

BEŞİNCİ BÖLÜM

ÇORBA HAZIRLAMA METOTLARI

Prof. Dr. Düriye BOZOK*

Arş. Gör. Dr. Sami Sonat ÖZDEMİR**

BÖLÜMÜN AMAÇLARI

Bu bölüm sonunda;

- Çorbanın tarihi ve yemek kültürü içerisindeki yeri,
- Dünyada çorba kültürü,
- Üretim şekillerine göre çorbalar,
- Başarılı bir çorba sunumu için ön hazırlık (Mise en place) gereksinimleri,
- Uluslararası temel çorba hazırlama teknikleri ve kullanılan malzemeler ve
- Çorba saklama yöntemleri

hakkında bilgi sahibi olacaksınız.

GİRİŞ

Çorbanın tarih öncesi devirlerden günümüze kadar yemek çeşitleri içerisinde oldukça önemli bir konumda ulaşageldiği dikkat çekicidir. İnsanoğlunun yaşadığı bölgedeki yenilebilir her malzemeyi kolay yenilebilir bir hale getirmek için çorba hazırlamış olmasından, modern dünyada midenin cilasası olarak fiziksel yararı için her yemekten önce tüketilmesine; geleneklerin yaşatılması esnasındaki rolünden, bir coğrafyadaki gastronomik mirasın küçük bir özeti oluşuna kadar çorba, kültür yolculuğu içerisinde çok önemli görevler üstlenmiştir.

Gerek fiziksel zorunluluk için gerekse de zevk için tüketilsin, çorbanın insan beslenmesindeki yıldızını parlatan ve onu vazgeçilmez kılan çok sağlam bağlara sahiptir. Bu bölüm hem çorbanın dünyanın farklı coğrafyalarına ait tarih ve kültür içerisindeki yerini, hem de endüstrileşmenin etkisiyle ortaya çıkan toz ve konserve formlarındaki çorbalara karşı, geleneksel yöntemlere ve gerçek malzemelere dayanan bir çorba hazırlamak için gerekli malzeme ve izlenmesi gereken teknikleri içermektedir.

5.1. ÇORBANIN TARİHİ VE YEMEK KÜLTÜRÜ İÇERİSİNDEKİ YERİ

İnsanlar yemek yemeyi fiziksel bir gereklilik olarak algılamalarının ötesine geçtikleri andan itibaren, yabani tahıllar, tohumlar, pişmiş etler ve diğer birçok malzemenin kullanıldığı çorbalar, yemek deneyiminde önemli bir yer tutmuştur. Çorbanın yemek tarihindeki yerine işaret eden kanıtlar hem Antik Mısır, Yunan ve Roma uygarlıklarından, hem de kadim Anadolu uygarlıklarından gü-

* Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, dbozok@balikesir.edu.tr

** Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ssonatozdemir@balikesir.edu.tr

nümüze kadar ulaşır. Yazılı tarihin akışı içerisinde, çorbaya farklı bakış açılarıyla yaklaşıldığı ve bu yaklaşımlardan hareketle çorbanın farklı tanımlamalara maruz kaldığı görülmektedir. Tarih boyunca çorbaya ilişkin tanımlamalarda ortaya çıkan temel farklılığın, çorbanın içerdiği sıvı miktarına yönelik bir standart olmamasından kaynaklandığı söylenebilir. Örneğin 1300'lü yıllarda bir yemek tarif koleksiyonu kitabı olarak ortaya çıkan ve 1892 yılında yeniden derlenen "Le Viandier de Taillevent" çorbayı, "çoğunlukla ekmeğe bandırılan yarı sıvı bir yiyecek" olarak tanımlamaktadır (Rumble, 2009).

İçerdiği sıvı miktarına ilişkin herhangi bir standardın doğal olarak ortaya çıkmamış oluşu, sade et sularının, yahni formundaki yemeklerin hatta sıvı oranı yüksek soslarla sunulan makarnaların farklı kültürler içerisinde çorba olarak tanımlanmaları sonucunu ortaya çıkmıştır. Ülkelerin yemek kültürleri içerisinde çorba ismini verdikleri tariflerin içerdiği sıvı miktarındaki farklılıklar göz önüne alındığında, günümüzde de bu durumun etkilerinin görüldüğü dikkat çekmektedir.

Çorbanın, içerisinde sıvı bulunan bir yiyecek çeşidi olarak tanımlanmasından daha çok önemli bir yemek çeşidi olarak değer görmesi 12.yy'a rastlamaktadır. 14.yy'dan itibaren özellikle Avrupa ve Amerika'da yazılan yemek kitaplarında çorba tariflerinin sıklıkla yer alıyor olması, dönem yemek kültüründe çorbanın yerini doğrular niteliktedir.

