

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>

Yıldız Cıbroğlu

İSTANBUL'DA MUTFAKLAR

İSTANBUL'DA
MUTFAKLAR

Yıldız Cıbroğlu

TÜRKİYE  BANKASI

Kültür Yayınları



YAŞAM KÜLTÜRÜ
YILDIZ CİBİROĞLU
İSTANBUL'DA MUTFAKLAR
KÜLTÜREL BELLEĞİN ÖZEL LEZZETLERİ

© TÜRKİYE İŞ BANKASI KÜLTÜR YAYINLARI, 2017
Sertifika No: 40077

EDİTÖRLER
DERYA ÖNDER
CUMHUR ÖZTÜRK

GÖRSEL YÖNETMEN
BİROL BAYRAM

DİZİN
OZAN KIZILER

GRAFİK TASARIM UYGULAMA
TÜRKİYE İŞ BANKASI KÜLTÜR YAYINLARI

1. BASIM: OCAK 2020

ISBN 978-625-7999-37-3

BASKI
AYHAN MATBAASI
MAHMUTBEY MAH. 2622. SOK. NO: 6 / 31
BAĞCILAR İSTANBUL
TEL: (0212) 445 32 38 FAKS: (0212) 445 05 63
SERTİFİKA NO: 44871

Bu kitabın tüm yayın hakları saklıdır.
Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak kısa alıntılar dışında gerek
metin, gerek görsel malzeme yayınevinden izin alınmadan hiçbir yolla çoğaltılamaz,
yayımlanamaz ve dağıtılamaz.

TÜRKİYE İŞ BANKASI KÜLTÜR YAYINLARI
İSTİKLAL CADDESİ, MEŞELİK SOKAK NO: 2/4 BEYOĞLU 34433 İSTANBUL
Tel. (0212) 252 39 91
Faks (0212) 252 39 95
www.iskulttur.com.tr

Yıldız Cıbroğlu

İSTANBUL'DA MUTFAKLAR

Kültürel Belleğin Özel Lezzetleri

TÜRKİYE  BANKASI
Kültür Yayınları

İÇİNDEKİLER

Önsöz.....	IX
------------	----

BİRİNCİ BÖLÜM

Mekânlar, Yemekler ve Mutfak Kültürü

Sanatçı Ani İpekkaya'dan

Ermeni Yemek Kültürü ve Yemekleri.....	3
--	---

Gaziantep'te Şirenin Yapılışı:

Belkıs Kutlar'la Söyleşi.....	43
-------------------------------	----

Naile Toska'nın Mutfağı.....	71
------------------------------	----

Bilgiyle ve Anıyla Dolu Bir Çınarın

Gölgesinde: Rasih Nuri İleri.....	89
-----------------------------------	----

Senin Ciğerci.....	111
--------------------	-----

Cumhuriyet'le Yaşıt Bir Efsane:

Baylan Pastanesi'nin Sahibi Harry Lenas'la Yapılan Söyleşi.....	127
---	-----

Gerçekten Yaşanmış Bir Cennete-

Hikmet Sümer'in Mutfağından.....	151
----------------------------------	-----

Şekerci Cafer Erol.....	185
-------------------------	-----

56 Yıllık Kars Pastaneleri.....	201
---------------------------------	-----

Tulumba Tatlıcısı Gostivarlı Abdülkadir Tahiroğlu ve

“Trapezci Hamur”un Basma Makinesindeki Şık Gösterisi.....	231
---	-----

Sabiha Tansuğ ve Pierre Loti (Kahvesi).....	247
---	-----

İsmet Restoran'ın Sahibi İsmet Günersel.....	279
--	-----

Dünyayı Fetheden Döner Kebap ve Mucidi.....	299
---	-----

İstanbul Sofraları: Kültür Tarihçisi

Turgut Kut'la Konuşma.....	329
----------------------------	-----

Arasöz.....	341
-------------	-----

İKİNCİ BÖLÜM

Evler ve Mutfaklar

Hayrünisa Altınakar'ın Mutfağından	347
Perihan Çetin'in Mutfağından	349
Sevinç Aybay'ın Mutfağından	353
Fusun Demirel'in Mutfağından	355
Figen Aydıntaşbaş'ın Mutfağından	359
Nermin Güney'in Mutfağından	361
Seher Aygül'ün Mutfağından	365
Ludmilla Behramoğlu'nun Mutfağından	367
Gül Celep'in Mutfağından	369
Ayten Demirel'in Mutfağından	371
Fatma Gül'ün Mutfağından	373
Cahide Gürsel'in Mutfağından	375
Mürvet Bilgin'in Mutfağından	377
Yeter Kam'ın Mutfağından	381
Gürsel Karamızrak'ın Mutfağından	383
Hamide Keskintığ'ın Mutfağından	387
Muteber Koç'un Mutfağından	389
Hayriye Konur'un Mutfağından	391
Nurdane Kümbül'ün Mutfağından	393
Hilmiye Ocakoğlu'nun Mutfağından	395
Neriman Onsekiz'in Mutfağından	397
Betti Özyel'in Mutfağından	399
Vahdet Pulcu'nun Mutfağından	401
Hale Sontaş'ın Mutfağından	405
Meryem Sözeri'nin Mutfağından	407
Vecide Sözeri'nin Mutfağından	409
Hüseyin Topçugil'in Mutfağından	411
Zehra Torlak'ın Mutfağından	415
Münire Turunç'un Mutfağından	417
Vail Türey'in Mutfağından	419
Zuhal Uygur'un Mutfağından	423

Ayşe Üstünyer'in Mutfağından.....	425
Çocuk Yuvasının Mutfağından.....	427
Altın Yüksel'in Mutfağından.....	431
 Sonsöz.....	 433
Ekler.....	437
Yemek Adları ve Tarifleri Dizini.....	451
Kişi Adları Dizini	453
Mutfak Araç Gereçleri Dizini.....	456

Önsöz

İstanbul'da Mutfaklar kitabında “mutfaklar”, çeşitli bölgelerden, hatta bazen farklı ülkelerden gelen kişilerin mutfak, yemek, sofraya hakkındaki düşünceleri ve verdikleri yemek tarifleriyle oluşuyor. Asıl güzelliği de burada: Çoğulcu bir dile sahip! Ama sürekli alınan göçe rağmen, yine de eski başkent İstanbul’la örtüşen bir mutfak kültürünün de oluştuğunu görüyoruz. Kültür bulaşıcıdır. Kültürler arasında belki de en bulaşıcı olan (olumlu anlamda elbet) yemek, sofraya, mutfak kültürüdür. Türkiye’de imparatorluğun doğal mirası olarak çok zengin bir yemek, mutfak kültürümüz var. İstanbul bunları mıknaş gibi kendine çekiyor ve müthiş bir zenginlikle temsil ediyor. Bozulmalar olmuyor değil. Zamanla bunlardan arınmanın yolları bulunacak, diye düşünüyorum.

Kitap iki bölümden meydana geliyor: Birinci bölümde röportajlar yer alıyor. Bu röportajlar, İstanbul’un kültürel belleğinde ağız tadına kattıkları özel lezzetlerle unutulmaz bir yer edinmiş meslek erbabına ait. Meslek erbabı dışında, yemek kültürü konusunda bilgi ve deneyim sahibi, “İstanbullu” kimliğiyle tanınmış sanatçılar ve yazarlar da bulunuyor. Ayrıca kuşaklar boyu annelerden kızlara aktarılan yemek, mutfak, sofraya kültürünü kendi yaratıcı ve üretken kimlikleriyle en verimli şekilde temsil eden kadınlar da var.

Birinci bölüm daha çok erkek konuklarımla yaptığım söyleşilerden oluşuyor; çoğu bir işyeri sahibi olan, bütün zorlukları göğüslemiş, işyerlerini kurumlaştırarak uzun yıllar ayakta tutmayı başarmış, çevrelerinde güven uyandırmış erkekler. Bir kentin yaşamını tatlandırmayı üstlenmiş, sosyal yaşamın önemli bir parçası olmuşlar. Hepsi de işveren olan bu kişilerin hiçbiri meslek dışından değildi. Bu önemli bir konu, hemen hepsi çıraklıktan başlayarak bileğinin hakkıyla bu konuma gelmiş kişiler. Türk toplumu onları saygıyla hatırlasın istedim. Kuşkusuz bu ilgiyi, kaydedilmeyi hak edenler yalnız onlar değildi. Benim ulaşabildiklerim onlar oldu.

Kitabın ikinci bölümünde İstanbul'da yaşamakta olan çeşitli sınıflardan kadınlar yer alıyor. Aralarında sanatçı ve tanınmış olanlar da var; kapıcı dairesinin yetersiz mutfak koşullarına rağmen ağız tadıyla yenilecek bir yemek hazırlayarak evin mutluluğuna katkıda bulunanlar da. İkinci bölümde çizdiğim mutfaklar, kadınların oluşturduğu bir mutfak kültürünü, evrensel ortaklıklarını, mutfaktaki morfolojinin (biçimlenmenin), ihtiyaçların karşılanması ve göze hoş görünmesi isteklerinin bir araya gelmesiyle oluştuğunu ortaya koyuyor. Mutfaklarının hem sahibi hem işçisi olan isimsiz kahraman kadınlara bir selam olsun. Bu bölümde az sayıda da olsa mutfığa girip yemek yapan erkekler de yer alıyor.

Kitabın her iki bölümü için yaptığım çizimlerde; kamuya açık yerler, dükkânlar, evlerin mutfakları, kullanılan araçlar, aletler ve işverenler, işçiler dahil, hepsini doğrudan kurşunkalemle kâğıda çizerek resimledim. Bunun sebebi, o mekânları, nesneleri daha iyi hissetmeyi, ayrıntılarına kadar sindirmeyi istemem. Yalnızca Turgut Kut'la yaptığım röportajda, kendisi modellik etmek istemediği için, Zeynep Dağdeviren'in çektiği fotoğraftan çizerek çalıştım. Fakat diğer resimlerin tümü nesnelerle, kişilerle arama hiçbir şey koymaksızın, gözlerimle ve elimle (yani dokunma duyumuyla bütünleşen), kalemimle hissettiğimi kâğıda aktarmamla oluşan illüstrasyonlardır. Bir yandan da bu çizimlerin belgesel gerçekliğini taşımasını istedim. Gördüklerimi oldukları gibi çizmeye dikkat ettim ve bu nedenle üsluplamadan mümkün olduğunca uzak durdum. Bu çizimlerin kitaba ayrı bir değer katacağına inanıyorum.

Çünkü fotoğraf açıklamaz (veya başka türlü açıklar, fotoğraf sanatının diliyle yapar bunu), oysa insan çizerken açıklayabilir de! Çalışmalarım ile bu farkı ortaya koyduğumu düşünüyorum.

Yıldız Cıbroğlu
Haziran 2019

BİRİNCİ BÖLÜM

**MEKÂNLAR, YEMEKLER
ve
MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Sanatçı Ani İpekkaya'dan Ermeni Yemek Kültürü ve Yemekleri*

Değerli tiyatro sanatçısı Ani İpekkaya ile Ermeni yemek/mutfak kültürünü anlatması için 2004 Kasım'ında dört kez buluştuk.

Yıldız Cıbroğlu: *Sevgili Ani İpekkaya, bize önce yaşam öykünüzü anlatır mısınız?*

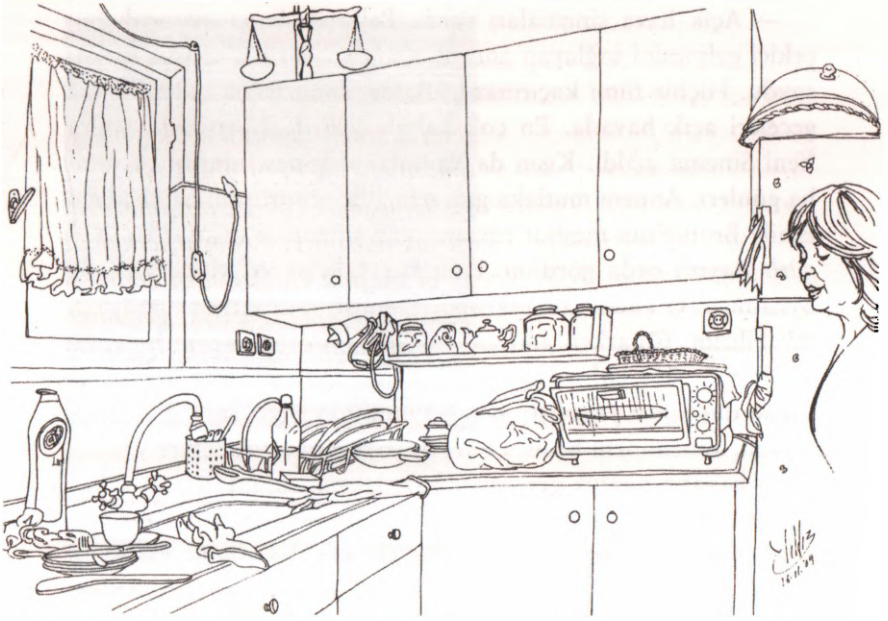
Ani İpekkaya: İstanbul doğumluyum. Bakırköy Dadyan Ermeni Okulu'ndan sonra İstanbul Belediyesi Konservatuvarı Tiyatro Bölümü'nden 1960-61 ders yılı Mayıs ayında “pekiyi” dereceyle mezun oldum. Dört yıl (kronolojik sırayla) Lale Oraloğlu Tiyatrosu, Arena Tiyatrosu, Gülriz Sururi-Engin Cezzar Tiyatrosu, Özel Kadıköy Tiyatrosu gibi özel tiyatrolarda çalıştıktan sonra 1965 yılında Şehir Tiyatroları'na geçtim ve oradan emekli oldum.

— *Sizinle yapacağım ilk söyleşiden dostlarıma söz ettiğimde sizi “Cesaret Ana” adıyla andılar. Brecht'in “Cesaret Anası” rolüyle öylesine yer etmişsiniz ki yıllar sonra bile zihinlerde Ani İpekkaya adı Cesaret Ana'sız düşünülmedi.*

— Bunlar bana en büyük ödül oluyor. Teşekkür ederim.

— Sizinle konuşma yapacağım kesinleştğinde çok sevindim. Ancak sizinle ilk buluşmamızda anladım ki küçükken de çok dikkatli gözlemler yapan bir çocukmuşsunuz. Annenizin yaptığı yemeklere, çevrenize, yaşamın içindeki ayrıntılara karşı çok duyarlı olmuştunuz. Ayrıca onlardan çok keyif almışsınız, belğinizde çok iyi korumuştunuz hepsini ve çok iyi bir anlatıcısınız. Yemek yaparken de yemeği yakınlarımızla paylaşıp yerken de çok keyif aldığımız belli. Yemek ve mutfak kültüründen derin bir hazla, lezzetle söz ettiniz ve yakın zamanda ameliyat geçirdiğinizi bana unutturdunuz, belki siz de unuttunuz. Sanki tiyatrodan ya da tiyatro tarihinde bıraktığımız iz yetmezmiş gibi, size miras kalan yemek kültürünün de gelecek kuşaklarda iz bırakmasını istediniz. Söyleşi boyunca çok sevdiğiniz tiyatroyla yemek kültürü arasında gezindik. Yaşamın hiçbir anını sanattan ayırmadığınıza tanık oldum. Nedir bu tiyatro tutkusunu, nasıl başladı?

— Bakırköy Halkevi'nde gösteriler falan olurdu ama biz geceleyin pek bir yere gitmezdik. Hele kışın, aile hayatı evin içerisindeydi. Benim çocukluktan, daha okuma yazma bilmeden başlamış tiyatro aşkım, “improvise” [doğaçlama] konuşmalarla, kitabı ters tutup uzun uzun güya okurmuşum. Ailemde sanatçı yok. Mahallemizdeki Nuri Candaş konservatuvar sınavlarına hazırladı beni. Birincilikle kazandım konservatuvarı, yüksek yetenek olarak girdim. Hocalarım Ahmet Kutsi Tecer, Melih Cevdet Anday, Samih Nafiz Tansu... hepsi rahmetli oldular. Eskrim hocamız Seyyit Mısırlı ve her şeyimi borçlu olduğum tiyatro hocamız Ercümen Behzad Lav. Sonraları Max Meinecke geldi Viyana Max Reinhardt Seminar'dan. Bu okul, hocam Ercümen Behzad Lav'ın da mezun olduğu okuldur. Ercümen Behzad Lav bize tiyatronun diksiyonunu, çeşitli üsluplarda konuşmayı öğretmiştir. Diksiyon dersine Melih Cevdet Anday girerdi. Ahmet Kutsi Tecer hocamız da tiyatro dersi verirdi. Samih Nafiz Tansu'dan mitolojiyi öğrendik. Sonra Alman bir bale hocamız vardı. Son derece doyurucu okul yıllarım oldu. Hocalar asistan olarak okulda kalmamı isteyince, asistan olmak için bir sene fazla okudum.



Ani İpekkaya'nın mutfağı.

Babamın tiyatro yapmama izin vermesiyle çok arzuladığım oyunculuk hayatım başladı. Beni her gece tren istasyonunda beklerdi babam, ordan alır eve götürürdü. Sanatçı yoktu bizim ailede ama ben neden bu kadar tutkuluydum, bilemiyorum. Yaşamımda gözüm tiyatrodan başka şey görmüyordu. Ama ben konservatuvara başladıktan sonra tiyatroyla tanıştım. Matinelere giderdik. Oyunculuk tutkumu çocukluğumdan başlayarak körükleyen sinema olmuştur. Ahmet Kutsi Tecer Hoca Galatasaray Lisesi'nde ders verirdi. Konservatuvardan alıp götürmüştü beni bir gün, orada kız öğrenci olmadığı için. Ali Sirmen, Füsun Erbulak, Çetin İpekkaya falan... Galatasaray Lisesi Tiyatro Kulübü'nün tarihinde çok önemli olan oyunlar oynadık. Evde annem babamla tiyatrodan hiç konuşmadım ama onların sonsuz anlayışını gördüm. Bilinçli değillerdi ama sezgileri iyiydi ve anlayış gösterdiler.

— Sinemalara gider miydiniz?

— Açık hava sinemaları vardı. Belki de bana oyunculuğun çekici gelmesini sağlayan annemin sinemaya olan sonsuz tutkusuydu. Hiçbir filmi kaçırmazdı. Bakır Sineması'na giderdik yaz geceleri açık havada. En çok kabak çekirdeği yenilirdi. Sonra Yeni Sinema açıldı. Kışın da kadınlar matinesi olurdu çarşamba günleri. Annem mutlaka gider, bizi de götürürdü. Mesela ben Emily Brontë'nin meşhur romanından sinemaya uyarlanan *Rüzgârlı Bayır*'ı orda gördüm. Laurence Olivier ve Merle Oberon oynamıştı. O kadar çok etkisinde kalmıştım ki sarhoş olmuştum diyebilirim. Çıkarken anneannem “Benim evde kömür bitti, gidip kömürcüye haber vereyim, kömür yollasın” dedi. Bu bende soğuk düş etkisi yapmıştı. Ben o filmin havasıyla sarhoş vaziyetteyken, anneannem Rumca bunları söyleyince birdenbire yaşadığımız hayatın günlük gerçeğiyle karşılaşmış oldum.

— *Anneniz dergi alır mıydı?*

— Tabii... *Yıldız* girerdi. *Yıldız* sinema dergisiydi. *Ev-iş*, *La Familia*, *Mani di Fata* girerdi. Evimize bol dergi girerdi. Ablam çok meraklıydı, 7 *Gün* alırdı mesela.

— *Bir şey daha sormak istiyorum. Oyun gereği öpüşme konusunda sıkıntınız oldu mu bu tiyatro aşkınıza rağmen. Toplum ve aile yapısının, ne kadar hoşgörülü de olsalar, tutucu kalıpları vardır. Konservatuvar bu kaygıyı yenmeyi aşılammış olsa bile, yine de hiç yaşadınız mı o ilk deneylerinizde bu tür kaygıları?*

— Biliyorsunuz bizde öyle sahnede öpüşmek falan... yani benim bütün çalıştığım sürece çok basit bir şekilde hafif yanaktan yanağa olurdu. Mesela ben Ibsen'in *Nora*'sında Kristina'yı oynuyordum ve onunla Avni Dilligil Ödülü'nü almıştım. Kahraman Acehan'la olağanüstü oynanan bir sahnemiz vardı. Tunç Yalman sahneye koymuştu. Orada biz yarım dudak öpüştük. Benim hayatımda öpüşme dediğim, bir onu hatırlıyorum. O kadar tesirli bir sahneydi ki o zaten, oyun da mükemmel bir oyundur, *Nora-Bir Bebek Evi*; Kristina'nın orda fikirlerini değiştirmesine yol açar, bütün dikkatiniz oyunun akışındadır, o tür bir şey düşünemezsiniz bile. Ben, ilk feminist kadını oynuyordum ve iki karakter de çok güçlü biçimde canlandırılıyordu.



Ani Şahnazar İpekkaya.

— *Siz Afife Jale Ödülü'nü de almıştınız değil mi?*

— Evet 2000 yılıydı. O “Yaşamboyu Başarı Ödülü”ydü. Bir de *Oyun* dergisi (daha sonra *Tiyatro* dergisi oldu) her ay “Ayın Oyuncusu”nu seçerdi. 1974’te dört kez üst üste beni seçtiler. 1978/79 sezonunda yine *Oyun* dergisi adına Seçkin Cılızoğlu’nun da içinde bulunduğu jüri “Cesaret Ana” oyunundaki rolümünden ötürü “Yılın Sanatçısı” ilan etti beni. Ödülü de Kuzgun Acar’ın yaptığı bir masktı.

— *Günümüz sanatçılara ne söylemek istersiniz?*

— Tiyatroyu kendilerini meşhur edecek ve başka kanallarda para kazanmayı sağlayacak bir meslek gibi gören insanlara site-mim var benim. Bir insan eğer doğmuşsa, bu çok güzel bir şey. Fakat doğduğunuz topraklara, giderek dünyaya, insanlara faydalı olmalısınız, çitayı biraz daha yükseltmelisiniz. Ama günümüzde genel anlamda nerdeyse unutulmuş bir düşünce olarak görüyorum söylediğimi. Buraya tekrar dönüş yapmak zorundayız. Bireysel olarak, toplumsal olarak insanlar yeniden bunu düşünmeli. Çünkü o ekilecek bir tohumdur, yeşerecek bir çiçektir. Ülkemizin

buna ihtiyacı vardır. Bizim millet olarak güzellikleri hak etmediğimizi kim söyleyebilir? O halde Kurtuluş Savaşı veren insanların çocukları olarak günümüzde yaşatılan haksızlık ve yolsuzlukları kabul etmemeli ve bunun hesabını sormalıyız. Benim üvey dedem Levon Kalfayan 17 ay Çanakkale’de İngilizlere karşı savaş verdi. Bu inkâr edilemez. Orada pek çok ekalliyet vardı. Yaşadığımız topraklardan memnunuz. Ben bir yere gitsem hasretten ölüyorum. Bunun yanında eksliğimizi ve kusurumuzu da görmeliyiz. Onları tamamlayacağımıza inanıyorum, gençlerimize güvendiğim için. Asıl güzellik insanın içindeki güzellik, bunu da açan, gösteren sanatçı oluyor. Sanat onun için önemli.

— *Yılbaşı gecesi tiyatrodaki işinizin başında olur muydunuz?*

— Çok çok eskiden yer bulunmazdı, yılbaşı gecelerinde iskemle ilave etmekten canımız çıkardı. Fakat sonraları yılbaşı geceleri ev eğlencesi olmaktan da çıkmış, kulüpte kutlanmaya başlanmıştı. Hatırlıyorum, karakış geceleri zar zor iki-üç kişi olurdu. Bilhassa yılbaşı geceleri kimse gelmezdi. Bakın bu döneme göre nasıl değişiyor. Bir-iki kişinin geldiğini hatırladığım yılbaşılar vardır. Gene de biz bütün piyesi eksiksiz oynardık.

— *Muhsin Ertuğrul hakkında düşüncenizi sorsam?*

— Cemil Topuzlu Paşa Paris’ten André Antoine’ı çağırmış İstanbul’a Osmanlı döneminde, Antoine Darülbeydi’nin temelini kurmuş, bugünkü Şehir Tiyatrosu onun devamı. Alman tiyatro adamı Carl Ebert Atatürk döneminde gelmiş Ankara Devlet Konservatuarı’nı, Devlet Opera ve Balesi’ni kurmuş. Ama onların yaptığı yarın kapanmayacak anlamına gelmez. Atatürkümüz nasıl Türk halkına bağımsızlığını verdiyse, Muhsin Ertuğrul Bey de yeni Türkiye’nin çağdaş düzeye erişebilmesi için en gerekli olanı, tiyatro sanatını Türkiye’de kurumlaştırmış bir insandır. Bunların sadece devletten destek alması yetmez, kendi işlevini kendi içinde çalışarak devamını sağlamaya da ihtiyacı vardır. Kurduktan sonra sürekliliği sağlamak, iç dinamiğini oluşturmak gerek. Bunun başını çeken de Muhsin Hoca olmuştur. Bu dediğimi lütfen mutlaka koyun. İyi yemek yiyen bir insan o gün nasıl mutlu olursa ki ben mutlu olurum, iyi bir oyun seyreden insan da ülkesi adına

mutlu olmalıdır. Böyle güzel bir oyun seyrettim, ne mutlu ki bana bu oyunu sundular. Ben bunu çok önemsiyorum. Yemekle de bu şekilde tiyatroyu bağlamış oldum.

Semt Sakinleriyle Paylaşılan Yeme İçmeye Dair

— *Ağız tadı konusunda mahalleliyle paylaştığınız yiyecek, içecek gibi nesneleri, onları temin ettiğiniz yerleri, satıcıları anlatırmısınız? Örneğin çocukluğunuzda dışarda yemek yer miydiniz?*

— Bakırköy’de benim çocukluğumda yer eden böyle seçkin bir restoran, lokanta olmadı. Çünkü biz yemeğimizi evde yerdik. Fakat günümüzde herkesin bildiği ünlü bir restoranın yerinde çok güzel bir yalı vardı ve mahallenin kızları o konağa çağırılırdık, orada çok özel pastalar ikram edilirdi bize. Onun hikâyesini anlatabilirim. Ama önce mahallemizin şimdi tamamıyla yok olan o güzelim dostluk dolu havasını anlatayım. Mahallemizde yaşayan insanlar olarak biz gerçekten küçük şeyleri paylaşmış, onları büyük mutluluklara dönüştürerek yaşamıştık.

Zeytinlik Pancar Sokak’ta otururduk, 58 numaralı evde; beş büyük oda ile iki büyük sofamız vardı. Arkada bir bahçemiz. O kadar garip evlerdi ki, bütünüyle bitişik nizamdı. Bir evde et ya da balık pişse, kokusu mis gibi bütün mahalleye yayılırdı. Karamanlı Rumlar karşımızda üst katta otururlardı, alt katında Reşidanım Teyze Karamanlı Rumların kiracısıydı. Alt ve üst katın kapıları ayrıydı, üst kata evin yanından merdivenle çıkılırdı. Muhteşem büyük bir kat. Onun yanında gene Karamanlıların bir evi vardı, orada da opera sanatçısı Nuri Candaş Abimiz otururdu, kız kardeşi Saima Abla keman çalardı. Babaları Yakup Efendi de Bakırköy’ün en ünlü fotoğrafçısıydı. Anneleri bize her gece masal anlatmaya gelirdi. Onun anlattığı masallar inanılmaz güzellikteydi, büyükler bile hayranlıkla dinlerdi. Kış geceleri nasıl geçerdi anlamazdık.

— *Masal dinlerken yanı sıra neler yer içerdiniz?*

— Mangalın üzerine sac koyar kestane kebab yapardık. Bir de silindir biçimli tel kafesten her yanı kapalı mısır patlangacı

vardı. Sapından tutar, çevire sallaya mangalın üzerinde cin mısırlarını patlattırdık. Mısır patlangacının bir yanında sürgülü kapağı vardır, ordan boşaltırdık patlamış mısırları. Gece bozacı geçerdı, boza leblebi alırdık ondan. Yoğurtçu Ahmet Ağa'dan da yoğurt alırdık. Ahmet Ağa tahin pekmez de satardı. Tahin daha pahalıydı, pekmeze göre. Pekmezi daha çok alırdık, eğer Osman Çavuş'tan almamışsak. Kış geceleri konuklara ikram ederdik. Mangalın üzerine sacayağını koyup birer köşesine ihtinya,* tarak, istiridyeye gibi deniz kabuklularını dizedik. Sacayağının üzerine sac koyup öyle de yapabilirsiniz. Ama biz doğrudan sacayağının üst demirlerine üç-dört tane koyardık öyle. Onlar ateşin sıcaklığından açılır. Suyu akar, onu kenarından tutup yutardık. Yenmez onlar yutulur. Bazen de ateşe koymadan kabuğunu açar, limon sıkıp tuz, karabiber koyup çiğ çiğ içerdik. Bir de çok özel bir anım daha var ki hiçbir zaman unutamadım. 20 litrelik zeytinyağı tenekelelerinde, yarım teneke karides gelirdi bize. Zaten balık falan da tenekeyle gelirdi. O karidesleri annem haşlardı, tencereyle koyardı sofraya. Biz onu çekirdek gibi yedik ve önümüzde kabukları yığılırdı. Sen daha çok yedin, ben daha az yedim diye altı kardeş yarışırdık. Kış gecelerinin en güzel anısı o karides fasıllarıdır.

— *Arkadaşlarımız kimlerdi?*

— Tam, gerçek bir mahalle kültürü vardı. Yanımızdaki evde Angın'la Gülçin adlarında yaşıtılarımız olan iki kardeşin ailesi otururdu. Bahçemiz bir duvarla ayrılırdı onların bahçesinden. Bizim evin sonunda da bir Ermeni ailenin, ona bitişik olarak da bir Rum ailenin –şimdi Yunanistan'a göç ettiler– evleri vardı. Onun da adı Despina'ydı. Genç kızlığı Nice'te geçmiş, Fransa'da, değişik kültür almış. Rumların reçelleri meşhurdur, zeytinyağlıları filan, pek çok yemeği, çevirme tatlısını mesela ben ondan öğrendim. Kızının ismi Elmina. Onlar benim arkadaşlarımdı.

— *Kızlarla oğlanlar arasında minik maceralar yaşanır mıydı?*

— Valla bakışmalar olurdu tabii. Fakat hiç kimse kimseye rahatsızlık vermedi. Ama mesela bizim sokaktan Göksel Arsoy geç-

ti mi, biz kızlar yerlere yatardık artık hayranlıktan, onun en parlak dönemi idi. Bir de Vita Fabrikası inşa edilmişti bizim Pancar Sokak'ın en üst tarafında, Hollanda menşeli Unilever kurmuştu.

— *Hatırlıyorum, Yapı Kredi Bankası'nın yayımladığı Hayat dergisinde reklamları yemek tarifleriyle birlikte çıkardı.*

— Bizim sokak denizle birleşirdi. Sağ tarafında da şimdiki Gelik Et Lokantası'nın olduğu yerde Nvotny'lerin köşkü vardı ki daha önceleri meşhur Dadyanların eviymiş. Dadyanlar iki kardeş, Fransa'da kimya tahsil ediyorlar. O devrin sultanı bunlara baruthane kısmını veriyor, günümüzde Ataköy olan sahayı. İşte o sahilde kayıkhaneye ya da balıkhaneye dediğimiz Bakırköy'ün kendine özgü çok şirin ve tatlı anılarla dolu küçücük bir mekânıydı. Tahta ızgaralarla yapılmış iskeleye kayıklarını çekerlerdi. Orada kıyıda, toprak üstünde yazlık kahvehanesi, ayrıca kış için kullanılan balıkçılara mahsus kapalı bir kahvehanesi vardı. Oraya insanlar balık almak için giderlerdi. Zaten Bakırköy o devirde küçük bir yer, herkes birbirini tanıyor, güvenerek istediğiniz balığı alabiliyorsunuz. Bir de böyle merdivenlerle çıkılan yüksek, direklerin üzerinde inşa edilmiş, altı boş, kapalı bir teras gibi yerde balıkçılar kışın devamlı ağ örerlerdi.

— *Sizin dedeniz de orda mı olurdu?*



Ani Şahmazar İpekkaya'nın dedesi
Levon Kalfayan'ın annesi.

— Dedem Levon Kalfayan orda ağ örerdi. Balıkçılıkla ilgisi yoktu, 90 küsur yaşında vefat etti. Son zamanlarda işte yaşlılığını o balıkhanede geçiriyordu. Sandalı vardı. Balığa çıktığını ben pek hatırlamıyorum. Hastalandığını hiç görmedim, çok dinç bir adamdı. Ayakta öldü zaten, kalpten gitti. İşte onun vasıtasıyla ıstakoz gelirdi. Mevsimine, gününe, havasına göre balıkçılar balığa çıkarlar, avladıkları balıkları balıkhanedeki dükkânlarında satarlardı. Ama çoğunlukla mahalle aralarında sokak sokak dolaşarak denizden yeni çıkmış balıkları satarlardı “çavela” denilen sepetlerin içinde. Üzerlerini de bezle örterlerdi hatta balıkların, daha çabuk müşteri bulurlardı öyle. Buzhane, buzdolabı yoktu balıkhanede. Ancak yazın havalar çok sıcaksa uzun, büyük buz kalıplarının üzerine özellikle kırmızı balıkları, mercan, tekir, barbunyayı –ki Bakırköy sahilleri onların yuvasıydı neredeyse– yatırırılar, üzerine de temiz ıslak bir bez örterlerdi. Balıklar orada 24 saatten fazla kalmazdı.

— *Bugün herkesin bildiği restoranın yerinde bir köşk olduğunu söylemişsiniz.*

— Evet, Gelik Et Lokantası'nın olduğu yerde Dadyanların evi vardı. Sonra okul olmuş, daha sonra da satılmış, Novotnyler gelmişti, komünizmden kaçan bir Çek ailesi. Bunların bir kızı vardı, Vladya, çocuk felci geçirmiş, tekerlekli iskemledeydi. Ailesi mahallenin kızlarını çaya çağırırdı, Vladya ile oynasınlar diye. Köşk bağ bahçe içindeydi. Dibi denizdi ve müthiş bir kumsal yaptırılmışlardı. Tenis kortu vardı o devirde, düşünebiliyor musunuz? Nefis bir bezelye bahçesi vardı. Bazen Vladya'yla denize girerdik, tabii o yardımcılarıyla girerdi. Evlerinde aşçılar, uşaklar falan, müthiş güzel pastalar ikram ederlerdi. Çok eğlenirdik.

Sonra onlar da evlerini satıp gittiler. Ama çok güzel gençlik yıllarımız oldu orda. Deniz o kadar güzel, pırıl pırıldı ki yaz günleri sabahdan akşama kadar denizden çıkmazdık. Bizim sokağın sonu küçük bir uçurumdu, bir tarafı işte Novotny'nin köşkü, yani şimdi et lokantası olan yer, karşısında da Alişan Bey'in yalısı ve köşkü bulunurdu. Bunlar karşılıklıydı, arada da taş yol, o yol bütünüyle ıhlamurdu. Yaz başında ıhlamurlar açınca sanki demlenmiş

ıhlamur kokardı sokak. Hatta çöpçüler ıhlamurları budayacakları zaman çalı süpürgelerinin uzun saplarıyla pencerenin demirlerine tın tın tın vururlardı. Biz çocuklar hemen koşardık. Çöpçüler çıkar, o güzelim ıhlamur ağaçlarını budarlar, biz de taşıyabildiğimiz kadar dalla eve dönerdik. Çiçekleri yolarlık, annelerimiz onları kuruturdu, kışın bedava ıhlamur içerdik. Yani doğadan elde ettiğimiz ıhlamurları bütün mahalle paylaşırdık. O ağaçları kestiler maalesef, sayısız ıhlamur ağacı. Şimdi aldığımız bayat ıhlamurlara milyonlar ödüyoruz. Bakırköy çiçeklerin kokusuyla tüterdi.

Mahallemizde Ermeni, Rum, Türk, Karamanlı Rumlar bir arada yaşırdık biz. Geceleri o sokakları süpürür, kilimleri atardık kaldırımın üzerine, sırtüstü yatıp biz gençler yıldızları sayardık. Gökyüzü simsiyah ve parlak yıldızlı olurdu. Gece saat on birde hatırlıyorum, fotoğraflarımız da var. Bisikletlerimize binerdik, mahallenin bütün gençleri pedal çevirirken şarkılar söyleyerek Ömür Yoğurdu'na gider, dondurma alır ve ailemize getirirdik. Oraları bilenler hatırlayacaklar, İncirli asfaltında tek tük ışık vardı. Fakat çok güvenilir bir yerdi. Bakırköy'ün o sahilleri genellikle kırmızı balık cenneti idi. Istakoz ve karides çok boldu. Karides açıkta, ıstakoz daha sahilde olurdu. Barbunya, tekir, mercan çekirdek gibiydi. Ben çok iyi hatırlıyorum, ablamın eliyle balık çıkardığını. Denizi iliklerimize dek tam anlamıyla yaşırdık, deniz kültürümüz vardı. Biz kefal balığına güzel kokmaz diye balık demezdik. İstavriti falan kedilere yedirirdik.

— *Mehtap sefa ları da var mıydı?*

— Geceleri... Levon Dedemin büyük bir sandalı vardı. Anneannem börek kızartırdı, kaşar peyniri, ekmek falan... Ne varsa onları toparlayıp gece, mehtap sefasına çıkardık. Piknik yapardık yani. Başka sandallar da olurdu. Mahallemizin tadı tuzu o kadar mükemmeldi ki bir sesin yüksek çıktığı, bir kavganın yapıldığı görülmüş şey değildi. İnsanlar birbirlerine asla dini ayrı diye bakmadıkları gibi, bütün bayramlar müşterek kutlanırdı. Ama ben bunu, yani sizi kesinlikle temin ederim ki laf olsun diye söylemiyorum. Ben bunu yaşadım ve yaşadığım için çok mutluyum.

— *Bakırköy'de yiyecek satan dükkânlar var mıydı?*



Ani Şahnazar İpekkaya mutfakta.

— Annemin yaptıkları dışında ayrıca mezeler satın alınırdı. Bakırköyümüzün, ruhu şad olsun bir mezeci Yani'si vardı. Bakırköy'ün ana caddesinde küçücük bir dükkân. Bir oydu zaten. Rum'du, belki de Karamanlıydı, emin değilim. Böyle simsiyah briyantınli saçları vardı. Ona giderdik. Kendine has konuşma tarzıyla “Hangi pastırmayı istersin?” derdi, mesela kuşgönü bonfileden yapılan biraz daha tuzludur, sırt biraz daha yağlı ve daha az tuzlu olur. Bu iki çeşit en önemlileridir pastırma türlerinin. Biz onlardan alırdık. Tarama yapmak için sazan balığı yumurtasını verirdi. Salam, sosis çeşitleri bulunurdu. Şarküteri olarak dil füme, bunlar bizim soframızda hiç eksik olmayan mezelerdi. Bilhassa dil füme, pastırma ve de sucuk. Sucuk o kadar harikaydı ki ben o yaşımdan beri öyle bir sucuk yemedim yani. Bunu da üzülerek belirtmeliyim. O sucuklar muhteşemdi. Bu tarz alaturka mezelerdi.

— Sucuklar nerden gelirdi Yani'ye? Yoksa İstanbul'da mı yapılıyordu?

— O günlerde biliyorsunuz, şimdiki gibi ticari işletmeler sıfır düzeyindeydi. Bu işi bilenler yapıyordu o zamanlar ve o insanlar da sayılıydı. Bu konuda benim iyi bildiğim, sucuklar Kayseri'den geliyordu.

— *Anlattığımız Yani gibi, o dönemde yiyecek içecek satan başkaları var mıydı? Ne bileyim turşucu gibi...*

— Olmaz mı? Osman Çavuşumuz vardı. Yine Bakırköy'de aynı hizadaydı onlar Ebüzziya Caddesi'nde. Osman Çavuşumuz lokma döker, tulumba tatlısı yapardı. Ama bildiğimiz tahin helvasını herhalde bir yerden alır getirirdi. Tahin pekmez satardı. Ayrıca turşu kurar satardı. Yani hem tatlı hem tuzlu bulundururdu. Ruhu şad olsun, muhteşem bir insandı. Tahin pekmezi emsalsizdi. Onun o helvaları, o tulumbaları, lokmaları emsalsizdi yani. Hangi yağda kızartıyordu, nasıl yapıyordu? Tabii malzemeler o dönemde bugüne göre çok fazla saflık taşıdığı için yiyecekler ondan ötürü de inanılmaz lezzetli oluyordu. Saflık sadece kullanılan malzemede değil ki... Doğasında, havasında, suyunda da olduğu için, tertemiz olduğu için o yiyeceklerin gerçekten tadı damağımızda kaldı. Osman Çavuş ekmek kadayıfı yapmazdı, turşusu harikaydı, belki de evde karısı yapıyordu. Biz iki kardeş elimizde kaçarolalarla –kaçarola derler, emayeden saplı sıvı kabı– gider turşu doldurturduk, karışık turşu birine, lahana birine... Annem evde de turşu kurmasına rağmen bazen evde turşu henüz hazır olmayabilirdi.

— *İçme suyunu nasıl sağladınız?*

— Bakırköyümüzün suyu yoktu, Boğaz'dan çatanayla deniz yolundan hasırla örülmüş cam damacanalarda içinde Büyükdere'den su gelirdi. Ondan sonra at arabalarıyla mahalle arasında sokak sokak dağıtılırdı. Bizde çok büyük, toprak küpler vardı mutfağımızda. O küplerin içine bu suları döker, damacaneleri iade ederdik. Evimizde damacana bulunmazdı. Küpün ağzını tahata tutacaklı bir kapakla kapatırdık ama onun altına da temiz bir Amerikan bezi örtülür, sonra kapak konurdu. Boynu dar, karnı genişçe bakır maşrapayla küpten su alırdık gerektiğinde. Küpler çok büyüktü. Öyle musluk falan yoktu. Çok iyi hatırlıyorum

çocukluğumda, Bakırköy'de kayıkhaneye Marmara sahillerinden çatanalarla zeytin gelirdi. Çavela derler, saplı bir sepettir çavela. Zeytinler cinslerine göre ayrı ayrı konulurdu onlara. Yağlı zeytinler ise tenekelerle satılırdı. Herkes zeytini ordan alırdı. Çocukluğumda o kadar zengin çeşitte peynirle karşılaşmadım.

Anadolu'nun çok çeşitli peynirleri vardır, burda bilmezdik. Ancak kaşar, kaşkaval ki Bulgarların Trakya tarafından gelirdi onlar. Bir de Bulgar sütçümüz vardı, Tahtaköprü denirdi Bakırköy'de, orada onun bir dükkânı vardı. Süt ürünleri satardı. Zaten Bulgarlar bilirsiniz, sütçülükle ünlüdürler. Kaşkavalı da o satardı. Fakat biz daha çok Yani'den Edirne peyniri, bir de Kars'ın kaşarını ve onların gravyer dediği peyniri alırdık. Sonradan ben İsviçre'ye gittiğimde yakından tanık oldum, Gruyère İsviçre'de bir köyün adı, bildiğimiz gravyer peyniri türü ve adı ordan geliyor ama bizim gravyer dediğimiz peynirin tadıyla ilgisi yok. Dünyada isim yapmış peynirin aslı o köyde, biz onu bozarak almışız. Kars'tan gelen gravyer peyniri daha az tuzlu, daha yağlı ve yumuşak oluyordu. Bugün o gravyer var mı, bilmiyorum, yok herhalde. Kaşar ise daha tuzluydu, daha kekremsi olurdu tadı. İsviçre'de 40 bin çeşit peynir var ama bizim kaşarımız yok. Fakat şimdi yediğimiz kaşar da o kaşar değil. Belki çok özel yerlerde bulunabilir. O bildiğimiz Kars kaşarı, o kekre tadı olan, çok uzun zaman bekletildikten sonra satılan kaşarın yapımı son derece pahalıya mal oluyor. Mesleğim icabı turneye çıktıkça Anadolu'nun Kars hariç her yerini gezdim, oralarda yediğim zengin peynir çeşitlerini biz Bakırköy'de tanımadık.

Yufka da satardı Osman Çavuş, kendileri açarlardı. Sakız adasından gelmiş iki Rum kardeş vardı, onlardan birinin adı da Yani'ydi. Onlar ekmek yapmaz, fırınlarında çatal, açma, halka, poğaç, tatlılar yapıp satarlardı. Aşçı dükkânları vardı. Çocukluğumda Viyana Gazinosu sahildeydi, şimdiki Gelik Et Lokantası'nın hizasından aşağı indiniz mi, en fazla 100-150 metre bile gitmezsiniz. Avrupai anlamda bir restorandı; hem bahçesi vardı denizin üzerinde hem kapalı yeri. Orada toplantılar yapılır, hatırlı kişiler yemekler verirlerdi. Dedem Levon Kalfayan'ın kardeşle-

riyle, akrabalarıyla buluştuğu veya o zamanın dernek gibi sosyal toplantılarının düzenlendiği bir yerdi.

Bizim bir de meşhur bir işkembeci dükkânımız vardı. Çok tatlı insanlardı, dükkânın içinde kalın yüksek takunya giyerlerdi. Takunyanın ön kısmında ayağı kapatan deri bir bölüm vardı. Çünkü dükkânın içinde yerler hep ıslaktı, kanlıydı.

Ermeni Bir Ailede Yemek-Mutfak Kültürü

— *Baba sofrada beklenir miydi?*

— Kesinlikle beklenirdi. Bizim gibi olan bütün ailelerde babalar beklenirdi. Hatta babamız yemeğe başlamadan önce küçücük bir dua ederdi. Babam çatalı ağzına koymadan önce biz yemeğe başlamazdık. Bu kesinlikle böyleydi.

— *Yemeği kim dağıtırdı?*

— Annem dağıtırdı. Annem çok özverili bir kadındı. Bizden hayatta hiçbir şey beklemedi. Onun için kendi üzerime düşen bir şey olmadı sofralarda, evlenene kadar. Annemiz dağıtırdı yemeği, biz beklerdik.

— *Kendine az almak ya da iyi olmayan yerini almak gibi bir tavrı olur muydu?*

— En güzel tarafını, mesela etin, babamın tabağına koyardı. Hepimize dağıttıktan sonra ne kaldıysa onunla yetinirdi. Tabii anneme çok değer veriyorum, o çoktan rahmetli oldu, toprağı bol olsun. Özverisi her açıdan, her zaman sonsuzdu. Zaten olağanüstü tok gözlü bir insandı. Yalnız benim sonradan dikkatimi çekti: 1965 yılından beri yakın bir ilişkim var Batı'yla: Almanya, Fransa, İsviçre'de sofralarda bulundum. Oralarda yemeğin en güzel yeri önce anneye verilir. Anne daha mukaddes kınıyor sofrada ve yemekten sonra ona yaptığı yemek için teşekkür ediyor. Bizde böyle bir şey yoktu, anne her zaman fedakâr, en sonda kalan insandı.

— *Kaç kardeştiniz?*

— Biz altı kardeşтик.

— *Kaç kişi otururdunuz sofraya?*

— Babam annemden yaşça oldukça ileriydi, 24 yaşa yakın fark vardı. Fakat babam da genç ve dinç görünürdü. Annem tabii çok fazla ezilip yorulmuş bir kadın olduğu için aradaki o farkı bizim gözümüz görmezdi. Babam bütün aile yakınlarımızın, akrabalarımızın içinde hemen hemen yaşça en büyük olanı. Babamın kuzini ve kuzeni bizde olurdu, bir de annemin iki kız kardeşi ve bir erkek kardeşi yılın birçok zamanında bize yatıya gelirlerdi, işte bayramdı seyrandı şuydu buydu. Genelde biz, anneannem ayrı oturduğu için ve misafirimiz yoksa; annem, babam, altı kardeş birlikte otururduk sofraya. Babam çok ilginç bir insandı, kendisi esnaftı. Ekmeği bize veren büyük Allah derdi. Ben genç kız olduğum zaman tamamen sıfırı tüketmişti. Buna rağmen eve yemeğe çağırılırdı insanlar. Başkaları için ilginç gelebilecek şekilde mahallenin çöpçüsünü, bekçisini yemeğe alırdı. “Onlar da bu yemekten istifade etsinler” derdi. Babamın böyle bir zihniyeti vardı. Parada, malda gözü olmadığı gibi eşi dostu, uzak akrabayı, hatta mahallenin hizmetlilerini yemeğe çağırır, zavallı annem de onlara yemek yetiştirmek için bitap düşerdi.

— *Erkek kardeşleriniz var mıydı?*

— Evet, üç erkek üç kızdık.

— *Erkek kardeşlerinize yemekten daha fazla pay verilir miydi?*

— Vallahi ben de o sırada iştahlıydım, yemeği severdim ama dal gibi zayıftım; tabağımda fazla yemek istemezdim. Kendimi bildim bileli tiyatroyu hayal ettiğim için o konularda pek dikkatli değildim. Ama mutlaka ki annem erkek çocuklara biraz daha fazla yemek koyardı, bunu biliyorum yani.

— *Annenizin yaptığı en değerli yemekler nelerdi? Yapılması zor, tadı çok güzel olan, özel, özlenen...*

— Annem rahmetli tabii başta topik olmak üzere, Ermenilerin meşhur ama İstanbullu Ermenilerin, bunu özellikle işaret ediyorum çünkü Güneydoğu Anadolu’da, İç Anadolu’da Türklerle Ermeniler bir arada, iç içe yaşadıkları için yemek yapış biçimleri de aynıdır. İçli köfteleri olsun, yuvarlamaları olsun Antep’te falan ayırt edemezsiniz. Ama İstanbul’daki özellikle mezelerde bir fark var. Annem bugün onun tadına bir türlü eremediğim o nefis topiği

yapardı. Dalak dolması yapardı, bu pek herkesin bilmediği bir şeydi. Uskumru dolması yaptığı zaman bütün mahalle kokardı, balık değil dereotunun kokusu gelirdi; başka bir şey olurdu, ben öyle hatırlıyorum. O balığı irmiğe bular öyle kızartırdı. Biz onun içindeki kılçığını, omurgasını hiç bulamazdık. Çünkü başparmağının hafif hafif hareketleriyle omurgasını kırar içinden çıkarırdı, tulumu kalırdı.

Belki onu ayrıca sorarsınız. Mesela onun yaptığı uskumru dolmasından bal akardı sanki, balık değil de bambaşka bir şey yerdiniz ki balığın etlerini de içine koyduğu halde. Midye dolmasını susuz pişirirdi mangalda. Onun yaptığı midye dolması tarifi imkânsız bir lezzet olurdu. Bir de zamanın imkânlarından kaynaklanıyor sanıyorum. Tabiat böyle kirlenmemiştii. O kendini yemeğe ve bizim için nefis tatlar hazırlamaya adanmıştı. Onun özel bir soğan pişirme üslubu vardı. Her şeyi çok güzel yapardı. Mesela beyaz fasulye yahnisi vardı yaptığı. Ona meyhane yahnisi de derlermiş ama emin değilim.

Annem geçmişten gelen ve kulaktan dolma ama gerçek pratik bilgilere sahipti. Çünkü kendisi orta hallice bir insandı. O beyaz fasulye yahnisini yaptığı zaman tarçın da koyardı içine hafif, bal mı yiyorsunuz, reçel mi belli değil, zeytinyağı yapardı. Bizim o zaman Rus salatası dediğimiz salatayı da yapardı annem. Sonra onun adı değişti Amerikan salatası oldu ama aslında –salat Rus– dediğimiz salataydı. Bunu da vurgulamak lazım neden filan adamın salatasını biz ötekine mal edelim? Neden yanlış bilinsin? Dönemsel bir etkiydi o. Bir de “salma” derler küçük midyelerden, bazen pirinçle, bazen bulgurla yapardı. Midyeleri kabuğuyla birlikte pirincin ya da bulgurun içine atar fakat onu öyle bir kıvamda indirirdi ki o pilav gibi tane tane olmaz, lapa gibi de olmaz; biz o midyelerin kabuğunu kaşık gibi kullanarak yerdik salmayı. Bunlar artık yapılmayan yemekler.

Sonra bir de kokoreçten, bunu herkes yapar tahmin ediyorum, kapamasını yapardı. Herkes kuzu kapamasına bayılır, o kokoreçten yapardı. Kokoreç demezdik o zaman, “sarma” derdik. Gider alır özel olarak yıkardı onları, onları açmasını kapamasını da bilirdi.

Sakatat üstüne çok zengin bilgisi vardı. “Mama” derdik annemi-ze tabii, “sarma pişir n’olur” derdik. O, yeşil soğan ve marulla, dereotuyla tam böyle bahar aylarında kuzu sarma yapardı. Kıvrık salatamız zaten olmaz, onun acımtırak ve çok hoş bir tadı da olurdu. Annem bunu sarma kapama yapardı. Bazıları bunu fırına da verirler fakat bizim evimizde fırın pek yoktu, biz mahallenin ekmek fırınlarını kullanırdık. Onlar kabul ederlerdi o zaman. Ama bu sarma kapamayı annem fırınlamazdı, tencerede yapardı, emsalsiz bir tadı olurdu. Acımtırak bir tadı olurdu onun salata-dan kaynaklanan, çok güzeldi. Paçayı sevmezdi pek ama yapardı. İşkembeyi kendisi alır yıkar, ayıklar, hazırlardı. Maltızımız vardı eski evde. O maltızın üstüne işkembe tenceresini koyardı, sabaha kadar pişerdi kendi kendine. Maltızı biliyorsunuz belki. Dikdört-gen biçimli, uzun, demirden olur, içine kömür konulurdu. Ayrıca ocağımız vardı, kazanla su kaynatırdı annem, çamaşırları elinde yıkardı.

— *Büyükanne, teyze, hala, yenge... hangi yemekleriyle anılır-lardı?*

— Anneannem yarı Rus yarı Rum olduğu için onun pişirmesi daha farklıydı. Çok güzel zeytinyağlıları vardı. Ayva yemeği yapardı, Giritliler de yapar bilirsiniz. Etli ayva yapardı, zeytinyağlı ayva yapardı. Zeytinyağlı yemekleri, dolması, enginarı şaheser olurdu. Pilavı tane tane dökülürdü. İrmik helvası çok güzeldi. Şimdi de yapıyoruz ama ne yazık ki o tatlar yok. Belki o mal-zemeler de yok. O yağlar filan. Anneannem dedeme “Çocuk-lara bugün yemek az, bize birkaç tane ıstakoz gönder” derdi. Kayıkhanede ağ ören Levon Dedem bir de bakarım ıstakozları göndermiş. Anneannem tuzlu suyu kaynatır bir bakır tencere-de, ıstakozları atınca onlar bir ciyaklardı, öyle küçük seslerle. Asla kendisi yemezdi o sesleri duyduğu için. O anıyı da anmadan geçemeyeceğim. Şimdilerde ıstakoz zenginlere gıda oldu. Biz ye-mekte doymayız korkusuyla en pahalı yemeği yemişiz meğer. O çağanozlar, mesela o pavuryalar. Levon Dedem tenekeyle tarak, ıhtınya, karidesler... İhtınya bir deniz kabuklusu çeşidiydi, tarak gibi. Rumca bu adlar, tarak dışında...

— *Ailede yemek yapan erkekler var mıydı?*

— Pek yoktu. Babamın yemek yaptığını hatırlamıyorum. Olsa kesinlikle hatırlardım.

— *Amca, dayı yapar mıydı?*

— Hiç.

— *Evinize misafir geldiğinde onların oturma düzeni nasıldı? Avrupalı gibi miydi, yani bir erkek, bir hanım... yoksa saygınlık, yaşça büyüklük mü dikkate alınırdı?*

— Şimdi Avrupalı gibi diyemeyeceğim. Fakat bizim “Avrupalı” diyeyim tabir-i caizse, öyle kullanayım, ailemizin yemek yeme şeklinde çocukluğumdan beri ben kendimize göre porselenler ve gümüşler görmüşümdür. Masa kullanılmıştır sürekli, en küçük bir kahvaltıda dahi sürekli masada oturmuşuzdur. Büyükler geldiğinde daha ziyade alaturka tarzda büyüklere hürmete göre yerleşilmiştir masaya. Halbuki Batı’da öyledir ya, dam kavalye değiştirilerek oturulur, bizde öyle bir şey olmazdı; genellikle kadınlar daha çabuk kalkıp servislerini yapacakları konumda otururlar, erkekler de daha rahat bir konumu seçerlerdi. Sizin de bildiğiniz bu alaturka geleneğin dışında bir âdetimiz yoktu.

— *Etli yemekleri erkekler daha mı çok severdi? Böyle bir şey sezdimiz mi? Kadınların tercihi neydi erkeklere göre? Sebzeli yemekler miydi mesela?*

— O zaman zaten etsiz yemek çok nadirdi. Bakardık, etli yemek yenince arkasından da zeytinyağlı mı, pilav mı, ne gelecek diye. Benim ailem içinde de –dedemi ayıracağım, o ne bulsa yedi– gerek erkek kardeşimin gerek babamın eti tercih ettiklerini çok iyi hatırlıyorum. Erkekler anımsadığıma göre etliyi daha çok tercih ediyorlardı. Ben hiç yemek ayırmadım, ne bulsam sevdim. Fakat kardeşlerimin içinde çok ayıran olmuştur. Mesela benim şimdi İsviçre’de yaşayan kız kardeşim topiği hiç sevmezdi. Yemese de olurdu.

— *Yemeğe ayrılan paranın evin giderleri içindeki payı neydi? Yani bunu şimdi tam hatırlamak elbette mümkün değil ama mesela yiyeceğe mi verilirdi daha çok, giyeceğe mi ayrılırdı? Nasıl bir seçim yapılırdı?*

— Şimdi babamın bir lafı vardı, ben bunu kızıma bir türlü öğretemedim: “Çocukların yediği helal, giydiği haram” derdi. Ve sürekli olarak da bizde yemek çeşidi bolluğu vardı, ben yetişkin olmaya başladığımda bizim durumumuz çok ciddi bozulmuştu, buna rağmen yemek konusunda hiçbir şikâyetimiz olmuyordu. Şikâyet kelimesini dahi aklımıza getirmemiz mümkün değildi. Çünkü babam için her şeyden önce yemek gelirdi. Bunu önemserdi ve bu konuda eli çok boldu. Mesela evimizde eşya ne varsa, biz her zaman onlarla yetinirdik. Giyim konusunda ise büyük teyzem çok önemli bir terziydi o zamanlar. Gündeliğe giderdi o ama bir senesi doluydu nerdeyse. Çok ciddi bir şekilde çalışırdı, o da biraz nazlıydı. Yılın dört mevsimi bize gelir ve bir hafta kalırdı. Beni de yanına alırdı, kalabalık olduğumuz için. Ben de öyle öyle dikişi öğrenmişimdir. Kışa girildiğinde paltomuz, baharlarda annemin, ablamın gabardin tayyörleri dikilirdi. Sonra o zaman ipekler vardı. O ipeklerden bize mutlaka birer yabanlık yapılırdı. Gündelik ihtiyaçlarımızı da annem dikerdi. Kışlık pazen, yazlık basma, hepsini annem dikerdi. Ama yabanlık tayyör, etekler, bluzlar... teyzem hazırlardı hepsini bir haftada pırıl pırıl. Bütün bunlara rağmen, sözün kısası yemek her şeyden önemliydi bizde.

— *Sofra ne zamanlar bir ritüel haline getirilirdi? Evlilik kutlaması olur muydu?*

— Evlilik kutlaması, düğünler çok olurdu, biz geniş bir aile olduğumuz için. Tabii düğün sahibinin yemeğine katılırdık, ekalliyetin diyeyim, gayrimüslimlerin sofraları çok zengin olur. Meze kültürü vardır. İçki mutlaka şarap, özellikle şarap. Benim annem Rum Ortodoks'tur, babam da Ermeni Gregoryen. 24 Aralık'ta Noel başlar, Ocak'ın 6'sında da Gregoryenlerin Noeli'dir. Çok garip bir şey, dünyada yalnız Gregoryen Ermeniler, belki Süryaniler de tam bilmiyorum, onlar da belki Ocak'ın 6'sında kutluyor olabilirler. Fakat bütün dünyada çok farklı bir mezhepten olmalarına rağmen başta Rusya olmak üzere, Katolikler tabii ki, aynı anda Aralık 24 gecesi Noel kutlarlar.

— *Hazırlıklar ne zaman başlardı?*

— Tabii bizde bu uzun bir süre önce başlar. Yani 24'ünden en az bir hafta önce listeler hazırlanır. Çok iyi hatırlıyorum bugün

gibi, ablama yazdırırdı annem. O liste babama gider, diyelim işte fıstık, üzümüne kadar her şey yeniden taze alınır, yapılacak olan mezelerin bütün malzemeleri ısmarlanırdı. Bir hafta önceden bunlar yapılmaya başlanırdı, işte aşure gibi. Çünkü aşure bizde bayram tatlısı olarak yılbaşında yenilir. O bir bereket simgesidir.

— *Alışverişi kim yapardı?*

— Annem tek başına çarşıya hayatta çıkmamıştı. Sonra babam yaşlanınca, anneme artık “Çıkma” demedi. Önceleri izin vermezdi babam, küfeyle hamalları gönderirdi. Alınan malzemeleri yıkarlardı. O zaman yemeklerin, mezelerin yapımı başlardı. Topikler, midye dolmaları, tarama vururdu annem, emsalsiz yani, krema gibi yiyebilirdiniz. Hiç tuzu hissetmezsiniz. Sazan balığı yumurtasından olur o, biliyorsunuz. Mayonez yapardı. Tabii başka alaturka mezeler hazırlardı. Ama bütün bunlarla sofraya on beş gün durur, tabaklar toplanır, bulaşık yıkanır, örtü silkele-nirdi. 24’ünden ayın 6’sına kadar sürekli o sofrada mezeler, yemekler tazelenirdi. Uzun süren sofralar olurdu. Paskalyada mese-la “furnisto” derler, patatesli kuzu etini ekmek fırınına verirdik. Furnisto, Rumca bir kelime, fırınlanmış et demek, patatesli. Yani uzardı yemek. Annem, hanımlar kalkarlar, kahveler pişirilir, sohbet edilirdi ama sofraya kurulu dururdu. Bir de bizim bol kuruyemiş yeme geleneğimiz vardı. O da bayramımızın içinde olan bir şeydi. Hatta biz o zaman karyolaların altına girerdik, o devirde yüksekti karyolalar, çevresine de “yiro” derlerdi Rumlar, anne-annem danteller örerdı, onların altına girerdik. İç cevizle incirli dolma yapar yerdik. Ben onu çok severdim.

— *Nerede dururdu o çerezler? Sandık mı, sepet mi, nasıl bir yerde tutulurdu?*

— Evimiz eski bir evdi. Çok büyük bir mutfak vardı ama buzdolabı filan yoktu. Sonraları ilk alan da biz olmuşuz galiba, Frigidaire marka bir Amerikan buzdolabı almıştık. Daha önce bütün yiyecekleri annem teldolaplarda mutfakta saklardı. Teldolabı da çift telliydi ki fare gelirse içine giresin diye. Çünkü eski evler fareler için elverişliydi. Bir bodrum katımız vardı mesela oraya odun istif edilirdi kışın yakmak için. Biz hep odun yakmışızdır,

hiç kömür kullanmadık. O odun ateşinden annem tabii istifade ederdi. O zaman kışlar bayağı dizboyu karlı geçerdi. Hiçbir yemeğin bozulduğunu bilmiyorum. Muhafaza tarzı şimdikinden farklıydı tabii. O mutfağın şimdiki mutfakla alakası yok. Mutfağın içinde bir kuyumuz vardı. Bir ev penceresinden büyüktü mutfak pencerelerimiz. Bir de işte bu kuruyemişler kışın sobalı odalarda, böyle güzel küçük sepetler içinde olurdu. Rumların “furtiyera” dediği, yüksek meyveliklerimizde meyve bulundururduk. Çünkü biz o kadar kalabalıktık ki bir de benim amca oğlu ve amca kızı, yengem falan sürekli bize gelirlerdi ailece. Ayrıca annemin babası ve üç kardeşi de bize gelirlerdi. O nedenle evimiz çok çok kalabalık olurdu. Tabii öyle bir avuç kime yeter! Zaten bizim kilo “nosyon”umuz da yoktu. Her şey sepetlerle falan evde bulunurdu.

Bütün bunlar da zenginlik ölçüsü değildir Yıldız Hanım, onu da vurgulamak istiyorum. Bunlar tamamen o zamanın hayat anlayışının, aile anlayışının, geçim anlayışının ve sofrada bakışın birer göstergesi. Hiçbir şekilde öyle zengindik de şunu aldık, bunu aldık meselesi değil. Hayır babam bayağı, yoksulluk denmez ama öyle sıkıntılı dönemlere girerken dahi bunlar bizde hep bulunan şeylerdi. Örneğin bugün, gene biliyorsunuz tabii o çağla da ilgili bir şey, balık yumurtaları vardır, mumlanır. O balık yumurtaları, bizim mezecilerimiz vardı Bakırköy’de, valla o zaman da pek ucuz değildi herhalde ama biz bayramlarımızı o balık yumurtasız asla kutlamazdık. Vurgulamak istediğim, aman bunlar da ne zenginmiş denilmesin; asla, tam tersi, bütün bunlar küçücük bir keseyle yapılan şeylerdi ama hayata bakış buydu ailemizde, hepimize sinmişti. Ben bugüne kadar elimden geldiği kadar böyle davranmışımdır, kızım da aynı şekilde...

— *Yemeğin kalitesinin, miktarının artmasında belki yaşam tarzı da etkiliydi. Giysiler, eşyalar da o zamanlar eskiciye kadar kullanılıyordu, hemen atılmıyordu, sizin de dediğiniz gibi değil mi?*

— Valla bizim eşyalar eskiyordu yine kullanıyorduk. Ancak evimiz satılıp bir apartmana geçince annem onları eskiciye verdi. Çünkü beş odalı bir apartman dairesi tuttuk. Gençler Cade-



Ani Şahnazar İpekkaya'nın kızı Arzu'nun doğum günü, 1974.

si'nde Bakırköy'de fakat ona dahi sığamadık beş odaya rağmen. Apartman başka bir şey, ev başka bir şey. Evimizin tavanları üç buçuk metreydi. Apartman öyle mi ya? Eski ev çok kullanışlı ve rahattı. Yeşilköy'ün üstünden batan güneş olduğu gibi batı tarafından bize vururdu.

— İçki içme geleneği neler kazandırmış olabilir? Sofrayı zenginleştirdi mi, kadın erkek ilişkilerine neler getirdi, erkeğin yaşamına ne kattı, aile bireylerini rahatlatıyor muydu? Sofrasında içki yasağı olan Müslüman bir aile ile farkı nedir?

— Şimdi efendim, tabii ben gerçek neyse onu dile getirmek isterim. Bir de ben kendi aileme ve dinime duyduğum saygıdan da öyle olmak zorundayım. Çocukken annem bize “Bira içebilirsiniz” derdi. Hiçbir şekilde ters anlayışla yaklaşılmadı. Biz çocuklar bira içerdik sofrada, büyüklere katılırdık yani. Şarap mutlaka içilirdi. Bayramlarda seyranlarda, paskalyalarda, Noellerde babam rakıyı çok severdi sulandırarak içerdi. Fakat içkiye karşı hiçbir düşkünlüğü yoktu. Bazen de nasıl sanki su içme ihtiyacı duyarsınız dilinizde öyle, önüne rakı konduysa rakı, yoksa şarap

içerdi. Şarap sevilirdi bizde. Tabii rakı erkeklere münhasır bir içki gibi görüldüğünden, mesela ne bileyim işte, misafir geldiğinde babalar, erkek akrabalar rakı içerler, anneler şarap, çocuklar da bira içerlerdi.

— *Bayramlarda aynı sofrada mı oturuyordunuz? Erkekler bir grup, kadınlar ayrı bir grup olur muydu?*

— Hayır, sofra müşterekti. Herkes aynı sofrada otururdu. Babamın bir lafı vardı, “Yemek yerken pek konuşulmaz” derdi, karnımız doysun diye. Karnımız doyduktan sonra yavaş yavaş başlardık fısır fısır konuşmaya. Tabii bayram sofralarında değil. Ben hiçbir konuda ailemden ve mezhebimden kaçgöç görmediğim gibi, sıkıntı ve yasak duygusu da bana aşılınmadı. İşte eskilerde “ayıptır”, “günahtır” lafı vardır ama o tamamen saygı içermesi açısından. Çocuklar terbiyesizlik yapmasınlar; o, o niyetle söylenirdi. “Günahtır”, yani başkasının hakkını yememe anlamında. Bize biraz fazla öğretiler, “Aman günah olmasın”, “Ayıp olmasın”la çok yaşadım hayatımda.

Neyse... Bazen onu düşünüyorum, Katolikler ne der bilmiyorum ama bana daha sıkı gelir, başka bir kelime kullanmak istemiyorum. Halbuki Gregoryenler, Ortodokslar öyle değil; çok neşeli, eğlenceli kiliseleri, gittiğiniz zaman ışıklar içersinde... Zaten okunan ilahilerin hepsi alaturka makamdadır. Yani o kadar insanın içini açar, insana yaşama sevinci verir. Ben bir paskalya günü bir kiliseye gideyim, aman Allahım, o gün bir on yaş daha gençleşebilirim. Hayata bağlar insanı, hayattan zevk almanıza ışık tutar. Ben çok severim bizim kiliselerin ayinlerini, hiçbir zaman keder aşılamaz, sıkıntı vermez, neşe aşılar. Ama papazlar çıkar tabii vaazlar verir, son senelerde Türkçe de veriyorlar bunları. Bunlar hep iyi niyetli, insanları hep iyi davranmaya yönlendiren vaazlardır. Ben soruyu unuttum.

— *İçki ne katıyordu sofraya, aileye, topluma?*

— Sadece aile içinde değil arkadaş grubunda da içkinin barışçı bir elçi olduğuna inanıyorum. İnsanları, hayatı daha çok seviyorsunuz; neşeleniyorsunuz, “Her şeyi yapabilirim” cesareti geliyor, bu kötü anlamda da olabilir tabii. Ama bir şeyin iyisi kötüsü her



Karafaki.

durumda ortaya çıkabilir. İnsan seçecek. Daha çok bir barış elçisi olarak görüyorum ben. Çünkü bunları yaşadım. İçki sofralarında insanların anlaştığını, dargınlıkların bittiğini gördüm. İçki sofralarında insanları tanırırsınız.

— Aile içinde içip sofrayı dağıtan, keyfi kaçıran biri oldu mu hiç? Böyle tatsız bir olay yaşadınız mı?

— Hiç böyle bir şey yaşamadım, hiç yaşamadım.

— Bu benim fikrim ama söylediklerinizden şunu çıkarabilirim: Dini bayramlarda aileyle, akrabalarla birlikte içmek, içmenin adabını öğretebilir insana. Zaten arkaik kültürlerde de içki bir dostluk elçisiydi ve dinsel kutlamalarda ortak bir sevinci, mutluluğu paylaşma, rahatlama, yaratıcı sanatlarda cesaret bulma ve aklın özgürleşip esinin zenginleşmesi, cezbeyi kolaylaştırmak içindi. Türkiye içkinin en eski birkaç vatanından biridir. İçki geleneği bu toprakta bu kadar eski ise tadında bırakarak içmenin adabına sahip olmak ve zarif kalarak içebilmek de bir o kadar eski zamanlarda ortaya çıkmış olmalıdır. Neyse biz yine konumuza dönelim: İçki bardaklarının ayrımı var mıydı?

— Vardı. Evet, evet... vardı. Limonata bardakları da ince uzundu. Hatta size o dönemden kalan birkaç örnek gösterebi-

lirim. Çok eski bakın. Şu zarafete bakın, incecik kâğıt gibi cam. İkişer mavi ikişer beyaz renkte kaldılar. Rakı bardakları küçük olurdu. Valla vardı bende de ama şimdi yok. Biraz biz de kıymetini bilemedik. Rakı bardağı öyle küçüktü ki onun içinden susuz içilirdi rakı, yanında ince bir bardak olurdu su için. Babamın karafakisi vardı, işte bu, isterseniz bunu çizin. Bu gerçekten orijinal.

— *Karafakiyi nasıl tanımlamalı?*

— Karafakiyi aşağı yukarı herkes bilir sanırım. O zamanın örf ve âdetine göre rakının şişesi sofraya konmuyor. Bir parça ayıplanıyor yani. Bizim evde üç-beş adet karafaki vardı. Bu ufak, büyükleri de var. Rakıyı karafakinin içine doldurup sofraya öyle getirirler. Bardaklarda ayırım mutlaka vardı. Bira bardakları mesela ayırdı. Şarap muhakkak ayaklı bardakla içilirdi. Bizim de çok tuhaf işte, bakın nasıl gelenekse, hiçbir aristokrat tarafımız olmamasına rağmen soframızdaki porselenlerimiz, bardaklarımız, kristal kesmeler falan, belli bir seçimimiz vardı. Bir de zarflı bardaklar olurdu, tatlı ikram edildiği zaman kullanılan. Çevirme tatlısı yaparlar, şimdi Antalya'da da yapıyorlarmış. Bir kere ben de burada rahmetli Çelik Gülersoy'un Kafe Romantikası'nda, karşıda tesisleri var, orda bir kere yemiştım ama tabii... o eski tatla alakası yok. Şimdi bizde şöyle olurdu: O çevirme tatlısı su, şeker ve vanilyayla sürekli çevirerek yapılırdı. Adı da ordan zaten. Tepside zarflı bardakların içine içme suyu konurdu. Çevirme tatlısı şık bir kâsenin içindedir. Genellikle gümüş tatlı kaşığıyla tepeleme çevirme tatlısından bir kaşık alınır bardaktaki suyun içine konulur. Cam bardakta gümüş kaşığın içinde dağılmadan öylece minik bir top gibi durur tatlı. Tatlı ağza atıldıktan sonra su içilir.

— *Zarflı bardak, gümüş kaşık... Suyu içerken bardak zarftan çıkarılmazdı galiba, değil mi?*

— Zarf bardağın yarısına kadar gelirdi ve kulpluydu. Kulpundan tutulup içilirdi. Genellikle gümüş telkârı işlemeydi ve ayakları topuzlu ya da dışarı taşan biçimde tırnaklı olurdu. Çok yakın zamana kadar vardı o zarflar. Zarflar bardağın ya da fincanın çok iyi cinsten yapılmış kıymetli malzemesini (cam, porselen) korumak içindi belki, hem de şıklıktı.

— *Kahve fincanları bugünkü kahve fincanlarından farklıydı hatırladığıma göre.*

— Benim hatırladığım kahve fincanları küçük olurdu. Has kahve içildiğinden, evde çekilen en kalitelisinden. Onlar tabii sert olur biraz. Demek ki o zamanın insanlarını çok fazla etkilememesi için mi diyeyim artık, bu şahsen şu andaki kendi yorumum ama gerçekten küçük fincanlar kullanılırdı.

— *Belki de tüketim endüstrisinin etkisiyle büyüdüler günümüzde. Eskiden babalarımızın kuşağında rakı bardakları da küçüktü.*

— Tabii çeşit çeşit içme tarzı var. Sulandırılarak içildiğinde, günümüzde limonata bardağına benzeyen bardaklara konuluyor rakı. Ama onlar eskiden limonata bardağıydı. Bazen de babam şu küçük bardakla içerdi rakıyı, likör kadehinin azcık büyüğü, çok minyatür bir şey.

— *Bayram yemeğine kimler çağırılırdı?*

— İşte babam büyük olduğu için dayım, teyzelerim gelirlerdi. Amcamın oğlu... Anne tarafım, baba tarafımdan en yakınları... Fakat babamın bir ilginç tarafı daha vardı. Mesela biz Ramazanlarda otuz Ramazanın diyebilirim ki on-on beş günü bizde oruç açılırdı. Biz çocuklar dışarıda bekleyip minareleri gözlerdik: “Kandiller yandı, kandiller yandı” dediğimiz anda ekmek fırınından böyle pastırmalı, yumurtalı, peynirli pideler gelirdi. Mahalleli olurdu çağrılanlar.

Daha da güzel bir şey var, onu da size söyleyeyim, bunlar çok hoş şeyler: Benim çocukluğumda Bakırköy’de bizim doktorlarımız vardı. Doktor Tülyan, Nazaretyan, Peştemalciyan... Peştemalciyan jinekologdu, annemin doktoruydu. Oranın kaymakamı, eski bir vali Atakan vardı. Bu Noel yemekleri, mezeleri yapıldığı zaman abim önde, ben arkada tepsilerin içinde o topikler, midye dolmaları, o çeşitli mezeler, uskumru dolmaları, efendime söyleyeyim, eşi emsali olmayan çörekler... “Vasilo pita” derler, Aiyos Vasili, yani “Noel Baba” demek.

— *Siz şuraya yazar mısınız?*

— Tabii. Aiyos Vasili Demre’deki Saint Nicolas’ın diğer adı, Fransızcasını yazayım. Şimdi o zaman böyle... yani Bakırköy’ün bütün ileri gelenlerine başta doktorlarımız, işte kaymakam, şu bu

falan, bir de hatırı sayılır kişiler. Şu anda tam adını hatırlayamıyorum, yani sadece selamlaştığımız dahi olsa, ama oranın eşrafı bildik insanlar, biz onların evine meze taşırdık abimle beraber. Gece hava kararıp tek tük ışıklar yanınca annem “hadi bakalım siz yola” derdi. Bir de o zaman âdetti, “vasilo pita”, yılbaşı pidesi demek. Onları da annem kendi yapardı evde, abimle ben onları da dağıtırdık. O yuvarlak olur, paskalya çöreği de biliyorsunuz saç örgüsü şeklinde. Annem bunların hamurunu yapar hazırlar, yuvarlak olan yılbaşı pidesinin içine bir para koyardı. Pişince sofrada kesilir, herkes birer dilim çeker, para kime geldiyse o yıl onun şanslı yılı addedilirdi.

— *Altın da konur muydu? Konya’da da etli ekmek yaptıklarında sizin dediğiniz gibi şanslı olana çıksın diye altın koyduklarını biliyorum, o aklıma geldi.*

— Yani küçük bir para. Çeyrek altın konulduğunu da hatırlıyorum. Altın genellikle bizde vaftizlerde filan takılırdı. Bu yemekleri böyle dağıtırdık biz. Tabii bu çok güzel bir âdet, kimse görmesin, ayıp olmasın diye de havanın kararmasını beklerdik.

— *Bahçeye sebze eker miydiniz? Yani maydanoz, domates gibi...*

— Doğrusunu söylemek gerekirse bahçemiz çok ufaktı. İki-üç tane ağaç vardı. Annem biraz tavuk beslerdi mesela. Dediğim gibi öyle sebze ekimine uygun bir yer yoktu. Zaten evimizin çukuru fosseptik tarzında olduğu için herhalde onu baştan akıllarından çıkarmışlar. Böyle bir yola hiç gitmemiş annem. Fakat çiçeği çok sever, çiçeklerle konuşurdu ve çiçekler onunla açardı. Ben buna tanığım, bu bir fantezi değil. Sabah bir çiçeği, en çok da karanfili keser başına takardı. Karanfil saksıları çok vardı, pencerelerimiz boldu, karanfil çok ekerdi, işte sardunyalar.. onlardan çok yapardı.

Bahçemizde sebze hiçbir zaman düşünülmedi. Ama güzel bir “papaz eriği” ağacı vardı. Sonra şahane bir incir, “Sultan Selim inciri”, çok güzel bir incir. Üstü yeşil olur, içi de nerdeyse vişne reçeli renginde, bazen koyu erguvana kaçır. Bir tanesi dahi bozuk çıkmazdı. Bunların dışında bahçemizden istifademiz yoktu.

Annemin çok eskiden tavuk beslediğini biliyorum, hatta kendi beslediğimiz tavukları keser yedik. Dışardan tavuk, yumurta al-dığımızı hatırlamam, zavallı anneciğim hep yoldardı onları hatırlı-yorum. Sonradan tavuk beslemeyi de bıraktı.

— *Annenizin yardımcıları var mıydı?*

— O anacığim ki altı çocuğu olduğu halde bir tek yardımcısı yoktu; kendi kardeşlerini ve amcamın oğlunu ve kızını da aylarca misafir ederdik. Nerdeyse onlara da çok yoğun bir ilgi göstermiş-tir, kendi öz annelerinden daha fazla, zaten kuzinim hep söyler. Bu insan benden bir bardak su istememiştir. Ben onun ezikliğini hayat boyu hissettim. Babamın olağanüstü yemek verme merakı, o yemeklerde annemin donattığı o sofralar için bir gün bana şu soğanı sen soyar mısın, ya da şu patatesi soy dediğini hiç duyma-dım. Her şeyi sabah şafakla kalkar kendi yapardı. Odun sobası yakardık, ondan çıkan ateşi mangallara alır, ekmek kızartırdı; o kokuyla uyanırdık biz zaten.

Hiçbirimize karşı baskıcı, ağır disiplin uygulamamıştır. Biz daha çocukken bile bize bırakmıştır. Eleştirse bile o kadar do-zunda yapmıştır ki zaten bakışından, başını çevirmesinden onu anlardık. Bizden hiçbir şey istemezdi, her şeyi kendi yapardı. O nedenle ondan özür diliyorum. Özverisi, sonsuz iyimserliği vardı, kendisi için asla adaleti aramadı. Ama bende annemin bu tutumu tam tersi etki yapmıştır. Bugün de toplumsal adalet diye çırpınır dururum. Ülkemin, insanların düzgün bir adalet sistemi içinde yaşamasını herkes gibi ben de isterim, her sanatçı gibi diyelim. Anneciğim kendisi için hiçbir şeyi hak görmemiştir, sanki her şey onun için görev, yapmakla yükümlü olduğu iştir. Nasıl anlatayım bilemiyorum ama yüce bir insan gibi görüyorum.

— *Oruç ya da perhiz var mıydı dininizde?*

— Bizde oruç olarak, –oruç dediğiniz– 40 günlük perhiz var-dır. Paskalyanın 40'ına girdiğimiz zaman bir kutlaması olur. Paskalyada hemen hemen her gece belli bir saatte kilisede ayin yapılır. Evlerde işte mercimek, zeytinyağlı şeyler yenir. Yumurta, etli, sütlü gıda asla yenmez. Bildiğim şekli 40 gün ama tabii bunu yapan artık kalmamıştır sanırım. Bir hafta yapan da vardı, bir

ay tutan da. Yani günümüzde artık çok değişti bu. Ama eskiden öyleydi. Hatta anneannem son üç gün üç gece ağzına hiçbir şey koymazdı, —çok dayanıklı kadındı, herkes yapamaz onu— “kinoniya” derler, onu almak için giderdi kiliseye, papaz diz çöktürür kinoniya alacakları, herkesin içinde. Onlar açtır zaten, tövbe ettirir ama Katoliklerin günah çıkarması gibi değil, hiç ilgisi yok. Bu aleni, herkesin içinde yapıldı. Papaz eliyle ağızlarına kinoniya denilen hamur parçası koyardı.

— *Kurban kesilir miydi, adak adanır mıydı?*

— Her kilisenin farklı bir kurban günü vardır. Yani siz bir kiliseye bir kurban vaat edersiniz. Kesilen kurban yetimhaneye gider, öksüzler evine gider, yaşlılar evine gider. Öyle olurdu.

Bir Aile Hikâyesi (19 Kasım 2004)

— Babamın soyu Van’a dayanıyor. Van ama ordan öteye, Karabağ’a gidebilir. Annemin babası ise Arnavut Rum, yedi yaşında Arnavutluk’tan buraya geliyor. 11 sene Anadolu’da askerlik yapıyor, Osmanlı dönemi tabii. Hatta bazen ot yediklerini anlatırdı. Fakat bu eski insanlar çok konuşmuyorlardı. Sonra dedem Vangel Vangelidis anneannemi İstanbul’da bulup evleniyor. Ama anneannemin babası da Kapadokyalı bir Rum, Anadolu Rumu, adı Andon. Dedemin annesi ise Athena isimli Beyaz Rus. Yani anneannemin babası Andon Efendi kalkıp Rusya’ya gidiyor, Athena’yı beğenip buraya getiriyor, artık İstanbul’a yerleşiyorlar. Pek çok çocukları oluyor, bir tek kız evlatları var, anneannem, ismi Marika. Anneannemin erkek kardeşlerinin adını bilmiyorum, onlar iki erkek kardeş. Anneannem çocukken Amerika’ya göç ediyorlar. Gitmeden önce anneannemin boynuna hatıra olarak üstünde el yazısıyla “Marika Simyonidis” yazılı antika bir madalyon asıyorlar ve yola çıkıyorlar. Anneannemin gördüğünüz fotoğrafında da boynunda o madalyon var. Onları sonradan çok aradı anneannem, sefarete gitti geldi fakat bulamadılar. Kardeşlerinden kalan tek belge o madalyon Marika Simyonidis’e.



(Solda) A. Şahnazar İpekkaya'nın dedesi Vangel Vangelidis, 1920'ler.

(Sağda) A. Şahnazar İpekkaya'nın anneannesi Marika Simyonidis, 1929-30.

Anneannem işte Vangel Efendi'yle evleniyor, annem Despina tek çocuk, çünkü diğer kardeşleri kolera salgınında ölmüşler, bir annem kurtulmuş. Daha sonra anneannem dedemden boşanıyor ve baba adına dönüyor yeniden, Marika Simyonidis'e. Hep İstanbul'da oluyor bunlar.

— *Bakarsınız bu yazı bir vesile olur, annenizin Amerika'daki dayılarıyla buluşursunuz. Annenizin adı olan Despina'nın anlamı nedir?*

— Meryem Ana'nın yüz isminden biri. "Saygıdeğer Hanım" anlamına geliyor Rumcada. 15 Ağustos'ta kutlanır Meryem Ana Günü, o gün Despinalar'ın da isim günüdür. Sonra dedem Vangel başka bir hanım alıyor, ondan üç çocuğu oluyor. Bunlara üvey denmez, baba bir anne ayrı üç kardeşi oluyor annemin. Anasto, Vasso, Vasili... İki kız bir oğlan, annemden daha genç oldukları için annemle babam onların üzerine çok kol kanat germişlerdir. Aia Vangelista* diye Bizans'tan kalma bir kilise vardır, onun çok

* Kastedilen muhtemelen İstanbul, Kurtuluş'taki Panaia Evangelista Kilisesi. (e.n.)



A. Şahnazar İpekkaya'nın babası Artaki Şahnazar (1935), annesi Despina Şahnazar (1934).

yakınında oturuyorlardı. Ama artık kapatılmış. Rum kalmadı, dört yanında kilit. İşte ona çok yakın dört katlı sağlam, eski bir Rum evinde oturuyorlardı. Mobilyaları eskiden kalma siyah abanozdan, fevkalade güzel. Rumların beyaz işleri meşhurdur, bilirsiniz. Büyük teyzem Anasto birinci sınıf bir terziydi. Dayım da Atlantik Garajı'nın sahibiydi. Ortanca teyzem yani Vaso hiç çalışmadı, evdeki işlerle ilgilenirdi.

— *Anne ve baba tarafında en fazla görülen meslek neydi?*

— Dükkânları vardı, esnaftılar. Dedem sebze meyve satardı. Babamın asıl işi gemi kazancılığıymış.

— *Bu kadar farklı halklardan gelmek nasıl bir duygu veriyor size?*

— Benim kendi köklerimde farklı ırklardan gelen bu insanların potasında biz nasıl vücut bulduk? Özellikle bizim coğrafyamızda çok da yadırganacak bir şey olarak görmüyorum. Bizim coğrafyamızda fazla göçler nedeniyle ve Osmanlı İmparatorluğu'nun yayılması ve Anadolu'da kaynaşmasıyla bu oluşum doğal bir sonuç. Ama benim soyum biraz fazla karışmış. Bu sonuçtan

şöyle bir memnuniyet çıkarıyorum. Şunu söylemek istiyorum, anneannemin kocasıyla yani dedemle Arnavutluk'tan gelmiş olması, babamın babası olan öbür dedemin Van'dan gelmiş olması, anneannemin babasının Kapadokyalı bir Rum, annesinin Rus olması... bunların bana eklediği çok şey vardır, hoşgörü gibi mesela. Tabii bunda annemin karakterinin büyük etkisi olmuştur. İnsan sevgisi, insan ayırmamak ve mümkün olduğu kadar yapabileceğiniz çok şeyi yapmak.

Ben annemden bunu gördüm. Bana getirdiği bu farklı ırklar, dinler aynı aşağı yukarı ki biliyorsunuz ben de Müslüman'la evlendim, kızım oldu. Bütün bunların bana getirdiği şey insan sevgisidir. Annem kadar hoşgörülü olmasam bile bana yapılanları bir zaman sonra unutabilirim ya da üstünde durmuyorum. Bağışlamak yapımın bir parçası. Farklı ırklardan geldiğim için çok mutluyum çünkü bana sonsuz bir barış duygusu veriyor; din, millet farkı gözetmemeyi veriyor. Ben zaten böyle doğmuşum.



*Haldun Taner'in Sersem Kocanın Kurnaz Karısı oyunu
(İstanbul Şehir Tiyatroları, 1980-81).*

*Soldan sağa: Necdet Yakın, Birsen Kaplangı, Şehime Erton, Münir Özkul, Şener Şen,
Ani İpekkaya, İlyas Salman, Ragıp Yavuz.*

Ailemin bana kazandırdığı hayat tarzı bende bunu daha yoğunlaştırmış. Öyle biri olduğumu düşünüyorum. İçimde başka bir duygu yaşatamıyorum.

— *Merak ettiğim bir şey var. Size yönelik, Müslüman değil, Türk değil diye farklı bir tavır oldu mu?*

— Ben böyle bir şey hiç yaşamadım. Gerek çocukluğumda mahallemizde gerek o zamanın kültür alışverişi içinde böyle şeyler hiç düşünülmezdi. Daha özgür düşünülüyordu. İnsanların birbirine saygısı vardı: Dinine ayrı saygı duyar, mesleğine ayrı saygı duyar, kişiliğine ayrı saygı duyar; bu nedenle kimse kimseyi incitmezdi. Ben hiç yaşamadım ömrümde. Tiyatroda da asla olmadı, tam tersi, tiyatrodaki arkadaşlarım “Bak senin soyun, ataların bize bu tiyatroyu getirdiler” diye beni onore ederlerdi. Malum işte, o zaman kadınların sahneye çıkamaması nedeniyle... Tabii ki işte (Mardiros) Mınakyan Efendi, Güllü Agop Bey (Agop Vartovyan), Fasulyacıyanlar ve daha kimler kimler...

Sonra bunların çoğu dağılmış, kimi Rusya'ya, kimi Fransa'ya gitmiş. Türk tiyatrosunu Osmanlı döneminde oluşturmuşlar. Kadın rollerini Ermeniler oynarmış. Tabii sonra sonra sevgili Afife Jale Hanım çıkmış, çok büyük bir özveriyle korkunç engellemeleri göze alarak ipi göğüslemiş ve bize gurur veren hayatını tiyatroya adanmış. Ermeni kumpanyalarda çalışanlar ise inanılmaz yoksulluklar çekmişler. Bunlardan birine tanık olan büyük Ahmet Vefik Paşamızı o kumpanyalardan Fasulyacıyanlara ihsanlar vererek yaşatmaya çalışmış. Hatta Ahmet Vefik Paşa Tiyatrosu'nu kurmuş Bursa'da. Ermeni kumpanyalarını çok korumuş, kollamış. Ama neticede ekonomik olarak düşündüğünüz zaman bu insanların çoğunun doğru dürüst herhangi bir ödenekleri olmadığı için yoksulluk içinde turnelerde, Osmanlı'nın o dönemdeki topraklarında, mesela Beyrut'ta turnelerde kimi verem olmuş, Fasulyacıyan gibi. Bu insanlar vatanlarını sevmişler, burada doğmuş büyümüşler ve bu hizmeti vermişler. İyi de yapmışlar.

Dalak Dolması

O zaman okullarımız tam gündü, dörtte zil çalardı. Okuldan eve geldiğimizde annem tabii o saate kadar akşam yemeğini de hazırlamış olurdu. Ben hatırlıyorum, evden içeri girdiğimizde örneğin dalak dolması yapmışsa, hiç ismiyle ilgisi yok, çikolata gibi bir koku çıkardı. Kullandığı baharatlar, özellikle bol dereotu ve soğandan ötürü bayılırdık hepimiz. Dalağın kendisini hiç sevmedik ama bu dalak dolmasına hepimiz âşıktık. Hemen kısaca anlatayım isterseniz onu. Zarı alınmamış kuzu dalaklarının belli bir noktasından sivri bir bıçak sokarak dalağın içini kenarlarını yırtmadan içinde şöyle cep gibi bir oyuk açar, ondan sonra hazırlamış olduğunuz içi, yani harcını koyarsınız.

Ben içinin harcını göz kararıyla ayarlıyorum çünkü annem hep göz kararıyla yapardı. Bunu okurların dirayetine bırakıyorum: Pirinç, bol soğan, çok bol dereotu, yenibahar, tarçın, fıstık, üzüm. Bir de Ermeni mutfağında çok bol soğan kullanılır. Soğanı elle doğradıktan sonra çok az su koyarak uzun süre kısık ateşin üzerinde onun ballanmasını beklerler, evet ballanmasını derler. Soğan bej renge dönüşür. Soğan kendi koyverdiği suyla çok fazla da erimeden onun içine bol dereotu, pirinç, baharat, fıstık üzümü koyulur karıştırılır, bu harç dalağın açılan ağzına doldurulur. Tabii dalak kenarlarına kadar çentildiği için ikiye ayrılmış gibi olur ama dalak bütündür. İçi doldurulduktan sonra ağzı dikilir. Önce bu kayna-yan suya atılır. Ağzı iyice dikilmiş olmasına rağmen içinden incecik dereotu, pirinçler, soğan kırıntıları, fıstıklar dışarı çıkar. Suda kaynadığı sürece iyi pişer. Sonra delikli kepçeyle dalaklar çıkarılır bir tepsiye alınır. Dalakların içinde kaynadığı su çikolata rengine dönüşür. Müthiş bir çikolata kokusu ortalığı sarar. O su çorba olarak sofraya konur. Dalaklar iyice soğuduktan sonra ipliği çekilip çıkarılır her birinden ve dilim dilim kesilir. Kesildiği zaman çevresini madalyon gibi dalak kuşatmıştır, ortası içtir. Bunu isterseniz söğüş olarak yersiniz. Annem yumurtaya bulayıp kızartırdı. Kenarları dalak, ortası harç. Onlar dökülmezdi, o kadar iyi kaynaşmıştır ki. Bu sade yumurtaya, un falan yok, kızartınca saçaklı olur. O iç artsa bile başka yerde kullanılabilir, dolma içi çünkü.

Topik

— *Okurlara başka hangi tarifi vereceksiniz?*

— Bir de topiği anlatabilirim size. Topik için Ermeniler tarafından değişik tarifler uygulanıyor. Ama ben anacığımın gördüğümü anlatacağım size. Ben de uyguladım ve çok iyi netice aldım. Bunun ölçüleri de göz kararıdır. Topiğin önce içi hazırlanır. En önce de bol miktarda soğanı piyaz şeklinde ince ince doğrayıp çok az suyla uzun bir süre hafif ateşte ballandırıyoruz. Ateşten alarak içine göz kararı tahini, fıstık üzümünü, yeni baharı ve çok az miktarda tarçını koyarız. Tahini bolca tutarsak lezzetli olur.

Çok iyi cins nohudu, en fazla bir yıllık mahsul olacak, kaynatacaksınız. Sarı ve iri olmalı. Bazı nohutlar kaynayınca kararır. Kaynatılıp püre yapılacak kıvama geldikten sonra üstünün kabuklarını elinizden geldiği kadar soyarsınız ama tek tek oylanmaya gerek yok, avuç avuç alıp şöyle şöyle kabasını atarak. Kalanı da sıcak sıcakken döverdi annem. Havanda ya da çukur kapta dövebilirsiniz. Topik bezleri denilen dikdörtgen, irice, tül-bent kadar ince değil, mermerşahiden biraz kalın olabilir, özel bezleri vardır onun. O topik bezlerini yayarız. Nohudu haşladığınız zaman sıcaklığını geçirmeden topik bezinin ortasına büyükçe bir kepçeyle dökeriz ve bezin köşesini topiğin üzerine örtüp elimizin ayasıyla nohudu yufka gibi yayıp yassılatırız, fakat kalınlığı bir parmak kalınlığına yakın olmalı nohut hamurunun. Bezin ortasına dengeli biçimde yaydıktan sonra hazırladığımız içi ortasına kâfi miktarda koyarız ve önce uzun kenarlardan birini harcın üzerine bez yardımıyla kapatırız. Bezi çekeriz ve nohut hamuru harcın üzerini yarı yarıya örtmüş olur. Karşısındaki uzun kenarı da beziyle birlikte harcın üzerine kapatırız, bezi çekeriz. Uzun kenarlar karşılıklı iyice örtülmüş oldular. Şimdi kısa kenarları aynı şekilde karşılıklı kapatırız. Dikdörtgen biçimli nohut hamuru, içi tamamen örtmüş, paketlemiş oldu. Bezin, hamurun dışına taşan kenarlarını tıpkı hamuru katladığımız biçimde önce uzun kenarları karşılıklı kavuştururuz, sonra kısa kenarlarını. Dört kenarın da katlanması bitince hamurumuz bezle kapatılmış olur, dikdört-

gen biçimindeki paket gibidir. Bu şekildeyken temiz sicimle pake-ti bağlarız. Benim annemden gördüğüm böyleydi.

Şimdi kaynamakta olan tuzlu suya hazırladığımız topikleri atıyoruz, bir buçuk dakika kaynatıp delikli kepçeyle alıp süzüle-bileceği bir yere diziyoruz. Annem, mutfağın tezgâhı ağaçtandı, onun üzerine dizerdi, kış aylarında yapıldığı için bahçe kapısını açınca buz gibi olurdu o topikler. Hemen onların sicimini ke-ser, bezinden kurtarır, servis tabağına alırdı. Masaya götürme-den önce çatalla ortasından hafif yarık bir çizgi oluştururdu. O uzun çizginin üzerine, bir de enlemesine iki-üç hafif yarık çizgi yapardı, çatalı yan tutup her seferinde yay gibi tek çizgi yapacak biçimde bastırarak.

Not da koyalım: Çok sıkışık zamanda yapılırsa kaynayan tuz-lu suda haşlanmadan da muhafaza edilebilir. Ayrıca çok artarsa dipfrizde saklanabilir. Çıkardığınız zaman o gün yapılmış gibi taze oluyorlar. Ne kadar yerseniz yiyin, asla rahatsızlık vermeyen bir mezedir.

Uskumru Dolması, Midye Salma ve Meyhane Yahnisi

— *Üçüncü tarifiniz ne olacak bakalım, heyecanla bekliyorum.*

— Şimdi de uskumru dolmasını anlatayım: Tabii uskumru dol-ması biraz hayal ürünü, çünkü artık o uskumrular yok. Yani us-kumrunun boyu ve tadı özellikle yılbaşına doğru dolma yapma-ya uygun olur. “Ağzına kar düşecek” derdi annem, uskumrunun lezzeti o zaman gelirmiş. Şimdi uskumru diye yurtdışından bir yerlerden geliyor ve çok iri. Ama o uskumrularla olmaz anlataca-ğım dolma. Bizim o bildiğimiz uskumrular kendi denizlerimizde yetişenler; 30 cm olanlar en iyisi. Uskumru alınır, yıkanır, yaka sökölür, yani içi çıkarılır. Sonra balığı sol avucunuza alırsınız, o uskumrunun içindeki omurga kemiğini sağ elin başparmak hare-ketiyle kıra kıra kıra onu içinden ayıracak şekilde dışarı çeker-siniz. Bu el melekesiyle olabilecek bir uygulamadır. Tarifi ancak bu kadar olabilir. Omurgayı olduğu gibi çıkardık. Fakat tulumu kaldı. Etlerini parçalıyoruz, didiyoruz. Bol soğanımızı çok hafif

su katarak ve kendi çıkardığı suyla kısık ateşte pişiriyoruz. O iyice öldükten sonra içine bol dereotu, çok az pirinç, fıstık, üzüm, yenibahar, tulumun gerisinde kalan bütün etleri koyuyoruz içine. Bunları önceden bir hafifçe çeviriyoruz beş dakika. O balık etleri önce kırmızıyken bembeyaz hale gelir. O içi boş tulumun içine balık şekli vererek dolduruyoruz. Sonra bunları irmiğe bulayıp zeytinyağında kızartıyoruz, yumurta yok.

— *Gerçekten efsane gibi.*

— Bir de midye salmamız var. Tabii temiz bir denizin temiz midyeleri yeğlenecektir. Küçük midyelerden olacaktır bu yemek. İki türlü olur. Bir bulgurla, bir de pirinçle, zevkinize bağlı. Önceden çok bol soğanı domatesle iyice pişirip yani sos haline gelmesini sağladıktan sonra içine suyunu eklersiniz. İstenirse kırmızı pul biber konabilir. Midyelerin kabuklarını dıştan bıçakla



Sabahattin Kudret Aksal'ın Kahvede Şenlik Var (İstanbul Şehir Tiyatroları, 1965-66) oyunundan, Ani İpekkaya.

iyice kazıyarak temizledikten ve yıkayıp süzdükten sonra, pirinci ya da bulguru kabuklu midyelerle birlikte suyuna salıyoruz, demlendikten sonra çıkarıyoruz. Burada dikkat edilecek şey hafif solumsu olması; lapa gibi değil ama pilav gibi tane tane de olmaması makbul.

— *Bir de fasulye yahnisi vardı değil mi?*

— Meyhane yahnisi de denirdi hatırladığım kadarıyla. Bildiğimiz beyaz kuru fasulyeyi gecedan ıslatıyoruz. Ertesi gün çok hafif haşlıyoruz. Yine aynı şekilde elde çentilmiş bol soğanı iyice ballandırdıktan yani soğanı öldürdükten sonra içine fasulyeyi atıyoruz, kaynatıyoruz. Sonra zeytinyağı ve çok az tarçın katıyoruz. Tarçın şart. Bu yemeğin özelliği bu. Bu da iyi bir mezedir. Hem de karın doyurur.

— *Sarmısak, şeker, limon konuluyor mu?*

— Hayır, hayır. Sadece bol miktarda soğan ölmüş haldeyken çok az haşladığınız fasulyeyle birlikte pişecek, özdeşleşecek onlar. Ondan sonra içine zeytinyağı ve tarçın ilave edeceksiniz, o kadar.

— *Tiyatro sanatçısının çalışma koşulları yüzünden iyi beslenemediği, dünyada da böyle bir sorunun yaşandığı söylenir. Gerçekten böyle midir?*

— Bu konuda özellikle Şehir Tiyatroları'ndan söz edeceğim. Gerçi özel tiyatrolar da sürekli suare matine oynadıkları için onları da kapsar bu söyleyeceklerim. Diyaframımızı rahat kullanabilelim diye midemizi çok dolduramazdık. Hele böyle lokomotif rolleri oynayan sanatçılar için bu tabii çok önemlidir. Matine suare arası özellikle birinci oyun bittikten sonra hemen yemek yemeye çalışırdık ki akşamki oyuna kadar en az bir saat geçsin ya da sekiz buçuğa kadar sindirmiş olalım, suarede rahat edelim diye. Eskiden saat dokuzdaydı suarelerin açılışı. Genellikle simit, haşlanmış yumurta, kaşar peyniri ve tahin helvası... bu bize çok enerji verirdi, tabii bir de lezzetli bir yiyecek. Yani yüzde doksan bunları tüketirdik. Aramızda lokantadan yemek, kebabçıdan kebab yahut tavukçudan tavuk getirten olurdu... bunları da yemiştir.

Ama en çok aklımda kalan taze simitler, fırından alınmış sıcak francalalarla yukarıda saydığım yiyeceklerdi. Çalıştığımız tiyatroların köşesinde mutlaka bir simitçi olurdu.

— *Bu durumda sebze yiyemiyordunuz.*

— Hayır. İşte gaz yapıcı besinlerden uzak duruyorduk.

— *Süt içer miydiniz?*

— Süt boğazı kurutur, onun yerine çay içerdik.

— *Buna iyi bir beslenme denemez herhalde.*

— Yo, denemez. Gece eve geldiğimizde...

— *Saat kaçta mesela?*

— Piyesine, mevsimine, yol durumuna, karda ulaşımın zorluğuna göre değişirdi. On bir buçuk, on iki olur... Bazen bir, iki olur... Gençken yemek yerdik. Özellikle et ızgara çok yapardım, bonfile bilhassa. Taze havuç rendelerdim, bekletmeden yerdik. Fakat sofrayı toplamak, bulaşığı yıkamak, yatmak, ertesi sabah provaya kalkmak oldukça yorucuydu; uykusuz geçen günler ve yıllardı onlar. Ama son yıllarda gece geç vakit yemek yemenin zararını öğrendik, hazmedemiyor insan diye... çorba yapmaya başladım daha çok ve yeşil sebzeler. Özellikle ne bileyim ben ıspanak, pazı gibi mideyi hafif tutacak yiyecekleri seçtim. Elma kompostosu gibi. Meyve sürekli tükettirdik. Elma çok faydalı olduğu için onu çok yerdik tiyatrodan da. Ben ağustos sonu, eylül başı provalara başladığımız zaman küçücük sepetimin içine mis gibi şeftali ve üzüm koyardım provalarda yemek için, ona çok dikkat ederdim çünkü, seviyordum da. Ama bu çalışmalar sırasında doğru beslendiğimizi söyleyemem. Haftada bir gün ara olurdu, o da provalarla geçerdi zaten.

— *Sohbetimizin sonuna geldik. Size katkılarımız için çok teşekkür ediyorum.*

Gaziantep'te Şirenin Yapılışı: Belkıs Kutlar'la Söyleşi*

Belkıs Kutlar'la Gaziantep yemek ve mutfak kültürünü anlatması için evinde iki kez buluştuk. Son derece ölçülü, aynı zamanda içtenlikli ve sade tavırlıydı. Gerçek bir "yemek ustası" olduğu halde hep kendini geride tutarak anlatıyor; konuşmalarında yemek, mutfak, Antep, gelin gittiği Kutlar ailesi öne çıkıyordu. Ancak Antep mutfağının anlatılması günleri alacağı için şirenin, tatlı sucuğun, pestilin, muskanın, tatlı tarhananın, dilmenin bütün püf noktalarıyla birlikte yapılaşılarının serüvenini temel konu olarak seçtim ve diğer konular kendiliğinden ortaya çıktı.

Belkıs Kutlar: Annemin adı Fitnat, ev kadınıydı. Annemin babası "Bayram Beylerin Tahsin Efendi" diye anılırdı. Babam Remzi Mutlu çok iyi ut çalar, şarkı söylerdi. Çocukken babama çok söyledim, bana ut çalmayı öğretsin diye ama öğretmedi. Sekiz yaşındaydım, Uluborlu'dan babamın memuriyetiyle çıktık; Fethiye, Fethiye'den Gaziantep'e geldik. Babam Remzi Mutlu Gaziantep Belediyesi'nde muhasebe müdürüydü. Gaziantep'e geldiğimizde 13'ümdeydim. İki yıl sonra 1937'de Fuat Kutlar'la evlendim. Üç yaş büyütüldü nüfusum.

Yıldız Cıbroğlu: Gaziantep'e alıştınız mı?

— Çok kolay alıştım. Kayınvalidem vardı. Annemden hiçbir yemek öğrenmedim. Bütün Antep yemeklerini kayınvalidemden öğrendim.

— *Kayınvalideniz hakiki Antepli miydi?*

— Evet. Geniş bir aileydi Kutlar ailesi. Ben gelin gitmeden üç yıl önce ailenin çok sayılan büyüğü kayınpeder ölmüş, onu tanıyamadım. Kayınvalidemle birlikte yaşadık. İlk çocuğum erkekti, o sizlere ömür, bir yaşındayken öldü. Ondan sonra Ayla, Bilge, Ayşe ve Ahmet doğdu.

— *Kayınvalideniz size nasıl davranırdı?*

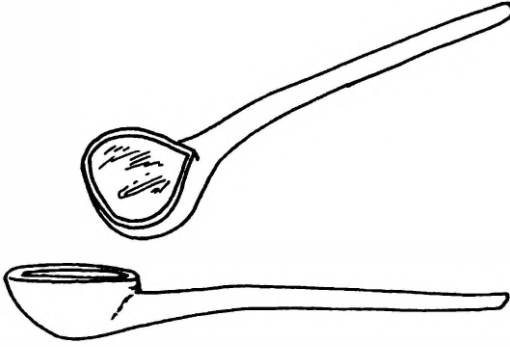
— Çok otoriter ama sadece bana karşı değil, yapısı öyleydi.

— *Yemekleri size o öğretti dediniz.*

— Beraber girerdik mutfağa, aşçı, aşçı yamağı da vardı. Beraber yapardık. Ahmet biraz büyüdükten sonra kocama dedim ki artık annem çekilsin mutfaktan, tamam, ben her şeyi öğrendim. O zaman çekildi mutfaktan.



*Belkıs Hanım'ın kayınvalidesi Hatice Hanım (1887-1974).
Antepli kadınlar Cumhuriyet'le birlikte çarşafı atmışlardı.*



Tahtacılar tarafından yapılan ağaç çömçe.

— *Kaç yaşındaydınız, mutfağı ben yönetim dediğinizde?*

— *En fazla 28 yaşındaydım.*

— *15 yaşında evlenmiştiniz, tabii az değil, on üç yıl “gelenek okulu”nun ustasından her gün yemek öğreniyorsunuz.*

Bilge Kutlar (Belkıs Hanım’ın kızı): Antep’te bir söz vardır: “Kaynana çömçeyi kolay kolay geline bırakmaz” derler.

— *Çömçe nedir Belkıs Hanım?*

Ahmet Kutlar (Belkıs Hanım’ın oğlu): Çömçe ağaçtan yapılan bir kepçedir. Antep’te her evde küçük kızlar oynasın diye bez bebek yapar anneler, onlara da “çömçe gelin” derler.

— *Söyledikleriniz çok ilginç: Kadın ile çömçe özdeş tutulmuş. Çömçe kaşıktan büyük olduğu ve kazanda pişen yemek onunla dağıtıldığı için mutfağın sahibi olan kadının temsilcisi oldu. Çömçe mutfaktaki iktidarı simgelediğinden, kayınvalide onu geline bırakmıyor. Şimdi aklıma geldi. Afrika halk sanatları arasında kadın gövdesine benzetilen kaşıklar görmüştüm. Bu kaşıklardan büyük ve özenle yapılmış olanı kabilenin kraliçesini simgeliyordu. Neyse, biz gelelim Antep’e. Size mutfak sanatında “el veren” kayınvalidenizin yemekle ilgili bir sözü var mıydı?*

Belkıs Kutlar: Kayınvalidem “Yemeği pişiren kendisi de yemekle birlikte pişecek” derdi. Yani yemeğin başında duracak, durmazsa o yemek iyi olmaz, anlamında.

— *Yemek yaparken şarkı söyler miydiniz?*

— Şarkı, türkü hepsini bilirdim. Yemek yaparken, iş yaparken söylerdim hep. Alafranga müziği de bilirdim, mesela Edith Piaf'ı, şarkılarını çok severdim.

— *Kayınvalideniz yokken mi söylediniz?*

— Yoo, onun yanında da söylerdim, mutfakta birlikte söyledik. Ahmet küçükken “Hadi oynasana nene” derdi, hemen işi bırakır, kalkıp oynardı. Şarkı türkü söylerdi. Evimiz neşeliydi.

— *Mutfakta çalışanlar da yemek konusunda bilgili kişiler miydi?*

— Onların pek öyle bilgisi yoktu bizim gibi. Onlar pilav pişirirlerdi. Aşçımız Naciye Nene mangala ya da maltıza kömür koyar, çalı getirir, ateşi yakardı. Hafif ateşte pişecek yemek onun üzerine konurdu. Çok zaman ocak da yakılırdı, Antep'in Arap köftesi, analı kızlı köftesi diye köfteleri vardır, o köfteler çabuk kaynasın diye, orda odun ateşinde kızartılırdı. Odun ateşi harlı olur. Odun, kömür bizim koruluğumuzdan gelirdi. Sonra kocam o koruluğu köye bağışladı. Mutfğa “ocaklık” denirdi. Bütün yemekler ocaklıkta yapılıyordu. Ordan siniyle yukarıya taşırlandı yemekleri, yukarıdaki odada yerdik. Yazın sofra hayatta kurulurdu.



Emektar aşçı Naciye Bacı.

— *Bahçede yemek yapılır mıydı?*

— Bahçe değil de hayat vardı, yani geniş avlu. Tabii havuzlu, ayrıca çeşmesi de vardı. Çepeçevre ağaçlar ve çiçekler ekiliydi. Güller, karadut, erik, elma... Hayat denilen yerde yemek değil de kebab yapılırdı.

— *Kebabı erkekler mi yapardı?*

— Antep'te erkekler yapar ama bizim evde erkekler yapmazdı. Erkekler kırdan yaparlardı kebabı. Zaten kebabı da Antepli kırdan yer. Sadece bayramda evde yenirdi kebab.

— *Bayramda misafir geldiğinde, salonda olsun ya da sofrada yemek yenirken olsun, kadın erkek ayrı mı oturulurdu?*

— Hayır, kadın, erkek, çocuk beraber oturulurdu. Yazsa avluda, kışsa içerlerde otururduk.

— *Kebab kadın kültürü mü, erkek kültürü mü? Böyle bir ayırım yapılabilir miyiz?*

— Erkek kültürü, evet, erkek kültürü. Çiğ köfteyi de onlar yapar.

— *Kim bilir, belki de avcılık ve toplayıcılık döneminden kalma bir yemektir çiğ köfte, ateşin henüz bilinmediği zamanlarda. Belki bir erkek avcı av etini bıçağıyla ince ince kıyıp içine acı otlar katarak yemeyi icat etmişti. Genç erkekler cacık filan yapar mı?*

— Yardım ederler tabii; cacık, salata yaparlardı. Soğanı ince ince doğramayı bilirler. Ama mutfağa girmezler, kırdan yaparlardı.

— *Bayram yemekleri için hazırlık ne zaman başlardı? Neler yapardınız?*

— O zaman buzdolabı yoktu, arife gecesi sabaha kadar oturur yuvarlamayı bitirirdik. Evdeki bütün kadınlar gece yuvarlardık, sabaha yuvarlama yetişecek, yanına şehriyeli pilav pişecek, baklava ısmarlanıp gelecek. Sütü ile zerde pişerdi; sütlüce sütü denirdi Antep'te, şekersiz pişer. Zerde şekerle veya balla pişer. İkisi karıştırılarak yenir. Ayrı kaplarda dondurulur ama yerken aynı çanağa alınır, biraz ondan biraz ondan yenir. Bir de dolma yapılırdı pilavın yanına. Yuvarlama, şehriyeli pilav, dolma şarttı. Ama Kurban Bayramı'nda yemek yapılmazdı. Yalnız kurban kesilirdi. Kurbanı kebab yapıp yerdik. Hane halkı kaç kişiye,



Fuat ve Belkıs Kutlar, Belkıs Hanım'ın kayınvalidesi Hatice Kutlar ve çocuklarla birlikte. Kavaklık'ta sabre (piknik), 8 Nisan 1952.

o kadar kurban kesilirdi. Biz sekiz kişiydik ve sekiz koyun keserdik. Sürüleri vardı kocamın, kurbanlıklar köyden gelirdi. Kayınpederin altı köyü varmış. 50 kişiye ziyafet çekilirdi. Üç-dört kuzu pişirirdim. Dana eti yoktu, bilinmezdi. Kebbat (narenciye) dışardan gelirdi. Portakal, mandalina, vişne, nar, limon şerbeti yapardık. Şerbet her evde yapılırdı. Çünkü yazın başka meşrubat yok, taze taze onlar içilirdi.

— *Şerbetleri reçelden mi yapardınız?*

— Hayır, mevsimine göre çiğ meyveden.

— *Eviniz konak mıydı, kaç odalıydı?*

— Eski bir taş ev, Antep konağı. Dikdörtgen planlı, ortasında dikdörtgen biçimli avlusu vardır. Şimdi bu dikdörtgen planlı eve; bir başka dikdörtgen planlı, onun da ortası avlulu, daha küçük boyutta bir yapıyı bitiştirin ama bittiği yerdeki duvar ve odalar ortak olsun, işte evimiz böyleydi. Geniş dikdörtgen planlı bölüm harem, ona bitişik olan ikinci bölüm selamlıktı. Pencereler hem dışarıya hem avlulara bakardı. Avluları ve dışarıyı görebilirdik

pencerelerden. On iki odalıydı. Selamlıktaki büyük oda, erkek misafirlerin kabul edildiği yerdı. Yanında bir kahve ocağı olan odada zenci bir uşak vardı, kahve pişirirdi. Onun bir de karısı vardı. Selamlıkta, divan odasının altındaki geniş odaya kayınpederin atı bağlanırmış. Atları çok severmiş kayınpeder. Avluya bakan geniş odada ise köylüler geldiğinde soba yakılır, mangal konurdu; köylüler orda yatardı. Odalara merdivenle çıkılırdı. O taraf (selamlık) iki kat, bu taraf (harem) üç kattı. Odalara hep avlunun iki yanından karşılıklı merdivenle çıkılırdı. Bir merdiven çıkınca üç odaya ulaşırdınız. Beriki merdiven de yine üç odaya çıkardı. Bir de salon vardı büyük. Evin toplam dört kileri, dört haznası, iki ocaklığı bulunurdu. Evin altı odunluk, kömürlüktü. Çok geniş bir evdi, temizliği bir hafta sürerdi.

Evin tek kanatlı, kemerli giriş kapısı, yavrulu kapıydı. Büyük kapı açıldığında develer girerdi, doğru selamlık bölümünün avlusuna, çiftlikten yiyecek taşırlandı. Köyden gelen bütün satılacak ürünler, fıstıklar develerle getirilirdi. Kayınpederin çok fıstıklık-



Belkis ve Fuat Kutlar, kaybettikleri ilk çocuklarıyla, Gaziantep 1938.

ları varmış. O öldükten sonra fıstıklıklar satılmış, kardeşler aralarında paylaşmışlar. O zaman kamyon, traktör yoktu. Fıstıkları develer taşırdı. Sonra traktör çıktı, develer kalktı. Yük gelmedikçe o büyük ve tek kanatlı kapı sürgülenirdi, onun için de insanların geçeceği boyda bir kapı vardı, o kullanılırdı. Bu çeşit kapılara “yavrulu kapı” denir. Kapıyı açmadan önce yüksek kapının üst tarafında bir kuş “taa”sı yapılmış (taa, pencere demek; kuş taa-sı, küçük pencere), burdan bakarsınız, gelen dost mu düşman mı, diye. Görürsünüz, ondan sonra açılırdı kapı.

Haremle selamlık arasında dönme dolap bulunurdu; içi raflı, silindirik biçimli. Haremde yapılan yemeği, dolabın rafına bırakırdı aşçı yamağı, dolabı çevirirdi, selamlıktaki uşak da öbür taraftan alırdı.* Hayat denilen yerde bir odanın altından istendiğinde açılıp selamlığa geçilebilen bir yer vardı, dolap da ordaydı. Kayınpeder öldükten sonra selamlık daha çok depo olarak kullanılmış; bu taraf ise bizim yaşadığımız yerdi. Ben gelin gitmeden önce, iki elti ve kayınvalidem bir arada yaşarken harem kısmı ve selamlık sürmüştü. Ama ben, kayınvalidem, kocam ve çocuklarımla eskiden harem denilen bölümde yaşadım. Bir de uşaklar vardı. Bir aşçı, aşçı yamağı kadın, ortalık hizmetçisi, selamlık için zenci uşak vardı. Aşçı yamağı (kadın) bulaşıkları yıkar; zenci uşak dışında ikinci bir uşak daha vardı, o avluda durur, kapıya bakar, mutfak alışverişini yapardı. Selamlıkta misafirlere kahve yapma işi zenci uşağa aitti. Ayrıca ortalık hizmetçisi bulunurdu. Haremde aşağıda kilerin yanında bir oda vardı, hizmet edenler topluca orda yerlerdi yemeklerini.

— *Yemeği kimlerle birlikte yerdiniz? Kocanız ayrı mı yerd?*

— Bizde ayrı gayrı yoktu. Kayınvalidem, ben, çocuklar, kocam birlikte yerdik.

— *Yemekleri yer sofrasında mı yerdiniz?*

— Ben gelin gittiğimde masada yeniyordu. Daha eskilerde tepside yenirdi. Divan sinileri varmış. Düğünlerde, bayramlarda divan sinilerinde yenirmiş. Onun küçüklerinde de gündelik yenirmiş. Sofra açılırmış altına.

— *Yiyeceğiniz yemekleri tabaklara kayınvalideniz mi dağıttırdı? Oğluna ya da erkek torununa yemeğin iyi yerini, biraz fazlasını koyar mıydı?*

— Hayır. Hizmetçiler pişen yemekleri olduğu gibi yukarıya götürür, masaya koyarlardı. Biz masaya oturduğumuzda, kim hangi yemeği ne miktarda istiyorsa, istediği kadar kendi alırdı. Hiçbir zaman ayırım olmadı. Kayınvalidem sadece uşaklara yemek koyar, onlar akşam evlerine götürürlerdi. Kayınvalidem Ahmet'i tek erkek diye ayırmak istediğinde derdim ki "Anne bak, yalnız Ahmet mi tek dünyada? Ayla da tek, Bilge de tek, Ayşe de tek". O zaman ısrar etmezdi.

— *Yemek zamanı geldiğinde yemek henüz hazırlanmamış olduğunda kocanız kızarmıydı? Benim babam kızardı mesela.*

— Benim babam da öfkelenirdi. Ama kocam hiç kızmadı, çok iyiydi.

— *Ya kayınvalideniz?*

— Mutfağı yöneten zaten oydu.

— *Yemek pişerken tadına bakılır mıydı?*

— Kayınvalidem bakardı. Artık mutfağa girmediği dönemde de Naciye Nene bir sahana koyar kaşıkla, yukarıya götürürdü.



Belkis Hanım'a kocası Fuat Kutlar, "Gelin Hanım" ya da "Balkız" derdi, Gaziantep, 1940.

— *Yiyecekleri nerede saklardınız?*

— Ev çok kalın taş duvarlarla örülmüştü ama bütün odaların duvarları ahşap kaplıydı. Lambri diyorlar şimdi, o zaman “marangoz işi” ya da “nacarlı” denirdi. Nacar, marangoz demek. Odalar çok genişti. Küçük küçük kilerimsi odalar veya haznalar vardı. Alt hazna, aşağı hazna. Aşağı haznada yağlar, peynirler, reçeller, sütler... onlar saklanırdı.

— *Aşağı hazna bodrum katta mıydı?*

— Bodrum değil de birkaç basamak inilirdi, oraya “aşağı hazna” denirdi. Burası soğuk bir mağaradır. Onun bir de üstünde hazna vardı, ona da odanın içinden çıkılırdı. Buraya da kurutulmuşlar konurdu. Nane, biber filan... tahta ölbede muhafaza edilirdi. Antep'te tahta ölbecilik vardı. Ölbe, oval ya da daire biçimli kapaklı tahta kutu. Şimdi pekmez koyuyorlar, Antep Pazarı'nda var. Küçüklü büyüklü kutular. 2, 3, 4 kilo pekmez alanları var. Antep'in altı kayalıktır. Bizim evimizin ve birçok benzerinin altında mağaralar vardır. Her mağara, evin özel yiyecek deposudur. Yağ, zeytin, peynir gibi yiyecekler hep oralarda saklanırdı. Antep'te sadeyağ yenirdi. Sadeyağ, tereyağından eritilip yapılırdı. Tulumlarla gelirdi, küplere korduk ya da yağ badyasına boşaltırdık. Yuvarlak tabanı geniştir, ortada daralır ve sonra tekrar genişler; yüksektir, kadın gövdesini andırır, ince belli bir bakır kaptır badya. Evlerin duvarı çok kalın olduğu için sıcaklığı da soğukluğu da geçirmez. Bütün duvarlar dolaplarla kaplıdır. Kırılacak çanak çömlek dolaplarda saklanır, bakırlar mutfakta tutulurdu. Bakırların üzeri yazılı ve mühürlüydü. Havlular, sofra örtüleri, mutfak bezleri bohçalanıp kaldırılırdı. Dolaplara “mahmil” derdik.

Kışa Hazırlık

— *Kap kacak ne zaman kalaycıya giderdi?*

— Her sonbaharda kalaylanırdı.

— *Kışa hazırlık neler yapardınız?*

— Sonbaharda çok dolu olurduk. İşler hasattan sonra yoğunlaşır. Bulgur eve konur. Üzüm ayıklanır, ambara konur. Nohut, kırmızı ve yeşil mercimek gibi kışlık zahire ayıklanır. Nane ku-

rutulur. Turşu kurulur. Kırmızı biber, patlıcan kurutulur. Biber ve domates salçası hazırlanır. Turunç dışardan gelirdi, reçelini yapardık. Bütün kışı rahatça geçirebileceğimiz kadar yiyecek hep sonbaharda tedarik edilir. Hatta buna dair tarihte yaşanmış gerçek bir olayı anlatırlar. Kocam Fuat Kutlar'ın amcasının oğlu Hamdi Kutlar belediye reisiyken Atatürk Antep'e gelmiş ve Hamdi Kutlar'a "Bu muhasaraya on dört ay nasıl dayandınız?" diye sormuş. Belediye reisi, "Antepli bütün gıdaları zahire olarak evine bir yıllık kor, ondan dayandık" diye cevap vermiş.

— *Ermeni komşularınız var mıydı?*

— Kayınvalidem "Biz Ermenilerle kardeş gibi gider gelirdik, iyi geçinirdik, n'ettiyse İngilizler etti. Bütün yemeklerimiz, âdetlerimiz aynıydı. Yahudilerle de öyle, iyiydik. Sadece dinimiz ayrıydı" derdi.

— *Sonra nasıl bozuldu bu ilişki?*

— Önce İngilizler muhasara ediyor, giderken halkın bütün silahlarını toplayıp Ermenilere dağıtıyorlar. İngilizlerden sonra



Antep usulü uzun içli köfte, Arap köftesi, yaprak sarma ve çok ufak patlıcan dolması ile muhammara.

Fransızlar muhasara edince Ermeniler Fransızlara yol gösterip casusluk ediyorlar. Antep kurtulunca sürgün ediliyorlar.

— *Sonbaharda başlayan hazırlıklarımız vardı. Bu hazırlığı herkes yapar mıydı?*

— İstisnasız herkes yapar. Antep'te en yoksulun bile üzüm bağı vardır. Şiresini yapar, sonra... bastık, muska, tatlı sucuk, tatlı tarhana, dilme yapılır.

— *Nasıl oluyor tatlı tarhana? Çorbası mı yapılıyor?*

— Hayır, adı öyle. Önce şireden başlayalım. Şire üzüm suyudur, çiğ ya da pişmiş olsun Antep'te şire denir. “Sal”ın içinde üzümler beyaz toprakla tepelenir.

— *Sal nedir? Tepelemek ne demek?*

Şirenin Yapılışı

— “Sal” için, şu gördüğünüz sekiz kişilik yemek masası büyüklüğünde ağaç tekne diyelim. Hemen her evde taştan oyma salları vardır. O yoksa kavak ağacından (çivi çakarak) yapılmış sal kullanılır. Bunlar kiralanabilir de. Onun içine üzümler yerleştirilir, üzerine beyaz toprak serperler. Üzümler beyaz toprak beraber tepelenir. O toprak olmazsa, üzüm ayağın altından kayar. O üzüm Antep'in beyaz üzümüdür, “dökürge” diye bilinir. Şire başka üzümünden yapılmaz. Ayakları sabunlanıp yıkanmış, iyice temizlenmiş bir kadın salın içine girer. Onların üzerine basıp çiğner, “tepelemek” deriz ona. Sal yüksek taşların üstüne konup yerden yükseltilir. Kenarlarından birinin dibinde üstten sürmeli bir kapak vardır. Kadın çiğnedikçe çıkan su, o açılan kapaktan deliğin altına konulan küçük bakır kazana akar. Dolunca boşu konur. Bütün kazanlar bakırdan ve kalaylıdır. Kazanlara biriken üzüm sularının hepsi, daha önce söyledim şire derler o suya, uzun saplı bakır tasla mahsere kazanına aktarılır. İki kişi tülbinden iki ucundan tutar, üçüncü kişi o tülbinden üzerinden döker şireyi, böylece süzölmüş olur. Kazan önceden hazırlanmış ocağın üzerindedir. (Ocak yeri daha önce, toprak kazılıp etrafı tuğla ya da taşla yükseltilerek hazırlanır.) Mahsere kazanının altı yakılır. Mahsere kazanı (1,5-

2 metre çapında) ok büyük olur, yuvarlak leğen biçimlidir ama kenarı leğeninkinden daha yüksektir, 50 cm filan... Yalnız mahsere kazanının içi kırmızı bakırdır, kalaylanmaz, dışı karadır.

— *Zehirlenmez mi insan?*

— Başka yemeklerde kırmızı bakır kalaylanmadan asla kullanılmaz. Yalnız bu iş için hep böyle yapıldı. şire tatlı olduğu için zehirlemez. Yakılan dallar da “ortut” denilen bağ çubuklarıdır. Martta bağ budanırken çubuklar basılır, bir yaz durur. Eylül sonunda ya da ekim başında bağbozumu olur.  z m kesilirken bağda, onlar da kesilir, kamyonlarla getirilir. Odun ateşi koku yapar. Ortutlar hemen geçer ve hoş bir koku verirler. Yani  z m şiresi kendi çubuklarıyla kaynatılır, öyle ekonomiktir. Kaynama ya başlayınca “kef” gelir, beyaz toprak katıldı ya o kef getirir. İki-üç kişi kefi sık sık delikli kepeyle alır alır atarlar. İçindeki şireyi leğenlere, tencerelere alırlar; o kapların içinde sıcakken üstüne soğuk su serperler. Soğuk su serpince şire durulur. O sırada mahsere kazanının altı artık s nm ş ve içi tamamen boşaltılmıştır. Çok ağır ve büyük olduğu için –beş-altı kişi kaldıracak– yerinden kımıldatmadan olduğu yerde içine su atarak, bezlerle silip temizlerler. Kaplarda yarım saat bekleyen şireleri leğenlerden, kazanlardan mahsere kazanına yavaş yavaş süzerler. Kazanın altına ateşle kazan arasına sac koyarlar ki dibi tutmasın. Sonra kazanın altı yakılır. Beri tarafta bir kapta nişastayı suyla ezer, biraz da üzüm şerbetinden (şire) ekleyip iyice karıştırıp onu da mahsere kazanına katarlar. Sırf bu iş için yapılmış uzun bir tahtayla dibi tutmasının diye devamlı karıştırırlar.

