

ORDU
Yeşil mi
yeşil,
lezzetli mi
lezzetli

Mehmet Yaşın
s 12





Mehmet Yaşın
myasin@hurriyet.com.tr

Ordu, dereler ve yaylalar kenti. Yaylaların güzelliği yanında İsviçre köyleri halt etmiş. Ordu'nun doğası kadar mutfağı da davetkâr. Ordulular otu, sebze yi çok severler. Mutfakları yeşil yeşil. Ot deyince akla hemen Ege gelir ama Karadeniz bu konuda daha zengin.

Yaylalar, dereler lezzetli yemekler...



Ordu'nun en yüksek noktası Boztepe'ye son birkaç yıldır teleferikle de çıkılabiliyor.

Teleferiğe atlayıp Boztepe'ye çıktığınızda, göreceğiniz manzara sizi Ordu'ya sınırlıklım ışık eder. Ben öyle oldum.

Boztepe'den bir bakıma ki, denize doğru uzanan dağların zirvesine kar oturmuş. Beyaz bulutlar vadilere çökmüş, kalmış. Bulutların üstündeki tepelerde beyaz buda nalı evler, dışlardaki evlere benzermiş.

Bütün tepeler fındıklık. Bahar gelip bunlar yeşerince, yamaçları yeşil denize dönüştüğünü biliyorum.

Yamaçları hemen kırsını, mavi Karadeniz'in beyaz köpüklü dalgaları dövüyor. Dalgalar benüz insafı, sakin. Delişmen günlerini de çok görmüştüm onlara. Ürkütücü dalgaları dalıp, dışlar kurduğum olmuştur geçmiş fırtınalı günlerde.

Söyle bir bakınca, Ordu'nun bir zamanlar ne kadar güzel olduğu hemen anlaşılır. Yüzünü denize dönmüş beyaz boyalı konaklar bunun şahididir. İnanimiyorsanız sorun onlara!

Ama yeni yapılan binalar yok mu! Onlar işi bozmuş, Ordu'nun güzelliğine gölge düşürmüştür.

Dereler ve yaylalar kenti

Kentin dışı da içi kadar güzel. Perşembe yakınlarındaki Yason Kilisesi'nin bulunduğu yarımada, sunduğu manzaralarla bir ötre bedel. Kiliseyi 1869'da bölgede yaşayan Rumlar yaptırmış. Şimdi kapıları kapalı çin kök cemaati kalmamış artık.

Yarımadanın bir tarafından güneş doğar, öte yanından ise batır. Karadeniz'in pembe ye, kızıl boyandığı bu sihirli onları buradan seyretmeye doyum olmaz.

Ordu, dereler ve yaylalar kenti. Onun için şırl şırl, yeşil yeşil. Yaylaların güzelliği yanında İsviçre köyleri halt etmiş.

Hele, 'Sakin Şehir' Perşembe'nin bir yaşlısı vardır ki, insanı sarıp sarmalar, bırakmaz.

Uhgöl, sonbaharda etrafındaki ağaçların renklerini yansıtırken sihirli bir aynaya dönmüşür adeta. Kur gölün kıyısına çadırını, unut dünyayı demek gelir insanın içinden.

Çiseli Şelalesi'nin berak, turkuvaz suları insanı ölmüşüz kalar sanki!

Kadınlar sihribaz gibi

Ordu'nun doğası kadar mutfağı da davetkâr. **Ordulular otu, sebze yi çok severler. Mutfakları yeşil yeşil. Dünya vejetaryenlerinin gözbebeği olmaya aday.** Ot deyince akla hemen Ege gelir ama Karadeniz bu konuda daha zengin. Karadeniz'in doğası otu, sebze yi baş tacı etmiş. Çünkü arazi sarp olduğu için hayvancılık pek gelişmemiş. Uçsuz bucaksız tarlalar olmadığı için bıkılıntı da, buğday da ikinci planda kalmış. Mutfaklar Karadeniz'in verdiği balık ve yamaçlarda yetişen yeşilliklerle yetinmek zorunda kalmış.

Ordulular her türlü otu, sebzeden lezzetli yemekler yapabiliyor hınerine sahip. Özellikle Ordu'lu kadınlar bu konuda adeta birer sihribaz. Mutfakta neler pişmez ki: Kabak kavurması, sakarca kayganası, fırın fasulye, fuza mülveri, soslu patlıcan, taze bezelye kayganası, pancar diblesi, fasulye diblesi, gökdrik kavurması, pancar döşemesi, karalahana çorbası, usur çorbası, ısrango çorbası, dikenucu kavurması, tirmüt (manitar), kabak mahallebisi, fasulye torşusu.

