

DHA | 23.11.2018 - 16:01

Dönerle ilgili çok konuşulacak iddia



İzmir mutfağının boyoz, kumru, kokoreç, simit, lokma, midye dolma gibi lezzetlerinin tarihini araştıran, koleksiyoncu ve araştırmacı Nejat Yentürk, 'Ayaküstü İzmir/ Sokak ve Fırın Lezzetleri' adlı kitabı kaleme aldı. Döner kebabın İzmir'den çıkmış olabileceğini gösteren kayıtların bulunduğunu belirten Yentürk, "Kesin konuşmak için henüz erken; ancak ciddi bulgular var. Hatta İstanbul'da 19'uncu yüzyılın sonlarında kaleme alınmış yemek kitaplarında döner kebab için 'İzmir kebabı' tabiri kullanılıyor" dedi.

Yaşar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün konuğu olarak öğrencilerle bir araya gelen araştırmacı Nejat Yentürk, 'Kent ve kimlik: Sokağın mutfağı bir kenti temsil edebilir mi' başlıklı seminer verdi. Yentürk, yüzyıllar boyu hareketli limanı ve aldığı göçler ile zenginleşen **İzmir**'in sokak yiyeceklerini, bu lezzetlerin başka kentlere nasıl ulaştığını ve geleneğe sadık kalarak, bu tatları yaşatan ustaları araştırdığını söyledi.

Yentürk, "Gastronomi alanında markalaşmak istiyorsak öncelikle kentin değerlerini korumalı ve sahip çıkmalıyız. Elimizde hem 100 yıl hem de 1000 yıl aralığında mutfak tarihimize ışık tutacak yazılı kaynak mevcut. Bu nedenle araştırmacılarımıza büyük iş düşüyor. Tescil konusunda



yaşadığımız uluslararası sorunları yaşamamak için mutfak tarihimizi iyi bilmeliyiz ve kullanmalıyız" diye konuştu.



Ünlü kebabçı: İskender kebab, Bursa'nın ürünüdür

'TANIKLAR, DÖNERİN İZMİR'DE YAPILDIĞINI GÖSTERİYOR'

İzmir'in tarihi, gastronomi tarihi ve kozmetoloji tarihi üzerine çalışmaları bulunan Nejat Yentürk, İzmir mutfağında Rumeli ve Girit göçlerinin etkilerini de araştırdığını dile getirdi. Türkiye genelinde yaygınlaştığı gibi dünya metropollerinin de bir numaralı 'ayaküstü' yemeği haline gelen kebab ile ilgili de dikkat çeken araştırmalara imza atan Yentürk, **döner** kebabın Bursa'dan yıllar önce İzmir'de yapıldığını gösteren kaynaklar olduğunu söyledi. Yentürk, şöyle konuştu:

"Kebab, 19'uncu yüzyılda ayağa kaldırılana dek yatay ekseninde çevrilen bir düzenekte pişirilmekteydi yani günümüzün çağ kebabı gibi. Bunun ilk yazılı kaydı Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde yer almaktadır. Daha sonrasında kebab dikey hale getirilerek daha az yer işgal etmesi ve seyyar tezgahta satılabilmesi sağlandı. Adına da 'döner kebab' denildi.

Döner kebab tarihini aydınlatmaya katkı yapacak yazılı kaynakların başında 19'uncu yüzyılda Osmanlı kentlerini ziyaret eden Batılı seyyahların yazdıkları geliyor. Bu tanıklar döner kebabın Bursa'dan yıllar önce İzmirde yapılmakta olduğunu bize gösteriyor. Ayrıca 19'uncu yüzyılın sonunda İstanbul'da yayımlanmış **yemek** kitaplarında döner kebab tarifi verilirken kullanılan ismin 'İzmir kebabı' olması ayrıca dikkat çekici."



'SOKAK YEMEĞİ, DEYİP GEÇMEYİN'

Dünyada gelir dağılımındaki dengesizliklerin etkisiyle farklı ülkelerdeki başarılı şeflere verilen 'Michelin yıldızı'nın bugün sokak yemeği satıcılarına da verilmeye başlandığını belirten Nejat Yentürk, "Dünyada tek bir tarifile mesleğini sürdüren ama bunu en mükemmel şekilde yapan aşçılar, sokak satıcıları mevcut ve bunlar önemli bir hayran kitlesine sahipler. Michelin jürisi birkaç yıldır bu insanlara da yıldız vermeye başladı. Bu, 21'inci yüzyılda yepyeni bir mutfak anlayışının egemen olacağının bir işareti. Çok zengin bir 'ayaküstü mutfak kültürü'ne sahip olan İzmir'in bu alanda kendini öne çıkarmanın yollarını bulması gerekiyor" dedi.

