



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

RUM MUTFAĞI

Nedim Atilla

Rum, "Romalılar döneminden kalan Anadolu" demek kısaca. Roma'nın Anadolu'da kalan halkına genel olarak Rum dendi yüzyıllar boyunca, hem de din ayrımı yapılmaksızın... Mevlana Celaleddin de bir Rûmi... Yani Anadolu. Bugün Roma kökenli Ortodoks Hristiyan ahaliye kısaca Rumlar diyoruz. Anadolu'daki Rum mutfağını İstanbul ve İzmir gibi metropollerde yaşayan mutfak ile Kapadokya ağırlıklı olarak Anadolu'da, Konya, Isparta ve Antalya'da yaşayan Rumların mutfağından ayrı tutmak gerekiyor... Bu ayrımı en iyi beceren, farkları ortaya koyan, sevgili Sula Bozis oldu. 1980'e kadar İstanbul'da yaşayan ve asıl mesleği sahne tasarımı ve tiyatro kostümcülüğü olan Sula Bozis, yazdığı iki önemli kitapla bu ayrımı bize örnekleriyle sundu. İstanbul Rum Mutfağı'nın karakterini Sula Bozis şöyle anlatıyor: "Fetihten sonra İstanbul mutfağı, şehrin kent soylu sakinleri ile göçer fatihlerin beslenme geleneklerinin sentezinden şekillendi, İstanbul'da yaşayan değişik etnik topluluklar, Rumlar, Ermeniler, Yahudiler, Levantenler, Çerkesler, Gürcüler, Ege adalarından gelenler, Epirililer, Pontuslular, Kapadokyalılar vb. İstanbul mutfağını kendi gelenekleriyle zenginleştireceklerdi. Yüzyılların sözlü geleneğine dayanan İstanbul mutfağı, ev yemek kültürü ile saray mutfağının, aşevlerinin, daha sonra ortaya çıkan lokantaları, hatta 19. yüzyıl sonlarında yabancı elçiliklerde çalışıp Avrupa mutfağından etkilenen Rum aşçıların katkılarıyla gelişerek günümüze ulaştı." İstanbul Rum Mutfağı, Sula Bozis'e göre baharatın dengeli ölçülerde katıldığı, karmakarışık salçaların kullanıldığı, taze ve nitelikli ürünlerin yeğlendiği lezzetli yemeklerden oluşur. Yemekler ateşte, fırında, tavada kalaylanmış bakır kaplarda pişirilip aşırıya varmayan bir özenle sunulur. Bu mutfağın en belirgin özellikleri şeker ve limon karışımının bazı yemeklere eklediği özel tat; zeytinyağında hafifçe kızartılan soğan, şeker, limon, tarçın ve dereotu karışımıyla pişirilen bazı zeytinyağlı yemekler; balığa, tuzlu balık çeşitlerine, sebzelere, sakatat, et ve pirince dayanan büyük bir çeşitlilik; etli yemekler ve kaşık tatlılarıdır. Bu mutfak kültürü birikimi anneden kıza, komşudan komşuya, aşçıdan yamağa taşınarak süreklilik kazanmıştır.