

# Unutulmuř Ekmekler

Eski Tatların Peřinde Adım Adım İtalya

Rita Monastero

İtalyanca aslından çeviren: Nur Öztürk



## İÇİNDEKİLER

İthaf ve Teşekkür / 7  
Alessandra Ricci'nin Önsözü / 9  
Sveva Sagramola'nın Önsözü / 11  
Mauro Morandin'in Önsözü / 12  
Yazarın Önsözü / 13

### FRIULI VENEZIA GIULIA EKMEKLERİ / 16

*Biga Servolana* / 18  
*Pan Zal* / 20  
*Pan de Frixze* / 22  
*Pane Grispolenta* / 24  
*Pan di Cjase* / 26  
*Pinza Triestina* / 28  
*Pan de Figo* / 30  
*Colaz ya da Aziz Valentino Ekmeği* / 32

### PUGLIA ve BASILICATA EKMEKLERİ / 34

PUGLIA / 35  
*Matino Ekmeği* / 36  
*Puccia* / 39  
*Mpille* / 40  
*Benedetto Dedenin Tarallini'leri* / 42  
*Cuddhura* / 44  
*Mısır Unlu Focaccia* / 48  
*Pane Schiavonesco* / 50  
*Cazzata alla Lampa* / 50  
BASILICATA / 52  
*Focaccia alla Vampa* / 52  
*Foquazza A Brazzudd* / 54  
*Cavzon Ch La Cvodd* / 56

### LAZIO EKMEKLERİ / 58

*Yahudi Pizzası* / 60  
*Libum* / 62  
*Pontecorvo Casata'sı* / 64

*Sulu Ciammelle* / 66  
*Şaraplı ve Kuru Meyveli Ekmek* / 68  
*Ciriola* / 70  
*Pupazza Frascatana* / 72

### CAMPANIA EKMEKLERİ / 74

*Maria Ninenin Tortano'su* / 76  
*Balıkçı Ekmeği* / 78  
*Puccellate* / 80  
*Parruozzo* / 82  
*Rormienti* / 84

### MARCHE EKMEKLERİ / 86

*Ungarucci* / 88  
*Bice Ninenin Biccuttelle'leri* / 90  
*Bruschiata* / 92  
*Urbania Crostolo'su* / 94  
*Külde Crescia* / 96  
*Beccuta* / 98

### SARDİNYA EKMEKLERİ / 100

*Ghiande Ekmeği* / 101  
*Ricotta Ekmeği* / 102  
*Pani Cun Gerda* / 104  
*Saba Ekmeği* / 106  
*Biscottos de Entu / Biscotti di Vento*  
(*Rüzgâr Kurabiyesi*) / 108  
*Pani Budditu* / 108

### LOMBARDİYA EKMEKLERİ / 110

*Tramvay Ekmeği* / 112  
*Spongada Camuna* / 114  
*Braschin* / 116  
*Micon Ad Pan Ad Ris* / 118  
*Panigada ya da Pan Meimo* / 120

### LİGURYA EKMEKLERİ / 122

*Stroscia* / 124  
*Voltri Focaccia'sı* / 126

*Pane di Lurè* / 128  
*Solva Biscette'leri* / 130  
*Carpasinna*  
(Carpasio'nun Arpa Ekmeği) / 132

TOSKANA EKMEKLERİ / 134  
*Patatesli Pane Garfagnino* / 136  
*Ficattola* / 138  
*Bolli* / 140  
*Sfratto* / 142  
*Pattona ya da Pan di Neccio* / 144

AOSTA VADİSİ VE  
PİYEMONTE EKMEKLERİ / 146  
AOSTA VADİSİ / 147  
*Micooula* / 148  
*Mecoulin* / 150  
*Pan Ner* / 152  
PİYEMONTE / 154  
*Carsenta* / 154  
*Fugassa D'la Befana* / 156  
*Barbaria* / 158  
*Credenzin* / 160  
*Carlo Alberto Ekmeği* / 162  
*Val Susa'dan La Fujasa* / 164

