

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

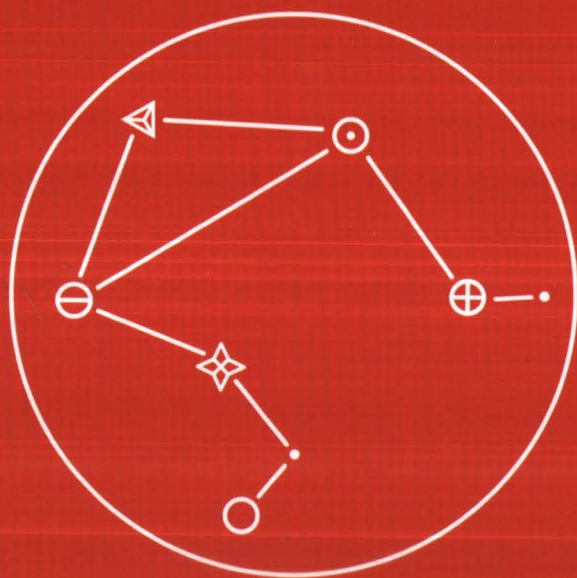
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

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



Mutfağın Hatıra Defteri

NURŞEN ŞENOL GÜLLÜOĞLU



MUTFAĞIN HATIRA DEFTERİ

NURŞEN ŞENOL GÜLLÜOĞLU

Nüfus cüzdanında Meriç yazsa da Ankara'da doğdu. İki yaşına az kala annesinin kucagında atkestanesi ağacına tırmanarak semti yıkan büyük sel baskınından sağ kurtuldu. O nedenle atkestanesi kutsalıdır. Tüm öğrenim aşamalarını Ankara'da tamamladı. Denizli ve Antalya Ticaret Liseslerinde meslek dersleri öğretmeni olarak çalışıp her iki şehrin mali müşavir popülasyonuna büyük katkı sağladı. Bir süredir en sevdiği mesleği yapıyor: Emekli. Antalya'da yaşıyor. Cem ve İlksen'in annesi...

Ayizi Yayınları 49
Hayat Bilgisi Dizisi ♦ 2. Kitap
Yayın Koordinatörü: İlknur Üstün

MUTFAĞIN HATIRA DEFTERİ

Nurşen Şenol Güllüoğlu
1. Baskı, Ekim 2017, Ankara
ISBN: 978-605-83419-9-9
Yayıncı Sertifika No: 20762

Mutfağın Hatıra Defteri'ni
Nurşen Şenol Güllüoğlu yazdı,
Aksu Bora yayına hazırladı,
kapak resmi ve desenler Füsün Ürkün'ün,
tasarımı Tennur Baş yaptı.

Baskı ve Cilt:
Sena Ofset
Sertifika No: 12064
Litros Yolu 2. Matbaacılar Sitesi
B Blok 6. Kat No. 4NB 7-9-11
Topkapı 34010 İstanbul
Tel: + 90 212 613 03 21

AYIZİ YAYINLARI

A: Atatürk Bulvarı No: 223/12 06680 Kavaklıdere/Ankara Türkiye
T: +90.312.467 16 18 F: +90.312.467 16 19
W: www.ayizi.com.tr E: bilgi@ayizi.com.tr



MUTFAĞIN HATIRA DEFTERİ

Nurşen Şenol Güllüoğlu





*Komşuları için “Niğdeli Teyze” idi,
Eş-dost için “Zarifanım”,
Damadı “Zarifcim” derdi ona,
Torunlarından biri “Zafir”,
En küçükler “Cadı Nene” takmıştı adını.
Benim için dünyanın en huysuz ve en tatlı kadınıydı,
Anneannemdi.
Mutfağın hatıra defterinde başkahramandır,
anısına sevgiyle...*

GİRİŞ

Kendimi bildim bileli sofrâ kùltürü ve arka planı ilgimi çekti. Küçücük bir kızken bulup buluşturduğum otla, çöple, dergilerden kestiğim sebze-meyve resimleriyle kendimce yemekler yaptım. Büyüyüp de bu iş gündelik görevlerim arasına girmeye başlayınca işin pişirme kısmı eskisi kadar cazip gelmez oldu; ben sunuma, o yemeğin damakta ve hafızada bıraktığı izlere tutkundum. Mutfak mabedim olmadı, anı defterim oldu. Çekirdek aileydik ama kalabalık ve sık sık birlikte olan, boğazına düşkün bir akrabalar topluluğuyduk. Kocaman sofraların hazırlanmasına yardımcı oldum, bazen kocaman, bazen küçük ama özellikli sofralarda yer aldım, yemeği aşkla ve hazla hazırlayan aile büyüklerine nezaret ettim, tek bir meyve ya da bir zeytin tanesiyle hatırlanmanın keyfini yaşadım. Babamla mutfığa girip ortalığı dağıtarak annemi kızdırdım, yaprak saran anneannemin tenceresinden hırsızlık yaptım, işkembe temizleyen büyük teyzemden geviş getiren hayvanların sindirim yapısı hakkında ilk biyoloji derslerimi aldım, kapısını çalıp iki-üç kızarmış balığı

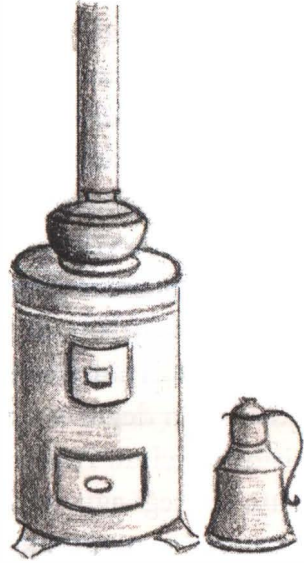
sunduğum yaşlı komşunun yüzünde güller açtığını gördüm. Yemeğin nasıl çok yönlü bir sosyolojik olay olduğunu daha küçükken çözmüştüm. Bu kitap o günlerin izdüşümüdür.

Anneannem yemek yemeyi adeta ibadetle bir tutan kadındı. Başkalarının aşırı yemesini eleştirse de söz konusu kendisi olunca tek öğününden bile taviz vermezdi. Böyle durumlarda ardı ardına sıraladığı veciz sözleri vardı: “Öğünden giden ömürden gider”, “Yenmeyecek olsa icat edilmezdi”, “Biz koca öküze benzeriz, yemezsek çökeriz”. Kimseden yardım almadan yaşadığı ömrünün son demlerinde dahi tek başına dört dörtlük sofralar hazırlayıp evinin pek sevdiği manzaralı penceresinin önünde afiyetle yedi, asla geçiştirmede. Bu kitap anneanneme bir selam göndermedir.

Uzun zamandır aldığım notları kitap haline getirmem için pek çok kişi ısrarcı oldu. Desteğini gördüğüm tüm bu insanlara, başta yayıncım Aksu Bora’ya, illüstrasyonlarımı çizen, şahane resimlerinden biriyle kapağımı güzelleştiren sevgili arkadaşım ressam Füsun Ürkün’e, bu kitapta biraz kurgu-biraz gerçek yer alan, yaşamıma dahil olmuş sevdiklerime ve tabii ki tüm nazlanmalarıma, tüm tembelliklerime, tüm boş vermişliklerime inatla karşı durup beni motive eden kız kardeşim ve en iyi dostum Funda Şenol Cantek’e ne kadar teşekkür etsem azdır. Bu kitap onlar ve “çocukluğunu gökyüzü gibi”* başının üstünde taşıyan herkes içindir...

* “Gökyüzü gibi bir şey bu çocukluk
Hiçbir yere gitmiyor”

SOBA



Küçük kız kısa bir süre oturdukları komik isimli semtteki evin loş salonunda, üzeri kırmızı Isparta halısıyla örtülmüş sedire bağdaş kurmuş, mutfğa ve yatak odasına açılan kapıların arasında kurulu sobanın üzerinde tıkırdayan yemeğe gözlerini dikmişti. Soba da sobaydı hani, anneannenin uzun yıllardır kullandığı -daha da kullanmaya devam edeceği- yaldız boyalı, döküm, Şakir Zümre marka bir emektar. Küçük kız onu üç katlı bir apartmana benzetir ve en çok giriş katını severdi. Zira oraya kışın ayva atılır, küllerin arasında yumuşayıp pişen ayva mis gibi bir koku salar, kız da onu bayıla bayıla yerdı. En üst kat da fena sayılmazdı, anneannenin soba gibi yıllanmış ve kararmış uzun maşasının üstüne dilimlenmiş sucuklar yerleştirilir, açılan kapaktan kor olmuş

kömürlerin üstüne uzatılırdı. Sonrası tam bir ziyafet. Orta kat kimseyi beslemezdi, onu siz besleyecektiniz, daha doğru su kömür, odun ve çırayla doldurulmuş midesine bir kibrit çakacaktınız ki çıtır çıtır yanmaya başlasın. Soba apartmanın bir de çatı katı vardı, en işlevsel olan da oydu. Anneanne kapağı kaldırır, altı üstü telli, yanları teneke bir kafese koyduğu cin mısırları kafesin sapını sallaya sallaya patlatır, bir pamuk yığını gibi yemesi için küçük kızın önüne dökerdi. Ya da tıpkı o anda olduğu gibi hazırlanan yemek, pişmesi için sobanın üstüne oturtuluverirdi.

O gün evde ender pişen -belki de bir daha hiç pişmeyen- bir yemek hazırlanmış. Kokusu şimdiden burun deliklerine dolmaya başlayan yemeğe küçük kızın duyduğu ilgi acıktığından falan değil, zaten iştahsızın biri, onu çeken yemeğin pişirilme biçimi. Annesinin ileriki yıllarda bile kullanmaya devam edeceği ağır bakır tepsinin içine irice, dışının kalayı kararmaya yüz tutmuş bir tas çevrilmiş. Tasla tepsinin kenarı arasında kalan boşlukta, tasın muhtevisyatından sızan salçalı sıvıyla rengi kırmızıya dönüşmüş pirinç pilavı suyunu çekmek üzere, anlaşıldığı gibi “Tas Kebabı” pişen. Kızın oturduğu sedirin yanındaki muşamba örtülü masaya sofradan çoktan kurulmuş, hane halkı yemeğin sobanın üstünden alınıp masaya konmasını ve şatafatına layık törensel bir sunumla servis edilmesini bekliyor. Hane halkı deyince fazla kalabalık değil aile: Dedenin ölümünden sonra yalnız bırakmamak için iki yıldır birlikte oturdukları ve daha iki yıl birlikte oturacakları ellili yaşlarının başındaki anneanne, babası öldüğünde on iki yaşında olduğu için, kendi çocuğu on iki yaşına geldiğinde bile annesi tarafından “Öksüzüm, tırnak kadar etim” diye sevilen, haşarılığının doruğundaki dayı, dalgalı saçlarının kahkülleri gözlerine düşen, Eşref

Kolçak bıyıklı, dal gibi baba ve ince belinin üstünde yk-
selen iri göğüsleri, ondüleli saçları, hoş endamıyla anne. Hepsi
bundan ibaret. Küçük kız gerçek anlamıyla da evin küçük
kızı, pabucunu dama atacak kız kardeşin gelmesine daha
epeyce zaman var.

Sonunda yemek hazır, sobanın üstünden alınıp sofranın
ortasına yerleştiriliyor. Açma şerefi anneanneye ait. Eline
aldığı çatalın ucuyla bakır tası hafifçe kaldırıyor, çıkan bu-
har elini yakabilir, temkinli. Koku yoğunlaşıyor, diğeri eli-
nin yardımıyla tas tepsideen tamamen ayrılıyor. Ortaya çıkan
manzara göz alıcı: Hafif kırmızımsı renk almış pirinç tanele-
rinin üstünde kuşbaşı etler ihtişamlı bir dağ gibi yükseliyor.
Pilavla birlikte salçalı soğanlı, emektar şakir Zümrenin kor
ateşinde ilik gibi pişmiş etler tabaklara aktarılıyor. Yemeğinin
tadı takdiri hak etmekte.

Tas kebabı küçük kızın zihnine yerleşen ilk yemek deneyimi
ama onun komik isimli semtteki evle birlikte andığı iki tat
daha vardı ki tas kebabı onların yanında solda sıfır kalır.
İlki yuvarlak formunun tam ortasına bir kuş deseni basıldığı
için küçük kızın nezdinde ismi “kuşlubaş” a dönüşen kâğıt
helva bu tatların. Çoğunlukla bir ödül olarak sunulur, öğle
uykusuna yatmanın dl. Daha doğrusu öğle uykusundan
uyanınca gidilmesi vaat edilen ocuk bahçesinin yanına ek-
lenen bir eşantiyondur kuşlubaş. ğle yemeğinden sonra
evin çok az oturulan ve daha aydınlık olan büyük odasına
geçilir, pencerenin önündeki sedire yastık ve örtüler hazırla-
nır, yatması istenir küçük kızın. Oysa hayat güzel, uyanık-
ken daha da güzel, niye uyunsun ki, üstelik gündüz vakti.
Belki o uyurken komşular gelecek, sohbet muhabbet gırla
gidecek, o bunlardan mahrum kalacak. Hem Cennet de ge-

lirdi belki, alt katlarında ağabeyiyle birlikte oturan ve küçük kızın babasının her görüşte:

“Nereye de gidiyon kız Cennet
Suya da gidiyom len Memmet
Suyu da nidecen kız Cennet
Sana da verecem len Memmet”

Diye ezgili bir sesle mâni okuyarak takıldığı Cennet Abla. Çok severdi siyah saçları beline kadar uzanan, güler yüzlü Cennet Abla’yı küçük kız ama uyku karşılığı sunulan vaatler pek çekici, yastık ve pikeyle kısa süren bir güreşin sonunda dalar, gözlerini açar açmaz da anneannenin yanına koşturur: “Çocuk bahçesi, kuşlubaş, haydi gidelim”. Kırmaz anneanne, emektar pardesüsünü giyer, siyah krep başörtüsünü bağlar, kapıda sabırsızlıkla bekleyen küçük kızın elinden tutup yola koyulur. Kuşlubaşın alınacağı yer belli, Müzikevi’nin köşesindeki seyyar satıcı, aşina olmuşlar artık. Söylemeye gerek kalmadan küçük bir kâğıt parçasıyla tuttuğu kâğıt helvayı heyecanla bekleyen küçük kıza uzatır. İlk lokma anında koparılır, son lokma ise çocuk bahçesinin kapısında yutulur.

Yine böyle kuşlubaş ve çocuk bahçesi ödüllü günlerden birinde anneanneyi panikleten bir kaza yaşanır. Soğuk yüzlü güneşin ortalığı ısıtmaya çabaladığı bir sonbahar ikindisi girerler parka. Kaydırak, tahterevalli derken salıncağa binmek isteyen küçük kız anneannenin elinden bir an kurtuluverir ve sallanmakta olan zincirli, ağır tahta salıncaklardan biri alnının yan tarafına çarpar. Anneannenin çığlıkları sadece parkı değil civardaki esnafı da ayağa kaldırır: “Amanın ben ne edeyim, kafası yarıldı, kanıyor, ne edeyim ben, anasına ne diyeyim. Yaha ciğerine ateş düşsün, önüne baksana domuzun

eniği, nasıl salıncağa binmek o, çok acıyor mu kızım, yetişin bi yardım edin”. Küçük kız alnında oluşan minik yarık ve şişliğin acısından ziyade anneannenin paniğinden doğan korku hissiyle ağlarken, salıncağın çarpmasına sebep olan çocuk tabanları çoktan yağlamıştır bile. İmdada bekçi yetişip yaraya tentürdiyot basarak anneanneyi yatıştırır. Kös kös eve dönülür, bir süre kuşlubaşa da, çocuk parkına da ara verilir.

Kuşlubaş uykunun ödülü ama her akşam yinelenen bir ritüel küçük kızın babanın eve dönüş saatlerini iple çekmesine neden olur. Baba mesai saati bitiminde nereden aldığı meçhul parmak çikolatanın içinde olduğu dosya çantası koltuğunun altında, küçük kızın daha o zamandan şaşmadan tanıdığı ayak sesleriyle kapıya yaklaşır. Merdivene hafif sürtülen adımlar babanın olduğu kadar parmak çikolatanın da müjdesidir. Deri kokulu çantanın içinden çıkan çikolatayı anında kapan küçük kız annenin “yemekten önce yeme” ikazlarına kulak asmadan bir çırpıda ambalajı açar, üç lokmada da yutar. Sonra işin asıl törensel kısmı başlar, “altın” denilen parlak ambalaj masanın üstüne yatırılır, tırnak yüzeyiyle düzleştirilir ve ertesi gün en iyi arkadaş Gülcan’a götürülmek üzere korunaklı bir köşeye konur. Gülcan’ın altın koleksiyonu var ve eğer gelen parça yeni bir şeyse keyfine diyecek olmaz. Altın koleksiyonunu bir kitabın sayfaları arasında korur Gülcan, o kadar narindir ki her biri, dışarıda kalsa ufak bir esintide uçması, buruşması, yırtılması an meselesi. Tıpkı küçük kızın çocukluk düşleri gibi...

MALZEME

250 gram Kuşbaşı et
150 gram kadar arpacık soğan ya da 2 kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çay bardağı sıvı yağ
Tuz/Karabiber

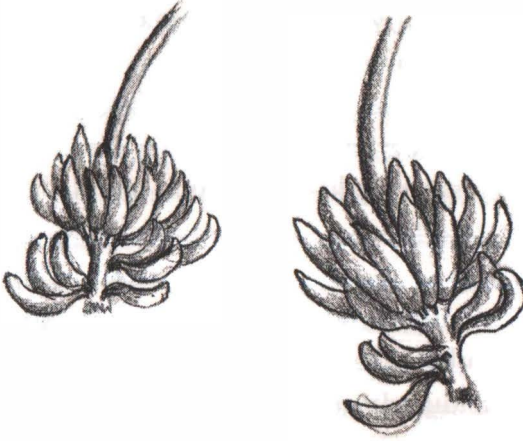
Pilavı için

1 su bardağı pirinç
4 su bardağı su

YAPILIŞI

Kuşbaşı etler, arpacık soğanlar ya da diklemesine doğranmış kuru soğanlar, salça, yağ, tuz ve karabiber çukur bir tasta (tercihan kalaylı bakır ya da çinko, bulunamazsa küçük bir tencere) iyice harmanlanır. Tas içindeki malzemeyle birlikte geniş bir tepsiye ya da tencereye ters çevrilir ve kaymaması için üstüne bir ağırlık konur. 4 su bardağı su tencerenin içine dökülür, üzerine kapak kapatılıp ocağa konur, kaynayınca ateş kısılıp bir saat pişmeye bırakılır. Bir saatin sonunda tasın kaymamasına dikkat edilerek kalan su bir kaba süzülür. Yıkanan pirinç tasın etrafına eşit olarak dağıtılır ve süzülen et suyu ölçülerek 2 bardak olacak şekilde pirinçlerin üzerine dökülür (yetmezse su ilave edilir). Pirinçler kısık ateşte suyunu çekip pişince altı kapatılır. Tas dikkatle kaldırılıp etler pilavla birlikte servise sunulur.

SABUN TADINDA MUZLAR, BOĞAZA DİZİLEN ELMALAR, BAHÇE SOFRALARI



Küçük kız içeriden gelen gürültülere uyandı. Tanımadığı bir erkek sesi yüksek perdeden konuşuyor, kahkahalar atıyordu. Gözlerini ovuşturarak kalktı mavi boyalı madeni karyolasından, devamlı oturdukları küçük sofaya doğru yürüdü. İçeri si kalabalıktı. Kapıda görüldüğünde sesini duyduğu iriyarı adam ona doğru dönüp “Ooo gel bakalım abla, beni tanıdın mı?” dedi. Tanımıştı evet, bu adam geçen yıl nikâhlarına gittikleri, hatıra fotoğrafı çektirmek için çömeldiğinde donu görünüyor diye onu azarlayan adamdı, damat yani. Çekinerek annesine yanaştı küçük kız, ses çıkarmadı. Böyle durumlarda midye gibi kapanırdı, insanlar onun bu ürkekliğini şımarıklığına verir, konuşması, yanaşması için üsteler dururlardı. Oysa o utanırdı, niye utandığını bilmeden uta-

nırdı. İri adam üstelemeye devam ediyor, soru üstüne soru yöneltiyor, küçük kızsı susmaya devam ediyordu. Derken gözü köşede duran şeye takıldı, bir an yanlış görüyorum sandı. Orada kocaman, öyle böyle değil, neredeyse boyu kadar bir muz hevengi vardı. Etrafındaki sesleri duymaz oldu, tüm ilgisi muza yönelmişti. Saymaya başladı muzları, başaramadı. “Rengi niye yeşil ki?” diye düşündü. Gözlerini muza diktiğini fark eden iri adam küçük kıza sataştı: “Bak sana muz getirdim kız, insan bi teşekkür eder”. “Ama yeşil” dedi küçük kız, “sarartacaksınız” dedi iri adam, “karanlık bir köşeye koyun, sararır”.

Sonrasını hatırlamıyor, iri adamla annesinin kuzeni olan, eski röntgen filmlerini temizleyip içi saten kaplı, süslü mavi kutular yapan kadın gitmişti. Annesi muzları bir çuvala koyup somyanın altına sürmüş, sararmaya bırakmıştı. Her gün somya örtüsünü kaldırıp muzların sararıp sararmadığını kontrol ediyordu küçük kız. Hatta dayanamayıp bir tanesini yemiş, ağzında muz yerine sabun tadı kalmıştı, neredeyse boğuluyordu. Muzu çok seven ama babası ancak aybaşlarında alabildiğinden doyasıya yiyemeyen küçük kız için aç tavuğun arpa ambarına düşmesi gibi bir şeydi hediye gelen o hevenk. Muzlar tam sararıp tatlanmamış ama o hiç önemsemeden hepsini yiyip bitirmiş, muza doymuştu.

Muz getiren konukların ziyarete geldiği eve yeni taşınmışlardı. Uzun zaman anneanneyle oturduktan sonra çekirdek aile olarak yaşayacakları ilk evdi burası. Yazın sonbahara döndüğü günlerden biriydi. Subay olan dayının ayarladığı bir askeri kamyon getirmişti çok fazla olmayan eşyalarını, zaten ev de minicikti; arka cephede, kapısı bahçeye açılan bir giriş katı. İçinde birkaç ağaçla bir asmanın bulunduğu bahçe kü-

ük kıza orman gibi görünmüş, hem evi, hem bahçeyi çok sevmişti. Taşınma günü yaşadığı tatsız olaya rağmen.

Eşyaları taşıyan ağır kamyon apartmanın önüne dökülmüş betonu atlatmıştı. Eline anneanneninin tutuşturduğu elmayı yiyerek eşyaların indirilişini seyreden küçük kızın önüne sinirli bir ergen hop diye atlamış, “Betonumuzu atlattınız salak!” diye bağırmıştı. Onun ürküp sessizleşmesini bir nevi başkaldırı olarak algılamış olacak ki bu defa n dişlerini tavşan gibi oynatarak elma yemesini taklit etmişti. Isırdığı lokma ağızında büyümüş, neredeyse ağılamaklı eşyaları yerleştirme telaşındaki annenin yanına koşturmuş, annenin anlattığını dinlemediğini fark edince de kamyonun yanına dönmeyip bahçede yaprak toplamaya başlamıştı. Sinirli ergen st kat komşusunun oğluydu, haşarılığının doruğundaydı ve bir süre sonra can ciğer kuzu sarması olacaktı.

