DİJİTAL KÜTÜPHANE KANALI

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/0029VbDHv8uE50Us4IvMoc0Y

SULA BOZİS

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü



YKY

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - http://www.ahlatci.org

SULA BOZİS • İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü

YKY

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü

Sula Bozis İstanbul'da doğdu. Zapyon Rum Kız Lisesi'ni, İstanbul Üniversitesi Felsefe Bölümü'nü bitirdi. Güzel Sanatlar Akademisi'nin İç Dekorasyon Bölümü'ne misafir talebe olarak devam etti. Dostlar Tiyatrosu'nun üç yıllık dekor-kostüm eğitiminden sonra, 1970-80 arası Dostlar Tiyatrosu'nda ve özel tiyatrolarda kostüm tasarımcısı ve ilk "etnik" moda tasarımcısı olarak çalıştı. 1967'den bu yana İstanbul ve Anadolu'daki geleneksel el sanatlarını ve özellikle sanayi öncesi kadın emeğini araştırmaktadır; Osmanlı dönemi pamuklu ve ipekli dokuma, makrama, çevre, yazma ve yemek tarihi kültürü üstüne kitapları, makaleleri, sempozyum tebliğleri ve üniversite seminerleri devam etmektedir. Çalışmalarını Atina'da ve İstanbul'da sürdürmektedir. İstanbul yazmaları ve Bursa ipekli kumaşları üzerine Atina, Selanik, Larissa, İtalya, Paris ve Amsterdam'da müze ve kültür evlerinde sergiler hazırlamıştır. 1993'te kurucu ve yöneticisi olduğu Bosforis Arşivi bünyesinde sözlü tarih çalışmalarını günümüze dek sürdürmektedir. *İstanbul* dergisinde yazıları, Homefood internet sitesinde yemek kültürü ile ilgili makaleleri yayımlanmıştır. 2010'da Adalar Müzesi'nin çalışmalarına ve SantralİstanbuI'da düzenlenen "İstanbul" sergisi için yapılan çalışmalara arşivinden görsel malzeme ve dokümanter film ile katılmıştır.

Kitaplarından bazıları:

Yunanca: *Boğaziçi Yazmaları* (1989), *Bursa İpekli Dokumaları* (1991), *İstanbul Rumlarının Mutfak Kültürü* (1994), *Kokonalı Yazmalar* (1996), *Trakya'dan Anadolu'ya Rumların Tat Gelenekleri* (1997), *Anadolu Makramaları* (1998), *Pera Rum Cemaati* CD ROM (2000), *Pera Rum Cemaati* (2002), *Paris'ten Pera'ya Sinema ve Rum Sinemacılar* (2008).

Türkçe: *İstanbullu Rumlar* (*Pera Rum Cemaati* kitabının yazar tarafından yapılan Türkçe çevirisi, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2011) *İstanbul Lezzeti* (Tarih Vakfı, 2000), *Kapadokya Lezzeti* (Tarih Vakfı, 2004), *İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri* (YKY, 2012), *Paris'ten Pera'ya Sinema ve Rum Sinemacılar* (YKY, 2014). *İstanbul Ansiklopedisi*'nde (Tarih Vakfı, 1993) İstanbul Rumları ile ilgili maddeler, *Rakı Gastronomisi: Türkiye'nin Çilingir Sofrası* (Overteam Yayınları, 2017) içinde "Trakya'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültüründe İçki" başlıklı bölüm; *Cercle d'Orient'in Tarihçesi* kitabı içinde "19. Yüzyılda Pera'daki ve Cadde-i Kebir'deki Rumların Yaşamından Bir Kesit" başlıklı makale.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Sula Bozis'in
YKY'deki kitapları

İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri (2012)

Paris'ten Pera'ya Sinema ve
Rum Sinemacılar (Yorgo Bozis ile birlikte) (2014)

İvi Stangali - Ressamı Hatırlamak
Hazırlayan: Sula Bozis, Seza Sinanlar Uslu (2019)

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü (2020)

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

SULA BOZİS

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü

YAPI KREDİ YAYINLARI

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Yapı Kredi Yayınları - 5579
Lezzet Kitapları

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü
Sula Bozis

Editör: Korkut Emrah Erdur
Düzelti: Burçin Gönül

Kapak tasarım: Nahide Dikel
Grafik uygulama: İlknur Efe

Baskı: Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş.
Dudullu Organize San. Bölgesi 1.Cad. No:16 Ümraniye-İstanbul
Telefon: 444 44 03 • Faks: (0216) 365 99 07-08 • www.bilnet.net.tr
Sertifika No: 42716

1. baskı: İstanbul, Mart 2020
ISBN 978-975-08-4694-6

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş., 2019
Sertifika No: 44719

Bütün yayın hakları saklıdır.
Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
İstiklal Caddesi No: 161 Beyoğlu 34433 İstanbul
Telefon: (0 212) 252 47 00 Faks: (0 212) 293 07 23
http://www.ykykultur.com.tr
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
facebook.com/yapikrediyayinlari
twitter.com/YKYHaber
instagram.com/yapikrediyayinlari

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık
PEN International Publishers Circle üyesidir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İÇİNDEKİLER

Önsöz 9

İSTANBUL

İstanbul Mutfağının Karakteri. 18
İstanbul'un Balık Bereketi 30
Et. 41
Sebze-Meyve. 46
Zeytin ve Zeytinyağı 52
Bağcılık ve Şarap Geleneği 55
İstanbul'un Çarşı Pazarı. 56
Baharatlar 67
Seyyar Satıcılar 71
Payitahtı Besleyen Esnaf 75
Ev Mutfağı 81
Dini Bayram (Yortu) Hazırlıkları 85
Dodekaimeron Sofrası 89
Apokria: Karnaval Ayı 94
Sarakosti (Büyük Oruç) ve Paskalya 100
İlkbahar-Yaz Hazırlıkları 103
Panayırlar. 110
Batılı Seyyahların Gözüyle Saray Mutfağı 115
İstanbul'un Tat Mekânları. 128
Meyhaneler ve İçki Yasakları 133
İstanbul'un Semt Meyhaneleri 138
Meşhur İstanbul Lokantaları 150
Eğlence Diyarı Pera 153
Kozmopolit Pera'da Beyaz Ruslar 162
Şekerlemeciler 165
Baklava ve Kaymak. 167
Muhallebiciler 170
Pastaneler 171
Kahve. 174
Kahvehaneler. 179
Ünlü kurukahveciler 189
Avrupa başkentlerinde kahve 189

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

TRAKYA

Beslenme Kültürü 194
Trakya'daki Meslekler ve Loncalar-Esnaf Örgütleri 200
Panayırlar 201
Edirne (Andrianupolis) 202
Kırkkilise (Saranta Eklisies) - Kırklareli 205
Tekirdağ (Redestos) 207
Çatalca (Metres) 210
Marmara Ereğlisi (İraklia) 210
Ganohora 210
Gaziköy (Ganos) 211
Hoşköy (Hora) 212
Şarköy (Peristasi) 212
Mürefte (Miriofito) 212
Uçmakdere (Avdimi) 213
Silivri (Silivria) 213
Selimpaşa (Epivates) 214
Celaliye (Eksastero) 215
Kalikratya 215
Büyükçekmece (Meyalos Çekmeces) 216
Şile (Hili) 216
Marmara Sahilleri 218
Darıca (Areçu - Rision) 218
İznik (Nikea) 219
Bursa - Hüdavendigar Vilayeti Merkezi 221
Mudanya 224
Tirilye (Tirlia) 224
Kyzikos Yarımadası 225
Erdek (Artaki) 226
Bandırma (Panormos) 229
Marmara Adası (Prokonisos) 232
Çanakkale (Dardanelya) 235

İYONYA

Sayfiye Yerleri ve Banliyöler 263
Gökçeada (İmroz) 268
Edremit (Adramytteion) 272
Ayvalık (Kidonies) 273
Bergama (Pergamon) 281
Foça (Phokaia) 284
Manisa (Magnisia) 284

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Urla Yarımadası 286
Çeşme (Krini) 287
Alaçatı (Alaçata) 292
Urla (Vurla) 295
Urla Adaları (Englezonisia) 302
Gülbahçe 304
Tire (Thira) 305
Aydın (Aidin) 308
Kayaköy (Livisi) 309
İyonya'da Sosyal Yaşam ve Yemek Kültürü 311

KAPADOKYA

Temel Ürünler ve Ev Hazırlıkları 319
Kapadokyalı Rumların Özel Gün Yemekleri 325
Karşılıklı Dinsel Etkiler 328
Konya Vilayeti 329
Konya 330
Sille (Silli) 332
Aksaray 334
Permata 335
Güzelyurt (Gelveri/Karvali) 336
Isparta 342
Antalya 348
Niğde 354
Aravani-Gurdonos-Ferteki 356
Bor 358
Yeşilburç (Tenei) 359
Aktaş (Andaval) 359
Uluağaç 361
Derinkuyu (Malakopi) 361
Dereköy (Potamia) 365
Mustafapaşa (Sinasos) 367
Ürgüp (Prokopi) 372
Nevşehir (Neapoli) 374
Ankara (Angira) Vilayeti 375
Kayseri (Kesaria) 379
Talas (Mutalaski) 382
Zincirdere (Flaviana) 385
Aydınlar (Tavlasun) 387
Adana 388
Kapadokya'da Düğün Âdetleri 392

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

PONTUS

Trabzon (Trapezunda) 400
Maçka (Maçuka) - Dumanlı Köyü (Santa) 406
Giresun (Kerasunda) 407
Samsun (Sampsunda) 410
Ordu (Kotiora) 413
Kastamonu Vilayeti 413
Sinop (Sinopi) 416
Amasya 417
Yıllık Döngü İçindeki Bayram Hazırlıkları 418
Düğün ve Düğün Yemekleri 421
Karadeniz Rumlarının Başlıca Yemekleri 423

Kaynakça 430

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Önsöz

Üç kıta arası ticari ve kültürel alışverişin kavşak noktasında bulunan İstanbul: Çin ve Arap Yarımadası'ndan batıya uzanan ipek ve baharat yollarının köprüsü, Karadeniz'den Akdeniz'e uzanan deniz ticaretinin en önemli durağı; Megaralılar ile başlayıp Roma, Bizans ve Osmanlılarla devam ederek 1500 yıllık kesintisiz başkent olan bu eşsiz şehrin pazarlarında sergilenen ürünlerden yaratılan lezzetlerle, kendine has özel bir mutfağın oluşması doğal. İstanbul'un kültür mozaiğinde önemli bir yeri olan Rumların mutfak kültürüne gelince, yukarıda değindiğimiz tarihsel ve coğrafi etkileşimler ile yaşam döngüsü ve yıllık döngü içindeki Ortodoksluğun şart koştuğu kuralların sentezinden oluşan bu kültürel özellikler büyük bir kültür değişimi yaşanan günümüz İstanbulu'nda, genç nesiller için tamamen yabancı bir konudur.

İstanbul'dan Yunanistan'a veya dünyanın herhangi bir ülkesine göçüp yaşamlarını devam ettiren Rumlar, aynı yemek geleneklerini de günümüze dek sürdürmektedirler.

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü'nün içeriği Atina'da 1994'te yayımlanan *İstanbul Rumlarının Yemek Kültürü* ve 1997'de yayımlanan *Anadolu'daki Rumların Yemek Kültürü* kitaplarımın –tarifler hariç– yemek kültürüne değinen bölümlerinin, süreç içinde derlediğim yeni ekler ve bilgilerle donatılıp genişletilmiş halinden oluşuyor.

Belirtmek gerekir ki asırlar boyu toplumlardaki bireylerin günlük yaşamında önemli gereksinimlerinden giysi (dokuma, nakış, baskı vb), eğlence, dans ve müzik 20. yüzyıl boyunca araştırma alanına zemin oluştururken, günlük yaşamın çok önemli bir parçası olan "yemek kültürü", yaklaşık son çeyrek asırlık bir zaman diliminde uzman araştırmacılar tarafından, bilimsel ve sistematik olarak, büyük bir ciddiyet ve kararlılıkla, geç de olsa araştırılmaya başlandı.

1992'de Atina'nın o yıllardaki saygın bir kültür evinde, İstanbullu Rumların yemek kültürü üstüne yaptığım bir dizi seminer, 1994 yılında *İstanbul Rumlarının Mutfak Kültürü* kitabımın içeriğini oluşturdu. Gerek seminerler için, gerekse kitabın içeriğini zenginleştirmek amacıyla geniş aile ve dost çevresinden edindiğim birikimim dışında, sözlü tarih çalışması yürüterek Atina'da ve İstanbul'da yaşayan 50'den fazla İstanbul doğumlu ev kadınıyla görüşüp, birçoğunun el yazması yemek defterlerini inceledim. 19.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

yüzyılda İstanbullu Rum aydınların şehirdeki sosyal yaşamı anlatan, günümüzde belge niteliğindeki kitapları, dönemin kadın mecmuaları ve haftalık kültür dergileri tarandı, ayrıca Antik Yunan mutfağı, Roma-Bizans mutfağı, Osmanlı-Türk mutfağı üstüne çok geniş bir kaynakça, araştırma alanımın bilimsel veri tabanının oluşmasına yardımcı oldu.

Birinci kitabımın devamı olan *Anadolu Rumlarının Mutfak Kültürü*'nün içeriği için, Kendro Mikrasiatikon Spudon'daki (Atina Anadolu Araştırmaları Merkezi), 1924'te Anadolu'nun Trakya, Marmara Denizi'nin etrafındaki yerleşim alanları ile İyonya, Kapadokya, Karadeniz bölgelerinden Yunanistan'a gönderilen Rumlarla yapılmış sözlü tarih çalışmalarının dosyalarını incelemem takriben bir yıl sürdü. Atina Üniversitesi Halk bilim bölümü hocalarının daveti ve önerileriyle bölüm kütüphanelerindeki yayımlanmamış lisans bitirme tezlerinden konumla ilgili çok değerli malzeme edindim; Nea Smyrni semtinde Onasis Vakfı'nın sponsorluğunda inşa edilen "Estia Nea Smyrnis" adlı görkemli binadaki Anadolu'nun çeşitli bölgeleri üstüne yazılmış monografi, tarih, coğrafya, gündelik yaşam hakkında 80000 kitaplık kütüphane, Atina'daki İzmirliler Birliği Derneği'nin kitaplığı ve fotoğraf arşivi, Yeni Gelveri kasabasındaki müze ile arşivindeki monografiler ve fotoğraf albümleri, mübadil derneklerinde korunan yemek defterleri, dergi, gazete ve monografiler, ayrıca birinci nesil İzmir, Kapadokya, Karadeniz ve Trakya havalisinden o yıllarda hayatta olan nineler ile yaptığım görüşmeler kitabımın dokusunu oluşturdu.

İlk çalışmalar sonrası geçen 20 yıllık süreç içinde değişik tarihlerde İstanbul ve Anadolu Rumlarının yaşamı üstüne yeni monografiler yayımlandı. Antik Yunancadan günümüz Yunan diline çevrilen mutfak kültürü ile ilgili yazmalar, son yıllarda Amerika ve Avrupa üniversitelerindeki araştırmacı ve arkeologların yayımladığı kitaplar, uzun yıllar Yunanistan, İtalya ve İstanbul'da davetli olarak katıldığım sempozyumlardaki sunumlar, Atina Üniversitesi'den yukarıda andığım hocalar ve Atina Akademisi Araştırma Bölümü'nün müdiresi ile birlikte yemek kültürü üzerine düzenlediğimiz seminer ve sempozyumlar, Türkçe çevirisini hazırlarken konuların içeriğine yeni bilgiler ilave etmeme yardımcı oldu.

Anadolu'nun değişik bölgelerini çocukluk yıllarımdan başlayarak tanıyıp sevdim. Edirne'ye kadar uzanan Trakya bölgesi babamın bölgedeki üreticilerle yaptığı çalışma ve kurduğu dostluklar nedeniyle tanışımdı. Buğday kıtlığı yaşandığı sırada, Edirne'nin Kırkağaç bölgesinden Adil Bey'in tarlasından İstanbul pazarına gelen kavun ve üzüm kasalarının içinde yollanan katıksız unla evde bebeklik dönemimde pişirilen ekmek aile içinde yıllarca konuşuldu.

Bursa ve havalisi, sonsuz yeşil vadisi ve kaplıcalarıyla ilkokul yıllarımdan tanımaya başladığım ve İstanbul'dan sonra en çok sevdiğim bölgeyi oluşturur. Her yıl ağustos sonunda Kapadokyalı nineler ve teyzelerin romatizma sancılarını kaplıca kürüyle dindirme maksadıyla biz çocuklarla birlikte Bursa'ya gidilirdi. Ferit Bey'in kükürtlü otelinde o zamanki yaşımıza uygun, masallardaki gibi sonsuz görünen otel bahçelerinde çocukluk günlerimizin en güzel dostlukları kurulurdu...

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İyonya havalisini ilk kez 1968'de İstanbul'dan Bodrum'a giderken eşim ve henüz çok küçük olan oğlumla yaptığım bir otobüs yolculuğu sırasında, İzmir'de 1-2 gün kalıp tanımaya çalışmıştım. İzmir o zamanlar bir Batılı mega kentti. Yeni haliyle çok iyi tanıdığım İzmir'in 1922'den önceki halini yazılı kaynaklardan okurken ve orada doğup büyümüş, karşı kıyıya yeleşmiş yaşlıların yıllarca içlerinde taşıdıkları anılarını dinlerken, Nobelli şair Yorgos Seferis'in "Birden geçmiş batmıştı" dizesiyle neleri betimlediğini anlamaya ve kitaba aktarmaya çalıştım.

Kapadokya bölgesine gelince, baba tarafımın Niğdeli oluşu, oraları görüp tanımam için önemli bir nedendi. İlk Kapadokya seyahatimi 1969 yazında yaptım. O zamanlar Anadolu henüz turizme açık değildi. Ziyaretçiler evlerde ve pansiyonlarda yer yataklarında ağırlanırdı. Günümüzde Kapadokya'yı kaplayan 4-5 yıldızlı oteller, köyleri birbirine bağlayan Avrupai otoyollar, klimalı lüks otobüsler ve daha neler neler; o zamanlar bu gelişmeler insanların hayal âleminde bile yoktu. Nuri Bilge Ceylan'ın o olağanüstü "Kış Uykusu" filmi gösterime girdiğinde iki gün üst üste izledim; 1950'lerde geçen filmin canlandırdığı atmosfer, iç ve dış mekânlar, dekorlar, eşyalar beni ilk Kapadokya seyahat anılarıma götürdü.

İlk seyahatten sonra, 40 yılı aşkın bir süre boyunca, Kapadokya bölgesine yaptığım her ziyarette o olağanüstü coğrafyada sanki hayal âleminden çıkmış yeni yerler ve yeni oluşumlar keşfeder, kendimi evimde hissederim. Konya, Niğde ve Kayseri'deki Selçuklu sanatının o eşsiz mimari örneklerin; Kubadabat Sarayı'nı süsleyen sırlı figürlü seramikleri; Selçuklu devri kervansarayları ve cami bezemelerin; Göreme, Çavuşin, Ortahisar, Uçhisar ve Soğanlı'daki kilise ve şapellerin fresklerini; Tokalı Kilise'de Rönesans'tan birkaç asır önce başkent Konstantinopolis'ten giden ressamlar tarafından çizilen Meryem Ana freskin; Niğde'ye yakın, 11.-13. yüzyılda inşa edilmiş Esgümüş [Eski Gümüşler] Manastırı'ndaki –büyük ihtimal Kapadokyalı köylü genç kız figüründen esinlenilerek resimlenen– güleç Meryem Ana ikonası ve azizlerin giysilerindeki kumaş motifler; Gülşehir'e yakın Aziz İoanis Şapeli'ndeki masalımsı naif fresklerden o dönemin yaşamını düşlemeye çalışmak... Bu güzelliklerin dürtüsüyle uzun yıllara yayılan bölgedeki geleneksel kıyafetlerle ilgili çalışmaların dışında 1924'ten önce Kapadokya'da yaşayan Ortodoks Rumların gelenek, görenek ve yemek kültürü ile ilgili bilgileri derlemeye başlamıştım. Ne yazık ki, ilk danışmam gereken, ailenin orada doğmuş yaşlı fertleri artık hayatta değildi. Kapadokyalı Rumların ticari zekâları ve ticarete yatkınlıkları çok büyüktü. Çalışkanlıkları, her alanda herkesle çok iyi ilişki kurabilme kabiliyetleri, Osmanlı İmparatorluğu döneminde onları ekonomik alanda ön sıralara getirdi. "Anadolulu" tanımlaması "başarılı tüccar"la eş anlamlı kabul edilirdi.

Aşılmaz sıradağlarla çevrili Karadeniz'e gelince; asırlar boyu bölge geleneksel kapalı ekonomik ritmiyle yaşarken sanayi devrimi ile başlayan süreçte, uluslararası pazarlara açılma sonucu değişip gelişti ve orada yaşayan Karadenizli Rumlar da bu gelişmelerden olumlu etkilendi.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ada olmasına rağmen İmroz'un (Gökçeada) yemek kültürü ve gelenekleri ile ilgilenmemin nedeni, Anadolu sahilinden bir nefeslik mesafede bulunan bu Rum adası sakinlerinin yüzyıllar boyu ata topraklarında yaşayıp geleneksel kültürlerini hemen hemen günümüze kadar devam ettirmeleridir.

Bu "yolculuk" sonucunda ortaya çıkan elinizdeki kitabın zenginleşmesine katkıda bulunan bütün dostlara buradan teşekkür etmek istiyorum. Ayrıca Atina'da bibliyografyanın çevirisini üstlenen Anna Ubbelohde'ye ve Türkçe metinleri bilgisayara geçirirken yardımcı olan Danai Skilla'ya, İstanbul'da Alexis Kamburis ve Meltem Ezer arkadaşlara teşekkürlerimi bir daha belirtmeliyim. Ayrıca yayınevinde kitabın Türkçe baskısında emeği geçen editörüm ile diğer bütün arkadaşlara şükranlarımı belirtmek istiyorum.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



İSTANBUL



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Antik sempozyumlarda balıkların sunulduğu seramik servis tabağı
İtalya'nın Aguila bölgesinden (MÖ 4. yüzyılın üçüncü çeyreği).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Yemek pişirme zanaatının tarih boyunca evrimi, insanoğlunun kültürel gelişimine paraleldir. Ateşin kullanılması, hayvanların ehlileştirilmesi, toprağın işlenmesi hep bu uzun yolculuğun kilometre taşlarıdır. Avcılık, balıkçılık ve tarım yoluyla elde edilen ürünlerin işlenmesi ve korunması sorunu salamurayı, peynirciliği, bağcılığı, arıcılığı, unu ve ekmek yapımını beraberinde getirdi.

Aşçılık tarihteki ilk simya deneyi olarak değerlendirilebilir. Aşçılık sayesinde hammaddeler –tohumlar, meyve ve sebzeler, balık, et– bazı koşullar altında, özellikle ateşle işlenerek başka bir türe, yemeğe dönüştürülür. Yaratıcılığın dürtü ve büyüsü insanı değişik ürünleri harmanlayıp yenilikler yapmaya, denemeye, tanımaya yöneltir.

Toplumların yemek kültürü yaşadıkları bölgenin coğrafi ve iklim şartları ile inanç, gelenek görenek ve sosyo-ekonomik koşulların sentezi sonucu şekillenir. Her yörenin en çok üretilen ürünleri asırlar boyu o yöre halkının temel besinlerini oluşturur. Konumuz antik dönemden günümüze ulaşan ve Rum mutfağını zenginleştiren kültürel öğelerdir.

Akdeniz havzasında yaşayan toplumların temel besinleri buğdaygiller, zeytin ve şaraptır. Buğdaygiller, zeytincilik ve bağcılık, insan üretimi olarak tarım sonucu elde edilen ürünlerdir. Arkaik dönemde bu ürünler tanrıların lütfu sayılıp her biri bir tanrıya adanmıştı.

Mitolojik anlatılarda, Aiskhylos, Sophokles ve Euripides'in tragedyalarında, Aristophanes'in komedyalarında yer alan konumuzla ilgili bilgilerin yanı sıra, MÖ 4. yüzyılda yaşamış *Attika Şöleni*'nin yazarı Matranos ile Filoksenos'un yazmalarından, aynı yüzyılda Arhestratos'un Sicilya'da yazdığı ilk yemek kitabından (Antik Yunanlılar Sicilyalı aşçıları en seçkin aşçı sayarlardı) ve MÖ 170-230 yıllarında yaşayan Atineos'un *Dipnosofiste* adlı gastronomi kitabından, tarihte, Akdeniz havzasındaki ilk içkili "symposium"ların (cümbüşlerin) gerçekleştiği şehrin Antik Atina kenti olduğunu öğreniyoruz.

Atineos, Mısır'ın Nafkrati şehrinde doğdu, İskenderiye'de yaşadı ve Roma'da öldü. Nil deltasında bulunan Nafkrati, Helenistik dönemden önce antik Yunan filosunun uğrak yeriydi. Atineos'un *Dipnosofiste* yazması 15 kitaptan oluşur. Stefanos Vizandios (5. yüzyıl sonu - 6. yüzyıl başı), Konstantinos Porfiroyenitos (10. yüzyıl) tarafından bilinen ve Suda ansiklopedisinde (10. yüzyıl) yer verilen *Dipnosofiste*, başka antik yazmalarla İstanbul'un fethinden 30 yıl önce Venedik'e taşınmıştı.)

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Dipnosofiste'de aralarında filozofların, doktorların, müzisyenlerin, yazmanların, bir sözlükbilimci ve üç Romalının bulunduğu gerçek ve fantastik 25 kişiden oluşan bir grubun bir "symposium"da yer alışı tasvir edilir. Kitapta bir taraftan ünlü aşçıların sofra düzenlemeleri anlatılırken, diğer taraftan "symposium" sofralarında bulunması gerekli olan ürünlere ve yemek çeşitlerine, bu toplantılarda yer alan müzisyenlere, müzik aletlerine, şarkılara yer verilir. Antik Yunan dünyasında özel ve eklektik tatlar geleneğinden bahsederken, bu geleneğin coğrafi olarak Küçük Asya sahillerinden Sicilya ve Güney İtalya'ya kadar uzanan bölgede yer aldığını görüyoruz.

"Symposium"u Roma'daki evinde düzenleyen Larinsios, yüksek rütbeli bir Romalıdır. Eserdeki önemli davetlilerden bir kaçına burada yer verelim: Ulpianos, hukuk uzmanı bir politikacıdır, Atineos ile birlikte kitapta yer alan "symposium"un düzenleyicisidir. Dafnos Efesli bir doktordur. Dimokritos filozoftur, Dionisoklis doktor, Zoilos ve Leonidis Peloponnesos'tan yazman, Palamidis sözlükbilimci, Mansurios hukuk uzmanı, şair ve müzisyen, Pontianos İzmitli bir filozof, Rufinos ise İznikli bir doktordur.

Konuklardan Antifanis'e göre öyle bir sofrada şarapla birlikte mutlaka rezeneli buruşuk zeytin, bal-ceviz, turp, tere, mantar, fava, kızarmış yumurta, bulgur, tavuk, ördek, kaz, bıldırcın, keklik, yabani güvercin, sütlü ve ballı börekler bulunmalıdır, ayrıca her şehir kendine özgü özelliklere sahiptir: En güzel balıklar Sikiona denizinde avlanır, en iyi peynirler Sicilya'dan gelir, en iyi yılan balıkları Viotia'dadır, Atina ise esanslarıyla ünlüdür.

Konuklardan Fenias, Kythera Adası'ndan bir şair olan Filoksenos'un güzel yemeklere tutkusu olduğunu belirtir. Aynı zamanda zengin ve eğlence düşkünü bir Romalı olan Apicius'un pahalı yiyecekler için büyük bir servet harcadığını söyler. Libya'da İzmir'dekinden daha büyük karidesler ve İskenderiye'dekinden daha büyük ıstakozlar bulunduğunu öğrendiğinde, kaptana geminin güzergâhını Libya'ya çevirmesini buyurmuş. Oraya vardığında ürünlerini ona sunan balıkçılara, daha büyükleri var mı diye sormuş, balıkçılardan hayır yanıtını alınca, Campania'nın Minurno sahillerindeki karidesleri hatırlayarak kaptana karaya çıkma zahmetinde bulunmadan tekrar İtalya'ya dönmesini buyurmuş.

Temistoklis Manisa'nın ekmeğini, Lâpseki'nin şarabını över. Simos, antik adı İhtioesa (balık yuvası) olan İkaria Adası'nın balık bereketini hatırlatır.

Larinsios, kirazları Giresun'dan İtalya'ya Romalı kumandan Lefkolos'un getirdiğini anlatır. Dafnos kirazların şişmanlatmadığını, aksine hazmı kolaylaştırdığını, hatta Miletos'tan gelen kırmızı kirazların da idrar söktürücü olduğunu ekler.

Nikandros Karadeniz'in cevizlerini, Frinihos Naksos ile Kıbrıs'ın bademlerini, Efesli İrakleon ise daha eski yıllarda kestane ve bademlerin de ceviz adıyla tanımlandığını anlatır. Erifos kaz yumurtalarını över, Efipos susamlı, ballı ve sütlü börekleri anar. Dioklis sofrada bulunması gereken ürünleri sayarken Manisa'nın pancar ve kabağını, İskenderun'un salatalıklarını, İzmir, Antakya ve Galatya'nın marullarını över...

Kratinos yemekleri tatlandıracak salça ve baharatları sayar: gül yaprağıyla tatlanmış sirke, *yaros* salçası (küçük balıklardan ve uskumru ile palamut kanı ve bağırsağından

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

yapılan bir salça). Ayrıca, tuzlu balığın kişniş, kekik ve rezeneyle özel bir tat aldığını da belirtir.

Teofrastos Sicilya'da çokça bulunan yabanienginarın ayıklandıktan sonra hurma kadar lezzetli olduğunu söyler.

Ermipos, Kirinya'nın en iyi "silfiyo"suna (kaybolan tatlandırıcı bitkilerden) ve sığır derilerine, Çanakkale'nin uskumru ve tuzlanmış balıklarına, Tesalya'nın irmiğine ve sığır pirzolalarına, Sirakuza'nın peynirine ve domuzcuklarına, Mısır'ın papirüsü ile pamuklu bezlerine, Libya'nın fildişine, Rodos'un üzüm ile incirlerine, Eğriboz Adası'nın armut ve elmalarına, Paflagonya'nın yemeklerin süsü olan kestane ve olağanüstü bademlerine, Fenike'nin hurma ile irmiğine methiyeler düzer.

Agatarkis, Adriyatik'te bulunan Issi Adası'nın şarabını metheder.

Epilikos, Taşoz ve Sakız Adası'nın şaraplarını över. Hepsi birlikte Suriye'deki bağları Perslerin ektiğini vurgulayarak Pers kralına Şam'dan gelen şaraba methiyeler okur. Fenike şarabının da çok ünlü olduğunu belirtirler. Aleksis, Korent'in ve Eğriboz'un şaraplarını över.

Efpolis, ağaçta olgunlaşan zeytinlere değinir. Aristofanes, tuzda bırakılmış zeytinlerden, taşla ezilen zeytinlerden ve tuzlanmış zeytinlerden bahseder. Arhiestrados Maraton'u unutmamak için, tuzlu suda bekletilen zeytinlere herkesin "marathon"(rezene) koyduğunu belirtir.

Filimonas ikinci kalite zeytine "pitirides" veya "siyah stemfalides" dendiğini söyler.

Atinalı Eftidimos *Lahanalar Üstüne* adlı eserinde, kabak bitkisini Hint inciri olarak tanımlar çünkü tohumu Hindistan'dan gelmiştir. Minodoros da Knidosluların kabaklara "Hintli Kabak" dediklerini söyler. Çanakkaleliler, uzun kabaklara "incirlik", yuvarlaklara da "kolokintes" (Rumca kabak demektir) derlerdi.

Trehedinos'a göre "symposium" sofrasında, kalamar dolması, ince kıyılmış sarmısak veya pırasayla yoğrulmuş ince kıyılmış domuz etiyle doldurulmuş bağırsak ve yanında tuzlu balık ve lahana asla eksik olmamalıdır.

Meandros, dalak ve paça dolmalarının yanında, Sirakuza'dan gelen peynir ve domuz etinin, Çanakkale'den gelen tuzlu balığın, Rodos'tan gelen incir ve kuru üzümün, Bozcaada'nın kekiğinin, Tesalya'nın bulgurunun, Finiki'nin irmik ve hurmasının, Lesbos Adası'nın şarabı ile birlikte özellikle şölenlerin sevilen tatları olduğunu anlatır. Kirinyalı bir filozof olan Aristoksenos, ziyafet arkadaşlarına "Bahçemdeki marulları her akşam tatlı şarapla suluyorum, sabah marulları keserken Toprak Ana'nın bana şeker yolladığını görüyorum" der.

Varlıklı ve gurme Atinalıların sofrasında şaraba eşlik eden balık çeşitleri incir yaprağına sarılı taze sardalye, gümüş balığı, barbunya, orkinosun yanı sıra, Çanakkale'den uskumru, Tasos Adası'ndan iskorpit, Samos Adası'ndan tonbalığı, İzmir açıklarından çipura, Miletos'tan çok lezzetli levrek, Tasos ve Korfu adalarından gelen ahtapotlar, İzmir ve İskenderiye'den lezzetli büyük karidesler, ne var ki Campania'dan gelenler İzmir'dekilerden daha büyükmüş, İskenderiye'den ıstakoz, midye, istridye, pavurya ve mürekkep balıkları da bulunmalıydı.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Klearhos, yukarıda sözü geçen bu güzelliklerin yanında mutlaka Tasos'tan, Sakız'dan veya Lesbos Adası'ndan gelen yıllanmış şarapların gerekliliğine değinir.

Antik dönemde genelde önceleri şaraba eşlik eden tadımlıkların tuzlu balık, ateşte pişmiş et parçaları, zeytin, volvi (yabani soğan), sarmısak, yeşillik, yumurta gibi çeşitlemelerden oluştuğunu tahmin edebiliriz. Atineos'un kitabında sözü geçen bu özel, pahalı ve nadir bulunan yiyecek ve şaraplar varsıl ve midesine düşkünlerin "symposium"larını süslüyordu.

İstanbul Mutfağının Karakteri

İstanbullu Rum mutfak kültüründe tarihsel süreç içinde Antik Yunan, Roma ve Bizans yemek kültüründen gelen katkıların izlerine bugün de rastlıyoruz. Asırlar boyu İstanbul'un kültür mozaiğinde önemli bir yeri olan Rumlar, büyük bir kültür değişimi yaşanan günümüz İstanbulu'nda artık genç nesillerin aşina olmadığı bir konudur.

Dünyanın önemli mutfaklarından biri olan İstanbul mutfağı, bulunduğu coğrafi alanın tarihini izleyerek gelişti. MÖ 7. yüzyılda Megaralılar kolonisi olarak kurulan şehir, önceleri Antik Yunan dünyasının hayat bilgisi ve deneyimleriyle donanmıştı. Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılması sonucu ortaya çıkan Doğu (Yeni) Roma, mutfağını Romalıların kültürel deneyimleriyle zenginleştirdi. Söz konusu zenginlik, tarihsel



Liman, 1886 (Foto: Sebah&Joaillier).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

gelişim içinde, yeni bir dinle, Hıristiyanlıkla yoğrularak Bizans mutfağının kimliğini oluşturdu: Bir yanda tecrübeli aşçılar ve emirlerindeki yardımcılar ordusunun beceriyle hazırladığı ender ve seçkin ürünlerden oluşan debdebeli saray yemekleri, öte yanda ise yoksulların yalın ve sade öğünleri ve keşişlerin oruç yemekleri vardı.

Fetih'ten sonra İstanbul mutfağı, şehrin kentsoylu sakinleri ile göçer fatihlerin beslenme geleneklerinin sentezinden şekillendi. Süreç içinde İstanbul'da yaşayan değişik etnik topluluklar –Ermeniler, Yahudiler, Levantenler, Çerkesler, Gürcüler, Ege adalarından gelenler, Epirliler, Pontuslular, Kapadokyalılar vb– İstanbul mutfağını kendi gelenekleriyle zenginleştireceklerdi.

Yüzyılların sözlü geleneğine dayanan İstanbul mutfağı, ev yemek kültürü ile saray mutfağının, aşevlerinin, daha sonra ortaya çıkan lokantaların, meyhane geleneğinin, hatta 19. yüzyıl sonlarında yabancı elçiliklerde çalışıp Avrupa mutfağından etkilenen Rum aşçıların katkılarıyla gelişerek günümüze ulaştı.

İstanbul mutfağı, baharatın dengeli ölçülerde katıldığı, karmaşık salçaların kullanılmadığı, taze ve nitelikli ürünlerin yeğlendiği lezzetli yemeklerden oluşur. Yemekler ateşte, fırında, tavada, kalaylanmış bakır kaplarda pişirilip, aşırıya varmayan bir özenle sunulur. Bu mutfak kültürü birikimi anneden kıza, komşudan komşuya, aşçıdan yamağa taşınarak süreklilik kazanmıştır.

Bütün geleneksel ataerkil toplumlarda olduğu gibi İstanbullu Rum toplumunda da beslenme âdetleri, Rum evlerinde ev kadınları tarafından korunup yeni kuşaklara devredildi. Ailenin genç kızları küçük yaşlardan itibaren annenin ve ailedeki yaşça büyük kadınların yönlendirmesiyle, usta-çırak ilişkisi içinde ve "mesleki" bir anlayışla gelecekte bir ev kadını rolünü üstlenmek üzere eğitilirlerdi. Rum ev kadınlarının başlıca uğraş alanlarından biri olan mutfak, zamanla onlar için bir yaratıcılık ve kendini kanıtlama alanına dönüştü. Bu mutfağın en belirgin özellikleri şeker ve limon karışımının bazı yemeklere kattığı özel tatlar; zeytinyağında hafifçe kızartılan soğan, şeker, limon, tarçın ve dereotu karışımıyla pişirilen bazı zeytinyağlı yemekler; balığa, tuzlu balık çeşitlerine, sebzelere, sakatat, et ve pirince dayanan büyük bir meze çeşitliliği; etli yemekler; börek, çörek, pideden oluşan hamur işleri; şerbetli tatlılar ile kaşık tatlılarıdır.

Rum kadınları eşlerini özenle hazırlanmış çeşitli yemeklerin bulunduğu bir sofrada ağırlamayı görev sayarlardı. Rum toplumunda 1960'lara kadar kadınların çalışması hor görüldüğünden –öğretmenlik, terzilik ve nakış işleri dışında meslek sahibi olmak söz konusu olmadığından– onlara tanınan tek toplumsal seçenek "iyi anne ve zevce" rolüydü.

Hammaddeler

Toplumsal iletişim aracı olarak yemek, ürünlerin tedarik-satın alınma sürecini, ayrıca masa etrafında aile bireyleriyle, akraba ve dostlarla bir arada bulunmayı içerir. Bireylerin yaşam çarkı içindeki doğum, düğün, ölüm gibi önemli olay ve anları hep yemekle anılagelmiştir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İstanbul mutfağının üslup ve karakterini oluşturan özellikleri tanıyabilmek için, geliştiği bölgenin coğrafya ve iklim koşullarının yanı sıra, İstanbul'daki yaşam tarzını belirleyen toplumsal ve ekonomik yapıya ve kültürel köklerine başvurmak gerekir.

Üç kıta arasındaki ticari ve kültürel alışverişlerin kavşak noktasında bulunan İstanbul, Çin ve Arap Yarımadası'ndan batıya uzanan ipek ve baharat yollarının köprüsü, Karadeniz ile Akdeniz deniz ticaretinin en önemli limanı, ayrıca 1500 yıl boyunca iki büyük imparatorluğun kesintisiz başkentidir. Böylesi olağanüstü bir konuma sahip olan bir kentin, birçok besin maddesiyle sayısız lezzetler yaratması ve kendine has bir mutfak oluşturması kaçınılmazdı.

18. yüzyıla kadar Avrupa'nın en büyük kenti olan ve kıyılarında Akdeniz ile Karadeniz'in buluştuğu İstanbul'un hayatında deniz, yönlendirici bir role sahiptir. Bir balık cenneti olan Marmara Denizi, yüzyıllardır kenti seçkin deniz ürünleriyle besler. Kentin sur içi ve dışındaki bağ ve bahçeleri, halka dört mevsim en lezzetli sebze ve meyveleri sağlardı. Trakya ve Bitinya'nın bereketli vadilerinin zengin mahsulleri de İstanbul'a gönderilirdi.

Başkentin günlük iaşesi için gerekli ürünler, Trakya ve Ege'den, Fırat ve Kıbrıs'tan Karadeniz'e kadar uzanan bütün vilayetlerce karşılanırdı. Bunlara, kente kara ve deniz yoluyla Rusya, Gürcistan ve İran'dan gelen yiyecekler ile tükenmez bir takviye kaynağı olan Mısır'ın çeşitli ürünlerini de katmamız gerekir.

İstanbul'un iaşesinde önemli yeri olan ürünleri incelemeye buğday-un-ekmek döngüsünden başlayalım.

Buğday, Un, Ekmek

İnsanlığın avcılıktan yerleşik düzene geçişini kapsayan uzun zaman diliminde hayvanların ehlileştirilmesi, ateşin keşfi ve toprağın işlenmeye başlaması, yiyeceklerin çiğden pişmişe dönüşümünü muştularken, mutfak kültüründe günümüzde devam eden sonsuz tat arayışlarının da başlangıcı oldu.

Cebelitarık'tan İndus Nehri'ne kadar uzanan coğrafyada yerleşik düzene geçmiş ilkel toplumlardan günümüze dek yer alan milletler, tarihte "buğday yiyenler" olarak anılır.

Buğday tanesinden elde edilen un ve undan ekmeğe uzanan süreç çok uzun olmuştur. Çoktanrılı ve daha sonraki tektanrılı toplumlarda, "günlük ekmeği"ni gerçek ve mecazî anlamda her gün tanrı nimeti olarak sofrada bulabilme özlemi ve bulamama korkusu, insanoğlunun Tanrı'ya şükran, saygı, eftharistia (teşekkür) dilekleriyle ve çeşitli adaklarla belirtilirdi.

Avcılıktan yerleşik düzene geçip, ilk önce toplayıcılıkla elde edilen ürünlerin depolanması Anadolu'da coğrafi olarak Hasan Dağı'nın eteklerinde bulunan Melendiz Ovası'nda, MÖ 9. yüzyıldan 8. yüzyıla doğru gerçekleşmişti. Anadolulu insanın toprağı ekmesi ve hayvanları evcilleştirmesi, bu mucizevi kazanım, Çatalhöyük, Hacılar ve Köşk Höyük'teki kazılardan elde edilen bilgilere göre MÖ 8. ile 6. yüzyıllarda gerçekleşir. Toplumsal dönüşümün bu aşamasında, toprağın ürün vermesi ile kadının doğurganlı-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



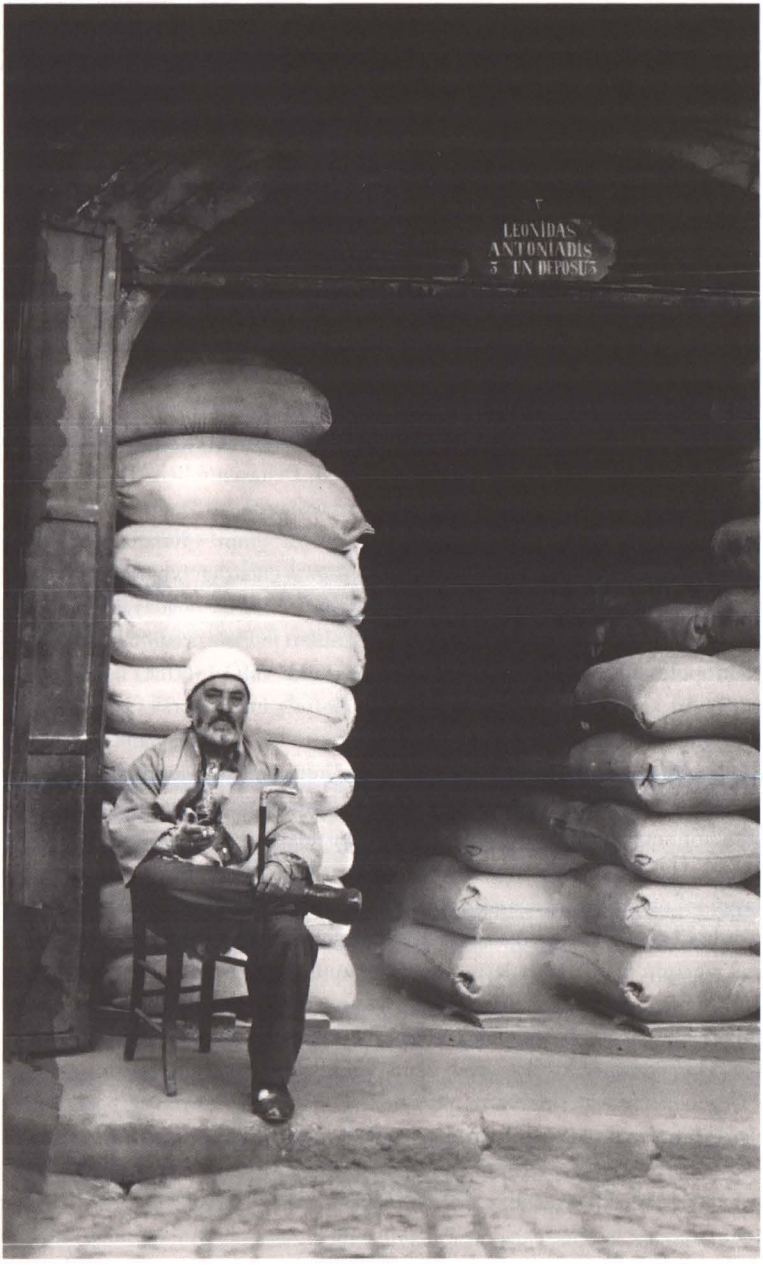
Ekmek hamuru.

ğı özdeşleşiyordu. Toplumda anaerkil düzen hâkimdi, Tanrı'nın cinsiyeti de kadın soyundan gelmekteydi. Yukarıda belirtilen höyüklerdeki kazılarda bulunan heykellerde tanrıçaların kalçaları ve göğüsleri aşırı dolgun betimlenir ve çevrelerinde boğalar, aslanlar, kaplanlar, kuşlar bulunur. Hitit döneminde Anadolu'da ekilen buğday ve arpadan bulamaç ve ekmek pişirilirdi. Sert buğday, Mezopotamya'da MÖ 6. yüzyıldan önce ekilmekteydi. Anadolu'da, Neolitik dönem kazılarında elde edilen bulgulardan, evde kullanılan taş değirmeninde öğütülen buğday ve arpadan, mayalı ekmek veya ince pide pişirildiğini biliyoruz.

Asurluların (MÖ 2000) yazıtlarından tanrıların sofrasında ekmek ve biranın bulunduğu biliniyor. Milattan 4000 yıl önce Mısır'da Nil Deltası'nın bereketli topraklarında buğday ve arpa ekiliyordu. Yerel tüketimden artakalan kısmı Doğu Akdeniz ülkelerine ihraç ediliyordu. Mısırlılar Nil kıyısındaki toprağa "Himi" (Yunancada *himi* "özsu" demektir) diyordu. Arkeolojik bulguların gün ışığına çıkardığı bilgilere göre Kahire'ye yakın Antik Sakkara'da, MÖ 3700'e tarihlenen bir mezarda buğdaygillerden yapılan bulamaç kalıntıları, küçük ekmekler ve arpa kırıntıları muhafaza edilmişti. Eski Mısır'ın Teb Nekropolü'nde, Mimar Kha'nın eşinin mezarında (MÖ 1400'de) mutfak gereçleri ile birlikte 50 kadar küçük ekmek, kapalı bir kutuda un, amforalar içinde şarap, süt ürünleri, kurutulmuş et ve tavuk parçaları, güneşte kurutulmuş balık, ahşap kutuda muhafaza edilmiş yemek tuzu, soğan, sarmısak, hurma, üzüm, kimyon, ardıç bulunuyordu. Mısırlıların buğdaygillerden elde edilen tohumları öğütme şekilleri bize ilginç gelebilir. Tohumları önce taş havanlarda kırıp, kırıkları bir taşla, eğimli bir taş üstünde dövüp un ufak ederek elekten geçirir ve un elde ederlerdi. Kaliteli un elde etmek için buğdaygil tohumlarını ya önce güneşte kuruturlar ya da buğdaygil kırıklarını ateşte kavururlardı. El değirmeni Mısır'da, Roma-Bizans döneminde kullanılmaya başlandı. Eski Mısır ekmeğinin içinde pudralaşmış metal bulunmasının nedeni budur. Eski Mısır'da MÖ 1500'lerde bayat ekmeği maya olarak kullanmaya başladılar, ayrıca bira yapımında kullanılan yaş mayayı da –bira mayası en eski mayalardandır– ekmek yapımında kullandılar. Ekmeklerine yuvarlak, oval, uzun, koni, kare, üçgen gibi çeşitli şekiller verirlerdi. Üçgen şeklindeki ekmeklere, pişirmeden önce sıkça kimyon serperlerdi. Kilden kalıplarda koni ve üçgen şekillerindeki ekmekleri pişirirlerdi. Efsun bayramlarında ve dinsel törenlerinde insan ve hayvan figürlü peksimetleri sunak olarak yaparlardı. Süreç içinde bu özel ekmeklerin şekil ve malzemeleri dönemin yaşam tarzına göre değişiyordu.

Herodotos ve Theofrastos'a göre Eski Mısır'da nilüfer tohumu unundan süt ve suyla hazırladıkları değişik bir ekmek türü yapılıyordu. Plinius bu ekmeğin sıcakken yendiğinde hafif ve kolay hazmedilir olduğunu yazar.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Un ve bakliyat tüccarı Leonidas Andoniadis'in Eminönü'ndeki un deposu, 1921.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Dioskuridis ve Plinius ise buğdaygillerle yapılan bulamacın Sakkara mezarında bulunan kalıntılara benzediğini, bu besinin Eski Mısır'da buğday anlamına gelen "teret" kelimesinden, Yunancada "atheras" kelimesine dönüştüğünü belirtirler (buğday başağına Yunancada "athir" deniyordu). Eski Mısır'da hazırlanan bulamacın süreç içinde Eski Yunan'da da sevilip hazırlanması yemek tarihinde etkileşimin öneminin kanıtıdır.

Tahıllar ve baklagillerden oluşan çorba-bulamaç ve ekmeğe dayalı beslenme tarzı, yüzyıllar boyunca toplumların geleneksel yemek kültürünü oluşturdu. Tarihin babası Herodotos'a göre, ekmek yapmayı bilmeyen, –kültürel gelişmenin sembolü sayılan– ekin olayını tanımayan ve sadece et yiyen toplumlar barbar sayılıyordu.

Eski Yunan'da yoksul kesimin yediği "maza", ekmek ile bulamaç arasında bir besindi. Attiki'de (Atina kenti ile çevresine verilen isim) ev ekmeğinin yanı sıra fırın ekmeği de satılıyordu. Ekmekler Mezopotamya ve Mısır ekmeğiyle benzerlikler taşımaktaydı. Attiki'de ekilen buğday az olduğundan Tesalya, Biotia, Peloponnesos, Kilikya, Limnos, Lesbos (Midilli), Evia (Eğriboz) adalarından buğday ithal ediliyordu.

Antik Yunanlıların ekin tanrıçası Demeter, aynı zamanda bereketin de simgesiydi. Yunan dilinde tahılları tanımlayan "dimitriaki karpi" sözcüğü, tanrıçanın adından türetilmiştir. Tanrıça Demeter'in yetiştirdiği Triptolemos'un (üçlü sabancı) çiftçilere sabanla toprağı sürmeyi öğrettiği varsayılırdı. Elefsis Tapınağı Demeter kültünün merkeziydi. Ona adanan kutlama günlerinde pişirilen değişik büyüklükteki ekmekler özel sepette taşınırdı. Atineos'un yazmalarında Antik Yunan'da hazırlanan ekmek çeşitleri üstüne değerli bilgilere yer verilir. Sirakuza'da Tezmoforia kutlamaları sırasında Tanrıça Demeter ve kızı Persephone'ye susamlı ve ballı tatlı ekmekler sunulurdu. İnce elenmiş unla hazırlanan ekmeğe "katharos artos", sıvı maya içeren ekmeğe "hilos", tahıl unuyla hazırlanan ekmeğe "hondros", elekten geçirilmemiş, kepekli veya irmik katılan yassı ekmeklere "simigdalites", "simigdalis" ve "hondrites" denilirdi. Elekten geçirilmemiş kepekli unla hazırlanan ekmeğe "sinkomistos", közde pişirilmiş ekmeğe "esharides", iki kez pişirilmiş ekmeğe "dipiros", karabiberli ekmeğe "makonides", kolay hazmedilen ancak çok besleyici olmayan ekmeğe "laganon", basık ekmeğe "plakitas" deniyordu. İyonyalılar ekmeklerine "knistos" derlerdi. Külde pişirilen ekmeklere "aftopiron", taş saclarda pişirilenlere "ovelia", toprak veya metal kapta pişirilenlere "krivanites", ballı ekmeklere "melitades" denilirdi.

Bizans döneminde un ve tahıl ticareti devlet tekelindeydi. Konstantinopolis'te 4. ve 5. yüzyılda nüfusun artan temel ürün ihtiyacını karşılamak için Trakya'dan buğday ve sebze getirilirdi çünkü Anadolu kıyılarındaki ürünler ancak yerli nüfus için yeterliydi. İklim koşullarına bağlı olarak gelişen tarımsal üretim, her zaman beklenen sonuçları vermediğinden kentlerde yaşayan halkı beslemek, yüzyıllar boyunca iktidarların başlıca sorunuydu. Trakya'dan gelen buğday Konstantinopolis'in ihtiyacını karşılayamadığı için, Büyük Konstantin (306-337) döneminden başlayarak başkent halkı Mısır buğdayıyla beslenmeye başladı. Mısır'ın yıllık mahsulü İskenderiye'deki depolarda toplanıp gemilere yüklenir ve "mutlu-bereketli yük" olarak tanımlanan bu ithal buğday, Tenedos'ta

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

(Bozcaada) bulunan devasa buğday ambarlarına boşaltılırdı. Mısır'dan gelen buğdayın yeterli olmadığı dönemlerde kent halkının açlık yaşamaması için olağanüstü tedbirler alınırdı. İstanbul doğumlu ünlü tarihçi Cyril Mango, *Bizans* adlı kitabında, un kıtlığının kimi zaman kanlı ayaklanmalara zemin hazırladığından, imparatorların halkın "günlük ekmeğini" karşılamaya öncelik verdiğinden söz eder.

Ekmek Bizans halkının temel gıdasıydı. Başkent fırınlarında çeşitli ekmekler üretilirdi. Antik Yunanlıların "katharos artos"u, yani has undan yapılan ekmek, Bizans'ta "katharon psomion"(has, temiz ekmek) adıyla üretiliyordu. Halk şairi Fakir Prodromos'un şiirlerinde belirttiği gibi, bu ekmek çeşidi zenginler tarafından tüketilirdi. Geniş halk yığınlarını besleyen ikinci sınıf "tis ptohias" (yoksulların ekmeği), "kivaritis artos" veya "kivaron psomin" buğday, arpa, çavdar unları karışımından yapılırdı. Antik Yunanlıların "plakitis artos" ekmeği yassı taş üstünde, "klivanitis" ekmeği ise toprak fırında pişirilirdi. Bizanslılar'ın sofralarında ev ekmeğinden başka fırından alınan ekmek de bulunurdu. Ekmek fırınları topluca "Altın Milion" bölgesinde bulunuyordu. Konstantinopolis'in fırıncılar loncası en kayırılan loncaydı. Ekmek üretiminin kesintisiz devamı için fırıncılar ve onların yüklük hayvanları kamu işlerinde çalıştırılamazlardı.

Buğday, Osmanlı döneminde de devlet tekelinde olmaya devam etti. İstanbul'un günlük ekmek ihtiyacı için gerekli buğday, un temini, devletin en önemli işlerindendi. Buğday devlete ait ambarlarda depolanır, satış fiyatı devlet tarafından saptanırdı. Un kıtlığı halkın, yeniçerilerin ve loncaların katıldığı kanlı ayaklanmalara sebep olurdu. Eminönü'ndeki iskelelere yollanan buğdaygillerin % 85'i Karadeniz'den, % 14,2'si Akdenizden temin edilirdi. Ünlü tarihçi Ömer Lütfü Barkan'ın araştırmalarında belirtildiği gibi, 19. yüzyılda başkent nüfusu 400000-450000 civarındaydı. Nüfusun % 58,3'ü Müslüman, % 41,7'si Hıristiyan'dı. Yıllık un tüketimini araştırdığımızda 18. yüzyılda başkent sakinleri takriben 3500000 kile (kile = 40 lt) buğday, 1236000 kile arpa, takriben 275000 kile yulaf tüketiyordu. İstanbulluların tükettiği buğdaygillerden % 24,6'sı arpa, % 70'i buğday, % 5,4'ü ise yulaftı. 19. yüzyılın yıllık buğdaygil tüketimi ise 128 tona ulaşıyordu. Buğdaygil ticareti, Haliç kıyısındaki Un Kapısı'nda, Un Emini'nin bulunduğu Un Kapanı'nda yapılıyordu. Eremya Çelebi Kömürciyan *İstanbul Tarihi* adlı kitabında çevredeki un ambarlarının, imaretlerin, ulemanın, kışlaların ve şehir fırınlarının ihtiyacı olan unu temin ettiğini belirtir. Kırım'dan, Kefe'den, Tuna'dan, Varna'dan, Köstence'den ve Burgaz'dan gemiyle gelen çok büyük miktarlardaki buğday yükünün Unkapanı rıhtımına boşaltıldığını yazar. Kömürciyan kitabında ayrıca şu bilgilere yer verir: "Yüz on kadar fırında halkın ekmeği pişirilir. Bundan başka, çörek, kata, kadayıf, baklava, simit, gevrek, peksimet, lavaş, çakıl fodula, Halep ve Şam böreği, gözleme, fırancala ve yağlı ve yağsız taze kuru lokma da yapılır. Ekâbir konakları ve Eski ve Yeni padişah sarayları için yapılan Hünkârın has ekmeğinden maada, ekmek buğdayı, bunlara sarf edilir (...). Hepsi de Ermeni olan ekmekçi ustaları Pazar ve Cumadan başka, her gün erkenden loncada hazır bulunurlar. İskele darı arpa ve buğday yığınları ile doludur." Evliyâ Çelebi, dönemindeki ekmekçi esnafını 999 dükkân ve 10000 nefer olarak kaydeder ve en has

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

francala ekmeğinin Galata ile Tophane fırınlarında yapıldığını aktarır. Yeniçerilerin ekmeği Şehzade Camii karşısında, Yeniçeri Kışlası ile Acemioğlanları Kışlası arasında bulunan büyük fırında pişerdi ve bu ekmeğe "tayın" denirdi. Siyah renkli ve lezzetli olan bu ekmek halk arasında "fodla" diye bilinirdi. Evliyâ Çelebi'ye göre bu fırında 300 nefer çalışırdı. Askere ekmek temin edenlere 1863 yılına kadar ekmekçibaşı denirdi.



Asmalı Mescit No 4, "DİMİTRA" ekmek fırını. Pera'daki ünlü otellerin de ekmek ihtiyacını karşılıyordu.

16. yüzyılda İstanbul'un belli bölgelerinde su değirmenleri ile yeldeğirmenleri bulunuyordu. Daha sonraları değirmen taşını dört atın çektiği atlı değirmenler de öbürlerine eklendi. 18. ve 19. yüzyıllarda İstanbul'daki değirmenlerin büyük çoğunluğu atlı değirmendi. Değirmen taşları Foça'dan, atlar için gerekli saman ise Büyükçekmece ve Küçükçekmece'den getiriliyordu. Değirmenlerin, depolarında 6 aylık ekmek için yeterli un, aynı süre zarfında atlar için gerekli saman bulundurmaları ve at gübrelerinin hangi tarlalara gideceği kanunla belirtilmişti. Çoğu fırının kendi değirmeni de bulunuyordu. 18. yüzyılda İstanbul'daki en büyük un değirmeni Unkapanı'ndaydı (12 değirmen taşı ile çalışıyordu). Eyüp bölgesinde 14, Kasımpaşa'da tersaneye yakın 11, Hasköy'de 8, Galata'da 16, Tophane ve Fındıklı'da 10, Beşiktaş'ta 4, Ortaköy'den Bebek'e kadarki bölgede 7, Yeniköy'den Sarıyer'e kadarki bölgede 12 un değirmeni-fırın ekmek hazırlamaktaydı. Aynı dönemde Üsküdar'da 105 değirmen taşıyla çalışan 24 un değirmeni bulunuyordu. 18. yüzyılda yukarıda saydığımız un değirmenleri-fırınlar dışında sur içinde 69 değirmen, sur dışında ise 116 değirmen un öğütüyordu. Osmanlı döneminde şehir yönetimi Galata, Eyüp, Üsküdar ve İstanbul kadılarının denetiminde dört bölgeye ayrılmıştı. İstanbul kadısının görevi öteki kadılara nazaran daha çoktu, pazarın ve esnafın denetimi onun çalışma alanına dahildi.

İstanbul kadısının hazırladığı 1680 tarihli esnaf nizamnamesinde, çiğ, kara, ekşi ve noksan ekmek ve çörek üretenlerin 1 akçe ceza ödemekle yükümlü oldukları belirtilir. Aynı nizamnameye göre, fırıncıların elekleri sık olmalı, ekmek kepekli olmamalı, börekçiler etli börek yapımında koyun eti kullanmalıydı; böreğin soğanının çok ve etinin az veya içinin boş olması yasaktı. 1703 tarihli kararla ekmek fırınlarında ekmekten başka herhangi bir şey üretmek yasaklanmıştı. 1768 tarihli bir karara göre ekmekçiler ve uncular, altı aylık zahireyi ambarlarında bulundurmaya, her gün halis beyaz ekmek

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

yoğurup kararında pişirmeye ve tespit edilmiş narh üzerinden tartısı tam olarak satmaya mecburdu.

Ekmekçi esnafı isim ve unvanıyla tespit edilirdi; kefilsiz ekmekçilik yapılamaz ve suç işlediklerinde kendileriyle birlikte kefilleri de sorumlu tutulurdu. Memleketine gitmek isteyen veya işini bırakmak zorunda kalan fırıncı fırın gediğini kadı huzurunda bir başkasına satmaya ve bu şahsı mahkemede tescil ettirmeye mecburdu. Fırıncı, fırınını hiçbir sebeple kapatamazdı. Çörekçiler ve simitçiler de aynı kurallara tabiydiler. Eksik ekmek çıkaran ekmekçiler, para cezasının yanı sıra, fırının önünde kulağından duvara mıhlanır veya halkın önünde, sokakta yere yatırılıp falakayla cezalandırılırdı.

Ünlü Fransız seyyah Antoine Olivier, *Voyage dans l'Empire Ottoman* (1807) adlı kitabında, İstanbul'daki iktisadi hayat hakkında önemli bilgiler verirken başkente gelen buğdaya da değinir: "... Buğday yetiştiren vilayetler mahsullerinin belirli bir kısmını, mahsul durumuna ve günün şartlarına göre, fiyatı Bâb-ı Âli tarafından saptanan ve ödenen bir bedel karşılığında payitahta göndermek zorundadırlar. Hükümet buğday alımı için Volos, Selanik ve öteki Yunan bölgelerine de memur gönderir ve satın alınacak buğdayın miktarıyla fiyatını öngören ferman meydanlarda tellal tarafından okunur. Buğday yetiştirenler arazi ve mahsulleri ölçüsünde bu miktarın toplanmasına katılmak zorundalar. Buğdayın satın alınmasına memur edilen kimseler, satın alınan buğdayın depolanması ve İstanbul'a nakledilmesi masraflarını kendileri görürler... Hükümet, fırıncıların ve özel şahısların ihtiyacı olan buğdayın da fiyatını saptar. Bunu yaparken kendisine % 50-60 kâr ayırır. Bu tekelin geliri yılda 10000 kese veya 10000000 franktan aşağı değildir."

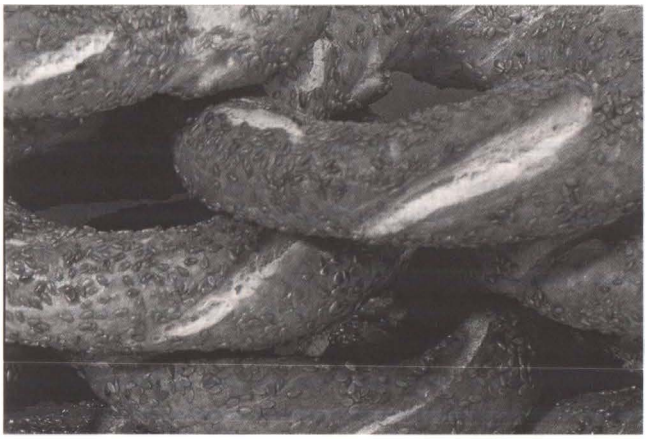
Antoine Olivier'ye göre: "İstanbul'da üç cins ekmek yapılır. Birincisi 'pide', 'fodla' ya da 'Türk ekmeği' diye anılan ince, yassı, az pişmiş ve oldukça beyaz bir ekmektir. İkinci cins ekmeğe 'somun' ya da 'Ermeni ekmeği' denir. Yuvarlak, kalın ve şişkin, özensizce fazla pişirilmiş, daha kara ve dönemin ölçütlerine göre, deyim yerindeyse daha kötü bir cins ekmektir. Üçüncü cins ekmeğe 'francala' denir, küçük ve uzundur. Hamuru Fransa'da yenilen ekmeğinki gibi yoğrulmuştur. Fırıncılar birinci ekmeğe arpa unu karıştırırlar. İkinci ekmek ise buğday, arpa, çavdar ve mısır unları karışımından yapılır. Francalaya gelince, onun da sadece buğday ununda yapıldığı ender görülür. Francala imal eden Avrupalı fırıncılar, iyi ekmek yemeğe alışkın olanların pişirdikleri beyaz ekmeği nasıl olsa tercih edeceklerini bildikleri için, çabuk zengin olmak hevesiyle francalanın okkasını 10, 12, hatta 14 paraya kadar satarlar. Bu cins ekmeği sadece Avrupalıların yediği farz edildiği için hükümet narh koymaz. Fırıncıların istedikleri fiyata satmalarına göz yumulur. Bu fırıncılar da sadece yabancı sefirlere çok daha iyi kalitede ekmek çıkarmaya dikkat ederler. Dördüncü cins bir başka ekmek türü de sarayda yapılır. (Bunu görmedik, tatmadık, bilmiyoruz. Çok beyaz, oldukça iyi olduğu söyleniyor.) Ailelerin bir kısmı da ekmeklerini evde kendileri pişirirler."

Rumeli ve Bulgaristan buğdayları ile Tuna bölgesinden gelen hububat, bütün Osmanlı İmparatorluğu'nun en kaliteli ürünleriydi. Kırım'dan ve Don Nehri ovalarından

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

gelen buğday da çok makbuldü. Volos'tan, Selanik ve Mora'dan gelenler ise ikinci kalite sayılırdı. Daha sonra da Suriye ve Kıbrıs buğdayları geliyordu. Mısır buğdayı ise en düşük kaliteli olandı. Kuzey Amerika buğdayının keşfinden önce Kafkasya bölgesindeki güney Rus vadilerinde, Karpatlar'ın eteklerinden Volga Nehri'ne kadar uzanan, takriben 800 mil hektarlık arazide dünyanın en kaliteli buğdayı üretiliyordu. İstanbullu ünlü Rum düşünür Skarlatos Vizantios üç ciltlik *Konstantinopolis* (1851-1867) adlı eserinde, Fethiye Camii civarında, yolun her iki tarafında un değirmenleri bulunduğunu yazar. Unkapanı etrafındaki un ambarlarının günlük ihtiyacı karşılamak için İstanbul fırınlarına her gün 10000 kilo un yolladıklarını belirtir. Yazara göre, fırıncıların en az bir aylık ekmek üretimi için depolarında gerekli unu bulundurmaları zorunluydu. İstanbul'daki ekmek fırınlarının sayısını tam olarak saptayan bir belgeye ulaşamadık. Reşad Ekrem Koçu, *İstanbul Ansiklopedisi*'nde, 1756 Cibali yangını sonucu İstanbul'un dörtte birinin kül olduğunu, bu arada 580 fırının da yandığını, buna göre tahminen İstanbul'daki ekmek fırını sayısının 2000 civarında olduğunu belirtir.

Hagop Mıntzuri, *İstanbul Anıları (1897-1945)* kitabında İstanbul'un ekmek fırınlarını orada çalışanların gözüyle aktarırken, bütün ekmek işçilerinin Anadolu Ermenileri'nden oluştuğunu belirtir. Ancak 20. yüzyılın başına kadar İstanbul'daki fırınların bir kısmı Arnavutluk'tan gelen Hıristiyan ve Müslümanlarca işletilirdi. Epir'de aile büyükleri erkek çocuklarına "İstanbul'da ekmekçi veya simitçi olursun inşallah" temennisinde bulunurlardı. 28 Kasım 1912 tarihli *Alemdar* gazetesi "... günümüzde bütün mahallelerdeki bakkallar, fırıncılar ve kasaplar Rumdur" diye yazar. 1960'a kadar şehirde ekmek veya yalnız simit üreten fırınların yanı sıra, çörek, peksimet, anasonlu galeta, gevrek, kurabiye, açma, çatal, halka, sade veya peynirli veya etli poğaça, lokma imal eden fırınlar da bulunurdu, bu fırınların 1703 Fermanı ile ekmek pişirmeleri yasaktı. Poğaça ve kurabiyelerde genellikle kuyruk yağı kullanılırdı.



İstanbul'un vazgeçilmezi simit.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bu noktada bir parantez açalım ve sabah kahvaltı soframıza çeşni katan, gündelik hamurişi yeme alışkanlığımızın bir parçası poğaçanın tarihçesine bir göz atalım. Antik dönemde ev kadınlarının has unu yoğurup hazırladıkları küçük hamurların içine ıspanak gibi yeşillik veya peynir koyarak kızgın taş üstünde pişirdikleri için "plakuntes" denilen ve isteğe göre üstüne bal dökup tükettikleri bu "börekçik"leri, ekin ve hasat günlerinde ekin tanrıçası Demeter için yapılan törenlerde, kadınlar tanrıçaya şükran borcu olarak da sunardı.

Etimolojik olarak günümüzde kullanılan "poğaça" veya Rumların kullandığı gibi "buğaça" sözcüğü, Osmanlı döneminden günümüze kadar ulaşır. Osmanlı sözlükleri "poğaça" kelimesinin İtalyanca "foccacia" kelimesinden türediğini ve tatlı pide anlamına geldiğini belirtir. Tarihsel süreç içinde Antik Yunan mutfağının Roma mutfağını etkilediğini biliyoruz. Antik "plakuntes" kelimesinden türeyen Latin "placenta" sözcüğü tatlı, peynirli börek anlamına gelmekteydi. Doğu Roma-Bizans'a gelince, ev kadınlarının *plakuntes* pişirip dost ve akrabalarına hediye olarak yolladıkları biliniyor. Zengin ailelerin mutfaklarında "plakuntopius", yani "plakuntes" pişiricilerinin çalıştığını yazılı kaynaklardan öğreniyoruz. 12. yüzyılda Konstantinopolis'te yaşamış halk şairi Ptohoprodromos (Fakir Prodromos), dizelerinde manastır başrahiplerinin de sofralarından "plakuntes"lerin eksik olmadığını hicivle anlatır. Şiirinde "artotirianos ikos", yani peynircilerin ve "artotiritis plakuntas", yani peynirli ekmeklerin satıldığı dükkânların Haliç'teki Perama'da (Eminönü'nde), "Veneçianiki Ağora"da (Venediklilerin Çarşısı'nda) bulunduğunu öğreniriz. Bizans'ta "plakuntari" ve "plakuntades" adıyla anılan, yolda veya kilise avlusunda tablayla "plakuntes" satan seyyar satıcılar bulunuyordu. "Plakuntes"ler süreç içinde bildik poğaça ve peynirli poğaçalara dönüştü, ayrıca içindeki malzemeler soğan, ıspanak, kıyma ile çeşitlilik kazandı. Günümüze kadar ulaşan bir Bizans halk deyişine göre "Aç insan, ağzı açık börek düşler."

1597'de İstanbul'u ziyaret eden İngiliz seyyah Fynes Moryson başkentteki çeşitli yiyeceklerin arasında çörek, börek, poğaça, simit vb günlük yiyeceklerden de olduğunu yazar. Evliyâ Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da 200 poğaça fırınının olduğunu belirtir. Şehirdeki seyyar poğaça satıcıları genelde Hıristiyan ve Müslüman Arnavutlardı. Skarlatos Vizantios ise peynircilerin Eminönü'ndeki balık iskelesi etrafında bulunduğunu yazar. 19. yüzyıl sonlarında börekçiler dükkânlarında oturan müşteriye peynirli, kıymalı ve sade poğaçaları şerbet eşliğinde servis etmeye başlar. 1950'lerde Eminönü Bahçekapı'daki ünlü poğaçacı Kosta Kuzulidis'in peynirli ve kıymalı, çamfıstıklı poğaçalarının lezzetini yaşlılar hâlâ anımsar. Fenerli âlim Manuil Yedeon, seyyar börekçi ve poğaçacıların Paskalya öncesi bir hafta boyunca Hıristiyan mahallelerinde börek ve poğaça satmaya ara vererek onun yerine oruç yemeği sayılan topik sattıklarını yazar. İstanbullu Nikos Apostolupis *Mnimes* (Anılar) adlı monografisinde poğaçacıların Epirus kökenli olduğunu, kuru poğaça ve böreklerinde Halep'ten gelen yağı kullandıklarını, kıymalı poğaçaları kavrulmuş soğan, koyun kıyması, bol kuru üzüm

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ve dolmalık fıstıkla; peynirli poğaçaları bol peynir, yumurta, maydanozla pişirdiklerini; sade poğaçanın üstüne bol toz şeker serperek sattıklarını yazar.

Evliyâ Çelebi'nin de belirttiği gibi, Yeniköy'deki fırınların yüzyıllar boyu Karadeniz'e açılan teknelerin peksimet ihtiyacını karşıladıkları bilinir. Reşad Ekrem Koçu'ya göre Beylerbeyi simit fırını, geçen yüzyıldan 1930'lara kadar, imal ettiği simitleriyle nam salmıştı. Lezzetinin sırrı, hamura eklenen mahlep ve az miktardaki pekmezden kaynaklıyordu. Ünlü Sarıyer poğaçacısı, günümüze dek, İstanbulluların damak zevki ile Boğaz sefasını birleştirmeye devam ediyor. *Proodos* gazetesinin 30 Temmuz 1906 tarihli nüshasında, meşhur Karaköy poğaçacısının, poğaçalarını opal bardaklarda sunulan yakut renkli vişne suyu, damağı ürperten limonata, hoş kokulu leziz frambuaz, bal renkli kayısı ve çeşitli serinletici şerbetler eşliğinde müşterilere sattığı belirtilir.

Un tüccarlarına gelince, 1800-1835 arasında İstanbul'un ünlü un ve zahire ithalatçılarından biri Çelebi Dimitraki Zafiropulos'tu; daha sonra II. Abdülhamid'in mali başdanışmanı olan banker Yeorgios Zarifis'in kayınpederi oldu. *Annuaire Orientale du Commerce*'e (1900) bir göz attığımızda, Dersaadet Ticaret Odası'na üye olan dönemin un ve zahire ithalatçıları arasında, sarayın gıda maddeleri ihtiyacını karşılayan Simeon Siniosoğlu'nun yanı sıra Zümbüloğlu'nu, Voridis'i, Andoniadis'i (piyasada nohut kralı olarak da tanınırdı), Yakovidis'i ve aynı zamanda un değirmenleri sahibi de olan A. Kozmetus'un adlarını sayabiliriz.

Uzun beyaz don-fanilaları ve çuvaldan yapılma başlıklarıyla un çuvallarını fırına taşıyan güçlü kuvvetli ekmek işçileri; kaldırımdan dalgın geçen yayaların her an "gözünü çıkarmaya" hazır, fırın camekânından dışarı taşan uzun saplı ahşap fırın kürekleri semt fırınlarıyla ilgili çocukluk anılarımızda hâlâ tazeliğini korur. Bir de Ramazan pidesini okul dönüşü ikindi kahvaltısında kaşar peyniriyle doldurup çayla birlikte yemek!

İstanbullu Rumlar fırın ekmeği tüketirlerdi. Rumların cenaze ve mevlütlerinde, taziyeye gelen dost ve akrabalara kahve ve konyak eşliğinde sundukları özel anasonlu peksimet ve gevrekleri pişiren fırınlar aynı zamanda sipariş üzerine "prosforo" denilen, ahşap kalıpla üstüne İsa'nın baş harfinin basıldığı yuvarlak küçük ekmekleri de hazırlardı. Aileler bu ekmekleri kiliseye şükran olarak götürürlerdi. Ev kadınları yıl boyu bayram günleri için hazırladıkları özel ekmekleri, yılbaşı pidesini, Noel ekmeklerini, Paskalya çöreğini ve Aziz Fanuryos için hazırladıkları "fanuropita"yı pişirmek için fırına yollarlardı. Günümüz İstanbul'unda Rumlarla birlikte bir sürü günlük kültürel alışkanlık da tarihe karıştı... Ekmek bölümünü bitirirken yaşam ve yıllık döngülerde hazırlanan sembolik ekmeklere de yer vermeliyiz:

Hıristiyan-Ortodoksluk gereği yıl içinde ev kadınları çeşitli ekmekler yoğurup pişirirdi. Noel'de hazırlanan "Noel ekmeği" (*hristopsoma*), özel yılbaşı ekmeği sayılan ve içine para konan "Yılbaşı Pidesi" (*vasilopita*), yine bayram günlerinde, kırsal bölgelerde ahırdaki hayvanlara tattırılmak için hazırlanan ekmekler, büyük orucun başladığı "Temiz Pazartesi" (Kathari Deftera) günü yenilen ve Ramazan pidesini andıran *pita*. Aziz Lazaros Günü'nde insan figürlü "lazarelya" adlı küçük ekmekler, Paskalya

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

çörekleri, 15 Ağustos'ta Meryem Ana Yortusu'nda hazırlanan nohut mayalı "Eftazima" ekmekleri, Aziz Fanuryos Günü için hazırlanan "fanuropita". Tüm bu özel ekmeklerin sembolik amacı bereket, sağlık ve mutluluk dileklerini sunmaktan ibaretti. Doğuştan ölüme kadarki her aşamada yapılan kutlamalar için özel ekmekler hazırlanırdı: Yeni doğan çocuk için ilk adımlarını attığında hazırlanan özel ekmek, vaftiz için hazırlanan küçük ekmekler, nişan sofrası için saf buğday unu, maya ve az şeker ile hazırlanan ekmekler – bu ekmekler nişanlı kızın bakireliğini ve mutlu bir yaşam isteğini simgeliyordu. Kuş şeklindeki ekmekler, üstü çeşitli doğurganlık motifleriyle, bazen de gelin ile damadın isimlerinin baş harfleriyle süslenmiş ekmekler, düğün davetiyesi olarak akraba ve dostlara gönderilirdi. Düğün yemeği için hazırlanan "yamilii arti" (düğün ekmekleri) de yukarıda saydığımız özel ekmeklerdendi. 19. yüzyılın ortalarına kadar saf buğdaydan yapılan beyaz ekmekler varsılların sofrasını süsler, halk sofrasında bulunmazdı.

İstanbul'un Balık Bereketi

Her tarafı denizle çevrili İstanbul için Boğaz, talihin bir lütfu olarak nitelendirilebilir. Bir deniz koridoru özelliği taşıyan ve kimi balık türleri için bir geçiş yeri olan Boğaz'dan yılın belirli mevsimlerinde Akdeniz-Karadeniz arasında göç eden balık sürülerinin ve bu göçün yarattığı İstanbul'daki balık bereketinin kent halkının yemek kültürünü ne derece etkilediğini sorgulamalıyız.

Konumuz balık olduğundan çok eskilere, Antik Yunan kentlerine uzanalım. Bakır Çağı'nın sonunda ikinci kolonizasyon döneminde (MÖ 800-600 arası) ekilecek toprakların artan nüfus ihtiyacını karşılayamaz olması, aile toprağının küçük parçalar halinde mirasçılara bölünmesi ve buğday kıtlığı kıyı şehirlerinin fakir çiftçilerinin Eğriboz, Aigina (Egina) adalarından, Korinthos sahillerinden, İyonya kıyı kentlerinden Trakya'ya, Byzantion'a, Karadeniz kıyılarına, Güney İtalya ve Sicilya'ya giderek koloniler kurmasına neden oldu. İkinci büyük göçün oluşumunu mümkün kılan önemli bir etken de antik kadırgaya süreç içinde eklenen ambar neticesinde, artan kürek sayısı ile birlikte mürettebat ve yolculardan oluşan 100-120 kişilik kalabalık grubun bereketli topraklara taşınabilirliğinin sağlanmasıydı. İyonya'nın ve Kara Yunanistan'ın eski sakinleri kurdukları yeni kolonilerde, Marmara ve Karadeniz'in balık bereketi sayesinde yaşamlarını sürdürebildiler. Kaderlerini ve yaşam düzeylerini deniz belirledi.

Homeros kasırgalar ve kıyılarında yaşayan İskitli barbar kavimler nedeniyle (İskitler kıyılarına ulaşan yabancıları tanrılarına sunak olarak kurban ederlerdi) gemicilerin Karadeniz'e "Aksenos" (seyri olağanüstü zor sayılan) adını verdiklerini ve süreç içinde İyonyalıların kurdukları koloni şehirler yüzünden "Efksinos" (konuk ağırlayan) adıyla anıldığını belirtir.

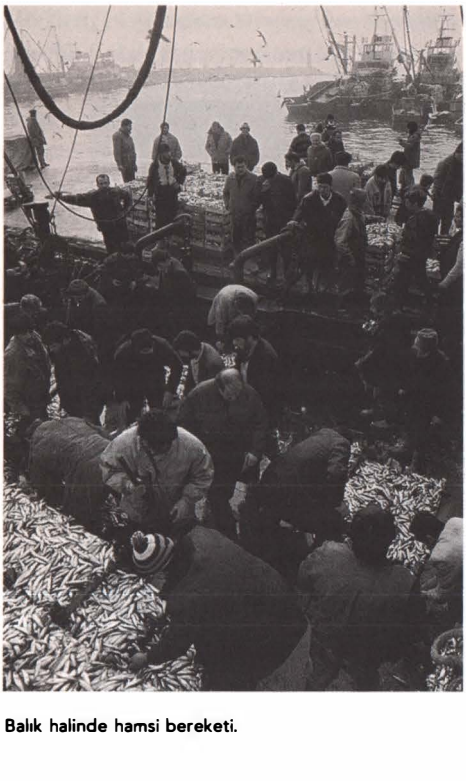
MÖ 3. yüzyılda Rodoslu Apollonios ise, tarihte ilk kez Argonautların ne zorluklarla Boğaz'da akıntıya kürek çekerek doğuya, Karadeniz'e açıldıklarını anlatır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Balıkçı freski, MÖ 1600-1500 (Santorini Arkeoloji Müzesi).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Balık halinde hamsi bereketi.

İyonyalılar MÖ 756'da Marmara Denizi kıyısında, Erdek kasabası yakınında bulunan Kyzikos kentini kurdular. MÖ 676-675'te, yani iki nesil sonra Miletos'tan gelen İyonyalılar ise aynı noktada ilk kolonilerini kurdu. Kyzikos'ta üstünde palamut balığının motifi bulunan, kehribardan para bastılar. Marmara kıyılarından Karadeniz'e kadar kıyı şeridindeki kolonilerin göçerleri, palamut balığı avı sayesinde refah içinde yaşayabiliyorlardı. İlkbahar sonundan sonbahar sonuna dek palamut Akdeniz'de, yazın Karadeniz ve Marmara Denizi'nde saat dönüşünün ters istikametinde sürü halinde dolaşır. Plinius *Fizik Tarihi* (IX, 3,2) kitabında palamut balığı üstüne ilginç bilgilere yer verir: "Palamutlar büyük sürüler halinde dolaşır, hatta Büyük İskender donanmasıyla Anadolu kıyılarına doğru seyir halindeyken, gemilerinin geçmesinin imkânsız olduğu palamut sürüsünü bölmek için düşman gemilerine uyguladığı taktiği tekrarladı. Ne bağırış çağırışlar ne de gürültü patırtılar palamutları sindirdiğinden, yalnızca güçlü bir çatırtı onları korkutup dağıtabilmişti."

Palamut sürüsü Karadeniz'den Boğaz'a inmek için Kuzeydoğu rüzgârının esmesini bekler, işte o zaman da balıkçılara bereket yağar. Palamut sağ gözüyle sol gözünden daha iyi görür, Boğaz'ın en dar geçişinde, Anadolu sahilinde bulunan beyaz bir kaya gözlerini kamaştırdığından karşı kıyıdan yoluna devam eder. Coğrafyacı Strabon'un (1. yüzyıl) belirttiği gibi, Haliç'in antik adı palamut bolluğu nedeniyle "Hrisun Keras" (Altın Boynuz) idi. Acaba antik dönemde İstanbul'un koruyucusu sayılan Tanrıça Ekati'nin (Ay) amblemi olan yarım ay motifi de mi palamut kuyruğundan esinlenilmişti?

Karadeniz ile Marmara Denizi sahillerindeki koloni sakinleri, avladıkları balıkların bir kısmını komşu kentlerde yaşayanların ürünleriyle (buğday türevleri, odun, metal ve küçük besi hayvanları) takas ederdi. Artakalan balıklar, denizden elde edilen tuzla tuzlanır, güneşte kurutulur, tütsülenir, kefal ve kılıç gibi balıkların yumurtaları da yine tuzlanıp muhafaza edilir ve Aristoteles'in belirttiği gibi, Asya'nın uzak ülkelerin-

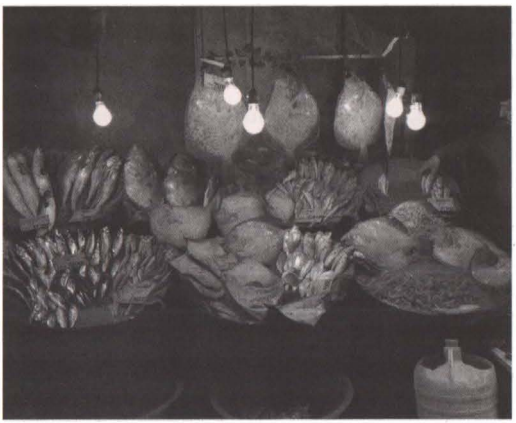
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

de yaşayanlara afrodizyak ve meze olarak satılırdı. Avlanmış balığın muhafazası için kullanılan tuz –Kyzikos kentinin palamut amblemli paralarından, Boğaz'da Byzas'ın şehri kurulmadan önce, Karadeniz'de Sinope kentinin palamut ve kılıçbalığı motifli paralarından önce– değiş tokuş parası olarak kullanılıyordu. Günümüze kadar ulaşmış, sevilen ve sofralarımızın önemli mezelerini oluşturan lakerda, garata (tuzlanmış uskumru), çiroz, tuzlu sardalye ve tuzlu hamsinin oluşumu o döneme uzanır (denizlerimizde bu balıklar varolduğu sürece bu mezelerin soframızı şenlendireceğine inanıyorum).