Çorba kendisine ait yazılı bir tarih yarattığı dönemden Rönesans'a kadar, sıklıkla anlık olarak elde edilebilen bitkisel ve hayvansal malzemelerin bir araya getirilmesiyle hazırlanmış ve modern anlamda standartlaştırılmamış tariflere dayandırılmıştır. Ev hanımlarının günlük rutinlerini tarif eden "Le Menagier de Paris" isimli kitaba göre, 1393'de çorbalarda kullanılan malzemeler; soğan, marul, havuç, sarımsak, nohut, mantar, kestane, şalgam, bezelye, fasulye, pırasa, yabani havuç, mercanköşk, adaçayı, nane, maydanoz, rezene, biberiye, fesleğen, defne, meyan kökü, kereviz, hardal, yumurta, sirke, safran, badem ve ekmeğe şeklindedir (Greco ve Rose, 2009). Çorbalarda bahsi geçen malzemelerden anlık olarak elde edilebilenlerin kullanılıyor oluşu, bir çorbanın iki kez aynı lezzetle olması ihtimalini ortadan kaldırmaktadır.

Bu dönemden sonra çorbada kullanılan malzemeler ve çorba tariflerinde standartlaşmanın başladığı ve yemek kitapları içerisinde çorbaya daha çok yer verildiği görülmektedir. 18.yy'ın ortalarında Eliza Smith tarafından Londra'da yazılan sonra düzenlenmiş hali William Parks tarafından Amerika'da tekrar yayınlanan "Compleat Housewife" isimli kitapta, bakliyatlardan etlere, deniz ürünlerinden kanatlılara kadar birçok farklı malzemenin kullanıldığı çorba tariflerine yer verilmiştir. Susannah Carter'ın 18.yy'ın sonlarında yayınladığı kitabı "The Frugal Housewife" ise çorba tarifleri içeren özel bir bölüme sahip ilk kitap olarak tarihteki yerini almıştır. Yalnızca çorba tariflerine yer veren ilk kitap ise 1882'de Emma Ewing tarafından yayınlanan "Soup and Soup Making" isimli kitaptır (Rumble, 2009).

Söz konusu dönemde yayınlanan kitapların isimlerinden de anlaşılabilirliği gibi yemek yapmanın ticari bir faaliyet için değil, ev tüketimi için gerçekleştirilmek-

te olduğu görülmektedir. 19.yüzyılın başından itibaren sanayileşmenin getirdiği sonuçlardan birisi olan yemek de endüstrileşmeye başlamış ve çalışma yaşamının getirdiği ekonomik ve sosyal etkiler, profesyonel bir iş kolu olarak ortaya çıkan yemek sektörüne talep yaratmıştır (Goody, 1998).

Sanayileşmenin etkilerinin artarak hissedilmeye devam edildiği modern dünyada ise çorba, geçmişten getirdiği kültürün de etkisiyle gerek ev içerisindeki tüketimde gerekse de endüstriyel ve ev dışı tüketimdeki yerini almıştır. Çorbanın yemek kültürü içerisindeki yerini koruyarak modern dünyaya adapte olması, çorbaya yalnızca fiziksel bir özellik olarak atfedilen yarı sıvı bir yiyecek olma misyonunun ötesinde sosyal bir boyut kazandırmış ve çorbanın tanımının da bu doğrultuda farklılaşmasına yol açmıştır. Örneğin 20 ve 21.yüzyıla ait önemli bir gastronomi kaynağı olarak görülen “Larousse Gastronomique” çorbayı, “yemeklerden önce iştah açıcı olarak tüketilen, hafif yapıda sıvı yiyecek” olarak tanımlamaktadır (Larousse, 2009). Bu tanım, modern dünyada çorbanın gerek ev ve özellikle de ev dışı yiyecek tüketimi kapsamında hazırlanan menülerde, mutlaka ilk tüketilen yiyecek olarak yerini sağlamlaştırdığı anlamını desteklemektedir. Günümüzde alışlagelmiş olan da özenli bir yemeğin başlangıcında çorbanın mutlaka yerini almış olmasıdır.

5.2. DÜNYA MUTFAKLARINDA ÇORBA KÜLTÜRÜ

Dünyada çorba kültürünü ele alırken, çorbanın gerek sosyal hayatın unsurları (ritüeller, törenler gibi) içerisindeki yeri gerekse kullanılan malzemeler açısından, Amerika ve Avrupa kıtaları ile Uzak Doğu coğrafyasında ortak öğeler barındırdığının tespiti, kültürel mesafe söz konusu olsa da çorbanın kültürel anlamda benzer bir etki yarattığını ortaya koymaktadır.

