

BİR TAS AYRAN

Yazın sıcaklığında eridiğimiz günlerde bir tas ayran olsa da içsek diyoruz Çukurova’da. Ayran var, ayran var. Neye göre? Yayık ayranından bahsediyoruz eskiyi ve yeniye özlediğimiz bu Ramazan-ı Şerif günlerinde.

Zingir Yayasında yer tuttuğumuz her sabah anacığımın yayık yayıp sabah kahvaltısında taze köpüklü tereyağı yediğimiz günler geldi aklıma. Bir sonraki gün bir önceki günün tereyağını yersek bayat gelirdi bize. Şimdi marketlerden, bakkallardan alınan tereyağlarını düşününce...

Yayık ayranı Anadolu’da Türk ile bütünleşmiş ANA-DOLU hikâyesi aslında. Türk askerinin halk içinden geçerken Türk kadınının ayran verişinde; askerin “ana-dolu” derken tasın doluluğundan bahsedip şükranını sunarken Türk anasının “oğul iç” diye ısrar edişi ve asilliğidir aslında.

Yayık ayranı diyorum, her yayık vuruşunda ayrana ananın, çocuklarının, eşinin ve kendinin hangi sıkıntılarına da vurduğu, vurdukça sevinçlerden üzüntülerin ayrılarak tereyağı misali yüzeye çıkması, emeğin sonunda her yemeğe tat verecek, bulgur pilavını taçlandırarak yağı alması sabrın temsili ve ödülüdür bize göre.

Yayık ayranı sofrada bulgur pilavı ve soğan ile ayrı bir tat; varlıktan mı yokluktan mı, tadından mı aileyi bir araya getiren sıcak sofraya muhabbetinden mi içimizde ayrı bir yer tutar.

Tereyağı ve ayran olmadan süt yoğurda dönüşecek. Yoğurt yayık kovanının içine dökülecek, çok soğuk olmayacak (yoğurt üşür), çok ılık olmayacak tereyağı donmaz, oluşmaz, erir. İçine biraz su katılarak dövülecek, dövdükçe ayran köpürecek ve çökelek misali pelte pelte yağ olup yüzeyde kalacak. Ayrı kaba alınan bu pelte yağlar kapta daireler oluşturacak şekilde toplanması sağlanacak. Toplanan tereyağını yıkanmış veya çalkalanmış kaba (yapışmaması için) alınacak, iyice bastırılarak ayranından ayrıştırılacak. En son su ile yıkanıp sofralarda lezzetini alacak.

Çocukluğumda, gençliğimde bu tat ile hazır tereyağı, ayran ve süt kültürünü almadan imkânlar el verdiği müddetçe anamdan öğrendiklerimle kültürümü taze tereyağı ve ayranını yapmakta ve yaşamaktayım. Bunları yaşadığım, öğrendiğim ve imkânları sunan Rabbime şükürler olsun diyorum.

Sizin de sofranızda soğuk bir yayık ayranı ile tereyağlı bulgur pilavı ve yanında soğanınız, aileniz muhabbetiniz olsun, muhabbetle yürekten bir tas ayran alim deyin sevdiklerinize, bir tas ayran Ana-dolu’dan...

NOT: Yayılan ayran çok ekşirse, içine az süt ve tuz katılır ise yoğurt çökeleği olacaktır. Bir tülbent ya da süzme torbasında iyice suyu sızdırılarak, üstüne ağırlık konularak güzel bir çökelek elde edilecektir.

BİLGİLENDİRME: Yayık çeşitleri; deri ve ağaç olmak üzere iki şekildedir. Yörüklerde daha çok deri kullanılırken çoğunlukla ağaç olan tercih edilir. Şimdi bütün bunların yerini elektrikli yayıklar almıştır.