



Refika BİRGÜL
Refika'nın mutfağı

Ekim sonunda Nevşehir'deykeniz, bağbozumu bitmiş ve tüm üzümler toplanmışsa pekmez ve köftür yapma vaktidir. Ata topraklarındayım 29 Ekim'de. Dedemin babası, sekiz kardeşinin şehit olduğu Çanakkale Savaşı'ndan yaralı dönmüş memleketine, beşikteki oğlunu son bir kere görüp vefat etmiş

Küçük yaşta babasını kaybeden dedem, annesinin yanında ve onu bekleyen bir dolu tehlike ve sorumlulukla, bir evin bir oğlu, bir güllü olarak büyümüş, ailemin soyadı da böylece Birgül olmuş. Hani toprak çeker derler ya... Nevşehir'in o deli kırmızı renkli toprağı insanı mknatıs gibi kendine çeker, elektrikliğini alıyor. Bu defa yaşadığım keyif pekmez ve köftür yapma maceramıza iyice katlandı üstelik. Ulaşlı Köyü'nden Sibel ve Zeynep, Pakize Teyze ve gelini Hülya ile imce usulü kaynatmış pekmezi. Bu yazıyı da, yaptığımız pekmezi de Sibel ve Zeynep'in gurbetleki eşlerine adayalım. Bir de bizi misafir eden Kapadokya Trogolotikal Kaya Evleri'ne teşekkür edelim.

PEKMEZ YAPMANIN KEYFİ

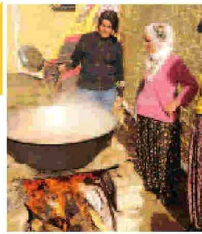
İnanır mısınız pekmez yapmak sandığı kadar zahmetli değil. Evet, odun ateşleyle çok lezzetli oluyor; ancak şehirde, evde yapılmaz diye bir durum yok. Fakat pekmez toprağı bulmak lazım; köylerden temin edebilir ya da bir bilenle bir bağdan alabilirsiniz. Tülbentten kendinize bir torba yapabilir, yumrukla çiğneyerek üzümlerin suyunu çıkarabilir ve geniş bir tencerede 1-2 saat içerisinde yapabilirsiniz pekmezi böylece. Pekmezin faydaları malum, pekmez maceramıza geçeyim hemen.

1) Normalde üzümler toplandıktan sonra sapları ve çöpleriyle birlikte bir çuvala konulur. Biz hava muhalefetinden dolayı üzümler toplayamadık, köyden 140-150 kilosunu 54 liraya aldık. Üzümlerin suyunu çıkarmak için kullanılan küvetlerden youtu elimizde; bir römorkun üzerine naylon serdik ve tertemiz çizmelerle çuvaldaki üzümleri bir güzel ezdik. Ezerken pekmezi hak edecek kaloriyi harcadık anlayacağınız. Bir sağa bir sola güçlü bir şekilde vurarak hem stres attık hem de 25 litrelik üç kova doldurduk.

2) Her şeyin kuru ve temiz olmasını çok önemsedim. Suyunu sıktıktan sonra, akşam yatmadan her birine 3-4 avuç pekmez toprağı attık. Sağolsun, alt komşu Pakize Hanım bize 10 senelik, neredeyse bir toprak verdi.

3) Pekmez toprağı bütün gece şıranın içinde kaldı. Toprağı ilk karıştırdığımızda kaymaklı bir köpük oluştu. Bu iyi karıştığının kanıtıydı. Sabaha kadar toprak dibe çöktü ve bulanık şıra daha parlak ve pekmeze yakın bir görünüme aldı. Kovayı hiç yerinden kaldırmadan, büyük bir keçe gibi kullandığımız saplı tenceremle temiz ve kuru başka bir kaba boşalttık içindekileri. Dipte kalan yoğun topraklı bölümle 4-5 parmak yüksekliğinde şıraya 'yürek' diyorlar bu arada. Sonra çok toprak gelmeden alınabilecek

Nevşehir'de pekmez ve köftür



ODUN OCAĞI ŞART

Odun, tahta, tutuşurma malzemesi, büyük taşlar, toprak, kürek ve soba borusuyla bahçede güzel bir odun ocağı kurulabilir. Taşları 280 derece oluşturan en az boşlukla üç sıra dizip boşluklara kürekle toprak

doldurarak bastırıldı. Büyük kazanı üzerine koyduk, etrafından duman gelmesin diye kazanı toprakla sıvadık. Daha da sağlam olabilmeleri için toprağı kovada camur haline getirerek yapmak en güzeli.

kadar suyu süzdük.

4) Üzümler sulan bu şekilde beklerken ateşi yaktık. Üzümlerin suyunun tamamını koyacağız sanıyordum oysa Sibel "Hayır" dedi; "Adım adım yapmak lazım, az ve öz kaynarsa daha lezzetli olur." Dolayısıyla yalnızca 20 litreye yakın şırayı döktük. Hemen sonra saplı tenceremle bir yumurta akı koyduk, elimizle karkık ve biraz sulandırıp kazana aktardık.