— *Ne kadar nişasta koyuyorsunuz?*

— Gözle  leriz. Onun  l s  yoktur. Boza kıvamına gelinceye kadar kaynıyor. Kıvamı oynak olacak. Nişasta çok konursa katı olur. Az konursa diri durmaz. Buna isterseniz gülsuyu katarsınız, isterseniz sakız. Kayınvalidem bol sakız ve gülsuyu koydururdu. Nişastayı da önceleri kendimiz yapardık. Bunun için beyaz buğday (ak kavran) alınır, buğdayı yıkar küçük kazanlarda ıslatırız. Bir-iki günde şişer, suyu s z l r, et değirmeninde çekilir. Suya konur. Kabukları elekten geçirilerek atılır. Kalıp kalıp beyaz

nişasta çıkar, temiz bezlerin üzerinde kurutulur, ezilir, nişasta hazırdır. Ama daha sonraları fabrikalar işlemeye başlayınca evlerde yapılmaz oldu.

Tatlı Sucuk

— *Tatlı sucuk mahsere kazanındaki beyaz toprakla, nişastayla, gülsuyu ve sakızla birlikte pişen bu şireden mi yapılacak? Buna da şire diyorsunuz değil mi?*

— Evet ama şunu da unutmadan söyleyeyim: Bu arada leğenlerin, tencerelerin dibinde kalan tortuyu Amerikan bezinden dikilmiş torbalara doldurup asarlar. Onların da altına küçük kazanlar korlar. Torbalardan damlaya damlaya dolar onlara. Elde edilen üzüm suyu en sonunda yapacağımız pekmezle birlikte kaynatılır, reçele katılır. Eskiden pekmez reçeli yapılırdı, ona katardık. Hiçbir şey ziyan edilmezdi.

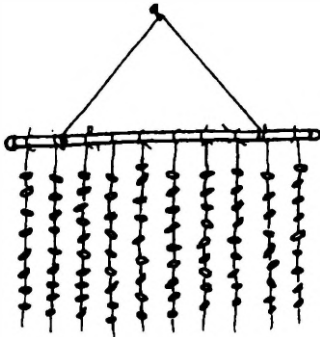
— *Tatlı sucuk nasıl yapılıyor?*

— Daha önceden hazırlanmış ceviz, badem ve fıstığı iplere sapladık, tatlı sucuk yapacağız.

— *Neden saplamak deniliyor?*

AK: Yorgan iğnesine ip geçirilip dizilir. İğnenin saplanmasıdan alır bu adı. Bir gün önce torba ıslanır, bu çerezler torbaya konur, torbanın nemini alırlar.

Belkis Kutlar: Araları birer parmak kalınlığında açıklık bırakılarak dizilir. 9 tane fıstık içi, 7 tane ceviz içi ya da badem. Fıs-



Ağaç adı verilen bu nesne, kökü yukarıda dalları aşağıda olan "hayat ağacı"nı andırıyor. Birçok nakışta, kilimde aynı motife rastlanmaktadır.

tık sucuğunun ipi ayırdır, daha ince pamuk ipliğinden olur. Ceviz sucuğunun ipi kalındır. Bir hafta öncesinden 100-150 ağaç hazırlanır ve onlarda iplere dizilmiş fıstık, badem, ceviz kurutulur. Ağaç dediğimiz 50 cm uzunluğunda oklava biçimli sopaya 10-11 adet ceviz (fıstık, badem) dizilmiş ip bağlanır, birbirine değmeyecek biçimde sarkıtılırlar. Ayrıca bu sopayı bir yere asmak için bir de kalınca ip bağlanır iki yerden. Mahsere kazanına o ipten ya da sopanın ucundan tutularak batırılacaklar ve kuruturken de o ipten asılacaklar.

— *Anlattığımız “ağaç”ın görünümü günlük otundan yapıp duvara asılan nazarlığa da benziyor, kökü gökte olan “Tuba ağacı”na da. Cennette bulunduğu varsayılan Tuba ağacı baş aşağı göğe asılıdır, dalları yere sarkar. Meğer tatlı sucuğun ne çok işi varmış.*

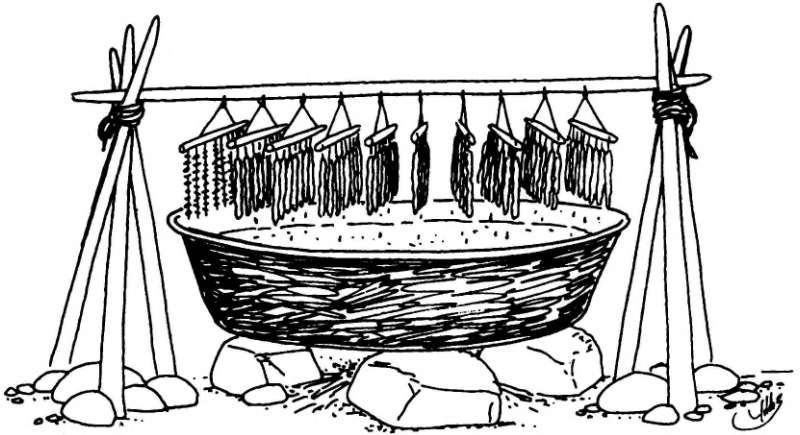
— Daha bitmedi... Mahsere kazanının iki yanına kavaktan yapılmış üçayak dikilir. Üçayak, düzgün ve aynı boyda üç sırığın tepeden –tam tepeden değil, bir karış altından– sımsıkı bağlanma-sıyla yapılır. Devrilmemesi lazım. Yine kavaktan yapılmış düzgün ve sağlam bir sıruk da kazanın iki yanına dikilen bu üçayağın tepelerindeki çatallara iki ucundan dayanır. Yere paralel duran bu sırığa “sov” denir. Sovun üzerinde demir çengeller olur, “ağaç”ları asmak için.

— *Bu işleri kadınlar mı yapar?*

— Hep kadınlar yapar, her safhasını. Bazen bir-iki erkeğin yardım ettiği olur.

— *Bu işler nerde yapılır?*

— Hayatta, yani avluda yapılır. Şimdi sıra çerez sıralı ipleri batırmaya geldi. “Ağaç”ın sopası mahsere kazanının içindeki şıraya değdirilmeden sadece çerez dizili ipleri batırılır, bir süre tutulur. Çıkarılıp sovdaki çengele asılır. Buna “gömlek giydirmek” denir. Sırayla yapılır bu iş. Çengeller dolunca en baştaki “ağaç”a geçilir, yeniden batırılır. Kıvamlı şire çerezlerin üzerinde tutunur. Asılı sucuklar artık damlamaz olunca yine batırılır. Dolgunlaşınca kadar gömlek giydirme tekrarlanır. Sucukların birbirine değmesi çok önemlidir. Gömlekleri batırma işi altı-yedi defa döner.



Üçayak, mahsere kazanı, sov, ağaç ve gömlek adı verilen öğeler uygulama sırasında görülüyor.

Onlardan damlayan şire yine mahsere kazanının içine akmış olur. Hiçbir şey ziyan edilmez. Kanaat getirirlerse artık dolgu dolgu oldu, süzölmeleri bitti diye, o zaman gömlekleri götürürler, yani sovdan alırlar. Başka bir yere asarak kurumaya bırakırlar. Sov yeni “ağaç”lar asılır. Tatlı sucuk böyle yapılır. Bir sovun üzerinde 8-10 demir çengel bulunur. Gömlekler, asılacak ipleri vardı ya onlardan asılır her bir çengele. Gömleklerin hepsi sovun çengellerine asıldığında, elbise dolabındaki askılar gibi dururlar. Bir sovda 10 gömlek asılmış olsa, her gömlekte de 10 adet sucuk olsa, bir sov toplam, çerez dizilmiş ve sıraya batırılmış 100 sucuk taşır.

— *Tatlı sucuktan sonra “bastık” mı yapılır?*

— Her evde Amerikan bezinden yapılmış “kâhke bezi” denilen temiz örtüler vardır. “Bastık bezleri” de denir. Temizlenmiş çimentoların üzerine önce bunlar serilir. Bezin üzerine mahsere kazanının içinde kalan bastık dökülür, malayla düzeltilir. Tahtadan yapılmış şire malası vardır özel, bezlerin üzerine pestil yapmak için o malayla serilir, açılır. Pestile de “bastık” denir, onu şire malasıyla sermek de bir kadınlıktır. Bunları hep kadınlar yapar. Antep’te yağmur az. Yağmurlardan önce yapılır. Bir haftada kurur. Bazen yağmur yağar, hemen kaçırlar. Kuruyunca bezin

arkasından bir başka ıslak bez gezdirilir. Sonra bastığı şöyle yüzerler: Baklava biçimli keserler makasla, nişasta serper, kapatırlar, yapışmaz birbirine. Sandıklara, ambarlara konur. Buna da “bastık” denir. Eğer istenirse muska bastıktan yapılır. “Muska” dediğimiz, pestil şeritler halinde kesilir, katlamaya başlamadan önce fıstık ezmesi, pudraşeker, tarçın konur, budur. Sonra tıpkı muska böreğinde olduğu gibi daima üçgen biçiminde katlanır, kendi üzerine hep üçgen yaparak şerit bitene kadar katlanır. Üçgen biçimli “muska” ortaya çıkar. Sandıkta saklanır. Kışın çocuklar çikolatalı gofret, bisküvi bilmezdi; bastık, tatlı sucuk, muska yerlerdi.

— *Peki tatlı tarhana nasıl oluyor?*

— “Sal”da daha önce tepelenmiş, iyice ezilmiş beyaz topraklı üzüme su serpilir, yine tepelenir. Elde sıkılıp sıkılıp suyu çıkarılır. Bu su esmer renktedir. Pekmeze, reçele, tarhanaya ilave için kazanda onu da kaynatırlar. Son olarak da kalan küspe sirke yapmada kullanılır. Reçel için Antep’in “Yonus eriği” vardır, o erik, çir (zerdalinin kurutulmuşu), ayva ve Antep kabağıyla yapılır, içine elde edilen şire katılır.

— *Antep kabağı?*

— Kocaman olur. Bildiğimiz tatlı kabakları var ya onlar kadar ya da daha büyük, 10 kiloluğu bile bulunur. Bunlardan karışık reçel kaynatılır. Küplere konulur. Kalan şireden tatlı tarhana yapılır.



“Kervancılar” olarak tanınan ünlü bakır ustalarından biri tarafından 1945’te yapılan bir güğüm.

Şire küçük kazanda kaynarken kefini alırsınız, içine dövmenin çekilmişini, nasıl anlatayım size, yani buğdayın daha ufak parçalara ayrılmışını atarsınız. O kaynaya kaynaya koyulaşır. Sonuna doğru biraz nişasta ezer katarsınız, düzgün olsun diye ve bol baharatla...

— *Neler mesela?*

— Karanfil, tarçın, zencefil atarsınız içine... Tepsilere 3-4 cm kalınlığında döker, dama korsunuz. Kuruduktan sonra baklava gibi kesilir, kaldırılır. Kuru ama takır takır değildir. Kışın baklava dilimi halinde yenildiği gibi, et değirmeninden çekilmiş olarak da yenilirdi. Eskiden her evde et değirmeni olurdu. Çekilmişini ölbede basarsınız. Kaşıkla alınıp yenir. Sahana tereyağı ve tatlı tarhanadan koyup mangalda pişirir, helva gibi yersiniz.

— *Şimdi anladım, çorba yapılmıyor ama tarhana gibi kurutulup ufalandığı için bu ad verildi. Gerçekten bütün uygulamalarda müthiş bir ekonomik duyarlık var. Atılan hiçbir şey yok.*

— Atılmaz!

Dilme

— *Bir de “dilme” yapılır demiştiniz.*

— Mahsere kazanında yine de koyu kıvamlı bir yiyecek maddesi kalır. Onu da tepsilere 2 cm kalınlığında dökeriz. Donunca kare ya da baklava şeklinde dilimlenerek yenir. Ona da “dilme” denir.

— *Antepliler yemekte tereyağı mı, kuyrukyacağı mı, zeytinyağı mı kullanırlar daha çok?*

— Biz kuyrukyacağı kullanmazdık ama kullananlar olurdu. Bizim evde sadeyağ (tereyağı) ve zeytinyağı kullanılırdı daha çok. Zeytinliklerimizden ürün Nizip'e gider, orada “masmana” denilen özel sıkma yerlerinde çıkarılırdı yağ, onu kullanırdık.

— *Zeytinyağı ordaki zeytinliklerden elde ediliyor öyle mi?*

AK: Gaziantep'te müthiş bir zeytincilik vardır, özellikle Nizip yöresinde. Kilis'te zeytinyağı fabrikaları vardır. Zeytin ve fıstık ağacının yetiştiği yerler verimsiz topraklardır. Doğanın verimsiz topraklara hediyesidir bu ağaçlar. Fıstık ağacının kökeni menen-

giç ağacıdır. Sakız ağacı da fıstık ağacından gelişmiştir ve fıstık ağacının vatanı Antep'tir. Ordan Siirt'e, İran'a, hatta İsrail'e gitmiş. Ama Antep fıstığının özelliği şudur: Tanesi daha küçük boyda, yağlı ve daha lezzetlidir. Şam fıstığı denilmesi, Osmanlı Devleti zamanında Şam vilayet, Antep kaza iken Antep fıstığının piyasası Şam'da olduğu için her yere Şam'dan gidermiş, ordan kalma bu yanıltıcı adlandırma. Fıstık pahalı ve nazlı bir üründür. Kış çok soğuk geçerse "soğuk vurma" denir, kara gözleri vardır onun, soğuk o gözleri öldürür, verim olmaz. "Ağaçlar bir sene iyi ürün verir bir sene vermez" diye söylenir halk arasında. On-on beş fıstık ağacının bir erkek fıstık ağacı vardır. Fıstık bahçelerinin ve zeytinliklerin içinde bolca sumak bitkisi bulunur. Çünkü o da verimsiz topraklarda yetişir ve Antepli mutfağında hazır tuttuğu sumakla ekşi ihtiyacını karşılar. Eskiden Antep'te kolera salgını olduğunda tedavi için sumak ekşisi kullanılırmış.

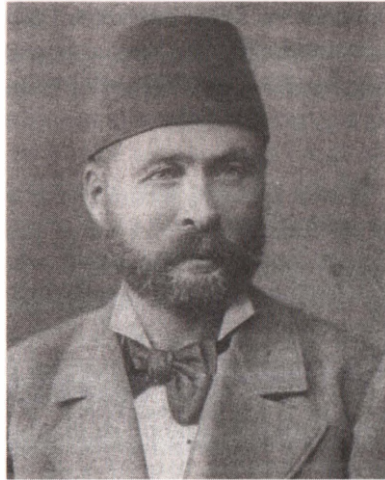
Belkis Kutlar: Antep'te şekercilerde, çerezlerde eskiden Şam fıstığı diye yazarlardı. Biz de bunları gördükçe "Kardeşim kaldırın şunları! Bu Şam fıstığı değil, Antep fıstığı" derdik. Yavaş yavaş değişti, şimdi artık hep Antep fıstığı yazılıyor.

Kutlar Ailesinde Yemek Kültürü Mirası

— *Evinizde farklı geleneklere ait yemekler de yapılır mıydı?*

— Kayınvalidem Halep yemeklerini bilir ve yapardı. "Herise", dövme (buğday) ve etle yapılan bir yemek, "aside" bamya yemeği. "Kübbi mülencere" yapardı, "kübbi müşfiye" bulgurluydu. Kayınvalidenin büyük dedesi İstanbul'daki sarayda kılıçdar imiş. Padişah bir gün onun yaptığı kılıcı beğenmemiş, işine son vermiş. O da Halep'e gitmiş. Aldığı Halepli kadın (Arap) kayınvalidemin nenelerinden oluyor. Kayınvalide Halep yemeklerini ordan biliyordu. Kayınvalidemin halası Basiretçi Ali Efendi'nin karısıydı. Basiretçi Ali Efendi, hani şu *Basiret* gazetesini yayımlayan.

AK: Gazetenin hem sahibi hem yönetmeni Basiretçi Ali Efendi, 19. yüzyılın sonunda İstanbul'da çıkıyor gazete —cuma ve pazar dışında— günlük olarak. Ahmet Mithat, Ali Suavi ve daha birçok güvenilir yazar orda yazıyor.



Belkıs Hanım'ın kayınpederi Arif (Kutlar) Paşa (1843-1934).

— Ailenizde çok önemli bir yazar daha var. Siz Onat Kutlar'ın yengesi oluyorsunuz. Eşiniz Fuat Kutlar, Onat'ın amcasıydı. Onat Kutlar'ı ve onun Türkiye'deki kültür sanat alanında yaptığı hizmetleri, edebiyatta (şiir, öykü, deneme) verdiği yapıtları bilmeyen var mıdır? Onat'ın en verimli olacağı dönemde öldürülmesi hepimize büyük acı verdi.

Sizin kocanızın ailesinin soyağacı kitabına baktığımda yedi göbek öncesi biliniyor. İbrahim Tevfik Kutlar* bütün belgeleri bir araya getirmiş, bilgiler toplamış ve soyağacı kitabı yapmış. Bunlar çok değerli çalışmalar. Ailenin ataları okumuş yazmış kişiler. Çoğu defter, günlük, hatırat tutmuş. Belgeleri, örneğin fermanları korumuşlar. Topluma hizmet etmeye önem vermişler. Çocukları doğunca, yakınları ölünce ya da görevleriyle ilgili önemli olaylar olunca, duygularını defterlerine şiirle kaydetmişler. Hatıratlarını veya gelir giderlerini düzyazıyla tutanlar var. Sözel kültüre sahip olduğu bilinen toplumumuz için bunlar sanırım sınırlı diyebileceğimiz yazılı kültür örneklerini oluşturuyor. Kutlar ailesinin bu örnek atalarından biri öldüğünde, zamanın şairleri acılarını ve toplum için bu

* İbrahim Tevfik Kutlar, *Kutlar Ailesi*, İstanbul, 1991. (e.n.)



Ali Rıza Kutlar eşi ve çocukları ile. Sağda (önde) Onat Kutlar.

ölümün büyük bir kayıp olduğunu dile getiren şiirler yazmışlar. (Burada Onat Kutlar öldükten sonra onun için yazılan şiirleri hatırladım.) Aileden birçoğunun toplumun sorunlarını kendine dert edinmesi, bunlardan sorumluluk duyması çok önemli. Toplumsal sorumluluğu kültürle kuşaktan kuşağa aktardıkları anlaşılıyor.

Ayrıca Kurtuluş Savaşı'na katılanlar, her türlü desteği verenler var: Arif Paşa, "Atatürk'ün işareti ile kurulan Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti kurucuları arasında". Arif Kutlar'ın oğlu Nuri Kutlar Fransızlara karşı Antep, Kilis yolunda savaştı. Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti'nin gizli olarak kuruluşundan sonra ilk katılanlardan. Arif Kutlar'ın oğlu Necip Kutlar Fransızlara karşı mücadele sırasında 34 yaşında attan düşerek yaralandı ve öldü. Daha birçok üniversite hocaları, yazarlar, ressamlar, sanatla ilgili evlatlar var ailede. Yazmaya kalksam buraya sığmaz. Kocanız Fuat Kutlar, "1952 yılında dünyada ilk kez ağaç bayramı düzenleyen kişi" olarak anılıyor. İstanbul Erkek Lisesi'nde okuyan, daha sonra Sultanahmet Ticaret Lisesi'ne devam eden Fuat Kutlar (1912-2000) Gaziantep Ağaç Yetiştirme ve Koruma Derneği'ni kuruyor ve Gaziantep'in Dülükbaba, Yelligedik, Teke Dağı gibi birçok semtinde ağaçlandırma çalışmalarına öncülük ederek ormanlar oluşturuyor.



Belkıs Hanım'ın büyük kızı Ayla Hanım, "Antep'teki evimizin o geniş ve geleneksel mutfak kültürüyle donatılmış mutfağından sonra, annemin buraya nasıl sığdığına hâlâ şaşıyorum" diyor.

Belkıs Kutlar: Söylenenlere göre soyun başında, Boğdan Beylerbeyi Serdar Mehmed Paşa varmış. Mehmed Paşa görevinden ayrılp İstanbul'daki konağına döndüğünde ailesinden bir kişinin bile hayatta kalmadığını, tifüs ve başka salgın hastalıklardan hepsinin öldüğünü görüyor. Konya'ya gidiyor önce, ordan Maraş'a, derken Antep'te karar kılıyor.

Yemekler ve Adları

Belkıs Hanım'dan aldığım Antep yemeklerinin adları ve bazı bilgiler:

Çorbalar: Alaca çorba, lebeniye çorba, öz çorba, şehriye çorbası, mercimek çorbası, terbiyeli çorba, sebze çorbası, keme (An-

tep'e özgü mantar) çorbası, yoğurtlu pirinç çorbası, yoğurtlu şehriye çorbası, tarhana çorbası, kaymaklı yoğurt çorbası, tavuklu çorba.

Pilavlar: İç pilavı, Özbek pilavı, tavuklu pilav, perde pilavı, üstü kapamalı pilav, tas kebablı pilav, tikeki pilavı, şehriyeli pilav, patlıcanlı pilav, domatesli nohut pilavı, kemeli pilav, etli bulgur pilavı, domatesli bulgur pilav, firik pilavı, kıymalı meyhane pilavı, mercimekli pilav, kırmızı mercimek pilavı, patlıcanlı bulgur pilavı, şehriyeli bulgur pilavı, nohutlu-salçalı-soğanlı bulgur pilavı, tavuklu bulgur pilavı, ciğerli bulgur pilavı.

Bulgur yemekleri ve köfteler: İçli köfte, "herise" ya da "aride" de denir. İçli yapma, sini köftesi –yanında lebeniye çorbası yapılır. Arap köftesi, yanında pirinç çorbası olur. Salçalı analı kızılı, yoğurtlu analı kızılı, süzek yapması, kübbi mülencere, kübbi muşfiye, kabaklamalı ufak köfte, yuvarlama, malhita köftesi (mercimek köftesi), yağlı köfte, kıymalı köfte, kısır, katma. Haveydi köfte, yumurtalı köfte, sitdi simit köftesi, cevizli köfte.

Dolmalar: Acur dolması firikli, bulgurlu/pirinçli. Zeytinyağlı dolma, lahana, yaprak, pazı sarması. Karışık etli pirinçli dolma. Haylan kabak, köse sefer kabak, Girit kabağı, kış kabağı. Soğan dolması, kabak çiçeği dolması, hıyar dolması, pırasa dolması.

Tirit: Bayat ekmekle kıymayla yapılan mesarîf yahut tirit.

Patlıcanlı yemekler: İmambayıldı, karnıyarık, patlıcanlı et, Kiliş kebabı, patlıcan kebabı, kazan kebabı, ala nazik (kıymalı, tavuklu ve köfteli), darap gatel, hünkârbeğendi, düzme, musakka, şaka şuka, doğrama, patlıcan kızartma, omac.

Yoğurtlu yemekler: Ormansarmısak aşısı (salçalısı da olur), yoğurtlu acur mutanya, çağala aşısı, şiveydiz. Bakla, fasulya, mantar, çiydem, patatez, keme, bunların yoğurtlu salçalı kebabı olur. Dolması musakkası, altı tiritli kebab. Kenger, yoğurtlu kabak, kabak doğraması, kabak oturtma.

Pide ve börekler: Sebzeli, soğanlı, nar ekşili, sarmısaklı, peynirli, zeytinli pide. Şekerli taze peynir pidesi, pirinçli börek, su böreği, lahmacun, kıymalı börek.

Erik aşısı, elma aşısı, ayva aşısı, çir aşısı, yenidoğruya kebabı, cartlak kebabı, altı ezmeli kebab, patlıcan kebab, soğan kebab, sarmısak kebab, şiş kebab, kıymalı kebab, altı tiritli kebab, simit kebab (oruk denir).

Tatlılar: Haytalya (sütlü tatlı).

Mutfakta kullanılan kap kacak: Ölbe, amadan, kazan (tencere yerine kazan denirdi), kuşkana (tencerenin küçüğü), çömçe, badya, kevgir, çanak sahan, kulplu tas, su tası, çorba tası, süt tası, ayran tası, satıl leyn, maltız (Halep mangalı da denir), kapaklı sahan, lenger, kuzu lengerisi, hindi lengerisi, süzgeç, sini, divan sinisi, mahsere kazanı, süt kazanı, yağ tavası, sacayağı, ateş mangalı, ekmek tahtası, oklava, sac, ganne (şişe yerine söylenirdi).

Omaç

Arta kalmış bayat ekmekleri değerdendirmek için yapılır. Ekmekler ufak doğranır, biber, kıyılmış soğan, peynir, ince doğranmış domates, kıyılmış maydanoz katılıp (su eklenmeden) yoğrulur. Çabucak avuçta köfte gibi sıkılır tabağa dizilir.

Muhammara

Ekmek içi, soğan rendesi, dövülmüş ceviz, biber salçası, zeytin yağı, nar ekşisi, kimyon, karabiber ve çok az şeker karıştırılarak yapılır. Meze olarak yenilir.

Lebeniye

Önceden ocağa konan nohutlu ete pirinç eklenir ve biraz daha pişirilir. Ayrı bir kapta bolca yoğurt, biraz un, bir yumurta özenir (iyice karıştırılır). Bu karışım yemeğın suyuyla yine karıştırarak özenir ve pirinçli nohutlu yemeğe katılır. Bir parça karıştırılarak pişirilip ocaktan alınır. Üzerine kurutulup ufalanmış haspir ekilir. (Haspir Gaziantep'te yetişen kırmızı bir çiçektir. Tadı ve kokusu çok hoştur.)

Ortak Belleğin ve Tarihin Konuşulduğu Mekân

Her ailenin az ya da çok hikâyesi vardır. Bayram yemeklerinde, cenaze yemeklerinde, düğünlerde bir araya gelir ve o hikâyeleri anlatırlar. Soyun ortak belleğindeki kahramanlar anımsanır. Ataların onur veren davranışları mutluluk verir ya da yanlışlarından ders alınır. Kutlar ailesinde durum bunun ötesinde. Soyun hikâyeleri, kahramanları Antep'in ortak belleğiyle, tarihiyle iç içe.

O atalar resmi/yarı resmi ziyafetlerde ve aile yakınları arasındaki yemeklerde de konuşuldu. Lezzet ve sohbet eşliğinde bilgilenme yan yana sürdü. Her kuşak geçmiş atalarının eğilimlerini, onların gördüğü umurlu günleri, yaşadıkları sorunların acılarını, kişisel/toplumsal sorunluluğun ne olduğunu damak lezzetiyle birlikte öğrendi büyüklerden, içlerinde biriktirerek büyüdüler.

Bu sofralar aynı zamanda Cumhuriyet'in çağdaş yaşam planlarının benimsendiği, politik tartışmaların da yapıldığı mekânlardan biriydi. Antep'te Kutlar Sokak'taki konak eskiyle yeniyi, Antep'le Halep'i, İstanbul'u, Uluborlu'yu kendinde kaynaştırmıştı. O konağa gelin giden Belkis Kutlar o toprakla, toprağın lezzet dolu ürünleriyle, iklimiyle, dönemin siyasi çekişmeleriyle hal hamur olmuş bir kadındı; Antep'i evi gibi, evinin ocağı, mutfağı, sofrası, kocası, çocukları gibi seviyordu; Antep'i çok iyi sindirmiş, benimsemişti. Bana anlatırken güvenle sahip çıkıyor ve onur duyuyordu. Konuşmalarında bunu hep hissettim. Osmanlı Devleti'nin üst kademelerinde görevler almış atalardan ötürü belki de herhangi bir Antep evinden daha çok Osmanlı döneminin izlerini taşıyordu bu konak. Yenileşmeyi öneren Cumhuriyet 15'lik Belkis Kutlar'a güven ve destek veriyordu.

Konuşma sırasında Belkis Hanım bir ara kendi gençlik dönemi bağlamında "Cumhuriyet'le gençler eskiye isyan etti" dedi. Mutfak, yemek geleneğini çok iyi bilmekle birlikte o yenilikleri savunuyor; çağın gereksinimlerini karşılamayan âdetlere karşı çıkıyordu. Kayınvalidesi de diğer kadınlar gibi Cumhuriyet'le birlikte çarşafı atmış, yenileşmeyi benimsemişti. Belkis Hanım demişti ki "Annem dışarı çıkarken normal bir eşarp bağlardı, saçları görünürdü. Kayınvalidemin başı açıktı. Annem de, kayınvalidem de yazın şömiye elbiseyle dışarı çıkarlardı. Antep tutucu değildi. Antepliler birden fazla kadın bilmezler. İkinci kadınla evlilik yoktur Antep'te. Kadına önem verirlerdi."

Bölgedeki Mutfak Mirasının Kaynağı, On Bir Binyıllık Tarım Kültürü

Belkis Kutlar'ın (bunu söylemese de) Antep konağına, mutfağına kök saldiğini, evin içinde yaşamın özü olarak kendini var ettiğini anladım. Mutfağın kraliçesi olmuştu, mutfağın büyük ana kraliçesinin elinden bu önemli yetkeyi almış, yemeklerin içerdığı damak lezzetinden o sorumlu olmuştu. Bunun anlamı, dünya nimetlerinden birinin –yemeklerin– üzerinde yetki sahibi olmaktır. Evin içinde şarkı türkü söyleyerek iş yapmak, yemek pişirmek mutluluktur. Ama o aynı zamanda çok acı çekmişti. Dikkatim hem söylenenlerde hem söylenmeyenlerdeydi. Söylenmeyenleri yaşamın, toplumun ve kitapların öğrettikleriyle tamamlamaya çalıştım zihnimde. O bana söylemedi ama Antep'te yedi göbek tanınan bir ailenin konağında dışarıdan gelen körpe bir gelin olmak, konağın mutfağında yaklaşık 13 yıl her gün otoriter bir kayınvalideyle birlikte çalışmak –çok sayıda yardımcı da olsa– kolay değildi.

Anadolu'da, o kente dışardan gelene “garip” derler ve neredeyse kutsallaştırırlar onu, yardımcı olur, korurlar; giderek üzerinde hak da iddia eder, denetlerler. Olumlu ve olumsuz yanıyla bakmak istiyorum. Belkis Hanım'ın kayınvalidesi Seyyafzade Abdo Efendi'nin (Abdülkadir Behçet Erkılıç, 1894-1898) kızı Hatice Hanım da (1887-1974) gençliğinden beri o konağa, konağın ocaklığına kök salmış bir çınardı. Haremi, uşakları, mutfak, kocası yokken tüm konağı yönetmiş ve herkesin kalbini yemekleriyle fethedebileceğini anlamıştı. O Arif Paşa'nın (Arif Kutlar) karısıydı ve birçok saltanat görmüştü. Ama kaçınılmaz biçimde yaşlanmıştı. Artık yemeklerinin yalnızca anılarda kalan ve herkesçe bilinen vazgeçilmez damak lezzetiyle var olmayı sürdürebilirdi. Mutfaktan uzak kalmak hayattan uzak kalmakla, ölümü beklemekle birdi. Şimdi ömrünü verdiği “mutfak sanatı”nı, yerini alacak olana, mutfakla iktidarını pekiştirecek olana geçirdikçe; mutfak (evin içinde onun iktidarının mekânı, son kalesi) ayağının altından kayıyor; küçük bir kız –bir fidan– orada kök salmaya uğraştıkça kendi kökleri geriliyordu. İyiliğin ya da kötülüğün dışında bir olgudur bu: Mutfak tazelik ve körpeliğe yaşlılığın, ustayla çırağın, eskiyle yeninin, masalsı bir zenginliğe sahip olanla yalınlığın, el yapımıyla teknolojinin çekiştiği, çatıştığı bir yerdir de.

Başka alanlar kadınlara kapalıydı, yaratıcı yeteneklerini kendilerine bırakılan mutfak alanında gösterdiler, o alanda geliştirdiler. Güzel yemek yapan bir kadının yemeğinin tadı hiç unutulmamış yıllarca söylenmiştir. Yoksul bir Antep evinde de bu böyleydi. O yöre Mezopotamya, Anadolu ve Orta Asya uygarlığının binlerce yıllık yemek ve mutfak kültürünün ortak mirasçısıydı. Çok değerli bir Sümerolog olan S. N. Kramer dünyanın hiçbir yerinde tanrıçanın Sümer'deki kadar güç ve iktidar sahibi olmadığını ve ordaki kadar uzun sürmediğini söyler. O geleneğin Anadolu'daki eşdeğeri tanrıça Kubaba ya da Kibele'dir. Bu, yemek ve mutfak kültürünün o topraklarda en güçlü olduğu anlamına gelmektedir. Nedeni açık: Belgelere göre Güneydoğu Anadolu yöresi —on bir binyıllık tarım geçmişiyle— dünyanın en eski tarım bölgesidir. Haliyle en eski yemek geleneği de burada olacaktır. Tarımı kadınlar başlattığı için yemek kültürünü başlatanlar, yemekleri icat edenler de onlar oldu. Yemek kültürü, yurt edinilen toprağın ürünlerinin, ikliminin, sonucuydu. Ancak toprak sahipliği erkeklerle geçince, güç kaybeden kadınların yaşamları evle ve mutfakla sınırlanınca, oraya erkekleri sokmamışlar, iktidarlarını mutfakta yürütmüşlerdir. Kayınvalideyle gelinin yemeği aynı mutfakta birlikte hazırlaması, bir saraydaki ana kraliçeyle genç kraliçenin iktidar savaşından çok da uzak değildir. İyi yemek yapma becerisini kazanmak, bu geleneği iyi bilmeyi, onun için de usta-çırak ilişkisini, bedel ödemeyi, sabrı, yaratıcılığı, disiplini, kaliteli işçiliği, işini severek yapmayı gerektiriyordu.

Kadın binlerce yıl yemeğini (doğru ya da yanlış) daha çok karşı cinse sunmaya koşullanmıştır. Yani kocaya ya da oğluna. Koca ya da oğul, özellikle Ortadoğu'da ve Asya'daki eski kültürlerde Güneş-kralın şu Dünya-evindeki temsilcisidir. O nedenle kadın ister ana ister eş olsun, yemeğine gönlünü de katar; bu onun edindiği yemek kültürünün ayrılmaz parçasıdır. Kadın yemek aracılığıyla oğluyla/eşiyle bütünleşir. Yetenekli erkekler nenelerinin, annelerinin yanında çocukluktan yetişerek büyük aşevlerinin (lokanta/restoran) ünlü aşçıları, başarılı yöneticileri oldular. Bugün başka bir dünyayı yaşıyoruz. Burun kıvrarak baktığımız o eski mutfaklara, zengin çeşitlilikteki yemeklere ve onların sahibi kadınlara şimdi daha büyük saygı duymaktayız. Piyasa ekonomisinin dayattığı hazır besinler aslında sayıca sınırlı birkaç mamulün çeşitlemeleri

oluyor ve yöresel damak zevkinin zenginliğini yok ederek yerine yapay tatlar koyuyorlar. Bunun bilincinde olarak yöresel mutfakları sürdüren ciddi ve güvenilir aşevlerine (isterseniz lokanta, restoran deyin) teşekkür borç biliyorum. Uluslararası şirketlerin hazır gıdalarıyla mücadele ediyor ve bize Kibele analarımızın kurduğu (Hatice Kutlar, gelini Belkıs Kutlar ve daha nicelerinin aktardığı) binlerce yıllık yemek kültürünü canlı tutmanın övüncünü tattırıyorlar. Bugün de mutfakta ve sofrada daha büyük, dünya çapında bir iktidar savaşı sürmektedir. Direnmek hepimizin sorumluluğudur.

Naile Toska'nın Mutfağı*

Naile Toska, oğlu ve geliniyle birlikte İstanbul, Levent'te oturuyor. Gördüğüm kadarıyla birbirlerine saygı ve sevgiyle davranıyorlar. Bunu başarabilmek ne güzel. Mutfağı daha çok Naile Hanım kullanıyor. Sapanca'daki evin mutfağını ise gelini Zehra Hanım kullanıyor. Zehra Toska Boğaziçi Üniversitesi'nde öğretim görevlisi. Oğlu Turan Toska sahip olduğu tekstil boyahanesinin başında bulunuyor. Torunlarından Cemile, Bilgi Üniversitesi'nde siyasetbilimi bölümünü, Ferit Boğaziçi Üniversitesi'nde matematik bölümünü bitirmiş. Ferit, şimdi eşiyle birlikte Amerika'da.

Naile Toska: 1927'de Gostivar'da doğdum. Gostivar, Yugoslavya'da Üsküp yakınındadır. Rahmetli babamın ayakkabıcı dükkânı vardı, ayakkabı yapardı. İki de kalfa çalışırdı dükkânda. Babam aynı zamanda siyasetle de uğraşırdı, “presennik”ti. Milletvekili gibi, öyle bir şey. Halimiz vaktimiz çok iyiydi. Annem ev kadınıydı. Babamın adı Neki, annemin adı Cemile. Eşim Ferit Bey 1952'de 28-29 yaşındayken öldü. Hamileyken dul kaldım, bir daha evlenmedim. Oğlum babasını hiç görmedi.

Yıldız Cıbroğlu: *Ailenizin yanına mı döndünüz?*

— Evet. Yemek yapmayı da annemden öğrendim.



Naile Toska'nın annesi Cemile Hanım.

— *Biraz annenizi anlatır mısınız?*

— Annem çok becerikliydi. Otoriter, titiz, çalışkan. Kış hazırlığını tek başına yapardı. Tarhana, erişte, biber ve domates salçası, reçeller, peynirler, yoğurt, tereyağı... hep onun elinden çıkardı. Bahçedeki üzümleri toplar, pekmez kaynatırdı. Ağaçtan yapılan yüksek boyağı yayığa “butin” derdik. İçindeki sütü uzun tokmakla döve döve tereyağı yapardı. Annem butinde tereyağı yaparken babam bize o tereyağından taze taze yedirirdi. Annem “Durun, yeter, tereyağını bitirdiniz” derdi.

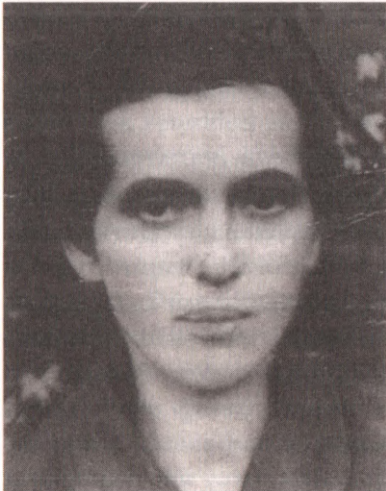
— *İnekleriniz var mıydı?*

— İki ineğimiz vardı. İnekleri annem sağardı. Onlardan biri çok iyi cins inekti, günde 10-12 kilo süt verirdi, sütü yağsızdı. Öteki ise günde 4, en fazla 5 kilo süt verirdi ama yağlıydı. Babam evine, ailesine çok meraklıydı. Doktor arkadaşları vardı. Onlara götürür bizi, muayene ettirir, çok dikkat ederdi sağlığınıza. Bol meyve yememizi isterdi. Meyve ağaçlarıyla o meşgul olurdu. 12 metre arayla ağaç ektirmişti. İlkbaharda onları kireçlerdi. Meyve toplamak için demir merdiven yaptırmak, işçilere meyve toplatmak, satmak babamın işiydi. Annem de ona yardım ederdi bu işlerde. Bahçede sebzeleri daima annem yetiştirirdi. Domates,

kabak, biber, marul, salatalık, soğan, sarmısak, taze fasulye. Ne istersen... Yaşlı bir bahçıvanla annem onlarla uğraşırdı. Mutfağın ihtiyacını büyük ölçüde bahçeden karşılardık.

— *Sizin anlattığımız bahçeye benzer bir bahçemiz vardı bizim de, gerçekten de o ne büyük mutluluktur.*

— Babam annemden 19 yaş büyüktü. Çok mutluydular. Hepimiz çok mutluyduk. Babam çiçeklere çok düşküncü. Kaç türlü gül vardı. Kışın karın içinde pembe pembe açarlardı. Bizim bahçede 82 çeşit çiçek vardı. Her şeyi kendimiz üretirdik. Annem domateslerin arasına kına çiçeği ekerdi. O çiçeklerin arasında domatesler kırmızı kırmızı çok hoş görünürdü. Ya da yeşil marulların arasında kına çiçekleri. Her çeşit meyvemiz vardı: Elma, armut, kiraz, dut, erik, vişne, fındık, ceviz, vişne, ayva, muşmula. Kaç türlü elma vardı. En çok kış elması saklanırdı. Özel elma odasında üç kat geniş raf (genişliği bir kişilik yatağın genişliği kadar) karşılıklı iki duvar boyunca uzanırdı. Bu raflara saman dökülür, üzerlerine elma döşenirdi. En üst rafa en iyi elmalar konurdu. Evimiz üç odaydı. Mutfak dışarıda, holden mutfığa çıkılırdı. Banyo üç odadan birindeki gömme dolabın içindeydi. Babam su taşıır kazanı doldurur, kazanın altındaki ocağı yakıp suyu ısıtırdı. Annem



Naile Toska.

bizi sırayla yıkar, havluya sarıp atardı dışarı. Babam bizi kurular, ıhlamur yapıp içirirdi. Mutfakta şömine tarzı ocak vardı, odun yakardık. Sacda ekmek yapardı annem. Hristiyan komşularımız da sacda yufka ekmeği pişirirlerdi. Bir mangal, odada süs için bulunurdu, kahve onda pişirilirdi. Babam çok kahve içerdi. Bir mangal da mutfakta dururdu, yemek pişirmek için. Mangalda kömür yakardık. Şporet mutfağın dışındaydı, yemek odasında. Yemek odasında hem yemek hazırlanırdı hem yemek yerdik.

— *Şporet nedir? Kuzine olabilir mi? Türkiye'ye 1950'li yıllarda kuzineler gelmiş, Bulgaristan'dan geldikleri söylenmişti.*

— Biz şporet derdik, onlar vardı. Yemeği orda yapardık.

— *Şporette odun mu yakardınız?*

— Evet, şporette odun yakardık. Ekmek pişerdi, yemek orda olurdu. Üstünde üç adet ocağı, ön tarafında odun yakılan yerin kapağı ve yanında da fırının kapağı vardı. Her şeyi, çayımız dahil her şeyi orda yapardık.

— *Komşular Hristiyan mıydı, Müslüman mıydı?*

— Karıştıktı, her ikisi de vardı. Bizden sonraki üç ev amcalarım olan Toskalar'a aitti. Komşuları Gorgi, Hristo, Negre, Darinka, Stefo adlı Sırpardı, sonra gene Türk komşunun evi. Çok iyi geçinirdik. Mahalleler ayrı değildi, karışık otururduk. O evleri geçince caddeye çıkılırdı. İkinci Dünya Savaşı'ndan önce Sırp zamanı iyiydi. Çok rahattık, her şey boldu. Okulda Hristiyan arkadaşım çoktu. Sırp arkadaşım Nikola doktor oldu, hâlâ gelenlerle selam gönderir.

— *Elektrik var mıydı?*

— Çok küçükken lamba yaktığımızı hatırlıyorum ama çok az. Sonra hep elektrik kullandık. İlkokulu bitirdim, eylülde ortaokula başlamıştım. Martta Almanlar geldi, okullar kapandı. O kadar okuyabildim ortaokulu. Kaç yıl okullar kapalı kaldı. Halleri vakitleri yerinde olanlar çocuklarını dışarıya yolladılar okusun diye. Ama biz yedi kardeşlik, gidemedik. Üç erkek, dört kız.

— *Kalabalık bir aileymişsiniz. Anneniz yemeği tek başına mı yapardı, yoksa yardımcıları var mıydı?*

— Tek başına yapardı.



Naile Toska'nın babası Neki Bey.



Naile Toska'nın eşi Ferit Bey.

— *Genellikle büyük kızlara da yardım ettirirler.*

— En büyük kız bendim. Ama annem her şeyi kendi yapardı. Biz okula giderdik. Bahçe duvarının dibine babam vişne ağaçları ektirmiş. O ağaçların köklerine devamlı ördekler yumurtlardı. Okuldan döndüğümüzde biz o yumurtaları toplardık. Altı-yedi ördeğimiz vardı. Bahçenin küçük kapısından sabah çıkarlar, akşam girerlerdi. Biz onları beslemezdik. Bahçemizden gürül gürül akan bir dere geçer. Derenin ta başında askeriye bulunurdu. Askerler artık yemekleri atarlar, bizim ördekler onlarla beslenirlerdi. Bahçe duvarının dört kapısı vardı. Üçü büyük, biri küçük. Büyük kapılardan araba girer, saman getirirdi. Bir yıl, hatırlıyorum, tam 36 tavuğumuz olmuştu. Dışarıdan yumurta alınmazdı. Yedi çocuğuz. Ama en çok ördekleri severdik. Harp olana kadar çok mutluyduk. Dana yediğimizi hatırlamıyorum. En çok koyun, ilkbaharda kuzu yerdik. Annem kuzuyu taze marulla pişirirdi. Çocukluğum çok mutlu geçti. İşte o harp olmasaydı... Harp olunca kıtlığı tanındık. Şeker bulunmazdı, pekmez kullanırdık. Kimsede tuz yoktu. Tuzsuz yerdik, yemekler tatsız gelirdi. Kardeşim Kosova'ya gitti, bir çuval tuzla döndü ordan. Anbara döktük tuzu

(anbar, bizim orada taşınabilir sandığa denilir). Komşular bir fincanla veya bardakla gelir tuz isterlerdi. Çok kıtlık çektik. Çok insan öldü.

— *Annenizin yaptığı yemekler arasında sizin en çok sevdiğiniz hangisiydi?*

— Annem çok güzel çorbalar, etli yemekler, dolmalar yapardı. Sarması nefisti. Bizim böreklerimiz değişiktir. Mesela çenka ya da mısır böreği vardır. Annem hepsini nefis yapardı.

Çenka Böreği (Mısır Böreği)

— *Çenka böreği nasıl oluyor?*

— Suyu kaynatırsın, mısır ununu atarsın, kararında tabii. Karıştırarak biraz pişirirsin. Sulu bulamaç gibi olacak. Ne çok sulu, ne koyu... Bu hamuru (hepsini) yağlanmış tepsiye koyup yayarsın. İçine ne istersen, peynir, ıspanak... istersen pırasa... Sebzeler çiğden olacak, doğranmış, tuzla ovulmuş, öyle. Eğer lahana koyarsan, onu yağda kavuruyorsun. İstedğin içi üzerine döşedikten sonra üstünü tekrar bir kat daha mısır hamuruyla –ilkinde yapıldığı gibi suda pişirilmiş olacak– kapatıyorsun. Kaşığın kenarını bastırarak dalgalar ya da hilaller, yarım aylar yapıyorsun, artık nasıl istersen. O dalga biçimli çukurlara yine kaşıkla (önceden bir kapta karıştırılmış) koyu ayrılanla tereyağı karışımı sıvıyı gezdirip fırına veriyorsun.

Fakat bu böreği yapmak için bazı ince teknikleri bilmek gerekiyor. Hamur piştikten sonra kaşığın arkasıyla ezilerek düzgün yuvarlaklık ve kalınlık sağlanmalı, sonra tepsiye kaydırarak aktarılmalı. Sırf bu iş için kullanılan özel yuvarlak bir tahta vardır. Tencerede suyla pişen hamur onun üzerine alınır, ezerek düzgün kalınlık sağlanır. Hamur soğuyunca onu tahtadan ayırmak için iki yandan tutulan iplik aradan dikkatle geçirilerek tahtadan ayrılması sağlanır ve tepsiye kaydırılır. O yuvarlak araç hiç kesiksiz tahtadan yapıldı. Duttan veya ıhlamurdan yapıldığı için ağacın tahtası kaygan olurdu. Çapı 45-50 cm vardı, tepsiye göre düşünülmüş. Burada o yuvarlak tahta olmadığı için tepsinin arkasını kullanıyoruz. Hamur yapışmasın diye tepsinin arkasına un ser-

piştirilir. Tepsinin arkası düzgünse, ayırmak için yine iplik kullanılabilir. Her iki hamur da ne kadar inceyse, o kadar iyi. En fazla serçe parmağı kalınlığında olmalı.

— *Başka ne çeşit börekler var?*

— Kat kat olan değişik bir böreğimiz vardır, haşlama deriz. Şöyle yapılır:

Haşlama (Katmer Börek)

— Tencerede 1 litre su kaynatılır. Ateşten aldıktan sonra un atılır içine, biraz da tuz; karıştırılır, tekrar ateşe koyulur, yavaş ateşte karıştırma karıştırma biraz pişirilir. Yoğurt kıvamından daha koyu olacak. Soğuyunca hamurdan küçük elma büyüklüğünde 5 topak koparılır, her biri yuvarlanır. Tek tek açılır, çapı bir el uzunluğunda (18-20 cm) olacak. Kalın bir yufka olur. Üzerine erimiş tereyağı gezdirilir. İkinci aynı şekilde açıp yağlanarak birinci yufkanın üstüne koyulur. Böyle 5 yufka yağlanıp üst üste konur. O zaman oklavayla beşi birden açılıp tepsiye göre büyütülür. Beş yufka tek yufkaya iner. Biraz zor açılır ama sonunda güzel olur. Bu uygulama üç kez yapılır. Yani o soğuyan hamurdan ikinci kez 5 adet küçük elma büyüklüğünde topak koparılır, onlar açılır yu-kardaki sıra takip edilerek. Sonra üçüncü kez aynısı tekrarlanır. Sonunda tepsinin içine uygun üç büyük yufkamız olur. Her biri 5 küçük ve kalın yufkadan yapılmış 3 büyük yufka. Hepsi 15 eder. Katmerlinin içine hiçbir şey konmaz. Onlar da yağlanıp tepsiye üst üste yerleştirilir. Ondan sonra dilimler halinde kesilir, üstüne hafif yağ gezdirilir, fırına atılır. O biraz uzun pişecek fırında. Piş-tikten ve bir de soğuduktan sonra iki kesme şeker büyüklüğünde parçalanır. Böyle parça parça olur; hafif tereyağı kızdırılır, kaşıkla üstüne dökülür, karıştırılır. Tekrar fırına verilir ama bu sefer az tutulur. İşte onunla ayrılan ikram ederdik.

— *15 kat yufkayla oluyor, öyle mi?*

— İstersen 20 kat da olur.

— *Peki pastırma, sucuk var mıydı?*

— Beslediğimiz inek kesilir, kış hazırlığı sucuk, kavurma yapılır.

Sucuğu da annem yapardı. Eti kendimiz evde çekerdik kıyma makinesinde. Baharatı, sarmısak yerine soğanı hep kendisi hazırlardı. Ama buradaki sucuk sarmısaklı, daha güzel oluyor. Bağırsak hazır alınırdı, onun içi doldurulurdu. Bağırsağın içine eti huniyle bastırırdı annem. Çok zahmetli bir işti. Kardeşim rahmetli oldu, yapılıırken kapardı sucuğu, çok severdi. Annem normal yerdı. Babam az yerdı, nasıl yaşardı öyle şaşardım. Hristiyanlar ise salam, sosis yapardı.

— *Anneniz yemek dağıtırken erkek çocuklarını bir parça kayırır mıydı?*

— Yemekte ayırmazdı ama erkekleri daha çok tutardı. Yalnız yemeğin iyisi, etlisi akşama yenirdi çünkü erkekler akşam gelirdi. Biz kadınlar ne bulursak onu yerdik. Mesela manca yemeği çabucak olan bir yemektı. Bol miktarda soğanı tereyağında öldürüyorsun. (Sebze yemeklerimizi de tereyağıyla yapardık, bitkisel sıvı yağ kullanılmazdı.) Sivri biber ya da çarliston biberleri küçük küçük doğruyorsun. Kabağı soyulmuş olgun domatesler de küçük küçük doğranır. İçine pirinç katılır, kendi suyuyla pişer. Sonra biberler közlenip yanına süs olarak konulur.

— *Babanız nasıldı yemekte, konuşur mıydı; yoksa sofrada konuşulmaz, der miydi?*

— Babam bizi öyle sıkmazdı. Harp zamanı, kıtlık zamanı olduğu halde çok demokrat bir adamdı, bir münevverdi. O devirde politik hareketin kurucusuydu ve Müslüman toplumu temsil ederdi. Çok evde kalmazdı. O yokken meyve ağaçlarının bakımı, toplanıp satılması annemin üzerindeydi. Annem bunları yaşlı bahçıvanla birlikte çok iyi becerirdi. Biz birçok harp gördük. Krallıktan sonra işte Almanlar geldiler. Almanların ne kadar kaldığını hatırlamam tabii, çocuk zamanımdı. Ama dört buçuk yıl okullar hiç açılmadı, okula gidemedik. Fabrikalar, her yer kapalıydı. Almanlar çekildikten sonra İtalyanlar geldi. İtalyanlar üç sene kaldı. Sonra da Bulgarlar, Arnavutlar geldi... çok karıştı her taraf. 1944'te geldi Tito. Çok kan döküldü. Biz 1958'de Türkiye'ye geldik. Babaa-nem Türk, babamın babası olan dedem Arnavut'tur.

— *Düşünlerde hangi yemekleri yapardınız?*

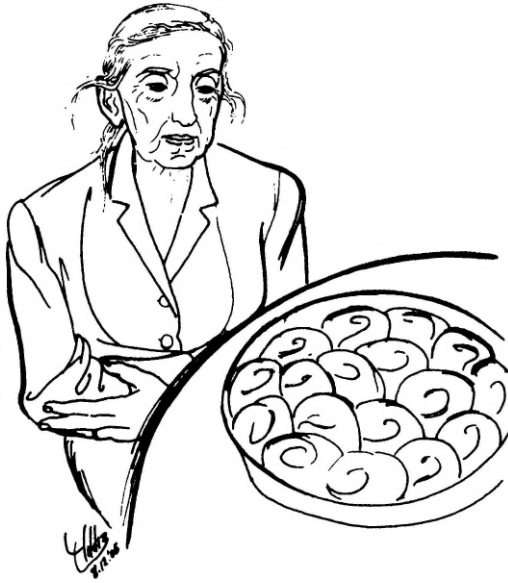


Naile Toska'nın mutfağında gelini Zehra Toska.

— Hem düğünlerde hem ölümelerde yapılan yemekler vardır. Ölümelerde yedi gün mutlaka sofra var. Yakın akrabalar çorbasından tatlısına kadar yapıp getirirler. İlk gün evde yapılır. Çorbası, etli yemeği, mutlaka pilav vardır; salatalar... sebze ama zeytinyağlı değil, zeytinyağlı yenmiyor orda, helvası... Düğün yemekleri arasında öyle yemekler vardır ki gününe göre mutlaka o yemek yapılır.

— Onları anlatır mısınız?

— Bizde “pazar akşamı” damat tarafı yemek verir ve düğün o yemekle başlar. Ama gelin, gelinin tarafı yoktur o yemekte. Damadın yakınları, akrabaları vardır. O akşam maya yapılır, pazartesi sabah yemek için. 1-2 tepsilik maya yapılacak ve pazartesi sabahı gece yatısına kalan misafirlere sunulacak. Mahalleden ak-raba gençler sabah evlerinden çıkıp (evleri yakındır zaten) kahvaltıya gelirler maya yemeye. Yapılışı şöyledir:



Naile Toska maya adı verilen çörekler ile masa başında.

Maya ve Mayalı Çörek

Nohut pazar akşamı havanda dövülür, dövülmüş ceviz gibi olur. Kavanoza konur, 1 kaşık şeker eklenir, üstüne kaynar su dökülür. Kavanozun ağzı kapatılıp bezlerle sarılır sıcak dursun diye. Sabah açılır, kabarmış, köpürmüş, mayalanmıştır. Unla karıştırılır, ekmek hamuru yapılır. Biraz bekletilir, o çabucak kabarmış. Kabarmışınca ufak elma kadar parça koparılır, biraz bekletilir. Elde yuvarlayarak silindirik yapılır, spiral gibi döndürülür. Açmadan küçük, açma kalınlığında çörekler bu şekilde hazırlanır. Üstlerine yumurta sarısı sürülür, kızgın fırına verilir. Maya kahvaltıda peynirle, zeytinle yenilir.

Mayanın tarifi ise şöyle: 1 kilo buğday unu, sütle ve 1 yumurtayla yoğrulur. 10 tatlı kaşığı şeker, yaş maya ya da bira mayası katılır. Hamur açılırken ele bulaşmasın diye eller zeytinyağı veya tereyağıyla yağlanır. Mayalanmayı çabuklaştırmak için hamur, kabıyla hafif ateşte çok az tutulabilir. Yağlanmış tepsiye dizilip fırına verilir.

“Salı günü”, kız baba evinde gelin olur, pullar yapıştırılır. Yemek yoktur.

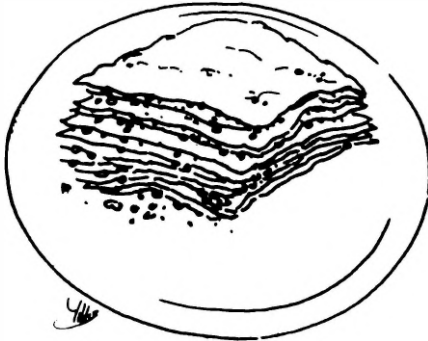
“Çarşamba”, kına gecesidir. Çalgılar çalınır, oyunlar oynanır. Kız tarafı yemek verir. Aynı gün oğlan kendi evinde tıraş olur. Kız evinde çorba, etli yemek, pilav, petülişsa böreği yapılır. Şekerpare, helva ikram edilir.

Petülişsa Böreği

Krep hamuru gibi sulu yapılır. Hamuruna tuz, 2 tatlı kaşığı şeker, 1 yumurta konur, iyice çırpılır. Kepçeyle alınıp tavaya dökülür, tava sallanır ki her tarafı aynı kalınlıkta olsun. Ne kadar ince olursa, o kadar iyi. Şimdi teflon tavalarda petülişsayı pişirmek kolaylaştı. Eskiden onu yapmak maharet isterdi. Krep gibi yuvarlak biçimde olur. Her birine ceviz serpilerek üst üste konur. 1 fincan süt gezdirilir. Baklava biçiminde dilimlenir. Dilimler ele gelecek büyüklüktedir.

Şekerpare

Yarım kilo tereyağı, 3 yumurta sarısı, 1 yumurta, 600 gram un. Hamur yapılır, hamur topakları yassıdır. Tepsie (tepsi yağlanmadan) dizilir. Kızgın fırında, sonra yavaş ateşte pişirilir. 600 gram şekerle şerbet yapılır. Tencereye şekeri at, örtecek kadar su



Petülişsa.

koy, kaynat. Ateşten aldıktan sonra iki damla limon damlat. Ilıncına hepsini tepsiye dök. Kabartma tozu konmadığı halde çok güzel olur.

Benim düğünümde bahçede ne cümbüş yaptık. Maraçın (yuvanlık öbek) etrafında masalar, iskemleler koyup oturduk. Su gümbür gümbür akıyordu. Çaylar içildi. Şarkılar söylendi, daireler (defler) çalındı. Halaylar çektik. Yavaş halaya “teşko”, hızlı halaya “payduşka” derdik. Pazar günü Üsküp’ten gelir köçekler, cuma akşamı giderlerdi. Onlara çay, kahve, sigara yetiştiremedik. Kadın eğlencesinde onlar oynardı: Yaşları 13-18 arasındaydı.

“Perşembe günü”, gelini alıp damadın evine getirirler. Perşembe akşamı gerdek gecesidir. Oğlan tarafı ziyafet verir. Gelin evinden kimse gelmez. Hep damat tarafıdır. Yemek düğün çorbasıyla başlar.

Düğün Çorbası

Pirinç sade suyla haşlanır. Et de ayrı yerde suyla kaynatılır. Onlar pişerken bir küçük tencereye dövülmüş sarmısak, sirke, et suyu, yoğurt, 1 kaşık un koy, karıştırarak pişir. Haşlanmış pirince ilave et. Tereyağını kırmızıbiberle kızdır, üstüne gezdir, çok küçük parçalanmış etleri içine koy.

Yahni

Yahni için erkek aşçı çağrılır. Yahni kazanda olur. Çok bol soğan, et, yeşil sivri biber ya da çarliston, güzel olgun domatesle yapılır. Pilav, helva, mevsimiyse etli lahana pişirilir.

Etli Lahana

Lahana kapuskada olduğu gibi kıyılır. Et, domates, soğan, biber de doğranır. Sirke konur. Bu yemeği kimi helvadan önce yer, kimi sonra.

“Cuma sabahı”, gelin kocasının evindedir, artık evli bir kadındır. Cuma sabahı akıtma yapılır. Damadın evinde gelini seyre getirirler. “Seyir günü” de denilir. Damat tarafı (kardeşler, amcalar, yengeler, enişte, hala, dayı vb.) akşam gelini sofraya koyar, birlikte yemek yerler. Ziyafette gelin tarafı yoktur. Evliliğin ilk günü tatlı olarak çoğu zaman baklava yenilir.

Baklava

1 kilo un (baklava unu olacak), 4 yumurta, 1 bardak sıvı yağ, 1 bardak sütle yumuşak bir hamur açılır (kulak memesi kıvamında). Ufak elma kadar topaklar yapılır. Hamuru açarken nişastayla büyütürsün. Rahmetli annem 60 yufkadan baklava yapardı. Yufkalara üç-dört yufkada bir, kaşıkla yağ gezdir, ceviz serp. Onları tepsiye kat kat istif et. Baklava biçiminde kes. Fırına ver.

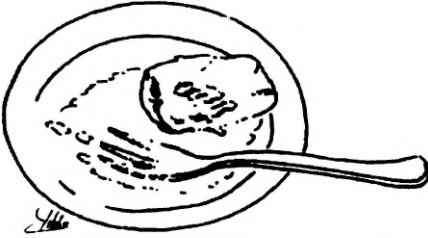
“Cumartesi günü”, damadın en yakını (abisi, ablası, amcası) o akşam gelinle damat için ziyafet verir. Gelin tarafı yoktur. Yemekler arasında “büryan” revaçtadır. Ayrıca “ızvar” sofraya bir çeşni katar. Tatlılardan bohça tatlısı yapılabilir.

Büryan

But ve koldan et parçaları elde edilir, bunlar kaynatılır. Tepsie yıkanmış 2 tas pirinç yayılır. Üzerine 1,5 tas et suyu gezdirilip fırına verilir. Suyunu çekince pişmiş etler pilavın üzerine tepsiye dizilir. Yeşil soğan, maydanoz, taze nane, karabiberle üstü süslenir.

İzvar

Yoğurt torbada süzdürülür. Bir kaba alınır, ağız tadıyla yenecek kadar tuz koyulur. Taze sivri biber ya da çarliston biberi iri parçalar halinde bölünür. Bir kavanozun dibine o yoğurttan koyulur. Üstüne biberlerin bir bölümü yerleştirilir. Sonra yine yoğurt, yine biber... kavanoz dolana kadar bu şekilde yerleştirilir. Ağız iyice kapatılır. Mutfakta 4-5 gün beklettikten sonra buzdolabına koyulur.



İzvar.

Evlilikten sonra gelin, erkek tarafından verilen üç ziyafete katılır. Babasının evine –evlendikten sonra– ilk kez gidene kadar, damadın üç akrabasının ziyafetine gider. Bu ziyafetlerde kız tarafından gelin dışında kimse olmaz. Bir hafta sonra kızın anne babası ziyarete gidilir. Bu ziyarete “haftalık” denir. Damat bütün akrabalarıyla gider, 20 kişiden fazla olurlar. Evlendikten bir hafta sonra ilk kez kız tarafıyla damat tarafı yemekte bir araya gelirler. Damattan bir gün önce kız kendi anne babasına gider ve gece orda kalır. Kızı dinlendirirler. Ertesi gün damatla ailesi, yakınları gelirler. Damat ilk kez bir haftalık evliyken el öpmeye geldiğinde mutlaka “damat paçası” yenilir. Öteki yemeklerin hepsi vardır ama onlar isteğe göre değişebilir. Oysa *damat paçası* olmazsa olmaz.

Damat Paçası

Bizim bir de paçamız vardır ama bildiğimiz paça değil. Onun tepsisi de özeldir, “paça tepsisi” denir. Göstereyim onu, bu benim anneannemden kalma. Anneannem rahmetli Üsküplüymüş, adı Feride. Anneannemden başka kalan bir şey yok, bir hatıra o var. Şimdi, koyun eti suda kaynadıysa, baklava yufkası gibi ince hamur açılır. Özel tepsisinin içine on kat yayılır. Yufkaları paça tepsisine yerleştirmeden önce her birini yağlamaya gerek yok, 2-3 yufkada bir yağlarsın. Yufkalar üst üste konur. Sonra baklava biçiminde bıçakla tam dibine kadar kesilir. Tepsinin şapka kenarı gibi olan kısmına taşan yufkalar öyle kesilip çıkarılır ki yan yana üçgenler biçiminde bitsin. O kesilip çıkarılan yufka parçaları da dolgun olsun diye tepsinin ortasına konulmalı. Fırına verilir.



Damat paçası yemeğinin özel fırın kabı ve yemeğin fırından çıkmış hali.

Onlar gül gibi kabarır ve çizik yerlerden şekil meydana çıkar, çiçek gibi olur. Pembeleşince fırından alınır. Ama daha bitmedi. Sonra içinin malzemesi hazırlanır. 1 yumurta, 3 kaşık un, 3 diş sarımsak, 2-3 kaşık sirke, 2-3 kaşık yoğurt ve et suyu tencereye koyulur. Etin piştiği sudan ne kadar alırsa koyulur; karıştırılarak biraz pişirilir. Yoğurt kıvamında, hatta biraz daha yoğun olunca yufkaların tam ortasına dökülür. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılmış etler üstüne dizilir. Ondan sonra tereyağı kırmızı pul biberle kızdırılır, üstüne dökülür. Ortadaki etlerin çevresinde çiçek yaprakları gibi yufkalar çok güzel bir görünüm verir. Bunlar bir parça et suyuyla yumuşatılır.

“10 gün sonra” damat ve kardeşleri kızın evinde öğle yemeğine gelir. O gün âdet olan bütün yemekler vardır. Ama akıtma mutlaka vardır. Kız ve erkek tarafından gençler yemekte bir arada olur, birbirleriyle tanışılır. Akıtma, o günün özelliğidir.

Akıtma

Un, su, tuz karıştırılıp boza gibi hamur haline getirilir. Tavadaki tereyağı kızdırılır. Kepçeyle (tam dolu değil) o kızgın yağa dökülür. Tavadaki avuç kadar büyüklükte, kabarık ve yayvan biçimde kızartılır. Tabaka alınır, balla yenilir.

“3 haftalık”: Yakınları (dayısı, amcası vb.) gelini iki geceliğine, bazen üç-dört gece de olur, yatıya alır. Geline, yakın akrabasının evinde hiç iş yaptırmazlar, dinlendirirler. (Beni dayım aldıydı. Da-

yımda iki akşam yalnız kaldıydım.) Son gece damat tarafı bütün ailesiyle gelir, gelinin bütün yakınları da gelir. Birlikte yemek yerler. Kızın dayısı ya da amcası bu yemeği yeni evlilerin ilk üç haftası bittiğinde verir. Çorba, etli yemek, kaymak tatlısı çıkarılır.

Kaymak Tatlısı

Yufkaları tepsi büyüklüğünde açarsın teker teker. Sonra yufkaların içini hazırlarsın: 1 kilo süt, 250 gram irmik. Bunu hafif ateşte sütle pişirirsin iyice. İçine hafif tereyağı, hafif şeker katarsın. O şekilde normal hamur kıvamında olur. Soğuduktan sonra 4 tane yumurta sarısı karıştırırsın. Harcı hazır. İnce baklavalık yufkaları şerit gibi kesersin, o irmikle hazırladığın harcıdan alıp içine koyarsın, sonra şeridi kendi üzerine daima üçgen katlayarak muska biçimine getirirsin. Çok küçük değil, muskalar ele gelecek kadar olmalı. Tekrar fırında pişirirsin. Pembeleşince şerbetini ılıkken üzerine dökersin. Şerbeti emer ve kabarır. Hafif bir tatlı olur, ama çok güzeldir.

“5 haftalık”: Kızın akrabalarından birinde (beni teyzem almıştı) dört gece dinlendirilir kız. Kızın misafir edildiği son gece damat tarafı yemeğe gelir. Bohça tatlısına yer verilebilir.

Bohça Tatlısı

Baklava yufkasının her biri bir bohça olacaktır. Kaç adet isteniyorsa o kadar yufka hazırlanır. Bir tepsi beş bohça alır. Yufka erimiş yağla yağlanır, bol ceviz serpilir. Yufkanın karşılıklı kenarları birbiri üstüne katlanır. Sonra diğer iki kenar da aynı şekilde katlanır. Böylece kare biçimini alır. Daha sonra bu karenin her köşesi ortada bir noktaya gelecek biçimde tekrar katlanır. Yağlanmış tepsiye dizilip fırına verilir. Fırından çıktıktan sonra –hem şerbet hem yufkalar ılık olacak– şerbeti dökülür. Akşamdan yapılan bu tatlı sabaha kadar şerbeti emer.

Ayrıca kış geceleri yaptığımız bir tatlı vardı, yemesi çok güzel olurdu. Bal kabağına benzeyen kara kabak vardır. Onlar çok

büyük kabaklardır. Üstündeki sap kısmı kapak gibi çıkarılır. Kaşıkla çekirdekleri, lifleri temizlenir, içine pekmez koyulup kapağı kapatılarak fırına verilir.

Kaymaçına

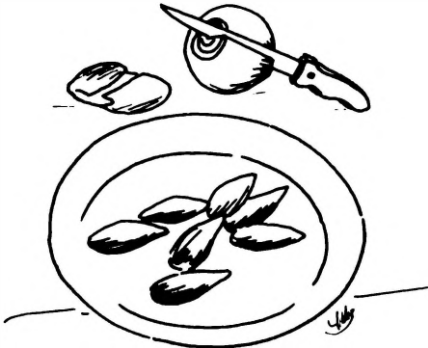
1 kilo süt, 6 (bütün) yumurta, 6 çorba kaşığı şeker. Hepsini iyice çırpılır, tepsiye dökülür, fırına verilir. Fırından çıkınca baklava dilimi gibi kesilir.

Gül Şurubu

Kokulu pembe güllerin yaprakları yıkanır, tencereye dökülür. Bir paket limontuzu tencereye koyulur. Kaynar su üstüne dökülür. Tencere yeni çinko kap olacak, çentiği filan olmamalı. Beş-altı gün aynı çinko kapta bekletilir, sonra süzerek şişeye veya kavanoza alınır. İçerken içine su ve şeker koyulur.

Soğan Sarma

Sarma harcı gibi yapılır. Yarım kilo kıyma, 2 orta baş soğan rendesi çiğden, 3 avuç pirinç, karabiber, pul kırmızıbiber, maydanoz.



Soğan sarma.

Sarma için soğanın hazırlanması: En büyük baş 2 adet soğan soyulur, bütün olarak tencerede haşlanır. Çıkınca soğutulan bütün soğanın her biri bıçakla soğanın merkezine (ksen çizgisine) kadar bıçakla dikine kesilir. Yaprak yaprak soyulup çıkarılır. Çıkan yaprakların içine, asma yaprağı gibi iç konup sarılır. (Eğer soğan çok büyükse dış yapraklar ikiye bölünüp sarılır.) Bitmiş görünümü gonca gibidir. Bunlar tencereye dizilir ve 1,5 bardak suyla ve 2 çorba kaşığı sirkeyle pişirilir.

Turp Salata

Siyah turp ve kırmızı turp rendelenir, karıştırılır. Sirke, zeytin yağı eklenir. Üstü zeytin ve haşlanmış yumurta dilimleriyle süslenir.

Bilgiyle ve Anıyla Dolu Bir ınarın Gölgesinde: Rasih Nuri İleri*

Rasih Nuri İleri ile gelini Mahmure Hanım aynı apartmanda ayrı dairelerde oturuyorlar ve öyle görünüyor ki kayınpederle gelin, Mahmure Hanım'ın eşi Mustafa Suphi ile Rasih Nuri Bey'in eşi Bedia Hanım'ın ölümlerinden geriye kalan acıları, anıları ve gidip gelen dostları, kitapları, metinleri sıklıkla paylaşıyorlar. Salondaki eşyalar ailenin geçmişine derinlik katan tanıklar sanki. Duvarlar resimlerle kaplı ve onlar da çeşitli anıları koruyan bir bellek işlevini görüyor olmalılar. Rasih Bey'e baktığımda, yüzünün yaşlandıkça arınmış bir insan güzelliğini yansıtan çok özgün çizgilere sahip olduğunu görüyorum; Asyalı, zarif, bilge bir hükümdarın ya da bir şamanın betimi gibi. Profiline baktığımda ise daha çok buraya, çağımıza ait; söyleyeceği sözü bitmemiş, kararlı, mücadeleci, dirençli, çağdaş bir düşünce insanını görüyorum. Bir ressam, yontucu ya da bir fotoğraf sanatçısı, yaşlılığın çok anlamlı estetiğini çıkarabilir bu portreden. Konuşma boyunca daima ölçülü, nazık, rahat, neşeli, esprili, bazen de hafif iğneleyiciydi.

Yıldız Cıbrıoğlu: *Rasih Bey sanki yüzünüzde Asya'nın izi var. Gözleriniz çekik.*

Rasih Nuri İleri: Ben de öyle iddia ediyorum, evet. Bebekliğimde tamamen çekik gözlerim varmış.

Mahmure İleri: Ben diyorum, Cengiz'in torunlarısınız diye. Ama bu kadar övünmeyin, belki ben de Cengiz'in torunuyumdur.

RNİ: Sen Âdem'in torunu olmayasın? (Muzip bir tavırla gülüyor.)

— *Kanuni'ye kız mı vermiştiniz?*

— Hayır, biz kız alırız. Kanuni'nin kız kardeşi bize gelin gelmiş. (Yine gözlerinde muzip pırıltılar.) Aslında Yavuz bizim aileye kızını verdiğinde Süleyman henüz çocukmuş.

— *Ailenizin bireyleri kimler, nerelerden geldiler? Dedeniz Adana valisi miydi?*

— İnsanın dedesi vali olmuş, olmamış, bu önemli mi?

— *Haklısınız, önemli değil. Şunun için soruyorum: Türkiye'nin kültür, sanat, bilim, siyaset alanına "toplumu ilerletici" katkılarda bulunan çok verimli bir aileden geliyorsunuz. Bu kalite kendi özgün değerlerinizi katmışsınız: Türkiye'nin toplumcu düşüncesine ve hareketine emek vermiş, katkılarda bulunmuş saygın bir kimliğiniz var. Bu tür ailelerin ve kişilerin biyografilerinin mutlaka yapılması gerektiğini düşünen biriyim. Bana sorarsanız canlı bir "tarih" ve "kültür-tarihi"siniz. Severek hazırladığım bu söyleşi bağlamında ailenizin köklerinin nerelerden geldiğini, sizin ve yakınlarınızın beslendiği kültür damarlarını sizden öğrenmek istiyorum. Aldığımız kültürün ve birazdan konuşacağımız yemek kültürünüzün oluşumunda ailenin, yakınların kültürel genetiğinin de payı olduğunu düşünüyorum. Ailenizin kolları hangi topraklardan geldi? "İleri" soyadının bir hikâyesi var mı?*

Rasih Nuri İleri bu konularda pek bilgi vermedi. Onunla yaptığım konuşma ve sonra portresini çizmem epey vakit almıştı. Bilgi vermek yerine bana ikinci basımı yeni yapılan ve tarih araştırmaları için önemli olan bir kitabını imzaladı ve aradığım bilgileri orada bulacağımı söyledi. Mahmure Hanım ise aylık bir dergi verdi. Dergide Rasih Nuri Bey'in ataları anlatılmıştı. Bu iki kaynaktan alınan bilgileri söyleşinin sonundaki ilave metinde bulacaksınız.



Rasih Nuri İleri.

— *Bize yemekle ilgili bir anı ya da fıkra anlatır mısınız?*

— Osmanlı döneminde Afif Paşa Cenevre’de yaşarken bakla yemeğini çok severmiş. O zaman Cenevre’de bakla yokmuş, kendisi baklayı balkonda yetiştirmiş. Dostları bir gün “Paşa, gurbet elde bakla yetiştirip yemeğini yapıyorsun, herhalde baklava pişirmeyi de bilirsin.” demişler. “Bilirim, gayet de iyi yaparım” demiş. “Yapalım” demişler. “Yapamayız” demiş. “Edirne’nin şu yerinden süt lazım, şu pınarın suyu lazım, şu cins buğdayı, şu değirmenin unu lazım” demiş. Malzemeden tutun da üzerinde hamur açacağı taşa, merdaneye kadar saymış.

— *Tabii bakla ile baklava söylerken yakın ama baklava yapmak bakla yapmak gibi kolay değil. Bu anlattığınız anıda belli bir iklimin, belli bir pınardan akan suyun kimyasının ve daha nice ayrıntılı farklılığın yapılan yemeği, lezzetini etkilediğine ilişkin bir vurgu da var değil mi?*

— Evet, mesela çok ilginçtir, Atatürk’ün rakısı Çeşme yarımadasında yetişen anasonla yapılmış. O rakıya çok talep gelmiş daha sonra. Çok küçük bir yer olduğu için o anasonu istenen miktarda bulamıyorlar, başka yerde yetişen anasonla yapıyorlar. Ama o rakı olmuyor. Atatürk’ün rakısı olabilmesi için Çeşme’de yetişen belli bir anasonla yapılması lazım. Şimdi bir başka örnek. Ama bunu anlatmayayım, müstehcen.

— *Belki de değildir.*

— Fransa'da meşhur şatoların bağları vardır ve orda da şarapların birçoğu şatonun ismiyle anılır. Bilmem ne şatosu, bilmem ne şarabı. Bu şatolardan birinin şarabı çok ünlüymüş. Adamın biri çok meraklıymış, “Ben de yaparım” demiş. O şatonun yanındaki tarlayı satın almış. Şatodaki bekçiye de para verip birçok çubuk edinmiş. Nihayet şarabını yapmış. Fıçılarını aynı ağaçtan yaptırıp bekletmiş, bakmış ki şarap aynı güzellikte değil. “Aynı toprak, aynı ağaçtan fıçı, aynı üzüm, bu fark nasıl olur?” demiş bekçiye. Bekçi de “Çömleğin iki deliği birbirine yakındır, bir önden, bir de arkadan kokla, farkını anlarsın” demiş.

Bugün Fransa'da iyi şarap yok. Her yerin şarabı belirli miktarda çıkıyor. Filan şatonun şarabı 500 şişe çıkıyor. Amerikalılar daha yüzlerce şişe isteyince pazar büyümüş oluyor. Atatürk'ün rakısı gibi, bu kalitede olamıyor, bu kadar sene bekletilemiyor. Yine de bulunabiliyor fakat o vakit astronomik bir fiyat oluyor. Normal bütçeye sahip biri “iyi cinsini, iyi senesini” içemiyor. Nerenin şarabı olduğu da mühim, hangi senenin şarabı olduğu da mühim. Her senenin şarabı aynı kalitede olmuyor. Aynı yerin, 1927'deki şarabı çok iyi, 1928, 29, 30 şarabı o kadar lezzetli değil; 32 şarabı lezzetli. Ben “Şartröz” (*Chartreuse*) diye bir likör içmiştim, zümrüt renginde şeffaf, harikulade güzel bir likör. Çok güzel bir tadı var. Şartro “hadım” demek. Şartır (*Chartres*) manastırlarındaki erkeklerin hepsi hadım. Neden hadım yapıyor, ses meselesi, korolarda kullanmak için. Daha erkek olmamışlar, ince sesleri var, erkek sesine dönüşmeden önce çocukları hadım ediyorlar. Rahipler yapıyor bunları. Şartır manastırlarının rahiplerinin yaptığı özel bir likördür şartröz. Çok makbul olduğu için son zamanlarda çoğaldı. İki-üç kere tattım, nerde eskisi; kesinlikle aynı renk, aynı tat değil. Rakı da öyle. Bir aralık Tekirdağ rakısı çok iyiydi, ondan sonra Tekirdağ rakısı diye bir özel rakı

Burada okura şu açıklamayı yapmam gerekiyor; tarımcı kültürlerde toprak ve tarla dışıdır. Tarımcıların tanrıçası ya da tarımcı kadın dünyanın hemen her yerinde çömlek biçimiyle yorumlanmıştır. Fıkra, anlatmak istediği düşüncüyü benzetme yoluyla o denli iyi anlatıyor ki okuru bundan mahrum etmek istemedim. Rasih Nuri Bey'in anlattığı fıkra, yukardaki bilgiye dayanarak yalnızca bir sözcüğü değiştirdim.

yaptılar, değişik. Türkiye çok güzel içki yapıyor ama ne yazık ki bu gelenek yok. Hep aynı kalitede değil, standart yok. Bir örnek daha vereyim. Eskiden çok bayıldığım bir şey vardı: Kızarmış patates, çıtır çıtır. Senelerdir evde yapıyoruz. Kıbrıs'a gittiğimizde orda da yaptık, harikulade. Kıbrıs'a giden arkadaşlar "Ne istiyorsun?" diye soruyorlar "patates" diyorum. Ambargo olduğu için Türkiye Kıbrıs'tan ithal edemiyor galiba. Fakat o patates başka. Şimdi poşetlerde satıyorlar hazırlanmış patates, Kıbrıs'ta-kiler çok daha iyi oluyor pişince. Toprağın, iklimin farkı aynı yiyecek içeceğin nasıl kullanılacağını da etkiliyor. Bize normal gelen şey İsviçre'de acayip karşılanmış: salep öyle uluorta bulunmazmış İsviçre'de, eczanelerde satılmış. Türkler geldikten sonra tükenmiş salep. Eczacılar şaşırmış, "N'apıyor bunlar bu ilaçla?" diye merak etmişler. Çünkü onlar salebi ilaç olarak reçeteye veriyorlarmış.

— *En çok beğendiğiniz meyhane hangisiydi?*

— Ben öyle meyhaneye giden biri değilim, geçmişte de olmadım. Ama Krepen Pasajı'nda bir meyhane vardı, orada on tabak meze getirirlerdi. Tabaklar nerdeyse kahve fincanı tabağı kadar küçük şeyler... iki parça lakerda, iki parça midye. On parça meze, bir şişe rakı. Fakat hakikaten her parça nefisti. Haliç'te de o vakit Pandeli Lokantası vardı, suyun kenarında. Kâğıt içinde buğulama balıkları çok meşhurdur, onu çok iyi yapıyorlardı. Kâğıtta buğulama levrek, bir harikaydı. Müthiş güzel yemekleri vardı. Yıllar geçti çocukları, torunları Mısır Çarşısı'nda devam ettirdiler ama aynı ayarda değil.

— *Siz rakı mı seversiniz, şarap mı?*

— Rakı. Babam içkiyi sevmezdi. Atatürk'e de fena halde kızardı. Atatürk'le bir hikâyesi var babamın. Babam, Atatürk evliyken Çankaya'ya gidiyor. Atatürk yeni kalp rahatsızlığı geçirmiş, doktoru içkiyi yasaklamış. Babam da dinsel sebepten değil, sevmiyor içkiyi. Kırk yılda bir, bir kadeh versen içer. Mustafa Kemal, "Latife, Suphi rakı içer, bir rakı getir" demiş. Babam "İçmem" diyecekken masanın altından bir tekme yemiş. "Bana da bir su getir" demiş. Latife Hanım bir rakıyla bir su getirmiş. Tam kadehe su



Abidin Dino ve Rasih Nuri İleri.

koyacakken, “Suphi susuz içer, sen biraz da meze getir” demiş. Latife Hanım gidince bardakları değiştirmiş.

Atatürk’ün bir rakı hikâyesi de annemle oldu. Yeniköy’de Rasim Ferid Bey diye bir doktor vardı, milletvekili. Benimle dayım Abidin Dino’yu aynı gün sünnet etti. Ben yedi yaşındaydım, Abidin on dört yaşındaydı. Bir gün annem misafirlikte, Rasim Ferid Bey’in yalısına komşu bir yalıda oturuyor. İki yalı arasında da bahçe, aşağı yukarı iki metre mesafe var arada. Bu yüzden birbirlerini görmesinler diye panjurları açmazlarmış, sözsüz bir uzlaşma şeklinde yaz kış o panjurlar kapalı dururmuş. Atatürk motorla Rasim Ferid Bey’in yalısına geliyor, haber yolluyor, “Panjurlar açılın” diye. Belki bir suikast kuşkusu, onu tam bilemiyorum. Bir de “Ev halkı da otursun” demiş. Annemle yalı sahibesi İzzettin Bey’in hanımı da pencere kenarına oturmuşlar. Atatürk bütün arkadaşlarıyla birlikte misafirlğe gelmiş motorla, Fethi Okyar da gelenlerin arasında. Annem Atatürk’le birlikte komşu yalıya geçen Fethi Bey’le selamlaşıp “Galibe nasıl?” diye sorunca –Galibe, Fethi Okyar’ın eşi, o da Osman Hamdi’lerden annem gibi– Atatürk kim olduğunu sormuş, öğrenince beni çağırtmak istemiş; yanlarında getirdikleri mezelerle birlikte rakı yollamış. Annem de

susuz istemiş. Yarım saat sonra annem su gibi içmeye başlayınca Atatürk yan binadan seslenmiş hemen: “Hanımefendi, hanımefendi o öyle içilmez” demiş.

Bir başka içki hikâyesi daha var: Abidin Dayım 17 yaşlarında, gazetelerde karikatür yapıyor, resim yapıyor. Beyoğlu’nda Tokatlıyan Otel’ine gitmiş bir gün. Otelin barında otururken, birdenbire garsonlarda bir telaş, bir telaş, dört-beş masayı birleştirmişler. Az sonra Atatürk’le arkadaşları gelip oturmuşlar. Zaman geçmiş, Abidin resim yapıyor. “Gel bakalım, yaptığını da getir” demiş Atatürk. Bakmış, “Bunları sil” demiş. Abidin, Atatürk’ün resmini yapmış, yanında rakı şişesi, mezeler. Abidin de “Paşam, imzalar-sanız silerim” diyor. “Sil getir” demiş. Abidin de masaya dönüyor, silmesine imkân yok, o kısmını bıçakla kesiyor, kalanı tamamlayıp götürüyor. Resmi –o sırada soyadı daha yok– “Gazi Mustafa Kemal” diye imzalayınca da ertesi gün *Yarın* gazetesinde çıkıyor o resim. Ondan sonra Atatürk vefat edince, 9 yıl sonra *Ses* dergisinde tekrar basıldı. Resmin orijinali burda duvarda asılı.

— *Yemek deyince aklınıza en çok annenizin yemeği mi gelir, eşinizin yemeği mi?*



Rasih Nuri ileri ve annesi Leyla Hanım.

— Annem harikulade güzel yemek yapardı.

— *Anneniz nereliydi?*

— Engürülü'ydü. Ankara'da şimdi müze olan Abidin Paşa Konağı'nda doğmuş. Annemle babam kardeş çocuğu olur. Annem harikulade yemek yapardı ama yalnız yemek değil, harikulade pasta da yapardı ve çok iştahlı bir insandı. Karımsa adeta ağzına yemek almaz cinsten, yani çok az yerdi, öldüğü vakit 45 kilodan 30 kiloya inmişti. Annem çok şaşırırdı çünkü Bedia da harikulade güzel yemek yapardı, “Bu kadar iştahı olmayan bir insan nasıl bu güzel yemekleri yapıyor” diye. Demek ki insanın iştahı olmasa da çok güzel yemek yapabiliyor.

— *Annenizin çok özlediğiniz bir yemeği var mı, ah şimdi olsa da yesem, dediğiniz?*

— Şimdi nereden aklıma geldi, kabak tatlısı. Onu çok uğraştım yapamadım. O adeta şeffaf ve dolgun yapıyordu. Alafranga yemek de yapardı.

— *Alafranga yemekleri nasıl öğrendi? Bizim geleneğimizde yemek kültürü, benzerlikler olsa da farklıdır. Acaba konaklara azınlıktan aşçılarla girmiş olabilir mi?*

— Efendim bizim ailede adeta bir aşçılık geleneği var. Bütün akrabalar aşçı nerdeyse. Bizim bir kuzenimizin Büyükkada'da, “Baküs” diye bir lokantası vardı. Amcam Vedat'ın kızı...

Mİ: Mimar Vedat Tek'in kızı, ressam...

RNİ: Ressam Selime, kocasının adını verdi lokantasına, Nişantaşı'nda Yekta Lokantası onun. Ablası Saadet Paris'te yüksek aşçılık okulunda okudu. Büyük dayım Arif Dino o kadar meraklı ki yemeğe, gençken Fransa'da, trende resmi aşçı kıyafetli bir sürü adam tartışıyorlarmış. Yarım saat geçmiş geçmemiş, Arif Dino'yla üstadım diye konuşmaya başlamışlar. Meğer uluslararası büyük bir aşçılık müsabakasına gidiyorlarmış, Arif Dino yemekten iyi anlardı. Amcam Sedat Nuri profesyonel denebilecek düzeyde iyi aşçıydı. Sedat Nuri karikatüristti, ayrıca mühendisti ve İstanbul Radyosu'nu kurdu.

Mİ: Rasih Bey'in kendisi de çok güzel yemekler yapar; çerkes-tavuğu, et yemekleri, balık... nefis olur.

RNİ: Benim, bir yemek kitabında “Rasih usulü hamsi” diye tarifim çıktı. Papaz yahnisinin hamsilisi. Benim icadım biraz, hamsilerin belkemiği çıkarılır. Yağlanmış tepsiye yan yana açılarak konur. İnce doğranmış bol soğan adeta ateşte macun olacak kadar yumuşatılır. Kuş üzümü, çam fıstığı, bunlar yağda çevrilmiş hamsilerin üzerine yayılır. Onların üzeri bir kat daha aynı şekilde hamsiyle kapatılır ve fırına verilir. Yemek konusunda başka bir şey söyleyeyim size; bazı yemekler artık tamamen yok oldu. Mesela uskumru dolması! Yok! Bir kere uskumrunun kendisi yok oldu. Uskumru dolması belirli bir mevsimde yapılır, uskumrunun şişmanlık devresinde. Uskumru dolması yaparken bir kuyruktaki kemiği kırılır, bir de boyun kemiği kırılır, azıcık yumuşatılır elle. Derisi zedelenmeden kemik çıkartılır. İçi hazırlanır, eti de ilave edilir, doldurulur. Una bulanıp kızartılır. Derisini zedelemekten kemiğini çıkarmak ustalık ister.

Karım bir de harikulade güzellikte içli köfte yapardı. Şeffaf denecek kadar incedi onun içli köftesinin dış kabuğu, çünkü kara bulgurla ve hiç yağsız, lifsiz kıymayla yapardı. Onları yuvarlak, küçük boyda yapar; içini biberli, normal yağlı pişmiş kıyma ve cevizle hazırlayıp doldururdu. Ben haşlanmışından çok kızartmasını severim. Biliyorsunuz içli köfte yaparken etin bütün sinirleri, kıkırdağımsı yerleri çıkartılır. İyi içli köftenin ölçüsü içi yağlı, dışı yağsız olacak. İki kişi çok iyi biliyordu bu işi. Biri karım Bedia, biri de Güllü.

Güllü, Yılmaz Güney’in annesiydi. Bedia ile Güllü’nün ayarı o kadar iyiydi ki o ayarda içli köfte başka yerde yemedim. Öyle güzel olurdu ki 30 tane içli köfte yerdim. 30 tane! Annemde İngilizce, Fransızca yemek kitapları bulunurdu. Hatta çok ünlü “Çelemende”² adında bir yemek kitabı vardı, Osmanlı döneminde basılmış, Yunanca bir kitap. Herkül Milas evlenince ona hediye etti. Annem Leyla Hanım’ın kendi el yazısıyla yemek tariflerini yazdığı defteri de Esin’e hediye ettim.

Muhtemelen, Yunan yemek kültürünün ustalarından biri olan ve bir dönem adı “yemek kitabı” ifadesiyle özdeşleşen Nikólaos Tselementés (1878-1958) üzerinden kurulan bir bağlantı. (e.n.)



Rasih Nuri İleri ve eşi Bedia Hanım.

— *Esin kim?*

Mİ: Benim kızım, o da çok meraklıdır yemeğe.

RNİ: Örneğin anneannem geleneksel olan “sabuniye” adlı tatlıyı yapardı.

Mİ: O defterde var mı?

RNİ: Olabilir.

Mİ: Tarifeler Türkçe değil. Çoğu Fransızca, arada İngilizce de var.

RNİ: Benim çok sevdiğim bir tatlı vardı, o da yok. Keşkül-ü fukara. Şimdi keşkül diye satarlar fakat keşkül değil. Keşkülün özelliği, bademler ezilerek yağı çıkarılır, o yağla yapılmasıdır. Badem de çok pahalı olduğu için, o tatlıyı şimdiki keşkülün üç misli fiyatına satmaları lazım. Keşkül diye keşkülle alakası olmayan bir tatlı yapıyor şimdi.

Mİ: Hem bademle yapıyorsunuz hem adı keşkül-ü fukara: “Fukaranın keşkülü” tatlısı nasıl oluyor?

RNİ: Evet. Keşkül-ü fukara. Bir aralık Tünel’in alt kapısında –Karaköy’de– bir muhallebici açıldı, 10-15 sene evvel. Orada yapı-

lırdı, artık yok. Bir-iki sene sürdü, o kadar. Mesela badem ezmesi, halen Bebek'te bir dükkânda yapılıyor, kilosu 70-80 milyon. Şimdi demek ki kaybolan yemekler var. Bir de başka bir şeyi de belirtmek istiyorum: Yemek yeme şekli de değişti. Osmanlı konaklarında, normal olarak her öğün yedi-sekiz çeşit yemek yenilirdi. Bir yemek ya da iki yemek yenir bugün değil mi? Hayır, o zamanlar normal yemek şöyleydi: Mutlaka bir çorbası vardı, pilavı vardı, mutlaka bir sebzesi vardı, eti vardı, böreği vardı, yemişi vardı, tatlısı vardı. Servis yapılırken konaklarda tepsiler mutlaka ikinci defa gezdirilirdi.

Mİ: Tekrar almak isteyenler için mi?

RNİ: Evet. Hâlâ anlamıyorum, nasıl yiyebiliyorduk? Köy evinden bahsetmiyorum. Nişantaşı, Osmanbey konaklarında. Üstelik fazla şişman da değildik.

— *Acaba miktar mı azdı?*

RNİ: Zannetmiyorum. Osmanlı ailelerinde yemekte en az beş-altı çeşit yemek yenirdi.

— *Mutfakta kaç kişi çalışırdı? Aşçı, aşçı yamağı vardı herhalde.*

RNİ: Vardı tabii. Bazı evlerde de ev sahibi mutfağa girip bazen kendi de yapardı. Çok meraklılar vardı. Hatta benim büyükbabam (annemin babası) öteki büyükbabamdan (babamın babasından) dayak yemiş, mutfağa girdi diye.

Mİ: Yani ayıp mı bir “küçük bey”in, “mahdum”un mutfağa girmesi?

RNİ: Hayır. Büyük yaş farkı var aralarında. 20-25 yaş fark var. Çocuğa “Mutfaka girme” diye iki-üç defa söylemiş, ne arıyor orda, diye tokat atmış? Yemek yapmak istiyor. Tokat atan büyükbabam ötekinin ablasıyla evli. Bütün ailede akraba evliliği var.

— *Yemek yapma yeteneğinin yaygın olması ailede belki de bundan.*

— Çok sevdiğim bir yemek, puf böreği. Puf böreğini birkaç türlü yapardık: Beyaz salçalı, beşamel soslu, beyinle yapardık. Beyin, zarı çıkarıldıktan sonra haşlanır, ezilir, beyaz salçayla karıştırılır. Şişer o. Bir de şüphesiz yerel yemekler de vardı. Mesela Yanya Böreği: Çok bol soğan macun haline getirilir, pişmiş tavuk

eti didiklenerek içi hazırlanır, yufkaların arasına konurdu. Örneğin Halil Rıfat Paşalar'daki Rauf Ahmet Bey'in meşhur bir böreği vardı; o da şahane bir börekti, şimdi unutuldu, bilinmiyor. Karili bir salçalı börek. İçine tavuk konulur, salça dökülürdü üstüne.

— *“Kari” Fransızcadaki söylenişi mi? Bugün İngilizce söylenişiyle “kiri” bazen de “köri” deniliyor. Yemekle, sofrayla ilgili adlar dönemin gözde diline göre de değişiyorlar anlaşılan.*

— Ahmet Reşit Rey Beyler'de ceviz büyüklüğünde harika bir milföy böreği yapıldı, unutamam. Çok uğraştım beceremedim. Ama harikulade güzel balık köftesi yapardım. Ayrıca meşhur Avrupa yemekleri de vardı. Burada bir ayrıntı yapıp çok sevdiğim, gençliğimde bir-iki kez yapmayı başılabildiğim ancak bugün yapılmasına adeta parasal olanak kalmayan, malzeme olarak pek erişilemeyecek Marsilya buyabezi'nin tarifini sunmak istiyorum: Gençliğimde, Boğaziçi'nde yalılardan denize sarkıtılan özel sepetlerden her çektiğimizde, yengeç yani çağanoz, ıstakoz çıkarıp yedik. Komşulara da ikram edilirdi. Boğaz'da midyenin, küçük karidesin iyisi çıkar; ağla kılıç tutulur, lüferin, kalkanın iyisi tutulurdu. Evlerde oltaların iğnelerine, zokalarına kurşun kalıpları dökülür, bunlar parlatılırdı. At kuyruğundan oltalar imal edilirdi. Boğaz ve Marmara'nın balıklarının tadı çok değişikti. Akdeniz'deki barbunyanın lezzetinin buralardaki barbunyanın lezzetiyle yakından uzaktan ilgisi yoktur. Şimdi bunlar tümünden yok oldu.

Gelelim Marsilya buyabemizimize ki Yeniköy buyabezi yukardaki nedenlerle çok daha üstündü. Sekiz kişilik bir davet için temizlenmiş 3 kilo deniz ürünü yeterli ise de gelin bugün bulun. Skorpit, lipsos, dülger, migri, fener, barbunya, mezit, levrek balıkları ile ıstakoz, böcek, kerevet, çağanoz, karides (orta boy) bu yemek için gereklidir. Yanlış anlaşılmasın, biri veya diğeri değil, hepsinin karışımı gereklidir. (Bu çorbaya midye, istiridye, tarak gibi kabuklular asla konmamalıdır.) Balıkların bazılarının eti serttir, böceklerin eti de öyle. Bunların çok pişmesi için daha önceden pişirilir. Bazılarının eti yumuşaktır, bunlar ayrılır. Hepsinin eti eş parçalara bölünür. Artık esas unsur hazırdır. Gelelim çorbanın yapımına: Kıyılmış 200 gram soğan, derisi yüzülmüş ve parçalanmış

üç büyük domates, birkaç yaprak defne, kekik, maydanoz, reze-ne, rendelenmiş bir parça portakal kabuğu, bir tutam safran tencereye konulur, üstüne etli balık parçaları ve deniz böcekleri ilave edilir. 200 gram sızma zeytinyağı, tuz, yeni rendelenmiş karabiber eklenir. Üstüne büyük balıkların başları ile kalan parçaları daha önce haşlanarak elde edilen balık suyu hepsini örtecek miktarda dökülür ve açık tencerede, harlı ateşte 7-8 dakika kadar kaynatılır. Buna mezgit, barbunya gibi balıklar ilave edilir ve altı dakika daha kaynatılır. Artık balık çorbası hazırdır. Derin bir tepsiye ince ekmek dilimleri serilir ve üzerlerine süzölmüş balık ve böcekler konulur, geri kalan balık suyu kevgirden geçirilerek ilave edilir, en üstüne kaba kıyılmış maydanoz serpilir ve sıcacık afiyetle yenilir.

— *Gerçekten, dinleyince bile efsane gibi bir çorba.*

— Unutmamalı ki İstanbul'da Osmanlı yemeğinin kökeninde Bizans yemeğinin payı vardır. Aynı yemeği en güzel, Ermeniler pişirir. Ermenilerin mezeleri de müstesna lezzetlere sahiptir. Benim çok sevdiğim topik mesela, en güzel Ermeniler yapar. En iyi aşçı-lar Ermeni aşçılarıdır. İstanbul'un yemeği başkadır, Rumeli yemeği başkadır, Adana yemeği başkadır. Bunlar ayrı kültürlerdir. İstanbul kültüründe lahmacun yoktur. Diyarbakır kültüründe de mid-ye dolması olamaz. Her bir balığın her mevsimde yenirken tadı başkadır. Çiroz yapılacak uskumrunun kıvamı başkadır. Uskum-ru dolması için başka bir uskumru lazımdır. Mevsimine göre us-kumruyla hazırlanan yemek de değişir. Çingene palamudu, küçük palamut başka türlü pişirilir, torik başka türlü. Benim yaptığım lakerda var, tatmak isterseniz...

— *Memnuniyetle, sağ olun, sonra. Siz Osmanlı döneminin ko-nak hayatını tanıdınız mı? Aşçılar, aşçı yamakları, uşaklar...*

— Konak döneminin yemeklerinde, sofralarında bulundum ama ben Cumhuriyet çocuğu olduğuma göre annem yemeği ya-pardı, biz de yerdik. Birlikte bazı yemekler yaptığımız da olurdu. İşin ilginç yanı ailede bir tek babam kesinlikle yemek yapmasını bilmezdi. O derece bilmezdi ki bir gün utanmış kendisinden, evde yalnızmış, tavada yumurta pişireyim demiş. Bir rezalet olmuş ta-bii. Çünkü tavada yumurta pişirirken yağ konması gerektiğini bil-miyormuş... Tavaya yapışmış, dumanlar çıkmış.

— *Siz çok küçükken, belki Cumhuriyet'ten önce, mutfakta kaç kişi çalışırdı hatırlıyor musunuz?*

— Çok küçükken elbette aşçı vardı. Cenevre, Paris... İstanbul'a bir yaşımda geldim.

— *Batılılaşma sizin konağa Cumhuriyet'ten önce gelmişti herhalde değil mi? Anneniz belki de yabancı dil biliyordu.*

— Çok güzel Fransızca, İngilizce bilirdi.

— *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e geçince bir uyum güçlüğü oldu mu?*

— Hiç olmadı. Aynen devam etti; Mustafa Kemal de Osmanlı paşasıydı, Ali Fuat da, Karabekir de. Hikmet Bayur sadrazam çocuğu, yabancılarla işbirliği yapanlar sarayın adamları, Kurtuluş Savaşı için çarpışanlar Atatürkçüler. Ayrı bir ırk değiller. Birileri iman etmiş, tarihi gerçekleri tam, doğru değerlendirmiş, bir an dahi korkmamış. Diğerleri dünyayı yenen emperyalistlere karşı bir şey yapılamayacağını sanıp sinmişler.

— *Ailede ekonomik bakımdan bir farklılaşma oldu mu? Yani sizin çocukluğunuzda ilk yıllarda çok parlak bir ekonomik durum varken, daha sonra yemede içmede, gezmede bir kısıntı oldu mu?*

— Kısıntı ondan dolayı değil. Babam kendi hatıratında anlatıyor, der ki; “Ben paraya küskündüm, ondan sonra para bana küstü.” Ben onu hakikaten yaşadım, avukatlık yaparken dahi ücret almaktan utanırdı, almazdı. Bir dostumuz ressam, Akademi'nin müdürü Léopold Lévy hakkında bir tahliye davası olmuş, apartmandan çıkartmak istemiş ev sahibi. Babam davayı görmüş, her zaman olduğu gibi parayı almak istememiş. Onun üzerine bir gün bize teşekkürle geldi. Gittikten sonra baktık, kapının yanında portmantonun üstünde bir paket duruyor. Açtık, Léopold Lévy'nin tablosu, şimdi şu duvarda asılı olan tabloyu bırakmış. Babam almazdı ki ancak o şekilde ödeyebilirlerdi babama. Para kazanmayı becerememek babamın özelliği idi.

— *Bu durum mutfakı etkiledi mi?*

— Şöyle etkiledi belki; bizim evimizde çalışan yoktu. Annem yapardı her şeyi. Ben de yapardım. Mesela bulaşığı ben yıkardım. Yine de eski emektarlar arada gelirdi, zenci Naile Hanım gibi.

— *Yani eski aşçılar, uşaklar gitti mi?*

— E tabii yani, amcam ise iş bilirdi, becerikliydi. Bu bir sınıf meselesi değil. Fakat sorunuz bir bakıma doğru, Osmanlı'nın son döneminde Türkiye'nin düzeni değiştiği için eski konakların, eski yalıların devamına olanak yoktu. O masrafı yapmanın imkânı yoktu. Örneğin Abutlar'ın yalısı, 50-60 odalık bir yalı. O şahane eşyalar da var. Ama yağmur yağdığı vakit her odaya bir kova konulurdu. Çünkü damlar akardı. 40-50 odalık bir yalının çatısını aktarmak, boyasını, bakımını yaptırmak imkânsız olmuştu. Belirli bir sınıfın çöküşü, bir ara sınıfın yetişmemesi, 30 sene sonra ikinci bir sınıfın gelmesi... Bütün eski konaklar, binalar eskidi, çürüdü, yıkılma vaziyetine geldi. Yerini alacak yeni bir zengin sınıf yoktu. İkinci Dünya Savaşı'nda "hacı ağa" denilen birtakım zenginler türedi ama onlarda da o kültür yoktu.

— *Harp zenginleri değil mi?*

— Harp zenginleri. Daha sonra bir Türk burjuvazisi meydana geldi. Bütün eski konakları, yalıları, vesaireleri onlar satın aldı. 40 odalı bir konağı, bir Kıbrıslı yalısını, yahut bilmem bir Şevket Bocan yalısını, bir Haydar Paşa yalısını yaşatmak olanağı kalmıyor, anlatabildim mi?

— *Bu kadar güzel bir yaşamın içinden geliyorsunuz. Günlük yaşamda sekiz çeşit lezzetli yemek, zarif ve değerli eşyalar, çağın kültürünü, sanatını, bilimini takip eden bir yakın çevre... Ama gençliğinizde sizin kendinizi toplumcu dünya görüşüne adanmış yaşam tarzınızla birlikte üzerinizdeki siyasi ve toplumsal baskılar arttığında, maddi sıkıntılarınız oldu mu, yemek tarzınız bu sıkıntılardan etkilendi mi?*

— Yemek dediğimiz bir kültür meselesi. İttihatçı Küçük Talât Bey'in kardeşi Salih Bey Ağır Ceza reisiydi. Oğlu sınıf arkadaşım, evine giderim, en güzel tavuk, en güzel tereyağı, en güzel bilmem ne... tavuk gelir, hiçbir şeye benzemez. Çünkü o pişirme kültürü yok. Aynı tavuk yarım saat yerine beş saat pişerse lezzeti kalmaz. Yani yemek pişirme bilgisi diye bir şey var. Kimi balığı adeta kömür haline getirip yer. Ben çok az pişmiş severim. Bir Japon arkadaşımız var, ressam, o balığı çiğ yiyor, alıştırırdı beni de. Çok taze balık alıyor, dilimliyor, resmen çiğ yiyor.

— *Limon sıkıyor mu?*

— Bütün mesele orda. Japon geleneğine göre hardallı bir sos yapıyor, ona batırıp yiyor. Japonlar geleneğe göre çiğ yiyor, ben az pişmiş seviyorum, Anadolu'dan gelen insan kendi yemeğini gayet güzel yapıyor fakat balığı bilmediği, balık kültürü olmadığı için, zaten balığa karşı bir alerji de duyuyor, "Aman iyi pişsin" derken fazla pişiriyor. Et de aynı şey. Ben biftek yerken kanın akmasını istiyorum. Bazı kişiler eti öldürüyor. Yarım saat pişiriyor ve incecik kesiyor. Geçen hafta Ankara'da çok kültürlü, çok iyi bir dostumun evinde yemek yedim, bir de Jocker Kulüp'te yedim. Et dilimlerini iki milimetre kalınlıkta kesmişler. İki milimetre kalınlıkta eti kızart, tatsız bir şey olur.

— *Yani siz diyorsunuz ki iyi bir mutfağın, iyi bir yemeğin ekonomiden çok kültürle ilişkisi var.*

— Elbette. Aynı tavuk o dediğim Salih Bey'in evinde pişse tatsız bir şey olur, iyi bilen biri pişirirse leziz olur. Bu, para meselesi değil. Örneğin müthiş bir Rus mutfağı vardı. Müthiş Rus mezeleri vardı: blinyi'ler, şunlar bunlar.. 1917'de ihtilal olunca onların yemek geleneği yok oluyor. İlk zamanlar kıtlık oluyor, ambargolar konuyor. Açlık olunca ihracat duruyor. Çok garip, ihtilalin ilk yıllarında en çok yenen şey ne biliyor musunuz? Havyar! Çünkü havyarı Rusya dış ülkelere satıyormuş. Satamayınca ellerinde kalmış, bol bol havyar yemişler. Herkes de çalışıyor, yavaş yavaş eski yemek geleneği kaybolmuş. Çok sonra 1936 senelerinde, dayım anlatıyordu, Abidin Dino, onu Atatürk yollamıştı sinemacılık tahsiline. Bir yemek kitabı çıkmış, 500 bin basmışlar, iki günde tükenmiş. Mecbur olmuşlar yeniden basmaya. Birkaç milyon baskı olmuş. Çünkü hakikaten halkta, aynı malzeme var, istek var ama nasıl pişirileceğini bilmiyorlar.

— *Eğer özen gösterilmezse, bilinçle ele alınmazsa olumlu kültürel alışkanlıklar kesintiye uğrayabiliyor.*

— Elbette, burda yemek kültürü kesintiye uğramış. Yoksa bugün badem var, keşkül-ü fukara neden yapılamıyor? Başka bir şey de değişiyor. Mesela Türkiye'nin en güzel balıkları, istakozları, midyeleri Boğaz'dan çıkarılır. Akdeniz'de midye yoktur.

İstanbul'da yediğimiz Marmara barbunyası harikulade güzeldir: Sudaki tuz miktarı Marmara'da en uygun olduğu için. Akdeniz barbunyası lezzetsiz bir barbunyadır, suyu daha tuzludur da ondan. Orda da güzel olan başka balıklar var: Mersin'in lagosu, İzmir'in çuprası gibi. Mersin'in dev karidesleri vardır. İşin inceliğini bilen Mersinliler büyük karides yerine onun küçüğünü yerler. Onun küçüğü İstanbul'daki karidesin dört-beş misli büyüğüdür. Hangi balık hangi boyda makbul? Lüferi alalım ele. En büyüğü kofana, lezzetsiz bir balıktır. Çok küçük lüfer, tam lüfer değildir; belirli bir boyda ve belirli bir mevsimde en lezzetli duruma gelir. İstanbul'da Boğaz'da balık kalmadı. Bir kılıç vardı, lüfer vardı, bir uskumru ibadullah vardı. Boğaz trafiğinin, kanalizasyonların artması, nüfusun 600 binden 12 milyona çıkması Boğaz'ın bütün dengesini bozdu. En güzel balıklar Haliç'teydi. Bütün İstanbul Haliç'in lağım kokusuyla doldu. Neyse ki şimdi temizlendi Haliç. Kokusu, pisliği kalmayınca yavaş yavaş Haliç'e balık gelmeye başladı. Birbirine bağlı olaylar.

Eskiden kepçeyle tarardık rıhtımları, çok lezzetlidir o küçük karidesler. Yeniköy'de biz bedavadan karides tutardık, sepet içinde istakoz tutardık. Şimdi istakoz görmüyorum, bayılıyorum ama yok. Şimdi ne oldu? Az var, nerde var? Lüks otellerde var, lüks lokantalarda var. Paris'te istakoz aldım, pişirdim. Her memleketin istakozu var orda. İki cins alıp denedim: Tamamen lezzetsiz. Boğaz'ın, Haliç'in, Marmara'nın balığı değişti. Suyu da değişti. İzmir'in suyu tuzludur, Karadeniz'in suyu az tuzludur. Suyun kimyası etkiliyor. Örneğin Silifke'de çok güzel balıklar vardır, Göksu orada denize döküldüğü için. Akdeniz'de tatlı suların denize karıştığı yerlerde balığın cinsi de tadı da güzelleşir. Bir de yörenin yemeği var. Benim İşçi Partisi'nin Birinci Kongresi için 1963'te İzmir'e gittiğim vakit Aydın'dan mı geçtik, bir yerden geçtik; kuyu kebabı yedik, müthiş bir şeydi. O kuyu kebabının benzerini bulamadım ben. Her yerin değişik bir geleneği var. Fakat o görenek sadece malzeme değil. Hatay'da yediğim mezelere başka yerde rastlamadım. Aynı zamanda kültür meselesi olduğu apaçık. Birinci Dünya Savaşı'nda çıkmış bir söz vardı: "Ne Şam'ın şekeri,

ne Arap'ın yüzü". Tesadüfen, bir TBKP (Türkiye Birleşik Komünist Partisi) toplantısında Suriye'den şeker getirdiler, üstün bir tat. Malzeme çok önemli, ama her şey malzeme de değil. Hazırlama tarzı da çok etkiliyor.

— *Hakikaten güzel miydi o şekerler?*

— Harikulade güzeldi. Boşu boşuna çıkmamış o söz. Her yerin bir özelliği var, o özelliklerle yaratıcı zekâ arasında bir ilişki var. Yörük çadırında yiyeceğiniz yemek de fevkalade olabilir. Oranın yoğurdu da başkadır, eti de, otu da; onları yapma tarzı da başkadır. Dayılarım yemeğe çok düşkündü, büyükbabam da obur denecek kadar düşkündü boğazına zannediyorum. Balkan Harbi'nden sonra Paris'e yerleştikleri vakit, bu savaşla ilgili bir şeydi, çünkü Rumeli'de çiftlikleri vardı. İstanbul'dan irat, yani gelir alamıyorlardı. Yunan işgal etmiş. Ancak Avrupa'ya gittiklerinde birkaç sene irat alabilmişler, kesilince yurda dönmüşler. Paris'te meşhur romancı Alexandre Dumas'ın bir yemek kitabını bulmuşlar. Orda "El Cantara sülünü" diye bir yemek reçetesi varmış. Yapılması da gayet güç bir şey. 15-20 gün, her gün başka bir şarabın veya likörün içinde bekletiliyormuş. Et çürüme derecesine geliyor. O içkiler her gün dökülüyor, başkası konuyor. Yani pahalı bir yemek. En değerli şaraplara yatırılıyor, Bordeaux şarabı, bilmem ne likörü... ondan sonra belirli bir usulde pişiriliyor. Dayılarım "Harçlığımızı toplayalım, bu yemeği yapalım" demişler. Her biri 1-2 altın koymuş, Abidin Dayım bu hikâyeyi bir kitabında yazdı ama çok küçük olduğu için doğrusunu bilmiyor Abidin, yanlış yazdı. Ben bunu yapanlardan, annemle Ahmet Dayımdan ve Arif Dayımdan işittim: çok zaman alan ve çok emekle hazırlanan yemeği yapıp sofraya koymuşlar. Kurala göre masrafına iştirak edenler yiyecek. Arif Dayım ağzına almış ve "Kokuyor" deyip bırakmış. Ahmet Dayım, o da yemiş. Arif, "Ben satıyorum benim hakkımı" demiş. Ahmet Dayım "Alalım" deyip anneme işaret etmiş. Annem almış Arif Dayıminkini. Meğer o ilk lokmada hoş olmayan bir koku gelirmiş fakat ondan sonra müthiş bir lezzeti varmış. Arif Dayım sonuna kadar, "Parasını verdiniz, o kokmuş şeyi yediniz" diyor; Ahmet Dayımla annem de "Sen oyuna geldin,

harika bir şeydi” diye diyorlar. Ölünceye kadar onların arasında o tartışma asla sonuçlanmadan devam ettiydi.

— *Ne hoş bir hikâyeye!*

— Hakikaten bazı yemeklerin böyle pahalı hikâyeleri vardır.

— *Bu güzel hikâyeden sonra size bir soru sormak isterim. Sizce Türkiye’de yiyecek ve içeceklerin üretimindeki sorun, kalitenin tutturulmasıyla mı ilgili yoksa kalitede devamlılığın sağlanmasıyla mı?*

— Türkiye’nin en büyük kusuru kalitede devamlılığı sağlayamaması. Kargı peynirleri var, o küçük tulumlar, beyaz tulumlar; Ankara civarında bir yerden geliyor onlar. Nefis bir tulum peyniri. Ben hep alırdım ondan. Onları satan dükkân kapandı. Şimdi nerede satılıyor bilmiyorum. Avşa adası şarabı vardı, çok güzeldi, litresi bir liraydı gittiğimiz vakit. Şimdi o şarap yok. Afyon’da manda sütünden kaymak şekeri yapılır. Kaymak şekerinin aslını yerseniz, çok tazeyken, yumuşakken harika bir tadı var. Kutulanıp dükkânlarda bekler ve zamanla kurursa o lezzeti kalmıyor. Bize Zile pekmezi getirdiler, beyaz pekmez, iki aile yapıyormuş. Bir kısmı tahta kutularda satılıyor, bir kısmı plastik kutularda. Enfes ama standardı, pazarlaması yok.

Her şeyin bir kuralı var, anlatabildim mi? Etin cinsi, etin ne kadar bekletileceği, kalitesi, pişme kıvamı... Mesela Mısır Çarşısı’nın dışında, beni bir kebabçıya davet ettiler, iki-üç cins kebab yedim. Harikaydı. Sonra meydan oldu orası, başka yere taşındı mı bilmiyorum. Garip bir şey, Varan otobüslerinin Bolu Dağı terminalinde eskiden kebab harikulade güzeldi. Ondan sonra bir daha yedim, o kalitede değildi. Dün Ankara’dan gelirken yedim, hem etin kalitesi aynı değil hem pişme kıvamı aynı değil. Ateşin cinsi, ateşin ısı derecesi, pişme süresi, hepsi fark yaratıyor. Aynı şey çıkmıyor. Kızarmış patates Paris’in bir simgesi adeta, çok iyi yapıyorlar. Bir lokantada “Kızarmış getir” deyince patates getirirler. Hatta amcam Celal Nuri İleri’nin bir fıkrası vardır, “Lisan bilmek ne demektir?” diye. Fransızca öğrenen kişi bir lokantaya gittiğinde, ki cümle yapısı açısından iyi kurulmuş Fransızcadır o, teferruatlı biçimde “Sayın garson, bana kanlı bir biftek ve kı-

zarmış patates getir” derse, adeta gülümseyiverirler. Bir Fransız “Kanlı ve kızarmış getir” der. Biftek kelimesini kullanmaz, zevkine göre “az kanlı”, “çok kanlı”, “kanlı” der sadece. Böylece pişirme şeklini tarif etmiş olur. Adana’da da buna benzer ifade “paça” için kullanılırdı: “Beyin paça”, “yanak paça”, “dil paça”, “karışık paça” diyerek müşteri içine konulan etlerin türünü belirtir. İstanbul’da yediğiniz paça hayvanın ayağından yapılır. Ama Adana’da hem paça suyu koyar hem içine az önce saydığım sakatatları ilave ederler. Her memleketin bir usulü vardır, ifade biçimi vardır.

— *Güzelliği de orda değil mi?*

— Adana’da “bici” vardır. Bici su muhallebisi, şekersiz yapılır. Tabağa su muhallebisi koyarlar. Üstüne kırmızı şerbet konulur. Pudraşeker bir de... Son olarak da buz kalıbından marangoz rendesiyle buz rendelerler. Çok sevdiğim bir tatlıdır bici. Onu sokak aralarında seyyar biciciler satardı.

— *Siz hem bizim yemek geleneğimizi hem başta Paris olmak üzere Avrupa yemek kültürünü tanıyorsunuz. Bu, yemek kültürünü doğusuyla batısıyla tanımak anlamına gelebilir. Toplumculuğa ilişkin birikimlerinizden –Doğu’da ve Batı’da yemek kültürü bağlamında– yararlanmak istiyorum. Bugün az gelişmiş milletler dediğimiz halklar, eski uygarlıkların ortaya çıktığı topraklarda –avcılık-toplayıcılıktan sonra– yeryüzünde ilk olarak “tarım devrimi”ni başlatan ve ortaklaşmacı düzeni örgütleyen halklardır. Binlerce yıl imece usulüyle ürettiler ve hasadı da birlikte yenilen yemeklerle kutladılar. Yani paylaşım her evrede vardı. Yanılabilirim ama bana kalırsa, bizim gibi, Avrupa’dan çok önce tarımı başlatan (ve anaerkil dönemi güçlü ve uzun sürmüş) toplumların kültürel genetiğinin özü paylaşımıdır. Güzeli olan yanımda da bu. Acaba biz Batı kapitalizmine eklemelenmekle kendi kültürel genetiğimizi, kendi kültürel doğamızı –özellikle paylaşım bağlamında– zorlamış olmuyor muyuz?*

— Biz uygar bir milletiz. Köyde de, dağda da, kentte de kapıyı çalana, çadıra yanaşana yemek, çay kahve, ayran ikram edilir.

Avrupalılarda gerçek anlamda uygarlık yoktur. Yabancıyı evlerine davet etmezler, ikramda bulunmazlar. Olsa olsa gerekirse lokantaya götürürler. Uygarlık ancak eski Osmanlı topraklarında ve belki Rusya’da kaldı.

— *Bu güzel sohbet için çok teşekkür ederim.*

Rasih Nuri İleri ve Ailesinin Öyküsü

Rasih Nuri İleri ve ailesiyle ilgili bilgileri, ilk baskısı 1969'da yapılan *Atatürk ve Komünizm –Kurtuluş Savaşı Stratejisi* adlı kitabın 2005'teki ikinci baskısından kısaltarak aktarıyorum:*

Rasih Nuri İleri, 28 Mart 1920'de, babasının Mustafa Kemal Atatürk'ün özel temsilcisi olarak bulunduğu Cenevre'de doğdu. Öğrenimini Galatasaray Lisesi, Haydarpaşa Lisesi ve İstanbul Üniversitesi Fen Fakültesi'nde yaptı. 1939 yılında üniversitede başladığı sol hareketin içinde yer aldı. 1948'de Yedek Subay Okulu'nda yedek subay olması engellendi ve çavuş çıkarıldı.

Rasih Nuri İleri'nin yazdığı ve çevirdiği birçok kitap var. 24 kitabı toplumbilim, siyaset, ekonomi, toplumcu hareketlerin tarihi ve bazı sanatçıların biyografilerinden oluşuyor. Yazarın kitapları arasında 27 *Mayıs Menderes'in Dramı*, *Sahne ve Kostüm Tasarımı: Abidin Dino*, *İmbikten Çekilmiş Adam: Arif Dino*, *Bedri Rahmi* kitapları da var. Ayrıca H. Lefebvre, J. J. Rousseau, Lenin ve Marx'tan, *Kapital*'e dair Fransızca kitaplardan çevirileri bulunuyor. En ilginç yanı çok varlıklı ve derin tarihsel kökleri olan bir aileden geldiği halde emek verenlerin hakkını bilimsel, hukuksal yöntemlerle korumak istemesi, yaşamını buna adanması; bu yüzden de çeşitli engellemelere uğraması, yok sayılması, işsiz, parasız kalması ama bütün bunlara karşı direncinin tükenmemesidir.

O, çok destek aldığı karısına âşık bir "romans" kahramanı ama aynı zamanda da gerçekçi ve mücadeleci bir karakter olarak dikkat çekiyor. Ailenin hemen her bireyi öyle. Onların yaşamı Osmanlı'nın ve Türkiye'nin de yaşamı olmuş.

Senin Ciğerci*

Yıldız Cıbroğlu: Orhan Bey, aileniz İstanbul'a ilk nerden ve ne zaman geldi? Babanız bu işe nasıl başladı?

Orhan Senin: Balkan Harbi'nde Osmanlı ordusu kaybedince annemin ailesi kaçıyor, babamın ailesi de kaçıyor. İkisi de Manastır'ı terk ediyorlar. İstanbul'a geldiklerinde Aksaray'a yerleşiyorlar. Annemle babam İstanbul'da tanışıp evleniyorlar. Bu evlilikten üç kız, iki erkek evlatları oluyor. Babam 1907 doğumludur. Ben de 1943 doğumluyum. Babamız ilk evvela rençperlik yapıyor. Sonra mezbahaya giriyor. Sötlüce'de İstanbul Belediyesi'ne bağlı Karaağaç Kurumları'nın mezbahası vardı, orada çalışırken, bakıyorlar babam işten yılmıyor; bir kasap "Sen ciğercilik yapsana" diyor. Onun üzerine babam Karaköy'de Balık Pazarı var, orda ciğerci dükkânına giriyor. Ondan sonra da Beyoğlu Balık Pazarı'na geliyor. Geliş o geliş. Bu mesleği o zamandan bugüne getirdik.

— *"Bugüne getirdik" derken kardeşiniz de ciğerci miydi?*

— Hayır, bu işi ben yalnız devam ettirdim. Benim de iki oğlum var. Büyüğü Tezer, o istemedi, İsviçre'de yaşıyor, evli. Küçük oğlum Tuncer ise üniversiteyi bitirmeden bu işi seçti. Benim bugün



Orhan Senin ve babası, 1983.

üç ciğerci dükkânım var, burdaki merkez, öbür iki şube Kağıthane ve Çağlayan'da.

— *Ciğerciler Arnavut mu olur genellikle?*

— Ciğercilerin soyunu şöyle bir karıştırın hepsi akrabadır. Amca çocukları, dayı çocukları... Mesela benim akrabam Beşiktaş'ta Akkoyunlu Ciğercisi'dir. Babamla onun annesi teyze çocukları. Onun dışında bugün eniştem var ciğercilik yapan, Hacı Tosun (İyigör) derlerdi onlara, bunlar zamanın büyük ciğercisiydi. Benim babam zaten Beyoğlu Balık Pazarı'nda onun yanında çalışmış, halamın kocası oluyordu. Ama artık Arnavutların yerini Bayburtlular almaya başladı. Bakın nasıl olmuş, şaşarsınız. Sakatat Sütlüce'den Galata Köprüsü'ne kayıklarla getirilirmiş. Galata Köprüsü'nden de sırt hamallarıyla dükkânlara taşıyor, Mısır Çarşısı'nın yanındaki Eminönü çarşısına. Sırt hamalları Bayburtlu. Orada hamal olarak yardım ederlerken ciğerciliği öğreniyorlar. Ciğerciliği cazip bulanlar bu mesleğe giriyor ve o tarihten sonra, benim hatırladığım kadarıyla 1955-60 arası, ciğerci oluyor Bayburtlular. Böylece Arnavutlardan sonra bu işe Bayburtlular da katılmış oluyor. Şimdi biz azınlığa düştük, onlar çoğunluk-talar. Duyduğuma göre Balık Hali'nde çalışanlar Erzincan'ın bir köyünden gelenlerdir. Onlar da gelen balığı Hal'deki balıkhaneye

taşıyan hamallarmış. Balıkçılığı orda öğrenmişler. Bugün balık piyasasına Erzincanlılar hâkim.

— *Babanız burda ciğerci dükkânını çalıştırırken eviniz nerdeydi?*

— Tepebaşı'nda Aynalıçeşme'de oturuyorduk. Komşularımız Rumlardı. Bir Türk komşumuz vardı.

— *Okulda Rum çocuklarla beraber mi okudunuz?*

— Hayır, Rumlar ayrı okurdu. Onların kendi okulları vardı. Biz Musevi çocuklarla okuyorduk.

— *Yahudiler de sakatat yer miydi?*

— Tabii. Ama Yahudiler'in Kuledibi'nde kasapları vardı, sakatatı ordan alırlardı. Hahamın izin verdiği koyunu, kuzuyu yerdiler onlar. Bize alışveriş için çok az gelirlerdi. Daha sonraları onlar azaldı, âdetleri de kayboldu. O zaman başladılar bizlere gelmeye. Fakat bugün tek tükler burada.

— *Bu ne güzel bir horoz resmi!*

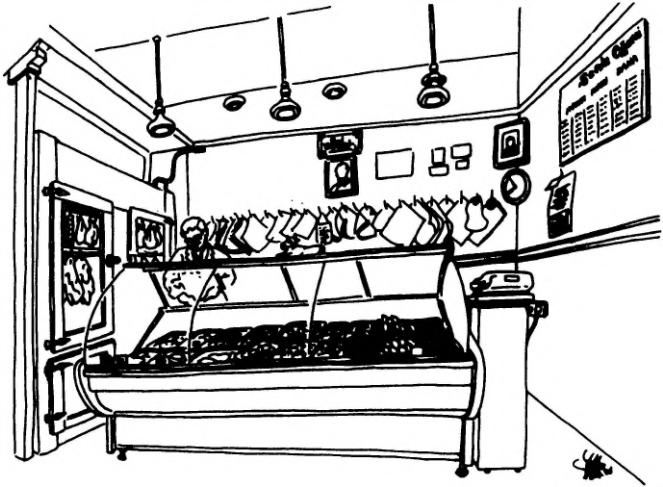
— Eşim yaptı. Eşim manzara resmi yapıyor. Horoz resimleri, at başı... onları daha çok resmediyor. Seramik yapıyor. Akşam Kız Sanat Okulu'nda seramik üzerine eğitim görmüş, orda öğrenmiş. Sergiler açar, dikiş diker. Çok yeteneklidir.

— *Bakıyorum, siz hem bıçağımızı ustalıkla kullanıyor hem sollarımızı yanıtlıyorsunuz. Sakatatları çeşitlerine göre mi parçalara ayırırsınız?*

— Tabii, yürek, ciğer, dalak... her birinin farklı kesim biçimi vardır. Karaciğer mesela üç tür kesilir. “Yaprak”, “dilim”, “kuşbaşı” diye tabir edilir. Kuşbaşı, arnavutciğeridir. Edirne'nin ciğeri meşhurdur, yaprak gibi incecik keserler.

