

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>



SERMET MUHTAR ALUS

İSTANBUL'UN GEÇMİŞ GÜNLERİNDE YEME İÇME

SERMET
MUHTAR
ALUS

İSTANBUL'UN
GEÇMİŞ
GÜNLERİNDE
YEME İÇME

HAZIRLAYAN: TUNCAY BİRKAN

ERDİR ZAT'IN
SUNUŞUYLA

SERMET MUHTAR ALUS

İSTANBUL'UN
GEÇMİŞ GÜNLERİNDE
YEME İÇME

Can Miras

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme, Sermet Muhtar Alus

© 2021, Can Sanat Yayınları A.Ş.

Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: Mart 2021, İstanbul

Bu kitabın 1. baskısı 3 000 adet yapılmıştır.

Derleyen ve yayına hazırlayan: Tuncay Birkan

Dizi editörü: Mustafa Çevikdoğan

Düzeltili: Ebru Aydın

Mizanpaj: Bahar Kuru Yerek

Sanat yönetmeni: Utku Lomlu / Lom Creative (www.lom.com.tr)

Kapak tasarımı: Başak Nur Vanlıoğlu / Lom Creative (www.lom.com.tr)

Baskı ve cilt: Türkmenler Matbaacılık Reklam San. ve Tic. Ltd. Şti.

Maltepe Mah. Gümüşsuyu Cad. No: 16-18

Topkapı, İstanbul

Sertifika No: 43087

ISBN 978-975-07-4907-0

CAN SANAT YAYINLARI

YAPIM VE DAĞITIM TİCARET VE SANAYİ A.Ş.

Maslak Mah. Eski Büyükdere Cad. İz Plaza, No: 9/25, Sarıyer / İstanbul

Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33

canyayinlari.com

yayinevi@canyayinlari.com

Sertifika No: 43514

SERMET MUHTAR ALUS

İSTANBUL'UN GEÇMİŞ GÜNLERİNDE YEME İÇME

Derleyen ve yayına hazırlayan

Tuncay Birkan

DENEME



SERMET MUHTAR ALUS, 1887'de İstanbul'da doğdu. Evinde özel öğrenim görerek başladığı eğitim hayatına lise son sınıfta Galatasaray Lisesi'nde devam etti. 1906'da liseden, 1910'da da Mekteb-i Hukuk'tan mezun oldu. Gazeteciliğe mizah yazarı olarak başladıysa da 1931'den sonra özellikle *Akşam* gazetesinde yayımlanan İstanbul yazıları ona asıl şöhretini kazandırdı. 20. yüzyıl başındaki İstanbul'u gündelik hayatı, yemekleri, türküleri, sokakları, ünlü simalarıyla, binlerce ayrıntısıyla yazılarında anlatmaya çalıştı. Tiyatro ve roman türünde de eserler veren Sermet Muhtar Alus, 1952'de İstanbul'da öldü.

İçindekiler

"İzler" Üzerine	13
Derya Gibi Adam – Erdir Zat	15
Metinlere Dair Birkaç Not	23
I. BÖLÜM: MEKÂNLAR, ORTAMLAR	29
Eski Meyhane Âlemleri	29
Eski İstanbul'un Meşhur Lokantaları	34
Lokanta	39
Ali Efendi Lokantası	41
Lokantalar, Birahaneler, Meyhaneler	43
Karaköy'deki Poğaçacı	47
Kâğıthane'de Mekteplilere Kuzu Ziyafeti	51
Mısır Mevsiminde Göksu Çayırı	55
Langa Bostanları	60
Ramazan'da Kilerler	65
Eski Konaklarda İftar	68
Yıldız Sarayı'ndaki İftarlar; Küçük Evlilerin İftarları	73
Eski Sahurlar	77
Eski İstanbul'da Kurban Bayramı	80
Eski İstanbul'da Tatavla Panayırı	84
Eski Şekerciler	90

Köprünün Eski Kadıköy İskeleyi'nde Şekerci İsmail Ağa'nın Dükkânı	95
Geçmiş Günlerde Kahvehaneler	99
II. BÖLÜM: İNSANLAR	105
Yemek Pişirme Meraklıları	105
Boğazlılar	110
Eski Bekriler	115
Kayıplara Karışan Satıcılar	119
Ayak Satıcıları	125
III. BÖLÜM: YEMEKLER, ET ve SÜT ÜRÜNLERİ	138
Meşhur Yemekler I	138
Meşhur Yemekler II	143
Et Bahsi	148
Pastırma, Sucuk Babında... ..	152
Eski İstanbul'da Kaz Yenilen Mevsim	156
Yoğurt	161
Yoğurdun Girdiği Yemekler ve Tabirler	165
Karbonat	169
IV. BÖLÜM: BALIKLAR, DENİZ ÜRÜNLERİ	175
İstanbul'un Balıkları	175
Balık Avı ve Edevatı	180
Büyükdere'de Lüfer Avına Çıkışımız	185
Çinakop Bolluğu	190
Uskumru	193
Sardalya - Ateşbalığı	199
Çiroz	203
Balıkyacağı	208
İstakoz	212

V. BÖLÜM: SEBZELER	218
Marul	218
Salatalık	223
Domates	228
Patlıcan	232
Mısır	237
Kuru Fasulye	242
Pırasa	247
VI. BÖLÜM: MEYVALAR	253
Üzüm ve Bir Vakitki Bağlar	253
Çilek	257
Kiraz	263
Erik	268
Kayısı	273
Dut	278
Karpuz	282
Kavun	287
Şeftali	293
Portakal	297
VII. BÖLÜM: SULAR	303
Madensuları	303
İstanbul'un İyi Suları	307
Sarıyer ve Suları	312
VIII. BÖLÜM: TATLILAR	318
Aşureyi Nasıl Pişirdik? Helvayı Nasıl Pişirmişler?	318
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Şerbet	323
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Reçel	328
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Dondurma	333

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Çikolata ve Kakao	338
Salep	343
IX. BÖLÜM: KURUYEMİŞLER, ABUR CUBUR	348
Fındık	348
Ceviz	353
Kâğıthelvası	358
Gazoz	363
X. BÖLÜM: MÜKEYYİFAT	368
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Bira	368
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Şarap	373
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Rakı	378
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Çay	382
Çay	387
Geçmiş Günlerde Kahve	389
Geçmiş Günlerde Tütün	394
Sigara	399
Saatsizlik ve Cigarasızlık Yüzünden...	402
Nargile	405
Çubuk	409
Enfiye	413

“İZLER” ÜZERİNE

Yakında 100. yılına girecek Cumhuriyet’in yazılı mirasını *yeterince* tanımıyoruz. Bunu söyleyerek, Cumhuriyet’in siyasal, ekonomik, ideolojik, kültürel, düşünsel vs. tarihine ilişkin çok sayıda inceleme ve araştırmadan elde edilen son derece değerli malzeme birikimini ve bu birikime ilişkin yine çok sayıda önemli çözümleme ve değerlendirme girişimini inkâr ediyor değiliz elbette. Ortada devasa bir arşiv var sahiden ama çok temel eksiklerle malul bir arşiv bu.

“İzler” adını verdiğimiz bu dizide yapılacak işin önemli bir boyutunu, işte bu tür eksikleri bir ucundan “tamamlama”ya çalışmak, üç-beş meraklı haricinde kimselerin hatırlamadığı veya varlığından haberdar olmadığı, gazete ve dergilerde gömülü kalmış ama bugün hâlâ söyleyecek dikkate değer şeyleri olan çeşitli yazı ve tefrikaları, artık sadece bazı sahaflarda ve kütüphanelerde birkaç nüshası kalmış kitapları bir tür “arkeoloji” çalışmasıyla gün ışığına çıkarmak ve günümüz okurlarının dikkatine sunmak oluşturuyor denebilir kabaca. Ama meramımız bundan ibaret değil, bunu sırf “ölmüslere merhamet” gösterip yazdıklarını unutulmuşluktan kurtarmak için yapmayacağız, “miras” deyip durduğumuz şeyle ilgili bir meselemiz de olacak.

Yazarının beyan edilmiş veya edilmemiş ideolojisi ne olursa olsun, okurda, bu miras oluşturulurken çeşitli nedenlerle gözden kaçırılmış, kimisi iyice silikleşmiş “izler”i takip ederek Türkiye tarihinin, özellikle de düşünce tarihinin belli alan ve figürleri konusundaki yerleşik kanaatleri gözden geçirme

isteği yaratacak metinler olacağını umuyoruz bu diziden çıkacak kitapların. Bu kitaplarda açık veya örtük biçimlerde ama her zaman ilgiye değer bir üslupla ele alınan birçok temayı (hümanizmden insan hakları kavramlaştırmalarına, demokrasi anlayışlarından ahlak tasavvurlarına, itiraf edebiyatından edebiyat kanonunun oluşumuna, Cumhuriyet aydınının Avrupa'ya ve Osmanlı geçmişine bakışından hayvan sevgisi ve bostan kültürüne çok çeşitli temaları) kapsamlı sunuş metinleriyle tartışmaya açacağız. Türkiye'nin yerleşik bilim, felsefe, sanat, edebiyat, tiyatro, basın, psikiyatri, karikatür, gündelik hayat vs. tarihlerine, özetle düşünce tarihine mutlaka dikkate alınması gereken şerhler, dipnotlar düşen, bu çoğu unutulup gitmiş metinlerle, Cumhuriyet'in "mirası"na yeni gözlerle bakacağız. Benjamin'in tabiriyle "eskiyi yenileme"ye çalışacağız burada: Günümüz dünyasını anlama ve değiştirme çabamızda "geçmiş"in bugün bize hâlâ "kullanabileceğimiz" birçok gizli imkân ve perspektif verdiğini, silikleşse de yok olmamış, peşine düşmeye değer "izler" bıraktığını, yani o kadar geçmiş olmayabileceğini göreceğiz.

Hem tanınmış yazarlarımızın hiç bilinmeyen, bir köşede kalmış metinlerini hem de bir zamanlar çok ünlü ve etkili olsalar da bugün artık çok az kişinin hatırladığı isimlerin eserlerini analitik ve bilgilendirici olmasına özen göstereceğimiz sunuş ve/veya önsözlerle yayımlayacağımız bu dizinin, okurlarda hem bütün bu yazarların diğer eserlerine hem de yazıyla müdahil olmaya çalıştıkları tarihsel dönemlere yönelik yeni bir ilgi uyandıracağını umuyoruz.

Tuncay Birkan

DERYA GİBİ ADAM

Erdir Zat

Son derece verimli bir yazar olduğu halde yazı dizileri, makaleleri, fıkraları, tefrika roman ve hikâyeleri eski gazete sayfalarında hapsolan Sermet Muhtar Alus, buna rağmen kuşağının aynı kaderi paylaşan öteki yazarlarından bir nebze daha şanslıydı. 1990'lerden itibaren yeni kuşaklara aktarma görevini üstlenen bazı tarihçilerin titiz çabaları sayesinde Alus'un bir dizi kitabı yayımlandı. Gelgelelim bu girişim yazarın külliyatı ana hatlarıyla ortaya çıkarılamadan sönümlendi. Muhtemelen kitaplar okurdan süreklilik sağlayacak bir ilgi görmemişti. Gene de bizim kuşağın ve sonrakilerin düşünsel gündemine bir "Sermet Muhtar fenomeni" yerleştirmeyi, giderek devrinin sevilen yazarını bizlere de sevdirmeyi başardılar. Bugün yolu İstanbul tarihine düşenlerin uğramadan edemeyeceği, uğradığında da kolay kolay ayrılmayacağı bir duraktır Alus. İstanbul'un yeme içme kültürüne dair Sermet Muhtar yazılarını bir araya getiren elinizdeki kitabın, külliyatı gün yüzüne çıkarma çabalarının yeniden başladığını bildiren bir işaret fişegi olmasını dileyelim.

Ahmet Rasim, Çaylak Tefik ve Musahibzâde Celal'den devraldığı "İstanbul uşağı" payesini Refik Halid Karay, Abdülhak Şinasi Hisar, Osman Cemal Kaygılı gibi akranlarıyla birlikte taşıyıp Reşad Ekrem Koçu ve Salâh Birsell'e teslim eden Sermet Muhtar Alus, eserlerinde yalnızca İstanbul'u anlatan ender yazarlardan biridir. Varlıklı ve nüfuzlu bir asker ailesinin

parlak çocuğu olarak iyi eğitim aldı, Galatasaray Lisesi'nin ardından Hukuk Fakültesi'ni bitirdi. Fakat hâkim veya avukat olmak yerine, mütevazı bir tercihle, tutkuyla bağlı olduğu şehrinin yaşamını, maddi ve manevi kültürünü, folklorunu, gelenek ve âdetlerini, özellikle de insanlarını yazmaya yöneldi. Bu tercih aynı zamanda onun açısından bir zorunluluktur. Çocukluğunun dünyası kaybolmaya yüz tutmuştu. Osmanlı'nın son dönemine damgasını vurup Cumhuriyet'le birlikte ivme kazanan modernleşmenin "tatbikat sahası" İstanbul hızla değişmekteydi. Değişimin yarattığı kültürel erozyona karşı koymanın gereğine inanan Alus, kendini eski İstanbul hayatının bütün dokularını, renk, koku, tat ve seslerini birer birer kaydetmeye, kaybolmakta olanı toplumsal hafızaya geri kazandırmaya vakfetti. Sadeliği, mizahı, özeni, dili ve üslubuyla özgün bir edebiyat geliştirdi.

1931'de *Akşam* gazetesinde yayımlanan "Otuz Sene Evvel İstanbul" başlıklı ilk yazı dizisi dönüm noktasıydı. Bu tarihten sonra Alus, özellikle *Akşam*'da yayımlanan günlük gazete yazılarıyla geniş bir okur kitlesi edindi. Öğleden sonra çıkan *Akşam* o devirde İstanbul'un en çok okunan gazetesi idi. Hava kararmadan şehrin en ücra köşelerine kadar ulaşır, bilhassa Boğaziçi ve Kadıköy vapur iskelelerinin önüne yığılan balyalar süratle tükenirdi. İşten eve dönen İstanbulluların elinde bir *Akşam* bulunması gelenek halini almıştı. Gazetesinin tirajını artıran prestijli yazarlardan biri olan Sermet Muhtar Alus, işte bu insanların gönlünü kazandı. Yazılarının kupürlerini kesip arşivleyen tiryakileri vardı. Kitabı okurken bu yazıların şehir halkı tarafından çıktığı gün taze taze bir çırpıda okunduğunu, eski kuşaklardan hayatta olan kişileri sabırla dinleyerek derlenen, kıyaslanan, süzülen bu bilgilerin hep beraber "yeniden" öğrenildiğini, hafızadakilerin pekiştirildiğini, dahası kimi durumlarda mutfağa girip bizzat yerinde tecrübe edildiğini akıldan tutmakta fayda var. Böylece Alus'un yapıtını daraltıcı bir "nostalji" perdesinden kurtarıp doğrudan toplumsal tarihin alanına yerleştirmiş oluruz.

Alus'un 40'lı yaşlarının son demlerine tekabül eden bu İstanbul'da hali vakti yerinde kesimlerin rağbet ettiği apartman furyası kentin modernist dokusunu yavaş yavaş örmeye başlamıştı, ancak diğer yandan cumbalı ahşap evlerin çoğun-

lukta olduğu geleneksel mahalle hayatı varlığını bütün ağırlığıyla sürdürmekteydi. Et, un, yağ vb. gibi büyük iâşe kalemleri dışında, İstanbul hâlâ kendi gıdasını kendince üretebilen, daha doğrusu tarihten gelen kendine yetebilme yeteneğini artan nüfusa rağmen korumaya çalışan bir şehirdi. Hâlâ tepelerinde mandıralar, dere boylarında bostanlar, bayırlarında bağlar, meyve ağaçlarıyla dolu korular ve gözüne kestirdiği minnacık toprak parçasına ekecek uygun sebze bakınan veya arka bahçeye ufak tavuk kümesi konduran hamarat bir halkı vardı. Saksılardan çiçek ve arnavutbiberi eksik olmazdı. Deniz, yoksulluğun belini yaratıcılıkla kıran bu çileli halkı bereketiyle himaye ederdi. Haliç'e günbegün kurulan kadim "su pazarı" nimetlerini mahallenin kalbi çarşıya cömertçe akıttırdı. Pazarda "Yedikule" diye bağırmanın marul sattığını herkes bilirdi; "Langa" hıyar, "Bayrampaşa" enginar, "Göksu" patlıcan, "Arnavutköy" çilek demekti... Alus'un bu kitapta açtığı kalenderane sofrası, maneviyatımızda da derin izler bırakan bu muazzam maddi kültür mirasının dolaysız anlatımıdır.

İstanbul hanelerinde kilerin önemli bir yeri vardı. Çarşıdan taze taze mutfağa getirilen günlük gıdalar kilerde istiflenen kuru gıdalarla desteklenirdi. Ramazan yaklaşırken varlıklılarından yoksuluna herkes kileri nevale takviyesiyle ihya etmenin peşine düşerdi. Büyük konaklarda "kalın" ve "ince" olmak üzere iki kiler bulunduğunu söyleyen Alus şu bilgileri veriyordu: "Kalını selamlıkta, vekilharç ağaya emanet; incesi haremde, o da kâhya kadına. Kesesine düğüm üstüne düğüm vuranlarda da birinin anahtarı kendi ceplerinde, öteki hanımefendinin kuşağında." Kalın kilerin muhteviyatını Halep, Urfa ve Sibiryaya yağları; Girit, Edremit ve Ayvalık'tan gelen zeytinyağı, pilavlık Mısır, cilavlık amberbu, çorbalık ve dolmalık Tosya pirinci; çuvallarca un, baklava börek için hususi Romanya unu, kelle şekeri ve "şeytan külahı" tabir edilen sivri şeker; "kumbağa" lakaplı Kumla soğanı hevenkleri, patates küfeleri, envaiçeşit bakliyat çuvalları, paketlerce makarna ve tel, arpa, yıldız, marka şehriye, hoşafılık kuru kayısı, erik, üzüm ve "ezilip kaşık kaşık gövdeye atılacak yaprak yaprak pestil" oluştururdu. Ayrıca sandıklarda gaz ve ispermeçet mumu istiflenirdi.

Alus'un, "dişini sık, kuş sütünü bile bul" dediği ince kilerin içerdikleri ise adı gibiydi: "Zeytinin envarı: Ufaklı büyüklü kara-

sı, mücellası, yeşili, kalamatası. Peynirin çeşidi: Beyaz, çayır, kaşar, kaşkaval, dil, tulum, kirlihanım, hamal ökçesi; reaya harcılardan delikli gravyer, yuvarlak Felemenk, alacalı bulacalı rofor (çok kimse bed rayihalı diye adını bile anmaz, duyunca öğürürdü), sonra halis Kayseri işi kol gibi pastırmalar, kuşgönü tarafları, kangal kangal sucuklar... Reçellerin de türlü: Vişne, çilek, kayısı, erik, ayva, portakal, ağaçkavunu (kebbad), incir, hünnap, Acem üzümü, kabak... Şurupların şişe şişesi: Gül, frenküzümü, ahududu, turunç, gelincik... Murabbaların kâse kâsesi: Yakut, akik, kehriba gibileri." Ayrıca çeşitli turşular, tütün balıkları, fiçı sandalyesi, lakerda, kurutulmuş et ve balık ürünleri...

Her ne kadar deniz tarafından çevrelense de, İstanbul kurulduğundan beri su sorunuyla boğuşan bir şehir. Mimar Sinan'ın var olan Bizans su sistemini geliştirmek üzere inşa ettiği kemerler, dünyanın en uzun suyollarından birini ortaya çıkarmıştı. İki imparatorluk devletinin de böyle büyük bir masrafa girmesinin sebebi, tarihi yarımada'daki su kaynaklarının yetersizliğiydi. Bu yüzden evlere su taşıyan sakalar şehrin hayati tedarikçileriydi. Gaz tenekelerinde Hamidiye ve Terkos suyu taşıyan sakaların sonradan çıktığını belirten Alus, İstanbul folkloruna mal olan eski sakaları şöyle tasvir ediyor: "Daha öncekiler, kılık kıyafetçe bunlara benzemezdi; başlarında soluk yazma bağlı, kenarı bir parmak yağlı, kalıp yüzü görmemiş fes; sırtlarında softaların kazekisi gibi kolsuz, sahtiyandan bir ceket. Kayışla bir omuza takılıp koltuğun altından sarkıtılmış, bir tarafı geniş, öbür tarafı dar, manda derisinden içi bir küp su alır, henüz süttten kesilmiş dana cüssesinde bir kırba. Küçük evlere mahalle çeşmelerinden lökün kokulu, bulanık, içinde vıcıl vıcıl kurtlar kaynayan Kırkçeşme veya Halkalı suyunu taşıyıp dururlar, kırba dolusuna on para alırlardı."

Sakalar su piyasasının toptancısı ise, seyyar sucular da perakendecisiydi. Ancak sucular "iyi su" denen halis içme suyu satarlardı. Hal böyle olunca işin içine kalite faktörü girmişti. Düşük kalite kabul edilen Kırkçeşme, Halkalı ve Taksim suları ucuzdu, ama Kayışdağı, Çamlıca, Taşdelen, Karakulak, Göztepe vd. gibi İstanbul'un uzak ve bakir yerlerinden gelen sular için en az iki katını isterlerdi. Öte yandan şehrin iki yakasının doğal bitki örtüsü olan kuzey ormanlarından sadece su getirilmez, aynı zamanda o sulara gidilirdi; zira bunların çoğu halkın

rağbet ettiği mesirelerdi. Özellikle Sarıyer'in arka kesimindeki "Sular" olarak anılan bölge adeta devrin turizm merkeziydi; Çırçır, Hünkâr, Şifa, Fındık, Kestane suları burada bulunuyordu. Ayrıca Büyükdere sırtlarında da Fındık ve Sultan suları vardı. İstanbul'un iyi sularının kimyager Ali Rıza Bey tarafından yapılan tahlil sonuçlarını bir cetvel halinde sunarak fenni vazifesini yerine getiren Alus, halkın Sarıyer mesirelerindeki su sefası için ayrı bir yazı kaleme almıştı.

Sular'a çoğunlukla cuma ve pazar günleri gidilir, bir gün önceden ailecek hummalı bir hazırlık yapılırdı. Güveçte türlü ve şiş kebabı bu pikniklerin geleneksel yemeği olduğu için gereken zerzevat, sadeyağ ve et temin edilirken hararet verip bol bol su içirtecek tuzlu sardalye, sucuk, pastırma, hıyar turşusu gibi mezeler katıyen unutulmazdı. "Ertesi sabah horozlar öterken herkes hazır, ayaktadır. [...] İskele mahaşerallah! Erkekli kadınlı kimler yok? Haliç Fenerli Rumlar, Kumkapılı Ermeniler, Kuledibili Yahudiler; hepsi Sarıyer'e, Sular'a gidiyor. [...] Hafazanallah dilenci vapuruna rastladın mı, iki buçuk-üç saat heyheyler getir. Yalnız Rumeli kıyısı işleyen vapurlar Mesarburnu'na [Sarıyer İskelesi] bir saat evvel varır, karaya ayak basılır, paralılar talikalarla, eşeklerle, züğürtler tabana kuvvet yolu tutardı. İlerideki üç yol ağzından sola sapanlar hünkâr suyuna, sağa kıvrılanlar Şifa'ya, Çırçır'a, dosdoğru gidenler Fındık ve Kestane sularına vururlar." Çırçır, Fındık ve Kestane suları basık, kuytu ve lodos estiği zamanlarda yaprak kıpırdamayan yerler olduğu için daha çok şifa arayan yaşlılar tarafından tercih edilirdi. Esas eğlence diğer ikisindeydi.

"Hünkâr suyu mesiregâhının alt kısmı erkeklere, kat kat meydanın ortasında beyzî bir havuz, havuzun yanında kahvecinin tezgâhı, öbür yanında derme çatma tiyatro şanosu vardı. Meydancıkta Kemanî Memduh'un veya Tatyos'un incesaz takımı çalar, fasıl aralarında hokkabaz Ortaköylü Yasef'in oğlu ile yardağı Boyacıoğlu marifetler ve şaklabanlıklar yapar, şanoda Kel Hasan yahut Şevki tuluat oynardı." Ne var ki, yemek vaktinde türlü ve şiş kebabı gövdeye indirilip kadehler parlatılınca rehavet baş gösterirdi: "İnce sazdan, hokkabazdan, salaş şanodaki kantolardan, İbiş'in tuhafliklarından kimin haberi var? Karın doyurulmuş, su içile içile mideler lıkr lıkr, büyüğe küçüğe gevşeklik çökmüş; hepsi sanki sabaha kadar salıncak

sallamıştan beter. Kocakarılar, hatunlar, tazeler, kafayı tütsülemiş efendiler, çoluk çocuk, kilimler üstünde sergi, horul horul uykuda. Kafeslerin arkasındaki fingirmozlarla aşağıdaki burma bıyıklılar birbirlerine türlü türlü işaretler, iltifatlar teatisinde.”

Marianna Yerasimos *İstanbul’da Bir Rum Ailenin Mutfak Serüveni* kitabında sözü kökenleri Akdeniz, Balkanlar ve Anadolu coğrafyasına yayılan aile büyükleriyle açar: “Memleketlerinden, köylerinden, adalarından dönemin çekim merkezi İstanbul’a göçen bu insanların yolları burada kesişti. İstanbul’a yerleştiler, evlenip aile kurdular ve göçmen kimliklerinden sıyrılarak ‘İstanbul’ kimliğini benimsediler.” Burada tanımlanan çoğulcu İstanbul’da kimliği Sermet Muhtar’ın dünyasının da anahtarıdır. Kayserili pastırmacı, Karamanlı bakkal, Çankırılı kuskusçu, Arnavut bozacı, Ermeni aşçı, Bulgar sütçü, Kürt suçu, Rum meyhaneci satırlar arasında selamını verip geçecektir. Hasanbey kavununun âlâsını Kızıltoprak’ta manav Pohpoh Mustafa’nın sattığını öğreniriz. Ama Alus bununla yetinmez, zira o Pohpoh Mustafa, vaktiyle tulumbacılık yapmış, kabadayı âleminde nam salmış, *Onikiler* romanında anlattığı belalı çetenin elebaşısı Arap Abdullah’ın yoldaşı olmuştur. Bir başka “elebaşı” Büyükdere’de gece çıkılan maceralı lüfer avında peydahlanacaktır: Kanlıcalı Rifat Efendi. Köydeki balıkçı Koço’dan sandalı kiralar, oltaları peyler: “Ezan suları, buz dolu kovada rakı, hasırlıda Sırmakeş suyu, zeytinyağı, limon, soğuk mezelik kavun karpuz, saç mangal ızgara maşa, bir sepet kömür, hatta yakacak çıra ile boru, sandala kondur. Misafirle oğlu, ben, emektarımız Zenci Hadi de dolduk içine. Elebaşı küreklere geçti.”

Buza gömülen rakı, 100 dirhemlik iki Baküs şişesidir. Alus, İstanbul’da kimliğinin önemli bir parçası olan rakıyı önemser, yeri geldiğinde böyle ilginç detaylar verir. Örneğin Gökusu’daki Dörtkardeşler kır kahvesinin, aynı zamanda tezgâh altında daima “anzarot” bulunduran bir koltuk meyhanesi olduğunu bildirir: “‘Sulu yoğurt var mı?’ parolasını verdin mi kapalı şişede Umurca, Mihyati hazır; tiryakilerden ve ağzının tadını bilenlerdensen, ‘Kayıkla geldik, kayıkla gideceğiz!’ lafını yapıştırdın mı... Kayık düzünün ekstrası.” Langa’daki Maksud’un meyhanesini ve Yenikapı’nın Sandıkburnu sahilindeki salaşhaneleri ayrı bir kefeye koyar, ona göre bunlar yüzyıl dönümü İstanbul’unun kalburüstü meyhaneleridir. Bir başka yazısında ise

şöyle sorar: “Evvel ve ahir Karagöz perdesinden eksik olmayan, eli binlikli Bekri Mustafa mı sarhoşların piri? Yalnız Bektaşî babaları mı ayyaşlıkta nam vermiş?” Ardından tanıdığı eski bekri-leri anlatmaya başlar...

Bahsini bir Ramazan yazısında açtığı için “günah amaçlı” kullanımını alafranga-meşreplerin üstüne atsa da (!) ince kile-rin çilingir sofrasının merkez üssü olduğunu ima etmeden du-ramaz. Mezelere ayrıca titizlenir. Kişilere özgü meze zevklerini dikkatle takip eder. Sözelimi ressam İbrahim Çallı’nın dünya güzeli Keriman Halis şerefine düzenlenen gecede “keyifli keyif-li tutturuşu”nu aktarır: “Ne istakoz ne karides ne havyar... Ne tarator ne cacık ne de turşu, hepsi ziyade olsun! Yeryüzünde domatesten nefis, enfes, harikulade meze yoktur. Bana onu ge-tirin bre garsonlar!” Aynı Çallı yakın arkadaşı tarihçi Ahmet Refik Altınay’ı “çilingir sofrasında, önünde bir istakoz ve nadi-de mezeler, gözleri süzük, çakır keyif halde” resmetmiştir. Ah-met Refik’in şakasını iletmemek olmaz: “Allah razı olsun res-sam dostumdan. Sayesinde istakozu resimde olsun yiyoruz ya!”

Alus eski İstanbul hayatına sahip çıkarken elbette yalnız değildi. Eski-yeni, gelenek-modernizm, Doğu-Batı gibi fikir dünyasının seyrini belirleyen ikilemler pek çok memleket mü-nevverinin kafasını meşgul ediyordu. 1942’de verilen CHP Roman Mükâfatı bu olguyu iyice görünürleştirmişti. Devrin önemli şahsiyetlerinden oluşan 25 kişilik jüri Harf Devrimi’nden sonra çıkan eserleri değerlendirmeye almış, hararetli tar-tışmaların ardından Halide Edib Adıvar’ın *Sinekli Bakkal* ro-manı birinciliği kazanmıştı. II. Abdülhamid dönemi İstan-bul’unun mahalle hayatına odaklanan roman geçmişin değer-lerine sıkıca sarılıyordu. Batı kültürünü sorgusuz sualsiz be-nimsemek yerine buraya özgü bir Doğu-Batı sentezi bulmaya çalışıyordu. Üstüne üstlük, Yakup Kadri Karaosmanoğlu’nun *Yaban*’ının ardından üçüncü olan Abdülhak Şinasi Hisar’ın *Fahim Bey ve Biz* romanı da geçmişî özlemle yâd etmekteydi. Tek parti rejiminin geçmişten kopma gayretini hükümsüz kı-lan bu sonuç, bir anlamda Alus’un üstlendiği misyonun top-lumda karşılık bulduğunun da göstergesiydi.

Nostaljiyi daha ışıklı zamanlara saklayalım. Bugün Ser-met Muhtar’ı okumak nostaljiden çok daha fazlasını içeriyor. Yakın geçmişte gündeme gelen Yedikule bostanlarını koruma

mücadelesi, İstanbul'un ortak kültür mirasının şehir coğrafyasına nakşettiği son kayıtları da yangından kurtarma çabasıydı. Bostanları korumanın en doğru yolunun gene bostan olarak yaşamalarını sağlamak olduğunu savunan bu çaba, ister istemez solgun bir umudu, bir "geri dönüş" dileğini de içeriyordu. İşin tuhaf yanı, şehrin kendi kendine yetebildiği zamanların canlı kanıtı olan bostanların, hâlâ halka taze ürünler sunabilecek kudrete sahip olmaları. Son bostancı mahkeme emriyle uzaklaştırılana kadar Yedikule bostanlarının meşhur marulu, kıvırcığı, rokası, teresi, turbu, maydonozu, dereotu, nanesi, taze soğanı ve Langa hıyarı dahil olmak üzere türlü mevsim sebzesi ve meyvesi civardaki semtlerin çarşılarında, pazarlarında tedarik edilebiliyordu. Sermet Muhtar Alus'un sözünün buralara kadar taşıdığı rahatlıkla söylenebilir. Bize düşen sadece noktaları birleştirmek...

METİNLERE DAİR BİRKAÇ NOT

Yazarın benzer başlıklı birkaç yazısından ilhamla *İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme* adını verdiğim bu kitapta Sermet Muhtar Alus'un bu başlık altında değerlendirebilecek bütün yazılarına yer vermeye çalıştım. Meraklı okurlardan sonraki olası baskılar için benim gözümünden kaçmış başka yazı önerileri de gelebilir diye düşünerek, gördüğüm halde bu kitaba dahil etmediğim yazıların listesini de burada sunmak istedim.

Bu yazılar iki nedenle buraya alınmadı. Birincisi, listedeki 1931 tarihli ilk beş yazıya Sermet Muhtar'ın daha önce yayınlanmış 30 *Sene Evvel İstanbul: 1900'lü Yılların Başlarında Şehir Hayatı* (İletişim Yayınları, 2005) kitabından ulaşılabilir diye yer vermedim. İkinci ve daha önemli neden ise, Sermet Muhtar'ın 20 küsur yıla yayılan gazete ve dergi yazarlığında zaman zaman aynı yazıyı birden çok mecrada bazen olduğu gibi bazen de çok ufak tefek değişikliklerle yayınlamış olması.

Aşağıdaki listede olmadığı halde bu kitaba girmesi gerektiğine inandığınız yazılar olursa bize bildirmenizi rica ediyoruz:

“Patlıcan Dolmasını Hamil (Taşıyan) Koca Kayık Tabağını Şetaret Kalfa Sofraya Getirince”, *Akşam*, 23 Temmuz 1931.

“Ramazan'da, Evvelden Haber Vermeden Baskın Tarzında İftara Gitmek Âdet İdi”, *Akşam*, 27 Temmuz 1931.

“Yiyecek ve İçeceğe Dair Meşhur Şeyler ve Bunların Satıldığı Yerler”, *Akşam*, 20 Eylül 1931.

“Mevsimlere Dair Tandırbaşı Kanaatleri, Yaz ve Kış Hakkında Hükümler”, *Akşam*, 27 Eylül 1931

- "Sokaklarda Şimdi Tesadüf Edilmeyen Tipler ve Satıcılar", *Akşam*, 23 Eylül 1931.
- "Eski Kiraathaneler", *Akşam*, 28 Kanunuevvel [Aralık] 1938.
- "Eski Konakların Selamlık Daireleri ve Kahve Ocakları", *Yeni Mecmua*, 12 Mayıs 1939.
- "Ramazan İftarları, Dış Kiraları", *Akşam*, 24 Birinciteşrin [Ekim] 1939.
- "Mahyalar, Sahurlar", *Akşam*, 28 Birinciteşrin [Ekim] 1939.
- "Eski İftarlar", *Tasvir-i Efkâr*, 17 Eylül 1943.
- "Eski İstanbul'da Seyyar Esnaf", *Son Posta*, 25 Mart 1944 ve 1 Nisan 1944.
- "Eski İstanbul'da Talebeye Kuzu Ziyafeti", *Son Posta*, 13 Mayıs 1944.
- "Eski Ramazanlara Dair", *Son Posta*, 9 Eylül 1944.
- "Eski İstanbul'da Börekçi Dükkânları", *Son Posta*, 17 Mart 1945.
- "Sarıyer Sularına Cuma Gezintileri", *Son Posta*, 4 Ağustos 1945.
- "Pastırma", *Akşam*, 13 Ekim 1946.
- "Bunlar da Kayıplara Karıştı", *Akşam*, 23 Ekim 1946.
- "Çırçır Suyu", *Akşam*, 24 Ağustos 1947.
- "Eski Beyoğlu Barları", *Akşam*, 5 Kasım 1947.
- "Muharrem ve Aşure", *Akşam*, 23 Kasım 1947.
- "Muharremde Aşure Pişirilişimiz", *Aydede*, 24 Kasım 1948.
- "Langa'nın Hıyarı", *Akşam*, 22 Mayıs 1951.
- "Dondurma", *Akşam*, 24 Mayıs 1951.
- "Marmelat, Reçel", *Akşam*, 4 Haziran 1951.
- "Kilosu Seksene Çiğ Bal", *Akşam*, 10 Haziran 1951.
- "Çilek", *Akşam*, 13 Haziran 1951.
- "Domates", *Akşam*, 31 Temmuz 1951.

İkinci olarak, bu dizide yayımlanan kitaplarda genellikle günümüzün yazım kurallarına başvuruyoruz. Bunda da öyle yaptık; yaptık diyorum zira Mustafa Çevikdoğan bu kitapta her zamankinden de fazla çalıştı, her zamanki gibi bütün bu imla işlerini tutarlılaştırmakla kalmadı, Alus'un inanılmaz zengin kelime dağarcığını oluşturan, kimileri neredeyse kendi-

ne has birçok kelime ve tabiri araştırıp metnin sonundaki söz-
lkeye ekledi. Ama bu kitaba özel olarak Alus'un inanılmaz
bir kulak hafızasıyla aktardığı eski İstanbul konuşmalarının
havasını ve sesini biraz daha iyi yansıtabilmek için bu kuralı
biraz gevşetme önerimi kabul etti. Kitapta alıştığınız imlayla
yazılmayan bütün "meyva"lar, "sardalya"lar, "ıstakoz"lar, "ma-
hallebi"ler, "kehlibar"lar, "kordela"lar, "fıkara"lar, "fundan"lar,
"ilvan satmak"lar, "estağfirullah"lar, "sıbyan"lar, hatta "sarma-
yor"ların sebeb-i hikmeti bu.

Son olarak, Kırmızı Kedi Yayınları'na ve ağlayan evik'e
bu kitabın yayımlanması için gösterdikleri anlayış ve işbirliği
için teşekkür ederim.

Tuncay Birkan

İSTANBUL'UN
GEÇMİŞ GÜNLERİNDE
YEME İÇME

I. BÖLÜM

MEKÂNLAR, ORTAMLAR

Eski Meyhane Âlemleri

Çok nüfuz-ı nazarlı bir kaarımın, eski meyhane âlemleri hakkındaki şayan-ı dikkat sözlerini aynen yazıyorum:

Masal olanları hatırlarken Yenikapı'daki Sandıkburnu ile Langa'daki Maksud'un Meyhanesi'ni unutmak kabil midir?

Sandıkburnu o vakitler, devrin kibarlarının rakı içtikleri yegâne yerdi.

Yazın, mehtaplı gecelerde, sahilden 100-150 metre kadar denize doğru uzanan salaş gazinolar hıncahınç dolar, oturacak yer bulunmazdı. Bunların içinde Artin'in Gazinosu, mezelerinin nefaseti itibarıyla en mükemmellerinden ve en çok müşterisi olanlardandı. Hele, damadı Aris'in yaptığı fasulya pilakisi ile ciğer tavasının emsali yok. Seyyar mezcilerden Onnik de buranın maruf simalarındandır.

Langa'daki Maksud'un Meyhanesi ise büsbütün başka bir âlem idi. Mezelerinin nadideliğinden başka temizliğiyle de meşhur olan bu meyhane bir mecmua-i zurafa idi.

Buranın belli başlı müdavimleri arasında, Şura-yı Devlet başmuavinlerinden İbrahim Bey'le arkadaşlarını,

maliye mümeyyizlerinden Nazif Bey ve yegâne arkadaşı Nalıncı Tahsin'i hatırlamamak kabil değildir. .

İbrahim Bey zevk ve eğlenceyi sever, ehlidil bir zat; Nazif Bey ise bir zarafet ve nezaket numunesi. Tahsin'e gelince hoşsohbet, mazmun-tiraz bir adam. Sınıfının hoyratlığı ve kalabalığı ile hilkatinin nezaketi, gözlerinin inceliği yaman bir tezat numunesiydi.

Sesinin güzelliği ve musikideki behresiyle meşhur ve maruf olan Arap İbrahim'le Enderunlu Raşit buranın belli başlı müdavimlerindendi.

Raşit'in fıkraları, hikâyeleri ve taklit hususundaki maharet ve melekesi hakikaten enfesti. Nükteleri orijinal, esprisi kuvvetli, eşine tesadüf etmek mümkün olmayan bir sanatkâr.

Borazan Tevfik'le Sadaret Mühimme Kalemi müdürü Ata Beyzade Asım merhum, arada bir Maksud'a uğrarlar, tuhafılarıyla samileri garik-i hande ederlerdi.

Asım merhum, fıtraten komik ve nüktedan olmakla beraber şekil ve çehre itibarıyla da tuhaf. İyi Fransızca bilir, sadaret aklamında o zamana göre mühim bir vazife sahibi.

Raşit, Balkan Harbi esnasında öldü. Son dem-i hayatında Balıkpazarı ve civarında su satarak geçiniyor, daha doğrusu bir nevi dileniyor, aldığı beş-on parayla kifaf-ı nefis ediyordu.

O günlerde Ahmet Rasim Bey, ekseriya Balıkpazarı'nda, Mihoni'nin Meyhanesi'nde akşamcılık ettiği için Raşit daima onun bulunduğu saatlerde meyhaneye sık sık uğrar ve üstat bu çok eski dostuna yardımdan geri kalmazdı.

Arap İbrahim, birkaç sene evveline gelinceye kadar, Ayasofya Camisi'nin avlusundaki kahvede görülürdü. Yaşının 80'i mütecaviz olmasına rağmen sesi hâlâ güzel, hâlâ munis ve berraktı.

Mısırlı büyük Halim Paşa'nın yetiştirmelerinden olan Arap İbrahim, adliye memurlarının güzidesi ve musiki meclislerinin aferidesiydi.

Bugünlerde meydanlarda yok. Acaba o da mı uhreviler âlemine göçtü?

Sandıkburnu ile Langa'nın müdavimleri, yukanda geçtiği gibi ekseriyetle İstanbul'un tanınmış simaları, zevk ve eğlenceye düşkün rical ve memurin, mamafih çarşı esnafından bilhassa yorgancılardan birçok kimseler de buralara gelirler, akşam zevkini itmam ederler. Bunların meyhanesohbetleri, eve dönüşleri de ayrıca bir âlemdi.

Tavukpazarı, Çarşıkapısı ve civarı da mühim bir eğlence yeri idi.

Diyanıbekir Kıraathanesi'nin karşısındaki sokağa girince, sağdan birinci sokağa sapıldı mı, kudemanın selatin tabir ettikleri meyhanelerden –şimdi ismini iyi hatırlayamıyorum, zannedersem Sarraç Hanı namıyla maruf– büyük meyhane, Tavukpazarı'nın en işlek meyhanesiydi.

İçerisi gayet geniş, etrafa gayet büyük Enez küpleri ve fiçılar yerleştirilmiş; dükkânın rutubetini izale etmek için akşam sabah ödağacı ve amber yakılır. Arkada bir de küçük bahçesi var. Şakayıkların, sümbüllerin, karanfil ve güllerin arasındaki masaların etrafına müşteriler dizilir, sessiz ve müsterih, rakılarını içerler.

Meyhanenin sahibi Hacı Bey namında bir zattı. Başına aziziye kalıplı bir fes, sırtına önü daima ilikli bir reдингot giyer. Temiz, dürüst bir Türk Rum'uydu. Müşterilerle muhtelif mesail üzerine müdavele-i efkâr eder, bilhassa edebiyat bahislerinden hoşlanırdı. O, dükkânında bir patron değil bir müşteri gibi hareket eder, meyhaneyi garsonlar idare ederdi.

Akşamüstü, vakit-i kerahet geldi mi, kendisi bir masasına başına geçer, "karafa" tabir edilen şişe önüne gelir, tıpkı bir müşteri gibi içer, keyif çatardı.

Buranın mezeleri de bu gibi yerlerin verdiği meze-lerin aynı.

Bu meyhanenin, evvelce meze bahsinde başka bir hususiyeti varmış: Küçük çukur sahanlarda, işkembe çorbasının “tuzlama” tabir edilen nevi verilir, sahanların altına ufak bir mangal konurmuş. Sebebi, tuzlama soğumasın ve müşteriler sıcak sıcak yesin. Malum ya, işkembe soğursa paçavra gibi bir şey olur.

Bir zamanlar buranın belli başlı müdavimleri şunlardı:

Şair Mehmet Celal, “Azizim” namıyla maruf Arif Bey, şair Deli Rıfkı.

Bunların arasında bir de Fazıl Reşit vardı. Fazıl, hakikaten ateşin bir zekâya malikti. Gazetelerde yazdığı hicivler, makaleler ne kuvvetli bir kalem sahibi olduğunu gösteren eserlerdir.

Uzun seneler Düyun-ı Umumiye’nin pul kısmında çalışan Fazıl, Umumi Harp’te, Şehislam Kapısı karşısında ve sokakta arzuhalcilik etmeye başladı, sefalet içinde öldü.

Kendisine her tesadüfte:

Pa-bürehne, sine suzan
Yolumuz seng-zare düştü
Kendimiz takdire kurban

parçasını terennüm eder, sonra cebinden çıkardığı küçük şişeden bir yudum dem çekerek uzaklaşırdı.

Daha evvelleri, şair Hersekli Arif Hikmet Bey, Celal Paşa, Muallim Naci, İranlı Remzi Baba, Müstecabizade İsmet, Şair Eşref, Andelip, Nuri Şeyda gibi meşhur ve maruf simalar Sarraç Hanı’nın demirbaş müşterilerindenmiş. Hatta bu zevatın iş u nuş esnasında söyledikleri birtakım kıta ve ebyatı meyhane sahibi Hacı Bey duvara yazar veyahut eser sahiplerine bizzat yazdırılmış.

Buranın son zamanına kadar en ayrılmaz müdavimi Mehmet Celal'di. Celal, cevval ve faal bir zekâyâ malikti fakat içki onu harap etmişti. Daha evvelleri, jandarma dairesi reisi olan babası şair Hakkı Paşa, vefat etmeden evvel, beliye-i küulden dimağı teşevvuşata uğramış. Zekâ muvazenesizliğine müptela olmuş, bilahare iyi olunca bu hastalığına telmihen şu kıtayı söylemiş:

Sorun erbab-ı akle rüştünü ispat eden insan
Bizim evde cünun esbabını amade bulmaz mı?
Peder hiddetli, dader hale hayran, valde matuh
Bu esbab-ı cünunu seyreden divane olmaz mı?

Mehmet Celal, edebiyatımızda izi ve eseri olan bir şairdir. Yüzü mütecaviz, büyük küçük matbu kitabı vardır. Bunların içinde edebî kıymeti olanlar az değildir.

Sarraç Hanı'nın karşısında, bir de Rıza isminde birisinin bir "esrar kahvesi" de mevcuttu.

Buranın müdavimleri arasında Sarı Saffet isminde biri vardı ki o devirde en çok "kabak" yani esrarlı nargile içmek rekoru bu adamdaydı. Günde 15-20 nargile içtiğini, hayret ve taaccüple söylerdi.

Geçen seneye kadar sokaklarda kendisine tesadüf olunurdu. Sapsarı bir beniz, çukura batmış gözler, kamburlaşmış bir vücut. "İki büküm bir inkiyad-ı sabur" içinde yürüyüp gidiyordu.

Bir senedir artık onu da göremez oldum. Galiba o da son ikametgâhına gitti, uhreviler âlemine karıştı.

Akşam, 8 Mayıs 1932, "Masal Olanlar" dizisinden

Eski İstanbul'un Meşhur Lokantaları

Nuruosmaniye Camisi'nin önünden yürü; çarşıya girme, sağa kıvrılıp Sandal Bedesteni'ni geçince sola dön; bu ilk sokağın adı "Mahfazacılar İçi"dir.

Mıgırdıç Tokatlıyan'ın oradaki aşçı dükkânının işlek günlerine yetişemedim. Zeytinyağlı patlıcan, yaprak, lahana dolmaları; balık, midye dolmaları, bol sarmısaklı pilakiler; un, süt ve şekerle yapılan, tarçın ekip sıcakken yenilen *haviç* gibi Ermenikâri yemeklerin her çeşidi oradaymış.

Dairelere memur, boğazına düşkün paşalar, beyler, kuyumculardan Kapamacıyan, Şahbazyan, Tolayan kıratla kalantorlar devamlısıymış.

Mıgırdıç Efendi uyanık adam. Galiba 1893 yılında Beyoğlu'na kol atıp, işi alafrangalığa da döküp Splendide isimli kahve ve lokantasını açmış.

Gene şimdiki yerinde, bugünkü şekerleme ve pasta kısmıyla yan salonun yarısı kadar, önü kahve, gerisi "M.T." markalı kristal camlarla bölmeydi. Köşe başına dayanan otel binası yoktu.

Rahmetli Ahmet Rasim'in *Şehir Mektupları*'na göre, yeni açıldığı seneler sebze çorbası, fileto, makarna kabinden sıcak yenecek yemekler, üstünde ispiroto lambası ve sahan konacak tertibat bulunan lastik tekerlekli hayvan arabayla müşteriye getirilirmiş.

Öğle tabldotu meci diye, akşam tabldotu 25 kuruş. Alakart da var. Biftek 5 kuruş, fileto 6 kuruş, tavuk köftesi 7 kuruş, en pahalısı kuşkonmaz 10 kuruş.

Tokatlıyan 1895'te Boğaziçi'ndeki Kalender Gazinosu'nu da tutmuş, akşamları orkestra da çalarmış... O vakitler Tarabya'daki oteli daha meydanlarda değil; Summer Palas ise "Büyük Oteller Şirketi"nin malı.

Nuruosmaniye kapısından çarşıya gir, Kalpakçılarbaşı denilen anacaddeden Kuyumcu Çarşısı'na sap, sola rastlayan direkli direkli ikinci sokağa döner dönmez gene solda, Mıgır Pamukçıyan'ın aşçı dükkânı vardı.

Mıgır Ağa da Ermenikâri yemeklerinin lezzeti ve her keseye uygunluğu kadar hazırcıevaplığı, şakacılığı, bir kol çengiliğiyle bir tane. Tuhaf tuhaf fıkralarını, hikâyelerini dinle dur:

Sultan Mahmut'la Kazaz Artin'in sohbetleri, Abdülmecid'le Barutçubaşı Ohannes Efendi'nin, Koçoğlu'nun içki âlemleri.

1935 yazını Büyükkada'da geçirdiğimiz sıralar bu Mıgır Ağa'nın kardeşi, Gedikpaşa Ermeni mahallesinin eski muhtarı Bay Leon Pamukçıyan'la komşu oturmuştuk. Neşede, yarenlikte ağabeyisinden geri kalmaz, tarihçi Ahmet Refik merhum da beraber sık sık buluşur, hoş vakitler geçirirdik.

Ekonomi Lokantası, Ziraat Bankası'nın yanındaki sokaktaydı. Yemekleri nadide, pahalı, o devrin Pandeli'siydi.

Sayfiyede olan paşalar, beyler, şimdiki saatle dokuz buçuk, onda köşklerinden çıkıp dairelerine yollanırlar. Fazla kuruntuluları, "Lokantalarda şununla bununla temas ediyor," demesinler diye yemeğini evinde yer; derin düşünmeyen deryadiller de Köprü'ye ayak basar basmaz doğru bu Ekonomi'nin yolunu tutardı.

Ufak tefek almaya İstanbul'a inen bazı hanımefendiler Karaköy'deki mahut börekçi fırınının yukarı katında, önü kafesli, her tarafı toz toprağa, yağlara bulanmış darasa, dediğim Ekonomi'den piliç kızartması, güveçte türlü, bildircinli pilav getirtirlerdi. Ardından da saray lokmaları geldi mi börekçinin hakkı da tamam.

Aşçı Agop Karaköy'de, şimdi orada "Çiftlik" mezeci dükkânı vesaire bulunan eski Konsolit Hanı'nın altında, üç adım en, sekiz-on adım boyda, küçücük, kapkaranlık bir izbedeydi.

O kadar dopdolu ki boş bir masa köşeciği bulamazsın. Hanın avlusunda, göz o kuytuda, sıra bekleyen bekleyene. Biri kalkarken yerini kapmaya seğirten seğırtene. Öğleyi az buçuk geçsin, yemekler silinip süpürülmüş, paydos!

Buranın da ciğer ve midye tavasıyla halis tereyağlı keşkeği, katıksız süttten, ev harcı Frenk arpalı sütlacı ağız-lara layıktı.

Tam sırasıyken, bu sütunlarda evvelce bahsettiğim, anneannemin amcazadesi doktorun bir menkıbesini nakledeyim:

Karıcığı pek genç yaşında veremden vefat edince teessür, elem, keder, "Acaba ben de mikrop aldım mı?" filan derken evham bastırdıkça bastırmıştı zavallıyı. Boyuna erimede, eridikçe sinirleri, hazım cihazı da bozulmada. Midesinden, bağırsaklarından şikâyet şikâyet, perhiz perhiz...

Bir gün, avuç içine sığacak kadar bira francasıyla dalıyor Agop'a. Öğle olmamış, boş yer var. Sütlaç istiyor.

Bir de baksın ki bitişik masadaki şişko adam şapur şupur mis gibi ciğer tavaasına çatal atmada...

İmrenerek, "Battı balık!" diyor. Daha ötesi var mı, çıkar çıkmaz karşiki Madella Eczanesi'nden 40 gram İngiliz tuzu alıverir... Agop'a sesleniyor:

"Bana da bir ciğer tavası!"

Francalayı cebine sokup üç dilim ekmekle koca tabağı temizliyor. Olur şey değil; midesinde, bağırsaklarında zuhurat, ağırlık, ekşime, sancı yok; bilakis vücudunda ten-dürüstlük, hatta iştahı o kadar yerinde ki ikinci tabağı da hemen hemen gövdeye atıverecek.

Ne dersiniz? O günden sonra perhizi bozmuş, en sıhhatli zamanından daha da etlenmiş, canlanmıştı.

Filip, Karaköy'de, bugünkü postanenin yerindeydi. Çok eskiymiş. Abdülaziz'in Tophane Camisi'ndeki selamlığından dönen sümbül bıyık mabeyinciler, yaverler ayaküstü orada çakıştırlar, akabinde Has Ahır küheylanlarına atlayıp kimi Beşiktaş sarayına, kimi Yüksekkaldirım Yokuşu'ndan dörtnele yukarı vururlarmış.

Sonraları oranın adı "Del Cenyö" olmuştu. İstanbul'un en namlı randevu yeri idi amma, şimdiki müptelzel manaya gelenin değil, bir ahabpla buluşmaya, konuşmaya denenin.

Kadıköyü, Haydarpaşa, Adalar vapurunu kaçıranların, kerahet vaktine sıftahı çekenlerin de baş mekânıydı.

Ali Efendi Lokantası Sirkeci'de, yukarı çıkan tramvayların durağındaydı. O yakanın geniş, en temiz, en listesi dolgun ve rağbet gören lokantası. Fiyatlar da ateş pahasına değil.

Çöp kebabı, patlıcan beğendisi, ıspanak kavurması, kara üzümlü beyaz pilavı, bol cevizli yassı kadayıfı, hele iki dükkân ötedeki Ermeni'nin hafif is kokulu kaymakla dondurması meşhurdu.

Birbirlerine gayet andıran, efendiden kişi iki bira derdiler. Garsonbaşları iri yapı, dazlak baş Nikoli, kaç masaya yetişen, bahşişi hak eden, babacan bir "makul kefare"ydi.

İstanbul'da açıkta, ağaçlar altında hem parlatılan hem de karın doyurulan ilk lokanta Tepebaşı Bahçesi'ndeki, bir de Sirkeci İstasyonu'nun karşısındakidir.

Galatasaray'a hemen kapı karşı gelen, Cité de Pera'daki Peroas Horozlu Lokantası züğürt harcıydı amma

işler de işler; zira adeta bedavasına. Et, sebze, makarna veya pilav, tatlı yahut yemiş, ekmek ve bir şişe şarap da beraber topu topuğu çeyreğe...

Sıvan, gık deyip çık. Ya servisin düzgünlüğü, garsonların ayağına çabukluğu. Büyükdereli Koço isminde, kara yağız bir garsonu vardı ki Japonca ve Çince bile dahil, tam 12 dile aşına. Dünyayı çark çevirmiş; kaşla göz arasında Şimali Amerika'yı, Cenubi Amerika'yı, Japonya'yı, Çin'i, ora denizlerinin tayfunlarını anlatırdı.

Şimdi arsasında Saint Antoine Kilisesi bulunan meşhur-ı âlem Konkordiya Tiyatrosu'nun avlusundaki Bartoli Lokantası Avrupa'dan yanaşma, Konkordiya'da, Kristal'de –bugün orası mağazadır–, Halep Çarşısı'nda –Ses Sineması'nın bulunduğu bina–, Odeon'da –zamanenin Şark Sineması– numara yapan aktris, dansöz, cambazların hıncahınc olduğu, hovardaların ve mirasyedilerin de dolduğu bir bitirim yeri.

Asmalımescit Sokağı'nın Tepebaşı köşesinde bir de adlı sanlı Toma vardı. Ablak suratlı, göbekli, kıranta bir Yanyalı. Sütün, yoğurdun, tereyağının, yumurtanın en tazesini o satar.

Gece yarısına kadar, Apukurya yani karnaval zamanı sabaha kadar dükkânı açık. Cebinde kuruşu olan uzatsın, günlük yumurtanın tepesini kırıp, tuz biber ekip lıkka-dak içsin. Versin iki kuruşu, üstüne tozşekeri de cabası, yoğurdu kaşıklasın. Çıksın üç kuruşu, peynirli omleti yutsun...

Kalburüstüne gelen doktorlar, "nahifü'l-bünye"lere süt, tereyağı, yumurta tavsiye ederlerken hep bu Toma'yı salık verirler, dükkân kâhya efendiler, haremağaları, uşaklarla da dolardı.

Dört başı en mamur vaktinde adamcağız selamün-

kavlene uğrayıverdi. Rivayete göre, pek "hasna, müstesna"lardan olan kızına mı, torununa mı, zendost ve dışlı paşalardan biri çengeli takmış, adamlarına aşırıvermişmiş...

Lokanta kelimesinin, *lavanda* yani lavanta gibi İtalyanca *locanda*'dan geldiğini de unutmayalım...

Akşam, 8 Haziran 1942,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

Lokanta

Limonata, lavanta, piyata, kukuleta gibi lokanta kelimesi de dilimize İtalyancadan, yani Venedikliler ve Cenevizlilerden gelmiş, kökleşip kalmış, hâlâ da duruyor.

En ziyade Sirkeci tramvay caddesinde, Beyoğlu Doğruiolu'nda, Galata'nın Karaköy boyunda rastlanırdı. Sultanhamamı, Kapalıçarşı, Çemberlitaş, Beyazıt, Aksaray, Tophane vesairede lenger lenger, türlü türlü yemekleri mostrasına dizen dükkânlara aşçı; dönerlerin, şişlerin, cızbızların dumanlarını buram buram ortalığa savuranlara kebabçı denirdi.

Herhangi bir lokanta listesinde beğen beğendiğini, hele fazla işleyenlerinde kuş sütünden maadasını seç dur: Kuzu, hindi, tavuk, balık, midye dolmaları; etin, sebzenin; makarna, pilav, hamur işinin; unlu, sütlü, meyvalı tatlıların envaı, kaymaklarla bezenmiş.

İki çeyreği gözden çıkaran karnını Hüt Dağı gibi şişirir, geçirip geçirip, "Yaradı!" diyerek tıknafes hale gelirdi.

Karşının en yüksek kırat lokantasında en lord harcı ve ateş pahasına porsiyon, mesela tavuk köftesi altı, fileto beş, mayonezli levrek dört kuruşa.

Körolası zıkkıma düşkün, iştah açar, hazma yarar diye maval okuyan, birkaç tek parlatmadan ağzına lokma koymayanlar İstanbul yakası lokantalarına girecek oldular mı 50 dirhemlik şişede Mihyoti veya Umurca düzü, Metaksa yahut Kamba konyağı ceplerinde hazır. Kuytu bir köşeye çekilip yuvarlardı.

Zira oralarda ilaç için bile, ol nesnelerin katresi yok. Gönül rahatıyla çakmak isteyenler Sirkeci İstasyonu'ndaki, Babıâli Yokuşu'nun alt başındaki iki birahane-ciği boylarlardı.

Halbuki Beyoğlu lokantalarında içkinin her çeşidine cevaz vardı. Çeyreği sökülene üç tabak yemeği, tatlısı veya meyvası, ekmeği ve bir şişe şarabı da beraber, tablotlar dahi mevcuttu.

Bereket versin, belediye insaf ve gayrete geldi de vitrinlerde yemek teşhir etmeyi yasak etti. Yemek tence-relerini lokantaların arka tarafına naklettirdi. Yoksa bu pahalılıkta her lokantanın önü bir seyir yeri olacaktı. Zira içeriye girip karnını doyurmak her babayığidin kârı değil.

Ya ucuz olsun diye küçücük tabakların içinde iki lokma yemek yahut koca tabakların içinde doymacasına porsiyon! Bu sefer de hesaba can dayanır gibi değil. Mesela bir tabak patatesli et 90, bir porsiyon pilav 50 kuruştur. Yeme de yanında yat!

Gerçi bol yemek verip bol para alan lokantalara gidenler seçme zenginlerdir. Asıl rağbet orta halli lokantalara ama oralarda da insan yemek yemiyor, yer gibi oluyor. Zaten yemeklerin malzemesi sudan! Kalori malori hak getire! Herkes az masrafla çok para kazanmaya çabalarken lokantacılar durur mu ya! Onlar da tereyağı yerine margarin, zeytinyağı yerine şırlan yağı, koyun yerine keçi kullanıp işi yoluna koyacaklar elbet! Ama müşteri beslenmez, midesinden hayır kalmazmış, kime ne!

Çoğunda da bir içki, bir içki! Lokanta mıdır meyhanedir, ayırabilirsen ayır. Ya o bahşış merakına ne buyrulur? Yüzde onu yemek parasıyla beraber verdikten sonra garsonun geri getirdiği ufaklıklardan bazılarını tabakta bırakmazsanız eyvah! Garsonda surat bir karış. Bir daha gelişinizde yüzünüze bakan bile olmaz. Şapkanızı alana verilen bahşışı de ayrı. Lokantadan çıktıktan sonra bir hesap: Yemek parası kadar bahşış!

Hani bir fıkra vardır. Adamın biri yemeğin parasını vermiş, bahşışı bırakmadan sokağa yönelmiş. Arkadan garson, "Beyim, garsonu unuttunuz!" diye seslenince müşteri, "Ben garson yemedim ki!" deyip çıkmış!

Lokantalar doyum yeri. Fakat asıl doyan kim, o belli değil!

*Amcabey, No. 55, 18 Birincikanun [Aralık] 1943,
"Dünden, Bugünden" dizisinden*

Ali Efendi Lokantası

Sarı tramvay Sirkeci'ye gelirken, Ankara Caddesi'nin alt başına varmadan, önde kenetlenmiş, yolu tıkamış otomobiller, otobüsler dolayısıyla durakladı. Vatman, otomatik kapıları açınca dört-beş yolcu, ben de arkalarından aşağı atladık.

Bir yük arabası kenardan doludizgin geliyor, beygirler haşarı, can havliyle kendimi yaya kaldırımına attım. O hızla bir dükkânın açık kapısından içeri dalmışım. Şimdi yerinde yeller esen Ali Efendi Lokantası'na girmemiş miyim?

Oranın en işlek ve rağbetli zamanı II. Sultan Hamid devrinin son yıllarında ve Meşrutiyet'in ilk çıktığı senelerde idi. Yemekleri başka lokantalardan daha çeşitli,

kullandığı harçlar iyi cins, porsiyonlar bol, fiyatları az çok her keseye uygun, sofraları temiz, servisi düzgün, sahipleri de terbiyeli, çelebi adamlardı. Rumelili iki bira-derdiler.

İkiz olsalar birbirlerine bu derece andırmazlar. Yarım elmanın yarısı biri, yarısı öbürü. Ekserî müşteriler bunları karıştırır, birine öbürünün, öbürüne berikinin adıyla hitap eder, karnını doyurup giderken yine isimle-rinde yanılarak Allahısmarladığı çekerlerdi.

Mukallitlerden ve eşi gelmemiş oburlardan Hafız Şükrü bir gün orada, gişede duran kardeşlere seğirtti.

“Allah aşkına be biraderan, ya fesinize ya da göğsü-nüze kılaptanla adlarınızı işletin; hanginizin Ali hangini-zin Veli olduğunu bilelim!” deyince ortalık kahkahadan kırıldı.

Ali Efendi Lokantası’nın en namlı yemeklerine ge-lelim. Tandır kebabı, güveçte piliçli türlü, beğendi (ihtiya-yata riayeten listede hünkârı yok), keşkek, nohutlu be-yaz pilav, yassı kadayıfı, kaymaklı elma kompostosu. Ötekiler de âlâ ama bunlar ağızlara layık. İşte, parmakla-rını da beraber ye...

Emektar garson kel Nikoli (kel mel değil, dızlak kafa-lı) makul keferelerdendi. Şen, herkesle laubali, senlibenli. Koca gövdesine rağmen çevik mi çevik, hamarat mı ha-marat. Lokantanın 20-30 masalık geniş yerini tek başına o idare eder; öndeki daraş kısımda, gerideki bahçede boş masa varken oralara oturmayanlar, biraz dolaşarak tekrar gelip Nikoli’nin tarafına yerleşenler çok olurdu.

Listeye el uzatıp bakmazlar, işi Nikoli’ye havale eder-lerdi. Yenecekleri o intihap eder, getirir. Mesela, “Tandır kebabı yok muydu? Yahut güveç de türlü-süz olur mu ya?” diye sordun mu hemen kulağa eğilir:

“Tandır var ama sana vermem, bugünküne kulak as-ma... Bu sabahki piliçler sıskaydı, türlüye katmadık!”

Bahşış olarak kuruşu, bilemedin ikiliği tabağa bıraktın mı, "Cebine bereket!" deyip çenesine sürer, derhal de vestiyere koşup bastonu, şemsiyeyi veya pardösüyü, paltoyu yetiştiriverirdi.

Ali Efendi Lokantası, öğle üstleri kerli ferli kişilerle hıncahınçtı. Hatırımda kalan devamlı müşteriler arasında ezcümle şu merhumlara rastlanırdı.

Telgraf Fabrikası müdürü Hasan Ferid Bey (sonra İtibar-ı Milli Bankası müdürü olan), Mimar Vedad Bey, fabrikatör Raif Bey, Şura-yı Devlet muavinlerinden Göbekli Hasan Bey, Divan-ı Muhasebat azalarından, Mekteb-i Mülkiyeli Cemal Bey, dış tabibi Halid Şazi Bey, Sirkeci'de iki kapılı eczanenin sahibi Rum çorbacı, Ticaret ve Nafia Nezareti mektupçu muavini Şemsettin Ziya Bey, Mekteb-i Hukuk muallimlerinden Tevfik Bey (sonra Sultan Reşad'a mabeyincilik eden) ve saire...

Aydede, 13 Ekim 1948,
"Bugünden, Dünden" dizisinden

Lokantalar, Birahaneler, Meyhaneler

Ali Efendi Lokantası

II. Abdülhamid devrinin son yıllarında ve Meşrutiyet senelerinde İstanbul yakasının en meşhur lokantasıydı. Sirkeci'de, bundan evvelki tramvay durak yerindeydi, şimdi orası hem tatlıcı dükkânı hem lokantamsı bir yerdir. Ondan âlâ yemek yapanı, ondan temizi yoktu. Rumelili, sima ve şekilce birbirine gayet benzer iki kardeş tarafından işletilirdi. Resmî dairelerdeki boğazına düşkün kelli felli müdürler, müdür muavinleri, başkâtipler hep orada öğle yemeği yerlerdi. Güveçte piliçli türlüşü,

halis tereyağı beyaz pilavı, bol cevizli ve kaymaklı elma kompostosu en namlı yemeklerindendi.

Emektar garsonu kıranta, dızlak kafalı, Şişko Nikoli müşterilerce çok sevilen, babacan bir Rum'du.

Anadolu Birahanesi

Şimdi hâlâ mevcut ve aynı adı taşımaktadır; II. Abdülhamid'in mabeyincilerinden Eğribozlu Ragıp Paşa'nın mülkü bulunan Anadolu Hanı'nın altındaki pasajdadır (1946).

Eskiden bu birahaneyi Valvani isminde bir Rum tutardı ki İstanbul yakalılar buna Balabani derlerdi.

Valavani işinin erbablarındandı. Orası Beyoğlu'nun en seçme, temiz; garsonları terbiyeli ve ayağına çabuk birahanelerinden biriydi. İçersinde yeşilliklerle bezenmiş küçük havuzlar, dondurma çağılayanlar vardı. Akan sular şırıldardı. Duvarında guguklu bir saat, saat başı oldu mu "guk, guk!" öter.

Müşterilerde ses seda, patırtı gürültü yok. Herkes karafaki karafaki rakısını, duble duble birasını, tek tük yabancılar şarabını, viskisini, votkasını burnuna değil, ağzına içiyor.

Mezenin âlâsı; han kapısı önündeki işportacıda kari-desin, lakerdanın gûnası.

İstanbul'da ilk futbol oynayanlardan, Kadıköy takımının meşhur beki "tahta perde" adındaki Rum da, kolunda Venedik sepeti, içinde kavrulmuş fındık, tuzlu badem, müşterilerle tek mi çift mi oynar, gündelik avaidini çıkarırdı.

Arkadi Gazinosu

II. Abdülhamid devri sonlarında Galata'da bu isimle anılan sokak üzerinde, Galata'nın eski hovardalık âlemlerinin pek namlı bir içkili yeridir. İstanbul'da tombala

kumarı ilk defa bu gazinodan başlamıştır; ki 1918 Mütareke senesinden sonra İstanbul'a sığınan Beyaz Ruslar, içkili yerlerin müşterileri için pek eğlenceli, sahipleri için de pek kârlı olan bu tombala kumarını Galata ve Beyoğlu'nun hemen bütün bar ve gazinolarına yaymışlardı. Arkadi Gazinosu sonraları kahvehaneye çevrilmiştir; bir ara eski komiserlerden Arap Enver tarafından işletilirdi.

Auziere Birahane ve Lokantası

II. Abdülhamid devri sonlarında Beyoğlu'nun namlı yerlerinden; Galatasaray Lisesi'nin karşısında, şimdiki Sahne Sokağı denilen, eskiden Tiyatro adı verilen sokakta, yani Beyoğlu Balıkpazarı'nda, Kalyoncukulluğu'na giden yolun yarısında, sağ koldaydı. Bugün oranın alt katı ikiye bölünmüş, biri zerzevatçı dükkânı, öbürü meyhanemsi bir yerdir. Eskiden altlı üstlü lokanta ve birahaneydi. Du petit Roubion adını taşırdı.

Auzière Fransız'dı. Fransız şaraplarının envainı bulundurur; mahzeni dopdolu, beğen beğendiğini iste. Bordo, Burgonya'nın yılanmışları ve fiyatça tuzlusu; "Grave"ler, "Petit-grave"ler, Giravedes'in "Sauternes"leri, "Hautes Sauterries"leri. Aynı diyarlar mahsullerinin her keseye elverişlisi...

Fransızkâri yemeklerin de çeşidi mevcut. Beyoğlu Frenkleri, tatlısu Frenkleri, fazla alafranga ve Frenk gidişatlı beyler hep oraya üşüşürler, civcivliliğine uyar yok.

Kafayı dumanlanıp dumanlayıp tenor gibi avaz avaz operalara, şanlara girişenler; kabare türkülerini ayyuka çıkaranlar; aşka gelip arkadaşını yakalayarak yahut sandalyeyi kucaklayarak fırıl fırıl polkaya, valsa girişenler.

Auzière Efendi, rivayete göre memleketinde cebi deliklerdenmiş, adamın gözü açık, bir iş yapıp para kazanmak için İstanbul'a gelmeye niyetlenmiş, yol parası bile yetecek raddede değil, güçlkle bulup buluşturup

buraya kapağı atmış. Ufaktan işe girişerek, zanaatını büyüttükçe büyültmüş, para kırmaya başlamış.

Enikonu zengin olmuştu. Beyoğlu'nda mülk, Kalamış'ta, iskeleden çıkılıp Fenerbahçe cihetine doğru biraz yürüyünce sol kolda, demir parmaklıklı, yeşillikler, çiçekler içinde mükemmel villa. Yazları lord gibi orada geçirir.

Torunu, yani kızının kızı Matmazel Ernestiné gayet dilberlerden, hatta o vakitki tabirle hasna müstesnalandı. Civelek mi civelek. Bazı paşazadeler deli divanesiydiler. Fenerbahçe deniz banyolarına gelir, o zaman kadınlar hamamı ayrı olduğundan oraya girer. Gelişini gidişini seyretmek için erkekler hamamındaki müşteriler dört gözle beklerlerdi. Başında kırmızı, mavi, yeşil gibi keskin renklerde ipek eşarp; arkasında ipincecik etekleri kısacık, göğsü, kolları açık fıstan. Fingir fingir fingirder, hayranlarını mest ederdi.

Aynalı Meyhaneler

Galata Köprüsü geçilip Karaköy'e varılınca, Tophane'ye giden tramvay caddesinde, şimdiki "Artin" ve "Saray" lokantasından sonraki Helvacı Sokağı'ndaydılar. Bugün o sokağa adları verilerek "Aynalı Lokanta Sokağı" deniyor.

Bundan 35-40 yıl evvel orada karşılıklı iki meyhane, daha doğrusu birahane vardı.

Bu adları taşımalarının sebebi, duvarlarda, çepeçevre aynaların bulunuşu.

Galata meyhanelerinin hepsinin üstünü, temizi o ikisiydi. Tertemiz mermerli, pırıl pırıl cilalı masalar; güvez kadife döşeli kanepeler; garsonların sırtlarında beyaz pikeden ceketler, ellerinde kar gibi peçeteler. Uygunsuz takımının uğrağı değil; haraza maraza az. Zira müşterinin para tutanları, rabitalıları gelip gitmede. Çünkü civarın kıyak meyhanesinde rakının karafakisi, biranın bardağı kuruşayken orada rakı ikiliğe, bira 60 paraya.

Verdiği halis kayık düzü yahut Mihyoti mezeleri de seçme, sıcaklı soğuklu, artıklardan kavançe değil.

Havalanmış, Beyoğlu'na ayak dadandırmış daire mümeyyizleri, kâtipleri, yukarıyı boylamadan önce oraya seğirtirler, biraz kafa parlatıp efendi efendi kapıdan çıkarlar, yolda eş ihvana rastladılar mı, "Aynalı'da beş-altı tek çıktık. Arkası bilmem nerede sökün edecek"i yapıştırırlardı.

O sokağın az ötesinin eski adı "Sidikli Sokak". Gelen geçenin köşesine bucağına boyuna su döküldüğünden ötürü. Daha ilerisinde birkaç umumi ev de var ki içleri 100 paraya, üç kuruşa, hatta bir çift tayın ekmeğine fit yosmalarla dolu.

*İstanbul Ansiklopedisi'*nde (Cilt II, 1959 ve Cilt III, 1960) Sermet Muhtar Alus tarafından kaleme alınan maddeler arasından seçilmiştir.

Karaköy'deki Poğaçacı

Tramvayla geçerken, önünden yürürken görüyordum. Çerçeveleri cilalı, kristal camları pırıl pırıl, tezgâhtarlarındaki, çıraklarındaki kılık kıyafet, beyaz gömlekler, önlükler, takkeler tertemiz, müşterileri de omuz omuza maşallah... Meşhur Sarıyer börekçisinin işlettiğini de duymuştum.

Geçen gün Kadıköyü'nden dönüyorum. Hava güzel, vakitlerden ikindi suları; Tünel'le Beyoğlu'na çıkacağım, sonra semte kadar yürüyeceğim. Köşesinden karşı tarafa atlayacağım sıra gözüme ilişti: İçerisi tenhaca. Şuraya girip biraz poğaçaya yerim ya... Eski minvale kapılarak, "Bana 100 dirhem, estağfirullah 250 gram kıymalı poğaçaya!" demeye kalkmadan lafımı kestiler:

“Gişeden fiş alacaksınız!”

Öyle ya, şimdi moda. Gişeye yanaştık, parayı verdik. Çıttı pıttı bir bayancık fişi kesti. Bende yadırgayışlar sürüp gidiyor:

Tezgahtarbaşında o demirbaş, yayvan, eğri bıçağı –bir zamanki gibi– tezgâhın pirinç levhasına dayayıp, sağ kol büküp cakalı cakalı duruş, poğaçayı doğrarken, “Kıyıdan kıyıdan gel” türküsünün dümteklerine uyduruş yok; tıkırtılar seyrek, hafif slov fokstrotların, swing’lerin temposuna da uymuyor.

Tabaktakini bitirdim. Buranın iri iri, hemen hemen turunç kadar, yumuşacık kaba lokması da meşhurdur. Artık öğrendik ya, tekrar gişeye gitmeye kalkarken, “Kabasını yapmıyoruz, yalnız saray lokması var!” demez mi?

O nerede yok ki? En külüstür tatlıcı, hatta helvacı dükkânlarında bile mevcut...

Eski Karaköy Fırınının Âlemligi

Eskiden bu Karaköy fırını başlı başına bir âlem. İşler de işler. Cephesi camlı, çerçevesi filan değil, boydan boya açık. Önü, kanatsız kapısı, alt katı Tanrı’nın günü sabahdan akşama kadar müşteriyle dolup dolup boşalırdı.

Yaya kaldırımından 20 parayı uzatıp kuru poğaçanın kıymalısını, peynirlisini, sadesini alan alana. Gene 20 para verip kapının solunda, adeta eşigindeki musluklu küpten Göztepe, sonraları Çubuklu suyunu diken dikene...

Yalnız bu cihetin kötü tarafı şuydu: Fesi, fese sarılı yazması, mintanı, dokuma peştamalı kir içinde, tıraşı bir parmak yanaşma; avuç içi kadar siyah, lime lime bir keçe parçasını bardaktan bardağa daldırır, bir-iki defa fırdolayı çevirir, sözüm ona gıcır gıcır yıkayıp verir.

Çok kimse bundan pek öğrenirler. “Büsbütün mikrop yuvası yapıp çıktı,” diyerek tiksiniyorlar; yanlarında

kâğıttan veya iç içe geçme alüminyumdan portatif bardak taşırılar yahut harcayacakları suyun bedeli olarak iki onluğu, kuruşu gözden çıkarıp bardağı kendi elleriyle yıkarlardı. O suya gelince, gel de tadına doy. Hele yaz sıcaklarında adamı ne sarardı. Soğukluğu karar, leziz mi leziz sanki abıhayat.

Dükkânın içi

İçeri girildi mi geride hiç durmadan yanan fırın; sac kapağı boyuna açılıp açılıp pişenler çıkarılmış. Fırının yakınında, berilerde mermerleri çatlak, kırık, uzunlu kısıklı masalar etraflarında hasırları paramparça, ayakları zambır zumbur, yağ içinde sandalyeler; tahtaları eğri büğrü peykeler. Duvarların badanası alaca bulacalaşmış; kimi yerlerinde sıvaları dökülmüş, tuğlalar meydanda. Yukarı kata çıkan daracık, döşeme kirişleri çatırdaya çatırdaya esneyen merdivenin sağı solu gene yağlarla mülemma.

Sandalyeler mendille tutulur; cepte okunmuş *İkdam* veya *Sabah* gazetesi yoksa derhal sokağa fırlanılıp kasketli müvezzilerin birinden kalın kâğıda basılı *Levant Herald* yahut *Proodos* gazetesi alınarak alta yayılır; sırtı sandalyenin arkalığına, ceketin yenlerini masaya sürmemeye gayet dikkat edilirdi.

Merdivenden çıkılınca yukarısının sağ köşeciği tirşeye boyalı kafesle bölünmüş; loş, kasvetli bir izbeydi. Köşede bucakta örümcek ağıları, yer enikonu süprüntülük, fındık, fıstık, kabak çekirdeği, yaş yemiş kabukları, yırtılmış, buruşturulmuş kâğıtlar. Ortalıkta sası sası koku, karasinekler de cirit oyununda. İzbenin gerisinde, kararmış, kav gibileşmiş pedavralardan bir tahta havale, içinde hizmetkârların öbek öbek pırtıları, nazarlık diye çatıya asılabilecek delik deşik postalları...

Burası hanımlara mahsus mahaldi. Sultan Beyazıt dudularından, Karacaahmet yosmalarından, zanaat ehli

ev tavuklarından, sındırgıyı sıyırtmış kâğıt kavaflarından tut, rütbeli ve mevkili kişilerin hanımefendileri, kızları, gelinleri hep oraya seğirtirler. Yani kibar tabakadan olup da yazlıklardan günübirlik İstanbul'a inenler, kışın Beyoğlu'ndaki terzilerine provaya gidip yemek vaktine yetişemeyenler.

Ekserisi bisküvi, anasonlu gevrek, bira francasıyla gravyer peyniri filanla şurada burada safra bastırır; boğazına düşkünler karın doyurmak için başka yere giremezlerdi. Zira şiddetle yasak...

Hiçbir lokanta hanımlara mahsus yer açamazdı. Kapısını bacasını tamamıyla ayrı yapsa; Rum Ermeni, Yahudi kızlarından garsonlar tutsa bile "Muhadderat-ı muhteremenin hal ve şanına, adab-ı umumiye-i müstahseneye münafı" görülür, bu işe cüret edenler hemen yakalanıp bin pişman edilirlerdi.

Meşrutiyet yıllarında Eminönü'ndeki baklavacı ve aşçı Şamlı, Beyoğlu'ndaki mahut Tokatlıyan, hanımlara salon tahsis etmiş, duyan koşup durmuş, saatlerce sıra bekleyenler olmuştu.

Gelgelelim, Kapalıçarşı, Çemberlitaş, Vezneciler, Ak-saray mahallebicilerinde, cadde boylarının işkembecilerinde de Müslüman kadınlar için kafesli yerler vardı; girip çıkanlar da çok. "Uygunsuz takımının harcıdır," diye kimse oralara adımını atmazdı.

Poğaçacıya lokantalardan getirilen yemekler

Tatlısu Frengi enstitütristen az çok Fanfince öğrenmiş cicim tazeler, kızlarından örnek alıp 40'ından sonra alafrangalaşmış hatunlar da Karaköy poğaçacısını boylarlar velakin taamlarından birine ikbal buyurmaz, buyurmayı da bayağılık sayarlardı.

Hemen rıhtımın arka sokağındaki Ekonomi, Aziziye Karakolu'nun bitişindeki Filip (sonra adı Cenyo oldu),

tramvay durağındaki Bizans lokantalarından birine harem ağasını, uşağı gönderip bonfile, mayonezli levrek, bıldırcınlı pilav, krem karamel gibi yemekler ısmarlarlar, garson bunları tepsiye koyup, üzerini peçeteyle örtüp yetiştirirdi.

Masa beleşine işgal edilemeyeceğinden, aşağıdan da birkaç tabak hamur işi getirilir, kirli kukla çırağa peşkeş çekilir. İster kendi yesin, ister el çabukluğuyla başka bir müşteriye sürsün. Gelenleri görünce dayanamayan, kolları sıvayıp mis gibi gövdeye atan hanımefendiler, kerime hanımefendiler de tümen tümen...

"Muhadderat-ı muhteremin hal ve şanına" layık görülen o kafesli bölmede uygunsuz kadınların çeşit çeşidi; dışarıda külhanbey takımının gûnası. Orası kibar, süslü püslü hanımların uğrağı olduğu için kerli ferli zendostlar, mahdumdan, damattan delikanlılarca da rağbette. İçeridekilere uçarılardan bıçkın bıçkın sarkıntılıklar, laf atışlar, beylerde edepli edepli bıyık buruşlar, işaretler.

Bir taraftan da buram buram yağ kokularına en kötü neviden Tefarik lavantalarının; Gellé Biraderler, Piver, Atkinson mamulatı nadide lavantaların rayihaları karışmada...

Akşam, 19 Ekim 1947,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Kâğıthane'de Mekteplilere Kuzu Ziyafeti

Aziz dostlarımdan, mütekait kaymakam S. Bey, eski kuzu ziyafetlerini şu veçhiyle naklediyor:

"O vakitler, bahar gelince, askerî ve sivil leyli mekteplere Kâğıthane'de kuzu ziyafetleri verilirdi.

310 senesinde, Eyüp'te, İplikhane Kışlası'ndaki bay-

tar ve eczacı rüşdiye-i askeriyesinde talebeydim ve 12-13 yaşlarında bir çocuktum.

Bahar gelip ortaklık yeşillenmeye başlar, Haliç'in o küçük adacığının karşısındaki harap kışlanın, yani mektebimizin üstünü tuğla harmanlarından çıkan dumanlar bürürken, en küçüğü yedi ve en büyüğü 22 yaşındaki mektep talebesinin gönlüne de Kâğıthane'ye kuzu yemeye ne zaman gidileceğinin kaygusu düşerdi.

Başlarında uzun püsküllü, kalıpsız kırmızı fes, sırtında çifte top namlusu düğmeli, dahili elbise bulunan talebe, mektebin güzel tarh edilmiş bahçesine serpilen yeşil boyalı kanepelere yaslanarak bu teferrüce dair soh-bete koyulurlardı.

Her taraftan akseden cıvıltıyı "derse hazırol" borusu ve dahiliye zabiti Mülazım Rıza ile Mülazım Baba Cermal Bey merhumların şiddeti ihlal ederdi.

Günler geçtikçe arzu şiddetlenir, mayısın hululü dört gözle beklenirdi.

İlk partiyi Harbiye kazanırdı.

Muzika sesleri, neşe ve şetaret nidaları akseden vapurlar geçerken, İplikhane'deki talebe deniz kenarına koşarlar, kendilerine ne zaman sıra geleceğini düşünerek gerisingeriye haib ve hâsır, bahçeye dönerlerdi.

Yevm-i muayyen vürut etmeden, mektep müdürü Kolağası Arnavut Şevket Bey merhum, talebeyi akşamüstleri toplatır, sınıf sırasıyla dörder kol nizamında dizer, yürüyüş talimleri yaptırmaya başlardı.

Ekseriya yürüyüş kolunun başında, son sınıftan Tophaneli Yahya (eczacı zabitidir) Erzurumlu Cemil (mütekait süvari kaymakamı), Davutpaşalı Sıtkı efendiler bulunurdu.

Bu talimlere Mülazım Çopur Ahmet Bey (binbaşıyken vefat etmiştir) ve Topçu Mülazımı Ömer Bey (31 Mart'ta şehit oldu) nezaret ederdi.

Artık mektebin sevincine payan olmazdı. Senenin bu biricik gününe münhasır olmak üzere eş, akran bir arada, Kâğıthane'ye gidilecek, kuzu dolmaları yenilecek, su yerine limonata içilecek, çayırlarda türlü oyunlar oynanacak, gençlik şevk ve sürurundan nasip alınacak.

Bu iplerle çekilen gün gelmezden evvel, umuma beyaz eldivenler dağıtılır, elbisesi eski olanlara yeni elbise verilir.

Baytar mektebi, Kâğıthane'ye hemen daima topçu mektebiyle beraber giderdi.

O gün erkenden kalk borusu çalınır çalınmaz bütün talebe yataklarından fırlar, giyinip alesta olurdu. Mektep kapısından çıkılıp Eyüp İskelesi'nde bekleyen Haliç şirketinin 7 numaralı vapuruna binilir, biraz gidilip Karaağaç İskelesi'ne inilir, orada Halıcıoğlu'ndan gelen Mühendishane-i Berri-i Hümayun'a iltihak olunurdu.

Muzika önde, topçu mektebi ortada, baytar mektebi de arkada olarak Sadabad'ın yolu tutulur, toz toz topraklara bulanılmaya başlanırdı.

Artık lacivert ceketler kül rengine, mavi ceketler beyaza, beyaz eldivenler siyaha münkalip olur, terli başlardaki feslerden akan kırmızı boyalar, noksan olan yüz tuvaletini ikmal ederdi.

Bu veçhile bir hayli yol kat ediledursun, büyüklere yetişemeyen ve geri kalan küçükler, etraftan tedarik edilen briçka, yaylı, tenteli arabalara doldurulur, ziyafete giden kafilenin adeta ağırlığını teşkil ederlerdi.

Sadabad'a, encamkâr varılır ve etrafa dağılınırdı.

Dört köşe, yuvarlak, beyzi masalar üzerine sofralar kurulmuş; kuzu lengerleri ortaya, yeşil salata tabakları etrafa dizilmiş, iki-üç metre boyunda, iyi çinkolu, etrafı musluklu, yalak biçiminde ve dört ayaklı kaplara limonatalar doldurulmuş. Ağaçlara bayraklar asılmış.

Erkân ve ümeranın yemek yiyeceği mahaller daha itinayla ve daha çok bayraklarla tezyin edilmiş.

Bezl-i enam edilecek bütün zad-ı zahire, muntazır vaziyette hazır ve nazır...

Daha yorgunluk soluğu dinmeden, rahat nefes alınmadan, üstün başın tozu toprağı süpürülmeden, karavana borusu ve hemen akabinde "ti" işareti tanin-endaz olur, derhal sofralara oturulup yemeye başlanırdı.

Hararetten yanan ve limonataya kanmayanlar, testi testi suyu dikip kırbaya dönerler, gene deşt-i Kerbela'da gibi dudaklarını yalarlardı.

Yemeği müteakip sofralardan kalkarlar ve bir mola verirlerdi.

Bu ziyafetlerde, her mektep tarafından beray-ı mahmidet ve şükran, kasideler okunmak mutattı.

Baytar mektebi namına olanları da, imla ve hüsnühat muallimi Haşim Bey keşide-i silk-i tahrir eder ve intihap ettiği bir talebesine okuturdu.

Bahsettiğim 310'daki ziyafette mumaileyh Haşim Bey'in bu neviden bir kasidesini, Kabataşlı Mehmet Ali Efendi, "Kâinata oldu can-bahşa kudüm-i nevbahar!" diye başlayarak gayet selis, pürüzsüz ve hatasız olarak okumuş.

"Asker oğlu askerim ben, asker oğlu askerim / Pür sadakattir serapa kalbi saffet-perverim" diye itmam edince, orada hazır bulunan zevatın nazar-ı dikkat ve mahzu-ziyetini celp etmiş, Mektep Nazırı Zeki Paşa tarafından bir kitap hediye almış, nazımını bulunan Haşim Bey'in de Mecidi nişanı tebdil olunarak kendisi tesrir kılınmıştı.

Yemek faslı hitama erdikten ve dediğimiz kasideler kıraat edildikten sonra oyunlara sıra gelirdi.

Her mektep, evvelce hazırladığı bazı komik sahneleri, mevki-i temaşaya koyar, arkasından jimnastik ve akrobat hareketler, çeki taşı kaldırmalar, güreşler, halat çekmeler yapılır, uzuneşek, tuğra, hamam kızdı, üç adım, birdirbir gibi oyunlar oynanır, dere kenarındaki sazlar-dan sivri külahlar yapılarak kafalara geçirilirdi.

İdman müsabakaları esnasında bazen maraza çıkıp evvela dil, sonra el ve yumruk şakasına münce olacağı esnada, müdahale vaki olarak örtbas edilirdi.

Dediğim tarih, bil-nisbe serbestti ve mengene hayli genişçeydi. Devrin son zamanlarındaki bin bir türlü kayıt kuyut daha mevcut değil.

Oyunlar arasında, şakaya getirilerek, mektep müdürünün ve erkânının, hatta nazır paşanın bile kargatulumba edildiği, kahkahalar arasında, "Yapmayın çocuklar! Etmeyin evlatlar!" diye feryatlarına kulak verilmeyerek, omuza alınıp taşındığı da vakiydi.

İşte bu şekilde akşama kadar gülünüp oyna[nır], gene Karaağaç'a kadar yayan gidilip oradan vapura rakiben ezanda mektebe avdet olunurdu.

Yorgunluktan akşam yemeği yenmez, külçe gibi yataklara serilinirdi.

*Akşam, 21 Haziran 1932,
"Masal Olanlar" dizisinden*

Mısır Mevsiminde Göksu Çayırı

Eski İstanbul'un en rağbette, en kibar, en dillere destan mesiresiydi. Bir vakit, ki padişahlar, saltanat kayıklarına kurularak zırt zırt ikbal buyururlarmış. Daha sonraları saray takımı, vekil vükela, rical ve ağniya çektirilene binip sık sık taşınıp durmuşlar. Bu babda bir teşrifat-ı resmî bile hüküm sürmede: Yüksek mansıb sahipleri, Eflak, Boğdan beyleri, paatılık makamındakilerin kayıklarının şekli, küreklerin adedi bir nizamnamede kayıtlı.

Göksu nihayet umumi seyir yeri olmuş ve Abdülaziz devrinde en şaşıklı günlerini yaşamış. Şarkısı bile çıkmıştı:

Gidelim Göksu'ya bir âlem-i ab eyleyelim
Ol kadehkâr güzeli yâr olarak peyleyelim
Bize yâr olmadı bu talihimiz neyleyelim
Ol kadehkâr güzeli yâr olarak peyleyelim

Malum ya, Göksu iki deredir. Anadoluhisarı'nın yanındaki Büyük Göksu, Kandilli tarafındaki Küçük Göksu, daha doğrusu Küçüksu.

Küçüğü düzgündür, halbuki büyüğü kıvrım kıvrımdır. Dönemeçlerinde çamurlar biriktirir. O adlı sanlı saksılar, testiler, muharremiyelik kupalar bunlardan yapılır.

Vadi hep çayır, çimen; her tarafında yıllanmış ağaçlar, söğütler salkımlar, mürverler, incirler; bahçeler, bostanlar; kıyılarda sazlar, kamışlar.

Evliya Çelebi diyor ki:

"Abıhayat misal bir nehirdir ki Alemdağlarından cereyan edip gelir, iki cenahı yüksek ağaçlarla müzeyyendir. Ekser yerleri Halıcızade bahçeleri, un değirmenleridir. Üzerinde bir tahta köprü vardır. Cümle erbabı safa bu nehirden ileri ferahfeza köylere varıp ağaçlar altında zevk u sefa ederler. Vacibü's-seyir bir mesiredir vesselam."

Bundan 40 yıl evvel, cuma ve pazarları, Göksu dolup dolup taşar, dere boyu sandallardan, futalardan, piyade kayıklarından geçilmezdi.

Bütün Boğaziçi'nin erkekli kadınlı kibar takımı: Maşlahlı, yeldirmeli, kaşpusiye, zarif zarif hanımlar, ellerinde yelpazeler. Yakası, göğsü, kollukları kolasız Frenk gömlekleri giymiş, fular kravatı *ala-negligée* bağlamış, arkalarında da siyah veya lacivert alpakadan ceket, bellerinde portmoneli kemer, bacaklarında pötikare pantolon, yakaya yediveren gülünü, gözlere mavi yahut vapur dumanı gözlüğü takmış şık şık beyler.

(Tabiat bu ya, o kara gözlükleri ömrümde sevmez-

dim. Şimdilerde o kadar bollaştılar ki taşıyanın yüzüne bakamıyorum.)

Bir aralık, bir de dürbün modası çıkmıştı. Bu şık beylerin ellerinde sedef, uzun saplı, küçücük dürbünler. Dört tarafa çevir bre çevir.

Yeniköy, Tarabya, Büyükdere'deki ecnebi sefaretlerin renk renk armalı, sırmalı cepkenler ve poturlar kuşanmış kavaslı kayıkları da arada. İçlerinde mösyöler, madamlar, matmazeller. 1900 yılı sıraları, Fransa elçiliği maiyetine memur *Vautour* istasyonierinin süvarisi Pierre Loti dostumuz da bazen mevcut. Başında kırmızı fes, sırtında sadakordan veya bembeyaz ketenden tiril tiril kostüm. Bilmem hangi diyarın sağır sultanı bile duymuştur ya, İstanbul'un âdetlerine, manzaralarına, hanımlarına hayran.

Piyade kayıkları Üsküdar, Karaköy, Sirkeci, Haliç iskelelerinden sökün ederdi. Onlarda da daire kalemlerinin kâtip efendileri, çarşılılardan yorgancı, sandıkçı, kunduracı, terlikçi esnafları, kabzımallar, tulumba reisleri, omuzdaşları...

Dere piyasasındakilerin derdi günü hemen seğırtip meşhur eğri ağacın altındaki köşeyi kapmak. Oracık darlaştığından gelen geçenin ıcığı cıcığı seyrediliyor. Kimin alın bombesi iğreti, kimin saçları boyalı, kimin yüzü gözü kırışık, kimin göğsünü tıkma bezler kabartmış, iki kere iki dört kestiriliyor.

Çayıra gelelim: Kadın, erkek, çocuk, hadsiz hesapsız halk kaynamada.

Göksu, mesireliğinden başka üç şeyiyle nam almıştı: Mısırlı, patlıcanı, panayırı.

En civcivli zamanı mısır mevsimiydi. Hem yemişi hem insanlara ve hayranlara gıda olan, koçanı bile ocağa yarayan bu hassalı nesne kemale erdi mi aliyyülâlâsı Göksu'da.

Sıra sıra, koca kazanlar kurulmuş; altlarında odun, fıkır fıkır kaynıyor. Sopalarla karıştırıyorlar. Uzun maşalarla çıkarıp çıkarıp, tuzunu serpip serpip müşterilere sıcacık sıcacık dayıyorlar, öyle sütlü, iri taneli, kehlibar gibi mısırlar ki imrenmemek elde değil.

Hemen alıp gövdeye atıvermek ayıp mı? O ne mene kelime? Üstüne bir nokta koy, oldu kayıp.

Binaenaleyh, gerek hanımlar, gerek beyler kapışır-lardı. Sudan ucuz. Tanesi on para, okkalısı 20 para. Mi-deye beton gibi mi oturur? Ne münasebet! Canım Bo-ğaz havası, enfes memba suları varken, seyyar suçular Karakulakları, Göztepeleri, Kanlıkavakları sunarlarken beton nerede kalır?

Söyledik ya, Göksuyu'nun patlıcanı da emsalsiz. Renkleri kopkoyu, parıl parıl; içleri pamuk kadar yumu-şak. İstedigini seç: Kol gibi dolmalığı, yusuvarlak oturt-malığı, orta boy musakkalığı, bodur bodur turşuluğu. Çarşı pazarda, "Hey babam hey, Göksu'nun kara oğlan-ları!" bağirtisini duyar duymaz hemen koş, düzine düzi-ne küfeye doldurt!

Çayırın gerisinde, pestenkeranilikten yaptırılmış, hakkuran kafesine dönmüş, mahut örnekte salaş bir ti-yatro vardı. Cuma ve pazarları Kadıköyü'ndeki salaşlar-dan ıskartaya kalanlar, mesela Şevki, Küçük İsmail tuluat oynardı. Bazen de önündeki meydanlıkta Kavuklu Ham-di ile bestekârı Küçük Asım (geçen yıl ölen Asım Baba) ve taklitleri orta oyununa çıkardı.

Ötesinde davul zurna gürler. Dikili direklere gerili ipte cambaz zıp zıp zıplar. Piyasada gözü olmayanlar, gü-neşin altında pişmeye katlananlar herifçioğlunun ayakla-rına su dolu kovalar bağlayarak boydan boya yürüyüşünü, mangal çıkarıp kahve pişirişini, hopur hopur içişini görür-lerdi.

Daha ileride dört kardeşler; yani hem kahve hem de gizlice anzarot bulunan meyhane. "Sulu yoğurt var mı?" parolasını verdin mi kapalı şişede Umurca, Mihyati hazır; tiryakilerden ve ağzının tadını bilenlerdensen, "Kayıkla geldik, kayıkla gideceğiz!" lafını yapıştırdın mı... Kayık düzünün ekstrası.

Burayı işletenlerin dört kardeş idüğü martavaldı. Adoradaki dört ağaçtan türeme. Rivayete göre zavalıcıkların biri gürleyip gitmiş, şimdi üç kalmışlar.

Göksu Panayırı yaz sonlarındaydı. Ananeye göre panayırın son günü Rumi eylülün onundaki "evvel-i fasl-ı harif'e" yani Kestane Kurusu Fırtınası'na rastlar, pazara kadar kaç gün varsa o kadar sürerdi.

Dere, çayır, dağ, taş, tepe, yamaç mahalakallah. Her zamankilerden maada Tatavla'nın, Papazköprü'nün, Fener'in, Arnavutköyü'nün, Yeniköy'ün palikaryaları, konaları sürülerle.

Bir tarafta laterna gümbürtüleri; polka, kadril, bora gırla. Bir tarafta alaturka sazlar, zurnalar, çiftenaralar; bıçkın güruhu şıkır şıkır göbek kıvırıyor. Mustafa ve Şürekâsı'nın (Göksu Tuğla ve Kiremit Fabrikası) dekovili birkaç kilometre içerideki fabrikaya isteyenleri taşıyor, dörder dörder, bir kişinin yürüttüğü vagoncuklar balık istifi. Kadınlar ayrı, erkekler ayrı. Hurya o derecede ki yer kapacağım diye gırtlak gırtlığa, saç saça, baş başa gelenler. "Sıkıştım! Ezildim! Tıkanıyorum!" feryatları. Çocukların ağlamaları, sıbyanların viyaklamaları.

Yola koyulur koyulmaz da şenlik, curcuna; şarkılar, türküler, maniler; ala ala heyler; "Bir Hoca Ali'm var her kime?"ler... Neşeden, kahkahadan kırılan kırılana.

Akşam yaklaşınca sıra Küçüksu'ya gelir, orası da mahşerleşirdi. Kasır evvelce ahşapmış. 1165'te Defter-

dar Mehmed Paşa nezaretiyle, 840 zürra arsa üzerine bina ettirilmiş. Şairlerden Rasih Efendi, "Küçüksü bir büyük nüzhetgâh-ı kân-ı safa oldu," tarihini söylemiş. Şimdiki mermer binayı yaptıran Abdülmecid'dir. Yanındaki saçak çatılı çeşme III. Selim'indir.

Toplarönü denilen mevkiye kablo geçtiği içi sandallar yaklaştırılmaz, "yasak" diyerek uzaklaştırılırdı.

II. Abdülhamid'in gün geçtikçe artan, enselere binen baskısı Göksu ve Küçüksü âlemlerinin içine okudu. Eski neşe, şenlik, civcivlilikten eser kalmadı. Son zamanlarda yavan, tatsız bir kuru kalabalıktan başka bir şey görülmez olmuştu.

Son Posta, 28 Ağustos 1943,
"Geçmiş Zaman Olur ki" dizisinden

Langa Bostanları

İstanbul yakasında işleyen eski atlı tramvaylar Eminönü'nde Köprü başından kalkar, şimdiki Soğukçeşme, Ayasofya, Divanyolu'nu takip ederek Beyazıt'ta Fatih ve Edirnekapısı tarafına ayrılmayıp Aksaray'a iner, Nizamiye Karakolu ve bugünün polis merkezi karşısından gene Topkapı ve Yedikule kollarına ayrılırdı.

Aksaray karakolunda Cellatçeşmesi adlı caddeyi yürüyünce bugün de yerlerinde duran Langa bostanlarının önündeyiz. Tam karşıda, sağa sıyrıldıktan sonra ileride, şimendifer hattının ötesindeki Davutpaşa İskeleyi ve Yenikapı taraflarında kapıları vardı.

Bunlar, aralarında yollar bulunan, bir gibiye benzer fakat iç içe, ayrı ayrı, sahipleri ve kirayla tutanları başka başka, yedi tane bostandı. Bulgar, Rum, Adalı bahçıvanlar işletirlerdi.

Yedikule marulu, Langa hıyarıyla meşhur. Bununla beraber Langa bostanlarında, mevsimine göre marul, dut, mısır, Mustabey armudu, incir gibi meyvalarla sebzenin çeşidi, bilhassa sırik domatesleri de bol. Kuyularının suyu çok ve tatlı olduğundan, orada yetişen yemişin, zerzevatın başka bir lezzette olduğuna kanaat vardı.

Mahsuller kabzımallara, toptancı esnafa satılardur-sun, yaz girdi mi, hele cuma ve pazarları, Türk ve Hıristiyan, erkek, kadın, çocuk, bostanlara taşınan taşınana.

Ekserisi ailece tertibatlı gelip ağaçlı ve kuytu taraf arayanlar. Yalancı dolmaları sarmışlar, ırmık helvalarını basmışlar, sövüşleri dilmişler, kebabları şişlere dizmişler. Cacıklık yoğurt, salatalık sirke, yağ sepetlerde; yaygılar, ehramlar yanlarında.

Hazırlıksız düşen, kuru ekmeğe hıyarı katık edecek cebi yufkalar da çok. Bahçıvan böylelerine hasırı, küçük bir kâğıtta tuzu hemen yetiştirirdi. Hasır kirası gönülden ne koparsa. İster bir ikilik ver, ister çeyrek...

Gözleri bağlı beygirler durup dinlenmeden döner, koca koca kuyuların dolapları adeta sabahi makamına benzeyen iniltili nağmeleri tutturur, dolap kovalarından billur gibi, buz gibi sular şarıl şarıl akıp arklardan tarlalara dağılırken, etraftaki hasırlarda, yaygılarda, ehramlarda küme küme halk:

Bazıları bağdaşta, bazıları uzanmış, kimi sofru kuru-yor, kimi cacığı, salatayı yapıyor, kimi kebabı pişiriyor. Ötede halka olup yemeğini yiyenler; göz gördü, burnu-na koktu diye bahçıvanlara bölenler. Daha ötede kuru ekmekle hıyara yatanlar. Beride midesi tıka basa dolu, gevşeklik gelip horul horul uyuyanlar...

İstanbul içi, Aksaray Karakolu'nun burun dibi olduğundan mı neydi, Çırpıcı, Veliefendi çayırlarında, Kâğıt-hane'de, Silahtarağa'da olduğu gibi içip içip cıvıyanlar; gazelleri, türküleri basanlar; laternayla hora tepenler he-

men hemen ender. Arada parlatanlar da varsa da, apaşıkâre değil, pek keyfe gelenlerinde yavaştan yavaşa birkaç medet, "Adam aman!", Rumca İzmir manisi.

Tabiat bu ya, hıyarı tarlasında kendi eliyle kesmeye, sonra sindire sindire yemeye meraklılar da mevcut. Bahçıvanla uyuşurlardı amma, şartı şurtu var:

Ocakları dolaşırken katiyen saplara basılmayacak. Zira basıldı mı mübareklerden artık hayır umma; çabucak acılaşır, zehir zemberek olup çıkarlar. Tarlalar çiğnenmeyecek, şu arkları bozulmayacak. Toptan pazarlık ettim, diye kıtlıktan çıkmış gibi ha babam ha sıvanılmayacak...

O sıra yanaşmalardan biri ya yanda ya da uzaktan gözcü bulunur, fazlaya gideni derhal bahçıvana söyler, o da şipşak damlardı:

"Bre insaf, yeter artık!"

"Çiçeği burnunda, çamuru karnında Langa hıyarı" diye dillere destandı. Körpe, kıtır kıtır, haza badem. (Şimdiler gezici satıcılarda, çarşı pazarlarda, "Badem, badem!" bağırtılarıyla satıla satıla adı badem oldu çıktı ya!)

O vakitler kol gibisi on paraya, biraz ufarağı beş paraya. Makbulü eğri büğrü olmayanı, rengi zümrüt gibisi. Sarılaşmış "tohumluk" sayılır, fakir fıkara harcı olarak okkası iki kuruşa, bilemedim 100 paraya satılır, kısa ve tıkızları turşuluk Rus hıyarı diye anılırdı.

Evde turşu kurmaya meraklılar, Çukurçeşme'deki, Draman'daki, Unkapanı'ndaki İstanbul'un en büyük turşucuları, mal ibadullah haline gelince bu dediğim bostanları boylarlar, küfelere doldurup, arabalara yükleyip dükânlarına taşırlar, senesine kadar dayandırırıldı.

Demiryolunun deniz tarafında, Davutpaşa İskeleyi'nin surları içinde bir bostancık daha vardı. "Hanım Şiltesi" denilen mesire yeri.

Buraya da yazın, ikinci sonraları civarlılar birikir, cumaları gene ailece gelirler, merdivenlerden kale bedenlerine çıkarlar, Marmara'ya, Adalar'a karşı püfür püfür rüzgârla serinleşe serinleşe, getirdikleri çerezleri, yemekleri yerlerdi.

Evet, Şiltecağızın doyum olmaz manzarasına uyar yok; gelgelelim netameli mi netameli. Bir de bakıyorsun ki sağdan soldan, aşağıdan yukarıdan taşlar yağıyor. Bir mahallenin çocukları öbür mahallenin çocuklarıyla "sala"da yani cenkte.

Mesela ceviz, çelik çomak, birdirbir oynarlarken kavga çıktı mı, sivrilmişler ve bıyıkları terlemişler de arada, sala hazırdı.

İki taraf olup karşı karşıya; gelsin taş. Kafası gözü yarılanlar, yara bere içinde kalanlar. Mağluplar kaçmada, galipler "yuha"larla kovalamada. Deniz derya seyrine, manzara sefasına gelenler de çil yavrusu.

Hiç unutmam; bundan 40 yıl evvel, Etyemez'de, Yokuşçeşme'de, akrabadan birine misafir gitmiştik. Yazın en sıcak günleri. Ev kapanık, havasız, halvetten farksız.

"Hadi sizi Hanım Şiltesi'ne götürelim!" dediler. Önümüze düştüler. Bostana girdik, kale bedeninin üstüne çıktık. Seccadeler yayılıp, "Oh, dünya varmış, cennet gibi yer!" derken dört yanımızdan taşlar, çakıllar yağmaya başlamaz mı!

