



Sıcak ekmeğin kokusu bir başkadır

30.09.2012

AHMET ÖRS



A+ A-

Tok karnına bile sıcak ekmeğin kokusuna kayıtsız kalmak zordur. Ekmeği 'iyi' yapan ise içerdiği maddelerin kalitesi ve piştiği fırının niteliğidir

Tok karnına yiyecek kokusu çoğumuzun hoşuna gitmez, hatta bazı kokular itici bile gelir. Üç koku bu genellemenin dışındadır: Fırında pişen ekmeğin, erimiş çikolatanın ve kavrulmuş kahvenin kokusu. Bunlar içinde sıcak sıcak ekmeğin kokusu hepsinden daha çekicidir. Küçükken yakındaki fırından ekme almak benim görevimdi. Eve gelinceye kadar kabuğunun bir bölümünü yemiş olurdum. Aç bir insanın fırından yeni çıkmış bir ekmeğin çekiciliğine dayanması kolay değildir. Nitekim bugün birçok ülkede fırından ekme çalan aç ve parasız kişiler affedilir. Kimi ulusların bir numaralı gıda maddesi piring, kimilerinin patates; bizlerse ekmeğsiz yapamayız. Çocukken yediğim ekmeğin tadı hala damağımda. Üzülüyorum, çünkü yediğimiz ekmeğin tadı o günkülerle aynı değil. Bugün pek çok şeyden yakınıyoruz; Oktay Akbal *Önce Ekmeğler Bozuldu* adı eserinin üç kelimelik başlığı ile bu tatsız değişimi mükemmel özetliyor. Ekmeği 'iyi' yapan, içerdiği maddelerin kalitesi ve piştiği fırının niteliği. Ana madde olan un, sert buğdaydan tam buğday unuysa, onun lezzeti sıradan bir buğday unundan yapılmış ekmeğe fark atar. Aynı ekmeği 1970'lerde sağlığa aykırı olduğu gerekçesiyle yasaklanan odunla ısıtılan taş fırında, bir de fuel oil ile ısıtılan 'fenni fırın'da pişirin. Aralarındaki kara fırın lehine büyük bir lezzet

farkını hemen fark edersiniz. Maya da çok önemli rol oynar ekmeğin lezzetinde. Maya dediğimiz aslında mikroskobik mantar bitkisinin sporları. Hamuru kabartan, kabarırkən alkol ve karbondioksit üreten canlı mantar sporları pişerken yok olup, alkol de uçarken, karbondioksit daha da genişler; hamurun dış kısmı sertleşir o nefis kabuk kısmını oluşturur. İnsanoğlu binlerce yıl önce, ılık bir ortamda bekletilen biraz un ve suyun kendi kendine mayalandığını saptamışlar. Bir kez bu ön mayayı tutturduktan sonra onu çoğaltarak hamura dönüştürmüşler. Her ekmeğin yapışta küçük bir miktar hamur saklanmış, bu hamur daha sonraki ekmeğlerde maya niyetine çoğaltılarak kullanılmış. Her bölgede havada uçan gözle görülmeyen maya sporları farklı olduğu için ekmeğin lezzetlerinde de ufak tefek farklar oluyor. Karafırın zincirinin sahibi Kafkas kökenli Orhan Karal yıllar önce Mutfak Dostları Derneği bünyesinde bir Rus yemekleri galası düzenlediğimizde, "Ben Kafkas ekmeği getireceğim" demişti. Yemek akşamı Karal söz aldı, Kafkas ekmeğini getiremediği için özür dileyip anlattı: "Kafkas ekmeği evimizde hep yapılırdı. Anneme telefon açtım, 'Yapar mısın?' dedim. 'Oğlum, hamuru kalmadı,' dedi, 'Eskiden hamur kalmayınca ne yapardın?', diye sordum. 'Komşudan alırdım,' dedi. Ama şimdi komşuda da yok." Kafkaslarda kuşkusuz hala evlerde var, yaşatılıyor; tıpkı Anadolu'nun pek çok bölgesinde evde ekmeğin yapan hanımların kendi ekşi maya hamurlarını bulduklarını bulduklarını gibi. Biz kentliler belediyelerin fırınlarına dikte ettikleri kurallarla üretilen ekmeği yiyoruz. Bu ekmeğlerde kullanılan, ileri teknoloji ürünü yapay maya kullanılıyor. Gerçi içinde zararlı mantar sporları da bulunabilen ekşi mayadan daha sağlıklı ama ben köy ekmeği lezzetini hiç birinde bulamıyorum. Özetle ekmeğlerimizden mutlu değilim. Anadolu'da zaman zaman ekşi maya ile yapılmış kara fırın ekmeğini tadabiliyor, ekmeğin yediğimi anlıyorum. Ekmeğin konusunda sevgili arkadaşım Artun Ünsal'ın *Nimet Geldi Ekine* adlı kitabı bundan 10 yıl kadar önce Anadolu ekmeği hakkında ufkumu açmıştı. Geçtiğim günlerde internete ekmeğe gönül vermiş Mustafa Güneş adlı bir devlet memurunun yarattığı Ekmeğin Sanatı adlı son derece kapsamlı internet sitesini keşfettim. Bu site benim gözümü açtı. Artık çarşı ekmeğine mahkum olmam gerekiyor. Hedefim bu sitedeki fotoğraflarına bakarken ağzımı sulandıran ekmeği, ayrıntılı tariflerini uygulayarak teker teker yapmak. Daha güzel bir hobi düşünmüyorum.

Haberi Dinle

00:00 / 05:23

Yorum Yap Editöre e-posta

Yazıyı Gönder Çıktı Al

Tümünü Tek Sayfada Göster

0 5 0

Beğen Tweet +1

Takip et: @sabab