Megara kentinden yola çıkarak, başlarında Byzas ile Çanakkale'yi aşıp Marmara Denizi'ne ulaşan Megaralılar, dağlar ve pınarlar arasındaki Gemlik'i, mutlu şehir olarak tanımlanan Olviya'yı (İzmit), Halki (Heybeli) Adası'nın bakırını küçümseyerek ve Delfi'den alınan kehanetle kör sayılan Khalkedonia (Kadıköy) halkını hor görerek, Avrupa kıyısında, Galata'nın karşısında, Altın Boynuz sahilinde, günümüzde Topkapı Sarayı'nın bulunduğu mevkide Byzantion kolonisini kurdular. Byzantion Limanı kuzey ve güney fırtınalarından korunmuş, doğal bir limandı. Kaldı ki balık ürünleri dışında yörenin diğer zenginliklerinden (metal, maden, kereste, zift, hayvan derileri) nasıl gelir sağlayacaklarının farkındalardı. Byzantion'a yerleştikten üç yüzyıl sonra Boğaz'dan geçiş ücreti olgusunu yaşama geçirdiler. MÖ 6. yüzyılda Byzas'ın kurduğu şehir, Korinthos ve Samos Adası'ndan sonra en büyük tersaneyi barındırıyordu.

İyonya sahillerinden, Antik Yunan kıyı şehirlerinden gelen göçerler Karadeniz'e MÖ 8. yüzyılda vardılar. Ormanlarla kaplı sahillerde ticaret merkezi niteliğini taşıyan koloniler kurdular. Göçerler önce bir toprak etrafında ortak bir ocak kurarak orada ülkelerinden getirdikleri ateşi yerleştirdiler. Sonra tanrılar için bir kurban kestiler ve süreç içinde, geldikleri kentlerdeki gibi, tanrı Apollon'a –Dor mimari tarzında– bir mabet inşa ettiler. Karadeniz'den Azak Denizi'ne kadarki sahillerde palamut, uskumru ve kefal avı sayesinde giderek zenginleştiler. Bu bölgelerde yapılan arkeolojik kazılardan konumuzla ilgili çok değerli bilgiler elde ediyoruz. Bazı koloni sakinleri, Kafkaslar'ın buğdayını ve tuzlanmış balık ürünlerini Cebelitarık'a kadar uzanan Akdeniz kıyılarındaki kentlere satmaktaydılar. Ayrıca Karadeniz kıyılarındaki bazı kaya oyuklarında kurdukları balık çiftliklerinde avladıkları balıkları canlı koruyabiliyorlardı. Yine Helenistik ve Roma döneminde benzer havuzlar yaparak özel yemek tutkunları için değerli balık çeşitlerini muhafaza ettiler. Yüzyıllar boyunca ve en az 1950'li yılların ortalarına kadar Karadeniz balık bereketinin temsilcisiydi. Kuzeybatı sahilleri boyunca kalkan, kefal, mezgit ve havyar elde edilen Beluga türü büyük mersin balıkları, tarih boyunca Karadeniz'in pahalı ve çok lezzetli balık ürünleriyle tanınmasına neden olmuştu. 14. yüzyılda havyar o kadar boldu ki Bizans'ta halk da bu gıdayı tüketebiliyordu. Karadeniz'in kuzeydoğu kısmında, Azak Denizi'nde yüz çeşit balık türü yaşamaktaydı. Yüzyıllar boyunca balık çeşitleri Boğaz'dan Karadeniz'e ulaşıp Kerç Boğazı'ndan geçerek Azak Denizi'nde yumurtlardı.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Balık pazarındaki tezgâhlardan kalkan, pisi, barbunya ve daha nice güzellikler.

Hamsi ile palamut Karadeniz sahilleri boyunca dairesel bir güzergâh izler. Günümüzde de hamsi sürüleri temmuz-ağustos arası Odessa koyunda yumurtlar, yeni doğan hamsiler ağustos sonundan eylül başına kadar yolculuklarına saat yönünün ters istikametini izleyerek günde 12 millik bir hızla Romanya ve Bulgaristan kıyılarına doğru seyahat eder, oralara vardığında ters yüz dönerek Karadeniz'in Anadolu sahillerine doğru yol alır. Kasım başında Sinop'a ulaşıp, yılbaşına doğru Trabzon açıklarına varmış olur. O zaman sürünün yarısı aksi istikameti izleyerek Karadeniz'in ortasından Odessa koyuna doğru ilerler. Sürünün öteki yarısı ise kuzey güzergâhını izleyerek Gürcistan ve Abhazya kıyıları boyunca yoluna devam edip Trabzon'a doğru döner.

Başkentin ünlü halk şairi Ptohoprodromos (Fakir Prodromos) bir şiirinde İstanbullu zanaatkârların hali vaktinin yerindeliğini belirtirken, Boğaz'ın balıklarına değinmeyi de unutmaz:

Yaşlı babam her zaman
Oğlum oku, adam ol derdi
Okudum, şimdi ekmeğe hasret geziniyorum
Okuma yazmayı lanetliyorum.
Bir zanaat öğrenip zanaatkâr olaydım,
Dolabım ekmek, şarap, lakerda, çiroz, uskumru,
Palamut yemekleriyle taşacaktı daima
Oysa bugün fareler cirit atıyor dolapta.

Balık, Bizans ve Osmanlı dönemlerinde, özellikle Hıristiyan ve Musevi halkın temel gıdalarından biriyken, Müslüman halkın beslenme tercihlerindeyse son sıralarda yer alırdı. Kent halkı yılın belirli mevsimlerinde sürü halinde geçen balıklardan faydalanmasını bilmiş ve balık yüzyıllar boyunca İstanbullular için "Tanrı'nın nimeti" sayılmıştır.

Ptohoprodromos'un dizelerinde belirtildiği gibi Bizans döneminde balıkçı dükkânları günümüz Eminönü'nde Perama (Balık Pazarı) kapısı ile Evgeniyu kapısı arasında "stas meyistas kamaras" (büyük kemerler) mevkiinde bulunuyordu.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Birileri ilaç terkibi (almak) için pazara,
Öbürleri Perama'da,
Evgeniyu kapısında görülür,
Ateşte pişecek balık seçmek için
Capcanlı küçük balıklar,
Vatos, kaya balığı, camgöz.

VI. Leo

Bilge Leon adıyla da bilinen VI. Leon O'Sofos (886-912) Konstantinopolis'teki ticaret ve zanaat yaşamının kurallarını belirten *Eparhos Kitabı*'nda, Eparhos tarafından denetlenen 22 lonca arasında bulunan "ihtiyoprate", yani "balık satıcıları"nın balıkları mutlaka balık iskelelerinden almalarını, şehir sınırları dışından balık satın almalarının yasak olduğunu yazar. Kanunlara uymayan esnaf, meslekten men edilmek, loncadan atılmak, kırbaçlanmak, saçının kazınması ve sürgüne yollanmak gibi cezalarla karşı karşıya kalırdı. Balıklar "levrek, barbunya gibi beyaz etli" ve "hamsi, kolyoz, ton, palamut gibi koyu renkli" olmak üzere ikiye ayrılıyordu. Tuzlanmış, kurutulmuş veya tütsülenmiş balık çeşitlerini ise "salgamarios" denilen bakkallar satardı.

Bizans'ta balık, ekmekle birlikte halkın günlük besinlerindendi, ayrıca belirli oruç günlerinde de tüketilirdi. Balıklar haşlanarak, ateşte pişirilerek veya günümüzde olduğu gibi, una bulanıp kızartılarak tüketiliyordu. Taze balık tüketimi dışında, avlanan balıklar salamura, tütsüleme ve güneşte kurutma yöntemleriyle yılın dört mevsiminde de ihtiyacı karşılıyordu. Ünlü Bizans tarihçisi Fedon Kukules'in *Bizans'ta Gündelik Hayat* adlı kitabında belirttiği gibi, kalamarlar, üzüm, fıstık, pirinç (veya bulgur), soğan ile doldurulur, mürekkep balığı soğan ve çeşitli tat veren otlarla pişirilirdi. Yerel denizlerden avlanan zengin balık türleri haricinde, Bizanslılar İngiltere'den ringa balığı, Hazar Denizi'nden havyar çeşitleri ithal ederlerdi. İmparator Nikiforos Fokas'ın Kremona Piskoposu Luitprand'a verdiği özel yemek davetinde (961) sunulan havyar salçalı keçi menüsü sayesinde, havyar ilk kez piskoposun menfi yazıları aracılığıyla Batı'da tanınmış oldu.



İpe dizilip güneşte kurutulan çirozlar.

"Thinomayirema" (lakerda) ve çiroz, geniş halk kitlelerinin, manastırlardaki rahiplerin, ekmeğe katık yapıp şarapla birlikte sofralarından eksik etmedikleri günlük yiyeceklerdendi. Ptohoprodromos'un manastır yaşamını hicveden şiirlerinde baş-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

rahiplerin sofralarında çeşitli yemekler, pahalı ve lezzetli balıklar, değerli şaraplar bulundurduklarını, sıradan rahiplerinse kokuşmuş palamut ve lakerda parçalarıyla beslendiklerini belirtir. Dizelerinde, kinayeyle bahsettiği meşhur "monokitron", havyar, yumurta, tuzlanmış kılıçbalığı, çiroz, Girit peyniri, Eflak peyniri, zeytinyağı, sarmısak ve biber karışımından oluşan ve başrahiplerin özellikle tercih ettikleri yemeklerdendi. Bizanslı gastronomlar, Antik Yunan ve Roma mutfak geleneğini sürdürerek saray şölenlerinde özenli ve karmaşık yemekler hazırlamayı gelenek haline getirmişlerdi: İçi çeşitli balıklarla doldurulmuş tavuklar, küçük av etleriyle doldurulan büyük balıklar, av ve kümes hayvanlarıyla doldurulup ateşte pişirilen domuz vb.

Bizanslıların balık ve sebzelere çeşni katmak için kullandıkları en yaygın ve sevilen salçası "yaron", "avdomion", "likuamen" adlarıyla da bilinen "yaros"tu. Bu salça, "yarepsos" adlı kişilerce hazırlanırdı. Salça için, palamut veya uskumru bağırsakları kendi kanıyla tuzlanıp toprak kaplarda güneşte 2-3 ay bırakılırdı. Fermente olunca su ile inceltilenine "idroyaros", şarap katılanına "inoyaron" denir, genelde zeytinyağı katılıp iyice karıştırılarak kullanılırdı.

İstanbullu Rumların yemek kültürüyle ilgili araştırmayı sürdürdüğüm yıllarda, elime ulaşan çok sayıda yemek tarifini içeren el yazması defterlerin arasında, Peralı Madam Domna'nın 1929 tarihli defterindeki "Marmara Adası'nın yaros salçası" tarifi beni çok şaşırtmıştı. Ancak daha sonra, 1924'teki mübadeleyle Atina'ya bir saatlik mesafede bulunan Oropos'a ve bitişiğindeki Nea Palatya'ya göç eden Marmara Adası sakinlerinin, günümüze dek "yaros" salçasını uskumru balığından hazırladıklarına, bu eski Bizans salçasının bir sürü başka yemek gibi günümüze dek kullanıldığına şahit oldum. Zapyon Lisesi'nde matematik hocamız Magda Theofanidu Aleksandridu ile Atina'da konuşurken, ailesinin Marmara Adalı olduğunu ve evlerinde "yaros"u devamlı hazırladıklarını anlatmıştı. Atina'nın Oropos sayfiyesinde, Marmara Adalıların kültür derneğinde Marioriça Kolimati teyze ve diğer dernek üyeleriyle Mayıs 1994'te yemek kültürü üstüne yaptığımız söyleşide "yaros"un günümüze kadar yapıldığını öğrendim. Ünlü tarihçi Andrew Dalby *Siren Feasts* adlı kitabının dipnotunda "yaros" salçasını araştırmak için İstanbul'a geldiğini ve konuştuğu Türk mutfağı araştırmacılarının "yaros" adlı salçanın İstanbul'da hiç yapılmadığını söylediklerini belirtir. Andrew Dalby, İstanbul yerine Oropos'a gidip Marmara Adalı Rum mübadiller ile konuşabilseydi, "yaros" konusunda bilgilendirilecekti...

Bizans devrinde Konstantinopolis yoksullarının yemeği sayılan "skordalya", yani tarator (kuru ekmek, sarmısak ve birkaç damla zeytinyağı karışımından yapılan bulamaç) süreç içinde ceviz, badem veya çamfıstığı katılarak günümüze kadar ulaşır ve Rum mutfağında midye tavayı, kızarmış patlıcan ve kabağı, kızarmış balıkları tatlandırır. "Yaros" sözcüğünden türeyen "yarata" ise, İstanbullu Rumların bayram sofralarında eksik olmayan tuzlanmış uskumru mezesine günümüze dek verdikleri addır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Fetihten yaklaşık yüz yıl sonra İstanbul'u ziyaret eden seyyah Petrus Gyllius (1549-51) kentin güzelliklerinin yanı sıra, Boğaz'ın balık bereketinden de hayranlıkla bahseder: "... Venedik, Marsilya, Tarant kentleri zengin balık çeşitleriyle tanınır, ancak İstanbul'daki balık çeşitleri bu kentlerden üstündür. Liman iki değişik denizden gelen balıklarla dolup taşar. Balık bereketinin haddi hesabı yoktur. Kent halkı deniz kıyısından elleriyle balık avlar. İlkbahar aylarında Boğaz'ı Karadeniz yönünde geçen balık sürülerini, halk kıyıdan taşlayarak avlar. Kıyıdaki konaklardan kadınlar, denize pencereden sepet sallayıp balık avlarlar. ..."

Philippe du Fresne-Canaye, 1572'de Fransız elçisi Monsieur de Noailles refakatinde İstanbul'a gelir. *Le Voyage du Levant* (1573) adlı kitabında Haliç'teki balık bolluğu karşısında hayrete düşer ve "... Haliç'te o kadar büyük miktarda balık var ki, ev kadınları pencereden ellerini uzatıp balık yakalıyorlar..." diye yazar. Balık ve balık yumurtası Rumların başlıca besinlerindendi. Balık yumurtası, ister Çekmece'de avlanan kefallerden elde edilen tarama isterse de Karadeniz'de avlanan morina balığından elde edilen havyar olsun, Rum evlerinde hep "havyar" olarak adlandırılırdı.

16. yüzyılda Konstantinopolis'e gelen anonim bir İspanyol seyyah, kentte büyük miktarda havyar satıldığını, Rumların şaraplarına katık yaptıklarını, bir aileye yetecek kadar havyarın "1 beyaza" satıldığını belirtir. Ne ki büyük miktarda havyar tüketimi Ortodokslukta sıkça yaşanan oruçlarla da ilgilidir.

Atanasios Komninos İpsilantis "Ta meta tin Alosin" ("Fetihten Sonraki", 1453-1789) yazmasında havyar tüketimini oruç rejimine bağlarken, Patrik İeremiya'nın bu nedenle 40 günlük Aziz Apostollar orucunun kaldırılması düşüncesinin az kalsın ciddi sorunlara neden olacağını da belirtir: "Fener'de oturan Rumların çoğunluğu bu orucu tutmuyordu. Ancak tutanlar da vardı ve tutmayanları suçlamaktaydılar. Patrik İeremiya, bu orucu tutmayanların kilise buyruğunu çiğnemekle suçlanmaması, diğer taraftan oruç tutanların tutmayanları suçlayarak günah işlememesi için bir formül bulmaya çalıştı, piskoposlarla konuyu görüşüp, yalnız 12 gün oruç tutma kararı almak üzereyken... patrikhaneye koşan bakkallar, avluyu hınca hınç doldurarak, Ortodoks dininin buyurduğu oruç günlerinin katiyetle değişmesini istemediklerini bağırıp çağırarak belirttiler. Çünkü birkaç gün önce bakkallar ve balıkçılar bu kararın konuşulduğunu duymuş havyar elde edilen balıkların tüketimi, havyar ile birlikte azalacağından telaşlanmıştı. Metropolitler, sesleri duyunca korkup kararı açıklamadılar." Bu olay 1719'da bakkal ve balıkçıların çıkarları lehine neticelendi...

17. yüzyılda Eminönü'ndeki balık pazarında sergilenen balık çeşitlerine değinen Eremya Çelebi Kömürciyan, "Yüz cins kadar olan balıkların adları Türkçe ve Rumca'dır. Rengârenk balıklar ortaya serildiği vakit bahar mevsiminde bir çiçek bahçesini andırır" diye yazar.

İstanbul'da balıkçılık yüzyıllar boyu olta ve ağla yapılırdı. Evliyâ Çelebi olta balıkçılarının sayısının 1000 kişi olduğunu, 600 balıkçı dükkânına sahip olduklarını, ağla balık avlayan balıkçıların 300 kişi olup dükkânlarının sayısının 70 olduğunu yazar.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Boğaz'da Dalyan, Allom'un gravürü.

İstanbul'da balıkçılık Balık Emini tarafından denetlenirdi. Boğaz'daki dalyanların yıllık iltizamı onun üzerineydi. 1881-1923 yılları arasında İstanbul'da ve Marmara Denizi'nde avlanan balıktan alınan vergi Düyun-ı Umumiye tarafından toplanmıştı.

Yüzyılın başlarında İstanbul balıkhanesinin müdürü olan Karekin Deveciyan *Balık ve Balıkçılık* (1915) adlı monografisinde bize İstanbul balıkçılığı hakkında değerli bilgiler verir: "Her gün balıkhaneye seksene yakın balık gelir. Mevsimlerine göre devamlı gelenler şunlardır: Levrek, kefal, barbunya, tekir, kılıç, orfoz, palamut, torik, gümüş, istavrit, izmarit, uskumru, kolyoz, sardalye, lüfer, kalkan, pisi, dil, hamsi, kırlangıç, iskorpit, hanos, karagöz, mercan, istrongilos, mezgit, mersin, köpek balığı, vatoz. Tatlısu balıkları: sazan, tatlısu kefali ve levreği, yılan balığı, yayın, turna. Ara sıra görülen balıklar şunlardır: Dülger balığı, çaça (papalina), lipsos, sinarit, minakop, eşkina, zargana. Nadir görülen balıklar: Akbalık, berber balığı, sarıgöz. Denizin kıyıya yakın kısmında, denize çakılı kazıklara gerilmiş ağlarla –dalyanlarla– Boğaz'dan belli zamanlarda geçen çeşitli balık sürüleri avlanırdı." Karaburun, Kilyos, Uzuncaburun, Marmaracık, Öreke Taşı, Bağlaraltı, Büyükliman, Karataş, Mavromolos, Sırataş, Rumeli Kavağı, Yenimahalle, Büyükdere, Kalender, Yeniköy, İstinye, Bebek, Salıpazarı, Ahırkapı, Kumkapı, Yedikule, Fenerbahçe, Caddebostan, Çengelköy, Vaniköy, Kanlıca, Beykoz, Umuryeri, Anadolu Kavağı, Anadolu Feneri dalyanları en ünlüleriydi.

İstanbul balıkhanelerinin balıkları yüzyıllar boyu Rum evlerinin gerek günlük, gerekse özel bayram sofralarında hem taze halleriyle hem de –lakerda, çiroz, likorinos,

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

yarata (tuzda pişmiş uskumru), tuzlu sardalye olarak– meze biçiminde rakı veya şarap eşliğinde masaları donatmış ya da ekmeğe katık yapılmıştır.

Sarıyer'in bitişiğindeki Yeni Mahalle köyü sakini Rum balıkçılar Karadeniz'den gelen balık sürülerinden, özellikle de palamut avından geçimlerini sağlarlardı. İstanbullu düşünür Skarlatos Vizantios *Konstantinopolis* adlı kitabında, Boğaz'ın girişindeki Fanaraki köyünü (Rumelifeneri) eylül-ekim aylarında ziyaret edenlerin palamut bolluğuyla karşılaştıklarını, bu balıktan lezzetli lakerda yapıldığını yazar.

Ege ve Marmara'da üreyen palamutlar yumurtalarını Karadeniz'de bırakır, eylüle doğru Boğaz'dan tekrar Marmara'ya doğru yol alırken İstanbulluların sofraları bu palamut akınıyla tatlanırdı. Palamut büyüyünce torik olur, lakerdanın âlâsı da torikten tuzlanarak elde edilirdi.

Karadeniz'in özel ve en lezzetli balığı kalkan, Rumların Evangelismos, Vaion ve Ortodoksias dini bayram günlerinde mutlaka sofraların baş konuğu olurdu. 1993'te Atina'daki evinde Boğaz balıkçılığı üstüne anılarını derlediğimiz Beykozlu Vasil'e göre, "... En iyi kalkanlar Beykoz açıklarında avlanırdı. Leziz kaya barbunyaları, iskorpitler, pisi balıkları Anadolukavağı'na yakın Umuryeri mevkiinde avlanırdı. İstanbul'un avuç büyüklüğündeki büyük midyeleri Tarabya ile Yenikôy arasında torba ağıyla toplanırdı. Kışın karayelin soğuğunda donan kofanalar Beykoz ile Yenikôy arasında kıyıya vurur, poyrazın şiddetli olduğu zamanlarda Beykozlu balıkçılar avladıkları tonlarca toriği satamayınca köy halkına dağıtırdı. Dedemin torikten yaptığı maydanozlu, naneli balık köftesinin tadı hâlâ damağımdadır. 1950'lerde Heybeli sahillerinde avladığım istakoz ve karidesler gibi..." (Vosporis Arşivi derlemesi).

Ünlü Fransız seyyah Antoine Galland üç yüzyıl önce *Günlük*'ünün 29 Şubat 1672 Pazartesi tarihli sayfasında aynı konuya değinir: "Bir ihtiyar, İstanbul'dan Galata'ya geçerken deniz kenarında bir çok adam gördüğünü ve bunların denizden elleriyle sersemlemiş balıklar çıkardıklarını, hatta çıkarılan bu balıklardan bazılarının ölü olduklarını söyledi. (...) çünkü iri balıklar soğuğun nüfuz etmediği pek aşağılara çekildikleri cihetle onlar tarafından yenilmekten korkan daha küçük balıkların daima suyun üst kısmında kaldıklarını ilave ettiler."

Boğaz sularının lezzetli küçük balıklarından sardalye, eylül ayında Marmara'yı aşıp Akdeniz'e üremeye gider. Dönüşte, Çanakkale'ye varmadan tuzlanmak için yeterince gelişmiştir. Bununla birlikte Boğaz'dan geçtiği dönemde, özellikle Bebek ile Çengelköy arasında avlanan sardalyelerin lezzetine doyum olmaz. Temmuz sardalye mevsimidir, evlerde, İstanbul'un balık meyhanelerinde, asma yaprağına sarılıp ateşte pişirilen bu sardalyelere şarap dayanmazdı.

Uskumruya gelince, bu balık Boğaz'ın geçit balıklarındandır. Karadeniz'de üreyen uskumrular yağlanarak kasımda sürü halinde Boğaz'ı geçer ve Ege'ye doğru yol alır. Nisan-mayıs arası en yağsız döneminde Karadeniz'e doğru Boğaz'ı geçerken avlanan bu uskumrulardan çiroz yapılırdı. Temizlenip tuzlanan uskumrular, çifter çifter kuyruklarından iplere dizilip güneşte kurutulurdu. Çiroz mevsiminde, eskiden, Boğaz'ın her iki ya-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Marioritça Kolimati yaros salçasının yapımını anlatırken, 1994 (Foto: S. Bozis).

kasındaki köylerin Rum evlerinde pencereler iplere gerilen uskumrular yüzünden gri renge bürünürdü. Binlerce balık kırlenti, ahşap evlerin pencerelerini süslerdi. Marmara sahilindeki balıkçı köylerinden Darıca'nın bütün sakinleri geçimlerini çiroz yapımından elde ederlerdi. Rum mutfağının en sevilen, ucuz mezelerinden olan çiroz, evlerde ve meyhanelerde ateşte pişirilip sirkeye yatırılır, servis için kayık tabağa alınıp üstü dereotu ve zeytinyağı ile örtülür, rakı, şarap veya bira eşliğinde yenirdi.

Rum evlerinde, sabah kahvaltısında pişirilen çirozların sıcağı sıcağına taze ekmeğin arasına konup yenmesinin lezzeti, çocukluk anılarımızın uzak tatlarından birini oluşturur. Bir başka tarife göre, pişirilen çirozlar küçük dilimlere bölünüp un, yumurta, su ve bir kaşık rakı veya bira katılarak hazırlanan bulamaca ilave edilir ve kızgın yağda, çorba kaşığı ölçüsüyle, midye gibi kızartılır ve sofraya taratorla getirilirdi.

Kışın günlük sofradan eksik olmayan bir başka balık çeşidi de lüferdi. Sonbaharda havalar serinleyince lüfer Boğaz'a doğru ilerler, aralıka kadar lezzetine doyum olmazdı. Lüferin küçüğü çinakop, büyüğü kofana adını alır; çok lezzetlidir, ama hazmı da bir o kadar ağırdır. Lüferin ızgarası roka, beyaz turp salatası veya yeşil salatayla sunulurdu.

Marmara Denizi'nin en seçkin ve lezzetli balıklarından sayılan barbunya kumlu ve çamurlu deniz diplerinin balığıdır. Rum evlerinde özel misafirlerin ağırlandığı sofralarda ızgarada pişirilip veya zeytinyağında kızartılıp ana yemek olarak sunulurdu. 19. yüzyılın sonlarına kadar Haliç'in Fener sahillerinde de barbunya avlanırdı. Sapanca Gölü'nde ise çok lezzetli alabalık ve sazan olurdu.

Doğum, isim ve bayram günlerindeki özel misafir sofralarında sunulan mayonezli balık için genelde kefal, kırlangıç veya levrek kullanılırdı. Çekmece Gölü'nde avlanan kefal balıklarının bir kısmı taze tüketilir, bir kısmı da tütsülenip "likorinos" adıyla Noel, yılbaşı ve başka özel günlerin lezzetli şarap mezesine dönüşürdü. Sırf "likorinos" başıyla bir okka şarap içildiği, deyiş olarak günümüze kadar ulaşmıştır. Kefal balığının yumurtaları mumlanır, "balık yumurtası" adıyla günümüzde de mezecilerin vitrinlerini süslerdi; Ambarlı sahillerinde avlanan ıstakoz ise, barbunya ve istiridyeyle birlikte zengin sofralarında meze olurdu. En kaliteli tarama, Ulubat (Apolyont) gölünden avlanan sazan balıklarının yumurtasından elde edilirdi. Ortodoksluğun oruç dönemlerinde, tarama zengin veya yoksul Rum evlerinin sofralarından eksik olmazdı.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Zeytinyağında tavada ateşte veya fırında pişmiş hamsi, istavrit, izmarit, kolyoz türü balıklar genelde orta halli ve dar gelirli Rum ailelerinin günlük yemeklerindendi.

Pera'daki meyhanelerde meze olarak sunulan kızarmış kalamar ve mürekkep balığı kimi zaman kendi mürekkeplerinin salçasında pişirilirdi. Balık meyhanelerinin yanı sıra ev sofralarından eksik olmayan kızarmış gümüş balığı, midye çeşitlemeleri –pilavlı midye, midye dolması, midye pilakisi, midye salması, taratorlu kızarmış midye– pavurya, kalamar ve mürekkep balıklarından hazırlanan yemek ve mezeler Rum mutfağının sevilen ve aranan tatlarındandı.

Eminönü'nün büyük balık pazarından sonra ikinci büyük balık pazarı Galata'daydı. Seyyah Joseph de Tournefort, *Relation d'un voyage du Levant fait par l'ordre du roi* (1717) kitabında Galata'daki balık pazarı için: "... Yolun sağında ve solunda yer alan balıkçı dükkânlarındaki tezgâhlarda dünyanın en güzel ve en lezzetli balıklarını sergilemektedir" diye yazar.

Pera'da, Avrupa tarzı kent yaşamının oluşmasıyla başlayan süreçte Galatasaray'da kurulan İstanbul'un üçüncü büyük balık pazarı, semt sakinlerine hizmet vermekteydi. Burada balıkların yanı sıra başka ürünlerin de satıldığı dükkânlar bulunmaktaydı. Bugün balık pazarının yerini, peşi sıra meyhaneler ve turistik eşya satan dükkânlar almış durumda.

Marmara ve Boğaz'daki pek çok balık türü çevre kirliliği, kontrolsüz ve aşırı avlanma sonucu tükenme tehlikesiyle karşı karşıya. 26 Haziran 1997 tarihli *Hürriyet*'in bir haberinde belirtildiği gibi, Marmara Denizi'nde avlanan balıklar istavrit, kefal, kolyoz, lüfer ve mezgit ile sınırlı kalmıştı.

Et

Bizanslıların gastronomi tarihini araştırırken, eski Yunan ve Roma yemek kültürünün, başkent Konstantinopolis'in iklim ve doğa koşulları ile Ortodoksluğun kurallarıyla birleşip tarihsel süreç içinde Bizans yemek kültürünü oluşturduğunu görürüz.

Ortodoksluk gereği, aralık-ocak ayları arası İsa'nın doğuşu ile İsa'nın Vaftiz Günü'nü kapsayan kutsal 12 günlük bayram "Dodekaimeron" adıyla tanımlanır. Roma yemek kültüründe rastlanan "Hirosfayia" –domuz eti yeme– geleneği Bizans'tan günümüze kadar devam etmiştir. Doğanın yeniden doğduğu ilkbaharda İsa'nın çarmıha gerilişini ve yeniden dirilişini simgeleyen Paskalya Bayramı'nda, sofranın baş yemeği ateşte veya fırında kızarmış süt kuzusu, kırmızı yumurta ve çörektir. İstanbul Rumları yüzyıllar boyu süren bu özel günlerin yemek geleneklerini günümüzde de devam ettiriyorlar.

Bizanslı gastronomlar Antik Yunan ve Roma geleneğini devam ettirerek pahalı ürünlerle eklektik yemekler hazırlarlardı. Ördek, kaz, sülün, hatta tavuskuşu ile hazırladıkları özel tarifler, antik şölenlerde hazırlanan içi doldurulmuş küçük domuzlar, İoanis Tzetzis'in (1110-1180) belirttiği gibi mis kokulu şaraplarda marine edilmiş tavuklar, "ihtiyas tiranumenus is ornithas" (balıkla doldurulmuş tavuklar) ve "ornithas is ihtiyas

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

metalatomenus" (balık şekli verilmiş tavuklar) saray yemeklerindendi. Aynı kaynakta iki farklı doldurulmuş tavuk tarifi verilir: Birinci tarifte tavuk, badem ve belirtilmeyen çeşitli ürünle doldurulur, ikinci tarife göre tuzlanmış domuz veya sığır yağı yatağına yatırılmış tavuk, iğne iplikle dikildikten sonra haşlanır, yağlı bölüm çıkarılıp tavuk küçük parçalara bölünerek haşlama suyuna yapılan çorbayla birlikte servis edilirdi.

VI. Leon O'Sofos'un *Eparhos Kitabı*'ndaki "makelariyus" (kuzu, keçi, domuz vb kasapları) ile ilgili maddelere göre, hayvanlar Konstantinopolis'in belirli hayvan pazarlarından canlı satın alınıp, anında kesilmeli ve satılmalıydı. Kent dışındaki mezralardan canlı hayvan almak, ayrıca Hıristiyanlığın oruç dönemlerinde et alıp satmak yasaktı.

İstanbul'un ihtiyacı için gerekli olan et ticaretinin Bizans döneminde olduğu gibi Osmanlı döneminde de devlet tekelinde yürütüldüğünü görürüz. Bu durum Tanzimat'a kadar sürdü.

Başkentin et iaşesi *celepkeşân* denen, büyük sürü sahibi tüccarlar tarafından karşılanıyordu. Sürüler, mezralardan İstanbul'daki mezbahalara sürü sahiplerinin denetiminde getirilirdi, ayrıca mezbahalardaki çalışanlar ve kasaplarla iş görüşmelerini de onlar yapar ve en büyük kazancı yine onlar sağlardı.

Tanzimat'tan sonra, devlet sürü sahiplerini özel vergilerden muaf tutarak toptan et ticaretine yönlendirdi.

Osmanlı İmparatorluğu'nun Makedonya ile Tesalya bölgelerindeki koyun ve büyükbaş hayvan ticaretini Rumlar ve Arnavutlar yürütüyordu. Anadolu'da ise et tüccarları aynı zamanda sürülerin de sahibi olan Türkler ve Ermenilerdi.

16. yüzyılda Kanuni'nin hususi hekimi Domenico Hierosolemitano'nun yazmalarından, başkentin kışlık et ihtiyacı için gerekli büyükbaş hayvanların her yıl ekim-kasım arası Macaristan'dan ithal edildiğini öğreniyoruz.

1680 tarihli İstanbul esnaf nizamnamesinde kasapların dükkânlarında devamlı et bulundurmaları ve koyun-keçi eti mevzu bahis olduğunda dişi ile erkeği ayırt ederek



Kapadokya'da çobanlarıyla koyun sürüsü (Foto: S. Bozis).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

satmaları belirtilir. 17. yüzyılda Evliyâ Çelebi, İstanbul'da mevcut bulunan 999 kasap dükkânında 1700 neferin Karaman, Mihaliç, Bursa ve Türkmen koyunu sattığını yazar. Eremya Çelebi Kömürciyan ise *İstanbul Tarihi*'nde, "Et kışın İstanbul halkının başlıca beslenme ürünüdür... sığır pazarı surdışında, Balıklı mezarlığının yakınındadır. Daha ileride salhaneler vardır. Kasaplar geceleyin burada hayvanlarını keser ve sabah dükkânlara dağıtır. Sığır eti satan kasap dükkânları yüzden fazladır. Üç yüz dükkânda Rumlar, koyun eti satar... Yeniçeri tayınları bundan hariçtir. Onların hususi kasapları vardır, tayınları her gün Etmeydanı'nda kendilerine tevzi edilir. Sarayın kasapları ayrıdır" diye yazar. Skarlatos Vizantios'a göre Şehzadebaşı'ndaki yeniçeri kışlaları tahminen Bizanslıların "Evvulos Stoası"nın bulunduğu mevkideydi. Yazara göre yeniçerilerin günlük koyun eti ihtiyacını Etmeydanı'ndaki "tomruk" adıyla da anılan kasap dükkânları karşılardı. Kanunî Sultan Süleyman döneminden beri bu dükkânlara et Yedikule mezbahalarından gelirdi. Kasaplar ile yardımcıları İstanbullu Rumlar arasından "irade-i husûsiye" ile seçilirdi. Et Meydanı'ndaki ana kapı "kırk dört kapısı"ydı. Geceleri meydanın iki giriş kapısı da kapanır, meydanın orta yerindeyse yeniçeri ocağının koruyucusu sayılan Hacı Bektaş tekkesi bulunurdu. Belirtmek gerekir ki yeniçeriler yönetime karşı isyana varan kızgınlıklarını yemek kazanını (et ve pilavla dolu kazan) devirip, yol üstünde sorumlu saydıklarının kellelerini uçurarak gösterirdi. Anadolu'da, Karamanlı Rumların koruyucu azizlerinden sayılan Ayios Haralambos'la özdeşleştirilen Hacı Bektaş, belki hem Hıristiyan hem Bektaşi geleneğini benimseyen bazı Karamanlı Rumların bu yönelişlerine açıklık getirebilir.

Sarayın et tüketimini karşılayan büyük tüccarlar arasında İstanbullu Rumların sayısı bir hayli fazlaydı. Tarihçi İrini Piperingu Kiriyazi'nin makalesinde (6 Mart 1994, *To Vima* gazetesi), IV. Murad döneminde sarayın et ihtiyacının İstanbullu büyük et tüccarı ve sürü sahibi Skarlatos tarafından karşılandığı belirtilir. II. Abdülhamid döneminde sarayın et ve süt ihtiyacını celepkeşân olan Epirli büyük çiftlik sahibi ve daha sonrasının bankeri Hristakis Zoğrafos karşılamaktaydı. İstanbul'da yayımlanan 10 Ağustos 1898 tarihli *Tahidromos* gazetesinde, Zoğrafos'un ölüm ilanıyla birlikte yaşamı hakkında da önemli bilgilere rastlarız. Ata mesleğini sürdüren Hristakis Zoğrafos'un babası, imparatorluğun koyun vergisi mültezimi ve Nizam-ı Cedid ordusunun et tedarikçisiydi. Şimdi Galatasaray'da Çiçek Pasajı adıyla bildiğimiz bina kompleksi Zoğrafos'un konağıydı. Yine Galatasaray'daki Zoğrafyon Rum Erkek Lisesi ile Yeniköy'deki Zoğrafyon Kız Okulu onun maddi yardımlarıyla yapılmıştı. Yine *Tahidromos* gazetesinin 26 Ağustos 1898 tarihli nüshasında, Yeorgios Hrisovergis'in, ölümü dolayısıyla yazılan mersiyede, Batum'da petrol yatakları sahibi ve sarayın et ihtiyacını karşılayan büyük tüccarlardan olduğunu öğreniyoruz.

İstanbul'da yayınlanan günlük *Nea Epitheorisis* gazetesinin 24 Nisan 1896 tarihli nüshası bize 1894-1895 yılları arasında İstanbul'daki et tüketimiyle ilgili önemli veriler sunar: "Trakya'dan ve Anadolu'dan gelen 95000 koyun, 250000 kuzu, 1500 manda, 30000 sığır, 12000 dana, Hıristiyan azınlık için 4000 domuz..."

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Seyyar tavukçular (S. Bozis Arşivi).

İstanbullu kasaplar et kesiminde uzmandı. En fazla tüketilen et çeşitleri koyun, kuzu ve sığırdı. Koyun çeşitlerinde, öncelik kıvırcık olmak üzere, dağlıç, türkmen ve karaman başı çekerdi. 1950'lerin sonlarına doğru –ve margarinin keşfinden önce– her sonbahar, Rum evlerinde yıllık yemek yağı hazırlığı yapılırdı. Ev kadınları karaman kuyruğunun yağlarını iyice kavurup süzer, –evdeki çocuklar kavurmaları ekmekle atıştırırken– anneler, teyzeler veya nineler, özel işlem faslına geçip el yazması yemek defterlerinde belirtildiği gibi, iki kilo karaman kuyruğu yağına iki yüz elli gram süt, yarım soğan, çeyrek limon veya portakal ve bir kaşık tuz ekleyip, bütün malzemeyi hafif ateşte 1-2 saat kaynattıktan sonra tencereyi ateşten kaldırır, ılıdığında süzgece tülbent bağlayıp yağı süzer ve yarım kilo zeytinyağı, yarım kilo Urfa veya Trabzon yağı ekleyip soğumaya terk ederlerdi. Elde edilen yağı kavanozlara boşaltıp, pilav, makarna, börek ve etli yemeklerde kullanırlardı.

Kışın hiçbir evden eksik olmayan pastırma, sığır etinden imal edilirdi. Sığır sırtından yapılanı en yumuşağıydı. Kayserili Ermeniler sucuk ile pastırma yapımında uzmandı. Pastırmanın yanı sıra, sofraların baş mezelerinden biri de füme sığır diliydi. Kömürciyan'a göre "füme dil eşsiz bir şarap mezesidir."

Seyyah Antoine Olivier 18. yüzyıl sonunda füme dil için "Rumeli bölgesinde hazırlanan füme manda dili çok makbuldür. İstanbul'da çok yenildiği gibi her yıl yedi yüz, sekiz yüz adet Marsilya'ya ihraç edilir. İtalyanlar da büyük miktarlarda satın alırlar. Füme manda dilinin hazırlanması oldukça basittir. Tuzlanıp birkaç gün, yavaş ve devamlı duman isine tutulur" diye yazar.

Sarayın özel kasapları vardı. Her sonbahar sarayın yıllık pastırma üretimi için yapılan hazırlıkları denetlemek de sadrazamın görevleri arasındaydı.

Yahudilerin kasap dükkânları ayrıydı. Evliyâ Çelebi'ye göre bu dükkânların sayısı 55 idi ve buralarda 200 kişi çalışıyordu. Haham izniyle çalışan bu kasaplarda, bugün de geçerli olan Yahudi geleneklerine uygun ve özel damgalı et –kaşer– satılırdı.

Domuz eti, etlerin en pahalısıydı. İslam ve Yahudi dinlerince yasak olduğundan kentin kasap dükkânlarında satılmazdı. Bu nedenle domuz besiciliği sınırlıydı. Domuz

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

çiftlikleri genelde Beykoz'un iç bölgesinde Polonya'dan gelen göçmenler tarafından kurulan Polonezköy'deydi. Elbette, şehrin başka bölgelerinde de küçük çapta domuz çiftlikleri vardı. Örneğin Nikolaos Apostolidis'in *Anılar*'ına göre, Balıklı Rum Hastanesi'nde 80 domuzun beslendiği bir çiftlik bulunuyordu. Buradaki hayvanlar kesilip hastalara yedirilmez, ancak her ekim ayı şarküterilere satılır ve hastane için ek gelir sağlanırdı. Avrupalılara, Levantenlere ve yerli Hıristiyanlara domuz eti satan dükkânlar Galata'daki Domuz Sokağı'ndaydı. Ayrıca domuz etinden yapılmış salam çeşitleri, füme domuz pirzolası, yabandomuzu eti, sipariş üzerine Noel sofrası için hazırlanmış domuz budu satan şarküteriler de mevcuttu. Bunların en ünlüleri Yüksekkaldırım'daki Çerkezos, Beyoğlu Balık Pazarı'ndaki Dendrinos ve Şütte, Kalyoncu Kulluğu'ndaki Benedato idi. Noel ve yılbaşı arifesinde vitrinlerinde sıra sıra asılmış süslü evcil ve yabani domuzlarıyla bu şarküteriler bir bayram havasına bürünürdü.

Çeşitli semtlerde kasap dükkânlarının yanı sıra birçok ciğerci dükkânı da bulunurdu. Buralarda kuzu ve koyun başı, dil, beyin, ciğer, dalak, yürek, mevsimine göreyse bağırsak sarması, paça ve işkembe –ve yalnız kedilere verilen akciğer– satılırdı. Ayrıca özel



Seyyar ciğerci.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

tavukçu dükkânlarında kafesler içinde canlı tutulan piliç, tavuk ve horozlar müşterinin beğenisi üzerine anında kesilip temizlenir ve öyle satılırdı.

Av etlerine gelince, eskiden beri boğazına düşkün olanların damak zevkine hitap ederdi. Antik dönemde yaşamış Yunan yazar Ksenofon (MÖ 430-354) *Kiru Anavasis* adlı yapıtında yabani hindi eti için "son derece hoştur" diye yazar. 1274-1331 yıllarında İstanbul'da kaleme alınan *Pulologos*'ta [Kuş Uzmanı], hindi ve kekliklerin imparatorun ve prenslerin sofralarını süslediğini ve yabani hindi yumurtalarının özellikle prensler tarafından yenildiğini okuruz.

Güz aylarının yağlı av kuşlarından sayılan bıldırcın, İstanbul mutfağının en lezzetli tatlarından birini oluştururdu. Ukrayna'nın uçsuz bucaksız buğday tarlalarında semiren bıldırcınlar, yüzyıllardan beri her yıl ağustos ayının on beşinden sonra, sürüler halinde Güney Akdeniz'deki ılıman ülkelere göç eder, eylül ayının başlarında, besili fakat yorgun halde Doğu Trakya kıyılarına vardıklarındaysa pusu kurmuş avcıların eline düşerdi. Tarihçi Herodotos, bıldırcınları tuzlayarak küplerde saklama alışkanlığından söz eder. *Pulologos*'a göre Bizans döneminde de bıldırcınların salamurası aynı yöntemle yapılırdı. Bıldırcınla hazırlanan yemekler arasında bıldırcın kebabını, bıldırcınlı pilavı, şarapla pişirilmiş bıldırcını, bıldırcınlı patlıcan oturtmayı sayabiliriz. Ekim-şubat aylarında avlanan çulluk, gurmeler tarafından aranan ve sevilen seçkin av yemeklerinden biriydi. Göçmen kumrular, –erkekleri sarı, dişileri yeşil olan– asma kuşları, özellikle de tavşanlar avcıların tabaklarını ve av hikâyelerini süslerdi. İstanbul'da yayımlanan haftalık *Ap'ola* dergisi, 14 Eylül 1913 tarihli sayısında, Bakırköy'de "kuşları koruma çerçevesi içinde avcılığı dengeli geliştirme" amacını güden bir Amatör Avcılar Derneği'nin kuruluşunu müjdeler. Günümüz bakış açısıyla, söz konusu dernek zamanının öncü bir çevreci girişimi sayılabilir.

Sebze-Meyve

İstanbul, Bizans döneminde gerek sur içi, gerek sur dışında sayısız bostan, bahçe ve bağla çevriliydi. Osmanlı döneminde genişletilen bu alanlar kentleşmenin her şeyi betona dönüştürdüğü 20. yüzyılın son çeyreğine kadar kentin uzak mahallelerinde muhafaza edildi.

1883 resmi emlak sayımında, sur içinde Yedikule bölgesinde Manolaki'nin, Hacıvasili'nin oğlu Yuvani'nin, Tipo'nun, tavukçu Yani'nin oğlu Andoni'nin bostanları, Vlanga'nın (Langa) büyük ve küçük bostanları, Edirnekapı'daki Çukurbostan vb kaydedilmişti. Bu bostanların sahipleri Epirli Rumlar, Karpenisi'den, Anadolu'dan bağcılar ve kimi Müslümanlardı. Surların dışında bostan ve bahçeler, Boğaz'ın Anadolu ve Avrupa yakalarında, Topkapı'nın, Bakırköy'ün, Ayastefanos'un (Yeşilköy), Küçükçekmece'nin, Eyüp'ün vadilerindeydi. Bizans döneminde Likos deresi evleğinin üstünde kurulan Vlanga'nın verimli bostanları, narin salatalıkları, ilkbaharı müştulayan marulları ve

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Bentlerden Eminönü'ndeki hale gelen sebzeler (Antoine Ignace Melling'in gravürü, 1819).

turfanda bahçe ürünleriyle meşhurdu. Antik adı *thrida*, Latince adı *laktuka sativa* olan marul, yatıştırıcı ve sakinleştirici özelliğiyle bilinirdi.

İstanbul'un fethi sonrasında kurulan ilk loncanın bahçıvanlara ait olması dikkat çekicidir. Gezginlerin betimlemeleri bizi yıllardır var olmayan bir İstanbul manzarasına götürüyor. Evliyâ Çelebi, 17. yüzyılda Hasköy vadisinin nar, şeftali, kiraz ve limon ağaçlarıyla meşhur bahçe ve bostanlarla kaplı olduğunu yazar. Biraz ötedeki Kasımpaşa bahar mevsiminde gül kokularıyla dolardı. Bunlar, "güllü kaşık tatlısı" için özel olarak yetiştirilen Avrupa tipi güllerdi. Bu tatlı, şehrin o zaman çok sayıdaki –şimdi de az olmakla birlikte hâlâ mevcut– muhallebicilerinde satıldığı gibi, kahvaltılık olarak kaymakla birlikte de sunuluyordu.

Yedikule surlarının iç taraflarında yer alan bostanlarda yetişen çeşitli sebzeler İstanbulluları beslerdi. Bostanlar kuyu sularıyla sulanır, kuyunun bitişiğinde bulunan su dolabı dönmedolap gibi işlerdi: Kuyunun etrafında dönen atın çıkardığı su bir havuzda toplanır, havuzun bitişiğindeki masalardaysa oturup marul veya salatalık yenirdi. Marulların yaprakları adeta yağlıydı, kesince de sütü anımsatan bir sıvı çıkardı.

19. yüzyıl ortalarında o zamanın modern Pera Mahallesi'nin kurulduğu bölge, 16. yüzyıl belgelerinde "bağlar" olarak geçer. 16. yüzyıl ortalarında İstanbul'u ziyaret eden P. Gyllius şöyle yazar: "Diplokionion'dan (Beşiktaş) Mesohori'ye (Ortaköy) kadar uzanan ovada bağlar ve kirazlıklar uzanırken, şehrin bostanlarında başkentin ihtiyaçları için en güzel sebze ve meyveler yetiştirilir. Diplokionion'dan kuzeydoğuya bir saatlik mesafede çiçekçibaşının şahane bahçesinde seralarda başkentin en nadir çiçek ve meyveleri, özel-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Büyükdere bağlarında bağbozumu (S. Bozis Arşivi).

likle hamile hanım sultanlar için yetiştirilir. Ocak ayında turfanda güller, zambaklar ve sümbüller çok güzel kokar. İncir ve kiraz ağaçları yemişle dolar."

Yüzyıllar boyunca Beşiktaş bostanlarında lezzetli lahana, balkabağı ve dut yetiştirilmişti. Ortaköy nefis enginarlarıyla meşhurdu. 16. yüzyılda Yahudi göçmenler Avrupa'dan getirdikleri enginarları ilk defa burada yetiştirmiş, daha sonra Bayrampaşa'nın lezzetli enginarları da ün salmıştı. Arnavutköy'ün bahçeleriyse bütün İstanbul'a nam salmış lezzetli ve mis kokulu küçük çilekleriyle tanınıyordu. Reşad Ekrem Koçu'nun *İstanbul Ansiklopedisi*'ne göre bu çilekleri 1804 yılında ilk yetiştiren İpsilantis ailesiydi.

Rumelihisarı ve Sarıyer gevrek kirazlarıyla meşhurdu, Boğaz sırtlarıysa mantarlar ve kestane ağaçlarıyla doluydu. İç taraflarda, memba sularıyla tanınan Büyükdere vadisinin sakinleri balıkçılık dışında meyve-sebzecilik ve bağcılıkla uğraşıyordu.

Beykoz köyü (Bizans döneminin Nimpheo'su) gelişmiş balıkçılığı dışında, memba sularının bolluğu –Akbaba köyündeki Karakulak suyu sindirimi kolaylaştıran özelliklere sahipti– ve zengin bitki örtüsü, özellikle de ceviz ağaçlarıyla tanınıyordu. Pınarıyla ünlü Çubuklu'da (Bizans döneminde İrineo) padişaha ait bostanda sarayın ihtiyacı için meyve ve sebze yetiştirilirdi. Göksu ise lezzetli patlıcanlarıyla nam salmıştı.

Çengelköy eskiden bağlarıyla ünlüydü. Asmabitleri bağları tahrip edince yerine çilek yetiştirilmeye başlandı ve böylece orada bir de çilekçi loncası kuruldu; ancak zamanla bu da ortadan kalktı. Çengelköy Rum cemaati başkanı Terpandros Marinos'un *1951 Yıllığı*'nda yazdığı gibi, lezzetli, güzel kokulu ve sulu ayvaların yanı sıra bostanlarda "Rus tipi" meşhur Çengelköy salatalıkları yetiştirilmekteydi. Stavros mevkiinde

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

yetişen şeftaliler, kirazlar ve özellikle İstanbullu Rum kadınların hazırladığı meşhur karamelli ayva ve ayva kaşık tatlısının yapımında kullanılan ayvalar büyük rağbet görürdü.

Kalamış vadisi çeşitli meyve, özellikle de badem ve şeftali ağaçlarıyla doluydu. Gyllius'un, sonra da Vizantios'un aktardıklarına göre Bizans döneminden beri Kalamış koyundan İzmit'e kadar uzanan bağlarda ünlü çavuşüzümleri yetiştirilirdi. O dönemde Marmara kıyılarında küçük bir köy olan Hartalimi (Kartal) balıkçılıkla olduğu kadar bahçeleriyle, özellikle bamyası, bağları ve şaraplarıyla da tanınıyordu. Buradaki bağlar da tahrip olunca yerlerine zeytin ve dut ekildi. Evliyâ Çelebi, 17. yüzyılda Marmara kıyılarında bir Rum köyü olan Pendik ve iç taraftaki Yakacık'ın bereketli bahçe ve bostanlarında yetiştirilen lezzetli sebze ve meyvelerin İstanbul pazarlarında satıldığını yazar. 1960'lara kadar bu durum devam etmiştir.

Antoine Galland başkentte kaldığı 1793-1798 yılları arasında, Büyükada'daki bağların Güney Fransa'daki bağlara benzediğini yazar. Ancak lezzetli üzümlerden şarap yapılmadığını, üzümlerin İstanbul pazarlarında satılmak üzere yollandığını belirtir ve Büyükada'da olağanüstü lezzetli yeşil incir tattıklarını, büyük miktarda bıldırcın avladıklarını, sofralarının her gün istiridye, midye, uskumru, kalkan, palamut ve özellikle barbun ile şenlendiğini ekler.

Kıyı kasabası Areçu (Darıca; Bizans döneminde Rision) seçkin bahçe ürünleri ve bağlara sahipti. Körfezin en uç noktasındaki İzmit, İstanbul pazarlarına kiraz ve kırmızı elma yollardı. Sapanca beyaz kirazları, elmaları, büyük kavun ve karpuzlarıyla tanınıyordu. Sapanca Gölü'nde ise çok lezzetli sazan ve alabalık avlanıyordu.



Yenikapı sahilinde hamallar küfelere karpuz doldururken, 1885 (Foto: Abdullah Frères).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Soğan hevenkleri
(S. Bozis Arşivi).

Marmara'nın Trakya kıyılarındaki köylerin sakinleri, balıkçılığın dışında, tarım ve bağcılıkla da uğraşırdı. Terkos bölgesinin iç kısmındaki Pirğos köyü hayvancılık ve bahçe tarımından elde ettiği ürünün neredeyse hepsini İstanbul pazarlarına gönderirdi.

19. yüzyılda İstanbul'un pek çok semtinde meyve bahçeleri bulunuyordu. Üsküdar, Kadıköy ve Boğaz'ın bazı semtlerinde saray erkânına ait meyve bahçeleri ve bağlar bulunmaktaydı. Valide Sultan'ın 1848 yılında yurtdışından getirdiği 573 cins meyve fidanının dikildiği özel bağında 206 armut, 98 elma, 25 ayva, 43 şeftali, 13 vişne, 31 kiraz, 21 kayısı, 9 nar, 11 incir, 11 dut, 15 muşmula, 59 üzüm, 31 portakal cinsi bulunuyordu. Valide Bağı, devrinin en meşhur meyve bağları arasında sayılıyordu. Bugün bize yabancı gelen armut çeşitlerinin isimlerini sayacak olursak: Patlıcan armudu, bıldırcın armudu, türbe armudu, hümayun armudu, Preveze armudu, yazma armudu, cücük armudu, kabartmalı armut, tıntın armudu, mum armudu, yusfî armut, Belgrad armudu, Pazar armudu, kraliçe armudu, Tahîrî armut, "Gül fındık efendi" armudu, bey armudu, Manolaki armudu, kızlimonu armudu... Yerebasmaz armudu saksıda yetişirdi, büyük bir kısmı kırmızı, kalan kısmı mordu. Varna armudu takriben 300 dirhem ağırlığında olup, elma kokuluydu. Sulu olan uzunboylu armudun ağırlığı yarım okkayı bulurdu. Kavsara armudu ağacındayken yeşil, koparıldıktan sonra açık sarı rengini alan, sulu, kumsuz, kokulu çok güzel bir armuttu, 5-6 ay kadar bozulmadan kalırdı. Mayıs ayında olgunlaşan Kolmabaca armudu ise yuvarlak ve sarı renkteydi.

Valide Bağı'ndaki elma çeşitleri arasında vişne elması, kavun elması, al şerbetçi elması, tavşan başı elması, şahrum elması, ekmek elması, kabak elması, civan elması, şeker elması, şarap elması, yağlı kızıl elma gibi çeşitler bulunurdu.

Eriklere gelince: Vardar eriği, bereketli denilen mor patlıcan eriği, siyah Arnavut eriği, damaskina eriği, sakız kokulu beyaz erik, kışa kadar dayanan kırmızı kış eriği, Aynülbakar eriği, hekim eriği, bal eriği, pazar eriği, Şeyhülazim eriği, alparmak eriği, ferman eriği, yumurta eriği, çatal eriği, şilte eriği, Aynoroz eriği gibi cinsleri bulun-

maktaydı. 43 şeftali cinsinin bir kısmı yurtdışından, bir kısmı da değişik bahçelerden getirtilmişti. Az sulu, yarma şeftali Paris'ten, yeşil renkte türbe şeftalisi Bursa'dan, sarı Papa cinsi şeftali Beylerbeyi Sarayı'ndan, kırmızı renkli mayhoş şeftali Tarabya kasrından, tüysüz, mayhoş papa şeftalisi İranlı Raşit Ağa'dan, Bostani zühre adıyla tanınan nefis şeftali Hekimbaşı'ndan, sarı dırakiye benzer şeftali Şam'dan, rengi beyaza çalan kış şeftalisi Halep'ten, Fransız şeftalisi Beyoğlu'ndaki Frenk bahçesinden, güzel kokulu misket elması büyüklüğündeki şeftali cinsi Bursa'dan, her biri birer okkalık sulu şeftali Beylerbeyi Sarayı'ndan, çok lezzetli Frenk şeftalisi Yenişehir'den, cebellübnan şeftalisi Beyrut'tan, rengi, kokusu, lezzetli güzel şeftali Rıza Paşa'dan, alrenk, iri taneli, küçük çekirdekli sulu şeftali çeşidi ise Varna'dan getirilmişti. Vişnelere gelince: Çiçek vişnesi, süpürge vişnesi, ağustos vişnesi, kadı vişnesi, Cafer vişnesi, Nemçe'den gelmiş morina vişnesi çeşitleri bulunuyordu. Kirazlara gelince, büyük çoğunluğu İstinye'deki İbrahim Bey Yalısı'nın bahçesinden getirtilen virani kiraz, dalbastı kiraz, tatlıoğlu kirazı cinsleri de bulunuyordu. Ayrıca İtalya'dan ve Avusturya'dan gönderilen ve Çırağan Sarayı'ndaki bahçelere ekilen nadide fidelerden altı değişik çeşidi de Valide Bağı'na getirtilmişti. Ekilen dokuz cins nar arasında, çiçek narı, kayısı kokulu nar, kadı narı, lifan adlı nar çeşidi, Derviş Nadi narı, şerbet narı, şurup narı bulunuyordu.

Muşmulalara gelince: Yumurta iriliğindeki bahçıvan İzzet Ağa çeşidi, Çengelköy'den getirtilen ceviz büyüklüğündeki muşmula, Batı'dan getirilen Frenk üzümü gibi toplu, çeşnisi çok hoş muşmula, Tokat'tan getirilen yassı şeklinde muşmula, Hamdi Paşa Yalısı'ndan getirtilen kiraz renginde, güzel kokulu, taneleri iri yarma muşmula, Şam'dan getirtilen elma iriliğindeki muşmula, sarı şup elması adıyla anılan ve kışın yapraklarını dökmeyip kasım ayında çiçek açıp meyve veren Beyoğlu muşmulası çeşitleri bulunuyordu.

Bağdaki üzüm çeşitlerine gelince: Kara dünya üzümü Bulgaristan'dan getirilmişti, Boğaziçi'nden kabuğu ince, çekirdeği azyerli kara üzüm; Ödemiş ve Aydın'dan taneleri iri, rengi sarı çekirdeksiz üzüm; Edirne, İzmir'den kabak üzümü; Tokat'tan, Merdivenköy'den siyah ve beyaz her salkımda karışık tatlı üzüm.

Bağ seralarında yetiştirilen limon çeşitlerine gelince: İri ve kabuğunun üstü dilimli Bektaşi limonu, yediveren limonu, çekirdeksiz limon, bardak limonu, ağız miski olarak anılan limon, iri Mersin limonu, iri ve sert, az çekirdekli, suyu az erkek limonu, Rodos limonu, armut limonu, portakal şeklinde sulu limon, biri diğerinin içinde çifte limon, turunç limonu, birbirine yapışık çekirdeksiz limon cinsleri bulunuyordu.

Valide Bağı'ndaki portakal çeşitleri arasında ise: Hindistan portakalı, Nısfiye portakalı, dışı turunç renginde ekşi portakal, Bağdat portakalı, Mersin portakalı, kokusu latif, sulu, tatlı, çekirdeksiz portakal türleri bulunuyordu. Bağda nadide cins incirler de vardı: patlıcan inciri, lop inciri, çiçek inciri, yabaninciri, beyaz incir, kavak taklidi, tatlı, ufak, lezzetli incir, en alâ cinsten Sultan Selim inciri, Tarabya'dan getirilmiş her biri yarım okka gelen siyah tatlı incir, her biri 80-100 dirhem ağırlığında lezzetli incir, yarısı siyah, yarısı beyaz sakız inciri... Valide sultanın bahçelerinde yetiştirilen meyvelerin bu çok değişik cinsleri ne yazık ki günümüzde unutuldu.

Zeytin ve Zeytinyağı

Akdeniz havzası ile Ege Bölgesi'nin antik dönemden günümüze dek sunduğu zenginliklerinden biri de zeytin ağacıydı.

Mısır ve Yunan mitolojilerinde zeytin ağacı tanrı lütfu olarak kabul edilirdi. Yunanistan'da, yabani zeytin ile ilgili en eski bulgular, Santorini Adası'ndaki Kaldera Yanardağı yamacında bulunmuş, kömürleşmiş zeytin yaprağı fosilleri, arkeologlara göre 50000 ile 60000 yıl öncesine tarihlenmiştir.

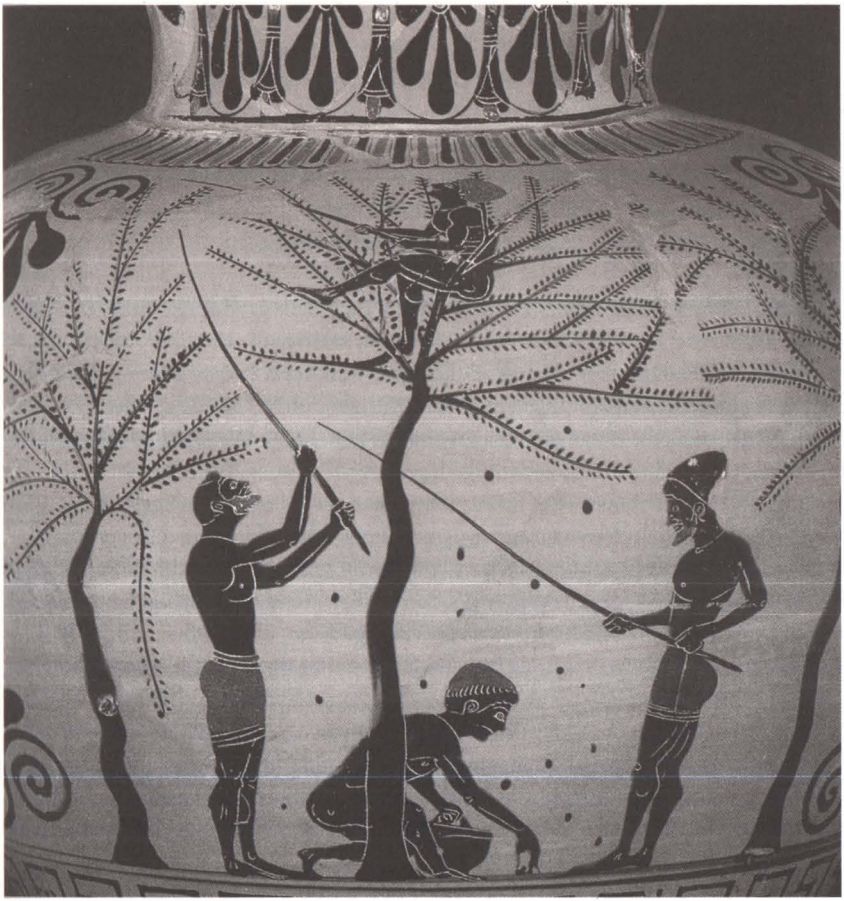
Antik dünyanın kır tanrısı sayılan Apollon ve su perisi Kyrene'nin oğlu Aristaios mitolojiye göre yabani zeytinliklerle kaplı Kuzey Afrika sahillerinde büyümüştü. Su perileri ona zeytini evcilleştirmeyi ve meyvesinden zeytinyağı elde etmeyi öğretti. Aristeos bu bilgi birikimini Yunanlılara ve Sicilyalılara götürdü.

MÖ 3000'li yıllarda ehlileştirilen yabani zeytin ağacının, Yunan coğrafyasında Neolitik dönemden beri varlığı bilinir. Miken, Pilos ve Knossos kazılarından çıkan kaplarda zeytin çekirdekleri, MÖ 1450'lere ait zeytin taneleri ve yine MÖ 1450-1200'lere uzanan primitif zeytinyağı imalathaneleri gün ışığına çıkmıştır. Knossos sarayındaki bir duvar freski zeytinliklerle bezenmiştir (MÖ 16. yüzyıl). Homeros "yeşil sıvı altın" tanımıyla andığı zeytinyağını, tanrılara ve kahramanlara layık görüyordu.

MÖ 7. ile 6. yüzyılda Ege adalarından Güney İtalya'ya kadar uzanan kara parçası bu bereketli ağaçla kaplıydı. Pisistratos döneminde zeytin ağacının korunmasına yönelik kararlar alınır ve ağaçsız bölgelere zeytin dikilir. Attika bölgesindeki köylerde zeytinlik ve bağcılığa ilgi gittikçe artar. Atina'daki, Akademia alanında bulunan ve tanrıça Athena'ya adanan kutsal zeytinler koruma altına alınır. MÖ 6. yüzyılda devlet adamı Solon zeytin ağacı yetiştirilmesi, ağaçların bakımı ve korunması ile ilgili katı kanunlar çıkarır, zeytin ağacının günlük yaşamdaki önemini vurgulayıp halkı zeytin üretimine yönlendirir.

Mitolojiye göre Tanrıça Athena'nın kutsal bağışı sayılan Akropolis'teki zeytin ağacı, kentin tanrıçanın adıyla anılmasına neden oldu. Athena'nın kutsal ışığı zeytinyağı ile yanardı. Akademia'da bulunan 12 kutsal zeytin ağacı (*i morie*) ve kutsal zeytinlik bölgesi (*eleonas*) zeytin ağacına gösterilen özel ilgiyi belirtir. Kutsal Eleonas'tan elde edilen zeytinyağı, Panatinea şenliklerinde birincilik kazananlara ödül olarak verilirdi. Olimpiyat oyunlarında birincilik kazananlara ödül olarak yabani zeytin dalından örülen taç "kotinos" giydirilirdi. O dönem basılan Yunan sikkeleri, Athena'nın zeytin dalıyla süslü miğferi, zeytinyağı amforası ve zeytin dalı figürleriyle bezeliydi.

Antik çağlarda zeytinyağı öncelikle ışıklandırmada, ayrıca sağlık, güzellik amacıyla kullanılırdı. MÖ 6. yüzyıl sonlarında, zeytinyağının ışıklandırma ve yemek kullanımındaki rolü giderek arttı. Bu dönemde varlıklı ailelerin kişi başına yıllık zeytinyağı tüketimi 25-35 litreydi. Güzellik müstahzarı olarak kullanılan miktar kadınlar için 1,5 litre, erkekler için 5-10 litre arasında değişirdi. Işıklandırmada kullanılan yıllık miktar 20-110 litreyi buluyordu. Hippokrates, Dioskorides ve Ga-



Antik amfora, zeytin ağaçlarını silkeleyen zeytin toplayıcılarını betimler (MÖ 6. yüzyıl).

lenos yazmalarında zeytinyağının tedavi edici özelliklerini vurgulayarak ilaç olarak kullanılmasını önerirler.

MÖ 460-370'de yaşamış olan filozof Demokritos'a göre sağlığımızı korumanın yolunu şöyle belirtir: "Ta men esothen dia tu melitos" (içimizi bal ile beslemeliyiz), "ta de eksothen dia eleu" (cilt bakımı zeytinyağı ile yapılır)." Varlıklı ailelerin yıllık zeytinyağı tüketimi giderek 200 ile 330 litreye varır. Athineos, gastronomi kitabında Atina'daki "symposium"larında konuklara yüce misafirperverliğin bir nişanesi olarak küçük şişelerde zeytinyağı sunulduğunu yazar – aromalı yağlar en çok kadınlar tarafından tüketilirdi. Athineos'un kitabında, günümüzde de tükettiğimiz çeşitli zeytin isimlerine yer verildiğini görürüz:

"Tlastes": önce ağır bir cisimle tek tek ezilen ve tuzlu suda bekletilen yemeklik zeytin çeşidi.

"Kolimvades": acılığını gidermek için sıkça suyunu değiştirip, en son tuzlu suda olgunlaşan yemeklik zeytin.

"Yoyile": büyük ve yuvarlak zeytin çeşidi.

"Drapetis": çok olgun buruşuk zeytin.

"Pitiride": ağaçtan erken toplanan küçük ham zeytin.

"Stemfilides": zeytin ezmesinde kullanılan siyah zeytin çeşidi.

Ağzının tadını bilenler için "stemfilides" türü zeytinlere zeytinyağı, sirke, kaynamış şarap, bal, rezene, kimyon, kişniş ve nane katılarak hazırlanan eklektik bir zeytin ezmesi tarifi de yer alır kitapta. Atina'daki Romaiki Agora'nın (Roma Pazarı) güney girişinde bulunan ve günümüze kadar ulaşan, imparator Adrianos'un MS 121'de zeytinyağı üreticilerine yönelik kaleme aldığı kanunda üretimin 1/3'nin hükümete satılması şartı getirilir.

Erken Bizans döneminde zeytinyağı değerli ve az bulunan ürünlerdendi. En zengin zeytin bölgeleri Suriye, Filistin, Kıbrıs, İtalya, Sicilya ve Kartaca'ydı. Ege ve Yunanistan kıyılarındaki zeytinlikler yukarıda saydığımız bölgelerdekilere göre nispeten azdı.

7. yüzyılda Bizans, doğuda, Suriye ve Filistin'de gelişmiş zeytinliklerle kaplı bölgelerini kaybeder. 10. yüzyıldaki yazmalardan başkent Konstantinopolis ile Nikea'daki (İznik) zeytinliklerden has zeytinyağı elde edildiği ve İmparator Konstantinos Porfiroyenitos döneminde sarayın ihtiyacını karşıladığını, değerli zeytinlik bölgesinin İzmir, Bitinya (Bursa) Peloponnesos ve Dalmaçya olduğunu, zeytinyağı üretiminin Bizans sınırları dışına ihracatını yasaklayan kanunların varlığını öğreniyoruz. 13. ve 14. yüzyıllar zeytinyağı ticaretinin parlak dönemleridir. 11. yüzyılda Mihail Attaliotis İskenderun civarında üretilen zeytinyağından övgüyle bahseder. Manastırların kodeksleri, zeytin ile ilgili değerli bilgiler içerir. Miletos yakınında, Latros'ta bulunan *Aziz Pavlus Manastırı Kodeksi*, 1127'de, manastıra ait 370 zeytin ağacından bahseder. İzmir dolaylarında bulunan Lemviotissa Manastırı'nda 1232-1235 arasında, Aziz Pandeleimon külliyesinde 200 zeytin ağacının varlığından söz edilir (Aziz Pandeleimon doktordu). Ayrıca kodekste manastıra gelir sağlayan birçok "Eleonas", yani "zeytinlik bölgesi"nin varlığı vurgulanır. Patmos Adası'ndaki manastır arşivlerinde, 13. yüzyılda Sakız, Kos, Leros ve Miletos'daki ünlü zeytinlik bölgeleri belirtilir. 13. yüzyılda İmparatorun kullandığı "kaliston eleon" (en kaliteli zeytinyağı) veya "despotikon" (beye layık zeytinyağı) saraya İznik'ten gelirdi. İmparator sefere çıkarken aşçıları bu zeytinyağını kullanırdı. Diğer taraftan günümüzde zeytinliklerle kaplı Girit'te 9. ile 15. yüzyıl arasında, adayı gezen yabancı seyyahlar, zeytin ağacının yokluğunu vurgular.

Zeytinyağı ve zeytinin Ortodoks geleneğinde çok saygın ve önemli bir yeri vardır. Hıristiyanlığın birinci ve temel şartı sayılan vaftizden ölüme kadar, kutsanmış zeytinyağı, erginlenme ve caydırma simgesi olarak kullanılır. Zeytin ve zeytinyağı Bizans döneminde bütün sınıflarca sevilip tüketilirdi. Fakir halkın günlük besinleri siyah ekmek, zeytin,

lahana, yabani acı soğan ve sarmısak, tuzlu balık, özellikle lakerda ve yumurtaydı. Zeytinler sirkeli ve tuzlu olmak üzere hazırlanırdı. Bizans'ın en ünlü salçası "yaros"a şarap, sirke veya zeytinyağı gezdirilir, başka bir salça ise, özel bir mantar türüne, zeytinyağı, yaros ve biber katılarak elde edilirdi. Halkın günlük yemeklerinden olan "volvi" (acı yabani soğanlar) zeytinyağı, sirke ve "yaros"a yatırılıp turşu olarak öbür yemeklere eşlik ederdi. Keşişlerin oruç günlerinde yedikleri "ayiozumi" (sade suya tirit, soğan çorbası), aromatik otlar ve birkaç damla zeytinyağıyla tatlandırılırdı.

Osmanlı döneminde başkent İstanbul'da satılan zeytinyağı Girit, Peloponnesos, Midilli ve Edremit'ten, zeytin ise Midilli ve Kalamata'dan gelirdi – Rum mutfak kültüründe, Ortodoksluk gereği haftanın belli günlerinde, ayrıca yıl boyu değişik tarihlerindeki 40-45 günlük iki dini oruç döneminde hayvansal ürünlerin tüketimi yasak olduğundan, yalnız zeytin, tarama ve zeytinyağıyla pişen baklagiller ve sebze yemekleri tüketilir.

Zeytin ağacı İncil'de kutsal bir bitki sayılır. Zeytin Dağı eteğindeki Yetsimani Bahçesi'nde bulunan sekiz büyük zeytin ağacının, çarmıha gerilmeden önce İsa'nın dua, gözyaşları ve ölümüne tanık olduğu İncil'de belirtilir. Günümüze kadar uzanan uzun süreçte evdeki ikonaların önünde yanan kandillerin yakıtı zeytinyağıdır. Yaşlı nineler evdeki bebekleri ve küçük çocukları nazara ve kem göze karşı korumak için bu kutsal kandil yağından aldıkları damlaları çukur bir tabaktaki suya karıştırıp dua okurlardı. Kiliselerin kandilleri de asırlardır müminlerin hayır için yolladıkları zeytinyağıyla yanmaktadır.

1924'ten önce İç Anadolu'da yaşayan Rum Ortodoks toplum bölgede zeytin ağacı yetişmediğinden ve zeytinyağı bulunmadığından, oruç günlerinde sade suda haşlanmış baklagiller pişirmiş, İstanbul'da akrabası olanın gönderdiği zeytin ve zeytinyağı ise en değerli hediye sayılmıştı.

Bağcılık ve Şarap Geleneği

Arkeolojik kazılara göre tarihte ilk şarap yapımının MÖ 5. binyılda günümüz İran-Türkiye sınırı arasında yapıldığı belirtilir. MÖ 4100'de Urartuların yaşadığı bölgede ilk şarapevini ve toprak şarap testilerini arkeolojik kazılar gün yüzüne çıkarmıştır. Alacahöyük Müzesi'nde bronz aletlerle birlikte MÖ 2400'lerde tanrılara adanmış en eski şarap testisi ve altın kadeh sergilenmektedir. MÖ 1800'lerde Hititlere ait fresklerde ve tabletlerde 21 yerleşim alanında şarap üretildiğini, şarap içtiklerini ve 180 ekmek çeşidi yaptıklarını, MÖ 8. yüzyıldan kalma, bir freskte Hitit kralının elinde ekmek ve şarapla tasvir edildiğini görürüz.

Mitolojiye göre şarap tanrısı Dionysos'un asmayı insanlara armağan olarak bahşettiği düşünülürdü. Anadolu'dan Kapadokya, Frigya ve İyonya'ya uzanan bağcılık ve şarap yapımı bilgisi adalara, Trakya'ya, Antik Yunan kentlerine ve Güney İtalya'ya doğru uzanır. Homcros'tan günümüze ulaşan "inos" (şarap) ve "sitos" (buğday) deyimi Akdeniz ve Ege'de yaşayan toplulukların binyıllar boyunca sıradan bir gereksinimi olan şarap ve ekmeği vurgular. Birçok Antik Yunan kentinin adı şarap ve bağ kelimelerinden türe-

tilmiştir: İnoe, İneon, İniada, İnusa. *İlyada Destanı*'nda küçük bağ üreticisi İneusinos (şarap anlamına gelir) adından türemiş ada isimlerine; *inofilakes* (şarap koruyucusu), *inopion* (şarap yapan, bağcılığı Dionysos'tan öğrenip Sakız Adası sakinlerine öğreten kişi) deyişlerine rastlarız. Antik Yunan sikkelerinde kentin sembolü olan dinsel ve mitolojik motiflerin yanısıra, kentlerin bereketli ürünleri de yer alırdı. Ekonomilerinde bağcılık, şarap üretimi ve ticaretinin başı çektiği bölgelerin sikkelerinde, bağ, üzüm salkımı veya salkımları, krater, amfora, tanrı Dionysos ile onun çevresini oluşturan Silini ve Menadesleri görürüz. MÖ 6. yüzyıldan 1. yüzyıla kadar basılan bu sikkeler Kilikya'dan başlayarak Frigya, Ege, Trakya, Biotia, Tesalya, Makedonya, Attika, Girit, Güney İtalya, Sicilya'ya kadar uzanır. Kentlerin büyük çoğunluğu deniz kıyılarındadır. Bu olgu bize limanlarında şarap ticareti yapıldığını belirtir. MÖ 4. yüzyılda Trabzon'da basılan gümüş sikke, Lâpseki, Taşoz Adası, Trakya'daki Maronya ve Avdira kentleri, Sakız, Naksos, Samos, Rodos adalarındaki şarapçılık geleneğini vurgular.

Kapadokya şarap yolları üstündeydi, büyük ırmaklara yakınlığı bölgedeki şarap ticaretinin gerçekleşmesine yardımcı oluyordu. İnoi'nin (Ünye) büyük limanındaki şarap iskelesinden bölgenin şarapları ihraç edilmekteydi. Herodotos, *Tarih* kitabında ilk kez İzmir'de üretilen misket şarabının aromatik ve tatlı olduğunu belirtir.

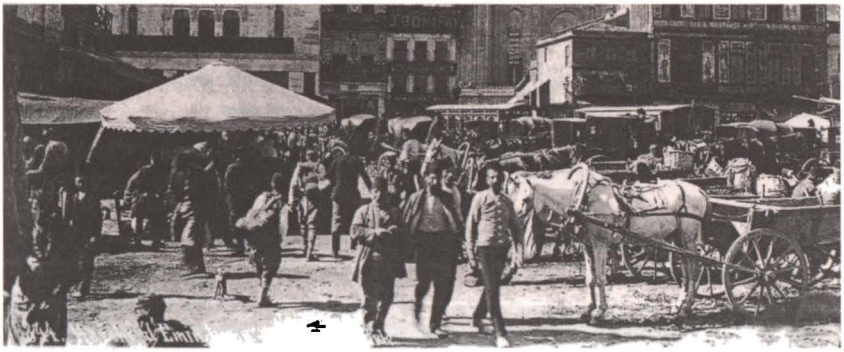
İstanbul'un Çarşı Pazarı

İstanbul'un gıda ticareti Bizans döneminden günümüze dek aynı yerlerde faaliyet gösterdi. Besin maddelerinin toptan ticareti, fetihten sonra da Haliç'in batı kıyısında kentin eski ticaret merkezinde gelişti.

Osmanlı arşivlerinde belirtildiği gibi 15. yüzyılda üç bölüme ayrılan başkent idaresi kadılar tarafından yürütülüyordu. Birinci bölüm sur içindeki eski İstanbul'du. İkinci bölüm başkentin geniş çevresini oluşturan Galata, Üsküdar ve Eyüp çevresiydi. Üçüncü bölüm ise başkent halkının iaşesini sağlayan, Trakya'dan Marmara sahilleri boyunca Bandırma ve Adapazarı'na kadar uzanan bölümdü.

Kalabalık nüfusu için bol miktarda ve ucuz fiyatlarda besin maddelerine ihtiyaç duyan başkent, yüzyıllar boyunca "tüketici kent" oldu. Yerel üretim halkı doyurmaya yetmediğinden, Haliç'e gece gündüz yanaşan mavnalar ve gemiler dünyanın dört bir yanından yiyecek maddeleri taşıyordu.

Fransız seyyah Antoine Olivier *Voyage dans l'Empire Ottoman, l'Égypt et la Perse* (1807) kitabında, 18. yüzyıl sonlarında İstanbul'un iaşesi üstüne önemli bilgiler verir: "Günlük un tüketiminden hareketle, İstanbul'un nüfusunu beş yüz binin üstünde hesaplayabiliriz. Bu sayı Pera, Galata, Aya-Dimitri (Tatavla), Üsküdar ve Boğaz'ın iki yakasındaki köylerde oturanları da kapsar. İstanbul'a Filibe'den önemli miktarda gelen pirincin kalitesi, Mısır'dan gelene göre düşüktür. Dimyat'tan gelen pirinç hepsinden iyidir. Doğunun en iyi peyniri Girit'ten gelir. Bulgaristan, Eflak ve Marmara yöresinden gelen peynirler aynı lezzette değildir. Sahil bölgelerinden, özellikle kiraz, erik, armut



Eminönü Meydanı, 1890 (Foto: Sebah&Joaillier).

ve elma, Karadeniz'in güney bölgelerinden ise kestane, fındık, ceviz gelir. Kayısı, şeftali, üzüm, incir, kavun, karpuz, kabak, patlıcan vb sebzeler Marmara sahillerinde, Karadeniz'in güneybatısında üretilir. Sakız Adası'ndan limon, portakal, nar, kuru erik, gülsuyu ve türlü çiçek esansları ithal edilir. En güzel incirler Anadolu'da, en kaliteli kuru üzüm ise İzmir ve yöresinde üretilir. Zeytinyağı büyük ölçüde Girit ve Midilli adalarından gelir.

Bal, tereyağı ve içyağı Türklerin beslenmesinde önemli yer tutar. Bal, Yunanistan'dan, Ege adalarından ve Anadolu'dan gelir. Tereyağı tüketimini karşılamak amacıyla, hükümet önlemler almak zorunda kalır. Özellikle Rumeli'den ve Anadolu'dan bol tereyağı gelir. Zeytin, tuzlu balık, havyar, balık yumurtası Rum, Ermeni ve Yahudilerin başlıca gıdalarını oluşturur. Karadeniz sahillerinden çok büyük miktarda gelen havyar, özellikle Ortodoksların oruç aylarında çok büyük miktarda tüketilir. Frenkler, Rumlar ve Ermeniler için Tenedos'tan (Bozcaada) şarap yollanır. Yahudiler, kendi şaraplarını Üsküdar'da ve Çanakkale'de kendileri üretir.

Anadolu'da ve bazı adalarda yetişen badem ülke tüketimini karşılayamaz. Kuru kayısıdan hoşaf ve bazı yemekler yapılır. Mısır hurmaları ve Halep fıstıkları herkesin kolaylıkla satın alamayacağı kadar pahalıdır. Anadolu'dan ve Şam'dan gelen fıstık İstanbul'da çok makbuldür. Bunlardan yemekler, nefis şekerlemeler ve tatlılar yapılır. Mısır'dan gelen şeker Avrupa şekerinden daha ucuz ama daha düşük kaliteli olmakla birlikte, tüketimde birinci sırayı tutar..."

1792 yılı sonlarında, Fransız Devrim hükümetince atanan bir uzman heyetinin başında İstanbul'a gelen Antoine Olivier, gördüğümüz gibi, başkentin yiyecek maddeleri ticaretini anlatırken, çokuluslu Osmanlı İmparatorluğu'nda yaşayan milletlerin damak alışkanlıkları konusunda da önemli bilgilere yer veriyordu.

Taşra eyaletleri her yıl vergi olarak sarayda tüketilmek üzere çeşitli yiyecek maddeleri gönderirdi. Aşağıdaki vergi cetveli, eyaletlerin yerel üretimi konusunda aydınlatıcı bilgiler sunuyor:

Mısır:	36000 okka pirinç, 42643 okka şeker, 25000 okka fasulye, 25000 okka mercimek, 324 okka biber, 324 okka tarçın, 180 okka zencefil, 900 okka fide, 247 okka türlü kokular.
Eflak:	900 okka mum, 15000 okka bal.
Bursa:	2320 okka bulgur, 15000 okka tarhana, 780 okka Uludağ karı, 199000 adet tavuk.
Tekirdağ:	199000 tavuk.
İzmir:	2000 adet Urfa narı, 7 varil sirke, 20 varil koruk.



Yağ Kapanı'ndaki dükkânlarında Karamanlı yağ tüccarları, 1921 (Vosporis Arşivi).

Kos (İstankōy) Adası:	20 varil limon suyu.
Sakız Adası:	(Miktarı belirsiz) sakız.
Volos:	184 okka safran.
Osmancık:	88 varil alabalık.
İnebolu:	30 kap amber, 5 kap şerbetlik erik.
Vize:	600 kantar soğan.

İstanbul'un ticaret merkezi, Osmanlı döneminde kıyılardaki iskeleleriyle, sebze haliyle, bölgedeki ticaret hanları, Un Kapanı, Bal Kapanı, Yağ Kapanı gibi çeşitli kapanlarıyla, balık pazarı ve kuruyemişçileriyle, tavukçu ve yumurtacı dükkânlarıyla gıda ambarlarıyla, perakendecilere ve seyyar satıcılara dağıtım yapan tüccar depolarıyla, yüzyıllar boyunca capcanlıydı. "Piyasa" çok büyük bir alana yayılıyordu. Gümrük eminini ve gümrüğü barındıran Eminönü Meydanı'ndan un ambarlarının bulunduğu Un Kapanı bölgesine, biraz ilerdeki, balıkçılığı denetleyen balıkçı emininin bulunduğu yere kadar uzanırdı.

Eminönü Meydanı'nın bitişiğinde, Mısır Çarşısı'nın arkasında, zahireciler, peynir toptancıları ve tuzlanmış balık tüccarları bulunurdu. Tahtakale'deki Bal Kapanı'nda, kervansarayı andıran dört köşe bir binanın büyük avlusunda sıralanan ambarlarda bal depolanırdı. Az ilerde Hurma Hanı ve Yağ Kapanı bulunurdu. Tavuk pazarında ise tavukçu dükkânları vardı. Yemiş İskelesi'nin iç tarafında, 100'den fazla dükkânda türlü türlü kuruyemiş satılırdı: Fıstık, badem, fındık, leblebi çeşitleri, kuru dut, kuru üzüm, ceviz, kuru erik ve kayısı, hurma, keçiboynuzu, kayısı peltesi ve pekmezden yapılan pestil, cevizli ya da fıstıklı sucuk tatlısı, tahta variller içinde satılan değişik marmelatlar vb. Bu dükkânlarda ayrıca nar ekşisi ve koruk da bulunurdu. Kuruyemişlerin bir bölümü Rusya'dan ve Suriye'den ithal edilirdi.

Bizans'ta bakkallar (*salgamarios*) önceleri salatalık ve lahana turşuları ile tuzlu şalgam satarlardı. Zamanla, bunlara başka yiyecekler de eklendi. İmparator VI. Leon (Bilge Leon) dönemindeki bakkallar çeşitli tuzlu etler, tuzlu balıklar, bal, peynir, zeytinyağı, bakliyat, yağ, havyar, lakerda, çiroz gibi yiyecek maddeleriyle birlikte keten tohumu, kenevir, alçı, çivi gibi çeşitli mallar satarlardı, daha sonraları zeytinyağı da satmaya başladılar.

Berberlerde olduğu gibi, "miropolia"larda da günlük meselelerin dedikodusu yaygındı. "Mirepsoslar", yani "miropolia"ların sahipleri sıkça sattıkları ürünleri, üstünde dini metinler yazılı parşömenlere sarmakla suçlanırlardı. 6. yüzyılda toplanan Ekümenik Sinod, parşömenlerin paketlemede kullanımını ve papazların bu tür dükkân açmalarını yasaklamıştı.