"Sala, sala!" bağırtıları kopuyor. "Vay kafam, vay suratım!" yaygaraları çınlıyor. Saçlı sakallı bir sürü kişi de ağızları kulaklarında, karşıdan seyirde.

Tabanları kaldırıp kendimizi caddeye dar atmıştık.

Langa bostanlarının bulunduğu saha vaktiyle limanmış. Adına Elefteros derlermiş. Şimdiki Topçular'la Davutpaşa Kışlası'nın arasındaki vadiden, Sulukule'nin, Yenibahçe Çayırı'nın, Aksaray'ın bulunduğu yerlerden inen

Liküs Deresi (yani Bayrampaşa Deresi) buraya akarmış. İstanbul'u fethimizden evvel, suyun yığıldığı çamurlar birike birike liman dolmuş, dere de kurumuş.

Langa, meyhaneci Maksud'uyla da meşhurdu. Üstat Ahmet Rasim merhum, Maksud'un ve oğlu Topal Kapril'in terbiyesini, edep ve erkân bilişini, son derece temiz ve titizliğini yazar.

Müşterilerine karafakileri, kadehleri, bardakları getirmeden, hepsini sirkeyle gıcır gıcır yıkarlar, bülbül ötüşü gibi öttürürlermiş. Yabancı ve türedilere karşı sert ve aksice, fakat devamlılara ve tanıdıklara hakipay, hiç hesap tutmadan rakıları, mezeleri taşırlar, "Şu kadar içtik, şunu bunu yedik," dediler mi, "Afiyet şeker olsun"u basıp verileni alırlarmış.

Geçenki "Sandıkburnu" yazımda bahsettiğim şair Mehmet Celal, Andelip, Müstecabizade İsmet, M. Nuri Şeyda gibi maruf çakıcılar, kalem beylerinden akşamcılar, çarşı esnafları, kuyumcuları yazın gayrı zamanlar mutlaka Maksud'a seğirtirlermiş.

Buranın az ötesindeki İncirli Meyhane de adlı sanlılardan. Avlusunda büyük bir incir ağacı bulunduğundan ötürü bu ismi taşımada.

Burası mastikasının nefisliğiyle bir taneymiş. Zamanenin yektası gazelhan Nedim Bey, hususi hanendelerden Üsküdarlı Domates Ahmet Bey, Küçükpazarlı, Serasker Kapısı'nda kâtip Osman Bey gibi mastikadan gayrısına ikbal buyurmayanlar da oranın gediklisi...

Akşam, 20 Temmuz 1942,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

Ramazan'da Kilerler

Ramazan gelirken, varlıklısından, varlıksızına kadar herkes haline göre hazırlıklara başlar, en önce nevaleyi ve kileri şenlendirirdi. Esasen büyük konaklarda kilerin adedi iki: Kalın kiler, ince kiler.

Kalını selamlıkta, vekilharç ağaya emanet; incesi haremde, o da kâhya kadına. Kesesine düğüm üstüne düğüm vuranlarda da birinin anahtarı kendi ceplerinde, öteki hanımefendinin kuşağında.

Askeriyeden olanların aylık tayınları bulunur, miktarları rütbeye göre değişir, umumi maaş gibi iplerle çekilmez, her ay yağ kâğıdını andıran şeffaf ve sarımtırak pusulaları sökün ederdi. Bu muayyenat beş kalemden mürekkep: Nan-ı aziz (ekmek), küşt (et), rugan-ı sade (sadeyağ), erz (pirinç), şeir ve saman (arpa ve saman).

Bunlar Levazım Dairesi ikinci şubesinin tayinat kısmına merbut Fırınlara İdaresi'nden, mezbahalardan, nizamiye erzak ambarından, şeir ambarından verilirdi.

Hemen hemen çavdar ekmeğini andıran somunlar küfeli beygirlerle her gün İstanbul, Boğaziçi, Anadolu yakasına kapı kapı dağıtılır, et adam yollanıp kasaphanelerden getirtilir, her aybaşı yağ, pirinç Sarayburnu'ndaki erzak ambarından arpa, saman da bilmem nereden arabalarla taşınırdı.

Müşirlerinki şöyle dursun, birinci ferik ve feriklerinki değme bakkal dükkânlarına bol boluna sermaye olabildi.

Kilerin kalını, incesi nedir, şimdi onu anlatalım:

Kalın kilerin muhteviyatı: Teneke teneke Halep, Urfa, Sibir yağı (yani Sibiryalı malı); Girit'in, Edremit'in, Ayvalık'ın zeytinyağı; kazevi kazevi pilavlık mısır, çilavlık amberbu, çorbalık ve dolmalık Tosya pirinci. Çuval

çuval un; börekliğe ve baklavalığa mahsus olanı Roman-ya'nınki, kelle kelle, şeytan külahı gibi sipsivri şeker. Hevenk hevenk kumbağa diye maruf Kumla soğanı. Küfe küfe patates, paket paket makarna, tel, arpa, yıldız, marka şehriye (son ikisinden evvelkinin ismi ağza alınmayıp işaretle tarif edilir, öbürü de sofı evlerine sokulmazdı).

Sandık sandık gaz, ispermeçet mumu, sahurda pila-va, simit makarnasına tokmak olacak hoşafılık kuru kayı-sı, erik, üzüm; ezilip kaşık kaşık gövdeye atılacak yaprak yaprak pestil.

İnce kilerler de dopdolı; hele bazılarında dişini sık, kuş sütünü bile bul. Onlarda da:

Zeytinin envaı: Ufaklı büyüklü karası, mücellası, ye-şili, kalamatası. Peynirin çeşidi: Beyaz, çayır, kaşar, kaşka-val, dil, tulum, kirlihanım, hamal ökçesi; reaya harcılar-dan delikli gravyer, yuvarlak Felemenk, alacalı bulacalı rokfor (çok kimse bed rayihalı diye adını bile anmaz, duyunca öğürürdü), sonra halis Kayseri işi kol gibi pas-tırmalar, kuşgönü tarafları, kangal kangal sucuklar.

Reçellerin de türlü: Vişne, çilek, kayısı, erik, ayva, portakal, ağaçkavunu (kebbad), incir, hünnap, Acem üzümü, kabak... Şurupların şişe şişesi: Gül, frenküzümü, ahududu, turunç, gelincik... Murabbaların kâse kâsesi: Yakut, akik, kehribar gibileri...

Bunlar meyvanın mevsiminde, kadın kadıncık hanı-mefendiler tarafından bizzat veya nezaretleri altında ya-pılıp Ramazan'a saklanır, pasaklı ve terelelli hatuneli yerlerde de Ramazan kapıya çattığı sıralar Bahçekapı-sı'ndaki Hacı Bekir'e, Meydancık'taki Rifat'a, Şehzade-başı'ndaki Udi Cemil'e, Fatih'teki Şekercigüzeli'ne baş-vurulurdu.

İnce kilerde turşuların da gûnagûnu. Bunlar da eteği belinde kadınlı harem bölüklerinde kendi elçeğizleriyle yahut ektilerden bir mücerribine kurdurulur, bu hanım-

ların doğma büyüme Boğaziçililerine kurutulan tütün balıkları, bastırılan lakerdalar da araya kadanca edilirdi.

Bazı alafranga-meşreplerde, bilhassa akşamcılık mu-tadı olanlarda haremden başka selamlıkta da bir ikinci ince kiler vardı. Mutlaka Rum veya Ermeni bir kilercinin elinde.

O da tınazlar gibi; keenne Galata'da Okçu Musa Caddesi'ndeki "Ekonomik" kooperatifinin, Tünel Meydanı pasajındaki "Helvetyo"nun bir şubesi.

İçinde kezzap gibi Frenk turşularının, İngiliz sosları-nın, Fransız hardallarının, Rus havyarlarının, Portekiz sardalyalarının her numarası ve içkilerin de daniskası:

Binliklerde Mihyoti düzü, hasırlılarda Sakız masti-kası, şişelerde beyazlı, kırmızılı Bordo, Burgonya, mavi etiketli Komandarya şarapları; üç yıldızlı Martel, nohudi yaftalı Metaksa konyakları.

Kenarda, bucaktaki küçük evlerin bile karınca Ra-mazaniyelik nevalesi, derli toplu, güller gibi kilerciği, tertemiz, bal dök yala mutfakçığı, duvarında üç-dört göz, pırıl pırıl tel dolapçığı olurdu.

Kadıncağız, ayağında tıkır tıkır takunyalar, çorbayı, ardından ortaya konacak bir veya iki kap yemeği oruçlu oruçlu pişirir, tuzunu biberini kapı dışında oynayan sıb-yanlara denetir, topa beş dakika kala zeytinli peynirli, reçelli, pideli, simitli iftar tepsisini ortaya kor, top gürler gürlemez "... *ve alâ rızküke iftartü*" denilip hep birlikte oruçlar bozulurdu.

Sivilden olanlar içinde eli sıkıca ve hesabını kitabını bilenler bizzat, kese bahsini umursamayanlar ise ekseri-ya dairede maiyetlerinde bulunan rütbeli, mevkili (kâr-aşna) kişiler yahut da kâhya ve vekilharçları marifetiyle,

Asmaaltı'ndan alışveriş ederlerdi. Ramazan üstleri alınanlar her vakitkilerden çok üstün olur, arabalar erzakla yüklenir, kalınlı, inceli kilerler adamakıllı donanırdı.

Ramazan dolayısıyla girilen hazırlıklardan biri de mutfağa erbap bir hamurcu ilavesi.

Allah'a şükür kapılar açık; tanıdık tanımadık, ha-remlî selamlıklı iftara gelen gelene; sofralara dolan dola-na. Bolulu veya Mengenli aşçıbaşı kaç parça olsun? Çıra-ğı pirinç mi ayıklasın, bulaşık mı yıkasın, yoksa elinde kirli salaşpur, ha babam ha kara bulut gibi sinekleri mi kovsun?

Börek, baklava açmak için yardımcı şart. Ramazan'da velime ve sünnet cemiyetleri olmadığından düğün aşçı-ları işsiz ve aylak kalırlardı. Bunlardan biri Beyazıt'taki kahvelerinden getirtilir, imtihanlık yaptığı Nemse böre-ği, tırtıl baklava, pirinçunu tatlısı tenavül kılınıp beğenil-dikten sonra götürü pazar dört-beş kırmızı liraya tutulur, biri peşin dayanıp memnun kalınırsa bahşiş ve bir kat çamaşır da vaat edilip alıkonuverirdi.

Akşam, 22 Birinciteşrin [Ekim] 1939,
"Gene Eski Günlerde" dizisinden

Eski Konaklarda İftar

İftar Arapça kelimedir. Oruç bozmak manasına ge-lir. Okumuş yazmış takımı "kat-ı siyam" tabirini kullanır-dı. İftar, orucu bozma vaktine, ondan sonra yenen taama da denirdi. İftariye, iftara mahsus yemekler, aynı zaman-da bu yemekleri yiyenlere dış kirası yani hediye maka-mında verilen para ve öteberi hakkında sarf edilirdi.

Eski Ramazanlarda Ümmet-i Muhammet'ten zen-gininin, fakirinin sofraları Tanrı misafirlerine açık. Ayın

dördü, beşi savulduktan sonra gelen gelene. Güdülen usul ve erkân davet edilmeden, gününü bildirmeden to-pun atılmasına beş-on dakika kala, ansızın damlayıver-mekti. Buna gayet riayet edilir; cepteki altın, gümüş, pir-yol saatlere boyuna bakılır, Yeni Cami'nin, Bab-ı Seras-keri'nin, muvakkithanelerinkilerle ayarlanır.

Erken davranmak adaba aykırı görülür, saygısızlık sayılırdı. Mesela gidilecek haneye yaklaşılmış, seslensen duyulacak; ezana da yarım saatten fazla var. Kibarlar ara-balarını daha ötelere sürdürüp gezinti yapar; züğürtler yürüyüşü yavaşlatıp sık sık duraklar, tam miadında ma-hall-i maksuda düşerlerdi.

İlk Gelenler

Konaklara ilk önceler semtteki mescidin imamı, müezzini; tekkenin dervişleri, zakirleri; emektar tayala-rın, sütninelerin, çırak çıkarılmış kalfaların kocaları gibi aşağı tabakalar selamünaleykümü basar; selamlığın "ağa-vat" dairesine, kahve ocağına dalarlar. Tahtadan büyük değirmi yemek tablasının etrafına bağdaş kurup ağalarla beraber karın doyururlardı.

Birkaç gün geçince, yüksek payeli zevat buyurmaya başlar; uşaklar kapıdan karşılayıp yüksek rütbelilerinin koltuklarına girer, salona alırlar, teşrif eden kişi pek me-riyü'l-hatırlardansa ev sahibi hazret hemen meydana çı-kar; müsafahalara girişilir; herkes alâ meratibihim, rütbe ve mevkisine göre kanepelere, koltuklara, sandalyelere sıralanır.

Karşılıklı temennalar çakıldıktan, kısacık birkaç cümleyle hatırlar istifsar kılındıktan sonra ortalıkta laf yok. Gözler kapalı, ağızlar aralık, dillerde "Allahu azam kebira"lar, şehadetler, salavatlar; ellerde de tespih. Tuta-nı, tutmayı oruç edaletinde.

Duvardaki rakkaslı, konsolun üstündeki fanuslu sa-

atin 12'ye¹ beş dakika yaklaştığı kirpik aralığından sezilir sezilmez, sanki "Arş!" kumandası verilirmiş gibi hepsi birden ayaklanır, doğru yemek salonuna.

Fazla varlıklılar ve saltanatlılarda sofraya alafranga, upuzun. Reçeller, çerezler boylu boyunca dizilmiş. Alaf-rangakârılığı bidat sayan, hele mübarek aya hiç yakıştırmayan hazarat, iftariyelikleri, ortasında Kız Kulesi'nin, Fenerbahçe'nin, Beykoz Kasrı'nın; kenarında türlü türlü çiçeklerin yağlıboya resimleri bulunan çinko tepsilere koydurturdu.

Sofraya oturulunca ev sahibiyle kendi gradosundaki misafirleri senlibenli konuşurlar:

"Sen şöyle geç mevlana, sen de sağıma muhterem!"

"Yerim âlâ yahu!"

"Erenlerin sağı solu olmaz be birader!"

"Valla oraya olmaz." Kışsa: "Sobaya yakın, kızışır, terlersin; sonra soğuğa çıkınca maazallah..." Yazsa: "Arkana rastlayan pencere açık, kapı da açık; cereyan-ı hava eksik değil. Farkına bile varmadan, Allah esirgesin."

Nihayet herkes yerine yerleşir. Büyük sütninenin damadı defterhaneli mukayyit, hanfendiye çeyiz halayıklığı etmiş kalfanın üvey oğlu alaylı mülazım, müşarünileyhaya arka ebeliğinde bulunmuş kurşuncu bilmem ne mollanın torunu delikanlı gibiler açıkgöz davranarak kaşla göz arasında kalabalığa sokulup sandalyelere çökmüşlerdir.

Sofrada Toplu Bekleyiş

Arık kulaklar kırışte. Tophane'ye, Haliç'e, Beyazıt'a, Selimiye'ye yakın bulunuluyorsa tasa yok. Top pencere camlarını zangırdata zangırdata gürleyecek. Buralar uzakta ise avuçlar kulaklara siper edilir. Serçeparmağı bile kı-

1. Mevsime göre değişkenlik gösteren Müslüman saatinde güneşin batışı saat on ikiyi ifade eder. (Y.N.)

mıldatmadan, zerre kadar çıt pıt etmeden beklenip durulurken derinden bir gürültü duyulur. Çeneler işler:

“Atıldı!”

“Ayvaz ayısı kömürlük kapısını kapadı galiba!”

“Hava bulutlu, gök gürültüsü olmasın!”

“Dükkân kepengine andırıyor!”

“Evet, caddedeki basmacının kepengi mutlaka. Kerataya kaç kere tembih ettim; şu dükkânını Ramazan’da ezandan ya bir çeyrek evvel ya da sonra kapa dedim. Kellim kellim la yenfa!”

Herkes yelek ceplerine el atıp saatlerini çıkarır. Hepsi birbirinden aykırı; kimininki alıp yürümüş, kimininki geride kalmış. Kır tıraşlı, ağarmış redingotlu yanaşmalardan biri fesi düzeltip, göğsünü ilikleyip mahcup mahcup ötüverir:

“Çaker-i keminelereinki saye-i devletinizde Serki-zof markalıdır, saniye şaşmaz; elifi elifine de Yeni Cami ayardır; 12’yi altı dakika bile geçiyor!”

Orucu Bozunca

O anda, “Hay ağzını öpeyim!” sayhalarından sonra hep birden harekete gelinir. Oruç bozuşu duası olan “*Allahümme leke sumtû ve bike amentü ve aleyke tevekkeltü ve alâ rizkuke iftartü*”ler okunup birer zeytin tanesi ağza atılır; tütün tiryakileri sigaraları tellendirir, şeker illetliler bardak bardak suyu diker; bir taraftan da reçellere, çerezlere tırpan atılır, ardından büsbütün kollar sıvanırdı.

Taamların envainı seyret: İçi ufacık ufacık etli düğün çorbası, kıymalı ve pastırmalı yumurta, pideli, yoğurtlu kebab, kıymalı yaprak dolması, Nemse böreği, tırtıl baklava, mevsimine göre yaş sebze, kışın bir de kuru sebze, amberbu pirincinden et suyuna pilav, komposto, keşkül-i fıkara, sütlaç, mahallebiden biri, meyvalar, şerbetler.

Sofradan kalkılır. Salona seccadeler serilmiş. Beş vaktini kaçırmayanlar, başını seccadeye koymazken sofı sulehalık taslamaya kalkışanlar akşam namazını çabucak eda eder, sade kahveler nuş edilir, sigaralar içilir, çok durulmayıp cadde tutulurdu.

Taat ve ibadete düşkünlük davasında bulunan zevat, teravih kıldırmak için güzel tilavetli bir imam peylerlerdi. Kahve dağılırken keyfiyet söylenir, bu ihtara kulak asanlar birkaç kişicağızdan ibaret kalırdı. O yüklü mideyle 13 rekât yatsı, 20 rekât teravihi kılmak mesele. Hele imam efendi gayretkeşlik edip Zeyrek'teki Kilise Camisi imamı gibi hatim sürerek kıldırıyorsa...

Hazırunun ekserisi evlerinin uzaklığından, gece ayazının bronşitlerini azdıracağından, refika ve kerime cariyelerinin esir-i firaşlığından tutturup sıvışırılar; hane sahibi de "*Feni'me'l-matlub*," diyerek hareme kapağı atar; cemaati kahve ocağındaki ayaktakımı, kıranta uşaklar, Bolulu aşçıbaşı, Bosnalı bahçıvanbaşı, Şebinkarahisarlı arabacıbaşı teşkil ederdi. Ara kapının dışındaki koridor da da kakavan Çerkes kalfalar, gözleri tavuk karalı Arap bacılar...

Eskiden, cömert ve vergili rical iftarda bulunanlara hal ve şanlarına göre dış kirası sunmaktan geri kalmazlarmış. Bizim çocukluğumuzda bu gibiler parmakla sayılacak kadar azalmıştı. Dış kirası bahsi buraya sığmaz; başlı başına bir yazı mevzusudur.

Akşam, 6 Ağustos 1947,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Yıldız Sarayı'ndaki İftarlar; Küçük Evlilerin İftarları

İmparatorluk ricalinin, devlet dairelerinde ve ordu-da yüksekçe mevkililerin her Ramazan saray iftarlarında bulunmaları öteden beri anane halini almıştı. II. Abdül-hamid devrinde de Yıldız'ın iftarları meşhurdu. Meclis-i Hass'a dahil vükelaya mahsus olanların zamanı muay-yen olmaz, kariha-i ilham-ı sabihaya bağlı olur; bu zevat ekseriya –her ne sebeptense– toplu halde bir araya geti-rilmezdi. Sadrazam paşa ayrı, şeyhülislam efendi ayrı, diğer nazırlar da ikişer, üçer kişi olarak ayrı ayrı akşam-larda iftara giderlerdi.

Mansabından azledilip konaklarına çekilmiş, fincan-cı katırlarını ürküttüğü için mimlenip nikbete uğramış sabık ve esbak sadrazamlar, vezirler; selamlık resm-i âlisine memur müşirler; taşra valiliklerinden infisal et-miş paşalar ve beyler; resmî dairelerin ileri gelenleri; Bab-ı Seraskeri, Bahriye Nezareti, Tophane-i Âmire Mü-şiriyeti gibi makamların, İstanbul'da ârâm-saz kıtaatın, askerî müesseselerin erkân ve ümerası da lütfen ve atife-ten işbu “maide-i seniye”den nasiplendirilirdi.

Yüksek Rütbelilere Sunulan Taamlar

Hele müşir ve vezirden ferik ve ula evveli rütbelile-re tahsis edilen sofraların mükemmelliğini, sunulan ta-amların enfesliğini anlata anlata bitiremezler, şundan bundan dinleyenlerin kulakları dolar; boğazına düşkün-lerin yutkuna yutkuna gırtlakları yerinden oynar, ağızla-rının suyu akardı.

Yenenlere dair dinlediklerimi nakledeyim:

İftariyeliklerin kaliteleri emsalsiz, nevileri de sayı-sızmış. Grup grup kaç tane tabak: Siyah, yeşil, salamura zeytinler; beyaz, kaşar, kaşkaval, dil, kirlihanım, hamal

ökçesi peynirleri; Avrupa metalı gravyerler, rokforlar, Felemenkler. Ne kadar meyva mevcutsa kâffesinin reçeli; Kayseri'nin en halis pastırmaları, sucukları; yumurtalı, yumurtasız, pamuk gibi pideler; susamlı, susamsız, kazan yağlı simitler...

Yemeklere mi sıra geldi, hepsinden dört türlü: Çorbanın tavuk suyuna şehriyelişi, et suyuna zerzevatlısı, terbiyelişi, işkembelisi. Bunlara kaşık atıldıktan sonra ortaya konan tava tava yumurtaların tereyağına, kıymaya, pastırmaya, sucuğa kırılmışı. Ardından pilicin, tavuğun, hindinin dolması, kızartması, yahnisi, söğüşü; artık arkası geledursun: Nemse böreği, puf böreği, tepsi böreği, su böreği; hamur tatlılarından baklava, vezirparmağı, sarığı-burma, kadıngöbeği; dört türlü yaş sebze; beyaz, domatesli, fıstık üzümlü, ciğerli pilav; hafif tatlılardan güllaç, elmasiye, keşkül-i fıkara, mahallebi; yine dört türlü komposto, ne kadar mevsim yemişi varsa alayı...

Pantolon kemerlerinin düğmeleri çözülmüş, göbeğe sarılı yün kuşaklar gevşetilmiş, soluk soluğa, karın Hüt Dağı, yemekten kalkılır; gümüş leğen ibriklerde mazmazı müteakip eller yıkanır; kanepelere, koltuklara çökülüp sadece kahveler içilirmiş.

Bu iftarların en ballı börek tarafı, tıka basa doyulduktan sonra dış kirası olarak kırmızı atlas torbalarla bir maaş atiye-i hümayuna konmak, bayram üstü kesenin yüzünü güldürmek. Sadakat ve ubudiyeti müsellemler kordamanlara hava hoş; para sıkıntısına düştükleri yok, zira aylıklarını ba-irade Ziraat Bankası'ndan, rüsumat veznesinden, Bank-ı Osmani'den filan tıkr tıkr koparmadalar. İki-üç ayda bir yisa bocalarla çıkacak umumi maaşı dört gözle bekleyenlere gün doğardı.

Askerî Mektepler Mensupları ve Talebesinin İftara Gidişi

Harbiye, Tıbbiye, Mühendishane, Bahriye gibi yüksek askerî mektepler mensupları ve talebesi dahil bu iftarlardan mahrum edilmezdi. O vakit, bunların tatil zamanı Ramazan ayında. Şakirdanın taşralıları sılaya gider, İstanbulluları da evlerine dağılır. Buradakilerin her perşembe mektepte ispat-ı vücut etmeleri, yoklamada bulunmaları şarttı. Nezaretçe kararlaştırılan iftar akşamını önceden bildirirler; o gün müdürler, dahiliye zabitleri, muallimler de birlikte, sınıf sınıf, sınıflar pek kalabalıkta kısım kısım, kafiye kafiye Yıldız'ı boyurlarlar.

Erkân ve ümera, yine dört başı mamur sofralara oturlar, ötekiler fazla çeşitli olmakla beraber baklavalı börekli yemekleri yerler; paşalar, beyler, bermutat bir maaş tutarında atiyeye nail olur, şakirdan efendiler birer sarı lira ihsan-ı şahaneyi cebe atar; ortalığa göz kulak olan ikinci fırka kumandanının nezareti altında saraydan çıkıp evlerine dönerlerdi.

Eski Ramazanlarda küçük evlerin de kapıları iftara gelen akrabaya, konu komşuya, ahababa açtı. Erkeği, oğlu veya damadı askeriye, hatta yüzbaşı, mülazım gibi ufak rütbede bulunan evler nevale darlığı çekmezdi. Parasızlıktan kırılır, maaşı iplerle çekerlerse de tayınları var. Ay başları, yağ kâğıdını andıran, sarımtırak pusulaları çıkar. Bu tayinat beş kalemdi: Nan-ı aziz, ekmek; küşt, et; rugan-ı sade, sadeyağ; erz, pirinç; şeir ve saman, arpa, saman.

Bunları, Levazım Dairesi ikinci şubesine merbut Fırınlar İdaresi'nden, mezbahalardan, Nizamiye erzak ambarından, şeir ambarından alırlardı. Beylik somunlar her gün küfeli beygirlerle kapı kapı dağıtılır; et kasaphanelerden, yağ ve pirinç Sarayburnu'ndaki ambardan verilir, arpa ve saman da satılıp paraya çevrilirdi.

Ramazan yaklaşırken alâ külli hal geçinenler, hatta

zaruret çekenler bile tamtakır kilerlerini şenlendirirlerdi. Kadın kadıncıklar hiç değilse iki türlü iftariyelik reçeli yaz başlangıcında kaynatıp kavanozlara kor; şaban ayı girince zeytini, peyniri, pastırmayı, sucuğu, yumurtayı, yağı, zeytinyağı, pirinci, makarnayı, kuru fasulyeyi, güllacı, şekeri derli toplu, güller gibi kilerciklerine istif ederler. Mutfakçağızları da tertemiz, bal dök yala...

Ramazan'ın başından sonuna kadar ocaklarından, maltızlarından çorba, bir veya iki kap yemek, sahuruluk simit makarnası, bulgur pilavı, bu nesnelere tokmaklık edecek üzüm hoşafı eksik olmaz. Hatuncağızlar, ayaklarında tıklar tıklar takunyalar, oruçlu oruçlu pişirdiklerinin tuzunu, biberini kapı dışında oynayan sıbyanlarına yoklatır; ezana yakın iftariyelikler, pideler, simitlerle donattığı pırıl pırıl kalaylı bakır tepsiyi ortaya kordu.

Top atılmak üzereyken tak tak! Kapı. Damlayanlar erkekli kadınlı ve lakin kaçgöç gözetilmeyecek, yani arada nikâh düşmeyecek yakın hısımlardan yahut süt karışmışlardansa "Buyurun!"larla memnun memnun karşılanır. Şayet içlerinde namahrem varsa çarçabuk ikinci bir tepsi hazırlanıp üzeri donatılır; çorba ve yemekler sahanlara bölünür; erkekler alt kattaki odada yemeğe koyulur; kadınlar, pek teklifsizseler, mutfakta değilseler yukarıki odaların birinde sofranın etrafına bağdaş kuruverirlerdi.

Çıkagelenler damat tarafı, dünür münür, görümce mörümceyse; hele efendinin kardeşinin karısıysa –malum ya meşhur mesel: Ortak gemisi yürümüş, elti gemisi yürümemiş– ilvan satmak gerektiğinden, Allah'ın o akşam verdiklerine kanaat edilmez; iki çeyrek gözden çıkarılıp işkembeci Bulgar'dan bir adet kızarmış koyun başı, mahallebiciden bir kâse aşure yahut kaymaklı ekmek kadayıfı alınır, çenelerine dayanırdı.

Akşam, 10 Ağustos 1947,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Eski Sahurlar

Ne dersiniz, bu yaşıma kadar sahur deyip geçer, ayıp değil ya, kelimenin nereden geldiğini bilmezdim. Meğerse seher dediğimiz ortalığın aydınlanmaya başladığı sabah vakti yok mu, ondan türemeymiş. Tam tamamına manası Ramazan'da oruç tutmak için gün doğmadan evvel yenen temcit yemeği demekmiş.

Sahurun vakti, saati, malum ya, Ramazan'ın tesadüf ettiği mevsime göre değişir. Kışsa gece yarısını epeyce geçince, ezani saatle sekiz buçuk, dokuz suları; yazsa altı, altı buçuk suları davullar çıkardı.

Bekçi babalar kümbetleri boyna takmışlar, sokak sokak, mahalle mahalle dolaşırlar. Cumba, pencere camları zıngır zıngır zingirdar. Sokak üstü ve yer katı odalarında beşikteki, salıncaktaki sıbyanlar viyaklamaları tutturur. Dudaklarıyla püfür püfür kürek çeken hanım nineler, her gece olağanken yine boş bulunup, yüreği ağzında, salavatlarla uyanır; başparmağını daldırarak kendi kendine damağını kaldırır. Deliksiz uykudaki efendi babalar, mübarek ayı unutmuş, sersem sepet gözlerini açıp, "Münkir Nekir mi çıktı, ruz-ı kıyamet mi geldi?" diye yataklarından fırlar.

Sahur yemekleri muayyen; hiç şaşmaz, değişmez: Söğüş, yaş veya kuru sebze, makarna yahut pilav, hoşaf yahut pestil ezmesi.

Zinhar çorba bulundurulmaz; çünkü mideyi kırıbağa çevirir, iştahı tıkar. Söğüş koyunun gerdanından, kemikli tarafından olmayacak; lop et olacak ve gayet az miktar tuza dokundurulacak. Evet, biraz yavanca gider fakat yarını var. Bütün gün, akşama kadar "deşt-i Kerbela" dakilere mi dönülsün?

Yine bu sebeple, kızartma, kuru köfte, pastırma, sucuk, yalancı dolma gibi tuz, biber kumkumalarından,

şimdiki tansiyonluları fersah fersah geride bırakacak derece kaçılırdı. Keza pırasa, lahana, bakla, patlıcan kabinden yaş sebzelere; fasulye, börülce, nohut gibilere miskal kadar tuz serpilir, salça malça asla konmazdı.

Makarna, ya bildiğimiz Frengistan'ınki veya o niyete yerli erişte ya da simit denileniydi. Simit makarnanın en ağızlara layığını Şehzadebaşı'nda, İbrahim Paşa Hamamı karşısında, Hayriye tüccarı İsmail Efendi'nin şeddadi taş konağı altındaki meşhur Rum fırıncı satardı. Ta Çapa'dan, Etyemez'den hatta Nişantaşı'ndaki konaklardan aldırana aldırana.

Gevrek mi gevrek, ktır ktır yerken ağızda dağılır. Et suyunda haşladın mı şişer, pembeleşir, yumuşaklaşır, tetimmatına gelince; kıyma mıyma sakın ha. Peynir konacak, fakat onun da yolu var. Peynirin beyazı olacak, bir kavanoz suda saatlerce duracak, suyu tekrar tekrar tazelenecek, lor peyniri kıvamını alacak.

Pilava artık pilav demeyelim de sade suya çorbanın dibinde kalan pirinç kümesi, kuskustansa hamur yumağı diyelim.

Hoşaf dediğinin adı üstünde, hoş ab, yani hoş su; hafifi makbul. Üzüm, erik, kayısı gibi kuru yemişlerden pişirilirdi. Şekeri bol boluna boca, komposto bozuntusu şekline sokma tarafına gidilmez. Önce iç bayıltıp ardından gönül bulandırıp daha ardından bağırsakları birbirlerine mi katsın?

Sahur sofrasından kalkınca gelsin kahveler; tiryakilerde, birbirinden yaka yaka sigaraları tellendirmeler. Tokluktan çeneleri açacak, dilleri oynatacak babayiğidi göster de dereden tepeden tutturup biraz hoşbeş etsin.

Derken efendim, Beyazıt Yangın Kulesi'nin altından Tophane-i Amire meydanından, Selimiye Kışlası önünden, Haliç'ten ve Utarid karakol gemisinden imsak topu

atılır. Kış Ramazanlarından ezani saatle, sabaha karşı on iki, yarım yani beşe çeyrek kala, beşi çeyrek geçe; yaz Ramazanlarında altı buçuk, yedi yani ikiyi beş, iki buçuğu beş geçe raddelerinde...

Derhal haydi musluklara, testilere, maşrapalara. Suyu avuçlara doldurup tekrar tekrar mazmaz ve istinşaktan, gırtlakta gargaradan sonra besmele çekilerek oruca niyet edilirdi.

Artık yatacak olan döşegine girip yorganı, battaniyeyi çeker; yazları cibinlik arasından, denize balıklama dalar gibi, içeri pınav eder. Pek sofu sulehalar, oldu olacak kırıldı nacak, biraz daha beklerler; minarelere kulaklarını dikerler. Sabah es-selatlarını duyunca dört rekât namazı kılıp yatağa girerler.

Öğlelere kadar horul horul uyku ve lakin mütemadiyen bir yandan öbür yana dönüş; başı, kolu, bacağı oradan oraya atış. Boğazdan deruna tıklanlar bir türlü hazmedilemiyor. Korkulu rüyaların, ağırlık basmaların, avaz avaz sayıklamaların gûnası.

Ertesi gün, "Hayırdır inşallah, bu gece âlem-i menamda fevkalhad sarp bir uçurumdan aşağı yuvarlandım... Zifirî karanlık bir denizde ufacık sandaldayken apansızın fırtına kopmasıyla alabora olup dibe gittim... Ayı desem boz değil, kaplan desem alaca değil, arslan desem yelesi yok; velhasıl müthiş bir canavar üzerime saldırıp tam beni parçalayacağı sıra gözümü açtım!" diyerek, gelecek kazayı belayı savmak için, başından okka okka ekmek çevirip köpeklere doğrayanlar, dilencilere sadaka dağıtanlar, civardaki öksüzleri yetimleri birer ikişer kuruşla sevindirenler.

Konaklarda ekti, yanaşma, çanak yalayıcı takımdan açığözler tümen tümendi. Sahurda en habazanlara parmak ısırtacak derece yemekleri tıkınırlar, kalkar kalkmaz da kaşla göz arasında sırra kadem basarlardı.

Sabah sabah önlerinde kahve, parmaklarında sigara, ötüp dururlar:

“Dün gece siniden kalkınca öyle bir gevşeklik çöktü ki dalmış, uyuyakalmışım. Ne topu duyabildim ne de niyetlendim. Rabbim günahımı af eyleye...”

Büyüklüğe yeltenen, oruca pek özenen çocuklara öğleye kadar tutturulur, buna merdiven orucu denirdi.

Tasvir-i Efkâr, 29 Eylül 1943

Eski İstanbul'da Kurban Bayramı

Bayrama bir hafta kala İstanbul'un, en başta Beyazıt olmak üzere Fatih, Unkapanı, Sultanahmet, Binbirdirek, Kadırga gibi büyük meydanları koyun sürüleriyle dolardı.

Her sürünün yanında Rumeli'den, Anadolu'dan gelmiş gocuklu, yamçılı, kepenkli celepler, çam yarması gibi çobanlar, koca koca çoban köpekleri... Sürüler birbirine karışmasın diye koyunların alınları, sırtları renk renk boyalarla işaretli.

Etrafta bir yığın ipli, küfeli hamal. Azı alışverişe gelmiş, çoğu ortalığı seyre çıkmış her çeşitten, her yaştan omuz omuza insan: Paşa, bey, efendi, kadın nine, hanım teyze, taze, irili ufaklı çocuk ve burnunu çeke çeke karşıdan bakan parasız pulsuz takım.

Koku genizleri yakıyor. Ahıra, ağıla girmiş gibi her taraf boydan boya davar pislği, dereler gibi davar sidiği içinde.

Sürülerde koyunun envai mevcut: Kıvırcık, dağlıç, karaman, kızıl karaman. Bunların da gûnası: Semizi, sıskası, kuru kemiği, sağlamı, illetlisi, can çekişeni.

Fiyatları mala ve keseye göre: İyi koç on-on iki me-

cidiye, şöyle böylesi yedi-sekiz mecrediye, pestenkeranisi beş mecrediye...

Kafile kafile ilk getirildiği ve meydanlara yeni yayıldıkları günler, besilileri daha satılmadığından, paşalar, beyefendiler hemen davranır; ağalarını, uşaklarını peşe takıp ayaklanırlardı. Valide ve peder gibi ahret-mekân-lara, refika, mahdum, kerime, gelin, damat, torun gibi aile efradına ayrı ayrı birer baş seçerlerdi.

Gün geçtikçe fiyatlar düşer, hele arife günü büsbütün iner, yalınkat keseliler de bir tek kurbancık edinir, parasını sayar saymaz hamala yükletip eve taşıtırlardı.

Koçun bir de aliyülâlâsı var. Böylesine Sakız koçu denirdi. Gayet gövdeli, azman, dana kadar hayvanlar. Meraklıları tarafından bin zorlukla düşürülüp daha kuzuyken alınmış, Dilaver, Rüstem, Pehlivan, Tosun gibi adlardan biri konmuş. Evlat misali, üstüne titreye titreye büyütülmüş, fıstık üzümle beslenmiş. Sahibine alışık mı alışık. O nereye gitse tıpış tıpış arkasından gelir; kahveye oturup nargileyi fokurdattırken başını dizine sürter, görenler maşallah çeker.

Toraman iki yaşını buldu mu, bayrama da bir ay filan kaldı mı, "Mübarek hayvan kurban edilmek için yaratılmış, ecrinden kaçınmayalım," diyerek, asıl meram olan cebi şenlendirmeye kalkışarak sahibi yanına alır, kalabalık caddelerde dolaştırır, çabucak müşterisi çıkar-
dı. Pahası beşten tut on sarı liraya kadar.

Pek şahaneleri padişahlık olarak Hazine-i Hassa'dan, gösterişçe daha aşağıları şehzade ve sultan saraylarından kapatılır, arta kalanlar "emr-i mesnun-i akdi icra edilmiş" yani nikâhı kıyılmış fakat "velime cemiyeti" yani düğünü yapılp daha güvey girmemiş mahdum beyler tarafından helali küçükhanımefendilere yollanmak üzere, vükela ve vüzera konaklarından kapışılırdı.

Bu bapta hiçbir külfet, yorgunluk esirgenmezdi. Kız

tarafına fazla hulus çakmak isteyenler, kızın hüsn ü anını tartıp biricik evlat oluşunu da düşünenler çok itinalı davranırlardı.

Derhal koç peylenir, gene fıstık üzümle bir kat daha tavlandırılır, etten yağdan kıpırdayamaz hale, handiyse semizlikten çatlayacak raddeye getirilirdi.

Bayrama iki-üç gün kala kollar sıvanır. “Eni boyu bir ulema beygiri”ne dönmüş mahlukçağız önce Arap sabunuyla, ardından Hacı Cemali sabunuyla tekrar tekrar yıkanarak kar beyaz edilir. Seyrek dişli sakal tarağıyla taranıp taranıp tüyleri kabartılır. Alnına, sırtına lal şekerci boyasından menevişler yapılır. Boynuzlarına varak yaldızlar yapıştırılır. Başına kordelalarla fiyongalı kırmızı papaziden hotoz, hotozun altına gene papazi duvak; şakaklara da birer tutam gelin teli konur. Kılığı kıyafeti efendice, tavrı kelamı rabitalıca, emin bir kişiyle beraber faytona bindirilip doğru menkuhaya.

Onlar da hazırlıklı. Bir veya iki lira bağlanmış ipekli mendili adamın cebine sokuverirlerdi.

Arife günü 21 pare ikindi topları gürlür gürelemez rahmetlilerin kurbanları kesilirdi. Bunlar fakir fıkara hakkı sayılır, yarım but bile alıkonmaz, hepsi dağıtılırdı.

Dirilerinki yani asıl kurban kesiş bayramın ilk günü, halk namazdan döndükten sonra. Sevabı, herkesin kendi koçunu, –kadın kısmına mekruh olduğundan– karısınınkini de kendi kesmesi.

Fakat nerede o babayiğit? Ekseriyet tavuk kesilirken bile bakamayan, fellek fellek kaçan yufka yüreklilerden; binaenaleyh bendegândan bir emektara, konu komşudan dini bütün ve gözüpek bir kişiye, mahallenin eskisi, Müslüman’dan bir kasaba işi havale ederlerdi.

Ol sevap ehli sabah sabah kurban sahibinin karşısına gelir, şayet kadınsa kapı aralığına çağırır, vekâlet alır:

“Taraından vekilin olayım da kurbanını keseyim mi?”

Cevap yarın yamalak olmayacak yani kabul makamına baş sallama, "Evet!", "Peki!", "Hay hay!" misillü bir kelimecikle olmaz. Sorduğu sorunun cevabı harfi harfine tekrar edilecek:

"Taraftmdan vekilim ol da kurbanımı kes!"

Artık mesele tamam. Vekil efendi ceketi, yeleği atar, beline peştamalı sarar, çukurun başına gelir. Bir kenarda bilenmiş bıçaklar, satırklar; bir kenarda ödağacı yanıyor. Yanında dört parmak ende katlanmış salaşpurlar, gül suyu şişesi, bir kâse tuz.

Koçun yüzüne gül suyunu serper, ağzını açıp avu- cuyla tuz yalatır, gözlerine bez dolar, bir ayağını bırakıp üçünü ipe bağlar. Tepinerek kolayca can versin diye.

Sahibinin adını söyleyerek, besmeleyle tekbir geti- rerek kesiverirdi.

Koyun ağaç dalına veya duvardaki çengele asıldı mı boydan boya ikiye bölünmüş bedeninin sağ tarafı fıkara- ya, tekkelere, medreselere, komşulara; sol tarafı da çama- şır leğenlerine doldurulup eve. Pöstekilerin en tüylülerine, "Üstünde beş vakit namazımı eda edeceğim, duanızı dilimden düşürmeyeceğim!" diyerek kurbanı kesen, yar- dımına seğırtten konar, bir-ikisini aşçı, uşak, bahçıvan gi- biler araya kaynatır, geri kalan tek, kel kül postu da Hi- caz şimendifer hattına iane olmak üzere beyaz palaskalı belediye çavuşları çöp arabasına tıkarlardı.

Kapının dışı fıkara-yı sabirinle mahşer. Erkek, kadın, çocuk, cerrar, softa, tekke dervişı, susamcı, bacı, hamam anası, âmâ, kolsuz, bacaksız, kötürüm dilenciler üst üste. İtişme kakışmalar, avaz avaz bağrıışmalar...

Kâşanesinden hakkuran kafesine kadar artık her evde gelsin lop etlerden kavurma, kemiklilerden sarmı- saklı yahni, inciklerden tatlılı yahni, ciğerlerden külbastı ve tava, işkembelerden çorba, bumbarlardan dolma, pa- çalardan donma, başlardan söğüş...

Bayramın ikinci, üçüncü günü oldu mu en kibar ve zengininde, en görgüsüz ve züğürdünde kafa sımsıkı çat-kılı, yumruklar mideyi bastırmada, eller karnı ovmada, kimi de ayakyolunu boylamada.

Güllaç güllaç antipirin yutan yutana, avuç avuç karbonat yiyen yiyene, fincan fincan papatya menkuu, zamk-ı Arabi suyu içen içene.

Çünkü taze taze, dumanı üstünde et, kıtlıktan çıkılmışçasına gövdeye tıktırılmış. Hazmın allak bullak olusundan şakaklara sanki temel çivileri çakılıyor. Mide, imtila denilen kahrolasıya uğradığından mütemadiyen ekşi ekşi boğaza kadar kaynıyor. Bağırsaklar arnavutbiberi ekilmiş gibi cayır cayır yanarak burum burum buruluyor. Bir taraftan da, desturun, Tuzla içmelerine gitmiş gibi ishal.

Konaklardan, konak yavrularından edindikleri etlerin kavurmasını, kıymasını toprak kavanozlara koyup arada bir kaşık eden, senesine kadar ulaştıran yoksullar çoktu.

Kurbanlarda da bayram yerleri çoluk çocukla, ayak-takımıyla hıncahınç olurdu. Bunun tafsilatını geçen şeker bayramında, bu sütunlarda uzun uzadıya yazdık.

Son Posta, 11 Birincikanun [Aralık] 1943,
"Geçmiş Zaman Olur ki" dizisinden

Eski İstanbul'da Tatavla Panayırı

Vaktiyle bizlerin Apukurya dediğimiz, Rumların Apokriya, daha doğrusu Apokrilas dedikleri, Büyük Perhiz'den evvelki eğlenceler, maskaralıklar, geçende yazdığım gibi şubat ayına tesadüf eder, üç hafta sürerdi.

İlk haftasının adı *Kreatini*, yani etli. İleride perhize

girilecek ya, o hafta bol bol, doya doya et yenilir. Sebze, hamur işi, tatlıyı da istenildiği kadar yemek caizdir.

İkinci haftasının adı *Tirini*, yani peynirli. Bu müddet içinde de peynirin envaı, tereyağ, kaymak gibi sütlü şeylerin her türlü sü gövdeye atılır.

Üçüncü haftanın ismi *Stridia*, yani istiridyeli. Bunda istiridye, midye, ıstakoz, çağanoz, karides gibi deniz mahlukatı, sarmısaklı, zeytinyağlı nesneler, kuru bakla, ıslak bakla silinip süpürülür.

Apukurya'nın sonu daima pazartesiye rastlar. O güne *Katari Leftera*, daha harciâlemi *bakla koran* diyorlar. İşte o pazartesi meşhur Tatavla Panayırı yapılır, sular karardıktan sonra paydos olur, Rumlar Büyük Perhiz'e girerler, 40 gün sonra da büyük Paskalya başlardı.

Tatavla, şimdiki Kurtuluş'un bulunduğu semte denilirdi. Panayır yerinin nerede olduğunu tarif edelim: Kurtuluş tramvay caddesinden ileri doğru yürü, Tepeüstü denilen durak yerine yaklaş. Sağ kolda sıra sıra dörtbeş sokağın, evlerin gerisi kırlıktır. Daha geride Sinemköyü Rum Mezarlığı vardır. Mezarlığın iki yanı, arkası gene kırlık, tarlalar. Ön tarafta, bir vakitler genişçe bahçeli, kapısının üstünde "Limonia" kelimesi yazılı bir gazino işleyip dururdu amma bugün orada gene böyle bir gazino var mı yok mu bilmem.

Bu Limonia Gazinosu'nun tahta parmaklıklı duvarı geçilip hendekli, tümsekli topraklardan bayır aşağı inilince üç-dört yol ağzımsı bir noktada Aya Atanaş Kilisesi karşıya gelir. Daha beriden yürünürse, yani Kurtuluş Caddesi'nin tramvay durak yerinde, sağda gene bir kili-seyle karşılaşılır: Ayia Dimitri.

Bu inişli, yokuşlu kırlar, tarlalar Tatavla Panayı'nının mahşer kesildiği, patırtı gürültüsü ayyuka çıktığı, tazele-re aksederek kulakları uğuldattığı meşhur sahasıydı.

Şurada burada eski püskü, çerden çöpten kahveler, meyhaneler her zaman için mevcut fakat panayır yaklaştı mı bunların aralarına, yol kenarlarına, sırtların yamaçlarına, o güne mahsus olarak ahşap, etrafı hurda gaz tenekeleleriyle kuşantılı, üstleri çadır bezleriyle örtülü birçokları daha yapıldı. Çatı saçakları, çıtaları renk renk uçurtma kâğıtları, balo serpantinleri, defne, taflan yapraklarıyla süslenir. İçlerinde kahve ocakları, içki tezgâhları, şarap fiçileri, rakı hasırlıları, bira kasaları, tahta peykeler, masalar; dışlerinde iskemleler, gene masalar...

Hepsi insanla tıklım tıklım. En fazlasını Rumlar teşkil etmek üzere her milletten, her takımdan, her şekilden mostralar: Şakakları zülüflü, beli kuşaklı, bol paçalı Tatavla, Yenişehir, Papaz Köprüsü palikaryaları; pabuç kaşlı, gaga burunlu, pos bıyıklı Feridiye, Elmadağı, Pangaltı ahbarları; vapurdumanı fesli, göğsü çapraz camadanlı, yumurta ökçe şıpidıklı tulumba reisleri; fiyakalı omuzdaşlar; saltalı, poturlu esnaf; Frenk gömlekli, kravatlı kalem kâtipleri; kürklü yakalı, altın saat köstekli mirasyedi beyler; sırma kordonlu, çiftler çiftler madalyalı bıçkın hünkâr yaverleri...

Gelelim kokonalara: Onlar da hadsiz hesapsız. Bunların gene en çoğu Rum, geri kalanı da Ermeni, Yahudi, Lehli, Romanyalı, Hırvat, Sırp, Bulgar... Mevsim daha kış sonu olduğu halde sırtlarında göğüsleri, kolları açık, al, mavi, yeşil, sarı fistanlar. Temizce giyimlileri Beyoğlu yan sokaklarının malları. Soluk, buruşuk, lekelere mülemma elbiselileri de Büyük Ziba, Küçük Ziba, Büyük Kırlangıç, Küçük Kırlangıç, Macar'dakiler...

Galata'dan seğirtenler de sürüsüyle Tophane tramvay caddesinden arkadaki Kemeraltı Caddesi'ne ulaşan Beyzade, Şeftali, Karaoğlan, Arkadi, Arapoğlanı, Zürefa sokaklarının sıska, bodur, leylek, duba, düzgün kuklaları

da hep orada. Karadeniz'den kopan şubat poyrazı ilikleri donduradursun, aldırış eden yok, hepsi açık saçık, sere serpe.

İstanbul havasının cilvesine uyar olmaz. Bir de hafif lodos esip günlük güneşlik içinde ortalık baharı andırdı mı, panayır kaç kat fazla şenlikli olurdu.

O gün sabahtan akşama kadar, gene en başta Rumlar gelmek üzere, İstanbul halkının orta ve aşağı tabaka gezici tozucu kısmı Tatavla'yı boylardı. Limonia Gazinosu, Sinemköy Mezarlığı, Aya Atanaş Kilisesi, Aya Dimitri Kilisesi'nin çevrelediği gepgeniş sahaya her istikametten art arda kabileler oraya akında. Tatavla, Pangaltı, Taksim, Tarlabası'ndan aşağı sapan dik, daraş, karanlık sokaklardan Dolapdere Caddesi'ne varıp gene eğri büğrü, uçurum gibi sarp, kasvetli sokaklardan haydi oraya.

Yolda giderken ne alaylar, ne curcunalar, maskara kılığında, zurnalı, çiftenaralı, laternalı, mandolin gitaralı kabileler. Tuhaflıkları, soytarlıkları tutturanlar, durup durup oynayanlar, polkaya kalkışanlar, kasap havasıyla omuz omuza horaya girişenler. Gene ayı, eşek, öküz postuna sarılı homurdananlar, anıranlar, böğürenler mi istersin? Mum sandığı ve fasulya hereğinden tulumba kaldıranları mı? Bacası soba borusundan, direkleri süpürge sırtından, tekerlekler üstüne oturtulmuş mahut vapurla, düdük düdük! Düdük öttüre öttüre, paçavraları sallaya sallaya geçenler mi? Daha neler de neler...

Panayır yerine varıldı mı meyhanelere, kahvelere üşüşülürdü. Hiçbirinde iğne atsan yere düşmez. Kenarına ilişilecek peyke, iskemle bulunmaz; meyhanecilerin, kahvecilerin öteden beriden bulup yerlere yaydıkları lime lime hasır, muşamba parçalarının çökülecek bir köşeciği bile kalmazdı.

"Destur! Varda! Savulun, yanaşalım!" bağırırları boynuna kopup durur.

Art arda kaç tane sırık arabası. Kimi Şarap İskelesi'nden kayıkla Kasımpaşa'ya getirilmiş 500 okkalık şarap fıçısıyla yüklü; kimi Bomonti'den, bira kasalarını tınazlar gibi yığıp istif etmiş, kiminde de Taşdelen sularının ki kadar koca koca damacanalara, dört okkalık, üç okkalık binlikler. Bütün bunlar oradaki meyhanelere, kahvelere taşınıyor.

Önce gayet bol boluna tedarikli davranılmasına rağmen o Horhor Çeşmesi'nin ağzından akar gibi akışa ne dayanır?

Maskara alaylarına meyhane, kahve kapıları açıldı. Onlar sökün etti mi, evvelce kendisine yer peylemiş olanlar hemen karşılayıp kendi yerlerini verir, değil mi ki cümbüşün âlâsı orada olacak, ayakta, uzaktan seyretmeye razı olurlardı.

İkindiden sonra artık ortalık en civcivli, en neşeli halini alırdı. Zurna, klarneta, laterna, Rum çalgısı, davul, darbuka, tef, zillimaşa, kemane, armonika, gayda, çığırma sesleri birbirine karışarak gürültüyü basar, kokonalar içkiden fitil gibi olmuş, yüzlerindeki maskeleri çıkarıp atar: Erkekler zilzurna, una bulanmış, karalar, kırmızılar sürülmüş suratlarından zırıl zırıl akan terleri kolun yeni, eteğin ucuyla sile sile, takma bıyığı, sakalı, perukayı da fırlatarak kim olduklarını belli ederlerdi.

Alabildiğine ikitelli, köçek, polka oynanıyor, hora tepilip hoplanıyor, zıplanıyor ve mütemadiyen de içki çekilerek islim tazeleniyor ya; bir taraftan da hiç durmadan kör boğaza abur cubur tükülür. Zira seyyar satıcıların bini bir paraya. Onlar da işportalarında, tablalarında, küfelerindeki lahzada tüketip ve hemen koşup yeniden doldurmak için kim bilir tazelerle mekik dokumadalar.

Ticaret erbabı, dükkân tezgâh sahibi, oldukça kalandor fakat hovarda çorbacılarından; Kapalıçarşı'da kuyum-

cu, basmacı, manifaturacı gibi paralı ahbarlardan da “keyif bu keyif” deyip maskara kılığına girerek Tatavla Panayırı’na gelenler çok olurdu.

İstanbul yakalı külhanbeyler, omuzdaşlar, uçarı kalem kâtipleri, enikonu efendi, bey halli kimselerden, hat-ta imam mimam, tekkede derviş merviş, şaklaban mizaç sarıklı ve cüppelilerden de, merak sevkiyle, zevk ve eğlen-ce için kılık kıyafet değiştirerek maskaralar arasına katıl-anlar, vur patlasın çal oynasınlara karışanlar eksik değil.

Böyleleri hiç değilse laternayı sırtlayıp fes sol kaşta, ceket kartal kanat arkada, arkadaşlarına laternayı çaldıra çaldıra, zilli küçük tefi şıkırdata şıkırdata bir aşağı bir yukarı dolaşırlardı.

Hatırlı bir kazaskerin oğlu, daha beşikteyken rüus almış ve arpalığı bağlanmış, teşrifatça generalliğe muadil haremeyn payeli bir molla beyin dillerde gezmiş, İstanbul’a da pasaparola olmuş bir menkıbesini nakdedelim:

Kazaskerzade saçlı sakallı, mirasyedi ve gayet ehli-keyiflerden. Bir gün dalkavuklarıyla beraber Beyoğlu’nda kafayı çekerken küme küme maskaraların caddeden geçtiğini görmüş. Tatavla Panayırı’na gittiklerini duyunca tutturmuş:

“Eloğlu dünyanın tadını çıkarıyor. Bizim nemiz eksik, ne duruyoruz?”

Kesenin ağzını açınca hemen laterna, kıraneta, üç-dört kadın ve birkaç kopil bulmuş. Önüne katmış, yolu tutmuşlar. Laterna duruyor, kıraneta başlıyor; kıraneta kesiyor, gene laterna gürlüyor. Karılar, kopiller şıkır da şıkır oynamada...

Ağa Camisi’nin yanından sapıp Sakızağacı Caddesi’nden inerlerken Doktor Nafilyan Paşa’nın muayenehanesinin penceresinde, geçenleri seyredenlerden bir hanımnine, sayhasını tutamamış:

“Aaa, X Molla Bey! Zavallicık delirmiş galiba!”

Yürüyüşünü oyun havasının ahengine uyduran, avuçlarıyla da tempo tutan sakallı, başını yukarı kaldırıp ne dese beğenirsiniz? “Valdenım hiç üzülme, delirmedim. Bu hallerim edepsizliğimden, yüzsüzlüğümünden!” demez mi!

Son Posta, 19 Şubat 1944,
“Geçmiş Zaman Olur ki” dizisinden

Eski Şekerciler

İstanbul’un kalabalık, işlek caddelerinde bunların meşhurları, ücra semtlerin çarşı pazarlarında da külüstürleri vardı.

Yapıp sattıkları yalnız şunlar: Latilokumun envayı (kelimenin aslı Arapça, boğazın rahatı manasında olan *rahatü’l-hulkum*’dur); badem ve fıstık ezmesi: Elvan akide, düz badem, üstü bembeyaz, ince uzun portakal kabukları, yine üstü beyaz kişniş, leblebi şekerleri, kırmızı kırmızı, baklava baklava lohusa şekeri, kulplu, küçük bardaklara dökülmüşü...

Pembeli, beyazlı çubuk çubukları ve halkaları, incecik değnekler üzerindeki kıpkızıl horozları, elmaları, erikleri köşe bucak şekercileri yapar, çırakları da tablaya koyup sokak sokak satarlardı.

Büyük, küçük her dükkânda şurubun, Ramazan ayı girerken de reçelin çeşidi bulunur. Renk renk şurup şişelerini camekâna, raflara dizerler; pırl pırl kalaylı, üzerine sakız gibi patiskalar örtülü, reçel dolu koca koca bakır kapları da boydan boya dükkânın içine, dışına korlar.

O zamanlar hiçbirinde çikolata, karamela, fundan gibi şeyler arama. Bunlar “alafrangakâri” sayılır, Beyoğ-

lu'ndaki şekerlemecilerden, Bonmarşe'den, İstanbul yakasında da İpekçi Kani'nin mağazasından, Binbirçeşit'ten alınırdı.

O vakitki şekercilerde, şimdiki gibi pötifur, pasta, kavanoz marmelat, reçel, tahin helvası, baklava gibi falan fıstıklar –Hacı Rifat müstesna– dalıp duranların ayakta şerbet dikmeleri, dondurma yuvarlamaları da yok. Belli başlılarda şekerin her nevi ve âlâsı bulunmakla beraber ağzının tadını bilenler derdi ki:

“Fıstık ve badem ezmesinin enfesini tenavül etmek, şerbetin mis gibi meyva kokulusunu şürb eylemek niyetindeysen Eski Zaptiye Caddesi'ndeki Hacı Rifat'a git. Şehzadebaşı'ndaki Udi Cemil'in güllü akidesine uyar olmaz velakin diğer elvanları dört köşe, menevişli menevişli kalıplara döktüğünden maatteessüf bidate kaçıyor... Bergamotlu akidenin halisi için de gideceğin yeri söyleyeyim: Fatih'te Şekerci Güzeli, başkasına kulak asma. Çocuk harcı bardak şekerinin en iyisi Koska'daki dükkândadır. Fakat şu kulakta kalsın: Bıçağın, çakının ucuyla çintik çintik kazımaya kalkışmak sırça bardağın kenarlarını kırar; incecik cam kırıkları, maazallah yavrucakların midesine gider. Bir nebze hohlayıp derunundakini yumuşatmalı, sonra kemikten bir elifba cüzü hilaliyle, daha muvafıkı güzelce yıkanmış bir kulak hilaliyle çıkarıp çıkarıp yedirmeli.”

Bundan 45-50 yıl evvel bütün şekerci dükkânlarındaki tezgâhtarlar, feslerine yemeni sarılı, peştamallı, şalvarlıydı.

Rifat Efendi kâmil, ağırbaşlı, efendi halli bir adamdı. Ticarethanesi *Servet-i Fünun* idarehanesinin kapısıyla yan yana. Başta Tevfik Fikret olmak üzere bütün Edebiyat-ı Cedidecilerin, Babiâli ricalinin buranın badem ve fıstık ezmelerine, şerbetlerine pek rağbet ettikleri rivayet edilirdi. Cemil Bey, adı gibi güzel yüzlü, kara sakallı, kısaca

boylu, musikide hakkıyla erbab, udi ve bestekâr, kibar ailelere ud meşki verir, ahlakı temiz ve yumuşak bir zat-ı şerifti. Rast makamından bestelediği “Şebabet gitti de elden, başımdan gitmiyor sevda”, hicarkârdan “Layık mı sana bu dil-i sevdazede yansın” gibi ve daha birçok hoş ahenkli şarkılar bestelemişti; sonra Mızıkâ-i Hümayun’a da alınmıştı.

Şekerci Güzeli’ni tarife ne hacet, lakabı meydanda. Kaşlı, kirpikli, burma bıyıklı, her dem sinekkaydı tıraşlı, fesi sol kaşta, enseli kelleli, boylu boslu bir tosun. Eski tanıdıklardan ve bina nakkaşlarından İbrahim Çavuş’un canciğer hemşerisi, Kayserili...

Lakabı ona İstanbul’un hoppa kadınları takmışlar. Dilberler, yosmalar dükkânından eksik olmaz; çoğunun gönül çektiği, cayır cayır yandığı, hiç değilse yüzünü görüp yüreğe yağ bağlatmaya can attığı söylenirdi.

Laleli Camisi’nin kapı bitişiğindeki, kır sakallı bir pinpondu. Civarlılar hep ondan alışveriş ederler, hele onun tarçınlı akidesi, keskin naneşekeri bir yerlerde bulunmaz. İhtiyardaki nekesliğin, cimriliğin derecesini sormayın. Faraza bir müşteri 50 dirhem tarçınlı akide istiyor. Avuçlayıp teraziye kor, dört açılmış gözleri kefelerde, dirhemsiz taraf bıçak tersi kadar aşağıya mı inik? Külahlayacağı miskal kadar fazla mı? Akidenin irisini alır, küçüğünü koyar, yine denk gelmedi mi kefelerin zincirlerini yoklar, tekrar tekrar tartar. Aceleye getirecek ol, çabucak kızar, homurdanır.

Gelgelelim yaman zamparalardan, horoz ölmüş gözü çöplükte kalmışlardan. Akça pakça bir hanım sökün etti mi, “Gel efendim, buyur sultanım,” diyerek suyuna tirit. 20 paralık naneşekeri istedi mi külâh değil de paket dolusu, iki kuruşluk, üç kuruşluk kadarını hiç tartmadan sunmada...

Semtte oturan hatunlar evde reçel yahut urup kaynatmaya koyulmuşlar. Olur ya, ayvanın cinsi iyi çıkmadığından, vişne bilmem nereninki iduğından, ilek frenkileği değil de Arnavutkynnki olduğundan reçelin, urubun rengi tutmamış; damla yakut yahut gl göbeği rengini andırmıyor. Mısır arşısı'na kadar kim gidecek?

Derhal eli yüzü düzgün bir tazeyi bu teneşir horozuna yollarlar, galibarda şekerci boyasından bir tutamcık ister, ihtiyar zendost kaşık dolusunu kâğıda koyup beş para bile almazmış.

Saraçhanebaşı'nda, Fotaki Eczanesi sırasındaki Hacı İsmail Efendi'nin dükkânında, gerisi açık ve tahta havale bulunmadığından, şekerin nasıl yapıldığı görülürdü. Ocaktan indirip mermer taş üzerine döküldüğünü; çevire çevire, bilek kalınlığında ayırıp ayırıp, çeke çeke uzatıp uzatıp, parmak kadar incelttikten sonra makasla ha bire nasıl kesildiğini, bir kenara pırıl pırıl nasıl yığıldığını seyret. Gelip geçenler hadleri varsa imrenmesin, ağzının suyu akıp almasın...

Hakimoğlu Alipaşa'daki Hafız'ın işi tıkırındaydı. Kapı komşusu camide, Kocamustafapaşa'dakinde, etraf-takilerde sık sık mevlit okutulur; hepsinin şekeri ona ısmarlanır. Oyle itinayla da hazırlayanlardan ki. Başkalarının yaptığı gibi klahlara kuru sabun kırığına dönmüş birkaç peynir şekeriyle bayatlıktan taş kesilmiş tek latilokum tıkmıyor. Trlsnden mevcut ve hepsi taptaze.

Kenar semtlerin arşı pazarı boyundaki kıt sermayeli şekercilerin çırakları, kıpkızıl horozlar, erikler, elmalarla dolu tabla başlarında, sehpa omuzlarında dolaşıp dururlardı. Paydos vakitleri mahalle mekteplerinin önünden, düğün dermekli evlerin kapısından, seyir yerlerinden eksik olmazlar. Bağırtılarından ne sattıkları anlaşılmaz; fakat derhal akanlar çok: Denizli horozu gibi uzayıp gi-

den, duyana nefesi kesiliyormuş gibi tıkanıklık veren bu ses ya seyyar şekerçi ya da mısırcıdır.

Eskiden çok alınıp yenirmiş ki şu tekerleme türemiş: “Şeker, parayı cepten çeker.” Hanımıninelerin, ağababaların dipsiz kile, boş ambar bir kanaatleri vardı: Şeker dişleri çürütür.

Çürük çarık dişli, küçük büyük kimi görseler yapıştırırlardı:

“Kabahat annende babanda. Şekeri sana çok yedirmişler!”

“Halka verir talkını, kendi yutar salkımı,” kavlince badem ezmesini, latilokumu bulur bulmaz, “Yumuşak, ağzıma göre!” deyip hemen gövdeye atarlar, bir sıbyana latilokum verilecek oldu mu çırpınmaya başlarlardı:

“Kadın sen aklını mı bozdun, oynattın mı? O lüzucetli kör olası, yavrucağın boğazına tıkanırverir, uzayıp boydan boya lökün gibi perçinleşir, boğar gider. Lafımı hallaç kabahatı yerine koyma, başıma geldi de bilirim. Ortanca kızım Hamdune Abla üç-dört yaşındayken bir bayram günü mühürdarların evine, nice yıllara yetiştirsine gitmiştik. Tabii şeker çıkardılar. Aradan dakika geçmedi; kız gözleri dışarıya uğramuş, mosmor, başı kesilmiş tavuk gibi kendini yerden yere fırlatmada. Latilokum yüzünden, o anda başparmağımı gırtlığına saldım. Küçük dilinin arkasından dolayıp çıkarmasaydım şimdi ablacığının kemikleri bile çürümüştü.”

Son Posta, 7 Nisan 1945,
“Geçmiş Zaman Olur ki” dizisinden

Köprünün Eski Kadıköy İskelesi'nde Şekerci İsmail Ağa'nın Dükkânı

Galatasaray'ından Taksim'e doğru ağır ağır, etrafı seyrede seyrede yürüyordum. Vitrini çeşit çeşit çikolata, karamela, fundan, fruit glaze, pasta, gatoyla dolu küçük bir şekerci –eski tabirle– bir şekerlemeci dükkânında zamlı öksürük şekeri gözüme ilişti.

Geçende geçirdiğim gribin yadigârı öksürük hâlâ ba-ki; cigaranın arturması da caba; tutturağı tuttu mu dilim ağzıma girmiyor. Vaktiyle herkes gibi enflüenzayı atlatıp öksürüğü savamadık mı, Bonmarşe'den bu şekerleri alır, ağza atıp yavaş yavaş eritir, faydasını görürdük. Aklıma geliverdi: Şimdi de bir tecrübe etsem...

Hülasa dükkâna girdim. İçerisi upuzun, sekiz-on adım yürünebilir lakin dapdaracak; bir müşteri varken başka bir müşteri gelecek olsa "Pardon!" demeden, öbürünü yan döndürmeden öteye geçemeyecek...

Her tarafta aynalar; tavanda, duvarlarda çiftler çiftler lambalar. Bu kilovat pahalılığında, ampul kıtlığında güpegündüz bile kaç ışık birden yanıyor.

Bir Rum kızı tezgâhtarlık yapıyor, gişedekinin de burun dibinde, manivelasını çevirince çangıl çungul rakamları kaydeden kallavi makine¹ duruyordu. Dükkânın sahibi yahut baş tezgâhtarı, yüzünde perdeli tıraş, elinde tarak, gözleri karşiki aynada, habire ondüle saçlarını düzene koymada.

Peşim sıra genç bir bay içeri daldı:

"Matmazel, bana mektup bırakan oldu mu?"

Kız, "Sizi için kimse bir anvelop, biyye bırakmadı!" cevabını verince, delikanlı, "Şu paket sizde dursun, dö-

1. İstanbul'da bu makinenin ilk görüldüğü mağaza, Karaköy'deki mahut Tiring'di. (Yazarın notu)

nüşte alırım!" deyip kapıdan çıkarken taptaze bir bayan sökün etti. Hâlâ tuvaletini bitirememiş olan ondüle saç-lıya diyor ki:

"Mösyö Filanciyadis, Mimi ile Şeki beni aradılar mı kuzum?"

Sahte vakarın ağzı kulaklarında:

"Bugün daa gelmedi onlar!"

Ortaoyununda "balama"ya, yani Frenk'e çıkan takli-din zenne karşısında yarım yamalak Türkçesiyle zorluk çeke çeke konuşması, düşünce düşünce kelimeleri bulmaya çabalarken kızcılık murabbası yemiş gibi sık sık dilini ya-pıştırması kabilinden haller geçirip nihayet anlatabildi:

"İsmi nasin diyorsunuz, o sizin iyi dost? Hani filim artist Zaneta Makdonald'a tsok benziyor. Bravo ... Ha-nım. On dakika var buradaydı. Patiseriya'da oturazayım, bir şokola alazayım. Beni kim soruyor, böyle soyle, dedi."

Gel de geçmiş günleri, Şekerci İsmail Ağa'yı hatırla-ma...

Bundan 40 yıl evvel, Köprü'nün Kadıköy ve Adalar iskelesi, gene dubalar üstünde, ileri doğru çıkıktı. Sağına şimdi olduğu gibi Kadıköy vapurları, soluna ada vapurla-rı yanaşır. Haydarpaşa'nınkiler de bugünkü Adalar İskelesi'ne...

Etrafta salaş bilet gişeleri; kahvehane, perükâr, ma-nav, sucu ve şerbetçi, lostracı barakaları sıralanır. Köp-rü'nün yanından, kalasları eğri büğrü, çürük çarık, 10-12 basamaklı merdivenden inilip Kadıköy ve Adalar İskelesi'ne dosdoğru yürününce sağda kitapçı İranlı Nasrullah'ın, solda Şekerci İsmail Ağa'nın dükkânı.

İsmail Ağa İstanbul'da bir taneydi, bilmeyen kim? Asıl zanaatı şekercilik. Şekeri kendi adamlarına mı pişirtip kestirtir; mutfağı, ocağı nerededir; yoksa başkaların-dan hazır olarak mı aldirtır, bilinmez.

Şekercilikten maada necilikler yapmazdı: Emanetçilik, postrestant mektup alıcılık, bırakılan haberi sahibi-ne ulaştırıcılık, canlı vapur tarifeliği, vapur bekleyenleri ârâm ettiricilik.

Dükkân yalnız, Anadolu yakasında, Adalar'da oturanların, oralı gelip gidenlerin uğrağı değil. O taraflarla ilişiğı bulunmayan, yazlığa hiç taşınmayan, İstanbul içinden çıkmayanlar bile bu salaştan eksik olmazlardı.

Mesela köyden inilirken, İstanbul cihetinden karşıya geçilirken hava fazla sıcak da pardösü, yün atkı, yağmurluk, siyah şemsiye taşımak yük olacak... Beyoğlu'nda alışveriş edilmiş, alınanlar koca koca paketlere sardırılmış; Bahçekapısı'ndaki, Sultanhamamı'ndaki mağazalardan da öteberi alınacak... Pazartesi Pazarı'ndan, Asmaaltı'ndan mübayaa edilen sebze, çiçek fideleri; bazı nevale, dil, hamal ökçesi, kirlihanım peynirleri hamalın küfesine yükletilmiş velakin Tünel başında gramofoncu Stantar'dan kerimelerin, gelinlerin pek istediğı, unutulmamak için serçeparmağa ibrişim bağladığı Maçiç, La Tonkinuaz, Viyen Pupul plakları behemehal iştira kılınacak.

Terzi Mir'in dikişi, atlas astarlı pardösü, halis tiftikten kabuk gibi boyun atkısı; fildişi saplı, gıcır gıcır ipek şemsiye, paketlerdeki saten dö Liyon çarşafliklar, sadakor kaşpusiyerlikler, pike hırkalıklar, çıkın çıkın sebze ve çiçek fideleri, zembil dolusu seçme nevale ve "penayir" İsmail Ağa'ya emanet edilirdi.

Eşe dosta cızıktırılan pusula, yazılan mektup, -renkli, çiçekli, kokulu zarflardakiler de dahil- hep ona teslim edilir. Zira postanelerin İstanbul için kapalı zarf alması yasak; yalnız "muharebe varakası"na yani kartpostala izin var. Şehir içinde birine mektup yollayacak kimse Adalar'a, Kartal'a, Yeşilköy'e kadar gitmeye mecbur.

Yazlıkta, semtlilerden birine bir haber mi yollanacak, bir havadis mi çıtlatılacak, köşküne kadar adam gön-

dermeye ne hacet. Ya bulunur ya bulunmaz; uşak makulelerine de her laf açılmaz. Hemen usulcacık İsmail Ağa'ya söylenirdi.

Ağacığın ayaklı vapur tarifeliğini de unutmayalım.

Anadolulu, galiba Safranbolulu, 55-60'luk, vaktiyle ağır çektiği için gözleri bulanık, çipilce, seyrek sakallı, okuması yazması hiç yok, sıska, sapsarı benizli, fesine yemeni sarar, saltalı, peştamallı, şalvarlı bir kırantaydı.

Hafızası müthiş mi müthiş. Dükkânına konan emanetleri mümkün mü ki yanılıp başkasınıninkiyle karıştır-sın? Eline teslim edilen pusulaları, mektupları, rengârenk zarfları kabil mi ki sahibinden gayrisine versin?

Rütbeli, mevkili paşaları, beyleri, çoluk çocuklarını, vardakosta ve fingirdek hanımları, hatta kokonaları adlarıyla, mahlaslarıyla bilir, bir kere gördüğü adama bir daha rastlasın, derhal kim olduğunu sezerdi.

Kadıköyü'ne, Haydarpaşa'ya, Adalar'a ne vakit vapur olduğunu sor, saat kaçta kalkacağını dakikası dakikasına yapıştır-sın; üstelik hangi vapur idüğünü; tontonlardan 4 numara, 5 numara, 8 numara mı, iki başlı mı, tek silindirli *Ferah* mı yürüğün yürüğü *Aydın* mı, lahzada bildirsin.

Kirli kukla, fıldır-göz, hinoğluhin bir çırağı vardı. Us-tasından peştamal bağlamış, hakkıyla usta çıkmışlardan.

Kelli felli zatlar, ailelerinden kibar kibar hatunlar, tazeler iskeleye her düşüşte mutlaka İsmail Ağa'nın dükkânına uğrarlar, hiç değilse üç-beş dakika dinlenirler, vapur saatine vakit varsa daha hayli kalırlardı. Sanki hususi bekleme salonundalar.

Daraş, kulübemsi bir yer. İki karış eninde boyunda iki pencere; bir tarafta tezgâh, şeker kavanozları, terazi, falan filan; karşısında, gerisinde kupkuru tahtadan peykeler ve birkaç kahveci iskemlesi. Peykelerin altında köşede bucakta yığın yığın emanet sepetleri, zembiller;

raflarda paketler, çıkınlar; duvara çakılı çivilerde pardösüler, boyun atkıları, şemsiyeler...

Fakat kulübenin serinliğine, havadarlığına diyecek yok. Çünkü çatısına eski püskü muşambalar, yelken bezleri serili; güneşin şiddetini kesiyorlar. Pedavraların delik deşiklerinden, açık pencerelerden ve kapıdan dolan hava, "kurander" içeriyi kaplıyor.

Akşam, 7 Nisan 1945,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Geçmiş Günlerde Kahvehaneler

Fincanda getirilip önüne konunca mis gibi kokusu yayılan, samur rengindeki köpüklerinin ortasında küçücük karası gözükmeyen ve "para gelecek" diye kimseyi sevindirip ümide düşürmeyen halis Yemen mahsulünün tiryakileri, Divanyolu'nun arkasında, eski Esir Pazarı'nda, Mahmutpaşa Mahkemesi'nin meydanlığındaki kahveye gider, sıra sıra dizili iskemlelerden birine çökerlerdi.

Karşı taraflılar yani Fındıklı, Tophane, Beşiktaşlılar tramvay caddesinde Kılıç Ali Camisi'nin köşesinden sapıp denize doğru biraz yürürler, Kız Kulesi'ne, Üsküdar'a, Çamlıcalara nezaretli, set üstündeki Çardaklı kahveye düşerlerdi.

Boğaziçi'nde, az çok Emirgân'a civarlılar da iskele-
nin burnunun dibindeki yüzlerce yıllık, gayet gür yapraklı çınarın altına. Maruf Fransız edibi ve Türk dostu Pierre Loti bile buranın pittoresque'liğine, kahvesinin excellent'liğine bayıldığını yazılarında kaç kere tekrarlayıp durmuştur. Sesleri himmet ve terbiye görse bir vak-
tin gazelhan Nedim Bey'i, hanende Karakaş'ı, beş-on yıl evvelin Hafız Burhan'ı derecesini bulması, yedi kat efla-

ki tutması muhakkak olan kahveci tabileri bu kahvelerde fiyakalı fiyakalı avazları basarlardı.

“Duvar kenarına okkalı biiir!”

“Büyük kestanenin altına, biri az şekerli, okkalı üüüç!”

“Çardağın sağına iki kahveee, iki nargileee!”

“Tek sade geliooor!”

Bu sonuncu müşteri ya aşırı tiryaki yahut akşamdan kalma da hâlâ mahmurluk gidermeye uğraşıyor.

Firuzâğa Camisi’nin solunda Sultanahmet Meydanı’na karşı, Beyazıt Camisi’nin sağında yine meydana nazır sıra kahvelerin, Aksaray’da Murat Paşa Camisi’nin avlusunda Çavuş’un sundukları kahve de âlâ amma nerede ötekiler?

Divanyolu, Koska, Yeşiltulumba, Şehzadebaşı gibi işlek caddelerdeki kıraathanelerin kahveleri hiç fena olmamakla beraber getirilenin iyiliğine kötülüğüne pek bakılmazdı. Müşterilerinin hepsi pencerelerin önüne omuz omuza yerleşmiş, gelip geçenleri seyirde. Geridekiler tavlayla küşat, Osmanlı, gülbahar; iskambille pastıra, konsolid, tramvay oyununda. Daha geridekiler de bilardoların etrafına geçmiş, istekaları dürtükleye dürtükleye karambol çıkarmaya çabalamada.

Direklerarası’nda, iki keçeli çaycılarının bazıları kahve yapar, çoğunda kahve ocağı ve takım taklavatı bile bulunmazdı. Onların yerinde kocaman, pırıl pırıl semaver, dizi dizi bardak, ufacık pirinç şekerlikler, minimini kaşıklar.

Ahmet Rasim merhumun *Şehir Mektupları*’nda boyuna bahsettiği, sesinin nağmesizliğinden mi yoksa behre ve nasipsizliğinden mi, “bineva” mahlasını taktığı Hacı Reşit ile temizliği, titizliği, aksiliğiyle namı Mersin Efendi bu çaycılarının en meşhurlarıydı.

Her mahallenin bir mahalle kahvesi vardı. Kârgirleri kim bilir kaç yüz yıldan kalma, duvarlarının üstü tonoz,

sıvaları dökük, zeminleri taş veya kerpiç, izbe kılıklı yerler. Pencere camlarının kirliliğinden yahut kırıklarının kâğıtlarla yapışıklığından içeride göz gözü görmez, rutubet kokusundan durulmaz.

Ahşapları ise damına paslı tenekeler örtülmüş, rüzgârdan uçmamaları için üzerlerine koca koca taşlar konmuş, dört yanı pedavra tahtalarıyla kuşatılı, daraş, loş kulübeler.

Her gün ikindiden, her akşam yatsıdan sonra hepsi, her yaşta, her çeşitte insanla dolu: Gecelik entarili, hırkalı, abalı, ak sakallı hacı babalar. Yeniçerivari yastık bıyıklı, emektar avniyesinin ve kukuletasının içi kırmızı angudi çuhalı, mülazım rütbesinden mütekait, alaylı kıranta ağalar. Sarıklı, kazekili, cüppeli, kırçıl, kara, keçi, köse sakallı imamlar, müezzinler. Camadanlı, sallandırma köstekli, şalvarlı esnaflar. Mülazemeten (daha aylığı bağlanmamış olarak) kaleme gidip gelen kâtip efendiler. Tırıl kıyafetli, şabb-ı emred delikanlılar.

Mahalle kahvelerinde suya sabuna dokunmamak yani hünkâr, Yıldız Sarayı, mabeyin bendegânı aleyhinde olmamak; büyük birader-i hümayun Murat'la küçüğü Reşat Efendi'nin ve gazab-ı şahaneyi celbetmiş "fese-de"nin lehinde bulunmamak şartıyla nelerden bahsedilmezdi? Gidişatı şüpheli konu komşuya dair yakası açılmadık ne sözler sarf olunmaz, ne dedikodular pişirilip pişirilip ortaya konmazdı!

Birkaç mahalleye civar semtlerde tulumbacı kahveleri vardı. Omuzdaş takımı geçim için türlü zanaat tutarlar. Kimi yorgancı, sandıkçı, tornacı, terlikçi, ağırlıkçı, kaşıkçı esnafı; kimi de pazaryerlerinde, çarşılarda, sokaklarda seyyar satıcı.

Boş vakitleri kahvelerinde toplanırlar; dışarıda iseler, yedi top sesi, kösklü nara, bekçi bağirtısı duyunca kahvede soluğu alarak hemen soyunup, keçe külahı ve

dizliğı giyip tulumlarının başına koşarlar, sandığı sırtlar sırtlamaz yangına yetişmeye takım açarlar.

Bu kahvelerin bazı muayyen semtlerde, mesela Beşiktaş'ta, Tophane'de, Boğazkesen'de, Çeşmemeydanı'nda, Keçeciler'de, Çukurçeşme'de, Defterdar'da, Halıcıoğlu'nda bulunanları "çalgılı kahvelik" de eder, böylelerine "semai kahvesi" adı da verilirdi.

Kışın cuma geceleri, Ramazan'da 30 gece sokaklara ahenk taşıp durur.

İçeride çalgı yeri kilimlerle, askılarla, renk renk uçurtma kâğıtlarıyla süslü. Takım klarnet, çığırma, çiftenara, darbuka ve zilli maşadan mürekkep. Geçilen fasıllara gelince: Ayaklı mani, semai, koşma, destan, kalenderî, divan, yıldız, muamma...

Bunları söyleyen omuzdaşlar karşılıklı yarışa çıkar, biri ötekini mat edince etrafındaki ihvanları kahkahaları basar, ekseriya çingar çıkıp gırtlak gırtlığa gelinirdi.

İstanbul'daki taşralıların, hemşerilik güdere bir araya toplandığı kahveler Sirkeci'de, memleketlerinin adını taşıyan otellerin altındaydı.

Hicretin dokuzuncu asrı başlarında Hicaz kıtası Mısır'daki Gulaman-ı Çerakise devletinin emaretiyken (Türkiye'de Yıldırım Beyazıt devri) Mekke'de kahvehaneler cayır cayır işlermiş.

Oralarda yalnız kahve içilmiyor; bol bol laklak, satranç oyunları, dümbeleklerle ve mavallarla çalıp çığırma, keyif gırla.

İşbu hallerin şeriata aykırılığı görülerek çok kereler bu gibi mahallerin kapatılmasına kalkışılmışsa da üstesinden gelinememiş.

İstanbul'da ilk kahveyi Kanuni Sultan Süleyman zamanına rastlayan 962 (1554) yılında, Tahtu'l-kale'de (Tahtakale), ortaklaşa iki ak Arap açmış.

Avrupa'da ilk önce, 1640 senesine doğru Venedik'te, 1672'de Londra'da ve İngiltere'nin bazı şehirlerinde açılmış. İngiliz Kralı II. Charles memleketinde yeni yeni türeyenlerin topunu kapatmış.

Fransa'da ilk kahve 1650'de, Marsilya'da kurulmuş. Paris'te Ermeni milletinden Pascall'ın bu yoldaki teşebbüsü kâr bırakmaması üzerine Halep Ermenilerinden Gregoire'un, ondan sonra Sicilyalı Procop'un kahveleri büyük rağbet kazanmış. Emsalleri gitgide vilayet merkezlerinde, kasabalarda, köylerde çoğalıp büyük ihtilalde, daha XVI. Louis tahttan devrilmeden, yalnız Paris'tekiler 900'ü aşmış. İçlerinde Procop, kral taraftarlarının devam ettiği Valois, Bonaparte'çılarının üşüştüğü Lemblin, münevver tabakanın ve satranç meraklılarının toplandığı Régence en meşhurlarıymış.

Kafeşantanlara, kafekonserlere gelince: O vakitler *Musicos* denilen ilk kahveler, 1770'de, Paris'te görülmüşler. Yani XV. Louis'nin, "Bu gidiş ben ölünceye kadar sürüp gider ya," deyip durduğu, Fransa'nın canına okudukça okuduğu demler; veliahdın Avusturya imparatorunun kızı Marie-Antoinette'le düğünü yapıldığı sene.

Büyük ihtilal günlerinde Arts, National, Yon, Gadet, Turc adlı kafeşantanlar halkla dolup durmuşlar. Birinci imparatorluk ve Restauration devrinde hepsi yasak edilmiş; fakat Louis Philippe'in son yıllarında meydan bularak yine ortaya çıkmışlar. III. Napoléon zamanında çoğaldıkça çoğalmışlar.

Malum ya, kafeşantan, çalgıcıları ve şarkıcıları olan kahvedir. Bu asrın başında hemen hemen tiyatro şeklini almışlardır. Aradaki fark, onlarda seyircilerin salonda sigara, içki içmesi, istedikleri vakit girip çıkması; koridorlarda dolaşması.

40 yıl evvel, Beyoğlu Doğruiyolu'nda, Saint Antoine Kilisesi'nin sırasındaki Konkordiya, karşı kaldırımında de

Cristal Palais. Pangaltı ile Şişli arasında Osmanbey Gazinosu; Meşrutiyet'ten sonra Hamalbaşı'nda Catacloum, daha berisinde Parisiana kafeşantandan başka şey değillerdi.

Akşam, 20 Mayıs 1944,
“Gördüklerim, Duyduklarım” dizisinden

II. BÖLÜM

İNSANLAR

Yemek Pişirme Meraklıları

Eski devirde boğazına düşkün, ağzının tadını bilen, o vakitki tabirle şikemperver denilen kimseler çoktu. Sevdikleri yemeği bizzat pişirmeye meraklı paşalar, beyler bile vardı. Bolulu, Mengenli en usta aşçıbaşları ceplerinden çıkarırlardı. Pişirip kotardıklarının sahanda duruşuna da, tadına da doyum olmazdı.

Hele ailece kır âlemi yapışlarda; Kayışdağı, Alemdağı, Karaman Çiftliği, Sarıyer'in suları, Yuşa Tepesi gibi yerlere gidişlerde büsbütün aşka gelirler. Akşamdan kendi elleriyle patlıcan dolmalarını dolduranlar, ırmık helvalarını bastıranlar, söğüşü kaynatanlar, orada ateş yakıp kuzuyu çevirenler...

Bazıları da mutfaktan, aşcının başucundan ayrılmaz. Koku sinmesin diye eti, soğanı, sarmısağı gözünün önünde doğratır. Yağ kavrulurken, kızartma yapılırken balık tava edilirken biraz geri durur. Daima emirde, kumanda da. Ekseriya da celalli olurlardı. "Dağdan dün mü geldin be herif! Senin gibilere üvendireyi eksik etmemeli! Kötekle ayılar bile yola geliyor!" filanlarla sille tokatı da araya karıştırırlar. Daha öfkelenдилer mi, "Başıma kan çıkara çıkara beni ecelsiz öldüreceksin kerata! Al hakkını, kaptımdan cehennem ol!" diyerek kovarlardı.

Vezir rütbeli bir hazretin döner kebabı, gözlemesi meşhurdu; anlata anlata bitiremezlerdi. Kebapçıların yukarısı sarı pirinçten pervaneli, aşağısı göz göz, malum dolapları vardır ya, konağında en büyüğü ve mükemmel mevcutmuş. Galata'daki kasabından kıvırcığın buz gibisini getirtir, şişe kendi geçirir, ateşi her an kollaya kollaya, pişenleri yoklaya yoklaya çevirir, kararını buldu mu bıçağı tam üslubuyla vura vura kesermiş. Kimseyi araya karıştırmadan öyle bir gözleme açarmış ki Mercan Yokuşu'nda dükkânı varken serasker paşanın bilmem kaç altın aylıkla konağına çektiği namlı gözlemecininki solda sıfır. Tenavül edenler, "Zülbiye midir nedir? O nesne bu olsa gerek!" derlerdi.

(Kelime, zülûbiye'den galattır. Eskilerin gayet rağbette tuttuğu, bilhassa padişah sarayında çok pişirilen bir nevi hamur tatlısı, taamların en şahanesiymiş.)

Bâlâ rütbeli, yani o zamanki teşrifata göre birinci ferik (şimdiki orgeneral) mertebeli Şura-yı Devlet azasından bir zatın Çerkestavuşuna, amberbu pirincinden bildırcınlı pilavına, keşkül-i fıkaraasına menent yok deniyordu.

Serasker kapısında, muhasebat dairesi şube müdür muavinlerinden B. Bey bir yalancı dolma, balık dolması, midye dolması yapardı ki sormayın! Arap bacıların, Samatyalı duduların esamisi mi okunur!

Adliye müstantiklerinden Sadık Efendi'nin pişirdiği kefal, midye, kuru fasulye pilakisi ayanındakileri bugüne kadar hiçbir yerde yemedim.

Sütkardeşim Süleyman Sadri (Kulakları çınlasın!) Şehremini'nde, Küçüksaray Meydanı'nda otururdu. Pek genç yaşında, Bab-ı Seraskeri sıhhiye dairesinde dört mecidiye maaşlı kâtipti. Bol harcını esirgeme, bırak bir aşure pişirsin. Kaşık atmaktan kolda kanatta ne hal kalırdı ne derman. Topkapı'da bilmem hangi dergâhın şeyhi, muharremde aş günleri ensesine musallattı.

“Haydi evlat, bu yıl da lütfet, erenlerin ruhunu şad eyle!” diye rica ve niyazlarda.

Yalnız aşurede erbap sanmayın. Yaptığı kehlibar gibi ırmık helvasının, tel kadayının; kurduğu üzüm ve sarımsak turşularının “tükenmez”inin de emsali bulunmaz.

Mekteb-i Hukuk arkadaşlarından, bugünün en kıymetli dostlarımdan, zamanenin maruf varlıklılarından olan zat-ı şerifin Selanik-kâri yumurtalı lokmasını kapışır, daha da var mı derdik. “Burada perki balığı olsa da pilakisini yapsam, tabağı silip süpürürsünüz,” derdi.

Yemek pişirme meraklıları şimdi de yok değil; belki de eskilerden daha üstünleri var. Bay Hikmet’i araya katmıyorum, işi profesyonelliğe döktü; Büyükdere’de lokanta açtı. Bir zamanlar şöhreti afakı tutan Kapamacılar içindeki Ahbar’ı, kuyumcu çarşısındaki Mıgır’ı, Beyazıt’taki Emin Efendi’yi gölgede bıraktı.

Zamane amatörleri içinde en yamanı, eski feshane nazırı paşanın torunu, aziz ahbablarımızdan Sadi Bey merhumun oğlu Bay Ekrem Yeğen olduğuna şüphe yoktur. Sadi Bey’i delikanlılığından tanırız. Harbiye’den çıkmış, Kuleli İdadisi’nin küçük sınıflarına resim muallimi olmuş, memleketi Adana’ya sılaya gidiyordu; biz de Halep’e gidiyorduk. Dokuz-on yaşlarındaydım. Yolda bana, bindiğimiz *Equateur* vapurunun çeşit çeşit resimlerini çizmişti.

Bay Ekrem 10-15 yıl önce otomobile merakı, yarışlarda şampiyonluklarıyla tanınmışken sonra da sevdayı yemeye sardı. Kütüphanesi aşçılığa dair, her dilden cilt cilt kitaplarla doludur. Rastladıklarını denemekle kalmamış, daha nice başkalarını, sırf kendi icadı olanları da ortaya koymuştur.

Geçen akşam İlhami Safa’yla beraber beni yemeğe çağırmıştı, gittik. Kolları sıvalı, telaş içinde, hamur açıyormuş.

“Oturun, bir sigara için, şimdi gelirim!” deyip mutfağa seğırtti. Pencereye yaklaştım. Apartmanın en üst katı, sanki Galata Kulesi’nin tepesindeyiz gibi kuşbakışı ne manzara. Liman, Marmara, Üsküdar, Boğaz ayağın altında; ışıkların denize “serv-i simin”leri...

Uzatmayalım efendim, aşçıbaşı işini bitirip nefes nefese çıkageldi. Yemeğe oturacağız, bitişik salona geçtik.

Masanın üzerinde türlü türlü çerez; ortada da büyük değirmi bir tabak. Üstünü görmeyin. Giranbaha İran halıları, Isparta seccadeleri göbeklerinin örneği, kırmızılı, turunculu, yeşilli, milimetresine mütenazır nakışlarla bezenmiş. Altlarında bembeyaz bir nesne. Mahallebi desem değil, keşkül-i fıkara desem onun süsü püsü başka olur. Haddin varsa gel de keşfet.

Patlıcan salatası değil miymiş! O nakışlar dahi üç köşeli, dört köşeli, beyzî, ufacık ufacık kesilmiş; Eyüp sabırlılığıyla çizilmiş domates, havuç, yeşil biberlermiş.

Ortaya bir taam kondu. Hani bir vakitler köprüde, caddelerde, mesirelerde, kâğıt üzerine sıra sıra yapışık, yumurta akından mamul, krem renginde kurabiyeler satarlardı. Onlara andırışlı fakat daha kabarığı, katmer katmer, kenarı fisto gibi tırtıl tırtıl. Börekmiş. Ağza alır almaz tıpkı onlar gibi kav, anide eriyiş. Ya derunundaki peynirin cacık kıvamındaki durumu ve lezzeti...

Ardından getirilen tabağa bakıyorum. Tavuğun pembe butları, kanatları, derisi gerisi görülüyor; altında akçılca bir bulamaç. Yaşı başı aldığımız, tansiyon mansiyon kuruntusuna düştüğümüz malum. Çerkestavuğunu dövülmüş ceviz, kırmızıbiber filanla donatmayıp altına bambaşka bir şey boca edilmiş amma acep ne ola düşüncesindeyken anlaşıldı: Patlıcan beğendisiymiş.

Derken efendim, yayvan tabağın içinde nohudi nohudi, bir sürü kapalı zarf sökün etti. Vaktiyle Bonmarşe’deki, Bahçekapısı’ndaki Binbir Çeşit’te, Venedik soka-

ğının köşesine gedikli çikolatacı Rum'un işportasında beş kuruşa niyetler satılır; içlerinden mavi taşlı iğne, miniminicik tarak, küçücük lavanta şişesi falan çıkardı. Kenne o zarflardan; kenarcığından, kurşunkalemin ucunu çevire çevire yırtmadan aç; mektup koyup, adres yazıp mürselünileyhe yolla.

Bakalım bahtımıza ne zuhur edecek diye açar açmaz yemyeşil bezelyeler, leblebi kadar havuçlar, incecik çalı fasulyeleriyle birlikte pamuk misali yumuşacık etler piyatayı doldurmasın mı!

Tatlıya sıra gelmişti. Karşıdan seyrine bak, yeme de yanında yat, yeter. Tango denilen, kavuniçinin kırmızım-tırağı renk bundan 20-25 sene evvel pek moda olmuştu ya. Tıpkı o renkte, güvercin yumurtası büyüklüğünde, ikisi üçü bir araya yapışık; eskiden kahvelerin, perukârların, fes kalıpçılarının lambalarına süs diye asılan sırçadan "yeni dünya"lar gibi cilalı, pırıl pırıl bir hamur işi. Asıl mahareti, kızartırken üstlerini çatlatmamak, pürüzlendirmemekmiş. İkbâl buyurduk, içi likörlü fundan mı diye şaşaladık, oldukça da tırpan attık.

Her zevkin bir mihneti olur derler ya. Doğru sözdür, ayn-ı hikmettir.

Vakit gecikmiş, evlerimize döneceğiz. Kapı dışlarından uğurlana uğurlana merdivenden aşağı revan oluyoruz. Dakika geçmeden elektrikler sönüvermez mi? Ceplerde kibrit yok, yukarıda unutmuşuz. Seslensek olmaz, apartmanların halkı uyumuştur belki. Zifirî karanlıkta, âmâlar gibi el yordamıyla, elektrik düğmelerini ara ara, bulabilirsen bul.

Duvarlara tutuna tutuna in bre in, basamaklar bitip tükenmiyor. 100 mü 150 ayak mı nedir? Bir taraftan da korku. Adımı şaşırıp sendeledin mi, boşa bastın mı akıbet berbat. Mısır Apartmanı'nın kapı dibindeki yarım

adamin sattığı bebekler gibi taklak kula kula alt katı boy-
layıp bir torba kemik oluvermek de yüzde yüz...

Tanrım hiçbir kulunu gözden ırak etmesin, ne zor
şeymiş Yarabbi!

Akşam, 16 Ekim 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Boğazlılar

Eskiden bu gibi kimselere iştahlı, boğazına düşkün
derler; ukaladan kimi, Arapça "*ekûl*" yani çok yiyen keli-
mesini kimi de Farsça "*şikemperest*" veya "*şikemperver*"
yani karnına tapan, karın besleyen manasındaki tabirleri
kullanırdı. Gidişatı pek ileri vardırıan oldum olası obur
[olanlara] pisboğaz denildiği de malum.

Vaktiyle şimdikinden çok daha fazla boğazlılar var-
dı. Varlıklılar, erkek aşçıların kap kap pişirdiği, Ermeni
ayvazların tabla tabla taşıdığı yemeklerden başka harem
mutfağında Arap bacılara, emektar kalfalara, ekti kadın-
lara yalancı dolma, Çerkestavuğu, güllaç gibi yemekler
yaptırırlar; orta halliler üç-dört türlüye kanaat etmeyip
bir-iki ilaveyi eksik etmez; aşağı tabaka bile kışın tencere
dolusu kuru fasulye, yazın bakla veya semizotu varken
çifte kulplu tavada soğanı kavurup üstüne yumurta kır-
maktan geri kalmazlardı.

Bu bapta ezelden beri pehlivanlarla yarışacak yok-
tur. Onları araya katmayalım; o ayarda, belki de topunu
bastırmış bir kişiyi söylemeden de geçmeyelim: Sultan
Aziz... İhtimal duymuşsunuzdur ya, kollarını sıvayınca
koca kuzuyu tek başına gövdeye atıvermiş.

Rahmetli büyük teyze söylerdi:

Tazeliğinde Cerrahpaşalı Küçük Ali adında bir med-

dah varmış. Karagöz de oynatırmış. Karamürsel sepeti-vari bodur; o kadar da boğazlı ki habire önüne geleni tıkananlardan. O zamanlar, Saraçhanebaşı'ndaki bir dükkânda hekimlik eden, çağrıldığı eve beygirle gittiği için "atlı doktor" denilen İstrati'ye şekil ve simaca pek benzermiş. Ramazanları güpegündüz sokakta, kahvede boyuna abur cuburu mideye yuvarlar; tanıyanlar göz yumar, tanımayanlar, "Bu saçlı sakallı herif alâ melei'n-nas oruç yiyor!" diye aksi aksi bakarken hemen Rum şivesiyle çeneye girer, bakan adam bozulup, "Az kaldı pot kıracaktım, meğerse Hıristiyanmış!" diyerek sıvışmış.

Akrabadan bir çocuğun sünnet düğününe getirtmişler.

"Para pul istemem, davetlilerle sofraya oturayım, karnım iyice doysun yeter!" teklifinde. Razı olmuşlar. Arka arkaya tam dört kere masaya oturunca, "Bu kadar yediği neresine gidiyor?" diye herkes hayrette.

Annemin büyük dayısı anlatırdı:

Merhum, 1846'da müthiş koleranın kökünü kazıyan Hocapaşa yangın senesi, Mekteb-i Harbiye'de talebeyken, sınıfında Cibalili bir genç varmış. Yemekhanede haftada bir et, tatlı, hoşaf çıkageldi mi kuvvetli bir aksırıkla salyalarını üzerine püskürür, herkes derhal el çeker, on kişilik karavanayı önüne çekip dibine darı ekermiş. Ses çıkarmak kimin haddine? Hem gayet kuvvetli hem de kabadayı. Dahiliye zabıtları bile çekiniyor, biliyor. Tosunluğu laf değil; 93 Harbi'nde Plevne'de harika sayılacak yiğitlikler gösterip nihayet şehit olarak cennetine kavuşmuş.

Babamın sınıf arkadaşlarından, kolağalığında vefat eden Ayı M. Bey çocukluğumda bize gelirdi. Lakabı üstünde, gayet iriyarı, kara yağız, çiçekbozuğuydu. Halıcıoğlu'ndaki Topçu mektebindeyken onun da âdeti şu: Ba-

har girince Kâğıthane'deki talebeye kuzu ziyafeti verildiği günler tıka basa midmeyi doldurduktan sonra sıkıştığını bahane ederek fırlar, bir köşede boğazına parmak salıp yediklerinin hepsini çıkartır, geri dönüp yeni baştan atıştırırmış.

Yine babamın aziz dostlarından N. Paşa arada bir buyurur, evi uzakta olduğundan gece yatısına kalırdı. Yiyecekten, Allah ne veriyse var. Üstelik pek sevdiği işkembe çorbası, baş kızartması, civardaki işkembeciden; iki katlı ekmek kadayıfı mahallebiciden aldırılmış. Hazret, kıtlıktan çıkmış gibi tırpan atıp kadayıfa sıvanırken, öterdi:

"Mahallebici Ahmet Ağa'nın tavukgöğsü yamandır ha! Oldu olacak onu da aldirt birader!"

Sofradan kalktıktan sonra da:

"Hani ya boza? Bekliyoruz yah u!"

"Allah ben kuluna manda şifası versin!" diye de latifede.

Aksaraylı Hafız Şükrü kurrâ hafız, güzel sesli, aynı zamanda pek nekre, mukallit bir sarıklıydı. Öyle de sömürücülerden ki adeta obur, hem de oburun pisboğazı; İstanbul'da eşi ne görülmüştür ne de görülür.

Muharremde tekkelerde en battal kazanla aşure pişirmek, gelen gidene sunmak âdetti. Lenger lenger ortaya konur, etrafına bağdaş kurulup kaşık atılır, sırasını savanların yerine başkaları buyur edilir. Tekke devamlılarından, sütkardeşim Süleyman Sadri anlata anlata bitiremezdi.

Hafız, her gittiği dergâhta art arda sekiz-on kere lenger başına çöker, yine kanaat etmeyerek başka dergâhları oylar, bir türlü gık demezmiş.

Mirasyedilerden biri bir gün bahse tutuşmuş: Ne kadar yiyebilir, içebilirse parası ondan; dediklerini başarin-

ca beş lira bahşış de caba. Şükrü Hoca, Aksaray'daki kebabçıda 20 şiş kebabı, Laleli'deki börekçide tepsi dolusu suböregi, Koska'daki mahallebici Hakkı'da 30 kâse sütlaç haklayıp Çukurçeşme'deki turşucuda da on maşraba turşu suyunu dikmez mi?

Tanıdıklardan bir Yahudi vardı. Yeldeğirmeni'nde oturur, sigorta komisyonculuğu eder, Fransızca'yı mükemmel bilir, şen, şaklaban bir adamdı. Sıska fakat sıırım gibi; boğazlı mı da boğazlı. Bazen pazarları veya cumaları bize düşer, önce mutfağa dalıp aşçıya tuhafliklar yaparak beğendiği yemeklerden adamakıllı çimlenir, "Fena halde açım," diyerek sofraya da oturur.

Belçika generallerinden Neyt askerliğe ait eserleriyle maruf, 12 dile aşınayken 60'tan sonra merak sarıp kendi kendine Türkçeyi de öğrenmiş, babamla mektuplaşarak tanışmış, 1906'da İstanbul'u görmeye gelip Türklerle samimi dost olmuştu. Evimize davet ettik. Türk yemeklerine bayıldı. Buna karşılık, indiği Pera Palas Oteli'ne, bizi akşam yemeğine çağırdı.

Yahudi musallat, yanımızdan ayrılmıyor. Çarnaçar onu da alarak gittik. Frenkkârı seçme yemekler yenildi... Allahaismarladığı çekmiş, artık dönüyoruz. Demez mi ki:

"Karnım zil çalıyor. Karşı sokaktaki sütçü Toma'da tereyağına birkaç yumurta kırdırıp safra bastırsam!"

Melek Hanım isminde, gözleri tavukkaralı, koyun dede halli, lök, uyuntu hatun da unutulmazlardandır. Selamünaleyküm der demez mindere yayılırdı. Ağzından laf çıkmaz. Tek tük mırıldanışları anlaşılmaz. Çok geçmeden esneye esneye uykuya varıverir. Püfürtüler, ardından horultular. Odadakilere ağırlık basar. Uyansın diye bağıra bağıra konuş, seslen, kapıyı hızla kapa, hatta davul çal, ona mısın demiyor. Tam yemeğe inileceği za-

man, mintara fillah, dakikası dakikasına gözlerini açar, herkesten önce seğırtip masada yer kapardı.

Aman Allahım ne yiyiş; tepeleme doldurulmuş tabağını lahzada pirüpak edip tekrar uzatma; ekmeği lokma lokma doğrayıp yağı, sirkeyi içsin diye salata tabaklarına doldurma. Sonra da ne su içiş: Bardak bardak, sürahidekini tüketip daha da istemedi.

Mevsim yaz, havalar fazla sıcaksa, giderken kilerin kapısında duralar, mırıltılarından meramı anlaşılır: Harem mutfağında pişirilmiş, tel dolaba konmuş zeytinyağlı dolma, pilaki falan var da sasılaşmış, ekşimişse sakın dökülmemesi, kendine verilmesi.

Boğazına düşkün kadınlar da çoktu.

Büyük rütbeli ve hatırlı paşalardan bir zatın hanımefendisi için, "Düğün sofralarında iki-üç kişinin yiyeceğini yer, aradan bir saat geçmeden haremağasını kapıdaki satıcılara koşturup simit, pandispanya, kebab kestaneye aldırır!" derlerdi.

Serasker kapısındaki ferik paşalardan birinin haremminin de ahabplarını ziyaret veya çarşıda alışveriş hasebiyle köşkten İstanbul'a geçeceği vakit, karnını bir âlâ doyurduğu halde yarım okka ekmekle 100 dirhem kaşar peyniri paketini yanına alışı, Haydarpaşa vapurunda ikinci mevkinin bir köşesine büzülüp pakettekileri kıvrışı dillerde gezerdi.

Bir de 15-20 yıl evvel Göztepe'de bir kadıncağıza rastladık. Yakınımızda komşu, ara sıra uğrar. Zayıf, bir deri bir kemik zavallılardan. Safrakesesinden zoru vardı. Doktorlar ameliyat lazım demişler. Korkudan yaptıramıyor, iştahsızlıktan ağzına habbe tanesi sokamıyor, eridikçe eriyordu.

Taşrada bulunan kocasına gitti, bir sene durmadan döndü. Görünce tanıyabilirsen tanı. Şişman mişmanın esamisi okunmaz, haza fil. O yerin havasından mı, su-

yundan mı, iştahı açılmış mı açılmış. İllaki mütemadiyen yiyecek; yiyince de çarçabuk hazmedip acıkmada. Şayet beş dakika aç dursa çırpına çırpına bayılmada. Bereket versin, helali oldukça paralılardan.

Bu illetin doktorlukta kaydı kuydu var mıdır bilmem? Herhalde olsa gerek!

Akşam, 9 Nisan 1947,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Eski Bekriler

Evvel ve ahir Karagöz perdesinden eksik olmayan, eli binlikli Bekri Mustafa mı sarhoşların piri? Yalnız Bektaşi babaları mı ayyaşlıkta nam vermiş?

İstanbul halkı içinde Bekri Mustafa'ya, en yaman bahalarla yarışa çıksa atbaşı beraber gidecek, belki de onları geçecek kimselere rastlanmıştır. Yakın mazide yaşamışlardan iki mostıranın duyduğum ve gözümle gördüğüm menkıbelerini, aynı aynına nakledeyim de şaşıp kalın.

