

Ýskilip Dolması Türkiye'nin en ünlü yemeđi

Cumartesi, 06 Mart 2010

Son Güncelleme Cumartesi, 06 Mart 2010

Türkiye'nin en ünlü yemek dergisi olan Turkuvaz gurubuna bađlý Sofra dergisi mart ayındaki sayısında kapađý Ýskilip Dolması ayırdý. Dolmanın pişirilipi ile ilgilide tarif veren dergi çekimleri Ýstanbul Meyyali restaurantta yapmýþ. Yazýya böyle bađlamýþlar. Kızýlýrmak'ın çizdiđi bereketli yay içinde kalan ve Anadolu'nun ilk yerleşim merkezlerinden olan mutfaklardan örnekler seçtik sizlere. Yüzlerce yýllýk geçmiþi ve kendine has pişirme þekli ile bu yöremizle özdeşleşen Ýskilip Dolması'ný Meyyali Restaurant Muhsin Ertürk hazýrladı."

Ca içinde piştiđi için Ýskilip Dolması'na farklı bir isim kondukmaya çalıþsalarda bu lezzetli yemek CA hecesiyle ifade edilemeyince kadar kökü eski. Dergi Ýskilip Dolması iki nokta üstüste deyip böyle tarif etmiþ. Çorum'un Ýskilip ilçesinde yapıldýđý için yemeđi verilmiþtir. Piriñ pilavına benzesede tadý çok farklı bir yemektir. Yüzlerce yýllýk geçmiþe sahip olan bu geleneksel yemek, düđün ve cenaze törenlerinde halen yapılmaktadır. Ca dolması dolmacý adý verilen aþçýlar tarafından hazýrlanýr. Adýný içinde pişirilip olmayan ham iplikten dokunmuş ca adý verilen çuvalýndan almýþtır.... diye devam etmiþler.

Sonuçta Ýskilip Dolması Ýskilip'in tarih ve kültür geçmiþini en güzel yansıtan araçlardan birisi. Geçen sene Antepli usta Musa Dađdeviren ABD'de CÝYA diye bir mekan açmýþ ve Ýskilip Dolması ile hem Türk basýnýn hem de ABD basýnýnda yer almýþtır.

Dolmayı neden erkekler pişiriyor.

Ýskilip Dolması'nın ilk kimler tarafından pişirildiđi ile ilgili pek çok fikirler var. En yaygın olaný ise Osmanlý'nın sahra yemeđi tezi konuyla ilgili bir çalıþma yapan bir baþka araştırmacı ÝskilipDolması ile ilgili ilginç açıklamalarda bulundu. Adýný ve konuyla ilgili daha sonra açıklayacađýmız araştırmacı Ýskilip tarihinin M.Ö 6000 yýlına dayandýđýný söylüyor. Ýskilip Dolması erkeklerin yaamazonlara dayandýrýyor. Biliyorsunuz Süerlerin döneminde kadýnlar savaþçý erkekler köleydi. Yýlda bir kez çiftleşme dönemi Dolmada o dönemde erkekler hazýrlattýrýlýrdý. Aynı araştırmacı dolmanın 12 saat piştiđini bu yüzden askerlerin seferlerde bu süre yemekle uğraþamayacaklarýný söylüyerek. Osmanlý'nın sahrada Ýskilip Dolması'ný kullanmadýđý belki sarayda kullanmýþ belirtiyor.

Yakýnda bize ulaþacak makaleyi sizlerle paylaþacađýz.