Yaprak toplamak küçük kızın o evde en sevdiği oyunlardan biri haline gelecek, kendi küçük evlerine bitişik n cephe-
deki büyük dairede oturan ev sahibi Gl Hanımın kızları da en yakın arkadaşı olacaktı; Aynur ve Ayşe. O bahçede envai çeşit oyunlar kurup çocukluğunun belki de en tasasız günlerini yaşayacaktı. İlkokula da o evde başlayacaktı ama henüz yerleşme aşamasındaydılar. Ev minicik bir sofa ve so-
faya açılan iki odadan ibaretti. Kapıdan girilen küçük antre-
nin sol yanındaki tezgh, mutfak görevi yapıyordu. Mozaik taşlı bir eviye, piriç bir musluk ve gazocağı mutfağın en önemli parçalarıydı. Anne gazocağını yakarken seyretmeyi çok severdi küçük kız, ovulup parlatılmaktan sarı sarı ışıl-
dayan gazocağının karın kısmında bir pompa vardı. nce o pompa fis fis iteklenip gazın üste çıkması sağlanır sonra da tutuşturulurdu. Bazen tıkanırdı gazocağının yanan kısmı-

nın delikleri, o zaman gazocağı iğnesi denilen minik bir araç devreye girerdi, on santim uzunluğunda bir teneke çubuğun ucunda incecik bir iğne vardı, onun yardımıyla tıkanan delik açılırdı. Anne hiç sevmezdi gazocağını, her seferinde söylenirdi; pompalarken, yakarken, tıkanıklıkları açarken ama çok istediği tüpgaz ocağına kavuşmak için biraz daha beklemesi gerekecekti.

Anne mutfak bölmesini antreden ayırmak için tezgâhın önüne mavi üstüne siyah desenli bir perde, kapının hemen yanındaki pencereye de kendi elleriyle ördüğü ağ ipinden gül motifli bir tül asmıştı. Yaz akşamları yemeklerini bahçede yerlerdi. Havanın insanı limonata gibi ferahlattığı, ağustos böceği seslerinin yaprak hışırtılarına karıştığı bir akşam, yemeklerini yine bahçede yemişlerdi. Sinek gelmesin diye bahçenin ışığı söndürülmüş, anne tabağı çanağı içeri taşıırken baba oturduğu tahta koltuğa yaslanıp sigarasını yakmıştı. Küçük kız yemek sonrası karıştırdığı kitaptan sıkılmış babanın yanına gitmek için bahçeye doğru yönelmişti ki gördüğü şeyle irkildi. Bahçede, az evvel babanın olduğu yerde küçük karelere ayrılmış, ışıklı bir nesne oturuyordu. Çılgılığı basmasıyla annenin içeriden koşup gelmesi ve ışıklı nesnenin harekete geçmesi aynı anda oldu. O garip nesne daha kapıdan adımını atmadan küçük kız onun babası olduğunu, o garip görüntünün pencereye asılı delikli tülün yansımasından kaynaklandığını anlamış, çılgılık hep birlikte kahkahaya dönüşmüştü.

Çok fazla eşyaları yoktu ama anne evin en büyük odasını misafir odası olarak ayırmıştı. Yere serili büyük bir Isparta halısı, küçük bir büfe ve açılır kapanır tahta koltuklar şimdilik odanın yegâne mobilyalarıydılar. Annenin hayallerini

duvar dibine sıralayacağı kumaş kaplı gerçek koltuklar süslüyordu, lakin aile bütçesi henüz bu hayalin gerçekleşmesi için uygun değildi. Küçük kız artık ilkokula başlamış, ilk günlerdeki acemiliğini atmış, evle okul arasındaki yolu iyice bellemiş, kendi başına gidip dönüyordu. Tek sorun sabahçı oluşuydu, babasının seslenmesiyle erkenden uyanıyor, “ne olur beş dakika daha uyuyayım” diye yalvarıyor, güç bela kalkıyordu yataktan. Kalktıktan sonra sorun yoktu, okulu çok sevmişti çünkü. Günlerden bir gün okuldan eve döndüğünde anneyi evde bulamadı, ev sahibi Gül Hanım pazara gittiğini söyledi. Küçük kız bahçede oynamaya dalmıştı ki annenin sesini duydu: “Geldin mi sen?” Çok neşeliydi anne, üstelik yalnız değildi. Arkasından tornet denilen, bilyeli rulmandan yapılma dört tekeri olan tahta arabayı sürerek gençten bir adam geliyordu. Tornetin içinde kırmızı renkli, kollukları siyaha boyalı ahşaptan, o yılların modasına uygun dört koltuk vardı. Anne mutfak harcamalarından biriktirdiği parayla pazardaki ikinci el satışından almıştı onları. Tornetçi genç koltukları içeri taşıırken anne “etekleri zil çalmak” deyimini hayata geçirerek yanında yöresinde dolanıyordu. Sonunda hayalleri gerçekleşmiş, misafir odası olmazsa olmaz koltuklarına kavuşmuştu. Tornetçiyi savdıktan sonra keyifli olduğu zamanlarda yaptığı gibi bir şarkı tutturarak koltukları silip temizlemeye, oradan alıp oraya yerleştirmeye başlamıştı. Alt tarafı dört koltuktu ama anne onları nerelere koyacağını bilemiyordu sevinçten. Akşam eve gelen babaya da sürpriz olmuştu koltuklar, her birine tek tek oturarak denemiş, sonra da odanın kapısını çekip çıkmışlardı. Adı üstünde orası misafir odasıydı, ancak misafir gelince girilirdi. Annenin daha sonraki yaşamında çeşit çeşit koltukları olacaktı ama hiçbiri o çok az oturulan, elden düşme kırmızı koltuklar kadar mutlu edemeyecekti onu.

Bir yıl sürdü küçük kızın kapısı bahçeye açılan o evdeki yaşamı. Ağzında muz tadı, kulaklarında her pazar tepesine yumrukla vurulmadan çalışmayan siyah radyodan yayılan Zehra Eren tangolarının ezgileri, burnunda sonbahar kokusu, gözlerinde alınmamış sabah uykularının mahmurluğu ve kalbinde ayırdığı çok özel bir yerle ayrıldı küçük yuvasından. Şimdi bir başka ev, başka komşular, başka heyecanlar vardı yaşanacak...

•• MUZLU RULO PASTA ••



MALZEME

Hamuru için

4 yumurta

4 fincan un

4 fincan şeker

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

İç kreması

4 su bardağı süt

3 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yemek kaşığı un

1/2 su bardağı şeker

1 paket vanilya

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı tereyağı



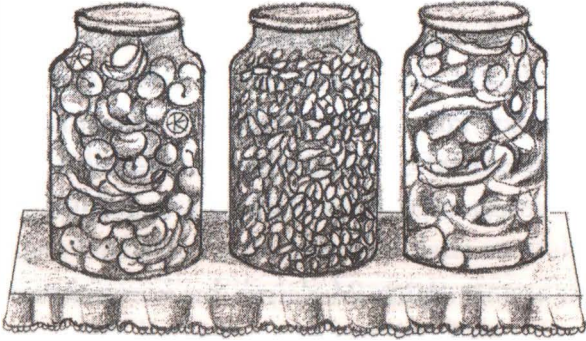
İçi için muz, üstü için pudra şekeri

YAPILIŞI

Şeker ve yumurta tahin kıvamına gelene kadar çırpılır, içine kabartma tozu ile elenmiş un eklenir, kısa bir süre daha çırpılıp içine yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine yayılır. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirilir. Tepside yağlı kâğıtla birlikte birkaç kere rulo yapılır. Öte yanda krema için vanilya ve tereyağı hariç

tüm malzemeler karıştırılıp pütür kalmayana kadar çırpılır ve karıştırarak muhallebi kıvamında pişirilir. Kaynayınca tereyağı, ocaktan alınınca da vanilya ilave edilir. Soğuduktan sonra rulo açılıp krema yayılır. Ortasına muzlar dizilir ve tekrar rulo şeklinde sarılır. Üstüne pudra şekeri elenir ve bir süre buzdolabında bekletilir.

EKŞİ KOKAN EKMEKLER, NEFİS TURŞULAR



“Tık tık tık”. Bu üç çekingen vuruşun ardından zaten aralık olan kapı açıldı, beyaz tülbentli bir baş görüldü. “Annen yok mu kızım?” dedi yumuk gözleri gülen yaşlı kadın. “Buradaydı, komşuya gitti galiba, gelir şimdi” diye cevapladı küçük kız, kadına ve elindeki tepsiye şaşkınlıkla bakarak. Yaşlı kadın elini tepsiye uzattı, baklava dilimi şeklinde kesilmiş iki parça ekmek seçti ve “al” dedi, “tava ekmeği, kendim yaptım, yiyin afiyet olsun”. Sonra küçük kızın teşekkür etmesine bile fırsat vermeden yandaki kapıya doğru yürüdü ortak balkondan. Küçük kız yeni taşındıkları dairenin mutfağına gidip ekmekleri raftan aldığı bir tabağa koydu, sonra kokladı. Yüzünü buruşturup, “çok pis kokuyor” diye söyleyerek yarım bıraktığı dergiye döndü.

Böyle başlayan bu rutin sık sık tekrarlanacaktı. Kısa sürede beyaz tülbentli kadının iki kapı ötedeki komşunun kayınvalidesi olduğunu, askerdeki oğlu nedeniyle “Asker Anası” diye hitap edildiğini, gelini, iki torunu ve loğusa yatağında ölen evladının iki kızıyla birlikte yaşadığını ve dünya tatlısı bir insan olduğunu öğrendi küçük kız ve ailesi. Çoğu sabah elinde zembil bir yerlere giderken görürdü onu, yani kendine taktığı lakapla “Asker Anası” nı. Sabahın bu erken saatinde nereye gittiğine akıl erdiremezdi. Çok sonraları öğrenecekti oğlunun askerde olması nedeniyle maddi sıkıntı çektiklerini, daha ucuz ihtiyaç maddeleri bulurum diye çarşı-pazar gezdiğini, ekşi ekşi koktuğu için midesini bulandıran o mayalı ekmekleri de masraf olmasın diye evde kotarıp kocaman kalbinin tüm sevecenliğiyle konu komşuyu nasiplendirdiğini.

Yaz ortası taşınmışlardı 24 daireli bu kocaman apartmana. Akıllı bahçeli minik evlerinde kalsa da çok dert etmemişti bu taşınmayı küçük kız. Kendi apartmanlarının içinde olduğu dört blokluk siteye yabancı değildi zaten. Komik isimli mahalleden sonra oturdukları daire de bu sitedeydi ama başka bir blokta, anneanne küçük dayıyla birlikte halen o evde oturuyordu, komşu olmuşlardı şimdi. Buranın da bahçesi vardı, üstelik daha büyüktü, arka taraf göz alabildiğine kırlıktı. Hayal meyal hatırlıyordu, anneanneye düşecek dairenin kurasını çekmeye geldiklerinde bayılmıştı o çayırlara, otların arasında açan gelinciklere, papatyalara, havada uçuşan kelebeklere. Deliler gibi koşmuş oynamış, akşam yorgunluktan bitap girmişti yatağa. İşte şimdi tam anlamıyla emrine amadeydi o kırlar, bahçeler. Apartman dersen Babil Kulesi. Memleketin dört bir yanından komşular, bir sınıfı dolduracak kadar oyun arkadaşı, her köşesinin oyun alanı olarak kullanılabileceği bir bina, zaman geçtikçe pekişecek

dostluklar, yazları ardına kadar açık, kışları anahtarı üstünde duran her kapının ardında bir aile sıcaklığı, kadınlar her çocuğun annesi, çocuklar her kadının çocuğu, adeta komünal bir yaşam; küçük kız daha ne isteyebilirdi ki, Müyesser Teyze'nin ekşi kokan ekmekleri dışında.

Yalnız ekmek değildi ki onun marifeti, ekmeğini sevmezdi küçük kız ama turşularına bayılırdı. Müthişti o turşular, üstelik iki günde kıvama gelirdi. Turşu yaptığı zamanlar kalabalık içinde bile olsa yavaşça kulağına eğilir, “Turşu yaptım yen mi?” diye sorardı alacağı cevabı bile bile. Küçük kızın gözleri parlar, kalbi sevinçle çarpardı. Her daim sakız beyazlığındaki tülbindini çenesinin altında sıkılayan Müyesser Teyze ağrıyan dizlerini elleriyle ovuşturup ağır ağır doğrulur, mutfaka yönelirdi. Turşu dolu kâse daha mutfaktan odaya gelmeden küçük kızın zapt edemediği tükürükleri ağzının içine dolmaya başlardı. Çok geçmez dibine inerdi zaten dolu kâse. Müyesser Teyze'nin ellerinde kesin sihir vardı.



• • KARNİYARIK TURŞUSU • •

♦ 5 litrelik bidon için ♦

MALZEME

2 kilo patlıcan

Yarımşar kilo kırmızı kapyra biber, çarliston biber,
havuç, birkaç yaprak beyaz lahana

1 demet maydanoz

3-4 baş sarımsak

Kereviz sapı

İri tuz, limon tuzu, sirke, su

Bir avuç nohut

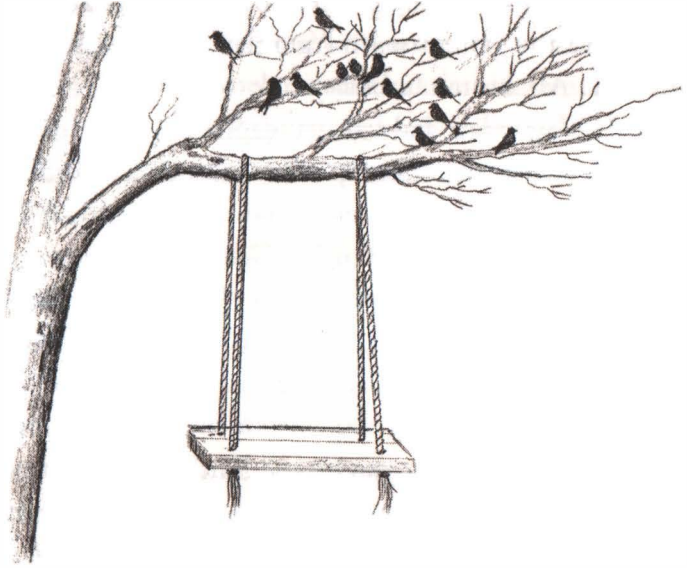
YAPILIŞI

Patlıcanlar yıkanıp kabukları soyulmadan kaynayan suya atılır, beş dakika kadar bekletilip soğumaya bırakılır. Havuçlar ve lahana da kısa bir süre kaynar suda erimeyecek şekilde haşlanır. Kapyra ve yeşil biberler, havuçlar, lahanalar küçük küpler halinde doğranır, maydanozlar iri iri kıyılır, sarımsaklar ayıklanıp doğranır, hepsi 1 yemek kaşığı tuz eklenerek karıştırılır.

Soğuyan patlıcanlar karnıyarık gibi kesilip ortası açılır, hazırlanan malzeme içlerine doldurularak kereviz yaprağı ile bağlanır. Yeterince sıkı olmazsa naylon ip yardımıyla sağlamlaştırılır. 5 litrelik bidona yerleştirilen patlıcanların üstüne 1 şişe üzüm sirkesi ilave edilir. Öte yanda 1 su bardağı

suya 1 silme yemek kaşığı iri tuz hesabıyla kaynatılıp soğutulan su patlıcanların üstünü kapatacak şekilde dökülür. Bir avuç nohut atılır, 1 tatlı kaşığı limon tuzu ilave edilir, bidonun ağzına bir demet kadar yıkanmış ama doğranmamış maydanoz yerleştirilip kapağı sıkıca kapatılır ve serin bir ortamda bekletilir.

DEDENİN BAHÇESİ



“Vızzz, vızzz”

“Horrr, horrr”

Sıkıntıyla bir yandan öbür yana döndü küçük kız, bütün aile efradının sıkış tepiş yattığı tek odanın başköşesindeki iki kişilik karyolasında gamsızca uyuyan dedenin horultuları bir yandan, tepesinde dolanan sivrisineğin vızıltıları bir yandan, gece bitmek bilmiyordu. Birkaç yüz metre ötedeki şehirler arası karayolundan geçen araçların gürültüsüyle kaçan uykusuna alevi kısılmış gaz lambasının ışığında devasa boyutlara ulaşan gölgelerin yarattığı korku ekleniyor, sabah bir türlü gelmiyordu. Annesine sokuldu, gözlerini sımsıkı

yumdu, sabah çiği bahçedeki bitkilerin yapraklarına inerken uyku da yavaştan bedenini sarmalamaya başlamıştı.

Bahçenin emektar eşeğinin anırmasıyla gözünü açtığında odada kimse kalmamıştı. Yataklar toplanmış, herkes aşağı inmişti. Alt kattan tabak-çanak sesleri ve konuşmalar geliyordu, birazdan kahvaltıya çağırırlar diye düşündü, esneyerek doğruldu. Kerpiç evin dar penceresinden ayçiçeği tarlalarının ardında hareket halindeki otomobiller oyuncak boyutunda görünüyordu. Gecenin korkutucu gölgeleri kaybolmuş, güneş yükselmeye başlamış, sivrisinekler kuytu köşelere çekilmişti. Dede mi? Muhtemelen sabah namazını kılmış, kahvaltısını bekliyordu.

Dedenin bahçesi, her yaz birkaç günlüğüne gidilen şehir dışındaki bu koca arazi, küçük kız için bir mahrumiyetler yumağıydı. Dönümlerce alana yayılmış meyvelik, bağ ve bostanın girişinde iki katlı kerpiç bir ev yükselirdi. Daha geniş olan alt kat mutfak ve kiler vazifesi görür, gün boyu dışarıda vakit geçirildiğinden, üst kattaki büyük odaya yatmadan yatmaya çıkılırdı. Mutfak iyiden iyiye karanlıktı, kapıdan sızan ışıkla alacakaranlıkta yapılırdı işler, kiler vazifesi gören bölüm ise küçük, kare bir pencereyle biraz aydınlanırdı. Elektrik yoktu bahçede, akar su da. Normalde bahçelere bayılan küçük kızda sıkıntı uyandıran da bu durumdu zaten. Karanlık çöktü mü gaz lambaları yanar, erkenden yatılırdı. Su ise ya şehirden testilerle taşınır ya da hayli uzak bir kaynaktan temin edilirdi, elektriksizlikten de büyük bir sıkıntıydı bu. İğde çalılarında oluşan bahçe duvarının dibinden bir arık akardı, çok sıkışıldığında su için oraya da başvurulduğu olurdu. Gün boyu koruk didikleleyen, ekşi elma ve ham erik dişleyen, bağda bostanda dolaşan küçük kızın susayaca-

ğım diye ödü kopar, hele hele tuvalete gitmek ayrı bir zulüm haline dönüşürdü. Bahçenin bir köşesindeki kerpiç kulübe tuvalet görevi görürdü. Her türlü konfordan yoksun, tahta bir zemine açılmış kocaman bir delikten ibaret ihtiyaç giderme yeri küçük kız için ciddi bir korku kaynağıydı. Kocaman kara sineklerin, gübrede ne aradığına akıl erdirilemeyen eşek arılarının cirit attığı pis kokulu mekâna elden geldiğince az gitmek için kendini sıkı, hele de geceleri gitmek gerekirse diye aklı çıkardı.

Avlunun ortasında kocaman bir dut ağacı vardı. Yemekler bu ağacın altına kurulmuş masada yenirdi. Kimi zaman çorba tabağına, pilav tenceresine, salata kâsesine, kimi zaman da oturanlardan birinin başına pat diye bir dut düşer, gülüşmelere sebep olurdu. Yıllar sonra babaanne ve dede ölüp bahçeyle ilgilenecek kimse kalmayınca ağaçlar söktürölüp tarlaya dönüştürölmüştü. Küçük kızın içi en çok o kocaman dut ağacına acımişti.

Çok sıkılırdı küçük kız bahçede, hele de yalnızsa. Burada ne büyük teyzenin bahçesindeki gibi tulumba, ne hayali mutfağında yemek pişireceğı kocaman mermer taşlar, ne de nazına oynayacak kuzenler vardı. Akşama kadar oradan oraya dolanır, dedenin isim verdiği ağaçları arardı. “İzzet Bey Eriğı” vardı mesela, büyük teyzenin kocasıydı İzzet Bey, fidanı onun tarafından verilmişti. Kocaman sulu erikleri olurdu. Dede küçük kıza da bir ekşi elma ağacı tahsis etmişti, kabuğı incecik, elle bile rahatça soyulabilen, kocaman, yassı, sarı elmalar verirdi yaz ortasında, bir daha ne o cins elmaya rastlamış, ne de o tadı başka bir elmada bulabilmişti. Sarı elmalardan sonra bahçede en çok sevdiği bağdaki koruklardı. Onca yıl bir salkım üzümü olgunken yememişti küçük

kız, ille de koruk. Babaanneden aldığı bir kavanoza korukları taneleyip doldurur, üstüne tuzu basar, kapağını kapatıp sallayarak “koruk terletmesi” yapardı, ne müthiş bir tattı o.

Bazen, halalar ve amca konuk geldiğinde babaanne “nohut ütmesi” yapardı. Karanlık çökünce avluya çalı çırpıyla ateş yakılır, taze nohut demetleri közleşen ateşin üstüne atılır, sulanan ve hafiften pişen nohutlar, eller yana yana yenirdi. Havaya mis gibi bir koku yayılır, patlayan kabuklar havai fişek gibi karanlığı ıştırır, küçük çaplı bir şenlik yaşanırdı.

Küçük kızın sevdiği bir başka şey, kuruması için dama serilen meyvelerdi. Babaanne bolca yetişen erikleri, kayısıları, elmaları, armutları serdiği örtülerin üstünde kurumaya bırakırdı. Küçük kız tahta merdivene tırmanıp dama çıkar, güneşi içip şişmiş, iyice ısınmış yarı yaş meyveleri afiyetle götürürdü. En çok kayısılara dadanırdı, “bört” denen yarı yaş-yarı kuru bu meyveler küçük kızın midesinde az yer kaplamamıştır.

Bazen küçük kızın ailesinin tatili büyük halanın ailesinin tatiliyle çakışırdı, işte o zaman pek eğlenceli olurdu bahçe ziyaretleri. Yaşları kendine yakın üç kuzeni vardı, biri erkek ikisi kız. Gün boyu bahçede koşturup dururlar, emektar eşeğe üçü birden binip kimi zaman yakındaki köye, kimi zaman pınara su getirmeye giderler, bazen de fena halde didişirlerdi. Genelde sakin olan küçük kız erkek kuzenin alaylarına fena bozulur ama ses çıkarmazdı ta ki bir gün bıçak kemiğe dayanıncaya kadar. Tahammülünün zorlandığı noktada, o yılın gözdesi kırmızı takunyaların teki devreye girivermiş, ayaktan çıkıp havada şık bir yay çizdikten sonra kuzenin alnının ortasında inişe geçmişti. Takunyanın isabet

ettiği yerde g l değil ama besili bir şişlik bitmiş, kuzen bağırmaya başladığı anda küçük kız annesinin eteğinin ardına saklanmıştı bile. Vukuat enişte ve halanın devreye girmesi ile şiddetlenmiş, kuzenin alnındaki şişlik tüm zamanların modası geçmez ilacı Vicks ile ovulmuş, küçük kıza biraz kaş çatılmış, hatta ufaktan azar da eksik edilmemiş, gün boyu suratlar asılmış ama daha büyüklerin afrası tafrası bitmeden, şişlik bile inmeden kuzenler oyunlarına geri dönmüşlerdi.

şimdi bahçe kırk yılda bir yolu o civara düşen küçük kız için gözünün aradığı bir hayalmiş...

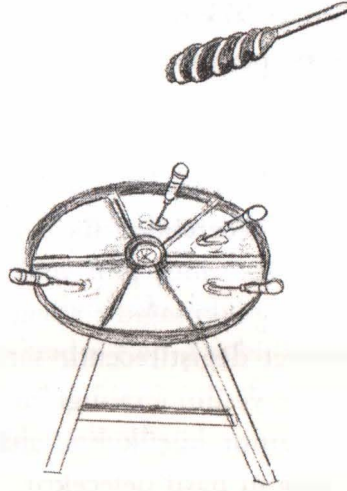
MALZEME

2 kâse evde kurutulmuş kayısı
2 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
3/4 su bardağı toz şeker
1 su büyük su bardağı ılık su
Üzeri için kaymak

YAPILIŞI

Kuru kayısılar ılık suda yumuşaması için bekletilir. Suyu süzülüp kurulandıktan sonra tencerede eritilen tereyağının içine atılıp biraz kavrulur. Şeker ılık suda eritilip kayısılardan üzerine dökülür. Suyunu çekmeye yakın sıvı yağ ve ceviz eklenip bir süre daha karıştırılır. Suyunu çekince servis tabağına alınır ve ılınınca üstüne kaymak konularak servis yapılır. Kaymak istenmiyorsa sıcakken de yenebilir. Kayısının içine yine ılık suda bekletilip yumuşatılmış kuru elma, kuru armut da eklenebilir.

BÜZEYDEN



Yaz tatilinin insanı miskinliğe sürükleyen ve ancak çocukların enerjik olabildiği günlerinden birinde, küçük kız yalvarmış, yakarmış annesinden bahçeye inme iznini koparmıştır. Muhtemelen kendi gibi yalvararak sokağa çıkabilmiş birkaç arkadaşıyla öğle sonunun baygın sıcağına aldırmadan yakan top oynamaktadır. Çıglıklar, “yakala”, “tut topu”, “bana at, bana” sesleri gırla gitmektedir. Küçük kız tam üstüne doğru hızla gelen topu yakalayacakken “zınk” diye durur, top omzuna çarpıp yere düşmüş, oyun arkadaşları “ne oluyor?” dercesine küçük kızın gözlerini diktiği yöne dönmüşlerdir. Galvanizli sacdan yapılma, içi yedi-sekiz üçgen parçaya bölünmüş, konik kapağının üstünde halka şeklinde bir tutamağı olan yuvarlak tablası başının üstünde, tablayı koymaya

yarayan, portatif tahta ayaklığı sağ omzunda, afili adımlarla yaklaşan adam, yaz günlerinin rengârenk gözdesi macunun müjdecisidir. Yakan top oyunu yarıda kesilmiş, daha macuncu tezgâhını kurmadan balkon altlarından “anneeee!” çığırışları duyulmaya başlanmıştır. Anneler şerbetlidir aslında, kuru gürültüye pabuç bırakmazlar, çoğu kapıdan kafasını bile uzatmaz. Tek tük balkonu çıkıp “ne var, ne bağırıyorsun” diyense “para atsana, macun alcam” lafını duyar duymaz cevap bile vermeden işine geri döner. Macuncu bu arada çocuklarla hiç ilgilenmeden ayaklığı kurmuş, tablayı üstüne yerleştirip kapağı açmış, “Macuuun!” diye bağırarak para koparmayı becerebilen ilk çocuğu beklemektedir. Küçük kız cezbeye tutulmuş gibi yaklaşır. Önünde açılan macun tablası değil gökkuşağıdır adeta, eğilip tablanın altından geçse cinsiyet değiştirecektir sanki. Kırmızının parıltısı, sarının ışıltısı, yeşilin ferahlığı “al beni” dercesine göz kırpmaktadır. Yutkunur küçük kız, akli macundadır ama babanın kesin yasağını nasıl delecektir? “Macun alınmayacak, mikroplu, nasıl yapıldığı belli değil” der baba, durum ümitsizdir. Bu arada para koparmayı başarmış birkaç şanslı tablanın önüne dizilmiş beklemektedir. Macuncu tahta çubuklardan birini sol eline, macunu çubuğa dolamaya yarayan tornavidayı sağ eline alır. Hiç acelesi yoktur, her işin bir raconu vardır, rastgele yapılmaz. Çocuklar ağzı sulanarak bekleyedursun o her renkli üçgene bir kez dalar, fazla kaçmamasına özen göstererek tornavidanın uçundaki macunu çubuğa dolar, havada bir kez çevirerek sabırsızlanan çocuğa sunar, çocuk iki adım uzaklaşmadan macun mideye inmiştir bile. Küçük kız neredeyse ağlayacaktır, eve doğru yönelir, yukarı çıkıp şansını deneyecektir. Umutsuzca tırmanır merdivenleri, açık duran daire kapısından içeri girer. Anne mutfakta bir karış suratla kızartma yapmaktadır, yarı duyulur

yarı duyulmaz bir sesle “Anne” der. Cevap gelmez, ses yükselir: “Annee!” “Ne var, ne istiyorsun, sokakta oynamıyor muydun sen, öldüydün gitmek için”. “Anne macun”. “Ne macunu ya, baban alınmayacak demedi mi, kaç kere söyle-necek. Zaten şeytanın avrat boşadığı haldeyim, git oyun mu oynayacaksın, kitap mı okuyacaksın, sızlanıp durma başım-da”. Dudağı bükülür küçük kızın, “Ama çok canım istedi”. “Canının her istediğini alacak olursan, ohooo. Macun mu-cun alınmayacak kızım, konuşmuştuk daha önce, git mey-ve ye”. Anneden ümit yok, kestirip attı. Ağladı ağlayacaktır küçük kız, macunun renkleri gözünde dönmektedir. Acaba babayı denese mi? O anne kadar sert değildir, dayanamaz. Hoş yasağı koyan o ama belki izin verir. Günlerden pazardır ve baba salonda radyodan yükselen cızırtılı maç yayını eşli-ğinde gazete okumaktadır. Kapıdan bir bakış atar küçük kız, cesaret toplamaya çalışır, derin bir nefes alır sonra, macunun cazibesi her tür azara baskındır.

“Baba”

“Efendim kızım”

“Şey diyecem”

“Ne diyecen”

“Biraz para verir misin?”

“Ne için?”

“Macun...”

Lafını bitirmeye fırsat bulamaz küçük kız, babanın ağzın-dan kesin bir “Hayır” çıkar, “sana söylemiştim değil mi” der. “Macun pis, kim bilir nasıl yapılıyor, yiyip hasta mı olacak-sın. Başka bir şey iste alayım ama macun almam”.

“Baba nolur, çok canım istedi ama”

“Hayır dedim ya kızım, niye ısrar ediyorsun?”

Küçük kızın gözleri dolmuş, yaşlar ha aktı ha akacaktır, “Ama ne olur versen, bir kerecik alsam, bir daha almam”. Baba “Hayır dedim, uzatma” derken küçük kız burnunu çeke çeke ağlamaya başlamıştır, derken ses yükselir, “bana ne, bana ne, istiyorum işte, alcam işte” çığlıklarına tepinerek eşlik etmektedir ki baba elindeki gazeteyi fırlatır ve küçük kızın suratına bir tokat aşk eder. Ağlaması bıçak gibi kesilen küçük kız inanmaz gözlerle babaya bakakalır. Ömründe babadan yediği ilk -ve son- tokattır bu. Boğazına oturan yumruyu yutkunarak göndermeye çalışırken sessizce yan odaya girer ve divanın üzerine kıvrılır. Adeta şoka girmiştir, eli tokat yediği yanağında içini çeke çeke uyuyakalır.

Ertesi akşam baba işten erken gelir, doğru küçük kızın yanına gider. Baba pişman, küçük kız yediği tokattan dolayı buruktur. “Büzeyden yapalım mı?” der baba. “O ne?” der küçük kız küslük akan bir ses tonuyla. “Macuna benzeyen bir şey, pekmezden yapılıyor, hem macun gibi pis değil, hem daha lezzetli”. “İyi, yapacaksak yapalım” der küçük kız gönülsüzce. Baba ev giysilerini giyer beraberce mutfağa girerler, anne arkalarından bağırır: “Yine bir icat çıkardınız bakalım, mutfağı dağıtın da sorarım ben size”. Baba ve küçük kız suç ortaklığıyla kıkırdarlar. Baba her sene memleketten gelen ve annenin kaynatıp ağda yerine kullanması dışında kimsenin yüz vermediği pekmez bidonunu dolaptan alıp “iki kulplu” dedikleri sahana bir miktar boşaltır. Üç gözlü ocağın küçük olanını yakar ve pekmezin kaynamasını bekler. Bir nevi ağdadır aslında yaptıkları. Pekmez kaynadıkça koyulaşır, mutfaktan eve doğru yanıksı, karamelize, hoş bir koku yayılır. Baba bir yandan pekmezin kaynamasını kontrol ederken

bir yandan da anlatır: “Fazla kaynatmayacaksın, yoksa tadı acılaşır, kendi kömür gibi olur. Kıvamını tutturmak lazım”. Kaşığı kaynayan pekmeze daldırıp havaya kaldırır, koyulmuş ve esnek bir hale gelmiştir kaynayan sıvı. Ocağı kapatır ve soğumasını beklerler. Az sonra küçük kız elindeki çatala dolanmış bol miktardaki büzeydeni yalayarak mutfaktan çıkar, sevmiştir bu tadı, güzel kokusu da cabası. Dün sinirine yenilip attığı tokadın pişmanlığını taşıyan baba küçük kızın gönlünü ettiği için mutlu, “sonra sana pekmezle elmasiye de yaparım” der.

Büzeyden güzeldir ama macun küçük kızın aklından hiç çıkmaz...



PEKMEZLİ ELMASIYE

MALZEME

1/2 su bardağı üzüm pekmezi

1/2 su bardağı un

1/2 su bardağı şeker

(Pekmezin tadı yeterli diyorsanız koymayabilir
ya da azaltabilirsiniz)

2 su bardağı su

Küp küp doğranmış meyveler

(Babam elma tercih ederdi, 1-2 tane yeterli)

YAPILIŞI

Su, pekmez ve un bir tencereye konup un topaklaşmadan homojen bir şekilde dağılana kadar çırpılır ve karıştırarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan pekmezli karışıma şeker eklenir. İndirmeye yakın doğranmış meyveler ilave edilir. Bir-iki taşım kaynatılıp altı söndürülür. Kâselere bölünüp ılınınca buzdolabına alınır. Arzu edilirse üstüne Hindistan cevizi serpilir.

• — • BÜZEYDEN • — •

Büzeyden Niğde'ye özgü bir tattır, koyulaştırılmış pekmeze verilen isimdir. Evde yapılmak istenirse yeteri kadar pekmez bir sahana konur ve kısık ateşte koyulaşana kadar kaynatılır. Kaynatma kontrollü yapılmalıdır aksi halde pekmez yanar ve acılaşır.

KOMPOSTOLU SÜNNET

Çok az kullanılan misafir odasındaki yeşil örtülü divanın üzerine uzanmış kitabını okuyan küçük kız, salondan gelen sesleri duyunca kitabı bir kenara bırakıp kulak kabarttı. Babanın elleriyle yapıp duvara monte ettiği, tavana doğru ardı ardına uçan üç ahşap turnaya gözünü dikerek konuşulanları anlamaya çalıştı:

“Ne zamanmış?” diye sordu anne, “15 gün sonra” dedi baba. “Gidecek miyiz?” “E, gideceğiz tabii, ablamın ilk mürüvveti sayılır, hem herkes gelecekmiş. Önce memlekete, babamlara gider oradan da abamlara geçeriz”. Küçük kız hâlâ bir şey anlamamıştı konuşulnlardan, nereye gidiliyordu, ilk mürüvvet neydi? Toparlanıp oturdu, kapıya iyice yaklaştı.

“Saat alayım diyorum, ne dersin?”

“Sen bilirsin, çok pahalı bir şey olmasın ama, bizim de durumumuz malum.”

“Yok canım, hesaplı bir saat bulurum elbet, eh biz de büyük dayıyız, yeğenimiz sünnet oluyor, uyduruk bir şeyle geçiştiremeyiz.”

Konuşma bitmişti, durumu anlamıştı küçük kız, kendisiyle yaşıt kuzeni sünnet olacaktı ve halasının oturduğu kente gidilecekti. Sevindi. Çok sık görüşmeler de iyi anlaşırdı kuzenleriyle. Her ne kadar dedenin bahçesinde geçen bir yaz tatilinde sünnet olacak kuzenin kafasına kırmızı takunyasını fırlatıp yarmışsa da olurdu arada öyle anlaşmazlıklar, hem kabahat onu kızdıran kuzendeydi. Bunu hatırlayınca kıkırdadı, verdiği tepkiye kendi bile şaşmıştı.

Günler geçmiş, saat alınıp paketlenmiş, memlekete dedeyle babaannenin yanına gidilmiş ve sonunda sünnet vakti gelip çatmıştı. Dedenin şehir dışındaki bahçesindeydiler ve düzenli seferi olan bir otobüse binmeleri mümkün değildi. Şehirler arası karayoluna çıkıp kendilerini gidecekleri ilçeye kadar alacak bir vasıta bekleyeceklerdi. Hiç sevmezdi küçük kız güneşin altında, asfalt yolun iyice arttırdığı sıcakta araç beklemeyi. İçinden geçtikleri ayçiçeği tarlasından bir baş ayçiçeği koparıp sütlü tanelerini yemeye koyuldu. Kocaman bir daireydi kopardığı -buralarda “devramber” diyorlardı ayçiçeğine- oyalanmak için adını yazmaya karar verdi çekirdek evlerine. Düzenli aralıklarla çekiyor, etamin gibi işliyordu ayçiçeğini. “Tamamı bitince bineceğimiz araba gelecek” diye totem yaptı içinden, “keşke küçüğünü koparsaydım, daha çabuk biterdi” dedi yüksek sesle. Baba anlamaz gözlerle baktı kızına, “neyin küçüğü?” diye sordu. “ayçiçeği, içimden ni-

yet tuttum, yiyip bitirince bizi alacak araba gelecek". Baba bir göz attı küçük kızın elindeki ayçiçeğine, gözüne kocaman gelmiş ve beklemekten o da bıkmış olacak ki çekip aldı ayçiçeğini ve yolun kenarındaki hendeğe fırlatıverdi: "Bitti işte" dedi, "haydi gelsin artık o araç neyse". Gelmedi araç, yarım saat sonra önlerinde duran bir petrol tankerine binerlerken döndü babaya: "Atmasaydın ayçiçeğim şimdi bitmiş olacaktı".

Küçük kızın hayatındaki ilk ve son petrol tankeri yolculuğuydu bu; tanker boştu neyse ki, tehlike yoktu. Şoförün yanında oturan on iki- on üç yaşlarındaki kavruk muavin yolcuları görünce atladı arabadan ve aracın yan tarafındaki dolap benzeri bir yeri açıp içine kıvrıldı, bakakaldı küçük kız, dört saatlik yol o dolabın içinde gidilir miydi hiç? Şoför mahalline sığıştılar üç kişi: Anne, baba, babaanne. Onun payına kucak düşmüştü, pek keyifli bir yolculuk olmadığı aşikârdı ama sonunda vardılar halayla ailesinin yaşadığı küçük ilçeye.

Bahçe içinde bir lojmandı halaların evi, enişte bir devlet kuruluşunda müdürdü, hayli forsluydu o küçük ilçede. Bahçeye bayıldı küçük kız, evin kalabalığına da; dede dışında tüm aile buradaydı. Hummalı bir sünnet hazırlığı ve telaşı vardı evin içinde; dikiş makinesi açılmış, kumaşlar, iplikler, makaslar, iğneler ortalıkta saçılı, kesilip biçiliyor. Mutfakta başka bir telaş, gelen giden bitmiyor, sofralar kurulup kalkıyor, büyükler sürekli bir şeylerle meşgul. Küçük kız ve üç kuzeni günleri birlikte geçirmekteler, kâh bahçede, kâh eniştenin dairesinin bahçesindeki onlara tahsis edilmiş çocuk parkında oyun üstüne oyun kuruyorlar. Akşamları idare enişteye geçiyor. Bir akşam herkese kâğıtlar dağıtıyor, "bu

oyunu bugün dairede öğrendim” diyor, “pek eğlenceli”. “Sorduğum sorulara uygun cevaplar yazacaksınız, sonra da sırayla okuyacağız, ortaya pek komik şeyler çıkacak”. Eniştenin ciddiyetiyle bağdaştıramasa da hevesle yazıyor küçük kız neler olacağını merak ederek. Sonradan ortaokul yıllarında kız arkadaşlarıyla oynayıp anlamlar çıkarmaya çalıştıkları “Kim, Kiminle, Ne zaman, Ne yaparken, Kim görmüş, Ne demiş?” isimli oyun bu, hakikaten enişteye pek yakıştıramıyor. Oynanıyor yine de, üstelik çıkan alakasız cümlelere kahkahalarla gülünüyor.

Doktor hala sürekli bir türkü söylüyor: “Ana beni eversene”. Küçük kız doktor halaya hayran, türkünün sözlerini şıp diye öğreniyor, birlikte bağıra çağıra söylüyorlar. Hala bir dize- de sürekli gülüyor, “güveylik urba diktirdim” yerine “güveli kurbağa diktirdim” diyor küçük kız, ne halanın neden güldüğünü ne de güveli kurbağanın nasıl diktirildiğini bir türlü anlayamıyor. Olsun, birlikte türkü söylemek güzel: “Güveli kurbaaa diktirdim, ah ana beni eversene”.

Küçük kıza sünnet için elbise dikiliyor, mavi taftadan, göğüs kısmı ayrıca şifon kaplı, askılı, etekleri büzgülü. İplik bitiyor, kız kuzenlerin büyük olanıyla çarşıya yolluyorlar ikisini. Çarşı biraz uzak eve, yoruluyorlar gidene kadar, bunun bir de dönüşü var. İpliği alıyorlar tam dönüş yoluna düşecekken büyük kuzen “gel” diyor küçük kıza, elinden tutup kaldırım kenarına park etmiş turuncu renkli resmî kamyonetlerden birine yönlendiriyor. Eniştenin çalıştığı dairenin araçlarından biri bu, içinde bıyıklı iki adam oturuyor. “Bizi eve bırakabilir misiniz?” diyor büyük kuzen, adamlar tanıyor onu, hemen inip kapıyı açıyor, oturtuyorlar ikisini, yola koyuluyorlar. Kuzen girişken bir kız, muhabbeti ko-

yultuyor, adamlar saygılı, çocuk bile olsa müdürün kızı ne de olsa yanlarındaki, ne söylese onaylıyorlar. Çok sürmüyor lojmanın kapısına yanaşiyor araç, şoför inip kapıyı açıyor, iniyor küçük kızla kuzen. Ev halkı terasta, turuncu kamyoneti görünce kıyamet kopuyor. Hala şiddetle azarlıyor kızını, “tanımadığınız adamların arabasına nasıl binersiniz, ya kaçırsaydı sizi” diye bağıyor gözlerinden ateşler çıkararak, küçük kız da payını alıyor hem anneden, hem haladan. Süklüm püklüm bir köşeye iliştiriyorlar. Çok geçmeden sünnet telaşı olayı unutturuyor. Ertesi gün sinema izni koparıyor bu defa büyük kuzen. Sünnet çocuğunu da yanlarına alıp eski bir sinemada siyah-beyaz bir Adnan Pekak filmi izliyor, kafaları karışmış dönüyorlar eve.

Sonunda büyük gün geliyor, enişte çok telaşlı. Sünnet çalıştığı dairenin lokalinde olacak, öğlen katılanlara yemek verilecek, akşam da eğlence var. Enişte mutfağı teftişe gidiyor, tavuk-pilav-kompostodan ibaret menü. Komposto üzerinde özellikle duruyor, kayısıların çekirdekleri çıkarılıp kırılacak ve içleri tekrar kayısıların içine yerleştirilip öyle kaynatılacak. Aşçılar el pençe divan durup enişteye “başüstüne müdürüm” diyorlar. Merak ediyor küçük kız kompostonun nasıl olacağını ama daha çok merak ettiği bir şey var, loka-lin odalarından birinde gerçekleşen sünnet. Aralık kapıdan kirvelik yapan babanın kucağındaki kuzene bakıyorlar diğer kızlarla. Kuzen ağlamaklı, canının yandığı belli, sağdan soldan “oldu da bitti maşallah” sesleri yükseliyor. Küçük kız ve kuzenlerinin yüz ifadelerinden “iyi ki erkek olmamışız” diye düşündükleri açıkça belli oluyor. Derken sünnet çocuğu kızları fark edip “gitsinler bunlar” diye bağıyor, kovalanıyorlar oradan.

Akşam lokal salonu düzenlenmiş, kuzenin acısı azalmış, süslü püslü yatakta yatıp naz ediyor. Küçük kız bol bol dans ediyor, eğleniyor. Gece böylece bitiyor, damağında kayısı kompostosunun tadı, kulağında kuzenin sızlanmaları, erkek olmadığına memnun huzurla dalıyor uykuya...

BADEMLİ

• • KAYISI KOMPOSTOSU • •

MALZEME

1 kilo taze kayısı
Kayısı sayısı kadar kavrulmamış iç badem
1 su bardağı toz şeker
(Çok şekerli seviliyorsa miktar arttırılabilir)
1,5 litre su
Birkaç karanfil tanesi, 2-3 çubuk tarçın

YAPILIŞI

Bademler sıcak suda bekletilerek kabukları soyulur. Kayı-
sıların çekirdekleri kayısıyı zedelemekten tepe noktasından
çıkarılır. Kabuğu soyulmuş bademler çiğ ya da arzu edilirse
teflon tavada kavrulmuş olarak kayısıların içine yerleştirir-
ilir. 1,5 litre suyun içine 1 bardak şeker eklenerek kaynatılır.
Kayısılar ilave edilir ve yumuşayınca kadar kaynatmaya
devam edilir. Ocak söndürüldükten sonra tencereye karanfil
ve tarçın atılır, kapağı kapalı olarak soğutulur.

DOĞUM GÜNÜ



Apartman güne heyecanlı uyandı, uzun zamandır beklenen ve üzerinde konuşulan gün gelmişti. Küçük kız kahvaltısını aceleyle yapıp balkona koştu. Az sonra üst katın merdivenlerinde arkadaşı Selma ve yeğeni Şaduman görüldü. “Kua-före gidiyoruz” dedi Selma, Şaduman ses çıkarmadı, hatta bakmadı bile küçük kıza. Kendince haklıydı, bugün günün yıldızı oydu, akşama kutlanacak doğum günü ona aitti. “Şı-marık” diye söylendi küçük kız ve içeriye girip kauçuk topunu aldı, merdiven sahanlığında oynamaya başladı:

“Bir-ki-üç buçuk/dört-beş altı buçuk/yedi-sekiz- dokuz buçuk/on buçuk...”

Bir yandan söylüyor, bir yandan buçuklarda bacağını topun üstünden geçiriyordu. İki çeşit manisi vardı bu oyunun, en yaygını üç buçuktu ama küçük kız her seferinde farklı bir tane söylüyordu:

“bir-ki çumba/iyemem bakla/atamam takla/nokta” ya da “bir-iki çum çukur/lep şen daha çukur/kısna kısna kısna çukur/no çukur”. Bu sonuncuyu anlamsız bulur ve gülerdi söylerken. Tam topu havaya atıp kendi etrafında dönecek tutacakken anne kapıdan kafasını uzatıp “sabah sabah patır patır ne topu bu, geç kahvaltı bulaşıklarını yıka, ben Şefika’ya sabah kahvesine gidiyorum” dedi ve topun yere düşmesine sebep oldu. “Aman git, dedikodu geç kaldı” diyemedi tabii ki, sokurdanarak girdi içeri, topu fırlatıp attı ve mutfaktaki bulaşıklara umutsuzca baktı. “Çalkalasam olmaz mı, nasılsa çay bulaşığı, yağlı değil” diye seslendi yatak odasında giyinen anneye. “Olmaz” dedi mutfak kapısında görünen anne, “güzelce sabunla, Şaşmaz var orda”. “Şaşmaz varmış orda, hıh!”, lavabonun yanında duran şeffaf ambalajının üstünde kırmızı harflerle “Şaşmaz Bulaşık Deterjanı” yazan torbaya elini uzattı. “Şaşmaz” bir efsaneydi apartman sakinleri arasında. Pazarın girişindeki bir tezgâhta satardı onları ince, esmer bir adam, “Şaşmazcı” olarak anılırdı alışveriş eden kadınlar tarafından. En geç iki haftada bir pazar torbasında bir paket Şaşmaz olurdu mutlaka annenin. Sadece bulaşıktaki kullanılmazdı beyaz renkli, pütürlü toz deterjan, hemen hemen tüm apartmanın saçlarını Şaşmaz temizlerdi.

Emayesi kalkık bulaşık tasına çaydanlığın içinde kalan sıcak suyu aktardı küçük kız, Şaşmazı bulaşık beziyle köpürtüp bardakları sabunlamaya başladı. Gözü sahanlığa bakan, tavana yakın mutfak penceresindeydi, kuaför dönüşü Selma

ile Şaduman'ı merdivenlerde yakalamayı umuyordu. Son bardağı durularken ayak seslerini duydu, bardağı bulaşık selesine aceleyle kapatıp dışarı koştu. Şaduman'ın saçının bir kısmı tepesinde toplanmış, aralarına mavi kumaş çiçekler yerleştirilmiş, kalan saçlar da lüleler halinde omuzlarına bırakılmıştı. "Saçların çok güzel olmuş Şaduman" dedi, Şaduman duymadı, duyduysa da tepki vermedi, önden önden tırmandı merdivenleri. Selma'ya döndü küçük kız, "sen niye yaptırmadın saçlarını?" diye sordu. "Benimkini Deniz Ablam yapacak" deyip aceleyle Şaduman'ın arkasından koştu Selma. "Salak" dedi küçük kız, "doğum günüm diye, berebere gittim diye kendini bişey sanıyor". Salona geçip Doğan Kardeş dergisini eline alarak küçük somyaya uzandı.

Şaduman'ın annesi ile babası birkaç yıl önce boşanmıştı, o annesiyle yaşıyordu. İki haftada bir babasının yanına, Selmalara gelirdi. Selma en küçük halasıydı, ayrıca ikisi evli dört halası daha vardı, dört amcası, pek çok da kuzeni. Amcaları bekardı, anneleriyle birlikte küçük kızların üst katındaki dairelerden birinde oturuyorlardı. Şaduman her ziyaretinde coşkuyla karşılanır, halaları ve babaannesi onu mutlu etmek için deli divane olurdu. Bu yıl da onun için geniş kapsamlı bir doğum günü partisi düzenlenmişti. Tüm apartman çağrılıydı partiye, hazırlıklar günler önceden başlamış, terzilik yapan halaları giysisini dikip hazırlamış, börekler-çörekler yapılmış, akşamın olması bekleniyordu. Küçük kız en az Şaduman kadar heyecanlıydı. Onun doğum günü de her yıl kutlanırdı ama en fazla komşu çocukları ve birkaç arkadaş katılırdı, böyle özel bir parti hiç yapılmamıştı. Uzandığı yerden tekrar ayak sesleri duyunca dergiyi fırlatıp kapıya koştu. Şaduman, halalarının diktiği mavi renkli, kabarık etekli, göğsü saçındakinin aynısı çiçeklerle

süslü tafta elbisesini giymiş, burnu havada, halası Selma ile bahçeye iniyordu. Küçük kız Şefika Ablaların kapısından komşularla kahve içip muhtemelen akşamki doğum gününün mütalaasını yapan anneye “Ben aşağı iniyorum” diye seslenip anahtarı ortadaki sehpa fırlatarak Şadumanların arkasından koşturdu. Anneden itiraz geldiyse bile duymadı. İkinci katta ona Filiz, Vildan, Nedime kardeşler de katıldı. Süslü elbisesi, bukleli saçları ile bir prenses edasıyla yürüyen Şaduman’ın peşine takıldılar. Apartman bahçesine komşu şantiyenin içi baharı karşılayan gelincikler, papatyalarla olmuştu. Şaduman “ayy, ne güzel çiçekler” diye bağırды ama şantiyeyi çevreleyen dikenli tellerden geçmeye elbisesi yırtılır diye cesaret edemediği için taşların arasında açmış çiçekleri küçük kız ve diğerleri toplayıp Şaduman’a sunmaya gönüllü oldular. Nedimelik görevini canla başla yerine getiriyorlar ama yine de Şaduman’dan aferin almayı başaramıyorlardı. Bahçede ve diğer blokların bahçelerinde yeterince dolaşıldıktan, çiçekler toplanıp doğum günü saçı ve giysisiyle tüm mahalle çocuklarına yeterince gösteriş yapıldıktan sonra küçük prenses öğle uykusu için eve çağrıldı. Ardından nedimeler de evlere dağıldı.

Akşama doğru küçük kızın heyecanı had safhaya ulaşmıştı. Yemek alelacele yendi, doğum günü vakti yaklaşırken küçük kızın dayısı ve yengesi geldiler, onlar da davetliydiler partiyeye. “Kitap aldım hediye olarak, az mı olur ki?” dedi yenge. Küçük kız can evinden vurulmuştu kitap lafını duyunca, “Ne aldın, bakayım?” diye sordu. “Paketli, açmayalım şimdi, Andersen’den Masallar’dı galiba” cevabını alınca bir oh çekti. Aynı kitaptan doğum gününde kendisine de almıştı çünkü yengesi, imrenecek bir durum yoktu. Hepsi hazır olunca üst kata, doğum günü partisinin verildiği eve çıktılar.

Küçük salonda iğne atsan düşecek yer yoktu. Neredeyse tüm apartman oradaydı. Şaduman'ın halaları, amcaları, kuzenleri yeterince kalabalıktı zaten, diğer konuklar da katılınca düğün evine dönmüştü ortalık. Erkekler balkona yerleşmiş, sohbeti koyultmuştu, babayla dayı da aralarına karıştılar. Küçük kız, annanne, anne ve yenge bir kenara sığıştılar. Şaduman hafiften bozulmuş bukleleri ve mavi tafta elbiseyle ortalıkta dolaşüyor, günün tadını çıkarıyordu. İki halası mutfakta yiyecek ikmalî yapmakla meşguldüler. Masa köşeye çekilmiş, üzeri yiyecekler ve içeceklerle doldurulmuştu. Her şey boldu, küçük kız Şaduman'ın peşinde koşmaktan pek bir şey yiyememiş, lakin Şaduman'dan da fazla yüz bulamamıştı. Esasen Şaduman kimseye yüz vermiyor, nazlanıp şımarıyordu. Derken doğum günü pastasının kesilme zamanı geldi, Deniz Hala kocaman bir tepsiye yerleştirdiği iki katlı, beyaz kremalı, üzeri şekerlemeden tavşan ve ördeklerle süslü, kocaman harflerle “İyi ki doğdun Şaduman” yazan görkemli pastayı getirip mumlarını yaktı. Alkışlar arasında mumlar söndürüldü, pasta kesildi, konuklara ikram edildi. Küçük kızın gözü pastanın üzerini süsleyen şekerden ördeklerde idi, bir tanesini ona vermez miydi acaba? Aaa, o da ne? Şaduman ördekleri teker teker toplayıp sabah ona eşlik eden nedimelerine dağıtmaya başlamıştı, küçük kız avucuna konan ördeğe inanmaz gözlerle bakakaldı. Deniz Hala ısrar üzerine “Bağdat Yolu” şarkısını söylemeye başlarken anneye sokulup “anahtar” dedi. “Ne yapacaksın anahtarı?” dese de doğum gününün kargaşasına dalmış anne çıkarıp verdi. Küçük kız koşarak eve girdi, buzdolabını açıp ördeği bir çay tabağının içinde raflardan birine yerleştirdi. Artık ne doğum günü ne Şaduman umurundaydı. Ördek ve küçük kız birlikte çok mutluydular...

MALZEME

4 adet kâğıt helva
1/2 kilo şamfıstıklı tahin helvası
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağ
2 yemek kaşığı kakao
1 paket bitter çikolata (50 gram)
Üzerini süslemek için toz şamfıstığı
ya da Hindistan cevizi

YAPILIŞI

Kalın tabanlı bir tencereye küçük parçalara ayrılmış helva konur ve karıştırarak eritilir, erimeye başladığında süt ilave edilir. İyice eriyen karışıma önce tereyağı ve kakao, sonra bitter çikolata eklenir. Bu esnada sürekli karıştırılmalıdır. Çikolata erimeye yüz tutunca altı kapatılır ve bir süre daha karıştırılır. Kâğıt helvanın ilki tabağa alınır, üstüne hazırlanan helvalı sos sıcakken yayılır, dört kat üst üste bitene kadar bu işlem tekrarlanır. Kalan sosla pastanın tamamı kaplanır. Üzeri şamfıstığı ya da Hindistan cevizi ile süslenip bir süre buzdolabında bekletildikten sonra servise hazır hale gelir.

BAHÇE GÖLGESİ

Küçük kız ağır tahta kapıyı zorlanarak açtı, çıkan keskin gıcırtıya gülümsedi. Seviyordu o sesi, kapı canlıymış ve ona “buyur geç” diyormuş gibi geliyordu. Kocaman gölge-
li bahçeden sokağın boz toprağına ve artık çok fazla etkisi kalmamış güneşine adım attı. Kapı aynı gıcırtıyla kapandı arkasından. Etrafına bakındı, kimseler yoktu. Tam karşıdaki fesleğene henüz su verilmemişti. Fesleğen denilen şey aslında orta büyüklükte beton bir havuzdu. İkindiüstü güneş eğilip hava serinlemeye başladı mı fesleğen bekçisi Hüsam kocaman vanayı çevirir, sular havuzun içindeki borudan gürüldeyerek akmaya başlar, havuzu diz boyuna kadar doldururdu. Su uygun yüksekliğe gelince Hüsam vanayı kapatır, tahta sandalyesine yerleşip deniz manzara-

lı bir mekândaymışçasına keyifle sigara yakardı. Fesleğene su verilme saatini bilen kadınlar çoktan çamaşır sepetleriyle havuzun başında birikmiş olurlardı. Sonrası cümbüştü. Şalvarlarının paçalarını diz üstüne kadar sıvayıp esmer, kıllı bacaklarını ortaya seren kadınlar havuza dalar, çamaşırlarını çitiler, çok kirli olanları fesleğenin beton duvarına üst üste koyup tokaçlarken bir yandan gülüşüp sohbet ederlerdi. Kahkahalar, türküler, tokaç sesleri, kimi zaman küfürler, açık saçık şakalar havada uçuşurdu. Hüsam'dan kimse çekinmezdi, yılların alışkanlığı onları yüz göz etmiş, Hüsam kaçınılması gereken erkekten ziyade bir aile bireyine dönüşmüştü. Sıçrayan sabun baloncukları, su damlaları kadınları ıslatır, giysileri üstlerine yapışır, iri göğüsleri, koca kalçaları belirginleşir, ortam bir nevi kadınlar hamamına dönüşürdü. Küçük kız bayılırdı bu doğaçlama gösteriye, her gün seyretmekten bıkmaz, fesleğene su verilme saatini sabırsızlıkla beklerdi ama daha vakit vardı, kendini oyalayacak bir şeyler arandı. Gözüne bahçe duvarının dibine atılmış çömlek parçaları çarptı. Tam aradığı şeydi. Her yaz tatilin bir bölümünü geçirdikleri büyük teyzenin bahçesi onun için büyümlü bir dünya, tekdüze yaşama açılmış renkli ve eğlenceli bir parantezdi. Kavaklıkla meyveligi ayıran boşluktaki minik evde kalırlardı. İki odalı, küçük sofalı şirin bir bağ eviydi burası. Elektriği vardı ama suyu yoktu. Su ihtiyacı az ilerideki kıpkırmızı tulumbadan sağlanırdı. Küçük kızın bahçede en sevdiği şeylerin başında gelirdi bu tulumba. Kuzenleri ya da teyzesi meyve sebze yıkarken, bulaşık durularken onlara su çekmeyi gönüllü üstlenirdi. Kırmızı kolu yavaşça yukarıya kaldırırken tulumba adeta nefes alırdı: Gırrrç! Kol inerken nefes geri salınırdı: Tısss! Sonra hızlanmak gerekirdi, gırrç-tıss, gırrç-tıss ve su tulumbanın sarkık bir dudağa benzeyen ağzından billur parıltılarla dökülürdü. Su kokar mı? Kokardı

evet; mis gibi, bahar gibi, bulut gibi, su gibi kokardı. Sarılıp öpmek isterdiniz. Biraz beride tulumbadan sonra bahçede en sevdiği ikinci şey dururdu küçük kızın, lahite benzer iri mermer bir blok. Mermer onun mutfağıydı. Bahçeden topladığı cümle bitkiyle, otların arasından avladığı fişgenelerle, ağaçlardan kopardığı yapraklarla hayali yemekler pişirirdi. Akasya tohumları fasulye, ebegümeciler asma yaprağı, topraklar pirinç, yabani naneler ıspanak olur, karıştırılır, birleştirilir, sarılır, bükülür tencere-tabak vazifesi gören çömlek kırıklarına yerleştirilirdi. O yüzden sevinmişti işte duvarın dibindeki çömlek kırıklarına. Seyirtip aldı yerden. Ayağının dibinde ebegümeciler vardı, bir sarma yapıldı. Yaprakları boz toprakta bolca yetişmiş altın dikenin iğneleriyle birbirine birleştirdi mi hayali menüsünün ana yemeği hazır olacaktı. Nasılsa fesleğene su verilmesine daha vakit vardı, rahat rahat yapardı işini. Lakin çömlek kırıkları fazlaca büyüktü, kırıp küçültmek lazımdı. İrice bir taş ilişti gözüne, ağırdı biraz ama kaldırdı, çömlek parçasını sol eliyle tuttu, taşı sağ eliyle. Sonra hızla indirdi, aman Tanrım. Gözlerinde yıldızlar uçtu bir an, keskin bir acı sol elinin başparmağından başlayıp beyninin kıvrımlarına kadar kesintisiz bir hat çizmişti. Çömlek parçalanmıştı evet, beraberinde morarmış bir tırnak ve kızarıp giderek şişen bir parmak bırakarak. Çılgılığı kapalı kapının ardından bahçeye ulaşmış, içeride kim varsa dışarıya koşmuştu aceleyle. “Parmağım” diye tepiniyordu ağlayarak, “parmağım çok acıyor”. Ev ahalisi ne olduğunu anlamaya çalışırken salya sümük “taşı parmağıma vurdum” diyebildi. O annesinin soyut yeşil desenli, naylon kumaştan elbisesinin eteğine yanağını dayayıp ağlayarak içeriye doğru yürürken büyük teyze ayağıyla taşı itekleyip “Ooo” diyordu, “kocaman çingi taşmış, çok acıdır”. Anneanneyse her zamanki gibi ne taşın iriliğini, ne çocukluğun saflığını, ne

oyunbazlığı hoş görüyor, “ne bok işin vardı koca taşla sokakta, otur yanımızda, tek durmazsan olacağın budur” diye söylenerek arkadan geliyordu.

Bir süre sonra ortalık yatışmış, el yıkanmış, parmak dezenfekte edilmiş, gözyaşlarının tozlu suratla çizdiği su yolları silinip temizlenmiş, gezmelik kıyafetler giydirilmiş ve küçük kız acıyan parmağına üfleye üfleye başka bir semtte oturan diğer akrabanın evine gitmek üzere ailesiyle yola düşmüştü. O gece orada kalınacaktı konuk olarak. Müstakil, eski bir evdi gidilen yer, en güzel yanı yerdeki desenli karolarıydı. Parmağı bu kadar acımasa anında o karolarda bir oyun kuruverirdi ama canı o kadar çok yanıyordu ki doğru dürüst yemek bile yiyemedi. Sonra odalardan birine yer yatağı serildi, annesinin koynuna kıvrıldı küçük kız. Hayatı boyunca çok uykusuz gece geçirecekti ve galiba bu ilkiydi. Sol elinin başparmağında bir saatli bomba vardı adeta, çıkardığı “zonk zonk” sesler neredeyse duyulacaktı. Gece bir türlü bitmek bilmedi, acıdan kıvrana kıvrana sabaha karşı yorgunluktan sızdı. Gözlerini açtığında büyük teyze başucundaydı. “Ne oldu yavrum, çok mu acıyor?” diye sordu. Küçük kız gece boyunca biriktirdiği gözyaşlarını koyuverdi “çok acıyor, evet”. Hışımla büyüklere döndü teyze, “şu çocuğun parmağına bir yağlı hamur saramadınız da bütün gece kıvrandırınız mı, tüh suratınıza” diyerek mutfığa yollandı. Çok geçmedi, elinde içi hamur dolu bir tasla küçük kızın karşısına oturdu, hamuru ustalıklı açıp iyice morarmış ve şişmiş başparmağa doladı. Ev sahibinin getirdiği tülbendi yırtıp hamurun etrafına sardı, “birazdan geçer kızım, bu beceriksiz karılar bir boktan anlamazlar, seni böyle ağlatırlar” deyip çocuğun örgülü saçlarını okşayarak doğruldu.

Hep birlikte yapılan kahvaltının sonuna doğru ağır ciddi anlamda azalmış, tekrar bahçeye döndüğünde ise neredeyse yok olmuştu. Küçük kızın aklında şimdi bir gün önce hazırlayıp mermerin üstüne bıraktığı yemeklere ilave yaparak evcilik oyununa devam etmek vardı. Hamurla sarmalanmış parmağını havada tutarak mermerin yanına koşturduğunda ise onu bir sürpriz bekliyordu. Evin ineği Kurtuluş serbest kaldığı bir anda etrafı teftişe çıkmış ve küçük kızın otlarla özene bezene hazırladığı yemekleri yokluğundan istifade yapıp yutmuştu. Bu kez yükselen çılgılık diğerinden de yüksekti. “Yine mi parmağına bir şey oldu?” korkusuyla koştu- ran ev halkı onu salya sümük “Kurtuluş yemeklerimi yemiş” diyerek ağlarken görünce topluca bir kahkaha koyuvermişti.

O zamandan bu zamana küçük kız, ne zaman sol elinin tırnağı değişmiş başparmağına baksa çocukluğunun en güzel günlerini artık olmayan o bahçede geçirebildiği için kendini çok mutlu hisseder...

YAPRAK KEREVİZ SALATASI



MALZEME

1 kilo yapraklı taze kereviz

2-3 diş sarımsak

1 çay kaşığı kadar acı pul biber

1 limonun suyu

(turunç suyu şahane olur ama her yerde bulmak sıkıntılı)

Tuz ve zeytinyağı

(zeytinyağının sızması tercih sebebidir)

1 adet domates

YAPILIŞI

Kerevizlerin taze yaprakları saplarından ayrılır, yıkanır, ince ince doğranır. Çukur bir kaba konan yaprakların üzerine tuz serpilir ve ovulur. Ovma işleminden amaç kerevizin acısını almaktır. Ayrı bir kapta dövülmüş sarımsaklar, limon suyu, pul biber ve zeytinyağı güzelce çırpılarak sos hazırlanır. Hazırlanan sos ovulmuş kerevizlerin üstüne dökülüp karıştırılır. Yarım saat kadar bekletilir, arzu edilirse servis esnasında üstüne bir domates doğranabilir.

BAYRAM ŞEKERLİ BABA



Küçük kız kapı pervazına yaslanmış mutfakta harıl harıl çalışan babayı izliyordu. Baba dün akşam cebinde ikiye bükülmüş bir kâğıt, elinde paketlerle çıkup gelmişti iş yerinden. Daha kapıdan girerken kendince müjde, anne tarafından bakıldığındaysa tatsızlık olan haberi vermişti: “Bayram şekeri yapacağım, tarif aldım”. Babanın mutfakta ne kadar dağınık çalıştığını bilen anne derhal olumsuz yüz ifadesini takınmış ve şekerler yapılıp, törenle şekerliğe yerleştirilinceye, mutfak temizlenip eski haline getirilinceye, hatta ondan birkaç saat sonrasına kadar o ifadeyi yüzünden silmemişti. Şimdi de sinirli adımlarla içeri dışarı girip çıkıyor, babanın çalışmasını ilgi ve şevkle izleyen küçük kıza yer yer kızgın nazarlar atıyordu. “Ben de yardım edeyim mi?” dedi küçük kız anneyi

kollayarak, “Gel, gel” dedi baba, “şu bisküvileri paketten çıkar”. İkiye katlanmış tarif kâğıdı açılıp okunduğunda aklın ermediği malzeme “kedidili bisküvi” idi. Yanına açıklama olarak “kavoger” yazılmıştı. Muhtemel ki “savoyer” sözcüğü ya tarifi veren ya da alan tarafından yanlış anlaşılmıştı. Baba kedidili bisküvinin diğer bisküviler gibi bakkalda değil pastanede satıldığını bilmediğinden, şekil olarak kedidiline benzettiği tırtıklı bebe bisküvileri satın almıştı, şimdi de onları evde merdane olmadığı için Atatürk Orman Çiftliği’nin süt şişelerinden biriyle eziyordu. Mutfak pek küçüktü, iki kişinin bile zor sığacağı, buzdolabının sığmayacağı kadar. Antrelerinde ekstra bir girinti olan köşe daireler dışında hemen herkesin buzdolabı salonda dururdu. Küçük kız en sevdiği küçük somyanın hemen yanındaki buzdolabının salondaki yerine çoktan alışmıştı, hiç yadırgamazdı. Pencerenin yanındaki kitaplık, iki oda kapısının arasında duran masa, karşılıklı somyalar, yerdeki göbekli kırmızı halı ne kadar salon eşyasıysa buzdolabı da o kadar salona aitti. Annenin itirazı ise buzdolabına değil, adeta “yerini bulamayan eşyaların bekleme noktası” gibi kullanılan üstüneydi. Küçük boy bir dolap olduğu için küçük kızın bile eli yetişirdi. Annenin içine yapma çiçekler koyarak buzdolabını süslemeye heves ettiği ve tabii ki oradaki tek eşya olması gereken Amasra’dan alınma el yapımı ahşap vazoya ne yazık ki eşlik eden pek çok ıvır zıvır vardı. Kül tablaları, babanın enjektör kutuları, kalemler, gazeteler, atılmaya kıyılmayan ama pek de sevilmeyen iri kıyım zenci kadın biblosu, ilaçlar, ilaç firmalarının eşantionu masa takvimleri, dolabın üstündeki o küçücük alanda bir süre eğlenir sonra yok olurlardı. Anne bu duruma sürekli söylense de küçük kız zaman zaman orada bir örgü tığı ya da göz kalemi bulur, onun da bu konuda pek masum olmadığına kanaat getirirdi.

