



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİVAS'IN ZENGİN LEZZETLERİ

THY Skylife

Dünyada olduğu gibi ülkemizde de gastronomiye olan ilgi gün geçtikçe artıyor. Bu ilgi sayesinde, sektörün profesyonellerinden, resmi devlet kurumlarından ve bireysel çalışmalardan Türk mutfak dünyasına önemli katkılar sağlanıyor. Bireysel çalışmalar, dergi ve gazetelerde yayımlanan yazılar, bilimsel konferanslara sunulan bildiriler, televizyonlardaki yemek programları ve yayımlanan kaliteli yemek kitapları şeklinde oluyor. İşte Müjgan Üçer'in Sivas mutfağının tüm sosyolojik ve felsefi boyutlarının ışığında hazırlanmış olduğu 'Anamın Aşı, Tandırın Başı' adlı kitabı da muhteşem bir eser olmuş. Kitapta, bölgesel bir mutfağın binlerce yıl önceye dayanan geleneksel derinliği anlatılırken, yemek kültürünün Anadolu medeniyetini nasıl etkilediği de gözler önüne seriliyor. Sivas, Hititler, Frigler, Lidyalılar, Romalılar, Selçuklular ve Osmanlılara ev sahipliği yapmış. Meşhur İpek Yolu üzerinde bulunan Sivas, sınırları içindeki zengin tuz yataklarıyla da yıllarca Anadolu'nun tuz deposu olmuş. Sivas'ta 16. ve 17. yüzyıllarda tam 20 adet büyük tuzlanın faaliyet halinde olduğu biliniyor. Tarihte tuz o kadar değerli ve az bulunan bir maddeydi ki, tarihi İpek Yolu'nun güzergâhı, hep tuz kaynaklarının bulunduğu yerler göz önüne alınarak düzenleniyordu. Yusuf Has Hacı, ünlü Kutadgu Bilig adlı kitabında yöneticilere öğüt verirken, cömert ve sofralarının herkese açık olmalarını söylüyor ve ardından "tuz, ekmeğe yedir" diyor. Sivas'ın stratejik bir bölge olmasının diğer önemli sebebi ise buradaki zengin su kaynakları. Halk bu su kaynaklarını özelliklerine göre isimlendirip kendi kültürüne katmış. Ayrıca, çayın Sivaslıların yaşamına çok sonradan girmesine rağmen, çay ile ilgili deyişler, hatta ilahiler yazılmış olması da çok ilginç. Müjgan Üçer'in Sivaslı kadınlardan derlemiş olduğu 'Çay İlahisi'nde, çay mecazi olarak cennet şarabına, semaverin yanışı da dervişlerin gönül ateşine benzetiliyor ki, aslında bir aşık şehir olan Sivas için bu şairane benzetmeler çok uygun düşüyor.

İLLE DE MADIMAK

Sivas mutfağı doğada kendiliğinden yetişen otlar bakımından çok zengin bir mutfak. Baharla birlikte başta ünlü madımak olmak üzere, evelik, ebeğümeçi, ısırgan, gelin parmağı, sarmaşık, yemlik, livik, tellice gibi lezzetli otlardan çok çeşitli ve zevkli yemekler yapılıyor. Bunlar çok seviliyor. Hatta gök gürlemeden önce bu otların yedi çeşidinden hazırlanan yemeği yiyenlerin o yıl hiç hastalanmayacaklarına inanılıyor. Bu otların içinde madımağın farklı bir yeri var. Anadolu'nun birçok yerinde bilinmesine rağmen, madımak Sivas'ın mutfak kültüründe adeta bir efsane olmuş. Madımak, zorlu geçen ağır bir kıştan sonra baharın müjdeleyicisi olarak ortaya çıkıyor. Halk hekimliğinde birçok derde deva olduğu söylenen madımağın toplanması ve hazırlanması da oldukça zor ve iyi bir madımak yemeği yapmak ustalık gerektiriyor.

Müjgan Üçer'in kitabında birçok felsefi öge kullanılmış. Bunlardan en ilginç, baca ve leylek pilavı. Eski evlerin damları toprak olurmuş ve baca diye adlandırılmış. Bahar yağmurlarından sonra evlerin damındaki bu toprakta çeşitli otlar yeşerir ve kimin bacası çok otlu ve güzel ise o bacada pilav pişirilirmiş. Leylek pilavı ise, leyleklerin geldiği güne denk getirilirmiş ve bolca pişirilen bu pilav nedeniyle özellikle çocuklar adeta bir bayram yaşarlarmış.

Sivas mutfak kültürünü derinlemesine araştıran ve yazan Müjgan Üçer'e dünya mutfak kültürüne kazandırdığı bu eserden dolayı şükranlarımı sunarım. Ayrıca bu kitaptaki yemekleri hazırlamamız için gereken malzemeleri gönderen ve Sivas Lezzet Şenliği'ni düzenleyen Tokat Özel İdare Müdür Yardımcısı Adnan Şahin'e ve bu malzemelerin gönderilmesinde çok yardımları olan Fatma Pekşen'e de teşekkür ederim.