Osmanlı dönemindeyse genellikle bakkaliye maddeleri İstanbul'a taşradan gelirdi. 1861 tarihli bir kararnamede pazarlarda satılan ürünlerin nerelerden yollandığı ve kalite farkları belirtilir: Reşit pirinci, Cenova'dan gelen pirinçten daha pahalıydı. Sabunun iyisi Midilli ve Girit adalarından gelirdi. Kayseri pastırmasının fiyatı Rumeli pastırmasının iki misliydi. Edirne kaşar peyniri Balkan kaşarlarından daha kaliteli ve pahalıydı. Trabzon'un



Tophane Pazarı, Allom ve Walsh gravürlerinden.

kuru fasulyesi, Varna'nın salamura asma yaprakları pazarlarda üstün tutulurdu. En kaliteli sucuk Samatya'da yapılır, makarna Cenova ve Trieste'den ithal edilirdi.

Moldovya'dan, Boğdan'dan, Vraila'dan ve Karadeniz limanlarından çeşitli ürünler ithal eden gıda toptancılarının loncaları Eminönü'ndeki Bal Kapanı'nda ve Galata'daki Yağ Kapanı'nda bulunuyordu. 19. yüzyıl başlarında Galatalı toptancılar ithal ettikleri ürünleri bölgede bulunan 52 ardiyede depolamaktaydı.

19. yüzyıl sonlarında Eminönü'nde, toptan ve perakende gıda ticareti yapan tüccarların büyük çoğunluğu başta Kapadokya kökenli Rumlar olmak üzere Museviler, Ermeniler ve Türk tüccarlardı. Karamanlı adıyla da anılan Anadolulu Rum tüccarlar, Konya, Kayseri, Niğde dolaylarından İstanbul'a çalışıp, para kazanmaya geldiklerinde başlangıçta aileleri Anadolu'daki köy ve kasabalarda yaşamaktaydı. Akıllı, uysal, çalışkan insanlardı, büyük çoğunluğu toptan gıda ve bakkaliye üstüne ticaret yapıyordu. Ekonomik durumları geliştikçe birçoğu ailelerini İstanbul'a getirerek, Fener, Balat, Cibali ve Küçük Pazar'da yaşayıp Eyüp-Keresteciler hattında çalışan 12 kişilik küçük bir otobüsle evden işe giderlerdi.

Eminönü ile Karaköy kıyılarına, Yemiş'teki vapur iskelesinin bitişiğinden Galata'daki Perşembe Pazarı'na ve Arap Camii'nin yanına müşteri götüren sandallara da değinmek

gerekiyor. O zamanlar bu istikamette iki tür sandal çalışıyordu: Biri yedi sekiz müşteriyi karşı kıyıya geçiren sandal, diğeri ise bir iki müşteriyi karşıya götüren günümüzdeki taksileri hatırlatan sandallar. Sandalcılar genelde Of veya Sürmene'den gelen Karadenizlilerdi. Eminönü'nden çarşıya, Taşçılar Caddesi'nden Zindankapı'ya ulaşılır, oradan da Abacılar Caddesi'ni izleyerek odun ticareti yapan dükkânlara varılırdı (günümüzde tam karşıda İstanbul Ticaret Odası'nın binası bulunmaktadır). Sağında İstanbul'un balıkhanesi bulunuyordu. Buraya Boğaz'da avlanan lüfer, palamut, çinakop gibi balıklar, Yassıada ve Sivri Ada açıklarında avlanan orkinos ile kılıç balığı gelirdi. İstanbul'un en ünlü lokantaları ve balıkçı dükkânları balıkhaneye gelerek açık artırma usulüyle satılan balıkları temin ederlerdi.

Tütün Gümrük İskelesi'nde gümrük binası ahşap kazıklar üstünde inşa edilmişti. Tütün Gümrük Meydanı'nda ise tütün depoları yer almaktaydı.

Bir diğer iskele Hasır İskelesi'ydi. Buraya küçük gemiler, mavnalar ve yelkenli kayıklar yük getirir, gelen bu malları ise hamallar semerlerine yükleyip tüccarların dükkânlarına taşırlardı. Malatya, Adıyaman, Pötürge, Çankırılı olan ve gruplara ayrılan hamalların grup başkanları, kâhyaları ve veznedarları vardı. Gün bitiminde toplanan para herkese eşit yevmiye olarak dağıtılır, yalnız kahyalar iki yevmiyelik para alırdı.



Mısır Çarşısı'nda kuru meyve bolluğu (Foto: S. Bozis).

Hasır İskelesi'nin yanında Limon İskelesi bulunurdu, buradan İstanbul'un tüm limon ihtiyacı karşılanırdı. İskelenin arkasındaki meydanda bulunan büyük handa limon tüccarları barınırdı. Eski yıllarda limon tüccarları Sakız Adalıydı. O yıllarda limonların bir kısmı İtalya'dan ithal edilir, küçük bir miktar da Yunan adalarından temin edilir, artakalanı da Mersin ve Alanya'dan gelirdi. Limoncular sonraları Haliç'e (Kasımpaşa-Haskôy-Balat-Fener'e yolcu taşıyan) küçük vapurların kalktığı Yemiş İskelesi'nin yanına taşındılar. Yemiş İskelesi taşradan buraya kuruyemiş ve odun taşıyan mavnaların yanaştığı kapalı iskeleden adını almıştı. Yemiş İskelesi'nin solunda Adapazarı, Trabzon, Fatsa ve Ordu'dan soğan ve patates getiren buharlı gemilerin yanaştığı Çardak İskelesi bulunuyordu. Onun bitişiğinde ise sıvı yağcıların iskelesi vardı. Eskiden buraya ahşap variller içinde zeytinyağı getirilirdi. Dört kuvvetli hamal (sırık hamalları), iki sırığa bağladıkları kalın halatlarla varilleri taşırdı. Birinci kalite zeytinyağı Ayvalık'tan, ikinci kalite Edremit'ten gelirdi. Rum tüccarlar zeytinyağı ticareti ile de uğraşırlardı. Zeytinyağı varillerden 5 veya 10 kiloluk tenekelere boşaltılıp lehimlenir, tellallar küçük cam bardaklara doldurulmuş zeytinyağı örneklerini tat uzmanı tüccarlara götürüp tattırırlardı. Hiç sigara kullanmayan bu tüccarlar bir yudum zeytinyağını yuttuklarında onun hangi bölgeden yollandığını, oksidasyonunu belirtirlerdi. Kalitesi üstüne yanılmaları çok nadirdi.

Denizden takriben 200 metre içeride, Tahtakale'de dönemi için çağdaş sayılan devasa bir binada Niğdeli Rum tüccarlardan Stilyanos Kömürcüoğlu ile Dimitros Kapusuzoğlu'nun "Cumhuriyet" adlı büyük buzhanesi bulunuyordu. Toptancılar beyaz peynir, kaşar, tereyağı, lakerda tenekeleri ile yumurta stoklarını perakende satışından önce bu buzhanede korumaktaydılar. Bandırma ve Biga'dan gemilerle yollanan teneke içindeki beyaz peynirler, üstü tenekelerle kaplı olan bu iskeleden kaydırma yöntemi ile karaya taşınıp, aralıklarla firmaların adlarına göre üst üste konulurdu. Sabah toptancı peynirciler dükkânlarını açmadan önce, meydandaki peynir tenekelerini açtırıp peynirlerden tadarak yollanan ürünün kalitesini, yağlılık derecesini, kalıbın şeklini tetkik ederek sınıflandırır ve depolardı. İkinci Dünya Savaşı'ndan önce toptancıların dükkânlarında buzdolabı bulunmuyordu. 1955-60 yıllarında buzdolabı toptancı dükkânlarında yerini aldı.

1950'den önce beyaz peynirin toptan ticareti Sirkeci Garı'nın yakınlarında yapılırdı. Çünkü Trakya'dan, Edirne'nin namlı beyaz peynirleri trenle İstanbul'a yollanırdı. O zamanlar Balıkesir ve Bandırma'dan gelen beyaz peynirin miktarı çok azdı, Edirne peynirlerinin kalitesi çok üstündü. Edirneli Musevi peynir imalatçıları bu işin profesyonelleriydi ve Edirne'den başka bölgelerde de bu mesleği sürdürmekteydiler.

Tahıl, tuzlu balık, kuruyemiş, pirinç, yağ, zeytinyağı, havyar tüccarlarının dükkân ve depoları Eminönü "piyasası"nda, Yemiş'in arka sokaklarında ve Galata ticaret merkezinde bulunuyordu. Nikolaos Apostolidis *Anılar*'ında, 19. yüzyılın sonlarında zahireci dedesini anlatan bölümde şunları yazar: "Dedem Niğdeli'ydi. Hasır İskelesi'nde zahireciydi. Dükkânı bütün dükkânlar gibi iki katlıydı. Babamla birlikte dükkânın üst katında kalırdı. O zamanlar Yemiş bölgesi, tuzcular, limoncular, balık pazarı, tütün gümrüğü,



Galatasaray'daki balık pazarı (D. Palavidi Arşivi).

Hasır İskelesi ve taşçıları içine alan geniş bir alanı kaplıyor, İstanbul bakkallarına gıda maddeleri tedarik eden bütün toptancı tüccarları barındırıyordu. Bu dükkânların pek çoğu, yüzde 90'ına yakını, Rumlara aitti. Gerisi Ermenilerin ve Türklerindi. Hiç Yahudi yoktu. Meslek sahiplerinin hepsi, çıraklarıyla birlikte dükkânlarının üst katındaki odalarda yatar kalkardı. Dükkânlar güneşin doğuşuyla açılır, batışıyla kapanırdı. Yaz aylarında aralıksız 14 saat, kışın ise 8 saat çalışılırdı. Dükkân kapandıktan sonra üst kata çıkılır, çırak leğen içinde patronunun ayaklarını yıkar, sonra da dükkânda pişirilen yemek yenirdi. Çoğu kez bakliyat pişirilir, zeytin ya da peynir katık edilirdi. Sonra, yer yatağı serilir, yorgunluktan hemen uykuya dalınırdı.

Ekmek ile zeytin hasır bir zembil içinde tavana asılı olarak saklanırdı. İple sarkıtılmış zembilin alt tarafına bir zil bağlanır, böylece zeytin ekmek çalmaya yeltenecek çıraklara karşı önlem alınırdı.

Çıraklar biriktirdikleri paranın bir kısmını köydeki ailelerine yollar, ayrıca işi öğrendiklerinde sermayeyi denkleştirip dükkân açarlardı. Giydikleri elbiseleri Mahmutpaşa ve Çakmakçılar yokuşunda ucuz hazır elbise satan dükkânlardan satın alırlardı. Çıraklar için tatil günleri yoktu. Pazarları dahil her gün çalışırlardı. Sadece on beş günde bir Pazar sabahları nöbetleşe, Cibali'deki Ayios Nikolaos veya Sirkeci'deki Ayios Therapan kiliselerine ayine giderlerdi. Yılda tek bir gün tatil yaparlardı. Özlemle bekledikleri bu gün, her yıl Paskalya'dan sonra ilk Cuma günü kutlanan Balıklı'daki Meryem Ana Kilisesi'nin yortu günüydü. O gün, ceplerinde patronun hediyesi olan gümüş beş ku-



Balık pazarında kasap dükkânı, 1900 (S. Bozis Arşivi).

ruşluk bir parayla, gün doğunca, Yedikule surlarının dışındaki Balıklı'ya doğru yola yayan çıkarlardı. Ne ki, yola çıkmadan önce, dükkânı süpürüp yıkama, teraziyi parlatma gibi görevlerini yerine getirmek zorundaydılar. Yürüyüş yaklaşık iki saat sürerdi."

Bakliyat, peynir, yağ, zeytin ve zeytinyağı, pastırma, sucuk gibi ürünlerin toptan ticareti Anadolu kökenli Rumların elindeydi. Ayrıca kuruyemiş, un, sabun ticaretiyle de uğraşırlardı. Sakız Adası'ndan gelenler limon, portakal ve çiroz ticareti yapıyor, Epirliler ekmek ve börek fırınları çalıştırıyor, herkesçe sözü edilen "kuru poğaça" ve Halep yağı damlayan çeşitli börekler imal ediyorlardı. Geleneklere uygun olarak, bölgelere göre bir meslek uzmanlaşması vardı. Niğde'nin iki köyü olan Gurdonos ve Aravan'dan gelenler sabuncu ve kuruyemişçiydi. Niğde'den gelenler zahirecilik ve peynircilik, Nevşehir'den gelenler bakkaliye, Niğde'nin Semendire ve Uluağaç köylerinden gelenler sebze-meyve halinde toptancıydı. Kayseri'den gelenler pastırmacılıkla, Sakız'dan gelenler limonculukla, Midilli'den gelenler zeytinyağcılıkla, Kapadokya'daki Ürgüp'ün Sinasos köyünden gelenler havyar ve tuzlu balık ticaretiyle uğraşırlardı, ayrıca havyarcılar loncasının kurucusuydular.

1965'li yıllara kadar Eminönü piyasasında çalışan Karamanlı Rum tüccarlar, 1940-1950'lere kadar aileleriyle Tahtakale, Küçükpazar ve Cibali'de otururken süreç içinde Bakırköy ile Cihangir'de oturur oldular. Eminönü gıda piyasasının ünlü tüccarları arasında, yağ ve peynir toptancılarının mallarını depoladıkları buzhanelerin sahipleri Niğdeli Evthim Kömürcüoğlu ve Dimitri Kapusuzoğlu, un değirmeni sahibi un tüccarı K. Kozmetos, piyasada nohut kralı olarak anılan Gurdonos kökenli bakliyatçı Leonidas Andoniadis, tuzlu balık kralı olarak tanınan Sinasoslu Trelidis, Nevşehirli nohut tüccarı Vasili Kaplanoğlu, sıvı yağ toptancıları Evrenoğlu ve Gavroğlu, kuruyemiş toptancıları Acemoğlu, Gumvri Kardeşler, sebze ve meyve halinde Uluağaç köyünden Karamuratoğlu ve Tanaşoğlu ailelerini saymamız gerekiyor. Tanaşoğlu ailesinden İstanbul doğumlu babam Nikola Uluağaç 1965'e kadar takriben 40 yıl 1. Ordu'nun bakliyat, sebze ve meyve tedarikçisiydi.

İstanbul'da "pazar günü tatili" uygulaması 1908 Anayasası'yla başladı. Gazete haberlerine göre, ilk başlarda, kanuna aykırı olarak pazar günü açık kalan bakkal dükkânları, şemsiyelerini sallayarak yürüyüş yapan çıraklar tarafından zorla kapatılıyordu.

Eski İstanbul'un geleneksel ticaret merkezinden başka, Galata'da ikinci bir ticaret merkezi faaliyet gösteriyordu. Rıhtımdaki Sıvıyağ İskelesi'nde zeytinyağı depoları bulunurdu. Aynı yörede, İstanbul'un ikinci balık pazarı vardı. Limanda, gümrük binalarına yakın bir alanda tahta barakalarda bakkaliye çeşitleriyle tuzlu balıklar depolanır, şaraphaneler ve tahnitçiler bulunurdu. Karaköy'deki ikinci köprüye açılan yol üzerine Havyar Hanı'nda havyarcılar barınırdı. Sevgili öğretmenimiz merhum Tatiana Grigoriadis'e göre Sinasos'tan gelen Kapadokyalılar havyarcılar loncasının kurucusuydu ve İstanbullu Rumların en gözde yiyeceklerinden biri olan havyarın toptan ve perakende ticaretine egemendi. Öğretmenimizin babası Serafim Grigoriadis İstanbul'un en meşhur havyar tüccarlarından biriydi, dükkânı Havyar Hanı'ndaydı. "O zamanlar havyar tüketimi öylesine yaygındı ki, haftada 40 okkalık bir varil havyar satılırdı." 1990 başlarında, kendisiyle görüştüğümüzde, o dönemin hatırası olarak Rozental marka bir havyar tabağı ile üstünde babasının dükkânının amblemi olan 1900 tarihli küçük bir havyar kavanozunu saklıyordu.

İstanbullu Rumlar havyar dışında taramayı da pek severlerdi. Hem ucuzdu hem de bir miktar zeytinyağıyla işlenince büyük bir tabağı dolduruyordu. Tarama Noel ve Paskalya oruçlarında Ortodoksların sofrasından eksik olmazdı.

Beyoğlu'ndaki balık pazarı İstanbul'un üçüncü en büyük gıda pazarıydı. Sultan Abdülaziz döneminde Galatasaray'da Pera sakinlerine hizmet vermeye başladı. Anonim bir yapıt olan *Arpayi tis Kurkas*'ta (Hindinin Kaçırılması) yer alan "Kâhyanın Türküsü" şiirinde, Fenerli aristokrat Rumların hizmetkârları kınanırken, öteki taraftan envai çeşit yerel ve Avrupai ürünün satıldığı Pera Balık Pazarı betimlenir:



Taksim Meydanı'nda, şimdiki The Marmara Oteli'nin bitişiğinde bulunan, 1950'deki ilk süper market (Vosporis Arşivi).



Pera Hamal Başı No 42-44-54 de "NEA AĞORA" büyük gurme bakkaliyesi (Vosporis Arşivi).

"Konaklarda yaşlandım.
Hiç bir zaman
Bu kadar tembel, küstah, sinsi
Böyle hizmetkâr görmedim.
Stavradromi'den [Pera] ne zaman alışveriş yapılacak?
Şaraplar, buzlar, tatlılar,
Rom dolu şişeler
Bu kadar balık çeşidi, av etleri
Ne zaman alınacak?
O! Yediğiniz bunca yemek boğazınızda kalsın!"

Balık pazarındaki balıkçılara sonbaharda, Rum evlerinden bayram ihtiyaçları için lakerda siparişi verilir, balıkçılar lakerdayı tuzlayıp, lehimlenmiş teneke kutularda evlere yollardı. Tavukçular canlı tavuk ve piliçleri müşteri isteğine göre anında kesip, tüylerini yolup satarlardı. Sebze ve meyvelerin en iyileri, en tazeleri orada bulunurdu.

İstanbul'da yayımlanan Rumca gazetelerde 20. yüzyıl başında balık pazarında gıda satan dükkânların reklamlarına yer verilirdi. Hamalbaşı'ndaki Benedatos ve ortaklarının büyük kasap dükkânı, bayram arifelerinde iyi beslenmiş hindi, tavuk, av eti, domuz eti, jambon ve salam çeşitleri, siyah havyar, tereyağ, peynir çeşitleri, zerzevat ve meyvelerini gazetelere verdiği ilanlarda müşterilere duyuruyordu. Kalyoncu Kulluk'ta Kiriakidi Kardeşler'in imalathanesinde baklava ve şuruplu "trigona tatlısı" yapımı için gerekli, a sınıfı unla yapılmış baklavalık yufka satılıyordu. Karadenizli Muzenidis ve Elefteriadis'in "Giresun" adlı dükkânlarında Trabzon, Giresun, Gümüşhane, Erzurum tereyağları, Trabzon'un lezzetli, kolay pişen kuru fasulyeleri, Giresun'un fındıkları, Rusya'nın siyah havyarı bulunuyordu.

Pazarlara değinmişken her hafta kurulan semt pazarlarından da kısaca söz etmek gerekir. 17. yüzyılda yaşayan Eremya Çelebi Kömürciyan'a göre İstanbul'da her cuma günü Üsküdar'da, Edirnekapı'da, Samatya'daki Sulu Manastır'da, Eyüp, Cibali ve Kasımpaşa'da altı ayrı semt pazarı kurulurdu. Her cumartesi kentin merkezinde bulunan Alipaşa'da ve Kasımpaşa'ya komşu Kulaksız'da, her pazar günü ise Avrat Pazarı'nda kurulurdu bu pazarlar. Eskiden Eminönü'ndeki Valide Camii'nin çevresi pazartesi günleri pazarcılarla dolardı. Salı günleri Tophane ve Fındıklı arasındaki Salı Pazarı, çarşamba günleri Çarşamba Pazarı, perşembe günleri Galata'da Perşembe Pazarı kurulurdu.

Baharatlar

İstanbul mutfağına özel tatlar kazandıran baharat, Bizans döneminde de yaygın olarak kullanılır ve "güzel kokulu esans" dükkânlarında satılırdı. "Miropolia" denen bu

dükkânlar Aya Sofya yakınlarında Milion ile bakırcılar arasında, saray civarında bulunur, hoş kokuları saray avlusuna yayılırdı. Hindistan ve Seylan biberi, hindistancevizi, tarçın, zencefil, karanfil, misk, kâfuru, şeker, kimyon, sumak vb ile çivit gibi bazı boya maddeleri de buralarda satılırdı. Rumcada kullanılan "baharika" sözcüğü Arapça "baharat" kelimesinden türemiştir.

Osmanlı döneminde esans ve baharat Eminönü'ndeki Mısır Çarşısı'nda satılırdı. Burada Mısır'dan, Arap Yarımadası'ndan, Hindistan'dan gelen kokulu esanslar, muhtelif baharat ve halk inançlarına göre tedavi edici özellikleri olan şifalı otlar ve tohumlar bulunurdu. Baharat, ayrıca semt pazarlarında, aktarlarda da satılırdı. Baharatla yapılan macunlara örnek olarak, Reşad Ekrem Koçu'nun *İstanbul Ansiklopedisi*'nde yer alan "kırk bir baharatlı bahar macunu"nu burada analım: Biber, karanfil, tarçın, hardal tohumu, susam, bahar, mahlep, hintcevizi, siyah susam, kına, defne, anason, tütsü, lohusa şekeri, kişniş, sakız, turp tohumu, maydanoz tohumu, havuç tohumu, dereotu tohumu, vb baharatın hepsi birlikte pelte haline getirilir, elekten geçirilir, üstüne bal ile amber eklenir. Bu karışım sarayda sultanların da dinç kalmak için aldıkları yardımcı karışımlardı.

Rum mutfağında en çok kullanılan baharatlar:

Biber: Rum mutfağında karabiber ve beyaz biber sıkça kullanılır, tatlı kırmızı biber kış çorbalarını tatlandırır, ancak pul biber çok nadir kullanılır çünkü Rumlarda acılı yemek geleneği yoktur.
Altı yüze yakın biber çeşidi bulunmaktadır. Bunların arasında en tanınmışı olan karabiber, beyaz biberden daha aromatik ve güçlüdür, acı kırmızı pul biber, tatlı kırmızı biber günümüzde en çok kullanılan biber türleridir. Biber ortaçağda para yerine de geçiyor, örneğin Fransa'da vergiler ve kamu borçları biberle ödeniyordu.

Muskat (Küçük hindistancevizi): Rum mutfağında köftelerde, ette, tavuk ve av yemeklerinde kullanılır. Seylan, Antil ve Aziz Mavrekiyus adalarında yetiştirilir. Tadı ve aroması için yemeklerde, tatlılarda ve parfüm sanayiinde kullanılır.

Karanfil: Rum mutfağında karanfil bazı sarma ve et yemeklerinde, ayrıca ev likörü yapımında ve bazı tatlılarda da kullanılır. Hint Okyanusu'ndaki Zanzibar ve Madagaskar adalarında yetişen karanfil "Cariophylus Aromaticus" adlı, yaprak dökmeyen ağaçlardandır. Ayrıca karanfilden çıkarılan yağ olan "evgenoli", ağrı kesici olarak dişçilikte de kullanılır.

Yenibahar: Rum mutfağında zeytinyağlı dolmalarda ve sarmalarda, köftelerde kullanılan, sevilen bir baharattır.

Zerdeçal: Zencefil ailesinden bir baharattır. Toz zerdeçal ve zencefil, Anadolu Rumlarının hazırladıkları zerde tatlısında kullanılırdı. İstanbul Rum mutfağında pek kullanılmaz.

Zencefil: Eczacılıkta, yemeklerde, tatlılarda ve meşrubatlarda kullanılır. Güçlü aroması ve yakıcı bir tadı vardır. Hindistan'da, Malezya'da ve Pasifik Okyanusu adalarında ekilir.

Susam: Akdeniz havzasında antik dönemde ekilen ürünlerdendir (Mezopotamya'da MÖ 6. yüzyılda ekimi başlamıştır). Susamdan susam yağı ve tahin elde edilir. Susam Rum mutfağında bir sürü tuzlu ve tatlı böreğe ve çöreklere serpiştirilir. Anadolu'da yaşayan Rumlar susam yağını tatlılarda kullanırlardı. Tahin hem günlük mutfağın hem de oruç günlerinin önemli katıklarındandır.

Çörek otu: Isparta'da, Burdur'da, Afyonkarahisar'da kendiliğinden biten bodur bir çalılıktır. Rumlar çörek otuna "kara susam" da derler. Rum mutfağında çörek ve böreklerde bolca kullanılır.

Kişniş: Her yıl tekrar ekilen, bir yıllık bitkilerdendir. Anadolu'da ve Akdeniz havzasının tüm ülkelerinde ekilir, kurutulmuş tohumları karabiber taneleri kadardır. Rum mutfağında şekerlenmiş haliyle "koliva"da kullanılır. Genelde aroma sanayiinde, mutfakta ve tıpta rağbet görür.

Kakule: Seylan kakulesi, Malabar kakulesi, Siyam kakulesi gibi çeşitleri bulunur. Tohumları meyvelerinin kurutulup, ayrılmasıyla elde edilir. Yemeklerde, tatlıda ve ilaç olarak eczacılıkta kullanılır. Muhallebi, sütlü tatlılar, hoşaflar, çay ve kahvede çeşni verici olarak kullanılır. Hoş lezzeti ve kokusundan dolayı baharat olarak tercih edilir. Yemeklere özellikle de baklagillere ve balığa katılır. Rum mutfağında kullanımı azdır.

Rezene: Akdeniz çanağında, ilkbaharda yeşerir. Salatalarda, turşularda, zeytin ve tuzlu balıklarda taze yaprakları kullanılır. Rum mutfağında zeytin salamurasında, buğulama tarzı balık ve et yemeklerinde taze yaprakları kullanılır.

Kekik: Akdeniz'in bereketli bitkilerindendir. Akdeniz mutfağının baş köşesindedir. Rum mutfağında köfte ve ızgara etlerde, etlerin marine edilmesinde, tas kebabı türü et yemeklerinde kullanılır.

Mercankōşk: Kekik ailesindendir, Akdeniz'de, Anadolu'da, İstanbul'un etrafındaki düzlüklerde yetişirdi. Kekik gibi yemeklerde, zeytin salamurasında kullanılır.

Zahter: Yaprak dökmeyen, aromatik, funda türü bir bitkidir. Tüm Avrupa ülkeleri ve Türkiye'de ekilir. Rum mutfağında öteki İstanbul mutfaklarındaki gibi et ve balık yemeklerinde ayrıca salatalarda tatlandırıcı olarak kullanılır. Zahter yağı aroma sanayiinde ve eczacılıkta kullanılır.

Anason: Ege bölgelerinde yetişir, Rum mutfağında tatlı, gevrek, pidelerde, ayrıca rakı imalatında kullanılır.

Vanilya: Tropikal ülkelerde yetiştirilir, vatanı Meksika, Madagaskar, Cava ve Antiller'dir. Avrupa, Amerika'nın keşfinden sonra vanilyayı tanıdı. Rum mutfağının en önemli ikramlarından olan çevirme tatlısının vazgeçilmez elementidir, tatlı, kek, pasta, kurabiyelerde kullanılır. Ayrıca parfüm sanayiinde kullanılır.

Misk (Musk): Tibet, Birmanya, Hindiçin, Tonkin platolarında yaşayan erkek geyik türlerinin karın bölgesinden elde edilen koyu, yağlı bir sıvıdır. Misk, saray yiyeceklerinin ve çeşitli şurupların vazgeçilmezlerindendi. Günümüzde parfüm sanayiinde kullanılıyor.

Amber: Sumatra, Madagaskar ve çevre bölgelerinde Physeter Macrocephale (İspermeçet) balinaların deniz üstünden toplanan dışkıları kuruyunca amber adını alır. Parfüm sanayiinde kullanılan amber, saray mutfağın belli tatlı ve şerbetlerinin hazırlanmasında rağbet görüyordu. Amber, misk son derece pahalı aromatik ürünlerdir. Dünya piyasasında fiyatları çok değerli taşların fiyatlarına denktir.

Çemen otu: "Trigonela" veya "fenügreg" (Yunan otu) olarak tanınan ve yabani bezelyeyi anımsatan bir baklagil türüdür. Doğu Akdeniz'de ve Anadolu'da bolca yetişir. Koyu sarı tohumu antik yıllarda "tilis" adıyla tanınıyordu. Bu tohumlar, sarmısak ve pul biberle öğütülerek hazırlanan malzeme pastırmanın çemenini oluşturur.

Tarçın: Seylan, Çin, Hindiçin ve Afrika'da bulunan tarçın ağaçlarının dallarından elde edilir. Yemeklerde, tatlıcılıkta, eczacılıkta, içki ve parfüm yapımındaki kullanımının yanı sıra son yıllarda çubuk tarçın dekorasyonda da kullanılır. Rum mutfağında zeytinyağlı sarma ve dolmalarda, bazı et, tavuk ve av yemeklerinde, tatlılarda kullanılır. Çubuk tarçın ile sıcak şarabı, kompostoları, kaşık tatlılarını, vişne likörünü tatlandırırız. İrmik helvası, sütlaç gibi sütlü tatlılar ile, Rum teyzelerin ev yapımı trigona, baklava ve kadayıf gibi şerbetli tatlıları içine mutlaka tarçın da koyulurdu. Baba evimde, annem yemek ve tatlı hazırlarken etrafa yayılan tarçın ve vanilya kokularını hâlâ içimde taşırım. O yılların muhallebici dükkânlarında yoldan geçenlere tarçının göz kırpması veya Beyoğlu'ndaki Tilla, Baylan pastanelerinin kaldırımdaki havalandırmalarından yayılan vanilya kokusunun gelip geçenleri davet etmesi gibi...

Sakız: Oniki Adalar içinde yer alan Hios (Sakız) Adası'nın güney kısmındaki *mastihohoria*'larda (sakız köylerinde) bulunan, Antep fıstığı ailesinden sayılan *Pistacia lentiscus* ağacının kabuğunu çizerek elde edilen sarımtırak beyazlıktaki bir sıvının damlalarının kurumasıyla sakız elde edilir. Osmanlı döneminde adada 100000 sakız ağacı bulunmaktaydı. Sakız üreticileri, Sakız Adası'ndan elde edilen 27000 okka ağırlığındaki 300 çuval sakızı yıllık vergi olarak başkente göndermekteydiler. Mühürlü, özel seramik çömleklerde korunan, en iyi kalite sakız ise saray mutfağının ve haremin ihtiyacını karşılamak amacıyla her yıl saraya gönderilirdi. 17. yüzyılda İstanbul'a gelen bir seyyah "...İstanbul'da ve Sakız Adası'nda sakız çiğnemeyen bir kadına rastlamak hemen hemen imkânsız gibidir" diye yazar. İstanbul'un çeşitli pazarlarında değişik kalitede sakız satılıyordu.

19. yüzyıl sonlarında gümrük ithalat tarifesindeki fiyat listesine göre, Sakız Adası'ndan gelen 70 okkalık sakız fıçılarının varili 3500 kuruş, tane sakızın okkası ise 98,50 kuruştu. Bu değerlendirmeye göre sakız tanelerinden oluşan metanın birinci kalite olduğunu ve daha pahalıya satıldığını anlıyoruz. 1839'da Tanzimat'ın ilanından bir yıl sonra Osmanlı yönetiminin sakız üreticilerine, ürünlerini pazarlarda serbest satma hakkını tanıdığını görüyoruz.

16. yüzyıl sonlarından başlayarak İstanbul'a gelip yerleşen Sakızlıların koloni olarak kaldıkları ilk bölge Ai Dimitri köyü, günümüzdeki Kurtuluş'tur. O bölgeyi seçmelerinin nedeni, Haliç kıyısındaki saray tersanesinde çalışan Sakızlı gemi teknisyenleri ile denizcilerdi. İkinci önemli yerleşim bölgeleri ise Galata'ydı. Yazılı belgelere göre Galata'nın Sakız Ada sakinleri kendi mali olanakları ile 1696'da "Sakız Adalıların Ayios İoannis'i" adıyla günümüze kadar ulaşan kiliseyi inşa ederler.

Galata'da yaşayan Sakızlı tüccarlar gemi ve deniz sigortası, sarraf büroları açtılar. Ayrıca içki ve likör imalatı ile ticaretini de üstlendiler. Limanda meyhaneler işlettiler. Gemici ve kaptan olarak gemilerde çalıştılar. Evliyâ Çelebi'ye göre, 17. yüzyılda Sakızlılar Galata'da geleneksel şekerci dükkânları açarak kaşık tatlıları ile sakızlı çevirme kaşık tatlısının tanınıp yaygınlaşmasında başı çektiler. Meyhanelerde satılan, şarap ile mastika (sakızlı rakı) imal ettiler. İstanbul mutfağındaki tatlı ve kurabiye çeşitlemesinde sakız çokça kullanılır. Ayrıca İstanbul Rum mutfağında sakızın çok önemli bir yeri vardır.

Rum evlerinde, beyaz çevirme tatlısının yanı sıra sakız likörü, sakızlı yeşil incir kaşık tatlısı, sakızlı kurabiye, sakızlı sütlaç, sakızlı muhallebi hazırlanan tatlılardandı. Yaratıcı bazı ev kadınları sakızlı lüfer balığı da pişirirdi. İki özel bayram ekmeği olan "vasilopitta" (yılbaşı pidesi) ile paskalya çöreğinde de sakız bulunur.

Hıristiyan Ortodoks dininin birinci şartı olan vaftiz sırasında bebeklere sürülen kutsal miron (zeytinyağı) takriben her on yılda, Paskalya öncesi, Patrikhane'de hazırlanıp dünyadaki bütün Ortodoks kiliselerine yollanır. Kutsal mironun baş elementi zeytinyağından sonraki ikinci önemli element Sakız adasındaki üreticilerinden bağış olarak gönderilen sakızdır. Üçüncü element ise Bulgaristan'dan bağış olarak gönderilen gülsuyudur.

Safran: Antik dönemde de bilinen, Hindistan, Ortadoğu, Kuzey Afrika, Güney Avrupa'da kendiliğinden biten bir bitki türüdür. Tarihte ilk kez sistematik olarak İspanya'da ekildi ve süreç içinde başka bölgelerde de ekimine devam edildi. Venedik ve Cenova'da "Safranum", Persler ve Araplar tarafından "Za'feran" adıyla tanınıyordu. Sağlığa çok faydalı olduğu, ayrıca afrodizyak özelliği de taşıdığı bilindiğinden, tıpta ve yemekte kullanılırdı. Osmanlı

Saray mutfağında yemeklerde, tatlılarda, şuruplarda, özel macunlarda devamlı kullanılan baharatlardandı. Saray mutfağının masraf defterlerinde Safranbolu safranı dışında, 16., 17. ve 18. yüzyılda Ege'deki Oniki Adalar arasında yer alan Siroz Adası'ndan Topkapı Saray mutfağına "Za'feran-ı Siroz" adıyla adanın yıllık vergisi olarak yollanırdı. Günümüzde en iyi ve en pahalı safran Hindistan'dan gelir. Rum mutfağında safran, çok az yemekte özel eklektik balık ve pilav tariflerinde, zengin evlerinde kullanılırdı.

Seyyar Satıcılar

19. yüzyılda İstanbul halkının yaklaşık %60'ı ticaretle uğraşırdı. Gıda maddeleri başkente genellikle deniz yoluyla geliyordu.

Yazar Skarlatos Vizantios'a göre, 1850'lerde kentteki kayıkçı sayısı 25000 civarındaydı. Kayıkçılar aynı zamanda balıkçılık da yapıyor ve hamallardan sonra şehrin sayıca en kalabalık emekçi kesimini oluşturuyordu. Gıda ticaretiyle uğraşan başka bir kalabalık emekçi kesimiyse sokak satıcılarıydı.

Bizanslı halk şairi Ptohoprodromos'un dizelerinde anılan seyyar satıcılar, Bizans döneminden beri İstanbul'da varlığını sürdüren meslek kollarından biriydi:

Susam helvası, cevizli, haşhaşlı susamlı helva satsam
Turp, şalgam, ayran satıcısı olsam
Taşarken omuzumdan ayran güğümünün sırığı,
Yolları aşarken haykırsam:
— Kokonalar, işte cevizli, susamlı helvalar,
Köpüklü ayran alınız, hanımlar...

Seyyah N. de Nicolay'ın 1577'de kaleme aldığı *Les navigations, pérégrinations et voyages fait en la Turquie* adlı kitapta, İstanbul'daki seyyar satıcılarla ilgili notlarında, "... fakir Karamanlı Rum kadınlar, İstanbul pazarlarında yumurta, tavuk, peynir ve zerzevat satarak geçimlerini sağlar" diye belirtir.

Yüzyıllar boyu taşralı satıcılar, İstanbul'un sokaklarını dolaşır, kimi bağırır, kimi de türlü tekerlemelerle malını kent halkına duyurup satardı. İrini Nine'nin anlattığına göre, yüzyılın başında sokakları dolaşan tatlıcı,

Ballı baklavacı geldi,
Katina kendinden geçti

nakaratıyla baklavasını satarken, şubat-mart aylarına rastlayan karnaval döneminde sattığı malı açık saçık deyişlerle süsleyip tanıtırdı:



Seyyar satıcı minyatürü, 1821.

Haydi baklavacı geçiyor,
Çamurlu yolda boklara basıyor

İstanbul'daki sokak satıcılarından ciğerciler genelde Arnavut kökenliydi. Küçük lokmalar halinde doğranmış ve kızartılmış ünlü "arnavutciğeri"ni üstü kapaklı, cam kaplarda saklar, ince kıyılmış soğan ve maydanozla birlikte çeyrek ekmek içinde müşteriye satarlardı. Kimi satıcılar fasulye piyazı da bulundururdu. 1929 Büyük Tatavla Yangını'ndan önce, Agatonis seyyar arnavutciğeri tezgâhını ünlü Ararat Gazinosu'nun köşesine kurup müşteri beklerdi. Rum, Yahudi ve Ermeni olan başka seyyar satıcılar, akşamdan pişirip tepsi veya sepetlerin içine dizdikleri zeytinyağlı yalancı dolma, midye ve uskumru dolmalarını Galata, Tophane, Yenikapı ve Balat'taki meyhanelerin dışında satarlardı. 20. yüzyılın ilk çeyreğinde Yahudi Menteş, Barba Vasil ve Kapadokyalı Kiryakos Karakasis bu mesleğin en ünlü simalarıydı.

Börekçiler ve peynirli poğaça satıcıları Safranbolulu, kadayıfçılar Kastamonu yöresindendi. Çoğunluğu Ermeni olan seyyar ekmekçiler, somun ekmek ile has francalaları küfe ve atlara yükledikleri teneke dolaplarda koruyup satarlardı. 20. yüzyıl başlarında, Pera sokaklarını dolaşıp 100 paraya küçük bira francalası satan seyyar ekmekçiler ise Sakız Adası'ndandı.

Galata Köprüsü'nün iki başında kayık içinde kızarmış palamut satan seyyar aşçılar müşterilerine hizmet verirdi. Seyyar turşucular sırtlarında küçük turşu varilleri, ellerinde ise kapaklı beyaz emaye kaplarla lahana, salatalık, domates, patlıcan, biber turşusu satarlardı. Sütçüler ellerinde ışıldayan biri büyük biri küçük güğümlerle mahalleleri dolaşıp ev kadınlarının süt ihtiyacını karşılardı. At veya eşeklerin sağ ve sol sırtındaki sepetlerde sebzelerini mahallelilere yüksek sesle duyuran seyyar manavlar, öteki seyyar satıcıların kervanına katılırdı. Seyyar yoğurtçu, sırtından çapraz geçen bir kalasın iki ucundan sarkan kalın kaymaklı Silivri yoğurdunu, kalasa bağlı küçük bir çanı çınlatarak mahalleliye duyururdu.

Ticaret merkezlerinde ve pazarlarda, kızarmış köfte, arnavutciğeri, piyaz, nohutlu pilav satanlar, bir bakıma seyyar aşevi vazifesi görürlerdi. Ciğerciler, yoğurtçular, yumurtacılar, kaymakçı ve sütçüler, muhallebiciler, aşureciler, salepçi ve bozacılar, helvacılar, macuncular, şıracılar, şerbetçiler, dondurmacılar, leblebiciler, turşucular, yufkacılar, simitçiler, haşlanmış mısır satıcıları, kestaneciler, buz satıcıları, at ve eşeklere yükledikleri meyve ve sebzeleri mahallelerde dolaştıran seyyar manavlar, seyyar balıkçılar, çeşitli radika türleri satan çingene kadınlar, sabah akşam İstanbul sokaklarını arşınlardı.

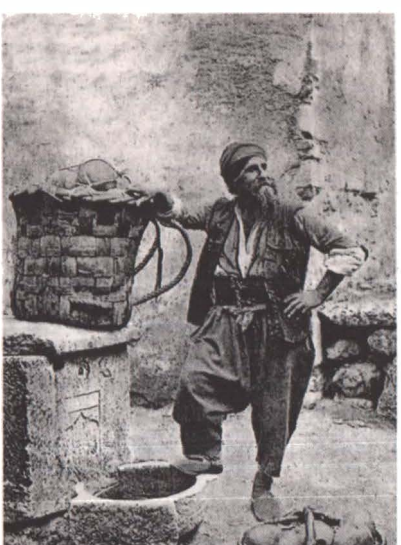
Satıcıyla alıcı arasında süren geleneksel, sonsuz pazarlık, kimi zaman ağız kavgasına da dönüşürdü. Eksik tartılan mal ise başka tartışmalara yol açardı. İşin içinden en kolay sıyrılan, sanırım, buz satıcılarıydı. Bir yandan buzun çabucak erime tehlikesi, öte yandan buzu kesmeye yarayan kocaman testere müşterinin öfkesine gem vururdu.

Yılda dört beş kez, yortu öncelerinde, sokakları dolaşıp kilise ekmeği (*liturya*) satan liturya-cıların yanı sıra, salyangoz satıcılarının görüntüsü de ilginçti: Hem mallarını satar hem de sessizce uzaklaşan "kaçakları" toplamaya çalışırlardı.

Mayıs ayında Beyoğlu sokaklarında beliren elleri sepetli satıcılar, ekose peçetelere sarılı okka gülünü ev kadınlarına duyururlardı. 1950'lerin unutulmaz çocukluk anılarımdan biri annemin her yıl yinelenen telaşıdır: "Satıcı ya haberimiz olmadan



Radika satıcısı
(Vosporis Arşivi).



Seyyar kavun satıcısı (Vosporis Arşivi).

geçerse? Misafire yakut renkli mevsimlik gül reçeli ikram etmemek olur mu?" Okka gülû satıcılarını, ham yeşil incir satıcıları izlerdi. Hamarat madamların incir tatlısı tarifleri, balkondan balkona taşardı... "Yüz incire bir kilo şeker, ıtır yaprağını da unutmamalı. Aa! Göktaşı da gerekli." Kendine özgü incir yeşili renk tonunu tutturmak herkesin harcı değildi. Ev kadınlığı başka nasıl kanıtlanır ki? Sırayı, özel uzun saplı sepetlerde satılan, mis kokulu, küçük, rengi açık pembeye kaçan olağanüstü lezzetli Arnavutköy çileği alırdı. Onun yolunu gözleyen yalnız ev kadınları mıydı, yoksa bütün ev halkı mı? Aman, vişneyi unutmayalım, "Görünmesiyle kaybolması bir oluyor haspanın." Acele edilmezse, yaz ikindilerini serinleten vişne şerbeti, kristal bardaklarda ve soğuk su eşliğinde misafire sunulan vişne kaşık tatlısı veya uzun kış gecelerinin dost akraba sohbetlerini kızıştıran tarçın ve karanfil kokulu, madamların "medarı iftiharı" ev işi vişne likörü neyle yapılacaktı ki?

Eylûl ayında sokakları dolaşan satıcılar razaki, yapıncak ve çavuşüzümünü İstanbullulara duyururdu. Yazın, belki aynı satıcılar, asma yaprağıyla kaplı ahşap tablalara dizdikleri kavak incirlerini, ak ve kara dutları, vızıldayan arı kümeleriyle birlikte müşteriye satardı.

20. yüzyılın başında, Pera'nın belli köşebaşlarındaki seyyar lakerda satıcılarını da anmadan geçmeyelim. Tulumbacı reisini anımsatan o dönemin lakerdacıları kaftan giyer, nargile içer, gelip giden müşterisine lakerdasını tattırırken, bir fırt rakı içirmeden malını satmazdı. İstanbul'da basılan Rumca *Proodos* gazetesinin 25 Eylûl 1911 tarihli nüshasına göre, Cadde-i Kebir'de, Tiyatro (Sahne) sokağının köşe başında tezgâh kuran Barba Aleksis'in ve balık soneleriyle ünlü gastroloji mütehassısı Doktor Mammelis'in yaptığı lakerda, Pera'da o yılların en kaliteli lakerdası sayılırdı.

Galata Limanı'nda yabancı gemilere kayıktan bakkaliye malzemesi ve meyve satan seyyar satıcılar, genellikle Karamanlı Rumlardı. 1924'ten sonra bu işkolu da unutulan meslekler arasına katıldı.

"Seyyar Satıcılar" bölümünü doğma büyüme Samatyalı, saygıdeğer bir İstanbul beyefendisi olan Aydın Boysan'ın *İstanbul'un Kuytu Köşeleri* kitabından bir alıntıyla bitirmek istiyorum: "Bizim Samatyamızın, pek sevimli seyyar satıcıları bulunuyordu. ... Ya

sırtlarında küfe ile taşıyarak, ya da bir at veya eşeğe yükleyerek gezerlerdi. Bir sırığın iki ucuna astıkları örneğin iki tepsi yoğurdu sırtlarına alıp dolaşanlar da vardı. Benim Samatya'dan unutmadığım birisi gezerek ekmek satan bir adamdı. Bir atın iki yanına asılmış çinko kaplı iki sandıktaki ekmekler 'piyasaya arzolurdu.' Bu ekmekçi kızgın bir yaz gününde coşmuş, Cemal Efendi'den 50 kuruşluk dondurma yemişti. Yıllarca sesi kısılmıştı, bağıramıyordu, kapı zillerini çalardı.



Galata Köprüsü'nde serbetçi (S. Bozis Arşivi).

Sıra geldi dondurmacı Cemal Efendi'ye... dondurmasını kendisi elcağızıyla üretirdi. Tuzla-buz karışımı dış kabın içindeki daha ufak kabı 1,5-2 saat döndüre döndüre, dondurmayı dondururdu. Sonra da sırtına aldığı sırık yardımıyla taşır, mahalleyi geze geze satardı. ... Kış gelip hava soğuduysa, geceleri geze geze sıcak, nefis salep satardı. ...

Yeni Camii arkasında seyyar berberler dolaşırdı. Hele saçları ustura ile perdahlı keserse o kelle ayna gibi parlardı. O da reklamını şöyle bağırarak yapardı:

'Lahana gibi baaaş, beş kuruşa bir tıraaaaş!'"

Payitahtı Besleyen Esnaf

Şehzadelerin sünneti veya sultan kızlarının, kız kardeşlerinin düğünleri nedeniyle düzenlenen büyük şenliklere, loncalar, mesleğin faaliyet alanını tasvir eden arabalarla katılırlardı. Esnaf alaylarının yanı sıra geçitte çeşitli şekerlerle yapılmış "şeker bahçeleri", hayvan, ağaç, çiçek tasvirleri de gözü okşardı. İstanbul'un fethinden sonra kentin iaşesiyle ilgili meslekler ve loncalar, Bizans loncalarının alan ve yapıları üzerinde şekillenmişti.

Aşağıda, çeşitli anlatılardan, açıkhavada yapılan kutlama hazırlıkları ve padişaha hediyeler sunarak bu geçit törenlerine katılan esnaf loncaları hakkında bazı bilgiler aktarıyoruz.

1582 yazında Sultan III. Murad'ın oğlunun sünneti 55 gün ve gece süren bir şenlikle kutlandı. Yabancı konuklar için At Meydanı'nda (Hipodrom) üç katlı localar ve davetlilerin yemek yiyebileceği büyük çadırlar kurulmuştu. Kutlamalara katılan ismi



Sultan III. Murad'ın oğlunun sünnetindeki şenliklerde At Meydanı'ndan geçit yapan Bahçıvanlar Loncası, 1582.

bilinmeyen Venedikli bir tüccarın günlüğünden şunları okuyoruz: "Bugün 10 Haziran 1582, Venedik balyosu paşaları ziyaret etti. Sabah yemeğinde tavuk, hindi, haşlanmış ve kızartılmış koyun ve kuzu eti, çeşitli pilavlar, ballı çörek ve başka tatlılar vardı."

Venedikli tüccarın verdiği bilgilere göre, 11 Haziran'da "Hıristiyan kölelerin" kurduğu çadırlarda 4000 atlıya yemek verilmişti. Aynı ayın 13'ünde ve 14'ünde 3000 topçu, 16'sı ve 17'sinde 5000'den fazla denizci akşam yemeği yedi ve ayın 18'inde 4000 kişiye yemek verildi. Her ne kadar sunulan yemekler bol idiyse de tamamı tükendi. Saray aşçıları, kutlamalar için nefis yemekler ve tatlılar hazırladılar. Günlerce süren şenlikler boyunca her akşam sayısız sofralar kuruldu. Her biri bir başka yemek pişiren 500 aşçı günlerce çalışıp, çeşitli kebaplar, ekmekler, şerbetler, tereyağı, bal, nişasta ve gülsuyundan helvalar, gözlemeler, muhallebi gibi değişik tatlılar hazırladı. Sadrazamın maiyetiyle birlikte oturduğu sofrada ateşte kızarmış kazlar ve kuzular, pilavlar, tepsi tatlıları, şerbetler bulunuyordu. Yüksek mevkideki devlet görevlileri ve ailelerinin bulunduğu sofralarda ikram edilen yemeklerden başka çeşit çeşit şerbetli ve irmikli tatlılar da vardı.

Topkapı Sarayı'nda şenlikler için tutulan harcama defterinden, geçit törenlerinde arabaları süsleyen hayvan, kuş, insan, tuhaf yaratıklar şeklindeki devasa yontuların şekerli badem veya fıstık ezmesi hamurundan yapıldığını öğreniyoruz. Şekerlemeleri yapan ustaların çoğu Yahudi'ydi. Şenliğin hazırlıklarına katılanlar (şekerciler, yontuların modelini çizen ressamlar ve bu modelleri uygulayan Yahudi ustalar) 73.797 akçeyle ödüllendirilmişlerdi. Yontuların yapımında yaklaşık 10 ton şeker, takriben 6 ton tarçın, karanfil, anason, ağaç kavunu, limon, şekerkamışı, badem, fıstık ve narenciye tüketildi. Bu malzemeyle yapılan 1 konak, 7 selvi, 2 şadırvan, 5 tavuskuşu, 1 balıkçıl, 2 horoz, 10 kadırga, 10 cennetkuşu, 1 gergedan, 43 at ve başka hayvan, 877 çiçek, 1 kilise, 3 melek, 1 denizkızı vb tahtırevanlarla taşınıyordu. Gösterinin sonunda en güzel parçalar yüksek mevkilerdeki davetlilere ve elçilik temsilcilerine paylaştırıldı, geri kalanı da halka dağıtıldı.

Aynı şenlikler hakkında, ismi bilinmeyen bir seyyah Galata loncalarının alayını şöyle aktarır: "Rum terziler, meyhaneciler, lokantacılar, inşaat ustaları, marangozlar, balıkçılar ve başka mesleklerden 3000-4000 kişi, Rum âdetlerine uygun biçimde kahvekiremit tonlarında tunik (uzun gömlek) ve külah giymiş, kılıç ve tüfekleriyle kuşanmış, mesleklerinin temsilcileri olarak geçiyorlardı. Aralarından şık giyinmiş, altın ve değerli taşlarla süslü mücevherler taşıyan yaklaşık 200 kişi bir düğün alayını canlandırıyordu. İçlerinden biri gelin kıyafeti giymiş 13 yakışıklı genç geçti. Dört soylu delikanlı tahtırevanı taşırken, onları 12 erkeğin eşlik ettiği, 12 nedime giysili genç takip ediyordu. Sultanın bulunduğu tribüne yaklaşınca Yunan dansları oynamaya başladılar, sonra da Herkül'ün mitolojideki yiğitliğini anlatan destanlardan oyunlar sahnelediler."

Alman seyyah Nicolas von Haunalth yukarıdaki tasviri, aynı tören alayından loncaların bayraklarını aktararak tamamlıyor: "Rum manavlar kırmızı bayraklar taşıyordu, tatlı ve kuruyemiş satıcıları kırmızı-yeşil bayraklar taşıyarak geçtiler, fırıncıların yeşil, helvacı ve salatacıların beyaz-yeşil bayrakları vardı. Rum balıkçılar üç bayrak taşıyorlardı: yeşil-kırmızı, beyaz-yeşil ve kırmızı-yeşil. Sütçülerin tuğralar işlenmiş yeşil-kahverengi

bayrakları ve aşçıların da yeşil tuğralı kırmızı-beyaz bayrakları vardı. Giritli Rum şarap fıçısı yapımcıları kenarlarında yeşil süslemeleri olan beyaz bayraklar ve üç küçük kırmızı-beyaz sancak taşıyordu. Meyhane sahipleri beş rengârenk bayrakla geçit törenine katılıyorlardı. Tavukçular bir beyaz, bir kahverengi ve bir de çok renkli bayrak taşıyorlardı. Macuncular ve yardımcıları, bronz havanlarında çeşitli baharatla ezdikleri macunları halka dağıtıyordu. Tatlıcılar geçit töreni boyunca çörek, börek, galeta, kurabiye, simit yapıp, bunları arabaların üzerinde bulunan taşınır fırınlarda pişiriyor, öteki loncaların yaptığı gibi halka dağıtıyorlardı."

Eremya Çelebi Kömürciyan, *Ruzname*'sinde 27 Mayıs 1657'de Girit seferi vesilesiyle IV. Mehmed'in huzurunda gerçekleştirilen alayı kaydediyor. Aşağıda, yiyecek-içeceklerle ilgili mesleklere değinen bölümleri kısaca aktarıyoruz: "Geçit resminin başında, subaşı, kalabalık içerisinde yol açarak ilerliyordu. Onu sabanlarıyla çiftçiler izliyordu. Her ne kadar lonca oluşturmasalar da, çiftçilik mesleklerin başı sayıldığından alayın başında yürüyorlardı.

Sonra aydınlatmayla ilgili lonca mensupları, ellerinde meşalelerle at üstünde geçtiler. Onları ekmekçiler loncası davul ve zurnalar eşliğinde izledi. Yanlarında dört kişinin taşıdığı, çeşitli has beyaz ekmeklerle, çörek ve simitlerle dolu büyük bir sini vardı. Ermeni fırıncılar sultanı selamlayıp ona ekmek sundular. Daha sonra kasaplar loncası geçti. Altın kemerlerine yaldızlı saplı kamalar geçirmişlerdi. Kasaplar koyun ve keçileri kırmızı diba kumaşlarla süslemiş, en güzel koçların boynuzlarını altınla varaklamışlardı. Celepler sultanın önünden dana ve koyun etlerinden oluşan yükleriyle davul zurna eşliğinde geçtiler. Kafilenin sonunda deve üstünde bir asker, nasıl mum yapıldığını gösteriyordu.

Sonra 'pazarcı' denilen esnaf geçti. Develerin üstünde güller ve meyvelerle süslenmiş tahtlar koymuşlar, meyve dolu iki süslü manav dükkânı yapmışlardı. Arkalarında çeşitli sebzelerle yüklü bir kayık sürüyorlardı.

Onları bakkallar ve yağcı esnafı izledi. İki yarı çıplak erkek 8-10 boş yağ tulumu taşıyordu. Bu grup, kahveci esnafıyla tamamlanıyordu. Bir zenci kahve pişiriyordu. Ardından aktarlar geçti. Bir devenin sırtında, tütsü, şeker, karanfil vb mallarla donatılmış bir dükkân kurulmuştu. Etrafı tütsüleyerek mallarını tanıtmak için çığırıyorlardı.

Onları şekerci ve sabuncu loncaları takip etti...

Aşçılar loncası bir deve üstüne aşevi kurmuştu; bir aşçı ateşte pişen yemekleri sağa sola dağıtıyordu. Doğal olarak bunlar da davullu zurnalı geçtiler. Grup, turşucular loncasıyla tamamlanıyordu. Onları arpa üreticileri izledi. Aralarından bir süvari arpa ekimini canlandırıyordu ... Loncalar ordusu boza dağıtan bozacıların geçişiyle son buldu."

Evliyâ Çelebi'ye göre 17. yüzyılda İstanbul'un yiyecek-içecekle uğraşan esnafından bazıları şunlardı: Macuncular, gülsuyu satıcıları, çiftçiler, bahçıvanlar, ağaç aşıcıları, sebze satıcıları, ekmekçiler, tuz üreticileri, çörekçiler, gevrekçiler, börekçiler, kurabiyeciler, peksimetçiler, simitçiler, kadayıfçılar, lokmacılar, şehriyeciler, gözlemeciler, sakalar,



Sultan III. Murad'ın oğlunun sünneti için yapılan şenliklerde geçit yapan Kasaplar Loncası, 1582.

değirmenciler, uncular, nişastacılar, güllaç yapanlar, pirinç tüccarları, mercimek tüccarları, şeker tüccarları, kahveciler, sığır kasapları, Yahudi kasaplar, sütçüler, mandracılar, çobanlar, peynirciler, kaymakçılar, yoğurtçular, teleme beyaz peynir üreticileri, celepler, sakatat pişirenler, işkembeciler, sirkeciler, turşucular, zerdeciler, kebapçılar, köfteciler, dolmacılar, yahniciler, muhallebiciler, akideciler, helvacılar, balıkçılar, balık pazarı aşçıları, pastırmacılar, tavukçular, bozacılar, meyhaneciler, istiridyeciler.

1836'da yabancı bir konuk At Meydanı'ndaki bir geçit törenine katılan yiyecek-içecekle ilgili loncaları anlatıyordu: "Ermeni fırıncılar davul çalıp etraftakilere ekmek dağıtırken, kasaplar da et doğrayıp dağıtıyorlardı. Bahçıvanlar alanda bulunanlara çiçek ve meyve veriyorlardı. Tatlıcılar arabalar üstüne şekerden yapılmış gerçek boyutlarda bir at ve süvarisini yerleştirmişlerdi. Çevresini aynı malzemeden yapılmış defne ve yapraklarla süslemişlerdi. Manavlar loncası develer üstüne meyve ve sebzelerin sergilendiği iki temsili manav dükkânı kurmuştu. Onları meyve ve sebzeyle dolu bir kayık takip ediyordu."

Tarihi süreç içinde, kalabalık bir kent olan İstanbul'da, çok sayıda emekçi yiyecek-içecek üretimi ve satışından geçimini sağlıyordu. Evliyâ Çelebi 17. yüzyılda başkentte bu kesimde çalışan emekçileri sayıca belirtir; bazıları şöyledir: 500 kişinin çalıştığı 400 mandıra, 1200 kişinin çalıştığı 500 yoğurt imalathanesi, 1000 kişinin çalıştığı 200 mezbaha, 400 kasabın çalıştığı 155 kasap dükkânı, 800 kişinin çalıştığı 40 güllaç imalathanesi. Ayrıca denizciler için peksimet imal eden 100 fırın, çörek ve poğaça üreten 200 fırın vardı. 50 kurabiye imalathanesi, 50 kadayıf imalathanesi, 10 arpa şehriye imalathanesi, 300 macun imalathanesi bulunuyordu. Paça satan dükkânların sayısı 60'a varıyordu...

Evliyâ Çelebi'ye göre Rumlar gemi sahiplerinin, kayıkçıların (aynı zamanda balıkçıların da), tayfaların, meyhanecilerin (içki üretimi ve dağıtımı), tavernacıların, kürkçülerin, dansçıların, tahıl toptancılarının, salamuracıların ve havyarcıların loncalarına hâkimdiler.

19. yüzyılda en kalabalık Rum loncası bakkallarınkiydi. Gedik sahibiydiler ve çoğu Karamanlı Rumlardı. Koruyucu azizleri Aya Nikola idi.

Hristodulos Melissinos, *Ta Tatavla* (1913) monografisinde Tatavla cemaatinin *1845 Kanunnamesi*'ne değinir. *Kanunname*'de 40 loncaya üye olan Tatavlalı ve Kasımpaşalı 1400 Rum meslek sahibinin adının kayıtlı olduğunu belirtir. Bu kişiler Tatavla Rum cemaatinin ihtiyaçları için ekonomik yardımda bulunuyordu. Aralarında gıda kesiminden şu mesleklere rastlıyoruz: Aşçı, bakkal, manav, simitçi, kaymakçı, kasap, helvacı, zerzevatçı, paçacı, meyhaneci, yağcı, balıkçı.

1922'den sonra loncalar çokuluslu karakterlerini yitirdiler. Daha sonra, İstanbul Meslek Odası'nın kurulması ve 1932'de Büyük Millet Meclisi'nde onaylanan bir kanunla, Yunan uyruklu Rumların birçok işkolundan uzaklaştırılması, garson, fırıncı, sütçü, meyhaneci vb birliklerin dağılmasıyla sonuçlanmıştır (*Apoyevmatini*, 27 Ocak 1944).

Ev Mutfağı

Rum evlerinde günlük yemeğin hazırlanışı bilgi, beceri ve zaman gerektiren işlerdendi. Zengin evlerinde mutfak işini erkek veya kadın aşçılar ile yardımcıları üstlenirdi. Kalabalık orta kesim ailelerde yemeği anne ile kayınvalidenin gözetiminde, evin genç kadınları –gelin, görümce, yeğen ve evlatlar– hazırlardı. Dar gelirli ev kadını da, çocukluk yıllarında annesinden ve komşulardan göre göre en iyi şekilde yapmasını öğrendiği, kozmopolit İstanbul mutfağına özgü, özel bilgi ve beceri gerektiren zeytinyağlı enginarı, imambayıldıyı, zeytinyağlı lahana dolmasını, yalancı dolmayı, patlıcan, uskumru, midye veya dalak dolmalarını, geleneksel tariflere göre doğru pişirmesini bilir, gelen misafire kahveyle birlikte ikram edeceği ev likörünü ve "beyaz çevirme tatlısını" dolabında hazır bulundururdu.

En fakir ailenin evi de sabun ve lavanta kokar, masasında bembeyaz ütülü bir örtü, kolalı peçeteler, mangal külüyle parlatılan tertemiz çatal, bıçak, kaşıklar bulunurdu. Tabağında yarım soğan, iki zeytin, iki dolma olsa bile kural değişmezdi. Evlerde sabah kahvaltısı, öğlen ve akşam yemeklerinin yanı sıra çoğu kez *kendiano* denilen ikindi kahvaltısı da yapılırdı.

Julia Pardoe 1836'da Fener'de Büyük Logotet Nikolaos Aristarhis'in evinde bir karnaval eğlencesi sonrası bulunduğu bayram sabahı kahvaltısı sofrasını şöyle anlatır:



Özel bir akşam sofrası (Foto: Liza Evert, Vosporis Arşivi).

"Rumların kahvaltısı ile akşam yemeği arasındaki fark ayırt edilemeyecek kadar azdır. Aynı nefis şaraplar, güzelim çorba kâselerinde aynı leziz çorba, aynı etler, tatlılar, börekler, kaymak veya krema, fokurdayarak kaynayan çaydanlık!"

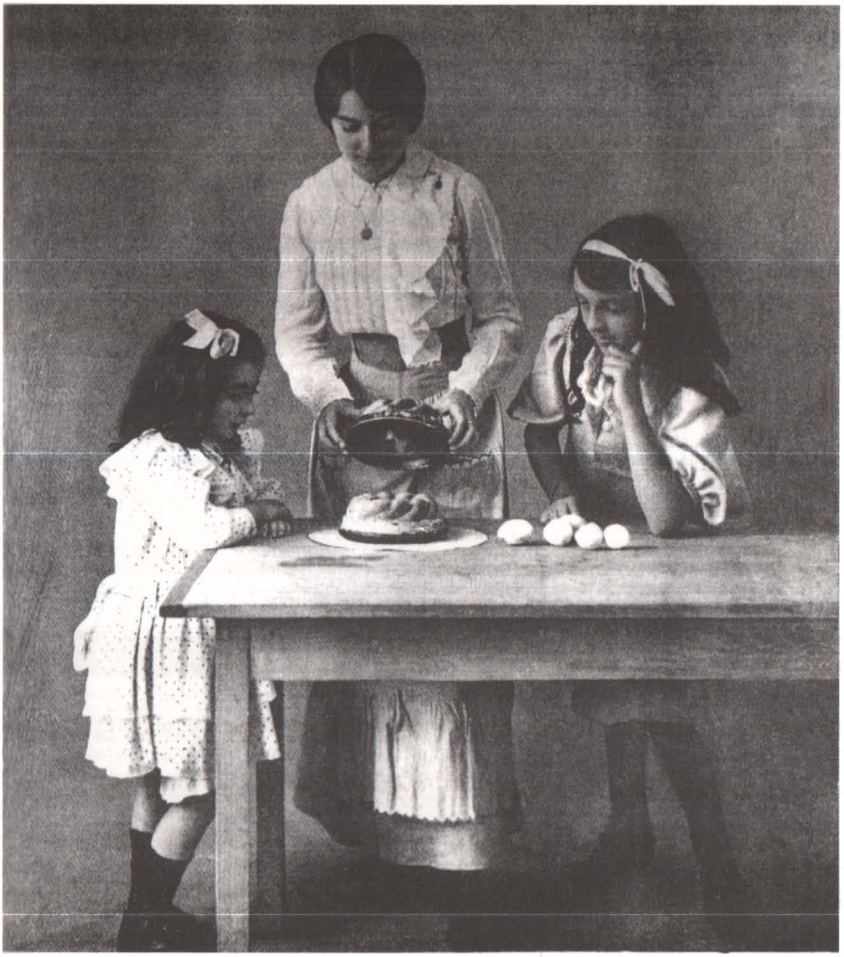
Genelde, günlük sabah kahvaltısı bu tasvirden pek geri kalmazdı. Kışın kahvaltı masasında çay, süt veya çorba ile birlikte yumurta, ev reçelleri, tereyağ, beyaz peynir ve kaşar peyniri, zeytin, ev yapımı kuru pasta ve börek bulunurdu. Pazarları kahvaltı sofrası daha da zenginleşirdi: Sahanda sucuk veya pastırmalı yumurta, etli pideler, ıspanaklı börekler, kızarmış ciğer, yumurta ve süte batırılıp kızartılmış ve üzerine vişne veya gül reçeli ile kaymak sürülmüş ekmek dilimleri vb. Yazları geleneksel sabah kahvaltısı menemen ve mevsim meyveleriyle daha da zenginleşirdi. Günümüzde çok moda olan "brunch" kelimesi henüz İstanbul'un hiçbir mahallesinde duyulmamıştı. Ancak görkemli pazar sabahı kahvaltıları, Rum evlerinin sıradan alışkanlığıydı. Evin hanımı, çocuklar ve yaşlılardan oluşan ev halkı öğle yemeğini genelde saat bir civarında yerdi. Erkekler ise aşevinde, lokantada yer veya evden sefertasında yemek getirirlerdi. 7 ile 8 arası yenilen akşam yemeği aile fertlerini bir araya getiren, günün en kutsal saatiydi. Sofra başında her türlü yakınma ve dırdırdan kaçınılırdı. Çocukların yemek seçme hakları yoktu; önlerine –tabaklarına– konan yemeği yemek zorundaydılar. Bilge nineler "Su küçüğün, söz büyüğün" deyimiyle "söz hakkının" sınırını belirtirlerdi. Kışın akşam sofrasının baş konuğu çorbaydı. Mevsim sebzelerinden oluşan bir zeytinyağlı yemek, balık, et veya etli baklagilden oluşan ana yemek, salata, meyve kompostosu günün en önemli öğününü tamamlardı.

19. yüzyılın başlarına kadar Rum evlerinde yemek yer sofrasında yenilirdi. Konuklar büyük yer minderlerinde ve alçak taburelerde yer sofrasının etrafına dizilirdi. Dizlerinin üstüne *makrinari* (uzun bez, makrama) denen, evde dokunmuş veya tel ve ipekli iplikle iki yanı işlenmiş peçeteler serilirdi. Bu eski Bizans geleneği Avrupalılaşma döneminin başladığı 19. yüzyıl ortalarına kadar devam edip, yerini giderek Avrupa tarzı beyaz keten, kolalı peçetelere ve masa örtülerine bıraktı. Önceleri kullanılan seramik veya kalaylı bakır kaplar da yerlerini porselen yemek takımlarına terk etti. Kalaylı mutfak kaplarının kullanımı günümüze dek sürdü.

Yemekler ocak ve mangallarda, kömür üstünde pişirilirdi. Ev kadınının işini kolaylaştıran havagazı ocağı yüzyılın başında, önceleri Pera evlerinde kullanılmaya başlandı ve zamanla bütün İstanbul'a yayıldı. Buzdolabının icadından önce, bozulmaya meyilli yemekler mutfak sarnıçlarına asılan zembillerde korunurdu. Mutfağın kuzeye bakan penceresine yerleştirilmiş tel dolap da aynı koruyucu görevi üstlenirdi. Yemek kaşıkla yenirdi. Sert yiyecekleri kesmek için bıçak kullanılırdı. Yüzyıllarca soyluların evinde çatal da kullanıldı.

Antoine Galland günlüğünde (1672-73) Boğdan prensinin temsilcisi zengin Rum Manolaki'nin sağdıcı olduğu Levanten genç ile Ortodoks gelinin İstanbul'daki düğün şölenini şöyle anlatır: "... *20 Nisan 1673 Perşembe.* Gelecek Pazar günü kızlarından birini İmparatorun tercümanı Siyor Marc Antonio ile evlendirecek olan Venedik Baştercümanı

Senyör Tersia, memleketin oldukça tefahür mahsulü bir âdeti veçhile kızına vereceği eşya ve çeyizi teşhir etti. Bunların teşhirlerindeki gaye ancak görülmeleri olduğundan, eve ben de pek güçlük çekmeden girdim. (...) birçok kaşıkla çatal ve daha birçok şeyler aynı nizam dahilinde teşhir edildiler. Avlusunda da bir çadır vücuda getirtmişti ki, bunun altına Frenklere mahsus olarak sıralar ve Rumlar için minderler konulmak şartıyla düğün ziyafeti için sofralar hazırlanmıştı. / *23 Nisan Pazar*. Herkes hediyesini verdikten sonra odada kimse kalmadı ve bütün oradakiler sofraya oturdular. Sofrada hep topraktan yapılma tabaklarda yemekler yendi ve bu yemekler imkân nisbetinde iyi şeylerdi, çünkü hepsi yerli aşçılar tarafından pişirilmişlerdi."



Bir Rum ailesinde yortularda misafirlere sunulacak kek ve öteki tatlıların hazırlığı.

Ünlü tarihçi Fernand Braudel'in *Civilisation matérielle, economie et capitalisme, XV-XVII^e siècle* adlı kitabında yer alan bir başka betimleme, bize üst düzey İstanbullu Rum evlerindeki geleneksel yemek kurallarının 18. yüzyılda devam ettiğini belirtir. Kitapta atıf yapılan Baron de Tott 1760'ta Osmanlı sarayı baş dragomanının yazlık evindeki bir yemek davetini şöyle aktarır: "Sandalyeler, yuvarlak masanın etrafına dizilmişti. Kaşık, çatal her şey yerli yerindeydi. Tek eksik olan, bunları kullanabilme alışkanlığıydı. Davetlilerden bir kadının Fransız tarzı yemeğe çalışırken, zeytinleri eli ile alıp çatala batırdığını gördüm!" Aslında çatal kullanımı alışkanlığının 11. yüzyılda Bizans sarayından Avrupa'ya gittiğini biliyoruz. Bizantolog F. Kukules'e göre Venedik'e gelin giden Bizanslı Prenses Teodora Dukas'ın çeyizinde götürdüğü çatallar daha sonra Batı'da tanınıp yaygınlaşmıştır.

Takriben iki yüzyıl sonra, Miss Julia Pardoe babasıyla Fener'de bir Rum evine yemeğe davet edilirler. Sedirler, yastıklar ve odanın ortasında tandırdan oluşan geleneksel tarzda döşenmiş bir odaya misafir edilirler: "Yemeklerin görüntüsü çok göz alıcıydı. Dumanı tüten pirinç çorbası büyük bir kâsede servis edilmişti. Onun etrafında bir sürü meze nezaketimizi sınamaktaydı. Tuzlu sardalyeler, dilimlenmiş peynir çeşitleri ve sucuklar, envai çeşit turşular, gül şeklinde sunulmuş lakerda dilimleri, çok ince kıyılmış Edirne'nin sığır dili, ışık altındaki şarap karafları bize gülümsemekteydi. Servis



Çok iyi bir ev kadını olan Efrosini Rahçopulu kızı Marianna ve oğlu Pavlos ile. Oğlu ünlü cerrah Pavlos, St. Georges Hastanesi'nde cerrahtı. Ayrıca Balıklı Rum Hastanesi'nin en sevilen doktorlardandı.

tabağında maydanoz ile süslenmiş, kızarmış barbunya balıkları ve tepecikler oluşturan domates salçalı pilav. Başka değerli yemekler de servis edildi. Çok lezzetli bir tatlı ile dostluğu pekiştiren bu şaşaalı yemek sona erdi."



Haşlanmış ıstakozu dilimleyen ev kadını.

Geleneksel yaşam tarzı 19. yüzyılın ortalarında öncelikle yeni burjuvazinin yaşadığı Pera'da terk edilir, giderek İstanbul'un öteki semtlerine de yayılır. Evlerin iç düzenlenmesi çağdaşlaşır. Sedir, tandır ve yer sofraları yerlerini büfe, kanepe, sandalye ve masalara terk eder. Avrupai giyim tarzı giderek yaygınlaşır. Skarlatos Vizantios'a göre (*Konstantinopolis 1851-1869*) İstanbullu Rumlar Doğu ile Batı'nın en iyi ürün ve tariflerini birleştirip "eklektik bir gastronomi" oluştururlar. Böylelikle Rum evlerinin sofrasında "sarma" ile "kotlet pane", "pilav" ile "turta", "tavuk göğsü" ile "puding" bir arada bulunurdu. Yazar, kitabında öteki cemaatlerin yemek kültürü ile ilgili bilgilere de yer veriyor. Ermenilerin, Ermeni ekmekçilerden aldıkları *somunion*'u (somun ekmeği) yediklerini belirtirken şöyle yazar: "İştahının açılmasını istiyorsan, Ermenileri yemek yerken izle, çünkü takriben yılın yarısını dinlerinin emrettiği gibi oruçlu geçirirler. O nedenle turşu, tahin ve özellikle nohut püresi, soğan ve tahinden hazırladıkları "nohut topu" (topik) tüketirler. Yahudiler yemeklerini beziryağıyla pişirirler, yağ, kuzu, tavşan ve güvercin eti, pulsuz balık ve zeytinyağı tüketmezler çünkü dinleri bunları yasaklar."

Büyük burjuvazinin ve zenginlerin mutfağı niteliksel olarak emekçilerin mutfağıyla aynı değildi. Ancak halk yığınlarının beslenme tarzı barışçıl dönemlerde birçok ülke halkının beslenmesinden iyiydi. Ne varki kıtlık ve savaş dönemlerinde halk yığınları ekmeği bile karneyle alırdı.

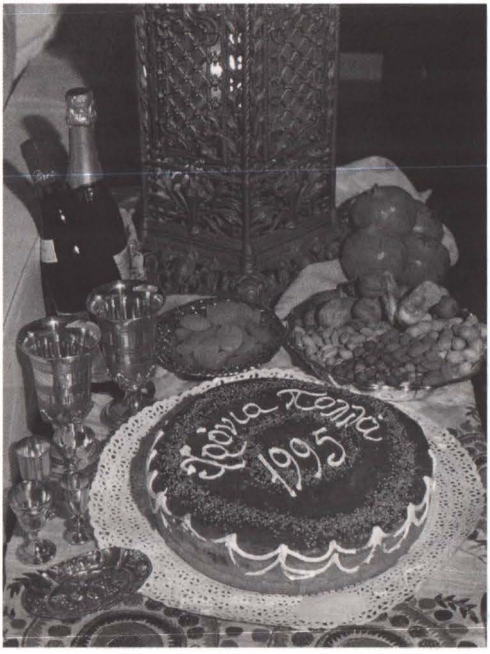
Yortu Hazırlıkları

İstanbul Rumlarının evlerinde, yüzyılların akışı içinde yıllık devreler halinde yinelenen yortu hazırlıklarını gözlerken, bunların İstanbul Rum toplumunda hâkim olan geleneksel ataerkil aile değerleri çerçevesinde biçimlendiklerini saptıyoruz.

Genellikle kış hazırlıkları 26 Ekim'de kutlanan Ayios Dimitrios Yortusu'yla başlar. Ama önce, eylül ayında, ev onarılıp baştan aşağı temizlenir. Ekim sonlarında sıcaklık hissedilir derecede düşer. Sobalar yakılır, halılar serilir, kışlık perdeler takılır, koltuk ve

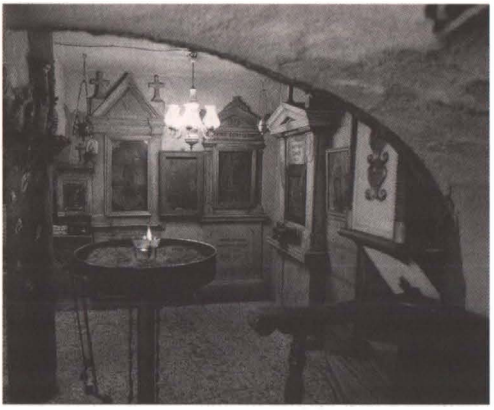
kanepelerin üzerinden yazlık örtüler alınır. Evler temizlikten ışıldar. Dış kapının tokmağından sobanın maşasına kadar her şey pırıl pırıldır. İkonların korunduğu *İkonostasi*'deki ve raflardaki nakışlı, ufak beyaz perdeler, örtüler, beyaz nakışlı keten masa örtüleri ve peçeteler kolalanır. Mutfaktaki bakır kap kacak kalaylanarak, bildik hammaddelerden farklı bileşim ve karışımlarla ortaya çıkacak büyülü simyaları kabule hazırlanır.

Evin beyinin isim günü (ona adını veren azizin günü) kutlandığında evin hanımı misafirlere sunacaklarını hazırlamak için günlerce uğraşırdı. Bu hazırlıklar genelde bir hafta öncesinden başlardı. Bütün geleneksel toplumlarda olduğu gibi, erkek ailenin en önemli kişisi sayıldığından, evde ve toplum içinde gerekli hürmeti görmesi doğaldı. Evin hanımının isim yortusu daha az debdebeyle kutlanırdı. İsim yortularında evler, tebrik kabulü için 15 günden fazla misafire "açık" olurdu. Bir isim yortusu vesilesiyle, *To Fos* gazetesinin köşe yazarı, 26 Eylül 1924 tarihli yazıda Rumların bayram âdetlerini alaycı bir dille şöyle aktarıyor: "Geçen gün, komşumuz Sofia isim yortusunu kutluyordu. Gün boyunca, birçok misafir, hanımlar, matmazeller, çiçekler, pastalar... kabul etti. Akşam, isim gününü kutlayanın şerefine evde ziyafet düzenlendi. Konuklar yediler, içtiler, eğlendiler... Bu yortu günlerindeki aile yemekleri ne kadar da gürültülü... Başlangıçta, davetliler, akraba ve arkadaşlar kıtlıktan çıkmış gibi yemeklerin ve her türden yiyeceğin başına çöker. Neler yediklerini sizlere sayalım mı? Bunu yapıp bu sütunu tamamıyla doldurup, iştahınızı tehlikeli bir biçimde kabartabiliriz. Kısacası: Zıkkımın kökünü yediler! Sonra cehennemde bağrı kavrulanların su içmesini andırırcasına içki içtiler. Şarap sefasının ortasında aniden, haddinden fazla yemiş ve içmiş olan şık bir beyefendi kadehini kaldırdı ve isim günü kutlanan genç hanımı ölçülü dizelerle övmeye başladı, onu şarkılar izledi. İlki yavaş ve dokunaklı bir şarkıydı. Fakat az sonra sesler camları sarsmaya başladı. Bir süre sonra evin hanımı, piyanonun başına oturup çeşitli parçalar çaldı... Ziyafet, uykusuz kalan bütün mahalleliyle sabaha kadar sürdü. Rumların bu gibi durumlarda gösterdikleri dayanıklılık şaşılacak şeydir. Ruhlarıyla, kalpleriyle, dilleriyle, el ve ayaklarıyla eğlenirler."



Yılbaşı pidesi ile şenlendirilmiş yılbaşı sofrası.

İsim yortularından başka, Rum evlerinde her ay önceden belirlenmiş bir günde geniş bir arkadaş ve akraba çevresini toplayan "*jour-fixe*"leri (çaylı toplantılar) de burada anmalıyız. Bu tür akşamüstü toplantıları için ev hanımları, çayın yanında yenecek değişik tatlı ve tuzlu bisküvi çeşitleri, kek ve pastalar hazırlardı.



Yeniyılın ilk günü mutlaka Vefa Kilisesi'ne veya Topkapı Sarayı'nın Sirkeci'ye uzanan bahçe duvarı dibindeki Aziz Terapon Kilisesi'ne gidilirdi (Foto: Liza Evert, Vosporis Arşivi).

Rum ev kadınlarının misafirlere sunmak için yaptığı kaşık tatlıları arasında özel beceri gerektireni, Yunanistan'da "vanilya" diye bilinen "beyaz çevirme tatlısı"dır. Günümüzde Patrikhane'de de ziyaretçilere ikram edilmesi âdetten olan bu tatlı, söz kesme, nişan, ev ziyaretinden isim yortularına kadar İstanbul'daki Rum evlerinde özel günlerde sunuluş tarzıyla bir merasim ve ustalık göstergesiydi. Dersaadet'teki diğer etnik topluluklar gibi Anadolu Rumlarına da yabancı olan bu âdet, 17. yüzyılda Galata'da geleneksel tatlıcı dükkânları açan Sakızlı şekerciler tarafından İstanbul'a yayılmıştı. Zaman içinde "beyaz tatlı", bazı yerel veya ithal malzemeyle de karıştırıldı, kaymak, süt, kakao, hindistancevizi, sakız, kayısı, vişne, frambuaz, portakal, limon gibi meyve özleri, meyve aromaları veya akasya ve yasemin aromasıyla zenginleştirildi.

Büyükadalı K. Ağnidu'nun anlattığına göre, annesinin rulo şeklinde sarılmış portakal kabuğu tatlısı, ayva peltesi, gül, çilek, vişne, incirle yaptığı çeşitli kaşık tatlıları arasında yaseminli beyaz tatlının yeri bir başkaydı.

Ünlü banker ve büyük hayırsever Yeorgios Zarifis ailesinin üyelerinden biriyle Atina'da yaptığımız söyleşide kendisi bize Tarabya'daki yazlık evlerinde frambuazlı beyaz tatlı ikram edilmesinin bir gelenek olduğundan söz etti. 20. yüzyıl başlarında Tarabya'daki Rosinyol tepesinde bol bol ahududu yetiştiğinden Boğaz'ın bu köyünde yaşayanlar bunları çeşitli biçimlerde tüketmekteydiler: Ev kadınları kaşık tatlısından başka, şerbet, frambuaz reçeli, frambuazlı tatlılar, şantili frambuaz yapardı. Kendisine saygısı olan her Rum ev kadınının mutfak dolaplarında, dört mevsimin kaşık tatlılarıyla dolu kavanozların bulunması gayet doğaldı. Kaşık tatlılarından başka misafirlere ev likörüyle sunulan, Pera'nın kaliteli pastanelerinden alınmış tatlılar arasında *marron glacé*, *fruit glacé*, *petit four*, madlen, bitter ve sütlü çikolataları da saymamız gerekir. Ev kadınları, çeşitli tatlılardan başka ev likörü de yaparlardı: vişne, acıbadem, mandalina, ahududu, kocayemiş, karadut likörleri gibi.

Birçok İstanbullu ve Anadolu kökenli Rum ev kadınının yemek ve tatlı defterlerini incelediğimizi burada belirtmeliyiz. Bunlardan en önemlilerine yer verelim: 1) Peralı Domna Ayanoğlu'nun, akrabalarından aldığımız 1929'da yazılmış tatlı tarifleri defteri, 2) Roksani Çambeci'ye ait olan ve Galata'daki bir kâğıt mağazasının damgasını taşıyan defteri, 3) Samatyalı Protopapa ailesine ait tatlı defteri (bu son iki defter 1922'den önce yazılmıştır), 4) Taksim'den Kalyopi Ohanidu'nun 1941'de yazılmış tatlı ve yemek tarifi defteri, 5) Kocası İstanbul'daki "Elit" çikolata fabrikasının sahibi olan Theoğnosia Deyirmencioğlu'nun defteri. Tümü güzel elyazısıyla kaleme alınmış olan bu defterler, Doğu ve Batı etkileri taşıyan aşağı yukarı aynı tatlı tariflerini içeriyor ve İstanbul Rum toplumunun kentli kozmopolit karakterini yansıtıyor.

Taksim'de, aynı katta birbirine açılan iki dairede oturan Domna Ayanoğlu'nun birinde yalnızca tatlıların, öbüründe yemeklerin pişirildiği iki ayrı mutfağı vardı. Tatlılara yemek kokusu ve tadı geçmesin diye, hizmetçilerin bir mutfaktan öteki dairenin mutfağına kap kacak taşıması yasaktı.

Ohanidu kız kardeşlerin Epir kökenli babası Panayotis Kardommatis'in Galata'da iki meşhur pastanesi bulunuyordu: "Tour Eiffel" ve "Pomme d'Or". Küçük kızı Lidya'nın anlattığına göre pastanelerin vitrinlerinde ayrı ayrı Eiffel Kulesi ve altın elma motifleri vardı. Büyük kızı Kalyopi'nin kocası Viktor Ohanidis büyük bir ilaç tüccarı olmasının yanı sıra İstanbul Rum cemaatinin faal üyelerindendi. Yortularda patriği ve cemaatin önde gelenlerini "evinde" misafir ederdi (Vosporis Arşivi derlemesi).

Şair Konstantinos Kavafis'in annesi Yedikule doğumlu Hariklia Kavafis'in 1860'ta yazdığı ve 2003'te Atina'da yayınlanan el yazması yemek ve tatlı defteri, araştırmalarımda ulaştığım en eski defterdi (bkz. *İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri*). Bu defterlerde bademliler, simitler, kaşık tatlıları, kurabiyeler, cevizli çörekler, yılbaşı pidesi ve Paskalya çöreği, muska tatlıları, revani, kremalı börek, baklava, kadayıf gibi geleneksel tariflerin çeşitlemeleri, Avrupa tarzı turtalar, kekler, İstanbulluların çok sevdiği *baton-sale* (tuzlu hamurdan incecik çubuklar), ayrıca sıradan ev tatlıları, lokma tatlısı, gözleme, irmikli İstanbul helvası gibi tarifler bulunuyordu.

Bu bölümü yine Miss J. Pardoe'nun *The City of the Sultan, Domestic Manners of the Turks in 1836* kitabında aktarılan, yazarın babasıyla birlikte ziyaret ettiği Kayserili bir Rum tüccarın Fener'deki evinde yapılan ikramlara bir göz atarak bitirelim. Misafirler, sedir ve büyük yastıkların bulunduğu geleneksel oturma odasında kabul edilirler ve ikramlar başlar: "... Tandırın etrafına rahatça yerleştikten sonra bir uşak odaya girdi. Elindeki tepside su dolu ayaklı kristal bardaklar, gülsuyu serpilmiş lezzetli bir tatlıyla (gül tatlısı) dolu kesik bir vazoya benzeyen kristal bir kap ve etrafı kürek değil de kaşık dolu gümüşten bir gemiyi hatırlatan bir kupa vardı. Evin hanımı, kaşıklardan birini alıp tatlıya batırdı ve bana sundu. Sonra kaşığı tekrar geminin içine koydu, sonra da aynı konuksever elin sunduğu suyu içtim. Aynı merasim babam için tekrar edildi ve tepsi ortadan kalktığında bir başka uşak, küçük desenlerle süslenmiş, altlarında tabak yerine Avrupa'daki yumurta altlıklarına benzeyen, ince gümüş işi zarflar olan küçük porselen fincanlarla sunduğu kahveyi getirdi."