— *Sizin meslekte Arnavutçadan geçen, ciğerle, ciğeri pişirme tekniğiyle ilişkili sözcükler kullanılır mı?*

— Arnavutçadan geçen sözcük yok, hiç duymadım. Şimdi efendim arnavutciğeri nasıl olmuş? Benim senelerdir babamdan, ustalarımızdan duyduğum ciğerciliği Arnavutlar yapıyormuş İstanbul'da. Onlar yaptığı için bu ad verilmiş. Anlatıldığına göre çok eskiden, bir gün bir ciğerci ciğeri böyle kuşbaşı yapıp pişirmiş, beğenmiş tadını, pişmiş olarak satmaya başlamış. Yiyenler “Yahu ben gittim falan yerde Arnavut'un ciğerini yedim. Çok güzeldi”



Senin Ciğerci.

diye övmüşler. Bu söz tekrarlanmış. “Arnavut’un ciğeri” diye anılmış sonunda.

— *Daha önce arnavutciğeri tarzında pişirip yeme âdeti yok muymuş?*

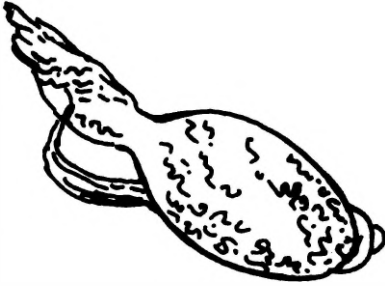
— Hayır.

— *Benim doğduğum ve çocukluğumun geçtiği yer Malatya’dır. Orda yetişkinlerden duyardım, hatırlıyorum, kasaplar köpeklere atarmış sakatatı, satılmazmış. Ya da isteyene para almadan verirmiş. Sonra dışardan gelenler talep ettikçe, satılmaya başlanmış.*

— İstanbul’a Balkanlar’dan gelen göçmenler ki bunlardan biri de benim babam, buraya geldikleri zaman bu mesleğin yeni yeni başladığını, kasapların bunları sattığını görmüşler. Ama çok miktarda çıktığı halde yararlanılmadığını, bu mesleği başlatırlarsa bunun insanlara pekâlâ iyi olacağını düşünmüşler.

— *Yani Yugoslavya’da da ciğercilik yoktu, öyle mi?*

— Evet, yokmuş. Babam geldiğinde rençperlik yapmış burda. Rençperlikten sonra 30 sene ciğercilik yapmış. On civarında lisan konuşurdu müşterilerle. Okul görmeden pratik olarak öğrenmiş burda ciğer satarken.



Koç yumurtası.

— *Peki neydi o lisanlar?*

— Rumca, Yugoslavya'dan Arnavutça... İşgal altında kaldıklarında Fransızca'yı öğrenmiş. İtalyanca, sonra Rusça. Babamın delikanlılığı zamanında Beyaz Ruslar varmış Beyoğlu'nda onlardan da Rusçayı öğrenmiş. Bunları ana dili gibi konuşurdu. Nasıl öğrenmiş, dükkâna alışveriş için gelip gidenlerden. Bugün günümüzde, işte bir sürü Senegalli, Nijeryalı İngilizce konuşuyorlar, biz de onlardan İngilizce öğreniyoruz.

— *En iyi ciğer hangi hayvandan elde edilir?*

— Malak ciğeri güzel olur. Eskiden sucukhanelerde kesilirdi malaklar, sakatatlarını biz alırdık, onun ciğeri çok yumuşak olur. Ama şunu da söyleyeyim, süt kuzusunun üzerine yoktur. Onun ciğeri en iyidir. Dalak, beyin, uykuluk... benim için en iyi kuzununkidir. Uykuluğun mevsimi en iyi ocakla haziran arasındır. O mevsimde etli olur, lezzetlidir. Yine de sene sonuna kadar devam ediyor.

— *Karaciğerin, dalağın, yüreğin de mevsimi var mıdır?*

— Hayır. Onlar her zaman yenir. Daha çok kışın tercih ediliyorlar.

— *Yumurtayı nasıl seçmeliyiz?*

— Yumurta için koçunki iyi, koyun koçu. Ama o etle beraber kasaba gittiği için bizde bulunmaz. Biz dana satıyoruz. Hem daha ucuz. Lezzet bakımından çok farklı değildir. Bunları biz ortadan kesiyoruz, böyle yaprak biçiminde açıyoruz. Bunlar tavada kızgın yağa atılır. Pişerken su bırakır, sonra o suyu çekerler. Su bıraktığı için ızgarası tercih edilmez. Biliyor musunuz? Yumurtanın üzerindeki şu eski yazıyı andıran çizgileri bazı "dinciler" okuyorlar.

— *Bilmiyordum, folklorik açıdan ilginç doğrusu. Totem hayvan inancından kalmış olabilir. Eski toplumlarda büyücü ya da şaman karaciğerin, bağırsakların üzerinden geleceği okurmuş. Eski Türk mitolojilerinde de geçer. Bu organlar insanları çok etkilemiş. Yürekle, ciğerle başlayan halk deyimleri öyle çok ki. Masallarda hastaya bir kuşun ya da karatavuğun yüreği yedirilir ve hasta iyileşir. Yürek için tavsiyeniz nedir, nasıl pişirmeli?*

— Sote yapacaksanız koyun yüreği, ızgara yapacaksanız kuzu yüreği alacaksınız.

— *Kuzu böbreği göremedim. Bugün yok mu?*

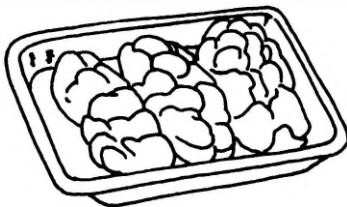
— Koyun kuzu böbrekleri etin içinde kasaplara gider, bize gelmez. Ama dana böbreği bulunduruyoruz. Dana böbreği ızgara içinse yaprak kesilir, yani dilim dilim yapılır. Sote yapılacaksa küçük kuşbaşı doğranır. Kavurma, yahni için yine kuşbaşı doğranır.

— *Beyni nasıl önerirsiniz?*

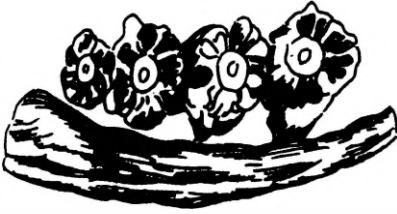
— Beyni aldınız. Bir kabın içine bırakın, bir miktar da tuz ve buz koyun. Yarım saat beyni orda unutun. Beyin sıvı şeklindedir. Avucunuzun içine aldınız mı biraz sıkın paramparça olur. Buz ve tuz onu sıkar, sertleştirir. Hafif açılmış bir çeşmenin altında neresinden tutuluyorsa ordan başlayarak ince ince zarını ayıklıyorsunuz. Fazla yıpratmadan, çıkmayan yerleri bırakacaksınız. Ondan sonra tencerede bolca soğuk suyun içine limon sıkılır, tuz konur, 20 dakika haşlanır. Tekrar soğuk suda biraz bekletilir ve suyu süzülerek tabağa alınır. Üzerine zeytinyağı limon gezdirilir. Maydanoz, kıvrıkcık salata gibi yeşillikle süslenir, güzel bir salata olur.

— *Bunlar nedir, şu çiçek gibi görünenler?*

— Pöç ya da pöçük deriz ona. Dana kuyruğu usturuplu biçimde bir çeşit ek yerlerinden enine parçalara ayrılır. Bakın ayrıldığı



Dana böbreği.



Pöçük.

yerde ortadaki kıkırdağımsı kemik nasıl kaygan. Güzel haşlaması olur. Nasıl etli yemek yapılıyorsa sebze yemeğinde aynen öyle kullanılır.

— *Pöçük yeme âdeti olanlar daha çok kimlerdir? Maddi durumu iyi olmayanlar mı?*

— Hayır, hiç ilgisi yok. Tadını bilen herkes afiyetle yer sakatatı. Ama pöçük ete göre ucuz tabii, kilosu 5 lira.

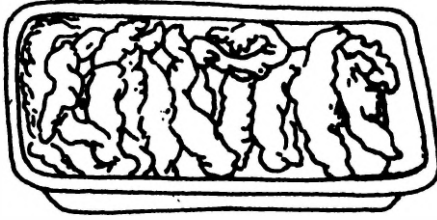
— *Ben de etiketi gördüm de ondan sordum. Dediğinize göre hangi sakatat olursa olsun, fiyattan çok lezzeti için yeniliyor, öyle mi?*

— Evet, pahalılığı, ucuzluğu tartışılmaz. Yine de orta halli insanlar daha çok alır. Fakat günümüzde sakatat da hayli fiyatlandı, şimdi onlar da bocalamaya başladı. Çoğu kişi artık bu lezzetleri unuttu. Kaybolmaya yüz tutmuş meslekler arasına giriyoruz yani.

— *Babanızın zamanında sakatatı daha çok kimler alırdı, hatırlıyor musunuz?*

— Herkes alırdı, herkes yerdi. Şurda televizyonlar çıktığından beri, 30 senedir, her gün yeni bir şey söyleniyor: şunu yemeyin, bunu yemeyin, diye. Sigara paketinin üzerinde “kanser” yazıyor, paket cebinde geziyor. “Dumanıyla başkasını da zehirlersin” diyorlar, gene içiyor. Ama ciğer almıyor.

— *Vitrinde, siz soğutucu diyorsunuz değil mi, soğutucuda şu kabın içinde duran kuzu ayakları tertemiz. (Bir an konuşmama ara verip düşünüyorum: kuzu ayakları ne kadar masum görünüyorlar! Bu dükkândaki şu ayaklar, hâlâ yoğun duygulu kara*



Uykuluk.

gözüyle boşluğa ısrarla bakan şu koyun başı ve diğer organlar bir ressam için işlemeye, dünyamızın dramatik yapısını ve çelişkilerini yansıtmaya ne kadar elverişli! Ressamlar buraları görmez mi? Yeniden Orhan Bey'e dönüyorum.) Bu ayaklar size temizlenmiş mi gelir?

— Mezbahada yaparlar. Biz bunlarla uğraşmayız. Ayaklar sıcak suda temizleniyor. Kıvamı gelince derisiyle beraber tırnaklar çıkıyor. Ondan sonra keskin bıçakla tıraşlanıyor.

— *Makbul olan paça hangisidir?*

— Vaktiyle İstanbul'da keçi kesiliyormuş. Keçi daha temiz, daha etli, lezzetli olduğu için keçi paçasını tavsiye ederlermiş. Ama zamanla keçi kalmadığı için günümüzde kuzu, koyun paçası satılıyor. Pişirilmesi biraz zahmetli, tüylerini ütölemek gerekiyor. Şimdiki kuşaklar bilmez, bahçede yakılan ateşe tutularak tüylerinin yakılmasına ütölemek denir. Aygaz ocağının alevinde yapanlar da var.

— *Onlar uykuluk mu?*

— Evet, bunlar gırtlaktan çıkar. Uykuluk gırtlakla kalp arasında iki yanlı dizilmiş haldedir, nefes borusuna bağlılar. Bunlar hayvanın süt kuzu olduğu zamanlarda yani anasından doğduktan bir buçuk, iki ay sonraki süre içinde yenilirse çok lezzetlidir. Süt kuzusunda uykuluk iri, yumuşak ve etli olur.

— *Neden soğutucuda uykuluk üç ayrı kapta bulunuyor?*

— Boylarına, kalitesine göre ayırıp ona göre fiyatlandırıyoruz. Bakın şunlar gırtlaktan çıkanlar, küçük oluyorlar. Kalbin üzerindeki daha büyük.

— *Siz sakatatı mermerin üzerinde kesiyorsunuz. Kesmek için en uygun malzeme bu mudur?*

— Hayır mermer değil, bu fiber maddesinden. Gece ilaçlı suda bırakıyoruz. Güzel yıkıyoruz, kendi kendine kurulanmaya bırakıyoruz. Eskiden tahtalarımız vardı. Onlar bakteri ürettikleri için yasaklandı, artık tamamen kaldırılmış durumda. Şimdi paslanmaz tezgâhlar, alttan soğutucu olacak, böyle bir dönüşüm var. Biz de gördüğünüz gibi soğutucu dolaplar, paslanmaz çelik kaplar kullanıyoruz. Açıkta hiçbir şey yok. Bu işi yapan herkes artık bu kurallara uymak zorunda. Dolapta üst üste yiyecek yok, dolabın dışında da yok! Hepsi soğutucuda ve paslanmaz kapların içinde. Bakın sertifikamız da var. Cevahir Otel’de bir panel yapıldı bir hafta önce, profesörler bizi bilgilendirdi. (Duvarda asılı olan katılım sertifikasını göstererek) Bakın, “Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu”. Ama bildiği halde vurdumduymaz olanlar var. “Bana bir şey olmaz” diyorlar. Olur, olur!

— *Bu işe başladığınızda kaç yaşındaydınız?*

— 1953’te ben ilkokul dördüncü sınıfa gidiyordum, okuldan çıktıktan sonra babama gelir, dükkâna yardım ederdim. Burada, bir tezgâhtarın çalışabilmesi için kesin kes Rumca konuşması lazımdı. Rumca bilmezsen tezgâhtar olamazdın. Çünkü buranın yüzde doksan beşi Rumdu. Yüzde beşi Ermeni, Yahudi ve Türktü.

— *Peki Türkler daha az mı yiyorlardı sakatatı?*

— Sakatatı Rumlar çok yiyordu. Tek yemekleri yani nerdeyse buydu diyebilirim. Onlara çok satıyorduk. O zamanlar İstiklal Caddesi’nde iskân edilen bütün yerler bugün işhanı. Eskiden çoğu evdi. Hahambaşı, Tarlabaşı hep evdi, aileler oturuyordu. Bugün gördüğünüz bu Balık Pazarı yüz seneden eski bir pazar. Ama son yıllarda katlediliyor. Önüne gelen dükkânını satıyor, kiraya veriyor ve onlar bir bakıyoruz restoran olmuş, maalesef.

— *Bu dükkân babanızdan mı kaldı?*

— Hayır efendim, ondan bana hiçbir dükkân kalmadı. Ama babamdan bana daha da önemli bir miras olarak dürüstlük, efendilik kaldı. Esnaflığı öğretti. 17 yaşındaydım, bizim işimiz bozuldu. Biz işçi olduk. 29 yaşına kadar işçi olarak çalıştım. Yine



Orhan Senin.

burada, Balık Pazarı'nda, babamın arkadaşının dükkânı vardı, babam oraya girdi, ben de onun peşinden oraya girdim. 1971'de kendime bir iş kurdum. Bugün gördüğünüz Arnavutköy'den Kireçburnu'na kadar yoldaki bütün restoranlara, ben, ciğer, beyin dağıttım. Mezbahadan malı alıp arabamla haftada üç gün kendilerine hizmet götürdüm. Abbas adlı bir amca vardı, onunla birlikte 1972'de Arnavutköy'de dükkân açtım. 1976'da Kasımpaşa'da bir arkadaşın namına bir dükkân açtım, kirayla. Orda da bir altı sene çalıştım. 1976'da Beyoğlu Balık Pazarı'nda yine bir arkadaşın üzerine bir dükkân kiraladım. Onların ailevi durumları bozulmuştu, hastalık gelmişti. Dükkânları kapanmasın diye bana teklif ettiler, ben de onların namına on dört sene çalıştırdım. 1983'te de bu dükkânı "Senin Ciğerci" adıyla kendi firmam olarak tekrar açtım. Çünkü burası bizim ilk göz ağrımız. Bu dükkânın karşısındaki dükkâna su faturası babamın ismine, yani Kâmil Senin'e diye gelir. Buranın bende değerli bir hatırası vardır.

— *Dükkânın adı "Senin Ciğerci" soyadınızdan geliyor demek. Ama ikinci bir anlam kazanıyor.*

— Evet. 1986'da Kağıthane'de bir şube açtım. 1991'de Çağlayan'daki üçüncü şubemi açtım. Bu dükkân merkez. Otuz bir

senedir bu işi kendi namıma sürdürüyorum. Çok şükür kendimize göre dürüst bir esnaf olarak çalışıyoruz. Gördüğünüz gibi iki de yardımcımız var. Oğlum kasapların siparişleri üzerine ciğerleri kendi arabasına koyuyor ve Moda'ya, Bostancı'ya, Suadiye'ye kadar gidip teslim ediyor onları. Otuz yıldır yapıyoruz bunu. Sipariş veren kasaplar zamanında 25-30 kişiydi, bugün 10-12 kişi kaldı. Marketler çoğaldı, perakendeci dükkânlarda, mahalle arasındaki kasaplarda ve pazar yerlerinde alışveriş azaldı. Alışverişin azlığı kasap sayısını düşürdü. Bu da bizi etkiledi tabii. Burada Beyoğlu Balık Pazarı'nda çalışan bir dükkân olarak bildiğiniz güzel bir işimiz kalmadı. N'apalım, direniyoruz. Cazip gelirse biz de verip kaçacağız. Yetmiş altı senesinde burada Balık Pazarı'nda ciğercilerde satmak üzere ilk "parça tavuk"u getiren benim. Tavukçular vardı Balık Pazarı'nda, canlı tavuğu kesip satarlardı. Kasaplar da bütün tavuk satarlardı. Parça tavuğu birkaç yerde görünce cazip geldi bana ve burada kendi dükkânımda satmaya başladım. Kısa zaman sonra genişlettim işi. Otuz yıldır dükkânımda parça tavuğu bulunduruyorum. O zamanlar çok sattım. Fakat bugün marketler bizim önümüzü kesmişlerdir. Beyoğlu'nda otopark sorunu var. Bir araba burda durup alışveriş yapamıyor.

— *Geçen gelişimde soğutucuda yan yana asılmış örgülü kuzu sarmaları gördüm. Bugün yok.*

— 6 Mayıs'tan sonra kuzu sarması yenmez. Bunun sebebinin sonra anlatayım. Kuzu sarması ince ve kalın bağırsaktan yapılır. Kalın bağırsak aşağı yukarı 3-4 metre uzunluğunda olup ortadan yarılarak temizlenir.

— *Yani düz uzun bir yüzey haline getiriyorsunuz.*

— Evet, başından sonuna kadar keserek yarıyorsunuz. Çünkü onu yapmazsanız, içindeki sıvıları temizleyemezsiniz. Katı ve sıvı olarak içinde birikimler kalıyor. İnce bağırsaklarda ona gerek yok, kolayca akıp temizleniyor. Kuzu sarma baharda süt kuzusunun bağırsağından yapıldığı için, hayvanın süt emme çağı tabii, bağırsağında otlu sıvı değil, sütlü sıvı oluyor. Hatta süt kuzusunun içkembesinde şirden ve kırkbayır bölümünde de aynı birikim oluyor ve peynir mayası yapıyorlar bundan. Peynirciye sorun o

size söyler, o kısmı ona ait. Kuzu sarmayı biz yaparız. Süt kuzu kesimi ocak-şubat ayından 6 Mayıs'a kadar sürer. Kuzular 6 Mayıs'ta ot yemeye başladığı için o gün sona erer.

— *Bugün 11 Mayıs, demek kuzu sarma çizemeyeceğim. Ama ilk geldiğimde çizdiğim dükkânın içini gösteren resimde soğutucuya koyduğunuz kuzu sarmayı çizmiştim. Okur ondan bir fikir edinebilir.*

— Hayvan yeşil yemeye başlayınca kuzu sarmalık bağırsağın özelliği biter.

— *Kalın bağırsağı baştan sona yarıdık, sonra?*

— Sonra bir güzel yıkadık. İnce bağırsak, o da 20-25 metredir, ortasından yalnızca bir delik açılır hortumla içine iki yandan su verilir. Parmak aralarından geçirilerek bağırsak çekilir ve içindeki su çıkarılır. Bu işlem iki kez yapılır yıkanmış temizlenmiş olur. Belirli bir boyda kancalara asılır. Kancaya asılıyken ince bağırsak ve kalın bağırsak saç örgüsü örülür. Kancaların ucu ince olmalı ki bağırsağa kolayca batsın.

— *Bir askıda kaç kanca vardır ve her saç örgüsü sarmanın boyu ne kadardır?*

— Her askıda dört kanca olur. Sarmanın boyu 75 cm tutulur genellikle. Ciğerciler buna “kuzu sarması” derler. Bağırsak ve bumbardan yapılan örgüdür. “Bumbar” kalın bağırsağın adıdır. İki ince bağırsağın arasına bumbar konularak örüldüğü için “kuzu sarma” adını alır.

— *İnce bağırsağın içine başka bir şey koyuyor musunuz?*

— Başka bir şey konulmaz. Kuzu sarmaları askıda asılı olarak soğutucuya koyarız ve artık satışa hazırdır. Bunları satın alan müşteri evde şu işlemleri yapar: Bir kabın içine bir miktar çeşme suyu konularak, bunlar içine bırakılır, çatalla delinirler. Sonra avuç içinde hafif hafif sıkarak, mincıklayarak yıkanır. O su dökülür, yeni su konur, aynı işlem tekrarlanır. Bundan sonra tencerede kaynamaya bırakılır. 15-20 dakika kaynadıktan sonra tekrar dışarı alınır. Tekrar soğuk suyun içine konulur, tekrar çatalla delinir, mincıklanır. Bir 10 dakika daha kaynatılır. Çünkü bağırsak sıvı bırakır. Ne kadar yıkarsanız yıkayın, kendine has özelliği budur,

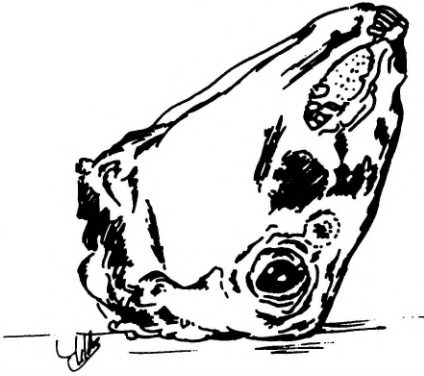


Ciğerci (duvar resimlerinden), Malik Aksel, Anadolu Halk Resimleri, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1960, s. 83.

sıvıyı bırakır. Hayvanın karnında da bağırsak aynı işlevi görür, hayvan kesilip mutfaktaki kabınıza geldiğinde o işlev devam eder. Son kaynaması da bitince suyu süzülerek bir kaba alınır, onar santimle beşer santim arasında olabilir, o boyda parçalar halinde kesilir. Az miktarda sıvı yağ gezdirilmiş tepsiye dizilir. Üç örgü kuzu sarma aldınızsa üç demet yeşil soğan ayıklanıp, ufak ufak doğrandıktan sonra içine konulur. Yarım demet dereotu, bir miktar kıvırcık salata kıyılmış olarak ilave edilir. Tercihinize göre sıvı ya da katı yağ konulur ve fırına verilir. Yeşillik ölene kadar, bir yarım saat bırakılır. Bir nevi kapama gibi. Kuzu sarmayı tavadaki kızgın yağa atıp pişirenler, kokoreç gibi kömür üzerinde ızgarasını yapanlar da vardır. Öyle de yenilebilir. Kokoreç için biraz haşlarsınız, teflon tavada kızartırsınız mesela, üstüne kekik, kırmızıbiber, tuz ekerek yersiniz.

— *İşkembeyi siz mi temizliyorsunuz?*

— Annem bize bir tarihte derdi ki kuzunun işkembesini kuzunun karnından çıkarttığınızda gübresini dökün, yıkayın, bana getirin. Buna “kirli işkembe” denirdi. Annem kendisi güzelce yı-



Kuzu kelle.

kar, ters çevirirdi, sıcak suyun içinde kıvamına gelene kadar bekletirdi. Kıvamına gelince eliyle sıkıp sıyırdı. Bıçakla kazıyınca içindeki bütün kabuğu çıkıyordu. Güzelce yıkayınca bembeyaz patiska gibi oluyordu işkembe. Şirdeni de aynı şekilde ters çevirip tuzla ovarak yıkardı. Şirden koni biçimli, ucunda kırkbayır denilen bölüm vardır. Artık bunlarla uğraşacak insanlar kalmadığı için bu işlemler de unutuldu. Makinede işlenmiş bembeyaz işkembe olarak geliyor. Biz de onları satıyoruz.

— *Arnavutciğerini nasıl yapıyorsunuz?*

— Yarım kilo zarı çıkarılmış, kuşbaşı doğranmış kuzu ya da dana ciğerini aldınız. Yıkamadan bir kaba koyun. Bir miktar beyaz un ilave edip karıştırın. Tavaya bol yağ konur, ciğeri içine atınca onu yutacak kadar bol olmalı. Yağın kızgın olması lazım. Ciğeri ikiye bölün. Yağın dumanı çıkmaya başlayınca böldüğünüz ciğerin yarı miktarını içine bırakırsınız. En fazla beş dakika devamlı karıştırmak suretiyle pişirirsiniz. Yakmadan pişirdiğiniz ciğerleri ocağın yanında önceden bulundurduğunuz derin kabın içine koyup üstüne kırmızıbiber tuz serpiştirin, bir kapakla örtüp demlendirin. İkinci bölümünü de pişirip aynı kaba boca edin ve aynı işlemi yapın. Onlar kendi buharıyla demlenirken piyaz soğanı biçiminde doğranmış kuru soğan, ince ince doğranmış maydanoz tabağa yayılır üstüne ciğerlerden konulur ve sumak ekilir.

— *Ciğerin iyisini nasıl ayırt edeceğiz?*

— Mühim olan ciğerin yumuşak, tok, damarsız olmasıdır. Ciğerin rengi kuzunun ya da dananın yemiş olduğu otlardan bazen biraz açık, bazen koyu renkte olabilir. Trakya'da bilhassa kıvrıcık kuzunun ciğeri yeşil ot yemekten açık renktir. İç Anadolu'da beyaz Karaman kuzunun ciğeri hem karaya hem açık renge çalar. Doğudaki hayvanın ciğeri koyu renk olur.

— *Sakatatla başka ne çeşit yemek hazırlamayı tavsiye edersiniz?*

— Karışık ızgara güzel olur. Yürek yaprak şeklinde açılarak, bir miktar uykuluk, üstü çizilmiş olarak kuzu dalağı, bir miktar ciğer yaprak şeklinde kesilmiş, bunları bir kaba koyarız, üzerlerine hafif yağ gezdiririz, hafif tuzlarız, bunları bulaştırırız birbirine. Izgaraya dizip pişiririz. Yerken tuz, kırmızıbiber, kekik ekeriz.

Bir de “kuzu kelle”yi anlatayım size: Bize beyni ve derisi alınmış olarak gelir. Böyle bir kuzu kelleyi evde soğuk suda bir saat bırakın. Çeşmede yıkadıktan sonra tencerede ateşe koyun. Suyuna limon sıkıp bir buçuk saat haşlayın. Tencereden alıp söğüş olarak yenildiği gibi fırına da verebilirsiniz.

Dükkândan ayrılmadan önce ciğer ve uykuluk almaya karar verdim. Orhan Bey benim için onları seçti. Baktım, titizlikle temizledi, şimdi de çok ustaca kuşbaşı doğruyor: ufak ve hepsi aynı boyda. Orhan Bey, çalışmasını dikkatle gözlediğimi fark etmiş olmalı ki aşağıdaki anısını anlattı:

Cigere meraklı bir bey geldi, yaşlı. Baktım, beni dikkatle izliyor. Ben ciğeri kesiyorum. Bana “Ordinaryus profesör gibi ciğeri kesiyorsunuz” dedi. “Cerrah gibi damarlarını alıyorsunuz. Ben uzun müddettir böyle ciğer kesene rastlamadım. Çocukluğumda annemle, babamla gittiğimde bu şekilde yapıldı. Bir de şimdi sizi gördüm. Ötekiler bıçağı vurup geçiyorlar öbür tarafa. Böyle ustalar kalmadı artık.” dedi. Bayağı mutlu olmuştum. Biz böyle alışmıştık. Başka türlü yapamazdık.

O gün kuzu ciğerini ve uykuluğu evde Orhan Bey'in tarif ettiği gibi pişirdim. Gerçekten nefisti tatları. Yıllar önce sıklıkla Beşiktaş'taki ciğerci Akkoyunlu'ya uğradığımı anımsadım. Evde heyecanla yaptığım bu yemeği neden son on yıldır unuttuğumu düşündüm. Evet, neredeyse on yıl-

dir sakatat almamıştım. Reklamlarda sakatat görmüyorduk. Yaşamım(ız) dan silinmişlerdi. Eğer onlar sağlıklı değilse hazır yiyecekler ne kadar sağlıklıydı? Sakatat da kapalı paketlere mi girecekti? İçine koruyucular mı konulacaktı? Sakatat, örneğin kuzu ciğeri, hamburgerden daha mı sağlıksızdı? Yemek kültürümüzü kimler, kimin adına biçimlendiriyordu? Doksan bir yaşındaki annem ve doksan altı yaşındaki babam da eski bir dostla hasret giderir gibi arnavutciğerini ve uykuluğu afiyetle yediler. Kim bilir, belki de bu yaşa kadar sağlıklı kalmalarının nedenleri arasında vaktiyle yemek âdetinde oldukları karaciğer, dalak, böbrek, paça, işkembe, beyin gibi sakatatlar da vardı. (Ama şunu da belirtmek isterim, bu sakatatlar gerçekten titizlikle temizlendikten, bol suyla yıkandıktan sonra pisirilip yenilirdi.) Kuşkusuz son söz doktorların, beslenme uzmanlarının ama karaciğerin önemi *Ana Britannica*'daki şu satırlardan anlaşılıyor: "Karaciğer hücrelerinde çok sayıda enzim birleşir. [...] Bağırsaklardan emildikten sonra kanla karaciğere gelen besin maddeleri vücut hücrelerinin yararlanabileceği biçime dönüştürülür ya da sonradan kullanılmak üzere depolanır."

Bir ciğerci dükkânının marketten çok daha insani, çok daha farklı ve zengin boyutlara sahip bir yer olduğunu bu çalışmayla fark ettim. Orhan Bey gibi deneylerini, bilgisini sizinle paylaşan, hem çalışıp hem birikimlerini sakınmadan aktaran bir esnafı hangi markette veya kaç markette bulabiliriz? Markette insanlar bir büyük makinenin parçası gibidirler, vakitleri hiç yoktur. Ciğercilere gidin ve bitmek üzere olan, o küçük dükkânlara sığmayan bu zengin insan ilişkileri ve damak lezzetleri mirasının tadını çıkarın diye öneririm, izninizle.

Cumhuriyet'le Yaşıt Bir Efsane: Baylan Pastanesi'nin Sahibi Harry Lenas'la Yapılan Söyleşi*

Kadıköy/Baylan Pastanesi (18.9.2006)

Yıldız Cıbroğlu: Siz çocukken evde anneanne, babaanne var mıydı?

Harry Lenas: Babaannem, bir süre kalmak için Arnavutluk'tan bize gelmişti, tam o sırada savaş patladı, mecbur oldu İstanbul'da kalmaya. Ölünceye kadar da bizimle yaşadı. Türkçe bilmiyordu, Rumca da bilmiyordu. Biz Arnavutça öğrenmek zorunda kaldık. Zaten Arnavut ustaların yanında çalışıyordum. O yıllarda pastanelerde çalışanlar Arnavuttu genellikle. Arnavutçayı bildirdim ama şimdi unutuyorum. Çünkü hiç kimseyle konuşmuyorum.

— *Evde pasta yapılır mıydı? Babanızın mesleği sizi etkiledi mi?*

— Hayır. Evde hiçbir zaman pasta yapılmadı. Ramazan'da pastanede bir hareketlenme olurdu ve eve aksederdi. Büyüklerimizin un, şeker, çikolata, yumurta dediklerini duyardım. Orta-

kuldayken yaz tatillerinde çoğu kez Burgaz'a gitmez pastanede çalışırdım. Hem de öyle çok çalışırdım ki... Karaköy'deki dükânı kapattıktan sonra vapura bindiğimde birçok defa yorgunluktan uyuyakaldığım, Burgazada yerine Büyükkada'ya çıktığım olurdu. Üç kardeşlik, en büyük ben olduğum için peder, mesleği sürdürme görevini bana verdi: "Liseden sonra bu mesleği öğren, bir müesseseyi işletmek bayrak yarışıdır, devam etmelidir, bayrağı sen taşı" dedi. Lisedeyken birinci sınıftan başlayarak hususi ders alıyordum, Almanca. Hocam da çok iyi Eski Yunanca biliyordu ve bana Almancayı pastacılık kitaplarından öğretiyordu, gideceğim pastacılık mektebinde zorluk çekmeyeyim diye. Ama küçükken, dört yaşındayken bir "nörs" aldı babam ve üç kardeş Fransızca öğrendik.



Baylan'ın bahçesi, Kadıköy.

— *Babanızın pastacılık konusunda ne gibi tavsiyeleri vardı?*

— “Sen ilk önce pastacılık mektebine git” dedi. O zaman Avrupa’da pastacılık üzerine tercih edilen üç mektep vardı: Fransa’da, Avusturya’da, bir de İsviçre’de. Almanya’da da vardı. Avrupa’da her ülkede vardı. Çünkü orada pastanenin patronu çalışanları haftada iki gün mektebe göndermeye mecburdu. Çalışanlar için diploma şarttı. Ücreti patron öderdi. Yoksa hiçbir zaman kepenk açamazdı. Babamla 1951’de önce İsviçre’ye gittik. Modern pastacılık mektebini ilk defa İsviçre’de gördüm. İsviçre refah bolluk içindeydi. Oradan Viyana’ya geçtik. İstanbul’da okuduğum lisenin Almanca hocası ve bana hususi Almanca dersi veren Hans Neumayer de o yıl Viyana’daydı, eşi ve annesiyle birlikte oturuyordu. Almanca konuşmaya mecbur kalayım, iyi öğreneyim diye babam beni Neumayer’in evine pansiyoner olarak yerleştirdi. Onların yanında bir yıl kaldım (1951-1952). Viyana’da bütün yıl 2000 dolarla geçindim. O sırada Avusturya işgal altındaydı. Ruslar, Amerikalılar, Fransızlar, İngilizler...

— *Babanızın Viyana’yı tercih etmesinde başka sebepler de var mıydı?*

— Viyana’da İsviçre’nin aksine çok yoksulluk vardı. En az, en ucuz malzemeyle iyi ürünü yapmak zorundaydılar. O zaman margarin yağı daha Türkiye’de çıkmamıştı ama orada kullanılıyordu. Peder “Sen ilk önce burada okuyacaksın. Bu mektebi bitirdikten sonra İsviçre’ye gideceksin” dedi. Viyana’daki mektepte (Zuckerbäcker Schule) dersler sabah 9’dan akşam 5’e kadar sürüyordu. Bir yıl devam ettim. Oraya devam ederken bir başka kurs daha vardı, akşam 6’dan 9’a kadar, ona da devam ediyordum. Paskalya ve Noel’de mektep kapalıydı. O tatillerde ben Ankerbrot Fabrikası’nda, “Feinbäckerei” ince ekmek, yani “kruasan” yapmayı öğrendim. Hâlâ var o fabrika, büyük bir kuruluştur. Orada sabahın 2’sinde işbaşı yapıyordum. Ama nehrin dalgalarının hisırtısını duymak için çalıştığım yerden bir istasyon önce inerdim. Çünkü Tuna Nehri’nin üstündeydi istasyon. Burgazada’daki denizin, dalgaların hasretini böylece dindirmeye çalışırdım. Nostalji! Paskalya’da bir ay Aida Pastanesi’nde çalıştım.

Şefim Prousec, Çekoslovakyalıydı. Çok çalışkan bir adamdı ve bizzat kendisi imalata inip durmadan deneme yapardı. O sıralarda yumurtayı kırmak, sarısını beyazını ayırmak için makine yoktu. Dört kadın vardı imalathanede, sadece yumurta kırarlardı; sarısı ayrı yere, beyazı ayrı yere. Formüller hep kiloylaydı çünkü. Dokuz şubesi vardı.

— *Peki, gizli tutulur muydu formüller?*

— Eski ustalar gizli tutarlar ama ne lüzum var?

— *Püf noktası da söylenir mi?*

— Püf noktası söylenmez.

— *Deneme, buluş çok önemli. Bizde alışılan devam ettirilir, gelenek budur. Siz araştırmayı, yeni tatlar denemeyi, buluş yapmayı orada mı öğrendiniz?*

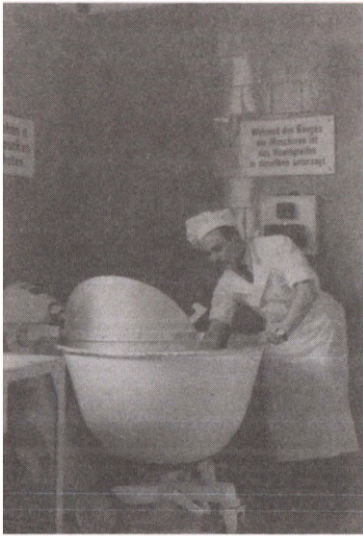
— Evet orada öğrendim, Prousec'ten.

— *Avrupa'ya gitmeseydiniz, aklınıza gelir miydi acaba?*

— Hayır gelmezdi. Viyana'daki ünlü Aida Pastanesi'nde staj yaparken çok şey öğrendim. Dedim ya çok araştırma yapıyordu patron, Çek kökenliydi. Onun yanında mektepten daha çok şey öğrendim. Beni çok sevdi. Üç-dört sene önce Viyana'ya gittim, Prousec 82 yaşında hâlâ çalışıyordu. Kucaklaştık. Ağladı beni



Harry Lenas.



(Solda) Pastacılık okulu, Viyana, Avusturya, 1953.

(Sağda) 2 Mayıs 1953 tarihli bir Viyana gazetesindeki fotoğrafta Harry Lenas Sachertorte yapımı için hamur kabartıyor.

görünce. Maalesef bir sene sonra da öldü. Cenazesine çelenk gönderdim. Bakın tüylerim diken diken oldu. Bugün Aida'nın 35 şubesi var, çocukları devam ediyor.

— *Babanız böyle bir pastacılık okuluna gitmedi değil mi? O nasıl öğrendi?*

— Hayır babam gitmedi çünkü lisan bilmiyordu. Yalnız Arnavutça ve Rumca biliyordu. Burada Fransız pastacıların yanında çalıştı, onlardan öğrendi. Dediğim gibi o zamanlar çok Arnavut pastacı vardı Türkiye'de. Pasta yapan yoktu. Tatlı olarak en çok baklava, helva satılırdı. Fransız usulü Avrupa pastacılığı yoktu.

— *Pastacılığın tarihi var mı? İlk olarak hangi ülkede başladı?*

— Çok enteresan bir kitap var. Pastacılık, ekmekçilik nasıl çıktı? Mısır'dan geliyor. Sonra Yunanların Samos'ta yağı susamdan elde ederek ekmek pişirdiğine dair bilgiler verilmiş. Önceleri şeker yok, bal kullanıyorlar onun yerine.

— *Avusturya'nın pastacılık tarihindeki yeri nasıldır?*

— Avusturya'nın pastacılığı Macaristan'dan gelir. Avusturya-Macaristan İmparatorluğu zamanında Macarlar çok iyi pastacıydı, Viyana'da pastacılık çok gelişti. Budapeşte'de Gerbeaud (Jerbo) adlı 1858'den beri süren bir dükkân var, hâlâ duruyor. Macaristan komünist rejime geçince Jerbo'nun sahibi Brezilya'ya kaçtı. Fransızlar da çok iyiydi pastacılıkta, İsviçreliler de. Eh, üçü de yakın birbirine. Almanlar çok zayıftır. En zayıf onlar, ağır kremler kullanırlar, krem şanti pek kullanmıyorlar. İtalyanlar da fazla krema ve likör kullanıyor.

— *Fransız, Viyana, İsviçre pastalarını karşılaştırsak, hangisi daha hafiftir ya da ağırdır?*

— Öyle bir şey diyemeyiz, bu zevk meselesidir. Avusturyalılar daha çok “strudel” (elmalı pay) severler. Onu çok güzel yaparlar. Sonra kruasan da onlarındır. Kruasan Osmanlı İmparatorluğu'nun âlemlerindeki, tuğlarındaki hilalden çıktı.

— *Viyana seferiyle gitti desenize! Sizin pastacılık hikâyenize dönelim yine. Viyana'dan sonra nereye gittiniz?*

— Viyana'daki mektebi bitirdikten sonra İsviçre'de Luzern şehrindeki Richemont Fachschule'ye girdim, dokuz ay yatılı okudum. Daha sonra da Almanya'da Solingen Gräfrath'ta bulunan “gıda sanayii mektebi”ne [*Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft*] kaydoldum; orada bonbon, çikolata, karamela, çiklet, draje yapmasını öğrendim. Makineler kakao çekirdeğinden sonuna kadar kakao çıkarmak için kullanılıyordu.

— *İsviçre'deki Richemont bugün de sürüyor değil mi?*

— Şimdi 23-27 Eylül arası Richemont'un toplantısı var, bütün dünyadan pastacılar, çikolatacılar gelecek. Aşağı yukarı 280-300 kişi olacağız. Sonra döneceğim, ustayı da alacağım, ekiple birlikte 4 Ekim'den 8 Ekim'e kadar Münih'te bir başka fuarda olacağız.

— *Ustanın adı ne?*

— Fuat Nair. 32 yıldır yanımızda.

— *Bu meslekte size acı veren olaylar oldu mu?*

— Bir fotoğraf göstermek istiyorum. Burası Karaköy. Bak burası “Vakıf”ındı, Baylan'ın olduğu yer. Yani Karaköy'de 1924'te açılan Baylan, Vakfın bulunduğu bloktaydı, henüz meydan açılmamıştı.



Viyana Pastacılık Okulu, 1952.

— 1923'te *Beyoğlu'nda açılan pastaneden bir yıl sonra Karaköy'de de şube açtınız, öyle mi?*

— Evet ama Karaköy'de bir yerimiz daha vardı: Babam 1948'de Almanların Nordstern Sigorta binasının alt katını kiralamıştı. Fakat depo olarak kullanıyordu. Türkiye'ye döndükten sonra ilk açtığım dükkân o oldu.

— 1924'te açtığınız dükkân neden yıkıldı?

— Karaköy'e meydan açmak için 1956'da bir “cumartesi günü” saat 14.30'da kazmayı vurdular. Yıkılan dükkânların sahipleri mahkeme için müracaat edemesinler, resmi binalar kapalı olsun diye. Menderes bütün dükkânları yıktırdı. Biz de Domuz Sokağı'nda seyreliyorduk. [Domuz Sokağı'nın adı (bugünkü adı Haraççı Ali Sokağı), orada domuz salamı üretip satan Çerkezo adındaki dükkândan ve domuz eti satan kasaplardan dolaydır.] İlk kazmayı o gün vurdular. Babamın birden “Ahh!” diye inlediğini duydum. Bir sancı tuttu böbreğinde, biz hemen bir taksiye atlayıp eve gittik. Sonra işte temizlendi, meydan oldu orası. Nordstern Sigorta binasının alt katındaki depo olarak kullandı-



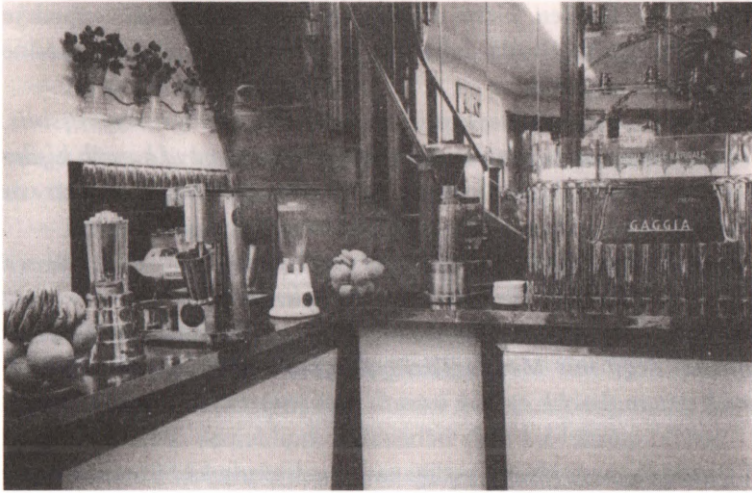
Karaköy'de, meydan açılmadan önceki Baylan Pastanesi.

ğımız yer ortaya çıktı. 1956'dan sonra Karaköy'deki Baylan'ın önü böylece açıldı. Tesadüf bu ya, yıkılan Baylan gibi, bu da köşede idi. Adalardan falan gelenler "Aa, Baylan buraya gelmiş, nasıl oldu?" diyorlardı şaşkınlıkla.

Ayrıca orayı zaten Gündüz Barı olarak çalıştırıyorduk, sonra pastaneyi de ekledik. Pastacılığa asıl orada başladım. Gündüz Barı Türkiye'de ilkti ve pastanenin yanı sıra hizmet veriyordu. "Kup Griye"yi ben burada yaptım. Halk karameli seviyordu. Bu benim icadım. Bugün Lüksemburg'dan Belçika'ya kadar "Kup Baylan" olarak yapılıyor. Avrupa'da çıkan bütün mecmuaları her ay alıyorum. Meslek üzerinde literatürde yeni olan ne varsa takip ediyorum. Pasta konusunda ne yazıldı, yeni ne yapıldı? Okuyorum, imalathaneye çıkıyorum, ustayla beraber yapıyorum. Sonra bırakıyorum, o devam ediyor. Richemont Kulübü'ne gitmeden önce de yeni şeyler bulmaya mecburuz.

— *Peki, siz yeni bir pasta denediğinizde onu ilk önce kime tattırırsınız?*

* Fr. coupe grillée.



Gündüz Bar, 1955.

— Babam sağken o denerdi. Sonra o beğenileni devam ettirdik. Zaten birinciydik Türkiye’de, hâlâ kup olarak en iyi bizimkidir.

— *Sizden önce kup yok muydu Türkiye’de?*

— Vardı ama normal enternasyonal seriydi. “Peşmelba”* vardı, şeftaliyle yapılan. “Kup Belhelen”** vardı, “Kup Danmark”*** vardı. “Kup Griye” yoktu. Lüksemburg’da Kup Griye “Ice Becher Baylan” adıyla ünlü bir pastanede müşteriye sunuluyor. Truf**** adlı turtamızı da kopya ettiler ama kimse bizimki gibi yapamıyor. Bir püf noktası var. Denemeler hiç bitmez, bitmemeli. Ben hep denerim.

— *Biraz anlatır mısınız o duyguları?*

— Güzel bir şey çıktığı zaman müşteriye teklif ederim. Beğenirse büyük zevk veriyor, heyecanlanıyoruz. Mesela pralinleri Türkiye’ye ilk biz getirdik, ilk biz yaptık. Pralin en iyi çikolata.

* Fr. Peach melba.

** Fr. Coupe Belle Hélène.

*** Fr. Coupe Dänemark.

**** Fr. Truffe.

İsviçre’de okurken, bizim mektep tatile girdiğinde Mövenpick’te staj yapmıştım. Orada daha çok beze, pasta, dondurma üzerine birçok şey öğrendim.

— *Siz de öğrenmeye ne kadar istekli bir öğrenciymişsiniz. Hani, yaptığı iş ne olursa olsun, en iyisini yapmaya kararlı kişiler vardır; o örnek kişilerdensiniz. Sizden önce mektepli pastacı var mıydı?*

— Kimse yoktu.

— *Türkiye’ye Avrupa’nın artık gelenekselleşmiş olan pasta zevkini, bilgisini, uygulamasını getirdiniz. Burada gurmelik de önemli değil mi? Mesela Türkiye’de bazı kadınlar çok güzel yemek yapar, üstelik en çok lezzetli olanı ayırt etmesini bilirler.*

— Bu gurmelik bende babamdaki kadar yok. Babam bir pralin ya da benzer bir şey yediği zaman, diyordu ki “Bunda margarin var yahut tereyağı var”. Hassas bir dili vardı.

— *Gurmeliği nasıl tanımlarsınız?*

— Gurmelik?

— *Evet. Gurme nedir?*

— Gurme yemeğin tadını anlayan. Yemek zevki ve dilinin hassasiyeti gelişmiş olan.

— *Degüstatörle gurme arasında ne fark vardır?*

— Gurmelik meslek değildir. Okulu yoktur. Gurmelik insanın içinden gelir. Ama degüstatörlük meslektir.

— *Degüstatör şarabın tadına mı bakar, tat bakıcısı mıdır?*

— Evet. Şarabın tadına bakar, koklar, mantarı koklar. Gittim ben de Şarap Dostları Derneği’ne üye oldum. Masaya altı bardak koyuyorlar. Tabii beyaz örtü. Biraz üzüm, biraz gravyer peyniri var, başka yiyecek yok. Çok az şarap koyuyorlar, dünyadan gelen örnekler sırayla tadılıyor. Daha çok ne kokuyor, meyveli mi, vanilyalı mı, frambuazlı mı, yazıyorsun onu. Çok zor bir şeydir. Degüstatör süper bir şeydir.

— *Peki, Türkiye’de böyle bir meslek var mı?*

— Bilmiyorum. Belki bizde de otelcilik okullarında vardır. Batı’da meslektir. Bu iş mektepte öğrenilir. Onu bitiren kişi gider otellerde ve lüks lokantalarda çalışır.

— *Pastalara esans konur mu?*

— Hayır.

— *Bir tek vanilya mı konur?*

— Vanilya ve meyveler konur. Baharat daha çok çikolataya yakışır. Tarçınlı, karabiberli, lavantalı, safranlı, karanfilli, kakuleli çikolata yapıyorum.

— *Babaannemin Kıbrıs'ta turunç çiçeğiyle yaptığı reçeller ünlüymüş. Selim İleri Cumhuriyet'teki köşesinde menekşelerle reçel ya da marmelat yapan tanıdığı bir hanımdan ve onun tarifinden söz etmişti. Acaba pastaya da kokulu çiçekler katılabilir mi?*

— Daha yeni yaptım lavantalı çikolatayı.

— *Aaa! Lavantalı? Çok hoş. Benim için, buluş yapmakla buluş yapmamak arasında çok önemli bir fark var. Babam gençliğinde Sümerbank tarafından Almanya'ya gönderilen teknik elemanlardan biridir. Acaba o da orada mı öğrendi buluş yapmanın, yaratıcı olmanın önemini, yoksa Cumhuriyet'in ilk yıllarında çalıştığı Sümerbank kuruluşu o yılların yenileşme ülküsüyle bütünleşerek elemanlarına bu düşüncüyü mi aşıliyordu? Bence ikisi de doğru olabilir. Beş-altı yaşlarımdan beri babamdan "Kızım taklit etme, yaratıcı ol, sen yeni bir şey yap" sözünü sıklıkla duyduğum için kendimi çok şanslı hissediyorum. Bu nedenle babamı hep başka babalardan daha önemli buldum. O evde hiç boş durmaz, kendi mesleği üzerinde sürekli Almanca kitaplar okur, deneyler yapardı. O deney yaparken ben de yeni bir serüven duygusuyla heyecanlanırdım. İşte bu nedenlerle belki buluş yapmak, yaratıcılık benim için çok önemli oldu. Bunun daha çok öğrenilen bir şey olduğunu düşünüyorum. Ne yazık ki ülkemizde çocuklara yaratıcılıktan pek söz edilmedi. Sizi para kazanmanızdan, ün kazanmanızdan daha çok buluşlarınız için kutluyorum. Sizi tanımaktan onur duydum. Buluş konusunda bir Nasreddin Hoca fıkrası anlatıp sözü yine size bırakacağım. Hoca'ya sormuşlar: "Hoca hiç yeni bir şey icat ettiğin oldu mu?" Hoca, "Evet, ama ben de beğenmedim" demiş. Merakla "Neydi o bulduğun şey Hoca?" demişler: "Karla ekmek yemesi!" demiş. Demek ki halk buluş yapmanın değerinin farkında, yapamadığı için kendisiyle ince*

ince alay ediyor. Ancak yoksulluğuna da bağlıyor. Yoksul neyi bulabilir? “Olsa olsa karla ekmek yemesini!” Müthiş bir “ince alay” var ve çok gerçekçi de. Tabii buluş yapanların başarısını da yalnızca zenginliğe bağlayamayız. Bilim ve teknoloji tarihinde imkân olmayan kişilerin de buluş yaptıklarına ilişkin örnekler vardır. Acaba Baylan’ın bu kadar saygınlıkla karşılanmasında sizin buluşlarınızın da rolü oldu mu?

— Deneme yapmak için çok okumak lazım. Başkalarının neler yaptıklarını anlamak için bu kitapları okumak lazım. Bunların hastasıyım ben. Bakın size ne göstereceğim. [Masadan kalkıp bir çekmecedan çıkardığı birkaç evrakı göstererek] Bakın şunlar 180, şuradakiler 240 Euro. Yeni abone olacağım pasta, çikolata kitapları ve mecmuaları için ödeyeceğim para. Ben bunların hastasıyım. Okumadan olmaz.

— *Yani Avrupa’nın pasta, çikolata, dondurma literatürünü...*

— Sürekli takip ediyorum. Eskiden, Türkiye’de fuarlara giden hemen hemen kimse yoktu. Tabii dil gerekiyor. 1952’den beri gitmediğim fuar kalmadı. Bütün fuarlara gidiyoruz. Yenilikler ne? Bu çok önemli. Zaten literatürü takip edince ne icat edildiğini biliyor, neyin ne olduğunu da anlıyoruz.

— *Bu konuda da sürekli yenilik yapıyor değil mi?*

— Tabii. Pastacılık ve çikolatacılık üzerine her yıl yeni buluşlar eklenir.

— *Hangi dilleri biliyorsunuz?*

— Türkçe ve Rumca dışında Almanca, Fransızca, İngilizce, İtalyanca. Arnavutçayı konuşmaya konuşmaya unuttum sayılır.

— *Güç durumlarda kaldınız mı? Mesela yemek yaparken dalgınlıkla yanlış malzeme koyduğunuz oldu mu?*

— Oldu tabii. Paskalya çöreğine dalgınlıkla mahlep diye çok miktarda sakız koydular, tabii çörek çok acı oldu. Arada tadına bakmak lazım, takip etmek lazım. Ben pastayı artık gözle bakarak anlıyorum. Kreması fena mı, iyi mi? Pralin yediğim zaman yalnız içindeki dolgusunu anlamaya çalışarak yiyorum.

— *O kaliteyi mi belli ediyor?*

— Evet. Çikolata herkeste var, önemli olan dolgusunda neler var. Dolgunun karışımına krem şanti, tereyağı konuyor. Pralin

fabrikaları var ama onlar krem şanti koyamazlar. Çünkü krem şantinin 15 gün içinde tüketilmesi lazım. Fabrika pralini daha uzun sürede (6 veya 8 aylık) tüketildiği için onu kullanamıyorlar.

— *Peki, çikolatalara koruyucu madde konuluyor mu?*

— Hayır. Yalnız çok az lesitin konur, o da soyadan yapılmış bir şeydir. Emülgatör olarak kullanılır, yani molekülleri birleştirsin diye. Katkı maddelerinin zararsızı vardır. Ama katkı maddeleri de kullanmıyoruz. Girmiyor bizim ürünlerimize. Neden? Hepsini kendimiz yapıyoruz. Mesela krema, bunların hepsi hazır bugün ama biz kremayı da kendimiz yapıyoruz.

— *Burada kaldığım kısa sayılacak süre içinde cömert davranışımızı gördüm. Dostlarınız geliyorlar, ikram ediyorsunuz.*

— Öyle gördük.

— *Görünüşte mutlusunuz. Rahatsınız. İçinizdeki nehri akıtmışsınız. İstedığınız sonucu almışsınız. İşiniz sizi tatmin etmiş.*

— Çok seviyorum mesleğimi, onun için çalışıyorum.

— *Malzemelerle ilgili sıkıntılarınız oldu mu?*

— Ben onu pek yaşamadım, asıl babam yaşadı. Her iki dünya savaşında da un zor bulunduğu için.

— *Peki, baklava gibi örneğin, hamur tatlılarını yapmakla pasta yapmak arasında ne gibi fark var? Hangisini yapmak daha zordur?*

— Biri hamur ışıdır, biri pastadır. İkisi çok farklıdır. Hangisi daha zordur, dersenez, baklava yufkasını açmak tabii daha zordur. İyi usta olmak lazım.

— *İyi bir pasta pişirmek için ne gibi koşullar gereklidir? Mesela pasta yaparken fırının ısısı önemli midir?*

— Tabii derece lazım. Her yaptığın çeşidin kendine göre pişme derecesi var. Bir çeşidi var ki yalnız yedi dakika pişiriyorsun.

— *Sizce Baylan neden unutulmadı? Neden efsaneleşti?*

— 25-30 sene önce bir gün çok kibar bir hanım geldi Karaköy'deki dükkâna, elinde kıymetli antika bir baston, yanında da küçük bir çocuk, torunuymuş; ve bir de genç bir hanım. Yaşlı hanım dedi ki "Bu müessese el değıştirdi mi?" Ben de bankonun yanındayım, "Hayır hanımefendi, ben oğluyum" dedim. "Aa,



Baylancılar: 1952 (ya da 1953)-1964 arası, sanatçıların toplandığı; sanat, memleket, dünya meselelerini tartıştıkları Beyoğlu Baylan yukarıda görülmektedir. Baylan'a sürekli gittiklerinden ötürü bu sanatçılara "Baylancılar" denildi. Bu, Baylan'ı Baylan yapan önemli bir niteliktir ve Salâh Birsnel, Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu adlı kitabında (Nisan Yayınları, İstanbul, 1989) nefis mizahi bir dille o günleri anlatır. Bir edebiyat dönemine ve edebiyatçılara adını veren kaç pastane vardır? Baylan kucaklayan ve tartışmaya, öğrenmeye olanak veren bir yerdi.

sen Filip'in oğlu musun?" dedi, iyi hatırlıyorum. "Aa, beni o evlendirdi, benim kızımı evlendirdi, oğlumun sünnetini yaptı" dedi, yani düğün ve sünnet yemeklerini babam yapmış. Çok eskiden tanıdığı bu kurumun hâlâ yaşıyor olmasından çok mutlu olmuş, çok sevinmişti. Bir de şunu söyleyebilirim: Baylan'ın tanınmasında edebiyatçıların da rolü oldu. O zamanlar henüz meşhur olmamışlardı. Sonra meşhur olup "Baylancılar" diye anıldılar. Garsonlardan Hristo, Leonidas ve Todori edebiyatçıların sağ koluydu.

— *Baylan'da kaç aşçı çalışırdı?*

— Bizde Beyoğlu Baylan'da imalathanede her zaman iki aşçı vardı. O sıralar otel olarak bir Pera Palas vardı, bir Park Otel vardı, bir de Tokatlıyan vardı. Başka yoktu. Bütün "ketering"leri (catering) biz yapıyorduk. 600 kişilik ünlü (kristal ve gümüş) Christopher yemek takımı vardı. Yalılarda, bahçelerde sünnet, düğün, nişan olduğunda kokteyl, büfe, yemek, balık için bizi çağırırlardı. İki aşçı, ekipleriyle daimi çalışırdı. Mesela Kral Faruk, Kral Konstantin geldiği zaman Dolmabahçe Sarayı'nda üç firma

birleştik; Baylan, Lebon, Markiz, toplam 1000-1200 kişilik resepsiyonlarda mecburen üç firma birleşiyordu. Ve o başarılı servisi yapıyorduk. Dolmabahçe’de Atatürk’ü ve bakanları da ağırladık.

— *Babanız evde yemek yapar mıydı?*

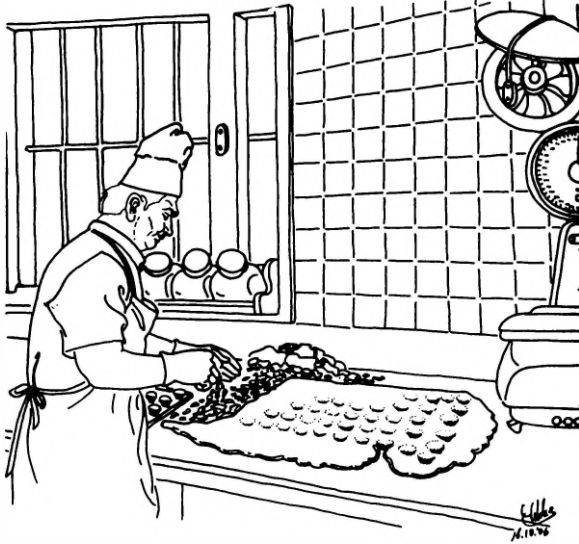
— Hayır, hayır. Annem yapıyordu. Vakit yoktu ki babam 10’da geliyordu eve. Sabah 7’de gidiyordu. Babamızı gençliğimizde az görüyorduk. Ama yine de otururdu, konuşurdu bizimle, nasihat verirdi.

— *Size babanızdan kalan en önemli yol gösterici söz ne oldu?*

— Babamın anlattığı bir hikâyeden misal vereyim size: Bir babanın arkadaşları olan babalar varmış, toplanırlarmış arada. Bir gün böyle bir toplantıda babaya demişler ki, “Kızlarla gördük oğlunu.” Üzölmüş tabii, o zaman bunlar ayıp sayılırdı. Altı ay sonra babalar gelmişler “Oğlunu bir meyhanede gördük içki içerken.” Baba yine üzölmüş, “Aa, çok fena!” demiş, “ya alkolik olursa!” utanmış da. Altı ay sonra yine gelmişler: “Oğlunu zar oyununda gördük!” demişler. Baba “Şimdi oğlumu kaybettim” demiş. Yani kumar en kötü şey.

— *“Kumar oynamayın” dese belki de bu kıssadan hisse kadar etkili olmayacak. Babanız o kadar işin arasında size bunları anlatacak kadar vakit yaratmış. Bir dergide sizinle ve Baylan’la ilgili olarak çıkan bir yazıda “Ben pastacılığı Beyoğlu’ndaki yerimizde öğrendim. Okuldan çıkınca oraya gider yardım ederdim” diyor-sunuz. Babanız yalnızca bir baba değildi sizin için, aynı zamanda ilk ustanız da oldu. Öyle değil mi? Babanız ve ustanız olan Filip Lenas Bey’i de burada saygıyla analım. Size hayat bulmacasını çözmenizde yol gösteriyor ve meslek seçiminizde, o mesleğe donanımlı bir biçimde girmenizde etkili oluyor. Az önce anlattığımız kıssadan hissede “baba” sözcüğünü çok kullanmanız acaba bundan ötürü olabilir mi? “Adamın biri”, “bir arkadaş grubu”, “içlerinden biri” demek yerine kişileri (herhalde farkında olmadan) “baba”, “babalar” diye tanımladınız. Baba kimliği sizin için çok önemli midir?*

— Peder, bizi bazı pazar günleri konsere de götürürdü. Ayrıca biz üç kardeş, lise öğrenimimiz sırasında, 11 kez konser verdik.



Fuat Nair 1972'den beri Baylan'da.

Zoğrafyon Lisesi'nde, Işık Lisesi'nde, Ses Tiyatrosu'nda. Ses Tiyatrosu, Baylan'ın yanındaydı. Ben akordeon çalardım. Leandros keman, Mihal gitar ve havai çalardı.

— Sizi öğrenciliğinizde pasta yaparken gösteren bir fotoğraf var, Avusturya'da gazeteye de basılmış; çok etkileyici. Yüzyıl sonra da bu fotoğrafa bakan kişiler aynı izlenimlere sahip olacaktır gibi geliyor bana: Sanki elindeki kaptan, dışarı lezzetler yayılıyor. Yaptığı işten son derece hoşnut olan bu delikanlının içinden dışına taşan bir sevgi, cömertlik, mutluluk ve enerji hissediliyor. Rahat ve kendine güvenli, çok da sevimli. Babanızın, pastacılık işini yürütmek için sizi seçmesi isabetli olmuş.

— Babam güçlüydü, çok akıllıydı da. 7. sınıftan ayrılmış ama muhasebeyi bizim muhasebeciyle beraber yazıyordu, yazarken öğrensini diye ve öğrendi de. Çok zekiydi. Kardeşim Leandros'un 24 ayrı icadı var, kimya üzerine, kitabı da var. Yüksek kimya mühendisliğini İstanbul Üniversitesi'nde bitirdi. Amerika'da master, sonra üniversite hocalığı yaptı. Daha sonra da onu, en iyi talebeleri bünyesine katan Asso Standart Company firması aldı;

orada icatlar yaptı. Vaftiz babamız Kız Kulesi'nin hikâyesinden almış Leandros adını. Leandros, kralın adı. Biliyorsunuz bir kızı vardı, falcılar “Kızın yılan sokmasından ölecek” demişlerdi. O da bu kuleyi yaptırmıştı. Biz en küçük kardeşimi ise sekiz sene önce kaybettik, kanserden. O Yüksek Ticaret'ten, şu yanan mektepten pekiyi dereceyle mezun olmuş, sonra Londra'da “işletme ekonomisi” okumuştur. Kadıköy Baylan'ı 1961'den beri Leandros işletti.

— *Baylan'ın ilginç bir özelliği daha var: bir pasta okulu gibi de işlevi olmuş, kaliteli elemanlar yetiştirmiş ve onlar dış ülkelerde iş bulmuşlar. Atina'da yayımlanan “Avrupa Pastaneleri” başlıklı bir yazıda Baylan'ı anlatan bölümden şu satırları alıntılardım: “Bu pastane ayrıca pastacılık okulu olarak da faaliyet göstermiştir. Atina'da açılan birçok pastanenin sahipleri bu okulun öğrencileri olmuşlardır” deniliyor. Yunanistan dışında ABD ve Avustralya'ya da yetiştirmiş elemanlar göndermişsiniz. Elemanlarınız sizde uzun süre çalışmaktalar. Çocuk denecek yaşta pastacı amcasının dükkânında çalışan Grigor (Liğor) Siştrini Bey 1964'ten, Erzurum doğumlu Fuat Nair Usta 1972'den beri Baylan'da çalışıyor. Çok genç yaşta burada işe başlayan ve askerden dönünce işine devam eden başka elemanlar da var. Bunlar Baylan'ı kurumsallaştıran özelliklerden bazıları diyebiliriz. Sizin “Şövalye” unvanını aldığınızı okumuştum. Neden “Şövalye”?*

— Çok iyi aşçılara şövalye denir.

— *Aldığınız ödüller neler?*

— Beyti Bey'e ve bana 2006'da, Mutfak Dostları Derneği Onur Ödülü verildi. Gastronomi Birliği (Chain des Rotisseurs) Gurmelik ve Kalite Ödülü de 2001'de bana verildi.

— *Sizce pastacılık ve şekerlemecilik sanat mı, zanaat mıdır?*

— Sanattır.

Harry Bey Richemont toplantısına gitti. Döndüğünde yaptığımız ikinci görüşmede, ona toplantının nasıl geçtiğini de sordum.

— *23-27 Eylül 2006 tarihleri arasında yapılan Richemont toplantısından yeni döndünüz.*

— İsviçre’de Luzern şehrinde yapılan bu toplantıya dünyanın her yanından gelen 190 kişi katıldı ve pastacılık, çikolatacılık, ekmekçilik konusunda yenilikler sundular. Bu toplantıların iyi bir yanı da şu: Üye olanlar çocuğunu, ustasını bir başka ülkedeki, mesela Japonya’daki imalathaneye gönderip eğitim, kurs görmesini sağlayabiliyor. Böylece farklı kültürlerden ürün çeşitleri değiş tokuş ediliyor. Mesela çikolata çeşitlerinin bazıları, ben bu kurslara katıldığım için Türkiye’ye girdi. Fuat Usta’yı beş-altı keredir, Avrupa’ya fuarlara götürüyorum. Toplantılarda farklı yerlerden ustalarla, yöneticilerle tanışıyorsunuz. Her Noel’de Avrupa’da yaşayan çikolata fabrikatörlerine, imalat müdürlerine, pastane sahiplerine, oralarda çalışan ve çok sayıda emekli ustaya 140 kart atıyorum. Bu ilişkiler çok önemlidir.

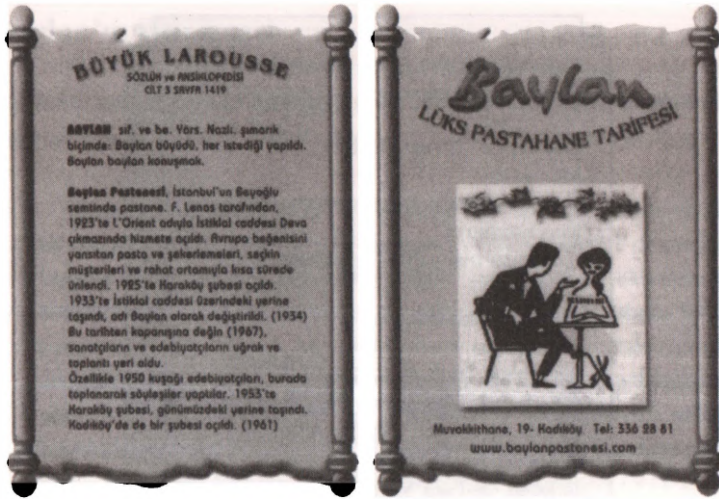
Harry Bey’e teşekkür ederek Kadıköy Muvakkithane Caddesi No. 19’daki pastaneden ayrılıyorum. (Filip Lenas, Harry Lenas ve pastane çalışanları bana Taviani’nin Babam ve Ustam (Padre Padrone, 1971) adlı filmini çağırıştırıyor (Padre Padrone’daki sözcük bağıntısına dikkat!). Çalışanları, “ustayı ve babayı”, Baylan’ı güzel duygularla terk ediyorum. Çünkü orada hak edilmiş başarı, bir meslek aşkı var. Boşa gitmemiş, değeri biliniyor.

Harry Lenas’ın Tanıttığı Eski ve Yeni Ürünler

— Kasato soğuk bir pasta türüydü. Krem patisseriesiden ve meyve şekerlemesinden yapıldı. Bir de lapon vardı. Bu da yumurtanın beyazından yapılmış bir dondurma türüydü. Pâte de fruit (jöleli meyve): fruit au caramel (karamelaya batırılmış meyve şekerlemesi): vanilya, hindistancevizli, kaymaklı, sakızlı, fıstıklı çeşitleri olan çevirme kaşık tatlısı da artık unutulmuş ürünlerdendir.

Mus Şokola (Mousse au Chocolat)

Malzeme: 3 adet yumurta akı, 2 adet yumurta sarısı, 1 yemek kaşığı toz şeker, 3 yemek kaşığı pudraşeker, 125 gram bitter çikolata, 75 gram tereyağı.



"Baylan Lüks Pastanesi Tarifesi".

Yumurta aklarını kar haline gelene kadar çırpın. Toz şeker ilave edip 10 dakika daha çırpmaya devam edin. Diğer tarafta benmari usulü çikolatayı eritin. Ve yine ayrı bir kapta erimiş çikolatayı, yumurta sarılarını, tereyağı ve pudraşekeri karıştırın. Yumurta aklarını ilave edin. 10 dakika süreyle bir kez daha karıştırdıktan sonra ılıyınca kadar bekletin. Servis kâselerine alıp bir saat süreyle buzdolabında tutun. Sıra servise geldiğinde krem şanti ile süsleyebilirsiniz.

Kup Griye (Coupe Grillée)

İçinde iki çeşit dondurma bulunan ve yaz, kış yapılabilen bir tatlıdır. Dondurma, badem, vanilya, fıstık, krem şanti belli bir sıraya göre konulur; üzerine karamel-bal sosu dökülür. Ancak krem şanti pastörizedir. Bu tatlının en önemli özelliği, içindeki tüm malzemenin taze olmasıdır.

Truf Turtası (Truffle pastası)

Baylan'ın en çok beğenilen ürünlerindendir.

Baylan'da üretilen pasta, şekerleme, dondurma adları:

Kup Griye - Coupe Grillée

Mus şokola

(köpük çikolata -mousse au chocolat)

Mus frambuaz

Çikolatalı truf – (Truffle pastası).

Tiramisu

Vermisel tarzı kestane

Kivili pasta

Adisababa (tatlı türü: Portakal, kiraz, incir şekerlemeleri ve fıstıkla dolgun kıvamlı dondurma karıştırılır. Profiteroldeki gibi üstüne çikolatalı sos dökülür).

Rokoko (asıl adı Vesaren'dir: yumurta çırpılır içine krem şanti konur, buna parfe denir. Rokoko, bu türdendir).

Kapuçino

Kruasan

Milkşeyk (milkshake: muz, dondurma, süt karışımı)

Kanapeli sandviç

Börekler

Armutlu ve çikolatalı pastalar

Çikolatalı ve fıstıklı florentiner

Kremalı Eskargo (çeşitli meyvelerle yapılır)

Espresso

"Baylan'da üretilen pasta, şekerleme dondurma adları".

Baylan'ın Tarihçesi

Harry Lenas, ailenin tarihçesini ve kendi tarihini (bu Baylan'ın da tarihi anlamına geliyor) anlatıyor:

Doğma büyüme Burgazlıyım. Ailem Epir'dendir. Babamın ailesi Toska kökenli bir aileden gelir. Büyükbabam Spiridon, Osmanlı döneminde İstanbul'da ağabeyiyle beraber bankerlik yapıyordu. Büyükanne ise o sıralar Arnavutluk'ta yaşıyordu. İki oğlunu okutuyordu orada. Büyükbabam çok erken ölünce, ağabeyi kazancının bir bölümünü büyükanne göndermeye, o da oğullarını okutmaya devam etti. Büyükbabamın ağabeyi (yani babamın amcası) İstanbul'da bankerlikten işas edince, büyükanne babamı İstanbul'a, akrabalara göndermeye mecbur oldu. Büyük oğlunu da Amerika'ya gönderdi. Babam Filip Lenas 1919'da 16 yaşındayken İstanbul'a geldi. Babam İstanbul'a gelince Fransız pastanesi Mulatie'de, bir Fransız pastacının yanında, Arnavutluk'tan birlikte geldiği kuzeniyle beraber çalıştı ve meslek öğrendi. 1923'te o kuzeniyle birlikte Loryan'ı açtılar. Anneannemin annesi sarayın başterzisiydi, Beşiktaş'ta otururdu. Sonra Arnavutluk'tan babaanne de geldi, anneme karşı kayıvalide olarak o daha hâkimdi ama annem öyle iyi, öyle yumuşaktı ki karşı çıkmazdı. Biz daha çok babamdan aldık huyumuzu. Evde babam hâkimdi. Kışın Cihangir'de, yazın Burgaz'da otururduk. Sait Faik'i Burgaz'dan çok iyi tanıyorum. Tabii o zaman çocuktum, onun etrafında toplanırdık.

Harry Lenas'ın babası Filip Lenas beraber geldiği kuzeniyle birlikte 1923'te İstiklal Caddesi'ndeki Deva Çıkmazı'nda ilk dükkânı açtı. Açılan pastaneye *L'Orient* (Loryan=Doğu) sözcüğünden yola çıkarak "Loryan" adını verdiler. Sonra iki ortak 1925'te Karaköy şubesini de açtılar. Karaköy'den sonra 1927'de İstiklal Caddesi, Luvr Apartmanı, No: 148'de—bazı sanatçılar, edebiyatçılar tarafından keşfedilen—yeri açtılar. Daha ilk açıldığı yıllarda 200 çeşit pasta ve şekerlemesiyle Markiz, Lebon, Nissuaz, Moskova pastanelerine rakip olacak kaliteyi tutturmuştu. Burası hizmete girince Deva Çıkmazı'ndaki yer kapandı.

Harry Lenas 1954'te Avrupa'daki pasta, tatlı, özel ekmekek, dondurma, çikolata gibi alanlarda aldığı eğitimi bitirip Türkiye'ye dönünce

Karaköy'de Nordstern Sigorta binasının alt katında Baylan'ı açtı. Harry Lenas'ın bu dükkânı açmasıyla birlikte pastacılık, dondurmacılık, çikolatalıcılık ve kahve çeşitleri alanlarında ilkler Türkiye'ye akın etti. Hepsi de ilk kez Harry Lenas tarafından gerçekleştirilmiştir.

Baylan adı, Filip Lenas'ın "Loryan" adını Türkçeleştirme isteği üzerine Mareşal Fevzi Çakmak'ın damadı, sanat tarihçisi Burhan Toprak tarafından verilmişti. Çünkü o sırada adları Türkçeleştirme çalışmaları gündemdeydi. Firmanın adı 1934'te "Baylan" oldu. "Baylan" Çağatay Türkçesinde "mükemmel/kusursuz" demektir. *TDK Derleme Sözlüğü*'nde de "baylan", "baylanmak", "baylanlık" en çok, şımarık, naz, nazlı; şıarmak, nazlanmak anlamlarına gelir. Aynı kaynakta "baylanmak" (Düzce ve Bolu ağzında) "keyiflenmek, zevklenmek" demek. "Baylan", Türkçede "bay" (zengin) sözcüğünden türetilmiş ve "baylık" (zenginlik, mutluluk, refah) sözcüğünde olduğu gibi daha çok zenginlik bağlamındaki anlamları taşımaktadır. *TDK Derleme Sözlüğü*'nde 215 adet "bay-" ile yapılan sözcük vardır. "Bay-" kökü Türkçede ve Altay dil öbeğinde kutsal/mitsel sözcüktür. Bahaeddin Ögel'in *Türk Mitolojisi* (I. ve II.), Abdülkadir İnan'ın *Şamanizm* adlı kitaplarında bu adı alan pek çok mitsel kahraman vardır. Harry Lenas "Baylan" adı konusunda "Biz ölü sözcüğü dirilttik" diyor. Evet, bu gerçekten de doğru bir saptamadır. Harry Lenas'ın buluşçuluğu ile "Kup Baylan" dünya tatlı literatürüne girmiştir. Bir dilin, sözcüklerin yaşamasının, gelişmesinin ancak yaratıcı ve buluşçu üretimle, ileriye doğru değişimle gerçekleştiğini, Harry Lenas icat ettiği Kup Baylan'la göstermiştir.

Harry Lenas'ın Türkiye'ye getirdiği ilkler; İtalyan espresso, kapuçino, İtalyan dondurası ve kupları, İtalyan tatlısı tiramisü, milkshake'ler (sütlü-meyveli içecekler), İskandinav kanapeleriyle sandviçlerdir. Ayrıca Türkiye'de Baylan ilk likörlü, limonlu ve krokanlı çikolatayı da yapmıştır. Gofret ("Gofret Baylan" adıyla) sunulur. Pralinli çikolata, dolgulu ve değişik kremalarla yapılmış ürünler, üstü jelatinli kanapeler, hakiki tost da ilk kez Baylan'da görülür. Hakiki tost için Harry Lenas, "Bu yediğimiz tostların, tostla ilgisi yok. Hakiki tost tam yağlı gravyerle yapılır. Ekmeğini yumurtayla kalıplarda biz pişiririz" açıklamasını yapıyor. Avrupa'da ilgi gören "Gündüz Barı"nı da ilk kez Türkiye'de Harry Lenas başlattı. Harry Lenas kendi buluşu olan "Kup Griye"yi ise 1954'te Ka-

raköy'deki pastanede yaptı. 1954'te İtalyan usulü dondurmacılığa da başlayan Harry Lenas, günde 200 litre sütle dondurma yapıp satıyordu. Çikolata fabrikası Mecidiyeköy'deydi. 1950'de Gayrettepe'deki üç katlı en büyük bina Baylan'a aitti. Fabrika buraya taşındı ancak 1984'te kapandı. Kadıköy'deki Baylan, 1961'de Filip Lenas'ın en küçük oğlu Mihail Lenas tarafından açıldı. 1967'de Beyoğlu Baylan, 1992'de Karaköy Baylan kapandı.

Gerçekten Yaşanmış Bir Cennete-Hikmet Sümer'in Mutfağından*

Yıldız Cıbroğlu: Hikmet Hanım Mersin mutfağına, mutfak kültürüne geçmeden önce bize ailenizi anlatır mısınız?

Hikmet Sümer: 12 Eylül 1924'te Mersin'in Gözne Yaylası'nda doğdum. Annem Fatma, babam Şevket Sümer, lakabı ise Vasıfzâde Şevket Sümer. Beş kız kardeşlik. Boğaziçi'nde Arnavutköy'deki okulumuzun binasına Çiftesaraylar denirdi. Adı o sırada Boğaziçi Lisesi'ydi –önceki adıyla Feyzi Âti. (Şimdiki Işık Lisesi olan Feyziye Mektepleri ile karıştırılmamalı.) Bizim okulun olduğu bina Akıntı Burnu'nu dönünce, Todori Pandi diye çok meşhur bir balık restoranı vardı, onu da geçince Bebek'e kadar devam eden uzun bir binaydı. Yıkıldı şimdi. Ablamla birlikte o okulda daimi yatılı okuduk. Mersin'de 1940'lı yıllarda çok değer verilen “Isı Yuva” adlı anaokulunda çalıştım. Çocuklara piyano çalar, dans, folklor öğrettirdim. Bu çalışma öyle beğenildi ki Viyana'dan bir plaket bile gönderdiler. Bir gün Hasan Âli Yücel teftişe geldi.

Beni görünce tanıdı. Çünkü Boğaziçi Lisesi'nde Can Yücel'le aynı sınıfta okumuştuk. İki oğlum var. 1965 doğumlu Hasan ticaretle uğraşiyor, gelinim Elif bankacı, üç yaşında Derya adlı bir de torunum var. Şevket ise 1955 doğumlu, Almanya'da bir şirkette çalışıyor. Gelinim Steffi 0-12 yaş çocuk ve aile üzerine eğitimci sosyolog. Torunum İnci Yüksek Film Akademisi'nde kameraman olmak üzere tahsil görüyor.

— *Babanız ne iş yapardı?*

— Babam Şevket Sümer Şapka İnkılabı yapılmadan önceki Mersin'in eski belediye reislerinden. Şimdi belediyede fesli resmi sergilenmektedir. Şapka İnkılabı olunca babam şapka giydi ve Gözne'ye geldi. Mersin'de şapkayı ilk o kullandıydı. Türkiye'de ilk özel bankayı açan da bildiğim kadarıyla babamdı, ilk bankerdi. Son yıllarında ise Mersin Ticaret Odası başkanıydı. Mersin'de babamın adıyla anılan Şevket Sümer Mahallesi var.

Babamın babası Osmanlı döneminde Budapeşte Belediyesi'nde vazifeliymiş. Sonra aile İstanbul'a gelmiş. İstanbul doğumlu olan babam Jön Türkler'denmiş. Bilahare Mersin'e yerleşiyor ve ticaretle uğraşiyor. Babamın ailesi de İstanbul'dan sonra Mersin'e gelip yerleşiyor. Anne tarafım ise Rodoslu. Onlar da Rodos'tan Beyrut'a göç ediyor ve ailenin erkekleri orada. Sanat ağırlıklı eliş mobilya ticareti yapıyorlar. Ama tüccarlığın yanı sıra sanatla da uğraşıyorlar. Büyük dayım Selim Fax (sonu x'le) ressam aynı zamanda. Küçük dayımın da özel merakı mobilya yapmaktı ve Mersin'de evin bahçesinde sırf bu iş için bir atölyesi vardı. Annem de, belediye reisiyken babama kendi Singer el makinesiyle takım elbise dikmiş. Ailede birçok ressam var. Fakat baba tarafında da hemen herkes sanatla ilişkili. Macaristan'da 5-7 yaş arasında her çocuk bir enstrüman çalmaya başlarmış. Biz yazları Rodos'a "Mersin-İstanbul aktarmalı" vapurla giderdik. Hiç unutmam henüz beş yaşındaydım, *Gülcemal* vapurunda İstiklal Marşı'nı piyanoda çaldım. Bütün yolcular ve vapur personeli başıma üşüştü. Çocukluğumuzda eve hem keman hem piyano hocası gelirdi. Piyano "Schiedmayer" marka, eski bir Alman piyanosu. Çok büyüktü, çapraz ve çelik telleri vardı, tuşları fildişiydi. Mersin'deki evde hâlâ duruyor. Onu bir Alman aile Mersin'den ayrılırken satıyormuş, babam almış.



Hikmet Hanım'ın ailesi, soldan sağa: Pakize, Mahide (ikiz ablalar), Fatma Hanım (anne ölmeden bir yıl önce), Muazzez (abla), en arkada Hikmet Hanım, Şevket Sümer (baba), Gülizar (emektar), Mersin, 1931.

Annemin tarafı ile babamın tarafı birbirlerinden habersiz Mersin'e gelmişler ve annemle babam orada tanışıp evlenmişler. İlkokula başladığım ay annemi kaybetmiştim. Belki bu yüzden, yedi yaşımdayken babam beni tanıdığı bir mağazaya yollardı. Orada kendim için kumaş seçer, terziye götürür, model beğenirdim. Bizim evde daima İstanbul usulü giyinilirdi. Yemekler de çok hafif olurdu. Baba tarafının kültürü hâkimdi evde. Mersin'de Çamlıbel semtindeydi evimiz. Bahçemiz çok büyüktü, şimdiki apartmanın yerinde de voleybol sahamız vardı. Babam bahçemizde tenis kortu da yaptırmıştı. 80 sene önce tenis kortu ne demek, tenis oynanırdı. Mersin'de 8 yaşında tenise başladım, 65 yaşıma kadar zaman zaman oynamaya devam ettim. İlkokuldayken kürek dersleri alırdım. Tenteli bir kayığımız vardı. Pazar sabahları taş plakları yanımıza alır, elle çevrilen gramofonu kayığa koyar, sabah kahvaltımızı kayıkta yapardık. Denize kadar uzanan bahçemizde palmiye, hurma, muz, ceviz, kayısı, ayva, mandalina, portakal, turunc, limon, tatlı limon ağaçları vardı. Tatlı limon ince kabuklu yuvarlak bir meyveydi, ekşi olmadığı için onu öyle yerdik. Deniz kenarında

ceviz olur mu? Ama kıyıda ceviz ağacımız da vardı ve ceviz reçeli onun meyvelerinden yapardık. Bahçıvanımız Kayseri-İncesulu Şaban'ın evi de bahçenin bir yanındaydı. Bahçe duvarının dibine ektiği enginarların zamanı gelince, sepeti kolumuza takar onları toplardık. Çamların arasındaki hamağımız öğle uykusu içindi. Bahçenin ortasında çepeçevre beyaz sarmaşık gülleriyle çevrili havuz yer alırdı ve dört evimiz vardı. O zaman âdet edinilmişti: Bütün kiracılar hafta sonları havuzun etrafında toplanır, tavla, iskambil oynarlardı. Biz çocuklar da bisikletimizle dolaşırdık.

Kiracılarımızın içinde gayrimüslimler çoğunluktaydı. Bir Alman ve bir İtalyan hanım da vardı. Bunlardan Madam Sofi Delconte'nin benim için ayrı bir yeri vardır. Çünkü yemek ve mutfak kültürünü ondan öğrendim. Madam Sofi çok esprili bir hanımdı ve Mersin'in en iyi yemek yapanları arasındaydı. İskenderun'dan gelmişlerdi. Kocasını İtalyandı ama o yörede Arap etkisi hâkimdi. Fransızca konuşurlardı, arada Arapça, Türkçe. Bir cümlede üç dil konuşulurdu. Madam Sofi'nin evi tam denizin kenarında, dalgaların vurduğu bir yalıydı, Mersin orda biterdi. Üst katta Madam Sofi, alt katta Madam Fuat otururdu. Ben evlenince Madam Sofi'yle yan yana komşu oldum. Çok sık gider gelirdim. Yaptığı yemekler Arap etkisindeydi. Bumbarı ve birçok şeyi ondan öğrendim. Mesela bumbarı yapmanın püf noktasını da Madam Sofi'den öğrenmiştim. Bumbar yaparken (bağırsağın) içine doldurduğu kıyma ve pirinç karışımı harcı, yerken tıkız olmasın diye, bir parmak yüksekliğinde doldurur, bir adet haşlanmış ve zarı çıkarılmış nohut koyar, yine bir parmak yüksekliğinde harcı doldururdu. Bu işlem harcın her bir parmak yüksekliğe gelişinde haşlanmış bir nohut konularak tekrarlanırdı. Bu usulde çok lezzetli de olur. Bumbar piştikten sonra yuvarlak tepsiye dizilir, fırına verilir, nar gibi çıtır çıtır kızarırdı.

Sudan kökenli zenci dadımızın adı Salise idi, ölene kadar kızı ve torunuyla birlikte bizimle kaldı. Yemeklerimizi o yapıyordu. Öğlen birkaç çeşit pişirilir, akşam da birkaç çeşit olurdu. Katıyen o yemekler ısıtılıp tekrar sofraya gelmezdi. Her öğün için taze yemekler yapılırdı. Fakat hafif yemek yerdik. Annemin ailesi

Mersin'den önce Beyrut'ta bulunduğu için oranın usulüyle yemek pişirmeyi bilir ve küçükken tadına doyamadığım Arap yemekleri yapardı. Onları hayal meyal hatırlıyor ama pişirmesini bilmiyordum. Ben evlendikten sonra Arap mutfağını tercih ettim. Çevremizde Arap kültürünü sindirmiş gayrimüslimler çoğunluktaydı. Belki o komşulara duyduğum yakınlığın bir sebebi de bana annemin yaptığı yemekleri hatırlatmalarıydı.

Eskiden mutfağın içinde ikinci bir bölüm olurdu, o bölüm normalden daha alçak bir tavanla asıl mutfak bölümünden ayrılırdı. Ahşap merdivenle çıkılırdı o bölme. Orası kiler gibi kullanılırdı. Bahçemizde, Anamur muzunu değil, şimdi “Erdemli muzunu” diyorlar, büyük boy olur, mayhoş bir muz yetiştirirdi. Mesela ondan birkaç hevenk yeşilken asılırdı o alçak tavana. Rengi mora dönünce olgunlaşmış demektir. Okuldan gelince doğru o bölme gider, bir muz koparıp yerdim. Makbul değildi ama ben onu mayhoş tadından ötürü severdim. Sonra bir de çekirdekli mandalina vardı. Mis gibi kokar, koca ağaç olur. Şimdi o aroma yok artık.

— *Mutfağımızda pişen en güzel ya da en ilginç sebze yemeği neydi?*

— Mulhiyye her zaman kıymetli bir yemektir. Onu ilk kez nerede, kimlerle yedim, hatırlıyorum. Annemin halasının oğlu avukat Hilal Kemal de Rodos'tan Beyrut'a geçmiş, bir süre sonra da Türkiye'ye yerleşmişti. Biz ona amca derdik, Mersin Barosu'nun başkanıydı. Fevziye'nin İran Şahı Rıza Pehlevi'den boşanma davasının avukatlarındandı, iyi Arapça bilirdi. Hatta Mısır Kralı Faruk kız kardeşi İran Kraliçesi Fevziye'yle birlikte Mersin'e kraliyet yatıyla geldiğinde Hilal Amca ve babam onu yanında ziyaret ettiler. İstanbul'da Hilal Amcamın Beylerbeyi'ndeki yalısında kaldığım zamanlar Kral Faruk'un diğer kız kardeşi Prenses Faize'yle arkadaş olmuştuk. Çünkü o da bir sonraki yalıda misafir kalıyordu. O güzel kokulu mulhiyye yemeğini ilk kez Hilal Kemal'in Mersin'deki evinde, daha sonra İstanbul Beylerbeyi'ndeki yalısında yedim, onları kadın aşçısı Hannuf yapmıştı. Tek kelimeyle nefistiler. Aşçı Hannuf, ak Araptı. Ölünce Hilal Kemal'in mezarının yanına gömülmesini vasiyet etmiş, çocuklar bu dileği yerine getirdi. O kadar iyi ve çok sevilen bir aşçıydı. Mulhiyye de prenseslere layık bir yemektir.



Kız kardeşler Pakize, Mahide, Muazzez (ablalar). Hikmet Hanım oturuyor, beşinci kız kardeş Füsun Göle henüz doğmamış, Mersin, 1932.

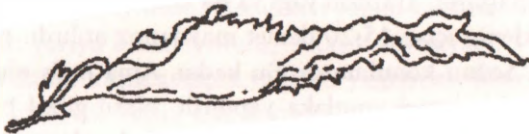
— Demek iyi yemek yapmak bu kadar etkileyici olabiliyor. Hi-yerarşik dünya görüşü de pek yok, olsaydı, Hilal Amcanızın çocukları Hannuî'un dileğini yerine getirmezlerdi. Ne kadar ilginç şeyler anlatıyorsunuz. Rüya ya da masal gibi. Prensesler, güzel kokulu mulhiyye ve mükemmel aşçılar! Eşsiz rayihalı meyveler, iç açıcı bir doğa, mis kokulu bitkiler... Bir cennet Mersin! Mersin'e ilk kez 1981'in güzünde gitmiştim. Bana, Amerikan filmlerinde gördüğüm, tatil için gidilen tropikal ülkeleri çağrıştırmıştı. Geniş bir cadde, yüksek palmiyeler, muz hevenkleriyle yüklü ağaçlar, bol narenciye... Deniz ve güneş... Burada insan ayrıcalıklı bir yerde olduğunu hisseder. O yıllarda eski geleneksel yoksul evlerin bile bir estetiği vardı. Her yerde saf ve taze nar suyu sıkılıp satılıyordu. Bütün duyularınıza güzellikler sunan bir kent!

— Gittiğiniz tarih, 1981 çok yeni sayılır, Mersin birçok bakımdan o yıllarda değişmeye başlamıştı. Hele şimdi tanınmaz halde. Keşke daha önce görseydiniz. Mesela daha önce misafirlerimize

çay ikram etme âdeti hiç yoktu. Onun yerine mevsim şurupları verilir. Portakal, mandalina suyu, limonata gibi. Sonbaharda yayla dönüşü nar, kıvılcık, vişne şurupları çıkarırdık. Meyve şuruplarını kaynatmadan hazırlardık. Bir bardak meyve suyuna iki bardak şeker büyük çukur cam kapta karıştıra karıştıra eritilerek hazırlanırdı. Şişelere konulur, mantarı iyice bastırılır. Sonra bir de hamurla iyice sıvayıp hava almayacak şekilde her yanını kapatırdık, bozulmadan dayansın diye. Misafire ikram edilirken bardağın dibine bir parmak bu meyve suyu konur, üstüne su ilave eder öyle verirdik. Damlasakızından (mezdeki) yapılan sakız şurubu da bulunurdu. Müthiş bir rayiha yayılırdı ağzınıza. Sabahları bizim evde ıhlamur içilirdi. Kuzinenin üstünde ya da mangaldaki kömür ateşinde devamlı ıhlamur kaynardı. Hastalık nedir bilmezdik.

Söyleşi ve desenler için dört kez Hikmet Hanım'ın evine gittim. Bunlardan ilkinde -aralık ayının sonuydu- Musa Bey (Musa Dağdeviren) ve eşi Zeynep Hanım da bulundu. Musa Bey Hikmet Hanım'la mulhiyye hakkında sohbet ederken, bu bitki hakkında ilginç bir hikâye anlattı: Eski Mısır'da mulhiyye (Ar. molehiyya) otunun uzun ömür verdiğiğine inanılır, yalnız Şravunlar için toplanırmış. Ama firavundan kaçan köleler "tanrının kutsal otu"nu, yani "Şravunların tanrısal yiyeceği olan mulhiyye"yi çalıp yanlarında götürmüşler ve komşu topraklara ekmışler. Böylece mulhiyye başka topraklarda da yenilir olmuş. "Kutsal ot"un geliş yolu Mısır, Kıbrıs ve İskenderun yöresiymiş. Firavunun askerleri kölelerin peşine düşülse de otun yayılmasına engel olamamışlar.

Hikmet Hanım salondan çıkıyor. Döndüğünde elinde tuttuğu torbanın bağını çözünce, saplarıyla kurutulmuş ve son derece yumuşak, taze yeşil rengini muhafaza etmiş yapraklar görünüyor, çok hoş rayıhalı bir koku yükseliyor.



Yeşil rengini koruyan kurutulmuş Mulhiyye demetinden bir yaprak.

Mulhiyye

— *Bize mulhiyye yemeğini anlatır mısınız?*

— Koklayın bakın, ne güzel kokuyor?

— *Bence bamya kokusunu andırıyor gibi ama ondan çok daha güzel ve iç açıcı bir rayihası var. Olağanüstü!*

— Zaten bu bitkinin asıl özelliği bu güzel kokusudur. Altın getirseniz bunun kadar değerli bir hediye olmaz. Kolay bulunmuyor bu bitki, Mersin'e Kıbrıs'tan geliyor. Çok pahalı. Benim bildiğim Kilis tarafında mulhiyyeyi kurutuyorlar ve çorbasını yaparken toz haline gelene kadar ufalıyorlar. Etle pişiriyor ve kaşıkla yiyorlar. Yanında da beyaz pilav (domatessiz). Adana tarafı ise haşlanmış, zarı çıkmış nohutla pişiriyor mulhiyyeyi, onlar da beyaz pilavla yiyorlar. Zaten Adana'da bamyayı da nohutla pişiriyorlar. Mulhiyyeyi kurutarak kışa saklarsanız, çok güzel yemeği de olur. Mersin'de tazesini buldum. Bu yaprakları tek tek yıkadım, havlu kâğıtların üzerinde gölgede kuruttum. Güneşte kurutursanız rengi dönüyor. Bez torbada saklıyorum. Benim pişirme tarzım daha önce bahsettiğim Hilal Amcamın aşçısı Hannuf'un yaptığı gibi: Kemikli eti dövülmüş sarmısakla (soğan konulmaz) pişirirken, diğer yanda mulhiyye yapraklarını az limonlu soğuk suyla ıslatıyorum. Yarım saat bekledikten sonra mulhiyye yapraklarını bol suyla yıkayıp etin üzerine atar atmaz (miktarına göre değişebilir) iki limon sıkıyorum. Limon suyu koymazsanız, tıpkı bamya gibi salyalanıyor. Biraz da acı biber katıyorum. Kıbrıs'ta mulhiyyeyi kuzu eti yerine artık tavukla yapıyorlar, daha hafif olması için.

— *İlkbaharda pişen, ilkbaharı en çok temsil eden bir yemek var mıydı?*

— Babamın çok sevdiği baharda yapılan bir yemek vardı: “Bahar yemeği”. Ben de çok severdim. Kemikli kuzu but ya da gerdan tencerede haşlanır. Trabzon yağı ya da Urfa yağı ile kavrulur. Üstüne su eklenip içine 15-20 demet maydanoz atılırdı. Bir de tuz, karabiber. Soğan konulmazdı. Bu kadar. Ama nefis olurdu. Her ilkbaharda bu yemek mutlaka yapılırdı. Nasıl güzel bir yemek, nasıl güzel bir lezzet olurdu. İlkbaharda bahçeden topladığımız

ebegümeciyle ya da semizotuyla pirinçli zeytinyağlı yemekler yemek de hem güzel olur hem şifalı sayılırdı.

— *Yemeklerinizde hangi tür malzemeyi daha çok kullanırdınız? Örneğin kuzu eti mi, dana mı? Kuyrukyacağı mı, tereyağı mı?*

— Bizim evde bütün sebze yemekleri etle pişerdi. En çok koyun kuzu yerdik, dana filan bilmezdik. Yemeklerde Urfa yağını kullanırdık. Urfa yağı tereyağının eritilmişiydi ve büyük tenekelede satılırdı. Sofraya ikinci yemek olarak gelen, zeytinyağlı sebzeler de yapılırdı. Yaprak sarmaların altına yeni yeni çıkan can erikleri veya koruk sererdik; mayhoş olur, çok hoş bir tat verirdi. Hepsini bahçeden toplardık. Balık çok yerdik. Balığı ya kızartma ya da zeytinyağı, limon, defneyaprağı, maydanozla pişirerek pilaki yapardık.

— *Turfanda sebzeyle yapılan ve pek de bilmediğimiz bir yemeğin tarifini istesem hangisini anlatırsınız?*

Kabak Lebeniye

— Tabii var. Buna örnek olarak turfanda kabakla yapılan yemeği anlatabilirim. Kabak lebeniye (leben, Arapça yoğurt demek). Bir çingil yoğurt diyelim, aşağı yukarı bir buçuk kilo. Mersin'de köylülerden çingille alıyoruz. Onu bir tencerenin içine dökün. Bir tane yumurta kırın, bütün. Çırpın. İçine bir kaşık un veyahut buğday nişastası, hangisini tercih ederseniz. Bir kaşık da zeytinyağı. Bir saat, hiç bırakmadan orta ateşte karıştıracaksınız. Diğer tarafta küçük kabaklar, taze, ne kadar ufak olursa o kadar iyi. Bir parmak büyüklüğünde bulamazsanız kabağın bulabildiğiniz en ufağı diyelim, en az 10 küçük kabak. Onları bu dolma oyacağıyla oyacaksınız. Benim yayladaki fırıncım Ömer Ağa Arap'tı. Onun yemeklerini çok beğenirdim. Bir gittiğimde bana ikram ettiydi. Artık 40 senedir öyle yapıyorum. Hangi sıvı yağını kullanıyorsanız, ben mesela yarı yarıya kullanıyorum, 1 kaşık zeytinyağı, 1 kaşık mısırözü (ya da bir kaşık ayçiçek yağı). O yağlardan birer kaşık alıp tencerede kızdırın. Yarım kilo kıyma için 3-4 diş sarmısak dövüp içine atın. Ölünce kabuğu soyulmuş 2 domates rendesi, birer tatlı

kaşığı domates ve biber salçası, tuz, karabiber ilave edin, karıştırın. Bu harcı kıymanın üstüne dökün. Bu ölçü yarım kilo kıyma için. Hepsini dört porsiyon oluyor. 1 çay bardağı pirinç koyun. Soğan hiç konulmaz. Kabak dolmaları bu harçla dolduruyorum. Normal tencerede pişirin, fazla ezilmeden ateşten alın. Pişmiş kabak dolmalarını alıp yoğurdun içine atın. Bu sefer kısık ateşte 15 dakika beraber kaynayacak. Sonra çukur tabaklara konulduktan sonra üzerine taze ya da kuru nane ekilir. Kaşıkla yenilmeye hazır nefis ve çok sağlıklı bir yemektir bu, tavsiye ederim.

— *Bize pek bilmediğimiz bir patlıcan yemeği de tarif eder misiniz?*

— Tabii. Patlıcanla yapılan meğlube (maklube) pek güzel olur.

Patlıcanlı Pilav (Meğlube)

— Önce malzemeleri vereyim: 1,5 kilo kemikli et (küçük kuşbaşı), 1 su bardağı nohut, 1 kilo patlıcan, 2 su bardağı pilavlık pirinç, ısnabar.

— *İsnabar?*

— Bizim orda dolma ya da pilav fıstığına öyle derler. Eti düdüklüde pişirin. Süzgeçten suyu geçirip kuşbaşı etleri bir tencerede tereyağında kavurun. Etli kemikleri sıyırıp et suyunu bir kaba koyun. Patlıcanları birer parmak arayla soyun, uzunlamasına parmak kalınlığında (kızartmalık biçimde) doğrayıp kızartın. Pirinci de iyice yıkayıp süzgeçte süzün. Pilavı yapacağınız tencerenin dibine kuşbaşı etleri koyun. Üzerine tarçın serpin. Etin üzerine kızarttığınız patlıcanları dizin. (Kızarmış patlıcanların iki-üç dilimini bir yana ayırın, sonra gerekecek.) Yıkamış pirinci ve düdüklüde haşlanmış nohudu karıştırıp patlıcanların üzerine koyun. Ayırdığınız iki-üç dilim patlıcanı et suyunun içine koyun ve birlikte kaynatıp pirincin üzerine dökün –pilav gibi karıştırmadan– pişirin. Pilav olunca tencereyi bir tepsiye ters çevirip (pasta gibi) yağda kavrulmuş ısnanları üzerine döküp afiyetle yiyin. Eğer arzu ederseniz, pişmiş nohutla yıkamış pirinç karışımına bahar ve karabiber de katabilirsiniz. Afiyet olsun, yemesi nefis bir yemektir.

PATLICANLI PİLAV (Meğlube)

Malzemeler

- 1,5 kilo kemikli Et (Küçük kuzu başı)
 1 su bardağı nohut
 1 kilo patlıcan
 2 su bardağı pilavlık pirinç
 Pilav fişığı (tarator)

Yapılışı

Et i düdüklüde pısrın. Süzgesten suyu geçirip kuzu başı etleri bir tencerede tereyağında kavurun. Et i kemikleri sıyırıp et suyunu bir taba koyun. Patlıcanları birer parmak oraya koyun uzunlamasına parmak kalınlığında (bıçakla bığırda) doğrayıp kızartın. Pirinçleride iyice yıkayıp süzgeste suyu dırın. Pilavı yapacağın tencerenin dibine kuzu başı etleri koyun üzerine yağın serpi. Etin üzerine kızarttığınız patlıcanları dizin. Düdüklüde hasan nohutla yıkanmış pirinçleri karıştırıp patlıcanların üzerine koyun. (Not) Kızarttığınız patlıcanları 2-3 tane suyu et suyunun içine koy Et suyunu kaynatıp, pirinçlerin üzerine döküp (pilav gibi karıştırmak) pısrın. Pirinçler pısrınca kuzu başı tencereyi ters çevirip (pastı gibi) kavrulmuş isenobarları üzerine döküp Afyonlu yağın (Not) Nohutla pısrınca oru alarsen bulur tarator koyup patlıcanların üzerine koyun

Hikmet Hanım'ın meğlube yemeğinin tarifi için kendi eliyle yaptığı çizimler.

Nisan 2001'de Dünya Tarih Kongresi Mersin'de yapıldı. Mersin Üniversitesi Tarih Bölümü beni davet etti. İsrail, Hollanda, ABD, Fransa ve başka ülkelerden delegeler konuşmalar yaptı. Aynı günlerde Mersin Üniversitesi'nden yerel tarih hocaları eski Mersin kültürü ve tarihi hakkında benden bilgi almak için evime geldiler. 16 kişiydiler.

— Sizinle konuşmaları ne kadar isabetli olmuş.

— Ben de aşureyle patlıcan reçeli yapmıştım. Onları çıkardım, çok beğendiler. Mersin'de değişik tatta bir aşure yapıldı. Far-
 kı “şumra”yla (rezene) “anason”un aşureye –döğme açıldıktan sonra– katılmasından doğar. Bu iki tohum büyük sarı (pirinç de denilen sarı maden) havanda ayrı ayrı dövülüyor. Aroma olarak nefis bir kokusu var fakat görünüşü kimyonun hammaddesine benzer. Mersin'de İtalyan Konsolosluğu'nun yanında deposu var, ordan alıyorum. O muhit kullanıyor şumrayı. İstanbul'da ise Kadıköy'deki aktarlarda buluyorum. Ben de çok seviyorum şumralı ve anasonlu aşureyi. Patlıcan reçeline gelince...

Patlıcan Reçeli

— Aralık ayında yapılır bu reçel. Şöyle serçe parmağı kadar küçük patlıcanlar. Tarla döküntüsü denir, hani sulanmadığı için büyümmez ve dökülürler. Bitki sökülmeden önce onlar toplanır. Onları, benim dayımın kızı vardı, yaşıyorsa 100 yaşını geçecekti, onun usulünde yapıyorum. Ne Antalya'da ne de Mersin'de yapılanlara benziyor. Onlar kabuğuyla yapıyorlar. Ben önce kabuklarını soyuyorum, ucunda sap bırakıyorum bir parça. Soyarken de limonlu suyun içine atıyorum onu. Haşlarken de limonlu suyla aşağı yukarı bir saat haşlıyorum. Renk limondan ötürü açılıyor. Sonra bir süzgece döküyorum patlıcanları, üstüne tabak, onun üstüne de ağırlık yapsın diye bir büyük pirinç havan koyuyorum. Bir gece kalıyor öyle. Patlıcanlar yamyassı oluyor. Onlar beklerken şerbeti hazırlıyorum. Şekeri genelde konulandan daha az koyuyorum, yarım limon suyla kaynayacak, şerbeti cıvık değil koyuca olacak; biraz ağdalanınca soğumaya bırakıyorum. Sonra patlıcanları tek tek içine atıyorum, kaynatmadan. Onlar şişiyor. Soğuk şerbetin içinde bir gece kaynatmadan kalıyorlar. Ertesi gün hafif hafif pişiriliyor. Sonra tekrardan o patlıcanları şerbetten çıkarıyorsunuz, suyu ayrı olarak biraz kaynıyor, sıcakken atılmıyor, soğutuyorsunuz, patlıcanları tekrardan içine atıyorsunuz. Yine soğuk şerbetin içinde bir gece kalacak. Yine ertesi gün bir kez daha patlıcanları şerbetten çıkardıktan sonra her birinin içine pembe pembe tuzsuz bademi, ya fırınlanmış ya da teflonda çevrilmiş olarak patlıcanların karnına sokuyorum. Ama en başta patlıcanı soyarken ucunda sap bırakmıştım ya, sapsız tarafa karanfili batırıyorum, aynı, armudun yuvarlak ucunda (baharda açan çiçeğin küçük çanak yaprakları kuruyup kalır ya) o görünümünde oluyor. Şimdi şerbet son kez kaynatılır. Ateş söndürüldükten sonra üstüne karanfil tozu serpilir. Bu ona çok yakışıyor, güzel bir rayiha veriyor. Meyve biçimindeki patlıcanlar kavanoza dizilip üzerine şerbet dökülüyor.

— *Reçelin estetiği de unutulmuyor. Turunç çiçeği reçelini nasıl yapıyorsunuz?*

Turunç Çiçeği Reçeli

— Turuncun çiçeğinden reçel harika olur. Onlar nisanda açtıklarında mis gibi kokarlar. Ağacın altına yıkanmış tertemiz çarşaf ya da savan (ekose desenli kalın dokuma) gerilir ve dallar sopayla silkelenir, yere düşen alınmaz. Küçük ağaçlardaki çiçekler ise tek tek elle toplanır. Çarşafın üstüne yayılan çiçeklerin kokusu bütün eve yayılır.

— *Rüya gibi.*

— Çiçeklerin taç yaprakları tek tek ayıklanır, pişirilen yalnızca taç yapraklardır. Çiçeğin ortasındaki sarı tohum atılır. Çiçekler haşlanırken pişme ayarını anlamak için çiçeği iki parmağın arasına alıp bakmalı, sertliği gitmişse, iki parmak arasında eziliyorsa tamam olmuş demektir. Ondan sonra çiçekler bir kevgire alınır, üzerine dövülmüş şap atılır. Şapın görünümü tuza benzer. Kevgirdeki çiçeklerle şap elle karıştırılır ve yarım saat öyle bırakılır. Şap çiçeklerin şekere atıldığı zaman bükülmesini önüyor. Bunları Madam Sofi'den öğrendim. Madam Sofi'nin böyle püf noktaları vardı. Şap zehir olduğu için, çiçekler şerbete konulmadan önce bol suyla çok iyi yıkanıyorlar. Son yıkamadan sonra tekrar süzülür. Bu malzeme ertesi gün içinde kaynayacağı tencereye alınır, üstüne bolca toz şeker atılıp yarım limon sıkılır, elle karıştırılır. Sabaha kadar öylece bekletilir, bu arada şeker sulanır. Ertesi gün hafif ateşte pişirilir. Rengi mehtap rengi ya da şampanya rengi olacak. Ondan sonra koyu şerbet yapılıyor ve çiçekler şerbete konulup saklanıyor. Reçel hazırdır. Çoğu zaman dondurmali muhallebilerin üzerine eklenerek ikram edilir. Müthiş bir aroma, yerken de ağzınızda gıcır gıcır ediyor. Nefis bir lezzettir turunç çiçeği reçeli. Bütün ev mis gibi turunç çiçeği kokar reçeli yapılırken. Bahçesinde turunç olsa da artık pek yapan çıkmıyor. Tek tek toplaması kolay değil. Ancak meraklısı yapıyor. Reçel için mutlaka turunç çiçeği olacak. Mandalina veya portakal çiçeği olmaz, onlar böyle kokmazlar.

— *Bir de turunç çiçeğinin suyunun çıkarılması var, değil mi? Onu da anlatır mısınız?*



Hikmet Hanım'ın mutfağından bir köşe.

— Hamamda küçük bir kazan ve imbik olurdu. Orada turunc çiçeğinin ve filizlerinin suyu çıkarılırdı. Ben çocuktum, evde yapılırken bakardım: Çiçekler terler, ilk ağızda biriken terlerin üstüne çiçeğin yağı çıkardı. Alttan buğusu pıt pıt damlardı. Çiçek suyu o buğudan elde edilirdi. Ondan rakı da yapılırdı, daha sonra devlet yasakladı. Çiçek suyu şişede saklanırdı, hamur tatlısının şerbetine muhakkak koyardık. Mesela “taş kadayıf”a. O kadayıf şöyle yayılır, yarısına peynir ya da ceviz konur; öteki yarısı üstüne kapatıldıktan sonra fırına verilir. Kızarıncı sıcak şerbetin içine atılıp yine sıcakken yenirdi.

— *Bu nefis yiyeceklerin hazırlanması mevsimlere bağlı, öyle değil mi?*

— Evet. Aynı bitkinin ürününden bile mevsimine göre üç ayrı çeşit yiyecek elde ediliyor.

— *Nasıl oluyor bu?*

— Mesela turuncun üç çeşit reçeli oluyor: Birincisi çiçeğinden, ikincisi yeşilken, üçüncüsü olgun turuncun yalnızca kabuğundan yapılıyor. Her biri farklı mevsimde tabii.

— Ne tuhaf, bana “Üç Turunçlar” masalını hatırlattınız. Folklorlarda turunç hem alev rengiyle iştah uyandıran hem yenilmesi zor bir meyve olduğundan ötürü olsa gerek, aşkın acı ve haz veren yanını anlatmada bir eğretileme (metafor) olarak kullanılmış. Turuncun yetiştiği coğrafyada insanlar bu meyveye çok duyarlıydı. Onu masalda, şiirde simgesel bir aşk meyvesi olarak gördüler. Benim çok sevdiğim şairlerden biri olan Behçet Necatigil’in de “Üç Turunçlar” adlı şiiri var.*

— Çok enteresan.

— “Üç Turunçlar” masalını duymuş muydunuz?

— Hayır. Nasıl?

— Bu masal, sizin, üç ayrı mevsimde yapılan üç ayrı turunç reçelinin “Söz”deki karşılığıdır sanki: Çiçek halindeki turunç, yeşil turunç, sarı turunç! Tabakta ufacık ama çok yoğun bir aroma ve lezzet sunmak için siz ne çok çile çekiyorsunuz. Masalda da iki sevgili kavuşana kadar birçok serüven yaşar, kavuşmanın da böylece tadını artırırlar. Şehzade “Üç Turunçlar”ın kızına âşık olur. Bu kız derelirmek sularında yaşar, sudan yaratılmıştır ama içinde yaşadığı ırmak hararetini hiç dindiremez. Elini değdirse su kuruyuverir. Şehzade birçok serüvenden sonra “Üç Turunçlar”ı ele geçirir ve onları yanına alıp yoluna devam eder. Akarsuya rastladıkça turunçlardan birini bıçağıyla keser, bir yarımı suya atmasıyla, kız sudan dışarı çıkar ama yalnız saçları görünür. “Ah beyim, su!” der ve gözden yiter. Şehzade yoluna devam ettikçe her seferinde bir yarımı suya atmasıyla, kız biraz daha sudan dışarı çıkar ve her seferinde susuzluktan yanmış olarak “Ah beyim, su!” der, yine gözden yiter. Şehzade her seferinde onun vücudunu biraz daha görür. Altıncı kez son yarım turuncu da fırlattığında kız kendini derenin köpüklü sularının dışına atar, ayın on dördü gibi güzelliği de tamamıyla ortaya çıkar. Alev renkli turunç burada hem yakıcı aşkın hem aşkın hararetini gideren “aşk iksiri”nin hem de yanan âşığın temsilcisidir. Turunç meyvesini insan nasıl yiyemezse (çekici güzelliğine karşın ekşi, buruk, acımsıysa, ağzı kamaştırı-

Hem “Üç Turunçlar” masalı hem Behçet Necatigil’in “Üç Turunçlar” şiiri için bkz. *Yeni Dergi*, Ağustos 1966, sayı 23, s. 95, 114.

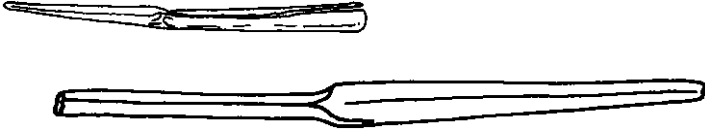
yorsa ve bunlardan ötürü şaşırtıcıysa) aşk da öyledir. İki sevgili aşkın güzelliğine varabilmek için hamlıktan kurtulmalı, bunun için de sabır ve engellerle mücadele sınavından geçmelidirler. Her yarım turuncun belli aşamalardan sonra atılışı buna işaret eder. Tıpkı sizin yaptığımız turunç reçellerinin acısının gitmesi için belli bir zamana, sabıra, güçlülere katlanmaya gereksinimi olduğu gibi, aşkın da tatlanması için insanın pişmesi gerekmektedir. Bu öğretiler eski çağların bilgeliklerinden, tanrıça tapımlarından süzülerek masallara sızdılar. İşte Akdeniz ikliminin insanlara esinlettiği oya gibi ince ince işlenmiş turunç imgeleri bunlar. Bazen masalda, bazen reçelde ortaya çıkmışlar. Aşk, şiiir, masal, turunç reçeli birbirine karışmış.

— Turunç şurubu gerçekten de hararet giderir. Masalda turuncun alevle/ateşle/hararetle alakası da boş laf değil. Biz portakal kabuğunu soyar, sobanın üstünde kuruturduk ya da ipe dizip güneşe asardık. Kuruyan kabukları odun sobasında çıra yerine yakardık. Ev çok güzel kokardı. İspirtolu oldukları için parlak alevlerle çabucak tutuşurlardı. Bu âdet yaygındı.

— Çocukluğumda bizim evde de öyle yapılırdı.

Yeşilken Yapılan Turunç Reçeli

— Yeşil turunç reçeli için Mersin'de haziran ayı uygundur. Haziranda turunç yeşil ceviz iriliğindedir. (Daha büyük yeşil turunç, pasta süslemesi için yaprak yaprak kesilerek kullanılır.) O boydaki turuncun kabuğu soyulmaz, sadece ortası küçük bir oyacakla yarım santim çapında çıkarılıp atılır. Çünkü o bölüm zehir gibi acıdır. Ayıklanan turunçlar iyice haşlanır. (Turunçların pişme ayarının tamam olduğunu anlamak için bir yorgan iğnesi ya da küçük çatal batırılır, haşlanmış meyve düşerse tamam demektir.) Bol suda birkaç kere çalkalanır. Bir-iki gün, günde üçer defadan suyu değiştirilir, ta ki acısı gidene kadar. Acısı bazen bir bazen iki günde gider. Ölçü, acının gitmesidir. Sudan çıkanlar süzgeçte süzülmesi için bekletilirken, şeker bir tencerede limonla koyuca, ağdalı hale gelene kadar kaynatılır. Şerbet soğuyunca süzülmüş



Yeşil turunç için deiecek. Altta: Dolmalık patlıcan ve kabak oyacağı.

turunçlar tek tek içine atılır. Bir gün bekletilir. Ertesi gün öylece hafif ateşte kaynayacak. Soğuyacak. Bir gün daha bekleyecek. Ertesi gün tekrar hafif ateşte kaynayacak. Tekrar soğutulacak. Artık turunç reçelimiz hazırdır. Kavanoza koyup üstüne şerbeti dökebilirsiniz.

Sarı Turunç Reçeli

— Sarı turunç reçeli ise mart ayında yapılır. Daha evvel de olabilir ama biraz kavlanması (kabuğun kalınlaşıp sıyrılmasının kolay duruma gelmesi) için en uygun zaman mart ayıdır. Yeşil turunç reçeli yapma zamanı haziran ayıdır (ama İstanbul’da yeşil turunç reçeli yapmak için temmuz sonunu beklemek gerekir). Haziranda koparmazsanız onlar büyüyecek, mart ayında iyice olgun ve sarı olacaklar. O zaman kabukları reçel yapmaya elverişli hale gelir. Meyvesinin ise suyu sıkılır ve “ekşi” olarak kullanılır. Kabuklardan yapılacak reçel için ölçü 8 turunca 1 kilo şekerdir. Turunçlar ya hafifçe kabuklarıyla rendelenirler ya da incecik so-yulurlar. Ben bıçakla soymayı tercih ediyorum. Kabukları dörde böleceğimize göre $4 \times 8 = 32$ adet turunç kabuğu reçeli olacaktır. Turunçları dörde böldükten sonra adamakıllı haşlanacak. Onun da haşlanma ayarı şudur: Kabuklardan birini ele alıp kendi üstüne bükün, avucunuzda sıkın. Avucunuzu açtığınızda kabuk bükülü yapışıp kalıyor, açılmıyorsa pişme ayarı tamam demektir. Açılıyorsa daha haşlanması gerekiyor. Tamam olunca ateşten alır, sabaha kadar o haşlandığı suyun içinde bırakırsınız. Tatlınsın (yani acısı gitsin) diye günde üç defa soğuk suda bekletilir ve her defasında suyu değiştirilir. Bu işlem üç gün devam eder. (Fakat arzuya göre değişebilir: Buruk turunç aroması isteniyorsa iki gün

kâfidir.) Daha sonra onlar tek tek sıkılacak ve süzgece konulup süzölmeleri sağlanacak. Bakın kesinlikle ipe dizmiyorum. Eskiden ipe diziıyorlardı, şimdi de dizenler var. Fakat 32 turunca gerekmiyor. Eğer çok fazla miktarda yapılıyorsa, ipe dizilir. Şimdi 1 kilo şekerden bir bölümünü büyükçe bir tencerenin dibine bolca koyuyorsunuz. Süzgeçten aldığınız turunç kabuklarını tek tek elinizle sıkıp yaprak sarması yapar gibi kendi üstüne bükerek sarıyorsunuz ve tencerenin dibine sımsıkı yerleştiriyorsunuz.

Birinci kat bitince, ayırdığınız 1 kilo şekerden tekrar bir bölümünü kabukların üzerine turunçlar görünmeyecek kadar toz şekerle kaplayacaksınız. İkinci katını da bitirince aynı işlemi yapacaksınız. Onlar benim tencereme göre dört kat falan oluyor. Her kata şeker serpiyorsunuz. En sonunda kalan şekerin hepsi birden dökülür. Büyük kupalar vardır böyle, şimdi ayran falan içiliyor, onun dolusu su, bir limonun suyuyla karıştırılıp tencereye şekerin üstüne dökülecek. Ertesi güne kadar tencerede öylece bırakacaksınız. Ertesi gün o şeker kendisi tamamen sulanır. Tencereyi önce hafif ateşe koyun sonra gitgide ateşi artırın. Onlar kaynasın. Bir kaşıkla şerbetinden alıp tabağa damlatın, top gibi duruyor, dağılmıyorsa istenen kıvama gelmiş demektir. Fazla kaynatırsanız kokusu gider. O zaman tencerede sabaha kadar bırakın, sabahleyin kavanoza onları tek tek koyun, üstüne de tencerede kalan şerbetini dökün. Kabukların bükümleri hiç açılmaz.

— *Hikmet Hanım siz bana şimdi de Voltaire'in hazzı ve "hazcı yaşam felsefesi"ni "turunç reçeli" ile ifade edişini hatırlattınız. Onu anmadan geçemeyeceğim. Voltaire'in 1759'da 65 yaşındayken yazdığı ünlü romanında Candide, dünyayı dolaşan, başına acı tatlı birçok olay gelen erkek kahramandır. Candide'in üstadı olan Pangloss bu romanın son sayfasında başlarına gelen olaylardan ötürü şikâyet etmemelerini öğütler ve özetle, eğer bu kötü olaylar başınıza gelmeseydi Türkiye'ye yolunuz düşmez ve "... turunç reçeliyle fıstık yiyemezsiniz" der.* Sanki o kötü olayların hepsi birbirine bağlıdır ve sonunda ulaşılan turunç reçeli*



Hikmet Sümer, 1963.

bir ödüldür ya da yaşamın sonunda elde edilen turunç reçelinin bedeli, daha önce yıllarca çekilen acılarla ödenmiştir. Romanda Türkiye’de elde edilen bir bahçe ve orada yetiştirilen turunç ağacı, ondan yapılan turunç reçeli, fıstıklar cennetin imgeleriymişçesine anlatılır. “Aydınlanmacı” filozofun romanına göre, kahramanlarımız cenneti, İstanbul’da bir dervişin öğüdünü dinleyince bulmuşlardır: Mutluluk ve cennet, evin bahçesinde toprağı işlemek ve üretmektir.

Hikmet Hanım siz de bize sürekli doğadan gelen ve insanın zekâsıyla, emeğiyle daha değişik tatlar kazanan bahçeden mutfağa uzanan çizgideki cenneti işaret ediyorsunuz. Yapılması çok zahmetli ama yenilmesi çok zevkli olan reçeller. Voltaire’in de sözü zahmetler sonucu elde edilen bir “turunç reçeli”yle bitirmesi çok ilginç.

Ceviz Tatlısı

— Bu reçellerin içinde en zor olan ceviz reçelinin yapılmasıdır. Haziran başında içi sertleşmeden yapılmalıdır. Bence en iyi sonuç veren Madam Julyet'in tarifi: Ölçüsü 50 ceviz 4 kilo şeker olacak. Cevizlerin kabukları incecik soyulduktan sonra haşlanır. Haşlamanın ayarı için kalın yorgan iğnesi veya çok ince bir şiş ya da ince kahvaltı çatalı batırılır. Ceviz düşerse tamam, olmuş demektir. Her gün, günde üç defa tatlanıncaya kadar soğuk suyun içine bırakılır, suyu değiştirilir. Tahminen üç gün sonra acısı gidince, süzgece alınıp süzülür. Şerbeti içmesi için yorgan iğnesiyle bir tarafından delinir. Şerbet yaparken tencereye konulan su, şekerin bir parmak üstünde olmalıdır. Bunun için uygun ölçü 4 kilo şekere aşağı yukarı 4 bardak sudur. Bunlar kaynatılır, çok koyu olmayan, bal kıvamında bir şerbet yapılır. Cevizlerin içmesi için, şerbet soğuduktan sonra cevizler içine atılır. Bir gün içinde kalır. Ertesi gün cevizler bir kaba alınır, şerbet tekrar kaynar, soğuyunca cevizler içine atılır. Bu işlem toplam üç kez tekrarlanır. En sonunda cevizler içine atılıp hep birlikte kaynatılır. Ateşten indirmeden 10 dakika önce 2 fındık kadar dövülmüş limontuzu ve dövülmüş karanfil serpilip kaynamaya bırakılır. Koyulaşınca ateş kapatılır, ertesi güne kadar tencerede bırakılır. Ancak kapak örtülmeden açık olarak bırakılması lazım. Kapaktaki su damlalarının reçelin içine akmaması –uzun süre dayanması– için. Afiyet olsun.

— *Yemekler de zamana ve yere göre değişikliğe uğruyor, değil mi?*

— Evet. Mesela benim çok yakın dostlarım olan Adanalı Ramazanoğulları ailesi var. Onlardan Hasan Kaptan'ın kayınvalidesi bana humus yapmıştı. Dedim ki “Sizinki başka türlü oluyor, ayrı bir lezzet, nedir bu?” “Biz humus bittikten sonra, sarmısak, tahin filan... biliyorsun işte, onlar konulduktan sonra hafif ateşte çok az pişiririz” dedi. Hatta Mersin tarafı humusa limon suyu yerine turunç suyu kullanır. Böyle tahta kurnaları vardır onların, onun içinde döve döve turuncun suyunu çıkarırlar, onu humusa katarlar. Makinede sıkılınca onun gibi olmuyor. Şimdi toz halinde hazırları çıkmış, o lezzet yok.

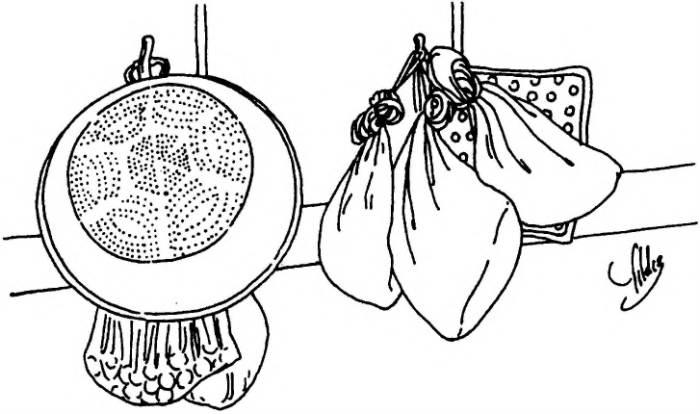
— *Mutfak açısından hatırladığımız en güzel ay hangisi?*

— Nisan! Nisan başlarında evimizde daha çok kadınların faal olduğu bahar şenliği başlardı.

— *Anadolu folklorunda ve divan edebiyatında da nisan bolluğu, bereketi simgeliyor. Siz neden nisan ayı dediniz, merak ettim!*

— Nisan ayı gelince evimizde “bahar şenliği” olurdu. Hepimizde bir neşe, yenilenme, şakalar... Bütün ev halkı, müstahdemler (hizmetliler) bahçeye iner, turunç çiçeklerini toplardık. Bir de havuzlu bahçenin etrafında nisan gülleri vardı. Isparta’nın ünlü, gülyağı çıkarılan kokusu özel güllerinden. Ben o gülleri göremiyorum artık. Biraz dikenli olurdu onlar. Elimizle tek tek toplayıp sepetlere koyardık. Gülleri, misafir odamız çok büyüktü, orada temiz yaygılar üzerine yayardık. Güllerin de taç yapraklarını çıkarırdık. O gül yaprakları kurutulurdu. Turunç çiçekleri de ayrı bir odaya yayılırdı. Bütün ev nisan gülü ve turunç çiçekleriyle kokardı. Aynı zamanda hamamda, daha önce anlattığım gibi çiçek suyu çıkarılırdı. Bu hazırlıklar bir hafta falan sürerdi. İmbikten geçirilerek elde edilen çiçek suyu (turunç çiçeği suyu) şişede saklanır; fenalaşan, baygınlık geçiren genç kızlar, kadınlar oldu mu ona ferahlatıcı bir ilaç gibi “yarım kahve fincanı suya 1-2 damla çiçek suyu damlatılarak” verilirdi. Limonataya 1-2 damla çiçek suyu (yani turunç çiçeğinin imbikten geçmiş teri) damlatılırdı. Babam kahvesini turunç çiçeği suyu damlatıldıktan sonra yudumlayarak içerdi. Babam için özel olarak içi yüzlerce gülün kurutulmuş (taç) yaprağıyla doldurulmuş “gül yastığı” vardı. Misafir odasının bir köşesinde marangoz tarafından yapılmış ve içi samanla doldurulmuş sert ama rahat divanın başucunda dururdu. Babam öğle yemeğinden sonra kestirirken ya da akşam işinden yorgun argın geldiğinde divanında uzanırken başını dayadığı yastıktan da gül kokuları gelirdi. Mis gibi nisan gülünün etkisiyle o günkü bütün gerginlikleri, sıkıntıları unutturdu.

