



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANİSA AKHİSAR

THY Skylife

Ege'nin tam orta yerinde, Manisa'dayım. Antik Çağ'da Spil Dağı'nın eteklerinde tarım ve ticaretin kenti olarak kurulan ve Amazonlardan mitolojik devirlere kadar uzanan bir kültürün mirasçısı olan Magnesia, zaman içinde Ege'nin bütün inceliklerini bünyesinde toplayarak Manisa'ya dönüşürken Fatih Sultan Mehmet ve Kanuni Sultan Süleyman gibi padişahları yetiştirdi, zeytinini korudu, 41 çeşit baharatla mesir macununu icat etti. Akhisar işte böyle bir şehrin ilçesi. Madden ve manen köklü. Büyük İskender'den Bergama Kralı Attalos'a, Julius Ceasar'dan Marcus Antonius'a, bilge Priamos'tan İmparator Konstantin'e kadar Küçük Asya'da iz bırakan bütün bildik isimleri ağırlamış; erken devirlerde Amazon komutan Thyateira'nın ismiyle anılmış, Hititler de dâhil olmak üzere Anadolu'nun kadim medeniyetlerinin göz bebeği olmuş.

Bugünün Akhisar'ı, Ege samimiyetini yaşatan insanlarıyla, yumuşak iklimi ve tarihi çarşılarıyla, ahenkli lezzetler yakalamış geniş mutfağı ve 12 milyon zeytin ağacıyla misafirlerine mutlu anlar vadeden bir rota.

Zeytinyağıyla ve köftesiyle ünlü bu ilçenin nam salmış unsurlarından biri de faytonculuk. Adını Akdeniz mitolojisinde Güneş tanrısı Helios'un oğlu Phaeton'a borçlu olan faytonlar demir aksamından işlemesine dek tamamen el işçiliğiyle Akhisar'da yapıp Türkiye'de ve dünyada birçok noktaya gönderiliyor.

Türkiye'nin zeytin ve zeytinyağı üretim şampiyonu Akhisar'ın hasat sezonuna denk gelen 25 Kasım Dünya Zeytin Günü gerçek bir bayram havasında kutlanıyor. Konserler, resim sergileri, konuklarla beraber zeytin toplama, zeytinyağı tadımı, en iyi zeytinyağının ödül töreni gibi etkinliklerle yaşanan bu büyük coşkuya misafirler de eşlik ediyor. Zeytin toplayan köylülerle tarlada çalışmak, bu bereketli topraklarda temiz havanın tadını çıkarmak, tarihî Kasap Hali'nde dolaşmak, Zeytin Müzesi'ni ziyaret ettikten sonra bir restorana oturup Akhisar mutfağının muazzam lezzetlerine yelken açmak harika bir deneyim.

Akhisar halkı uygarlıklardan aldığı birikimi Yörük-Türkmen geleneğiyle harmanlamış, tadı damaklarda kalan sanatkâr bir mutfağı Kurtuluş Savaşı sonrasında bölgeye yerleştirilen mübadillerle beraber oluşturmuş. Akhisar'da her mevsimin rengi gibi tadı da bambaşka... Adı ise herkesin aklına evvela köfteyi getirir. Tarihi çarşılardaki mütevazı köfte lokantalarından yayılan kokuya kapılmamak, içeri girip köftenin tadına bir kez baktıktan sonra da bu lezzeti unutmak imkânsızdır. Akhisar Köfte'nin en belirgin özelliğini bana bu işin ustası Fadıl Aydoğdu şu sözlerle anlatmıştı: Köftemiz lezzetini etinden alır. Etimiz yağını, suyunu muhafaza eder. Baharat katılmadığından etin tadı olduğu gibi korunur. Fırından yeni çıkmış incecik pidenin eşlik ettiği köftenin yanına en çok yakışan ise közde hafifçe pişirilmiş biber ve domatestir. Ünü bütün Türkiye'ye yayılan Köfteci Ramiz'in ilk dükkânı da ilçenin çarşısında, hâlâ aynı yerinde hizmet vermeye devam ediyor. Akhisar Köfte bittikten sonra, üstüne taptaze manda kaymağı eklenmiş tulumba tatlısı da söylenince küçük bir ziyafet tamamlanmış olur.

Çarşılarda kolayca bulunan lezzetlerden biri de Muhacir katmeri. Akhisarlılar bu katmeri incecik hamuru zarf şeklinde katlayıp zeytinyağında ağır ağır pişirerek yapıyorlar. Zeytinyağı üretimiyle ayrıca ünlü ilçenin katmeri de elbette başka oluyor.

Kırmızı etin başlı başına bir ekol olduğu; kokoreç, pideli paça gibi tatlarıyla et yemeklerinde bir hayli iddialı ilçede kuzunun kaburga kısmındaki etin bütün olarak doldurulmasıyla hazırlanan suranın bayramlarda ve özel günlerde apayrı bir yeri var. Etin tuzla ovulmasından pilavla doldurulmasına, ateşte uzun uzun pişirilmesine kadar her aşamasıyla oldukça meşakkatli bir yemek olan ve lezzeti zahmetinden taşan sura, benim gözümde geleneksel Akhisar yemeklerinin en başındadır.

Ben Akhisar'a birkaç kez geldim ve bu yemeklerin tadına her defasında baktım. XIX. yüzyılda yapıp restorasyonla gençleşen Dombaycıoğlu Han'da mola verdim, bölgenin Antik Çağ kalıntılarını gördüm. Antik Thyateira Kenti ya da halk arasındaki ismiyle Tepe Mezarlığı Ören Yeri'ni ve yakınlardaki Arkeoloji Müzesi'ni gezdim. Civardaki kazılarda gün yüzüne çıkarılmış eserleri; sikkeleri, yerel dokumaları, kült heykelcikleri inceledim, bölgenin ticaretle olan binlerce yıllık ilişkisini hayal ettim.

Bu gelişimdeyse rotamı Zeytinliova'ya çevirdim. Burası Akhisar'ın biraz dışında kalan, adına yaraşır güzellikte bir yöre. Güneş burada zeytin ağaçlarından oluşan bir denize doğup, incecik yapraklara ve her bir taneye dalga dalga yayılıp, akşamüstü yine bu yeşil yaprakların ufkunda kayboluyor. Zeytin ağaçlarıyla donanmış geniş düzlüklerin ardından, eski evlerin arasında moloz taş gövdesiyle dikkat çeken Karaosmanoğlu Camii'ne uğruyorum. İlk yapımı XVI. yüzyıla uzanan ve değişik zamanlarda restore edilen caminin insanı kendine hayran bırakan bir mimari formu var. Kemerli bir geçitle iki sokağı birbirine bağlayan bu cami, medrese ve kütüphaneden oluşan bir külliye'nin parçası. Zamanında çevredeki bütün âlimlerin içinde toplandığı Karaosmanoğlu Camii'nden sonra evvelinde kilise olan ilkokulla karşılaşıyorum. Zeytinliova'da bütün zamanlar ve bütün mekânlar iç içe.



© lezzetler.com tarif no:133862 • adı:Manisa Akhisar • gönderen:çaylı • indirme tarihi:10.04.2025 - 23:06