

Yayın Adı Hürriyet Ek
Referans No 25050632
Renk Renkli

Yayın Tarihi 29.03.2013
Etki Tarafsız
STxCM 204,00

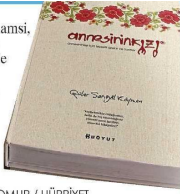
Küpür Sayfa 1
Tiraj 427985
Sayfa 18

10

Karadeniz'de hamsi, Güneydoğu'da kebab neyi ifade ediyorsa, Ege için zeytinyağı, taşlardan bile fıskıran ot ve balık aynı anlama geliyor.

► METE TAMER OMUR / HÜRRİYET

EŞSİZ ve özgün tatların adresi Ege mutfağına bugünlerde büyük ilgi var. Zeytinyağı ve onların hakim olduğu mutfakların sayısı her geçen gün artıyor. Bu lezzetleri öğrenmek isteyenler, akademilerin kapılarını asındırıyor. Hatta Ege mutfağına mis kokusu sınırlarımıza aşarak yurtdışına ulaştı bile. Ege mutfağı öğrenmek için dünyanın birçok yerinden gelen lezzet tutkunları, özellikle turizm bölgelerindeki kurslara katılıyor. Bunda dünyada gelişen 'slowfood' hareketinin tetiklediği sağlık beslenme çabasının da büyük katkısı var. Bütün bunlar yaşanırken öte taraftan, Ege mutfağı lezzetleri kitapları



Güler Sarıgöl Köymen

Ot-balık-zeytinyağı bunlar yenir Ege'de

oldu. Yöresel anne-kız tarif ve hikayelerin buluştuğu "Annesinin Kızı" kitabını hazırlayan Güler Sarıgöl Köymen, Ege'nin zengin mutfağını anlattı. Ege mutfağının zeytinyağı, ot ve balıklarla anıldığını söyleyen Köymen, bunun Odemiş'in patatesi, Aydın'ın inciri, Muğla'nın pembe domatesi, Manisa'nın zeytini, üzümü diye uzayıp gittiğini dile getirdi.

■ Her köşesi ayrı güzel

Ege mutfağı denilince ilk akla gelen yerlerden birisinin Ayvalık olduğunu belirten Köymen, şunları söylüyor: "Ayvalık, yöreye özgü nefis zeytinyağı, peyniri, otları, tatlısı, otlarla pisirilen deniz ürünleriyle, meşhur kidonması, palınasıyla Ege mutfağının tüm özelliklerini barındırıyor. İzmir'in civar kasaba-

ları da ot konusunda oldukça cömerttir. Tire, Odemiş, Alaçatı'nda ebeğümeci, sığran ve yabani prasa üç-

lüsü nefis bir bulgurlu ot kavurması yapılır. Sarmasık otu, yumurtayla harika olur. Sarmasık kavurmasının yanında, bizim mutfağın bastırılacağı diğer ot, sığran- dır. Kış yağmurlarından hemen sonra her yerden fıskırır, sonbahara kadar salatası, böreği, kavurması, yumurtalıyla mutfakların en sağlıklı ve lezzetli konusudur. Ot anlatmaya başlarken bi-



tiremezsiniz. Radika, şevketi bostan, arapsacı, ci-bes, lale otu, kuzu kulağı, ıgınelik, kazayağı, turp otu. Hepsi doğal, sağlıklı, lezzetli. Kuzu kulağı, kendine özgü elması ve tuzıyla süzülür olarak tek başına salıdır. İsterseniz otları az suda haşlayıp ekşileyerek, isterseniz kavurup bulgurla, yumurtayla ve ya deniz ürünleriyle birlikte nefis lezzetler yaratabilirsiniz. Kabak çiçeği yemeklerini ve özellikle Mordogan'ın enginarlı yemeklerini söylemeden geçmeyelim."