Babamın halazadesi, Abdülaziz devri binbaşılardan Salim Bey merhumun Etyemez'de bir konak yavrusu vardır. Çavuşzade Camisi'yle kapı karşı gelen bu geniş bahçeli bina, epeyce haraplaşmış olarak hâlâ durur. Rahmetlinin kızı halamız –kulakları çınlasın– orada oturur.

Bu evde, rahmetlinin büyük oğlu Mustafa Bey'in evlenmesi dolayısıyla şenlikli bir kına gecesi yapılmış. Eski velime cemiyetlerinde âdet olduğu üzere, kına geceleri yalnız erkeklere mahsus. Çarşambayı perşembeye bağlayan gece aradan savulacak; ertesi gün, gelin tel duvak takıp köşeye oturacak, davetli ve seyirci hanımlara “arz-ı didar” edecek.

Etyemez'deki kına gecesinde de, emsalî misillü beyler, efendiler sabahlara kadar içmişler; sazlar, heyheyler dinleyerek, çengi kollarının rakslarını temaşa ederek bir âlâ zevk etmişler, koflar tavus kuyruklarını yerlere fers etmiş, idmanlılar sızıp külçe kesilmiş.

Enişte Bey dedikleri, hısım akrabadan bir hatunun kocası da boyuna çekip durmada fakat bana mısın demiyor. Nihayet horozlar öterken misafirleri sırtlayıp odalara, sofalara serilen yataklara taşımışlar.

Herkes horultuda, burnunun dibinde top patlasa, bacağından sürüklense haberi yok. Gelgelelim Enişte Bey dimdik, okkalarla rakı devirdiği halde kıvamını bulamadığı için azaptan kıvranıyor.

Yatağa girmiş, bir türlü uyuyamaz da uyuyamaz. Etrafa göz gezdire gezdire dururken bir de baksın ki duvar da bir yerli dolap, anahtarı da üstünde. Hemen fırlayıp açmış kanadı. Ne görsün, ağzına kadar dolu bir binlik.

Güneş doğuncaya kadar, yumruk mezesiyle, koca binliği, damlası kalmamacasına temizleyivermez mi? Yine oralı değil, çakı gibi. Erken erken kalkıp ortalığı toplamaya koyulanlara, "Yol epeyce çeker, gecikmeden daireye yetişmeli. Masamda evrak birikmiştir, onları elden çıkarmalı!" deyip zerre kadar yalpalamadan öyle bir filispiti tutmuş ki...

Hemen şunu da ilave edeyim: Güç kuvvet ve cüsselilikten yana değme pehlivanlara taş çıkartır, arslan gibi bir erkekti. 45'ini bulmadan rakı kurbanı olup gitti! Delirdi.

Meşrutiyet'in ilan edildiği 1908 yılı. Bilmem hangi dergâhın postnişini, Şeyhislamkapısı'nda hayli mevkili, zühd ve takvası ve ilim ve fazlıyla tanınmış, büyük babamın ahbablarından bir zat-ı şerif Göztepe'deki evimize çıkageldi.

Göbekli, gayet azametli, kazasker tavırlı bir adam. Selamlığa girmez de girmez. "Aman bahçede oturalım, biraz hava alayım zira pek sıkıldım!" demesi üzerine kameriyeye götürüldü.

Erenköyü'ndeki bir paşanın köşkünden dönüyormuş. Paşa öteden beri tarikatten olduğu için küçük kerimesinin nikâhını teberrüken bunun kıymasını rica etmiş. Hatırlı davetlilerin beklemesi sebebiyle akit ikindilere kalmış. Bunalan hazret, ellerinden kurtulur kurtulmaz sokağa fırlayıp bize damlamış.

O günlerde muannit mide vecalarının azdığından, şeker illetinin de arttığından açarak sürahiyle su istedi. Üç-dört bardağı arka arkaya dikti. Kayışdağı suyunun "abıhayatlığı"nı, Göztepe'nin "ruy-i arz cennetliği"ni tekrarlayıp duruyor; semtinin uzaklığından, geç vakit oralara gitmenin güçlüğünden tutturuyor; açıkçası gece misafir kalmakla kapı yapıyor. Alıkoymak mecburiyetinde kalındı.

Adamcağız midesinden mustarip, şekeri de mevcut. Tavuk suyuna çorba yaptırmalı, cızbız köftesi veya pirzolanın yanına patates ezmesi koydurmalı, Bulgar sütçüden bir kâse yoğurt aldirtmalı, glütenli ekmek karşımızdaki komşuda vardır, bir-iki dilim istetiriz, filan diye düşünülürken zat-ı şerif babama yavaşça fırladı:

"Mahut suihasm hasebiyle akşamları iki kadehcik düz yuvarlıyorum!"

Evde o nesnenin ne düşkünü var ne de katresi. İstasyondaki gazinocudan küçük bir şişe rakı getirildi. Misafirde yeminler, antlar:

"Vallaahi billahi tabak tabak mezeye hacet yok. Şu ceviz ağacından üç-beş tane taze ceviz koparsınlar. Kâfi ve vafi."

Kavuşunu, cüppesini çıkarıp attı. Lahzada şişedeki ni kıvırdıktan sonra ötmeye:

"Bu âb ve hava, bu zümrüdün etraf ve eknafla sarmayor da sarmayor, mabad istiyor."

100 dirhemlik bir şişe daha ısmarlandı. Tabaktaki cevizlerin tekini bile bitirmemiş fakat gelen rakıyı da tüketmiş olan göbekli, surat buruştura buruştura mırıltıda:

"Allah Allah, sarmadı gitti vesselam!"

İstasyona üçüncü defa yollanan uşak boş döndü. Gazinoda bir maraza çıkmış, polisler sahibini, garsonları Erenköy Karakolu'na götürmüşler.

Sakallı yerinde duramıyor:

"Parasına marasına karışmayın ha: Bana bir araba tutsunlar, Kalamış'taki Vasil'den alıp gelivereyim!"

Çarnaçar sepet faytonu hazırlattık. Arabacıya koca binlikle mecidiye verildi. Efendi hazretleri avucunda saat dokuz doğuruyor. Bizim arabacı da boş dönmez mi? O akşam Vasil'e müşteriler o derece dolmuş ki rakısı bitmiş...

Postnişinde ne çırpınma:

"Eyvah, yarım kaldım. Artık uykuyu hak getire, sabahı sabahlayacağım. Civardaki konu komşuda kum sancısı, mum sancısı çeken yok mu Allah aşkına? Konyak monyak bulamaz mısınız?"

Ardından ne buyursa beğenirsiniz?

"Hemşire ve kızımız hanımefendilerde herhalde kral suyu (yani kolonya) bulunur. İhsan eyleseler..."

Jan Mari Farina'nın 90 derece alkollü yarım litrelik, ağzına kadar dolu iki şişesi önüne kondu. Bardağa boca ede ede, üstüne de su koya koya lıkır lıkır ne içiş.

Sızmak şöyle dursun, azıcık tutmak bile ne gezer. Dilinde kekelemeden eser yok. Etraftakilerin büyüğünden küçüğüne kadar hepsine ayrı ayrı ne yalvarma:

"Rica ederim, istirham ederim sizler istirahatinize bakın; rahatınızı tedirgin etmeyin. Bana yemek memek bölmeye, yatak matak sermeye de zinhar kalkışmayın. Şuncağızda, şu hasır kanepenin üstünde murakabeye va-

racağım. Alesseher kuş civıltılarıyla tefrih ve tenşit-i guş eyleyeceğim!”

Bir kere, tepeden inmeye uğranmış, derde çatılmış, ister istemez çekilecek. Adamın keyfine karışılır mı? Öyle istiyor. Bununla beraber selamlığa yatak yaptırıldı. “Arada bir yoklayın, uykusu gelince odasına götürün,” denilip yalnız bırakıldı.

Ertesi sabah kameriyede yok, çamların altını, incirlerin yanını, havuz başını ara tara, sırra kadem. Sahi yatağına hiç girmemiş; yastık, çarşaf, yorgan, kalıbı üstünde durmada.

“Acaba adama ne oldu? İçtiklerinden rahatsızlanıp eczahaneye mi seğırtti? Yoksa ilk trene yetişmeye mi gitti?” diye anlamak için erkenden istasyona koşturulan emektarımız Hasan Çavuş hayretten ağzı açık anlattı:

Daha ortalık ışımadan gazinoda soluğu almış. Kapıyı zorla açtırmış. Taflanlarla kapalı, kuytu bir tarafa masayı kurdurmuş. O vakitten beri ha babam ha rakı çekmiyor muymuş!

Son Posta, 7 Ekim 1944,
“Geçmiş Zaman Olur ki” dizisinden

Kayıplara Karışan Satıcılar

Eskiden de İstanbul’un kalabalık caddelerinde, dört yol ağızlarında çene çala çala, ekserisi nağmeli nakaratlar savura savura ayak satıcılığı edenler; tok, kısık, incecik, pes seslerle şunu bunu satanlar çoktu. Frenkler bu makulelere *charlatan* derler; kelimeyi İtalyanca “gururlu gururlu, sahte vakarla konuşan” manasındaki *ciarlatano*’dan almışlar. Şimdi bu yazımda, yıllardan beri kayıplara karışan bu adamların aklıma gelen bazılarından bahsedeceğim:

Destancılar renk renk kâğıtlara, iri punto harflerle basılmış destanlar satar, en ziyade köprü üzerinde bulunurlardı. Uçarının dik âlâları. Başlarında vişneçürüğü fes, omuzdaş kuşağının ucu dışarıya sarkık, ayaklarında yumurta ökçeli şıpıdıklar. Semaî kahvesindekilerin ağzıyla makamlı makamlı tutturlar. Destanların hepsi külhanbeylik maceraları üzerineydi.

Mesela *Sandıkçı Şükrü'nün Destanı*, *Yorgancı Sadık Destanı*, *Zampara Destanı*. Bunların bazısı mizah vadisinde olurdu. Esrarkeşlerin dalgaya tutulunca türlü türlü hülyalara kapılışlarına, evli erkeğin karısına karşı kılıbıklığına, kaynananın geline tebelleşliğine filan dairdi. Bazısı da acıklı, adeta mersiyemsi: Civan çağında verem kurbanı olan Çiroz Ali'nin, Feshane'de makine arasında kalıp parçalanan Atıf'ın ölümünü nakleder. Faraza şöyle başlar:

Güşeden ağlasın zulm-i feleği
Hangi ferdin olmaz ciğeri suzan
Ne hale uğradı dünya meleği
Bıraktı cümlelerin kalbine hicran

Destanları düzenleri sorarsanız ayaklı mani, koşma, kalenderi falanları uydurmada usta, bıçkın takım.

Bu ipsizlerin bazısı da ellerinde birer formalık "hikâye-i müntehibe"ler, "yeni yeni şarkılar", "yeni yeni kantolar"la dolaşır; en rağbette şarkılardan "Çare bulan olmadı bu yâreye / Şevkinle hayalinle olur neşe bedidar" gibileri; kantolardan da "Nale-i cangâhı canan bilmiyor / Yandan yırtmaç fistanlar, görünüyor tombul bacaklar" kabilinden olanları söyler dururdu.

Eminönü'nden, Beyazıt Meydanı'ndan, Mahmutpaşa Yokuşu'nun alt başından geçiyorsunuz. Kenarda bir yığın halk, faytonun etrafına toplanmış. Arabanın otura-

cak yerine bir adam çıkmış, ayakta dikilmede. Ortaoyu-
nundaki hallaç gibi soluk almadan çene işletmede:

"Beş kuruşa, beş kuruşa! Anide diş çekiyorum. Eğ-
leyim pire ısırışı kadar acı duyarsanız, limon yalamış ka-
dar yüz ekşitirseniz helalinden gümüş mecidiyem caba!"

Suratında bir parmak tıraş, boynunda kirleri kabarmış kolalı yakalık ve lime lime kravat, sırtında kol yenle-
ri dirsekte soluk redingot. Çeyreği veren faytona atlar,
herif kerpeteni daldırıp sallanan dişleri çabucak, köklü-
lerini temel çivisi sökercesine kaç kere asıla asıla çıkarır,
çıkartana da gökte yıldız saydırırdı.

Fatih ile Beyazıt arasında sabah horozları ötmeden
arka mahallelerde oturanları, derin uykudakileri bile
uyandıran sıtma görmemiş naravari bir ses çınlardı:

"Âlâ çayır peyniriyle, erbabı bilir!"

Peynirli pideci. Bıdık, paytak, 40'lık bir adamdı. (Sat-
ranç oyununda "piyade" adı verilen taşlara "beydak" ve
"paytak" da denilir. Bıdık ve paytak tabirleri oradan gel-
me.) Bodur bir Rumeli beygiri gibi caddede tırısı tutar;
el değdirmeden, bir cambaz maharetiyle başında taşıdığı
tabladakileri Vezneciler'e varmadan tüketir. Ne pide!
Başkalarının gibi hamuru kaskatı, peyniri çakıllaşmış,
yağı da çerviş yağı değil; ağızlara layık.

Yine sabahın alacakaranlığında, Fatih, Beyazıt, Emi-
nönü meydanlarına sıra sıra sehpa kurur, üstlerinde
koca koca lengerler: Kuskusçular. Feslerine yazma sarılı,
poturlu moturlu, tepeden tırnağa kadar yağ içinde Saf-
ranbolulular, Çankırılılar, Boyabatlılardı.

"Gusgus pilavı! Gusgus pilav!" diye kâh çatlak çutlak
kâh hımhum hımhum bağırırlar. Kuskus tanele-
ri, aralarında iri iri beyaz soğanlar, parıl parıl parlar. Sığırın
lök gibi içyağıyla vıcık vıcıklaşmaş. Müşteriler hep hamal
camal, ırgat mırgat, yobaz mobaz makuleleri...

Pilavcılarının berisinde yine sehpa ve tablalar ve Anadolu lular.

"Fodlaaa! Fodlaaa!" avazlarını basarlar.

Fodla, pide gibi ince, yayvan, en esmer ve karışık undan pişirilmiş bir nevi ekmek, daha doğrusu hamurdu. Medresede okuyan softalara, fakir fıkara imaretlerden yiyecek olarak çorbayla beraber verilirdi. Sabahın ayazı işleyince köseleye döner, diş kesmezdi. Dediğim güruh beş paraya bir fodla alır, on paraya da ortasına bir kepçe kuskus koydurur, gövdeye atıverirdi.

Yeni Cami'nin arkası, yani şimdiki yeşillikli boşluk sıra sıra kahvelerle, kuşbaz dükkânlarıyla doluydu. Meydan pazaryeri, bin bir ayak, taşralı halkla mahşer. Yiyeceğe içeceğe, giyeceğe, kullanılacağı ait neler satılmaz? Her tarafı kaplayan uğultulara burada da başka nağmeler karışır:

On paraya bir tabak
İnanmazsan ye de bak.

O da nedir derseniz, yazsa dondurma, kışsa mahallebi. Bunların, seyir yerlerinde, mahalle aralarında gezen Arnavutlar gibi beyaz patiska sarılı dondurma kutuları, boyalı saçtan cicili bicili tabaklığı yoktu. Mahallebi için de ne sehpaları ne de tabakları dizecek resimli, çiçekli gözleri vardı. Hepsi doğma büyüme İstanbullu... Bellerinde salaşpurdan önlük, önlerinde çuval sarılı bir kutuyla yerde üç-beş tabak yahut tahta bir masa; kutuda dondurma, masanın üstünde teneke kaplarda mahallebi.

Dondurmanın yalnız kaymaklısı; sütü, şekeri gayet kıt, salebi bolu. Tabağa tepeleme doldurur, nişasta peltesi renginde durur. Mahallebinin sütünü hak getire, sade pirinç unlu. Kutudan mablakla kesip şappadak avu-

cuna alır, tabağa kor; yemeğe tuz eker gibi şeker serper veya cacığa zeytinyağı gezdirir gibi pekmez döker.

Oradan postaneye (şimdiki İş Bankası'na) doğru yürününce, köşede bir hacı baba, başında eski püskü bir ağabani sarık, çipil gözlerinde çapaklar, arkasında giyile giyile paçavraya dönmüş entari, mutlaka da yere bağdaş kurmuş. Önünde bir bakır tepsi, içinde baklava baklava kesilmiş, kahve renginde irmik tatlısı; etrafından yüzlerce kara sinek. Eliyle kışlaya kışlaya, kafasını sağa sola sallaya sallaya, tepsiye tükürüklerini saç a saç a, maval okur gibi, "Şam işi, Şam berekâtı, 50 dirhem 20, guri guri gur!" u hiç ara vermeden tekrarlar.

20 dediği kuruş değil para. Tatlının okkası dört kuruşa geliyor. Ne mal idüğünü kıyas edin artık.

Yeni Cami kemerine varmadan, karşı tarafın yaya kaldırımında bir ak Arap daha vardı. O da entarili, fazla olarak parmak dikişli hırkası var. Onun da gözleri yakı deliğinden farksız.

"Kulüm şeba, ya tıtlaba!" nakaratlarıyla beyaz undan, beyzi beyzi, Şamkâri kurabiyeleri on paraya satar; yazlık köşklere haftalarca postu sermeye giden eski süt-nineler, tayalar, çırak çıkarılmış kalfalar bunlardan alıp torun beylere, hanımlara götürürler; evin büyükleri be-gayet memnun olur, getiren hatunlara göstermeden ah-retliklere tıkindırırlardı.

Köprü üstünde dilencinin de, satıcının da bini bir paraya. Ne antika şeyler görülür, ne de yakası açılmadık tekerlemeler duyulurdu. Mesela hokkabaz kılık-kıyafetinin biri ötüp durur:

"Uçmaz kaçmaz, Üsküdar'a geçmez, on paraya bir bül-bül."

"Canlı mı cansız mı? Yenir mi yenmez mi? Filan memleketi bahşedeyim de söyle!" demenize kalmadan bildireyim: Renk renk boyalı, içine uzun tenekeden, üs-

tündeki ıvır zıvırı ileri geri çekince bülbül gibi öten bir düdük.

Ötede başka bir ses:

“Bu balık başka balık, on paraya bir balık.”

Kırmızı, mavi, yeşil renklere boyalı, zar gibi incecik jelatinden, şeffaf, çurçur kadar ufak balıklar. Avuca alınınca sıcaktan kıvrılır, büküm büküm olur, canlıya benzerdi.

Sirkeci'nin Ali Efendi, Süslü, Nefaset gibi lokantalarında; İştaysbruh ve İstasyon birahanelerinde; Halep, Meriç, Edirne kabili otellerin kahvelerinde arşın surat, ölü benizli, burunî, avurdu avurduna çökük fakat kılık kıyafeti düzgünce bir burma bıyıklı mekik dokur, elinde camlı bir kutu esanslar, lavantalar, bıyık kozmetiği, tarağı, cep aynası falan satardı.

Lügatler paralar, bülbül gibi Fransızca konuşur, azametinden de geçilmez. Velakin yere bakar yürek yakarlarından. Adamını gördü mü derhal gözleri parlar, yanına damlar, usulca bir göz işmarıyla, “Yuzel kartpostallarım var, vereyim mi yozum!” deyip ceketinin iç cebindeki Kâğıthane, Göksu, Sultanahmet'teki Alman Çeşmesi gibi birkaç kartpostalın arasında sakladığı çıplak kadın resimlerini gizlice gösterir, yüz buldu mu, “Daa ekstrasını istersin kuzum? Öyleysam buyur yuz numaraya doğru, orada rahat rahat yor,” diyerek aksatasını beceriverirdi.

Mevzuyla gelecek yazıda tamamlayacağım.¹

Akşam, 20 Ekim 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

1. Bahsi geçen yazı (“Bunlar da Kayıplara Karıştı”, *Akşam*, 23 Ekim 1946) yiyecek-içecek satıcıları arasından bir tek macuncuları içerdiği ve *İstanbul Ansiklopedisi*'nde yine Alus'un yazdığı macuncular maddesini bir sonraki yazıya aldığımız için burada kullanılmadı. (Y.N.)

Ayak Satıcıları

Bozacılar: Meşrutiyet'e kadar bozayı Arnavut'tan başkaları yapmaz ve satmazdı, gündüzleri de hiç ortada gözükmezlerdi. Yatsı ezanı okunduktan sonra mahallelere çıkarlar, davudi sesleri gecenin sessizliğinde derinden derine gürlер:

"Boozaaa, bozaaa! Mıırmırıık booozaaa!"

Bozanın hem şekerlisi vardı hem pekmezlisi, barut gibi de mırmırığı; yani bekrî harcı, yıllanmış şaraba zort çıkaranı. Hatunlar cumbanın camını vurup Arnavut'u çağırır, bir-ikiliğe okkasını alır, içlerinde yalvaran yakaranlar da olur:

"Aman ağacığım, evimizden uzaklaşınca ya kadar mırmırığı tırtırığı araya karıştırma. Bizimki içkiye tövbe etti, mırmırığı duyunca almaya kalkar, ağzına koyunca da başı dumanlanıp, 'Her gün tövbesine!' diyerek rakı da rakı diye tutturur, Karamanlı bakkala koşar."

Bozacılardaki takım taklavata gelince: Sekiz-on okka alacak, tenekeden, kulplu, kocaman bir güğüm; 100 dirhemlik, yarım okkalık ölçekler, bir çift kalın bardak, bulaşmışları yıkayacak bir ibrik de su.

Ciğerciler: Sabahleyin, güneş bir-iki mızrak boyu yükseldi mi sokaklarda, mahalle aralarında gevrek gevrek sesler duyulurdu:

"Ciieeer!"

Ciğerci, kadimden beri, hep Arnavut, eskilerin bağırtıları yenileri az çok andırışlı ama ciğerleri eşeğe yüklediği yahut sırtladığı tel dolaplarda satmazlar... Arnavut'un omzunda tavan süpürgesi sapı kadar upuzun bir sırık; sırığın iki nihayetinde, terazili gelecek şekilde asılmış takım takım ciğerler; üstlerinde azman, kanatları yeşilli morlu yanardöner renkte binlerce sinek. Cumbalar-

dan, kapı aralıklarından satıcı çağırırlar, tavaşını, yahnisini yapmak için üç-üç buçuk kuruşa tam takımını alırlar yahut da onluğu verip evin sevgili kedisi Sarman'a, Mes-tan'a, Zertop'a yedirirlerdi.

Ciğerci pazarlıktayken dalgınlıkla sırtığın bir ucunu eğince sokağın aç, bir deri bir kemik, kamçı kuyruk bir tekircağzı hemen sıçrayıp takıma pençeleri takar, adam, "More beni belaya sokma, şinci belinin ortasına bıçağı vurup seni ikiye biçeceğim, gebertirceğim!" diye sırtığın o tarafını havaya kaldırırken, aşağı inen öbür başına bir mercancağız yapışır. Artık seyreyle tahterevalli ya valliye!

Fodulacılar, fodlacılar: Meşrutiyet'ten sonra görünmez olmuş satıcılardan. Kuskusçuların yakınında, hemen hemen omuz başlarında, yine sehpa ve üstlerinde tablalar. Bunlardaki ses hiç sırma görmemiş, "Fodlaa, fodlaa!" avazlarıyla ortalığı uğuldatırlar. Bunlar da Anadolu'nun, ötekiler gibi Kastamonu vilayetlilerdi.

Fodla, peynirli pideye andırır ve peynirsiz, yağsız, pide gibi ince ve yufka; ekmeğin kaba, esmer, mahlut undan pişirilmişiydi. Sabahın ayazını yemiş, köseleye dönmüş. Yukarıda dediğim güruh ufarağına beş para, büyükçesine on para verip alır, ortasına bir kepçe kuskus pilavı koydurur, katlar, hart hart ısırıp gövdeye atardı.

Kâğıthelvacılar: Kâğıthelvası ve helvacısı İstanbul'un has damgalarındandır; eskiden bunlar da tamamen de meydandan kalkardı. Kadıköy yakasında, Boğaziçi'nde Göksu'da, Sarıyer'in Çırçır, Hünkâr, Kestane sularında revaçtaydı. Satıcıların omzunda sehpa, üzerinde tahtadan değirmi bir tabla, üstünde kapağı beşikörtüsü çatılı, sağı sollu kuleli, boyalı çinkodan, nakışlar ve resimlerle süslü kutu. Kutunun iki yanında birer cam kavanoz; bunların içinde de sakız leblebisi.

Kâğıthelvasının piyata tabağı çevresindeki büyükleri yalınkat, çiftler, hatta altı ve sekiz katlı olurdu. Genişliğine göre on, 20, 60 para ve iki kuruşa. Küçükleri, çay fincanı tabağı kadarları çam fıstıklı, fındıklı ve susamlıydı, bunlar da 20 paraya.

Kadıköy yakasında önceleri Debreli Haydar'ın; o gaiplere karıştıktan sonra yine Debreli Âkif'le kardeşi Tefvik'in; hemşerileri ve Fenerbahçe'nin gediklisi Selim'in helvasına uyar yoktu. Unu, yağı iyi kaliteden, pişirilişi de tam kıvamında. Boğaziçi'ndekilerin tatlısı daha boldu. Göztepe, Erenköy havalisinde dolaşan Haydar, Âkif ve Tefvik, bahar girince Merdivenköyü'nde oda tutar, takım taklavatı getirip helvaları yapar, sokak sokak dolaşırlar. Bağırtiları da hep aynı ve hiç değişmez:

"Heelva kitiiir! Heelva taaaze!"

Kestane çıktı mı, kâğıthelvası paydos!

Kahveciler: Artık tarihe karışmış esnaftandır. Haftanın her günü, muhtelif semtlerde kurulan pazaryerlerini, cami avlularını dolduran kalabalığın arasında seyyar kahveciler de tümen tümen. Ekserisi sakallı, hatta ak sakallı adamcağızlardı.

Omuzlarında sırık, sırığın bir ucuna iple bağlı, içi mıcır dolu kahve ocağı; öbür ucunda cezveler, fincanlar, kahve şeker kutusu, bulaşıkları yıkayacak suyun paslı tenekeden, emzikli ibriği.

Etrafta kahve tiryakileri çok. Hemen seğirtirler; yıkılan bir duvar kenarına çökerek, bir taş üstüne ilişerek, bir kenarcığa çömelerek okkalıyı höpürdetirler.

Kebab kestaneciler, unnabcılar: Eskiden kebab kestaneciler, unnabcılar da hep Arnavut'tu. Eylül girdi mi kestane çıkar; dondurmacıların bazıları, işportalara doldurup bunları, başlarına oturtup elleriyle hiç tutmadan,

at cambazhanesinde muvazene oyunları yapan bir cambaz maharetiyle taşırlar, acele acele tırısı tutuşlarında bile düşürmezler; mesirelerde, sayfiyeler civarında dolaşıp satarlardı. Bağırırları şöyleydi:

“Keeestaneee kebaaap!”

Bir hafta, on gün geçti mi işportanın üçte bir kısmında unnab. Malum ya, unnabın ömrü kısadır. 15-20 gün ya sürer ya sürmez, tükenir. Zira şekerciler kapışır verir. Batman batman (batman tartısı yurdun her vilayetinde değişen, yerine göre iki okkadan sekiz okkaya kadar varan bir ölçü) alarak reçelini yapıp Ramazaniyelik bakır kaplara dolduruyorlar.

Unnabın yeni devşirilmiş, gevreği makbuldü. Kabuğu buruşunu, içi porsumuşunu geç, “Sası sası bir koku almış, kurtlanmış,” denir, öylesini kimseler almaz, yemezdi. Mesirelerin, sayfiye tiyatrolarının son demlerinde onlara müdavim hanımefendiler arasında unnaba bayılanlar, yiyecekleri zaman kabuklarını soymak için yanlarında sedef saplı, küçücük çakı taşıyanlar çoktu. İncecik kabuğunun hazmı bati sayılır, o çıkarılmadan ağza konmazdı. İpek ajur güderi, podösüetten eldivenli elleriyle soyup soyup yerlerdi.

Vaktaki kasım yaklaşıp, havalar serinleyip köşklere, yalılardan kışlık konaklara taşınılınca kebab kestane Bahçekapısı, Divanyolu, Şehzadebaşı gibi kalabalık caddelerin bir köşeciğini peyler, bütün kış oradan ayrılmazlardı. Geceleri de Direklerarası’ndaki çaycılar, kıraathanelerin, cuma ve pazar akşamları orada oyunlar veren Kel Hasan’ın, Şevki’nin tiyatro kapılarında gecenin geç vaktine kadar ayazda beklerlerdi.

Koz helvacılar: Meşrutiyet’e kadar hepsi yine Arnavut, kâğıthelvasına, kebab kestane ve unnaba mayna verenlerdi. Havalar iyice soğuyunca ortalığa çıkar, kalaba-

lık caddelerin köşe başlarında sehpalara üzerine tablalarını oturturlar. Dolaşanları nadirdi.

Macuncu: Yine yok değil, tek tük bulunuyor fakat nerede o eskiler? Mutlaka ya klarnetası yahut büğülüsü (Frenklerin bugle dedikleri üç anahtarlı pirinç boru) vardı. Çalıp çalıp durur, satışına çığırtkanlık ettirirdi. Tersane, Tophane, Bâb-ı Askerî bandolarından ıskartaya çıkarılmış mızıkacılardan. Alaturkalardan Cezayir, İzmir, Selanik, Islahiye marşlarını, “Gökte Yıldız Ellidir” diye güftesi Türkçeleştirilmiş Arap havasını, “Çeçen Kızı”, “Sevdim seni, semtin nereli” gibi türküler; alafranga olarak da Karagöz ve hokkabaz oyunlarından eksik olmayan mahut polkayı çalarlardı.

Macuncuya, “Bir taksim et!” desen, bahşış de verecek olsan – “Bu boruyla taksim gitmez!” – boyuna kaş kaldırır; “Zurnada gidiyor ya,” desen, “Onda da peşrev olmuyor ya,” cevabını yapıştırırdı.

Macunlar basmakalıp, hiç değişmez. Tam yedi türlü: Sakızlı, bergamotlu, tarçınlı, güllü, naneli, erikli, limonlu. Tepsi kalaylı bakırdan, yemek sinisi gibi yayvan, üç köşeli göz göz; birbirlerine bulaşmamaları için her gözün ayrı bir mablağı bulunur; demirden ama parıl parıl parlak. Tevekkeli, “İşleyen demir pas tutmaz,” dememişler.

Bazısının tepesi kalaysızlıktan kıpkırmızı hali bulur, anneler ve hanım nineler çocuklarına, torunlarına, “Sakın limonlusunu, eriklisini almayın ha! Ekşiliğinden bakır çalmış, simlenmiştir; lahzada adamı kıvrır!” diye gözdağı verirlerdi.

Mahallebiciler: Meşrutiyet’ten evvel Yeni Cami’nin gerisinde, Binbirayak arasında, kaç ağızdan makamlı, tempolu avazlar birbirine karışırdı:

On paraya bir tabak
İnanmazsan ye de bak

Çadır bezinden tentelerin altında uzun kerevetler, üstlerinde salaşpurdan örtü; onların üzerinde de kışın ve baharları bakır kaplarda sütlü mahallebi, su mahallebisi, ufak kâselerde sütlaç. Mahallebileri mablakla kesip kesip tabağa kor, şeker serpip, pekmez döküp dayarlar; yazın dondurma da satarlardı. Bu adamlar doğma büyüme İstanbulluydu. Her boyayı boyamış, lacivertinde karar kılmış takımdı.

Seyyar Arnavutlar baharda, Ağustos'un 15'inden sonra mahallebi, yaz sıcaklarında da dondurma satarlardı. Mahallebiciliğe kalkıştılar mı, sağ omuzda sehpa, üzerinde değirmi tabla, tablada takımı yazı masalarına konan kâğıtlık, zarflık şeklinde göz göz fakat onun büyüğü ve arşın kadarı boyalı çiçekler, resimlerle süslüsü. Gözlere tabaklar sokulu, ön tarafına salaşpur yayılı; salaşpurun altında yuvarlak, ensiz teneke kaplarda mahallebi.

Ondan gayrisi, yani tavukgöğsü, kazandibi, sütlaç filanı arama. Hemen hep hımhım gibi, genizden sesle bağırlar:

"Haniya sütlü mahallebim? Mahallebim kaymak!"

Teneke kutulardakini ortadan ikiye yahut dörde bölmez, tenekeyi ters çevirip şappadak avucuna alarak salaşpurun üstüne kor, mablakla yayvan yayvan kesip tabağa aktarır, şekerini eker, gülsuyunu serperdi.

Azcası 20 para, çokçası kuruşaydı.

O zamanki dondurma kutularına bugün de rastlanıyor: Omuzda taşınan sıırğa bağlı iki kutu. Bir tarafındaki içinde dondurma, dışında beyaz bez sarılı; öbür tarafındaki oymalı oymalı, nakışlı çinkodan; gözlerinde büyüklü küçüklü tabaklar; altında bulaşıkları yıkayacak suyun ibriği.

Hikmet-i Hüda, dondurmacıların sesi mahallebici-ler gibi hınhım hınhım çıkmaz, keskin keskin cınlardı:

“Vişneli var, kaaymaaklım: Dondurmaam kaaaymak.”

Kadıköy yakasının en meşhur dondurmacısı Yanyalı Andon'du. O havalide ve Kuşdili Çayırı'nda dolaşır; pazar, cumaları Fenerbahçe'ye gelirdi. Çoluk çocuğa beş paralık, on paralık vermez, illaki kuruşluk, hiç değilse 20'lik olacak. 50 yıl evvel 40'ını aşkındı. 1947 baharında hâlâ sağ, Yeldeğirmeni'nde susamlı simit satarken gördüm.

Yine bizim çocukluğumuzda Göztepe, Erenköy ci-varlarında dolaşan Arnavut Osman, delikanlılığında gayet yakışıklı, mütenasip vücutlu, değme pehlivanlarla el enseye girişecek kadar kuvvetliydi. Çeki taşını hoppadak kaldırıverirdi. Mütareke senelerinde Erenköyü'nde dük-kân açtı. Eski müşterileriyle epeyce aksata etti. Yıllardan beri görmedim. Memleketine mi gitti, öldü mü kaldı mı bilmem.

Peynirli pideciler: II. Abdülhamid devri sonları Fatih, Saraçhane, Şehzadebaşı güzergâhında, evleri cadde üstünde veya caddeye yakın olanları sabahın alacakaranlığında tatlı uykularından uyandıran gür, tiz, heceleri uzata uzata bir ses cınlardı:

“Âlâ çayır peyniriyle, erbabı bilir!”

Kısacık boylu, badi badi yürüyüşlü, omuzdaş tavırlı, İstanbul çocuğu olduğu besbelli bir uçarıydı. Tırıs yaman bir Midilli gidişyle çarçabuk gözlerden nihan olur. Fatih'e civar Çarşamba'dan kalkıp Vezneciler'e varıncaya kadar başında taşıdığı, elleriyle hiç tutmadığı tablasındaki peynirli pideleri tükettirdi. Sattığı pide ağızlara layık, peyniri, yumurtası bol, yağı âlâ pamuk gibi de yumuşak.

Patlıcan ve portakalcılar: Patlıcan ve portakalcıların ekserisi de Yahudi'den olurdu. Patlıcanın, portakalın sa-

tış ciheti kolay, terazi filan lazım değil; tekine pazarlık et, birer birer say, parayı al.

Bağırtıları yine tiz, sürekliydi. Zerzevatçı Hıristiyanların, atlı, eşekli Rum bahçıvanlarınkine benzemez. Sat-tıkları da onlardan yarı yarıya ucuz: Tanesi beş para, hatta  on para. Velakin hepsi porsuk, suyu seli çekilmiş, ko-zalağa dönmüş. Tevekkeli, "Pahalıdır hikmeti var, ucuzdur illeti var," dememişler.

Meddah Aşki'nin onlara dair taklitleri oldukça hoştu. Önceleri fonograf silindirlerine, sonraları gramofon plak-larına bu taklitlerini vermiş, İstanbul'da kapışılımtı. Pat-lıncacı Yahudi'nin umumhaneci Srpik Dudu'yla alışve-rişi mrd. Portakalcının da cumbadaki hanım nineyle pazarlık ederken kakhahadan kırılışı; seslendirerek, plağın sonuna kadar mütemadiyen katılışı en somurtkan kimse-leri bile kah kah güldürürdü.

Kuskusular: Sabah sabah Eminönü Beyazıt, Fatih meydanlarında seh-palar, üstlerinde değirmi tablalar; tab-lanın üzerinde koca bir lenger görünürdü. Kuskusular Anadolulu, hepsi de tepeden tırnağa yağ içinde, kirli kuk-la; hep de, "Gusgus pilavu, gusgus pilavu!" diye kısık ses-leriyle, sattıklarını ağzın içinde gevelerler. Müşterileri ha-mal camal, ırgat murgat tayfası ve eskiden bir de medrese yobazları. Onluğu verene kepçe dolusu kuskus sunarlar. Gelgelelim o pilav bugünkü gibi vıcık vıcık, halis çerviş yağından. Avurtta, damakta yapışkan yapışkan donar...

Sakalar: Gaz tenekelerinde Hamidiye suyu, Terkos suyu taşıyan sakalar sonraları ıktı. Daha ncekiler, kılık kıyafete bunlara benzemezdi; başlarında soluk yazma bağlı, kenarı bir parmak yağlı, kalıp yüzü görmemiş fes; sırtlarında softaların kazekisi gibi kolsuz, sahtiyandan bir ceket. Kayışla bir omuza takılıp koltuğun altından sarkı-

tılmış, bir tarafı geniş, öbür tarafı dar, manda derisinden içi bir küp su alır, henüz süttten kesilmiş dana cüssesinde bir kırba.

Küçük evlere mahalle çeşmelerinden lökün kokulu, bulanık, içinde vıcıl vıcıl kurtlar kaynayan Kırkçeşme veya Halkalı suyunu taşıyıp dururlar, kırba dolusuna on para alırlardı.

Sucular: En eski olarak geçen asrın sonlarındaki sucuları biliyoruz. Yaz sıcaklarında meydana çıkarlardı. Bir elde yarıya kadar sırlı, kocaman bir testi; öbür elde iki kalın bardak, bardakları birbirine hafifçe vurup şıkırdata şıkırdata bağırırlar:

“Aşlamaaa! Haniye buz gibi sudan içen?”

Gevezeleri de çok:

“32 diş 32 makamdan mızıkla çaldırıyor!”

“Hey mübarek, kaynanamın dilini dondurdu, kocakarı dırlayamaz oldu!”

Kırkçeşme, Halkalı, Taksim sularının bardağı beş paraya; ötekilerinki on paraya. Kayışdağı, Çamlıca, Taşdelen, Karakulak, Göztepe diye sürdükleri hep keçe suyu yahut da Hamidiye ile Terkos’un karışığıydı. Ağzının tadını bilenler ayağına üşenmez, Yeni Cami kemerine dönecek yerde, hiç durmadan zili ötüp duran “çâr ebrû” tombalak Rum’un tezgâhtarlık ettiği dükkâncığa koşup halis Karakulak’ı diker, Köprü’nün öbür yakasındaysalar Karaköy’deki börekçi fırının kapısına seğirtirlerdi. Vela-kin peştemallının bardak bardağa soktuğu, bir-iki kere devrettirdiği simsiyah, lime lime çuhaya göz yummak, aldırmayıp cambaza bakmak gerek.

Şekerciler. Büyük şehirde hemen hiç kalmamış eski seyyar şekerciler, seyir yerlerinde gezerlerdi. Bilhassa ayak takımının dolduğu Karacaahmet’teki Duvardibi’nde, Bül-

b lderesi'ndeki Bitli K   thane'de, Hıdırellez'de Haydarpaşa  ayırı'nda, mayısın ilk günü Kurba alıdere ve Fikirtepesi'nde; İstanbul tarafında da  ırpıcı, Veliefendi, Bayrampaşa, Hastane ayırı, Eyüp'te Fulya tarlası, ötesinde Silahtara a'da.

Çoluk  ocu un kayna tı ı bayram yerlerinden sair günler mahalle aralarında eksik olmazlardı.

Başlarında bir omuz üzerindeki sehpaye oturtulmuş tabla; üstünde ince de neklere geçirilmiş kıp kırmızı şekerden tepeli, ibikli horozlar; kenarları tırtıl tırtıl yuvarlaklar, aynı mahluta bulanmış elmalar, kuru incirler, cevizler. Tablada elvan akide, latilokum, türlü renklere boyanmış leblebi, ki ni   ekerleri de var ama çocukların can attığı horoz da horoz.

Bunları satanlar külüstür  ekerci dükkânlarında  ıraklık eden, Safranbolulu, Geredeli, Dadaylı hem c klerdi.

Tıpkı Denizli horozu gibi uzayıp giden, yüreklere ezinti, adeta özgünlük veren sesleri etrafa yayılır:

“ ekeeeeer!”

Aynı tarzda ba ını  bir de mısır mevsiminde, seyyar mısırcılarda vardı. Bu sürekli, fıraklı na meyi duyar duymaz bütün sıbyanlar annelerine ko ar:

“Bana on para ver!”

“ imdi on parayı ne yapacaksın?” diye sormaya hacet yok; çünkü ses onların da kulaklarına çoktan eri mi . Azarlayı  hazır:

“Horoz ekeri alacaksın değil mi?  atla, patla, dünyada vermem. Yüzünü gözünü, üstünü ba ını baştan a a ı kırmızılara bulayıp tiyatro soytarılarına mı döneceksin yumurcak?”

O anda yumurcakta avaz avaz feryat; yerlere yatıp a zından burnundan salyalar, köpükler aka aka ter ter tepinme, etinden kesilmiş gibi ulum ulum uluma:

“Hoyozşekeyi isteyim!”

Şamar, kötek, bora bora çımdık para eder gibi değil. Baş kesilen tavuk gibi yerden yere kendini atıp çırpına çırpına helak olur. Hafazanallah boncuk illetine (havale-ye) uğrayacak. Nihayet hatun, “Al, son yiyişin olsun işallah!” diyerek onluğu fırlatır.

Dörtnala koşup horozşekerini alan çocuk yalaya yalaya bitirip dönünce, ikinci uykusundan gözlerini açan, biraz önceki feryad ü figandan hiç haberi olmayan anne-annesi veya babaannesi ötüverirdi:

“Senesi galiba? Yavrucak ya kızamığa ya da kızıla tutuldu. Hayırlı olsun ama artık kırk gün kırk gece çekecek çilemiz var!

Şerbetçiler. Meşrutiyet’ten evvel şerbetçiler, sucularla at başı beraber yarışta, iki nevidirler: İzmir’inkiler, yerliler. İzmir’inkiler fiyakalı tiplerdi: Başlarında sırma işlemeli ırakiye; üstüne keyfiyenin küçüreği bir ipekli sarık, şakaklarda kıvr kıvr zülüfler, bıyıklar burulu, yüz sinekkaydı tıraşlı, sırtta tertemiz mintan, önde sakız gibi peştamal, beldeki kemerin pirinçten, pırıl pırıl gözlerine bardaklar sokulu. Arkada koltuk altlarından kayışlı, koskoca bir kallavi: Tıpkı büyük Çin vazoları boyunda ve şeklinde, aşağısı ve yukarısı ince, boğmaklı boğmaklı ortası kanınlı, tepesinin üç kolu zincirlerle, boncuklarla süslü, som altındanmış gibi parıldayan yine pirinçten bir şerbet hazinesi.

Afili bir edayla bağırtıyı basarlar:

“İzmiriin!”

O kadar şerbetçiler pul şişeyle dolaşırlardı. Bunların asıl zanaatleri başka; aksataları kesatlaştığı vakitler şerbetçilik ederlerdi. Mesela Komik Abdürrezzak, sonra Küçük İsmail kumpanyasının “tiran”ı yani hain kişi rolüne çıkan aktörü Manoil; Hayalî Kâtip Salih’in arnikçisi Selamsızlı Karakaş...

Şerbetin nefisini içmek isteyen eski Zaptiye Caddesi'nde Şekerci Rifat'ın dükkânında soluğu alır yahut Eminönü Meydanı'nda Hacı Yaver'in hücre kadar dükkânını boylar; ara sıra vuku bulduğu gibi hacıcağız sermayesini kediye yükletip yaya kaldırımına şişelerini dizmişse, karşısına dikilip kan kızdırıcı o meşhur demirhindi şerbetini gövdeye yuvarlardı.

Taze cevizciler: Şimdi olduğu gibi hepsi kopuk takımındandı. Başta vapurdumanı renginde, bumburuşuk, püskülsüz, cücüğü dimdik fes, sırtta soluk, yırtık pırtık, göğüs fora mintan, belde şahrem şahrem kuşak, bacaklarda paçaları diz kapakta pantolon, baldırlar, ayaklar çıplak. Koltuğunun altında da suyla dolu koca bir pul şişe, içinde ceviz içleri. Herifte iki avuç, on parmak zifiri kara.

Öyle apikoları vardı ki şişeyi tepeye kor, hiç düşürmeden kurt dingiliyi (omuzdaşlıkta tulumba sandığıyla tırıs gidiş) tutar; seyir yerlerinde büğülülü macuncu, kemaneli iskemle kuklacısı filan "Çiftetelli", "Entarisi ala benziyor", "Cimdalli" gibi oyun havalara girişince yine şişe tepede, kıvrır kıvrır göbek atanları da bulunurdu.

Çıkagelirken naravari bağırtmayı basarlar:

"Ceviz içi badem!"

Sesi duyan karşıdan uçarıyı gören hanım nineleri tasa alır:

"Çenesi kısılası uçarı müjdeyi yetiştirdi. Kış geliyor çocuklar, Ağustos'un 15'i yaz, 15'i kıştır!"

Buna rağmen cevize can atarlardı. Ağızlarına göre, dişe, çiğnemeye lüzum yok; geveleyiver, erir gider. Tazeler de bayırlırlardı ama zar gibi kabuklarının dahi parmaklarını karartacağından çekindikleri için yaşlılara yalvarır, ayıklatırlardı. Kocakarılar tek durmaz, "Hassalı ve şifalıdır, kemiklerini kuvvetleştirir," diyerek kucaktaki

sıbyanlara geveleyip posalarını parmak parmak ağızlarına tıkarlardı.

İstanbul Ansiklopedisi'nde (Cilt III, 1960),
“Ayak Esnafı, Satıcıları” maddesinde
Sermet Muhtar Alus tarafından kaleme
alınan alt maddeler arasından seçilmiştir.

III. BÖLÜM

YEMEKLER, ET ve SÜT ÜRÜNLERİ

Meşhur Yemekler I

Her ay başı şakır şakır 15-20 mecrediye aylık alan Bolulu aşçıbaşılarının pişirdiklerine söz yok fakat gene kulak verme. Yemeğin en âlâsı ve ağızlara layığı küçük ev kadınlarının elinden çıkar, insana parmaklarını bile yedirirdi.

Şimdi nadirleşmiş, adı sanı bile unutulmuş yemeklerden bazılarını nakdedelim ve baştan başlayalım:

“Düğün çorbası” denilmesine rağmen mutlaka velime ve sünnet cemiyetlerine münhasır değil, aklına esti mi yapanlar çok.

İçinde kuşbaşı, yağlı yağlı, latilokum gibi yumuşak etler, topak topak olmaması için soğuk suda halledilerek karıştırılmış un, üstünde bol limonlu terbiye, daha üstünde yol yol tarçın.

Haza mırmırık boza; kaşık atma, kaba koyup afiyetle lıkır lıkır iç...

“Tarhana çorbası”nın mideviliği, şifalığı, bilhassa kışın gövdeyi sıcak tutuşu kimce mücerrep değil? Gelgelelim her tarhana, hele Karamanlı bakkal çakkallarınki mutfağa sokulmaz, bedava verseler alınmazdı.

Zira katıksız unla, taze yoğurtla, biraz da halis et su-

yuyla –yani eşek meşek etininkinden değil– temiz pak avuçlarda ufalanmış, sakız gibi çarşafırlara serilip kurutulmuş idüğüne kanaat şart. Bunun için de en önce, “Kendi elcağızımla yaptım,” diyerek satan köylü kadının kirli kukla, illetli killetli olmadığına bakılır, göz tutarsa alınırdı.

En makbulü Tekirdağlılarınki, pişirilmesi de kolay:

Tarhanayı kaynar suda karıştır karıştır, salep gibi olunca kâseye boşalt, mis gibi Trabzon yağını kırmızıbiberle yakıp üzerine dök, yağda kavrulmuş ekmekçikleri de boca, kaşıkla babam kaşıkla...

“Kulak çorbası” pirohi ve tatarböreğinin sulusu, şu farkla ki hamurları ensiz ensiz kesilmiş, kıyma veya peynir konmadan, la-teşbih salyangoz şeklinde bükülüp tekrar una bulanıp et suyuna atılmış ve unun kokusu çıkıncaya kadar kaynamış olacak. Üstünde gene tarhana misillü kızgın yağ...

“Balık çorbası” için mutlaka iskorpit balığı lazım. Malum ya, o hayvan dokuz canlı, sırtındaki bilmem hangi sivrisi de zehirli mi zehirlidir. Maazallah bir çarptı mı değdiği yer Hüt Dağı, acısına da medet Allah.

Netameli kemiği behemehal balıkçıya çıkarmak, hatta daha mükemmel olmasını istersen çorbasını da bir balıkçıya pişirtmek en akıl kârıydı.

Bununla beraber yapılışını seyret, işten bile değil. İskorpitler bol soğan, havuç, kereviz kökü, maydonoz, dilim dilim limonla birlikte iyice pişip etleri dağıtıldıktan sonra kılçıkları alınacak. Tahta kaşıkla ezilip aşure halini bulunca isteyen biraz şarap sirkesi de katsın...

Samatya balıkçılarından ve Fenerbahçe'deki erkekler deniz hamamının hamamcılarında Diyojen Karabet bunun enfesini yapardı.

“Düğün eti”nin gerek manzara gerekse lezzetine uyar mı vardı? Ha kumral bir dilberin gelin sedirine yan

gelişi, ha onun kayık tabağına yayılışı... Öylece halavetliydi.

Tarife bakarsan bunun pişirilmesi de kolay mı kolay: Kıvrırcığın kol ve but tarafından lopik lopik parçalı az buçuk söğüş haline getirildi mi, ardından tavadaki sadeyağdan börttürüldü mü koy bir kenara...

Tavada soğanı pembelet, tenceredeki et suyuna etlerle beraber at; iki-üç tutam da tarçın, bir taşım kaynasın.

Beyazıt sergisindeki baharatçı babanın tarçınlı Acem fundanı mısın ey mübarek?

"Tatlılı yahni" Kurban Bayramlarına mahsus. Tatlı su Frenk'i geçinenler, alafrangalığa yeltenenler "Ööö, et reçeli olur mu?" diye istedikleri kadar züppelik taslasın. Bütün İstanbul halkı bu nesneye bayılır, sanki "kırmızı", "kudret narı", "kantaron yağı" kabilinden ilaçmış gibi küçük kavanozlarda senesine kadar saklayanları olurdu.

Bunda da koçun incik kemikli tarafları lazım... İki parmak suda ve hafif ateşte gevşediler mi içine bir okka pekmez, 100 dirhem de kuru kayısı...

Helvahanede, harlı ocakta laakal dört-beş saat durup etler akik renginde ağdalaşmaya başlayınca indir aşağı; sahana aktarma edip parmaklarını daldır daldır ye. Lokma lokma ekmekleri ban; şişsin, yut...

"Sarmısaklı yahni" de Kurban Bayramlık. Bildiğimiz yahnilerden farkı, içindeki la-yuad vela yuhsa baş baş sarımsakla kimyon...

Hep "Turhallı, bir halli" olmakla beraber sömürmüşlerin avurtlarında, sözüm yabana, rayihayı bastırsın diye karanfil, kakule, sensen...

"Estağfirullah"lar savurarak gelsin karşılıklı teftihler. Aşağı tabakalarda da "Abdullah Paşa kızını verdi almadım", "getirin kazma kürekleri!"

"Mirasyedi kebabı" meşhur Velefendi'den bergüzar-mış... Bildiğimiz şiş kebabının tetimmatlısı... Şişlere bir

et, bir böbrek, bir domates, bir ciğer, bir yağ, bir yürek dizilecek.

Karaman Çiftliği, Kayışdağı, Alemdağı seyranlarına avanesi ve çalgı çağanasıyla çıkan mirasyedi kılıklılar hiç eksik etmezlerdi.

“Talaş kebabı” ortaya konunca yusyuvarlak bir hamur; deş, yağlı ballı kebabla pıtrak.

Etler gayet çok miktarda, talaş gibi ince ince soğanla pişirilip bohça gibi yufkaya sarılmış ve beş-on dakika gene kendi suyuyla fokurdamış...

Göbeklilerin dilinden hiç cüda değildir... Bu sadette de aşçı maşçı başlara yanaşma. Muhacirlikten gelme, sütüne, çırak çıkmış ahretlik gibiler sıvansın da talaş kebabının ne idüğünü gör.

“Kirde köftesi”nin can noktası, kıvırcığı, dağlıcı geç, mutlaka dana kıymasından olması. Baş külfeti de o mübareği bulmak için ta Balıkpazarı’na, Galata’ya kadar taban tepmek mecburiyeti. Zira mahalle kasaplarında reaya harcıdır diye dananın, sığırın habbesini arama.

Köfteler hayli soğan ve kimyonla yoğrulduktan ve tel dolabın rafında bir gece yatusı misafir edildikten sonra gayet küllü ateşe konacak... Lezizlikte Kayseri’nin suçuğ musun behey kâfir!

Kasım girdikten sonra sırt sırta yatırılmış çifte hindi dolmasına ne buyurulur?

Fakat ol hindilerin şartı şurtu var. Ne “Kabaramazsın kel Fatma / Annen güzel, sen çirkin”lere ve ısıklara kılını kıpırdatmayan, kabarmadan bezmiş kart babalar olacak ne de Kıptiler önünde sokak sokak sürten, bir deri bir kemikler.

En aşağı bir hafta evde beslenmiş, yediği içtiği müzahrefattan paklanmış olmaları elzem. Kümesin geniş-çeyse tekten başlayarak, artıra artıra, 40 günde minnacık cevizlerden yutturabildiysen ne mutlu...

Hemen kestirilip, tüyleri yolunup, büyükleri yelpazelik alıkonduktan sonra otursun ocağa. Kıvamını bulunca yağda nar gibi kızarsınlar. Öbür tarafta ciğerleri, yürekleri, katıları da fıstık üzümle kavrulsun. Üstüne suyu, ardından pirinci... Pilav tane tane olunca içlerine tık bas, tepsiye al ve kolları sıra...

“Çerkestavuğu”nun halis muhlisi kul cinsi bir hatunun veya emektar bir Çerkes kalfanın kârıydı. Konu komşulardan, “Ben şöyle ustasıyım, böyle mahiriyim,” diyenlerin lafları bir kulağından girsin, öbüründen çıksın.

Güya bunun yapılışında da biraz teferruat varsa da zorluk yok; fe-emma asıl erbabınınkini tenavül edenler aradaki farkı görürlerdi.

Hindi yahut tavuk iyice piştikten sonra kemikleri ayıklanıp yayvan tabağa konuyor. Ceviz havanda dövülüp, kırmızı toz biber katılıp tülbentte sıkıla sıkıla yağ çıkarılıyor. Posalar tabaktakinin üstüne, etrafına yayıldı mı, kızılıcak şurubu levnindeki ceviz yağı gezdiriliyor.

Kimler teşnesi değildi ki? En ukala küçükhanımlar, piyano ustası madamlar, enstitütris madamangalar, gündelikçi modistralar ağızlarını şapırdata şapırdata yerlerdi.

Ceddi gibi alaycı ve nüktecilerden Keçecizade İzzet Fuad Paşa’nın Fransız dilinde yazdığı bir kitabında şöyle bir fıkra geçer:

Frenk ahbablarından birini alaturka yemeğe davet etmiş. O baron veya marki cenapları Çerkestavuğuna bayılıp tıknmış tıknmış; vakit gelmiş, dağılmışlar...

Paşa ertesi gün Beyoğlu Caddesi’nde sinyora rastlayınca ne görsün! Beti benzi bitik, gözleri kuyuda, heyamolalarla yürüyor. Mösyöcağız demez mi ki:

“Aman dostum, halim harap. O enfes tavuğunuz bu gece canıma okudu. Göğsümün üstünde sanki kuyruklu

bir piyano, bağırsaklarımda da şömine; korkulu rüyalarla, kâbuslarla sabaha kadar kıvrandım.

Akşam, 15 İkincikanun [Ocak] 1940,
"Eski Günlerde" dizisinden

Meşhur Yemekler II

Şubat girdi mi sıra kaz ve ördek dolmasına gelirdi. Bunlar için bu ayı beklemenin esbabı var: Evvela ortalık kar, don olduğundan önüne gelen çöplüğe, çamura, balçığa gaga daldıramamış olmaları; saniyen kış dolayısıyla tavlanmış bulunmaları, salisen soğukta yağlarının mide ve bağırsaklara az tesirliliği.

Bununla beraber, kesilir kesilmez bir kaba konup, içine dışına kar doldurup tel dolabın rafında bir gece misafir kalmaları la-büdd (zira o zamanlar frijider falan filan yok). Dolmaları, yahnileri hele palazlarınıninki birbirinden âlâ olurdu.

Arapkâri "çiğ köfte"nin asıl adı, kubbe gibiliğinden dolayı "kubbe". Suriyeli ve Iraklılar, o memleketlerde uzun zaman bulunmuşlar sofralarından hiç eksik etmezlerdi.

Lezzeti o derece müsellemler ki baba hindiye bile kabarmak için söyledikleri: "*Takul kubbe lebeni!*"

"Aman sus! Allah mide şifalıysa versin, çipçik, cıvık cıvık et de yenir mi?" deme. Ehlinin elinden çıkanı bir dene, bak kaç tanesini kıvırıyor sun...

Halep'in ve Şam'ınki başka, Bağdat'ınki başka, Mısır'ınki yine başka ve bu sonuncusu ekseriya zeytinyağlıydı... Nasıl mı yapılıyor? Bulguru ıslatıp uzun boy mıncıkıyorlar. Tuzlayıp, biberleyip kıymayı da mıncıkıyorlar. İkisini birbirine kattıktan sonra parmaklara kuvvet, alabildiğine yine halli hamur.

Bunca cefa çekişten naşı mübarek enikonu pişiyor.
Ardından yumruk yumruk yapıp, kaynar suya daldırdık-
tan sonra üstüne kızgın yağ.

Koyunun sakat taraflarına gelem: İşkembe dolma-
sını bilmem hiç tattınız mı? O da tostoparlak, tıkız, tıpkı
futbol topunun gayet küçük şeklinde, dikişli dikişli nes-
nelerdi.

İşkembe temizlenip gl gibi edilince değirmi değirmi
parçalara bölünecek, dörtte üç taraflı yorgan tiresiyle sımsı-
k dikişip içine çiğ kıyma, piriņ, fıstık, üzüm tıkıştırılıp pe-
kiştirilecek ve kaynar sudayken tam üç saat beklenenecek...

Kaşığın sapını dokundurunca esniyor mu, kotar; hart
hart, ısırıp ısırıp ye!

“Bumbar dolması”nın meşhurluğu Hayalî Kâtip
Salih’in Karagöz kantolarına kadar geçmiştir:

Yağlıca bumbar, tuzluca biftek
Olsa da yesek, ram ram ram...

O da Kurban Bayramlarının baş yemeğiydi. Malum
ya bumbar, koyunun gden bağırsağıdır.

Temiz temiz yıkanıp içi değnekle dışına evrildik-
ten sonra kıymaya karışık iğer, yürek ve yine fıstık
zm –gazınki olmamak şartıyla– küçürek bir huniden
hadi derununa. Suda mükemmelen pişti mi bir müddet
de tavadaki yağda cızırdaşın...

Hamur içlerinden pirohi¹ ve tatar böreği nam ikizle-
rin ikisi de birörnek; yalnız biri peynirlisi, öbürü kıyma-
lısı ve sarmısaklı yoğurtlusı.

1. Fasihi “piroki”ymiş. (Yazarın notu)

“Bizim iyi sucuyu değiştirelim. Karakulak deyip kâbiz Kayışdağı’nı mı getiriyor nedir?” diye emalarından şekvacı, avuç avuç karbonat yutan, tertip tertip setli içen hazarat, önüne bir oturdular mı koca tabağı temizleyiverirlerdi.

Mantı kelimesinin “mentenü” yani karşı canipte mukime kapatmadan türeme olduğuna şek ve şüphem yok, o derece gözdeydi.

Bu da incecik açılmış ufak ufak hamurlar. Muska gibi üç köşe edilip içine bol soğanla kavrulmuş kıyma konmuş...

Erişte ve kuskus pilavlarına içi titremeyen babayiğit nerede? Hatta evvelkisi beyitlere bile girmiştir:

Konuşma soysuzla ferişte ise
Yeme pilavını erişte ise
Lokmayı tık, oruçta ise
Avradını al, enişte ise...

Eriştenin ve kuskusun en arananı Mudanyalı, Bursa-lı, anakaleli kadınların sattıklarıydı...

Kıkırdak poğaçası lök gibi mideye oturan, üç 24 saat hazım nedir bilmeyip betonlaşan, ecel terleri döktürdükten sonra şişe dolusu Canos suyuna bana mısın demeyip dolap beygirlerine iirilecek miktarda İngiliz tuzuyla güçbela def ve ref olan işte o inatçı zalimdi.

Ete hasret, civardan külbastı ve kebab kokusu duyunca, “Boğazınıza kor girsin!” diye tahtaboşlarda çırpınan Kuledibi sakinlerince bile karaman koyunu tu kaka velakin kuyruğu herkesçe rağbetteydi.

Eritildikten, yağı alındıktan sonra posası ve kıkırdakları kalır. Unla karıştırılıp ve tepsiye konulup fırında baklava baklava bıçak gezdir; Azrail Aleyhisselam’ın koşulacağını unutup bağdaş kur önüne...

Kaygana âlâ vezni kaynanaya, mintarafillah hep kaynanalar sıvanırdı. Un, yumurta, bir kahve kaşığı karbonat, o yoksa külden mürekkep... Damarları oklava oklava ellerle çırpıştırdıktan sonra kaşık ucu yağa dalmadalar, erguvanlaşır erguvanlaşmaz kestirilmiş tatlıda banyodalar.

Lalanga bunun ufarak tefereği, minyonu ve tombulu. Gelgelelim gözleme, taze dullar gibi ağır baş, melülce ve naz-engiz tavırlıydı.

Hamuru narin mi narin, aralarına tereyağı sıvanmış. Tavada arınıp tarınıp, silkine silkine çıktılar mı tepelerinden aşağı gülsuyu yerine tozşekeri... Ayrıca kıymalı ve peynirli de var.

Keşkeğin kimyallığına dair din kitaplarındaki rivayetler çoktur. Şarap Müslümanlara haram edilince, bedene aynı kuvvet ve zindeliği ne verebilir diye hiç kaygu edilmemiş... Keşkek ne gûna duruyor?

Bizim bildiğimiz keşekte has buğday iyice haşlanmış. Yağlı yağlı et parçalarıyla kıvama gelip lapa halini alınca üstüne sade yağla kimyonu gezdirilmiş.

Bu da hazmı firfereğe salanlardandı. Kaşıklaştıların kâffesinde ertesi sabah:

"Rabbim hayırlar versin, bu gece âlem-i menamıma nar-ı cahim girdi. Cısr-i Sırat'ın müntehasında, Araf'ın kurbundayken... ilh..."

Etraftan cevaplar hazır:

"Başından bir okka ekmek çevirip köpeklere dağıt Müslüman!"

"Nuruosmaniye kapısındaki İğneli Baba'ya sadakayı unutmama birader!"

"Sabaha karşı değilse hiç hayıflanma, rüya-yı kazibedir!"

Keşkeğin alüyülâlasını Kuyumcu Çarşısı'ndaki aşçı Mıgır yapardı.

“Çene çarpan” kesirü’l-miktar kıymayla pişmiş ıspanak köküdür. Bu tabir, midede ikametinin efzunluğundan ve nahifü’l-bünyelere ıspazmoz getirip çene çarptırmasından.

Birçok sıbyanların boncuğa (yani havale illetine) tutulmaları, katık, çiğnemik olarak onun veriştirilmesinden olsa gerekti.

“Yanardağ” denilen ve tepesinden lav gibi yoğurtla memzuç arnavutbiberi dumanları yükselen ıspanak, “mülûkiye”den galat, lüzucetli, yapışık yupuşuk, piliçli “mülhiye”, domatesin etlisi ve acısı “kavata” da pek mergup taamlardandı.

“İmambayıldı”ya bu nam verilerek biçarenin günahına girilmiş. Zeytinyağının içinde yüzüşüne bakma. 50 dirhemciği yeter de artar bile ve cakalı cakalı, tabağın hep üstünde.

Ramazan’da cami kandillerinden aşıramento edeceğim diye minareyi kaç kılığa sokmuş olan imamcağız, görür görmez, “Eyvah, beni kül ettiniz!” titreyerek boşuna yere bayılmış...

Patlıcandan açınca böreğini unutmak gerekmez. Mahut fıkradaki, “Bana patlıcansız tarafından su ver,” he-sabı, mübareğin nesi olmaz ki böreği arta kalsın...

Bostaninkilerden, değirmi değirmi kesik, püre gibi yumuşamış, aralarından çayır peynirli ve mide-nüvazlı salkım saçakları taşan o saçaklı zilhara doyum olur muydu?

Tatlılara gelelim: Nişasta helvası pişisi de ırmık helvasının eşi, yalnız pürtük pürçük ve çeşnisi ayrı (kaymak) un helvasının sulusuydu. Cevizle bezenmiş “pekmez peltesi”nin tabaktakileri evlere mahsus; içi sicimli uzun uzunlarını da seyyar satıcılar satardı ki o da adla sanla “sıçan sucuğu”.

O canım “su mahallebisi” yeryüzünden kalktı. Ma-

halebici dükkânlarında çeyreklik ekmek kadayıfının, üçlük aşurenin, yüzlük tavukgöğsünün yanında, pekmeziyle beraber 60 paracığa.

İçinde sütün katresi olmadığı gibi şekerin de zerresi yok; yalnız pirinç unu ve üstüne pekmez. Bu mütevazılığıyla beraber ne de hafif şeydi. Mide hummasından kalkmışlara bile hiç korkma, daya...

Şu da var ki ortaya kondu mu yaşlıların nevirleri dönerdi. Mahallebiceğizin yüzü bumburuşuk. "Rumuzla bizleri mi kastediyorlar!" yok mu ya...

Portakallı veya limonlu nişasta peltesinin eski ismi "pulum"dur. Karnın tokluğundan bahsedilirken "Allah ziyade etsin"ler arasında "zülbiye olsa yemem" derlerdi. Bundan da anlaşıyor ki zülbiye tatlıların en fevkaladesiymiş. Maalesef ne onu ağzına koymuş bahtiyarlara rastladım ne de nasıl şey idüğünü bilene...

Akşam, 19 İkincikanun [Ocak] 1940,
"Eski Günlerde" dizisinden

Et Bahsi

Zamanede kıvırcığın kilosu 300, dağlıcın 280, karamanın 260, sığırın 220 kuruşa satılıyor. Bazı semtlerdeki kasaplar daha ucuza veriyorlar amma meşhur meseli unutmayalım: Ucuz etin yahnisi tatsız olur.

Vaktiyle okuryazar takım etten bahsederken, adının Arapçası *lahim*'i, Farsçası *küş*'ü kullanılırlar; hatta devletten ekmek, et, sadeyağ, pirinç, hayvanlarına arpa, saman gibi tayinat alan ümera ve zabitanın matbu tayın pusulalarında nan-ı aziz, küşt, rugan-ı sade, erüz, şeir kelimeleri yazılıydı.

40-50 yıl evvel İstanbul'da en makbul olan kıvırcık etiydi. Pahalı zamanında 400 dirhemlik eski okkası gümüş para sekiz kuruşa satılır; yazın altıya, beşe kadar inerdi. Manastır, Kosova, İşkodra vilayetleriyle Bulgaristan emaretinde yetiştirilen küçük kuyruklu, çevik, gayet sevimli koyundan çıkar, memlekette fazla sarf edilirdi. Malum ya, lezzeti ötekilerden üstündür, kemikleri incendir; yağları donmaz, ağza lökün gibi sıvaşmaz.

Dağlıç için, "Kıvırcıkla karamanın melezidir. Bandırma, Mihaliç, Bursa meralarında yetişir; eti kıvırcığa yakın, kuyruğu ondan büyükçe, kuyruğunun yağı karamaninkinden makbuldür!" denirdi.

Bilhassa Şarki Anadolu'dan getirilen kızıl karamanın eti gevşek, kaba olur, laakal dört-beş okka gelen iri kuyruğunun yağı yemeklere yarardı. Yağını çıkarmanın yolu şöyleydi:

Kuyruk geniş bir tencereye lokma lokma doğranıp daha kolayı kıyma makinesinde çekilip ocağa konacak. Tamamıyla eriyince içine yarım okka süt, dörde bölünmüş bir baş soğan, kabuğu incecik soyulup gene dörde şakkedilmiş bir elma katılacak. Fıkır fıkır kaynayınca ateşten çekme, tahta kaşıkla karıştır dur.

Boza kıvamını aldı mı ayrı bir kaba süz, dipte kalan kıkırdakları tepsiye boşalt, oldu bitti.

Kuyrukyığının rengi kremimsi beyaz, kokusu hoş, taamı latifti lakin pilava gelmezdi. Toprak kavanoza aktarılır, aylarca durur, acımtıraklık nedir bilmezdi. Kıkırdak poğaçasını dudaklarını şapırdata şapırdata gövdeye atanlar çok, ızbandut gibilerden bile midesini, karnını bastıra bastıra kıvrınmayanlar hemen hemen yoktu.

Kuzu, öteden beri ilkbahar başlangıcında ortaya çıkar, okkasını üç buçuk, dört kuruşa, aliyyülalasını çeyreğe satarlardı.

Yaş yaşamış, güngörmüş tecrübeliler boyuna tekrarlarlardı:

“Körpe kuzunun taze kesilmişinde gerdan nahiyesi maviye çalar renktedir; butları gevşekçedir, eti burun kanı kırmızıdır. Üzerindeki lifler kısa olur; usaresi, iliği azdır. Toklunun –yani bir yaşına girmiş kuzunun– eti koyu kırmızı, lifleri uzun, iliği fazladır.

Sığır gerek Anadolu gerek Rumeli’nin her diyarından gelirdi. Kırım’ın, Odesa’nınkilerin methi dillerden düşmezdi. Sığır için derlerdi ki:

“Eti açık lal rengindedir, yağdan ibaret ufak beyaz nesiçlerle damarlıdır. Parçalara ayırırken bıçak, donup kaskatılaşmış tereyağına batır gibi güçlkle içine girer; hazmı batidir.”

Kimyonlu kuru köftesi ağızlara layıkça da kıyması dolmaya, sebzeye yaraşmaz; lop cihetlerinden kızartma, yahni yapılmaz; insanın can evine lök gibi oturur. Hintyağı, Canos suyu içmeli ki mihlandığı yerden kımıldasın, yiyeenin de gözü açılсын.

Galata, Beyoğlu kasaplarının hepsinde; İstanbul yakasının Balıkpazarı, Çarşıkapı, Edirnekapısı taraflarındaki dükkânların bazısında bulunur. Müslümanların çoğu almaz, alafranga gidişatlı ailelerden, fakir tabakadan, Rum ve Ermenilerden gayrısı mutfağına sokmazdı.

Sığırın makbul tarafı belkemiğinin sağında ve solundaki fileto kısmıydı ki parçanın kıyyesi iki meci diyeye, büyük lokantalarda porsiyonu çeyreğeydi. Filetodan sonra kalçaların yukarısındaki kaba etler, daha sonra ön ayakların omuz yanları gelirdi. Baş, boyun, göbek altı ve sair kısımlarla buyon, zerzevat çorbası filan yapılırdı.

Sığırın hastalıklı olup olmadığı hakkında şu öğütleri sıralarlardı:

Sağlam ve marazdan salim hayvanın iç ve böbrek

yağları sıkı, pembe yahut sarımtıraktır. Şayet cıvık ve akçılrsa kansızlığına, sıskalığına alamettir. İletli olanın eti tuzlu gibidir; üzerinde kırmızı kırmızı çizgiler vardır. Bu hal mahlukun ölmek üzere bulunduğu veya çok yorgun olduğu zamanda kesilmiş olmasına işarettir.

Sağlam vücutlu hayvanın adalelerine parmak değdirilince sertlik, kuruluk hissedilir. Mamafih o sertliğe ve kuruluğa pek aldanmamalı; zira kışın, soğğun tesiriyle etler sertleşerek kayış gibileşir, haza pastırmaya andırabilir. Parçalara ayrıldığı vakit soluk, alaca bulaca levninde bir mayi sızarsa hayvanın sıtmalı zamanında boğazlandığına delildir.

Parçalar kopkoyu, karaya çalar mosmor, lüzucetli, zamklı gibi yapışkansalar sığırın hazımsızlıktan öldüğü veya o sırada zebh edildiği anlaşılır. Kemiklerin sapsarı olması, kaz tersine benzemesi, hayvanın iltihaplı bir derde müptelalığını belli eder.

Et sası sası, ekşi ekşi kokar, bu koku sabaha kadar oturakta durmuş bevl, amonyak, saf asit fenik misillü geniz yakarsa artık hiç yorulma, derhal at kapının dışına; sokak köpeklerine ziyafet çek. Mahlukun üçüncü derece veremli idüğüne de şüphe etme.

Etleri bozulmadan muhafazanın çaresi:

Türlüsü vardı. Koyun temmuz ve ağustos sıcaklarında, su dokundurmak, hafifçe tuzlamak, güneşte bulundurmak şartıyla, gölgelik bir mahaldeki tel dolaba konur; nihayet iki gün dayanırdı.

Yahut kasaptan alır almaz iyice kaynatılır, öbür tencerede hazır duran soğumuş, üstü kaymak bağlamış süte batırılır, havayla temasta bulunmaması için üzerine ağır bir taş konup gene tel dolaba sokulur; haftasına kadar böylece saklanır; lüzumunda süttten çıkarılıp temiz bir bezle kurulandıktan sonra nesi yapılacaksa yapılırdı.

Bu hususta kömür tozundan da imdat umulurdu. Et, yayvan, iki kulplu büyük bir yumurta tavasına otur-
tuluk, üstüne havanda dövülmüş, tülbentten elenmiş kö-
mür tozu bol bol dökülür, tavanın içinde gömülü kalırdı.
Kullanacağın vakit, lazım geldiği miktarını kes bir yan-
dan; kalanı gene kömür tozlarıyla ört; ayırdığını güzelce
silk, temizle, bir kere de yıkayıver. Sonra ister kuşbaşı
kuşbaşı, ister iri doğra; ister kıy; pişir pişireceğin yemeği.

Küçük evliler, “Değil bir hafta, 15 gün bile geçse
zerrenin zerresi kokmaz, misler gibi durur. Hem efen-
dim, etin bayatından şaşma. Pek tazesı mideye, bağırsak-
lara gayet muzırdır. Kurban Bayramlarında az mı imtila-
ya uğruyoruz, az mı sancı çekiyoruz?” derlerdi.

Bu usul, piliç, tavuk, hindi, balık için de mücerrep
şey; fakat evvelce tüylerinin yolunması, pullarının kazın-
ması, içlerinin çıkarılması lazım mı...

Akşam, 22 Şubat 1950,
“Bugünden, Dünden” dizisinden

Pastırma, Sucuk Babında...

Mekteb-i Hukuk'ta sınıfımızdaki Rum talebeler
arasında bir Kayserili vardı. Derslere devamlı, şakacı, hoş
bir genç.

Mektebi bitirdikten sonra dağıldık. Kimimiz adliye
işlerine girdi, kimimiz avukatlık yolunu tuttu, kimimiz
bambaşka meslek edindi. Ortalıkta görünmeyen, bilin-
medik baltaya sap olanlar da var.

Dediğim arkadaş da bunların arasında. 30 bu kadar
yıl ne adını duydum ne sanını ne de kendine rastladım.
İstanbul'da mı, taşrada mı yoksa Yunanistan'a filan mı
göç etti, ondan da haber yok.

Evvelki hafta, havanın güneşli bir gününde, açılması yakınlaşan Gazi Bulvarı'nı bir görmeye, kaç yıllık semti-miz Saraçhanebaşı, Bozdoğan Kemer, Kırkçeşme taraflarını gözden geçirmeye, geçmiş zamanları yâd etmeye niyetlendim.

Beyazıt'tan yürüdüm. İbrahim Paşa Hamamı'nın karşısına düşen evimizin yeri bulvarın ortasına tesadüf etmiş; set, arsa dümdüz; Firuzağa Camisi'nden eser yok. Köhne mahalleler Vefa yangınında silinip süpürüldükten sonra etraf viranemsi hal almıştı. Şimdi her taraf aydınlık, ferah; bak bak, için açılın...

Vefa'da bir bardak da boza içip Şahrah'tan Unkapanı'na indim. Köprü'yü geçmek, Beyoğlu'na çıkmak mesele; sağa kıvrıldım. Keresteciler, Kantarcılar, Balıkpazarı derken dükkânların mostralarında, raflarında akik renginde yağlısı, yağsızı, takım takım pastırmalar; kangal kangal sucuklar... etiketleri de üzerlerinde: 200, 240.

İkisinin de iyisine baylınm. Dükkânın birine girdim, bir parçayı gösterdim, "Şundan 250 gram ver!" dedim.

Tezgâhtar, "Onun kilosuna 300 kuruş vereceksiniz bayım!" dedi.

Ben, "Amma da ateş pahasına!" deyince geride gişesinin içinde, başı eğik, defterini yoklamakla meşgul mal sahibi, gözlüğünün üstünden bana baktı. "Vay!" deyip ismimi söylemez mi?

Hukuktaki bizim Kayserili arkadaş.

Tokalaştık, kucaklaştık. Israr ısrar, yanına oturttu. Cigara verdi, çay ısmarladı, hayatından da açtı.

Umumi Harp senelerinde Amerika'da, mütarekede Marsilya'daymış. Sonra Selanik'e gidip epeyce kalmış. Hep ticaret peşinde. Nihayet İstanbul'a gelip baba mesleğini tutmuş, 15 yıldır bu dükkânda pastırma, sucuk toptancılığı ediyormuş.

Sohbetimizin meraklı tarafı, pastırma ve sucuktan

açması, benim dikkatle dinlediğimi görünce uzun uzadı-ya giriştiği tafsilat.

Aynen anlattığı gibi, şimdi bunları yazacağım:

Pastırma kelimesi “bastırma”dan geliyor. İnek ve öküzden yapılır. Sözümona eşekten de yapılır derlerse de bizim memleketlilere göre değil. Öylesi ucuza satılanlar, yenmez.

Pastırmanın da, sucuğun da asıl yeri Kayseri’dir. Vak- tiyle bina boyacıları da hep oradan çıkardı ya... Kayserili açıkgozdür, tuttuğunu koparır, ekmeğini taştan çıkarır.

Bir hemşeriye, “Ne iş yaparsın?” diye sormuşlar. “Kay- seriliyim,” demiş. “Anladık, işini gücünü söyle,” demişler, “Kayseriliyim dedim ya,” cevabını vermiş. Yani elinden uçan kaçan kurtulmaz. Eşegini boyamış da babasına sat- mış martavalına inanma, düşman lafı.

Pastırmanın yapılma mevsimi “pastırma yazı” dedik- leri, kasımdan sonra havaların ılıkta geçtiği 40 gündür. Yazın sıcaklığında olmaz, kışın soğukunda hiç olmaz; her sığırdan da olmaz.

Sığırın gencine kulak asma. Genci, akçıl etinden, be- yaz yağından, ince kemiklerinden bellidir. Hastalıklı hay- vanı büsbütün geç. Sağlamında et açık kırmızı, iç ve böb- rek yağları sıkı ve pembeye çalar. Parmakla dokunuldu mu sertlik, kuruluk duyulur. Çürüğününki de kışın so- ğuktan sertleşeceğinden ve kuruyacağından, dikkat lazım.

Kansız ve sıska hayvanın eti dil değdirince tuzlu gi- bidir. Üstünde al al çizgiler görülürse bu onun boğulmak üzere bulunduğu zamanında veya çok yorgunken kesil- diğinden ileri gelir. Parçalamak için satırı vurduğun vakit cıvık, sarımtırak sular sızarsa bil ki sıtma çekerken bo- ğazlanmış.

Et kopkoyu renkte, elle dokununca yapışkan gibi mi, o hayvan yediği yemi midesinde sindiremeden öl- müş yahut kasaba düşmüş.

Sığırın gövdesi esas üçe ayrılır. En makbul tarafı kı-

çının iki yanındaki kaba etleri, bilhassa belkemiğinin iki tarafında bulunan, "fileto" tabir edilen lop parça, ondan sonra koltukaltlarına kadar omuzları, daha sonra karnının altı; nihayet boynu, başı, bacakları.

Şimdi kilosu 240'a olan "kuşgönü" denilen pastırma işte bu fileto yeridir.

Pastırma deyip de geçme; ne emekle meydana geliyor, kaç mal oluyor?

Sığır kesilip parça parça bölündü mü evvela Amerikan bezlerine sarılıp, üstüne ağır taşlar konup gölgeye bırakılacak, ilk suyunu çekmesi için böylece 24 saat duracak.

Ondan sonra kırmızıbiberle bahar, sarımsakla beraber havanlarda dövülecek. Bu çemen dedikleri mahluttur.

Bu çemeni bezlerden çıkarılan parçalara bulayacaksın, yine gölgeye asacaksın. Pastırma yazı dedik ya, 40 gün durdu mu tamam.

Arkadaş taklitlerini yaparak bir fıkra da araya kattı:

Bir tarihte hasisin biri namlı bir pastırmacı dükkânına dalmış. "Bana 100 dirhem kes," deyip silik kuruşla bakır onluğu atmış:

"Al parasını!"

Tezgâhtaki hemen yapıştırmış:

"Efendü efendü, bastırmanın gıyvesini çeyreğe alırsın emme gülle gibi işkembene tıhılır; günlerce geyürür geyürürsün de leş gohusu ağzını, burnunu bürür!"

Sucuğa gelelim:

Yine yukarıda tarif ettiğim nevi etlerden yapılır. Yine bezlere sarılıp nemleri alındıktan sonra iyice kıyılır.

Vaktiyle, şimdiki elle çevrilen makineler ne gezer. Ağaç kütükleri üzerinde keskin satırlarla kıyarlardı. Ne kadar inceye gidersen o kadar âlâ...

Hazırlanan kıyma karabiber, bahar, kimyonla karıştırılıp hamur gibi yoğurulur. Bumbar malum, koyunun kalın bağırsağı. Temizlenmiş, kurutulmuş, ince, zar gibi olarak satılır.

Bunları alırlar. Aşçıların kabak dolması yaparken iç çıkardıkları sivri uçlu, teneke borular var ya; onlara benzerlerini bağırsaklara sokup harcı doldururlar. Ağızlarını sicimle bağlayıp düğümlerler. Sucuk yayvan olsun istersen, yine üstlerine 24 saat ağır taşlar konur. Pastırmada olduğu gibi kasımdan sonra gölgeye asılır, 40 gün durur. Yerken parmaklarını da ye!

Vaktiyle Paskalya girince Kayserili Rum ve Ermeni tüccarlar, daire müteahhitleri, ebniye kalfaları yüksek pašalara, beylere gaz boyamalarına sarılı, kordelalarla fiyangolu çamaşır sepetleriyle ekstra pastırmalar ve sucuklar, düzine düzine kırmızı yumurta, pamuk gibi Paskalya çörekleri, koca koca Yafa portakalları yollarlardı. Rahmetli peder Todorı Ağa da keza...

Yeni Sabah, 7 Birincikanun [Aralık] 1942

Eski İstanbul'da Kaz Yenilen Mevsim

Eski Rumi şubat şimdikinden 13 gün sonra girerdi. Selamünaleyküm dedi mi hal ve vakti yerinde olanlar kaz, ördek taamina kolları sıvarlardı. Şubatin ilk günü mutlaka yenmesi, dedelerden, ninelerden kalma âdet. Ekseri kimseler de cemreleri beklerler. İlk cemre şubatin haftasında havaya, ikinci cemre 14'ünde suya, üçüncü cemre de 21'inde toprağa düşer. Bu müddet içinde pişirirlerdi.

Bunun şubat ayına mahsusluğu havaların soğuk olmasından, zira hayvancıkların etleri yağlı, ağır mı ağır,

kolay kolay hazmedilmez. Yazın eyyam-ı bahur, bad-ı semum sıcaklarını geçelim; güzün serin havalarında, kışın mülayim lodos esintilerinde mübareklere ikbal bu-
yuracak kişilerin vay haline!

Gövdeye atıldıktan sonra aradan sekiz-on saat geçsin, hâlâ bedenın göğüsle karın arasındaki nahiyesinde ahkâm-ı hüküm kalır. Desturun teftih teftih; her teftih-te gırtlığa, küçük dilin arkasına kadar kaynar. Şişe şişe gazoz, limonla nane menkuu, avuç avuç karbonat kâr etmez. En sağlam midelerde bile tıpkı bir lök; sanki çanak dolusu marangoz tutkalını dikmişsin de derunda pelteleşe pelteleşe kaynaşmada. Bağırsaklardan da hayır umma. Yukarı taraf beton kesiledursun, aşağı taraf inadına taban taban zıttı. Gene desturun, güya 100 dirhem hintyağını damlasını bırakmayarak içmişsin gibi buruntu, gurultu, liynet, ishal. Hafazanallah ortalıkta kolera salgını olsa etekler tutuşuverecek, "Eyvah, meluna yakalandım!" diye.

Bu keyfiyet eskilerce de denenmişti. Yaşlılar dillerinden düşürmezlerdi:

"Aman çocuklar, kulağınızda küpe olsun, sakın unutayım demeyin. Şubatın gayri ayda kaz yemek, ördek yemek kanı dondurur; kurdeşen, mayasıl, tuzlu balgam illetleri getirir. Dağlara taşlara bağırsaklara da o derece ufunet verir ki insanı aylarca, yıllarca sancıdan kıvrandırır!"

Yazı, güzü, kışın mülayim havalarını bırakalım; karakışın kanunlarında, zemheri fırtınalarında, erbain tipilerinde Karadeniz'den ve Okmeydanı tepelerinden buz gibi poyraz; Balkanlar'dan ve Eyüpsultan sırtlarından dondurucu karayel kopup gelirken de. Ne sebebedir bilmem, o badi badi yürüyüşlü tombalisalara iltifat eden olmazdı. İllaki şubat, "Cee!" diyecek.

Kaz, ördek tenavülüne can atanlar miadından laakal iki ay evvel tertibatı alırlardı. Mahdumun güvey girmesi, kerimenin gelin olması veya lohusalığının yaklaşması gibi aile meşguliyetleri arasında unutanlar takvimde ilka-ı salibi fil'mayı görür görmez, "Aman yahu, şubata 40 gün bile kalmamış, geciktik!" diyerek telaşı tuttururlar. Hemen kazı, ördeği tedarike koyulurlar.

Daha varlıklıların geniş kümeslerinde yumurtadan yetiştirmeler mevcut fakat beş parmak bir mi ya? Çok kimselerde de kümes ve içinde mahlukat bulunmaz. Böyleleri İstanbul yahut Beyoğlu Balıkpazarı'ndaki tavukçu dükkânlarını boylarlardı.

Gerek kazın, gerek ördeğin erkeğinden şaşılmaz; zira etinin daha lezzetliliği mücerrep. Erkekle dişinin nasıl ayırt edileceğine gelince... ondan kolay ne var? Tüyleri bembeyaz kazlar erkek, gümüşümsüler dişidir. Başı neftî ve tepeli ördeklerde tepesizler ve alacalılar dişidir.

Dükkânlardan alınan kazın en seçmesi üç okka ya gelir ya gelmez. Zavalıciğa ne yediriliyor ki? Yarı aç yarı tok, bir deri bir kemik. İki ay evvel davranmanın hikmeti hayvanı besiyeye yatırıp semirtmek. Onun da yolu şuydu:

Kümeden çıkarılacak. Bodrum katında karanlık bir yere, ortasından kesilmiş bir gaz sandığı konup içine saman saman doldurup üstüne oturtulacak. İki hafta kadar, her gün sabah akşam mısır, nohut, kuru bakla verilecek, iki hafta sonra günde sekiz-on öğün, kafasından tutup ağzına tuka tıkabildiğini!

Gene mısır, nohut, bakla, küçük ceviz; haşlanmış patates, hamur haline getirilmiş buğday unu, arpa unu, yulaf unu, kepek yemiyor mu? Gagalarının arasından zorla boca; daha kolayı, teneke huniyi ağzına sokup deliğinden boşaltma; bir taraftan da boğazını yukarıdan aşağıya doğru, parmaklarla hafif hafif sıvazlama.

Kaz efendi bir ayın içinde tavlanarak iki okka fark eder, ertesi ay, hiç mübalağasız, tartıda dokuz-on okka gelir ve gaz sandığından çıkarılır. Artık yürüyemez hatta kımıldanamaz haldedir. Adımını atacak, atamaz; yere yuvarlanıverir. Bazen bakarsın ki şişko, izbede, cendere-nin içinde külçe kesilmiş: Yağlılıktan çatlayıp nalları dikmiş.

Tam boğazına düşkünler kaz palazını tercih ederler-di. Çünkü körpe olduğu için etinin bu tarafları daha gev-rek, göğüs kısmı ise yumuşacık.

Kaz, şimdiki hekim tabirde, “süralimantasyon” a ko-narak beslenmiş, fıstık gibi olmuş. Karşıdan bakınca boy-nunda nazarlık mavi boncuk, yusuvarlak, bıllık bıllık, gözleri nurlandırıyor.

Şubat da girmiş. Cemreler sıraya katılmış amma –ma-lum ya, İstanbul’un kışı yaza doğrudur– gökyüzünden kuşbaşı kuşbaşı kar yağıyor. Artık daha durulur mu?

Hemen şişmancığa bıçak veriştirilirdi. Daha sıcacık-ken tüyleri yolunur; kursağı, bağırsakları çıkarılır, kafası boynundan, bacakları dizkapaklarından kesilip atılır; kâğıt alevine tutularak gövdede kalan ufak tüyleri ütüle-nir, temiz pak yıkanır, içi dışı bolca tuzlandıktan sonra en battal lokma tepsisine yatırılırdı.

Arkasından derhal ocağa, fırına mı? Ne münasebet? Aceleye sebep ne, peşten atlılar mı kovalıyor? Daha onun işi çok. İşbu külfetleri gözüne yediremeyen, raha-tını isteyen bu sevdadan vazgeçsin. Meşhur mesel: Bir tek lokma bile çiğnemedi yutulmuyor.

Evin bahçesi varsa bahçe yoksa oraya en yakın arsa bir boylanacak, etraf ve eknafı iyice yoklanacak. Köpek, kedi, insan ayağı değmemiş köşe bucağa, duvar diplerine yığılmış karların, üst tabakası tencere kapağıyla alınıp

alınıp bir kenara atıldıktan sonra altta kalan temiz taraflardan tencere tepeleme doldurulacak; yetmeyeceği için kapak da hakeza.

Bu karların bir kısmı tepsiye yayılıp geri kalanı kazın içine tıklılacak. Yüksekçe bir yere konup, ne olur olmaz, üstü de küçürek bir kazanla kapatılıp ayazda bırakılacak. Tam 24 saat öylece durması şart.

Ertesi gün indir tepsiyi aşağı, karları silk, herhangi yemeğini yapmaksa onu yap: İster dolmasını, ister kızartmasını, ister yahnisini, ister söğüşünü...

Müzmin hazımsızlık çekenler, mide ve bağırsaklarından her dem şekva edenler, hastalık nekaheti geçirenler yani zayıf, nahif, raftan sünger düşse örselenenler –öyle ya, serçeye çubuk bere–, “Hafiftir, dokunmaz, şifa niyetine dermi,” diye sövüşünü yerlerdi.

Koca dombadizin o canım, âlâ, lapik lapik etlerini kayış gibi hale sokmak reva mı? Bunca emeğe, zahmete yazık değil mi? Zıyan oldu, mahvoldu demek.

Onun da kolayı vardı: Dolması, kızartması yapılacakken önce haşlanıyor ya. Sağlıksızlara, çelimsizlere ondan birkaç parça koparılıp bölünür, o nanemollaların da yüzleri güldürülürdü.

Ördeğe de aynı tertip cari. O da kesildikten, yolunduktan, içi temizlendikten, tuzlandıktan sonra kara konur fakat 24 saat bekletilmeyerek beş-altı saat sonra çıkarılıp dolması, kızartması, yahnisi pişirilirdi.

İstanbul yakalılar içinde yaban ördeğine rağbetliler hemen hemen yok gibiydi.

“Güya lezizmiş, nefismiş! Ziyade olsun. Sası sası kollar. Denizde, gölde balık yiyip duruyor. Lakırdısı olurken bile safram kabardı, mide çanağım altüst oldu. Ööö, ööö!” deyip dururlardı.

İstanbul, Beyoğlu Balıkpazarlarındaki tavukçu, kasap dükkânlarında, seyyar satıcılarda ibadullah. Müşterileri hep Frenkler, Hristiyanlardı.

Son Posta, 25 Şubat 1944,
“Geçmiş Zaman Olur ki” dizisinden

Yoğurt

Öğleüstü, akşam sular kararırken İstanbul sokakları çınlayıp duruyor:

“Silivri yoğurdu, kaymak!”

Tenor, bariton, bas perdesinden seslerin türlü; eski bekçilerin yangın bağırtıları gibi bangır bangırı, çatlağı, hınhımı, aksırığa benzeyeni, öğürtüyü andıranı...

Kenar mahallelerin gezgincileri kilosunu 80'e; Nişantaşı, Maçka, Ayaspaşa semtlerinde dolaşanlar, “Filancaninkidir, falancanın malıdır!” diyerek 120-130'dan aşığı satmıyorlar.

Ağzımızın tadı tuzu mu kalmadı, o bir vakitki yoğurtların köküne kıran mı girdi bilmem, biz yaştakiler bunların en âlâlarında bildiğimiz lezzeti, çeşniyi bulamıyoruz vesselam!

Eskiden de Silivri yoğurdu ortalıkta ibadullahtı. Fakir tabaka alır, kibar takımı rağbet etmezdi. Çünkü o zaman da açık satılıyor. İstanbul'un çarşı pazarı, sokakları pis, berbat, toz toprak etrafa savrulmada. Tenekenin üstündeki bir parmak kabuğun mikroplara karşı adeta bir zırh, bir kalkan olduğunu hatıra getirmezlerdi.

Hakikaten pek nefisleri vardı. Hıristaki Pasajı'nın iç köşesindeki beş kuruşa tabldotlu lokantada; Konsolid Hanı'nın avlusundaki Ermeni aşçının daracık dükkânında. Sirkeci'de Ali Efendi Lokantası'nda porsiyonu 60 para-

ya. Tabaktaki duruşunu gör, Edirne'nin halis kaymağın-
dan koca bir lüle san...

O devirde Kâğıthane, Sütlüce, Sarıyer, Kanlıca yo-
ğurtları da emsalsiz.

Mart'ın 9'u girip evvel bahar başlayınca cuma ve
pazardan gayri تنها günler, sırf çayır çimenleri, beyaz,
pembe, mavi, mor kır çiçeklerini, yamaçlardaki erguvan-
ları seyrederek ferahlamak, hem de enfes bir yoğurt ye-
mek için Kâğıthane'ye gidenler çoktu.

Her taraf zümrüt yeşil. Kâğıthane ve Alibeyköyü'nün
kadın erkek köylüleri yol kenarında, ağaçların altına altı-
na kurmuş. Önlerinde büyüklü küçüklü, yeşil sırlı ça-
naklarda, bir kâfuri teni gibi bembeyaz, püskürme ben-
leri gibi çöroğtularla bezenmiş yoğurtlar. Geniş çanağına
ikiliği, ufağına kuruşu ver, bayıla bayıla gövdeye at. Bu
kabil gidişlerde tetimmat da unutulmaz, yoğurda daldı-
rılacak kaşık, banılacak has ekmek, ayran yapılacak iyi
su, tuz, bardak dahi beraber götürülürdü.

Büyük sütnine dediğimiz, Büyükdere Camisi ima-
mının karısı hatunun, yine kadınnelerden kalma Kanlı-
calı Ulviye Hanım'ın her yaz başlangıcında "yarım elma
gönül alma" diye getirdikleri iki-üç kâsecik Sarıyer ve
Kanlıca yoğurtlarının tadı hâlâ damağımdadır. Ev halkı,
tıpkı senede bir kere yenen nevrüziye gibi, bir çay kaşı-
ğıyla tenavül eder, "Sahiden ağızlara layık," derdik.

Asmalımescit'teki sütçü Arnavut Toma'nın yoğur-
dunu da yabana atmayalım. Dükkânı sabahtan akşama,
akşamdan sabaha kadar boyuna işler. Taze tereyağı, pey-
niri, yumurtası da meşhur. Konaklardan uşak yollayıp
aldıran aldırana. Her keseye elverişli. Beyoğlu'nda ho-
vardalık edip keseyi zügürtletenler günün, gecenin her
saatinde oraya dalarlar, zil çalan karınlarını 100 paraya,
üç kuruşa doyuruverirlerdi.

O zaman caddelerdeki, mahalle aralarındaki sütçü dükkânlarının sahipleri hep Bulgar'dı. Bazılarının yoğurdu da âlâ mı âlâ. Mesela Şehzadebaşı'nda, Nizamiye Karakolu'nun (şimdiki polis merkezi) karşısına rastlayan Petro'nunki gibi.

Günün birinde adamın işi bozuldu, müşterilerini kaybetti. Sebebine gelince: Kâselere konan mayayı kalfalarına cam şiringayla sıktırmış. Delikanlı sılaya gidince iş kendisine düşmüş. Yaşlılıktan eli titrek, birkaç kere şiringanın ucu çıttadak kırılmış, bazı kişilerin ağzına batmış. Zavallının adı çıktı: "Canımızı sokakta mı bulduk!" diye herkes alışverişi kesti ve nihayet pılyı pırtıyı toplayıp gitti.

Meşrutiyet'in ilk yılları, eski valilerden şair Nazım Paşazade Hikmet merhumun Kadıköy İskelesi yakınında açtığı, modern stil dekorasyon, döşeme dayama ve eşyayla süsleyerek "Şirter" yani taze süt adını koyduğu lüks dükkânın yoğurdu. Önceleri enfesti. Ayrarı, sütlü tatlıları, sütlü kahvaltıları keza. Şirter çok rağbet kazanmış, "Muhadderat-ı muhteremeye mahsus" ayrı kapılı dairesi kibar, şık hanımların uğrağı olmuştu. Beyoğlu'nda bir şube açmaya kalkışınca alt tarafını getiremedi, bu işe paydos dedi rahmetli.

Yurdumuzda yoğurt, Arabistan'da *lebeni raib* denilen bu nesne –eski tabirle– tahassür ettirilmiş, yani ko-yulaştırılmış ve ekşitilmiş süttür. Kelimenin yoğurmak-tan türediğini sananlar var. *Larousse Lugati yoghourt* derken zırvalayarak yanına *Yahaurt*'u ekliyor ve Bulgaristan dağ halkının başlıca gıdalarından biridir deyip onlara mal ediyor. Halbuki tamamıyla yanlış, yoğurdun beşiği Orta Asya yaylalarıymış. Batı memleketlerine, Rumeli'ye, Bulgarya'ya cetlerimiz sokmuşlar. Arabistan'a, çöl bedevilerine, Mısırlılara yine onlar öğretmişler.

Yoğurt, malum ya, manda, inek, koyun sütünden, hatta keçi ve deveninkinden de yapılır. Tarife göre yapılışı kolay: Sütü iyice kaynatıp kaplara boşaltacaksınız; ılınınca yedek mayadan bir kahve kaşığı katacaksın; üstünü örtüp yazın altı saat, kışın sıcak bir yerde sekiz saat, hali üzere bırakacaksın. Fencesi mayadaki mikroplar üreyecek, her tarafı kaplayıp mayi peltelenecek, al sana yoğurt!

Gelgelelim erbabından başka denemeye koyulan üstesinden gelebilirse alnını karışla! Ahırlarında kaç tane ineği, koyunu olan zatlar bilirim ki âlânın âlâsı yalancı dolmalar dolduran, türlü türlü turşular kuran, Çerkestavukları, tatlılı yahniler, keşkül-i fıkarakalar pişiren en eli üsluplu dadılara, bacılara yoğurt yaptırmaya kalkışılar, suyu ayrı, seli ayrı durur, cacıklığa yarardı.

Dedelerimiz, ninelerimiz sofradayken ortaya et yemeği gelince, ardından öbür sahandakiler konunca, hazmı kolaylaştırır diye bir veya iki kaşık yoğurt yerler, onusuz edemezlerdi. Kebaba, patlıcan kızartmasına, ıspanak kavurmasına, pirohiye, çilbıra, hatta çorbaya katmak âdeti bu yüzden olsa gerektir.

Tabiat bu ya, bazı kimseler dahi İstanbul'a civar kasabalardan getirilen, taze çayır peyniri kıvamındaki torba yoğurdunu severler, tereyağı gibi ekmeğe sürerlerdi.

Yoğurt panzehir sayılırdı. Kalaysız bakır tencerede pişmiş yahut kalmış yemeği her nasılsa yiyenler ondan imdat umarlardı. Mide bozukluğundan ileri gelen kurdeşen, sıcaktan ve terden hasıl olan isiliğe ilaçtı da: Hemmen vücuda sıvarlardı.

Doktor Besim Ömer Paşa'nın rivayetine göre biyoloji üstatlarından meşhur Meçnikof, bir eserinde yoğurdun meth ü senasını tekrarlaya tekrarlaya bitirememiş. Fransa'da Pasteur Enstitüsü erkânından, sabık İstanbul

Bakteriyolojihanesi müdürü Mösyö Nicole, buradayken daima yoğurdun hassalarından bahseder, sofrasından eksik etmezmiş. Montpellier Tıp Fakültesi'nden çıkan Arnold isminde bir doktorun 1899'da yoğurt hakkında yazdığı ve neşrettiği imtihan tezi çok enteresan görülmüş. Yine o seneler Paris'te "Bulgar mayası şirketi" adıyla kurulan bir şirket İzmir Akhisar'ından saf yoğurt mayası getirtir, her tarafa satıp dururmuş. Amerika'ya yoğurdu ilk tanıtan İstanbullu bir Ermeni öyle para kazanmış ki sorma.

Yoğurdun sıhhate faydalılığına, uzun ömre devalığına şek ve şüphe yoktur; baş misal de rahmetli Zaro Ağa'dır.

Akşam, 20 Mart 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Yoğurdun Girdiği Yemekler ve Tabirler

Yoğurt, Ortadoğu memleketlerinde yaylaya çıkmışların, köy ve kasabalarda oturanların, Arabistan çölleri haymelerinde barınanların başlıca gıdaları olmakla kalmamıştır. Yurdumuzun büyük şehirleri ve İstanbul halkı da öteden beri sofralarından eksik etmezler, her şeyden önce hastalarına onu yedirirlerdi.

Geçen yazımda dediğim gibi dedelerimiz, ninelerimiz yoğurdun hafifliğine, hazmı kolaylaştırdığına can ve yürekten iman etmişlerdi. Öğle ve akşam, yere yayılan sofra yaygısının, iskemleye konan bakır sininin, devrim masadaki nihalenin üstüne et sahanı getirilince dört-beş lokmada bir ekmeği yoğurda banarlardı. Çiğneye çiğneye, sindirir sindire yendiği halde gene mideye bati olduğuna, gaz yapıp boyuna teftih verdiğine, bağırsaklara inince de karnı davul gibi gerdiğine inandıkları taamlara

mutlaka yoğurt katmak âdetleri bu yüzden olsa gerek. Evlatları bu göreneği huy edinmiş, yoğurdun faydasını, sıhhate yaradığını akla getirmez olmuşlar, yalnız çeşni cihetini düşünerek latif ve lezzetliğini, bazı yemeklerin onsuz yavanlaşacağını, tatlarının eksik kalacağını zihinlerine mıhlamışlardı. O zan hâlâ devam edip gidiyor.

Çorbadan tut tatlıya kadar yoğurt nelere girmez!

Anadolulu kadınlar faraza konaklardaki sütnineler, emektar ağa efendinin karısı ve bacısı gibi yanaşmalar, hane sahibi zatın veya hanımın arzusu üzerine harem mutfağına girip bir yoğurt çorbası pişirirlerdi ki aşçıbaşının kuşbaşı kuşbaşı etli, un karıştırılmış, bol tarçınlı ve limonlu, salep kılıklı, terbiyeli çorbası; yağlı tavuk veya hindi suyuyla yaptığı, pekmezli boza renginde zerzevat çorbası: Koska'daki meşhur Nikoli'nin yahut Saraçhanebaşı'ndaki Lambo'nun pamuk yumuşaklığında işkembe-lerden ufacık ufacık kıyılmış, üstü yumurta köpüğüyle kabarık, kırmızıbiber, sarımsak ve sirke dolu işkembe çorbası yanında solda sıfır kalır.

Dört başı mamur yemeklerde, bilhassa Ramazan iftarlarında, çorbadan sonra ortaya yumurta gelirdi. İki kulplu, pırıl pırıl kalaylı bakır tavada temeli de soğan, kıyma, pastırma, sucuk, kaşar, kaşkaval, dil, kirli hanım, hamal ökçesi peynirlerinden biri.

Fakat yaz mevsiminde, hele yaz Ramazan'ının kısa gecelerinde gel de hazmet! Ertesi uzun gün akşama kadar harareten cayır cayır yan.

Keçecizade İzzet Fuat Paşa'nın bir Fransız dostuna pastırmasını sunup da herifçeğizin, "Sabaha kadar sanki göğsümün üstünde kuyruklu bir piyano varmış, karnımın içine de bir kirpi girmiş gibi kıvrandım durdum," dediği hali bulmamak için çılıbra dayanırlardı.

Gençlerden belki bilmeyenler vardır. Çılıbrın neyin nesi olduğunu da söyleyeyim: Yumurtalar kaynar suya

kırılacak, akları beyazlanıp sarıları az buçuk katılaştınca suyu süzülüp üzerine kaşıkla karıştırılmış yoğurt dökülecek. Daha üstüne kırmızıbiberli tereyağı gezdirildi mi tamam. Parmakları da beraber ye!

“Gene mi kırmızıbiber!” derseniz şimdi kazın ayağı öyle değil. Yoğurdun şifalılığı bu barut gibi nesnenin tesirini yatıştırıyor, yumurta da sıtma kurcalayışını önlüyor.

Şiş kebabının pideli ve yoğurtlusunu herkes, hatta küçük evliler bile pişirir. Pek nefis yapanlar da bulunurdu. Velakin Eyüp’ünki de Eyüp’ünki!

O zamanın köhne, yerinde sayan Haliç vapuruna binerek, Yemiş’ten, Unkapanı’ndan kayık tutarak bitip tükenmeyen yolu göze alanlar iskeleden inip cami-i şerife doğru yürüyünce iki geçeli kebabçı dükkânlarından birine dalarlar, kolları sıvayıp tıka basa alıştırırlardı.

40 yıllık Yani’nin Kâni oluşu gibi kaç yüz yıllık Eyüp[’ün] çok karabiberle bilmem ne baharı katıklısına şimdilerde “Halep işi” deniyor.

Yufka gibi ince açılmış, muskavari üç köşeye katlanıp suda haşlanmış malum hamur yemeği iki ad taşır. Bunları birbirine karıştırmamalı. İçi peynirli ve maydonozlu pirohu, kıymalı ve soğanlısı Tatar böreğidir.

Ekmeğin kıtlaştığı, karne kuponuyla dağıtılan unun imdada yettiği sıralar eski tertip gidişatlılar arasında her ikisini yapanlara çok rastlandı.

Pirohu ile Tatar böreğinin yoğurtsuz ve sarmısaksız beş para etmez, deve hamurundan hallice olmasına rağmen yenmez. Ne kadar kaynasa, yumuşasa mideye inince –hikmet-i Hüda– lökünleşiverip adamı imtilaya uğratar.

Bundan dolayı olsa gerek ki eskiler makarnanın yoğurtsuzuna da el uzatmazlardı. Rahmetli büyük teyzemiz anlatırdı: Annesi, anneannesi, komşanımları makarna için, “Frengistan yemeğidir, dile dokundurmanın bile günahı, seyyiesi vardır!” derlermiş. Bazı bakkal çakkallarda bu tü-

redilere gözleri ilişince zangoç görmüş gibi hemen keli-meîşahadet getirir, başlarını öbür tarafa çevirirlermiş.

Domates, patates, havuçtan da tiksiniirler, onlara da reaya sebzesi derler, eve sokmazlarmış. Şehzade Camisi avlusuna kurulan salı pazarından, bostan işleten Hristiyan bahçıvanlardan haftalık zerzevat alınmış. Pancar, şalgam, patlıcan gibilerin arasına bir-iki küçücük havuç, patates yahut domates karışmış. Hemen yüz ekşitip hepsini süprüntü tenekesine atar, ellerini sabunla yıkarlarmış.

Bizim büyük teyze de onlardan görerek saydıklarından her birini hayli vakit ağzına koymamışken devlet tarafından Ulah diyarına vazifeye gönderilen, iki yıl kaldıktan sonra dönen kocası Mirliya Nesip Paşa'nın zorlaması üzerine alışmış.