Çorba dünyada varlığını sürdüren birçok kültür için modern dünyada yemekten önce tüketilen sıvı bir yiyecek olmasından çok daha fazlasını ifade etmektedir. Çorbanın bir kültürü yansıtmaya yeteneği öncelikle geçmişten beri kullanılan malzemelerin o kültürün yeşerdiği coğrafyada en çok yetişen ürünler olmasıyla ilişkilendirilebilir. Böylece geniş bir gastronomik mirasın, bir mutfakta hazırlanan çorba çeşitlerini göz önüne alarak idrak edilebilmesi mümkün olacaktır. Doğu Avrupanın “Pancar çorbası”, İspanyolların domatesi öne çıkaran “Gazpacho”su, Filipinler’in ana malzemesi hindistan cevizi olan “Ginataan”ı, Uzak Doğu’da geniş bir coğrafyada tüketilen “Ginseng” çorbası, İtalya’nın sebze ve makarnanın birlikte kullanıldığı “Minestrone” çorbası, Japonya’nın “Dashi” yosunu kullanılan “Miso” çorbası kültürü yansıtmaya kapasitesine atfedilen çorbalara örnek olarak verilebilir.

Diğer bir yandan toplumların özel günlerinde de çorba özel bir yer tutmaktadır. Doğumu ve annenin iyileşmesini kutlamak için bir ritüelle sunulan Fransız “Sarımsak çorbası”, dini kutlama törenlerinde sunulan Danimarka “Dumpling (Hamur parçaları) çorbası”, ölü evinde sunulan Filipinler “Şeffaf noodle çorbası”, düğün ve evliliği kutlamak için sunulan Çin “Lotus tohumu” çorbası ve Türk kültürüne ait “Düğün çorbası” ve benzeri birçok örnek, bahsi geçen ülkelerin kültürleri içerisinde çorbanın yerinin ne denli önemli olduğunu ortaya koymaktadır (Solley, 2004).

Çorbanın yalnızca ülkelerin mutfak kültüründe yer tutan bir yiyecek çeşidi olmaktansa, toplumsal yaşamın temel bileşenlerinden biri olduğunu ortaya koyan olgulardan bir diğeri de atasözleridir. Toplumsal yaşamın düzenlenmesine yönelik öğütleri içeren atasözlerinin, toplum bilincinde daha hızlı bir etkiye sahip olabilmeye çabasına hizmet eder şekilde, çorba üzerinden verdikleri mesajların tüm kültürlerde yaygın olduğu görülmektedir. Bu atasözleri içerisinde, “Ne kadar yumurta, o kadar kıvamlı bir çorba” (Brezilya), “Mutfakta iki aşçı varsa çorba ya çok tuzlu ya da çok soğuk olur” (İran), “En iyi çorba eski etten yapılır” (Fransa), “Tekkeyi bekleyen çorbayı içer” (Türkiye) anlatılmak istenen çok açık bir şekilde ortaya koymak için çorbayı kullananlara örnektir (Soley, 2004). Çorbanın toplumsal yaşamla bu denli iç içe oluşu, toplumların kültürlerinde çorbanın yerini belirlemekte ve aynı zamanda çorbaya ait bir kültürün ortaya çıkmasını sağlamaktadır.

5.3. ÜRETİM ŞEKİLLERİNE GÖRE ENDÜSTRİYEL VE EV TİPİ GASTRONOMİ ÜRÜNLERİ (GASTRO-HOMEY) OLARAK ÇORBALAR

Dünyanın küreselleşmesi, teknolojinin gelişmesi, yaşamın hızlanması ve kadınları işgücüne katılma oranının artması gibi gelişmeler ev dışı tüketim alışkanlıklarının da artmasına sebep olmaktadır (mumsad.org.tr, 2019). Aynı zamanda evde hazırlanan yemekler için endüstriyel (hazır) gıda ürün ve malzemelerinin kullanımı da artmaktadır (Paksoy ve Tan, 1998).

Endüstriyel ürün olarak satın alınan ve kolay biçimde nihai ürüne dönüştürülmeyi vadeden yemekler içerisinde çorbalar gerek toz gerekse konserve formunda geniş bir pazarı oluşturmaktadır. Bu bölümde ele alındığı haliyle endüstriyel çorbalar, yalnızca söz konusu toz ve konserve ürünleri ifade etmektedir. Yine bu bölümde ele alındığı haliyle ev tipi gastronomi ürünleri (Gastro-homey) olarak çorbalar ise (Özdemir vd., 2018), ilgili kavramın ekonomik amaçlı girişme konu olmama ve yerele ait olma boyutlarından bağımsız olarak, evde veya yiyecek içecek sunan işletmelerde, taze ve gerçek malzemelerle günlük rutin tüketim için geleneksel yöntemlerle hazırlanan çorbaları ifade etmektedir.

5.4. EV TİPİ ÇORBALAR İÇİN ÖN HAZIRLIK (MISE EN PLACE)

Mutfak terminolojisinde “ön hazırlık” olarak kavramsallaştırılabilecek Fransızca bir tabir olan “Mise en place” geniş anlamda ise mutfaklarda pişirme öncesinde tüm ekipman ve malzemelerin hazır hale getirilmesini ifade etmektedir. Başarılı bir çorba hazırlama noktasında stoklar (et, tavuk, balık ve sebzeler kaynatılarak hazırlanan aromatik sıvılar) önemli bir “mise en place” malzemesi olarak ön planan çıkmaktadır. Gerek çorbaların hazırlanmasında gerekse başarılı bir çorba için temel gereksinimlerden biri olan stokların hazırlanmasında önemli yer tutan bir diğer malzeme de bir tarif için gerekli olan sebze karışımlarıdır (mirepoix). Stokların hazırlanmasında sıkça kullanılan diğer “mise en place” malzemeleri olarak “bouquet garni” (sebze buketi) ve “sachet d’epices” (baharat torbası) sıralanabilir. Bu bölümde bahsi geçen ön hazırlık malzemeleri ele alınarak başarılı bir çorba için hangi aşamalarda kullanılacakları ve miktarlarından söz edilecektir.

