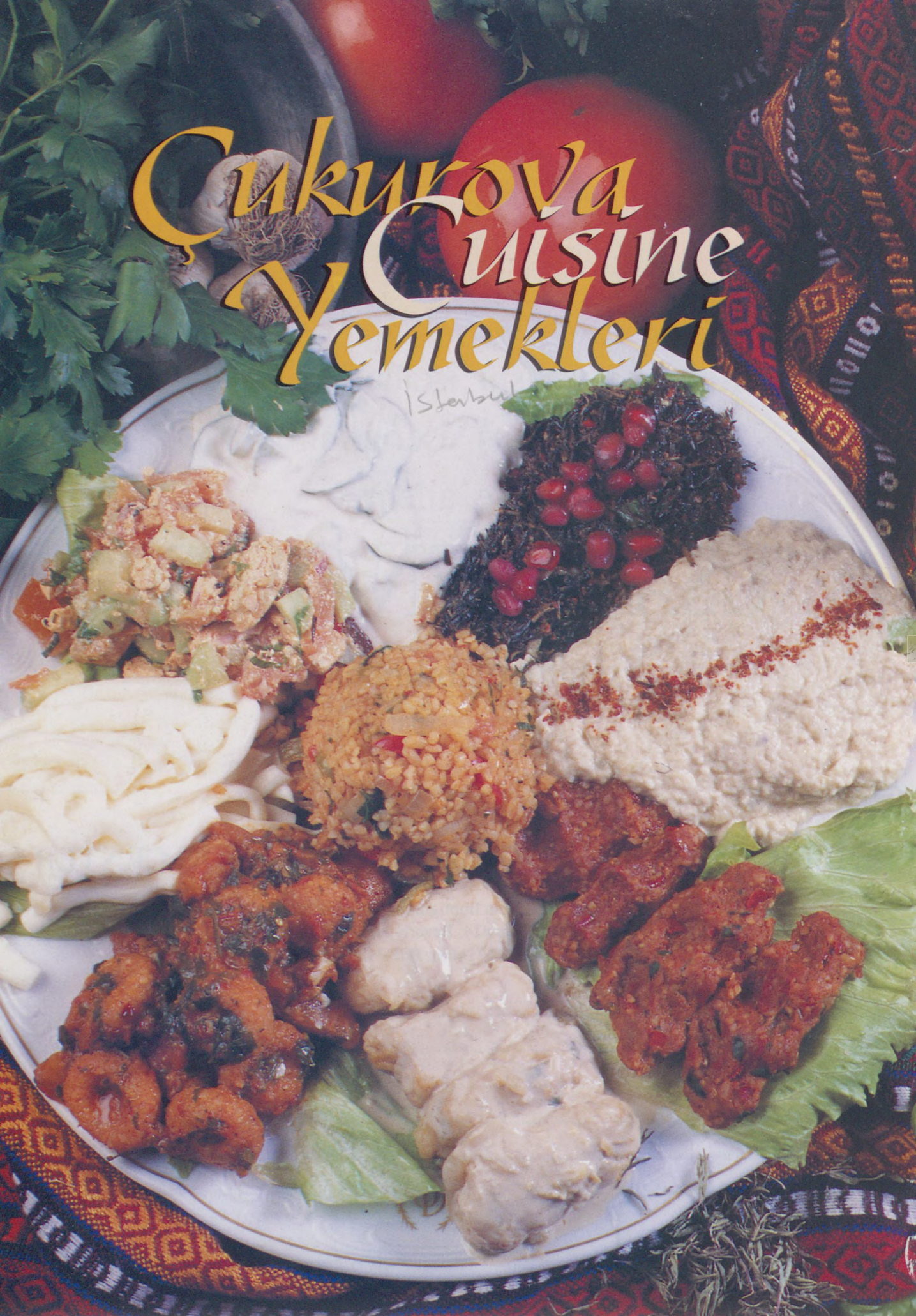


Çukurova Cuisine Yemekleri

İstanbul



Dünyanın her yerinde mutfağın çıkış noktası halk mutfağı olmuştur. Türkiye Cumhuriyeti bir cihan imparatorluğunun mirasçısı olduğu için Türkler -çok haklı nedenlerle- bir imparatorluk mutfağının gözcülüğü ihtişamından söz edebilirler. Ama gerçek o ki, o ihtişamın gerisinde Anadolu'nun onbinlerce yıllık müthiş bir halk mutfağı birikimi var. İmparatorluk mutfağı da, bu birikimin zerafetin zirvesine ulaştığı doruklarından biri...