Çocukluğumda evde ne zaman makarna pişse yakınımızdaki sütçü Petro'dan hemen bir kâse yoğurt aldırır, "Bak şimdi tadı tuzu geldi; pirohuya, Tatar böreğine benzedi!" der, iştahlı iştahlı yerdı.

Yoğurt, ıspanak kavurmasına, zeytinyağlı baklaya, patlıcan kızartmasına da kıyak gider ya... Bazı kimselere göre pilava tokmak hoşaf moşaf değil, asıl oydu.

Yoğurt tatlısının, kolaycacık pişirilişine, hafiflikten yana mide humması geçirenlere bile dokunmayışına diyecek yok amma ekseri hatun, "Yumurtası cılk mı, şerbeti kıvamını buldu mu bulmadı mı diye yürek oynatmaktansa tatlıcıdan yarım okkacık revani almak bin kat hayırlıdır"ı yapıştırırlardı.

Cacığa kaşık atılırken az mı keyif duyulurdu? Hele işret tepsisi kaldırılıp gece yarısı yemek sofrasına oturulunca. Temmuz, ağustos sıcaklarında çukuru buz dolu karlıktaki, kuyuya sarkıtılmış şişedeki suyla yapılan ayran hangi harareti söndürmezdi?

Yoğurt bazı atasözüne, tabirlere de girmiştir.

“Sütten ağzı yanan yoğurdu üfler de yer”e misal isterseniz: Doktor zılgıtı üzerine içkiyi terk etmişlerin belki alkolleşmiştir diye bozayı bile korka korka içmesi. “Her yiğidin bir türlü yoğurt yiyişi vardır”a tıpatıp misal de emektar, sayın basıncımız hazretin¹ bütün yazılarında majüskülleri ortadan kaldırışı: hiçbir cümlemin, has ismin başına koymayışı. “Yoğurt gönlün ayran olması”na gelince o da şudur: Mesela bir genç bayanla bay çayda, baloda, plajda tanışmışlar; birbirlerine ısınmışlar: evlenecekler. Kızın babası, delikanlıyı gözü tutmuyor, “olmaz” diye kesp atıyor. Fakat çoluk çocuksuz bir zenginin yeğeni olduğunu duyar duymaz derhal yoğurt gibiyken yumuşayıp sululaşarak, yani ayranlaşarak “baş üstüne”yi basıyor.

Koyu esmer, Habeş’e yakın kadınların sıskasına “kara kuru”, “Çingene maşası”, şişmanına “yağ fıçısı”, böylelerin düzgünlere bulanmasına “yoğurtlu patlıcan” denirdi.

Akşam, 26 Mart 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Karbonat

Amerika’dan, İngiltere’den ah bir gelse diye dört gözle beklediğim, gelir gelmez getirilen yere koşup satıp alacağım bir meta filan yok; fakat her nedense, sabahları gazeteyi elime alır almaz “satışa çıkarılan ithal malları”nı başından sonuna kadar okurum.

1. Burada “basıncı hazret” ile yazılarında hiç büyük harf kullanmayan gazeteci Hakkı Tarık Us kastediliyor; öteden beri kullanılagelen “matbuat” kelimesi yerine kulaklara tuhaf ve yadırgatıcı gelen “basın” kelimesiyle de oynamaktan kendini alamamış Sermet Muhtar. (Y.N.)

Olur şey değil, memleketimize ne çok bikarbonat dö sud geliyor. Ecza depocuları, eczayla hiç ilişiği olmayan başka tüccarlar mütemadiyen ısmarlıyorlar. Harp içinde bile darlığını çekmedik, on kuruş verip paket dolusunu aldık. Çok harcanıyor ki mevcut stok boyuna yenileniyor.

Şaştığım şurasıdır: Öğle ve akşam bol etli, bol yağlı, baklavalı börekli yemeklere konanlarımız azlık (ekalliyet anlamına); dört başı mamur sofralara oturanların kaçta biri. Bu kadar karbonatı kimler kullanıyor bilmem?

Öteden beri reçetesiz satılan ilaçlardandır. “Mide elemi çeken”, limon kabuğu, kuru nane, acı ağaç (*quassia*) menkuu gibi ninelerden yadigâr ev ilaçlarına alışanlar bile karbonattan şaşmazlar, adına “garbunat” derlerdi.

Yaygıda, bakır sinide, devrim masada sahana fazla tırpan atanlar, Kurban Bayramı’nda konu komşudan kol, but, kuyruk parçaları alıp kavurma, sarmısaklı yahni, tatlı yahni yaparak kıtlıktan çıkmış gibi sömürenler; hele kuyrukyacağından kalan posalarla yaptıkları kıkırdak poğçasını silip süpürenler, “Fena halde midem kaynıyor. Güneşe bırakılmış davul derisi gibi karnım gerildi. İmtila oluyorum galiba?” diyerek avuç avuç, hem de susuz musuz garbunat yerlerdi.

Tahire Hanım’ın kızı denilen, kendi ismi hiç söylenmeyen, 45’lik bir hatun vardı. Zeyrek’te, Kilise Camisi’nin karşısındaki evcağızında barınır. Sofraya her oturuşta –mübalağasız– iki kişinin yiyeceğini kıvırır. Bir avuç karbonatı hakladı mı tamam; aradan bir saat geçmeden, “Handiyse ikindi okunacak, öğle namazım kazaya kalmasın!” diyerek odadan sıvışır, çıkınından koca bir mısır yahut ayva çıkarıp gizli gizli tıkınırdı.

Dökülüp taşması lazım değil mi? Ne gezer. Sıska, avurdu avurduna çökük, kuru kemik velakin sıırım gibi sağlam.

Tiryakiliği o kadar ileriye götüren hanımlara rastlanırdı ki kahveleri için, sigaraları tellendire tellendire çan-
çana giriştikleri sıra:

“Kahvenin şekeri fazlaymış, yüreğimi bayılttı!”

“Cigaradan ağzımın içi çirişçi çanağına döndü!”

“Kendimi üşüttüm zahir, hançerem cayır cayır
yanıyor!”dan tutturarak, bastırsın diye hemen karbonata
yanaşırlardı.

Bunlar arasında, susuz musuz yutmaktan çekinenler
de var zira sapartasını çekmişler. Ağızda gaz yapıvererek
aksırık, gıcık mıcık derken nefes borularına kaçmış. Ya-
hudi hokkabazların “hokka oyunu”nda mahut kara yu-
varlaklardan birini yutup gırtlığında kalması gibi alı al
moru mor, çırpınmışlar. Bu sebeple karbonata el atma-
dan evvel kaşık ve bir bardak su isterlerdi. Daha yulğınlar,
kaşıktakini iki parmak suya dökerek iyice karıştırıp içer,
bardakta tortusu kaldıysa, hassası azaldıysa diye iki par-
mak su daha koyup çalkaladıktan sonra onu da dikerdi.

Herhangi bir ilacın mili miligramını ziyan etmemek
merakındakileri de gördük. Akıllı fikirli, oldukça malu-
matlı, idadi mekteplerinde coğrafya muallimliği eden bir
bey bilirim. Nevrasteniye uğramıştı. Sinirlerini kuvvet-
lendirmek için Fowler likörü yani potaslı arsenik vermiş-
ler. Kanepeye arka üstü yatıp ağzını açar, damlalıkla ka-
rısına 15 damla damlattırır, ardından bir kahve fincanı su
içerdi.

Karbonatla arası hoş olmayanlar da çok hazımsızlık-
tan kıvranırlar; mideleri sanki kedi yavrusu yutmuş gibi
tırmalanır, “göden bağırsak”ları burum burum burulur,
yine de, “Bu azapları çekmeye razıyım. Tek o zehir zem-
berek benden ırak olsun!” derlerdi.

Nihayet bıçak kemiğe dayanıp almak mecburiyetin-

de kaldılar mı, yapmacıkların türlüşünü seyret: Cigara kâğıdına sarıp yutarken, “Kâğıt delindi, dilim, küçük dilim kavruldu,” diyerek ortalığa püskürüşler. Burnunu iki parmakla sıkarak, limon koklayarak kaşığı ağza sokar sokmaz, bergamotlu akideyi avurda tıkışlar. Reçeldeki vişne tanesini ikiye bölüp arasına koyup yutuşlar...

Karbonat yemekten çok korkanlar da az değil: Bunların kafasında da şu mihli: Kanı sulandırır mı, mideyi çürütür mü.

“Bu saçma laflara inanmayın!” diyenlere bazı hanımlar hemen cevap bulurlar:

“Saçma olur mu hiç, hekimler söylüyor. Mideyi çürüttüğü gibi nefesi de leş reyha (rayihadan) edermiş. Hani Ömer Efendi mağazasının ipekli kumaşlar daire-sinde, ağzı hava gazı gibi sokan, kara kuru tezgâhtar yok mu? İşte o zavalılık karbonat yiye yiye o hale gelmiş. Mağazaya ne zaman girip çarşaflık marşaflık çıkarsak ortalıkta bir koku bir koku. Acaba hava gazı musluğu mu açık yoksa borudan mı sızıyor, zehirlenecek miyiz diye ödümüz kopuyordu.”

Filhakika bazı doktorlar –sonradan aspirinde olduğu gibi– karbonatın aleyhindeydiler. Mesleklerine ait bir sürü istilahlı cümleleri sıraya dizdikten sonra, “Pek dadanmayın şu mahuda. Her şeyin hadd-i makulünden fazlası muzırdır, netayic-i makûse tevliid eder. Haftada bir, nihayet iki gün, o da 50 santigram, yani leblebi hacmi kadarını alabilirsiniz!” dediler mi, o gider gitmez diller durmazdı:

“Doktor lafı, dinle de geç. Halka talkını verip salkımı kendileri yutuyor. İşimiz yok da Mart 9’unda nevrüziye yer gibi, vaktini saatini kaçırmamak için durmadan takvime mi bakacağız? Eczacı terazisi alıp leblebiyle denk geldi mi, gelmedi mi derken tımarhanelik mi olacağız?”

Mideyi tashih için Bellok Şarbon'u (Geçenki "Gazoz" başlıklı yazımda tertip yanlışı olarak "şurubu" çıkmış) salık veren de hemen atılmış:

"Allah aşkına ondan vazgeç beycağızım. Dilim, kalem kâtiplerinin diline mi dönsün? Ne günahı var biçarenin? (Tebyiz esnasında yanılıp yanılıp yazdıklarını yalamalarından ötürü.)

Karbonat taraftarı doktorlar ise zararlılığı hakkındaki sözlerin martaval olduğunu söyler, derhal malumatfüruşluğa girişenler de bulunurdu:

"İşbu sefuf'a (toza) karbonat kelimesinin izafesi mahz-ı hatadır. Karbonat yani fahmiyet, bir esasın hamız-ı karbonla terekkübünden hasıl olan bir maddedir. Nitekim ishallerde kullandığımız fahmiyet-i kils, nam diğer fahmiyet-i kalsiom; tuzlu balgama karşı istimal ettiğimiz fahmiyet-i potas, haricen verdiğimiz fahmiyet-i soda bu kabildendir. Mevzubahsimizin fenn-i saydelanideki ismi bikarbonat dö süd, yani sani-i fahmiyet-i sodadır.

Şu da hatırımızda kalsın ki kelime-i mezkûreye telaffuzca müşabih fakat imlaca farklı bir kelime dahi mevsut ve lakin manası tamamıyla başkadır. Beyne'l-efrenç, mangal kömüründe ızgarayla pişirilen ete ıtlak edilegelmektedir."

Kibar harcı karbonat, nişasta gibi duru beyaz, gıcır gıcır, lacivert şişelerde olanıydı. Her eczanede satılır bir küçük şişelisine 100 para, büyüğüne çeyrek verilip alınır. Amma yemeden önce begayet dikkat lazımdı ha! Çünkü ekserisinin içinden ufacık cam kırıklarının çıktığı vaki. Tehlikeyi önlemek için cibinlik parçasından elemek, daha pratiği bir kâğıdı büküp başparmağı bastıra bastıra yoklamak şarttı.

Karbonatın harciâlemi kirlice beyaz, alçıya andırırlı, ötekinden daha az acımtıraktı. Mısır Çarşısı'nda aktar-

IV. BÖLÜM

BALIKLAR, DENİZ ÜRÜNLERİ

İstanbul'un Balıkları

Boğaziçi hiç şüphesiz dünyanın en birinci balık havuzudur. Mübarek hayvanlar göçebe, bahar gelip havalar ısınmaya başladı mı Akdeniz'den Karadeniz'e akın ediyorlar. Sonbaharda havalar serinlemeye yüz tuttu mu gerisingeri dönüyorlar.

Beğen beğendiğini, küçüğünden büyüğüne kadar birbirinden âlâları. Bu gelip gidişte rızıkları da tamam; yani atalar sözü yerinde: Büyük balık, küçük balığı yer...

O iki gözüm lüferin emsali mi vardır? Sualtı arkadaşlarının çoğunda olduğu gibi onun ve sülalesinden daha ikisinin de adı Rumcadan geliyormuş. Kendisi lüfer, büyüğü sarıkanat, daha irisi kufana, küçüğü de çinakop.

Eylülde yavaş yavaş belirirler, ay karanlığında oltayla tutulurlar. Erbabı avını gayet meraklı ve zevkli bulur. Tombalisayı ızgaradan yağları aka aka indirip bol zeytin yağlı ve limonla tenavül ömür değil de nedir?

Uskumrunun aslı da Rumca, *iskumri*. En makbul ve besli vakti karakışa rastlar. Kulağına kar suyu kaçacak. Okkasına bir ikilik, hadi hadi yüzlüğü sökülenler kafalarından sazı geçirtip diziyi parmağa takardı. Izgara, tava,

papaz yahnisi, dolma, dilediğini yap... Bazen öyle hürya eder ki yalı rıhtımlarının üstü bile sergi.

Velakin mart girince de yanına yanaşma. Bir deri bir kemik, ne tat var ne tuz. Çiroz olmuş gitmiş.

İsmi çiroz, bedavasına da ucuz fakat o kuru, kavruk hale gelinceye kadar ne külfetlere katlanılıyor. Kulağın-
dan iç bağırsakları çekilir çekilmez denizde yıkanacak,
tuzlanacak; tepesi köşe, yanları merdiven basamakları
gibi çıta çıta sırtlara asılıp güneşlendirilecek.

Yağmur mu serpiyor, hemen hepsi toplanıp kapalı
bir yere taşınmazsa, yani tatlı su değerse kurtlandığı an.
Hava açınca gene yerlerine nakl-i mekân.

Kolyoz da Rumcaymış. Bu mahluk şekil ve boy bos-
ça uskumruyu çok andırır fakat gözleri patlak, bebekleri
fazla kara, sırtının menevişleri koyu renklidir. Nerede
öbüründeki tat, nerede bundaki yavanlık.

Uskumru ile kolyozun en sevgili şikârları hamsi, gü-
müş, kraçya ve çurçurdur.

İzmarit yalı kayıkhanelerine girecek kadar pervasız,
çoluk çocuğun kamışlarına yapışacak kadar akılsız, çok
pullu ve kılçıklı olmasına rağmen ne lezizdir. Hemen he-
men barbunya çeşnisini verir. Domates salçasına daldır-
rıp, yumurtaya bulayıp kızart; Adalar açığının barbunya-
sı diye en mükellef misafirine daya...

Çok kimse keçiboynuzuna teşbih eder, "Ondan nasıl
bir çeki odun geveleyerek bir dirhem bal alınıyorsa bun-
dan da pul, kılçık kemirerek habbe kadar et mideye giri-
yor!" derlerdi.

İstavrit de gene Rumca *stavridi*'den. Diğer günlerde
okkası 20 paraya, onluğa kadar düşer, "Bizim etimiz ba-
lıktır," diyen fakir fıkara kapışırıldı.

Palamut, hakeza Rumca *pelamida*'dan kavança. İki
nevidir: Aleladesi palamut, küçüğü Çingene palamudu.

Derin suları severlermiş. Büyüyenleri torikleşiyor-

lar. Daha cüsseli, soğuğa daha dayanıklı olduklarından Karadeniz'den dönüşleri gecikiyor.

Derya kuzusu torik de dört cins: Kendisi, sivri, altıparmak (sırtı genişlediğinden ötürü), yassı (ene doğru yassılaşmasından).

Bunların can düşmanları da Yunus ve istavrit azmanı denilen orkinos.

Lakerda torik ve altıparmaktan yapılır. Şişkocağızlar üçer parmak eninde dilimlenecek. İlikleri bir telle boşaltılıp temizlenecek, kandan eser kalmayınca gaz tenekesine bir kat balık, bir kat tuz. Üstüne tülbent, tahta ve ağır bir taş.

Yağ koyuverirse pamukla, kaşıkla alınacak; aksi takdirde çürümesi leşe dönmesi hazır. 20-25 günde tamam vesselam.

Kalkan, Akdeniz'den maada okyanusta da bulunurmuş, hatta Amerika sularında bile bolmuş. 70 santim boya kadarlarını kaydediyorlar.

İstanbul'umuzda kuzu zamanı çıkar. En ufakları Beykoz'unkilerdir. Mutlaka erkeği aranır, dikenleri sivri sivri ve bağırsakları fazla dolgun olmamasına dikkat edilirdi.

Papazlığın kehlibar gibi zeytinyağından çıkıp tabağa pembe pembe yan gelerek, yanında kıvırcık salata teşrifine canlar mı dayanır?

Sardalya kelimesi İtalyanca *sardela*'dan aktarma. Ötekilerden fazla cemiyet sever, sürü sürü, daha derli toplu gezerler, muayyen vakitlerde kıyılara yaklaşır, açıklara açılırlarmış.

Biçareler pervaneler gibi ışığa âşık. Kayıklarda küme küme çalı çırpı yakılarak cezbedildikleri için ateş balığı da derler. Şimdi de bir vakitler "lüks" denilen mahut petrol buharlı ve keseli lambalar kullanılıyor.

Bunların da bağırsakları alınıp ve tuzlanıp fiçılara

bastırıldıktan, iki ay da yattıktan sonra taamlarına doya-bilirsen doy; hele Gelibolu'nunkilere.

Kılıç, üst çenesi uzun ve kılıç gibi oluşundan bu ismi taşıyor. Tabir Fransızlarda da vardır. Beş, hatta altı metre boya kadar varırlar.

Ağustostan itibaren Boğaz'da karanlık geceler, sicim kalınlığında ağlarla yakalanır. Kallavinin gelip çarpması su yüzündeki mantar yakaları batırışından belli oluyor.

Yenimahalle önünde, Beykoz Koyu'nda, Çubuklu ile Paşabahçesi arasında, zifirî gece derinden derine, inil-tiye benzeyen bağırtilar ne kadar yanıktır:

“Sandal, sağdan al!”

“Ağ var, mavna açıl!”

Bermutat, kefal ve küçüğünün ilarya adları da Rum-cadan gelme. Avam, “Beyni kurtludur, içte solucan olur,” kaba sofular ise, “Lağımlardan ayrılmazlar, necistirler,” diye yüz ekşitiverirlerdi.

Koyunun bulunmadığı yerde keçinin Abdurrahman Çelebiliğivari, levrek misali mayoneze gömülünce o naz-lımı pek aratmadığını unutmayalım. Ya pilakiye yatıp ertesi sabaha donma paça gibi kuruluşu.

İskorpitin mahut dişeti hastalığıyla münasebeti yok-sa da ne gudubet, çifteli şeydir. Kafa, gözler, ağız orangu-tanın minyatürü; dikenleri zehirli hançer. Dokuz canlı, ölmez oğlu ölmez. Bir çarpsın, gökte yıldız saydırır.

Mutlaka doğma büyüme bir balıkçıya ayıklatmak gerek. Ense ve kelleden cüda düştükten sonra, kömüre bereket, saatlerce kaynat kaynat; çorbasını indir, kaşık yerine kepçe iste.

Hamsi Karadeniz uşaklarının, Lazların cananı. Tür-küsü bile var:

Hamsi koydum tavaya
Başladı oynamaya

Hamsi bitti, ben kaldım
Giriştim ağlamaya

Hakları var. Una bula, sekizini onunu saçak saçak tavadan ek; fıstık yer gibi kıtır kıtır ye. Ekmeğin okkası kuruşa satılan zamanlar bile ateş pahasına olan karides, pavurya kaç para eder yanında?

Kırlangıca bu ismin verililişi kanatlı oluşundan. Fransızlar da deniz kırlangıcı diyorlar. Kanatlarındaki renkler pek caziptir. Balığa dilsizdir denildiği halde bir müstesnası oymuş. Yakalanınca inlermiş. Bizim eskiler, “Dervişler, zikreder,” derlerdi.

Kibar harcı balıklara gelemim:

Levreğin beyaz ve leziz etine, mayonezine, külbastısına eş mi bulunur? Yedi-sekiz kiloluğa, yarım metreye kadarları varsa da hayrü’l-umur, evsatuha ortadan şaşma.

Pisi, kalkan biçiminde yayvandır. Pisiliği, eski ismi olan kedi balığından kalmış. Dil denileni de hemen hemen benzeridir. Kumluk yerlerde tutulurlar.

Barbunya, (bu kelime de İtalyancadan teşrif-saz) deniz mahluklarının şahanesi. Hafifçe kum kokusu sezilirse de oldum olasıya giranbahalıkta yektadır. Küçüğü tekir, yanında sandal olamaz. Bücür Nakiye’nin eti budu ne ki?

Bak mercan, haza mercan gibidir. Nazik, nazenin yapılıdır. En âlâlarını arayanlar Adalar önlerine açılırlar...

Kaya, adı üstünde kayalar altının mihmanı. Avrupalılar gayet korkaklığından naşi “tilki” de diyorlar. Vücutundaki et değil, sanki ilik. Mide hummasından yeni kalkanlara bile korkma, lapır lupur yedir. Sade suya çorbadan hafif.

Akşam, 13 Nisan 1940,
“Eski Günlerde” dizisinden

Balık Avı ve Edevatı

Hemen hemen her balığın adına mahsus takım taklavat, yani olta, iğne, ağ var. Oltanın aslı İtalyanca *volta* ymış. Bir halatı bir yere bağlamak, gemi, iskele babalarına sarmak veya iki zincirin birbirine dolanması demekmiş.

Bizim kullandığımız manadaki, malum ya balığına göre kat kat atkuyruğundan olur; nihayetinde beyaz renkte misina, onun ucunda yem takılacak iğne ve dibe batmaması için kurşun bulunur.

Misina da İtalya'nın Messina şehrinden geliyormuş (buna Fransızlar da yine Floransa'dan *florence* diyorlar). Kozasını ören ipekböceği sirkeye atılıp hasıl olan madde ipek gibi inceltilip yapılmış.

Oltanın en narini heveskârların ve çoluk çocuğun harcı izmarit ve istavritindekidir; iki-üç kat, iğnesi miniciktir. Lüfer oltası beş-altı kat, iğnesi daha büyücek; palamut, torik gibiler içinse İngiliz siciminden; iğnesi enikonu çengel.

Yalı sakinlerinden meraklılar ve avunmak niyetliler rıhtım kenarlarında, ellerinde kamış, ucunda tüylü küçük zoka, titrete titrete bir aşağı bir yukarı gidip gelirlerdi. Bunun adına "sıyırtma" denir, çurçurdan lüfere kadar yakaladığı olurdu.

"Yümnü" yahut "yünlü" üç-beş kulaç bir sicim. Ucunda bermutat misina ve sere uzunluğunda tıpkı uskumru şeklinde bir zoka ile kıvrık iğne... Kurşun zokanın cıvalanıp pırıl pırıl edilmesi şart.

Erbaplara, zanaattan olanlara mahsustu. Var kuvvetle açığa atıldı mı çinakop, lüfer, sarıkanat hatta palamut ve torik yapıştı gitti.

Fakat çekmesine maharet lazım. Balıkçağız derhal

dibe doğru yürür, kaya maya altına giderse ipi koparır. Baş vurunca eldeki gevşek bırakılacak. Hayvan kendini serbest sanıp geri dönerek kaçmak isterken hızlı hızlı, kulaçlaya kulaçlaya çekilecek.

Çaparide sürüsüne bereket 20, 30, 40 iğne takılı. Bunlara köstek deniyor. Köstekler oltanın bedeninden ölçülüp ölçülüp sırayla dizilmiş; en nihayetinde de "iskandil" denilen kurşun... Durgun sular için 100 dirhemlik iskandil kâfi, akıntılı yerlerde 150 dirhemliği ve daha ağırı lazım.

Hindinin kanat kuyruğu tüyleri iğnelere kırmızı ipekle bağlanır, usul usul denize koyuverilir, parmaklar tetikte, balık sezilince hemen çekilir.

Kayıкта yanibaşına dikilmiş bir sırığın üstünde de teneke bir konserve kutusu mıhlı. Çapari çekilir çekilmez iskandil oraya konuyor. Mahya gibi dizilmiş balıkları kafalarından sıkıp sıkıp, açılana ağızlarından iğneleri alıp alıp sepete yığ.

Akın bol olduğu zamanlar 25-30 sandal bir araya gelir, aralarında madrabazlar dolaşırdı:

"Gümüş, gümüş..."

Yani para vereceğiz şamatası... Sıcağı sıcağına, balıkhaneye varılmadan ucuzu ucuzuna, tane hesabıyla alışveriş.

Hiç unutmam. 1908 Meşrutiyeti'nin ilan-ı akiple-
rinde, büyükbabam, 15 sene menfada kaldığı Halep'ten geliyordu. Hep sevinç içindeyiz. Akraba, eş dost bir çata-
nayla karşıya çıktık. Kız Kulesi açıklarında, Hidiviye Kumpanyası'na ait *İsmailiye* vapurunun ufukta belirecek dumanlarını dört gözle bekliyoruz.

Az ötemizde bir sandal, içinde iki adam. Çapariyi koyuvermelerle çekmeleri, salkım salkım lüferleri devşirmeleri bir oluyor. Mabud vermede, Mahmudlar da toplamada.

Praketede 200-300 bine, 2000'e kadar iğne vardır. Ta nereden nereye kadar ulaşacak ip ölçülü köstekleri dolu. Bir çamaşır sepetinin etrafına da firdolayı mantarlar kuşatılmış. İğnelere yem olarak sığır yüreği parçaları konmuş. Sepete kaplı mantarların hikmeti, köstekleri sırayla iliştirip birbirine karıştırmamak, arapsaçına döndürmemek.

Delikli ağır bir taşa bağlanmış ip yavaş yavaş bırakılarak denizin dibini boyladıktan sonra iki-üç gün dursun... Arada sırada yoklanacak. Çekip bir de baktın mı hevenk. Neler yok? Istakozuna, gelinciğine, pavuryasına kadar derya mahluklarının gûna günü.

Balıkçılar buna "Mısır Çarşısı" derlerdi.

Ağlar da nevi nevidir:

Dalyan, ıgırıp, uzatma, yıldırma, kılıç, saçma, çöktürtme ve ilh... Dalyan kazıklara bağlı sabit ağlardır. Kâr-ı kadimlerinde çatılı, dört yanı kapalı tahta kulübe-ler, içlerinde yatak yorgan, koyun, keçi pöstekleri, mangal, Göksu testisi, ekmek, peynir, zeytin gibi yiyecek hep tamamdı.

Viğlacı denilen gözcülerin işi buradan boyuna aşağı-yı kollamak, balık sürüsünün içeri daldığını görünce ipi çekip aralığı kapamak.

Dalyanların bazıları ve şimdikiler yalnız kazıklıdır. Bunlardaki viğlacıların bahtı da güneşte pişmek, ayazda donmak. Her dalyanın, voli mahalli tabir olunan balık avlama yerlerinin bâ-sened-i hakanî mutasarrıfları vardır.

İstanbul dalyanlarının en meşhuru Karadeniz kıyısındaki Kilyos, Boğaz'daki Yenimahalle, Sarıyer, Beykoz, Kefeliköy'de bulunanlar, bir de Marmara önünde, Çiftehavuzlar karşısındaki Salistra'ydı.

Kilyos, Rumelifeneri'nin ilerisinden sola dönüldü

mü orada. Köy cankurtaranlarıyla meşhurdur. Sırası düş-tüğü için biraz da onlardan bahsedelim:

Boğaz methalinin fırtınalı havalardaki tehlikeliliği oldum olasıya yamandır. 1870'te, Abdülaziz devrinde havalide tahlisiye heyetleri teşkiline karar verilmiş. İstanbul'da ecnebi sefirlerin de yardımları dokunmuş.

Malum ya, cankurtaran sandalları bir türlü batmaz. Moda, Büyükkada, Tarabya kayık yarışlarında alabora ola ola marifetlerini görenlerimiz çoktur.

Her birinde 20 kürekçi bulunuyor. Açıkta battı batacak haldeki gemidekiler simidi göğse geçirip on dakika kadar su yüzünde kalabildilerse imdatlarına yetişildi ve kurtarıldılar gitti.

Daha sıkı anlarda sahilden roketler de atılıyor. Roket ince bir iple bağlı bir nevi havai fişegi. Ecelle pençe-leşenler bunu yakaladılar mı, ardındaki halatı da gemi-nin küpeştesine bağladılar mı makarayla vızır vızır kaya-rak halas!

O vakitki istatistiklere göre içlerinde ancak yüzde sekizi kaynarmış.

Yenimahalle dalyanı salaş tiyatronun ve üç gazino-nun tam karşısındaydı. Sarıyer'dekinin sahibi meşhur Uzun Ahmet Bey'di. Mevcutların en eskisi, hatta Cene-vizliler zamanından kalanı Beykoz'un kiymiş. Kefeliköy dalyanı yazın Petersburg sefiri Hüsnü Paşa Yalısı'nın önüne, kışın Büyükdere Koyu'na kurulurdu. Sahibi asır-dide Dede Yusuf.

Rusyalı ile yapılan 1828-1829 Harbi'nde Kalender Köşkü'ne karargâh kuruluşunu, II. Mahmud'un gelişini, Sancak-ı Şerif'i getirişini anlatır dururdu.

Saçma denilen ağın bir adı da "tepeden inme"dir. Sığ yerlerde kullanılır, en ziyade kefal mefal gibiler tutulur.

Usulü veçhiyle atılınca çarşaf gibi yayılır. Çekilirken altındaki kurşunlar ağır basıp bir araya toplandı mı içeridekiler çantada keklik.

İhtiyar ve tecrübekârlığın toylara dersi meşhurdur: İnsanoğlunun elinden kurtulmak çarelerini öğretmeye girişmiş:

“Her böceğe yanaşmayın, içinde iğne olanı vardır. Her balığı yutmayın, çoğu zokadır... İnce ince aralık aralık nesneler gördünüz mü derhal soldan geri kaçın, ağdır...”

Tam o esnada saçma beyn-i bâlâlarında gülümseyince, “Buna tepeden inme derler, encamımız Allah’a aldı, helalleşelim!” demiş.

İstavrit azmanı denilen, manda cüssesindeki orkinosun avı gayet zorlu, aynı zamanda çok enteresandır:

Kunt bir kayığa biniliyor. Sepetler içine 70-80 kulaç kalın ip konuyor. İpte 10’ar, 15’er kulaç arayla S şeklinde kancalar var, o miktarda da içi boş gaz tenekesi ve üstünde kancaları geçirmek için halkalar.

Kullanılan yem palamut veya torik. Enseden kuyruğa ikiye yarılıp kasap çengeli gibi sırt sırta çift iğne içlerine konup dikildikten sonra aşağı salıveriliyor. Çelik başlı, tahta saplı zıpkınlar da hazır.

Bir adam dümende, başka biri sepetlerin ve teneke-lerin yanında. Balık saldırıp yemi kapınca sepetlerden ip boşalmaya başlıyor. Kancalara sıra geldi mi hemen bir gaz tenekesi takıp haydi denize ve hepsi suyun yüzünde... Yedi-sekiz teneke batıran orkinoslar varmış.

Hem damaktan hem gırtlaktan takılan alamet can havliyle kaçarken sürüklediği sandaldaki hız, haza torpido.

Bu esnada bıçak elde, gayet alesta bulunulacak. Zira tam ânında ipi kesmesen felaket... Yarım saat, 45 dakika böyle fayrap girişten sonra balık yarı baygın halde üste çıktı mı gözüne bir zıpkın. Hayvan o acıyla dibe dalıp

sandalı bir müddet daha sürükledikten sonra yine yukarıyı boylar boylamaz haydi ikinci zıpkın.

Takatten kesilince ilmiklenerek yedeğe bağlanıyor. Hâlâ canlı, arada bıçak da verıştırilmeye. Küreğe hacet yok, hâlâ sandalı o çekmede...

Böylece balıkhanenin yolu tutuluyor.

Akşam, 15 Nisan 1940,
"Eski Günlerde" dizisinden

Büyükdere'de Lüfer Avına Çıkışımız

1924 yılında yazı Boğaziçi'nde geçirmeye niyetlenmiş, Rumeli kıyısında, Hisar'dan ötelere ev ararken bir dost kulağımızı bük müştür:

"Defterdarlığın Emlak-i Milliye dairesinde ucuz ucuz kiraya verilen binalar çok. Bunlardan birini tutsanız ya!"

Defterdarlığa uğradık. Listeleri yoklarken Kefeli köyünde *Sabah* gazetesi sahibi Mihran'ın karısı Madam Katina adına kayıtlı yalıya rastladık. Hemen gidip gördük.

İstedüğimizden âlâ. Önü deniz, karşısı Büyükdere, dağlar, korular. İçi dışı yağlıboya, geniş geniş sekiz oda, gerisinde bahçe.

Dairenin müzayedesine girdik. Yalı ayda 15 liraya üzerimizde kaldı. Senelik kontratı imzalayarak ilk aylığı da verip taşındık.

Aman efendim ne şenlikli yer. Taş merdivenin sahanlığına veya balkonuna sandalyeyi at, etrafı seyret:

İçleri kadınlı erkekli otomobillerin ardı arası kesilmiyor, dopdolu sandallar, motorlar durmadan geçiyor; az ötedeki Hilda Palas Oteli'nde beyler, hanımlar, mösyöler, madamalar. Bir tarafından sazlar, şarkılar; bir tarafında

gramofonlar, danslar. Burunda meşhur Dede Yusuf'un dalyanı; başında, oğlu 150 kiloluk Sadık Bey. Balık bol çıktı mı, Balıkhane'ye taşınamayanı konu komşu hakkı olarak etrafa hayrat ve köy halkıyla ortalık panayır meydanından farksız.

Yerimizin civcivliğini duyan hısım akraba, eş dost boyuna sökünde. Gecelerce kalıyorlar. Gidenler kapıdan çıkmadan gelenler giriyor; onlar derlenip toplanırlarken yenileri bastırıyor. Hülasa hoş, eğlenceli bir yaz geçirmiş, eylül ayını da yarılamıştık.

Bermutat bir cuma günü, ikindiüstü kapımızın önünde bir paraşol durdu. Eniştemiz X Bey'in gür sesi:

"Bu ne baht, bu ne düşeş! Burası hem cennet hem bayram yeri yahu!"

Hazret, anneannemin amcazadelerinden birinin kocası, çok babacan, şen bir zattı. Vaktiyle hayli yüksek memuriyetlerde bulunmuş, Umumi Harp'ten sonra tekaüt olup ufaktan ufağa zahire ticaretine girişerek işi büyütmüş, kazancını da maşallah kıvamına koymuştu.

Memnun memnun karşıladık. 14 yaşındaki oğlu da yanında.

Sigara, kahve, şerbet filan verilip biz dışarda, "Çerkestavuşu sever, dadiya pişirtelim! Siyahi Esved Bacı'ya da patlıcan dolması yaptıralım! Akşamcılığı vardır, rakı aldıralım, meze hazırlatalım!" deyip dururken o içerden bağırmakta:

"Yoo, teklif tekellüf yok, şimdi gerisingeri gittim ha! Yalnız 'vakt-i kerahet'te birkaç kadeh ilaçla mevcut yemekler kâfi ve vafi!"

Tam o sırada kapının çingırağı. Baktık, Kanlıcalı Rifat Efendi.

Ona Kanlıcalı deyişimiz, eski ahbaplardan Kanlıcalı Reşide Hanım'ın damadı oluşundandı. Büyükdere rüsumat memuru, 48, 50'lik bönce fakat konuşkan, her lafa

burnunu sokan, tuhaf değil mi, bu hali de kimseye batmayan bir adamcağızdı.

Odaya girdi. Yerle beraber temennasını edip bir kenara ilişti. Enişte bey şakrak şakrak eski Boğaziçi âlemlerinden, balığa çıkılıp kayıkta ızgara ede ede çakıntılardan açınca Kanlıcalı atıldı:

“Sözünüzü balla kestim beyefendiciğim, emrediniz şimdi bir sandal tedarik edeyim. Güneş gurup edince Paşabahçe Koyu’nu boylayalım. Orası lüferiyle anılmıştır. Mübareğin ağzınıza layık mevsimindeyiz. En âlâlarını tutar, yanınızda diri diri, cızır cızır pişiririz. Mehtap da erken çıkacak; etraf ve eknafin letafetini seyrede ede işret buyururken afiyetle meze edersiniz.”

Enişte, “Hay ağzını öpeyim, aklınla yaşa Rifat’çıgım!” diye coşadursun, oğlunun da tutturması üzerine büsbütün gayrete geldi. Babamın yazılarıyla haşır neşirliğini biliyor, ona da boyuna tekrarda:

“Birader, allasen sen işine bak, bizi keyfimize bırak. Yabancı değiliz, et tırnağız!”

Rifat Efendi hemen fırladı. Yarım saat sonra nefes nefese döndü. Köydeki balıkçı Koço’dan sandalı almış, oltaları da peylemiş.

Ezan suları, buz dolu kovada rakı, hasırlıda Sırma-keş suyu, zeytinyağı, limon, soğuk mezelik kavun karpuz, saç mangal ızgara maşa, bir sepet kömür, hatta yakacak çıra ile boru, sandala kondu. Misafirle oğlu, ben, emektarımız Zenci Hadi de dolduk içine. Elebaşı küreklerle geçti.

Büyükdere’ye doğru gideduralım, içime kuşku giri-verdi: Kanlıcalı’da 100 pancar, alnında zırıl zırıl ter, gözler kan çanağı, çenelerinde kilit. İslimi almışa benziyor...

Uzatmayalım, Sarıyer itfaiye karakolunun önünden sağa çark edip açığa vurduk. Kendimizi akıntıya verdik. Sultaniye Çayırı’nın hizasından yisa boca limanlığa vardık.

Hey Allahım, lüfercikler de ne bereket. Oltaları koyuverirken yapıyorlar; lahzada çek, kulaklarının altından parmağı geçirip, içlerini çıkarıp bir boy yıkar yıkamaz haydi kovaya.

Dudaklarını yalaya yalaya bakakalan enişte bey Haddi'ye emri bastı:

“Arap oğlu, yak mangalı bakalım!”

Rifat Efendi davrandı. Elinde kibrit kutusu, titrek parmaklarla bir türlü çırayı tutuşturamıyor, hepsini söndürüyor. “Kibrit kalmadı,” dedi çıktı.

Gördün mü olanı? Ceplerdeki kutular bomboş; etrafta isteyecek kimsecikler yok. Ta nereden geçen tek tük kayığa avazın çıktığı kadar haykır, duyan, aldırın kim?

Kanlıcalı'nın metelik dönmeyen dili kıpırdadı:

“Paşabahçe İskeleyi'nde biletçiden, çımacıdan kibrit alınız!”

Yanılmamışım. El çabukluğuyla daha da ziftlendiği muhakkak, zira artık kör kandil. O saatte biletçi, çımacı kalır mı?

Herif hâlâ halini bilmiyor, sarsak sarsak küreklere asıldı. Paşabahçe İskeleyi'ne kadar götürecekt mecali mi kalmış? Yedek kürekleri arkaya takalım, biz de yardım edelim derken, farkında olmadan enikonu açılmışız.

Derken efendim, akıntının sungurlusuna kapılıp alabildiğine aşağı doğru gitmeye başlamayalım mı... Hız öylesine ki ne kol dinliyor ne kanat ne de dümene abanma. Haddin varsa kıyıya sokul.

Çubuklu, Çakalburnu, Kanlıca, Anadoluhisarı, Küçüksu sıvırya gerimizde kalmada. Saatte dört-beş mil dedikleri laf, torpido gibi suları yara yara bir gidiş ki sorma.

Hepimizde şafak attı; hele enişte beyde büsbütün etekler tutuştu. Veriştirip duruyor:

“Kılavuzu karga olanın burnu leşten çıkmaz. Ne halt ettik de bu sarhoş mendebura uyduk. Hayırsız ada-

lara düşsek ne nimet, balık emini olacağız be! Şu Boğaziçi'nin ne kadar derinliğinden haberiniz var mı? Vasati 30 metre, bazı noktaları 50-60. Yangın kulesinin 50 metre olduğunu unutmayın!

Rifat Efendi afyon yutmuş tiryaki mırıltısıyla, "Korkmayın, evvel Allah ben buradayım!" deyince enişte kükredi:

"Sus kerata, başımızı belaya soktun, hâlâ ötüyorsun. Vallahi şimdi gırtlığından yakalar, atarım seni aşağı..."

Can pazarı bu, herifi itip o da kürekleri yakaladı. O esnada ayakları lüfer dolu kovaya değince havalanıp haydi içindekileri denize.

Ardından 100 dirhemlik iki Baküs şişesini, zeytinyağını, limonları, kavunları, karpuzları...

Öfkesinden soluyor:

"Burnumuzdan geldikten sonra bunların hiçbirinin lüzumu yok!"

Nihayet gece yarısı, gene orsa boca akıntıdan kurtulup Bebek Koyu'na kapağı attık. Yılanlı Yalı'nın rıhtımına çengelli sırtığı takıp sağ selamet karayı yakaladık.

Enişte, oğlunu öne sürüp dışarı atlar atlamaz oracığa bağdaş kurdu:

"Oh, dünya varmış!"

Sahiden de öyle. Gökte şıkır şıkır mehtap, şıpır şıpır denizde gümüş pırıltılar. Hazret aşka geliverdi:

"Neredesin rakı? Şu dakikada kadehine alimallah papeli veririm, sunanın da elini operim!"

Rifat Efendi, dibinde üç parmak rakı kalmış yarım okkalık şişeyi uzatmaz mı? Hazretin kapmasıyla lıkır lıkır dikmesi bir oldu.

Şimdi eve varmanın kolayı? Vakit geç, Bebek Bahçesi'nde filan in cin top oynuyor. Büyükdere'den dönen otomobiller yukarıdan geçerler, boşları da bulunmaz.

Tabanları yağlamaktan başka çare yok. Allahtan olacak, cami tarafından bir taksi kornası aksetti. Dört nala koştuk. Beyoğlu'na müşteri arıyormuş, hemen bindik.

Arnavutköyü sırtlarından, Hacıosman bayırından Kefeli köyü yolunu tuttuk.

Beşlik kâğıdı cebine sokan Kanlıcalı, artık sandalla ne hali varsa onu görsün...

Akşam, 21 İkinciteşrin [Kasım] 1942,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

Çınakop Bolluğu

Geçen cumartesi sabahı Göztepe'ye, kızıma gidiyordum. Bir müddetten beri her yolum düşüşte, Köprü'nün izdihamından, Haliç İskelesi'ne inmeyi, sağa kıvrılıp Kadıköy vapuruna geçmeyi âdet edinmiştim. Yine öyle yaptım. Motörlerin karşısına, dubaların kenarına hayli insan birikmiş, ellerinde oltalar, pırıl pırıl çınakopları ha bire tutup duruyorlar.

Vapura bindim, salonda pencere yanına yerleştim, etrafı seyirdeyim. Önümde kaç tane sandal, içlerinde iki kişi. Biri sandalı ileri geri yavaş yavaş yürütmede, öbürü balık aylamada. Beş dakika geçmeden, kafası sarılı, muşamba ceketli bir kıranta 20'den fazla çınakop yakaladı. Mübarekler Boğaz'a, limana akındaymışlar. Akşamleyin geç vakit dönüşte, iskelede satan satana. Bolluğa rağmen kilosu 130 kuruşaydı.

Sultan Hamid'in hiç yoktan yere kahrına uğrayan, tam 15 yıl Halep'te ikamete memur edilen büyükbabam rahmetli, 1908 Meşrutiyeti'nin ilanı üzerine oradan yakayı kurtarmış, Beyrut'tan bize çektiği telgrafta Hidiviye

Kumpanyası'nın *İsmailiye* vapuruyla İstanbul'a müteveccihen hareket ettiğini bildirmişti.

Sevincimizden çılgına döndük. Hısım akraba, en samimi dostlarla birlikte vapuru Yeşilköy hizalarında karşılamayı kararlaştırdık, çatanaya dolduk. İsmailiye öğleden sonra gelecekmiş. Üç-dört saatin geçmesi lazım. Aylardan ağustos, hava bunaltıcı sıcak. Boğaziçi'ne doğru biraz açılırız, zaten yürekler ferah, etrafı neşeyle seyreder, püfür püfür esen poyrazla serinler, miadı gelince Yeşilköy'ü boylarız.

Beykoz Koyu'na kadar varıp tornistan ettik. Vakit hâlâ erken. Kız Kulesi açıklarında bekliyoruz, Marmara ufuklarında belirecek dumanı sabırsızlıkla gözlüyoruz. Yakınımızdaki sandalda bulunan iki kişi boyuna balık tutuyor. Allah bereketini verince verir; yine öyle bir çınakop çokluğu ki hepsi de iri iri, adeta lüferleşmişler. Çapariyi, yani 20-30 iğneli oltayı denize atar atmaz çekmeleri bir oluyor, haspaları salkım salkım çıkıyorlar. Koca sepet çabucak ağzına kadar dolmuştu. Seslendik:

"Satar mısınız?"

"Eyvallah!"

"Topuna ne istiyorsunuz?"

"Bir beyaz meci diye!" demezler mi?

Sepette en aşağı on okka vardı. Akşam yemeğinde dedemin memnuniyeti payansız oldu. Bütün aile, eş, dost yiye yiye gık dedikti.

1923 yazı, Çubuklu'da Emin Bey Yalısı'nı kirayla tutmuştuk. Sementin Hasanbey suyu enfes, civcivliği de mükemmel: Cuma, pazarları burnumuzun dibinde ince-saz, gazinonun rıhtımında civarlıların gezintisi, kıyıda sandal piyasaları.

Eylül girdi, lüfer mevsimi başladı fakat köyde gel de onu bul. Avlayan tek tük balıkçı balıkhaneye götürüyor-muş. Bir kayıkçı yolunu söyledi:

“Lüfere meraklıysanız kendiniz tutacaksınız. Âlâsı gece yakalanır. Kayığı peyleyip yatsı suları Çubuklu ötesindeki Burunbahçe’ye gitmeli: iç tez olmamalı, uykuyu feda etmeli...”

Hülasa bu külfetlere, uykusuzluğa katlanmak gerek. Babamın eski ahbabı, erkâniharp miralaylığından müte-kait, Çubuklu ile Kanlıca arasında, Çakalburnu’nda bir evde oturan Naci Paşa akıl öğretti:

“Burada Hamza adında biri vardır. Sabahları karşımızda balık tutar, komşular sıcağı sıcağına kapışırlar, ara sıra biz de alırız. Merkumu yollayayım size!

O akşam Hamza Efendi çıkageldi. Sağır mı sağır, kulakları duvar. Pandomima oynar gibi meram anlatılan takımdan. Ertesi sabah alacakaranlıkta peşine katılıp Çakalburnu’nu boyladık. O sıralar lüfer yine akındaymış. Adamcağız yümni denilen belki on kulaç uzunluğundaki oltanın zokasını fırlatıp fırlatıp, lahzada çekip çekip durdu; iri iri lüferler yığıldı. Bu kadar çoğunu taşımak mesele. Adamcağız kovayı sırtlayıp yalıya taşıdı. Ne vereceğimizi yine işaretle sorunca iki parmağını gösterdi. İki kâğıt istiyor galiba? Yüzlük papelleri uzatırken, kuşagından nikel 25’liği çıkarıp tekrar iki parmağını kaldırmaz mı? Yarım lirayı kabullenir kabullenmez, hiç unutmam, 40 yıllık “Oğlan Kolunu Sallama” türküsünü mırıldana mırıldana, keyifli keyifli çekilip gittiydi.

İki yaz sonra Kefeli köyünde *Sabah* gazetesi sahibi Mihran’ın karısı Madam Katina’ya ait Emlak-i Milliye’ye kalan yalıyı İstanbul Defterdarlığı’ndan mahiye 15 liraya kiralamıştık. Pek yakınımızda meşhur Dede Yusuf’un dalyanı vardı. Dede Yusuf 90 yaşını aştığından dalyanı oğlu işletir, oradaki barakada yatıp kalkar, yanaşmalarının başından ayrılmazdı. Bu zat, can boğazdan gelir fehvasınca habire karın doyururdu.

O sonbahar, kılıçbalıklarının kovaladığı turfanda Çingene palamutları, kafile kafile lüfer sürüsü dalyana öyle bir hürya ettiler ki alamana alamana, salapurya salapurya balıkhaneye taşıya taşıya bitiremediler; yine tınazlar dolusu ortada kaldı. Denize dökülmese çürüyecek, kokacaklar. Duba, köy halkına haber salmış, sebil sebilullah herkes üşüşmüş, Büyükdere Çayırı'ndaki Kıp-tiler bile beleşine kucak kucak kapışmışlar, sırada yalılara, bize de küfe küfe göndermişti.

Izgaralarını, tavalarını yaptılar, pilakilerini pişirdiler. Kimini tuzlayıp fıçıya bastılar, kimini kuyruklarından iplere bağlayıp güneşe astılar. Bitmiyor tükenmiyorlar ves-selam!

Emektarımız Esved Bacı salamura kurmaya kalkıştı. Üç gaz tenekesine palamutları dizerek üstüne topak topak kaya tuzu serpti, maşrapa maşrapa su boca etti, bodrum katına koydu.

15 gün geçmeden evin içinde ekşi ekşi, bed bed, buram buram bir koku; meğerse salamura, havadar yerde durmalıymış. Havasız, kapanık yerde durursa leşten beter olurmuş. Kapaklarını açınca ne görelim? Hepsi küflenmiş, birbirine karışmış, lime lime. Derhal arka bahçeye çukur kazdık, tenekedekileri toprağa gömdük, kurtulduk.

Akşam, 22 Şubat 1951,
"Bugünden, Dünden" dizisinden

Uskumru

Sokak sokak gezen balıkçılar dün kilosunu 220'ye satıyorlardı. Geçende kar dindikten sonra Beyoğlu Balık Pazarı'nda 250'den aşağı vermiyorlardı. Karlı günlerde

kaça kadar fırladı bilmem? Her şeyin ateş pahasına yükseldiği, alıcılarının da –maşallah– eksik olmadığı malum. Mübarekler kendimi bildim bileli karakışta bollarır; kayıklar, salapuryalar taşıya taşıya bitiremez. Bu yıl onlar da ortalıkta kıtça galiba. Karadeniz'den akınları mı seyrekleştirdi, tutanları mı azaldı yoksa fiyatını düşürmemek için yakalananların çoğunu denize mi döküyorlar nedir?

Evet, uskumrunun İstanbul'da en bereketli, en besli ve yağlı, en tadına duyulmaz zamanı kışındır; şu söz adeta meseller arasına karışmıştır: "Kulağına kar suyu kaçmalı ki tam lezzetlensin." Yani havalar soğuyup kar yağacak, deniz suyuna karışacak.

Yurtları, neveleri, avının mevsimi

Büyük denizlerde türlü neveleri bulunurmuş, Atlantik Okyanusu'nda yarım metre boylu azmanları varmış; Akdeniz'de de bildiğimiz cüssedekileri. Senenin muayyen vakitlerinde oradan oraya muntazaman göç eden balıklardan sayılıyor. Bazen gayet derinlerde yaşarlarmış. Haspaların vücutları ne hoş, ne parlak, mineyle nakışlı gibi renklerle bezenmiştir. Karınları sanki sedeften, sırtlarında mavi, yeşil, siyahımsı benekler.

Avrupa'nın batı tarafındakiler ilkbahardan önce cenuba iner, bir kısmı Cebelü't-tarık Boğazı'ndan Akdeniz'e girerlermiş. Frenklere göre etinin en lezzetli zamanı mayısta. Halbuki o anda İstanbullularca gradosu düşüktür; sıskalaşmış, tadı samana dönmüş, çiroz olup çıkmıştır.

Bizde, sonbahar günleri kışa dönerken ilk önce Boğaz dışlarında görülür. Kavaklar, Yenimahalle, Sarıyer açıklarında belirmeye başlar amma çok değil. Tutanlarda rağbet gevşektir. Acelesi ne? Bir-iki hafta beklenince kafilelerin ardı arası kesilmeyecek. Balıkçıların, dalyan sahiplerinin uskumru kadar yüzünü güldüren, kesesini şenlendiren balık var mıdır ki?

Kanunlarda –şimdiki aralık ve ocak ayında– bollaştıkça bollaşır; Dede Yusuf’un Büyükdere’deki, Ahmet Beyi’n Sarıyer’deki, bilmem kimin Beykoz’daki dalyasında, Tarabya önlerinde mütemadiyen tutulur; şubat girdi mi Bebek, Kuruçeşme, Salıpazarı açıklarında karınca gibi kaynar, hatta Haliç’e bile üşüştükleri olurdu. Hürya nisana, mayısa kadar devamda fakat bu gecikenerelere kulak asma, hepsi çirozluk.

Nelerle tutulduğu

Amatörler, derin sularda oltayla da, ağla da tutarlar, altı-dokuz kat oltası, kendine mahsus iğnesi var. Oltası iki türlü: Tak iğneli ve kurşunlusuna “zokita”, 15-15 iğnelisine “çapari” denirdi.

Çapari denize saliverilecek. Dibi bulunca beş kulaç kadar çekip aşağı yukarı indirip kaldır, öteye beriye götürerek yerini değiştir, tartar gibi yokla; ağırlaştı mı hemen sağ, pırıl pırıl, canlı balık hevengini gör.

Profesyonellerce uskumru avı beş çeşitti: Dalyanda, ıgrıp yani büyük balık kayığında “çevirme”yle, kıyıda “uzatma” denilen ağı atmak suretiyle, “yeldirme” tabir olunan ağı, bir ucunu bir kayığa, öteki ucunu başka bir kayığa bağlayarak akıntıya bırakıp ağır ağır sürüklemekle, Arnavutköyü, Kandilli, Rumelihisarı gibi akıntılı yerlerde “saçma”yla, ani atılınca yayılan değirmi ağla.

Uskumru kelimesi, yemekleri

Uskumru, Rumca *iskumrı*’den geliyor. Ona Fransızlar neceden türeme olduğu bilinmeyen *maquereau* adını verirler. Cemi olarak yazılanı, ısınmak için ateşe yaklaşınca baldırları kaplayan kırmızı lekelerdir. Kelimenin başka bir manası da –başlardan irak– muhabbet tellallığı eden veya muhabbethane işleten adam demektir. Eyne’s-sera mine’s-süreyya!

İnce ince kıyılmış soğanlı, maydonozlu piyazıyla ortaya konan ızgarası az mı nefestir? Kehlibar renginde tavasının sıcak sıcak sofraya gelişi ağızları sulandırmaz mı? Çok soğanlı, karabiberli, tarçınlı, papaz yahnisine gel de dayan. Ya dolması! Yapması pek güçtür, zahmetlidir derlerse de inanmayın. Kısaca tarif edelim:

Evvela uskumru mu, kolyoz mu, ona dikkat lazım. Kolyozun gözleri patlağımsı, karaları iri olur; göğsünde kılçığı bulunduğundan dolmaya asla ve kella gelmez. Uskumrudan şaşma.

Pek taze olacak, lodos balığı da olmayacak. Başından, kuyruğundan kılçığını çıtadak kır, avuçla hafif hafif ovalayarak bedenini yumuşat, boyun tarafından usulca-cık çeke çeke içini çıkar, yalnız derisi kalsın, doğranmış soğanı fıstık üzümle birlikte gayet yavaş ateşte, pembemsi kızart, çıkarılan etleri tuz, karabiber, tarçın, yeni-baharla karıştırıp sucuk hunisiyle içine, dik durması için de kafasına tık. İster una, ister irmiğe buladıktan sonra tavadaki zeytinyağına at, o kadar...

Kasnak, dival, sarma işleyen Samatyalı, Kumkapılı Ermeni duduları âlâsını yaptıklarından konaklara çağırılır, kolları sıvarlar, ev halkı gık deyinceye kadar doyardı. Kuyumcu Çarşısı'nda aşçı meşhur Mıgır'ın balık dolmalarına eş yoktur. Paşalar, beyler daireye giderken çarşıya dalar, dükkânda çifter çifter gövdeye indirir, yüksek mevkilileri ağalarını gönderip bir-iki düzine aldırırlardı. Sonraları yine Kuyumcu Çarşısı'nda şöhretlenen aşçı Bursalı Karabet'inkiler de yabana atılmazsa da nerede berikindeki çire-desti-i maharet. 20-25 yıl evvel, her akşam Köprü'nün Kadıköy İskelesi'ne dikilen ahbarın dolmaları da hiç fena değildi ya...

Eski tabip beylerin balık hakkında fikirleri

Şu mütalaalar yürütülürdü:

“Esmak (balıklar) envainın ekli, ilm-i vezaifü'l-azaya

(*physiologie*) nazaran fevaid-i adide temin eyler. Derceng-i evvel dimağın neşvünemasına hadimdir; mesail-i fikriye ve zihniyede bulunanlara bir gıda-yı giranbahadır. Bir nevi fosforlu yağı havi olduklarından gerek beyne'l-halk gerek beyne'l-etibba münebbih-i bah (yani cinsî münasebet arzusunu artırıcı) oluşu müsellemler ve muhakkaktır. Hazım noktânazarından pullu balıklar daha ağır, pulsuzlar daha hafif addediliyor. Gümüş, kalkan, pisi, dil gibiler pulsuz nevilerinden sayılır. Etleri beyaz, yumuşak, mide ve eması zayıflara şayan-ı tavsiye iseler de kaviyü'l-bün-yeler için diğerleri raddesinde havass-ı gıdaiyeden mahrumdurlar. Dişi balıkların kolay hazmedildiğine emin olun; erkek balıkların da anifen (demincek) arz ettiğim fosforlu madde sebebiyle taamlarının lezizliğine ve makbuliyetine şüphe buyurmayın!"

Balık, ziyade miktarda albümini, jelatini, suyu muhtevidir. Fevaid-i mugaddiyesi na-kâfi idiğünden et, tavuk, yumurta kadar vücudun beslenmesine hizmet etmez. Hayvan-ı mezkûrenin ızgarasına pek ilişmeyelim fakat tavası, pilakisi, hele dolması fevkalhad batidir. Ezkaza tenavüle kalkışıldı mı bir-iki lokmacık kâfidir, akabinde sani-i fahmiyet-i sodayı (bikarbonat dö sud'u) unutmamak şartıyla...

Uskumru Yani

Vaktiyle Tulumbacı Kemal denilen, gençliğini Galata'da geçirmiş, oraların ıcığını cıcığını yakından tanımış, emektar tuluat aktörü Kemal Baba anlatmıştı:

Uskumru Yani, deniz korsanlarından, ipten kazıktan kurtulma bir haydut, Galata'da sayılı fırtınalardanmış. 303 veya 304 yılında Karaköy'den Tophane'ye giden tramvay caddesindeki Amerika Tiyatrosu'nda kantocu-luğa başlayan Küçük Amelya'ya gönül kaptırmış. Belalı, balta, genç kokana ise yine o tiyatroda kapı yoldaşı, deli-

kanlı Todori'ye tutkun; sevişmedeler, baş göz olacaklar amma heriften ödleri kopuyor.

Yani, bir gece avanesiyle beraber kayığa binip Kumkapı açıklarına çıkmış. Bir yelken gemisini basıp içindekileri öldürmüşler, varı yoğu aşırılmışlar. Yelkenlinin miçosu (miço küçük gemiciye de denir, meyhaneci çırağına da), halatların altına gizlenip canını kurtarmış; kurtulunca da zaptiyeeye koşup keyfiyeti anlatarak haydutların şekillerini tarif etmiş.

Çok geçmeden hepsini yakalamışlar, elebaşıları bir türlü ele geçmiyor. Büyükhendek'te bir eve saklanmış, civardaki bakkal da usulcacık fıslamışmış. Azılı, bunu duyunca, fırlar fırlamaz dükkâna dalıp, "Benim burada olduğumu bu dilinle mi söyledin?" diyerek zavallı bakkalın dilini ortasından ikiye bölmez mi?

Bunun üzerine takibat daha şiddetlenmiş, Voyvoda Karakolu hafiyelerinden Küçük Hüseyin, Galata'yı dola-narak, "Uskumru'yu kim vurursa ceza görmeyecek, hükümetten şu kadar da ihsan alacak!" diye bıçkınların ku-lağını bükmüş.

O sıralar Yani yine bir gece işe çıkıyor. Geç vakit kayıkta uyku kestirirken hempalarından biri alnına kurburu sıkıp canını cehenneme yolluyor. Kubur, namlusu geniş ağızlı, içine barutla çivi, demir kurşun cam parçaları doldurulan battal bir tabancadır. İşte bundan sonra Küçük Amelya ile Todori evlenebilmişler, birbirine kavuşmuşlar. İkisi de Kel Hasan'ın kumpanyasında yıllarca kantoya, düetoya, oyuna çıkıp durdular.

Akşam, 9 Şubat 1947,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Sardalya - Ateşbalığı

Haziran ve temmuz ayları avının tam zamanıdır. İstanbul'da bu mevsimde bolların fakat Rabb'in hikmetinden sual olunmaz, şu günlerde balıkçı dükkânlarında, gezicilerde az bulunuyor ve hayli pahalı. Yalnız her ke-seye elverişli olmasından değil, lezzetten yana da üstünlüğünden mercan, barbunya, tekir, kırlangıç gibi kibar balıklardan daha fazla sevilir, sık sık yenirdi.

Sardalya, küçük boyuna bosuna rağmen şekilce şişirindir. Tombalak ve yumuşak vücudunda ipincecik pullar, içinde tüy gibi kılçık, üstü zümrüt yeşiliyle hare hare, yanları gümüştenmiş gibi pırıl pırıl, karın bembeyaz, nazik, çıtkırıldım bir mahlukçağıdır.

Örselemek değil, dokunmaya bile gelmez. Balıkçılar ağdan çıkarırken, öbür balıklar gibi kayıklara hoyratçasına yığmazlar, sepetlere usulcacık boşaltırlar. Şayet örseler, ellerlerse eziliverip hiçbirinden hayır kalmıyor, gözü açık müşteri böylesini katiyen almıyor, kıymeti düştükçe düşüp fıkara harcı olup gidiyor.

Sardalya adını İtalyancası *sardilla*'dan almışız. Almanlar gene oradan alıp, yalnız sonundaki harfi değiştirerek *sardelle* şekline sokmuşlar. Fransız dilindeki *sardine*, Araplardaki *serdin*, Latince ve eski Rumca *sardine*'den geliyor.

Vaktiyle, okuryazar geçinen ukalalar sardele¹ deyip durur, etraftakilere boyuna ihtarda bulunurlardı:

"Kütüb-i diniye ve ilmiyenin başında 'Bismelenin, hamdelenin, salvelenin zikir ü beyanından fariğ oldukta ey hitaba salih olan cemaat-i müslimin!' deyu bir iftitah mevcuttur ya! İşte onlardaki "hamdele ve salvele" vezni

1. Hatta Ş. Sami Bey merhum, Fransızca-Türkçe Kamus'unda *sardine*'in karşılığını böyle gösterir. (Yazarın notu)

üzere telaffuz edin şu frenciyü'l-asıl kelimeyi! Nihayetindeki ya'yı nereden çıkarıyorsunuz? "Ya" lahikası, Avusturya, İspanya ve helümme cerra misillü esma-i düvele ilhak edilir. Hin-i zikirde iltibası mucip oluyor, Sardunya devleti sabıkasını hatırlatıyor. Mahi-i mezkûru (yani mezkûr balık) kraliyet midir a efendim?"

Sardalya tuzlanıp fiçılara bastırıldıktan, konservesi hazırlanıp kutulara konduktan sonraki adıdır. Izgarası yapılacak olana ateş balığı denir.

Sebebi, geceleyin denizde ateş yakılarak tutulması. Zira ışığı görünce hemen oraya üşüşmededirler. Bu işe mahsus, ateş balığı kayığı denilen hafif kayıkların arkalarına demirden kafesler veya tenekeden kaplar takılıyor; içlerinde funda, çalı çırpı yakılıyor, voli çevirince ağlar balıkla doluyor.

Bizim çocukluğumuzda yaz geceleri Kalamış Koyu, Fenerbahçe, Çiftehavuzlar, Adalar açıklarında kırmızı kırmızı parıltılar görülür, kayıklar kıyıya yaklaşıp da ateş karadaymış gibi gözükürken hanım nineler hemen tuttururlardı:

"Kuzum çocuklar, takvime bakın; Hıristiyanların ateş gecesi¹ galiba... Gidip karşıdan seyretmesi pek hoştur, eğlencelidir amma yürek oynatıcıdır da. Dilber dilber kokonalar, civan civan kızlar ateşin üstünden hop hop atarlarken, fistanlarının eteği ha tutuştu ha tutuşacak, diri diri yanacaklar diye insan heyecandan tıkanmak raddelerine gelir!"

Gel zaman git zaman, Marmara'da, bu kızıl parıltılar yerine beyaz, mavimtırakları peyda olmaya başladı.

1. Takvimler bu geceyi Rumi Haziran'ın 23'üne rastlatırlardı. (Yazarın notu)

Meşrutiyet'ten birkaç yıl önce İstanbul'da lüks lambaları çok moda olmuştu. Buhar haline gelmiş petrolle yanan, memeli ve keseli şu mahut lambalar. Büyük konakların, köşkların, yalılarının bahçelerinde; tiyatro, gazino, kıraathane gibi umumi yerlerde; mağazalarda, dükkânlarda hep o kullanılırdı. Ateş balığı avına çıkan balıkçılar da işin kolayını bulmuş, kayıklarına birer tane lüks asarak funda ve çalı çırpı yakmak zahmetinden kurtulmuşlardı.

Bu usul hâlâ devam edegeliyor. Evvelki sene Anadolu yakasında, misafir bulduğum evin balkonundan denize bakarken o mavimsi ışıklardan birçoğu gözüme ilişti, geçmiş günler hayalimde canlandı. Ateşin yerine mahut geçtiğine göre hayvancıkların eski adını değiştirmek, bunlara "lüks balığı" demek daha muvafık ve fiyakalı olsa gerek.

İstavrit de bir nevi ateş balığı sayılır. Evvel ve ahir Boğaziçi'nin yalı kıyılarında, fenerli fenersiz mum yakarak, kamuşla ve "sıyırtma" denilen tarzla istavrit tutanlar, gece serinliğinde avuna avuna, çabucak koca kovayı dolduranlar çoktu.

Hep biliriz ya, ateş balığının, hele asma yaprağına da sarılırsa ızgarası son derece leziz olur.

Kuzular, dolmalar, helvalarla gidilen, akşama kadar kalınıp mehtapta dönülen yerlerin en evvel sulak olmasına bakılır, havadarlığı, manzaralılığı aranmazdı. Yeter ki kaynak burunun dibinde olsun, bardağı doldurup doldurup buz gibi dikince abıhayat gibi yarasın. Yolun uzunluğuna, sırık arabasının sarsıntısına, güneşten kavruluşa aldırış edilmez, Taşdelen'in, Kayışdağı'nın, Tomrukağası'nın, Karakulak'ın, Sular'ın yolu tutulur.

Hararet verip çok su içirtsin diye fiçı sardalyaları, tuzlu peynirler, alafranga turşular, orada yapılacak bol sarmısaklı cacığın yoğurdu da beraberde...

Sabahleyin, tam arabaya binilirken, bir bağırtı ortalığı çınlatır:

“Aaateş balığı!”

Satıcı, o gece tutulanlardan sekiz-on okkasını başındaki tablaya doldurmuş, yampiri yampiri sekiyor. İçler yanardı. Zira gel de al. Yukarıda dedik ya, mahlukçuklar nazik, çıtkırıldım. Aşılacak yolun yarısının yarısına varmadan ezilip bulamaca mı dönsünler?

Ateş balığının yüzü suyu hürmetine Çiftehavuzlar, Bol Bedros (şimdiki Şaşkın Bakkal), Beykoz Çayırı, Baltalimanı Çayırı gibi kaynaksız, pınarsız velakin denize yakın yerlere yemekle gidilir, balıkçılara seslenip getirtilir, daha pişerken ızgaranın üstünde kapışılırdı.

Malum ya, kılçıkları tüy gibidir, yerken çıkarmayanlar da vardır, dişler arasında çıtırdamaz bile. Kılçığı yüzünden ağzına koymayanı da bilirim. Mesela büyükanne-min sütkardeşi, Kadıköyü’nde meşhur yorgancı ve eski kurt Kâmil Efendi’nin karısı Hürmüz Hanım, “Değil yemek, tadına bak diye önüme koca akçeler koysalar itip geçerim. Kılçığı, tıpkı kırkayağın eşi. Çıkarması imkânsız, sıyırmaya kalkışsan mübareğin etleri, ketentohumu lapası gibi parmaklara vıcık vıcık yapışıyor, adama tiksinti veriyor. Onunla büyüyecek, serpilip gelişecek değilim ya; beni alan almış, satan satmış. Yemediğim o olsun!” derdi.

Bir de, tanıdıklardan kalem kâtibi, keyif ehli, zendost bir bey vardı. Balık tutmaya meraklı mı meraklı. Her gece sabaha karşı evine gelir, kışın uskumru, yazın sardalya, güzün lüfer peşinde. Kaleminden çıktı mı, güya Karaköy’den sandala atlayıp Ahırkapı, Kız Kulesi, Moda açıklarında avlanmada. Doğrusuna gelince işi gücü zamparalıktı. Balıkpazarı’na uğrayıp yarım okka balık alır, geç vakitlere kadar Beyoğlu’nda keyfini sürerdi. Karısına, “Artık vazgeçeceğim bu sevdadan, balıktan kısmetim

yok vesselam! Bu gece de şuncağızları yakalayabildim!" diyerek getirdiklerini dayarmış.

Üstündeki başındaki buram buram lavanta kokusundan kadıncağız keyfiyete agâh amma neylesin ki kocasına âşık, ağzı dili bağlı.

Sardalya, Atlantik Okyanusu'nda, Baltık Denizi'nde, Akdeniz'de çok bulunurmuş. 500-600 metre derinlikte kışlarlar, martla ekim ayının arasında, çiftleşmek için kıyılara yaklaşırlarmış. Boyu 25 santimetreye kadar uzunları varmış. Yemleri tuzlu balık yumurtası, Akdeniz'de yemsiz de tutulabiliyorlar.

Tuzlanarak fiçılara bastırıldığı gibi konserveşi de yapılır. Konserveşini yapıştâ en iyi usul şuymuş: Önce hafif ateşte ve zeytinyağında börttürmek, sonra teneke kutulara koyup lehimleyerek bir saat kadar bain-marie kaynatmak.

Bizde öteden beri Gelibolu'nun fiçı sardalyası meşhurdur. Ötekiler de aynı denizin aynı cins balığı fakat Gelibolulular tuzlayıp bastırmakta ustalaşmışlar herhalde.

Eskiden kutu sardalyalarının yerlileri yok gibiydi. Büyük bakkallarda satılanlar, Avrupa metai, Règence, Delory, Kross, Amyot markalıları. Üç buçuk, beş otuz, altı kuruşa satılırlardı.

Akşam, 26 Haziran 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Çiroz

Nisan fazla yağışlı geçmediyse, havalar güneşli gittiyse mayıs girmeden önce ortalığa çıkar, bakkal dükkânlarına hevenk hevenk asılır. Gözüme ilişeli 10-15 gün

oluyor. Pahası beş kuruştan siftah etti, iki haftada bir kuruş inebildi. Çok da alsanız, çekişe çekişe pazarlık etseniz, “Çifti yedi buçuğa bile kurtarmaz,” diye dayatıyorlar.

“Çiroz” kelimesi Rumcadır. *Tsipos* şeklinde yazılmış. Çoğuna *çiri* diyorlar. Mart ve nisan aylarında etten, yağdan düşen uskumru balığının adıdır. Bizim sularımızdaki balıkların ekserisi bu dediğim aylarda yumurta dökükleri için zayıflarlar; tatları tuzları kalmaz, lezzetleri yavanlaşır. Uskumrunun da böylesine, “Artık çiroz olmuş, ağza konmaz,” diye geçeriz. Bundan dolayı zayıf, bir deri bir kemik kişiler hakkında “çiroza dönmüş” tabirini kullanıyoruz.

Çiroz öteden beri İzmit, Gemlik, Erdek körfezlerinin dalyanlarında yakalanan yahut ırıp¹ kayıklarıyla tutulan uskumrulardan yapılır.

Memleketin her tarafına, Akdeniz adalarına, hatta Yunanistan’a hep İstanbul’dan giderdi. En âlâsı ve meşhuru Darıca’nınkilerdi. Tanesi 20 paraya, ötekiler on para, beş para.

Çirozculuk zanaati Marmara kıyılarındaki kasabaların Rum halkına vergiydi. İstanbul Rumları da geri kalmaz. Yenikapı, Yedikule, Haliç Feneri, Edirnekapısı, Arnavutköyü, Yeniköy, Büyükdere gibi Rum yatağı semtlerin evlerindeki tahtaboşlara, pencerelere ipler gerer, asıp asıp kuruturlar. Kimininkinde 15-20 taneden fazla değil.

“Bu kadarcık çiroz neye yarar? İki-üç günde bitiverir, zahmetine değmez. En külüstür bakkallar da bile dolu!” diye şaşanlar olurdu.

1. Büyük bir balık ağı. Mecaz suretiyle: Hile, düzen, dolap manasına da gelir. Mesela, “Herif bir ırıp çevirerek mabeyinci filan beye çattı, saraya tutundu, ulâ rütbesiyle Cemiyet-i Rüşumiye azalığına kondu,” gibi laflar vaktiyle çok duyulurdu. (Yazarın notu)

Toprağı bol olsun, aile hekimimiz Miralay Corci Bey yazın Büyükdere’de oturur. Kalafat yerinde derli toplu bir yalısı, önünde dört tarafı kapalı, küçücük bir deniz hamamı vardı, bazen giderdik. Hiç unutmam, bir gün yine oranın yolunu tuttuk. 40 yıllık ahbaplardan, gayet zeki, hoş sohbet fakat gözleri uzağı pek seçemeyen Sıdika Hanım da yanımızda. Maltız Çarşısı’na gelince, deniz kenarındaki geniş arsada, balık ağları asmaya mahsus koca koca direklerin iplerinde on binlerce çiroz.

Hatun çırpınıyor:

“Burası donanmış ayol. Reayaların yortusu mu var, panayırı mı var? Yoksa bizim çocukluğumuzdaki Beni Zokzoklar gene mi geldiler de cambazlık yapacaklar? Oyun öğleden sonra başlar elbette; aman kaçırmayalım, gidip görelim, pek zevklidir!”

Beni Zokzoklar dediği, Cezayir’in, Tunus’un ak Arapları. Bir tarihte İstanbul’a gelmişler. 78-80 kişiden fazlaymışlar. Cambazlıklarına herkes hayran kalmış.

Çirozun nasıl yapıldığına gelince: Sıska uskumruların kafalarını aralayıp gırtlaktan bağırsakları çıkarıldıktan sonra bol suyla, daha muvafığı, denizde güzelce yıkanıyor. Kevgire alınıp tuzlanıyor. Kevgire alınmazsa tuz dışında kalıp içine geçmez, balığı bozar, kötü kötü korkutmuş. Ardından yayvan, uzun iki tahtanın arasına sırayla dizilip üstüne ağır taşlar konuyor. Üç gün el değdirmeden gölgede kalacak, suları tamamıyla akıp süzülecek. Süzülmediği takdirde o çirozlardan hayır yok, er geç kurtlanıyorlar. Nihayet üçü dördü bir arada, daha iyisi teker teker, kuyruklarından sicime bağlanıp çardağa, iplere asılıyor. Dört-beş gün, bilemedin bir hafta güneşte kaldı mı kurudular gitti, işleri de bitti. İndir aşağı topla...

Bir vakitler tecrübesine kalkışmış, bir daha tekrarlamamaya tövbeleri de etmiştik. Anlatayım: 1925 yılının

yazını Kefeli köyünde, mahut *Sabah* gazetesi sahibi Mihran'ın karısı Madam Katina'ya ait evde geçiriyoruz. Yalıyı İstanbul Defterdarlığı'nın Emlak-i Milliye kaleminden ayda 15 liraya kiralamıştık. Yüz adım ötemizde meşhur Dede Yusuf'un dalyanı var. Dalyan'da hadsiz hesapsız uskumru tutuluyor.

İş olacak sanki, çiroz yapmaya niyetlendik. Koca bir balıkçı sepeti dolusunu aldık. Usulü üzere bağırsakları çıkarıldı, yıkandı, tuzlandı, sicimlere bağlanarak arka bahçeye asıldı. Mütemediyen yokluyoruz, kurumaz da kurumaz, hepsi yamyaş, vıcık vıcık. Aradan hafta geçmeye kalmadan, evin içinde, dışında kokudan durulmuyor; sanki kazanda okkalarla marangoz tutkalı kaynatılıyor. Uzatmayalım, koku o derece arttı ki etrafta buram buram, burun direklerini kırmada. Nihayet hepsini denize döktük, "Kurtulduk Yarabbi, şükür," dedi.

Meğerse kevgire almadığımız, ağır taşlar altında gölgede üç gün bırakmadığımız için çirozlar o hale gelmişler.

Çiroz salatası nefis olur, iştah açar; yemek sofrasına, hele çilingir sofrasına pek yaraşır amma üslubuyla yapılmış.

Tereotuyla ince ince kıyılmış, bir kenarda hazır duruyor. Bir kısım zeytinyağı ile üç kısım sirkeden ibaret mahlul, şişede iyice çalkalanmış, ılınması için mangalın külüne sokulmuş bekliyor.

Çirozlar ızgara veya maşa üzerinde, hafif ateşte, kavrulmadan, katılaşımadan pişirilecek. Karınları kabarmaya yüz tuttu mu alınıp havanelinin sapıyla –yanlığına değil, dikliğine– güzelce dövülecek. Zarları soyulup, kılçıkları çıkarılıp, parçalara ayıra ayıra tabağa dizilir dizilmez hemen üzerine tereotu ve ılık yağla sirke. Zira şişedeki soğuk olursa kazık kesiliveriyorlar. Hiç değilse öylece yarım saat kalacak ki mesamatlarına işlesin, yumuşasınlar.

Her şeyin usul ve erkânına agâhlık davası güden, Serasker Kapısı'nda mümeyyiz, Etyemez'de oturur, eski kurtlardan Halim Efendi, "Çiroz salatasının en şahanesini mi istiyorsunuz? Mangal ızgara mızgarada katiyen olmaz. Kapaklı bir teneke kutu bulacaksın. Çirozları ıslattıktan sonra içine koyup kapağını sıkıca kapayacaksın; yarıya kadar su dolu tencere ocakta fıkır fıkır kaynarken kutuyu tencereye atacaksın (yani Frenklerin *bain-marie* dedikleri). Fazla bırakmaya gelmez, bir cigara içimi kâfi. Tıpkı havyar çeşnisi almazlarsa şu bıyıklarımı kazıtırım!" diyerek tariflere girişir, dinleyenler dudak büküp arkasından, "Söylediklerinin hepsi malayaniyat, davul örtüsü kabilinden!" deyip geçerlerdi.

Çiroza tereotu, yağ, sirke katmaktan hoşlanmayanlar da çoktur. Hatta Yahudiler arasında, ateşe göstermeden, çiy çiy yiyenlere de rastladık.

Konaklarda, evlerde pencere camları silen Davit adında, Balatlı biri vardı. Yüzü çiçekbozuğundan delik deşik, şalvarlı malvarlı, son derece şen, bir kol çengi. Yazlığa, kışlığa yeni göç ettiğimiz sıralar oğlu İzak'la beraber evimize gelir; türküler, oyunlar, türlü hokkabazlıklarla camları silerler. Karısı, baldızı, Hasköy Alyans İzrailit Mektebi'nde muallime kızı ve sürüyle çocukları bayramlarda sabah sabah bize düşerlerdi. Turfe meselesinden dolayı sofranın yemeklerine el sürmezler, önlerine peynir, zeytin, turşu gibi çerez getirilir, hepsini silip süpürür, sonra da ceplerinden çirozları çıkarıp çıkarıp yemiş gibi yerlerdi.

Çirozu ağzına koymayanları da gördük.

"Balığın çiyi, pişmemişi yenir mi? Lafını ederken bile mide çanağım tersine döndü, altüst oldu!" diye renkten renge girerlerken, "ööö!"leri, "öfff!"leri basarak, "Aman durun! Aklıma, gözümün önüne billur gibi pınarlar, çağlayanlar getireyim de kabaran safralarım yatışsın!" diyerek gözlerini yumar, enginlere dalarlardı.

Bu takım, ringa, likorinos, fiçı sardalyası, tütün balığı gibilerden de tiksindir, "Günaha girmeyeyim, Allah'ın mahlukları olduğuna, bizler için yaratıldıklarına amenna amma pişirmek gerek. Haydi tavuğu, hindiyi, buz gibi koyun etini çiy çiy yiyin de sizi göreyim!"i yapıştırdırlardı.

Balıkla süt yenmez kanaati kökleşmişti. Hakkında hadis bile bulunduğu söylenir; fakat sofrada cacık, yoğurt, mahallebi, sütlaç falan varken de çiroz salatasına çatal atılır, "Güneşin şiddetinden balıklığı kalmış mı artık? Nitekim insanın çirozunun da insanlığı kalmaz, ha kadavra ha onlar!" denirdi.

Akşam, 2 Haziran 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Balıkyağı

Gazetelerde bir ecza deposunun reklamı gözüme ilişti: 1949 mahsulü, Norveç malı, bilmem ne markalı, altın madalya kazanmış balıkyağı müesseseye gelmiş, müşterilerin emirlerine amadeymiş...

Vaktiyle balıkyağı İstanbul'da pek revaçtaydı. Belli başlı eczanelerin camekânında, *İkdam*, *Sabah*, *Tercüman-ı Hakikat* gibi yevmî gazetelerin, haftalık *Servet-i Fünun*'un, *Malumat*'ın arka sahifelerinde ilanı çıkar dururdu. Sırtına kocaman bir balık almış, balığın kuyruğu yere kadar uzanmış, kara takkeli, baldırı çıplak bir adam resmi.

Büyük ninelerimizin zamanında dahi armut sapı boyunlu, mumya sarısı benizli şiş karınlı, "izede" denilen sıska sıbyanlara zayıf, kansız, mecalsiz, ince hastalığa müpteladan beter gençlere balıkyağı içirirlermiş. Bizim çocukluğumuzda da nahifü'l-mizaçların başlıca ilacı

oydu. Bütün hekimler, zamanenin Lokmanları Doktor Zambako Paşa, Horasancıyan Efendi en önce hep onu tavsiye eder, Evliya Hüseyin Remzi Bey merhum bu nesenin bir “deva-yı küll” idüğünü dilinden düşürmez; nevazil geçiren, enflüenzadan kalkan, hatta mide humması atlatanlara bile boyuna onu salık verirdi.

Malum ya, yenir yutulur şey değildir. Bet bet kokar, mideye lök gibi yapışır, kolay kolay hazım olmaz. Öğleyin al, aradan saatler geçsin, akşam yemeğine otururken desturun geçir, yine ben buradayım der.

Evet, içilişi meseleydi; deveye hendek atlatmaktan zordu. Şu tedbirleri icap ettirirdi: Karın pek dolu olmayacak yani makarnaya, pilava, bunların tokmağı hoşafa kaşık atılmadan evvel, taamın ortasında bulunulacak. Sofrada önüne yarım limon veya turunç yahut portakal konacak; mahudu nuş eder etmez bunlar yalanacak. Ekşi, bazı kimselerde midayı büsbütün kaynattığından o gibiler kâkule, karanfil, kabuk tarçın hazır edecekler. Badireyi savınca avurda naneşekeri, akide, latilokum sokmak, bir parmak bergamatlı lohuka, kayısı reçeline, gül murabbasına yanaşmak zinhar caiz değil ha; zira tatlı zülbiye olsa safrayı kabartır, gaseyanı davet eder. Tuzlu hiç gerekmez; tuzlu badem, şam fıstığı, kaşar peyniri, hele çeşnisi aynıdır diye sardalya, çiroz, lakerda parçası filan ağza tıkmak kaş yapayım derken göz çıkarmaktan farksızdır.

Vaktaki balıkyağı çorba kaşığına doldurulurdu; sol elin iki parmağıyla burun kanatları sıkılıp gözler yumulu, besmele çekilip birden gövdeye indirilecek ve hazırlanılan bastırıcı şeyler imdada yetişecek. Dahası var: Hengâme sırasında aklına mütemadiyen has bahçeler, çayırar çimenler, şarıl şarıl akan sular getirmek şart. “Has bahçeyi kim gördü ki?” dersiniz, hiç değilse Uzunçayır’ı, Göksu’yu, Taşdelen’i, Karakulak’ı bilmeyen var mı?

El bebek gül bebek büyütölmüş kerime hanımlar, hafid beyler içinde ne cicimlere rastladık. Ahbaplardan Boğaziçili bir zatın haremi ile kızı Göztepe'ye bize gelir, semtleri uzak olduğundan gece yatısına kalırlardı. Sofrada annesi balıkyacağı şişesini önüne koyunca küçükhanımın o anda tutarağı tutar; hatun üzerine tebelleş, okşaya okşaya yanaklarını öperek, hatta ellerine eteklerine vararak, "Haydi yavrucağım, şuncağızı yutuver de kurtul"larla yalvarır yakarır; zümbölbebek tohumu baygınlıklara aygınlıklara uğrar; yüzüne kolonyalar serpilir, burnuna lokman ruhları koklatılır, nihayet kale fetholunurdu.

Yine tanıdıklardan birinin enikonu kabaca, on üç-on dört yaşındaki oğlu her yemekte ortalıktan sırta kadem basar; arayıp tararlar, bazen fıstık ağacının tepesinde, bazen kuyunun içinde bulurlar.

"Sen hünkâr çavuşusun a çocuk, şevketlimiz yarın öbür gün mülazımlığına ve yaverliğine ferman buyuracak. Asker kısmı cesur olur ayol!" diye oğlanı avutur, balıkyacağını içirirlerdi.

Görücüye çıkmış cılız, etsiz butsuz tazelerin karşısında görücülerin birbirleriyle fiskosları ömürdü:

"Kızcağızın bir deri bir kemik haline içim sızladı. Zavallı balıkyacağı içse bari!"

Tombalaklar hakkında da fısıltılar:

"Bu tazeyi bıldır Kâni'nin dükkânında görmüştüm, hayalifenerdi. Şişelerle balıkyacağı devire devire semirmiş galiba!"

Yalan mı, o sayede semirenler çok. Eski emektarlarından Feryal Bacı'nın son derece çehre ve vücut züğürdü, boynu boydan boya sıracalı kızı hiç tiksınmeden, yüz buruşturmada, sanki bozaymış gibi lıkır lıkır balıkyacağı içerdi. Akıbet öyle bir topladı, şişmanladı ki şaşakaldık. "Bir dirhem et bin ayıp örter" meseli malum. Çehresi de

öyle bir güzelleşti ki çabucak kısmeti çıkıp rabıtalı bir kocaya vardı.

Eski balıkyağlarının en ekstrası üç köşeli şişelerdeki Hogg markasını taşıyandı. Balıkyağı içemeyenler The Economic Cooperative Society bakkaliye mağazalarında satılan İngiliz mamulatı Kepler'in kavanozda, süzölmüş bal kıvamında, koyu malt hülâsasını çay kaşığıyla her öğünde yerler, bunların da hazmını batı bulanlar Fransa menşeli Dejardin'in bira hülâsasına Kina Laroche, Vin de Viala, eczacı Ethem Pertev'in Pertev şurubuna yaslanırlardı.

Balıkyağı, Morina balığının karaciğerinden çıkarılmaktadır ve hassalılığı mücerreptir, mukavviliğine, zafiyete, bilhassa kemik hastalıklarına nafiliğine diyecek yok. Derununda çok miktarda A ve B vitamini de mevcuttur.

Morina bir buçuk metreye kadar boylanır gayet aç gözlü, doymak bilmez bir mahlukmuş. Şimal denizlerinde, Terre-Neuve ile İzlanda adası arasında derinlerde yaşar; kışın sıcak su cereyanları yakınına sokulur, yazın yukarılara yükselir; kafilâ kafilâ gezer, dişilerinden her biri senede dokuz buçuk milyon yumurta yaparlarmış.

Mayıs ayından itibaren sayd ediliyorlar. Kutup havâlisi halkının başlıca gıdasını teşkil ediyor. Eti taze veya tuzlu olarak yeniyor. Morina yağı ince kürk derilerinin tabaklanması da kullanılırmış.

Akşam, 14 Aralık 1949,
"Bugünden, Dünden" dizisinden

Istakoz

Ağa Camisi ile Taksim arasındaki iki lokantanın, ikisi de içki içilen, meze satılan yerin vitrinlerinden bugünlerde hiç eksik olmuyor. Göz iliştirip geçiyor, yoluma devam ediyorum. Alıcısı değilim ki kaçta olduğunu sorup öğreneyim. Herhalde çok kimsenin harcı olmadığı muhakkak. Eskiden de öyleydi ya...

Elimdeki, 44 yıl evvel basılmış bir hekim kitabına göre, yenecek şeyler içinde hazmı en uzun süren oymuş. Cetvel, bir saatte hazmolan pilavla başlıyor, üç saat 20 dakika ile 26'lığı salçalı ıstiridyeye, üç buçuk saatle de 27. ve sonunculuğu ıstakoz kazanıyor. Bugün rekor gene onda mı yoksa başkasına kırdırdı mı orasını bilmem.

Öteden beri sahil şehirleri halkı, içki kullananların hemen hepsi deniz mahluklarını yemeye düşkündürler. Bu düşkünlüğü o dereceye vardırmışlar bulunurdu ki, "Denizden babam çıksa yerim!" derler, yalnız balığın her türlüşünü yemekle kalmayıp ıstakozu, yengeci, tekeyi, mezelerin en başı, en üstünü sayarlardı.

Istakoz kelimesinin aslı Rumca *astakos*'tur. Araplar *siretan-i bahri* diyorlar. Fransızlar *hemard*'ı, Almanlar *hummer*'i İskandinav dilindeki *humarr*'dan almışlar.

Zooloji bakımından, kabuklu hayvanların on ayaklı (*décapodes*) nevindenmiş. Bu ayaklarda öndeki ikisi kocaman ve makaslıdır. Cinslerini ikiye ayırıyorlar: Avrupa'ninkiler, Amerika'ninkiler. Avrupa'ya mal edilenler nihayet 35-40 santim boyunda yeşilimtırak mavi renkteymişler. Amerika'da bulunanlar ötekilerin iki misli büyüklükte, boz renkli olurlarmış.

Bizim "küçük ıstakoz" dediğimiz, Frenklerin *écrevisse*, Almanların *krebs* dedikleri, yine kabuklu, on ayaklı, makaslı bir cins daha var ki tatlı suda yaşarlar; akar derelerin sığ yerlerinde bulunurlar, dişileri yumurtalarını karınları-

nın altında saklar, kasım ayında yumurta dökerlermiş. Avrupa'da *teraze*, bizde kepçe denilen, küçük ve değirmi ağlarla tutuluyorlar; ışığa üşüşükleri için geceleyin de meşale yakılarak avlanıyorlar. Ağın ortasına et parçası veya bir ölü balık bağlanır, bu yemin üzerine, hayvanın iştahını arttırmak için terebentin esansı yahut lavanta otu yağı sürülürmüş.

Bir de "makassız ıstakoz" adı verilen, aynı cinsten, kabuklu ve on ayaklıların öbürlerinden farkı, makassız oluşları; etlerinin daha körpe ve hafifliği. Bunlar Akdeniz'de çok bulunur, boyları 60 santime kadar varırmış.

Eskiler derlerdi ki:

"İstakozun İstanbul'da en fazla çıktığı zamanı, asıl yenecek mevsimi haziran, temmuz, ağustos ve eylül aylarıdır. Mahlukçağız akıntılı, çalkantılı sularda durmaz. Durgun, temiz, berrak sularda, taşlı ve kumlu köşelerde barınır. En âlâları Boğaziçi'nin Büyükdere, Tarabya, Rumelihisarı, Anadoluhisarı'nın Hamamönü taraflarında; Bakırköyü'nün eski vapur iskelesi ilerlerinde, Maltepe ve Adalar açıklarında bulunur ve tutulur.

Tutuluşunun yolunu da anlatırlardı:

"Kaz çobanlığının bile usul ve erkânı var. Avının birkaç çeşidi mevcutsa da, Adalar'la Anadolu yakası arasında oltaya bile kapıldıkları vakiyse de en doğrusu ve kestirmesi ona mahsus sepetten şaşmamaktır. İçine ufak bir et parçası takılır, hava kararırken denize bırakılır. Güneş doğduktan bir müddet sonra sepeti çek, çantada kekligi yakala...

Velakin alt tarafına girişirlerdi:

"Şundan bundan ıstakoz mu alacaksın? Der-cengi evvel canlı olması şarttır, cansız bir para etmez. Bayatı sıhhate muzırdır. Adamı bir-iki gün hasta etmekle kalsa ne nimet; haftalarca yatağa serer. Hele fazla bayatı semm-i

katldır, yiyei öbür dünyaya götürür. Der-ceng-i sani, iriliğine değil, ağırlığına bakacaksın. Kaynar suya atmadan önce ayaklarını sicimle gövdesine bağlamayı unutmamalı, suya tuzu haddinden ziyade atmamalı, zira şap gibi yapmakta mana yok. Altındaki ateş pek harlı olmayacak, karar olacak. Pancar gibi kızarmasıyla iş bitmez. Etleri serttir, beş-on taşım kaynamak ona mısın demez. En aşağı bir nargile içimi zaman geçmeli ki hakkıyla pişsin... Ondan sonracığıma çıkar tencereden mübareği, serin bir gölgeye bırak. Sıcak, hatta ılıkken ağza koymaya çekinmelidir ha; mideye lökün gibi yapışması hazırdır. Niha yet tamamıyla soğudu mu, kaskatı kabuklarından ayıklanıp lapik lapik etlerini tabağa alırsın. İster zeytinyağıyla limon, ister Frenkkâri domatesli, beyaz şaraplı salçayı, ister mayonezi üzerine dökersin. İmam suyunu da önüne koydun mu gel keyfim gel!

Büyük bakkallarda ıstakozun Avrupa metayı konserveleeri satılırdı. Kross ve Blackwall markalıların küçük kutuları 7,10, ezmeleri 3,10 kuruş, daha yüksek kalitelere Mroton ve Arı Kovanı markalılar 13, küçük kutuları üç kuruşaydı.

Yerlilerden hiç alan olmaz, Beyoğlu'ndaki yabancıların, paralı tatlı su Frenklerinin işine yarardı.

Hırıstaki Pasajı'ndaki (şimdiki Sait Paşa Geçidi) mahut beş kuruş tabldot lokantada bir garson vardı. Karabıyıklı, 35'lik, pişkin, çene kavafı bir Rum. Summer Palas'ta, Santral, Yani birahanelerinde hayli bulunduktan sonra Mısır'ı, Amerika'yı, Japonya'yı, hatta Çin'i boylayıp yıllarca kalmış. Tekrar İstanbul'a gelip attan inip eşeğe binme kabilinden, Pereas'ın bu züğürt lokantasına kapılanmış. Tam 12 dile aşına, hepsini galdır guldur konuşmada. O söylerdi:

"Buradaki en namlı lokanta ve gaziolar ıstakoz diye

hep iskorpit balığını yuttururlarmış. Mesela hovarda bir müşteri sökün etmiş. Listenin rakamlar hanesine hiç bakmadan ısmarlayıp duruyor, boyuna da parlatıyor. “Paşam, ekstra ekstra ıstakozumuz da var,” diyerek göstermelik sakladıkları canlısını önüne getirdiler mi herif teşne. Tencerede kaynıyor diye vakit geçirir, kafayı iyice dumanlaması beklenir, salçayla veya mayonezle donanmış iskorpit etlerini çenesine dayar, enayi boğarlarmış. Malum ya bu balık sürümsüz ve ucuz. Bedava versen alan olmaz, zira çarpma tehlikesi var; zehirli kılçıklarının ayıklanması güç, başkasına ayıklatmak külfetli. Çorba nefisse de erbabı, rağbetlisi az.

Yazları Çiftehavuzlar’ın aşağısında, Operatör Cemil Paşa Bahçesi’nin sağındaki deniz kıyısında manifaturacı Şişman Yanko’nun hususi bir balık kayığı dururdu. İçinde aylıklı iki Rum balıkçı her gece Marmara’ya açılırlar, sabahleyin dönerek sepet sepet mercan, pisi, barbunya, tekir, kırlangıç gibi balıkları; ıstakozları, yengeçleri, tekelere çorbacılarının Selami Çeşmesi’ndeki köşküne taşırlar, civarlılardan isteyene de gizlice satarlar...

Lafı laf açıyor, gelgelelim aynen olmuş bir vakaya:

Büyükbabam Halep’te. Ora eşrafından paşa, beyefendi payeli birçok kimselerle ahbap. Bir mektubunda, bu zatlardan birinin oğlunun İstanbul’u görmeye geleceğini, Göztepe’de bizi de yoklayacağını, bir-iki gece alıkoymamızı, seyir yerlerine, tiyatroya filan götürmemizi yazıyordu.

Mahdum bey buyurdu. Benden beş-altı yaş büyük, 25’inde, teşrifatça miralaylıkla (şimdiki albaylık) at başı beraber gelen mütemayiz rütbesinde, yakasında üçüncü Osmani nişanının rozeti bulunan bir genç.

Türkçeyi ayınları çatlata çatlata konuşuyor. Her cümlede vallahilazim, billahilkerimleri savuruyor. Fransızcaya vâkıf, İngilizcesi mükemmel. Antep’teki İngiliz

kolejinde¹ tahsil etmiş. Uzatmayalım, laf arasında, bilmem nereden ıstakozdan açıldı. Kişizade İngilizce adı *lobster salad*'ın centilmenlerce pek mergup bir taam idüğüne bile agâh.

“Delikanlı apaçık dokunduruyor, aman aldıralım!” dedik. Sabahleyin erkenden Şişman Yanko'nun balıkçılarına adam koşturduk. Getirilen ıstakozu dipdiri görür görmez misafir beyde bet beniz kül. Fenalaştıkça fenalaşmada, handiyse şarkadak düşüp bayılacak.

Umacıyı derhal göz önünden uzaklaştırdık amma berikinde bir hıçkırık, bir hıçkırık ki sormayın. Tutmaya çalışıyor, ter döküyor, sanki gırtlığına latilokum yapışmışçasına böğürür gibi sesler çıkarıyor, gene hıçkırık devamda.

Tıpta varmış. Fazla korku, heyecan bazılarını bu hale sokarmış. Nitekim tanıdıklardan bir hatun bilirim, mumla tahtakurusu toplarken cibinlik tutuşuverdiği için korkudan bu derde uğramıştı. Doktor Pepo Akşiot'e aylarca elektrik tedavisi yaptırmış, gene tamamıyla kurtulamamıştı.

Tarihçi Ahmet Refik'in Büyükada'daki evinde, İbrahim Çallı'nın yaptığı büyük bir portresi açıldı. Merhumu, çilingir sofrasında, önünde bir ıstakoz ve nadide mezeler, gözleri süzük, çakırkeyif halde gösterirdi. Rahmetli, “Allah razı olsun ressam dostumdan. Sayesinde ıstakozu resimde olsun yiyoruz ya!” diye şakalaşırdı. Üstadı pek sevdiğine şu beyti de şahittir:

1. Salname-i Nezaret-i Maarif-i Umumiye'nin 1317'de çıkan ikinci baskısı, 1130. sahifesinde bu kolejin 1298'de açıldığını, 1308'de resmî ruhsatname aldığını, Mister Flor'un idaresinde olduğunu, 173 erkek talebesi bulunduğunu kaydeder. (Yazarın notu)

Birbirinden bıkmayan varsa iki yarı şefik
Çallı İbrahim Efendi'yle Hoca Ahmet Refik

Sarışın, kanlı canlı, kıpkırmızı yüzlülere istakoz; böy-
lelerin ufak yapıllarına teke, karides lakabı takılırdı. Öf-
kelenip, sıkılıp veya utanıp kızaran bozaranlara “kaynar
sudan çıkmış istakoz gibi” tabirini, eskidenki gibi hâlâ kul-
lananlar var.

Akşam, 3 Temmuz 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

V. BÖLÜM

SEBZELER

Marul

Eski ağza yeni taam, bu yıl da marula eriştik, hele şükür. Pazaryerindeki sergiciler; teskereye, küfeye doldurup sokaklarda dolaşanlar avazlara başladı:

“Yedikuleeee!”

Malum ya, yeneceklerden bazıları vardır ki satıcıları asıl adlarını hiç ağza almaz, yurtlarının adını bar bar bağırırlar. Birkaç hafta önceye kadar, “Amasyaaa! Dörtüööol!” sesleri ortalığı çınlatıyordu. Beş-on gün geçince: “Arnavutköyü’nün! Sapanca’nın!” Bir-iki ay sonra da, “Tekirdaaağ! Kırkağaaaç!” bağırıtları kulakları uğuldatacak.

Badem lafı eskiden yoktu, yeni çıktı. Dört heceli olan salatalık dile uzun mu geliyor yahut hıyar ismi keş, hımbıl kişilerden gayrisine layık mı görülmüyor nedir? Hoşsohbet bir ahbap geçen sene demişti ki:

“Ayol salatalığın da adı değişmiş, badem olmuş da haberimiz yok. Bir türlü alışamadım. Taze bademe bayılırım. Geçicilerin sesini duyar duymaz kendimi pencereye, kapıya dar atıyorum; bir de bakıyorum ki herif kol gibi hıyarlar satıyor!”

Marul kelimesi Türkçe mi Arapça mı Acemce mi yoksa Rumların *maruli* deyişlerinden Rumcadan mı yanaşma, öğrenebilene aşk olsun. Eski lügat kitapları “m’eruz” yani “Cin tayfasının hükmüne müptela olan *âdem*”den sonra “Messedici, elle dokunucu” manasındaki “mass”a atlıyor. Yenilerden bir-iki lügat ise birbirine benzer şekilde tarif ederek, “Çiğ yenen ve salatası dahi yapılan maruf yeşillik” deyip kısa kesiyorlar.

Rahmetli büyük teyzemiz gençlik günlerini masal gibi anlatırken o vaktin meşhur bir türküsünü de araya katardı. Yalnız bir mısracığı aklımda kalmış:

Kokona maryola, küçücük onbaşı

Kırım Harbi’nde (1854-1855) müttefik Fransız, İngiliz ve Piyemonte askerleri İstanbul’a gelmişler ya; *disdonc*’u persenk edindikleri için Fransızlara bizim halk didonlar dermiş.

Bunların bir kısmı Çengelköyü’nde, sonraları Kuleli İdadisi’nin bulunduğu binaya yerleşmişler. Bu didonlardan tüysüz tüssüz bir onbaşı civarda bostan işleten Rum bahçıvanın gayet dilber kızına gönül kaptırmış. Fakat haspa yamanlardan; önüne gelene fındıkçılıkta, Çengelköyü’nün bütün erkeklerini yakıp kavurmada.

Uzatmayalım, köskörpe onbaşıyla beraber ortalıktan yok oluyor, nereye kaçtıkları anlaşılmıyor. İşte bahsi geçen türkü bunların üzerine çıkarılıyor.

Kokona kıvrıcık saçlı, tombul olduğu, marul da sattığı için herkes “maryola” kelimesini maruldan yakıştırma sanmışlar. Halbuki dilimize İtalyancadan girdiği, hilekâr manasına geldiği muhakkaktır. Hatta Bay Alaaddin Gövsa biraderimiz *Talebe Lügati*’nde marulu öylece kaydetmektedir.

Fransızcada marulun adı yok. Yeşil salataya *laitue*, marula *Romen letüsü* diyorlar. Sırası düşmüşken Fransızlardaki *Laitues de Dioclétien* tabirinin nereden türediğini de ilave edelim:

Üçüncü asır sonlarında Roma İmparatorluğu tahtında iki imparator varmış. Şark diyarlarına Diocletianus karışıyor, garptekileri de gayet güçlü kuvvetliliğinden Herkül diye anılan, Hristiyanları türlü işkencelerle ezen Maximianus idare ediyor.

Bunlardan ilki 305'te hükümdarlıktan vazgeçip Dalmaçya'da Salonne adlı sarayına çekildikten sonra bahçeyle meşgul olmaya başlamış. Günün birinde eski ortağı çıkagelip gene tahta oturmasını ısrarla rica edince demiş ki:

"Rahatımı bozma. Şurada yetiştirdiğim enfes marulları göreceksin o ağır yükü tekrar yüklenmeye beni zorlamazsın!"

Yukarıdaki tabir tembel, bezgin devlet adamları hakkında kullanılır olmuştur.

Marul oldum olasıya Yedikule diye satılırdı. Zira ora bostanlarının namlı: kıvırcık, göbekli, yağlı. Davutpaşa İskelesi, Etyemez gibi semtlerin sahil surları bitişiğindeki, şehir içindeki, kara surları dışındaki bostanlarda da âlâsı yok değil fakat illaki Yedikule'ninkiler.

"Mayısta atlar bile çayıra salınıyor, insanların yeşilliği de maruldur. İçi sürer, bağırsakları temizler, kanı aşağı çeker, damarları yağlar, dikiş makinesine bile yağ konmazsa işlemiyor!" denirdi.

Beş paraya, on paraya ortalıkta ibadullah, irilikte üçdört okkalık lahanayla omuz öpüşeni 20 paraya. Fakat keyiflisi, tadına doyumazı yerinde yemektir.

Yedikule boylanır. Art arda kaç tane bostan, hepsi insanla ıskarça; bir yanda kadınlar, öbür yanda erkekler. Kilim götürmeye üşenenler bahçivana kuruşu verip hasır getirtir, üstüne serilir. Yanaşmalar, tarlalarından kesip kesip marulları taşır, tuzu da cabasına. At çeviren koca bostan dolabından çağlayan misali, buz gibi sular akma-da. Ocaklara dağılan hazineciğe daldır daldır yıka, kemal-i iştah ve safayla ye, yağ bal olup gitti.

İkindiyi pek geciktirmeden pılıyı pırtıyı toplamak şarttı. Bir taraftan çingar çıkıvermesi ihtimali var. Çünkü külhanbeyi takımı da orada, çakıştıran çakıştırana.

Anlata anlata bitiremezlerdi: Yedikule'deki "Leylek Yuvası" denilen bostanda, Onikiler'in bakiyeleriyle yorgancı esnafları, karşıdan karşıya çalım, afi kesiş filan derken saldırmalar, gaddarelerle birbirlerine girişmişler. Kan gövdeyi götürmüş, yorgancılardan Kara Mehmet meşhur kabadayı ve tulumba reisi Kör Süleyman'ın burnunu kökünden biçip öteye fırlatıvermiş.

Mikrop modası çıktıktan sonra, hele bir tarihte –galiba 1901 veya 1902'de– bağırsak tifosu pek fazlaştığı sıralar, gazeteler salata, turp gibi şeylerin kaynar suya batırılmasını tavsiye edip durmuşlar, bütün bu öğütler bir kulaktan girip bir kulaktan çıkmıştı.

Beterin beterine de aldırış eden yok. 1864'teki büyük kolera İstanbul'u matemhaneye çevirmiş. Sabahtan akşama kadar Edirnekapısı, Silivrikapısı, Mevlanakapısı'ndan mezarlıklara katar katar cenaze taşınır; o kapılara yakın camilerin, mescitlerin musalla taşları etrafına tabutlar dizilir, içleri son cemaat yerine kadar cenaze namazına seğirtenlerle dolarmış. O vakit, gene böyle yeşilliklerin; hıyar, karpuz, kavun gibi yemişlerin yenmesi yasak; hatta patlıcanı, domatesi bile "dolmalık bamya", "ondan da var" diye satarlar, kimse perhize yanaşmaz, "Ecel geldi cihana, baş ağrısı bahane," deyip geçerlermiş.

İstanbul'un dörtte birini kül eden Hocapaşa Yangını imdada yetişerek salgının önünü almış.

Hıyar daha pek turfanda vaktinde, çifti üç kuruşa, iki kuruşa satılırken bol sarmısaklı cacığa can atanlar marul koçanını soyup çenter, cacığa katardı. Tabiatı bah-solunmaz ya, çileğe tozşeker ekmeyi sevmeyenler gibi marula tuz sürmeyenler, yeşil salatayı ağzına koymayıp marul salatasından hoşlananlar çoktu.

