



elvan.uysalbottoni@luciturkiye.com

BİR KAHRAMAN OLARAK AHTAPOT

Ahtapotlar denizlerin en büyüleyici canlılarından. İlerleyen satırlarda bu harika hayvanın nasıl pişirileceğinin tartışılacağı düşünülürse, biraz çelişkili bir önerme. Sadece vücudumuza enerji, protein sağlamak için değil aynı zamanda zevk için tükettiğimiz hayvanları tanımak, mümkün olan en iyi şekilde pişirerek, her dirhemini yiyerek onurlandırmak her et oburun en büyük sorumluluğu.

Dünyada ahtapot tüketimi her geçen gün artıyor. Elbette baş tüketici Uzakdoğu ülkeleri, Japonya, Kore. İtalya, İspanya da önemli tüketici ve ithalatçılardan. Artan talebi balıkçılık yoluyla karşılamak zorlaştığından, ahtapot çiftlikleri de gittikçe yaygınlaşıyor. Genel olarak kültür balıkçılığı, etik kaygılarla yola çıkmadığı konvansiyonel yolları kullandığında çevre dostu olmayan tesisler. Ahtapot kültüründe durum iyice ağırlaşıyor. Ahtapot her

gün ağırlığının üç katı yiyecek tüketen bir et obur. Dolayısıyla ahtapot çiftlikleri, bu iştahı yerinde denizler harikasını besleyebilmek için epey balık, balık yağı, önemli bir protein kaynağı kullanıyorlar. Doğada bundan daha fazla çoğalamıyorlarsa doğanın bir bildiği vardır elbette. Sorumlu et oburlar olarak dünyanın neresinde olursa olsun kültüründen uzak durmakta, bu çiftlikler iyice yayılmadan talepsiz bırakmakta fayda var.

Denizlerin en zeki hayvanı kabul edilen

ahtapotlar, memeliler ve kuşlarla birlikte hissedebilen hayvanlar kategorisinde inceleniyor. Memelilerden de türdeşi omurgasızlardan da tamamen farklı bir evrim yolu izleyen ahtapot, gerçekten uzaydan denize yerleştirilmiş gibi nevi şahsına münhasır bir hayvan. İnsan yüzünü tanıyor, gördüğü yüzü aylarca unutmuyor, bulmaca çözebiliyor, Nemo filminde olduğu gibi gerçekten dahice planlarla akvaryumundan kaçabiliyor. Bildiğimiz anlamıyla merkezi bir sinir sistemi yok



sonra aklını yitirmişçesine yumurtalara adıyor kendini. Nöbet tutuyor başlarında. Yemeden içmeden kesiliyor. Yumurtalar sağ salım çatladıklarında dişi ahtapotun vücudu yavaş yavaş yaşam fonksiyonlarını kapatıyor ve çocukları doğduğunda ölüyor. Yeni doğan ahtapotlar aralarında zaman zaman iletişim kursalar da hayatlarına yalnız kovboylar olarak devam ediyorlar. Yalnız ve güzel yaratıklar olarak.

Ahtapotları azıcık daha yakından tanıdığımıza göre bu güzel hayvanları nasıl hak ettikleri saygı ile tüketebiliriz sorusuna gelelim. İtalya'nın en ahtapot sever bölgelerinden Toscana'da ahtapot "mahpusta" pişiriliyor. Tüm geleneksel tariflerde olduğu gibi mahpusta ahtapotun da farklı versiyonları var. Hepsinde ortak olan nokta ise ahtapotun su ilave edilmeden, kendi suyunda pişmesi. Mahpusta tabirinin nedeni ise, pişirildiği tencereden buhar çıkışını asgariye indirmek için tencerenin üzerine bir ağırlık, muhtemelen bir tuğla, koyarak buharın tencereden çıkışının önlenmesi.

Bizim evde mahpusta ahtapot temiz-

lendikten sonra tencereye koyuluyor. Toscana'dan, tuğlada tavuk ve mahpusta ahtapot gibi Toscana yaratımı tarifler için özellikle edinilmiş ateş tuğlası tencerenin üzerine yerleştiriliyor. 1 kg ağırlığındaki bir ahtapotun 45-50 dakika pişmesi yeterli. Yumuşacık çıkıyor tencereden. Ahtapotun saldığı su da risotto ya da makarna sosu lezzetlendirmede kullanılıyor. Bu şekilde pişen ahtapotu üzerine biraz maydanoz serpip ve Maldon tuzu ile lezzetlendirip enfes bir zeytinyağı ile evlendirerek en yalın haliyle servis ediyoruz. İtalyan zeytinyağları içinde bu tür ahtapot yemeklerine en çok yakıştırdığım yağlar, Marche Bölge'sinden iyi sıkılmış bir Ascolana cinsi. Mesele Fra Bernardo zeytinyağı. Yerli zeytinyağları içinde ise Novavera'nın Uslu'su ahtapotun zarif, hafif tatlı etine çok güzel eşlik ediyor. Lütfen o güzelim ahtapotu limona boğmayın. Elbette o tatlı etin hafif asidite ile derinleşmesi iyi fikir. Bunu limon kabuğu ya da memleketimin harika mandalinalarının henüz yeşilkenki kabukları da yapabilir.

Dileyen bu şekilde pişmiş ahtapotu kapağı ya da zeytin taneleriyle de hazırlayabilir. Ne kadar az malzeme o kadar iyi, unutmamak gerek.

Mahpusta ahtapotun bir diğer versiyonunda ise temizlenen ahtapot zeytinyağı ve sarımsakla hafifçe kavrulduktan sonra su ilave edilmeden yine aynı şekilde pişiriliyor. Bu şekilde yenmeye daha hazır bir versiyon elde ediliyor.