Mutfak Dostları Derneği, iki yıldır Divan Oteli ile ortaklaşa bir çalışmaya yaparak yerel mutfaklarımızı tanıtıyor. Geçen çalışma döneminde Gaziantep, Karadeniz, Ege mutfaklarından yemekler birlikte pişirildi ve yenildi. Geçtiğimiz günlerde ise Adana, Mersin ve İskenderun mutfaklarının tanıtıldığı Çukurova Yemekleri Haftası düzenlendi.

Bu tür haftalarda sofraya getirilen yemeklerin ortak özelliği, çoğunun o yöreden olmayanların asla tatma fırsatını bulamadığı özgün tatlar taşıması. Üstelik bunların binlerce yıldır aynı toprakları paylaşmış bütün uygarlıkların süzgeçinden geçmiş tatlar olduğunu bilmek insanı heyecanlandırıyor doğrusu... O yöreden olmayanlar için bu müthiş bir keşif keyfi. Gelin de şimdi "insanlık için bir yemeğin keşfi, bir yıldızın keşfinden çok daha heyecan vericidir" diyen mutfakların büyük filozofu Brillat-Savarin'i anmayın!

Çukurova yemekleri üzerine söylenebilecek sözlerin başında, bu yörenin mutfağının sadece kebablar ile sınırlı olmadığı gerçeği geliyor. Kebabın özellikle Adana mutfağındaki yerini inkar etmiyorum. Hayatımın en güzel kebablarını Adana ve Antep'te yediğimi nasıl saklayayım? Mesut Silindir'in eski

Çukurova
yemekleri üzerine
söylenebilecek
sözlerin başında,
bu yörenin
mutfağının
sadece kebablar
ile sınırlı
olmadığı
gerçeği geliyor.

By TUĞRUL ŞAVKAY*



*First of all it
is important to
realise that the
cuisine of the
Çukurova
region is by no
means
confined
to kebabs.*

Photos ÖNDER DURMAZ

Everywhere in the world regional cuisines have been the origin of sophisticated haute cuisines developed for the rich and powerful.

Although the Turkish cuisine inherited from the Ottoman Empire is certainly magnificent in its complexity and variety, we must not neglect to pay tribute to Anatolia's outstanding domestic cuisine going back tens of thousands of years. The Ottoman imperial cuisine is but a peak of excellence to which this culinary heritage rose.

For the past two years the Friends of the Cuisine Society have been cooperating with Divan Hotel in Istanbul to acquaint the general public with Turkey's regional cuisines.

Over this period dishes from the cuisines of Gaziantep, the Black Sea and Aegean regions have been cooked and tasted. Most recently the cuisines of Adana, Mersin and İskenderun in southeast Turkey were the subject of Çukurova Cuisine Week. Dishes for these week-long events are selected from among those which no one

who has never lived in the region concerned would be likely to have tasted. It is fascinating to know that these dishes have filtered through all the civilisations which have risen and fallen on Anatolian soil over the millennia. For people from other regions the thrill of discovering new flavours is irresistible. How right that great culinary philosopher Brillat-Savarin was when he declared, "the discovery of a dish is more exciting for humanity than the discoveriny of a star"!

First of all it is important to realise that the cuisine of the Çukurova region is by no means confined to kebabs. At the same time I do not deny that kebabs play a central role

hâldeki küçük dükkanını ve orada pişirdiği 'çiğ kebapı'nı unutmak hem büyük bir yemeğe, hem de büyük bir ustaya hak-sızlık olur. Onbaşılar'ın biraz turistik havalı dört yol ağzındaki dükkanında yenen bir Adana kebabının lezzeti, ağız tadı olan her insanda yeri silinmeyecek bir anı olarak kalır.

