

La Halva (Helva), Vela Baklava, İlla HOŞMERİM

Bünyamin ZİLE

Geleneksel lezzetlerimizden biri olan hoşmerim yüzyıllardır Kahramankazan ilçesi sınırları içerisindeki her evde yapılan bir tatlı çeşididir.

Hoşmerim Kahramankazan mutfağının vazgeçilmez tatlılarından biridir. Atalarımız yüzyıllardan beri hoşmerim pişirmektedir. Hoşmerim yemek kahramankazan ilçemizde bir tutkudur. Onun için atalarımız yüzlerce yıldır “la havla (helva), vela baklava, illa hoşmerim.” özdeyişini kullanmışlardır. Bu özdeyiş günümüzde hala kullanılmaktadır.

Atalarımız orak ve trpanla ekin biçildiği dönemlerde komşular birbirlerine ekin biçmek için yardım (imece) ederlermiş. O günün akşamına hoşmerim pişirilirmiş. Ayrıca harmandan hasadın kaldırıldığı gün, komşuların yardımlaşarak dibekte tarhana aşı için yarma dövüldüğü gün, bulgur kaynatıldığı gün, akraba eş dostun toplandığı gün, uzaktan yatılı misafir geldiği gün, askere gitme, doğum, damat görme gibi özel günlerde akşam yemeği menüsünde tatlı olarak hoşmerim bulunurmuş. Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım derlermiş. Toplumsal kaynaşmanın en güzel örneği hoşmerim yiyerek sergilenirmiş.

Sadece bu özel günlerde değil yüzyıllar öncesinden başlayan hoşmerim pişirmek, günümüzde de hemen her evde sürdürülmektedir.

COĞRAFİ ANALİZ

Kahramankazan ilçesi sınırlarındaki meralarda otlayan ineklerin sütünden elde edilen kaymak ve ilçemiz de üretilen buğdaylardan yapılan un.

Kahramankazan ilçesi sınırları.

HOŞMERİMİN HİKAYESİ

Yüzlerce yıl önce Murtazaabad'ın (Kahramankazan) bir köyünde kocasıyla birlikte akşama kadar orakla ekin biçen bir köylü kadını, akşam yorgun argın evine döner; İnekleri sağar, akşam yemeği vakti gelmiştir. Aşene'ye (mutfak) girer. Ne yapsam diye düşünür. Evde sabah pişirdiği ve kalaylı bakır tencereye döktüğü süt ve undan başka bir malzeme yoktur. Unu sütün kaymağı ile birlikte karıştırarak hamur haline getirir, bu hamuru kalaylanmış bakır tavaya koyar, kızarana kadar ocakta sürekli karıştırarak pişirir. Kızarmaya başlayan hamur artık kıvamına gelmiştir. Kızarmış hamuru kalaylanmış bakır sahana ters çevirerek akşam yemeği olarak kocasının önüne koyar. Ama bir taraftan da kocasından korkmaktadır. Ya beğenmezse, ya kızarsa, ya bir laf söylerse diye de huzursuzdur. Kocası karışımı yemeye başlayınca; “Hanım şu dolaptaki baldan biraz getirsen.” der. Kadın hızla gider biraz bal getirir. Yemeğin üstüne koyarlar. Kocası yerken, beğenmezse diye huzursuz olan kadın, bir taraftan da sürekli “Hoş mu erim? Hoş mu erim?” diye sormaktadır. Kocası kışın köy odasında bu başından geçenleri anlatır. Bir gün köyün erkekleri fefene yapmaya karar verirler. Nasıl bir şeymiş diye bu yemeği de yaparlar. Çok hoşlarına gider. Evlerine gittiklerinde kadınlarına anlatırlar. Yemeğin adını da kocası yerken sürekli hoş mu

erim? diye sorduğundan “Hoşmerim” koyarlar. Zamanla “Hoşmerim” adını alarak günümüze kadar gelir...

Hoşmerim; bu gün Kahramankazan ilçesi yemek kültüründe en önde gelen yöresel tatlılardan biridir.

Hoşmerim'in hikayesi Kahramankazan kadınının pratik zekasını eldeki imkanlarla birleştirip, maharetli elleriyle yoğurarak, neler yapabildiği güzel bir örneğidir.

HOŞMERİMİN YAPILIŞI

4 kişi için kullanılan malzeme:

1 bardak un

750 gram taze kaymak

250 gram bal

Ya da tercihe göre

250 gram toz şeker

Veya 250 gram pekmez

Meralarımızda otlayan ineklerin sütünden elde edilen kaymak kalaylanmış derince bir bakır tavaya konulur, içerisine un dökülür ve kaynamaya bırakılır sonra orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilmeye başlanır. İçerisine arada bir kaymak eklenir. Hamur tavaya yapışmaya ve kaymağın içerindeki yağ tavada görülmeye başlayana kadar sürekli karıştırılır. Sonra hamur tavada dağılmaya ve kızarmaya başlar, kendini bırakarak tavanın içerisinde birbirinden ayrılmaya başlar. Bu işaretler hoşmerimin piştiğini gösterir. Pişen hoşmerimin altı biraz kızartıldıktan sonra tavaya bir tabak yerleştirilir ve tava ters çevrilerek hoşmerim tabağa yerleştirilir. Üzerine tercihe göre bal, toz şeker ya da pekmez dökülerek soğumadan servise sunulur.

Hoşmerimin pişirilmesi ve kıvamının tutturulması ustalık ister.