VENETO EKMEKLERİ / 166  
*Pan Biscotto* / 168  
*Bal Kabağı Ekmeği* / 170  
*Schizoto* / 172  
*Pinza alla Munara* / 174  
*Giustina'nın Pinza Onta'sı* / 176

TRENTINO ALTO ADIGE  
EKMEKLERİ / 178  
*Armutlu Ekmek* / 180  
*Val Lagarina Ev Ekmeği* / 182  
*Otlu Tatlı Turta* / 184  
*Polenta Ekmekleri* / 186

SİCİLYA EKMEKLERİ / 188  
*Ragusa Ev Ekmeği* / 190  
*Pane Squaratu* / 192  
*Faccia Ri Vecchia* / 194  
*La 'nfigghiulata* / 196  
*Pistiddi* / 198

EMILIA ROMAGNA EKMEKLERİ / 200  
*Dağlı Ekmeği* / 202  
*Tibuia* / 204  
*Burleng* / 206  
Romagna Bölgesindeki  
*Bagno'nun Tatlı Focaccia'sı* / 208  
*Tilde Ninenin Bartolacci'leri* / 210

UMBRIA EKMEKLERİ / 212  
*Arvoltolo* / 214  
*Strettura Ekmeği* / 216  
*Elmalı Crescionda* / 218  
*Brustengolo* / 220

CALABRIA EKMEKLERİ / 222  
*Turduliji ya da Crisprjri*  
(Mısırlı Crespelle) / 224  
*Pittattasima* / 226  
*Mürver Çiçekli Pitta* / 228  
*Kestaneli Ekmek* / 230

ABRUZZO VE MOLISE  
EKMEKLERİ / 232  
*Cacchiette* / 234  
*Pizza Scime* / 236  
*Angela Ninenin Tatlı Halkaları* / 238  
*Pizza Assettata* / 240

TATLI BİR VEDALAŞMA / 242  
*En Hakiki Roma Maritozzo'su* / 244

Tarif Dizini / 246

## ***pan zal***

“Sarı ekme ” ya da “kabaklı ekme ” de denilen bu ekme  adını, kendine özgü saman sarısı renginden alır.  avdar ve mısırla yoğrulur, içine kuru incir ve rezene tohumları katılır. Eskiden lahana yaprağına sarılarak   minenin ızgarasında pişirilirdi. Kadim bir tarif olmasına rağmen bugün hâlâ Pordenone’de, Tagliamento’nun San Vito kesiminde ve Rosa’da Aziz Luca yortusu vesilesiyle hazırlanmaktadır.

- 400 g mısır unu
- 100 g  avdar unu
- 100 g Őeker
- 80 g ekşi maya
- 250 g bal kabağı, tercihen buharda haşlanmış
- 50 g tereyağ
- Yarım kadeh grappa
- 200 g kuru üzüm ya da ince doğranmış kuru incir
- 10 g rezene tohumu
- 10 g tuz

Unları Őekerle birlikte kabağa karıştırın. Elde ettiğiniz bu hamura çok az miktarda ılık suda erittiğiniz ekşi mayayı ve tereyağı ekleyip grappa ile suyu da ilave ederek yoğurun. Sonunda tuzu, rezene tohumlarını, incir ya da  z m  de katın. Yaklaşık her biri 80 gram olan parçalara b l n. Ilık bir ortamda, hacimleri iki katına çıkıncaya kadar aşağı yukarı 2 saat dinlendirin. Fırında 220  C ısıda, 20 dakika pişirin.

*Pan Zal* için ekşi maya yerine 25 gram bira mayası da kullanabilirsiniz.







## ***puccia***

Bu yitip giden ekmeklerden biri değil ama bütün bölgeyi öylesine eline geçirmiş ki sözünü etmemek olmaz. Hem dükkânlardan bolca satın alabilirsiniz hem de hâlâ hemen her evde kolayca pişirildiğini görürsünüz. Eskiden Noel ya da Paskalya'ya doğru yaşanan "El değmemiş Meryem" yortusuna, yani bir tür oruç tutulan döneme sıkı sıkıya bağlıydı. Bugünse yılın her gününde yenmesi mümkün. İrmik ve yumuşak buğday unu karışımını Lecce yöresinin küçük ve simsiyah olan ve asla çekirdeklerinden ayrılmamış zeytinleriyle karıştırarak yaptığımız bu minik ekmekleri yerken zeytin çekirdeklerinin varlığını unutmayın ve dişlerinizi düşünerek çok dikkatli olun.