Ancak bir yerel mutfağı keşfetmek demek, bunların ötesine geçmek anlamına gelmeli. Mesela ünlü Adana kebabının 'varda bit' veya aynı derecede ünlü çiğ köftenin Arap kebabı ile yendiğini bilmeniz gerekiyor. Eğer yanında Adanalıların 'varda bit' dediği etsuyuyla lezzetlendirilmiş kuru fasulye olmazsa Adana'nın kebabı aynı tatta mı olur sanırsınız? Üzerine hafifçe zeytinyağı gezdirilmiş çiğ köfteyi elinize alıp içini çok az soğan konarak kavrulmuş ve sonra kara ve kırmızı biberler ile lezzetlendirilmiş koyun kıymasıyla doldurduğunuzda o çiğ köfte, bu güne kadar yediğiniz çiğ köftelere hiç benzer mi acaba? Çukurova'nın keşfedilecek yemekleri asla birkaç örnekle sınırlı değil. İskenderun'un tahininin bir Fransız ustalığında nefis bir sos olarak kullanılması bile yemekten anlayan insana başlıbaşına heyecan verir. Tahinli lahana sarmasını yerken, çok bilinen bir Türk yemeğinin nasıl farklı bir biçimde sunulabileceğinin cevabının da aslında halk mutfağında gizli olduğunu keşfetmenin

Kekik Salatası (Zahter* Salatası)

4 kişilik

150 gram zahter
1 çay kaşığı nar ekşisi
3 adet yeşil taze soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı zeytinyağı
yarım demet maydanoz

Zahterin taze yapraklar seçilir. İnce ince doğandıktan sonra yıkanır. Zahterin kendine özgü acısını almak için tuzla ovulur ve yeniden yıkanır. Yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılmış olarak eklenir. Salatanın sosu, nar ekşisi, pul biber ve zeytinyağı ile hazırlanır. Bütün bu karışım kısa bir süre mikserden geçirilir. Üstü nar taneleriyle süslenmelidir.

* Zahter: Bir kekik çeşidi

Summer Savory Salad

Serves 4

150 g summer savory
1/2 teaspoon sour pomegranate molasses
3 spring onions
1 teaspoon flaked chilli pepper
1 tablespoon olive oil
half a bunch of parsley

Pick the fresh leaves of summer savory, chop finely and then rinse, rub with salt and rinse again to remove the bitter flavour. Add the finely chopped onion and parsley. Prepare the dressing by mixing the pomegranate molasses, flaked chilli pepper and olive oil, and blend. Decorate the salad with pomegranate grains.



in the cuisine of Adana, or that the most delicious kebabs I have ever eaten in my life were in Adana and Gaziantep. To forget the liver kebab cooked by Mesut Silinder in his tiny restaurant in the old vegetable market would be doing injustice to a remarkable dish and a great cook. Similarly the taste of Adana kebab served at the somewhat touristy Onbaşılar restaurant is an ineradicable memory for anyone who appreciates good food.

Nevertheless, exploring a regional cuisine means to delve beyond its famous landmarks. For example, you should know that in Adana the province's eponymous kebab is always accompanied by varda bit (beans cooked in meat stock), and that the equally famous çiğ köfte (made with raw beef and bulgur) is always eaten with Arap kebab. Can Adana kebab taste the same without varda bit? Or can çiğ köfte lightly brushed with olive oil taste anything like those you have tasted before when eaten together with that marvellous mixture of fried mince and onions flavoured with black and red pepper?

Too many dishes to describe here remain to be discovered in the Çukurova cuisine. The use of İskenderun's tabin (sesame seed paste) to create a mouthwatering French-

keyfi sürülür. Nihayet bazı malzemeler var ki, onlar daracak bir bölgeye sıkışıp kalmış. Zahter otunu Fransızlar bilir de, bizim gastronomlarımızın çoğu bilmez. Rokfor peynirinin sahtesini tereddütsüz alanlar, İskenderun'un küflü çökeleğinden habersizdirler. İşte bu tür yerel mutfak tanımlarının bir yararı da, vicdanlarda yerel bir sır gibi saklanan yemekler kadar yiyeceklerin de başkalarının keşfini sağlamak olmalı zaten.