Dodekaimeron Sofrası

Rumların çoğunlukta olduğu Pera, Tatavla, Fener, Boğaz ve Marmara sahillerindeki köy ve mahallelerde, Hıristiyan Ortodoks dininin en önemli iki bayramından ilki olan 12 günlük *Dodekaimeron* –Noel, yılbaşı ve Teofania– bayram hazırlıkları coşkulu bir atmosfer içinde geçerdi. Eminönü, Galata çarşılarıyla Galatasaray Balık Pazarı'ndaki dükkânlar, bol ürün bereketiyle donanmış rengârenk, şenlikli bir görünüm kazanırdı.

Evlerde Noel ve Yılbaşı bayram sofraları için hazırlıklar bir hafta öncesinden başlardı. İstanbul basını *Proodos* gazetesinin başyazarı Kostantinos Spanudis (1907), halkın Noel arifesinden meyhanelerde eğlenmeye başladığını, şarkılı, karşılamalı eğlencelerin *Dodekaimeron* süresince (12 gün) devam ettiğini gazetede yazar.

Çoğu karlı geçen Noel geceleri dini bir huşu ve tevekkül havasıyla kutlanırdı. Noel ayini sonrası, gece yarısı veya sabahın ilk saatlerinde yollar kiliseden evlerine dönen insanlarla dolardı. Bayram yemeği, buğusu üstünde bir tavuk çorbasıyla başlardı, çünkü etli ve yağlı besinlerin kırk gün süren Noel orucunda yenmesi yasak olduğundan mideyi tekrar yağlı besinlere alıştırmak gerekirdi. Çorbadan sonra masaya ev mezeleri, peynir ve salatayla birlikte haşlanmış tavuk ve pilav gelirdi. Yemek, bol şerbetli ev baklavası veya cevizli *trigona* (muska) tatlısıyla biterdi.

Hristuyenna Noel günü, İsa'nın adına atfen Hristos adını taşıyan akraba ve dostlara yapılan kutlama ziyaretleriyle geçerdi.

Ayın 26'sı İsa'nın ikinci adı olan Manuil'e atfen Manolis'lerin, 27'si de Aziz Stefanos'a atfen Stefanos'ların isim günüydü. Ayastefanos'taki (Yeşilköy) Aziz Stefanos Kilisesi'nde, azizin anısı coşkuyla yâd edilir, kilisenin avlusunda adak olarak getirilen horoz ve koyunlar kurban edilirdi. Bu gelenek İstanbul'da sadece bu kiliseye mahsustu.

Noel günü her semtin "yardımsever kadınlar derneği", kültür evinde mahalledeki fakir aileleri bayram yemeği için "sevgi sofrası"nda ağırlardı.

Yılbaşı öncesi, son alışverişler için pazarlara gidenler mahşeri bir kalabalık oluştururdu. 20. yüzyıl başında Galata'da, yılbaşı kutlaması öğleden itibaren meyhanelerde laterna eşliğinde başlardı. İstiklal Caddesi'nde oyuncak satan dükkânlar kalabalıktan dolup taşardı. Balık Pazarı'ndaki dükkânlarda ise müşteriler son dakika meze alışverişini yaparlardı.

Evlerde *vasilopita*'nın (yılbaşı pidesinin) hazırlık ve pişirilme telaşı yaşanırdı. Hamurun yoğurulması için gerekli dikdörtgen tahta tekne, kilerden çıkarılıp temizlenir, ikindi vakti yoğurma faslına geçilirdi. Pide hamurunun uzun süre yoğrulması kuvvet gerektirdiğinden bu işi genellikle evin erkekleri üstlenirdi. Sanırım bu, erkeklerin genelde mutfak işlerine tek katkıları oluyordu. Madam Ohanidu yılbaşı pidesinin yapımında kocasının katkısını belirtmek için tarif defterine *vasilopita*'yı "Viktoraki pidesi" diye kaydetmiştir. Bir yandan anason kaynatılıp süzülür, suyu ılık bekletilir, öte yandan hamurun mayası hazırlanırdı. Hamurun yoğrulması saatlerce sürerdi (5 ila 10 kilo undan oluşan hamuru elle yoğurmak kolay mı?). Hamur kıvamına gelince üstüne haç işareti çizilir, tertemiz beyaz bir masa örtüsü veya çarşafla örtülür, tekne yünlü bir iki



6 Ocak 1955'te Çengelköy'de kilise ayininden sonra suların kutsanması için denize haç atmaya giden kortej (S. Bozis Arşivi).

battaniyeyle sarılıp sobanın yanında kabarmaya bırakılırdı. Kabarması takriben altı saat gerektirdiğinden ev halkı geceyi tatlı bir telaş içinde geçirir, hamurun fazla kabarıp ekşimemesi için tetikte beklerdi. Sabahın erken saatlerinde hamurun bir kısmı büyük bir bakır tepsiye yerleştirilir, üstüne yeni yılın tarihi hamurdan rakamla yazılır, üstüne susam serpilir, çatalın ucuyla etrafı nakışlanırdı. *Vasilopita*'yı süslemek amacıyla bugün de yapılan bu nakış, paganlıktan kalan "kem gözlere şiş" dileğinden çıkmıştır. Pidenin hamuruna bir altın veya gümüş kuruş konurdu.

Artakalan hamurdan akraba, dost ve komşulara yollanmak üzere daha küçük pideler hazırlanır, mahalle fırınından alınan büyük tepsilere dizilir, pişmek üzere fırına gönderilirdi. Mahalle fırınlarında *vasilopita*'dan (yılbaşı pideleri) taşan sakız, mahlep, anason aromaları etrafa yayılırdı. Fırın tezgâhında pişen pidelerin yanında, tepsiler içinde etrafında patatesler dizilmiş kızarmış hindiler ev sahiplerinin onları almasını beklerdi. Pişen pideler, taze kalması için, temiz örtülere sarılıp çamaşır sepetlerinde muhafaza edilirdi.

Yılbaşı gecesi sofrası (*To trapezi tis kalis vradias*) bütün yılın en şaşaalı sofrasıydı. Zengin İstanbul mutfağına özgü çeşit çeşit (kırk çeşitten fazla) soğuk ve sıcak mezenin masada bulunması şarttı. Mezelerin bir bölümü Galata veya balık pazarı mezecilerinden alınırdı: Lakerda, çiroz, likorinos, tuzlu sardalye veya ançuez, ailenin bütçesine göre balık yumurtası ve havyar, sucuk, pastırma (Kapadokyalı ailelerin deyimiyle "Anadolu

jambonu"), füme dil, sosis, salam çeşitleri, beyaz peynir, kaşar peyniri, çeşitli turşular. Mezelerin bir bölümü de evde hazırlanırdı. Başı zeytinyağlı dolmalar çekerdi: Dalak dolması, lahana, uskumru, midye dolmaları vb. Sırayı salatalar alırdı: tarama, beyin salatası, rus salatası, mayonezli levrek, kırlangıç veya kefal balığı salatası (mayonez hazırlanırken bazen "kesilir" ve ev hanımının mutfakta isteri nöbetleri geçirmesine sebep olurdu!).

Baklagillerden bol soğanlı ve tarçınlı barbunya yahnisi veya fasulye piyazı, ayrıca kasaba özel olarak ısmarlanan, karabiber taneçikleriyle doldurulmuş, haşlanmış ve ince dilimler halinde sunulan kuzu butu rulosu yılbaşı sofrasından eksik olmazdı.

Sıcak mezelere gelince, kızartma köfte, patates köftesi –kızartılırken dağılmaması ev kadınının maharetini göstergesiydi– ince kıyılmış soğan ve maydanozla arnavutciğeri, taratorlu (ekmek içi, çamfıstığı, badem veya ceviz ve zeytinyağıyla yapılan ve günümüze kadar ulaşan bir Bizans halk yemeği) midye tava, balık köftesi, muska böreği birbirini izlerdi. Mezelerden sonra sofraya ana yemek gelirdi. Yılbaşı sofrasında kuruyemiş, nohut ve pirinç yeni yılın eve getireceği "bereketi" simgelediğinden ana yemeğe mutlaka konurdu. Pirinç, kestane, kuru üzüm ve fıstıkla doldurulmuş tavuk veya sonraları (20. yüzyılın başında) yaygınlaşan hindi dolması, kuru erikli domuz, ayvalı kuzu ve nohutlu pilav, yılbaşı sofrasının vazgeçilmez yemekleriydi. Rakı ve şarap yemeklere eşlik ederdi. Yemek esnasında şarkılar söylenir, dans edilirdi. Yemekten sonra şerbetli ev tatlıları ve meyve, tatlı şarap ve likörle sunulurdu. Büyük bayram ziyafetleri, sabah saatlerinde içilen ev yapımı paça çorbasıyla noktalanırdı.

Rum evlerinde yılbaşı sofrası hazırlanırken mahallenin Rum çocukları, okul veya cemaat koroları, yoksulların dayanışma kasasına bağış toplamak için evleri ziyaret edip geleneksel Noel Baba şarkılarını ve yeni yılın gelişini muştulayan şarkılar söylerlerdi. Evlerde ise günbatımından sonra ailenin küçük çocukları Ayios Vasili'nin (yani Noel Baba'nın) hediye dolu küfesiyle evi ziyaretini beklerlerdi (Ortodoks dini geleneğine göre Noel Baba Kayserili Ayios Vasili'dir). Genelde ev halkından biri Noel Baba kıyafetine girip zili çalar, hediyeleri bırakıp çocukların heyecandan titreyerek ona adadıkları şiiri okumalarını dinler ve başka evlere gitme bahanesiyle aceleyle kaybolurdu.

Gece yarısı, saat on ikiye yaklaşırken sofra kuruyemişler, rengârenk jelatinlere sarılmış nuga şekerlemeleri (kozhelvasını andıran bu şekerleme çeşidi İstanbul'a Kefalonya Adası'ndan gelen bir alışkanlıktı) ve yılın on iki ayını simgeleyen on iki mumla süslü *vasilopita* ile donanırdı. Saat on ikide mumlar yakılır, evin hanımı yeni yılın uğurlu ve bereketli olması için çeşmeyi açar, evin eşiğinde nar kırar ve dış kapıya pirinç serperdi. Kapadokya kökenli ailelerden bazıları evin dört bir yanına, bereketin yolunu kapayan kötü ruhların büyüsünü bozmak için kuruyemiş atar, ötekiler ise evdeki küçük çocukları büyük bir hasır sepete oturtup üzerlerine kuruyemiş serperdi. Yılbaşı pidesini aile reisi dualar eşliğinde keserdi: İlk parça İsa'nın, ikinci parça Ayios Vasili'nin, üçüncüsü evindi, sonrakiler ise büyüklerden küçüklere doğru sırayla herkese dağıtılırdı. Pide diliminin içinden kime para çıkarsa o yeni yılın talihlisi sayılır, evdeki genç kızlar o gece düşlerinde ileride evlenecekleri genci görmek umuduyla yastık altına bir parça

yılbaşı pidesi koyarlardı. Pide pay edildikten sonra şarkılar söylenir, dans edilir, kâğıt oyunları, tombala oynanır veya topaç çevrilirdi.

Yeni yılın ilk sabahı İstanbullu Rumların büyük çoğunluğu Aziz Vasili ayininı sadece kendi mahalli kiliselerinde değil, Sirkeci'deki Ayios Therapondas Ayazması'nda, Eminönü Yemiş İskelesi'ndeki Ayios Vasili veya Vefa'daki Meryem Ana ayazmasında izlerdi. Ardından, yeni yılın bereketli geçmesi için işyerlerine ve evlerine kiliseden getirdikleri "ayazma"yı (kutsanmış su) serperlerdi.

Teofania (İsa'nın vaftizi yortusu), Noel ve yılbaşı bayramları gibi aynı coşkuyla kutlanırdı. Bizans ile başlayan bir gelenek olarak, Boğaz ve Marmara'nın bütün kıyı köylerinde Theofania günü, kilise ayininden sonra haçın suya atılması görkemli törenlerle kutlanır; denizin, akarsuların kutsanıp temizlendiği varsayılır. Ayinden sonra kiliseden alınan ayazma suyu konuşmadan, sessizce eve getirilip dört bir yana serpilirdi. Haçın denize atılma geleneği, 1955'teki 6-7 Eylül olaylarından sonra yasaklandı. 2000'li yıllardan başlayarak bu gelenek tekrar günümüze kadar devam etmekte.

Halk inançlarına göre, bu günlerde yeryüzüne çıkıp bacalardan, kapı ve pencere aralıklarından evlere dadanan "kalikancaros"ların (acayip yaratıklar ya da kötü ruhlar) dolaptaki peyniri çimdikleyip, zeytinyağını dökûp, yemeği yakıp, çorbanın terbiyesini bozup, insanlara ve yiyeceklere zarar verdiği, suların kutsanmasından sonra papaz efendinin evleri dolaşıp dua okuyarak kutsamasıyla birlikte yeraltına döndükleri kabul edilirdi.

Binyıllar boyunca, yerleşik düzene geçmiş ilkel, çiftçilikle geçinen toplumların iyi ürün için duydukları istek ve korku (ekilen toprağın iyi ürün vermemesi); bir taraftan ekmek gibi kansız sunak, öteki taraftan hayvan kurban etmeye dönüşen bir şükran ifadesi oldu. Mısırlılarda İsis, Hititlerde Kubabba, Pontus'ta tanrıça Anaitis, Kapadokya'da tanrıça Ma, Friglerde Kybele, Efes'te Artemis, Perge'de ve Afrodisias'ta Afrodit, Kaviria ve Eleusis'te Demeter, aynı doğurganlık ve bereket tanrıçasının –zaman ve coğrafi bölgeler içinde değişen– isimleri idi. Tanrıçaya atfen kışın yapılan kutlamaların karakteri hüzün ve tefekkür doluydu, aksine ilkbahar kutlamaları doğanın dirilişini ve doğurganlığı simgeliyordu.

Aralık ayındaki *Dodekaimeron* bayramı olarak tanımlanan, Noel, yılbaşı ve Teofania (İsa'nın Vaftizi Yortusu) ile ilkbaharda kutlanan Paskalya Yortusu için hazırlanan bazı yemek ve tatlıların sembolik karakteri pagan dönemde güneş dönencesi ve doğanın ürün verme sürecine atfen yapılan kutlamalarla ilgilidir.

21 Aralık –yılın en kısa günü–, 21 Mart'la başlayan ilkbaharda doğanın, ürünlerin fışkırması olayı, 21 Haziran'a kadar uzanan güneş dönencesine atfen hazırlanan yemekler ve tatlılar içerdikleri simgesellikle günümüze kadar tekrarlanmaktadır.

Buğday türevi ürünlerden unla hazırlanan yılbaşı pidesi, Paskalya çöreği ve kırmızı yumurtayla, Ortodoksluğun gereği olarak, 25 Aralık'ta İsa'nın doğum günü kutlanır. Ne ki, arkaik dönemden Roma'ya kadar uzanan büyük tarih diliminde Güneş Tanrısı-Apollon-Zerdüşt için kutlanan Saturnalya bayramı –21 Aralık en kısa gün kutlaması–

için mutlaka "hirosfayia" (domuz eti yemeği) hazırlanırdı. Noel'de domuz eti pişirme geleneği Bizans'tan günümüze kadar devam etti.

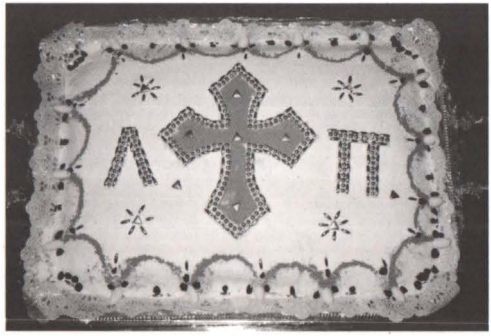
Doğanın yeniden canlandığı ilkbaharda, İsa'nın çarmıhta ölümü ve yeniden dirilişini simgeleyen Paskalya bayramında özel bir tatlı ekmek olan çörek, kırmızı yumurta ve fırında kızarmış süt kuzusu sofrayı şenlendirir. Tavuk ile horoz arkaik dönemden beri doğurganlık simgesi olarak algılanır. 3. yüzyılda yaşamış Neo-Platoncu filozof Porfiryus, tavuk ile horozun, tohumların doğurgan gücünü simgelediğini yazar. Kestane, dolmalık fıstık, üzüm ve pirinçle doldurulmuş tavuk, horoz veya iğdiş edilmiş horoz Noel ve Yılbaşı sofrasında ailenin bereket dileğini vurgulamaktaydı.

Ana malzemesi buğday olan aşure, "varvara", koliva, keşkek; doğumun, bereketin ve yaşam döngüsünün simgesi sayılır. 4 Aralık'ta Azize Varvara anısına atfen, kızamık aşısı bulunmadan önce çocukları kızamıktan koruduğu varsayıldığından, ev kadınları şekerli haşlanmış buğdaydan hazırladıkları bir tatlıyı çocuklu ailelere dağıtırlardı. Theofania ve Paskalya öncesi oruç sırasında evlerde aşure pişirilirdi. Aşure, yılbaşından artan kuruyemiş, buğday ve nar ile yapılırdı. Aşure, İbranice "aşura" kelimesinden gelmektedir. Aramiler, Persler, Araplar, Kürtler, Hintler, Ermeniler, Selçuklular, Osmanlılar, Rumlar aşureyi değişik günlerde pişirmekteydiler. Topkapı Sarayı arşivinde aşure, "aşura" olarak geçer. Aşure ayında saray mutfağında pişirilir ayrıca Osmanlı konaklarında hazırlanan aşure, özel büyük porselen aşureliklerle akraba ve komşulara dağıtılırdı. Bektaşi tekkeleri aşure gününde büyük kazanlarda, müminler için aşure pişirip dağıtırlardı. Ermeniler aşureye "anuş abur" der, yılbaşı sofrasında mutlaka bulunur, yeni yılın bereketli geçmesi dileği ile pişirilirdi.



Aşure, varvara, keşkek bereketin ve yaşam döngüsünün sembolü sayılır (Foto: Liza Evert, Vosporis Arşivi).

Yüzyıllar boyunca azizlerin anısına kurban edilen horoz, koyun veya boğa; şükran, mutluluk, kem gözden arınma, bereket, verimlilik, doğurganlık dileğini taşımaktaydı. Kaldı ki bakır dö-



Ana malzemesi buğday olan *koliva*, ölülerin ruhu için mevlit ayinlerinden sonra dağıtılır (Foto: S. Bozis).

minden başlayarak, boğa, sürünün doğurganlığını ve hayırlı evlat sahibi olma dileğini belirtiyordu. Düğün yemeği olarak buğday ile koyun veya sığırdan hazırlanan keşkek, evlenen çiftin çok çocuklu sağlam bir yuva kurma dileğini vurguluyordu.

Keşkek, et ve buğdayın birlikte pişirilerek bulamaç halini almasıyla hazırlanan yemekti. Doğurganlık ve şükran dileğinin sembolizmini taşır. 20. yüzyılın başlarına kadar İstanbul'da aşevlerinde ve Kapadokyalı, Karadenizli, İyonyalı ailelerin evlerinde pişirilirdi. Selçuklular keşkeğe "herise" derlerdi, Konya yöresindeki Rum köylerde keşkek yemeğine *herise* kelimesinden türeyen "herse" denirdi.

Ailede ölüm olayı yaşandığında, mevlütlerde, kilise ayininden sonra akraba ve dostlara *koliva* yapılır ayrıca ölüleri anma günlerinde mezarlıkta da dağıtılırdı.

Apokria: Karnaval Ayı

Paskalya orucu öncesinde, Ortodoksların pazardan pazara süren üç haftalık karnaval günleri kutlanırdı. Aileler genellikle evde hazırladıkları kıyafetlerle değişik kılıklara girerek akraba ve komşuları ziyaret ederler, eğlenir güler, şarkı ve maniler söylerlerdi. Evlerde mutlaka ev kadınları, şuruplu tatlılar, cevizli muskalar, revani, baklava, kadayıf, yassı kadayıf, kaymaklı ekmek kadayıfı, vişne reçeli sürülmüş kızarmış ekmek dilimleri, irmik helvası, börekler hazırlar, gelen misafirlere likör ve şarap eşliğinde ikram edilir, hoşça vakit geçirilirdi.

Karnavalın en karakteristik öğesi insanların çok az bir süre eğlenmek için kılık değiştirme isteğidir. *Apokria* kelimesi, "apo-kreas", Latincede "carne vale" (karnavali, karnaval) etten uzak durmak, karnavaldan sonra başlayacak olan 48 günlük oruca hazırlanmak, aynı zamanda müminlerin karnaval boyunca iyi, şenlikli vakit geçirmek isteğidir. Kutlamaların çıkış noktasının, Dionysos ayinlerinden esinlendiği bilinmektedir. Antik Yunan-Roma kutlamalarında *Apokria* günlerinde, *Dodekaimeron* bayramında olduğu gibi ölü ruhların tekrar yeryüzüne döndükleri varsayılırdı. Süreç içinde son yüzyıllarda kutlanan *Apokria*, ortaçağ ve Bizans yıllarındaki halk inançlarına göre şekillendi. Karnaval sırasında günlük yaşam gelenekleri geçerliliğini kaybeder, kurallar alaşağı edilir, sınırlamalar kaldırılırdı.

Karnaval süresince en çok Beyoğlu'ndaki Rum aileler, hem evlerinde hem de sokaklarda değişik giysilerle dolaşarak karnavalı kutlarlardı. Sokaklarda ilk maskaralar belirdiğinde, Tarlabaşı semtinde laternalardan "Karoçeri (atlı arabacı) çek Tatavla'ya gidelim..." veya "leventleri boğan deniz, zehir saçan deniz..." türü koçaklar, tavernalardan da "Beni manga (kabadayı) yaptın, sen beni deli ettin..." türü maniler duyulurdu.

Palyaçolar, bornoz giyerek ellerinde tas ve sabunla dolaşanlar, koltuğundaki havanda tarator hazırlayan aşçılar, hamile kadın kılığında erkekler ve bir sürü değişik maskaralar sokaklarda cirit atarak insanları güldürürdü.

1900'lerin başında Beyoğlu'nda Tatavlalı Hristidis'in Galatasaray'daki dükkânından, Linardi Sokağı'ndaki kıyafet dükkânından, Panaya Kilisesi'nin bitişiğindeki dar sokakta



Karnaval kıyafetli İzmirli bir Rum genç kız (S. Bozis Arşivi).

bulunan Fotoğrafçı Fibüs'ün üstündeki Haci Grigori'nin kıyafet deposundan, Glavani Sokak'ta Artin'in dükkânından karnaval kıyafetleri kiralanırdı.

20. yüzyılın başında İstanbul'da yayımlanan Rum gazete ve dergilerde, özellikle Beyoğlu'ndaki karnaval kutlamaları üstüne ayrıntılı bilgilere yer verilmektedir.

Cemaat balolarıyla birlikte Pera'nın büyük burjuva evlerinde garsonların hizmet ettiği, müzisyenler eşliğinde, mezeler, tatlılar ve içkilerle dolup taşan zengin büfeli davetler verilirdi. Yılın olayı Rum aristokrasisi tarafından desteklenen Pera'daki Fukaraperver Kadınlar Cemiyeti'nin balosuydu. Beyoğlu'ndaki Odeon Tiyatrosu'nda, Konkordia'da ve sonraları Ekler Sineması'nın fuayelerinde maskeli balolara katılım çok büyük olurdu. Şapkacı ve terzi atölyelerinde çalışan genç kızlar maske ve hazırladıkları kıyafetlerle, tüm eğlencelere katılır, gülüp konuşarak gruplar halinde, geç saatlerde Pera'daki yollardan evlerine dönerlerdi. Terzilerin Odeon Tiyatrosu'nda düzenlediği yıllık dans, Apokria kutlamalarına tüm toplumsal kesimlerden katılımın geleneksel hale dönüştüğünü gösterir.

To Fos gazetesinin 12 Şubat 1929 tarihli nüshasında Pera cemaatinin Pera Palas salonlarında yapılan yıllık balosu şöyle anlatılır: "... İki Karadağlı kapıcı, yerel kıyafetleriyle, ama kemerlerinde minik revolverleri olmadan kalabalığı karşılıyordu... Zoğrafyon Lisesi'nin hademesi girişte, Balat balosunda olduğu gibi davetlilerle birlikte çocuklar geçmesin diye salonu gözlüyordu. Danstaki yegâne küçükler, vestiyerin yakınında, merdiven başındaki aynayı hemen keşfedip dudak boyalarını tazeleyen 14-15 yaşlarındaki harika genç kızlardı.

Salonda büyük bir kalabalık dans ediyordu, adımını şaşıranların telaş etmesine gerek yoktu, çünkü nasıl olsa kalabalık onları alıp götürüyordu. Kotiyonlar ve serpantinler (kâğıt kurdeleler) salonu süslüyor, maskeler, güneş biçiminde kotiyon şemsiyeler, düdüklü kelebekler, tefler, çok güzel gelincik çiçekleri geceyi renklendiriyordu.

Çiftler çarliston adımlarıyla yandaki merdivenden salona geçip bir daire çiziyordu. Tafta ve lame tuvaletlerin bazıları biraz malakofluydu (popoyu takviye eden gizli küçük yastıklar). Perle etekler, yaldızlı pullar, kuleli ve fırfırlı elbiseler yanında, dantellerle süslenmiş *vert d'eau* [su yeşili] renginde lame bir tuvalet büyük tartışma yarattı. Siyah, lüks satenden eski işlemelerle aplikasyonlu bir giysi ise büyük ilgi uyandırdı..."

Halk kesiminin eğlenme biçimi tamamen farklıydı. *Proodos* gazetesindeki, yeraltı dünyası argosunun yer yer kullanıldığı bir hiciv yazısı, okuyucularını tulumbacıların karnaval dünyasına taşıyor: "Balo, Kör Hacik'in zurnası, Edirnekapılı Yovanaki'nin de davulu eşliğinde, karşılama havasının egemenliğinde tulumbacılar 'koğuş'unda yapıldı. Grubun hanımları Pipika, küçük Marika ve onun yeğeni Himhim Elengo ve 'kalaysız tencere' rengindeki elbisesiyle 'Şıllık' Marionga idi. 'Supe'deki yemekler midye dolma, sirkeli sarmısaklı işkembe, 'güzelim' hamsiler, duziko, topik, boza, kuruyemiş, hıyar turşusu ve bol iştahtı... Şampanya yerine 'bitirim takımı' için bol miktarda gazoz-limonata bulunuyordu."

Aynalıçeşme, Yeniçarşı, Kumbaracı mahallelerinde ve Cadde-i Kebir'in ara sokaklarında koloniler halinde yaşayan Evritanes, Rumeli, Andros, Paros, Siros, Folegandros, Nisiros, Sakız Adalıların cemaat ve derneklerinde, Sakızağacı'ndaki Ermi Kültür Evi'nde, karnaval kutlamalarında polka, mazurka, kadril gibi Avrupai danslardan sonra, baloz (Kiklad halk oyunları), Rumeliotikos ve İstanbul kasap havaları gibi geleneksel oyun havalarına yer verilirdi.

1940 sonlarından 1964'e kadar Rum okul ve liselerinde de geleneksel karnaval kutlamaları yapılıyordu. Özellikle son cumartesi –günümüzde 5 yıldızlı görkemli otelin yerinde bulunan– Taksim Belediye Gazinosu'nda düzenlenen yuva, ilkokul, Zapyon Lisesi ve Merkez Kız Lisesi'nin de katıldığı ödüllü maskeli balo yılın olayına dönüşürdü.

Bazı aileler çocuklarının birincilik ödülünü alması için hiçbir masraftan kaçınmaz, Avrupa'dan özel kıyafetler, peruklar getirtir, kıyafete uygun makyajı profesyonel makyözlere yaptırırlardı. Pera Rum Kız liselerinde sıkça bütün sınıfın grup halinde katılacağı konular seçilir – hayvanlar âlemi, halk zanaatları, yılın mevsimleri ve ayları, Karagöz'ün bütün figürleri vb kıyafetler en iyi şekilde hazırlanır ve grup maskeli baloya katılırdı. Sanırım benim de ilk kostüm hazırlama deneyimim, ilkokul beşte sınıf arkadaşımın maskeli partisine, benden bir yaş küçük kuzinim için hazırladığım başarılı horoz kıyafetiydi. Süreç içinde, *Apokria* günlerindeki partilere katılacak arkadaşlara değişik materyallerle kıyafet hazırlamak en sevdiğim uğraş oldu.



Beyoğlu sokaklarında dolaşan karnaval kıyafetli Rumlar (S. Bozis Arşivi).

"Kathari Deftera" (Temiz Pazartesi) ile her şey eski haline dönerdi. Sabahleyin ev hanımları, evi, mutfak kaplarını beş hafta sürecek *Megali Sarakosti* (Büyük Oruç) için özenle temizlerdi. Kapadokya kökenli aileler karnavalı yumurta yiyerek bitirir, Paskalya sofrasını yumurtayla açarlardı. Dini geleneği harfi harfine uygulayan dindarlar ilk üç gün her yiyecekten uzak durur, çarşamba akşamına kadar yalnız su ile peksimet yer ve kilisedeki ayinlere katılırdı. Ancak "Kathari Deftera" gününün bir başka özelliği de Tatavla'da (Kurtuluş) meydanda düzenlenen büyük eğlence, efsanevi Tatavla'daki Baklahorani idi. *Proodos* gazetesinin 2 Mart 1910 tarihli nüshasında konuyla ilgili "Her yıl Tatavla'nın açık alanında oraya buraya dağılmış kır kahveleri, salıncaklar, tartılar, atış yerleri, Karagözler ile bir panayır düzenleniyor. Tatavlalılar evlerini çiçeklerle süslüyor, pencerelerden sarkan kadınlar ve çocuklar maskaraların alayını seyrederek eğleniyorlar" diye yazar.

İstanbullu halk ressamı Pavlis Moshakis'in kişisel gözlemleri bizi bambaşka devirlere taşır: "'Kathari Deftera' günü bütün İstanbul rengârenk bir panayır yeriydi... Samatya'dan, Makrikôy'den, Fener'den, Balat'tan, Tatavla'ya kadar... maskaralar, mandolinler, gitarlar ve şarkılarla köprüyü geçer, Pera'dan Yenişehir'e iner ve Akarca'dan Ayios Dimitri'ye (meydana) varılırdı. Binlerce insan gruplar halinde çimlere oturup, âdet olduğu üzere 'sarakostiana' (soğan, sarmısak, tere, zeytin, tarama, pide gibi oruç yemekleri) yer, şarkı söyleyip halay çeker ve karnaval alayını izlerdi.

Her mahalleden geçide katılacak maskaralar bir konu seçip kıyafet hazırlardı. Bazıları Yunan eşkıyası gibi giyinir, orijinal *fustanela* (evzon eteği) giyer, yatağanlar kuşanırdı. Önde klarnet ve lavta giderken 'tsamiko', 'kleftiko' ve kırsal Yunanistan'a ait halk oyunları oynarlardı.

Başka bir mahalle Anadolulu hamallar gibi giyinip, şalvar, potur ve sarıkla gezinirdi. Arka arkaya sıralanmış giden on kişi, karşılıklı olarak omuzlarında uzun, kalın bir sırık ve ona kalın zincirlerle asılmış tek bir 'yumurta' taşırdı. 'Yükleri' o kadar ağırdı ki on adım ilerler, terleyip mola verilirdi. Mola sırasında davul zurna eşliğinde Anadolu şarkılarıyla halk oyunları oynanırdı... Bunlar 'heyamolacıları' (hamalları) temsil ederdi.

Kimileri doktor gibi giyinmiş, yolun ortasında hamile kadınları 'doğurtur.' Kimileri cenaze alayını temsil eder, önde tabut içinde 'ölü' taşıyanlar, arkadan papazlar, dullar ve akrabalardan oluşan cenaze alayı ağıt yakarak sokaklardan geçerdi.

Tören alayına 'Pierrot' (palyaço) kıyafetinde veya pahalı kadife üniformalı İspanyol şövalyesi kıyafetinde Rum ve Ermeni genelev kadınları da katılıyordu. Çoğu at sırtındaydı. Onları belli mesafeyle Leh, yani Polonyalı kadınlar izlerdi. Bu tip kıyafetleri giyen maskaralar Venedik karnavalından esinlenmişlerdi. Kılıçlı savaşçılar, kardinaller vb gözü doyuran bir manzara oluştururlardı..." (Vosporis Arşivi).

Meyhanelerde o gün oruç yemekleri şarap eşliğinde servis edilirdi. Yenişehir'in kahvelerinde, klarnet ile dümbelekler sevilen havaları çalar; Çeşmeli Koço'nun meyhanesinde bölgedeki kabadayılar maniler okurdu.



Maskeli baloya hazırlanmış çocuklar (S. Bozis Arşivi).



Tatavla (Kurtuluş) Meydanı'nda Mart 1930'da kutlanan *Baklahorani* panayırı. (Vosporis Arşivi).

Apoyevmatini gazetesinin 29 Şubat 1944'te "Kathari Deftera" şenliğinin yasaklanmasından sonra betimlediği manzara ise bambaşkadır: "Dün Yenişehir'in çamurlu yolları bomboş kaldı... Uğruna okulların tatil olduğu *Baklahorani* son nefesini verdi ve dün onun yıllık mevlidi yapıldı. Kahvelerde roka, soğan ve öbür oruç yiyecekleriyle dolu tabaklar eksikti. Akarca yokuşunu kimseler çıkmıyordu ve yokuş boyunca bütün evlerin pencereleri boştu. Eskiden, bu yüce günde, tertemiz pencerelerini birer camekânlı locaya dönüştüren bu evler misafir yüzü görmedi. Eskiden gündoğumuyla açılan kapıları dün kapalı kaldı. Geçmişte seyyar fotoğrafçıların sıralandığı Aya Dimitri'nin duvarının yanındaki, panayır kalabalığının toplandığı alanda sadece birkaç çocuk oynuyordu. Onca hatıra bırakmış *Baklahorani* artık ölüydü."

Sarakosti (Büyük Oruç) ve Paskalya

Fenerli münevver Manuil Gedeon'a göre, 40 günlük *Sarakosti* orucu sırasında, karnaval sonrası Temiz Pazartesi'den Paskalya öncesi Büyük Cumartesi'ye kadar İstanbul'un "poğaça ve börek" satan seyyar satıcıları mallarını Hıristiyan mahallelerinde satmaya ara verirlerdi. Sokaklar oruçta yenen Ermeni spesiyali "topik"i (soğanlı, çamfıstıklı, kuru üzümlü ve tarçınlı nohut püresi) satan seyyar satıcılarla dolardı.

Evangelismos ve Vaion yortu günlerinde balık, İstanbullu Rumların sofralarına egemen olurdu. Taratorla birlikte, kızarmış bakalyaros veya yeşil salata, roka veya marul, soğan ve dereotu eşliğinde kızarmış kalkan, şu halk deyişini hatırlatırdı:

Vaia vaia ton vaion
balık ve kolyoz yenir
gelecek Pazar da
kırmızı yumurta yenir

Antoine Galland'ın günlüğü 1672-1673 yıllarında İstanbullu Rumların bazı tören alışkanlıkları hakkında bize bilgi verir: "Mart ayının 25'inde Evangelismos Bayramı'nda Rumların kayda değer bir huşuyla gerçekleştirilen ayini sonrasında Rum kilisesinin ortasında âdet olduğu üzere ekmek, şarap, haşlanmış pirinç ve bezelye paylaşıldı ve yenildi." Görüldüğü gibi, 17. yüzyılda, Evangelismos (Meryem Ana'nın İsa'ya hamile olduğunu öğrendiği gün) ayininde baharla başlayan ve toprağın yine bereketli ürün vermesi için yapılan pagan kökenli dilekler devam ediyordu. Galland, 5 Nisan 1672 günü Paskalya orucuyla ilgili şunları not ediyor: "Ekselansın oruç tutmakta olduğunu bilen Venedik balyozu sofracısı vasıtasıyla boyu dört ayak uzunluğunda gayet güzel bir mevsim balığı yolladı. Kendisi ise hem rahatsızlığı hem de orucu şartlarına uygun şekilde tutmak imkânsızlığı sebebiyle oruçlu bulunmuyordu. Mersin balığına şeker ekmeğinden bir sepetle bir sepet şeker ilave etmişti."

Sarakosti süresince, çarşamba ve cuma günleri sofrada sade suya haşlanmış yemekler bulunurdu. Öteki günlerde zeytinyağıyla pişirilmiş bakliyat ve sebzeler, salamura zeytin, tarama, midye çorbası, tahin çorbası, sirkeyle haşlanmış salyangoz vb yenirdi.

Bu noktada Eleni Halkusi'nin *Poli Ağapi Mu* [Sevgilim İstanbul] adlı kitabından, İstanbul'da yaşayan Sakızlı Rumların geleneklerinin vurgulandığı bir bölüm aktaralım: "Noel ve Paskalya öncesindeki kırk günlük perhiz bütün aileler için geçerliydi. Büyük Hafta sırasında evimiz rezene otu, defne ve annemizin gurbete düştüğü İstanbul'da Sakız Adası âdetlerini korumak için yaptığı nohut suyuyla mayalanmış hamur kokardı. Çörekleri pişirip, kırmızı yumurtalarla süslenmiş olarak Makrihori'deki (Bakırköy) başka Sakızlı kadınlara yollardı. Arife günü haşlanmış bir çorba, zeytin ve çekirdekli kuru kayısı, kuru üzümler ve portakal dilimlerinden yapılmış –hoşaf dediğimiz– kompostolar yenirdi. Mahlep kokan İstanbul çöreklerini evimizde biz yoğurmazdık. Bunları bize İstanbullu dostlarımız gönderirdi."

Büyük Perşembe günü yenmesi âdetten olan mercimeğe zeytinyağı katılması, komünyon almış çocuklar için ihtiyariydi. Ev kadınları yumurtaları boyar, ilk kırmızı yumurtayı *ikonostasi*'ye (ikonların korunduğu dolaba) geçen yılkinin yerine koyarlardı. Büyük Cuma günü sade suya haşlanmış mercimekler Meryem Ana'nın gözyaşlarını simgelerdi. Koyu dindarlar zeytin bile yemezdi. Cuma akşamı kilisedeki Epitafiyo ayininden sonra evlerde Paskalya çöreklerinin yoğurulmasına başlanırdı.

10 Nisan 1908 tarihli *Proodos* gazetesinde 20. yüzyılın başlarında Paskalya öncesi büyük hafta boyunca pazarlardaki hareketliliği anlatılır: "Kiliseye giden yolda mum satan tezgâhlar dizili olurdu. Tezgâha temiz, beyaz bir örtü serilir, üstünde Paskalya gecesi 'diriliş ayini' için hazırlanmış renkli kâğıtlardan kırlentler, çiçekler, ikonalarla süslü, büyük mumlar sergilenirdi. Paskalya sofrasının vazgeçilmez ana yemeği olan fırında veya çevirme kuzu için gerekli kuzuları, şehrin yollarında çobanlar müşteriye ulaştırırlardı."

Ortodoksların büyük bayramlarından olan Paskalya'nın tarihi sabit değildir, genelde nisanda veya mayısın ilk haftasında kutlanır. "İlkbaharın kralı" diye niteleyebileceği-



Paskalya çöreği
(5. Bozis Arşivi).

miz nisan ayı, doğanın yeniden doğuşunu, yaşam döngüsünün en verimli dönemini simgelerken, doğanın yemiş verişi ve yeniden dirilişi Paskalya Yortu'sunda kutlanan İsa'nın dirilişiyle örtüşür.

Kırmızı yumurtalar Paskalya'nın en önemli simgelerini oluşturur. Yumurta insanın doğadan vasıtasız olarak elde ettiği üründür. Bütün toplumlarda doğurganlık özelliği nedeniyle bir sürü dini ve sembolik inançlarla ilişkilendirilmiştir. Anadolu'da Müslüman Aleviler ve Bektaşiler 23 Nisan'da Hıdrellez kutlamaları için kırmızı yumurta boyarlar.

Çocuğun ikinci annesi sayılan isim anneleri (*nona*), Paskalya için özenle hazırlanan süslü mumla birlikte kırmızı yumurta veya çikolata yumurtadan oluşan hediyesini vaftiz ettiği çocuklara Paskalya'dan önce mutlaka yollar. Patrikhane'de Paskalya'dan bir hafta önce binlerce kırmızı yumurta boyanır, Paskalya günü ayin bitiminde patriğin Paskalya bayramını kutlamak niyetiyle elini öpen ayin cemaatine kırmızı tül içinde iki kırmızı yumurta hediye edilir.

Kilisedeki Paskalya ayininden sonra cumartesi gece yarısı eve dönen aile genellikle hafif ve az yemeye gayret ederdi. Zira uzun süren perhiz, midenin yağlı besinlere alışkanlığını kaybetmesine neden oluyordu. Haşlanmış koyun veya kuzu butu suyundan yapılan terbiyeli çorba perhiz sonrasının ilk yağlı yemeği olarak tercih edilir. Bazı evlerde, Yunanistan âdetlerine uygun olarak, "mayiriça" (sakatat, pirinç, bol taze soğan ve dereotundan oluşmuş Paskalya çorbası) pişirilirdi. "Hristos Anesti" (İsa dirildi) diyerek boyanmış yumurtalar tokuşturulur ve marul salatasıyla birlikte yenir; yemek, evin hanımının hazırladığı zeytinyağlı enginar ve Paskalya çöreği ile sonlanırdı.

Pazar sabahı kahvaltı sofrası bütün güzelliklerle donanır: Süt, çay ve kahve ile birlikte kırmızı yumurta, çörek, bal-kaymak, peynir tabağı ile mis kokulu gül, Arnavutköy'ün özel kokulu çileği ve yeşil incirden yapılma, ilkbahara özgü kaşık tatlıları. Öğlen sofrası büyük bir özenle hazırlanırdı. Kolalı beyaz masa örtüsü serilir, servis tabaklarının yanında kolalı peçeteler, kristal bardaklar ve bir vazo içinde baş döndürücü aroma saçan

leylaklar, kırmızı yumurtalarla dolu sepet sofrada yerini alırdı. Taze yaprak, taze ve kuru soğan, bol dereotu ve taze nane ile hazırlanmış tadı bir başka olan ilkbaharlık yalancı dolmalar, bütün dünyada marka olarak algılanan İstanbul usulü, küçük havuç ve patates ile pişirilmiş zeytinyağlı enginar, marul, taze soğan ve dereotu ile hazırlanmış ve dörde bölünmüş veya yuvarlak kesilmiş yumurtalarla süslenmiş salata; kekik ve ince kıyılmış taze soğanla tatlandırılan arnavutciğeri, kuzu gömleği dolması veya "sarmadakia" –kuzu sarması– (ince kıyılmış dereotu ve taze soğanlı kuzu bağırsağından örgüler).

Yemek yumurtaların tokuşturulmasıyla başlardı: "Hristos Anesti! Alithos Anesti!" (Isa dirildi, gerçekten dirildi). Ana tabak, ilkbahar mahsulü yusyuvarlak küçük taze patateslerle garnitürlenmiş fırında kuzu butuydu. Tatlı olarak ise likör, şanti ve toz şeker serpiştirilmiş çilek veya maharetli annelerin medarı iftiharı çilekli turta.

İstanbul'da, yüzyılların getirdiği kent âdetlerinde, hayvancılık yapılan dağlık bölgelerde yaygın bir eğlence biçimi de olan kuzu çevirme geleneği yoktu. 1576'da Alman seyyah keşiş Stephan Gerlach, İstanbul'da davetli olduğu, Büyük Hatip İoannis Zigomalas'ın Fener'deki evinde yediği Paskalya yemeği hakkında, "Masada şarapla birlikte Yunanistan'da âdet olanın aksine çevirme değil, baharatlarla doldurulmuş kuzu sunuldu" gözleminde bulunarak, bu geleneğin eskiliğini kanıtlar. Bizans gündelik yaşamını inceleyen araştırmacı F. Kukules'e göre, Bizanslılar Noel'de olduğu gibi Paskalya'da da evlerini ve kapı kirişlerini süsler, yolları temizlerlerdi. Paskalyalık yeni giysiler giyerlerdi. Zor bir sınav olan Sarakosti orucunu huşu içerisinde tutarlardı. Lambri (Paskalya) günü, sadece sıradan insanların değil, keşişlerin de sofralarında boyalı yumurtalar, peynir, kümes hayvanları etleri bolca bulunurdu. Bugün olduğu gibi, yumurta tokuşturmak âdettendi. Paskalya kutlamaları, Aziz Thomas'ın kutlandığı öbür pazar gününe kadar sürerdi.

İlkbahar-Yaz Hazırlıkları

Paskalya sonrasında evlerde yaz hazırlıkları başlardı. Halılar ve yünlüler kaldırılır, yazlık perdeler ve örtüler serilir. Nisanın sonuna doğru havalar ısınır, mayısın gelmesiyle herkes kırlara, sahillere, adalara giderdi. O zamanlar 1 Mayıs çiçek bayramı olarak bilinip kutlanırdı. 20. yüzyıl ortalarına kadar işçi-emekçi bayramı kavramı henüz ne okullarda ne de evlerde konuşulup tartışılırdı. Bilenler de kendi içlerinde saklar, ailesine bile anlatmazdı.

Çocukluk yıllarımın Bakırköy'ünde 1 Mayıs'lar kırlarda, şenlikli bir halde kutlanırdı. Genelde nisanda kutlanan Paskalya'dan sonra yaklaşan 1 Mayıs için uçurtmalar hazırlanır, evlerde zaten Paskalya çörekleri ve kırmızı yumurta bulunduğundan, aileler aralarında anlaşarak poğaça, peynir, börek hazırlar ve grup halinde Rumların "Mayıs'ı tutmak" (çiçek toplamak) tekerlemesi ile sabahtan kırlara pikniğe giderdi. Toplanan çiçeklerle çelenkler yapılır, evlere asılırdı.

1900'lerin başında İstanbullu Rumların 1 Mayıs kutlamalarını Fenerli doktor Vasilis İlliyadis'in anılarından aktaralım: "...1 Mayıs yaklaşırken halk coşkuyla bu özel



1940'ta Bakırköylü Rumlar kırlarda 1 Mayıs'ı kutlarken (Vosporis Arşivi).

günü kutlama hazırlığına girişirdi. Rumlar 1 Mayıs'ı mutlaka kırlarda kutlamalıydı. Bu özel ilkbahar bayramı için ilk tercihleri Kâğıthane'ydi. Değişik semtlerde, mahallelerde bu kutlama için komşular, dostlar arasında haberleşmeler, ön hazırlıklar başlardı. Hazırlıkların başını yalancı dolma çekerdi. Haberleşmelerin içeriğini ise dost ailelerin kırdaki ortak sofralarında yer alacak meze ve içkiler, ayrıca yalancı dolmada bolca kullanılan zeytinyağı, pirinç ve soğan için gerekli bütçe oluştururdu. İki gün önceden mahallelerde yalancı dolma için gerekli olan *sivrasi*'nin (soğanın çok az zeytinyağı ile kendi özsuyunda çok kısık ateşte pişmesi) mis kokusundan geçilmezdi. Komşular ve akrabalar evlerde masanın etrafında toplanıp hep birlikte bir taraftan yalancı dolma sararken kimin kimi sevdiği, kimin karısını kocasını aldattığı, hangi ailenin kızları için damada ne kadar başlık (drahoma) verdiği gibi çeşitli dedikodularla sarma olayı şenlenirdi. Bir gün önceden evin erkeği hazırlık için gerekli Yedikule marullarını, çirozları, bazıları turfanda kalkanları satın alırdı. Kurtuluş'ta eski adı ile Tatavla'da oturan hatunlar yalancı dolmanın üstadı sayılırdı. 1 Mayıs sabahı tan ağarırken her şey ve herkes Kâğıthane'ye gitmeye hazır olurdu. Yemek ve çeşitli salatalar büyük sepetlere, kahve kutuları, cezveler, pompalı kırmızı ispirtolu küçük kahve ocakları başka bir sepete konurdu... Rakı, mastika ve şarap şişeleri ile büyük sepetler doldurulurdu. Şişli tepelerinden Kâğıthane'ye doğru inen kalabalık, Kâğıthane düzlüğüne doğru giderken çeşitli semtlerden ortak tanıdıklar ile selamlaşır, güle oynaya konaklayacakları yere varırlardı. Gençler yanlarında mandolin ve mızıka getirirlerdi. 1 Mayıs gezilerinden çöpçatanlar eksik olmazdı. Yedikuleli hatunlar en ünlü çöpçatanlardı, onları Kurtuluşlular takip

ederdi. Alibeyköy ve Kâğıthane derelerinin yemyeşil vadilerini aşıp kıyıdaki devasa çınarların yanından Haliç'e ulaşırlardı. Bu romantik, sakin ve coşkulu atmosferde 1 Mayıs panayırı keyif, sevgi ve şarkı ile dolup taşardı. Devasa vadinin yeşilliği üstünde sepetler açılır, piknikçiler mezeleri, yemekleri tadımlık niyetine birbirlerine ikram ederler, bol dereotlu çiroz salatası hazırlanıncaya kadar kahveler pişirilirdi... bu arada kulağında gül, rugan ayakkabılı, bol büzgü etekli dünya güzeli çingene kızları dans ederek 'Eline sağlık Evantia yalancı dolmaların harika!.. Bayan Dudu kızın melek melek, onu alacak delikanlı çok şanslı' diye laf atar... Cümbüş başlar herkes güleç ve sevinçlidir... Etraftaki tepelerden 1 Mayıs çelengi yapmak için topladıkları çiçeklerle inen gençler... güneşin batışına doğru dönüş yolunda, 1 Mayıs kutlamalarına katılan romantik gruplar Bacus'un de etkisiyle şarkılar, türküler eşliğinde yokuşları tırmanırken, içlerinde bazı erkekler de yakası açılmadık deyişler söyleyerek mahallelerine doğru yol alırlardı... Sepetler boşalmış, bir damla içki, tek bir yalancı dolma kalmamıştı... O yıllarda işte 1 Mayıs'ı İstanbullu Rum halkı böyle kutlardı..."

İstanbullulara yazın gelişini küçük tatlı gevrek salatalıkların kokusu haber verirdi. Hıyar kelimesi Rumlar tarafından görgüsüz taşralılar için kullanılan bir küfür olarak algılandığından *drosero* (serinletici) denirdi. Körpe, yağlı, kocaman marullar, erkek avucu kadar büyük enginarlar baharın işaretini verirdi. İstanbul'un çevresindeki salatalık ve marul bostanları, kuyunun etrafında dolanan ve bostanları sulayan atların döndürdüğü dönmedolap, apartman çocuklarına doğanın büyüsü gibi gelirdi.

İstanbul Rumlarının başlıca sayfiye tercihleri Boğaz'da Yeniköy, Tarabya, Büyükdere ve Adalar'dı. Boğaz'daki üç kıyı köyü, daha çok yüksek gelirli ailelerin tercihiydi. Oralara diplomatlar, bankerler ve varlıklı kalburüstü aileler giderdi. Adalar'a bir taraftan konakları olan üst sınıftan Rumlar, diğer taraftan orada evi olanlar veya yazlık ev kiralayan orta sınıftan Rum aileler, okulların kapanmasıyla gider, eylülün başında tekrar İstanbul'daki evlerine dönerlerdi. Beyoğlu'ndaki, çoğu güneş görmez, nemli apartman katlarında oturan aileler, okulların kapanmasıyla sayfiyelere "göç" hazırlığına başlardı. Adalar'da veya Boğaz'da yaz mevsimini geçirecek ailelerin evlerinde eşyalar kılıfla örtülür, önce büyük bir çamaşıra girişilir, eve gelen çamaşırcı kadın iki veya üç gün çamaşırları paklar, temiz beyaz bezlerle döşekler sarmalanır, çarşaflar, yastık ve peşkirler beyaz bohçalara yerleştirilir, elbiseler ile çamaşırlar başka bohçalara konur; mutfaktaki bakır tencereler, tabak çatal, bardak vb kutulara yerleştirilirdi. 1950'lerden sonra evlerde boy gösteren buzdolapları da temizlenip paklanır; mahalleli ninelerin tekrarladığı gibi "iyi ev kadını astığı çamaşırdan bellidir" ve "iyi ev kadını hazırladığı göçten bellidir" deyişine uyan göç hazırlığı yapılırdı. Nihayet göç günü eve araba gelir, hamallar gidecek eşyaları sırasıyla en son birkaç valiz ve şapkalıklar ile birlikte arabaya yerleştirir ve Adalar'a göç başlardı. Ev kadınları, varsa yaşlılar ve çocuklarla birlikte adadaki eve yetişip gelen göçü bir iki gün içinde mutlaka yerleştirir, bu arada İstanbul'dan akşam adaya gelen aile reisine sofra da kurulurdu. Uzun yıllar evlerde telefon olmadığından, 10 güne varmaz yatılı misafir akını başlar, İstanbul'dan temiz



Tophane'deki panayırdan bir kesit, 19. yüzyıl (Amadeo Preziosi).

hava almaya gelen akraba ve konu komşular da haber vermeden sabahki vapurla arz-ı endam ederdi. Misafirlerin gelişiyle kahvaltı sofrası kurulur, akabinde misafirler çocuklarla denize gider, evin hanımı öğlen yemeği telaşındadır. O yıllarda pizza, dürüm, *fastfood* olayları da henüz keşfedilmemiştir. Yemeği hazırlayıp bir koşu denize gider, misafirlere yetişip vaftiz olur gibi suya dalıp çıkar, misafirlerle eve döndüğünde öğlen yemeği tantanası başlar. Yemekten sonra misafirler dinlenirken, ikindi kahvesi için kek veya poğaça hazırlığına girişilir, böylece evde kadının dışında herkes dinlenip temiz hava alır, sayfiyenin tadına varırdı...

Büyükada'da sıradan tatilcilerin gidemediği, buna karşın zengin varsıl üyelerin hoşça vakit geçirdiği Anadolu Kulübü'ne de değinmeliyiz. Büyükada'nın en seçkin ve en büyük kuruluşu olan Anadolu Kulübü, Prinkipo Yacht Club adıyla 1889'da inşa edildi. Lüks otel kompleksi, kuruluşundan beri aynı noktada bulunmaktadır. Kulübün kuruluş yıllarında Adalar'da yapılan kürek yarışlarını izlemeye, deniz gezilerine katılmaya gelen İstanbullu yüksek sosyete burada ağırlanırdı. Süreç içinde artan ihtiyacı karşılamak için kulübün arkasındaki araziye 1950'lerde Hilton'u anımsatan yeni, modern bir bina inşa edilmişti. 1950-60 yıllarında adada yazlarını geçiren zengin ve ünlü Türk, Musevi, Ermeni, Rum, Levanten ailelerin katıldığı, yılın en önemli olayı Anadolu Kulübü'ndeki kıyafet balosu (bal maske) idi. Bu etkinliğe kulüp üyeleri dışında da katılım olurdu. Şık uzun tuvaletli hanımlar, en son moda kıyafetler taşıyan genç kızlar, smokinli beylerden oluşan katılım 1400 kişiyi aşardı. Belirtmek gerekir ki 40 lira olan balo bileti, o yıllar

için astronomik bir rakamdı. Baloya maskeli katılanlardan bilet parası alınmazdı. En iyi kıyafetler otel yöneticilerinin düzenlediği kurul tarafından büyük para ödülleriyle taçlandırılırdı. 1958-59 yıllarının Türk basınına bir göz attığımızda, birinci olan kıyafetin 1000 lira para ödülü, ikinciliği alan kıyafetinse İzmir'deki Uluslararası Fuar'a tüm masraflar dahil seyahat kazandığını öğreniyoruz.

Yazın en güzel tarafı, yazlık sebzelerle hazırlanan lezzetli yemeklerdir. İlk sırada, salatalıkla birlikte çok sevilen patlıcan bulunur. İstanbullu gastronomların patlıcan için keşfettiği sayısız tarif ayrı bir yemek kitabı oluşturabilir. Dikkatsiz bir ev kadınının patlıcan kızartırken başlattığı yangın "patlıcan meltemleri" olarak tanınan mevsim rüzgârlarının da katkısıyla hem o evi hem de mahalledeki öteki evleri ve çoğu kez bütün bir semti kül eden "patlıcan yangınları"nı tarihe geçirmiştir. Karpuzun ortalarda gözükmesi, denize girmek için ilk işaret sayılır. Hristosotiros yortusunda (6 Ağustos) üzümlerin "kutsanması" ile İstanbullu Rumlar için bu muhteşem meyvenin yenme mevsimi başlardı. O gün sofrada, ağustos orucuna lezzetli bir parantez sayılan, taratorlu kızarmış levrek ve gümüş balığı yer alırdı.

İstanbullu ev kadınları, yazdan kış mevsimi için hazırladıkları çeşit çeşit kaşık tatlıları ve marmelatlar dışında, olgun domateslerden değişik yöntemlerle –küçük domatesleri süzerek, hafif haşlayarak veya güneşte kurutarak cam kavanozlarda salamuraya yatırıp– yıllık salçayı hazırlardı. Ayrıca, yeşil domates, içine sarmısak konmuş ve kereviz yaprağına sarılmış küçük patlıcan, tatlı ve acı biber, küçük salatalık, lahana ile ev turşuları kurulur, cam kavanozlarda veya özel kilden küçük küplerde muhafaza edilirdi.



1937 ilkbaharında Büyükada'ya pikniğe giden gençler. Sağ başta, eşek sırtındaki delikanlı yazarın baba



Kış için salça hazırlığı.

Yemeklik, böreklik ve pilavlık yağın koyun kuyruğundan hazırlanması, Burgazadalı Angela Piliuri'nin de belirttiği üzere, evin hanımının özen göstermesini gerektiren yazlık işlerdendi.

27 Ağustos *Aios Fanurios* Yortusu'nda kadınlar "fanuropita"yı hazırlamayı ihmal etmezlerdi. Sabah çöreği kiliseye götürür, ayinden sonra da parçalara bölerek "kısmetin belirsin" dileğiyle bekâr kızlara dağıtırlardı.

Dini yılın başlangıç tarihi sayılan 1 Eylül günü, Fener'deki Ekümenik Patrikhane'de büyük törenle kutlanır. Bayan Kleopatra Hristidu'nun bize aktardığı gibi, bazı İstanbul

evlerinde arife günü, aile üyelerinden biri yanına Meryem Ana ikonasını alarak bir akraba evinde kalır ve dini yılın ilk sabahı, erkenden ikonayla birlikte "ayağımız uğurlu gelsin" dileğiyle eve dönerdi.

Boğazına düşkün pek çok aile reisi, sonbaharda, eski bir Bizans geleneğini sürdürerek evdeki havadar yerlere, genellikle ahşap evlerin tavan arasına, kış boyunca bazen Karnaval'a kadar muhafaza edilmeleri için üzüm, hurma ve kavunlar astırırdı. Sonbaharla başlayan ayva bolluğu sert bir kışın habercisi sayılırdı.

Yazar Maria Yordanidu'nun 19. yüzyılın Rum ev kadınının otantik görünümü ve modelini anlatan *Loksandra*'sı, belirli bir ekonomik, toplumsal ve kültürel çerçevede şekillenen pratikleri okuyucuya aktarırken yüzyılların gastronomik gelenek ve ritüellerini de gösterir. Loksandra uyurken bile hazırlayacağı yemekleri düşler: "... Dünya, kuru ve taze yemişler, domuz butlarıyla dolu tepsiler, çiroz ve pastırma hevenkleri, istakozlar, kalkan balıkları ve yarılmış midyelerle dolup taşmıştı. Ancak, önce neyi pişirmeli? Midye dolmasını mı, buğulamasını mı, pilakisini mi pişirmeli, yoksa kızartıp bol taratorla mı servis etmeli? Kabuklu midye ile pilav salması mı yapmalı? Acaba, hünkârbeğendi mi, yoğurtlu kebap mı, yoksa kıymalı pazı sarması mı pişirmeli? Hem sindirimi de kolay... (üstelik terletici ve idrar söktürücü)."

Loksandra'nın yazarı, okura değişik sebze ve baharatın tatlarından başka şifa verici, kuvvetlendirici ve rahatlatıcı etkileriyle de ilgili bilgiler aktarır: "...Sindirimi kolay olsun diye yalancı dolmaya bolca soğan koy. Kabızlık yapan ayva yemeğine denge sağlamak için bağırsakları çalıştıran çekirdeklerinden de at, birlikte kaynasın. Zeytinyağından sakınma. Sebzeleri mevsimine göre güzelinden, iyisinden seç." Doğal olarak, genç ev kadınlarına tavsiyelerde bulunmaktan sakınmaz: "Ağustos'ta küçük ördekler bamyayla pişince pek hoştur. Zeytinyağlı patlıcan dolması bol miktarda çamfıstığı ve kuru üzüm ister. Salyangoz yahnisi bolca kekik ister. Sardalyenin ızgarada iyi pişmesi için yağlanmış asma yaprağına sarılması gerekir."



Yazın ev kadınları kış mevsimi için bilumum sebze ve meyveden salça, turşu, marmelat, kaşık tatlısı gibi çeşitli güzellikler hazırlardı.

Baharda, her İstanbullu ev kadını gibi Loksandra da geleneksel gül tatlısını (kabızlığa da iyi gelir) pişirmeden edemez; frenküzümü tatlısı (ateşlenmeye karşı ferahlatıcı), ham incir

tatlısı, Arnavutköy'ün mis kokulu çileğinden kaşık tatlısı pişirir. Kışınsa ayva peltesi, portakal ve greyfurt tatlıları yapacaktır. Yılbaşı hindi dolmasız olmaz. Cumartesi günleri hamama giderken akşamdan hazırladığı yemekleri de beraberinde götürür: "Haşlanmış tavuk ve tavuk çorbası, sonra da muhallebi, içeceklerden de badem özlü şerbet, portakal suyu veya vişne suyu. Türkler, Ermeniler gibi hamamda topik, yalancı dolma benzeri ağır yemekler yemez!"

Panayırlar

Rumların bayram gelenekleri içinde, Boğaz'daki köylerde ve Adalar'da genellikle bahar ve yaz mevsimlerinde düzenlenen panayırlara da değinmek gerekir.

İlkbahar ve yaz aylarında sayfiye kiliselerinde azizlerin anısına yönelik ayinlere ve panayırlara İstanbul'un çeşitli semtlerinden ziyaretçiler katılırdı. Bu panayırlar etraftaki yaz bahçeleri ile meyhaneleri de kaplardı. Ayinden sonra, ziyaretçiler kır gazinolarında oturur, gazinodan içki ve servis takımı alır, evlerinden getirdikleri mezelerle (haşlanmış yumurtalar, kızarmış köfteler, sarmalar, domates-biber dolmaları, kaşar peyniri, patates köfteleri, sosisler, peynirler vb) sofrayı donatır, yer içer, meydanda çalan laterna veya çalgıcılar eşliğinde şarkı söyler, dans eder, kasap havası oynarlardı. Gazeteci Konstantinos Spanudis'in yazdığı gibi, seyyar satıcıların tablalarında "pişmiş kelleler, kızarmış balıklar, kırmızı yumurtalar vardı. Ayrıca çörek ve simitlerden kebap dumanlarına ve şark mutfağının başka mezelerine kadar hiçbir şey eksik değildi" (*Proodos*, 27 Nisan 1907). Şenlik, laternalarla (daha sonraki yıllarda gramofonla) başlar, ardından şarkılar ve danslar gelirdi.

1922'den önce, her 8 Eylül günü, Silivri'deki Panayia (Meryem Ana) Kilisesi uzaklardan gelen ziyaretçilerle dolup taşardı. Kırkkilise'den (Kırklareli) Vize'ye, Adrianupolis'ten (Edirne) İstanbul'a kadar Trakya'nın bütün köylerinden insanlar, mucizeler yaratan Meryem Ana ikonasına ibadet için buraya gelirlerdi. Galata İskelesi'nden kalkan gemiler Samatya, Kondoskali (Kumkapı), Tatavla (Kurtuluş), Mega Revma (Arnavutköy), Eğrikapı, Edirnekapı, Sarmaşık, Salmatomruk'tan gelen insanlarla dolardı. Yine Spanudis'in belirttiğine göre eğlenceler daha gemideyken başlardı: "Sarayburnu'nun ve Karadeniz'in manzarası iştahları kabartır... O zaman da zembiller ve torbalar açılır, nevaleler çıkartılır. Eski bir gazete, bir iskemle veya herhangi bir küçük ve eski masa örtüsü sofranın sınırlarını belirler. Önce *duziko* (rakı) şişesi çıkar ve gösterişli bir biçimde ortaya yerleştirilir, sonra etrafına bardaklar dizilir. Bir iki tabak pişmiş kellę ve başka katıklar çıkarılır. Tedarikli olmayanlar veya zahmetten kaçınanlar gemideki kahvecinin insafına kalırlar. Nitekim kahvecinin portatif lokantasında içki, meze, kızarmış balık, üzüm ve tabure bulunur...

Duziko şişesinin elden ele dolaşmasıyla ilk canlanma belirtileri ortaya çıkar. Biraz sonra şişeler art arda boşalırken... teksesli ve koro halinde şarkılar başlar... Müzikal bir karmaşa...

Her şeye meraklı kızkuruları ve bağdaş kurup oturmuş ihtiyar kadınlar, birbirlerine semtlerinin havadislerini iletmeden duramazlar. Arnavutköylü veya Tatavlalı bir kadının



Çengelköy Panayırı'nda laternacı (Vosporis Arşivi).



Tatavla'daki (Kurtuluş) Proodos derneğinin üyelerinin 1910'da Sütlüce'ye yaptığı günübirlik gezintiden bir anı.

yanına oturan Samatyalı bir kadın, yanındakine şevkle komşusunun neyle geçindiğini, ne yediğini, kızının kime baktığını, oğlunun gözünün nerelerde olduğunu... anlatacaktır.

İhtiyarların haddinden fazla olduğu yerlerde, 'eşsiz' yemek tarifleri ortalıkta dolaşır... Eğlenmekte olan topluluğun içindeki 'gizli âşıkları' keşfetmek için keskin bakışlı olmaya gerek yoktur.

Son olarak, bütün bunlar arasında 'lotaryacı' önemli bir yere sahiptir. Hem kârlı mesleği sürdürüp hem eğlenecek, dönüşte de... Silivri'de bol miktarda bulunan ve lotarya hediyesi için birebir meşhur sucuklar, besili kaz ve kümes hayvanları satın alacaktır" (*Proodos*, 14 Eylül 1906).

İstanbul'un en önemli dini panayırı bahar zamanı *Zoodohos Piği*s Yortusu'nda Balıklı'daki Meryem Ana Kilisesi'nde yapılan panayırdı. İstanbullu köşe yazarı Vasilis İlyadis, yüzyıl başındaki gençlik günlerini anımsarken, "Zoodohos Piği's'in akşam ayininde, kilisede ayin huşuyla devam ederken, arkadaş grupları dışarıdaki açık hava kahvesinde mevsimlik kızarmış kalkan, mis gibi dereotu kokan yalancı dolmalar ve duziko ile donanmış masalarında Meryem Ana'nın anısına sabahlayacaklar" diye yazar.

Burada, *Tahidromos* gazetesinin 25 Nisan 1898 tarihli nüshasında yayımlanan Zanos Vasilaros'un "Dini Panayırlar" isimli makalesinden bazı bölümler aktarmaya değer: "... Kış mevsiminin neden olduğu ev hapsi biter, herkesin bakışları dışarıya, kır eğlencelerine yönelir. Sur dışında Balıklı'da *Zoodohos Piği*s'e akın eden kalabalığın binlerce müminden oluştuğu tahmin edilebilir... Her kim şark tipi eğlence istiyorsa

panayırlara gelsin. Türlü türlü satıcılar ve eğlenceler arasında dört bir yandan kıra gelmiş çeşit çeşit insan. Bir yanda insanlarla dolup taşan mezarlıklar, dışarda yemek yiyenler, eğlenenler, müzik eşliğinde muhabbet edenler; mezarlıkta papaz efendinin ebedi istirahatgâhlarındaki kardeşleri için okuduğu dua..." *Apoyevmatini* gazetesi 11 Nisan 1942 tarihli nüshasında eski panayırlara Galata kafeşantanlarının cırtlak sesli primadonnalarının da katıldığını yazar. Balıklı'daki panayırın 1950'lerin ortalarına kadar devam ettiğini anımsıyorum. Yortu günü ayinden sonra panayırın meydandaki kır gazinosuna taşındığı, laterna eşliğinde kasap havalarının oynandığı o zamanlar çocukluk günlerimin uzak bir anısıdır.

Her yıl 23 Nisan'da Büyükada'daki Aya Yorgi panayırı ibadet ile geziyi ve kır eğlencelerini bir araya getiriyordu. Yine her yıl 6 Ağustos'ta, Büyükada'da Hristos Manastırı'nın yanındaki kahvede yapılan muazzam eğlenceyle Hristosotiros Panayırı kutlanıyordu. Boğaz'ın Anadolu yakasındaki Paşabahçe'de Konstantinos ve Eleni yortuları, ayinden sonra Polonezköy'deki panayırla devam ederdi. Her 20 Temmuz'da, Mega Revma'da (Arnavutköy) kutlanan Profiti İliya Panayırı, bir hafta sonra Kuzguncuk ve Çengelköy'de kutlanan Ayios Panteleimonas adına yapılan panayır halk için bir eğlence ve şenlik vesilesiydi. Boğaz'ın Anadolu kıyılarında kutlanan ve yaz mevsiminin eğlencesi olan Göksu panayırı ise taşrada çalışanları da kısmen bir araya getiren en büyük halk eğlencesiydi.

Terpandros Marinos, Çengelköy cemaatinin 1951 tarihli *Yılbaşı Yıllığı*'nda şunları yazar: "Köyün hakiki panayırı, Ayios Panteleimonas Yortusu gününde yapılır. Günler öncesinden ev kadınları panayır sırasında akraba ve tanıdıklarını misafir edecekleri için evlerini temizlemeye ve süslemeye başlarlar. En büyük hazırlıksa meyhanelerdedir. Günler öncesinden çocuklar yolları, iplere yapıştırdıkları üçgen şeklindeki renkli kâğıtlarla, 'paniğirya'larla süslerdi. Bir hafta önce Profiti İliya panayırının yapıldığı Arnavutköy'den ödünç masa ve sandalyeler gelirdi. Ayios Panteleimonas arifesinde her meyhane yola ve kendi bölgesine 'paniğirya' asar, masa ve sandalyeler dizerdi."

Panayır eğlenceleri üç gün üç gece sürerdi. Yerel mezelerle birlikte bolca şarap içilirdi. Laternalar, gitarlar, mızıka ve zurnalar eğlenen halkı meyhaneden meyhaneye takip ederdi. Meydanda beyaz tavşan ve güvercinleriyle fala bakan çerçiler mallarını çığırırlardı.

Kuzguncukluların anlattığına göre, Paskalya'da ve her dini şenlikte köyün anacaddesi kesilir, yola halılar serilir, kahvelerden masa ve sandalyeler ödünç alınır ve çevredeki dükkânlar da çiçeklerle süslenirdi. Üç gün üç gece boyunca laternalar, dans eden ve eğlenen insanlar için çalardı. Bütün bunlar Eylül 1955 olaylarından sonra sona erdi.

Şehirde yazı geçirip sayfiyeye gidemeyenlerin de yazın nefes alabilecekleri, aileleriyle gidebilecekleri deniz kıyılarında bir sürü gazino, kahve ve balık meyhaneleri bulunuyordu. 1962'de *Hayat Dergisi*'nde eski İstanbul yazları üstüne yazılan bir yazıya burada yer vermek uygun düşer:

"İşte eski İstanbul yazlarının renkli ve serin bir köşesi... Boğaziçi'nde tipik bir iskele gazinosu... Vapur, uzun gıcırtılarla iskeleye yanaştığı zaman, tahta kalaslar üzerine oturtulmuş salaş gazino tiril tiril titrerdi. Oturduğunuz masaları, iskeleye çıkan yolcuları



Balatlı Rumlar Hasköy'deki Ayia Paraskevi Panayırı'nda evden getirdikleri gramofonla eğlenirken, 1930.

teker teker sayabilirdiniz. Ve sonra kaptan, aşağıda masalarda buzlu biralarını yudumlayanlara gıpta ile bakarak düdüğünün ipini çeker, vapurunu kaldırırdı."

Eski İstanbul yazlarının bu deniz üstü salaş gazinolarına yalnız Boğaz'da değil, şehrin her tarafında rastlamak mümkündü. Yenikapı'daki "Sandık Burnu", Fener'deki "Kil Burnu" gibi meşhur salaş gazinolar İstanbul eğlence tarihinin unutulmaz dekorlarındandı. Çok defa sadece bir mevsim için çakılan, şiddetli lodoslarda veya kış fırtınalarında bazen denizin alıp sürüklediği bu gazinolar, hiç ümit etmediğiniz yerlerde karşınıza çıkıverirdi. Mesela Salıpazarı'nda akşamüstleri bir ana baba kalabalığı ile dolup taşan meşhur "Salıpazarı Gazinosu" vardı. Samatya kıyıları yan yana tahta gazinolarla dolu idi. Müdavimleri arasında *Akşam* gazetesinden Cemal Nadir de bulunuyordu.

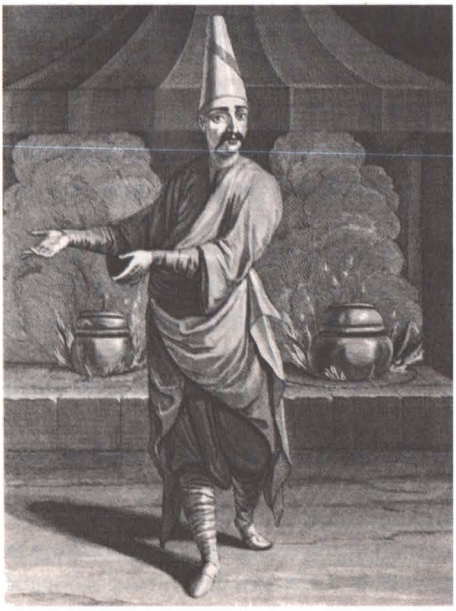
Vapur iskelelerinin bu eğlenceli kapı komşularına sıcak yaz günlerinde eski İstanbul'un sayısız yaz bahçesi rakip olurdu. Bomonti Bahçesi, gene Bulgar Çarşısı'ndaki Nis Bahçesi, Panorama Bahçesi, Taksim'de –şimdiki Hilton'un yerinde– Yorgancı Bahçesi, Küçük Çiftlik, Cennet Bahçesi ve hele Beyoğlu'nun tam göbeğindeki o Novotni'nin bahçesi!.. 1930'ların yazlarında Novotni ve hemen kapı komşusu olan Kohot isimli bira bahçeleri o zamanki İstanbul gençlerinin pek rağbet ettikleri yerlerdi. Akşamları Novotni'de, orkestrada Viyana valsleri çalınırdı, meşhur Çek birası bulunurdu. İstanbul tarafında ise Sarayburnu'ndan Narlıkapı'ya kadar bahçeden geçilmezdi. Yedikule'de surun hemen dışındaki, yolları boş bira şişeleri ile ayrılmış, bira bahçeleri de ayrı... Babil'in asma bahçeleri gibi, İstanbul'un eğlence bahçeleri şöhret salmıştı. Eskiden böyle yerlere mezeler, yemekler getirilir; garsonlardan sadece tabak, çatal, bıçak istenirdi.

Batılı Seyyahların Gözüyle Saray Mutfağı

İstanbul mutfağının bileşenlerinden biri de saray mutfağıdır. Aşağıda çeşitli Avrupalı seyyahların anlatıları aracılığıyla Osmanlı saray mutfağının 19. yüzyıla kadar olan gelişimini izleyeceğiz.

Fransız seyyah Bertrandon de la Broquière, *Le voyage d'Outremer* kitabında, fetihten birkaç yıl önce, 1432'de Fatih Sultan Mehmed'in babası II. Murad'ın devrin başkenti Bursa'da verdiği bir yemek şölenini aktarır: "Salonun ortasına koyun eti ve pilav dolu yaklaşık yüz tabak yerleştirilmişti... Sultan gelip tahtına oturunca Milano elçisi çağırıldı. Elçiyi, hediyelerle birlikte maiyeti takip ediyordu. Hediyeleri önce yemek dolu tabakların yanına bıraktılar. Daha sonra, orada bulunan herkes görsün diye hediyeleri yukarı kaldırarak padişahın önünden geçtiler... Uşaklar, âdetlerine uygun olarak sultanın önüne sofra yerine geçen kırmızı, yuvarlak bir *videla* (deri) serdiler. Üstüne ipek bir örtü ve ipek peçete, onun üzerine de etle dolu iki altın tabak koydular. Sonra yemeği kalaylanmış kap kacak içinde sundular. Her dört kişiye bir büyük tabak pilav ve et verdiler. Ekmek ve içecek sunulmadı. Salonun bir ucunda, raf üstünde, bir küçük kap, altında da bir büyük bir gümüş kap gördüm. Ziyafette bulunanlar zaman zaman gidip kaplardan bir şey içiyorlardı. Bunun su mu şarap mı olduğunu anlayamadım."

B. de la Broquière'nin anlatımından, II. Murad'ın Milano elçisine, göçmen atalarının beslenme âdetlerine uygun sade bir yemek sunduğunu görüyoruz; hayvancılıkla geçinen, çadırda yaşayan ve temel besin maddesi olarak kolay taşınan pirinç ve etten oluşan, göçebe topluma özgü mutfak kültürü henüz değişmemiştir. 15. yüzyıl, geleceğin büyük Osmanlı İmparatorluğu'nun şekillenme dönemidir. Günümüzde araştırmacıların tanımladıkları geleneksel olgular dönemin günlük yaşamını oluşturur. Bu noktada, Süheyl Ünver'in *Fatih Devri Yemekleri* (1952) isimli çalışmasına değinelim. Saray mutfağının gider defterlerine dayanan bu çalışma, sultanın mutfağında hazırlanan yemeklerin yanı sıra, Fatih Camii külliyesinin yemekhanesine 1469, 1471, 1473 ve 1474 yıllarında pişirilen yemekleri yorumlarıyla birlikte aktarır.



Bölükbaşı, sultanın mutfak şefi, 18. yüzyıl, (Flaman ressam Vanmour).



Saray mutfağının aşçıbaşısı (Nicolas de Nicolay, 1567).

Bu çalışmada kaydedilen yemeklerden en ilginci, Sadrazam Mahmud Paşa'nın her hafta çalışma arkadaşlarına sunduğu "altın nohutlu pirinç"tir. Bu yemek aslında nohutlu pilavdan başka bir şey değildi. Ne var ki, nohutların arasında birkaç "altın" nohut da bulunurdu. Pilavı kaşıklarken altın nohutu bulan, armağan olarak alırdı.

Saray mutfağında, Fatih Sultan Mehmed için hazırlanan yemeklere gelince, başlıca çorbalardan maydanozlu pirinç çorbası, bulgur çorbası (bir tür tarhana), paça, kelle; yemeklerden ise borani (pirinçli ıspanak), etli pırasa, yoğurtlu pazı, koyun eti yahnisi, tavuk, ızgara et, peynirli börek, ıspanaklı börek, erişte, pilav, lapa, mantı örnek olarak sayılabilir. Gider defterlerinde ayrıca yumurta, zeytin, turşu, pekmez, bal, baklava, kadayıf, lalanga, aşure, yoğurt, ayran, kaymak, muhallebi, balkabağı, boza, nar, kara erik ve üzüm şerbetleri, yemeklik hayvansal yağ, susamlı ekmek ve ince pidelere yer verilmektedir.

Defterdeki kayıtlara göre yalnızca 1473 yılının bir cumartesi günü balık satın alındığı görülür. Terkos Gölü'nden getirilen bu tatlısu balığı soğan ve kişniş ile pişirilip Sultan'a sunulur. Sultan Mehmed'in Terkos civarındaki kırsal alanları ziyaret ederken bu balığı daha önce tattığını tahmin edebiliriz.

Gider defterlerinde nedense Boğaz'ın zengin balık çeşitlerine başka hiçbir atıfta bulunulmaz. Bu durum, çoğu Türklerin günümüze dek balığa pek aşina olmamaları ve mutfaklarında pek yer vermemelerini de akla getiriyor. Yazar, saray mutfağı için 1473'te 3 akçe değerinde karides ve istiridye satın alındığına ilişkin kayıtları şaşırtıcı bulur. Bu deniz ürünlerini sarayda kimlerin tükettiğini merak eder. Bu kimselerin, orada çalışan Hıristiyanlar olabileceği sonucuna varır. Ayrıca Hıristiyan kökenli cariyeleri de unutmamak gerekir.

Philippe de Fresne Canaye'ın *Le Voyage du Levant* (1573) adlı kitabında, II. Selim döneminde yabancı bir elçi grubuna sarayda verilen bir yemek anlatılır: "... Masa örtüsü beyazdı, peçeteler ise İran tarzı işlemelerle süslüydü. Yemek sırasında içecek olarak şarap yerine şerbet sunuldu. Yemekler önceden sofraya dizilmişti: Pilav dolu servis tabakları,

çeşit çeşit sebzeler, tatlılar, tavuk dolu büyük tabaklar, beyaz ekmek." Yemeklerin bu sınırlı aktarımı bile bizlere, saray mutfağının 16. yüzyılda payitahtın eski soylu sakinlerinin damak alışkanlıklarının etkisiyle zenginleştiğini gösteriyor.

İngiliz seyyah Fynes Moryson, İstanbul'u 16. yüzyılın sonlarında ziyaret eder. Gözlemleri arasında, İstanbul'un Müslüman sakinlerinin yemekle ilgili âdet ve davranışlarını da kaydeder: "Yemeklerini halı üzerinde bağdaş kurarak ve evden ziyade açık havada, nehir kıyısında ve bahçede, çimen üzerinde yemeği tercih ederler. Yere oturarak yemek yedikleri için masaları çok alçaktır, ellerini silmek için de uzun bir peşkir kullanırlar... Etleri elle parçalanabilecek kadar yumuşaktır. Yemeklerinin çeşidi azdır. Herkes çepeçevre oturup tek bir kaptan yemek yer. Çatal ve bıçak kullanmazlar. Yemeğe dua ile başlar ve yerken hiç konuşmazlar. Gerçi yiyecekleri, etleri pek boldur, av kuşları ve başka hayvanlar da bulunur, fakat balık yemezler... Yahudiler gibi, domuz eti yemezler. Hali vakti yerinde olanlar da aynı kaptan yer, tabak kullanmazlar. Anadolu ve Suriye'de beslenen koyunların eti çok lezzetlidir. Geyik, karaca, keçi eti de boldur. En bol meyveler arasında kayısı, kokulu kavun ve helvacı kabağı sayılabilir. Maydanozlu pirinç çorbasını, yahniyi, paçayı, kabak tatlısını, turşuları, yoğurdu, aşureyi severler. Zengin konaklarda, yiyecek çeşitleri arasında balık da vardır. Çörekler, pideler, simitler, poğaçalar, kremalı börekler, marmelatlar yaygındır."

Fransız Michel Baudier, *Histoire générale du serrail et de la cour du Grand Seigneur de Turcs* (1626) isimli eserinde, İstanbul'un iaşesi hakkında olduğu kadar Sultan IV. Murad'ın ve sarayın gastronomik alışkanlıkları hakkında da kıymetli bilgiler verir: "Güz mevsiminin sonlarında, sadrazam birkaç gün saray mutfağında pastırma hazırlanışına bizzat nezaret eder. Pastırma 4000 kadar sığırın etinden yapılır.

Sarayın günlük iaşesi için her gün 200 koyun, 100 kuzu, 40 dana, 40 kaz veya ördek, 100 çift güvercin ve başka av kuşları temin edilir. Saraya balık girmez. Balık yemek isteyen ağalar, uşaklara, balığın bol olduğu saray kıyılarında balık avlamalarını emreder.

Sarayda tüketilen nefis zeytinyağı, Peloponnesos'un Methoni ve Koroni kıyılarından getirilir, padişahın yemekleri için kullanılan zeytinyağı ise Girit'ten gelir.

Boğdan'dan Karadeniz yoluyla büyük miktarda tuzlu tereyağı ithal edilir. Türkler taze ve tuzsuz olandan ziyade bunu tercih ederler. Türklerde süt içme âdeti yayılmamıştır, yerine ayranı tercih ederler. İstanbul'da süt, büyük ölçüde Hıristiyanlar ve Musevilerce tüketilir.

Yılda iki kez gemiler Mısır'dan sebze, şeker, baharat ve ayrıca nefis hurma ve siyah erik getirmek üzere İskenderiye'ye yelken açarlar.

Sarayda özellikle Eflak ve Boğdan elmaları tüketilir, bunlara ayrıca pazarda da rastlanır. Padişahın yediği nefis kokulu elmalar Girit'ten gelir. Venedik balyosu, padişah, sultanlar ve saray ileri gelenleri için Milano'dan büyük miktarlarda peynir getirtir. İtalya'dan başka birtakım yiyecekler de ithal edilir.

Sarayda limon suyu, şeker ve sudan hazırlanan ve *şerbet* denilen özel bir içecek



Topkapı Sarayı'ndaki mutfak gereçleri.

yapılır. Özellikle padişah ve hanım sultanlar için buna beyaz amber katılır. Yazın buzlu şerbetin tadına doyulmaz. Kuran'ın kesinlikle yasakladığı şarap saraya girmez.

Sarayın mutfakları çeşit çeşit şık kap kacakla doludur. Büyük kaplar bakırdandır ve takdire şayan bir temizlikle muhafaza edilirler. Bütün öteki kap kacak kalaylı bakırdandır ve sayıları belirsizdir."

Michel Baudier kitabının başka bir bölümünde padişah sofrasını betimler: "Padişah, yazın günde dört kez sofraya oturur, kışın ise daha az yer. Yer sofrası olarak kullanılan som gümüş büyük bir tepsinin önüne bağdaş kurarak oturur. Kıymetli taşlarla bezenmiş som altından sofrayı ise senede üç dört kez kullanır. Yemek sırasında, dizlerinin üstüne nakışlı bir peçete yerleştirir, daha küçük bir peçete de sol elinden sarkar. Sofrada, sultan için özel olarak Bursa'da yetiştirilen seçkin buğdaydan, yine özel olarak beslenen keçilerin sütüyle yoğrularak yapılan üç değişik nefis ekmek çeşidi bulunur.

Aşçılar, şafak öncesi işbaşı yapar. Diz çökmüş hizmetkârlar altın sahanlardaki yemekleri döner bir masaya koyarlar. Otuz sahan içinde otuz türlü et yemeği bulunur. Padişah bıçak kullanmaz, eti ekmek gibi elleriyle parçalara böler. Masada tuz kullanılmaz, yemeklere baharat katmak hekimlerce yasaklanmıştır.

Güvercin kebabı, padişahın en sevdiği yemektir. Genelde, kendisine üstünde on iki güvercin bulunan bir tepsi sunulur. Bunu kızartılmış veya haşlanmış piliç, kuzu ve koyun etleri izler. Sofrada konuşulmaz, iletişim işaretlerle sağlanır. Bu yüzden sağır-dilsizlerin

ve cücelerin yemek esnasında padişahı eğlendirmesi âdet olmuştur. Padişaha değişik meyve suları, limon suyu ve şekerle yapılmış bir içecek sunulur." (Burada, IV. Murad'ın tarihe alkolik olarak geçtiğini ve içkiden öldüğünü hatırlatalım.)

