

Min-el aşk, min-el Ayvalık (*)

(* Aşkta, Ayvalık'tan)

Hep gönlümden geçiyor, hep cennet... Zeytin ağacı gibi yaşamak lazım herhalde şu dünyada. Umulmadık bir yerde yavaş yavaş, sakin sakin ama kendinden emin bir şekilde yetişen, kanaatkâr ve üretken, bir sene çökeş öbür sene az verip kendini dinlendiren hırssız, kendinden emin bir ağaç olmak... Bu şekilde yüzlerce, hatta binlerce sene kimseye zarar vermeden yaşamak ihtimali...

Ayvalık işte bu bilge ağaçlarla dolu bir cennet... Zeytinler altında büyümüş, zeytinlerin tanelerini toplamış, yağın sıkış, sabununu, salamurağını yapmış ve kazanlarıyla çocuklarını güzel güzel okullarda okutmuş, topraklarını unutmuyup onlara sahip çıkmış insanların memleketi. Yolu bir gün oralara düşmüş ve gidip o gidiş bir şıkla orada kalmış pek çok insanın da yaşadığı bir yer. Mutlu, çalışkan, özenli ve saygılı insanların, zevkle yiyip içmenin, muhabbetli sofraların diyarı. Kalbimin bir parçasını geçtiğimiz hafta Ayvalık Ticaret Odası'nın davetiyle çıktığım Ayvalık'ta bırakım sanırım, bir zeytin ağacı olup oralarda kalmak istediğim...

Ayvalık dünyanın en meşhur zeytinlerinin yetiştigi, yüzyıllardır da bu özelliğini koruyan bir yer. Bir hafta sonu kaçıp gitmek ve aralık ayı sonuna kadar devam eden zeytin hasadına tanıklık etmek isterseniz, uçaktı havaalanıydı derken iki buçuk saat gibi bir süre içerisinde ulaşabiliyorsunuz İstanbul'dan

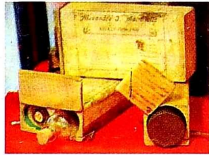
Kalbimin bir parçasını geçtiğimiz hafta Ayvalık Ticaret Odası'nın davetiyle çıktığım Ayvalık'ta bırakım sanırım, bir zeytin ağacı olup oralarda kalmak istediğim



Ayvalık'a. Kısacası bir cuma akşamı şehir trafiğine sıkıştığınız sürede Cunda Adası'nda balık yerken bulabilirsiniz kendinizi kolayca. Anadolu Jet, Atlas Jet ve Borajet uçakları mevcut İstanbul'dan. Bir Borajet ile gayet güzel bir yolculuk yaptık.

Ayvalık Hasat Şenlikleri şimdiden gelenekleşmiş. Her yıl İstanbul'dan 2-3 uçak insan götürüyor şenliklere katılmaya. Orta ölçekli zeytin üreticileri,

büyük firmaların yöneticileri, yemek ve köşe yazarları, televizyon programcıları ve halkın ortaklaşa emeği ve heyecanıyla bir bayram havası yaşıyor. Zeytinler toplanıyor, kazanlar kaynıyor, Ayvalık lokantaları sponsor oluyor tüm davetilere nefis yemekler ikram ediyorlar. Bir de her yıl Cem Boyner'in evinde akşam yemeği oluyormuş, ben



Tarihi zeytinyağı numune kutusu



Ayvalık Belediye Bandosu



de bu sene Cem Bey ve ailesinin müthiş ev sahipliğinden nasiplendim. Bu güzel yolculuktan aklımda ve damagımda kalan lezzetleri başka bir zaman ayrıca paylaşacağım. Ama bu hafta, önce zeytine ve zeytinyağına bir selam ve saygı durulum. Bir sonraki hafta orta ölçekli zeytinyağı üreticilerinden, biz şehirli onları yağlarına nasıl ulaşılabileceğizden ve Ayvalık'ta tanıştığım ve zeytinyağı üretimine kalplerini koymuş pırıl pırıl gençlerden bahsedeceğim.

Hepimiz tadarak iyi zeytinyağı anlamaya başlayabiliriz!

EKMEKLE TADILMAZ

Zeytinyağı tadımı aslen şarap tadımı gibi önemli bir konu. Hele de en çok zeytin ağacına sahip ülkelerden birinde yaşarken, bu tecrübeden dilim döndüğünce biraz bahsetmek istedim. Ben kaşıla bakmayı tercih ederim

zeytinyağının tadına. Daha özel bir tadımsa da şarap kadehi gibi bir kadehe koyarım. Birçok yerde parça ekmele veriliyor zeytinyağın. Oysa ekmeğin içerisindeki nişastanın cinsine göre yağın tadı çok etkileniyor.

Zeytinyağı tatmadan önce en az yarım saat sigara içmemiş olmak, mümkünse o gün parfüm sıkılmamış olmak iyi olur. Tadacağınız yağ ağzınızın içine alıp diliniz ve damagınızda gezdirin. Sonra dışerinizin arasına biraz hava alarak harmanlayın, yutarken genizinizdeki hisse dikkat edin. Hissettiğiniz tat aşağıdaki hislerin hangisine yakın ise ona

göre makbüllüğüne karar verebilirsiniz. Zeytinyağının içerisinde barındırdığı farklı tatları hissedebilmek için ilk tadımda birbirinden çok farklı yağlar deneyin. Köylülerin satışı, standart ve fabrika ürünü, butik üretim, Riveare, erken hasat beş farkli



yağı denediğinizde damagınızın bir bellegi oluşmaya başlayacaktır.

