

Dikenlerin Arasından Gelen Lezzet: Kırçan Kavurması

Karadeniz Bölgesi'nde kadınların dikenlerin arasından binbir zorlukla topladığı, yörede “kırçan” olarak bilinen melocan otundan lezzetli yemekler yapılıyor. Bu yemeklerden “kırçan kavurması” beğeniyle tüketiliyor. - 27.09.2018

Türkiye'de çok sayıda yöresel isme sahip melocan otu, Samsun'da ise “kırçan” ismiyle biliniyor. Melocon otuyla yapılan yemekler, özellikle Çarşamba ilçesinde sofraların vazgeçilmez lezzetleri arasında yer alıyor.

İlkbahar aylarında yağmurların başlamasıyla büyüyen ve kasım ayına kadar doğada dikenlerin ucundan kadınların binbir zahmetle topladığı kırçanın turşusu ve kavurması yapılıyor.

Ziraat teknikeri ve ev hanımı Mükafat Doğan Gümüş, AA muhabirine, kırçan kavurmasının yapılışı hakkında bilgi verdi. Kavurmasının yapılışının kolay olduğunu belirten Gümüş, doğadan toplanan kırçanın öncelikle tencerede haşlandığını anlattı. Gümüş, “Daha sonra suyu acımsı olduğu için iyice süzülür. Tava içinde kızgın tereyağında kavrulan soğanların üzerine kırçan atılarak yaklaşık yarım saat pişirilir. Sonra kavurmasına tat vermesi için içine yeşil ve kırmızı taze biber atılır. Bir süre biberler kırçanla pişirildikten sonra üzerine yumurta kırılır.” dedi.

Gümüş, kırçan kavurmanın, domates ve maydanoz eklenerek servise hazır hale getirildiğini kaydetti.

“Çarşamba'nın yemek kültüründe çok önemli bir yer tutuyor”

Çarşamba Belediye Başkanı Hüseyin Dünder ise ilçenin Türkiye'nin en büyük ovalarından birine sahip olduğunu, bu ovada üretilen ürünlerle kendine has yemek kültürü oluştuğunu söyledi.

Kırçanın Osmanlı döneminden geldiğine dikkati çeken Dünder, “Çarşamba kendine has yemek kültürünün bulunduğu bir ilçedir. Bunlardan bir tanesi de kırçan yemeğidir. Atalarımızdan bize intikal eden kırçan yemeğinin yapımı için doğadan melocan otu toplanır. Yılın belli zamanlarında kadınlarımız doğadan toplar ve turşusunu, kavurmasını, yemeğini yapar.” diye konuştu.

Dünder, Çarşamba'nın yemek kültüründe kırçanın çok önemli yer tuttuğunu kaydetti.

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: Çetin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA