

Yeşil Teknik

Cenk Durmuşkahya
cdkahya@hotmail.com

Bozulmayan Etler

Geçen sayımızda sizlere yeşil teknik kullanarak sebze ve meyveleri bozulmadan nasıl uzun süre koruyacağımızı yazmıştık. Bu ayki konumuzsa etleri bozulmadan nasıl saklayabileceğimiz.

Etler, tükettiğimiz yiyecekler arasında en çabuk bozulan gruptur. Kasaptan aldığımız eti sıcak yaz aylarında buzdolabına koymayı unutursanız ne olur? Ya da sandviçinizin arasına koyduğunuz köfteleri 1-2 gün beklettiğinizde nasıl kokarlar! Ancak, Orta Asya'da yaşayan atalarımız etleri bozulmadan uzun süre koruyabilmek için çeşitli yeşil teknikler geliştirmişler. Aradan yüzlerce yıl geçmesi ve teknolojinin ilerlemesi karşın günümüzde de bu tekniklerle üretilen etli yiyecekleri yiyoruz.. Pastırma, sucuk, kurutulmuş et, tütsülenmiş et, bu ürünlerin en önemlileri.

Etleri nasıl saklayacağımızı öğrenmeden biraz etin yapısı hakkında bilgi verelim. Bizim etlerimizden yararlandığımız koyun, keçi, sığır gibi hayvanların kimyasal yapılarına bakalım olursak, ortalama olarak bu canlıların %65'i oksijen, %18'i karbon, %10'u hidrojen oluşmakta. Ayrıca bu canlıların vücut ağırlıklarının yaklaşık %65-70'i de su. Yapısı su ve oksijen bakımından zengin canlılar, yaşamlarını kaybettiklerinde vücutlarında bulunan suyun ve oksijenin serbest hale geçmesi nedeniyle hızla bozulurlar. Oysa kuru erzak olarak adlandırdığımız fasulye, pirinç, bulgur gibi yiyeceklerin su oranı ancak %5-6 civarındadır. Bu nedenle etler diğer besinlere göre daha hızlı bozulurlar. O halde bu tip yiyecekleri korumanın en iyi yolu, içeriğindeki su miktarını düşürmek ve dışarıdan mikroorganizmaların gelmesini engellemek olacaktır.

Yiyeceklerin yapısında bulunan su oranını düşürmenin en kolay yolu kurutma. Kışık olarak kullanılacak yiyeceklerin kurutulmasının nedeni de bu. Örneğin meyve, sebze ve bazı mantar türlerinin kurutulması uzun süre saklanması oldukça yaygın. Yine etleri de kurutarak saklamak mümkün. Günümüzde sık olarak kullanılsa da, eski dönemlerde kurutulmuş etler revaçta olan yiyeceklerdi. Etleri kurutmanın bir başka yolu da tütsüleme. Tütsülenecek etler kesildikten sonra bir süre bekletilir ve suyunun akması sağlanırdı. Daha sonra çok yavaş yanan ya da kor hale gelmiş odunların üzerinde uzun süre bekletilerek etin iyice kurumması ve su miktarının azalması sağlanırdı. Tütsülenmiş etler günümüzde hâlâ kullanılıyor olmakla birlikte artık lüks yiyecek sınıfına giriyor. Bunun nedeniyse hazırlanmasının uzun süre alması ve zahmetli olması. Örneğin arıdık, çam gibi reçineli ağaçlarla defne gibi kokulu ağaçların odunu tütsü yaparken kullanılmazlar.



Çünkü bu ağaçlardan çıkan koku ve aroma ete sineceği için, etler kendi kokusunu kaybedecektir. Bu nedenle et tütsülemek için kullanılacak en iyi odun, meşe odunu.

Et saklama yöntemlerinin en iyileri, pastırma ve sucuk yapımında kullanılan yöntemdir. Her iki yöntem de aslında bir çeşit kurutma yöntemidir. Pastırmanın tam olarak ne zaman ortaya çıktığı bilinmiyor. Eski Türkler kuru yiyeceklere genel olarak "kak" adını veriyorlardı. Pastırmayansa "kak et" yani kuru-kurutulmuş et adı veriliyordu.. Kaşgarlı Mahmut'un XI. yüzyılda yazdığı Divan-ı Lügat-it Türk'te pastırmaya, yazın yenen anlamına gelen "yazok et" adı verildiği yazıyor. Pastırma, diğer adıyla bastırma, bastırmak kökünden geliyor. Orta Asya'da atalarımız yaşamlarının büyük bir bölümünü göçebe olarak ve at üstünde geçiriyorlardı. At üstünde uzun mesafeler kateden atalarımız kurutulmuş ve tuzlanmış oldukları etleri dağarcık adı verilen kılıfların içerisine koyarak eğerin altına sıkıştırıyorlardı. Böylece at ve binici arasında kalan dağarcık içerisindeki etler bastırılarak sıkışıyor ve pastırma haline geliyordu.