— *Bundan daha güzel bir rahatlama terapisi olabilir mi? Masalda, türküde “gül yastık” deyimine rastladım. Örneğin: “Sabah oldu uyansana / Gül yastığa dayansana!” Demek aslı varmış. Bir de şu türkü: “Altın tasta gül kuruttum / Yari sinemde uyuttum /*



Hikmet Hanım'ın tezgâhının üzerinde asılı duran erzak torbaları, onun, bez torbaları kavanoza yeğlediğini gösteriyor.

Yar söyledi ben unuttum.” Türkü bu güzelim kokuların insanı kendinden geçirtip her şeyi unutturduğunu da söylüyor. Pertev Naili Boratav'ın derlediği bir masalda ise masal kahramanı genç kızın yatak çarşafının altına taze güllerin taç yaprakları serilir. Sizin gülle, turunc çiçeğiyle ve onlardan elde edilen yiyecek içecek, hatta yatacak eşyayla ilgili yaptığımız açıklamalar bunların sözlü anlatıya da yansıdığını, sözlü anlatılardaki imgelerin böyle bir yaşam kültürünün içinden çıktığını gösteriyor. Siz anlattıklarınızla bizim kültürümüzde –belki genel anlamda Doğu kültüründe– iç açıcı, “gönle ferahlık verici” mimari yapı geleneğini gerçekleştiren dünya görüşünün yeme içme alanını da kapsadığını göstermiş oldunuz. Çileyi ve hazzı yaşamış, bilgeliği oluşturmuş, folklorla yansıtmış bir halk; ama bilimsel dizge ye, çağdaş düşünceye geçirmemiş. Zürich'te bir hastanede çalışan arkadaşım Yurdağül Çakal, birkaç gün önce telefon etti. İsviçre'de tedavisi güç hastalıklarda güzel koku tedavisine başvurulduğunu ve olumlu sonuçlar alındığını, “aroma terapisi”nin yeni konsept olarak gündemde olduğunu, bilimsel araştırmalar yapıldığını, güzel kokulu bitkilerin genellikle Toroslar'da hâlâ yetiştiğini söyledi. Bizim için yapılacak ne çok şey var!

Yeşil Mercimek Çorbası

— Siz bunları ne güzel bağladınız. Bir de Salise dadımın yaptığı çok sevdiğim bir mercimek çorbası var, onu anlatayım. Yemeğimizi o yapardı. Şimdi yeşil mercimek bol suyla adamakıllı haşlanacak. Düdüklüde olabilir. Sonra kevgire dökülür. Avucun bileğe yakın yeriyle ova ova püresi çıkarılır. Püre kevgirin altına geçince üstüne biraz su dökülür, yine ovarak kalanlar da geçirilir. Süzgecin üstünde incecik zar gibi kabuklar birikir. Onlar atılır. Sulu püre tencereye iner. Bir başka yerde 1 kahve fincanı kadar pirinç biraz haşlanır, sonra içinde mercimek olan tencereye dökülür ve birlikte karıştırarak haşlanır. Pirinçler iyice açıldıktan sonra bol soğan ince ince kıyılır, tereyağında öldürülür, kaynayan mercimek çorbasının içine atılır. Bir süre birlikte kaynadıktan sonra 1 tatlı kaşığı tarçın atılacak. Başka bir şey konulmayacak, ne karabiber, ne kimyon. Yalnız tarçın. Kâselere konulduktan sonra üstüne tereyağında kızartılmış küçük küçük ekmek parçaları ilave edilecek. Biz o zaman hep tereyağı kullanırdık. Şimdi siz hangi yağı tercih ediyorsanız, onu kullanabilirsiniz. Çok lezzetli bir çorbadır.

Biberli Ekmek

— Mayalı ekmek hamuru hazırlıyor ya da fırından alıyoruz. Küçük boyda –elin ayası kadar– yassı ekmek yapıp tepsiye diziyoruz. Parmaklarımızla üstüne bastırıp bolca zeytinyağı sürüyoruz. Üzerine de salçalık uzun kırmızı biberlerin tazesini rendeleniyor ya da incecik kıyılıyor. Kurusu da olabilir ama tazesini daha güzel. İçine acı kırmızıbiber, zeytinyağı, kıyılmış kuru soğan, susam konuluyor. Susamın da koyu renklisi makbul. Bu harcı karıştırıyor, üstüne sürüp fırına veriyoruz.

Ispanaklı Muska Böreği

— Ispanaklı muska böreği çiğden yapılıyor. Kıyılmış ıspanak tuz ve biraz şekerle elde iyice ovuluyor. O acı su akıtılıyor. Geri kalan sıkıla sıkıla başka bir kaba alınıyor. Kuru soğan bol mik-

tarda doğranıyor, ocakta zeytinyağında çevriliyor, ocak söndürülünce sumak serpiliyor. Kıyılmış ıspanak ilave edilip karıştırılıyor. Zeytinyağıyla yoğrulan hamuru elle açıyorlar ama yine mayalı olacak. Hazırlanan harç, muska biçiminde yapılan böreklerin içine döküp kapatılıyor. Üstüne yumurta değil de sıvı yağ sürülüyor ve susam serpiliyor, yapışıyor susamlar. Yağlanmış tepsiye dizilip fırına veriliyor.

Haşlanmış İçli Köfte İçin Sos

— Tahin, bol limon suyuyla sulandırılır. İçine çok ince kıyılmış maydanoz karıştırılır. Arzuya göre tuz, kırmızıbiber, sarımsak beraber dövülür ve tahinli limonlu karışıma eklenir. Sos çok cıvık değil, helmeli kıvamda olmalı. Haşlanmış içli köfteler kayık tabağa alınır. Köfte elle tutulup ayrı bir kaptaki harca batırılarak yenir.

Muhammara

— Dövmüş ceviz, kimyon, biber salçası, domates, sarımsak, zeytinyağı, nar ekşisi karıştırılıp ekmeğe sürülür. Ben hiçbirinde ölçü vermiyorum. Çünkü hep göz kararıyla yapıyorum.

Yaylada Yeme İçme Kültürü

— *Yaylada farklı bir yeme içme kültürü var mıydı?*

— Çocukluğumda ve genç kızlığımda eşyalar yaylaya develerle götürülürdü. Develer bir gün önce yola çıkardı. Biz onlardan bir gün sonra kiraladığımız bir arabayla giderdik. Develer bizden bir saat önce yaylaya gelmiş olurdu. Yaylaya çıkan her aile böyle yapardı.

— *Araba derken neyi kastettiniz?*

— Otomobil. Tek atlı bir faytonumuz vardı. Ama yaylaya gitmek için taksi tutardık. Develeri de kiralardık. Boyunlarında çınırakların asıldığı zincirler olurdu. Yaylaya çıkmak üzere hazır-

lıklar bittiğinde ve develer evin önüne çöktüğünde çingirak seslerini duymak bize büyük mutluluk verir, eşyaları yükleme hazırlığı başlardı. Bu, artık yola çıkma zamanı geldi demekti. Sıcaktan da kurtuluyoruz tabii. O yıllarda sıtma çok yaygındı. Kinin alırdık yola çıkmadan önce, yaylaya da götürürdük. Cibinlik muhakkak konulurdu. Yoksa böcekten, sinekten uyumazdı. Yine de bir delik bulur girerlerdi cibinliğin içine. Yaylada çok tahtakurusu vardı. Babam onlardan kurtulmak için, her karyolanın demir ayaklarının altına konan taslar yaptırmıştı tenekeden. Onların içinde sürekli su bırakılırdı. Akrep, yılan fazlaydı. Bizim evin ihtiyacı için 4-5 deve yola çıkarılırdı. Yayladaki evde yatak yorgan gibi eşya bulunurdu ama ilaveler de olurdu. Bir de mevsimlik ihtiyaçlar vardı. Büyük erzak sandıklarımızın içine iki çuval un, 10 kilo şeker, 10 kilo pirinç, fasulye, nohut, mercimek, tenekelerle yağlar mutlaka konulurdu. Bunlar sandıklara konulduktan sonra develere yüklenirdi. Ayrıca masraf (denk) denilirdi, yere savan ya da kilim serilir, onun içine yatak, yorgan, yastık sarılırdı. El dikiş makinesi mesela mutlaka giderdi. Orda Muazzez Ablam köylülere şalvardı, elbiseydi, hepsini kendi dikerdi; bizim de ihtiyaçlarımızı karşılardı.

İkiz ablalarım anlatmıştı. Mersin'e inme zamanı çuvallarda erzakın bitmesine tam denk gelirmiş. Çünkü yıllar süren tecrübeler sonucunda yaylaya ne kadar erzak götürülmesi gerektiğini, çuvallardaki erzakın ölçüsünü, dönüş zamanına denk getirmeyi, yayla geleneği öğretmiş kadınlara. Ama ablalarımın canı sıkılmış, yaylada kalmak onlara uzun gelir, Mersin'i özlerlermiş. Şehre dönüşü çabuklaştırmak için, annemden habersiz gelen geçen köylülere tas tas erzak dağıtıp un çuvalını boşaltırlarmış. Evdeki büyükler şaşırırmış. Bu kadar un nasıl böyle çabuk bitti diye. Sonra bir gün yakanmışlar.

Yaylada daha çok fırın yemekleri yaparız. Ama Mersin'de daha çok kızartma ya da tencere yemeği yedik. Yaylada bizim evin karşısında, ortak kullanılan çok eski bir taş fırın vardır, herkes, yemeğini tepsiye/tavaya koyar, öğlen pişmiş almak üzere o fırına götürür. Onlar fırında pişerken evi uzak olan hanımlar ya-



Birinci Dünya Savaşı'ndan önceki yıllarda yayla.

kında oturan ahabına sabah kahvesine veya oyuna (konken vs.) giderek vakit geçirirlerdi. Öğlen vakti gelince o tepsiler hazır olur, herkes sıraya girer, tahmin ettiğiniz gibi insanlar acıkmış olduğundan, tepsisini kapalı evine koşardı. Domates dolması, güveç, bumar vb. yemekler fırına verilirdi. Ömer Ağa diye bir fırıncımız vardı, o bamyayı bile fırında yapardı. Üstü pembe pembe olurdu. Hatta hafta başında Mersin'e incekleri gün işe gitmeden önce, erkekler kahvede arabayı beklerken, sabah kahvaltısında fırında pişmiş “et tava” yerlerdi. Onu fırıncımız kendisi küçük sacdan kapların içinde koyun ya da kuzu eti ve böbrekle hazırlardı. Fırından yeni çıkmış pideleri etin yağına batırarak iştahla atıştırırlardı. Biz hanımlar da “Sabah sabah et mi yenir” derdik ama sonra biz de alıştık.

— *Galiba yaylada yiyeceklerde de bir saflık var, lezzet yoğun; bir yandan da temiz hava, güzel bir doğa iştah açıyor, değil mi?*

— Hem de nasıl. Evde pişirmeye gerek yok. Kimin doğum günü olsa Ömer Ağa'nın fırınından bütün Aşağı Gözne'ye pasta, çörek, börek kokusu yayılırdı mis gibi. Mükemmel pişirirdi. Yaylanın en önemli özelliği o fırın ve fırıncımızdı. Bir de fırının

karşısında “Debbas’ın Çeşmesi” denilen bir çeşme vardı, çok gür su akardı oluklardan. Küçük çocuklar herkesin ihtiyacına göre ellerindeki küçük testilerle, bakraçlarla su getirirlerdi. Evlerde çeşme olmadığı için daha büyük ihtiyaçları Hamal Yusuf karşılardı. O çok uzun seneler evlere su dolu tenekeleri eşeklerle taşıdı. 100 yaşında öldü rahmetli.

Geceleri aydınlanma, lambalarla karşılanırdı. Her sabah lambanın içine bir değnek sokularak içi temizlenir, fitiller çekilir, gazları dolar, gece için hazır tutulurdu. Daha sonra da lüks kullanılmaya başlandı. Söğütlerin, çamların altında köyün bir kır kahvesi vardı; cumartesi pazarları sabah 9.00’da erkekler tıraş olur; kadınlar, kızlar, delikanlılar... herkes temiz, şık giyinir o kahvede toplanırdı. Tombala çekilirdi. Tombalaya kuzu, keçi, bir sini baklava ya da kadayıf korlardı. Öğleleri daha çok erkekler mangalda ızgara et yaparlardı. Öğleden sonra caz gelirdi aynı yere, daha çok gayrimüslim aileler, modern Türk aileler o müzikle dans ederdi (tango, fokstrot, rumba, sonra slow). Caz dediğim akordeon, keman ve davuldan ibaretti. Biz Mersin’in yerlisiydik, seyrederdik sadece, babam dans etmemize izin vermezdi. Davetlerde iki-üç kadın tutulur, sıkma ya da bazlama sac üstünde pişirilirdi. İçine tereyağı sürülür, peynir, domates, taze soğan, maydanoz konulup dürülür, öyle yenirdi. Beyrut’ta, İskenderun’da, Nice’te yaşayan zengin Hristiyan aileler yazları geçirmeye, akrabalarını görmeye Aşağı Gözne’ye gelir; yaylanın sonuna doğru büyük bakara oyunları oynanır sabahı bulurlardı. İstanbul, Adana, Mersin’den gelen aileler de katılırdı buna. Beyrut’un en zengini olan kereste tüccarları aileleriyle yaylada yaşarlardı. Fakat köylüsü de milyarder de orta hallisi de yayladaki kahvede bir aradaydı. Yabancıların gece kalması için o yöreden kişilerin işlettiği bir otel de vardı. Bu eğlenceler 1940’lı yıllara kadar sürdü. Şimdi o kahve yıkıldı, otel de apartman yapıldı.

Lahmacun, peynirli pide, biberli ekmek gibi yiyecekler fırına çok verilirdi. Çünkü hafta sonları herkesin eşi gelirdi. Yollar bozuktu, vasıtalar da bu kadar sık değildi. Ekseri babalarımız hafta sonu yaylaya gelme imkânı bulurlardı. Yol Mersin’den bir-bir

buçuk saat sürerdi. Her evin babası geldiğinde; anne ve çocuklar aşağıya iner, üç yol ağzında onu karşılardı. Üç yol ağzında çeşme ve dut ağacı vardı, orada yol Aşağı Gözne'ye ve Yukarı Gözne'ye ayrılırdı. Babamızın elinden paketleri alırdık. Önce babalarımızı, evlendikten sonra eşlerimizi karşıladık. Ama otomobil henüz yokken hafta sonu tatili için erkekler atla gelirlermiş. Mersin-Gözne yolunun yarısı sayılan Karanlık Dere'ye geldiklerinde her erkek silahıyla ateş edermiş havaya, böylece geldiğini yayladaki karısına duyurmuş. Her kadın tabancanın ateş ederken duraklarından ve sayısından –yani şifreyi bildiği için– kendi kocasının geldiğini anlar, hazırlıklara başlarmış.

Yaylaya “benim bildiğim” en eski çıkış, ikiz ablalarımın bir yaşındayken heybenin birer gözüne konularak götürülmeleri (ablalarım yaşasaydı 94 yaşında olacaktı). Erkekler Mersin’de genellikle beyaz ketenden takım elbise giyerler, onlar yaylada yıkanır, kömür ütüyle ütülenirdi. Kadınlar hafta sonu mutlaka lahmacun yapardı. O kadar nefis olurdu ki o lahmacunlar! Lahmacunun pidesini fırıncı mayalı hamurdan hazırlar, biz içini götürürdük sadece. Fırıncı tepsiler karışmasın diye her birimize bir numara verirdi.

Biberli ekmek çok sevilirdi. Yaylaya çıktığımız ilk hafta köylüler hakiki bal getirirler, bir de yayık tereyağı, temmuz ayıysa vişne reçeli de olurdu. Sabah, öğle, akşam pide çıkardı. Sabah o sıcak pidelere onları sürüp yerdik, balın peteği ağzımızda erirdi. Çok güzeldi. Taze peynirden salamura yapılırdı. İşte bunlar bizim sabah kahvaltımızdı.

Zahter

— Arap etkisi de olduğu için zahter, Arapçada kekik demek, çok yenirdi. İçine susam, kurutulmuş dövülmüş karpuz çekirdeği, bolca kekik, biraz kimyon, biraz sumak, leblebi, buğday, bu tahıllar hep dövülmüş olacak... İki kap konulurdu, birinde zeytinyağı olurdu. Lokmanızı koparıp önce zeytinyağına batırıyorsunuz, sonra zahter denilen hepsi de dövülmüş, karıştırılmış

yukarda saydığım malzemenin kabına. Sabah kahvaltısı için hem çok lezzetli hem çok faydalı bir yiyecekti. Şimdi İstanbul'da satan birkaç yer var. Beşiktaş'taki Kırkambar gibi. Mesela Almanya'daki oğlum onu o kadar severdi ki "Bana zahterden başka bir şey göndermeyin" derdi. Ben hâlâ yapıyorum, burdaki oğlum da çok sever, gelen arkadaşlara da ayırıyorum.

— *Gözne'ye elektrik gelmeden önce yiyeceklerinizi nasıl korurdunuz?*

— Gözne'de eskiden elektrik olmadığı için buzdolabı kullanılmazdı. Yaylada yaylayanlar karpuzları akan suyun altındaki yalağa bırakırdık. Ama önceden herkes kendi işaretini bıçakla karpuz kazırdı. Buz gibi dağ suları aktıkça karpuzlar soğurdu. Karpuzları kimse ellemezdi, herkes işaretini bilir, kendi karpuzunu alırdı. Hayvanlar da o yalaktan su içerdi, su gürül gürül ve devamlı aktığı için temizdi. Akan sular aşağı yukarı 60 yıl önce henüz çeşmelere dağılmamıştı; onunla bostanlar, bahçeler sulanırdı. Bir de bizim bahçemizde kendi açtığımız bir kuyumuz vardı. O kuyuya da çoğu zaman ipin ucuna bağladığımız sepetin içine karpuzu kavunu koyup sallandırırdık. Orda uzun süre kalınca serin olurlardı. Yemekleri muhafaza için de mutfağın havadar yerinde bir çengelle tavandan aşağı asılı duran bir teldolabımız vardı. O teldolaba da öğlen ya da akşamdan artan yemekler konulurdu. Et orda muhafaza edilirdi. Her tarafı teldi o dolabın, hiçbir yerle teması yoktu, boşlukta sallanırdı kedi falan erişemesin diye. Yaylada herkesin birkaç tavuğu olurdu. Kahvaltıdan önce tüneğe gider, yumurta alırdık. Taptaze yumurta yerdik.

— *Anlattıklarınızdan çıkardığım şu: Bugünkü konfor yok, hatta yılanlar, akrepler gibi tehlike yaratacak canlılar da var; ama çocukluğumuzda veya gençliğinizde yaşadıklarınızdan mutluluk fışkırıyor. Öyle değil mi?*

— Evet, doğru. Biz bu kadar basit bir hayat içinde çok mutlu olduk. Komşuluk, yardımlaşma duygusu çok fazlaydı. Arkadaşlar, komşular arasında herkes birbirine saygılıydı. Gayrimüslim-Müslüman diye ayırım da yoktu. Kim yaylaya ilk çıkarsa, sonradan gelene kucak açardı. Önden bir kahve gelir, arkadan

yemekler. Eşyalar develerle geldiği için kimin göçtüğü belli olur, komşular o eve yemek hazırlayıp tepsi tepsi gönderirlerdi. Ama şimdi maalesef, onu bekleyen yok, “Hoş geldin” diyen bile çok çok azaldı. Benim yayla komşum Merze ailesi, dedeleri Kadı Baba’dan dolayı “Kadı Babalar” derlerdi onlara, her birinin çok saygın kişilikleri vardı. Kadı Baba psikolog Suna Tanaltay’ın dedesidir. Diğer komşularımızın çoğu gayrimüslimdi. Şimdi yavaş yavaş onlar da azaldı.

O yörede öğle yemeğinin bir özelliği vardır, yemek bitince herkes odasına çekilip uyur. Dışarıda sesler kesilir, bir süre için hayat biterdi; fırın, birkaç dükkân kapanırdı. Kışın da yaylada kimse kalmaz. Yukarı Gözne’nin ise yaz kış çarşısı açık olur, daha kalabalıktır. Bir de kalesi vardır. Birinci Dünya Harbi’nde bizim ev (yayladaki) hükümet konağı yapılmış, görevliler oraya taşımışlar hükümet konağını. Bir ara beğenilen bir otel olarak kullanılmış: Hacı Bey’in Otel! Büyük, üç katlı. On odalı, eski usul büyük kırmızı kiremitliydi. Babam o binayı sonradan eski belediye reisi Fuat Mörel’den satın almış. İkinci Dünya Harbi’nde ben o evdeydim. Dört-beş hizmetkârımız vardı. Dünya havadislerini pilli radyodan dinlediğimizi hatırlıyorum. Bizim bahçe duvarının oraya köylüler gelir onlar da haberleri dinlemeye çalışırlardı. O yüzden babam bana müzik programı açtırmazdı. Pili biter, haberler dinlenemez diye. Dünyada neler oluyor, nereye gidiliyor; herkesin duyabilmesi için radyoyu deniz tarafındaki balkona koyardık.

Şimdi o ev yıkıldı çünkü yola vermek zorunda kaldık. Yeri-ne modern bir ev yapıldı. Eski evlerin çoğu yok artık. Yukarı Gözne’de ahşap ev daha çoktu, çardakları vardı. Damların üstü çinkoyla örtülüydü, yağmur yağarken çatısı çinko olan eve koşardık, düşen damlaların müziğini dinleyelim diye. Gözne’de çok kesif sis olur, karşı evler seçilmezdi. Biz hemen kapıları, pencereleri örterdik. Bilhassa dereleri, vadileri basardı sis. Gece Mersin’in üstünü bulut kaplar, ışıkları görünmez olurdu. Yoğun sis Mersin’in sıcak olduğuna alametti. Sis üzümleri kötü etkilerdi.

— *Demin fotoğraflara bakarken de fark ettim; kahvaltı yapıyorsunuz, masada köylü var ama rahat, sizden biri gibi. Yol-*

dan geçen sebze meyve satan köylüleri kahvaltıya çağırdığımızı ve bunu yapmayı sevdiğinizi söylediniz.

— Çünkü köylüler de çok misafirperverdi, gayet çalışkan, candan insanlardı. Güvenirdik. Dedğim gibi birbirimizi tanırdık, köylülerden birçok dostumuz vardı.

— *Sonbaharda ne gibi hazırlıklar yapılırdı?*

— Yaylada ekseri üzüm bağları vardı. Sonbaharda üzümler olgunlaşır. Bandırma (cevizli sucuk), pekmez yapılır. Biz söğüdün altında pekmez yapardık. O faaliyetler çocuklarımın da komşularımın da en mutlu anıları arasındadır. İkinci Dünya Harbi sırasında tatlılarımızı pekmeze yapardık. Yayla mahsullerinden olabilen kışlığını yaylada hazırlardık. Köylümüz kıraç toprakta kütür kütür domates yetiştirirdi. Tabii o domatesin lezzetini artık hiç bulamıyoruz. Çok mutlu bir yaz tatili yapardık. Merisin sıcak olduğu için, şimdikinden daha geç açılırdı okulumuz. Gözne bugün de eski dostları birbirine yakınlaştırıyor: Onlarla telefonla konuşurken bile yaşadığımız hatıralar bizi yeniden birbirimize bağlıyor.

— *Mutfağınızda kullandığınız sebzeleri bahçenizde yetiştirir miydiniz?*

— Bahçe büyüktü. İç kısımda bağ vardı. Bağın içinde erik, dut, vişne, kiraz gibi birçok meyve ağacı vardı. Alt kısma ise maydanoz, biber, salatalık, domates ekilirdi. Hormon bilinmezdi. Domatesin, sarmısagin, meyvelerin büyüğü makbuldü. Şimdi hormon var korkusuyla, tam tersine, gidip ufacığını seçiyoruz. Bağa bahçeye bakan bekçimiz vardı ama ben bahçeyi sulamayı çok severdim. Salatalığı sularken filizine basmamaya dikkat ederdik. Bekçimiz rahmetli Davulcu Kıbrıslı Ali Ağa'nın karısı Emine Hanım derdi ki "Eğer basılırsa salatalık acı olur." Sabah kahvaltısında o küçük körpe biberleri kendi elimizle toplardık. Nane bir kere ekiliyordu çünkü o kendiliğinden her sene çıkıyor. Fakat maydanoz zor tutuyor. Tutsun diye, güneşli bir yerdeki toprağı biraz karıştırıp altüst ettikten sonra maydanoz tohumları serpilir, çıplak ayakla üstü çiğnenir, en sonunda sulanırdı. Emek verip yetiştirdiğin maydanozu yemenin zevki başkadır. O zamanlar maydanozlar

da incecik yapraklıydı, kokusu keskindi. Lahmacun için çok kullanılırdı. Şimdi su kıtlığı var. Akan sular evlere dağıldı, iyi güzel ama bahçelere harcanan su fiyatı yüksek olduğu için yaylada sebze ekimi azaldı. Eski bostanlar yok. Civar köylerden alıyoruz.

— *Piknikte, Hıdırellez şenliğinde piknik sepeti nasıl hazırlanırdı? Kırdan neler yenirdi?*

— Çocukluğumda atlarla, eşeklerle pikniğe giderdik; saati bir kuruşaydı. Yürüyemeyenler binerdi onlara. Daha büyüyünce kızlar erkekler birlikte yürüyüşler yapar, Gözne Kalesi'ne kadar çıkardık. Uzak mesafeler için kalabalık olmayı tercih ederdik, köylüler bize yol gösterirdi. Evden yanımıza yiyecek alırdık. Bir su kenarında herkes ne yapmışsa ortaya koyar, birlikte paylaşırdık. Yaprak sarma, börek, çörek, haşlanmış yumurta, patates...

Söyleşinin Düşündürdükleri

Güzelim Akdeniz ikliminin insanı kendinden geçiren tatları ve kokularıyla dolu söyleşi burada noktalandı. Hikmet Hanım enerjik bir zihinle, doğal/yalın bir anlatımla Mersin mutfak kültürünü, onun dönemsel arka planını ayrıntılarıyla açıklarken, o mutfağa ne kadar duyarlı ve hâkim olduğuna; yaşadığı yerin coğrafyasıyla, toprağıyla, iklimiyle, kültürüyle bütünleştiğine tanık oldum. Onda insanı hayran bırakan şey, başka konularda konuştukça ortaya çıkan “çağdaş düşünceyle bilgeliği kendinde bir araya getiren” çok yönlü kişiliğiydi de. Hikmet Hanım gerçek bir gurme. Güzel yemekleriyle ünlü ya da iddialı bir restorana gittiğinde, yediği yemeğin tadında, yapılışında bir eksiklik varsa ya da yapılanın daha iyi bir tarifini biliyorsa bunu mutlaka restoranın yetkilisiyle konuşuyor. Bundan restoran/lokanta yetkilileri de çok mutlu oluyor, Hikmet Hanım’a ikramda bulunuyor veya onunla dostluk kuruyorlarmış.

Yaşı olmayan, hayat dolu, sevgi dolu, çalışkan Hikmet Sümer’e veda ederken yörenin doğasından etkilenererek kendi çizdiği ve çuval dokumalara işlediği –bereket simgesi– kozalaklı çam dallarına ya da papatyalara son kez bakmadan edemedim. Bunlar ne kadar şık ve ince bir zevkin ürünüydü! Elinden çıkan güzel tatları onların üzerinde ikram ediyor, böylece size içinde doğup büyüdüğü, içselleştirdiği toprağın atmosferini de yansıtıyordu.*

Hikmet Sümer’in 2005’te bitirdiği *Gözne Yaylasındaki Yaşantımız* adlı bir kitabı basıma hazırlanmaktadır. [Hikmet Sümer, *İki Cennet Arasında Anılar: Hikmet Sümer’in Mersin ve Gözne’si*, İstanbul: Scala Yayıncılık, 2010 (e.n.)]

Şekerci Cafer Erol*

Mayıs 2007’de Kadıköy’de Şekerci Cafer Erol’a girdiğimde, akide şekerlerinin kendilerine yarasır bir gururla sarı pirinc şapkallı kavanozlara kurulduğunu, kavanozların bir tören kıtası gibi dizildiğini görünce, kendimi onları teftişe gelmiş bir komutan olarak hissettim ve her birinin tadına bakmayı görev bildim. Ağzımın içinde patlayan rayihalarıyla “Sağ ol!” diye bağıldılar. Sonunda bu rüya âleminden uyanmak zorunda kaldım. Çünkü buraya söyleşi yapmaya gelmiştim.

Yıldız Cıbroğlu: Nurtekin Bey atalarımız İstanbul’a nereden geldiler?

Nurtekin Erol: Dedelerimiz 200 yıl önce Taşköprü’den gelmişler. 1818 gibi Eminönü’nde şekercilik işine başlamışlar, Birinci Dünya Savaşı’na kadar bu işi götürmüşler. Fakat Birinci Dünya Savaşı çıkıp ekonomi altüst olunca Taşköprü’ye geri dönmüşler. 1925’te dedem ve babam Cafer Erol, yeniden İstanbul’a göç etmişler. Beyoğlu Balıkpazarı’nda, Eminönü’nde, Kadıköy’de üç dükkânla işe başlamışlar.

— *Birinci Dünya Savaşı’nda Taşköprü’ye geri döndüklerinde orda da yine şekercilik mi yapmışlar?*

Yıldız Cıbroğlu, *Yemek ve Kültür*, sayı 9, Kış 2007.

— Anadolu'da şekerçilik var ama İstanbul'a benzemez tabii. Nüfusu az, ayrıca o sırada Türkiye'de şeker üretilmezmiş. Köylerde bal ve pekmez kullanılıyor şeker yerine.

— *Haklısınız, Türkiye'de şeker fabrikaları bir iktisadi devlet teşekkülü olarak 1935'te kurulmuş. Cumhuriyet kurulduktan sonra yapılan etnografik araştırmaları içeren Türk Etnografya Dergisi'nde Anadolu'da –köy ve kasabalar dahil– yapılan tatlıların tarifleri var. Şeker yerine bal ve pekmez kullanıldığını onlarda da görürüz.*

— Taşköprü'de şekerçilik yapmıyorlar o yüzden. Aile bu mesleğe mecburen bir ara veriyor. Kelle şeker Rusya'dan gelirmiş. O kelle şekerlerden biri bizde var, antika gibi saklıyoruz. Top mermisi biçiminde, kâğıda sarılı. Beş kiloluk oluyor, esmer renkli. Depoda çok eski yıllara ait kazanlar, antika makaslar, başka araç gereçler de var.

— *İstanbul'a ilk geldiklerinde şekerçilik yapıyorlar, dediniz. Bu işi nerde, kimden öğrenmişler?*

— Bunlar memleket mesleğidir. Anadolu'dan bir aile diyelim, çocuğunu ergen denecek yaşta İstanbul'a, orda sanat öğrenmek için çırak durmaya bir tanıdığın yanına gönderir. Tanıdık hem o gence hami olur hem meslek öğretir. Aradan zaman geçer, o çırak olgunlaşır, kendi işyerini açar, usta olur. Anadolu'daki köyünden genç bir çocuk bu sefer de onun yanına gelir çırak durmaya. Bu âdet yürüyor. Adanalı Adanalı'nın yanına gidiyor. Sinoplu Sinoplu'nun yanına. Bu iş memleket mesleği oluyor. Nasıl Karadeniz'den inşaatçı, fırıncı çıkıyorsa, bizim kazamızdan da helvacı, şekerçi çıkıyor. Osmanlı sarayında dahi tatlı işlerine Araçlılar olsun Taşköprülüler olsun bizimkiler bakmışlardır. Tatlıcıbaşı, helvacıbaşı Kastamonuludur. Babamların köyü, Kastamonu yöresindeki, tarihi açıdan en önemli birkaç köyden biridir. İmareti, medresesi, hamamı, aşhanesi vardı. Adı Abdal Hasan Tekke köyü. Bizim köye ilk yerleşenler Horasan tarafından gelen “Erenler”dir. Helva, şeker onlarla geldiği gibi burda da helva yapan Ermenilerle, reçel ve şekerleme yapan Rumlarla karşılaştık. Hem gelirken getirdiklerimiz hem onlardan öğrendiklerimiz oldu.



*Şekerci Cafer Erol'un
dükkanı, tarih bilinmiyor.*

Dört-beş sene evvel bir gezim esnasında Kastamonu yöresinde Tunuslular diye bir köye gittim. O gün tesadüfen Ankara'dan Tunus Büyükelçisi, Tunus-Türk Derneği'nden kişiler, hatta dernek başkanı bir milletvekilimiz de vardı. O köyün halkı Kırım Harbi'ne Türklerle birlikte savaşa giden, savaştan sonra da burada kalan Tunuslularmış. Tabii onların da getirdiği kültürler vardı.

Köyün yüzde doksanı şekercilik yapardı, bu işten emekli oldular. Ama son 40 senedir meslekler değişti; dersane sahipleri, fabrika sahipleri var. Şimdi memleketten İstanbul'a bir akın yok. Şekercilik işini yapanlar eskiden göç etmiş olanlar. Onların çocukları İstanbul, Ankara, İzmir'de şekerci, helvacı olarak çalışıyorlar. Biz dört göbektir doğma büyüme Kadıköylüyüz, bu işi yapıyoruz. Babam Cafer Erol 1945'ten beri bu binada çalıştı. Ben 1949'da doğdum. Kadıköy bir "köykent"ti. Ben de burda devam ettiriyorum, Rumlardan kalan binanın orijinal cephesini değiştirmeden tamir ettirdik.

— *Siz şekerçi atanızı ne kadar geriye götürüyorsunuz, o atanızın adı hatırdı kaldı mı? Kaç kuşak geriye gidebiliyorsunuz?*

— Adını biliyoruz. Bizim sülalede bu Cafer ismi çok verilmiş. Babamın, babamın dedesinin ve onun dedesinin ismi. Onları unutmamak için Cafer devam ediyor. Benden önceki beş kuşağı biliyoruz. Babamın adı Cafer Erol, hicri 1332 doğumlu. Onun babasının adı Mehmet. Onun babası yine Cafer, Soyadı Kanunu'ndan önce olduğu için lakapları Müftügiller. Cafer'in babası Mustafa, Mustafa'nın babası yine Cafer.

— *Şekercilik ve helvacılık beş kuşak hep babadan oğula geçti. Şekercilikte Cafer adıyla kodlanan bir “hanedan” oldunuz?*

— Biraz öyle galiba. Dedem üç kardeşti. Onlar dağınık olarak bu işi yaptılar. O zaman şekerçi dükkânında yoğurt da satılıyor-muş, mevsimine göre meyve de, yumurta da. Babam da bir erkek kardeşiyle birlikte çalışmış ama amcam bırakmış sonradan. Babamın üç oğlu oldu. Üçümüz de bu mesleği yaptık, daha sonra onlar da bıraktılar. Mesleği ben sürdürdüm. Elli sekiz yaşındayım. Benim de kızım var, oğlum var. İkisi de üniversite bitirmelerine rağmen, inşallah devam ettirmeye kararlılar. Oğlum Hakan (1978) Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Grafik Tasarım Bölümü mezunu. Kızım Yonca (1979) İÜ İletişim Fakültesi Gazetecilik Bölümü'nü birincilikle bitirdi. Yeditepe'de İngilizce İşletme alanında “mastır” yapıyor. Bir TV programının yapım aşamasında da çalıştı. Aynı zamanda idare işlerimize, dış ilişkilerimize, halkla ilişkilerimize o bakıyor. Oğlum dükkânın bütün tasarım ihtiyaçlarını halleder, imalata da bakar. Hakan çocukluktan beri dükkâna gelir yardım ederdi. Onu alıştırdım, birçok şeyi küçüklüğünden beri öğrendi. Bir aile olarak el ele verdik.

— *Hanımlar da hep Taşköprülü mü?*

— Benim hanım Karabüklü. Daha önceki kuşakların hanımlarının hepsi Taşköprülü. Güven meselesi. Bilgi görgü aileden alındığı için ebeveynlerin tavsiyesine evlenirken de uyuluyordu.

— *Hanımların katkısı oldu mu?*

— Oldu tabii. Ramazanlarda, sıkışık zamanlarda gelip mutfaktaki işlere yardım etmek, beyaz iş ceketlerini yıkamak, malı istif etmek, ambalajlamak gibi. Mecburen oluyor, aile şirketisiniz.



Son kuşak temsilcilerinden Yonca ve Hakan Erol Şekerci Cafer Erol'ü sürdürmeye kararlı görünüyorlar. Yonca Erol, "Okulda mastır öğrencisi olarak öğrendiğim teorik bilgilerle işyerindeki pratik bilgileri bir araya getirmeye çalışıyorum" diyor.

— İnsan emek verdiğiğinde değerini daha çok bilir, daha çok hak eder. Sizin ürünleriniz lezzet, tazelik ve temizlik açısından gerçekten çok iyi. Bunun onurunu ailenin bütün bireylerinin taşıması hoş bir şey olmalı. Kolay kolay hiçbir hazır yiyeceği beğenmeyen, doğuştan gerçek bir gurme olan annem doksan iki yaşında, sizin akide şekerini, badem şekerini, fıstıklı lokumunuzu, tulumba tatlınızı, peynir tatlınızı vb. çok beğeniyor; her biri için "İşte hakiki olan bu!" diyor. Bence de öyle. Badem şekerini bazı yerlerde kırılmayan sert bir kabuğu andıran şeker tabakasının içinde tatsız bademle yapıyorlar. Sizinki gevrek ve lezzetli.

— Çünkü bizim imalatımız fabrikasyon değil. Bizde yapılan mallar evdeki mutfak kültürüyle ortaya çıkar. Az miktarda hazırladığımız için istediğimiz derecede kaynatırız. Çok miktarda şekerini fabrikasyon yaparsanız, makinenin çok fazla pişen şekerini işleme imkânı yoktur. O zaman kırılmalar, dökülmeler, çatlama-lar olur. Bizde elle yapıldığı için, işin gereğine göre, pişmesine göre elimizle yönlendirebiliyoruz; rengini, kıvamını gözümüzle gördüğümüzden ona göre ayarlayabiliyoruz. Makine hamura bü-

yük baskı yaptığı zaman çok sert şeker çıkıyor ortaya, patlamalar yapıyor. Çok sert şekeri işlemek zordur. Sabır ister, sanat ister. Biz 180 derecede kaynatırız şekeri. 155 derece, 160 derecede şeker pişirirler. O şekerle bu şeker arasında çok büyük lezzet farkı vardır. Bu arada biz eski geleneğe bağlı kalarak içine bal katarız. Onun ağızda verdiği kayganlık, gevreklik, tat, aroma bambaşkadır. İşin başındayız, imalatı daima kontrol altında tutuyoruz. Başka büyük fabrikalara göre ufak bir atölye olmamıza rağmen bizde “HACCP” ve “ISO 9001” belgesi vardır. Yani ürünlerimiz sağlık ve kalite bakımından devamlı kontrol altındadır, kontroller belgelenmektedir. Üretici şirketlerin belli değer ölçülerine uy-ması, imalatı ona göre yapması lazım.

— *Siz imalatın içinde çalıştınız mı?*

— Tabii çalıştım. Babam da çalışmış. İlkokula giderken dahi gelirdik burda devamlı çalışırdık. Babama da aynı şeyi uygulamış dedem. Babam ortaokul sıralarındayken “Kontrolü yapamıyorum” diyerek bizi aldı, imalathaneye yolladı. İş tam bulaşıkhanesinden, mutfağından öğrenmeye başladık. Ben de oğluma aynı şekilde davrandım.

— *Ürünlerinizi nerelerde satıyorsunuz?*

— Genelde burda satıyoruz. İstanbul’da. Şimdi bir dükkânı da İstinye’de açıyoruz. Antalya’da bir-iki şubemiz var. Bize çok sipariş geliyor. İmalatımız el işi olduğu için yetiştiremeyiz.

— *Üretimi artırırsanız lezzet bozulur mu?*

— Demin size örnek verdim. Bizde lokum hamuru 20 kiloluk pişer. Sanayide 500 kilo bir anda pişirilir. 500 kilo pişirilince hepsinden aynı ayarda tat alamazsınız. Ocakta pişmede 500 kilonun her tarafı aynı ateşi almıyor. Bir yanı çok fazla, bir yanı az alıyor. Ama biz 20 kilo yaptığımızda bunun ateşini veya her yanını kontrol edebiliyoruz. Tıpkı evdeki ocağı kullandığınız gibi. Lezzet de o yüzden daha iyi oluyor. İçine kullandığımız hammaddeleri, fındıktı, bademdi, fıstıktı, susamdı, her birini en iyi hangi yörede yetiştiriyorsa gidip oradan alıyoruz. Görerek alıyoruz. Nerde yetiştiği belli olmayanı kullanmıyoruz. Sanayide bunlara hiç bakılmaz. Biz böyle mutlu olduğumuz için çok fazla açılmak istemiyoruz. Çok kazanmak iyidir ama bizim ailemiz için vazgeç-



(Soldan sağa) Ziya Akar, Nurtekin Erol, Nurten Doğan (Erol), Cafer Erol.

mediğimiz prensiplerimiz var. Önce biz beğendiğimiz malı satmalıyız. Sattığımızı başkası da beğenmeli. Yoksa huzursuzluk olur. Bazı ahbablar geliyorlar, “Yahu gel falan yerde dükkân aç, burda on yılda kazandığını orda üç yılda kazanırsın” diyorlar. İyi ama biz doğma büyüme Kadıköylüyüz. Kadıköy’den de memnunuz. Sonra hakikaten Kadıköy Türkiye’nin güzide bir yeri.

— Söyledikleriniz çok güzel, ama çocuklarınız bu ilkeleri devam ettirebilecekler mi? Ya lezzeti feda etmek pahasına sizden çok daha fazla kazanmak isterlerse?

— Devam ettirecekler, ettirecekler. Hatta onlar daha hassas davranıyorlar. Teknolojinin yararlarını kullanmasını da biliyorlar. Her sene dışardaki üç beş fuara da gidiyoruz, kendimizi onlarla kıyaslıyoruz. Bazı gıda fuarlarına, bazı etkinliklere katılıyoruz. Biz tamam olduk demiyoruz. Daha ne olabiliriz diye bakıyoruz.

— Neler ürettiğinizi sayar mısınız?

— 20’ye yakın çeşitte akide şekerimiz, 30’a yakın çeşitte lokumumuz, 18 çeşit reçelimiz var. Helvalarımız, badem ezmelerimiz var, Osmanlı tatlılarımız var. Şu anda artık çikolataya da girdik.



Şekerci Cafer Erol'un dükkânı, içerden.

— *Bir de vitrinde peynir tatlısı gördüm. Hoşmerim mi acaba?*

— Hoşmerimle aynıdır. Yağlı süt irmikle beraber pişirilerek elde edilir.

— *Helvayı, akideyi yapan başka halklar da var mı?*

— Rumlar şekerde ve reçelde, Ermeniler helvada iyidir. Bu tatlıların yayılmasında onların da payı var tabii. Akide şekeri Türkiye'de üretiliyor, Batı ülkelerinde hemen hemen kalmadı. Badem ezmeleri, kestane şekeri İspanya'da, İtalya'da, Fransa'da çok var. Badem, kestane ağacı oralarda da yetişiyor. Akdeniz iklimi tabii. Suriye ve İran'da da çok iyiymiş şekercilik, tatlıcılık, oraya gitmedim ama mutlaka gideceğim.

— *Kaç eleman çalıştırıyorsunuz?*

— 25 eleman çalışıyor. Tezgâhta satış elemanları, imalat bölümünde çalışanlar, depo elemanı, kimya ve gıda mühendisimiz var, muhasebecimiz, öğle yemeklerimizi yapan bir hanım var. Temizlik elemanlarımız var, üç kişi.

— *Kutulama/ambalaj işiniz de oluyor.*

— Daha çok açık satıyoruz. Kutulama ve ambalaj olunca müşterileri "Kutu alıksam giderim marketten alırım. Ben buraya ku-

tulanmış almak için gelmiyorum” diyor. Yani burda sıcak satış oluyor. Yeni yapılmış, henüz soğumamış bile, onu veriyoruz müşteriye. Ürün beklemiyor. Bizim özelliğimiz bu. Müşteri ne aldığını biliyor. Her zaman mutfağımıza girip kontrol edebilir. Marketle aramızda çok büyük fark var. Biz bu güveni devlet kuruluşlarına da verdik. Bu güveni kaybetmek istemeyiz. Bizim gıda ve kimya mühendisimiz Dilek Kaya Hanım hijyen ve temizlik hakkında çalışan elemanlarımıza devamlı haftalık eğitim verir.

— *Unutmadan sorayım. Az önce hammaddeleri belli başlı yerlerden aldığınızı söylediniz. Mesela bademi nerden alırsınız?*

— Datça ya da Güneydoğu tarafından getiririz. Koku bakımından Datça’nınki güzeldir. Güneydoğu’nun bademi ise serttir. İhtiyaca göre ikisini de kullanırız. Reçel için kendi arabamıza atlayıp Karadeniz Ereğli’den Osmanlı çileği getiririz.

— *Eşimin ailesi Ereğli’nin yerlisidir, oraya gittiğimizde sokaklar mis gibi Osmanlı çileği kokardı. Sonra sonra o güzelim koku kayboldu.*

— Osmanlı çileği gitgide kıyı şeridinden iç kısımlara doğru kayıyor. Dediğiniz doğru. Rakımın kazandığı, rüzgârın verdiği tat ve aroma farkı çok büyük. Denize bakan sırtlarda ekilen çileklere denizden esen rüzgârın, güneşin verdiği tat ve güzel koku var. Artık o tepeler doldu, çilek ekimi yapılamıyor. İçerilerde ise rüzgâr kesiliyor. O tat ve aroma kalmıyor. Fıstık da öyle. Antep fıstığı, Siirt fıstığı, var. İran’ın kaçak giren fıstıkları var. Çok iridir ama tatsızdır. Lezzet büyüklüğe bakmaz. Yöresel fıstıkların içinde en lezzetlisi Antep ve Nizip fıstığıdır. Fıstığın da kendine göre üç çağı vardır. Yeşil fıstık daha dolmamıştır, böyle mercimekten biraz iri kıvrılmış solucan gibidir. Fakat bundaki koku çok yoğunur, esans deposu gibidir. Buna çok affedersiniz “kuş boku” derler çünkü görünümü ona benzer. Dalında bekletilirse içini doldurur ve fıstık “nüverdi” olur. Onda da koku güzeldir. Daha da büyüyünce fıstık kırmızı içli ve daha dolgun olur ama lezzeti azalır. Biz lokumda nüverdi kullanırız. Kuş boku denilen boydaki en pahalıdır, süs olarak baklavanın üzerine konulur. Reçel için Bursa’dan yarma şeftali kullanırız. Vişneyi Kütahya’dan

alırız. Bu meyveler hale girdi çıktı mı mal bekleme yapıyor, tazelik kayboluyor. Biz arabalarımızla kendimiz gidip alırız, ertesi sabah işleme yaparız. İnciri bu yöreden, peynir tatlısı için koyun sütünü Trakya yöresinden alırız. Malzemeye karşı çok hassasiyet göstermek gerekiyor. Fransa'da bir manavın 260 yıllık bir manav ailesinden gelmesi benim için takdir edilecek bir şey. İstiyorum ki her kuşak aile mesleğine bir yenilik getirsin. Yaşlı neslin genç nesle öğretecek birikimleri olsun.

— *Mevsime göre işlerinizde artış olur mu?*

— Bayramlarda, ramazanda, “sevgililer günü”nde, yılbaşında hızlanma oluyor. Kışın soğuk havalar da alışverişi artırır. Yazın yerli turist çoksa işimiz kıştan da iyi gider. Çünkü onlar memleketine giderken lokum filan götürür. Yazın evlenme, doğumlar olur, bunlar bizim işimizi hareketlendirir. Atalarımız ilk imalata şeker, helva, lokumla başlamışlar. Üç çeşit tahin helvası var. Yaz helvası cevizli, karamelli, bademli. Bademli helva irmik ve tahinden yapılır. Eskiden yaz helvası yalnız yazın satılırdı, şimdi on iki ay gidiyor. Helvalara çöven de konulur. Hamur işi Osmanlı tatlılarımız var. Mesela en iddialı olduğumuz tatlılardan biri tulumbadır. Makinede yapmıyoruz. Elle yapıldığı için kurabiye gibidir, şerbeti hafiftir. Şekerparemiz, Şam tatlımız var. Fatih tatlımız...

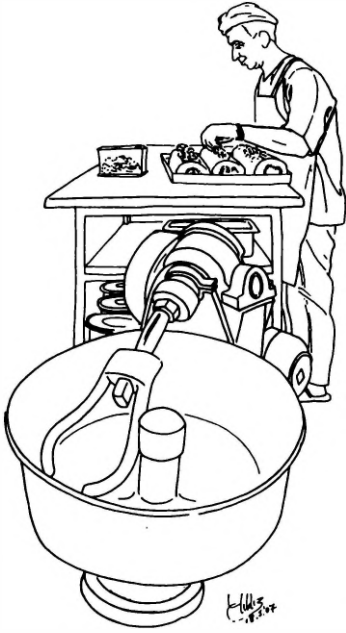
— *Fatih tatlısının özelliği nedir?*

— Fatih'in çok sevdiği bir saray tatlısı olarak bilinir. Revani hamuru farklı bir uygulamayla, yani irmik konulmadan esnek hale getirilir. Yoksa kıvrırırken çatlar. Hamuru çok lezzetlidir. Rulonun içine yazın meyve, kışın karamel, şanti konur; üzeri meyveyle süslenir. Tam kıvamında pişirmek gerekir. Çok hafif bir tatlıdır.

— *Şu anda başka şubeleriniz var mı?*

— Göztepe İstasyon Caddesi'nde butik pastanemiz, biri Suadiye'de, diğeri Antalya, Lara'da olmak üzere iki de bayimiz var. Ağustosta İstinye Park'ta yeni bir şube açacağız.

○ sırada yanıma kimya yüksek mühendisi Dilek Kaya (d. 1982, İstanbul) geliyor. Ona soruyorum.



Naim Uruk Usta Fatih tatlısının üzerini süslerken. Masanın önündeki ise 20-50 kg kapasiteli badem ezmesi yoğurma makinesi. Tane bademlerin kabukları soyulur, fırınlanır, "bataman" adlı makinede öğütülür. Sonra makinede bu hamur yoğrulur.

— Burada nasıl bir işlev yüklendiğinizi anlatır mısınız?

Dilek Kaya: Her gıda üreten işyerinde kritik kontrol noktaları vardır. Yanma çok ciddi bir tehdittir. Şekerli ürünlerin yanmasıyla insana zararlı kanserojen maddeler üretilebilir. Örneğin hid-roksimetilfurfural. Belli ısıda ve belli sürede pişmesi için ısıyı ve süreyi kontrol ediyoruz. Gıda katkı maddelerine dikkat ediyoruz. Tarım Bakanlığı'nın ilgili tebliği gereğince Türk Gıda Kodeksi'ne uygun hijyenik gıda üretiyoruz. Burada galoş, önlük, bone kesinlikle kullanılır. Dezenfektan paspaslara basılıp mutfağa girilir. Mermer tezgâhlarımızın çatlak olmamasına dikkat ederiz. Duvarlar yıkanabilir fayansla kaplıdır. Personelin sağlık kontrolleri (akciğer kontrolüne kadar) yapılır. Bunların her işyerinde böyle olması gerekir. Ancak benim bazı kimyager arkadaşlarım işyerlerinde bu gibi taleplerinin karşılanmadığından yakınıyorlar. Oysa burda işverene üzerimdeki sorumlulukları bildirdiğimde ciddiye alıyorlar. Gereken neyse o yapıyor.

"Şimdi mutfak bölümünde çizimler yapabilir miyim" diyerek Nurtekin Bey'den izin istiyorum. Muhasebe işlerine bakan Arzu Beydilli Hanım beni mutfaka götürüp Naim Uruk Usta'yla tanıştırıyor. O sırada mermer masanın üstünde bir kazan kaynar şeker dökülmüş, sarı kızıl arası bir renkte cam gibi. Onu iki delikanlı topluyor, ellerinde ısıya dayanıklı eldivenler, aralarında yün çilesi gibi çekerek, toplayıp yine çekerek asılıyorlar. Çok büyük bir güç istiyor. Delikanlıların adaleleri gelişmiş. Şeker beyaz renge dönüşene, sakızlanana kadar sürüyor çekistirme. Sonra o kıvamına gelen şeker hamurunu beyzi karınlı ve uzun saplı bir saz biçimine -büyüklüğü de onun gibi- sokarak mermerin üzerine bırakıyorlar. Beyazlaşmış şeker hamuru sedef gibi menevişler yapıyor. Sap kısmını büke büke kıvırıyor ve çekiyorlar. Buktükçe uzayıp inceliyor. En ucundan başlayarak makasla aynı boyda küçük küçük kesiliyor, saydam olmayan beyaz renkli şekerler çıkıyor ortaya.

Naim Uruk Usta Kars'ın -Susuz ilçesi- İncilipınar köyünden gelmiş. Önce dayısının Aksaray'daki dükkânında bu mesleği öğrenmiş. 22 yıldır Şekerci Cafer Erol'da çalışıyor. Akideden reçel, helva, badem ezmesine, pastalara kadar bütün tatlılardan sorumlu kişi o. Sırlar var mı diye soruyorum, "Tabii her ustanın az çok sırları vardır" diyor. Nurtekin Erol Bey, Yonca Hanım ve Hakan Bey Almanya'ya, Fransa'ya (Euro-Pin'in tanıttığı) gıda fuarlarına giderken Naim Usta'yı da götürmüşler. Naim Usta Louvre Müzesi'ne hayran kalmış. Yonca Hanım'ın belirttiğine göre defterini çıkarıp notlar almış. Naim Usta Élysées Sarayı'nın bitiminde yer alan "Tat Müzesi"ne gidişini de heyecanla anlattı.

Naim Usta'nın verdiği zerde tarifesini aşağıda sunuyorum:

Zerde Tatlısı (On Kişilik)

- 250 gram pirinç
- 250 gram şeker
- 2 gram safran (Markalı olacak, İran makbul bulunuyor.)
- 150 gram kuşüzümü
- 150 gram dolma fıstığı
- 1 damla sarı gıda boyası

45 gram patates nişastası

100 gram tereyağı

(Listede gülsuyu da var ama Naim Usta burukluk verdiği için kullanmıyor.)

Pirinci normal ölçüde suyla haşlarken, ocaktan alın ve 1 damla gıda boyasıyla kıvam verin. Tekrar ocağa koyun. 3 litre suyu, ardından 250 gram şekeri ekleyin. Ayrıca bir kahve fincanı su ile ıslanmış safranı da katın, karıştırın. En son olarak patates nişastasını ilave edin. Karıştırı karıştırı hafif kaynattıktan sonra tereyağını içine koyun. Bu karışımı kâselere doldurun, üzerini (önceden ıslanmış) kuşüzümü ve dolma fıstığı ile süsleyin.

Zerdeler yenirken şu fıkrayı anlatmayı da unutmayın: Hoca evleniyormuş. Bir ziyafet verilmiş. Davetliler yemişler, içmişler. Hoca sofraya oturamamış. Zerdeyi de çok severmiş. Fena halde canı sıkılmış, başını almış gitmiş. Davetliler Hoca'yı aramışlar, yok. Sokaklara düşmüşler, nihayet bir bucakta bulmuşlar. "Hoca" demişler, "gel, gelin bekliyor." Hoca "Sarı aşı yiyen gitsin gelinin yanına" demiş.*

Şekerden Yansıyan Görsel Şölen

Şeker sözcüğünün çağrışımları zengindir. Sözcük ağzı sulandıran “Ş” sesi ile başlıyor. Bu sözcüğün bize etkileyici biçimde “şeker”i hissettirdiğini söyleyebiliriz: “K” sesi akidenin katı oluşunu, gevrekliğini; “R” sesi onu dilimizin üstünde tekrar tekrar döndürmenin ritmini ve sürmesini duyumsatıyor. (Elbette bütün harf sesleri sözcüklerde aynı hassasiyetle kullanılmamıştır. “Sözcük-ses-bilimi” yeni bir bilim dalı ve ses – anlam – görsel imge ilişkilerini anlamaya çalışıyor.) Şeker insanlara derinlemesine tesir etmiş, mutlulukla birleşmiş bir besin maddesi. Çocukken akide şekerini ağzımın içinde yavaş yavaş çevirir, tadını uzattırdım. Eriyip ince bir daire biçimine yaklaşıncaya ve kenarı biraz keskinleşince onu iki parmağımın ucuyla tutup gözüme yaklaştırır, güneşi bu renkli camın ardından seyredirdim. Kim bilir kaç yaşıtım birbirinden habersiz, kendiliğinden aynı şeyi yapmıştır. Yeşil, kırmızı, turuncu, sarı renkli akide şekerleri, renkli camların bize verdiği görsel şölenin zevkini de tattırırlandı. Her biri saydam renkli birer küçük şeker kavanozu olan akideleri büyük bir cam kavanozun içine koyardık. Cam cam içinde!

Renkli akideler sarı ışıklı pirinç kapakları olan cam kavanozlara yakışır. Seyrine doyum olmaz. Her akide şekerini doğadan bir parçadır üstelik. Naneli olan onun taze yeşil rengini, güllü olan gülün rengini, limonlu sarıyı... gerisini siz tamamlayın artık. Her birinin doğadan gelen farklı ve güzel bir kokusu vardır. Şıkır şıkır sesler çıkarak kavanozların içindeki akideleri okşayan kaşıkların müziği de cabası!

İçinde gül yaprakları olan güllü akideyi hiç tattınız mı? Aşkın simgesi olan gül şu küçücük dünyanın içindedir. Evet, akide bir dünyadır. Kokuyu, rengi, sesi, ışığı ve gölgeleri, tadı, keskin karanfili, tohumu (susam, fındık vb.) içine hapsedmiş küçücük ve çok güzel bir dünyadır. Ağzımın içinde eriyen bir zevk hılasasıdır. Onu soğurmakla dünyanın güzel ve zevkli özünü içimize almış oluruz. Son derece ucuzdur da. Hiçbir şekerini akideye değişmem. Beş altı yaşında bir kız çocuğu tanıyıştım: “Ben büyüyünce şekerle evleneceğim” derdi. (Ama biraz büyüyünce şekerinin yerini kitapçı almıştı.)

Şaka bir yana, akideler üzerinde düşünmeye değer, yok olmaya başlayan ipek yüzlü yorganlarla birlikte; şekerli dükkânıyla yorgancı

dükkânını yan yana getirerek düşünmeye değer. Akide şekerleriyle onlar arasında gizli bir haz bağı vardır: İpek yorgan yüzleri de saydam ve parlak iç açıcı renklerde yapılmışlardır. Renklerin ve ipek yumuşaklıklarının efendisi olan kavruk yorgancı ustalarını sekinin ortasına bağdaş kurup yorganı işlerken hayal edin bir: Renk cümbüşleri içinde çiçekten bal alan arılar gibidirler. Akideyi ışığa tutun ve içindeki gölgelere bakın: Şekerin renk renk meyvelerle, çiçeklerle, kokularla kaynadığı kazanların mavimsi tütsüleri arasında bir belirip bir kaybolan, eli asa yerine bir koca kepçe tutan, şekerciler sultanı büyücü reisi göreceksiniz. Bu imgeler, bu renkler dünya nimetlerinin insan doğasında uyandırdığı masum hazları ve düş dünyamızı biz farkında olmadan temsil ederler. Genç kızların çeyizlerine konulan yorganın mercan renkli ipek yüzü nasıl güzel bir dilekse gece için; söz, nişan, düğün kutlamalarındaki şeker de (ağız tadı) gençlerin geleceği için iyi bir temennidir. Bayramlarda yaşlıların hatırlanmasıdır. Kim bilir kaç binyıldır insanların ortak kültüründe renkli şekerlerin, akidelerin, lokumların ve tabii ipek yorganların imgesiyle bayramın, düğünün, cümbüşün imgesi birbiriyle karışmış tamamlanmıştır, özellikle güneşin yakut bir sini gibi doğduğu topraklarda. İnsan bu ortak kültürü özümsemiş ve ruhunda derinden yaşamışsa; akidelerin, lokumların büyük bir kültürel dünyanın parçası olduğunu daha iyi anlayacak ve küçücük akidelere değer vererek bakacaktır.

56 Yıllık Kars Pastaneleri*

Sırt ailesinin hikâyesi, Hemşin'den devrim öncesi Çarlık Rusya'sına, oradan 1917 Rus Devrimi öncesinin toplumsal çalkantılarıyla birlikte İstanbul-Kadıköy'e uzanan bir göç hikâyesi. Mehmet Sırt Kadıköy'de 1914'te fırın, 1918'de pastane açtı. Açılan Kars Pastanesi 56 yıl sonra 1974'te kapandı. Ancak 1961-74 arasında aynı adla hizmet vermeye başlayan başka şubeler de vardı. En son 1995'te Bahariye Caddesi'ndeki şubesinin de kapanmasıyla Kadıköy'de 77 yıl süren Kars Pastanesi devri (1918-1995) sona erdi.

Orhan Sırt Haydarpaşa Lisesi mezunu. Çok güzel yemek yapan, güzel fıkra anlatan, edebiyatı seven incelikli bir insan. Bir pastanın içinde hangi yağın kullanıldığını, nelerin bulunduğunu görünümünden ve kokusundan hemen anlarmış.

Sırt ailesinden beş kişiyle ayrı zamanlarda yaptığım üç söyleşide Kars Pastanesi'nin ve orda çalışan akrabalarının serüvenleri, onların ürettiği ürünler hakkında konuştuk.

Kars Pastanesi'nin Sahiplerinden Orhan Sırt'la Söyleşi (Küçükyalı, 30 Mart 2007)

Yıldız Cıbroğlu: Orhan Bey bir zamanlar Kadıköy'de tanınan, sevilen Kars Pastanesi'nin sahibiydiniz. Kars'la ilişkiniz nasıl başladı?

Orhan Sırt: Ben 1931, Rize (Pazar, Ortayol köyü) Hemşin doğumluyum. 1800'lü yıllarda o bölgeye –sorunlu bir bölge olduğu için– Orta Asya'daki Kıpçak kökenli asker aileleri getirilip yerleştirilmiş. Dedelerimiz onlardan. Babamın adı Mehmet, onun zamanında yöre gençleri meslek öğrenmek için Rusya'ya gider, Türkiye'ye döndükleri zaman, açtıkları işyerine çalışmaya gittikleri şehrin adını koyarlarmış. Beyoğlu'nda bir zamanlar Moskova Pastanesi, Varşova Pastanesi vardı. Bunların ad hikâyesi hep birbirine benzer. Babamın on iki yaşında çocukken gittiği yer, Rusya'da “Minski” şehri.* Ekmek ve pasta yapma sanatını orada pastane ve fırın olan bir işyerinde çalışırken öğrenmiş. On sekiz yaşında yine orada dükkân sahibi olmuş, ekmek ve pasta yapıp satıyormuş. O sıralarda Çarlık Rusya'sında toplumsal çalkantılar artmış, peş peşe isyanlar çıkmış. Bu isyanlardan birinde bir taş atıp dükkânın camını kırıyorlar. “24 saatte burayı terk et” diyorlar. Babam “Trenle Batum'a ancak üç günde gidebilirim” diyor. “Buradan çık da nereye gidersen git” diyorlar. Dedem Türkiye'ye dönünce Kadıköy'de 1914'te ekmek fırını açıyor. Dört yıl sonra da pastane açmaya karar veriyor, adını *Minski* koyacak, orada öğrendiği için. Kars Pastanesi adını almadan önce ekmek fırını olarak çalışıyor dükkân. Özelliği çiçek mayası kullanılması. Çörek falan da yapıyor. Kars Pastanesi'nin açılışı 1918'de. Adı Minski olacakken neden Kars Pastanesi oldu, onu anlatayım önce. Birinci Dünya Savaşı'nın sonuna doğru Rusya'da 1917 Rus İhtilali olunca yeni yönetim Brest-Litovsk Antlaşması'yla (3 Mart 1918) Kars'ı Osmanlı'ya geri veriyor.

Fakat Ermeniler bu antlaşmayı tanımıyor, Kars'ı işgal ediyorlar. Kâzım Karabekir onları yenilgiye uğratıp Kars'ı 25 Nisan 1918'de kurtarıyor. Pastanenin açılışı Kars'ın kurtuluşundan sonraki bir tarihte ama aynı yıl. Babamın yakın arkadaşı olduğu için Kâzım Karabekir Paşa da pastanenin açılışında bulunuyor. Babam adını ne koyayım, ne koyayım, diye düşünürken Kâzım

Minsk, Rusya'da çarlık döneminden beri önemli bir ticaret ve kültür kenti. Minski onun Türkçeleştirilmiş biçimi. Minsk kenti SSCB dağıldıktan sonra, Beyaz Rusya devletinin sınırları içinde kalmıştır.



1930'larda Kadıköy İskelesi önü. Kadıköy esnafı özenle giyinmiş, Dolmabahçe'ye gelen Mustafa Kemal'i karşılmaya gidiyor. Kars Pastanesi'nden Dolmabahçe'ye vapurla küfeler içinde ekmek ve tatlı gidermiş. Arkada sağdan üçüncü sırada Kâzım Karabekir'in yakın dostu olan Mehmet Sırt görünüyor.

Karabekir Paşa “Mehmet, Kars yeni kurtuldu. Bu ülkemiz için çok önemli bir olay, adını Minski koyacağına Kars koy” diyor. Babamın da kulağına hoş gelmiş Kars adı. Çünkü Kıpçak dedeleri Karadeniz yöresine göç ederken Kars-Erzurum üzerinden geliyorlar. Ailenin tarihinde Kars'ın yeri var. 1918'deki açılıшта adı Kars Pastanesi oluyor bu yüzden.

— Çok eski bir Musevi doktor arkadaşım Dora 1910 İstanbul doğumlu annesinden duymuş, bana anlattı: 1917'den önce İstanbul'da pasta bilinmezmiş. 1917 İhtilali olunca aristokrat Ruslar İstanbul'a gelmişler ve pastacılık da onlarla başlamış. Birinci Dünya Savaşı'nda Osmanlı yenilgisi ve mütarekenin ardından 13 Kasım 1918'de İtilaf filosu İstanbul'a geldi ve kentin çeşitli yerlerini işgale başladı. O günlerde Beyoğlu'nda mağaza vitrinleri yabancı bayraklarıyla donanmıştı. Pastanelerin Beyoğlu'nda açılmaya başlandığı yıllarda geride böyle bir acı ve karmaşa vardı. Bu açıklama sizin babanızın pastacılığı Minski'de öğrenip İstanbul Kadıköy'de açtığı dükkânda pasta üretmesinin öyküsüyle tamamlanıyor gibi. Türkiye'ye gelen pastacılığın kaynağı Rusya gibi görünüyor.



(Solda) Kars Pastanesi'nin kurucusu Mehmet Sirt. (Sağda) Orhan Sirt'in eniştesi Osman Kurt, pastane girişinde.

— Evet, öyleymiş.

— *Kars Pastanesi Osmanlı döneminde ve İstanbul'un en karışık günlerinde açıldı desenize.*

— Evet. Mustafa Kemal ne zaman İstanbul'a gelse Kars Pastanesi'nden alışveriş edermiş. Hatta Cumhuriyet kurulduktan sonraki yıllarda Dolmabahçe Sarayı'na Kars Pastanesi'nden çörekler, kazandibi, tavukgöğsü gibi tatlılar sipariş edilirmiş.

— *Pastanede neler üretiliyordu?*

— Lokum, madlen çikolata, sütlü tatlılar, pastalar... Madlen çikolatası ve paskalya çöreği çok ünlü. Babamın iki ortağı var, onlar da Hemşinli. Birlikte çalışıyorlar. Önceleri Kadıköy'deki dükkânda pasta satıyorlar, pasta taşınmadığı için çörekleri yüklenip Beyoğlu'na götürüyor, orda satıyorlar. İşgal askerleri ve Pera halkı alıyor. O sırada İstanbul işgal altında. Paskalya çörekleri çok ünleniyor. Ama Beyoğlu'nda dükkân yok.

— *Şube açmadınız mı?*

— Kadıköy'den sonra Moda'da ve Bahariye'de Süreyya Sineması'nın karşısında açtık. Üç dükkân çalışıyorduk. Yatılı 200 çalışan vardı. Hepsi Karadenizliydi, Hemşinli.



*Kars Pastanesi'nin patronu
Orhan Sirt.*

— *Bu iş Karadeniz bölgesinde de yapılır mıydı? O yüzden mi oralı oluyorlar?*

— Daha ziyade yeni gurbete çıkanlar tanıdıklarının yanına gönderilirler. Tanıdıkları da daha çok dışarda öğrendikleri sanatı icra ettikleri için onu öğretirler. Bu bizim Kadıköy pastacılığının ölmesi çay yetiştirme işinin ortaya çıkmasıyla oldu. Bu durum yine etkili, ama o dönemde etkisini daha çok hissettik. Ordan gelecek olanlar ele kul olacağıma kendi çay işimde çalışırım, dedi. Bir de çalışanların ikide bir memlekete gitmelerinden usandıydık, yok hasat var, yok ekim var. Onlar gidince zor durumda kalıyorduk. 1974'te Kadıköy'deki şubemiz kapandı, son olarak da 1995'te Moda Caddesi'ndekini kapattık.

— *Pasta, çörek yaparken işin püf noktası olan ve bize önereceğiniz bilgiler var mı? Mesela, ilk aklıma gelen, sıcak fırın mı iyi, soğuk fırın mı?*

— Sıcak fırın isteyen ürün ayrıdır, soğuk fırın isteyen ayrı. Ona göre ayarlanır.

— *Fırın neyle çalışırdı?*

— Odun fırınıydı. Tek kapısı vardı. 25 tava sığardı içine. Taş fırın da denir. Taş fırın hakiki fırındır. Odunların konduğu yer ve

kubbesi ateş tuğlasından yapıldı. Fırının içi kubbe biçimli. Fırın yanar, uzun demirler vardır, ateşi onlarla kenara çeker dinlendirirsin. Eğer francala pişecekse, onları fırına sürmeden önce hafif su savrulur. Biraz buhar olsun, francala yumuşak pişsin diye. Pasta pişecekse bu yapılmazdı. Tabii meşe odunu yakardık. Belgrad Ormanları'ndan, Şile tarafından gelirdi. Bazen ateş hafifledi mi çalı yakardık. Daha sonra kömüre döndük. En son da mazot kullandık. Bu seçimler pek bizim isteğimizle olmuyordu. Piyasada çıkıyor, kullanışlı, ekonomik bulunuyor; herkes ona yöneliyordu. İyi yakmasını bilirse fırıncı mazot, kömür, odun fark etmez. Yalnız mazotun kötü bir yanı vardır: Çikolatayı mazotun yanından geçirdin mi hemen kokusu siner. Çikolata öyle hassastır ki soğan, sarmısak geçir yanından, hiçbir yiyeceğe sinmez, ona siner.

Orhan Bey, onunla konuşma yaptığım sırada tedaviden yeni çıkmıştı. Yormamak için konuşmayı burada kesiyor, eşi Seher Hanım'la yeğeni Berna Hanım'dan izin isteyip iyi şifalar dileyerek, ailenin Küçükyalı'daki evinden ayrılıyorum. Mayıs ayında kızı Meltem Hanım'dan daha iyi olduğunu öğrendim.

Okurun bir önceki söyleşiden tanıdığı ("Şekerci Cafer Erol") Nurtekin Erol Bey Kars Pastanesi'ni ve Orhan Bey'i tanıdığını söylemiş ve düşüncelerini şöyle dile getirmişti:

Çok iyi hatırlıyorum. Kadıköy'de Muvakkithane Sokak'ta Baylan'ın sırasında yer alıyordu. Kars Pastanesi o dönemde Kadıköy'ün en güzel pastanesiydi. İçi çok güzel dekore edilmişti, duvarları kırık aynalarla kaplıydı. İnsanı çeken sıcak bir havası vardı. İçerdeki ışık loş olduğundan pastalar çok güzel görünürdü.

Kars Pastanesi'nin İkinci Dönemi (Kadıköy, 16 Temmuz 2007)

Sırt ailesiyle söyleşimize ailenin diğer fertleri Erol Gürsoy (1945), eşi Fatma Gürsoy (1951) ve Fatma Hanım'ın hem kayınvalidesi hem halası olan Zehra Gürsoy (1914) ile konuşarak devam ediyoruz:

Erol Gürsoy: Hemç boyundanız. Hemşin adı da oradan geliyor. 1800'lerde Hemşin'in Çinçiva köyünün Sırt Mahallesi'ne gelip yerleşiyorlar. Bir dağ köyü kuruyorlar. Oradan bir kısmımız şimdi bulunduğumuz Ortayol köyüne (eski adı Melezkür) yerleşiyor. Karadenizlilerin çoğu malum, iş için hep gurbete çıkmışlar. Hopa üzerinden çoğu Rusya'ya çalışmaya gitmiş. Benim diğer dedem de (babamın babası) Kiev'e gidip çalışmış. Kiev'e giden dedemin orda ekmekten, pastadan kazandığı bütün parayı çalışıyorlar. Beyin kanamasından öldüğü haberi geliyor.

Fatma Gürsoy: Kars Pastanesi 1961'de tadilata girmişti. Büyükbabam ("Küçük Patron" lakaplı Mehmet Sırt) Hemşin'de, köydeki evimizde hasta yatıyordu. Arife günüydü, hem de pastanenin açılış günüydü. Babam o gün telgraf çekmişti köye. "Baba radyoyu aç, reklamımız var: Pastaneyi açıyoruz" diye. Hemen açtık: Hepimiz radyonun başına toplanmıştık. "Sayın Kadıköylüler, Kars Pastanesi yenilikleriyle beraber hizmetinizdedir." Reklam buydu, hepimiz duyduk. Dedem çok mutlu oldu. Çok hastaydı ve radyo başucundaydı. Devletindi radyo kanalı, tek kaldı. Üç gün sonra da öldü. Kurban Bayramı'ydı. Dünyanın en tatlı büyükbabasıydı.

EG: Kendisi anlatırdı: "Rusya'da bana hep küçük patron derlerdi" diye. Orda en genç patron oymuş; on altı-on yedi yaşında kendi işini kurmuş. O yüzden de onu çok seviyorlarmış.

— *Tadilat ne şekilde gerçekleşti?*

— Dayım Orhan Sırt yenilik yapayım dedi. O zamanlar buzdolapları şimdiki gibi değildi tabii. Tezgâh filan ahşaptı. Onu tamamen modern şekle getirdiler. Ahşap tezgâhın üzerinde bir camekân olurdu, tezgâhın bir bölümünde de paket yapılırdı. O

dönemde bir francala çıkardı, bir de bisküvi yapıldı. Francalamız çok meşhurdu. Onun tadını ben bir daha hiçbir francalada bulamadım. Özel bir mayayla, çiçek mayasıyla yapıldı. Burdan Ankara'ya gönderildiğini biliyorum. Bizim francalanın olup olmadığını körler kokusundan ve tadından anlayabiliyorlarmış. Öyle söylenirdi. O değişik tadı verenin çiçek mayası olduğu söylenirdi.

Zehra Gürsoy: Sonradan açılan Bahariye Caddesi'ndeki Kars Pastanesi'nde "kete" yapıldı, o da çok sevilirdi.

Kete

Unu sütle yoğurup bir karış boyunda yufkalar açıyorlar. İçinin tarifi şöyle: Mısır ununu bol tuzsuz tereyağıyla kavuruyorsun. Kaymaklı sütü şekerle kaynatıp bu şurubu mısır unuyla kavru lan tereyağına döküyorsun. Biz buna helva deriz. Helvayı (yani içi) açtığın yufkalara taksim et, kare şeklinde kapa. Kızgın taşın üzerinde pişir. İşte buna kete denir. Eskiden şeker yerine bal kullanırdık.

— *Kete yayladaki eğlencelerde mi yapıldı?*

FG: Köyde ya da yaylada ortak kullanılan fırın vardır. Onlara kadınlar bakar. Her evin kadını kendi evinin etini, ekmeğini, çöreğini, ketesini ortak fırında pişirir. Kadınlar kendileri yakar fırını. Etlî sebze yemeği, tereyağı, peynir, yoğurt bol yenilirdi. Erkek köyde hiçbir zaman ekmek pişirmez. Erkekler para kazanmak için dışarı gittiklerinde hem fırıncılığı hem de ekmek ve pasta pişirmeyi öğrendiler.

— *Peki pastaneye kimler gelirdi?*

EG: Adı Kars olduğu için Kadıköy'deki Ermeni vatandaşlar kendilerine yakın görürlerdi. Ermeni müşterilerimiz çoktu. Halbuki Kars adı çok farklı bir sebepten verilmişti.

ZG: Gençler çok gelirdi. Pastanenin üstü dans salonuydu, en üst katta ise bizim pastanede çalışanların yatakhanesi vardı. Dans salonu bizim değildi ama oraya gelen gençler bize de gelirdi.

EG: Dayım gerçekten yenilik getirmişti. O sırada Tilla, Lebon pastaneleri ünlüydü. Onların ustaları şimdiki futbolcu transferi gibi sıkı pazarlıklarla getirtilirdi. İşte o Tilla'nın ya da Lebon'un ustası getirildi. Vitrinler çok özenle düzenlendi. Gayet güzel işledi pastane. Bizde iki ya da üç vardiya çalışılırdı. Okulların kantinine bisküviler bizden giderdi.

— *Size güvenleri vardı demek. Hangi yıllar?*

— 1960'lı yıllar.

FG: Kayınpederim o yıllarda Kadıköy'den Haydarpaşa Gar Lokantası'na merkeplerle francala götürürmüş.

— *Pastanenin içi nasıldı?*

EG: Bir salon vardı, bir de küçük bir yer daha. Orası yıkıldı, fırının üzerine küçük bir salon daha yapıldı. Pastanenin eski hali tamamen değişti. Taş fırın vardı pastanede. Dedem ilk olarak orayı kiraladığında da fırındı orası. Taş fırın. Biz hiçbir zaman dükkân sahibi olmadık, hep kiracı olduk. Dayım almak istedi fakat dükkân sahipleri yedi kardeşti, biri razı olsa öteki olmuyor. Sonunda bankaya sattılar. Dayım bir başka işe, madencilığe geçti.



Kars Pastanesi'nin ustası Osman Akalın.

Babam (İbrahim Usta) Bahariye Caddesi'nde Süreyya Sineması'nın karşısında pastanemiz vardı, orada devam etti. Kars adını hiç değiştirmedik.

FG: Bir de köşede muhallebici dükkânımız vardı çok güzel. Bugün Seyhan Kitabevi'nin olduğu yerde, köşede, eskiden yine bizim çalıştırdığımız muhallebici vardı.

Osman Akalın Usta'yla Pastacılık Üzerine Konuşma (Heybeliada, 4 Ağustos 2007)

Osman Akalın: 1949'da Hemşin'in Yaltkaya köyünde doğdum. 1961'de ilkokulu bitirdim, 1962'de beni Pazar'dan İstanbul'a giden bir gemiye bindirdiler. Tek başıma yolculuk yaptım. Kadıköy'de Kars Pastanesi'nde işe başladım. Babamın adı Remzi. O da senelerce Kars Pastanesi'nde çalıştı. Çalışanlar hep akrabayız. Orhan Bey'in babasıyla dedem teyze çocukları oluyorlar. Ben Kars Pastanesi'nde on sene çalıştım. 1972'de Eskişehir'de bir dükkân açtım. 1982'de de Heybeliada'da Mehtap Pastanesi'ni açtım. O tarihten beri ben Mehtap Pastanesi'ni, kardeşim Ali Fuat Akalın ise Mehtap Fırını'nı çalıştırıyoruz. Amcam Yaşar Akalın İzmir Küçükyalı'da Meram Pastanesi'nin sahibidir. Hısım akrabada pastacı saysam yer yetmez.

— *İstanbul'a ilk gidişinizi anlatır mısınız?*

— Köyümüzden o zaman Pazar'a bir tek otobüs vardı. Pazar'a iniyoruz, gemi açığa yanaşıyor, liman yok. Açığıtaki gemiye sandallarla ulaşıyorduk. Üç liman var sadece, onlar da Hopa, Trabzon, Samsun limanları. Rahmetli dedem beni köyden Pazar'a yolcu edecek. Bana nasihat ediyor: Şöyle çalışacaksın, böyle çalışacaksın. Bu işi öğreneceksin ve "hazayını" olacaksın bu işin. "Hazayın" patron demekmiş o devirde, Rusya'da öğrenmişler. Yani sen de patron ol, demek istiyor dedem. Arkadan bir amca "Mahmut Dayı, hazayın olması için sermaye lazım" dedi. "Sermaye lazım mı?" diye dedem sordu alçak sesle, sanki hayatında ilk defa işitmişti. "Yüz lira da para koymuş cebime" dedim arkadaşlarıma. Dedem "Ben sermayeyi vermişim!" dedi. Otobüs kalktı, dedeme el salladım. Ben yolda düşünüyorum, dedem ne zaman bana sermaye verdi, diye. "Allahım" diyorum, içimden; "Bu nasıl olacak? Ben çalışacağım, mesleği öğreneceğim, patron olacağım, yüz liraya da pastane açacağım." Dedemin bana verdiği sermaye neydi? Çok düşündüm, bulamadım. Fakat sonra sonra sermayenin ne olduğunu anladım. Dedemin sermayesi öğ-

rettikleriymiş. “Çalış, çalış, çalış...” dedi, “dürüst ol” dedi. Bana bunları öğretti. Sermaye bunlarmış.

Şimdi 1918’den beri gurbete çıkıp da Kars Pastanesi’nin yatahanesinde yatamayan, ekmeğini yiyemeyen Hemşinli, kim bilir, belki de yoktur. Çocukken köyünden çıkıp geliyor, yatacak yer yok, otele verecek para yok. Doğru Kars Pastanesi’ne. Çıraklıktan başlayan çok usta yetişti bu pastaneden. Çoğu kendi işlerini kurdular.

— *Anlattığımıza göre Kars Pastanesi bir tür okuldu. Kaç yaşlarında olurdu gelen çocuklar?*

— Genellikle ilkokulu bitirenler. Ben kendimi anlatayım: Pazar’dan vapura bindim, iki yaşında kardeşim var. Ondan, annemden, babamdan ayrılmışım. Yalnızım vapurda.

— *Hangi mevsim?*

— Sonbahar. Çocukların iş için gurbete çıkma zamanı sonbahar olurdu. Çünkü yazın tarlada iş var, köyde kalması lazım. Ama kışın okul yoksa evde oturacak. Genellikle sonbaharda gidilirdi. Akşam oldu, geminin güvertesindeyim. Güneş batarken bir akşam öncesini düşündüm, hepimiz evde bir aradaydık, bir hüznlendim, başladım ağlamaya. Yukardan kaptan görmüş beni. Baktım, aşağıya inmiş, yanıma gelmiş. “Oğlum aileni mi kaybettin?” dedi. “Yok” dedim. “Nereye gidiyorsun?” dedi. “İstanbul’a” dedim. “Orda ne yapacaksın?” dedi. “Çalışacağım” dedim. “Ah! Gurbet! N’apıcan oğlum, çare yok” dedi, döndü gitti.

— *Tabii o da denizci, gurbetin ne olduğunu biliyor.*

— O zaman öyleydi. Kars Pastanesi 1918’de açılmış. Daha önce Mehmet Dede Rusya’dan 1914’te gelip ilk açtığında, adı henüz Kars Pastanesi değilken fırın olarak hizmet vermiş. Benim babam var 100 yaşında. O da çocukluğunda Kars Pastanesi’nde çalışmış. Ordan emekli olmuş. Şimdi memlekette. Benden önceki ustam hâlâ yaşıyor. Ben çırak olarak geldiğimde o ustaydı. Hatta onun da ismi Osman’dır. Bana “Adın ne?” dedi. “Osman” dedim. İnşallah sen de “Osman Usta olursun” dedi. Biz üç kuşak (dede, oğullar, torunlar) o pastanenin ekmeğini yedik. Babamın amcası Şükrü Akalın, babam Remzi Akalın, amcam Yaşar Akalın ve ben.

Bir sabah Kars Pastanesi'nde babam bana "Çörek yaptın mı?" diye sordu. "Yaptım" dedim. "Böyle mi çalıştın?" dedi. "Evet, ne var bunda?" dedim. "Mehmet Amcan pijamasıyla çalışırdı" dedi. Mehmet Amca (Orhan Sirt'in babası, Rusya'da "Küçük Patron" dedikleri) bazen yukarı kattaki yataktan pijamasını çıkar-madan iner, elini yüzünü yıkar yıkamaz işe girişirmiş. Çünkü er-kenden işe gidenlere çörek, poğaçaya yetiştirecek. Babam onu öyle görmüş, benden de öyle bekliyor.

Kadıköy'de Muvakkithane Caddesi'nde her biri iyi ad yapmış beş büyük pastane vardı. Hacıbekir, Baylan, Beyaz Pastane (şim-di köfteci olmuş), Kadıköy Pastanesi ve de Kars Pastanesi vardı. Hepsini iyi iş yapıyordu. Biz 35 kişiyle çalışıyorduk. Ufak pastane yoktu.

— *Peki bunların yönetimi nasıl sağlanıyordu? Hepinizin üstünde ailenin en büyüğü olan bir kişi mi vardı? O, sen şu bölümde şu işi yapacaksın mı diyordu birbiriyle akraba olan çalışanlara?*

— Patron aşağıda (Muvakkithane Caddesi'ndeki Büyük Kars Pastanesi'nde bulunan) Orhan Sirt'ti. Yukarının (Süreyya Sine-ması'nın karşısında, Bahariye Caddesi üzerindeki Kars Pastane-si'nin) patronu ise İbrahim'di. İbrahim Sirt, Orhan Sirt'in ab-lasıyla (Zehra Sirt) evliydi. Tabii ustamız da vardı. Pastanenin içinde herkesin işi belliydi zaten. Usta diyordu ki mesela, "Benim şu adama ihtiyacım var", patron onu sağlıyordu, "Sen şu birimde çalışacaksın" diyordu.

Aşağı Kars'tayken gece çalışırdık. Poğaçalar, çörekler gece çıkardı. Bahariye'de çalışırken, sabahları aşağıdaki Kars'ın ya-takhanesinden bazen saat 6.00'da, bazen 7.00'de çıkardım. İşe gidenlere poğaçaya lazım. Onları kim yapacak. Elini yüzünü yıka-yıp çıkmışsın. İşe gelince "Bismillah" der takarsın önlüğünü, ya-zılı liste verilmiş sana, ne yapacaksın, dükkân ne istiyor bugün? Ne lazım? Onun hamurunu tutarsın. Hamuru tutarken de çırağa çayı koydurursun, kahvaltı yapacaksın çünkü. Hamur dinlenir-ken oturur kahvaltını yaparsın.

— *Kars Pastanesi'nin en ünlü mamulü neydi?*

— Paskalya çöreği çok ünlüydü.

— *Paskalya çöreği ile pandispanya hamuru arasında ne fark var?*

— Pandispanya pastanın hazırlığıdır. Pandispanya için kullanılan malzemeler şunlardır: yumurta, un, şeker, kakao. Bu kadar. Şimdi katkı maddesi diye bir şey çıkarmışlar, hazır karışımı suya atıyorsun, yumurtasını katıyorsun, kakaosunu da, tamam. Düşünebiliyor musunuz? Öyle değildi önceden. Yumurtanın sarısına şekeri dökcektin, onu devamlı çırpacaktın. Sonra yumurtanın akını köpürtecektin. Ondan sonra ununu, kakaosunu ekleyip karıştırıracaktın. Paskalya ise çörektir.

— *Paskalya çöreğini nasıl yapardınız?*

— Paskalya çöreği hamuru yoğururken 1 kilo una 250 gram yağ kullanıyorduk. 125 gramı tereyağı, kalanı margarindir. O zaman margarin vardı. Yağı eritirdik. Mis gibi kokardı. Her şey çok özüne sadıktı. Sonra 300 gram şeker, 50 gram maya, 5 yumurta, 50 gram mahlep. Sakız isterseniz eğer, 4 gram dövülmüş damlasakızı. Biz genellikle onu, fırından çıktıktan sonra sıcak çöreklerin üstüne serpererek dökerdik. O güzel sakız kokusunu verirdi. Paskalya hafif ateşte pişerdi. İçi iyi pişecek, hamur kalmayacak. İçi göz göz olurdu.

— *Paskalya çöreğindeki saç örgüyü nasıl yapıyordunuz?*

— Üç hamur topağının her birini uzatıyorsun, saç örgüsü gibi örüyorsun. Basit bir şey. Bende unutkanlık çok. Çok tarifeyi unutmuşum. Ama elim hiçbir şey kaybetmemiş. Elim kendiliğinden hatırlıyor. Bakarsın mayası gelmiş mi, yeterince dinlenmiş mi? Biraz daha beklesin mi? Dokunarak anlarım. Olmuşsa hamuru keserim.

Pandispanya dediniz bir de, değil mi? Tabii biz çok miktarda yapardık. Hiç katkı maddesi, koruyucu madde yok. Hepsi doğal. 45 adet yumurta, 1200 gram un, 900 gram şeker, 75 gram kakao. Makinede çırpılıyor. Fırın çok kızgın olmayacak. Çünkü şu kalınlıktadır, yani 5 cm yükseklikte. İçinin de pişmesi lazım. O kabarıp kabırır, iyice yükselir. Piştikten sonra onu mesela yuvarlak turta hazırlığında üçe bölüyorsunuz. Bir katına kremayı çekiyorsunuz. Hangi meyveyi kullanacaksanız, mesela frambuaz mı, nedir, onu koyuyorsunuz; bir katına yeşil fıstık koyuyorsunuz. İkinci katı

yapıştırıyorsunuz. Üçüncü katı da yapıştırıyorsunuz. Krem şanti-yi ya da krembörü sürüyorsunuz, zevkinize göre.

— *Ustalarımız kimlerdi?*

— Benim Kars Pastanesi'nde beş-altı ustam oldu. Mesleğe ilk başladığımda Kemal Ustam vardı. O da Hemşin'in köyünden gelmiş, çırak olarak başlamış. Çörek ustası olarak yetişmiş. Osman Şimşek Usta vardı, işte o yaşıyor. O da Rize-Fındıklı'dan gelmiş, Kars Pastanesi'nde çırak olarak başlamış ve başusta olmuş. Şu anda 80'ine yakındır. Geçen gün beni aradı. Sonra Apostol Usta vardı, Rum; toprağı bol olsun, onunla da çalıştım. Apostol Usta Kars'ın başustasıydı. O İstanbulluydu, sonra Avustralya'ya gitti. Orda vefat ettiğini duydum. Osman Usta'yla beraber çalışırlardı, Avustralya'ya gittikten sonra da haberleştiler. Kars Pastanesi'nde aynı anda üç-dört usta birden çalışırdı. Asım (Sirt) Usta vardı mesela. Ben onlardan öğrendim. Ben askerden döndüğüm zaman Kars Pastanesi'nde artık yetişkindim, hamurcu olarak başladım işe. Kuru pasta, kek, bisküvi filan gibi şeylerin hamurcusu oldum, gündüz yapılırdı bunlar. O sırada Asım Sirt yaş pasta ustasıydı.

Ben Büyük Kars Pastanesi'ne başladıktan bir hafta sonra Refik İnce geldi. Orhan Sirt'in ablasının oğluydu. (Bir de Refik Ağabey dediğimiz Orhan Sirt'in erkek kardeşi vardı, o değil.) Refik kuru pasta, kek birimindeydi; ben poğaça, çörek birimindeydim. Onunla sonradan açılan Bahariye Kars'ta çalıştık.

Hamur kısmında değişik ustalar vardı. Cahit Sirt Usta, Orhan Sirt'in dayısının oğluydu, kurabiye hamuru ustasıydı. Tatlıcısı ayırıdı, hamurcusu (mayalı poğaça, açma, çörek vb.) ayrı, yaş pastacısı ayrı... Bölüm bölümdü. Usta olmak zordu. Bir bölümü bitireceksiniz, diğer bölüme geçeceksiniz. Yeni bölümü de bitirip bir diğerine geçeceksiniz. Şimdiki gibi değil, bir usta geliyor, hepsini yapıyor. O zaman pastacılık da şimdiki gibi değildi, hamurculuk da. Kars Pastanesi'nde, makinede yoğurmak için kazan da vardı. Orda da yoğrulurdu ama ustalarımız bize makine hamuru bozar derlerdi. Özellikle paskalyalarda çöreği, kandillerde simidi ustalarımız elle yoğurmayı tercih ederlerdi.

-279- Sayfa No.	Çesidin Adı:	Sayfa No.	Çesidin Adı: -280-
36.	Anyes	55.	Kakluf *
37.	Filorantin Bisk	56.	Saçörgü (tuzlu)
38.	Amaret	57.	Krem Karamel
39.	Hamursuz	58.	Tulumba Tatlısı
40.	Kremabör (II)	59.	Maskot Pötifür
41.	Margaret Bisk	60.	Kalbura Basma
42.	Yağda Pongik	61.	Sütlâş
43.	Lepkuhen	62.	Asure
44.	Bebe Yası	64.	Tavuk Göğsü
45.	Bebe Şigare ve Simit	67.	Sotola Browni (I)
46.	Filorantin	68.	Ş. Bisküi
47.	Daım Kek	69.	" Çiroz bek
48.	Smit Helvası	70.	" Mantar
49.	Rulo	71.	Tulumba Bisk.
50.	Şagiliz Paston	72.	Speculas " *
51.	Selânik Pavreği	73.	Krokantı
52.	Biberli Tart	74.	Tarçınlı Yaprak Bisk.
53.	Börek	75.	Margaret
54.	Tart Amand	76.	Mayvalı Kek
	Vişneli Kek		Kakao

Asım Sirt'in defterinden bir sayfa.

Tek katkı maddesi amonyaktı. İnanır mısınız, geçen gün imalathaneye girdim, hayretler içinde kaldım. Bizim sütle pişirdiğimiz "krem patiseri" deriz, hazırı çıkmış, paket içinde, atıyorsunuz mikserle, karıştırıyorsunuz krema oluyor. Ben şimdi imalathaneye girsem ki bu kış girdim, katkıları, neyin ne olduğunu, nerede kullanıldığını bilmiyorum. Benim bildiğim katkı maddesi yalnız amonyaktır. Başkasını hiç görmedim. Amonyak, keklerde kullanılır, kabartmak için. Bir usta şekerlemeyi yapardı; portakal kabuğu, kiraz, incir şekerlemeleri, marmelatların envai çeşidini üretirdi. Elma, kayısı marmeladı. Kestane şekerini yapardı. Vişne likörü yapardı.

Vişne Likörü

— Vişne likörünü niçin yaptınız?

* Fr. Cream patisserie.

— Likörlü ve vişneli çikolatalar için yapardık. Vişneler haşlanarak hazırlanır, biraz suyuyla birlikte fıçıya konur. Defneyaprağı, tarçın çubuğu da koyardık. Biraz vişne likörü, şarap, votka ilave ederdik. Ağaç fıçı şu boyda (Osman Usta yerden diz hizasına yakın bir yüksekliği gösteriyor), hava almasın diye alçıyla kapattırdık ağzını. Vişneler alkolle pişerdi, içine çekerd o maddelerin güzel kokularını. Sonra vakti gelince likörün içinden vişneyi çıkarır elekte süzerdik, sulu kalırsa fondanı* sulandırır. Onun için süzerdik, üzerleri kururdu. Ocakta biraz suyla erimiş fondanı ateşten alır, her bir vişneyi sıvılaşmış fondana batırırdık. Onları yağlı kâğıdın üzerine dizerdik. (Fondana batırmamızın sebebi fondan vişneyi sarar, çikolataya batırdığımızda çikolatayı tutar, akmasını engeller.) Fondan –şekerin kesilmiş– donduktan sonra tekrar çikolataya batırırdık, sarardık “likörlü bul” olurdu. Vişne liköründe vişneler çekirdekli ama çekirdeğin de tadı çıkıyor. Genellikle bayramlarda daha çok giderdi bu. Bunları eski ustalar bilir. Geçen gün arkadaşlara onu dedim. Şu katkı maddeleri tamamen yasak edilse, hiçbirini bulamasanız, o zaman ne yapacaksınız merak ediyorum. Hiçbir ürünü yapamazsınız. Pastacılık durur. Siz çıraklıktan işe başlamak zorunda kalırsınız. Ama bana hiçbir şey olmaz. Ben devam ederim ustalığıma.

— *Kars Pastanesi'nde dondurma ustası, çikolata ustası ayrı mıydı?*

— Hayır, hayır. Yaş pasta ustası yapardı dondurmaya da. Zaten usta, dondurmanın malzemesini hazırlar, makine çevirir onu. Onda bir şey yok. Çikolatayı da yaş pasta ustası bayramlara yakın hazırlardı. Tatlı olarak baklava, tulumba tatlısı, vezirparmağı, şekerpare, kadayıf ayırıydı. Çörek, poğaça, simit için hamur ustası ayrı olurdu. Bunlar ayrı yerlerde imal edilirdi. Ustaları da ayırıydı. Paskalya çöreklerinde bir çuval un dökülürdü masanın üzerine, üç kişi elle yoğururdu. Çünkü malın kaliteli çıkması lazım. Bir çuval un 70 kiloydu o zaman, bugün 50 kilo. Şimdi ustalar hamur kıvamında mı değil mi, gözle bakıyorlar. Bizim zamanımızda usta elle bakardı, elini koyardı hamurun üstüne. Hamurun içine elini so-

kardı. Ayarını elle dokunarak bilirdi. Usta ya da patron bir hatamız olmuşsa gelirdi imalathaneye kulağımızı çekerdi, icabında bir tokat atardı. Ertesi gün gelir yanaklarımızı öperdi. Ama şu andaki işçinin hep öpeceksin yanağını, hep yanağını öpmek lazım. Çırak için de aynı! Ben istemiyorum kulağını çekeyim, tokat atayım. Bu meslek işçiye mahkûm olmuş. Önceden ustanın bir ağırlığı vardı. Şimdi her şey hazır. Bu hazır maddeler çıkınca ustanın yetişmesi kolay oldu. Hadi yapsın şu tarifeleri de, usta oldu diyelim. Hiçbiri yapamaz.

— *Doğrusu size lezzetteki bozulma açısından hak veriyorum. Bursa'da 1950'li yıllarda Çatalfırın otobüs durağının yakınında adı Çatalfırın olan bir fırın vardı. Poğaçası çok ünlüydü. O kadar ünlü ki otobüs durağına Çatalfırın adını vermiş ama hak etmiş bunu. O poğaçaları bir daha ömrümce hiç bulamadım. Mis gibi tereyağlıydı ve ağızda talaş talaş erirdi.*

— Çatalfırın'ı bilirim. Bursa'da da kaldım. Polonez vardı, şimdi Uzey oldu, Altıparmak'ta. Sene 72, ben askerden gelmiştim. Yardımcı olarak orda 6 ay falan çalıştım. Çatalfırın'ı iyi bilirim.

— *Bugün kremaların, jölelerin, kabartma maddelerinin hepsi hazır satılıyor. Siz bu yan ürünleri nasıl yapıyordunuz onlara örnek verir misiniz?*

— Çok kolay. Kars Pastanesi'nin yaş pasta ustası rahmetli Asım Sırt'ın yazdığı tarife defterinin fotokopisi bende. Şimdi onu getireyim size, yazılı belge olarak göstereyim.

Osman Bey az sonra elinde defterle geldi. Onu denizin dibindeki bir batık gemiden çıkarılmış çok değerli bir "define sandığı" gibi özenle masanın üzerine koydu. Aslında, 292 sayfalı ve 215 tarifeli deftere verilen bu kıymet elbette boşuna değildi. O defterde bir yaş pasta ustasının yılları almış birikimleri kayıtlıydı. Bir tarifenin bazen üç, bazen beş farklı biçimde yapılışı da kaydedilmişti. Osman Akalın Usta defterin sayfalarını heyecanla açtı. Asım Usta'nın kendi eliyle ve mürekkepli kalemle yazdığı tarifeler çıktı ortaya.

— Kars Pastanesi'nin ustalarından Asım Sırt ölmeden bir sene önce bana geldi, defterini getirdi. Bu onun fotokopisi. Yazdığı

tarikh 1985. Daha önceki yıllarda yazdıklarını bu deftere temize çekmiş. Açalım ilk sayfayı, ne çıktı görelim: Konfiseri*, çikolata yapımına veya çikolata kısmına “konfiseri”; yaş pasta yapımına “patiseri” denir. Şekerli gevrek, koko, beze... hepsini yazmış. Bu defter bana çok yaradı bu sene.

— *Asım Sırt defterine tarih atmayı da unutmamış. Böyle özenle tarife defteri yazan mutfak ustaları var. Yemek kitapları yazıyorlar. Mutfakta yemek, pasta, tatlı, çörek yapmak başka işlere benzemiyor. Onların tarifelerini yazmaya itiyor insanı, yazma alışkanlığı kazandırıyor belki de, diye düşünmeden edemiyorum şimdi. Başka mesleklerde işinin erbabı birçok usta yaptığı iş hakkında yazmamıştır. Ama mutfaktaki ustaları yazmaya iten bir şey var sanki, onlar genellikle yazıyorlar. Ev kadınlarının bile yemek, pasta, kurabiye tarifelerini yazdıkları defterleri vardır. Mutfakla kalem kâğıt birbirine uzak değil. Birçok nedeni olabilir. Sizin de bu deftere karşı çok duyarlı olduğunuzu, aynı zamanda defterin sahibine olan saygınızı görüyorum. Asım Sırt Usta el yazısıyla ve mürekkepli kalemle özene bezene tarifeleri yazmış. Kimdi Asım Sırt?*

— Orhan Sırt’ın amcasının oğlu olur, Kars Pastanesi’nin ustası. Defterde Kars Pastanesi’nde yapılanların tarifelerini toplamış.

— *Defterin içinde şematik çizimler de var.*

— Nasıl yapılacağını çizerek göstermiş bazılarında. Son beş sayfada “İçindekiler” bölümü var. İlk sayfayı açalım: “Krem Patiseri” ile başlamış. Krem patiseriye bakalım, ne yazmış: 1 litre süt, 300 gram şeker, 200 gram un, 4 adet yumurta, vanilya. Soğuduktan sonra 100 gram tereyağı eklenir. Mikserde çırpıyorsunuz bunu. Pastanın katında, yaş pastada kullanılır. “Ekler” denilir, hani çikolatalı küçük uzunca pastalar var ya üstü çikolatalı, onların adı. “Ekler”in içine de bu kremadan konulur. Birinci sayfada ikinci tarife “pataşu”** hamurunun yapılışını anlatıyor. Pataşu “Ekler” hamurunun adıdır. Pataşu hamurunun burada defterde iki tarifi var. Usta hangisini daha iyi tutturursa onu yapar.

Fr. Confiserie (şekerleme).

** Fr. Pâte à Choux.

— Benim çocukluğumda öğrencilerin en çok tercih ettiği, o “ekler” pastaydı. Taneyle alırdık, hemen her pastanede bulunurdu. Ekler pastasının hamuru olan “pataşu” nasıl yapılıyormuş?

— Önce 1 litre suyu tencerede ocağa koyuyorsunuz, içine 500 gram margarin atıyorsunuz. 750 gram unu eliyorsunuz bir kâğıdın üzerine. Tenceredeki suyla yağ kaynadığı zaman unu içine döküyor, iyice karıştırıyorsunuz. Karıştırdıktan sonra masaya alıyorsunuz hamuru. Soğuduktan sonra yumurta yedirdiyorsunuz yoğura yoğura. Başka bir şey girmiyor ona.

Krembör

— 3 litre süt, 4 kilo şekerle kaynarken 1 kilo glikoz (balın biraz daha yoğunu) atılacak. Glikoz bal kıvamındadır. Bu malzemeler birlikte kaynatılır ve soğutulur. Yaş pastada kullanılan hafif yağ vardır. O yağdan 6 kilo miksera koyuyorsunuz, yavaş yavaş mikserde o karışıma yedirdiyorsunuz. Vanilya ekliyorsunuz biraz da.

— Bugün “hazır olarak satılan” ama geçmişte sizin kendi elinizle yaptığımız başka neler vardı?

— Mesela bakın kabartma tozunun nasıl yapıldığını da yazmış Asım Usta, 131. sayfadan okuyorum:

Baking-Powder

— 2 kilo krem tartar, 1 kilo karbonat, 3 kilo patates nişastası karıştırılıp 100 no’lu elekten en az 10-12 kere elenerek geçirilir. Şimdi katkı maddesi konuluyor keke. Kabarmasını sağlayan madde şu kadarcık şey, hazır jel halinde. Mikser çırpıyor onu. Ne olduğunu bilmiyoruz. İnsanlar ne olduğunu bilmeden yiyorlar. Soslar hazır. O zaman bütün sosları biz kendi elimizle yapardık.

— Pastacılıkta sostan neyi anlayalım?

— Pastaların üzerine dökülen soslar vardır. Çikolatalı sos mesela. Onu eritirsiniz hafifçe, dökersiniz pastanın üzerine, az sonra donar. Dolapta donmuş vaziyette durur. Şimdi bunlar donmadan kalıyor. Yani acayip şeyler. Bugün bir ustanın, krema nasıl yapılır diye bilmesine gerek yok. Katkı denilen maddenin içinde ne var, nereden bilecek. Peki, hanımefendi, soruyorum size: Nerde kaldı onun ustalığı? Bizim o yıllarda yaptığımız bir kremanın ne olduğunu gözümüz görürdü, kokusunu duyardık, ellerdik, yani bilirdik ne olduğunu, hangi maddeden yaptığımızı.

— *Siz malzemeleri duyu organlarımızla hissederek çalışmak istiyorsunuz. Pasta ya da çörek benzeri ürünleri yapan bir ustada böyle bir duyarlılığın olması çok güzel bir şey. Bir sanatçı da eserini hissederek yaratmak ister. Sonra ürün bir bütündür. Yağıyla, sütüyle, yumurtasıyla, şekeriyle, meyvesiyle bir araya gelerek adeta bir dünya nimetleri birliği oluşturur. Usta belki de onları karıştırırken, çırparken ya da yoğururken eseri bittiğinde insanların ağızlarında nasıl güzel bir tat bırakacağını, mutluluğun dil ve damak arasından bütün vücuda nasıl yayılacağını düşünüyordur. Pastayı yiyen kişi onun nelerden yapıldığını bilmeyebilir. Çok meraklıysa, ustayı bulur ve öğrenir. Fakat malzemelerin ne olduğunu bilmek, onları duyularıyla hissederek, yaşayarak ürünü ortaya çıkarmak ustanın hakkı. Oysa şirket o hazır ürünlerin içine ne koydu bilmiyoruz. Şirketin adı var ama kendi yok. Onunla karşı karşıya gelemiyoruz. Hazır maddeler o dünya nimetleri birliğini de parçalıyorlar. Parça parça içeriği bilinmeyen paketler ustayı da işine yabancılaştırıyor. Ayrıca paketin üzerinde içeriğini yazmış olsa bile uzmanlar “Olur olmaz ürüne güvenmeyin, doğru olup olmadığını nereden bileceksiniz” diyorlar. Onların kamuya böyle iletiler vermesi sizin beklentinizi bir başka açıdan da haklı kılıyor.*

— Ustanın ustalığı elinden alındı, biz bunları kendimiz yaptık diye boşuna tekrar tekrar üstelemiyorum hanımefendi. Mesela Asım Sırt’ın defterinden misal vereyim size. Defterde şöyle yazılmış:

Krema Glaso (Roz.)

— Yaprak jelatinleri ufak ufak parçalanıp soğuk suda ıslatılır. Başka bir kaba alınıp hafif ateşte telle karıştırılır. Eriyince krem patiseri konur, karıştırılır. Ocaktan alınıp süzülür. Esans konur, iki-üç kepçe krem şanti ilave edilir.

— Biz o devirde krem şantiyi de krem patiseriyi de kendimiz yapardık. Krem patiserinin tarifesi verdim az önce. Şimdi bunların hazırı var.

Pastaların üstüne süs olarak konulan renkli küçük güllerin hamurunu da kendimiz badem ezmesinden yapardık. Bakın, şu tarifteki bademin miktarı 1 kiloymuş. Bugün benim diyen usta kullanıyor mu acaba gül hamuru için 1 kilo bademi? Asım Sırt Usta'nın defterinden okuyalım:

Gül Hamuru

— 1 kilo şeker, 1 kilo badem, 300 gram glikoz. Badem pataman'dan geçecek. 102 derecede pişecek. Fondan kıvamında yani sertçe şekerin şerbeti kaynayacak. Şeker kıvamına gelince ocaktan alınır, beyaz olması için çevire çevire pişirilir. Badem makinesinde çekilirken bir parça pudraşeker konur. Pataman makinesi bademi iki silindirin arasından geçirerek ufalar. Ondan sonra bu hamur (badem ezmesi) şerbete katılır. Gül yaparken pembe, kırmızı, yeşil, sarı renkler lazım olacağından hamur parçalara ayrılır ve bu renklerin şeker boyası konur. Bıçakla biçim verir, gülleri hazırlar, pastanın üzerine yerleştirirsiniz.

— Bugün badem yerine ne kullanıyorlar bilmiyorum. Kuruyemişin hilesi çok. Kapalıçarşı'da Misbah diye biri vardı, senelerin kuruyemişçisi. Gerçek badem, en iyisi ondadır. Bana bir ara mahlep getirmişti, çok güzeldi. Kilosu 20 milyondur o zaman, liradan sıfırlar atılmadan önce. Geçen gün mahlep sordum. 15 YTL dedi. Onu hiç tutmuyor. Çöreklerle falan mahlep koyardım. Elimden

mahlebin kokusu üç-dört gün gitmezdi o yıllarda. Ustalık budur. Elinde o koku olacak. Ama şimdi vallahi o kokuyu bulamıyoruz. Lokum çeşitleri de mamullerimiz arasındaydı. Kaymaklı lokumu gerçek kaymakla yapardık. Jöleyi kendimiz yapardık. Tarifesi burada, yapılışını vereyim:

Jöle

— 1 kilo şeker, 2 litre su, 90 gram pektin, 35 gram limontuzu, 1200 gram glikoz. Pişme derecesi 108 ile 110 derece arası. Yapılışı: Önce 2 litre su bir tencerede ateşe konur. Ilık olunca şekerden az alınıp pektine karıştırılır ve tenceredeki suya dökülür, telle karıştırılır. Daha sonra kaynamaya başlayınca glikoz eklenir. 108 derecedeyken boyası konur. 110 dereceye gelince önce esans, sonra az su ile ısıtılarak eritilmiş olan limontuzu katılır ve tencere ocaktan alınır. Burada limon, muz, portakal, çilek ve nane şekillerini de çizmiş Asım Sırt.

— *Defterde yazılı olanların arasında bugün yapılmayan bir tarife var mı?*

— Durun bakalım, vardır mutlaka. İşte jöle şekerlemenin yapılışı mesela:

Jöle Şekerleme

— 1 litre su, 1 kilo şeker, yarım kilo glikoz, 30 gram pektin, 15 gram limontuzu. Bunları bir arada kaynatıyorsunuz. Yalnız 109 derecede kaynayacak. Dereceyi içine batırıyorsunuz kaynatırken. Ondan sonra ne'li olacaksa ona göre esansını ilave edip kaplara ayırıyorsunuz. Nişastayla yapılan bir muamelesi de var. Fırın tavaşına nişastayı yayıyorsunuz, fırına verip hafif kavuruyorsunuz.

Maksat nişastayı, tamamen rutubetsiz hale getirmek. Sonra fırınlanmış nişastayı maden tavadan alıp tahta kasalara döker, düzgün bir çıtayla yüzünü düzeltirsiniz. Neden tahta çünkü artık fırına girmeyecek. Çünkü “jöle şekerleme” dondurulacak. Tahta

kasalar 50x70 ölçülerindedir, kenar yüksekliği 5 cm kadar. Bu kasaların içine, formalar vardır alçıdan yapılmış (eni 3 cm kadar), onları bir çıtaya kırmızı mumla yapıştırıyorsunuz; öyle ki tahta kasanın içine belirli aralıklarla sığacak ve düzgün sıralar olacak biçimde. O kalıpları tahta kasanın içini tamamıyla örten nişastanın üzerine bastırıyorsunuz. Çıtanın her bastırılışında ona yapışık kalıplar kuru nişastada sıra sıra iz bırakıyorlar. Yani düzgün aralıklarda kenarları 3 cm olan kare biçimli çukurlar meydana geliyor. Çıtaya yapışık alçı kalıpları alıyorsunuz, artık onlarla işiniz yok. Huniyle nişastada meydana gelen o çukurların içine hazırlanan jölelerden dökersiniz. Jölenin tahta kasaya yapışmasını nişasta önler. Donunca hafif bir suyla çıkarıyorsunuz onu, toz şekerin içine atıyorsunuz. Toz şekerin içinde her yanı şekere bulanınca alıp servis için diziyorsunuz. Biz bunları Kars Pastanesi'nde böyle yapardık.

— *Asım Usta'nın defterinde “doboş” var. “Doboş” nedir?*

— Şimdiki ustalara sorun, bilmezler. Şimdikiler çamur gibi. Bunları, her şeyini kendi elimizle hazırlayarak hiç katkısız yapardık.

Doboş

— Piramit pastanın hazırlığıdır doboş. Yumurtayı, unu, şekeri çırpar hamur hazırlarsınız. Fırın tavasının arka tarafını temizlersiniz güzelce, ince yağla (bitkisel yağ) yağlarsınız. Ondan sonra çıkan hamuru ince şekilde yayar, fırında pişirirsiniz. Piştikten sonra altını şöyle bir havalandırırsınız, yağlı ya yapışmasın diye. Soğuduktan sonra onu üç kat, dört kat üst üste koyup yapıştırırsınız. Arasına krembör çekersiniz. (Önceden maskotumuz vardı, onu kullanırdık. Maskotu kendimiz yapardık, şimdi o da yok. O da bitti. Çünkü her şey hazır.) Sonra o kat kat levhalar halindeki pastayı, piramit pasta üçgen şeklindedir, üçgenlere bölersiniz. Çıtır çıtır olur piramit pasta.

— *Maskot nedir?*

— Maskot, yağ, pralin, kuvertur, şeker ve su karışımıdır. Maskot'un 1 no'lu tarifesi okuyorum Asım Sırt'ın defterinden:

Maskot

— Malzemeler: 3 kilo şeker, 3 litre su, 5 kilo kuvertür (bitter çikolatanın kutuya dökülmüş ve donmuş hali), 2,5 kilo pralin (sıvı çikolata), 2,5 kilo asta yağı (margarin). Önce su, şeker ile kaynar şurup yapılır. Pralin ilave edilip karıştırılır. Daha sonra ince ince doğranmış kuvertür parçacıkları konur. En son yağ parça parça konur ve karıştırılır. Pastanın katlarına ve üstüne sürülür.

Asım Sırt'ın Defterinden Başka Tarifler

Yağda Ponçık

— Ponçık çörek hamuruyla yapılır. 1 kilo un, 60 gram maya, 200 gram şeker, 150 gram yağ, az tuz. Hamuru belli kıvamda yoğuruyorsunuz. Şu şekilde yarım elma büyüklüğünde, ortasını bastırıyorsunuz, marmelat koyuyorsunuz içine. Buraları toplayıp top haline getiriyorsunuz. Yapışmayacak bir şeyin üzerinde beklerken, biz torbanın üzerine dizedik, yağı kızdırıyorsunuz. Yağ kaynarken içine atıyorsunuz. Çıktığında pudraşeker ekiyorsunuz üstüne ya da bildiğiniz fondanı ısıtıyorsunuz, onun içine batırıp batırıp servis tabağına diziyorsunuz.

Çester

— 2 cm kalınlığında tuzlu bisküvidir. Malzeme: 1 kilo un, 700 gram yağ, 300 gram rende kaşar, 4 adet yumurta, 30 gram tuz, bir tutam toz kırmızıbiber. Bunlar yoğrulur, kıvamına gelince kâlıplarla kesilir. Fırına verilir.

İncir Şekerlemesi

— Tam olmamış yeşil incirler iki-üç yerinden delinir, suya atılır. Sonra tahmini miktarda göztaşı atılıp suda karıştırılır. Haşlanırken iki damla yeşil gıda boyası konur. Ocaktan alınarak suyu değiştirilir, bir gün suda bekletilir. Leğene veya kazanlara taksim edilir. Koyu şerbet hazırlanıp 36 derecede kaynatılır. Koyu şerbet şöyle hazırlanır: 1 litre suya 1,5 kilo şeker konur. Kaynadıkça şerbet koyulaşır. Kaynatırken üzerine bir miktar toz şeker konur. Birkaç sefer kaynatılır, her seferinde glikoz eklenir. Tenekelere dökülür. Onun üzerine bir de kıvamına gelene kadar kaynatılmış şerbet konur, kapağı kapatılır. Çatalla delinmiş incirler bekledikçe o şurubu içer.

Kiraz Şekerlemesi

— Bunların hazırı yoktu. Biz yapardık. Bildiğimiz bayan firketeleri var ya, onlardan biriyle kirazların içinden çekirdekleri tek tek alırsınız. Mutfakta ufak bir kükürt odası yaparsınız. Kirazı kalburun içine koyarsınız. Bizim tezgâhın altında gözler, dolaplar vardı, orada yapardık. Üç-dört tane kömürü köz halinde koyarsın sacın üstüne, ocak dediğim o, üstüne kükürdü atarsın. Sacın üstü açıktır yani, kalburu koyarsın üçayağın üstüne. Kalburun da üstü açıktır. Böyle yaparak kükürt dumanı verirsın. Dolabın kapağını kapatırsın. Bir süre sonra girersin içeri, kalburu çıkarırsın bembeyaz olur kirazlar. Sonra kirazlar tek tek çıkarılır, suya atılır, ilaca konur (yani borikasitle haşlanır). Ocaktan geri alınıp suyu boşaltılır. Şişede kaplara taksim edilir. Üzerine bol toz şeker dökülür. Kırmızı şeker boyası atılır. Bir gün böylece bekletilir. Su koymadan kaynatılır. Glikoz konur, ocaktan alınır. Ertesi gün yine kaynatılır. Bu uygulama iki-üç kez tekrarlanır.

— *İki oğlunuz var. Onlarla birlikte mi çalışıyorsunuz Mehtap Pastanesi'nde?*

— Evet, birlikte çalışıyoruz. Büyük oğlum Coşkun 1978 doğumlu, Caner ise 1988'li. Coşkun imalata girdi. Poğaç, açma, simit yapmayı bilir. Ata mesleği olsun, dedik.

— *Bence iyi de olmuş. Bugünlerde çok tutulan bir meslek.*

— Büyük oğlum Coşkun İstanbulspor'un A takımı ikinci kalecisiydi. Fenerbahçe'den İstanbulspor'a gelen Oğuz'la, Aykut'la aynı kadrodaydı. Yani profesyoneldi. Ama artık Mehtap Pastanesi'nde. Küçük oğlum bu yıl üniversiteye gidecek. Bir de anaokulu öğretmenim kızım var, 1981 doğumlu. Üst katta oturuyor.

— *Güler yüzlü eşiniz Gülsüm Hanım da Hemşinli mi?*

— Evet, o da Yaltekaya köyünden.

— *Sizin işi yapanlarda belli bir meslek hastalığına rastlanır mı?*

— Bel ağrısı, sırt ağrısı, varis o tür şeyler. Başka hastalık yok. Ayaklarım ağrıyor. Ayakta durmaktan. Öyle olur ki günün sekiz-on saati ayaktasınız. Başka bir şey yoktur. On iki yaşından beri eğilerek çalıştığım için.

Toplumsal kültürümüzde pasta olmadığı halde, ilk pastanenin 77 yıl sürmesi çalış(tır)anlar için büyük bir başarıdır. Kars Pastanesi, bu 77 yıl boyunca üst kattaki yatakhaneğinde büyüttüğü, mutfağında yetiştirdiği yüzlerce Hemşinli hemşeri ve akraba için bir okul işlevi gördü. Kars Pastanesi'nde yetişen ustalardan birçoğu daha sonra çok tanınmış pastanelerin sahibi veya ustası oldu. Bu pastanelerden bazıları İstanbul'da Çevre Pastanesi, Badem Tat Pastanesi, Kurdoğlu Pastanesi, Pelit; İzmir'de Sevinç Pastanesi ve Reyhan Pastanesi; Ankara'da Anılar Pastanesi ve Denizatı Pastanesi'dir. Pastanın toplumumuza girmesi kültürel bir zenginleşmedir. Ama artık ona kendi damak tadımızı, yöresel ürünleri katmalıyız.

Kars Pastanesi'ni toplam 77 yıl sürdüren Sırt ailesinin (teyze çocukları dahil) beş ferdiyle yaptığım söyleşide Kars Pastanesi'nin ve orada çalışan akrabaların serüvenini, yapılan ürünleri konuştum. Bu söyleşi dizisi burada sona eriyor. Kars Pastanesi örneğinde, böyle bir işletmenin Türkiye için oldukça uzun bir ömür sürmesinin sebebi acaba, aile, akrabalık, hemşerilik ilişkilerinin güçlü ve etkili olması mı? Bunun olumlu ve olumsuz yanları nelerdir? Sosyologların, kültür tarihçilerinin Kars Pastanesi'ni bilimsel açıdan değerlendirmelerini umuyor ve diliyorum.

Savaş ve Göç

Sırt ailesinin hikâyesinde savaş ve göç var. Ayrıca yaylacılık, hayvancılık var. “Göçer’in yaşamı birtakım öğelerle sınırlı.” O öğelerin en başında göçerliğin getirdiği dinamik yaşamı, devingenliği görüyor. Deve katarlarıyla, at ya da eşekleriyle engebelerle dolu bir yolu tırmanarak göçmek zorunda olan insanların pasta taşımaları herhalde olanaklı değildi. Sanayileşme ve sömürgecilikle zenginleşen Batı’nın kültüründe ise soyluların devam ettiği salonlarda yapılan toplantıların bir parçasıydı pasta. Marcel Proust *Geçmiş Zaman Peşinde* adlı romanında, yediği kekin (romanda madlen olarak geçer) damağında bıraktığı tatla, zamanda bir yolculuğa çıkmıştı. Bu romanda çay ve pastayla birleşen törensel nitelik en rafine biçimiyle edebiyata yansımıştır.

Oysa Sırt ailesi hayvancılıkla geçindikleri için, yıl içinde iklim ve bitki örtüsündeki değişikliklere uymak ve mevsimlik göç hareketi olan yaylacılığı uygulamak zorundaydılar. Sırt ailesinin nasıl bir dönüşümden geçtiğini görmek için bana anlatılan yayla yaşamına kısaca bakmak yeter.

Yaylacı kadınlar, kentli kadınlar gibi çıtkırıldım değil; tıpkı vahşi doğanın kraliçeleri olan, yabanıl hayvanları evcilleştiren ve adlarına tanrıça denilen Yenitaş (Neolitik) Çağı kadınları gibiler. Boğaları eğitip güreşe hazırlayan, koç görevini üstlenenler onlar. Doğa yasalarına uyuyorlar. Bu âdetlerin eski ritüellerle ilişkilerinin sürdüğü anlaşılıyor. Türkiye’ye ilk pastaneyi getirenler bu yayla geleneğinin içinden çıkan erkekler oldu. Fırın ve pasta işine ilk başta ailedeki yakınlar ve akrabalarla başlanmış, öyle de devam etmiş. Ailede iyi bir öğrenim yapan erkek çocuklar bu işi sürdürmemişler. Kız evlatlar genellikle işe karıştırılmamış. Akrabalar arası evlilikler yaygın biçimde gerçekleşmiş. İstanbul’da oturmuşlar ve artık yaylaya gezmek için dönmüşler. Kars Pastanesi’nin efsaneleşen pastalarındaki lezzette hayvancılığın ve yaylacılığın da payı olmuş. Pastalarda, hamur işlerinde kullanılan tereyağı, Trabzon hurmasıyla ve kekikle beslenen ineklerin sütünden yapılmış. (Rasih Nuri İleri de yaptığımız söyleşide, lezzeti oluşturan bu ayrıntıların üzerinde durmuştu.)

Tulumba Tatlıcısı Gostivarlı Abdülkadir Tahiroğlu ve “Trapezci Hamur”un Basma Makinesindeki Şık Gösterisi*

30 Ekim’de (2007) bu bölgeyi iyi bilen Turan Toska ile kapısının üzerinde “Meşhur Balkan Tulumba/Dondurma” tabelası bulunan dükkâna gittik. Dükkân Alibeyköy’de, Merkez Camii’ni geçince. Abdülkadir Bey’i orda bulamadık. Çünkü sabahları herkesin uykuda olduğu bir saatte, o, dükkânını açıp tulumba tatlısı yapmaya başladığı için, işi bittikten sonra öğleye doğru Eyüp’teki evine gidip biraz kestiriyormuş. Onu telefonla arayıp Piyer Loti’de buluşmak üzere sözleştik. Kısa bir süre sonra Piyer Loti’de bir masanın çevresinde üçümüz bir araya geldik. Alibeyköy’de “Tulumba tatlıcısı” Abdülkadir Tahiroğlu kendini tanıtmaya şu sözlerle başladı:

Abdülkadir Tahiroğlu: 1969’da Makedonya’nın Gostivar köyünde doğdum. Liseyi orda bitirdim.

Yıldız Cıbroğlu: *Tulumba tatlısını nasıl öğrendiniz?*

— Tulumba tatlıcılığını babamdan öğrendim. Babam Üzeyir Tahiroğlu şu anda 73 yaşında. 15-20 yaşlar arasında Adriyatik sahilinde Opatiya diye bir yer var, orda bir tatlıcı dükkânında çalışmış. O sıralarda otomatik makineler yokmuş, tulumba tatlısını elle yaparlarmış. Dondurmayı dahi elle yaparlarmış.

— *Ustası kimmiş?*

— Bizim hemşerimiz, Gostivarlı Türk. Yugoslavya dağılana kadar Adriyatik Denizi kıyıları Müslümanların, Arnavutların, Türklerin elindeydi. Tulumba tatlısı biliniyordu. Babam Opatiya'da tulumba tatlısı yapan bir ustanın yanında beş sene çalışmış. Ondan sonra askerlik yaşı gelince, 1950'li yılların başında Makedonya'ya geri dönmüş. 1992'de Yugoslavya dağıldıktan sonra çok kişinin işi bozuldu. Bölündü ya Yugoslavya, vatandaş olmayanların hepsini geri gönderdiler. Vatandaş olanlar kaldı ama onların da işleri bozuldu. Mesela Sırbistan'da halkın yüzde doksanı eski durumunu koruyamadı.

— *Sizin dedeleriniz hep orda mı doğmuştu?*

— Annem, babam... hepsi orda doğmuş. Kökümüz ise Anadolu'dan geliyor. Gostivar ve Kalkandere halkı Osmanlı döneminde Konya, Karaman bir de Trabzon, Sürmene'den gelmiş.

Söz tarih konusuna gelince, bana, Alibeyköy'deki tulumba tatlısı yapan Abdülkadir Usta'yla söyleşi yapmamı öneren ve konuşmaya katılan Turan Toska söze giriyor.

Turan Toska: Osmanlı 24 yıl (1423'ten 1447'ye kadar) Arnavutluk için mücadele ediyor. Fakat ele geçirdikten sonra da direnmeler ve ayaklanmalar çıkıyor ortaya. Tabii Arnavutluk dağlık bir ülke, onu almak Kosova gibi kolay değil. Arnavutluk'un zaptı ancak Fatih döneminde tamamlanıyor. 1912'de bağımsızlığını ilan edene kadar, 465 yıl Osmanlı denetimi altında kalıyor. Bu arada İslam dini de, kültürü de yerleşiyor orada.

— *Arnavutluk halkı tulumba tatlısıyla nasıl tanıştı? Tatlıya asıl özelliğini veren biçimi. O biçimi de elle çalıştırılan bir alete borçlu. İşte bütün mesele o basit alet nerede bulundu, bunu bilmiyoruz.*

Evliyâ Çelebi Arnavutlardan söz ediyor. İstanbul'u anlattığı bölümde bazı tatlıları yapıp satan esnaftan da söz ediyor ama bunların arasında tulumba tatlıcısı yok. Osmanlı topraklarında da nerede, nasıl başladı bilinmiyor. Çocukluğumdan beri Arnavutlar hakkında iyi sözler duymuşumdur. Güvenilir, çalışkan bilinirler. Yakın zamanlara kadar İstanbul'da Arnavut dondurmacılar olduğunu da duydum.

AT: Alibeyköy'de Arnavutluk'tan, Yugoslavya'dan gelen önemli bir nüfus var. Ama Doğu'dan, Güneydoğu'dan, İç Anadolu'dan göç edenler de az değil.

— *Tulumba tatlıcı dükkânlarının burada rağbet görmesini neye bağlıyorsunuz?*

— Biri dükkân açıp hangi üründen para kazandıysa, başkaları da onu yapıyorlar. Bence sebep bu. Yalnız bu caddenin üzerinde altı tulumbacı dükkânı var.

— *Tulumba tatlısının yapılışını anlatır mısınız?*

— Tabii. Bir tencereye iki-üç kaşık ayçiçek yağı, iki-üç kaşık şerbet konur. Üzerine bir ya da bir buçuk litre kadar su ilave edilir, kaynatılır. Ocak kapatıldıktan sonra içine un atılır. Eğer makine varsa makineyle, yoksa kaşıkla un kendini toplayana kadar devamlı aynı tencerede karıştırılır. Unu güzelce bir yedirdikten sonra hamur mermere konulur. Soğuması için, hamurun ortası çukurlaştırılarak açılır. On dakika beklenir, ondan sonra yumurtalar kırılır, ikişer üçer kırılıp içine katılır. Yumurtalar da, varsa makineyle, yoksa elle karıştırılarak yedirilir.

— *Sarısıyla beyazını ayırmadan mı?*

— Ayırmadan. Yumurtaları yedire yedire yoğuruyorum. Hamur kıvamına gelene kadar bu biraz zaman alır. Hamur kendi kendine toplanıyor, dağılmıyorsa bu onun kıvama geldiğini gösterir.

