



Patatesin Anavatanından...

Birgili Annemle, Yunanistan Muhaciri Babam evlendiklerinde Ödemiş'in Küçük Avulcuk Köyüne yerleşmişler, bir kaç yıl sonra Ödemiş'te yaşama-ya başlamışlar. Bizim çocukluğumuz da çok şanslıyız ki, bu zengin ova topraklarında sıkı dostluklarla geçti.

Uzun yaz tatili başladığında Ödemiş'ten Avulcuk köyündeki çok sevdiğimiz akraba ve komşulara gidilirdi. Büyük tahta kapılar açılıp avluya girdiğimizde, her sabah sulanarak süpürülmüş ve sıkışmış toprak zeminde, odun ocağı kurulmuş ve toprak tencerede patatesler çoktan kızartılmaya başlanmış olurdu. Her gidişimde hemen bir şalvar giyer, başıma da yemeniyi bağlayıverirdim. Biz onların şehirden gelen önemli misafirleriydik. Fadime Teyze ve kızları bizi yere göğe sığdıramazlardı. Bana kardeşim anlamına gelen "gaşşım!" diye hitap ederlerdi. Hele yöresel kıyafetlerini de giydiğimde hepten mutlu olurlardı.

Nefis yemekler yendikten sonra, akşamın serinliğiyle beraber "hayat" tabir edilen avluda saman yastıkların, hasır ve kilimlerin üzerine hep birlikte oturulurdu. Lüks lambasının yanarken çıkarttığı sesi ve gecenin serinliğiyle birkaç ağustos böceği eşliğinde, dizine yattığım Fadime Teyzemiz, hafif hafif başımı okşar ve sevgi sözcükleri söyler, hikayeler anlatırdı. Ayın ışığıyla, Fadime Teyze'nin dizinden karanlığa doğru uçsuz bucaksız görünen tarlaların üzerindeki patlıcanları, mısırları, biberleri izlerken uyuyakalırdım.

Ertesi sabah, Fadime Teyze'nin oğlu ava çıkar ve mutlaka elleri kolları dolu eve dönerdi. Çünkü, önemli misafirler için özel bir mönüyü çoktan tasarlamış olurlardı. O sırada biz, önümüze konan şeyi çok da sorgulamadan yiyor olurduk. Şimdi av hayvanları yiyemeyen biri olarak, o lezzetler sadece anılarımda kaldı.

Ve ne zaman bir köye yolum düşse, demir kolçaklı büyük ahşap kapılara bakarken, kapı açılır, sulanmış sert toprak zemine adımımı atarım. Kireçle boyanıp, yanyana sıralanmış büyük yağ tenekeleri içinde rengarenk ortancalar, güller... Çadır olmuş asma çardak, döküm sacayağının üzerindeki büyük kara tavada kızaran patatesler ve hikayemdeki Fadime Teyze, kızları ve oğlunun sevinçle beni karşıladığını hissederim.

Kaydettiğim güçlü duygularım, zayıf hafızamın üstesinden gelir, adeta bugün gibi o anı yaşarım.



Kalgıtma

Bu yemeğin yöresel adı Kalgıtma. (Ödemiş şivesinde kalgıtmak; hoplatmak, zıplatmak anlamına gelir.) Aslında kuzinenin üzerinde toprak güveçte az zeytinyağıyla, ağır ağır hoplatılarak yapılır.

Bunun için patatesin en küçük boyları tercih edilir. Bu boylarına da bebbe patates denir. (Bebbe; en küçük anlamında.) Toprak güveçte evdeki ocağın üzerinde denedim, o da güzel oldu. Toprak kap yemeklere ayrı bir nefaset katıyor. Özellikle fırın yemeklerinde cam kap yerine tercih ederim.

Kalgıtma

1 kg Küçük taze patates, 2 yemek kaşığı biber salçası, 1 çay bardağı zeytinyağı, tuz.

Yapılışı

Patatesi iyice yıkayın. İnce kabuklarını soymadan bir tencereye koyun, zeytinyağı ve biraz tuz ekleyin. Kapağını kapatıp çok hafif ateşte pişirmeye başlayın.

Tencereyi kapağını açmadan sallayarak ve hoplatarak patateslerin eşit oranda pembeleşmesini sağlayın. Cızırdayıp, piştiğini gördükten sonra, bir tahta kaşıkla biber salçasını katıp karıştırarak, yine tencereyi sallayarak, salçanın patateslerle karışmasını sağlayın. Ve salça yanmadan ocağı kapatın. Arzuza göre kekik de ekleyebilirsiniz.

Dilerseniz sarımsaklı süzme yoğurt eşliğinde yiyebilirsiniz.

■ Semizotu Salatası

Ev salçalı kompirin yanında, illaki Semizotu Salatası; İştahlı ve lezzetli birlik-telik...

Malzemeler

1/2 demet semizotu
3 iri diş sarımsak
1 çay bardağı koruk suyu veya 1,5 limon suyu
1 adet orta boy kuru soğan veya 3 adet taze soğan
2 adet yeşil biber
2 adet salatalık
1 büyük domates veya 6-7 küçük domates
1 fincan zeytinyağı
Tuz

Yapılışı

Sarımsakları tuzla dövün, koruk veya limon suyunu, zeytinyağını iyice karıştırın. Çok ekşi olduğunu düşünüyorsanız biraz su ekleyebilirsiniz. Yıkanmış semizotlarını küçük parçalar halinde elinizle kırarak sosun içine katın. Soğan, biber ve salatalıkları da üzerine doğrayın. Kabin içinde iyice karıştırarak sosun yayılmasını sağlayın. Servis tabağına aldıktan sonra domateslerini doğrayın.

Püf Noktası

Lezzetli bir Semizotu Salatası için, Semizotları illaki elle koparılmalı, ne kadar ekşi seviyorsanız su ekleyerek ayarlayabilirsiniz. Bu salatayı kaşıkla yemeği deneyin.