5.4.1. Stoklar (Et, Tavuk, Balık ve Sebze Suları) ve Genel Özellikleri

“Larousse Gastronomique” stokları, sos, yahni veya diğer yemeklerde temel oluşturmak üzere hazırlanan aromatik sıvılar şeklinde tanımlamıştır (Larousse, 2009). Kırmızı ve beyaz etler söz konusu olduğunda, stokta kullanılacak malzemelerin sıvı içerisinde kaynatılmadan önce yağ kullanılarak yakılması ve kahverengileştirilmesi ile kahverengi stok, malzemelerin direkt olarak su içinde kaynamaya bırakılması yöntemiyle ise beyaz stok elde edilir. Kırmızı ve beyaz etli hayvanların kemiklerinin kullanıldığı bu stoklar haricinde, balıkların kılçık, kafa gibi atıkları kullanılarak hazırlanan balık stoklar ve çeşitli sebzelerin baharatlarla birlikte kaynatılmasıyla elde edilen sebze stoklardan söz edilebilir. Ayrıca diğer spesifik sebze ve kabuklu deniz ürünleri kullanılarak hazırlanan stoklar da mevcuttur. Önceki bölümde bu konular detaylı biçimde açıklanmıştır.

Çorbalar sıvı oranı en yüksek yemek çeşitlerini ifade ettiğinden, başarılı ve lezzetli bir çorba için hoş kokulu ve lezzet dengesine sahip bir stok olmazsa olmazdır.

Stok hazırlanırken dikkat edilmesi gereken en önemli noktalar berraklık ve lezzet dengesidir. Özellikle beyaz stokların görünümünün berrak olması bir dizi tekniği kullanmayı gerektirir. Bunlar;

- Kemiklerin kaynatılacağı tencereye alınmadan önce buzlu suda bekletilerek kan dokusundan uzaklaştırılması,
- Stok kaynamaya başladığı andan itibaren ısı kaynağı en düşük ayarda tutularak, kaynama ısısında tıngırdatarak pişirmeye devam edilmesi (simmering) ve
- Kaynama esnasında “kef” olarak da isimlendirilen, stoğun üzerinde biriken köpüklerin düzenli olarak uzaklaştırılması şeklinde sıralanabilir.

Stoklarda lezzet dengesinin sağlanması hususunda dikkat edilmesi gereken noktalar ise, et ve kemikler dışında kullanılan temel malzemeler olan sebze ve baharatların dengesidir. Kullanılan sebze karışımları “mirepoix” ve “bouquet garni”, baharat karışımları ise “sachet d’epices” kavramlarıyla ilerleyen bölümlerde detaylı olarak ele alınmıştır. Söz konusu tat unsurlarının istenilen aromayı verdiğinde stoktan uzaklaştırılması, lezzet dengesinin sağlanmasındaki en önemli güvencelerden biri olacaktır. Stoklarda tuz, tat dengesinin dışında tutulur. Nihai bir ürün olarak kullanılmıyor oluşu sos, çorba yemeklerin içerisine dahil edilerek kullanılmasından dolayı ilk aşamada stoklara tuz eklenmemektedir. Tablo 5.1’de dengeli bir et, tavuk, balık ve sebze stok için temel tarifler yer almaktadır.