Sofrada meze alışkanlığı yoktur. Yemek bir hamur tatlısıyla biter. Masada ayrıca çok sevilen Milano peyniri bulunur. Padişahın kahvaltısı meyvelerden oluşur.

Sultanın özel mutfağına "kuşhane", aşçıbaşına ise "kuşçubaşı" denirdi. Tarihçi Midhat Sertoğlu'na göre saray mutfağında 17 usta, 13 ustabaşı, bir bölük çırak ve yardımcı çalışırdı. Mutfak hizmetkârları arasındaki ilişkiler hiyerarşiye dayanırdı. 300 civarındaki aşçının uzmanlık alanları değişikti, yani sarayda pilavcılar, kebapçılar, perhizciler, hamurcular vb vardı.

Kanuni'nin (1520-1566) hekimi Domenico Hierosolimitano'ya göre sarayın on bir mutfağı vardı. Sadece sultana hizmet veren iki mutfakta hazırlanan otuz değişik kap yemek arasından padişah istediğini seçer ve gümüş bir sofrada porselen servis takımlarıyla yerdi. Yılda iki kez, dini bayramlarda, değerli taşlarla süslü altın sofrayı kullanırdı.

Antoine Galland'ın günlüğünde (1672-1673) sarayda kullanılan tabaklar, çanaklar, masa örtüleri, peçeteler ve yemek kültürüyle ilgili bilgilere rastlarız: "Sultan ve sadrazam yemeğini 20 okkalık tepsiler üzerine yerleştirilen gümüş tabaklarda yer" (31 Mayıs 1672). "Hindistan'dan gelme bir çeşit yeşil topraktan bir kâse gördüm. Türkler ve bilhassa büyükler buna çok değer verirler ve zehir dokununca kırılmak hassasına sahip bulunmasından dolayı gayet pahalıya satın alırlar... Bu toprağa *merdebani* denir. Padişahın daimi surette zehirlenmek korkusu içinde bulunan biraderleri ancak bu tabaklar içinde yemek yerler... Sadrazam da az zaman önce bunlardan üç yüz kuruşluğunu alıp denemiş bulunmaktadır. Velhasıl, bu tabaklardan birkaç tanesine malik olmayı bir nevi haysiyet meselesi yapmayan büyük yoktur" (28 Haziran 1673). "Masa örtüleri altın işlemeli kırmızı saten kumaştandır. Gümüş işlemeli peçeteler sofranın etrafına serpilir. Zenginlerin sofrasındaki kaşıklar genellikle ceviz ağacından, gergedan boynuzundan ve kuş gagasından yapılır. Sonuncular sarı ve kırmızı renktedir ve Hindistan'dan ithal edilir" (27 Haziran 1673).

Aynı günlükte padişah sofrası kadar resmi olmayan iki yemek daha anlatılır. 12 Ağustos 1672'de, Antoine Galland Fransız elçisiyle birlikte Topkapı Sarayı'ndaki Yalı Köşkü'nü ziyaret eder ve burada muhafız birliği komutanının bazı subaylarla yaptığı kahvaltıya tanık olur: "Bu subayların sayısı yedi olup gayet küçük bir sofranın etrafında sıralanmış bulunuyorlardı ve bu sofranın üzerinde iki küçük sahan mevcuttu. Sahanların birinde birkaç parça peynir, diğerinde de sarayda yapıldığı şekilde gayet siyah ekmekle vücuda getirilmiş ve mahiyetini anlayamadığım bir şey vardı. Bu işler olurken, Büyükelçiye kahve getirilerek zevk vermesini temin maksadıyla içine şeker kondu."

İkinci yemek, Beykoz'da Osmanlı ileri gelenlerinin verdiği bir ziyafettir: "[1 Ağustos 1673'te] Son Ekselans Hünkâr İskelesine gitti ve teferrüçte bulunduğu sırada bu mevkiin muhafızı olan bostancı Tokat ve Beykoz denen bir sarayda istirahat etmeye kendisini davet etti. (...) Bu noktaya gelindikte, eğlenmeye gelmiş Türklerden mürek-



Yemek götüren hizmetkâr.

kep bir gruba rastlanıldı. Tamamıyla kızartılmış bir kuzu ile bazı pilav tabakları ve âdet olmuş bazı yemeklerin başına geçmek için sofraya oturmak üzere idiler. Son Ekselansa tahta bir tabak içinde kuu budu ile çarşılarının ekmeklerini elleriyle parçalanmış olarak yolladılar ve Son Ekselans nezaketlerinden dolayı kendilerine teşekkür ederek bunları iade etti."

Antoine Galland'ın günlüğünde, sadrazam mutfağı için her gün satın alınan ürünlerin bir listesini de buluyoruz: Ekmek, et, pirinç, tereyağı, şeker, bal, siyah kuru üzüm, un, nişasta, sarı kuru üzüm, siyah kuru erik, Korinthos kuru üzümü, limon suyu, sirke, badem, buğday, nohut, tuz, soğan, kişniş, çeşitli tat verici otlar (dereotu, nane, maydanoz gibi), 79 tavuk, 20 güvercin, 120 yumurta, süt, yoğurt, peynir, tarçın, biber, karanfil, çörek otu, siyah susam, sumak, safran, çiçek suyu, kaymak, sakız, kimyon, kahve, kakule, hindistancevizi, sabun, gülsuyu, 40 çeki odun, mum, vb.

J. Covel 1670'te Edirne'de İngiliz elçisinin onuruna Vezir'in verdiği şöleni anlatır: "Divan'daki Kabul töreni bittikten sonra, leğen ve ibrikle havlu getirildi. Vezir, defterdar, nişancı ve elçi ellerini yıkadıktan sonra, üzerleri deri kaplı üç yuvarlak masanın çevresine oturuldu. Pideler üçer dörder tanelik kümeler halinde bazıları kesilmiş olarak masalara dizildi. Her kümenin arasına küçük bir tahta kaşık, dört küçük tabak zeytin, kapari ve maydanoz, bir tuzluk ve bir biberlik kondu. Bu üç masa vezir, defterdar ve nişancının önünde. Vezirin masasına elçi için kadife bir oturak getirildi, vezir karşısında tahta bir banka oturuyor. Tüccar ve ileri gelen kişiler yan odada vezirin sekreteri reis'ül-küttab ile, diğerleri çavuşbaşı ile oturuyorlar. Bütün masalar aynı, 20 tür yemek var. Bunlar tadılır tadılmaz değiştirilir... Kucaklarına, dizlerinin üzerine, masa çevresini dolanan uzun, çizgili bir havlu peşkir dizlerine de aynı kumaştan fakat daha ince, ağzı ve sakalı silmek için bir muçkender (çevre) serildi. Önce altı kızarmış piliç geldi. Elle yedik.

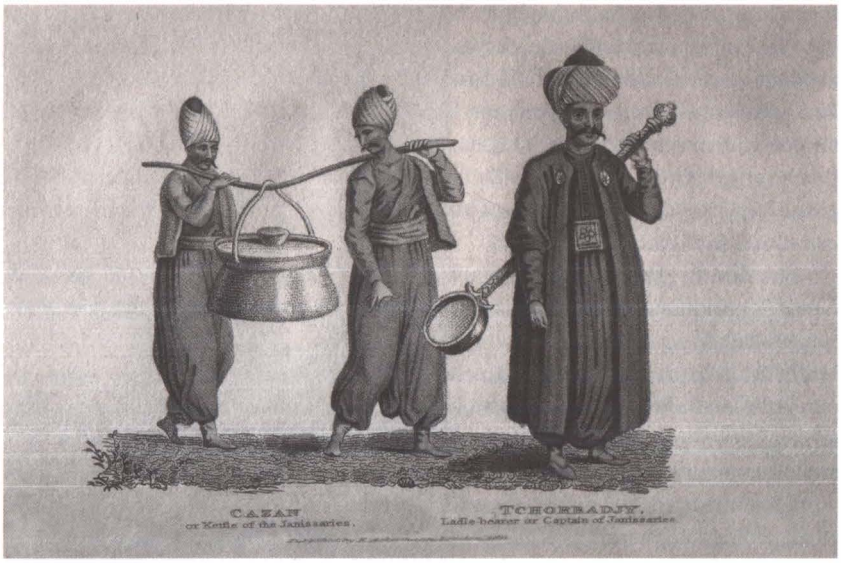
Sonra kızartma güvercin, kebaplar ve haşlanmış et... Türlü dolmalar sunuldu. Bunlar kabağa veya yaprağa doldurulup kaynatılmış. Çeşitli çorbalar, pirinç, buğday vb'den yapılmış, bazısı tatlı bazısı lezzetli. Sonra pilav, tavuk parçalarıyla kaynatılmış pirinç. Bazı pilavlarda iç fıstığı ve hurma var. Hepsi tahta kaşıkla yeniyor. Bir tabakta büyük bir börek, dışı hamur içi baharlı kıyma, bir başka sade börek ve ballı börek var. Arada limon şerbeti, fincanla getiriliyor. Bu fincanlar parlak cam ve ağızları yaldızlı... Servis pahalı kaplarla yapılıyor..." (*Extracts from the diaries of J. Covel 1670-79: Early voyages and travels in Levant,* 1893).

Aynı devirde, Jean Baptiste Tavernier, *Nouvelle relation de l'interieur du serrail du Grand Seigneur* (1675) adlı kitabında bizi saray mutfaklarında gezdirir: "Sağ tarafta, Divan günlerinde yeniçerilerin sıralandığı galerinin arkasında, sarayın mutfakları bulunur. Mutfaklar ayrı, özel hizmetlilerce denetlenir. Eskiden dokuz mutfak varken, bugün bu sayı yediye indirilmiştir. Her mutfağın kendi şefi, hepsinin üstünde de 400 aşçıyı idare eden aşçıbaşı vardır. İlk mutfak (has mutfak), padişah içindir. Valide sultan mutfağı, padişahın annesine, hanımlarına, kız kardeşlerine ve kızlarına hizmet verir. Üçüncü mutfak, yani kızlar ağası mutfağı haremde hizmet gören harem ağaları içindir. Dördüncüsü, padişahın itimat ettiği kapı ağasına aittir. Divan görevlileri de burada yemek yer. Beşinci mutfak haznedarbaşı ve maiyeti içindir. Altıncısı kilercibaşı, yedincisiyse saray ağası ve maiyeti içindir. Bahçelerde çalışan bostancılar yemeklerini kendileri hazırlar.

Saray mutfağına asla sığır eti girmez. Saray hizmetkârları için, İran sınır boylarındaki en seçkin otlaklardan getirilen sürülerden her gün 500 civarında koyun kesilir. Kesilen koyun sayısından tavuk, güvercin, pirinç, tereyağ vb ürünlerin tüketim miktarını tahmin edebiliriz. Mutfakların üstünde, tatlıların hazırlandığı altı yedi tatlı mutfağı bulunur. Burada 400 helvacı muhtelif tatlılar, şerbetler ve turşular imal eder."

Fransız seyyah François Petis de la Croix, *État général de l' Empire Ottoman* (1695) adlı kitabında Topkapı Sarayı'ndaki bir yemeği betimler: "Salatalar, mevsimine göre, zeytin, kapari, turp, pancar, taze sarmısak, salatalık vb. Kuzu ve parçalara bölünerek kızartılmış çeşitli kümes hayvanları, tereyağlı kuzu kapaması, önce kızartılıp sonra fırında krema şeker ve gülsuyu ile pişirilen güvercinler. Kızarmış balıklar: Levrek, mercan vb. Terbiyeli ve tarçınlı, içi pirinç ve soğanla doldurulmuş piliç. Fındık yaprakları veya kışın ebegümeci yapraklarıyla yapılan kıymalı sarmalar. Kıyma gibi ince kesilmiş ciğerden yapılmış, yumurta, maydanoz, badem, soğan, tarçın, hindistancevizi ve karanfil ile yoğrulmuş ve üstüne kırmızı soğandan bir salça gezdirilerek sunulan ciğer köftesi. Kuzu etli pideler. Bademli, kuşüzümlü ve çamfıstıklı pilav. Tavuk suyunda pişen ve tereyağı ile yumurta sarısında kızartılmış ekmek parçalarıyla servis edilen bezelye çorbası. Tavuk, marul yaprağı ve ince kıyılmış türlü sebzelerle yapılan yağlı, terbiyeli çorba.

Daha sonra, ara yemek gibi bir şey getirdiler. Şeker, süt, pirinç unu, amber ve misk harçlı bir börek. Sonra amber ve misk katılmış, kiraz suyu, nişasta, şeker ve gülsuyu ile birlikte kaynatılıp, süzülüp hazırlanan üçüncü bir tatlı tabağı. Süt, nişasta ve şekerle birlikte kaynatılmış hurmalar; çeşitli meyve marmelatları."



Karavanayı taşıyan yeniçeriler.

Ömer Lûtfi Barkan'ın "Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) Yılına Ait Muhasebe Bilançosu" bize Sultanların tercih ettiği, sevdiği içecekler arasında, şeker, amber ve miskten oluşan nilüfer şerbeti başta olmak üzere, şarab-ı hummaz, kuzukulağı şurubu, nar suyu, dut şurubunun bulunduğunu belirtir. Seyyah Tavernier ise saray ahalisinin menekşe, şeker ve turunçgillerden oluşan bir şerbet tercih ettiklerini yazar.

Osmanlı tarihçisi Robert Mantran, *16. ve 17. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat* adlı çalışmasında, özellikle seyyahların aktardıklarına dayanarak konak mutfaklarını tasvir eder: "Efendilerin rahatlığı için mutfak genelde, ayrı bir yerde, avluya inşa edilen özel bir binada bulunmaktadır. Bunun böyle yapılmasının nedeni konak halkını rahatsız edici koku ve gürültülerden korumaktır; mutfağın az veya çok kalabalık bir personeli vardır ve hizmetkârlar pişirilen yemekleri selamlık ve hareme götürmekle görevlidirler. Aşçılar bu yemekleri pişirmek için, içinde odun kömürü yakılan ocaklar ve mangallar kullanmaktadırlar; bunlar başkenti devrevi olarak silip süpüren yangınların kaynağını bazen oluşturmaktadırlar."

Gelibolulu Mustafa Âlî 18. yüzyılda yazılmış *Sohbetnâme*'sinde Ayan sofralarındaki ziyafetlerde sunulan yemeklerin adlarını sıralar. Hemen hemen her şölende tavuk, ekşili tavuk, güvercin, piliç, ekşili piliç, börek, bohça, şalgam, kabak, ıspanak börekleri, tutmaç, çorba, katı çorbası, buğday, kefal çorbası, pâlûde, baklava ve üzüm türlerinin sunulduğunu, ayrıca patlıcan, kabak, lahana dolmaları, kebap, ekşi aş, pisi, tekir, kefal gibi balıklar ve muhallebi yanında daha birçok yemek ikram sunulur.

Saray aşçılarının Kapadokya, Nevşehir'den olduklarını burada kaydedelim. Nevşehirlilerin yerini daha sonraları Bolulu ve Mengenli aşçılar aldı.

Osmanlı başkentindeki gündelik hayatı anlatan mektuplarıyla ünlenen, İstanbul'daki İngiliz elçisinin eşi Lady Montagu, 1718'de yazdığı bir mektubunda, Sultan Mustafa'nın gözdesi Hafize Sultan'ın verdiği bir yemekten söz eder: "Sultan Hanım beni yemeğe davet etti. Ülkesinde âdet olduğu üzere bize elli değişik etli yemek sunuldu. Bunu çok sıkıcı buldum. Ancak, servis takımları sultanın mücevherleriyle tam bir uyum içindeydi. Şerbetler altın kapaklı porselen kupalarda altın tabaklar üstünde sunuldu. Onu altın tabaklı porselen fincanlarda servis edilen kahve izledi."

18 Nisan 1717'de ise, Edirne'den yazdığı bir mektupta, Sadrazam Arnavut Halil Paşa'nın eşi tarafından davet edildiği yemeği anlatır: "İlk defa Hıristiyan bir kadını evlerinde kabul ettiler. Bu yüzden, özel bir itinayla hazırlandım. Ev sahibesi beni tam bir resmiyetle karşıladı ve arkadaşlarıyla tanıştırdı.

Ev sade döşenmişti. Türk âdetlerine uygun olarak sofrada çok çeşitli yemekler vardı. Salçalar acılıydı, et çok pişmiş ve kuruydu. Çorbayı etten sonra sunuyorlar. Bizim gibi çeşitli sebzeleri var. Yemekten sonra kahve servisi yapıldı. İki odalık yanıma diz çöküp, saçlarıma, mendilime ve elbiselerime kokular damlattı. Bunu meşk ve dans izledi."

Abdülhamid'in bankeri Yeorgios Zarifis'in torunu Yeorgios L. Zarifis'in yayımlanmamış hatıratında, Zarifis ailesinin sultanın davetlisi olarak bulunduğu bir saray yemeğini



Topkapı Sarayı mutfağındaki tatlıcıları tasvir eden bir minyatürden ayrıntı.

anlatan bölümden konuyla ilgili bir alıntı yapalım: "Sultanın yemeği bitmek bilmiyordu. Aşağı yukarı 12 değişik yemek sunuldu. Karışık bir yöntem izleniyordu. Avrupai tarzda hazırlanmış her tabağı, bir Şark yemeği takip ediyor, yemekler arasında da çeşitli tatlılar ikram ediliyordu."

Ayşe Osmanoğlu'nun *Babam Sultan Abdülhamid* isimli kitabı I. Abdülhamid döneminde saraydaki yemek kültürüyle ilgili bilgiler içerir: "Kilercibaşı Osman Bey önde, ikinci Kilerci Hüseyin Efendi ile üçüncü ve dördüncü kilerciler arkada olmak üzere sepetli çantalar içine koydukları sofra takımlarını alırlar ve sırma cepkenli, büyük şalvarlı Tablakârbaşı da başına büyük bir tabla koymuş olduğu halde hep beraber Kiler-i Hümayun'dan çıkıp yemek odasının yanındaki taşlığa gelirlerdi. Burada tablayı açılır kapanır bir masanın üstüne koyup sofrayı hazır ederlerdi. Yemek tabakları porselen olup etrafları kırmızı beyaz altın yaldızlı ve markalı idi. Su takımları da kırmızı markalı idi. Beyaz markalıları da vardı. Bunlar Bakara mamulatı idi. Annesi Tirimüjgân Kadınefendi'den kalma altın tuzluk daima önüne konurdu. Onu sofrasında mutlak isterdi.

Çatal bıçak takımları altındı. Öğle yemekleri saray usulü saat on birde, akşam yemekleri de beşte yenirdi. Kilercibaşı, emektarlardan Sırrıcemal Kalfa'ya tablayı teslim eder, kendisi de yemek müddetince nöbet odasında beklerdi. Babam ben dünyaya gelmeden önceden başlayarak saltanatının sonuna kadar annemle beraber yemek yemiştir. Yemek hazır olur olmaz bir hazinedar gelip anneme 'Efendimiz istiyor' derdi. Annem de derhal gider, babamla beraber sofraya otururdu. Babam listedeki yemeklerden hangilerini seçiyorsa onları getirirdi. Sırrıcemal Kalfa'nın maiyetinde Feleksû kalfa dahi hizmet ederdi. Öğle yemeğinde rafadan yumurta veya tereyağda pişmiş yumurta yahut omlet; koyun külbastısı veya kotlet pane; balıklardan mezgit veya gelincik balığı; bazen börek; tatlılardan kaymaklı kadayıf, sütlaç veya muhallebi, alafranga tatlılardan şarlot. Akşam yemekleri daima hafifti: Et suyu, bazı çorbalar ve yemişlerden ibaretti. Yemişler arasında da çilek, kavun, karpuz ve şeftaliyi tercih ederdi."



Sultan II. Abdülhamid'in kullandığı gümüş ibrik takımı.

İmparatorluğun son dönemlerinde, padişahların daha sade yiyecekleri tercih ettiğini görürüz. Nedeni büyük ihtimalle sağlıklı

beslenme kaygısıdır. Yaşam, savaş alanlarından uzak sarayın korunaklı görkemi içinde daha değerli olmalı.

Yukarıdaki anlatımlar, Osmanlı sarayında 14. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar beş yüzyıl boyunca süregelen yeme içme kültüründen rastgele seçilmiş görüntülerdir. Seyyahların metinlerinden yaptığımız bu alıntılar, imparatorluğun erken dönem yemek kültüründe göçebe atalardan gelen beslenme biçimleri ve âdetlerinin ağırlıkta olduğu bir mutfağın varlığını gösteriyor. Süreç içinde sarayın mutfak kültürü İstanbul'un yerli lezzet zenginliğinden değişik öğeleri özümler. Saray mutfağı, imparatorluğun yükselişi sırasında fethedilen bölgelerin mutfaklarının, sarayda çalışan Müslümanlaşmış devşirme Hıristiyanların ve sultanların değişik ırk ve dinlerden gelen eşlerinin (haremin) etkileriyle zenginleşir. Çeşitli dolmalar, "papaz yahnisi", "İran musakkası", "çerkeztavuğu" gibi örnekler sayılabilir.

19. yüzyıla kadar saray mutfağının temel malzemeleri et, pirinç, un, yağ, sebze ve meyvelerdir. Balık nadir görülür. Zeytinyağı genelde salata ve bazı kızartmalarda kullanılır. Zeytinyağlı yemeklere neredeyse hiç rastlanmaz.

Saray mutfağının 19. yüzyılda Fransız mutfağından etkilendiğini görürüz. Bu tanışıklığın başlangıcı olarak, Osmanlı elçisi Yirmisekiz Çelebi Mehmet Efendi ve maiyetinin 1721 yılında Paris'e yaptığı tarihi resmi ziyaret sayılabilir. Daha sonra Tanzimat'la (1839) başlayan Batılılaşma hareketi ve bir dizi reform, sarayın Topkapı'dan Dolmabahçe'ye taşınması, ilk kez bir Osmanlı padişahının, Sultan Abdülaziz'in Avrupa'yı ziyareti, Pera'da Avrupa başkentlerine özgü lokanta, otel, tiyatro, kulüpler ve Osmanlı yüksek burjuvazisinin sürdürdüğü Batılı yaşam tarzı, yeni lezzetler edinilmesine neden olur.

Bu dönemde Fransız mutfağının etkisi beşamel soslu yemekleri ortaya çıkarır. Patlıcan püresi beşamelin ilavesiyle adeta bir sanat eseri olan "hünkâr beğendi"ye dönüşür. Basit halk yemeği sayılan İran kökenli musakka, beşamelin ilavesiyle "patlıcan graten" olur. Beşamelli fırın makarnası, beşamelli balık, karides kremalı pasta ve pudingler kentsoylu İstanbul mutfağının lezzet ve biçim açısından evrim aşamalarını gösterir.

Topkapı Müzesi eski müdürü Zarif Orgun'un "Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları" isimli çalışmasında, sarayın gider defterlerine dayanılarak 19. yüzyıldan 1922'ye kadar saray mutfaklarının faaliyetleri hakkında önemli bilgi verilir. Orgun'a göre, ilk kez 1866 yılında, Abdülaziz döneminde, mutfak şeflerinden Rum Marko, Fransız aşçı ve tatlıcıları saray mutfaklarında çalışmaya davet etmek için Paris'e yollanır. Aynı dönemde sultanın Avrupalı hükümdarlar onuruna verdiği resmi yemekler için sarayda henüz Avrupa tarzı servis takımları bulunmadığından servis takımları kiralanmıştır. Birkaç yıl sonra, II. Abdülhamid devrinde saray için Fransız görgü kurallarına uygun olarak 120 kişilik, istiridye çatalları dahil altın kaplama bir servis takımı ısmarlanır. Ayrıca servis yapacak şef ve garsonlar için Avrupai üniformalar dikilir. Defterdeki kayıtlara göre servis yapanların isimlerinden Rum olduklarını öğreniriz: Markos, Sokratis, Spirakis, Mitços, Simos, Yorgos vb.

Son olarak sarayın 1914 ve 1916 yıllarına ait mutfak gider defterlerinden bazı resmi yemeklerde dönemin meşhur lokantalarına, örneğin Pera'daki Tokatlıyan'a yemek ve tatlı siparişleri verildiğini görüyoruz.

Sermet Muhtar Alus'un *İstanbul Yazıları* kitabında belirtildiği gibi varlıklı Osmanlı ailelerinin konaklarında iki kiler bulunurdu. "Kalın kiler" selamlıkta vekilharç ağaya emanetti, "ince kiler" haremde kâhya kadının denetimindeydi. ".... Kalın kilerde teneke teneke Halep, Urfa, Sibirya yağı; Girit'in, Edremit'in, Ayvalık'ın zeytinyağı; zembil zembil, Mısır'dan pilavlık pirinç, çorbalık ve dolmalık pirinç ise Tosya'dan. Çuval çuval un, baklavalık ve böreklik için gerekli un Romanya'dan, kelle kelle sipsivri şeker, hevenk hevenk Kumbağa soğanı, küfe küfe patates, paket paket makarna, tel, arpa, yıldız marka şehriye, hoşaflık kuru kayısı, erik, üzüm, yaprak pestil. Ayrıca sandık sandık gaz, ispermeçet mumu". İnce kilerde bir kuş sütü eksiktir: "Ufaklı büyüklü, karası, yeşili, parlağı, kalamatası envai çeşit zeytin. Peynirlere gelince, beyaz peynir, delikli gravyer, yuvarlak Felemenk, alacalı bulacalı Rokfor, kaşar, kaşkaval, çayır, dil, tulum, kirlihanım, hamal ökçesi, halis Kayseri işi kol gibi pastırmalar, kuşgönü tarafları, kangal kangal sucuklar. Türlü türlü reçeller, vişne, çilek, kayısı, erik, ayva, portakal, ağaçkavunu, incir, hünnap, Acem üzümü, kabak... şuruplar da sıra sıra şişelerde, yakut, akik, kehribar gibi... Çeşitli turşular, küçük kavanozlarda bütün baharat çeşitleri".

Avrupai yaşam tarzını benimseyen ve bilhassa akşamcılık meraklısı bazı beyzadelerin hareminde ise, mutlaka Rum veya Ermeni kilercinin elinde bir ikinci ince kiler bulunurdu. "Burada Frenk turşuları, İngiliz sosları, Fransız hardalları, Rus havyarları, Portekiz sardalyelerinin her numarası, ayrıca içkilerin de daniskası. Binliklerde Mihyoti duzikosu, hasırlarda Sakız mastihası, şişelerde beyaz, kırmızı, Bordo, Burgonya ve mavi etiketli Kıbrıs'tan Kumandarya şarapları, üç yıldızlı Martel ve Metaxa konyakları."

Osmanlı İmparatorluğu'nun sonlarına doğru Avrupa'da yaşayan yüksek rütbeli Osmanlı ailelerin gastronomik tercihleri üstüne, ünlü ressam Abidin Dino (1913-1993) *Ne Güzel Çocukluktu* (2002) adlı kitabında değerli bilgiler verir. Geç Osmanlı döneminde Akdeniz adaları valisi Abidin Paşa'nın torunu olan Abidin Dino'nun ailesi, Avrupa'ya I. Dünya Savaşı başlamadan az önce seyahat eder, kitapta belirtildiği gibi aniden savaş çıkınca 1925'e kadar Cenevre'de kalınır, Osmanlı Paşaları o yıllarda Bolulu ve İstanbullu aşçılarla Cenevre'ye gelmişlerdir: "...Bizim İstanbullu aşçımızın adı Haralambos'tu, daha sonraları galiba Bolulu Hasan Usta vardı, Marmara adalarından gelme hizmetçi kızların bir Marigo, biri Evdoksia. ... Her ustanın marifetleri, karşılıklı verilmiş ziyafetlerde tartışılır, bilgiç tavırlarla incelenir, değerlendirilirdi. İki yemek arası misafirlikte kahveler içilirken, İstanbul yalı, köşk ve konaklarında yaşanmış unutulmaz, antolojilik öğle ya da akşam ziyafetleri üstüne uzun uzun konuşulur, kuramsal tartışmalar yürütülür. ... Haralambos'un zeytinyağlı yemekleri konusunda Paşaların coşkularına, övgülerine sınır yok. Asla böyle şey görmedim efendim! Reşit Paşaların aşçısı Zübeyir Ustaya gelince,

büyük hüneri pufbörekleri. Paşalar o tepsi tepsi hafif soğanlı, kıymalı ya da maydanozlu peynirli pufböreklerini yerken kendilerinden geçiyor, yarı açık ağızları hafif hafif yanarak, baygın gözlerle, takdir dolu boğuk boğuk seslerle, sözcük kırıntıları duyururlar: Lârik... sûci... tesa...

Tatlılara gelince... Keşkülûfukara – yanılmıyorsam Afif Paşa'nın aşçısına vergiydi. Sütlaç da bizim Haralambos'a.

Reşit Paşa'nın aşçısı klasik Türk pilavında bir deha sayılıyordu, hatta ve hatta Cenevre'den geçip misafir edilen Osmanlı Prenslerinden biri o pilavı tadınca, elinden çatalını düşürmüş, 'Süleymaniye Cami-i kebiri gibi bir şey efendim, abide.'

Babam, bu ziyafetlerde hiç kuşkusuz otoritelerden biri, Türk mutfağında olduğu kadar, Batı yemeklerinde de bilgi sahibi olduğu için, damakların ufkunu genişletir ve böylece İskoç örtüsü kolda, üstü etiket dolu küçük deri valizi elde, seyahatten eve döner dönmez, ziyafetler kızışır, canlı istakozlar acı sesler çıkararak kaynar sulara boca edilir, kırmızı salçalı, sert biberli 'homard à l'Americaine'ler hazırlanır, ya da 'bouchée à la reine'lerin inceliklerine dalınırdı hep birlikte (hamurunun hafif olması, ağızda eriyivermesi şart Paşa hazretleri... elbette, elbette... hem içindeki mantarlar, trüfler tam kıvamında!). Kimi gün babam bütün bunlardan bıkar, mutfağa girer, kolları sıvar, sahanda soğanları iyice –yanmaya yakın– kızartıp 'yumurtalı çılbır' yemeği yapardı."

1997 kışında, Cihangir'de, haremin son esvapçıbaşısı olan Seza Hanım'ın kızı Mualla Hanım ile saray yemekleri üstüne konuşurken, bizlere Ramazan sofrasında hurma, zeytin, peynir ve reçelden sonra sunulan sahanda soğanlı yumurtanın yapılışını anlattı: "Soğanlar şekilleri bozulmadan halka şeklinde doğranır, tereyağında, çok hafif ateşte, şekillerinin korunmasına dikkat edilerek, takriben üç saat hafif kızartılır. Her soğan halkasının üstüne birer yumurta kırılır, ancak soğanın dışına yumurtanın taşmaması için büyük özen gösterilir. Mualla Hanım'ın bir başka ilgi çekici anlatımına göre, saray aşçıları kaz kızartmasından kalan kaz yağını börek yufkalarında kullanırlardı.

19. yüzyılın sonlarında İstanbul'da yayınlanan Rum gazetelerine göre, Pera'daki ünlü otellerin restoranlarında kentsoylu sakinlere eklektik Avrupai bir mutfak sunulmaktaydı. 14 Mart 1910 tarihli *Proodos* gazetesindeki ilgili yazıda belirtildiği gibi, Sırp Kralı Petros'un Sultan V. Mehmed Reşad şerefine düzenlediği özel davette, menüdeki yemekler "oeufs à la Colbert, börek, bar à l'Americaine, agneau à la Royale, artichauts à l'Orientale, perdreaux et poissons rôtis, salade, pilav, tavuk göğsü, glacés, desserts"ten oluşuyordu.

Aynı gazetenin 5 Mart 1912 tarihli nüshasındaysa Çangopulos Kardeşler'in "Grand Café du Luxembourg, Patisserie et Restaurant"ında Yunan Filoloji Derneği'nin 50. Yıl kutlamaları için hazırladığı özel menü, "*Potage Crécy, bar sauce hollandaise, carré d'agneaux bouquetière, petits pois aux tartalletes, dinde roti, salade panachée, glaces, gateau mandarine, dessert*, Peloponnesos şarapları"ndan oluşuyordu. Menünün kozmopolit Avrupa mutfağından esinlenip hazırlandığı aşikâr.

İstanbul'un Tat Mekânları

Aşevleri

İstanbullu Rumların gastronomi ve beslenmeyle ilgili davranış ve alışkanlıklarının tam bir resmini oluşturmak için, ev mutfağının mikrokozmosu dışındaki, erkeklere öğle ve akşamları yemek sunan dükkânlara –aşevleri, tavernalar, meyhaneler, modern lokantalar, muhallebiciler, börekçiler, işkembeciler– göz atmak gerekir.

Yüzyıllar boyunca İstanbul'un tüccarları öğle yemeklerini ticaret merkezlerinde bulunan aşevlerinde yemeyi âdet edinmişlerdi. Bu dükkânların yemek listelerine kuzu veya dana eti yahnisi, mevsimine göre sebzeli tavuk, etli fasulye veya nohut, etli dolmalar, pirinç veya bulgur pilavı gibi tencere yemekleri hâkimdi. Aşevlerinin tatlısı irmik helvasıydı. Biftek, pirzola, şiş kebap gibi ızgaralar 1908'den sonra yaygınlaştı. Söz konusu dükkânlar faaliyetlerini sıkı bir denetim altında sürdürürlerdi.

1640 tarihli bir narh defterinde aşevlerinin en önemli yemekleri ile tavan fiyatlarının kaydını buluyoruz:

Kuzu etinden yahni, okkası 18 akçe
Dana etinden yahni, okkası 9 akçe
Fırında kuzu eti, 23 dirhemi 1 akçe
Birinci sınıf kuzu etinden köfte, 10 dirhemi 1 akçe
Etli lahana dolması, 20 dirhemi 1 akçe
Pirinç pilavı, 100 dirhemi 1 akçe
Pilav (şehriye), 90 dirhemi 1 akçe
Kızarmış ciğer, 40 lokma 1 akçe
Çöp şiş, 1 akçe

Görüldüğü gibi aşevlerindeki yemek porsiyonlarının miktarı belliydi ve tartıyla tespit ediliyordu. Lahana dolmaları tane, ciğer ise lokma hesabıyla satılıyordu. Aynı narh defterinde kasaplarda satılan etin fiyatı da belirtilir.

Süreç içerisinde bütün yiyeceklere narh konduğunu görürüz. Sultan IV. Mehmed döneminde çıkarılan bir fermanda (1680) aşevlerinin, kasapların, manavların ve benzeri yerlerin faaliyetleri denetlenir. Yemekhaneler temiz masa örtüleri, peşkir ve tabak bulundurmak zorundadırlar. Ayrıca bakır tepsi ve tencerelerinin kalaylı olması ve hazırlanan yemeklerin iyi pişmiş olması şart koşulur. Salçalı et yahnisine kırmızı boya koymak yasaklanır. Paçanın iyi yıkanması ve temiz suda kaynaması gerekir. Ciğerin, kedilere verilen akciğerle beraber pişirilmesi yasaklanır. Etli böreğin porsiyonu 250 dirhem, poğaçanın porsiyonu 200 dirhem olarak belirlenir. Bütün fırıncılık ürünlerine narh konulur. Yoğurt, kaymak ve peynirde denetim uygulanır. Yoğurda nişasta veya su katmak yasaklanır. Ayrıca kasaplar, manavlar, balıkçılar, turşular, tuzlanmış balıklar, helvalar, kompostolar, şerbetler vb ile ilgili kararnameler çıkar. Bu kuralları ihlal edenler için de ağır cezalar –kürek cezası dahil– öngörülür.



19. yüzyıl sonlarında Üsküdar'da bir kebapçı.

İtalyan Edmondo de Amicis, *İstanbul* (1883) adlı kitabında, Doğu mutfağını tanımak ve tadına varmak için Peralı arkadaşlarıyla ziyaret ettikleri bir aşevindeki izlenimlerini aktarır. En çok dikkatini çeken yemekler acılı kebap, pilav, kuru üzümlü hoşaf, başta pastırma olmak üzere meze çeşitleri, misk katılmış türlü meyveler, gülsuyu ve sedir ağacı esansı olur. "Yirmi çeşitten fazla yemek getirildi (...) Kuzu ve koyun kıyması hiçbir lezzeti kalmayıncaya kadar kaynatılarak hazırlanan başka yemekler de vardır; zeytinyağında yüzen balıklar, yaprak dolmaları, kabak tatlısı, una bulanıp kızartılmış patlıcanlar, reçeller, salamuralar, kokulu otlarla lezzet verilmiş salçalar (...). Nihayet, bir Arap tatlıcısının şaheseri olan ve içinde küçük bir buharlı gemi, hayalî ufak bir aslan ve demirli küçük pencereleriyle şekerden yapılmış minik bir ev görülen büyük bir tabak şekerleme."

Aşevlerinin yanı sıra kebapçıları da saymak gerekir. Kebap, sıcak tutan bakır tabaklarda servis edilirdi. Tophane, Eyüp, Üsküdar yüzyıllar boyu kebapçılarıyla meşhurdu. Bugünkü İstanbul mutfağının spesiyalitesi "döner kebap" 19. yüzyılın sonlarında ortaya çıkmıştı. Günümüze kadar lokantalarda, aşevlerinde ve kebapçılarda öncelikle kuzu eti kullanılırdı. *Ap'ola* dergisine göre (16 Haziran 1919) Sultanhamam'da kebaplarıyla ünlü Kiriakos F. Lazaridis'in lokantası Avrupalı gezginlerin seyahat izlenimlerine yer veren dergilerde tanıtılıyordu.

Börekçi dükkânları genelde masadaki müşterilere etli börekler, peynirli börekler, poğaça, şerbet ve meşrubat servisi yapardı.



Eminönü'nde seyyar aşevi (1895).

İstanbul'un her mahallesine yayılmış bulunan paçacılar müşterilerine paça çorbası, kuzu kellesi, kokoreç, pilav ve zerde satardı. P. Efstradiadis'in anılarından Mercan Yokuşu'ndaki, Tahtakale ve Beyazıt'taki işkembecilerin bir bölümünün Panormos (Bandırma) asıllı olduğunu öğreniyoruz. Ancak işkembe dükkânlarının çoğu Epirlilere aitti. 1896'da Kanlıca'da faaliyete başlayan Andoni'nin işkembe dükkânı, özellikle de Beykoz işkembecilerinin ürünleri çok beğenilirdi.

İstanbullu Rumlar bugün de renkli kâselerde servis edilen bol sirkeli, sarmısaklı ve biberli, buğusu tüten işkembeyi ve onu tahta bir tezgâhta ince ince kesen bıçağın ritmik tıkırtısını hâlâ hatırlarlar. İşkembecilerin ön bölümünde asılı kızarmış kuzu kelleleri, parçalara ayrılmış, kısmen ayıklanmış ve bol kekiğe bulanmış olarak servis edilirdi.

Erkeklerin akşamları sık sık uğradıkları tavernalar ve meyhaneler genellikle Hıristiyan mahallelerinde bulunurdu; açık havadaki balık tavernaları Boğaz ve Marmara Denizi kıyılarındaydı. "Modern" lokantalar ise, 1850'lerde, gelişme dönemini yaşayan Pera'da açılmaya başladı.

Meyhaneler ve İçki Yasakları

Birçok farklı kökenden insanı kendine çeken ünlü bir liman kenti ve binlerce çalışanı barındıran bir başkent olan İstanbul'da halkın yorgunluk atmak ve ferahlamak için gittiği taverna ve meyhanelerin dolup taşması doğal sayılmalıdır.

Bizans dönemindeki şaraphanelerin nerede ve kaç tane oldukları, buralara kimlerin gittiği konusunda fazla bilgi sahibi değiliz. Bunlardan yalnızca, Bizanslı düşünür Mihail Psellos'un aktardığı "Melitrağos", "Spanos" ve "Gorgoplutos" meyhanelerini ismen tanıyoruz. 1431'de imparator İoannis Paleologos bir anlaşma çerçevesinde Venediklilere 15 meyhane işletme izni verir. Bu meyhanelerin sadece Venedik mahallesindeki, Bizans Perama'sında mı bulunduğunu, Galata'nın karşı yakasına yayılıp yayılmadıklarını bilmiyoruz. Bizans dönemindeki İstanbul meyhaneleri, şarapla birlikte dükkânda pişirilmiş birkaç kap balık veya et yemeği de sunardı.

Fetihten sonra İstanbul'daki meyhane ve tavernalar daha ziyade Rumlar ve Yahudiler tarafından işletildi. Seyyah Michel Baudier 1626 yılında İstanbul meyhanelerini anarken sayılarının 1500'den fazla olduklarını belirtiyor. Eremya Çelebi Kömürciyan'ın *İstanbul Tarihi* (1680) yapıtından Cibali'deki tavernalara "bakkal çakkal, balıkçı, kasap ve mumcu pek çok insanın" geldiğini öğreniyoruz. Anlaşılan, Unkapanı ve Eminönü'ndeki "iaşe piyasası"nda çalışanların büyük çoğunluğu Haliç kıyısındaki dükkânlarda eğlenmekteydi. Evliyâ Çelebi'nin yazdığına göre Haskôy'deki (Ayia Paraskevi) meyhanelerin spesiyalitesi "İstiridye derler inci sedefi kabuğu gibi beyaz kabuk içinde canlı bir mahlûktur. İçki içen kimseler zeytinyağıyla pişirilerek, yahut limon ile çiğce yiyerek içki içerler, güzel yemektir", ayrıca "Kûpeli Yahudi'nin kokulu elma suyu ve Tiryandafile Rum'un misket şarabı, harâbâtî erenlerince meşhurdur." Aynı dönemde Yedikule ile Samatya arasında bulunan meyhaneler münevverlerin mekânıydı.

Bozcaada'dan, Trakya'nın Yanohoria'sından, Sakız, Midilli, Girit, Santorini gibi adalardan şarap yüklü gemiler Galata rıhtımındaki Şarap İskelesi'ne (Krasoskala) yanaşırdı. Yine Ancona'nın, Saragosa'nın, İzmir'in, Marmara kıyılarının ve Samos'un misket şarabı da buraya gelirdi. Şarap, civardaki dükkânlardan toptancılara ve Hıristiyan mahallelerine dağıtılıyordu. Bu şaraphaneler "kapilia" (meyhane) diye adlandırılıyordu. Galata'daki Şarap İskelesi'nde 1770 yılı civarında ünlü Zarifis ailesinin işletmesi de mevcuttu. Marmara'nın Kizikos –Erdek ile Bandırma arasında– yakınlarında bulunan Vori ve Paşalimanı adalarında bağları, üzüm ezimevleri ve büyük depoları vardı. Keza Yeorgios L. Zarifis'in yayımlanmamış hatıratına göre Zarifis İstanbul'a şarap taşıyan küçük bir filoya sahipti.



Meyhanede (Antoine Laurent Castellan, Paris 1820). Galata asırlar boyunca meyhane ve tavernalarının bolluğuyla nam salmıştı.

1880'den itibaren Lisimahos Kardeşler'in "Tenedos" markasını taşıyan rakı ve şarapları, etiketlerindeki denizkızı figüründen dolayı halk arasında "görgona" (denizkızı) lakabıyla ünlendi. Eremya Hacı Paraskeva'nın kırmızı şarapları

"Mavrodafni", "Yapincaki", "Çambato" ve "Moshato"; Mihal Zarakosta ve ortaklarının "Stafidina" şarabı ve Vellisarios'un "Triandafilo tu Vosporu" (Boğazın Gülü) namlı likörü sayısız tiryakiyi keyiflendiriyordu. "Dona ve Vayaki", "İoanni Kaini ve mahdumu" ve "Dimitrakopulou" içki imalathaneleri çeyrek asır boyunca bütün İstanbul'da tanınmıştı. V. Kaloyanni'nin ailesinin Kadıköy ve Makrikôy'de (Bakırköy) iki içki fabrikası vardı ve ünlü "Duziko Efe"yi üretiyordu. Söz konusu aile, mesleğini daha sonra Yunanistan'da "Uzo 12" ile sürdürdü. Yorgo ve Anesti Babacimopulos kardeşler, ailenin Silivri yakınlarında 870000 asmadan oluşan bağlarından elde ettikleri şarap ve rakıyı, 1875'te Şarap İskelesi'nin bitişiğinde "Babacım" adıyla kurdukları dağıtım merkezinden bir taraftan İstanbul'daki meyhanelere ulaştırırken, bir taraftan da şaraplarını Avusturya ve Odessa'ya ihraç etmekteydiler. 1922'den sonra Babacimopulos ailesi Kavala ile İskeçe arasında önce tütün üretimine yöneldi. 1932'de aile geleneğini oluşturan rakı imalatıyla başlayarak, süreç içinde torun Anesti, Babacım markasıyla Selanik yakınlarındaki Anhialos bölgesinde oluşturduğu bağlarda kaliteli rakı, çipuro ve şarap imalatını günümüze kadar büyük bir başarıyla sürdürdü.

İstanbul ilinde uzo ve şarap imalatının 1606 yılına ait bir emirnameyle yasaklandığını belirtelim. Keza meyhaneler ve halk tavernaları da sık sık içkinin yasaklandığı haberleriyle karşılaşıyordu. Padişah emriyle bir dönem için kapanıyor, daha sonra gevşeme dönemlerinde yeniden açılıyordu.



Köçek. Galata meyhanelerinde ve kafeşantanlarda Ege adalarından gelen delikanlılar hizmet sunardı.

İlk içki yasağı Kanunî Sultan Süleyman (1520-1566) zamanında gerçekleşti. Padişah fermanıyla meyhaneler kapatıldı ve yasağa uymayanlar şiddetle cezalandırıldı. Daha sonra, 1567'de, ihbar sonucu Eyüp yöresindeki bozacılar da kapatıldı; zira bu masum içeceğin tüketildiği semt dükkânları zamanla İstanbul fahişelerinin müşterileriyle buluşma yeri olmuştu.

1573'te, II. Selim devrinde içkiye özel bir vergi kondu. Başkentin yalnızca Hıristiyan ve Yahudi tüccarlarına içki ithali ve dağıtım izni verildi. Müslümanların içki içmesi kesinlikle yasaklandı. 1577'de III. Murad, Müslüman mahallelerinde meyhanelerin faaliyet göstermesini yasaklayıp yalnızca Hıristiyan ve Yahudi mahallelerindeki meyhanelere çalışma izni verdi.

1620'de, II. Osman devrinde içki yasağı yeniden uygulandı. Sarhoş yakalananlar hapis cezasına mahkûm ediliyordu. Bu dönemde, imparatorluk tarihinde ilk

kez fiyatlar yükseldi, ekmek ve et gibi birinci dereceden ihtiyaç maddelerinde darlık yaşandı. Uzun süren kötü hava şartları sonucunda Boğaz donmuştu.

1639'da Sultan İbrahim döneminde yasak kaldırıldı ve meyhaneler düzenli işlemeye başladı. İstanbul'un Türk mahallelerinde alkollü içkilerin perakende satışı yasaktı. Ancak 1850'den sonra, dış koşulların da etkisiyle, Skarlatos Vizantios'un da gözlemlediği gibi yabancı uyruklular camiilerin çevresinde bile meyhane açmaya başladı. Koçu'nun *İstanbul Ansiklopedisi*'nde okuduğumuza göre 1850 yılında meyhane esnafı vezir-i azama İstanbul'u saran yeni moda İngiliz punçunu ve vergi ödemeyen yabancıların açtığı dükkânları şikâyet eder. 24 Aralık 1910 tarihli *Proodos* gazetesi, Samatya Rum cemaati yetkililerinin Türk mahalleler için geçerli olan ve camilere 40 adımlık mesafede meyhane işletilmesini yasaklayan yasanın kiliseler için de geçerli olmasını istediklerini yazar. Cumhuriyetin kuruluşuyla birlikte, kısa bir süre için de olsa İstanbul'da içki yasağı uygulandı. *Proodos* gazetesine göre (15 Aralık 1923) bu süre içinde Rum düğünlerinde ve cenazelerinde şarap ve konyak yerine şıra sunuldu.

Meyhanelere girmesi yasak olan hamallar, kayıkçılar ve –genelde– bütün ayaktakımı için seyyar meyhaneler de mevcuttu. Evliyâ Çelebi bunların sayısının 800 olduğunu söyler. Sırtlarına yerleştirdikleri bir fıçıdan kaftanlarının cebinde taşıdıkları bardağa doldurdukları içkiyi yoldaki müşterilerine verirlerdi.

Tanzimat reformlarından sonra İstanbul'da, Galata'da, Pera'da Galatasaray çarşısı civarında ve Boğaz'ın kıyı köylerinde meyhanelerin yavaş yavaş arttığını görüyoruz. Galata, İstanbul'un fethinden sonra taverna ve meyhane bolluğuyla da tanınmıştı. Evliyâ Çelebi 17. yüzyılda Galata'nın meyhanelerle dolup taştığını yazar. Rumlara ve Yahudilere ait olduğuna işaret ederek batakhanelere benzettiği bu meyhanelerin sayısını 200 olarak hesaplar. Bu dönemin meşhur tavernaları "Mihalaki", "Konstandi", "Sarandi", "Kefeli", "Keskoval" ve "Surmeli"nin tavernalarıdır. Dükkânların çoğu Sakızlılara aittir. Buralarda çalışan garson ve hizmetlilerin çoğunluğu da Sakızlıdır. 17. yüzyılın ikinci yarısında Galata'yı anlatan Eremya Çelebi Kömürciyan yörenin Rumlarına değinir: "Burada yirmi tane balıkçı dükkânı vardır. Bundan ötesi meyhaneler ve deniz seyranı. (...) meyhanelerle dolu olan iç taraflar ise pek çok Rumla meskûndur. (...) Surun iç tarafında, meyhanelerle Rum mahallesi vardır."

Osmanlı döneminde İstanbul'un meyhanecileri iki gruptan oluşuyordu: Galata meyhanecileri ve Galata haricindeki İstanbul meyhanecileri. Bu, sayısal olarak İstanbul'un diğer tüm meyhaneleri ile yarışan Galata meyhanelerinin bolluğunu kanıtlar (deniz iskelesinin yakınındaki meyhaneler, Yunanlı gemicilere şarap satmaktaydı).

Rakı ve alkollü içecekler 16. yüzyılda ortaya çıktı. 17. yüzyılda Hollandalılar Akdeniz kıyısındaki ülkelere rakı çeşitlerini yaymaya başladılar. Rakı aynı zamanda veba ve gut hastalıklarına, soğuktan donanlara, sesini kaybedenlere ilaç olarak veriliyordu.

Duziko, konyak ve likör çeşitleri ürettikleri ve sattıklarından dolayı "fabrika" diye de adlandırılan Galata meyhaneleri genellikle Sakızlılara, Peloponnes'teki Leonidio'dan gelen

Çakoneslere, Moralılara ve Anadolululara aitti. Fertekli Kapadokyalılar gedikli olarak Kapadokya şaraplarının ve olağanüstü kalitedeki Niğde rakısının dağıtım hakkına sahiptiler.

Beratlı olan geleneksel meyhanelerde, dükkânın iç tarafında uzo, mastika ve şarap dolu büyük fıçılar bulunurdu. Bazı meyhanelerde ise içki büyük küplerde saklanırdı. Ergenlik çağındaki yardımcı garsonlar –genelde Sakız'dan gelen güzel yüzlü çocuklar– merdivenleri çıkar ve fıçılardan kovalarına içki doldururlardı. Meyhanenin tezgâhı üzerinde şarap bardakları, karafakiler ve rakı bardakları, lahana ve biber turşusuyla dolu büyük tabaklar, ince kıyılmış soğan ve maydanozlu fasulye piyazı ve ayaküstü demlenen müşteriler için ideal bir meze olan leblebiler yerleştirilmiş olurdu. Bu müşteriler için bir de mani yazılmıştı:

Mastika şişeleri,
Rakı bardakları,
Mezenin ağası leblebi
Ve midye pilakisi.

Meyhanelerde alçak tahta masalar ve hasır iskemleler bulunurdu. Yukarı katta müdavimler ve seçkin müşteriler için özel odalar mevcuttu. Dükkânların girişindeki laterna adeta müşterileri içeri davet ederdi. Rum ve Ermeni çalgıcılar Anadolu müziğinin makam ve ezgileriyle müşterileri mest ederdi. Galata tavernalarına ithaf edilmiş, 19. yüzyıl ortalarında Türkçe yazılmış bir şiir yörenin en tanınmış on sekiz tavernasını sıralar ve meyhanelerin birinde çalışan yakışıklı saki Sakızlı İlia ile lavtasının melodileriyle müşterileri büyüleyen Hristaki'den de bahseder.

Meyhanelerin personel kadrosu aşçılardan, garson ve yardımcılarından, bir de vazifeleri yalnızca nargile hazırlamaktan ibaret gençlerden oluşuyordu. Gavril Maniças, 20. yüzyıl başlarında İstanbul dükkânlarındaki en iyi garson ve aşçıların Bandırma yöresinden olduklarını aktarır. Aşçılar et veya balıkla hazırladıkları spesiyalitelerle şöhret kazanırdı. Papaz yahnisi, et ve yaz sebzeleriyle pişirilmiş türlü güveç en çok rağbet gören yemeklerdi. Bu dükkânların vazgeçilmez mezesi, dükkânın ortasındaki kolonun yanı başına yerleştirilmiş varilin içindeki Midilli veya Malta'dan gelen tuzlu sardalyelerdi. Meyhanelerin kapısında sarhoş müşterileri küfeyle eve taşımak için hamallar bekleşirdi.

Galata kıyısında, Aya Nikola Kilisesi'nin yakınındaki "Halk Tavernası" ("İ taverna tou dimou") 19. yüzyılın başlarından beri faaliyet gösteriyordu. Aynı yüzyılın sonlarında eğlence düşkünlerinin tanınmış mekânı "Arkadi'nin Meyhanesi" Galata'nın aynı isimli sokağında bulunuyordu. Reşad Ekrem Koçu'nun *İstanbul Ansiklopedisi*'ne göre limonlu votka ilk defa burada servis edilmişti. Aynı dönemde Madam Belas'ın meyhanesi bölgenin yeraltı dünyasının mekânıydı.

İkonomu'nun Tophane'deki meyhanesi uluslararası bir üne sahipti. İstanbul'u 1891'de ziyaret eden *Figaro* gazetesinin muhabiri Emile Berr'in meyhane hakkındaki



Karaköy Meydanı, 1895. Solda ünlü "Çenio" lokantası bulunuyordu.

izlenimleri ilginçtir: "Ceviz kaplamalı mekânın dekorasyonu kırk yıl önceki Paris meyhanelerini hatırlatıyor. Meyhanenin spesiyalitesi ise enginar kızartması, başka hiçbir ülkede bu kadar lezzetli ve iyi pişirilmiş enginarlar yemedim. Yemeğin sonunda mis kokulu tütün eşliğinde Türk kahvesi içmek ise büyük bir zevk."

Aynı dönemde bölgedeki bir diğer tanınmış meyhane "İ Haçara"ydı. Daha sonraları bu tavernayı içki fabrikatörü Mihiotis satın aldı. Aşçı Stelyo mezeleriyle burada isim yapmıştı. 1950'lere gelindiğinde artık –son– sahibi Spiros'tu ve dükkâna "Tünel Lokantası" deniyordu.

Yörede nam salmış iki karşılıklı meyhane olan "İ Megali Taverna me tus Kathreptes" ("Aynalı Büyük Taverna") ile "İ Mikri Taverna me tus Kathreptes" ("Aynalı Küçük Taverna") Karaköy'den Tophane'ye doğru uzanan yoldaydı. Bu iki meyhane isimlerini kadifeden kanepelerle çevrelenmiş şık mermer masaları süsleyen aynalara borçluydular. Garsonlar en müşkülpesent müşterileri bile memnun edecek yetenekteydi.

Galata'daki ticarethanelerin üst düzey personeline ve tüccar kesimine hitap eden "O Vosporos" ("Boğaz") veya "Nikoli'nin Birahanesi" (1885-1910) Galata'nın ilk birahanelerindendi. Biraya eşlik eden meze çeşitleri turp, kalamata zeytini, ton, kaşar, gravyer, çiroz, ançuez, dil füme, taratorlu midye tava, midye plaki, beyin salatası vb idi. Burada belirtmek gerekir ki İstanbul tavernalarında mezeler müşteriye hepsi bir arada büyük bir tabakta sunulmaz, ayrı ayrı küçük tabaklarda servis edilirdi.

19. yüzyılın sonlarından itibaren Dimitri Paleologos ve Nikoli Kuirinis'in "To Vizandio"su öğleleri yörenin tüccar kesiminin lokantası olarak, akşamları da birahane olarak faaliyet gösteriyordu. Bu dükkânda balık, çeşitli salatalar, türlü mezeler Viyana ve Belgrad biralarıyla –daha sonra da tanınmış "Bomonti" birasıyla– sunulurdu.

İstanbul gazetelerindeki ilanlardan Kaliga'nın taverna-restoranını ve Galata rıhtımındaki, Atina korosunun şarkı söylediği "Yeni Dünya Birahanesi"ni tanıyoruz (1904). Georgios Vugas ve Georgios Mastoris'e ait "İ dio Georgides" ("İki Yorgo") Lokantası, *Apola* dergisine verdiği ilanında en titiz damak tutkunlarına bile layıkıyla hizmet verildiğini duyuruyor, çeşitli yemeklerin yanı sıra kokoreç ve kuzu şiş verildiğini bildiriyor. Dükkânın Galata'daki işyerlerine de yaptığı servis, dönemine göre öncü bir nitelik taşıyordu.

1893-94 *Şark Ticaret Yıllıkları*'nda öğlenleri tüccar ve bankacıların uğrak yeri olan tanınmış lokantalardan Karaköy Meydanı'ndaki Vasilaki Dimitriadis'in "Çenio"su tanıtılır. Dimitriadis'in Kayseri'nin Tavlasun köyünden bir Kapadokyalı olduğu ve lokantanın üstün kalitesi belirtilir. 1914'te tramvay hattının geçmesi için meydanda yapılan düzenleme sonucu "Çenio" lokantası yıkılır. Aynı yıllıkta Galata yöresinde "Despinaki", "Polikarpos", A. Stafilopatis'e ait "Gamveta" lokantalarına, Serafim Leludis Sponek'in birahanesine ve Angelopulos'un "Ticaret Lokantası"na rastlıyoruz. Karpenisili Serafim Leludis Sponek'in Galata'nın Voyvoda Sokağı'nda bulunan lokantasının, muhteşem Şark ve Avrupa yemekleri, Monaco biraları, emsalsiz temizliği ve müşterilerine sunduğu titiz hizmeti *Tahidromos* gazetesinde tanıtılıyordu. Yabancıların ve Yunan yolcuların uğrak yeri olan "Eptalofos" 1922 yılına kadar Galata'daki aynı isimli tanınmış otelin lokantası

olarak çalışıyordu. Menü havyar ve şampanyadan bildik günlük İstanbul yemeklerine kadar geniş bir içki ve meze yelpazesi içeriyordu.

Galata'nın tanınmış öteki birahanelerine gelirsek, –1900'lerin başlarında– Foskolo'nun "To Hrison Keras"ı ("Altın Boynuz") ile Lala'nın ve Valavani'nin birahanelerinin isimlerini sayabiliriz. Valavani'nin "Anatoli" birahanesinde değişik yabancı biralar, rokfor peyniri, çiroz, Prag salamı ve benzer mezeler servis ediliyordu.

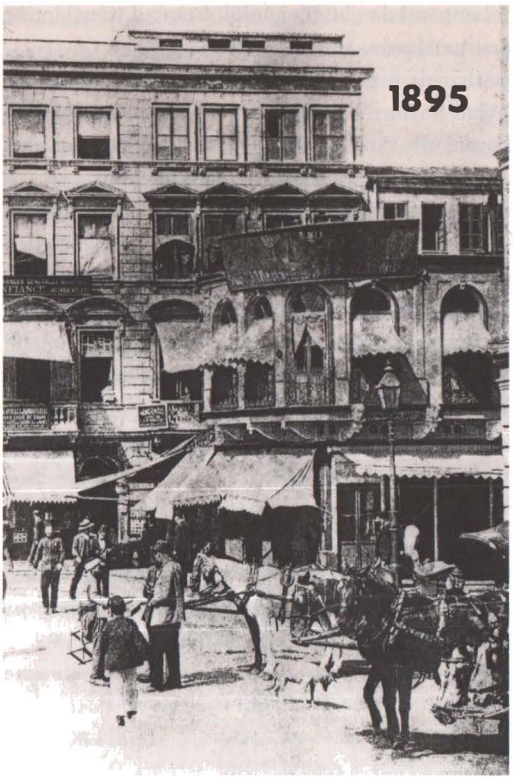
Roma ve Bizans'taki meyhane geleneği Osmanlı döneminde de varlığını sürdürmüştü. Cumhuriyet'in başından 20. yüzyıl sonlarına kadar içki ve meze geleneğiyle eşitlenen meyhane İstanbul'un dışında ancak çok az büyükşehirde devam etti. Ege kıyılarında, İzmir ve kıyılarında, Karadeniz'de, Samsun ve Trabzon'da, 1923'ten sonra Ankara'da meyhane kültürüne rastlarız. 1921'de İstanbul'da yapılan bir araştırmaya göre, Rumların işlettiği lokanta sayısı 171, birahane 444, meyhane 558'di. Türklerin işlettiği lokanta sayısı 35, birahane 4, meyhane 58'di.

Galata meyhaneleri bölümünü, günümüzde de sevilen anonim bir İstanbul kasap havasının sözleriyle noktalayalım:

Galata'da kafayı çekip
Pera'da sarhoş olacağım.
Yedikuleli bir kıza
Abayı yakacağım

Yedikule ve Samatya
Tatavla ve Nihori (Yeniköy)
Bu dört köy
İstanbul'un gözbebeğidir.

Tünel'deki "Kolaro Kardeşler" Lokantası 1980'e kadar Galata'daki tüccarların öğlen buluştuğu mekândı. 1940'tan başlayarak, büyük Anadolu Lokantası, Sirkeci çevresindeki tüccarların uğrak yeriydi. Sirkeci Garı'nın karşısına düşen İstanbul Lokantası, Pandeli Lokantası'nın sahibi Pandeli Çobanoğlu'nun damadı Hristo tarafından işletiliyordu. Lokantanın şefi olan Çulfas, mesleğinin en başarılılarından sayılırdı, kendi başına öğrendiği Fransızca, Almanca, İtalyanca, Türkçe ve Rumca ile birlikte dükkâna gelen yerli ve yabancılara hizmet vermekteydi. 1930-1960 yılları arası, Beyoğlu ve Boğaz'daki meyhanelerde "akşamcılığa" katılan erkek arkadaş gruplarına bir düzen içinde küçük kayık tabaklarda önce soğuk mezeler servis edilirdi: Kavun dilimi, beyaz peynir, kekikli limonlu zeytin, dörde bölünmüş Çengelköy'ün küçük salatalıkları, bol soğanlı ve tarçınlı fasulye yahni veya kuru fasulye pilaki, zeytinyağı ve sirkeyle muamele edilmiş bol dereotlu çiroz, kırmızı soğan dilimleriyle süslenmiş lakerda, tuzlanmış uskumru (garato), tarama, küçük kırmızı turp, limon dilimiyle süslenmiş yalancı dolma, ince kıyılmış maydanoz, limon ve zeytinyağı ile tatlandırılmış haşlanmış kuzu beyni, ince dilimlerle kesilmiş sığır dili ile ortam şenlenip herkes soğuk mezelerden tattıktan



Galata'da Anadolu birahanesi.

sonra, sırayı sıcak mezeler alırdı: Taratorlu kızarmış midye, kızarmış gümüşbalığı, kâğıtta pastırma, muska börekleri, kızarmış köfte, sahanda uykuluk... Akşamcılar son noktayı paçacıda koyarlardı. 1950'li yıllara kadar İstanbul'un meyhanelerindeki Rum garsonlar, mavi ekose gömlekli, beyaz veya kırmızı kuşaklı, belinde peştemalli ve başının ortasındaki saç ayırma çizgisiyle sembolik bir Rum garson tanımlaması ve "Apostol" ismiyle özdeşleşmişlerdi.

Galata'daki meyhanelerin efsanevi garsonu Apostol, bütün sarhoş müşterilere bir nefeste şarap-rakı-meze yetiştirirdi. Günümüzde unutulan "Doldur Apostol" cümlesi de bunun kanıtıydı.

5 Nisan 1945 tarihli *Apoyevmatini* gazetesindeki meyhanelerle ilgili yazıya burada yer verelim. "[...] Meyhane eski yıllarda günümüzdeki gibi sigara içen modern kadınların ve genç kızların müdavim olduğu sosyetik dükkânlar değildi. Meyhane yürekli delikanlıların gittiği yerlerdi. Meyhanedeki tezgâhın arkasındaki duvarı süsleyen halk deyişleri halk edebiyatının en güzel örneklerini oluşturuyordu. Yenişehir'deki meyhanesi ile Barbalias, en iyi geleneksel meyhaneci örneği idi. Hatta Atinalı operet primadonnası bayan Kandiyoti İstanbul'a turneye gelince Leonidion'dan hemşerisi olan Barbalias'ın meyhanesini ziyaret ederek şereflendirirdi."

İstanbul'un Semt Meyhaneleri

Taşı toprağı altın İstanbul'a 1850'lerden sonra çalışmaya gelen Çakonalılar, meyhane ve içki imalatçısı olarak kentin çeşitli semtlerinde işyeri kurdular. Galata'daki meyhaneci Kaliga ve Samatya'daki Ayios Minas Kilisesi'nin bitişiğinde, duvarındaki 10-30 okka şarap dolu bakır damacanalarla, İstanbul'un dört bir ucuna dağılan müşterilerini memnun etmek için meyhanesinden taşınan ünlü şarabıyla meyhaneci Karpuzo da Çakonalıydı.

Meyhanelerin tezgâh altında her zaman uzun bir sopa bulunur, duvarlarda halk edebiyatının deyişlerine yer veren levhalar asılırdı.

Geçen yüzyılın sonlarında Cibali'deki en tanınmış meyhaneler Anastasi Haleplioğlu'nun, Lasku'nun, Kassavetis'in ve Yahudi Yuda'nın meyhaneleriydi. Bu meyhaneler, iyi aşçılara, konuksever bir personele ve çok çeşitli mezelerden oluşan bir mutfağa sahipti. Devamlı müşteriler sıkça loncadan (*ksiloporta*) çalgıcılar davet edip büyük eğlenceler düzenlerdi. Cibali hamamını kapatıp içki, mezeler ve meyhane personelinin servisiyle çılgınca eğlenirlerdi. Hamamda eğlence düzenleyip sabahlamak İstanbul'un eski eğlence düşkünleri için alışılmış bir rahatlama tarzıydı.

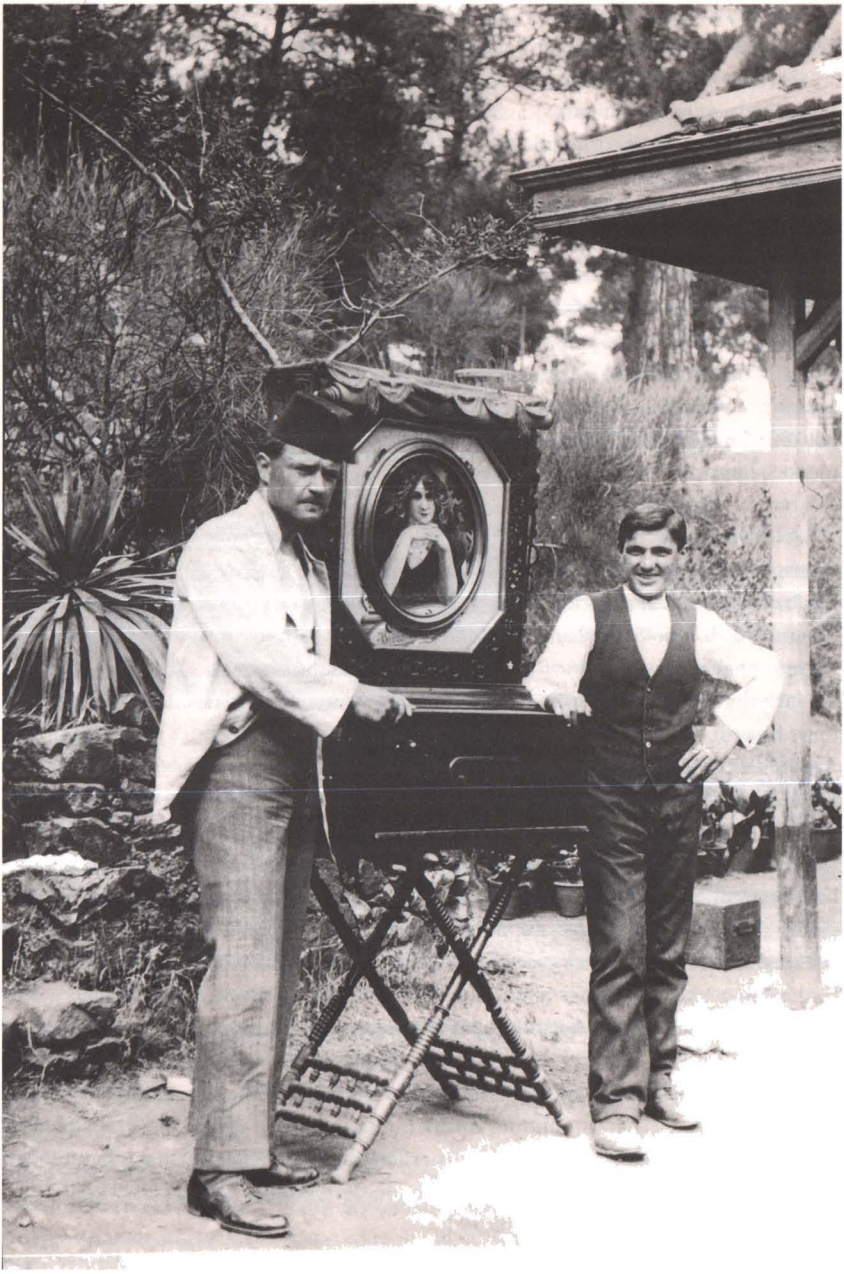
İstanbul'un en eski Rum mahallesi Fener de tavernalarıyla ünlüydü. 19. yüzyılın sonlarında bunlardan en meşhurları Kamburoğlu'nun meyhanesi, Thanasaki'nin meyhanesi, "Gümüş Halka" (Asimenyos Krikos) ve "Sukias" idi. Kiremit Mahallesi'nde Sakızlı'nın ve Kafesli'nin tavernaları vardı. Yerasimos Grigoryadis'e ait sahildeki birahane, 1908 Jön Türk hareketinin ardından Rumların politik tartışmalarının ve kulislerinin merkezi olmuştu. Vapur iskelesinin yanında, bölgenin en büyük gazinosu olan meşhur "Kılburnu Gazinosu" bulunuyordu.

Balat semtinde Yasef, Nesim, Balta, Hacı Abraam ve Ananyas gibi Yahudilere ait tavernalar pek ünlüydü. Burada 1890'ların sonlarında mevcut olan üç otantik Rum meyhanesini anmamız gerekir. Birincisi Tanaş Çurman'ındı. 1935'ten sonra o meyhaneyi Pafsanias aldı. İkinci meyhane 1890'da açılan Hristo Dulidis'in Agora Meyhanesi'ydi. "Agora" meyhanesi ehl-i keyf akşamcıların buluştuğu bir yerdi. Meyhane, yaklaşık bir yüzyıl boyunca, 1990'ların başlarına kadar, aynı ailenin idaresinde faaliyette kalmayı başardı. Üçüncü meyhane ünlü ikona ressamı Aristarhos Kova'nın damadı olan Apostoli'nin Meyhanesi'ydi. Ananyas'ınki ise hem meyhane hem aşeviydi. Pantazi'nin Meyhanesi Fener Meydanı'ndaydı.

Balat'taki Vodina Caddesi'nin etrafında yer alan meyhaneler temizlikten ışıldardı. Çepeçevre bembeyaz mermer masalar, duvarlarda herkesin "Kumbaros" lakabıyla tanığı halk ressamı Nikola'nın eserleri olan manzaralar ve meyve tasvirli yağlıboya tablolar vardı.

Meyhaneler yıl boyu her gece dopdoluydu. Müşterilerin çoğu Rum, Türk, Ermeni; bir kısmıysa Musevi'ydi ama yalnız erkeklerdi. Kadınların meyhaneye gitmeleri garipsenirdi. Meyhane müdavimlerinin çoğunluğunu örnek aile reisleri oluştururdu. İşgünü sonunda, bir iki tek rakı veya şarap, dostlarla iki çift lakırdı, ayaküstü bile olsa sohbet es geçilmezdi. Çıkışta evden istenilen birkaç alışveriş yapılıp eve, yani sevgili aileye mutluluk gülümsemeleriyle dönülürdü. Ancak bunların dışında içkici, âlemci, hatta alkol bağımlıları da meyhanelerin devamlı müşterileriydi. Bu ikinciler, yazın günbatımından sonra kışın ise kandillerin yanmasıyla üçerli, dörderli gruplar halinde teşrif edip iki üç saat özel mezeler eşliğinde demlenirlerdi.

Meyhanelerde rakı duble olarak istenir, ayrıca şarap da tercih edilirdi. Henüz biraya pek yer verilmiyordu. Her sipariş için masadaki çeteleye tebeşirle çizikler atılır, mezeler



Laternacı meyhane ezgileri çalarken.

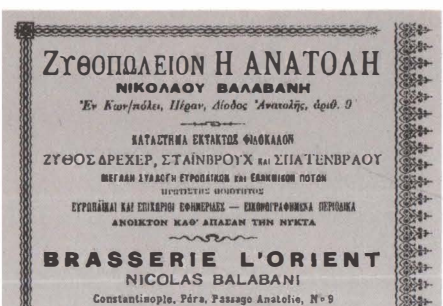
için özel sipariş verilmezdi, birinci kadehle birlikte sunulan soğuk mezeler beyaz peynir, domates, Çengelköy hıyarı, yazın Topatan kavunu, kışın ise Kırkağaç kavun dilimleri, olağanüstü lezzetteki "dermoson" fasulyesinden yapılan pilaki, çiroz salatası, dört beş Gemlik zeytini ile süslenmiş yarım yumurta ve iki dilim Apikoğlu sucuğundan oluşurdu. İkinci kadeh istendiğinde ise torikten yapılıp ve tatlı kırmızı soğanla süslenmiş lakerda, tarama salatası, iki adet tuzlu sardalye, turşu, iki dilim Kayseri pastırması ve iki yalancı dolma getirilirdi. Üçüncü kadeh sipariş edildiğinde gelen mezeler sıcaktı: Bol sarmısaklı ceviz taratorlu kızarmış midye, izmarit, istavrit, gümüş, tekir, barbunya veya kuçomura ya da mevsiminde palamut, roka, tere ve turfanda kırmızı turpla birlikte servis edilirdi. Yanında lokmalar halinde doğranmış taze ekmek bulunurdu.

Yukarıda saydığımız bütün bu mezeler en kaliteli ürünlerle yapılır ve çapı 15 cm'yi geçmeyen küçük beyaz tabaklarda ve küçük çatallarla sunulurdu. Bu atmosferi dışardan gelen iki seyyar satıcı da şenlendirirdi. Birincisi, bol malzemeli midye dolması satan Ermeni Karnik, ikincisi hem sokaktan geçenlere hem de meyhane müşterilerine yanındaki küçük mangalda "ciğer tavası" yapıp onu kekik, ince doğranmış soğan ve maydanoz ile sıcak sıcak satan naif Kiryakos'tu. Bütün bunlar cereyan ederken meyhane içinde Rum, Türk, Ermeni müşteriler mutlu bir aile gibi birbirlerine içkiler ısmarlayıp, Rumca ve Türkçe şarkılar söylerken hoşça vakit geçirirlerdi. Bu güzel ortama gölge düşürecek hiçbir üzücü olay yaşanmazdı. Yaz akşamları meyhanenin pencereleri açıkken sokaktan geçen dostlar bir "meze tatmak" için davet edilirlerdi. Fiyatlar ise içilen kadehlere göre sabit olduğundan meyhaneci kâğıt kalem kullanmadan hesabı bir anda söyleyiverirdi.

Meyhaneci Apostol yılda bir kez isim gününü kutladığı 30 Haziran'da devamlı müşterilerini aileleri ile birlikte müzisyenler eşliğinde ağırlardı. Eğlencenin sonunda müşteriler dükkândan ayrılırken Apostol'a "Zaro Ağa gibi yaşlan ve isminle bin yaşa" temennisinde bulunurlardı. Elçi Aleksis Aleksandris'in dedesi Pafsanias Aleksandris Pafsanias Meyhanesi'nin sahibiydi; sevecen karakterli, dürüst, beş çocuklu iyi bir aile reisiydi. En küçük oğlu ruhban okulunu bitirip süreç içinde Patrikhane'deki Saint Sinod Meclisi'nin metropolitlik makamına getirildi.

Pafsanias akşamları meyhanenin önündeki kaldırımda iki ateş yakıp müşterilerinin isteğine göre birinde ızgara, ötekinde tava balık yapardı. Noel, yılbaşı ve Teofania (suya haç atma) bayramlarında özel bayram şarkıları söyleyen Rum çocuklarının ilk uğrak yeri bu üç meyhaneydi. Bütün müşteriler sevinçle çocukları dinler, ceplerini bahşişle doldururlardı. Paralar çocukların ellerinde gezdirdikleri kutuya atılır, daha sonra çocuklar aldıkları bayram harçlıklarını bölüşürlerdi.

Tekfursarayı'nda Karagöz'ün, Mişon'un ve Nesim'in Yahudi tavernaları meşhurdu. Topkapı'nın önde gelen meyhaneleri Sarafi'nin, Ermeni Hacı Mardiros'un ve Karagöz'ün dükkânlarıydı. Zafiri'nin, Hacı Manolis'in ve Ermeni Sarkis'in halk tipi tavernaları Samatyalıların; "Tanturi" ve "Marmarini Taverna" (Mermer Taverna) Langalıların; "Mikros İpallilos" (Küçük Memur) ve "Nea Taverna" ("Yeni Taverna") Kondoskalili akşamcıların muteber uğrak yerlerindendi.



Pera'da "NATOLİ" birahanesi.



Galata, Haraccı Sokak, No 10'da meşhur Keratios Kolpos (Haliç) birahanesi.

1930'ların sonlarından itibaren uzun yıllar boyunca Kumkapı'nın en meşhur tavernası, yemeğe içkiye meraklı, münevver ve sanatçıların uğrak yeri olan, Ermeni "Kör Agop'un meyhanesi"ydi. Peralı burjuvalar, müessesenin spesiyalitesi olan balık çorbasını yudumlamak ve Agop'un kalender sohbetinin tadını çıkarmak için buraya gelirlerdi.

Bu satırların yazarı, 1960'ların sonunda Agop'u tanıma ve Marmara Denizi'nin çeşit çeşit balığından yapılan lezzetli mezeleri tatma saadetine erişmiştir. Agop, bir karafaki rakı ve 15 tabak balık mezesinin 275 kuruş olduğu günleri anımsıyordu. Ayrıca balık tavernalarında arnavutciğeri dışında herhangi bir et mezesinin bulunmasını sofra adabına hakaret diye niteliyordu.

Meşhur Kumkapılı balıkçı Bodos'un oğlu balıkçı İliya Bahtiyar, 1993 yılında Atina'nın Paleo Faliro semtinde bize, Kondoskali'nin, yani Kumkapı'nın 1940-50'li yıllardaki en tanınmış balık tavernalarını saymıştı: "Kör Agop"unki dışında, Mina'nın tavernasını, Hent (deli) Vahram'ın tren istasyonuna doğru giden yoldaki tavernasını, Aram'ın meyhanesini ve başka tavernaları anlatıp sözünü şöyle bağlamıştı: "Günümüzde aşağı Kumkapı, zengin eğlence düşkünlerine yönelik elliden fazla dükkânın bulunduğu bir balık tavernaları mahallesine dönüştü" (Vosporis Arşivi).

Yedikule kale kapısında Gazaros Efendi'nini gazinosu bulunurdu. Torunu Takuhi Tovmasyan'ın *Sofranız Şen Olsun* kitabından bir alıntıyla gazinoyu tanıtalım: "... Derme çatma bir kapalı bölüm, yanında bir de açık kır gazinosu. Kadın, erkek, çoluk çocuk herkesin ilkbaharda oturup Yedikule'nin o meşhur göbekli, yağlı marulunu yedikleri, onun mevsimi değilse gazoz veya limonata içtikleri, Rum bahçıvanların anlaştıkları Arnavut mevsimlik işçilerle gelip, yaptıkları şifahi iş akdini ev yapımı likör içerek kutladıkları mekân. Ya da doktorların, hastane görevlilerinin sabah akşam uğrak yeri... Alacakaranlık basarken, hanımlar çocuklarını alıp evlerine gider, beyler de kapalı bölüme geçer, iki tek atıp muhabbet ederlerdi. (...) Gazaros Efendi'nin üç oğlu gün boyu kendi işlerinde

çalıştıktan sonra, akşam babalarının gazinosunda garson, hanımı Takuhi ise mutfakta hem aşçı, hem her şey."

19. yüzyılın sonlarında Eminönü'nde "Tu Evreu", "Kafasoti", "Haçara" meyhaneleri, Zindankapı'ya doğru da Dimitri Zambikos'un "Salepçi" isimli meyhanesi meyhanecilik tarihine geçti.

Birçok meyhane sahibi, Ramazan ayının sonunda kendilerini hatırlatmak amacıyla, Müslüman müdavimlerinin evlerine iftar için midye ve uskumru dolması dolu tabaklar yollarlardı.

Galatasaray Balık Pazarı etrafında, Kalyoncu Kulluğu Sokak'ta da çok sayıda meyhane vardı. Lambo'nun meyhanesi, Laternacı Lefter'in yeri ve Hristaki'nin "Nektar" adlı meyhaneleri nam salmıştı. Ayrıca Galatasaray'da "Sponek" ve Papayannopulos Kardeşler'e ait "Due Frateli" bakkal-meyhaneleri de meşhurdu.

Haralambos Samarcidis'in, İngiliz Konsolosluğu'nun karşısındaki "Lavirinthos" ("Labirent") adlı meyhanesi –aynı zamanda büyük içki imalathanesi– 1868'den beri müşterilerine duziko, mastika, konyak ve sayısız meze sunuyordu. İçerisi, günün ilk saatlerinden gece yarısına kadar sürekli girip çıkan her kökenden kalabalıkla tam bir labirenti andırıyordu. Her Paskalya, dükkânda mayıs testi şarabının, "To Politiko Pilino"nun sıftahı yapılırdı. "Rubini", "Nektar" ve çeşitli meyvelerden yapılan şarap da bu imalathanenin gözde ürünleriydi. Labirent'in hemen yanında Santorinili Andoni Sagredos'un 1857'den beri faaliyet gösteren içki imalathanesi vardı.

1897'de *Neologos* gazetesinde yayımlanmış bir köşe yazısında meyhanelerin müdavimleri hakkında şöyle deniyordu: "Akşam saatlerinin, yahut pazar öğlelerinin rakı sefasına, bugün de kullanılan 'akşamcılık' deyimi yakıştırılmıştı. İşçi sınıfının mutlaka akşamcılık yapması icap ederdi."

Evlerinde içenler çok azdı, çünkü akşamcılığın keyfi ancak dostlar arasında çıkardı. Meyhaneler ve "fabrika"lar işçi kalabalığıyla dolar, mezeler gidip gelirken tabaklar boşalır ve dostlar kendi aralarında güç üstüne, kadınlar üstüne, Patrikhane veya cemaat meseleleri ya da başka konular üstüne yüksek sesle tartışırdı. Buralarda rakı içmenin büyüsü öyleydi ki, burjuvalar da uğrar, rakı içerlerdi... Meyhanenin kapanma vakti geldiğinde, meyhaneci masalara son mezeyi, yani pastırma veya sahanda kaşarı getirirdi, bu ikram müşterilerin artık gitmesi gerektiği anlamına gelirdi.

20. yüzyıl başlarında, Tatavla'nın eteklerindeki Evangelistria Mahallesi'nde bulunan Tulpana'nın kahvesi civardaki en beğenilen yerdi. Burada duziko ya da mastikanın yanında çok sayıda sıcak ve soğuk meze bulunurdu. Civarda, bütün gece süren içki âleminden sonra içkiseverlerin uğradığı paçacı mevcuttu.

Tatavla'da pazar akşamları aileler –erkekler yüksek yakalı gömlekleri ve bombeli şapkalarıyla, kadınlarsa uzun elbiseleri ve tüylü şapkalarıyla– "Akropol"e, zevkle hazırlanmış mezeleri uzo ve mastika eşliğinde tatmaya giderlerdi. "Apollon", "Koçaras" ve "Gogoviçya" civar gençlerinin gidip geldiği mekânlardı. İstanbullu tanınmış gazeteci Vasilis İlyadis, "Eski İstanbul'da Gezintiler" adlı makalesinde (Hanusi arşivi, 1950)



Bomonti fabrikasının bahçesinde iki dost biralarını içerken. Soldaki delikanlı yazarın babası. (S. Bozis Arşivi).

Tatavla'nın sevilen eğlence yerlerinin Kulüp'ün karşısındaki "Paradisos" ("Cennet"), "Panorama" ve "Ararat" olduğunu yazar ve "Ararat"ın sürekli kızartma yaptığı için yüzü una bulaşmış meşhur aşçısı Eleni'yi de anar.

1880'li yıllarda İstanbul'da ithal bira –Alman biraları, özellikle de Münih çevresinde üretilen çeşitler– tüketimi hızla artış gösterirken, İstanbul'un ilk bira fabrikası Feriköy'de 1883'te İsviçreli Bomonti Kardeşler tarafından kurulur. 1909'da aynı şirket Büyükdere'de "Nektar" adlı ikinci bir bira fabrikası daha kurar. Bira imalatı için Büyükdere'nin ünlü Kocataş suyu kullanılırak üç değişik bira üretilir. 20. yüzyıl boyunca Beyoğlu'ndaki Zoğrafyon Rum Erkek Lisesi mezunları her yıl Bomonti Bira Fabrikası'nda "Bomontiada" isminde bir şenlik düzenlerdi. Günümüze kadar devam eden bu gelenek, şüphesiz öğrencilerin, yetişkinlerin çekici dünyasına attıkları ilk adımı simgeler... Zapyon Kız Lisesi mezunlarının da arada aynı şenliği düzenlediği elimizdeki fotoğraflardan belgelenmektedir.

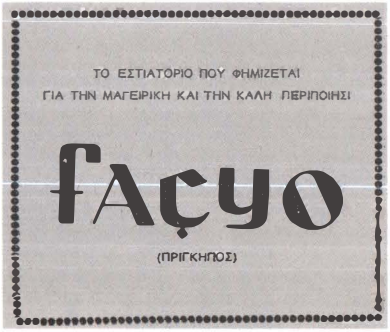
Adalara gelince lüks lokantalar ile halk tipi balık tavernaları bir aradaydı. Akila Millas'ın *Pringipos* [Büyükada] kitabından, Büyükada vapur iskelesinden başlayarak kıyının sol yanı boyunca devam eden ve bugüne kadar varlıklarını koruyan lokantaları burada aktaralım. Kıyının üstünde, solda, deniz üzerindeki kapalı taraçasıyla "Façyo", İstanbul'un en leziz mutfaklarından birine sahipti ve yazları adanın kaymak tabakasının buluşma yeriydi. 1964'e kadar lokanta Koço Façyo'ya aitti, daha sonra sahibi değiştiyse de lokantanın kaliteli mutfağı muhafaza edildi. "Select" lokantası, 1918'den beri Beyaz Rus sahiplerinin sunduğu sıcak ve soğuk mezeleriyle seçkin bir mutfak sunuyordu. Lezzetli "à la Farao" köfteleriyle "Farao" lokantası ve biraz aşağıda Milto'nun lokantası sahilin güzel lokantalarındandı.