Öyle yufka yürekli hatunlar bilirim ki evde yenen marulun dış yapraklarını, koçanlarını sokağa, viraneliğe dökmezler (o zaman sokakların, yangın yerlerinin köşesinde, bucağında tınazlar gibi süprüntü yığılı), sakanın, gazcının yapıları harç taşıyan İranlıların eşeklerine kendi elleriyle yedirirler, "Köpeklerin canı var da zavallı eşekçiklerin yok mu? Adak madak diye berikilere boyuna ekmek doğranıyor, tıkınıp tıkınıp kuduruyorlar; bu mah-lukçağızlar açlıktan helak oluyor!" derlerdi.

Kaç yıl evvel, tanıdıklardan biri anlattı: Bilmem hangi kalemde bir kâtip varmış. Yeni evli, dul kaynanasının yanında iç güveyi, kâmil, uslu, kuzu gibi bir erkek. Gelgelelim kaynanası çaçaron mu çaçaron, kem surat mı kem surat. İşi gücü yoktan yere tatsızlık çıkarmak.

Adamın canına tak diyor. Hıncını bir kerecik olsun alsa içi ferahlayacak. Düşünüp taşınırken, acuzenin fareden gayet korkusu aklına geliveriyor. Bir kapan bulup kimseye göstermeden çatı katının kuytu tarafına koyuyor. Ertesi sabah, bir fındık faresinin tutulduğunu görür görmez yallah zerzevatçıya. Marulun turfanda vakti, çeyreğe kıyıp üç tanesini alarak eve dönünce fareyi en irisinin içine tıkıp yukarıya sesleniyor.

"Valide, marul getirdim? Alması benden, ayıklaması, yıkaması senden!"

Pek boğazlılardan olan kaynana hanım, sevincinden palas pandıras mutfağa inip kendine seçtiği en kocamanını ayıklarken haydi fare dışarıya doğru göğsünün üstüne.

Acuzeyi saatlerce ayıltamamışlar. Ayıldıktan sonra da haftalarca yatak döşek yatmış. Bir taraftan sarılık, bir taraftan hafakan. Eski çaçaronluğundan, kem suratlığından eser şöyle dursun ev içinde ağzı var dili yok, bir koyun dede olup çıkmış.

Akşam, 14 Mayıs 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Salatalık

Mayısı yarılalık, hâlâ salatalık ortalıkta kıt, turfanlıktan kurtulamadı. “Badem! Körpe badem!” bağırtilarını pazaryerlerine, sokaklara daha yayılmadı. Manavlarda bulunuyor amma en ucuzu 35-40’a. Önünden geçerken herkes bir “Yanya bakışı” atfedip yürüyor.

Asıl adını söyleyerek hıyar demek, eskiden beri ki-barlarca bayağılık, kabalık, edep ve erkâna saygısızlık sayılırdı. Salatalık adı eski tabirle “efradını cami ağıyarını mâni” bir söz değildi. Yeşil salata, marul, hindiba, tere, bayır turpu gibi nebatların hatta sebzelerden domates, patates, karnabahar, semizotu, lahana içi gibilerin de salatası yapılırken bu ismin ona verilmesi, meyvalığının hiç kaale alınmaması doğrusu haksızlık. Kuyudan çekilmiş suya koyduktan sonra daha âlâsı sepetle kuyuya sarkıttıktan sonra keskin bir bıçakla soyup mis gibi kokusunu yaya yaya yemek az mı keyiflidir?

Hıyar kelimesi Arapça kökenlidir. İlk manası muhayyerlik, yani bir işi yapmamakta serbestlik demek. Nitekim eski medeni kanunumuz Mecelle’de *hıyar-ı ayp, hıyar-ı*

rüyet gibi hıyarlar vardır ki yenir yutulur şeyler değildir. Mekteb-i Hukuk imtihanlarında talebeye duman attırırdı.

Bunlar cayır cayır kullanılırken, kasıkta çıkan şişe hıyarcık denir durulurken, çiçekleri latif kokulu ağaca “hıyar-ı şenbe”, “hıyar-ı şenber” veya “hıyar-ı çenber” denirken, hem yemişliğe hem salatalığa yarayan o zavallıcığın adı ukalalarca hor görülmüş. Keş, ibiş kişiler hakkında sarf edilişini öne sürersek o da değil. Bu tabir dilimize sonradan girmedir. Frenklerin bu gibi adamlara *cornichon* deyişlerinden aktarmadır.

Salatalık bollandı mı, “Badem! Körpe badem!” sesleri duyulmazdı. Satıcıları nezakete, inceliğe aldırış etmez, “Çiçeği burnunda, çayırı karnında Langa hıyarı!” diye bağirtiyı basarlardı.

Kol gibisi on paraya, ufarağı beş paraya. Malum ya, oldum olasıya Yedikule’nin marulu, Langa’nın da hıyarı meşhurdur. Kenar mahalleliler en iri ve içlilerini alır, “Langa’nın mı... ötesini geç. Kartı, tohumluğa kaçmış gibisi bile gevrek, çekirdekleri yumuşacıktır!” diyerek ekseriya tenceredeki yemeği akşama veya ertesi güne saklayıp ekmeğe katık ederler: “Yarabbi şükür, öyle bir karnım doydu ki önüme zülbiye getirseler istemem!” diye yüz buruştururlardı.

Daha halliceler, salatalığın orta boydakilerini, düzlerini, koyu yeşillerini seçer; eğri büğrüsüne, “Çeşnisi yavan olur, şekli de çirkin. İnsanların bile yangabozundan nefret edilir!”i, sarımtırağına, “Buruk, acımtıraktır. Rengi lavtayla doğan loğusa benzine dönmüş!”ü kondurarak bedava verseler almazlardı.

Kaynanaları, anneanneleri, babaanneleri beri tarafta can atmada. Ağızlarında diş namına iki-üç küfeki ile kırık kökler bulunduğundan çabucak rendeyi kapar, salatalığı avuca rendeler, yutu yutuverirlerdi.

Alaydan yetişme, livalıkta vefat etmiş paşalardan birinin hanımına göre salatalıktan üstün meyva yoktur. Ara sıra gelinini alıp bize gelir. Taze, serde gelinlik var ya bir gün dalına bastı: "Hanımanneme bari siz söyleseniz de yapmasa. Her gece yatağına girince yastığının altından koskoca bir salatalık çıkarıp yiyor. Günün birinde dokunacak, hastalanıverecek, diye bizimki de, ben de halecan çekiyoruz!"

Hatunun şu cevabını hiç unutamam:

"Delinin zoruna bak, Tanrımız onu kullarım yesin diye halk etmiş. Şifalı olmasa yaratır mıydı hiç?"

Tanıdıklardan bir de Saraylı Hanım denilen bir dulcağız vardı. Salatalığı pek sever, evimize her gelişte, "Ağzınıza layık, dün gene salatalık dolması yapmıştım. Onun yanında kabak dolmasının esamisi mi okunur? Bir lokma alsanız daha da ister, parmaklarınızı beraber yersiniz. Aman size de pişireyim!" diye tutturur, olur molur deyip geçerdik.

Kibar köşklerinin, yalılarının zerzevat tarlalarında salatalık da yetiştirilirdi tabii. Bahçeye, daha doğrusu bahçıvanlığa meraklı paşalar, beyler arasında bizzat uğraşanlar çoktu. Havanın soğukluğuna, fırtınaya mırtınaya bakmazlar, cumaları zaten tatil, pazarları da daireye uğramayıp sayfiyelerini boylarlardı. Bu gibi zevattan kulağıma çalınanların hatırımda kalanlarını nakledeyim:

Salatalığın zeriyaatı, yani ekilmesi, bitmesi tıpkı kavun gibi. Mart ayı içinde Bahçekapısı'ndaki pazartesi pazarından fideleri alınır; daha mücerrebi bıldır tohumluk bırakılanlardan çıkarılmış, yıkanıp kurutularak saklanmış çekirdekler limonlukta fide haline getiriliyor. Amma nebat biti üşüşmemiş çekirdekler olması şart. Şayet üşüştülse kolayı şu: Suyu tütün tozu karıştırıp üzerlerine serpmek.

Kılı kırk yaranlar, salatalığın İngiliz cinsi, müstesna

kalite, ince siyahımtırak yeşillerine, turşuya düşkünler Rus cinsi tıkız ve bodurlarına rağbet ettiklerinden bunların tohumu da fidesi de Beyoğlu Doğruiyolu'ndaki büyük tohum mağazasından ediniliyor.

Fideler kemale erinceye kadar bol bol sulamak lazım, sularken köklerine basmamak elzem. Basıldı mı çıkacak mahsul zehir gibi acı, sanki mayasına sülfat karışmış gibi olup gitti.

Bazı hekimler salatalığa adeta düşmandılar. Elebaşılarını Lokman-ı zaman Horasancıyan Efendi'ydi. Zaten fazla yemekle, hele abur cuburla arası o kadar hoş değildi ki hastalığını çoktan geçirmişlere bile sıkı perhizi dayar, salatalık için nazik nazik, adeta yalvarırcasına, "Aman efendim," derdi, "onun kadar hazmı batı, mideye ağır, emayı yoran ne vardır? İstirham ederim, tenavül etmeyin. Kokusuna pek imrenirseniz çiğneyip posasını çıkarın!" öğüdünü verirdi. Nekahet müddetini savıp ayakta dolaşanlara da külbastı, kebab için aynı tavsiyede bulunurdu.

Langa'nın bostanları meşhurdu. Aksaray karakolu önünden sola sapılıp, biraz yürünüp Cellatçeşmesi geçilince tam yedi tane bostan. İşletenler Rum, Adalı, Bulgar bahçıvanlardı. Buranın yalnız hıyarı değil sırık domateslerinin, her çeşit zerzevatının, erik, elma, armut gibi yemişlerinin de başka yerdekilerden üstün olduğuna iman edilmişti.

Yazın, cuma ve pazar erkek kadın, Müslüman, Hıristiyan içlerine dolar. Yemeklerle gelip kilimlere, hasırlara yayılanlar; kuru ekmeği koltuğuna sıkıştırıp toprağın üstüne çökenler.

Keyfin katmerlisi bahçıvanın yanına katılıp ocaklara beraber gitmek, beğendiğini gösterip kestirmek, bostan dolabının buz gibi sularında yıkadıktan sonra art arda kaç tanesini yemekti.

Langa'nın bahsi geçerken adlı sanlı meyhanecisi Maksud'u unutmayalım. Toprağı bol olsun, ahbarın temizliğini, titizliğini devamlı müşterilerine kul köle olduğunu fakat yabancılara karşı somurtkan ve aksiliğini erbabından duymuştum.

Langa'nın ilerisinde, Davutpaşa İskeleyi'nin surları bitişindeki küçük bostan da namlıydı, "Hanım şiltesi" denilen bir mesirecikti. Oranın hıyarları da emsalsiz. Yaz akşamları bütün civarlılar kadınlı erkekli aileler öbek öbek toplanır, kale bedenlerinin üstü insanla kaynardı. Zira Marmara'ya, Adalar'a, Kadıköyü'ne öyle nezaretli bir mevki ki haza cennet.

Hıyar turşusu denilince Üsküdar'da Şemsipaşa'nın-kinin üzerine uyar yoktu. Şemsi Paşa, Kanuni Sultan Süleyman devrinde Rumeli ve Anadolu beylerbeyliklerinde bulunan, II. Selim zamanında musahiplik eden, her nedense Sokullu Mehmet Paşa'ya dış bileyen zattır. Şairmiş. Şimdiki Şemsipaşa Meydanı'nın bulunduğu yerde yalısı varmış. İskele civarında cami ve medrese yaptırdığı gibi kendisi de oraya defnedilmiş.

Öndeki meydan Üsküdar'ın seyir yeri gibiydi. Arka-sındaki bostanda hıyarın en irisi yetişir, turşuları da yapılırdı.

Kapıdan girince mahzenvari bir methal. İçinde sıra sıra, koca koca turşu fiçileri: Keskin, geniz yakıcı tür hava. Erkekler orada âram eder, kadınlar içeri dalarlar. Bostan dolabı gıcır gıcır dönüyor. Ocaklara salınan suda turşu suyuyla dopdolu bardaklar soğutulur, abıhayatmış gibi içilirdi.

Deniz kıyısında da bir sürü yazmacı, yazmaları çırpıp çırpıp yıkarlar, güneşte kuruturlar. Üsküdar'ın çatması gibi yazması da eşsizdi ya...

Akşam, 19 Mayıs 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Domates

Bir, bir buçuk ay evvel İzmir'de ilk turfanda olarak kilosunun 12 liraya satıldığını gazetelerde okuduk. İstanbul'a düşünce 500'den başlayarak 250 ile 200 arasında epeyce bocaladı. Beyoğlu'nun büyük zerzevatçılarında, bakkaliye mağazalarında etiketi gözüme iliştiği anlar, eski tanıdıklardan Kaşıkçı Nuri Efendi'yi hatırlarım.

Hısım akrabadan ekserisinin ebesi, Etyemezli Fatma Hanım'ın damadıydı. Önce Beyazıt Kulesi'nde yangın köşklüsüymüş, sonra zanaatını değiştirmiş, Mahmutpaşa Yokuşu'ndaki kümes kadar dükkânında tahtadan, kemikten, boynuzdan kaşıklar yapıp satar, çok kalabalık olan ailesini geçindirir. "Domatese bayılırım amma ortalıkta bollaşınca. Okkası üç kuruşa, 100 paraya satıldığı zaman vekil vükela hacıdır. Karşıdan yan gözle bakıp geçerim. Batmanı¹ kuruşa insin ki alayım!" derdi.

Bu son hafta içinde fiyatı oldukça indi. 80'ken dün 60'a aldık. Şimdi şu satırları yazdığım esnada satıcının sokaktan bağırtıları duyuluyor:

"40 kuruşa domates..."

Erbabı, fen bakımından cinslerini çoğaltıp tasniflere girişsinler, harcıâlem olanı ikidir: Yer domatesi, sırik domatesi.

Yer domatesi toprakta hıyar, kabak, patlıcan gibi yetişir. Koyu kırmızı, küçürek, çok çekirdekli, ötekinden lezzetlidir. Yemeklere katılan, salçalığa yarayan odur. Sırik domatesinin rengi akçılımsı, iriliği yumruk kadar, hatta daha büyük, çekirdeği az, tadı yavancadır. Dolma, salata, salamura bundan yapılır.

1. Yerine göre iki okkadan sekiz okkaya kadar değişen bir vakitki ölçü. (Yazarın notu)

Domates yazın hangi yemeğe girmez, lezzetini arttırmaz ki? Aşağı yukarı patlıcan da öyledir ya. Fakat domatesin patlıcan gibi fıkrası yok. Kimseye, "Bana bir su verin amma patlıcansız tarafından olsun!" dedirtmemiş.

Evet, domatesin nesi olmaz? Salatası ağızlara layıktır. Şişte, kebabların arasında âlâ gider. Tencere kebabına, sulu köfteye, soğanlı yahniye pek yaraşır. Sağyağlık dolmasının, zeytinyağlı pilakisinin taamına eş bulunmaz. Ya güveçte türlü, bütün sebzeleri süslemesi. Bol domatesli, nar gibi pilavı yemeyip de yanında yatmaya razı olmayanı gösterin!

Salçası girmeyen kış yemekleri de yok gibidir. Erba-
inde, lapa lapa kar yağarken, gaz tenekesindeki salamu-
rasından dolma yapanlar, sıcacık odada, yaz günlerini
anarak kemal-i neşe ve afiyetle tenavül ederlerdi.

Bazı içki tiryakileri yazın başka meze istemez. "Zah-
mete, külfete değmez; o var ya, hepsine taş çıkarır!" di-
yerek iki domatesle tuzluğu tepsiye koyar, parlatıp du-
rurlardı.

Udi Tayyip isminde, Serasker Kapısı'nda 80 kuruş
maaşlı kâtip, güzel sesli, kıvrak mızraplı, hususi saz fasıl-
larından hiç eksik olmaz bir genç vardı. En daniska¹ iştet
sofralarına yan çizer, önüne rakı şişesiyle tek domates
alıp susuz musuz, bardak bardak dem çeker, arada bir
sevgili mezesinden bir çentik ısırır; taksimlerde, gazeller-
de yanık yanık nağmeler döktürürken hüngür hüngür
ağlardı.

Bayan Keriman Halis'in dünya güzelliğini kazanıp

1. Kelime Baluk Denizi'ndeki Dantzik şehrinin Türkçe adı "Daniska"dan geli-
yor. Oranın çuhası meşhurmuş; İstanbul'a getirilenler burada da şöhret bul-
muş ve dedelerimiz, bu tabiri kalitesi üstün her metaya kullana kullana dilleri-
ne persenk etmişler. (Yazarın notu)

ecelikle İstanbul'a dönüşünden sonra Suadiye Gazinosu'nda şerefine yapılan törende üstat İbrahim Çallı'nın keyifli keyifli tutturuşunu hiç unutamam:

"Ne ıstakoz ne karides ne havyar... Ne tarator ne cacık ne de turşu; hepsi ziyade olsun! Yeryüzünde domatesten nefis, enfes, harikulade meze yoktur. Bana onu getirin bre garsonlar!"

Bu törendeki dekoru, belli başlı simaları, eski kraliçeleri o vakit *Akşam*'da çıkan bir yazımda sıcağı sıcağına anlatmış, karikatürlerini de araya katmıştım.

Domatesin yeşili, güneşten daha kızarmamış olanıdır. Kıymalı kalyası, hele turşusu pek hoş kaçır.

Kavata denilen, domatesin taallukatından, apacı, zakkum gibi nesne şimdiler ortalıkta görülüyor. Vakıtle oturtması çok pişirilir; tazeler, çoluk çocuk el uzatmaz, yaşlılar pek sever.

"Sultan Mahmud-ı Adli ve Abdülmecid efendilerimiz ve ekâbir-i eslaftan bilhassa Mustafa Reşit ve Âli paşalar hazaratı daima kavataya ikbal buyuragelmişler. Elez (çok lezzeti) olmasa müşarünileyhim iltifat ederler miydi behey gafilan? Sebze-i mezkûre aynı zamanda midevidir, hâzımdır. Vakıa hin-i ekinde çeşnisi fazla kekremseyse de üzerine iki yudum su içer içmez hasıl ettiği acılık derhal def ve ref olur..." diye öğütlere girişilirdi.

Domates bereketlenip sudan ucuzlanınca her evde kollar sıvanır, peltesi yapılırdı.

Önce ellerle mıncıklaya mıncıklaya eziliyor. Kevgirden geçirilerek kabukları, çekirdekleri ayrıldıktan sonra kalın bir bez torbaya konup asılıyor yahut torbaya bir ikincisi de ilave edilip toprağa gömülüyor. Bir veya iki gün sonra, suyu tamamıyla akıp macun haline gelince tuzlanıp tepsie aktarılıyor. Üstüne bir tülbent yayılıp güneşe bırakılıyor.

Toprak kavanoza, sırlı çanağa, kâseye bastır. Üzerine asma yaprağı, bir parmak kadar da zeytinyağı. Artık yılına kadar dursun, küflenmez. Lazım oldu mu yaprağı kenarından usulcacık kaldır, kaşığın ucuyla al, gene yaprağı ört.

Bakkalarinkine rağbet edilmezdi. "Dövölmüş tuğladır, midede horasan kesilir," denirdi.

O zaman, vitamin mitamini bilen kim ki, domatesin suyunu içsin. Bu moda beş-on seneden beri alıp yürüdü. Hatta bazı doktorlar domates aleyhinde atıp tutarlardı.

Yok çekirdekleri bağırsakları tahriş edermiş... Yok usaresi kum sancısını ayaklandırırmış... Yok çiğinde, gübreden dolayı tifo, kazıklı humma, şarbon mikropları kaynadığı için salatasını bile yemek tehlikeliymiş.

Domates kelimesi Türkçeye ve birçok dile İspanyolca *tomate*'den, onlara da Meksika dilindeki *tomatl*'dan girmiş. Fransızlarla Almanlar ona *aşk elması* adını da verirler. Nebatat fenninde, eskiden *badincaniye* denilen *slanées* fasilesinden sayılmaktadır. Anayurdu Amerika'ymış.

Bu kıtanın keşfinden sonra Avrupa'nın her tarafına yayılmış.

Yetiştirilmesine gelince: Tohumluk çekirdeklerin hakkıyla olmuş domateslerden alınması, yıkanıp kurutulması lazım. Örtülü yerlerde, camekânlarda, mart sonları, üç-dört haftada fidesi büyür. Bir ay sonra çıkarılıp yarım metre aralı aralı tarlalara dikiliyor. Sırık domateslerinin boyu uzamaya başladı mı yanlarına ya bir herək sokuluyor ya da tellere bağlanıyor.

Meyvaları toprağa değmeyecek, değerse çürümeleri hazır. Meyvalar tam gelişmelerinin yarısına erince güneşin hakkıyla vurması için yaprakların bazısı koparılacak. Sık sık sulanacak, uzun saplar ve ana sap (*sak*) dördüncü budak yerinden kesilecek.

Mart sonunda biten fideler ağustosta mahsul verir-

miş. Tohumlar eylülde ve ocak ayında da dikilebilir, camakânlarda fide haline getirilir, bunların meyvaları mayısta bile alınır mış.

Domatese, patates gibi, ekseriya *peronospora infestans* denilen bir hastalık uğrarmış. Bir nevi mikroskopik mantarın ârız olması. Önce yaprakları sarartır, benek benek koyu lekelerle bürütür, nihayet her tarafı sararmış. Bunun başlıca ilacı da yüzde 88 su, 6 göztaşı, 6 kireçle karışık mahlulü üzerlerine serpmek.

Domates kıpkırmızı ve değirmi yüzlü, yusuvarlak, bodur kimselere lakap olarak da takılırdı. Nitekim Üsküdarlı Domates Ahmet Bey bilmem hangi kalemde mümeyyiz. 45 yıl evvelin maruf ve hususi hanendelerinden, gayet hazin sesli, gazel okuyuşunun menendi bulunmaz bir adamcağızdı.

Akşam, 23 Haziran 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Patlıcan

"Uzatma, şunu söyle: 80'e de vermiyor musun?"

"90'a ben aldım efendi, yüzden bir kuruş aşağı olmaz!"

"Karşiki madamlar dün akşam Taksim'deki pazaryerinden 70'e almışlar."

"Onlar böylesi değil!"

"Bunların boynuzu, kulağı mı var?"

...

Evvelsi sabah, bitişik komşumuz kapısının önünde böylece pazarlıktayken ben de penceremin yanında çayımı içiyordum. Çekişme biraz daha devam etti. Nihayet 90'a uyuştular. Satıcı tam dört tane gelen bir kilo

patlıcanı tartıp verdi. Bu sabah aynı adamdan 70'e biz aldık.

Adı, dilimize Arapçası *bazincan*'dan girmiş. Besleyecek şey demek olan *gıza*'daki gibi *zel*'i *dal*'a çevirerek *badican* yapmışız. *Larousse Üniversal*'e göre Fransızca *aubergine* kelimesi de bu *el-bazincan*'dan gelmedir. *Littrée*'ye göre de han, lokanta manasındaki *auberge*'in küçültülmüşüymüş.

Eski lugat kitapları *badilcan* veya *badincan* şeklinde kaydederek, "Maruf meyva ki taama istimal olunur," diye¹ tarif ederler. Okuryazar takımının çoğu, söylerken patlıcan deyip durdukları halde maydonozu "mide-nüvaz", pırasayı "pürhassa" yazdıkları gibi bunu da *badincan* suretinde yazmaktan şaşmazlar, başka türlü çiziktirana kara cahil damgasını basarlardı. Hatta bazıları da imlasına uygun telaffuz eder, "O güzelim sebzenin ismini *patla-can* misillü kaba ve çirkin bir kelime-i mürekkebeye takripte semi rencide oluyor. *Badincan*, daha doğrusu, *badilcan*, Farsça 'can ve gönülle' manasını mutazammın *ba-dilican*'dan zuhur etmiş olsa gerek. Zira sebze-i mezkûr evvel ve ahir 'mergub-i enam'dır!" yollu hikmetler savururlardı.

Botanik fenni patlıcanı, patatesi, domates gibi eskiden *badincaniye* denilen *Solamées* fasilesinden sayar. Tütün ve güzelavratotu da (*belladone*) bu zümredenmiş.

Patlıcan dünyanın her tarafına Hindistan'dan yayılmış. Çin ve Japonya'da çok yetiştirilir, çok bitermiş. Hatta Japonlarca üç tanesinin rüyaya girmesi uğura ve bah-tiyarlığa alametmiş.

1. *İlâve-i Lûgati Osmaniye* – Sahife 99. (Yazarın Notu)

Tufetü'l-mülük adı rüya tabirnamesinde de aynen şu satırlara rastlanılır: "Her kim ki düşünde soğan ve sarımsak görse gam ve gussaya işaretti. Velakin çınar, kabak ve badincan görenin vakti şazlıkla geçse ve dahi eline vafır mal gire."

Avrupalılar patlıcanın envainı sayıp döküyorlar. Öteden beri bizim bildiğimiz nevi üçtür: Uzun kemer patlıcanı, yuvarlak bostan patlıcanı, ufacak turşuluk patlıcan.

Patlıcanın hangi yemeği yapılmaz, o mübarek hangi yemeğe girmez ki? Say sayabildiğin kadar: Kebap, çöp kebabı, silkme, musakka, oturtma, karnıyarık, beğendi, türlü, imambayıldı, zeytinyağlı dolma, kızartma, börek, pilav, salata, turşu...

Cumbur cemaat kırlara gidilişte oracıkta çalı çırpıyla pişirilen kuşbaşı etlerle süslenen silkmenin tadına doyunur muydu? Yayvan iki kulplu yumurta tavasındaki bol kıymalı oturtmanın lezzetine uyar var mıydı? Araları peynir dolu, yanlarında saçak saçak yumurtalar, dilim dilim, değirmi değirmi bostan patlıcanından yapılmış, yumuşacık böreğinin nefisliği. Beğendinin eski adı kıymalı patlıcan ezmesiymiş. Önüne altın sahanla konunca, bilmem hangi hünkâr efendi hepsini o anda sömürmüş, ondan sonra hünkârbeğendi denilmiş. Pilakiye imambayıldı denilmesinin sebebi ise malumdur. Oturduğu meşruta eve aşırıldığı Ramazaniyelik kandil yağlarının içinde patlıcanların yüzdüğünü görür görmez, sarıklının derhal bayırlışı. Kol gibi dolmalardan dördünü beşini art arda kıvıran, daha da var mı diyen çoktu. Yoğurtlu ve sarmısaklı kızartmasının üzerine yoktur velakin netamelidir de.

Yazın bir köşklü narası duyuldu mu, Beyazıt Kulesi'ne sepetler veya fenerler asıldı mı hemen kestirilirdi:

"Ateş mutlaka patlıcan kızartmasından çıkmıştır!"

1885'te, Demirkapı'dan ta Kurnkapı'ya kadar 3.800

dönüm yeri viraneye döndüren, büyük koleranın da kökünü kazıyan meşhur Hocapaşa Yangını ile 1870’te Taksim civarında Valdeçşmesi Sokağı’ndan alevi alıp üç-dört bin ev dükkânın yerinde yeller estiren, yüzlerce kişiyi kurban eden, “Ah Beyoğlu, vah Beyoğlu, yandı da gitti kül oldu” diye türküsü bile çıkan yangın bu yüzden olmuş.

Patlıcana dair birçok fıkralar, hikâyeler vardır. Aşağıda nakledeceklerimizden ilk ikisi herkesçe malumsa da gene kısaca anlatalım:

Hatırlı, efendiden, şaka götürür bir zat –tabiattan bahsolunmaz ya– patlıcanı hiç sevmez, onun bulunduğu yemeği hiç ağzına koymazmış. Mizacını bilen zengin bir ahababı ona azizliğe niyetlenmiş ve yalısına davet etmiş.

Mükellef sofraya oturmuşlar. Ortada patlıcan salataları, turşuları... Yemekler getirilmeye başlanmış. Et, sebze, imambayıldı, börek, dolma, pilav hep patlıcanlı. Davetli hiçbirine el uzatmamada, boğaz havası iştahını açtıkça açmış, karnı açlıktan zil çalıyor fakat belli etmiyor, tepesi de atmıyor değil. Fena halde hararet basan adamcağız, uşağa dönüp demiş ki:

“Evlat, bana bir su ver amma patlıcansız tarafından olsun!”

Ev sahibi kakhahaları savurduktan sonra ağaya göz edince haydi misafirin önüne koskocaman bir tepsi. Patlıcanın zerresi bulunmayan salatalar, turşular, yemeklerle üstü dopdolu.

Mirasyedinin biri misafirleriyle sohbetleyken patlıcandan laf açmış.

“Pek severim!” der demez, karşısındaki dalkavuşu çenede:

“Patlıcanın menendi bulunur mu ki? Sebzelerin şahıdır. Nesi enfes olmaz? Girdiği taamın lezzetini kat en-

der kat artırır. İmam efendi, imambayıldıyı görünce, 'Bu ne derece yağ israfı,' diye kahrından bayılmış amma ayılır ayılmaz tabaktakini silip süpürmüş!" filan derken beyefendi birdenbire yüz buruşturmuş:

Amma mideye ağırlığını, hazmının batiliğini de unutmayalım. Çekirdekleri bağırsakları berbat eder; acılığı ağzın, avurdun, dişlerin incecik etlerini, derilerini yakıp kavurur. Ağız ağrısının, kurbağacığın müsebbibi-
dir. Yenmemesi, yenmesine bin kere evladır!" der demez, karşısındaki, gene kafa sallayarak, "Pek doğru buyuruluyor. Tabih ve ekli ezher cihet caiz değildir!" diyerek çene yürütmeye başlarken, mirasyedi öfkelenmiş:

"Yahu sen ne biçim adamsın? Demin methediyordun, şimdi de zemme kalkıştın!"

Dalkavukta cevap hazır:

"Bendeniz, efendimizin dalkavuğuyum, patlıcanın dalkavuğu değilim!"

Kimi sahiden olmuş, kimi de uydurmadır derler amma hangisi doğru, Allah bilir. Vezir rütbeli, yaşlı başlı, torunlara karışmış bir zat genç bir odalık almış. Taze gebe, hanımefendi, kızları, gelinleri kaygıdalar. Doğurunca, paşa karıya nikâhı basıverirse, molada Çerkes'i başköşeye otursa...

Ne yapalım ne edelim diye düşünüp taşınırlarken beceriklinin beceriklisi bir ekti hanım derdin çaresini buluyor. Doğar doğmaz, anası yüzünü görmeden çocuğu başka yere aşırarak. Tostoparлак bir bostan patlıcanının üstüne, bıçağın ucuyla iki gözle bir ağız yapıp kundaklamak. Dünyaya gelen işte budur diye ortaya koymak.

Konağın vaziyeti de bu düzene müsait, selamlıkta Arap köle var. Paşa küplere biner tabii. Piçi kabul etmez elbette, odalığı da derhal çatır çatır satar, başlar da göğeler.

Tazenin doğum sancıları tutunca tanıdık ebelerden

birine haber salınmış, avucuna beş altın sıkıştırılıp elde edilmiş. Gece sabaha karşı doğan çocuğu ekti hanım evine aşırır aşırılmaz, kundağa sarılı patlıcan da ortaya konur konmaz konağın içinde çingır çingır feryatlar:

“Tüh alçak! Yezit kaltak! Kuzguni siyah bir Arap yavrusu doğurdu. Lamı cimi yok, selamlıktaki marsık fellahın piçi!”

Bağırılardan uyanan, sersem sepet, sendeleye sendeleye merdivenlerden aşağı koşan paşa, kundaktakini görünce ifrit. Ötesini uzatmaya hacet yok, odalık bir esirciye, köle de başka bir esirciye dehlendikten sonra haremdekiler dünyalarına ermişler. Paşa efendi de düşünce-den Agop’un kazı.

Fazla esmerliğine, adeta habeşiliğine bakmadan düzgünlere pudralara bulanana “yoğurtlu patlıcan” denirdi. Mesire müdavimi hanımlar içinde bu tabiri ad gibi taşıyanları biliriz.

Yağız atın kurada ve sıskasına “patlıcana dört değnek takılmış gibi” teşbihi sarf edilirdi. Patlıcanın bilmececi de şudur:

Alçacık boylu, kadife donlu.

Akşam, 30 Haziran 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Mısır

Ahbablardan biri, at yarışları hoş ve eğlenceli oluyor diye duymuş. Geçen cumartesi günü, karısını, yetişkin oğlu ile kızını beraber alıp Veliefendi’ye gitmiş.

O kadar çok mısır satan varmış ki. Koca koca kazanlarda kaynatanlar, büyüklü küçüklü mangallarda kebab

edenler. Yiyen yiyene. Hülasa, bunlar da imrenmişler: birer tane almışlar, kemal-i afiyetle yemişler.

Hava fazla sıcak, temmuz elbette hükmünü sürececek. Güneşin altında ter dökerlerken hararet bastıkça basıyor, susuzluktan yanıyorlar. Ne kadar dişlerini sıkıtlarsa tahammül edilir gibi değil. Nihayet dayanamayıp hepsi bardak doluları suyu dikeyyorlar. Sen misin içen?

Alt tarafını uzatmayıp kısa kesti:

"Ne hale geldiğimizi şundan anla. O günden beri dördümüzün de yarım dilim kızarmış ekmek, birkaç kaşık sade suya pirinç lapası veya nişasta peltesinden başka ağzımıza lokma girdiği yok. Vücuttan düştük, eridik bittik. Ayakta durmaya takatimiz kalmadı. Hay gidemez olaydık o yarışa!"

Dün akşam da bir misafirlikte plaj lakırdısı açılınca gencin biri diyordu ki:

"Küçüksu Plajı'ndaki, çayırındaki mısır bolluğunu görmeyin. Bir tarafta suda pişmiş, bir tarafta ızgara edilmiş, alan alana. En şık bayanların, bayların, en aşırı bobs-tillerin, hatta yabancı mösyö ve madamların bile ellerinde hep o. Mısır yemek şimdi plajlarda baş moda.

Eskiden Küçüksu ve Göksu dedin mi, kıyısında, deresinde dolaşıp duran pırıl pırıl kayıklar, sandallar, futarlar; içlerindeki süslü püslü hanımlar ve beyler; çayırlarındaki piyasa ve çalgı çağanelerden önce oranın mısırları akla ve göz önüne gelirdi. Bu iki mesire en ziyade mısır mevsiminde civcivlenirdi.

İkisinde de sıra sıra kazanlar kurulur, mangallar dizilir, halk etraflarına üşüşüp kapışır, tükendikçe çiğleri arabalarla geriden, salapuryalarla denizden taşınıp oraya küme küme yığılırdı.

Öteki seyir yerlerinde, çarşı pazarlarda, sokaklarda mısırı Anadolu'ya, ekseriya Safranbolulu satıcılar satar. Başlarında yemeni sarılı yağlı fes, tıraşları bir parmak,

önlerinde kirli peştamal, bacaklarında potur, ayaklarında çarık. Gevrek, hımmım fakat Denizli horozu gibi uzayıp giden bağırtıları basarlar:

“Sütlüüüü mısıır!”

Heceleri ağızlarının içinde geveledikleri için anlayabilersen anla fakat çıppadak kestirenler çok: Aylardan temmuz ve ağustossa mısırdır, bahar veya güzse horozşekeridir.

Eski doktorların mısırla araları şekerrenkli, hele pek hazık tanınmışların hiç hoş değildi.

“Mideye gayet batı, emada da hazmı zordur. Kümes hayvanatının gıdasıdır. Bedenen 50’de birimiz kadar olan o mahluklara zararı olmuyor da bizlere mi oluyor derse-niz elbette, ona ne şüphe! Kaz, hindi, ördek, tavuk misil-lü mahlukat, yemelerini müteakip hayli müddet ‘kan-se’lerinde yani kursaklarında saklıyorlar. Taneler yumuşuyor, nevama fiil-i hazım yarı yarıya husule geliyor. Hayvanat-ı mezkûre taşı bile öğütürler. İnsanları onlarla kıyas etmeye mahal var mı a efendim? Mahaza pek az miktarda ekline cevaz verilebilir,” yollu mütalaalar yürütürlerdi. Bunlardan bazıları, Zambako Paşa ve Horasancıyan Efendi gibiler katiyen meneder, beş-altı hafta evvel çıkan “Salatalık” yazımda geçtiği gibi, pek hahişlilere çiğneyip posasını çıkarmayı tavsiye ederlerdi.

Hekim lafına hiç kulak asmayan hanımninelerde şu kanaat kökleşmişti: Mısır yenince su içilmez.

“İşte o zaman turp gibi sağlamlara, ömründe baş ağrısı çekmeyenlere bile dokunur: Desturun, yüzünüze güller, ishale, dizanteriye uğratar. Yavrucaklara da kırba illeti getirip karınlarını Hüt Dağı gibi şişirir. Devası yok değil, var. Bir kırbacıya okut, bire bir gelsin amma, o nefesi mücerrep kadını kolay kolay bulamazsın. Eskiden çoktu, şimdi koca İstanbul içinde iki-üç tanecik ya kaldı ya kalmadı.”

Mısırın kantosu bile vardı. Sekiz-on yaşlarında bulunduğumuz zamanlar kantocuların en namlısı sayılan, Komik Kel Hasan'ın tabiriyle Heybeliada gibi olan Şişko Peruz, köylü kıyafetinde, elinde yayvan sepet, içinde üç tane mısır, şanoya çıkıp söylerdi:

Mısırımı kavururken
Dumanını savururken
Sesim kısılıyor benim
Sokak sokak bağırırken
Usta yapar çırak satar
Satamazsa dayak atar

Mahut Bonmarşe'de satılan, mukavvadan veya çinkodan diskler konup çalınan körüklü çalgılarda bile bu hava vardı. Pazar Alman'da gişenin karşısında, deliğine gümüş kuruş atılınca gürleyip duran, biriken paralar güya tezgâhtarların hastalarına dağıtılan, bombortlu, davullu, zilli, alamet orgda da hakeza.

Mısır lafı açılınca geçmiş günlerden daha neler akla gelmiyor ki:

Uzun kış geceleri; evin birinde konu komşu toplanmış, yüzük, eşim eşim, Tenten, giriş çıkış, mum dibi gibi oyunların; kuş dili, kutu dili, kepçe dili gibi yarışların; "Bir köşeye bal koydum", "Şu çubuğu imamelemeli mi?", "Dal tartar" kabilinden dil marifetlerinin arkası kesilmiş. Arada ut bilir, tef çalar, raks havalarında hemen kalkıp oynar şen tazeler de mevcut.

Çiftetelli, köçek, çobandan başlarlar, zeybek oyunuyla bitirirlerdi. Zeybeğe kalkanlardan biri kadın, biri erkek olur. Erkek olan, entarisinin eteklerini toplayıp bacaklarının arasından çengelli iğneyle arkaya illeştirir, şalvara benzetir, beline kuşak diye çözme yatak çarşafını sarar, sırtına cepken niyetine ağa babanın kolsuz kazeki-

sini geçirir; başına fesi giyip, sol kaşa yıkıp dudaklarının üstüne de sakızla mısır püskülünden bıyıkları yapıştırdı mı tamam. Püsküller yazdan kalma, kutuya konup bu iş için saklanmış.

Utlâ tef, odadakiler de onlara uyanık hep bir ağızdan, "Hoppala zeybek tararara ram / Hovarda zeybek tararara ram"ı tutturunca, karşı karşıya geçerler. Delikanlı efede, kâh sağ dizi kâh sol dizi yere çöktüre çöktüre, ayağa dikile dikile ne göz kırpışlar, bıyık buruşlar; eli yüreğin üstüne koyup koyup yanmaktan, cebe vurup vurup paradan haber verişler. Berikinde naz, eda, süzüm süzüm süzülme, kırım kırım kırıtmâ...

Birkaç yıl önce *Akşam*'da "Alman Hocası" başlıklı bir yazım çıkmıştı.¹ Orada kendini ve menkıbelerini uzun boylu tarif ettiğim bu adam Boşnak'tı. Viyana'da tahsil etmiş, Almancası mükemmel. Galata gümrüğünde kitap muayene memurluğu eder, bazı konaklara ders verir. Ciddi, ukala, buluttan nem kapınca aksinin aksisi, neşelenince de deli fişek, bir kol çengi. O anlatırdı.

Memleketi Trebin'de, hemşerilerinden, koca çiftlik sahibi, çok paralı, soyadı viç'li bilmem ne efendi varmış. Öyle iri, aynı zamanda kuvvetli ve dayanıklı bir buruna maliklerden ki kol kalınlığında, kaya gibi sert, baltayla güç kesilen tohumluk mısırı ver ona, burnunun direğine vurur vurmaz iki bölüm etsin.

Keyfiyeti duyan Avusturya'nın meşhur doktorları, profesörleri ayağına kadar gelmişler. Muayene, muayene, hayrette kalıp sahife doluları raporlar yazmışlar.

Mısır kelimesinin Şimal Afrika'daki malum ülkeyle münasebeti yok. Mısır değil *Mısr*, Arapçada büyük şehir,

1. *Akşam*, 18 Haziran 1941. (Y.N.)

başkent, sınır manasınadır. Cemi, emsar. Hatta bir vakitler “bilad ve emsar” boyuna kullanılırdı. *El-musran* Kûfe ve Basra şehirlerine denirdi.

Mısırın anayurdu Cenup Amerika’sıymış. Kıta keşfedildiği zaman yerli halkın biricik hububat mahsulü buymuş. 1520’de İspanya’ya sokulmuş. Yazın ortalama sühüneti 22 dereceye varan memleketlerde, Avrupa’nın cenup doğusunda, bilhassa Osmanlı İmparatorluğu topraklarında çok yetiştirilmiş. Bundan dolayı Frenkler “Türk buğdayı” demişler.

Nebatatta “Graminees-Neciliye” fasilesinden sayılıyor. Beş metreye kadar boylanabiliyor. İri taneli, ensiz taneli, beyaz, sarı, kırmızı renkleri bulunuyor.

İnsanlara da hayvanlara da gıdalıdır. Unundan ekmek yapılır. Bu unda yüzde 67 nişasta, yüzde 10 azotlu maddeler, yüzde 8 yağlı maddeler, saplarında da şeker varmış.

Avrupalılar yemeğini, gatosunu, pastasını yapıyorlar. İtalyanlar yağda pişirdikleri lapasına polenta, bulamacına namaliga, Meksikalılar poğaçasına tortilla derlermiş.

Taneleri kümes hayvanlarını semirtmeye yarar. Sapları ve yaprakları boynuzlu hayvanlara, yük hayvanlarına yedirilir. Hekimlikte, haşlanan püsküllerinin suyu idrar söktürücüdür. Kadın ninelerimizin baş ilacıydı ya...

Akşam, 24 Temmuz 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Kuru Fasulye

Vaktiyle, herkesten üstünlük davasındakilere, böbürlene böbürlene ilvan satanlara “fasulye gibi kendini nimetten sayıyor” tabiri kullanılırdı. Fasulyenin nimet

sayılması, fakir fıkaranın başlıca gıdası oluşu. 400 dirhemlik eski okkası mahalle aralarına kurulan pazaryerlerinde 60 paraya ibadullah. Alınıp koca tencerede pişirilir, helime döktüğü için daha bereketleşir, ekmeğe âlâ katık. Öğle, akşam cümbür cemaat yedikten sonra kalanını dolaba saklar, ertesi, daha ertesi gün ısıt ısıt siniye koy, şayet havalar sıcaksa bir taşım kaynattın mı ekşidi mekşidi diye de hiç korkma.

Daha iyi cinsi bakkallarda iki kuruşa, 100 paraya –mahut Ekonomik Kooperatif Bakkaliye Mağazası’nın 1907 yılı kataloğundan alıyorum– en yüksek kalitesinin ufak tanelileri üç, büyükleri üç buçuğa, Flageo et nevin-den, ecnebi harcı, ete garnitürlük eden miniminicikleri üç kuruşaydı. Şu sırada pahalılaştıkça pahalılaştan adeta zengin taamı olup çıkan bu mübareğin günün mevzusu olacağı hatır ve hayale gelir miydi?

Bu yazıyı hazırlamak için bazı kitapları karıştırırken gözüme ne ilişse beğenirsiniz? Botanik fennince mensup olduğu fasileye *faseolus* denirmiş. Kelime, Latince fasulye manasına geliyor, hatta 60’ı geçen çeşitlerinden birine *faséol* veya *fastolet* deniliyormuş. Adı oradan mı kabul edilmiş acaba?

Çok eski çağlardan beri malumluğu muhakkak. Hani 1910’da gök kubbemize teşrif ederken, kuyruğunda siyanür gazı bulunduğu için yeryüzü halkına korkudan duman attıran Halley Yıldızı yok muydu? Ondaki işbu müthiş zehrin asidinden fasulyenin bazı cinslerinde mevcutmuş amma sürekli kaynatıldı mı tesiri kalmazmış.

Paris’te “Fasulya Konağı” diye büyük bir bina bile varmış fakat Cerrahpaşa’daki Bulgur Palas kabilinden sanmayın. Darricaud isminde biri yaptırmışmış; *homonymie*’nin yani eşsözünün adını almış.

Altı ay fasulyeye yatanlar

Öteden beri Trabzon'un fasulyesi meşhurdur. Der-mason denileni Samsun, Giresun misillü Karadeniz ha-valisindeki bir kasabada çıkandır.

Yukarıda söyledik ya, küçük evlerin başlıca yeme-ği-ydi. Alâ külli hal geçinişli kaç aile bilirim; patlıcan ihti-yar zencilerin surati gibi pörsükleşince fasulyeye yatar-lardı. Yazdan bir çuval alırlar, altı ay kış yalnız onu yerler, bıkmaz usanmazlardı.

Kışın konak sofralarından da eksik olmaz. Ramazan iftarlarında, hatırlı bir misafirin buyuruşunda hindi dol-ması börek, baklava filanın yaptırılması hariç, her öğün laakal dört kap yemeğin bulunması şart: Et, yaş sebze, kuru sebze, pilav.

Kuru sebze, mutlaka fasulyeydi. Sebebi evvela onun kadar pilava tokmak olan var mıdır? Saniyen her pilav kıvamında olmaz. Vakıa, yeni tutulacak aşçıların ustalığı pilavından anlaşılır; o beğenildi mi öte tarafını düşünme, mahirliğine şüphe yok. Fakat bu adamlar kapılandıktan beş-on gün geçince boş vermeye başlarlar; kahvede, kah-ve ocağında iskambile dalıp işi yamağa havale ederler. Pilav ya buğday gibi diri diri ya da lapa gibi vıcık vıcık halde nihaleye konunca gel de fasulye katma.

Üvey kardeşi börülce hiç rağbet görmezdi. Zira kim pişirirse pişirsin, kıymayı, sadeyağı kıyasıya koysun, yine suyu ayrı seli ayrı durur; helimeyi melimeyi hak getire...

Tiritlisi, pilakisi, piyazı

Tiritli fasulyenin de tadına doyum olmazdı. Altında tereyağında nar gibi kızartılmış ekmekler, üstünde bol kırmızıbiber.

Ya pilakisinin ağızlara layıklığı! Kadın kadıncıkların yaptıklarına diyecek yoksa da Kumkapı'da terzi, Samat-ya'da işlemeci, evde hizmetçi makulesi Ermeni duduları-ninki parmakları da beraber yedirirdi.

Duduları ele geçirmek herkese göre değil tabii. O talihten mahrumlar Karaköy'e seğırtir, şimdiki Tokatlı'nın yerinde, Konsodid Hanı'nın avlusundaki Ermeni aşçıya dalarlar, bakır 50'liği verir, dopdolu tabağı silip süpürürlerdi.

O vakitki Galatasaray Lisesi'nin pilakisini de yabana atma. Vakıa biraz haşlamamsı, yağı kıtçaysa da krem renginde, havuçlar ve maydonozlarla bezenmiş, sofrada duranı, hemen hemen çay fincanına konanlar kadar ufak limon parçalarını üzerine sık, çatal at!

Erbabının elinden çıkma piyazı da ömürdür yani ya. Birahanelerde en önce o ortaya getirilir, bazılarında nefisleri bulunurdu. Gelgelelim Domuz Sokağı'nda Faskolo'nunkilerden kaçan kaçana. Bir duble bira veya bir karafaki rakı ısmarladın mı masa 15-20 tabak mezeyle dolmada; çoğu, hele piyaz başkalarının artığı. Bulut gibi olacaksın ki kendini unutup sömüresin.

Eski doktorların sözleri

Eski doktorlar kuru fasulye hakkında şu gibi sözler sarf ederlerdi:

"Nohut kadar mideye batı, hazmı müşkül değilse de tuhme, tabir-i diğerle telebbük-i mide yani efrencin ambara gastrik ıtlak edegeldikleri, elem-i ârızıye sebebiyet verdiği de muhakkaktır. Bilhassa ema-yı rakika ve galizada fevkalhad gazat hasıl eder. Batnın derununu riyah ile şişirip kısm-ı haricisini keenne def, kudüm, davul derisi gibi gerer, hacmini büyütür. Bu ecelden taife-i nisada yek lahzada şüpheyi dai olagelmekte, mumaileyhanın hamileliği zehabını tevlit etmekte, bade'l-muayene ihtimal-i mezkûrun adem-i sübutu tahakkuk eylemektedir. Hin-i sabavetinde müzmin ishale müptela olanların bağırsakları zayıf olduğundan bu gibiler eklinden katiyen içtinap etmeli, pek arzularlarsa gayet az miktarda tenavül edip

derakap bir kahve kaşığı sani-i fahmiyeti soda yani bi-korbanat almalıdırlar. Arz ettiğimiz gazat yine baki, batın yine intibaçta (şişme) berdevam ise zeyt-i Hindi (hintyağı) yahut milh-i İngilizî (İngiliz tuzu) şürbünden gayri çare-i halas mefkuttur.”

O zaman Pazar Alman'da kaşıdırma tozu, aksırık tozu, kırılıp yere atılınca ortalığı fena kokutan ampuller gibi muzipliğe mahsus şeyler arasında bir de tıpkı fasulyeye benzer şekerler vardı. Bilmeyerek yiyen kişi doktor beylerin dediklerinin sunturlusuna uğrar, yediren muzip kahkahadan kırılırdı.

Başka nelere yarardı?

Kuru fasulye daha başka nelere de yarardı. O zaman poker, briç, bezik gibi kâğıt oyunları pek alafranga meşreplere, tek tük zatlara vergi. Aşçı iskambili, 66 falan harciâlem amma erbabınca kumar sayılmaz. Yutacak, yutulacak en kıyak oyun 31'di.

Fişi mişi olanlar parmakla sayılacak kadar az, binaenaleyh gelsin fasulye. Çalıları on para, barbunyaları 40 para itibar edilir; başlangıçlarda, “dav”larda, “filiz”lerde, “yatma”larda ortaya sürülür, sondaki hesap da onların sayısına bakılarak görülürdü.

31'e düşkün, kerli ferli, ulâ rütbeli (teşrifatta ferik yani bugünkü korgeneral payeli) kaç zat bilirim ki sırası gelince lazım olur diye pantolonlarının bir cebinde çalıları, öbüründe barbunyaları taşırlardı.

Çocukları avutan, fasulyeyle oynanan oyunu da unutmayalım. Çifter çifter, arka arkaya dizilir, birer birer alınırken şu laflar tekrarlanırdı:

Kurt geldi, bir koyunu kaptı
Ana gitti, aramaya, baba gitti
Aramaya çoban gitti aramaya

Ana geldi bulamadı, baba geldi bulamadı
Çoban geldi bulamadı
Kurt geldi, bir koyun daha kaptı ve ilh...

Akşam, 20 Kasım 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Pırasa

Mahalle aralarında, sokaklarda “Pırasa! Lahana!” bağırtılarının ardı arası kesilmiyor. Atlı, eşekli, küfeli zerzevatçılarda karnabahar, ıspanak, kereviz, havuç, helvacı kabağı lafını ağza alma yok, hepsinde: “Çift kilosu 50’ye pırasa, 60’a lahana!”

Öyle ya, mevsimi; pırasa kış sebzelerinin şahıdır. Bereketli ve mevsimi süreklidir de. Turfandası kasımdan önce çıkar, bollaştıkça bollaşır, Hıdırrellez’den sonra artık havalar ısındığı, artık enikonu yaz girdiği halde hâlâ ortalıktadır.

Zamanenin eczacıbaşısı Gregor’un babası müteveffa Diran Kelekyan, *Kamus-u Fransevi*’sinde, kelimenin Rumcadan geldiğini yazıyor. Anadilinin Elenikasını bilen bitişik komşumuz madama sordum, doğruymuş. Eski okuryazarların ukaları, “Zebanzedi galattır, sahihi pürhassadır. Hakikaten havass-ı muhtelifeyi câmidir, hazmı sehli, vücuda nafi, taamı mütenevvi ve her nevi başka başka lezizdir!” derdi.

Lazların hamsiyi sevdikleri gibi Arnavutların da pırasaya bayıldıkları malum. “More pırasa olsa yemem,” tabiri de meşhur. Bilirsiniz herhalde: Arnavut’un biri düğünde mi ziyafette mi, kokoreç, paça ve diğer yemekleri gövdeye atmış. Ortaya baklava gelmiş. O kadar tok ki bir lokma atacak hali yok. Yukarıdaki sözü söyleyip aradan çıkmış.

Adeta onların milli yemeği gibidir. Bir vakitki konakların, köşklerin bahçıvanları, kapıcıları, taze soğan yer gibi, hem bayıla bayıla yerdı. Küçük evliler arasında da ince ve körpelerini, “Aman imrendim!” diyerek bir dilim ekmeğe katık ediverenler olurdu.

Yapılan yemekler

Eskilerin dediği gibi, mübareğin türlü türlü yemekleri yapılır. Patlıcanla boy ölçüşemezse de yine kaç nevi taamı var: İnce ince doğra; havuç, kereviz, patates, maydonozla beraber et suyunda pişir, o boza gibi zerzevat çorbasına gel de kaşık atma. Yine et suyuna koy, kıyma mıyma katma, kalyasını yap; enflüenzadan, mide hummasından, bağırsak tifosundan henüz kalkana hiç korkmadan daya. Kıymalıasına, öteki sebzeler gibi her nedense musakka denilmez, kıymalı pırasa adı verilir. Oturtmasını yapanlara, “Patlıcanınkini asla aratmaz!” diyenlere de rastlarız. Üzeri küçücük havuç parçalarıyla –kepçe kepçe pilav boca edilmiş gibisi değil– zeytinyağıasına limonu sıktın mı haddin varsa dayan. Hele soğanı fazla kavrulmuş, şeker, sirke katılmış ekşilisi; ya bunun terbiyeli...

Tandır kadar kafayı andıran lahananın sağlıklı, zeytinyağı dolması oluyor da neden pırasanın olmazmış ki? Yalnız, yapılması güççene, zahmetlice. Lahanada olduğu gibi yapraklarını, tiryaki harcı sigara sarıyormuşçasına sarmalayacaksın. İcini yani cücüğünü kebab şişi ile usulcacık ite ite çıkaracak, bol soğanla kavrulmuş kıymayı yahut şerbet gibi zeytinyağında yine soğan, fıstık, baharla kızartılmış pirinci gayet üslupla içine dolduracaksın...

Pırasadan hoşlanmayanlar

Tabiattan bahsolunmaz ya, pırasayla arası hoş olmayanlar da vardı. Şu yolda söylenirlerdi:

“Çiğken hatır hutur yemek mi? Allah esirgesin, kıtlıktan çıksam yine istemem. Mideyi ne hale getirmez, vakıa soğan, sarımsak kadar keskinliği, yakıcılığı yoktur; yoktur amma başka gûna tesir eder. Göden bağırsağını buruntudan bitirir. Ha pehlivan yakısını halka halka kesip yemişsin ha onu!”

“Mavel hakkı lazımsa gerek sağıyağlısı gerek zeytin-yağlısı derunu ezim ezim ezer, can evine öyle bir ezginlik verir ki kıvrın dur!”

“Allah’a şükür, ömrümde imtila, mide kaynaması nedir bilmem. Şeytan kulağına kurşun, müptelalarından duyarım. Ağırca bir yemek faraza kıkırdak poğaçası filan midelerine iner inmez fıkır fıkır kaynarmış, her teftihte yüzünüze amber, kayları gırtlığa çıkıp yakarmış. Pırasadan beş-altı lokma aldım mı ben de işte biaynihi öyle oluveriyorum!”

Pırasayı pek sevenler, sofraya getirilince, “Sevgilim buyurdu!” diyenler arasında da zelleden kurtulmayanlar vardı. *Zel* Arapçada ayak kaymak, kabahat, suç manasındadır. Peygamberlerden sadır olan kusurlara, mesela Âdem babamızın cennetteyken memnu meyveyi yiyişine zelle denirdi!

Pırasa sevenlerin zellesine gelelim: İnek, koyun, keçi gibi hayvanlar kabuğunu yerlerse sütleri sası sası pırasa kokar. Kasım girdi mi, bu gibiler de eve süt getiren sütçüyü mahallede sütçü kârhanesi tutan Bulgar’ı istintaka kalkarlardı:

“Dayı, çorbacı, kuzum doğrusunu söyle. Senin hayvanlar viranede miranede otlarken pırasa kabuklarını tıkmış olmasın!”

Denemeye kalkışıp bir yudum ağzına almadan kaba koydurmayanlar pek çoktu.

İstanbul’da pırasa çıkınca eşeklere gün doğardı. Yapıda, taş, tuğla, kum, kireç taşıyan Acemlerin eşekleri so-

kaklarda sürü sürü giderken ayak direr, sopa, tekme dinlemeyip, başkalarını alıp köşelerde bucaklarda, viranelerde tınazlar gibi yığılır pırasa kabuklarına üşüşürlerdi. Bu kabukları dışarı atmayıp evin buram buram kokmasına katlananlar, süprüntü tenekesinde saklayanlar o mahluklar kapı önünden geçerken önlerine dökenler, hatta görünür görünmez kazayı def etmesi için tenekeyi üç kere başından çevirenler bulunurdu.

Botanik bakımından pırasa yetiştirilmesinin usulü

Fence adı *allium porrum*'muş, sarımsak ve soğan nevi nebatlardanmış, Avrupa kıtasının cenubundan etrafa yayılmış. Soğanı uzun, zarla örtülü, sapı tek, ucundaki çiçekler kırmızımtırak, şemsiye tellerivari sayvan sayvan olur, normal 60 santime kadar boylanabilirmiş. Muhtelif nevileri mevcut.

İ. Troneet'nin *Sebze ve Meyva Bahçesi* isimli, bazıları renkli renkli 190 tane resimli kitabına göre rutubetlice, iyi çapalanmış, gübrelenmiş tarlalarda yetişiyor. Fideler 15 santim kadarken kökleri ve yaprakları kesilip dikilecek; bir müddet sonra tarla bir daha çapalanıp otları ayıklanacak, bol sulanacak. Avrupalıların rağbeti, toprağa gömülü kalan beyaz kısmında.

Bir tanıdığın rivayetine göre Anadolu'nun bazı taraflarında, ezcümle Kütahya'da pırasa kemale erince sökülüyor. Tarlaya bir buçuk-iki karış derinlikte hendek kazılıyor, sökülenler oraya sokulup üstü toprakla örtülüyor. Sebebi, yaprağa kadarki yerlerinin bembeyazlaşmasını, gevrekleşmesini, çeşnisinin tatlılaşmasını sağlamak. Lazım oldukça çıkarıp çıkarıp pişir veya demet demet sat.

Çoğumuz biliriz, İstanbul havalisinde yaz sonunda dikilir, kış iptidalarında yetişir, bahara kadar devam eder. Yetiştirme usulümüz Frenklerinkine epeyce aykırıdır. Eylülde fideleri beş-altı gün güneşte bırakırlar, arşın ge-

nişliğinde açılmış ocaklara aralı aralı dikerler, iki defa su verdikten sonra toprağı çapayla güzelce karıştırıp hafta geçince her üç-dört günde bir sularlar. Ötesi güz, yağmur imdada yetişir. Oldum olasıya Kartal'ınkilerin eşi var mıdır ki?

Pırasanın hekimlikte de kullanıldığını duymamışsınızdır belki. Kaynatılmışının suyu lavmanlığa yararmış, idrar da söktürürmüş.

70 yıl evvelki Kuleli İdadisi'nin başyemeği

Babam merhum anlatırdı: Kuleli'de Mahreç yani Rüştüye sınıflarındayken mektebin gayet sert, barut gibi bir dahiliye müdürü varmış. Şakirdan efendilere yaz geldi mi boyuna bakla, kış geldi mi pırasa yedirirmiş. İkisinde de de sağyağ, zeytinyağ kıt mı kıt. Çorba gibi de cambul cumbul.

Talebe gık demiş. Müdür beye çıkacak dert yancaklar fakat adamın öfkesi her dakika topuğunda. Niha yet canlarına tak demiş. En cesaretlilerinden sekizi onu hazretin oda kapısına gelmişler, hademeyle içeriye haber göndermişler:

"Bütün sınıflar namına bir maruzatımız var!"

"Gelsinler!" emri çıkmış. Elebaşı tam odaya gireceği esnada bir de arkasına baksın ki yapayalnız, yanındakileri ara da bul. Girmemek olmayacak, kalleşliğe de fena halde tepesi atmış tabii, dalmış içeri.

"Efendim," demiş, "bizlere haftada, on günde bir kuru fasulye yahut nohut veriliyor. Gaz yaptığı için bütün arkadaşlar yiyemiyoruz. Bunlardan vazgeçilip pırasa ek-sik edilmese, istirhamımız kabul buyurulsa efendimize ilelebet müteşekkire ve minnettar kalacağız!"

Müdür bey, "Aferin evlatlar, cümleniz zeki, müstait çocuklarmışsınız. Pırasanın hassalılığını kavrayabilmişsiniz. Peki, talebinizi yerine getiririm!" deyince, huzurun-

daki temennayı basarak odadan çıkmış. Ötekiler, sıvıştıkları köşelerden gelerek, kapıda sabırsızlıkla beklemedeler.

“Yaşa be kardeşim, yamansın yahu! Bizi pırasadan kurtardın ya!” diye etrafını alırken beriki yapıştırmış:

“Arada bir yediğimiz fasulyeyi, nohudu da aramayın artık! Sıvırya pırasaya yatacağız!”

Akşam, 29 Ocak 1947,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

VI. BÖLÜM

MEYVALAR

Üzüm ve Bir Vakitki Bağlar

Mevsimi geldi ya, o güzelim üzüm manavlarda, pazarlarda gözleri nurlandırmaya başladı. Biraz daha bollaşsın, bereketleşsin, hele yerlisi çıksın, daha ne ağızlar sulandıracak.

Üzüm, yalnız yaz yemişlerinin değil, mevsimlerin ve kışınkiler de dahil, bütün yemişlerin hiç şüphesiz en üstünü, eşsizi, nazeninidir. Yeryüzünde o ayarda başka meyva var mı ki?

Üzümün en nefisi, türlü türlü âlâsı bizim yurdumuzda yetişir. Sıcak taraflarda turfandası çıkarsa da ağustos ayı girdi mi yavaş yavaş kemale erer, bağlardan toplanır, küfelerde sere serpe yayılır.

Artık art arda seyret çeşidini: Çavuş, pembe çavuş, nurunigâr, çekirdeksiz, siyah razzaki, misket, parmak, müşküle...

Bizim çocukluğumuzda, İstanbul'da en nefis çavuş üzümünü yetiştiren semtler pek çoktu. 35-40 yıl evvel-den beri yerlerinde yellere eşiyor. Hepsini filoksera kemirdi, kuruttu.

Feneryolu ile Göztepe arasına yapılan Numune Ba-

ğı, oradan Amerika çubukları tedariki, o kör olası derdin önüne geçmek tedbirleri hiç fayda etmedi. Canım kütüklerin kökleri kazandı gitti.

Mesela, Çiftehavuzlar'da, deniz kıyısına kadar uzanan Sallapat'ın bağı en baştakilerdendi. Önünde kırık dökük, tahta bir parmaklık, iki yanında çalı çırpıdan çit.

Git oraya, Rum bağcılara seslen, kaç okka dilersem söyle; akabinde koskoca sepeti, dopdolmuş karşında bul. İstersen içeri gir, pazarlığı et, kendi elinle beğen beğendiğini kopar; bostan kuyusunun buz gibi suyuna daldırıp daldırıp ye, kalanını da eve taşı. Keyif ehli olup da Çiftehavuzlar'ın ağaçları altında, serin serin bir-iki tek parlatacak mısın? Derhal garson İspiro'yu salıp getirt, kızını içerken anasını da kemal-i afiyetle meze et. Malum ya, o beyaz suyun Araplardan kalan adı üzüm kızıdır.

Amma ne üzümdü. Mübalağam yok, hemen hemen ceviz kadar. İpincecik kabuklu, mis gibi kokulu, bal gibi bir çavuş ki menendi bulunmaz.

Dedik ya, o filoksera uğursuzunu görüyor musun? Kahrolsun kâfir, orayı da silip süpürdü. Yabani alyandozlar, otlar, ısırganlar bürüyen viran bağı Operatör Cemil Paşa amcamız satın aldı. Arabesk köşkünü, şahane parkını kurarak o harabeyi mamureye çevirdiydi. Şimdi burası Bay Hayri İpar'ındır.

Bir de, Çiftehavuzlar'dan Bağdat Caddesi'ne çıkılınca tam karşıya gelen Lambo'nun bağı meşhur mu meşhur. Oranın çavuşu da ötekiyle aynı soydan ve aynı kırat. Toz toprak deryası, çukurlu tümsekli yolda, arkasına payandalar dayalı kapıdan, adam boyundaki duvardan içeriye bağır, gene Rum bağcılardan birini çağır, alışverişini et.

O zamanlar Feneryolu, Göztepe, Erenköyü'nde oturanlar köşkü yaptırıp çatısını aldırır aldırılmaz, bahçenin

düzenine koyulurlar, her şeyden önce de iki şeyi tamamlamaya başvururlardı: Bağ, çamlık. Çiçek tarhları, sebze tarlaları ondan sonraki iş.

Bu köşklerdeki bağların üzümlüne de diyecek yoktu. Birbirlerinden aliyyülâlâ. Meraklılar arasında öyle de ince düşünceliler vardı ki. Kütükler ayrı ayrı, cins cins dikilmiş. Önce çavuşlar yetiştirilecek, bunlar savulduktan sonra nurunigârlara, misketlere sıra gelecek, daha sonra siyahlar, kınalı yapıncaklar, ardından da kalın kabuklu parmaklar, müşküleler devşirilecek.

Artık hazaratın dairede, vapurda, trende sözleri, sohbetleri hep buna dair:

"Mevlana, bir pembe çavuşlarım var ki ağızlara layık. Ta Tavşancıl'dan, Muhacir Ali Kuzu'dan bilhassa celp ettirdim. Çeşnisi mükemmel, karşıdan teması ise kat ender kat ekmel."

"Bizimkiler, mülâsıkımız ... Paşa biraderinkilere bir türlü şebih değildi. Zemine bir miktar daha kirizma lazımmış. Derhal icabına tevessül ettim, semere gereği gibi fark etti."

"Bu yaz, senaverinizin mahsulü fevkalhad mebzul. Yiye yiye bitiremiyoruz. Sıkıp sıkıp bol bol şıra, kilere binlik binlik sirke, fakrüddemi olan refikam hemşirenizle kerimem kızınıza şişe şişe kına kınalı meşrup yapıyoruz!"

Evet, o tarihlerde Doktor Horasancıyan Efendi, Zambako Paşa önüne gelene üzüm salık verir olmuşlardı. Hatta Besim Ömer Paşa merhumun *Üzümlle Tedavi* diye yazdığı kitap elden ele dolaşırdı.

Zaten şifalılığı mücerrep olan mübarek meyva, yalnız kansız cansızlara değil, daha nice dertlere devaymış meğerse: Mesaneden zorluk çekenlere idrar söktürür, muannit kabızları müleyyinlendirir, usret-i hazmı kolaylaştırır, romatizma sızılarını yatıştırır, safra kesesi sancılarını önlermiş. Binaenaleyh yüzünden kan fışkıran, taşı

sıkça suyunu çıkaranlar bir oturuşta tepsi dolusu salkımları kıvırırlardı.

İstanbul'da üzümünün nefasetiyle anılan diğer semtlere gelince: Yakacık, Kısıklı ve Küçük Çamlıca yamaçları, Uzunçayır sırtları, bir de Bakırköy'dü.

Yakacık'ın ab u havasına söz yok. Zayıf, nahiflere tebdilihava için biçilmiş kaftan. Gelgelelim o bitmez tükenmez, berbat yolu göze almak her babayiğidin harcı değil. Buna rağmen havası ve suyuna bir de üzümü eklenmiş, çok kimsenin rağbetini çekmişti.

Kısıklı, Küçük Çamlıca yamaçları, Uzunçayır sırtları Yusuf İzzeddin'in kasrına, Beşinci Murad'ın köşküne ve çiftliğine yakın olduğu için havali tu kaka edilmiş, bağlardan, bostanlardan da eser kalmamıştı.

Bakırköyü'nün şimal cihetine bugün bile "Bağlar tarafı" deniliyor. Şimdi adeta mahalle halini alan bütün oraları vaktiyle bağlıkmış. Çırpıcı, Veliefendi mesirelerine gelenler mutlaka buralara uğrarlar, hasırları, kilimleri sererler, tıka basa üzüm yiyerek dönerlermiş. Ben o günlere yetişemedim. Yaşlılar methedip durur, göklere çıkarırlardı.

Üzümden, bağdan açılmışken Erenköyü'nde İki Alman'inkiyle İçerenköyü'ndeki İngiliz biraderlerinkini unutmayalım.

Şimdi Etemefendi Caddesi denilen yolun kenarında Würtemberg'li Eckerlin'in ötesinde Badenser'li Herter'in bağları da sayılılardandı.

"Üzümünü ye de bağını sorma" meselini tersine çevirip, "Bağını sor da üzümünü yeme," demek daha doğru olurdu.

Zira bağ, elhak seyre seza. Boy boy, sıra sıra, kat kat teller arasına alınmış, gayet düzgün kütükler. Altlarının

toprakları taranmış, elenmiş, bir çöp parçası bile yok. Üstleri salkımlarla pıtrak fakat bakar bakmaz geçiver. Tanelerin hepsi sıkışık sıkışık, cin kadar, böğürtlen misali. Halis şarap üzümü böyle olurmuş.

Her iki Alman efendinin işi tıkrındaydı. Kapılarından sırık arabaları eksik olmaz, boyuna şişeleri yüklerler, Voyvoda Yokuşu'ndaki Ekonomik Kooperatif, Tünel Pasajı'ndaki Helvetia gibi büyük bakkaliye mağazalarına taşır dururlardı.

Gel zaman git zaman, bu aksatanın arkası kesildi. Akrabaları froylayn'lar konu komşudan Almanca, İngilizce öğrenmek isteyenlere ayda beş mecdiyeye, sekiz mecdiyeye ders verip geçinmek yolunu tuttular.

İçerenköyü'ndeki Tomson biraderlerin şarabı daha yüksek kalitede görülürdü. Beyoğlu'nda Yani, Nikoli, Valvani gibi kalburüstüne gelen birahanecilerin içki listelerinde, kapalı şişedeki Avrupa şaraplarıyla atbaşı giderler, erbabı gerek beyazını, gerekse kırmızısını Bordeaux şaraplarından ayırt etmezdi.

İki kardeşten küçüğü Edvin Tomson, gitgide bu zanaatı bırakarak çam yetiştirmeye, paşalara, beylere satmaya koyuldu, işi büyültüp hayli para kırdı, günün birinde de kayıplara karışıp adı sanı işitilmez oldu.

Akşam, 17 Ağustos 1943,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

Çilek

Rumi mayısın ilk haftası geçti. Ayın üçünde meşhur Kukulya fırtınasını savdık. Dünkü gün güneş eskilerin kavlince "hayat ve muhabbet alametini mübeşşir" Cevza burcuna girdi. Çilek hâlâ ortalıkta nadir. Seyyar satıcıla-

rın çiftler çiftler taşıdıkları sepetlere düşmesi şöyle dur-
sun, büyük manavların çoğunun mostrasında bile bulun-
muyor. Birkaç yerde göze iliyor. Kilosu 500 ile 400
arasında...

Öteden beri meyvaların kibarıdır. İstanbul'un Boğa-
ziçi topraklarında yetişenler dünya yüzünde rastlananla-
rın en nefisi, en aliyyülâsıdır. Vaktiyle derlerdi ki:

"Arnavutköyü'nünkü elde bir deste güldür velakin
Çengelköyü, Beylerbeyi, Anadoluhisarı tepelerinin, Ku-
ruçeşme, Emirgân, İstinye, Büyükdere sırtlarının, hatta
Beşiktaş'taki Hacı Hüseyin bağı ile İhlamur bayırıları-
nı de yabancı atmayalım, berikilerden aşağı değildir!"

Bunlara Osmanlı çileği veya yerli çilek adı verilirdi.
Açık pembe renkli, harikulade kokulu, orta kıtada, gayet
de lezizdirler.

Mayısın haftasından başlayıp haziran ortasına kadar
devam ettiği, arkası alınıp bitiverdiği için -mevsiminin
kısalığından kinaye- "Çabuk gelip geçen bir misafirdir,"
denirdi.

Avrupa menşeli, frenkçileği diye tanınmış, bazı kim-
selerce de Fransız, İngiliz, İtalyan ve biber çileği denilen-
lere rağbet edilmezdi.

Yerlilerin okkası mesela on kuruşa, yedi buçuğa,
çeyreğeyken; bunları hem hemen yarı yarıya ehvenken alı-
cıları Beyoğlu'ndaki yabancılar ve yabancı taslaklarıydı.
Nerede ötekilerdeki o latif koku, nefis lezzet, baygın
renk? Hep biliriz ya, bunların kokuları lavantamsı, tatla-
rı mayhoş, renkleri kıızıdır.

Abdülhamid devrinin son yıllarında tohumlarını, fi-
delerini Avrupa'dan çok miktarda getirenler, üretmeye
kalkışanlar olmuş, piyasada neveleri çoğalmış.

"Gerek reçeli gerekse şurubu mükemmel oluyor, li-
mon sıkmaya, şekerci boyası katmaya lüzum almıyor!"

gibi mütalaalar da yürütölmüşse de frenkçilekleri yine memlekette revaç bulamamıştı. Hanımlarımızın elbise-lik almak için mağazalara girip ipekli, yönlü veya basma- ları gözden geçirirken bir nevi pembeye “yavruağzı” tabi- rini bırakıp “çilek rengi” demeye başlamaları da bu tarihten sonradır, eminim.

Malum ya, Anadolu’da, Suriye’de, Arabistan’da çilek yetişmez. Annemin büyük dayısı merhum, Meşrutiyet’ten önce uzun müddet, memuren Karadeniz Ereğli- si’nde bulunmuştu. Çileğe hasret. Sarayca menfi bulun- duğundan burnunun dibindeki İstanbul’a ayak basamaz, oraya getirtmesi de külfetli.

Aklına esivermiş: Fidelerini ısmarlayıp diktirse ora topraklarında yetişir mi acaba? Tecrübesine girişiyor. Lafı uzatmadan şunu söyleyip keseyim: Yemiş İskele- si’ndeki halde kabzımallık eden bir tanıdık altı-yedi yıl evvel diyordu ki:

“Arnavutköyü’nün diye satılan çileklerin çoğu neren- den geliyor biliyor musunuz? Ereğli’den...”

Yani rahmetlinin oraya ilk soktuğu fideler o kadar yerini sevmiş, gitgide o derece üremişler ki hayrettir. Ka- saba halkının açıkgozleri çilekçiliği iş güç edinmiş, ka- zancın yolunu bulmuş.

Köşk, yalı sahibi; bağa, bahçeye meraklı zatların en ehemmiyet verdikleri şey çilek tarlası ve emsallerinkine faik, nadide neviden mahsul alınmasıydı. Hatta yüksek mansıplılardan ekserisi kışlık konaklarının limonlukla- rında da bu kibarın kibarı meyveyı yetiştirirler, pek aziz ahbaplarından biri ziyaretlerine gelince sigara, kahve, şerbet merbetten sonra el çırparak uşağı çağırıp bir işaret geçerlerdi. Dışarıda lapa lapa kar yağadursun, Ağafendi, elinde ufak gümüş tepsi, tepside minimini bir elmastrış tabak, tabağın içinde fındık içi kadar üç tane çilek, odaya

girer, misafir beye sunarken ev sahibi hazretin keyfine payan olmazdı.

Çileğin yetiştirilmesine gelelim: Gelişigüzel yerlerde bitmiyor. Mutedil havalı semt, kesme topraklı, bol güneşli bayır istiyor. Sürekli yağmurlarda akan sellerden korumak için tarlaların arasına suyolları kazmak lazım. Dikildiği yıl pek az gübre konacak. Fidanlarının altı sene kadar ömrü olduğu cihetle dört-beş yılda bir eskileri yenileriyle değiştirilecek. Her kasımda, her baharda tarlayı bellemeye hacet yok. Yaza yakın, yani şubat içinde çapalamak, yabani otlarını ayıklamak kâfi. Mahsul tükendikten, yaz sıcakları bastıktan sonra da işi var. Ağustos çıkmadan yapraklarının biçilmesi, eylülde bunların tekrar sürmesi şart.

Fidan ya tohumdan hasıl oluyor ya da kökten dal sürüyor. Dallar uzayınca yukarıya yaprak salıvermede. Kök anaçlandı mı dallarını anadan kesip fide yap. Birkaç hafta geçip kuvvetlendikten sonra tarlaya dik, ikinci yıl meyvasını al. Halbuki tohumdan büyüyecek fidenin çilek vermesini senelerle bekleyeceksin.

Çilekten bahsedilince eski doktorların dilleri durmaz, kimi aleyhinde kimi lehinde mütalaa yürütürlerdi. Aleyhtarları mesela, "Hıfzıssıhha noktainazarından hiç de sehlü'l-hazım değildir. Sekiz-on adedin fazlası zaifü'l-bünyelerin esasen nazik bulunan midelerini ekşitir, fiili hazmı tasip eder (güçleştirir). Sutuhunda –velev hurdebini olsa bile– toprak zerratı bulunacağı tabii idüğünden kilye (böbrek) ve kebedlerinden (karaciğer) müşteki olanların âlâmını şiddetlendirir. Mideleri bozuk ve emraz-ı cildiyeye müptela olanlarda da müziç vücut kaşıntıları, yüzlerinde ve boyunlarında sivilceler zuhura getirir ki işbu ârazi, terki binde bulunan madde-i safsafiyenin tahrişatından münbaistir. Garibin garibi şu ki dağlarda

hodayinabit neşvünema bulunan yabani çilek; kırlarda, bilhassa Büyükada'nın cenup taraflarında kesretle rastlanılan, sözüm ona Kıpti kadınlarının sattığı Kocayemişi dediğimiz nebat mide ve emaya çilekten daha hafiftir!" derlerdi.

Taraftarları da, "Müferrihtir. Vakten bade vaktin teheyyücat-ı asabiyye maruz kimesnelere adeta müsekin bir devadır. Çok miktarda ekli nikris ve mesane taşı vecilerini tahfif eder. Hatta esatize-i etıbbı-i garbiye, marru'z-zikir nikrise ve sıtmaya karşı mülattıf (iyileştiren, yumuşatan) ve müberridliğini (soğutan, serinleten) tecrübeye müsteniden ispat edegelmışlerdir. Usaresinde potas ve hamız-ı safsaf yani *acide salyclique* mevcut olduğundan ziyade müdrir olduğu gibi bedende cevlanan demin ıslahına da hadimdir. Bu cihetle safravi ve demeviyü'l-mizaçlara minküllü'l-vücuha nafi ve şayan-ı tavsiyedir!" fıkri deyiler.

Bir gün, ahbablardan çilek meraklısı bir zat, babam merhuma şöyle anlatmıştı:

"Yetiştireceğiz diye didindik, uğraştık; tam kemale ereceği sırada bizim tarlada çilekler aşırılıp duruyor. Sabah sabah uşakların, beslemelerin tarlaya dalıp sömürdüğüne şüphe yok; fakat tabii hepsi inkârda ve gel de yakala. Nihayet Allah razı olsun, rüfekadan X Paşa yolunu öğretti. 'Sabahleyin erkenden kerataları karşına çek, ağızlarına tutam tutam pamuk sokup çiğnet, sonra çıkarıp bak. Renginden, kokusundan haltı kimlerin yediğini anlarsın,' dedi. Dediğini yaptım. Tarlaya dalıp duran aşçı çırağı keleşle bacak kadar ahretlik kız değil miymiş? Derhal ikisine de mükemmel bir sopa attıktan sonra iti kovdum, kız da kömürlüğe tıkip akşama kadar çıkarmadım ve hele şükür aşıramentoların önüne geçip rahat ettim!"

Babası oldukça mevkili, kocası da Mekteb-i Mülkiye'den mezun ve Babîâli'de kâtip bir hanım vardı. Çileğe düşman kesilmişti. Sebebini sorarsanız, onun yüzünden yediği sille.

Annesi kendisine hamileyken, şiddetli aşerdiği sıralar bir misafirliğe gitmiş. Sofrada çilek dolu bir tabak. İmrenip bir tekçağızını ağzına atar atmaz, –aksi şeytana bakındı hele– parmağını yanağına sürüvermiş. Tazenin tam gamze çukurunda, tıpkı çilek şeklinde, kıpkırmızı bir leke dururdu. Kat kat krem simon, pudra kâr etmeyip yine belli olur, yabancılara temriye deyip geçer, keyfiyetin içyüzünü bilenlerin yanında da boyuna annesine atıp tutardı.

Rahmetli bir arkadaşımız bir aralık çileğe öyle bir dadanmıştı ki. Hasköyü'nde oturur. Delikanlı, havalı, şık, kıl pranga. Kuşdili Çayırı'nın, dere boyunun meşhur müdavimlerinden. Güzel kadınların peşi sıra dolaşır, işaretleler, söz atışlar, iltifat görüşler, hepsi tamam. Nihayet bir bahar mevsiminde çıtır pıtır bir küçükhanım peylemiş, çabucak işi ilerletmişti. Her akşam Kurbağalıdere'deki Fikirtepesi'nde buluşurlardı. Randevusuna gitmeden önce ağzım latif koksun diye, muhakkak bir miktar çilek yiyecek.

“Ayol, yarın öbür gün bu nesne tükenecek. O zaman da karanfile, kakuleye filan mı ikbal buyuracaksın?” diye şakaya başladık mı derdi ki:

“Onlar içki kokusunu bastırmak için kullanılır. Haspa duysun da beni sarhoş mu sansın? Fundan ne gûna duruyor?”

Zavallicığın fundan yemesine hacet bile kalmamış, bir-iki hafta geçmeden sevgilisiyle aralarına kara kedi girmişti.

Çilek pek eski çağlardan beri varmış fakat yabanisi.

Romalılar *fragum*'dan türeme *frasum* adını verirlermiş ki Frenkçedeki *fraise* bu kelimeden geliyor. 16. asrın sonlarında Avrupa'da pek rağbet bularak cinsinin ıslahına, bol bol yetiştirilmesine girişilmiş.

Dağ çileği denilen yabani çilek bazı kırlarda hâlâ bitmektedir. Ağaç çileğine vaktiyle ahududu denilirdi. Şurubu, dondurması meşhurdu.

Akşam, 22 Mayıs 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Kiraz

Bizim çocukluğumuzda ortaya çıkmaya başladığı günler, ince değneklere dördünü beşini bağlarlar, 40 paraya, 20 paraya satarlardı. Bunları görünce küçükler kadar büyükler de sevinir, "Rabbim daha nicelerine ulaştır-sın, bu yıl da kireze kavuştuk!" derlerdi.

Anane hâlâ devam ediyor. Geçende gene böyle değneklileri gözüme ilişti. Arası çok geçmeden ortalıkta çoğaliverip kilosu 50'ye kadar indi. Hem de leblebi kadarı, içine acı su dolmuş gibisi değil. Gidişata bakarsanız ucuzladıkça ucuzlayacak, bu sene kana kana yiyeceğiz galiba! Haydi hayırlısı...

Vaktiyle, bollaşıp küfelere düştü mü, gezici satıcılar, "Dalları bastı kiraaaz!" diye bağırıtıya başlarlardı.

Anadolulular "kirez" derler. Arapçası *kerez*'dir. 45 yıl evvelki (lisan-ı Fransevi muallimim) Halep Katoliklerinden Yusüf, öbür adı Yasef Efendi (elan sağ ve Beyoğlu'ndadır), ona Arapların "habbü'l-mülük" (yani hükümdarların sevgilisi) ismini verdiklerini de söylerdi.

Frenkçesi *cerise*, Latince *cerasus* kelimesinden çıkmış. Frenkler küçük, kıpkırmızı, kiraz gibi yuvarlacık ağza, bizim “kiraz dudak” tabirimize pek benzeyen “kiraz ağız”ı kullanıyorlar. Utanma, öfke, heyecan dolayısıyla yüzün kızarmasına da “kiraz gibi kızarmak” diyorlar.

Malum ya, kirazın neveleri çoktur. Kırmızı kiraz, pembe kiraz, sarı kiraz, kara kiraz. Hepsinin kendine mahsus bir lezzeti var. Damla yakutu andıran lal kirazların yeryüzünde en âlâları İzmit Körfezi civarlarında çıkar.

Eskiler derlerdi ki:

“Yarımca’nınkilerin eşi dünyanın neresinde bulunur? İrilikten yana iri, etten yana et, tattan yana tat. Sapanca’nın, Derince’nin, Tavşancıl’inkiler de hiç aşağı kalmaz. Yalova’nın hele vişnesine uyar yoktur. Kartal’ın, Yakacık’inkiler geç kemale erer. Kısa saplılar, turuncumsular, siyahımtıraklar katı, can eriği gibi kütür kütür olduklarından çabuk kurtlanmaz!

İstanbul yakasında, sur dışında bulunan bazı bahçelerde de nefis kirazlar yetişirdi, mesela Silivri Kapısı’nın ilerisindeki “Hanım’ın Bağı”nda.

Hanım, rahmetli babaannemin komşularından birinin kızıydı. Bağ kendisine ölmüşlerinden kalmış. Etrafı çitle çevrili, içinde iki ahır. Büyüğünün üstünde geniş, ferah, döşeli dayalı, tertemiz dört-beş oda. Ahırların gerisinde de yüzlerce kiraz ağacı. Bazen mayıs ortasında, cümbür cemaat oraya giderdik; kadıncağız antları, yeminleri basar, hepimizi gece alıkordu.

Artık hatunda ne parçalanma: Tavuklar kestirip pişirtir, koyunları önümüzde sağdırtıp sütlaçlar, mahallebiler, yoğurtlar yaptırır; günlük tereyağından, yumurtalardan çilbırlar. Kirazı dersin öyle emsalsiz, ağızlara layık ki gık derdik.

Hepsine diyecek yok yalnız şurası var: Karanlık ba-

sınca odalarda hızlı yürünmeyecek, hatta yavaş konuşulacak. Zira alttaki ahırda 15-20 manda bulunuyor. Çıt olsa uyanıp bir daha uyuyamazlar, huylanıverirler, sabaha kadar tepinip dururlarmış. Fena halde azdıkları, kapıları arkaya devirerek dışarıya hürya ettikleri de olurmuş.

Feneryolu, Göztepe, Erenköy havalisindeki köşkle-
rin bahçelerinde de kalitesi yüksek kirazlara rastlanırdı. Nitekim Göztepe'deki bahçemizde, hele havuzun etrafında yetişenlere eş yoktu. Hiç unutmam, babamın sınıf arkadaşı ve çok sevdiği dostlarından bir zat günün birinde gece yatısına misafir gelmişti. Bahçede dolaşırken kirazları karşıdan gördü. Haydi havuzun yanına. Lahimli şahimli ve göbeklilerden, tabii boğazına düşkün olacak.

"Aman nedir bunlar? Allah aşkına söyleyin, kiraz mı yoksa türbe eriği mi? Böylesini ömrümde gördümse Arap olayım!" diye girişerek ne yiyiş, ne yiyiş.

"İrileri üst dallarda!" diyerek ağaçlara tırmanıyor. O koskoca, lenduha cüsseye dal dayanır mı? Kırılıp paldır küldür yuvarlanacak, kolu bacağı hurdahaş olacak, belki de maazallah beyni patlayacak.

Heyecan içinde kalan babam rahmetli, "Sen yorulma birader, adam çıkartıp toplatalım, yıkatalım, afiyetle ye!" diyedursun, hazret, "Yooo, böyle harikuladesini kendi elimle koparıp yıkamadan yemeliyim. Asıl tadı, zevki orada!" deyip bildiğinden şaşmıyor.

Saatlerce aşağı inmedi, gövdeye attı attı durdu. Ertesi bahar, bir de bakalım ki havuzun yanındaki o üç-dört ağaç bir acayip halde. Yaprakları kül kül, mahsulleri tek tük, üstelik de cılız. Evdeki yaşlı kadınlar, "Bildır gelen o şişman misafir bey bir kere bile maşallah dememiş. Nazarı değdi mutlaka!" filanları tutturdular.

Ertesi yıl, daha öbür yıl eski canım kirazları ara da bul. Nihayet o üç-dört ağaç kuruyup gitti. Doğrusu la-

zımsa semtin toprakları hep kesmedir. Kirizma kâr etmez. Kiraz, vişne gibi ağaçların saldığı kökler uzayınca sert kesmeye dayanıyor. Ağaçları sekiz-on seneden fazla yaşatmıyor. İstediğin kadar şubatta buda, diplerini aç, gübrele, haşeratin üşüşmemesi için kütükleri kireçle badana et, nafile.

Eski hekimler kirazın pek aleyhinde değildiler. Salatalık, çilek, mısır gibi hazmı batiliğini tekrarlayıp durmazlar, "Her şeyin fazlası muzırdır. Bu da itidal dairesinde yenebilirse de vücuda ne nefi ne de zararı vardır. Ağzı oyalamaya yarayan, lehv ü lu'b kabilinden bir meyvadır!" dedikten sonra, "Velakin çekirdeğini sakın yutmayın. Fevkalade tehlikelidir, kör bağırsağa tıkılıp kaldı mı Garp âlemi tıbbınca "apandisit" namı verilegelen maraz-ı müthiş hazırdır. Yegâne çare-i halas ise ameliye-i cerrahiyedir!" yollu göz dağılara girişirlerdi.

Nineler, dedeler, kirazdan her açılışta, "Meşhur atalar sözünü unutmayalım. Dut arkamdan yetişmese, beni yiyenlerin boynunu sapıma çevirirdim dermiş!"i dillerinden eksik etmezlerken ortaya konunca herkesten evvel sıvanırlardı.

Kenar mahallelilerin büyüğünden küçüğünden kim çekirdeğini çıkarırdı ki?

"Yok kör bağırsağa hapsolup ufunet yaparmış! Yok adamı bıçaklar altına yatırarmış. Bunlar hep hekim martavalı. Kendimizi bildik bileli çekirdeğini yutarız, bir kere başımız bile ağrımadı!" derlerdi.

Sırası düşmüşken Hamal Hoca'yı da araya katalım. Zindankapısı'nda, Kuruyemişçiler içinde, kahveye bitişik, kümes kadar bir kulübede barınır, dertlere okuyup üfler. Sinire, evhama karşı salık verdiği tek deva üç sabah, aç karnına üçer kiraz çekirdeğı yutturmaktı.

Bazı hanımnineler de ishali gidermek için zeytin çe-

kirdeğinin mücerrepliğini söylerlerdi. Yedi gün, öğle yemeğinden kalkarken yedi adet zeytin, hap gibi yutulacak. Kiraz çöplerinin kuşanede kaynatılıp soğuduktan sonra aralı aralı içilmesini idrar söktürmeye birebir sayarlar, mısır püskülünden daha tesirli bulurlardı.

Mevsim sonu bir-iki kere yağmur yağınca –ahmakıslatanı değil, bardaklardan boşananı– kiraz gözden düşer; çünkü kurtlanması muhakkak. Önceleri ayırıp ayırıp içleri yoklanır, sonraları kimseler ağzına koymaz; yalnız solucanlı sıbyanlara yedirilirdi.

Yağmur beklemeye sabredemeyenler, “Ayağıma üşenmeyip Balat’a kadar gideyim bari. Yahudi manavlarda kurtlanmışı vardır!” derlerdi.

Çifte veya birkaç kirazla niyet tutup karşısındakine birini seçtirten karıkoca, hısım akraba, eş dost arasında az kırgınlıklar, dargınlıklar çıkmamıştır. Çocuklar, tazeler sapları bitişik iki kirazı kulaklarına geçirir, “Yakut küpe-lerime bakın!” diye gösterirlerdi. Nargile şişesi içine konan, marpucundan her nefes çekilişinde fıkır fıkır oynayan kirazları seyir hoş olurdu.

Kiraz Avrupa’ya nereden gitmiş, biliyor musunuz? Bizim Giresun’dan. Pompée’den önce, Mithridate’la yapılan muharebelerde Roma ordusuna kumanda eden General Lucullus, Karadeniz kıyısında o zaman Cerasonte denilen Giresun’a uğradığı sıralar kirazı görmüş. Milattan 73 yıl evvel, imparatorluğun bütün diyarlarında üretmiş. Bunlarla dağlarda biten yabanilerinin aşılmasından muhtelif kiraz cinsleri ortaya çıkmış.

Lucullus iktidarlı, bilgili, artist yaradılışlı bir adammış. Debdebe ve tantanası, sofrasının mükellefliği tarihçe darbimesel haline gelmiştir.

Şimdi de iki bilmece söyleyeyim, nedir bilin:

Karşıdan baktım, al
Yanına vardım dal
Ağızıma attım, bal.

Beyaz ile başladım
Yeşil ile işledim
Al ile bitirdim
Cümle âleme yedirdim.

Akşam, 26 Mayıs 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Erik

Şekli hoş, çeşnisi latif ve mayhoş yemişlerdendir. İlkbaharda çıkar, cinsleri aralı aralı yetişir, aylarca sürer. Memleketimizde çeşidi çoktur. Başlıcaları: Can, türbe, bardak, mürdüm, üryani, dut, Amasya, Bergiçe, ayn-ı bakar, sarı çakal, Frenk adlarını taşıır.

Caneriği, öteden beri soyunun sopunun hepsinden önce işportalara, küfelere düşerdi. İlk turfandalığında satılanları, hamken dalından koparılmış, küçük yemyeşil, kaskatı, sirke gibiydi. Yumuşacık çekirdeği dişlerin arasında eziliverip ağzın içini apacı eder, mahallelerdeki hanım nineler, hanım teyzeler durmadan kulak бүkerlerdi:

“Aman çocuklar, tazeler, imrendim mimrendim diye on paak, yim paak alıp sakın yemeyin. Sıtma kumkumasıdır. O kahrolası sıtma bir defa adamın dalına bindi mi artık çekiver kuyruğunu, ömrün sonuna kadar yakayı bırakmaz!

Öğüdü veren sanki onlar değil. Bahçelerindekiler daha fındık kadarken kimseye sezdirmeden çeşnigirliğe (tadıp çeşnisine bakıcılığa) kalkışan, gizli gizli tıkınan kendi-

leriydi. Nohut oda, bakla sofalı, bir seccade serilecek kadar bahçeli küçük evlerin hangisinde erik yoktu ki?

Caneriği deyince ilk aklıma ve gözümün önüne geleni İcadiyeli Vartan'ın sattıklarıdır. Vartan, kışın Üsküdar'da balıkçılık yapar, yazın Kuşdili'nde, Kel Hasan'ın tiyatrosunda büfeciye ortalık eder, kır bıyıklı, geveze, şakacı bir Ermeni'ydi. Salaş tiyatronun yukarı katındaki kafesli hanım localarına, alt kattaki bey localarına bir bardakla bir sürahi Kayışdağı suyu bırakıp çeyreği alır, kibarlara mevsim yemişlerinin âlâlarını piyataya koyup getirerek mecidiyeyi cebe atar. Onun can eriklerinin emsalini ömrümde görmedim. Eski kahveci, sucu bardakları kalın ve gayet geniştir. Yıkamaya kalkışınca, erik o bardakların içine girmez, ağzında kalırdı. Tadına gelince, bal.

Türbe eriğinin en fevkaladesi Kadıköyü'nde, Talimhane meydanının karşı köşesinde, annemin büyük dayısına ait sarı boyalı konağın bahçesinde yetişendi. Konak hâlâ durur, o canım ağaç çoktan kurudu. Erikleri için şunu söyleyeyim yeter:

Bir gün oradayız. Çocuklu bir misafir geldi. Dörtbeş yaşındaki afacan oğlan tutturdu:

"Bu ağacın üstüne kırmızı kırmızı, kocaman kocaman toplar asmışlar, bir tanesini isterim, oynayacağım!"

Ne ağlayış, ne çırpınış.

"Oğlum, onlar top değil erik, kopartalım da yersin!" diyorlar.

"O kadar büyük erik olur mu hiç? Hepsi de top!" diyerek tepine tepine yerlere yatıyor. Önüne getirildikten sonra yemeye koyulup sesini kestiydi.

Bardak eriğini ne vakit görsem 40 yıl evvel Köprü'nün Haydarpaşa İskelesi'ndeki (Şimdi Adalar İskelesi'nin bulunduğu yer) manavın sattıklarını hiç unutamam. O zamandan beri ne İstanbul'da ne Beyoğlu tarafının en büyük manav dükkânlarında öylesine rastlamadım. Avu-

ca alınca dört parmak başparmağa zor kavuşurdu. İpin-
cecik kabukları mor, eflatun, erguvani, pembe, sarı renk-
lerle hareli hareli, dumanlı dumanlıydı. Akşamları daire-
lerinden dönüp köşklerine giden paşalar, beyler, “Fesup-
hanallah, hayret ender hayret! Gerek Dersaadet’in etraf
ve eknafından, gerekse memalik-i mahruse-i şahanenin
havalı-i mütenevviasından bunca nadide meyva fidanları
celp ederek gars etik, bu kıratta bardak eriği verenlerine
va hayfa ki destres olamadık vesselam!” diye adeta iç çe-
kerek okkalarla alırlardı. Vapurun yan kamarasına gir-
dikten sonra ağa efendiye sepeti getirerek sıcağı sıcağına
tenavül edenler, ahbablarına sunanlar bile olurdu.

Mürdümeriği malum ya, siyahımtırak mor, söbüm-
sü, küçük çekirdeklidir. Beylerbeyi’nde, Çınar Mahalle-
si’nde oturan akrabadan Miyase Hanım’ın bahçesindeki
üç-dört ağacın mürdümleri eşsizdi. Hatunun ecdattan
kalma konak yavrusu bir evi, türlü türlü yemiş ağaçları
[olan bir] bahçesi, Ali Servet Efendi isminde kolağası,
Kuleli İdadisi’nde coğrafya muallimi bir kocası vardı.
Servet Efendi her yaz haremının hısım akrabasına sepet
sepet erik taşır, getirir getirmez tencerelere koyup reçeli
kaynatılırdı. Reçelinin nefasetiyle meşhur Şekerci Rıfat
efendininki yanında kaç para eder?

Ş. Sami Bey merhum *Türkçe-Fransızca Lügat*’inde
mürdümeriğine “Şam eriği” diyor. Etrafa Şam’dan mı ya-
yılmış acaba?

Kabuğu pek ince, rengi kayısıya andıran, tadı çok ür-
yani eriği için, “Taşranın bilmem hangi şehrinden gelir,”
derlerdi. Dut eriği küçük mürdüm gibi siyahımsı mor,
Amasya eriği onun az daha akçılı, Serfiçe eriği yeşilimtı-
rak; ayn-ı bakar (yani öküzgözü) denileni, taşranın bil-
mem nere mahsulü, etli ve suluydu. Sarı eriğin (Frenkle-
rin *mirabelle* dedikleri) zeytin kadarlarıyla iri ve fıstıkiye
çalar renklileri (Frenklerin Reine Claude’u) Boğaziçi’nin
Anadolu yakasında yetiştirdi.

Çakaleriği arsızdır, yerini yadırgamaz, her toprakta biter, sade çekirdek, yenmesi de zehir zemberek olduğundan yalnız hoşafılığa yarar, ekşilik vermek için zeytinyağlı yaprak dolmasına konur, kompostosu yapılacak vişne fazla olgun ve tatlıysa bir okkasına 100 dirhem bundan katılarak lezzeti mayhoşlaştırılırdı.

O zamanlar Frenk eriği adı verilen büyük ve yuvarlak çekirdekli maltaeriklerinin Malta adasından, Frengistan'a tabi havası sıcak memleketlerden getirildiği söylenirdi. Şimdi bunlar İstanbul'da da, memleketimizin ekser yerinde de yetişiyor.

Erikten açılınca eski hekimler derlerdi ki:

"Henüz koparılmışından, hakkıyla kemale ermişinden üç, nihayet beş adet yemenin mahzur-ı tabiisi yoktur velakin miktar-ı mezkûrdan fazlası mide ve emada harekât-ı ânife husule getirir. Hele ekşisi külliyyen muzırdır, zira terkinde bulunan hamız-ı limon, yani tabiri diğerlerle asit sitriğin kesreti, faaliyet-i hazmiyeyi o derece tenbih eder ki bu gibi fart-ı tenebbühlerin gûna gün alâm-ı müzmine tevlit edegeldiklerini defaatle müşahade eyledik!"

Eski kadınlar yorgunluktan, güneşten, meraklanmaktan, sinirden hasıl olmamış, durup dururken tutuvermiş yarım baş ağrılarına, "Apansızın, mızrak gibi sol şakağımdan girdi, kakıldı kaldı! Yüzde 100 kabızdan!" diyerek derhal sebebini keşfederlerdi.

Bunun da ilacı en önce bol şekerli erik hoşafıydı. Tesir etmedi mi sinayimekki (yani sinemaki) kaynatıp yahut ravend şurubu alıp içerlerdi.

Bu maksatla, erik pestiline kaşık kaşık tozşekeri dököp çıtır çıtır yiyenler de olurdu. Lafını açtık ya, pestilin nasıl yapıldığını da bildirelim:

Türbe, mürdüm gibi renkli eriklerin çok olgunları,

cıvıklaşmışları avuç içinde mıncıklanıyor, mıncıklanıyor, çekirdekleri çıkarılıp kazanda kaynatılıyor. Tepsinin dibine yapışmaması için bir miktar yağ konduktan sonra içine dökülüp üzeri bezle örtülerek güneşe bırakılıyor. Kurudu mu tamam.

Vezneciler'de Sobuncu Hanı'nın altındaki meşhur mürekkepçi aklıma geliverdi. Şimdi suratının bir yanı boydan boya kapkara, tıpkı pestil gibiydi. "Annesi ona gebeyken pestil çalmış, akabinde elini yüzüne sıvamış da böyle olmuş," derlerdi. Zavallı adam son günlerinde kötürüm kötürüm, sokaklarda dilene dilene sürünürdü.

Erikten şerbet yapıldığını duyan varsa beri gelsin! Koruk şerbetine, nar şerbetine benziyor mu, benzemiyor mu diye denemeye kalkışanı ne duydum ne gördüm.

Erik ağacı mahalle baskınlarında büyük iş görürdü. Evin bahçesinde varsa artık zamparanın yüreği rahat. Sıkıya geldi mi pencereden veya tahtaboştan üzerine atlayıverir, oradan duvara, gerideki viraneliğe aştı gitti. Kapıya biriken mahalleli, "Aman delikanlılar, içeri dalar dalmaz en önce eriğin dallarını yoklayın. Habis mutlaka orada gizlenmiştir, kirişi kırarır ha... Feneri alıp iyice bakın, katırı kaçırmayalım!"lardan girişirlerdi.

Yeşil gözler hakkında "erik gibi" tabirinin kullanılması pek eski değildir. Evvelce gözün karasına, mavisine bayılırken sonra yeşilleri rağbet buldu, "sevdavi" erkeklerin dillerine pelesenk oldu. Hatta rahmetli Tahsin Nahid'e, meşhur şarkısındaki "Bir çift iri, sevdalı, yeşil gözleri vardı" mısrası için, "Yeşil yerine erik diyeydik vezin bozulur muydu ki?" diye takılırdık.

Erik fidanı diğer meyva fidanları gibi şubatta dikilir-miş, büyüyünce yine bu ayda budanırmış. Martta dipleri çapalanır, gübrelenir, nisanda aşısı yapılır-mış.

Yaprak vermeden beyaz çiçekleri çıkıyor, gelişigüzel toprakta yetişiyor, yalnız pek katı ve rutubetli olmamak şartıyla.

Eriğin anayurdunu doğru dürüst kestiren yok. Dağlarda, kırlarda biten yabanisinden ürediğini zannedenler bulunduğu gibi Anadolu'dan ve Yunanistan'dan yayıldığına hükmedenler de var.

Akşam, 29 Mayıs 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Kayısı

Nebatat kitaplarının tasniflerinde erik nevinden sayılıyor. Suriyelilerle cenup vilayetlerimiz halkı "mışmış" derler. Arapçada asıl adı *bürkuk* imiş. Fransızlar, İngilizler, Almanlar bu *el-bürkuk* kelimesini bermutat bozarak *abricot*, *apricot*, *aprikose* şekline sokmuşlar.

Malum ya, zerdali de kayısı cinsinden. Küçüklüğünden dolayı eriğe, lezzetinden yana da kayısıya benzer fakat acımtıraktır. Nerede ötekiindeki et, tat, koku?

Zerd Acemce sarı manasında. Sarı renge *zerd-fam*, sarılığa *zerdi*, bir nevi sarı köke *zerdeçav* veya yanlış olarak *zerdeçal* dedikleri gibi bu melez yemişe de sarılığın-
dan ötürü *zerdalü* demişler.

Sekiz-on gün evvel ilk turfandaları ortaya çıktı. Bir-iki günden beri epeyce çoğalıp sepetlere, işportalara düştüler. İrilerinin kilosu manavlarda, bazı bakkaliye mağazalarında 200'den, 150'den aşağı değil; ufakçaları 120 ile 100 arasında satılıyor.

Kayısı denilince ilk akla gelen Şam'ınkilerdi. Frenkler böylesine "şeftali kayısı" deyip durur. Kocaman koca-

man, turuncumsu, üstleri kadifemsi, gayet tatlıdır. Çekirdekleri kırılıp kırılıp, badem, fındık gibi yenir. Tarator yapanlar bile vardı.

Şam'ın kuru kayısıları her yerinkinden üstün sayılır. Ramazan sahurlarında pilava, simit makarnasına tokmak olacak hoşaf ondan yapıldı. Bunların emsalsizliğinden ne zaman laf açılrsa valide hemen atılır ve, "Malatya'nın-kileri unutmayın!" der ve anlatır:

Çocukluğunda, Şehzadebaşı'ndaki evimizin yanında, büyükbabasından kalma eski konakta, "Menşe-i Muallimin" isimli, muallim yetiştirmeye mahsus bir yüksek mektep varmış. Müdürü, büyük dayısı Binbaşı Mazhar Bey' miş. (Livalığa kadar çıkan, Meşrutiyet'ten sonra Karadeniz Ereğlisi'nden gelerek Kadıköyü'nde vefat eden Mazhar Paşa). Mahmut, Abdullah, Osman adında üç sarıklı efendi bu mektebin son sınıfında talebeymişler. (Bunlardan ilki, Mekteb-i Mülkiye ve Hukuk'ta uzun yıllar hocalık eden, sonra Defter-i Hakani nazırı olan Seydişehirli Mahmut Esat Efendi, ikincisi taşra istinaf reisliklerinde bulunan Asitaneli Sarı Abdullah Efendi, üçüncüsü de Mülkiye Tıbbiyesi'nden diplomalı, Zaptiye Nezareti doktorlarından, Malatyalı Osman Remzi Bey merhumlardır.)

Osman Efendi'yi valideye muallim tutmuşlar. Kara sakallı, çok ağırbaşlı, melek haslet bir genç. "Menşe-i Muallimin"i bitirdikten sonra bizim selamlıkta yatıp kalkar, valideyi okutur, Tıbbiye'ye de devam edermiş. Tatillerde Malatya'ya sılaya gider, dönüşte hediye getirdiği torba doluları kuru kayısı o kadar makbule geçermiş ki.

Çekirdeği çıkarılıp yandan ikiye ayrılmış, kehlibar rengine, adeta şeffaf, ağza alınca da tıpkı Beyoğlu şekerlemelerinden farksız. Sanki şekerleme yemiş gibi. Evin büyüğü, küçüğü yer, art arda hoşafını pişirirler, Ramazan'a tanesi kalmazmış.

Bir de şekerpare denilen bir kayısı vardır ki İçel vila-

yetimizin bazı kasabalarında, galiba en çok Mersin'de, mayıs ayında yetişir. Beyrut ve Lazkiye'de de çıkıyor. Aradan 40 bu kadar yıl geçtiği halde tadı hâlâ damağımdadır.

Halep'ten dönüyorduk, İskenderun'dan bindiğimiz vapurdayız. Mersin'de, Beyrut'ta etrafımızı kayısılar sardı. Hepsinde sepet sepet şekerpare. Aman efendim, ne harikulade şey: Şeftali kadar büyüklük, açık krem renk, zar gibi incecik kabuk, üstünde kırmızı kırmızı benekler, çiller, içinde yumuşacık lop et. Öyle de kendine mahsus bir kokusu var ki sanki hiç bilinmedik bir lavanta.

