



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EMTE ALABALIK KAHRAMANMARAŞ

BA Bize kendinizi tanıtır mısınız?

AE Burası Hacı Öngel'e ait alabalık çiftliği ve lokantası. Adım Aydın Erkaplan. Burada alabalık üretiliyor, müşterilerimize taze taze ikram ediyoruz.

BA Çok özgün bir mekanınız var, suyun ortasında, buraya sal ile gelinebiliyor, nasıl oldu anlatır mısınız?

AE Burası ben gelmeden önce yapılmış be işletmeciliğini yapıyorum. Benim burada görevim aşağı yukarı 1 aydır sürüyor. Arkadaşımız burayı inşa etmiş, çıplak bir vaziyetteydi. Biz geldik biraz oynadık ve bu hale getirdik.

BA Bir hayli güzel olmuş.

AE Evet, yaptığımız çok özgün bir yer oldu, siz Maraşlı değilsiniz ama Maraş sınırları içinde tabiat güzelliği ve tarihi doku olarak hiç bir yerde yok. Şu karşıda gördüğünüz tarihi taş köprüyü hiç bir yerde bulamazsınız. Bir yerde su vardır, bir yerde yeşillik vardır, bir yerde dağ vardır ama burada hepsi birbirine kaynaşmış durumda. Bir insan, burada Allah-u tealadan başka bir şey istemez.

BA Bir de sağlık.

AE Sağlık olduktan sonra söylenecek hiç bir şey yok.

BA Bu canlı balıklar sizin üretiminiz değil mi?

AE Tabi Hacı Öngel beyin kendi üretme çiftliğinin alabalıkları. Biraz dinlenme süresi var, ondan sonra pişiriliyor.

BA Çok güzel.

AE Genelde balıklar, temizlenmiş, kılçığından ayrılarak filetosu çıkarılmış, hazır lop halde servis edilir, bu müşterilerin hoşuna gidebilir, kılçıklar ağızımıza dolanmıyor anlamında, ama esas lezzet kılçığıyla beraber pişince çıkıyor. Kılçığında suyu varmış kılçığıyla beraber pişirince, o su da ete geçiyor. Aynı şey kemiğiyle birlikte pişen etlerde de görülüyor.

BA Balık servisi yaptığınız tabaklar çok güzel, balık şeklinde.

AE Evet bir orijinallik kattık.

BA Izgaraları meşe odununda mı pişiriyorsunuz?

AE Evet meşe kömüründen.

BA Burası Kahramanmaraş merkeze kaç kilometre?

AE 15 kilometre.

BA Müşterileriniz kimler?

AE Müşteri portföyümüz çok geniş, Kahramanmaraş'tan geldikleri gibi diğer illerden de kafileler geliyorlar. Bayan grupları, özel dersaneler, öğretmen arkadaşlar geliyorlar. Biz burada samimi bir aile ortamı olsun istiyoruz. Zaten gelenler de papyonlu garson modelinden bıkmış, bu samimi hava hoşlarına gidiyor.

BA Burada kaç personel var?

AE Burada 3 kişiyiz. Daha evvel siteniz için başka yerlerde de balık söyleşisi yaptınız mı?

BA Evet daha evvel Keban kıyısında, Hasankeyf'te Dicle kıyısında da alabalık tesislerinde görüşmeler yaptık, ama oralar suyun ortasında değildi kıyıda, sizin mekanınız çok orijinal. Burası kazıkların üzerine mi yapıldı?

AE Burası dubalar üzerine inşa edildi.

BA Ama hiç sallanmıyor?

AE Dört tarafından çelik halatlarla gerdirildi. 2 ay önce buraya gelseydimiz, sular çok alçaktı, sal şu anda 2 basamak, 2 ay önce 20 basamak aşağıdaydı.

BA Su yükselince burası da yükseliyor, su çekilince burası da aşağıya iniyor. Bu baraj hangisi?

AE Burası "Klavuzlu" daha ilerisi de "Menzelek" barajları, "Sır" dediğimiz bunan devamında ileride.

BA Bu barajlar hidroelektrik değil galiba.

AE Bu barajlarda elektrik ve su üretimi yok.

BA Baharın etkisi olabilir savaklardan bol su geliyor. Bu köprü'nün tarihçesi hakkında bilginiz var mı?

AE Var; "Ceyhan Köprüsü" ya da "Hamidiye Köprüsü" olarak geçiyor. Dulkadir Beyliği döneminde 15. yüzyılda yapılmış. Köprü hazineye ait, ama fonksiyonunu kaybetmiş. Maalesef en ufak bir bakım yok, tamiri yapılsa ve gece için ışıklandırılrsa çok güzel olur. Ben yazık diyorum, gece gelseniz köprü gözüküyor. Bu kadar önemli bir değer turizme kazandırılması lazım.

BA Gerçekten de öyle hiç restore görmemiş galiba.

AE Restore gördü, bazı yerleri yıkılarak yeniden inşa edildi.

BA Daha önce giyim sektörünün içinde olduğunuzu söylemişsiniz, bu iki sektörden hangisi daha çok hoşunuza gitti.

AE Ben insanlara hizmetten hoşlanıyorum, iki sektörde de insan faktörü var, ben insanlarla sohbeti çok seviyorum. Bugün sizi tanıdım, her gün yeni insanlar tanıyorum ve bunu çok seviyorum. Giyimde insanları giydirdirsiniz gider belki de bir daha göremezsiniz ama buraya sürekli geliyorlar. Yani benim favorim ikisinin arasında gıda diyebilirim.

BA Köfteniz de çok güzel burada köfte, alabalık başka neler var?

AE Esas yemeğimiz alabalık ama bu köfte bizim özel yemeğimiz olarak menüye kattık, bana sormayın bu ne köftesi diye ne et, ne tavuk değişik bir köfte.

BA Balık köftesi mi?

AE O da değil, karışım yaptık, bunun haricinde diğer et yemekleri ve kebapları bulundurmuyoruz. Ancak bir gün evvelden haber verilirse gruplar için değişik hazırlıklarımız olabiliyor.

BA Sadece taze balık yeterli, köfteye de gerek yok bence.

AE O köfte şunun için; balığın sürekli tazeliğini sağlamak için. İlk açtığımda tavuk aldım, 3 günde koktu, attık. 1 gün önce rezervasyon olursa tavuk pişiriyoruz ama daimi tavuk bulundurmuyoruz.

BA Balık üzerinde biraz sos vardı, o balığa güzellik katmış. Tatlı olarak ne var?

AE 2 hafta kadar önce, bir arkadaşımız telefon açtı, Maraş'a 50 km. uzaklıktan 25 kişilik bir katile getireceğini söyledi. Balığın yanında tatlı da istedi. Ben suyun ortasında nasıl tatlı getirtebilirim diye düşünürken hanımı aradım. Hanım sen bir tatlı yapıyordun onu bana bir tarif et dedim. Ekmekleri dilimle güneşe koy biraz kurusun dedi. Daha sonra kızart dedi. Bir de şırasını yap üzerine dök dedi. En son üzerine ceviz dök al sana "ekmek tatlısı" dedi. O günden sonra bu tatlıyı öğrendim ve müşterilerime ikram ediyorum.

BA Çok güzel, çok teşekkür ederim.

AE Ben de çok memnun oldum, şeref duydum, sağ olun.









EmTe Alabalık
Lokantısı

Rezervasyon
0(532) 130 12 41

Hasancıklı / Taş Köprü
KAHRAMANMARAŞ