

Deneme
Hüsnü KARCI

HIZMAN

Bugünlerde “hızman”ı bilen var mıdır?

Hızman’ı bilmek için önce çirişi bilmek gerekir sanırım. Hoş, çiriş daha çok bilinen bir şeydir ya! En azından Andırın’da...

Çiriş, bilenler bilir, yüksek yerlerde yetişen yabani bir bitkidir. Mart sonu, Nisan başına doğru, kar kalktıktan sonra altından çıkan ve sevenlerinin hasretle beklediği bir yabani sebzedir. Bendeniz de pek severim doğrusu. İstanbul’da bile çiriş bulduğumu söylersem herhalde anlaşılır ne çok sevdiğim. İstanbul’a çiriş, Bitlis taraflarından geliyor. Bitlisliler “güllük” diyorlar çirişe...

Hızmanı anlatmadan önce sizlere bir başka ayrıntıyı daha anlatmalıyım. Bendeniz, bundan üç beş yıl öncesine kadar tereyağ ile sadeyağ arasındaki farkı bilmezdim. Sanırdım ki, Anadolu’nun taşrasında tereyağ’a “sadeyağ” diyorlar. Değilmiş... Tereyağ, yoğurttan elde edilen ham hale, sadeyağ ise tereyağın eritilip ayranının sızdırılması ile geriye kalan işlenmiş yağın tekrar kristalize olmuş biçimine deniyormuş. İşte, hasbelkader bir yemek tarif kitabında bu ayrıntıya rast geldiğimde “hızman”ın içindeki yağa neden sadeyağ dendiğini de anlamış oldum.

Efendim, fakirin çocukluğunda, evimizde eskiden kalan büyücek bir hızman bulunurdu. Her yıl, anneciğim bu hızmanın içine bir miktar sadeyağ depo eder, biz de sonrasında afiyetle yedik onu. Annem, hızmana su değmemesi (su değerse çürür çünkü), kırılmaması, bozulmaması için gözü gibi bakardı ona. Arada bir de, “çiriş kökü kalmadı ki yeni hızman yapalım” diye hayıflandığını hatırlıyorum.

Zaman, her şey gibi, o hızmanı da eskitti ve vadesini doldurdu vesselam...

Yanılmıyorsam, ortaokul yıllarımda idi. Yaz tatilimizi yine köyümüzde geçiriyorduk. Nasıl oldu ise, bizimkiler bir yerden çiriş kökü buldular. Folklorik malzemelere meraklı olan ablam, bundan birkaç tane küçük hızman yapıp süs olarak kullanmayı kafasına koymuştu. Annemin tarifleri ile hızman yapımına başlandı.

İşte imalat aşamaları;

Öncelikle çirişin kökü güneşte iyice kurutulup nemden rutubetten iyice arındırılmalıdır.

Sonra bu kökler havanda dövülüp un haline getirilir. Un haline getirilen kök su ile karılarak bir hamur oluşturulur.

Şimdi hızman şeklinin oluşturulması gerekir. Bunun için de patiskadan hızman şekli verilmiş bir torba dikilir. Hızman’ın şeklini bilmeyenler varsa onu da söyleyelim, hızman, su matarası gibi, alt tarafı geniş ve yuvarlarça, üst tarafı daha dar bir biçimden oluşur. Dikilen torbanın içine talaş veya kuru saman iyice basılır. Bu kısmın ihmal edilmemesi gerek, çünkü torbanın

içindeki malzeme gevşek olursa hızmanın da şekli bozuk olur. Uzatmayalım, torba hazır olduktan sonra ağız kısmı sıkıca bağlanarak bir ağaç dalı veya çengele hiçbir yere değmeyecek şekilde asılır. Sonra, bu torbanın üzerine çiriş kökünden hazırlanan hamur güzelce sıvanır. Kurumaya bırakılır. Yine, bütünüyle kurduğundan emin olunduktan sonra torbanın ağzı açılarak içindeki malzeme dökülür. Dıştaki hamur kurduğundan, bez yavaşça çekildiğinde hızmanın iç yüzeyinden kolayca sıyrılmış olur. Birkaç gün kadar da içi boşken kurutulur. Nemden tamamen kurtulduğundan emin olunduğunda içine sadeyağ, bal vb. yiyecekler konulabilir.

Hızman'a su değmediği zaman uzun yıllar dayanabilir. Ama, azıcık su bu kadar zahmetle yaptığınız hızmanı çürütmeye yetiyor. Tereyağ'ın ayran, su barındırmasından olsa gerek, hızmanın içine tereyağ değil sadeyağ konur. Ben bu ayrıntıyı işte şunun şurasında birkaç yıl önce öğrenmiş oldum.

Bizim hızmanlara ne mi oldu?

Her biri başka bir evde vitrinleri süslemektedirler...

Bana kalmadı ne yazık ki onlardan. Ama olsaydı ne yapacağımı gayet iyi biliyorum.

İçine sadeyağ basıp her gün kahvaltıya bir kaşık çıkarmak elbette.