



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT

Anadolujet Magazin

Kimselere benzemez o. Söz dinlemez, ele avuca sığmaz. Nihayet yakaladım derken bir anda kayıp gider avuçlarınızdan. Zekidir, uyanıktır. Huysuzluğunu bilmeyen yoktur denizlerde. Yine de sevmeyeni yoktur pazarlarda, çok kıymetlidir.

Onun gelişine sevinip upuzun sofralar kurmak, eşi dostu çağırarak, ızgaraların en büyüğünü yakmak, bol ekşili salatalarla her akşam şenlik yapmak boşuna değil. Başka balıklara benzemediği de lafın gelişi değil. Mesela eti beyaz değil, siyah. Kılçıklı değil, kemikli... Orkinoslar kadar uzaklara gitmese de mevsimi geldiğinde uzun sular boyunca göç ediyor. Karadeniz'deki balıkların en hızlısı o. Ve aynı zamanda huysuz ve pulsuz da... "Fukaranın kestanesi" diye ünlenmiş. Onun yeri apayrı olsa da kardeşleri ve birinci dereceden akrabaları olan çingene palamudu, kestaneye palamudu, zindan delen, torik, sivri altıparmak, piçuta da neredeyse onun kadar seviliyor.

Denizlerin bu göçmen balığı sürüler halinde dolaşiyor. Soframıza gelene kadar kim bilir ne yollar, ne dalgalar aşılıyor! Diplerde değil, suyun yüzeyine epey yakın yerlerde yaşadığından denizlerin en temiz, en faydalı balıklarından biri. Protein ve D vitamini bakımından çok zengin. Etindeki D vitamini saçların güçlenmesini sağlıyor. Yalnızca eski balıkçıların değil tıp araştırmacılarının da söylediği üzere cildi gençleştirmede ve gözlerin daha iyi görmesinde şaşırtıcı bir etkisi var. Hatta vücuttaki yaraların iyileşmesini hızlandırdığı bile iddia ediliyor.

Kendisi hakkındaki efsaneler de az değil. Örneğin Bizans'ta şehrin bir sembolü varmış; amia yani palamut. Bir balık nasıl olur da bir şehrin sembolü olabilir ki? Eğer o balık bir şehri zengin ediyorsa elbette olur. Şehrin o zamanki en önemli gelir kaynaklarındanmış palamut. Antik Çağ sikkelerinde palamut kabartmalarının paraların üstünü süslemesi de boşuna olmasa gerek.

MS 1'inci yüzyılın yazar ve filozoflarından Gaius Plinius Secundus Maior yani adıyla sanyıyla Yaşlı Plinius ise Altın Boynuz isminde geçen altın sözcüğünün, Haliç'teki palamutlardan geldiğinden bahsediyor. Eski balıkçılar da bir zamanlar İstanbul'da palamudun elle bile tutulacak kadar bol olduğunu anlatıyor.

Palamut akını eylül sonunda başlıyor ve şubat ortalarına kadar devam ediyor. Etinin rengi nedeniyle buğulaması ve çorbası tavsiye edilmiyor. Lezzetinin doruklarında olduğu bu günlerde epey de yağlı oluyor; dolayısıyla tavada değil de ızgarada ve fırında yapılanı makbul. Palamudun lakerdası damaklara şenlik yaşatacak kadar lezzetli.

Palamut alırken önce gözlerine bakın. Gözleri içeri çökmüş ve sönük olan palamut bayattır. Taze palamudun derisi gergin olmalı, değilse almayın. Ayrıca taze bir balığın solungaçları canlı kırmızı olur, solungaçlara bakmayı da ihmal etmeyin. Eğer hemen yemeyecekseniz, dondurmadan önce biraz tuzlamanızda yarar var. Temizleyip tuzladıktan sonra buzdolabının alt raflarında 3 gün, -180 derecelik derin dondurucularda ise 4 ay saklanabilir. Balığı derin dondurucuya atarken buzdolabı poşetinizin üzerine tarih yazmayı unutmayın ve çözülmüş balıklarınızı sakın tekrar dondurmayın.

Fırında Palamut ve Börülce Salatası

1 büyük boy palamut/1 orta boy kırmızı soğan/4 taze defne yaprağı/1 su bardağı kuru börülce/Frenk üzümü/1 yeşil mandalina/Bebek roka/Üzüm sirkesi/Zeytinyağı/Deniz tuzu/Tane karabiber/Kuskus

Palamudumuzun içini iyice temizliyoruz. Ardından zeytinyağı, deniz tuzu, tane karabiber ve defne yaprağını harmanlayıp balığımızın karın kısmına dolduruyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişiriyoruz.

Balığımız fırındayken kuru börülcemizi kaynar suya atıp yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika haşlıyoruz. Tencereden alınca börülcemizi buzlu ya da çok soğuk suya tutarsak hem pişmesini durdurmuş hem de rengini korumuş oluruz.

Ardından derin bir kaptaki kırmızı soğan, Frenk üzümü, bebek roka, mandalina, zeytinyağı, deniz tuzu ve sirkeyi karıştırarak basit bir salata hazırlıyoruz.

Servis tabağımıza önce kuskus ile bir zemin yapıyor, üzerine salatamızı ve en üste de balığımızı koyuyoruz. Tabağımızı süslemek için biraz daha aromatik meyve kullanabiliriz.

