



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARADUT LEZZETLERİ

THY Skylife

Araştırmacılara göre Akdeniz'den Çin'e kadar yayılan topraklar, dünyada yenebilen bitki türlerinin ana kaynağı. Özellikle Mezopotamya, Çin ve Hindistan arasında kalan bölgeler birçok meyvenin ilk kaynağı olarak bilinmekte. Zira rengârenk, sulu, tatlı, ekşi, çiçeksi aromalarla donatılmış bu lezzetli meyveler doğrudan tüketilmeye hazır yiyecekler.

YAPRAKLARI İPEKBÖCEKLERİNİN YİYECEĞİ

Aslında konumuz karadut. Fakat akdutu da biraz anlatmak gerek. Dut; ağacı, meyvesi ve yaprağı ile uygarlık tarihinin oluşmasında başlı başına önemli görevler almıştır. Özellikle ipek böceklerinin beslenmesinde kullanılan yaprakları sayesinde ipek kumaşının sebep olduğu ticaret hacminin çökiciliği eski dünya üzerindeki siyasi hareketleri şekillendirmiştir. Meyvesi taze, kurutulmuş, ezme veya pekmez şekillerinde gıda olarak tüketilmiş ve tüketilmeye devam edilmektedir. İstanbul'da hâlâ hemen hemen her bahçede bulunan akdut bu günlerde içi ballanmış halde yerlere dökülür. O kadar tatlıdır ki özellikle Çengelköy'deki dutları yiyen bülbüllerin ötmeye haceti kalmazmış. Dut yemiş bülbül deyimi de buradan gelmiş. (Ahmet Rasim.)

TATLI-EKŞİ EKSENİNDE

Karadut, akdut ailesinden gelir ve hemen hemen aynı şekle sahiptir. Fakat lezzet açısından akduttan tamamen farklıdır. Özellikle Türk damak tadının aradığı değerlere sahip olan karadut son yıllarda en çok özlenen meyvelerin başında gelmekte. Gastronominin bir ilgi alanı olarak yükseldiği büyük kentlerimizin önemli lokantalarının tatlı tabaklarını süsleyen, havaların ısınmasıyla çok tercih edilen dondurması yapılan karadutun Anadolu'da geleneksel olarak kullanımı aslında binlerce yıldır devam etmekte.

ANADOLU MUTFAĞINDA KARADUT

Anadolu mutfağında karadutun ayrı bir yeri var. Malatya, Kahramanmaraş ve Gaziantep'te dut yaprağının üzüm yaprağı gibi kullanılıp sarma yapıldığına tanık oldum. Bu illerin tamamında da karadut kurusu geleneği var. Ayrıca karadut pestilinde de Elazığlılar iddialı. Birisi için çok iyidir desem ötekiler kızacak. Bu nedenle üç ilimizin de karadutları en iyi şekilde kuruttuğunu söyleyip geçelim. Karadut pekmezinde ise Bursalılar bir adım öndeler. Elazığlılar ise sabah kahvaltılarında yumuşamış karadut pestilinin üzerine tereyağı döküp üzerine de yumurta kırıyorlar.

Bursa ve Tire'nin ekşi karadutları bugün dondurma yapımında da kullanılıyor. Daha çok ağız ve diş eti hastalıklarında kullanılan karadut şurubu, Alanya'da ve Kazdağları'nda yapılıyor ve Türkiye'deki halk hekimliğinin ayrılmaz parçası haline gelmiş durumda.

KADİR AĞA'NIN GETİRDİĞİ LEZZET

İzmir'in meşhur karadut şerbetçisi Kadir Ağa'yı bütün İzmir tanırdı. Zamanla İzmir'i terk ederek İstanbul'a yerleşir Kadir Ağa ve İstanbul ile karadut şerbetini tanıştırdı. Ahmet Rasim Şehir Mektupları'nda Kadir Ağa'yı da anlatır: "Dişlerimi dondurdu... "Haniye buz!" diye bağıyor, meğer bunlar İzmir'den buraya kadar gelmiş ticaret erbabından imiş. Anlar anlamaz yaralı Osmanlı gazilerine karşı gösterdikleri cömertlikler aklıma geldi. Herifcağızı derhal sevdim. Hatta kazansın diye, bir tane daha içerek ateşimi söndürdüm."