

Mutfakta Bilim Var-17

Murat Dođan¹

¹Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,



[CITATION]

Doğan, M., (2023). Ramazan . *Yemek Zevki Dergisi*, 25,
(4), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

2023 Nisan

Eski ramazanlar ve mutfak kültürümüz

Doç. Dr. Murat DOĞAN*

Sevgili okurlarım eski ramazanlar dediğimde çok fazla abarttığımı ve nostalji yaptığımı düşünebilirsiniz. Tabi ki günümüz ramazanları da çok güzel ve dolu dolu geçmiyor değil. Ancak bazen geçmişten günümüze miras olarak gelmesi gereken o kadar güzel şeyi unutuyoruz ki. Bunların başında mutfak kültürümüz ve buna bağlı gelenekler gelmekte. İlk aklıma gelen ve belki de son elli yıl içinde unuttuğumuz çok güzel bir geleneğimiz var. Dış kirası...

Belki günümüzde de bir nebze devam eden yakınlarına, komşularına iftar vermeyi, eskiler bir ibadet edasıyla yapmışlar ve misafir ağırlama yarışına girmiş. Hatta tüm Ramazan ayı boyunca iftar saatlerinde kapılarını açık tutmuşlar; tanıdık, tanımadık, yoldan geçen ve yolda kalmış herkes iftar ziyafetinin ikramlarından nasibini almıştır. Ziyafet sonrasında da tüm misafirlere bir nezaket örneği olarak dış kirası yani hediye verilmiş. Bu gelenek tüm Osmanlı döneminde uygulanmış, ancak günümüzde unutulmuştur. Ayrıca durumu iyi olanlar durumu müşkül olan akraba ve komşularına ramazan erzakı gönderirlerdi. Bugünkü işyerlerinin çalışanlarına ramazan erzakı dağıtma geleneği o eski geleneğin bir uzantısı sayılabilir.

Mutfak kültürümüze geldiğimizde ise; ramazan ayı özelinde gelişen tarihi mutfak kültürümüzün önemli bir bölümü ramazan ayı için yapılan hazırlıklarla ilgilidir. Bugünkü gibi her türlü meyve ve sebze tüm yıl boyunca bulunmadığı için ramazanda kullanılacak malzemeler ucuz ve bol olduğu mevsimlerde hazırlanırdı. Büyük miktarlarda önceden alınan veya hazırlanan ve ramazaniyelik olarak bilinen yiyecekler kış aylarında ramazan ayına denk geldiğinde ayrı bir önem taşımaktaydı. Pastırma, sucuk, kavurma ve diğer et ürünleri, kuru fasulye, patlıcan ve kırmızıbiber, çeşitli turşular, peynir ve yağlar, tarhana başta olmak üzere tüm çorba malzemeleri bunlardan sayılabilir. Tüm bunlara ek olarak bu ay için alınan reçeller, vişne, kayısı, erik vb. hoşaf malzemesi olan meyveler, bulgur, erişte, pirinç, makarna, domates ve biber salçaları, kuru yufka ve ekmek çeşitleri mutfağımızın zenginliğini gösteren yiyeceklerdi. Bu tür yiyeceklerin en az bir ay yetecek miktarlarda satın alınması veya hazırlanması önemli bir konuydu. Diğer zamanlarda haftalık veya günlük olarak alınan un, yağ, şeker gibi malzemeler ramazan boyunca yetmek üzere büyük çuval veya tenekelerde alınırdı. Bazı yörelerde buna ramazan tedariki de denirdi. İmkânı olan herkes güzel fincanlar, su bardakları, pahalı kaşıklar, özel saplı düdüklü kaşıklar alır ve çocuklara dış kirası olarak hediye ederlerdi. Çarşı ve pazarlarda bakkallar rengârenk demetler halinde güllaçlar istifler, pastırma ve sucukları iplere asarlardı. Şekercilerde çeşitli reçeller küçük tabaklara dizilir, üzerleri şekerlemeler ve şerbet malzemeleri süslenirdi.

Son olarak eski Ramazan sofrasından bir kesitle bitirelim. Eski ramazan akşamlarında verilen iftar ziyafetlerinde yemeklerin çeşitliliği, özeni ve yanı sıra sofraya düzenine de büyük önem verilmekteydi. Yemekler tepsilerde gelir ve en ince ayrıntısına kadar planlanırdı. Reçel, peynir, havyar, zeytin, sucuk, pastırma gibi çeşitli iftariyelikler küçük tabaklara konularak sininin tam ortasına yerleştirilirdi. Çeşitli mevsim meyveleri ve salatalar özel tabaklarda tepsinin kenarlarına sıralı bir şekilde dizilirdi. Küçük tabaklarda ikiye bölünmüş limon olur, çekirdekleri yemeğe düşmesin diye limon parçalarına tül geçirilir ve renkli ipek ipliklerle veya kurdelelerle bağlanırdı. Sedef kâseler ve tabaklar ile mercan saplı kaşıkların yanı başına ramazan pidesi ve ekmekler, çörekler ve simitler sofranın kenarına doğru dizilirdi. Mekke'den

* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

getirilen zemzem suyu ve Medine hurmalarıyla sofrayı düzeni tamamlanırdı. orba, et ve sebze yemekleri yendikten sonrasında bir tepsi pilav gelir ve son olarak ta tepsiler içinde kesme cam kâselerde meyve hoşafı ve kenarlarında küçük fildişi saplı kaşıklar verilir ve yazın kâselere buz eklenirdi.

Ramazan bayramının tüm insanlığa sağlık ve huzur getirmesi dileklerle...

