

KAHVALTI

Bizim kültürümüzde önce çorbalar kahvaltı yok. Sabah çorbası var. Anadoluda kahvaltı mı vardı? Çorba içilirdi. Çeşit çeşit. Odun ateşinde kazanda kaynatılan, kaşıkla içilen, ekmekle yenen sabah öğünü gerçi çorba diğer vakitlerde de sofrada bulunsa da esası sabah öğünüdür. Sabah yemeğidir.

Çorbalar mutfağımızdan kültürümüzden kopuyor. Kültür dediğimiz yaşanan yaşanana gelenler. Kaç mutfakta yaşıyor? Kaç çeşit kaç çeşnili, Kaç karışımı, Kaç tat da?

Çorba geçmişten gelen, nesillere ulaşan, orada yaşayan damak tadımıza uyan kendi yerli malımız. Malzemesi tarifi, kendi yerli ondan dolayı çorba usta –çırak özüyle öğrenilir. Yörede, mevsimde ne varsa çorbaya döner.

Bizde çorba öğlesine zengin, öğlesine bereketli tarifi zor yapılır. Evvela hangi malzeme varsa ondan çorba olur. Hangi mevsimse mevsime uygun çorba yapılır. Çorba içenler doyurur, sofraya bereket katar.

Bakın Anadolu da güzel bir tekerleme var. Halkın temel yiyeceği ekmektir. Ona da kuru ekmek derler. Çorbaya ekmek doğranırsa:

Sıcağı soğutur

Azı çoğaltır

Cıvığı koyulaştırır

Yiyeni doyurur

Çorba tam bir dost. Mide dostu. Mideyi korur, kollar.

Gönül dostu. En kolay ikram eskiden tekke ve zaviyelerde, imalatlarda, hanlarda sofranın baş ikramı. Dua dostu iftarlar çorba ile başlar dua ile biter.

Garip dostu misafirlikte fakir fukaraya yapılan en güzel kolay ikram.

Orta ve ileri kuşak olarak aile ocağında çorba tadına topluca kaşık çalışmalarını hiç unutamazlar. Paylaşmanın tanımını içmek üzerinden verirler. Çorba sosyal statüsü ne olursa olsun insanları aynı softada bir arada oturtur. Paylaştırıp insanı bir nevi hizaya getirirdi.

Çorba dedik ya. Bereketle dolu mevsimine göre çorbalar, yerine göre çorbalar, rakımına göre çorbalar, malzemesine göre çorbalar Bulabildiğimiz çorba çeşitlerine bakalım. Bunlar içinden geldiğimiz kültürün bize öğrettikleri. Tattıklarımız sizinde nice bildikleriniz var.

İşte Çorba çeşitleri:

●Tarhana çorbası

●Bulgur çorbası

- Dövmeyarmanın orbası
- Ayran orbası
- Toyga orbası
- Mısırdorbası
- Un orbası
- Mercimek orbası
- ılbır orbası
- Sebzegorbası
- Yoğurtlu orba
- Katıklı orba
- Tirşik orbası
- Pirinç orbası
- Süt orbası
- Şehriye orbası
- Nohutlu orba

Başka bir ayrıma bakalım

- Sıcak orbalar
- Soğuk orbalar
- Katıklı orbalar
- Karışık orbalar
- Sade orbalar
- Kışlık orbalar
- Yazlık orbalar
- Taneli orbalar
- Unlu orbalar

Çorbanın velinimet olduğunu tadanlar bilir. Soğuk günlerde, hastalıklarda, bir kâse tabak ılık, Sıcak orba nasıl tarif edilir.

orba yapmakta marifet ister. Her kes çorba yapamaz. Nedense her kes annesinin çorbasını beğenir. Geride kalanlara duyulan özlem den olmalı. Olsun.

Kahvaltılar

Anadolu kelime hazinesi. Her bölge, her yöre kendi kelimesini bulmuş. Ağız, lehçe, den çok çok öte bir zenginlik. Mesela sabahleyin ilk işimizle başlayalım.

- Kahvaltı saati
- Kahvaltı vakti tasarlamak
- Kahvaltı yapmak
- Kahvaltı etmek
- Kahvaltı görmek
- Kahvaltı sunmak
- Kahvaltıya başlamak
- Kahvaltıyı bitirmek
- Kahvaltı başında
- Kahvaltıya oturmak
- Kahvaltıdan kalkmak
- Sabah kahvaltısı
- Köy kahvaltısı
- Kahvaltı sofrası
- Mükellef kahvaltı
- Kahvaltıda kuş sütü eksik olmak
- Kahvaltı malzemesi
- Kahvaltılık
- Kahvaltı sonrası
- Kahvaltı buluşması
- Kahvaltılı sohbet
- Kahvaltılı toplantı
- Kahvaltı teklifi
- Kahvaltı daveti

Kahvaltıyı nede sevmişiz. Hâlbuki sonradan girmişti soframıza, evimize, kültürümüze. Zaten en köklü ve kalıcı kültür değişimleri yeme içme ile başlar. Yani mutfakta başlar.