300 g ince un	12 g tuz
200 g iki defa çekilmiş sert buğday irmiği	300 g çekirdekli Lecce zeytini
50 g ekşi maya	

Zeytin dışındaki bütün malzemeleri kullanarak susuz bir hamur tutun ve hacmi iki katına çıkıncaya kadar bekletin. Zeytinleri katıp hamura minik ekmek şekilleri verin. Una bulayın ve iyice unlanmış tepsiye özenle yerleştirip yeniden büyümelelerini bekleyin. 220° C ısıda, yaklaşık 20 dakika pişirin.

*Puccia*'ları ekşi maya yerine 12 gram bira mayasıyla da yapabilirsiniz.



## mpille

Kızartılmış sebzelere bulanmış hamurla yapılan, muhteşem lezzetli ekmekleri tatmak üzere Lecce şehrinin Sannicola kasabasına doğru ilerliyoruz. Bütün bu Aşağı Salento bölgesinde birbirine çok benzeyen ama adları tamamen farklı yiyecekler bulunur. Örneğin Maglie'de *pizziongule* denilene, Patu ve Castrignano'da (yani Capo di Leuca bölgesinde) *asimeddhe* denmektedir. Ortak noktaları hep aynı malzemedir ama bazen taze kabak, zeytin ve biber miktarı değişkenlik gösterir ve karşımıza *pizzi*, *pucce* ve *piscialette*'ler çıkar. Aşağıda bütün ayrıntılarıyla tarifini anlattığım *mpille*'lerin içine soğan, domates, siyah zeytin ve biber konur. Aslında *pizzi*'ler de buna benzer ama Lecce'de adları değişmiştir. *Piscialette*'lerin içinde yalnızca kızarmış soğanla domates vardır. *Pucce*'lerde ise yalnızca siyah zeytin bulunur ve kızartma konmaz. Grecia Salantina'da (Salento Yunanistanı) ve aslında bütün Zollino kasabasında bir festivalin de kahramanı olan *sceblasti*, "şekilsiz" anlamına gelen bir ekmektir ve adı o yörede kullanılan lehçe nedeniyle Yunanca'dan gelmektedir. Neden şekilsiz dendiğine gelince, yumuşacık hamuru elle tutup doğrudan doğruya odun fırınına attıkları için tabii ki şekli kalmaz. Aslında taze kabak, domates, soğan, siyah zeytin, kekik, biberle zenginleştirilmiş bir tür *focaccia* söz konusudur ve eğer mevsimiyse tatlı kabağı da eklenir. Bütün bu adını verdiklerimizin hamuru yumuşaktır ve ağırlıklı olarak sert buğday irmiğinden yapılmışlardır.

600 g iki defa çekilmiş sert  
buğday irmiği  
400 g ince un  
100 g ekşi maya  
100 g sızma zeytinyağı  
12 g tuz

**lezzetlendirmek için:**  
2 büyük soğan  
500 g taze kabak  
250 g domates  
150 g çekirdekli siyah zeytin,  
mümkünse Lecce tipi  
Kırmızı biber (isteğe bağlı)

Bütün sebzeleri küp küp doğrayın ve bir süzgeçte bekletin. Hamuru belirtilen malzemelerle yoğururken içine sebzelerin ve domatesin suyunu da katın. Hacmi iki katına çıkıncaya kadar mayalanmasını sağlayın. Bu arada sebzelerin sadece yarısını kızartın. Mayalanmış hamura hem kızarmış hem de çiğ olan sebzeleri ve siyah zeytinleri ekleyin; isterseniz kırmızı biber de koyun. Hamuru eşit parçalara ayırdıktan sonra una bulayın ve yeniden mayalanmaları için bekleyin. Fırında 220° C ısıda, yaklaşık 20 dakika pişirmeniz yeterlidir.

Eğer ekşi maya bulamazsanız 25 gram bira mayası kullanabilirsiniz.