Buzdolabının öyküsü bu kadar değildi aslında, bu siteye taşındıklarında hemen hemen hiçbir komşunun evinde buzdolabı yoktu. İlk alanlardan biriydi küçük kızın ailesi. Arçelik marka, en küçük boy dolap eve geldiği zaman ilk yerleşim mekânı yatak odasının girişiydi, sonraları kullanımı zorluğu yüzünden salona taşınmıştı. Anneanne yerine konup çalıştırılan buzdolabının kapağını açmış, iç duvarlarının pembe olduğunu görünce pek sevinip küçük bir çocuğu sever gibi sevmişti onu: “Rengine kurban olurum, nasıl da pembe pembe olmuş”. Dolabın ikinci ziyaretçisi bitişikteki dairede oturan Cümbüşçü Amca olmuştu, koşarak gelmiş, destursuz yatak odasına dalmış, en ince ayrıntısına kadar incelemişti. Bu derin analizin sebebi ertesi gün bir boy büyük buzdolabının Cümbüşçü Amcalara gelmesiyle anlaşılmıştı. Bedriyanım Teyze yapacağını yapmış, gün sektirmeden kendi salonuna da bir buzdolabı yerleştirmeyi başarmıştı. Anne ise uzun süre kıymalarının buzluğa konmasını rica eden, buz ya da soğuk su isteyen komşuların isteklerine koşturmuştu, ta ki tüm komşuları salonlarına birer buzdolabı kondurana kadar.

İşte buzdolabı bile sığmayan mutfakta baba-kız bayram şekeri yapım çalışmalarını annenin ara ara kapıdan attığı sert bakışlara rağmen sürdürmekteydiler. Şişe aracılığı ile ezilen bisküviler bir yana konmuş, sıra fındıkların dövülmesine gelmişti. Baba raftan büyük teyzenin anneye düğün armağanı olan tunç havanı indirmiş, fındıkları şingirtılı sesler çıkararak dövmeye başlamıştı. Küçük kız fındıkların bir kısmını mideye göndermiş, babanın bisküvilerle fındıkları kakao ve sütle karıştırıp yuvarladığı şekerleri Hindistan cevizine bulamaya başlamıştı bile. Sonunda tüm şekerler hazırlanıp bitmiş, kahverengi oymalı şekerliğe yerleşmişti. Mutfak sa-

vaş alanı görünümü sergilerken baba-kız yavaşça sıvıştılar oradan. Baba gazetesini alıp radyoyu açarak köşeye çekildi. Birazdan gürültülü bir maç yayını mutfağın karmaşasına eşlik edecekti. Anne yüzündeki ifadeyi biraz daha koyultup sessiz söylenmelerle girdi mutfağa, giderek sözcüklerin tonu yükseldi. “Attığı taş ürküttüğü kurbağaya değmez, pasaklı herif” diyerek eşyaları çarpa çarpa ortalığı toplamaya başladı. Küçük kız yaklaşan fırtınanın kendini etkilemesini önlemek için çantasını alıp çalışma koltuğuna yerleşti. Babanın koltuğa uygun ebatlarda suntadan yaptığı portatif masayı koltuğun kollarına takıp ödev yapmaya başlamıştı ki anne tepesinde bitti: “Ne oldu, deminden beri ödev gelmiyordu aklına, kalk bakalım, sonra yaparsın. Gel bana yardım et”. Baba gazeteden başını kaldırıp annenin hiddetini görmezden gelerek sordu: “Şekerin tadına baktın mı, nasıl olmuş?”

❖ KEDİDİLİ BİSKÜVİLİ ❖ KÜRE PASTA

MALZEME

Kedidili (savoyer) bisküvi

(Kabınızın büyüklüğüne göre miktar değişebilir, normal boyda yuvarlak bir borcama 1,5 paket kadar gerekiyor)

1 kutu süt

1 paket krem şanti

Kuru kayısı, kuru incir, ceviz içi, çikolata parçaları,
dövülmüş fındık vs. kuru yemiş ve meyveler

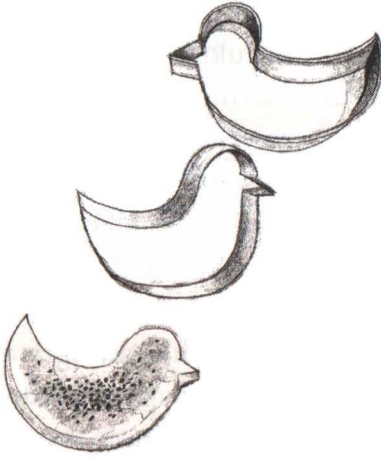
Üstü için 1 paket Dr. Oetker çikolatalı puding

YAPILIŞI

Yarım küre şeklinde bir cam kap ya da yuvarlak bir borcam kenarları dışarıdan sarkacak şekilde streç filmle ya da temiz bir naylon poşetle tamamen kaplanır. Kedidili bisküviler süte batırılarak kabın tamamına dizilir. Öte yanda 1 poşet şanti, 1 bardak süt ile iyice çırpılır. İçine küçük küçük doğranmış kuru yemiş ve kuru meyveler eklenir, karıştırılır (meyvelerden sert olanları, incir mesela, bir süre suda bekletilip yumuşatılır). Kedidili ile kaplanmış kabın dibine bir miktar karışımdan konur, üstüne bir sıra süte batırılmış kedidili dizilir. Tekrar şanti, tekrar kedidili şeklinde malzeme bitene kadar işlem sürdürülür. Üstü kedidili ile sonlandırılır. Kenardan sarkan streçler kedidillerinin üstüne kapatılıp bir gece buzdolabının rafında bekletilir.

Ertesi gün servis tabağına ters çevrilip streç filmden arındırılır. ikolatalı puding, üzerindeki tarifte belirtilen süt miktarı bir bardak arttırılarak pişirilir. Ocaktan alınca karıştırarak soğutulur. Soğuyan puding pastanın üstüne her yerini kaplayacak şekilde dökölür. Arzu edilirse üstü süslenebilir, servis yapılana kadar buzdolabında bekletilir.

SÜT TOZU



Firdevs Öğretmen anlattığı konunun son cümlesini tamamlarken teneffüs zili de çalmıştı. Küçük kız öğretmene çaktırmadan yüzünü buruşturdu, “iğrenç süt tozu zamanı geldi, öyk” diye fısıldadı sıra arkadaşı Reyhan’a. Onun cevabını beklemeden elini sıranın yan tarafına uzatıp annesinin desenli basmadan diktiği süt torbasını çengelinden aldı. Birazdan hademe Mustafa Abi galvaniz güğümüyle içeri girer, güğümün içindeki süttten başka her şeye benzeyen bulamacı dağıtmaya başladır. “Nefret ediyorum, nefret ediyorum” diye söylenerek süt torbasının içinden peçeteyi çıkarıp sıranın üstüne yaydı, sonra alt kısmı tırtıklı plastik bardağı ve süte eşlik edecek elmayı çıkardı. Bardağını da sevmiyordu üstelik. Filiz’in bardağından olsaydı keşke, rengârenk hal-

kalar iç içe geçiyor yukarı çekince bardak oluyor, işi bitince aşağıya doğru itilerek küçük kapaklı bir kutuya dönüşüyordu. Hoş bardak güzel olsa ne fark ederdi ki, içine konan şey mide bulandırıcıydı.

Firdevs Öğretmen dizüstünden lastikle tutturduğu çoraplarını çekştirerek az önce çıktığı sınıfa geri döndü ve “bardaklar, peçeteler hazırlandı mı çocuklar, Mustafa Abi’niz birazdan gelir, ben içmiyorum, sevmiyorum anlamam, o süt içilecek” dedi itiraz kabul etmeyen bir sesle. Çocuklardaki hareketlenme artarken Mustafa Abi güğümüyle paldır küldür daldı ve ilk sıradan başlayarak bardaklara süt servisi yapmaya girişti. Küçük kızın o yapışık, sinek ilacı kokan, kimyasal tattaki sıvıya süt demeyi, hele de içmeyi hiç mi hiç canı istemiyordu. Gelgelelim sınıfın Çalığışu, öğretmenin gözdesi olmak bu konuda bir ayrıcalık sağlamıyordu ona, öğretmen “içilecek” diyorsa içilecekti. Beslenme saatinin sonunda bardakları kontrol ediyor, içmeyene zorla içiriyordu. Aslında ara sıra denediği bir taktik vardı küçük kızın, Firdevs Öğretmenin görmediği bir anda bardağı süt torbasının içine boca ediveriyordu. Bardak boşalıyor, kontrol atlatılıyordu ama bu defa da evde sorun çıkıyordu. Süt torbasının kumaşı sütü tam olarak emmiyor, damlayan kireç benzeri sıvı hem torbayı, hem siyah önlüğü lekeliyor, anneden bir araba azar işitiyordu. İşte, Mustafa Abi küçük kızın sırasına gelmiş bardağını doldurup arkaya geçmişti bile. Yüzünü buruşturup bardağa uzanırken sıra arkadaşı Reyhan “Burnunu tut içerken” dedi, “kokusunu duymazsan daha rahat yutar-sın”. “Öyle de içmiyorum, böyle de” diye söylendi küçük kız, anlaşılan süt yine torbayı boylayacak, evde yine azar işitilecekti. O esnada kapıda sınıf arkadaşları sümüklü Sarı Hüseyin’in babası olan hademe amca görüldü, elinde koca

bir tepsi, tepsinin içinde de çok sayıda çörek vardı, hem de ördek biçiminde. “Müsaade et hocam” deyip tepsiyi kürsüye yerleştirdi ve “uçuyor bunlar, kaçıyor bunlar” diyerek çocukları çörek almaya çağırdı. Anlaşılan sadece süt tozu değil un yardımı da yapıyordu Amerikalılar. Neyse ki çörekler süt olduğu iddia edilen o sıvı gibi iğrenç değildi, hem lezzetli, hem ördek şeklindeydi. Üstüne üstlük gözünü de kuru üzümünden yapmışlardı. Küçük kızın yüzü güldü. Kuyruğundan başlayıp yemek, hepsi bitince de üzüm tanesini mideye indirmek hayaliyle kürsünün önünde kuyruk oluşturmaya çoktan başlamış çocukların arasına katıldı...

•—•• MAHLEPLİ ••—• ÇÖREK

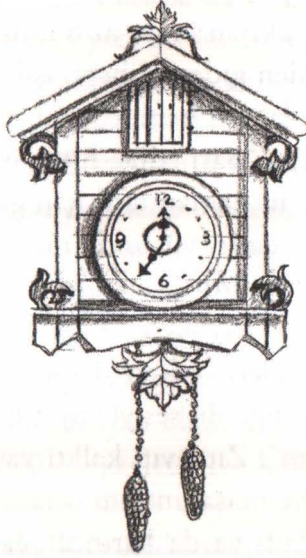
MALZEME

1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı zeytinyağı
125 gram erimiş tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
1 ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

YAPILIŞI

Şeker, sıvı ve tereyağı, yoğurt iyice karıştırılıp kabartma tozuyla elenmiş un, tuz ve mahlep eklenir. Kulak memesı kıvamındaki hamur bezelere ayrılır. Bezeler elde yuvarlanıp şerit haline getirilir ve birbirine dolanarak basit bir saç örgüsü şekli verilir. Üstlerine fırça ile yumurta sarısı sürölüp arzu edilirse susam serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

MARMARAT



“Dan, dan, dan”...

Küçük kız karanlığa açtı gözlerini, bir an nerede olduğunu anlayamadı. O ses neydi, burası neresiydi, tam panikleyecekken yan taraftaki yatakta uyuyan annesini fark etti, ardından da karşısına gelen duvardaki kocaman sarkaçlı saati. O ses saatten geliyordu, burası da koca göbek dayıyla karınca yengenin eviydi. Gerinerek döndü, altındaki sakız gibi beyaz, ütülü çarşaf lar hışırdadı. Kalabalık ev halkı uykudaydı, gözlerini gece lambasının soluk ışığında hayal meyal görünen duvar halısına dikti. Bir grup harem kadını kahve, sigara, nargile içip keyfederken gösteren bu halı biraz önce gecenin üçünü vuran saatle birlikte evin değişmez dekoruydu. Az

sonra koca göbek dayı kalkar, sahibi olduğu lokantaya gider, erkenci esnaf için kelle-paça pişirmeye başlardı. Kalfası Yunus -ki aile arasında Yuunüs olarak anılırdı- o gitmeden sakatatçıdan kelleyi, paçayı temin edip temizlemiş olurdu. Mesleğine bu kadar yakışan insan az bulunurdu; kendinden bağımsızmış gibi önden giden göbeğı, ısıltılı ve sevecen bakışlı gözleri, yanağındaki et beni, sevimli suratı ile iri yapılı bir çocuk gibiydi dayı. “Sarı” diye hitap ettiğı küçük kızın annesini çok severdi, ne zaman tatil için gidilse elinde koca bir kese kâğıdı kuru yemiş, yüzünde mutlu bir gülümseme ile hoş geldin demeye gelirdi.

Küçük kız bu düşüncelerle tekrar daldığı uykudan bu defa saatin değil karınca yengenin sesiyle uyandı: “Kahvaltı hazır uşaaak, kalkın bakalım”. Zıplayıp kalktı yataktan, sofraya kurulmuştu gerçekten ve masanın tam ortasında beklediğı şey vardı, kayısı marmeladı ya da karınca yengenin deyimiyle “marmarat”. Ağzı sulandı, normalde ne reçeli ne de marmeladı severdi ama bu marmelat başkaydı, yemeye başlayınca kendini kaybediyordu. Karınca yenge ufacık boyundan, cılız vücudundan beklenmeyen bir çeviklikle mutfakla kahvaltı masası arasında gidip geliyor, sürekli bir şeyler taşıyordu. Lokantaya yardım edecek erkek ahali gitmiş, nüfus biraz azalmıştı, oturuldu sofraya. Küçük kız ekmeğini marmelada daldırırken yenge iyiden iyiye ağarmaya başlamış kıvrıcık saçlarının gölgelediğı güleç gözleriyle onu süzüyordu. “Yarın pazara gidip kayısı alacağım, bir de büyük 'kanavoz', marmarat yapayım sana, götürürsünüz giderken.” Annesi “yorma kendini, ne gerek var” şeklindeki beylik lafları sıralarken küçük kız içten içe seviniyordu. Lakin o “marmarat”ın tadı evlerinde buradaki kadar güzel gelir miydi ki?

Koca göbek dayı ve karınca yenge küçük kız çok daha küçükken başka bir evde oturlardı, anneanneninin ailesinden kalma, taş döşeli bir avlu içinde, kerpiçten, iki katlı, ufak bir evdi. Ufaktı ufak olmasına da keşfedilecek bir sürü yeri vardı. Ailenin yaşama yeri üst kattı, büyükçe bir odada neredeyse bütün aile kalırdı. Tam karşıda, pencerenin önünde dayıyla karınca yengenin pirinç karyolası dururdu. Taht gibi yüksekti, karınca yengenin saatlerce yıkayıp ütüleyip kolaladığı bembeyaz örtülerle daha da heybetli görünürdü. Ailenin diğer bireyleri yatma zamanı yüklüğe sıralanmış yatakları yorganları açıp yatarlar, sabah olunca da toplayıp yine yüklüğe sıralarlardı. Çok sonra, yan taraftaki kullanılmayan oda onarılınca dayıyla yenge yataklarını o odaya taşıdılar, diğer oda yaşama alanı oldu. En büyük duvarda anneanneninin, büyük teyzelerin ve koca göbek dayının babası Ömer Efendi'nin siyah beyaz, çerçevesi bir fotoğrafı asılı dururdu. Sakallı, gözleri içine çökük yaşlı bir adam bakardı o çerçeveden, hâlâ da büyük teyzenin yılda ancak on beş gün kullanılan evinin duvarından evi şenlendirecek birilerinin gelmesini bekleyerek bakıp durur. Küçük kız doğmadan ölmüştü Ömer Dede ama karısı İneyet Nine'yi hayal meyal de olsa hatırlıyor. Minicik bir kadındı İneyet Nine, esmer, zayıf, tüy gibi. Ara sıra anneanneyi ziyarete Ankara'ya gelirdi. Komik isimli semtte otururken gelmişti bir kez, bayramdı ve elini öpen küçük kıza beline sarılı kuşaktan kesesini çıkarıp bir kuruş harçlık vermişti. Bir kuruşla bir şey alınmıyordu artık, hayretle bakmıştı avucuna konan paraya ama evdekiler kaş göz edince ses etmemişti. Sonradan anne, ninenin artık paraya aklının ermediğini söylemişti. Bu olaydan iki-üç yıl sonra yine bir Ankara ziyaretinde otobüsten inerken fenalaşmış, bir süre anneannenin evinde yattıktan sonra vefat etmişti.

Koca göbek dayıların evinin alt katı küçük kız, dayının çocukları ve onların arkadaşları için şahane bir oyun alanıydı. Mutfak olarak kullanılan oda buradaydı, zemini topraktı, yazın serin, kışın soğuk olurdu. Mutfağın bitişiğinde kiler olarak kullanılan ve penceresiz olduğu için her daim karanlık bir bölme vardı. Küçük kız kuzenlerine ve komşu kızlarına Karagöz oynatırdı bu karanlık kilerde. Girişler iki gazoz kapağıydı, ortanca kuzen Halim kapıda bilet keser, her geleni yere serilmiş kilimin üzerine oturturdu. Küçük kız kâğıttan kesip boyadığı ve bir sopaya raptiyeyle tutturduğu figürleri dilinin döndüğünce konuşturur, kendince Karagöz oynatırdı. İzleyiciler sıkılsa da ses etmez, büyük şehirden geldiği için uzaylı yaratık gibi gördükleri bu konuğa taşralı tevekkülüyle katlanırlardı.

Gündüzleri eğlenmek ve oyun için şahane bir mekân olan kiler karanlık çökünce korku tüneline dönüşürdü. Ne küçük kız, ne evin çocukları yalnız başlarına inmek isterlerdi. Kimi zaman büyüklerin ısrarıyla turşu çıkarmak, su getirmek için gönderildikleri zamansa birbirlerini korkutmaktan mazoşist bir zevk alırlardı.

Dar ve kısa bir çıkmaz sokakta yer alan bu eski evi ninenin ölümünden sonra dayı yıktırıp yerine şimdiki evi yaptırmıştı. Sokak aynı, ev farklıydı artık, eskisini hatırlatan üç şeyse dedenin fotoğrafı, sarkaçlı koca saat ve harem kadınlı duvar halısıydı. Evin karşısında bir helva imalathanesi vardı, oradan alınan cevizli, kimi zaman gıda boyasıyla renklendirilmiş yaz helvalarını severdi küçük kız. Dayı bunu bilir, onlar konukken evden helvayı eksik etmezdi.

Marmelada doyulan kahvaltıdan sonra hazırlıklar başladı.

Büyük teyzelerle birlikte bağa gidilecekti. Yine anneanne-
nin ailesinden kalma, bakımsız ama kocaman bir yerdi bağ.
Niğde'nin meşhur bağ mahallesi Kayardı'da idi. Yolu düz-
gün olmadığı için vasıta işlemezdi, ya yürünecek ya da at
arabası ile gidilecekti ki ikinci yöntem küçük kız için şaha-
ne bir maceraydı. O gün de yanağı benli kuzenin ayarladığı
at arabasına doluşup yola düşmüşlerdi. Nal sesleri ve açık
hava uykusunu getirse de kendini tutup yol boyu etrafı sey-
retmişti. Kayardı'na girince mis gibi hava, evlerinin bahçe
duvarlarından sarkan ağaçlar, yol kenarındaki arıktan akan
sular küçük kızı pastoral bir öykünün tam ortasına getirip
bırakıvermişti. Kendini çok sevdiği Ayşegül kitaplarındaki
kahramanın yerine koyup hayaller kurmaya başlamıştı bile.

Bağ çok bakımsızdı, aile büyükleri öldüğünden beri ilgile-
nen olmamış, içindeki kerpiç ev göçmüş, geriye yıkık du-
varlar, kararmış bir ocak kalmış, bahçe duvarları yerle bir
olmuş, her tarafı yabani otlar kaplamış, uzun zamandır
budanmayan ağaçlar dal budak sarmış, asmalar kartlaşmış,
toprak tortop olmuştu. Vahşi bir orman gibiydi ama öyle
heybetli iki tane ceviz ağacı vardı ki gölgesine oturup soluk-
lanmak için bile bağa gelmenin zahmetine katlanılabilirdi.

Bu sefer de ceviz ağacının gölgesine yığılıyor eşyalar ve he-
men ceviz toplamaya girişiliyor. Cevizler taze ve tetirli. İçini
açıp yemek zor iş, ustalık istiyor. Her işi yüksünmeden ve
güleryüzle yapan yanağı benli kuzen koşuyor yine imdada.
Sivri uçlu bir bıçakla kabuğu deliyor, ustalıkla ikiye ayırıyor,
içini oyup çıkarıyor ve kendisi bir tane bile yemeden ikram
ediyor. Küçük kız kabuklarını soyuyor ceviz içlerinin ve afi-
yetle mideye gönderiyor, şu hayatta taze ceviz kadar lezzetli
bir yiyecek az bulunur.

Cevize doyulunca anneanne bitişik bağa, ailenin en yaşlı akrabalarından olan Necati Ağa'ya ziyarete gitmek istiyor. Necati Ağa'nın aile arasındaki adı "Kulak". Hem ağır işitiyor, hem de kocaman, kepçe kulakları var. Sevmiyor oraya gitmeyi küçük kız ama yapacak bir şey yok, anneanne kızar. Gönülsüzce takılıyor peşlerine, eve girmeden küçük bir yaramazlık yapıyor, iki bağı ayıran ortak duvardan Necati Ağaların Frenk üzümleri sarkıyor, birkaç salkım koparmanın kimseye zararı olmaz, ağzına tıktırdığı üzümlerin sonuncusunu kapıda yutuyor ve ayakkabılarını çıkarıp masum bir yüzle içeriye giriyor. Bu bağ dayınınkinden çok farklı, çok bakımlı, çok düzenli. Ev de öyle, temizliğin kokusu duyuluyor adeta ama kasvetli. Kasvet evin kendinden mi geliyor, Necati Ağa'nın hep siyahlar giyen ve bir yarasa-yı andıran incecik upuzun kız kardeşinden mi çözemiyor küçük kız ama bu evden ve içindekilerden ürktüğü kesin. Zenginliği kadar eli sıkılığı ile de meşhur Necati Ağa'nın kız kardeşi kahve yapıp biraz meyve çıkarıyor, küçük kız kıpır kıpır, bir an önce kalkıp gitmek istiyor. Sıkıcı sohbet uzuyor ve sonunda müsaade isteniyor. Oh, derin nefes, tekrar bağa kuzenlerle oyuna.

Yemekler yenmiş, közde pişirilmiş kahveler içilmiş, oksijenden sarhoş olunmuş, dönüş vakti gelmiştir. At arabası tembih edilen saatte bağın kapısındadır, dönüş gidiş kadar enerjik olmayacaktır. Akşam karınca yengenin mis kokulu yastığına başını koyar koymaz dalacaktır küçük kız. Saat yine çalar: "dan, dan, dan!", lakin uykunun sesi daha kuvvetlidir, saati bastırır...

