

# Hayatın tadı tuzu

Nefis bir yemegin alışkanlıklarıyla yavanlaştırmasına yanyorum. Bu sebepten karabiber ve tuzdan bahsetmek istedim bu hafta



Gecen gün hatırı sayılır bir restorandaydık. Açlıktan başım dönmüş, bir türlü gelmeyen siparişlerimizi beklerken, vakit geçsin diye yan masalara gelen yemekleri kesiyordum. Çaprazamdaki hanıma nefis bir bonfile geldi. Kadıncağız otomatik bir hareketle masasındaki toz karabiberi canım bonfilenin üzerine 'tak tak tak' döküverdi. Vallahi sırtımın bonfileye tekabül eden yerleri acıdı izlerken.

'Şöyle olmalı, böyle olmalı' tarzı zorlamalar, rafine zevkle re sahip olmak değil derdim; nefis olabilecek bir yemegin el alışkanlıklarıyla yavanlaştırmasına yanyorum. Bu sebepten, karabiber çeşitlerinden ve birkaç aydır popülerleşen tuzdan bahsetmek istedim bu hafta.

Neden çekme karabiber? Karabiber çekildiği andan itibaren havayla temas ettikçe güç kaybeder. Taze çekilmiş karabiberin gücüyle haftalar evvel çekilmiş arasında dünyalar kadar fark oluyor.

Ayrıca, serpilene karabiber taneleri çok ufak olduğundan tat eşit yayılıyor ve kolayca karışabiliyor.

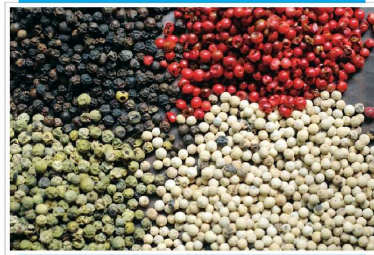
## DÖRT BİBERİ KARIŞTIRIYORUM

Taneden çıktığınız takdireyse, farklı bir aromayla boy boy tat elde edebilirsiniz.

Bir de karabiberin, karası haricinde üç rengi, ayrı ayrı tatlar yaratan halleri var. Ben epeydir dört rengi karıştırıp kullanıyorum; tat konusunda aldığım randıman çok ama çok farklı. Beyaz biberden bir ölçekle yeşil, kırmızı ve karabiberden ikişer ölçekli karıştırıyorum. Renk renk, boy boy nefis görünüyorlar yemeklerde. Fransızların aksine, beyaz sosun içinde taneler görmek hoşuma gidiyor. Tıpkı beyaz dondurmanın içinde siyah vanilya çekirdeklerini görmenin baştan çıkarıcılığı gibi. Merak edenlere kendisine nasıl davrandığınıza göre renk değiştiren biberin halleri!



## BİBERİN KARE ASİ



### KARABİBER:

Tam olgunlaşmamış yeşil biber taneleri sıcak suda pısrılıp temizleniyor ve kurutulmaya hazırlanıyor. Sıcın kahverengileştirdiği çekirdekler eskiden güneş yardımıyla kurutulurdu; şimdi çoğu zaman makinelerle yapılıyor bu işlem. Kuruyan karabiber, içine çekilmenin etkisiyle buruş buruş bir yüzeye sahip oluyor, sert ve net bir tada kavuşuyor. Ekonomik açıdan yapımı ve tüketimi en rahat da bu biber; bu sebepten çok yaygın.

### BEYAZ BİBER:

Tam olgunlaşmış biber taneleri yavaş akan suda bir haftaya yakın bekletiliyor ve derilerinin soyulması sağlanıyor. Bu şekilde, biberin sadece meyve tarafı soyulup çekirdeği kalıyor. Tadı ve acı miktardan hep tatışma konusu. Kimilerine göre, olgun meyvenin çekirdeği olduğu için gücü aynı. Kimilerine göreysen suda kaldığı için acılığı

hafifliyor. Bana tadı daha hafif geliyor. Ayrıca sade kokusu pek davetkar değil. Kanımca acıya pek de dirayetli olmayan Avrupa toplumları için çok daha cazip. Ayrıca beşamel gibi açık renk soslarda, sosa renk karışmasını diye de kullanılır.

### YEŞİL BİBER:

Henüz tam olgunlaşmamış yeşil biber taneleri kayısı kurutmaya benzer bir teknikle kükürt dioksit ile veya dondurularak kurutuluyor; böylece yeşil rengi muhafaza ediliyor. Daha aromatik bir tadı var. Karabiberle göre daha az acı. Turşu veya sirke içinde bekletilerek de yeşil hali korunabilir.

### KIRMIZI BİBER:

Kırmızı biber taneleri de aynen yeşil biberler için kullanılan tekniklerle kurutulup saklanır. Farkı, tanelerin olgunlaşıp yeşilden kırmızıya dönmüş biberlerden elde edilmesi.