— *Kaç yumurta konur bu ölçüdeki hamura.*

— Kaç yumurta...

TT: Maliyet için içine giriyor, belki ondan söylemek istemezsin. Malûm, meslek sırrı!

AT: Yoo! Şu anda bizim kullandığımız malzeme en iyisi. Ondan kaçmıyoruz. Ama fazla yumurta koyarsan o zaman tulumba

bozulur. Tulumba tatlısını yaparken en önemli şey elle yedirmek, yavaş yavaş. Eski tulumba basma aletleri vardır, içine hamuru koyuyorsun, yavaş yavaş elle basıyorsun. Benim babam göbekte basardı, öyle alışmış. Ben bir yere koyup öyle basıyorum, göbekte basamıyorum. Bastıktan sonra elle koparıyorum. Biz İstanbul'da dükkân açtıktan sonra iki yıl tulumbayı böyle yaptık.

— *Kopan parçayı kızgın yağa mı atıyorsunuz?*

— Onu kestiğin zaman doğru soğuk yağa atıyorsun. Tencerede bir pişirimlik olunca ocağı yakıyorum, kızartıyorum. Tulumbalar kızarınca hemen şerbete atmak lazım. Şerbette de çok bekleme-yecek. Şerbeti içmesi için iki-üç dakika yeter. Çıkardıktan sonra servise hazırdır. Bizim tulumba tatlısının özelliği günlük olması, yağın hafif ve yanmamış olması. Yağı bekletmeyiz. Şerbet için gli-koz kullanmayız. Sonra biz günlük üretiyoruz. O gün tüketilmeli. Kalan olursa dağıtıyoruz.

— *Bu işi kaç yıldır yapıyorsunuz?*

— 11 senedir bu işi yapıyoruz, 12'ye girdik. Biz 88'de Türki-ye'ye geldik. Buraya gelme amacımız dondurma ve tulumba tatlısı dükkânı açmaktı. O niyetle geldik buraya. Savaştan önceydi. Savaş 92'de başladı. Gelmemizin savaşla da ilgisi yok. Orda ev sat-tıydık. Bizim şimdi Yugoslavya'yla alakamız yok. Sen neysen ben oyum. Ben de TC vatandaşıyım. Biz çift vatandaşlık alamadık, ordan silindik diye, bitti. İstanbul'a geldik, dükkân bakıyorduk, biz buraya ayak uydurana kadar zaman geçti: O arada olan oldu, bir darbe yedik, paramızı kaptırdık. Geldik borç diye babama. Ben bir beyaz eşya işine çalışmaya girdim. Beş sene orda çalıştım. Babamın da yapmadığı iş kalmadı. Karnımız doydu ama borcu kapatamadık. Bizim durumumuz Yugoslavya'da çok iyiydi.

— *Babanız orada hep tulumba tatlısı mı yapmıştı?*

— Yoo! Askerliği bitirdikten sonra bu işi bırakıp İsviçre'ye gitmiş, Almanya'ya gitmiş, oralarda başka işler yapmış. En son Çekoslavakya'da yeniden dondurma işine başlıyorlar: Amcalarımla iki dükkân açıyorlar, bir-iki sene çalıştıktan sonra orda da silahlar, bombalar patlıyor. Savaş başlayınca, Dubçek dönemi, 68-69 yıllarındaki çalkantılar...

— *Hatırladım, “Prag ilkbaharı!”*

TT: Evet, “güler yüzlü sosyalizmi” yaşama geçirmek istediler. Bundan hoşlanmayan sosyalist bloğun askeri güçleri, başta Sovyet tankları Çekoslovakya’ya girdi.

AT: Ruslar bizimkileri kovmuş. Ben o sırada doğmuşum. Babam, amcalarım bir günde dükkânlarını bırakıp Makedonya’ya dönüyorlar. Dükkân açmak için yine para yok. Devlet işinde çalışıyorlar. Babam bu arada iki yıllık okulu bir yılda bitiriyor. Ayrıca, galiba bir gece okulu, oraya da gidiyor. Bizim orda çok ünlü bir tuğla fabrikası vardır, Cigłana. Babam orda müdür oluyor. Tito zamanı. Yine bir karışıklıklar oluyor, o işi de bırakıyor. Baynisa köyünde beş sene tekrar dondurmacılık yaptık. Ondan sonra iki ablam var, onlar da niyet etmişler İstanbul’da evlenmeye. Açıkçası biz o zamana kadar İstanbul’a gelmeyi düşünmüyorduk. Annemin babası olan dedem de İstanbul’daydı. Ablam onlara geldi, kismetmiş, bir de nişanlandı. Babam dedi, “Kızım gitti, biz de gideceğiz”. O zaman biz de düşünmeye başladık. Evi sattık, 88’de buraya geldik. Az önce de dedim ya öyle bir darbeler yedik, borçlandık ki... zaman geçti borcu ödeyemiyoruz. Babam da burada çok işlerde çalıştı. Dedik, kendimiz bir iş kuralım. 10 kişiye ortaklık teklif ettik: “İş bizden, para sizden.” Teklif etmediğimiz insan kalmadı. “Ya zarar ederse, ya iş olmazsa!” dediler. Biz dedik ki, “Elle yapacağız, makine almayacağımız için çok büyük bir masrafı yok”. Kimse yanaşmadı. O sırada beyaz eşya satan patron, ben onun yanında çalışıyordum, dükkânı kapadı, Singer yetkili servisi açtı. Ben de yine onun yanındayım. Allah razı olsun onlar yardım etti ama yine olmuyor. Borç kapanmıyor. Doyuyoruz ama borcu kapatamıyoruz. Dedim “Baba, biz dükkânımızı açalım, başka türlü yürümeyecek!” Bu arada bizim hemşeriler hemen Piyer Loti’ye çıkarken tulumba tatlısı dükkânı açtılar.

— *Ondan önce yok muydu?*

— Ondan önce yaşlı bir amca vardı, gezici, elde satıyordu. Dükkân açıp çalıştıramamış. Tanıdıklara götürüyormuş. Sonra hemşeriler dükkân açtı, işleri iyiydi onların. Biz de ordan burdan üç-beş kuruş borç bulduk, benim hanımın gayet küçük bir kor-

donu vardı, onu dahi ekledik. Biz dükkânı 96'da 3000 markla açtık. Ben tulumba tatlısı hiç yapmadım. Babam biliyor. Tulumba hamurunu basmayı dahi bilmiyorum. Ama bu azim var ya! Bir işi isteyerek yapmak var ya! Hiç merak etme! İster inanın ister inanmayın, biz dükkânı o gün açtık, ben o gün bastım, tulumba tatlıyı yaptım. Kimse inanmıyordu, "Yapamaz" diyorlardı. Dedim ki siz şu malzemeleri alın, gerisini bana bırakın...

— *O basan alet nasıl bir şey?*

— Böyle elle basıyorsun. Paslanmaz tenekeden kabı var, içine hamuru koyuyorsun, elle bastırınca borunun ucundan tulumba böyle kalıptan çıkmış gibi doğru yağın içine düşüyor. Eskiden alet daha basitti, elle koparırdık çıkan tulumbayı. Dükkânı açtıktan bir hafta, on gün sonra biz durumu gördük. Baktık babam yalnız yapamıyor. Ben kapattım Singer yetkili servisini. İki-üç ay sonra zaten Ramazan geliyordu. 96 senesinde Ramazan'dan önce açmıştık. İşlerimiz biraz iyi gidince iki sene böyle devam ettik. Borç harç ödeyelim diye adam da almadık yanımıza, makine de



Balkan Tulumba ve Dondurma.



Balkan Tulumba ve Dondurma'nın içerden görünüşü.

almadık. Para kazanmaya başlayınca önce makinesini aldık, tulumbayı kesme makinesi. Hamuru yine elle tutuyorduk. İki sene sonra baktık elle yetiştiremiyoruz. Bu sektör de biraz gelişmeye başladı. Hamur makinesini de aldık. Dört sene sonra Alibeyköy'de 10 tulumbacı dükkânı açıldı. Bizim biraz para kazandığımızı gördüler ya... Bu işi yapanlar da hep bizim hemşeriler. Yine de her tulumbanın bir farkı vardır.

— *İyi bir tulumba tatlısı nasıl olur?*

— Dedim ya, biz glikoz şekerini, tatlandırıcıları kullanmıyoruz. Kullandığımız yağ en iyi kalite. Kızartılmış yağı öyle tekrar tekrar kullanmayız. Yanmış yağ, midesi yanan müşteriye çok dokunur. Bizim tulumbamızı yiyebildiğin kadar ye, midede yanma yapmaz. Bundan eminim çünkü midesinden rahatsız olan müşterilerimiz var, onlar söylüyorlar. Bizim tulumbamız dokunmuyor. İyi tulumba tatlısı böyle olur. Bir de ürün temiz olmalı.

— *İyi tulumbanın dışı tır tır mıdır?*

— Biz glikoz kullanmadığımız için çok tır tır değil, normal oluyor. Çok tır olduğu zaman o tulumba iki-n durur. Ama

bizim tulumba günlüktür. Bizim tulumbadan beş tane yersin, ama o tulumbadan bir tane yiyebilirsin, boğazını yakar.

— *Tulumbanın içi nasıl olmalı?*

— İç sarı renkte ve sünger gibi olacak.

— *Müşterileriniz daha çok kimler oluyor?*

— Valla yalan söylemeyeyim, Alibeyköy'den ve her yerden müşterimiz var. İşçiler çoğunlukla Alibeyköy'de otururlar, işyerleri İstanbul'un başka semtlerindedir. Patronlarına "Abi sana bir de bizim ordan tulumba tatlısı getireyim, bak nasıl beğeneceksin" diyorlar. Götürdüklerinde de tekrar isteniyor. Alibeyköy, Halıcılar değil yalnız, İstanbul'un her yerinden arabalarla bizim dükkâna tulumba tatlısı almaya geliyorlar. Yalnız Alibeyköy'e kalsak idare edemeyiz. Üç-dört adam sigortalı çalışıyor. Artık böyle durumu iyi olan, ağzının tadını bilen müşteriler de var. Hediye olarak tulumba götürüyorlar. Mevlidi, düğünü, sünneti olan bize gelip sipariş veriyor. Müşteri ne zaman istiyorsa, o saatte ürün hazırdır. Sabah erkenden yapıyoruz, günlük. Yazın düğünler çoğalınca siparişler de artar. Ayrıca fabrikalar, işyerleri işçileri için alırlar.

— *Toptan anlaştığımız yerler var mı?*

— Biz hiçbir yere toptan vermiyoruz. Ramazan'da biz zaten yetiştiremiyoruz. Şu anda İstanbul'da Alibeyköy dışında yedi-sekiz dükkân izinsiz bizim ismimizi kullanıyor. Bizim için "akrabamız" diyorlarmış, alakası yok. Çengelköy'de dükkân açmış, adam gelene gidene demiş, "Ben onların akrabasıyım". İsteddiği kadar desin, alakası yok. Müşteri geldi buraya, "Ben falan yerde yedim, aynı değildi ama dükkândaki kişi sizin şubeniz olduğunu söylüyor" dedi. Damak tadı diye bir şey var. Kim burdaki tulumbayı yese bitti artık, unutamıyor. Nerde yerse yesin başkasını beğenmez oluyor.

— *Sizden sonra bu işi yapacak birisini yetiştiriyor musunuz?*

— Yeğenlerim var dükkânda, Süleyman ve Serhat. Bir de eniştem var, ablamın kocası Seracettin Lami, o da Makedonyalı. Eniştem Çeliktepe'de dükkân açmıştı, sonra buraya geldi. Bizim tulumba tatlımız gazetelerde çıktı. Biz bu dükkânı açtığımızdan beri sabah yedi-yedi buçukta tulumba hazırdır. Her sabah beş buçuk-altıda dükkânı açıyorum. Babam üç senedir gelmiyor artık.

— *Neden o kadar erken? Çalışanlar mı alıyor?*

— İşe gidenler ara sıra alıyorlar. Bugün mesela adam durdurdu arabayı, ona üç kilo sattım. Ama asıl sebebi, babam öyle alıştırdı. Sabahları erkenden başlarsan rızık bol olur, diye söylerler, o doğrudur. Biz onu devam ettirmek mecburiyetindeyiz. Öyle de devam ediyor. Erken açmaktan vazgeçsek, “Bak paraya doydu ya, artık geç açıyor” derler.

— *Peki tulumba sıcak yağdan çıktı diyelim, ne kadar süre sonra yemek doğrudur?*

— Bazı müşteriler sıcak sever, bazıları soğuk. Ama günlük olacak. Benim dün akşam tulumbam kaldı, komşulara, ona buna dağıttım. Bazen hamuru o gün tutturamıyorsun, o zaman acımıyorum hamura, olduğu gibi atıp yeniden yapıyorum.

— *Geleceğe ilişkin tasavvurlar var mı?*

— İngiltere’den, İsrail’den bu iş için çağırıyorlar. Gideyim, diemiyorsun.

TT: Neden?

AT: Tulumba günlük, seri imalat olmaz. Ben bunu baklava gibi bir yapsam, var ya, yemin ederim, Amerika’sından tut Japonya’sına kadar ihraç ederim. Ama olmuyor, tutturamıyorsun. Şerbeti soğuduğu zaman, şerbet hafif ya içmiyor şerbeti, baklava gibi değil. Ondandır biz toptan vermiyoruz. Yeşilköy’deki Rönesans Oteli’ne vermedik. Venüs Pastanesi’ne vermedik. Üç-dört sene önceydi, Rönesans Oteli’ne verecektik de fiyatta anlaşılmadık. Sen çalışacaksın, canın çıkacak orda, o senden fazla para kazanacak! Ben bu zihniyetle iş yapamam.

— *Yemek ne kadar hassas bir konu değil mi? İstenen miktar çok fazla oldu mu, çok hızlı istendi mi olumsuz etkilenir gibi geliyor bana. Çünkü ister sanat diyelim ister zanaat; hazırlanan yiyeceğin de kendi bağımsız koşulları var.*

— Ramazan’da akşam saati müşteri beklemiyor... İster istemez tam kıvamına getiremeden adam kuyruğa girmiş bağılıyor: “Acele et, acele et!” Her biri biraz çığırıyor. Hele kuyruğun sonundaysa! Ama yine de Allah razı olsun, çok saygılı, anlayışlıdır. “Ramazan’da normaldir” diyorlar.

Tulumba Tatlısı

Malzemesi: 750 litre yağ (ayçiçek), 750 gram toz şeker, 250 gram un, 5 yumurta, bir limonun dörtte biri, hamuru için 100 gram yağ.

Yapılışı: 100 gram sadeyağ, yarım litreden biraz eksik su ile bir tencereye konulur, biraz tuz atılır; tencerenin altı yakılır. Su kaynamaya başlarken 250 gram elenmiş un birden katılır, karıştırılarak 10 dakika pişirildikten sonra ateşten alınır, soğumaya bırakılır. İliyınca 5 yumurta kırılıp karıştırılır. (Yoğururken hamura bir bardak su daha konur.) İyice yoğrulduktan sonra bu hamur tulumba torbasına konur, torbanın madeni ucu takılır. Torba elle sıkılarak içindeki hamurun tulumbanın tırtıllı ağzından çıkması sağlanır. Elle koparılarak sıkışıklık olmayacak miktarda henüz ateş görmemiş yağa atılır ve o yağla birlikte kızartmaya başlanır. Yeni bir parti için her seferinde mutlaka yağın soğuması beklenir.

Tulumba hamurlarının her biri koyu pembe renkte kızartılıp yağdan çıkarılır. Soğumadan oda hararetindeki şerbete atılır. 5 dakika bırakıldıktan sonra servis tabağına konulur.

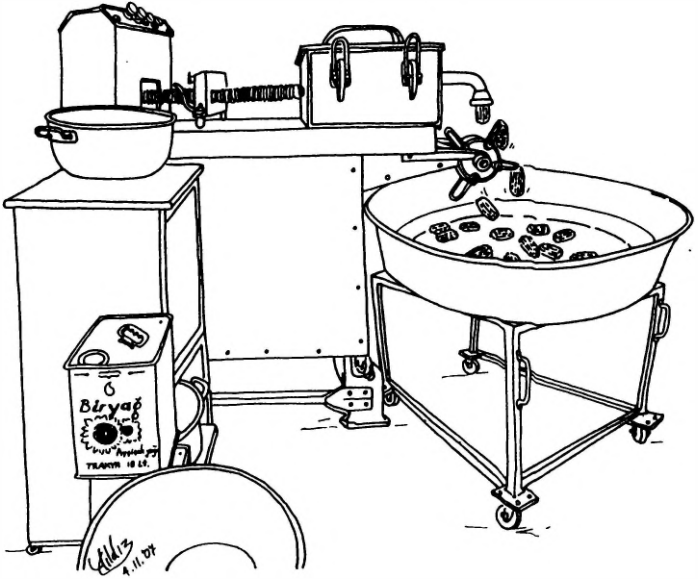
Şurubu: Şeker yarım litre su ile bir tencerede 5 dakika kadar kaynatılıp çeyrek dilim limon sıkılır, kabuğu içine atılır. Bir taşım daha kaynatılıp ateşten alınır, soğumaya bırakılır.

Tulumba Tatlısının Elle Çalıştırılan Bir Makinede Basılışı

Alibeyköy'e ikinci kez 4 Kasım'da oğlumla gittim. Bu kez Abdülkadir Tahiroğlu'nun dükkânını ve tulumba hamurunu basma makinesini çizeceğim. Yol boyunca sohbet ediyoruz. Tıp alanındaki araştırmalara göre tatlı yemek vücudtaki bazı hormonların kimyasını değiştiriyor, insanın kendini mutlu hissetmesine yol açıyormuş. (Ama şeker yemenin bir tür uyuşturucu gibi bağımlılık yaptığı da unutulmamalı.) Alibeyköy'de tanık olunduğu gibi tulumba tatlısı yapan dükkânların çoğalmasını yok-sulluğun, dertlerin artmasına bağlayabilir miyiz, bilmiyorum. Tulumba sözcüğü tulum kelimesinden türetilmiş. *TDK Derleme Sözlüğü*'nde "tul-um" kadın giysisi; ayrıca ayın on dördü demek. İçi dolu olanın imgesini, içi dolu olma durumunu gösteren tul-/tol-, (dol-) sözcük kökünden geliyor. Tulumba tatlısı da baktığımızda dışardan pililerle süslü bir giysi giymiş, şiş karınlı bir "tulumcuk" adeta. Son derece sevimli, yuvarlacık. Dış kabuk kızarmış, iştah açıcı gevrek; içi ise yumuşak, ısırınca ağzınıza bir cennet meyvesinin tatlı ve hoş usaresi gibi dağılıyor. Tulumba adı ise bu tatlının yapılışında kullanılan ve hamuru elle basan aletin tulum-baya benzetilmesinden olabilir.

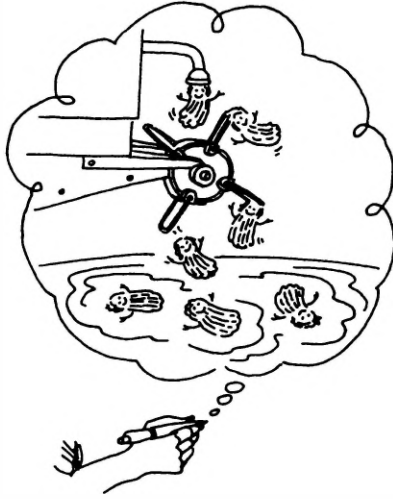
4 Kasım sabahı makine elle çalıştırılırken mutfağa girdik. Her basışta tulumbadan nasıl su gelirse, bu alete de her basıldığında borunun ucundan şişman bir tulumcuk çıktı ama hemen düşmedi. Önce dans eder gibi alt ucuyla sallandı durdu ve sonra, bir jimnastikçinin boşlukta trapezi lahzada yakalayıp bu kez onun ucunda sallanmasını çağırtırcasına, tulumcuk bir anda borunun ucundan U biçimli telin ucuna geçti. Orada tutunurken serbest alt ucu yine öne arkaya sarkaç gibi salındı. Sonra denize atılcasına 90 santim çapında ve içi soğuk yağla dolu tavaya bıraktı kendini.

Bu, ancak lunaparkta dönme dolabın şenlikli düzenini seyrederken tat aldığımız bir göz zevkiyle karşılaştırılabilir. Pişmeden önce tulumbarların hazırlanması böyle eğlenceli oluyorsa, sebebi tulumba hamurunu biçimlendiren ve kesen makinedeki düzenek ve onun ihtiyaçtan doğan tasarımıdır. Ucundan hamurun pilili tulumcuk biçiminde çıktığı borunun tam altında; bir milin etrafında dönen ve çevresine her biri telden



Tulumba tatlısının hamurunu basma makinesi.

yapılmış dört adet ters U'nun sıralandığı bir çark var. İşte bu "ters U biçimli tel"lerden her biri, çark saat yönünde dönerken, en tepede borunun ucunda salınan tulumcuğun dibine değdiğinde onu koparıyor. Yani borunun ucunda tulumcuk serbest kalan alt ucuyla salınırken; bu kez, o telin ucunda salınmaya devam ediyor. Çarkın dönüşüyle tel aşağıya inerken tulumcuğun salınımları büyüyor büyüyor ve sonunda cump diye atlıyor yağın içine, trapezcinin alttaki ağa düştüğü gibi. Salıncak biçimli tel boş olarak yukarı çıkıyor ve musluktan yeni çıkan ve orada asılıp kalan yeni bir trapezciyi koparıp alıyor yine. Tabii merkezdeki mil döndüğü için dört tel aynı hareketi peş peşe tekrarlıyor. Biz daima borunun ucundan sarkan, oradan koparıldığı anda tele tutunan, tel inerken onun ucunda sallanmaya devam eden ve peş peşe düşen trapezcileri görüyoruz. Burada hamurun püf noktası da belirleniyor böylece: Hamurun kıvamı, üç-dört salınımdan sonra telden düşmeyi becerebilecek yoğunlukta olacak. İki düşme arasındaki zaman aralığı daima aynı. Tele yapışıp kalır, zamanında düşmezse, üst üste düşerse "kıvamı olmadı" anlamına geliyor.



Bu basit makineyle çalışmaya başlayınca, onun soğuk madeni garip biçimini görmez olursunuz. Çünkü her biri trapez salıncağını andıran tellerin ucundaki açık sarı ışıltılı, pilili giysileriyle dans eden tulumbalardan gözlerinizi alamazsınız. Hiçbir tatlıya nasip olmayacak bir ayrıcalıktır bu.

Jimnastikçi tatlıların olduğunu söyleseler, kim inanırdı! Ama makineyle üretim sürecinde tulumba tatlısı denen o haylaz, sevimli “yavrucaklar” tombalacak halleri, pilili şık şalvarlarıyla; yumurtadan yeni çıkmış civcivlerin açık sarı renginde ışıklar saçarak inanılmaz bir jimnastik gösterisi sunuyorlar size, gözlerinize. Özgürlüğün tadını okuldan kaçarak bulan, lunaparklardaki dönme dolaplara binerek üç-beş saatliğine kuralları kırmanın tadına varan şamatacı haylaz mekteplileri de çağırtıyorlar.

Her yeni tulumcuğun tavadaki soğuk yağa düşmesiyle daha önceden yağın içine düşen tulumcuklar hareketleniyor, yüzmeye başlıyorlar. Orada da çok neşeli ve sevimli bir görünüm çıkıyor ortaya. Tulumbalanın özgürlüğü tatması kısa sürüyor, ağzınızda eriyince her şey bitiyor onlar için. O zaman bizim ağız tadımız başlıyor. Bazı yiyecekler neden insana canlı olduklarını ve bir ruha sahip olduklarını duyumsatırlar? Bir yanılsama da olsa bu duyguları algılamak neden mutlu eder insanı? Acaba eski animist inanç dizgeleri bilinçdışımızda sürdüğü için mi?

Bunları düşünürken aklıma bir Nasrettin Hoca fıkrası geliyor. Abdülbâki Gölpinarlı'dan aldığım fıkra aynen şöyle:

Temürleng bir aralık Akşehir'de oturmuş. Hoca, bir gün bir kâseye üç erik koyup Temür'e armağan götürmek ister. Fakat yolda erikler, Hoca yürürken oynamaya başlayınca Hoca, "Oynayıp zıplamayın, yerim sizi" der. Sahiden de ikisini yer, birini götürür. Temür pek memnun olur, Hoca'ya hediyeler verir.

Yaşadığımız şu savaşların dünyasında, dünyanın efendisi şahinleriyle birlikte insanları bombalarla parçalar, kimyasallarla yakar, kurşunlarla delik deşik ederek eğlenirken; aynı dünyada yaşamın çözemediğimiz bin bir zorluğu içinde insanların masum bir iştahla yuvarladığı, porsiyonu sadece 1,5 YTL'ye tadılabilen tulumba tatlılarının evrensel hazzı yaptığı katkıları kim yok sayabilir?

Meydandaki üzeri iri mısır taneleriyle dizili görkemli koçanın heykeli yağmurun altında parlıyor. Günümüzün penceresinden bakarsak eskiden bu bölgede çok tüketilen mısırın "Allah'ın verdiği tüm nimetleri ve bereketi" temsil ettiğini düşünebiliriz. Kültür tarihinin perspektifinden bakarsak ortak bilinçdışından gelen bu imgeyi eski "bereket" heykellerinin devamı sayabiliriz.

Abdülkadir Usta'nın dükkânında tulumba tatlısı yerken dışarıya baktığınızda görüş açınıza bir mezar giriyor, arkasında da iki mezar taşı daha. Onları yok sayamıyorsunuz. Bu zıtlık –tatlıdan duyulan haz ve ölüm duygusu– zihninizi meşgul ediyor ama mezarın çizgileri öylesine rahat ve zarif ki size kasvet vermiyor. Sakin bir uykuyu, sonsuz dinlenmeyi hatırlatır gibi... Belki de bu ufak dükkân onlarla gizemli bir çekicilik kazanıyor.

Fotokopi çektirmek için gittiğim yer, Gaziantep'te iki kardeşin Beşiktaş-Barbaros Bulvarı'ndaki dükkânıdır. Onların şimdi hayatta olmayan anneleri Fethiye Hanım'ın, Gaziantep'in güzel yemek geleneği konusundaki ününe layık biçimde, bir yemek ustası olduğunu gelininden duymuşluğum vardı. Bu nedenle tulumba tatlısını onlara sordum. Gaziantep, Nizip, 1950 doğumlu Mahmut Uygur'un anlattığına göre 1960'lı yıllarda Gaziantep'te yalnızca tulumba tatlısı yapan bir dükkân-

da, bu tatlı, kendi çevresinde sürgit dolanan büyük bir spiral biçiminde ve bölünmeden siniye konulur, vitrinde sergilenirmiş. Müşteri “Bana bir kilo ver” dediğinde, kesilip tartılırmış. Gezici tulumba tatlıcıları özellikle okulların kapıları önünde pek çokmuş. Onlar genellikle –az da olsa günümüzde de rastladığımız gibi– simit biçiminde yapılırmış. Mahmut Bey’in annesi Fethiye Hanım ise tulumba tatlısını dışardan almaz, evde kendi eliyle ve ufak bir alet yardımıyla hazırlarmış. Galvanizden (soba sacı) yapılmış dar ucu tırtıklı olan ve tırtıkların içeri dönük olduğu, 10-12 santim boyunda bir boru düşünün. Bu alet onunla birlikte kullanılan bez torbanın alttaki dar deliğine sıkı sıkıya ve bir daha çıkarılmamak üzere raptediliyor. Torbanın yukardaki serbest ve geniş ağzından içine tulumba tatlısının hamurunu koyduktan sonra, torbanın ağzı bağlanıyor ve yukardan bastırılıyor. Borunun tırtıklı ucundan hamur çıktıkça onlar elle küçük boyda koparılıp oda hararetindeki yağa atılıyor.

Mahmut Bey’den rica ettim, ertesi gün, annesi Fethiye Hanım’ın gençliğinde kendi eliyle yazdığı yemek defterinden kopya ettiği tulumba tatlısı tarifesi getirdi. Ne yazık ki onu kaybettim.

Sabiha Tansuğ ve Pierre Loti (Kahvesi)*

Sabiha Tansuğ ve Pierre Loti (Eyüp, 25 Ocak 2008)

Halkbilimci ve koleksiyoner Sabiha Hanım'ın evine gittiğimde iki yardımcısıyla hummalı bir biçimde çalışıyordu. Yaşamı boyunca yazdıkları, biriktirdikleri sınıflandırılıyor, yeni yayımlar için hazırlanıyor. Tatlı bir telaş ve bütün güçlüklerle karşın ömür boyu çalışmanın, boş zaman geçirmenin, ülkesi ve dünya kültürü için işe yaramanın huzuru içinde. Ama hâlâ geçmişten gelen ve yüreğinde kalan kırılmaları, zaman zaman haklı çabalarına ket vurulmasına duyduğu öfkeyi de içinde barındırıyor.

Sabiha Tansuğ ve Pierre Loti! Bu iki adın yan yana yazılmasının anlamı nedir? Pierre Loti İstanbul'da Eyüp sırtlarında kurulmuş şark kahvesine adı verilen Fransız yazar (1850-1923). Piyer Loti Kahvesi'ni 1964'te Sabiha Tansuğ çalıştırmaya başladığı ve İstanbul'un tarihi kahveleri içinde Piyer Loti Kahvesi önemli olduğu için bu iki isim yan yana geldi. Ama Eyüp'teki tarihi kahve dışında da bu kişilerin ortak bir noktası var: Halk kültürüne duydukları ilgi, çok yetenekli birer gözlemci olmaları ve onları farklı yöntemlerle de olsa kayda geçirmeleri. Pierre Loti bir deniz subayıydı ve Ortadoğu'ya, Uzak Doğu'ya yaptığı yolculuklarda yaşadıklarını,

karşılaştığı farklı kültürleri anı kitaplarında, romanlarında anlattı. Birçok kez İstanbul'a geldi (1876, 1887, 1890, 1903, 1905, 1910, 1913), Osmanlı yaşam biçiminden etkilendi ve onlar da kitaplarına yansıdı. Pierre Loti İstanbul'da Divanyolu'nda oturduğu için Divanyolu'nda bir cadde, Eyüp sırtlarındaki mezarlığın tepesindeki kahvehaneye devam ettiği için de o kahve, bugün hâlâ onun adını taşır.

Yıldız Cıbroğlu: *Pierre Loti için “Yaşamın geçiciliğinden kaynaklanan derin bir umutsuzluğun dile getirildiği yapıtlarında aşkın yanı sıra ölüm konusu da geniş bir yer tutuyordu.” deniliyor. Ana Britannica'dan aldığım ve Pierre Loti'nin dünyaya bakışını açıklayan bu satırlarda “yaşamın geçiciliği”, “aşkın yanı sıra ölüm konusuna da geniş yer vermesi”, bana Pierre Loti'nin devamlı geldiği Eyüp sırtındaki kahveyi, kahveden kuşbakışı görünen sakin sessiz mezarlıkları düşündürdü. O mezarlardan etkilenmiş olabileceği aklıma geldi. Bizim kültürümüzle Batılının kültürü farklı. Mesela Avrupa'da mezarlıklar genellikle şehrin dışındadır. Bizde sokaklarla, evlerle iç içe. İyi bir gözlemci olan Pierre Loti'nin bu duruma daha sonra alırsa bile, önceleri çok şaşırdığını düşünüyorum, şimdi anlatacağım fıkradaki İngiliz misafir gibi. Fıkra şöyle: Eyüp'te oturan Ahmet'e bir İngiliz arkadaşı konuk gelmiş. Çevreyi gezerlerken mezarlıkların evlerle bir arada olduğunu gören İngiliz çok şaşırılmış. Ahmet “Bu bir şey mi?” demiş, “daha neler var, neler.” Ahmet bir pazar günü mezarlığa yemekli bir gezi yapmayı, İngiliz arkadaşısını da götürmeyi planlamış. Mezarlıkta yemek yapması için komşusu Ayşe Teyze'yi ayarlamış. Sözleşildiği gibi o pazar üçü birlikte mezarlığa gitmişler. Ayşe Teyze yemeği pişirirken, Ahmet, İngiliz arkadaşıyla Ayşe Teyze görmeden, kaşla göz arasında yanı başlarındaki boş mezarın içine girmiş. Üstüne de oracıkta unutulmuş tahtaları örtmüş. Ayşe Teyze tabağa pilavı koymuş, tam İngiliz misafire verecek, Ahmet mezardan elini çıkarıp Ayşe Teyze'ye doğru uzatmış ama kendi görünmüyor. Ayşe Teyze mezardan uzanan ele tahta kaşığıyla vurup “Sen sıranı bekle! Önce dirilere!” demiş. İngiliz misafirin dili tutulmuş.*



Sabiha Tansuğ.

Önce diriler, önce yaşam! Yakın zamanda üniversite mezunu çağdaş bir genç kız bana, Eyüp'te ailesiyle mezarların içinde bir evde oturduğunu söylediğinde "Zor olmuyor mu, mezarlar size ölümü anımsatmıyor mu?" diye sormuştum. O tatlı tatlı gülerек, "Yoo, bizim için çok doğal" demişti. Piyer Loti'ye yıllardır gitmemiştim. O havayı yeniden teneffüs etmek düşüncesiyle Piyer Loti'de Aziyade'de oğlumla yemek yiyordum, manzara çok güzel, yemekler lezzetli, yemek yediğimiz binanın hemen yakınında mezarlar. Birinin üstündeki yazı bile okunuyor. Ama bizim keyfimizi bozmuyor. Bunun genkültürle ilişkisi olduğunu düşünüyorum. Ulaşabildiğim kadarıyla Doğu'da ve Batı'da yapılmış kültür araştırmalarından çıkardığım yorum şu; genellikle Batı'da hayatın merkezine ölümün, Doğu'da hayatın merkezine yaşamın ve dirimselliğin konduğu şeklinde. Ayrıca Doğu'da, ama asıl Şaman inançta hâkim olan evrenselci "İkilibirlik" (dikotomi) adı verilen dünya görüşüne göre ölüm ve yaşam bütün "zıtlar çifti" gibi birbirinden hiç ayrılmaz, birbirini tamamlar. Asya kültüründe Şaman inanca bağlı Eski Türkler atalarının mezarlarına gidip yer, içer, şarkılar söylerlermiş.

Sabiha Hanım, şimdi bu konuyu size de sormak istiyorum: Yaşam dolu, genç bir kadın olarak 1964'te Piyer Loti Kahvesi'ni işletmeye başladığımızda geniş mezarlıkların, mezarların ortasındaki tepede yer alan kahve sizde nasıl bir duygu uyandırdı? Piyer Loti Kahvesi'ni çalıştırırken ordaki yeme içme, sohbet etme, dinlenme yeri ile mezarların, mezarlığın; yani iki karşıt duygu durumunun –ölümün ve hazzın– bir arada bulunmasını nasıl duyumsadınız? Üstelik hem çok genç, çok çarpıcı güzelliğiyle ilgi uyandıran; hem de çağdaş düşünceli, entelektüel ve cesur yaratıcı düşüncelere sahip bir kadın olarak!

Sabiha Tansuğ: Ben mezarları sanat eseri olarak algıladım. Benim için heykel sanatı neyse mezarlar da öyleydi.

— *Bu yorumunuz önemli. Örneğin Eyüp'teki mezar taşlarının pek çoğunu ben de soyut heykel tarzında gören biriyim. Sibirya ve Altay Şaman geleneği bağlamında, Türklerin en çok yaptığı sanatın heykel olduğu da biliniyor.*

— Halkın da benim gibi algıladığını düşünüyorum. Bizim kültürümüzde bahar bayramı Hıdrellez 6 Mayıs'ta kırdada, mezarlıkta da kutlanır. Yer içer, oynar, türkü söylerler. Bunun felsefi bir yanı olduğunu sanmıyorum, çok doğallıkla yapılır. Baharı kutlarken ölü atalarımızı, sevdiklerimizi unutmamak, yenilenmeyi onlarla, onları hatırlayarak paylaşmaktır. Ama Alevi Türkmenlerde Hıdrellezi mezarlıkta kutlamanın felsefi bir anlamı vardır. Adeta ölümlere yeniden yaşama dönme gücü vermek anlamında, yaşam ve ölüm birliği, dirilerle ölü ataların birliği anlamında düşünebiliriz bunu.

Sabiha Tansuğ, yaşamını adadığı halkbilim araştırmalarına ilişkin arşivinden, "Tahta Kuşlar Köyünde 1984 Hıdrellezi"ni anlattığı yazısını bana okumam için veriyor. O yazıda Sabiha Tansuğ ölümün Türkmenler için hem yas hem şenlik olduğunu; Hıdrellezin mezarlıkta aş yenerek, saz çalarak, semah oynanarak kutlandığını ayrıntılı biçimde ve fotoğrafıyla anlatıyor. Sabiha Tansuğ'un ayrıca Türklerde sofrada düzeni ve sofraya oturma kültürü, peşkirler, futalar (yemek önlükleri), şekerden dökülmüş şekerlik geleneği, düdüklü olanları da içine alarak eski şekerler üzerine vb. konularda çok değerli araştırmaları var.

Piyer Loti Kahvesi'nde Bir Işık

— *Piyer Loti Kahvesi'ni nasıl kurdunuz?*

— Valideçeşme Baba Efendi Sokak'ta oturuyorum. Oturduğumuz semt, eski İstanbul'un tüm görkemini hâlâ yaşıyordu... Eski köşklerin yerine, şimdi yeni apartmanlar dikilmişti. Ne zaman apartmanın ön camından dışarıya baksam, Dolmabahçe Sarayı, sarayın çevre binaları, bahçelerin ağaçlarının üzerinden görünen Boğaz ve karşı sahilde uzanan Üsküdar seriliverirdi... Böylece İstanbul'un o ilahi güzelliğini seyrederek, her yönüyle sanatsal bir yaşam içindeydim... Fırsat buldukça müzeleri, camileri, tarihi yerleri geziyor; Nuri İyem'den resim dersleri alıyor; zaman zaman Akademi'ye misafir talebe olarak gidiyordum. Bu nedenle, Akademi hocalarıyla tanışıyordum. İşte 1964 Mayıs'ının güzel bir pazar günüydü. Eşimle, o gün için bir program yaptık. Arabamıza atlayıp şimdi yerinde yeller esen, Tepebaşı'ndaki o dantel gibi işli tarihi ahşap tiyatroya gidip güzel bir oyun seyrettikten sonra da Eyüp Sultan tepelerindeki Piyer Loti Kahvesi'ne uğrayacaktık...

O sıralar Avrupa'dan yeni dönmüştüm... Viyana, İsviçre, Paris, Londra'da hep müzeleri gezdim. Müze fikriyle doluydum. British Museum'u gördüm. Budapeşte'de Kostüm ve El İşleri Müzesi'ne gittim. Viyana'da Kıyafet Müzesi'ne gittim. Ve orda baktım, bir odaya gayet güzel kostümleri koymuşlar. Güldüm ve dedim ki: Anadolu'da bir köy evinde burda sergilenenden çok daha fazlası vardır. Ben Anadolu'da yalnız bir köyden toplayıp getirsem, bunun gibi üç dört müze olur. Oo, Anadolu'da neler var! Bana, dışarıya satış işleri yapan biri "Londra'ya kamyonlarla gümüş tepelik götürdük" demişti. Kadınlarımızın başından güzelim gümüş tepelikleri aldılar, türbanı koydular.

— *Çok doğru! Müzeleri gördüm dediniz...*

— Avrupa gezimde müzeler dışında kahvehaneler dikkatimi çekti. En çok da Viyana ve Paris'tekiler! Hele Viyana kahvehaneleri. Eskiden bizde olduğu gibi, bu kahveler, Avrupalıların kültür evleri gibiydi. Günlük gazeteler okunuyor, sohbetler ediliyor,

mektuplar yazılıyor; meşhur yazar çizerler, ressamalar, artistler kahvelerde buluşuyorlardı. Orada çalışan tertemiz garson kızlar, delikanlılar, kahveyi idare eden genç, güzel patron kadınlar... Böylesi bir ortamda, mis gibi kahve kokusu içinde geçen sıcacık zaman, insana yaşam sevinci veriyordu... ve diyorlardı ki biz kahveyi Türklerden öğrendik. Müzelerden ve kahvelerden çok etkilenmiş olarak döndüm.

Bizim geçmişimizdeki zevkli kültürü modernlikle bir araya getirmek istedim. Kahvehaneyi de çocukluğumdan tanıyorum. Dedemin Meşe köyündeki çiftliğinde, halkla konuşmak, işçileri toplamak için kahvehane vardı. Osmanlı döneminde bütün Balkanlar'daki Türk kahveleri gibi, kahve bizim çiftlik evinin önünde kurulmuş, sokağa bakıyor, arka kapısı ise bizim balkonumuza. Dolayısıyla hareme çay, kahve üç askılı tepsilerle kahveden geliyor. Lokum bulunuyor kahvede. Kahve devamlı çalışıyor. Rumlar da geliyor, iş arayanlar da, köylüler de! Yanında bir bakkal dükkânı var; anasonlu şeker, susamlı helva filan satıyor. Nalbant var bir de. Evin önünde teşkilat tamam! Yaşamıma bu kahve girmiş, ona aşınayım. Bana zor gelmedi. Biz kahveye girmiyoruz ama çocuğa “Git kahveden şeker al” ya da “Kahveciye söyle bir kahve veya gazoz yollasın” diyoruz, arka kapıdan hemen geliyor. Bakkal dükkânından yiyecekler alınıyor.

“Türk Kahvesi” adı yalnız Osmanlı'ya değil Viyana kuşatmasından beri Avrupa'ya da damgasını vurmuştu. O nedenle Türkiye'ye gelen turistler, mutlaka bir Türk kahvesi içme özlemini duyarlar. Dünyaca tanınan Piyer Loti Kahvesi'ne, bilhassa Fransızlar arzuyla gider. Bizde o gün bu düşünceler içinde, ilk kez Piyer Loti Kahvesi'ne gidip Haliç'e karşı güneşin batışını seyrederek bir kahve içecektik. Ne yazık ki oraya varır varmaz hayallerimiz suya düştü: Eski tarihi kahve harabeye dönmüştü. Sanki kahve çevresiyle birlikte sefilleri oynuyordu. Kahvenin karşısındaki Osmanlı mezarlığının taş duvarları yıkılmış, etrafa gömüler kaymıştı. Bizim gibi Altın Boynuz'u seyretmeye gelen üç, beş turist Karyağdı Yolu üzerinde ayakta Haliç'i ve buradan görünen şaheser İstanbul manzarasını seyrediyorlar, fotoğraf çekiyorlardı.

İki ecnebi bir kenarda mezarlıkların içinde resim yapıyordu. Bu kahvede gelenlere doğru dürüst oturacak bir yer bulunamıyor, içecekler temiz servis yapılamıyordu. Ortalıkta kırmızı yüzlü, elleri egzamadan kabuk bağlamış, sıska bir adamcağız garson olarak dolaşıyordu... Elinde boyaları dökülmüş, küflenmiş teneke kahve tepsisiyle zavallı bir halde ordan oraya koşarak çay servisi yapıyordu. Bir ara bana da çay getirdi. Bir kenara iliştim, sarı su olan çayı kimse görmeden usulca yere döktüm. O an Avrupa'dan aldığım üzerimdeki giyimimden, bu toprağın insanı olmaktan, burada ebedi uykularında yatan atalarımızdan, Avrupa'da tanınan Türk kahvesi kültürümüzden utandım ve sonunda yüreğimde isyan bayrağı dalgalanmaya başladı.

Kalktım, kahvenin önünde ayaklarını uzatarak oturmuş olan adamın yanına gittim. “Bu kahve kimin?” dedim. “Şu yandaki evin” dedi. “Peki kim işletiyor?” diye sordum. “Ben işletiyorum” dedi. “İçeri girebilir miyim?” “Girin görün hanım abla” dedi alaylı bir sesle... İçeriye adım attım, eşğin altından fışş diye balçık gibi kirli su, bacaklarıma doğru sıçradı. Ürkerek ilerledim. Mübalağasız manzara şuydu; kırık dökük birkaç masa, birkaç sandalye... Kahvenin tavanının bir kısmı çökmek üzere, camlar, çerçeveler, indi inecek... Duvarların sıvaları dökülmüş, oyuklardan tahtalar gözükyor. Duvarlar sapsarı, ağır sigara kokusu mide bulandırıyor. Çay ocağına bakıyorum, daha da berbat... Bir beton tezgâh üzerinde bir gaz ocağı. Gaz ocağının üzerine alüminyum bir semaver oturtulmuş, onun yanında musluklu su tenekesi duruyor, altında plastik bir çanak; burada çay bardakları yıkanıyor. Biraz ilerde bir oyuk var, bakıyorum orada bir koyun bağlı, koyunun yanında bir gaz tenekesi, tuvalet olarak kullanılıyormuş, dolunca yallah tepeden aşağıya atılıyormuş...

— *Korku filmi gibi...*

— Kahveyi işleten genç adam bunları rahatlıkla anlatıyordu. Kahve duvarlarının oyuklarında farelerin nasıl cirit attıklarını da...

Kısaca harabeye dönmüş bu kahvede akan bir musluk yok, kanalizasyon yok, tuvalet yok, temizlik yok, bir fincan kahve yok; sadece tavandan bir ampul sallanıyor. “İşte! Yegâne ümit ışığı bu

elektrik” dedim ve düşündüm ki burayı tamir etmek o kadar zor bir iş değil. Şu kadar bir mekân, kısa sürede restore edilir ve gelen konuklara bir fincan köpüklü Türk kahvesi sunulabilir. Kahveyi ne pahasına olursa olsun alıp onarmaya oracıkta karar verdim.

Sonra başıma neler geleceğinden bihaber, olumsuz hiçbir şey düşünmeden işe balıklama daldım... O gün eve döner dönmez, İngilizce ders aldığım sayın Selime Hebel’e uğradım, “Ben Piyer Loti Kahvesi’ni alıp restore edeceğim” dediğimde; Selime Hanım büyük bir heyecanla “Bir ateşsin, yanardağsın, sana bütün Pierre Loti’nin kitaplarını vereyim, oku” demişti. Oradan ayrılıp doğruca komşum ve arkadaşım olan heykeltıraş Alım Karamürsel’e uğradım. Olayı anlattım. O sakın sakın dinledikten sonra, “Çok ilginç” dedi, “bizim Akademi hocaları orayı alıp restore etmek gerekir, diye düşünüyorlardı. Onlar da oranın bu haline üzüliyorlar. Yarın gidip bu düşünceni onlara söyleriz, zannederim ilgilenirler, ilgilenirlerse iyi olur.”

Ertesi gün, ben yüreğimin sesiyle, yanıma eşimin bir arkadaşını alıp başıma bir eşarp bağlayıp ayağıma düz bir pabuç giyerek doğru kahvenin yanındaki ahşap eve gittim. Ev sahibeleri kedilerle birlikte yaşıyorlardı. Sedirin bir köşesindeki kedileri kaldırarak oturmamız için yer açtılar.

Her cins kedi vardı. Eski İstanbul ailesi, bir anne, bir kız ve damattan oluşuyordu. Düşüncemi kendilerine açıkladım. Kahveyi kiralamak istediğimi söyledim, “Olur” dediler. “Siz önce kahveciyle konuşun, o çıkarsa biz size veririz.” Kahveciye gittim olayı anlattım, beni tanıdı mı tanımadı mı bilmiyorum? “Olur” dedi; “bana hava parası verin, yarın çıkarım.” Anlaştık.

Meğer verdiğim hava parasıyla kahveyi satın alabilirmişim. Sonunda kahveyi sekiz yıllığına kiraladım. Bu arada hava parasını alan kahveci de kahvede şakır şakır oynamış sevincinden. Tabii mülk sahipleri de durumdan çok memnun! Çünkü onlar da ayrıyeten aldıkları hava parasıyla büyük hanımın koluna altın bilezikler takmışlar. Bense kahvenin o perişan haline bir an önce son vermek için çırpınıyordum. Hemen bu pisliği temizleyip onarmaya başladım. Öyle ki fotoğrafını çekmek bile içimden gelmedi.

Benim bu faaliyetime, ailem, arkadaşlarım, dostlarım, Akademi çevresi, basın, özellikle Nezihe Araz çok destek verdi.

Altımda bir araba, ben direksiyon başında oradan oraya dolaşıyordum. Belediyelere, sular idaresine, mezarlıklar müdürlüğüne, bahçeler müdürlüğüne, bedestene, eski eşya satan yerlere, ustalara. O ara bir şans eseri, iki usta marangoz bulundu. Eskiden sarayda yetişmişler, eski işleri gayet iyi biliyorlardı. Kahveyi bu iki usta restore ediyordu.

Eski gravürlere bakarak kahve ocağının ahşap bölmeleri, rafları, pencereler, çerçeveler, tavan, kapı, sedirler, dış ahşap kaplaması, çardak, tırabzanlar hep yeniden yapıldı. Bazı parçalar da eski ahşap evlerin yıkıntılarından alındı. Kahve ocağının davlumbazı ile semaveri sarıdan ve eskiyi taklit ederek yapıldı, üzeri karanfil deseniyle bezendi. Yine sarıdan kahve cezveleri, yuvarlak askılı, askısız boy boy kahve tepsileri, siniler, kallavi kahve fincanları, “parmaklı” mavi, beyaz, kırmızı seramik kahve, çay tabakları; ince belli, altın yaldızlı Paşabahçe çay fincanları, semaverler, nar-gileler, kahve ocağının çevresine sıralandı...

Saydığım malzemelerin hepsi Türk kahve kültürü çerçevesinde gelişen yerli ürünlerdi. Çoğu da piyasada satılıyordu. Kahvenin içini döşemek için eski aynalar, ahşap oymalı köşelikler, raflar, lambalıklar, sedefli sehpa, mangallar alındı. Hepsi cilalanıp, temizlenerek yerli yerine kondu. Piyer Loti Kahvesi’nin bu çalışmalarında Prof. Kenan Özbel de çok yardımcı oldu. Dekorunu tamamlarken kahvenin can damarı olan bazı ihtiyaçlar da temin edildi. Kahveye sular idaresinden özel su hattı çekildi. Bu sudan yan komşular da yararlandılar. PTT’ye müracaat ederek telefon bağlandı, posta kutusu kahvenin önündeki ağaca asıldı, özel olarak Piyer Loti ıstampası alındı. Kahveyi tanıtıcı broşürler basıldı. Eyüp yollarına “Piyer Loti’ye gider” diye levhalar dikildi. Pierre Loti’nin kitapları toplanıp bir kütüphaneye yerleştirildi. Eski fotoğrafları alınıp duvarlara asıldı. Pierre Loti’nin büstünü heykeltıraş Alım Karamürsel yaptı ve büst kahvenin önüne bir kaidenin üzerine oturtularak kondu. Ne yazık ki sonraki yıllarda, bu sanat eseri olan büst çalındı, yok oldu, sadece kaidesi kaldı. Gümüşsü-

yu üzerindeki kahveye doğru uzanan mezarlık duvarları onarıldı. Mahallenin ahşap karakolunu istek üzerine tamir ettik. Bu faaliyete belediye de katıldı, Taşlı Tarla'dan başlayarak Piyer Loti'ye kadar gelen yolu genişletip yeniden yaptı. Halk bu yolun açılışına o kadar sevindi ki herkes, "O eski yerleri onaran hanım yolları yaptırdı, biz ona gidelim de bizim yollarımızı da açtırsın" diye söylentiler ortalığa yayıldı.

— *Bu çalışmalar ne kadar sürdü?*

— Beş ay gibi kısa bir zamanda tamamlandı. Türk kahvesi bir biçimde kahve ocağı, kömür ateşiyle yeniden canlandı. Üzerinde tavşankanı çay demlendi, küllü ateşte, orta, şekerli, sade, köpüklü kahvelerin pişmeye başladığı gün, kahvenin açılışı seçkin bir davetli grubu önünde görkemli bir şekilde yapıldı. Milli kıyafetli genç kızlar, delikanlılar, pırıl pırıl parlayan kahve tepsileriyle altın gibi yanan çay bardakları içinde tavşankanı çaylar, kallavi fincanlarla kahveler, lokumlar, simitler sundular. O gün hayallerimi gerçekleştirmenin mutluluğu ile birlikte yorgunluğumu yaşıyordum... Türk dostu Pierre Loti'ye gereken ilgi böylece gösteril-



Sabiha Tansuğ, kahvenin açıldığı ilk günlerde.

miş oldu. Kahve turizme açıldı, birçok turizm rehberinde yer aldı. Akın akın turist geliyordu, bazen gelenlere servis yetişemiyordu. Bu kalabalığın arkasından her akşam kahvenin temizliği itinayla yapılır; çay, kahve, su bardakları, kap kacak yıkanır; yerler, tuvalet, dezenfekte edilirdi.

Kahveye gelen dostlara, yazarlara, gazetecilere, devlet konuklarına, komşulara kahve, çay, meşrubat kahvemizin ikramıydı. İşte yine bir dost kahveyi ziyaret etmek istiyordu. 1973 Haziran ortaları. Ankara'dan İstanbul'a gelen ve Tepebaşı'nda Londra Otel'de kalan merhum Şevket Süreyya Bey'i (Aydemir) otelden alıp Piyer Loti Kahvesi'ne götürecektim. Bir taksiye bindik, Süt-lüce'den geçerek yol alıyorduk. Çevrenin bakımsız perişan halini gören Şevket Bey kahrından inim inim inliyordu. "Bu hal bana çok zor geldi, çok zor geldi, ama gördüğüm iyi oldu. Geçenlerde Avrupa'dan gelen bir bilim insanı Haliç kenarlarındaki yalıları, çevredeki çiçek bahçelerini, ormanları, mesire yerlerini belgelerle gösterdi ve bir zamanlar yaşanan hayatı anlattı..." dedi.

Şevket Bey bu yolculuktan çok yorgun bir şekilde Piyer Loti'ye geldi, üzgündü, düşünceliydi. Haliç'e karşı bir ayva ağacının altındaki sandalyeye oturdu. Kendisine orta şekerli bir kahve sunduk, kahvesini yavaş yavaş yudumlarken ayva ağacının çiçeklerini koklayarak bana döndü, "Sen burada bir mum ışığıysın, buraların eski halini bozmadan nasıl düzelebileceğini gösteriyorsun. Ahh! Sabiha kız, hayatının bu kadar zor olduğunu bilmiyordum" dedi.

Bu tepede yaşamak için çok çeşitli konularla uğraşmak durumunda kaldım. Benim orayı terk etmemem için yardım edenler de oluyordu. Gel gör ki menfi baskılar da üzerimden hiç eksik olmuyordu...

Tam turizm mevsimi başlarken, Piyer Loti'ye giden yollar kazılır, trafiğe kapatılır, oradan çekilmem için ne lazımsa yapılırdı. Örneğin kahveyi restore eder etmez istimlak kararı çıktı. Mücadelem on beş yıl sürdü. Gönlüm burayı terk etmek istemiyordu. Sonunda kahveyi güçlü ellere bırakmak için Türkiye Turing Kulübü Başkanı sayın Çelik Gülersoy'a gittim, durumu anlattım. Beni yakinen tanırdı. Piyer Loti Kahvesi'nin açılışına bir buket çiçek ve

bir İtalyan ressamın yaptığı “Mezarlıkta bir feraceli kadın” tablosuyla birlikte gelmişti. Türkiye Turing Kulübü’nün o dönemki başkanı olan rahmetli Reşit Saffet Atabinen, Piyer Loti Kahvesi’ni restore etmek için bir plan çizdirmişti fakat bir türlü faaliyete geçilememişti. Bu nedenle, benim faaliyetimi canı gönülden desteklemişti. Olayı tabii ki sayın Gülersoy yakinen biliyordu. Kahvenin şimdiki durumunu anlattım ve rahatlıkla “Burayı Turing Kulüp alabilir ve de en güzel şekilde çalıştırır” dedim. Teklifime olumlu baktı. “Bu konuyu bizim heyete sunacağım” dedi. Oradan bir umutla ayrıldım.

Bir gün Çelik Gülersoy’dan bir davetiye aldım. Piri Reis’in belgesel filmi gösterilecekti... Yeni Konak Sineması’na gittim. Sayın Çelik Bey’le yan yana oturduk, bana gayet soğuk davrandı, nedenini anlayamadım. Antrakta, aldırmayıp çevresindeki kişilerle konuşuyordum. Orada medeni görünüşlü bir bey İstanbul Belediyesi’nin “hukuk müşaviri” imiş, bana yekten, “Sabiha Hanım, siz o sefil yerde niye uğraşıp duruyorsunuz, bizleri rezil etmek için mi? Sizin başka işiniz yok mu? Bırakın Allah aşkına bu mücadeleyi, bu işte ben hiçbir iyi niyet göremiyorum” dedi.



Sabiha Tansuğ ve Piyer Loti Kahvesi.

Yıl 1978, işte o an bu işin yürümeyeceğini, bana niye soğuk davranıldığını, Gülersoy'u da etkilediklerini, anladım. O sıralar kahveyi öyle bir seviyede yürütüyorduk ki eşim Haluk Tansuğ işin başına geçmişti. Kendisi Galatasaray Lisesi mezunuydu. Fransızca'yı, İngilizce'yı gayet iyi biliyordu.

Piyer Loti Kahvesi'nin sahibi olan aileyle gayet yakın dostluğumuz vardı. Dış dünyayla ilişkilerimiz de medeni bir biçimde sürüyordu. Piyer Loti Kahvesi bir kültür evi gibiydi. Şiir günleri düzenleniyor, saz şairleri gelip çalıp söylüyorlardı. Rahmetli Ruhi Su da sazının tellerine vurmuştu bu kahvede... Onun müziğini bir Fransız televizyonu çekmişti. Ayrıca pazar günleri, Karagöz oynatıyorduk. İstanbul'daki ecnebiler ve İstanbullu aileler çocuklarını getiriyorlardı. Yerli, yabancı filmler kahvede çekiliyordu. Yazarlar, çizerler, ressamalar kahvede buluşuyorlardı. Böylesi bir kültür ocağını söndürmek isteyenler sonunda muratlarına erdi.

1978 Paskalya zamanı, kahveye turist akıyor. İş sezonu başladığı bir sırada ben kahveyi hiç açmamak üzere kapadım... Kimse de ilgilenmedi, bir sene sonra, çocukluğundan beri kahve ortamında büyüyen ve sonunda garsonluğumuzu yapan Nedim oğluma kahveyi çok az bir ücretle devrettim. İşte şimdi istimlak kararıyla, tüm aksiliklerle o uğraşılıyor. Karar çıkmış; kahveyi yıkıp onun yerine beton bir bina yapacaklarmış. Kısacası, eski hikâye hiç değişmedi. Zaten 1965'te kahveyi yeni restore ettiğimiz zaman istimlak kararı alınmıştı. Ve basında olay olmuştu, yazılar yazılmış ve ben de bir basın toplantısı yapmıştım.

Rahmetli Ord. Prof. Dr. Süheyl Ünver o sıralar, *Hür Düşünce*'de, 19 Mayıs 1966'da şöyle bir yazı yazmıştı: "Yıkmalı mı? Düzeltmeli mi?" Bu makaleden bir bölüme değinelim:

İstanbul'a gittin mi? Gittim. Eyüp Sultanı gördün mü? Gördüm. Gümüşsuyu'na çıktın mı? Çıkmadım. Öyle ise sen İstanbul'a gitmemişsin, dendir. Çünkü bu kahvenin bulunduğu yamaçtan İstanbul çok mükemmel görülebilir. Gidenler ve görenler bizi tasdik eder. İstanbul'u bu kadar gü-

zel gören yerimiz nadirdir. Şimdi duyuyorum ki bu kahvenin sahası istimlak edilecek, büyük ve beton bir salon yapılacakmış. Olmaz böyle şey.

[...]

Eyüp Sultan, Gümüşsuyu'nda İstanbul ancak böyle Şarkvari, ahşap ve zarif eski bir kahvehaneden görünür. Garp anlayışlı turizm mütehasısları, bir gün bu kahve bir nazara gelirse, eskisi de yıkılsa yine aynının aynı mimariyi ve aynı malzeme ile yenisini yapar. Tarihi yerler böyle binalarıyla kıymet kazanır. [...] Eyüp Sultan yamaçlarına ölenler gömülür. Böyle heba olacak yüz binlerce para gömülmez.

[...]

O halde ne yapalım? Kahveyi böyle bırakalım mı? Evet efendim lütfen, Allah rızası için dokunmayalım da Bahariye'ye giden yol üzerindeki İstanbul'un asıl görünüşünü karartan ve kirleten pislikleri temizliyelim.

İşte başı deritten kurtulamayan Piyer Loti Kahvesi, Gümüşsuyu ile Karyagdı Yolu'nun köşesindedir. Rivayete göre Fatih İstanbul'un alınmasında yardım eden Horasan erlerinden olan Gümüşsuyu ile Karyagdı hazretleri İstanbul fethedilince, gelip bu tepede Haliç'e karşı namaz kırlarlar. Namaz kıldıkları yere Gümüşsuyu hazretleri bastonunu vurur. Vurduğu yerden su fıskırır. Karyagdı Dede de sıcak bir yaz günü hastalanır. Vücudu harareten yanar, karlı şerbet içmek ister, kar yağması için Tanrı'ya dua eder. Duası kabul olur, Ağustos ortasında lapa lapa kar yağar. Çevredeki kör kuyulara, çukurlara kar dolar ve bu kuyulardaki kar hiç erimez. O tarihten sonra bu iki olay ermişlerin sırrı olarak nesilden nesle anlatılır. Ve çevreye onların adı verilir.

Eskiden sarayın içme suyu Gümüşsuyu çeşmesinden alınıp götürülürmüş. Ayrıca sarayın yazın şerbetleri, içecekleri soğutmak için kullanılan kar ihtiyacı, yaz ve kış Piyer Loti tepesindeki "kar kuyuları"ndan temin edilirmiş. Bu tepenin ve Piyer Loti Kahvesi'nin çevresi tarihi kalıntılarla doludur ve efsanelere konu olmuştur: Karyagdı Tekkesi, biraz ilerisindeki namazgâh, Hasan Baba Türbesi... Fatih'in İstanbul'a girerken bindiği atının mezarı nedeniyle halk burdaki mezarlığa "At Mezarı" der. Çünkü bu mezarlığa ilk kez Fatih'in atı gömülmüş. Şimdi kısmen yıkılmış olan bu taş anıtın, suluboya resmini Prof. Dr. Süheyl Ünver yapmıştı. Olayı kendisinden dinlemiştim.

Piyer Loti'nin ve çevresinin geçmişini şöyle tahayyül etmişimdir: İşte çeşitli söylentilerle, anılarla dolu olan bu kutsal tepede, Bizans zamanında bir ayazma ile kutsal bir su varmış. Bizans döneminde belki de orada sanat evleri vardı. Gençler burada müzik çalar, şarkı söyler, dans ederlerdi. Osmanlılar gelince aynı tepe üzerine tekkeler, türbeler, namazgâhlar, çeşmeler, konaklar, kahvehaneler kurdular. Tüm çevresini ağaçlandırdılar. En güzel bülbül sesleri buradaki Bülbül Deresi'nde dinlenirmiş. Gül bahçeleri, fulya tarlaları içinde mesire yerleri bulunurmuş. İstanbul halkı baharda buralara akın edermiş. Haliç yalılarının önündeki salkım söğütler suların üzerine eğilirmiş. Kayıklar süzülerek söğütlerin altından geçerken ev halkına selam verirmiş...

Bir cennet misali, bir rüya gibi, masalımsı yaşam, zamanla nasıl oldu da harabeye dönebildi. Acaba çağın kötülükleri bu yerde mi toplandı? Acaba bu güzelliği melekler mi kısılandı? Kim bilir...

Bugün, Anadolu'nun göçüne yuva olan, bin bir çileye, yakılıp, yıkılmaya göğüs geren "İstanbul" diye içinizden seslenirsiniz...

Sabiha Hanım'la İkinci Görüşme (8 Şubat 2008)

— *Bu çalışmalar nasıl başladı ve gelişti?*

— İlk romancılarımızdan Safiye Erol Hanım beni Nezihe Araz'a övmüş. O sırada Hakkı Devrim ve Nezihe Araz *Meydan* dergisinde yazıyorlar. Bana "Sen bize turizm yazıları yaz" dediler. Bodrum'a gönderdiler. Yıl 1964. Yolda otobüs bozuldu. Gazeteciyim ya, o sırada Piyer Loti Kahvesi'ni de çalıştırıyorum ya! En yakın kahveye daldım. Meğerse düğün varmış. "Burada düğünde 'eğribaş' giyerler mi?" diye sordum. "Biz artık cazlı bazlı düğünler yapıyoruz. Onları bulamazsın" dediler. Çelebi bir adam "Benim hanımın sandığında var" dedi. Önüme düştü. Hanımı sandıktan çıkarıp gösterdi. Anılarım canlandı: Çocukluğumda Milas'ta 23 Nisan'da, bir de kına gecesinde giymiştim. Milas'ta kına gecesine "eğribaş gecesini" derler, yediden yetmişe herkes eğribaş giyer. Milas'a yolculuğum sırasında yanımda sonradan evleneceğim gazeteci ve fotoğrafçı Haluk Tansuğ da vardı. Eğribaşla benim fotoğrafımı çekti. İşte böyle başladı, o eğribaşlarla ilgili araştırmalarım!

İnsan için, savaş ve göç yüzünden kaybedilen şeyin anlamı farklı oluyor. Dünyanın her yerinde bu böyle.

— *Siz araştırmalarınızla o savaşların, göçlerin kayıplarına karşı bir zafer kazanmak istediniz belki de. Kaybolan/kaybolmakta olan kültürün peşine düştünüz, savaşın yok ettiğini yeniden bulmak, onunla karşılaşmak, yüzleşmek istediniz! Araştırmalarınızda Yörük, Alevi Türkmen kadınındaki doğal, zevkli, kişilikli ve cesur kimliği giyim kuşam üzerinden ortaya çıkardığınızı da düşünüyorum. Çünkü o başlıklar kadının kimliğini simgelerle açıklıyordu. Açıklanan kimlikte kadının ezik bir köle gibi algılanmadığı besbelli. Kadın o başlıklarla hem bir doğa kraliçesi gibi hem aklıyla, sözüyle değer verilen bir başın sahibi.*

— Bunlar çok doğru. Başlıklar kadınlar tarafından yapılıyor. Kadınların yaratıcı, zevkli ve ustalıklı işleri değil yalnızca, doğru, onların gelenekle taşınan simgesel anlamları da var. Avrupa'daki kadın şapkalarından önce onlar vardı. Avrupa'da sergimi gören bir yetkili "Biz kadın şapkalarını, üzerlerini süslemeyi sizin başlıklardan aldık" demişti. O kadar şık ve güzeller ki gören çarpılıyordu. İlk önce 1968'de Ankara Büyük Otel'de "Anadolu Kadın Başlıkları" sergisini açtım. Yanı sıra defilede kırk giysi giydirdim. Serginin takdimini Fikret Otyam yaptı, en küçük kızı da defileye katılmıştı. Şevket Süreyya Aydemir'e telefon edip "Git, bu başlık sergisini mutlaka gör" diyor Fikret Otyam. Şevket Bey sergiyi gördü ağlamaya başladı. İlk defa bana orada "Sabiha kız, bu başlıklar bizi Asya'ya götürüyor" dedi. Ertesi gün Hâmit Zübeyir Koşay'a telefon edip "Git, sergiyi gör ve Basklarla ilgili kitabını da yanına al, o hanım incelesin" diyor. Hâmit Zübeyir Koşay sergiye geldi, içinde Bask başlıklarının olduğu kitabı da getirdi "Üç gün sonra alacağım" dedi. Biliyorsunuz Bask Fransa'da bir bölgenin ve halkın adı. Dillerinde Türkçe sözcükler var. O kitapta gördüğüm başlıkların çoğu sergimde vardı. Bana "Bask Müzesi'nde 24 başlık var, git onları gör" dedi. Şevket Süreyya Aydemir çok memnundu, "Hâmit Zübeyir Koşay senin yolunu açacak" dedi. Görüşmelerimiz sürdü. Hâmit Zübeyir Koşay, Şevket Süreyya Aydemir, Kenan Özbek, Süheyl Ünver, Emel Esin bana çok



*Yapı Kredi Bankası Sergi Salonu'nda açılan
"Anadolu Kadın Başlıkları" sergisinden çizimler, 1969.*

bilgi aktardılar, önderlik ettiler. Arşivimde Kenan Özbel'in fotoğrafları ve çizimleri var. O benim İstanbul'daki ışığım oldu. Emel Esin'le 1982'de Sivas'a bir gezi yaptık. Onların hepsi de bana el veren ustalarım, hocalarımdır. Hepsini saygıyla anıyorum.

— *Ankara'daki serginize dönersek...*

— "Anadolu Kadın Başlıkları" sergisinin açıldığı Ankara Büyük Otel'in alt katında bir mağaza vardı, turistik eşya satıyordu. Şevket Süreyya Aydemir bir gün bana "Onları satacak mısınız?" diye sordu. "Hayır" dedim "bir müze olacak, orda sergilenecekler." Şevket Süreyya Aydemir "Ben de öyle düşünüyorum, senin ağzından duymak istedim" dedi. "Sen büyük sanatçısın, araştırmacısın. Topladıklarını yağmalayacaklar, üç beşini bir müzenin köşesine koyacaklar. Yolun zor, dayanabilecek misin?" dedi. Anadolu kadın başlıklarını İstanbul'da 1969 yılında Yapı Kredi Bankası salonunda sergiledim. İnanmayanlar oldu: "Bu kadın kendisi uydurmuş, daha önce böyle başlık görmedik" dediler. Türkmen kadınlarını, Alevi Türkmenleri kendi yaşadıkları yerlerde ve başlıklarıyla çekilmiş fotoğrafları gösterince inandılar. Büyük kentlerde yaşayanlar kendi ülkelerinin uzak köşelerini,

oralarda kültür hazinelerinin olduğunu bilmiyorlar. Beni en çok etkileyen bir sanatın yok oluşu ve gelecek kuşaklara kalmayacağı korkusu oldu. Bunu düşünerek toplamaya başladım. Göçlerle kökünden kopan ağacın köklenmesi için kültürünü bilmesi, tutunması lazım. “Kültür” ağacın toprağı, o olmazsa ağaç kurur.

— *Ne güzel bir benzetme! Yaşamın içinden çıkardığımız için gerçeğı ne güzel anlatıyor.*

— Tabii göçten de çok etkilendim. Kendi maddi kültürüne ait ne varsa onları bırakıp göç ediyorsun. Annem, teyzem pek çok göç hikâyesi anlatırdı. Bunlar arasında Osmanlı dönemine ait tüyler ürpertici kaçış hikâyeleri vardı. Elbet onlardan da etkilendim. Annemin babası Recep Ağa Bulgaristan’da Filibe yakınında Stamenika köyünde doğmuş. Bizimkiler işte bu Stamenika’da yaşarken, “93 Harbi” denilen Rus işgali sırasında, anneannem anlatırdı; iftar sofrası kurulmuş, babaları Ali Ağa ile birlikte bütün aile iftarı henüz bozmuşlar. “Ruslar geliyor” denmiş ve bir anda yaşamları değişmiş. Anneannem, “İki katlı hanayları yaptık, yeni dayayıp döşemiştik; dantel perdeleri kendi elimle örmüş, yeni takmıştım. Danteller pencerede, sofrta ortada kaldı” derdi. Herkes koltuğunun altına aldığı bohçasıyla, koynuna koyduğu altınları, takılarıyla, kucacağına aldığı bebesiyle evinden kaçmaya başlamış. Bütün köy boşalmış. Stamenika bir anda terk edilmiş. Düşünebiliyor musunuz, kadınlar, kızlar koltuklarının altında bohçalarıyla gece gündüz kaçıyorlar. Onlar yoruldukça bohçalar ağırlaşıyor. Artık taşıyamayacak kadar yorulduklarında ilk rastladıkları kuyuya atıyorlar. Çünkü bohçadaki eşyalara kadının, kızın namusu olarak bakılıyor. Eliyle işlediğı iç çamaşırı, gelinliğı, ipek mendilleri sofrta örtüleri, peşkirleri... çeyizi var bohçanın içinde. Düşmanın eline geçmesin istiyor. Kaçan kadınlardan birinin kolunun altında bohçası, öteki kolunda çocuğı varmış. O hengâmede bohça diye çocuğunu atıyor kuyunun içine. Kadın fark edince dehşet içinde kalıyor, çıldırıyor. Delirenler, kaçarken dayanamayıp annesi babası ölenler. Dağlara kaçıyorlar düşmandan. Geldikleri yer makilik bir arazi. Tuzlu bataklıklar filan var. Sivrisinekler çok. Halkın yarısı sıtmadan kırılmış. Varı

yoğu köylerinde bıraktıkları için, öyle yoksullaşıyorlar ki bir zaman eski saz kulübelerde oturuyorlar. Dağlardan deniz kıyısına indiklerinde orada Osmanlı'dan kalma terk edilmiş yalılar görüyorlar. Onların kapı çerçevelerini söküp yeni yaptıkları evlerde kullanıyorlar. Çünkü ev yapacaklar ama her yer makilik, ev yapacak malzeme yok. Göçler korkunçtur.

— *Anlattığımız bu kaçış öyküsü müthiş. Kuyuya atılan hem kanı canı olan çocuğu hem bohçası; yani bir toplumun geleceği ve geçmişi. Peki, bizim ülkemizde de, hâlâ olan bu değil mi? Onlar bugün de yok olusun kuyusuna atılmıyorlar mı?*

— Evet, kendi ülkemizdeyiz ama çocuklarımız okulsuz, müzelerimiz bekçisiz. Herhalde kolay yağmalansınlar diye.

— *Atalarımız Stamenika'dan kaçtıktan sonra nereye yerleşiyorlar?*

— Ordan dağları aşarak Batı Trakya'ya göç ediyorlar. O zaman her bir köy toplu olarak geldiği için Abdülhamid büyük araziyi parça parça gelenlere veriyor. Meşe köyü, Yunancada Ş harfi olmadığı için onlar bugün Mese diyor. O zaman dört köy olarak bu yöreye yerleşmişler. Gümölcine, İskeçe, Kavala bu köylere yakın yerler, aynı bölgedeler. Tepede olan Meşe köyü, onun altında "Ortakışla", sol tarafında Nuhçalı, sağ taraftaki köyün ismini hatırlayamadım. Osmanlı döneminde Ortakışla'da Osmanlı ordusu kalıyormuş, o yüzden ismi Ortakışla. Türkiye Cumhuriyeti kurulduktan sonra Ortakışla köyünde babam Türk çocuklarına Atatürk İnkılâbı dersini Latince harflerle öğretiyordu. Bizimkiler Mese'ye yerleşmişler ama hem köyde hem Gümölcine'de yaşamışlar. Annem de babam da Gümölcine'de doğmuş. Ben de Gümölcine'de doğdum. Annemin babasından kalan haremlik ve selamlıktan oluşan konakta kalabalık bir aile olarak oturuyorduk. İki dayım, teyzem, annem, abim, ben ve dayılarımın çocukları. Teyzem doğum yaptığında her köyden kadınların geldiğini ve başlarında bakır siniler içinde pirinç börekleri taşıdıklarını, bu gelen tepsilerin üst üste yığıldığını hâlâ bütün canlılığıyla görüyorum. Pirinç bereket, zenginlik, mutluluk ve çoğalma dileğini ifade ediyordu.

— *Bu böreği bize daha sonra tarif eder misiniz?*

— Tabii. Dedem Gümölcine'de ticaret yapıyor. Anneannemin babası Kırcaalî'den. Bildiğiniz gibi ailesi Bulgaristan'dan geliyor. Annem Gümölcine doğumlu. Babamın babası ise Nişli. O dönemde babamın babası Niş'ten Portalagos'a Osmanlı memuru olarak tayin ediliyor. Ben onları yazdım, yayınlanacak. Babam Üsküdar Medresesi'nde eğitim görürken İngiliz işgalinde salgın bir hastalık sonucunda Gümölcine'ye geri dönüyor.

Annemin babası Recep Ağa ise Meşe'de İttihat ve Terakki Cemiyeti'ne katılmış. Bir gece geliyorlar, İttihat ve Terakki'den kim varsa topluyorlar. Annem o sırada on bir, on iki yaşında; ailenin en büyük çocuğu, arkada dört çocuk daha var, dedem anneme çok güvenirmiş. Çünkü o, zekâsıyla, karakteriyle hemen fark edirmiş: Kasa, paralar, hesap, muhasebe hepsi annemde. Dedem kızıyla çalışmış. O gece dedemin üzerinde gecelik entarisi, takkesi başında kapıya gelenleri karşılamış. Üzerine uzun kapitone pamuklu hırkasını, bir çıkınla altınlarını vermiş annem, öylece götürmüşler. İttihat ve Terakkicilerin hemen hepsini o gece yarısı gecelik entarisiyle toplamışlar. Onlardan biri de şimdiki Eti bisküvilerinin kurucusu Mehmet Bey, babamın iş ortağı o sırada. Dedemle Mehmet Bey Bulgaristan'dan gaz, İstanbul'dan kumaş getiriyorlar. Büyük bir ticaretin içindeler. O zamanlar lambalara gaz koymak, aydınlığa kavuşmak demek. Cennete kavuştuk, diye millet bayram ediyor. Çıradan gaza geçmişler. Onlar gibi birçok kişiyi toplayıp gemiye koyuyorlar, İzmir açıklarına geliyor gemi, denizin ortasında Midilli'ye yaklaşıyor, biri deliriyor, onu vuruyorlar, ondan çıkan kurşun dedemin alnına giriyor. Birkaç gün öyle yaşıyor. Sonra ölüyor. Gümölcine'den tüccar, iş ortağı Mehmet Bey, Midilli'ye yenaştığında karaya çıkıyor ve dedemi elbiseleriyle oraya gömüyor. Onun şansı varmış, İzmir'e çıkıyor, bugünkü Eti onun kurduğu firmadır. Recep Ağa'nın torunu ağabeyim burada Otacı ve Kurtsan ilaçlarını kuruyor. O da bitkisel üretime katılıyor. Biz sonradan ikinci ve üçüncü kuşak buluyoruz.

— *Nerden nereye! Anlattıklarımız film, roman, öykü olur. Ben bu söyleşileri yalnız yemeklerin yapıldığı mutfak için değil, sanatçıların mutfağı için de yapıyorum.*

— Türkiye'nin oluşumu büyük bir tarih! Balkanlar... savaşlar... göçler... Oo! Yer yerinden oynuyor. Anneannem Kerime Hanım kocası ölünce en büyüğü (annem) 12 yaşında, en küçük çocuğu 2 yaşında, beş çocuklu ağa hanımı; ama hiçbir şey bilmiyor. Anneannem, düşünüyor çiftlik çubuk dönecek, hiç olmazsa kâhya ne var ne yok bilir düşüncesiyle çiftliğin kâhyasıyla evleniyor! Annemin evlenişi de şöyle: Annemin amcası Necip Ağa üvey oğlunu (yani babamı), şehit olan kardeşi Recep Ağa'nın kızıyla (yani annemle) evlendirmeyi uygun görüyor. Zaten, çocukluktan beri arkadaşlar. Onlar da birbirlerini severek Gümölcine'de düğüne hazırlanıyorlar.

Ama tam o sırada Anadolu'dan gelen Rumları bütün Türk evlerine dolduruyorlar. Başka nerde kalacaklar? Bizim ev haremlik selamlık olduğu için, evde kalan 10-15 aile var. Her odada bir Rum aile. Dolayısıyla annemin düğününü orda Rumlarla beraber Lozan Antlaşması imzalanınca yapıyorlar. Horonlar çekiliyor, gaydalar çalınıyor. Hep birlikte oturuluyordu. Türk mahallelerine Rumları yerleştirmişler. Eğer Lozan Antlaşması olmazsa herkes evindeki Türk'ü yok edecek. Bıçaklar göz önünde bileyenmiş. Gizlemek yok. Babamın üvey babası Necip Ağa bir gün gelmiş, bakmış ki ne görsün, Yorgo bıçak biliyor, "Hayrola Yorgo?" demiş. O da "Bakalım, bizim durum belli olmaz, bakarsın bu bıçak size kullanılır" diyor. Necip Ağa da "O bıçak ya size, ya bize, Allah bilir Yorgo" demiş. Hakikaten Lozan Antlaşması olunca Rum, Türk, herkes birbirinin boynuna sarılıyor. Bu kanun her millet için aynıdır. Bir harp olduğunda hangisi boynunu uzatıyor da al beni diyor. Herkes çarpışıyor. Lozan Antlaşması'yla bir bayram havası yaşanıyor. Herkes bir derin nefes alıyor.

Annemle babamın düğünü o barışın içinde yapılıyor. Selanik'te mübadele olmuş, ama Lozan Antlaşması'na göre İstanbul Rumlarıyla Batı Trakya Türklerinin o güne kadar yaşadıkları yerlerde kalmaya devam etmeleri uygun görülmüş; mübadele onlar için geçerli değil. Türkler ve Rumlar birlikte yaşadık. Mesela karnaval olurdu, o konakta yaşayan Rumlar gelirler annemin giysilerini giyer karnavala giderlerdi. Onların bayramları olur, o gün için özel

yemekler yaparlar, bize getirirlerdi. Aşure ayında bize aşuremizi yemeğe gelirlerdi. Biz hiç düşmanlık duymadık. İşte “Benim babamı Rum öldürdü” filan diye düşmanca, kin dolu bir söz sarf edildiğini hiç duymadık, biliyor musunuz! Rumlar da Türkler de böyle şeyler söylemediler. Olayı “harb” olarak anlatıyorlardı. Kişiler arasında bir şey yoktu ki. Çok dostluklarımız oldu. Birbiri-mizi davet ederdik. Ama derin bir kültür ayrılığı, din ve yaşam farkı vardı. İlk Meryem Ana’yı Gümölcine’de misafir kaldığım bir Rum evinde tanıdım. Köşede küçücük bir bebek, yanında mum yanıyor. İlk salon çiçeklerini de ben o evde gördüm. Bizde çiçek bahçeye ekilirdi.

Daha sonra babam, annem, abim ve ben 1940’ta ikamet süresi 6 ay olan pasaportumuzla geliyoruz Türkiye’ye; önce İstanbul’a ve daha sonra İzmir’e. Babam “Ben çocuklarımı Türkiye’de okutacağım” diye ısrar ediyordu. İki abisi de Ege’de olduğu için İzmir’de kalmayı planlıyordu. İnönü’ye, “Çocuklarımız Türkiye’de okuyor, artık oraya dönmeyelim” diye özel mektuplar gönderiyordu. Pasaportların altı aylık süresi dolmuş. Bir emir geliyor, diyorlar ki “İki gün sonra elleriniz kelepçeli döneceksiniz.” Biz geri dönüyoruz.

— *Anlattığımız göç hikâyeleri müthiş. Dilerim edebiyatçılar, oyun veya senaryo yazarları farkına varırlar. Türkiye’ye kesin olarak ne zaman göç ettiniz?*

— 1941’de, bu kez Nazi Almanya’sının işgali üzerine, babamın ısrarla istediği kaçma planımızı uyguladık. Bir at arabasına bindik. Eşyalarımızı Meriç’ten bir kayığa koydular. Biz bu yana geçtik. Yanımıza ne alabildiysek, hani altın, nakit, annemin elmasları, ne varsa... Başka ne getirebilirsin ki? Bütün mal mülk, her şey orda kaldı. Ama benim orda gördüğüm çeyizler, düğünler, gözlemlerim, resimler beynimin içine nakşedilmiş, buraya geldi. Aile çok giyimli, süslüydü. Rumeli kadınları kendilerine önem verirdi. Fakat sokağa çıkarken siyah ferace giyer, beyaz yaşmak örterlerdi. Çok ilginç, arkası açık terlik –çedik yani– giyerlerdi. Hani o çok bildik türküdeki gibi “al topuklu beyaz kızlar” diye vardır ya; kınalı topukları hepsinin al al görünürdü. Al topuklar,

al kınalı eller ve yüz dışardaydı. Tabii siyah ferace, beyaz yaşmakla dikkat çekiciydiler. “Beyaz ve siyah” bana hep ak Şaman, kara Şamanı hatırlatır. Evler de beyaz badanalı, altları siyah kuşaklı. Her evin badanası aynıdır. Türk evleri böyle ayırt edilir. Evlerle kadın sokak giyimi arasındaki “siyah beyaz uyumunu” fotoğraflarıyla birlikte yayıma hazırlıyorum.

— Çok ilginç. Kadınla ev arasında bağ kurduğunuz bu dünya yorumuna eski kültürlerde rastladım: Ana rahmi, ev, yurt anlamındaki sözcükler aynı kök sözcükten yapılmış. Gelelim hikâyeye! Bu, uğruna bedeller ödediğiniz, varınızı yoğunuzu bıraktığınız “güzel yurt Türkiye”de hangi köşeye yerleştiniz?

— İlkın Manisa’ya geldik. Ama bütün tanıdıklar dediler ki Akhisar daha verimli, onun üzerine Akhisar’a geçtik. Üç dört sene oturduk. Sonra Bergama’ya iskân ettiler. Bergama’ya gittiğimizde on beşimdeydim. Bütün tarihi yerleri gezdim. Atatürk’ün başlattığı kazı yerlerine okulla giderdik. Bergama’da baharda şenlikler yapıldı. Rumeli’deki yaşama ait gözlemlerime yeni geldiğimiz yerlerin kültürü eklendi. Ayrıca Bergama’da Osman Bayatlı’nın araştırmalarıyla karşılaşmam, onun çalışıp kurduğu Yörük/Türkmen Giysileri Müzesi’ni görmem beni çok etkiledi. Biz Çukur Han’da kalıyorduk, Bergama Dağı’nın bütün Türkmenleri oraya geleneksel kıyafetleriyle ve develerle iniyorlardı. Handa onlarla beraber yaşıyorduk. Çoban kadınları gördüm. Mesela tren gidiyordu Soma’ya doğru, bir kadın siyahlar giyinmiş, silahı omuzunda koca bir sürüyü götürüyordu. Tek başına, heybetli bir kadındı, beni müthiş etkilemişti. Ondan sonra çoban kadınları ele aldığım makalelerim yayımlandı. Çoban kadınlar hâlâ devam ediyor. Balıkanlarda da var, Rusya’da da var. Doğu Anadolu’ya gittiğimde neler görmüşümdür. Kadınlar bir bölgeden bir bölgeye grup halinde katırların, atların üzerinde şakır şakır gelin almaya veya çeyiz düzmeye giderler. Kadınlar alayı atlarla inerler dağlardan.

— Siz bu gezileri kendi başınıza mı yaptınız? Hiç yardım almadınız mı?

— Ne yardımı? Olanakları dahilinde destek veren eşim Haluk Tansuğ oldu o kadar. Ama Hâmit Zübeyir Koşay, Şevket Süreyya



Sabiha Tansuğ'un Ankara başlığı ile çekilmiş bu fotoğrafı 50 kuruşların üzerinde yer almıştı.



1971-1979 yılları arasında basılan 50 kuruş.

Aydemir, Emel Esin çok teşvik edici sözler söylediler. 1969'daki sergimden sonra Taksim'de karşılaştığımızda Yaşar Kemal "Sizin serginizden tiyatronun, operanın kostümcüleri mutlaka yararlanmalı" dedi. Yapı Kredi Bankası sergi salonundaki çalışmamı gören Tilda çok heyecanlanmış ve çok övücü sözler söylemişti. Dışarda da bilimsel kurumlar, üniversiteler çok takdir ettiler. Türkiye Cumhuriyeti resmimi paranın üstüne bastı.

— *Bizim madeni paralarımız üzerindeki resimler içinde, benim sade ve sağlam çizgili bir Anadolu kadını olarak anımsadığım portredir o. Nasıl oldu da paranın üzerine resminiz basıldı?*

— 1969'da Yapı Kredi Bankası sergi salonunda, Türkiye'nin dağ köylerinden, en ücra yerlerden, Yörüklerden topladığım kırk parça kadın başlığı sergilendi. O zamanki Darphane Müdürü Sait Tanaçan bu sergiyi görmüş. Her bir başlık, bir tanrıçanın tüylerle, renklerle, altın paralarla, simgelerle donatılmış başlığı sanki. Bana geldiler. Para istemeyeceğimi taahhüt eden bir de kâğıt imzalattılar. Başlıklardan birini giydim. Benim bir halk kadınıni temsil eden Anadolu başlıklı resmim böylece 1971'de madeni paraya basılmış

oldu. Sait Bey, sonradan bana “Sizin halkbilim çalışmalarınızda yolunuzu açmak için resminizi paraya bastık” dedi. Yapı Kredi Bankası’nda 1969’da açtığım sergi ise Japonya Expo 70 fuarındaki Türk pavyonunda sergilendi. Sergiyi bizim Ticaret Bakanlığı göndermişti. Fuarın “en ilginç çalışması” seçildi. İmparatorun locasına davet edildim. Bir başka gün de Aztek Maya kültürleri sergisinin pavyon yetkilileri beni şeref misafiri olarak davet etti. Onlar heykellerle katılmışlardı. Heykellere sarıldım. Karnı oyuk bir kadın heykeli vardı, içine bereket için para atıyorlarmış. “Sizin toprağınızdan gelen bu heykel nasıl olur da benim Türkmen kadınımla tıpatıp benzer” dedim. “Madam sizi onun için çağırdık” dediler. Aztek ve Maya kültürleri ile benim sergilediklerim arasındaki benzerlik üzerine sohbet ettik. Japonya’da üç profesörle tanıştım. Bunlardan biri Haneda, biri Emagi idi.

Haneda, eşim –gazeteci ve fotoğraf sanatçısı– Haluk Tansuğ’la beni bir köye götürdü. Baktım köylü kadınların üzerindeki futalar (önlük), kolon, kuşak, üç etek, şalvar bizdekiyle aynı. Şevket Süreyya Aydemir biz Japonya’ya gitmeden önce “Bizim Balıkçı”, efe giyimini ve dansını Eski Yunan’a bağladı. Madem Japonya’ya gidiyorsunuz, bir araştırın bakalım, nedir” dedi. Kuşkulanmakta haklıymış. Japonya’da denizcilik törenine katılan tayfaların folklorik kıyafeti bizim efelerin giyimiyle aynıydı. Nermin Mene-mencioğlu görevdeyken “Anadolu Kadın Başlıkları ve Giysileri” sergisi 1971’de Şubat ayında Paris’te sergilendi. Gelin giysileri, efe giysileri, hamam adabı, kahve adabına ilişkin giyim kuşam ve nesneler, vitrinlerce oya sergilendi. Oyalarda çiçeklerin dilini anlattım. Sergi salonu ziyaretçilerle dolup taşıyordu. O tarihteki *Humanité*, *Le Figaro*... gibi Fransız gazetelerinde büyük bir hayranlıkla bahsedildi. Aynı binada bir süre sonra bir de Fransızların giyim sergisi açıldı. Davetlilerin arasında saygın bir Fransız hanım, her iki sergiyi de gezdikten sonra kendi giyimlerini, Anadolu kadın başlıkları sergisinin yanında çok “rüküş” bulunduğunu yüksek sesle haykırdı. Dünyaca ünlü banker ailesi Rothschild’ler “Sergi burda kalsın, Sorbonne’da size kürsü verelim, bir de villa

“Balıkçı”, Halikarnas Balıkçısı diye de anılan yazar Cevat Şakir Kabaağaçlı’dır.

tahsis edelim” dediler. “Ben bunu nasıl yaparım?” dedim kendi kendime. Üstelik tam o sırada paraya resmim basılmış. Kendi ülkemin çalışmalarına değer vereceğine ilişkin umutlarım yeşermiş. Türkiye’ye bu umutlarla döndüm. Döndüğümde bir kanun çıktı. Ardından görevliler eve geldi, ne varsa müzenin kaydına alındı. Köylü çorabına, donuna kadar her bir parça için bana dokuzar fiş doldurttular. Bir ay evimde kaldılar. Defter paralarını bile benden aldılar. Göçmeniz ya! Biçtiler biçtiler... fişkırdık! Bir zaman sonra öğrendim ki Rothschild’ler ABD’de Köy Müzesi açmışlar.

1971’de, Brüksel’de Belçika Kraliyet Tarih Müzesi’nde “Anadolu Kadın Başlıkları” sergisi açıldı. 1975’te yine Belçika’da Avrupa ve Doğu Avrupa ülkelerinin katıldığı “Amour et Mariage” sergisi açıldı. Belçika’da üç ayrı yerde sergi açtım. Binche’te Türkiye köşesini hazırladım. 24 ülkeden gelen maskeler sergilendikten sonra o etnografik maskelerin devamlı sergilendiği bir “Maske Müzesi” oluşturuldu. Binche’te her yıl maskeli karnaval yapılırdı. Bir Türk profesör “Türklerde maske yok” demiş, listede Türkiye’nin hizasına yok anlamında bir çarpı koymuşlar. İtiraz ettim, “Kurban bayramında ve düğünlerde ‘deve çıkarma oyunu’ vardır, orda maske kullanılır” dedim. Belçika bu çalışmalara katılmam için Türkiye’ye beni önerince kolokyuma katıldım. İki yıl süren çalışmalarımın fotoğraflarını etkinliği düzenleyen heyete sundum. Kabul edildi ve Türkiye maske sergisine bu çalışmamla katıldı. “Düğün ve Nişan Hediyeleyeri” sergim, Anvers’te sergilendi. Hangar gibi çok büyük bir binayı Anvers Belediyesi sergi için hazırlamıştı. Ordaki sergide kına gecesi, gelin götürme, gelin sofrası, gerdek odası gibi ritüelleri bütün aşamalarında görsel nesneleriyle sergiledim. “Profesör etnolog” unvanı o zaman verildi ve katalogda da belirtildi. Ordan (1975) Hollanda Rotterdam Folklor Müzesi’ne gitti sergi, sonra dokuma ve besin endüstrisiyle ünlü Arnhem’deki Hollanda Açık Hava Müzesi’nde sergilendi. Hollanda etnografyasının bir araya getirildiği Arnhem Belediyesi’ne ait bir müze bu. Hollanda’da yetkililer “Burda kalın, sergi de burda Arnhem’de devamlı kalsın” dediler. “Bu müze Anadolu’da olmalı” dedim, kabul etmedim.

— *Bir de Almanya serginiz var.*

— 1986 yazında Köln’de, Köln Belediyesi tarafından açılan sergiye 82 ülke katıldı. Köln Belediyesi sergi ve serginin kataloğu için on yıl çalışmış. O katalogda benim araştırmama da yer verildi. Ayrıca Türkmen kitabım* Türkiye’de basıldı, Almanya’da giyim konusunda klasiklerin arasında yer aldı. Köln Belediyesi’nin düzenlediği sergi binasının üst katında imparatorluk kuran ülkeler, alt katında diğerleri yer almıştı. Biz üst kattaydık. Peter adında İngiliz bir bilim insanı vardı, bir Türk kadınıyla evliydi. Peter Almanya’da üniversitede görevliydi. Aleviler ve Türkmenler hakkında bilgi istedi. Asya’yı inceliyordu. O zamandan daha planlılar. Haluk’la beni evlerine konuk ettiler. Duvardaki Türkiye haritasında Ermenistan ve Kürdistan da vardı.

— *Bu bir zihniyet meselesi değil mi? Batı zihniyetinin temelinde, dualist (ikici) dünya görüşü büyük yer kaplıyor. Demokrasi, insan hakları, diyor ama bunu kendi içinde uyguluyor. Kendi dışında ise, dualizmde iyi (kendisi) kötüyü (ötekini) yok etmelidir, düsturunu uyguluyor.*

— İngiltere’den 2007’de bana bir teklif geldi. 10 ciltlik *Dünya Giyim Tarihi*’ni hazırlıyoruz, “Türk Giyim” bölümünü siz hazırlayın, diye. Ama avukatım şartları kabul edilemez buldu. Bütün telif hakları onlarda. Türkiye’de yayımlansın, kabul edeyim dedim, onlar da buna yanaşmadılar.

— *Başarılı olmanızı neye borçlusunuz?*

— İyi gözlemci olmama. Okumayı çok sevmeme. Kendi değerlerime güvenmeme. İsterseniz bunları tek tek açıklayayım. Kendimi bildim bileli ayrıntıları iyi gözlemlediğimi şimdi daha iyi anlıyorum. Bayramlar, düğünler beni çok etkilerdi. Bütün o törensel günlerin getirdiklerini adeta içime çeker, olayları derinden yaşırdım. Benliğime, beynime bunları nakşetmişim.

Aynı zamanda okumayı çok sevdim. Okumayı çok istedim. Tarlada çalışmak için okulü bırakmam ya da ara vermem istendiğinde iki gün iki gece önlüğümü çıkarmadan yattım, hep ağladım. “Göç-



*Sabiha Tansuğ. Fotoğraf: Eren Aytuğ
(Chronicle dergisi arşivi).*

meniz, tarlaya tütün ekmeye gideceğiz, zamanı geldi” diyorlardı. Hoca beni günlerce idare etti. Sonunda her şeyi unutup tarlaya gitmek zorunda kaldım. Ama unutmadım. Ondan sonra dedim ki eğitim yaşamın içinde de mevcut. Gözlemciyim ya! Onu geliştirdim. Tütün zamanında kesilen bandı ben bu şekilde onardım. “Kimsenin yapmadığını yapacağım” dedim.

Üçüncü olarak, hem bireysel hem toplumsal anlamda kendi değerlerime güvendim ve başkalarının ne söylediğine aldırmandan yürüdüm. İzmir’deydik. Bir gün dediler ki: “Kemeraltı’nda Salepçioğlu Hanı’nda kumaş dağıtıyorlarmış. Erkekler dışında çoluk çocuk, kadınlar, kızlar herkes gitti. Gittim baktım ben de. Kuyruğa girmişler. Kesilen kumaşı alan gidiyor. Dedim ki “Ben fukara değilim. Benden daha çok ihtiyacı olanlar alsın.” Salepçioğlu’ndan bir tek ben kumaş almadan döndüm. Annem “Şuna bakın, herkes aldı, bizim aptal gitti, eli boş geldi” dedi. Almadım çünkü çarşıda kuklalara bebek elbisesi dikiyordum, paramı kazanıyordum. Para kazandığım halde gidip parası olmayanın kumaşını al-

mayı kabul edemedim. “Göçmen kızı” derdi herkes. Makinenin başına oturur, çık çık çık bebek elbisesi dikerdim. O el makinem hâlâ balkonda duruyor. Şimdi de doludizgin çalışıyorum. Çünkü birikimlerimi boşaltamadım. Bütün telaşım zaman. Bahar Hanım bana, eski kıyafetlerin yeniden ve elişiyle, hâlâ çözülememiş tekniklerini çözerek yardım ediyor. Nurcan Hanım bilgisayarın başında; Rusça, Kırgızca, İngilizce, Türkçe biliyor.

— *Önünüze çıkan güçlükler neler oldu?*

— Yaptığım iş basında beğenildi, kabul edildi. Ama sonra inkâr ettiler. Ben diyorum ki bu da iyi. Övselerdi, belki şımarırdım. Benim sabrımı, inatla çalışma gücümü bilediler. “Ağaç fazla coştı mu meyveye durmaz” derler. Meyve versin diye baltayla korkuturlar.

— *Evet, Bursa’da tanıdığım Bulgaristan muhaciri yaşlı bir kadını eline baltayı alıp elma ağacını bağıra çağıra kesmekle tehdit ederken görmüştüm. Ağacı, bir insanı azarladığı gibi azarlamış, meyve vermezse keseceğini söylemişti. Yaratıcı sanatçı da yaralandıkça direnç kazanıyor.*

— Eğer kafanız bulanıksa size hiçbir şey görünmez. Suyun dibini görecektik kadar berrak olmak ve akmak gerekiyor. Duran su kurtlanır. Ne kendi işine yarar, ne başkasının. Acı kuyu der, kapatırlar.

— *Efsane yaratan “Göçmen”e teşekkürler.*

Sabiha Tansuğ’dan Yemek Tarifeleri

Kaşnika: Yarım kilo pırasayı yıkayın, onların daha çok körpe yeşil yerlerini 1,5 cm boyunda doğrayın ve bir kenara bırakın. Çukur bir kaba 3 yumurta kırıp 1 su bardağı yoğurtla çırpın, yarım su bardağı süt, 2 su bardağı mısır unu, 1 çay fincanı sıvı yağ, kabartma tozu ekleyip tekrar çırpın. En son pırasaları çiğden katın. Tepsiyi yağlayıp bulamacı içine dökün. Fırında önce 120, sonra 100 derecede pişirin. Eğer isterseniz, bulamacın içine peynir rendesi de koyabilirsiniz. Ama Rumeli usulünde peynirsiz yapılır.

Geze yemeği: Düğünden üç-dört gün sonra yeni gelinle güveyi, bütün yakınlar –hala, teyze, dayı, yenge, kaynana, görümce vb. – yemeğe davet eder. Öyle ki her akşam bir başka evde yerler. Yeni evli çift 40 gün o davetten ötekine giderek beslenir. Bu davetlere ve yemeklere “geze yemeği” denir. O sofralarda börek revaçtadır. Pirinç böreğinin bereket getireceğine inanılır.

Pirinç böreği: Kırık pirinç yıkanıp haşlanır. İçine 3 yumurta kırılır. Biraz yoğurt, tuz, tereyağı (ya da sıvı yağ) eklenir. Bu iç 5 adet ince yufkanın her birine ince ince serpilir. Tepsi mangalda köz ateşin üstüne konur. Sürekli çevrilir. Sofra tahtasına alınıp titreterek ters yüz edilir. Pişinceye kadar bu işlemler tekrarlanır.

Lor peynirli börek: Lor peynirli, tereyağlı incecik alt üst böreği mangalda pişirilir. İçinin hazırlanışı: Taze soğan kanatları ince ince kıyılır, taze lor peyniriyle karıştırılır. 5-6 yufka erimiş tereyağıyla yağlandıktan sonra her yufkanın arasına bu iç serpilir. Mangalda çevire çevire pişirilir.

Patates böreği: Haşlanmış, ufalanmış patates yeşil soğan kadayla ve bolca karabiberle karıştırılarak iç hazırlanır. Yufkaların arasına konulur, ince bir börek yapılır.

Kabak böreği: Kırmızı kabak çiğken rendelenir. Avuçla suyu sıkılır. Şeker ve karabiber ile karıştırılarak (tuz yok) 5 yufkaya da az az serpilir. Tepsile fırına verilir. Bu tarifenin “şeker, ceviz, tarçın” karışımıyla hazırlanan bir başka uygulaması da vardır.

Ayrıca kırmızı kabak reçeli yaparlar, ktır ktır olur, çok güzeldir.

Tereyağlı nohutlu pilav: İri taneli en iyi pirinçten yapılır. İki büyük lengere nohutlu pilav doldurulur. Yanında iki kâse ayranla sofraya getirilir. Herkesin önünde birer küçük kâse zerde vardır. Yeme usulü bir kaşık pilav, üstüne bir kaşık zerde, bir kaşık ayran şeklindedir.

Zerde-Rumeli usulü: Kırık pirinç haşlanırken şeker eklenir. Aynı bir kâseye buğday nişastası yavaş yavaş karıştırılarak sulandırılır, bekletilir. Aynı işlem ara ara tekrarlanır. İstenen kıvama gelince haşlanmış pirince gerektiği kadar eklenir. Sonra içine güzel kokusu pirince sinsin diye “ıtır” çiçeğinin yaprağı batırılır, bir süre sonra yapraklar çekip alınır ve gülsuyu ilave edilerek kâselere konulur.

İkinci tarz zerde: Zerdeçal püskülü alınır, haşlanmış ve kıvamını bulmuş pirincin içine püskülü konulur. Sonra safran ve gülsuyu ilave edilir.

Zenginlerin düğünlerinde koyun etiyle pişirilmiş patates yemeği fırında yapılır.

Pierre Loti ve Kahveye Dair

Halkbilim çalışmaları ve koleksiyonuyla Türkiye dışında da tanınan Sabiha Tansuğ’un Pierre Loti’yi ve hâlâ adıyla anılan kahveyi anlatan satırları:

Deniz subayı ve yazar Piyer Loti, bu kahveye sık sık gelirmiş. Haliç’in üzerinde güneşin batışını seyreder, çevre halkıyla tavla oynarmış. Mehtaplı gecelerde bir hasır üstünde yatarak sabahlar, bu kez güneşin doğuşunu seyredermiş. İstanbul’a gelen ecnebi dostlarını, zarif hanımları, Eyüp’te eşek üzerine bindirip bu kahveye çıkarırmış. Gelen dostları, bu geziden çok memnun kalırlarmış. Ayrıca Türkiye’yi, en mühimi İstiklal savaşı sırası Avrupa basınında Atatürk’ün mücadelesini bir gönüllü olarak desteklemiş, bu nedenle, sonradan bu kahveye Piyer Loti adı verilmiş.

[...]

Piyer Loti Kahvesi’nin kuruluşu bir hayli eskidir. İdris köşkünün ve Balmumcu Sokağı ile Karyağdı Sokağı’nın birleştiği yerdedir. Haliç’e bakan hâkim bir tepede bulunduğundan güzel ve neşs bir manzarası vardır.

[...]

Kahvenin ve yanındaki iki katlı ahşap binanın ilk sahibi Rabia Kadın olduğundan kahveye, Rabia Kadın veya “Kadın kahvehanesi” denirdi.

Rabia Hanım (1762) tarihinde vefat etmiştir. Kabri, kahve civarında, Eyüp'e inen yolun hemen başında ve sağ taraftadır. Kitabesi "Vahidi-zade kerimesi Rabia kadın" şeklindedir... Babası Vahidi-Zade müderris Mehmet Tahir Efendi 1751'de vefat etmiş. Kabri kızının yanındadır. Kahve, Rabia Hanım'ın babasının mesleğinden dolayı "Kadı Kahvesi" adıyla da anılırdı.

[...]

Kahvehane, 1880 tarihlerinde Ragıp Ağa tarafından işletilmekte idi. Ragıp Ağa aynı zamanda mahallenin bekçisiydi. Kendisi Rumeli göçmenlerinden olup Piyer Loti'nin gönlünü kazanmış hoş sohbet bir zat idi.

[...]

Ragıp Ağa'nın Seyfullah adlı bir çırağı vardı ki devrinde güzelliği ile ünlü idi. Ragıp Ağa'nın vefatından sonra, kahve, Kambur Halil'e ondan Yakup'a ve Yakup Ağa'dan da Haşim Dağdeviren'e geçti. Haşime geçişi 1926 yıllarında. Kahvehane ile yanındaki binanın 1950'lerdeki sahibi Feshane Fabrikası İşletme Müdürü emekli binbaşı Sıtkı bey idi.

[...]

Haşim Dağdeviren, mülk sahibi ile anlaşamıyarak 1955'de Piyer Loti Kahvesi'ni terk etti. 1964'de kahve pek harap durumda iken ben kiraladım ve şimdiki şekliyle tamir ettirerek aynı sene tekrar açılmasını sağladım.

İsmet Restoran'ın Sahibi İsmet Günersel*

Kendisiyle konuşma yapmak istediğimde İsmet Bey'in (Günersel) hasta olduğunu öğrenince gözümün önünde başucunda serum şişesi, yatağında halsiz yatan, yaşamın en kuytu kıyasına çekilmiş, yaşlı bir kişinin imgesi belirdi. Onu yorabilirdim. Bütün bu kaygılarla evine gittiğimde İsmet Bey çakı gibi ayakta idi; neşesi yerinde, enerjik zekâsı, esprileri ve güçlü belleğiyle hastalığına meydan okuyordu.

İsmet Günersel: Efendim, ben İsmet Günersel. 80 yaşındayım. İstanbul Şehzadebaşı doğumluyum. Ben de bu bakımdan şanslıyım. Şehzadebaşı'nın eğlenceli ruhuyla yaşadık. Rahmetli Naşit'in evlatları Selim ve Adile'yle birlikte büyüdük. Neyzen Tevfik'le görüşürdük. Bizim ana tarafımız 1455 yılında İstanbul'un fethinden iki yıl sonra Tataristan'dan gelmişler ve şimdi Şehremini dediğimiz yerde, ayrıca Çatalca, Büyükçekmece taraflarında iskân edilmişler. Baba tarafı, Konya'dan Süleyman Paşa'nın Trakya'ya geçişiyle beraber bir kısım Konyalılarla Trakya'ya göçmüşler. Ailelerin iskân edildiği yerler Uzunköprü, Edirne, Keşan. Dedem Hacı Saffet. Bunu bir enteresan tarafı olduğu için söyleyeceğim: Hacı Saffet,

imam aynı zamanda ve Hacı İmam diye anılıyor. Beğenilen bir hafız. Amerika'dan İslamiyet'i anlatacak iki kişi istemişler. Gön-derilenlerden biri de dedem. İyi tahsil etmiş, bilgi düzeyi yüksek, çağının filozofu.

Yıldız Cıbroğlu: Kaç yılı?

— İşte kaç yıl olduğunu anlatacağım, ordan bulmak mümkün. Bizim şeceremiz var, Uzunköprü Devlet Kütüphanesi'nde, oraya hediye edilmiştir. Japonya'dan, İsveç'ten, Kanada'dan gelip ince-liyorlar. Ciltli, elyazması bu şecere, 370 küsur sene öncesine ka-dar gidiyor. Babam Uzunköprü doğumlu, bir de ayrı bir özelliği vardı; müzik âşığı olduğu için de iyi tanınıyordu. Müzikseverle-rin kurduğu bir derneğe bir keman, bir klarnet, bir kanun, bir ut, bir tef bağışlamıştı. Dedemin Amerika'dan dönüşünün tarihi bel-li değil. Ama imamlık yapıyor; hafız, çevresi geniş. Kahveye fa-lan uğradığında, “Yahu, nasıl bir yer bu Amerika, Hafız? Bir an-latıver” diye sorarlarmış. “Aman ne bileyim birader, Avrupa'da ne kadar başıboş varsa doldurmuşlar gemilere, sürmüşler Ame-rika'ya.” “Eee, başka? Nasıl geçiniyor, nasıl yaşıyorlar?” “Ha, yeni bir şey var! Elektrik diye bir şey bulmuşlar. Edison diye birisi bulmuş. Böyle bizim idare lambalarına benzeyen bir cam, camın içinde saç kılı kadar ince bir tel var. Bunu yakmak için bir düğ-meye dokunuyorlar, geceleri gündüz gibi oluyor ortalık.” Herkes şaşırmış, nasıl oluyor, filan diye. Sohbet sonunda dedem “Hadi Allahaismarladık” deyip kahveden ayrılınca kalanlar birbirlerine bakarlarmış, derlermiş ki “Hacı Saffet çok iyi adam, iyiliksever kişi, efendi kişi, ama çok yalancı yahu. Saç kılı kadar ince tel ge-ceyi gündüze çeviriyormuş. Olacak iş mi yani?” Edison elektriği bulmuş, yeni yeni hayata girmiş elektrik. Tarihi ancak böyle tah-min edebiliyoruz. Babam idadi mezunu. Rüştüyeden sonra idadi-ye de gitmiş. Daha Darülfünûn kurulmamış.

— *O devrin aydını.*

— Evet aydın ve müzikseverdi. Ut, keman, cümbüş çalardı. Ana tarafından dedem Rahmi Efendi ise Düyun-ı Umumiye'nin, yani Osmanlı borçlarını tasfiye edecek kuruluşun, Büyükçekmece Mimar Sinan köyündeki görevlisiydi. Onun Arabistan tarafından



İsmet Günersel.

geldiği söylenirdi. Büyükçekmece’de evlenmiş. Büyükçekmece’de Araplar da vardı. Ama asıl Rum çoktu. İki tane otel vardı Rumlar zamanında. Çalışan işçilerin yatıp kalktığı eski bir kervansaray vardı.

— *Babanız neyle geçinirdi?*

— Babam amcasından işittiği bir azar üzerine Uzunköprü’yü terk ediyor. Bulgar işgaliyle birlikte Kırklareli’nde geçimini temin etmek için Osmanlı’ya jandarma olarak gönüllü, maaşlı yazılıyor. Silivri’nin Kurfallı köyünde Bulgarlara karşı jandarma bölümünde hizmet ediyor, yara bere almadan geliyor.

— *Size gelelim. Neler yaptınız, nasıl başladınız bu işe?*

— Benim yetişmem baştan aşağı İstanbul’dur. Büyükçekmece İlkokulu, sonra Şehzadebaşı –mülkiyeti Fahrettin Kerim’e ait olan– Onuncu İlkokul, sonra Yenikapı Ortaokulu, ondan sonra Pertevniyal Lisesi. Babam harp vesaire bittikten sonra, işte İstanbul’a geliyor. Âlimzâdeler diye anılan bir müessesede muhasebecilik yapıyor. Ordan Sümerbank’a geçiyor, krediler amirliğine kadar yükseliyor ve İkinci Dünya Savaşı başlayınca istifa ediyor. Sümerbank’ın o zamanki müdürü Cemil Bey ısrar ediyor kalması için. Babam “Savaş başladı, hayat pahalılaştı, bir oğlum var, biri

de yolda. Onları geçindirmek zorundayım. Şansımı serbest piyasada deneyeceğim” diyerek ayrılmış. Sonra serbest piyasaya atıldı, başarılı oldu. Benim de hazinem oldu babam. Ben hazineyi talan ettim.

— *Bunu biraz açar mısınız?*

— Açayım, açayım. Şimdi babam bana haftalık verirdi. Beş lira. Beş lira çok iyi paraydı. Okuyoruz bir yandan. On lira-on beş lira. Gençliğimiz de var. Benim kadın ilişkilerim başladı. Kadın ilişkileri on beş lirayla yürümüyor. Hazine borçlansın, bana ne. Bir gün babamın yazıhanesi vardı Katırcıoğlu Hanı’nda, yazıhane-den çıktık. Kapalıçarşı’dan geçiyoruz. Beyazıt’ta ağaçların altında yürüyoruz. Konuyu açayım dedim: “Baba, bir fıkra anlatacağım, bir dinle, ondan sonra konuşalım.” “Ah! Var bunda bir bokluk, anlat bakalım” dedi. Aynen böyle. Dedim ki “Osmanlı döneminde bir aile erkek evladını İsviçre’ye göndermeye karar vermiş. Hazırlıklar tamamlanmış, giderayak baba oğlu çekmiş kenara.” Ben orda sustum. Babam “Ee, hadi anlat bakalım” diye, meraklandı. “Bak evladım” demiş, “bizde kaçgöç var. Sen şimdi Avrupa’ya gidiyorsun, tahsil için. Orda kaçgöç yok. Orda kadın erkek bir arada. Bu bakımdan senin kadın ilişkilerin de olabilir. Sen sağlıklı, genç, yakışıklı, ahlaklı bir insansın. Mutlaka bir kadınla ilişkin de olacaktır. Tabii, bu bir masrafı da gerektirecektir. Ben baba olarak bu masrafı karşılamaya hazırım. Yalnız mektuplarında rumuz kullan. Bunu apaçık yazma, kız kardeşinle annen de mektuplarını okuyacak olurlar, yüz göz olunmasın.” “Peki babacığım” demiş delikanlı. “Mektubunda masraflarını da yaz. İşte ev kirası, mektep masrafı, yiyecek masrafı... bunları yazarsın. Kadın masrafı da olursa ‘av masrafı’ diye yazarsın.” Çocuk gitmiş, bir müddet sonra da bir mektup gelmiş: Ellerinizden öperim, iyiyim, hoşum ve masraflar. Masrafların sonunda da 5 lira bir av masrafı yazılmış. Bir de not varmış: Ucuz avda bozulan tüfeğe tamir parası lazım. 5 lira çok az. Babası anlamış tabii. Kız kardeşi sormuş: “Bu av masrafı nereden çıktı? Neymiş bu av?” Babası “Senin aklın ermez kızım” demiş. “İsviçre’de kadın erkek birlikte ava giderler, bu bir spordur.” Ben yine sustum. Babam, “Hadi yahu devam et.” Ba-

bamın merakı arttıkça arttı. Dedim ki bir ay sonra 10 lira, iki ay sonra 40 lira, üç ay sonra 60 lira... Çocuktan gelen av masrafları durmadan artmış. Mektupları okundukça kız kardeşi demiş ki “Baba bu ne böyle, bir avdır gidiyor.” Baba da “Evladım, dedik ya, av İsviçre’de bir spordur. Ağabeyinin masrafının gitgide artışına bakarsak ava artık sosyeteyle çıkıyor” demiş. Babam durumu anladı tabii: “Ben başında söylemiştim, bir bokluk var, diye. İşte çıktı” dedi. “Haftalığına zam isteyecek, bana ima ediyor ben de artık kadın ilişkisindeyim, demek istiyor. Uzatmayalım, ne verelim?” “50” dedim. “45 yeter” dedi.

— *Babanız ne kadar anlayışlıymış.*

— Babam bana, 12 yaşımdan itibaren ısmarlama elbise yaptırmaya başladı. Seksen yaşına kadar hazır giymedim... İlk defa bu sene hazır elbise aldım. Hep ısmarlama giydim. İngiliz kumaşından olacak. Terzi, Ermeni Boğos olacak. Ayakkabı Altın Çizme’den, Dördüncü Vakıf Han’ın altında.

— *Bu yemek işine nasıl girdiniz?*

— Yemek işine az kaldı. Babamın bir diğer tarafı da müziksever olarak, bizi kızları, her hafta cumartesi günleri Dördüncü Va-



Diyarbakır’da yedek subay kalecisi olarak İsmet Günersel, 1949.

kıf Han'ın altında Vakıf Han Kahvehanesi vardı, orada alaturka fasıllar icra edilirdi, annemle beni alıp oraya götürürdü. Orada 50 kuruşa bir kahve içer fasıl dinlerdik. Yazları bugünkü Radyo-evi'nin olduğu yerin tam arkasında müzik icra eden alaturka bir bahçe vardı. Çifte Saraylar'a da götürürdü. Orada Hamiyet'ler [Yüceses]... efendim, zamanın en ünlüleri, onları dinlerdik. Rum Eftalya, yani "Denizkızı Eftalya"yı Sarayburnu'nda dinlerdik.

— *Çifte Saraylar neredeydi?*

— İstanbul Erkek Lisesi'nin yakınında, ağaçlık bir yerdi. Bu şekilde müzik icrasında bulunmaya devam ettik. Annemin sesi çok güzeldi, çok güzel şarkı söylerdi. Müsavver ve Âtîfet adlı teyzelerim de ona katılırlardı. Anneannem kanun çalardı, kocası dedem de klarnet çalardı. Dedem Rahmi Efendi'nin evinde her akşam fasıl vardı. Tabii benim kendi hazinem olunca ben de babamı ziyaret etmeye başladım. Bana büyük insan muamelesi yapmaya başladı. Evin ihtiyaçları, işte şu lazım, ne dersin, sen ne düşünürsün? Böyle bir aile. Şimdi benim yemek yapma merakıma gelince... Kendi başıma eğlenmeye başladığımdan itibaren hangi meyhanede ne iyi yenir, ben bunu kendime dert edindim. O şarkılardaki "bütün meyhaneleri dolaşan" kişi bendim, evet. O bendim; meyhanelerde beni hep tanıdıkları için, yıllar sonra, 50 yıl sonra bile hiç uğramadığım barlara gittiğimde de "Buyrun İsmet Bey, buyrun İsmet Bey" diye en iyi yer bana ayrılırdı. Bu şekilde hazineyi tükettim ben.

— *Ama başka bir şey kazandınız herhalde, değil mi?*

— Görgü, görgü. Nerede bir şeyi beğendiysem, hemen mutfağa giderim. Aşçıbaşının eline bir on kâğıt bahşiş, "Nasıl yapıyorsun bunu?" Orda yemeği öğrenirim. Hemen gittiğimde ertesi gün evde yaparım onu. Not da tutmam. Kafama yazmışımdır. Bu şekilde çok güzel yemekler öğrendim, çok güzel.

— *Not da tutmadınız.*

— Not tutmadım. Şimdi "cacık" meselesi. Yiyeceklerin bir tadı vardır. Herkes cacık yapabilir. Her yiğidin bir yoğurt yiyişi vardır, derler ya. Herkesin cacığı da yenir. Çünkü cacığın içinde yoğurt, salatalık vardır. Sarmısak olabilir de olmayabilir de. De-

reotu, zeytinyağı olabilir de olmayabilir de. Asıl olan yiyecekler salatalık ve yoğurttur. Ama su...

— *İyi su olacak değil mi?*

— Su konmaz...

— *Ha, anladım susuz yapıyorsunuz.*

— Hayır! Süt konur. Asla su konmaz.

— *Aaa!*

— Yaaa, süt konur. Çünkü aynı tür ikisi de. Yoğurt ekşiye o ekşiliği de alır süt. Lezzetine diyecek yoktur.

— *Peki siz bunu nasıl öğrendiniz?*

— İşte o 10 liraları vere vere. Efendim artık Londra Bar İstiklal Caddesi'nde, hâlâ var, Madam Ketî'yle kocası idare ederlerdi. Tabii “özel kadınlar” da vardı.

— *Yani konsomatris mi?*

— İşte artık siz ne dersiniz: bunlara da işi döktük. Ta ki 50 sene sonra arkadaşlarla beraber gittiğimiz gecede Şehir Tiyatroları'nın karşısında Dicle Lokantası vardı, 6-7 Eylül olaylarına canlı şahit olduk. Orası meyhaneydi, orda içiyorduk. Rumların işlettiği gazinolar vardı, hemen hepsi çok sevdiğim arkadaşlarımdı, bırakıp gittiler. Onların gidişine çok üzüldüm. Sonra pavyon oldu orası. Pavyon olduğu zaman gittiğimizde daha onun merdiveninden inerken, “İsmet Bey hoş geldin! İsmet Bey hoş geldin!” diyorlar, eski çalışanlar. 50 sene geçmiş üstünden aşağı yukarı. Arkadaşlar “Yahu İsmet senin de her yerde tanıdığın var” dediklerinde, ben de “Eski enayileri unutmazlar” dedim.

— *Biraz ara verelim mi? (Bu soruyu, belki belli etmiyor ama yorulmuş olabilir, düşüncesiyle soruyorum.)*

— Yorgunluk söz konusu değil. Siz yoruldunuz mu?

— *Hayır.*

— Şimdi çok önemli bir konuya geleceğim. Ben neden “restoran hizmeti” vermeye talip oldum? Hiç kimse bana bir şey söylemedi. Kendiliğinden oldu. Kazandığım tecrübeleri başkalarına da tattırayım istedim, para mühim değil. Hiçbir zaman parayı ön planda tutmadım.

— *Yani siz sanat olarak bakıyorsunuz.*

— Evet, çok doğru. Bu sanata sahip çıkmak lazım. Zaten sahip çıkanlar isim yapıyor.

— *Sizin restoranınız nerdeydi?*

— Büyükçekmece'de E-5 Karayolu üzerinde “Eski Plaj”ın karşısındaydı.

— *Adı?*

— İsmet Restoran. Dekorasyonunun Trakya'da eşi yoktu. “Kırmızı Restoran” derlerdi. Her şey kırmızı. Müşteriye hizmet veren yer, masaların olduğu yer yani 70 metrekare; mutfak 85 metrekare. Müşterilerimiz geldiği zaman ben nöbetçiyim esas vaziyetimde, hizmete amade bekliyorum. Restoranı açtık: Aileler gelmeye başladılar birdenbire. Ben “Hanımefendiler hoş geldiniz. Eğer gerçekten yemek yiyecekseniz, lütfen altı basamak merdiven ineceksiniz ama benim mutfağımı görmeyi isterim. Buyurmaz mısınız?” Hanımlar inerler. Bütün duvarlar fayans kaplı. Yerler mermer, tezgâhlar mermer. Her türlü lokanta alet ve edevatı hazır, fırınlarına varıncaya kadar. Ve çok enteresan, püskürtmeli diye tarif edebileceğim, kendi buluşum olan bir bulaşıkhanesi vardı. Orada her zaman kaynar su, yağ alıcı maddeler bulunurdu.

— *Püskürtmeli derken neyi kastediyorsunuz? Musluk mu püskürtmeliydi?*

— Evet tazyikli ve püskürtmeli. Bazı yağlar vardır, ne kadar sıcak olsa çıkmayabilir ama püskürtmeye dayanamaz. O tazyikli püskürtmeyle kazınır kaptan kacaktan. Bir de hoş tarafları da vardı. Benim restoranımda, çıktığı birinci gününden itibaren her şeyin turfandası bulunmaya başlar. Kendim inerim Eminönü'ne, halden sebzesi, Mısır Çarşısı'ndan ya da yan tarafındaki dükkânlardan pastırması, sucuğu –et hariç–, beyaz peyniri, kaşar peyniri her şeyi ordan alırım. Turfandayla başlayan menümden en az 16 çeşit kaliteli yapılmış meze bulunurdu.

— *Demek siz bir ustanın yanında yetişmediniz. “On liralarla” öğrendiniz.*

— Öyle oldu. Şimdi başka türlü hoş şeyler de oluyor. İkram mesela, çok önemlidir ikram. Müşteri ikramı. Karşılama yanında bu da önemlidir. Bir örnek vermek isterim: Bir yaz günü, res-

toranın önünde güller dikili vesaire. Tabak tabak mezeler. Tabii toz oluyor. Ama şikâyet eden olsaydı kaldırırdım, olmadı. Onaylamadığım bir tek şey var. Hazırlandıktan sonra onların vitrinde kaplarda gösterilmesine taraftar değildim. Ama onu yapmak mecburiyetinde kaldım. Bir kalabalık grup geldi. 16 kişilerdi, öyle bir şey herhalde. Ben karşıladım müşteriyi. İskemlelere oturdular, içki içecekler. 16 çeşit meze var her gün. Bir kap meze dünden kalmış, hiç dokunulmamış da olsa o dökülür veya bir fakire veririz ama asla müşteriye çıkarmayız. Her gün yeniden yapılır, taptazedir. O gün aileler bir arada geldiler. Kimi ben şunu isterim, öteki ben şunu isterim. 16 çeşit meze. Başgarsonumuz iki kişi, onlar da başka masalarda hesap alıyorlar, meze veriyorlar filan.

Bir karı koca, hanım çirkin de demeyeyim, Allah öyle yaratmış yani, böyle gayet huysuz tipli biri. Yanında da eşi, oğlu. Kocası “Hayatım” diye hitap ediyor. İyi bir erkek, ihtimam gösteriyor eşine. Ben özellikle o masayı bırakmadım. Evet, bu işte “Bıraktı gitti, bir daha da göremeyiz, patronmuş” filan dedirtmek olmaz, başladın mı bitireceksin. “Ben bir şey beğenemedim” dedi hanım. Elimde de domates soslu patlıcan tabağı bekliyorum. “Hayatım” dedi adam “bak, herkes başladı yemeğine sen de bir şey iste” filan dedi. “Tamam” dedi “beyefendinin söylediği gibi, kapta öyle bir şey var ya, ben onu sıcak sıcak taze domates sosuyla istiyorum.” “Derhal hanımefendi, kendim yapacağım” dedim. Hemen indim mutfığa, patlıcanlar hazır. Onların tuzunu ayarladıktan sonra, altı tane ayrı ayrı tava var, onlardan bir tanesinin başına çocuğu koydum, “Ayrılma başından” dedim. “Bunları kızart, benim kızarttığım gibi yakmadan kızart.” Ben domateslerin kabuğunu soydum, çekirdeklerini çıkardım ve ayrı bir kaba aldım neticede. Pişen patlıcanları bir başka kapta, sosu da bir başka kapta götürdüm. Şimdi tabii hanımefendi bir porsiyon istedi diye orada öyle bir porsiyon yapılmaz. Altı-yedi porsiyonluk yaptım. Galiba yedi tabakta çıktı ayrı ayrı. 16 kişinin önüne aralıklı aralıklı dizdim onları da. Satmış oluyorum yani. Kimse “Hayır” demedi. “Ooo, ne güzel” filan gayet beğenildi. Şimdi o masaya servis yaparken “Müsaade eder misiniz?” dedim hanıma, “size sos

vereyim.” “Verin bakim, şu kaşığı” dedi servis kaşığını aldı elimden. Kaşığın sapıyla sosu kurcaladı, dürtükledi. “Siz bunu” dedi, “salçadan yapmışsınız.” Ben şaşırdım, “Aaa, hanımefendi siz taze domatesten mi istemiştiniz?” dedim. “Tabii değil mi yani?” dedi. “Yeni çıktı, pekâlâ bulabilirsiniz.” Çıkalı iki gün olmuş. Hemen “beş dakika müsaade edin bana” dedim. Çabucak mutfağa indim, tezgâhın üzerinde çekirdekler, kabuklar duruyor. “Kemali izzetle” onların bir kısmını kabın içine bir karıştırdım. O zaman sigara içiyordum, bir de sigara içtim. Sonra elimde sos kabıyla beraber çıktım. “Çok özür dilerim hanımefendi, inşallah bir hata yapmamışımdır.” dedim. Yine kaşığı alacak oldu, ben hemen şöyle bir dürtükleyip açtım, “Buyrun efendim” dedim, kabuklar, çekirdekler falan ortaya çıktı. “Tamam! Zahmet oldu, teşekkür ederim” dedi. “Görevimiz” dedim. “Severek yapıyoruz.”

Neticede hakikaten görevimdi, severek yapıyordum. Eşi hesap ödemeye geldi, ayrı bir bölme orası. “Beyefendi” dedi “kusura bakmayın. Bizimki biraz huysuzdur. Allah kolaylık versin size” dedi bana. Eğildim, omuzuna dokundum “Allah sana da kolaylık versin” dedim. Adam birden ağlamaklı bir halde “Yaaa, ne kenef karı değil mi? Ne bok yiyeyim, üç evlada boğuldum” dedi.

