Radikal

Bodrum'a kış da yakışır

MÜGE AKGÜN

Radikal Hayat / 23/11/2013

Bodrum'u sevenler yazı bir kenara bırakıp kışın gelmeli. Çeşit çeşit otları, deniz balıkları ve sakin sokaklarıyla bu mevsimde Bodrum çok daha çekici.

1980'lerin başında İzmir'de yaşarken yaptığım gibi iki günlük bir kaçamakla Bodrum'a gittim. Yat limanından başlayarak baştan sona sahilde yürüdüm o kendisine çok yakışan rüzgârı ve tabii anılar eşliğinde.

Bodrum'un güzelliğini yaşamak için kesinlikle kışın gitmek gerektiğine bir kez daha kani oldum. Birkaç yıl önce Bodrum sokakları kalabalıktan yürünemez hale geldiğinde ben de merkeze inmekten vazgeçmiştim. Bırakın güzelliğini, ne olup bittiğini, nelerin yapılıp nelerin yok olduğunu anlamak için bile sokakların boş olduğu bir dönemde yürümek gerekiyor Bodrum'da.

Bir zamanlar ders bile çalıştığım Raşit'in kahvesinin yerinde yeller estiğini zaten biliyordum ama etraf boşken önündeki devasa hamburgerci tabelası, insana bir başka sevimsiz geliyor. Keşke Bodrum'u Bodrum yapan en unutulmaz buluşma noktası Raşit'in kahvesi otantikliğini kaybetmeden yaşatılabilseydi. Kumsala atılan masalarda en unutulmaz rakı-balık muhabbetlerinin yapıldığı 'Hey Yavrum Hey'in tabelası duruyor ama o da mantıcı olmuş. Neyse ki Dinç Pansiyon, eğlence anlayışı, havası değişse de Halikarnas gibi az sayıda mekân hâlâ eski yerinde.

Çevresini sarıp sarmalayan tüm tepeler birer bina ormanına da dönüşse, ne kadar şikâyet edersek edelim kendine özgü ara sokakları ve beyaz rengin sağladığı dil birliği Bodrum'u yine de benzersiz kılıyor.

Mevsim balıkları ve otları

Bodrum ve çevresinin sonbahar ve kışın yaza göre çok daha zengin bir mutfağı var hem balık çeşitleri hem otları hem de meyveleriyle. Kasım ve aralık aylarında tezgâhlarda dil, orfoz, akya, barbun, istavrit, kupez, lahos, torik, karides, kalamar, ahtapot ve trança bulunabiliyor. Ebegümeci, hardal otu, ısırgan, çipez, hindibağ, radika, deniz börülcesi ve çintar, kuzu göbeği, körek gibi mantar çeşitleri pazarlardan eksik olmuyor bu günlerde. Bitez, Bodrum, Ortakent, Turgutreis, Torba, Gümüşlük ve Gümbet haftanın yedi günü doluyor hepsi ayrı bir güzellik olan pazarlarla.

Sakinliğin yanı sıra bütçesinden büyük paralar ayırmak istemeyip de kaliteyi yakalamak isteyenler için seçeneklerin bol olduğu sonbahar ve kış mevsimleri en uygunu Bodrum'u yaşamak ve anlamak için. Her şeyi bir yana bırakın, deniz ürünleriyle dolu sıra sıra tezgâhları görmek, balık yemek için bile gidilir.

Naçizane bir öneri, Bodrum'un yazlık bir yer olmaktan çıkıp tüm mevsime yayılan bir turizm destinasyonu olması için konaklama kadar yemeğin de önemli olduğunun anlaşılması, kimlikli lezzet duraklarının sayısının artması, şef restoranlarının da açılması lazım. Şimdiye dek balıkçılarla idare edildi ama daha iddialı olmak için daha fazlasına gerek var...

The Marmara Bodrum

Bodrum'a arabayla geldiğimiz günlerde, tüm kasabayı kuşbakışı gören bir noktada mutlaka durur, o eşsiz manzarayı hafızamıza kazımak isterdik. The Marmara Bodrum da böyle bir manzaraya sahip. 15 yıl kadar önce, Ersen Gürsel ve Haluk Erar'ın mimari projeyi üstlendiği sade bir lüks konseptle tasarlanan otel 2000'den beri 'Small Luxury Hotels'in Türkiye'deki üç üyesinden biriymiş.

Otel kalın taş duvarlarıyla yaz sıcağına olduğu kadar şömineli salonlarıyla kış gecelerine de çok uygun. Otelin müdürü Onur İslam, şef Zekeriya Yıldırım (Zeki Usta) olmak üzere tüm ekip konuklarla bire bir ilgileniyor. Otelin kedileri bir bacağını trafik kazasında kaybeden 'Tripot' ve 'Şerafettin' de tüm şefkat gösterilerine açık.

Şef Zeki Usta otelin ilk açıldığı günden beri bir üyesi. Neredeyse her bölümde çalışmış. Son durağı, çok da başarılı olduğu mutfak. Özellikle yöresel ürünler ve tariflerden esinlenerek yaptığı yemekler çok lezzetli. Sabah kahvaltısı için yaptığı otlu omlet ve taş fırında pişirilen otlu, peynirli pidenin tadı unutulur gibi değildi. Kahvaltı sofrasında Bodrum'un ve çevresinden olduğu kadar farklı yörelerinden bal, peynir, tereyağı, zeytinyağı ve zeytin gibi en özel ürünleri bir araya

toplanmış. Bölge Genel Müdürü Uygar Koçaş bu konuda çok titiz.
The Marmara Bodrum'un deniz ürünleri mönüsü de hem yalın hem de çok lezzetli. Bodrum mandalinasında dinlendirilmiş rokalı karides salatası, hellimle doldurulmuş bebek kalamar ve ana yemek kayısılı, yerli mantarlı sote edilmiş ıspanak yanında sunulan levrek ızgara dört dörtlüktü.

YENİ AÇILANLAR: LAGÜN
Bodrum Havaalanı sapağının tam karşısındaki yoldan gidilen Bargilya'da yaz sonuna doğru açılan balık restoranı Lagün kısa sürede ünlenmiş. Ayten Hanım'ın yeri olarak da anılıyor. Deniz börülcesi, ahtapot bacağı, deniz tarağı, karides; gidenler bu lezzetleri anlata anlata bitiremiyor. Ortak kanı: Fiyatlar ne ucuz ne uçuk. Tel: 0252 524 52 85

Şefin önerisi: Taze kuşkonmazlı dil balığı
500 gramlık dil balığı fileto halinde dört parçaya ayrılır. Parçalar rulo şeklinde sarılır. Taze baharatlar ve zeytinyağı ile marine edilir. Dörde bölünmüş bebek patatesler sotelenir. Taze kuşkonmaz haşlanır. Küp küp doğranmış avokado, kuru domates ve kişnişle karıştırılır. Marine edilen dil balıkları çok az zeytinyağı ilave edilmiş tavada kısık ateşte pişirilir. Kuşkonmazların üzerine yerleştirilerek patates ve avokado salatasıyla birlikte servis edilir.