Büyükada'nın lokantalarını, kafe-birahanelerini ve gazinolarını teker teker saymak sayfalar sürebilir. Burada yalnızca "Hristos" ve "Diaskelos" kır gazinolarını, bir de rıhtımdaki D. Delagramatika'nın gazinosunu saymakla yetinelim. Sonuncusunda 20. yüzyılın başlarında İstanbul'u ziyaret eden hemen hemen bütün Yunan kumpanyaları temsiller vermişlerdi.



Bomonti'de fıçı birası keyfi (S. Bozis Arşivi).

A. Millas'ın *Halki* [Heybeli] adlı kitabında Theohari Halepa'nın laterna ve mızıkalı balık lokantası, yaşlı Kavurma'nın şaraphanesi ve Haralambos'un "Karavokireon" tavernası anılır. Yazara göre, şaraphanelerde laterna ve çalgıcılar bulunurdu. "Şaraba deniz ürünlerinden yapılmış mezeler eşlik ederdi: İstiridye, midye, karides, pavurya, ıstakoz boldu; Marmara Denizi'nde yalnızca ahtapot pek görülmezdi."



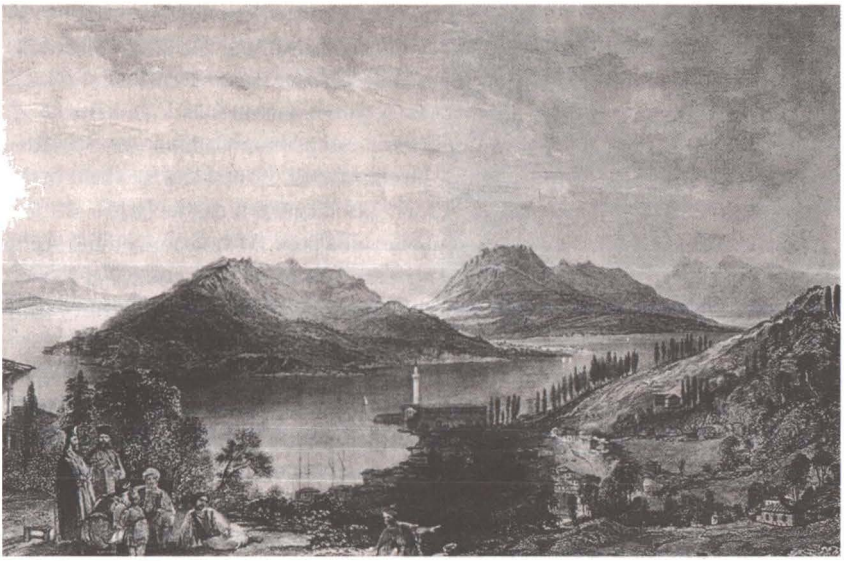
Büyükada'da, iskelenin sol kıyı boyunda bulunan ünlü "Façyo" lokantasının afişi (S. Bozis Arşivi).

Burgazada'da Kosti Nikolaidis'e ait Antigoni Palas'ın restoranı, 1903 tarihli İstanbul gazetelerinde muhteşem bir Şark ve Avrupa mutfağına sahip olduğunu duyurur. Aynı dönemde Haralambos'un rıhtımdaki gazinosu adalıların sevdiği mekânlardandı. "İndos" ve "Paradisos" kır gazinolarına gelince, bunlar binlerce aşkın filizlendiği mesire yerleriydi.

Genellikle Rumların yaşadığı Kuzguncuk ve Çengelköy de taverna ve kır lokantalarıyla meşhurdu. 19. yüzyılda buraya genellikle bohemler, şairler ve âşıklar gelirdi. Çengelköy cemaatinin 1951 yıllığını çıkaran Terpandros Marinos'a göre, köyde o zamanlar 22 meyhane ve 2 gazino vardı. Birisi Hacoğlu'na, öteki de köyün cemaatine aitti. "İskelenin yanında bulunan ve aristokratik olan" cemaat gazinosunun inşası için,



Andoniadis ailesi Bebek'te Rönepark bahçesindeki kır gazinosunda, 1923 (Vosporis Arşivi).



Heybeliada'da, sayfiyede akşam keyfi (Vosporis Arşivi).

gazeteci-yayımcı Stavros Voutiras, hayırsever Pavlo Stefanovik'ten 88 altın lira tutarında bir hibe temin etmişti.

Geçen yüzyılın sonlarında, Üsküdar'da Bağlarbaşı'na doğru Yani'nin kır gazinosu İstanbullu eğlence düşkünlerinin gözde mekânlarından birini oluşturuyordu. Pera ve Galata'dan çalgıcılar, müşterileri eğlendirmek için buraya gelirlerdi. Personeli Sakızlı olan gazino, bol meze çeşidine ve yerli şaraba sahipti.

Kadıköy'de, 19. yüzyılın sonlarında, kilisenin arkasında aydınların ve cemaat üyelerinin uğrak yeri olan Eftim'in tavernası vardı. Moda sahilindeki Koço'nun gazinosu çocukluğumuzun güneşli kış pazarlarında Boğaz'ın Avrupa yakasında oturanlar için gezinti yapma, dükkânın altında bulunan Aya Ekaterini Ayazması'nda adak adama ve lezzetli mezelerini –özellikle taze balık– tatma imkânını sağlardı. Tavernanın müşterileri yemeklerini yerken Fenerbahçe'den Prens Adaları'na kadar uzanan büyüleyici bir Marmara manzarasının tadını çıkarırlardı. Bir başka olağanüstü manzaralı meyhane de Todori'nin Kalamış sahilindeki tavernasıydı.

19. yüzyılda İstanbul'da bakkal-meyhane konsepti yaygındı. Kalamış'taki Filipos'un bakkal dükkânında, müşteriler siparişleri hazırlanırken, tezgâhta rakı ve şarap eşliğinde birkaç meze atıştırma geleneğini sürdürürlerdi. Kalamış İskelesi'ne inen sağdaki yolda, iki meyhane bulunuyordu. Sağdaki Vasil'in, soldaki de Todori'nin meyhaneleriydi. Vasil'in müdavimleri eczacı Faik İskender Bey, Zühtü Paşa'nın oğlu Faik Bey, Zahit Bey, Şehzade Ali Haydar Bey, Kaptan Cemil Bey'di. Zaman zaman gruba Ahmet Rasim ve Kemal Niyazi Ceyhun da katılırdı. Yaz ayları boyunca İstanbul'dan Kalamış'a

gemiyle Rum aileler de gelirdi. Meyhanenin bahçesi müşterilerle dolup taşar, garsonlar ise mutfak ile masalar arasında koşar adım mezeleri taşırdı. Laternadan yayılan şarkılar müşterileri coştururdu. Müşterileriyle sosyal ilişkilerine önem veren Vasil, Paskalya geldiğinde daimi müşterilerine değişik renkte boyanmış yumurtalar ile Paskalya çöreği yollardı. Zamanla Vasil, Kalamış'taki dükkânı bırakıp Fener Caddesi'nde, Sebastian Oteli'nin bitişiğindeki iki katlı ahşap bir binaya taşındı. Birinci katı meyhaneye dönüştürüp, ikinci kata ailesiyle yerleşti. Ancak eski müşterileri dağılmıştı. Meyhaneye çevredeki balıkçılar gelmeye başladı. Vasil omzunda peşkirle dükkânın önünde gelip geçenleri düşünceli ve hüzünlü bakışlarla izlerdi. Bir dönem sona ermiş, ilgi alanları değişmişti. Sonunda Vasil'in yaşayıp çalıştığı bina, bütün ahşap binalar gibi yıkılıp yerine apartmanlar dikildi.

Vasil'in meyhanesi zirvedeyken, Todori'nin meyhanesi daha geri plandaydı. Vasil'in meyhanesi yıkıldığında Todori parlak dönemini yaşamaya başladı. Meyhane yazları Rum ilkokulu ile kilisenin arasındaki bahçede asırlık çınar ağaçlarının arasında bulunuyordu. Kış aylarında ise okul binasının altındaydı. 1927 yılında İstanbulluları çarliston ve foxtrot modası sarınca, gençlerin de ilgisini çekmek amacıyla, Todori bahçenin ortasına büyük bir dans pisti yaptırıp, canlı orkestra getirdi. Bir süre sonra Belvü Kulubü açılınca Todori müzikli dans programlarından vazgeçti. Meyhanede oğlu da çalışmaya başladı. En ünlü mezeleri patlıcan turşusu ile arnavutciğeriydi.



Bomonti Bira Fabrikası afişi (Vosporis Arşivi).

Todori'nin kızı bakkal Filipos ile evlenince, damadı da meyhanede çalışmaya başladı. Dükkânın müdavimleri Şehzade Ali Haydar Bey, Feridun Fazıl Tülbentçi, Yahya Karabeyoğlu her akşam rezerve masalarında buluşur, derin sohbetlere dalarlardı. Zamanla Todori yaşlanınca oğlu Stavros mekânı aynı kalitede çalıştırmaya devam etti. Ancak o da yaşlanıp yorulunca meyhaneyi Sabri Efendi'ye devretti; dükkânı sıkı bir tadilattan geçiren yeni sahibi, eski atmosferi yaratamadı. Buna rağmen müdavimleri gelmeye devam etti. Burada hüzünlü bir olayı da anmalıyız. Bu sofrada, daimi müşterilerden besteci Selahattin

Pınar 6 Şubat 1960'da, arkadaşlarıyla sohbet ederken fenalaşıp hayatını kaybetti. Bir süre sonra, dükkânın sahibi Sabri Bey de vefat etti.



İmroz Tavernası'nın kurucusu Yorgo Okumuş.

Boğaz'ın Avrupa yakasındaki kıyı köylerinde balık tavernaları ve lokantalarının pek çoğu Rumlara aitti. Tarabya'da büyük burjuvazinin sayfiye evleri ve elçiliklerin yazlıkları arasında tavernalar ve lüks lokantalar bulunurdu. 1950'lerin ortasında Tarabya'daki lokanta sahipleri arasında Theofilos Filyotis, İoannis Hrisostomidis Hristos Taliuris, Serafim Ksantopulos, Panagiotis Fotoyianopulos ve Vasilis Karkalemis vardı.

Yenikôy'de, iskelenin yakınındaki, "Koço'nun Tavernası" 1967'den beri Vangel ve Aleko Kardeşlere aittir. Panayotis Celatis'in "Alaska"sı ve "Yorgos" yöre halkının uğrak yerleriydi.

Büyükdere'de Strato'nun "Reks" isimli lokantası ve denizin hemen üstündeki, Andonis Papamihail'e ait "Andonis" lokantaları İstanbul Rumlarının sevdiği dükkânlardı.



Büyükdere'deki Reks Tavernası.



Bakırköy'den Ataköy'e doğru uzanan kıyıda Angelo'nun müzikli-danslı restoranı.

Arnavutköy'de Kaplanis'in ünlü "Kuyu"su Boğazın şık lokantalarındandı. 1960'ların ortalarında Kaplanis Yunanistan'a yerleşip mesleğine orada, Pire'deki Turkolimani'de devam ettiğinde yerini Mihalis Mihalakas aldı.

Boğaz'ın günümüze ulaşan ender Rum tavernalarından biri de Arnavutköy tepelerinde Profiti İlia'nın ayazmasının hemen yanındaki "Ayazma" isimli kır tavernasıydı.

1929 yılında Boğaz'ın balık tavernalarında hâkim olan atmosferi bir İstanbul gazetesinin köşeyazısında buluyoruz: "Duziko ile dolu şişeyi meze tabakları; yalancı dolmalar, karidesler, kızarmış midyeler çevreliyordu. İncesazlardan kanun bir ara taksimi çalıyordu. Geçmekte olan vapurun dalgaları rıhtıma çarpıyordu. İmbikten süzülmüş zamanları anımsayan bir iki eski müşterinin gözleri yaşlanıyor, coşkudan bardaklar kırılmasa da, bütün bunlar keyif anlamına geliyordu" (*To Fos*, 19 Mayıs 1929).

Meşhur İstanbul Lokantaları

Kişisel tecrübemize de dayanarak İstanbul'daki onlarca kaliteli lokanta arasından üçünün üzerinde durmakta fayda var. Söz konusu lokantalar İstanbul mutfağının tarihinde iz bırakmış Pandeli, Konyalı ve Abdullah lokantalarıdır.

Pandeli Lokantası

İstanbul'daki, dünyanın başlıca restoran rehberlerinde de yer alan meşhur Pandeli Lokantası'nın kurucusu Pandeli Çobanoğlu Niğde'nin Kurdonos köyünden İstanbul'a 1901 yılında henüz 9-10 yaşlarındayken gelir. Önce garson yamağı olarak çalışır. Daha sonra aşçı olur ve ondan sonra Yemiş'teki eski balık pazarının yakınında küçük bir dükkânda kendi lokantasını açar. Zamanla ünü bütün İstanbul'a yayılır. Her öğle vakti, dükkânı damak zevkine önem veren seçkin İstanbullularca dolup taşar. Yabancı ziyaretçiler, diplomatlar, başbakanlar, devlet başkanları –Celal Bayar, Adnan Menderes, İspanya Kralı Alfonso, Ali Han ve daha niceleri– lokantanın müşterisi olur. 1933 yılında Türk-Yunan dostluk antlaşmasının imzalanması nedeniyle Türkiye'ye gelen Venizelos da burada yemek yer ve Pandeli'ye altın tütün tabakasını hediye eder.

1955 Eylül'ünde Pandeli Lokantası da İstanbul'daki bütün Rum dükkânlarını hedefleyen vandalizmden payını alır. Bunun üzerine Pandeli lokantayı bir daha açmayacağını resmen duyurur. Ancak dönemin İstanbul valisi ve belediye başkanının müdahale ve ısrarlarıyla kendisine Mısır Çarşısı'nın ilk katında, Eminönü Meydanı'na bakan merkezi girişin üstünde Boğaz manzaralı bir dükkân tahsis edilir, ayrıca İstanbul'un

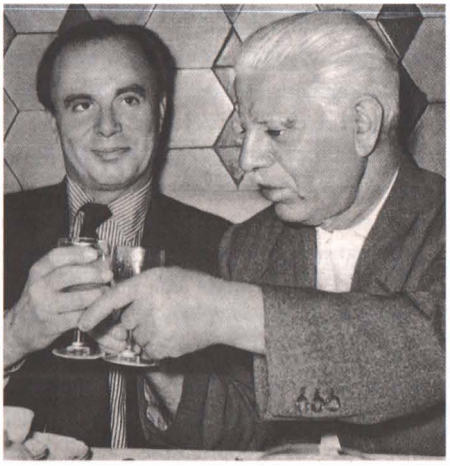
ilk turistik lokantasını işletme hakkı verilir ve lokanta dünya çapındaki turist rehberlerinde tanıtılır.

Lokanta, aynı yerde günümüze kadar Pandeli'nin oğlu Hristo Çobanoğlu'nun idaresi altında faaliyet göstermiştir. Hristo tıp eğitimi görmesine rağmen babasının ölümünden sonra –1960'ların sonlarında– baba mesleğini devralarak İstanbul mutfağı geleneğini adına yaraşır biçimde bugüne kadar devam ettirir. Lokanta, ticaret piyasasına hitap eden lokantaların geleneğini sürdürerek sadece öğle vakti servis yapar. Lokantada çalışmış birinin anlattığına göre, 1950-1960 yılları arasında başbakanlık yapmış Aydınlı Adnan Menderes, balık yemeyi Pandeli'de öğrenmiştir. Orada yemek yiyeceği zaman Menderes en sevdiği yemek olan "etli bezelye" hazırlanmasını istermiş. Ancak Pandeli, ısrarla, ona balığın hâkim olduğu, karşı konulması güç bir menü hazırlarmış.

Pandeli, hiç şüphesiz yüzyılımızın en yetenekli aşçılarındandı. Sadece aşçılıkta değil, malzemenin hazırlanışında ve birbirine katılmasında da yaratıcı ve yenilikçiydi. İstanbul'un zengin pazarlarını son derece iyi tanıyan Pandeli, hayatının sonuna kadar dükkânın bütün malzeme alışverişini bizzat yapmıştı. En taze ve en kaliteli meyve, sebze, et ve balığı sağlayabilmek için her sabah erkenden pazara giderdi. Yemeklerin hazırlanışını hep kendisi denetlerdi. Her yemeği küçük miktarda, aşağı yukarı 15-18 porsiyon hazırlardı. Lokanta servise 12.30'da başlar, genellikle 13.30'da bütün yemekler tükenirdi. Pilav ve bulgur pişiminde Pandeli genellikle su yerine tavuk veya et suyu kullanırdı. Bu yüzden her zaman lokantanın mutfağında içinde dana kemiklerinin veya tavuğun kaynadığı bir tencere bulunurdu.

II. Dünya Savaşı sırasında buğday ve un kıtlığı hüküm sürerken Pandeli, mermer havanlarda pirinç döverek pirinç unu yapıyor, bundan lokantası için küçük ekmek somunları hazırlıyordu. Oğlunun aktardığına göre işte bu zorunlu buluş ve yaratıcılık döneminde sonraki yıllarda lokantanın alameti farikası haline gelen badem, tereyağı ve şekerden yapılmış nefis "Pandeli kurabiyeleri" ortaya çıktı. Puf böreği ve talaş kebabı için hazırlanan ve ağızda eriyen börek hamurunun sırrı, böbrek yağı kullanılmasıydı.

Dört mevsim değişen yemekleri, balığı, değişik et çeşitleri, döneri, çeşitli börekleri, İstanbul tatlıları ve kompostosu ile Pandeli Lokantası geleneksel İstanbul mutfağının günümüze ulaşan gerçek temsilcilerindendir.



Meşhur Pandeli Lokantası'nın sahibi Pandeli Çobanoğlu dükkânında Ali Han'ı ağırlarken.



Pandeli'nin üçüncü nesil torunu Hristo.

Bu satırların yazarı, 1950'lerdeki ilkokul yıllarında bizzat Pandeli ile tanışma ve lokantanın mevsimlik spesiyalitelerini tatmanın bir aile geleneği olması dolayısıyla söz konusu yemekleri deneme mutluluğuna erişmiştir. Fırında tereyağla pişirilmiş kâğıtta levrek, sebzeyle doldurulmuş piliç, Pandeli'nin yarattığı unutulmaz tatlar olarak anılarımızda yer alan özellerdendir.

Pandeli'nin –kızının çocuğu– torunu olan adaşı Pandeli küçük yaşlardan başlayarak dedesinin dükkânında mesleği öğrenir. 1970 başında Atina'nın Paleo Faliro semtinde aile geleneğini aynı adla açtığı lokantada başarıyla sürdürür. Süreç içinde oğlu Hristo üçüncü nesil olarak aynı tatları aynı nitelikte 2014 yılına kadar devam ettirir. Ne ki hazin bir şekilde genç yaşta yaşamını yitirir. Takriben 100 yıllık çok değerli bir gelenek bu hüzünlü olayla aniden noktalanır.

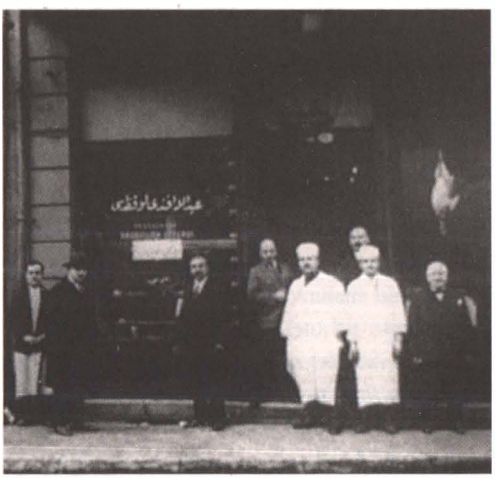
Konyalı Lokantası

Pandeli'den sonra en tanınmış İstanbul lokantası, Sirkeci Garı'nın karşısındaki Konyalı idi. Sahibi Kapadokya'nın Konya şehrinden bir Müslüman'dı. Bu noktada, Selçukluların merkezi olmuş ve Mevleviliğin derin felsefi-dini izlerini taşıyan Konya'nın zengin bir yerel mutfağa sahip olduğu vurgulanmalıdır. Dolayısıyla Kapadokya'nın büyük aşçılar çıkarması doğaldı. Saray mutfağında yüzyıllar boyunca Nevşehirli ünlü aşçılar çalışmıştı. Demek ki Pandeli'nin Niğde'den, Konyalı'nın da adı üstünde Konya'dan gelmiş olması bir tesadüf değildi. Konyalı Lokantası'nın mutfağı Anadolu aşçılık geleneğinin tipik bir örneğiydi. Esas temeli et (kuzu, koyun, dana) olan çok çeşitli ızgara ve tencere yemeklerine dayanıyordu. Yemeklerde her zaman Urfa ve Trabzon yağları kullanılırdı. Sebzeler azdı. Başlarda, zeytinyağlı yemek ve balık menüde yoktu. Zamanla az sayıdaki zeytinyağlılar, örneğin İstanbul tarzı zeytinyağlı enginar, zeytinyağlı fasulye vb menüye eklendi. Çeşitli çorbalar, etli, tavuklu veya peynirli börekler, türlü pilavlar, tepsi tatlıları, güllaç, sütlü tatlılar, kompostolar müşterilere sunuluyordu. Yine bu satırların yazarı 1950-1960 arasında ailesiyle Konyalı'da tattığı yemeklerin damak zevkinin oluşmasına katkısını hâlâ mutlulukla anımsar.

Konyalı'nın müşterileri, tüccarlar, yüksek devlet erkânı, resmi davetliler ve devlet başkanlarıydı. 1970'lerde lokanta Topkapı Sarayı Müzesi'nin bahçesinde bir şube açtı. Sirkeci'deki bölüm *self-servis* olarak devam ediyor. Her iki lokanta da sadece öğlenleri hizmet sunmakta. Konyalı'nın sahibi, verdiği mülakatlarda Pandeli'yi yüzyılımızın en büyük aşçısı olarak gördüğünü, Abdullah'ı da öğretmeni saydığını her zaman belirtirdi. İyi bir mutfağın temelinin her zaman için yemeklerde kullanılan (ve bizzat seçmeyi âdet edindiği) kaliteli malzeme olduğu görüşünü savunurdu.

Abdullah Lokantası

İstanbul'un üçüncü meşhur lokantası "Abdullah", yüksek kaliteli İstanbul mutfağının karakteristik örneğidir. Sahibi aşçılık mesleğine 1890'da İstanbul'un ikinci büyük ticari merkezi olan Karaköy'deki Victoria lokantasında başladı. Buranın müşterileri tüccarlar, bankerler, banka müdürleri ve denizcilik şirketlerinin üst düzey çalışanlarıydı. 1919'da Abdullah, lokantanın sahibi oldu. Lokanta, 20. yüzyılın ilk çeyreğinde Pera'nın merkezine, Cadde-i Kebir'e, Rumeli Pasajı'nın girişinin sağındaki dükkâna taşınır. Spesiyalitesi döner, pilav ve hünkâr beğendiydi. Çilek komposto yaz mevsiminin en güzel tatlısıydı. Abdullah, Pandeli'yi ustası kabul ediyordu.



İstiklâl Caddesi'ndeki meşhur Abdullah Lokantası.

1970'lerin başında Pera'nın bozulmasıyla lokanta, Emirgân korusunda kendi mülkü olan olağanüstü güzel manzaralı yere taşıdı. Bu dönemde lokantanın müdürlüğünü Abdullah'ın torunu olan diş hekimi Abdullah Ongan devraldı. Lokantanın mutfağı, günlük Boğaz balığına, mükemmel et –ve av eti– çeşitlerine, özel olarak yetiştirilen seçkin sebzelere dayanıyordu. Lokanta 1993'te kapandı.

Bu satırların yazarı için Konyalı'nın geleneksel yemekleri ile güllacı ve Abdullah'ın özenli mutfağının eklektik lezzetleri unutulmaz damak deneyimleri arasındaki yerini korur.

Eğlence Diyarı Pera

Batılılaşma hareketi çerçevesinde, Osmanlı İmparatorluğu'nun gayrimüslim tebaasına eşitlik öngören Islahat Fermanı (18 Şubat 1856) aynı zamanda tarihi yarımadanın karşısında, modern bir sosyal, ticaret ve kültür merkezinin oluşturulması için gerekli çağdaş şehircilik siyasetini de belirlemişti.

1840'lardan itibaren Cadde-i Kebir genişletilip tanzim edilmeye başlanmıştı. Süreç içinde Avrupa'nın önemli başkentleri örnek alınıp caddenin iki yanına Avrupai tarzda çok katlı "apartmanlar" inşa edildi. O döneme göre bir hayli görkemli mağazalar ile şehrin ilk modern restoran, kahve, pastane, otel ve birahaneleri Cadde-i Kebir ile Tepebaşı

Caddesi arasında yer alacaktı. Pera'yı 1843 yazında ziyaret eden Fransız seyyah Gérard de Nerval, Pera'daki kahvelerin Champs-Elysées'nin seçkin kahvelerini anımsattığını yazıyordu: "Her şey, dondurmalar, limonata ve mokanın servisi Fransızvari (...). Benimkine yakın bir masada (...) yaşlı bir adam vardı. Kahvehanenin bütün gazetelerini önünde istif etmişti: *Journal de Constantinople*'un üzerine *Écho de Smyrne*, *Portfolio maltese*'in altına da *Courrier d'Athènes*'i koymuştu."

Kırım Harbi esnasında (1853-1856) Pera İngiliz ve Fransız subaylarıyla dolup taşıyordu. Birçoğuna aileleri eşlik ettiği için, Avrupa'nın büyük kentlerindeki yaşam biçimi Beyoğlu'na ulaşmıştı. O sıralarda yaşamış Peralı doktor Aleksandros Zoiros'un hatıralarında belirttiği gibi, Peralı burjuva aileler pazarları öğleden sonra ve yortularda Taksim'deki "Bella Vista" kahvesine kadar yürüyüş yaparlardı.

Pera'daki ilk otel, "Hotel d'Angleterre" Mısır hıdivinin seyisi Missiri tarafından 1841'de açıldı. Zevkle döşenmiş otelin lokantası Haliç ve tarihi İstanbul'a uzanan bir manzaraya sahipti, otelin arka tarafı ise Galatasaray'daki İngiliz Konsolosluğu'na bakıyordu. Sonraki yirmi yılda da burası şehrin hemen hemen tek lüks oteli olarak kaldı; burada Lord Salisbury, yazar Pierre Loti gibi ünlü kişiler misafir edilecekti. Otel, zaman içerisinde ismini ve sahibini defalarca değiştirdi, "Hotel Missirie", "Logothetis Oteli", "Hotel Royal" oldu. Otelin son sahipleri olan Medoviçler, 1930 yılı sonrasında buraya "Alp Otel" adını verdiler. Bu tarihi yapı, ne yazık ki, 1970'lerin ortalarında yıkıldı. Hotel d'Angleterre ile aynı dönemde Pera'nın ilk pastane-kahveleri de belirmişti: Levantenlerin,



Cadde-i Kebir (İstiklâl Caddesi), (Vosporis Arşivi).

Rum ve Ermenilerin uğrak yeri olan "Café Riche", "Café Tortoni", yüksek tabakadan hanımların çay içtiği "Café Valaury."

Pera sakinleri caddeyi yürüyerek katederlerdi. At dışında bir vasıta yoktu. Sedye diye anılan tahtırevana sahip ailelerin sayısı onu geçmezdi, bunlar da Pera'nın kaymak tabakasını teşkil ediyordu. Atlı tramvay ancak 1880'lerde Pera'yı Karaköy'e bağladı.

İstanbul'un ilk modern lokantası "George", 1860'ta Cadde-i Kebir'in yan sokaklarından Glavani'de açıldı. Bu lokanta, 1925'te Tepebaşı'ndaki D'Andria Pasajı'na (bugünkü Terkos Pasajı) taşındı.

1892'de Wagon-Lits şirketi Orient-Express yolcuları için Pera'nın en lüks oteli olan Pera Palas'ı Tepebaşı'nda açtı. Oteli, 20. yüzyılın başında büyük sermayedar A. Bodosakis satın aldı. Daha 1890'da Pera Palas ile aynı blokta bulunan Auziere birahane ve lokantasının kendi özel müdavimleri vardı. Edmondo de Amicis 19. yüzyıl sonlarında şöyle yazıyordu: "Pera denizden 100 metre kadar yüksekte bulunuyor. Burası Avrupa kolonisinin West End'i sayılabilir. Zarafet ve keyif her yere hâkimdir. Şık kahveler, kulüpler, konsolosluklar..."

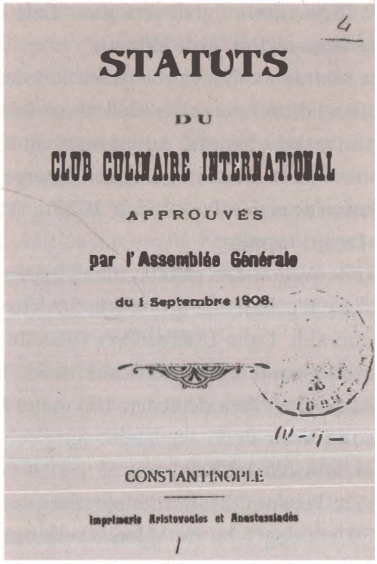
1865'te Pera'nın meşhur kafeşantanı, müzikli bir eğlence yeri olan Café Flamme idi. 1880'lere doğru bu tür eğlence yerlerinin sayısı hızla arttı. Petros Peçakis'in Café Couronne'unda, Rumların "To Stemma" (Taç) adıyla andıkları eğlence yerinde, ünlü kemençeci Vasilis'in çaldığı müzik eşliğinde iki karafaki *duziko* ve üç tabak meze için müşteriler yarım İngiliz lirası öderdi.



Pera Palas Oteli (Vosporis Arşivi).



Cadde-i Kebir'de 1883'te faaliyet gösteren ilk gurme bakkal Demetrakopulos Kardeşler'in afişi.



Uluslararası mutfak çalışanları derneği (Pera, kuruluşu 1908).



Viyana Birahanesi afişi. İsviçre Birahanesi afişi.

Cadde-i Kebir'in (İstiklâl Caddesi) iki ünlü birahanesi (Vosporis Arşivi).



Yani'nin birahanesi (Vosporis Arşivi).

19. yüzyılın son çeyreğinde, Cadde-i Kebir'in ilk birahanelerinde yapacağımız kısa bir gezinti, yeni kurulmuş semtte hâkim olan kozmopolit iklimi gösterir. Cadde-i Kebir'deki ilk birahane 1870 civarında Galatasaray yakınlarındaki Hacopulos Pasajı'nın yanında, "Salvator" birasını ilk defa İstanbul'a getiren Alman Bruchs' tarafından açıldı. Adı da "Londra" birahanesiydi. Garsonları, Karpenisi'den İstanbul'a çalşmaya gelen efsun giysili Yannis Kakavas ve Yeorgios Ananias adındaki iki Yunanlı gençti. Patronlarıyla anlaşabilmek için Almanca öğrendiler, bir süre sonra da Cadde-i Kebir'de kendi birahanelerini açtılar.

Rus konsolosluğunun karşısındaki Suriye Pasajı'nın hizasında "Saint-Petersburg" restoranı bulunuyordu. Daha sonraları aynı yerde "Trema" bakkaliyesi kuruldu. Burası bir süre sonra (kendi adına şarapları olan) Dimitrakopulos tarafından devralınıp İstanbul'un ilk gurme-bakkaliyesine dönüştürüldü. Dimitrakopulos bakkaliyesinin yanında Fransız gazetecilerin rağbet ettiği Yannis Polihronidis'in "Strasbourg" birahanesi vardı.

Daha ilerideki Alman Kuch'un barı, Alman spesiyalitelerini sevenlerin uğrak yeriydi. Menüsü son derece sadeydi: Sosis, lahana turşusu, Alman birası, Vestfalya jambonu ve... dayak. Birahanenin patronu, kargaşa çıkartan sarhoşlara ve para ödemeden sıvışmaya kalkışanlara vurabilmek için barın üstünde uzunca bir sopa bulundururdu. Barın dışındaki kaldırım cezalandırılmış müşterileri sık sık misafir ederdi. Bu bardan sonra "Londra"nın eski garsonu Karpenisili Yannis İvraki'ye ait tipik bir Viyana birahanesi olan "Viennoise" gelirdi. Müessese, 1906 tarihli bir reklamda belirtildiği gibi birinci sınıftı ve Cadde-i Kebir'de 396 numaradaydı. Viennoise'ın sahibi İvrakis, "Löwenbräu" ve "Spatenbräu" biralarının ithalatçısı, "Yakodina" birasının temsilcisi, üstelik İstanbul'un Avrupa'ya çıkış kapısı olan Sirkeci tren garındaki lokantanın da işletmecisiydi.

Cadde-i Kebir'de Hollanda elçiliğinin hemen hizasında, eskiden Rus elçiliğinin bitişiğindeki Andrea Hacara'ya ait birahanenin garsonlarından Nikolas Lalas, "Brasserie Suisse"in sahibiydi. Bu brasserie, Avrupai bir anlayışla idare edilirdi ve özellikle bıldırcın spesiyaliteleriyle meşhurdu; Lalas, aynı zamanda Monaco birası "Paulanerbrau Salvatorbrauerei"ın da ithalatçısıydı. Birahanenin şefi Epaminondas Lalas ise aynı zamanda Haydarpaşa Garı'nın kantinini işletiyordu.


ΖΥΘΟΠΩΛΕΙΟΝ ΤΟΥ ΛΟΝΔΙΝΟΥ
ΑΔΕΛΦΩΝ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΩΝ
ΕΝ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΕΙ
ΠΡΩΤΙΣΤΟΝ ΖΥΘΟΠΩΛΕΙΟΝ ΤΟΥ ΤΕΛΕΟΥΣ ΤΗΣ ΙΘ' ΕΚΑΤΟΝΤΑΕΤΗΡΙΔΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΠΡΩΤΗΣ ΤΑΞΕΩΣ
ΖΥΘΟΣ ΕΚΤΑΚΤΟΣ
ΟΙΝΟΙ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΠΟΤΑ ΤΩΝ ΠΕΡΙΦΗΜΟΤΑΤΩΝ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΩΝ
ΑΝΑΨΥΚΤΗΡΙΟΝ
BRASSERIE DE LONDRES
KARAYANNOPOULO FRÈRES
284 — Grand' Rue de Péra — 284
CONSTANTINOPLE
BRASSERIE MODÈLE — CUISINE DE 1re ORDRE — BIÈRE EXTRA
Vins et Liqueurs, marques renommées — Huîtres d'Arcachon et — Journaux Européens

Cadde-i Kebir'deki ünlü "Londra" birahanesi afişi (Vosporis Arşivi).

Yine Cadde-i Kebir'de, sonraları "Lyon" mağazasının kurulduğu yerde Dimitri Kutula'nın birahanesi vardı. 1906'da inşa edilen Sen Antuan Katolik Kilisesi'nin yerinde bulunan "Douzio" Geçidi'nin sonunda, 1870'lerde, A. Livada ve A. Ksenatos'un işlettiği kışlık ve yazlık "Concordia" ("Omonia") gazinosu bulunuyordu. Burada, zaman zaman tiyatro temsilleri de verilirdi, 20. yüzyılın başlarında sinema gösterileri de yapılmıştı. "Concordia"nın karşısında Yunan uyruklu Andreas Malyas ve Petrakis Raftopoulos'a ait olan meşhur kafeşantan "Palais de Cristal" devrin eğlence düşkünlerince tercih edilen popüler bir mekândı.

İstanbul'un ilk birahane sahiplerinden olan Dimitrios Papageorgiu, Pera'daki Venedik Sokağı'nda bulunan –Aralık 1899'da Karpenisili Karayanopulos Biraderler tarafından "Brasserie de Londres" ismiyle yenilenmişti– "Central" birahanesinin sahibiydi.

Hacopulos Geçidi'nin yakınında, Pollak çifti, 1898'de gazetelerde "Şarkın ilk otomatik birahanesi" olarak tanıtılan "Kizizana"yı açtılar. Dükkânda bozuk parayla çalışan ve müşterinin bardağını değişik içeceklerle (bira, konyak, uzo, mastika, kahve, kakao, çay, punç) dolduran makineler vardı. Birahanede, İstanbul için yepyeni bir şey olan (büyük olasılıkla Pera'nın sûfrajetleri için düşünülmüş olmalı) kadınlara mahsus özel bir salon vardı.

19. yüzyılın sonlarında, Galatasaray'da, İngiliz Elçiliği'ne giden yolda, bakkaliye-meyhaneler "Sponek", "Due Fratelli" ve Bahçevanoğlu'nun Aznavur Pasajı'ndaki "Café de Commerce"i, Kalliarhi'nin simit ve şark tatlıları fırını, Avrupa Pasajı'ndaki "Café des Fleurs" bulunuyordu. "Sponek" birahanesinde 1896/97 kışında başkentin ilk sinema gösterileri yapılmıştı. Ağustos 1898'de birahanenin idaresini Fener'deki otel-café "Kılburnu"nun sahibi Nikolaos Zulopulos aldı ve mekânı modernleştirerek burayı gazino haline getirdi.

20. yüzyılın başlarında Argiris Rakas'a ait olan ve Panagia Pasajı'nda bulunan birinci sınıf ticari lokanta ve birahane, öğleleri Cadde-i Kebir'deki işadamlarının uğrak yeriydi. Çiçek Pasajı'nın girişinde, 1919'da bir Yunanlı tarafından "Ritch" adlı restoran açıldı. Burası 1920'de İtalyan ürünlerinin satıldığı bir bakkala dönüştü. Dükkânın bir köşesinde bar olarak hizmet veren bir tezgâh, İtalyan Mauranti tarafından işletiliyordu. Kısa bir zaman sonra, Mauranti dükkânın tamamını satın aldı, adını "Degustation" olarak değiştirip onu lüks bir İtalyan lokantası haline getirdi. Lokanta enfes raviolisi ve spagettisiyle ünlüydü. Stratis Kotakis, Mihalakis Naum, Yorgos Muçopulos ve



"Kizizana"da otomatik makine ile müşterinin bardağına değişik içecekler dolduruluyordu (Cadde-i Kebir 1898).

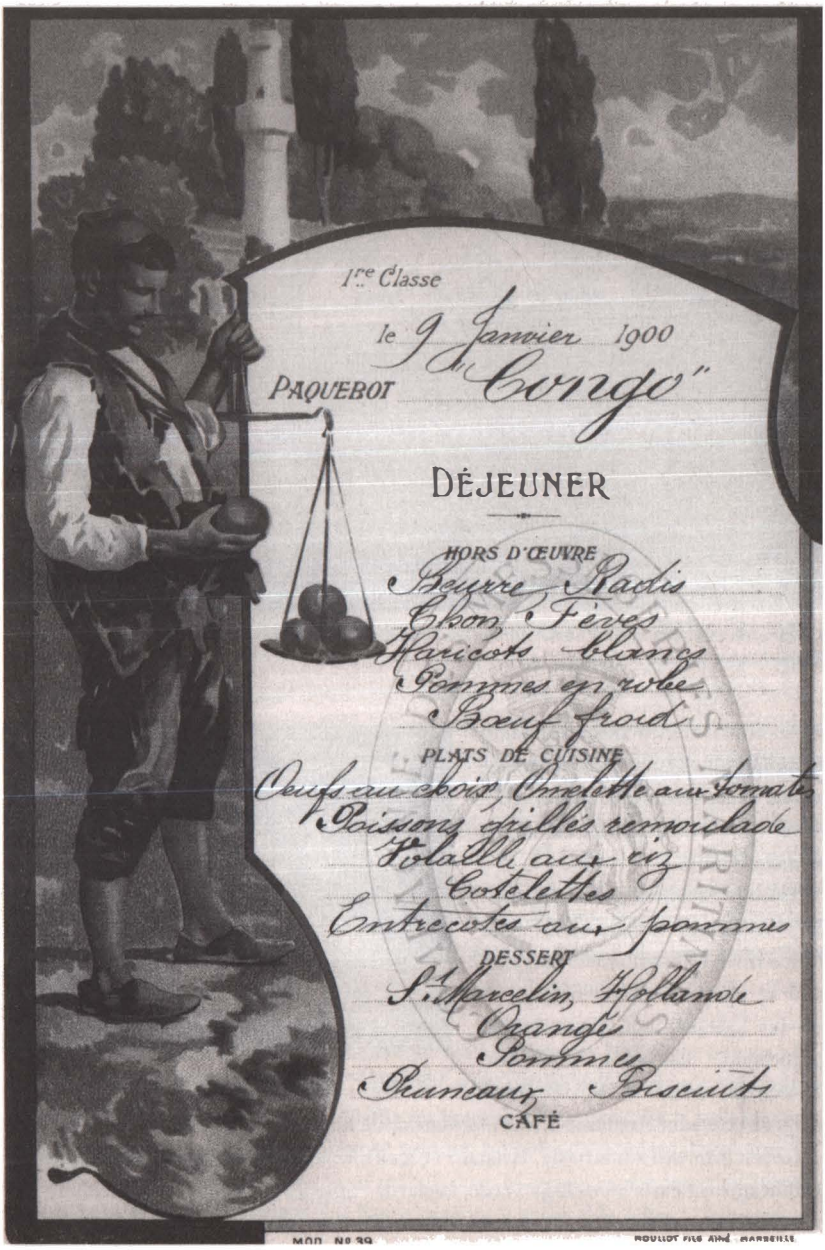
Konstantinos Mancavinos lokantanın garsonlarıydı. Burası 1970'lerde kapanana kadar İstanbullu münevverlerin ve edebiyatçıların sıkça buluştuğu bir mekân oldu.



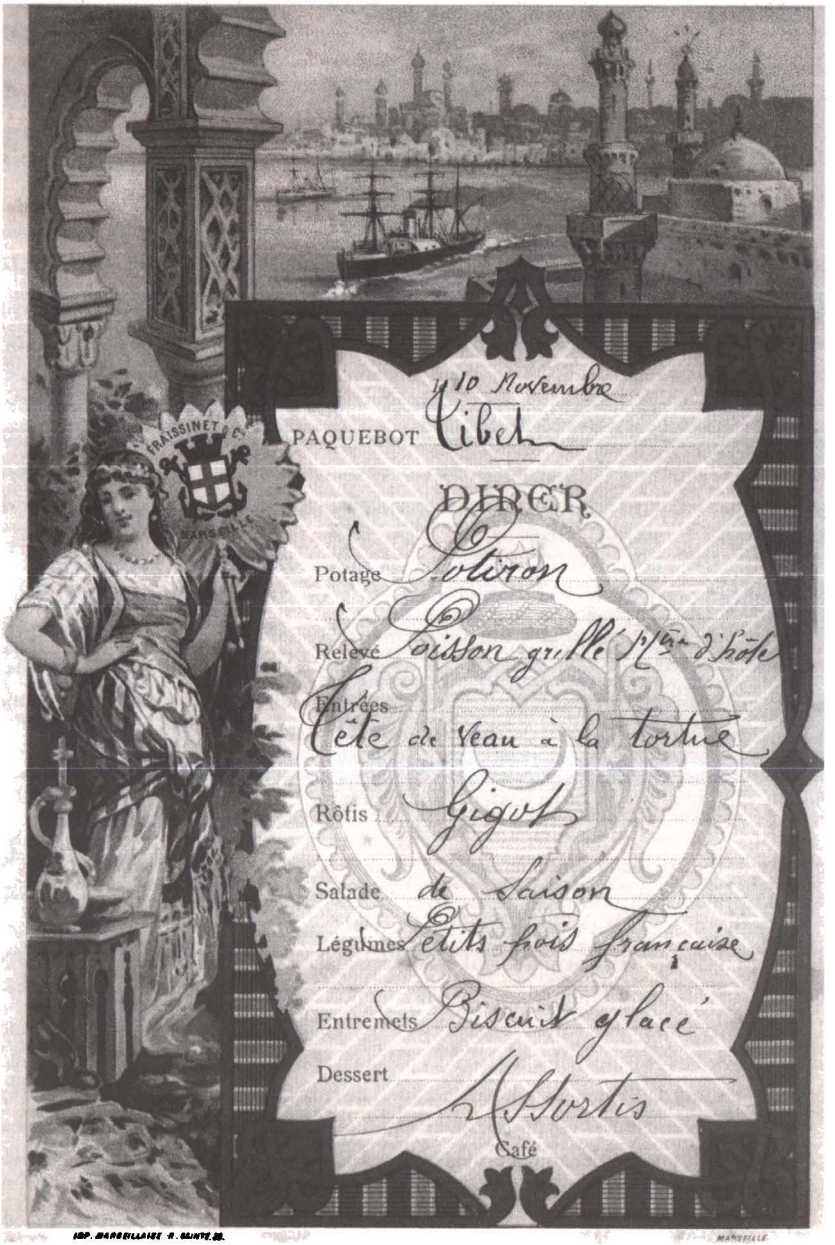
Tokatlıyan Lokantası'nda bir akşam (S. Bozis Arşivi).

Taksim Meydanı'ndaki "Eptalofos" (Yeditepe), camekânlı bir çatı altında türlü bitkilerle süslü, devamlı Rum ve yabancı müzisyenlerin çaldığı bir kafeşantandı. Gazetelerden öğrendiğimiz kadarıyla, 1898 Aralık ayında, İstanbul Müzisyenleri Birliği'nin başkanı Hristaki Kiryazi'nin idaresinde klasik Türk müziği de icra ediliyordu.

Geçen yüzyılın sonlarında, Hristaki (Çiçek) Pasajı'nın bitişiğinde, eskiden "Café-Restaurante de Paris"in olduğu yerde, başlarda "Splendide" adıyla, Tokatlıyan'ın lüks lokanta ve pastanesi açıldı. Bir süre sonra burada, Pera Palas'tan sonra şehrin ikinci büyük oteli olan "Tokatlıyan" inşa edilmeye başladı. "Tokatlıyan", ticaret merkezi yapmak amacıyla yıkıldığı 1950'lere kadar parlak günler yaşayacak ve Pera'nın eğlence hayatına



Bongo gemisinde 1. sınıf lokantanın öğlen yemek menüsü, 9 Ocak 1900.



Tibet gemisinde akşam yemek menüsü, 10 Kasım.

damgasını vuracaktı. Otelin salonlarında Pera yüksek sosyetesinin katıldığı balolar, davetler ve yemekler verilirdi. Yunanlı operet şarkıcısı Zozo Dalmas'ın 1930'larda otelin salonlarında Atatürk'e söylediği şarkıların efsanesi, Pera kozmopolit gece hayatının müdavimlerini yıllarca meşgul edecekti. Said Naum-Duhanî, Fransızca yazılmış kitabı *Beyoğlu'nun Adı Pera İken*'de, Pera'nın kaymak tabakasının tiyatro temsillerinden sonra hafif gece yemeklerini otelin çiçeklerle süslenmiş "privée" odalarında yediklerini aktarır.

Kozmopolit Pera'da Beyaz Ruslar

Bolşeviklerin Rusya'ya 1918'den sonra hâkim olmalarıyla yaklaşık 200000 rejim karşıtı asilzade, burjuva ve yüksek rütbeli subay (Beyaz Ruslar) ülkelerini terk edip Kırım Limanı'ndan İstanbul'a geldi. Tek varlıkları unvanları ve öğrenimleriydi. Yerleşmelerinden az sonra Beyaz Ruslar yaşamlarını onurlarıyla ve dürüstçe sürdürebilmek için Cadde-i Kebir boyunca ve Pera'nın arka sokaklarında birbiri ardına lokantalar, şık barlar, gece kulüpleri ve pastaneler açtılar, böylece İstanbul sakinlerinin zevk ve eğlence hayatlarının Avrupa standartlarına erişmesine ve şehrin modernleşmesine hissedilir bir katkıda bulundular.

Tanınmış bir ailenin son üyesi ve Pera araştırmacısı Jak Deleon'un *Beyoğlu'nda Beyaz Ruslar* kitabında dönemin en önemli lokantaları hakkında aşağıdaki bilgileri buluruz:

"Beyaz Ruslar'ın açtıkları ilk lokantalardan biri Feodor'unkiydi. General Gavrilof ve General Orehof'un lokantaları gibi Pera'nın bir arka sokağında bulunuyordu. Cadde-i Kebir'deki 'Moskovit' lokantası, repertuarı Avrupai melodilerden oluşan bir orkestraya sahipti. Tepebaşı'ndaki lüks 'Novotni' birahanesi, iç avlusuyla Peralıların sevilen uğrak yerlerindendi. Yıllar sonra bile, eski müşterileri biranın yanındaki kaşar ve kırmızı biberle doldurulmuş brioşları hasretle hatırlıyorlardı."

İstiklâl Caddesi'ndeki Aleksandr'a ait iki katlı zarif "Petrograd" pastanesi, Çangopulos ailesine ait –daha sonra Saray adını alacak– "Gloria" sinemasının karşısındaydı. Bütün ürünleri, kahve, çay, çikolata, pastalar, tatlılar, Rus çöreği "kuliç"ler geleneksel Rus tariflerine göre hazırlanıyordu. Çayın gümüş zarflı bardaklarda servis edilmesi âdettendi. Çavdarlı ve anasonlu küçük ekmekler, alakok yumurta, gravyer ve tereyağından oluşan kahvaltının tutkunları arasında zamanın birçok aydını ve sanatçısı da vardı. 1940'ta pastanenin ismi "Ankara Pastanesi" oldu. 1950'lerde mağaza el değiştirdi. Yeni sahibi Kleovulos Hurmuziadis, başlangıçta pastaneyi restorana çevirmişti. Bir süre sonra burayı, İstanbul'da ilk defa uygulanan fast-food tarzına dönüştürdü. Dükkânın yeni adı "Atlantik", okyanus ötesi yaşam tarzından esinlenildiğini belirtiyordu. Hamburgerleri, çeşit çeşit sıcak ve soğuk sandviçleriyle öğrencilik yıllarımızın bu sevgili uğrağı, kuşağımızın anılarında yerini korumaktadır.

Aynı kaldırımın ilerisinde, Galatasaray'a doğru, meşhur "Nisuaz" vardı. Şık kolalı beyaz önlüklü Rus kızların hizmet ettiği pastanenin yaz spesiyalitesi, o zamana kadar İstanbul'da bilinmeyen "buzlu kahve"ydi. Kışın soğuk günlerinde ise "borş"

çorbası servis edilirdi. Mihail Mihailoviç'in ünlü kafe-restoranı "Turkuaz", Galatasaray'da, bugünkü Odakule'de, "Karlman" Pasajı'nın ikinci katındaydı.



Turkuaz Bar, 1930 (Vosporis Arşivi).

Adını Paris'teki "Régence"tan alan ve Pera'daki Panayia Kilisesi'nin hemen yanında, Olivo Çıkmazı'nda altmış yılı aşkın bir süredir kesintisiz olarak Rus spesiyalitelerini İstanbullu tat tutkunlarına sunan "Rejans" uzun bir süre kapalı kaldıktan sonra tekrar faaliyete başladı. Bu satırların yazarı 1960'larda restoranın o zaman hayli yaşlı son soylu Beyaz Rus hanım şeflerini tanıma mutluluğuna erişmişti. Eski moda zarif, siyah giysileri ve pırlanta küpeleriyle bu hanımlar "kievski"nin (tereyağı ile doldurulmuş, un yumurta ve galetaya batırılıp kızartılan tavuk butu), piroski'lerin (kıymalı pideler), borş çorbasının, *olivie* (Rus) salatasının, Pekin ördeğinin, kestane ve elma tatlılarının, çırpılmış yumurta akından yapılan çikolata ve şantili kendi imalatları marenga tatlısının, limon ve portakal kabukları, az miktarda biber ve biraz karanfilin votka ile karışımından oluşan sarı votka veya "Vakho" uzoları ve Dimitrokopulos şaraplarıyla servis edilişine nezaret ediyorlardı.



Rejans Lokantası'ndaki müzik grubu, 1935.

Jak Deleon kitabında, teyzesi Natali Deleon'un borş çorbası hakkında anlattıklarını aktarır. Bayan Natali Deleon'a göre borş çorbası üç türlü yapılır: Kiev, Ukrayna ve Litvanya usulü. Kendisi, Ukrayna tarifini şöyle aktarır:

Malzemeler: Bir büyük pancar, 125 gr füme *bacon*, iki tatlı kaşığı şeker, iki domates, iki soğan, bir havuç, bir kereviz kökü, 25 gr taze tereyağı, dört patates, 1/4 beyaz lahana, 500 gr dana eti, üç kilo et suyu, bir kaşık sirke, üç defne yaprağı, altı karabiber çekirdeği, bir kaşık ince kıyılmış maydanoz, beş diş sarmısak, 125 gr süt kreması.

Hazırlanışı: Bacon'un yarısı tavada kızarıncaya kadar pişirilir; sırasıyla şeker, doğranmış domates, küp şeklinde kesilmiş pancar, ince kıyılmış soğan, minik küpler halindeki

havuç ve kereviz ilave edilir. Başka bir kapta, et suyu, minik parçalar halinde kesilmiş patates ve lahana ile birlikte 15 dakika kaynatılır. Bunlara önceki malzeme katılır ve hepsi birlikte 10 dakika haşlanır. Sonra tereyağı, sirke, defne yaprakları ve biber eklenir ve 10 dakika daha pişmeye bırakılır. Son olarak çorbaya maydanoz, sarmısak ve artakalan *bacon* katılır ve iki dakika daha kaynamaya bırakılır. Daha sonra ateş söndürülür ve süt kreması ilave edilerek servis edilir.

Pera'daki Rus lokantalarını aktarırken son olarak Hirschgeld'in 1919'da açılan "Rose Noir"ına değineceğiz. Bu, Pera'da açılan müzik programlı ve danslı ilk restoran-gece kulübüydü. Onu, "can-can" gösterisiyle "Maksim", "Moskovit" ve "Parizyen" izledi. "Rose Noir"ın yazlık şubesi Bebek'teydi. Burada, Pera'da olduğu gibi, İstanbullu Levantenleri, Rumları, Ermenileri, Musevileri, Türkleri ve yabancıları kendi konaklarına kabul edermişçesine karşılayan uzun tuvaletli prensesler ve kontesler vardı. Bu hanımlar müşterileri, siyah smokin giymiş garsonlar eşliğinde, gümüş ve kristalden değerli servis takımları konmuş, kolalı beyaz keten örtülmüş masalara yönlendiriyordu: "Dün gece, Pera'nın aristokrat yerlerinden birine, sosyetik bir restoranda verilen bir yemeğe davetliydim. Renkli küçük elektrik lambaları ve ipekli abajurlar altında ipekler, kadifeler hışırdıyor, altın ışıldıyor, kıymetli taşlar rengârenk yıldırımlar saçıyor, ürpertici çıplak kadın teni mermer gibi parıldıyordu... Güzel görüntülerden hoşlanıyorsanız, neşeyle yemek yiyen, aşçılık mesleğinin harikalarını keyifle ve âdâbı muaşeretin incelikleriyle yutan ve midelerinin ihtiyaçlarını böylece coşku içinde tatmin eden bu güzel topluluğun zevkine varabilirsiniz" (16 Kasım 1924 tarihli *To Foş* gazetesi). Bütün bunlar, savaş



Taksim Belediye Gazinosu'ndan bir anı. Sol başta Baylan Pastanesi sahibi Haris Lenas ailesiyle, sağ başta Kapalıçarşı'nın üç nesil ünlü kuyumcularından Mavzomatis ailesi ile Pera cemaat balosunda, 1960 başı.

öncesi Avrupa'sından hiçbir farkı olmayan Pera'nın kozmopolit hayatının mozaiğini tamamlamaktadır.

20. yüzyılın ilk çeyreğinde kendisine saygısı olan hiçbir erkek, Cadde-i Kebir'den kravatsız geçmeyi düşünmezdi. Tabii ki, beyaz tozluk, fötr şapka, gümüş saplı baston, kolalı uzun yakalar, inci iğneli papyon veya kravatla dolaşan zengin burjuvaları kasetmiyoruz. Mübalağa diyeceksiniz ama, 21 Temmuz 1909 tarihli *Proodos* gazetesinin, "Amerikalılara özenen bir Rus, Pera sokaklarında ceketsiz dolaşıyor!" başlıklı ve garipsenecek bir olaydan söz eden haberine ne buyrulur! 1930'larda da durum pek değişmemiştir. Peralı bir hanımın güncesinde şu satırları okuyoruz: "... Bugün Pera caddesinde gezinirken kravatsız bir baya rastladım, gözlerime inanamadım!.. Daha sonra park otelinde kruvasan ve kremalı bisküvi eşliğinde çayımızı aldık..." Bu bölümü, büyük Rus yazarın torunu ve 1950'lerde İstanbul'daki Fransız Elçiliği'nin kültür ataşesi olan Aleksandr Tolstoy'un *İstanbul* dergisinde (sayı 1, 1992) yer alan söyleşisinden bir tespitle bitirelim: "Şerbetler ve kavundan, limondan yapılmış müthiş dondurmalarıyla Rum dükkânlarını hatırlıyorum... İstanbul taramasını... Bütün bunlar, bugünkü sakinlerinin hafızalarında bile yok. Diğer başka birçok şey gibi mutfak da çok değişti..."

Şekerlemeciler

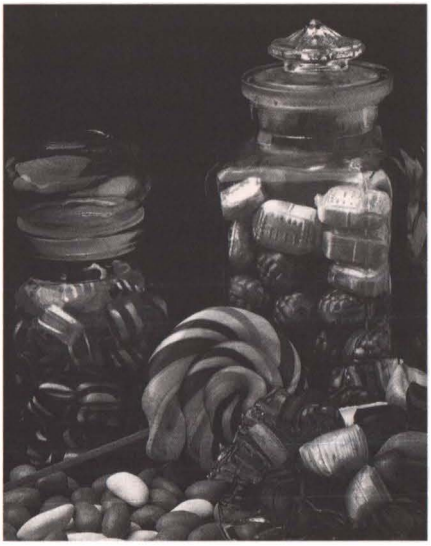
İstanbul'un geleneksel şekercileri, yüzyıllar boyunca muhteşem lokumları, akide şekerleri, şerbetleri ve başka mahalli şekerlemeleriyle meşhurdular.

Topkapı Sarayı şekerlemecilerinin yazmalardaki tariflerinden bildiğimiz kadarıyla 1600'lerde Saray'da en çok sevilen kaşık tatlıları ceviz, kavun, balkabağı, patlıcan, karpuz, limon, ağaç kavunu ve taze badem gibi Osmanlı sarayının zamanla özümsediği kent kökenli tatlılardı. Aynı kaynaktan öğrendiğimize göre tatlandırıcı olarak belirli oranlarda şeker ve bal kullanıyorlardı. Kavun, balkabağı, karpuz ve limondan yapılan tatlılar için uygun karışım her 750 dirhem bal için 1 okka şekerdi. Patlıcan ve ağaç kavunu tatlıları için bu oran yarı yarıyaydı. Taze bademden yapılan tatlıya her bir okka şeker için 250 dirhem bal eklenirdi. Macunlarda yalnızca bal kullanılırdı.

Ünlü yemek yazarı ve araştırmacısı Tuğrul Şavkay *Tatlı Kitap*'ta (2000) Asya'da yaşayan Türk boylarının ve Çinlilerin tatlı tatları tanımadıklarını yazar. Türkler 1071'de, Anadolu'nun fethiyle, bu topraklara yerleşmeleriyle başlayan süreçte, burada yaşayan toplumların geleneksel tatlı kültürüyle tanışır ve kısa sürede tatlı kültürünü benimser.

Doğu tatlılarını incelemek için 1835 yılında İstanbul'u ziyaret eden Yunanistan'ın ilk kralı Othon'un aşçıbaşısı Friedrich Unger'in gözlemleri ilgi çekicidir. Unger'in bu incelemesi Konya'daki özel bir kütüphanede bulunarak Türkçeye çevrildi ve 1986 yılında 1. Türk Gastronomi Sempozyumu'nda sunuldu.

Unger incelemesinde İstanbul'un en iyi geleneksel şekerlemecilerini ziyaret ettiğini belirtir. Bu dükkânlardan Galata ve Pera'daki Rum ve Levantenlere ait birkaç Avrupai tarz pastanede farklı şekerlemeler yapıldığını saptamıştı. Galata'daki pastanelerin vitrinlerini süsleyen cam vazolar içindeki özel meyve şekerlemeleri (*fruit glacé*) ilgisini çeker.



Geleneksel şekerleme çeşitleri



Antoniyadis Kardeşler'in lokum ve helva atölyelerini tanıtan afiş (Vosporis Arşivi).

Helvacı dükkânlarında ceviz, çamfıstığı, gül, badem, fındık, susam vb ile yapılan 10 değişik helva türü kaydeder. Unger'e göre, Anadolu'da yemeklerden sonra içilen komposto (hoşaf) en sevilen tatlıydı. Bildik yerel meyvelerin dışında kompostolar için Rodos kirazları, Buhara kayısısı, Arapgir çilekleri, Mardin caneriği, İzmir kuru üzümü, Şam koruğu da kullanılırdı.

Unger saray tatlıları hakkında uzun yıllar sarayda çalışmış bir Rum şekerlemeciden bilgi aldığını da belirtir. Othon'un aşçıbaşısı incelemesinde ayrıca şekerlemeci loncalarının ayrımlanışlarını anlatırken geleneksel kaşık tatlıları, marmelatlar, helvaların tariflerine yer verir.

Devlet tekelinde olan şeker, uzun yıllar lüks tüketim maddesi sayıldı. Önceleri bilhassa Saray'ın ihtiyaçları için Mısır'dan ithal edilen şeker, 19. yüzyılda Rusya ve Avusturya'dan yapılan ithalat sayesinde daha geniş kesimlerce tüketilmeye başlandı.

Akide şekerleri şeker, tarçın, susam, karanfil, kuruyemiş, gülsuyu, limon, portakal, bergamot, çilek, greyfurt özsularından yapılıyordu. Şeker bakır tencerelerde, ağda kıvamına gelene kadar kaynatılır. Henüz ılıkken şekerci ustası özsular veya kuruyemişler ekler ve 2 cm kalınlığında çubuklar şeklinde yoğurur. Daha sonra çubuğu makasla küçük parçalara böler ve soğumaya terk eder. İstanbul'da 200 yıldır, aynı yüksek kalitede çeşitli lokum ve akide üretmeyi günümüze dek sürdüren en ünlü şekerlemeci Hacı Bekir'dir. İşletmenin kurucusu, aynı zamanda padişahın başşekerlemecisiydi. Geçen yüzyılda İstanbul'un en ünlü lokum fabrikalarının sahipleri

ise Galata'daki Yorgo Nomikos, –1891'de faaliyete geçen– Yorgo Konstantinidis, bir de gazete ilanlarında "Rahat Lokum" Hacı Bekir'in lokumlarıyla eşdeğerdir" diye tanıtılan İoannis Hrisovelonis idi.



Niğdeli lokum imalatçısı Spiros Ethnopulos

Kapadokyalı Spiros Ethnopulos'un (Milletoğlu) lokum, helva ve şekerleme çeşitleri üreten fabrikası 1865 yılında Eminönü'ndeki Yağ Kapanı'nda kurulmuştu. İstanbul'da yayımlanan *To Fos* gazetesine göre (7 Ocak 1924) fabrika elektrikle çalışıyordu, Tophane ve Karaköy'de şubeleri vardı, Romanya, Polonya ve ABD'ye helva ve tahin ihraç ediyordu. Spiros'un ölümünden sonra işletmeyi büyük oğlu Theodoros sürdürdü. Öteki üç oğlu, Nikiforos, Hristos ve Apostolos ise çikolata üretimine hız verdiler. Sonradan, Etnopulos, Melopulos, Amaslidis, Değirmencioğlu, Pağiotis ve Anastasiadis'in çikolata imalathaneleri Türkiye'de 1960'lara kadar yıllık çikolata üretiminin % 70'ini sağladı.

Bugün Yunanistan'da ünlü olan Papadopulos Bisküvi Sanayii'nin kurucuları, İstanbul'da da ilk bisküvi fabrikalarından birini faaliyete geçirmişti. İlk "Petit-Beurre Papadopoulos Brothers" bisküvilerini önce Üsküdar'da, sonra da 1916'da Tahtakale'de, Mısır Çarşısı'nın arkasında ürettiler. 1922'den sonra Yunanistan'a taşındılar.

Beyoğlu'ndaki, ünlü geleneksel şekerlemeciler Hacı Bekir'in yanı sıra, Galatasaray Balık Pazarı'nda 1926'dan günümüze kadar aynı dükkânda müşterilerine akide şekerinden badem ezmesine, kaşık tatlılarından beyaz çevirme tatlısına kadar üç nesil kaliteli şekerlemeler satan Feridun Dörtler'in "Üç Yıldız" dükkânını da anmalıyız.

Baklava ve Kaymak

İstanbul'un en meşhur ve sevilen tatlılarından olan baklava, şerbetli tatlılar kategorisine girer. İçindeki dolgu malzemesine veya şekline göre değişik adlar alır. Çoğu kez şehveti anımsatan, burma, vezir parmağı, kadın göbeği, bülbül yuvası, dilber dudağı adları belki de genelde püriten bir toplumun fantezilerini ima eder.

Bizans'ta iki kalın yaprak yufka arasına havanda dövülmüş ceviz, bal ve susam doldurulmuş "kopti" ("kesilmiş") adını taşıyan bir tatlının hazırlandığını biliyoruz. Küçük karelere veya baklava biçiminde parçalara bölünen bu tatlı, bildiğimiz baklavanın ilkel bir çeşidi sayılabilir.

Yemek kültürünün, Akdeniz havzasındaki ülkelerde baharat ve ipek yollarının çift yönlü etkisi ile, tüccarlar, dervişler ve dinler kanalıyla önceleri Roma, sonrasında Bizans ve Osmanlı imparatorluklarının uçsuz bucaksız coğrafyasında yayıldığını biliyoruz.

Etimolojik olarak baklava sözcüğü, çok yufka anlamını taşıyan Farsça "baklaui" sözcüğünden türemiştir. Günümüze ulaşan eklektik tatları araştırırken, ortaçağda Bi-

zans yemek kültürünün yanı sıra, Doğu Akdeniz coğrafyasında çok önemli yeri olan Pers ve Arap yemek kültürünü araştırmak gerekir. Arapların özelikle altın çağı sayılan Abbasiler döneminde yemek ve tatlılarına kattıkları kuruyemişler, şamfıstıklı, bademli tereyağlı kadayıf ve baklavalar günümüzdeki özel günlerin sofra geleneğine getirdikleri güzelliklerdir. İbn Seyyâr el-Verrâk (10. yüzyıl) ve Muhammed bin Hasan el-Bağdâdî (13. yüzyıl) yemek yazmasında yer alan tatlıların arasında şamfıstıklı baklavaya yer verilir. Baklava süreç içinde Osmanlı sultanlarının özel tatlıları arasında baş yeri alır. Topkapı Sarayı'nın masraf defterlerinde Fatih Sultan Mehmed için saray tatlıcılarının hazırladığı baklava 1473 tarihini taşımaktadır. Vehbi'nin *Surnâme* yazmasında belirttiği gibi 1720'de Sultan III. Ahmed'in oğlunun sünnet düğünü sırasında düzenlenen görkemli şenliklere katılan davetlilere yemekten sonra baklava sunulmuştu. 17. yüzyıl sonlarından başlayarak, Ramazan ayında padişah yeniçerilere –on kişiye 1 tepsi hesabıyla– baklava hediye vermekteydi. Yeniçeriler baklava tepsilerini başlarında taşıyarak şehir sokaklarında bir tur atar, böylece sultanın ne kadar cömert olduğu halk tarafından öğrenilirdi çünkü baklava, hazırlanışı maharet gerektiren, halkın zor eriştiği pahalı bir tatlıydı.

Eskiden İstanbul'da baklava evlerde ve konaklarda yapılırdı. Elbette bir döneme damgasını vurmuş çoğu Rumeli ve Anadolu kökenli seyyar tatlıcılar da vardı fakat günümüzdeki gibi baklava çeşitleri satan dükkânlar İstanbul'da ancak 20. yüzyılın başlarında açılmaya başlanacaktı.

Baklavanın kalitesi, açılması büyük ustalık gerektiren baklava yufkasına, yağına ve şerbetine bağlıdır. Yufka, bir gül yaprağı kadar ince olmalıdır. Sarayın özel ustaları vardı. Loncada örgütlenmiş Sakızlı ustalar konaklara baklava yufkası açmak için çağrılırdı.

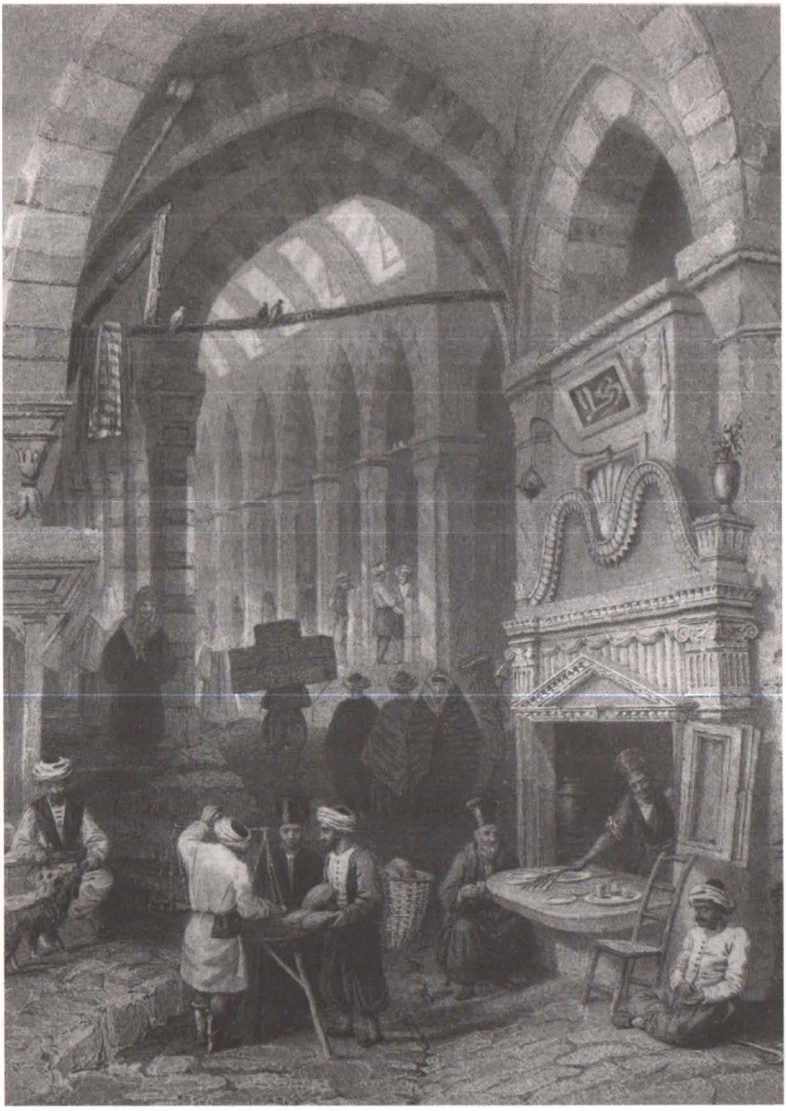
Yuvarlak bakır bir tepsi için aşağı yukarı 40 yufka gereklidir. İç malzemesi ceviz, çamfıstığı veya kaymaktır. Baklavanın ağızda erimesini sağlayan, yağa eklenen kuzu böbreği zarının yağıdır. Pişirilmesi ve şerbetin yapımı da özel maharet ister. Burada, Rum evlerinde yapılan baklavanın hazır ince yufkadan ve bol şerbetli yapıldığından vasat bir baklava olduğunu belirtelim. Buna karşılık, Gaziantepli ünlü baklavacılarda satılan veya İstanbul'un Konyalı, Pandeli gibi lokantalarında servis edilen baklava el yapımı yufkadan, az şerbetli yapılır ve ağızda nefis bir tat bırakarak dağılır.

Tepsi tatlılarına refakat eden kaymak, yalnızca manda sütünden imal edilir. Özellikle Eyüp'ün kaymağı yüzyıllar boyunca çok ünlüydü. Yöredeki mandıralar kaymak imal eden sütçü ve muhallebicilere yağlı manda sütü temin ederdi. Bir 16. yüzyıl belgesinden Eyüp muhallebicilerinin, kaymak yemek bahanesiyle ve aslında fuhuş amacıyla bir araya gelen erkek ve kadınların buluşma mekânı haline geldiğini öğreniyoruz. 1573 tarihli bir ferman, kadınlara bu muhallebicilerde oturmayı yasaklıyordu.

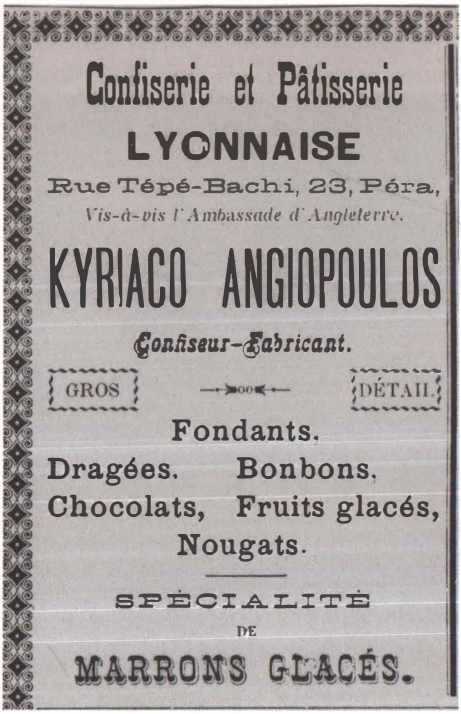


Tatlının vazgeçilmezi baklava

1950'lerin ortasından sonra, söz konusu yö-



Kaymakçı (Allom'un gravürü).



Tepebaşı'nda bulunan "Lyonnaise" pastanesinin afişi

redeki mandıralar ve onlarla birlikte Eyüp muhallebicileri bir bir kapandı. Bölge Anadolu'dan göç eden ve çalıştıkları yeni sanayi tesislerinin civarına gecekondular yaparak İstanbul'un nüfus bileşimini zamanla değiştiren işçilerin yerleşim alanı haline geldi.

Bozis ailesinin, Pera'da balık pazarı girişinde bulunan ve süt ürünleri satan dükkânı, 1960'ların son çeyreğine kadar kendi imalatı olan kaliteli kaymak ve taze tereyağıyla tanınıyordu.

Muhallebiciler

İstanbul'un muhallebicilerini işletenler genelde Epirliler ve Bulgarlardı. Kendi imalatları olan süt, yoğurt ve kaymak dışında bu dükkânlar, bilhassa bekârlar ve emekçiler için kahvaltı (süt, tereyağı, kaymaklı bal veya gül reçeli) verirlerdi. Keza, öğle yemeği için tavuk suyu çorba, tavuklu pilav, sahanda yumurta servis ederlerdi. Ayrıca tavuk göğsü, kazandibi, pudraşekeri ve gülsuyuyla yapılmış muhallebi, keşkül, aşure, zerde gibi sütlü tatlılar ve kaymaklı ekmek kadayıfı, baklava, revani, tulumba gibi tepsi tatlıları sunarlardı. Ramazan'da kaymak ve gülsuyuyla sunulan güllaç yapılırdı. Yazın kaymaklı, vişneli, limonlu, kayısılı, şeftalili ve çikolatalı dondurma, kışınsa salep satarlardı.

Ticaret merkezi Sultanhamam'da Hrisantos'un geleneksel muhallebici dükkânı, klasik ince uzun kanepeleriyle, Kapalıçarşı'ya alışverişe çıkan ev kadınlarının uğrak yeriydi. Boğaz'da Beylerbeyi muhallebicisinde sunulan olağanüstü kazandibi ve muhallebinin lezzeti, Kanlıca yoğurdunun eşsiz tadı, yöredeki mandıralardan temin edilen süttendi. İstanbul'daki muhallebicilerde süt ürünleri, tepesinde bir yıldız bulunan çok uzun saplı, spatulaya benzeyen üçgen şeklinde metal bir kaşıkla servis edilirdi.

Günümüzde kaybolan diğer bir tatlıcı dükkânı da lokmacılardı. 26 Ekim 1913 tarihli *Proodos* gazetesindeki bir yazıdan İstanbul'da, 20. yüzyılın başında 104 lokmacının faaliyet gösterdiğini öğreniyoruz: "Saygın burjuvalar Tokatlıyan'da beş çaylarını yudumlarken ve Avrupai pastaneler onu damak zevkimizden silmeye uğraşırken, 'demokratik' lokma sabahtan gece yarısına kadar her zaman yenilebilir."

Pastaneler

19. yüzyılın ikinci yarısında, Pera'nın Avrupai en meşhur pastanesi olan "Lebon", Fransız Elçiliği'nin pastacısı Edouard Lebon tarafından 1880 dolaylarında Cadde-i Kebir 362 Numara'da, Suriye Pasajı'nın yan tarafında açıldı. Mösyö Lebon, Paris'ten İstanbul'a ilk özel pasta fırınını getirtti. Sultan Abdülhamid daha sonra 1888'de Alman Kayzeri II. Wilhelm'in ziyareti vesilesiyle aynı fırından Dolmabahçe Sarayı için pasta ısmarlayacaktır. Lebon'un düzenli müşterileri arasında bankacı Mavrokordatos, birçok nazır, dönemin aydınları, pastanenin kruvasanlarıyla kendinden geçen Pierre Loti, Claude Farrère vb isimler vardı. 1888'de İstanbul'da temsiller veren Sarah Bernhardt, kahvesini burada içmeyi âdet edinmişti. Saray bile resmi davetler için Lebon'a siparişler veriyordu. "Chez Lebon tout est bon" ("Lebon'da her şey harika") sloganı pastanenin yüksek kalitesinin göstergesiydi.

Lebon pastanesi daha sonra karşı kaldırımın köşesine, 459 numaraya taşındı. 20. yüzyılın ilk çeyreğinde Lebon'u Kostas Litopulos yönetti. Lebon 1950'lerin ortalarına kadar nezih topluluğun bir masa tutabilmek ve çayını yudumlamak için izdiham yarattığı, Pera'nın en iyi pastanelerinden biri olarak kaldı.

19. yüzyılın sonlarında Lebon'un eski yerine otantik Fransız dekorasyonu ile tanınmış, lüks "Markiz" pastanesi yerleşecektir. Dönem, *art nouveau* dönemidir. Markiz'in sahipleri yılın dört mevsimini betimleyen dört büyük seramik panoyu Paris'ten sipariş eder. Bu panoların Fransa'dan nakli sırasında "Kış" kırılır. Öteki üç mevsim Markiz'in duvarlarını süsleyecektir. Ürünlerinin üstün kalitesi ve zarif tatları, pastanenin kapandığı 1970'ten sonra da seçkin müşterilerinin hafızalarında kalacaktır.

Yukarıdaki pastanelerle aynı dönemde Hollanda elçiliği sırasında Odessa'dan gelen Fransız Moulatie'nin çikolatalı pastalarıyla ünlü pastanesi açılır. Sevilen bir diğer pastane ise Galatasaray'da İngiltere Elçiliği'nin karşısındaki, Kiriakos Ançiopulos'un "Lyonnaise"iydi. Daha sonra aynı zat, Yunan Elçiliği'nin karşısında İstanbul'un en seçkin kesimlerini gece yarısından sonra da toplayan "To Vasilikon"u açacaktır. M. Manasse'nin "Café Restaurante du Luxemburg"u, Cadde-i Kebir'de 1880'lerin sonlarında açıldı. Konstantinos Çangapulos ve oğlu Nikolaos'a ait olan işletme 1909'da "Grand Café du Luxemburg, patisserie et restaurant" ismini alır. 20. yüzyılın başlarında Tokatlıyan'ın karşısına, çeşitte ve kalitede dönemin en ünlü pastaneleriyle yarışan "Themistokli" açılır.

1903'te Cadde-i Kebir'de Odeon Tiyatrosu'nun yanında Minas Panagiotidis ve Hristo Panidis'in "High Life" pastanesi açılır. Ga-



Halep Pasajı'nda bulunan "Psara Biraderler Pastanesi" afişi (Vosporis Arşivi).



Baylan'ın pastacı elemanları atölyede 1938

zetelerdeki ilanından pastanenin seçkin çevrelerin, Pera'da gezinen beyefendi ve hanımefendilerin buluşma yeri olduğunu okuyoruz. Yine dönemin basınından K. P. Paksimadas'ın Tepebaşı'ndaki Hacopulos Geçidi'nde işlettiği "Londra" pastanesinin kaliteli tatlılarının 1909 Londra Crystal Palace Uluslararası Fuarı'nda ödül aldığını öğreniyoruz.

19. yüzyılın sonlarında Epirli Panagiotis Kardomatis'in Karaköy'deki "Tour Eiffel" ve tramvay durağının karşısındaki "Pomme d'Or" adlı pastaneleri Avrupai tarzdaydı. 1900 yılında İstanbul'un Rum gazetelerine verdiği ilanlarda Büyük Ortodoks Kilise kurulu tarafından onaylı haçlı vaftiz rozetlerinin Türkiye'de tek bayii olduğunu tanıtıyordu. 1905'te ise "Avrupa'dan pastanecilik için lüzumlu bütün gereçleri getirdiğini ve bunlar için yetenekli ustalar işe aldığını" bildiriyordu.

Epirli Filippos Lenas, Yorgo Kiriçis ile beraber 1924'te Pera'da ilk pastanesini "L'Orient" adı altında açtı. İki yıl sonra Karaköy'de ikinci pastanesini ve hemen sonra Cadde-i Kebir'de üçüncüsünü açtı; bunlar lüks, kalite ve çeşit açısından dönemin en iyi pastaneleriyle yarışıyordu. "L'Orient" 1934'te yabancı dilde işletme adları yasaklanınca "Baylan" adını aldı ve Türk sanat ve edebiyatındaki en ünlü aydın, yazar ve sanatçıların buluşma mekânına dönüştü. Pastanenin imalathanesi, adeta bir pastanecilik okulu gibi faaliyet gösteriyordu. Bugün Atina'daki başarılı ve tanınmış birçok pastaneci mesleği burada öğrenmiştir. Filippos Lenas'ın her iki oğlu da baba mesleğini sürdürerek işlet-



1950'lerde İstiklal Caddesi'ndeki meşhur Baylan Pastanesi.



Solda Baylan pastanelerinin kurucusu tatlıcı Filipos Lenas, 1918.



Filipos Lenas'ın oğlu Haris Lenas Viyana'da pastacılık eğitimi alan, Türkiye'nin ilk okullu pastacısıydı.

meyi günümüzde de –artık yalnız Kadıköy'deki dükkânda– layıkıyla idare ediyor. Özellikle Hari Lenas Viyana'daki pastanecilik okulu Zuckerbacker Schule'de ve Richmont'ta özel ihtisas yapmıştı, yani Avrupa'da pastanecilik eğitimi görmüş ilk İstanbullu tatlı uzmanıydı. Yurtdışından döndükten sonra Baylan pastanelerinde modern Avrupa pastaneciliğini uyguladı. 1950'lerin sonunda İtalyan tipi dondurmaları, pralinleri, madlen çikolataları, peşmelbayı, piramit pastaları, kupgriyeleri ve espresso kahveyi ilk kez İstanbullulara tanıttı. Cumhuriyet döneminde İstiklâl Caddesi'nde tanınmış pastaneler arasında, yine K. Ançiopulos ve oğullarının Postane yanındaki –daha sonra "Hatay" ismini alan– "Parisien"i, eşsiz profiterolleri ile "High Life" ve Luka Zguridis'in meşhur "İnci"si sayılabilir.

Kahve

Günümüzde son derece doğal sayılan "gel bir kahve içelim" deyişi, 16. yüzyılda İstanbul'da başlayıp daha sonra tüm Avrupa'ya, hatta daha da ötesine yayılan bir alışkanlıktır.

Kahve, günlük ikram dışında, orta sınıf kentli ailelerin ziyaret ikramı, yas ve kederlerinin vazgeçilmez yoldaşı, tesellisiydi. Asırlar boyunca yalnızca erkeklerin müdavimi olduğu kahvehanelerin açılması, kahveye olan düşkünlüğün yayılmasının sonucudur. Arapça kaynaklara göre, kahve 12. yüzyıldan beri Etiyopya, Arap Yarımadası, Mısır ve Suriye'de biliniyordu. İlk başlarda, Etiyopya'da kahvenin telvesi ekmekle birlikte yiyecek olarak tüketiliyordu. 14. yüzyılda kahvenin uyarıcı etkisi tanınıp içecek olarak yaygınlaştı. "Kahve" sözcüğünün etimolojik olarak Güney Etiyopya'daki uçsuz bucaksız kahve fidanlarıyla kaplı "Kaffa" adı verilen yüksek yayla bölgesinden geldiği tahmin edilir. Daha sonraları kahve tohumu Yemen'de ekilmiştir.

Ralph Hattox'un *Coffee and Coffeehouses* adlı çalışmasında belirttiği gibi, 15. yüzyıl ortalarında Yemen'de, sûfiler, dini törenleri sırasında bol miktarda kahve tüketirler. Bu alışkanlığı sufi tarikatının kurucusu olan Sufi Ebû'l Hassan eş-Şazeli'den edinirler. Rivayete göre Şazeli Mekke'ye hacca giderken, bir istirahat esnasında kendisine ikram edilen kahve çekirdeklerini kaynatarak bu sıvıyı içer. Süreç içinde tarikat mensupları ve müminler, dini törenler aracılığıyla kahveyi Mekke'ye, daha sonra da Kahire'ye tanıtır. Tüccar ve emekçi olan sufiler, kahve sayesinde günün yorgunluğunu atarken geceleri geç saatlere kadar süren zikir ayinleri sırasında zinde kalıyorlardı.

16. yüzyılın en önemli kahve araştırmacısı Arap Abdulkadir el-Ceziri, 1558'de "Burada, Mısır'da, Yemen'de 'kahve' denilen bir içeceğin yayıldığını öğrendik. Gece boyu süren dini ayinlerde uyanık kalmak için tarikat liderleri içiyor. Yayılmasını Sufi Müftü Zebhani'ye borçluyuz; kendisi kahvenin uykuyu ve yorgunluğu kaçırdığını ve zindelik kazandırdığını keşfetti. Zebhani tarikat mensuplarını ve dindarları bu içeceği denemeye ikna ederek, içeceğin hem aydın hem de halk kesiminde yayılmasına yardım etmiştir" diye yazar.

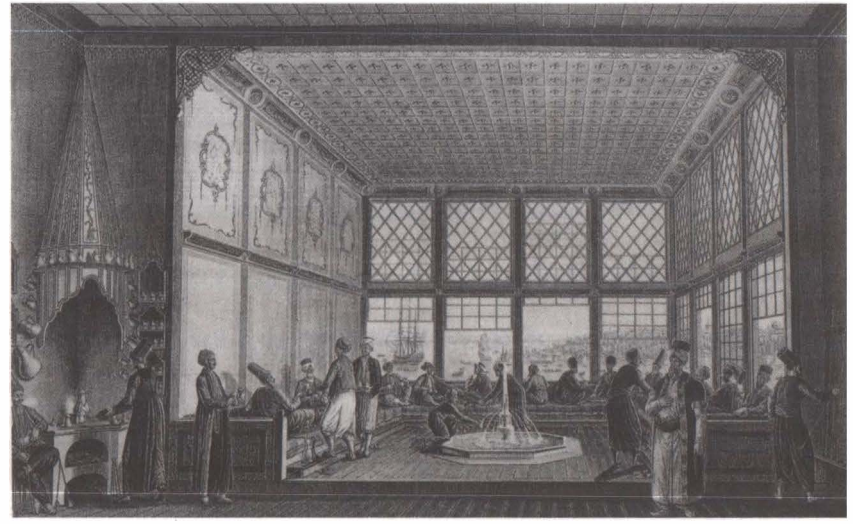
Osmanlıların kahveyle tanışması I. Selim'in Mısır seferi sırasında olur. 1519'dan itibaren kahve payitaht İstanbul'da çok dar bir çevre tarafından tüketilmekteydi. Geniş

kitlelere yayılması 16. yüzyılın ikinci yarısından sonra gerçekleşir. Yazılı kaynaklardan, 1543'ten itibaren İstanbul'a Yemen kahvesinin ithal edildiğini öğreniriz. O yıllarda Arap tüccarlar değerli kahve çekirdeklerini Yemen'den Cedda'ya taşır, oradan kervanlar Mısır'ı boydan boya geçerek İskenderiye'ye varır, limandan Mısır şekeriyle birlikte kahveyi ticaret gemileriyle İstanbul'a gönderirlerdi.