MALZEME

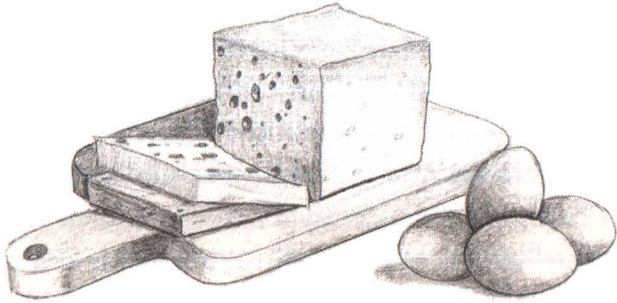
1 kilo kayısı
3 su bardağı toz şeker
1 limonun suyu
Fındık kadar tereyağı

YAPILIŞI

Kayıslar güzelce yıkanıp çekirdekleri çıkarılır. Blenderden geçirilip pürüzsüz bir hale gelmesi sağlanır. Kabuklarının üstünde bırakılması kıvamı arttıracaktır. Daha sonra tencereye alınıp üstüne 3 bardak şeker eklenir ve kaynamaya bırakılır. Köpüklenmemesi için fındık kadar tereyağı ilave edilir ve ara sıra dibinin tutmaması için karıştırılır. Kıvamı geldiğinde -ki bu kaşığın tencerede yol yol iz bırakmasından anlaşılır- bir limon suyu ilave edilir. Bir iki taşım daha kaynadıktan sonra altı söndürülür. Kavanoza boşaltılıp kapağı kapatılır ve ters çevrilerek soğutulur.

Genel olarak marmelatların en kolay yapılış şekli budur. Daha uzun ve zahmetli bir yol tercih edilirse bilhassa şeftali, elma marmelatlarında, çekirdeği çıkarılıp parçalanmış meyveler şeker içinde birkaç saat bekletilir, sonra kaynamaya bırakılır. Kaynayıp yumuşayan meyveler süzgeçten geçirilip posaları ayrılır, kalan kısmı biraz daha kaynatılıp limon suyu eklenerek kavanozlara boşaltılır.

250 GRAM PEYNİR, ÜÇ YUMURTA



Sıcaklığın karşılıklı açılmış kapılardan gelen esintiyle bile hafiflemeyip sıkıntıya dönüştüğü, bitmek bilmez tatil öğle sonlarından biriydi. Küçük kız sokağa oyun oynamaya inmek için havanın biraz daha serinlemesini beklerken Ayşegül kitaplarını belki yirminci kez elden geçiriyordu. Mutfaktan gelen tabak çanak sesleri annenin gecikmiş bir yemek faaliyetine girdiğini haber veriyordu ki, yaz boyu ardına kadar açık duran dış kapıdan “Nasıyorsunuz?” diye bir ses duyuldu. Oralı olmadı küçük kız, gelen Şefika Abla’ydı ve muhtemelen anneye bir mevzusu vardı konuşacak. Evet, mutfığa yönelmişti ama derdi anneye değil küçük kızlaydı. “Ha kuzum, kurban olayım, evde kimse yok. Bi bakkala gidi-ver benim için”. Elindeki kitabı bırakıp gönülsüzce kalktı

oturduğu somyadan, “ne alıncak?” diye sordu. Yazılmamış bir kuraldı, çocuklar tüm evlerin çocuğu, anneler tüm evlerin annesiydi bu apartmanda, geri çevirmek olmazdı. “250 gram beyaz peynir, üç yumurta, iki tane de ekmek, hadi canım, bi koşu git de geliver Niyazi’ye”. Niyazi caddenin karşısındaki apartmanın altındaki bakkal dükkânının sahibiydi, aynı zamanda mahallenin girdi-çıkıtısından sorumlu bir nevi muhtar görevi de icra etmekteydi. Genç yaşına rağmen dö-külmüş saçları, üzerinden hiç çıkarmadığı mavi önlüğü, kılı kırk yaran cin bakışları ile tezgâhın arkasından mahalleyi izlerdi akşama kadar. Küçük kız Şefika Abla’nın uzattığı parayı aldı, parmak arası tokyolarını giydi, basamakları ikişer ikişer inip yakıcı sığağa çıktı. Caddeyi geçip dükkâna girdi, “Naber Niyazi Abi?” diyerek cevabı beklemeden dükkânın yan tarafındaki mukavvayla ayrılmış ekmek bölmesine daldı. Tazeliklerini kontrol edip iki ekmekle çıktı. “250 gram beyaz peynirle üç tane de yumurta istiyorum” derken alışkanlıkla ekmeğin köşesini koparıp ağzına attı. “Hay Allah” diye telaşlandı lokmayı yutarken, “ekmek bizim değildi yav”. Çok da dert etmedi, o kadar nazı geçerdi Şefika Abla’ya, bir lokma ekmeğin arkasına düşmezdi. Niyazi bakkal o sırada kapağını kaldırdığı tenekeden çıkardığı kalıbı kesmiş, terazinin kefesine koymuştu bile. Yağlı kâğıda sardığı paketle yumurtaları küçük kızın eline tutuşturup “350 kuruş” dedi. Parayı tezgâhın üstüne atıp, “hadi baybay” diyerek çıktı dükkândan, apartman bahçesinde Filiz’le Vildan’a rastladı, yere Isparta çizgisi çizmişler oynuyorlardı. “Aşağıya gelmeyecek misin?” diye sordu Filiz. “Elimdekileri bırakayım, aneme sorayım, gelirim belki” dedi merdivenlerden çıkarken. Bu Isparta çizgisi kendi aralarında isim taktıkları bir seksek oyunu idi. Geçen yaz komşu Şengül Abla’nın kız kardeşi Serpil Isparta’dan ablasının yanına tatile gelmiş, mahalledeki

kızlara değişik bir çizimle oynanan bu oyunu öğretilmişti. O zamandan beri oyunun adı Isparta çizgisi olarak kalmıştı. Akli oyunda Şefika Abla'ya uğrayıp siparişlerini verdi, sonra anneden sokağa inme izni koparmak için eve koşturdu.

Akşam yaklaşırken balkonlardan annelerin sesi duyulmaya başlamıştı, “yemek yiyeceğiz, haydi eve”. Gönülsüzce oyunlara son verilmiş, evlere dönülmüştü. “Ellerini, ayaklarını yıka, baban gelir şimdi, sofrayı kur” dedi anne. “Ayaklarımı yıkamasam olmaz mı, daha dün yıkamıştım”. “Kızım tozun toprağın içinde oynayıp geliyorsun, ayak her gün yıkanır”. Öfleyerek banyoya yöneldi, ellerini yıkadı, ayaklarını yıkayıp yıkamamak konusunda bir süre tereddütte kaldıktan sonra yıkamamaya karar verdi, alaturka tuvaletin zeminindeki eşeğe benzettiği küçük mozaik şekle dilini çıkardı ve mutfağa girip “Ne var yemekte?” diye sordu. “Ekşili eşek boku” dedi anne, “yerken görürsün, sofrayı kur hadi”. “Balkona mı?”, “Eveet” diyerek çorbayı karıştırmaya devam etti anne. Arka balkonda yemek yemeyi severdi küçük kız. Küçücükü ama manzarası çok güzeldi, göz alabildiğine uzanan kırların gerisinden Atatürk Orman Çiftliği'ne kadar görünürdü. Masanın kırmızı beyaz desenli muşamba örtüsünü sildi, tabakları getirdi. Anneyle babaya yaldız desenli, kendisine çiçekli porcelenden. O tabağa bayılırdı. Yalvar yakar izin koparmıştı anneden kullanmak için. Bir öyküsü vardı tabağın, anneyle baba yeni evliyken yaşadıkları küçük kasabanın doktoru ve karısı ile iyi ahabmışlar. Hatırlıyordu küçük kız annesinin “Sumranım” dediği Sumru Hanımı, kocası kabak kafalı şişman doktoru ve yaşıtı oğulları Sadık'ı. İşte birlikte yenen bir yemek sırasında Sumranım annesinin yemek tabaklarından birini kazayla kırıp takımı bozduğu için çok üzülmüş ve Konya'ya gittikleri bir gün bu tabağı alıp getirmişti. Tabağın

göbeğinde pastel renkli bir çiçek buketi deseni vardı. Oy-
malı kenarlarına ise buketteki çiçekler tek tek nakşedilmişti.
“iyi ki kırmış da bu tabağı almış” diye için için sevinirdi
küçük kız. Tabakları yerleştirdikten sonra çatal, kaşıkları ge-
tirip yerleştirdi. Yeşil kapaklı, kapağının üstündeki küçük
delikten dolayı su koyarken kuş gibi cik cik öten sürahiyi
koydu sonra sofraya. Hatta bardaklara su doldurup öttür-
dü sürahiyi, bir yandan da Cümbüşçü Amca'nın yaptığını
hatırlayıp gülüyordu. Annesi o sürahiyi pazardan almıştı.
Bitişik dairede oturan Cümbüşçü Asım Amca sürahinin ne
kadar güzel ses çıkardığını duyunca karısına aynı sürahidен
sipariş etmişti. Gel gör ki Bedriyanım Teyze'nin aldığı süra-
hideki kuş küçük kızların sürahisindeki gibi cıvıldamıyordu.
Bu duruma canı sıkılan Cümbüşçü Amca çare aramış, çözü-
mü kapaktaki deliğin tam karşısına ikinci bir delik açmakta
bulmuştu. Sürahinin sesi temelli kesilmişti böylece. Baba bu
olaya günlerce gülmüş, konu komşuya anlatmıştı “bizim sü-
rahi dürülü dürülü diye ötüyordu, Cümbüşçü Amca kendi
sürahisini dütdürülü dütdürülü ötsün diye bir delik daha aç-
mış, sürahi dut yemiş bülbüle dönmüş” diyerek.

Sofra neredeyse kurulmuştu ki baba göründü kapıda “se-
lamünaleyküm” diyerek. Koltuğunun altındaki fermuarlı
siyah çantasını masaya bıraktı. Küçük kız hemen çantanın
fermuarını açıp Cumhuriyet gazetesini çıkardı. Önce ikin-
ci sayfadaki Profesör Nimbus bantını, sonra iç sayfalardaki
“Tiffany” ile “Modesty Blaise” bantlarını okumaya başla-
mıştı ki annenin sesi duyuldu: “Gazete kaçıyor mu, şunları
sofraya götür”. “İyi be” diyerek büyük cam kâsedeki meyve-
leri kucaklayıp balkon duvarının beton korkuluğuna koy-
du. Anne eriklerin, şeftalilerin, üzümlerin aralarına küçük
buz küpleri serpiştirmişti soğusun diye. Sofraya otururken

“Gazoz içebilir miyim, n’olur, n’olur” diye anneyi sıkıştırdı küçük kız. Kasayla gazoz alırdı baba, günde bir taneye izin vardı, o da her gün değil. “İyi tamam iç ama ekmek de yiyeceksin, yoksa vermem” dedi anne. Ekmek yemeyi sevmezdi küçük kız, bahane olarak da gazetelerden birinde okuduğu bir haberi ileri sürerdi “Çok ekmek yiyen geri zekâlı olurmuş”. Babayla karşılıklı balkon duvarına bitişik otururdu küçük kız, anneyse iç tarafa, kapının ağzına koyardı sandalyesini. Akşam inerken manzarayı seyrederek yemek yemeye bayılırdı, hele de sevdiği bir şeyler varsa menüde. O gün ana yemek barbunya-pilavdı. Baba en sevdiği bu yemekten iki tabak yemiş, üçüncüye de niyet etmiş, anne “rahatsız olacaksın, gaz yapacak” diye tabağı mutfığa götürmeye yeltenince de “sekiz tanecik daha ne olur” diye yalvarıp aile arasında yıllarca anlatılacak bir mevzuya sebep olmuştu.

Yemeğin sonuna doğru zil çaldı, açık kapının ağzında Şefika Abla vardı yine. Küçük kıza seslenip “Biz sinemaya gidiyoruz, hadi gel seni de götürelim” dedi. Soran gözlerle anneye babaya baktı küçük kız, “istiyorsan git” dedi baba, anneyse “yemeğini bitirdin mi sen?” diye sordu. Baktı tabaktaki hâlâ bitmemiş, “yemek bitmezse sinema da yok” dedi. Sonra kıyamadı, “Siz gidin, o arkadan gelsin madem” diye ekledi. “Tamam” dedi Şefika Abla, “biz kapıda bekleriz onu”. Küçük kız kalan lokmaları hızlı hızlı yuttu, elbisesini değiştirdi, hırkasını yanına aldı, babasından çekirdek parası diye istediği 25 kuruşu cebine attı ve koşarak merdivenlerden indi. Açık hava sineması hemen evin yanındaki arsada idi, bir önceki yıl yapılmıştı. Hatta o yıl yan duvarlar alçak tutulduğu için mahalle halkı arsaya serdiği kilimlerin üstünde, ayan beyan görünen perdeye bakarak çekirdek çitleyip bedava film izlemişti. Ertesi yıl işletmeci aymış, duvarların üstüne

branda gererek beleşçi ahaliyi engellemiştii. Hevesle koşturdu küçük kız, bakkaldan dönerken afişleri görmüştü, Türk filmi oynuyordu bugün. Sinemanın önü kalabalıktı ama Şefika Ablalar görünmüyordu, gişeye yöneldi, uzayan kuyruğu tek tek kontrol etti, yine göremedi. Bir süre oyalandı sinemanın önündeki çakıl döşeli alanda, yavaş yavaş tenhalaştı kalabalık, film başlamak üzereydi, nitekim az sonra gongun sesini duydu. Anladı ki Şefika Ablalar onu beklemeden içeri girmişlerdi. Yüzü düştü, dudakları titremeye başladı, kös kös eve döndü. Merdivenlerden çıkana kadar kendini zor tuttu. Kapıdan içeri kendini atıp anneyle babanın şaşkın bakışları arasında avaz avaz ağlamaya başladı: “Yoklar işte yoklar, beni beklemeden girmişler içeri. Bir daha ben o Şefika Abla'ya 250 gram peynirle, üç yumurta alırsam, ühüüüüü...”

• — • • ANNE USULÜ • • — •

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

MALZEME

1,5 kilo taze alacalı barbunya (kabuklu)
1 baş sarmısak
1 büyük kuru soğan
1-2 havuç
1 kaşık salça ya da 2 domatesin rendesi
1 çay kaşığı şeker
Tuz/Zeytinyağı/Su
Üzeri için kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI

Barbunyalar ayıklanır, yıkanır ve bir-iki taşım kaynatılıp suyu dökülür. Böylece hem gaz yapması engellenmiş, hem de renginin daha parlak olması sağlanmış olur. Düdüklü ya da normal tencereye 1 çay bardağı kadar zeytinyağı konup doğranmış soğan, ayıklanmış bütün sarmısaklar ve halka şeklinde doğranmış havuçlarla birlikte bir çay kaşığı şeker ilavesiyle kavrulur. Malzeme yumuşayınca salça ya da domates rendesi ilave edilip biraz daha kavrulur. Barbunyalar eklenerek bir-iki çevrilir. Yeteri miktarda su ve tuz ilave edilip pişmeye bırakılır. Pişince üzerine biraz çiğ zeytinyağı dökülür, servis kabına alıp soğutulur ve kıyılmış maydanoz serpilip limon dilimi ilavesiyle sunulur.

SUCUK DA PEK GÜZELMİŞ



Anne her sabah gelenek haline getirdikleri sütlü kahve toplantısından dönüp küçük kıza hazırlanmasını söyledi: “Haydi giyin, birazdan Şefika Abla’n gelecek. Bugün öğle yemeğinde döner yiyeceğiz komşularla toplanıp, beraber gidin, alın gelin”. Sevindi küçük kız, hem döneri severdi, hem de komşularla toplu kurulan sofraları. Çabucak giyindi, kapıdan seslenen Şefika Abla’yla birlikte düştüler yola. Yaz gelince balkonda, kışın evlerde sık sık bu ortak sofralar kurulurdu. Hele yemek dışarıdan ısmarlanıyorsa daha bir mutlu olurdu kadınlar, bir nevi hovardalık, bir nevi kendini ispatlama olayıydı onlar için, yemeğin üstüne birer de sigara tellendirdiler mi değmeyindi keyiflerine.

Döner hep 5. duraktaki, parka bakan kebabçıdan alınır-
dı. Paketler hazırlanırken oturup lokanta sahibinin ikram
ettiği çayları içtiler. Daha doğrusu Şefika Abla içti, o iflah
olmaz bir çaykolikti, küçük kız her zamanki gibi yarım bı-
raktı, sevmezdi çayı. Hava sıcak, kebabçı daha da sıcaktı.
Dışarıdaki masaya geçtiler, park sakindi. Yaz havası insanları
evlere mahkûm etmişti. Civardaki esnaf sulayarak serinlet-
tikleri dükkân önlerinde sohbet ediyordu, balıkçı arada kal-
kıp tezgâhtaki balıkları suluyor, “derya kuzusu bunlar” diye
iki bağırıp tekrar sohbeta dönüyordu. Sadece “Et ve Balık
Kurumu”nun önünde yine uzun bir kuyruk vardı, emekli
amcalar, teyzeler, alışverişe gönderme yaşına gelmiş çocuklar
sıranın kendilerine gelmesini bekliyorlardı terlerini silerek.
Anneanne de sık sık girerdi bu kuyruğa, “Et Gıması” derdi
buraya, güldürürdü küçük kızı. “Gımı”, “Gima” demekti,
o yılların en meşhur süpermarketi. Anneannenin dili dön-
mez, “Gımı” diye bahsederdi oradan, eh diğer nevale oradan
alınıyorsa, et alınan yerin adının da “Et Gıması” olmasında
beis yoktu. Küçük kız Şefika Abla'ya bunları anlatırken pa-
ketler hazırlandı, poşetlere kondu, yüklenip eve yöneldiler.
Ter içinde ulaştıklarında balkonda düzen kurulmuştu. Ki-
limler serilmiş, minderler yerleştirilmiş, sofra bezi açılıp ta-
bak çanak dizilmişti. “Çabuk, çabuk, çökeşin, soğutmadan
yensin” dedi Şefika Abla poşetten yağı dışına sızmış paketle-
ri çıkarırken. “Ayran yapmadınız mı?” diye sordu Müyesser
Teyze, “kuru kuru gitmez bu meret”. “Yaptık yaptık” dedi,
elinde ayran dolu sürahiyle mutfaktan çıkan Şengül Abla.
Küçük kız, döner paketini alıp kenarda bir yere kıvrıldı. Yan
tarafa komşu kadınlar gülüşerek felekten çaldıkları öğle ye-
meğinin tadını çıkarıyorlardı. “Yoğurdu kimden aldın Şe-
fika, güzelmiş” dedi Nimet Teyze. “Bizim yoğurtçudan ya,
dün kapıya getirdi”. “Sormayın” dedi Nuran, “geçen bir ya-

bancı satıcı gelmiş Sabahat Abla'nın kapısına, yoğurt var, tereyağı var diye". "Eee" diye meraklandı kadınlar. "Bir kalıp tereyağı almış Sabahat Abla, fiyatı da uygunmuş. Satıcı gidince kesmek için bıçağı batırınca ne görsün, içinde koca bir kalıp buz. Yağı üstüne sıvamış üçkâğıtçı. Sabahat koşmuş ardından ama adam çoktan tabanları yağlamış tabii". "Aaa" diye bir şaşkınlık çığlığı yükseldi kadınlardan, "Sabahat öyle üçkâğıda gelmezdi ama nasıl olmuş ki?" dedi küçük kızın annesi. Müyesser Teyze çok sinirlenmişti "Eşşoğlueşşek, pezevenk, hayrını görmesin aldığı paranın" diye bastı kalayı. Bir süre bu konuya yoğunlaştılar, derken "doymadım" dedi Nuran. "Ben de valla" dedi Şefika, "şimdi sucuk olsa ne güzel giderdi". "Sucuk nirden aklınıza geldi uşaaak" diye lafa katıldı anneanne, "yeni döner yidiniz, ne çok yirsiniz. Yılan bile toprağı gıdayla yalar". Anneannenin bir çeşit darbimesel haline gelmiş bu laflarına alışıkı komşular, aldırın olmadı. Aslında kendisi de bayılırdı sucuğa, hani olsa hiç fena olmazdı. Nuran atıldı: "Getireyim mi ben?", "Nerden alcan?" dedi Müyesser Teyze, "var bizde" diyerek kalktı, evine doğru yürüdü. Şefika Abla anneye "şu tabak çanağı toplayalım da yer açılın madem" deyince bir faaliyet başladı. Kirli tabaklar, poşetler, yağlı kâğıtlar toparlandı, içeriye mutfığa götürüldü. Sofra tenhalaşmıştı ki Nuran elinde iki kangal sucukla görüldü: "Tavada mı yapalım?" Şefika Abla tavayı almıştı bile duvarda asılı olduğı çengelden, sucukları doğramaya başladı. Az sonra mis gibi bir koku yükselmeye başlamıştı mutfaktan. "Akşama mortu çekeceğiz valla" dedi Şengül, "önce döner, ardından sucuk, tansiyonumuz yükselecek". "Olmaz bişey" diye kıkırdadı Müyesser Teyze. "Bak hele ne diyecem, ben ölünce var ya, size vasiyetim olsun. Beni yıkayıp paklayın, yatağıma yatırın. Sonra sevdiğim yemekleri yapın, oturun bir güzel karnınızı doyurun. Üstüne

ayınızı için. Ondan sonra da “Ne oldu anamıza ne oldu, deys kocası sebebi oldu” diye bir güzel alayın”. “Allah ge- cinden versin” sesleri yükseldi, bir yandan da gülüyorlardı ki efika Abla buram buram tüten sucuk tavasıyla göründü. Ekmeğini kapan tavaya yönelirken bir yandan da Myes- ser Teyze’nin vasiyetini efika’ya aktarıyorlardı. “Sen merak etme ana” dedi efika Abla, “aynı dediğin gibi yaparım”. Beş dakikada boşaldı tava. “Pek güzelmiş Nuran sucuk” dedi küçük kızın annesi, “nerden aldıydınız?”. “Bilmem, benim adam almış” dedi Nuran kıkırdayarak. Son lokmalar da yu- tulduktan sonra sofra toplandı. Sohbet biraz daha devam etti, derken herkes evlerine dağıldı. Küçük kız kitabını alıp köşesine çekilmişti ki mutfaktan annenin çığlığı ardından da kahkahası duyuldu: “Allah kahretmesin, deli karılar, ge- tirdikleri sucuğu bizim mutfaktan yürütmüşler”.

MALZEME

- 1 kilo yufka
 1 su bardağı yoğurt
 1 su bardağı sıvı yağ
 1 çay kaşığı karbonat
 Sucuk
 2 adet çekirdekleri çıkarılıp suyu sıkılmış domates
 2 adet çekirdekleri çıkarılmış sivri biber
 Kaşar rendesi

YAPILIŞI

Sucuk, domates ve biber küçük küçük doğranıp tavada çevrilip pişirilir. Yoğurt, sıvı yağ ve karbonat pürüzsüz olana kadar çırpılır. Yufka tezgâha serilir, yarısına fırça ile harç sürülüp kapatılır. Tekrar harç sürülüp 4 üçgen parçaya bölünür. Kalınca ve gevşek bir sigara böreği gibi sarılır. Ortası bıçakla uzunlamasına kesilir ve yanlara doğru biraz genişletilir. Tüm yufkalar bu şekilde hazırlandıktan sonra önceden ısıtılmış 200 derecelik fırına verilip pişirilir. Fırından çıkarılan böreklerin içine hazırlanan harç doldurulur. Üstüne rendelenmiş kaşar peyniri serpilip tekrar fırına konur. Kaşarlar eriyene kadar 5 dakika daha fırında tutulup sıcak servis yapılır.

