BEYPAZARI LEZZETLERİ

Yeni Geleneksel Tatlar

Geleneksel olan yeni olabilir mi? Yeni olan köklü olabilir mi?
Ya da yeni geleneksel tat ne demektir.
Gelenek nesilden nesle geçen, özgün özellikler taşıyan toplumsal bir adettir. Gelenek derin kültürü olan toplumlara ait bir değerdir. O zaman yeni olan geleneksel olamaz.

Ama bu durum Ankara'nın Beypazarı ilçesinde bir ilki oluşturuyor. Beypazarı belki de İç Anadolu bölgesinin en zengin yemek repertuarına sahip. Bu gerçeği yakın zaman öncesine kadar hemşeriler dışında pek bilen yoktu. Kısa bir süre önce Beypazarı sadece yemek konusunda değil, kendine has mimarisi, telkenari gümüşçülüğü, havucu, maden suyu gibi özellikleri su yüzüne çıkmaya başladı.

Bir Ankaralı olarak ben de Beypazarı hakkında bir şeyler duymuştum, bir kaç kere de orada bulunmuştum. Burası sadece Ankara'nın bir parçası olmaktan başka bir şet ifade etmiyordu benim için.
Sonra birden düğmeye basılmış gibi televizyon kanallarında, gazete sayfalarında sıkça sıkca Beypazarı yer bulmaya başladı. Özellikle Ankara'da kuru baklava, havuç lokumu gibi ürünler tezgahlarda yer almaya başladı. Artık herkes bu ilçenin ne kadar orijinal olduğundan, turizme katkıda bulunabileceğinden bahseder oldu.

Beypazarı'n da yıllardır çarşamba günleri pazar kurulurmuş. Bildiğimiz semt pazarı. İlçenin yıldızı parlamaya başladıktan sonra bu pazar bile turistik bir anlam kazanmış.

Beypazarı mimarisinin özgün sokaklarında pek çok sayıda yöresel ürün satan dükkanlar var. İçlerine girdiğiniz zaman; kuru, simit, baklava gibi geleneksel ürünler satılıyor. Sorduğunuz zaman dükkanların tarihinin en fazla 5 yıl öncesine dayandığını öğreniyoruz. Genellikle üretimi hanımlar yapıyor. Aslında yıllar önceden annelerin öğrettikleri tatları yediden yorumluyorlar.

Beypazarı lezzetlerini çocukluğumda bir kaç kez denediğimi hatırlıyorum. O kadar çok beğenmiştim ki, her yaprak sarması, her baklava yediğimde Beypazarı lezzetleri ile karşılaştırırdım. Son bölge gezimizde bu muhteşem yemekleri yeniden deneyeceğim için çok heyecanlandım. Sevdiğim lezzetlerin dükkanlarda satılıyor olması çok güzeldi. Bir de havuş suyu vardı, bu galiba yeni eklenmişti.

Herkes Gaziantep baklavasının bir numara olduğunu söylediği zaman ben 80 kat Beypazarı baklavasının daha lezzetli olduğunu savunurum. Düşünün bir kere, 80 kat yufka tam anlamıyla bir sanat eseri. Hele arasına konan yerel ceviz, doğal tereyağı muhteşem bir şey. Dahası tepside baklava kesimiyle tenavül edilen bu tatlıya bir eşik uzaklıkta olmak bana göre büyük bit mutluluk vaad ediyor.

İçeri girip esnafla biraz hoş sohbet ettikten sonra, 1 porsiyon baklava rica ettim. Adet olarak elle yenen bu tatlıyı iki parmağımının arasına kıstırdım. Önce gözlerimle inceledim, altın rengi, şeffaf, şerbeti bol bir görünümdeydi. Isırdım, çiğnedim ve yuttum. Damağımda güzel bir tat bıraktı. Evet lezzetli bir tatlıyı yuttum, ama bu lezzettin yıllar öncesiyle pek bir benzerliği yoktu. Bu baklavaları anneden gelme metotlarla yapan hanımlar neden eski tadı yakalayamadılar, buna üzüldüm. Diğer lezzetleri de yeniden denedim, yani yaprak sarması, kuru, simit gibi. Hepsi de çok güzeldi ama eskisi gibi değil.

Zaman değişiyor kullanılan malzemeler, pişirme alet edevatları, tarımdaki gelişmelere artık çok farklı bir tad katıyor ürünlere. Bir de insanoğlunun değişen kafa yapısı, teknolojik ilerleme, eskiyi eskide bıraktı. Yemeklerin adı kaldı sadece. Yeni zaman, yeni yorum, yeni lezzet...

Artık yeni nesil bu tatları bu günkü haliyle bilecek, belki sevecek, belki de sevmeyecek. Dondurma, hamburger, pizza varken Beypazarı'nın yeni geleneksel lezzetleri belki de gençlerin hafızalarına hiç yerleşmeyecek. Geleneksel tatların yeri yorumlayan anneler, kızlarına bu mirası bırakmak isteseler de kızlarının hevesleri olacak mı bilinmez. Bundan böyle bu tarifler yeni halleriyle hatırlanacak.






6.00 TL





© lezzetler.com tarif no:63389 • adı:Beypazarı Lezzetleri • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:27