Ne yiyoruz, parmaklarımızı da beraber... "Durmaya gelmez, eriyiverir," dediler. Sahiden de öyleymiş, akşam, ertesi güne sakladıklarımız su kesiliverdi.

Oralardan çekirdeğini, fidanını getirtenler üretemediler. Nitekim Beyrut'ta valilik eden Köse Raif Paşa merhum, Yeniköy'deki köşkünün bahçesinde yetiştirmeye kalkışmış, lodos tarafına birçok fidan diktirmiş. Kimi kurumuş, kimi de bambaşka, eciş bücüş meyvalar vermiş.

Şekerpare, şeker parçası demektir. Deli İbrahim devrinde (1640-1648) sarayın harem dairesinde türeyen, hünkârdan yüz buldukça bularak burun sokmadığı, cengâreye boyamadığı iş kalmayan türediye bu adın verilmesine sebep şu iki ihtimalden biridir: ya sohbeti zirzopa pek tatlı geldi ya da suratı kızıl, çilli miydi neydi... İbrahim tepetaklak edilip karı Sakız adasına sürüldüğü zaman Çakmakçılar Yokuşu'ndaki Valide Hanı'nda altın, mücevher, inci dolu 16 sandık eşyası, 250 kese akçe de parası çıkmış.

İzmir'in kayısısı da namlıdır. İstanbul'a en evvel o gelir. Tarihçi Ahmet Refik'in Büyükkada'daki bahçesinde yetişenleri de yabana atmayalım. Mersin'in şekerparesiyle omuz öpüşürlerdi. Rahmetli üstüne titrer, kemale erince pek sevdiği dostlarına, "Hacı Ömer'in Kâbe'den getirdiği,

doyumluk değil tadımlık,” diyerek birer tane sunar, ilindir sofrasına oturup birkaç tek akınca, “Has bahçenin malı değildir ya, turşusunu kuracak da yok, hepsi size feda olsun”u basarak o canım kayısıları, salkımı okka çeken ardak üzümlerini koparıp koparıp ortaya yığardı.

Kayısı pestilinin yapılışı, geçende anlattığım eriğinkine benzer. Reelini kaynatmak öbür reellerden daha zor, daha külfetliymiş. Önce küllü suda filan durdurulur, tencere üç-dört kere ateşe konup indirilir, bu iş birkaç gün sürermiş. Kompostosu da pek hoş olur ya.

Kayısılı dondurmanın en âlâsını yapan, Kadıköyü’nde seyyar satıcı Arnavut Andon’du. Eski Zaptiye Caddesi’ndeki Şekerci Rıfat’ın, Galata’da Mehmet Ali Paşa Hanı’ndaki Recep’in dondurmasından kat kat nefis olduğunu iddia edenler çoktu. Beynine güneş geçmiş gibi gözlerinin akı kıpkırmızı, kel kül kirpikli, hayli aksi bir adamdı. Çoluk ocuğa on paralık katıyen vermez, 20 paralığına bile oğlunda rastladım. Önünde camlı simit kutusu, yere çömelmiş, pinekleyip duruyor. Herhalde 90’ını aşkınlardandır.

Kayısı şekerlemesi Beyoğlu’nda mahut Bonmarşe’de ve şekerlemeci dükkânlarında bulunurdu. Malum ya, *fruit glacé* nevindendir. Üzerleri kristalize şekerli yahut düz olarak, yalnız dört meyvadan yapılır: Kayısı, armut, yeşil limon, kiraz.

Kirazların ifti, öbürlerinin tanesi bir kuruşaydı. Yayvan tahta kutulara, süslü püslü kutulara bu dört çeşitten ikişer sıra dizilmişleri bir meci diye, iki meci diye.

Bonmarşe’nin şekerleme dairesindeki tatlı su Frengi tezgâhtar da ömür mü ömür!

Saçları “alabros” kesik. Yüzünde sinekkaydı tıraş, çenesinde sivri sakal, kılık kıyafet kıl pranga. Azametinden geçilmez, sanki bir adet kont veya baron. Alışveriş esna-

sında elleri pantolonunun ceplerinde veya arkasına bağlı, mütemadiyen somurtur, kurumlu kurumlu fişe rakamı çiziktirir, gişeye, “*Cinq plastre! Quinze! Un blanc* (yani beyaz mecidiye) diye seslenmeye tenezzül etmez, şeker paketini uzatırken, “Al ve defol karşımdan!” diyecekmiş gibi vitrine fırlatırdı.

O vakitler İstanbul’un en revaçta kayısı likörü hangisiydi dersiniz onu söyleyeyim: “Marie Brizard” markalılar.

Kuru kayısı, Kurban Bayramlarında pişirilen tatlılı yahniye de konurdu. Hâlâ her yıl, kurban kesenler içinde pişirip sofralarına koyanlar var. Şimdiki bayan ve baylar arasında, “Et, pekmez, şeker, kayısının bir arada kaynamış! Ne biçim yemek o? İğrenç, ööfff!” demeyerek çatal atanlar eksik değil.

Eski Galatasaray Lisesi’nin kayısılı ekmek kadayıfı meşhurdu; ne de hafif, leziz bir tatlıydı. Kaymağın ateş pahasına çıktığı günler –hiç, değilse ekonomik diye– gene sofraları şenlendirdi mi bilmem.

Kayısı doğu diyarlarına Anadolu’nun doğu diyarlarından, Azerbaycan’ın batısındaki Ermenistan’dan yayılmış. Hatta bundan dolayı nebatat fennindeki adı “*Prunus Armeniaca*”ymış.

Ekseriyetle ağaçları pek yüksek olmamasına rağmen on metreye kadar boyluları da görülürmüş. Dalları yukarı kalkık, etrafa yaygın, yaprakları beyzi olurmuş. Meyvalarının olgunlaşması iklime göre gecikiyor.

Erik veya badem ağaçlarına aşlamakla yahut fidan olarak dikilmekle yetişiyor; kireçli toprakta daha iyi ve bereketli mahsul veriyor. Kütüğünden çıkarılan tahta, torna edilecek şeylerde kullanılıyor.

Akşam, 5 Haziran 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Dut

Bülbülceğize gene olanlar oldu. Handiyse keyfi, şevki kaçacak, susup hap yutmuşa dönecek. Dut çıkmış ayol!

Daha turfanda sayılır. Ortalıkta bollaşmadı, başta taşınan tablalara düşmedi. Bitişik komşumuz kilosuna 50 kuruş verip almış. "Eski ağza yeni taam" diyerek tatmış.

"Ne tadı var ne tuzu. Acı su gibi, pişman oldum!" diyor.

Pazar sabahı Taksim'de otobüs bekliyordum. Köprü'ye ineceğim. Halk akın akın gelip tramvay durağına birikiyor, yukarı giden arabalara doluyorlar. Önümde duran iki adam konuşmada:

"Haydi, biz de Mecidiyeköyü'ne gidelim."

"Bir hafta, on gün daha geçsin de öyle... Dut tatlılaşsın."

Eskiden Mecidiyeköyü'nün ne adı vardı ne de sanı ne de dutu. Şişli caddesinin nihayetinde sağdaki yolu tutmak kimin haddine? Adamı yakalayırır, sigaya çekerlerdi. Zira veliaht Reşat Efendi'nin sık sık gittiği Balmumcu Çiftliği'ne o yoldan gidilirdi.

Vaktiyle İstanbul ve havalisinde dut bol. Bağ ve bostanlarda, cami, mescit avlularında, imaret, tekke, türbe ve mezarlıkların meydancıklarında, büyük, küçük her evin bahçesinde eksik değildi. Bazı semtlerde küçük bir orman halini almış dutluklara bile rastlanırdı.

Mesele Göztepe'de, şimdiki beşinci ilkokulun deniz tarafına düşen tarlada 100-150, belki daha fazla dut ağacı vardı. Bugün hepsi kurumuş, yalnız bir-ikisi duruyor, hâlâ da oraya Dutluk deniyor.

Dut adeta orta malı sayılırdı. Duvarların dışından dallara tırmanan, saatlerce tıkınan mahalle çocuklarına, Haymana beygiri kadar kabacalarına evlerden ses çıkı-

rılmaz, "Mübarek meyva bereketlidir, hayrattır. Yemesi sevap, mâni olmak günahdır. Kemale erince, hele rüzgâr müzgâr esince yerlere dökülüp sergi kesiliyor. Çürüyeceğine ümmet-i Muhammet yesin!" denirdi.

Öyle ya, her evde hiç değilse bir dut ağacı olurdu. Mahrumlar binde bir. Bunlar sokak sokak gezen satıcıların, baştaki dut kelimesini yutarak "çi... baaal!" diye bastıkları bağırtıyı duyunca, "Aman alalım, şifalıdır, hasiyetlidir. Kirazın nasihatini de unutmayalım: 'Dut arkamdan yetişmese beni yiyenin boynunu sapıma benzetirim, demiş!'"ten girişerek okkasına kuruşu, 20 parayı yerip o anda sıvanır, gövdeye atarlardı. Aç karnına yenirse iştiha-yı açtığına, kanı serinlettiğine, vücuda daha fazla yaradığına emindiler.

Satıcıdan almayanlar da çok. Kim bilir ne kirli örtülere silkilmiş, ne pis ellere değmiştir diye.

Tanıdıklardan, yazılarımda ara sıra bahsi geçen mahut Sıdika Hanım'ın başına geleni anlatayım:

Gayet kibar köşklere birine misafir gitmiş. Öğle-yin sofraya oturmuşlar. Kuzulu, tavuklu, yalancı dolmalı, fışık üzümle pıtrak pilavlı, buzlu kompostolu, mükemmel yemeği yemişler. Ortaya yemiş konmuş, arada da dut. Amma nasılı? Bir tabakta beyazı, bir tabakta karası, bir tabakta da pembesi: Her biri başparmağın yarısı kadar.

Hatun o derece atıştırmış ki tıpkı mirasyedi Veli Efendi'nin iftarında, daha yaprak dolmasındayken iki dudağı sımsıkı kilitlenen konak sahibinin, "Nemse böreği pek leziz olmuş, buyursana hocam!" diye ısrarı üzerine ağzına kadar tıka basa doldurduğu dolmalardan birini çıkarıp gösterdikten sonra gene yerine sokan softa gibi...

Uzatmayalım, ikindiüstü bahçeyi çıkıyor. Dutların tadı damağında, meramı gene çöplenmek. Uşaklar akşam sofrası için dut silkiyorlarmış. Yaygı, karalı kırmızılı lekeler içinde. Renk renk duttan böyle olacağı tabii fakat

o anda içine vesvese giriyor. Yaygıyı kenarından tutup bir de gözlerine yaklaştırsın ki mundarın mundarı bir yatak çarşafı. Her tarafı tahtakurusu kanı, pire tersiyle mülemma. Hatta ezilmiş tahtakuruları, pireler hâlâ üstünde yapışık.

Avucu ağzında, öğüre öğüre oradan kaçmış. Öğleyin yediklerinin de bu çarşafa silkindiğine şüphe yok. Helaya kendisini dar atıp tavuskuyruklarını çıkarır çıkarmaz derhal yeldirmesini giyiyor, "Sizlere doyum olmaz hanfendiciğim, küçükhanfendiciğim, gelin hanfendiciğim velakin eve gitmezsem kedilerim açlıktan ölür!" yalanını kıvırarak Allahısmarladığı çekiyor.

Göztepe'deki bahçemizin dutları çok güzeldi. Hele pembeleri beyaz krem beneklerle menevişli emsalsiz.

1927 yılının baharındayız. Yazları kiraya verdiğimiz selamlık bölüğüne bir müşteri çıktı. Kerli ferli, taşralı, rivayetine göre memleketinin eşrafından, saçlı sakallı, 55'lik bir zat.

Zatürree geçirmiş, buraya hava tebdiline gelmiş, çoluğu çocuğu yanında değil. İstanbullu, evli ve 40 yıllık ahababı bir Ermeni dükkâncıyla birlikte yazı Göztepe'de geçirecekler.

Dut ağaçlarının etrafında dolaşıp dolaşıp, dallarına bakıp bakıp fiskostalar. Bizler de içimizden diyoruz ki:

"Adamcağız mühim hastalık savmış, arkadaşı da sıska. Dutun şifalılığından faydalanmayı düşünüyorlar."

Lafın kıyası yedi odalı bölüğün sezonluğunu 60 liraya verdik. Ertesi gün iki erkek, üç dudu, birkaç da çocuk taşındılar.

Efendi hazretleri fıldır göz, tiryakice. Zırt zırt Caddebostanı'nda, o sene ilk defa açılacak plajda hazırlıkların bitmesini iplerle çekmede.

Aradan hafta geçmeye kalmadı, yan kapıdan bahçe-

ye araba araba kalas, çita, bağdadi taşınıp duruyor; ahıra, arabalığa, mutfağa, bahçıvan odasına yığılıyor.

Şaşaladık: “Yapı mı var?” Kiracı efendiye sorduk.

“Arkadaşımın madamı, baldızları biraz ipekböceği yetiştirmek, avunmak istediler de... Kozalar için üç-beş kerevet çatacaklar.

Pat küt keser sesleri, ha bire koca koca tezgâhlar, ıvır zıvırlarla kuruladursun, bir de bir sabah bakalım ki dutlar yerinde yok. Kütüğün üstünden, dalların başladığı yerin bir karış yukarılarından hepsi kıtır kıtır kesilmişler.

“Aman ne yaptınız? Haritada var mıydı bu? Yazık günah değil mi?” yollu çırpınmamıza sakallı da, can ciğeri ahbar da hiç tınmıyor, maval okumadalar:

“Telaşa lüzum yok! Gelecek sene dallar öyle fışkırır, öyle de çok mahsul verir ki bize teşekkürler bile edersiniz.”

Meğerse maksatları ticaret değil miymiş? Çıkardıkları yüklerce kutu tohumu piyasaya sürmezler mi! Ondan sonra zavallı ağaçlar yıllarca kütüklükten kurtulamamış, gelişmemiş, o canım dutlarımıza hasret kalmıştık.

Dut kelimesini Arapça *tut*’tan almışız. Ağacına Araplar *şecerü’t-tut* diyorlar. Fransızca *mure* adı, Latince *morum*’dan geliyor. Frenkler arasında böğürtlene “bitli dut” diyenler bulunduğu gibi “yabani dut” diyenler de var.

Dut ağacının usaresi süte benzer. 25’ten fazla nevi, on metreye kadar yükselenleri olurmuş.

Beyaz dutun anayurdu Çin’miş. Fransa’da Kral VIII. Charles zamanından beri (1483-1498) yetiştirilmiş. Yaprakları ipekböceklerinin başlıca gıdasıdır; amma iki sene de bir koparılmayacak, ağaç dinlendirilecek. Tahtası abanozculukta kıymetli.

Karadutun anayurdu Anadolu’ymuş. İyice olmadan kızıl renkte, sonra kararıyor, nefis, ekşimtırak tadı alıyor.

Kırmızı ve pembe dut Avrupa'ya Cenubi Amerika'dan yayılmış. 25 metreye kadar boylanırlarmış. Kü-tüğünün sarımtırak tahtası gemi inşaatında makbulmüş.

Dut ağacı fide veya çelik suretiyle yetiştiriliyor. Nazlı değil, her toprakta tutuyor. Fakat havası pek soğuk olmayan bölgelere, güneşli topraklara dikilmesi daha el-verişli. Rutubetli yerlerde yaprakları gür, meyvası yavan olurmuş.

Malum ya, dutun reçeli, şurubu, murabbası, peltesi yapılır. Karadut bazı içkileri boyamaya yaradığı gibi onunla şarap yapanlar, üzüm şaraplarının rengini koyulaştıranlar da çokmuş.

Dut hekimlikte de kullanılıyor. Hep biliriz ya, karadut şurubu ağız ağrılarına, kurbağacığa birebirdir, gargarası da boğaz iltihaplarına.

Eskiler, kökünden çıkarılmış kabukları Mısır Çarşısı'ndan, aktarlardan alıp kaynatırlar, kimi müshil kimi solucan ilacı kimi de şerit (*ténia*) düşürücü diye çocuklara içirirlerdi.

Akşam, 19 Haziran 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Karpuz

Bildiğimiz malum yaz yemişidir. Şekli bu yemişe benzer yuvarlak şeylere, mesela cam fenere, cam kapağa, lamba abajuruna da bu adı vermişiz. *Pastèque* kelimesi Fransız diline Arapça *batıha*'dan girmiş. Litree, meşhur lügatinde, bunu kabul etmekle beraber, Portekizce *pateca*'dan alınmış olması ihtimalini de işaret ediyor. Fransa'da halk arasında, Almanlar gibi, "su kavunu" deyip duranlar da var.

Botaniğe bakılırsa, eskiden *kısalıye* denilen *cucurbitacé*, yani kabak, hıyar, kavun ve bazı emsalinin bulunduğu fasiledenmiş. Fennî adı *citrullus*'muş. Bir rivayete göre, Afrika'nın, bir rivayete göre de Asya'nın cenup bölgelerinden dünyanın her tarafına yayılmış. Rumeli'de, Anadolu'da, Irak ve Suriye'nin şimalinde, Asya'nın Akdeniz'le çevrelenen memleketlerinde, Birleşik Amerika'da çok yetiştiriyor.

Nasıl yetiştirildiğini, erbabından biri şöyle anlattı:

Martta tarlalar güzelce çapalanır, düzeltilir. Yarımşar arşın aralı ocaklar açılıp gübre konur; her birine dört-beş tane çekirdek atılarak üstü gübreyle karışık ince toprakla örtülür. Mayısta fideler meydana gelmiştir. Bu sıralar tarlanın yabancı otlarını ayıklamak lazımdır. Toprak kuvvetsizse, o dört-beş çekirdekten hasıl olan fidelerin üçü bırakılıp ötekiler makasla, bıçakla kesilir veya tırnakla koparılır. Söküp çıkarılmaz, zira kökler birbirine dolandığı için çıkarılırken kalanları da zedeleyebilir.

Ocaktakiler beşinci, altıncı yaprağın arasından kol salar. Bu kol, bir karış kadar uzayınca çiçek açar, gene yaprak vermeye ve uzamaya devam eder. Çiçeğin dibindeki küçücük yaprağa "dil" derler. Çiçek en önce fındık içi kadar yuvarlak bir şekil alıp gitgide büyür, nihayet karpuz olur.

Olgun hale gelip gelmediğini anlaması kolay: Dil dediğim o yaprağa bakmalı. Daha kurumamışsa, yaşsa karpuz hamdır, kelektir, tamamıyla kuruyup öylece kalmışsa olmuştur. Hemen kes, ocaktan kaldır.

*Sebze Bahçesi*¹ adlı kitaba göre karpuz ve kavun bazı arızalara, hastalıklara uğrar, büyük zararlar görürmüş. Çeşitli beyaz kurtlar, kök kurtları saldırıp, fidan bitleri üşü-

1. L.İ. Troncet, Libr. Larousse, Paris. (Yazarın notu)

şüp her tarafını kemirir, yaprakları kül rengine sokan bir nevi hastalığa da tutulur, sarılığa yakalanıp sap ve yapraklar sararıp solar, köklere karha (*chancre*) da tebelleş olumuş. Bunlardan hepsinin başka başka ilaçları bulunduğu gibi, karhayı keskin bir bıçakla oyup çıkarmak lazımmuş.

İstanbul'da karpuz dedin mi ilk akla gelen Tekirdağ'inkilerdi. Tekirdağ adeta karpuz ad olmuştu. Öteden beri ve hâlâ da pazarcılar, gezici satıcılar hep bu adını bağıra bağıra satarlar, arada bir de "kurabiye" avazlarını basarlar.

Tekirdağ mahsullerinin eşi nerede çıkar ki? Fazla iri olmazlar. İçleri ya damla yakut ya da açık altın sarısı rengindedir, ufacık çekirdekleri siyah incileri, sarımtırak pırlantaları hatıra getirir. Gayet gevrek etleri ibrişimden görülmüş oya gibi tırtıllı, gülbeşeker gibi de tatlıdır.

Eskiler, "Gerek lübbü (içi, özü) gerekse göbeği o rütbe iştihayı tezyit ve zaikeyi telviz eder, derungâhı o derece tefrih ve harareti dahi bertaraf eyler ki hiçbir meyva anın ka'bine erişemez, yanında yaya kalır!" derlerdi.

Saçlı sakallı zevat arasında, karaciğerinden, böbreklerinden şikâyetçi olanlar, mesane zoru, prostat illeti çekenler, "Taşı, kumu söktürüyor, idrarı musaffalaştırıyor, ezher cihet mizaca rahat ve asudegi bahşediyor," diyerek sofralarından eksik etmezler, "Madensuyuna, Çırçır suyuna, hele kiraz çöpü, mısır püskülü, ayrık kökü misillü acuze ilaçlarına bin kat müreccah!" nakaratını tekrarlaya tekrarlaya bol bol yerlerdi.

Diyarbakır karpuzunun azmanlığı dillerde destandı. İsmi bilen çok, gözüyle gören, tadını tadan yok. Zira orası dünyanın öbür ucu kadar uzakta ve o zaman şimendifer nerede? En yakın yoluyla İskenderun'dan 20 konakta aşılın; atlar, develer, tahtirevanlarla gidilen, hay-

meler altında yılanlar, akrepler cenkleşe cenkleşe varılan yerdi. Kim getirir oradan? Kim gider oraya?

Bu diyarın karpuzundan açılınca, "Yaradan'ın aza-metine kurban olayım, öyle koskocaman, battal şeyler-miş ki çiftini bir deve güç taşırmış. Her biri yağ tulumu, hamam kurnası, bekçi davulu kadarmış. Baltayla kesilir, içleri bal gibi çıkarmış!" diye girişirlerken ağızlarının suyu akar, yalanıp dururlardı.

Üstat İsmail Habip Sevük'ün geçende neşrettiği "Karpuz ve Güvercin" başlıklı yazısına göre, bir tarihte Amerikalılar bu cins karpuzları Amerika'da üretmeye kalkışmışlar. Türkiye'deki ticaret mümessillerine mensup birine emri dayamaları üzerine adam Diyarbakır'ı boyla-mış. İklimi, toprağı, ekiliş usullerini inceleyip memleketi-ne toprak numuneleri, tohumlar, uzun raporlar yollamış. Bunları alır almaz, Amerika'da Diyarbakır havasına ve toprağına uygun yeri arayıp bulmuşlar, çekirdekleri dik-mişler. Bir-iki ay sonra ne görsünler? Karpuzların hepsi metreler boyunda, asma kabağı, estağfırullah, gemi pala-marı gibi uzunun alametler. Gel de bu işe şaşıp kalma...

Malum ya, seçerken kavunun ağırına, karpuzun ha-fifine bakılır. Üstüne fiskeyi vurunca tınlamalı, bu tınlayış güneşte kalıp gerilmiş bir kudüm derisi sesine andır-malı, sonra iki avucun arasında sıkınca da hafif ve kütür-deyiş duyulmalı.

Karpuz İstanbul'da Rumi temmuz girmeden evvel or-taya çıkar, bir hafta, on gün geçince sergilere düşerdi. Ada-na'dan madanadan turfanda getirilmezdi. Çünkü o vakit-ler oraya da şimendifer yok, tren Konya'dan tornistanda.

Karpuz kabuğu denize düşmeden denize girilmez-di. Sıcaklar basmış, vücutlar terden sucuk, ellerde yelpa-ze, "Ha dil altına uğrayacağız, ha uğradık," diye çırpınılır-ken de denize ayak bile sokulmazdı. Caddebostanı'nda,

Kadıköyü'nde, Haydarpaşa'da vapura girip çıkarken iskelenin köşelerinde, bucaklarında dört gözle karpuz kabukları arardık.

Samatya, Kumkapı, Salıpazarı gibi semtlerdeki deniz hamamlarına kibar takımdan gayrısı dolardı. Erkeklerinkine daire kalemlerinin zibidi kâtipleri, çarşı esnafı, omuzdaşlar, uçarılar. Kadınlarinkine de dudular, kokonalar, poliçalar. Çiçekçi, Timoni, Ziba sokaklarının düzgün kuklaları.

Salaşların yanından karpuz yüklü kayıklar eksik olmaz. Her gelen tanesine on para, 20 para verip birkaç tane alır, şimdiki su topu oynar gibi fırlatıp fırlatıp arkasından kulaç atarak yakalar, hararet basınca yumrukla dört bölük edip hatır hutur gövdeye atarlardı.

Hamamın içi zaten çöplükten farksız. Süprüntüleri deniz hep oraya yığmış. Yüzlerce karpuz kabuğu da yüzüp durur. Kadıköy'le Haydarpaşa arasındaki, hatta Caddebostanı'ndaki hamamlar dahi bu dediklerimden pek farklı değildi ya...

Nasreddin Hoca'nın karpuzla dair iki fıkrasını, "Buna değmiş, buna değmemiş'i, "Ceviz ağacına karpuz yaraştığını mırıldanırken başına bir ceviz düşerek aklının başına gelişi"ni bilirsiniz. Fakat şu kocakarı masalını belki duymamışsınızdır. Laf lazım ya, kısaca anlatayım:

"Bilmem nere padişahının üç kızı varmış. 30'unu, 35'ini, 40'ını aşmışlar, kartlığa varmışlar hâlâ kocadan mahrumlar ve elemden, kederden bitik haldeler.

Günün birinde vezir gazaba uğramış, yerine başkası konmuşmuş. Yeni vezirin kızı, sultan hanımların hâkipayine yüz sürmeye şıtab etmiş. Öyle sevimli, cana yakın şey ki; cin gibi de kurnaz. Dertlerini duyunca, taze hemen akıl öğretmiş: Şah babalarına, taraflarından hediye olarak

üç karpuz göndermek. Büyüğü çürüyüp kokmuş, ortası ekşiyip turşuya dönmüş, küçüğü geçmiş olacak.

Karpuzlar huzura getirilince hünkâr efendi kızlarının hediyelerinden gayet memnun, derhal elmas saplı bıçakla altın tepsiyi istemiş, küçüğünü keser kesmez, yüz buruşturup, "Kaldırın şu pisi önümden!" derken ikincisine bıçak vurmuş.

"Ööf, pöf! Midem altüst olacak! Çıkarın şu murdarı dışarı!" diye kalkıp kalkıp otururken, üçüncüsünde tepsiye tekmeyi vurup, avucu ağzında, "Ööö, Ööö! Aman gaseyan ediyorum"larla kendisini memşaya dar atmış.

Vezir de, kızı gibi ariflerden, sivri akıllılardan. Sultanların maksadını çıtlatınca, padişah hazretleri büyük kız kurusunu şeyhislâmın, ortanca kız kurusunu vezirin, küçük kız kurusunu da başhaznedarın oğluna nikâhlamış. Gelsin kırk gün kırk gece düğün dernek... Onlar ermiş muradına biz çıkalım kerevete..

Akşam, 7 Temmuz 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Kavun

Daha ortalığa çıkmadı, çıktıysa da benim gözüme ilişmedi. Yarın öbür gün çoğalacak, araba araba sergilere, pazarlara taşınacak elbette.

Siftahı topatan denilen cinsi eder. Hani şu kanarya renginde, ince kabuklu, uzun, kokusu ötekilerin hepsinden fazla ve güzel olanlar.

Ekserisinin tadı azdır, tozşekeri serpmeden yenmez. Hatta kabak gibileri çoktur, tuza banarak hıyar niyetine yiyenler bulunur. Gelgelelim bazıları, hele Çatalca'ya bağlı Kumburgaz'inkiler öyle çıkar ki haza bir petek bal. So-

yu sopu arasındaki Kırkağaçlar, Uzunköprüler, Manisalar, Hasanbeyler onun yanında solda sıfır kalırlar.

Eskiden beri, topatan adının verilmesine sebep, mevsiminin az sürüşü, çabucak top atıp kayıplara karışışı olsa gerek. Bazılarının zannı gibi, top güllerine benzesinden dolayı değil. Çünkü kâr-ı kadim Balyemezlerin, Şahilerin, Klombürnelerin taştan veya demirden gülleleri yusuvarlakmış.

Bu kavunlar semt, toprak, hava yadırgamıyor, her yerde az çok yetişiyor. Bir vakitler Göztepe'deki birçok tarlalarda da yetiştirenler olurdu.

35 yıl evvel orada, şimdiki tramvay durağının sağına, inşaat müteahhidi Bay Hazik Ziyal'le yapma bacak, kol mütehassısı Bay Kâzım biraderimizin köşklerinin bulunduğu arsaya ve gerilerine boydan boya kavun ekmişlerdi. Gayet azılı bir köpek geceleyin bekçilik eder, yatsıdan sonra önüne gelene saldırır, kimseler o yoldan, Bağdat Caddesi'nden geçemezlerdi.

Sait Hikmet merhum sık sık bize gelir, geç vakit eniştesinin Kalamış'taki evine döner.

"Birader, Dutluk tarafından git bari. O canavar çoban köpeği üstüne atılmasın. Seni paramparça eder maazallah!" derdik.

"Ben koçum yahu! Kokumdan, gölgemden sezer, yanıma yaklaşmaz bile!" diyerek bildiğinden şaşmaz, tintin yolu tutardı. Hikmet-i Hüda, sahiden de rahmetli yaklaşırken yerinden kıpırdamazmış.

Kırkağaç'ın, Uzunköprü'nün o sarılı karalı kalın kabuklu, alacalı bulacalı kavunları o vakitler ne şimdiki kadar bol ne de tatlıydılar. İstanbul'a az getirilir, gelenleri de çok kimseler almazdı. Şimdi cinsleri çok ıslah edilmiş, düzeliş bambaşkalaşmıştır.

İzmir'in, Manisa'nın kabukları dilimli dilimli, içleri turuncu renkli kavunları, yaz sonuna doğru büyük ma-

navlarda bulunur, şahane sayılır, pek kibar takım tarafından kapışılırdı. Yerlerinde olgunlaşmadan devşirirler, odaların tavanlarına, örtülü çardaklara, sııklara asarlar; oralarda haftalarca kalırmış. Bura dükkânlarında da haftalarda durur, kanunlara¹ kadar dayananların tanesini bir beyaz meci diyeye kalantorlar alırdı. Zügürt takım bunlara hasretti. Orta halliler, Aydın vilayeti mülhakatında memur hısım akrabalarından, aziz ahbablarından hediye gelen beş-onuna konarlar, cumbadan gördülerse diye konu komşudan gebe ve emzikli tazelere de birer ikişer dilim yollayıp tattırırlardı.

Hasanbey kavunları, Trakya'nın Hasanbey köyü mahsulü olduğu için bu adı taşırlarmış. Malum ya, kabukları pürüzlü, kabarık kabarık, la-teşbih timsah derisini andırışlı, limonküfü yeşili veya siyahımsı neftidirler. Geç kemale erdikleri için kafilenin adeta dümdarları, yeni tabirle artçılardır.

Vur bıçağı, hayran kal. Göbek yerinde, sanki krem ipekten örülmüş, ipincecik tenteneler; altlarında Şam kayısıymış gibi yumuşacık etler; dili dokundur, cennet bahçesinin yemişlerinden yapılmış reçel.

Kokuyu pek arama. Her güzelin bir kusuru olur, kadıkızında bile o kadarı bulunur. Gülün dikenini yok mu? Bağban bir gül için bin hare hizmetkâr olmuyor mu?

Hasanbey kavunlarının en âlâsını Kızıltoprak'ta manav Pohpoh Mustafa satardı. Vaktiyle Galata Kulesi'nde yangın köşklüsüymüş. Kadıköy sandığında tulumbacılık etmiş. Kabadayılıkta namlı, On İnkilerin ele başısı Arap Abdullah'ın yoldaşı. 50'sine vardıktan, kırdığı koz bini aştıktan sonra İhlamur'daki dükkânı açmış.

1. Aralık, ocak aylarına. (Y.N.)

Yazın Anadolu yakasında oturan paşalar, beyler hazretinin çoğu Kadıköy İskelesi'nden faytonlarına binip köşklere gelirken mutlaka İhlamur'da dururlar, hatta bazıları, eski kurdun gönlünü hoş etmek için, dükkânına inip bir kahvesini ve sigarasını içer, "Pohpoh bize kavun seç bakalım!" deyince, beriki afili afili bir temenna çıkıp kavunları birer birer avucunda şöyle bir hoplatır hoplatmaz arabada, hazretlerin ayak koyacakları yere dizerdi.

Sonraları, bir koluyla bir bacağı selamünkavlene uğradı, iki-üç yıl böyle yaşayıp öldü.

Teşrifatçı Hasan Bey diye şöhretli, Babîâlî'nin bilmem hangi dairesinde teşrifatçılık eden, kısa boylu, şişman, çember sakallı, şen, şakacı bir zat vardı. Kızıltoprak civarlarında mukim. Her gün ikindiden sonra Fenerbahçe deniz hamamında, belinde peştamal, sırtında havlu. Denize girdiği görülmemiş amma girenleri seyre meraklı. Kalastan atlayanlara, kulaç atanlara numara vermede, yani pir aşkına atlama ve yüzme hakemi.

Hamam tenhalaşınca da mesireyi bir dolaşıp Pohpoh'un dükkânında karar kılar, nargile fokurdadır. Müşterilerle hemen yarenliğe girişip suali dayar:

"Mir-i muhterem, bunlar niçin bu isimle anılıyor biliyor musunuz?"

Ne diyeceğini beklemeden, cevabı kendi verir:

"Abdiâciz pek sevdiğim ve çok ekl eylediğim için bana izafeten böyle tesmiye kılınmışlardır. Patentesi uhdemdedir. Sayım suyum yok, bunlara gafletle Hüseyinbey, Hüsnübey, Ahsenbey kavunu diyecek olursanız derhal mahkeme-i aidesine müracaatla ikame-i dava ederim ha! Kah kah kah!"

Alaycılardan bir tanıdık da derdi ki:

"Mahut Ebü'l-hüdazade Hasan Bey'e tıpatıp benzedikleri için onlara bu ad konmuş! Genç yaşında bâlâ rüt-

besi ricalinden, Cemiyet-i Rüşumiye aza-yı kiramından olan mahdum beyefendi kara kuru, fesine iki parmak sarık sarılı, söbü kafalı, zeytuni suratlıydı.

Kavunun Arapçası *batih-i asfar*'mış. Latince *melo* kelimesi, pek az değişerek Fransız, İngiliz, Alman ve İtalyan dillerine girmiş. Fransızlar ahmak adama, üstü bombeli malum şapkaya da *melon* derler. 17. ve 18. asırlarda yuvarlak kapaklı peruka mahfazalarına da böyle denirmiş. Bizde kavuniçi tabiri pembeye çalar sarı renktir. Ağaç kavunu limonu andırışlı onun büyüğü, reçeli yapılan bir meyvadır.

Botaniğe göre kavun, geçen yazımdaki karpuz gibi, kabak nevinden, kısıaye (*Cucurbitacée*) fasilesinden bir nebatın yemişiymiş; fenni adı *Cucumis melo* imiş. Hacimce oldukça büyük, yuvarlak yahut beyzi, kabuğu düz veya pürüzlü, bazen dilim dilim, içi etli, sulu kokulu, açıklı koyulu renkte, çekirdekleri yassı, parlak, sarımtırak oluyor. Anayurdu Asya ve Afrika'yıymış. Fransa Kralı VIII. Charles'ın (1483-1498) İtalya'ya akınından sonra Fransa'da, en önce Languedoc eyaletinde yetiştirilmeye başlanmış.

Geçen yazımda bahsettiğim *Sebze Bahçesi* başlıklı kitaba göre kavunun dikilmesi, yetiştirilmesi karpuzdan farksız fakat şuna dikkat lazım: Aynı ocağa başka başka cinsten çekirdek serpilecek.

Sıcak iklim, verimli toprak istiyor. Olgunlaşması kökünde küçük yarıklar peyda olmasından, sapın kopacak raddeye gelmesinden, kokusunun artmasından, kabuğunun parlaklaşmasından, üst kısmının sertliği azalmasından anlaşılıyor. Keleklikten kurtulunca, sapın bitiştigi yerin sekiz-on santim yukarısından kesmeli, birkaç gün kendi haline bırakılmalıymış. Çünkü olgunluğa devamda.

Karpuzun uğradığı arızalar, hastalıklar kavun için de aynen mevcut.

Öteden beri, kavun seçilirken ağırlığına, gerisinin yumuşaklığına, kokululuğuna bakılır. Hatta [huyuna] husuna pek güvenilen, şöyle adamdır, böyle adamdır diye göklere çıkarılanlardan biri olmadık bir pot kırdı mı, nane yedi mi laf hazırdı:

“Kavun değil ki koklayıp anlayasın, cinsini, cibilliyesini kestirip atasın!”

Hoş, kavunun da matluba en uygun görüleni çok defa fos çıkardı ya. Ağza alınmaz, tozşekerine bulamak fayda etmez, tuza batırıp salatalık gibi de yenmez; hemen ortadan kaldırılıp köşklerde dolap beygirlerinin, küçük evlerde ekmekçi, gazcı merkeplerinin önüne atılırdı.

Amma çekirdekleri çıkarılıp alıkonduktan sonra. Zira büyük küçük, çıtır çıtır yemekten hoşlananlar çok.

Şimdi iki bilmece söyleyeceğim bilin bakalım:

Bal ile badem
Bir güzel âdem

Elle beni belle beni
İskelede bekle beni
Ben bir duduyum, kumruyum
Al koynuna, sakla beni
Şeker ile besle beni

İlkini belki bilirsiniz, bilmezseniz de gelişatından anlarsınız, ikincisi için, “Canlı mı cansız mı? Yenir mi yenmez mi? Filan şehri adadım sana!” gibi laflara hacet kalmadan bildireyim: Ağaç kavunu.

Akşam, 10 Temmuz 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Şeftali

Semtimizdeki manav, Üsküplü Bay Vahit Dizar dün akşam diyordu ki:

“İki gündür piyasada yok, alıp dükkânıma koyamadım. İzmir’den gelenlerin arkası çabuk kesiliyor. Bursa’nunkiler de her nedense çarşambadan beri gelmiyorlar. Hani gazeteler geçende Mudanya açıklarında iki motorun çarpıştıklarını yazmışlardı. Batan motor ağzına kadar şeftali yüklüymüş. Ortalıkta azlığına bu da sebep oldu galiba. Başka yemiş gibi değildir, çabuk pörsür, çürür. İki-üç günden fazla dayandıramazsın. İmralı adasında da pek güzel cinsleri yetişiyor. Bugünlerde onları bekliyoruz bakalım.”

Şeftali kelimesinin aslı olan *şeftalü* Farsçadır. Eski lügatler bu imlada yazar, yanına “veyahut şeftalud”u da kondururlardı.

Mana murat olundukta: *Şift* ok mahfazası demekmiş; *alud* ise *aluden* yani bulaşmak mastarından, bulaşık, bulaşmış demek. Gel de işin içinden çık!

Anadolulular “şeftali” derler. Öteden beri mecaz manası “öpücük”tür. Arapçası *derraka* imiş. Latince “İran meyvası” demek olan *pesicum* değişik kılıkta bazı Avrupa dillerine girmiş. Fransızlar *pêche*, İngilizler *peaches*, Almanlar *pfirsich* şeklinde kabullenmişler.

Fenne göre eskiden *verdiye* denilen *rosaceae* fasilesinin *amygdaloideae-levziye* kafilesinden sayılıyor. Anayurdu Asya kıtası, İran diyarlarıymış. Mutedil iklimlerde yetişir, ağacı üçten sekiz metreye kadar boylanır, badem ve erik ağaçlarına da aşılabilirmiş.

Malum ya, çekirdeği iri, taş gibi sert, eti beyaz, kırmızı, sarı renkte, tadı fazla ve pek lezzetli, hoş kokulu bir meyvadır. Cinsleri pek çoksa da kestirme olarak ikiye ayrılıyor. Tüylüler, tüysüzler.

Birincilerin çekirdeği ekseriya ete yapışık, biz bunlara “et şeftalisi” diyoruz. İkcincilerin yapışık değil, onlara da “yarma şeftali” adını veriyoruz.

Eski nineler, ev ilacı makamında şeftali çiçeklerini suda haşlayıp [mik]net versin diye çocuklara içirirler, yapraklarını kaynatıp idrar söktürsün diye büyüklere dayarlar, çekirdeklerini de kırıp kırıp mide ağrısı çekenlere yedirirlerdi. Fakat iki taneden ziyadesi değil, sıbyanlara da mercimek kadarı.

“Zira semlidir, parmak kadar yavrucuğu geç, koca adamı bile aniden kıvrırverir, öbür dünyaya götürür mazallah!” diyerek cahillerin kulaklarını bükler, eve şeftali alınınca gene gözdağına girişirlerdi.

“Aman çocuklar, bu musibetleri, karnaksıları kayısıdan, zerdaliden çıkanlar gibi kırıp kırıp yemeye kalkışmayın ha! Lahzada zehirlenirsiniz, Lokman Hekim gelse panzehirini bulamaz!”

Ortaya konanlar yenir yenmez çekirdekleri süprüntü tenekesine, bahçeye, sokağa atılmaz; kimsenin ayak basmayacağı dam üstlerine fırlatılırdı. Taşlıkta, kapı eşiğinde birkaç pat küt oldu mu derhal etekler tutuşur, “Afacan oğlan nerede? Çiyan kız meydanlarda yok, mutlaka çekirdeklerden aşırđılar, tıkınıyorlar,” diye palas pandıras aşığıya koşar, sokaklara fırlarlardı.

Bu korku ve telaş pek de boşuna değil. Kitapların dediğine bakılırsa şeftali çekirdeğinin terkiibinde zehirlerin en müthişi kıyanos asidi mevcutmuş. Ne miktarının ölümü mucip olduğunu erbabı söylesin.

Şunu bunu bırak, tehlikeli bir nesnedir vesselam. Vaktiyle Haydarpaşa Garı’nın büfesini tutan, sonra Tepebaşı’nda birahane işleten çatal sakal mahut Lala’nın da boğazına tikanıp zavallıyı çırpındıra çırpındıra boğuvermedi mi?

Şeftali çekirdeğinin yakılıp kömür haline gelmesin-

den âlâ siyah boya çıkar, nakkaşların çok işine yarar, kara verniklerin ekserisi de ondan yapılırmış.

40 yıl evvelkilerden, Sarıgözel'de oturur, 60'ını aştığı halde hâlâ içi ölmemiş, kısmetim çıksa da kocaya var-sam diye ömrü laklakla geçen bir Tevhide Hanım vardı. Saçları, kaşları zifiri kara, parıl parıl parlar. Çeyreklik boyadan, rastıktan sanırlardı. Meğerse şeftali çekirdeğini mumda yakar, sürüp dururmuş. Uğursuzun bu hassasına agâh olsa gerek; değilse bravo, keşfetmek de marifet.

Bursa'nın şeftalisi ezelden beri meşhurdur, dillere destandır. Hatta türküsü bile çıkmıştı:

Şu Bursa'nın şeftalisi
Okka çeker üç tanesi

Şeftalinin öpücük manasına girdiği türkü de çoktur.
Mesela:

Evinin ardı çarşı
Kapın kapıma karşı
Eğil bir şeftali ver
Dosta düşmana karşı

Entarisi ala benziyor
Şeftalisi bala benziyor

Haydi kızım yürü saçın sallansın
Şeftaliler ballansın

Ali'm Ali'm gül Ali'm
Gül dibine gel Ali'm
Gül dibine gelmezsen
Bir şeftali ver Ali'm

Güfte her kimin üzerine yapılmışsa yapılmış. Ali adlılar içinde kendi üzerine konduran, ilvan satan zen-dost erkekler tümen tümendir. Hatta “mesire bülbülü” diye namlı, Kâğıthane’de, Fenerbahçe’de, Kuşdili’nde konak arabalarına yanaşıp hulus çakan, yırtık pırtık re-dingotlu, lime lime gömlekli ve kravatlı Ali Bey bile zur-nacının, macuncunun, adi Zenop’un bu türküyü çaldığı-nı duyar duymaz kandilli bir temenna daha savurur, “Mesmuunuz olmadığına mingayrihaddin zatınıza bildi-reyim velinimet. Kalemkârlar şarkı-yı mezkûru şahs-ı çakeranem için tahrir buyurmuşlardır,” deyince beyefen-diler, hanımefendiler güle güle katılırlar, bir çeyrek daha toka ederlerdi.

Tazeler, sokaktaki manavlardan, satıcılardan şeftali alamazdı. Gebe veya emzikli olsalar, şiddetle imrenseler bile. Çünkü gayet ayıp sayılır, öpücük istediğine hamle-dilirdi. Yanlarındaki yaşlılara yalvarırlar:

“Kuzum haminne, içim pek çekti. Şuncağızdan sen al bari!”

Beli bükülmüş, dişleri dökülmüş, tiride dönmüş ko-cakarı hemen dönüp çemkirir:

“Delinin zoruna bak! Bu yaşa kadar arımla hayâmla yaşadım. 40’ımdan sonra adımlı çıkarıp âleme rezil ve rüsva mı olayım?”

Beraberde kabaca bir çocuk da yoksa şeftaliye kavuş-manın en kolay yolu şuydu: şipşak en yakın hamama se-ğirtmek, ana kadına 20 para bahşişi gözden çıkarıp aldır-tmak. Zira Kıpti takımını pişkinin pişkini değil midir ya!

Olabilir ya, taze, İstanbul’un acemisi yahut doğma büyüme yerlisi de gafil bulunmuş yahut dayanamayıp herçibadabad diyerek manavdan yarım okkacık alıver-miş. Dükkândan savulur savulmaz kaytan bıyıklı da fesi kaşa yıkıp mırıltılar:

“Malın gözüymüş, mis gibi esnafmış be!”

Başka yemişleri, mesela üzüm, elma, armut filanı da sellemehüssela alamaz. Çarpıntılara uğrar, etrafı kollarlardı. Tarttırırlarken bıçkının biri damlar:

“Bana şeftali ver!”

Herif satıcıya diyor amma düpedüz tazeye taş. Kızım sana söylüyorum gelinim sen anla kabilinden. Kızara bozara derhal oradan sıvışır, dünden teşnelerdense yogurt gönlü ayran olurdu.

Seyirlerdeki alafranga hanımlara, Beyoğlu’ndaki madamlara, matmazellere, “*Donnez-moi une pêche,*” diye söz atan, güya Fransızca bildiğini çitlatarak caka satan nice şık beyler vardı.

O vakitler şeftalinin kompostosu, şekerlemesi, dondurması, likörü “peach-brandy” denilen nam tatlısı İstanbullularca bilinmezdi. Evvel ve ahir kurusu da bulunmaz.

Akşam, 17 Temmuz 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Portakal

Belediyenin gazetelere verdiği ilanlarda, halde toptan satılan sebze ve yaş meyvaların günlük fiyatları arasında portakalınkiler de var. Dört yol, Mersin, Fenike, Alanya, Hatay, Antalya, Rize diye nere mahsulleri olduğu yazılı; cetvelde, ötekiler gibi kaliteleri de adi, orta, iyi olarak üçe ayrılmış.

Eskiden bu şehir ve kasabalar havalisinde portakal pek az yetiştirilirdi. Oralarınkiler ortalıkta hiç yok gibiydi. Ara sıra Mersin’den gelenler küçücük, çok çekirdekli, tatsız, tuzsuz; Rize’ninkiler sapsarı, ekşi, buruktu-

lar. Kimse rağbet etmez, fakir fıkara bile alıp yemezdi. O vakitler şimdiki âlâ enfes Dörtuyollar, Fenikeler, Alanyalar nerede?

Üremelerine, mükemmelleşmelerine Allah için büyük gayretler sarf edildi; cinsleri günden güne ıslah olundu, dünyada eşleri bulunmaz oldu. Bu yolda himmeti eksik etmeyenlerin cümlesi var olsun!

Eski İstanbul'da portakal, tabip beylerin fikri

Biz çocukken manavlarda, çarşı pazarlarda rastlanan portakallar, Yafa, Şam Trablus, Girit'ten gelirdi. En makbulü Yafa'nınkiler. Boğazına düşkün takım, "Cihanda menendi yoktur. İri, beyzî, az çekirdekli, taamı leziz, her vechiyle diğerlerine faiktir!" derlerdi.

Şimdi o Yafaları hiç aratmayan, tat ve lezzetçe tıpkı aynı, hatta üstünleri anayurdumuzda yetiştiriyor, kemal-i afiyetle yiyip şükrediyoruz.

Garibi şu ki Yafa diyarı elimizden çıkalı 30 yılı buldu. Satıcıların hâlâ adını dillerinden düşürmeyip sokaklarda bağıra bağıra dolaşışına sinirlenmemek mümkün değil.

Geçmiş devrin acayipliklerinden biri de İstanbul piyasasına yabancı memleket mahsullerinin boyuna doluşuydu. "İtalya portakalı" diye sürülenler İtalya'nın Kalabra tarafıyla Sicilya adasından, "Malta"lar Malta adasından, "İspanyol portakalları" İspanya'ya bağlı Balear adalarından taşınırdı. İstanbul'da portakal mevsimi ocak ayından mart sonuna kadar devam eder, son turfandalar İtalya'dan gelenlerle biterdi.

Eski tabip beyler derlerdi ki:

"Cenabıhakk'ın beni beşere ihsan-ı mahsusu olan bir meyva-yı mümtazdır. Müferrih (ferahlatıcı), mülatif (yumuşatıcı), müleyyin (liynet yani hafif sürgünlük verici), hazımdır (hazmettirci). Harareti teskin ve deruni

tefrihe hadimdir. Tatlılığı hamızıyetine galip ve mutedil idüğünden sıhhate nafidir. Hastalara, enflüenzadan yatanlara, mide fesadı çekenlere, hal-i nekaheti idrak etmişlere, bilhassa çocuklara ve sıbyana suyunun biraz şeker karıştırılarak içirilmesi şifalıdır!"

O zamanlar vitamin mitamin keyfiyetini bilen yoktu tabii. Birkaç gün evvel, Dr. İhsan Hilmi Alantar üstadımızın *Çocuk Hastalıkları* [Bilgisi] başlıklı kitabında gözüme ilişti. Vitamin hususunda rekoru kıran yemiş portakalmış meğerse.

Portakal nelere yarardı?

Akrabadan, ahbaptan birinin rahatsızlığı duyulup da yoklanacak mı, hemen sekiz-on portakal alınıp hatır sormaya şitab edilirdi. Enflüenzadan döşeğe serilenlere soyulup soyulup verilir, hafif şerbeti de içirilirdi.

Konaklarda hatırlı misafirlere sigara, kahveden sonra şerbet sunmak âdetti. Kış günleri, yazdan kalma frenküzümü, ahududu, vişne gibi şurupların aylarca kalmışını, tadı kaçmışını sunmaktansa portakal şerbetini dayamak daha muvafık görülürdü.

Portakal reçelini çilek, vişne, hünnap reçellerinden daha fazla seven, hepsine tercih edenler bulunurdu. Şurubu için, "Kaynatmak zahmetine değmez, şişede durunca rayıhası kalmaz, öbür şuruplardan daha çabuk şekerlenir, top olur; tekrar ateşe koysan çeşnisi gider. Zamanını beklemekten şaşma, suyunu sıkamak hayırlıdır!" denirdi.

Dükkânlarda şerbetinin en ağza layığını Direklarası'ndaki Baba Yaver, Sirkeci'de İkikapılı Eczane yanındaki pos bıyık Ermeni, Yeni Cami kemerine doğru yürürken soldaki dört kaşlı Rum delikanlı satardı. Rengine bakma, akçılıcana, zira safran filan katılmamış, bardak bardak deviren devirene.

Portakal elmasıyeye pek yaraşırdı. Yaprak yaprak jelatinden yapılan bu billur gibi parlak ve şeffaf tatlı, zengin düğünlerinde, iftarlarında, ziyafetlerinde sofradan eksik olmazdı. Kalıpta dondurulmuş; dilimleri, katları renk renk, gösterişi, alayışi yerinde olan işbu taamın beyaz ve mat tarafları sütlü, renkli tarafları ekseriya şekerçi boyasından olur, gelgelelim sarı kısımları mis gibi portakal kokardı.

O zamanın şekerçileri şimdikiler gibi portakallı akideler, kabuklarından şekerlemeler yapmazlar; yalnız yarım parmak uzunluğunda, ince, badem şekeri gibi üstü bembeyaz şekerlerini satarlardı.

Bahçeye meraklı zevat arasında koca koca saksılarda limon ve portakal yetiştirmeye kalkuşanlar da bulunurdu. Çalışma uğraşmaları boşuna. Düzinelerle saksı olanlar içinde kozalak kadar, kaskatı, yemyeşil birkaç limondan maadasına eremeyenleri, hele portakalın yüzünü görmeyenleri bile bilirim.

O devirde İstanbul'a sık sık gelen at cambazhanelerinin palyaçolarına, Auguste denilen siyah şapkalı ve setreli soytarisına portakal yağdırmak âdet olmuştu. Numaralar ara verip de bunlar şaklabanlığa girişti mi etraftan bombardıman başlar. Kafalarına, suratlarına yedikleri halde herifler memnun. Atılanları toplamak için yarışa çıkıp alt alta üst üste yuvarlanırlar, işportalarla dört dönen satıcılar da müşterilere portakal yetiştiremezlerdi.

Çekirdek yutmaktan korkanlar, hanım ninelerin atılışı

Vaktaki apandisit nam derdin adı sanı duyulmaya başlayıp ona çekirdek yutmaktan ileri geldiği rivayeti yayıldıktan sonra çok kişi kaygıya düştü:

"Aman çocuklar, ekşili köfteye, yalancı dolmaya, zeytinyağlı pırasaya filan limon sıkarken dikkat edin, portakal yerken de çekirdekleri gözden kaçırmayın. Kör

bağırsağa gidiverirse hiç çıkmaz, ufunet yapar, adamı kıvrandıra kıvrandıra öldürürmü!”

Bu kafadakilere haminneler hemen atılır:

“Laf ola beri gele! Kendimizi bildik bileli, değil limonun, portakalın, kirazın, eriğin çekirdeğini bile çıkaramadık durduk; kabızlık versin diye aç karnına yedi zeytini olduğu gibi yutardık, başımız bile ağrımadı. Pek nannemolla annelerin çocuklarına, ‘Yemiş çekirdeği karnımıza giderse ağacı çıkar, ağzınızdan dışarı kol salar!’ diye yalancıktan göz dağı verişlerine mi benzediniz?”

Portakala dair bazı bilgiler

Portakal yurdumuza ilk defa Portekiz’den girmiş. 16. asırda Kanuni Sultan Süleyman zamanına ait tarih vesikalarında Portekiz’e Frenklerin Portugal kelimesinden tahrif edilerek portakal devleti denildiğine rastlanıyormuş. Ad, oradan kalma...

Arapçası *bütür*’ken, turuncunki *narence*’dir. Fransızlar ona *orange*, acı portakal der. Turuncuya, “portakal rengine” manasını ifade eden sıfatı kullanıyorlar. Eleğimsağmanın yedi rengi arasında bulunduğundan dolayı da şu mısrayı düzüvermişler: *Violet, indigo vert, jaune, orange, rouge*.

Kitaplara göre ağacının fence adı *citrusaurantium* imiş. Asya kıtasından etrafa yayılmış. Haçlılar seferinde Avrupa’ya getirilmiş, 16. asırda Fransa’ya sokulmuş.

Çekirdeklerinden süren fidanla veya bu fidanları limon ve turunç ağaçlarına aşılama ile meydana geliyor. Baş düşmanı *capnodium citri* isimli, siyah renkte, mikroskopik bir mantarmış, ağacı kemirip mahvedermiş.

Pek çok cinsleri mevcuttur. Avrupa piyasalarında Malta adası ve İspanya’da Valencia şehri civarındaki, büyüklük, lezzet cihetiyle yüksek kalitede sayılır, Baléares

takım adalarından Majorque'ünkiler aşağı kıratla görülür, İtalya'da Reggio'da çıkanlar en önce piyasaya düşermiş.

Hekimlikte, gölgede kurutulmuş yaprakları teskin edici menkullarda kullanılır, ağacından baston, şemsiye sapı yapılırmış.

Akşam, 19 Şubat 1947,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

VII. BÖLÜM

SULAR

Madensuları

Çocukluğumdan beri madensuyunu yadırgamam, seve seve, bayıla bayıla içerim. Birkaç senedir Beyoğlu'nda Bahçekapısı'nda gelip geçenlerin ayakta tezgâh başı yaptıkları, mermerler döşeli, tertemiz, bal dök de yala dükkânlar ne hoşuma gidiyor, ben de dalıp dalıp duruyorum.

İkinazarlıklarını da unutmayalım: Tezgâhtarlarındaki naz eda: Bardaklarını güya yıkayan, halbuki birkaç damla suyla ağız yerlerini ıslatıp her tarafa yayan, o icat olmayan fiskiye.

Geçenlerde, bu dükkânlardan Beyoğlu'ndaki kayıplara karıştı. Bahçekapısı'ndakinin de kepenkleri inik.

Memleketimizde madensuyu ne zamandan beri içilmeye başlanmış bilmem. Yerlisinin de hangi tarihte ortaya konduğunu iyice kestiremem. Tanrım ömürlerini daha uzun etsin, akrabadan, ahbaptan ihtiyarlara soruyorum. Diyorlar ki:

"Bizim küçüklüğümüzde –yani bundan 60-65 yıl evvel– İstirati adında bir Rum doktor vardı. Çağırılan eve beygirine binip gittiği için Atlı Usta derlerdi. Saraçhanebaşı'na varmadan sağ kolda, daracık eczanenin (Atatürk Bulvarı'na bitişik olan ve şimdi mayiat deposu bulunan

dükkân) üstündeki odayı muayenehane yapmıştı. Hastalandığımız vakit gelir, büyük bir şişe de acı, kekremesi, berbat bir ilaç verir, tiksine tiksine, bulantılar geçire geçire içerdik. Madensuyu muydu, Canos suyu mu Allah bilir!"

Dedikleri madensuyu ise Avrupa'nınkiler olduğu yüzde 100. Zira yerliler arasında siftahı eden Çitli ortaya çok sonra çıkmıştır.

Acılık, kekremesilikten yana Canos'a akıl yatar; zehir, zakkumdur. Ağzın içi çirişçi çanağına döner. Fakat yaşlıların hepsi oldum olasıya madensuyunu sevmezlerdi. Halbuki bikarbonata gelince, "Canım garbonat! Lahzada saf-rayı bastırır, hazmı kolaylaştırır, sık sık teftih verip midenin bağırsakların şişkinliğini giderir!" diyerek eczanelerden, Mısır Çarşısı'ndan, aktarlardan aldırırlar, avuç avuç yerler, torunlarına, memedeki sıbyanlara bile yalatırlardı.

40 yıl evvel büyük teyzemiz hastalanmış, Göztepe komşumuz Doktor Rıfat Hüsameddin Paşa getirtmişti. Su yerine madensuyu salık verdikten sonra, "Terkibinde sani-i fehmiyet-i sud, demir, litin, manganez, hamız-ı fosfor ilh... mevcut!" diye methodip dururken, teyze hemen atıvermişti:

"Tevekkeli perim hoşlanmıyor. İçinde benden başka her şey varmış, hem de hepsi kimyevi maddeler. Bunu duydum ya, artık bir yudum bile içmem!"

Biraz yukarıda karbonattan açmışken, şunu da araya katayım: Hâlâ dükkândan alırken, yutarken, limonataya katıp köpürtürken, hamur işlerine katarken, geç pişen yemeklere koyarken, ninelerimizden duyduğumuz gibi garbonat veya karbonat deyip duruyoruz. Karbonatın silsilesi kalabalık. Sodalısından, magnezyalisinden, kireçlisinden, bismütlüsünden tut, her biri bambaşka nesneler. Ne diye kelimenin başına bi'yi ekleyememiştiz ve ekleyemiyoruz acaba?

Bikarbonatla arası şeker renk olanlar da bulunurdu. Nitekim pek eski tanıdıklardan Sıdika Hanım, kendi yemek şöyle dursun, başkasının yediğini görse öğüre öğüre helaya koşar, desturun istifrağ ederdi.

Yaşlıların rivayetine göre o vaktin bazı hekimleri, kanaat bu ya, mideyi cambul cumbul eder diye sulu ilaçlara yan çizerlermiş. Mesela Lokman-ı Zaman Horasanlıyan Efendi, Birgili Mehmet Nuri Bey (merhum Ziya Nuri Paşa'nın ve Rıza Nuri Bey'in babası), Taştekneler'de oturan Saip Paşa.

Faraza bir kimseye arsenik vereceklerse likör döfowler'ini değil hapını, kodein şurubu yerine tozunu yazarlar. Avrupa madensuları yerine de bikarbonatı tavsiye ederler.

93 Harbi'nden sonra Rumeli'den İstanbul'a akın akın muhacir dolduğu, camilerle medreselerde barındıkları sıralar bir bağırsak tifosu salgını baş göstermiş. Tutulan tutulana, mahallemizde bir sürü musap. Küçücük yaşta annem, dadısı, bir ahretlik, hatta karşı komşumuz doktor Binbaşı Tevfik Bey (Galatasaray Spor Kulübü'nün 2 numaralı azası Asım Tevfik biraderlerimizin babası) aylarca yatmışlar. Annem iyice hatırlıyor:

"Bu dert sudan bulaşır diye Avrupa'dan gelme şişelerde tuzlu bir su –herhalde madensuyu olacak– içirtirlerdi de gene yakalandım!" der.

Servet-i Fünun mecmuasının 1310 yılındaki bütün sayılarında Çitli madensuyunun ilanı ve şişesinin resmi basıldığına bakılırsa o senelerden önce meydana çıktığı anlaşılıyor.

İlanda membasının Bursa'da İnegöl civarında olduğu, umumi satış deposunun Celal Bey Hanı'nın altında bulunduğu, "Avrupa'dan mevrutların cümlesine faik olan işbu madensuyu mide, karaciğer, şeker, nikris, kum has-

talıklarına pek faydalıdır. İlel-i müstevliye zamanında bundan âlâ su olamaz, fiyatı da ehvendir," diye yazılıdır. Şişesi üç kuruştı.

1312'de İstanbul'u kolera afeti yoklamıştı. Çitli sandıkları boyuna eve taşınır, her susayan bardağa doldurup doldurup dikerdi.

O devirde adı Karahisar'a sahip olan Afyonkarahisar'ındaki bir kaynaktan çıkan Karahisar madensuyu 1312 senelerine doğru piyasaya sürüldü. Hünkâr tarafından hasılatı Hamidiye Etfal Hastanesi'ne bağışlanmıştı. Küçük şişesi 70 para, büyüğü üç kuruşa satılırdı.

Besim Ömer Paşa'nın *Nevsal-i Afîyet*'ine göre: Çok değerli kimyager Ali Rıza Bey'in inceden inceye tahlisinden, emsallerinin hemen hepsine üstünlüğü görüldükten sonra Berlin ve Paris'in meşhur kimyahaneleri de bu tahlili tasdik etmişler. Raporlarında "taamı latif, hazmı kolay, pek saf ve fevkalade, şayan-ı tavsiye olduğu, hamız-ı fosfor cihetinden bütün tabiplerin nazar-ı dikkatini celbe şayanlığı" beyan edilmiş.

Bizzat paşa dahi, rahatsızlığı esnasında çok istifade ettiğini, İstanbul'un en işlek semtinde, Eminönü'nde geniş ve zarif bir satış mağazası açıldığını ilave ediyor.

Yerli madensularından Alaşehir, Aydın vilayetinin Alaşehir kazasından; fazla gazlılığı dolayısıyla rağbet bulan Klearna ise Trabzon taraflarından gelirdi.

İstanbul'da Avrupa matahları neden geri kalırlar ki? Madensuları da gümrüklerden denk denk aktarılırdı. Bunları başlıca satan mahaller de şunlardı:

Economic Cooperative İngiliz Bakkaliye Şirketi'nin Galata'da, Hezarin Sokağı'ndaki merkezi (şimdi Burla Biraderler Ticarethanesi) ve Tepebaşı, Sirkeci, Kadıköy'ndeki şubeleri. Eski Zaptiye Caddesi'nde "Pazar dö Frans" ile Beyoğlu'nda Tünel Pasajı'nda Helvetia firmalı İsviçre bakkaliye mağazaları.

Git oralara, çeşit çeşidine rastla:

Fransa'nın Vichy'si, Vittel'i, Apollinasir'i, Johannes'i, Avusturya'nın Oleahübler'i, Kronarf'ı, bilmem nerele-
rin Apenta, Nocera Umbra, Borjom, Frayli'leri...

Bunların aşağı yukarı yarım litrelik şişeleri 3,25, 4,50, 5 kuruş; 50 şişelik sandıkları 150-227 kuruştı.

Akşam, 21 İkinciteşrin [Kasım] 1944,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

İstanbul'un İyi Suları

Yeryüzünde en leziz, birinci derece nefis sudan yana İstanbul'umuzun eşi emsali bir diyar var mıdır? Varsa iki olsun ve gösterenin karış karış alnını karışlarım.

Anadolu tarafındakiler bir gûna, Rumeli tarafında-
kiler bir gûna.

Suları "en saf", "içilir", "fena" diye üçe ayırırsak, fen-
nen şu rakamlarla karşılıyoruz: En saf suda: Mikyas-ı ma
derecesi 1-5, bir litresindeki klorsodyum yani adi tuz 27
miligramdan az, potas azotatı bir miligramdan az, uzvi
maddeler gene bir miligramdan azmış.

İçilir suda: mikyas-ı ma 15-30, tuz 66 miligramdan
az, potas azotatı 1-2 miligram, uzvi maddeler 2 milig-
ramdan az.

Fena suda: Mikyas-ı ma 100'den yukarı, tuz 165 mi-
ligramdan fazla, potas azotatı 2 miligramdan fazla, uzvi
maddeler 4 miligramdan fazla.

Gelelim abıhayatlarımıza; Mekteb-i Tıbbiye'nin tah-
lilî ve hayatî kimya muallimi kimyager Ali Rıza Bey
merhumun mukayeseli cetveline:

	Mikyası ma (lit.)	Klorsodyom (lit.)	Potas azotatı (lit.)	Uzvi madde (lit.)
Taşdelen	1,8	17	0,45	0,1
Karakulak	2	21	0,25	0,1
Göztepe	2	22	0,30	0,1
Kayışdağ	2	23	0,30	0,1
Hünkâr	3	22	0,15	0,2
Çamlıca ve				
Libade	4	34	0,35	0,7
Yakacık	5	21	0,45	2,5
Çırçır	5,9	25	0,25	0,5
Terkos	12,5	45	3.0	1,5
(eski halinde)				

Demek oluyor ki Taşdelen birinciliği kazanmadır. Alemdağı ormanında çıkar. O vaktiyle zeminden iki-üç metre aşağıda, merdivenle inilen bir çukurda, taştan iki olukla çift mecradan akardı.

Güya taşı deldiği için adına Taşdelen denilmiş. Yeri uzak, Üsküdar'a laakal dört saatlik mesafede, yol bozuk ve berbat, gidilip gelinmesi külfetli. Hasırlı büyük damacınalar içinde öküz arabalarıyla taşınır, pahalıya mal olur, Üsküdar'daki deposunda ağzı mantarlı şişelerle de satılırdı.

Yazları Çamlıcalarda, hat boyundaki köşklere oturanlar, dolmaları doldurup, helvaları basıp gene öküz arabalarıyla Taşdelen âlemlerine revan olurlar, şafakla çıkıp gacı da gacı, gucur da gucur dokuz buçuktan sonra semt-i maksuda varırlardı.

Ha babam fiçı sardalyası, ha babam bardak bardak su. Mideler hem kırba hem yüklü... Gölgeleklerde hasırlara uzanılarak mışıl mışıl uyku; güneş kavuşurken akşam yemeği; ay "Ce!" deyince de serin serin, gazeller, şarkılar okuya okuya o bitmez tükenmez yolu aşip gece yarısına doğru eve avdet.

Gene Alemdağı'nın "Malkuyusu" suyu tatta berikiyle yarışamazsa da buz mu buz, 32 dişi donduruyor. Sebebi gayet koca koca kayaların içinden buyuruşu.

Karakulak suyunun membası Beykoz'un beş kilometre kadar gerisindeki Akbaba'nın yakınındadır. İlk keşfeden, Karakulak Ahmet Ağa ismindeki zat-ı şerifmiş. Adamcağız müptela olduğu illetten bu su sayesinde kurtulmuş. Yeri, havalinin sahibi Cennet Hatun'dan satın alıp tamir ettirmiş. Ad oradan geliyor.

İstanbul sularının en şöhretli ve namlısıdır. Hafifliği darbimesel bile olmuştur. Söz arasında, münasebet alsın almasın, "Karakulak suyu gibi hafif" tabiri kullanılırdı.

Sonra sahiden şahane..... hünkârların ikbal buyurduğu yalnız o... Daha sonra Viyanalara, Parislere kadar yollandığı, zengin kontlar, baronlar tarafından şampanya bedeline nuş edildiği rivayet edilirdi.

Koskoca payitahtta kolay kolay rastlanmaz, Yeni Cami dönemecindeki tombalak Rum'la Divanyolu'nda Arif'in Kıraathanesi'nin bitişiğindeki Habeş Hacı'dan, Direklerarası'nda birinci daire-i belediyesinin karşısındaki Kürt'ün sucu dükkânından maada yerde bulunmaz, 20 para verilmeden bardağı doldurulmazdı.

Göztepe suyunu bizim 40 yıllık semtimiz Erenköy Göztepe'sine atfederler. Bu Göztepe, Çubuklu'nun gerisindeki Göztepe'dir.

O vakitler Karaköy börekçisi Hüsnü Bey'in Çubuklu'daki gazinosu, yanına getirdiği su, hazine mazine tertibatı ortada yok. Hidiv Abbas Hilmi Paşa da daha kasrını kurmamış, çiftliğine şoseleri yaptırmamış.

O canım su, yamru yumru patikalardan sırık arabalarıyla ve beygir sırtlarıyla güçbela ve az buçuk nakledi-

lir, getirilenler hemen karşı kıyıya aşırılıp Mısırlı'nın sahilhanelerine, Tarabya'daki sefaretlere dağıtılırdı.

Kayışdağı suyu Kayışdağı'nın yamacından kaynar. Doğduk doğalı ağız alışkanlığından olsa gerek, ben o mübareği ötekilerin hepsinden üstün buluyorum.

Fakat her güzelin bir kusuru var. Onda da inkıbaz vericilik. Doktor Zambako Paşa ve Hosancıyan Efendi'nin tavsiyelerince her taam akabinde bir kahve kaşığı magnezya veya karlisbad tuzu içilecek.

Kayışdağı ağaçlıklı iki settir. Üsttekinin duvarında bir demir kapı. Bekçi başına çeyreği sıkıştır, derununu gör:

Havuzlu bir mahzen, su oraya birikiyor. Alttaki seddin aşağısında yalaklı bir çeşme. Önü çamur deryası, fıçılar yüklü sucu arabaları. Sıra kapmak için bir harazadır gidiyor.

Kayışdağı civarlıların, Kadıköylülerin, hatta Üsküdarlıların mesire yeridir. Alelusul mehtaba tesadüf eden günler nevaleler hazırlanır, çözme tenteli muhacir arabalarıyla cadde tutulur, Alemdağı seferlerinden çok daha az çile çekildikten sonra kadınlar üst sette, erkekler alt sette akşam ederlerdi. Sayılı fırtına paşalardan ve beylerden biri sökün etmezse medetler, türküler, karşılıklı işmarlarla eğlenti çok. Ettikleri takdirde de herkes süklüm büküm sus pus veya sıvışivermede...

Çamlıca suyu Büyük Çamlıca'da Şehzade Yusuf İzzeddin Efendi köşkünün burnu dibindedir. Evvel neta-meliye intisap mintisap şüphesini hasıl etmemek için kimsecikler oraya adımını atmazdı. Hatta Kısıklı Çeşmesi'nin önünde, kahvelerin ağaç diplerinde de in cin top oynardı.

Libade Bulgurlu'nun eteğinde, Uzunçayır'a, Marmara'ya, Adalar'a bakışlı, zamanenin tabiriyle "ferahfeza bir

teferrüçgâh". Halbuki bir tarafında kahve, yanında karpuz sergisi gibi tiyatro şanosu ve en nezaretli yerinde de hanımlara mahsus boydan boya kafes. Kûhî, havasız bir izbeye dönmüştü.

Cuma ve pazarları incesaz veyahut hokkabaz eksik olmaz, salıları da bazen Kel Hasan'ın, bazen Şevki'nin tuluat kumpanyaları oynardı.

Meydanlıktaki ağzı daracık bir kuyunun arşın kadar derinliğinden serçe parmak kalınlığında bir su akar. Orada iç, gayet soğuk, doyum olmaz. Kenara koyduktan sonra dene, lök gibi...

Uzun saplı maşrapaları daldırıp daldırıp çekerler, çabukluk için iki maşrapa kullanılır, biri dolarken öbürü boşalırdı.

Yakacık'ın Ayazma suyunu içmek isteyen ya Kartal'ı tutup paraşolu bulup çekişe çekişe uyuşup oraya varacak yahut da Büyükada'yı boylayacak.

Yüksek paşalar, banker Rumlar için en ziyade karşıdan karşıya oraya nakledilirdi. Yakacık'ın havasına, zayıflara, dermansızlara begayet mülayimliğine diyecek yok; anladık amma Ayazma'ya giriş bugüne bugün bile hayli babayığitliktir.

Sarıyer gerilerinin toplu adı "Sular"dı. Yakışık almıyor da değil. Hünkâr, Çırçır, Kestane, Fındık, Sultan veya Kambur ve daha birçoğunun sürüsüne bereket...

Bu sulara da İstanbul'da nadir tesadüf edilir, mesanelerinden zoru olan, taş düşüren, kum sancısı çeken kesesi dolgun kişiler bilhassa uşak gönderip konaklarına getirtirlerdi.

Bunların da her birinin membası birer mesiregâh. Hünkâr'da, Çırçır'da saz, hokkabaz, tiyatro da mevcut; gelgelelim oralara gidiş de derdin derdi.

Vapura yetiŖeceksin. Tente altında iki saat b rteceksin: Mesarburnu'na indin, araba kalmamış, tabanları yağlayacaksın.

Yolu tutan kafilelerin yüzde 80'inin ağzında  ır ır kelimesi fakat telaffuzu Rumlarda  ır ırı, Ermenilerde  ırcır, Yahudilerde Curcuryo...

O vaktin Terkos'u Ŗimdiki gibi tertemiz mi ya? Bulanık, alacalı bulacalı, mikrop yuvası. Gayet tu kaka, bulalış sularından farksız sayılırdı. Konakların çoğunda boyuna feryat:

"Bardağı galiba gene Terkos'la yıkadın. İyi suyla  al-kala!"

"Andelip Bacı gaseyan ediyor. Mutlaka gene Terkos içmiştir!"

Hatta:

"Kız, heladaki ibriğe çabuk içtiğimiz sudan koy!"

Akşam, 22 Nisan 1940,
"Eski Günlerde" dizisinden

Sarıyer ve Suları

Yaz sıcakları bastı. Laakal haftada, on günde bir hava almak, kafa dinlendirmek için Boğaziçi'ne gidiyor, gezinti yapıyorum. Geçen cuma da vapurla Büyükdere'ye uzandım. Piyasa boyundan Sarıyer'e kadar yürüdüm. Bir mahallebicide vişneli kaymaklı dondurmanın enfesini yedikten sonra caddenin dönemecinde otobüs durak yerinin karşısındaki yalıların birinde oturan aziz bir dostuma uğrayıp pencereden Boğaz'ı, Beykoz dağlarını, önümüzden gelip geçenleri seyrettim.

Aman efendim, akşamüstleri oralar ne kalabalık

oluyor. Cumartesi, pazar değilken, otobüsleri dolduran kadınlı erkekli halk hep Sarıyer'e boşalıyor. Herkesin elinde nevale paketleri, fileleri, tek atlı talikalara binip suları boyluyor. Taksiler, hususi arabalar dersin vızır vızır; hepsi o canibi tutuyor.

Sarıyer İskelesi'nin bulunduğu mevkiye vaktiyle Mezarburnu denirmiş. Şirket-i Hayriye'nin eski müdür ve emektarlarından Kandiyeli Hüseyin Haki Efendi merhum, ismi Mesarburnu'na tahvil etmiş. Şirket-i Hayriye Salnamesi¹ semt hakkında şunları yazar:

"Köprü'den 11,70 mil mesafededir. Eski zamanlarda Rumeli Feneri bu noktadaydı, daha ilerisi hâli idi. Karadeniz'den gelen her gemiden müruriye alınırdı. I. Abdülhamid devrinde (1773-1789) bir İngiliz mühendisi buralarda istihkâmlar yapmıştı. III. Selim devrinde de (1789-1807) Meunier ve Baron de Tott adlarında iki Fransız mühendisi Anadolu ve Rumeli cihetinden Boğaz'ı tahkim ettiler. Macar ve Telli tabyaların esası o vakit kuruldu."

Sarıyer ismi, çarşı içinde bir türbede metfun Sarı Baba namında bir zattan dolaydır. Köyde 1685 erkek, 1485 kadın nüfus sakindir. 850 hane, 200 küsur dükkân, Arap Mahallesi, Maden Mahallesi, Muhacir Mahallesi diye müteaddit mahalleleri vardır. Vakıf Ali Kâhya Camisi, Maden tarafında ufak bir mescit, nefsi-kariyede altı-yedi çeşme bulunmaktadır ki orta çeşme denilen mahal manzarasının letafetiyle meşhurdu. Köyün Pertevniyal Valide Sultan rüştiyesine, iptidai mektebine el-yevm dört yüze yakın talebe devam eder. Mesarburnu İskelesi'nde itfaiye karakolu, bir de gazino mevcuttur.

1. Ahmet İhsan Matbaası, İstanbul, 1914. (Yazarın notu)

Havalide bulunan Çırçır, Hünkâr, Şifa, Fındık, Kestane diye maruf sular, dağ eteklerinden nebean eder. Halk cuma ve pazarları buralara gelip tenezzüh eyler, mezkûr mesirelere arabalar, eşeklerle ve yayan gidilir.

Rumi temmuz yarılanmış, domates, patlıcan, yaz sebzelerinin envaı bollaşmış; halis kıvırcık ortalıkta ibadullah. İşte o günler İstanbullular tutturlardı:

“Haydi çocuklar, yarın cümbür cemaat Göksu’ya gidelim, kırdı türlü pişirip ağız tadıyla yiyelim!”

İçlerinden biri atılır:

“Sarıyer’in o canım birbirinden âlâ suları dururken, suyu seli olmayan kupkuru Göksu’da hararetten cayır cayır mı yanacağız? Kahveciden testi testi su doldurtup kesenin dibine darı mı ekeceğiz? Küp üstünde oturuyoruz!”

Doğru söze amenna denir, hemen Sarıyer seferine karar verilir. Bu kişilerin dörtte üçü yazı İstanbul içinde geçiren küçük evlilerdi.

Cumadan bir gün evvel ayaklanılır, türlüye lazım olan zerzevat, sadeyağ, et en yakın pazardan tedarik edilip eve dönülür; koca sepet mutfağın rafına konurken, akla gelir.

“Sulara gideceğiz ayol, hararet verecek çerezleri unuttuk!”

Tekrar sokağa koşulur, Karamanlı bakkaldan kâfi miktar fiçı sardalyası, sucuk, pastırma, hıyar turşusu alınır. Ertesi sabah horozlar öterken herkes hazır, ayakta. Pişecekler, yenecekler çıkınlara konmuş; hanım nineler yeldirmelerini, orta yaşlılarla tazeler çarşaflarını, peçelerini örtünmüşler; çocuklar elde, sıbyanlar kucakta, erkekler iki ayağı bir pabuca sokmada.

“Davranın yahu, geciktik. Buradan tramvaya, Eminönü’nden Boğaziçi İskeleyi’ne taban tepeceğiz, bire beş

kala (yani sekizi yirmi beş geçe) vapuruna yetişemezsek hapı yuttuk. Alimallah öğlelere kalınız!”

İskele mahaşerallah! Erkekli kadınlı kimler yok? Haliç Fenerli Rumlar, Kumkapılı Ermeniler, Kuledibili Yahudiler; hepsi Sarıyer’e, Sular’a gidiyor.

O seneler Köprü gişelerine üşüşme, sıra kapma güçlüğü yok, zira biletler vapur içinde satılırdı. Gelgelelim yandan çarklı tekneciğe kalabalıktan haddin varsa gir, girince de oturacak yer bulabilirsen bul. Ayakta dikilmeye razıysan febiha. Hafazanallah dilenci vapuruna rastladın mı, iki buçuk-üç saat heyheyler getir.

Yalnız Rumeli kıyısı işleyen vapurlar Mesarburnu’na bir saat evvel varır, karaya ayak basılır, paralılar talikalarla, eşeklerle, zügürtler tabana kuvvet yolu tutardı.

İlerideki üç yol ağzından sola sapanlar hünkâr suyu-na, sağa kıvrılanlar Şifa’ya, Çırçır’a, dosdoğru gidenler Fındık ve Kestane sularına vururlar.

Hünkâr suyu bilindiği gibi tepededir. Arabalar dağın eteğinde durur; eşekliler tıklar tıklar bayırı aşar; yayanlar soluk soluğa, kan ter içinde, şişmanlar yüz göz al çuha, hanım nineler, sıska hatunlar yorgunluktan bitik, sık sık mola vere vere dağa tırmanırlar.

Hünkâr suyu mesiregâhının alt kısmı erkeklere, kat kat meydanın ortasında beyzi bir havuz, havuzun yanında kahvecinin tezgâhı, öbür yanında derme çatma tiyatro şanosu vardı. Meydancıkta Kemanî Memduh’un veya Tatyos’un incesaz takımı çalar, fasıl aralarında hokkabaz Ortaköylü Yasef’in oğlu ile yardağı Boyacıoğlu marifetler ve şaklabanlıklar yapar, şanoda Kel Hasan yahut Şevki tuluat oynardı.

Tepenin yamaçlarında küme küme halk. Güveçte türlü, şişte kebab pişirecekler yol yorgunluğunu gidermeden kolları sıvar, kimi zerzevatları ayıklar, kimi ocakta

yakılacak çalı çırpıyı toplar, kimi de sofra yaygısını yayıp tuzlu çerezleri, kavun karpuz dilimlerini dizer. İçkiye düşkün efendiler, bu faaliyet esnasında rakı şişesine yanaşarak, "Bir-iki tek iştah açar!" deyip işi azıtır.

"Böyle havadar mevkide, bu Kevser şarabı gibi suyla anzarot insanı çabuk sarmıyor, hemen uçuyor!" derken çakırkeyifleşir, ardından işi azıtıp mest-i la-yakıl olup çıkarlar...

İnce sazdan, hokkabazdan, salaş şanodaki kantolar-dan, İbiş'in tuhaflıklarından kimin haberi var? Karın doyurulmuş, su içile içile mideler lıkır lıkır, büyüğe küçüğe gevşeklik çökmüş; hepsi sanki sabaha kadar salıncak sallamıştan beter. Kocakarılar, hatunlar, tazeler, kafayı tüt-sülemiş efendiler, çoluk çocuk, kilimler üstünde sergi, horul horul uykuda. Kafeslerin arkasındaki fingirnozlarla aşağıdaki burma bıyıklılar birbirlerine türlü türlü işa-retler, iltifatlar teatisinde.

Çırçır, Fındık, Kestane suları basık, kuytu, lodos ha-valarda yaprak kımıldamaz, hamam halvetinden farksız yerlerdi. Çırçır'ın müşterileri geçkin, saç baş ağarmış, karaciğer, böbrek, mesane rahatsızlığı, idrar zoru çeken populdaklarla o dertlere müptela kadınlardı. Burada da cuma pazarları saz, incesaz bulunurdu. Öbür ikisinde çalgı çağana arama.

Büyükdere sırtlarındaki Fıstık suyu ve Büyükdere Çayırı'nın nihayetindeki Sultan suyu havalinin rağbet gö-ren mesirelerindendi. Sultan suyuna, kahvecisinin kam-burluğundan ötürü Kambur suyu da derlerdi.

Son vapur, ezan suları Mesarburnu'ndan hareket et-tiğinden, "Aman kaçırmayalım, kaçırırsak ne yaparız, dağ başlarında perişan oluruz!" telaşıyla Sular'dan alelacele fırlanılır, talikacılar, eşek sürücüler iskeleye bırakmaya

babalarının nikâhını ister, çarnaçar yine tabanvay göze alınır, yorgun argın iskeleye seğirtilirdi.

Çıkagelen vapur yine tıklım tıklım. Devletlilere adaklar, Selamet Dede'ye mumlar adanıp içine kapak atılır. Yatsılar okunurken Köprü'ye varılır. Eve düşer düşmez kadınların başında çatki, benizleri henüz kurtulmuş loğusalar gibi mumya sarısı, erkekler taş taşımış kadar takatsiz minderlere serilirler, günlerce kendilerini toplayamazlardı.

Akşam, 19 Temmuz 1950,
"Bugünden, Dünden" dizisinden

VIII. BÖLÜM

TATLILAR

Aşureyi Nasıl Pişirdik? Helvayı Nasıl Pişirmişler?

Âdetti ya, muharrem girince onunda, onunda el değmedi mi ay içinde aşure pişirilir, konu komşuya yolanırdı. Ananenin kalışı da şundan:

Malum ya, Nuh Peygamber zamanında 150 gün durmadan yağmur yağarak tufan olduktan, yeryüzü derya halini aldıktan sonra yağmurlar dinip sular çekilince Nuh' un gemisi Cudi Dağı'nın üstüne oturmuş. Nuh Aleyhisselam karaya ayak basar basmaz gemide bakiye kalan zahireden ne bulduysa hepsini katarak bu aşı yapmış. İttibayıyla beraber yemişler.

Aşure piştikten sonra gözetilen usul ve erkân vardı:

Ocaktan inince evin en yaşlı, en sofu suleha, namazında niyazında kadını aptesini tazeler, başını örtüp besmeleyle kapağı açar, üç İhlas bir Fatiha okuyarak içine bir bardak gülsuyu ve hemen kapardı.

Beş dakika sabır. Yine besmele ilk kepçeyi alır, kazanın üç yerine vurup ilk doldurduğunu ocağa dökerdi.

Artık kaplara bölme sırası. Bazısına üstten alarak süzmesi, bazısına dipten alarak koyusu.

Konan kaplar çiçekli, nakışlı Saksonya testileri, geniş kâseler, çukur tabaklar. Pişirenin varlığına, gönderilenin

de kalabalığına göre çift testi, çift kâse, çift tabak yahut tek, tek tepsilere konur, altlarına işlemeli beyaz örtüler yayılır, üstlerine kenarı zımbalı sakız gibi patiska örtülür, ayvaza, uşağa, el ulağı kadına veya beslemeye verilip yollarılır, götüren gönülden kopan mecidiye, iki çeyrek, çeyrek bahşişi cebe atardı.

Gelelim asıl bahsimize:

O devirde Göztepe'de bir muharrem ayı içindeyiz. Eski aşçımız sılada, yenisi molada¹, dadım kocada. Aşureyi kime pişirtelim derken, bizde misafir, imtihanlara beraber çalıştığımız aziz arkadaşım B, "Âlâsını bilirim, bana bırakın!" dedi.

Lafını yabana atma, mücerrep. Kayışdağı'na, Karaman Çiftliği'ne gidişlerimizde kızarttığı kuzunun, doldurduğu patlıcan dolmasının, yaptığı ırmık helvasının tadı damağımızda.

Taşralı genç, İstanbul'da talebe, birkaç hemşerisiyle Gedikpaşa'da pansiyonda oda tutmuşlar, bekâr hayatı yaşarlarken yemeklerini tadı tuzuyla başaran hep o.

Atılışını duyan bizim valideler mırın kırına başladılar:

"Aşurenin üstesinden gelmek zordur, herkesin kârı değildir!"

Arkadaşa gelince, güvende mi güvende:

"O da iş mi yahu? Ondan kolay ne var? Dış buğdayının taşlarını ayıklayacaksın, temizce yıkayıp akşamdan kazana ve ateşe koyacaksın. Buğdayına göre bire iki su. Sabaha kadar kaynayacak, buğdaylar kabarıp yumuşadı mı içine lapalık pirinç bir okka buğdaya 100 dirhem. Yine akşamdan ıslatılmış, kabuğu çıkarılmış kuru bakla ile nohutu, kuru fasulyeyi de atacaksın, hep beraber yine

1. Acemi, hantal, elinden iş gelmez manasına. (Yazarın notu)

kaynayadursunlar... Şimdi sıra şekerde. Her okka buğdaya bir buçuk okka şeker. Ardından kuru hurmayı, inciri, çekirdeksiz üzümü de koy, bir müddet daha ocakta kalsın. Aşure dediğinin mükemmeli alesta, kemal-i afiyetle veriştir kaşığı!"

Anlatışına bakarsan mükemmeliğini değil, ekmelini biliyor.

"Haydi," dedik, "görelim seni. Biz de yardım ederiz!"

İki sütkardeşim, Arap Hadi de beraber, akşamdan sıvandık. Kimimiz buğdayı ayıklıyor, kimimiz pirinci, kimimiz baklayı, nohutu, fasulyeyi ıslatıyor. Şekeri tartıp hazır ediyoruz, hurma, incir, üzüm için bakkala koşuyoruz. Göztepe İstasyonu'ndaki sütçü Bulgar'dan sütü, aktar Aleksi'den gülsuyunu alıyoruz.

Bunlar bittikten sonra ertesi günkü üstünün süsü hazırlıkları. Cevizleri, bademleri, fındıkları ayıklama, çam fıstıklarını, kuşüzümlerini yıkama, narları soyup taneleme...

Uzatmayalım, kazan ocağa kondu. Ertesi sabah erkenden başına üşüştük. Buğdaylar kararmış, yumuşamış. Pirinç, nohut, fasulye katıldı. Ardından süt, daha ardından şeker, ondan sonra da hurma, incir, üzüm boca edildi.

Arkadaş fesi yıktı:

"Tamam, oldu bitti. Bunlar kaynayıp duracak, biz dersimize, imtihanımıza çalışalım!"

Saat önümüzde, Kavurzade Aziz Bey'in *Nazariyat-ı Ceza'sını* açmış, o bana, ben ona sualler soradururken B, "Aşureyi bir yoklayalım!" dedi.

Bir de kalkalım ki yanık kokusu mutfaktan dışarıları bürümüş. Vakıa bazıları hafif is kokusunu severler amma bu öylesi mi? Genzi cayır cayır yakıyor.

Arkadaş hiç oralı değil:

"Biraz dibi tutmuş, kazıyıp atarız!"

Koca alameti yaş bezlerle tuta tuta, devrilivermesin

diye bin bir itinayla, ıkına fıkına yana eğerek içindekini helvahanelere boşalttık. Dibinde zifirî, çamur gibi, iki parmak külçe.

Kepçeyle, ekmek bıçağıyla kazı babam kazı; tence-rede su ısıtıp yıka babam yıka. Helvahanedekileri yine aktarma ettik.

Lök gibi, gelsin maşrapa maşrapa su. Tadın gittiği tabii, gelsin yine şeker, süt.

Hurma, incir, üzümün yarıdan çoğu birbirine yapışıp lökün halini aldığı, çöplüğe atıldığı için haydi bir boy daha bakkal, yetişsin yenileri...

Ekteki hatunlar kapı aralığından çenede:

"İlahi çocuklar, başınızdan büyük işlere ne kalkışırsınız? Meşhur meseldir: Yemeği pişiren ocak başında beraber pişmeli!"

Mübarek kaynıyor, kaynıyor; şimdi de suyu ayrı seli ayrı, bir türlü helmeleşmiyor, Cumbul cumbul...

Kapı dışındakilerden biri sakızı çiğnedi:

"100 dirhem pirinç unu, 100 dirhem nişasta, 100 dirhem kola. Evvela ayrı ayrı kaplarda sulandırın. Kaşıkla karıştırı karıştırı bir kenarcıktan usulca akıtın. Nüzuceleşir (lüzucet)!"

Dediğini yaptık. Koyulaşıverdi. "Oh, oldu," deyip ilk kâseye kotardık. Mübarekte sütlü kahvemsî bir renk, dehşetli is kokusu, bumburuk bir çeşni, ağza konur gibi değil.

Muhacir Mahallesi halkından aşure pişirildiğini duyan çanağını yakalayıp soluğu bahçemizde almış. Öyle bir kapıştılar ki...

Birkaç gün evvel, ahbaplardan biri, geçende başına geleni nakletti. Yukarıdaki fıkramızı hatırlamama ve bu yazıyı yazmama sebep de bu ya. Onu da anlatayım:

Ahbap, rüyasında rahmetli annesini görmüş: Hep

beraber un helvası yiyorlar. "Aman yapalım, ruhuna okuyarak yiyelim!" demişler.

Evvelce karneyle fırından tedarik edilme 600 gram unları var. Şekere gelince dirhemi yok, bakkallardan bütünü çekildiği günler velakin mahallebiciler şimdi keşkülü, tavukgöğsünü, sütlacı bile balla yapıyor, biz de balla yaparız!

Kararları karar fakat mutfağa soktukları ahretlik kızcağız beceremeyecek. Kendileri ise, karıkoca sahana iki yumurta kıramaz takımdan.

Eski kitapları karıştırıp *Ev Kadını'nı*¹ açmışlar. Onda ki tarife göre bir kıyye una bir çorba kaşığı hesabıyla belediye yağını tencereye koyup üstüne de un, karıştırmaya başlamışlar.

Bir türlü pembeleşmiyor, un kokusu da hâlâ mevcut.

Başta tencereye böldükleri suya, yine bir kıyye una yarım kıyye şeker hesabıyla kattıkları bal önceden hazır. Berikinın meyanesi gelecekte üstüne döküp derhal ateşten indirecekler.

Nihayet, "Meyane artık gelmiştir, tatlıyı boşaltıp kenara alalım, beş dakika suyunu çeksin!" demişler.

Bir de kapağı açsınlar ki kapkara, kaşığı daldırsınlar ki kaskatı.

Tekrar su ilave etmişler; şimdi de tıpkı keten tohumu lapası. Duruşu bile öğürtü veriyor.

Zar zor yemeye kalkış, mide kabul etmiyor. Süprüntü tenekesine döksen merhumun ruhu incinecek. Bereket versin, o esnada apartman kapıcısının karısı imdada gelivermiş de hemen hepsini memnun memnun kabul lenip bunları dertten kurtarmış.

Yeni Sabah, 29 İkinciteşrin [Kasım] 1942

1. Esbak Beyoğlu mutasarrıfı Arif Bey'in haremi Ayşe Fahriye Hanım'ın 1300 küsur yılında İstanbul'da basılmış aşçılık kitabı. (Yazarın notu)

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Şerbet

Şerbet kahveye, çaya benzemez. Kahve gibi 400 yıl evvel, çay gibi ancak 50-60 yıl evvel memleketimize gelip yerleşmemiş, asırların, devirlerin yadigârıdır.

İhtiyarlamadan içilen ecel şerbetine kadar tatsız ve acı, hele hafazanallah eski hünkâr efendilerin rüyasına girip nuş edilen şahadet şerbeti ne derece zehir ve zakkum ise temmuz sıcağında, dişleri dondura dondura lıkır lıkır gövdeye atılanı aranıp da bulunmaz nimetlerdendir.

Şerbet kelimesi Arapça *şûrb* yani içmek mastarından geliyor. "Bir defada içilen şey", daha geniş şekille "içilecek tatlı şey" manasında kullanılıyor. Nitekim şurup, ehlike-yiflerin sevgilisi şarap, içine herhangi sulu bir nesne konup içilen maşrapa (Arapçada *müşrebe*) da o kökten.

Fransız dilindeki *sirop*'un İtalyanca *siropo*'dan, *siropo*'nun Latince *sirupus*'tan, *sirupus*'un ise şaraptan türediğine ne buyuruluyor? Yine Fransızların ağızlarındaki *sorbet*'nin Portekizce *sorbete*'den, bunun da şarap ve şerbetten ürediğine emin olun.

Şerbet, şimdiler, dört başı mamurların evlerinde eşe dosta sunuluyor. Yazın bazı şekerci, pastacı, sucu dükkânlarında müşteriler tarafından kapışılıyor. Caddelerde dolaşan damacanalı el arabalarına gelip geçenler üşüşüp bardak bardak diyor.

Bundan 40 yıl evvel İstanbul'da yine rağbetteydi. Bir misafir buyurdu mu –o vakitki tabirle– mutlaka çıkarılıp ağzı tatlılandırılır; delikanlı tarafından kıza yollanan nişan sepetine şişe dolusu birkaç çeşit tıklır; imam efendi nikâhı kıyıp duayı ettikten sonra davetlilere dağıtılır, düğün günü akşamı güvey yüz görümlüğünü çıkarıp gelinin duvağını açıp ağzı kulaklarında, kahvesini içerken yenge hanım yediyle önlerine konur; hamile taze kurtu-

lup yedi döşğine yatar yatmaz baklava baklava lohusa şekeri alınıp kaynatılır, hısım akrabaya ve ahbaplara sürahilerle yollanır; doğan kızsı sürahinin kapağı, oğlansa boynu kırmızı gaz boyamasıyla sarılır, tam bir hafta gelen gidenlere sıcak sıcak, fincan fincan içirilirdi.

Hangi meyvanın şerbeti yoktu ki? Frenküzümü, ahududu, menekşe, gül, turunç, nar, vişne, kızılıçık, koruk, erbab şerbetçilerde demirhindi. Suriye şehirlerinde meyankökü yani *sus*. Limonata, portakalata şerbetten sayılmazdı.

Şerbetin yaş meyvadan yapılanı daha makbuldü. Meyvanın çoğu yaz mevsiminde yetiştiğinden ortalıkta bolken alınır, hemen şurubu kaynatılır, şişelere doldurulup saklanırdı. Varlıklıları ve orta hallileri geçelim, evci-ment erkekli, hanım hanımcık kadınlı küçük evlerin bile kilerlerinde iki çeşit olsun şurup bulunurdu.

Konaklarda, konak yavrularında, evlere, gerek erkek gerek kadın misafirlere şerbet çıkarmak, en yoksullarda bile tertip güderek hiç değılse bir limonata vermek âdetti. Kemali ne ki? Yumruk kadar limon on para, koca koca altı bardağı yetecek, 50 dirhem şeker 25 para.

Şerbet sık sık görüşülen can ciğer kuzu sarmalarına, her günkü küllü çöreklerle göre değildi. Hoş, onlara misafir denilmezdi ya, misafirliği kendileri de kabul etmezler, hatta çıkaracak olsan end-bend olurlar, kızarlar, “Biz yabancı mıyız ayol! Bir daha böyle yaparsanız inan olsun ayağımızı keseriz!” derlerdi.

Her günkü küllü çörek değiller mi ya, kahve önlerinde, cigara parmaklarında çan çandalarken ötüverenler de olur:

“Birader, o muannit inkıbaz bugünlerde yine çenge-
li taktı. Zahmet olmazsa bana bir bardak, şurubu çokça şerbet!”

“Kardeş, dün bizimki kuyruk almış, kıkırdaklarıyla poğaça yaptıydım. Fazla mı kaçırdım nedir, bütün gece karnım bekçi davulu gibi gerildikçe gerildi. Hâlâ da taş, gurul gurul guruluyor; bir bardakçık şerbet olsa anide söktürür, gözümü açar, dünya varmış derim.”

Yani lafı şuraya getireceğim: Şerbet böyle akşam sabah bir aradalara değil, seyrek gelen, hatırlı tanınan, tek-lif tekellüf güdülen, izzet ve ikram gereken kimselere sunulurdu.

Kahveye benzemezdi. Kahve her yerde, misafir “se-lamünaleyküm” der demez, “aleykümselam”ın arası so-ğumadan, “safa geldin” makamında çeneye dayanır. Yar-dağı sigara da, kalıpsa hemen, değilse paketten çarçabuk sarılıp, ağız yeri tükürüklenmeden yırtılıp uzatılır.

Şerbetin veriliş şekli öyle değildi. Verenin durumuna göre. Konaklarda, konak yavrularında, evlerde birbi-rinden farklı. Kahveler höpürdetildikten, sigaralar tel-lendirildikten, bir müddet hoşbeş edildikten sonra çıka-gelirdi.

Konaklarda tek misafir olur mu hiç? İlk gelen daima ayağını sürümüş. Bir derken, iki, iki derken dört ve sürü-süne bereket, salon dopdolu.

Mesela selamlıkta konak sahibi hazret laklakiyatı tutturmuş:

“Senaveriniz, 92 hicri salinde, Şura-yı Devlet Nafia Dairesi’nde muavinliğim hengâmında ‘mütehayyızan-ı aza’dan Kâni Paşa merhum ve ‘mağfur’un...” diye girişir-ken duvardaki rakkaslı saatin akrebiyle yelkovanı gözüne ilişir.

Sehpalardaki izmarit dolu tablaları dökmeye giren ağaya usulcacık göz oynatıverir. Aradan iki dakika geç-mez iki ağa efendi, arka arkaya sökün eder. Öndekinin elinde som gümüş veya arjan plakadan kocaman bir tep-si, üstünde sıra sıra bardak, içlerinde şerbet. Arkadakinin

elinde ötekinin eşi bir tepsi, ortasında elmastıraş bir tabakta ağız silecek ıslak tülbent.

En yüksek payeli ve mevkiliden başlanarak, kademe kademe, teşrifat sırasıyla dağıtılır. Sittin senelik göğüs illetli, mis gibi müştekillerden tut, burma bıyıklı, al yanaklı, taşı sıkça suyunu çıkaracaklara kadar herkes boş bardakları arkadaki tepsiye koyup o ıslak tülbende ağzını kurularlar. O vakitler mikrop denilen mahlukların cismi var. İsmi de tek tük var amma inanan kim?

Harem tarafına gelelim. Orada da mesela hanımefendi misafirlerinin karşısında çene kavaflığına girişmiş, "Bu hafta, yorgunluktan bittik helak olduk. Üstelik dünyalar kadar da masrafa girdik. Tam dört velime cemiyeti, üç sünnet cemiyeti, iki lohusa... Hepsine ayrı ayrı hediyeler, hatır sormalıklar..." derken kapı aralığında öhö öhö eden kâhya kadına hafifçe başını sallar.

Aradan iki dakika geçer geçmez kapıda iki gırç. Kapalı kanadın alt, üst sürgüleri çekilir, iki kanat ardına kadar açılır. Başı hotozlu iki kalfa art arda salona girer. Şerbet dağıtılıp boş bardaklar yerlerine konup ağızlar tülbentlere kurulanır.

Kalfalar molada denilen neviden, yani yalnız çamaşır yıkama, tahta silme gibi aşağı hizmetlerde kullanılan halayıklardan değil. Konağın kaç yıllık emektarları, elleri üsluplu. Amma insan bu. Bazen öndekinin şaşıracağı olur. Tepsiyi baştan sağdakilere götürecekken soldakilere götürür.

Ev sahibi hatun renkten renge girerken, baş sedirin sol taraf mihmandarında derhal yerlerinden ne fırlayıp:

"Aman kalfacığım ne yapıyorsun? Evvela (sağ taraf mihmandarlarına işaret ederek) hamfendilerimiz dururken haddimiz mi efem? Vallahi olmaz, billahi olmaz. Huda âlim mahcubiyetten yerlere geçeriz."

O esnada dizlerinin dibinde, parmağını burnuna so-

kup sokup hap yapan torun bey bardağa uzanırken çim-
diği yiyip elini çeker. Şaşkın kalfa tepsiyi sağdakilere yak-
laştırır. Küçük dağları yaratmış bir hanımefendi bardağı
alıp çekirdekten eczacı ustası yetişen bacaksıza verince
oğlanın haminnesinde, teyzesinde, annesinde ne teşekkürler ne yerle beraber temannalar...

Konak yavrularında şerbet veriş bu kadar şatafatlı,
külfetli değilse de gene şartlı şurtluydu. Mevki ve hatırlık derecesi kollanırdı.

Rahmetlilerden kalma, evdekilerden çoğunu kuca-
ğında büyütmüş, sıbyanlarını hâlâ beşikte sallayarak çet-
refil dilleriyle ninni söyleyen eski Çerkes dadıya, Arap
bacıya tembih tembih üstüne:

“Aman dadıcığım, bacıcığım yanlış götürme sakın.
Mühürdar beyinkiler cumbadaki minderde. En önce on-
lara vereceksin, sonra kapı çuhadarının gözlüklü hanımı-
na, ondan sonracığıma pavrikalar kâtibinin karısına, yani
şehlaca bakışlı kadına...”

Küçük evlerde işbu keyfiyet kolaycacık aradan sav-
rulurdu. Evin büyüğü hatun kızına veya gelinine apaçık,
“Haydi bize şerbet yap!” emrini verirdi.

Tazeler hemen kalkarlar, oturulan odada konsolun
üstündeki bardakları, alt gözündeki şurup şişesini çıkar-
ıp misafirin yanında şerbeti yaparlar, hatta, “Tatlıca mı
olsun yoksa suluca mı?” diye sorarlar, üstünde boyalı Kız
Kulesi resmi bulunan teneke tepsiye koyup içirttikten
sonra “Afiyet olsun”u da basarlardı.

Akşam, 22 Mart 1944,
“Gördüklerim, Duyduklarım” dizisinden

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Reçel

Mir-i kelimalar, derin okuryazarlar hulviyat deyip dururlardı. Kelime Arapça, lügatte manası tatlı, şekerli ve lezzetli taamlar. Hulüv, bu kelimeden sıfat ve aynı manada olmakla beraber mecazi şekilde de herkesin hoşuna giden sevimli insana denilirmiş. Nitekim bildiğimiz helva yine o kökten geliyormuş. Araplar nihayetindeki harfi *elif* ile değil, meksure elifle, yani *ye* ile yazarlarmış.

Malum ya, reçel yemiştten yapılır, yemişin en çok yetiştiği mevsim de yazdır, güzün ve kışınkiler azdır. Evvel bahar sonları yemişler sıra sıra, turfanda çıkmaya başlayınca satıcıların bağırıtları ortalığı cınlatırdı:

“Arnavutköyü’nün çilek!”

“Dalları bastı kiraz!”

“Çengelköyü’nün vişne!” ve ilh...

İstanbululların paralicaları hemen pahalı pahalı alıp bir senelik hasrete kavuşurlar, “eski ağza yeni taam” diye dudaklarını şapırdata şapırdata yerler; zügürtlere ise biraz dişini sıkıp bollaşmasını bekler, çarşı ve pazarda ibadullah hale gelince ucuz ucuz alıp gövdeye atardı.

İşte bu sıralar koca koca odalı, at koşturacak sofalı konaklardan tut, bakla oda, nohut sofa evlere kadar her yerde kollar sıvanırdı:

“Aman reçel yapalım, Ramazan’a da saklayalım!”

Meyva yeryüzündeki kullara ihsan-ı Huda. Her birinin başka başka güzelliği, çeşnisi, rayıhası var. Hangisinin reçeli olmaz, bayıla bayıla yenmez? Aşağı yukarı, kemale eriş sırasıyla yazalım:

Çilek, frenküzümü, çiçek inciri, vişne, kayısı, erik, kızılık, ağaç çileği, ünnap, ayva, ceviz, portakal, turunc, ağaç kavunu (kübbad), çiçeklerden gül...

Reçel pişirilirken ilk ve umumi kaide hepsinde aynıydı: Meyvanın tartısı kadar şeker yani okkaya okka. Şekeri kestirmek, yani birkaç damla limon sıkıp suda kaynaya kaynaya şuruplaştırmak. Ateşi biraz külleyip harlığını alarak şuruba meyvayı atmak, köpürdükçe köpüklerini kevgirle almak ve nihayet tam kıvamını buldu mu indirip kotarmak.

Zira o zaman uzun müddet dayanır. Kıvamını bulmadan indirilirse çok geçmeden şekerlenir, lökleşir, ak Arap hacı babaların göğüs söktürücü, inkıbazı giderici macunlarına döner. Tekrar bir-iki taşım kaynatarak yumuşatmak kabil amma nerede o eski lezzeti?

Dedik ya, günlerden yaz, güneş her tarafı kavuruyor, hava da durgun mu durgun, yaprak kımıldamıyor. “Yiyeceği pişiren, onunla beraber pişmeli” fehvasınca ateşin başucundan ayrılmayarak bört bört börtten kadın kadıncıklar, kıvam keyfiyetini şöyle denerlerdi:

Üzerine hafifçe üflendiği vakit üstünü kaplayıp hare hare buruşuyor mu? Veya iki parmak arasına habbe kadar koyup, parmaklar birbirine yapıştırılıp açılırken ipek gibi uzuyor mu? Daha kolayı, tımağa bir damla damlatılınca tostoparlak durup dağılmıyor mu?

Ev Kadını adlı yemek kitabını ellerinden düşürmeyen ukala hatunlar bilhassa buna mahsus bir derece kullanırlardı. Camdan ve tıpkı hekim termometreleri şeklinde. Bahçekapısı’ndaki Kasapyan ecza deposunda satılırdı. Tencereye daldırır, 30 dereceyi gösterdi mi tamam...

Bu esas kaideler bilinedursun, bazısında gözetilmesi elzem, ayrı ayrı usuller, incelikler vardı.