Bir kaşık zeytinyağını ağzınıza aldığınızda; meyvemsi, çalga badem gibi, taze ve elmaya andıran bir tat kalıyorsa makbuldür. Bir kısm zeytin üreticisinin biberimsi olarak adlandırdığı genzi hafif yakma olayı da, akıp giden bu sıvının arkasında kekrek bir tat bırakıp boğaz şaşırtması da çok özel bir duygudur. Özellikle erken hasat yağlarından denediğiniz zaman, zeytin bahçelerinde dolaşan kuşlarla kelekelerin seslerini ve renklerini içinize çekiyor gibi hissedebilirsiniz.

Eğer şarapa veya sirkemsi bir tadı varsa, yahut çürük ve küflü bir his veriyorsa, zeytin dalından uzun süre evvel kopmuş ya da kötü ortamda beklenmiş demektir. Kara yağ olmadığı halde motor yağı gibi ağır ve koyu renge sahipse, kara suyundan, yani zeytin ilk sıkıldığında çıkan sudan yeterince anımsamış demektir.

İki günlük, dolu dolu gezimden, içimizde garip bir buruklukla, istemeye istemeye geri döndük. Ayhan Sıçmoğlu elinde bir adet zeytin tanesi tutuyor, "Sen nasıl bir meyvesin, taplamaya layık" diyor. Gila Benyamor ile ikimiz bir anda dönüp "Sevsek, yani çok sevsek de tapmasak!" diyoruz. Ayhan Bey'e hak vermeden edemiyoruz; Ayvalık ve olgunluğunu meyvesine veren güzelim zeytin ağaçlarıyla insanda bin bir duygu uyandırıp birçok yemekler yapma isteği uyandırıyor.

ZEYTİNYAĞI KULLANMAK İÇİN 7 SEBEP

Türkiye'de kişi başına yılda 1.5 litre olan zeytinyağı tüketimi Yunanistan'da kişi başına 25, İspanya'da 15, İtalya'da 14, Suriye'de 7, Tunus'ta 6, Fas'ta 2 kilogram seviyesindedir. Diğer Akdeniz ülkelerine kıyasla çok az anlayacağınız! Ben kıymetli bilinmeyen değerlerin uçup gittiğine inanırım. Fırsat bu fırsat zeytinyağını diğer yağlardan ayıran özelliklere değinmek isterim kenarımdan.

1) Zeytinyağının en önemli özelliği bir meyvenin suyu olması. Çekirdekten çıkarılan özlü yağların işlemleri biraz daha farklı. Oysa zeytinyağı çıkarmak için hiçbir ek işlem, kimyasal müdahale gerekmez.

2) Tavaya koyduğunuz yağda mısır özü yağının 160 dereceyi, ayçiçek yağının ise 170 dereceyi geçmemesi gerekir, geçtiğinde kanserojen ve sinir sistemini

etkileyen faktörler meydana çıkar oysa zeytinyağı 200-210 dereceye kadar form değiştirmiyor, değiştiğinde de kendini saklamıyor hemen renk ve kokusuyla uyanıyor. Oysa diğer yağlarda bu farkı anlayabilmek dahi çok zor.

3) Zeytinyağı kendi içerisinde nem taşır. Bu da, kızartma yaparken pişirdiğiniz malzemenin nem ve tadının içerde kalmasına yardım eder. Ayrıca mısır özü, ayçiçek ve kanola yağlarının aynı ya da birlikte kullanıldığı deneylerle, zeytinyağının diğer tüm yağlara göre daha fazla ısıyı tuttuğunu, aynı zamanda yiyeceğin içine işlemediğini görmüşler. Yani daha az yağ emerek daha çtır çtır

olabiliyor kızartmalar.

4) Zeytinyağının içerisindeki yağ asitleri yeni doğan bebeklerin gelişiminde faydalı olduğu, zeytinyağı tüketen annelerin sütlerinin kalitesinin diğerlerine göre çok daha verimli olduğu görülmüş. Ayrıca zeytinyağındaki gliserol kompozisyonu anne sütündekine en çok benzeyen yağ.

5) Zeytinyağının cinsine de bağlı olarak kendi rahla ve aroması var. Dolayısıyla çiğ yiyeceklerle, haşlanmış sebzelerle ve peynirlerle pek yakışır. Sarımsakla cilveleşmesi sonucundaysa başlı başına bir lezzet doğar.

6) Biberiye ve fesleğen gibi yeşilliklerin rayihalarını, karabiber, kırmızı biber, tuz ve sarımsağı kısa sürede içine alır ve hazırladığınız et, tavuk veya hamur işine geçirirler hemen. Başka hiçbir yağda tatlar bu şekilde çözülüp birbirine geçmez, böyle bir dansla karşılaşamazsınız.

7) Sayesinde zeytinyağları yapabiliyoruz hem de, daha ne olsun!



Marifetli
Maarif Takvimi

Yağmurlar geldi mantarlar coştı, ormanlarda mantar avına çıkma zamanı! Mantara gerçekten bilene gitmek lazım, bu konuda Türkiye'de tek isim Jilber Barutçıyan.

Pür-hassa (pirasa, "özelliği çok olan" sebze) zamanı. Zeytinyağılı da, denemediyeniz etli ve bol kimyonlusu da güzel!

Lahana, kereviz ve Trabzon hurması için iyi bir hafta.

HAFTANIN SÖZÜ

Yani, öylesine cddiye alacaksın ki yaşamayı, Yetmişinde bile, mesela, zeytin dikeceksin, Hem de öyle çocuklara kalır falan diye değil, Ölmekten korktuğum halde ölüme inmadığın için, Yaşamak yani ağır baştığından... (Nâzım Hikmet)

30
Ekim
2010

