

KEME KEBABI

KEBABIN ASALET ÜNVANLISI



Deniz Gürsoy
İstanbul – Fındıklı
Rotary Kulübü GDB

Ciğer o'nun yerin kızı olarak tanımladığı yer mantarı gerçekten de bir gastronomi harikasıdır. Fransızlar la truffe, İngilizler de truffle diyorlar. Türkçemizde familyanın tamamı yer mantarı olarak adlandırılmasına rağmen bizdeki türüne domalan veya keme deniyor. İç, Güney ve Doğu Anadolu'da meralık yerlerde ağaç diplerine yakın, toprağın 10-15 cm altında Nisan ayından başlayarak yaz boyunca yetişir. İçi siyah olanı kokulu, ve içi beyaz olanı kokusuz olarak iki çeşidi vardır. Kebab yapmak için kokulu olanlar tercih edilir.

Domalan adının toplayanın eğildiği andaki vucut şekliyle bir ilgisi olduğu için mi koyulduğunu bilemiyorum. Ama bildiğim bir şey varsa o da Antik Yunan ve Roma

İmparatorluğu süresince afrodisyak olarak tüketildiği.

Trüf mantarları yaşamlarını toprağın altında sürdürdüklerinden, toplanmıyor, avlanıyor. Önceleri dişi domuz önde, toplayıcı arkada mantar avına çıkarılmış. Zira dişi domuz erkek domuzun seks daveti kokusu alıyor bu mantardan ve yerin yedi kat altında da olsa gidip buluyor bu mantarı. Bakmışlar ki dişi domuz bu oldukça pahalı olan mantarların bir kısmını yalamadan yutuyor ve arada isteri krizleri geçirip ortalığı darmadağın ediyor, bu işi özel yetiştirilen köpeklere vermişler bu işi. Köpek mantar yer mi? Yemez.

Yer mantarının en iyi cinsleri Fransa başta olmak üzere İtalya ve İspanya'da çıkıyor. Bu mantarların zirvedeki türleri iki çeşittir. Biri kış mantarı ki, bunun merkezi Fransa'nın Perigord şehridir. Gastronomide



ısıtılarak kullanılır. Diğeri ise beyaz kış trüf mantarıdır. Bunun da merkezi İtalya'nın Alba şehridir. Gastronomide çiğ olarak kullanılır.

Bizim domalan mantarı İtalya'nın Toscana bölgesinden Lazio bölgesine kadar olan verimli topraklarda yetişen "Toscan Truffle" ile çok yakın akrabadır. Domalan yaz trüf mantarı sülalesinden olduğu için kış mantarlarına nazaran daha az aromalıdır. Az aromalı olmasına rağmen Gaziantep'in keme kebabını emsalsiz bir lezzet şöleni haline sokmaya yeter de artar bile.

Nisan yağmurları biter bitmez bu mantarın yetiştiği bölgelerde işin uzmanı aileler mantarı topraktan çıkartmak için binlerce yıldır babadan oğula geçen bu beceri için gerekli aletleri temizleyip parlatacaklardır. Küsgüç denilen sopa yontulacak ve ucuna mızrak başına benzeyen sivri demir olan hişt itina ile takılacaktır. Sonra keme deliciler oğulup parlatılacaktır. O da ne mi? Yer

elmasına benzeyen şekliyle kemeyi kebab yapmak için evvela iyice yıkayacağız ki üzerine yapışmış topraklardan arınsın. Sonra ponza taşıyla dış tüzeyini iyice törpüledikten sonra kemeyi tam ortadan ikiye bölüp konik şekilde özel bir metal çubuk olan keme deliciyle dikkatle tam ortalarında delik açacağız. Sonra zırhta çektığımız et artık kıyma haline gelmiş ve bu kıymadan bir topak alıp şişe geçireceğiz, sonra bir kemeyi ortadaki deliğinden şişe dizeceğiz ve bu böyle devam edecek.

Sonra mı? Sonra, ateşi hazırlayacağız. İllaki meşe odunu olacak ve harı gitmiş küllenmiş olacak. Artık kebabı sık sık döndürerek suyunu akıtmama ve yakmadan pişirme maharetinize güvenmekten başka bir şey kalmıyor.

Ağzımızdan akan suları bir kağıt peçeteye uzanıp da silmekten başka.