— *Ya, öyle mi dedi?*

— Yaaa, bizim Türkçemizde bu vaaar. Ne diye değiştireyim, aynen böyle dedi. Bunlar da oluyor. Aynı zamanda fazla içki içene, üst üste içmek isteyene hiçbir zaman içki vermedim. Ben rakıya başladığım zaman babamın tavsiyesiyle başladım. “İçeceksen rakı iç. Ben sana içme diyeceğim, sen şimdi ortamını bulunca nasıl olsa içeceksin ama benim içtiğim gibi içersen iyi edersin. Nasıl içiyorum ben?” “Kadehle içiyorsun.” “Nasıl?” “İşte, sulu içiyorsun.” “Başka?” “O ufak kadehini de üç ayrı yudumda içiyorsun?” “Başka?” “İki kadehi geçmiyorsun.” “Hah! Böyle içersen dayak yemekten kurtulursun, hakaret edilmekten kurtulursun. Evladının yüzünü görürsün” dedi. Ve ben babamın tavsiye ettiği gibi içtim, hiçbir zaman da o saydığı zararları görmedim. Şimdi yedi onkolog inceledi beni, onlara “İçki artık bize haram” dedim. “Hayıır” dedi şefleri, içeceksin. “Bizde 17 genç yatıyor. 22-23 yaşındalar. Sizde

bir direnç doğmuş. Biz sizi çok derinlemesine inceledik. Bünyeniz öyle teşekkür etmiş ki sizin bünyenizde rakı hiçbir şekilde menfi iz bırakmamış. Bu bakımdan ender tipler vardır, acı hissetmeyen tipler vardır. Siz o tiplerdensiniz.” Şimdi zaten “içeceksiniz” deyince eşim evvela “Aaa, nasıl olur?” diye itiraz etti. Eşim de “Hocanım”-dı önce, yıllarca ilkokul müdürlüğü yaptı, şimdi “Hacı Hocanım” oldu. “Hanımefendi, bir dakika” dedi doktor, “bu direnci kullanacak.” Sonra bana döndü: “İlaç kullanmadığınız zamanlarda rakınızı için. Ama babanızın dediği gibi, iki kadehi de geçmeyin” dedi. Bu! Bizim aşağı yukarı yiyeceklerle, örf ve âdetlerle geçen bu sohbetimizde, bu kısma gelene kadar okurların faydalanacağı bir şeyler yok. Ama akliselim olan kişilerin mutlak okunmasını tavsiye edeceğini şimdiden görüyorum. “Bak, adam ne diyor, bak bak!” diyeceklerdir. “Bak, para o kadar aranmaz, diyor. Ben enayiyim de diyor, bak” diyeceklerdir. (İsmet Bey burda kahkahalarla gülüyor.)

— *Bize lezzetli yemek yapmaya ilişkin bazı sırlarınızı açıklarmısınız?*

— Et terbiye edilir. Ben eti mümkün mertebe dana kullanırım. Kaliteli aşçılar genellikle sığır kullanırlar. Eti kibrit kutusuna ya da kın büyüklükte keserim, buzdolabında on iki saat çiğ süt içinde yatırırım.* 12 saat sonra çıkarırım. Onları şişten aldıklarında bu kılıçbalığı mı derler? Her bir lokma damakta müthiş bir tat bırakır.

— *Bu “eti sütte bekleterek terbiye etme” formülünü, bir yerden mi duydunuz, siz mi icat ettiniz?*

— Bolu’da bir restoranda gördüm. Baktım beyaz bir şey, üzerinde yuvarlak yuvarlak olmuş böyle zeytinyağı yüzüyor; içinde et var. “Bu ne böyle?” dedim. “Süt abi” dedi, “çiğ süt!” “Ha, iyi” dedim.

— *Siz niye sığır değil de dana tercih ediyorsunuz?*

— Sığır yaşlı bir hayvan, ne kadar kaynatırsanız, pişirmeye gücünüz yetmeyecek. Eğer kaynatmayıp ızgara yaparsanız, sadece yakarsınız. Pişmez! Sığırın bonfilesi, kontrfilesi, bir de sokum vardır. Haşlayarak yapılan sulu yemeklerde onları kullanabilirsiniz.

Etin süt içinde bekletilmesi âdetine, bu söyleşiden çok sonra Eski Türklerin kültürüne ilişkin bir kitapta rastladım.



İsmet Günersel eşi Özcan Günersel ile, 1980'li yıllar.

— *Başka ne gibi sırlarınız var? Eşiniz yemeklerinizi beğenir mi?*

— Allah rahmet eylesin, öldü. Hanım ve akrabaları beğenirlerdi. Eşim ve ikinci eşim tanıştılar. Birlikte yemek yedik. İki ayrı kaptan iki ayrı tat çıktı. (Burada İsmet Bey yaptığı iki evliliğe ve ilk evliliğinden olan oğlu şair/yazar ve tiyatro sanatçısı Tarık Günersel ve ikinci eşinden olan kızı Şen Günersel'e atıfta bulunuyor.)

— *Neyzen Tevfik'le ilgili bir anınız var mı?*

— Fatih'te bir otel sahibi Neyzen'e bir oda tahsis etmişti. Orda yatıp kalkardı. Bir Fatih kaymakamı vardı. Neyzen'in üzerine titrerdi. Daima saygıyla hitap eder, mali bakımdan da destek olurdu. 1942'lerde oluyor bu bahsettiğim fakat kaymakamın adını hatırlamıyorum. Neyzen bana başından geçmiş ya da tanık olmuş gibi fıkralar anlatırdı. Kim bilir belki de öyledir.

— *Başka kimler gelirdi?*

— Nuri Sesigüzel benim restorana çok gelirdi. Anlattığım fıkraları duyduktan sonra "Ben Yeşilçam'da yetiştim, Yeşilçam'da artistler arasında" dedi, "ama sen bu işin kralısın."

— *Peki siz müşterilere fıkra anlatır mıydınız?*

— Anlatırdım. Restoranı duyarak gelenlerle sohbet eder, onlara fıkra anlatırdım. Adamına göre.

— *Müşterilerle bu keyifli anlara ilişkin bir hatıranızı anlatır mısınız?*

— Bir akşam kar yağıyor. On ikinci ay. Kimsecikler yok. Şef garson da evli barklı, binanın üst katını kiraladı, ailesiyle kalıyor. Dedim ki şef garsona “Sana izin veriyorum. Arkadaşlara da izin veriyorum, gitsinler sinemaya. Bu havada müşteri gelirse, ben kendim servis yaparım.” “Peki” deyip gittiler. Ben de kendim için bir köşeye kadehimi falan koydum. Derken bir araba durdu. Işıklarını yaktı. Ben hemen kapıya fırladım. Bir hanımla bir bey indi. Hanımda bir kürk, beyde şık bir şapka, yakışıklı bir bey. Girdiler içeri. Masaya buyur ettim. Geçip oturdular. “Dostum, bize yolcu işi bir şeyler ver” dedi, “bu karda burasını ısıtmışsınız. Şöyle yolcu işi bizi doyur ve gönder.” “Ne isterseniz var” dedim. “Bütün soğuk mezeler, etler, bıldırcın var. Etlerimiz gayet kaliteli.” “Orda benmaride bir et görüyorum” dedi. “O öğleden kalma, yaramaz” dedim. “E, yaramaz dediğin şeyi niye burda tutuyorsun?” dedi. “İsteyenler oluyor” dedim. “Pekâlâ” dedi, “Sen eti koy, iyice pişsin, biz bakalım başka ne yeriz?”

Şimdi oturdular karşılıklı hanımla, hanım hiç konuşmuyor. Adam “Ben köfte yiyeceğim” diyor mesela, “Siz bilirsiniz” diyor kadın. “Siz ne istersiniz?” “Siz bilirsiniz.” Adam sorarken tahakküm ediyor kadına. Kadın hiç konuşmuyor. Zıpkın gibi, yakışıklı, cin gibi bir adam. Teknik Üniversite’de profesörmüş. “Bana bir tekkel birası aç” dedi. Biz de iki gün evvel başlamışız servise, Efes Pilsen’le anlaşma yaptık, Efes birası satacağız, başka bira satamayız. Anlattım vaziyeti: “Beyefendi, yeni kurduk” dedim. “Başka bira satmamaya söz verdik. Sözümüzde durmak zorundayız” “Haa! Peki, peki” dedi. “O zaman bir arjantin çek bakayım bana” dedi. Ben hemen içeriye, şöyle hüffft, Avrupa usulü ve sızdırarak kenarından, hiç köpürtmeden, gayet güzel götürdüm, koydum. Daha baştan otururken duvar tarafına oturdu, yanındaki sandalye boş. Kadın karşısında, o da duvar tarafında, yanındaki sandalye boş. Ama o boş sandalye benim sağdan servis yapmama engel oluyor, ben tuttum, şapkasını da sandalyenin üzerine koymuş, sandalyeyi ileriye sürdüm, masanın altına. Servisimi yaptım. Bir baktı böy-

le “Bu sızma yahu” dedi. “Ne sızması beyefendi” dedim. “Avrupa’da yaparlar böyle, tahtayla köpüğünü çekerler, damlayanlar birikir birikir, müşteriye verirler durmuş birayı” dedi. “Aa, kusura bakmayın” dedim, “ben bunu öyle yapmadım. Hemen şimdi kendim elimle çektim.” “Beraber gidelim, bakalım” dedi. “Gelin” dedim. Açtım, böyle kenarından sızdırı sızdırı sızdırı görünce, koydum bardağa, omuzuma vurdu: “Haklıymışsın, onu sen iç” dedi. “Affedersiniz” dedim, “rakıdan başka ikram kabul etmiyorum.” “Allah Allah... eh, n’apalım, bir duble rakı iç” dedi. “Yarım şişeden aşağı da kabul etmiyorum” dedim. Teşekkür ettim. Bu arada ızgara ateşteydi. Biftekti galiba. Geldik ki onlar da olmuş. Yanına salata istedi. Dedi ki “Havuç rende, hafif de haşlanmış olacak.” Haydaa! “Efendim kalmadı” dedim. Onun dediğini yap-sam en azından 20 dakikayı alacak. “Eğer isterseniz size kıvrıcık doğrayayım” dedim. “Hadi olsun bakalım” dedi. Şimdi kadın devamlı susuyor. Ne konulursa onu yiyor. “Bugün yaptığımız bir şekerparemiz var, çok güzel” dedim. “Ben yemem” dedi. Kadına sormuyor bile “Ben” dedim, “hanımefendiye ikram ediyorum.” “Ben yerim” dedi kadın nasıl olduysa. Ben hemen gittim. Hacıbekir’de çalışmış bir genç vardı, her türlü pastalara, dondurmalara varıncaya kadar çok lezzetli yapardı. O yapmıştı, böyle aşağı yukarı şu büyüklükte (eliyle gösterdiği bildiğimiz şekerpareden daha büyük) şekerpareler. Biz bir porsiyona iki tane koyarız, başka yerlerde de iki koyarlar. Tahrik edeyim adamı diye bu sefer üç tane koydum. Düşündüm ki eğer kadın yiyemez de kalırsa; bari ben bitireyim, desin, diye götürdüm hanımın önüne bıraktım. Adam bakıyor şimdi böyle, kadın çatalı bastırdı, aldı “Sahiden güzelmiş” dedi. Adam o zaman “Ben de yiyeyim bundan” dedi, hiç ses çıkarmadım. Neticede zamanı gelince hesabı çıkardım: yüzde on beş turistik garsoniye. İkram edeceğim şekerpareyi de yazdım.

— *Size ikram ettiği rakıyı da yazdınız mı?*

— Onu da yazdım. “Kahraman” gelmiş ismarlamış. Allah Allah! Nasıl yazmam! Ben yemem demiş, yemiş. Hepsini hesaba. Aldı, şöyle bir baktı hesaba: “Şekerpare ikram değil miydi?” dedi. Ben hanımefendiye ikram ettim. Siz yemem demiştiniz. Yediniz, müşte-

ri oldunuz” dedim. “Hımm, rakı, güzel de bu yüzde on beş n’oluyor?” dedi. “Bakanlığın verdiği tarife.” “Eh, uyacağız artık” dedi. “Şüphesiz uyacaksınız. Ama biz yerlilere yüzde on beş de tenzilat yapıyoruz” dedim. “Yerlilere diyorsun, bana da râci mi bu?” dedi. “Hayır” dedim, “siz müşterisiniz.” Ordaki duble bira bardağını gördü, içinde paralar vardı. “Peki o paralar n’oluyor?” “Haa, onlar” dedim “müşterilerin insafına kalmış, bırakacakları bahşiş burda toplanır, her günün sabahı şef o paraları çalışanlara emekleri karşılığında taksim eder.” “Yani sen bu vaziyette patronsun!” dedi. “Yeni mi anladınız?” dedim. Kadın onun arkasından yere bakıp ağzını büze büze gülümsüyor. Kadına eziyet etti durdu. O kadın “Siz bilirsiniz” dedi de başka şey demedi. “Pekâlâ, pekâlâ... Yav sen şeytan gibi adamsın. Ben buraya hep geleceğim” dedi. İnanın sonra da geldi, başka kadınlarla. Kapıdan çıktı. Arabaya girdi, kontağını açtı falan... Birden indi, geliyor. Aklına şapka geldi. Şapka masanın altında. Koştı içeri. Ben hemen hatırladım, şapkayı aldım kapıda karşıladım. “Kusura bakmayın, kabahat bende, servise engel oluyor diye masanın altında kaldı, unuttum size vermeye. Affedersiniz” dedim. “Bana bak, şeytan adam” dedi, “bu, delikanlılıkta ‘Efendi, şapka vestiyere asılır, sandalyenin üstüne konmaz’ın erkekçesi ve nazıkçesi.”

— *Bu meslekte incelik önemli değil mi?*

— Evet ama yapmacık oldu mu...

— *Hayır hayır... Sizin bize anlattığınız gibi... doğallıkla, ölçüyü kaçırmadan. Ölçüyü kaçırmamak, belki en güç olan o. Herkes bunu beceremez. Eğer ortam ve kişiler uygunsa, damak tadını sunan kişi de içtenlikli ve espriliyse müşteri bu oyuna katılır, sonucuna da seve seve katlanır. Çünkü bir ders çıkarmış ve bedelini de ödemiş oluyor. Galiba bu işin keyifli yanı, püf noktası bu! Ama kendi dediğinde direten kişilere başka türlü davranmışsınız, örneğin anlattığınız o kadın müşteri. Onunla söz oyununa girişmediniz.*

— Efendim, bu “restoran işi” okuldur. Öğrenmesi zaman ister.

— *Başka ne gibi anılarınız var?*

— Restoranda yılbaşı kutlamaları da olurdu. Ayrıca ikramlarım olurdu. Bir kere hiç şaşmayan ikramlar cumartesi akşamları: En dipteki masa 25 kişilik olur, tek masa olarak hazırlarım onu.

Orası “vatandaş masası”dır. Kim gelirse, tanısin tanımasın, orda oturan yemek yer. Parasıyla! Ve öyle bir tuttu ki hiçbir hadise olmadı, mümkün değil. Kiminin kadehinde bir parmak kalmıştır bira filan, kiminin hiç kalmamıştır. Hemen daha önceden şöyle bir hazırlığımı yapmışımdır: Mantı, makarna gibi. Güzelim kıymayı kendim pişirmiğim...

— *Eti nereden alırdınız?*

— Ben taksi tutardım, taksi parasına acımadım, gidip Çatalca'dan alırdım.

— *Kıymayı pişirdiniz, sonra?*

— Yanında âlâ yoğurttan cacık. Büyük bir tencere, yani 25 kişinin doyacağı gibi, makarna pişer, kıyması konulur, biber salçalı yağı gezdirilir üstüne, sarmısaklı yoğurdu ayrı, sarmısaksız yoğurdu ayrı...

— *Yağ ne kullanıyordunuz?*

— Biz hep zeytinyağı kullandık. Margarini hiç sokmadım mutfağıma. İlk çıktığı zaman kullandım sadece. Baktım ki donup kalıyor, o donma meselesi vatandaşın midesine büyük zarar.

— *Zeytinyağında kullandığınız bir marka var mıydı?*

— Daha ziyade köyden zeytinyağı getirirlerdi. Mesela hemen Büyükçekmece'nin Gürpınar köyünden. Mimar Sinan'dan balık getirirlerdi. Mimar Sinan köyünün eski adı Kalikratsya idi, Rumca.

— *Kafama takıldı, restoranınızın içi neden kırmızıydı?*

— Dekoratör bir arkadaş vardı. O önerdi. Mesela abajurlar kırmızı plastikten ama şık duruyordu. Büyük büyük abajurlar...

— *Işık da kırmızı mıydı?*

— Aşağıya normal ışık veriyor, sadece etrafı kırmızı görünüyor. Ampul kırmızı ışık verirse rahatsız eder, o yaramaz. Güzelim pişmiş şişi veya bonfileyi masaya koyduğunuz zaman iğrenç gösterir. Duvarlardaki fayanslar... o bir tesadüf eseri oldu. Perşembe Pazarı'nda gördüm, tuttum sipariş verdim. Ordan getirdiler, şöyle kemer kemer, beyaz üzerine kırmızı çizgiler. Daha önce kaplamalar vardı, güzeldi fakat kalorifer böceği yapardı. Onun için kaplamaları söküp fayansları koyduk.

— *Bunu neden sordum biliyor musunuz? ABD'de, renk ve ışığın yemek yiyenler üzerindeki psikolojik etkisini araştıran de-*



İsmet Günersel ve ailesi: (soldan sağa) eşi Özcan Günersel, gelini çevirmen Füsun Günersel, erkek kardeşi Dr. Saffet Günersel, oğlu yazar Tarık Günersel, kızı Şen Günersel ve torunu genç yazar Barış Günersel.

neyler yapılmış. Yemek yenen yer aynı, yiyecekler aynı kalmış, ışığı ve renkleri değiştirmişler. Yiyeceklerin, sebzelerin, meyvelerin üzerine mavi ışık verildiğinde ve mavi renk kullanıldığında kimse yemek istememiş. Büyük yüzeylerde sarı kullanıldığında iştah azalmış, mideler bulanmış. Ama dekorda kırmızı veya portakal rengi kullanıldığında iştah açılmış. Acaba siz de bilerek mi yaptınız, onu anlamak istedim.

— Hayır. O arkadaşın önerisiydi.

— Bize aktarmak istediğiniz başka deney birikimleriniz, pişirme yöntemleriniz var mı?

— Bir kere balıkta, et çeşitlerinde, kuş çeşitlerinde para bekleyenler bu işten anlayan kişiler olacaklar. İşten anlayan dediğim, maldan anlayan. Ben katiyen aşçıya bırakmazdım, şişi, bonfileyi filan temizleme işini kendim yapardım; sinirini falan kendim alırdım. İstek meselesi, sevgi meselesi.

— Siz bu işi çok severek yapmışsınız.

— Hiç şikâyet almadım.

— Kuşu, tavşanı nerden buluyordunuz?

— Çiftlikler var. Kuş çiftliği, tavşan çiftliği var. Beyoğlu'nda Balık Pazarı'nda, bir tek yerde satılır; tavşan nerde bulurum dersiniz, gösterirler. Kuş çeşitlerini de... bildircin mesela orda bulursunuz.

— *Tavşan nasıl pişirilir?*

— Tavşan eti fevkalade lezzetli, çok güzel bir ettir. Ama onu pişirmeyi bilmek lazım. Tavşan etinin her yeri yenir. Ben bu tavşanı evde yapacağım dersiniz, zaten dükkânda uygun şekilde ayırıp verirler. Tavşan etini süte koyun, bir gece tutun. Ertesi gün soğanı doğrayacaksınız, cacık için salatalığı doğradığınız gibi, ama çok küçük değil, biraz irice olacak. O yağda öldürülecek. Eti kuşbaşı doğrayıp içine atın, biraz domates salçası ilave edip pişirin. Sadece o güzel rengi versin diye. Başka bir şey koymayın. Patates kızartırlar içine atarlar. Onu ayrı ikram edin.

— *Su konuyor mu?*

— Hayır. Et zaten suyunu salar. Ama yemek yapanın her zaman elinin altında sıcak su olacak. Bildircin çevirme piliç usulünde olduğu gibi şişe de takılabilir, tavada da olur. Tavada olacaks, ortadan ikiye bölünür öyle kızartılır.

— *Hangi pirinçten çorba yapılır?*

— Her pirinçten olur, en iyi kırık pirinçten olandır. Bu arada mesleğin icabı olması gerekirken olamayan, hep mesele olarak devam eden bir ihmale de unutmadan dokunmak istiyorum. Aşçılar derneği var, lokantacılar derneği var, bilmem daha ne derneği... hepsinin derneği falan var da yetişmiş yardımcı eleman yok! Yardımcı elemanı yetiştirmek devlete kaldıysa bu iş yürümez. Ve hâlâ yürümüyor. Yani adam hırsızlık ediyor işten çıkarmak zorunda kalıyorsunuz. Ama “Bunun huyu iyi değil” diyemiyorsunuz herhangi bir yere. Acıma duygusu giriyor işin içine. İşe alacaksınız, iyi aşçı mı? Başka nerde çalışmış, kaydı var mı? Hiçbir bilgi yok. Benim dükkânımda tenekeyle zeytinyağını çukura döktüğünü gördüğüm çalışanlar olmuştur. İnsan kazık yemişe aynı işi yapan arkadaşları da mağdur olmasın ister. “Gelin arkadaşlar, bir araya gelelim de buna bir çare bulalım” dedim ama boşuna. Yani yardımcı eleman bir sorun. Gerçek aşçılık zevk için yapılmalı, para için yapılmamalı. Enayi diyorlar böylelerine. Ben belki biraz fazla enayiyim. İşte durum bu!

Hazzın Peşinde Bir Ömür

İsmet Bey'le yaptığımız söyleşinin sonunda şu çıkarsamayı yapmadan edemedim: O, bizim edebiyatımızda az rastlanır biçimde, toplumdaki yerleşik kurallara karşı çıkan, özgürlüğüne düşkün, özgüvenli, ele avuca sığmaz, eğlenceli bir oyuncu, denetlenemez bir kişilikti. Kendini halis bir yemek ve tat uzmanı olmaya adanmış. Kalabalığı seviyor, insanları mutlu etmeyi seviyor. Bu yolda servetini tükettiğini söyleyen ve buna üzülmeyen ya da öyle görünen bir serüvenci. Kendini, insanlara hazları tanıtmaya görevli sayan meleklerle şeytan arası bir varlık. Bir tu-
luat tiyatrosu oyuncusu gibi başından sonuna kadar anlattığı kişileri karakterlerine uygun biçimde seslendirerek konuştu. Kıvrak zekâsıyla ince alaycı olmayı başarıyor, ama kırmıyor. Kendi kendiyile de alay eden, kendine de gülen biri. Bir üslubu var. Cümlelerini düşünerek ve çok düzgün kuruyor, diksiyonu mükemmel. (Yukarıdaki metinde cümlelerine ve üslubuna hemen hiç dokunmadım.) Bu yaşlı ve hasta adamın bakışları bir sağlıklı kişiden çok daha canlı; hem de şeytani bir zekâyla parlıyor. Adeta Dionysos ve Satürn karışımı. Aynı ölçüde davranışlarını da inceltmiş, anlatırken zarafetle deviniyor. Yapmacıklı değil, içselleştirmiş. Fakat onu dinlerken içimi acıtan bir şey vardı: Değeri anlaşılamamış insanların veya yerini bulamamış ustaların; bu dünyayı terk etmeden önce son söz hakkını kullanmasını hatırlattı bana. Söyleşi ona bu fırsatı vermişti. Sanki çocuklarından, eşlerinden ve hatta kendinden bu söyleşi yoluyla özür dilemekte gibiydi. Evet, eşsiz mutluluklar yaşamıştı, ama suçluluk da duymuştu, bütün benzerleri gibi. Onlar topluluğa/topluma, dışarıya aittiler, (eşler ve çocuklar için kolay olmaz, ama) en iyisi onlar böyle kabul edilmeli ve ihmalcilikleri hoş görülmeliydi. Çelişkili yönleriyle birlikte beni en çok etkileyen kişilerden biri İsmet Bey oldu. Eğer İsmet Bey'i tanıyan kişi bir yazarsa, ondan olumlu şeytani ve bilge bir roman karakterini kolayca çıkarabilir. Bu kişiler ne yazık ki bizim toplumumuzda küçümsenmiş, yok sayılmışlar ya da gereken önem verilmemiş, onlar üzerinde düşünülmemiş. Onların zekâlarını, zihinsel enerjilerini denetleyememekten korkulmuş; onlardan uzak durulmuştur. Bizim yazınımızda hem şeytani hem de bilge karakterin olmamasının bir nedeni de bu korku olabilir. Oysa onlar toplumun tuzu biberidir. Avrupa'da kültür tarihçileri toplumu devin-

direnlerin onlar olduğunu belirtmişlerdir ve Avrupa'nın dış politika-sındaki gelenek "entelektüel şeytani bilgeliğin" üzerinde kurulmuştur: Odysseus, Mephisto olmasaydı, felsefenin mutfağı neyle beslenirdi? Bir boşluk olmaz mıydı? Bütün halkların folklorunda arkaik şeytani zekâ ve o zekâyâ sahip tanrı ya da kahraman övülür. Yani bu karakterin "ilkörneği" insan-soyunun kolektif belleğinde bulunur. Bizim edebiyatımızda bildiğim kadarıyla yok, ama halk edebiyatımızda arkaik, naif, olgunlaşmamış biçimiyle var: Masallarda Keloğlan. Karagöz oyununda Hacıvat! Fakat onlar eski toplumun karakterleridir.

İsmet Bey bunların çok uzağında! O, şık giyinmeyi, yemek ve sofrayı, çapkınlıkları estetikleştiren bir İstanbullu olmayı sahiplenmiş. Aşçı ve restoran sahibi kimliğiyle mutluluk dağıtan bir misyonu benimsemiş. Yemek dünyasıyla kendi arasında mizah üzerinden özgün bir ilişki kurmuş, itibar önemli, itibarına gölge düşürmemek için paraya kıyan biri. Kendisine beklediği saygıyı başkasına göstermeyen kişilerle suratını asmadan, güler yüzle, hem hinoğluhin hem zarif bir üslupla "dalga geçmiş". Eğer müşteri de yarışçı ve söz oyununda yetenekliyse, müşterinin yeteneğini kendi yeteneğine denk görüyorsa onunla bilek güreşi yapar gibi bir tür söz oyunu oynamayı seviyor. Kendine güvenen müşteri de zevk alıyor bundan. Onun, ağır ilaçlar aldığı bir tedavi döneminde bile söyleşiyi gülerek, esprilerle zenginleştirmek isteyerek sürdürmesine doğrusu hayran kaldım.*

İsmet Günersel bu söyleşinin yapıldığı tarihten altı ay sonra 18 Nisan 2006'da hayatını kaybetti. Bu söyleşiyi yapma olanağını hazırlayan, gelini (oyun çevirmeni) Füsun Günersel'e teşekkürlerle.

Dünyayı Fetheden Döner Kebap ve Mucidi*

Bursa'da sürekli yaşadığım 1950-60 arası yıllarda Kebapçı İskender'in dükkânıyla ilgili tanıklıklarım oldu; orada dönerin lezzetini, dükkânla müşteriler arasındaki iç dinamiği, Bursa'nın kendini daima hissettiren mistik ruhuyla birlikte yaşadım. O yıllardan en az yarım asır sonra bir söyleşiyi gerçekleştirmek için, Kebapçı İskender ailesinin en yaşlı üyesiyle karşılıklı oturuyoruz, Büyüka'da işlettiği Kebapçı İskender'deyiz. Dedesi İskender Bey'le aynı adı taşıyan İskender İskenderoğlu'yla ancak müşterilerin olmadığı saatlerde konuşabildiğim için söyleşiyi üç aşamada tamamlayabildik. Çizimleri ise Büyüka'daki Kebapçı İskender'e dördüncü gidişimde gerçekleştirdim.

İskender İskenderoğlu ile Büyüka'da İlk Söyleşi (20 Haziran 2009)

Yıldız Cıbroğlu: Şöyle bir izlenimim var: Bursa'da meyve, sebze, etler, süt ürünleri, tatlılar (örneğin keşkül), ayrıca evlerde annelerimizin yaptığı yemekler gerçekten tat olarak muhteşemdi. Kebapçı İskender de Bursa'daki gelişmiş damak lezzetinin et ve

kebab alanındaki temsilcisiydi. Bursalılar Kebapçı İskender'le bu bağlamda bütünleşmiş, tamamlanmıştı. Bir futbol takımının bir kenti/semti temsil etmesi gibi, Kebapçı İskender de içinde yaşadığı Bursa'nın temsilcisiydi ama stadyumdaki değil sofradaki lezzetin temsilcisi. Siz bu konuda ne diyorsunuz? Hafızam beni yanıltıyor mu? Bursalıların bugün de İskender'le söylediğim anlamda özdeşleştikleri söylenebilir mi? Yoksa günümüzde artık bu mümkün değil midir? Bunu sağılayan neydi sizce?

İskender İskenderoğlu: Bursa trafiğinin şehir içinde yarattığı sıkıntı yüzünden, bu sizin söylediğiniz buluşma olayı ara sıra tecelli ediyor. Günün yoğun iş hacmi, hayatın içerisinde çekilmez hale gelen güncel olaylar, bu insanlara çeşitli güzelliklerini kaybettiriyor. Maalesef öyle. Ama yine de birbirini gören, yıllar öncesindeki gibi sıkı dostluklar kuran, belli yerleri paylaşan insanlar var. Fakat İstanbul, Kadıköy'de 2003'te dükkân açtığımız zaman, şahsım adına söylüyorum, bire bir yaşadık bunu, yüzyıl evvelinden dedeleri, anneleri ya da kendileri İstanbul'da okumuş olan Bursalılar o dükkânda buluştuk. Mesela şu an Büyüka'dayım, altmış dört yıl önceki arkadaşım David Özçakır'ı gördüm az önce, belki bugün gelir beni ziyarete.

— *Benim dediğim bundan öte bir şey. 1950'li yıllarda Bursalıların İskender'le kendilerini özdeşleştirmeleri, onunla gururlanmaları, onu biricik kılmaları bugün de var mı? Daha doğrusu o ölçüde var mı?*

— Evet, bazı şeyler bir daha yaşanmıyor. Mesela Bursa'da akşamları güneş batınca herkes güzel kıyafetlerini giyer, eşleriyle birlikte, böyle İstanbul'un Beyoğlu İstiklal Caddesi gibi, Uluca-mi ile Setbaşı Köprüsü arasında turlarlar, birbirleriyle fötr şapkalarını çıkararak selamlaşırlar, kahkahadan geçilmezdi. Bir de ayrıca Bursa'da “gezek” diye tabir edilen üç ya da beş arasında bir ekip oluşturan kişiler vardı; bunlar enstrümanlarıyla dolaşır, ücret falan almadan sırayla evleri gezmek suretiyle fasıllar yaparlardı. Birbirlerini evlerine davet ederler, bizler de onlara katılırdık. Dinleyiciler veya sesi güzel olanlar onlara okuyucu olarak eşlik ederdi. Güneşin batışıyla birlikte çok hoş akşamlar, geceler geçi-



İskender İskenderoğlu.

rirdik. Şimdi onlar da bitti. Mahallelerin adıyla özdeşleşirdi o “gezek” grupları. Benim ailemde anne tarafımda, örneğin, rahmetli dedemin altı evladının dördü kız; bunlardan annem güzel ut çalar. Diğerleri de, benim teyzelerim, keman, kanun çalıyorlar. Her birine evde özel ders vermiş hocaları. İstanbul, Fatih’teki anne tarafımdan dedemin evine geldiğimiz zaman aile meclisi toplanıyor, kızları dedemin, haminnemin etrafında “meşk” ediyorlardı.

— *En başta söylediğiniz bir cümle var. “Bazı şeyler bir daha yaşanmıyor!” Bu çok doğru.*

— Yemek olayı bana göre dünyanın en mutlu saati. Günde üç kez yenilen yemek, en güzel şey. Para kazanmanın en önemli meyvesi. Başka şeylere para harcamanın da ötesinde bu mutluluk.

— *Doğru, içinize alıyor, sindiriyorsunuz. Yediğiniz yemeğin hem maddesi hem mutluluğu, hazzı içinizde hal-hamur oluyor. Sindirim sisteminizi, kanınızı, beyninizi, kalbinizi, psikolojinizi etkiliyor. Evi, giysiye, kanepeyi, bibloyu ne kadar severseniz sevin, maddesiyle birlikte içinize alıp sindiremezsiniz. Onları kullanırsınız. Ama yemekle her anlamda bütünleşiyorsunuz. Önce siz onu dönüştürüyorsunuz, yediğiniz andan itibaren de o sizi dönüştür-*

meye başlıyor. Sizi etkiliyor, enerji veriyor, büyütüyor, yararını görüyorsunuz ya da zararlı olabiliyor. Yemek çok önemli.

— Yerine göre pahalı yere de gidersin, orta halli yere de. Öyle gerektiriyorsa ucuz yere de gidersin. Ben halk adamıyım. “Hayır efendim, illa pahalı yer olacak” demem. Önüme konan yemeği şöyle görselliğiyle değerlendirdiğimde onun için hemen bir not veririm. Bozulmuş, kokmuş değilse hatır için kendimi yemeye zorlarım, karşımdaki meslektaşına saygısızlık olmasın diye. Tenkit etmem. Kendime “burnu büyük”, “şımarık” denmesin isterim.

— *Eti yerken, şu dana, şu keçi, şu koyun diye ayırt edebilir misiniz?*

— Yerken de ayırt ederim, dışardan bakarak da. Ya da mesela bir koyunu on parçaya bölün, bana gösterin etleri, şu kolundan, şu butundan, şu gerdanından, şu döşünden diye söyleyebilirim.

— *Döner için hayvanın neresi elverişli?*

— Hayvanın “döş”, “boş”, “gerdan”, “böbrek yatakları”, “kuyruk”, “incik” denilen bölümlerini almayız biz. Döş hayvanın ön butlarının üstüyle boyun arasındaki öne doğru çıkıntı yapan yeridir; ancak küçük küçük parçalar halinde nohut, kuru fasulye yemeğine yakışan ayrı bir lezzete sahiptir. Boş, karın boşluğu bölgesi, göbeğidir; işe yaramaz, zarı vardır, sinirleri... temizlemek uzun zaman alır. Gerdan deseniz haşlamadan başka bir şeye gelmez, serttir. Ondan kebab olmaz. Gerdan hayvanın boyun kısmıdır. İncik ise ön ayağın tırnağından bacağına ilk kıvrımı olan ilk boğuma kadar olan bölümdür. İncik bölümünde de en az, yalan olmasın, kırk tane sinir yaprağı vardır. Temizlenmesi çok zor iş. Bunları kullanmayız, kasaba bırakırız. İnciği lokantacılar alır; patatesle, havuçla vb. pişirirler, haşlama et diye sunarlar. Böbrek yatakları dediğimiz böbrek yağlarıdır. Bu saydığım etler bize yaramaz. Bunların dışında kalan bütünü, yani “musluk” tabir ederiz, onu alırız. Musluk dediğimizde içine neler girer: Pirzola yapılan yer, yani “kaburga”; “bel” ve “but”. Bel, böbreklerin bulunduğu kalça ile sırt arası, omurganın kendisidir, et de ona yapışıktır. But arka bacakların üst bölümüdür.

— *Siz dönerde hangi hayvanın etini kullanıyorsunuz?*

— Eskiden koyun ve kuzu kullanıyorduk. Ama şimdi insanların damak tadı değişti, danaya yöneldi. Koyun, kuzu ve dananın kendine has özel kokuları var. Danaya alışan kuzunun kokusunu sevmiyor. Halbuki yenildiğinde çabucak hazmedilen, vücudumuza en iyi intibak eden kuzudur. Hayvan yaşlandıkça makbullüğü de azalır. Eskiden Bursa Ovası'nda herkesin en azından bir-iki büyükbaş hayvanı olurdu ama eti için değil, sütü için; sütünden tereyağı, yoğurt, kaymak üretmek için beslenirdi. Evin ekonomisine katkı sağlamak ya da kendi mutfağının ihtiyacını karşılamak amacıyla kadınlar beslerdi.

— *Keçi etinden döner olur mu?*

— Hayır.

— *Etleri nerden alıyorsunuz?*

— İstanbul'da şu anda çocuklarımın da kullandığı et Bursa'dan geliyor. “Mübayaa” işini ortanca oğlum Sabit İskenderoğlu Bursa'da yapıyor. Mezbahanın buzhanesinden –dondurulmadan soğuk zincirini muhafaza ederek– kendi arabamıza koyup İstanbul'a getiriyoruz. Tereyağı, salça için bir yıllık “mübayaa” mı kendim yaparım, bu standardımı da bozmam. Bütün malzemem Bursa'dan gelir. Yalnız et değil, bütün malzemem Bursa'dan geliyor. Tuz bile Bursa'dan. Üç kere yıkanmış, bizim isteklerimize göre özel makinesi ayarlanmış. Ben onu kullanıyorum, o da Bursa'da var.

— *Daha önceki bir röportajımda bana etin yumuşaması için sütte bekletildiği söylenmişti.*

— Bilhassa dana etini veya büyükbaş hayvanların etini sütte, zeytinyağında, sirkede, şarapta, soğan suyunda ve bizim bilemediğimiz daha birçok maddede bekleterek terbiye edenler var, öyle söyleniyor. Biz bunların hiçbirini yapmıyoruz. Biz sadece içerisindeki kanı arındırmak, kansız hale getirmek için üç gün beklemeye alırız. O zaman et yumuşar.

— *O kanı ne yapıyorsunuz?*

— Atılıyor.

— *İskender kebabının özelliği nedir? Döneri farklı yapan nedir?*

— Koyun, kuzu ve dana etlerini bir arada kullanıyorum. Bu karışıma “paçal” denir. Ben danayı bir süre kullanmadım. Ucuz

et olduğu için. Ama İstanbullunun damak tadı dana eti ağırlıklı olunca kuzu, koyun kokusunu yadırgıyorlar. Dana etini de kullanmaya mecbur oldum. Çözümü “paçal” yapmakta buldum. Bu kokuyu böylece giderdim. Eskiden tenkit ediyorlardı, “Bu et niye kokuyor!” diye. Allaha şükür, şimdi çok beğeniyorlar, sevilerek yeniyor. Tereyağında da koyun, keçi ve inek sütünden yapılmış olan yağları kullanıyorum.

— *Döner kebab yapımında kullanılan aletlerin bir özelliği var mı?*

— Bıçakların özellikleri var. Eskiden demir ateşte kızdırılarak dövülüyor, su veriliyordu. Su vermek, demiri çelik haline getirmek için suyun içine sokup çıkarıyorlar, o. Yağlı bir su ama tam da yağ mı nedir, pek bilinmiyor. Onun özelliği ustasının elinde: Onun zamanını, saniyesini, suya kattığı maddelerin ölçüsünü bilen mahir bir usta olacak. Bu işin çok hassas dengesi var, bazen tutturuyorlar, bazen tutturamıyorlar. Bir bıçağın dibi, ortası veya baş tarafı birbirinden farklı su da almış olabiliyor. Biz bunu masatla bilerken anlıyoruz. O masat onun yumuşak bölümünü çabuk yıpratıyor. Gözle görünüyor, içe doğru giriyor, düz keskin kenar eğrileşiyor. Ama şimdi teknoloji artık o eski usuldeki elle, gözle yapılan mahareti ortadan kaldırdı, aletlerle, makinelerle yapıyorlar ve paslanmaz çelik kullanılıyor artık. Eskiden Bursa bıçakçıları çok ünlüydü, onların yaptığını kullanırdık. Bizim bugün bile bıçak bileme deyince anladığımız şudur: Eskiden beri suyun içinde dönen kösele taşı tabir edilir; bıçağın suyunu, yağını almadan, yakmadan su içerisinde, bir ayakla ya da elle döndürülen aletlerle bilenir. Ondan sonra da yağ taşında güzelce onun “kılağ”sı denir, o yok edilir, sonra da masatla tekrar bilenir. “Kılağ” bıçağın keskin yanındaki gözle görülmeyen çapaklar (demir parçacıkları) demek. Masat da çelikten yapılmış bir çubuk. Döner için bıçak çok önemlidir.

— *Kaç çeşit bıçak kullanırsınız? Adları var mı?*

— Var tabii. Döner bıçağı, uzunca bir bıçaktır bu. Döneri yonga gibi kestiği için adı döner bıçağıdır. İkincisi et açma bıçağı, 2,5-3 santim eninde. Kasapların kullandığı bıçaklardan farklı



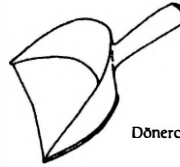
Dönerci mutfağında 'döner şişi' etle sarılmış olarak henüz yerine konmadan önce, kömürler ocakta kor haline gelene kadar bekletiliyor.



Döner şişinin altındaki yağ kabı, içinde süzgeç ve şişin dayandığı kaide. (Kabın çapı: 30 cm)



Şişin dayandığı kaide
(Çapı: 4,4 cm, ortadaki
oyuğun çapı: 1,2 cm,
yükseklik: 2,5 cm)



Dönerci küreği. (Uzunluk: 29 cm)

bunlar. Sonra kemik bıçağı, boyu kısadır. Deri, sinir de ayıklıyor. Pide bıçağı, pideyi doğramak için. Dört bıçak var bizde.

— *Sonra bu hazırlanan etleri şişe geçiriyorsunuz öyle mi? Yere paralel mi tutuluyor şiş, yoksa dikey konumdaki şişe üst üste mi diziliyor?*

— Üst üste diziliyor. Demir çubuk dikey duruyor, onun dik durmasını sağlayan daire biçimli, bir çay tabağı büyüklüğünde tablası var dibinde. Bunun üzerine etleri sırayla diziyorsunuz. Etlerin arasına kıyma koyarak ilerliyorsunuz. Etlerin arasına kıymayı koymanın bir sebebi var tabii. Kıymanın içindeki et yağını ayarlamak, sonra o yaprak halindeki ince ince etleri –kalın tabakalar halinde olmamak kaydıyla– yağı da aralarına vermek, etin bütününde yumuşaklık kazandırıyor. Ateş karşısında beklerken, o yağ o eti hep yumuşak tutuyor. Alt tabakaya geçiyor. Püf noktası bu. Dana etiyse yaparsın bunu, ama böyle yumuşak ve lezzetli olmaz.

— *Bu herkesçe biliniyor mu artık?*

— Bilinse de uygulanmaz. Önemli olan ucuzluk. Dana etini kullanırsa fire vermiyor. Sadece et ateş karşısında olduğu için buharlaşan suyunu kaybetmesiyle az bir fire veriyor o kadar. Yazın

bu buharı gözümüz görmüyor, ama kışın hava soğuk olduğu için görüyor. Koyun ve kuzuda şişin dibindeki tepsi yağla dolar. Çünkü koyun ve kuzu eti çok kolayca salar yağını. On kilo et sardıysak, dura dura da sattıysak, bunun alttaki tepside biriken yağı, bir kiloyla iki kilo arasında gibi fire verir. Ama bu fire, küçük küçük kemikleri, derisi, sinirleri ayıklanırken atılanlardan ötürü çok daha fazladır; tabii işçilik de çok fazla, asıl o zaman maliyeti artıyor. Bu yüzden koyun ve kuzu eti çok pahalıya geliyor. Dana etinde yağ firesi yok. Yağ var danada da fakat kırmızı liflerin arasında, gözümüz onları seçemiyor, bu yağı –dana eti– kolay salmıyor, onlar vücudumuzda da geç eriyorlar. Ucuz maliyet İskender kebabının o kendine özgü lezzetinin önüne geçince, artık yediğiniz İskender olmaktan çıkıyor, yavanlaşıyor.

Dört Kuşak Kebapçı İskender Olmanın Anlamı (Büyükaada, 25 Haziran 2009)

— *Ailenizin, bildiğiniz en eski atası kim? Bu ata, işi başlatan İskender'in nesi oluyor?*

— Mehmet Bey bildiğimiz en eski atamız. İskender Dedemizin babası olan Mehmet Bey'den öncesini bilmiyoruz. Mehmet Bey Antakya'dan çıkıp ailesiyle birlikte 1874'te Bursa'ya geliyor. Onun oğlu İskender (İskender kebabına adı verilen) 1867'de Antakya'da doğduğuna göre Bursa'ya geldiğinde 7 yaşında. Kökenimiz Arap. Hatta bize baba tarafından “beyaz” anlamında “ak Arap” derler. Antakya'ya “biz şuradan geldik” diyen olmadı. Anne tarafım da Arap kökenli, yine Antakya'dan gelip Fatih'e göçmüşler. Ama ne zaman olduğunu bilmiyorum. Bir bölümü Antakya'dan Bursa'ya, bir bölümü de İstanbul'da Fatih'e yerleşmiş.

— *Annenizin babası Fatih'e yerleştiğinde geçimini neyle sağlıyormuş?*

— O İstanbul'un Fatih semtinde at üstünde et satıyormuş. Kuzu koyun eti. O devirde her yerde o revaçta. Daha sonra Fatih'te dükkân açıyor ve hayatını kasap olarak devam ettiriyor. Bursa'daki kebabçı dedem İskender, oğlu Süleyman'ı (yani benim



Mehmet oğlu İskender.



İskender İskenderoğlu.

babam) İstanbul'daki Antakyalı hemşerisinin kızıyla evlendiriyor. Annem Fatih'ten Bursa'ya gelin geliyor. Babam kebabçı oğlu, annem de kasap kızıdır. Anne tarafının torunları kasaplığı sürdürdü; baba tarafının torunları, yani bizler de kebabçılığı sürdürdük.

— *Güneydoğu'da erkekler etten iyi anlar; çok iyi et yemeği, kebab yaparlar değil mi? Bu kadın işi demezler.*

— Onun kültürü o. Etle uğraşırlar, kebab yaparlar. Onların sanat kolu. Ama kadınlar da çok iyi yapar. Antakya'ya iki kez ziyarete gittim. Orda akrabalarımız var. Ama onlardan ancak bir grubunu tanıyabildim, çünkü bir kısmının Mısır'da olduğu söylendi. Antakya'daki akrabamız şekerci Nail Öğütmen, biz Bursa'daki Kebabçı İskender ailesi nasıl tanınıyorsa, o da orda öyle biliniyor. O öldü ama çocukları şekerciliği devam ettiriyor.

— *Siz kaç yılında, nerede doğdunuz?*

— Bursa'da 1942'de doğdum. Babam ve kardeşleri, onların çocukları ve torunları, tamamı Bursa'da doğdular. İki kardeşim daha var: Ortancamız Fahri, en küçüğümüz Yavuz. Kardeşlerimle ortakım, küçük kardeşim liseyi bitirdikten sonra, babamı erken kaybettiğimiz için ona tahsilini yaptırdım, üniversiteyi okuttum. O sırada ortanca kardeşimle beraber çalıştım. Annemin de evlat-

larına itimadı bütünleşsin diye kazancı dörde böldüm. Annem “Benim kocam öldü ama benim evlatlarım bana sahip çıktı, Allah’a şükür” deyip hayata bağlandı. Allah geçinden versin. Cevat Amcamın çocukları kendi şemsiyeleri altında, Nurettin Amcam çocuksuz olduğu için ben kendi büyük oğluma Nurettin adını verdim. Onun çocuğu yok, fakat o bizim aramızda yaşıyor. Onun defterini kapatmadık. Dedemin üç oğlu var: Nurettin, Süleyman ve Cevat. İskender Dedem önce büyük amcam Nurettin’i yetiştiriyor, daha sonra da ortanca oğlu olan benim babam Süleyman’ı. İskender Dedem 1938’de öldüğünde küçük amcam Cevat on iki yaşında. Henüz okul çağında olduğu için Cevat’ı babası (dedem İskender) yetiştiremiyor, onu Nurettin Amcam, Atatürk Caddesi’ndeki küçük Mavi Dükkân’ında yetiştiriyor. Onun ustası Nurettin Amcam. Ağabeyi Nurettin öldükten sonra da Cevat Amcam Mavi Dükkân’da kebabçılığa devam ediyor. Babam ise Kayhan’daki ilk dükkânda dedemle birlikte çalışmaya devam



Üç kardeş bir arada, ustalarının fotoğraflarının önünde:
Fahri, İskender ve Yavuz İskenderoğlu.



“Bakın bu fotoğraf Kayhan Çarşısı’ndaki ilk dükkân. Dedem Mehmet oğlu İskender, babam Süleyman İskenderoğlu, bu da çalışanı. Şurda bir bey var. Bu bey üç ayaklı sehpayı kurmuş, körüklü makinenin deklanşörüne basmış, koşup yerini almış. Elimizdeki en eski fotoğraf bu.” İskender İskenderoğlu

ediyor. Bu işi bana ve kardeşlerim Fahri ile Yavuz’a o dükkânda babam öğretti.

— *Neden hep kendi çocuklarına öğrettiler, başkalarına öğretmediler? İşin püf noktalarının ailenin içinde kalmasını mı istediler?*

— Evet. Kendileri işi büyütüyorlar yavaş yavaş. Nurettin’le Süleyman da olgun yaşa geliyorlar. Bu arada çocuklar da büyüyor. İskender Dedem daha hayattayken, çocukların ilerde aynı dükkânda çalışmalarını uygun görmüyor. Rahmetli büyük amcam Nurettin’e yer açıyor. İskender Dedem kendi çalıştığı –resimde gördüğünüz– dükkânı ise babama bıraktı. Babamın 1965’te vefatından sonra Kayhan Çarşısı’ndaki dede dükkânında çalışmaya başladım. İki yıl sonra da belediyenin istekleri doğrultusunda Ünlü Cadde, No: 7’deki büyük dükkânı açtım. Bu sefer ikisini birlikte çalıştırdım. Babamın vefatından sonra Kebapçı İskender 1967’de Ünlü Cadde, No: 7’de çalışmaya başladı. 1973

yılında da İskender Dedemin Kayhan Çarşısı'ndaki dükkânının faaliyetine son verdim.

— *Demek ki Kayhan Çarşısı'ndaki ilk dükkân İskender De-*
denizle başladı. Sonradan açılan dükkânlar da daima Kebapçı
İskender adını aldılar, öyle mi?

— Evet, hepsi Kebapçı İskender adını taşır. Bugün Bursa'da açılan 14 şubenin tamamı 90'lı yıllardan beri faaliyet içindeler. İstanbul'da da bana ve oğullarıma ait 3 şube var.

— *O zaman en başa, Kayhan Çarşısı'ndaki ilk dükkâna döne-*
lim. İskender Dede bu işe nasıl başladı?

— Antakya'dan gelince Mehmet Bey ve ailesi Bursa'da Kayhan Mahallesi'ne yerleşiyorlar. Kapalıçarşı'nın doğusunda Kayhan Mahallesi, Kapalıçarşı'nın devamı; o devirde Kayhan Çarşısı seçkin tabakanın bulunduğu bir semt. Rahmetli küçük yaşlarda yine Kapalıçarşı'ya yakın bir yerde bir tandır kebabı dükkânında çıraklık yapıyor. Biraz büyüyüp serpilince boyu bosu da yerinde, kendisine verilen işleri yerine getiriyor, takdir topluyor. Ama çok titiz, bir de haksızlığa tahammülü yok. Sonunda birileriyle geçinemiyor, ayrılıyor o dükkândan. Yaşı 15-20 arası sanıyorum. Düşünüyor, ne yapayım, diye. Sonunda, Adana'da, Urfa'da şişe saplanan köfteler yok mu, onun gibi bir şey tasarlıyor kafasında. Seyyar bir mangal tedarik ediyor. Çarşının içinde bizim kadar eski, hatta bizden bir göbek daha eski pide yapan fırın var. O fırından da pideyi alıyor, şimdi de kullandığımız pideyi, ateşte pişirdiği köfteleri o pidelerin üzerine koyarak satıyor. Pideli köfte tutulunca bu işi devam ettiriyor. Dediğim gibi, seyyar bir esnaf olarak, vitrin falan da yok.

— *O seyyar malzemeyi tarif eder misiniz?*

— Ortasındaki çukur yerde ateşi yanan, yuvarlak tablası altında üç ayağı bulunan bir mangal düşünün. Kestane kebabçıları'nın gezdirdikleri mangal gibi; pideleri, köfteleri taşıyacak yeri de var. İşte böyle çok ilkel bir usulle işe başlıyor. Yağmurlu, çamurlu havada bu tabii fazlasıyla zahmetli bir iş. Müşterisine daha iyi hizmet vermek için bir hal çaresi ararken aklına kuzu çevirme geliyor. Kuzuyu çevirmek için, yerde toprağın içini beşik gibi

oyarlar, iki ucuna birer sağlam sopa dikerler. Sopalar sağlam ve tepedeki uçları çatallı olacak. Sopaları karşılıklı koyup yüzülmüş kuzuyu bir şişe geçirip şişin uçlarını o iki çatala dayarlar. Altta ateş yakılır, kuzuyu şişiyle döndürerek pişirirler. Köylerde, bahçelerde kendi yakınlarıyla birlikte toplanıp güle oynaya yemek için toprakta yapılan bu kuzu çevirme âdeti öteden beri her yerde var. Dedem bu pişirme usulünden çıkıyor yola. Kuzu şişte yatay olarak döndürülür. Ben bu yerdeki ateşi yukarı kaldırsam, yani mangalı madenden raflı yüksek bir dolap gibi yapsam, önüne de kendi çevresinde dönen şişi diksem, diyor.

— *Belki bu şekilde ateşi yağmurdan daha kolay koruyacak, öyle değil mi? Bursa çok yağışlı bir iklimde sahipti. Yazın bile güneşli havada birden yağmur yağar, bir saat sonra güneş açardı.*

— Artık öyle değil ama bunların da tesiri olmuştur. Döner mangalı böyle çıkıyor ortaya. Dedem bunu düşündüğünde 15-20 yaş arasında. Demek ki dedem 1867’de doğduğuna göre 1882-87 yılları arasında bunu yapıyor. Sinirleri, kemikleri ayıklanmış etleri kendi etrafında dönen madeni bir çubuğa diziyo. Etler piştikçe uzun bir bıçakla pişen yerleri kesmeye başlıyor.

— *Eti şişe geçirerek bıçakla kesme işini yatay konumda da yaparlarmı?*

— Yatay şişte sadece “çevirme”yi yapıyorlar. Eti ince ince kesme tekniği ise sonradan, dikey şişte çıkıyor ortaya. “Cağ kebab” denilen kebab çeşidi yatay kesmedir ama cağ dönerin, yatay kesmede bizimki gibi ince kesilme şansı yoktur. Dikey olunca eti bıçakla ince ince kesmek kolaylaşıyor. Bıçağı kullananın elindeki ustalığa göre, kalemtıraş gibi derece derece ayarlanır o. Yatay kesmede ayarlayamazsınız. Usta olmayan kişi eti kalın kalın keser, parçalar; usta olan bile zorlanır.

— *Bence bu tekniğin iyi tarafı etin ince kademeler halinde piştikçe bıçakla yaprak gibi alınmasıyla her yanının iyi pişmesi ama yanmaması sağlanabiliyor. Bu çok önemli: Et ne yanmalı, ne çiğ kalmalı. Kalın kesildiğinde etin içi pişmemiş kalabilir. İyi pişmesi istendiğinde bu sefer de üst yüzeyi yanacak. Halbuki pişen yüzeyi bıçakla ince ince alındığında çiğ kalma ya da çok yanma olasılığı bertaraf ediliyor. Ayrıca estetik açıdan görünüşü de çok hoş.*

Tabağımızda pide parçalarının üzerinde ağaç yongası gibi kıvrımlar, dalgalar yaparak yerleştirilmiş etler artık başka bir görünüm kazanıyor. Daha yumuşak, daha rahat bir görünüm bu. Avcı atalarımızın çekiştirerek yediği etten epeyce uzak. Bunlar benim yorumlarım. Elbette dedenizin bunları düşünüp düşünmediğini tam olarak bilmiyoruz. Onun belli ki yaratıcı zekâsı vardı, özgüven sahibiydi. Bu tür kişilere hayran olmamak elde değil. Acaba dedeniz pastırmanın da yongalar halinde kesiminden esinlenmiş midir? Nereden esinlenmiş olursa olsun, sonuçta güzel bir buluş.

— Bu buluşunu hayata geçiriyor dedem. Çok beğeniliyor. “İskender’in dönen kebabı var” diyorlar. “Döner” kelimesi halk lisanında sonradan yerleşmiş. “İskender’in dönen kebabı” şeklindeki ad zamanla kısalıyor, “İskender kebab”, “döner kebab” olarak kalıyor.

— “Döner” sözcüğü sizin dedenizin icat ettiği dikey şişte pişirme usulünden önce de kullanılıyor muydu?

— Hayır! İlk defa İskender kebabıyla başlıyor. İskender’in yaptığı kebab, yaprak yaprak kesilmiş etin pide üzerine salçası, yoğurdu, domatesi, biberiyle birlikte konulmasıyla sunuluyor. Bursa’da bunun adı “pideli döner kebab”tır, İskender kebabı değildir. İskender’in kebabıdır ama İskender kebabı değildir. Bizim büyüklerimizin meslektaşları tarafından bu isim kullanılmaya başlandığında, büyüklerimizin kendileri de hayatlarından memnun, meslektaşları da bu işi yapıyor. “İskender kebabı” yemek adı haline getiriliyor halk tarafından. Aslında markadır. O zaman marka olayı yok gündemde. “Allah’a şükür, bu sayede hep birlikte geçiniyoruz” diyorlar.

— Dedenizin bulunduğu kebab, yemek kültürünü, kap kacağı, ocak sistemini de etkilemiş olmalı, öyle değil mi? Dedenizin başlattığı bu et pişirme yönteminden bir dil ve kültür doğdu. “Döner kebab”, “dönerci” ya da “döner bıçağı” gibi kelimeler sözlüğe katılıyor. Yeni aletler, kaplar da çıkıyor ortaya. Anlattığımız o özel bıçaklar; çok katlı, dar enli, yüksek boyda bir mangal, hilal biçimli kürek denilen kap ve kendi çevresinde dönen dikey şiş vb. Dilin gelişmesi ve zihinsel kapasitenin genişlemesi, buluşlarla ya-

kından ilişkili. Bu açıdan da dedenize toplum olarak müteşekkiriz. Bu övüncü taşımanın bir sorumluluğu da var, önce sizlere ve çocuklarınıza düşünüyor bu sorumluluk: Kaliteyi bozmamak. Yeni kuşaklara bu bilinci verebildiniz mi?

— Verdiğimizizi düşünüyorum. Damatlar dahil, onları ayrı tutmuyorum, bütün oğullar bu işi yapıyor. Benim üç oğlum var. Cevat Amcamın çocukları, kardeşlerimin çocukları, damatlar da dahil, ayrı dükkânlarda da olsak hepimiz kebabçıyız. İskender Dedemle birlikte dört kuşak oluyoruz. Hiçbir şekilde bu bayrağı taşımamak yok. Çünkü çok zengin bir müşteri portföyümüz ve çok geniş dost çevremiz var.

— *Eski meslek loncaları gibi. Sizden rica etsem İskender'den başlayarak bu işi yapan aynı soydan kuşakları sayar mısınız?*

— Soyağacımızda ilk bilinen ata Mehmet Dede. Onun oğlu İskender, döneri bulan o. İskender'in üç oğlu oluyor: Nurettin, Süleyman, Cevat. Nurettin çocuksuz. Süleyman'ın üç oğlu var. İskender, Fahri, Yavuz. O üç çocuktan biri benim, dedemin ismini taşıyorum. Cevat'ın (en küçük amcam) çocukları Neslihan, İlgihan, İskender. Neslihan'ın kocası Ferruh Kefeli, İlgihan'ın kocası Şükrü Erdem, daha önce demiştim bu işi yapıyorlar. Benim üç oğlum var: Nurettin, Sabit, Ersin. Çocukları alıp İstanbul'a gelen bir benim. Burda üç dükkân açtık: Bağdat Caddesi Erenköy'de, Kadıköy'de ve Büyükkada'da. Dönüşümlü olarak çalışıyoruz. Neden? Sıkıntıları, sorunları görsünler diye. Oğlum Nurettin, Bağdat Caddesi'nde; Sabit, Kadıköy, Bağdat Caddesi'nde; Ersin, Kadıköy, Büyükkada'da.

— *Çocuklardan “Bu işi yapmam” diyen oldu mu?*

— Hiç yok. Hiç yok, yalnız önceleri eşim istemedi. O da esnaf kızıydı ama babasının mesleği bizim gibi etle, tereyağıyla yoğrulan bir iş kolu olmadığı için alışkın değildi. “Ayy, sen ter kokuyorsun, senin işin çok yorucu, ben bu işi çocuklara yaptırmam!” derken; şimdi değil çocukların, torunların bile bu işi yapmasını istiyor.

— *Yani bu para, mal mülk mirasının ötesinde bir şey. İskender kebabçısı olmak, bu adı layıkıyla taşımak, güven vermeye devam etmek çok önemli. Çocuklarınızın dükkânları nerede?*

— Birincisi Kadıköy'de Rıhtım Caddesi'nde eski PTT'nin bi-tişğinde, ikincisi Bağdat Caddesi, Erenköy'de; üçüncüsü burada (Büyükkada) gördüğünüz dükkân.

— *İstanbul'daki ilk dükkân ne zaman açıldı?*

— Ben açtım. Kadıköy'de 2003'te.

— *Ee, merkezi bir yer, çok güzel...*

— Pek güzel değil. Bütün toplantılar onun önünde. Panzerler orada! Bazen dükkân kapatmak zorunda kalıyoruz. Yahut da dörtte, beşte işi bırakıyoruz. Hangi gün, hangi saat, belli değil. Müşteri gelecek, bir bakıyoruz kalabalık toplanıyor. Telefon ediyoruz, "Aman gelmeyin, burası karışık" diye.

— *Hangi yıllar?*

— Belli bir yılı yok, her zaman öyle. İçinde bulunduğumuz durum hep bu. Beşiktaş'ta Akaretler'de Besim Tübük'ün yaptığı bir kat otoparkı var. Onun altında beş büyük mağaza zinciri bulunur. Onları 2003'lerde kiralamak istedim kebabçı dükkânı için, olmadı. Böyle haremlik selamlık değil de VIP salonlu lüks bir dükkân hayali vardı. Olmadı. Evim Kabataş'ta. Kadıköy'deki dükkâna vapurla gidip geliyorum. Ben şimdi evin penceresinden vapurun yanaştığını görüyorum, ceketimi alıp çıkıyorum. Adalı olma hikâyem şöyle başladı: Sabah 9.30'da Kabataş-Kadıköy seferleri bitiyor. Akşam tekrar geç saatlerde başlıyor. Geç kaldığım zaman hep Adalar vapuruna biniyorum. Hangisine binsem vapurun sesi beni uyutuyor. Ama uyuyan yalnız ben değilim, gençler de uyuyor. Bir gün Kabataş'tan vapura bindim. Yine uyuyakalmışım. Gözümü Büyükkada'da açtım. Aman çok güzel, sessiz, modern bir köy. Çok hoşuma gitti. Satılık levhalarını gördüm. Aaa! Ev de satılıyor. Buraya öyle geldim. Evde boş oturamam. Çocuklar da büyüdü. Hepsi tahsilli. Bizim ailede en tahsilsiz benim, lise mezunuyum. Çocuklarımızın mezun olduğu okullar Bilkent, Ortadoğu, Ege Üniversitesi... vb. Ama bu sektörün içindeler. Ben dükkân sayısını çoğaltmak istemiyorum. Kalite bozulmamalı, benim için o önemli. İşinin başındaysan iş senin. Benim Bursa'yla bağlarım kesilmedi. Ailenin diğer fertleri Bursa'dalar, orda, bu işi devam ettiriyorlar.

— *Beşiktaş büyük bir merkez. Orda açmayı artık düşünmüyor musunuz?*

— İçinde oturduğum için biliyorum, emekli semti ve talebesi çok. Ucuzu seçmek zorunda olanlar.

— *Ucuz olunca kalite düşüyor mu?*

— Ee... düşecek tabii. Her şeyi fiyat ayarlıyor.

— *Bu dükkânda çalışanlar Büyükdalı mı? Bir de buradaki müşterinin kendine has özellikleri var mı? Hangi saatlerde yoğunsunuz?*

— Yedi kişiyiz. Diğer dükkânlardan getiriyorum, oğlum gelir, yardım eder. Bir kısmı adalı, içlerinde Kastamonu-İnebolulu, Zonguldaklı, Bursalı olanlar da var. Ben de başlarındayım. Müşteriye gelince... Buranın örf ve âdetlerinin Bursa'yla ilgisi yok. Sayfiye yeri olduğu için, erken kalkılsa bile spordan sonra sabah kahvaltısı yapılıyor. Bu arada öğle yemeğinden önce havuza, denize gidiliyor. Daha sonra yemek yeniliyor. Sonra beş çayı deniliyor. Bu işin akabinde hava serinliyor, saat yedi buçuk sekiz gibi kebab veya bir başka yemek yemeye çıkılıyor. Öğlen gelenler bizi bilenler ya da yabancılar genellikle. Adada yaşayanların o saatte gelme şansı yok. Burayı 23 Nisan 2009'da açtım. Kışın n'apıyorsunuz demeyin, daha kışı yaşayamadım. Kışın kapatmak mı güzel olur, yoksa bir başka ürünü sunmak mı bunu deneyeceğim. Bizim dönerimizin ömrü çok kısa; döner olarak yapıp da ateşin karşısına konulduktan sonra üç dört saatlik bir ömrü var. Bu zaman zarfında onu sattın sattın, satamadın mı o seni satıyor. Atıyoruz. Böyle yapmakla korunmaz bu iş. Neticede küçük küçük yapıyoruz bu ara, sıkıntımız bu, maliyetimiz bunun için çok yüksek. Dönerciliğin güzel yanı: Onu kısa sürede satarsan için rahat olur. Dura dura sattığın zaman onun kalitesi düşer. Burada müşterimiz elit tabaka, günübirlikçiler değil, bizi bilenler geliyor. Bilenler, adanın şanslı olduğundan bahsediyor, "Ayağımıza kadar geldiniz" diyor, iyi temennilerde bulunuyorlar. Çünkü dükkânın Bursa'daki gibi dolup dolup taşmadığını gördükleri için onlar da üzülüyorlar. Kış için nasip olursa düşündüğüm şey, Bursamız'da babamın çalıştığı Kayhan Çarşısı'nda bizim şimdi yaptığımız pi-

deli döner kebabın yerine, pideye köfte konularak yapılan Kayhan usulü “pideli köfte”si vardır, onu yapmak istiyorum. Bizim burda yaptığımız da “pideli döner kebab”, “İskender kebabı” değil.

— *Dikkatimi çekti, siz neden “Bizim yaptığımız ‘İskender kebab’ değil” dediniz?*

— “İskender” bizim markamız, yemeğin adı değil; “İskender kebab” diye bir ürün yok. Yemeğin adı “pideli döner kebab”. Biz bugüne kadar mücadele etmediğimiz için “İskender” yemek adı gibi oldu.

İlk Dükkânda Çalışanların Film Gibi Öyküsü (Büyükada, 29 Haziran 2009)

— *Kebab pişerken ateşin hangi odunun ateşi olduğunun önemi var mı?*

— Bizim bu işte kullandığımız, dedemden bu yana meşe kömürü. Bunun iki adı vardır halk lisanında, ağızlık veya elleme denir. Bu ağızlık veya elleme dediğimiz, bilek kalınlığını geçmeyen yuvarlak odunlardan yapılan kömür. Bunlar yapılırken belli kalınlıkta düzgün ağaçlar bulunamazsa ince olanlardan da yapılır ama yine meşe olacak. Gürgen olmaz. Meşe kor yapar. Gürgen fırıncılara gelir çünkü o alev yapar, alev de fırıncının işine yarar. Kebabçının işine gelen ise kordur. Neticede kırılan kömürleri de mangalda kırık kömür olarak kullanırız. Fakat ister kırık olsun, ister döner ocağına ya da döner mangalına sıralanan kömürler olsun, yandıktan sonra etle bire bir muhatap olur. O mangalın ateşi kapkarayken –evimizde de olsa– üzerinde bir et pişirmeye çalışırsak mahsurlu bir pişirme olur. Onun çıkardığı karbonmonoksit sağlığınıza zararlıdır. Eğer işimizin akışı çok hızlıysa, dışarda kömür ateşini yakar, kara renginin kırmızı olmasını bekler, o korları hemen ocağıma serperiz. Ama işimiz acil değilse, o kara kömürü ocağın/mangalın belli bir yerinde yakarız, sonra istediğimiz tarafa çekeriz. Aygaza gelince, burada et doğrudan kimyasallarla karşı karşıya. En ideali elektrik. Bugünün şartlarında temiz. Kömürü

temin etmek sıkıntılı ve o da çok maliyetli. Onun pislği çekilmiyor. Çalışan insan o kara kömürle uğraşmak istemiyor. Bizim kömürcülerimiz, kömür temin eden insanlarımız beyaz bir şey giyinemezler. Giydiklerinde o simsiyah tozdan arınamazlar çünkü. Eskiden kömürcüler siyah giyinirlerdi, yatak yorgan çarşafı, yastık kılıfları siyah, pijamaları, iç çamaşırlarına kadar her şeyleri siyahtı. Yatıp kalktığı yerde her şey siyah olurdu.

— *Bunlar yalnızca Şarlo'nun filmlerinde olur sanırız. Ama zaten o filmleri yaşamın içinden çıkarıyordu Şarlo. Yaşadığımız hazların bedelini kimlerin nasıl ödediğini kara mizahla göstermenin ustasıydı! Bu anlattığınız, sinema için çok çarpıcı müthiş bir şey. Keşke sinemacıların, edebiyatçıların bundan haberi olsa.*

— Bizim Kayhan Çarşısı'ndaki dükkânımızın yanında kiracıımız vardı, kömürcüydü. Ben yedi sekiz yaşındaydım. Onun personeli de öyleydi; bizde kömürle çalışan personeli de gördüm. Kirinden, tozundan utanıyor, beyaz giyemiyor, hemen kirleniyor çünkü. O kömürü tenekeye doldururken, ocağa getirirken, çuvalı boşaltırken tozu kapkara yapıyor. Onlar da siyah giyorlardı, külotlarına kadar, az önce anlattığım gibi.

— *Kayhan Çarşısı'nı tarif eder misiniz?*

— Batıdan doğuya uzanan büyük bir çarşı var, adı Kapalı Çarşı. Kapalı Çarşı'nın –içinden batıdan doğuya doğru gelmeye başladıysak– bittiği yerde sağ tarafta Kozahan (ipekçilerin alışveriş yaptığı, kozaların satıldığı han), yürümeye devam ettik, (o sırada başka hanlar var ama onlar bizim yol güzergâhında değil), sonra açık çarşı başlıyor. Bir kilometre daha yürüyoruz. O çarşıyı dikine bölen Yeniyol denen cadde gelir. Caddenin karşı kaldırımına geçince Kayhan Çarşısı başlar. O çarşının içinde Kayhan Camii var. Avlusunda bizim dede dükkânı. Bizim dükkândan üç yüz metre sonra, sanıyorum çarşı bitiyor. Yazın biz çocuklar hep dükkândaydık. Eve, çamaşır günü oldu mu, bayanlar gelirdi. Tahta teknelede çalışanların önlüklerini yıkıyorlar, biz de önlük takıyorduk, bizimkileri de yıkıyorlar. Tahta teknelerin içleri çinko kaplıydı, hatırlıyorum. Annem yıkamıyor ama onlara yemek yapıyor filan. Öyle günlerde annemizin ayağının altında dolaşıp onu üzme-

lim, iş düzenli bir şekilde aksın diye babam bizi dükkâna alıyor, yanına. O zaman otomobil yok. Çarşı güzel! Atlı arabalar da var, tabii çocuklar için çok eğlenceli.

Üç erkek kardeşiz. O temizlik günlerinde annem bizi dükkâna gönderirken, “Sokaktan eve gir çık ayak altında dolaşacağınıza işi öğrenin” derdi. Dedem de dükkânda babamla birlikte, bizi pide fırınına yollarlardı. Sepetimiz var, küçük önlüklerimiz var. Çok yakın mesafedeki fırından, taşıyabileceğimiz kadar, örneğin beş pide alıp geliyoruz. Biraz büyüyörüz, on tane getirmeye başlıyoruz. Çarşıda kedi falan besleyenler var. İşte kedileri dükkâna sokmamak için bekçilik yapıyoruz, yanımızda da su, yaklaştılar mı suyla kaçıırıyoruz. Okul zamanı, o sıralar tam gün okullar, sabahdan akşama kadar okuldayız. Ama güzel olan şu, babam yazın yanından ayırmıyor bizi.

Bakın şimdi geçiyor, şu karşı dükkâna giren, 64 sene evvelki arkadaşım, beraber aynı sınıfta okuduk onunla. David, Yahudi. Benim en eski arkadaşım şu anda. Bursa'daki Özel Reyhan Okulu'ndan. Mustafa Bey'in özel okulu Reyhan Mahallesi'ndeydi. Sınıfa girince ayakkabımızı çıkarıp terlik giyiyorduk. Formalarımız mavi ceket, beyaz pantolundu.

Biz üç çocuk dükkânda babamın ihtiyacı olan işleri yapıyoruz. Babamın bir arkadaşı geliyor, camcı böyle, çok şakacıydı. Rahmetli babama hep aynı şekilde sesleniyor: “Süleyman, bugün ‘alakoduran’ aldın mı çocuklara?” diye. Biz cevap veriyoruz: “Almadı amca!” “Süleyman neden almadın? Bugün çarşıdan geçti, ben size gönderdim, acaba dükkânı bulamadı mı?” filan diyor. Biz “alakoduran” nedir bilmiyoruz. Rahmetli yıllarca “alakoduran” aşağı, “alakoduran” yukarı; bunu yıllarca yuttuk. Annem bizi babamın yanına gönderiyor, babam da bizi dükkânda alakoyuyor ya, “alakoduran” oymuş. Biz onu alınan satılan, yenilen güzel, değişik bir şey sanıyorduk.

Sünnet olacağımız yıl bizi boş kalmayalım diye bir dükkâna çırak verdiler. Babamın yanında saat dörtte işimiz bitiyordu yazın. Günler uzun. Sekize kadar sokaklarda oynamayalım diye bizi tanıdıklarının dükkânına çırak olarak veriyorlardı. Beni de bir

bakkal dükkânına verdiler. Dörtte babamın dükkânından çıkıp oraya gidiyordum. Dükkânın tabanı tahta döşeli, üstü de mazotlanmış; öyle olunca toz, toprak yapıyor. Benim elimde bir büyük huni, içine sokaktaki çeşmeden su dolduruyorum, 2-3 litre alıyor. Huninin dibi 5 santim çapında ve kapalı ama delikleri var. Su dökülmesin diye elimle kapatıyorum dibini. Dükkâna gelince tahtaların üzerini ıslatmak için zikzaklar çizerek gezinirken elimi çekiyorum, yerler o deliklerden geçen suyun çiseltisiyle ıslanıyor. Yaptığım bütün iş buydu. Bizi dükkâna çırak verip işe saatinde gidip gelmeye alıştırtırlardı.

— *Babanızın yanında ne eti kullanıyordunuz?*

— Koyun, kuzu; o sırada öyleydi. Dananın sütünden istifade edilirdi, eti yenmezdi. Ben bu hayata küçük yaşlarda girdim. Et fiyatları aklımda, o günün şartlarında dana eti 80 kuruşken, koyun eti 150 kuruştı. İtibar gören bir et değildi dana eti, çok sonra moda oldu. Neticede yakın zamana kadar dana etinin içindeki yağın varlığını bilen de yoktu.

— *Peki yemeğin yanında içecek, koruk suyu falan verir miydiniz? Ben koruk suyunu hatırlıyorum.*

— Bizim yakınımızda bir muhallebicimiz vardı, oradan yazın taze koruk şerbeti gelirdi, kışın şıraya devam.

— *Kaç masa vardı dükkânda?*

— 15-16 falan.

— *Esnaf mı gelirdi daha çok?*

— Hayır! O günkü koşullarda A'dan Z'ye herkes gelirdi. Yeni dükkânların açılması şöyle oluyor: Dedemin iki oğlu var önce, birinci eşinden. İki oğluyla beraber Kayhan Çarşısı'ndaki dükkânda çalışıyor. Onlar yetişkin olunca dedem ayrı mekânda çalışmalarını gerekli görüyor, Atatürk Caddesi'nde, Kafkas Pastanesi'nin sırasında bir dükkân açıyor. Şehir Lokantası, Uludağ Gazozu'nun imal edildiği bina hepsi aynı sırada. Orada açtığı ikinci dükkânın anahtarını dedem İskender alıyor. Alıştırmak için önce Nurettin Amcamla dedem birlikte çalışıyorlar. İşler yoluna girince dedem yine eski dükkâna geri dönüyor. Kayhan Çarşısı'ndaki dükkândan sonra bu ikinci dükkân. Mavi Dükkân dediğimiz üçüncü

dükkân ondan sonra açıldı, 1950'li yıllarda. Yeri yine Atatürk Caddesi ama ikinci dükkânın karşı sırasında. Bursa Belediyesi'nin bahçesi vardı. İçinde fiskiyeli havuz... Hafta sonu aileler gelir, yemek falan yerler; şehir bandosu caz parçaları, tangolar çalar ve insanlar o müzikle dans ederlerdi. Şimdi Tayyare Kültür Merkezi olan Tayyare Sineması da aynı sıradaydı. (Atatürk heykelinin karşısı, Tayyare Kültür Merkezi'nin yanı, Atatürk Caddesi, No: 60.) Mavi dükkân, Nurettin Amcamın ikinci dükkânı ama ailenin üçüncü dükkânı oluyor. Sizin ailece gittiğiniz Mavi Dükkân. O Mavi Dükkân'da bugün mülkün tamamı amcamın, ama uzun yıllar kiracılık yapıyor. Dediğiniz gibi kışın içi loş olurdu. Önceleri elektrik de yoktu. Dedem Kayhan Çarşısı'ndaki dükkâna dönüyor, o babama bırakılmış mirasta. Ben de orda çalıştım. Dedemin Kayhan Çarşısı'ndaki dükkânı tek katlı ahşap bir binaydı. Onun her tarafı camlıydı, kemerli pencereleri vardı, içi aydınlıktı. Ama orda da elektrik yoktu. Sene 1958'e kadar bizim dükkânımıza elektrik girmede. Evet, evet, su da girmede.

— *Ee, neyle aydınlanıyordu?*

— Öğle servisi yapılıyor. Saat üçte, dörtte servis bitiyor, akşam yok. Işığa da lüzum kalmıyor. Elektrik yok, su yok, kanalizasyon yok. Vallahi öyle. Yaşadım o günleri. Elektriği, suyu, kanalizasyonu benim zamanımda alındı, 1958'den sonra. Kanalizasyon neden yok? Var, var da sıkıntı yaratıyor. Bulaşıkhaneden çıkan yağlı sular soğuk suyla buluştuğu anda sabun gibi katlaşıyor. Ondan sonra içeri doğru tepiyor. Hayda her on beşte bir, ayda bir hemen belediyeden kaçak açılıyor, bir sürü sıkıntı yaşanıyor.

— *Tuvalet yok muydu?*

— Tuvalet var ama dükkânımızda yok. Bizim dükkân caminin avlusuna bakıyor. Caminin tuvaleti var. Bizim dükkânda el yıkamak için bir lavabo, ayna, aynanın arkasına saklanmış bir karış genişliğinde bir depo var. Bir iskemleye çıkarak depoya üstten su dolduruyoruz. Musluk berber musluğu, biz orda bardakları yıkarken müşteri el yıkamaya geldi değil mi, onu taşıma suyla doldurduğumuz için müşteri musluğu açık bırakacak diye aklımız gidiyor. O elini sudan çekip sabunu sürmeye başlarken kaşla göz arasında biz kapatıyoruz musluğu. Bakıyor adam "Aa ben ne

zaman kapattım bunu?” diyor. Ağzını yıkarken yine açık bırakıyor suyu. Elimiz lahzada kapatıyor. “Aa, bu gene kapandı yahu” diyor. Biz bunu hep lahzada yapardık, müşteri de benzer şeyler söylerdi. Çünkü tenekeyle su taşımak, su bitti mi durmadan tetikte olmak kolay değil.

— *O dükkâna kadınlar da gelir miydi?*

— Tabii. Dükkândan içeri girince birkaç basamakla çıkılan ha-remlik selamlık bölümü vardı ayrı ayrı. Aile bölümünün olduğu yerden cami avlusuna açılan bir kapı açmışlar. O kapıdan da çıkılıyor, caminin bahçesinde oturuluyor, servis de yapılıyor. O günkü şartlarda tabak yok, ortaya içi kalaylı bakır bir tepsiye benzeyen yuvarlak veya oval kap geliyor; döner, elle yeniyor. Çatal yok. Üç kişi, beş-altı kişi neyse, herkes kendi önünden başlıyor yemeye. Alaturka deniyor ona. Üstü kapaklı olanlar eve gidiyor. Dediğim gibi Kayhan Çarşısı’ndaki caddenin ne zaman altyapısı yapıldı o zaman aşağı indi su giderinin seviyesi, ondan sonra biz rahat ettik. Bulaşıkhaneyi de anlatmaya değer. Burası bir buçuğa bir buçuk boyutunda küçücük bir yer. O zamanın koşullarında mozaikten bir evye, pisliik, oyulmuş oyulmuş çimentosu, ijyenin “i”si yok. Yerde bir, “maltız” deriz, biliyorsunuz siz onu, bilmeyen çok var, maltız nemiş, diyorlar; yuvarlak silindir biçimli bir soba düşünelim sacdan. Bunun altında ızgarası, önünde bir kapağı var. Ama sobanın üstü yok. Maltızın üstüne ölçülere uygun mini bir kazan konuyor, su ilave ediliyor. Yanmış veya yanmamış kömür konuyor, o suyu ısıtacak. Bulaşıkhanenin kenarında da tabakları koyabileceğimiz genişlikte tahta üzerine çinkoyla kaplanmış raflar yer alıyor. Elimizi değdirdiğimiz zaman 1,70 yükseklikte ahşap tavanı var. Kapalı bir yer bulaşikhane, döner ocağının yanından oraya geçiliyor. Maltızda su kaynıyor. Elimizde eski bir konserve tenekesine sap takılmış bir maşrapa. Biz o maşrapayla sıcak suyu alıyoruz, altı düz olan bir tencereye boşaltıyoruz. Bulaşıkları yıkıyoruz o tencerede.

— *Siz de bulaşık yıkadınız mı?*

— Tabii yıkadım. Önce bulaşıktan başlıyoruz, dükkân süpürmekten. Hatta babamın yanında çalışan garson benim haftalığımı babamdan alıyor, ben de ondan alıyorum, yani garson benim patronum oluyor. Eee, benden 15-20 yaş büyük.

— O yıllarda Kayhan'daki ilk dükkânda kaç kişi çalışıyordu?

— Babam bir, yanında kalfası iki, bulaşıkhanede çalışan üç, bir de garson, dört kişi çalışıyordu. Bunlardan biri gelmediği zaman dükkân perişan. Sonraları biz büyüdükçe babama daha çok yardımcı olmaya başladık. Bayram günlerinde örneğin bulaşıkçı gelmediği zaman, annelerimiz, yengelerimiz, hanımlarımız dükkânlarımızda bulaşık yıkamıştır. Bu dükkânda değil. Yukardaki dükkânlarda. Şimdi bir başka mesele daha var: Maltızın üstündeki suyu aldık, yerine soğuk su ilave edemedik. Zaman içerisinde o kömür küllendi. Suyu ısıtmaz oldu. Hemen kömür ilave ediyoruz. Her zaman bir iki teneke kömür tedarikimiz var. Dükkândaki ocak hemen yanımızda, orada kömür yandığında onun dumanı da bize doğru geliyor. Belli bir süre sonra Allah razı olsun, nur içinde yatsın, babamın bir arkadaşı duvara elliye elli bir kapak açtı, biz de rahat bir nefes aldık. Ama o kapak açılmadan önce kömürü koyduk mu, başladı mı yanmaya, üstünde su ısınacak değil mi, armut gibi düşüyoruz yerlere, bayılıyor. “Aaa, yine bizim sözümüzü dinlemediniz değil mi?” diyerek ya kalfa, ya babam bir de dövüyorlar. Yapışıyor elimizden, çekiyorlar kapının önüne. Biz limon gibi sapsarı. Dükkânın önünden gelen geçen biliyor olayı, “Geçmiş olsun” diyorlar. Biz 10-15 dakikada kendimize geliyoruz. Bu arada çok enteresandır, rahmetli babam öldükten sonra bir genç geldi. “Benim babanızdan alacağım var” dedi. Onu hatırladım. İri yapılı bir arkadaş ama bulaşıkhanede çalışırken o hakikaten birçok defa bayılıyor. Bayılmadan o gemiden çıkamıyor.

— *Gemi mi dediniz?*

— Bulaşıkhaneye “gemi” diyorlar. Bir buçuğa bir buçuk metre ebadında. Orası, dedim ya pencere açılmadan önce bizi hep bayılttığı için, tehlikesini gemi kazasına benzetiyorlardı. O genç bulaşıkçı hep bayılıyor. O bayılınca artık âdet olmuş, çarşı esnafı bu genci karga tulumba caminin musalla taşına götürüp yatırıyorlar. 10-15 dakika sonra neyse ki çocuk ayılıyor. Bakıyor musalla taşı üstünde, utancından yerin dibine batıyor, daha genç ya bir türlü yakıştıramıyor erkekliğine! Onu oraya götürenler uzaktan keyifli keyifli seyrediyorlar, bir de bıyık altından gülüyorlar mı! Bu genç

kimseye bakmadan, caminin mezarlığı var yanında, ordan kaçıyor. Rahmetli babam öldükten sonra, şimdi ben askerden gelmişim, bekliyorum; babamın acaba borcu kime var? “Babandan alacaklıyız” diyenler olacak mı? Bu genç geldi. “Benim babandan alacağım vardı ama alamadım” dedi. “Ne demek alamadın?” dedim. “Babam böyle borcunu vermemezlik eder mi?” “Utandığım için alamadım” dedi. “Baban burdan geliyordu, ben şurdan kaçıyordum” dedi. Ben bunu çarşı esnafından da duydum. Musalla taşına yatırdılar diye öyle utanmış ki gidiş o gidiş, parasını almaya bile gelememiş. Ben de o zaman 14-15 yaşlarındayım. O da 20’sinde var yok. Sonunda çalıştığını bildiğim için, bir hafta çalışmış zaten. Kömürden bayılan kaçıyor, yerine başkası geliyor. O işi bilen az. “Sen o günkü şartlarda ‘bir hafta çalıştım’ diyorsun. Ben bugünkü şartlarda orada çalışan insana ne veriyorsam, bir, haftalığı; iki, geçen zaman içinde dörde katlıyorum, gecikme zammı; üç, babamın rahat yatması için hakkını almaya geldin diye de...” yani şöyle böyle derken güzel bir para verdim. Boynuma sarıldı, helalleştik.

— Ne tuhaf, sizin bu anlattıklarınız bana hep Şarlo filmlerini hatırlatıyor. Dünyanın bir ucunda çekilen o filmlerde genellikle küçük işletmeleri, bazılarında mutfakları anlatan Şarlo filmlerine ne kadar yakın bu anlattıklarınız. Yemek hizmeti veren bir işyerindeki bilmediğimiz insani boyutları gözler önüne seriyor. Belki dönem ruhu dünyanın pek çok yerinde buydu. Bu anlattıklarınızı sanatçıların mutfağı için çok değerli malzemeler olarak görüyorum. Film senaryosu yazarlar, tiyatro, roman, öykü yazarları için örneğin. Siz de gerçekçi bir biçimde anlatıyorsunuz, yüceltmeden, “Şunu söylemeyeyim, koskoca İskender kebabçısının adına gölge düşürürüm” demeden. Tabii bir şey varlık göstermeye başlarken, büyürken, hem güzellikler, başarılar var, hem ters giden, hoş gitmeyen şeyler. Çoğu zaman onlar gizlenir. Bugünün değerleriyle o günü suçlamak da zaten yanlış olur. İnsan hakları kavramı, yasalarla onların korunması o yıllarda yoktu. Kaldı ki işçi hakları bugün bizde, o dönemdekinden pek farklı mı, kuşkuluyum. Gerçekleri olduğu gibi söylemeniz kendimizi, toplumumuzu tanımamızı kolaylaştırıyor. Bunları içtenlikle, dürüstlikle anlatmanız çok değerli.

— Böyle tuhaf şeyleri çok yaşadık. Bir de su hikâyemiz vardır. Sular İşletmesi müdürü arkadaşımız. Bu arada bir büyük sıkıntı yaşıyor, sularımız kesik. O büyük, Ünlü Caddesi'deki dükkânda işimi icra ediyorum: Su depom küçük, itfaiyeden yardım alma şansına sahip değilim. Bir arıza yüzünden şebeke tamiri filan... dükkân susuz. Fakat bir aydır yağmur yağıyor. Binanın büyüklüğü de 300 metrekare. 150 metrekarelik alanı olan binanın çatısının suyu bir yerden dökülüyor. Yağmur birkaç gün devamlı yağınca, baktım, su temiz dökülüyor. O akan suyun altına bir konserve teneke-sini, dibinde delik açıp hortuma bağladım. Hortumun öteki ucunu da depoya getirdim. Devamlı su akmaya başladı. Bir gün Sular İşletmesi müdürü geldi, sular akıyor, şaşırdı. “Siz kestiniz, göğün musluğu açıldı” dedim.

— *Dedenizin dükkânı olan ilk dükkâna gelenler arasında hatırladığınız simalar var mı?*

— Dedim ya, A'dan Z'ye herkes gelirdi. Babam Çelik Palas'ta kalan Atatürk'e onun özel arabasıyla kebab götürdüğünü anlatırdı. Dedem de oğlundan başka hiç kimseye itimat etmediğinden, “Bunu hiç kimseye verme, sen elinle Atatürk'e teslim et” demiş. Atatürk'ün arabasının enteresan bir kornası varmış, o korna çaldığı zaman bütün Bursalılar, o kadar severlermiş ki “Atatürk geliyor” diye yollara fırlarlarmış. O arabanın içinde babam Süleyman, henüz delikanlı, elinde üstü kapaklı döner tepsi. Çelik Palas'ta elinden almak istemişler vermemiş, “Babam böyle tembih etti” demiş. Atatürk'ün sofrasına kendi eliyle İskender kebabını kapaklı bakır tepsiyle sunuyor. Kayhan Çarşısı'ndaki dede mirası dükkâna da sizin anlattığınız Mavi Dükkân'a da Türkiye'den, İstanbul'dan gelmeyen yok, genellikle faytonlarla gelirlerdi. O günden bugüne günöbirlikçiler de özel olarak her zaman gelirdi. Ama bugün artık bunu yapan pek kalmadı. Babam 65 yılında vefat ettikten sonra 70'e kadar süren dönemde ben bazı şeyleri daha iyi gördüm.

— *Patent işini nasıl hallettiniz?*

O arada patent bürosu açılmış. Bana geldiler, şudur budur, bir şeyler anlattılar. O zamanın parasıyla büyük paralar vererek patentle ilgili çalışma başlattım. Ama daha öncesinde marka olayı gündeme geldi. Avukatım Sırrı Köprülü'ye, her tarafta İskender

ismimiz kullanıldığı için rahatsızlığımı ifade ettim. Allah rahmet eylesin, o günkü koşullarda benim bu sözüme hiç itibar etmedi. Büyük işler peşindeydi, benim meseleme zamanını harcamak istemedi. 65 senesinde babam öldükten sonra Kayhan Çarşısı'nda cami avlusundaki dükkân için ruhsat yenileme ihtiyacı doğdu belediyenin kurallarınca. Belediyede o günkü koşullarda encümen kararı alınmış, “Bu dükkâna ruhsatı ikinci sınıf veriyoruz” diyor. “Yenilik istiyoruz” diyorlar, yani ahşap yapı betonarme olacak. Bugün tam tersi isteniyor. Biz de zorunlu olarak Ünlü Cadde'ye, şimdiki dükkânın bulunduğu yere, babam büyük bir bina yapmıştı, oraya tebdil-i mekân ettik, 1967'de Ünlü Cadde, No: 7'deki dükkânı açtım. Kayhan Çarşısı'ndaki dede dükkânını ise 1973'te kapattık. (Ünlü Cadde Yeşil'den Setbaşı Köprüsü'ne gelen cadde üzerinde sağa dar bir cadde girer; baştan aşağı Bursa'nın en ünlü terzileri oradadır. Adı o yüzden Ünlü Cadde'dir.) Bizim binamız betondur, kiracıyı çıkardım, oraya geçtim. Pasajdı orası. Kiracıyı çıkarma sırasında tabii ki hukuk mücadelesi verdik. Karşı tarafın avukatlarından biri, benim mahallemde oturan Bursalı Metin İsfendiyar Bey diye çok değerli bir büyüğümüz; Sırrı Köprülünün arkadaşlarından, onun avarında bir insan. Ailecek bizi çok severler. Bir cahillik ettim, “Beni koru abi” dedim ona, “önümüz kapanmasın”. Ama o, karşı tarafı savundu. Hatır tanımadı, bu adamı dürüstlüğünden ötürü çok sevdim. Aradan birkaç sene geçti, ben oraya dükkânımı açtım. Bir gün Metin Bey'in dükkânın önünden geçerken durup tabelaya baktığını gördüm. Tabelada “İskender İskenderoğlu ve Ortakları” yazıyordu. Dükkân kardeşlerimle ortak. Dedim ki, “Abi! Bir şey rica edeceğim senden, şu tabelaya canı gönülünden baktın. ‘İskender’ ismini kullananlardan bizi kurtaracak ne yapabilirsin?” Yalan olmasın, 70'li yıllarda falan başladı Metin Bey, patent almamız için mahkemelerde uğraşmaya. “İskender” adını kullanma hakkının bizim olduğunu, başkalarının kullanmaması gerektiğini savundu. Biz de kendisine minnettarız, Allah razı olsun, bizi kurtardı. Epey sürdü mahkeme, beş altı yıl. Kendisi de neticesini göremeden vefat etti.*

Günümüzde 16 işletmesi olan Kebapçı İskender, markasını tescil ettirmiştir. Aynı unvanı kullanan üç ayrı mali grupla marka mücadelesini sürdürmektedir.

Lezzetin ve Düşün “Mavi Dükkân”ı

Bursa’da geçen çocukluk ve ilk gençlik yıllarımda Kebapçı İskender’in dükkânına ailece arada bir giderdik. Bir keresinde, Türkiye’de tıp tarihini başlatan ilk bilim insanı olduğunu sonradan öğrendiğim, Ordinaryus Prof. Dr. Süheyl Ünver’e (1898, İstanbul-1986) rastladım, İstanbul’dan öğrencileriyle birlikte gelmişti, İskender kebabı yiyorlardı. Süheyl Ünver Tıp Fakültesi’ndeki hocalığının yanı sıra Güzel Sanatlar Akademisi’nde tezhip ve minyatür dersleri veriyordu. İslam dünyasında kullanılan tıp aletlerini minyatürlerde, tasvirlerde ilk kez araştıran da oydu. Sanat tarihi, kültür tarihi (1950’li yıllarda “kültür tarihi” adı yerine halkbilim ya da etnografya kullanılırdı) o zaman da benim merak ve ilgi alanımdı. Belki Bursa o yıllarda daha çok görülür biçimde ve daha saf bir durumda tarih, sanat, doğa güzellikleriyle dolu ve iç içe yaşadığı için ilgi ve merakıma yön vermişti. Buna karşın Bursa kapalı bir toplumdur. Sanata, bilime uzanmak isteyen bir gencin engelleri, sınırları aşması, hele bir genç kız olunca hiç kolay değildi. Ama içinde geniş düş gücü ırmakları beslenirdi bu dönemin çekingen ve hül-yalı gençlerinde. Bursa bakan ve gören gençler için o düş ırmaklarını, hülyaları besleyen yeteneklere sahipti. Ama aynı zamanda o uykulu, mistik şehirden kaçmak, görülmeyen bağları koparmak ve kurtulmak da isterdiniz. Mavi Dükkân o sıkışmış gençlerin, yönelmek istedikleri bilim, sanat, düşünce insanlarını kitapların dışında eti kemiğiyle somut biçimde görebilecekleri bir yerdi.

Kebapçı İskender ülkenin ve dünyanın bilim, sanat, kültür, düşünce alanlarında başarılı olmuş kişilerini ağırlardı, hiç “tantana” yapmadan. Zaten (benim tanık olduğum 1950’li yıllarda) “tantanalı” kişilerin geldiği bir yer değildi orası. Dükkânın bir özelliği de buydu. O gün Süheyl Ünver o dükkânda, bilim ve sanatın sır dolu sultanı gibi göründü gözüme. Öyle içtenlikli, candan, genç öğrencilerini bilgiyle beslemeye her an hazır bir baba gibi. Uzaktan imrenerek bakarken kendimi onların arasında düşledim. Dükkân küçük ve loştu. Hafif ve ince ince tüten dumanların arasından ışığın yansıması gizemli bir hava veriyordu. Düş kurmaya müsaitti. İçinde mis gibi kızdırılmış tereyağının ince dumanı ve kokuları tüten uzun saplı kapları; ya da içinde sıcak salça olan ufak çukur sahanları ellerinde hayat iksiri gibi dolaştran, isteğe

göre dönerin üzerinde gezdiren genç garsonlar; bir masaldaki büyücüler gibi masaların arasında dans edercesine hafif ve çabuk adımlarla, ama birazdan ortadan kaybolacak birer “ruh” gibi ordan oraya seyirtiyorlar! Dönerin piştiği ateşe yaklaştım: Korlar kıpkızıl, kiminin üzerinde kül çiçekleri! Dönerci ustası bir büyücü gibi, üzerinde kızıl ışınların çaktığı çelik bıçağını maharetle çalıştırıyor. Kocaman şiş kendi çevresinde yana eriyip dönüp duruyor, Yunus’un ilahisindeki çile çeken ve döne döne zikreden dervişi çağırıyor. Bu bir dünya nimeti! (Süheyl Ünver’i ve öğrencilerini unuttum.) Güzel kokular iştahımı kamçıladi, masaya döndüm. Tabağıma konan döner, tereyağı, salça, yoğurt... ve koruk suyu! Gözlerimi kapadım... Dişlerimizin yumuşak dokusuna gömüldüğü, ağızımızda eriyen, dağılan kıvama getirilmiş olarak bize bir cennet taamı gibi sunulan yumuşacık etlerin lezzetine varmak ve tadını uzatmak için, gözlerimizi kapayıp onu iki damağımızın arasında yavaş yavaş hissederek ezmekten, yemekten başka ne yapılabilir. İskender düş ve lezzet dükkânıydı.

Osmanlı döneminin sonuyla Türkiye Cumhuriyeti’nin ilk dönemine ait (daha çok Bursa’ya ve Bursalı erkeklere ilişkin, kadınlar hiç yoktu) kartpostal olarak basılmış –başka hiçbir yerde görmediğim– eski fotoğraflar satan kitapçı Suhulet, Yıldız Fotoğraf Stüdyosu, Kafkas Pastanesi, adının anlamını hep merak edip düşündüğüm Mavi Köşe adlı tuhafiye dükkânı, has ipek nefis kumaşların satıldığı İpekçiler mağazası, nefis süt ürünleriyle ünlü Sütman da Bursalıların gözde alışveriş merkezleriydi. Ama bunların içinde Kebapçı İskender’in Bursalılar için, bir kebabçıdan ve bir dükkândan öte bir işlevi de vardı. Yukarıda belirttiğim gibi kapalı bir toplum olan Bursa küçük bir yerd; biz de her gün aynı simaları gören, birbirine benzer olayları tekdüzelikle yaşayan taşralıydık. Kentler, ülkeler arası ulaşımın günümüzdeki kadar kolay olmadığı yıllarda, İstanbul ve yabancı ülkeler bize uzaktı; ama Bursa onlara yakındı; İstanbullular ve turistler bizim için (belli bir kesim dışında) bir efsaneydi. Merak ve ilgi odağımızdı onlar. Oysa Kebapçı İskender’de onlarla bir aradaydık. Tabii yabancılara her yerde rastlayabilirdik ama ordaki özellik şuydu: Bir başka yerde ve başka zamanda bir arada olamayacağımız bu kişilerle aynı yerde, hatta aynı masada yemek yiyorduk, konuşmalarına isteyerek istemeyerek kulak misafiri oluyorduk. Sözlerimize, tavırlarımıza dikkat ediyorduk. Yabancıнын sanki görünmeyen bir kutsallığı vardı. (Ya-

bancıya verilen önem ve atfedilen kutsallık mitsel öykülerde de vardır.) Onlarla o dükkânı, lezzeti paylaşıyorduk ve yabancıların “bizim İskender Kebabı”nı beğendiklerinden emin olarak, daha bir güvenle, gururla çıkıyorduk dükkândan. Nerdeyse uluslararası bir yarışı İskender kebabı üzerinden kazanmış gibi hissediyorduk kendimizi. Çünkü Bursalı’ydık.

İskender hepimizindi, mutluyduk, hayatımıza anlam katıyor, Bursalılıkla tamamlanıyordu. İşte vurgulamak istediğim bu: “İskender kebabı” ya da “döner” Bursalılıkla, Bursalılığımızla tamamlanıyordu. Bir tatmin duygusuyla evimize dönüyorduk. İskender’e önem verirdik. Çünkü biliyorduk, orası da bize önem verirdi; yıllar geçse de ordaki lezzet bozulmazdı. Çalışanlar duyarlı davranırlardı. Ayrıca oraya ulaşmak güç değildi. Ama yine de oraya giderken her birimiz saçımıza, giysimize özen gösterir, olabildiğince şık giderdik. Temiz pak köylüler de gelirdi bazen ya da yoksul, ağırbaşlı ve çekingen insanlar! Orada pek çok farklı yerden, sınıftan insan olurdu. Bu lezzeti bir arada paylaşırdık. Kebabçı İskender ve çalışanları, dediğim yıllarda, benim ilk gençlik çağımda yaşadığım bu duyguları yaşıyorlar mıydı? Görünüşe bakılırsa onlar, yalnızca bu işi en iyi şekilde ve dürüstçe yapmaya yoğunlaşmışlardı. Bunu hiçbir gösterişe yer vermeden sadelikle yerine getirirlerdi. İçtenlikse, saf içtenlik işte oradaydı ve lezzetse, gerçekten de lezzetti.

Nostalji sözcüğü o kadar çok yerli yersiz kullanıldı ki o eskitilmiş sözcüğü kullanmak istemiyorum. Ama anlattıklarımı “Nostalji!” diyenler çıkabilir. Yukarıda anlattıklarım, benim, İskender dükkânına ilişkin yaşadığım ve duyumsadıklarımıdır. Bir de işin mutfak yönü var. Onlar, acı ve tatlı yanlarıyla İskender İskenderoğlu’nun anlattıklarında ortaya çıktı. Dükkân hakkında benim bilmediğim, görmediğim yanları, onun, çok sade ve çok gerçekçi biçimde anlatmasını, bu yazı için bir şans sayıyorum. İyi bir anlatıcı olan İskender Bey’in sözlerini hemen hemen değiştirmeden aktardım buraya. Bu bilgileri hem yemek kültürünü inceleyenler açısından hem (roman, öykü, sinema, tiyatro vb. alanlarda ki) sanatçılar açısından gerekli buluyorum. Sade okurun ise bir dönemi, bir kentin bir dükkânla nasıl tamamlandığını, toplumumuzdaki kültürel genetiğimizin geçtiği aşamaları ve biriktirdiği iyi kötü deneyleri görmek, tanımak fırsatını bulabileceğini umuyorum.*

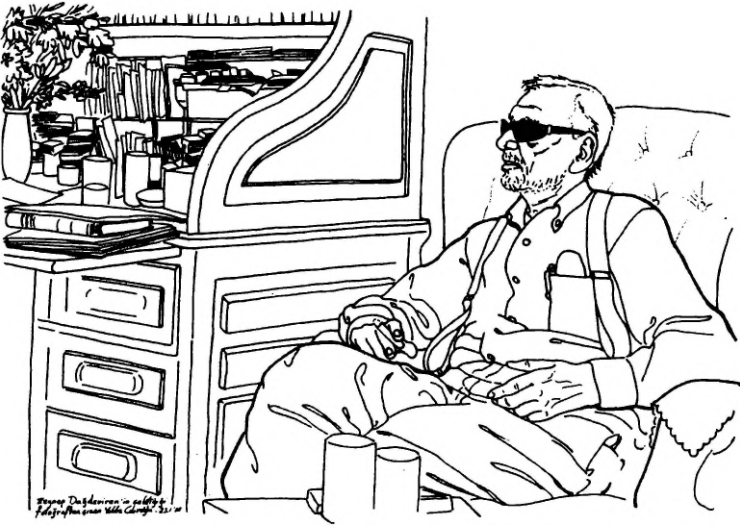
İstanbul Sofraları: Kültür Tarihçisi Turgut Kut'la Konuşma*

Turgut Kut'u yemek tarihiyle ilgilenen herkes tanıyor, çünkü Türk ve Osmanlı saray mutfağı konularının en yetkin araŐtırmacısıdır. Türkiye'nin en önemli eski kitap koleksiyonlarından biri niteliğindeki kütüphanesinde farklı dillerde ve Arapça, Rumca ve Ermenice harŐerle Türkçe yazılmış çok sayıda yemek/yemek kültürü kitabı ve arŐiv belgesi mevcut. 1985'te Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yayımlanan *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*'yla bu alanda araştırmalar yapanlara paha biçilemeyecek bir kaynak sunmuŐtur. Kuşkusuz Kut, yemek tarihi araŐtırmalarındaki yetkinliğiyle ve adı geçen eseriyle sınırlandırılmayacak bir tarih i; kültür tarihimizin her alanında sürekli araştırmalar yapan bir kişi.

Yıldız Cıbroğlu: *Sorulara  ocukluğunuzdan başlayalım. Nasıl bir çevrede, nasıl bir kültürel ortamda hangi lezzetlerin içinde buldunuz kendinizi?*

Turgut Kut: Yaşları 20-22 olan 40 kişilik bir gruba soruyorlar: “En güzel yemeği kim yapar?” 32 kişi “Annem yapar” diyor. Çocuğun damak zevkini ailesinin düzeyi, muhiti etkiliyor. Evde yalnız annesiyle büyüyen çocukla, bakıcılarla, özel mürebbiyeler-

le büyüyen, aşçının yaptığı yemeklerle büyüyen çocuk arasında fark olacak. Tabii bu gelir seviyesiyle ilgili. Ne tür bir aile? Memur ailesi mi? Esnaf mı? Eski zamanda mı, günümüzde mi? Kırsal kesimden mi geldi, şehirli mi? Rumelili mi, Karadenizli mi, doğulu mu, güneyli mi? Yalnız aile değil, bir de muhit meselesi var. Sonra harp yıllarında mı yetiştirdi? Biz harp yıllarında yetiştik tabii. Harp yıllarında belli şeyler olur. Ben İstanbulluyum. Yeme içme göreneği bakımından da İstanbulluyum. İlkokula ve ortaokula gittiğim yıllarda İstanbul'un nüfusu 1 milyon bile değildi. İstanbul neresiydi: işte Suriçi, Kadıköy, Üsküdar, Eyüp ve daha birkaç semt, Pendik'e kadardı. Yalova bile uzaktı. 1950'den sonra İstanbul'a korkunç bir akın oldu. Gelenler önce yabancılık çektiler, ama günümüze bakarsanız, İstanbul'da kendi yöresel kültürleriyle; yiyecek içecek, davranış, yaşam biçimleriyle, eklenmiş bir nüfus görürsünüz. Eski yıllarda önce şiveye bakılırdı, Türkçesi üç aşağı beş yukarı hangi bölgeden geldiğini, hatta şehrini, kasabasını hemen anlatırdı. Bu yalnız İstanbul'un dışındakiler için değil, İstanbullular için de geçerliydi. İstanbul'un hangi semtinde oturuyorsanız, o semtin kendine göre de bir ağız, davranış biçimi vardı. Bugün mesela televizyonda yemek sohbetinde rastlıyoruz, Aydın Boysan Ağabeyimizin konuşması tipik Samatyalı ağızdır, Samatyalılar öyle konuşur. Benim çocukluğum, ilkokul yıllarım Samatya'da geçtiği için hatırlıyorum; herkes değil tabii ama çoğu insan öyle konuşurdu. İstanbullunun önem verdiği, dikkat ettiği karşısındakinin konuşma şekliydi, telaffuzu vesaire. Bir de insana nerelisin diye pek sorulmazdı, tahmin edilebilirdi bu. Daha daha merak ediyorsa, o da garip bir şey, tipik bir soru şekli vardı: "Sizin mezarlığınız nerede?" derlerdi. 50'li yılların İstanbul'unda mezarlıklar, defnedilecek yerler belliydi. Mesela bizimkilerin hepsi Edirnekapi'dadır. Mısır tarlası denirdi oraya. Bugün Edirnekapi'dan çıkıp sağa doğru, aşağıya yani Ayvansaray'a doğru inerken (o bölgenin adı Savaklar'dır) belediyenin ekmek fabrikasının üst tarafı ve Bektaşî Tekkesi'nin arka tarafı benim ailemin mezarlığıdır. Tabii orada yalnız İstanbullular değil, başkaları da var. Ama dediğim gibi 1950'den sonra dışardan gelenler arttı. Şimdi gidiyorsunuz, mezar taşlarında insanların köylerine kadar yazıyor.



Turgut Kut.

— “Nerelisin?” diye sormak nezaketsizlik mi sayılırdı?

— Hayır, kişi nereli olduğunu söylememekte ısrar ederse, o zaman yaşlı insanlar sorarlardı, “Sizin mezarlığınız nerde?” diye. Mezarlık neden sorulur, çünkü o bir belgedir. İstanbul’da mezarlıklar belli: Eyüp’ü bir tarafa bırakın, Edirnekapı, Şehitlik, Sakızağacı. Şimdi bu mezarlıklar koruma altında. Başka semtlerde de Topkapı mesela. Tabii kural olarak herkes ailesinin bulunduğu yerde toprağa veriliyor. 1950’li yıllardan sonra Edirnekapı yasaklanınca biz başka taraflara dağılmaya başladık. Ben Surdışına hiç çıkmadım, fazla ev de değiştirmedim. Benim doğduğum ev, iki de kira evi, o kadar. Şimdi oturduğumla beraber dört ev! Ailenin çoğu bireyleri Fatih doğumlu. Başka semtlerde bana bir yabancılik gelir, alıştığım semtler var çünkü. Çocuğun doğum tarihine bakarak çocukluk dönemini bir yere koyarsınız. Şimdiki çocukların hiçbiri ayvayı bilmiyor, muşmulayı, üvezi tanımıyor.

— Çocukluğunuzda alıç, ahlat var mıydı?

— Ahlat yabani meyvelerden biri. Alıç pazardan, manavdan alınacak bir şey değil. Ahlat, yabani armut, o da öyle. Sokaktan,

gezgin satıcıdan alınırdı onlar. Pazarda meyve satan başka, sebze satan başkadır. Bizim halin bir bölümüne “meyvehoş” denirdi. Meyvehoş kısmında yalnız meyve satılırdı. Bir ismi de “limonluk”tu. Hal’i biliyorsunuz, Eminönü’nden Unkapanı’na gelirken. Orası kapandı şimdi. Tabii belirli ürünler vardı. Dışardan pek bir şey alınmıyordu. Sokaktan en çok simit alınırdı. Simidin de çocukların hayatında özel bir yeri var tabii. Hâlâ simit yapılıyor ama eskiden simitçi fırınları vardı. En meşhur olanlardan biri Langa Simitçi Fırını’ydı. İkincisi de Galatasaray’dan Tophane’ye inerken Yeniçarşı’da, sağ tarafta, o duruyor. Bunlar günde üç kez simit çıkarırlar: sabah simidi, öğlen simidi ve akşam simidi. O devirde, fast-food gibi bir şey. Avare yemeği! Bugünkü fırınlara bakacak olursak, çok az eski usul simit var. Şimdi o da fabrikasyon oldu. Eski usul bir simitçi fırını sabah, öğle, akşam çıkaracağı simit miktarı belli, 10 bin tane çıkaramaz. Ama şimdi şu saatte 50 bin simit istiyorum deyin, o saatte hazırdır. O da simitse, şayet! Simitçi fırını yalnız simit yapar. Ekmekçi fırını simit yapmaz. Çocukluğumda bugünkü kadar Amerikanvari usulde ve çeşitlilikte şekerli yiyecekler, gofretler, katkılı yiyecekler, çikolatalar yoktu.

— *Obez insan sayısının artmasında bunların etkisi oldu değil mi?*

— Tabii, Amerikalıların *junkfood* dedikleri abur cubur yoktu. Böyle şeyler olmadı. Her şey evde yapılıyordu. Belirli bir kurabiye tipi vardı, dayanıklı olan, arada bir öğleden sonraları almak için. Evde yapılmayan acıbadem kurabiyeydi. Onu yapmak zor olduğu için dışardan alınırdı. Şimdi akide şekerini yiyen de yok, kurabiye de. Akide şekerleri pırıl pırıl, göz alıcıydı. Misafir gelince kolonya serpmek, akide şekerini ikram etmek, sonra kahve vesaire vermek âdeti. Akide şekerini demode oldu ama eski kuşaklardan yine keyifle yiyenler vardır.

Çocukluğunuzun hangi lezzetlerine aşına olacağınızda, doğduğunuz yılın, çocukluğunuzun geçtiği dönemin, yaşadığınız bölgenin, o dönemdeki nüfusun, aile çevresinin önemi var. Tabii dışarda şimdiki kadar yemek de yenilmezdi. Lokanta yakın zamana kadar öğle yemeği için gidilen bir yerdi. Saat on ikiden üçe kadar açıktır. Lokantayı daha çok evden uzak olanlar tercih ederdi. Çoğu erkek

evin yemeğini çok katlı sefertasıyla işyerine taşırdı. Sefertası taşıyanlar öğrencilerdi bir de! Şimdi bilmiyorum, evden sefertasıyla yemek götüren var mı? Ya da sefertasının ne olduğunu bilen?

Gece ailece gideceğiniz bir lokanta yoktu. Ya da akşam bir erkeğin yemek yiyebileceği bir yer yoktu. Lokantalar kapalıydı. Sonra İstanbul'da öğleyin öğle yemeği verilen yerler vardı, akşam da bazıları içkili yerler olurdu. En ünlü lokanta Konyalı'ydı değil mi? Ama Konyalı'ya da gelir düzeyi iyi olanlar dışındakiler gidemezdi. Belki memur sınıfının maaşından ayda bir defaya mahsus olmak üzere Konyalı'ya veya başka bir lokantaya para ayırması mümkündü. Tabii bu bir bütçe meselesi. Şimdi kaç kişi gidip erzak alıyor aybaşında? O da kalmadı. Eskiden maaşı düzenleyebilmek için, toptan erzak alınırdı. Evde iki çocuk varsa, aile dört kişiden aşağı değildi. İkinci Dünya Savaşı zamanında ekmek karneyleydi. Böyle bir ortamdı, şimdi değişti tabii. Sekiz-on çocuklu aile o zaman İstanbul'da çok nadir bir şeydi. Yine de tedbir elden bırakılmaz, genellikle Eminönü'nde Tahmis Sokak'taki (Kurukahveci Mehmet Efendi'nin olduğu yer) erzak satan dükkânlardan toplu erzak alınırdı. Ve birisi, çoğunlukla çırak, paketleri faturayla beraber eve bırakırdı. Parası varsa tramvaya binerdi, yoksa yürüyerek giderdi erzakı bırakacağı yere. Erzak dediğimiz bakliyat! Pirinç, fasulye, nohut vesaire. Şeker, ihtiyaca göre. Yağlar, zeytinyağı, Vakkıkebir yağı, Trabzon yağı, sağ yağ...

— *Sağ yağ nedir?*

— Uzun süre dayanabilen yağ. Bahçekapı'yı biliyorsunuz. Orada Hidayet Camii'nin arkasında daracık bir yol vardır, hâlâ duruyor o yol, ordan Eminönü Meydanı'na çıkıyoruz. İşte orada da genellikle taze yağ satanlar olurdu. Hem toptan hem perakende verirlerdi. Yayık tipinde büyük tahta kaplarda herkesin kendi ağız tadına göre aldığı yağlar vardı. Alışveriş yapılan belirli bir kasap, bir bakkal olurdu. 50'li yıllara kadar bu tür şeyler bulunuyordu. Pekmezi bakkal satmazdı mesela. O civarda muhakkak bir yufkacı vardı. Yufkayı, tel kadayıfı, tahin ve pekmezi o satar-
dı. Bir de tenekeler, bazen de tahta yuvarlak kutular içinde “bula-
ma” diye bir yiyecek satılırdı. Bunları tedarik ettiğiniz dükkânda teneke kutuda muhafaza edilen kavurmayı da bulurdunuz.

— *Bunlar Anadolu'dan mı gelirdi?*

— Tabii. Beyaz peynir ise Edirne'den gelirdi. Hatta onlar toptan gelir, Sirkeci Garı'nın ilerisinde, yeraltındaki buzhanede saklanırdı.

— *Daha buzdolabı yok, öyle mi?*

— Hayır buzdolabı var. Zengin ailelerin muhakkak buzdolapları var ama herkesin buzdolabı yok. Buzdolabının yaygınlaşması 1951'den sonradır. Genellikle bunlar da Amerika'dan ithal edilmiştir. Bir buzdolabı almak en az 250 kiloluk bir yükü iki hamala taşıtmak demektir. Şimdiki gibi bir kişinin sırtına yükleneceği bir buzdolabı yoktu. Babam 1951'de "Hotpoint" marka buzdolabını aldı, iki ay sonra evde soğuk su içmekten hastalandıydı. Büyükbabamın evinde, kuzeye bakan mutfakta ev yapılıırken konmuş, kestane ağacından el yapımı buzdolapları vardı. Aynı bizim bugünkü buzdolaplarına benzer, kolları olan, yerinden kalkmaz, sağlam bir dolap! Ev yıkılırken o da öyle gitti. Beybabamın evindeki buzdolabının markası "Allatini"ydi. Selanikli bir Yahudi ailenin imalatı. En alt katına kütle halinde buz konur. Esas buzdolabı o. Ne güzel, ismi de "buzdolabı"! Buzlar Sütlüce'deki mezbanhanın yanında yapılır, ordan pazara getirilirdi. Buzdolabının alt katına konulan buzların üzerine güherçile ile kaya tuzu atılırdı. Dolabın rafları delikliydı. Oraya bozulması daha kolay olan yemekler konurdu. Ayrıca bazı mutfaklarda benim boyumda kocaman teldolaplar bulunurdu. Teldolapları, biliyorsunuz, yazın sıcaklarda zeytinyağlı fasulye gibi yemeklerin soğumasını temin eder, sıcaktan bozulmasını önler, bir de sineklerden korur. Teldolap her evde kullanılırdı.

— *Allatini elektrikli miydi?*

— Hayır, buzla soğurdu! 1,5 metre yüksekliği, 80 santim eni olan, kapısı çok kalın yapılmış bir dolap. Onlar et gibi çabuk bozulacak yiyecekleri korumak için kullanılırdı. İstanbul'a elektrikliğin ne zaman geldiği biliniyor. 1914-1916 arasında elektrik dağıtımı başlıyor, o da bazı mahallelere, bazı semtlere yalnızca. Eski evlerde bütün elektrik tesisatı sıva üzerinden giderdi. Su da öyleydi, kurşun borularla, biliyorsunuz. Borular Terkos'a bağlıydı, su kurşun borudan geçtiği için, sabahleyin tadı içilecek gibi değildi,

bir de klorlanıyordu. Sonra sakalar vardı, mahalleleri dolaşıp su satanlar. İstanbul'da şehrin kendine mahsus memba suları içilirdi hep. Bizim eve iki çeşit su alınırdı. Biri Kanlıkavak, diğeri Sırma-keş. Damacanalar çok büyüktü. Sonra damacanalar ufaldı, daha sonra da madeni kaplara geçildi. Madeni kaplardaki sular pek tercih edilmezdi, koku bıraktıkları için. Evde özel küpler olur, bunların üzerine tülbent bağlanarak su süzülürdü. Çabuk aksın diye de bazen ufak bir hortum takarlardı. Şimdi bu düzeyden bakınca günümüzdeki çocuğun çevresinin ne kadar farklı olduğu anlaşılıyor. Buzdolabı, bulaşık makinesi, çamaşır makinesi, mik-serler içinde büyüyor. Ha, bir de eskiden yardımcıları, büyütölmüş kızlar olurdu. İşler onlarla yapılırdı. Yavaş yavaş değişimler oldu. Cam damacanalar kalktı, yerini plastikler aldı. 50'li yıllardaki 20-25 beş litrelik damacanalardan önce 40-45 litrelik damacana-lar vardı. Onları iki kişi kaldırıp öyle eve getirirlerdi. Kalın cam damacana madeni şeritlerin içine oturtulmuş, kenarları samanla beslenmişti, haliyle ağır olacak. Belediye tarafından kurşun mü-hürlüydü onlar, gözümüzün önünde koparılırdı kurşunu.

— *İstanbul Türk mutfak kültüründe nasıl bir rol oynuyordu?*

— Her ülkenin kendine göre bir klasik beslenme şekli vardır. Bütün yemekler de başşehirlerde gelişme fırsatı bulur ve merkez-den çevreye doğru yayılırlar. Batı'da da, Doğu'da da bu böyle-dir. Fransa'nın, İtalya'nın, Türkiye'nin daha küçük yerlerinde de güzel bir yemek olabilir, bu oradan yayılabilir ama genel anlam-da yemek kültürü merkezde gelişir. Şimdi Osmanlı mutfağı diye bir şey tutturdular, biliyorsunuz. Hatta bir lokantanın vitrininde geçenlerde bir yazı gördüm: "Lokantamızda Osmanlı-Türk ye-meklerinin çeşitleri mevcuttur" diyor. Sanki Osmanlı yemeğiyle Türk yemeği farklıymış gibi. Osmanlı mutfağı deyince benim an-ladığım Osmanlı saray mutfağıdır. Fransız saray mutfağı, İngiliz saray mutfağı gibi. Ama halk onların ne kadarını biliyor? Bizim elimizde Fatih devrinden Osmanlı sarayının son günlerine kadar gelen defterler var. Mutfak masraf defterleri. Şöyle söyleyeyim, bir coğrafi bölgede hangi mahsuller yetişiyorsa orada yaşayan insanlar yiyeceklerini onlarla hazırlayacaklar, onlarla yaşayacak-

lardır. Haberleşme, iletişim süratlendikten sonra başka yerlerden de başka şeyler gelmeye başlar. Günümüz için söylemiyorum, çünkü ulaşım ve haberleşme süratlendikten sonra her yerden her şey gelmeye başladı ama kural olarak en önemli etken coğrafyadır. Biz kivi biliyor muyduk? Avokado? Onlar Uzakdoğu'nun ya da tropikal bölgelerin ürünleri. Grefurt da aynı şekilde bize sonradan gelen meyvelerden. Eskiden mevsimine göre yemek yenirdi. Ben çocukluğumda ocak ayında ne patlıcan yemiştım, ne kabak, ne de domates... Hatta ne de dondurma. Sofradaki her şey mevsimine uygundu. Şimdi bazı beslenme uzmanları yine "Her şeyi mevsiminde yiyin" diyorlar. Eh tabii, aralık ocak aylarında domates nerde, nasıl yetişir, ne olur? İstanbul'un pazarlarında turfanda diye bir şey vardı, o kalmadı. Her mevsim domates olursa turfandası kalır mı?

— *Eskiden turfanda da tercih edilmezdi değil mi?*

— Sebze ya da meyve biraz daha olgunlaşsın, tadını bulsun diye düşünülürdü. İstanbul'a kendi bostanları yetiyordu. Bugün Anadolu yakasının üst tarafları, bütün sırtları yeni semtlerle doldu. Hekimbaşı onlardan biri. Oraları eskiden bağlık bahçelik, sebzelik yerlerdi. Halam Kandilli'de otururdu, üst tarafında bir bostan vardı ki içindeki sulama havuzu nerdeyse bugünkü büyük bir yüzme havuzu gibiydi. O zamanlar yediklerimiz organikti. Kaç çeşit domates bilirdik? Sırık domatesiyle salata yapılırdı. Yer domatesi yemeğe konur ya da salça yapımında kullanılırdı. Yeşil domatesle turşu kurulurdu. Bir de kavata vardır, sert yeşil domates, ondan da dolma yapılırdı. Yeşilköy'de istasyona yakın bir ahşap binada, Tohum Islah İstasyonu vardı. İstanbullu bahçıvanların tohum ihtiyaçları için başvurduğu bir kurumdu, Tarım Bakanlığı'na bağlıydı. Şimdi böyle bir şey yok. Elimizde kıyamet kadar domates, ne oldukları bilinmiyor. Hıyar da öyle... Boğaz'da Çengelköy'ün hıyarı meşhurdu. Sokağın bir ucunda hıyarı koparın, öbür ucunda kokusu duyulurdu. Şimdi öyle hıyar kalmadı. Demek ki hamarat ellerin yerel yiyeceklerle severek yaptığı yemekleri yiyorduk. Tabii evde pişiriliyordu bunlar. Şimdi şartlar değişti. Manavda ne satılmazdı? Dut, incir, Trabzon hurması. Çünkü onlar çabuk bozulur.

İstanbul evlerinin ya önünde ya arkasında muhakkak bir bahçe olurdu, o bahçede de bu meyve ağaçlarından bulunurdu. Bizim bahçede de bir dut, bir kaysı, iki tane de incir ağacı vardı. Birine Sultan Selim inciri denirdi, böyle bardak gibi meyvesi olurdu; diğeri ise normal beyaz incirdi. İncir manavda yoktu, tablalarda satılırdı. Karadut pahalıydı. Ekşi olanını söylüyorum, eskiden çocukların ağzında beyaz noktalar halinde pamukçuk çıktı mı onun suyundan sürülürdü. Doktora da gösterseniz, eczanede satılan karadut şerbetini verirdi. Onlar da kalmadı.

Günümüze doğru geldikçe hanımların da iş hayatına katılmaları, işten döndüklerinde mutfakta yardımcısız tek başlarına kalmaları eski usul yemek yapma ve yeme âdetlerinin değişmesine yol açtı. İki kişi sabahın yedisinde evden fırlayıp işe gidiyorlar. Eh, evin hanımının herhalde akşam eve gelip karnıyarık pişirecek, imambayıldı, patlıcan dolması yapacak hali yok. Aşağı yukarı benim yaşındaki herkesin bildiği belirli yemek türleri vardır, bugünkü çocuk onları bilmez. Benim annem çalışmıyordu, hayatında hiç dışarda çalışmamış. Biz dört kişiydik, iki çocuk ve ebeveyn. Bunların dışında bir yardımcı kız ama o da son zamanlarda, bir de babamın çok eskiden beri yanında çalışmış, birtakım işlerine bakan yardımcısı vardı. Mesela annem her hafta 50 çift çiroz alırdı. Çünkü gidip çirozcudan 10 çift aldınız mı gülerlerdi. 150 veya 200 alınırdı, bir hafta sürer bunun yapılması. 50'li yıllardan bahsediyorum. Çiroz zamanı annemin işlerine çiroz salatası yapmak da eklenirdi. Çirozun mevsimi yağmursuz mevsimdir, ilkbahardan sonra başlar sonbahara kadar devam eder. Yazın sonunda sofralara gelmeye başlar. Çirozlar güneşten kurumuş, gümüş gibi olmuştur. Onlar Sarayburnu'ndan ta Zeytinburnu'na kadar kıyı boyunca kurutulurdu. Trenle geçerken bile görürdük. Tahta çerçeveler yapılır, uskumrular ikiye ikiye bağlanır, iplere dizilir, çerçevenin bir de desteği olur dikçe durması için, çirozlar güneşte bekletilirdi. Annemin sabahleyin ilk işi çirozları alazlamak, kılçıklarını çıkarmak ve sirkeye batırmaktı. Alazlamak, aleve tutmak. Sonra onlar ufalanır, genellikle kâseye alınır, öğleden sonra saat dörde kadar sirkede bekletilir. Akşam yemeği için sirkesi süzülerek ufak bir

kayık tabağa alınır, zeytinyağı gezdirilir, üzerine bol miktarda de-reotu kıyılır. Akşam yemeğine hazır edilir. İstanbullunun en zen-gininden orta hallisine kadar sofrasında mutlaka olur; bir yemek değil de çerez, bir salata gibidir. Ağız tadının gelişmesi bir süreçle bağlı değil mi? İnsan bunu önce evindeki yemekle kazanıyor.

— *Sizin hayatınızda “anne yemeği” diye bir şey var mı?*

— Tabii, annemin kendine mahsus yaptığı bir şeyler var. Çün-kü onun lezzetine alışmışsınız. Teyzenizin yemeğini sürekli ye-mediğiniz için, ikisi arasındaki farkı hissedersiniz ve annenizin yemeğini ararsınız. Her annenin veya ev kadınının yemek konu-sunda gizlediği bir püf noktası vardır. Hatırladığım kadarıyla bu incelikli teknik bilgileri kadınlar birbirlerinden saklarlar. Anne-min bir ahababı mesela, onda yediğimiz çalı fasulye farklıydı ama hiçbir zaman yaptığı çalı fasulyenin sırrını söylemedi. Annem de illaki onun fasulyesi gibi yapacak, “Leman Ablanın fasulyesi daha iyi oluyor” diye tuttururdu. Ben evden ayrılıncaya kadar yeşil fasulyeyi tencerede karmakarışık pişmiş olarak yemedim. Annem onu hep dizerek pişirmiştir. Tencerenin dibinde bambu kamışları olur, aralarına erik koyar, belki başka şeyler de, onun üzerine kılçıkları alınmış yeşil fasulyeleri yan yana dizerdi. Ve yemek pişince büyük bir kayık tabağı üzerine kapatıp çevirir, fa-sulyeler dizili halde kayık tabağa aktarılır. Biraz belki düzeltip buzdolabına koyardı öylece. Şekil verilmiş pilav gibi dururdu. O kayık tabaktan es kaza bir fasulye al, belli olur. Sonra sonra artık yaşlanınca karışık yapmaya başladı.