Kahvaltı kültür değişimini açık, net bir güzelce anlatır.

Kaşıktan çatala, çorbalarından kahvaltı tabağına geçiş hayat(yaşama)biçimimizdeki değişimin özetidir. Kültür değişimini damak tadından başlayınca geriye dönüşte zorlaşır.

Kahvaltı hikâyesi ta kıtlık yıllarına dayanır. Anadolu da çoban azığı derler. Ekmek(çörek, kömbe, v.b.) ve peynir /çökelek. Yani ekmek ve yanında katık Anadolu da fakirin bulduğu öğüne denirdi. O günden sonra ekmek yanına katık, olanda peynir, zeytin eklendi. Çay ise geç dönemlerde (1960/1970) yayıldı. Kolay pratik, ucuz, doyurucu bu menü sevildi. Önceleri bekârlar, gençler, fakirler derken her eve girmeye başladı.

Kahvaltı önce şehirlerde, kasabalarda başladı, yayıldı. Köylere girişi daha sonralara rastlar. Şehir veya kasabalarda kahvaltı eylem ister. Çorbalıkları biriktiren yaşam tarzı henüz kahvaltılıkları evde tutmaz. Onun yerine bakkaldan alınır. Önce sabah kalkılacak çocuk çarşıya gönderilecek bakkaldan gram ile peynir, siyah zeytin alınacak, kese kâğıdına konacak, borç defterine yazılacak, fırından sıcak ekmek veya pide yanına katılacak, fileye konacak evin yolu tutulacak. Yere serili sofra veya engin tahta sofra etrafında ailecek oturulacak, sıcak çaylar bol şerbetli karıştırıla karıştırıla içilecek. Bu sofradan vazgeçilrimi? Geçilmedi de.

Kahvaltıyı her ev benimsedi. Kahvaltı evlerden lokantalara, kahvelere girdi. Çorba oralarda tutunamadı. Kentlerde vazgeçilmez doyumluk haline geldi.

Kahvaltı evlerin vazgeçilmezi olunca, çorba yapılamaz oldu. Giderek mutfağa veda eyledi. Bir ilçede geleneksel yemek yarışmasında orta yaşlı biri, tattığı eski bir çorba için “kırk yıldır içmemiştim bu ninenin çorbasını” demişti. Şimali çeşnili tadına doyumsuz çorbalar kalmadı.

Evler kahvaltıyı öğlesine severler ki çeşitler, malzemeler, süslemeler artırıyor da artırıyor. Başta karın doyuran kahvaltılar şimdi çeşit çeşit. İsraf yarışına dönüyor. Nerdeyse kuş sütü eksik demeye getiriliyor. Yemek olmaktan çıkıyor yarış, gösteriş, varlık zenginlik simgelerine dönüyor. Maalesef gerçek bu.

Artık kentlerde, kasabalarda, köylerde hafta sonları kahvaltısız geçmiyor. Kahvaltı sunan iş yerleri açılıyor. Kasabalarda, köylerde kahvaltılık satan yerler revaç görüyor. Kahvaltı sunan iş yerleri açılıyor. İnsanlar uzaklardan gelerek rağbet gösteriyor. Hatta bazı turizm yerleri, doğal yerler, kıyılar kahvaltı sunumları ile tanınıyorlar, yarışıyorlar. Kahvaltı bu gün tanıtım aracı haline geliyor. Yöresel ürünler ve tadlar(gıdalar) eklenince, sunum ve reklam yapılırca kahvaltı turizmi doğuyor. Uzaklara seyahat ediliyor.

Kahvaltı hafta içlerinden, sonlarına yayılıyor. Ve günün her saatine sunuluyor. Vazgeçilmemiz oluyor. Kahvaltılar övünme /zenginlik ve öne çıkma haline geliyor. Köy kahvaltısı, yöresel kahvaltılar, memleket isimlerine yansıyan kahvaltılar cazip hale geliyor.

Kahvaltı bir yandan kendimiz vazgeçilmemiz oluyor. Zenginlik bir gösteriş aracı haline geliyor, bir yandan da misafir perverliğimizi yaşıyor. Şimdi kahvaltıya diyoruz ki, ne seninle oluyor, ne sensiz.