Uzun yıllar Orta Asya'nın geleneksel yiyeceği olarak kalan pastırma, Anadolu'ya Selçuklular döneminde geliyor. Ancak Anadolu'da üretilen pastırmalarla Orta Asya'da üretilen pastırmalar arasında önemli bir fark var: bizim pastırmalarımızın çemenli olması.

Çemen, bilindiğinin aksine bir bitki olmayıp, pastırma yapımı için hazırlanan özel bir karışımın adı. Bu karışımda boy otu adı verilen ve baklagiller ailesinden olan *Trigoella foenum - graecum* bitkisinin tohumları, sarımsak ve kırmızı toz biber bulunuyor. Çemenin asıl görevi pastırmayı dış etkilerden korumak ve onun ömrünü uzatmak. Ancak çemen bunun dışında pastırmaya

özel bir görünüm, renk, tat ve aroma da kazandırıyor. Pastırmanın kimilerine göre çok hoş, kimilerine göre de tahammül edilemez olan kokusu çemen kaynaklanıyor. İyi bir çemen, %50 boy otu, %35 sarımsak ve %15 kırmızı toz biber karışımından yapılıyor. Çemenin içerisine giren boy otunun en önemli yanı, yapıştırıcı özelliği. Bu sayede çemen sürüldüğü yere yapışıyor ve kuruyarak geçirimsiz bir katman oluşturuyor. Bu nedenle içeriğinde zengin miktarda boy otu olan çemen karışımı etlerin üzerine sürüldüğünde eti dışarıdan gelecek zararlı canlılara karşı koruduğu gibi, kısmen havayla temasını da keserek oksitlenmesini ve sertleşmesini engelliyor. Çemene katılan kırmızı toz biberse et yüzeyindeki

su miktarını azaltıyor. Böylece etin üzerinde küf ve mantara neden olan mikroorganizmalar aktif hale geçemiyorlar. Çemenin içerisinde yer alan sarımsak da, içerdiği alisin adlı madde ve kükürtten dolayı kuvvetli bir antiseptik olup, ette bulunan mikroorganizmaları etkisiz hale getiriyor.

Günümüzde sucuk ve pastırmalar en çok sonbahar aylarında yapılıyor. En lezzetli pastırmalar Ekim ayının sonlarında yaşanan sıcak günlerde yapıldığı için bu ayın sonunda yaşayacağımız sıcaklara pastırma sıcakları adı veriliyor. Pastırma sıcaklarını yaşadığımız şu günlerde pastırmanın nasıl yapıldığına gelince... Pastırma yapılacak etler genellikle hayvanların sırt bölgesinden elde edilen sinirsiz kısımlardan seçiliyor. Etler önce dinlendirildikten sonra üzerlerine bıçakla yarıklar açılıyor ve tuzlanıyor. Pastırma üretiminde kullanılan tuz, ete lezzet verdiği gibi mikroorganizma etkinliklerini engellemesi bakımından çok önemli. Mikroorganizmalar için gerekli olan serbest suyu bağlayarak ortamın osmotik basıncını yükseltiyor ve böylece ortamdaki çözünmüş oksijeni azaltarak mikroorganizmaların etkinliğini yavaşlatıyor ya da durduruyor. Tuzda yaklaşık bir gün bekletilen etler suyla yıkandıktan sonra, diğer tarafları tuzlanıyor. Tuzlama işlemi bittikten sonra etler mevsimine göre 5-10 gün süreyle açık havada ve güneşte kurutuluyor. Daha sonra kurutulan etler üst üste getirilerek üzerlerine ağırlık konuyor. Bir süre bu şekilde bastırılan etler pastırma şekline gelince ağırlığın altından çıkarılarak çemene yatırılıyor. Çemenlendikten sonra da bir süre dinlendirilerek tüketime hazır hale getiriliyor.

Sucuk da pastırmaya benzer şekilde kıyma haline getirilmiş etin sarımsak, kırmızı toz biber, tuz ve diğer baharatlarla karıştırılıp hamur haline getirilmesi ve bu hamurun bağırsakların içerisine doldurularak kurutulmasıyla yapılıyor.