— *Başka evlerde de öyle mi yapıyorlardı?*

— Annemin vakti vardı, yapıyordu demek ki. Baklava mesela, baklava kadının maharetidir. Ayıptı baklavayı dışardan almak. “Kadın baklava yapmasını bile bilmiyor” derlerdi. Herkes bakla-vasını kendi yapardı. Annem de baklavayı kendi yapardı. Bir de evin büyükleri var: Halalarım! Onlar yerde oturarak yufka açı-yorlar. Yer sofrası var onların yufka açtığı, bir de masa var. Çocuk aklımla “Hâlâ niye yerde açıyorsun? Niye masada açmıyorsun?” diye sordum bir gün. “Ee bu, sofrada açılır” dedi. “Bu masa ne peki?” dedim. “Sen nasıl büyüyörsen, bu sofrada da büyüyecek,

masa olacak. O masa da vaktiyle sofraydı, büyüdü masa oldu” dedi. Sofra eski dönemlerde üzerinde yemek yenilen, genellikle meşinden yapılmış yuvarlak bir yaygı. Yaygının kenarlarındaki deliklere geçirilen iple torba büzülür öyle taşınırdı. Bir de yere serilen sofra bezinin üstüne sofra iskemlesi konur, onun üstüne de koca bir bakır sini. Etrafına dizilip yemek yenirdi. Ev kadınlarının yaptığı bazı şeyler, turşular mesela, unutulmaz güzellik-teydi. Tabii, o “tükenmez” de, apayrı, korkunç lezzetli bir şey! Annemin musluklu ufak bir küpü vardı. İçine, musluk tarafına, önce kelle şekeri kor –bulması oldukça zordu– sonra ara sıra ham armut, elma ve muşmulayı kat kat dizer; tepesine kadar su doldurur, en üste de tülbentten bir torbanın içine konulmuş bir miktar hardal tohumunu yerleştirirdi. Sonra küpün ağzını yine tülbentle kapatırdı. Tülbendin üstü sinek tutmaya başlayınca “tükenmez” de olgunlaşmaya başlardı. Musluktan kaç bardak “tükenmez” alırsanız, o kadar su eklenirdi. Sonuna doğru “tükenmez” iyice sertleşirdi. İçenin de kafasını sertleştirirdi!

— *Annenizin yemeğini ne zamana kadar yediniz?*

— Annem yaşlanıncaya kadar, 1969 yılına kadar annemin yemeğini yedim. Hepimiz evden dağıldık, dağılınca o tek başına kaldı. Ağabeyim ve ben uzaklardaydık. O kendi başına idare etti.

Arasöz

İstanbul'da Mutfaklar'ın ikinci bölümünde kısa söyleşiler yer alıyor. Çizgiye dayalı görsel tespitlerim, kısa söyleşilere bir özelliğ kazandırıyor. Bu araştırma daha çok Serencebey ağırlıklı olduğundan, bu mahalle hakkındaki deneyimlerimi açmam iyi olur.

Serencebey Yokuşu Osmanlı döneminde köşkleri, konakları, asıl olarak da onların çiçek fışkıran bahçeleriyle ünlüymüş. İstanbul'un başka semtlerinden kadınlar, paytonlarla bu bahçeleri görmek için gelirlermiş. Benim gördüğüm köşkler, konaklar büyüklük iddiası, tepeden bakma ifadesi taşımıyorlardı. Ancak mimari açıdan dengeli oluşları ve dış görünüşlerindeki göz okşayıcı estetikleriyle mükemmeldiler. Gerçekten de köşkların, konakların en dikkat çekici yanı erguvan, çitlembik, akasya ve meyve ağaçlarının, kameriye ve kırmızı balıklı havuzların bulunduğu bahçeleriydi.

Sakinleriyle de bu bölge dikkat çekiyordu. Özellikle 12 Eylül darbesinden önce, Serencebey'de çok sayıda tiyatro sanatçısı, edebiyatçı, ressam yaşırdı. Pencerelerden piyano sesleri gelirdi. Eskiden de öyleymiş. Osmanlı dönemini ve Cumhuriyet'in ilk yıllarını gören Cemal Reşit Rey'in evi de Serencebey'deymiş.

Serencebey'in başka bir dokusunu da gençler oluşturunuyordu. Yaz gecelerinde şarkı söylerler; kış gecelerinde yokuş buz tutmuşsa, kendi usulleriyle yaptıkları kızaklarla en yukardan aşağıya

uçarcasına kayarlardı. Geç saatlere kadar sürerdi bu neşe tufanı... Kimsenin bunları gürültü sayıp şikâyet ettiğini duymadım. Mahallenin kızlı erkekli bütün gençleri, çocukları buzlu yokuşta neşeyle uçarken, kimsenin aklından onların bu neşesini bozmak geçmezdi. Öyle havalarda hiçbir aracın geçemediği bu dik yokuşun biricik sahipleri, mahallenin gençleri ve çocukları olurdu.

İşte böyle bir arka plana ve güzelliğe sahip Serencebey'de mahalle sakinleri komşuluk ederek, dostluklar geliştirerek, güven içinde bir arada olmaktan memnuniyet duyarak yıllarca ömür sürdüler. Serencebey'deki kırılmaların yaşandığı dönemler oldu; öyle zamanlarda da acılar paylaşıldı; sorunlar eşduyumla, dayanışmayla çözülmeye çalışıldı.

İstanbul'da mutfakları araştırmaya ilkin 1993 yılında, uzun yıllar oturmakta olduğum, işte böyle bir Serencebey Yokuşu'nda başladım. Amacım uzun zamandır burada yaşayan veya çeşitli yerlerden gelmiş, ekonomik durumları farklı insanların mutfak kültürünü –geleceğe aktarmak için– tespit etmektir.

Bu bölümde Serencebey ağırlıklı olmasına rağmen, İstanbul'un başka yerlerinde oturan kadınlar ve mutfakları da yer alıyor. Hepsinin ortak yönü şu: Mutfak onların işliği, atölyesi. Gelecekte mutfakların nasıl olacağını bilemeyiz, belki bu mutfaklar kalmayacak, belki de insanlar bambaşka mutfaklarda yemek yapacaklar. Amacım hem bu anlamda günümüz mutfaklarını tespit etmek hem de kadınların her gün ter döktükleri, yaratıcılıklarını ortaya koydukları, ürettikleri bu işlikleri ve mutfak malzemelerini nasıl estetikleştirdiklerini göstermek.

Bu mutfakların çoğu ortadirek ve altı sayılabilecek kesimlere ait. Zengin ziyafet sofralarının göz kamaştıran görünümlerine, yiyip içen şık hanımlara ve beylere sinema sanatında sıklıkla yer verilmiştir. Fakat nadir örneklerin dışında, o sofralardaki yemeklerin yapıldığı mutfaklar seyirciye gösterilmemiştir. O yemekleri yapanları, yapıldıkları mutfakları değil de ziyafet masasında gördüklerimizi tanırız.

Amacım mutfakların özüne inmek, onlardaki özü anlamaya çalışmak, mutfak kültüründeki ortaklıkların fark edilmesine aracı olmaktır. Mutfak sahiplerine kısa birkaç soru sorup onlardan bir veya

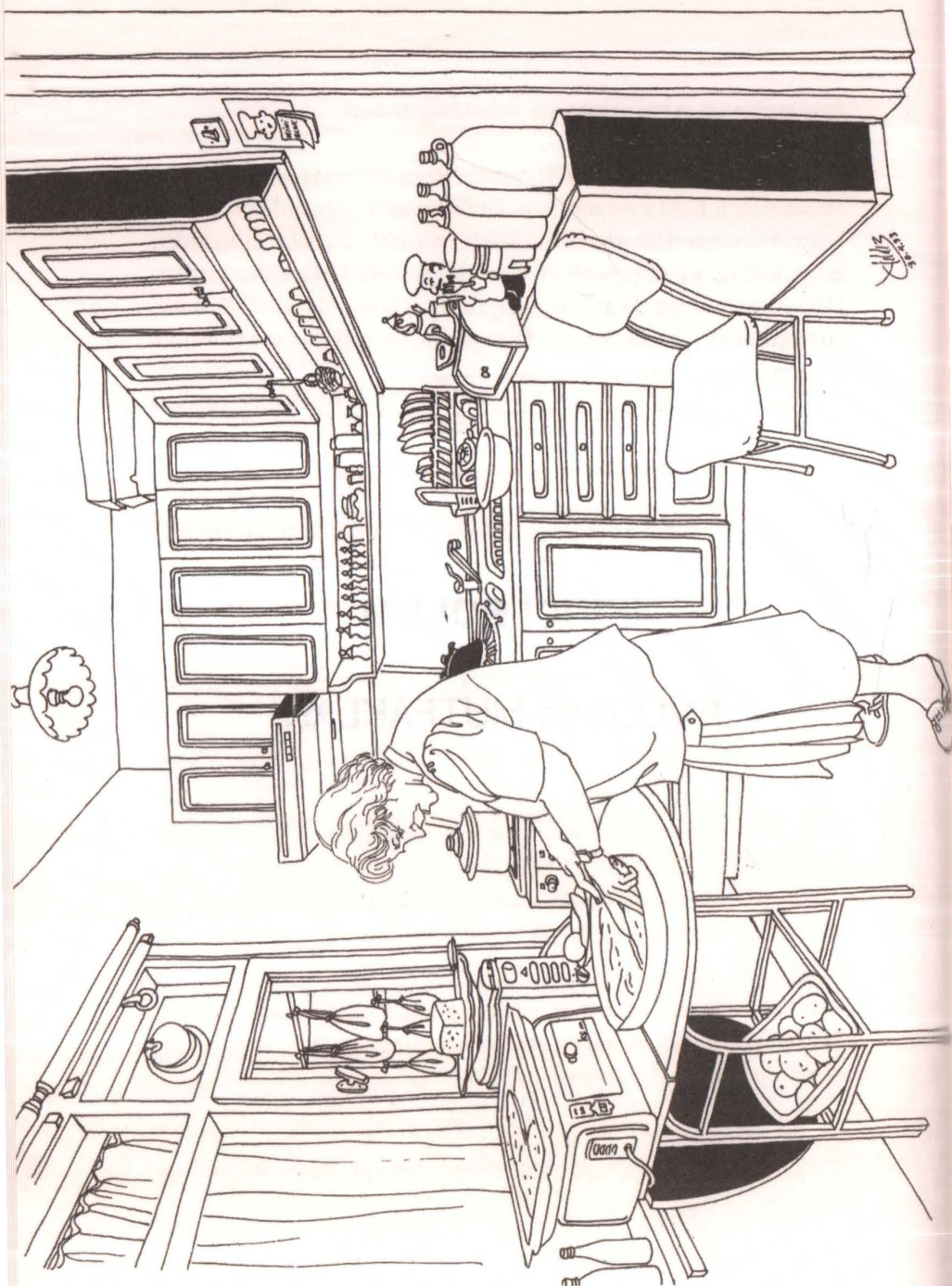
birkaç yemek tarifi aldım. Sonra mutfakta kendime bir köşe seçip o mutfakçı çizdim. Mutfaklar çoğu kez anlamlı ayrıntılarla doluydu ve nesneler uyum içinde birlikte yaşamaya alışmış görünüyorlardı. Bu kadar çok görsel ayrıntıyı kelimelerle anlatamazdım. Gördüklerimi oldukları gibi çizmeye dikkat ettim. Resimlediğim konunun öznesi olan kişilerin ve onların çevresini kuşatan nesnelerin ruhunu, elimden geldiğince yakalamaya çalıştım. Fotoğraf çekmek yerine çizmeyi tercih ettim. Çünkü her mutfakta başkalaşan ince ayrıntılar, çizerken daha iyi hissedilir: Gözün gördüğü oylumların, yumuşak-sert, aşınmış-keskin olmasının zamanla kazanılmış anlamları, anıları vardır. Parmaklarımın ucu ve kalemim, gözüm, beynim, yüreğimle bütünlenir. Algım, kavrayışım ve duygularım kalemimin ucuna akar ve kâğıdın üzerine yansır. Şunu fark ettim, parmak uçlarım çizdiğim nesnelere dokunmadığı halde, kalemim, gözümün gördüğünü kâğıda aktarırken tuhaf bir şey oluyor: Ben o nesnenin yumuşak-katı, yuvarlak-düz, ılık-serin olduğunu duyumsuyorum. Bu beynimin daha önce depoladığı bilgileri, çizdiğim sırada bana destek olarak sunmasından olabilir mi? Yani çizerken, bir kadın olarak; annemin mutfağından başlayarak kendi mutfakımda önceden biriktirdiğim duyumsamalarım devreye giriyor, bana gözümün gördüğünü kavrayabiliyorsa; beden ve his olarak içinde bulunduğum mutfakçı katılıyorum, onunla tamamlıyorum demektir. Bütün bunlar kalemim aracılığıyla oluyor. Fotoğraf bunu veremez, çünkü fotoğrafın hissetme yeteneği yoktur.

Mutfakçıyla birlikte bütün ayrıntılarıyla ve anlaşılır biçimde çizmek epeyce vakit aldığı için söyleşileri özellikle kısa tuttum. Ama yemek tarifleri alarak, birkaç soru sorarak bu mutfakların eksik kalan yanlarını sözlü anlatımla tamamladım. Böylelikle sözcüklerle çizgiler (görsellik) birbiriyle bütünleşti.

Yemek, mutfak, sofrası kültürünün; ayrıntılı biçimde yaptığım bu çizimlerle daha farklı biçimde ortaya çıkacağını; kadınlardaki ortak tinselliğin, bütünselci bakış açısıyla burada yakalanacağını düşündüm. Dileğim, bu farkı okura hissettirebilmektir.

İKİNCİ BÖLÜM

EVLER ve MUTFAKLAR



Hayrünisa Altınakar'ın Mutfağından

Hayrünisa Hanım'ın (65) babası Rumelili. Hayrünisa Hanım eski Kandilli Kız Lisesi mezunu. Diyarbakır'a gelin gidiyor. Kocas  Edip Altınakar Diyarbakır'ın köklü, varlıklı bir Kürt ailesinden geliyor. Çağdaş düşünceli ve kan davalarına bakan bir avukat. Derken politikaya da atılmış. Hayrünisa Hanım davetleri, konukları ağırlama işini üstlenmiş. Diyarbakır'da sofralar et yemeğı ve pilav ağırlıklı. Ama çok çeşitli pilavlar var. Yemeklerde badem, ekşi (sumak, koruk, nar ekşisi), acı biber bolca kullanılıyor. Koyun sütünden yapılmış "sadeyağ" tüketiliyor. Çocuklar  niversitede okurken Ankara'yı tercih ediyor, daha sonra İstanbul'a yerleşiyorlar. Kocasını 1980'de kaybettikten sonra en büyük kızıyla birlikte Erenköy'de oturmaya devam ediyor. Üç kız da eğıtimsi olarak görev yapıyorlar. İsviçre'de baraj mühendisi bir oğlu var; aynı zamanda orda bir üniversitede  ğretim  yesi.

Hayrünisa Hanım bakliyat vb. bakkaliye işini toptancıdan, sebze meyveyi pazardan (perşembe günleri Erenköy Pazarı) alıyor. Anne kız    günde 1 ekmek, ayda 9 kilo et tüketiyorlar. Ev üç oda, salon, mutfak, banyo-tuvalet ve tuvaletten oluşuyor.

Hayrünisa Hanım'dan, Diyarbakır'da öğrendiğı "duvaklı pilav"ın tarifesini aldım:

~Diyarbakır Usulü "Duvaklı Pilav"~

Malzeme: 4 bardak pirinç, 4 bardak et suyu, 3 bardak su, 200 gram çiğ badem, 225 gram tereyağı veya margarin, 350 gram kıyma, tuz, karabiber.

Yapılışı: 4 bardak pirinç ılık tuzlu suda yarım saat bekletilir. Tencereye 150 gram yağ konup ateşe oturtulur. Yağ eriyince içine ıslatılmış pirinç iyice yıkanıp tel süzgeçten s z ld kten sonra ilave edilir. Taneleninceye kadar karıştırılarak kavrulur.  zerine 4 su bardağı et suyu ve 3 bardak su, sıcak olarak dökülür. Yeterince tuz ve 1 tatlı kaşığı toz şeker de konularak ağır ateşte suyunu çekinceye kadar kaynatılır. Suyunu çekince ateşten indirilir ve demlenmeye bırakılır.

Duvağın hazırlanışı: 350 gram kıyma, 50 gram yağla bir tavaya konur, orta ateşte kavruluncaya kadar karıştırılır. Kavrulunca tuz ve karabiber ilave edilerek ateşten indirilir.

Ağartılmış bademler ortalarından ikiye ayrılarak 25 gram yağ ile tavaya konulup ağır ateşte pembeleşinceye kadar karıştırarak kavrulur. Pembeleşince ateşten alınır ve beş dakika daha karıştırılır. Sonra kavrulmuş olan kıymanın üzerine ilave edilir ve karıştırılır.

Demlenmiş pilav tahta bir kaşıkla karıştırılıp tanelendirilir, daha sonra servis tabağına boşaltılıp bir güzel düzeltilir. Üzerine bademli kıyma her tarafı örtülecek şekilde serilir ve sofraya alınıp servis yapılır.

(Bademlerin ağartılması: Bademler kastrola [saplı sos tenceresi] konup üzerine su ilave edilir ve iki-üç dakika kaynatılır. Sonra ateşten indirilir, biraz soğuyunca iki parmak arasında sıkılıp kabukları çıkarılır.)

Perihan Çetin'in Mutfağından

Perihan Çetin 53 yaşında. Serencebey'de üç katlı evin bir daire-sinde eşi ve kızıyla birlikte yaşıyor. Kızı hem okuyor hem çalışıyor. Eşi ise badana, boya, duvar kâğıdı, fayans işlerini yapıyor. Günde 2 ekmek, ayda 4 kilo kırmızı et, ayrıca tavuk, balık tüketiyorlar. Alışveriş yerleri Beltaş, Halk Pazarı, Cumartesi Pazarı. Perihan Hanım'ın ve eşinin aileleri Selanik'ten (Yunan mübadelesi sıra-sında) gelmişler. Annesinden öğrendiği bir yemeğin tarifini verdi.

~Darp~

Koyun gömleği alınır. Bir karaciğer, pirinç, soğan, üzüm, fıstık, tuz, baharat, taze nane (yoksa kurusu) gibi malzemelerle bir iç pilav hazırlanır, hafif pişirilir.

Gömlek ılık suda yumuşatılır. Mendil büyüklüğünde parçalar kesilir. Her birinin ortasına konulan için üzerine bohça gibi kıvrılarak kapatılır. Ters çevrilerek yağlanmış tepsiye dizilir. Bir bardak su konur, fırına verilir. Kızarıncaya sıcak servis yapılır.

~Selanik Tatlısı~

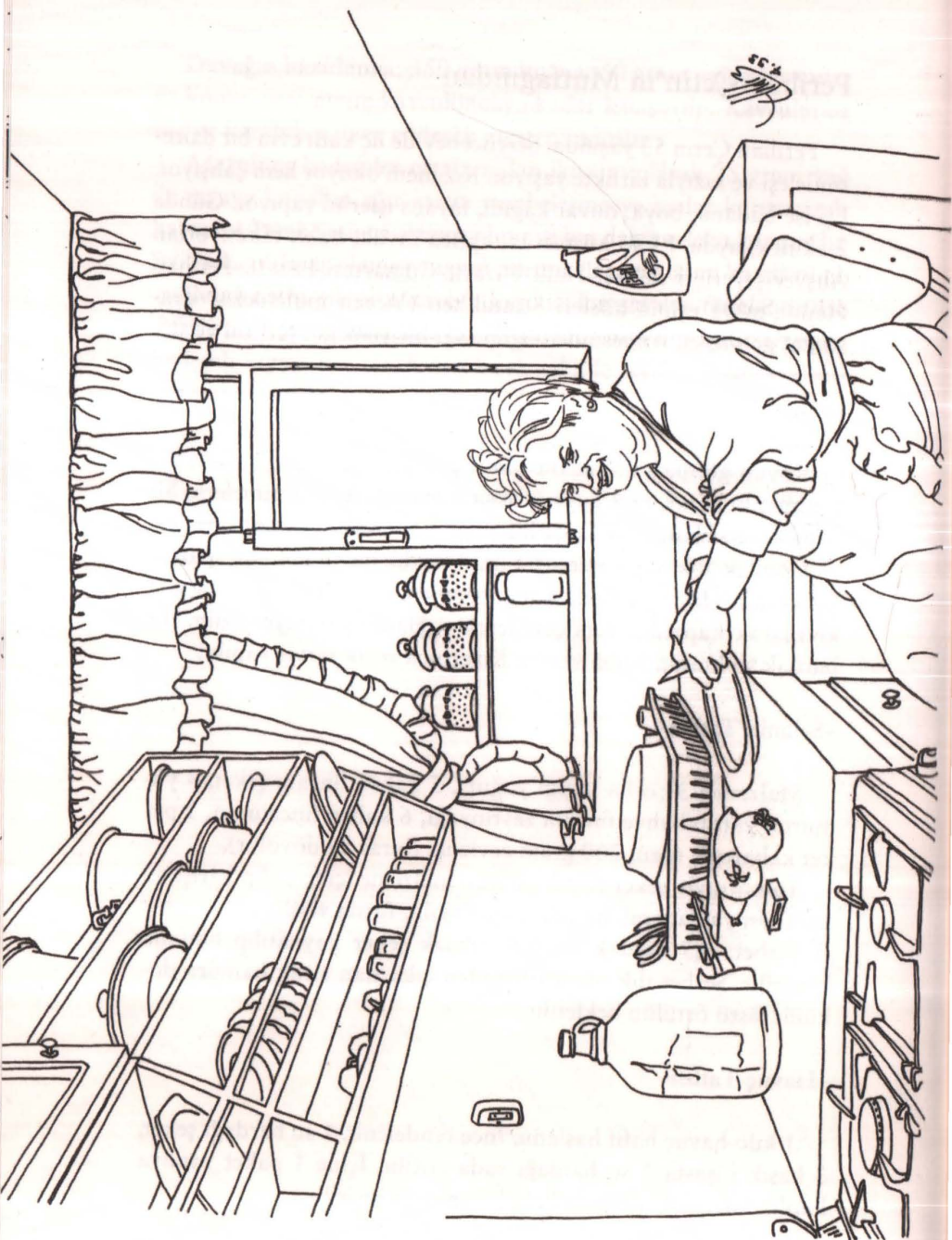
Malzeme: 3 çorba kaşığı yoğurt, 5 kahve fincanı şeker, 3 yumurta, yarım kahve fincanı zeytinyağı, 6 kahve fincanı un, 1 paket kabartma tozu, 200 gram ceviz içi (biraz iri dövülür).

Yumurtayla şeker çırpılır, bütün malzeme içine atılıp karıştırılır. Tepsisi yağlanarak hamur içine yayılır, fırına verilir.

Şerbet: 4,5 bardak su, 4,5 bardak şeker kaynatılıp limonla kestirilir. Şerbet ılık olunca fırından çıkarılan sıcak hamura dökülür, üstü örtülüp bekletilir.

~Havuç Tatlısı~

1 kilo havuç hafif haşlanır. İnce rendelenir. 1 su bardağı şeker, 3 kaşık nişasta 1 su bardağı suda eritilir. İçine 1 paket vanilya katılır, karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir.



Kavrulmuş yerfıstığı havanda dövölür, muhallebiye karıştırılır. Islanmış tepsiye dökölür, buzdolabına konulur.

~Ekmek Tatlısı~

Yumurtayla bir parça süt aynı kapta çırpılır. Bayat ekmekler dilim dilim bu karışıma batırılır, kızgın yağda kızartılır. Tepsiye dizilir. Soğuyunca bir adet ekmeğe yarım kilo şekerden yapılmış şerbet gezdirilir. Üstüne dövölmüş ceviz, kaymak, reçel sürölerek servis yapılır.



Sevinç Aybay'ın Mutfağından

Sevinç Aybay (56) hukukçu, devlet görevinden emekli. Sevinç Hanım'ın ana soyu Bulgaristanlı, 1920'lerde Türkiye'ye göçmüşler. Baba soyu yarı İstanbullu yarı Anadolu. Toprak, mülk bağı olmadan, memleketin çeşitli yerlerinde dolaşmış memur aileler! Sevinç Hanım'ın eşi Rona Aybay (üniversitede profesör ve avukat), üçü de avukat olan bir kızı, bir oğlu ve gelini var, bir de küçük torunu. Evde eşi ve babası ile birlikte üç kişi yaşıyorlar; çocukların evi ayrı. Önceleri İstanbul'da, 20 yıl da Ankara'da yaşadıkten sonra 1987'de tekrar İstanbul'a yerleşmişler.

Evin konumunu ve çevreyi Sevinç Hanım'ın ağzından dinleyelim:

Galatasaray'dan Tophane'ye inen yamaç üzerinde ve evin yüzü Marmara'ya bakıyor. İtalyan Lisesi'nin/Konsolosluğu'nun, eski İtalyan Sefareti'nin, Fransız Sarayı'nın bulunduğu, çoğunlukla 19. yüzyılın sonları ve 20. yüzyılın başlarında yapılmış, dönemin mimari özelliklerini taşıyan eski yapıların yer aldığı bir Pera parçası.

Oturulan ev de bu tip yapılardan birinin beşinci katındaki daire. Yüksek tavanlı, üç büyük odası, ayrıca ailenin günlük oturma ve yemek odası olarak kullandığı bir antre-holü var. Bir merdivenle çıkılan bu mekân, eskiden apartmanın çamaşırlığı olarak kullanılmış: O sırada kazan ve ocak yerlerinin bulunduğu yer, üstü kapalı, çevresi açık teras katıymış; onarılarak bir büyük oda, bir küçük mutfak ve tuvalet halinde değerlendirilmiş. Burası da misafir salonu olarak kullanılıyor. Apartmanın yamaçta kurulu olması ve evin en üst katta bulunması nedeniyle önünde geniş bir açıklık var. Haliç'in girişi, Sarayburnu yarımadası, Moda burnu ve adalar mutfaktan görünüyor.

Sevinç Hanım günlük yaşam ihtiyaçlarının hemen tümünü yakın çevreden –Balık Pazarı, İstiklâl Caddesi– karşılıyor. Ayrıca sinema, tiyatro, konser gibi kültürel mekânlara yakın olması da bu çevrede oturmanın avantajları arasında! Zaman zaman mahallelinin, evden eve ve sokakta sergilediği kavga, çekişme ve eğlenceler-

den, ayrıca çocuk bolluğundan ve araç trafiğinden kaynaklanan gürültüyü de, bu çevrenin –bazen rahatsız edici, bazen de yaşamın renkliliğini ve canlılığını hissettiren– bir özelliği olarak belirtiyorlar. Kısacası Aybay’lar burada yaşamaktan hoşnutlar. Konuk ağırlandığında kullanılanlar hariç, dışında eve giren et (tavuk ve balık dahil) miktarı ayda 7-8 kilo, ekmek ise günde 1 adet yeterli oluyor.

Sevinç Hanım, kayınvalidesi Müjgan Hanım’ın Rum meyhanecilerden öğrendiği bir “midyeli lahana sarma” çeşidini hatırlattı: Yağda çevrilmiş midye, her dolmanın içine birer tane olmak üzere ve dolma içiyle birlikte konularak sarılırmış; yemesi çok güzel olurmuş. Bir de anneannesinden öğrendiği tarifeyi verdi.

~Biber Borani~

8-10 tane ince kabuklu, yumuşak dolmalık biber küçük parçalar halinde doğranır. Tavanın dibini kaplamayacak kadar az miktarda yağ konur. Ağız ateşte biberler suyunu salıp çekerek iyice yumuşayınca kadar çevrilerek/karıştırılarak kızartılır. Tuzlanıp kenara bırakılır.

Bir tencerede yeterince yağda bir kaşık dolusu un kavrulur. Üzerine, biraz suyla inceltip çırpılmış, yarım kilo kadar yoğurt dökülür. Orta hararete tıkırdayıp kıvamını bulunca biberler içine atılır, karıştırılır. Arzu edilirse biraz salça ve kırmızıbiber de katılır. Tereyağıyla veya margarinle yapılırsa, sıcak yemek olarak yenir. Zeytinyağıyla yapılırsa, soğuk olarak alaturka içki sofrasına lezzetli bir meze olur. Buzdolabında bir-iki gün bekleyebilir.

Fusun Demirel'in Mutfağından

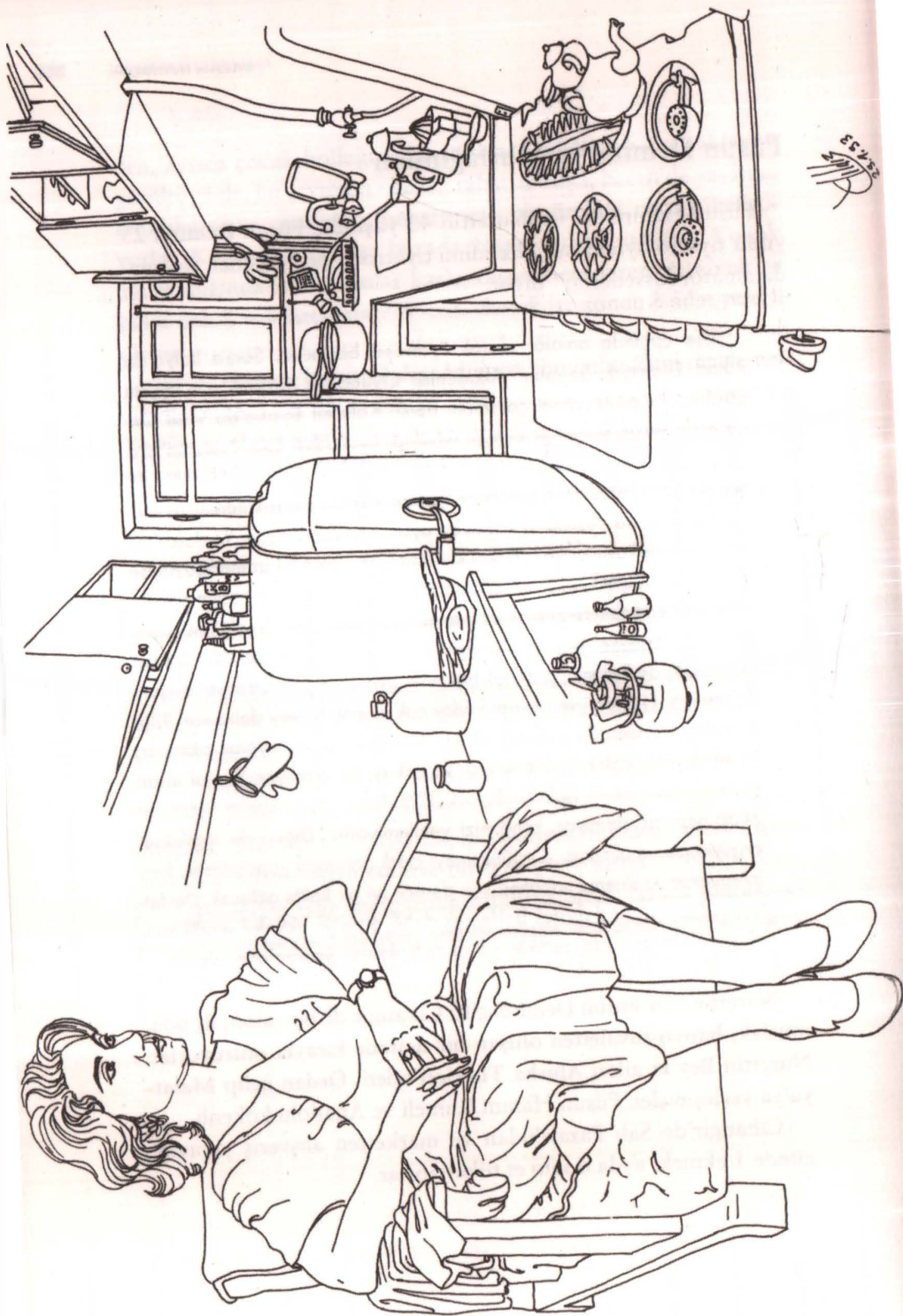
Fusun Hanım 35, eşi Nurettin 43 yaşında. Fusun Demirel 25 yıldır tiyatro oyuncusu. “Kendimi tiyatrodaki profesyonel, sinemada amatör hissedirim” diyor.

Lise çağında amatör olarak tiyatroya başladım. Sonra İtalya’da Roma Dramatik Sanatlar Akademisi Oyunculuk Bölümü’nde eğitim gördüm. İlk profesyonel çalışmam Berlin Kollektif Tiyatro’da Vasıf Öngören’in yazıp yönettiği *Zengin Mutfağı* oyunudur. Eşim Nurettin’le o oyundaki rol arkadaşlığımız hayat arkadaşlığına dönüştü. Nurettin de ben de birbirimize Vasıf Öngören Tiyatrosu’ndan miras kaldık.

Yeşilçam’da Yeşilçamlı olmayan oyuncuların biriyim. Yeşilçam’da hâlâ çağdaş koşullar ve iş ilişkisi kurulamıyor. Yakın bir zamanda tartışılan örgütlenme olayını sinemada emekli olmadan yaşamak istiyorum. Bu konuda biraz umutsuzum. Türk sinemasının sorunları tartışılırken genel olarak söylenenler altyapı eksikliği ve ekonomik sorunlardır. Bunlar nedeniyle de devletten hep destek beklenir. Benim de yıllardır savunduğum iki şey var: Ekonomi ve altyapı kadar çok önemli bir şey daha var: Bilgi birikiminin sinemada yetersiz oluşu. Yani çok iyi senaryolar çıkmıyor, iyi senaryolar çok iyi yönetilmiyor ve çok iyi oynanmıyor. Bunlar insan malzemesinin nitelik bakımından eksikliği. Biz üreten insanlar yeterince okumuyor, araştırmıyor, kendimizi yenilemiyoruz. Diğer de mesleki örgütlenmenin olmayışı. Örgütlenmeyi ciddi anlamda yapabilirsek, ben inanıyorum ki sinema sanatına son derece iyi bir kalite gelecek. Devletin sadece parasal destek beklemek değil, örneğin aktörler sendikasını oluşturabilmemiz için gereken yasal değişiklikleri yapmalarını isterim.

Nurettin Şen-Fusun Demirel çifti Cihangir’de bir salon, üç oda, mutfak, banyo-tuvaletten oluşan bir dairede kirayla oturuyorlar. Nurettin Bey’in ailesi Ahıska Türkleri’nden. Ordan gelip Malatya’ya yerleşmişler. Fusun Hanım Rumeli ve Anadolu kökenli.

Cihangir’de Salı Pazarı’ndan ve marketten alışveriş yapıyor; günde 1 ekmeğe, ayda 6 kilo et tüketiyorlar.

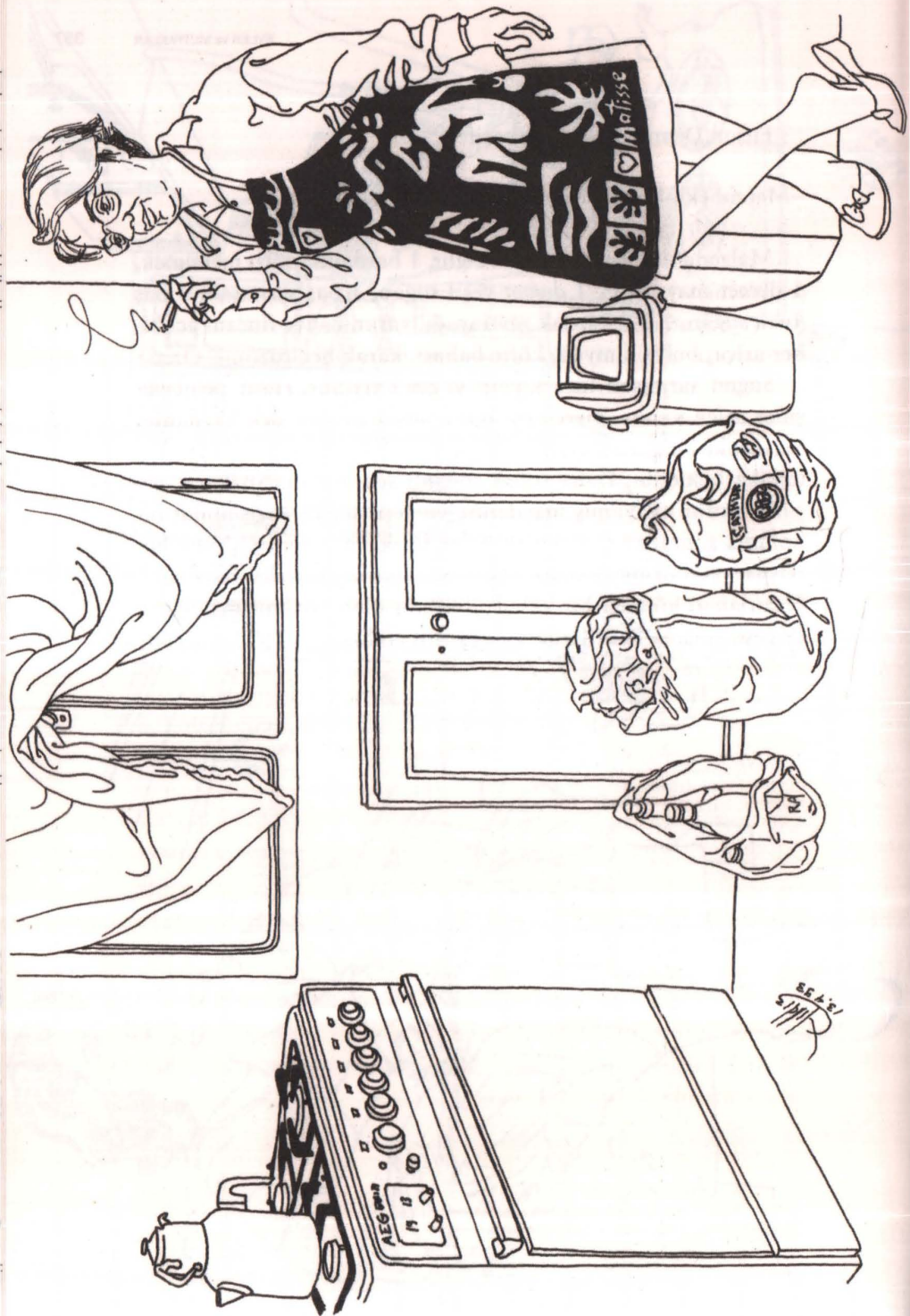


Fusun Demirel'in verdiği tarife:

~Mercimekli Bulgur Köftesi~

Malzemesi: 1 bardak ince bulgur, 1 bardak kırmızı mercimek, 1 demet maydanoz, 1 demet yeşil soğan, 1 baş sarmısak, 3 baş kuru soğan, 1,5-2 bardak zeytinyağı, yarım kahve fincanı acı biber salça, bolca kimyon, köfte baharı, karabiber, tuz.

Soğan sarmısak ince kıyılıp yağla kavrulur. Hafif pembeleşince salça katılır. Mercimek bolca suyla eriyene dek kaynatılır. Tepsideki bulgurun üstüne ıslatacak kadar suyuyla dökülür. 10 dakika bekletilir. Daha sonra soğanlı sos dökülür. Baharat yeşillik katılır. (Kıyılmış maydanoz ve yeşil soğan karışımının bir bölümü sonradan kullanmak üzere bir kenara ayrılır.) Yoğrulur. Başparmaktan biraz daha kalın ve o boyda köfteler hazırlanır. Hazırlanan köfteler bir kâse de ayrılmış olan kıyılmış maydanoz ve yeşil soğana batırılarak tabağa istif edilir.



Figen Aydıntaşbaş'ın Mutfağından

Figen Hanım (46) İstanbul Devlet Güzel Sanatlar Akademisi mezunu bir ressam. 1968'den bu yana katıldığı toplu sergilerin yanı sıra kişisel sergiler de açmış. “Sanat anlayışı olarak illüzyonla (yanılsamayla) gerçek arasındaki zıtlığı ve birlikteliği arıyorum” diyor. “Soyutçu ve figürcü gibi katı ve kaba tanımlamalara girmek istemiyorum, bunları geri tartışmalar olarak görüyorum. Özetle çok kendime ait şeyler yapıyorum ama her kesimden izleyiciyle buluşabilmeyi amaçlıyorum. Yalın ve içten bir sanat ürününün herkesçe beğenileceğine inanıyorum.” Figen Hanım'ın ataları Rumeli ve Anadolu'dan gelmişler.

Figen Hanım'ın mimar olan eşi Halis Aydıntaşbaş (47) ve Saint Benoit'da okuyan kızı ile paylaştığı ev, üç oda, bir salon, mutfak ve banyodan ibaret. Günde 1 ekmek, ayda 5-6 kilo et tüketiyorlar. Alışveriş semt pazarı, market, bakkal ve manavdan yapıyor.

Mutfağa daha girer girmez yan yana dizilmiş naylon torbalar dikkatimi çekti. Birincide şişeler, ikincide kâğıtlar, üçüncüde (çöp kutusunda) ise yiyecek artıkları vardı. Ayrıca gerideki gömme dolabın bir köşesinde de metal artıkları vardı. Figen Aydıntaşbaş'ın hepimize önerisi var:

Çöp sorununu mutfakta, evde çözmek zorundayız. Çöplerin evlerden toplanmasından sonra ayrılması yerine, evlerden ayrı torbalarda alınmasını öneriyorum. Herkesin bunu uygulamasını diliyorum. Ben bunu mutfağımda yapıyorum. Belediyeye bir önerim var: Çöpleri ayrı verenlerden az vergi; karışık verenlerden çok vergi alsınlar. Bu hepimizin dünyaya, doğaya karşı sorumluluğu. Vatandaş başka türlü nasıl olunur?

Figen Hanım'ın tarifesi de anneannesinden:

~Rumeli Usulü Patlıcanlı Börek~

Yağlanmış tepsiye iki yufka teker teker yağlanarak üst üste serilir. Hazırlanan iç yayılır. Üzerine yağlanmış iki yufka daha kapatılır ve üstüne bir yumurta sarısı sürülüp fırına verilir.

İçi: 750 gram patlıcan, 1 soğan, 3-4 domates, 1 çarliston biber. Patlıcanların kabukları çubuk çubuk soyulduktan sonra tuzlu suda bekletilir. Bir tencerede sıvı yağda soğan öldürülür. Patlıcan, biber ve domatesler kuşbaşı doğranarak soğana katılır. Tuzu, karabiberi konur ve tam pişmeden ateşten alınır. Soğuduktan sonra tepsiye serilen ikinci yufkanın üstüne döşenir.

Nermin Güney'in Mutfağından

Nermin Hanım (46) ev kadını. Birçok becerisi var. Çok zevkli giysiler dikeyor. Ayrıca bir resim atölyesine devam ettiğı için evin duvarlarını onun yaptığı yağlıboya resimler süslüyor. Katıldığı ortak sergilerin sayısı az değil. Eşi Nihat Bey'in ise çok başarılı –yaşadığımız dünyayı anlamaya yönelik– taşlamaları ve lirik aşk şiirleri var. Aşk şiirlerinin esin kaynağının Nermin Hanım olduğunu söylüyor.

Nihat Bey (62) serbest ticaret yapıyor. Karısına âşık! Bir gün Nermin Hanım kocasına bir konuda kırılıp annesine gidiyor. Kocasının gelmesi için telefonlar ediyor, dört gözle bekliyor onu. Geleceğı günü, saati öğrenince yüzlerce kırmızı gül alıyor, evin içinde yerin döşemesini, daire kapısından başlayıp her yeri al bir halı gibi onlarla kaplıyor. (Filmlerde, romanlarda olur deriz, değil mi?) Nermin Hanım kapıyı açıp giriyor içeri, şöyle bir tepeden bakıyor, süzüyor gülleri ve hiç aldırmadan sivri topuklu ayakkabısıyla gülleri şöyle bir sağa sola itip kendine yol açıyor. Onlar böyle sevimli ve “romantik” oyunlar yapadursunlar biz konumuza gelelim.

Nermin Hanım İnebolu'dan, eşinin ailesi Rumeli'den. Çiftin, üniversitede okuyan ve aynı zamanda çalışan bir kızı var. Salon, dört oda, mutfak, banyo, tuvalet, iki antreden oluşan daire Teşvikiye'de. Marketlerden alışveriş yapıyorlar. Günde 1 ekmek, ayda 15 kilo et (balık, tavuk dahil) tüketiyorlar.

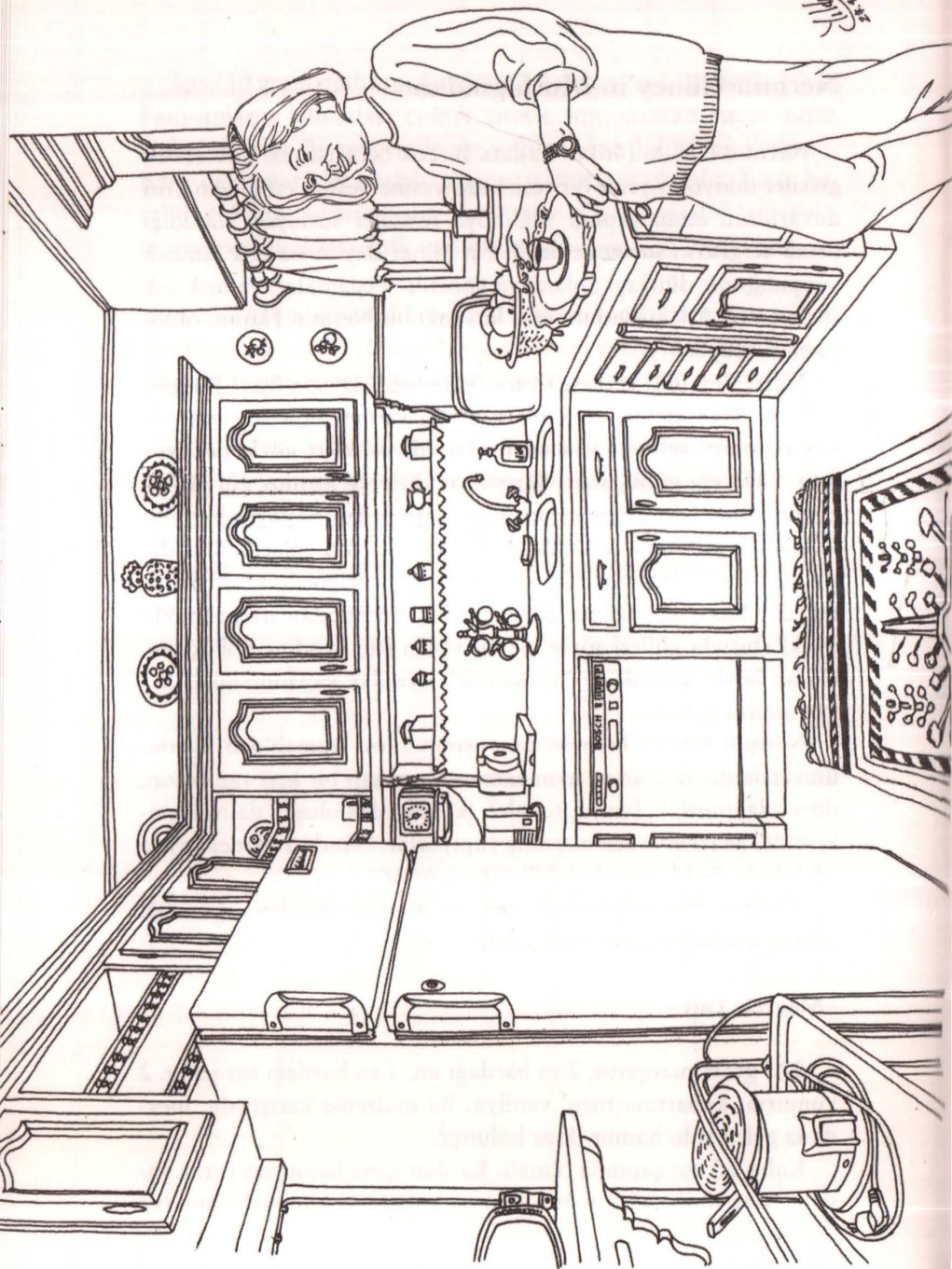
Nermin Hanım meyveli tart ve anneannesinden öğrendiğı Abana usulü bazlama tarifi verdi:

~Meyveli Tart~

225 gram margarin, 2 su bardağı un, 1 su bardağı toz şeker, 2 yumurta, kabartma tozu, vanilya. Bu malzeme karıştırılır, meydana gelen sulu hamur ikiye bölünür.

Kalıp 25 cm çapında olmalı. Kalıbın içine hamurun yarısı yayılır. Mevsimine göre yarım kilo (çekirdekleri alınmış) vişne (ya

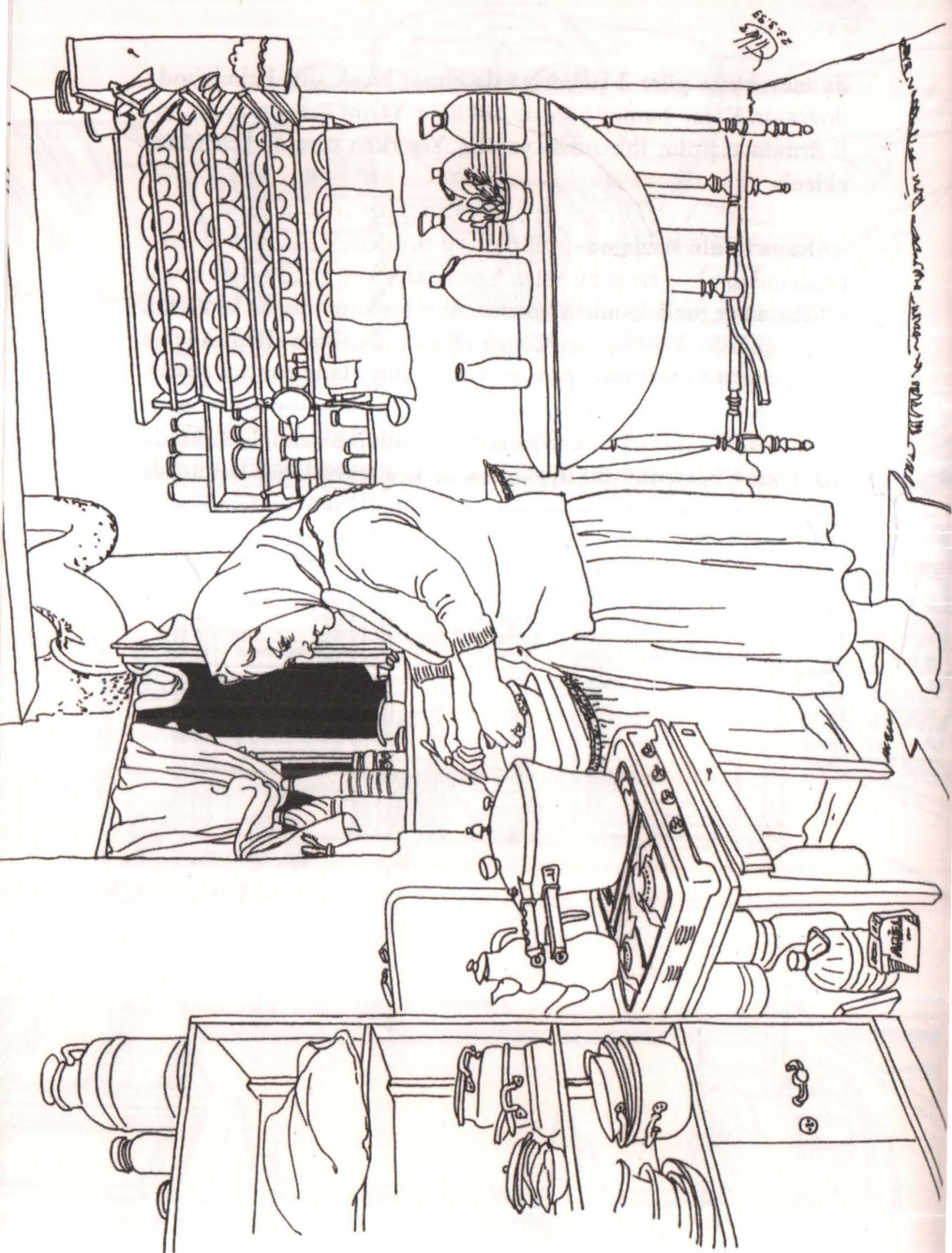
1977



da mevsimine göre 3 şeftali ya da elma) bıçak sırtı kalınlığında doğranır. Kalan hamur üzerine dökülür. Yarım saat orta hararetili fırında pişirilir. Ilık servis yapılır. Yenirken üzerine kremşanti eklenir.

~Abana Usulü Bazlama~

Un, su ve tuzla hamur yoğrulur. Ayrı bir kapta soğan ve kıyma yağda çevrilir, kıyılmış maydanoz eklenir. Ocaktan alınınca içine haşlanmış ve ufalanmış patates karıştırılır. Hamurun içi çukurlaştırılıp bu iç boca edilir. Birlikte yoğrulur. Hamur merdaneyle kalınca açılır. Birbiri üstüne gelişigüzel katlanıp nemli bez altında 20 dakika bekletilir. Bu uygulama üç kez tekrarlanır. Üçüncüde yuvarlak sacda pişirirken taşmayacak büyüklükte daireler halinde açılır. Sacın üstüne atarak ve çevrilerek pişirilir. (Sac yerine teflon tava kullanılabilir.)



Seher Aygöl'ün Mutfağından

Şebinkarahisar'ın (Giresun) Ahırcık köyünden olan Seher Hanım 36 yaşında. Serencebey'de Güneş Apartmanı'nda kapıcılık yapıyor. Evli ve üç çocuğu var. Kocasının devamlı işi yok.

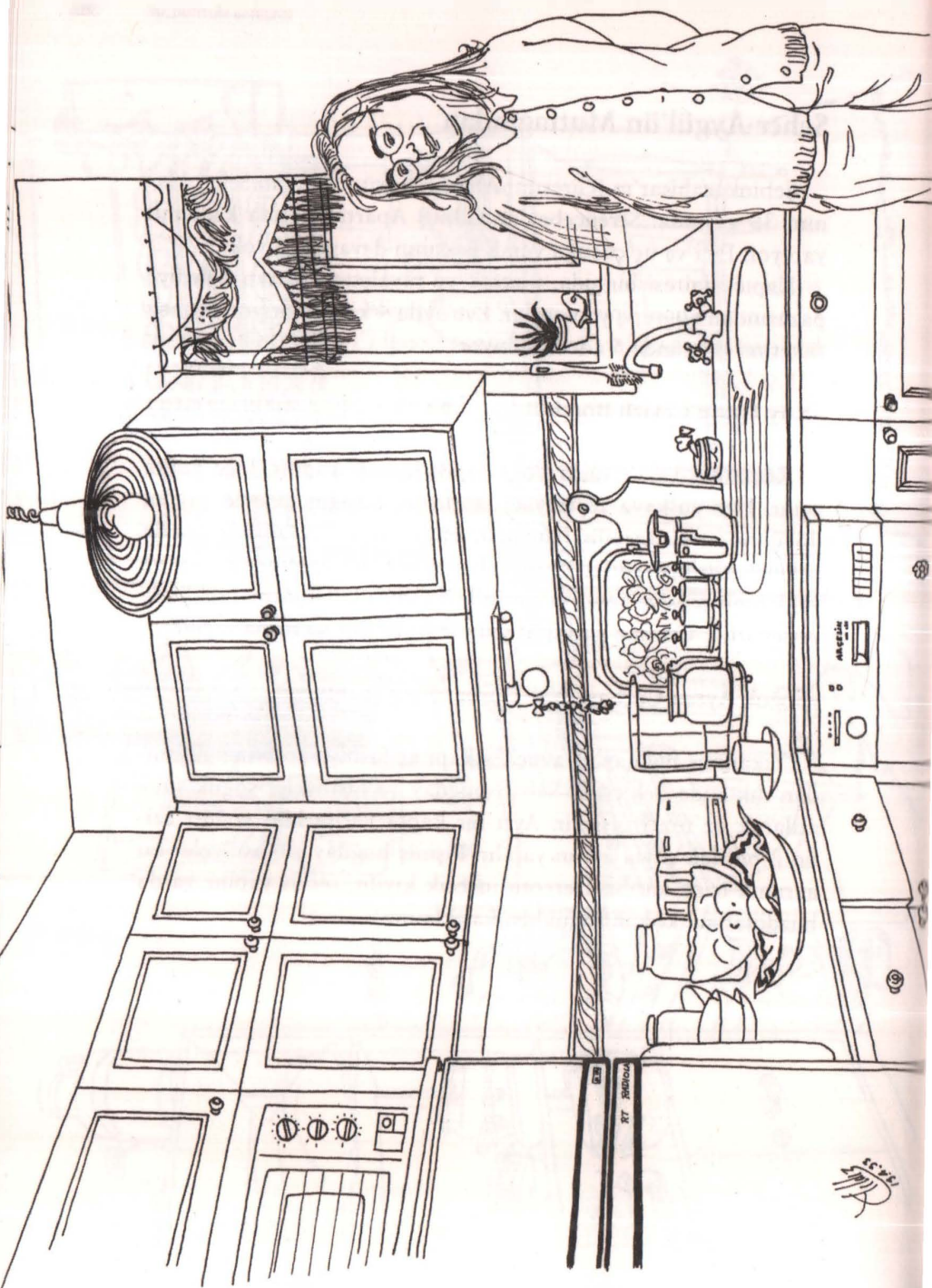
Kapıcı dairesi bir oda, mutfak ve tuvaletten ibaret. Belediye pazarından alışveriş yapıyorlar. Eve ayda 4 kilo et giriyor. Ekmek tüketimi ise günde 5 adedi buluyor.

~Köy Usulü Cevizli Börek~

Köy unu, su ve tuzla yoğrularak hamur yapılır. İnce yufka açılır. Her yufkaya zeytinyağı gezdirilir, kaşığın tersiyle yayılır, dövülmüş ceviz serpilir. (İstenirse rendelenmiş beyaz peynir ya da çökelek katılır.) Yufka kıvrılarak kol böreği biçiminde sarılır ve yağlanmış tepsiye kendi çevresinde döndürülerek sarmal şeklinde yerleştirilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür ve fırına verilir.

~Soğuk Ayran Çorbası (Yaz Çorbası)~

Yıkanmış buğday (1 avuç), yıkanmış fasulye (1 avuç) akşamdan ılık suda bekletilir. Sabah buğday ve fasulyeler soğuk suya atılarak az tuzla pişirilir. Ayrı bir kapta yarım kilo yoğurt ezilir, 2 bardak suyla ayran yapılır. Pişmiş buğday ve fasulyeler bu ayranın içine katılır. Dereotu incecik kıyılır, servis yapılır ya da buzdolabına konur, soğukken kaşıklanır.



Ludmilla Behramoğlu'nun Mutfağından

Ludmilla Hanım (40) İstanbul doğumlu. Kafkasyalı Rus kökenli, çarlık döneminde 1860'lı yıllarda Ruslar Kars'ı ele geçirince oraya yerleştirilen ailelerden. İstanbul Yıldız Üniversitesi Müzecilik Bölümü'nde yüksek lisans öğrencilerine sanat tarihi derisi, Mimar Sinan Üniversitesi Resim Heykel Müzesi Derneği'nde her cuma yetişkinlere çağdaş sanat konulu konferanslar veriyor. Pek çok gazete ve sanat kültür dergisinde (*Cumhuriyet, Hürriyet, Gösteri, Sanat Çevresi, Anons...*) plastik sanatlar konulu yazıları yayınlanmakta.

Eşi şair Ataol Behramoğlu ve kızı Barış'la birlikte paylaştığı daire mutfak, banyo-tualet, üç oda ve bir sofadan oluşuyor. Üniversite öğrencisi olan büyük kızı ayrı bir evde oturuyor. Günde 1-1,5 ekmek, ayda 6 kilo et tüketiyorlar. Alışverişlerini Migros, Orko ve Pangaltı'daki marketlerden yapıyorlar.

Ludmilla Hanım özgün bir Rus yemeği olan strogonof'un çok yanlış tariflerle uygulandığından ve tanınmaz kılıklara, tatlara büründüğünden yakınınca ben de bunu fırsat bildim ve gerçek bir strogonof tarifi istedim. Genç kızlığında özenle düzenlediği yemek defterini önüne koydu ve sayfayı buldu. Aynen aktarıyorum:

~Boeuf Strogonof~

1 kilo bifteklilik et, et tahtasında serçe parmağı kalınlığında kıyılır. 3 büyük baş soğan doğranır. 2 çorba kaşığı un, 3 çorba kaşığı domates salçası, yarım çorba kaşığı hardal, 1 kahve kaşığı karabiber, et suyu, tuz ve 3 damla limon suyu, 1 büyük bardak süt kreması (artık hazır krema var).

Et kızgın yağda bir-iki çevrildikten sonra kavurmaya soğanla devam edilir. Kavrulurken üzerine un serpilir bir-iki karıştırdıktan sonra tuz, salça, et suyu ve listedeki diğer baharatlar eklenerek etler yumuşacık olana dek pişirilir. Bu arada etin suyu gözlenmeli, suyu azalırsa önceden bulundurulmuş sıcak sudan katmalıdır. Servise yakın etlerin üzerine 3 damla limon suyu ve 1 bardak krema eklenir. İyice kızartılmış ktır ktır çöp patatesle sofraya getirilir.



Gül Celep'in Mutfağından

Gül Hanım (30) Çerkes kökenli, Çorum'dan İstanbul'a gelin gelmiş. Kendisi lise mezunu, eşi Boğaziçi Üniversitesi'nden, yüksek makine mühendisi. Cengiz Celep (38) kendi işyerinde makine ithalat ve ihracatı yapıyor. Onun da ailesi Çorum'un yerlisi.

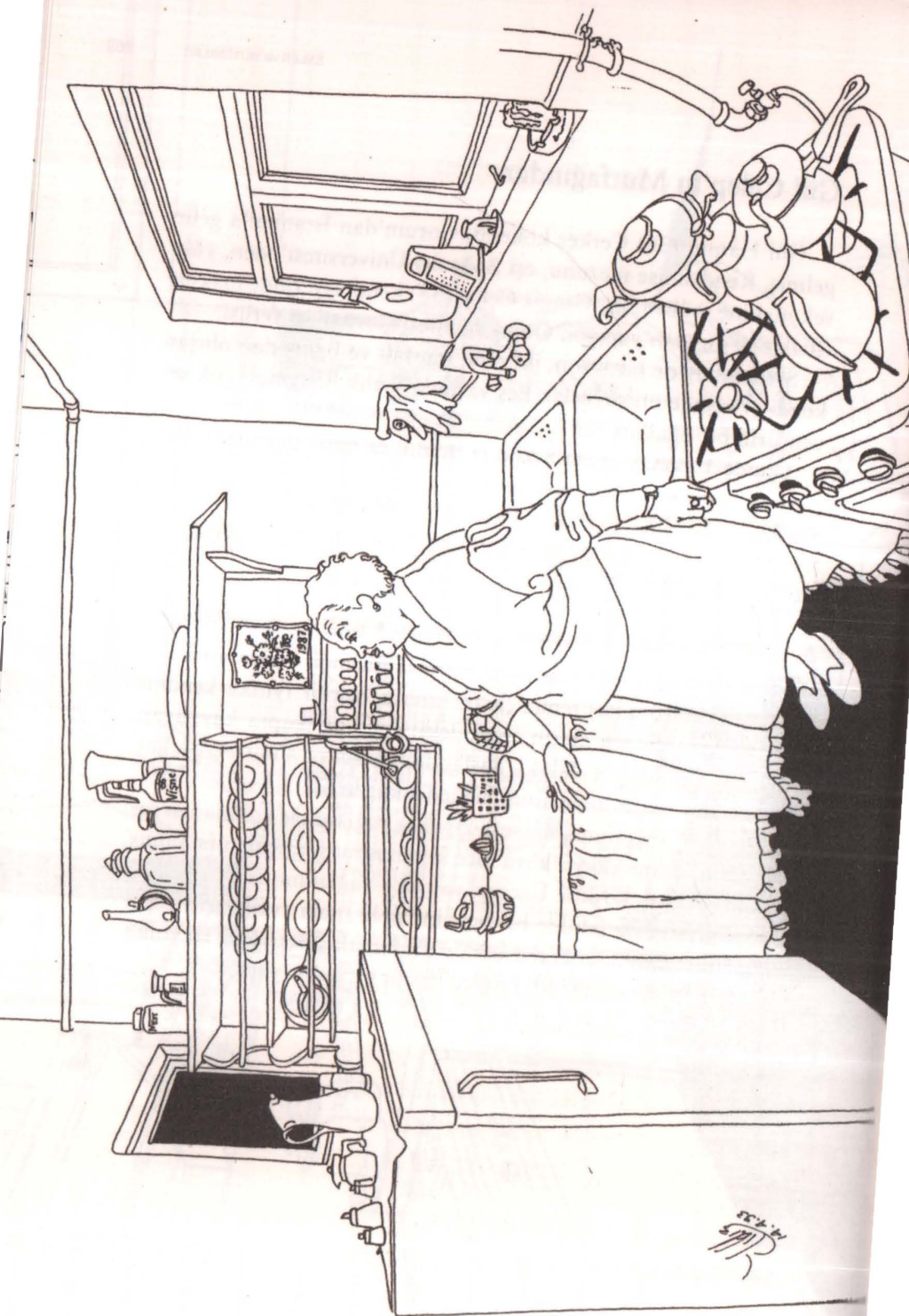
Serencebey'de bir salon, iki oda, mutfak ve banyodan oluşan kendi evlerinde oturuyorlar. Beş yaşında, balık beslemeyi çok seven şirin bir oğulları var.

Günde 1 ekmek, ayda 8 kilo et (tavuk ve balık dışında) tüketiyorlar. İhtiyaçlarını marketlerden ve Halk Pazarı'ndan karşılıyorlar.

~Çorum Usulü Su Böreği~

Çukur bir kaba 8 adet yumurta kırılır. 2 kilo un, tuz, 2 bardak yoğurt ilave edilir ve yoğrulur. Sofra tahtasında açılan yufkalar (8, en fazla 10 adet) temiz çarşaf üzerine serilir (yufka kendini çeksin diye). Sonra ateşin üstündeki geniş bir kapta kaynayan suya tek tek atılıp 1 dakika haşlandıktan sonra alınır ve bu kez de yufkalar soğuk suya atılıp hemen çıkarılır.

Önceden yağlanmış siniye 1-2 yufka yağlanıp iç koymadan serilir. Ondan sonraki yufkaya ince kıyılmış maydanozla ufalanmış peynir karışımı serpilir. Üzerine yalnızca yağlanmış bir yufka boş olarak konur. Bu şekilde bir boş, bir dolu (ama yufkaların hepsi yağlanmış) olarak yufkalar üst üste konmak suretiyle 8-10 yufka tamamlanır, fırına verilir. Pişince kesilir ve servis yapılır.



Ayten Demirel'in Mutfağından

Ayten Hanım (65) emekli albay olan eşini iki yıl önce kaybetmiş. Moda'daki bir salon, iki oda, mutfak, banyo, tuvaletten ibaret evinde bazen yalnız yaşıyor; bazen üçü de evli olan çocuklarından birine konuk oluyor. Ayten Hanım'ın en çok sevdiği şey müzik. Hoş bir bahar günü onu ziyarete gittiğimde de bahar şarkıları mırıldanıyordu.

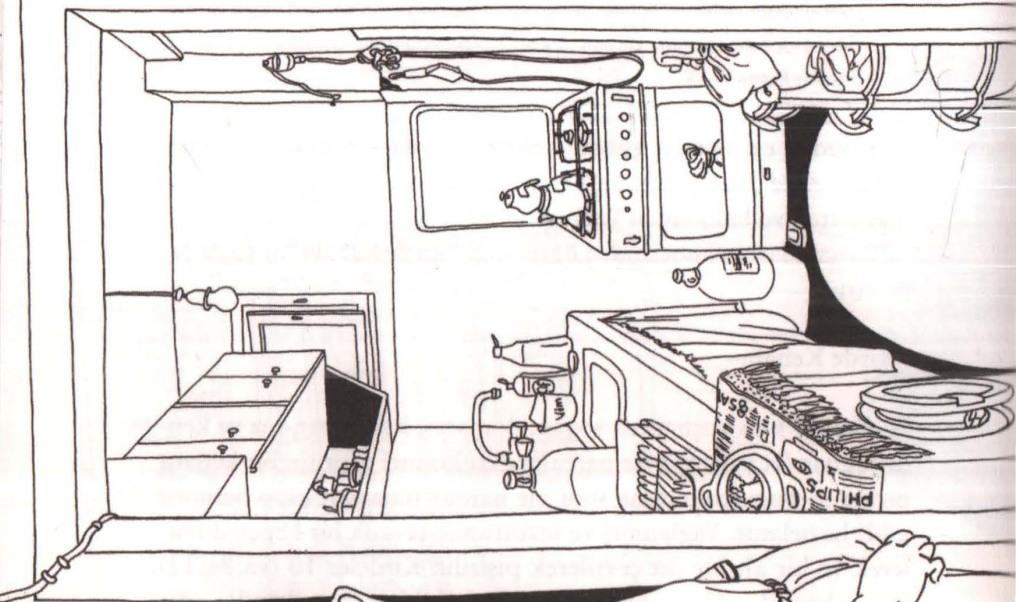
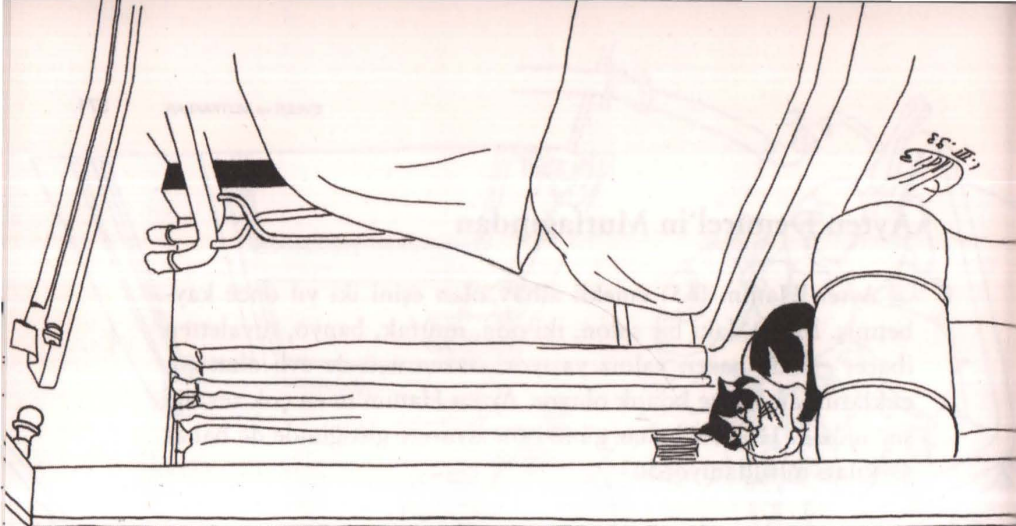
Uzun yıllar musiki cemiyetlerinde hem korist hem idareci olarak çalıştım. Moda Sineması'nda üç konser verdik. Eski şarkıları bilirim. Musiki sohbetlerini severim. İsmail Şençalar'ın kurduğu Anadolu Yakası Musiki Cemiyeti'nde onunla çalıştım. 1986'da başlamıştım. Babam Anadolu, annem Rumeliliydi.

Eskiden eşi varken günde 1 ekmek, ayda 4-5 kilo et tüketirlermiş. Ama şimdi haftada 1 kepekli ekmek tüketiyor. Alışverişi marketten ve bakkaldan yapıyor.

Ayten Hanım annesinden öğrendiği “kirde kebabı”nı şöyle tarif etti:

~Kirde Kebabı~

Önce 1 kilo kuşbaşı et, soğan, domates, karabiber, tuz ve kendi yağıyla (et yağsızsa bir parça yağ da konur) pişirilir. Bir kenara bırakılır. Yoğurttan daha sulu bir hamur (lalanga, krep hamuru gibi) hazırlanır. Yağlanmış ve kızdırılmış tavada bir kepçe dökülerek ve bir alt bir üst çevrilerek pişirilir. Kirdeler 10 (ya da 12) tane olmalıdır. Hepsi tamamlanınca kulaklıya konulan 10 adet kirde ya 5-5 bölünerek ilik gibi yumuşamış etler ortaya konur ya da iki kirde arasına daima etlerden koyarak hazırlanır. Bu şekilde üst üste servis tabağına yerleştirilir. En üste etin suyundan ve salça eklenmiş kızgın yağdan dökülür, sıcak sıcak sofraya getirilir. Pasta gibi dilim dilim keserek yenilir.



Fatma Gül'ün Mutfağından

Fatma Gül Hanım (43) kocasıyla birlikte Çorum'un Kargı köyünden gelmişler. Serencebey'de bir apartmanın bir oda, mutfak ve tuvaletten oluşan kapıcı dairesinde (karı koca ve ortaokula giden bir kız çocuk) barınıyorlar. Günde 3-4 ekmek, ayda 3 kilo et (ayrıca tavuk) tüketiyorlar. Halk Pazarı ve bakkaldan alışveriş yapıyorlar. Kapıcı olan Hüseyin Gül, kışın soğuk günlerde 1 ton kömür yakıyor. Ciğerlerinden hasta. Hastanede tedavi oluyor.

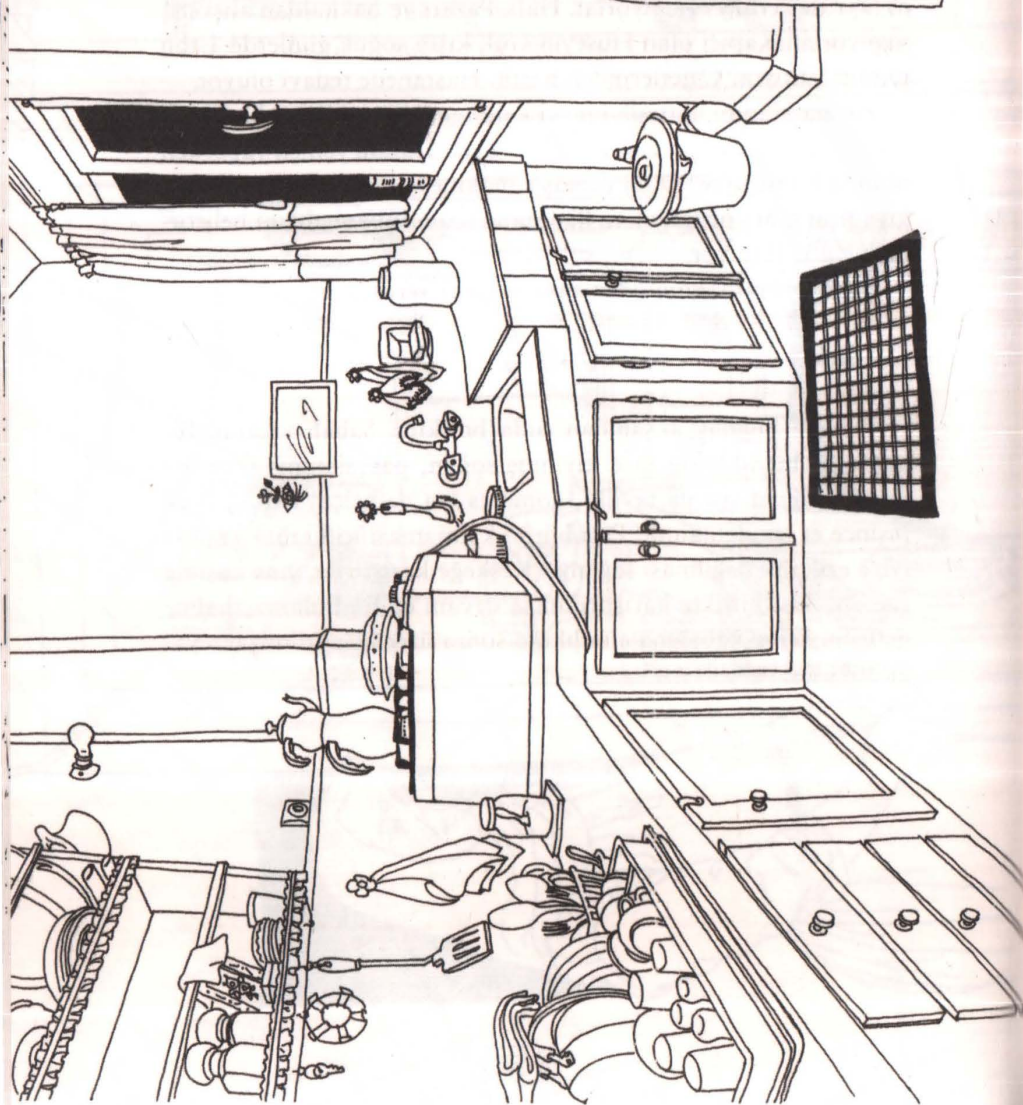
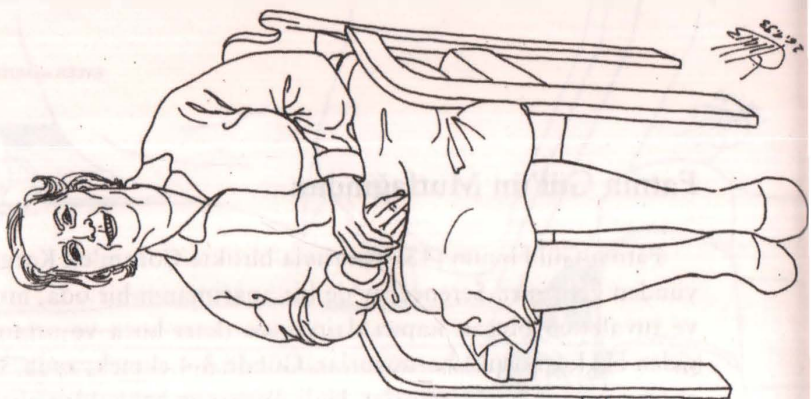
Fatma Hanım haftada bir-iki kere temizliğe gidiyor. Evde çok sevdiği bir kedisi var. Adı Pamuk. Fatma Hanım yemek yaparken onunla konuşuyor. O da çamaşır makinesinin üzerine serili yay-gıya kral gibi kuruluyor ve hanımına sözlerini anladığını belirtircesine göz kırpmıyor.

Fatma Hanım köyünden keşkek tarifi verdi:

~Keşkek~

Dövme buğday akşamdan suda bırakılır. Sabah yıkanır. Bir baş orta büyüklükte ince kıyılmış soğan, parçalanmış (kemikli de olabilir) et (ya da tavuk), domates (ya da salça) katılır. İyice pişince et içinden alınır. Etin bütün kalmaması için tahta kaşıkla iyice ezilerek dağılması sağlanır. Keşkeğe karıştırılır, yine kaşıkla eze eze ikisi birlikte karıştırılmaya devam edilir. Bulamaç haline getirilir. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı dökülür.

82.3.27



Cahide Gürsel'in Mutfağından

Cahide Hanım (70), eşi, gümüş takı yaparak hayatını kazanan dul kızı, iki torunuyla birlikte Kadıköy'de yaşıyor. Eşi (78) Necati Bey emekli memur. Oturdıkları daire bir salon, iki oda, bir sandık odası (yatak odası olarak kullanılıyor), mutfak, banyo, tuvaletten ibaret. Mutfak için gereksinimler marketten, büyük bakkaliyeden, Salı Pazarı'ndan karşılanıyor. Günde 3 ekmek, ayda 8 kilo et tüketiyorlar.

Cahide Hanım'ın ve Necati Bey'in ayrıca biyokimya uzmanı evli bir kızı ve göz doktoru olan evli bir oğulları var. Damadı ve gelini de doktor. Cahide Hanım'ın ailesi Rumeli, Manastır'dan. Babası binbaşı rütbesiyle Balkan Harbi'ne, Birinci Dünya Savaşı'na, Kurtuluş Savaşı'na katılmış, birçok cephede savaşmış. İstiklal Madalyası sahibi. Mustafa Kemal'i yakından tanımış. Cahide Hanım'ın eşi Necati Bey ise Arnavut kökenli. Cahide Hanım annesini küçük yaşta kaybettiği için verdiği yemek tarifesini Manastırlı akrabalarından öğrenmiş.

~Büryan (Rumeli Usulü)~

İster kırmızı etle ister tavukla yapılsın 1,5 kilo parça kemikli et, 4 bardak pirinç, 1 baş büyük soğan. Et pişirilir. Kaynarken köpüğü alınır. Piştikten sonra fazla yumuşamadan tencereden alınıp tuz serpilir. Tepside soğan yağla pembeleşir, pirinç yıkanır, soğanla kavrulur, tane tane olunca et suyu sıcak olarak (1 ölçü pirince 1,5 ölçü su) eklenir. Kaynamaya başlayınca etler üstüne konur, piştikçe pirince gömülürler.

~Meyaneli Köfte (Manastır Usulü)~

250 gram kıyma, 1 dilim ekmek içi, tuz, karabiber, fındıktan biraz büyük yuvarlanır. Yuvarlama işi bitince yağ kızdırılır. Hepsı birden tavaya atılır, sallayarak kızartılır. Delikli kepçeyle köfteler alınır. O yağda 2 yemek kaşığı un kavrulur, unun kokusu gelince

soğuk su katılır, karıştırılır. İyice bulamaç olunca ve pişince köfteler içine atılır, bir-iki tıkırdatılır, yumuşak bir bulamaç olunca indirilir. Üstüne sarmısaklı sirke gezdirilir, sofraya alınır. (Sucukla da aynısı yapılabilir.)

~Rumeli Paçası~

3 adet yufka önce yağlı suyla ıslatılır. Yufkalar içinde pişeceği tepsi büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye ilk yufkayı koyup üzerine haşlanmış bütün tavuğun parçalanmış ve kemikleri alınmış etleri ilave edilerek ikinci yufka kapatılır. Onun da üstüne aynı şekilde etler dizilir ve üçüncü yufka serilir. Dilimledikten sonra fırına verilir. (En sonunda dilimlenirse içindeki etler dökülüyor.) Kızarınca fırından çıkarılır. Börek sıcakken üstüne soğumuş 3,5 su bardağı haşlanmış tavuğun suyu dökülür.

Üstünün sosu: 4 kaşık yağ (1 kaşık tereyağı, 3 kaşık fındık yağı) hafifçe kavrulur. 3 su bardağı tavuk suyu, 2 yumurta sarısı, 1 bardak içme suyu ve 3 kaşık yoğurt içine katılır. Çevirerek bir bulamaç yapılır. Meyanesi olunca tepsideki böreğin üzerine dökülür. Sofrada tabaklara dağıttıktan sonra sarmısaklı sirke üzerine gezdirilir. (4-5 diş dövülmüş sarmısak ve sirkeyle hazırlanır.) En üstüne de ayrı bir kaptaki pul biberli tereyağı gezdirilir.

Mürvet Bilgin'in Mutfağından

Mürvet Bilgin (61) ev kadını. Bağkur emeklisi olan eşinin (78) asıl işi tersanede teknelerin çekilmesi, boyanmasıyla ilgili. Arabistan'da da çalışmış. Her ikisi de Rize'nin Der pazarı nahıyesine bağı Fıçıcılar'dan. Çaydan sağladıkları gelirle geçiniyorlar. Serencebey'de üç oda, salon, mutfak, banyo ve tuvaletten oluşan eve günde 1 ekmek, ayda 4-5 kilo et, ayrıca 2 kilo balık giriyor. Beşiktaş Halk Pazarı, Beltaş, Migros ve marketten alışveriş ediyorlar.

Mürvet Hanım babaannesinden öğrendiğı bir tarifeyi verdi:

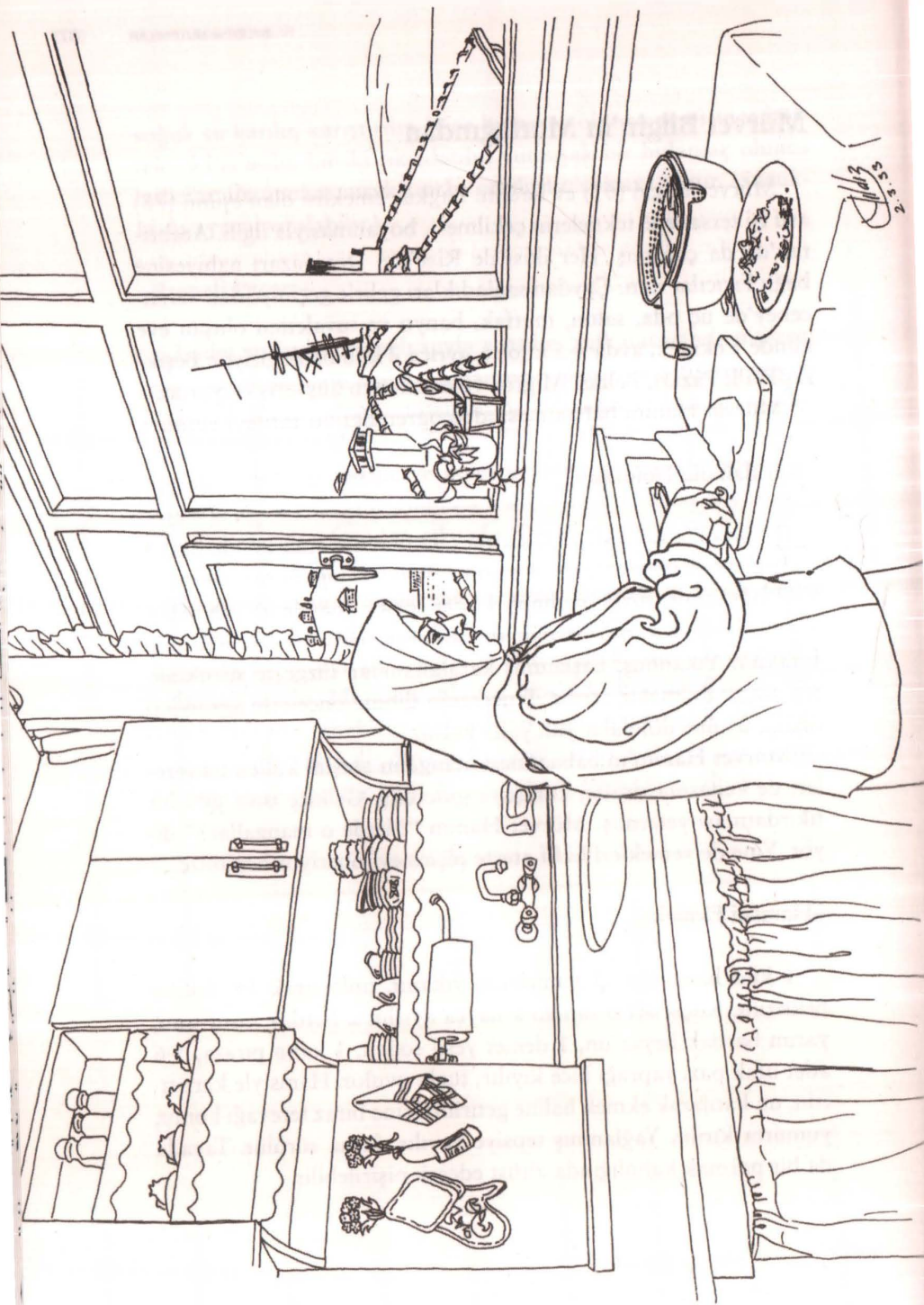
~Karalahana Dolması~

1 kilo orta yağlı sığır eti satırla tahtada kıyılarak kıyma haline getirilir (denemeye değer). 1 ya da 1,5 su bardağı pirinç ilave edilir. Doğranmış, tuzla ovulmuş 4 adet soğan, maydanoz, az salça, tuz, karabiber, yarım bardak su katılarak hepsi birden yoğrulup bırakılır. Yıkanmış, haşlanmış karalahanalar süzgeçte süzöldükten sonra dolmalar sarılır. Tencerenin dibine önce etin kemikleri dizilir, üstüne dolmalar yan yana konur.

Mürvet Hanım'ın babaannesi mangalın ateşini küller, tencere-leri de kenarına sıralar, komşuya gidermiş. Gelince ısıtır gibi bir tıkırdatması yetermiş. Mürvet Hanım "Nerde o mangallar?" diyor. Yine de yemekleri hafif ateşte pişirmeyi öneriyor hepimize.

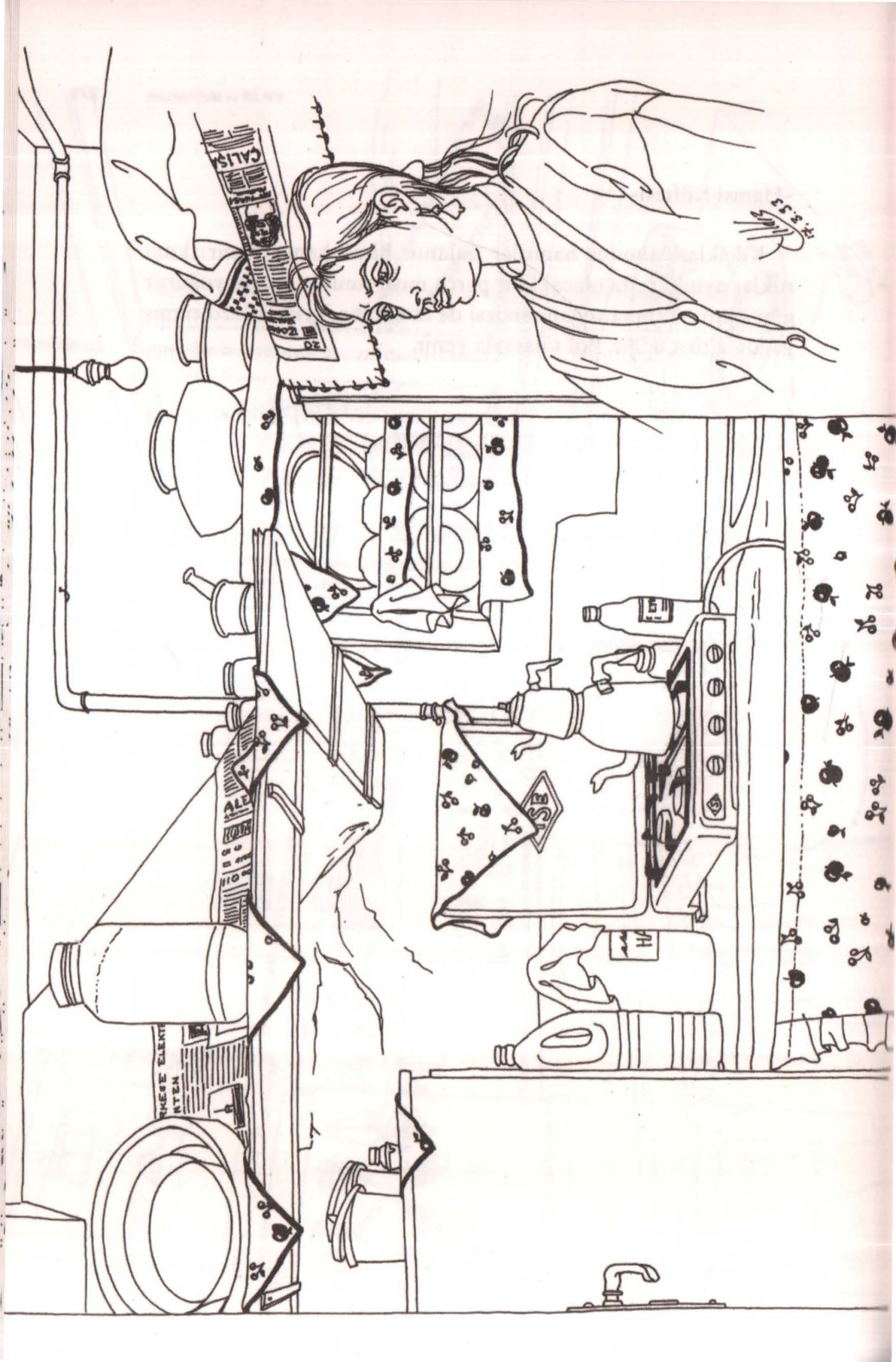
~Hamsili Ekmek~

1 kilo hamsinin içi temizlenir, yıkanır, unlanarak 10 dakika bekletilir. Kılçıkları o zaman kolayca ayrılır. 2 bardak mısır unu, yarım bardak beyaz un, 1 demet yeşil soğan, 1 kalın pırasa, 5-6 adet ufak pazı yaprağı ince kıyılır; tuzla ovulur. Hamsiyle karıştırılır, un katılarak ekmek haline getirilir. İçine biraz tereyağı konur, yumurta kırılır. Yağlanmış tepsiye yayılır, fırına sürölür. Tavada da bir parmak kalınlığında altüst ederek pişirilebilir.



~Hamsi Köftesi~

Kılçıkları alınmış hamsiler unlanır. Biraz hamsi alınır (kuyruklar aynı tarafta olacak) bir parça mısır unuyla avuçta yoğurur gibi sıkılır. Yanına soğan rendesi de alınabilir. Tavada kızdırılmış yağda altüst edilir. Bol salatayla yenir.



Yeter Kam'ın Mutfağından

Yeter Kam 29 yaşında. Ev kadını. Eşi 36 yaşında ve Beltaş'ta işçi. İlkokula giden iki çocuğu var. İki oda, bir hol, mutfak, tuvaletten oluşan evde kirayla oturuyorlar. Yeter Hanım Sivas, Suşehri, Yaylaçayı köyünden; eşi ise Erzincan'ın (Refahiye) Kalkancı köyünden gelmiş.

Günde 4 ekmek, ayda 2 kilo et tüketiyorlarmış. Alışverişlerini marketten ve Beşiktaş Halk Pazarı'ndan yapıyorlar.

Yeter Hanım Sivas'ta yapılan iki çorba ve bir yemek tarifi verdi.

~Fasulye Çorbası~

Yeşil fasulyeler fındık kadar doğranır. Soğan ince kıyılıp yağda pembeleşince fasulyelerin içine atılır. Tuz, karabiber, azcık suyla karıştırılmış salça onlara eklenir. Fasulyeler sararınca, önceden hazır edilen sıcak su katılır. Fasulyeler piştikten sonra içine bir parça bulgur atılır, kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Hepsi pişince ateş kapanır, üzerine reyhan serpip sofraya getirilir.

~Kesme Çorbası~

Mercimek yıkanıp haşlanır, piştiğinde sulu olması gerekiyor. Öte yandan su, tuz ve unla bir hamur yoğrulur, kalın yufka gibi açılır. Makarna gibi şerit şerit kesilir. Kaynayan mercimeğin içine atılırken bir yandan da karıştırmaya devam edilir. Hamur kesmeler suyun yüzüne çıkıyorsa pişmiş demektir.

Bir soğan ince ince kıyılır, tavada yağla pembeleştirilir; salçası, kırmızı pul biberi koyulur, pişen kesmeli mercimeğe ilave edilir. En son reyhan serpilir.

~İsirin~

Hamur tuz ve suyla (kulak memesi yumuşaklığında) yoğrulur. Yufka açılır, sacda –kurumadan– hafif pişirilir. Yufkalar üst üste yığılır. Yufka sıkı sıkı kol böreği yapar gibi boş olarak sarılır. Kibrit kutusunun dar kenarı kadar kalınlıkta kesilir. Kuru tepsiye dizilir. Bol sarmısaklı yoğurt üstüne dökülür. Tereyağı salça ve pul biberle birlikte kızdırılarak üstüne dökülür.

Gürsel Karamızrak'ın Mutfağından

Gürsel Hanım (54) günümüzde çocuk yuvası olarak kullanılan köşke gelin gelmiş. Kendisinden 35 yaş büyük olan eşinin ölümünden sonra köşkün bahçesine yapılan apartmanın en üst dairesine taşınmış. Köşk ise çocuk yuvası olarak yeni bir işlev yüklenmiş.

İstanbul, Samatyalı bir ailenin kızı olan Gürsel Hanım hemşire. Ataları Rumeli'den gelen eşi Ahmet Bey doktormuş. Aynı hastanede çalışıyorlarmış. Bir gün Ahmet Bey hastanedeki arkadaşlarını köşke davet etmiş. Tatlı ve meyvelerden sonra o güne kadar oradakilerin hiç görmediği biçimde içi su dolu kâseler bırakılmış konukların önüne. Tabak içinde kâse ve yanında temiz bir peçete. Kimse ne yapacağını bilememiş ve anlamak için bir başkasını beklemiş. Sonunda Ahmet Bey parmak uçlarını kâsede yıkayıp kurulayınca konuklar da rahat bir nefes almış ve ev sahibinin yaptığını tekrarlamışlar.

Dört katlı bu zarif köşkün 13 odası, 2 büyük sofası var. Yüz yıl önce Ahmet Bey'in saray doktoru olan babası tarafından yaptırılmış. Ahmet Bey'in annesi ise saraydan köşke gelin gelen efsanevi güzellikte bir Çerkes kızymış. Osmanlı döneminde Serencebey'de yalnızca saray mensubu olanlar oturabilirmiş. Sarayın izni olmadan ev yaptırılmazmış. Sarayda tavuk piştiği zaman göğüs etlerinin dışındaki kısımlar sinilere konulur, hizmetkârlar onları başlarında taşıyarak Serencebey'in sakinlerine dağıtırlarmış.

Karı koca devamlı köşkte oturmuşlar. Denize bakan pencerelerden yunusların sıçrayarak kafile halinde gidişlerini seyrederlermiş. Bahçesinde apartman yapılmadan önce yakın zamana kadar kameriye, içinde kırmızı balıkların yüzdüğü havuz, nefis güller, çiçekler vardı.

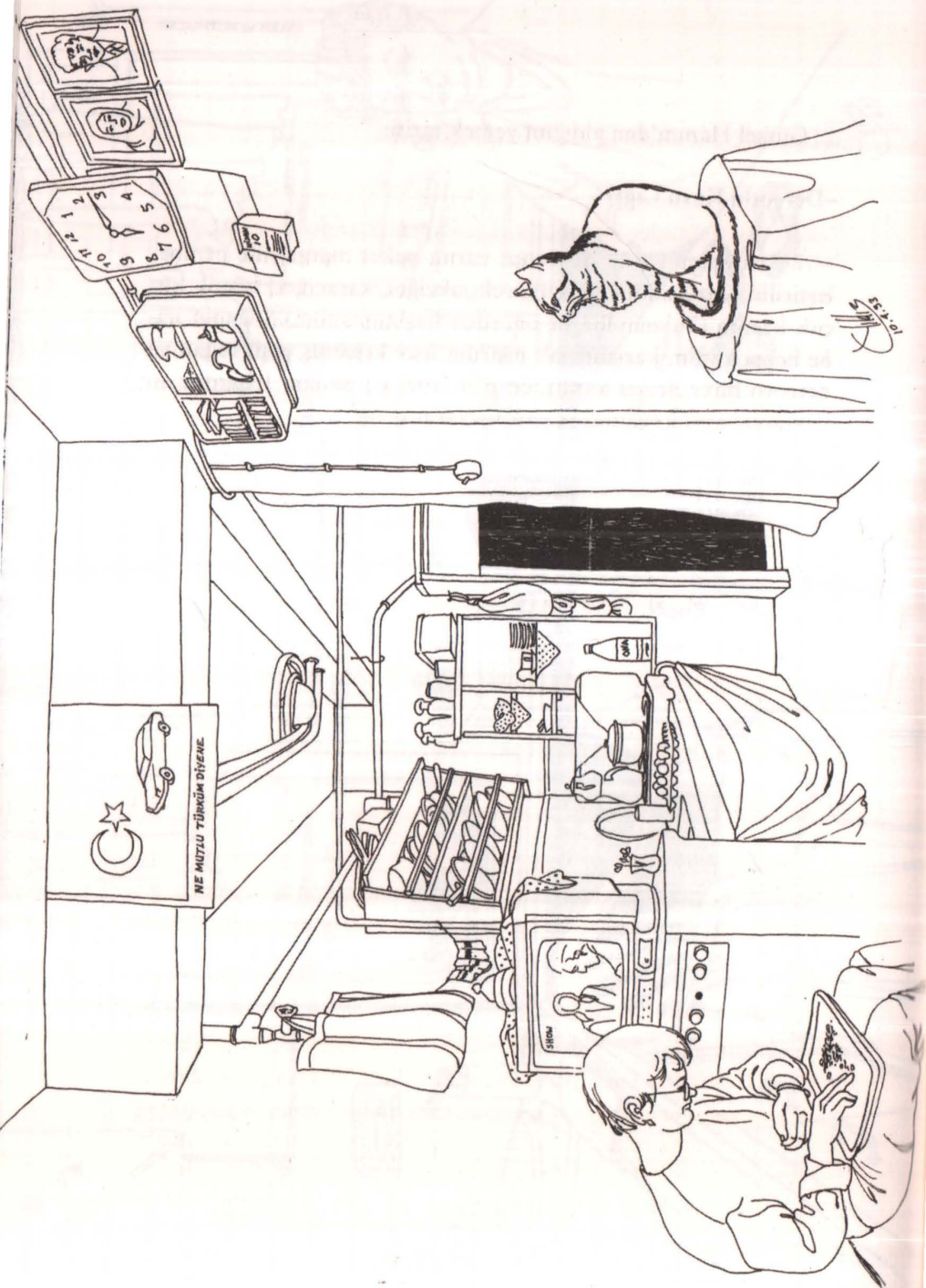
Gürsel Hanım bugün 3 oda, salon, mutfak ve banyodan oluşan dairende kızıyla birlikte oturuyor. Kızı Ülker (23) Devlet Opera ve Balesi'nde balerin olarak görev yapmakta. Günde yarım ekmek, ayda 6-7 kilo et (salam, sosis dahil) tüketmekteler. Mutfak gereksinimlerini marketten karşıyorlar.



Gürsel Hanım'dan aldığım yemek tarifi:

~Dereotlu Kuzu Ciğer~

2-3 soğan piyazlık doğranır, yarım paket margarinle pembeleştirilir. Kuzu takım ciğer (yürek, akciğer, karaciğer) küçük küçük kesilir. (Yalnız akciğer önceden haşlanmalıdır.) Soğanın içine hepsi katılır, karıştırılarak pişirilir. İnce kıyılmış yeşil soğan ve dereotu birer demet katılır, çevrilir. Tuz, karabiber, 1 bardak su ilavesiyle ağzı kapatılarak yarım saat pişirilir.



Hamide Keskintığı'nın Mutfağından

Hamide Hanım (25) ve eşi (30) Bartın'ın Kurcaşile'ye bağlı Kaleköy'den gelmişler İstanbul'a. Eşi kapıcılık yapıyor. Çırağan'da bir apartmanın kazan dairesinde kalıyorlar. Kaldıkları yer 1 oda, tuvalet-banyodan ibaret. Odanın bir köşesi mutfak haline getirilmiş. Hamide Hanım İbrahim Tatlıses'in evini temizlemeye gidiyor. Karı-koca ve beş yaşındaki kızları günde 3 ekmek, ayda 8 kilo et tüketiyorlar (bir kısmı köyden geliyormuş). Beşiktaş Halk Pazarı'ndan, marketten alışveriş yapıyorlar.

Hamide Hanım'ın annesinden öğrendiği “sade mantı” tarifesi:

~Sade Manti~

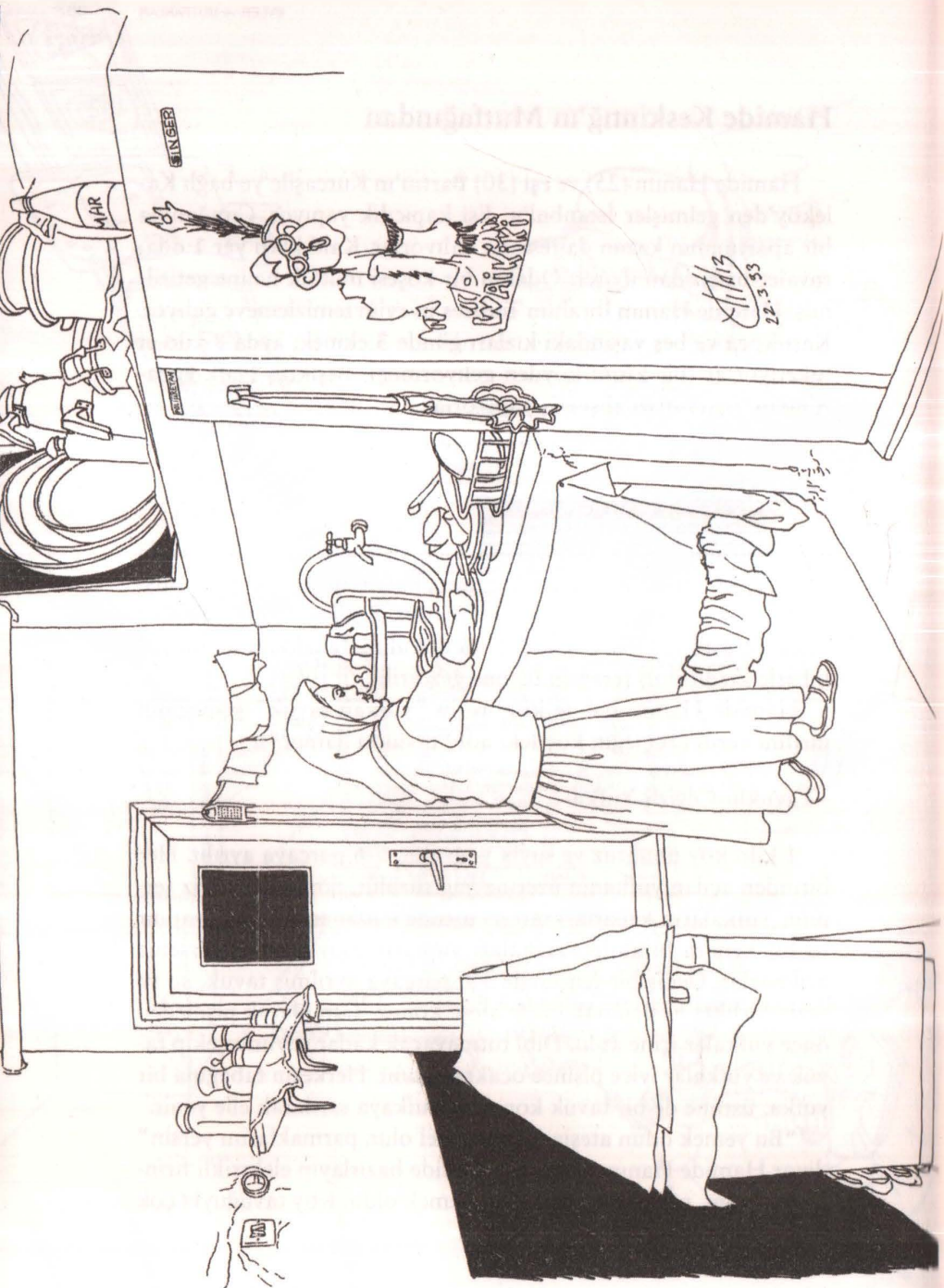
1 kilo un, tuz ve suyla açılır. İnce yufkalar sofrta tahtasında kare biçiminde kesilir. Hazırlanmış iç, karelerin içine konur, muska biçiminde katlanır. Kaynar suya atılır. Piştikten sonra süzgece alınır ve üstüne 1 bardak soğuk su dökülür. Tabaklara alınıp pul biberle kızdırılmış tereyağı üstüne gezdirilir.

Hamide Hanım bir de köy usulü “yufkalı tavuk” yemeğinin tarifini verdi (Yemeğin köydeki adı “tavuklu hamur”):

~Tavuklu-Cevizli Yufka~

1 kilo köy unu, tuz ve suyla yoğrulur. 5-6 parçaya ayrılır. Her birinden açılan yufkanın üzerine yağ sürülür, dövülmüş ceviz serpilir. Yufkaların kenarları birbiri üstüne katlanarak bohça yapılır ve bir kenara bırakılır. Yufkaları yumurta akıyla birleştirirseniz açılmazlar. Geniş bir tencerede 5-6 parçaya ayrılmış tavuk, su ve tuzla birlikte haşlanmak üzere ateşe konur. Tam olarak pişmeden önce yufkalar içine atılır. Dibi tutmayacak kadar suyunu çekip tavuk ve yufkalar iyice pişince ocaktan alınır. Herkesin tabağına bir yufka, üstüne de bir tavuk konur ve yufkaya sarılarak elle yenir.

“Bu yemek odun ateşinde çok güzel olur, parmaklarını yersin” diyor Hamide Hanım. Ama ben tepside hazırlayıp elektrikli fırında denedim, gerçekten harika bir yemek oldu. Köy tavuğuyla çok daha nefis oluyor.



Muteber Koç'un Mutfağından

Muteber Hanım 24 yaşında, evli. İki yaşında bir kızı var. Kocasını konservatuvarın son sınıf öğrencisi. Kaynana, kaynata, görünce ile birlikte altı kişiler. Sivas'ın Emirhan ilçesinden buraya göç etmişler.

Bir oda, mutfak ve tuvaletten oluşan kapıcı dairesinde kalıyorlar. Misafirleri geldiğinde merdiven altı da bu küçük daireye katılıyor. Kapıcı olan kaynatası. Eve günde 5-6 ekmek, ayda 5-6 kilo et giriyor. Alışverişi marketten, Halk Pazarı ve Beşiktaş'ın Cumartesi Pazarı'ndan yapıyorlar.

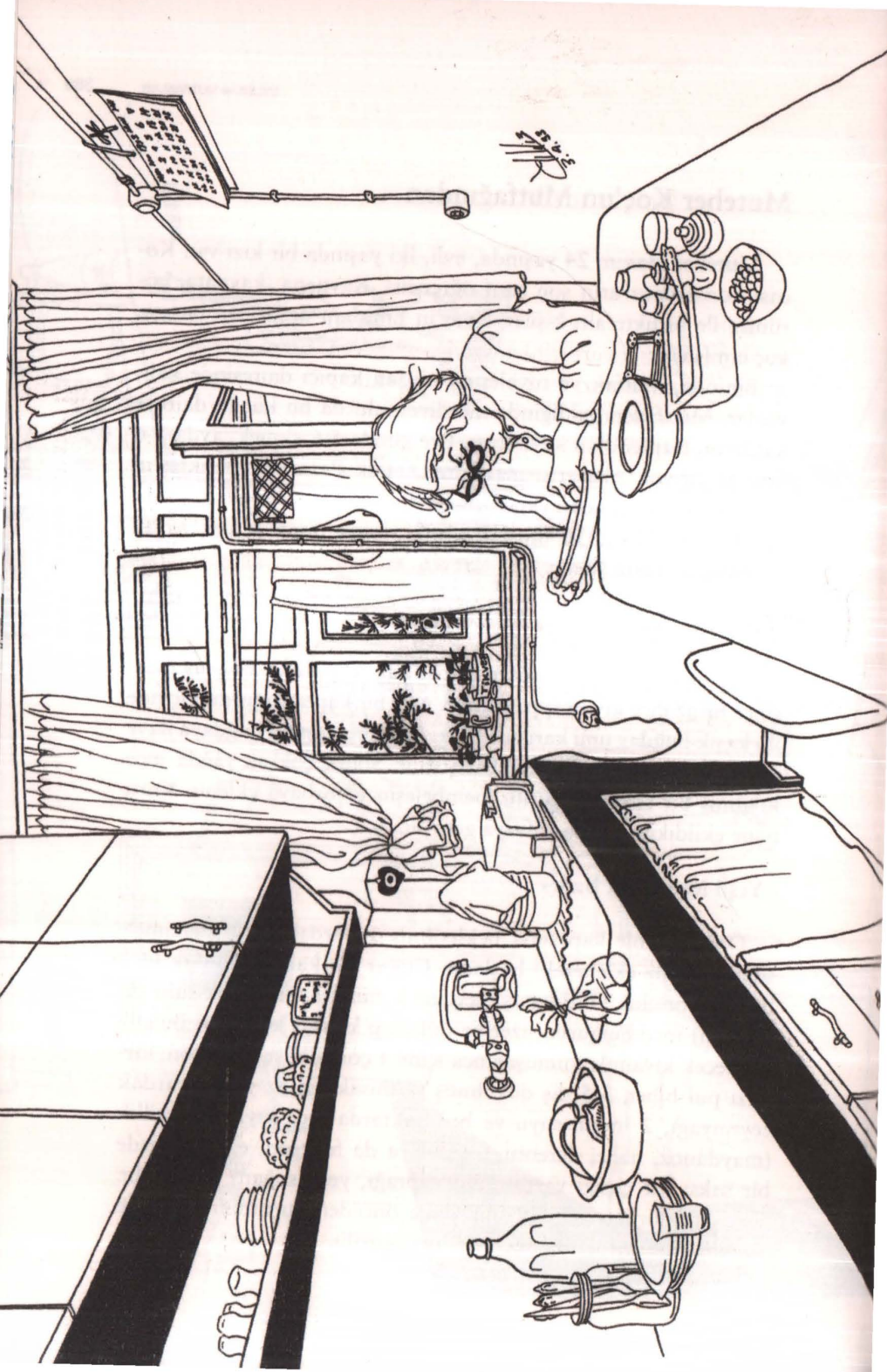
Muteber Hanım'ın mutfağında o sırada pişen yemek ayran çorbasıydı. Tarifi şöyle:

~Ayran Çorbası~

Yarma buğday suda tuz ve çok az yağ ile pişirilir. Buğday özleşince biraz ince kıyılmış pazı atılır. Ayrı bir kapta yoğurdun içinde iki kaşık buğday unu karıştırılır. Bu karışım ateşteki buğdaya ilave edilir, kaynayınca kadar karıştırılır. Sonra çok az yağda ince kıyılmış bir soğan kızdırılır, pembeleşince çorbaya eklenir. Kuru nane ekildikten sonra sofraya getirilir.

~Yeşil Mercimek Badı~

Önceden bir kap suda bekletilmiş 1 bardak yeşil mercimek suyla (ve tuz eklenerek) haşlanır. Çukur bir kaba 1 bardak ince bulgur konulur. Haşlanmış mercimek yumuşayınca (çok sulu olmamalı) ince bulgurun üzerine dökülüp kapağı kapatılır. Bulgur yenilecek kıvamda yumuşayınca içine 1 çorba kaşığı kimyon, kırmızı pul biber, 3-5 diş dövülmüş sarımsak, en az yarım bardak zeytinyağı, 2 limon suyu ve bol miktarda ince kıyılmış yeşillik (maydanoz, nane, dereotu, reyhan ya da fesleğen, eğer evinizde bir saksı ıtır çiçeği varsa onun yaprağı, yeşil soğan) karıştırılır. Servis yapılırken ıtır çiçeğinin daha önceden kurutulmuş pembe çiçekleri üzerine ufalanarak sofraya getirilir.



Hayriye Konur'un Mutfağından

Hayriye Hanım 79 yaşında. 83 yaşındaki eşinin emekli aylığı ve yan gelirleriyle geçiniyorlar. Yaşadıkları daire 2 oda, 1 salon, mutfak ve banyodan oluşuyor. Marketlerden, Halk Pazarı ve bak-kaldan (süt ve yoğurt için) alışveriş yapıyorlar. Günde 1,5 ekmek, ayda 6-7 kilo kırmızı et, 2 kilo tavuk, 3 kilo balık tüketiyorlar.

Hayriye Hanım'ın tarifini verdiği yemek genç kızlığında Bursa'da yapılmış:

~Cevizli Börülce~

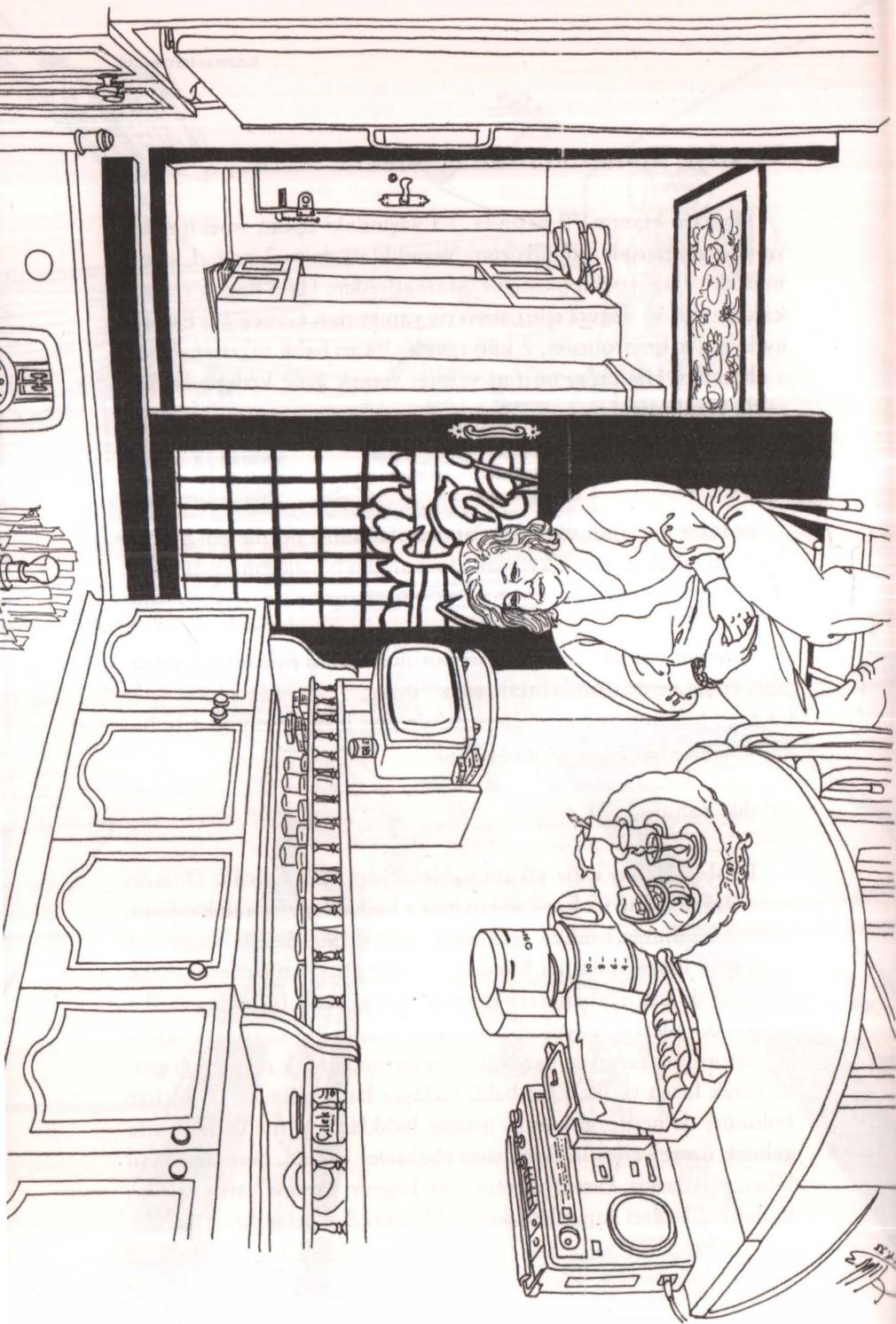
Börülce haşlanır, süzülür. Çatalla ufalanmış peynir bol tereyağında pembeleştirilir. Servis tabağına alınan börülcenin üstüne dö-külür. Dövülmüş ceviz, kırmızı pul biber serpilir ve servis yapılır.

Hayriye Hanım, "Aynı tarifi börülce yerine haşlanmış, süzül-müş erişte ile de uygulayabilirsiniz" diyor.

Karı kocanın çok sevdiği yemek sazan, levrek, somon gibi balıklarla yapılan balık yahni yemeği:

~Balık Yahni~

Tepsi yağlanıp içine yıkanmış defneyaprakları dizilir. Onların üzeri 4-5 adet büyük kuru soğan halka halka doğranarak kaplanır. Domates dilimleri halka biçiminde yerleştirilir. Sapı alınmış 5-6 adet yeşil biber aralarına koyulur. Kıyılmış maydanoz serpiştirilir. Onların da üstüne balıklar –derileri üste gelecek biçimde– dizilir. Limon dilimleri de koyulduktan sonra aralara 4-5 karabiber tanesi sokuşturulur. Yarım su bardağı su ve yarım bardak zeytinyağı gez-dirilerek fırına verilir. Eğer balık fazlaysa balık dilimleri iki ölçüye bölünür; defneyapraklarının üstüne balıkların yarısı derileri alta gelmek üzere yerleştirdikten sonra sebzeler (soğan, domates, yeşil biber, maydanoz, karabiber taneleri) döşenir; üzerine kalan yarıda-ki balık dilimleri kapatılır. Limon dilimleri de konup fırına verilir.



Nurdane Kümbül'ün Mutfağından

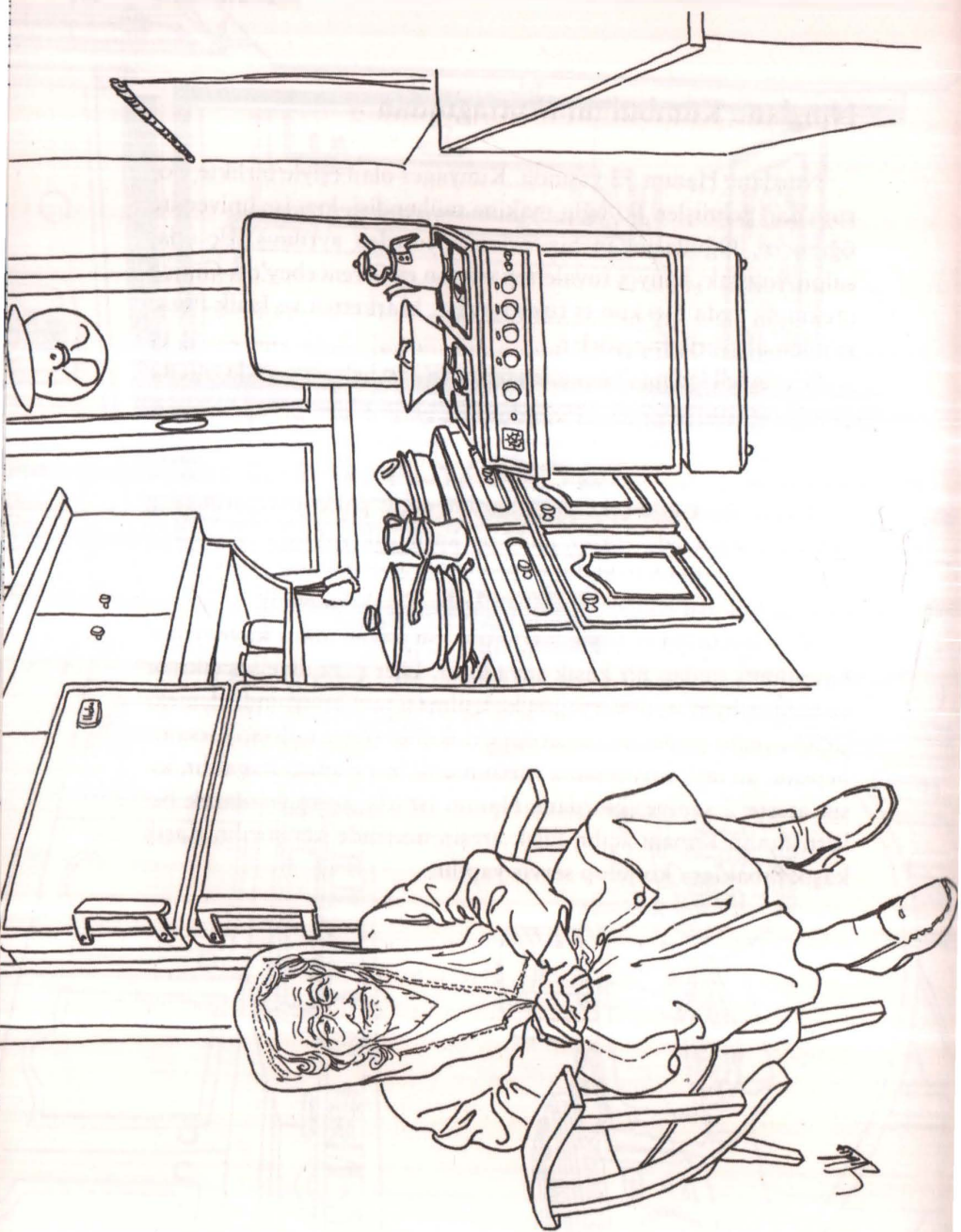
Nurdane Hanım 52 yaşında. Kimyager olan eşiyle birlikte Çorum'dan gelmişler. İki oğlu makine mühendisi, kızı ise üniversite öğrencisi. Oğullarından biri evlenerek evden ayrılmış. Üç oda, salon, mutfak, banyo, tuvaletten oluşan ev Serencebey'de. Günde 3 ekmek, ayda 5-6 kilo et tüketiyorlar. Marketten ve Halk Pazarı'ndan alışveriş yapıyorlar.

Nurdane Hanım, annesinden öğrendiği un helvasını şöyle anlattı:

~Un Helvası:~

1 kilo un, 1 kilo şeker, 4-5 bardak su, 2 paket margarin. Yağ geniş bir tencerede eritilir, içine un katılarak kavrulur. Kavururken sürekli tahta kaşıkla döndürmelidir. Pembeleşince ve kavrulmuş un kokusu çıkınca piştiği anlaşılır. Ocaktan alınır.

Bir yandan şeker suyla kaynatılır. Su fokur fokur kaynayınca kavrulmuş undan bir kaşık suya atılır. Eğer cazz diye ses çıkıyor ve un dağılıyorsa, unun yağda kavrulması tam kıvamında demektir. O zaman şerbet un tenceresine dökülür. (Eğer tatlı istiyorsanız hepsini, az tatlı istiyorsanız yarısını dökün.) Kapağı kapatılır, kısık ateşte 2 saniye (Nurdane Hanım ısrarla 2 saniye olarak belirtti) kalır. Kapağı açılır, kısık ateşin üzerinde karıştırılır. Kaşık kaşık tabaklara konulup servis yapılır.



Hilmiye Ocakoğlu'nun Mutfağından

Hilmiye Hanım (80) oğluyla gelininin yanında misafir kalıyor. Kendisi Gedizli. Türkiye'ye Yunanistan'dan mübadeleyle gelenlerden. Gelini Sümer Hanım'ın ailesi Bursa'nın Hisar Mahallesi'nin yerlisi. Sümer Hanım Türk işlemleri öğretmeni. Hilmiye Hanım'ın oğlu serbest ticaretle uğraşıyor; iki torunu ise üniversite öğrencisi. Hilmiye Hanım'ın misafir kaldığı Serencebey'deki evde 1 salon, 3 oda, banyo-tuvalet var. Günde 2 ekmek, ayda 10 kilo et tüketiyorlar. Marketlerden, Halk Pazarı'ndan alışveriş yapıyorlar.

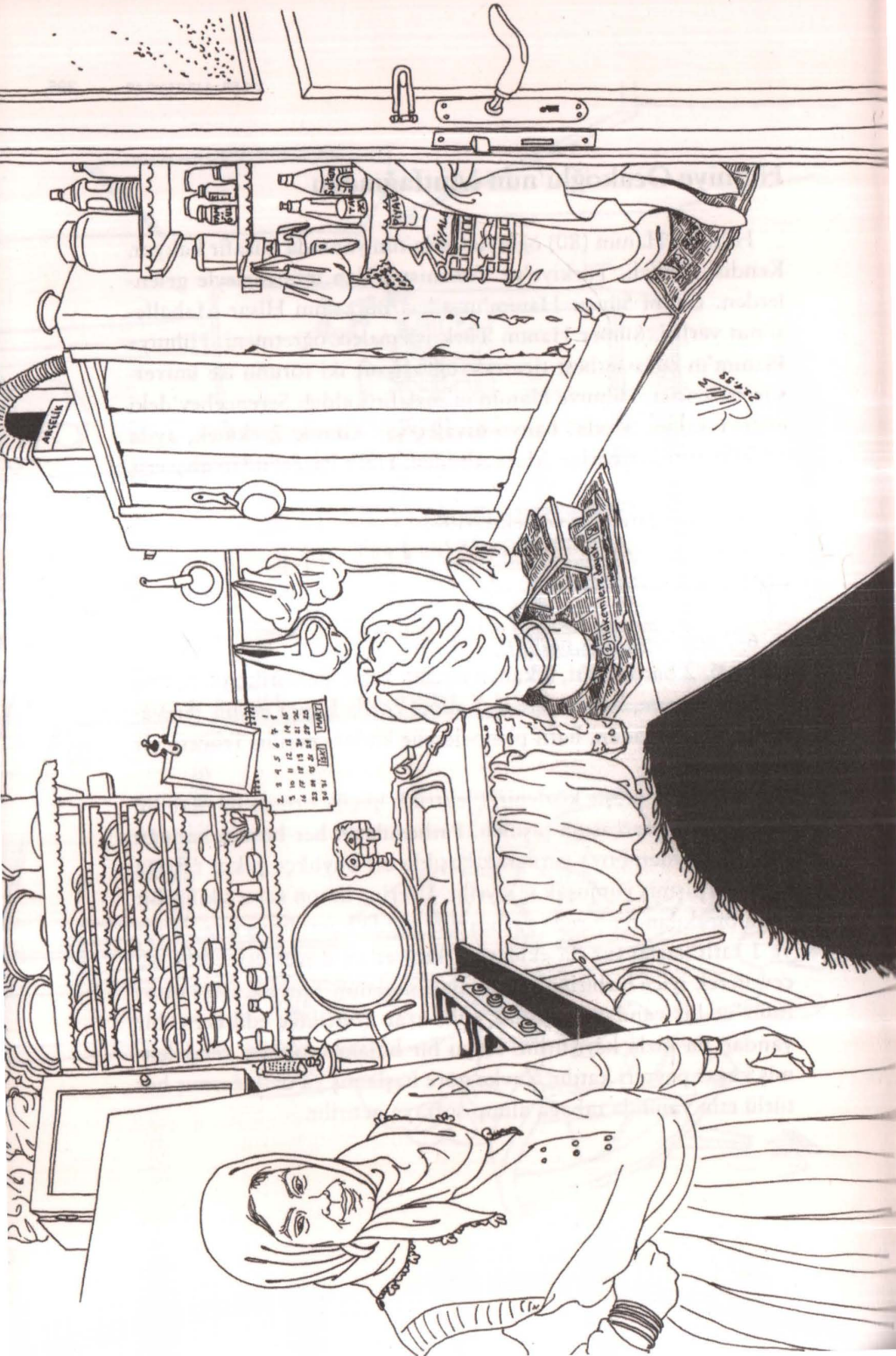
Hilmiye Hanım'ın yemek tarifesi:

~Patlıcan Beğendi~

6-7 adet orta boy patlıcan, 1 kahve fincanı un, 5 çorba kaşığı tereyağı, 2 bardak süt, 2 kahve fincanı kaşar peyniri rendesi, tuz.

Hafif ateşte, bir tencerede 5 silme çorba kaşığı erimiş tereyağıyla un yakmadan, hafif pembeleşene kadar çevrilir. Tencere bir yana alınır.