Tablo 5.1: Et, Tavuk, Balık ve Sebze Stokları İçin Temel Tarifler

	Et-Tavuk Stok	Balık Stok	Sebze Stok
Malzemeler	5 lt soğuk su 2 kg kemik 0,5 kg beyaz "mirepoix" 1 standart "sache d'epices"	5 lt soğuk su 2 kg kılçık 0,5 kg beyaz "mirepoix" 1 standart "sache d'epices"	5 lt soğuk su 1,5 kg sebze veya sebze artıkları 1 standart "sache d'epices"
Yapılışı	Et ve tavuk kemikleri veya balık kılçıkları en az 6 saat öncesinden buzlu suda bekletilir. Sebze için bu aşama atlanır. 5 lt soğuk suya eklenen malzemeler kaynatılır. Kaynama gerçekleşikten sonra ısı kaynağı en düşük ayarda tutularak pişirilir. Minimum kaynama süresi et stoklar için 12 saat, tavuk stoklar için 4 saat, balık stoklar için 2 saattir. Kaynama esnasında uygun anda 1 standart "sache d'epices" eklenir ve yeterli aromayı verdiğinde çıkarılır. Kaynama esnasında özellikle et, tavuk ve balık stoklarda üzerinde biriken köpükler alınır. Kaynama süresi sona erdiğinde elde edilen stok saklamak üzere kepçe ile tortu seviyesine kadar süzülerek alınır.		
Saklanması	Et stoklar oda sıcaklığında ısısı düşürüldükten sonra artı 4 santigrat derecede 12 saat bekletilir. Bu süre sonunda sosun üzerinde biriken donmuş yağ uzaklaştırılır. Stok porsiyonlara ayrılarak eksi 18 santigrat derecede 6 ay boyunca saklanabilir Tavuk ve balık sularındaki bakteriyel yapıdan dolayı ilk soğutma stok tenceresinin buzlu su dolu bir kaba oturtulmasıyla hızlandırılır. -18'de saklama süresi 3 aydır. Sebze suları ise oda sıcaklığında soğutulurken sonraki aşamaya geçilebilir.		

Kaynak: The Soupmaker's Kitchen (Green, 2013) kaynağından yazarlar tarafından standardize edilmiştir.

5.4.2. Mirepoix (Sebze Karışımı), Bouquet Garni (Sebze Buketi) ve Sachet D'epices (Baharat Torbası)

"Mirepoix", çorbalarda ve çorba için ön hazırlık malzemesi olan stoklarda kullanılan sebze karışımlarını ifade eder (Larousse, 2009). "Mirepoix" içerisinde yer alan sebzeler, kullanılacakları ana tarif göz önüne alınarak farklı şekil ve büyüklüklerde hazırlanabilir. "Mirepoix" çeşitlerine ilişkin çok sayıda tarif söz konusu olsa da genelde kullanılan çeşitleri "standart mirepoix" ve "white (beyaz) mirepoix" olarak sınıflandırılır. "Standart mirepoix" içeriğini havuç, yeşilbiber ve soğan oluştururken "white mirepoix" ise soğan, pırasa ve kerevizden meydana gelir (CIA, 2011).

"Bouquet garni" ve "sache d'epices" ise daha çok yeşillikler ve baharatları içeren paketlerdir. "Bouquet garni" daha çok taze yeşilliklerin kullanımı için tercih edilirken "sache d'epices" ise bir baharat torbası olması itibarıyla baharatların kuru olarak kullanılabilmesine ve gerektiğinde çıkarılabilmesine olanak sağlar. Bu paketlerin içerdiği malzemeler hedeflenen berraklık ve lezzet dengesi göz ardı edilmeden çeşitlendirilebilir. Bununla birlikte standart bir "sache d'epices"

genel olarak, maydanoz sapı, kekik, defne, karabiber ve sarımsaktan oluşurken, standart bir "bouquet garni" içeriğinde defneyaprağı, pırasa, havuç, taze kekik ve maydanoz sapı bulunur (CIA, 2011). Stokların özelliklerini ele alan kısımda bahsedildiği üzere, "bouquet garni" ve saché d'épices" tarife istenilen lezzeti verdikten sonra çıkarılır.

5.4.3. Bağlayıcılar (Liaison) ve Meyaneler (Roux)

Bağlayıcılar (Liaison) sos, çorba, yahni ve benzer sulu yemekleri bağlamak veya kalınlaştırmak (kıvamını artırmak) için kullanılan her türlü malzeme olarak tanımlanmaktadır. Sıkça kullanılan bağlayıcılar içerisinde yumurta sarısı, mısır nişastası, krema ve meyaneler (roux) bulunur. Meyaneler, karışım bir kalınlaştırıcı olması nedeniyle diğerlerinden ayrılır. Meyaneler, eşit miktardaki yağ ve unun kavrulmasıyla elde edilen kıvam arttırıcılardır (Larousse, 2009; CIA, 2011). Meyaneler, içerdiği unun kavrulma süresine göre açıktan koyuya birçok renkte olabilir ve bu renklere göre isimlendirilir. Buna göre genel olarak;

- White roux, en açık renkli meyaneyi,
- Blonde roux, orta koyuluktaki meyaneyi ve
- Dark roux ise en koyu renkli meyaneyi ifade eder (CIA, 2011).

Farklı renklerdeki meyaneler kullanım amacına uygun olarak farklı tariflerde kullanılıyor olsa da burada dikkate alınması gereken meyanelerin rengi koyulaştıkça, kıvam artırıcı özelliğinin azalmasıdır. Bun durum unun içerisindeki bağlayıcı özelliğe sahip asıl madde olan nişastanın kırılmasının sonucu olarak meydana gelmektedir.

