

Trakya'da lezzetin zirvesi!



lezzetin öyküsü

nedim.atilla@aksam.com.tr
twitter.com/ahmetnedim

NEDİM ATILLA

ANTİK çağda özgürlüğüne düşkün insanların yaşadığı (kimilerine göre biz Türklerin de akrabaları olan) Traklardan adını alan Trakya Bölgesi, Batı'da Yunanistan, Doğu'da Türkiye, Kuzey'de Bulgaristan topraklarında kalan bir coğrafya... Üç ülkenin topraklarında yaşayan halklar arasında, hem daha ötelerdeki Rumeli kültüründen izler bulmak olasıdır hem de yüzyılların alışkanlığıyla edinilmiş lezzet birikimiyle tanışmak...

Ülkemizin Trakya'daki tek Sakin Şehri (Citta Slow) olan Vize'de, geçen hafta yaşadığımız 'Trakya Gastronomi Festivali'nde, bölgenin yeme-içme sektörüyle yöresel yiyecekleri bir araya gelmişti. Slow Food hareketinden doğmuş ama sonraları bağımsız bir harekete dönüşmüş olan 'Sakin Şehirler Birliği'nin ülkemizdeki güzide temsilcilerinden Vize, bütün konukların yüzünü güldürdü.

Gastronomi şenliğinde neler vardı neler... Vize Belediye Başkanı Selçuk Yılmaz'ın öncülüğünde 'Doğal Yaşamı Koruma Vakfı' ile Bulgaristan'ın Tsarevo Belediyesi tarafından yürütülen 'Avrupa Sınır Ötesi İşbirliği Projesi'nin desteğiyle hazırlanan festival, bizim gibi lezzetin tarihçesini merak edenler için muhteşem olanaklar sundu. Bu bağlamda Kırklareli Üniversitesi'nden Ali Çakır hocamız ve öğrencileri canla başla çalıştılar. Kendilerini yürekten kutlarım. Önce Bulgaristan Trakya'sında yaşayan Türklerin mutfak kültürleriyle tanıştık. Daha sonra acılan 'Trakya Mutfak

Rumeli mutfağı, Osmanlı döneminden beri Anadolu'nun baş tacıdır. 1912-13 Balkan Savaşı sonrası yaşanan büyük göçten sonra, anavatanlarına dönen soydaşlar, Anadolu'ya kültürlerini de taşıdı. Vize'de geçen hafta yapılan Trakya Gastronomi Festivali, bu kültürü yaşatmak için çalışanları bir araya getirdi...

Fotoğraf Sergisi'nde en çok dikkat çeken fotoğraflardan biri de kıymalı Trakya tarhanası oldu. (Ne var ki bunda, dediğinizi duyar gibiyim.) Ali Çakır tarafından 'Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nda bildiri olarak yayımlanmış olan bu tarhanayı farklı kılan, kıymanın tarhana yoğrulurken içine konması... Aman efendim ne tarhana... Tarhananın içine konan malzemeler şunlar: Süt, dana kıyması, peynir, yoğurt, kırmızıbiber, domates, domates salçası, kuru soğan, un, tuz ve maya... Burada önemli olan kıymanın sütle kaynatılmasıymış. Sütle pişirilen kıyma, soğuduktan sonra yoğrulmak üzere hamura ilave ediliyormuş. Ali Çakır Hoca, tarhanayı annesinden öğrendiğini, annesinin de babaannesinden öğrendiğini söyledi. Bir başka sergi de, 'Trakya'da Eski Mutfak Eşyaları' sergisiydi, güzeldi. Festival boyunca Trakya'nın dört bir yanından gelen ve yöresel üretim yapan firmaların stantları, tek tek ve heyecanla gezildi. Kofça İlçesi'nde üretim yapan Köysel adlı küçük işletmenin reçellerini pek beğendim. Bilirsiniz, 'ahlat' doğada kendiliğinden yetişen bir yabani armut cinsidir. Ayhan Yakar'dan Köysel'in doğadan topladığı bu tür meyveleri de soframıza getirdiğini öğrenip sevindim. Ayrıca Tuğba Bayburtluoğlu da kendi üretimi olan ve değişik sebzelerle ürettiği makarnalarla son derece yararlı bir işe imza atmış. 'Citta Slow Üretici Pazarı' da çok zengindi. Yöreye özgü sebze ve meyvelerin yanı sıra ıhlamur balı,

domates sosu, acı biber turşusu, hardaliye, üzüm suyu, koruk suyu gibi yöresel ürünlerden hem tattık hem de satın alabildik. 'Citta Slow Vize Mutfak Okulu'nun aktiviteleri arasında, tam da Slow Food felsefesine uygun olarak, 'höşmerim' tatlısının yapımı ve teknikleri uygulamalı olarak gösterildi. 'Trakya Mutfak Atölyesi'nde ise, katılan ziyaretçilere baklava yapımı gösterildi, yine uygulamalı olarak. Lezzetin zirvesi ise Bulgaristan Trakya'sı ile Türkiye Trakya'sının da ortak yemek kültürünün mirası olan ve odun ateşinde gün boyunca ağır ağır çevrilerek kızartılan kuzulardan yapılan 'çevirme' idi... Bulgaristan'dan gelen öğrencilerle ev kadınları arasında yapılan ve iki kategoride gerçekleştirilen yemek yarışması da ilgi gördü ve çok başarılı geçti. En önemlisi de, Vize'de kurulacak olan 'Slow Food Birliği'nin ilk toplantısı, adı geçen bütün bu lezzetlerin yüz yıllar boyunca yaşatılması için son derece umut verici oldu. Bu güzel festival için diyorum ki, aklına gelenin, çaba sarf edenin, emeği geçenin ve gezip gören herkesin eline sağlık...



50 bin yıl önce yenen otların şifası

BİLDİĞİNİZ gibi, 'Neandertal', günümüzden yaklaşık 200 bin ila 28 bin yıl önce yaşamış insan türüne verilen isim... Bu türe ilişkin her geçen gün yeni bilgilere ulaşıyoruz. İşte size en taze bilgi: İspanya'daki El Sidron mağarasında, 50 bin yıl önce yaşadığı tahmin edilen beş 'Neandertal'in dişlerindeki yiyecek kalıntılarını inceleyen araştırmacılar, acımsı şifalı bitkilerle hastalıklardan korundukları veya hastalıkları tedavi ettikleri sonucuna vardı. Diş minelerinde civanperçemi ve

papatya gibi şifalı bitkilere ait kalıntılar da bulunmuş. Bu bitkilerin besleyici olmadığı, tatlarının da acımsı olduğu düşünülürse, şifa amacıyla tüketildikleri aklı yatkın. Konunun uzmanlarından Barcelona Üniversitesi'nden Karen Hardy, "Neandertaller sandığımızdan çok daha çeşitli ve karmaşık besleniyorlardı." diyor. Anadolu mutfaklarının benzersiz zenginliği olan yabani otların kıymetini, dünyanın anlamasına çok az kaldı...