Yükün boşaltılması Haliç boyunca yer alan ticari iskelelerden "kahve emini"nin de bulunduğu Eminönü İskelesi'nde olurdu. Eremya Çelebi Kömürciyan'ın *İstanbul Tarihi* adlı eserinde belirttiği gibi, Mısır Çarşısı'nın karşısında "Tahmis" bulunuyordu. Orada, devlet memurlarının gözetiminde ithal kahve kavrulur ve büyük mermer havanlarda öğütülürdü. İstanbul'un kahveci ve kahvehanelerine de dağıtım buradan yapılırdı. Bu dağıtım şekli 18. yüzyılın sonuna kadar devam etti.

Kahve ticareti çok kazançlıydı. Baklagiller ve tahılla birlikte İstanbul halkı tarafından en çok talep edilen ve tüketilen malların başında yer alıyordu. Sultan fermanlarından 17. ve 18. yüzyıllarda, hem kahve satıcılarının hem devlet memurlarının kahve dağıtımını denetleyen yeniçerilerle birlikte kahveye nohut ve fındık karıştırıp vurgunculuk yaptıklarını öğreniyoruz.

Fransız seyyah Antoine Olivier'ye göre, 18. yüzyılda İstanbul'da, öngörülen ağır cezaya rağmen Yemen kahvesi bilinçlice daha ucuz ve yasak olan Amerikan kahvesiyle karıştırılıyordu. Tarihçi Robert Matran, Kanunî Sultan Süleyman döneminde, devletin Müslüman ve Hıristiyan tüccarlardan tahsil ettiği kahve vergisinin farklı olduğunu vurgular: Müslümanlar okka başına 8 akçe, Hıristiyanlar ise 10 akçe ödemekteydi. Meşhur

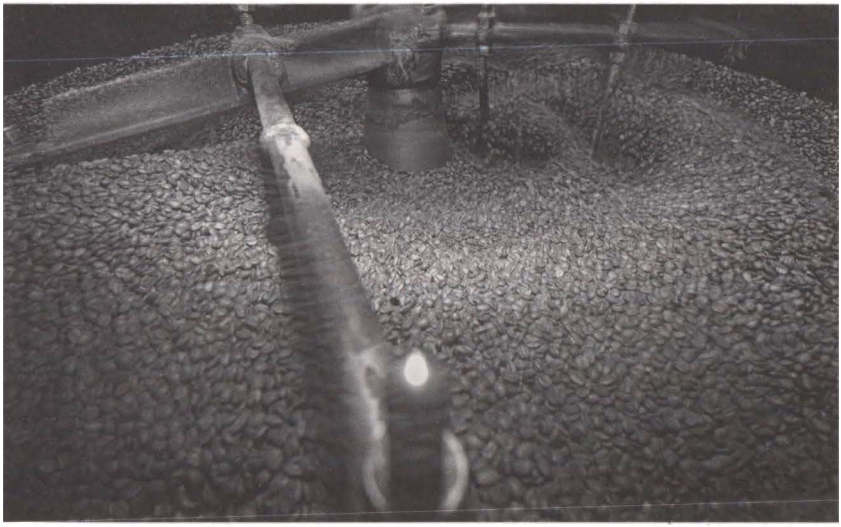


Ünlü ressam Melling'den bir kahvehane gravürü, 18. yüzyıl sonu

seyyah ve İstanbul loncaları hakkında muteber bilgiye sahip Evliyâ Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da 100 toptancı kahve satıcısının ve 55 kahve deposunun olduğunu belirtir. Oysa kahve satan esnaf sayısı 500, dükkân sayısı ise 300 civarındaydı.

16. yüzyıl ortalarında kahve hızla İstanbul halkı tarafından benimsenir. Bunun sonucunda kahvehaneler açılır. İlk kahvehanelerin ortaya çıkması Kanunî Sultan Süleyman hükümdarlığının son dönemlerine rastlar. O zamana kadar İstanbul erkek nüfusunun sosyal hayatı ev iş hamam ibadet yeriyle (cami veya kilise) sınırlıydı. Bu noktada, Hıristiyan erkek nüfusun dinlenmesi ve demlenmesi için "meyhane"nin alternatif çözüm olduğunu hatırlatalım.

Kahvehane, tarihte ilk kez erkek nüfusun ev dışında gidebildiği, içki içilmeyen bir mekândı. Toplanma, buluşma, günlük olayları tartışma, iktidarı eleştirme, aynı zamanda dinlenme, "zaman öldürme" niyeti ile, aynı kültüre sahip çeşitli meslekten insanlar ilk kez burada bir araya gelmişti. Kahvehane kadınlara kapalıydı. Yunanistan'da bu zihniyet turizm ile birlikte değişti. Skarlatos Vizantios üç ciltlik *Konstantinopolis* (1851-1869) adlı eserinde, İstanbul'un ilk kahvehanesinin 1555'te Tahtakale Meydanı'nda, Mısır Çarşısı'nın kuzeyinde, muhtemelen, "Arap elçilerin konağı"nın bulunduğu noktada açıldığını belirtir. İlk kahvehanenin sahipleri, Hâlepli Hakem ve Şam kökenli Şems'ti. Tahtakale Meydanı İstanbul'un en büyük çarşısı Mısır Çarşısı'nın çıkışındaki meydandaydı. 16. yüzyıla kadar burası meyhaneler, seyyar akrobatlar, meddahlar, şaklabanlar ve yılanlarıyla Hintliler, tüccarlar, denizciler ve dervişler için eğlence ve halk için panayır yeriydi. Aynı zamanda çevresinde ikamet eden Yahudiler, Araplar, Hintliler, Afrikalılar,



Kahve çekirdekleri kavrulurken.

İranlılar nedeniyle kozmopolit bir karaktere sahipti. Dolayısıyla İstanbul'un ilk kahvehanesinin bu meydanda açılmasının tesadüfi olmadığına inanıyoruz. Skarlatos Vizantios'a göre bu ilk kahvehanenin müdavimleri yalnızca efendiler, şeyhler, müderrisler değil, aynı zamanda boş gezenler, işi gücü olmayanlar, dervişler, şairler ve genelde "teorisyen ve soyut kavramlarla ilgilenenler"di.

Skarlatos Vizantios, Şems'in üç sene sonra İstanbul'un ilk kahvehanesinden elde ettiği 50000 florin kârla memleketine döndüğünü belirtir. Bu noktada Yunanca "kafene" sözcüğünün Osmanlıca "kahvehane", yani "kahve evi" sözcüğünden geldiğini belirtelim.

Kanunî Sultan Süleyman döneminde İstanbul'da bulunmuş, İmparator Ferdinand'ın daimi elçisi Ogier Ghiselin de Busbecq, 1558'de, ilk kahvehanelerin işlemeye başlamasından kısa bir süre sonra, Sultan'ın sarayda "kahvecibaşı" makamını ve kahveden sorumlu görevliyi atadığını belirtir. Bu olay saray ahalisinin de çok kısa sürede bu içeceğin "tiryakisi" olduğunu ispatlar. Bir sene sonra, 1559'da İngiliz tüccar ve diplomat Humphrey Coningsby İstanbul halkının koyu sarımtırak renkte, ılıkla sıcak arası bir içeceği porselen fincanlarda içtiğini yazar. 1672'de Antoine Galland Noel dolayısıyla Fener'de Rum Ortodoks patriğini ziyaret eden Fransız elçisi Marquis de Nointel'e eşlik eder. *Günlük*'ünde Patrikhane'de onlara kahve ve şerbet ikram edildiğini, sadrazam ziyaretinde sunulan ikramla birebir olduğunu yazar. 1681'de Fransız seyyah Josephus Grelot nasıl Ayasofya'ya girip içini resmetmeyi başardığını anlatırken, başbekçiye rüşvetin "birkaç fincan kahve içmekle" başladığını not eder.

Yukarıdaki tanıklıklar payitahtta ikram olarak kahvenin en üst kesimden en alt kesime kadar tüm sosyal sınıflarda yer aldığını gösterir. Zaten 16. yüzyılın ikinci yarısında, II. Selim ve IV. Murad döneminde İstanbul'da hemen hemen bütün semtlere yayılan 600'e yakın kahvehane vardı.

1600 yılında İstanbul'un çarşılarında İngiliz denizcilerin getirdiği tütün ortaya çıkar. Ancak İstanbulluların tütüne alışması 36 sene sonra olur. Halkbilimci İlias Petropoulos "Kahvehaneleri dolduran kalabalıklar ulemayı o derece rahatsız eder ve korkutur ki, dönemin şeyhülislamı Ebussuud Efendi 'Her nesne ki fahm (kömür) mertebesine vara, yani kömür ola, sırf haramdır...' fetvasını verir" diye yazar.

Çarşılarda kahve dağıtımını engellemek amacıyla Tophane rıhtımındaki kahve yüklü gemilerin dipleri delinerek batırılır, aynı zamanda saray gelişmelerden haberdar edilir. Ancak halkın direnişi, kahve tüccarlarının protestosu ve de yaşanan vergi kaybı sultanın bu yasağı onaylamasını engeller. Üstelik, Antoine Galland *De l'origine et du progrès du café* [Kahvenin Kökeni ve Yayılması] adlı eserinde çoğu vezirin kahvehanelere yatırım yaptığına dikkati çeker. 16. ve 17. yüzyıl süresince İstanbul kahvehaneleri kovuşturmaya uğrar. Kahve yasağı II. Selim (1566-1574), III. Murad (1574-1595), I. Ahmed (1603-1617) ve IV. Murad (1623-1640) dönemlerinde uygulanır. Bu yasakların en katısı alkolik olan ve aşırı içkiden ölen IV. Murad tarafından uygulanandır. Meyhane ve kahvehaneleri barındıran Cibali'deki bir yangını öne süren padişah şarabı, kahveyi, tütünü ve afyonu idam cezasıyla yasaklar. Yine padişah fermanıyla İstanbul'daki bütün

kahvehaneler kapatılır ve yıkılır. O yıl, İstanbul çok ağır bir kış yaşar, Boğaz'ın suları soğuktan donar, buğday kıtlığı baş gösterir ve temel gıdalarda yüksek fiyat artışları gözlenir. Bunun sonucu olarak halk arasında hoşnutsuzluk ve tepki artar. Yasağın bütün bu bahsettiklerimizin sonucu olduğu aşikâr. İstanbul bu olayları izleyen 30 yıl boyunca kahvehanesiz kalır. Yasak taşranın aksine sadece başkent için geçerliydi. Bu durum kahve meraklılarının ve tiryakilerinin kahve içmek için İstanbul'dan Bursa'ya gitmelerine neden oldu! O dönemde Bursa altın çağını yaşar. 1630'da Bursa'yı ziyaret eden Evliyâ Çelebi şöyle yazar: "Tamamı 75 âriflerin toplantı yeri, zariflerin mekânı kahveleri var ki her biri biner adam alır. Bütün çalgıcılar, okuyucular ve hoş güzel rakkaslar onlardadır ki günde üç kere Hüseyin Baykara fasılları ederler. Her kahvede gazelhan ve meddahlar (...) Bütün kahvehanelerinde bin hüner sahibi yetkin ustalar dop dolu idi. Bu kahve Ulu Cami yakınında olduğundan ezan-ı Muhammedî *Hayya ale's-salâ* dediğinde kahvede bir can kalmayıp hepsi camiye giderler."

Antoine Galland zamanında kahvehane yasağının devam ettiğini, yolda satılan kahvenin çarşıya alt tarafında ateşle yanan küçük bir ocak olan büyük kahve güğümlerinde taşındığını ve isteyen herkese kupalar içinde dağıtıldığını belirtir: "Zamanında Galata'da iki üç kahve dükkânından başka kahve dükkânı yoktu. Tütün eşliğinde kahve içen ve çoğunluğu Rumlardan oluşan müşteriye hizmet verildiği için bunlara göz yumuluyordu. Osmanlı İmparatorluğu'nun başka kentlerinde kahve yasaklanmadı; bu kentler ne o kadar büyük ne de o kadar kalabalıktı, dolayısıyla buralarda yenilikçilerden korkmaya neden yoktu. Belki İstanbul'da artık kahve dükkânları yoktu ama bu, halkın başka dönemlere kıyasla daha az kahve satın aldığını göstermez. Yalnız Türkler arasında değil, Rumlar, Ermeniler, Yahudiler arasında da en zenginlerinden en fakirine kadar, sabah ve ikindi vakti en azından iki kez kahve içilmeyen ne ev ne de aile vardı. Bunun dışında eve gelen herkese kahve ikram edilirdi. Böylece sadece evlerinde değil, gittikleri ve bulundukları her yerde kahve içerlerdi... Günde yirmi fincan kahveden fazla kahve içen çok insan vardır."

Bu tarihten yirmi yıl kadar önce, 1655'te İstanbul'da yaşayan Fransız seyyah M. Thevenot aynı konu ile ilgili "Zengin veya fakir, günde en az 2-3 fincan kahve içmeyen yoktur" diye yazar.

Sultan IV. Ahmed döneminde İstanbul kahvehaneleri ve meyhaneleri tekrar işletmeye açılır.

Rum evlerinde kahve

İstanbul aileleri kahveyi, erkekler aracılığıyla tanıdılar. Daha sonra tütünde de olduğu gibi kısa sürede kadınlar arasında yayıldı. Rum evlerinde kahveden önce ziyaretçilere kaşık tatlısı ikram etmek âdetti. Türk evlerindeyse kahvenin yanında şerbet sunuluyordu.

İstanbul'daki İngiliz elçisinin eşi Lady Mary Wortley Montagu, İstanbul'un günlük yaşamıyla ilgili arkadaşlarına gönderdiği mektuplarda ikramlar hakkında da zengin

bilgiler verir. Sadrazamın eşinin davetlisi olarak Edirne'ye gittiğinde şöyle yazar: "İkramlar kahve ve kokularla son buldu. Altın kaplamalı gümüş kahve zarfları içinde Japon porseleninden muhteşem güzellikteki kahve fincanlarında kahve ikram edildi." Başka bir mektubunda, İstanbul'da dul sultanın verdiği davete değinir: "Yemekten sonra altın leğenlerde su ve el havlusu getirdiler. Ellerimi büyük isteksizlikle kuruladım. Arkasından altın kahve zarflarında porselen fincanlarda kahve ikram edildi."

Mısır asıllı Fransız diplomat François Tott, büyük dragoman (Osmanlı devletinin resmi tercümanı) İoanis Kallimahi'nin yazlık konağında, eşiyle birlikte yaptığı ziyarette, aralarında birçok Rum kadının da bulunduğu bir yemeğe katıldığını anlatır: "Etrafı sandalyelerle çevrili Frenk usulü oval bir masada yenilen yemekten sonra, davetliler aynı odadaki sofalara geçtiler. Arkasından kahve ve pipo eşliğinde konu modadan açıldı ve dedikodu yapıldı." Rum devlet görevlilerinin evlerinde, hem dekorasyon hem de yaşam tarzında Doğu ile Batının kaynaştığını göstermesi açısından bu anlatım özel bir önem taşır.

Türk konaklarında "kahvecibaşı" denilen kahve görevlisi bulunurdu. Genellikle kabul odasının yanında, kahvecibaşının kahve hazırladığı bir oda bulunurdu. Kahve ikramı hizmetkârların işiydi. Kahveyi çok ağır ve sıcak içerlerdi. Ayrıca kahveye özel bir tat kazandırmak amacıyla içine kakule veya bir iki kırılmış karanfil eklenirdi.

İstanbul ve Anadolu'da Rum ailelerin söz, nişan, evlilik gibi önemli olaylarında, uğursuzluk sayıldığından kahve ikram edilmezdi, cenaze ve mevlitlerde özel anasonlu peksimetle kahve sunulurdu.

Kahve tüketiminin toplumun kadın nüfusuna da yayılması kahve falcılığını yarattı. 20. yüzyıl başlarına kadar ilk ve ortaokul eğitimi alabilen fakir kızlar, kadınlar sayıca azdı. Günlük yaşamda, özellikle insanların geleceği öğrenme arzusu ve merakı, dost davetlerinde geleceği gören amatör kahve falcısı mitosunu doğurdu. Kahve falcılığı aynı zamanda bir tür eğlenceydi. "Talih ve kısmeti tanımaya" fizikötesi ve basit yöntemlerle ulaşma arzusu, falcılığın hızla yayılmasına neden oldu.

Kahvehaneler

Kahveciler esnafının piri daha önce de belirttiğimiz gibi kahvenin tanınıp yayılmasına öncülük eden Sufi Şazeli'dir. Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemine kadar, İstanbul'un kurukahveci dükkânlarında "Ya Hazreti Şeyh Şazeli" yazılı levhalar asılı bulunurdu. Kahveyi "uykunun ve şehvetin kara düşmanı" olarak tanımlayan anonim bir Osmanlı şairi, kahvehanelere de "mekteb-i-irfan" adını verir. Bu genel durum çerçevesinde İstanbul'da birçok özel kahvehane kategorisi vardı.

"Esnaf kahvehaneleri" yıl boyunca Eminönü, Unkapanı, Galata'nın ticari merkezlerinde faaliyet gösteriyordu. Balıkçıların, kayıkçıların, mavnacıların, hamalların, hizmetkârların, aşçıların, inşaat ustalarının, mermer yontucularının, demircilerin, tüccarların vb kahvehaneleri bu türdendi. Bu kahvehaneler aynı zamanda lonca merkezleri olarak da tanımlanıp esnaflığın kâhyası tarafından yönetilirdi.



Kahve keyfinin sonu.

19. yüzyıl sonuna kadar Karagöz oyuncularının kahvehaneleri İstanbul'un Bizans surlarına yakın bölgesinde barınıyordu. Denizcilerin kahvehaneleri Galata Limanı boyunca, meyhanelerin, randevuevlerinin ve 19. yüzyılın son çeyreğinde işlemeye başlayan kafeşantanların yanında uzanıyordu.

Ayrıca güreşçilerin, sabahçıların, horoz dövüşçülerinin, köçeklerin, kumar ve afyon kahvehaneleri vardı. Osmanlı tarihçisi İbrahim Peçevi'nin deyişiyle, tütün, kahve, afyon ve şarabın "tat sofasının dört minderi" olduğunu unutmayalım. Çarşı pazarlarda kahve satan seyyar kahveciler de vardı. Başka bir tür ise, İstanbul'un her mahallesinde rastladığımız, mahalle kahvehaneleriydi. Çoğunlukla bu kahvehaneler, bir köşede, berber veya dişçi gibi hizmet mekânlarını içlerinde barındırırdı. Mahallenin erkekleri burada tıraş olur, hali vakti yerinde olanlar ve zenginler ise berberi evlerine çağırırdı. Türk kahvelerinde kahve, nargile, şerbet, limonata ve lokum servis edilirdi. Rum ve Ermeni kahvehanelerinde bunlara ilaveten rakı ve konyak da sunulurdu. Tavla ve domino tüm kahvehanelerde bulunur, tiryakiler nargile içer ve kocaman çubuklar tüttürürlerdi. Mahalle kahvehaneleri aynı zamanda, sünnet ve düğünlerde Müslüman evlerine kahve ve şerbet tedarik ederlerdi. Skarlatos Vizantios tiryakilerin kahvehanede günde otuz fincana yakın kahve tükettiklerini, ama bu fincanların çok da küçük olduklarını belirtir.

Kahvehaneler özellikle Ramazan ayında Karagöz, kukla tiyatrosu, sihirbaz, seyyar meddah, âşık performanslarının sunulduğu bir mekân, bir halk tiyatrosu niteliği taşıyordu.

17. yüzyılın sonlarından itibaren, İstanbul mahallelerinde, yeniçeri ağaları tarafından kurulan "yeniçeri kahvehaneleri" yeni bir kahvehane türü olarak yer almaya başlar. Bu kahvehanelerin başlıca müdavimleri yeniçeriler ve dervişlerdi. Bu noktada Bektaşi tarikatının şeyhi Hacı Bektaşi Veli'nin yeniçeri ordusunun piri sayıldığını belirtelim. Süreç içinde bu kahvehanelerin muhalefet mekânlarına dönüştüğünü ve müdavimlerin çok sert siyasi eleştiri yaptıklarını gözlemleriz. 17. yüzyılın ortalarında Osmanlı ordusunun temel tüzüğünün değişime uğradığını unutmamak gerekir. O zamana kadar yeniçerilere evlilik ve sosyal hayat yasakken –askeri kışlalarda mutlak askeri disiplin altında yaşarken– tarihte ilk kez tüzük değişikliğiyle evlenmelerine, geceyi kışla

dışında geçirmelerine, aileleriyle yaşamalarına izin verilmişti. Yeniçeriler şehir güvenliğinden de sorumlu olduklarından, bu kahvehaneler bir şekilde mahallenin karakolu rolünü üstlenmişti.

1818'de İstanbul'da bulunan Oxford öğrencisi Peter Edmud Laurent: "Mahalle kahveleri daire şeklinde olup, girişte bir çardak bulunur, çevreyi kuşatan sedir hasırla örtülür. Burada oturan müşteriler ayak ayak üstüne atıp kahvelerini içerler. Gazete yoktur. Hükümetin duyurmak istediği haberler tellal tarafından yayılır" diye yazar.



Seyyar kahveci (Ferriol, 1714)

Yeniçeri kahvehanelerinde kahveci ocağının yanında, rütbeli Bektaşilerin, dervişlerin ve aydınların oturduğu, yerden yükseklikte ve parmaklıkla çevrili "sofa" vardı. Ayrıca "âşığın" sazıyla oturup şarkı söylediği bir ikinci balkon daha mevcuttu. Kahvehane duvarları halk resimleri ve vecizelerle süslenmişti. Mekânın ortasında şadırvan vardı. Başka bir köşedeyse altın kafeste ötüşen, kahvehanenin maskotu "geveze" kanaryalar bulunurdu. Yazılı kaynaklardan bu kahvehanelerde zaman zaman Rum ve Yahudi köçeklerin dans edip şarkı söylediklerini biliyoruz. Bunlardan Yunan asıllı olanları çoğunlukla adalıydı.

1826 yılında II. Mahmud tarafından Yeniçeri Ocağı kaldırılınca, resmi makamlar, hükümet karşıtı merkezler olarak başkentin bütün kahvehaneleriyle birlikte yeniçeri kahvehanelerini de kapattı. Fakat, kısa bir süre sonra, berber dükkânlarının bir köşesinde kahveci ocağı bulunmaya başladı.

Zamanla yeniçeri kahvehane geleneğini "tulumbacılar" sürdürmüştür. Barış döneminde yeniçeriler tulumbacı mesleğini de üstlendiklerinden, yeni kahvehane sahiplerinden bazılarının, bu dönem eski tulumbacı mesleğini icra eden eski yeniçeriler olması imkânsız değildi. Tulumbacı kahvehanelerinin müdavimleri ceketi omuzunda, fesi eğri, yumurta topuk ayakkabısı arkadan terlik gibi basılmış, kuşağından bıçağının ucu gözüken Galata ve Tophane'nin külhanbeyi tipleriydi.

Tanzimat'tan sonra (1839), özellikle Abdülaziz ve Abdülhamid dönemlerinde, bu kahvehaneler en parlak dönemlerini yaşamış ve zamanla "Kafe Aman" veya Semai kahvehaneleri, yani çalgılı kahvehane adını almışlardı.



Osmanlı İstanbulu'nda kahvehane

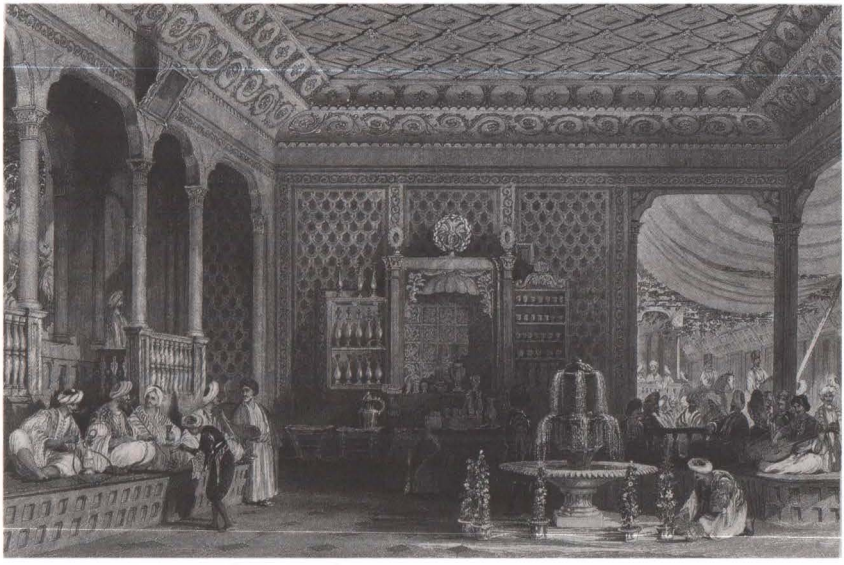
Kahvehanenin duvarları tahta çerçeveli kocaman aynaların yanında çeşitli bakır gravürlerle süslenmişti. Gravürlerde sıkça işlenen başlıca temalar Yunan mitolojisi, halk masalları, destanlar, dönemin meşhur güreşçileriyle güreş yarışmaları, tanınmış kabadayı resimleriydi. Kahvehanenin bir köşesinde çalgıcıların oturduğu yüksekçe bir kaide ve etrafında müşteriler için tabureler bulunuyordu. Yerli çalgıcılar mızıka, darbuka, klarnet, zurna, dümbelek, zil gibi enstrümanlarla sanat müziği çalar, dans eden köçeklere eşlik ederlerdi. Zaman zaman *Troyalı Helen* ve *Othello*'dan uyarlamalar, masal ve efsanelerden mülhem oyunlar oynanırdı.

1876 yılından itibaren kahvehanelerde Batı müziği de çalmaya başlandı. Genellikle program polka ve marşlarla başlar, "kanto"larla devam ederdi. Kanto, tuluat tiyatrosunda kadın sanatçılar tarafından söylenen şarkılar ve bu şarkılar eşliğindeki dans olup, müzik Anadolu ve Batı müziğinin bir senteziydi. Şarkılar Rum ve Ermeni kadın şarkıcılar tarafından söylenirdi. Bu kahvehane türü 1922'den sonra ortadan kayboldu.

Tanzimat'tan sonra İstanbul'da kahvehaneler Osmanlıca okuma anlamına gelen "kıraat" sözcüğünden türeyen "kıraathane"ye dönüşür. Kıraathaneler süreç içinde edebi ve entelektüel faaliyetlerin mekânı, bir tür edebiyat kulübü haline gelir. İstanbul'un en tanınmış kıraathanelerinden biri Sirkeci'de, Babıali girişine yakın "Serafim" kıraathanesidir. 1908 yılından sonra sevinç anlamına gelen "Meseret" adını alan bu kıraathane Jön Türkler'in uğrak yeri olur. Tatavla (Kurtuluş) semtinde Hacı Kozma Zafiriadis'in kıraathanesi de yine meşhur kıraathanelerdendi. İlk ilerici Rum kadınlardan, 1906'da Bakırköy Rum Kız Okulu müdiresi olan Athina Gainatu'nun Rum dergisi *Tehni*'nin Eylül-Ekim 1948 sayısında yazdığı gibi, bu kıraathane Tatavla'nın ilk edebiyat "kulübü"

niteliğindeydi: "Tatavla'da, Elegaki Dimostheni Vlastari'nin oturduğu mahallede, iki katlı ahşap evinin yanı başında, kuzeni Hacı Kozma'nın (1829-1893) kıraathanesi vardı. Neredeyse zemin seviyesinde –yerden bir metre yükseklikte– dörtgen bir oda olup tüm eşyası üç yanda üç tahta sedir, birkaç gelişigüzel konmuş tabure ve tezgâh, yani hem büfe hem kasa görevi yapan, lokumlarla kahve kutusunu ve şekeri barındıran bir tür dolaptan ibaretti. Bu tezgâhın özel bir rafında eski renk ve desenlerle, pırıl pırıl kahve takımları; fincanlar, bardaklar ve ibrikler sıralanmıştı. İşlediği yıllarda müşterilere sadece kahve ve lokum sunan bu mekânın orta yerinde, kahve için ideal ateşiyle, siyah saçtan mangalın önündeki minderli taburede Hacı oturur ve kahve pişerken yayılan nefis aromayı burunlarına çekmek isteyen tiryaki müşterilerinin önünde kahveleri bizzat kendi pişirirdi. Bu müşterilerin hepsi Aziz Atanasios Kilisesi mahallesinin eski sakinleriydi... Bu tuhaf kıraathanenin en büyük serveti ve başlıca içeriği, duvarlarda boydan boya uzanan yüksek ve uzun raflara, güzel paketler halinde yerleştirilmiş eski gazetelerdi. 21'den önce başlayan... ayrıca 1845'ten başlayıp devam eden ve müşterilerin okuduğu *Polis* gazetesinin başlıca nüshaları. Hacı bu basit kıraathanesini... kulüp, okuma kulübü olarak tanımlar, o dönemin Tatavla ve Beyoğlu aydınları da öyle tanımlardı."

İstanbul kahvehaneleri 19. yüzyıl boyunca egzotik Anadolu'ya seyahat eden Fransız romantizminin usta kalemlerinin de ilgisini çeker. Gerard de Nerval *Doğu'da Seyahat* adlı eserinde San Dimitri Mahallesi'ndeki (eski Tatavla, günümüzde Kurtuluş) bir kafeşantanı tasvir eder: "Bu kahvehane enfes bir topluluğun randevu yeri; bizim Champs-Élysées'nin şarkılı kahvelerinden biri diyebiliriz. Yolun iki yanındaki masa-



Tophane'de bir kahvehane (Allom'un gravürü)



Bir İstanbul kahvehanesinden görünüm.

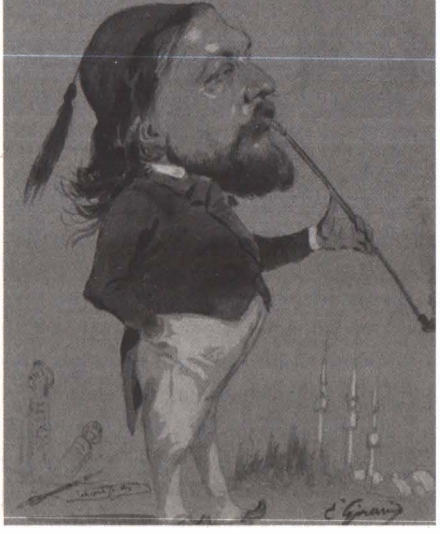
ları, Pera'nın kibarları ve zarif kadınları süslüyor." Kapalı Çarşı'nın yakınındaki bir kahvehanede, bir hikâyecinin anlattığı menkıbelerin büyüsüne kapılanların tasviri de önemlidir: "Dinlememiz gereken hikâyeci, ünlü bir kişiye benziyordu. Kahvehanedeki müşterilerden başka, dışarıda sıradan dinleyiciler de büyük bir kalabalık oluşturmuştu. Herkesin susması istendi ve soluk benizli, yüz hatları çok ince, gözleri çakmak çakmak ve festen farklı bir başlığın altından saçları dervişlerinki gibi sarkan genç bir adam gelip sıraların ortasında dört-beş ayak genişliğindeki yere konmuş tabureye oturdu. Kahve getirildi kendisine ve herkes dini bir sessizlik içinde dinlenmeye hazırlandı; çünkü geleneğe göre, hikâyenin her bölümü yarım saat sürüyordu. (...) Doğu'nun yarattığı antik işçi topluluklarının şan ve şerefini canlandırma amacı güden uzun bir hikâyeydi."

Fransız şair Théophile Gautier 1852 yılında İstanbul'u ziyaret ettiğinde, çoğunlukla Frenk ve Ermenilerin rağbet ettiği, büyük Pera yolunun başındaki, Tünel'deki Galata Mevlevihanesi'nin karşısındaki geleneksel kahvehaneye hayran olur: "Duvarları ortasına kadar sarımtırak bir tahtayla kaplanmış büyük dörtgen bir oda. Odayı çevreleyen bir sedir ve siyah yaldız çerçeveli aynalarda parlayan sedir örtüleri. Aynalar püsküllü yaldız kordonlarla desteklenip, havluların asılı olduğu küçük bakır tellerle süslüydü. Bu kahvehane bu türdeki tüm kahvehaneler gibi aynı zamanda berber dükkânıdır. Burada, iri siyah gözlü sempatik bir gencin, parmak uçlarında getirdiği dantelli bakır veya ince işlenmiş gümüş bir tepsiden bir fincan bulanık kahve içmek büyük bir keyiftir. Kahveye bir bardak su eşlik eder; suyu Türkler kahveden önce, Frenkler sonra içer... Müşterilerin hepsi tütünlerini bir tütün poşetinin içinde beraberlerinde taşır. Kahvehane yalnız kehribar ağızlığı sayesinde bulaşıcı olmayan çubuğu ve karmaşık tasarımı nedeniyle taşınamayan nargileyi verirdi. Bir fincan kahvenin fiyatı 20 paradır. Bir kuruş verirsen cömert bir bey sayılırsın. Para, kapının yanına yerleştirilmiş, kumbara gibi bir yarığı olan bir kutuya atılır..." Gautier, Sarayburnu ile Yeni Cami arasındaki bir kahvehaneyi akıcı bir üslupla tasvir eder: "Bazı içtimai sınıfların kendilerine has cemiyetleri var. Size tasvir edeceğim mermer çeşmeli kahvehane en güzellerinden sayılabilir ve İstanbul'un en seçkin müdavimlerini toplar. Ama hiçbir şekilde Anadolu masallarının görkemini andırmaz. ... Yaklaşık 12 m^2'lik bir oda düşünün. Kubbeli ve kireçle boyanmış, çepeçevre bir insan boyunda tahtalarla döşenmiş ve örülmüş hasırla kaplanmış bir sedir-divan. Ortada, Anadolu detaylarının en zarif olanı, üç musluklu beyaz mermerden bir çeş-

me. Musluklar üst üste olup, iplik gibi akan su dönüşüme uğrar ve şırıltıyla akar. Bir köşede de kahvenin piştiği ocak, müşteri talebine göre küçük bakır cezvelerde pişen kahve. Duvarlarda tıraş bıçaklarıyla dolu raflardan sarkan güzel küçük sedef aynalar. Her kahvehane aynı zamanda berber dükkânı da olduğundan, küçük kalkanları andıran bu aynalarda müşteriler kendilerine yapılan 'bakımın' zevklerine uygun olup olmadığını görür. Şişman bir Türk ve sıska bir İranlının arasında hasır sedirin üstünde bağdaş kurup, çubuğumu tüttürürken, Fenerli Rum genç bir dandy bıyığını parlatıp, daha önce küçük bir cımbızla simetrik bir şekil verdiği kaşlarını boyuyordu."

Fransız şair Boğaz'ın Avrupa yakasındaki Beşiktaş'ta, balıkçıların uğrak yeri olan Arnavutköy İskelesi'ne vuran şiddetli akıntıyla ıslanan ve sık ağaç gölgelerinin altında bulunan pitoresk kahvehaneden de etkilenir. Ayrıca Haliç'in üstünde Unkapanı'nda özellikle Fenerli Rumların müdavimi olduğu bir kahveden daha bahseder. "Oraya ulaşım kayıkla olur. İnsan çubuğunu tüttürürken, aynı anda gidip gelen kayıkların, suya teğet uçan deniz kuşlarının veya masmavi gökyüzünde büyük daireler çizerek uçan şahinlerin manzarasının keyfine varabilir. Çoğu zaman çalgıcılar, garip ritimlerde çaldıkları enstrümanlarıyla büyük keyif yaratırlar. Anadolulular bu çalgıcıları, daha önceleri de paylaşılmış, tanıdık bir zevkin emareleriyle saatlerce dinlerler..."

Yunan gezgin ve romancı Andreas Karkaviças keskin bakışıyla, 1893 yılında, yaşadığı masalımsı Anadolu'nun Türk kahvehanelerini canlı ve akıcı bir tasvirle betimler: "İçeri girip oturduğunda, masanın üstünde nargile, yanı başında kahve, bir an gerçek kimliğini unutup 1555 yıllarında İstanbul'un ilk ve tek kahvehanesine rağbet eden beylerden veya efendilerden biri olmadığına emin olmak için, içgüdüsel olarak tepeden tırnağa kendine bakarak ve elinle başını yoklayarak sarık giymediğine emin olmak istersin. Bütün duvarlar yukarıdan aşağıya kadar birbirinden değişik ve tuhaf resimlerle kaplıydılar. Burada yarı çıplak ve incilerle süslenmiş bir Sultan ipek bir divana uzanmış yatıyor. Orada Kızlarağasının kırbaç korkusundan, ürkek ve itaatkâr yürüyen binbir renkte elbiselerle kocaman bir harem. Başka bir resimde Hz. Muhammed'in halifesi Ali, bulutlarda, bir kılıç darbesiyle, miğferli ve kalkanlı bir atlıyı ikiye ayırıyor. Bir resim Hacı Bektaş'ı Konya yollarında, korkunç bir aslanın sırtında dolaşırken gösteriyor.



Eugène Giraud'nun hicvettiği fesli, çubuklu Gautier.

Bir başkası iri gözlü, korkunç bıyıklı, vücutsuz bir baş, başka 15-20 resim hayal ve gerçek dışı, alacalı renklerle donanmış ağaç, hayvan ve insanların resimleri... Bu çelişkili resimlerden sonra, üst üste dizilmiş raflar... raflara asker gibi dizilmiş 30-40 kadar nargile, bazısı bembeyaz kristalden, bazısı maviye boyanmış, bazısı kıpkırmızı, bazısı renkli çiçeklerle süslü, yıldızlar ve yarımaylarla kaplı, sarı kehribardan lüleler... değişik şekillerde 40-50 ibrik, sonra kahve değirmenleri, sonra çay kutuları, çaydanlık ve semaverler, fincan kapları, büyük küçük bardaklar, kahve zarfları ve son olarak 20-30 kadar yıpranmış ama hepsi pırıl pırıl tertemiz tepsi, kahvecinin kalkanı gibi yukarıdan aşağıya sarkıyordu. Resim ve raflardan daha da garip olan kahveci ve yamağıydı. İlki sıska, kafasında fes, renkli önlüğüyle, ikincisi yamuk ayaklı, kısa boylu, bir tarafa eğilmiş... ve daha da garip olanlar teker teker kahvehaneye girip tembel tembel nargile, kahve veya çay ısmarlayan kahvehane öğrencileriydi."

Edmondo de Amicis de Kasımpaşa'da bir Osmanlı kahvehanesinden izlenimlerini aktarır: "Oturduğumuz kahve, bütün Türk kahveleri gibi, fakirane olmakla beraber değişik bir kahveydi; bunlar belki de Muhteşem Süleyman zamanındaki ilk kahvelerden veya kahve içme yasağını dinlemeyenleri kendi eliyle cezalandırmak için gece şehirde dolaşan IV. Murad'ın elinde palasıyla birden dalıverdiği kahvelerden pek farklı değildir. Sert görüşlü ulemaya göre, 'bu uyku ve zürriyet düşmanı' ne fermanı hümayunlara, ne şer'î münakaşalara, ne kanlı mücadelelere sebep olmuştur; akaid ulemasının dediği gibi, bu 'rüya cini ve hayal kaynağı', şimdi, aşk ve tütünden sonra, en fakir Müslüman'ın en tatlı tesellisidir! Kahve artık Galata ve Serasker kulesinin tepesinde, bütün vapurlarda, mezarlıklarda, berber dükkânlarında, hamamlarda, çarşılarda içilir. İstanbul'un neresinde olursanız olun, etrafınıza bakmadan 'Kahveci!' diye seslenmeniz kâfidir. Üç dakika sonra önünüzde bir fincanın dumanı tüter. (...) Türk kahvelerinin çoğu aynı zamanda berber dükkânıdır ve kahvecinin hem dişçi hem cerrah olduğu ve öteki müşteriler kahvelerini yudumlarken kurbanlarına onların yanında işkence ettiği görülmemiş şeylerden değildir. (...) Kedi mırıltısına benzeyen nargile suyunun sesinden başka bir ses duyulmuyordu."

Şehir kahvehanelerinin başka bir kültürel etkinliği de sinemanın bundan 100 yıl kadar önce ortaya çıkmasıyla yapılan sinematograf gösterileriydi. Yorgos Bozis ile Sula Bozis'in *Paris'ten Pera'ya Sinema ve Rum Sinemacılar* adlı kitapta yazdıkları gibi, kahvehanede ilk sinematograf gösterileri, 1897 yılının Şubat ayında Şehzadebaşı'ndaki "Fevziye" kıraathanesinde Lumière Kardeşler'in temsilcisi Fransız D. Henri tarafından yapılmıştır. Kasım 1899'da, Kefalonyalı Grigoris Valianu'nun Taksim'deki "Eptalofos" adlı tarihi kahvehanesinin salonunda, 90000 frank değerindeki mükemmel bir Edisson sinematografı ile sinematograf gösterileri yapılıyordu. 1907 yılında, Tepebaşı'nda Mnimatakia (Mezarlık) yolundaki Stefo Apergi'nin "Bristol" adlı kahvehanesinde kukla tiyatrosu ve sinematograf gösterileri yapılmaktaydı. Rumca gazete *Proodos*'un yazdığı gibi, 1910 yılında kahvehanelerdeki sinematograf gösterileri ücretsiz olup, seyirciler sadece içeceklerinin ücretini öderdi.

İstanbul'un ünlü kahvehaneleri

19. yüzyılda Pera'nın ünlü kahvehane-pastaneleri "Café Riche", "Café Tortoni", "Café Valaury" (burası daha ziyade seçkin hanımefendilerin gözdesiydi), "Café de commerce", "Café des Fleurs" ve Çangopulos ailesine ait "Büyük Lüksemburg Kahvesi"dir. Zaman zaman Kafe Aman olarak da işleyen Taksim'deki "Eptalofos" da dahil edilebilir. Ayrıca Pera'nın ünlü kahvehanesi, 1908'de Jön Türklerin ayaklanmasından sonra açılan "Kanun-i Esasiye"dir.

Tatavla eteklerinde Evangelistra Kilisesi'nin yakınında, dönemin tanınmış mekânı olan "Tulpana" kahvehanesi bulunuyordu. Başka kahvehaneler Mnimatakia'daki Anastas Emfieçoğlu'nun "Egiptos", Pera'da Hoci'nin "İpiros" kahvehanesi, Ayazpaşa'da "Cennet", Cihangir'de "Ege", Eyüp'te "Pierre Loti" kahvehanesi, Sahaflar Çarşısı'nın çıkışında, öğrenci ve kitapseverlerin sıkça gittiği Beyazıt Meydanı'ndaki "Platanos" (Çınar) kahvehanesi ve Galata'da Hioti'nin kahvehanesi.

Ayrı bir kategori de yazlık kahvehanelerdi. Bu kahvehaneler Boğaz ve Ada sahillerinde, pınar ve kır yakınlarında bulunuyordu. Genellikle yazın veya kilise panayırlarında, ayinden sonra aileler veya gezi yapanlar giderlerdi. Boğaz'ın Avrupa yakasında en tanınmış kahvehaneler: Beşiktaş İskelesi'nde Stavros Yordanopulos'un (1902) "Vosporos" kahvehanesi, Arnavutköy rıhtımında Minas Zafiropulos'un (1903) "İ Orea Eleni". M. Zafiropulos'un Bebek'te ikinci bir çalgılı kahvehanesi daha vardı (buradaki çalgıcılar Kleathis Studitis ve Osep Suvacıyan'dı). Arnavutköy'de başka bir ünlü kahvehane Alekos Dayispangu'nundu. Yeniköy'de iskelede Fotis Ksantopulos'un (1903) kahvehanesi göze çarpıyordu. Kalender'de Louis Ramirez'in kahvehanesi bulunuyordu. 1936 yılında New York'un *Ethiko Kirika* adlı Yunan gazetesinde İstanbullu Rum gazeteci Froso Kanuta çocukluk yıllarına dönerek, daha henüz Yeniköy kız ortaokulunda öğrenciyken, annesiyle veya teyzesiyle, cuma veya pazar günleri sahil boyunca Yeniköy'den Tarabya'ya gezindiklerini anlatır: "...Küçük Kalender'den lokum ve pasta yiyerek Büyük Kalender'in en alt setinde duran bandoyu dinlerdik. Büyük Kalender'de içecekler daha pahalı olup, beni büyüklerle birlikte yanlarına aldıklarında ben küçük kraliçe hazretleri için büyük bayram olurdu." Kalender'de zenginlik ve aristokrasi çoktu. Büyükdere İskelesi'ndeki Anastas ve Ioani Kriku'nun (1902) kahvehanesi de bilindik mekânlar arasındaydı.

Demetrius Vikelas *Hayatım* (1908) adlı otobiyografisinde 1840 senesinin başında pınardan gelen serin suyu içmek için gittikleri Kestanesuyu'nda bir kahvehaneyi tasvir eder: "Kahveci yere hasır serer, yere oturmaktan hoşlanmayan birkaç kişi için 2-3 alçak tabure; lokum ve kahve ise köy keyfinin mütevazı ilavesiydi."

Boğaz'ın Anadolu yakasında Çamlıca tepesindeki kahvehanenin panoramik Boğaz manzarası eşsizdi. Paşabahçe'de Yorgos Agelidis'in kahvehanesi, semt Rumlarının buluşma yeriydi. 19. yüzyıl sonlarından itibaren, Kandilli İskelesi'ndeki kahvehane lezzetli yoğurdu ile meşhurdur. Üsküdar, Çengelköy ve Kuzguncuk iskelelerindeki kahvehaneler, kahve ve nargile eşliğinde müdavimlerine Boğaz'daki gemi ve kayıkların sonsuz hareketlerini izlemenin verdiği huzuru sunarlardı. Seyyah Comtesse Gasparin'e göre,



Feriköy eteklerinde bir kır kahvesi.

1865'te Üsküdar'da Bulgurlu'daki küçük açık hava kahvehanesinin balkonu "dünyanın en güzel manzarasına" sahipti. Maltepe'deki V. Giropulos'un liman kahvehanesine yaptırdığı tiyatro sahnesinde, turneye çıkan Yunan tiyatro gruplarını da ağırlardı.

Balıklı surlarının dışında, Zodoğos Piği Kilisesi'nde, her ilkbahar kiliseyi anma gününde, bütün Rumların buluşma yeri olarak işleyen açık hava kahvehanesi vardı. (Zodoğos Piği Yortusu her bahar Rum Ortodoks Paskalya'sını takip eden ilk cuma günü kutlanır).

Sur içinde, Samatya'da iki Rum kahvehanesi vardı. Taki Psilofonyas'ın kahvehanesi ve daha sonra Yannis Nisiriu'nun aldığı Burçi'nin kahvehanesi. Nisiriu genç yaşta vefat ettiğinde, eşi Aspasia 12 yıl boyunca kahvehaneyi adabıyla ve büyük bir nezaketle işletti. Tamamen erkek mesleği sayılan bu meslekte herkes, semtin Türk erkekleri dahi ona saygı gösterdi. Kızının bize anlattığına göre, kahvehane cemaatin lokali sayıldığından Samatyalılar burada toplanır ve cemaat sorunlarını tartışırmış.

Ünlü kurukahveciler

Yakın geçmişte tüm Rumlar Eminönü'deki tarihi Tahmis Sokak'taki Mehmet Efendi'nin meşhur kurukahveci dükkânını hatırlar. Mehmet Efendi'nin Beyoğlu Balık Pazarı'nda da şubesi vardı. Osmanlı İmparatorluğu döneminde, işletme büyük hissedar Kostaki Papadaki tarafından yönetiliyordu. Genç Rumlar ilk yevmiyeleriyle nine ve dedelerine buradan kahve satın alırlardı.

Tanınmış diğer bir kurukahveci Aleksi Alevropulos'a ait, Galata'daki "Mega Kafetrivion Konstantinupoleos"tur (İstanbul'un Büyük Kurukahvecisi). Bu müessese İstanbul'un değişik semtlerindeki beş şubesiyle, kahvenin aromatik yağı kaybolmasın diye mermer havanda dövülen kahve satardı. Şimdi bu coğrafyadan biraz uzaklaşıp kahvenin Avrupa'daki serencamına kısaca değinelim.

Avrupa başkentlerinde kahve

Avrupa'nın ilk kahvehanesi 1645'te Venedik'te San Marco Meydanı'nda "Café Florian" adıyla Floria adındaki Korfulu bir müteşşebis tarafından açılır. O dönemde deniz ticaretine hâkim olan Venedikliler bu aromatik içeceği ilk tanıyanlardan olup İtalya'ya taşır. Birkaç yıl sonra, 1652'de İzmirli kahveci Pashos Razis, Londra'nın Soho semtinde ilk kahve dükkânını açar. Kahve, hekimler tarafından içkinin panzehiri olarak tavsiye edildiği için İngiltere'de büyük itibar kazanır. İngilizler kısa sürede fanatik kahve sever olmuş ve sadece seçkin insanların üye olabileceği "club"lar kurmuşlardı. İngiliz seyyah John Evelyn'in (1640-1706) günlüğünde belirttiği gibi, Girit'in İráklion (Kandiye) şehrinden, Protestanlığın babası sayılan Luther'in ilahiyat çalışmalarını Yunancaya çeviren Konopyos Nathanail adındaki bir rahip Oxford Üniversitesi'ndeki eğitimi sırasında kahveyi oradakilere tanıtmıştı. Evelyn ayrıca "Yunanlı her sabah kahvesini kendi pişirir ve keyfine varırdı" diye yazar. Bu bilgi, 17. yüzyıl İngiltere'sinde kahvenin ne kadar yaygın olduğunu gösterir.

İtalya ve İngiltere'den sonra kahve Fransa'ya da yayılır. Fransa'daki ilk kahvehane 1654'te Marsilya Limanı'nda bir denizci tarafından açılır. 1669'da Paris'teki Türk elçisi, bu egzotik içeceği, bir davette seçkin misafirlerine sunar. 1672'de Saint Germain semtinde kurulan panayırda, Pascal adında Ermeni asıllı bir Fransız "kahve evi" tabelalı ahşap bir kulübede gelip geçenlere kahve ikram eder. Bu girişim çok başarılı olur, bundan ilham alan başka bir Ermeni, Mazaren Sokağı'nda kendi kahvehanesini açar... 1686'da "Café Procope" adıyla Paris'in en ünlü kahvehanesi açılır. Daha sonraları Des Fosses-Saint Germain yolunda, eskiden Comédie Française'in bulunduğu yolun karşısına taşınır. Bu kahve Fransız Devrimi'nin "istihkâm yeri" sayılır. Devrimin en önemli düşünce ve eylem adamlarından Danton, Marat vb. buranın müdavimleri arasındadır. Paris'in ikinci ünlü kahvehanesi, daha sonraları "Café de la Régence" adını alan "Café du Palais Royal"dir. Dönemin en önemli şahsiyetleri, Voltaire, Rousseau, Diderot, Robespierre, Saint Juste, Alfred de Musset, hatta genç yüzbaşı Napoléon Bonaparte bile burada sıkça vakit geçirir. 1875'te başka kahvehanelerle birlikte Saint Germain semtinde "Café les deux Magots" açılır. Başlıca müdavimleri arasında Paul Verlaine, Stéphane Mallarmé, Arthur Rimbaud, Picasso, Henry Miller, Oscar Wilde, Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir, James Joyce, Ernest Hemingway, Miró, Gertrude Stein gibi sanat ve edebiyat dünyasından isimleri sayabiliriz.



TRAKYA





Çiçek desenli kurabiyeler düğün davetiyesi olarak komşulara gönderilir.

Aspro stafili razaki, aman, aman
Ke kokkino kerasi,
To androgino pu tha yeni, aman aman
Na zisi na yerasi

Beyaz razaki üzümü, aman aman
ve kırmızı kiraz
genç karıkoca aman aman
çok yaşasın, bir yastıkta yaşlansın
(Trakya düğün türküsü)

Coğrafi olarak Antik Trakya'nın (Thrakia) kıyıları doğuda küçük Emos'un Emonios burnundan başlayarak, kuzeydoğuda Boğaz'a ve Karadeniz'e kadar uzanır. Güneyde kıyıları Marmara Denizi ile buluşur. Trakya adı bir görüşe göre, bölgenin sert (Yunanca *trahi* sert demektir) ikliminden gelir. Bir başka görüşe göre ise aynı adlı besteci bir kraldan gelmekteydi.

Antik yıllarda *efkarpos* (bereketli) ve *ambeloesa* (bağlarla kaplı) Trakya, yeşermiş çayırları, ormanları ve değerli madenleriyle meşhurdu. Tarihöncesi dönemden başlayarak Neolitik (Cilalı Taş Devri) ve Kalkolitik Çağ'dan (Bakır Devri) ve onu izleyen asırlardan günümüze dek çiftçilik ve hayvancılıkla uğraşan Thrakes, yani Trakyalılar adlı kabileler bölgede aralıksız yaşamaya devam ettiler.

Antik Yunanlılara göre, tarım, istihkâmcılık ve savaş tekniği Trakya'dan o zamanlar sınırları bilinen dünyaya yayılmıştı. Trakya, savaş tanrısı sayılan Ares'in memleketi olduğundan, onun kahraman binici savaşçı sembolü nedeni ile savaşçıların koruyucusu sayılırdı. Bağ, şarap ve tiyatronun koruyucusu sayılan Dionysos'un dini ayinlerindeki sefahatın Trakya'dan Antik Yunanistan'a yayıldığına inanılırdı. Özellikle Emos Dağı'nda çok sayıda bulunan Dionysos tapınaklarında bu tarz ayinler yapılırdı.

Herodotos'a göre, Hintlilerden sonra dünyanın o zamanki en kalabalık halkı Trakyalılardı. Pontuslu coğrafyacı Strabon ise Trakyalıların kökenini Kafkasya'ya dayandırıyordu. Oradan yolculuğa çıkarak Trakya'ya varmışlardı. Aynı kaynaklardan Frigya'nın Trakya sömürgesi olduğunu öğreniyoruz.

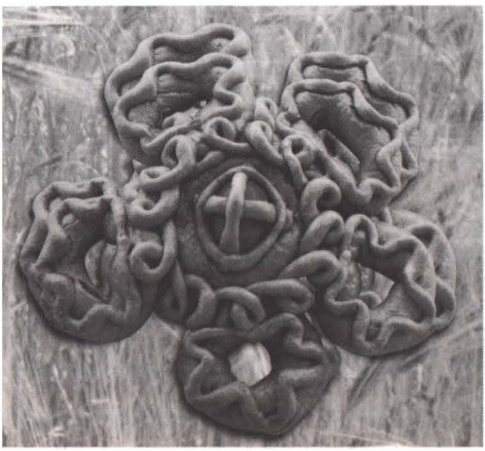
Bölgenin bereketli çayırlarında ekilen tahıl ürünleri, sürülerin otlaması ve madenlerin işlenmesi Trakyalıların başlıca faaliyetlerini oluşturuyordu. Antik Trakya halkı peynir, bal ve sütü sever, sütü at kanıyla karıştırıp içerdi. Tereyağı ve sarmısağı bol bol tüketikleri için onlara *vutirofai* (hayvan yağı tüketen) ve *skordofai* (sarmısak yiyenler) denirdi. Eski Mısırlılar gibi, arpadan bira yapmayı biliyorlardı. Şarabı çok severlerdi, Antik Yunanlıların aksine şarabı su katmadan içerlerdi.

Antik şehirler Pirgos, Mesimvria (Dedeağaç), Anchialos, Sozopolis (Sozopol), Agathopolis (Ahtabolu) ve güneyinde İraklia (Trakya Ereğlisi), Saranda Ekklisies (Kırklareli), Raidestos (Tekirdağ) ve Gelibolu taşra şehirlerini oluşturur. Trakya'nın ürünleri Bizans ve onu izleyen Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti İstanbul'un iaşe ihtiyacının bir bölümünü karşılamaktaydı.

Beslenme Kültürü

Yüzyıllar boyu Doğu Trakya'nın kuzey ve güney kıyılarında bulunan bağlar, balıkçılık, tarım ürünleri (buğday, arpa, çavdar, baklagiller), bahçe ürünleri, badem ve ceviz, İstanbul'da özellikle makbul olup aranan kümes hayvanları ile ördek, kaz ve hindileri, bereketli av çeşitleri, tereyağı, peynir, yoğurt gibi hayvancılık ürünleri bölgenin başlıca gelir kaynağını oluşturuyordu. Trakya'daki bu zengin bereketli üretim, yerel tüketim dışında özellikle başkent pazarlarının ihtiyaçlarını karşılıyordu.

Trakya'nın antik yıllardan başlayan bağ ve şarap geleneğine değinmeden önce Ege'deki bağcılık ve şarap yapımının insanlığa şarap tanrısı Dionysos (Bacchus) tarafından bahşedildiğinin varsayıldığını söyleyelim. Anadolu'da Kapadokya, Frigya ve İyonya'dan başlayarak Ege adalarına, Trakya'ya, Antik Yunanistan'a oradan Güney İtalya'ya doğru uzanan bağcılık ve şarap yapımı bilgisi Dionysos'a atfedilirdi. Mitolojiye göre Anadolulu, Frigyalı bir Yunan tanrısı olan Dionysos'un oğlu İnopion (*inos*: şarap, *pion*: yapan, yani şarap imal eden) bağcılık zanaatını Sakız Adası'ndaki çiftçilere öğretmiş, onlara kırmızı şarap yapımını göstermiş, böylelikle bu bilgiler her tarafa yayılmıştı. Bu mitolojik anlatı bizlere İyonya'dan şarap yollarının hangi adaya geçtiğini belirtir.



Silivrili ev kadınlarının süslerle bezedikleri Paskalya çöreği (Vosporis Arşivi).

Homeros'tan günümüze ulaşan *inos* (şarap) ve *sitos* (buğday) deyimleri, Ege'de yaşayan insanların binyıllar boyunca günlük, sıradan bir beslenme gereksinimi olan "şarap ve ekmek"i vurgular. Birçok Antik Yunan kentinin adı şarap ve bağ kelimelerinden türetilmiştir.

Aigina Adası'nın ilk ismi İnoe'dir. İniada, İneon, İnoe, İnuse gibi isimler ile, ayrıca *İlyada* destanında küçük bağ üreticisi İneus'a, Kyzikos'ta İnofilakes (şarap koruyucusu) deyişlerine günlük literatürde de yer verilir. Antik Yunan sikkelerinde kentin sembolü olan dinsel ve mitolojik motiflerin yanı sıra, kentlerin bereketli ürünleri de belirtilirdi. Ekonomilerinde bağcılığın, şarap üretimi ve ticaretinin başı çektiği bölgelerin sikkelerinde bağ, üzüm salkımı veya salkımları, Tanrı Dionysos ile onun çevresini oluşturan Silini ve Menades'leri görürüz.

MÖ 6. yüzyıldan 1. yüzyıla kadar basılan bu sikkeler Kilikya'dan başlayarak Frigya, Ege, Trakya, Biotia, Tesalya, Makedonya, Attika, Girit, Güney İtalya, Sicilya'ya kadar uzanır. Yukarıda saydığımız bu kentlerin büyük çoğunluğu deniz kıyısında olduğundan, limanlarında şarap ticareti yapıldığı düşüncesi ağır basar. MÖ 4. yüzyılda Trabzon'da basılan gümüş sikkeler de Lâpseki, Taşoz Adası, Trakya'daki Maronya ve Avdira kentleri, Sakız, Naksos, Samos ve Rodos adalarındaki şarapçılık geleneğini vurgular.

Trakya'nın ovalarında ve tepelerin bayırlarında bulunan bağlar yüksek kaliteli Razakia (razaki), stifa, moshata, krisayia, rodites, çumbianes, alpehlivanya, morlukia çeşitleri vermekteydi. Papazkarası, yani yüksek tanen oranı içeren kara üzüm çeşidi en yaygınıydı. Papazkarası üzümden elde edilen şarapların rengi koyu siyah olduğundan ona *boyamades* (boyalı) ve *stifa* (buruk) isimleri verilirdi. Hatta, bölgenin bilinen "beyaz şarabı" aslında koyu konyak rengindeydi.

Her sonbaharda, bağbozumundan sonra Trakyalılar zengin şarap üretimi için *vuçya*'ları (büyük fıçıları) şırayla doldururdu. Köy ve kasabalarda, bakkalların zemininde – dükkân dedikleri kısımda– fıçılar ve *linarya* denilen şırahanelerde rakı ve çipuro yapmak için gerekli kazanlar bulundururlardı. Aynı mekânda bulunan büyük sarnıçların içinde *maksuli* (mahsul) depolanırdı. Buradan şarap üretimi İstanbul'a, Rusya'ya, Romanya'ya, hatta Mısır'a yollanırdı. Şarap üreticileri 1890-1893 yılları arasında Fransa'ya şarap ihraç ettiler. Ne var ki Fransız hükümeti ithal şaraba gümrük vergisi getirince, Fransa'ya şarap ihracatı durdu.

Balıkçılık Trakya'nın ikinci en büyük gelir kaynağıydı. Özellikle güney sahillerinde inanılmaz bir balık bereketi vardı: kolyoz, palamut, sardalye, barbunya, tekir, lüfer, levrek, orfoz, kefal, ıstakoz, tarak, pavurya, midye vb. Yazılı kaynaklara göre, çok kaliteli ve lezzetli lakerda üretimi için İstanbul'dan torik getirilirdi. Uskumru ve sardalyelerin üretim artığını tuzlayıp fıçılarla İtalya ve Yunanistan'a ihraç ederlerdi. İstanbul ve Rumeli pazarları için çiroz ve tuzlanmış balık gönderirlerdi.

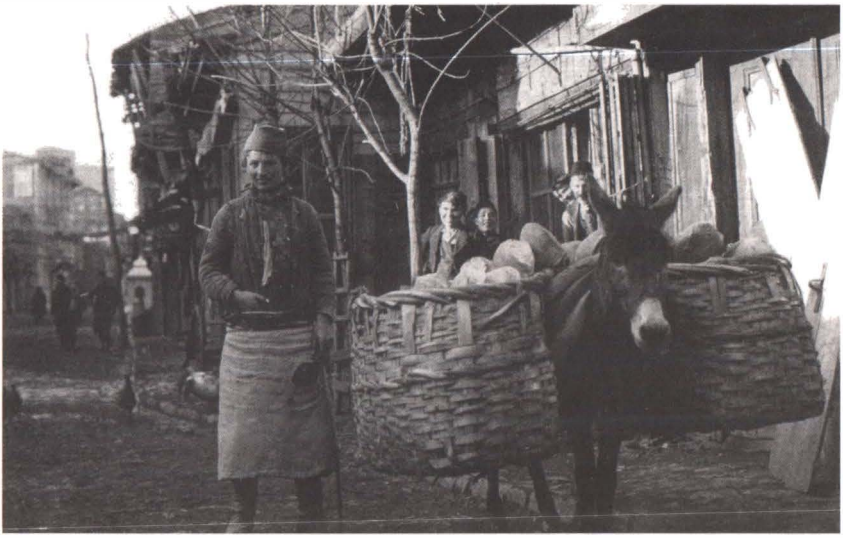
Silivri ve çevresi yoğurduyla ünlüydü, bu gelenek günümüze kadar devam etmektedir. 1905'te, İstanbul'daki Yunan Ticaret Odası'nın hazırladığı rapora göre, bölgedeki koyun sütünden yapılan yoğurt üretim tesislerinden geniş ve detaylı bir şekilde bahse-

dilir. En büyük tesis sahibi Sariyianis ailesi, 1870 yılından beri 5-6 ton kapasiteli ufak gemilerle Eminönü'ne 400-600 teneke yoğurt yollamaktaydı.

Hayvancılık sektörünün kalbi Tekirdağ ve etrafındaki köylerdi. Domuz çiftliklerinde kış yortuları ve büyük bayramlarda sofraları şenlendiren salam, jambon ve sosis üretiliyordu. Bölgedeki mandıralardan elde edilen manda ve inek sütüyle kaymak, tereyağı, kaşar peynir, tulum peyniri, lor peyniri, yoğurt ve krema peyniri üretimi yapılmaktaydı. Ev kadınları beyaz peynirle ünü bölgeden dışarıya taşan meşhur hoşmerim ve peynir helvasını (*tirohalva*) hazırlıyorlardı. Sahil şeridindeki şehir ve kasabalarda, İraklia'dan, Ganohora, Miriófte ve Silivri'ye kadar pek çok un değirmeni bulunmaktaydı. Tekirdağ'daki üç un değirmeni, bölgedeki fırınlara ve Marmara Adası'ndaki fırıncılara un sağlamaktaydı.

Trakya'daki zengin aile evlerinin mimarisi taş evdi, çatısı kiremit kaplıydı. Evin alt katında şarap, buğday ve odun deposu bulunurdu, bazı evlerde ahır da bu bölümdeydi. Ana konut alt katın üstünde en az iki odadan (*odades*) ve kuzeye bakan oturma odasından (iyi odadan) oluşuyordu. Oturma odası özellikle dini bayramlarda, Noel, yılbaşı, Paskalya ve panayırlarda kullanılıyordu. Güneye bakan oda ise ailenin her gün kullandığı odaydı. Ayrıca evde bulunan bir küçük oda *kelari* (depo) olarak kullanılırdı.

Geleneksel konut mimarisine göre her evde bir köşesinde ocak olan bir oda bulunurdu. Odanın diğer üç duvarında yer alan büyük dolaplarda tarımdan, bağlardan ve besilerden elde edilen ve yıllık ihtiyaç için hazırlanan ürünler saklanırdı. Yağ, turşu, domuz pastırması, kavurma ile dolu küpler ve tarhana, tereyağı, bal, reçel, pekmez



Ekmek satıcısı (Vosporis Arşivi).

ile dolu kurupya denen geniş ağızlı toprak kaplar o odada korunurdu. Ocağın üstüne Noel'de tüketilecek tütsülenmiş sosisler asılırdı. Bacanın iç tarafına kuzu ve keçilerin *pitia* denilen midesini kurutmak için asarlardı. Bunu peynir yapımında kullanırlardı. Ev kadınları haftalık ekmek ihtiyacı için hamur yoğururdu. Ayrıca, ayırdıkları bir bölüm hamurun içine peynir veya haşlanmış ıspanak koyarak *flağunes* (peynirli veya ıspanaklı ekmek) hazırlarlardı. Trakya bölgesinde iyi ev kadını tanımı ekmek yoğurmak, yemek pişirmek, nakış işlemek, yün eğirmek, kumaş dokumak, elbise dikmek ve çiftlik işlerine yardım etmek vasıflarına eşdeğerdi.

Ailedeki kızlardan biri pide ve şuruplu tatlı ustası olarak "galatopides" (sütlü börek), kabaklı börek, "vasilopites" (yılbaşı pidesi), Noel ekmeği, saraylı (bir çeşit ev baklavası), gözleme, "lalangia" (lalanga), "kaniskiya" (küçük pidecikler), "htenyes", "krunes", "kulikiya", "klikia" (tatlı tuzlu kurabiye çeşitlemeleri) yapımında eğitilirdi. Sütlü pideler, sütün yağlı ve bol olduğu yaz döneminde hazırlanırdı. Derince bir çanağa süt, bir fiske tuz ve aldığı kadar un koyarak koyu bir bulamaç hazırlanırdı. Tereyağı ile yağlanan tepsiye boşaltılan bulamaç, fırında pişirilirdi. Üstüne sıcakken bolca şeker serpilip ikram edilirdi. Ayrıca Tis Analipseos (İsa'nın göğe yükselişi) yortusunda pideler mezarlıklarda ölüler için dağıtılırdı.

Akşam evlerdeki konuk ziyaretlerinde lalanga, lokma ve gözleme ikram edilirdi. Ev kadınları açtıkları yufkayı eşkenar dörtgen şeklinde kesip sade, peynirli veya cevizli gözleme hazırlar, lalanga tipi hamur tatlılarındaki gibi tereyağı ya da sıvıyağda –ketenyağı (beziryağı), ayçiçeği yağı gibi– kızartırlardı. Hoşmerim tatlısı için kendi üretimlerinden tuzsuz yağlı peyniri tereyağı ile hafif renk alana dek kavurur, sonra üstüne şeker gezdirip ikram ederlerdi.

Aralık ayında *Dodekaimeron* (On İki Gün) adıyla kutlanan Noel, yılbaşı ve Ocak ayındaki İsa'nın Vaftizi bayramları için küçük domuz, hindi (19. yüzyıl sonu) veya tavukları fırında pişirirlerdi. Şuruplu tatlı olarak içi ceviz ve tarçınlı saraylı tatlısı hazırlanırdı, bazen iç olarak haşlamış balkabağı da konurdu. Noel ve İsa'nın Vaftizi bayramı arefesinde, oruç tutanlar için saraylı tatlısının yufkalarına tereyağı yerine sıvıyağ kullanırlardı. Trakya'da, Kapadokya'daki gibi, zeytin ağaçları yetişmediği için belirli durumlarda zeytinyağı yerine daha çok bitkisel yağlar tüketilirdi.

Yeni yıl kutlamaları için, ev kadınları "vasilopita" için tereyağı, şeker, baharat ile yoğurdukları hamuru bakır bir tepsiye dizerlerdi. Günümüzde belki farkına varmadığımız veya gözümüzden kaçan, börek ve pide üstüne süsleme amacıyla yapıldığını sandığımız çeşitli şekiller aslında eve bereket getirmek veya kem gözden, nazardan korumak amacını taşıyordu. Trakya'da pide ve çöreklerin üstü genellikle "cennet ağacı" veya iki çatal kullanılarak çiçek motifleri ile süslenirdi. Çöreğin üstüne soyulmuş badem, susam ve çörek otu serperek süslemeyi bitirirlerdi. Şanslı bir yeni yıl dileği için bir altın, çöreğin içine pişmeden önce konurdu. Madam Eleni Tsomaka'nın tanıklığına göre ("Diafora ek Kesanis" [Keşan'dan Çeşitleme], *Trakika Hronika*, Cilt 18, 1943), bazı semtlerde ev kadınları yılbaşı arifesinde kurabiye ve poğaça hazırlar, ayrıca poğaçanın içine uğur için

para koyarlardı. O sıralar kırlara giderken un, anason, baharat ve az şekerle hazırladıkları hamurun üstüne susam serper, nakış yapıp mekik şeklini vererek pişirirlerdi. Bu küçük pide ekmeklere *htenyes* denirdi.

Etnografya bölümünde profesör Dimitris Lukatos'un *Vasilopita Geleneği Üstüne* adlı değerli çalışmasından (*Mikrasiyatika Hronika*, Cilt 1, 1963) *vasilopita*'nın iki geleneğin birleşmesi sonucu hazırlandığını öğreniyoruz. Birincisi Hıristiyanların bayram ekmeği olarak hazırladıkları özel yılbaşı ekmeği, ikincisi Antik Yunanlıların hazırladıkları *melipikton* (bereketli ürün, sağlık ve şans dileği amacıyla tanrılara, ölülere ve iblislere sunulan bir ev pidesi).

Pideye konulan madeni paraya gelince, onun da pek çok anlamı vardır. Gümüş ve altının parlak rengi genelde kem göze karşı kullanılırdı. Hamuru ile beraber yoğurulup pişen ekmeğin, toprağın doğurganlığına, özel ekmeği pişiren ailenin ekili topraklarına güç ve bereket getireceği düşünülürdü. Dimitris Lukatos'un çalışmasında belirtildiği gibi "...Edirne'de, yılbaşı gecesi *vasilopita*, yani yılbaşı pidesi, tepsi ile sofraya getirilir evin erkeği veya ev kadını tepsiyi üç kez başının üstünden dolayıp sofraya bırakır ve Aziz Vasilius için, Meryem Ana için, eşinin işi için, ekilen toprakları için eşit şekilde birer dilim keserek pideyi paylaştırır... Silivri'de yaslı olanların dışında bütün evler yılbaşı pidesi hazırlardı. İki gün önce, pazaryerindeki fırınlardan etrafa mis gibi yılbaşı pidesi kokuları yayılırdı. Evlerde iki büyük yılbaşı pidesi ile akraba ve komşulara yollanan daha küçük pideler hazırlanırdı. Hazırlanan pidelerin üstüne yumurta sürülür, etrafına ve çevresine çeşitli nakışlar yapılır, yılbaşı gecesi kesilecek pidenin ortasına 'V' harfi (Aziz Vasiliyus'un baş harfi), ertesi günü kesilecek pidenin ortasına aile reisinin isminin birinci harfi hamurla yazılırdı."

Kastanies'te (Çörekköy) *vasilopita* tıpkı börek gibi yufka ile hazırlanırdı. Bir tepsiye yufkalar yağlanıp içine bulgur konurdu. Son yufkanın üstüne üç kez haç işareti yapıp parayı yufkaların arasına daldırır ve pideyi pişirirlerdi. Ayrıca eve uğur getirmek için odanın köşesine dışarıdan kestikleri yeşermiş bir dal yerleştirir, aynı niyetle ekin alanına birkaç buğday tohumu, bağlara birkaç kuru üzüm serpilirdi. Aynı dilekle koyunlara bir lokma peynir, sığırlara da bir tutam saman verilirdi. ... Yılbaşı gecesi sofrayı dokuz çeşit yemek, çeşitli meyve ve kuru meyve ile donatırlardı, masanın ortasına *vasilopita*'yı yerleştirirler, ayrıca birinin ortasında yanan bir mum bulunan üç somunu da sofraya getirirlerdi. ... Yemek yedikten sonra yılbaşı pidesi kesilir, para kime çıkarsa o yıl bereket de ondadır diye sayılır ve o parayı şarap dolu bir bardağa atarak herkes birer yudum içer, gelecek yılın daha iyi olması dileğinde bulunulurdu. O parayı sonra ikonaların bulunduğu dolapta saklar, bir sonraki yıl, yılbaşı pidesi hazırlanırken aynı parayı pideye uğur parası olarak koyarlardı.

Paskalya Büyük Orucu öncesi kutlanılan üç haftalık Apokria döneminin birinci ve ikinci pazar gününde çocuklara değişik kostümlerle giydirirler, son iki pazar da büyük ve küçükler için evde bulunan eski kıyafetlerden değişik kostümler hazırlanır ve onlarla, sokaklarda gezilir, konu komşu evlerine misafirliğe gidilirdi. Son pazar en

büyük evin sahibi olan en yaşlı akrabada toplanılırdı. Çeşitli peynirli ve otlu börekler, ev makarnaları, salatalar ve baklagillerden oluşmuş yemekler ile donanmış, küçükler için ayrı, büyükler için ayrı yer sofraları kurulurdu.

Yemekten sonra helva oyunu oynanırdı. Bir ince dalın ucuna ip bağlanır, bir parça helva tıpkı balık oltasındaki gibi bu ipin ucuna bağlanırdı. Yetişkinlerin en yaşlısı, helva bağlı dalı çocukların başları üstünden bir yukarı bir aşağı uzatır, onlar helvayı yemeye çalışırken yüzlerini kirletirlerdi. Herkes güler eğlenir ve böylece Apokria Yortusu biterdi.

Saranta Eklisies'te (Kırklareli) helva oyununun farklı uygulamalarıyla karşılaşıyoruz. Helva yerine, cevizli veya susamlı koz helvası (*nuga*) iple bağlanırdı. Ayrıca Apokria kutlamaları sırasında evlerde çeşitli helva türleri pişirilir, birinci hafta Helvalı Cumartesi olarak anılırdı. Ve o gün ölmüşlerin ruhu için dost ve akraba evlerine pişirdikleri çeşitli helvalar ile bir parça köy ekmeği dağıtılırdı.

Trakyalı ev kadınları Paskalya Yortusu için, *krunes, kulikya* ve *kulures* (un, şeker, tereyağı, süt ve yumurtadan oluşan Paskalya çöreği çeşitlemesi) hazırlardı. *Krunes* ortasında kırmızı yumurta olan küçük Paskalya çörekleriydi. Ailenin fertleri kadar *krunes* hazırlanır, *kulikya* çocuklara hediye verilirdi.

Ağustos ayında kış için tarhana, ev makarnası, arpa şehriye, tel şehriye gibi erzak hazırlığı başlardı. Şehriye yapımı için bir okka una 10 adet yumurta hesabı ile hamur iyice yoğurulur, oklava ile yufkalar açılır, kısmen kuruması için bol güneş alan bir alana temiz bir çarşaf serilir; yufkalar yer sofrasına alınır, üçer üçer üst üste konur, önce kalın şeritler halinde sonra küçük dörtgen şekillerde kesilirdi. Erişte kış ihtiyaçlarını karşılamak için bez torbalara konup saklanırdı. Arpa şehriye de aynı şekilde hazırlanırdı, tarhana için hamura maya eklenirdi.

Bir başka kış hazırlığı ev yapımı sosis ile bol baharatlı ve biberli sucuklardı. Yağlı koyun etinden kavurma yapılırdı. Koyun eti kemikten sıyırılıp küçük parçalara kesilir, tuz ve biber ilave edilerek kavrulur, küçük toprak küplere boşaltılır, üstüne bir parmak kalınlığında yağ dökülüp kış için kilerde saklanırdı. Bu et ile baklagiller, sebzeli yemekler ve kış çorbaları hazırlanırdı. Nohut, fasulye, mercimek, bakla ayıklanıp kurutulurdu. Domates salçası hazırlanır, ev ihtiyacı dışında artakalan salça büyük varillere boşaltılıp İstanbul'daki toptancılara satılırdı.

Düğün öncesi misafirlere yapılacak ikramlar arasında *kaniskiya* ve *kulikya* gibi tatlılar hazırlanırdı. Büyük yuvarlak simidi andıran *kaniskiya*, saf buğday unu, tereyağ, maya, şeker, tarçın ile yoğurulan hamurdan yapılır, üstü çiçek motifleriyle süslenir ve pişirilir, sağdıca hediye verilirdi. Düğün *kulikya*'ları geleneğe göre gelinin evinde üç genç kız tarafından hazırlanırdı. Önce maya tutulur, un elenip, baharat, tarçın, tereyağı katılarak iyice yoğurulur, üç büyük tatlı düğün ekmeği hazırlanır; biri damada, öbürü sağdıca verilir, üçüncüsü ise konuklara taze taze dağıtılırdı.

Damadın evinde de *kulikya* hazırlıkları yapılırdı. Tek evlilik yaşayan bir kadın unu eler, üç genç kız ve üç oğlan düğünden bir önceki cumartesi sabahı, kulikya

hamurunu yoğururlardı. Önce geline yollanacak olan, çiçek ve kuş süslemeleriyle bezenmiş *kulikya*, takriben beş okkalık büyük bir *kulikya* hazırlanır. Ondan sonra sıra küçük *kulikya*'ların hazırlanmasına gelirdi. Küçük somun büyüklüğünde, üstü yine çiçekler ve bademlerle süslü, susam serpilmiş küçük tatlı ekmekler hazırlanıp fırında pişirilirdi. Küçük *kulikya*'ların üstüne varaklanmış üç defne yaprağı ekilir ve düğün davetiyesi olarak bütün akraba ve dostlara gönderilirdi. Düğün sofrasının ana yemekleri ise doldurulmuş tavuk, fırında etli patates, etli kereviz, kuru erikli et, pilav ve sütlaçtı. Cenaze sonrası ve mevlüt yemekleri için üstünde haç işareti bulunan küçük *kulikya*'lar hazırlanırdı.

Metres'in Petrohori köyünde, Noel ve Yılbaşı sofraları için özgün bir gelenek sürdürülürdü. Ağustos'ta doğan küçük horozlar iğdiş edilip özel olarak büyük bayramlar için beslenirdi. *Kurkes* adıyla bilinen hindiler, semirip yedi okkayı aşması için mısır ve cevizle, ördek ve kazlar kepekle beslenirdi.

Trakya'daki Meslekler, Loncalar, Esnaf Örgütleri

Çiftçilik, değirmencilik, balıkçılık ve çobanlık Trakya'daki önemli mesleklerdi. Bizans döneminde *sistimata* adıyla tanımlanan mesleki örgütler, Osmanlı döneminde esnaf örgütleri olarak aynı mesleği yapan insanların bir araya geldiği, iş menfaatlerini koruma amaçlı ve meslektaşlara yardımsever girişimlerde bulunan örgütler olarak çalışmayı sürdürdüler.

Çiftçiler

Aziz Trifonas, Trakya'daki çiftçiler koruyucusu addedilir ve ellerinde bahçıvan makasıyla ikonalarda tasvir edilmektedir. Ekimin ilk yağmurlarıyla, Trakya'da buğday, sarmısak ve bakla ekimi başlardı. İlkbaharda ise, arpa, soğan, ıspanak ve akabinde nohut, mercimek, mısır, fasulye ve pamuk ekimleri devam ederdi.

Geleneksel biçme kurallarına göre, tarlalar ikiye bölünür, biri nadasa bırakılıp sadece arpalık (ilk yıl buğday, ikinci yıl bakla veya kabakgil sebzeleri) ekilir, ötekine ise, *eksohoraſa* (ekin dışı toprak) denilen tarlalarda, ilk yıl buğday, ikinci yıl yulaf ekildikten sonra dinlenmesi için nadasa yatardı. Gübre olarak tezek artıkları kullanılırdı.

15 Ağustos'ta Meryem Ana Yortusu ayininde çiftçiler ekilecek tohumdan aldıkları bir tutam tohumu bir bez kese içerisinde kutsamak amacıyla kiliseye götürürlerdi. Ekimin ilk günü kutsanmış tohumlar, ekilecek tohumların içine karıştırılırdı. Bazı köylerde ayrıca Theofania Bayramı'nda kiliseden getirilen kutsanmış ayazma suyu korunur, ekin sırasında tarlalara serpilirdi. Osmanlı döneminde fakir köylerden mevsimlik orakçı olan köylüler, orakçıbaşı ile büyük tarla sahiplerinin biçme işlerinde çalışırlardı. Harmanlama işleri daima hafta başı, pazartesi başlardı. Harmanlama bitince "kolcu"nun, yani vergi tahsildarının sırası gelirdi.

Değirmenciler

Aziz İlias (İlyas), değirmencilerin koruyucu azizi sayılırdı. Değirmenciler çoğunlukla meslek gereği ıssız yerlerde tek başlarına yaşardı. Su değirmenleri, yel değirmenleri ve rüzgârların esmediği mevsimlerde hayvan gücü ile çalışan değirmenler mevcuttu. Küçük çaylarda kurulan değirmenler yalnız kış mevsiminde çalışırdı, büyük ırmakların üstünde kurulan değirmenler yaz kış çalışırdı. Değirmenci öğüttüğü ürüne karşılık para yerine bir miktar ürün alırdı.

Balıkçılar

Marmara Denizi'nin zengin balık ürünlerini avlayarak geçinen balıkçıların koruyucuları Aziz Apostoli Kardeşler sayılırdı. Azizleri anma gününde kilisedeki ayinden sonra, balıkçılar kırlarda panayır düzenleyerek eğlenirdi. Balıkçılara yardımcı işlerde kadınlar da çalıştığından –yırtık ağları onarmak, satılacak balıkları temizlemek gibi işleri üstlendiklerinden– meslek örgütüne kadınlar da üyeydi. Marmara Denizi'nde balık sürülerinin geçiş noktalarında kurulan dalyanlarda avlanma, kaptanın veya balıkçılar başının komutları doğrultusunda yapılırdı. Ayrıca tatlısu dalyanlarında sazan, turna, yılanbalığı, tatlısu levreği; iç denizlerin dalyanlarında levrek, çipura, yılanbalığı, kefal, barbunya, mezgit, dil balıkları avlanırdı. Balıkçılar kışın kuşların beslenebilmesi için dalyanlarda çok az balık bırakırdı.

Çobanlar

Trakya'daki zengin hayvancılık geleneği nedeniyle çobanların da esnaf örgütü bulunuyordu. Aziz Modestos bu topluluğun koruyucusu sayılırdı. Mayıs ayında çobanlar keçi ve koyunları kırptıktan sonra geleneksel çalgıların müziği eşliğinde yemekli bir kutlama yaparlardı. Keçi yününden heybe, kolan, örtü dokuyan mutafçıya yünü satarlar, keçi derisini kurutur, tulum peyniri üreticilerine satarlardı. Çobanın bir başka işi de sürüdeki hayvanları damgalamaktı. Ayrıca geleneksel ilaçlarla hasta hayvanları tedavi etmeye çalışırdı.

Panayırlar

İlkbahardan sonbahara kadar şehir, kasaba ve köylerde düzenlenen panayırlara İstanbul'dan bile ziyaretçiler katılırdı. Meryem Ana'nın anısına 8 Eylül'de Silivri'de düzenlenen görkemli panayıra kalabalık bir ziyaretçi topluluğu katılırdı. Panayırın son günü hayvan pazarı ile noktalanırdı. Ayrıca bir dizi küçük panayır da düzenlenirdi: Ayios Athanasios'a atfen Canto köyünde, Ayios Yeorgios için 23 Nisan'da Trakya Ereğlisi'nde, 6 Ağustos'ta kutlanan Hazreti İsa'yı anma gününde Fete çiftliğindeki Ayazma Panayırı'na Hıristiyanların yanı sıra Müslümanlar da katılırdı. 8 Mayıs'ta kutlanan Aziz İoanis'in anısına Delyones ve Çavuşlu köylerinde panayırlar düzenlenirdi. Aziz Konstantinos

ve Azize Eleni'nin anıldığı 21 Mayıs gününe yerel Eksastero köyündeki katılım çok kalabalık olurdu. Metres köyünde kutlanan Aziz Thomas panayırı ile, Kastanies'teki (Çörekköy) Aziz Yeorgios panayırına çevre köylerden katılım büyüktü. Panayırlarda ayrıca güreş, koşu müsabakaları ve at yarışları düzenlenirdi.

Edirne (Andrianapolis)

Meriç, Arda ve Tunca nehir sularının kesiştiği noktada kurulan Andrianapolis'in mitolojiye göre Agamemnon ve Klytaimnestra'nın oğlu Orestes tarafından kurulduğu kabul edilirdi. Tarihi kaynaklara göreyse Andrianupolis MS 125'te, Roma İmparatoru Andrianos tarafından kurulmuştur. Roma ve Bizans döneminde zengin bir geçmişe sahipti.

Osmanlılar tarafından 1361'de fethedilerek Edirne adını alan şehir, dört yıl sonra Osmanlı İmparatorluğu'nun ikinci başkenti olur. Edirne'nin en eski camisi olan Yıldırım Beyazıt Camii, Bizans kilise kalıntıları üstünde inşa edilmişti. Mimar Sinan'ın en ünlü eseri sayılan Selimiye Camii (1569-1575) külliye olarak inşa edildi. Şehrin merkezinde bedesten, Ali Paşa'nın Kapalı Çarşı'sı ve Rüştem Paşa'nın Kervan Sarayı bulunuyor. Şehrin öbür ucunda bulunan Karaağaç, bir dönemin seçkin sayfiye yeri



Bomonti Birahanesi'nin Edirne şubesi, 20. yüzyıl başları (Vosporis Arşivi).



Edirneli Rum kadınlar (Vosporis Arşivi).

sayılırdı. 1882'de başlayan demiryolu bağlantısı şehrin gelişmesinde önemli bir etken oldu. Plovdiv şehrinden sonra, bölgenin ikinci büyük ekonomik merkezi idi. Bakımlı bahçelerin içindeki konaklarıyla, otelleri, aşevleri ve sinemalarıyla "Doğu'nun Paris'i" olarak anılıyordu.

