

Antik Dönemde Ege Mutfağı

Ayşeğül SELÇUKİ

“Ne zaman ki tüm insanlar arasında mutluluk vardır; ne zaman ki evlerde sıra sıra oturan konuklar, yanı başlarındaki masalar ekmek ve et doluyken bir ozanı dinleyebilir ve bir saki ağzına kadar dolu kaselerden şarap getirip onların kadehlerini doldurur; bu benim gönlüme göre en iyisidir.” HOMEROS

İki bin yıl ayrı kalmış olsak da, klasik Yunan ve Roma günlük yaşamını neredeyse en ince ayrıntılarıyla yeniden canlandırmak mümkün.

Geçmişten günümüze kalan duvar resimlerinden, şarap ve şarap karıştırma kaplarının üzerlerindeki resimlerden o dönemin sofralı alışkanlıklarını öğrenilebiliyor ve yazıtlardan yemek tariflerini elde edilebiliyor.

Antik tatları bilmek çok kolay değil belki ama kesin miktarlarla, sürelerle ve sıcaklık dereceleriyle sınırlandırılmamaları gerekliliği kesin. Çünkü yemek pişirmek insanın kendini ifade ediş tarzı olarak bile algılanabilecek içgüdüsel bir sanattır.



Ege mutfağının baskın tatları bal, sirke, mayalandırılmış bir balık sosu ve bol miktarda taze, kuru ot ve baharattı.

Antik dönem insanları tatlı soslara hep düşkün oldu. Örneğin yemeğin başlangıcında servis edilen iştah açıcı tatlı içki mulsum'u yapmak için, şarap ile bal karıştırılırdı.

Romalıların antik Ege yemeklerini tanımadan önce lapa yiyen barbarlar olduğu söylenir. MÖ. 200 yılında tanıştıkları bu farklı damak tadı ise değişik lezzetlerden ve çeşnilerden oluşmaktadır.

Bu yeni mutfakta bal, sirke, balık sosu, sek ve tatlı şarap, kimyon, kişniş, kekik ve başka pek çok ot, et ya da balığın doğal tadını bulmak mümkündür.

Geçmiş zamanların mutfaklarını akılda canlandırmak oldukça zor. En çarpıcı belgeler, kentteki pek çok ev mutfağını hala görülebildiği Pompeii'den gelmektedir. Bu nedenle, taslaklar genellikle Roma mutfak düzeni üzerinde yoğunlaşmaktadır.



Antik dönemde varlıklı bir evin aşçısı erkek bir köle olurdu. Örneğin yüksek mevkii sahibi bir Romalı konuklarını modaya en uygun tarzda ağırlamayı severdi ve aşçısı zamanın moda yemeklerini hazırlamakla yükümlüydü.

Homeros çağında yani MÖ. 700'lü yıllarda, evin merkezindeki ocağın başında kadınlar, çocuklar ve hizmetkarlar farklı kümeler halinde otururlardı.

Erkekler ise önlerinde iyice ovulup temizlenmiş birer masa olmak üzere, duvar kenarlarındaki uzun taburelerde otururlardı.

Masaların iyice temizlenmiş olması oldukça önemliydi çünkü yemek yerlerken önlerinde tabak bulunmazdı.

Kırmızı et parçaları dağıtılır, sepetlere tepeleme yığılmış ekmekler elden ele dolaştırılırdı.

Bir garson sürekli şarap servisi yapmayı ihmal etmezdi. Şarap o dönemde su kadar sık bol bol tüketilirdi.

Bir ozan tanrılarla ve kahramanlarla ilgili hikayeler anlatırdı yemek yiyenlere ve iyi anlatılmış masalın ödülü olarak da etten lezzetli bir pay kazanırdı.

Homeros'un eseri olan İlyada ve Odyssea destanlarında yemek tarifine rastlamamaktayız; ancak ozanın o dönem insanların neler yediğine ve içtiğine betimlemeleri öyle canlıdır ki hayal etmek çok kolaylaşmıştır.

Güzel bir antik dönem Ege sofrasına misafir olalım öyleyse;

Balık sofraları ve uzun sohbetler Ege'nin vazgeçilmezidir. Hayal edin; sevdiklerinize güzel ve şatafatlı bir yemek veriyorsunuz, köleler sofranıza peynir ve yağda çipura sunuyorlar. Uzaktan Ege'nin dalga sesleri kulağınıza şarkı söylüyor.





Dört kişi için verilen tarif aslında hiç de zor değil;

1 adet çipura, yaklaşık 1,5 kg. ağırlığında
225 gr. Peynir
3 çorba kaşığı (45 ml) zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz kimyon

Balığın pullarını dikkatle temizleyin, yüzgeçlerini çıkarıp, kafasını kesin.

Peyniri parçalara ayırın ve yağ ile birlikte mutfak robotuna koyun.

Pürüzsüz, koyu bir macun elde edinceye dek, robotu birkaç dakika çalıştırın.

Yapışmaz bir fırın tersisine fırçayla zeytinyağı sürün ya da tepsiyle yağlı kağıt döşeyin, balığı bunun üzerine yatırın.

Peynirli karışımın yarısını ballığın üzerine yayarak, derisinin tamamen peynirle kaplanmasını sağlayın.

Balığı dikkatle ters yüz edin ve aynı işlemi tekrarlayın. Fırını 220 derecede ısıtın ve balığı 10 ya da 15 dakika fırınlayın. Fırından çıkarın, dikkatle çevirin ve 10 ya da 15 dakikalığına tekrar fırına sokun.

Tuz ile kimyonu karıştırın ve balığı kaplayan kabuğun üzerine serpin. Üzerine bir çorba kaşığı zeytinyağı gezdirerek bitirin.

Bu yemek, bir lezzet bileşimidir. Keskin koyun peyniri ile balığın lezzet tadı, birbiriyle çok güzel kaynaşır.

Antik dönem gurmeleri olan Archestratus çipura ailesinin küçükler sınıfına giren bir türü olan yassı çipura sparos'u tavsiye eder.

Ege mutfağı, yemek tarifindeki balığın büyüklüğüne daha uygun düşebilecek olan bir düzineden fazla farklı çipura türü bilirdi.

Afiyet olsun.