ORTAYA KARIŞIK

İzmir'den salçalı köfte, keşkek, sura, ekmek dolması, düğün corbası, katmer, kuzu eli arapsaçı, sinkonta, Aydın'dan paşa böreği, Muğla'dan çöktürme kebabı, Denizli'den kuru badıcan dolması, Manisa'dan galle, Uşak'tan alacatanenin kıydan Anadolu'ya uzanan zenginlik olduğunu ifade eden Güler Sarıgöl Köymen, buna göç ve mübadeleyle gelen kültürlerin de eklenmesiyle ortaya karışık bir sofranın kurulduğunu vurguladı.



YABANCILARIN DA DAMAĞI ÇATLADI

Popülaritesi artan Ege mutfağına yurtdışından yoğun ilgi var. Bunun farkına varan girişimciler de özellikle Avrupa'dan gelen turist Ege mutfağını öğretmek için kolları sıvadı. Bunlardan biri de Çeşme Orvack'taki Selin Solmaz. Bağ evinde yemek kursu veren Solmaz, kendi yetiştirdiği ya da köylü komsularının taze sebzeleriyle 'tarladan sofraya' mantığıyla lezzet söleni yapıyor. Yoğun ilgi gördüklerini belirten Solmaz, "Geçen yaz, Fransa'da çok önemli bir turizm dergisinde reportajımız çıkmış ve övgüyle bahsedilmesi gururumuzu okşadı. 5-6 saat süren kurslara, hem yurt içinden, hem de yurt dışından katılım var" bilgisini verdi.



■ Dünyanın yeni gözdesi

Bu alanda Bodrum'daki Erenler Sofrası'ndan Aslı Mutlu da farkındalık yaratıyor. Mutlu 4 yıl önce başlayarak hem Ege, hem de dünya mutfağına yönelik kurslar düzenliyor ve şöyle diyor: "Bizim ilk kursumuz yabancılara yönelik. Ege ve Akdeniz mutfağını öğretiyoruz. Amerika'dan Kanada'ya kadar dünyanın birçok yerinden katılımcımız oluyor. Kışları yapılan ve dünya mutfağının anlatıldığı kurslarımız ikinci kısmı oluşturuyor. Sezonun sahin olduğu dönemde bunu ildece yaşayanlara yönelik yapıyoruz."

■ Anne yemeklerini özleyenlere

Didem Sero'dan Kuzum Defneyi Oğlumuz İskorpitte. Nedim Atilla'dan İzmir Mutfağı ve Kozak, Edibe Berk'ten ise Ege Mutfağı, bu alandaki kitaplardan bazıları. Sefarad Yemek Kitabı ve Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri de Ege'nin zenginliğini gösteriyor. Kaybetmekte olduğumuz, belki de hiç tatmadığımız yöresel anne tarifleri, anne-kız hikayeleri ve geçmişten gelen anıların toplandığı Annesinin Kızı kitabı da verdiği mesajla dikkat çekiyor. "Anne yemekleri hepimizin çocukluğudur" diyerek yola çıkan Tasarımcı Güler Sarıgöl Köymen, kendi gibi anne yemeklerini özleyen 40 anne-kızla birleştirerek kitabı oluşturdu.



■ Levanten tarifleri

Avrupa'nın İtalya, Fransa, İngiltere ve Hollanda gibi farklı ülkelerinden 1600'ü yıllarda İzmir'e gelen Levantenlerin mutfak kültürü de kitap oldu. 41 Levanten kadın, yaklaşık bin tarif arasından 134'nü derleyerek "Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri" kitabını çıkardı. Ingrid Braggiotti, Lotte Romano, Maria Elisa Sponza ve Aude Ragusin, anne ve annecannelerin tarif defterlerini inceleyerek, kuzu pizola pane, hindi dolması, finikia ve karnaval tatlıları gibi birçok lezzeti günümüze uyduladı. Kitabın geliri hasta çocuk evlerine bağışlandı.