Mayısın ilk haftası. Takvimlerde Filizkiran fırtınasıyla Kukulya fırtınasının arasında “residen-i gül be kemal” nazarlara ilişmede.

Bahçesi ve gülleri olup da ağız tadını göz tadına üstün

görenler, bahçesi ve dikili tek fidanı olmayıp Kıptî kadınlardan sepet dolusu okkalık gül alanlar derhal sıvanırlardı.

İş pek kolay değil, oldukça zahmetli. Yapraklar tutam tutam yolunmakla bitmiyor. Dip ve akçıl tarafları makasla kesip atılacak. Kesilmedi mi, piştikten sonra tabaktaki “reng-i gülgün” samyeli vurmuş “ruhsar-ı âl”e döndü, karşıdan seyri gönüllere kasvet verdi gitti.

Sonra yapraklar şekerle ovuşturulup ovuşturulup bir kâseye konacak, çürüyünceye kadar orada duracak. Alt tarafı, yani tatlıya atılması malum, üç-beş baş karanfili de unutma.

Frenküzümü reçeli yapacaklarda Eyüp sabrı bulunması şarttı. Sebebi, deli gibi pösteki sayılıyor. Minimini-cik tanelerin birer birer, hiç örselenmeden, gayet üsluplu, elle koparılması elzem. Sığır yüreği yutmuşları bile heyheyler bastırırdı.

Reçellik incir, mevsimsiz yetişen, mayıs ayında rastlanan çiçek, öbür adıyla baba inciriydi. Ağacında, kuş yumurtası kadarken toplanır. Kabuğunu gayet keskin bıçakla incecik soyarlar, tepesinden çakının sivri ucunu sokup içindeki pürtükleri hafifçe kazırlar, suya atarlardı.

Bir gün durur. Başka bir kaptaki az miktarda göztaşılı suya aktarılıp üstü tıpkı kabuğu gibi yeşillendirilir, beş dakika sonra çıkarılıp kaynar suda haşlanır, ardından şekeri kestirilmiş tatlıya boca edilirdi.

Vişneyi çekirdeğiyle beraber kaynatanda tasa yok, kolaycacık reçeli hazır. Tencereye bir kat vişne, bir kat tozşekeri yay. Ekşimtırağı sevmezsen okkaya iki okka şekeri gözden çıkar. Tabiat bu ya, hafif is kokulusundan, rengi kızıla çalanından hoşlanıyorsan az buçuk dibini tuttur.

Gelgelelim çok kimse çekirdeklişine pek yanaşmaz, iğne ile kuyu kazarcasına birer birer ayıklamaya katlanır, çeneyi de şöylece işletirlerdi:

“Çiğnesen çekirdek garcadak dişlere değip köklerini

yerinden oynatıyor. Çiğnemeyip yutsan hekimlerin dediğini unutma. Kör bağırsağa tıklılır, cerahat yapıp adamı sancıdan kıvrandırır mış. Taşa ölçerim, karnını yardırıp çıkartmazsan öbür dünyayı boylarmışsın!"

Yani muratları, apandisitten bahsetmek. O vakit umumi kanaat, apandisitini yalnız çekirdek yutmaktan ileri geldiği idi.

Kayısıda ayıklama mayıklama külfeti yoktu. Ondaki zorluk da üç gün süren eziyetinde: Bütün gün ocakta kaynayacak. Akşamı kayısılar kevgirle bir kaba alınıp suyu tencerede bırakılacak. İkinci gün hakeza. Ancak üçüncü gün reçeli kavanoza boşaltacaksınız.

Çünkü duruşundan belli değil lakin her meyvadan fazla yaş. Bir türlü suyunu çekip koyulaşmıyor; hakeza komposto, hoşaf. O halde kalınca, koyulaşmayınca üç-beş gün içinde ekşimesi hazır. Ha nardenk ha o. Nardenk de âlâdır, enfestir ama nardenk diye içilir.

Portakalın, turuncun yalnız kabukları reçel yapılacaksa üstü zar gibi soyulup, içi çıkarılıp birkaç gün suda durur, sonra haşlanır, o kekremsi su dökülüp yeniden kaynatılırdı.

Eskilerin kübbad dedikleri ağaç kavunu da öyle. Fakat bunun yalnız kabukları kullanılırdı. İsteyen parça parça keser, isteyen parçaları kıvrıp yorgan iğnesiyle dele dele yorgan tiresine boydan boya dizer, ötekilerden daha acı olduğu için suyunu günde birkaç kere değiştirir, haşladıktan sonra kâseye koyup üstüne iki-üç limon sıkarak, arkasından tatlıya atardı.

Pişip inince, o mübarek kristal gibi parlak, daha doğrusu sarımsı pırlantalar gibi şahane ve berrak bir renk alırdı. Manzarasına, yemesine doyabilirsen doy.

Yazın, yemişin bol zamanında, İstanbul şekerçileri de paçaları sıvarlar, Ramazaniyelik reçellerin hazırlığına

girişirlerdi. Başta en kodamanları: Hacı Bekir, Eski Zaptiye Caddesi'nde Hacı Rifat, Şehzade Camisi'nin türbeleri karşısında udi ve bestekâr Mızıka-i Hümayunlu Cemil Bey.

Onlardan bir kademe aşağıdakilerde de şunlar: Fatih'te Şekerci güzeli (bu lakap gayet yakışıklı bir adam oluşundan), Laleli Camisi'nin kapı bitişiğindeki top sakallı, Koska'da Kadir, Sultanahmet Millet Bahçesi'nin karşısındaki Palabıyık, Hekimoğlu Alipaşa'da Derviş Nuri...

Bunlardan sonra gelen küçük şekerci dükkânları da her semtte mevcut.

Ramazan yaklaştığı sıralar, kapakları sakız gibi bezlerle örtülü, pırıl pırıl kalaylı, koskocaman bakır kapları dükkânlarının içine yahut dışına dizerler, alışverişi tuttururlar.

Beğen beğendiğinin okkası üst kademedekilerde sekiz kuruş, ötekilerde altı kuruş.

O tarihte, büyük Beyoğlu bakkallarında, şekerlemecilerde, hatta Bonmarşe'de Avrupa mamulâtı, teneke kutulardaki mahut marmelatı, gene var. Pek alafranga-meşrep ailelerden alanlar da eksik değil.

Bunu duyan hatunlar derhal yüz buruşturur, atılırlardı:

"Büyük sözüme tövbe, zerresini ağzıma koymam, sittin sene yememiş olsam gene istemem, ziyade olsun! Ööö, daha lafı olurken midemin altı üstüne geldi. Deli divanesi oldukları, gece gündüz içtikleri o şarap zıkkımını nasıl yaparlarmış biliyor musunuz? Yerden tavana kadar bir fıçıya üzümü yıgarlar, ayaklarını hiç yıkamadan, kazma gibi tınaklarla o fıçıya girerler, sabahtan akşama kadar hora tepip sözüm yabana üzümün suyunu çıkarırlarmış. Kutulardaki reçelleri de öyle yaptıkları apaşikâr!

Akşam, 5 Nisan 1944,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Dondurma

Hıdırellez girer girmez, yani Rumi Nisan'ın 23'ünden itibaren meydana çıkardı. Limonlu, kaymaklıyla başlar, kaymaklı temel kakarak yanına sırayla çilekliği, vişneliyi, kayısıyı, ağustos sonralarına doğru gene bir müddet limonluyu katar, nihayet ortalıktan kalkardı.

Fıstıklı mistiklının adı sanı yok. Frenküzümlü, şeftalili, kavunlu, ağaç çilekli, kızılıcıklısına seyrek, çikolatalı ve vanilyalıya ender rastlanırdı. Vanilyalıya dudak bükenler de olurdu:

"Rayihası tıpkı Bonmarşe'de satılan kraliçeli 'kold-krem'i andırıyor. İnsana acayip bir tiksinti veriyor!"

O kreme kraliçeli denilmesi şişenin üstünde, tepesinde taç, boynunda dizi dizi inci, göğsü omuz başlarından dekolte bir dilberin resmi bulunuşundan.

İstanbul'da kaymaklısı diş diş ve sakız gibi, meyvalısı o meyvanın kokusuyla mis gibi yani leziz, nefis tadına doyum olmaz dondurma isteyen şu mahallebicilere baş vururdu:

Karaköy'de Mehmet Ali Paşa Hanı'nın altında Recep, Sirkeci'de Ali Efendi Lokantası'nın üç kapı berisinde Agop, Çemberlitaş'ta, Yeniçerivari yastıklı bıyıklı, Serrasker Kapısı'nın avlusunda Artvinli Hacı Sadık, Koska'da Hakkı Bey, Şehzade Karakolu'nun ilerisinde Çerkeşli Ahmet Ağa.

Beyoğlu'nda İsplandit, Ruayal, Lüksemburg gibi büyük kahvelerle Konkordiya Tiyatrosu sırasındaki Mülatye, karşısındaki Patisöri-Konfisöri Fransez, bir de Galatasaray'dan karşıya kıvrılınca banker Zarifi'nin evine varmadan Patisöri Liyonez gibi en itibarda pastacı dükkânlarının vitrinlerine asılı, *Glace*, *Ice* kelimeleri yazılı kartonlar göze çarpar. Türkçesini, dondurma lafını hiç arama...

Bütün oradakiler, alafranga tarz dakilerdi yani kalıp dondurması. Şimdi de ortalıkta ya hiç yok ya da tek tük var da ben bilmiyorum. Merakta kalanlara ne mene şey olduklarını, nasıl yapıldıklarını anlatalım:

Öncesi bildiğimiz alelade dondurma gibi işe başlanıyor. Daha iyice donmadan, pelteleşmiş haldeyken armut, mandalina, gül, balık dilimli, Bektaşî kavuğu gibi şekillerdeki dökme demirden kurşundan ufak kalıplara kaşıkla doldurulup kapatılıyor, tuzlu buz içine gömülerek bırakılıyor. Birkaç saat kaldıktan sonra çıkarılıp soğuk suda yıkanıyor: Tekrar ılık suya batırılarak kalıplar açılıyor. Dondurmalar birer kâğıda sarılıp gene etrafı buzla kuşatılmış gaz tenekesine aktarma edilip erimelerinin önü alınıyor.

Mesela dediğim *kafe*'lerin, *patisöri*'lerin ön camekânına oturulmuş, garsona bir *glas*, bir *ays* deyip pür-vakar kurulmuş. O karnaksıyı yemek değme babayiğidin harcı değildi, enikonu hünerdi. Zira kaskatı, haza taş. İpincecik, horoz işi kaşık işlemez de işlemez. Dokunduracak ol, sağa sola kayar; kuvvetlice bassan zıppadak sıçrar. Ekseriya fırlar fırlamaz fular kravatın, sadakor gömleğin, alpaka ceketin üstüne konar. Etraftakilere, yaya kaldırımından gelip geçenlere karşı şıklık, alafrangalık mahvoldu gitti.

Bu sebepten ötürü fiyakayı bozmak istemeyen sivri akıllılar bir *frambuaz* veya *grozey* şurubu ısmarlarlar, çifte saman sapıyla dar bardağı önlerine koyarlar, selamet sahilinden öteye aşmazlardı.

Alafranga takımdan olmayanlar kalıp dondurmasını ağızlarına koymazlardı. Nasıl kotarıлып getirildiğini bilen şu mütalaada:

"İstemem, öleceğimi bilsem ömrümde yemem. Yapanların desturun heladan sonra bile elleri su yüzü gör-

mez. O ellerle mincıklaya mincıklaya kâğıtlara sarıyorlar. Bunu mide nasıl kabul eder?"

Diğerlerinde de şu kanaat:

"Adı dondurma, gelgelelim ondan gayrı her şey, ne tadı var ne tuzu. Hani eczanelerde küp kadar cam kavanozlar içinde al, mavi, mor, yeşil boyalı sular olur ya, onlardan yapıyorlarmış, içine biraz şeker, biraz da lavanta serpiyorlarmış. Ben canımı sokakta bulmadım!"

Beyoğlu Cadde-i Kebiri'nde yerli dondurma yalnız iki mahallebici dükkâncağızında bulunurdu. Şu ikisinden başka mahallebici yok: Biri Haçopulo Pasajı'nın karşısında, kadın terzisi İşpigel mağazasının yanında, öbürü de Rumeli Hanı'nın altında, tufengiyandan Gani Toptanı Bey'in tabancayla vurulduğu dükkânda.

Seyyar dondurmacıların İstanbul tarafındakiler ekseriya Türk ve İstanbul'da doğma büyümelerdi. Aralarında Arnavutlar azdı fakat sayfiyelerdekiler bütün Arnavut.

İçlerinde namlıları, herkesçe tanınmışları vardı. Mesela Boğaziçi'nde esbak Mısır Hıdivi İsmail Paşa'nın dondurmacıbaşısı Salih Ağa.

Malum ya, Sultan Aziz'in habazanlığı dillere destandır. Tahtında ahkâm-ı hükümken İsmail Paşa'nın şahane dondurmasını gövdeye atmak için on çifte saltanat kayığına yan gelip Dolmabahçe Sarayı'ndan ta Emirgân'daki yalıya gelir, kâse doluları sömürürmüş. Paşası ahrete gittikten sonra Salih Ağa Emirgân'da, bir yalının alt kat odasında senelerce barınmıştı. Dondurmayı yapıp kayığa biner, ikindiüstü ve yatsıdan sonra bir boy aşağı yukarı dola-narak dört gözle bekleyen müşterilerine kapı kapı uğrardı.

Kadıköy yakasının en namlı dondurmacısını sorarsanız Yanyalı Andon. Şimdiisini bilmem amma evvelki seneye kadar sağdı, 80'i çoktan aşkın yaşta, gene o semtte dondurma satıyordu.

Fenerbahçe'nin gediklileri Debreli Selim ile kardeşi Süleyman'dı. Biri sılaya gidince öbürü yerine gelir, oradan hiç ayrılmazlar, zanaattan başka kimseyi oraya sokmazlar, yalnız Hıdırellez, 1 Mayıs, gül bayramı, Moda kayık yarışı gibi günlerde, mesirenin kalabalıktan inim inim inlediği vakitler, mal yetiştiremedikleri için hemşerilerinden bir ikisinin aralarına katılmasına göz yumarlardı.

Göztepe ve Erenköy havalisinde gündüz, gece dolaşan yine Debreli Osman çok yakışıklı, sülün gibi, görülmedik derecede kuvvetli bir delikanlıydı. Rüstemliğine bir misal:

Bir gün eski Göztepe İstasyonu'nun geçit yerinden taş yüklü bir araba geçerken beygir ürkerek koşumları koparıp kaçırıyor. Araba tam şimendifer yolunun üstünde: Erenköy'ünden kalkan trenin düdüğü de düdüt ötüncü Osman saldırır saldırmaz arabayı dingilinden yakalayıp öbür tarafa atlatıvermez mi?

O zamanlar bir aralık bazı köşklerde dondurma yapmak merakı moda olmuştu. Pazar Alman'da, Haydın'da, Ekonomik Kooperatif İngiliz Bakkalı'nda 1 numaradan başlayarak 10 numaraya kadar yani kiloluktan on kiloluğa kadar, boy boy dondurma kutuları satılırdı. Kenarında çevirecek kolu, çinko kabının içinde kanat kanat mablağı, kutuyla çinko kabın aralığına buzu, tuzu koyarsın, bir saat kadar çevirirsin, dondurma hazır.

Amma velakin o zamanlarda buz ortalıkta nadir, Hacı Ömer'in Kâbe'den getirdiği nesne kadar itibarda. Hat boyundaki köylerin derme çatma çarşılarında binde bir bulunur ya da bulunmaz. Kadıköyü'ne kadar adam yollanması, eline yarısına kadar kepek dolu bir çuval verilmesi, dönüşte bineceği muhacir arabası parasının da toka edilmesi, buzu alınca kepeğe bulayıp çuvala tıkip çalakamçı dönmesi şart.

Bu tertibatlar olup bitinceye, dondurma tabaklarına

konup kaşık atılınca kadar yüz kere pişman olunurdu. Bazıları bu cihete hiç yanaşmaz, derlerdi ki:

“Bir şeyi eksik amma nesi? Adamı sarmıyor, lezzetsiz, yavan. Nasreddin Hoca’nın mahut kar helvası fıkrasına benziyor.”

Bu sözlere karşı ukalalar da hemen ötmede:

“Sarmamasının, lezzetsizliğinin, yavanlığının sebebini ben size söyleyeyim. Bu kutularda teneke hep bir tarafa dönüyor, çünkü makine tersine işlemiyor. Halbuki dondurmacılarınki elle döndürüldüğü için arada bir tersine çevirirler. İşte hikmet o zülveçheyne dönüştü...”

Hünkârın cülus donanması geceleri şehrayincilikte yekta kimseler köşklerinde, yalılarında züvvar-ı kırama sigaralar, şekerlemeler, pastalar, şerbetlerle beraber dondurma da dağıtılırdı. Büyük velime ve sünnet cemiyetlerinde hakeza.

Devrin son zamanlarında, bu düğünler içinde şaşaa cihetiyle rekoru kıran, Şehremini Rıdvan Paşa’nın Göztepe’deki köşkünde (şimdi Erenköy Kız Lisesi’dir) kızına yaptığı düğündü.

Davetliler şöyle dursun, seyrine seğirten hanımlar arasında Boğaziçi’nin en uzak yerlerinden, adalardan, Ayestefanos’lardan gelenler mi sorarsın?

Rivayete göre Beyoğlu’nun en yüksek otellerine, şekerlemecilerine bilmem kaç bin adet kalıp dondurma sipariş edilmiş. Kalabalık medet Allah! O sıcağa kar mı dayanır, tükenivermiş. Paşa Fenerbahçe’ye, Kadıköyü’ne, hatta Üsküdar’a belediye çavuşları koşturup ne kadar seyyar dondurmacı varsa çevirterek getirtmiş. Günahına girmeyeyim, metazoriye bağlayıp beleşine değil, hepsine peşin peşin para saymış. Bari yetse yürek yanmaz.

Köşkü, bahçeyi, sokakta kapı önünü iğne atsan yere düşmeyecek derecede dolduran mahalakallah mahşerde avaz avaz feryat:

“El âleme var da bize yok mu? Biz de dondurma isteriz!”

Akşam, 11 Nisan 1944,
“Gördüklerim, Duyduklarım” dizisinden

İstanbul’un Geçmiş Günlerinde Çikolata ve Kakao

Annem sekiz-dokuz yaşlarındayken çikolata yalnız Beyoğlu’nun bir-iki büyük şekerlemecisinde ve mahut Bonmarşe’de satılırmış. O zaman Bonmarşe sonraki yerinde, yani şimdi Karlman Pasajı olan, fare düşse başı yarılacak mahalde değil, Haçopulo Çarşısı’nın karşı sırasında, orta genişlikte, iki katlı bir mağazadaymış.

Oradan aldıkları çikolatalar fundenvari, içleri beyaz, kremalıymış; kaymaklı çikolata derlermiş. Yekpare, paket halindekileri hiç hatırlamıyor.

O zaman büyük ninelerimiz, teyzelerimizce adı süklat. İtalyancadan yanaşmaya benziyor. Eski devirlerde Venedikliler ve Cenevizlilerle sık sık alışverişimizden dolayı, dilimizdeki yabancı kelimelerin çoğu onlardan kapmacadır. Mesela lavanta, lokanta, piyasa, poliça, makine, kamara, antika, pandomima, kanto ve ilh...

Kakaoya herkes Kakava deyip dururdu. Pişirilip içilmesi Türk ailelerinde pek eskiye varamıyor. Ben daha dünyada yokken, amcam erkânıharp binbaşısı Rıza Bey merhum taşrada müthiş bir sıtma kaparak zayıf, nahif İstanbul’a dönmüş. Doktor Zambako Paşa kuvvetli gıdadır diye günde birkaç kere kakao içmesini salık vermiş. Cezveye bir kaşık tozşeker, bir kaşık kakao koyup kaynatırlar, kahve fincanıyla içirirlermiş. Çay may fincanına

hekimin izni yok, zira mukavvi, münebbih, müleyyin
amma yağlı olduğundan fazlası mideye batı.

Bizim çocukluğumuzda ve ilkgençlik çağlarımızda
çesit çesit çikolatalar vardı. En meşhurları Fransa'nın Me-
nier¹, Jacquin, Colonial, İsviçre'nin Cailler, Suchard, Pe-
ter-Kohler, İngiltere'nin Cadbury, Amerika'nın Van Hou-
ten markalılarıydı. Nestle'ler, Tabler'ler, falan filanlar daha
sonra çıktı. Hele içlerinde, koleksiyonu yapılacak, hediye-
si alınacak, sıra numaralı insan, hayvan, memleket resim-
lilerini hiç arama; onlar da neden sonra moda oldu.

O vaktin en lüks ve makbul çikolatası Galla Peter'di.
Bir karış boyda, bir parmak ende, dört köşe bir kutu, üs-
tünde çiçekler, menevişler, yaldızlı iri harfler, pembe, ha-
vai, eflatun kordelalarla bir fiyango. Kutuyu aç, renk
renk, incecik kalayda ve kâğıtlara sarılı, mustatil şekilde,
ufak ufak paketçikler. Bademli, fındıklı, cevizlisini ara-
ma, yalnız sütlü.

Bir de ilaç makamında çikolatalar vardı ki yutacak
ol, ağzın içi çirişçi çanağına döndü gitti. Malum ya, ço-
cuklara ilaç diyerek zülbiyeyi² versen fellek fellek kaçar-
lar, ağlayıp sızlarlar, yerlere yatıp ter ter tepinirler. De-
diklerim, sıbyanları aldatmaya yarardı. Kan zayıflığı için
çilekli, müşhil için magnezyalı, solucan düşürmek için
horasanili yani santoninli, şeker illetli koca bebekler için
de glutenli çikolatalar mevcuttu.

1. Émile Menier (1826-1881): Fransızlar arasında çikolata fabrikatörlüğüne
büyük çapta ilk girişen, milyoner olan adamdır. Orta Amerika cumhuriyetle-
rinden Nikaragua'da, geniş arazide kakao ağaçları yetiştirmiş. (Yazarın notu)

2. Zülbiye diye dillerden hiç düşmeyen zülubiye, bir nevi hamur tatlısının adıy-
mış; ondan enfes taam dünyaya gelmemiş. Bu sebeple gırtlığına kadar karnını
doyurup gık diyen kimseler, "artık zülbiye olan yiyemem"i basarlar. Arnavut-
ların pırasası gibi onu her yemekten üstün tutarlardı. (Yazarın notu)

Kakaonun en âlâsı yine Peter mamulatı Delta Peter'di. Üç köşeli, menşur biçiminde kutularda, Rumca Delta harfi şeklinde, yine renk renk kalaylara ve kâğıtlara sarılmış, toz halinde değil, yumuşakça dondurulmuş parçalar.

Piştirileceği vakit şekere lüzum yok, şekeri kendinde. Kuru kuru yemesi de pek hoş ve lezzetliydi amma acele-ye gelmez. Ağzın hararetiyle dağılıp küçük dilin etrafını sarıveriyor, oracığa yapışıp macun kesiliyor. Yutabilirsen yut, yutkunabilirsen yutkun, hatta nefes borusunun tıkanıklığından soluğunu alabilirsen al. Su mu kâr etmez, büsbütün sıvaşmada, hançerede bir adet lök.

Anneler, hanımnineler hemen imdada koşar, parmağı nihayetine kadar boğaza daldırır, desturun gaseyan ettirip midedekiler aşağıdan yukarı var kuvvetle yüklen-di mi tıkaç dışarı fırlar, yavrucak da gözünü açardı.

Çikolatanın biraz cemaziyülevvelini ve ahirini anlatalım: Kelime İspanyolca *chocolate*, o da Meksika dilinde *chocolatl*'tan türemiş.

Çikolata, kakao ile şeker karıştırılarak yapılıyor. Bundan 40 yıl evvelki nebatçıların "Hind-i levzi" yani Hint bademi dedikleri, botanik ilminin de *theobromo cacao* dediği kakao, bir ağacın tohumuymuş.

Bu ağaç iptida Meksika'yı keşfeden meşhur İspanyol seyyahı Hernán Cartés (1485-1547) tarafından Avrupa'da İspanya'ya getirilmiş. Ağaç beş-altı metre uzunluğunda, meyvaları beyzî şekilde ve 15-20 santimetre boyunda, içlerinde yine beyzî beyzî, 25 ile 40 tane kadar sıra sıra, ufak tohumlar.

Kakao kelimesine gelince *Caraibes*'lerin ona verdikleri isimmiş. Karayipler Amerika'nın keşfolunduğu zamanlar Küçük Antil adaları ahalisinden bir kabile. Sonraları Cenubi Amerika'nın yukarı taraflarına yayılmışlar.

Theobroma tabiri ise eski Yunancadan alınma, fen dilinde “Allahların gıdası” manasına geliyormuş.

Yani kakao ağacının asıl yurdu Meksika, oradan etrafa dağılıp Amerika’nın istiva hattı memleketlerinde, en evvel İspanyollar ve Portekizliler tarafından üretilmeye başlanmış.

Kakaonun 1936-1937’deki dünya rekoltesi, *Der Volks Brockhaus*’un 1941 yılı baskısına 1.936.000 ton olarak gösteriliyor. Bu miktarın 273 bin tonu İngilizlerin Afrika batısındaki Altın sahili müstemlekesinden, 127 bin tonu Brezilya’dan, 99 bin tonu da yine İngilizlerin orta Afrika’daki Nigeria topraklarından dünyanın her tarafına yollanıyormuş.

Çikolatanın nasıl yapılmasına gelelim:

Kakaonun tohumları hususi fırınlarda kurutuluyor, su ve şekerle ezilip hamur haline getiriliyor, bu hamur boy boy kalıplara konup donduruluyor, rutubetin, havanın tesiriyle bozulmaması için gayet ince kalay levhalara, daha sonra kâğıtlara sarılarak satışa çıkarılıyor.

Halis çikolatanın kokusu güzel olur, kakao yağından ötürü ağza alınınca yağlı bir madde çeşnisini verir ve çabucak erir, hiç acılık duyulmaz, kırılan yerinde esmer veya sarımtırak bir renk görülür, suda pişirilince az koyulaşır, yani kıvam پیدا etmezmiş.

Adi çikolatalara kakao yerine zeytinyağı, tatlı bademyağı, sığır veya koyun yağı, un, nişasta karıştırılıyor, yenirken bunlar ağzı dalar, pişirilince ziyade koyulaşır, tutkal veya peynir kokusu duyulur, üstünde yağlar göz göz olurmuş.

Kadıköy ve Boğaziçi vapurlarında dolaşarak, “Hani ya safra bastıran limon şekeri, naneşekeri! Çocukları sevindiren çikolata!” diye bağırانların on paraya sattıkları dar ve

yufka pakettekiler akçıl, tuğla rengi, pelteleşmiş nesnelerdi: herhalde bu karışık yağlı, un ve nişastalılardandı.

Beyoğlu'nda Yani Birahanesi'nin kapısıyla Venedik Sokağı'nın köşesi arasında boyuna gezinen, canından bezgin sesle, "Çikolat, çikolat, pandiye la krem!" diye mütemadiyen çene işleten sıska Rum'un işportasındakiler 20 parayaydı. Büyükler bile alırlardı. Üzerlerinde şeritvari pembe, kırmızı, mor, sarı yaftalar. Pembelisinin içinde çilekli, kırmızısında ağaç çilekli, morunda menekşeli, sarısında vanilyalı kremler.

Etiketleri civcivli kuş yuvası resimli Nestle'leri, kız ve oğlan resimli Tabler'leri ilk defa Eminönü'ndeki Selnik Bonmarşesi getirtmişti galiba. Sonra Nestle şirketi işi büyütmüş, burada şube filan açmış, Kırmızı Horoz, Tiring gibi koca koca reklamları her tarafa asmıştı. O zamanlar İstanbul'da çikolata yapmazlar, fabrika kuranlar daha meydanlarda yok.

Likörlü çikolatalar ortaya çıktığı sıra mutaassıplar, "İçindeki içki, düpedüz ayyaş harcı!" diyerek ne ağızlarına ne evlerine sokarlardı.

Gayet kaba sofı, Üsküdarlı bir Zehranım vardı. Bize gelip gidenlerden, günlerce postu serenlerden. Hatun boğazına düşkün mü düşkün, hele tatlıya, şekere bayılır.

Bir gün likörlü bir çikolata verecek olduk. Gençliğinde doğum sancıları çektiği sıra bir defa konyak içirmişlermiş. Tutturmaz mı?

"Bundaki halis muhlis konyak ayol. Eyvahlar olsun, günaha girdim, cehennemlik oldum a dostlar!"

Gusül aptesti alıp üç gün tövbe ve istiğfar orucu tutmuştu.

Akşam, 15 Nisan 1944,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

Salep

Sabahın erken saatlerinde, gecenin dokuzu ile onu arasında¹ sokağımızdan, civarımızdan geçen satıcıların bağırtıları sürüp gitmede:

“Kaynaaar!”

Çocukluğumuzdaki gibi aynı ses, aynı nağme. Hem men hepsi Arnavut, Arnavut’un da yaşlısı, kırantası, o vakitlerden kalanı.

Beyoğlu Caddesi’ndeki mahallebici dükkânlarından bir-ikisinin camında “sütlü salep” diye yazılı levhalar var. Bunları denemedim fakat evvelki sabah geçicinin birine seslendik, alacak olduk. İçebilirsen iç. Sanki süt konmuş kabın bulaşık suyuyla yapılmış. Sadesi de olur ya, o da değil; şekeri kıt mı kıt, kirli suratlı, lökün gibi. Mahallebicilerdeki de bu ayarda mı bilmem.

Cağaloğlu Yokuşu’ndaki bozacı ve şıracı Cafer Efendi tanıdıktır. Yedi-sekiz sene evvele kadar dükkânı ihtiyar amcası Bayram Ağa işletir, yeğeni de tezgâhtarlık ederdi. O sokaktan geçişimin ekserisinde boza veya şıra içerim. Dün yine uğradım, salepten açıldı. 30-35 yıl önce, amcası da, kendisi de Çemberlitaş, Babıâli, Sirkeci semtlerinde seyyar salepçilik ederlermiş.

“Şimdi neye yapıp satmıyorsun?” diye sordum.

“İstedğim gibisi pahalıya mal olur, kurtarmaz; ucuza çıkanı da ağza konmaz!” diyor. Haklı.

Eski günlerde salepçiler

Eski günlerde kış gelip soğuklar bastı mı salepçiler sabah sabah, yine şimdiki nağmeli seslerle sokaklarda dolaşırlar fakat geceleri mahalle aralarında hiç görülmez-

1. Alaturka saate göre. Gün doğmadan iki-üç saat önce. (Y.N.)

lerdi. aycılardan, kiraathanelerden, kahvelerden dö-
nenler arasında belki müşteri çıkar diye birkaçı, mesela
Horhor Yokuşu'nun başında, Direklerarası'nda Osman
Baba Türbesi'yle Vezneciler'de Hamdi Eczahanesi'nin
önünde saatlerce dikilip durur, çivi keserdi.

Saraçhanebaşı'nda, Firuzağa Camisi'nin karşısında
evimize bitişik Numan Efendi Konağı bir aralık hususi
bir ilk mektup olmuştu. Yüzlerce çocuk gidip gelir, her
sabah kapısında kaç tane salepçi. İçlerinde yaşlı, kır bı-
yıkl, –adı bile hâlâ hatırımda– Haydar Ağa'nın sattığı
emsalsizdi. Adeta abone olmuş gibiydik.

Bir sabah sokağımızda müthiş bir arbede, yaygara,
patırtı gürültü ayyuka çıkıyor, kıyametler kopuyor. Ne
var, ne oluyor diye telaşa düştük. Bir de bakalım ki hem-
şerileri, Haydar Ağa'nın üstüne çullanmış, adamcağız
yerde, yüzü gözü kan revan içinde, güğüm, mangal, fin-
canlar altüst. Mektebin sarıklı hocaları, kalfası, bevvabı,
konu komşu, bizim selamlık halkı biçareyi ellerinden
zor kurtardı. O günden sonra da zavallı Arnavut sırra
kadem bastı, bir daha görünmedi. Öldü mü, memleketi-
ne mi kaçtı Allah bilir!

Vefa'daki Hacı Biraderlerin salebi

Vefa'daki Arnavut Hacı biraderlerin bozası meş-
hurdu ya, salebi de hakeza. Bu çeşnidekini ömrümde
başka yerde içmedim, bundan böyle içemeyeceğime de
eminim. Katıksız inek sütünden, kar gibi beyaz, şekeri
karar, kıvamı tam. Sabahleyin saat üçü dördü, (bugün-
kü sekizi, dokuzu) geçirdin mi tüketiverirdi, damlasını
ara da bul!

Tertemiz maltızın üstünde, gümüştenmiş gibi pırıl
pırıl, kalaylı, koca bir güğüm. Sıcacık sıcak verirlen.
Okkalı kahve fincanındakiler on para, büyükleri 20 para.
İsteyene taptaze, gevrek, ktır ktır susamlı simitler de

hazır. Unkapanı simitçi fırınının yaptığı o simidi de müddet-i hayatımda yemiş değilim.

Hacı kardeşler, müşterileri paşalar, beyler için kadınlara mahsus kafesli bölmenin bir kenarında, ötekenden küçük, yine altı maltızlı güğümde salep saklarıydı. Mıcır-
lı mangalın bir karış yukarısındaki sacın üzerinde de sakız gibi tülbentle örtülü simitler. Bu zevat daireye giderken arabalarını Vefa'ya saptırır, kimi alçakgönüllülük edip dükkâna iner, kimi kupanın içinde simidi salebe banar.

Zencefil babında

Salebin biricik tetimmatı zencefildir. Tarçın da yakışır, gittikçe de âdet oldu amma asıl "lazım-ı gayr-i müfari-
riki" öbürüdür. Zencefile zencebil de denirmiş. Bu iki kelime lügatlere göre, eskiden şarap, hamır, bade yani içki hakkında da kullanılırmış. Bir cins nebatın kökünden çıkıyor, baharat nevinden sayılıyor. Eskiler *Acem zencebili*, *Şam zencebili* diyerek İran'ın ve Suriye'ninkileri üstün tutarlarmış.

Salebe zencefil ekilmesine sebep vücut kızdırıcılığı, göğüs yumuşatıcılığı, balgam söktürücülüğü hassası. "Hele müzmin öksürük tıksırıklılara, bronşitlilere bire-birdir," denirdi.

Soğuk alıp da hançeresi yanan, gıcığı tutan, göğsüne nezle incek gibi olanlara, yatarken haminneler ıhlamur içirir, yatakta üstünü yorganlarla, battaniyelerle sımsıkı örtüp ayaklarına sıcak tuğlalar koyup terlettikten ve vücudunun zehrini dışarı vurduktan sonra uyanınca ol zencefilli salebi dayarlardı.

Doktor Miralay Evliya Hüseyin Remzi Bey'in "nezle-i sadeiye"ye baş tavsiyesi oydu. Kimyevi hekim ilaçlarından ziyade ev ilaçlarına taraftardı rahmetli.

Zencefilin erkeklere mukavvi (eski tabirle "münebbih-i bah") idüğüne pek inanılır, gün görmüş, yaş yaşa-

miş kişiler yeni evlilere, zayıf bünyelilere salık verip dururlardı.

Salebin sadesi, kıvamının denenmesi

Malum ya, salebin sadesi de olur. Sütlüsünden fazla öylesini sevenler vardı. Bu gibilere lafı yerleştirenler de yok değil:

“Sus, içime bulantılar çökürtme. Ağza alınır mı o? Ha sümüklüböcekleri ezip ezip içmek, ha dediğin! Reayalar salyangozu yiyor amma o mide bizde var mı?”

Salep mi pişirilecek, kıvamını bulup bulmadığını anlaması kolay: Mangaldan maşayla sivrice bir ateş al, üfle, kıpkırmızı olunca tencereye daldırıp çıkar. Sönmez, kararmazsa pişti, aksi takdirde daha kaynaması lazım.

Salep sütü koyulaştırdığı, daha kolay donmasına yaradığı için öteden beri kaymaklı dondurmaya konur.

“Salepçi güğümü gibi kaynıyor” tabiri, içi tek durmayan, kabına sığmayan, taşmaya yer arayan kimseler hakkında sarf edilirdi.

Salep kelimesi, nebat hakkında bazı bilgiler

Arapça *sahlep* veya *sa'lep*'ten gelmeymiş. Frenkler de onlardan alarak *le salep*'i kabullenmişler. Botanikte, çiçeklerinin güzelliğiyle namlı *orchidés* cinsinden, sahlebiye fasilesi dediğimiz sınıftan sayılıyor, *orchis* adını taşıyor. *Orchis* Rumcada –desturun– haya demekmiş. Yaprakları zeytin ağacınıninkileri andırırmiş.

Almanlar *knabenkraut* diyorlar ki çocuk otu manasındadır. Salep bu nebatın köklerindeki tüberküllerden yani yumrulardan hasıl olan nişastalı, gıdalı bir maddeymiş.

Avrupalılar bazı içkilere de katıyorlar. Tapyoka ve Sağou (Hint irmiği) yerine kullanıyorlar. Arrowroot'a (Batı Hindistan'ın salebi), patates unuyla yapılanına “fıkara salebi” derlermiş.

Orchis, mutedil iklimli memleketlerde yetişiyor. Sarpının dibinde, köklerin arasında iki yumru çıkarmış. Biri çizik çizik, koyu renkte, öbürü düz ve açık renkte. Çizgili nebati besler, düzü her sene yeni bir yumru peyda edermiş.

Nevileri 25'i aşkın. Bazılarının beyaz, erguvani başı, püskülleri, bazılarının beyaz, mor benekli çiçekleri, siyah benekli yaprakları olur, bazıları tahtakurusu gibi korkar, kiminde çiçeklerin tepesinden beyaz, pembe ley-laki sorguclar bulunurmuş.

Evvel zamanda İstanbul'a hep İran'dan getirilirmiş. Anadolu'nun çok yerinde, en ziyade Kastamonu havali-sinde, Eskişehir, Kütahya, Domaniç yaylası dağlarında, iki karış boyda olarak yetişiyor. Soğanı kaskatı olduğundan su buharına tutulduktan sonra havanda dövülerek toz haline getiriliyor. İnce un eleğinden veya başa örtülen yazmadaneledin mi tamam...

Akşam, 23 Şubat 1947,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

IX. BÖLÜM

KURUYEMİŞLER, ABUR CUBUR

Fındık

Pazar günkü *Akşam*'da okudum. Bu yıl fındık mahsulü Giresun'un merkez ilçelerinde 10 milyon, Bulancak'ta 9, Tirebolu'da 4,5, Kesap'ta 4, Görele'de 4, yani tutarı 31 milyon 500 bin kiloymuş. Yüzde 25 fireli harman fındık toptan 27 kuruşa alınmakta, kuru fındık tüccarlara 32 kuruştan satılmaktaymış.

Şu sıralar ortalıkta çok bollaştı. Fakat bunlar Karadeniz sahil kasabalarında yetişen tostoparlakları değil. Marmara Havzası'ndan gelen uzun ve söbümsüler. Pazaryerlerinde, cadde köşelerinde, sokak sokak gezenlerde teskerelere, el arabalarına yığılmış.

"Halis Değirmendere'nin! Çürüğü yok, taş gibi sağlam!" bağırtılarıyla ha bire satılmada.

Gençler hep alıyor: Ağızlarında çıtır çıtır kırışları, çeneleri oynatışları hep görülüyor. Arada yaşlılara, kırmançolaşmışlar da göze ilişmede. Meraka düşüp insanın soracağı geliyor:

"Sayın bayan yahut bay, takma dişlerinizi kime yaptırdınız?"

"Sana ne be herif!" derse cevabı kolay:

"O mahir dişçinin adresini lütfederseniz ben de yaptıracağım!"

Diran Kelekyan'a göre fındık adı dilimize *pontekos*'tan girmiş. Kelimenin Pontus yani Karadeniz'le münasebeti olsa gerek.

Eski lügatler fındığın başka manaları da olduğunu, tüfek ve piştov kurşununa, mancınık danesine dahi denildiğini kaydederler (Mancınık, topun icadından önce düşman kalesi, ordusu üzerine büyük taşlar atan bir nevi muharebe aletidir).

Araplar fındığa *bündük* diyor. Galiba o da Rumlardan yanaşma. Fransızcadaki *noisette*, Almancadaki *nüssehen* ceviz manasına gelen *noix*'nin, *nüss*'ün tasgiri, küçültülmüşüdür; cevizcik demektir. Sanki isimlerin köküne kıran girmiş de başkası kalmamış gibi.

Fındık yuvarlak, tıkız, etli bir nesne olduğu için besili ata, kısrağa, midilliye, fino köpeğine ad olarak konurdu. Tadı hoş, vücuda yarar, her hususça bir meyva oluştundan rengi bile itibarda. Kibar konakları, ricalden zatların esvap ve paltoları, haremlerinin çarşafı, yeldirmesi ekseriya fındıkiydi.

Fındık altını, III. Ahmed devrinde (1703-1730) Darphane'nin kestiği, Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın Kâğıthane'de hanımların yaşmaklarına attığı, gümüş para 20 kuruş rayicindeki altınlarmış. Fındık sıçanı, o mahlukların en küçüğüdür, azmanı da kediyle boy ölçüşen gеме faresi.

Tophane ile Kabataş arasındaki Fındıklı'ya gelince: Meşhur Mehmet Ağa'ya lakap olarak Fındıklı denilmiş. Orada doğan, 1658-1723 yılları arasında yaşayan hazret, beş padişah zamanında sarayda silahtarlık ettikten, meşhur *Silahdar Tarihi*'ni yazdıktan, deniz kıyısına da cami yaptırdıktan sonra, ölümünde Ayaspaşa Mezarlığı'nın Gümüşsuyu Hastanesi tarafına gömülmüş.

Bir de Haseki civarında Fındıkzade Tekkesi vardı. Şeyhinin haremi Mahdume Hanım da tarikatten, ayinler-

de kafes arkasında başına arakiye giyer, konaklara gelip gider, hoşsohbet bir hatundu. Şeyh efendinin biraderiyle ailemiz arasında sıhriyet bulunuyordu. Bu zatın kızının oğlu bay Kâzım elyevm bir dairemizin erkânındandır. Rahmetli yengesi anlattıydı, hiç hatırımdan çıkmaz.

Daha altı-yedi yaşlarındayken sofı mu sofıymuş. Beş vakit namaz, 30 Ramazan oruç, her akşam zikir evinde. Evdekiler, “Çocuk kısmına bu kadarı fazla, büyü de öyle!” diyecek olmuşlar. Derhal, irticalen demiş ki:

“Ya biri bana, ‘Sabah olur kalkmaz mısın? / Namazını kılmaz mısın? / Orucunu tutmaz mısın? / Kâzım sen Allah’tan korkmaz mısın?’ derse ne cevap veririm? İşitenlerin hepsinde ne sevinç, oğlumuz ileride şair olacak diyerek ne memnunluk.

Fındığın girdiği tabirler de az mıdır ki? “Fındık kurdı” ufacak tefecik, tombalacık kızlara, “fındıkçı” oynak, fıkırdak tazelere denirdi. Frenkçeden kabullenmişiz galiba, zira onlar, ortadan sıvışıp ağaçlıkların arasında kaybolan iki sevgiliye, “Fındık toplamaya gittiler,” cümlesini kullanıyorlar.

Serdeki cahillik dolayısıyla annesinin her dediğini, her yaptığını yanlış, kusurlu gören şımarık, dil-araz gençlere “fındık kabuğundan çıkmış, kabuğunu beğenmemiş” lafı yapıştırılırdı. Boyun bükerek, “Emret, fındık kabuğuna gireyim,” sözünü yayan piyasalarda hanımların peşine takılan beylerin, mirasyedi dalkavuklarının, konak çanak yalayıcıların başlıca nakaratıydı.

Fındık yalnız yemiş olarak yenmez, öteden beri hayli yemeklere de girer. Mesela çerezlerden taratora, tatlılardan baklavaya, samsaya, güllaca, aşureye, helvalardan kâğıthelvasına, şekerlerden latilokuma, bazı akidelere, hatta son zamanlarda çikolataya.

Fındık yağı kötü zeytinyağlardan bin kat hayırlı olur; kızartmalara, pilakilere pekâlâ gider. Seyrek saçlı tazeler, bıyıkları geç terleyen delikanlılar, askeriyeden feriklik mülkiyeden ulâ evvelliği rütbesine erişen, duasını ettirip sakal başı aldındıkları halde hâlâ kösemsi duran zatlar, bademyağından fayda görmediler mi fındık yağını başlarına, dudak üstlerine, çenelerine sürerlerdi.

Fındık eskiden de İstanbul'da çoktu fakat nerede şimdiki bolluk? İşportalarda yine "Değirmendere'nin!" avazlarıyla satılır, çoluk çocuk, kadın erkek herkes alır. Şurasını da ilave edeyim: Rabıtalı, derli toplu hanımlar seyir yerinde, su başında, dere boyunda yerlerken kabuklarını bir kenarcığa bırakıverirler. Ayak altına sergi gibi yaymak başkalarının kârı.

Tanıdıklardan bir eski kurt hangi canipte fındık, kabak çekirdeği kabukları görse, "Buraya bir yosma oturmuş!" derdi. Haklıydı da. Boyuna abur cubur tıkmak onlara vergi değil midir ya?

Yaşlı hatunların fındık yiyişleri bir âlem idi. Varlıklice iseler fındık kıranla içini çıkarır, küçücük havanda döver, kahve kaşığıyla tenavül ederler. Kenar mahalleliler torunlarına kırdırır, çiğnetir, macun kıvamını bulduysa ağzına atar.

Olabilir ya, haminne anasırı kuvvetlilerden. Akranlarının peynir dişleri bile çıkmaya başlarken önceki köpek dişleri, azı dişleri tek tük duruyor. Avurtlarına fındık içlerini doldurur, çiğner çiğner, tam yutacağı sıra, emekleyen torununun yavrusunu kucağına alıp, "Sıbyancık imrenmiştir, geçtim, bir yeri şişer!" diyerek "çiğnemik"i ağzına boca eder.

Artık lafı tutturduk ya, geçmiş günlerden aklıma geliverenler çok:

Büyükannemin amca kızları iki hemşire, 1902 yılı-

nın yazını Yakacık'ta geçiriyorlardı. Bir gün sabahtan oraya gittik. Haberimiz yok, hatırlı bir misafir de gece yatısına buyurmuş meğerse. İsmi lazım değil, yüksek kişilerden birinin haremî fakat ne zamandan beri ahbablar, teklif tekellüfsüzler.

İkinciüstü Ayazma'ya gidilecek, susanacak şey yenilmesi lazım. Misafir hanımefendi taratoru pek severmiş, kalfasına emri vermiş:

"Kendi elinle istediğin gibisini yap. Tuzu, sarmısağı çok olsun!"

Kalfa da yapıp sofraya koymuş. Hep beraber yemekyiz. Hatun, tabağı önüne çekmiş, bir-iki lokma kıvırdıktan sonra atıldı:

"Bu taratorda kekremilik, burukluk var. Fındığı nasıl havanda dövün?"

Kalfa, "Pirinç havanda!" der demez beriki yerinden fırladı. Hemen havanı getirtti. İçindeki yemyeşil pasları görür görmez çılgına döndü, saçını başını yoluyor:

"Zehirlendim a dostlar! Ölüyorum kardeşler! Çabuk Doktor Zambako Paşa'yı çağırtaalım!"

Boğazına parmaklar salıyor, sıcak sular içiyor, kusmaz da kusmaz. Yoğurt almaya adamlar koşturuldu, akşama çıkacakmış, bulunmaz da bulunmaz. Uzatmaya-lım, kesesinden bir sarı lira çıkararak bıçakla kenarını kazıyıp kazıyıp, altın tozlarını panzehir diye yutmuş, iki saat geçmesini baygınlıklar aygınlıklarla beklemiş, Ayazma'ya mayazmaya gidiş şöyle dursun, uzun günü herke-se zehir zemberek etmişti.

Beyazıt kiraathanelerinde, Direklerarası çaycılarında, Yeşiltulumba kahvelerinde pencere önüne oturulmuş, sokaktan gelip geçenler seyrediliyor. Yahut Kuşdili'nde, Yoğurtlu'da geziliyor. Fingirdek bir hanım göze ilişince, "Fındıkçı!" diye seslenenlere kadın başını döndürüp gülümserse keyfinden kabına sığmayanlara, şayet sert sert

bakarsa, "Size değil elmasım, fındıkçıyı çağırıyorum!" diyenlere çok rastladık.

Faraza sürmüş sürüştürmüş, takmış takışmış, iki dirhem bir çekirdek bir ev tavuğu dükkândan yahut işportalıdan fındık almada. Şıpınışı satıcının tepesine damlayıp, "Fındıkçı, bize de sıra gelsin!" cinasını yumurtlayanları da gördük.

Akşam, 14 Ağustos 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Ceviz

Taze ceviz çıkmış. Geçende gözüme ilişince şaşaldım, bir acayipleştim, adeta canım sıkıldı. Üzüntüm boşuna değil, eskilerin lafı hâlâ kulaklarımda küpe gibi duruyor. Yaşlılardan kadını, erkeği, "Taze ceviz kışın ilk habercisidir. O abus, gözü yaşlı, soğuk neva[le] tavırlı kış, Rabbim cümleye sağ selamet geçirsin amma tasalanmamak, yerinmemek de elde mi?" derlerdi.

Evlerde basma entariler, patiska geceliklerle sere serpe oturulup kalkıldığı, sokaklarda zırıl zırıl terler içinde kalındığı, seyir yerlerinde sıcaktan bört bört gezilip tozulduğu günler, birdenbire ortaya çıkar, adamı başından aşığı ansızın bir kova soğuk su dökölmüşe döndürür, ferahlatsa ne âlâ, yürekleri derhal gam, kasvet kaplardı. Hanım nineler, "Hay cumbaya zıbarıp şu çenesi kısılası herfin sesini duymayaydım! Hay ayaklarım kırılıydı da kapıdan çıkamaz, şu at hırsız kılıklıları göremez olaydım!" diye dövünürlerdi.

Sokaklarda, gezme yerlerinde, gene hep pul şişeler içinde satılırdı. Satanlar sahiden zıpır takım: Başlarında püskölsüz, bumburuşuk fes, sırtlarında soluk, kipkirli

mintan, belde yırtık pırtık, ucu aşağı sarkık kuşak, lime lime pantolonun paçalarını diz kapaklara sıvamış bir sürü yalınayak ve baldırı çıplaklar. Hepsinde kabuklar ayıklamaktan parmaklar, avuç içleri simsiyah; koca şişe kucaklarında, başlarında, tırısı tutturur; tulumhada takım açarken atılan nara gibi afili afili, yayık yayık, "Taaa-ze ceviiiiz!" bağırtısını basarlar.

Saçlarına boya koymuş, bıyığını sakalını boyamış, ellerinde kara lekeler kalmış hatunlar ve efendilere, "Korkarım işi gücü bıraktın da cevizciliğe kalkıştın!" diye şakalaşanlar olurdu.

Dediğim satıcıların öyle uçarları vardı ki, Çırpıcı, Veliefendi, Beykoz Çayırı, Kuşdili gibi mesirelerde, Eyüp oyuncakçısı kursak düdükle çifte telliyi, macuncu büğ-lüsü ile Cezayir marşını çalmaya koyulur koyulmaz, başında şişeyle ve bir cambaz ustalığıyla ne göbek atış, ne hora tepiş.

Şimdikilerle kıyas edince anlaşılıyor. Eski doktorlarımız yenecekler hususunda kılı kırk yarar, pek hasis, o vaktin tabiriyle pek "mümsik" imişler. Taze ceviz hakkında, "Az miktarda maz-ı cevherini (tanen), lebeni (süt) vesair bazı mugaddi maddeleri havi olması dolayısıyla vücuda faydalıdır. Fakat iki-üç adetten fazlasını zinhar yememeli, bahusus zaifü'l-mideler, usret-i hazma duçar olanlar katiyen ağızlarına koymamalı!" yollu tavsiyelere girişirlerdi.

Taze cevizin küçüklerinden yapılan reçel için de, gene çatık kaşla, "Vakıa taamu lezizdir amma Ramazaniyelik iftar tabaklarından daha büyüğüne koymayın, üç-beş kişi birlikte tenavül eyleyin!" tembihinde bulunurlardı.

Ceviz kelimesi Arapça *cevz*'den geliyor, Türkçesi koz'dur. Nitekim Arnavutluk'un ekseri yerinde böyle denir. "Kırdığı koz bini aştı" tabirini de öteden beri kul-

lanırız. Konuşma dilinde ceviz denip durulduğu halde yazışta aslı gibi yazılır, *vav*'dan sonra *ye*'yi araya katanlara münşi ve kâtip geçinenler "ımladan bibehre cahil" damgasını kondururlardı.

Araplar bazı ağaçlarını toparlak, sert kabuklu meyvasına da *cevz* diyorlar. Mesela küçük hindistancevizlerine *cevzü'l-beva*, *cevzü't-tayyip*, büyük hindistancevizlerine *cevzü'l-Hindi* dedikleri gibi.

Cevizin anayurdu Anadolu, İran, Hindistan'mış. Malum ya, Anadolu'nun her tarafında yetişir. Eski İstanbul'un bazı bahçelerinde, Boğaziçi'nin, hususıyla Beykoz, Akbaba, Anadoluhisarı, Çengelköyü taraflarında pek çok ceviz ağacı vardı. Bakırköyü'ndeki, Kadıköyü'ndeki semtlere Cevizlik denilmesine sebep dahi bu yüzdenmiş.

Ağababalar, kadinneler, "Betine bereketine, çeşnisi-nin hoşluğuna, vücuda yararlığına söz yok; gelgelelim dikmesi yevmsizdir, uğursuzdur; kimsenin buna yanaştığı görülmemiştir. Kargalar diker; dağlarda, kırlarda kendi kendine yetişip büyür. Karga denilen o mendebur, muzır mahlukun bir bu hayrı var!" derler, lafı tamamlayanlar da çıkardı:

"Karga yalnız mendeburluğuyla, muzırlığıyla kalsa bin şükretsın. Hayvanların en açgözlüsü, en budalası, dangalağı. Dalların üzerinde cevizleri tıkınıp tıkınıp gık dedikten sonra gene de kanaat etmeyip, karnım acıkırsa yerim diye toprağa gömüp saklıyor, beyinsizliğinden yerini unutuyor. Hayretmek ona mı kalmış?"

Eskilere göre ceviz ağacının gölgesinde oturmak, hele uzanıp uyku kestirmek caiz görülmezdi. "Hemen başı ağrı kaplar, safra kabarıp gönül bulanmaya başlar, kollara, bele, bacaklara kesiklik, kırıklık gelir..." denirdi.

Mahalle çocuklarının en baş oyunu cami avluların-

da, viranelerde ceviz oynamaktı. Türlüsü vardı: Yere çivi çakıp, üstüne onluğu koyup yahut dört cevizle kule yapıp sekiz on adım geriden kafa kurmak. Küçük bir çukura avuçtakileri veriştirip çift girince kazanmak. Karşıya yan yana dizip teker teker, yuvarlaya yuvarlaya atarak sıradan çıkanları yutmak.

Taze doğum sancılarında kıvranıyor, avazları koparıyor, bir türlü kurtulamıyor. Ağrı önceleri kasıklardayken “çocuk kızmış” hükmüyle, çabuk çıksın diye, gebenin ayakucuna iğne iplik yetiştirilmiş. Vecaların sunturlusu bele doğru yayılmaya başlayınca, ebanım, “Gözünüz aydın! Ayol oğlanmış meğerse!” müjdesini verir, emri de dayardı:

“Çabuk beş-on ceviz getirin, şuncağızda yuvarlayın. Tıkırtıları duyunca külhani dayanamaz, oynayım diye dışarı fırlar!”

Kitaplara bakılırsa ceviz ağacı gayet yavaş büyüyen, 10-15 metreye kadar boylanan, oldukça uzun ömürlü ağaçlardan sayılıyor. Erbap kişilerin kavlince kartlarındaki dallar güzelce budandı mı yeni sürgünlerden çıkan cevizlerin kabuğu sakız bademininki gibi ince, içleri de dolgun olurmuş.

Meyvasının olgunluğu yeşil kabuklarının yarılmaya başlamasından belli oluyor. Bunlar ağustos sonlarında hayli sertleşiyor amma iç gene taptaze. Zehir gibi acı zarlarından kolaylıkla ayrılıyorlar.

Gene bizim eski doktor beylere geelim. Cevizden açılınca şu yolda kelama ağaz eylerlerdi:

“Kurusundan birkaç tane ekl edebilirsiniz velakin hadd-i mezkûru asla aşmayın. Terkibindeki yağın eskiliği nispetinde elyafı sert olduğundan fevkalade bati-yi hazımdır. Mideye ağırlık, ekşilik verir, bağırsakları yorar. Mahaza bir, nihayet iki adedinin, hazmı teshile medar

olduğu kabil-i inkâr değildir. Şu nokta da hatırmızda kalsın: Mazg (çiğneme) ciheti ihmale hiç gelmez. Sakız çiğner gibi sürekli, bıkıp usanmadan çiğnemelidir ha!”

Evvela yeşil dış kabuğu, saniyen yaprakları, salisen ağacı çok tanelidir. Acı, buruşturucu ve kâbizdir. Yapraklarından yapılan menkulara şeker şerbeti karıştırılınca malumu enam (çelik şurubu) husule gelir ki gayet mukavvi bir hassaya maliktir. Rahits gibi hastalıklarda çocuklara kaşıkla içirilir. Fesuphanallah, Rahits'i anlamadınız mı? Beyne'l-efrenç istimal kılınagelen *rachitisme* kelime-i mahudesinin ta kendisi, Arabiyü'l-aslı. Yani diyeceğim şu ki ızamın (kemiklerin) yaradılıştan nerm (yumuşak) olması ve gayrı muntazam neşvünema bulması nam maraz. Şurub-ı mezkûr daü'l-hafr (*scorbut*) ve sıraca illetlerine, fakrüddemlere de gayet nafidir.

Kadınlar, ninelerinden gördükleri gibi ceviz yapraklarını suda kaynatırlar, boynu armut sapı, karınları dümbelek gibi, bilek kemikleri büyümüş, bacakları çarpılmış sıska sıbyanları leğende bu suya sokarlardı. Bunu duyunca hekim beyler hemen, “Tamam, aşk olsun, bravo!”yu basar basmaz gene çeneyi tuttururlardı:

“İşbu banyonun yalnız etfale değil kâhillerden (*adulte*) cilt rahatsızlığı çekenlere dahi fevaidi müsellemidir. Çünkü muharriş, tanen dolayısıyla mukabbız ve aynı zamanda münebbih havassı cami olduğundan, deveran-ı demi artırır, kanı beşereye (cilde) sevk eder, bünyenin ıslahına hizmet eyler.”

Cevizin şekerlemesi yapılır, parçaları Ceyhan sucuğunun içine katılır, pekmez peltesini donatır, havanda dövülmüşü yassı kadayıfa, balkabağı tatlısına konur, ufarakları da besiyeye yatırılan hindilere yedi gün yutturulurdu.

“Ceviz içi badem de Şam fıstık” diye bir türkü de vardı. Bilmeceleri şunlardır:

Altı mermer, üstü mermer
İçinde buruşuk ömür

Bir dolabım vardır
İki dilim ekmek alır

Ağaç üstünde kilitli sandık

Akşam, 18 Ağustos 1946,
“Dünden, Bugünden” dizisinden

Kâğıthelvası

Tramvaydan Göztepe’ye indim. Durak yerinde, bu semte ilk yerleşenlerden Hafız Yusuf’un oğlu Şerif Efendi merhumun kırmızı köşkü köşesinde bir kâğıthelvacı; 10-12 yaşında bir çocuk. Bacak kadar boyuna bakmadan, incecik sesiyle, tıpkı eski helvacılar gibi, öyle bir bağıyor ki:

“Helva kitiiiiir! Helva taaaze!”

Kâğıthelvası, vaktiyle Hıdırellez’den az önce ortaya çıkardı. Mesela kışın sonu çok müsait gitmiş, mart başında yemiş ağaçları çiçeklenmiş, nisan girerken turfanda çağla bademi, caneriği, değneklerde kiraz satılıyor. O yine görünmez de görünmez.

Satıcıları Müslüman Arnavutları; Manastır vilayetinin Debre sancağı halkındandılar. Kıyafetleri: Sırtında dokuma mintan, tersanelilerin ceketlerindeki gibi yakası arkaya devrik, abadan salta veya çapraz göğüslü yelek, belde al kuşak, altta potur.

Üstleri başları tertemizdi. Beyaz keçe külahlarına, asabası kısa feslerine alacalı bulacalı bezden, simit gibi

başlığı yerleştirip üzerine tablayı korlar, omuzlarına aldıkları sehpayı oturturlardı. Anadolu yakası sayfiyelerinde, Boğaziçi köylerinde sokak sokak, yalı boylarında kayıkla kıyı kıyı dolaşırlar, seslerini duyan çocuklar sevinç içinde pencerelere, kapı önlerine koşuşup çağırırlar.

İstanbul ve Beyoğlu taraflarında bunlara hemen hemen hiç rastlanmazdı. Kendimi bildim bileli hiçbir dükkânda bulunmaz. Piri her kim ise sanki seyyar satılmasını vasiyet etmiş.

Kâğıthelvası şimdiki gibi sade ve fındıklı olarak iki çeşit değil, daha ufak boyda çam fıstıklısı ve susamlısı da vardı. Sadelerin yalınkatı on paraya, çifte katlısı ve ötekiler 20 paraya.

Hamuruna şekerçi boyası katılmış kırmızıları Üsküdar'ın Duvardibi, Bülbülderesi, Kadıköyü'nün Ayrılıkçeşmesi, Çarıkçı Mahallesi gibi kenar semtlerde, bayram yerlerinde geçer, aşağı tabakanın sıbyanları bunları alır, ara yerindeki tatlılar, marangozların tutkalı gibi bir acayip kokardı.

Hepsinin iki yüzünde kaba kaba çiçek resimleri, eğri büğrü ay yıldızlar, berbat bir sülüsle "afiyet olsun"lar ve kargacık burgacıkvari yapanın adı. Durdukları kutular bugünküler gibi çıtalardan çatılmış, aralarına çatlak camlar takılmış değil, çinkodan, süslü püslü.

Hayalî Kâtip Salih'in *Şirin ile Ferhat* oyunundaki Şirin'in kasrı şeklinde. Kapağın üstü beşik örtüsü, ortasında bir cihannüma, kenarlarında nakışlı saçaklar, pencere yerlerinde aynalar, renk renk camlar. Kimi galibardaya kimi maviye kimi mora boyalı, ön tarafta koca bir "Maşallah" yazısı. Öbür taraflarda Kız Kulesi, Fenerbahçe, Göksu Deresi resimleri. Yanlarda da tenekeden gözler içinde camdan iki kavanoz: Birinde Sakız leblebisi, birinde beyaz pembe leblebi şekeri.

Bizim çocukluğumuzda Göztepe, Erenköy havali-sinde gezenlerin en eskisi, en ustası Haydar'dı. Hısımlarından Akif ile kardeşi Tevfik sonra türedi.

Bahar gelince Merdivenköyü'nde oda tutarlar, takımlarını getirip helvalarını yaparlar, ikindiüstü satmaya çıkarlar. Sabırsızlıkla bekler, bağırtılarına kulak kesilir, aman kaçırmayalım diye çırpınırdık. Zira geçişleri bir kerecik, bir daha dönmezler. Göztepe'de Selanikli Abdi Kâmil Bey'in köşkü karşısından sola kıvrılıp Taş Mektep Sokağı'ndan Bağdat Caddesi'ne, Caddebostanı hizasına varıncaya kadar kutudakileri tüketirler.

Çağırın çağırana. Yalnız çocuklar değil, yaşlı başlı hanımlar, tazeler, saçlı sakallı beyler, delikanlılar da helvaya can atıyor, her evden sekiz-onu birden alınıyor. Devamlı müşterileri ısmarlayınca 40 paraya, 50 paraya, 60 paraya sekiz katlı, on katlı, 12 katlılarını da getirirlerdi.

Sesi duyar duymaz hangisi olduğunu kestirirdik. Haydar'ınki kısık ve çatlaktı. Akif'inki gayet gür ve gevrekli. Tevfik'inki de -tığ gibi bir genç olmasına rağmen- inadına pes mi pes, ihtiyarlar gibi kesik kesik.

Haydar'ın o çatal çatal sesi bir aralık herkesi kuşkulandırdı. Dağlara taşlara gırtlak veremi yahut hafazanallah frengili olmasın! Validenin amcazadesi Doktor Binbaşı Ali Rıza Bey merhum bir gün iş edinip adamcağızı uzun boylu muayeneye koyuldu. İlet killet bulamadığını bildirince yürekler öyle bir rahat etmişti ki.

Bir gün rahmetli babam tutturdu:

"Haydar'a söyleyelim, harcını ve el emeğini verelim, helvayı burada yapsın. Evce ve konu komşu doya doya yeriz!"

On yaşlarında kadardım, hiç unutamam. Arnavut, takımlarını bizim mutfağa taşıdı. Sapları nalbant menegenesi gibi uzun, nihayetleri bakır kuşane kapağı kadar langır lungur açılıp kapanan, dökme demirden bir kalıp.

Yapılış şu veçhile: Unu bir kapta sulandırıyor. Başka bir kapta tatlısını hazırlıyor. Kalıp ocakta iyice kızdı mı küçücük kepçesiyle vıcığımsı hamuru döküp sapları sıkarak kalıbın iki tarafını bitiştiriyor. Saniyede pişiverince haydi bir kenara. Bu tek katlar tamamlandıktan sonra sıra tatlıda. Ufarak tahta bir kaşıkla ortalarına akıtıp eliy-le bastıra bastıra, üst üste yapıştiriyor.

Fenerbahçe'nin gedikli helvacıları vardı: Selim ile kardeşi Hakkı. Her yaz, Ermeni kahveciden o gediği –dondurmacı keza– parayla satın alırlar, biri sılaya gidince yerine ötekini bırakır; Hıdırellez, 1 Mayıs, Hıristiyanların Gül Bayramı gibi pek civcivli günler hariç, oraya başka helvacı sokmazlardı.

Selim bundan dokuz-on yıl evveline kadar sağdı. Kır sakallı, Cağaloğlu Yokuşu'nun başında koz helvası sattığına rastlamıştım.

Çiftehavuzlar'ın da gedikli helvacısı varken sonraları kayıplara karıştı. Fener dönüşünde orada mola vermek âdetinin tavsaması üzerine Arnavutçağız savuşmuş, gazi-noda birkaç tek parlatanlar da azaldıkça azaldığından sahibi pancar yüzlü şişmanla garsonu kıranta İspiro sinek avlamaya başlamıştı.

Cuma ve pazarları Fenerbahçe'ye iğne atsan yere düşmeyecek günlerde konak arabalarındaki kibar takım –yanlarında çocuk olsa bile– katiyen helva, dondurma almazlar, ne kadar kahve tiryakisi olsalar, harareten cayır cayır yansalar kahveciye su getirtmeyi bayağılık, füru-mayelik sayarlardı.

Helva, dondurma yiyenler, kahve, su içenler Üsküdar paraşollarıyla, muhacir çiçekleriyle gelen kenar mahalleli kadınlar ve erkekler, trenden inip ağaç altlarındaki iskemlelere, hasırlara yayılanlar, bir de çocuk çocuk,

cümbür cemaat, Kadıköyü'nden landoya, faytona olarak düşen tatlı su Frenkleri, Rumlar ve Yahudiler.

Fransız edibi ve romancısı Pierre Loti'nin İstanbul'da *Vautour* istasyonierine süvarilik ettiği sıralar başında fes, elinde 33'lük kehlibar tespih, Göksu'ya her buyuruşunda kâğıthelvasıyla dondurma yiyişi meşhurdur. Üstadın hayranı Bosforlu birkaç bey ve küçükhanım hemen taklide girişmiş: Bu moda bir-iki yaz Fenerbahçe piyasacılarından fazla alafranga tek tük kimseye de sirayet etmiş fakat dikiş tutturamamıştı.

Meşrutiyet'in ilanından sonra bazı gayretkeşler, "Ahmet Rıza Bey! Paris'teyken dondurmayı kav gibi ince bir gevrekle yemeye alışmış. Gözümle gördüm, burada da kâğıthelvasız ağza koymuyor. Avrupalı bütün asilzadeler, markiler, markizler, kontlar, kontesler de öyle yerlermiş!" gibi martavallarla modayı tekrar canlandırdılar.

Dediğim Debreililer zanaatlarını taksim etmişlerdi. Herhangi bir kâğıthelvacı dondurmacılık etmezdi, dondurmacı da helvacılık. Rumi Eylül girdi mi helvacılar unnapla kestane, dondurmacılar mahallebi satar, ekim ayı ortasında yazlıklardan kışlıklara taşınılınca onlar da İstanbul'a göç ederlerdi.

Mahallebiciler sabahları salep ibrikleri, geceleri boza güğümleriyle, "Kaynaaaaar!", "Mırmırık bozaaaaam!" diye bağıra bağıra mahalle aralarında çark çevirirler, kestane-ciler koz helvası tablasıyla caddelerde, dört yol ağızlarında durup soğuktan titrerlerdi.

Akşam, 28 Nisan 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

1. İttihat ve Terakki Cemiyeti'nin kurucularındandır, 20 yıla yakın bir süre Paris'te yaşamıştır. (Y.N.)

Gazoz

Mayıs girdi ya, martla aşık atarcasına teşrif edişini, sırtlara kalın paltoları, mantoları tekrar giydirişini, nisan ayı gibi de gözyaşlı bir eda takınışını bir tarafa bırakalım, gazozu rağbet artmaya başladı.

Tütüncü, şerbetçi, mahallebici dükkânlarında, kahvelerde, vapurlarda, sinemalarda ha bire içen içene. Meyvalılarını isteyen de oluyor. Lakırdı aramızda, hangisinde meyvadan eser var ki? Hepsinin renkleri boya, kokuları da esans.

"Tekel" in sodaları epeyce sürülüyor. Vermut'a, Amer'e filan karıştırılınca hoş kaçıyormuş. İçki seven bir tanıdık geçende diyordu ki:

"Ucuz şampanyaya konmanın kolayını buldum. Birkaç tek rakı attıktan sonra sofraya oturup da yemişe sıra geldi mi, şaraba soda katıyorum, şampanya niyetine, köpüklü köpüklü parlatıyorum!"

Gazoz kelimesi dilimize *gaz*'ın Fransızca müennes (*féminin*) sıfatı *gazeuse*'den girmiştir. Gazoz eskiden de dükkânlarda, kıraathanelerde, körfez ve Boğaziçi vapurlarında, seyir yerlerinde, sokaklarda boyuna içilirdi. Seyyar satıcılar, "Hararet söndürüyor! Mide tashih ediyor!" diye makamlı makamlı bağırırlar, başlarına üşüşen büyük küçük lıkır lıkır dikerlerdi.

Fiyatı 20 paraya. Meyvalıları, renk renkleri bulunmaz, şişeleri bugünlüğe hiç benzemez. Yeşilimtırak, kunt, adeta kaya parçası. Tepesi kapsülsüz, üstü etiketsiz, boğmağında zıpzipın büyükçesi billur bir tıkaç. Gazın aşağıdan yukarı tazyikiyle sıkışmış, dışarıya damla sızdırmaz.

Müzmin hazımsızlıktan şikâyetçi olup da bikarbonatı, Bellok şurubunu yutmayan, hatta deniz suyuna

benzeterek madensuyundan bile bir yudum alamayanlar, "Acaba gazoz içsem mi?" diye sorunca doktorlarda fetva hazırdı:

"Sakın ha! Mideyi, gışa ve cidaranını tahrip eder. Terkibinde hamız-ı kibrit yani asit sülfürik, sizin anlayacağınız zaçyağı mevcut. Kezzabın, tuzruhunun eşidir. Kezzap denilen mayinin müthişliğini, boyanacak binalardaki tahta budaklarını yakıp kavurmasından, kara kara lekelerinden anlamıyor musunuz? Tuz ruhunun ise, hâşâ min huzur, apteshane mermerlerini bile sünger taşına döndürdüğü malumunuz!

Koska Musallası'nda ahabaplardan bir Zağfer Hanım vardı. Oldukça adam evladı, vakti hali yerinde. Öğle ve akşam, her yemekten sonra illaki gazoz içecek. İçmese, kendi zumunca, yedikleri midesinde lökün kesiliyor, çarpıntıdan helak oluyor.

Bize geldi mi, sofradan her kalkışta mutlaka gazoz ısmarlatır, şayet Göztepe'ye buyurmuş da bakkal Ziver' de (Göztepe Camisi'ni yaptıran, mahalleye adı konan Tütüncü Mehmet Efendi'nin kölesiydi), Yani'nin İstasyon Gazinosu'nda gazoz tükenmişse derhal, "Öyleyse aman bana bir kâse limonata!" derdi.

Şeridi yular gibi boynuna bağlar, para torbasından karbonat paketini çıkarır, bir tatlı kaşığı dolusunu limonataya döker, kabara kabara taşarken, soluğu kesile kesile kâsenin dibine darı ekerdi.

Gazoz açmaya mahsus, kırlarda biten mantarın kısa saplısını andırırlı, üstü yayvan, alt tarafı çıkıntılı takozcuklar vardı. Memesi şişenin ağzına sokulur, üzerine avuçla basınca fışlayarak açılırdı. O yoksa kapı anahtarı. En kestirmesi başparmağı daldırmak amma kuvvetlice bir erkek parmağı lazım. Cılızların, kadınların becereceği şey değil.

Emektarımız rahmetli zenci Hadi, ağzıyla bu fişirtinin öyle bir taklidini yapardı ki bilmeyenler, boş bardak ellerinde, şaşkın şaşkın yutkunup durur, avuç yalarlardı.

Mesela şişeden bir miktarı içilmiş de kalanı biraz sonraya mı saklanacak? Hızlı silkiverince tıkaç gene sımsıkı yerinde. Buna da meleke lazımdı ha! Acemi olundu mu etraftakilerin üstünden başından hayır um.

Seyyar satıcının kirleri kabarmış parmağından tiksinenler, evvelce ağızlayanların salyası kaldığından iğrenenler (geçici hastalık mikrobunu akla getiren yok), şişenin başını mendille siler, daha meraklılar ceplerinden kolonya çıkarıp mendile birkaç damla akıtırlardı.

Gazoz şişeleri kunt kaya gibi dedik ya, nelere yaramazdı? Çekiç, kargaburun, havan makamına kullanan kullanana. Çekmeleri aramaya, mutfağa inmeye ne hacet. Faraza duvardaki "Men sabere zafer" levhasının koca çivisi gevşeyip de başa maşa düşmek tehlikesini sezince, onu kavrar kavramaz çiviye sağlam yere çakanlar... Kış geceleri, mangal başında en sert kuyu fındıklarını kıranlar... Çileğe serpmek için kelle şekeri parçalarını kaba kâğıdın arasına koyup dövenler.

Şişenin boğmağındaki billurlara çocuklar bayılırdı. Zira zıpızıpın âlâsı. Aktarlarda çifti on parayaydı. Fabrikasında, gazino ve kiraathanelerde kırık şişelerden birikinti toplarlarmış.

O zaman bunların adı gazoz. Böyle iri bilyalara, sonrakı gibi "cicialı", şimdiki gibi "cicilon" denilmezdi. Beyaz taştan "keklik"lere, demir ve veya kurşundan "misket"lere hiç rastlanmazdı.

Ele geçirmek kimin haddine? Gördükleri anda hafiyeler enseye çullandılar gitti:

Nereden buldun? Kimden aldın? Gizliden gizliye bomba, humbara yapan o melunlar kimlerdir?

Salı pazarının gayri günler Şehzade Camisi'nin dış avlusunda, Sivas Valisi Reşit Akif Paşa Konağı'nın önündeki helalar tarafında Tatar çocukları iddialı zıpzıp oynarlardı. Vefa'daki bozacıya giderken ara sıra oradan geçer, karşıdan seyrederdik.

Toprağa bir çivi çakıp bakır onluğu üstüne korlar. Dört-beş adım geriden, başparmağı kıvrıp işaret ve orta parmaklarını bitıştırıp sıra ile gazoz bilyalarını veriştirirler. Fakat yuvarlanmayacak, kafadan vuran meteliği cebe atacak.

İçlerinde en ustaları Niyazi ile Ahmet'ti. Bu Niyazi sonraları Komik Şevki'nin tiyatro ilancılığını, gitgide işi büyüterek veresiyeci Kırmızı Horoz Mağazası'nın afişçiliğini yaptı. Kazancını yoluna koyup cuma ve pazarları setre pantolonlu, Frenk gömlekli kıyafetle, yeleğinde altın saatle köstek, elinde şemsiye, bey gibi gezerken her ne illettense genç yaşında yatalak gibi olduydu. Ahmet'e gelince Unkapanı'nda yük arabacılığı, Vefa sandığında tulumbacılık, bayramlarda Fatih meydanında salıncakçılık ederdi.

Meşrutiyet'ten bir-iki yıl önce Beyoğlu'nda "100 paraya şampanya" reklamıyla *Sinalko* denilen bir nesne peyda olmuştu. Yalnız Tünel Meydanı civarında, kitapçı Hristodulus'un karşısındaki dükkânda satılır, başka yerde bulunmaz.

Tıpkı şampanya rengine, tadı ve köpürüşü hemen hemen aynıydı velakin alkolün zerresini, adamı sarmasını arama. Biraz üzüm suyu katıklı, halis gazoz.

Daraş dükkânının kapısında, kalabalığın çokluğundan müşteriler sıra beklerdi.

Gene o seneler, portatif gazoz makineleri çıkmıştı. İngiliz Kooperatifi'nden başka mağazada satılmaz. Nikel kapak kısmı vidalı, bir yanı emzikli, üstü hezaren sandal-

yelerin ortası gibi hasırla örülü, litrelik bir şişe. Tütün paketlerinin dört köşesi mukavva kutularda, salamura yeşil zeytinler kadar, içinde teksif edilmiş karbon gazı bulunan, bir düzine çelik yuvarlak. Yuvarlağın memeli ucu yukarı getirilerek yerine konuyor, vida döndürülünce kapağın çivisi memeyi delip şişeye cam tüpten gaz doluyor.

Suyuna şeker katıldıysa gazoz, katılmadıysa soda olup çıktı. Kutular çeyreğe alınır, çelik kaplı komprime-lerin tanesi 20 paradan aza mal olurdu. O kadar moda olmuştu ki vükela köşklerine, yalılarına misafir gelenlere, limonata veya şerbet yerine onun şuruba boca edilmişini dayarlardı.

Sifon isminde, binlik kadar, bazıları üst üste iki karpuz şeklinde, yayına basıldı mı emziğinden gazoz, soda fışkıran şişeler çoktandır ortalıktan yok oldu. İçindeki suya tarit asidi, magnezya karbonatı atılır. Büyük birahanelerde hazır durur, viski isteyene derhal onu da beraber verirlerdi.

Meşhur sinema komiği Max Linder'in baş numaralarından biri, Avrupa karikatürcülerinin baş mevzusu bu sifonu ötekinin berikinin üstüne püskürtmekti.

Akşam, 9 Mayıs 1946,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

X. BÖLÜM

MÜKEYYİFAT

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Bira

Yabancı elçilerin, kalantor Frenklerin memleketlerinden getirtip elçilik binalarında evlerinde ne zamandan beri içtikleri malum değil; fakat İstanbullular birayı ilk defa 1854-58'deki Kırım Harbi esnasında görmüşler.

O zaman müttefikimiz İngiliz, Fransız, Piyemonte erleri ve subayları şehirde dolu. Beyoğlu'nda, Galata'da, Üsküdar'da (Selimiye Kışlası'nı işgal etmeleri dolayısıyla) içki satan dükkânlar açılmış. Buralarda öbür içkilerden başka şişe şişe, fıçı fıçı bira da bulunurmuş.

Anneannemin teyzesi anlatırdı: Okkalık kavanoz kapları dikip dikip bir solukta gövdeye yuvarladıklarını görenler, "Ayol bu didonların midesi kırba mı?" diye bakakalır, merak edip bir yudum almaya kalkışan ehlikeyif erkekler, "Ağza alınır şey değil, tıpkı at idrarı!" diyerek tükürürlermiş.

Büyük dayımız geçmiş günlerden açıp Sultan Aziz devrindeki Çamlıca'nın şenlikliliğinden giriştiği vakit naklederdi:

"Millet bahçesinde mükemmel gazino. Bir yanda incesaz, bir yanda orkestra. İncesazlı tarafta masalarına ra-

kıyı, mastikayı, çeşit çeşit mezeyi dizmiş genç genç ma-beyinciler, hünkâr yaverleri, kibarzade beyler. Orkestralı tarafta önlerine biraları, kaşar peynirlerini, kırmızı turp-ları koymuş züppe mirasyediler, mösyöler, madamlar. Gazinonun bahçesi gibi cadde mahşer. Bir aşağı bir yu-karı piyasa eden saray arabalarında şehzadeler, sultanlar, saraylılar; konak arabalarında vezir vüzera takımları, kira arabalarında iki dirhem bir çekirdek hanımlar, kıl pranga şık beyler.”

Rahmetli babam 1875'te Kuleli'de Askerî Mahreç Mektebi'ndeyken ağabeyisi amcamla Gedikpaşa'da, şim-diki Azak Sineması'nın avlusuna girilince solda bir gazino varmış. Dışarısına çıkarılan masalarda bira içenler tek tük.

Yine babamın 1883'te erkânıharp yüzbaşısı çıktığı sene, Kuledibi'ndeki Pirinççi'nin gazinosu meşhur mu meşhur. Orada bira içen içene. Bütün beylerin masala-rında bira bardaklarının alt tabakları sütun sütun yüksel-mede. Garsonlar içileni kâğıda yazmıyorlar, tabakların adedinden hesap görüyorlar.

Yani diyeceğim şu ki o yıllar biraya rağbet artmış. Gelgelelim koyu akşamcılar, bekrileri sorarsan –hâlâ da olduğu gibi– hepsinde aynı nakarat:

“Bira mı, hamallıktır yahu. O cambul cumbul yükü taşıyacağım diye soluyup dur, neşenin zerresinden mah-rum, memşaya taşın bre taşın!”

O zaman yüz numara lafı ortada yok. Sırası düş-müşken bu aykırı tabirin nereden geldiğini söyleyivere-lim: Frenkler odalardan ayırt edilmesi, sellemehüsselam dalınmaması için apteshane kapılarına çifte sıfır koyma-yı akıl etmişler ve oraya *sans numéro* demişler. İşgüzarı-mızın biri bu *sans*'ı, *homonyme*'i yani imlası başka fakat telaffuzu bir olan kelimeyle, “yüz”le karıştırıp ortaya bu zıppıktıyı çıkarmış.

On numara lafı bu son zamanlarda ne de türedi, biliyorsunuz ya? En kenar mahallelerin çoluk çocuğunda, en dangıl dungul dilli kapıcıların ağızlarında bile alabildiğine gidiyor.

Bomonti Fabrikası'nın hangi tarihte kurulduğunu öğrenemedim¹ yalnız bir mecmuanın ilan kısmında Bomonti Anonim Şirketi sermayesinin iki milyon beş yüz bin frank olduğunu, merkezinin Cenevre'de bulunduğunu gördüm.

40 yıl evvel İstanbullu bira tiryakileri Bomonti birası içerdi. O zamanki şişelerinin başı çengelli, hava alması için çini kapağın ağız tarafı değirmi lastikliydi.

Nektar sonradan çıktı. Fabrikası Büyükdere Çayırı'ndan Sultansuyu'na gidilirken sağdaydı. Ötekinden daha acımtırak, rengi akçıl, daha az sarıcıydı, pek tutunamadı.

Gerek Bomonti'nin gerek Nektar'ın şişesi 60 para, on şişelik kasası 11 kuruş on para. Kasayla alınırsa şişesi 45 paraya geliyor.

Şubat ayı girdi mi Tünel'e methallik eden sundurmaların, Altıncı Daire'ye çıkan mezarlığın Tepebaşı ve Taksim Bahçesi'nin duvarlarında koca koca afişler: Salvatore birası. 15-20 gün sonra başka afişlerde Sen Benno birası.

Her ikisi de hemen hemen pekmez kıvamında ve tadında olduğundan adeta iç bayıltır, ömürleri kısa ve ancak bir ay sürdüğü için çok kimselerce kapışılır, içimi hoş fakat biradan başka her şeye benzerdi.

Burada mı yapılırdı, dışarıdan mı gelirdi, orasını bil-

1. Merak edenler için: 1890'da kurulmuştur (Y.N.)

mem. Birkaç şubat “Cee!” dedi, bir daha adı sanı işitilmez oldu.

Beyoğlu bakkallarında satılan Avrupa biralarını dolgun keseliler alırlardı. Bunların en başında Münih’in Çapa markalı Spaten’i. Küçük şişesi üç kuruş 30 paraya, büyük şişesi altı kuruşa.

O zaman Avusturya İmparatorluğu’na bağlı olan Bohemya’nın Pilsen şehri mamulatı bira da aynı itibarda. İngiltere’den gelen Pale ale’lere, Stout’lara sert, ispirtosu fazla, başa çabuk vurur denirdi. Etiketindeki resimde hasır şapkalı, ablak yüzlü bir adamın fıçı kadar bir bardağı köpüklerini taşıra taşıra devirdiği bira Richard Frères markalı ve Fransız malıydı.

Sofu, mutaassıp kişiler arasında boyuna bira yuvarlayanlar, günah saymayanlar çok. Kınamsıklara da cevapları hazır:

“Arpa suyu ayol! Arpayı melek gibi mahluk olan beygirler yiyor.”

Aşırı sofuların, besmelesiz adım atmayan mutaassıpların harcı bira da var: İspirtosuzu. Şişesinin üstünde sıbyan emziren bir kadın resmiyle “La nounou” adını taşır, şu yazı okunurdu: “Sütninelere, emzikli annelere mahsus alkolsüz bira.”

Bu saydığımız Avrupa metalarının fiyatı beş ile yedi kuruş arasındaydı.

O vaktin büyük birahanelerinde yerli ve yabancı çeşit çeşit bira bulunuyordu. Taksim’den aşağı doğru caddeyi tutarak bu birahanelerin en tanınmışlarını sayalım:

Anadolu (Valavani’nin): Mabeyinci Ragıp Paşa’nın Anadolu Hanı’nın altında. Guguklu saati, yeşillikli ve çağlayanlı havuzlarıyla meşhur. Kadıköy futbol takımının beki Tahtaperde, kolunda Venedik sepeti, içinde kav-

rulmuş findık, masa masa dolaşıp “tek mi çift mi” oynar, yutana findıkları sökülür. Pasajın kapısından da karidesçi ve lakerdacı Rum eksik olmaz.

Santral (Dimitri’nin): Sonra isim değiştirerek Londra oldu. Galatasaray dört yol ağzı geçilince sağda. İstiridyesiyle namlı.

Gambrinus: Konkordiya Tiyatrosu’nun sırasında, yani Pazar Alman’ın ilerisinde.

Strasburg: Asmalımescit Sokağı’na varmadan, yaya kaldırımının çukurunda.

Nikoli daha ötede, Testa Çıkmazı’nda.

Galata’da Domuz Sokağı’ndaki Foskolo’da bir duble ısmarla, önüne yığılan mezeleri seyret. Yaşı, kurusu, sıcağı, soğuğu dahil 15-20 tabak. Boşalanın yerine şıppadak yenisi konar. İki dubleyi getirten pantolonunun kemerini, yün kuşağını gevşetir, üçüncü dublede mirasyedi Velifendi’nin iftar sofrasındaki yobaz gibi gırtlığına kadar istif olmuş yaprak dolmasını çıkarıp gene ağzına sokacak raddeye gelirdi.

Garsonlarla tanıdık olmak yahut onlara ikiliği sıkıştırmak şarttı. Yoksa ötekinin berikinin önünden kaldırılan artıkları dayadılar gitti.

Gene Galata’da, şimdiki postanenin yerindeki eski Filip, sonraki Cenyo da, mevkinin işlekliğinden, Kadıköy, Haydarpaşa, Adalar iskelelerine yakınlığından kafa çeki-ci müşteriler pıtraktı.

Bu birahanelerde yerli biranın bardağı 40 para, dublesi iki kuruş, Alman ve Avusturya birasının bardağı 60 para, dublesi üç kuruş.

Biraz da biranın tarihçesinden bahsedelim:

En eski çağlarda bile varmış. Herodot, Aristo eski Mısır’da ve Yunanistan’da mevcutluğunu kaydetmişler.

23-79 yıllarında yaşayan Romalı tabiiyat âlimi Plin’e

göre Romalılar, Gollular, Cermenler de birayı yapar ve içerler, “arpa şarabı” derlermiş.

Fransa’da uzun zaman içine şerbetçiotu konmadan yapılmış. Buna *cervoise* adını vermişler. Avrupa’da bira-
nın asıl rağbet kazanışı 17. asırda. Gitgide Cermanya ve
İskandinavya halkının, Belçikalıların, Hollandalıların, İn-
gilizlerin, Şimalî Amerikalıların daimi içkisi oluyor. Üzü-
mün bol ve iyi yetişmediği memleketlerde şarabın yerini
tutuyor.

Akşam, 19 Nisan 1944,
“Gördüklerim, Duyduklarım” dizisinden

İstanbul’un Geçmiş Günlerinde Şarap

Şarap kelimesi de geçenki yazımda bahsettiğim şer-
bet, şurup, maşrapa gibi Arapça şürb mastarından çıkma.
Geniş şekliyle, Araplar içilecek şeye diyorlar. Biz bu keli-
meyi üzüm suyundan yapılan içkiye hasretmişiz.

Şarap, rakı, mastika, bira vesaire gibi bizde sonra tü-
remişlerden değildir. Evvelleri hep o içilirmiş. Eski şair-
lerimiz çeşit çeşit adlarını şiirlerine doldurmuşlar, ehli-
keyifler dillerinden düşürmemişler: Hamr, bade, mey,
sahba...

Mesela şu beyitte:

İç bade, güzel sev varsa akl u şuurun,
Dünya var imiş ya ki yok olmuş ne umurun

Şu ilahide:

Gözüm ki kana boyandı, şarabı neyleyeyim
Ciğer ki odlara yandı, kebabı neyleyeyim

Şu şarkılarda:

Küşade talihim, hem bahtım uygun
Aman saki bana hiç durma mey sun

Ayvaz mey doldur, mey doldur
Çocuk sen doldur, sen doldur

Sonraki türkülerde de var:

Şarap içtim al bardaktan
Meze aldım bal dudaktan...

Karagöz oyununda Bekrî Mustafa'nın elinde taşıdığı binlik, şarap binliğidir. II. Selim'e "Mest" lakabını verdiren, hamamda sarhoş sarhoş tepetaklak edip canına mevlit okuyan şaraptır. Zaloğlu Rüstem'le omuz öpüşen, bir kılıçta bir eşiği ikiye bölen IV. Murad'ı 28 yaşında toprağa gömen yine şaraptır. Damat Nevşehirli İbrahim Paşa ile kaynatası III. Ahmed'i Çırağan eğlentilerinde, helva sohbetlerinde, lale bahçelerinde vur patlasın çal oynasına daldırıp birinin lokma lokma edilmesine, ötekinin tahtından teker meker yuvarlanmasına sebep yine şarap... Daha misaller çok.

Müteassıplar, "Katresi haram, şeytanın amelinden daha murdar olduğu hakkında sarahat var!" diye ağızlarına koymaz, damladığı yeri tekrar tekrar yıkayıp şartlar-lar, makulce kafalılar da, "Hakikaten, fakrûddeme devadır. Bir tabib-i hâzık ve müslin tavsiye ederse mubah sayılır..." yollu çeneye girişerek kendileri içtikleri gibi bünyesi zayıf çoluk çocuklarına da bir-iki parmak içirtirlerdi. Amma şuna dikkat etmek şartıyla: Rengi görülecek bardağa konmayacak, kâseye konacak.

Mukavvi, sıtmayı dâfi diye içine kınakına karıştıranlar: Fransa'dan gelme, eczanelerde satılan Vial, San Raphael şaraplarını da keza ilaç sayarak sofrada birer kadeh devirenler çoktu.

Bir aralık İstanbul'da peyda olan, Paris metai, yaf-tasında bir salkım üzüm resmi ve *Non Alcoolisée* yazısı bulunan şişeleri, "İşte 'şaraben tahura'nın âlâsı!" deyip bardak bardak yuvarlayan pirifani sarıklı ve cüppelileri bilirim.

Bu nesne akçıl, şıramsı bir şeydi. Tünelin karşı pasa-jındaki Helvetia Bakkaliye Mağazası'nda beş kuruşa satılırdı.

Köprü'den geçilirken her gün rastlanan manzara: Dört veya altı sırik hamalı sıriğin ortasına çatana kazanı kadar bir fıçı ilmeklemişler; alınlarından zırıl zırıl terler akarak, tempolu yürüyüş ve "Destur! Varda!" sayhalarıyla geçip gidiyorlar.

Fıçıdaki yerli şaraptı. Balıkpazarı civarındaki Şarap İskelesi'ne Erdek, Mürefte, Kırkkilise, Sisam'dan getirilir, oradan Galata ve Beyoğlu meyhanelerine taşınırdı. İskeleye depoları da var. Perakende olarak ister beyazını, ister kırmızısını al, okkası 100 para.

Amma ne şarap! Mükemmel mi mükemmel, hele Sisam'ınki bal mı bal: Mis gibi üzüm kokar.

Bu açık, okkalık şarapları meyhaneler, Galata'nın aşçı dükkânları, Beyoğlu lokantaları müşterilerine dayarlardı.

Yerli şarapların kapalı şişedekileri İçerenköyü'nde Thomson biraderlerin, Erenköyü'nde Almanyalı Eckerlin ve Herber'in mamulatıydı. Bunlara Frenkler ve tatlı su Frenkleri rağbette. Bağlarının önünden yük arabaları eksik olmaz, sandık sandık, denk denk taşıyıp dururlar.

Fiyatlarına gelince ateş pahasına Avrupa'dan gelen-

lerle at başı beraber, hatta onlardan aşkın, bir beyaz me-
cidiye.

İşin erbabı bazı kimseler gayet nefis olduklarını söy-
ler, bazıları da dudak kıvrır, "Ne bu? Pahalılıkları olur
şey değil. Kontların, baronların, markilerin şatolarındaki
mahzenlerden çıkarılmış, yıllanıp antikalaşmış şeyler mi
bunlar? Okkası 100 paraya satılanlardan ne farkı var,
hatta daha aşağı!" derlerdi.

Şarabın yurdu Fransa, malum. Karşıya atlayıp felek-
ten gece çalmak, dört başı mamur bir keyif sürmek iste-
yen, seyrek vaki olduğu için tabii keseye kıyacak. Cadde-i
Kebir'i, Tepebaşı, Taksim bahçelerini bir-iki dolandıktan
sonra zil çalan karnının gurultularını dinleyecek değil ya,
bir yerde biftek miftek, balık malık yiyecek. Bifteğin, ba-
lığın tokmağı ise şarap.

Hemen Galatasaray karşısındaki Tiyatro Sokağı'na
sapar, Auzière'in (Du pretit Roubion) lokanta ve biraha-
nesine düşerdi.

Herif Fransız, Fransız şaraplarının daniskasını verir-
di. Dükkânının içi Frenkler, Frenk taslaklarıyla dopdolu.
Gürültü patırtı sokaklara taşar. Kafayı dumanlayıp du-
manlayıp tenor gibi avaz avaz operalara girişenler, kaba-
re türkülerini ayyuka çıkaranlar, aşka gelip fırıl fırıl pol-
kaya, valsa kalkışanlar.

Auziere o derece cebi doldurmuş, para tutmuştu ki
asıl baron, kont, marki o. Doğruiyol'da mülk, Kalamış'ta
lüks villa, kızının kızını sorarsan mahbub-ı kulüb bir
adet Leyla.

Yemek keyfiyetinin daha tıkırında, daha cakalı, daha
ğıpta verici olmasını dileyen alafranga şık beyler o ma-
hut büyük lokantadan şaşmazlar, içeri adımını atarken,
etraftan girildiği görülsün diye kapının eşiginde durup
karşı kaldırırında *Levant Herald*, *Stamboul*, *Moniteur Ori-*

ental satan gazete müvezzisine, "*Pist, viens-ci!*" diye seslenip gazete elde, içeri dalarlardı.

Garsona ilk emir bir bonfile ile Grave veya Sauternes şarabı. Dedik ya, etin tokmağı şarap.

Ardından basmakalıp olarak tavuk kroketi, mayonezli levrek, krem karamel.

Fileto altı kuruşa, kroket yediye, mayonez çeyreğe, krem üçlüğe; Bordo'nun Grave ve Petit grave'i, Gironde's'in Souternes ve Haute Sauternes'i on sekiz kuruşaydı.

İstanbul'da baş şampanya içene gelince, Anadolu demiryolları şirketi direktörü Huguenin. O da mahut şekerlemecinin camekânı önündeki koltuğuna kurulur, etrafında dalkavukları, iki parmağının arasında Havana'nın ekstra purosunu, şampanyayı kupa kupa dikerdi. Boru değil, içtiği puronun teki altın para çeyrek lira, şampanyanın şişesi de bir İngiliz lirası.

Biraz da şarabın tarihçesinden girişelim:

Tevrat'ın Tekvin kısmı Nuh Peygamber'in ilk üzüm cubuğunu diktiğini, şarabını yaparak içtiğini anlatır.

Üzümün anavatanı Asya'nın sıcak iklimli diyarlarıymış. Eski çağın bütün milletleri, Hintlilerden Gallilere kadar şarabı bilirlermiş. Romalılarınsa meşhurmuş. İyi muhafaza etmek için içine bal, çam sakızı, zift katarlarmış.

Rönesans'tan, yani 15. ve 16. asırlarda ilim ve sanatın intibahından sonra usuller tekemmül etmiş. Burgonya ve Şampanya şarapları birinci safa çıkmışlar. Pierre Pérignon (1638-1715) isminde bir Fransız papazı şampanyayı icat etmiş.

Eski günlerden bahsettiğimiz için çok şarap yetiştiren memleketlerin 1902'deki mahsullerini de, milyon hektolitreye yazalım:

İtalya: 42,5. Fransa: 40,0. İspanya: 17,8. Avusturya-

Macaristan: 8,1. Cezayir: 4,0. Romanya: 3,5. Portekiz: 3,2. Türkiye: 3,0. Rusya: 2,3. Almanya: 2,1. İlh...

Akşam, 22 Nisan 1944,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Rakı

Adamına göre türlü türlü adı vardır. Vakt-i kerahet gelip çilingir sofrasının önüne oturan paşalar, beyler tek-lifli misafirleriyle ukala ukala sohbeti tutturdıkları, eşar ve ebyattan dem vurdıkları sıralar bade, mey, sahba diye girişirler. Hamr'ın şarap olduğuna, rakıya dair bu bapta sarahat bulunmadığına iman eden dini bütün ve sofı kişiler imam suyu, ilaç deyip durur, külhanbeyi takımı cin suyu, anzorot, pırnuk tabirlerini kullanır. Ermeniler *çarmakçur*, Rumlar *düziko*, Yahudiler *rakı* der. Kocası akşamcı olup da akşam yemeğini gece yarısına kadar beklemekten buram buram ekşi nefesten yatağa girince bombort gibi horultudan dad bir feryat içindeki İstanbul hatunu da zıkkım'ı yapıştırırdı.

Rakı Arapça *arak* kelimesinden türemiş. Arak, lügatte evvela "sıcak havada hayvanat bedeninde damla damla hasıl olan su" yani ter, sonra da "imbikten taktir olunan mükeyyifattan bir cins meşrubat" manasına geliyor. Hatta arakiye yani tere karşı tiftikten yapılan başa giyilen ince keçe külâh da bu kökten çıkmış.

Rakı, malum ya, cibre denilen suyu alınmış üzüm veya sair meyva posasının anasonla beraber imbikten çekilmesinden hasıl olur.

Bizde ortaya çıkışı, geçen yazımda dediğim gibi şarap kadar eski değildir. Ne zamandan beri içile geldiğini

doğru dürüst öğrenemedim. Herhalde 100-150 yıllık bir keyfiyet olacak. Musiki düşkünü III. Selim kârlar, nakışlar, peşrevler besteleyip durur, nağmeler ve heyheyler içinde ömür sürerken rakı içer miymiş bilmem... Fakat 1808'de tahta çıkan II. Mahmud'un iç ve dış gailelerden bıçak kemiğe dayandığını bahane ederek def-i gam için rakı tepsisini yanından eksik etmeyişi, o yüzden ciğerlerini hurdahaş ederek kan kusuşu, oğlu Abdülmecid'in de babasından örnek alıp bu nesneye bayılışı ve yangına köruklerle gidercesine pir-i peyker gözdelere fazla ikbal buyurarak veremden gürleyip gidişi dedelerimiz ve ninelerimizce malumdu.

Eskiden ehlikeyifler çoktu. Yüksek zevattan paşalar, beyler, orta halli efendiler, Uzunçarşı'nın tornacı, sandıkçı, ağızlıkçı, Mahmutpaşa Yokuşu'nun tarakçı, kehlibarcı, kaşıkçı, Kapalıçarşı'nın yorgancı, yağlıkçı, zenneci esnafları, Ermeni kuyumcular, mahalle tulumbalarının reisleri, omuzdaşları, Balıkpazarı'nın Karamanlı dükkâncıları, Galata'nın Rumları, Çakanozları, Maltızları, Tattavla'nın laternacı palikaryaları... Hepsi rakı içerlerdi.

Su katılınca bembeyaz kesilip ayrana dönen anasonlu düz, oldum olasıya var. Bizim çocukluğumuzda bazı kişiler mastikadan hiç şaşmazlardı. İsmi üstünde, anason yerine sakız katılmış rakı. Mis gibi kokar, sakızlar miniminikik incir taneleri gibi şıkır şıkır kadehin dibine birikirdi.

Sakız adasından gelirdi. Çoktandır köküne kibrit suyu döküldü, adı sanı duyulmaz oldu.

Erbapları dillerinden düşürmezlerdi:

"Rakının âlâsını mı istiyorsun, şu üçünde karar kıl: Ya kayık düzü ya Namyas düzü ya da Hamursuz rakısı..."

Kayık düzü denilmesine sebep, hasırlılarla yelkenli kayıklara istif edilerek Marmara iskelelerinden buraya

getirilmesi. Daha karaya aktarılmadan müşteri hazır, kapışan kapışana.

Namyas düzü Selanik'ten gelir, eşsiz emsalsizliği, okkasını devirenin yine çakı gibi durduğu, gece testiyi diktirip diktirip mideyi kurbaya döndürmediği söylenirdi.

Hamursuz rakısının, hele haham elinden çıkma bir şişeciğini ele geçiren, hokkabaz yardağı Boyacıoğlu gibi çalmadan oynar, keyfinden külahını havaya atardı.

Rakının orta malı, harcıâlemleri de vardı. Balıkpazarı'nda okkası dört kuruşa, daha gradolusu beş kuruşa, meyhanelerde kadehi on para, dublesi 20 para, karafakisi çeyrek, hem de ciğer tavası, fasulye piyazı, hıyar turşusu, yeşil salata kabilinden mezesiyle.

Birahaneler kadehlere on para, karafakilere 40 para fazla alırdı. O vakitler İsplandit adını taşıyan alafrangalık ve fiyakalılıkla geçinen mahut Kafe-Restoran'da kadehi kuruşa. Orayı boylayanı da tiryakiler tefe koymada:

“Yok kadeh kristalmış, üstünde herifin markası damgalıymış. Yok garsonlar nezaket mostrasıymış da çağırınca ‘Oriste’ deyip ‘Plait-il’ derlermiş. Ziyade olsun, küp üstünde oturup etrafa para saçmıyorum. Bari verdiği de rakı olsa.”

Kapalı şişedeki rakılar yalnız iki markalıydı: Omurca, Mihyoti. Bunlara rağbetlilere seyrek rastlanırdı. İkisinden hangisinin üstün olduğuna gelince Ahmet Rasim üstadımızın *Şehir Mektupları*'nda, bazı yazılarında diline doladığına bakılırsa Mihyoti'nin daha yüksek kıratı olduğu anlaşıyor.

O zamanın boyuna ağızlarda gezen, kimi yerde sıkı sıkıya tatbik edilirken kimi yerde de hiç aldırış edilmeyen bir meselesi de şu: Meyhane, camiye 40 adımdan fazla uzakta olacak. Bir karış eksik mi hemen evkaf, arından Şehislem Kapısı kancayı takar:

“Bu icab-ı şeri haram ve memnudur, katiyen caiz değildir!”

Gelgelelim o yasaktan müstesna kalmış meyhaneler sayısız:

Galata’da Karaköy, Yeraltı, Arap camilerinin, Beyoğlu’nda Ağa, Kamerhatun, Balıkpazarı yamacında Nalburlar, Yenikapı’da Tülbentçi Hüsameddin camilerinin ve ilh... burunlarının dibindeki meyhanelerde çakıntı gırla gidiyor, oraları gören yok.

Akrabadan birinin Kumkapı İstasyonu’nun yanında babadan kalma genişçe bir dükkânı vardı. Kahve olarak ayda beş mecdidiyeye kir alıyor. Günün birinde yeni bir kiracı çıktı. Orayı meyhane yapacak, aylığına da beş altını sayacak.

Evkaf, Şeyislam Kapısı adamlar göndertip ölçtürdü, biçti, kesip attı:

“Kabil değil olamaz, Süleyman Ağa Camisi’ne 28 buçuk hatve mesafede.”

Halbuki beride, caminin 25-30 adım yakınında kaç tane meyhane sıralanmada. Meram anlayan kim?

Bizim zavallı akraba bir türlü laf dinletememiş, nihayet dükkânı satıp kurtulmuştu. Ötesini dinleyin: Bina-yı satın alan bilmem kimin mensubuymuş. Ay geçmeden dükkânı o meyhaneciye verip liralara tıklar almaya başlamaz mı?

Hepsi birer nevi rakı demek olan, üzümün, cibre-nin, meyvanın, hububatın imbiikten çekilmesinden çıkarılan içkilere Fransızlar *eau-de-vié*, İngilizler *spirits*, Almanlar *schnaps* diyorlar.

Bunlar ilk önce, 12. asırda hekimler tarafından ilaç olarak kullanılır, her derde deva sayılırmış. 12. asrın nihayetinde umumileşmişler.

Fransızca *eau-de-vié* kelimesindeki *vié*'nin bağ çubuğu ve asma manasında olan *vitis*'ten yayılmış olması ihtimali mevcutmuş.

Fransızlar çok alkollü içkiler içinde en makbulünü *cognac* ve *armagnac* sayıyorlar.

Her ikisi de bu isimli memleketlerinin beyaz şarabından yapılmış. Konyak, ora dağlarında yetişen bir cins çam ağacı tahtalarından mamul fiçılara konduğu için sarı bir renk ve tahtanın reçineli kokusunu alır, bu koku makbullüğüne sebep olurmuş.

Kirsh ezilmiş kirazların çekirdeklerle beraber imbiğe konmasından, *questch* eriğin aynı suretle muamele görmesinden, *mirabelle* şeftali ve kayısıdan yapılıyor.

Hububat içkilerinden *genièvre* ardıç ağacından çıkarılıp Belçika, Hollanda, Şimalî Fransa'dan etrafa dağılıyor. İngiltere ve İskoçya'nın *gin*'i, gene İngiltere ve Amerika'nın *whisky*'si arpa, buğday, yulaftan çıkarılıyor. Rusya'nın *votka*'sında çavdar, *kummel*'inde kimyon, Antil Adaları'nın *rhum*'unda şeker kamışı, Fransa'nın berbadın berbadı *absinth*'inde pelin kullanılıyor.

Bu içkilerin alkol derecesi ortalama yüzde 40-60 arasında.

Akşam, 2 Mayıs 1944,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Çay

Gazetelerde gözlerimize ilişiyor. Tramvayda, vapurda, trende kulaklarımıza erişiyor. Tanıdığın, eşin dostun ağızlarından eksik olmuyor:

Filan fakültenin filan yılda diploma alan talebesi falan yerde bir çay toplantısı yapacaklarmış.

Filancaların Şişli'deki apartmanlarında verdikleri çay sönük kaçmış, falancaların Suadiye'deki köşklerinde ki ise gayet neşeli geçmiş...

"Birader, evce çay tiryakisiyiz. Sizlerse kahve seversiniz. Karnelerimizin köşesindeki M markalarını kesip vereyim, karşılık bana N'lileri lütfet!"

Sırası gelmişken şuracığa ilave edeyim. Bizler de bu sonuncu nevideniz. Çayın ortalıkta kıtlaştığı, dirhemi dört gözle arandığı bugünlerde –aksiliğe bakın– işi öyle bir azıttım, çaya öyle bir düştüm ki dört-beş kere içmeden yapamıyorum.

Şimdi 65-70 çağlarında bulunan teyzanılarımız arasında, çocukluklarında evde çay içildiğini görenlere hiç rastlamadım. Sabahleyin yataktan kalkınca kahve, süt, salep içerlermiş.