AYAKLI PIRASA

“Tıss” diye kapılarını açtı trolleybüs, önce küçük kız, ardından anne ile baba indi. Gökte kış güneşinin soluk soluk ışıdığı, ayaza kesmiş bozkır cumartesilerinden biriydi. Paltosunun yakasını kaldırıp omuzlarını büzüştürürken annenin sesini duydu: “Titre öyle İmirin iti gibi, sana içine hırka giy dedim”. “Bana ne, bana ne, sevmiyom o hırkayı” diye cevap yetiştirip halanın evine ulaştıracak caddeye doğru hızlı adımlarla yöneldi. Feyman Kulüp’ün duvarına asılı afiştten Oktay Tem gülümsüyordu. “Babam birazdan arkadaşlarıyla buraya geldiği geceyi anlatmaya başlar” diye kıkırdadı küçük kız, çok geçmedi baba seslendi: “Sana anlatmış mıydım, arkadaşlarla bir gece buraya gelmiştik, Pekin Kırgız çıkmıştı sahneye, şahane aryalar söylemişti”. “Bininci defa baba” diye

söylendi küçük kız, hafif meyilli yokuştan tırmanmaya başlarken. Sağ koldaki özel hastanenin önünden geçiyorlardı ki bu defa anne aldı sazi eline: “Dr. Metin hâlâ burada çalışıyor mu acaba, hemşiresiyle evlenmiş diye duyuydum”. Dr. Metin babanın asker arkadaşı, annenin doktoruydu ve üç hamileliğinin düşükle sonuçlanmasının müsebbibiydi. Anne hastanenin önünden her geçişte anarak bir şekilde hırsını alıyordu. Derken bir rutin daha yerine getirildi: “Şurası galiba Münevver Hanımın oğlunun berber dükkânı”. Onca gidilip gelinmişti bu yoldan ama küçük kızın hayal meyal hatırladığı Münevver Hanımın oğlunun mekânı hâlâ tam olarak saptanamamıştı. Gidecekleri yere yaklaşılmıştı, küçük kız heyecanlıydı. Halalarının en büyüğüdü gittikleri evin sahibi ve hem onunla hem yaşları kendisine yakın kuzenleriyle vakit geçirmeyi severdi, enişteden biraz çekinse de. Hafta sonları sık sık görüşürler, hatta bazen birbirlerinde yatılı kalırlardı. Son bir gayretle bilhassa kar yağdığında tırmanması güçleşen yokuştan çıkıp sağa kıvrıldılar, üç katlı, mütevazı apartmanın ana kapısının ziline bastılar. Daha merdivenleri tırmanırken halanın sesi duyuldu: “Kurban olurum halaaam geldiniz mi?”

Kapıdan girince sıcak bir hava ve neşeli kahkahalar karşıladı onları. Ayakkabılar çıkarılıp eniştenin usulünce ayakkabılığa yerleştirildi ve aydınlık salona girildi. Küçük kız üşüyen ellerini Vezüv marka gaz sobasının borusuna yapıştırdı ısıtmak için, “bırrr” dedi “hava çok soğuktu”. “Üşüdün mü kurban olduğum, gel bir seveyim, otur kucağıma”. Bu aralarında her seferinde tekrarlanan bir şakaydı, küçük kız halanın kucağına oturur, doğal olarak sığmaz, hala da saçlarını okşayıp “her şeyin küçüğü sevilir” derdi gülererek. Halaların televizyonu vardı, “Nordmende” marka. İçinde çeyizlik çay

takımları, kristal kadehler ve at kılından örölme bir kamçının durduğu camlı büfenin üstüne konmuştu. Televizyonun üstündeyse dantel bir örtü ve kuzenlerden erkek olana sünnetinde hediye gelen dikdörtgen saat dururdu. “Bu akşam Casper var değil mi?” diye sordu küçük kız yaşıtı olan erkek kuzene. “Var var, sevimli hayalet Casper var”. “Bugün cumartesi, özel eğlence programı vardır” diye lafa karıştı anne, Türk sanat müziği ağırlıklı tüm müzik programlarını “özel eğlence programı” olarak adlandıırırdı. “Enişte” dedi, “bir bakmışsın Emel Sayın çıkmış, ne keyiflenirsin ama”. “Nerde?” diye elini salladı enişte gülerek, gülünce kara bıyıklarının iyice sertleştirdiği yüzü aydınlandı, “kırk yılın başında çıkarıyorlar onu”. Hala babaya dönüp “akşama ne pişirdim bil bakalım” diye sordu. “Mantı mı yoksa?” dedi baba, “Yok yok çok orijinal bir şey, kırk yıl düşünsen bulamazsın”. “Kolakas, ıyyy” dedi küçük kız. Kolakas Kıbrıslı olan eniştenin çok sevdiği kereviz benzeri bir sebze idi ve kazara rastlarsa çarşıda pazarda bayram ederdi. “Yok kızım, keşke olsa. Ne zamandır yemedim, canım nasıl çekiyor bilsen”. “Ee, ne pişirdin söylesene abla” diye lafa karıştı baba. Haladan cevap geldi: “Ayaklı pırasa”. “Yok gari borazan” dedi baba “o neymiş yav”. “Yemekte görürsün” diyerek lafı değiştirdi hala, anneye ördüğü kazağın modelini tarif etmeye başladı.

Küçük kız afallamıştı, ayaklı pırasanın ne olduğunu anlayamamış, zaten nazlanarak yediği pırasanın ayaklısının nasıl olduğuna akıl erdirememişti. Gözünün önüne canlanmış, yürüyen bir pırasa geldi, koyuverdi kahkahayı. İştahsız bir çocuktu, anne ona iki lokma yedirmek için bin dereden su getirirdi, sevmediği şeyleriyse öldür Allah ağzına koymazdı ama ne hikmetse halalara gelince sofrada tabağına ne konsa itirazsız bitirir, anneyi sinir ederdi. “Alın bunu” derdi anne,

“sizin olsun, burada her şeyi yiyor, evde aç geziyor”. “Sen güzel yemek pişiremiyorsundur” diye çatardı hala, “benim yemeklerimi seviyor çocuk”.

Sohbet muhabbet akşam olmuş, yemek vakti gelmişti. Hala seslendi, “sofrayı kurun bakalım tembel kızlar”. Küçük kız ve kuzenleri mutfakla salondan girinti yapan yemek odası arasında gidip gelerek masayı hazırladılar. Büyük kuzen kız enstitüsüne gidiyordu, bir yandan tabağı çanağı yerleştiriyor, bir yandan küçük kıza çatal-kaşık nasıl yerleştirilir, bardak nereye konur ders veriyordu. Oysa küçük kız başka bir semte taşınan komşularının ona bıraktığı bir koli kitap arasında eski bir adab-ı muaşeret kitabı bulmuş ve en az üç kere elden geçirmişti. Hepsinin yerini gayet iyi öğrenmişti ama kuzenini kırmak istemedi, dinliyormuş gibi yaptı. Sonunda sofraya oturuldu. Herkes merakla çorbanın ardından gelecek “ayaklı pırasa”yı bekliyordu. Ne menem bir şeydi acaba. Sonunda hala mutfaktan elinde bir tencereyle geldi ve kapağını açtı, tencereye göz atan baba gülererek bağırdı: “Allah canını almasın abla, nerden aklına gelir böyle şeyler”. Ayaklı pırasa koyun paçasıyla pişmiş pırasa idi. “Öğk” dedi küçük kız ve anında yanında oturan anneden çimdiği yedi. “Ben yemem, valla yemem billa yemem” diye kalktı masadan. “Bi tadına bak halam, valla çok seversin, beğenmezsen yine yeme” diye seslendi hala, “yemem ben, ölsem bile yemem” diyerek gidip kanepeye oturdu ve kuzenlerden erkek olana seslendi: “Casper ne zaman başlıyordu, televizyonu açar mısın?”.

• • EKŞİLİ PIRASA • •



MALZEME

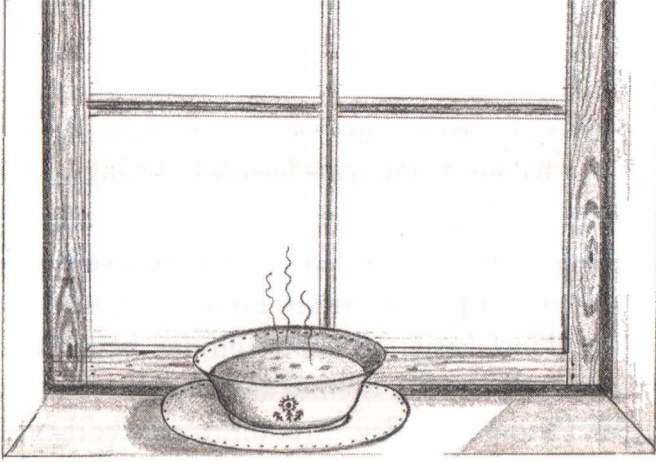
- 1 kilo pırasa
- 1 adet küçük kuru soğan
- 2 adet havuç
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 limonun suyu
- (Çok ekşi seviliyorsa limon miktarı ikiye çıkarılabilir)
- Kaşığın ucuyla domates salçası
- Zeytinyağı (Tabii ki sızma)
- 1 çay kaşığı toz şeker - yeteri kadar tuz

YAPILIŞI

Pırasalar temizlenip yıkanıp ister yuvarlak, ister kibrit boyunda doğranır. İnce doğranmış soğan ve yuvarlak kesilmiş havuçlar bir çay kaşığı şeker ilavesiyle zeytinyağında öldürülür. Salça eklenip bir-iki karıştırıldıktan sonra pırasalar konur, bir süre de pırasalar kavrulduktan sonra limon suyu, pirinç ve tuz eklenir. Yeteri kadar suyu konup pişmeye bırakılır. Piştikten sonra sıcakken biraz zeytinyağı ilavesi yemeğin daha parlak görünmesini ve daha lezzetli olmasını sağlayacaktır. Servis kabında soğumaya bırakılır.

(Pişirdiğiniz pırasa yemeğinin içine bir gün önceden pişmiş ve yenmemiş paçaları eklerseniz halanın yaptığı gibi “Ayaklı Pırasa” pişirmiş olursunuz ama ben pek tavsiye etmem)

KIRMIZI MUTFAK



Kapının zili duyulur duyulmaz heyecanla fırlar küçük kız ama büyükler onun heyecanının farkında bile değildirler, dirsekleyip öne geçerler. Anneanne “gişilik” dediği giyimlerinden biri sırtında, beyaz yaşmağı başında en öndedir, kapıyı anne açar. Büyük dayının yanında içeriye giren orta boylu, frapan giyimli, küçücük ayaklı, göz makyajı kuyruklu kadın sıklamlen rengine boyalı dudaklarında kocaman bir tebessümle “Merhaba” diye bağırarak küçük kıza doğru yönelir, “sen dayının bahsettiği küçük kız olmalısın, adını çok duydum”. Küçük kız kalbinin kapılarını ossaat açar ve “dayının evlenmeyi düşündüğü kadın” sıfatıyla aileye ilk ziyaretini yapan yenge adayını mutena bir yere yerleştirir. Kalpteki yer yılbaşında hep özlemini çektiği türden bir oyuncak

bebek ve doğum gününde 36 renk suluboya hediyeleriyle giderek genişleyecektir. Sadece küçük kızın kalbi değildir aday yengenin fethettiği, ailenin tüm bireylerini güler yüzü, cana yakınlığı ve konuşkanlığı ile kendine bağlayıp bitirmiştir ilk tanışma akşamını. Huysuz anneannenin bile gözleri parlamış, dudagının kenarına çaktırmak istemediği bir tebessüm yerleşmiştir. Onay işlemi tamamdır, hazırlıklar başlayabilir.

Sırada aday yenge ve ailesine verilecek yemek daveti vardır. Anneanne sabahtan başlamıştır hazırlığa, küçük kız anneye akşama doğru gider, baba mesai sonrası gelir, sofra kurulur, konuklar kapıda hararetle karşılanır, sonunda yemeğe oturulur. Pirinç çorbası pişirmiştir anneanne, anne servisi yapar. Küçük kız ikinci kaşığı aldığı anda pirince benzemeyen bir şeyler fark eder, inanmak istemez ama o şeyler tombul, minnak kurtçuklardır. Anneden “niye bitirmedin çorbanı” azarını işiteceğini bile bile sessizce kaşığı bırakır, masadakiler ya farkında değildir ya da değilmiş gibi yapıyorlardır. Bir şekilde biter yemek ve gece. Ertesi gün tekrar anneanneye gidilir. Dayı herkesin salonda olduğu bir an “bir dakika” der ve içeriye yönelir, az sonra elinde katlanmış minik bir kâğıtla geri döner, kâğıdın katını açtığında küçük kız bağırır: “Aaa işte bu kurtlardan dün benim çorba tabağım da vardı”. Dayı üşenmemiş biriktirmiştir çorbasındaki kurtları. Herkesin bakışı anneanneye yönelir, omuz silker anneanne: “Nidiyim, dul garıyım ben, maaşım mı var, evde ne varsa onu pişirdim, kurtlanmış zahir pirinç, bişey olmaz o kadardan”.

Menüsünde kurtlu çorba olan tanışma yemeğinin olumsuz bir etkisi olmaz, iki aile kaynaşır, nişan, düğün yapılıır. Anne küçük kıza pembe dantelden bir elbise diker düğün için. Çok sükse yapar onunla, kendi evlerinden anneanneye giden

yolda salına salına yürür de B Bloğun normal zamanda yüz vermeyen kızları arkasından ısrarla adını seslenirler, dönüp bakmaz bile. Düğünde gelinin eteğini tutar, kimi bulduysa dans eder, kim fotoğraf çektiyorsa kadrāja girer, tek yeğen olmanın tadını çıkarır. Dayı ve yenge balayının ardından iki katlı tipik bir Yenimahalle evinin balkonu hanımeliyle sarılmış üst katına yerleşirler. Öyle güzel kokar ki baharda çiçekler, küçük kıza o zamandan beri balkonunda hanımeli olan evler hep mutluymuş gibi gelir. Dayıyla yengenin evi çok güzel döşelidir, küçük kızın evinde olmayan, hatta bil- diği başka evlerde de olmayan eşyalar vardır; tam ortasında bir pikap olan siyah büfe, her minderi başka renkte, siyaha boyalı sandalyeler, damla biçiminde kristal sarkaçları olan avizeler, yatağın üstünde yengenin büyük anneannesinden kalma sırma işlemeli kadife örtü, pencerede yeşil organze üstüne yağlıboya laleler resmedilmiş perdeler, tuvalet masa- sının üstünde antika kristal parfüm şişeleri, silindir biçimli Tolon marka çamaşır makinesi ve küçük kızın evine daha uzun süre giremeyecek olan bir ayrıntı, duvara asılı siyah bir telefon.

Sadece telefon ve dekorasyonda değildi farklılık. Küçük kız ilk yemek davetinde anlayacaktır bunu, yenge müthiş sof- ralar kurar, bilinmedik şeyler pişirir. Tablo gibi hazırlanmış masada yenilen yemeğin üstüne tek kişilik kâselerde şeffaf bir tatlı gelir, henüz jöle nedir bilmeyen küçük kız kaşığında titreyen sarı renkli şeye bakakalır.

Hanımeli kokulu evden bir süre sonra taşınır dayı ile yenge, artık üç kişilerdir, bir küçük kızları olmuştur. Kocaman bir dairedir yeni ev, kot farkından dolayı merdivenle inilir, üç bölüm halinde uzanan devasa salon apartmanın arka bahçe-

sine bakar. Yatak odaları ve evin büyüklüğüne oranla küçük kalan mutfaksa merdiven boşluğuna. Karanlık mutfağa neşe katmak için ne varsa kırmızıya boyatmıştır yenge, o kırmızı mutfaktan her davet sofrasında farklı bir yemek çıkar, farklı takımlarda sunulur.

Küçük kız yavaş yavaş büyüyordur artık. O gün ailenin tamamı yengenin evinde yemeğe davetlidir. Sofra hazırlanmış, masanın demirbaşı kulpu çatlak sürahi -ki kimin elinde kırılırsa dayı ile yenge o kişiye sürpriz bir ödül vaat eder- başköşeye konmuştur. Küçük kız mutfağa, yengenin yanına gider. Kırmızı ocağın üstündeki kocaman kırmızı tencerede su kaynıyordur. Yenge kırmızı dolaplardan birini açar, içinden neredeyse bir metre uzunluğunda ince bir paket çıkarır. Spagettidir bu, küçük kız hiç o kadar uzununu görmemiştir, gözleri tencere ile spaghetti paketi arasında gidip gelir, tencere ne kadar büyük olursa olsun o kocaman makarnaların sığması mümkün değildir. “Kıracak mısın?” diye sorar. “Hayır” der yenge, “bak böyle yapacağım”. Kapağı kaldırıp fokurdayan suya eline aldığı spaghettiyi diklemesine yerleştirir. Bir çiçek gibi açılan spaghetti tencerenin kenarına dayanırlar ve alttan yumuşadıkça dibe doğru yol alırlar. İki dakika geçmeden upuzun spaghettiğin tamamı açılmış bir yün yumağı gibi suyun içine yayılmış, pişmeye başlamıştır. Küçük kız ilk spaghetti pişirme dersini yengeden almış olmanın heyecanını taşıyarak aile bireylerini sofraya çağırır. Masanın etrafına yerleşirler. Küçük kızın artık bir kız kardeşi vardır, anneannenin bir yanına küçük kız, diğer yanına kız kardeş oturur. Dayı ve baba yan yanadır, dayı rakı şişesine uzanır, bardakları doldurup su ekler, sonra kadehleri birbirine vurup çok eski yıllardan kalma, çok sevilen bir komşudan öğrendikleri şarkıyı söylemeye başlarlar âdetleri üzere:

“viva la viva la viva la amur
Viva la amur viva la amur
Viva la kampaniiiiii”

Anneannenin bu şarkıyı her duyduğunda olduğu gibi yine suratı asılır, “Vangil çıkırıp durman papaz gibi” der oğluya damadına, onlar gülüşürler. Anneannenin kızgınlığının, anlamını bilmeden öğrenip sevdikleri, aslında aşka ve dostluğa bir övgü olan şarkıya değil içilen içkiye olduğunun farkındadırlar ama aldırılmazlar, “şerefine ana” der damat gülerek. Yüzünü tabağa eğip “babamın bokunu için” diye fısıldar anneanne kimseye duyurmadan, sonra iki yanında oturan küçük kızla kardeşini dürtükler: “Kırıtıp durman kız, yiyin”. Kızlar yüksek sesle koro halinde cevap verirler: “Dürtmesene anneanne yiyoruz işte”. Anneanne iyice sinirlenir, “babasının ikinci porsiyon bokunu” ikram olarak küçük kızla kardeşine sunar...

YENGE USULÜ SPAGETTİ



MALZEME

1 paket spagetti
250 gram yağsız kıyma
1 rendelenmiş iri havuç
1/2 su bardağı iri dövülmüş ceviz
3 domates rendesi
Yarım demet kıyılmış maydanoz
3 diş sarımsak
Tuz/Karabiber
1/2 çay bardağı zeytinyağı

YAPILIŞI

Spagetti usulünce haşlanır. Ayrı bir tavaya zeytinyağı eklenip doğranmış sarımsaklar ve kıyma birlikte kavrulur, kıyma suyunu salınca rendelenmiş havuç ve ceviz eklenip, biraz karıştırılıp domates rendesi de eklenerek karabiber-tuz ilavesiyle pişmeye bırakılır. Altı söndürülünce maydanozlar serpilip karıştırılır. Servis tabaklarına alınan spagettinin üstüne kıymalı sos dökülerek sunulur.



GELİN-KAYNANA



“Hotlaman lan kuduruk pijler, kafam ağrıyor” dedi anne-anne, kaşlarına kadar inen tülbentinin altından gözlerini belerterek. Arkasına yaslandı sonra kanepenin sahiplendiği köşesinde, tesbihini kaldığı yerden çekmeye devam etti: “Allahüekber, Allahüekber”. Bir yandan çekiyor, bir yandan radar gibi salonu tarıyordu. Dili “Allah” derken, kafasının içi bir türlü benimseyemediği gök gözlü sarışın geline söylenmekle meşguldü: “Oğlanın parasını telef ediyor bunlar, ne çocuklarına terbiye veriyor, ne evini temiz tutuyor, müsrüf üstelik. Şuna bak şuna, aşağı kurtarmaz, salamlar, sosisler, çeşit çeşit peynir, bu kadar şeyi nasıl yirler, yılan bile toprağı gıdayla yalar. Oğlan nelikle kazanıyor, bunlar savuruyor”. Biraz daha yerleşti kanepeye, bir yandan da esefle kadife

kumaşın üstündeki sigara yanıklarına bakıp “cık cık” ediyordu. Hotlayıp duran pijlerinse yapılan uyarı umurlarında bile değildi, “Cadı nene kızdı” diye birbirlerini dürtüp kahkahalar atarak buzdolabının üstüne tırmanmış dama oynamaya başlamışlardı. Küçük kızın anneannesi yani hotlayan pijlerin babaannesi söylenedursun, gök gözlü sarışın gelin elinde elektrikli porselen çaydanlıkla salona girip “haydi buyurun sofraya” dedi. Gönülsüzce kıpırdandı anneanne, “canım da bişey istemiyor ama bi çay içeyim bari” diyerek tesbihini kanepeye bırakıp doğruldu. Yaşlandıkça iyice küçülen kirpiksiz gözlerine şişe dibi gözlüklerini takıp masaya doğru yürüdü. Çorap lastiklerini dizlerinin altına kıvırdığı uyuşmuş bacaklarını kollayarak ahlaya oflaya oturdu. Tekrar mutfığa dönmüş gelinin yokluğundan yararlanıp masanın üstündekileri tek tek inceledi. “Şu neymiş gı?” diye kendi kendine sorup fıstıklı bir salamı ağzına attı. “Aşağı kurtarmaz, kimbilir kaçadır” derken bir yandan da biberli yeşil zeytine uzatıyordu çatalını. Ayak seslerini duyar duymaz çatalı bıraktı, ekmekliğe uzandı. “An” diye mırıldandı kendi kendine, “ekmekleri bile ele benzemiyor”. Bir elinde kızarttığı hamurlar, bir elinde sucuklar iştah açıcı kokular savurarak masaya oturdu gök gözlü gelin, “soğumasın bunlar, alın haydi” dedi, sonra çocuklara seslendi: “Sofraya, marş marş”. Ardarda iki “güm” sesiyle atladılar buzdolabının üstünden çocuklar, paldır küldür yerleştiler masaya. “Yavaş olun uşaaak” dedi anneanne, “devireceeniz masayı”. “Sucuk ver bana” diye bağırdı küçük oğlan, “yumurta yok mu?”. “Aç gözlü şey, kendin alsana” diye tısladı büyük olanı. Sonra iki sarı kafa tabaklarının üstüne eğildiler, elleri kolları boş durmuyor masanın altından birbirlerini dürtüp tekmeliyorlardı. “Dölek durun len, akşam söylerim valla babanıza” tehdidini savurdu anneanne, “Söyleec” dedi küçük olan, “babam bişi

demez ki". "Der mi demez mi görürsün sen akşama" diye uzatacak ki, gelin yetişt i imdada, "çayınız açık mı olsun?". Kafasını sallayarak olurladı ve üzerinde mor menekşe desenleri olan porselen çaydanlığa dikti gözünü anneanne. "Nir-den bulurlar böyle antika şeyleri bilmem, kimbilir kaçadır?" diyerek yine muhasebeye girişti. Bir yandan da kızartılmış hamuru sucuğun yağına banıyordu. Sucuğa oldum olası dayanamazdı zaten. Bir süredir yapamıyordu ama daha genç ve dinç olduğu zamanlarda pastırma sıcakları başlar başlamaz üşenmeden hale gider, kilolarca kıyma çektirir, içinin baharatlarını ve dolduracağı bağırsakları alıp eve döner küçük kızın annesiyle babasını sıkıştırmaya başlardı: "Yoğuralım gayri şu sucuk içini, kıyma makinesini nerden bulsak ki?". Kıyma makinesi ekseriyetle Dereboyu Sokak'ta, güzel bir bahçenin içindeki iki katlı evde oturan Niğdeli Pamuğun Sayimelerden temin edilirdi. Kıyma ve baharatlar koca bir leğene aktarılır, anneanne tombalak ellerinden hiç çıkarmadığı baklava biçimli yüzüğünün eşliğinde yoğurmaya başlardı. O yüzük kaç sucuk, kaç köfte yapımına eşlik ettiği için zamanla kararmış, antika bir görünüm almıştı. Esasında sıradan, bijuteri iş i bir yüzüktü ama tatlı dilinden dolayı anneannenin gözdesi olan büyük gelini tarafından alındığı için, belki de alışkanlıktan çıkmazdı parmaktan. Sayısız yoğurma iş inden dolayı aldığı görüntü bir semt pazarı seferinde uyanık pazarcılardan birinin dikkatini çekmiş, kıymetli bir şey sanılarak "kocakarıyı nasılsa kandırır, ucuza kapatırım" düşüncesiyle pazarlık konusu olmuştu. "Yüzüğün ne güzelmiş ana, satsana bana" teklifini yaparken ava giderken avlanacağını hesap edemeyen sözde cingöz pazarcı anneannenin söylediği fiyatın üstüne atlamış, kıymetli ve antika bir yüzük aldığını sanarak söylenen parayı vermiş, eve dönerken küçük kızların evine uğrayan anneanne ise kahkahalarla

kendisini kazıklamaya kalkan pazarcıyı nasıl kandırdığını anlatmıştı. İşte o yüzüğün de şahitliğinde yoğrulan sucuk içi başka bir leğende bir gün önceden ıslatılıp yumuşatılmış ve balon gibi şişmiş bağırsaklara doldurulurdu. Bu işlem pek zevkliydi. Kıyma makinesinin ağzına boruya benzer bir aparat takılır, bağırsaklar aparatın ucuna geçirilir. Makinenin üstteki açıklığından verilen sucuk içi kol çevrildikçe bağırsakların içine dolar, uygun boyuta geldiğinde simit şekli verilip sicimle bağlanılırdı. Küçük kız pek heves ederdi bu doldurma işine, mızıldanmalarına dayanamayan baba kıyma makinesinin sapını ona teslim edip “haydi yap bakalım” derdi bazen, lakin görüldüğü kadar kolay değildi, oldukça kol gücü isteyen bir eylemdi. Küçük kız ıkınıp sıkınıp bir-iki sefer kolu çevirse de sonunda pes eder, işi tekrar babaya devredip seyretmeye devam ederdi.