Patlıcanlar ateşte közlenir. Elektrikli küçük fırında da olabilir. Kabukları yanarcasına pişmeli. Patlıcanların her birinin kabuğu bıçakla boydan boya yarılarak kaşıkla bir büyükçe çukur tabağa içindeki pişmiş yumuşak iç sıyrılır. Üzerine limon suyu sıkılır. Bir yana bırakılan tencerede patlıcanlar yağda kavrulmuş una katılır ve 1 tatlı kaşığı tuz da eklenerek kuvvetlice dövercesine kaşıkla çevrilerek iyice birbirine karışmaları sağlanır. Tencere ateşe oturtulur ve bir yandan 2 bardak sütü azar azar ilave edilirken, bir yandan da hızla karıştırılır. Koyu bir bulamaç olunca rendelenmiş kaşar peyniri katılır. Zevke göre haşlamış ya da kızarmış her türlü etin yanında tabağa alınıp sofraya getirilir.



Neriman Onsekiz'in Mutfağından

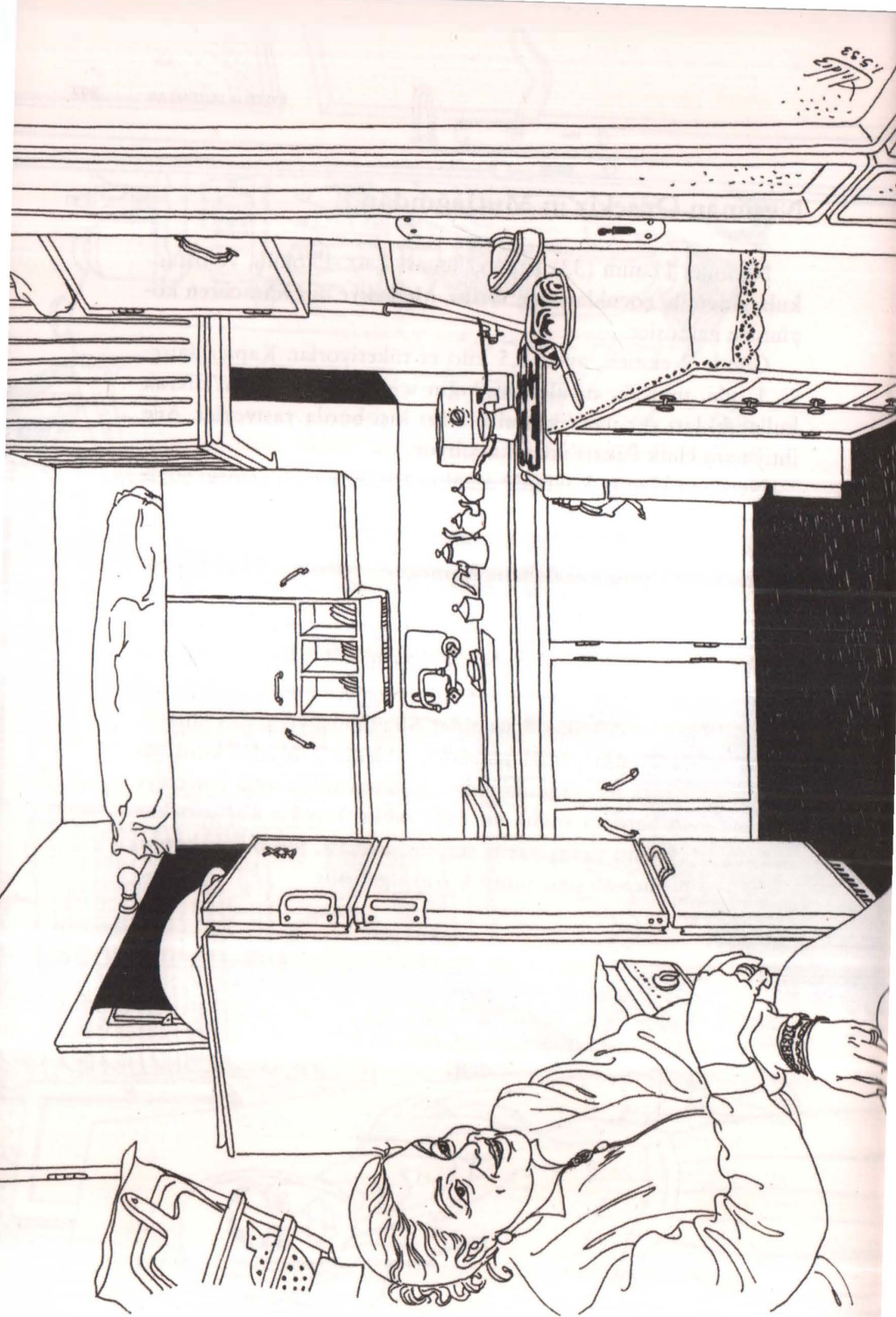
Neriman Hanım (33) kapıcı, kocası işsiz. İlkokula ve ortaokula giden iki çocukları var. Ordu, Mesudiye'nin Karacüren köyünden gelmişler.

Günde 2 ekmek, ayda 1,5 kilo et tüketiyorlar. Kapıcı daire-si, 1 oda, mutfak; tuvalet mutfağın içinde. Yatak odası olarak kullandıkları yer merdiven altı. Dört kişi burda yaşıyorlar. Aile ihtiyacını Halk Pazarı'ndan karşılıyor.

Neriman Hanım köyünde annesinden öğrendiği yemeği şöyle tarif etti:

~Karacüren Usulü Karalahana Yemeği~

Akşamdan 2 su bardağı mısırla 2 su bardağı kuru fasulye (barbunya olacak) ıslanır. Sabah ocağa konur, pişirilir. Mısırlar, fasulyeler açılır. Karalahana doğranır. Süzgece konur, üzerine bir tencere sıcak su dökülür, acısı gider. Süzölmüş, yıkanmış lahanası, mısır ve fasulyenin piştiği tencereye eklenir. 5-6 adet kuru soğan doğranarak tereyağında öldürüldükten sonra aynı tencereye konur. 1 su bardağı soğuk su ilave edilir. Kaşıkla karıştırırken 2 avuç mısır unu yavaş yavaş serpilir. Salçası, pul biberi katılır. Lahanası pişince ateşten alınıp sofraya getirilir.



Betti Özyel'in Mutfağından

Bomonti'de bir evdeyiz. Betti Hanım (43), "Atalarım İspanya'dan gelmişler. Beş yüz yıllık İstanbulluyuz. Balat'ta doğdum" diyerek başladı söze ve şöyle sürdürdü konuşmasını:

Dedem hahamdı ama laikti. Ninem bizi Eyüp'e götürürdü. Ezan okunurken elindeki işi bırakırdı. Ben kendimi herhangi bir İstanbullu'dan farklı görmem. Eşitliği dedemden öğrendim. "Kürdü" dediği içi samur kaplı, bol kollu, uzun etekli bir kıyafeti vardı; elbisesinin üzerine onu giyerdi. Kardeşimle beni kucağına oturtur, onunla bizi sarıp örter, efsaneler anlatırdı. Evde İspanyolca, Fransızca ve tabii Türkçe konuşulurdu.

Yahudiler Mısır'dan Kenan Ülkesi'ne göç ederken çölü geçmek zorundaydılar. O zaman çölde yanlarında getirdikleri unla suyu karıştırıp güneşte kurutarak hazırladıkları ekmeği yemişler. İşte bizim hamursuz bayramımız o güç yolculuğu anmak içindir. Hamursuzun içine tuz, yağ, maya konmaz. Yalnızca un ve suyla yapılır.

Musevi dinine göre domuz, kabuklu deniz hayvanları haramdır. Koyun yalnız ilkbaharda; tavuk, pullu balık ise her zaman yenir. Dana hiç yenmez. Sığırın baştan bele kadar olan kısmı yenir, arkası yenmez. Bundan ötürü Musevi mutfağında etli sebze yemeği "dolma" dışında yoktur, diyebilirim. Sebzeler hep zeytinyağıyla pişirilir, yanında ızgara ya da kızartma et hazırlanır. Ancak zamanla bu âdetler değişmekte, katı kurallara uymayanlar günden güne çoğalmaktadır.

Betti Hanım iki dil biliyor ve bir şirkette sekreter olarak çalışıyor. Evde 1 salon, 3 oda, mutfak, banyo-tuvalet, tuvalet var. Betti Hanım ve annesi günde 1 ekmeğe, ayda 2 kilo et tüketiyorlar. Alışveriş marketten ve pazardan yapılıyor.

İlginç bir yemek tarifi verdi: İç ferahlatıcı ve ilik gibi nefis bir ilkbahar yemeği.

~Yeşil Erikli Kabak Kabuğu Yemeği~

1 kilo kabağın kabukları salatalık soyar gibi ama biraz kalınca soyulur. O kabuklar 2 santim büyüklüğünde, küçük dikkörtgen-

ler halinde kesilir. 5 adet yeşil eriğin üstü bıçakla dört yanından çentiklenir. Tencerenin dibini kaplayacak kadar zeytinyağı konur. Kabak kabukları ve erikler içine yayılır. (Dolma için oyulmuş kabakların içi de ilave edilir.) Bir baş sarmısağın dişleri serpiştirilir. Tuz ve karabiber ekilip ocağa sürülür.

Betti Hanım bu yemeği kabağın kendisiyle de küçük küçük (çoban salatada doğranan salatalık gibi) doğrayarak yaptığını, o zaman yarım kilo kabağın yeterli olduğunu belirtti.

Vahdet Pulcu'nun Mutfağından

Vahdet Hanım (85) kendi deyişle, Müslüman Gürcü ve Çerkes asıllı. Beşiktaş Postanesi'nin eski müdürlerinden olan eşi vefat etmiş. 1 oda, mutfak, salon ve banyo-tuvaletten oluşan dairesinde oğluyla beraber oturuyor. Oğlu gazeteci olduğu için evde çok az bulunuyor. Bu nedenle Vahdet Hanım yalnızlıktan şikâyetçi. Alış-verişlerini telefonla hallediyor. Görme yetisini hayli yitirdiği için evden çıkamıyor. Perhiz yaptığından, et ve ekmeği çok az tüketmek zorunda.

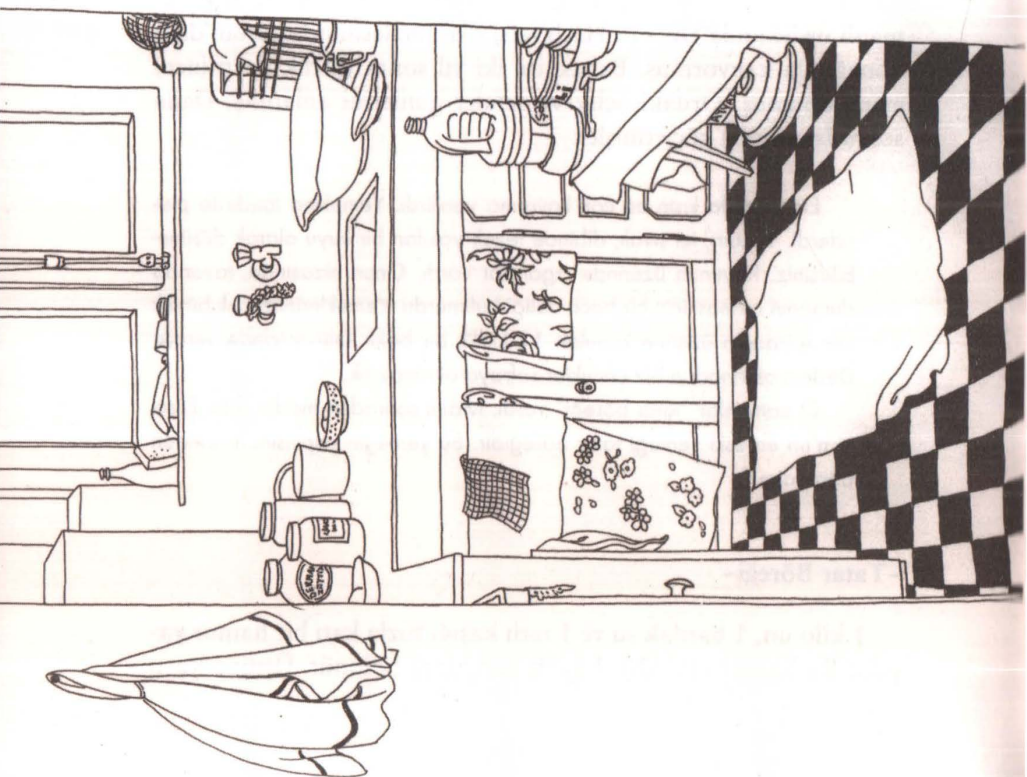
Osmanlı döneminde asker ataları Kafkaslar'dan inip önce Artvin'e, sonra dedesinin tayininden ötürü Erzurum'a yerleşmişler. Rusların Erzurum'a girdiği yıl 4 yaşındaymış. Bir gün üniformasını giyerken babasının ağladığını görmüş. Az sonra çarın askerleri gelmiş, babasını esir alarak Sibirya'ya götürmüşler. Rus işgali, Ermeni çetecilerin zulmü, tehcir gibi gergin, sıkıntılı günler yaşamışlar. Vahdet Hanım orada amcasının karısı ve teyzeleriyle birlikte Osmanlı ordusunda Divan-ı Harb reisi olan dedesinin Erzurum'daki konağında kalıyormuş. Babası ise iki yıl sonra (çarlık devrilince) evine dönmüş. Ordaki açlık ve sefalet günlerini anlatmış. Daha sonra İstanbul'a göç etmişler.

Erzurum'da kışın en çok kavurma yenilirdi. Yemekleri tandırda pişirirlerdi. Tandırı, içi sıvalı, dibinde tezek yakılan bir kuyu olarak düşünebilirsiniz. Kuyunun üzerinde ızgaralar vardı. Onun hizasında, tavanda dumanın çıkması için bir baca deliği bulunurdu. Yemeklerimizi çok büyük yer sofrasının üzerine konulan 12 kişilik bir bakır sininin içinde yedik. Dedem oturmadan biz çocuklar sofraya oturmazdık.

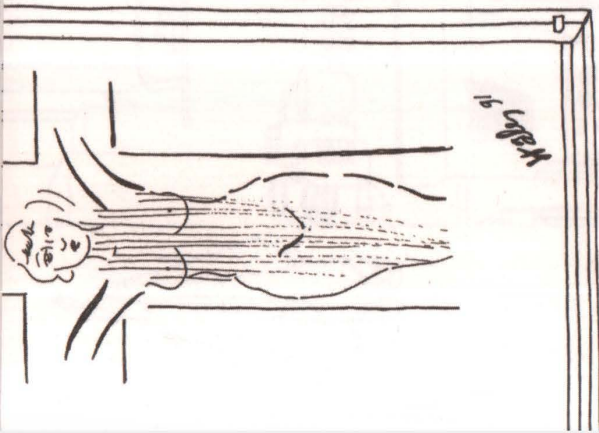
O zamanlar "tatar böreği" vardı. Mantı sonradan moda oldu. Erzurum'un en eski yemeği tatar böreğidir. Bu yemeğin yapılışını ninemden öğrendim.

~Tatar Böreği~

1 kilo un, 1 bardak su ve 1 tatlı kaşığı tuzla katı bir hamur yapılır. Bu hamur cevizden büyük parçalara bölünür. Üstüne kuru



bez örtölerek 15 dakika dinlendirilir. Sonra oklavayla açılır. Her yufka açıldığında üstüne biraz un serpilerek iki parmak eninde üçgen biçimli parçalara ayrılır. Bu parçalar ateşte kaynayan hafif tuzlu suya atılır. Pişince kevgirden süzölür ve tepsiye boşaltılır. Üzerine sarmısaklı yoğurt dökölüp hafif kızarmış halis tereyağı gezdirilir. Arzuya göre pul biber serpilir.



Hale Sontaş'ın Mutfağından

Hale Hanım (50) evli ve iki çocuğu var. Eşi ve kendisi İstanbullu. Talimhane’de dubleks bir dairede oturuyorlar. Beyoğlu Balıkpazarı’ndan alışveriş ediyorlar. Eşi tekstilci. Kendisi İstanbul Güzel Sanatlar Akademisi’ni bitirmiş. Bedri Rahmi Eyüboğlu’nun öğrencisiymiş. Hocasını şükranla anıyor; “Ondan yalnızca resim değil, başka sanatları da tanımamız gerektiğini öğrendik. Yaşadığımız toprağın, halkın kültürünü de öğrendik. Öyle hoca kolay kolay bir daha gelmez” diyor. Yurtiçinde ve yurtdışında birçok sergi açan Hale Hanım’ın kızı Ece Sontaş, Londra’da sinema eğitimi almış. Türkiye’ye dönünce yaptığı ilk filmle Ankara Film Festivali’nde kısa film dalında ikincilik ödülünü kazanmış. Amacı uzun metrajlı bir film yapmak. Hale Hanım evinde öğrencilerine resim dersi verdiği için söyleşimiz kısa sürüyor çünkü öğrenciler sabırsızlanıyorlar.

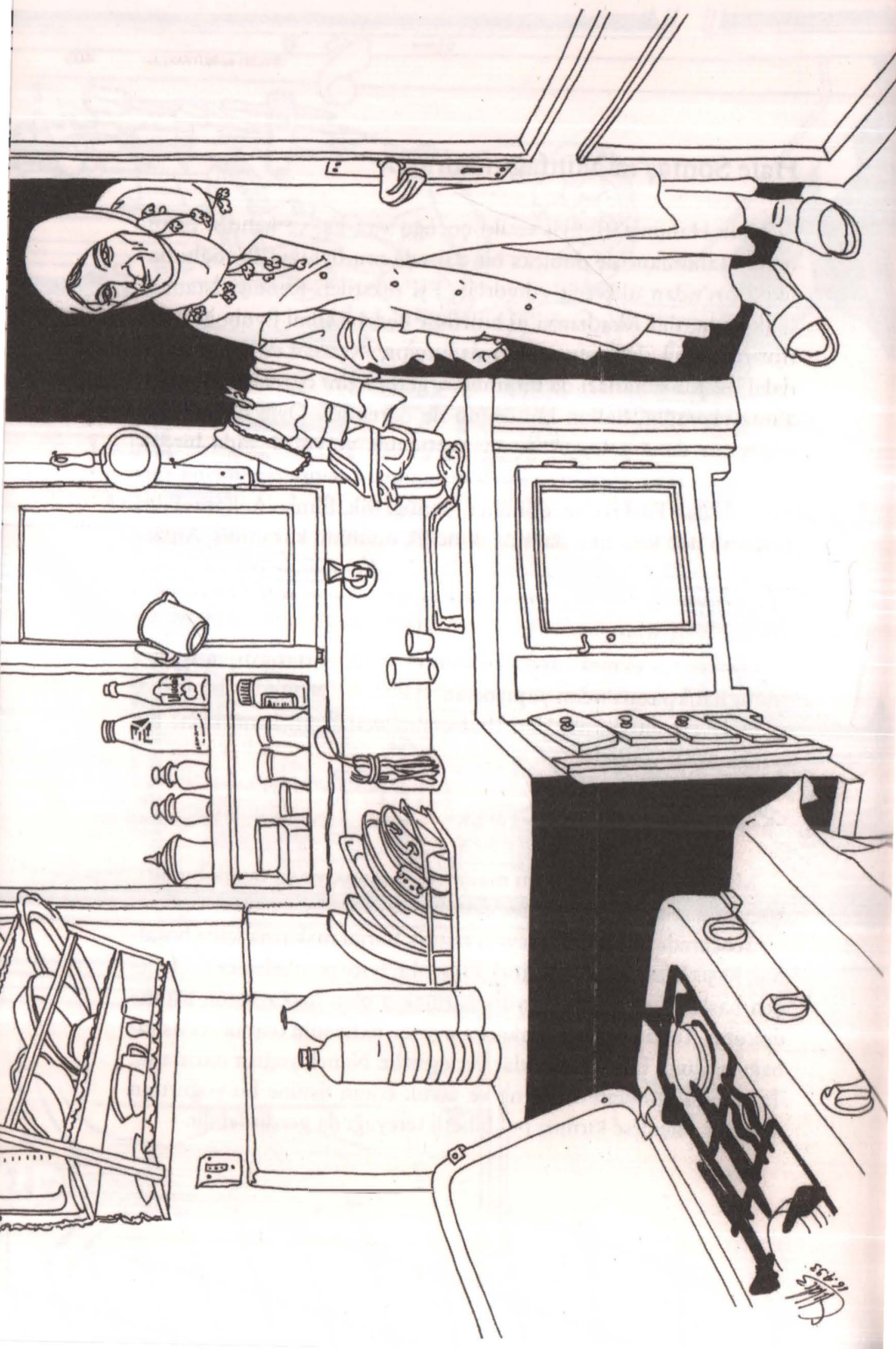
Günde 1,5 ekmek, ayda 10 kilo et tüketiyorlar; alışverişi Beyoğlu Balıkpazarı’ndan yapıyorlar.

Hale Hanım Konya’dan (babasının atalarının kentinden) bir yemek tarifi verdi:

~Konya Usulü Makarnalı Tavuk~

Malzeme: 1 paket burgu makarna, 1 tavuk ya da tavuk butları, yoğurt, nane, tereyağı, tavuk suyu.

Tencerede 1-2 kaşık tereyağı eritilir, burgu makarna içine boşaltılır, kaşıkla arada karıştırarak kızartılır. İyice pembeleşecek. Önceden haşlanmış tavuğun suyu kızarmakta olan makarnanın üstüne dökülür. Tuzu koyulur. Makarna pişince hafif sulu olarak servis tabağına alınır. Üstüne tavuklar yerleştirilir. Naneli yoğurt hazırlanır. Tabaklara konulan makarna ve tavuk etinin üstüne bu yoğurttan dökülür. İstenirse kırmızı pul biberli tereyağı da gezdirilebilir.



Meryem Sözeri'nin Mutfağından

Meryem Sözeri (30) ev kadını. Boş durmayı sevmediği için kendi evinde, çalışan bir annenin çocuğuna bakıyor. Kendisinin de iki çocuğu var. Eşi fabrikada işçi. Kürtler ve Siirtliler.

İki oda, mutfak, banyo-tuvaletten oluşan bir dairede kirayla oturuyorlar. Dört nüfusun tükettiği ekmek günde 5 adet, et ise ayda 1-2 kilo. Mutfak gereksinimlerini marketten ve Halk Pazarı'ndan karşılıyorlar.

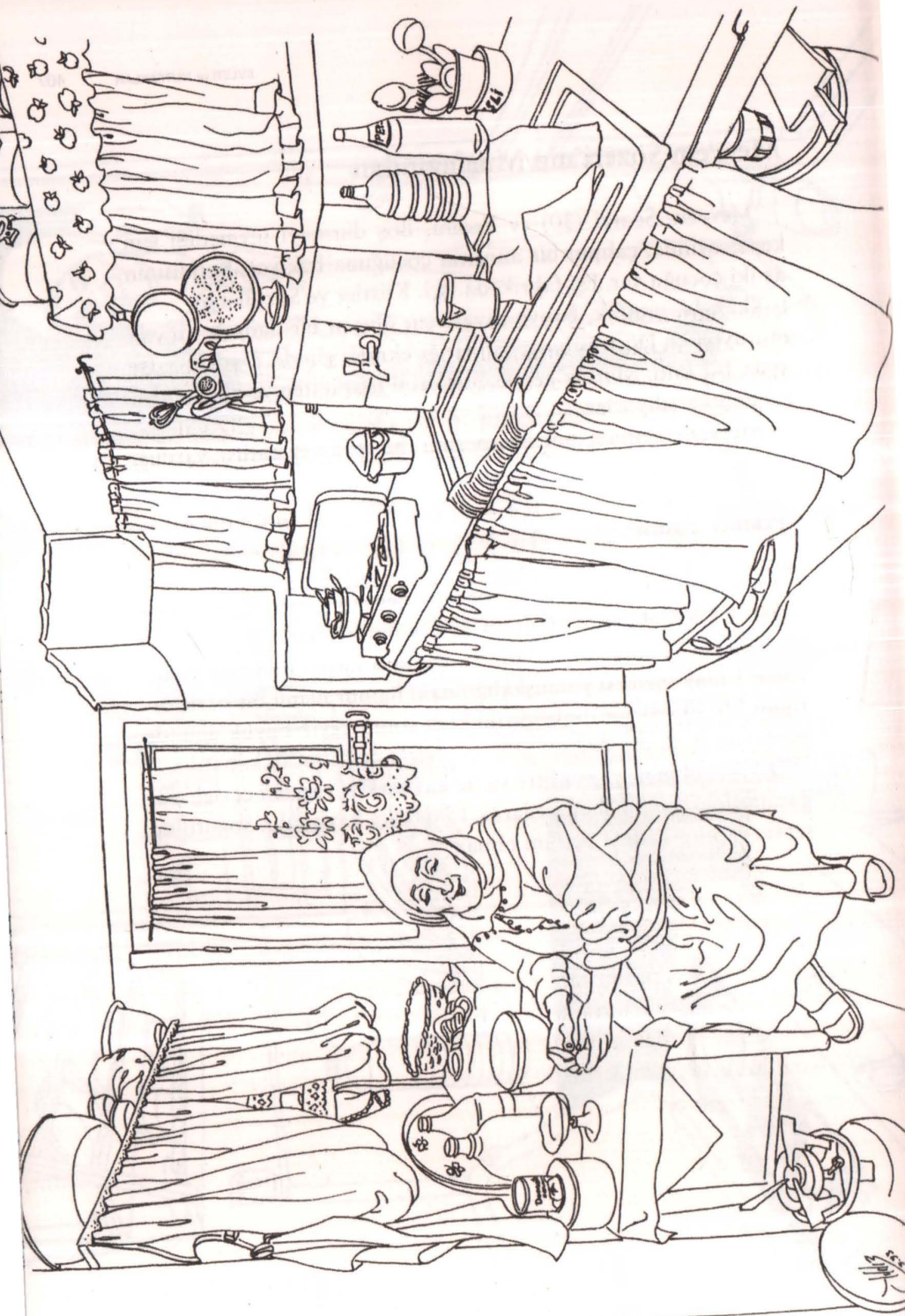
Meryem Hanım, Siirt'in meşhur bir pekmez tatlısı varmış, onun tarifini verdi:

~Pekmez Tatlısı~

500 gram un (esmer una 1 bardak beyaz un katılırsa daha iyi olur), 1 kilo pekmez, 250 gram iri dövülmüş ceviz.

Yapılışı: Hamur un, su, tuz ve bir tatlı kaşığı mayayla yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığındaki hamur nemli bir bezle örtülüp 20-30 dakika dinlendirildikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür. Poğaçaya gibi içi cevizle doldurarak kapatılır.

1 kilo pekmez, yarım litre su ile kaynarken yapılan cevizli poğaçalar bu şurubun içine atılarak 15 dakika kaynatılır. Soğutulup servis yapılır. Tadına doyum olmaz.



Vecide Sözeri'nin Mutfağından

Vecide Hanım (35) ev kadını, eşi 42 yaşında. Siirt'ten (Şirvan kasabasının Özpınar köyünden) 1977'de İstanbul'a gelmişler. Mutfak, yemek odası, oturma odası, yatak odası, banyo, tuvaletten oluşan Serencebey'deki eski ahşap evin arkada bahçesi var. Çocuklar ilkokul ve ortaokulda. Eşi serbest çalışıyor. Cihazlar alıp satıyor, hastanelere veriyor. Evde 8 adet muhabbet kuşu (dişi ve erkek), ayrıca 8 adet (hepsi erkek) keklik var. Keklik kafesleri Güneydoğu Anadolu'ya özgü geleneksel biçimleri ve estetiğiyle dikkat çekiyor.

Karı-koca, iki çocuk günde 4 ekmek, ayda 5-6 kilo et tüketiyorlar. Alışveriş bakkaldan, Halk Pazarı'ndan ve marketten yapılıyor.

Vecide Hanım yemek yapmayı annesinden ve yengelerinden öğrenmiş. Siirt'te yemekler sebze ağırlıklıymış, kışın baklagiller tüketiliyormuş. İçli köftenin yapılışını, hem kolay olan tarifeye hem biraz daha uğraştırıcı tarifesiyle birlikte verdi:

~İçli Köfte (Kolay ve Çabuk Olan)~

Yarım kilo esmer un, su ve tuzla (mayası da konularak) hamur yoğrulur. 5-10 dakika dinlendirilir.

4 baş kuru soğan doğranır. 150 gram tereyağı eritilir ve soğan içine atılır, yumuşayınca yarım kilo kıyma kavrulur, salça ilave edilir. Ayrı kapta 250 gram pirinç haşlanır, ezilmeden süzgeçten süzülür. Karabiber, kırmızı pul biber, ince kıyılmış maydanoz içe eklenir. En son pirinç katılır. Bir kenara bırakılır.

Hamurdan yumurta kadar parçalar koparılır, elde kahve fincanı tabağı kadar açılır. İç malzemeden kaşıkla alınıp ortasına konulur. Avuçta kapatılır, kenarları parmakla süslenerek kıvrılır.

Öte yanda ocağa su koyulur, tuzu eklenir, su kaynayınca hazırlanmış içli hamurlardan dörder beşer içine atılır. 20 dakika kapağı kapalı pişirilir. Sonra tabağa alınır. Arzu edilirse yağda kızartılır. Ayran, salata ile servis yapılır.

İkinci tarife: İçli hamur bulgurla yapıldığında yarım ölçek bulgur, yarım ölçek un katılır. Tencerede su tuzla birlikte kaynatılır. Kaynayınca derin bir kaptaki bulgurun üstüne, üstünü kapatacak kadar dökülür. Ağzına ince bir bez örtülür. 10 dakika dinlenir. Sonra yarım saat kuvvetli yoğrulur. Avucun içine yumurta büyüklüğünde alınan topağa sağ elin başparmağı sokularak içinde oyuk yapılır. İçi konur ve ağzı sıvanarak kapatılır.

Hüseyin Topçugil'in Mutfağından

Hüseyin Bey (68) Göztepe'de oturuyor. Erzurum, Şenkaya'dan. Erzurum Öğretmen Okulu'nda kayak kaymayı öğrenmiş ve spor kolu kaptanı olmuş. Öğretmen Okulu'nda her son sınıfın bir oyun sergileme geleneği varmış. Necip Fazıl'ın "Tohum" oyununda başrolü oynamış. Palandöken Dağı'nda yapılan kayak yarışmasında Erzurum birincisi olmuş. Gazi Eğitim Enstitüsü'nü bitirmiş ve edebiyat öğretmeni olmuş. Yüksekokulları temsilen Uludağ'da yarışmış ve Türkiye birincisi olmuş. Öğretmenlikten ayrılmış, Bursa'da babasının manifatura mağazasında çalışmış. Kitapçı dükkânı açmış. 1956'da edebiyat öğretmeni Zehra Hanım'la evlenmiş. Bursa'da edebiyat matinelere düzenlemişler. İlgiyle karşılanan o matinelere gelenler arasında Azra Erhat, Sabahattin Eyüboğlu, Aziz Nesin, Metin Eloğlu, Behçet Kemal Çağlar varmış. İstanbul'dan gelen sanatçılar genellikle onların evinde kalırlarmış. İkiz kızları olmuş. 1981'de eşini kaybetmiş. Şimdi torunu Eylül'e bakıyor. Kızları Almanya'da. Evin bütün işlerini kendi yapıyor. Erkek olduğu için eve temizlikçi kadın gelmiyor.

Dede ile torun 1 salon, 3 oda, banyo-tuvalet, tuvaletten oluşan evde yaşıyorlar. Günde 1 ekmek, ayda 1 kilo et tüketiyorlar. İhtiyaçlarını marketten, bakkaldan, Halk Pazarı'ndan, pazartesi Güztepe Pazarı'ndan karşılıyor.

Hüseyin Bey torununun çok sevdiği bir yemeği tarif etti.

~Pastırmalı Mantar Yemeği~

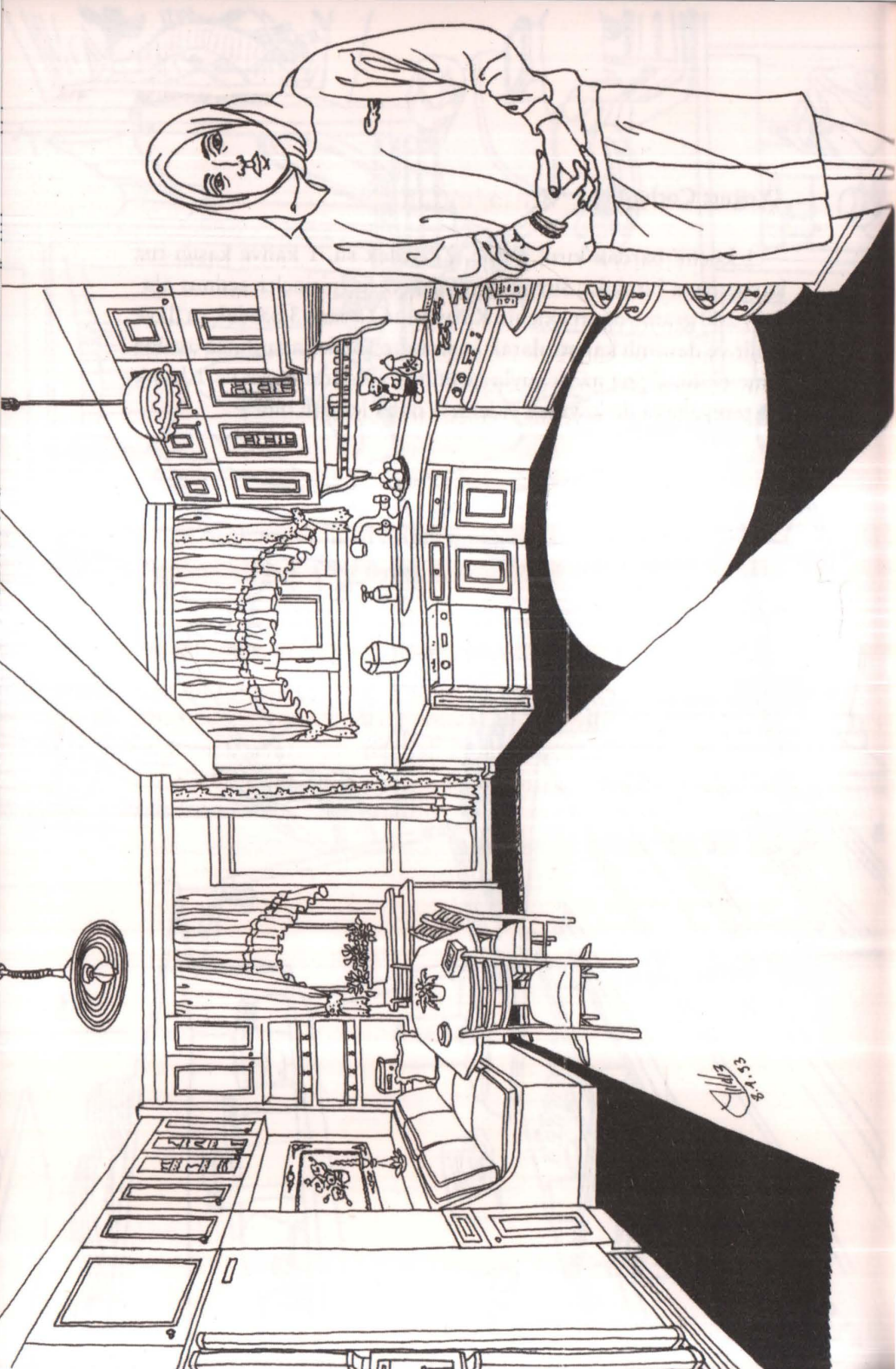
250 veya 300 gram mantar 10 dakika suda bekletilir. Yıkayıp süzülen mantarlar dörde bölünür. Pastırmalar ufak doğranır. Tencereye sıvı yağ konur, rendelenmiş soğan, domates salçası konur ve tuzla öldürülür. 1 bardak su ilave edilir. Mantarlar suyunu bırakana kadar pişirilir. Sonra içine 5-6 adet pastırma dilimi ufak doğranıp pişirilir. 10 dakika sonra servise hazırdır.



2.5.58
R

~Yoğurt Çorbası~

1 küçük bardak kırık pirinç, 2 bardak su, 1 kahve kaşığı tuz kaynamaya bırakılır. Suyunu tam çekerken (pirinçler açılmış olacak) 200 gram yoğurt eklenir. Karıştırılır. Üstüne 3 bardak su ilave edilir ve devamlı karıştırılarak kaynatılır. Ocak kapatılınca üstüne nane ekilir. (İçine azcık suyla çırpılmış yumurta sarısı ve 1 kaşık çiğ tereyağı ya da kaymak eklenirse daha lezzetli olur.)



Zehra Torlak'ın Mutfağından

Zehra Hanım (37) Bursa'nın Hisar Mahallesi'nden İstanbul'a gelin gelmiş. İki oğlu var. Eşi armatör. Evinde 1 salon, 3 oda, mutfak, banyo, tuvalet ve çamaşırhane var. Beşiktaş'ın Cumartesi Pazarı'ndan, şarküteri ve kasaptan alışveriş yapıyor. Günde 1,5 ekmek, ayda 20 kilo et tüketiyorlar.

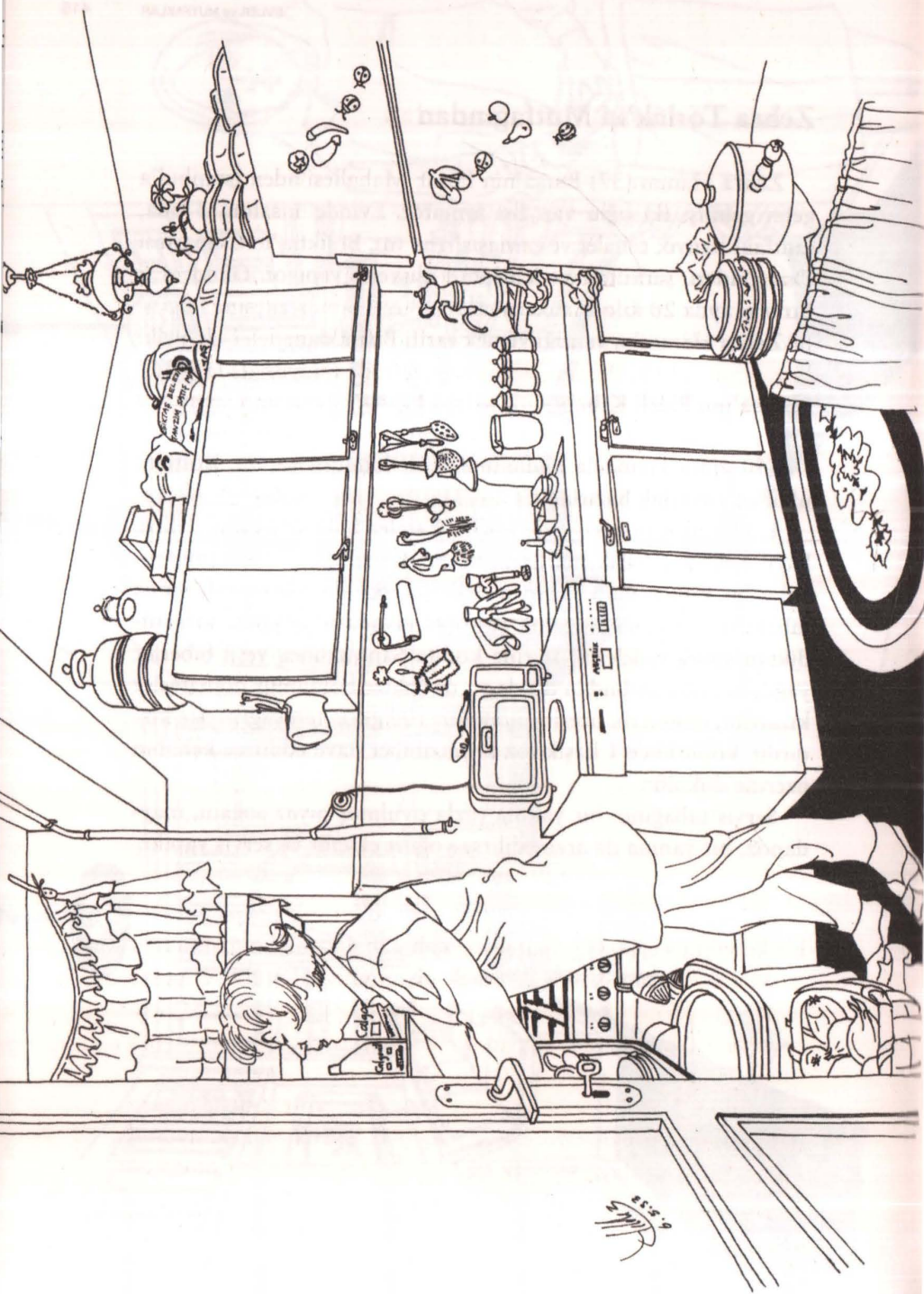
Zehra Hanım'ın verdiği yemek tarifi Bursa'dan:

~Bursa'nın Pideli Kebabı~

750 gram kıymayla bildiğimiz köfte hamuru yapılır. Köfteler ufak ve yuvarlak hazırlanır.

1 adet ince tırnaklı pide küçük kareler halinde kesilir. 1 litre kaynar suya 1 kaşık margarin ve tuz konur. Küçük kesilmiş pideler bu suya atılır ve hemen delikli kepe ile çıkarılarak servis tabağına yan yana sıralanır. Köfteler tavada tereyağıyla kızartıldıktan sonra pidelerin üzerine konur. Sapı alınmış yeşil biberler yağda çevrilir, ardından dörde ya da sekize bölünmüş domatesler kızartılır, köftelerin üzerine konulur. 100 gram tereyağı ateşte kızdırılır, köpürünce 1 kaşık toz kırmızıbiber ilave edilir ve kebabın üzerine dökülür.

Servis tabağının bir yanına tuzla ovulmuş piyaz soğanı, maydanoz, bir yanına da arzu edilirse yoğurt eklenir ve servis yapılır.



Münire Turunç'un Mutfağından

Münire Hanım'ın (58) anne ve babası Afyon kökenli. Aile şeceresi çok eskiye giden ailelerden. 700 yıllık anne tarafı Mevlana'nın çocuklarından (Mevlana'nın kızı Mütahare kolundan). Osmanlı padişahı tahta çıkarken kuşak bağlayan erkek görevli bu soydan olmak zorundaymış. Münire Hanım ailesinin ilginç hikâyelerinden birini anlattı: Afyon'un Turunçzadeler diye iki beyi varmış. O beylerden biri anne tarafından büyük dedesi, öteki de baba tarafından büyük dedesidir. Padişahın da izniyle Afyon'un iki beyi kaleye çıkarlar ve oradan kuşbakışı yaptıkları bir sınırla Afyon'u ikiye bölerler. Her bir bölümünden biri sorumlu olur. Aralarında üstünlük konusundaki sürtüşmeler de devam eder. Kılıç darbesiyle birinin kolu kesilir. Buna sebep olan tarafın beyi korkusundan kızını öbür ailenin beyine verir. Barışrlar. Mustafa Kemal Paşa savaşı idare etmek için diğer paşalarla birlikte Afyon'a geldiğinde, Münire Hanım'ın annesinin Şuhut'taki konağında kalmış. Konaktan telefonlar etmiş, telgraflar çekmiş. Oradan da Kocatepe'ye geçmiş. Bütün bunları Münire Hanım annesinden dinlemiş. Ramazan'da 30 gün konuklar gelir, haremde ve selamlıkta namaz kılarlar, herkese açık büyük meydan sofrası, her akşam kurulur, iftarda oruçlar bozulurmuş. Ramazan'ın dışında da fakirlere devamlı açık sofraya vardır. Halen Turunç Aile Vakfı, Afyon'da bu geleneği devam ettirmektedir. İstanbul'da Horhor'da geniş bahçe içindeki konakta uzun bir süre yaşadktan sonra aile İhlamurdere'de bir apartman dairesine taşınır. Çünkü bir konakta yaşamak günümüzde çok pahalıya mal olmaktadır.

Münire Hanım kadın ve erkek giyiminde kalıp elde etme ve uygulama teknikleri öğretmeni (Rüştü Uzel Hazır Giyim Meslek Lisesi'nde). Bunun için Almanya'da staj görmüş, Müller Teknik Okulu'nda ve daha başkalarında Alman eğitim sistemini incelemiştir. Salon, 2 oda, 1 sandık odası, mutfak, banyo-tuvaletle oluşan dairesinde yalnız oturuyor. Eve günde 1 kepekli ekmek, ayda 4 kilo et giriyor. Marketten, Balık Pazarı ve Beşiktaş'ın Cumartesi Pazarı'ndan alışveriş yapıyor.

~Afyon'un Özbek Pilavı~

Önce parça et pişirilir (aslı koyun eti ama tavuk ve hindi de olabilir). Havuç kibrit çöpü gibi doğranır, soğanla birlikte yağda kavrulur. Öbür tarafta bir tencereye en alta et, üstüne soğanla havuç, en üste pirinç konarak 1 ölçü pirince 1,5 ölçü et suyuyla ve tereyağıyla pişirilir. Piştikten sonra servis tabağına ters çevrilir. Hem görüntüsü hem tadı çok güzeldir.

~Göce Köftesi~

Göce (aşurelik buğdayın öğütölmüşü) yoksa köftelik ince bulgur kullanılır. Bulgur sıcak suda ıslatılır. Yumuşayınca içine 1 yumurta kırılır, ince kıyılmış bolca nane, 1 soğan rendesi, tuz katılır. Yoğrulurken köfte kıvamına gelinceye kadar un da ilave edilir. Uzun ya da yuvarlak, istenirse parmakla bastırılır ve çukurlaştırılır. Hazırlanan köfteler kaynar suya atılır. Pişince öte yanda hazırlanan sarmısaklı yoğurt ve onun da üstüne salçalı pul biberli yağ gezdirilir.

Vail Türey'in Mutfağından

Vail Bey (59) zamanımızın az bulunur sergüzeştlerinden. Asya, Afrika, Avrupa ve Amerika'da 17 ülke dolaşmış. Emekli olunca vatanım dediği Türkiye'ye dönmüş. Annesi Çerkes, Fevzi Çakmak anne tarafından akrabası oluyor. Mardinli Kürt bir ailenin çocuğu olan babası ise Osmanlı ordusunda görevliyken Irak'ta İngilizlere karşı savaşmış. Savaş bitince de Irak'ta kalmış ve sivil hayatına hukukçu olarak devam etmiş. Çok daha sonraları aynı kişi Menderes'le yakın dostluğundan ötürü Türkiye-Irak ilişkilerinin yakınlaşmasında ve Bağdat Paktı'nın (1955) gerçekleşmesinde önemli rol oynamış. Vail Bey, babasının Abbas Ağa'daki (Beşiktaş'ta) konağında oturuyor. Konağın mutfağı birinci katta ama o katta kiracı olduğu için Vail Bey mutfağı kullanamıyor. İkinci katın sofasında buzlu camla ayrılan bir bölümü minik bir mutfak haline getirtmiş. Benim çizdiğim işte o mutfak. Vail Bey'in dostları bu uyduruk mutfakta onun harikalar yarattığını söylediler.

Konak dört katlı, her katta geniş bir sofa ve ikişer oda var. Tavanlar gökyüzünü anımsatan iç içe geçmiş yıldız biçimli ahşap bezemelerle süslü ve lacivertle mavi renklerde boyanmış. Vail Bey günde 1 ekmek, ayda 5 kilo et tüketiyor ama dostlarıyla zaman zaman paylaşarak. Bazen de dışarıda yiyorlar. Alışverişini Beşiktaş'tan yapıyormuş.

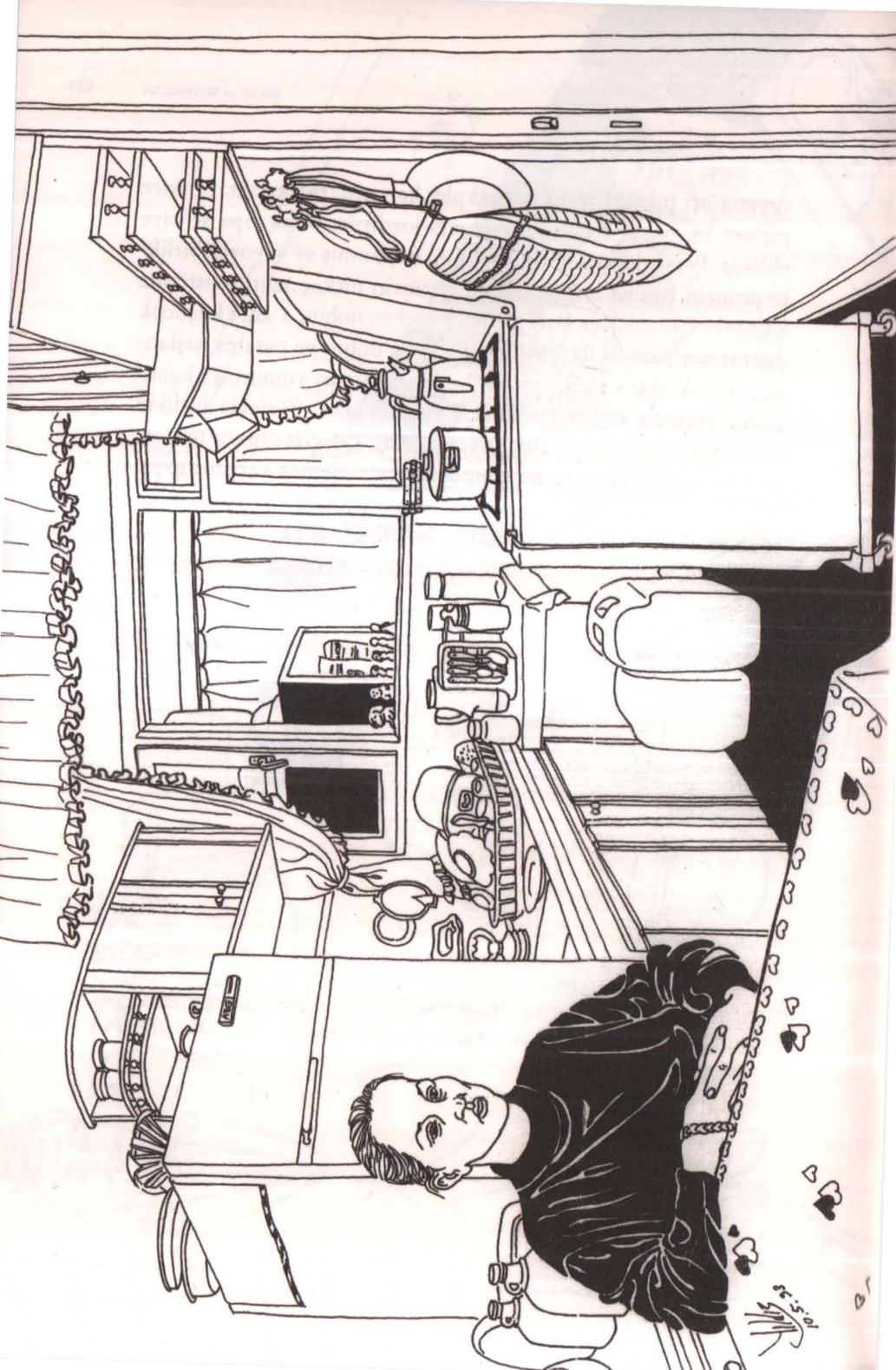
Ben oraya gittiğimde Iraklı iki kişi daha vardı ve daha sonra Iraklı genç bir hanım geldi. Vail Bey'in biryani pilavını tarif etmesine itiraz etti. Çünkü ona göre hiçbir Iraklı kadın pirincin içine kabuğuyla birlikte bütün bir yumurta gömerek pişirmezmiş. "Ben katiyen yemem" dedi. Vail Bey ise "Siz benim verdiğim tarifi yazın, yumurtayı iyice yıkayıp tencereye öyle koyuyorum" diye ısrar etti. O sırada evde biryani pilavı varmış, bana ikram ettiler. Tadı gerçekten çok güzeldi.

~Irak'ın Ünlü Pilavı: Biryani~

Yarım kilo pirinç yıkanır, 5 dakika ılık suda bekletilir. Yarım kilo kemiksiz kuzu eti büyük parçalar halinde iyice haşlanır. Etin



suyuna acı biber, karabiber, kâkule, karanfil, tuz katılır. Et iyice pişince bir başka tencerede tereyağı kızdırılır, biraz arpa şehriye eklenir. Pembeleşince pirinç salınır; haşlanmış et suyuyla birlikte pirincin üstüne boca edilir. Su pirincin birkaç santim üstünde kalacak. Çekirdeksiz kuru üzüm, bezelye, nohut, 1 adet küçücük doğranmış patates ilave edilir. (Bezelye, nohut ve patates haşlanmış olarak eklenir.) Bu arada 3 adet yıkanmış yumurtayı kabuğuyla, pirincin arasına sokmayı unutmamalı. (Pirinçle birlikte yumurtalar da pişer.) Pirinç suyunu çekip göz göz olunca tencere ocaktan alınır. Yumurtalar alındıktan sonra yemek karıştırılıp kısık ateşte 5 dakika daha tutulur. Masaya getirirken yumurtalar soyulur, dörde bölünür ve pilavın üstüne kapatılır.



Zuhal Uygur'un Mutfağından

Zuhal Hanım Çanakkaleli. Fotokopi işyerini kardeşiyle birlikte işleten eşi Gaziantep'li. İki erkek çocuklarıyla birlikte dört kişiler. Serencebey'de salon, 2 oda, mutfak, banyo-tuvaletten ibaret bir dairede oturuyorlar. Günde 1 ekmek, ayda 9 kilo et tüketiyorlar. Alışveriş ihtiyacı Etiler'deki marketlerden ve kasaptan haftalık olarak karşılanıyor.

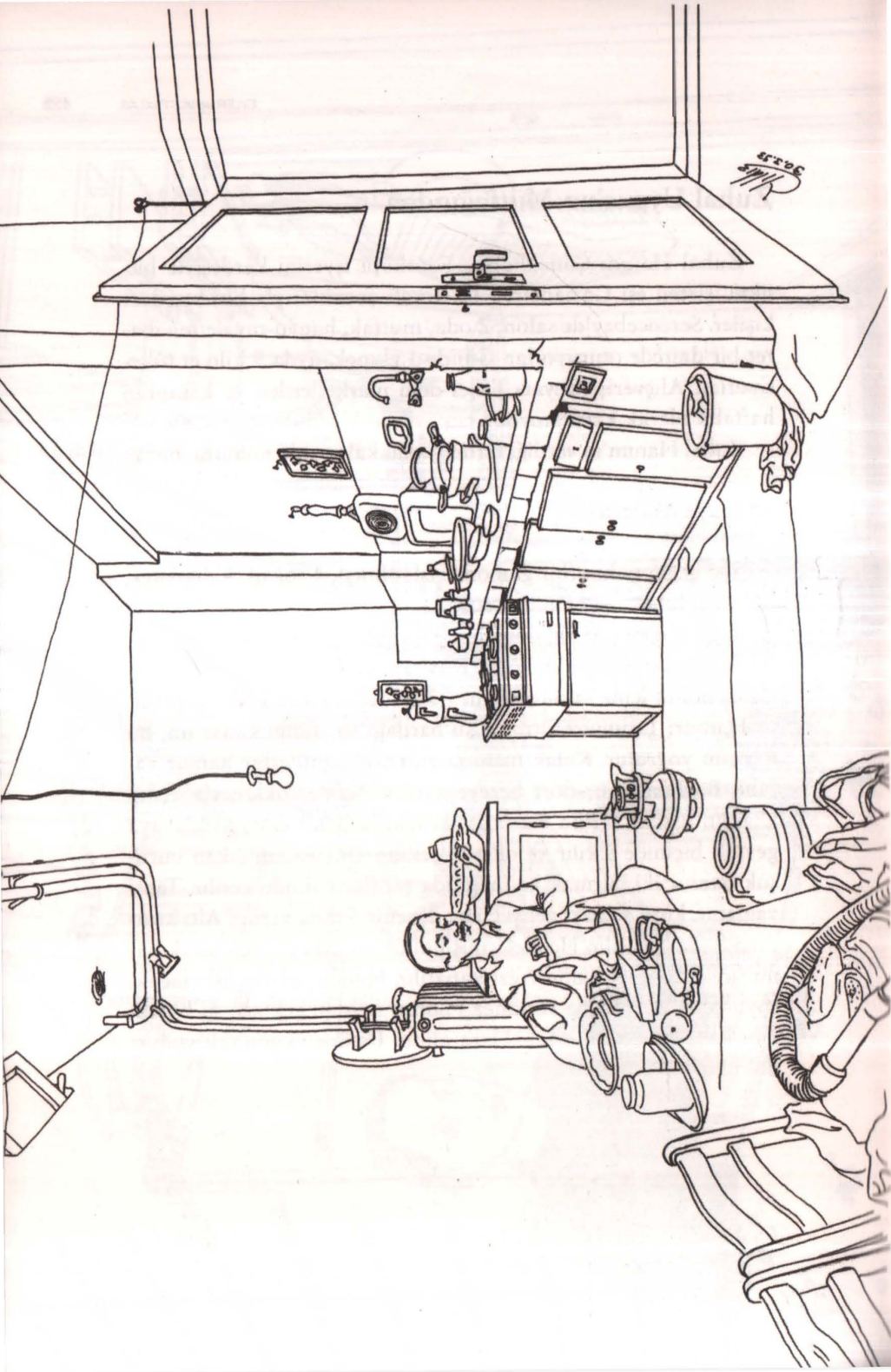
Zuhal Hanım'ın verdiği tarife Çanakkale usulü nohutlu mantı:

~Avunya Mantısı~

500 gram nohut (bir gün önce ıslatılmış), 4 soğan, 4 domates, bol yeşil biber ve kemikli et suyu.

Yağla soğan çevrilir, domates, yeşil biber eklenir, birlikte çevrilir. Et suyu tencereye dökülür. Kaynayınca bir gece önceden ıslatılmış nohut içine salınır, nohut iyice yumuşayana kadar pişirilir.

Hamur: 1 yumurta, tuz, 2 su bardağı su, aldığı kadar un. Bu karışım yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Bu hamur üç-dört bezeye ayrılır. Bezeler oklavayla açılıp kâğıdın üstüne serilir. Kurumaları için beklenir. Sonra oklavaya gevşek biçimde sarılır ve oklava çekilir. Oklavadan çıkan buruşuk hamur iki parmak kalınlığında şeritler halinde kesilir. Tepsi yağlanır, kuru şeritler gelişi güzel döşenir. Fırına verilir. Altı kızarana kadar pişirilir. Helmeleşmiş nohut suyuyla birlikte sıcak hamurun üstüne dökülür. Ağı kapatılır. Hamur şeritler ıslanacak, suyu çekecek. (Fırına verilmez.) Sonra suyunu çekince su böreği gibi kare kare kesilip tabaklara alınır. Üstüne sarmısaklı yoğurt dökülür.



Ayşe Üstünyer'in Mutfağından

Apartman görevlimizin karısı Ayşe Hanım'ın mutfağını çizmeye gittiğimde, Ayşe Hanım (26) evde yoktu. Kocası Mehmet Üstünyer (33), mutfak dağınık çizilirse eşinin üzüleceğini söyledi. Ayşe Hanım ev temizliğine gittiği için, çeşitli evleri toplamaktan kendi evine bakmaya zamanı kalmıyormuş.

“Peki, bulaşıkları sen yıkasan” diyecek oldum, “Yoo, yemek yaparım ama bulaşık yıkamam” dedi. “Ben de kışın çok yoruluyorum. Günde 1,5 ton kömür atmak kolay mı? Kırk dairenin kömürü... Su içinde kalıyorum. İsi, tozu da cabası.”

Karı-koca ve iki çocuk (ilkokuldalar) 2 oda, mutfak ve tuvaletten ibaret olan bu dairede kalıyorlar. Mehmet Bey yatak odasında, yatağın tam üstüne rastlayan lağım borularından çok şikâyetçi. Geceleri gürültüden uyuyamıyorlarmış.

En çok Beşiktaş Halk Pazarı'ndan ve Beltaş'tan alışveriş yapıyorlar. Eve günde 4 ekmek, ayda 2 kilo et giriyor. Oysa karı-koca Bartın'ın Gömeç köyünden İstanbul'a ne umutlarla gelmişler. Ayşe Hanım'dan daha sonra aldığım yemek tarifleri de o köyden:

~Ispıt~

Ispıt (burada “hodan” denilen, sapları kalın etli ot) yemeği. Bir kalem pırasa soğan gibi kıyılarak tuzla ovulur ve tereyağında öldürülür. Daha önceden yıkanmış, doğranmış ve haşlanmış ıspıtların suyu sıkılır, pırasaya karıştırılarak kavrulur. Pişince sofraya getirilir. Arzuyla göre kırmızı toz biber ekilerek de yenilir.

~Yağlı Gözleme~

Tuz ve suyla hamur yoğrulur. Yufka açılır. Arası zeytinyağıyla yağlanır, tekrar toplanıp hamur yapılır. Az bekletilir, tekrar açılır, sacda pişirilir. Sacdan alınmadan önce iki tarafına su sürülür, sonra iki tarafına zeytinyağı sürülür. Çevrilerek pişirilir ve alınır.

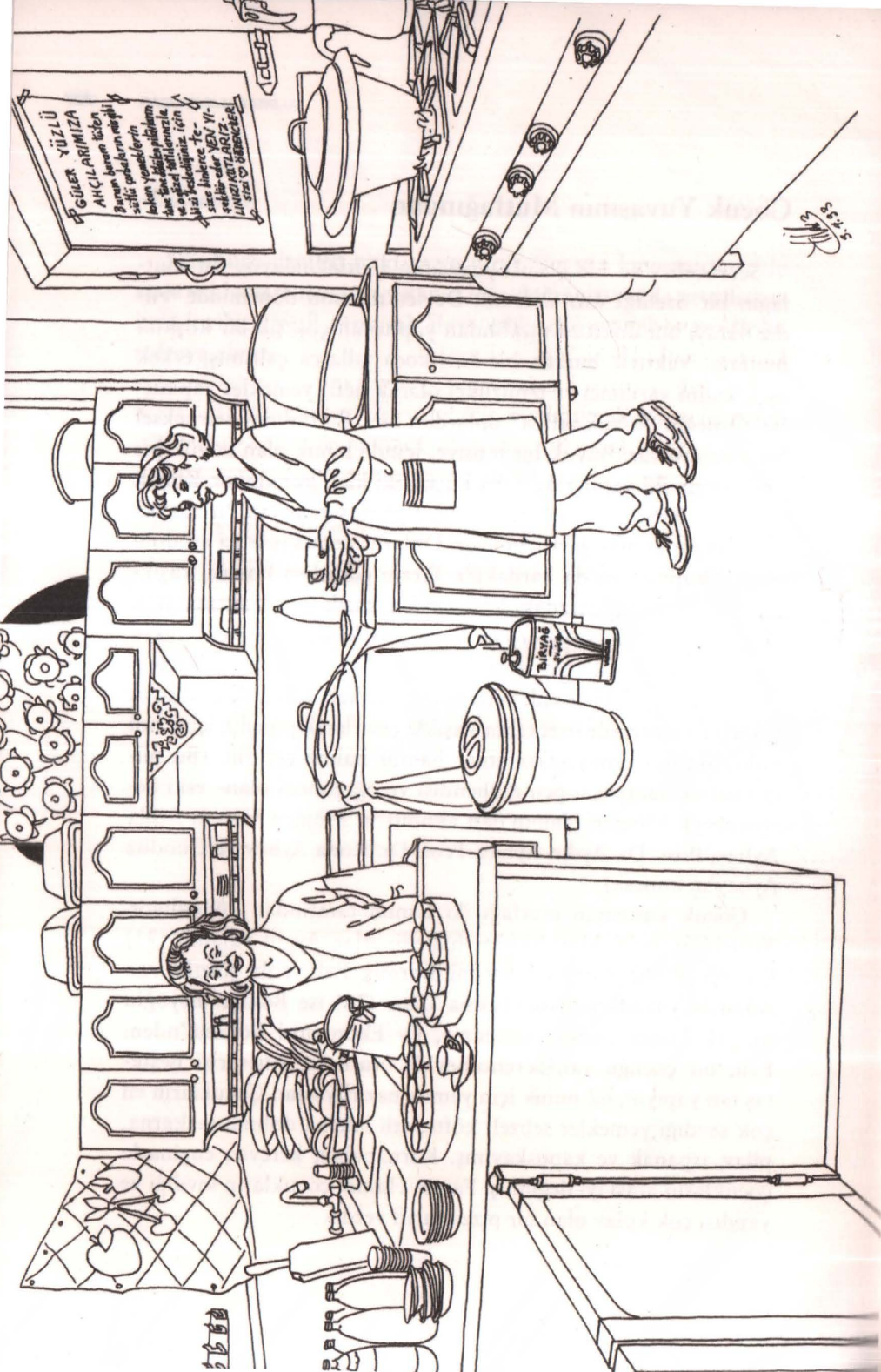
~Dikenucu~

Dikenucu denilen bitki yazın yenir. Kış için kavanozda tuzlu suda saklanır. Dikenucu yıkanır, ince doğranır, yağda çevrilirken ince kıyılmış yeşil sarmısak ilave edilir. Kırmızıbiber gezdirilir, sofraya alınır.

Çocuk Yuvasının Mutfağından

Serencebey’de bir çocuk yuvasının mutfağındayız. Bu mutfağın bir özelliği var. Osmanlı Devleti’nin son döneminde Yıldız Sarayı’nın doktoru tarafından yaptırılan çok şık bir köşkün mutfağı. Vaktiyle burada bir karı-koca yıllarca çalışmış, erkek aşçı, kadın yardımcı ve temizlikçi olarak nefis yemekler yapmışlar. Örneğin “lohuk tatlısı” onlardan biri. Bu tatlının geleneksel bir sunumu var: Büyük bir tepsiye, içinde lohuk olan büyük bir kâse, onun iki yanına da daha küçük iki kâse konuluyor. Küçük kâselerin birinde su, diğerinde temiz gümüş kaşıklar. Bu kâseler camdan ve gümüş zarf içindeler. Onların çevresinde içi su dolu gümüş kupalar ya da bardaklar. İkram edilirken konuk, kaşıklardan birini alır, ortadaki kâsedan bir kaşık lohuk ağzına atar, gümüş kupayla da suyunu içer. İçi su dolu kâseye kaşığı bırakır. Herkes aynı uygulamayı sırasıyla tekrarlamış. Öyle yoğun lezete sahipmiş ki bir kaşık yetiyormuş. Lohuk adlı tatlı çok koyu şekerli su tencerede özel tahta kaşıkla çevrilerek pişirilir, içine bol miktarda dövülmüş sakız atılır, hamur haline getirilir. (Bu bilgi –babası sarayın topçu mühendisi ve öğretmenini olan– eski Serencebeyli Müjgan Hanım’dan alınmıştır. Müjgan Hanım Atilla Aybay, Prof. Dr. Aydın Aybay, Prof. Dr. Rona Aybay ve Gündüz Aybay’ın annesi.)

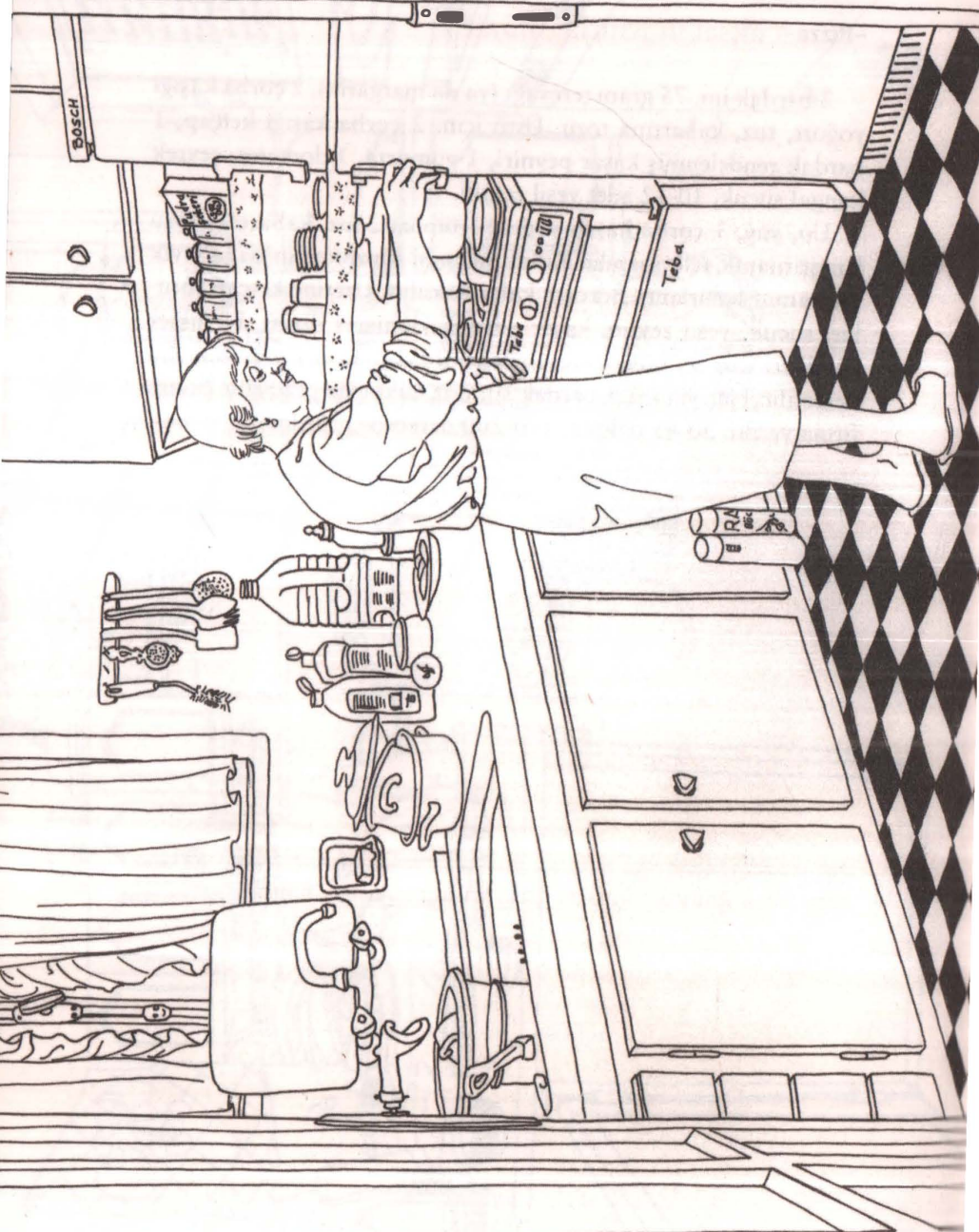
Çocuk yuvasının mutfağı iki hanım tarafından yönetiliyor. Yemekleri, bulaşıkları birlikte hallediyorlar. Aygül Balamir (31) Elazığlı. Elazığ Atatürk Lisesi’ni bitirmiş. Evli ve iki çocuğu var. Ailesiyle yuvada kalıyor. Fatma Uğur (28) ise Bolulu. Beyoğlu Meslek Lisesi Yemek, Beslenme, Ev Ekonomisi Bölümü’nden. Evli, bir çocuğu var. Serencebey’de oturuyor. Alışverişi Beşiktaş’tan yapıyor, 62 minik için yemek hazırlıyorlar. Çocukların en çok sevdiği yemekler sebzeli köfte, etli lahana dolma, makarna, pilav, ıspanak ve kapuskaymış. Karnabahar, kereviz, enginarla çocukların arası iyi değilmiş. Fatma Hanım çocukların sevdiği ve yapılışı çok kolay olan bir pizza tarifi verdi:



~Pizza~

2 bardak un, 75 gram tereyağı (ya da margarin), 2 çorba kaşığı yoğurt, tuz, kabartma tozu. Üstü için: 2 çorba kaşığı ketçap, 1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri, 1 yumurta, 1 domates, çeyrek kangal sucuk, 10-12 adet yeşil zeytin.

Un, yağ, 1 çorba kaşığı yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu karıştırılarak telle çırpılır. Kulak memesi kıvamından daha cıvık bir hamur hazırlanır. Borcam kaba dökülür. Üzerine ketçap sürülür; sucuk, yeşil zeytin, kaşar peyniri, domates dizilir. Büyükler kendileri için acı biber ekleyebilirler. 30 dakika fırına koymadan bekletilir. Her yanına 1 bardak süt eşit miktarda gezdirilir. Sonra fırına verilir. 30-45 dakika, 170-200 derecede pişirilir.



Altın Yüksel'in Mutfağından

Altın Hanım (68) Romanya, Bükreş doğumlu. 1977'de Türkiye'ye gelmiş. İkisi de evli bir kızıyla bir oğlu var. Kızı Emine Can, Romanya'da, dünyaca ünlü uzun ve sağlıklı yaşama uzmanı Dr. Anna Aslan'ın yanında güzellik ve cilt bakımı konusunda asistanlık yapmış. Münih'te altı yıl bu işi sürdürmüş. Şimdi İstanbul'da kendine ait bir güzellik salonu var. Altın Hanım'ın oğlu da kendi işyerinde tıp cihazlarının onarımını ve satışını yapıyor.

Altın Hanım henüz bebek olan torununa baktığı için kendi evini kapatmış, kızının yanında kalıyor. Salon, 2 oda, banyo, tuvalet ve mutfaktan oluşan daireyi bebekle birlikte dört kişi paylaşıyor. Günde 2 ekmek, ayda 10-15 kilo et tüketiyorlar. Eti kasaptan, öteki mutfak gereksinimlerini Şişli'deki marketlerden karşıyorlar.

Altın Hanım Romanya'da çok revaçta olan "çulama"nın tarifini verdi.

~Çulama~

Mantarlar yıkanır, dörde bölünerek suda haşlanırken bir kaşık tereyağı bir kaşık unla kavrulur. Mantarlar pişince, haşlama suyu kavrulmuş una katılır. Bir-iki çevrildikten sonra mantarlar da katılır ve sofraya sıcak sıcak getirilir.

"Mantar yerine yağı alınmış böbreklerle de aynı biçimde yapabilirsiniz, o da çok güzel olur" diyor Altın Hanım. "Böbrek çulama 'malay' ile yenir." Malay, Karadeniz çevresindeki mutfaklara özgü mısır unuyla yapılan pişmiş hamura verilen addır.

~Mamaliga~

Akşamdan 8 bardak su az tuzla kaynatılır. 1 kilo mısır ununun üstüne dökülür. (Bu kabın porselen ya da emay olması şart.) Biraz ılınınca 1 kaşık karbonat, 2-3 kaşık şeker, 1 bardak un karıştırıp bırakılır. Bir gece bekletilir. Ertesi gün un ya da su gerekiyorsa gerektiği kadar eklenip yağlı tepsiye dökülür. 1 fincan sıvı yağ katılabilir.

Tepsiye döküldüğünde ne sert ne yumuşak olmalıdır. Üstüne bir yumurta sarısı sürülür. Fırına verilir. Yavaş ateşte pişirilir.

~Malay~

3 bardak su bir tutam tuzla tencereye koyulur. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır, içine yavaş yavaş 1 bardak mısır unu dökülürken tahta kaşıkla devamlı karıştırılır. Ateş kısılmazsa mısır unu pişmez, çiğ kalır. 10-15 dakika karıştırmaya devam edilir. Pişeceğine yakın ateş hızlandırılır. Kaşığa yapışmıyorsa pişti demektir. Sıcak sıcak tabağa alınır, tulum peyniriyle birlikte yenir. Kızarmış balıkla birlikte servis yapıldığı gibi ince kıyılıp yağda kavrulmuş lahana turşusunun yanında da güzel olur.

Sonsöz

Zamanın, coğrafyanın, ekonominin koşullarına bağımlı olarak her mutfağın, her yemeğin kendine özgü kokusu vardır. Mutfağın ya da yemeğin o andaki güzel kokusunu aktaran bir resim veya fotoğraf hatırlıyor musunuz? Ya da sözcüklerle yapılan tasvirler güzel bir yemeğin kokusunu ne kadar aktarabilir? Belki ileride kokuyu (eski Türkçede tütü) tespit eden aygıtlar icat edilir. Tahsin Saraç'ın *Fransızca-Türkçe Sözlüğü*'nde "essence" sözcüğü esans/parfüm, ruh, uçucu sıvı, özüt, (felsefede) öz, koku, öz, doğa, yaratılış, yapı, maya, hamur anlamında açıklanmış: Bu anlamlara gelmesi boşuna değil.

Mutfakların ortak bir özü olmasına rağmen, onları birbirinden ayıran farklı ağız tatlarına, farklı kokulara da sahipler. Bunun en önemli nedeni Osmanlı İmparatorluğu dağıldıktan, sınırlar değiştikten sonra, yeni kurulan genç Türkiye Cumhuriyeti'ne kaybedilen topraklardan gelenlerdir: Doğu'dan, Batı'dan, Güney'den ve Kuzey'den gelen insanlar, farklı farklı coğrafya/iklim koşullarında oluşan yemek ve sofrası kültürlerini de birlikte getirdiler. Yemeklerde çeşitlilik arttı. Kitabın genelinde yemek, mutfak, sofrası kültüründeki bu zenginlik kendiliğinden ortaya çıkmaktadır.

Evin içinde “mutfak” kadınların en sevdiği bölüm olabilir; ama bazen en çok sıkıntı çektiği, en usandığı, kendini zincirlenmiş hissettiği bir mekâna da dönüşebilir. Çünkü her yeni günde ailenin yemeğinden, çocuğunun büyümesine kadar kendisini sorumlu tutacak, mutlaka sofraya ne koyacağı konusunda bir planı olacaktır. Mutfak kadının hem kaçmak istediği hem çok güçlü bir çekimle tutulduğu, kurtulmak istemediği bir cazibe merkezidir: Bazı kadınlar için bir erk alanı, bazıları için varolma nedenidir. Bu konuda kararsız olan kadınlar da vardır. Zamana ve koşullara bağlı olarak daha başka değişimler de olabilir. Fakat en azından mutfak ve kadın ilişkilerindeki mevcut olgular bunları gösteriyor. Erkekler için tam olarak aynı şeyden söz edemeyiz. Bu nedenle bir kadının mutfağı ile bir erkeğin mutfağı aynı değildir. Kadın tinselliği ile erkek tinselliğinin farklılaşmasında, mutfak kültürünün, dikkate alınmayan bu gerçekliğin de payı çoktur. Buna karşın dün de bugün de aşçılık mesleği, cinsiyet ayrımcılığı yapılmadan erkekler tarafından başarıyla temsil edildi, edilmektedir. Sevindirici olan, evlerdeki mutfaklarda da erkeklerin katkısının giderek artıyor olması. 1990’ların başında yaptığım kısa söyleşilerimde ise erkek ancak yalnız yaşıyorsa mutfağa girmekteydi.

Kitapta yer alan söyleşilerin yapıldığı dönemde; evine ya da işyerine ziyarete gideceğim kişilere önceden haber verdim ve sözleşilen saatte orada oldum. Bana evlerinin ya da işyerlerinin (örneğin pastanenin) en önemli bölümünü, yaşam olanaklarının –olumlu ya da olumsuz– en çok gözlemlenebildiği mutfaklarını açtılar. Hepsi de son derece konuksever davrandı. Hiçbir güvensizlik duygusuyla karşılaşmadım. Aralarında farklı kültürlerden, etnisitelerden gelenler olsa da her birinin davranışlarına ve mutfağına, yemeklerine bu toprağın, coğrafyanın, iklimin damgası vurulmuştu; ortak noktalar farklılıklardan daha çoktu. Aynı toprağı ve aynı toprağın ürünlerini, suyunu, güneşini paylaşıyorduk. Üzerinde yaşadığımız toprak ondan aldığımız besinlerle –yani mutfaktan geçerek– bizi birbirimize bağlıyordu. Sevdiklerimiz için ortak beklentimiz olan güvenli, sağlıklı geleceği ilkin mutfaklarımızda inşa ediyorduk.

Mutfakları çizerken yoğun biçimde duyumsadığım bir olguyla karşılaştım: Kadın ya da erkek, ocağın başında ter döker ama sofraya lezzetli bir yemek koyduğunda ve beğenildiğinde bu ona en büyük ödül olur. O ter değerlidir. Fakat yemeğin lezzeti sakla-namaz. Her gün saatlerce uğraşıp yeni bir lezzet yaratıldığında, sofraya gelen yemekten dakikalar sonra hiçbir eser kalmaz. Bu nedenle mutfaklar en uçucu sanat eserlerinin ortaya konulduğu mekânlardır. Yemek sanatının kalıcılığını ancak yazıp çizerek, fotoğrafla, filmle kaydederek sağlayabiliriz.

Yemekler değişir, yenilenir ve yaşamı yenileme gücüne sahiptirler. Mutfaklarında ister yemek sanatını yaratıcılıkla uygulasın-lar, ister geleneksel yemekleri tekrarlasınlar; yemekle uğraşanlar insanların karnını doyurmanın ötesinde bir tatmin, mutluluk da vermekte, dünyayı tatlandırmaktadırlar. Sofranın çevresinde aile-yi, dostları bir araya getirmekte, paylaşmaya, keyifli sohbetlere, iletişime, öğrenmeye, gelişmeye ve bir de bunlardan ötürü mutlu-luk duymaya zemin hazırlamaktadırlar.

Yeryüzünü tatlandıran kadın-erkek bütün lezzet ustalarına buradan binlerce selam olsun.

Her iki bölümdeki mutfak araştırmaları deneyimimle şunu gördüm ki yoksulluk cömertliğe engel değildi; en önemli ortak nokta konukseverlik, paylaşma, sabır ve nezaketti. Bu araştı-rmada bana yardımcı olan, destek veren bütün mutfakların say-gıdeğer, sabırlı, yaratıcı, cömert, nazik hanımlarına ve beylerine buradan teşekkür ediyorum. Ocak yanmalı, tencerede yemeğin buğusu tütmeli, “yaşamın özü” o tüten buğuyla hep “yukarı çık-malı”, yaşam barış içinde sürmeli!

EKLER

“Ayağa Kalkan Şiş” ile “Dünya Direği” Arasındaki Arketipsel İlişki

20 Haziran 2009’da İskenderoğlu ailesinin hayattaki üyeleri içinde yaşça en büyük olan İskender İskenderoğlu’yla yaptığım söyleşiye şu soruyla başladım: “İskender kebabı diğer kebaplardan farklı yapan nedir?” İskender Bey bana esin kaynağı olan şu yanıtı verdi: “Dedem yere paralel duran şişi ayağa kaldırıyor. Yerdeki ateşi de yukarı kaldırıyor. Fark burdan doğuyor.” (Verdiği esin nedir, bunu sonra açıklayacağım.) “Neden şişi ayağa kaldırma ihtiyacını duydu?” dediğimde ise “Dedem İskender o sırada 15-20 yaş arasında; tandırda et yapıp satan bir dükkân- da çalışıyor. Sahipleriyle anlaşmazlığa düşünce ordan ayrılmak zorunda kalmış. Bundan sonra ne yapacağını düşünürken, yatay konumda çevrilen şişi ayağa kaldırmak ve kendi çevresinde döndürmek aklına geliyor. İşte bizim bildiğimiz sebep budur” diyerek durumu özetledi. Bu öyküyü dinledikten sonra, bu dosya üzerinde çalıştığım dokuz on gün boyunca kendi kendime hep şu soruyu sordum: İskender neden şişi ayağa kaldırdı?

İskender İskenderoğlu’ndan aldığım –ve konuşmalarda farklı yerlerde geçen– bilgileri bir araya getirince bulduğum nedenler, yemeği yapanın ve yemeği yiyenlerin o günkü koşullarına, işlevlerine, ihtiyaçlarına uygun olanlardı. Bu teknikle et daha çabuk pişiyordu. İnce tabakalar halinde kesilmesi yatay konumdaki ete göre daha kolaydı. Böylece iş çabuklaşıyor, vakitten kazanılıyordu. Dikey eksenli şişe geçirilen etlerin miktarını fazlalaştırmak kolay, çünkü et parçaları tabakalar halinde birbirini taşıyacağı için etlerin blok halinde durması kolaylaşıyor; ayrıca “sarılan etin” en alt bölümünde bulunan ve yükü taşıyan madeni bir disk var. Oysa yatay şişte fazlalaşan et kitlesini dökülmeyecek şekilde tutmak ve kesmek daha zordu. Dikey şişte etin yanmadan iyi pişmesi sağlanıyordu. Etin yumuşak olması üst üste dizilen etlerde, yan yana dizilenlere göre daha çok mümkündü, tabakalardan buharlaşmayla inen etin suyu ve lezzeti bir alttakine geçiyordu ve eriyen yağı dışa itiyordu. Şiş yatay konumda durduğunda ise etin

yağı ve lezzeti et parçalarının arasından süzülüp akıyor ateşin üzerine, onlar yanınca çok duman oluyor, etler kuruyor.

Bir de mangala ilişkin sebepler var: Şiş dikey ekseninde olunca etin miktarı artsa da sorun olmuyordu. Seyyar mangal yatay konumdaki şiş ve mangalla daha az yer kaplıyordu. Yağış ve rüzgâra yakalandığında, yatay konumdaki mangaldaki ateş ıslanacak, sorun olacakken, dikey konumdaki ve kömür koyma yerleri üç dört rafla oluşan madenden yapılmış mangal yağmura ve rüzgâra karşı daha korunaklıydı. Yatay konumdaki şişe geçirilmiş etlerin eriyen yağları kömüre aktıkça çıkan duman çalışan kişinin görmesini, işini iyi yapmasını engellemekteyken; dikey konumdaki ateşe yağlar akmadığı için böyle bir duman sorunu da olmuyordu. Mehmet oğlu İskender son derece kolay bir uygulamayla önemli bir değişiklik yapmıştı. Ama daima en kolay yoldan çözüm üretmek en zordur.

Yukardaki nedenlerin bilinçle düşünülmüş ve gerçekleştirilmiş olduğunu varsayıyorum. Bir de okura göstermek istediğim bilinçdışıyla gerçekleşmiş psikolojik bir neden var. Bu benim varsayımım, kesin olup olmadığını kimse iddia edemez. Ancak deneme yazıları ve varsayımlar tamamen gerçeklerden uzak öneriler olarak görülmemeli. Bizim Mehmet oğlu İskender'i anlamak için varsayımlara ihtiyacımız var.

Saydığım nedenlerin yanı sıra, açıklayacağım psikolojik neden de genç İskender'in dikey konumdaki şişi seçmesinde etkili olmuş olabilir ama o farkında olmadan. Kahramanımız genç İskender'in işini kaybettiği sırada bunaldığını, belki suçlandığını, belki hakarete uğradığını ve çıkış yolları aradığını tasavvur etmemiz yanlış olmaz. Bunlar o gergin durumda aşağı yukarı herkesin başına gelebilecek hallerdir. Hatta çoğu kişi kendisini dışlayanları hasım olarak görür ve zorbalıkla sindirmeye çalışır. Fakat İskender bunları yapmak yerine oturup çözüm yolu arıyor. (Bizim gibi kolay değişmeyen gelenekçi toplumlarda İskender'in bu türden ve alkışlanası, övülesi, örnek davranışına az rastlanır.) Şunu da belirtmek iyi olur: Bir buhran/kriz sırasında psikolojik neden de en az bilinçli seçimler kadar önemli ve motive edicidir.

Ergen yaştaki genç için, işten ayrılmak zorunda kalması –hele ki o devirde– “savaşı kaybetme” ya da “baş eğme” meselesi olarak duyumsanmış olmalı. “Şişin doğrultulması” ise öz varlığın/ben’in doğrultulması ve kendini kanıtlama anlamını taşımış olabilir. İşte burdan hareketle ve İskender İskenderoğlu’nun “şişi ayağa kaldırdı” sözünden esinlenerek, şişin neden ayağa kaldırıldığını arketipsel imgeler boyutunda sorgulamaya başladım. Sorularına yanıt ararken aklıma ortak bellekte korunan evrensel bir “kalıtsal bir imge” geldi.*

Osmanlı’nın yeni gittiği topraklarda bir savaştan (savaş aynı zamanda krizdir) sonra –o topraklarda zaferini pekiştirmek, burası benim, onu kendi simgeyle işaretledim demek için– “tuğ” adı verilen simgesel zafer ve egemenlik direkleri dikilirdi. Hıristiyan devletler de kolonileştirdikleri bütün topraklara ilk ayak bastıklarında büyük bir haç diyor ve böylece o toprağı kendi dinleriyle kutsallaştırıp kendilerinin kılmış, zafer ve egemenliklerini ilan etmiş olduklarına inanıyorlardı.** Bunlar hemen her topluluğun veya toplumun ortak bilinçaltında korunurlar, temel şemaları aynıdır.

“Kalıtsal imge”ye “arketip” de denir. Sıradan bir imge tek başına insan zihninin içindeki düş resimdir. Bunlar bizim dış dünyada gördüklerimizden çıkardığımız düş resimlerdir. Bir de insanlığın ortak bilinçaltında ya da ortak belleğinde yer etmiş olan, ortak yaşam deneylerinden –genellikle felaket, kriz, yaşanan acılı olaylara ilişkin veya onlara karşı savunma mekanizmalarının ortaya çıkardığı çarelerin– simgeleri vardır ki bunlar da tek tek insanların bilinçaltında korunurlar ve kültürel genetik kodlarla yeni kuşaklara aktarılırlar. O yüzden onlara arketip ya da “kalıtsal imge” (kalıtsal düş resim) denir..İçimizde korunan bu simgelerin dış dünyada da karşılıkları vardır: İnsanların yaptıkları (folklorik ya da bireysel) zanaat ya da sanat eserlerinde arketipler onu yapan kişi farkına varmadan ortaya çıkarlar. Arketipler asla yok olmazlar. Binlerce yıl sonra bile dünyanın herhangi bir yerinde ve herhangi bir kişinin yaptığı eserde (bazen de rüyada) yeniden doğabilirler. Bir krizden, felaketten çıkış yolları aranırken –adeta umut aşılayıcı olarak– yeniden bilinçaltından fıskıran olumlu arketipler vardır: “Hayat Ağacı”, “dünya direği” kalıtsal imgeleri olumlu arketipsel imgelerdir.

Ancak yine kriz anında ortaya çıkan kötü kalıtsal imgeler de vardır. Örneğin birini kurban seçip onun küçük modelini oluşturmak, kötü büyüler yapmak gibi. Her kültürde ortak olan kalıplaşmış beddua sözleri gibi. Genç İskender’in bilinçaltından yüzeye doğru gelen imge(lem) hasımlarına karşı yönelen olumsuz bir kalıtsal imge değil ama incinen özbenini yeniden diddik ayağa kaldırmaya yönelik olumlu bir kalıtsal imgedir.

** Mircea Eliade, *Kutsal ve Dindışı*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Ankara: Gece Kitapları, 1991, s. 13.

İskender'in yaşamında da kendini olasılıkla yenik düşmüş, sıkıştırılmış hissettiği ve acı çektiği bir anda, bilinçaltında korunan binlerce yıllık zafer ve yaşam simgesi olan dikey direk simgesi imdadına yetişti. Dikey eksenli şiş ve ateş imgesi onun bilinçaltında “Sizin kebabınıza karşın, bu da benim kebabımın işaretidir, benim zaferim bu dikey şiştir, ben bu şişi hep dikeceğim, ateşimi hep yakacağım” anlamına geliyordu. Ayağa kalkan “şiş kebab” genç İskender'in ailesiyle birlikte yeni geldiği yerde (Bursa'da) kök salma, yıkılmama, direnme, başarıma isteğinin ifadesiydi. Bilinçaltında korunan bu (s)imgenin, güçlü bir ihtiyacın sonunda bilinçaltından yüzeye doğru yükselmesi ile –İskender'in kendisi de farkında olmadan esin olarak– ortaya çıktığını ve delikanlıyı motive ettiğini, ona yeni bir enerji, güç ve özgüven verdiğini düşünüyorum. Tabii bu buluşta teknik açıdan sorunları çözme isteği, ihtiyaçlara ve mevcut koşullara uyma zorunluluğu gibi etkenlerin ve “esin”in/ilhamın yanı sıra; şaşırtmak ve dikkat çekmek, kendini kanıtlamak, yeni bir şey icat etmek gibi istekler de birbirine karışarak “mucit”i motive etmiştir.

Bir kez daha hatırlayalım: Döner kebabı icat eden İskender, çocuk yaşta bir başka dünya güzeli ve kültür, tarih dolu kentten, Antakya'dan, 1874'te ailesiyle birlikte Bursa'ya gelmişti. İskender geldiği toprağın doğasının, tarihinin ve kültürünün Bursalılar tarafından –o devirde– bilinmemesine kırılmış olabilir. Evet, o güzel bir şehre gelmişti ama geldiği yer de değerliydi. İskender çok hassas, zeki, sıkı bir delikanlıydı; geleceğini “yeşil Bursa”nın geleceğiyle birleştirmek, güven ve barış içinde yaşamak, bu şehre, kültürüne kök salmak istedi. Kök salmak imgesi bizi bir başka kalıtsal imgeye taşıyor: “Hayat ağacı”na!

Hayat ağacı motifi bir kabilenin, bir soyun ya da insanlığın geçmişteki atalarını kökleriyle; gelecekteki kuşaklarını ise tepedeki ve uçlardaki dallarıyla temsil eder. Ağaç dirimselliğin, diri kalmanın, yıkılmamanın, devamlılığın simgesidir. Aynı zamanda dünyadaki bütün varlıkların ve canlıların birbirine bağlı yaşamaları olduğunu (bugün ekolojik sistem diyoruz) anlatır. Dünyanın her yerinde hayat ağacı simgeleri vardır. Fakat hiçbir zaman As-

ya'daki, Ortadoğu'daki kadar eski zamanlara ve eski kültürlere uzanmaz. Araplar ona nahıl adını vermişler, düğünlerde mumdan yapılmış hurma ağacını meyve ve çiçeklerle süsleyerek gelin odasına koymuşlardır. Sami halklarda, Frigyalılarda, Anadolu halklarında eski çağlardan beri kullanılıyordu.* Asya'daki (ve en eski olarak Sibirya taygalarındaki) Eski Türklerde de kutsalı, şaman o ağacın etrafında dönüyor, ona tırmanarak gökte yaşayan ruhlarla ulaştığına inanılıyordu.** Şamanizm, Kızılderililer bu ritüeli göç ettikleri Amerika topraklarına götürdüler. Dikey bir eksen bütün dünyada "dünya direği" diye adlandırıldı ve dünyanın merkezi sayıldı; ilkbahar şenliklerinde kuttörenler orada yapılarak bereket için dua edildi. Hayat ağacı ya da dünya direği (Axis Mundi) aynı zamanda yerle gök, ölümle yaşam vb. iki zıt gücü birleştiren, bu zıtlardaki dengeyi koruyan bir simgeydi.*** Yeryüzünde yaşayan canlıların hiçbir zaman yok olmamasını, dirimselliğin sürekliliğini dileyen bir tür tılsımdı.

Osmanlı döneminde şehzadelerin sünnet düğünlerinde ya da sultan hanımların düğünlerinde caddelerden geçirilen servi boyun-da mumdan ve maden tellerden yapılp üzerleri renkli kâğıtlarla, aynalarla, mumdan meyve ve çiçeklerle, mücevherlerle donatılan dünya ağacına da nahıl denirdi.**** Nahıl ve Noel yakınlığı sözcüklerin belleğinde bu ritüellerin bağlamında korunmaktadır. Bir önemli nokta daha var. Ne zaman bir kabile ya da bir soy "yer" değiştirmişse, yeni geldiği yerde kök salmak istemektedir: Hayat ağacının ya da dünya direğinin motifini bu dileğinin gerçekleş-

Abdullah Rıza Ergüven, *Huluppu Ağacı*, İstanbul: Kaynak Yayınları, 1999.

** Prof. Dr. Fuzuli Bayat, -*Ana Hatlarıyla- Türk Şamanlığı*, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş., 2009, s. 84, 97, 210, 273; Jean-Paul Roux, *Orta Asya'da Kutsal Bitkiler ve Hayvanlar*, çev. Aykut Kazancıgil, İstanbul: Kabalıcı, 2005, s. 345. Ağaç kültü, Hayat Ağacı, Dünya Direği ile ilgili şu kitaplar önerilir: Emel Esin, *Türk Sanatında İkonografik Motifler*, İstanbul: Kabalıcı, 2004; Abdülkadir İnan, -*Tarihte ve Bugün- Şamanizm*, Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1995; Pervin Ergun, *Ağaç Kültü*, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 2012.

*** Mircea Eliade, *Kutsal ve Dindışı*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Ankara: Gece Kitapları, 1991, s. 16.

**** *Sûrname – Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, haz. Mertol Tulum, İstanbul: Kabalıcı, 2008; Özdemir Nutku, *Tarihimizden Kültür Manzaraları*, İstanbul: Kabalıcı, 1995, s. 69.

mesine destek olacak bir tılsım olarak bir nesnede kullanmaktadır. Kültür tarihi ve mitler bunun örnekleriyle dolu: Örneğin Hitit'te Ullikummi efsanesinde, Ullikummi adlı erkek kahraman eski düzene başkaldırır, onu değiştirmek ister ve bir kılıç biçiminde yerden göğe doğru dimdik yükselen bir kaya biçiminde doğar ve büyür.* Ullikummi'nin belirlediği (tezahür ettiği) bu imge fark edileceği gibi tehditlere karşı direnmeyi, kalıcılığı ve zaferi temsil eder. Osman Bey Bursa civarında yerleşmek için savaşırken göbeğinden ulu bir ağacın çıktığını, yükseldiğini, dallarının genişleyip yayıldığını görür.** Bu rüyanın doğru olup olmaması önemli değil, önemli olan rüya aracılığıyla böyle bir yer değiştirme sırasında geline yeni toprağa kök salınacağı, yıkılmayacağı ve ağaç gibi dirimselliğin süreceği iletisini vermesidir.

Aynı şekilde bu imge Bursalıların da ortak-bilinçaltında –onlar farkında olmadan– korunuyordu. İslam dünyasında insan tasviri yasak olduğu için belki de, hayat ağacı motifine maddi kültür nesnelerinin üzerinde her yerde rastlanıyordu (erkeklerin tüfeklerinin saplarındaki nakışlarda, sinilerde, kızların çeyiz sandıklarında ve daha pek çok eşyada, giyside, hat yazıda vb.). Dikey eksende “etlerle sarılmış” bir şişin dönmesi; lezzet saçan, güzel kokularla dolu buğuları tüten bir bereket imgesine dönüşmesi insanları etkiledi. (“Etle sarmak” tabirini İskender İskenderoğlu'ndan duydum.) Şaşırtıcı ve merak uyandırıcı görünüş, bilinçaltında uyuyan eski ritüellere ve “varoluş”a ilişkin imgelerle –insanlar farkında olmadan– tamamlandı. Şamanlar –kuttörenlerde– bir ağacın etrafında renkli şeritleri döndürerek ve onun etrafında dönerek, bolluk dolu bir hayatı nasıl sembolik anlamda ördülerse (bu sonradan çocuk oyunu olmuştur) etle sarılmış olarak dönen bir şiş imgesi de çevresinde dostları birleştiren; yaşamı lezzet ve mutlulukla ören bir eksene dönüştü. Bıçakla ince ince tıraşlanan et yaprak yaprak “hilal biçimli” küreğe döküldükçe iştahlar coştı. Hilal ölümsüzlük veren nimetlerle dolup taşan göksel bir

kaptı.* Bu inançlar Anadolu’da esas olarak da Mezopotamya’da binlerce yıl sürmüştü.

İskender’de ve Antakya’dan gelen ailesinde, binlerce yıl kuşaktan kuşağa taşınan olgunlaşmış damak lezzetine ilişkin kültürel genetiklerin yok olmayıp sürdüğünü de hesaba katmalıyız. O yörenin insanları et nasıl pişirilir, hangi usullerle unutulmaz tatlara erişilir, bunları binyıllardır biliyorlardı. Bir yerde yerleşmeyi (sabit kalmayı), büyümeyi ve diriliği ifade eden “dikey eksen”li ve et sarılmış döner şişi tasavvur etmesi, hayat ağacının yeni ihtiyaçlara “yaratıcılıkla” dönüştürülmesinden başka bir şey değildir. Hayat ağacı simgesi olan motifler genellikle değişim dönemleriyle ilişkilidir: Sünnet/erkekliğe geçiş, evlilik/bakirelikten kadınlığa geçiş, şamanın ağaca tırmanma ritüeliyle dünya boyutundan gök tanrı ve ruhlar boyutuna geçişi, eski yıldan yeni yıla geçiş, yeni bir yere göç edip yerleşme, devlet kurma (Osman Bey’in rüyası örneği) gibi. Çünkü ağaç değişim geçirir; kışın ölür ve her ilkbaharda yeniden canlanır, dirilir. Bizim İskender’i (19. yüzyılın sonu) dikey eksenli şişe motive eden, insanlığın bu ortak deney-birikimleri. Bu istekler günümüze adapte oldu ve “döner kebab”ta sürüyor. Jung’un “Arketipler yok olmaz, ortak bilinçaltında gizlenir, kriz anında ortaya çıkarlar” sözünü hatırlamamak elde değil.** Değişim süreçleri (ki iyiye de kötüye de gidebilir) ne getireceği bilinmediği için krizlerle birlikte görülürler. Yaratıcı zekâyâ sahip, güçlü irade sahibi, kararlı bir mucit olan İskender’i bu icadından sonra Bursalıların kabul ettikleri, bağır-larına bastıkları anlaşıyor. Başarısızlığı böylesine güçlü ve kalıcı bir başarıya dönüştürdüğü, sonuçta yeni ve güzel bir ürün ortaya çıkardığı için Mehmet oğlu İskender heykeli dikilecek bir kişidir.

Hilâl yenilenme ve değişimdir: Osmanlı devleti kurulmadan önce Edebalı (Osman Bey’in kayınbabası, hocaı olan Ahî şeyhi, rüyasında kendi göğsünden çıkan hilalin Osman Bey’in koynuna girdiğini görür. (Ahmet Hamdi Tanpınar, *Beş Şehir*, İstanbul: MEB Kitapları, 1969, s. 113)

** Jung’un arketip kuramı için bkz. Carl Jung, “Bilinçdışına Giriş”, s. 69; M. L. von Franz, “Bilinçdışı ve Bilimler”, s. 306-307, *Jung-İnsan ve Sembolleri*, çev. Ali Nahit Babaoğlu, İstanbul: Okuyan-us Yayını, 2007.

Onun çocukları ve torunlarının hepsini tanımadım ama tanıdığım İskender İskenderoğlu'nu, bu mirası taşımanın hem büyük bir talih hem de bir sorumluluk olduğunun bilinci içinde buldum.

İskender'in İcadı ve Bursa'da "Zamanın Ruhu"

Bursa Kebapçı İskender'den, Kebapçı İskender ise Bursa'dan ayrı düşünülemez. Bir icatla başlayan İskender kebabı/kebabçılığı olgusu için bu şehrin nasıl uygun bir zemin oluşturduğunu anlamayı ve anlatmayı deneyeceğim. Ellili yıllarda Bursa'da yaşadım. Dedem (annemin babası) yedi göbek Bursalı. Çevremde eski Bursalı olmaktan ötürü gurur duyan insanlar vardı. Bunlar, Bursa'nın o yıllarda kendine özgü narsistik bir ruhu olduğunu anlamamda etkili oldu. İçinde yaşayanları bu kentin ruhu sarar sarmalar ve kendine uygun kıvama getirirdi. Bursa ile (İskender) döner kebabın birbirine nasıl karıştığını, birbirini nasıl etkilediğini ne kadar biliyoruz? Efsaneleşmelerinde birbirini beslemiş olabileceğini hiç düşündük mü? Bunları açmayı deneyeceğim.

Çocukluktan genç kızlığa geçerken duyumsadıklarım şunlardı: O yıllarda Bursa insana rahatlık, gevşeklik, geçmişe bağlılık, gizemcilik (ya da ruhanilik) aşılayan uykulu veya sürekli mahmur bir şehirdi. Kadınlar sabahın ilk ışıklarında, henüz tam uyanmamış bir halde, etrafı duvarlarla çevrili bahçedeki muslukta yüzlerini yıkar, saçlarının arasına gül, kadife, kına çiçeği ya da kulağının üstüne mutlaka bir karanfil iştirirler, kapının önünü süpürürlerdi. Şehrin sokakları, caddeleri gerçekten tertemizdi. (Onların şehrin çöpünden ötürü çevrelerine karşı nasıl sorumluluk duyduklarına bir örnek vereyim: Paslanmış/kırılmış dikiş iğnesi, birinin eline es kaza batmasın diye katlanmış küçük bir kâğıda birkaç kez ucu gizlenerek saplanır öyle çöpe atılırdı. Saçlar tarandığında kedilerin ağzına dolaşmasın diye saç telleri minicik yumak gibi sarıldıktan sonra çöpe bırakılırdı.)

Hep mükemmelliğin peşinde, dikkatli, özenli, bir parça narsistik bir şehirdi Bursa. Kendi güzelliğinin üstüne sarmallanmış, sürekli kendini düşleyen, kendine hayran bir şehir! Bursalılar kendilerini Bursa'nın tarih ve doğa güzelliğiyle özdeş tutmuş, içinde yaşadıkları şehri dünyanın en mükemmel şehri olarak görmüşlerdi. Dünyanın en güzelleri de ordaydı. Salvador Dalı'nın o durmuş erimiş zamanı "erimiş saatlerle" anlattığı ünlü tablosundaki ya

da Ahmet Hamdi Tanpınar'ın *Bursada Zaman* adlı şiirindeki gibi “durmuş olan zaman” gerçekten duyumsanırdı orda. Böylece eskimeyen zamanın aynası da onlara hiç stres bilmeyen, yaşlanmayan yüzlerini, has ipekten giysilerini, sırmalarını gösterirdi. Yoksullar, ezilenler yok muydu bu şehirde? Tuhaf değil mi bu soyluluk duygusunu, güveni, Bursa onlara da aşıldı. Onların içinde de stresin hiçbir izini taşımayan ve kendini padişah torunu gibi gören insanlar az değildi. Bu şehir öylesine umur görmüş, bolluk içinde yaşamış, nimetler bahşeden cömert bir toprağın kucağıydı ki uzaklardan göç edenleri de bağrına basardı.

Yine de o dönemde Bursalılarca pek bilinmeyen Antakya'dan gelip kendini dünyanın merkezi gören bir yerde Mehmet oğlu İskender'in dikiş tutturması, kendini kabul ettirmesi kolay olmamıştır, diye düşünüyorum. Ancak o büyük hamleden, İskender'in kebab şişini ve mangaldaki ateşi ayağa kaldırmasından sonra başarısı onaylanmış olmalı. İskender'in babası Mehmet bu iddialı şehre değil de bir başka yere göç etseydi, belki onun oğlu İskender bu hamleyi yapma zorunluluğu duymayacak, döner şişi de icat etmeyecekti. Bu icadın arkasında Bursa'nın iddialı ve ezici mükemmeliyetçi ruhu vardır belki de, kim bilir? Ve İskender bu kaprisli şehre ruhunun en derinlerinden çıkardığı ateşi ve yürek etini sunmuştu.

Toprak insana damgasını vuruyor. Bugün toprak insan tarafından her yerde bozuldu. Bursa da bundan nasibini aldı. O yıllarda Bursa'da fazla zahmete katlanmadan emeğinizin karşılığını alırdınız. Bir fabrika işçisinin durumu bugünkü işçiden çok daha iyiydi. Her evin sebze meyve fıskıran bahçesi vardı. Dünya nimetlerinin en güzelleriyle, en güzel lezzetlerle tıka basa dolu bir şehir. Köylülerin dürüst emeği ordaki toprağın görülmemiş bereketiyle birleşince dünya nimetleri pazar yerlerine tepeleme yığılırdı. Caddesinde eşekler, eşeklerin binicisi tertemiz beyaz tozluklu ya da ayakkabısının bilekte bittiği yerden dize kadar beyaz renkte dolamalı köy erkekleri olurdu. Siyah feraceli köy kadınları kaldırıma oturur, yakasının düğmesini çözer, memesini çıkarıp bebeğini emzirirdi. Kimsenin aklından cinselliğe ilişkin bir düşünce geçmezdi, sanki o süt değil, topraktan doğan saf bir pınardı. Anaya ve ananın çocuğunu

beslemesine duyulan saygının, sütün kutsal sayılmasının, bunlara ilişkin binlerce yıllık ortak kültürün sonucuydu bu davranış. Bereket şehri Bursa'ya da yakışmaktaydı. Bu kadar bereket fışkıran, payitaht olmanın tarihsel onurunu, sanat eserlerinin erişilmez ince oylumlarını içselleştiren bu insanlar lezzeti de kendilerine yaşam kılavuzu edinmişlerdi. Bir yemek, yoksul ya da zengin sofrasında olsun fark etmez; mutlaka her sofrada güzel tatlar, kokularla dolu bir yemek sunulurdu. İster varıl olsun ister yoksul gözü tok, gönlü tok insanların yaşadığı böyle bir şehirde yeni bir kebabı beğendirmek kolay mı? Mehmet oğlu İskender'in şişi ve ateşi ayağa kaldırması bu dünyaya tepeden bakan şehrin karşısında onun yüreğinin nasıl sıkıştığını, aynı zamanda direndiğini, patlama noktasına geldiğini ve bu patlamanın şiddetini göstermektedir.

Hiç kuşku yok, Bursa insanın içinde geçmişe bağlılık duygularını kıskırtacak kadar da özgün tarih, sanat, din, kültür yapıtlarına sahipti. Tarih, sanat ve doğayı birbirinden ayırmak olanaksızdır burda. Hatta damak lezzeti de, bereket de bunlara yapışık olarak durmaktadır. Çinilerde, yaşam enerjisini ve bereketi simgeleyen motifler, renkler vardır; bitki motiflerinin kıvrımları hayvan motiflerinin kıvrımlarına, örneğin boynuzlarına dönüşmüştür. Bengisuyu (sonsuz yaşam suyunu) anlatan enerjik turkuvaz rengi, dana kanı kırmızısı, derin koyu yeşiller... bereketli doğadan, yeme içme hazzından, dünya nimetlerinden ayrılmazlar. Bu dünya görüşü meyvelerin adlarında da karşımıza çıkar: Bursa'da o dönemde tanıdığım ve dayanıksız olduğu için pazarda pek satılmayan "Yeşil Türbe şeftalisi"nin önce ağza dağılan rayihasında; sonra tadını dalga dalga hücrelerinize kadar yayan ilik gibi yumuşak etli, sulu dokusunda ve adında yaşam sevinci çınlardı. (Babam onu bahçemizde yetiştirmeyi başardı. İlk meyvelerini hayranlıkla kutladık.) Yeşil kabuğu incecik zar gibi kolayca soyulan, etli kısmı yaprak yeşili ve saydamımsı olan bu şeftaliyi artık kimse hatırlamıyor. Çocukluğumda da pazarda –dayanıklı olmadığı için– pek bulunmaz, meraklı olanlar özel olarak bahçelerinde yetiştirirlerdi. Yeşil Türbe adını hem yeşil hem olgun olan etli dokusundan ve ünlü yeşil türbesinden alıyordu. Bursa denilince bütün bu saydığım alanlarda güzelliklerin duyguları, düşleri şahlandığı bir şehir geliyor aklıma.

Sözcüklerin belleği vardır. İskender kebab dediğimizde vurgu onu bulanın adına ya da döner kebab denildiğinde “dönme” eylemine yapılmıştır. “Dönen” ya da “döner” sözcüğü insanlığın ortak belleğinde şenliklere, ritüellere işaret ediyor, kendi çevresinde dönen ya da çevresinde dönülen mutluluk veren nesnelerin imgelerini uyarıyor. Bursalılar kendisine yeni ve güzel bir şey sunan kişiyi unutmak istemiyor. Dünyanın her yerinde bu böyle. Yeni buluşu o kişinin adıyla anarak gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlıyor. Böylece yeni bulunmuş nesneye verilen ad (burada İskender) bir kimliğe işaret ediyor: O nesneyi yapan kişiyi, o nesneyle kişi arasında nasıl bir bağ olduğunu, verilen ad, belleğinde koruyor. “İskender kebab” adı Bursalılar tarafından yemeğe konulunca, bir yemeğe İskender’in imzasını atmış oldu Bursalılar.

Türkiye’nin güneydoğusu ve onun Akdeniz kıyılarına inen uzantısı olan topraklarda eski çağlarda çok eski bir uygarlık kuran Fenikeliler yaşıyordu. Bugün Batı uygarlığının kullandığı alfabeyi (sesşil yazı) ilk icat edenler ve çok geliştikleri, güven sağladıkları deniz ticaretiyle Batı’ya taşıyanlar Fenikelilerdi. MÖ 1700’lerden başlayarak onların en güvenilir denizciler olduğu biliniyor. Fenikeli tüccarlar Doğu sanatlarına ait kıymetli saray hediyeleri olan eşyalarla birlikte icat ettikleri alfabetik yazıyı da gemileriyle Kıbrıs, Rodos, Girit ve Yunanistan’a taşıdılar. Ordan Roma’ya geçti alfabetik yazı, Roma uygarlığı da onu Avrupa’ya yaydı. Sümer/Babil’den sonra destanları en çok yazarlar Fenikeliler oldu. Bu destanlar kutsal evlilik şöenleriyle ve hayat ağacı ritüelleriyle ilişkiliydi. Bunlar da Mezopotamya’dan Batı’ya cesur Fenikeli denizciler ve tüccarlarla yayıldı.* (Belki de döner kebabın mucidi İskender Dede’nin “kültürel ataları”ndandı onlar.) Çağımızda ise İskender’in icadı olan “döner kebab” Avrupa’ya, Amerika’ya, bütün kıtalara yayıldı.

Herodotos, *Herodot Tarihi*, çev. Müntekim Ökmen, Yunanca aslıyla karşılaştıran: Azra Erhat, Remzi Kitabevi, 1983; Sabatino Moscati, *Fenikeliler*, çev. Sinem Gül, Ankara: Dost Kitabevi, 2004.

Yemek Adları ve Tarifleri Dizini

akıtma 83, 85
arnavutciğeri 124
avunya mantısı 423
ayran çorbası 389
bahar yemeği 158
baklava 83
balık yahni 391
bastık 43, 54, 58, 59
bazlama (Abana usulü) 363
bazlama 177
beyin salata 116
bildircin pişirme 296
biber borani 354
biberli ekmek 173, 177, 178
bici 108
biryani pilavı (ırak) 419
boeuf stroganof 367
bohça tatlısı 86
bumbar 122, 154, 176
büryan (Rumeli usulü) 375
büryan 83
cacık 284, 285
ceviz tatlısı 170
cevizli börek (köy usulü) 365
cevizli börölce 391
çenka böreği 76
çester 226
çevirme tatlısı 28
çiroz salatası 337
çulama 431
dalak dolması 19, 37
damat paçası 84
darp 349
dereotlu kuzu ciğer 385
dikenucu 426
dilme 43, 54, 60
doboş 224
duvaklı pilav 347
düğün çorbası 82
ekler pasta 219, 220
ekmek tatlısı 350
El Cantara sülünü 106

eti sütte bekleterek terbiye etme 289
etli lahana 82
fasulye çorbası 381
fasulye yahnisi 19, 39, 41
Fatih tatlısı 194
furnisto 23
geze yemeği 276
göce köftesi 417
gül hamuru 222
gül şurubu 87
hamsi köftesi 379
hamsili ekmek 377
haşlama 77
haşlanmış içli köfte sosu 174
havuç tatlısı 349
ıspanaklı muska böreği 173
ıspıt 425
içli köfte (kolay ve çabuk) 409
içli köfte 97
incir şekerlemesi 226
isirin 381
İskender kebab 312, 326, 328, 439, 450
izvar 83
jöle 223
jöle şekerleme 223
kabak böreği 276
kabak lebeniye 159
kabartma tozu 220
karalahana dolması 377
karalahana yemeği (Karacüren usulü) 397
karışık ızgara (sakatat) 125
kaşnika 275
kaymaçına 87
kaymak tatlısı 86
kesme çorbası 381
keşkek 373
kete 208
kiraz şekerlemesi 227
kirde kebabı 371
kokoreç sarma 19
krem patiseri 219, 222
krema glaso 222

- krembör 220, 224
 kup griye 134, 145
 kuzu kelle 125
 kuzu sarma 121-123
 lahmacun 178, 182
 lebniye 64-66
 lohuk tatlısı 427
 lor peynirli börek 276
 makarnalı tavuk (Konya usulü) 405
 malay 431, 432
 mamaliga 431
 manca yemeği 78
 Marsilya buyabezi 100
 maskot 224, 225
 maya 79, 80
 mayalı çörek 80
 mercimekli bulgur köftesi 357
 meyaneli köfte (Manastır usulü) 375
 meyhane yahnisi *b.kz.* fasulye yahnisi
 meyve şurubu 157
 meyveli tart 361
 midye salma 19, 39, 40
 midyeli lahana sarma 354
 muhammara 66, 174
 mulhiyye 155, 158
 mus şokola 144
 muska 43, 54, 59
 omaç 65, 66
 Özbek pilavı (Afyon) 417
 pandispanya 214
 paskalya çöreği 204, 213, 214, 217
 pastırmalı mantar 411
 patates böreği 276
 patlıcan beğendi 395
 patlıcan reçeli 161, 162
 patlıcanlı börek (Rumeli usulü) 359
 patlıcanlı pilav (meğlube) 160
 pekmez tatlısı 407
 pestil *b.kz.* bastık
 petüliisa böreği 81
 pideli kebab (Bursa) 415
 pirinç böreği 276
 pizza 429
 puf böreği 99
 Rasih usulü hamsi 97
 Rumeli paçası 376
 sade mantı 387
 sarı turunç reçeli 167
 Selanik tatlısı 349
 sıkma 177
 soğan sarma 87
 soğuk ayran çorbası (yaz çorbası) 365
 su böreği (Çorum usulü) 369
 şekerpare 81
 şire 43, 54-56, 58-60
 taş kadayıf 164
 Tatar böreği 401
 tatlı sucuk 43, 54, 56, 59
 tatlı tarhana 43, 54, 59
 tavşan eti pişirme 296
 tavuklu-cevizli yufka 387
 tereyağlı nohut pilavı 276
 topik 18, 21, 38, 39, 101
 truf turtası 135, 145
 tulumba tatlısı 231-234, 236-238, 240,
 244, 245
 tulumba tatlısı şurubu 240
 turp salata 88
 turunç çiçeği reçeli 163
 tükenmez 339
 un helvası 393
 uskumru dolması 19, 29, 39, 97, 101
 Vasilos pita 30
 vişne likörü 216, 217
 yağda ponçık 226
 yağlı gözleme 425
 yahni 82
 Yanya böreği 99
 yeşil erikli kabak kabağı 399
 yeşil mercimek badı 389
 yeşil mercimek çorbası 173
 yeşil turunç reçeli 166, 167
 yoğurt çorbası 411
 yuvarlama 47
 zahter 178
 zerde (Rumeli usulü) 276, 277
 zerde 196, 197

Kişi Adları Dizini

- Abasıyanık, Sait Faik 147
Acar, Kuzgun 7
Afif Paşa 91
Afife Jale 36
Ahmet Mithat 61
Ahmet Vefik Paşa 36
Akalın, Ali Fuat 211
Akalın, Osman 211, 217, 218
Akalın, Remzi 212
Akalın, şükrü 212
Akalın, Yaşar 211, 212
Ali Suavi 61
Anday, Melih Cevdet 4
Antoine, André 8
Apostol Usta 215
Araz, Nezihe 255, 261
Arsoy, Göksel 10
Atabinen, Reşit Saffet 258
Atatürk, Mustafa Kemal 53, 63, 91,
93-95, 102, 104, 110, 141, 204, 324,
375, 417
Aydemir, şevket Süreyya 257, 262, 263,
269, 271
Basiretçi Ali Efendi 61
Bayatlı, Osman 269
Bayur, Hikmet 102
Behramoğlu, Ataol 367
Beydilli, Arzu 196
Boratav, Pertev Naili 172
Brecht, Bertolt 4
Brontë, Emily 6
Candaş, Nuri 4, 9
Cebeci, Ali Fuat 102
Cemile Hanım 71, 72
Cılızoğlu, Seçkin 7
Çağlar, Behçet Kemal 411
Dağdeviren, Musa 157
Dağdeviren, Zeynep 157
Devrim, Hakkı 261
Dino, Abidin 94, 95, 104, 106
Dino, Arif 96, 106
Dumas, Alexandre 106
Ebert, Carl 8
Erbulak, Füsün 5
Erdem, şükrü 313
Erhat, Azra 411
Erkılıç, Abdülkadir Behçet 68
Erol, Cafer 185, 187
Erol, Hakan 188
Erol, Nurtekin 185, 196
Erol, Safiye 261
Erol, Yonca 188
Ertuğrul, Muhsin 8
Esin, Emel 262, 263, 270
Eyüboğlu, Bedri Rahmi 405
Eyüboğlu, Sabahattin 411
Faize (Prenses) 155
Faruk (Kral) 155
Fasulyacıyan, Tomas 36
Fax, Selim 152
Fevziye Fuad (Kraliçe) 155
Gölpınarlı, Abdülbâki 244
Gülersoy, Çelik 257-259
Güllü Agop *b.kz.* Vartovyan, Agop
Günersel, İsmet 279, 297, 298
Günersel, şen 290
Günersel, Tark 290
Güney, Güllü 97
Gürsoy, Erol 207
Gürsoy, Fatma 207
Gürsoy, Zehra 207, 208
Hebel, Selime 254
Ibsen, Henrik 6
İşitan, Selime 96
İleri, Bedia 96
İleri, Celal Nuri 107
İleri, Mahmure 89, 90, 96, 98, 99
İleri, Rasih Nuri 89, 90, 97-99, 110, 229
İleri, Sedat Nuri 96
İleri, Selim 137
İnan, Abdülkadir 148
İnce, Refik 215
İpekkaya, Ani 4
İpekkaya, Çetin 5
İskender Bey 306, 308-310, 313, 319,
439, 440, 442, 445, 448, 449

- İskenderoğlu, Cevat 308, 313, 313
 İskenderoğlu, Ersin 313
 İskenderoğlu, Fahri 307, 309, 313
 İskenderoğlu, İskender 299, 300, 313, 328, 439, 446
 İskenderoğlu, Nurettin (İskender İskenderoğlu'nun oğlu) 308, 313
 İskenderoğlu, Nurettin 308, 309, 313, 320
 İskenderoğlu, Sabit 303, 313
 İskenderoğlu, Süleyman 306, 308, 309, 313, 324
 İskenderoğlu, Yavuz 307, 309, 313
 İyigör, Hacı Tosun 112
 Kalfayan, Levon 8, 12, 13, 16, 20
 Karabekir, Kâzım 102, 202
 Karamürsel, Alım 254, 255
 Kaya, Dilek 193-195
 Kefeli, Ferruh 313
 Kemal Usta 215
 Kemal, Hilal 155, 158
 Koşay, Hâmit Zübeyir 262, 269
 Kramer, Samuel Noah 69
 Kut, Turgut 329
 Kutlar, Ahmet 45, 46, 51, 56, 60, 61
 Kutlar, Arif 63, 68
 Kutlar, Belkıs 43, 45, 56, 61, 64, 67, 68, 70
 Kutlar, Bilge 45, 51
 Kutlar, Fuat 43, 53, 62, 63
 Kutlar, Hamdi 53
 Kutlar, Hatice 68, 70
 Kutlar, İbrahim Tefvik 62
 Kutlar, Necip 63
 Kutlar, Nuri 63
 Kutlar, Onat 62, 63
 Latife Hanım 93, 94
 Lav, Ercümen Behzad 4
 Lenas, Filip 140, 141, 144, 147-149
 Lenas, Harry 127, 143, 144, 147-149
 Lenas, Leandros 142, 143
 Lenas, Mihal 142, 149
 Lévy, Léopold 102
 Loti, Pierre 247, 248, 277, 278
 Mehmed Paşa (Serdar) 64
 Mehmet Tahir Efendi 278
 Meinecke, Max 4
 Menemencioğlu, Nermin 271
 Minakyan, Mardiros 36
 Mısırlı, Seyyit 4
 Mutlu, Fitnat 43
 Mutlu, Remzi 43
 Nair, Fuat 132, 143, 144
 Necatigil, Behçet 165
 Nesin, Aziz 411
 Neyzen Tefvik 279, 290
 Novotny, Vladya 12
 Oberon, Merle 6
 Okyar, Fethi 94
 Okyar, Galibe 94
 Olivier, Laurence 6
 Osman Hamdi Bey 94
 Otyam, Fikret 262
 Ögel, Bahaeddin 148
 Özbel, Kenan (Prof.) 255, 262, 263
 Pehlevi, Rıza (Şah) 155
 Piaf, Edith 46
 Proust, Marcel 229
 Rabia Hanım 278
 Rahmi Efendi 280, 284
 Rasim Ferid Bey 94
 Rauf Ahmet Bey 100
 Rey, Cemal Reşit 100, 341
 Saraç, Tahsin 433
 Senin, Kamil 120
 Senin, Orhan 111, 125, 126
 Senin, Tezer 111
 Senin, Tuncer 111
 Sesigüzel, Nuri 290
 Seyyafzade Abdo Efendi *bkz.* Erkilç, Abdülkadir Behçet
 Sirt, Asım 215, 218, 219, 222-224
 Sirt, Cahit 215
 Sirt, İbrahim 213
 Sirt, Mehmet 201, 207, 212, 213
 Sirt, Orhan 201, 206, 207, 211, 213
 Sirt, Seher 206
 Sirt, Zehra 213
 Simyonidis, Marika 32, 33
 Sirmen, Ali 5
 Siştrini, Grigor 143
 Su, Ruhi 259
 Sümer, Fatma 151
 Sümer, Hikmet 151, 157, 168, 169, 183
 Sümer, Şevket 151, 152
 Şahnazar, Artaki 34
 Şahnazar, Despina 33, 34
 Şimşek, Osman 215
 Tahiroğlu, Abdülkadir 231, 232, 241

Tahiroğlu, Üzeyir 232
Tanaçan, Sait 270, 271
Tanaltay, Suna 180
Tansu, Samih Nafiz 4
Tansuğ, Haluk 259, 261, 269, 271
Tansuğ, Sabiha 247, 250, 277
Tecer, Ahmet Kutsi 4, 5
Tek, Vedat 96
Toprak, Burhan 148
Topuzlu, Cemil (Paşa) 8
Toska, Cemile 71
Toska, Ferit 71
Toska, Naile 71

Toska, Turan 71, 231, 232
Toska, Zehra 71
Uruk, Naim 196, 197
Ünver, Süheyl (Ord. Prof.) 259, 260, 262,
326, 327
Vangelidis, Vangel 32, 33
Vartovyan, Agop 36
Voltaire 168, 169
Yalman, Tunç 6
Yaşar Kemal 270
Yücel, Can 152
Yücel, Hasan Âli 151

Mutfak Araç Gereçleri Dizini

- ağaç 57, 58
 ağaç fıçı 217
 anbar 75
 badya 52
 bakraç 177
 bastık bezi *bkz.* kâhke bezi
 butin 72
 çavela 16
 çingil 159
 çömçe 45
 delikli kepçe 37, 39, 55, 375, 415
 döner bıçağı 304
 döner mangalı 311, 316, 440
 düdüklü tencere 160, 173
 elek 220
 et açma bıçağı 304
 et değirmeni 55, 60
 firkete 227
 furtiyera 24
 futa 250
 ganne 66
 gaz ocağı 253
 havan 38, 161
 imbik 164, 171
 kaçarola 15
 kâhke bezi 58
 kahve cezvesi 255
 kalbur 227
 karafaki 28
 kastrola 348
 kazan 164, 196
 kemik bıçağı 305
 kevgir 163, 173, 403
 kuzine 74, 157
 lenger 276
 mahsere kazanı 54-58, 60
 maltız 20, 46, 321, 322
 mangal 9, 10, 46, 60, 74, 157, 177, 276, 310, 377
 masat 304
 masmana 60
 merdane 363
 mısır patlangacı 9, 10
 mikser 216, 219, 220
 oklava 57, 66, 77, 403, 423
 ölbe 52, 60
 paça tepsisi 84
 pataman makinesi 222
 peşkir 250, 264
 pide bıçağı 305
 sac 9, 10, 74, 177, 363, 382, 425
 sahan 51, 60
 sal 54, 59
 semaver 253, 255
 sini 46, 50, 177, 255, 265, 369
 sov 57, 58
 süzgeç 166, 168, 170, 347, 377, 387, 397, 409
 şire malası 58
 şporet 74
 tahta kurna 170
 tandır 401
 taş fırın 205, 209
 teflon tava 123, 162, 363
 teldolap 23, 334
 testi 177
 topik bezi 38
 tulumba hamuru makinesi 241-243
 tulumba kesme makinesi 236, 237
 tulumba torbası 240
 üçayak 57, 227
 zarflı bardak 28

Osmanlı İmparatorluğu'nun yüzlerce yıl başkentliğini yapmış İstanbul halen kültürlerin buluştuğu ve kaynaştığı bir yer olma özelliğini sürdürüyor. İmparatorluğun zengin mirasından beslenen şehrin yemek, sofrası ve mutfak kültürü, bir yandan da farklı coğrafyalardan bir miktatıs gibi kendine çektiği insanların katkılarıyla çeşitleniyor.

İstanbul'da Mutfaklar çeşitli bölgelerden, hatta bazen farklı ülkelerden gelen kişilerin mutfak, yemek, sofrası hakkındaki düşünceleri ve verdikleri yemek tarifleriyle oluştu. Kitabın genelinde kendiliğinden ortaya çıkan bu zenginlik sayesinde kitap da tıpkı İstanbul gibi çoğulcu bir dile sahip.

Kitabın ilk bölümünde, ağız tadına kattıkları özel lezzetlerle İstanbul'un kültürel belleğinde unutulmaz bir yer edinmiş, şehir yaşamını tatlandırmayı üstlenmiş, sosyal yaşamın önemli bir parçası olmuş meslek erbaplarının yanı sıra, yemek kültürü konusunda bilgi ve deneyim sahibi, "İstanbullu" kimliğiyle tanınmış sanatçılar ve yazarlarla yapılan söyleşiler yer alıyor. İkinci bölüm ise İstanbul'da yaşayan, çoğunluğu kadın olan çeşitli sınıflardan insanların hayatlarından ve mutfaklarından kesitler ve tariflerden oluşuyor. Her iki bölümde de yazılara Yıldız Cıbroğlu'nun mekânları, mutfakları, insanları ve araç gereçleri resmettiği çizimleri eşlik ediyor. İçinde yaşadığımız topluma yemek ve yemek kültürü üzerinden bakma fırsatı sunan farklı bir çalışma sizleri bekliyor.



₺ 42.00