

KÜLTÜR

Evliya Çelebi'den yemek kültürü



Evliya Çelebi, Seyahatname'de, 44 pilav, 40 çorba, 23 baharat, 90 balık, 80 üzüm, 27 armut, 50'ye yakın ekmek çeşidinden bahsediyor. Osmanlı yemek kültürü araştırmacısı Marianna Yerasimos da, Seyahatname'den derlediklerini Taksim'deki Culinary Institue'de düzenlediği 'Evliya Çelebi Seyahatname'sinde Yemek Kültürü' seminerinde anlatıyor. ► **HABERİ SAYFA 7'DE**

Seyahatname'de yemek kültürü ve Osmanlı yemek tarifleri

HABER ESRA KESKİN

"T rabzon'da zeytin yetiştirir mi?" diye sorsak kaç kişi 'evet' cevabını verir acaba? İlginç bir soru olabilir, ama bir zamanlar Trabzon'da büyüklüğü ile adından söz ettiren zeytin ağacının varlığı, Üstelik 7 ayrı zeytin çeşidinden bahsediyoruz. Hepsi de birbirinden lezzetli. 17. yüzyıl gezgini Evliya Çelebi, Seyahatname'sinde, bu zeytinlerin her birinden övgüyle söz ediyor. Çelebi'nin sözünü ettiği bir diğer yiyecek Diyarbakır'ın 45-50 kiloluk lezzetli mi lezzetli kavunları... Ünlü gezgine göre o zamanlar bu şehri, karpuzuyla değil, kavunuyla bilinirmiş.

Seyahatnamede yer alan buna benzer ilginç bilgileri Marianna Yerasimos, "Evliya Çelebi Seyahatname'sinde Yemek Kültürü" adlı seminerinde katılımcılarla paylaşıyor. Osmanlı yemek kültürü araştırmacı olan Yerasimos, 7 yıl önce, "500 Yıllık Osmanlı Mutfağı" kitabını hazırlarken Seyahatname'nin yemek kültürü bakımından çok şaşırtıcı bilgiler içerdiğini fark etmiş. Üstelik abartı gibi görünen bu bilgiler, farklı kaynaklarda da Yerasimos'un karşısına çıkmış. Örneğin, 1606-1612 yılları arasında Karadeniz'i ziyaret eden Julien Bordier da seyahatnamesinde Trabzon'daki



MARIANNA YERASIMOS

bu zeytin ağaçlarının büyüklüğünden bahsediyormuş.

Ona göre Seyahatname'deki "Yemek Kültürü", kitap olacak kadar kapsamlı. Şu anda Taksim'deki Culinary Institute'de konuyla ilgili seminer veren Yerasimos, bu seminerleri vermesinin nedenini şu şekilde açıklıyor: "50 yıllık bir yolculuk yapan Çelebi, Seyahatname'sinde 'övlümeye değer yiyecek ve içecekler' başlığı altında her tür gıdayı pes pese sıralamış. Yiyeceklerle aynılış bu bölüm dışında on cildin herhangi bir yerinde çeşitli vesilelerle, örneğin ziyafetleri ya da esnaf alaylarını anlatırken yiyeceklerden de

söz etmiş. Bu nedenle ciltlerin tamamını taramam gerekti. Yaklaşık 2,5 yıl süren çalışmamın sonunda yirmi beş ana başlık altında topladığım yüzlerce gıdanın yer aldığı bir döküm oluştu. İşin zor kısmını tamamladım, fakat şu an devam eden seminerlerin gelecek yıl çıkarmayı planladığım kitabın yazılmasına ön hazırlık niteliğinde."

Yerasimos, Seyahatname'de; 44 pilav, 40 corba, 23 baharat, 90 balık, 80 üzüm, 27 armut, 50'ye yakın ekmeğe cesidinden bahsedildiğini söylüyor. Seminerlerinde bu konuları ayrıntılı olarak anlatan Yerasimos, fikir alışverişleri ve tartışmalar sonucunda ortaya çıkacak yorumlara ise kitabında yer verecek. e.keskin@zaman.com.tr



BUĞDAYLI BALIK ÇORBASI (18. YÜZYIL)

4-6 kişilik

1 bardak aşurelik buğday, 5 bardak su (buğday için), 1 kilo çorbalık balık (kefal ya da deniz levreği), 3 büyük soğan, 1 demet maydanoz, 1 demet nane, 6 kasık tereyağı, 3 kahve fincanı sirke, 2 kasık buğday nişastası, 6 bardak su, 3 yumurta, 2 limon suyu, yarım tatlı kaşığı safran ve tuz.