5.5. TEMEL EV TİPİ ÇORBA HAZIRLAMA METOTLARI VE KULLANILAN MALZEMELER

Bu bölümde hazırlama teknikleri açısından farklılıklar gösteren çorbalara ilişkin temel malzemeler ve tarifler ile sonuçlandırılmış reçetelere ait görsellere yer verilmiştir. Hazırlama tekniği açısından farklılık gösteren çorbalar 4 başlık altında, et suyuna çorbalar ve güçlendirilmiş et suyuna çorbalar, konsomeler (berrak çorbalar), pürelî çorbalar ve kremalı çorbalar olarak sınıflandırılarak ele alınmıştır.

5.5.1. Et Suyuna Çorbalar (Broth) ve Güçlendirilmiş Et Suyuna Çorbalar

Et suyuna çorbalar stok hazırlama tekniğine benzer bir şekilde hazırlanırlar. Bu tarz aromatik suların stoklardan farklı bir şekilde tek başlarına çorba olarak adlandırılabilmelerinin temel dayanağı, kırmızı veya beyaz etli hayvanların kemiklerinin değil, etlerinin kaynatılması sonucunda elde ediliyor olmalarıdır. Bu fark sıvının aromasını kayda değer oranda artırır. "Broth"larda kullanılacak etlerin duru su yerine önceden hazırlanmış stok içerisinde kaynatılması, onlara önemli bir aroma avantajı sağlayabilecektir. Ayrıca balıklar kullanılarak hazırlanan brothlar da mevcuttur. Fotoğraf 5.1'de yer alan tavuk suyuyla hazırlanmış çorba, et suyuna çorbalara örnek olarak gösterilebilir.

Fotoğraf 5.1. Tavuk Broth

Güçlendirilmiş et suyuna çorbalar ise temel tarife ana bir sebze veya sebzeler eklenmesi ve temel tarifin aromasının güçlendirilmesiyle elde edilir. Broth kadar açık renkli ve berrak olmasa da aromasının nispeten güçlü olduğunu söylemek mümkündür. Kullanılan sebzelerin temel tarifin lezzet dengesini sağlayacak şekilde seçilmesi ve kullanılması önemlidir. Fotoğraf 5.2'de güçlendirilmiş et sularına örnek olarak hazırlanan çorba yer almaktadır.

Fotoğraf 5.2. Güçlendirilmiş Et Broth

Hazırlanışı ve kullanılan malzemeler itibariyle neredeyse aynı tekniği paylaşan et suları (broth) ve güçlendirilmiş et sularına ilişkin malzeme ve temel hazırlama tekniği Tablo 5.2'de yer almaktadır.

Tablo 5.2. Temel Broth Tekniği ve Kullanılan Malzemeler

	Et Broth	Tavuk Broth	Balık Broth
Malzemeler	1,5 lt et stok 1,5 kg kırmızı et 150 gr standart "mirepoix" 1 standart "bouquet garni"	1,5 lt tavuk stok 1,5 kg beyaz et 150 gr standart "mirepoix" 1 standart "bouquet garni"	1,5 lt alık stok 1,5 kg balık eti 150 gr standart "mirepoix" 1 standart " bouquet garni"
Yapılışı	Önce "Mirepoix" ardından kullanılacak etler yağda kavrulur. Stok eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra kaynama noktasında pişirmeye devam edilir (Simmering). "Bouquet garni" eklenir ve aromasını verdikten sonra çıkarılır. Elde edilen çorbanın kıvamı göz önüne alınarak, bağlayıcı eklenebilir.		
Saklanması	Et, tavuk ve balık stoklar ile ilgili kısımda yer alan ürüne özgü soğutma ve saklama yöntemleri uygulanır.		

Kaynak: The Professional Chef (CIA, 2011) kaynağından yazarlar tarafından standardize edilmiştir.

5.5.2. Konsomeler (Berrak Çorbalar)

Konsomeler temelde et suyuna çorbalar sınıfında değerlendirilebilir olsa da, benzersiz hazırlama tekniği sayesinde özel bir yere sahiptir. Konsomeler kristal berraklığında çorbalardır. Fransız mutfağı lezzetlerinden biri olan bu çorbalar, stok içerisinde berraklaştırıcı bir karışım eklenmesi ve tortuların uzaklaştırılması yöntemine dayanır. Berrak çorbalar olarak da bilinen konsomeler, Fotoğraf 5.3'de balkabaklı konsomeyle örneklendirilmiştir.

Fotoğraf 5.3. Balkabaklı Konsome

Tablo 5.3'de temel konsome hazırlama tekniği için gerekli malzemeler ve miktarları yer almaktadır.

Tablo 5.3. Temel Konsome Tekniği İçin Kullanılan Malzemeler

Malzemeler	Miktar
"Mirepoix"	1 standart
Sıfır yağlı kıyma	500 gr
Yumurta beyazı	5 adet
Tuz	10 gr
Ekşi malzeme (Domates, limon, veya sirke)	Kullanılan malzemeye göre yeterli miktarda
"Stok" ve "broth"	2 lt

Kaynak: The Professional Chef (CIA, 2011) kaynağından yazarlar tarafından standardize edilmiştir.