Doç. Dr. Murat Doğan

Yemek

zevki



Sayı: 267 / 04 / Nisan 2023
KDV Dahil (50TL)
KKTÇ FİYATI: (50TL)

yemekzevki.com.tr

Enginar
mevsimini

Baharı
müjdeleyen
sebzeler

Konuk Şef
Doğa
Çiğci

Ramazan
ve Bayram
Özel Sayısı

mekandayız
Pizza Il Forno

Eski Ramazanlar ve mutfak kültürümüz

Sevgili okurlarım eski Ramazanlar dediğimde çok fazla abarttığımı ve nostalji yaptığımı düşünebilirsiniz. Tabii ki günümüz Ramazanları da çok güzel ve dolu dolu geçmiyor değil! Ancak bazen geçmişten günümüze miras olarak gelmesi gereken o kadar güzel şeyi unutuyoruz ki. Bunların başında mutfak kültürümüz ve buna bağlı gelenekler gelmekte. İlk aklıma gelen ve belki de son 50 yıl içinde unuttuğumuz çok güzel bir geleneğimiz var. Dış kirası...

Belki günümüzde de bir nebze devam eden yakınlarına, komşularına iftar vermeyi eskiler bir ibadet edasıyla yapmışlar ve misafir ağırlama yarışına girmiş. Hatta tüm Ramazan ayı boyunca iftar saatlerinde kapılarını açık tutmuşlar; tanıdık, tanımadık, yoldan geçen ve yolda kalmış herkes iftar ziyafetinin ikramlarından nasibini almıştır. Ziyafet sonrasında da tüm misafirlere bir nezaket örneği olarak dış kirası yani hediye verilmiş. Bu gelenek tüm Osmanlı döneminde uygulanmış, ancak günümüzde de unutulmuştur. Ayrıca durumu iyi olanlar durumu müşkül olan akraba ve komşularına Ramazan erzakı gönderirdi. Bugünkü iş yerlerinin çalışanlarına Ramazan erzakı dağıtma geleneği o eski geleneğin bir uzantısı sayılabilir. Mutfak kültürümüze geldiğimizde ise; Ramazan ayı özelinde gelişen tarihi mutfak kültürümüzün önemli bir bölümü Ramazan ayı için yapılan hazırlıklarla ilgilidir. Bugünkü gibi her türlü meyve ve sebze tüm yıl boyunca bulunmadığı için Ramazan'da kullanılacak malzemeler ucuz ve bol olduğu mevsimlerde hazırlanırdı. Büyük miktarlarda önceden alınan veya hazırlanan ve Ramazaniyelik olarak bilinen yiyecekler kış aylarında Ramazan ayına denk geldiğinde ayrı bir önem taşımaktaydı. Pastırma, sucuk, kavurma ve diğer et ürünleri, kuru fasulye, patlıcan ve kırmızıbiber, çeşitli turşular, peynir ve yağlar, tarhana başta olmak üzere tüm çorba malzemeleri bunlardan



Doc. Dr. Murat DOĞAN
İstanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı

sayılabilir. Tüm bunlara ek olarak bu ay için alınan reçeller, vişne, kayısı, erik vb. hoşaf malzemesi olan meyveler, bulgur, erişte, pirinç, makarna, domates ve biber salçaları, kuru yufka ve ekmeğin çeşitleri mutfağımızın zenginliğini gösteren yiyeceklerdi. Bu tür yiyeceklerin en az bir ay yetecek miktarlarda satın alınması veya hazırlanması önemli bir konuydu. Diğer zamanlarda haftalık veya günlük olarak alınan un, yağ, seker gibi malzemeler Ramazan ayı boyunca yetmek üzere büyük çuval veya tenekelerde alınırdı. Bazı yörelerde buna Ramazan tedariki de denirdi. İmkânı olan herkes güzel fincanlar, su bardakları, pahalı kaşıklar, özel saplı düdüklü kaşıklar alır ve çocuklara dış kirası olarak hediye ederlerdi. Çarşı ve pazarlarda

bakkallar rengârenk demetler halinde güllaçlar istifler, pastırma ve sucukları iplere asarlardı. Şekercilerde çeşitli reçeller küçük tabaklara dizilir, üzerleri sekerlemeler ve şerbet malzemeleri süslenirdi.

Son olarak eski Ramazan sofrasından bir kesitle bitirelim. Eski Ramazan akşamlarında verilen iftar ziyafetlerinde yemeklerin çeşitliliği, özeni ve yanı sıra sofraya düzenine de büyük önem verilmekteydi. Yemekler tepsilere gelir ve en ince ayrıntısına kadar planlanırdı. Reçel, peynir, havyar, zeytin, sucuk, pastırma gibi çeşitli iftariyelikler küçük tabaklara konularak sininin tam ortasına yerleştirilirdi. Çeşitli mevsim meyveleri ve salatalar özel tabaklarda tepsinin kenarlarına sıralı bir şekilde dizilirdi. Küçük tabaklarda ikiye bölünmüş limon olur, çekirdekleri yemeğe düşmesin diye limon parçalarına tül geçirilir ve renkli ipek ipliklerle veya kurdelelerle bağlanırdı. Sedef kâseler ve tabaklar ile mercan saplı kaşıkların yanı başına Ramazan pidesi ve ekmeğin, çöreklerin ve simitlerin sofranın kenarına doğru dizilirdi. Mekke'den getirilen zemzem suyu ve Medine hurmalarıyla sofraya düzeni tamamlanırdı. Çorba, et ve sebze yemekleri yendikten sonrasında bir tepsi pilav gelir ve son olarak ta tepsilere içinde kesme cam kâselerde meyve hoşafı ve kenarlarında küçük fildişi saplı kaşıklar verilir ve yazın kâselere buz eklenirdi. Ramazan bayramının tüm insanlığa sağlık ve huzur getirmesi dileklerimizle...