Yapılışı: Buğday 24 saat önceden ıslatın. Ertesi gün safranı, 1 kahve fincanı sirke içinde iki-üç saat dinlendirin. Buğday 5 bardak su ile ateşe koyun. Arada bir karıştırılarak iyice helmeleşinceye kadar 1-1,5 saat pişirin. Hazır olunca süzün ve 2 bardak helme ile 5 çorba kaşığı buğdayı ayırın. Balıkları temizledikten sonra hafif tuzlayın. Soğanları halkalar şeklinde doğrayın. Maydanozları kabaca doğrayın. Büyük boy tencerede yağı ertirin, önce soğanları kavurun. Soğanlar pembeleşince, nane ile maydanozu ekleyin ve 5 dakika daha kavurun. Tencereye 6 bardak

su, 2 kahve fincanı sirke ve dilediğiniz kadar tuz ekleyin. Soğanlar yumuşayınca kadar orta ateşte 20-25 dakika pişirin. Hazırladığınız suyu süzün, temiz bir tencereye boşaltın ve bu baharatlı suyun içine balıkları koyup yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Ateşten alın ve ılınmaya bırakın. Daha sonra balıkları tencereden çıkarın. Kefalleri, kılcıkları ve derileri temizleyip lop parçalara ayırın. Tencereye balık suyunu tekrar süzün. Temiz bir tencereye aktarın ve ateşi iyice kısın. Bir kasede yumurta sarılarını ve limonları çırpın ve buğday nişastasını katarak 4-5 kasık corba ile inceltin, safranı sirkeyle birlikte ekleyin ve karışımı azar azar ve bir yandan karıştırarak corbaya yedirin. Bir iki taşım kaynatın. Yoğunlaşmaya başlayınca tuzunu kontrol edip ateşi söndürün. Corba kasesine balık parçalarını koyun, üstüne sıcak corbayı boşaltın, bir iki tutam ince kıyılmış maydanozla süsleyerek servis edin.

TAS KEBABI (18. YÜZYIL)

4 kişilik

500 gr. kemiksiz kuzu ya da koyun eti (kuşbaşı doğranmış), 2 adet orta boy soğan, 2 kasık tereyağı, 1 demet maydanoz, yarım demet nane, 2 tatlı kaşığı anason, 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı kakule, taze çekilmiş karabiber.

Yapılışı: Soğanları yemeklik doğrayın. Anason ve kakuleyi havanda dövün. Maydanoz ile naneyi incecik kıyın. Geniş bir kabin içine yeşillikleri, soğanı, baharatları, tuzu ve karabiberi harmanlayın. Eti hafif tuzlayın, baharatlarla karıştırın ve en az dört saat dinlensin. Sonra etleri ısıya dayanıklı, derince bir cam kabin içine koyun. Kabi, yayvan bir tencerenin ya da tepsinin içine ters çevirin. Tepsiye yarım bardak su ve 2 kasık tereyağı ekleyip kısık ateşe koyun, cam kap içindeki etler yavaş yavaş kendi sularını salmaya başlasın. Etleri, saldıktan sonra buharıyla ağır ağır yaklaşık 2 saat pişirin. Tepsiyi ateşten alın, elinizi yakmadan taşı kaldırın ve servis tabağına boşaltın.

MARUL SALATASI (18. YÜZYIL)

1 marul, yarım demet nane, yarım demet tere, yarım demet maydanoz, 5-10 kereviz yaprağı, yarım limon suyu ya da iki kasık sirke, 2 kasık zeytinyağı ve tuz, bir avuç gül, erguvan ya da ayva çiçeği yaprağı.

Yapılışı: Marulu yıkayın, suyunu süzün ve doğrayın. Nane, maydanoz, tere ve kereviz yapraklarını da doğrayıp bütün yeşillikleri bir tabakta harmanlayın. Ayrı bir kapta zeytinyağı ile limonu ya da sirkeyi çırpın, tuzlayın ve karışımı salataya dökün. Güzelce karıştırın. Bahçenizde kokulu gül varsa, yapraklarının uçlarını keserek salatanın üzerine serpiştirin. Gül mevsimi değilse ya da bulamıyorsanız erguvan ağacının, ayva ağacının, hatta mor salkıminuz varsa çiçeklerini bir kerecik salatada deneyin.