Hazırlanışı

Mirepoix (Karışımın taşıyabilmesi için hafif ve küçük boyutlarda hazırlanmış olmalıdır) kıyma, yumurta beyazı, tuz ve ekşi malzeme yumurtayla köpürenek iyice çırpılarak karıştırılır ve soğuk olarak muhafaza edilir. Stok tencereye alınarak kaynatılır ve ısı kaynama noktasına düşürülür (simmering). Daha sonra sıcak stoka soğuk haldeki karışım eklenir ve malzemelerin tencereye yapışmaması için yavaşça karıştırılır. Sođuyan stokun ısısı kaynayıncaya kadar yükseltilir ve tekrar kaynama ısısında tutulur. Yaklaşık 1,5 saat karıştırılmadan pişirilir. Bu sürede çorbanın berraklığını korumak için yığın halinde üste çıkan malzemede kepçeyle küçük bir delik açılır ve baloncukların buradan dışarı çıkması sağlanır. Pişirme süresinin sonunda yığın dağıtılmadan bir kepçe yardımıyla altta kalan berrak çorba alınarak tülbentten geçirilir. Konsomenin ayrı bir yerde pişirilen garnitürleri eklenir. Stok olarak et veya tavuk kullanımı göz önünde bulundurularak, stoklarla ilgili kısımda belirtilen saklama esaslarına uyularak saklanabilir.

5.5.3. Pürelİ Çorbalar ve Biskler (Bisque)

Çoğunlukla sebzelerin veya kuru baklagillerin yağda kavrulup daha sonra haşlanması ve haşlandığı suyla birlikte pürlenmesi tekniğine dayanan çorbalardır. Fotoğraf 5.4'de, püre çorbalara örnek oluşturan mercimek çorbası görseli yer almaktadır.

Fotoğraf 5.4. Mercimek Çorbası

Bu çorbaların içeriğinde genellikle soğan, havuç ve sarımsaktan oluşan aromatik bir “mirepoix” yer alır. Püre çorbalar genel olarak içerdiği ana malzemeyle isimlendirilir. Tablo 5.4 temel püre çorba hazırlama tekniği için gerekli malzemeleri içermektedir.

Tablo 5.4. Temel Püre Çorba Tekniği İçin Kullanılan Malzemeler

Malzemeler	Miktar
Püre çorba tekniğine uygun bir sebze veya kuru baklagiller.	Sıvılar ve malzeme miktarı sebzenin özelliğine bağlıdır.
Et veya tavuk stok	
“Sachet d’epice” veya “Bouquet garni”	1 standart
Sıvıyağ	20 ml
Tuz ve diğer baharatlar	İstenilen miktarda

Kaynak: The Professional Chef (CIA, 2011) kaynağından yazarlar tarafından standardize edilmiştir.

Hazırlanışı

Sebzeler, yağda kavrulur ve ardından su eklenerek haşlanır. “Sachet d’epice” veya “bouquet garni” eklenerek pişirmeye devam edilir (1 standart). İstenen aroma verildiğinde çıkarılır. Çorbadan bir miktar süzülerek alınır ve geri kalan malzemeler birlikte pürelenir. Tuz ve diğer baharatlar eklenir. Kullanılan malzemeye göre çorbanın kıvamı farklılık gösterebilir. Kıvamının yeterli olmaması durumunda çorbadan süzülerek ayrılan sıvı, meyaneye (roux) eklenir ve çorbaya yavaşça karıştırılarak ilave edilir. Stok olarak et veya tavuk kullanımı göz önünde bulundurularak stoklarla ilgili kısımda belirtilen saklama esaslarına uyularak saklanabilir.

Biskler (Bisque), hazırlanış tekniği itibariyle pürel çorbalar başlığı altında sınıflandırılabilir olsa da kullanılan malzemeler göz önüne alındığında oldukça özellikli çorba türlerinden bir diğeridir. Biskler kabuklu deniz hayvanlarının kabuklarının kavrulmasıyla pürelenmesi ve diğer deniz ürünleriyle birlikte pişirilmesi ile elde edilen deniz ürünleri çorbalarıdır. Bisklerde kıvamı sağlamak için benzer şekilde meyaneler veya nişastalı sebzelerin eklenmesi olağandır. Fotoğraf 5.5’de bisklere örnek bir görsel yer almaktadır.

Fotoğraf 5.5. Bisk (Bisque)

5.5.4. Kremalı Çorbalar

Kremalı çorbalar, herhangi bir temel malzemeye krema eklenmesi yoluyla hazırlanan çorbalardır. Kremalı çorbalarda kullanılan temel malzemeler, havuç, pırasa, patates, mantar, tavuk, kuşkonmaz, brokoli ve domates gibi tek bir malzemedir. Fotoğraf 5.6'da kremalı çorbalara örnek oluşturması itibariyle kremalı havuç çorbası yer almaktadır.