Mamma Mia'dan Pina annenin Santa Lucia usulü Ahtapot tarifi

Mutfaktaki ilk adım da çok hassas. Ahtapotun kurulanmadan, sarımsaklı kızgın zeytinyağına atılması gerekiyor. Hafif suyu olduğu için tencereye buluşma anı çok önemli. Ahtapotun havai fişek efekti yapmaması için bir elde ahtapot, diğer elde tencerenin kapağı ışık hızında hareket etmek gerekiyor. Kapağı kapattıktan sonra epey patırtı kopuyor ama endişelenmeye gerek yok. Ortalık sakinleşip, ahtapotçuklar kırmızı bir renk almaya başladığında kapağı açıp, sarımsakları çıkarıp, biraz beyaz şarap ekliyoruz. Şarap uçana kadar tencerenin kapağı açık vaziyette pişirmeye devam. Sonra kapak tekrar kapanıyor ta ki ahtapotlar yumuşacık olana





kadar yaklaşık 1,5 saat pişiriliyor. Pişen ahtapotları tencereden alıyoruz. Suyuna Pina'nın evde yaptığı domates konservesini ve bol fesleğen ilave ediyoruz. Kabuğu soyulmuş taze domates de aynı işi görüyor elbette.

Normalde domateslerle ahtapot birlikte pişiyor ama Pina ayırmayı tercih ediyor. 10 dakika sonra domates ve ahtapot vuslata eriyor. Birlikte 15 dakika daha pişiyorlar. Toplam pişirme süresi 2 saati buluyor. Ahtapotuna göre daha uzun da sürebilir.

Üzerine bol maydanoz, güzelinden zeytinyağı. Santa Lucia usulü ahtapot hazır. Sıcak da soğuk da servis edilebiliyor.

Düdüklü tencerede ahtapot

Düdüklü tencere ekolojik faydaları düşünüldüğünde artık yıldızlı şefler tarafından da hor görülmeleyen bir pişirme tekniği. Mahpusta ahtapotla mantık aynı. Pişirme süresi daha kısa. Zeytinyağında bir parça sarımsak ve kerevizden zahtere canınızın çektiği kokulu otları hafif kavurun. Temizlenmiş ahtapotu tencereye yerleştirip kapağı kapatın. Ekstra su ilave edilmiyor. Ahtapot illa ki kendi suyuyla pişecek. Düdük sesinden sonra ahtapotun büyüklüğüne göre 15-20 dakika pişmesi kafi.

Polipo Ubriaco/ Sarhoş Ahtapot

Ahtapotun sarhoşu da ayrıca makbul bir yemek. Havalalar soğumaya başladığında belki daha uygun olabilir. Deniz ürünleri beyaz şarapla yapılır, yenir tezini çürüten bu yemek kolay, ekmeğin iyisi bulunduğu anda suyuna banılmaklı.

Bir büyük ahtapot alınıp temizleniyor ve iki parmak kalınlığında parçalar halinde doğranıyor. Biraz zeytinyağında sarımsak kavruluyor. Ahtapot parçaları



Yukarıdan aşağıya: Polipo Ubriaco (Sarhoş Ahtapot); Ahtapot sous vide; kaliteli bir zeytinyağı, deni tuzu ve kıyılmış maydanoz iyi pişmiş ahtapotun lezzetine lezzet katıyor.

ilave ediliyor, çok kısa süre zeytinyağında kavrulduktan sonra kullanılan ahtapotun ağırlığının yarısı değerinde kırmızı şarap ilave ediliyor. Şarabın alkolünü harlı ateşte uçurduktan sonra tavanın ağız kapatılıyor. 45 dakika kadar iyice yumuşayana kadar kısık ateşte pişiriliyor. Pişimin bitiminde bolca maydanoz kıyılıp ilave ediliyor. Defne yaprağı severler pişimde defne yaprağı da kullanılabilir. Bu işlemi de demir tavada yapıyorum.

Ahtapot Sous vide

Yüksek mutfağın önde gelen isimleri yavaş yavaş sous vide, düşük ısıda vakumla pişirme tekniğinden uzaklaşmaya başlasa da bazı malzemeler var ki, sous vide tadı başka oluyor. Kendi adıma dil, yumurta ve ahtapot sous vide yemeyi çok sevdiğim ürünler. Ev kullanımı için ideal Anova bizim mutfağın sevilen oyuncaklarından. Mis gibi bir zeytinyağı ve Maldon tuz ile vakumlanan ahtapotu Anova'nın tavsiye ettiği gibi 82 derecede 4 saat pişiriyorum. Bu şekilde hazırlanan ahtapot teppanyaki üzerinde biraz ızgara oluyor. Normal ızgara da kullanılabilir. Düşük ısıda yumuşayan et, ızgaranın tütsü etkisiyle derinlik kazanıyor. Yine zeytinyağı ve Maldon tuzla harika oluyor. Novavera'nın, Gemlik ya da Zetay'ın Memecik cinsi zeytinlerden yaptığı yakıcılığı kıvamında yağları, bu ahtapotun tütsülü halini gayet güzel kaldirabilecek ürünler.

Her ne kadar İtalyan tariflerinden bahsettiğimizde bir risotto ya da makarna tarifi elzem olsa da bu seferlik ahtapot kendi başına başrolde olsun dedik. Bırakın bu kıymetli hayvan, karbonhidratın çapkınlığı altında ezilmeden kendi başına gelsin sofralara.