5) Bu esnada fazla karıştırmamak gerekiyor. Tıpkı cezvede kahve pişirir gibi usul usul kaymak ve köpük oluşmasını bekledik. Bu köpük kabarmak delikli bir kevgirle alınması gerekiyor aksi takdirde pekmez, toprağından tam olarak ayrılmıyor. Köpüğü aldıktan sonra kazanın sıcak yanlarına yapışan köpükleri hemen tertemiz bir bezle sildik. Yanık olmaması ve bu tadım pekmeze karışmaması çok çok önemli.

6) Köpük gidince altından akide renkli, parlak parlayan sulu pekmez çıktı. Mucize gibi, insan bakmaya doyamıyor. Sonra hafif hafif karıştırarak kıvamlanmaya kadar kaynatmış. Pekmez artık hazır; tülbentten son kez süzerek ve kazanı hiç yerinden oynatmadan bir tenceremle aldık. Birimiz havalandırma diye pekmezi karıştırırken, diğeri altı yanan kazana ikinci tur pekmez yapmak için şıra döküyordu. Karıştırarak soğutulan pekmez tekrar köpürüyor. Bu köpük Michelin yıldızlı bir restoranda sunulabilecek özellikte bir lezzet.



ÜZÜM LOKUMU KÖFTÜR



Üzümler suyu, nişasta ve unla hazırlanan ve yöreden yöreye adlar alan köftür bir nevi 'üzüm lokumu'. Köpüğü alınmış şıra, sulu pekmez halindeyken ateşten alınıp soğumaya bırakılıyor önce, bu aşamaya kadarki hazırlık pekmezle aynı. Sulu pekmezi iki saate yakın soğuttuk. İçine un katıldığında unu pişirmeyecek bir sıcaklığa gelsin. Bir ölçek buğday nişastasına 4-5 ölçek un oranında bir karışım hazırladık. Toplamda sekiz ölçek sulu pekmez kullanacaktık. Un ve nişastayı karıştırdığımız kaba önce 1-2 ölçek sulu pekmez alıp, toprak kalmadığına emin olduktan sonra kevgirden geçirdik elle. Zorlandığı yerde bir ölçek üzümler şırası daha ekledik. Tüm pekmezi karışımı yedirip kevgirden geçirene dek işlemi tekrarladık. Böylece sütlü kahve kıvamında ve renginde karışımı da ateşin üzerindeki kazana döktük. Elimize dip sıyrabilen

tahtalar alıp, sohbet ede ede devamlı karıştırdık, kıvamlı olduğundan dibi çok kolay tutabilirdi. Bu sırada komşu Hülya Hanım sıkmadan ayrılmış şırayla tepsiyi ısıttı. Köftür yapışmasını diye üzümler suyu kullanılıyor. Karıştırmaya tahtasını kaldırdığımızda bütün karışım üstünde kalırsa 'tamamı' oluyor. Kazanı yere alıp tepsiye iki santim kalınlığında döktük. Bu şekilde bir gece kuruyup pelte kıvamına geldi, sonra tepsiye biraz cevaz atıp çayla sıcak sıcak yedik. Tepsiyi ertesi günü tahta tepsi ve tülbentlere baklava gibi keserek yerleştirdik. Şimdi Nevşehir'de kuruyor, hazır olduğunda kavanozlayacağız, arada havalandıracağız, yıl boyu da yiyeceğiz. Evdeki pekmezi de köftür yapmamız mümkün. Biraz sulandırıp ıslatılabilir ve işlemleri aynen uygulayabilirsiniz. Yağ katılan cinsine de 'haside' deniyor

Marifetli Maarif
Takvimi
6
Kasım 2010

• Karnabahar ve lahana tatlandı, kerevizin de keyfini çıkarmak lazım.
• Patlican sevenlere duyurulur, tadında patlican yemek için son ay!
• Salatalarda roka ve marula ağırlık verip 'İlle de renk isterim' diyenlere domates yerine kırmızı dolmalık salçalık biber tavsiye ederim.

HAFTANIN SÖZÜ
Nefsin, üzüm ve burma gibi tatlı şeylerin sarhoşu oldukça, ruhunun üzüm salkımını görebilir misin ki?
Mevlana

PEKMEZ TOPRAĞI NASIL OLMALI

Yüzde 50-90 oranında kireç içeren beyaz toprak kullanılır. Bu toprak şırayı berraklaştırır ve içindeki tartarik, malik ve sitrik asidi dengeler. Ak toprak, marn ve havara gibi farklı isimler alan pekmez toprağının nerede bulunabileceğini yöre sakinlerinden öğrenebilirsiniz. Üzümler bağlarının altında, kimi kayalık yerlerde bulunabilir. Mantar gibi yatağı bellidir, çıkma yeri ve zamanı değişebilir. Bu toprak çakılla kazınır kurutulur, yillandıkça da güzelleşir.