Doldurulup bağlanan sucuklar anneanneninin arka balkonuna asılıp kurumaya bırakılırdı. Arada bir oklavalanıp içindeki hava kabarcıklarının yok olması sağlanırdı. Tamamen kurduğunda ise kangaldan ayrılmayacak şekilde dilimlenir, anneanneninin demir maşasının üstüne yerleştirilir, emektar Şakir Zümre sobanın üst kapağı açılıp nar gibi korlaşmış kömürlerin üstüne sürülürdü. Küçük kız karlı kış günlerinde, o evde sucuk kokusuyla uyandığı sabahları anılarının en nadide yerinde saklar hâlâ.

Lakin anneanneninin artık sucuk yapacak gücü kalmamıştır, sucuğa olan sevgisi ise bâkidir. Bir yandan sucuğun yağına banarken bir yandan düşünür: “Sucuk yapamıyorum bari çemen yapsam”. “Ne dedin?”. Gelinin sorusuyla kendine geldi anneanne, yüksek sesle düşünmüştü galiba. “Çemen” dedi, “çemen yapsak diyorum”. “O ne?” “Hani pastırmanın

üstüne sıvıyorlar ya, çemen işte, baharatlı falan, pek severim ben". "Evde yapılır mı o?". "Niye yapılmasın ki, ben yaparım hep". "Kokar ama kötü kötü". "Kokarsa siz yimen, ben yirim". "Siz de yemeyin ama tansiyonunuzu falan yükseltir". "An, niye yükseltsin, içinde samırsak var, bişi olmaz". "Siz bilirsiniz" deyip çay doldurmak için kalktı gelin. "Koca nene, çemen ne?" diye sordu oğlanların küçüğü. "Nideceen, çemeni çocuklar yemez, acı" diyerek ağzının içinden söylendi: "Her boktan çıkmasanız olmaz".

Kahvaltı bitmiş, sofrta toplanmış, anneanne kanepedeki köşesine yerleşmiştir yine. "Oğlan ne zaman gelir?" diye sordu örgüsünü eline alıp karşısına oturmuş geline. Oğlan dediği küçük yaşta babasız kaldığı için gözünde bir türlü büyümediği, kırkına yaklaştığı halde "tırnak kadar et ve öksüz" olarak nitelediği gözünün bebeği küçük oğlu idi. "Senin oğlun belli mi olur" diye terslendi gelin, "aklına ne zaman eserse o zaman gelir". Suratı asıldı anneannenin, oğluna haklı ya da haksız laf edilmesine gelemeydi, "Nitsin" dedi, "çalışıyor hazaar", içinden ekledi sonra, "anca yeter sizin savrukluğunuza". Gözlüğünü çıkardı, tombul bileğini sıkan sarı metalden saatini de. Kollarını sıvayıp abdest almak üzere banyonun yolunu tuttu...

MALZEMELER

- 20-25 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı çemen otu (boy otu)
- 1 çorba kaşığı kimyon
- 4 çorba kaşığı biber salçası
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı acı pul biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞI

Anneannem önce sarımsakları tunç havanda tuz eşliğinde macun kıvamına gelene kadar döver, sonra diğer malzemeleri ekleyip karıştırarak yapardı. Daha kolay bir yöntemle, blender kullanarak yapılabilir. Öncelikle sarımsaklar iyice eriyene kadar çekilir. Sonra blenderin haznesine biber ve domates salçası, çemen otu, kimyon ve pul biber konur. Eğer acı biber salçası kullanılıyorsa pul biber konmayabilir. 1 kaşık zeytinyağı ilave edilir ve tüm malzeme macun haline gelene kadar karıştırılır. Anneannemin yaptığı çemenin özelliği bol sarımsaklı, bol acılı ve baharat tadının hayli keskin olmasıydı. Bu kadar keskin tadı sevmeyenler çemen, kimyon ve sarımsak miktarını biraz azaltabilirler. Salçaların tuzlu olacağını varsayarak tuz eklemedim listeye ama tuzsuz salça kullanılacaksa tuz da eklenebilir. Çemen otu aktarlardan temin edilebilir. Çemenin sertleşmesi halinde biraz su eklenerek yumuşatılabilir. Soğuk yerde saklanması tavsiye edilir.

KURT OLUR!



Anneanne sabah namazını aceleyle kıldıktan sonra seccadeyi katlayıp annenin odasına yöneldi, yavaşça seslendi: “Ner-miiin?”. İçeriden cevap gelmedi, tekrar seslendi, “Kalkın gayrı uşaaak, sarma yapacaz dedik ya akşamdan, ne yatıp durursunuz. Aş da zabaan, iş de zabaan, öğlen oldu”. Anne uykulu gözlerle kapıda göründü, “acelen ne ya, rüyanda mı gördün?” dedi esneyerek. “He, rüyamda gördüm, size kalsa akşamı buluruz”. Anne söylenerек çay koymaya giderken anneanne tesbihini alıp koltuğuna kuruldu: “Allahüekber, allahüekber...”

Kahvaltıdan sonra anneanne talimat vermeye başlamıştı bile: “Hadi sufra bezini serin, pirinci ayıtları, yaprakları ısladınız

mıydı, süzüp getirin. Soğan nirdе?” Anne bir yandan istenenleri getirirken bir yandan kendi kendine konuşuyordu, “bunları ben getireceksem, sarmayı sen mi yapmış olacaksın?” Anneanneyse yine çorap lastiklerini dizlerinin altına indirmiş, sağ bacağını uzatmış, sol ayağını altına alıp sofra bezini üstüne çekerek işe koyulmuştu bile. Büyük bakır tepsiye pirinci ve kıymayı koydu, ardından soğanları soymaya başladı. Soğan soyarken tek gözünü kapatıyor, dilini de ağzının kenarından dışarı çıkarıyordu. İş yaparken alamet-i farikasıydı dilinin dışarıda olması, seslendi sonra: “Bulgur da getirin gıı, daha nezzetli olur”. Malzemeler tamamlanıp iç karıldıktan sonra sıra en önemli işleme gelmişti, yaprakların sarılması. Küçük kız sofra bezinin yanına iliştirdi, ilk sarmalar tencereye yerleşirken kedi gibi beklemeye geçti. Anneanne makine gibi sarıyordu, küçük parmak inceliğinde ve boyunda, asker gibi sıralanmaya başlamıştı sarmalar. Sol bileğini lastik kordonlu saatin, sağ bileğini üç altın bileziğin sıkıdığı elleri aralıksız çalışıyordu. Küçük kız uygun bir anı kollayıp tencerenin içine uzandığında eline inen şamarla irkildi: “Çiğ yime, karnında kurt olur”. “Öf be anane, ne kurdu ya, bi tadına bakacam, bi tane nooolur”. “Sardıklarına elleme, yaparak al, iç koy ye”. “Ama öyle tadı çıkmaz ki, bi tane nooolur”. En kötü sarılmışlardan birini uzattı anneanne, “babanızın uşağı var burada, ben sarayım siz yudun, kak bana su getir, dıllanıp durma”. Kıkırdarak mutfağa yöneldi küçük kız, suyu verirken bir sarma daha koparırdı belki.

Anneannenin “karnında kurt olur” çeşitlemeleri vardı. Sarmayı çiğ yersen karnında kurt olur, peyniri ekmeksiz yersen karnında kurt olur, pastırmayı çok yersen karnında kurt olur, ham meyve yersen karnında kurt olur. “Katık et” derdi, “katık et, ekmeksiz yime”. Oysa küçük kız ekmek ye-

meyi sevmiyordu, çiğ sarmaya bayılıyordu, ham meyveler için deli oluyordu ama anneanne zabıta gibi başındaydı, ona çaktırmadan yapmak gerekiyordu bunları. Anneanne yoklukla büyümüştü, ardı ardına savaşımlardan çıkmış bir nesildendi, idareli kullanmayı öğrenmişti, savrukluğa yer yoktu hayatında. Çok yiyene kızardı ama çok yemeyi de severdi. Sofraya çağrıldı mı nazlanır, “canım istemiyor” diyerek oturur, sonra da hakkını verirdi önüne ne konursa. Gülümsedi küçük kız, anneannenin dalgın bir anını kolladı, bir sarma daha aşırıp kahkahalar atarak odasına kaçtı.

Tencere ağzına kadar sarmayla dolmuştu, eserine gururla baktı anneanne, oflayarak doğruldu sonra, “belim ağrımış uşaaak” dedi. Tencere elinde mutfığa yürüdü. “Ne örtelim bunların ağzına, bir kapak ver” dedi anneye. Sonra ellerini yıkamak için lavaboya yöneldi. “Yarın da topak köfte mi yap-sak ki?” diye kendi kendine söyleniyordu sabuna uzanırken...

••• ANNEANNE USULÜ •••

TOPAK KÖFTE

MALZEME

1 kâse dana kıyma
1 kâse ince köftelik bulgur
1 kuru soğan
1 yumurta
Tuz/Karabiber
Bir miktar un
Salça/Tereyağ
Su

YAPILIŞI

Kıyma, bulgur, yumurta ve rendelenmiş kuru soğan tuz ve karabiber ilavesiyle köfte kıvamına gelene kadar uzun süre yoğrulur. Bir tepsinin içine un serpilir. Köfte hamurundan koparılan küçük parçalar ıslak avuç içinde misket büyüklüğünde yuvarlanarak unlu tepsiye atılır. Hepsi yuvarlanınca tepsi sallanarak tüm köftelerin her tarafının unlanması sağlanır. Öte yanda salça ve 1 kaşık tereyağı bir tencerede kavrulur, varsa et suyu yoksa normal su konarak kaynatılır. Su kaynayınca köfteler içine atılır. Kapağı kapatılır. Piştikten sonra arzu edilirse yumurta sarısı ve limon suyu ile terbiye yapıp lezzeti arttırılabilir. Servis esnasında üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

SAHURUN OLMAZSA OLMAZI SUCUKİÇİ



“Kalk!” dedi anne, “haydi, sahur zamanı”. “Yaa, ben kalkmasam, uykum var”. “Hem istiyorsun, hem kırıyorsun, yalnız yiyemiyorum işte, gel bana eşlik et”. Bir süre tavana bakarak yattı küçük kız, kararsızdı, kalksa mı, kalkmasa mı? İçeriden gelen sesle attı yorganı üstünden, “Haydi ama geliyor musun, koyuyorum çayını”. Sarsak adımlarla banyoya yöneldi, iki avuç su çarptı yüzüne, mutfığa giderken gözü yatak odasında mışıl mışıl sesler çıkararak uyuyan babaya takıldı. “Ülserim hortluyor diye kırdı oruçtan, sahur eşlikçisi ben oldum, uyanık senin bu kocan” diyerek çektiği sandalyeye oturdu. “Ay yine midesi kanar falan, bir de onunla mı uğraşalım, tutmasın varsın” dedi anne. Bir yandan çayları dolduruyor, bir yandan ocağın üstündeki sahanda cızırda-

yan köfteleri çeviriyordu. Bu bildiğimiz köftelerden değildi, mutfağı dolduran sarmısaklı, iştah açıcı kokudan belliydi zaten farkı annenin sahur gözdesi sucukiçi köftenin. “Ekmekleri kes” diyerek sahanı nihalenin üstüne yerleştirdi. Ekmek yemek istemiyordu küçük kız ama sucukiçi köfte de tek başına gitmezdi. “Ya gece vakti canım istemiyor, zorla yediriyorsun” diyerek tabağına iki köfte aldı. Aslında severdi bu değişik lezzetteki köfteyi. Sucukla köfte arası tadı güzeldi ama anne mi tuzunu fazla kaçırırdı, tarifi mi öyleydi, içine konan bol sarmısaktan mı kaynaklıydı bilinmez, sonrasında çok susar ve annenin bunu sahur yemeği olarak tercih etmesine hep şaşardı. “Sen bunu yiyince gün boyu susamıyor musun?”. “Çay içiyorum ya”, “alıyor susuzluğumu, ne yapayım başka bir şey yiyemiyorum gece yarısı, seni de güya benimle ye, iştahım açılsın diye kaldırıyorum ama öyle mızıldıyorsun ki aksine iştahım kaçıyor”. “Yarın kaldırma öyleyse, canıma minnet” dedi küçük kız ağzında büyüyen lokmayı zorla çiğnerken. “Aman kediye bokun derde deva demişler, gitmiş denizin ortasına sıçmış, seninki de o hesap, sanırsın taş taşıtıyorum. Kalkmazsan kalkma, hem yarın anneannen gelecek, onunla yaparım ben sahurunu”. Kızmıştı anne, sert hareketlerle toparlamaya başladı sofrayı, bulaşıkları eviyeğin içine koydu, ekmeği kaldırdı, daha küçük kız masadan kalkmadan ışığı söndürüp çıktı mutfaktan. Küçük kız “Ne dedim ki şimdi ben?” diyerek ardından geldiğinde çoktan seccadesini serip namaza durmuştu. “Ay naapıyım kızarsa kızsın” deyip yatağın henüz soğumamış ılıklığına bıraktı kendini, kulağında annenin “Allahuekber” sesleriyle uykuya geçti.

Ertesi gün öğlen saatinde anneanne sırtında yakası kürklü çeyrek asırlık paltosu, orucun soldurduğu yüzünü çevrele-

yen siyah başörtüsüyle çıkıp geldi. Küçük kız hafta sonundan istifade kanepeye uzanmış kitabını okuyordu. “An! Hâlâ mı yatırsın gız koca bicikli, akşam oldu, kalk anana yardım et, kadın oruçlu” diyerek dürttü küçük kızı. “Ne yatması ya, çoktan kalktım, uzandım kitap okuyorum, anneanne gelir gelmez talimat vermeye başladın ha, akşama daha yıl var” diyerek elinden kitabı atıp gönülsüzce kalktı yerinden. Anneannenin, bileğini saatin çelik kayışı sıkıdığı için iyice tombul görünen mekik yüzüklü, soğan kokulu elini öptü: “Napıyon Zarıfcım, nasıl gidiyor oruçla vaziyet?”. “Nasıl gidecek, sen de tutsan anlarsın nasıl gittiğini” diye terslendi anneanne, “acıkmış bu belli” diye içinden geçirdi küçük kız. “Valla tutamam ben, ders çalışıyorum, kafama girmiyor sonra” dedi. “Sen bi başla, Allah gayretini verir” derken anne araya girdi, “oruç tutmazken sahurda iki lokma yemiyor, bir de oruç tutsa iğne ipliğe döner bu, aman gözünü seveyim, ister tutsun ister tutmasın” diyerek anneannenin yanındaki koltuğa attı kendini: “Ee ne var, ne yok, nasıl gidiyor Ramazan?”. “Nasıl olsun, mukabeleye gidiyorum her gün, aksayacak şimdi, ısrar ettin gel gel diye, mecbur bırakıp geldim”. “Aman iki günden bir şey olmaz, burada okursun, rahat batıyor mu, ne uğraşacaksın iftarla sahurla oruç ağzınla”. “Zaten ne yiyom ki, iki lokma bişey. Arada Mamaklı, Nefise falan çorba, börek bişiler getiriyorlar. İdare ediyoruz, ne kaldı ki şurada, bitti biter işte”. Sohbet bu minvalde uzayıp giderken gün yavaş yavaş akşama yaklaştı. Kış ramazanlarında hava çabucak kararıyordu zaten. Anne mutfakta çorbayı karıştırırken seslendi küçük kıza: “Sofrayı kur”. “Yok artık anne, daha iftara bir saat var”. “Kur sen kur” dedi anneanne, “tespih çeker sofraya, sevap olur”. “Sizde görülmüş sofranın tespih çektiği, ben iki satır okumayım da ne olursa olsun” diye huysuzlanarak masanın örtüsünü

kaldırdı. Altından çıkan kırmızı-beyaz desenli muşamba da eskimek bilmemişti, üzerinde küçük kızın bıraktığı tükenmez kalem izleri, sigara yanıkları, yer yer kabarıp attığı için altından görünen astarı ile bir nevi aile tarihçesi gibiydi muşamba. “Şu muşambayı da bir yenilesek ya anne” diye fikrini belirtti mutfaktan tabakları alırken, “Sen işe girince alırsın artık yenisini, biz böyle de memnunuz” dedi anne, sinir kat sayısı iftar saatine yakın yükseliyordu. “Aman iyi be” dedi kız salona yürürken, arkasından bağırdı anne: “Televizyonu da aç, anneannen Kuran dinler”. Tabakları masaya bırakıp TV’ye doğru yürürken anneanneyi elinde kumanda açmaya çalışırken gördü: “Ge guzum, aç şunu, 'din ahlak porgıramı' başlamıştır.” “Anneanne 'din ahlak porgıramı' ne ya, ramazan sohbeti desene şuna”. “Her ne zıkkımsa, aç işte”. Açılan televizyonda bıyıklı iki adam anneannenin hevesle dinleyeceği “din ahlak porgıramı”na başlamışlardı bile. Ekranın dibine yanaştı anneanne, iyice duyabilmek için tülbindini kulağının arkasına sıkıştırdı, bir yandan da “süpanallah, süpanallah” diye tespih çekiyordu. “Pencereden minareye bak, ışıkları yanınca haber et, ezan her zaman duyulmuyor” dedi anneanne gözünü ekrandan ayırmadan. “Nasıl duyulmaz anneanne, cami dibimizde ya, evin içinde okunuyor sanki”. “Olsun, sen yine de bak”. “İyi bakarım” dedi, küçük kız, yan gözle apartmanların arasından göğe yükselen minareyi gözleyerek. Tam o sırada iftar programının en sevdiği bölümü başlamıştı, tok sesli sunucunun okuduğu Yunus Emre şiirine kulak kabarttı:

“Ben gelmedim dava için
Benim işim senin için
Gönüller dost eli için
Gönüller yapmaya geldim”

Anneanne o esnada tespihini elinden bırakmadan masaya yerleşmişti, seslendi: “Hadin uşaaak, birazdan patlar top, nö-örürsünüz daha?” Anneyle baba da sofraya oturdu, küçük kız pencereden minareyi gözlerken patladı top, aynı anda şerefenin ışıkları yandı, ezan·sesi duyuldu. “Annaane patladı top” diye bağırarak masaya doğru yürürken TV’deki sunucunun sesi geliyordu:

“Rabbim sana sundum elim, sensin kerim sensin rahim...”

• • SUCUKİÇİ KÖFTE • •

MALZEME

750 gram köftelik kıyma

1 baş sarımsak

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı yenibahar

Tuz

Arzu edilirse bir dilim ıslatılmış bayat ekmek içi

YAPILIŞI

Tüm malzemeler iyice dövülmüş sarımsakla birlikte birbirine nüfuz edecek şekilde yoğrulur. Sarımsak tadını çok sevmeyenler miktarı biraz azaltabilir ama tarifiñ özü sarımsağın bol olmasındadır. Yoğrulmuş malzeme yuvarlak köfteler haline getirilir ve mümkünse bir gece kapalı kapta dolap içinde bekletilir, bekledikçe lezzeti artacaktır. Az zeytinyağı ilavesiyle yapışmaz tavada ya da kızartma sevenler için doğrudan zeytinyağında kızartılır. Annem hiç yağ ilave etmeden tava ya biraz su koyarak pişirirdi, öyle de gayet lezzetli olurdu.

Mutfağın Hatıra Defteri



Dünyaya bakmanın çeşit çeşit yolu var. Mutfaktan baktığınızda, hele de küçük bir kızın gözüyle, her şey başka bir ışıktaki görünür. İşte bu kitap, Türkiye'nin, Ankara'nın bir dönemine başka bir ışıkla bakıyor. Kadirbilir bir küçük kız bu. Çocukluğun kadrini, Şakir Zümre sobanın kadrini, dedenin bahçesinin, yengenin spagettilerinin...

Mutfağın Hatıra Defteri, herkesin “dar ve sabit gelirli” ama kimsenin “yoksul” olmadığı bir dünyayı hatırlatıyor bize. Kimbilir, içindeki yemek tarifleri belki öyle bir dünyanın da tarifidir...



ayizi kitap



ISBN: 978-605-83419-9-9



9 786058 341999