Bütün bunların yapılabilmesi elbette bir avuç gönüllüyü gerektiriyor. Mutfak Dostları Derneği bunların başında geliyor. Ayrıca İstanbul Divan Otelinin sahibi Semahat Arsel, Çukurova Otelciler Birliği Başkanı Tayyar Zaimoğlu, Adanalı bir kuruluş Marsa ve Kavaklıdere Şarapları etkinliğe gönülden katkıda bulundular.

Yemek yazarı arkadaşım Ahmet Örs, bir yazısında "önemli olan, toplumların bu emek yoğun spesiyaliteleri unutmamaları. İster Türk, ister başka mutfaklarda olsun, bu beceri gerektiren yemeklerin kuşaktan kuşağa aktarılacak hep yaşatılması gerekli. Çünkü hazır ve konserve yemekler çağında sofraların gerçek başyapıtları onlar" diyor. Benim buna eklenecek başka bir sözüm yok!

* Tuğrul Şavkay, gazeteci-yazar



style sauce is exciting news for the epicure. When eating stuffed cabbage leaves with tabin you realise that the secret of transforming a well known Turkish dish lies in the domestic regional cuisine.

There are many ingredients which are unobtainable outside a small area. The French know about summer savory, yet most Turkish gastronomes are unaware of its existence even though it is common in the cuisine of southeastern Anatolia. Turkish consumers who know enough to ask for roquefort cheese but not enough to recognise a bogus substitute have never even heard of İskenderun's soft blue cheese known as küflü çökelek. One benefit of getting to know regional cuisines is to enable others to enjoy delicacies which have been regional secrets for so long.

Expanding awareness of regional cuisines requires dedicated work by volunteers, notably the members of the Friends of the Cuisine Society. Proprietor of Istanbul's Divan Hotel, Semahat Arsel, president of the Çukurova Hoteliers Association, Tayyar Zaimoğlu, the Adana based Marsa company and Kavaklıdere Wines have all contributed to this event with enthusiasm.

My friend, the food writer Ahmet Örs, once pointed out that "what matters is that societies do not forget their labour-intensive specialities. Where Turkish or any other cuisine is concerned, it is those dishes requiring special skills which must be preserved by passing down from generation to generation. In an age of ready-cooked, tinned and packaged foods those are the masterpieces of the dining table." What else is there to say?

* Tuğrul Şavkay, is a journalist and author.

Etlı Aşır (Dövme)

6 kişilik

yarım kilo kemiksiz incik
2 su bardağı dövülmüş buğday
1 çay bardağı nohut
1 yemek kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı pul biber
1 tutam tuz
150 gram tereyağı
150 gram ceviz içi

Buğday ve nohutu bir gece suda bekletilir. Etle birlikte nohut ve buğdayı düdüklü tencerede bir saat pişirilir. İyice pişmiş olan bu karışımı ezilene kadar dövülür. Tuz ve kimyon eklenir. Aşır servis yapılacak tabağa alınır. Bir tavada tereyağ eritilir ve içine iri ceviz taneleri atıp biraz sote yapılır. Cevizler servis tabağındaki aşırın üstüne dökülür. Sıcak olarak servis yapılırken, üzerine mutlaka kimyon serilmelidir..

Etlı Aşır (also known as Dövme)

Serves 6

500 g boned shin, 2 cups crushed wheat,
1 tea glass chickpeas, 1 tablespoon cumin,
1 tablespoon chilli flakes, 1 pinch salt,
150 g butter, 150 g shelled broken walnuts

Soak wheat and chickpeas overnight. Drain and boil wheat, chickpeas and meat in a pressure cooker for one hour until very tender. Beat to a purée. Season with salt and cumin and pour into a serving dish. Melt the butter, toss in the broken walnuts and sauté them for a few minutes. Pour over the purée and serve hot, sprinkling each portion with cumin.