Rahmetli anneannem naklederdi. Ona da teyzesi anlatırmış:

Kocası, hassa ordusu mirlivalarından Nesip Paşa, Kırım Muharebesi'nden sonra binbaşılığında müşir bilmem kimin yaveriyken, paşasıyla beraber memuriyetle Ulah içerisine gönderilmiş. Tarihe bakılırsa şu keyfiyet dolayısıyla olacak:

1857'de Memleketeyn yani şimdiki Romanya halkını Eflak ve Boğdan'a ayrı ayrı değil, bir voyvoda intiha-bına, iki milli meclis azasının bir arada toplanmasına, kısacası ikiliği ortadan kaldırarak birleşmeye kalkışmışlar. Devlet-i Âliye kendi emaretinin bu hareketine tabii engel. Derhal Rusya, Fransa, Prusya, Sardanya işe burun sokup protestoda bulunmuş, siyasi bir gaile patlak vermiş ve Sadrazam Tanzimatçı Reşit Paşa azledilmiş.

Sadede gelelim: Binbaşı Nesip Bey Bükreş'ten dönüşünde, "Bak size ne getirdim? Hiç görmediğiniz, bilmediğiniz bir nesne. Hele bir pişirelim, tadına doyamaz-

sınız!" diyerek bavulundan yaldızlı kâğıtta sarılı bir paket çıkarıp uzatmış.

Bir de açıp baksınlar ki tel kadayıfının tepsi kenarında kalmış yanık, kavruk kırıntıları gibi kapkara bir şey yani çaymış.

"Ulahya'da en kibar halk, karıları, kızları, çocukları bunu içip duruyor. Bana da verdiler, tadı damağımda kaldı. Bir tecrübe edin, bayılacaksınız!" diyedursun, hepsinde yüz ekşitme. Adamcağız kendi pişirip bardak bardak devirirken tiksine tiksine odadan kaçmışlar.

Yalnız rengi hoşlarına gitmiş. Aylardan Ramazan. Hırka-i Şerif ziyaretçilerine, caminin avlusunda, dip tarafı ince uzun, içinde renk renk boyalı su bulunan camdan "şalabura"lar satılıyor. Çoluk çocuğa onlardan üç-dört tane almışlarmış. Hemen birindekini döküp yerine çayı doldurmuşlar. Duvara asıp keyifli keyifli seyretmişler.

Allah ömrünü uzun etsin, annem anlatır: Yedi-sekiz yaşlarında kadarmış. "Mithat Paşa'ya yapılanlara göz yumması için Fransızlara koca Tunus ülkesini bağışladılar gitti," diye ağızlarda dolaşan rivayetleri hatırlıyor ki 1881 yılı sıraları.

Annemin ortanca dayısı bir akşam geliyor. Cebinden kibrit kutusu kadar bir kutu çıkarıyor; içindekini söylüyor: Çay.

Epeyce zamandan beri çay kelimesi ara sıra kulaklarına çalınmada. Ne olduğunu, tütüncü ve tömbekici Acem babaların Beyoğlu'ndaki Frenklerin içtiklerini biliyorlar.

Gene de tutturmuşlar:

"Ağzımıza koymayız da koymayız!"

Dayı merhum, "Pişirelim, bir yudumcuk deneyin, her vakit isteyeceksiniz!" diyerek sıvanmış. Kuşaneye su doldurup mangalda sacayağa oturtmuş. Tenceredeki da-

ha ılıkken küçük bir pul şişeye bir tutam çay atıp, bir miktar da su koyup, kuşaneye daldırmış, yani *bain-marie* denilen usul.

Dışarıdaki su fıkır fıkır kaynayıp pul şişedeki çaylar zıpzıp oynaya oynaya akik rengini alınca bardaklara birer parmak koyup, üstüne kaynar suyu doldurup şekerlerini de atarak tepsiye dizmiş.

Yerinden kımıldanan yok. Yaşlısında, tazesinde mütemadiyen söylenme:

“Nefes borularım takınıp hışır hışır öttüğü anlarda ada çayını bile ağzıma koymuyorum, nerede kaldı ki bu zıpçıktıyı!”

“Göğsüme inip hançerem cayır cayır yanarken bile o mis kokulu ıhlamur menkuunun bir kahve fincancağızını zorla bitiriyorum.”

Velhasıl tepsideki bardaklara kimseler dudak değdirmemiş. Dayı bey kemal-i afiyetle içerken annem de imrenip ömründe ilk çayı o gün içmiş.

Bizim evdekileri çaya alıştıran, o âdeti eve sokan merhum babamdır. Ben küçükmüşüm, hatırlamıyorum; yıl 307 ya da 308 seneleri. O da gene bir akşam tam te-timmatıyla geliyor: Koca pakette çay, çay ibriği, çay süzgeci, yarım düzine de çay bardağı altının tabakları, mini-mini kaşıklar.

Artık lafına kulak, rengine gözler oldukça alışık. Sekiz-on yıldan beri Şehzadebaşı, Beyazıt, Divanyolu kıraathanelerinin yanından geçerken boyuna içeriden sesler duyulmada:

“İki çay! Dört çay! Bardaklar büyük olsun, tabakta limon da bulunsun!”

Kıraathanelerin camekân önündeki masaları üstünde sıra sıra bardaklarda kehlibar gibi, yakut gibi açık koyulu. Acaba rengi gibi içimi de latif mi diye bir şüphe, yüreklerde bir istek...

Bizimkiler nihayet şeytanın ayağını kırıp ikbal buyurmuşlar. İhtiyarı, genci, dadısı, bacısı babama müteşekkir, minnettar:

“Hay Allah razı olsun. Ne leziz, nefis şeymiş meğerse, ne diye şimdiye kadar alıp getirmedi?”

İşte o gün bu gün çay evimizden eksik değildir.

Doğma büyüme Kafkasyalı, Azerbaycanlı, Dağıstanlı gibi kişilerle fazla alafranga-meşrepler hariç, memleketimizin başka diyarlıları ve İstanbullular hep bizceleyin, Turhallı bir halliydi. Çay konaklarda, konak yavru-larında, evlerde aşağı yukarı bundan 50 sene evvel üremiş, gün geçtikçe rağbet bulup tiryakileri artmıştı. Bunların içlerinde tam tertibatıyla, pırıl pırıl semaverin borusuna porselen çaydanlığı oturtup, üzerini bezle örtüp, önde saat, dakikaları kollaya kollaya demlendirenler, gümüş zarflı bardaklara koyup yudum yudum nuş ederek keyfe varanlar da çoktu.

Böyle aşırı tiryakilerin dilinde boyuna şu nakarat:

“Abıhayattır vesselam. Bundan kaç bin sene evvel, Çin hükümdarlarından birinin pek sevgili kızı onulmaz bir hastalığa tutulmuş. İlaç milaç kâr etmiyor, eridikçe eriyor. Gökten bir melek nazil olmuş. ‘Bunu kurutun, kaynatıp içirin,’ diyerek bir nebat verip pırradak uçmuş. Bakmışlar, kırları, dağları dolduran kısacacık ağacın yaprakları. Dediğini yapar yapmaz kızcağız derdinden pirüpak. Çinliler artık o nebatı başlarında taşımaya başlamışlar.”

35-40 yıl evvel her zamanki gibi İstanbul’da çay derece derece kalitede ve fiyattaydı. “Kolaniyal çay” denilen, Rusya yoluyla ta Çin’den geldiği için “kervan çayı” adı da verilen âlâ nevi, Bankalar Caddesi’ndeki İngiliz Kooperatif Bakkaliye Mağazası’nda (şimdi orası Burla

Biraderler Ticarethanesi'dir) okkası 120 kuruşa, teneke kutulardakiler 15 kuruşa satılırdı.

Sekiz-on kilo ağırlığında, dört köşe, sert Çin ağacından yapılmış küçük sandıklarda getirilirmiş. Sandıklar, tüyleri içeride olmak üzere deriyle kaplanır, üzerleri ince hasırla örtülür, tekrar bezlere sarılıp develerle, İrkock şehrinden Sibiryâ şimendifer hattıyla Moskova'ya, oradan bütün Avrupa memleketlerine yollanırmış.

Piyasada "Kanton çayı" diye satılan, Çin'in Kanton İskelesi'nden vapurlara yükletilerek deniz yoluyla gelenler daha ucuzdu.

Fakat erbabı indinde en ekstra tanınan mal, Çakmakçılar Yokuşu'nda Nikoli Balaban'ın dükkânındakilerdi. Konserve kutularının dar ve uzuncaları kadar kutularında, turuncu yaftalarında çekik gözlü, şemsiyeli bir Çin dilberinin resmi, altında da talik yazıyla şu satırlar vardı:

"Çayı ale'l-âlemin küllün cinsü erfa'u mal; mukavvi, müferrih, muhazzim li't-taam Fi: Bir adet sim mecidiye."

Akşam, 16 Mart 1944,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

Çay

İster Çin'den, ister Maçin'den gelme bir âdet olsun, aramızda kökleşmiş bir içkiydi. Hastalığa bir bahane bulamayan hekimler hemen yapıştırdılar: "Çay, kahve yasak!" İyi ama zararından çok faydası olan bu mübareğin tiryakiliği de başka bir şeye benzemezdi ki... Buna alışan kimse bir sabah çayını içemezse başı kazan... Akıl fikir hak getire...

Bunun için evlerin dolaplarından kutu kutu çaylar eksik edilmezdi. Kökü Kafkaslar'a dayanan bazı ailelerde

o göbekli semaver sabah karanlığında ateşlenir, gece yattarken söndürülürdü. Ev halkı sabah, öğle, ikindi, akşam demez, eli değdikçe bardak bardak çay içerdi.

Hazırlanması da ayrı bir hüner... Yanları mor, kırmızı dallı porselen ördek çaylığa bir tutam çay atılacak, toz olmaması da şart. Evvela kaynar suyla haşlanıp dökülecek, sonra çaylık doldurulup semaverin tepesindeki yere oturtulacak. Sırtına da havlu cinsinden bir örtü! Artık 15 dakika mı olur, 20 dakika mı, çayına göre demlenmesi beklenecek. Vakti gelince ince belli, kenarı yaldızlı billur bardaklara iki parmak çay, üst tarafı su doldurulup içilecek.

Şeker de kesme olacak, toz olmaz. Bunun da türlü-sü: Kıtlaması, dişlemesi, yandan çarklısı! Çaylar da çeşit çeşit: Seylan, Popof, harman, ak harman, kara harman, akkuyruk... Bunların kimi kokusu, kimi rengi, kimi kuvveti için alınır, çoğu karıştırılarak kullanılırdı.

Tiryakilerin bir meramı da çayın mutlaka semaverde pişmesi idi. İbrikte, maşrapada hazırlanan çayı ağızlarına koymazlardı. Semaverin suyu ayna gibi memba suyu, ateşi de toz değil, elleme kömür olacaktı. Çarşıda pazarda bu işin meşhur ustaları parmakla gösterilir, ta mesela Boğaziçi'nden Şehzadebaşı'na, Vezneciler'e çay içmeye gidilirdi!

Harp ve kıtlık yıllarında zümrüdüankalaşan bazı yiyecek ve içecekler gibi çay da iyi saatte olsunlara karıştı. Kilosu 16 liraya mı olur 17 liraya mı yoksa ekmek karnesinin köşesindeki harflerden birine mukabil İnhisarlar İdaresi tarafından verilen cinsten mi olur, insan bir defa eline geçirdi mi rengine, kokusuna, şartına şurtuna bakmadan çaydana doldurup nefsinin körletmeye bakıyor. Amma semaver istermiş, elleme kömürsüz olmazmış, kesme şeker lazım olmuş, kimin umurunda! Yeter ki bardakta kırmızı renkli, şekerli bir sıcak su olsun!

Çarşı çaycıları da bunu bildikleri için çay yerine kaynatıp satmadıkları bir ayrıkotu kaldı! Yokluk insan dehasını kamçılar derler, çay yerine ıhlamur, tarçın, havlıcan, adaçayı kaynatıp içmek, şeker yerine çekirdeksiz kuru üzüm, kuru incir, bulama kullanmak da işte bu darlık devirlerinin icatları oldu. Şair "Mihneti kendine zevk etmedir âlemde hüner" mısrasını elbet boşuna söylememiş! Fakat çaydaki şu garip hassaya bakın ki eskiden çok içilince sinir bozar, uyku kaçırır diye doktorların menettikleri bu nesne, bugün tamamen aksi tesiri yapmakta; hiç olmazsa günde bir bardakçık içilmeyince sinirler bozulmakta, uyku kaçmakta!

Bu güzel iğkinin bereketi kaçtığından beri çarşıda pazarda çayının nefasetiyle anılanlar da kalmadı. Hatta misafirini bir çay içirmeden bırakmayan, merhaba diyenin önüne çay bardağını dayayan cömertler de ortada yok.

Şimdi çaycı çırağı görünmeden misafiri savmanın yolunu arayan arayana... Geline de -çaycıyla evvelce yapılan bir anlaşmaya göre- gizli bir işaretle işi atlatan atlatana...

*Amcabey, No. 65, 26 Şubat 1944,
"Dünden, Bugünden" dizisinden*

Geçmiş Günlerde Kahve

Kelimenin dilimizden düştüğü yok. Haydi tiryakiler, "Şekeri denk, köpüğü çok kahve gibi var mı?", "Yemek üzerine sadesine uyar olur mu?" diyedursunlar; tiryakisi olmayanların da hep ağızlarında:

"Kahve (yani yan gelinip havyar kesilen kahvehane),

kahvaltı, kahverengi, kahve ocağı, kahve parası (yani bahşiş, kahve dövücünün hık deyicisi)..." ilh...

Kaç tane bilmecesi de mevcut:

Bak şu fellaha âlemde gezer
Âşığın bağırını ezer
Tahtı Yemen, mülkü beden
Neden âşık oldum bu fellaha ben

Kara tavuk, karnı yarık
(Kavrulmuş çekirdeği)

İzmirli Kara Ali geldi
Yemen padişahı baskın verdi
(Kara Ali, kara üzüm; Yemen padişahı da o!)

Arapların kahve diye telaffuz ettikleri adını en önde *caffè* şekliyle İtalyanlar, onlardan *café*, *coffee*, *kaffee* kılıklarına sokarak Fransızlar, İngilizler, Almanlar kabullenmiş.

Dünyaya nereden türediği pek kestirilememekle beraber anayurdunun Doğu Afrika'sı idüğü sanılıyor.

Aslen Türk soyundan olan, Horasan'ın Rey şehrinde doğan, şarkın üstadı hekimi Ebubekir Razi (854-932) Arapça kaleme aldığı, birçoğu Latinceye çevrilen eserlerinde kahveden bahsetmiş, onun bazı hassalarını bildirmiş.

Kahvenin, 15. asrın başlarında İran'dan Aden'e, Aden'den Mısır'a, Mısır'dan da hicri 950 (1543) yılında İstanbul'a getirildiği rivayet edilir.

Bu tarihten iki sene sonra, Mihrimah Sultan'ın kocası, Hırvat devşirmeliğinden yetişme Sadrazam Rüstem Paşa'nın inhasıyla şeyhislam olan meşhur Ebussuut Efen-

di¹ “içilmesi şeran haramdır” diyerek, sonra limana gelen kahve yüklü gemileri, diplerini deldirip denizin dibine indirtmiş.

Gel zaman git zaman, İstanbul’da Babîâli nezdindeki bir Venedik balyozu kahveyi İtalya’ya, ardından bir Fransız elçisi de Fransa’ya sokmuş. 1644’te, XIV. Lui ilk defa olarak gövdeye yuvarlayınca gayet hoşlanmış. Daha sonra da İngiltere’ye, Hollanda’ya aktarılmış.

Hollandalılar Cava adasında kahve ağacını üretmişler. Bunlardan birkaç çubuğu Paris’in Nebatat Bahçesi’ne hediye etmişler. O çubuklardan biri Martinique adasına nakledilmiş. Bugün cenup ve şimal Afrikaları kaplayan hadsiz hesapsız kahve ağacı ormanları bu çubuktan yayılmıştır diyorlar.

Malum ya, Avrupa ve Amerikalılarla bizlerin kahve pişiriş usulümüz farklıdır. Onlar çekirdekleri kavurup öğüttükten sonra haşlarlar, eski tabirle menkuunu yaparlar. Biz suya şekeri atıp, sonra çekilmiş kahveyi koyup kabarttıktan sonra içeriz. Tam tiryakiler, cezve ateşe sürülürken, kavrulmuş çekirdekleri pirinç el değirmeninde çekip suya kor, köpüğünün zerresini taşırmadan fincana kotarıp höpürdetirler.

Şimdilerde ortada kıt, “Hacı Ömer’in Kâbe’den getirdiği kadar makbul” oluşunu ve dört başı mamur kişilerin gelene gidene sunuşunu geçelim; çoktan ekserî evlerde, misafirlere kahve çıkarmak modası tavsamıştı. Yerine bonbon, karamela, şokala ve likör verilir olmuştur.

1. 1490-1574 yılları arasında yaşayan Mehmet Ebussuut Efendi, Kanuni Süleyman devrinde 22 ve II. Selim zamanında altı sene şeyhisamlıkta bulunan, ahlakının ve ilminin yüksekliği, sayısız fetvaları, dinî yazıları, Arapça ve Türkçe şiirleriyle büyük nam kazanmışlardandır. (Yazarın notu)

Halbuki vaktiyle, büyük konaklar şöyle dursun, küçük evlerde bile sakız gibi bir bezle örtülü tepsinin içinde fincanlar, cezve, kahvedan, şekerden hazır durur, yaz kış mıcır dolu sac mangal köşede eksik olmaz, misafir ayak basıp soluğunu almaya kalmadan, “Şekeri az mı çok mu olsun? Mutadınız suluca mı, yoksa kıvamlıca mı?” diye sorulup derhal pişirilir, fincan eline yapıştırılırdı.

Buna “safa geldin” veya “yorgunluk” kahvesi denirdi. Baktın ki adam veya hatun yerinde saatlerce mihlanıyor. Evde tahta, çamaşır, ütü gibi iş güc var yahut da alışverişi, gezmeye sokağa çıkılacak ve misafir hiç oralı değil.

Bir bahaneyle taşlık boylanıp usulcacık ayakkabılarına tuz koymaktansa, “artık kalk git” demek olan ikinci kahve dayanır, vurdumduymazın da kafasına dank deyip fincandakini bitirir bitirmez arabayı çekerdi.

Gerek yüz yazısı ve sünnet düğünlerinde, gerekse loğusaya gözaydına gidişlerde ziyaretçilere mutlaka kahve verilmek şarttı.

Düğünlerde kahveyi biri Arap, öbürü beyaz, eli üsluplu iki kalfa dağıtırdı. Arap’ta, sağ omuzdan göğse ve belinin soluna doğru çaprazlama sarı, koyu renk canfesten, pullarla nakışlı, sırma saçaklı örtü; elinde üç yandan ince zincirlerle sarılmış, pırıl pırıl ibrik, içinde kahve. Beyaz kalfanın ellerinde iki kulplu, kocaman tepsi, üstünde ayrı ayrı gümüş zarflar, yayvan fincanlar.

Büyüklerden ve yaşlılardan, küçüklere ve tazelere, sıra güde güde yaklaşırlar, kalfa fincanı zarfa oturtur, bacı kahveyi doldurur, sedirdekilere uzatılır, arkalarındaki eli tepsili ve gene gayet üsluplu soygun kadın da (yani bu gibi cemiyetlerde hizmete girip bol avat cepleyen hamma ustası, natırı makulesi bir kadın) boş fincanları toplardı.

Evvelce olduğu gibi hâlâ da bazı bayanlarımızda

kahve falcılığına düşkünler, aralarında pek bilgiçlik taslayanlar var. Hatta yalnız ihtiyarlarında değil, tazelerinde bile.

Mesela iki ayın başı. Ekmek karneleri alınıp köşelerindeki R'ler kesilerek kahve tedarik edilmiş. Pişirilip önlerine getirilince, içer içmez haydi tabağa fincanı ters kapatış. Soğuyunca kaldırıp çevire çevire, boş atıp dolu tutma. Bu martavallara kulak kesilen, canla başla inananların adedini de sorma.

Bir kitapta gözüme ilişti. Kahve falına bakmak merakı Frenklerde de yok değil. Orada rastladıklarımı anlatayım da görün:

İçilen kahvenin telvesine biraz su katarlar, çalkaladıktan sonra beyaz bir çanağa boşaltırlar, bir dakika kadar iki yana yavaş yavaş sallayıp suyunu usulcacık dökerlermiş.

Çanakta kalan telve kırıntılarının türlü türlü şekiller alacağı tabii. Daire biçiminde birçok yuvarlakların bulunması paralılığa, az olursa züğürtlüğe işaret. Dört köşeler tasa, üzüntü, beyziler genişlik ve sevinç işareti. Büyüklü küçüklü, düz çizgilerin çokluğu uzun, talihli bir ömür, azlığı sade ve darlıkla geçirilecek bir ömür. Ortada bir haç gözüdürse rahat ölüm, üç haç şan ve şeref, haç dört tane ve uçları birbirine değişiyorsa 40-45 yaşında öbür dünyaya gidiş alameti. Bir yuvarlağın ortasında dört nokta beliriyorsa doğacak çocuk bir, yuvarlak ikiyse çocuk iki. H harfine benzeyen şekil hapsi boylamaya nişane. Üç köşenin teki kârlı ve kazançlı bir iş; üç tanesi, hele birbirine yakınsalar fevkalade baht, servet, şöhret...

Kahve yetiştiği diyarlar itibarıyla nevi nevi sayılıyor. En üstün ve âlâsı Yemen'de, eski Taaz sancağımızın birinci sınıf kaza merkezlerinden Muha kasabasında yeti-

şirmiş. Avrupalıların Maka deyip durdukları kelime bundan galattır.

Kahve ağacı, yedi-sekiz metre boyunda, çiçekleri kirazinki gibi beyaz, meyvasının içi iki çekirdekli bir ağaçmış.

Geçmiş günlerden bahsettiğimiz için *Kürschner Lexikon - Universal Konversations* lüğatinin 1906'daki baskısını yokladım.

Onda, kahvenin senelik dünya rekoltesi 100 bin ton olarak kaydediliyor. Bunun yüzde 59'u Brezilya'dan, 11'i Cava ve Sumatra adalarından, 5'i Venezuela ve Guatemala'dan, 4'ü Haiti adasından, 3,5'i Porto Riko adasından, 1,5'i Salvador, Kolombiya ve Meksika'dan çıkıyor.

Senede adam başına düşen ise: Hollanda'da 4.85, Şimal Amerika'sında 3,79, Norveç'te 3,48, Almanya'da 2,38, Fransa'da 1,6, Avustralya'da 0,87, İtalya'da 0,52, İngiltere'de 0,37, Rusya'da 0,06 kilogram.

Akşam, 17 Mayıs 1944,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

Geçmiş Günlerde Tütün

Hekimler istedikleri kadar dillerinde tüy bitirsinler: Kalbi yorar, damarları sertleştirip tansiyonu artırır, fazla tükürük ifraz eder, *pharyngit*'e, *dyapepale*'ye sebeptir; başı ağrıtır, döndürür, gözleri, hafızayı zayıflatır deyip dursunlar. Bu sözler biz tiryakilerin bir kulağımızdan giriyor bir kulağımızdan çıkıyor. Bütün zararlarını bile bile, yine sigaraları parmaklarında, dudaklarının kenarında tellendiren tellendirene...

Toprağı bol olası Christophe Colombo 1542'deki

ilk yolculuğunda Amerika adalarından birine inince parmağı ağzında kalmış: Vahşi halk kupkuru yaprakları büküp büküp ucunu yakarak fosur fosur dumanını çekip savuruyor, savururken de keyiflerinden durulmuyor.

1550'de İspanyollar bu metayı İspanya'ya getirmişler. Fransa Kralı II. Henri 1559'da Fransız bilgin ve diplomatlarından Jean Nicot'yu Lizbon'a elçi göndermişmiş. Elçi cenapları Kraliçe Catherine de Medici'nin müzmin başağrılarına deva olarak tütün tozu yollamış.

O tarihte ve sonra yıllarca tütün birçok derde deva sanılıyormuş. Haşlanmış suyunu tenkiye olarak kabızlığa, bağırsak tıkanmasına, solucan düşürmeye kullanırlar, dişlerin çürümmesini önlemek için yaprağı çiğnerler, nezleyi gidermek için tozunu burunlara çekerlermiş.

Tütün otuz sene muharebeleri esnasında yabancı askerler tarafından Almanya'ya sokulmuş. 1615'te Saksonya'da ekilip yetiştirilmeye başlanmış.

XIII. Lui bir fermanla Fransa'da tütünü ortadan kaldırmış. İngiltere Kralı I. Jacques içenler aleyhinde bizzat bir kitap kaleme almış. Papa VIII. Urbanus aforoza bile uğratmış.

Avrupalıların taktıkları *tabak* adı, bu nebatın Amerika'nın *tabago* veya *tabasco* adasından geldiğinden yahut yapraklarına ora yerlilerinin *tabakos* deyişlerinden türediği rivayet edilir. Nitekim içindeki nikotine de elçi Mösyö Nicot'tan dolayı o isim verildiği söyleri.

Bizim dilimizde tütün Türkçe kelimedir. Duman yani yanan maddeden çıkıp havaya karışan gaz manasına geliyor. Tütmek, tüttürmek, tütsü, tütsülenmek de o kökten. Dumanda kurutulan balığa dahi tütün balığı deniliyor ya.

Bu ot yurdumuza girince çubuğa koyarak dumanını

savurdıkları için ona tütün deyivermişler. Araplar yine duman mukabili olarak *duhan* adını koymuşlar.

17. asrın başında Venedikliler ve Cenevizliler tarafından İstanbul'a sokulmuş. Gitgide halkta içen içene. Memleket karışıklıkları sürdükçe sürer, zorbalar ortalığı kesip biçer, kan gövdeyi götürürken tahta çıkan, 21 yaşını bulunca devlet dizginlerini eline alan IV. Murad, kolları sıvayıp etrafa satır atmaya başlamış. Kahveleri kapatmış, kahveyi, tütünü yasak etmiş. Geceleri tebdil-i kıyafetle gezer, evlerin damlarına çıkıp bacalardan tütün dumanı koklar, kokusunu sezince içerikilerin kapı kapamaca boynunu vururmuş.

Meşhur fıkradır: O devirde bir Bektaşî dervîşi şarapla kafayı çekiyor. Usulcacık bir camiye dalıp kuytu bir köşede çubuğunu tüttürmeye başlıyor. Çok geçmeden yırtık pırtık elbiseli, dilenci kılıklı bir adam gelip yanına bağdaş kuruyor.

"Selamünaleyküm hemşerim!" "Ve aleykümselam ya dost!" diye konuşmaya giriştikleri sırada Bektaşî'nin içine kuşku giriveriyor, soruyor:

"İsmin nedir?"

"Murad."

"Hanlığı manlığı var mı yok mu?"

"Var"'ı duyar duymaz, tehiyatta selam verip namazı bitirenlere avazı basıyor:

"Ey cemaat dağılmayın, cenaze namazımı da eda edin!"

Eve gelen ahabplara, misafirlere bir vakitler çubuk çıkarılmak, sonraları çubuk yerine sigara verilmek, ardından kahve de sunulmak öteden beri âdetti. 35 sene evvelki velime ve sünnet cemiyetlerinde koca koca tepsilere konmuş elmastıraş tabaklarda, mevki ve hatırlık, yani teşrifat sırasıyla davetli hatunlara sigara dağıtan kal-falar vardı.

Şatafatlı donanmalarda ziyaretçilere sigara başta olmak üzere limonata, şerbet, şekerleme, pasta ikram edilir; seyirlerde sıyrık zamparalar hanımların arabasına, şemsiyesine kalıp sigaraları atarlardı.

O zamanlar bir kibritle üç sigara yakmak uğursuzluğunu bilen yok. Yalnız nargile içenin lülesindeki ateşe yanaşıp sigarayı dokundurma. O anda adam ifrit kesildi gitti.

Baş derdine ekseriyet cigara, nezaket taslayıcılar sigara, züppeler sigaret, kenar mahalleli kadınlar da kalınına dolma, incesine düdük derlerdi.

Mahut Reji İdaresi kurulmadan önce İstanbul'da tütün, tömbeki, enfiye serbest satılırmış. Bu ticareti yapan kodamanların başka başka isimli firmaları varmış. Mesele: Çiftelikçi, Pamukoğlu, Altınbaşak gibi.

Eminönü'nde, Beyazıt'ta, Aksaray'da sergi halinde ortaya yayılan saçak saçak kıyılmış tütünlere –rekabet olsun diye– piyangolar korlar, talihli müşteriye fakfon tabaka, üstü çiçekli teneke kibritlik, çakı kalemtıraş falan çıkarmış.

Sonra bir aralık resim mukabilinde tütüne bandrol konmuş. “İnhisar-ı Duhan-ı Devlet-i Âliye-i Osmaniye” denilen Reji'nin hangi tarihte başımıza sarıldığını iş gücü edip tam tamamına öğrenemedim.¹

Bizim çocukluğumuzda Göztepe, Erenköy kırlarında, arada bir, dan dun dan dun silah sesleri duyulur, “Gene tütün kaçakçıları ile kolcular vuruşuyor. Kahrolası Reji nice dilaverin canını kıydı!” denilirdi.

Bundan kestirilebilir ki Reji'nin ortaya çıkışı 1880 yılından ya biraz evvel ya da biraz sonradır.

1. 27 Mayıs 1883'te. (Y.N.)

Evet, o tütün kaçakçıları, İçerenköylü, Bulgurlulu, Dudullulu levent gibi kişilerdi. Sırtlarında kartal kanat ceket, altında açık galibarda renkte kaba kâğıtlara sarılı yarım okkalık bir okkalık tütün paketleri, okkasını 40 kuruşa satarlardı. Kolcular bastırınca kaçabilen kaçar, kaçamayan belindeki Karadağ tabancasına yapışıp karşılıklı cenge girişirlerdi.

Rejinin tütünleri çeşitliydi. 10, 20, 100, 500 sigaralık paketlerde; 20-25 gramlık kâğıtlarda; 100 gramlık mukavva teneke kutularda, altı nevidiler.

En şahaneleri olan Sultaniye'nin 20 sigaralık paketi sekiz kuruş, ekstra ekstranın beş buçuk, ekstranın dört buçuk, birinci nevin üç buçuk, ikinci yavaş nevin iki buçuk, üçüncünün iki, dördüncü tatlı serin (en çok kullanılanıydı) 60 para, beşincinin 30 para, altıncının 20 paraydı. 25 ve 20 gramlık tütünler de yirmi para noksanına.

Bunlar Beyoğlu Doğruiyolu'nda, Karaköy'de, Sirkeci'de Reji'nin büyük satış mağazalarında ve küçük tütüncülerle sarraflarda satılır. O zamanlar, kalıp sigarası denilen, ötekilerden uzunca, ağız yeri ince mukavva sokularak katılaştırılmış olanı da vardı ki yıllardır ortalıktan kalktı.

Ramazanlarda "mamulat-ı mahsusa" diye, kimi dipleri som yaldızlı, kimi siyah kâğıtlara sarılı olarak piyasaya çıkarılır, tütün içmeyenleri bile imrendirirdi. Bunlardan iştaha gelip caka maka, birkaç nefes tüttüreyim müttüreyim derken işi azıtanları, yamanına tiryaki oluverenleri bilirim.

O zamanın en meşhur ve sürümlü sigara kâğıdı da Job markayı taşıyan. Yalnız Kanzuk Eczanesi'nde, Bonmarşe'de bulunan, nohudumsu renkli, uçları cilalı, dip taraflarından koçanlı, enleri dar kâğıtlar pek kalantor har-

cıydı. Seferoğlu, Üç Yıldız, Mebde-i Servet vesaireler sonra alıp yürümüşlerden, yapanları banker etmişlerdendir.

İstanbul'a yabancı memleketlerden getirilen, Reji'ye avaidi verilip harıl harıl ateş pahasına satılan purolar ve sigaralar da çok. Küba adasındaki Havana'dan, Cenubi Amerika'da Brezilya'dan, Mısır'dan, Balkanlarda Romanya, Sırbistan, Bulgaristan'dan gelirler; Beyoğlu Cadde-i Kebiri'nde Angelidis'in Havana Pazarı'nda, Tünel met-hali civarında Bruckner'in mağazasında ve bazı dükkân-larda satılırlardı.

Akşam, 13 Mayıs 1944,
"Gördüklerim, Duyduklarım" dizisinden

Sigara

Zamane hekimlerinin en ziyade menettikleri, her şeyden hatta rakıdan fazla vücuda dokunur dedikleri şey bu. İstedikleri kadar dillerinde tüy bitirsinler, tansiyonu artırır, damarları sertleştirir; kalbi yorar, gözleri, hafızayı bozar; *pharyngite*'e, *dyspepsie*'ye, daha bilmem nelere sebeptir deyip dursunlar, bu persenkler tiryakilerin bir ku-lağından giriyor, bir kulağından çıkıyor.

Ben de o kafiledenim. Yazı yazarken şayet dudakla-rımın kenarında cigara yoksa haddin varsa kalem yürüt...

Vaktiyle anneler, haminneler çocuklarına, torunları-na gözdağı verirlerdi:

"Eğer o musibeti ağzına korsan bir mememden em-diğin kan, bir mememden emdiğin irin olsun!"

"Ninelik hakkımı helal etmem. Onu de geç, menhus dinen mekruh, yarın ahrette cezasını çekersin!"

Lafı dinleyen kim? Tenhalara çekilip, aptesthaneye kapanıp içen içene.

Sütkardeşim rahmetli Tahir daha 10-11 yaşında, Topkapı Merkez Rüşdiyesi'ndeyken alışmıştı.

Eski ahbaplardan Eminanım'ın Binnaz adında, kundaktayken alıp öz evlat gibi büyüüttüğü bir evlatlığı vardı. Sekizinde, dokuzunda, sıska, cılız, amfizeme müptela. Hatunun gözü, yüzünden hiç ayrılmaz. Nefesi darlaştığını sezer sezmez hemen cigarayı sarıp, içine tatula, boruçiçeği katıp eline dayar. Kız halis muhlis tütün tiryakisi olmuş da haberi yok. İkide bir yalancıkdan soluk alamıyor gibi yapar, kızarır bozarır, Eminanım derhal devayı yetiştirirdi.

Bizimkiler boyuna tekrarlarlardı: Kızıltoprak'ta oturdukları yıllar komşulardan, Bahriye Kolağası Ayı Mahmud Bey'in sıbyan oğlu bir gün tablada yanar bir cigara görmüş, bir nefes çekmiş. Evlerden ırak, lahzada tikanıp cennete pervaz etmesin mi?

Eve gelen misafirlere kahveden önce cigara vermek, velime ve sünnet cemiyetlerinde davetlilere bergamotlu yahut sakızlı lohuktan evvel elmastıraş tabaklarla –ve teşrifat sırasıyla– cigara sunmak, şatafatlı donanma gecelerinde “züvvar-ı kiram”a limonata, şerbet, şekerleme, dondurmaya beraber cigara ikram etmek baş âdetti.

Mesirelerde sıyrık zamparalar hanımların arabasına, sandalına, şemsiyesine kalıp cigarası atmayı fiyakalılık sayarlardı.

Bu nesneye ekseriyet cigara, nezaket taslayıcılar zıgara veya sigara, alafranga züppeler sigaret, kenar mahallesi kadınlar incesine düdük, kalınına dolma derlerdi.

Müşterekü'l-menfa İnhisarı Duhan-ı Devlet-i Âliye-i Osmaniye unvanlı mahut Reji'nin cigaraları bugünkü Tekel'inkiler gibi çeşitli:

En şahaneleri, 20 adetlik Sultaniye'nin paketi sekiz kuruş, ekstra ekstranın beş buçuk, ekstranın dört buçuk, birinci nevin üç buçuk, yazıları mor yaldızlı, içimi yavaşı ikincinin 100 para, yazıları yeşil renkli üçüncünün iki kuruştur. Halkın en çok kullandığı, harcıâlem, dördüncü nevi tatlı sertin 60, beşincinin 30 altıncının da 20 para... Dördüncü ve aşağıları kesekâğıdındaydılar.

Kalıp cigarası denilen, ötekilerden uzunca, ağız tarafı delik ve katıca olanlar yıllardan beri ortalıktan kalktı. Ramazanlarda "mamulat-ı mahsusa" diye piyasaya çıkarılanların kimi dipleri som yaldızlı, kimi kahverengi sigara kâğıtlarına sarılı, kimi karış boyunda ve güya salonlar içindi. Beyazıt Camisi'nin avlusuna kurulan sergide, Reji'nin mağazalarında satılırlardı.

Fiyatları dersen atla deve değil; öbürlerinden 20 para, 30 para, salona mahsuslar birkaç kuruş fazla. Bunların alayışine imrenerek bir paketçik alıp bir-iki tek tütüreyim derken işi azıtanları bilirim. Nitekim ben de, günün birinde hemen hemen cigaraya alışmış fakat çabuk vazgeçmişim. Senelerden sonra tekrar dadandım gitti.

Öteden beri aç karnına içmem. Mekteb-i Hukuk imtihanlarında koridorda dolaşır sıra beklerken, oyalanmak için ağzımda tutar, yakmazdım. O vakit çember sakallı, sarıklı, cüppeli olan bir sınıf arkadaşım –kulakları çınlasın bugün matruş ve kıl prangadır– mutlaka peyda oluverir, kibriti çakar. Temennayı basar, bir tane de ona verdikten sonra yanından sıvışmamla ağzımdakini söndürüp atmam bir olurdu.

*Aydede, 25 Ağustos 1948,
"Bugünden, Dünden" dizisinden*

Saatsizlik ve Cigarasızlık Yüzünden...

Oldum olasıya, yatma vakti gelip de yatağa girdim mi bir kitaba, bir mecmuaya, gazeteye göz gezdirmeden uyuyamam. Gece uyanacak olsam kolay kolay kirpik kavuşturamam. Mum halaya dönerim. Yakınımızda St. Pulchérie Fransız kız mektebinin saatleri, yarımaları, hat-ta çeyrekleri dan dun vurup duran kocaman bir saati var. Öylesine ki İstanbul'un en kuvvetli çalar saati odur muhakkak.

Sekiz sene evvel, semte ilk taşınışımızda uyukumu kaçırmış; biri, ikiyi, üçü sayarak karyolada bir yandan öbür yana dönmüş, bu gidişle sabahı sabahlayacağım diye hayli üzülmüştüm amma artık alıştık. Hele şimdi, alametinin faydalılığına tamamıyla kanaat getirdim. Kronometre mübarek. Radyonun zonklarını dinlemeye hacet yok. Mevcut saatleri onunla ayarla, dakikasının bile doğruluğuna şüphe etme...

Fakat arada bir, kurmayı mı unuttuklarından, yoksa fırtına mırtınadan mı bilmem, bazen üç-beş gün çalmaz... Geçen de gene çanına ot tıkanı, sesi kesildi. Olağana bakın, 40 yıllık Piryol'um tamircide, duvar saatimiz bir müddetten beri akreple yelkovanı birbirine takıldı mı duruyor. Valide ise, ninesinden yadigârı dolabının çekmesinden çıkarmıyor. Hasılı saatsizlik sıkıntısı çekiyorduk.

Evvelsi gece alt kattaki kapı gıcırtdıklarından, takır tu-kur dolaşmalardan uyandım. Demek sabah yaklaşmış, emektarımız Esved Bacı kalkmış, mangal yakıyor. Evde havagazı var amma bu sıralar gaz gayet az geldiğinden şirkete müracaat etmiş, boruları temizletmek masrafını da vermiştik. Dört gözle işçileri beklemede, mangal kö-mürüne dayanmadayız.

“Ben de kalkayım bari!” dedim. Pijamanın üstüne hırkamı giydim, indim aşağı. Hay Allah razı olsun bacıdan. Ateşi yakmış, çaydanlık fıkır fıkır kaynıyor. Çayı demledi. Oooh! Sindire sindire, keyifli keyifli içtim. Tabiat bu ya, kahveyi pek sevmem, varsa da olur yoksa da. Gelgelelim sabahleyin çaya can atarım. İkinci fincanıyla kahvaltımı etmeden –o da kızarmış incecik bir dilim ekmek– cigarayı da ağzıma almam, tüttürmeden kafamı toplayamam.

Safrayı bastırınca içimde yazı yazmak gayreti beliri-verdi. Tabakayı yokladım, bomboş, ilaç için tek cigara kalmamış. Şimdi haddin varsa iki satır çırpıştır. Bu vakitsiz istek neye benzedi, söyleyeyim. Eski hatunların dillerinden hiç düşmeyen fıkrayı bilirsiniz belki: Bir küçük evin gelini Tanrı’nın günü sabahtan akşama kadar ortalık süpürür, tahta siler, zerzevat ayıklar, pişirip kotarır, sö-kük diker, ütü ütüler, yani mütemadiyen iş görürmüş. Bir gün kaynanasıyla feraceleri giyip, yaşmakları örtüp Sirkeci’den pazar kayığına binmişler, Üsküdar’a geçecekler. Tam Kız Kulesi önlerinde taze demez mi ki:

“Aman hanım enne, kıfım tuttu. Başındaki yemeninin kenarında bir sap tireyle dikiş iğnesi daima bulunur. Ver şunları, mendilimin etrafına sıçandışi yapayım!”

Benimkisi aynı hesap. Yazının sırası varken benim de kıfım tutmuştu. Kalem ele aldım mı sigarasız olamam. Neyleyim şimdi? Ekseriya okurken, yazarken dalar, tablada unuttuğum yarılanmadan sönmüş cigaralar kalır. Tablaları yokla bre yokla, hepsini silkmişler. Hemen fırlayıp köşedeki tütüncüye seğirteceğim, gökyüzü kapkaranlık. Karşiki komşuda hâlâ ışık görünmüyor. Onlar erken kalkar, daha yatıyorlar.

Tütünü bırakanlara dilin üzerine sık sık bir akide koymayı, yavaş yavaş eme eme oyalanmayı tavsiye ederler. Kesmeşekeri ağzıma alıyorum, lahzada dağılı-

yor. Gidişata göre 20'sini, 30'unu çabucak eritmeyi de geç, yüreğime ezintiler, baygınlıklar çökecek, avunmak için sakız çiğnemenin birebir olduğunu söylerler. Aramızda zamane genci yok ki hiç değilse evde çiklet bulunsun.

Çok yaşayası Esved Bacı, "Aradığını buldum yavrum!" diyerek romatizmal bacaklarıyla aksıya aksıya yanımda soluğu aldı. Bazen cigara içer. Sandığında sakladığı tütün paketini uzattı. "Yarabbi şükür!" dememe kalmadı, gene aksilik. Cigara kâğıdını hak getire. Hatunda varmış, bütün bohçalarını arayıp taramış, sırra kadem...

Zihnimi kurcalıyorum. Neredesin Almanların *ersatz* dedikleri nesne: Yetiş imdadıma! Eski evraklarımın arasındaki saman kâğıtları aklıma geldi. Bir parça kestim, cigarayı sardım. İlk nefeste genzimi öyle bir yakma, üstelik sası sası bir koku ki gıcıkta, öğürtüden boğulacağım. Konsolun taşında duran kuşkonmaz saksısına sarılı krepon kâğıt gözüme ilişti. Onu da denedim, beter mi beter. Duman hançereme gittiği saniye sanki boğmacaya yakalanmış gibi öksürük sağanağı.

Dışarıyı kolluyorum, fesuphanallah, ortalık hâlâ zifiri. Zavallı bacı, sandığın hepsini boşaltmış. Bohçalarını altüst etmiş.

"İşte cigara kâğıdı da burada!" müjdesiyle gene sallana sallana çıkageldi.

Elinde tam yedi tane yaprak. Avucundan kapar kapmaz cigaraları ne sarıyorum.

Önüme koyup derhal masanın önüne oturdum. Bu başıma gelenden âlâ mevzu mu olur? Hemen yazıya başladım. Üçüncü sahife bitmek üzereyken caddede ilk tramvayların uğultusu, kaldırılan dükkân kepenklerinin gacırtısı...

Kız mektebinin saati çalmıyor ya; meğerse Esved

Bacı, sabah oluyor sanarak kalkmış, ben de ona uymuşum. Ayaklandığımız vakit üç-üç buçuk filanmış.

Akşam, 7 Aralık 1949,
“Bugünden, Dünden” dizisinden

Nargile

Kadıköyü’nde, iskelede vapur bekliyordum. Vakitlerden ikindi suları, saat beşi geçiyor. Vapur henüz kalkmış, Haydarpaşa’ya bile varmamış olduğundan bekleme yeri hayli tenha.

Soluk soluğa iki kişi geldi, karşımdaki kanepeye oturdular. İkisi de kısa boylu, göbekli, kıranta. Kılık kıyafetleri düzgün, temiz, pak. Birinde beyaz ketenden kabuk gibi ceket, pantolon; öbüründe bej rengi faniladan mum gibi elbise.

Ütülü mendillerini çıkarıp başlarının, yüzlerinin, boyunlarının terlerini silmeye koyuldular. Gelecek vapura 20 bu kadar dakika var. Geciktiklerine atıp tutuyorlardı.

Derken efendim, bir canavar düdüğü apansızın beyinleri tırmaladı.

“Hayırdır inşallah, tarife mi değişti?” diye şaşaladığımız sıra Bayraklı dedikleri lüks, pırıl pırıl vapurcuk gelip yanaştı. Adaya gidiyor.

Beyaz ketenden kabuk gibi ceket, pantolonlu bay hemen atıldı:

“Ömürlülüğüne uyar yok. 16 kuruş fazla bilet parası helal-i minallah! Yalnız güvertesine düşmekten el hazer; zira eğik tentelerin bir karış aralığından görüp göreceğin denizdir. Salonunda yer bulup maroken sandalyelerden birine kuruldun mu yaşadın. Geniş pencerelerin-

den ufuklara, göklere kadar karşıyı seyret; hususi yatındaymış gibi keyiflen, hele mehtaplarda tadına doyabilirsen doy!" Birden kaşlarını kaldıra kaldıra yüzünü buruşturdu: "Velakin benden yana paso, bir daha ayağımı atarsam iki olsun!"

Bu lafları ister istemez duyduğum için acaba niçin diye meraklayken, alt tarafını getirdi:

"'Lokantası, büfesi, içki miçkisi velhasıl derununda kuş sütünden maada hepsi tamam!' diyerek meth ede ede göklere çıkarıyorlardı. 'Şuna binerim a, Büyükada'ya kadar gider, hiç inmem. Dönüşte Büyükdere'yi boylar, mükemmel deniz havası alırım. Şıkır şıkır mehtap da cabası. Geç vakit otobüsle evime dönerim,' dedim. Köprü'den daldım içine. Tıkır tıkır yolu tuttuk. Oh kekâ, dünya varmış. Sarayburnu açığında garsona seslendim: 'Aman bana bir nargile!' Herif yok demez mi? O saniye tepemden vurulmuşa döndüm. Yiyecek, içecekten kuş sütünden başkası bulunsun da nargile bulunmasın!"

Uzatmayalım, Heybeliada'ya kendini dar atmış. Aşka gelip içi pek çekti ya kıyıdaki gazinoların birinde nargileyi tellendirip bir-iki tek de çıkıp son vapura güç yetişmiş.

Nargile dilimize İranlılardan girmiş, mürekkep bir kelimedir. "Ateş gülle" demek olan *nar gülle*'den mi "ateş başlı" manasına gelen *nar kelle*'den mi yoksa "ateş külahı"nın, "ateş damlı"nın Acemceleri *nar küleh* ve *nar kil-le*'den mi türediği belli değil.

Büyükbabamın süt kardeşi Bab-ı Seraskeri muhasebat dairesi kısm-ı sani reisi bâlâ rütbesi ricalinden Osman Rami Bey merhum nargile tiryakilerindendi. Evimizde ona mahsus bir nargile vardı. Her gelişinde selamünaleyküm der demez uşağına el çırpardı:

"Aaariff, nargüllemi ihzar et!"

İllaki Arif hazırlayacak. Âlânın âlâsı tömbeki cebindeki kutuda. Bir içimliğe ne kadarını ıslatıp lüleye koyacağını, üstüne ne miktar ateş konduracağını ancak o biliyor.

Dahası var: Şişenin içini dışını ağa efendi eliyle yıkayacak. İçilecek sudan, önce bir bardağa boşaltıp berraklığını, mesela küpün dibinde azaldı mazaldıysa tortulanıp tortulanmadığını muayeneden sonra şişeyi dolduracak.

Vehimli bir hazretti de. Nargile sırf ona mahsus, kapalı bir yerde saklı; fakat gelen gidenlerden biri gizlice kullanıvermiştir, marpucun ucuna belki dudak değmiştir diye pike yeleğinin cebindeki miniminicik bir cigara ağızlığına benzeyen gümüş zıvanayı, kehlibarın deliğine geçirir, ondan sonra duman savururdu.

Bizim çocukluğumuzda “nargile-keşan” yani nargile çekenler çoktu. Bilhassa kudemadan, efendiden [olan] lar arasında. Görmüş geçirmişlik, pişkinlik, eski kurtluk davasında bulunan takım, hele dükkân tezgâh sahibi Uzunçarşılılar, yorgancılar, sandıkçılar, terlikçiler, kabzımallar, tulumba reisleri, kahvede bir-iki rahvana rastladılar mı hemen nargileleri getirtirlerdi.

Daha önceleri, Abdülaziz devrinde daha fazlaymış. Küçücük bıyıklı, kıvrır kıvrır zülüflü ve perçemli mabe-yinciler, hünkâr yaverleri beyler tüysüz tüssüz mirasyediler Çamlıca Millet Bahçesi’nde, Kuledibi’nde Pirinççi’nin gazinosunda, Gedikpaşa’da Güllü Agop’un işlettiği Osmanlı Tiyatrosu’nun kiraathanesinde boyuna ikbal buyururlarmış.

40 yıl evvel, İstanbul’da nargilesi meşhur yerler sayılıydı: Mahmutpaşa Mahkemesi ile Ayasofya Camisi meydanlarındaki, Beyazıt’ta türbenin bitişiğindeki, Aksaray’da Muratpaşa Camisi’nin avlusundaki kahveler, Eminönü’nde Valide Kiraathanesi, Köprü’nün Boğaziçi iskelelerinde Ligor’un kiraathanesi; bir de Emirgân’da Çınaraltı.

Meşhur Fransız edibi ve romancısı Pierre Loti sefaret

maiyetine memur *Vautour* istasyonunun süvarisi olarak burada bulunduğu demler, Emirgân'daki bu Çınaraltı'na sık sık gider, başında fes, nargile fokurdattır derlerdi.

Nargile tiryakisinin lülesinden cigara yakmak derhal cinlerini başına üşüştürür, çileden çıkarırdı.

Sanki ölmüşlerine sövülüp sayılmış. O anda ifrit kesilir, "Bre dürzü, yanındaki masada duran ateşdanı (pirinçten ateş mangalığını) kör gözün görmüyor mu?" diye girişerek ağzı açıp gözü yumar, ardından tezgâhtara haykırırdı: "Al şu mereti, turfa oldu gitti. Yerine başkasını getir!"

Nargilede erbap kişiler, acemi çaylakları, bir-iki nefes çeker çekmez gıcığı tutup öksürmesinden şıppadak anlarlar, bu hal pek betlerine gider, dillerini tutamazlardı:

"Bari üfleyiver şunu, sen de kurtul, bu mübarek de elinden kurtulsun!"

Malum ya, marpucundan üfleyince su yukarı fişkirir, lülenin mülenin canına okur.

Nargile şişesine kiraz, vişne, frenküzümü taneleri koymak, fokurdattışlarda bunları zıp zıp oynatarak seyriyle hoşlanmak, gene erbabınca "lehv ü lu'b" sayılırdı. "Bir nargile içiş müddeti" vakit mikyasıydı. Bir saat karşılığı olarak kullanılırdı.

Aslı *tenbagu* olan tömbeki dediğimiz nesne, tütün cinsinden bir nebattır. O zamanın "Müşterekü'l-Menfaa İnhisar-ı Duhan-ı Devlet-i Âliye-i Osmaniye" firmalı Reji İdaresi'nde ayrıca dairesi, kalemleri, memurları vardı.

Nargile içmek, Hintlilerce, İranlılarca pek eski zamanlardan beri âdet edilmiş. Bize komşumuz olan bu ikincilerden geçmiş. O kadar onlar harcı ki yüzlerce yıllık Karagöz fasıllarımızdan "Bahçe Oyunu"nda, atlara binmiş olarak Şeyh Küşteri meydanına çıkagelen şalcı Acem zenginlerinin ellerinde birer nargile bulunurdu. *Ferhat ile Şirin* oyununda Şirin'in şah babasının hakeza.

Nargile sonraları Mısır, Tunus, Cezayir gibi Arap diyarlarına da yayılmış. Fakat onlardaki şekli bizimkilere benzemez, bambaşkadır. Arabeskvari, upuzun söbü gibi şeylerdir.

Suriyeliler arasında da revaç bulmuştur. Çocukluğumda Halep'teyken Naura, Babulfereç, Babünnasır kahvelerinde, salaş tiyatrolarında halktan ekserisi, hatta Hıristiyan'ı, Yahudi'si boyuna nargile tellendirirlerdi. Paralı kimselerden bazıları da suyuna amber, misk, gülyağı filan kabilinden kokulu maddeler katar, o gibilere "muat-tar" adını takarlardı.

Fransızlar nargileye *pipe persane* (Acem çubuğu), Almanlar da *wasserpfeife* (sulu çubuk) deyip aradan çıkıyorlar.

Akşam, 4 Ağustos 1945,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Çubuk

Lügatte beş manası var: İnce, uzunca değnek, tütün içmeye mahsus içi delik uzun değnek, değnek şekilde maden parçası, kumaş üzerindeki yol yol çizgi, dümbellek, çifte nara, santur gibi bazı çalgı aletlerini çalmaya mahsus değnekler...

Farsça *çubek*'ten geliyor. İran dilince *çub* ağaç, tahta demekmiş. Sonundaki ek, manayı küçültmeye, eski tabirle tasgir etmeye yarıyor. Şimdi hiç kullanılmayan *çubuklamak* tabiri bir şeyi değnekle vurarak düzeltmeye (mesela hallacın yeni attığı yastık, yorgan, şilte pamukları hakkında); bir şeyin tozunu silkmeye (halı kilim, secade babında) denirmiş.

Tütün çubuğunun bir ucunda "lüle", öbür ucunda

ağırlık yani “ammame veya imame” vardır. Kelime mahut tekerlemeye bile girmiştir: “Şu çubuğu imamelemeli mi yoksa imamelememeli mi?”

Vaktiyle ihtiyarlar anlatırlardı:

Çubuk bir, iki hatta üç arşın boyunda olur, aşağı nevilere ağızlık takılmaz, kibar harcı sayılanlar ayrı ayrı birkaç parçadan yapılırmış. Bir karış iki karış uzunluğundaki bu parçalar birbirine geçiriliyor. Hepsinde amma ile lüle arasındaki tahta kısım ya yasemin ya kiraz ya gül yahut da abanoz ağacından.

Sırası gelmişken abanoz kelimesinin aslını astarını da bildirelim: Frenkler buna Latince *ebenus*’u menşe göstererek *ébène* derler. Onlardan kabullendiğimiz kuvvetli olmakla beraber bir riayete göre de Acemce “su içen” manasındaki *abınuş*’tan türemiş. Hayli müddet içinde durduktan sonra kurutulup sertleştirildiğine bakılırsa bu rivayete de akıl yatıyor.

Bütün lülelerde olduğu gibi çubuğundaki de lüleci çamuru denilen balçıkla bir cins kırmızı topraktan yapılırmış. Sırf bu zanaatla meşgul esnaf çokmuş, bilhassa Bahçekapısı’nda, Tahtakale’de, Galata’da, Tophane’de “Lüleciler” adı verilen semtler varmış.

Bizim çocukluğumuzdaki yaşlı doktorlar sigarayı gelişigüzel içmektense ağızlıkla içmeyi, mümkünse ağızlığı da bırakıp çubuk kullanmayı mütemadiyen tavsiye ederler ve derlerdi ki:

“Köşede bucakta ecdattan yadigâr yok mu yahu? Tütünü behemehal onunla için. Zifirin yani nikotin nam madde-i semmiyenin kısm-ı küllisi derununda teraküm eder, hançereye, rielere karşı mazarratını mehmaemken tahfif eyler!”

Nitekim bronşitten göğsü hışır hışır öten, tütünü bir türlü bırakamayan, boruçiçeği katıklısından da hiç hoşlanmayan bir akrabamız çatı katındaki eski püsküler ara-

sında bir buçuk ele geçirmişti. “Çok faydasını gördüm,” deyip dururdu.

“Zengin idin, hani senin partalların, şişman idin hani senin sarkanların” fehvasınca sonradan düşüp varını yoğunu satmış bazı kimseler bilirim ki sandıklarında güve yemiş canfes torbalar içinde, dedelerden, ninelerden kalma çubukları saklarlar, arada bir öteberi çıkarmak için sandığı açıp da rastladıkları zaman ölmüşlerin ruhuna okurlardı.

“Ninelerden kalma” deyişime sebep, o devrin hatunları da erkekler gibi çubuk içerlermiş.

Saraylarda, büyük konaklarda bulunan çubuklar öyle şahane giranbaha, alayışlı, zarif şeylermiş ki medet Allah!

Kehlibar ammamenin, toprak lülenin çemberleri, geçme parçaların boğmak yerleri som altından, ağaç kısmının üstü firdolayı elmaslar, zümrütler, yakutlar, inciler içinde. Padişahlar, vezirler, rical, ağniya böylelerini kullanırlarmış.

Sonraları sigarada olduğu gibi, gelen misafirlere “silsile-i meratip” gözetilerek sırasıyla, kahveden önce çubuk verilirmiş. Getiren ağanın zerre kadar hödük değil, gayet gözü açık, apiko olması şart. Bir zat buyurunca:

“Hoş amedi, safa amedi! Şu köşeye geçin mevlana! Keyf-i âlileri mütenehni mi mütenehna mı?” falan feste-kizlerden sonra ağa efendinin sağ elinde çubuk, bayram alaylarında şehinşahın rikabında gidenlerin “kılıç bedest” oluşları misillü ortasından odaya girer, o hazretin önüne yaklaşıp bir diziyle yere çöker çubuğu uzatır, altına tablayı kormuş. Doğrulup yine kemal-i tazimle, katıyen arka çevirmeden, geri geri çekilip dışarı çıkarmış.

Hemen kahve ocağında soluğu alma yok. Kapıda bekleyecek, emre, işarete amade. Olur ya, zat-ı muhte-

rem “kesirü’l-kelam”dır, gevezenin yalnız sigarası değil, çubuğu da yanmaz.

Mesela onunki de çoktan sönmüş fakat laklakiyatının fazlalığından farkına varmıyor, ev sahibi de, “Sözünüzü balla kestim,” diyerek dışarıya seslenmeyi “mugayir-i terbiye” görüyor. Bu esnada hafifçe üç kere el çırpıp, kapının dibinde kulak kesilmiş olan ağa efendi derhal ateş yetiştirirmiş.

Sofada, yalnız çubuğa mahsus, fındık içleri kadar seçme ateşle dolu mangal hazır. Cımbızın büyükçesi maşacıkla bunlardan birini alır, içeri koşup lüleye kor, kemafi’s-sabık geri geri çekilirmiş.

Ardından fağfuri, altın veya gümüş zarflı fincanla bol köpüklü Yemen kahvesi sunulur, biraz evvel höpürdetmişken yine de imrendiklerini besbelli eden tiryakilere sahib-i hane şu yolda “idare-i kelam” eylemiş:

“Senaverlerinin de içim çekti. Birer adet daha kahve nuş eyleyelim!”

1897 ilkbaharındaki Yunan harbini müteakip “evlad-ı şüheda ve malulin-i guzat” menfaatine, Yıldız’da, Hamidiye Camisi’nin karşı cihetine yaptırılan ahşap bir pavyonda umumi bir sergi kurulmuştu. Bu sergiye, Abdülhamid’den tut, bazı şehzadeler, sultanlar, Mısırlı prensesler ve devlet ekabiri kıymetli hediyelerde bulunmuşlardı. Bileti mecidiyeye bir piyango tertip edilmiş, o hediyeler piyangoda çıkacak eşya meyanına katılmıştı.

Bu yükte hafif, pahada ağır malların boyalı resimleri, biçilen fiyatları, kimler tarafından bahşedildiği katalogumsu bir broşüre konup Viyana’da bastırılmış, halkın iştahları kabartılmıştı. Biletin yanması manması, amortisi yok, mutlaka bir şey çıkacak.

Zenginden, orta halliden, fakirden alan alana; mecidiyeyi, hatta birkaçını bulup buluşturup edinmeye seğirten seğirtene...

Hiç unutmam, bu küçük katalogda Müşir Fuat Paşa'nın hediyesi, zümrütlü, incili, 800 sarı lira değerinde bir çubuk vardı ki hünkârın piyangoya koyduğu bin adet sarı lira rekoru kırmış, ondan sonra kıymetçe bu gelmiş, ağızları sulandırmıştı.

Çubuk modası çoktan geçmiş, bunu fosurdatacak kim? Hem nerede o Karun? Gelgelelim haraç mezat sat, 800 altını cebine attıktan sonra ister Galata'da bir mağaza alıp tıkr tıkr aylığıyla, mis gibi geçin; ister kızının, oğlunun düğününü, torununun sünnetini yapıp el âleme parmak ısırt, ister mirasyediliğe kalkışıp Beyoğullarında har vurup harman savur, keyif sür.

O yükte hafif, pahada ağır eşyalardan hiçbirinin kimseye rastladığı duyulmamıştı. Hatta 15-20 liralık Acem şalları, ipek Hereke seccadeleri, Christofle sofratakımları bile araya kaynayıp güme gitmişti.

Dadım Hasbıhal Kalfa'ya çıkan, kapağında İbranice "Kudüs" yazılı, ceviz dikiş çekmecesine bütün akraba, eş dost gıpta ettilerdi. Bilet sahiplerinin yüzde 90'ına üstü Osmanlı armalı bir ipekli mendil, 95'ine bir şişe viyole lavantası, 99'una da bir düzine Timsahlı kurşunkalem çıkmış, hepsi şapa oturmuşlardı.

Akşam, 15 Ağustos 1945,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

Enfiye

40 yıl evvel kokain, heroin gibi zehirler çekmeyi İstanbul'da, hatta belki de yeryüzünde bilen yoktu. Çürük dişin ağrısı tutunca kovuğuna tuz, şap, tepeli karanfil tıkan; kral suyu, karanfil yağı, katran ruhu koyan; yine ağrıdan başı kesilmiş tavuk gibi çırpınanlar hemen en ya-

kın dişçilerden birine, mesela Vezneciler'deki Kırmılı Ömer Efendi'ye, Beyazıt'taki Kılıçyan'a, Eminönü'ndeki Bonife'ye kendilerini dar atarlar, "Vecadan duramıyorum amma kerpeten merpeten merhemi istemem ha! Şuna kokulu ayın mı gayın mı, o beyaz tozdan koy, gözüm açılsın!" deyip sandalyeye yayılırlardı.

O beyaz toz kokaindi. Dişçi topluiğnenin tepesi kadarını kovuğa tıkar, pamuğu sımsıkı sokardı. Artık saatlerce tükruk yutulmaz, su içilmez, hiçbir şey yenmezdi. Zira miskalin yüzde bir kadarı pamuktan sızıp mideye indi mi adamı kıvırdı gitti.

Enfiye kelimesi, Arapça burun demek olan *enf*ten geliyor. "Buruna mensup, ona mahsus şey" manasındadır.

Fatih Draman, Hırkaîşerif taraflarındaki hacıdan hocadan kişiler, çarşı pazarda dükkân tezgâh sahibi efendi babalar, içi kırmızı angudi astarlı, deve tüyü renginde "sako"lu, alaydan yetişme mütekait kır bıyıklılar arasında çekenlere rastlandığı gibi ders-i âm, huzur-ı hümayun ders-i şerifi mukarriri, Meclis-i Meşayih azası kabilinden sarıklı cüppeliler ve "menasib-ı divaniye" ashabından rical ve ekâbir içinde de enfiyeyi mutat edinmişler çoktu. Enikonu tiryakisidyiler; sigarayı, nargileyi dudağa değdirmezlerdi.

Bunlardan her birinin hal ve şanına göre abanozdan, gümüşten, altından enfiye kutuları bulunur, daima yanlarında taşırlar, mutlaka çividî renkte, çarşaf kadar yazma enfiye mendillerini de üstlerinden eksik etmezlerdi.

Enfiye çürümüş tütün tozudur. Tütün yapraklarının usulüne göre çürütüldükten sonra kurutulup toz haline getirilmiştir. Adeta "mükeyyifat ve münebbihat"tan yani keyif veren, sinirleri uyandıran nesnelerdendir. Enfiyecî, bu nesneyi yapan veya satana denildiği gibi uyuşuk,

mızımız, zihni kağşamış, kazı koz anlayan, set derken sepet diyen kimselere de verilen addı.

O zamanın hazık hekimleri, “Yevmiye bir-iki buğday kadarı nevama devadır. Baş ağrılarını, nezlelerini, bahusus muannit şakikaları defeder velakin miktar-ı mezkûrdan fazlası, hele kesret-i istimal daimi mazarrattır. Kuvve-i şammeye (yani koku alma hassasına) zaaf ve halel getirir, burnun içini ihata eden ‘gışa-yı muhati’yi sertleştirdiği için er geç burun koku alamayacak hale gelir!” derlerken bir gözdağı daha verirlerdi:

“Bazen cüzi bir miktarı boğaza giderek hançereyi tahriş ettiğini, o mahalde calib-i ehemmiyet bir iltihap husule getirdiğini, müteakiben şiddetli bir gıcık ve öksürük dahi tevlit eylediğini defaatle müşahade ettik!”

Lakırdıyı döndürüp dolaştırıp şunda karar kılarlardı:

“Fi zamanına Avrupa âlemi tababetinde bir nevi beyaz enfiye taammüm etmeye başladı. Nezlenin tesiriyle ifraz olunan mikropları izaleye hizmet ettiğinden işbu maddeye lisan-ı Efrenc’te *poudre anti-coryza* yani “muzzadd-ı nezle enfiyesi” ismi verilmektedir.”

Ve derhal, mahudun reçetesini çırpıştırırlardı:

20 gram asit borik. 2 gram salol, 2 santigram menthol.

Tozun bembeyazlığını yadırgatmamak, gözleri boyamak için de ekseriya şu ikinci reçeteyi dayarlardı:

50 santigram kavrulmuş ve ince çekilmiş kahve, 5 santigram mentol, 2 santigram *borate de soude*, 15 santigram kâfuru ve naftalin, 5 santigram asit borik.

Bu ikincisi eczaneden gelince, hekim bey için, “Hay Allah razı olsun. Lokman-ı zamandır vesselam! Rengini gözüm tuttu, biraz akçılca amma enfiyeye andırıslı!” denilir velakin yarım mercimek kadarını buruna değdirir değdirmez, kutu fırlatılırdı:

“Öfff, bu ne berbat kokulu şey! Romatizma yellerinden kıvrandığım anlar bile kâfur ruhunun zerresini süremiyorum. Kasım girip de kışlık fanilalar, kürkler sandıktan çıkacak, buram buram naftalin kokusu ortalığı bürüyecek, mide çanağım altüst olacak diye ödüm kopuyor!”

Annemin öz amcası merhum, hafız, hacı, huzur hocalarından ve kürsü şeyhlerindendi. Öyle basmakalıplardan değil. Hükmiyatta, fıkıhta, mantıkta üstat; Arabide, Fariside derin bilgili; tefsirde, *Mesnevi* şerhinde parmakla gösterilir; fezahat ve belagat üzere natıkası eşsiz; kısacası, o vakitler ulema ve fuzaladan denilenlerin sayılanlarındandı.

Ne mubah ne de mekruh der, daima enfiye çeker, elini her öptüğüm, o da karşılık alımdan her öptüğü zaman bıyığının, sakalının sası sası kokusu burnuma dolardı.

Kuranıkerim, tecvit, ilmihal hocam Çarşambalı Hasan Tahsin Efendi rahmetli de enfiyeye düşkündü. Şişman, tıknefesçe olduğu için hep burnundan solur, karşısına diz çöküp oturunca gene o koku genzimi doldururdu.

Yakından tanıdıklar arasında, çırak çıkarılmış emektarlardan Revnak Kalfa'nın kocası da enfiye müptelalarındandı.

Sultan II. Mahmud dahi enfiyeye bayılır; pırlantalı, zümrütlü, yakutlu altın kutucuğu şal kuşağının arasından çıkarıp çıkarıp boyuna iki parmağını daldırırmış.

Fransa İmparatoru I. Napoléon'un da baş tiryakilerden olduğu meşhurdur. İstanbul'da Müslümanlardan gayrilerin, yerli Rumlar, Ermeniler, Yahudiler içinde hiç kimsenin enfiye çektiğini ne gördüm ne duydum.

Enfiyeden “hapşü hapşü” aksırık acemilere göredir. Erbabı mükemmel bir el üslupluluğuyla burun delikleri ne içeri verir; ne aksırık ne tıksırık semtlerine uğramaz.

Biraz önce bahsi geçen Revnak Kalfa'nın kocası Seyit Efendi, Tersane fabrikalarında kazancı ustası, kaç yıldır tekaüt olmuş bir pinpondu. Civarımızda, Bozdoğan Kemerî'nin arkasında, Kırkçeşme'de otururlar, zırt zırt gelirler, akşam yemeğini yiyip evlerine dönerler.

Adam aksi mi aksi, çenesi düşük mü düşük. Selamlıkta, kahve ocağında mütemadiyen şuna buna çatar, yoktan yere öfkelenir, söylenip durur.

Bir gün Kambur Sadi çıkageldi. Boşu boşuna kaç kere paparasını yediği için ihtiyara hınçlı, "Vay Seyit Efendiciğim!" diyerek elini öptü, başına koydu. Ardından enfiye lafı açtı.

"Alışmayanı da aksırtmaz!" "Hayır, aksırtır!" yollu karşılıklı iddialardan sonra, "Ver kutunu," dedi, "çekeceğim. Bir kere bile aksırırsam yüzüme tükür. Hatta iki çeyreğine bahse girişiyorum!"

Çeyrekleri ortaya koydu. Kutuyu alıp yalancıkta çeker gibi yaptı, yutturdu. Dakikalar geçiyor, sanki o değil; manken gibi durmada. Bu işe şaşakalan sakallı aşka gelip bir de kendi çekti. Saniyesinde aksırık aksırık aksırık. Handiyse boğulacak.

Meğerse muzip Sadi el çubukluğuyla kutuya aksırık tozu karıştırmamış mı?

Güya ağız kokusunu gidermek için menekşe tozu, lavanta çiçeği, limon çiçeği, gül, bergamot yağı katıp menekşe enfiyesi, gül enfiyesi, rende enfiyesi gibi türlü türlü adlar koyanlar da bulunurdu velakin halis tiryakiler bu gibi fuzuli bidatlere yüz buruşturur, yaka silkerlerdi.

Akşam, 8 Ağustos 1945,
"Dünden, Bugünden" dizisinden

A

abdiâciz	Alçakgönüllülük göstermek için kullanılan bir ifade. Âciz kulunuz
adem-i sübut	Ortaya çıkmama, gerçekleşmeme
aferide	Yaratılmış, mahluk
agâh	Farkında, haberli
ağaz	Başlama
ağniya	Zenginler
ahkâm-ı hüküm	Hüküm sürme
ajur	Göz göz işlenmiş nakış
aklam	Kalemler, resmî daireler
aksata	Alışveriş
alâ külli hal	Her durumda
alâ melei'n-nas	Herkesin önünde
alâ meratibihim	Rütbelerine göre, sırayla
alâm-ı müzmine	Kronik dertler
alo-negllée	Sabahlık tarzı
ale'l-âlemin	Dünyaca
âlem-i menam	Uyku âlemi, rüya âlemi
alesta	Hazır
alpaka	Lama derisinden elde edilen kumaş
alyandoz	Çin'den getirilen bir tür ağaç
ambara gastrik	Mide dolgunluğu, hazımsızlık
amberbu	Pişince güzel bir koku veren, iri ve uzun taneli bir tür pirinç
amfizem	Vücut organlarından bir bölümünün havayla şişmesi
anasır	Unsurlar, öğeler, yapı
angudi	Angut kuşunun renginde
anide	Hemencecik
apiko	Hazır, tetikte
ârâm	Dinlenme, durma
ârâm-saz	Oturan, yerleşen
ârız	Bulaşma
arka ebeliği	Doğumda yardımcı olan kadın
arzı didar	Yüzünü gösterme

asaba	Fes ve sarığın etrafındaki düz kısım veya şerit
ashab	Sahipler
asır-dide	Asırlık, çağ yaşamış
asudegi	Huzur
aşırmento	Çalma, aşırma
ateşin	Ateşli
atiye-i hümayun	Padişah hediyesi, ihsanı
avait	Gelirler, aidat
avniye	Yeniçeriler tarafından ve daha sonra Sultan Mecid ve Sultan Aziz zamanlarında giyilen bir çeşit yağmurluk
ayn-ı hikmet	Hikmetin kendisi, tam bir hikmet
ayvaz	Büyük konaklarda mutfak ve yemek hizmetlerinde çalıştırılan uşak
aza-yı kiram	Yüce, önemli üyeler
B	
bade'l-muayene	Muayenenin ardından
bad-ı semum	Samyeli
bağban	Bahçıvan
bain-marie	(Fr.) İçeriğini ısıtmak için içine başka bir kazan konulmuş sıcak su içeren gereç
ba-irade	Padişah iradesiyle, buyruğuyla
bâlâ	Yüksek, yüce
balyoz	Avrupa devletlerinin temsilcilerine verilen bir unvan
bâ-sened-i hakanî	Tapuyla
basur halkası	Bir tür ziynet eşyası
bati	Yavaş, ağır
bedîdar	Meydanda ve görünür durumda olan, açık
begayet	Çok aşırı, son derece
behre	Pay, nasip, hisse
beliye-i küül	Alkol felaketi
bendegân	Kullar, köleler
beray-ı mahmidet ve şükran	Övgü ve teşekkür için
bergüzar	Yadigâr
bermutat	Her zamanki gibi
besmele, hamdele, salvele	Besmele, elhamdülillah ve salatüselam sözleri

bevl	Sidik
bevva	Kapıcı, çocukları okula götürüp getiren okul hademesi
beyne'l-efrenç	Avrupalılar arasında
beyne'l-etibba	Doktorlar arasında
beyne'l-halk	Halk arasında
bezl-i enam	Halka dağıtılacak
bıldır	Geçen yıl
biaynihi	Tıpkı
bidat	Dinde olmayıp sonradan giren âdetler
bil-nlsbe	Oran olarak
bîneva	Nasipsiz
binlik	Yaklaşık olarak üç litrelik büyük şişe
bobstil	Özentili, züppece giyim tarzı
bombort	Bombardon. Bandoda en kalın sesi veren nefesli çalgı
Bonmarşe	Bon Marché. İstiklal Caddesi'nde, Fransız Bartoli kardeşler tarafından işletilen meşhur bir mağazaydı. Kelime, "içinde her türlü giyim, süs eşyası oyuncak vb. satılan büyük mağaza" anlamıyla Türkçeye de girmiştir.
börtmek	Yiyeceklerin rengi değişecek kadar pişmesi. Hafifçe kavrulmak
buyon	(Fr.) <i>Bouillon</i> . Et suyu çorba.
büğü	Daha çok askerî mızıkalarda kullanılan nefesli, madenî musiki aleti
C	
câmi	Toplayan
can-bahşa	Can veren, hayat bağışlayan
canfes	Üzerinde desen bulunmayan, ince dokunmuş, parlak, tok, ipekli kumaş
canlb	Taraf, yön
cemi	Çoğul
Cemiyet-i Rüsumiye	Vergi dairesi
cengâre	Pas, kir
cerrar	Dilenci
cevza	İkizler burcu

cldaran
Cisr-i Sırat
cüda
cünun

Duvarlar, zarlar
Sırat Köprüsü
Ayrı
Delilik

Ç

çakanoz
çaker-i kemine
çâr ebrû
çene kavafı
çerviş

Yankesici
Âciz kul
Dört kaşlı. Ter bıyıklı genç
Geveze
İnek, sığır vb. kasaplık hayvanların yağlarının
eritilmesiyle elde edilen yağ, içyağı
Kamış veya ağaçtan düdük şeklindeki nefesli
çalgi, bir çeşit kaval
Üzerinde meşale yakılan kule veya demir
direk
Amberbu denen güzel kokulu pirinçle
pişirilen pilav
Maharet ustalığı

çığirtma

çırakman

çilav

çire desti-i maharet

D

dad bir feryat
dader
dâfi
dai
daraş
def-i gam
demeviyü'l-mizaç
dem-i hayat
derakap
derceng-i evvel
derceng-i sani
ders-i âm
ders-i şerif
derungâh
destres olmak
desturun

Şikâyet bildiren bir söz
Kardeş
Def eden, kovan
Davet eden, sebep olan
Dar, kasvetli yer
Dertten kurtulma
Asabi, sinirli
Yaşam ânı, demleri
Hemen arkasından, hemencecik
İlk iş olarak
İkinci olarak
Cami hocası
Sarayda okutulan ders
İç
Ele geçirmek, erişmek
İğrenç veya ayıp bir söz söylemek zorunda
kalınca "affedersiniz" anlamında kullanılan
ifade

deşt-i Kerbela
deva-yı küll
deveran-ı dem
devrim masa
dil altı

dil-araz
Doğruyol
dombadiz
düz
düzgün

E

ebniye
ebyat
ecr
Efrecin
efzun
ehlidil
ekâbir-i eslaf
ekd
ekmel
eknaf
ekti
elan
elhak
elvan
elyevm
ema
ema-yı rakika ve galiza
emsali misullû
emsar
encamkâr
end-bend
enstitütris
erbain
esatize-i etıbbâ-i garbiye
esbab
esbab-ı cünun

Kerbela çölü
Her şeye çare
Kan dolaşımı
Katlanır masa
Daha çok tavuklarda görülen ve ses
kısıklığına sebep olan bir hastalık
Hasta
Cadde-i Kebir, İstiklal Caddesi
Şişman
Rakı
Fondöten

Binalar, yapılar
Beyitler
Sevap
Avrupalı
Fazla
Gönül eri, kalender
Geçmiş büyükler
Yemek filli
En üstün, kusursuz
Yanlar, taraflar, civar
Başkalarının sırtından geçinen, asalak
Şimdi, şu anda
Gerçekten, hiç şüphesiz, doğrusu
Renkler, çeşitler
Bugün, şimdi
Bağırsaklar
İnce ve kalın bağırsaklar
Benzeri durumlarda olduğu gibi
Şehirler, beldeler
İşin sonu
Parça parça, boğum boğum
Mürebbiye
Kırk gün süren karakış günleri
Batılı hekimlik üstatları
Sebepler
Delirme sebepleri

esbak	Eski, geçmiş
esir-i firaş	Yatalak
esma-i düvel	Milletlerin isimleri
eşar ve ebyat	Şiirler ve beyitler
etfal	Çocuklar
evcimend	Evine, ailesine çok bağlı
evlad-ı şüheda ve	
malulin-i guzzat	Şehit çocukları ve harp gazileri
evvel-i fasl-ı harif	Güz öncesi
excellent	(Fr.) Mükemmel
eyne's-sera ve's-süreyya	Birbiriyle ilgisiz şeyler için söylenen bir söz
eyyam-ı bahur	Ağustosun ilk haftasında yedi gün süren en sıcak günler
ezher cihet	Her bakımdan

F

fahmiyet	Karbonat
falk	Üstün
fakfon	Bakır, nikel ve çinkodan oluşan gümüş görünüşünde bir alaşım
fakrüddem	Kansızlık
fariğ	İşini bitirmiş, halletmiş
fart-ı tenebbüh	Aşırı uyarım
fasile	Familya
fazl	İyi ahlaklılık, erdem, olgunluk
febiha	Ne âlâ
fe-emma	Buna gelince, kaldı ki
feni'me'l-matlub	Tam istenildiği gibi, ne iyi
fenn-i saydelani	Eczacılık
ferik	Tümgeneral veya korgeneral
ferş etmek	Yaymak, sermek
fesede	Fesat çıkaranlar, ahlakı bozuk, fena ve kötü kimseler
fevaid-i adlde	Birçok faydalar
fevaid-i mugaddiye	Besleyici faydalar
fevkalhad	Huduttan ileride. Sınırsız. Hudutsuz
fezahat	Rezellik, edepsizlik
fitraten	Doğuştan, yaradılışı gereğince
fi zamanina	Zamanımızda

filispit
frenciyü'l-asıl
frijider
fundan

fuzala
fûru-maye

G

gaddari
gaile
galibarda
garik-i hande etmek
gars etmek
gaseyan
gato
gazat
gıda-yı giranbaha
gışa
giranbaha
göden bağırsağı
grado
Guleman-ı Çerakise
gûna
gûnagûnu
gussa
guş

H

habazan
habbe
hadim
hafid
hahişli
halb ve hâsır
hakistan
hakkuran
halas

Tam yol (ing. *full speed*'den)/zilzurna sarhoş
Aslı Avrupa dillerinden olan
Buzdolabı
İçinde likör, tatlı veya hoş kokulu maddeler
bulunan, ağızda kolayca eriyen bir şekerleme
türü
Üstün nitelikli kimseler
Sütü bozuk, mayası bozuk

Pala benzeri bir silah
Sıkıntı, dert
Mora çalan kırmızı
Güldürmek
Ağaç dikmek
Kusma
Çörek
Gazlar
Pahalı gıda
Zar
Pahalı
Kalın bağırsağın son kısmı. Rektum
Bir sıvının içindeki alkol derecesi
Çerkes köleler
Tür, çeşit
Türlü türlü, renk renk
Keder, ~~ısa~~
Kulak

Pisboğaz
Tahıl. Tane
Köle
Torun
Arzulu, istekli
Hiçbir şey elde edemeyen
Ayağın bastığı toprak
Güvercinden küçük, serçeden büyük bir kuş
Kurtuluş

hâli	Boş
hamız-ı karbon	Karbonik asit
hamız-ı kibrit	Sülfirik
hamız-ı safsaf	Asetil-salisil asit, aspirin
hamızıyet	Ekşilik, kekreklik
har	Ateş
haraza	Kavgâ, gürültü, karışıklık
harekât-ı ânife	Şiddetli hareketlenme
hasırlı	Hasırla kaplanmış şişe
hasiyetli	Yarar, etki
hasna müstesna	Çok güzel, benzeri az bulunan
hassa	Özellik
havale	Bir arsayı çevirmek, kapamak için çekilen perde veya duvar
havalî-i mütenevvia	Türlü çeşitli yöreler
havass-ı gıdaiye	Besleyicilik
havass-ı muhtelif	Çeşitli keyfiyetler
hayalifener	Çok zayıf olanlar için şaka yollu kullanılan ifade
hayme	Çadır
hayriye tüccarı	Belli sayıdaki tanınmış, muteber Müslüman tüccarlara beratla verilen imtiyaz ve unvan
hayrû'l-umuri evsatuha	Her işte orta yol hayırlıdır
haza	Tam anlamıyla
hazarat	Hazretler
hazık	(Hekimler için) Usta
helal-i minallah	Allah'ın helal kıldığı
helime	Buğday ve pirinç gibi bazı hububatın kaynamasıyla çıkan koyu ve yapışkanlı su
hempa	Kötü işlerde aynı amaçla ve birlikte hareket eden kimse, ayaktaş
hemücük	Anadoluluları aşağılamak için kullanılan bir ifade
hengâm	Zaman, vakit
herçibadabad	Her ne olursa olsun
herek	Asma, fasulye gibi sarılgan bitkilerin tutunması için yanlarına dikilen sırk
heyamola	Makamla söylenen bir söz
hezaren	Bambu

hin-i eki	Yeme ânı, yerken
hin-i sabavet	Çocukluğunda
hin-i zikir	Söylerken, söyleme ânı
hitam	Son, bitim
horasan	Kiremit ve tuğla tozlarının kireç ve su ile karıştırılmasından elde edilen bir çeşit harç
Huda âlim	Allah bilir
hulul	Gelme, gelip çatma
hulus çakmak	Yaranmak için dalkavukluk etmek, yaltaklanmak
hulviyat	Tatlılar, şekerlemeler
humbara	Havan topu veya elle atılan yuvarlak bir tür bomba
hurdebini	Gözle görülmeyecek kadar küçük, mikroskobik
Hüt Dağı gibi şişmek	Patlayacak gibi şişmek anlamında kullanılan deyim
I-İ	
ıskarça	Bir şeyi tıka basa doldurma
ıspazmoz	Aşırı titreme, kasılma
ıtlak	Genelleme. Sayılverme, koyuverme
iftitah	Açmak, başlamak. Namaza başlarken alınan tekbir
ihsan-ı Huda	Allah'ın lütfu
ihsan-ı mahsus	Özel bir lütf
ihsan-ı şahane	Padişahın hediyesi
ihzar	Hazırlama, hazır etme
ikbal buyur	Tenezzül etmek
ilarya	Kefalgillerden platerina balığının küçük cinsi
ilel-i müstevliye	Salgın hastalıklar
ilka-ı salibi fil'ma	Haçı suya bırakma günü, 6 Ocak
iltibas	Birbirine çok benzeyen iki şeyin karışması
imtila	Hazımsızlık
infisal	Yerini bırakıp gitme, azledilme
İnhisarlar İdaresi	Tekel
inkıbaz	Peklik, kabızlık
inkiyad-ı sabur	Kadere boyun eğmişlik
intibaç	Hastalıktan dolayı ortaya çıkan şişkinlik

intibah
intihap
intisap
istifsar

istimal
istinşak
istintak
istiva hattı
iş u nuş
ıştira
itmam
ittiba

K

ka'bına erişememek
kaari
kâbız
kâffe
kâfi ve vafi
kâhlı
kahvedan
kalantor
kalemkâr
kanunlar

karafaki
kâr-aşna
kâr-ı kadim
kariha-i İlham-ı sabiha
Karlıman Pasajı

karnajesi
kaşpuslyer
kavança
kaviyü'l-bünye
kay
kazeki
kazevi

Uyanma, uyanış
Seçme, seçilme
Bağlanma
Bir şey hakkında ayrıntılı bilgi öğrenmek
isteme
Kullanma
Burna üç defa su çekmek
Sorgu
Ekvator
Yiyip içme
Satın alma
Bitirme, tamamlama
Uyma, tâbi olma, arkasından gitme

Derecesine, üstünlüğüne erişememek
Okur
Kabızlık veren
Bütün, tamam, hep, cümle
Bol bol, fazlasıyla
Yetişkin
Çekilmiş kahve konan kap, kahve kutusu
Gösterişi seven, varlıklı kimse
Sanatçı
Kanunuevvel ve kanunusani, aralık ve ocak ayları
Kulpsuz küçük rakı sürahisi
İş bilir, işten anlar
Eski zaman işçiliği
Padişahın isabetli reyî, fikri
Günümüzde Odakule'nin olduğu mevkide bulunan pasaj
Karın ağrısı
(Fr.) cache-poussiere: Toz pelerini
Aşırmak ya da bir yere aktarmak
Bünyesi kuvvetli
Kusma
İşlemeli çuhadan yapılmış kısa ceket, aba
Saz veya kamıştan örülmüş büyük sepet, zembil

keenne
kellim kellim la yenfa
kernafi's-sabık
kernal-i tazim
kesirü'l-kelam
keslrü'l-miktar
kesme toprak
kesret-i istimal
keşide-i silk-i tahrir
kıfı tutmak
kıl pranga
kılaptan

kılıç be-dest
kınamsık
Kırmızı Horoz, Tirling

kıtaat
kıyye
kifaf-ı nefis
kils
kirizma

kolağası

Konkordiya

konsolit
koyun dede
köşkü

kudema
kûhî
kukulya
kurb
kurra
kuşane
kuşgönü

Sanki
Kendin konuş kendin dinle anlamında bir söz
Eskisi gibi
Tam bir saygı
Çok konuşan
Bolca
Baskı altında kalarak sertleşmiş toprak
Fazla kullanmak
Yazıya çekilmiş
İş yapmaya heveslenmek
Giyimine çok özenli
Madenlerden çekilmiş tellerle yapılan
dokuma
Kılıç elde
Ayıplayan
İstanbul'daki eski büyük mağazalar. Şehrin
her yerinde büyük reklam panolarına
rastlanıyordu.
Askerî birlikler
Yaklaşık 1300 gramlık ağırlık ölçüsü birimi
Doyumluk, rızık
Sönmemiş kireç
Toprağı derince kazarak altını üstüne
getirme
Osmanlı ordusunda yüzbaşı ile binbaşı
arasında yer alan rütbe
Beyoğlu'nda, dönemin meşhur gazinolarından
biri
Bir tür iskambil oyunu
Alık, aptal, bön kimse
Yangın kulelerinde gözcülük yapan ve yangın
çıktığını haber veren görevli
Eskiler, eski insanlar
Dağ gibi
İpekböceği kozası
Yakın olma, yakınlık
Kur'anı Kerim'i usulünce okuyan
Küçük yayvan tencere
Pastırmanın fileto kısmı

küllü su	İçine kül konan ve süzüldükten sonra çamaşır yıkamakta, bazı tatlılarda kullanılan su
küşat	Bir tavla oyunu
L	
laakal	En azından, hiç olmazsa
la-büdd	Gerekli, lazım, zaruri
lahika	Ek
lahim	Etli, semiz
lando	Üstü önden ve arkadan açılıp kapanır, körüklü, geniş araba
la-teşbih	Benzetmek gibi olmasın
lavta	Tabii doğumla dünyaya gelemeyen çocukları ana rahminden almaya yarayan kıskaç gibi alet
la-yuad vela yuhsa	Sayısız, hesapsız
lehv ü lu'b	Oyun ve eğlence
lenduha	Çok iri ve kaba
levn	Renk, boya
leyli mektep	Yatılı okul
lisan-ı Efrenc	Avrupa dilleri
liynet	Hafif ishal
lohuk	Şekerli, sakızlı bir tür macun
lökün	Lök. Bütün ağırlığıyla çökmek
lüzucet	Yapışkanlık, yapışkan olma durumu
M	
maada	-den başka, gayri
mablak	Hamur gibi şeyleri yoğurmak için kullanılan, bire ucu saplı, öbür ucu yassı olan alet
madde-i safsafiye	Salisilik asit
mahalakallah	Allah'ın yarattığı her şey, bütün mahlukat
mahaşerallah	Çok kalabalık anlamında kullanılan uydurma söz
mahbub-ı kulûb	Kalplerin âşık olduğu
mahiye	Aylık
mahlut	Katışık
mahzuziyet	Hoşlanma, hoşla gitme
malayanlyat	Faydasız, boş şeyler veya sözler

maltız	Dolandırıcı
mansıb	Memurluk
mansıp	Makam, yüksek memuriyet
marru'z-zikir	Anılmış olan
matruş	Tıraş olmuş
matuh	Bunamış, bunak
mayi	Sıvı
mayiat	Sıvılar
mazmaz	Ağza su alma, ağzı suyla çalkalama
mazmun-tiraz	Nükteli sözler söyleyen
mebzul	Bol, çok
meclis-i meşayih	Tekkelerin işleriyle meşgul olmak üzere kurulmuş teşkilat
mecmua-i zurafa	Zarflar topluluğu
medar	Dayanak, yardımcı
mefkut	Kaybolmuş. Gayri mevcut
mehmaemken	Mümkün olduğu kadar, olabildiği kadar
meleke	Tekrarlama sonucu kazanılan yatkınlık, alışkanlık
melül	
memallik-i mahruse-i	Mahzun
şahane	Osmanlı ülkesi
memşa	Ayakyolu
memurin	Memurlar
memzuç	Karıştırılmış
men sabere zafer	Sabreden başarıya ulaşır
menasıb-ı divaniye	Divan işleri
menfa	Sürgün
menhus	Uğursuz
menku	Haşlanmış bir bitkiden elde edilen su
menkuha	Nikâhlı
menşur	Prizma
mergup	Sevilip aranan, istenilen, beğenilen
meriyü'l-hatır	Hatırlı, itibarlı
merkum	Adı geçen
mesall	Meseleler
mesail-i fikriye ve	
zihniye	Düşünce ve akıl meseleleri
mesamat	Gözenek

mest-i la-yakıl	Sızmış, sarhoş
meşmu	Duyulmuş
meşrup	İçecek
meşruta	Satılmamak şartıyla bir kimseye, mirasçılara veya bir kuruluşa verilmiş mülk
metazori	Zorla
metfun	Gömülmüş olan, gömülü
methal	Bir yapının giriş yeri, giriş, antre
mevlana	Hazret manasında kullanılan bir kelime
mevrut	Gelen, gelmiş
meyane	Çorba gibi yiyeceklere lezzet kazandırmak için un ve yağla yapılan sos
mezkûr	Adı geçen, anılan
mırmırık	Ekşi boza
mlde-nüvazlı	Mide okşayan. Maydonoz
Mihyoti	Rakı markası
mlknet	Güç, kudret, kuvvet
mingayrihaddin	Haddim olmayarak
mlnküll'lî-vücu	Her yönden
mintara fillah	Allah tarafından
mir-i kelim	Güzel konuşan kimse
miskal	4,5 gram değerinde eski bir ağırlık ölçü birimi
modistra	Kadın terzi
molada	Yaşlı, acemi ve beceriksiz cariye, halayık
muannit	İnatçı
muayyenat	Asker, memur gibi kimselere hükümetçe bağlanmış erzak
mugaddi	Besleyici, besleyen
mugayir-i terbiye	Terbiyeye aykırı
muhadderat-ı	
muhtereme	Muhterem kadınlar
muharriş	Tırmalayan, tahriş eden
muhazzlm li't-taam	Hazmettirici
mukabbız	Sıkan, daraltan
mukarrir	Dersi tekrar ederek anlatan müderris
mukavvi	Kuvvetlendirici, güç katıcı
mukayyit	Bir kalemde, kayıt işlerini yapan kimse
mumaileyh	Adı geçen, yukarıda anılan

mumaileyha
murabba

musaffa
musap
mustatil
mutat
mutazammın
muvazene
mübayaa
müberrid
mübeşşir
mücerrep
mücerrip
müdavele-i efkâr
müdrir
müennes
müferrih
mülasık
mülattıf
mülazemeten
mülemma
müleyyin
mülhakat
münafi
müncer
münebbih
münebbih-i bah
münkallp
münşi

münteha
mürakabe
mürselünleyh
müruriye
müsafaha
müsekkin
müsellem

Adı geçen, yukarıda anılan
Kaynatılıp kıvama geldikten sonra
dondurulan meyve suyu tatlısı
Temizlenmiş, arıtılmış
Hastalığa yakalanmış, tutulmuş
Dikdörtgen
Alışılmış, alışılan
İçine alan, muhtevi
Denge
Satın alma
Soğutan, soğutucu
Muştı veren, müjde getiren
Denenmiş, sınanmış
Deneyen, deneyimli
Bir konu üzerinde konuşma
İdrarı artıran, idrar söktürücü
Dişil
İç açıcı, ferahlık verici
Yapışık, bitişik
Yumuşatıcı, sertlik giderici, müleyyin
Maaşsız, stajyer olarak
Alaca renkli, renk renk
Yumuşaklık veren, yumuşatıcı
Merkeze bağlı yerler
Zıt, ters, aykırı
Bir yana doğru çekilip sürüklenen
Uyarıcı
Cinsel gücü artıran
Değişmiş, dönüşmüş olan
Mektup türünde usta ve başarılı olan, inşası
güçlü
Son
Derin düşüncelere dalma, iç aleme dalma
Kendisine bir şey gönderilmiş olan
Geçmelik
Tokalaşma
Sakinleştirici
İnkâr edilemeyen, karşı çıkılamayan, söz
götürmez

müslin	Sık dokunmuş, parlak, ince, yumuşak bir tür kumaş
müstahsene	Güzel sayılmış, beğenilmiş
müstait	Doğuştan yetenekli, kabiliyetli olan
müsterih	Bütün kaygılardan kurtulup gönlü rahata kavuşan
müşarünileyha	Adı geçen, anılan
müşarünlleyhim	Adı geçenler, sözü edilenler
müşir	Mareşal
müşterekü'l-menfa	Ortak menfaat
mütenehna	İyi
mütenehni	Kötü
müzahrefat	Süptüntüler, pislikler

N-O

nafi	Yararlı
nahifü'l-bünye	Zayıf bünyeli
na-kâfi	Yetersiz
nale-i cangâh	Kalbin feryadı
nardenk	Nar, erik, kızılıcık gibi yemişlerden yapılan pekmez
nar-ı cahim	Cehennem ateşi
naşi	Ötürü, dolayı
natıka	Düzgün söz söyleme
naz-engiz	Nazlı
nebean	Kaynayıp yerden çıkmak
neclis	Pis, murdar
nef	Fayda
nefs-i karlıye	Köyün merkezi
nekre	Güldürücü hikâye anlatan kimse
nesiç	Doku
neşvünema	Gelişme, yetiştirme
netameli	Gizli bir tehlikesi olduğu sanılan
netaylc-i makûse	Olumsuz neticeler
nevale	Gereken yiyecek ve içecek şeyler
nevama	Bir türlü, bir suretle
nevazil	Nezle
nevir	Yüzün rengi, bet beniz
nevrasteni	Sinir zafiyeti de denilen ruhi hastalık

nikbet	Talihsizlik, felaket
nikris	Gut
nuş	İçen, içici
nüfuz-ı nazarlı	İtibarlı
nüzhetgâh-ı kânı safa	Eğlence kaynağı bir gezinti yeri
On İkiler	20. yüzyıl başlarında İstanbul'da nam salmış bir kabadayı grubu

P	
pa-bürehne	Yalınayak
palikarya	Kabadayı Rum delikanlısı
paraşol	Tek atla çekilen, üstü kapalı, yanları açık, dingilsiz asma araba
parlatmak	İçki içmek
pasaparola	Bir birliğe verilen ve ağızdan ağza bütün askerlere yayılan emir
pastra	Piştirden iskambil oyunu
pavrika	Fabrika
payan	Son, sonuç, nihayet
payitaht	Başşehir, başkent
Pazar Alman	Bazar Allemand. İstiklal Caddesi'nde mutfak gereçleri satan büyük bir mağaza
pedavra	Köknar ve ladin ağaçlarından elde edilen, çatı örtüsü olarak kullanılan ince tahta
perki balığı	Tatlı su levreği
persenk	Pelesenk
perükâr	Berber
pervaz etmek	Uçmak
pestenkerani	Saçma, değersiz, önemsiz, uydurma
pinpon	Yaşlı, çökmüş
pir-i peyker	Çok güzel
pirohi	Piruhi. Bir çeşit hamur yemeği
piryol	Üzerinde kümbet biçiminde bir kapağı bulunan, oldukça büyük bir tür cep saati
pittoresque	Resmedilmeye değer
piyata	Yassı ve büyük yemek tabağı
Piyemonta	İtalya'daki bölgelerden biri
podösüet	Yumuşak, yüzü ince havlı bir tür deri, süet
poliça	Police. Yahudi kadın

portmone
postnişin
pötikare
pür-vakar

Bozuk para cüzdanı
Tekkede postta oturan kişi, tekke şeyhi
Küçük kareli kumaş
Çok ağırbaşlı

R

rabıtalı
rakiben
ravend
reaya
residen-i gül be kemal

Düzgün, düzenli, ağırbaşlı
Binerek
Karabuğdaygillerden bir bitki
Hristiyan
Kocakarı takviminde Filizkıran'la Kukulya'nın
arasındaki gül mevsimi

rical ve ekâbir
rie
rikab
rıyah
rûy-i arz
rûfeka
rûsumat
rûus
rûya-yı kazibe

Büyükler
Akciğer
Büyük bir kimsenin huzuru, önü, makamı
Rûzgâr, yel
Yeryüzü
Arkadaşlar
Gümrük idaresi
Sarıklı ulema derecelerinden biri
Gerçekleşmeyen, yalancı rüya

S

sadakor

sağyağ
sako
sal
salaşpur
salisen
salta
sami
saniyen
saparta
sayd
sayha
sayılı fırtına
sehlü'l-hazım
selamünkavlen

Düz dokunmuş, açık saman renginde bir tür
ipek kumaş
Sadeyağ
Erkek ceketi
Yıl
Seyrek dokunmuş, astarlık ince bez
Üçüncü olarak
Yakasız, iliksiz, kolları bolca bir tür kısa ceket
Dinleyici
İkinci olarak
Azar, tersleme
Av
Bağrıç, çığlık
Namlı kabadayı
Hazmı kolay
İnme, felç

selatin	Sultanlar. Sultanlara ait
selis	Akıcı
semere	İstenilen sonuç, verim
semm-i katl	Öldürücü zehir
semt-i maksud	Gidilmek istenen yer
senaver	Öven, metheden
seng-zar	Taşlık
sensen	Ağızdaki kokuları gidermek için çiğnenen baharlı bir madde
serapa	Baştan ayağa
serv-i simin	Gümüşservi, yakamoz
setliç	İç sürdürücü bir madensuyu
seyyie	Kötülük
sıçandişi	Giysi veya başka bir şey kenarını kıvrıp yapılan dikiş, antika
sıhriyet	Evlilik yoluyla olan akrabalık
sındırgıyı sıyırtmak	Çok gezip dolaşmak
sıvırya	Alabildiğine
silsile-i meratip	Derece silsilesi
sofu suleha	Dinin emirlerine uyan, günah işlemeyen kimse
söbü	Yumurta biçimli
suihazm	Hazım güçlüğü, sindirim zorluğu
sutuh	Yüzeyler
suzan	Yakan, yakıcı
sühunet	Sıcaklık
sürur	Sevinç
Ş	
şabb-ı emred	Sakalı, bıyığı çıkmamış genç
şahs-ı çakeranem	Tevazu bildiren bir söz
şakika	Yarım baş ağrısı
şakirdan	Öğrenciler
şaraben tahura	Temiz şarap. Cennet şarabı
şaz	Müstesna
şebabet	Gençlik
şebih	Benzer
şeddadi	Çok büyük ve sağlam
Şehislam Kapısı	Bab-ı Meşihat. Şehhüislamlik

şeir
şekva
şetaret
Şeyh Küşteri meydanı
şırlan
şikâr
şitab etmek
Şura-yı Devlet
şürb

Arpa
Yakınma, sızlanma, şikâyet
Sevinç, şenlik, neşe
Karagöz perdesi
Susamyacı
Av
Koşmak
Devlet şurası, Danıştay
İçmek

T

taaccüp
taarn
taat
tabib-i hâzık
tabih
tahassür
tahfif
tahlisiye
tahrir etmek
taife-i nisa
taktir
tanin-endaz
tatula

Şaşma
Yemek
İbadet
Bilgili hekim
Pişiren, aşçı
Pıhtılaşma
Hafifletme, yükünü azaltma
Kurtarma, can kurtarma
Yazmak
Kadınlar
Damıtma, imbikten çekme
Tınlayan, çınlayan
Nefes darlığı, kas kasılması ve astıma karşı
kullanılan, bir yıllık otsu uyuşturucu bitki
Uğurlu, bereketli sayarak
Bir yazıyla ilgili taslağı temize çekme
Gezinti
Ferahlandırma, gönül açma
Geğirme
Sinir taşmaları
Namazda son oturuş
Olgunlaşma, yetkinleşme
Mide dolgunluğu, hazımsızlık
Telmih olarak, telmih yoluyla ima ederek
Lezzetlenme. Lezzet alma
Beslenme
Uyarma
Sağlam, kuvvetli
Lavman

teberrüken
tebyiz
teferrüç
tefrih
teftih
teheyyücat-ı asabiye
tehlyat
tekemmül
telebbük-i mide
telmihen
telziz
tenavül
tenbih
ten-dürüst
tenkiye

tenşit	Neşelendirme, keyiflendirme
teraküm	Birikme, yığılma
teshil	Kolaylaştırma
teskere	Dört kollu ve iki kişinin taşıdığı tahta araç, sedye
tesmiye	Adlandırma, ad verme
tesrir	Sevindirme
teşevvuşat	Bulanıklıklar
teşrif-saz	Teşrif eden
tetimmat	Tamamlayan ekler
tevessül	Başlama, girişme
tezyit	Çoğaltma, artırma
tınaz	Yığın
tırıl	Parasız, züğürt
tilavetli	Kuranı Kerim'i güzel ve yüksek sesle, usulünce okuma
tire	Dikişte kullanılan pamuk ipliği
tonton	Eski Şirket-i Hayriye vapurlarından bir türüne verilen ad
tuhme	Mide dolgunluğu, hazımsızlık
turfa	Değersiz
turfe	Yahudilerce yenmesi haram olan
tüfengliyan	Sarayın tüfekçileri
U-Ü	
ubudiyet	Kölelik, kulluk
ufunet	Pis koku
uhde	Sorumluluk
uhrevi	Öbür dünyayla ilgili, ahretle ilgili
ukala	Akıllılar
ulâ	Birinci, ilk
ulâ rütbesi	Mülkiyede bir rütbe
usret-i hazm	Hazım güçlüğü, sindirim zorluğu
ümera	Buyurucular, beyler, amirler
üvendire	Ucuna sivri demir çivi çakılmış uzun değnek
V	
va hayfa	Eyvah, yazık
vacibü's-seyir	Görülmesi vacip

vafır
vakit-i kerahet
vakten bade vaktin
vardakosta
ve helümme cerra
veca
veci
velime
vürut

Çok, bol
İçkiye başlama zamanı
Vakitten vakite, vakit vakit
İriyarı ve gösterişli kadın
“Var kıyasla!” anlamında kullanılan bir ifade
Ağrı
Ağrıtıcı, sızlatıcı
Düğün ziyafeti, evlenme, düğün
Gelme, geliş, ortaya çıkma, yetişme

Y

yangaboz
yed
yedi döşeği

Vücudu orantısız
El
Doğumun ilk haftasında lohusanın yattığı
yatak

yekta
yevm-i muayyen
yisa boca

Tek, eşsiz
Belirlenen gün
“Ha gayret” anlamında bir söz

Z

zad-ı zahire
zaifü'l-bünye
zaika
zâmk-ı Arabi
zebanzet
zebh
zendost
zum
zühd

Tahıl cinsi yiyecek
Zayıf bünyeli
Tat alma
Arap zâmkı
Kullanılması yaygınlaşmış söz
Boğazlama
Kadınlara düşkün olan, zampara
Yanlış zan
Kendini ibadete adanma, dünyaya kıymet
vermeme

zülveçheyn
zürra
zûvvar-ı kiram

İkiyüzlü
Çiftçiler
Hatırlı misafirler

Sermet Muhtar Alus, yazdığı bini aşkın yazıyla okurlarına hep bir şehrin, genellikle de 19. yüzyıl sonlarıyla 20. yüzyıl başları arasındaki döneminin hayatını anlatmış bir yazardır; sık kullandığı tabirle “eski İstanbul”un yazarı. Önce Meşrutiyet, sonra da Cumhuriyet’i sadece birer rejim değişikliği gibi değil, toplum hayatındaki büyük dönüşümler olarak yaşamış birkaç kuşaktan okura, çok da eski olmayan “eskiler”in hoşluk ve acayipliklerini anlatır.

Çoğu ilk defa kitaplaşan bu yazılarında Alus’un son derece eğlenceli kılavuzluğuyla turumuza önce İstanbul’un lokanta, meyhane, mesire yeri, börekçi gibi mekânlarını ziyaret ederek başlıyoruz. Müslümanların iftar ve bayram sofralarına, Hristiyanların panayırlarına uğradıktan sonra sokaktan insan hikâyelerini dinliyoruz. Et ve balık yemeklerinin ardından bostanlara, meyve bahçelerine dalıp maruldan pırasaya, üzümünden portakala onlarca sebze ile meyvenin birbirinden hoş ayrıntılarla dolu “monografi”lerini okuyoruz. İstanbul’un bu bostanlar ve bahçeler sayesinde enikonu kendine yeten bir şehir olduğunu da görüyoruz içimiz sızlayarak. Karakulak’tan Hamidiye’ye şehrin suları etrafında oluşan mesire kültürünü ballandıra ballandıra anlatan bu hünerli hikâye anlatıcısı eşliğinde tatlılar ve kuruyemişleri de tattıktan sonra İstanbul’un geçmiş günlerinde rakı, şarap, bira, çay, kahve ve nargile gibi mükeyyifatın tadını çıkararak turumuzu sonlandırıyoruz.

Alus’un dilinin zenginliğine, olağanüstü kulak hafızasına, hemen her kesimin gündelik konuşma ve düşünme tarzlarını inanılmaz bir detaycılıkla hatırlayıp muzip mizah duygusuyla aktarabilmesine duyduğumuz hayranlık kalıyor aklımızda.

Erdir Zat da kitaba yazdığı sunuşta Alus’un bu güzel yazılarının satır aralarından yola çıkarak önemli noktalara dikkat çekiyor.



#izler #cumhuriyettöneri #gazeteyazıları #İstanbul #yemekköltürü #yemeiçme



42,5 TL

ISBN 978-975-07-4907-0



9 789750 749070