## benedetto dedenin *tarallini*'leri

Sevgili dostum Mariella Cucinelli'nin gözleri, bana aşağıdaki tarifi hediye ederken, hafızasının gizli çekmecelerinden böylesine tatlı bir anıyı çekip çıkartmanın heyecanı ile ışıl ışıl parlıyordu. Dedesi Benedetto, Gagliano del Capo'da büyük bir fırın sahibiymiş ama ürettiklerinin arasında *tarallini*'ler yokmuş. Bunları sadece en sevdiği torunu için, büyük teyze Addolarata'nın talimatları doğrultusunda ve her aşamayı adım adım izlemesinden kurtulamayarak özenle pişirmiş. Addolarata Teyze bugün tam 84 yaşında ve bizimle işbirliği yapmaktan büyük keyif aldı.

500 g un

100 g iyice aktif ekşi maya

100 g sızma zeytinyağı

Taze rezene tohumları

Çok az anason likörü

Tuz

Suyla birlikte bütün malzemeleri hamur hâle getirip hacmi iki katına çıkana kadar bekleyin. *Tarallini* (halkamsı yuvarlak) şekillerini verdikten sonra yarım saat dinlendirin. 190° C ısıda, yaklaşık 15 dakika pişirin. Tabii ki pişme süresi *tarallini*'lerin boyutlarına göre değişecektir. Odun ateşinin olduğu bir fırında çok daha lezzetli oluyorlar.







## ***pane schiavonesco***

Bu inanılmaz tarif, bizi 1700'lerin ilk yarısına, Noter Ferrandino'nun yaşadığı Bari şehrindeki Corato kasabasına kadar uçuruyor. Karanfil taneleri, karabiber ve tarçınla baharatlandırılmış bir tür tatlı. Zamannın âdetlerine uygun olarak meyve şekerlemeleri de eklenmiş. Rengi koyu olduğu için köleleri hatırlatmış olacak ki, adını *schiavonesco* (*schiavo*=köle) koymuşlar ama içindeki şarap ya da üzüm ezmesi yüzünden *panvinesco* (*vino*=şarap) dediği de oluyor. O yıllardan günümüze kadar gelmiş olan bu çöreğin, eğer şöyle bir düşünürsek aslında İtalya'nın her köşesinde yendiğini yalnızca adının yöreden yöreye değiştiğini görebiliriz. (bkz. s. 51)

300 g üzüm ezmesi

150-180 g sert buğday irmiği

50 g soyulmuş badem

50 g ceviz

Tarçın

Tane karanfil tozu

Portakal kabuğu şekerlemesi

Tuz

Üzüm ezmesini ısıtın ve una karıştırın; biraz portakal kabuğu, dişe gelecek kadar parçalanmış kuruyemiş, bir fiske tuz, istediğiniz kadar tarçın, bir tutam da karanfil tozu ekleyin. Karışımı tereyağ sürülmüş bir tepsiye dökün ve 200° C ısıda, yaklaşık 30 dakika pişirin.

## ***cazzata alla lampa***

Puglia bölgesine ayırdığım bu bölümü, kitabımın gerçek ruhunu yansıtan bir hikâyeyle bitirmek hoş olacak.

1800'lerin sonuna doğru Castrignano del Capo'dayız. Köyün yegâne fırıncısı Cosima adında bir kadın ve sabahtan akşama kadar hiç durmadan zavallı bir katır gibi çalışıyor. Her akşam fırının küllerini temizlemeden önce, artmış mayalı hamurdan bir parça koparıyor ve fırının temiz bir köşesine koyuyor. Sönmeye yüz tutan ateşte pişen hamurun içinin yumuşak kalmasına dikkat ediyor ve elde ettiği bu küçük ekmeğin yani *cazzata*'nın arasına (yöresel lehçede *cazzata* "yassılaştırılmış" anlamında) *ricotta* (bir tür italyan peyniri) ve kırmızıbiber koyduktan sonra bir kadeh kırmızı şarapla birlikte midesine indirip "moralini yükseltiyor".

Yöresel kaynaklar aynen böyle anlatıyorlar...



