



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERGAMA VE SELÇUK SOFRALARI

THY Skylife

Türkiye'nin en eski turizm destinasyonlarından olan Selçuk-Efes ile Bergama daha çok tarihsel mirasıyla adından söz ettiren merkezler. Antik çağın iki başkenti olan bu iki ilçeden Bergama, beş imparatorla 130 yıl hüküm süren Pergamon Krallığı'nın; Selçuk ilçesindeki Efes ise Roma Küçük Asya Eyaleti'nin başkentiydi. Bergama'nın nüfusu Antik Çağ'da 100 bini, Efes'teki de 200 bini geçmişti, iki ilçenin şimdiki nüfusu bu rakamları hâlen koruyor.

Bergama hem Antik Çağ'ın hem de Anadolu'ya yerleşen Türklerin mirası olan önemli bir birikime sahip. Akropol (Yukarı Şehir), sağlık yurdu Asklepion, Hristiyanlığın dünyaya yayıldığı yedi kiliseden biri olarak kabul edilen Kızılavlu, Anadolu Selçuklu sonrası beylikler döneminden Ulu Cami, Türklerin Anadolu'daki ilk köprüsü olan Beyazıt Köprüsü, mübadele ile ayrılan Rumların yaşadığı mahalleler. Bu tarihî zenginlik sayesinde Bergama, 999 numaralı UNESCO Dünya Mirası Varlığı Antik Çağ'dan beri bilinen ve en yoğun olarak Kozak Yaylası'nda bulunan fıstık çamı ormanları ilçeyi bugün de kuşatıyor.

Selçuk ise hem Antik Çağ'ın bir anlamda metropolü Efes hem de Katoliklerin en önemli hac yerlerinden biri olan Meryem Ana Evi'nin yurdu olarak bilinir. Antik dünyanın yedi harikasından biri olan Artemision Tapınağı'nın kalıntıları, Belevi'deki mezar anıtı, İsabey Camii gibi ilçenin Aydınoğulları Beyliği'ne başkent olduğu dönemden kalma dinî ve sivil mimari yapıları, ülkemizin önemli demiryolu müzesi ve 19. yüzyıl sonlarından günümüze bozulmadan ulaşan Şirince ile Selçuk da gelenlerin pişman olmadıkları bir kent.

İki ilçenin tarih boyunca diğer kültürlerle etkileşimi mimariden geleneklere kadar birçok unsur üzerinde iz bırakmış. Geleneksel mutfağını yaşatan Bergama ile Selçuk'ta sofraya gelen yemeklerin geçmişin derinliklerine uzandığını görebiliriz.

Son yıllarda her iki ilçenin yerel yönetimlerinin önyak olduğu sözlü tarih çalışmalarıyla mutfak mirası da tespit edildi. Bergama'ya seyahatinizde, kasap köftesi denilen iri maydanozlu köftelerin lezzetine hayran kalacaksınız. Bergama'da ev mutfağındaki en önemli lezzet çiğirtma adlı sebze yemeği, şimdi başta Agora Lokantası olmak üzere hemen her yerde yapılıyor.

Yakındaki Kozak Yaylası iki yerel lezzete hem malzeme hem de isim veriyor. Biri buradan toplanan fıstıklarla yapılan Kozak peynirli köftesi diğeri de Bergama'nın öne çıkan tatlısı Kozak helvası. Fıstık çamının müdâhil olduğu bir başka alan ise çay keyfi.

Bergama'da yemekten sonra, bardağın içine bir kaşık kadar fıstık çamı eklenmiş çay içilir. Kavrulmuş fıstık çamı, çaya çam kokusu katar. Adına cilveli dedikleri bu çayın bir de hikâyesi var: Eskiden fıstık çamına çıkamayan erkeğe kız vermezlermiş. Kız istemeye gidildiğinde içinde çam fıstıkları olan "cilveli" çayın gelmesi, oğlan tarafına, "damat adayına" mesaj niteliği taşıyormuş.

Selçuk ilçesinin de kendine özgü bir köftesi var ama bu bölgenin tüm mutfaklarında taze otlarla yapılan etli lezzetler ağır basıyor. Pek yakınındaki Ortaklar'da icat edilmiş olan çöp şişi de hemen her yerde bulabilirsiniz ama "kasap" lakaplı kebabçılarda etler doğrudan izgara edilerek sunulur. Mesela Kasap Ahmet gerçek bir etçi.

Selçuk mutfağının derinliklerine ulaşmak için arapsaçı ile yapılmış tavuk eti ya da taze soğanla pişirilmiş kuzu incigi; eğer mevsimindeyseniz tamamı fırında pişirilmiş oğlak yemelisiniz. Bu lezzetler Şirince Artemis Restoran'da her zaman var. Selçuk'un üç yaşında tulum peynirleri, lönk adı verilen biberli peyniri, iki yaşında teneke peynirleri çok meşhur. Bunların hepsini Girit kökenli ve "Kırıttaklar" adlı mandırada bulma şansınız var. Eğer rasgelirseniz taze lorun üzerine incir sızmasının ya da yine taze lor ve karadut marmeladının tadına bakın. İki ilçe de ceviz ve inciri dört mevsim tatlı yerine kullanıyor. İncir sızması tam manasıyla bir ilaç; bebek doğduğunda loğusa evine "annesini" ile yavrusu kırk günü sağlıklı çıkarsın diye "kırk gün yemişi" denilen incir sızması götürülmüş eskiden.

Son olarak Bergama'dan bir not düşelim. Ramazan boyunca, ilçedeki tek bir dükkânda zülbiye adında bir tatlı pişiriliyor. Sadece ramazan ayında yapılan, halka şeklindeki kırmızı-beyaz renkli bu hamur tatlısına Bergamalıların bir bölümü "ramazan helvası" diyor. İftardan sonra bulacaksınız.