Fotoğraf 5.6. Kremalı Havuç Çorbası

Kremalı çorbaların pürel çorbalarla benzerliği genellikle krema eklenmeden önce püreleniyor oluşudur. Ayrıca püre çorbalarından farklı olarak daha yumuşak bir doku elde etmek amacıyla kremalı çorbalar genellikle süzgeçten de geçirilir. Tablo 5.5'de temel kremalı çorba tekniği için gerekli malzemeler ve miktarlarına yer verilmiştir.

Tablo 5.5. Kremalı Çorba Tekniği İçin Kullanılan Malzemeler

Malzemeler	Miktar
Kremalı çorba tekniğine uygun bir sebze veya et, tavuk, balık	İstenilen miktarda
“Mirepoix”	150 gr
“Sachet d’epice” veya “Bouquet garni”	1 standart
Krema	150 ml
Et, tavuk veya balık stok	1 lt
Sıvıyağ	20 ml
Tuz ve diğer baharatlar	İstenilen miktarda

Kaynak: The Professional Chef (CIA, 2011) kaynağından yazarlar tarafından standardize edilmiştir.

Hazırlanışı

Mirepoix yağda kavrulur ve ardından su eklenerek haşlanır. Daha sonra temel malzeme (et, tavuk, balık varsa) eklenir ve yavaşça pişirilir. Et, tavuk veya balık stok eklenir. Kaynayınca ısı kaynama noktasına düşürülür (simmering). Çorba üzerinde biriken köpükler alınır. “Sachet d’epice” veya “bouquet garni” eklenerek pişirmeye devam edilir (1 standart). İstenen aroma verildiğinde çıkarılır. Çorba pürelenir ve gerekiyorsa süzülür. Kullanılan malzemeye göre çorbanın kıvamı farklılık gösterebilir. Kıvamının yeterli olmaması durumunda meyane (roux) eklenebilir. Tekrar kaynama ısısına geldiğine tuz ve diğer baharatlar ile krema eklenir. Stok olarak et veya tavuk kullanımı göz önünde bulundurularak, stoklarla ilgili kısımda belirtilen saklama esaslarına uyularak saklanabilir.

SONUÇ

Günümüzde endüstrileşmenin etkisiyle çorba bambaşka bir formda ortaya çıksa da, çorbanın toplumsal yaşamla oluşturduğu bağlar ve toplum zihnindeki yerinin sağlam kalmasını sağlamıştır. Toplumsal yaşam içerisinde çorbanın varlığının modernleşmenin etkisiyle farklı formlarda olması, geleneksel yöntemlerle hazırlanan ev tipi çorbayı unutturmamış aksine ona değer katmıştır.

Geleneksel yöntemlerle hazırlanan çorbalar, törenler ve kutlamalar gibi sosyal olayların içerisinde yer alarak, toplumun gelenek ve göreneklerinin bir parçası olmuşlardır. Geleneksel çorba bu haliyle, Carlo Petrini’nin “fast food” a karşı başlattığı “slow food” akımının başlangıcındaki tepkiye benzer bir şekilde, gerçek beslenmenin bir savunucusu ve toplumsal bütünleşmenin temsilcisi olabilecektir. Aynı zamanda da içerdiği yerel ve kolay elde edilebilir malzemeler ile yerel gıdaya ve yerelliğe yönelik eğilimi güçlendirebilecek, toplumsal bilinç oluşturabilecektir.

BÖLÜM KAYNAKÇASI

- Belge, M. (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İletişim Yayınları.
- Carter, S. (2013). *The Frugal Housewife or Complete Woman Cook*. Andrews McMeel Publishing.
- Culinary Institute of America. (2011). *The Professional Chef*. John Wiley & Sons.
- Goody, J. (1998). *Food And Love: A Cultural History Of East And West*. Verso.
- Greco, G. L., & Rose, C. M. (Eds.). (2009). *The Good Wife's Guide (Le Ménagier de Paris): A Medieval Household Book*. Cornell University Press.
- Green, A. (2013). *The Soupmakers Kitchen*. Quarry Books.
- <http://www.mumsad.org.tr/hazir-corba-pazari-220-milyon-tye-ulasti/> (E.T. 03.04.2019).
- Larousse, L. (2009). *Larousse Gastronomique. The World's Greatest Culinary Encyclopedia, Completely Revised and Updated*. New York, NY: Clarkson Potter.
- Özdemir, S. S., Bozok, D., & Önen, E. (2018). *Chapter Fourteen Home-Type Gastronomy (Gastro-Homey) and Cultural Sustainability: Effects of Slow Food*. Recent Advances In Social Sciences, 222-229.
- Paksoy, M., & Tan, A. (1998). *Türkiye'de Gıda Tüketim Yapısının Gelişimi ve Tüketim Eğilimlerindeki Değişim*. Türkiye, 3, 7-9.
- Rumble, V. R. (2009). *Soup Through the Ages: A Culinary History with Period Recipes*. McFarland.
- Smith, E. (1741). *The Compleat Housewife*. J. and H. Pemberton.
- Solley, P. (2004). *An Exaltation Of Soups*. Clarkson Potter.