Yemeklerin biri gitti, biri geldi

İlk gittiğim yer, Boztepe'deki Radisson Blu Otel'in restoranı oldu. Tüm Ordu'yu kışboka gören bir restoran. Mutfağın konuta-

nı Meral Hanım, masayı donattıka donattı. Önce Karadeniz'in olmaması olmazı karalahana çorbasının tadına baktım. Ardından her derde deva ısrango çorbasından birkaç kaşık aldım. İki çorba da hem damakları sevindirdi hem içimi ısıttı.

Masada ilginç çeken yemeklerden biri de taflan kavurması oldu. Taflan ilk görüştü siyah zeytine bezetip, içinden, "Ordulular yonun insanlar, zeytinden bile yemek yapmışlar" demiştim. Gerçekten de aynı siyah zeytin forumundaydı. Hatta tadı da zeytin andırıyordu. Bol soğanla kavrulunca lezzetli bir yemeğe dönüştüğü kara taflan taneleri.

Dikenucu benim adımı pek sevdim. Yöre de **ıcelocu** olarak biliniyor. **Çoban ekmeği** diyenler de var. Balıkesir civarında ise **özlemekçiliği** deniyor.

Karadeniz sahillerindeki her ilde başka bir isim takılması bu lezzetli dikenü. Kavurması, torşusu yapılmaması ama benim aklıma böreginde kaldı. Meral Hanım fazla yememem konusunda uyarıcı çürkü fazlası işleme neden oluyormuş.

Yemeklerin biri kalktı, biri geldi: **Pezik kavurması, pancar diblesi, boşkarın kavurması, sakarca kayganası, kuyunak.** Tek etli yemek ise **patatesli yahni** oldu. Bunun buyram yemeği olduğunu belirttiler.

Çay Uzunsaçlı'da içilir

Damakım tüm bu yemekler arasında en çok pusu, beyazpeynir ve bol maydanozla yapılan kuru yulka böreğine verdi.

Ordu'ya gelince **Perşembe, Medresönu**'nde, **Uzunsaçlı**'da çay içmek idettendim. Esas adı Nusret'ir ama ona kimsede adıyla hitap etmez. Yörede **'Uzunsaçlı'** olarak anılır. Onun öni hem 50 yıldan beri kesmediği saçından ve demlediği çaydan gelir.



Karalahana çorbası



Müdev

Çay, dedesinden kalma asarlık ocakta kaynatılır. Türk çayı kullanır. Soyunu dağdaki kaynaklardan getirir. Deterjan bulasızdan dişe bardakları fındık kabuğunun külüyle ovalar.

Aksi suratlı derler ama ben hep güleriyizimü gördüm. İçtiğim çaylar bu sefer de çok lezzetliydi. Köftemi, Karadeniz'e doğru uzanan bir burun üzerindeki **'Çaytepe Köftesi'**nde yedim. Karadeniz mutfağında et kumlu ama köftenin en lezzetlisini de Karadenizliler yapar.

Ordu gezisinde görülmesi gereken bir başka lezzet durağı da **'Vonah Celal'**dir. Oraya gittiğimizde Celal Bey kravatını takmış bizi bekliyordu. Lokantanın girişi bir torşu mizzesini andırıyordu. Kavunozlarda her şeyin torşusu vardı.

17 çeşit pide

Karadeniz'de pidenin yeri ayrı. Pide herkesin baş tacıdır. Özellikle pazar sabahları herkes pidenin başına oturur. Adı konmuş bir lezzet yarış vardır kentler arasında. Ordulular en lezzetlisini kendilerinin yaptığını söylerler. Samsunlular da, Giresunlular da, Bolcalılar da, Epiyeliler de, Trabzonlular da aynı iddialarda bulunurlar.

Pide yemek için **'Aktaşlar'**a gittim. Soydan, münüde 17 çeşit pide vardı. Ben klasiklerini seçtim: **Çift yumurtalı ve kıymalı, kusbası etli, Ordu yağlaması.**

Pideleri yerken damakların çatladığını hissettim. Bahar geldi, geliyor. Her yer otlarla kaplanacak. Hem toplayın hem tadına bakın hem de Ordu'yla tanışın.

Uzak değil, uçakla 1 saat 15 dakikada gidiliyor. Haberinizi olsun!