**Marifetli Maarif** 07  
Takvimi  
İncirler Güney'e indiğinde  
olmaya başladı. İstanbul  
ağaçlarının 15 günü var.  
Kurutmak için kırmızı  
biberler çıktı.  
Aşlı kızılçıklar oluyor.  
Erik cenneti memleketimizde can  
erik ve sarı erik bitti, sıra müridim eriklerinde.

**HAFTANIN SÖZÜ**  
Kimi evde yemek, yaşamak için yenir. Kimi evde yemek için yaşanır. Bizim evde sofraya muhabbet için konulur, yine muhabbet kalmırdı.

**TAKVİMİ TOYMASYAN / Sofranız Şen Olsun**

## 15 DAKİKADA TUZLA TÜTSÜLENMİŞ FENER

Galatasaray olarak futbolda yapamadık madem, bari yemeklerimizde feneri yakalım! Kişi başına ikişer düşecek şekilde 4 adet fener balığını temizletin. Eve gelince düz bir tabağa 20 tur karabiber çekip, üstüne dört tutam deniz tuzu ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı dökün. Balıkları karışımın içinde döndürün, karabiber ve tuz her tarafa işlesin.

Derinliği olan bir tenek kutuya (çay kutusu ya da Tarih'in kuru incir kutuları) yaşı ve ince meyve ağacı dalları ve 3-4 parça biberiye dalı ekleyin. Ben apartmanın bahçesindeki yeni dünya, limon ve biberiye dallarından ekledim.

Tencere üstüne bir tabak koymuşsunuz gibi, alüminyum folyoyu 3 kat yapıp kutunun dışına da taşacak şekilde 6-7 santim yukarısından kaplayın.

Polyoda 4-5 delik açın, her balık için 1 asma yaprağı serin ve üstüne balığınızı yerleştirin.

Ocağın altını yakıp tenek kutunuzun kapağını sıkı sıkı kapatın. Tepesine çiviyile 4 delik açın. Balığınızı kısık ateşte yaklaşık 15 dakika sonra tütsülenmiş olacak. Altını kapattıktan sonra 3 dakika dinlendirip kapağını açın. 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı hardal ve yarım limonun suyunu bir kapta çırpın. Balığı asma yaprağından servis ederken üstüne dökün.



## KARABİBER DEĞİRMENİ SEÇMEK

Karabiber değirmenlerinin fiyat yelpazesi geniş, 10 liraya da var 150 liraya da. Ben uzun yıllar basit aletlerde en ucuzu almakta sakınca olmadığımı düşündüm. Fakat bazılarını aldıktan sonra epey pısmın da oldum. Değirmen alırken dışlarının kalitesine bakın. Neme dayanıklı olması lazım. Yere gelecek şekilde koyacağınız için, ağız tarafı yüzeyle doğrudan temas etmesin. Bir de mümkünse içi dolu bir değirmeni test etmek güzel olur. Ben toz gibi incecek çekenler yerine, irtili ufaklı parçalar halinde çekenleri tercih ediyorum. Dört renk karabiberle kullanıldığında yemekteki görüntüsü de çok güzel oluyor.

## NEDEN DOĞAL TUZ KULLANIYORUM

Yaz başında 'tuzluklar masalardan kalkıyor' diye her yerde haberler çıktı. Obzebe ve kalp hastalıklarına ilişkin AB'deki çalışmaların etkisiyle, vücudumuzun ihtiyacının çok üzerinde tuz kullandığımıza dair uyarılar yapıldı. Bu konuda net bir fikir edinebilmek için pek çok yazı okudum; doktorlarla konuştum. Sonunda vardığım nokta 'ayar' meselesi. Tuzun azının da fazlasının da zararı

var, yapmaya çalışacağımız ayarlı tüketmek, hayatıdaki her şeydeki gibi... Yalnız, bir sürü tuz kaynağımız olduğu halde neden pek çok aşamadan geçirilerek rafine edilmiş tuz kullanıldığına anlam veremiyordum. Deniz tuzu artık organik pazarlarda bulunuyor; market ve bakkallara da yavaş yavaş girmeye başladı. İstanbul'da Mısır Çarşısı'nda her daim bulunuyor zaten. Talep arttığı takdirde baharat firmaları

doğal tuzu da raflara koyacaklardı. İlk yapacak firma da ayrıca kutlanmalı. Dünyada Michelin yıldızlı şefler tuzlarını ağız tatlarına göre dünyanın dört bir yanından özenle seçiyor. Nemli olmasın, tane tane kalsın diye birçok işlemden geçmiş tuz yerine doğal tuzların tercih edelim. Karabiber değirmeniniz yanında bir de tuz değirmeniniz olsun. Hem tuz tüketiminizi azalacak hem de daha çok keyif alacaksınız.