Edirneli Rumlar küçük endüstri ve transit ticaret faaliyetlerinde çalışıyorlardı. Rum cemaatinin eğitim ihtiyacını sekiz Rum okulu karşılıyordu. İstanbullu edebiyatçı Athina Gaitanu'nun anılarında belirttiği gibi, 16. yüzyıl ortalarından 1818'e dek çalışmalarını sürdüren Edirne Rum okulunda öğretmen İoannis Zigomalas gibi değerli öğretmenler eğitim vermişti. 19. yüzyıl başlarında ise sonraları saray başhekimi olan Stefanos Karatheodoris ve doktor Sarantis Arhigenis, öğrencilerine yüksek eğitim sağlayan Edirne Rum ortaokulunun müdürleriydi. 1839'dan sonra, Rum kilise vakfı, biri İsa Kilisesi'nin avlusunda bulunan iki kız okulu kurdu. Diğer kız okulu ise Ayios Nikolaos vakfına (1881) aitti. 1854'te Stavraki Amiras'ın özel kız okulu eğitime başladı. 1872'de kurulan Edirne Eğitimseverler Derneği, Trakya'da Rum okullarının açılması ve Rumca eğitimin yaygınlaşması için çalışmalar yürütmekteydi. 1885'te kiliseye ait alanda, İstanbul'da, Taksim'de Zapyon Kız Öğretmenler Lisesi'nin kuruluş bağışını yapan Konstantinos Zapas Edirne Zapyon Öğretmenler Okulu'nun açılışı için gerekli bağışı yaptı. 1899'da Yıldırım sayfiye bölgesinde Özel Marsilyalılar Okulu açıldı, süreç içinde ismi Rodokanakios Okulu oldu. 1886'da Edirneli Kadınlar Derneği'nin kreş okulu açıldı. 1924'ten önce, Edirne'deki Rum cemaatinin sayısı 30000 civarındaydı. 1922'de Zapyon Öğretmenler



Edirne Zapyon Kız Lisesi (Vosporis Arşivi).

Okulu Yunanistan'ın sınır kentlerinden Orestiada'ya taşındı. 1923'te Arhigenia okulları ile birleşerek Trakya Ulusal Okulları adı altında Dedeağaç'ta eğitim vermeye devam etti.

Edirne günümüzde sakatat lokantalarına dönüşen seyyar ciğercileri, beyaz peyniri ve badem ezmesi ile meşhurdur.

Kırkkilise (Saranta Eklisies) - Kırklareli

Kırkkilise Cumhuriyet'ten önce Kırkkilise Sancağı'nın Edirne vilayetine bağlıydı. Bizans döneminde Karavos ve Karavon adı ile tanınıyordu.

1870 yıllarında şehirde Rumlar, Bulgarlar, Müslümanlar, Museviler ve Romanlar yaşamaktaydı.

Osmanlı devletinin 1906 yılında yayımladığı bir istatistikte kazadaki nüfus dağılımı şöyleydi: Rumlar 28.711, Osmanlı Müslümanları 16.420, Bulgarlar 14.695 idi.

Kırkkilise'de her toplum ayrı mahallede yaşamaktaydı, şehirde Rum mahallesi, Bulgar mahallesi, Türk mahallesi, Ermeni mahallesi ve Musevi mahallesi bulunuyordu. Rum mahallesinin gözde semti sayılan Bayır'da ahşapla kaplı güzel taş evler, ilkokul ve "Kimisis tis Theotoku" Metropolit Kilisesi (1829) bulunuyordu. 19. yüzyılda Bayır Mahallesi'ndeki kiliseden başka, şehirde "Ayion Pandon" Kilisesi (1858), "Ton Ayıon Saranda Martiron" Kilisesi (1859), "Ayios İoannis" Kilisesi 1871 ve Yiayla Meydanı'nda "Ayia Theodora" Kilisesi (1833) bulunuyordu.



Kırkkilise Rum Kültür Derneği'nin mandolin grubu (Vosporis Arşivi).



Kırkkiliseli doktor Konstantinos Keramevs ve eşi



Kırkkiliseli Rum kadınlar (Vosporis Arşivi).

Müslümanların sekiz cami ile bir tekkesi vardı. Bulgarlar 20. yüzyıl başında üç kilise inşa ettiler, Musevilerin bir sinagogu bulunuyordu. Ayrıca dört Müslüman mezarlığı, Bulgarlara ait bölümleri de bulunan iki Rum ve bir Musevi mezarlığı da yer almaktaydı.

Çarşı, dükkânlar ile hanlardan oluşuyordu. Çarşının ortasındaki Arasta'da yemeniciler, billurcular, eski Türk hamamı, çepeçevre zerzevatçılar, helvacı dükkânı, leblebiciler bulunuyordu. Şarap üretimine karşın meyhane geleneği yoktu.

Şehirdeki en kalabalık loncayı kiremitçiler oluşturuyordu, koruyucu azizleri ise "Ayios Spiridon" idi. 17. yüzyıl Kırkkiliseli Rum boyacılar İstanbul'a göç ettirilince Boyacıköy'e gelip yerleşmişlerdi. K. Hatziyannakis, D. Tavridis, K. Keramevs, S. Celepoğlu, Y. Patrikopulos, Hristidis, S. Dadakis, Y. Kokkinos adlı Rum doktorlar, ayrıca bir belediye doktoru, beş askeri doktor ve bir diş doktoru ile bir hastane ve A. Kazi, P. Muriadi, P. Efklidi, I. Daskalopulos ile I. Anastasiadi'nin eczaneleri sağlık hizmeti vermekteydi.

1880'de kurulan "Menandros" adlı tiyatro topluluğu, "Ayion Pandon" cemaat ilkokulundaki büyük salonda dram ve komediler sunmaktaydı.

Bölge kavun karpuz bostanları, bağları, buğday, yulaf, bakla ürünleriyle ünlüydü. Kırkkilise'nin Marmara kıyılarına ulaşımı deniz yolu ile Ganohora'dan yapılıyordu.

Yortu ve düğün yemeklerinin başında etli ayva, kuru erikli, turşulu tavuk veya hindi gelirdi. Sini böreği, peynirli börek ve mantı günlük yemeklerdendi.

Kırkkiliseliler yazın pazar günleri sıklıkla dost ve akrabalar ile, bazen mandolinleri de alarak kırlara gider, kebaplar pişirip akşama kadar eğlenirlerdi. Ev sohbetlerinde konuklara kaşık tatlıları, badem ezmesi, saraylı, pekmez gezdirilmiş kızarmış ekmek dilimleri ikram edilirdi. Sonbaharda ev kadınları kışlık erzak olarak tarhana, yufka, kavurma, şehriye, domuz etinden sosis, yemeklik yağ, tütsülenmiş et yaparlardı. Ayrıca çiroz, tuzlanmış balık çeşitleri ile kuruyemişler kış için ambarda saklanırdı.

Tekirdağ (Redestos)

Marmara'nın kıyısında bulunan Tekirdağ (Redestos), İstanbul'un batısında, Trakya'nın önemli bir liman şehridir. Tekirdağ antik dönemde Visanthi mevkiinde Samos Adalılar tarafından kuruldu.

1922'den önce takriben 41000 nüfuslu bir şehir olan Tekirdağ'da, 13000 Müslüman, 12000 Rum Ortodoks, 13000 Ermeni, 3000 Musevi ve 200 Levanten yaşamaktaydı. Rum mahalleler genelde merkezde ve sahil kıyısında bulunuyordu, Ermeni mahalleleri şehrin batı kısmında, Müslüman mahalleler şehrin kuzey ve doğu yamaçlarında, Musevilerin yaşadığı mahalleler ise merkez ve doğu tarafında yer almaktaydı.

Tekirdağ'ın Metropolit Kilisesi Panaia Revmatokratorisa (şifa veren, şifacı) Meryem Ana Kilisesi'ydi. Ayrıca şehirde Ayios Yeorgios Kilisesi ile Ayios Atanasios Kilisesi de bulunuyordu. 20. yüzyıl başında Rum cemaati bünyesinde Georgiadion erkek okulu, Theodoridio kız okulu ve anaokulu bulunuyordu. Ayrıca içinde kitaplık barındıran Visanthi adlı kültür derneği faaliyet gösteriyordu.

Tahıl, tütün, yün, süt mamülleri ve şarap Tekirdağ'ın önde gelen ürünleriydi. Tekirdağ Limanı'nda bürosu bulunan 28 uluslararası sigorta acentesi, 15 buharlı gemi işleten bir Avrupalı acente ve diğer yerli gemi acenteleri bütün Trakya ürünlerini Avusturya, Fransa, İtalya, Almanya, İngiltere, Belçika ve Hollanda'ya ihraç etmekteydi. Tekirdağ'da ayrıca Avrupa'nın önemli finansal kurumlarının ofisleri bulunuyordu.



Sorolopis kardeşler, Tekirdağ (Vosporis Arşivi)



Redestos, yani Tekirdağ (5. Bozis Arşivi).

Osmanlı Bankası Trakya Şubesi müdürü Haralambidis, Ziraat Bankası Tekirdağ Şubesi müdürü İzzet Efendi, Selanik Bankası Tekirdağ Şubesi müdürü Agopoviç, Atina Bankası Tekirdağ Şubesi müdürü Yiorgo Theodoridis idi. Crédit Lyonnais Bankası'nın, Wiener Bank-Verein'ın, Banco di Roma'nın, Banque Russe'ün Tekirdağ'da şubeleri bulunuyordu.

1994'te, Atina'da, Trakya mübadili çok yaşlı Bay Vasilis Sorolopis ile memleketi Tekirdağ üstüne yaptığımız söyleşide bize anılarını anlattı: "... Babamın fırını vardı. Birçok kurumun; cezaevleri, askeri birlikler ve hastanelerin ekmek tedarikçisiydi. Ekmekleri beygirlerin sırtlarındaki büyük sepetlere yerleştirip öyle taşırlardı. Küçüktüm ama hatırlıyorum, eşek sırtına yük yükleyip bağlara giderdik. Taşıdığımız büyük sepetlere tencereler, tabaklar konurdu. Bu hazırlıklar sırf bağlardan üzüm yaprakları kesmek için olurdu... Bağbozumu değil, budama için oraya giderdik. O sırada, bağda, yalancı dolmalar da hazırlanırdı.

Tekirdağ'da düzenlenen büyük panayırlardan biri de "Takvor" isimli Ermeni panayırıydı. İstanbul ve Anadolu'dan büyük kalabalıklar halinde Ermeniler de katılırdı. Tekirdağlılar 15 gün boyunca yılın kalabalık ve neşeli iki haftasını yaşardı. Yaz olduğu için, gelen misafirlerin büyük kısmı kırlarda kalmayı tercih ederdi. Bir kısmı akraba evlerinde, bir kısmı otel veya pansiyonlarda konaklardı. Tekirdağ'da birçok iyi lokanta vardı, kebapçıları ünlüydü. Kebapların tadı bir başkaydı o zaman, anlarsın işte... etleri çok temiz ve lezzetliydi, kebapları hazırlayanlar ise en iyi ustalardı. Tabii, her zamanki gibi, iyilerin yanında işini yarım yamalak yapanlar da vardı. 5-6 yaşındayken, babamın fırınına giderdim, öğlen kebap yemek isterdim. O zaman babam bana hangi kebapçıya gitmem gerektiğini söylerdi: 'Hüseyin'in dükkânına gitme, Necip Ağa'ya gidip Şorolop'un evladı olduğunu söyleyeceksin. İstediğini al ye.' Şiş kebapları ilkbaharda yağlı kuzudan yapılırdı. Burada (Atina'da) domuzdan yapılmış şiş kebap orada yoktu. Benim hatırladığım kadarıyla, bütün kebapçılar Türk'tü. Belki başka semtlerde Rum veya Ermeni kebapçı vardı bilemiyorum, bizde yoktu. Tekirdağ'da Rumların işlettiği iyi, yani lüks, bakımlı lokantalar vardı.

Cemaatler ayrı mahallelerde otururdu, ancak kesişen caddelerde herkes kalırdı. Bizim yaşadığımız semtte, kıyıda hep Rumlar otururdu. Orada çok az zengin Ermeni

aile kalırdı. Evleri çok lükstü. Ermeniler gittikten sonra, orada yüksek rütbeli beyler, devlet yöneticileri, paşalar gelip kaldı. Tekirdağ'da her zaman, hem Osmanlı döneminde hem de Yunan Ordusu geldiğinde askeri bir bölge bulunuyordu.

O zamanlar gençlerin evliliği için gerekli çalışmaları görücüler üstlenirdi, evliliklerin % 99'u görücü usulü ile yapılırdı. Gelin kaçırma gibi bazı istisnalar her yerde olurdu. Düğünlerde büyük şenlikler yapılırdı ancak neler hazırlandığını, hangi yemeklerin yapıldığını hatırlamıyorum.



Tekirdağ doğumlu Vasilis Sorolopis, bize doğum yerini anlatırken, Atina, 1994 (Vosporis Arşivi).

Tekirdağ'da çok sayıda Rum kilisesi vardı. En büyükleri Aya Yorgi Kilisesi, Panayia Faneromeni Kilisesi, Panayia Revmatokratorisa Kilisesi idi (kilise bir derenin bitişiğinde olduğu için suların koruyucusu sayılırdı). Bu kilisede bulunan Meryem Ana'nın 'mucizevi ikonası' mübadele sırasında Selanik'e götürüldü. Tekirdağ'da ayrıca Rum cemaatin 'Siloğos' (Dernek) adlı büyük bir salonu vardı. Orada tiyatro gösterileri düzenlenirdi, yanında da küçük bir kafesi bulunurdu. Denize bakan avluda masalar vardı. Yunan Kralı Alexandros Tekirdağ'ı ziyaret ettiğinde onu orada ağırlamıştık. Kocaman bir perde tiyatro sahnesini boydan boya kaplardı. Üstünde Egeas'ın dağdan siyah yelkenli gemisinin dağdan düşerkenki resmi vardı. Bu tiyatroda çocuklar için Hacivat-Karagöz oyunu oynanırdı, ben gitmezdim çünkü çocukken evde Karagöz oynardık, hatta figürleri kartondan tek başımıza hazırlardık.

Apokria Yortusu sırasında Tekirdağ büyük bir panayır yaşardı. Herkes kılıktan kılığa girer, millet sokaklara dökülürdü. Kılık değiştirmenin özellikle çocuklar ve gençler için uğur getiren bir gelenek olduğu sayılırdı. Meydanda *gaitanaki* denilen bir sandal maketi rengârenk kurdelelerle süslenir, çocuklar buna bayılırdı.

Evlerde tencere yemekleri ve kapama çeşitleri pişirilirdi. Paskalya Bayramı'nda kırsal alanda rastlanan geleneksel kuzu çevirme yapılmazdı, kuzu fırında pişirilirdi. Noel'de soframızda mutlaka domuz eti, özellikle fırında yabandomuzu bulunurdu. Yılbaşı için evde arpayla özel olarak semirtilmiş hindiler pişirilirdi. Sofrada normalde 14-15 kişi olurduk.

Tekirdağ'ın hem aşevlerinde hem de evlerimizde pişirilen sevdiğimiz yemek ise elbasan tavasıydı, yani fırında terbiyeli kuzu. Yapımı da şöyleydi: Kuzu fırında pişirildikten sonra terbiyesi için çokça yumurta, limon ve yoğurt karıştırılır, hazırlanan bu sos kuzunun üzerine dökülür ve biraz daha fırında pişirilirdi. Böylece, yağlı kuzu daha hafiflerdi. Evde bu yemeğe terbiyeli kuzu da derdik..."

Çatalca (Metres)

Güney Trakya'nın sonsuz buğday tarlaları arasında uzanan Metres (Çatalca), Tekirdağ iline bağlıydı. 1922'ye kadar 15000'e yakın olan nüfusunun 4500'ü Rum, 5500'ü Türk, 2300'ü Ermeni ve 2700'ü Musevi'ydi. Rum cemaatinin iki kilisesi bulunuyordu, ayrıca 300 talebenin devam ettiği bir erkek okulu ile 180 talebenin devam ettiği bir kız okulu vardı.

Kümes ürünleri, yumurta, ayçiçeği, bağlardan elde edilen üzüm ve şarap Metres'in en önemli ürünleriydi. Metres'in yakınında iki su değirmeni, buharla çalışan bir değirmen ve bir de yel değirmeni bulunuyordu.

Marmara Ereğlisi (İraklia)

Marmara'nın kıyısında yer alan İraklia (Marmara Ereğlisi), MÖ 599'da Samos Adası'ndan gelen adalılar tarafından kuruldu. Şehrin antik adı Perianthos idi. 4. yüzyılda şehir İraklia adını aldı. Kasabanın koruyucu azizi sayılan Arap Ayios Yeorgios Kilisesi şimdiki parkın yerinde bulunuyordu.

Ganohora

Miriofito, Peristasi, Ganos, Hora ve aralarında Kumbağ, Neohori, Avdimio, Kerasia, Platanos'un da bulunduğu bir sürü Rum kasabası ve köyü, 1922'ye kadar Ganohora adıyla anılıyordu. Homeros dahil antikçağdan başlayarak, şair Pindaros'un ve 2. yüzyılda yaşamış yazar Athineos'un kitaplarında belirtildiği gibi, bölge sonsuz bağları ve ünlü şaraplarıyla meşhurdu.

Ganohora bölgesinde 1922'den önce Hacizaharia, Rusos Kardeşler, Stelakis, Zamba Kardeşler rakı ve konyak fabrikalarıyla tanınıyordu. Ayrıca D. Gramenidis, A. Leondis, Rusos Kardeşler'in şarap imalathaneleri de kaliteli ürünleri ile tanınıyordu.

Coğrafyacı Strabon, Ganohora'nın MÖ 1. yüzyılda Antik Yunanlılar tarafından kurulan bir koloni şehri olduğunu belirtir. Trakya'nın ikinci yüksek dağı Ganos (Kutsal Işık), Antikçağ'da Bitinya'daki Olympos ve Halkidiki Yarımadası'ndaki Athos dağları kadar kutsal sayılıyordu. Bizans dönemindeki din merkezlerinden olan Ganohora'da, 10. yüzyıldan başlayarak altı manastır bulunuyordu. Manastırlarda rahipler kendi yiyeceklerini üretir, üretim fazlasını öteki yerleşim bölgelerine satar, ayrıca yapıncak, kınalı yapıncak, gamay ve *sémillion* gibi birçok üzüm türünden şarap üretirlerdi.

Ganohora, yoğun bir yerleşim alanıydı. Osmanlı döneminde bölgede büyük ölçüde Rum nüfus yaşamaktaydı. Aziz İoannis Theologos Manastırı, bölgedeki ma-

nastırlar içinde günümüze dek ulaşan tek kalıntıdır. 1865'te yapılan bu manastır daha önceki bir Bizans manastırının kalıntıları üzerine inşa edilmişti. Bölge, şarapları ve zeytinyağıyla ünlüydü. Ganohora şarapları, amforalarla Marmara Adası'na, İstanbul'a, Karadeniz limanlarına, Ege adalarına ihraç edilirdi. Amforalar ile taşınan şaraplar ve zeytinyağı nedeniyle bölgede amfora üreten atölyeler bulunuyordu. Bölgedeki madensel yönden zengin sulardan elde edilen çamur ile amforadan başka tuğla, kiremit, çanak, çömlek imal edilmekteydi. Mürefte Limanı'ndan Marsilya'ya, daha sonra "Marsilya kiremiti" olarak tanınan kiremit türü ihraç ediliyordu. Marsilya şehrindeki gümrük kayıtlarında bile Ganohora şaraplarının, zeytinyağlarının kayıtlarına rastlanır. Amfora fırınları ve atölyeleri ne yazık ki Gaziköy-Hoşköy yolu yapılırken yok edildi.

Gaziköy (Ganos)

Kutsal Işık Dağı (Ganos Dağı) eteklerinden Marmara Denizi'ne kadar uzanan coğrafi alanda bulunan Ganos kasabası, tarihte Megaralıların kolonisi olarak kurulmuştu. Bizans döneminde Metropolit kent idi. Kasabada bulunan tatlısu kaynakları nedeniyle yukarı mahallede ve sahilde çok sayıda çeşme de vardı. Ayrıca su kaynaklarının üstünde kurulu 11 su değirmeni çalışmaktaydı. Ganos üzüm bağları ve sebze bahçeleriyle çevriliydi. 20. yüzyılın başında yerli üretim şarap ve rakılar, 50 yelkenli gemi ile İstanbul'a, İznik'e ve Karadeniz'e taşınmaktaydı.

İkinci önemli zenginlik kaynağı kıyılardaki kolyoz, palamut, sardalye, levrek, kefal, istiridye, midye ve ahtapot bereketiydi. Tuzlanan balıklar Yunanistan'a, İtalya'ya ve başka ülkelere ihraç edilirdi.

Ganos tahıl ve baklagillerin yanı sıra, soğan, karpuz ve kavunları ile de tanınırdı. Besi hayvanları üretimi de gelir sağlayan uğraşlardandı. Bölgede 3500 koyun ve keçi ile 600 sığır kayıtlıydı.

1912'de yaşanan şiddetli bir deprem binalara büyük hasar vermiş, Yukarı Mahalle'nin kiliseleri, evleri ve okulları yıkılmıştı.

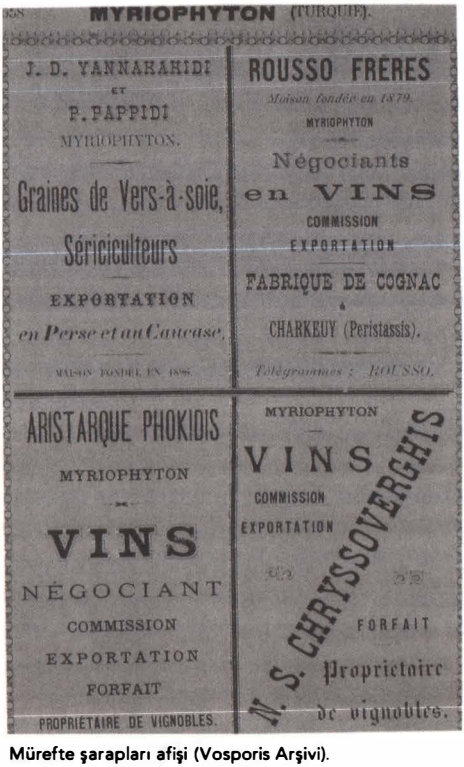
Ganos kökenli Stelyos Ganitis, yaptığımız söyleşide, denizden toplanan midyeleri evlerde kadınların önce buharda haşlayıp sonra kabuklarından çıkarıp ipe dizdiklerini, tuzlayıp 3-4 gün güneşte kuruttuklarını, böylece koruduklarını, pişirmek için akşamdan sirkeye yatırdıklarını, öbür gün pişirdiklerini anlatmıştı. Bayramlarda hazırlayacakları etli yemekler için lezzetli Trakya keçi etini kullanırlardı. Ayrıca domuz etinin yağlı parçalarını kavurup küpte korur, kışın bu kavurma ile pişirdikleri tarhana çorbasına lezzet katarlardı. Kavrulmuş kestaneleri bir rakı çeşidi olan *çipuro* ile korurlardı.

Hoşköy (Hora)

Marmara kıyılarında bulunan Hora 4 bin nüfuslu bir Rum kasabasıydı. Hora'da iki kilise, üç manastır, bir erkek ve bir kız okulu bulunuyordu. Şarap, rakı, soğan, sarmısak, fasulye, anason, kavun, üzüm ve ipekböceği kasabanın en ünlü ürünleriydi. (Hora kelimesi Yunancada ülke, şehir, bölge anlamına gelmektedir.)

Şarköy (Peristasi)

Peristasi Marmara Denizi'nin zengin sahil kasabalarından biriydi. Antikçağda Samos Adası'nın kolonisiydi, 19. yüzyılda Gelibolu Mutasarrıflığı'nın merkezini oluşturuyordu. 1922'ye kadar geniş bölgedeki köyleriyle birlikte Şarköy, 15500 (3000 Türk, 12500 Rum) nüfuslu bir yerleşim bölgesiydi. Kasabada ise 4500 Rum, 600 Türk ikamet ediyordu. Rumların üç Ortodoks kilisesi, bir erkek, bir kız okulu vardı. Kasabada Tütün Rejisi'nin yerel şubesi, Düyun-ı Umumiye'nin yerel şubesi ve Ziraat Bankası şubesi bulunuyordu.



Mürefte şarapları afişi (Vosporis Arşivi).

Mürefte (Miriofito)

Miriofito, Marmara sahilinde bulunan Ganohora'nın kasabasıydı. İdari olarak Gelibolu Mutasarrıflığı'na bağlıydı. İstanbul, Tekirdağ, Marmara Adası ve Erdek ile gemi bağlantısı bulunuyordu. Yaklaşık 2600 nüfuslu Miriofito'da, 2100 Rum ve 500 Türk yaşamaktaydı Kasabanın bir Rum erkek okulu ve bir Rum kız okulu vardı.

Meşhur üzüm bağlarında karalahana, yapıncak, avgulata (yumurta şeklinde) ve razaki çeşitleri üretiliyordu. Beyaz ve kırmızı şarap, likör, beyaz peynir ve anasonu ile ünlüydü. N. Hrisovergis, L. Ciakomo ve S. Rusos şarap tüccarları, D. Kotakis, L. Ciakomo, M. Protopsaltis, P. Sarris ve İ. Stamatiadis rakı ve mastika (sakızlı rakı) ticareti yapıyordu.

Uçmakdere (Avdimi)

Kutsal Işık Dağı eteğinde kurulu olan Avdimi köyü uçsuz bucaksız bağlarla çevriliydi. Avdimi'nin Yialo Mahallesi'nde Ayios Yeorgios Kilisesi, tepede Aziz İliyas Kilisesi, ayrıca Azize Sotiras'in Kilisesi, Ayia Triada Kilisesi ve Ayios İoanis kilisesi bulunuyordu. Köyün merkezindeki Aloni Meydanı ünlüydü. Avdimili ünlü Yunanlı romancı Efi Panselinu *Son Bağ* isimli kitabında, doğduğu köyü anlatır: "Meydanda, ağaçların altında kurulu üç kahvehanede, yani Kakula'nın, Hacı'nın ve derneğin kahvesinde sabah sabah köylüler oturup kahvelerini içerdi. Burada, köyün merkezi olan Aloni Meydanı'nın etrafında iki ve üç katlı evler bulunuyordu. Evlerin zemin ve alt kısımları taşla örülmüştü, yükseldikçe çıkma köşeleri ahşaptan, balkonların parmaklıkları ahşap nakış süslemeli idi, evlerin avluları vardı..."

Melpomeni Zisi'nin "Ganohora'daki Avdimi" isimli araştırmasında (*Trakika Hronika*, Cilt 9, 1938), ev kadınlarının konuklara düğünde ikram için badem ezmesi, kurabiye ve pekmez şerbeti hazırladığını yazar.

Silivri (Silivria)

Marmara kıyısında yer alan Trakya'nın önemli şehir ve limanlarından olan Silivri, MÖ 675'te Megaralıların kolonisi olarak kuruldu. Silivri Bizans ve Osmanlı döneminden günümüze dek aralıksız olarak bir yerleşim alanı oldu. 19. yüzyılda Vize livasına bağlı olan Silivri uzun süre Rumeli eyaletinin kazası konumundaydı. 1876'da Çatalca sancağına bağlı kaza konumuna getirildi. Ayrıca Silivri Metropolitliği burada bulunuyordu. 1922'ye kadar 25000 nüfuslu bir şehirdi, nüfusun 16000'i Rum, 7000'i Türk, 1000'i Ermeni ve 2000 Musevi'ydi. Silivri'nin geniş çevresinde 18 Rum köyü bulunuyordu. En tanınmış köyler Epivates (Selimpaşa), Eksastero (Celaliye), Egiali, Deliones, İkonomio, Fanari (Fener), Kadıköy, Gelevri (Yolçatı) idi. Paraporti adıyla anılan Silivri Limanı'ndan her gün Galata'ya gemi çalışmaktaydı.

Silivri'de Rum cemaatin 4 kilisesi bulunuyordu: Ayios Spiridon Kilisesi, Ayios Yeorgios Kilisesi, Yenisis tis Theotoku Kilisesi (Meryem Ana'nın doğumuna adanmış mucizevi ikonanın bulunduğu metropolit kilise) ve limandaki Kimisis tis Theotoku Kilisesi. Silivri'de ayrıca, iki cami, bir sinagog, bir Ermeni kilisesi bulunuyordu. Rum cemaatin iki erkek okulu, bir kız okulu ve Evangelismos isimli bir fukaraperver derneği vardı.

Her yıl 15 Ağustos'ta, Paraporti'deki Meryem Ana Kilisesi'nin anı gününde İstanbul'dan Edirne'ye kadar uzanan yerleşim alanlarından ziyaretçiler gelirdi. Kilisedeki ayinden sonra herkes görkemli panayırda eğlenirdi. 1898'de *Astir tis Anatolis* (Anadolu Yıldızı) gazetesinde yayınlanan E. S. Poppesko imzalı bir yazıda İstanbul'dan yola çıkan dindar kalabalık esprili bir tonda anlatılır: "Vapurda iğne atsan yere düşmezdi. Anlatıya nerden ve nasıl başlayayım ki? Kantolar ve kantocular, seyahat eden

grupları eğlendiriyordu. O rengârenk giysiler, evde hazırlanan kahvaltılıklar, yemekler elden ele dolaşıyordu... Vapurda, İstanbul'un tüm çevre semtlerinden, özellikle Samatya ve Tatavla'dan gelenler... Başlarında iğne oyalı mendillerle Fenerli hatunlar, başörtülü adalı hatunlar, çektirme giyenlerle Paris'in son moda kıyafetleriyle gelenler, hepsi bir aradaydı. İstanbulluların şu sıralar özel beğenisini oluşturan, popüler 'Yarubi' şarkısı sıkça tekrarlanıyordu... Panayır o kadar seviliyor, ziyaretçi katılımı o kadar büyük ki, çeyiz sözleşmelerinde bile damadın gelini bu panayıra götürmesi şart olarak yazılıyor... Silivri'deki kahvehaneler, meyhaneler ve diğer dükkânlar, defne, bayrak ve renkli kâğıtlarla hazırlanan kırlentlerle diğer panayırlardaki gibi süsleniyor... Panayır yerinde zurna ve davullardan çıkan cırtlak sesler kulakları çınlatıyor... Birkaç müzik kuplesi duyulabiliyor. Kilisenin önünde ve etrafında bir sürü sokak satıcısı değerli ve yarı değerli malzemeden yapılmış mücevher, kolye, iğne, tarak, küpe gibi hediyelik eşya satıyor... 30 gün süren asıl büyük pazar şehrin dışına kuruluyor, burada köylüler besi, kümes hayvanları, elbiseler, kumaşlar, çarşaflar, tarhana, yufka, bulgur, sucuk, pastırma gibi ev yapımı çeşitli ürünler satıyor. Pazardaki satışlar iyi görünüyor ama arada yakınanlar da bulunuyor..."

Silivri'deki iki kemerli taş köprü, eski cami, şehrin batısında bulunan ve 1568'de inşa edilen 333 metre uzunluğundaki 33 kemerli köprü Mimar Sinan'ın eseridir.

Şehrin merkezinde Deutsche Orientbank, Wiener Bank Verein, Atina Bankası'nın şubeleri ve Düyun-ı Umumiye'nin yerel bürosu bulunuyordu. D. Karaburuni, E. Dimitriu-Evlambiu ve S. Papadopulos-Polihroniadis'e ait üç rakı fabrikası faaliyet gösteriyordu. Ayrıca, A. Stamuli'nin buharlı değirmeni 1884'ten beri faaliyetteydi.

Silivri, İstanbul'da özellikle sevilen yoğurtlarıyla ünlüydü. Fener, Çado, Kermen köylerinin ve Papaz çiftliğinin bağlarından üretilen şaraplar marttan temmuza kadar Selimpaşa'nın ve Celaliye'nin limanlarından Trieste ve Marsilya'ya ihraç ediliyordu.

Selimpaşa (Epivates)

İstanbul'a 56 kilometre mesafede, Silivri'ye yakın Epivates (Selimpaşa), Marmara kıyısında bulunuyor. 2500 nüfuslu kasabada Rumlar 1922'ye kadar çoğunluktaydı. Yerel ürünleri tahıllar, süt ürünleri, özellikle yoğurt ve şarap İstanbul'a kadar yollanıyordu. İstanbul'daki Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane'de dahiliye profesörü olan ve saray hekimlerinden Sarandi Arhiyeni (Sarantis Arhigenes) ve eşi Eleni, 1857'de Epivates'te faaliyete başlayan Arhiyeni erkek ve kız okullarının kurucuları ve daimi hayırsever destekçileriydi. 40 dönümlük arazide kurulan okul tesislerinde kreş, ilkokul ve öğretmen okulu bulunuyordu. 1920'ye kadar 65 yıl boyunca, Arhiyeni'den mezun olan öğretmenler Trakya, Anadolu, Bulgaristan, Romanya, Makedonya, Kıbrıs ve Mısır'da bulunan Rum okullarında eğitim verdiler. Okulun avlusunda Aziz



Epivates'te (Selimpaşa'da) Arhiyenios Kız Lisesi ve Öğretmen Okulu (Vosporis Arşivi).

Kırk Martir Kilisesi, kasabada ise Ayios Yeorgios Kilisesi ile Ayia Paraskevi Kilisesi bulunuyordu.

Celaliye (Eksastero)

Bağlarla çepeçevre donanmış Eksastero kasabasında nüfusun çoğunluğu Rum'du. Kasabada yedi büyük şarap fabrikası bulunuyordu. Avrupa'ya şarap ihraç eden bölgelerin başındaydı. İstanbul pazarlarında, Eksastero bağlarında yetişen yapıncak üzümleri ve topatan kavunları özellikle aranırdı. Kasabada Silivri Metropolit Kilisesi'ne bağlı üç kilise ve birer erkek ve kız okulu bulunuyordu.

Kalikratya

Kalikratya kasabası Büyükçekmece'nin karşısında bulunuyordu. Kasabadaki Rum cemaatin nüfusu yaklaşık 2000'di; 150 öğrencisi olan bir erkek okulu ile 130 öğrencinin devam ettiği bir kız okulu eğitim faaliyetini sürdürmekteydi. Osia Paraskevi Kilisesi'nin yerinde günümüzde büyük bir cami bulunmaktadır. Kalikratya'da dört un değirmeni bulunuyordu, başlıca ürünleri bağlardan elde edilen üzüm ve şarap, tahıllar ve süt ürünleri ile meşhur yoğurduydu.

Büyükçekmece (Meyalos Çekmeces)

İstanbul vilayetinin çevre köylerinden Meyalos Çekmeces'te (Büyükçekmece) 1922'ye kadar 750 Rum aile, 750 Türk ailesi ve üç Ermeni aile yaşamaktaydı. Sultan arazisi olan düzlüklerde ekilen tahıllar ve Çekmece Gölü'nden avlanan tatlısu balıklarından yılanbalığı ve kefal İstanbul pazarlarında satılırdı. Eminönü ve Beyoğlu balık pazarlarında satılan en iyi mumlanmış (balık yumurtaları) Çekmece Gölü'nde avlanan kefal balıklarıyla yapılırdı. Kasabada bir kilise, 50 öğrencinin eğitim aldığı bir erkek okulu, 35 öğrenci kapasiteli bir kız okulu bulunuyordu ayrıca Türkçe eğitim veren 50 öğrencili bir erkek okulu ve aynı sayıda kız öğrencinin devam ettiği bir kız okulu vardı.

Şile (Hili)

Boğaz'dan bir nefeslik mesafede, Karadeniz sahilinde bulunan balıkçı köyü Hili'de (Şile) yaşayan halkın büyük çoğunluğu 1922'ye kadar Rum'du. Tarihte Megaralıların kurduğu Byzantion'un bir kolonisi olan Hili'nin ilk adı Thinias'tı, bu ad *thinos*'tan (palamut) türemişti ve palamut mevkii anlamını taşıyordu. Georgios Papastratos *Hili* adlı monografisinde palamut avı ile ilgili önemli bilgilere yer verir: "Palamutlar Azof (Azak) Denizi'nin sığ sularında doğup, Karadeniz'de büyüyerek Boğaz'dan geçer, kışı Ege Denizi'nde geçirir. İlkbaharda geri dönerler. 70 cm uzunluktaki büyük palamutlara torik denir. En iyi lakerda torikten yapılır. Balıkçılar bazen palamut, bazen torik avlardı. Büyük palamut seferine balıkçılar, içinde ağlarla birlikte bir sürü balıkçı kayığından oluşan alamana ile giderlerdi.

Alamananın hazırlıkları haziran ayında başlar, ağustos ortasına kadar sürerdi. Erkekler balıkçı kayıklarını kalafata çekip tamir eder, kadınlar ise evlerde ağları örüp yırtıkları onarırlardı. Avlanma 15 Ağustos Meryem Ana Yortusu'ndan bir gün önce başlar, Ekim sonuna kadar sürerdi. Avlanmanın belli takvimi vardı. Balıkçılar 15 Ağustos'tan 14 Eylül'e kadar Şile'nin etrafında balık avlar, 14 Eylül'den ekim sonuna kadar bütün alamana takımı Boğaz'dan Şile'ye kadar çeşitli sahillerde avlanmayı sürdürürdü. 14 Eylül Stavros (Haç Bayramı) gününde balıkçılar kilisedeki ayine katılır, kutsanmış birer çiçek alarak kayıklara dönerlerdi.

Palamut, kuşlar gibi sürü halinde denizde ilerlerdi. Alamanadaki tekneler ikişer ikişer palamut avına çıkardı. Balıkçı teknelerini her iki yanda oturan 4-5 kürekçi çekerdi. Teknedeki yelken direğinin boyu üç metreydi, üstünde gözcü durur, iki tekne arasında gerilmiş ağlar yavaş yavaş gözcünün komutuna göre yayılmaya başlardı. Gözcü 'Molaaa' diye bağırınca kürekçiler ters yönde çok hızlı kürek çekerken palamut sürüsünün etrafında ağlardan duvar gibi bir çember oluşur ve balıkların akışı engellenir. Teknelerden denize taş atılıp, deniz yüzeyi sopalarla vurulur, sürü dağılır palamutun dikenli kısımları ağlara takılır ve hareketsiz kalırdı. ... Balıkçılar kıyıdan takriben 10



Şileli balıkçı tekneleri (Vosporis Arşivi).

mil açıkta 20-30 metre derinliğe ulaşan noktalarda kalkan avlardı... Büyük sürüler halinde kıyı şeridinde dolaşan istavritler de ağ ile avlanırdı."

Balıkçılık dışında, Şile'de mevsimlik avcılık da yapılırdı. Rus steplerinde semiren bıldırcınlar ağustos sonlarında sıcak ülkelere doğru yol alırken, Şile kıyılarına vardıklarında, yorgunluklarını gidermek için Şile halkının eski ağları serdiği kıyı boylarında ayakları ağlara takılır ve böylece yakalanırlardı. Çoğu kez İstanbulluların siparişi olarak veya İstanbul'daki akrabalara bıldırcınlar, özel kafeslerin içinde hediye olarak yollanırdı.

Şile pamuklu, ipekli dokumalarıyla da ünlüydü. Ev tezgâhlarında yerel motifli masa örtüleri, gecelikler dokunurdu. Bu gelenek günümüze kadar devam eder.

Ev kadınları Bulgaristan'ın Burgaz şehrinden getirilen has un ile yoğurdukları haftalık ekmeği mahalle fırınında pişirirlerdi. Ekmekle birlikte mutlaka 3-4 uzun pide ve lavaş ekmeği de yaparlardı.

Mart ayında, bağdaki budamadan sonra, kadınlar açtıkları kalın yufkadan gözleme yapar ve tandır üstünde pişirirlerdi. Düğün hazırlığı çerçevesinde yaptıkları *kulikya*'ları (küçük çörekler) sağdıç ve akrabalara hediye gönderirlerdi. Düğün sofrası için etli nohut, etli patates ve etli dolma, tatlı için ise ballı pirinç hazırlanırdı.

MARMARA SAHİLLERİ

Darıca (Areçu - Rision)

Marmara Denizi'nin İzmit Körfezi'nde bulunan Areçu (Darıca) tepelerden kıyıya doğru uzanırdı. 1924'ten önce, Rum cemaati Analipseos, Meryem Ana'nın ölümüne adanmış Kimisis tis Theotoku, Ayios Nikitas, Ayios Nikolaos kiliselerinden adını alan dört mahallede yaşamaktaydı. Masraflarını cemaatin karşıladığı bir ilkokul erkek çocuklara eğitim vermekteydi. Halkın geçimi balıkçılık, bağcılık ve zeytincilikten gelmekteydi. Areçu'nun enginarları çok meşhurdu. Kasabada bulunan Düyun-ı Umumiye'nin şubesi bölgedeki ürünlerden elde edilen vergileri toplamaktaydı.

İzmit Körfezi'ndeki dalyanlardan avlanan palamut ve uskumru balıkları bütün bölgenin başlıca gelir kaynağıydı. Rum balıkçılar 14 kooperatif kurmuştu. Kalealtı, Kurtdere, Kıyılı, Karataş, Krio Nero (Soğuksu), Kavo, Kavoburnu, Bekir, Petrada (Taşlıkburnu), Manastır, Avramilia, Petrolimnionas, Areti, Boncuk en tanınan dalyanlardı...

Darıca'nın en ünlü ürünü tuzlanmış ve güneşte kurutulmuş uskumrudan yapılan çirozdu. İstanbul'da evlerde, meyhanelerde tüketilen çiroz, rakı ve şaraba eşlik eden, çok sevilen bir mezeydi.



Darıcalı Laskaridu ailesi piknikte 1910 (Vosporis Arşivi).

İznik (Nikea)

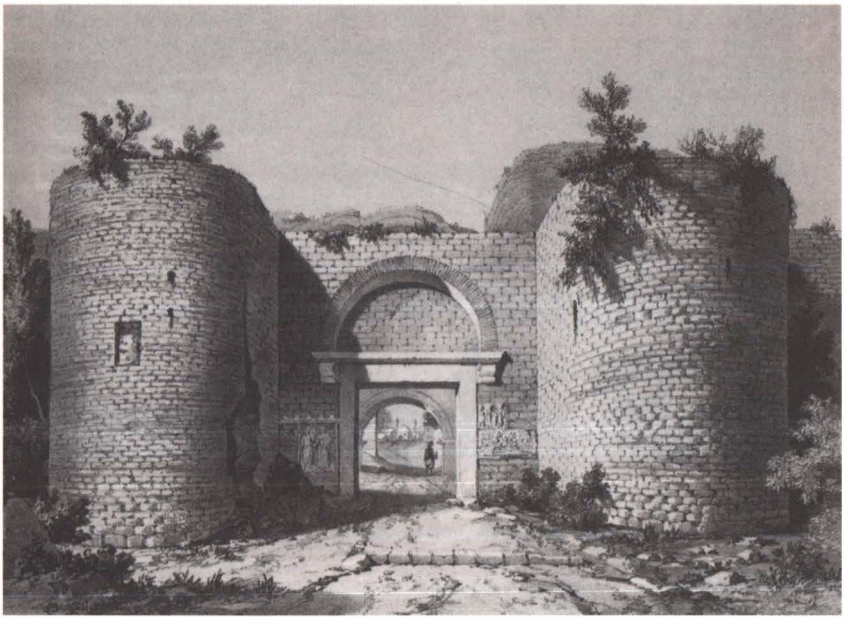
İznik Gölü'nün kuzeydoğu kısmında yer alan İznik şehri MS 313'te Büyük İskender'in kumandanlarından Antigonos tarafından kuruldu. İznik, antik dönemden başlayarak Bizans'ta da önemli konumdaydı. Şehir, başkent Konstantinopolis gibi surlarla çevriliydi. I. Ekümenik Sinod 325'te İznik'te toplandığı için Hıristiyanlık yıllarında büyük saygınlık taşımaktaydı. Meryem Ana'ya adanmış kilise, 5. yüzyılda inşa edildi. İmparator Iustinianus şehri eserlerle donattı. 787'de inşa edilen Hagia Sophia (Ayasofya) Kilisesi, başkentteki Ayasofya'dan esinlenilmişti. Bu kilisede toplanan VII. Ekümenik Sinod, ikonaların tekrar kiliselerde yer almasını savundu. İznik, 1074'te Selçuklular tarafından fethedildi. 1097'de I. Haçlı Ordusu şehri kuşatma sonucu işgal etti. 1204-1259 yılları arası İznik, Bizans'ın başkentiydi ve Patrikhane oraya taşınmıştı.

İznik 1330'da Osmanlılar tarafından fethedildi. 15. yüzyıldan başlayarak, 1800'e kadar İznik çini atölyelerinde üretilen çiçek kompozisyonlarıyla tezyin edilmiş seramik duvar karoları, tabak, sürahi gibi günlük ihtiyaç ürünleri günümüzde Topkapı Sarayı başta olmak üzere dünyanın sayılı en ünlü müzelerinde sergilenmektedir.

Gölün etrafında yer alan 40'a yakın köy, bağ ve zeytinliklerle kaplıydı. Zeytinyağı, haşhaş, üzüm bölgenin başlıca ürünleriydi. İznik ayrıca gelişmiş ipek kozacılığıyla da ünlüydü.

İznik'in Fulyancık Köyü

Fulyancık köyü, İznik Gölü'nün güneybatısındaki tepelik bölgede yer almaktaydı. 1920'ye kadar köyde 2500 Rum (300 aile) yaşamaktaydı. Köyün etrafında Bizans dö-



İznik (Vosporis Arşivi).

neminde inşa edilmiş manastır ve kiliseler bulunuyordu. En ünlüleri köyün koruyucusu sayılan Aziz Yeorgios manastırıydı. Anısına 23 Nisan'da büyük bir panayır kurulur, müminler kuzu ve keçilerden oluşan adaklarını kiliseye sunar, açık artırma ile satılan adaklar, kilisenin yıllık masraflarını karşılardı. Kilisenin büyük avlusunda yakılan ateşte, "keşkek" için kurban edilen kuzu ve keçiler ile buğday akşamdan sabaha kadar kazanlarda pişer, bulamaç oluncaya kadar erkekler tarafından karıştırılırdı. Kilise ayininden sonra panayıra katılan konuklara "keşkek" dağıtılırdı. Kilisenin içindeki ayazmada, hastaları iyileştirdiğine inanıldığından avluda bir ağacın dallarına, kurdele veya giysi parçaları bağlanır, ayazmanın kutsal suyu içilerek iyileşmek için dua edilirdi.

Fulyancık köyü, bağlar ve zeytinliklerle donanmıştı. Çiftçilik, hayvancılık ve ipekçilik başlıca geçim kaynaklarıydı. Tarlalar sığır ve danalar ile işlenirdi. Köylülerin Yalova ve Karamürsel ile ticari ilişkileri bulunuyordu. Bağı genişletmek için asmaları aşı yoluyla değil, dal kesip toprağa ekerek yeni asmalar elde ederlerdi. Bağbozumundan önce bahçe koruyucusundan izinsiz üzüm kesmek yasaktı. Bağbozumu sırasında toplanan ürün denetlenir ve vergisi hesaplanıp ödenirdi. Tüccarlar açık artırma usulüyle bağcılardan üzümü alıp pazarcılara satardı.

Köy kiraz, dut, erik ve badem ağaçlarıyla da ünlüydü. Çulluk, keklik, bıldırcın ve yabandomuzu av mevsimlerinde bolca avlanırdı.

Duvarla çevrelenmiş bahçeler içinde taş veya tuğla ile inşa edilmiş, tek ve iki katlı köy evleri avlularla süslüydü. Avlunun bir ucunda ahır ve ambarlar, öteki ucunda fırın ve kuyu bulunurdu. Artakalan kısmında mevsimlik sebzeler ekilirdi. Evin mutlak söz sahibi dedeydi. Ailenin "ağa" olarak tanımlanan en büyük oğlu öteki kardeşleri ve ailelerini komuta ederdi. Ailenin küçük gelini sofrada herkese servis yapar, en son yemek yerdi. Ailedeki bütün gelinlere ilk çocuklarını doğurduktan sonra kayınpederleriyle konuşmak hakkı verilirdi. Ekmek, buğday, arpa veya nohut unu ile yapılır; fasulye, bezelye, mercimek, börülceden günlük yemekler hazırlanırdı. Üzüm, ayva, balkabağı, incir ve pekmez ile reçeller pişirilirdi. Sofralardan şarap ve *çipuro* (anasonsuz ve alkolü çok yüksek rakı) eksik olmazdı. Noel öncesi ev kadınları baklava başta olmak üzere çeşitli şuruplu tatlılar hazırlardı. Baklava yufkasını nişasta ve *alisiva*[1] ile açarlardı. Yufkayı üçgenler halinde kesip, huni gibi kıvırıp cevizle doldurur, fırında pişirip şuruplar ve misafirlere ikram ederlerdi.

Aralık ayında kutlanan Dodekaimeron'da nişanlıların aileleri, davul ve zurna eşliğinde geline, damada ve sağdıca, çepeçevre baklava ile doldurup, ortasına da gümüş tellerle süslenmiş bir tavuk koydukları büyük bir bakır siniyi bayram hediyesi olarak yollardı.

Noel sofrasının ana yemeği etli ayva veya etli kestane idi. Yeni yılın birinci sabahı, genç kızlar köy çeşmesine su doldurmaya giderler, çeşmeye yarım ekmek bırakıp, yassı bir taş alarak, doldurdukları sürahi ile dışardan haneye uğur taşıyan ilk kişi sayılırlar, taşı turşu küpünün üstüne koyarlardı. Apokria döneminde börek çeşitleriyle sofra donanır, yaşlı genç bütün aile bir arada yemek yer, şarkı söyler, eğlenirdi.

Kilisede düğün ayininde, belirli bir dua sırasında, gelin ile damada pirinç, para, badem şekeri serpilir; bunun yanı sıra gelin ile damadın omuzuna akrabalar tarafından ipekli kumaşlar konurdu. Ayinden sonra evli çift, konuklarla birlikte canlı müzik eşliğinde damadın evine doğru yol alırdı. Eve vardıklarında, gelin merdiven döşeğine daha önceden konmuş oğrun üstüne basıp eve girerken, kaynana geline büyük bir sepete konmuş kalın halka şeklindeki bir ekmeği verirdi. Gelin, sepeti başına koyar, ekmeği parçalara bölüp bekâr kızlara atardı. Onlar ekmek parçasını yastık altına koyarak gece rüyalarında evlenecekleri genci hayal ederlerdi.

Lohusa, kırk günlük bebeği kayınvalide ve ebe ile birlikte kiliseye götürür, papazdan sağlık duasını alıp eve dönerken yol üstündeki dost evlerine uğrar, ev halkı yeni doğan çocuğun hayatında hiçbir eksiği olmaması dileğiyle, bebeğin yüzüne biraz un serper, annesine yumurta, soğan, şeker, un verirlerdi.

Bursa - Hüdavendigar Vilayeti Merkezi

Anadolu'nun cennet köşelerinden Bursa ve çevresi, çok eski çağlardan beri yerleşimlere sahne olmuştur. MÖ 3. yüzyılda Bithynialılar ve Prusiaslılar tarafından kurulan kentin

1 Mangaldan ya da sobadan alınan külle su kaynatılıp süzülür, elde edilen kül suyuna *alisiva* denir. Börek, çörek, yufka, kurabiye hamurunda kullanılırdı. *Alisiva*'nın yerini günümüzde *baking powder* aldı.



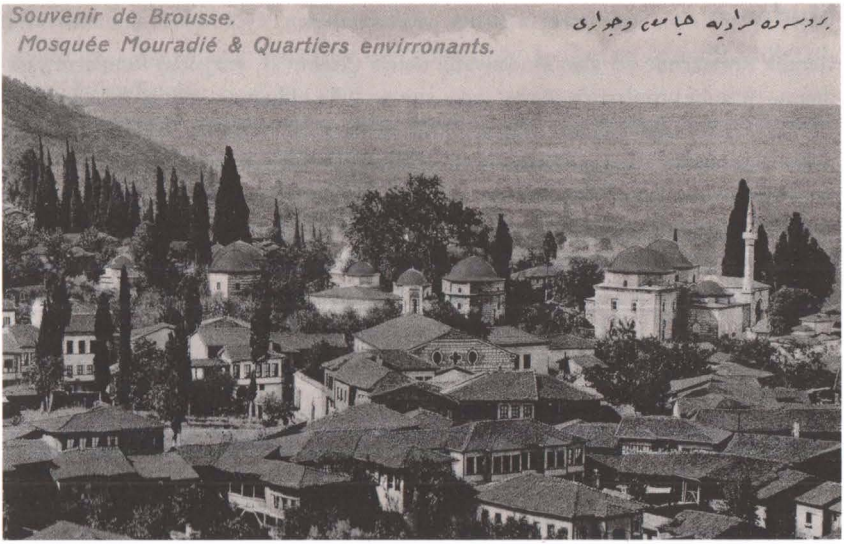
Bursa panoraması, 19. yüzyıl (Vosporis Arşivi).

ilk adı Prusa'ydı. Yazılı kaynaklarda "Bitinya" olarak da geçen Bursa ve çevresinin en eski yerleşim alanları İznik Gölü çevresindeydi. MÖ 74 yılında Roma'ya bağlanan Bitinya Krallığı, uzun yıllar Roma egemenliğinde kaldı.

Bursa, 1326'da Orhan Bey tarafından fethedilir. 1335'te Osmanlı'nın başkenti olur ve kentte büyük imar hareketleri yaşanmaya başlar. Yıldırım Bayezid, Bursa'yı çok sayıda mamur yapı ile donatır, şehri görkemli kent konumuna getirir. Yıldırım Bayezid külliyesi 1399'da tamamlanır ve cami, darüşşifa, hamam, kasır, medreseden oluşur. Ayrıca Bursa Çarşısı'nın temelini oluşturan Bedesten'i yaptırır. Türbesi, Yıldırım Külliyesi'ndedir.

Okul, hastane, köprü, aşevi, kervansaray, hamam gibi kamu yapıları inşa edilir ve bunların çevrelerinde konut alanları yaratılarak bir yerleşme geleneği başlatılmak suretiyle "Yeşil Bursa"nın temelleri atılmış olur.

Tarihçi Mustafa Akdağ *Türkiye'nin İktisadî ve İçtimaî Tarihi*'nde Bursa havalisi ile Marmara sahillerinde Hıristiyan nüfuslu köylerin yer aldığını, bölgedeki Türkmenlerin ise göçebe topluluk olduğunu belirtir. Bursa asırlar boyu Anadolu'nun en önemli şehirlerinden biridir. 1473'te şehri ziyaret eden Venedikli Covan-Maria Ancolello kenti "ticari ve aristokrat bir şehir" olarak tanımlar. 1550'te Bursa'dan geçen seyyah Pierre Belon "Konstantinopolis'den bile daha kalabalık ve zengin" diye yazar. 1840'ta Bursa'ya gelen Fransız seyyah Poujoulat "gerçekten fantastik bir kent, *Binbir Gece Masalları*'nda rastladıklarımızdan" diye belirtir, Mary Adelaide Walker, *Album historique de Brousse* (1871) adlı kitabında "Bursa, İzmir'den sonra Anadolu'nun en önemli kentidir. Kap-



Bursa (S. Bozis Arşivi).

lıcaları ve mükemmel ipeklileriyle ünlüdür. Olympos Dağı'nın eteklerinde bulunan bu kent, ziynet gibi parlamaktadır" diye yazar. Süreç içinde Hüdavendigâr Vilayeti takriben 1700000 nüfuslu Osmanlı İmparatorluğu'nun en kalabalık yerleşim alanlarından biri olur.

1922'ye kadar Bursa'nın nüfusu 7000 Türk, 5000 Rum, 3500 Musevi, 1500 Ermeni ve 100 Avrupalıdan oluşuyordu. Rum cemaatinin üç kilisesi vardı, Ermeni Gregoryanların bir kilisesi, Katolik ve Protestan Ermenilerin de birer kilisesi bulunuyordu. Katolik ve Protestan Avrupalıların ise bir kilisesi vardı. Bursa'da, İstanbullu banker Evgenidis'in bağışıyla kurulmuş Evgenidio kız ve erkek ilkokulları; Kayabaşı'nda ise banker Zarifis'in bağışıyla kurulan Zarifio Anaokulu bulunuyordu. Ermeni cemaatinin kız ve erkek çocuklar için bir okulu, Türklerin erkek çocukları için bir okulu, ayrıca kızlar ve erkekler için bir teknik sanat okulu, Amerikan Kız Okulu, Saint Vincent de Paul rahibelerinin Kızlar Okulu, Musevilerin kız ve erkek çocuklar için Alliance Israelite okulu, kız ve erkek çocukların eğitim aldığı Fransız okulu, ayrıca pratik çiftçilik okulu ve İpekböceği Enstitüsü bulunuyordu.

Bursa havalisi, ipekböceği ve ipekli kumaş merkeziydi. Yüzyıllar boyu Osmanlı İmparatorluğu'nun en büyük ipekli kumaş üretim merkeziydi. Kentte 38 ipek ipliği fabrikası çalışmaktaydı. Rudolf Fitzner *Aus Kleinasien und Syrien* (1904) adlı kitabında, 20. yüzyılın başında, Bursa'da buharla çalışan 87 ipek ipliği fabrikasında 7000 işçinin çalıştığını belirtir. Bursa'da ayrıca Osmanlı Bankası, Ziraat Bankası ve Deutsche Orientbank A.G. şubeleri de bulunuyordu.

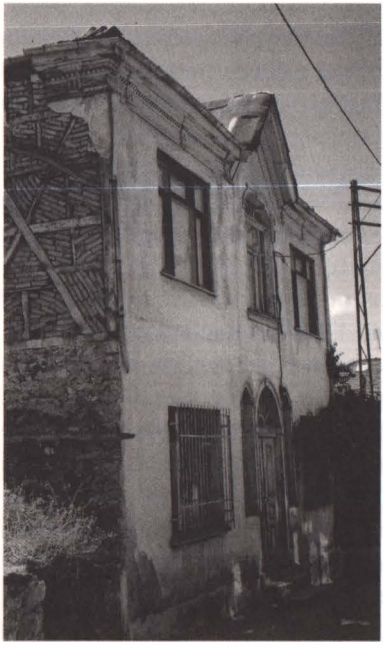
Mudanya

Gemlik Körfezi'nde yer alan Mudanya'da Evliyâ Çelebi (17. yüzyılda) Rumların yaşadığını, en ünlü ürünlerinin üzüm, incir, şıra ve sirke olduğunu belirtir. Mudanya'nın 1922'ye kadar 6000 olan nüfusunun 4500'ü Rum, 1500'ü Türktü. Mudanya'nın metropolit kilisesi Aziz Yeorgios Kilisesi'ydi. İkinci kilisesi Azize Theodosia'ya adanmıştı. Rum cemaatinin bir erkek ve bir kız okulu vardı. Mudanya kaplıcaları, ipek ipliği ve ipek dokumalarıyla ünlüydü. Mudanya'da 20 ipek ipliği fabrikası faaliyet sürdürüyordu. 1920'lere dek Mudanya Limanı'ndan Fransa'nın Lyon kentine tüm bölgenin ipek ipliği ihraç ediliyordu.

Tirilye (Tirlia)

Gemlik Körfezi'nin kıyılarında, Mudanya'dan bir buçuk saatlik mesafede, göz alabildiğine zeytinliklerle ve dutluklarla kaplı Tirlia'nın 1922'de 6000'e yakın Rum nüfusu bulunuyordu.

1330'da Osmanlıların egemenliğine giren bu kıyı kasabası o dönemde Rumların çoğunluk olduğu bir yerleşim yeriydi. Orhan Bey zamanında 30 Türk hanesi bölgeye yerleştirilmişti.



Tirilye'de Ayios Spiridon Mahallesi'nde bir Rum evi (Foto: S. Bozis).

Tirilye'de 13. yüzyıldan bir kısım freskleri korunarak yarım harabe şeklinde günümüze ulaşan Pantovasilisa Kilisesi, Ayios Yeorgios Kilisesi, Meryem Ana Kilisesi, Ayios İoannis Theologos Kilisesi, Ayios Dimitrios Kilisesi, Ayios Vasili Kilisesi ve kasabanın çevresinde üç manastır bulunuyordu. Banker Zarifis'in bağışıyla 1990 yılında kurulan Zarifi ilkokullarının erkek bölümünde 200 talebe, kız bölümünde 150 talebe vardı ve ayrıca bir yuva bulunmaktaydı.

Tirilye'de bir fabrika ve 14 zeytinyağı imalathanesi bulunuyordu. Ayrıca ipek ipliği, ve ev tezgâhlarında üretilen ipek dokumacılığı, ipek-pamuk karışımı dokuma kumaşlarıyla ünlüydü. Her pazar meydanda kurulan büyük pazara çevre köylerden Rumlar ve Türkler ürünlerini satmaya gelirlerdi.

Tirilye'nin büyük çiftlik sahipleri, zeytin ağaçlarının bakım zamanında ve ürün topla-

ma mevsiminde çalışan 25-30 mevsimlik işçiyi arazilerinde bulunan küçük kulübelerde barındırırdı. Civar köylerin masalcıları bazı geceler, köy oyunları veya masallar anlatarak işçileri dinlendirirdi.

Tirilye'den Bursa ve Mudanya'ya gidiş gelişler, iki atın çektiği dört tekerlekli sustalar (arabalar) ve talikalarla yapılırdı. Arabaların iki tarafı yağmura ve soğuğa karşı deri perdelerle kaplıydı.

Gemlik Koyu balık cennetiydi. Tirilyeli balıkçılar Burun'da, Gebeç'te ve Karulu kıyılarında ıstakoz, barbun (Yunancada barbuna *triyles* de deniyor, bir efsaneye göre Triylia adı barbundan geldi), petropsara, lapines, kuvidia avlamaktaydı. Tirilyelilerin en sevdiği yemek gümüş balığıyla yaptıkları *kakavia* denilen balık çorbasıydı.

Tirilye'nin denizle birleşen sokakları, mimari dokusu ne mutlu ki günümüze kadar korunabilmiştir.

Kyzikos Yarımadası

Kapıdağ Yarımadası'nın Düzler mevkiinde bulunan ve 7. yüzyılda Miletoslular tarafından kurulan Kyzikos antik dönemin görkemli yerleşim yeriydi. Marmara Bölgesi'nde Balıkesir sınırları içinde, Erdek ile Bandırma arasında, Erdek kasabası yakınlarında bulunan Kyzikos antik kenti, Argo Gemicileri efsanesinden esinlenen Kral Kyzikos tarafından kuruldu. MÖ 675'te koloni genişleyip ünlendi.



Erdek'teki Konyak Fabrikası Cotroni'nin afişi (Vosporis Arşivi).

Kyzikos Yarımadası'nın kıyılarında 14, kıyıdan uzakta ise 3 köy bulunuyordu. Batı sahillerinde Erdek, Honya, Roda, Haraki; kuzeyde Drakunda, Vathi, Katatopos, Lankada, Diavathi ve Kastelli köyleri; doğuda kıyıda Mihaniona, Peramos, Armenohori (Ermeni köyü) ve Neohorion (Aşağıyapıcı) köyleri bulunuyordu. İç bölgede Hamamlı ve Kukuro köyleri vardı. 1900 başlarında, bölgedeki köy ve kasabalarda 20.700 Rum, 2500 Türk, 1000 Ermeni, 500 Kafkasyalı ve çok az Musevi ile Arnavut yaşamaktaydı.

Kyzikos Yarımadası'ndan İstanbul'a çalışmaya gidenler genellikle otel sahibi, bakkal ve meyhaneci olurlardı.

Erdek (Artaki)

Miletoslulann ilk kolonisi olarak 752'de kurulan Erdek (Artaki), Antik Kyzikos kentinin 10 km kuzeybatısındaydı. Kıyı önünde Kera ve Apinganusa adacıkları bulunuyordu. Artaki antik yıllarda surlarla çevriliydi. Afrodit Tapınağı'nın bulunduğu varsayılırdı. Argonautlar, Argo gemisinin demirini burada bırakmışlardı.

Artaki antik dönemde tuzlanmış kolyoz, palamut, denizkestanesi ve büyük kabuklu deniz ürünleri ihraç etmekteydi. Bizans döneminde, 1063'ten sonra, Kyzikos Metropolitliği'nin kürsüsü ve süreç içinde bütün yörenin dini merkezi oldu.

20. yüzyılın başında Erdek kaza merkeziydi, Kapıdağ'ın köyleri kasabaları dışında Marmara Adası da idari açıdan buraya bağlıydı. Deniz yoluyla Rodos, Mürefte, Şarköy, Marmara Adası ve İstanbul'a bağlanıyordu. Artaki'de Ayios Nikolaos Kilisesi, Ayii Theodori Kilisesi ile 10 küçük ayazma bulunuyordu. Rum cemaatin yedi sınıflı bir erkek okulu, beş sınıflı bir kız okulu, bir anaokulu vardı.

Rumlar çiftçilik ve balıkçılık dışında ticaret ve çeşitli işler yapmaktaydılar. Liman'dan İstanbul'a, İzmir'e ve başka bölgelere yerel ürünlerden zeytin, zeytinyağı, tuzlu balık, şarap, konyak ihraç ediyorlardı.

Konstantinos Makris'in *Kizikini Hersonisos* (Kyzikos Yarımadası) adlı çalışmasında (*Mikrasiyatika Kronika*, cilt 6, 1952), Erdek'in ekonomik yaşamı ve ürünleri üstüne değerli bilgilere ulaşıyoruz: "... Bağlar şaşırtacak derecede bereketli ürün vermekteydi. Sonsuza kadar uzanan bağlarda asmaların boyu erkeklerin boyunu aşmaktaydı. Bağbozumu sırasında, iki asmanın üzümü bir arabayı doldururdu. Asma çeşitleri pek çoktu: Vasilika cinsi beyaz ince kabuklu ve sulu üzüm taneleri (10 okka Vasilika türü 75 okka şıra vermekteydi), kolovika cinsi beyaz üzümler kuru topraklarda yetişiyordu, kolokitatha cinsi avgulata gibi yuvarlak ve sert kabukluydu, razaki cinsi misket kokulu ve kütür kütürdü, Amasya cinsi Amasya asmalarından getirilip ekilmişti, öbür cinsler *layovizudes* (tavşan memesi), *aetoniha* (kartal pençesi), *dimnites, agradines, neropolites, amahera, yaliures, zaharites* (şekerleme), *mavropalies, rodites, miromosia, agumastos* (pembe renkli ve büyük sert taneli), *muntaniotes* (büyük ihtimal Mudanya'dan gelmiş olabilirler), ayrıca çavuşüzümü, doğruçubuk, öksüzveren, karalahana çeşitleri vardı..."

14 Eylül Kutsal Haç Bayramı ile başlayan bağbozumunda çalışmaya gelen mevsimlik işçiler Erdek'ten önce civardaki adalarda bağbozumunu gerçekleştirirlerdi. Erdek bağlarındaki bağbozumu iki haftalık bir süre zarfında şenlikli bir atmosferde gerçekleşirdi. Herkes istediği kadar üzüm tüketirdi. Bağbozumu günleri sırasında şarap yapımevlerinde herkes istediği kadar şıra tüketir, diğer taraftan şarapta özel bir aroma oluşması ve alkol derecesinin yüksek olması için şıra kazanlarda kaynatılırdı – buna ağda denirdi. Erdek'in yıllık şarap üretimi 4 milyon okkaydı. Yerel yelkenli gemilerle bütün üretim İstanbul'a yollanırdı, çünkü Erdek şarapları tatları ve özgün aromaları nedeniyle İstanbul pazarlarında rağbet görürdü. Erdek şarabı Kırım Savaşı (1853-1856) sırasında İstanbul'da olan Fransızlar tarafından da tercih ediliyordu. O yıllarda "filoksira" (asma-



Erdek (Vosporis Arşivi).

biti) Fransız bağlarını tahrip etmişti. Erdekli şarap üreticileri bu olaydan faydalanarak şaraplarını Fransa'ya ihraç etmişti.

Evlerde yıllık ihtiyacı karşılamak amacıyla hardal bitkisiyle hardallı pekmez hazırlanırdı. Pekmezle çeşitli reçeller, helvalar, şıralı pideler, şıralı sucuklar ayrıca şırayla yapılan kurabiyelerin üstüne badem veya ceviz serpiştirilir, sözlü ve nişanlı kızlar bu özel kurabiyeleri hediye olarak kayınvalidelerine yollardı.

Erdek'in kiraz, kayısı, karpuz, kavun gibi meyve üretimi de çok zengindi. Yerel tüketim dışındaki meyveler İstanbul pazarlarına yollanırdı.

Zeytinlikler Erdek'teki arazilerinin büyük bölümünü kaplardı. İki çeşit zeytin yetişirdi. *Ladoliyes* denilen zeytinler, ağırlığının %30'u dolayında halis zeytinyağı verirdi. "Vrahni" bölgesindeki zeytinliklerden en kaliteli zeytinyağı elde edilirdi. *Kreatoeliyes* (etli zeytin çeşidi) kahvaltılıktı. Yıllık zeytin üretimi 4 milyon okka civarındaydı. Yarısı tuzlanıp pazarlara gönderilir, artakalanından da zeytinyağı elde edilirdi. Erdek'te ikisi buharla çalışan 22 tane yağ sıkım atölyesi bulunuyordu. Diğerlerindeki ezme işlemi at gücüyle ve elle çalıştırılan burgu vasıtasıyla yapılıyordu. Erdekliler zeytinyağını tatmaya giderken yanlarında getirdikleri sıcak ekmek, tuz veya şekeri "Tatar böreği" adıyla tanımlardı.

Zengin balık bereketine gelince yaz boyunca uskumru, kolyoz ve sardalye en çok avlanan balıklardı. Sonbaharda özellikle Antik Kyzikos civarında, Bandırma'nın karşısına düşen koyda palamut bereketi balıkçıları şenlendirirdi. Antik Kyzikosluların, "Kizikinos Statiras" adıyla bastığı ilk paranın simgesi palamut balığıydı ve 28 drahmiye

denkti. Palamut balığı bölgenin önde gelen ihraç ürünlerindendi. Ayrıca barbun, sinarit, saryos, ıstakoz, pavurya, pines (antik dönemin gözdesi istiridye) bu bölgedeki denizlerde avlanan değerli ürünlerdi. Erdekli Rum balıkçıların 60 yelkenli gemiden oluşan bir filosu vardı. Avlayacakları balık türüne göre ağlar değişirdi. Kolyoz, uskumru için başka ağ, sardalyeler için başka ağ, palamut için de başka ağları vardı. İstanbul'daki gibi Erdek'teki balıkçılar da dalyanlarda balık avlıyordu. Erdek'te balıkçılar kooperatifi, zeytinyağı üreticileri kooperatifi, limana gelen gemilerden insanların ve ürünlerin karaya götürüp getirilmesi için sandal ve mavnaları çalıştıranların kooperatifi bu iş kollarında söz sahibiydi.

Erdek'teki şarap üreticileri şarapları İstanbul'a 50 küçük yelkenliyle göndermekteydi. 10 yelkenli gemi de İstanbul'a tuzlu balık ve zeytin taşımaktaydı.

Atina'da yayımlanan *Mikrasyiatika Hronika*'da (cilt 7, 1957) İpokratis Makris, doğum yeri Erdek'teki günlük yaşamı anlatan *Laografika Artakis* (Erdek'in Etnografyası) adlı çalışmasında yıllık döngü içindeki bayramlarla, ayrıca nişan ve düğünlerde yapılan hazırlıkları ayrıntılarıyla anlatır: "... Ev kadınları yılbaşı gecesi için iki *vasilopita* yoğurmaktaydı. Birincisinin adı *anevati* (kabarmış) idi, çünkü içine maya ve ayrıca bir para konurdu, onu yılbaşı akşamı yemekten sonra sofrada keserlerdi. İkinci *vasilopita* evde açılan yufka ile yapılır, *lipanavati* (yassı) denirdi. O da Aziz Vasilios'a adanan 1 Ocak öğlen sofrasında kesilirdi. Nişanlı genç kızlar arkadaşlarıyla bağbozumu günlerini izleyen gecelerde, *mustokulika* adı verilen şıralı kurabiyeler pişirip müstakbel damadın evine hediye olarak yollardı. Damadın evinden de nişanlı genç kıza bereket sembolü narlar hediye gelirdi. Nişan süresinde Apokria dönemindeki gibi damat nişanlısının evine gümüş tellerle süslü ve boynuzları altın varaklı bir koyun hediye yollardı. Gelinin annesi koyunu kesip mükellef bir sofra hazırlar, iki ailenin akrabaları bir araya gelip eğlenirdi. Apokria sırasında damat geline ince pide şeklinde bol susamlı, susam helvası yollardı. Müstakbel gelinin ailesi de öbür gün, evde hazırladıkları *mikikia* denilen pekmezli veya ballı kurabiyelerle tabağı doldurup dünürlerine yollardı. Paskalya orucunun birinci günü olan Temiz Pazartesi'de, damat nişanlısına zerde gönderirdi. Paskalya arifesinde müstakbel damat nişanlısının evine yine varaklı ve gümüş tellerle süslenmiş bir kuzu yollar, kız tarafı ise damada boyanmış yumurtalarla dolu bir sepet, Paskalya çöreği ve nişanlı kızın dokuduğu bir ipekli bürümcük gömleği hediye olarak gönderirdi."

Erdek'te Anadolu'nun bütün bölgelerinde doğurganlığı ve bereketi simgeleyen düğün sofrasının baş yemeği sayılan keşkek hazırlanırdı. Ayrıca düğün ve bayram sofralarında çeşitli etli, tavuklu yemeklerin bulunması şarttı.

Yas günlerinde, özellikle ilk 40 gün, evde yemek pişirilmez, akraba ve dostlar matemli eve yemek yollardı.

Kırk Azizler gününde evlerde lokma pişirip komşulara dağıtılırdı.

Paskalya öncesi Büyük Perşembe, kilisedeki ayin bitince ölüler için evde hazırlanan peksimet ile bir dilim helva inananlara dağıtılırdı.

Bandırma (Panormos)

Bandırma, Marmara'nın güney kıyılarında yer alan koyda amfitiyatro biçiminde kurulmuş ve ülkenin tarımsal üretim ve besi hayvanlarından elde edilen ürünlerin ihraç edildiği en önemli limanı oluşturur.

Bandırma 1922'ye kadar 20000 Türk, 6000 Rum ve 1500 Ermeni'nin yaşadığı 27500 nüfuslu bir şehirdi. Kentte İngiliz ve Fransız konsoloslukları, Düyun-ı Umumiye'nin, Reji İdaresi'nin büroları; Osmanlı Bankası şubesi, Tarım Bankası, Deutsche Orientbank ve Türkiye Ulusal Bankası şubeleri, ayrıca İtalyan ve Fransız Ticaret Odaları bulunuyordu. Rum cemaatin Meryem Ana, Aziz Dimitrios, Aziz Yeorgios kiliseleri vardı. Metropolit merkezi burada bulunuyordu.

Bandırma'nın çevresi bağlar ve meyve ağaçlarıyla kaplıydı. Ayrıca ipekböcekçiliği ve arıcılık da çok bereketliydi. Antik dönemlerden günümüze dek palamut avı başta olmak üzere zengin bir balıkçılığı vardı. 1576'da bölgeyi gezen seyyah Stephan Gerlah, Bandırma'yı antik yıllardan başlayarak Rumların yaşadığı bir köy olarak anlatır: "... Bandırma denize uzanan bir koyun içinde yer alır, çok güzel ve hoş bir yerdir, etrafı bağlarla kaplıdır, üretilen olağanüstü şarap İstanbul'a götürülüyor. Köyün dışında bulunan çeşmenin adı (belki de ayazma idi) 'Kutsal Kaynak'tır."

19. yüzyıl sonlarında şehir en zengin dönemini yaşadı. 1898'de Bandırma, mutasarrıflık merkezi oldu. 1910'da büyük liman inşa edildi. Aynı zamanda İzmir-Soma demir-



Bandırma balık şenliği, 20. yüzyıl başı (Vosporis Arşivi).

yolu hattı Bandırma'ya kadar gelirdi. Şehrin altyapısını olumlu etkileyen bu çalışmalar sonucu bölgenin ürünleri İstanbul'a ve başka ülkelere kolaylıkla ihraç edilmeye başlandı. Bandırma'nın pazar kayıkları, İstanbul dönüşü çarşıdaki dükkânların bakkaliye, kumaş ve öteki eşya ihtiyaçlarını karşılamaktaydı. Şehir dışında iki buhar değirmeni ve suyla dönen birçok un değirmeni bulunuyordu.

Mikrasyiatika Hronika'da (Küçük Asya Kroniği, Cilt 3, 1940) yer alan Filipos Filipidis'in Bandırma'daki balıkçılık üzerine çalışmasına burada yer vermeliyiz: "Ellerinde meşalelerle geceleri dalyanlarda nefes almadan palamut ve torik avlanırdı. Eylûlden aralıkın 15'ine kadar palamutun çifti 15-20 paraya satılırdı. Palamutlar 300 gram ile 1,5 okka arasındaydı. Kadınlar büyük bir maharet ve süratle palamutu temizleyip yıkadıktan sonra bir sıra tuz, bir sıra balık dizerek varillere doldurur, kışlık ihtiyaçları için lakerdayı kuru fasulye, makarna, erişte gibi yemeklerin yanında sofralarına getirirlerdi."

Bu anlatım bize ta Bizans'tan günümüze dek Marmara'nın bütün sahillerinde ve İstanbul'da, sonbaharda hazırlanan lezzetli lakerda yapımını anımsatıyor. Ayrıca tütsülenmiş, güneşte kurutulmuş lakerda da yapmaktaydılar: "Palamutu ortadan ikiye ayırır, tuzlayıp, üstünü defnelerle örterek ızgara üstüne dizer, güneşte kuruturlardı." Yazara göre palamut ve torikler o kadar yağlıydı ki güneşte tütsülenmiş lakerdanın dışında, ızgarada veya kiremitlerde pişirdikleri tütsülenmiş lakerdaları bol limonla ve kırmızı tatlı soğanla tüketirlerdi.

Palamuttan başka barbun, yılanbalığı, levrek, lüfer, sargos, kefal, kolyoz, uskumru, istiridye, midye, tarak, pines, ıstakoz, pavurya avlanıyordu. Ancak balıkçılar en büyük kazancı palamut avından elde ederlerdi. Palamut avı dönüşünde balıkçılar sahilde müzik ve şarkı eşliğinde karşılanırdı.



Bandırma Rum İlkokulu (Vosporis Arşivi).

Yörede buğdaygiller az ekilirdi. Bağcılık birinci sıradaydı. Bandırma'nın bağları Keramidaki (Kiremitçik) Koyun'daydı. Bazılarının bağları çoktu dolayısıyla çok şarap üretirlerdi. Asmaların Razaki, çavuş, vasilaka, nihata (tırnak), kitrina (sarı) çeşitleri tüketim içindi. Bağbozumu eylül başlarında gerçekleşirdi, bazen ağustos sonunda da olurdu. Her evin bir bağı vardı. Eylülün ortasında hazır olan şırayı varillere doldurup hızla kapatırlar, 2 ay sonra da şarap hazır olurdu. Şırahanedeki posaları imbikten geçirip rakı imal ederlerdi. Rakı içki dışında, basit ilaç olarak da kullanılırdı, hasta olanları rakı ile ovarlardı. Ayrıca hoş kokulu sirke yaparlardı. Şarap hazır olduğunda dostlar yeni şarabı tatmaya davet edilir, bol mezeli sofralar kurulurdu, baş yemek *pukamisaki* (gömlekçik) denilen –pirinç, sakatat, dereotu ve bol soğanla doldurulmuş– kuzu gömleği idi.

Bandırma'daki zeytin ağaçlarından, büyük yeşil ve siyah salamura ve sele zeytinleri elde edilirdi. Birkaç zeytinyağı sıkım atölyesi buluyordu. Bazıları değirmen taşlarıyla zeytinleri ezer, ev kadınları "hamur" denilen bu ezilmiş zeytinleri torbaya koyup, onu asar, torbanın altına eğimli bir leğen koyar, içine kaynar su döküp eliyle yoğurmaya çalışır, böylece zeytinyağı suyla birlikte leğene dökülürdü. Leğen kazana boşaltılır, su dibe çöktükçe üstten zeytinyağı alınır ve toprak küplerde korunurdu. Zeytin ağacına sahip olmayanlar, yıllık zeytinyağını kasım ayında satın alırdı. Aynı yazarın belirttiği gibi: "Bandırma'da 15-17 yaşındaki kızlar bütün yemekleri, tatlı pişirmeyi bilirdi. Yılbaşı arifesinde ev kadınları 6-8 büyük tepsi, üstü bademle süslenmiş *vasilopita*'lar hazırlardı."

Sözlü tarih çalışması çerçevesinde Ekaterini Kapetenaki ve Marika Sidiropulu, Bandırmalı kızların hamarat birer ev kadını olduğunu bize anlattılar. Evlerin içi makramalar (dokuma peşkirler) ile süslüydü; perdeler, yastıklar, çarşaflar ve havlular evde dokunur ayrıca çarşaflara ve havlulara ailenin baş harfleri işlenirdi. Erkek çocuklarının çeyizleri bile nakış ve monogramlarla süslüydü. Bandırma'nın Rum evleri genelde iki katlıydı. Giriş katında mutfak (ocak ve onun yanında yemek pişirmek için "fufu" adı verilen, odun kömürü yakan mangal) ve büyük bir oda; üst katta ise iki oda bulunurdu. Dışardan girince avludan 10-12 basamaklı bir merdivenle yiyeceklerin konulduğu kilere gidilirdi. Evin altındaki ambarlarda yağ, zeytinyağı, peynir, tuzlu balık, lakerda gaz tenekeleri içinde korunur, ev makarnaları, kuskus, erişte beyaz amerikanbezinden yapılmış torbalara doldurulup duvarlara asılırdı. Çiroz demetleri duvardaki çiviye asılırdı. Bez torbalarda badem, kuru üzüm, ceviz gibi kuru meyveler korunurdu. Anadolu'da yaşayan Rumlar gibi Bandırma'daki Rumlar da her çarşamba ve cuma baklagil pişirir; bayramlarda lahana, marul veya ıspanakla terbiyeli yabandomuzu pişirirlerdi. Kıymalı zerzevat dolmaları günlük yemeklerdendi. Oruç dönemlerinde ise yalnız pirinçli dolmalar yapılırdı. Tatlısu balıklarından elde ettikleri yumurtayla hazırlanmış tarama, kalamar yahnisi sofralarından eksik olmazdı. Pazar günlerinin sevilen yemeği evde açılan kalın yufka ile hazırlanan sini mantısıydı. Mantılar kuzu kıyması, kaz göğsünden veya hindiden yapılan kıyma ile doldurulur, siniye dizilir, üstüne kemik veya tavuk suyu dökülür ve fırında pişirilirdi.

Noel ve yılbaşı sofralarının baş yemeği hindi dolmasıydı. Paskalya sofrası için "ev bereketlerle dolsun diye" ev kadınları kuzu, kaz veya tavuğu sakatat, soğan, dereotu ve pirinç karışımıyla doldurup fırında pişirirdi. Ayrıca *pukamisaki* (gömlekçik) dolması da yaparlardı.

25 Mart'ta ve Paskalya'dan bir önceki pazar, sofrada mutlaka tarator eşliğinde kızarmış veya fırında balık hazırlanırdı. Çiftçilerin koruyucusu sayılan Aziz Trifon'un anma gününde bağlara ve tarlalara ayazma suyu serpilirdi. Aziz Kırklar gününde ise lokma dökerek mahalleye dağıtılırdı.

Kıymalı pide, peynirli pide, üstüne yoğurt, sarmısak ve yanmış tereyağı gezdirilen çılbır, yumurtaya bulanmış kızarmış ekmek dilimleri, "zevaçeh" denilen yağlanmış ekmek günlük yemeklerdendi.

Ağustos ayında bulgur, tarhana, kuskus, erişte, reçel gibi kışlık yiyecek hazırlıkları yapılırdı. Bayram ve düğünler için evde bademli kurabiyeler, kadayıf, ekmek kadayıfı, baklava hazırlanırdı. Lokma ile üstüne pekmez dökülmüş balkabağı pideleri günlük tatlılardandı.

Marmara Adası (Prokonisos)

Prokonisos Marmara Denizi'ndeki adaların en büyüğüdür. 1922 yılına kadar burada 5000 Rum, 50 Türk ve 20 Yahudi yaşamaktaydı. Marmara Adası'nın başkenti Petala, limanı ise Marmara idi. Yalimi, Palatya (Saraylar), Aftoni (Asmalı), Klazaki (Topağaç) ve Proastio (Gündoğdu) bereketli bağ ve zeytin ağaçlarıyla dolu Marmara Adası'nın beş köyünü oluşturuyordu. Mermer yatakları dışında, adanın başlıca geçim kaynakları ve ürünleri, balıkçılık, tuzlanmış balık, şarap, sirke ve zeytindi.

Geç Antik Yunan, Romalı ve Bizanslıların sevilen bir salçası olan (ve *garon*, *avdomion*, *likuamen* adlarıyla da bilinen) *garos* 1922 yılına kadar Marmara Adası'ndaki Rumlar tarafından yapılıyordu. Bu geleneği Atiki'de Oropos'a yerleşen Marmara Adalılar günümüze kadar devam ettirmektedirler.

Eylül ortalarında yapılan üzüm hasatı, senenin en önemli olayını oluşturuyordu. Üzümler katırlarla şaraphanelere taşınır, tahta fıçılara boşaltılır ve "patito" denilen, ayakla ezme işlemine başlanırdı. Üzümler çok olgun değilse, aralarına bir miktar kuru üzüm karıştırılırdı. Marmara Adası'nın ve Avşa'nın (Afisya) şaraplarına İstanbul piyasasında rağbet büyüktü. Paşalimanı'nın şaraplarına kaynamış şıra eklendiğinden, "kaynamış" adıyla tanınırdı. Kutali (Ekinlik) ve Proastio (Gündoğdu) sakinleri yelkenli gemileri ile Marmara Adası'nın şaraplarını İstanbul'a "Mumhane" bölgesinde bulunan, Galata Limanı'ndaki Şarap İskelesi'ne taşırlar, toptancılar buradan tedariklerini karşılardı.

Marmara Adası'nda, Yahudiler için şarap imal eden şarap tüccarı iki Yahudi de ikamet ediyordu. Şarap yapımına Hıristiyanlar katılamazdı, aksi halde şarap *trofa*, yani bozuk sayılırdı. Yahudi şarapçılar ürünlerini tekneleriyle İstanbul'a, Haliç'in doğusunda, Yahudi



Marmara Adalı Rum kaptan (Vosporis Arşivi).

cemaatin yoğun yaşadığı Haskôy İskelesi'ne taşırdı. Marmara Adası'nın sakinleri, kendi üretimleri az olduğundan, tahıl ihtiyaçlarını Erdek ve Bandırma çarşılarından karşılardı. İlk başlarda buğdayı, adanın su ve yel değirmenlerinde öğütürken, süreç içinde un adaya İstanbul ve Tekirdağ'dan gelmeye başladı.

Ev hanımları şırayı, ayva, balkabağı, elma, armut ve üzüm reçeli yapımında kullanırdı. Reçelleri, içlerine ıtır veya fesleğen dalları koyarak kil ve cam kaplara boşaltır, kış boyunca muhafaza ederlerdi. 25 Aralık-6 Ocak arası 12 günlük Dodekaimeron Yortusu'nda çeşitli ev tatlıları yaparlardı. Vasilopita (yılbaşı çöreği) hazırlandığında, yüzeyini badem ve çeşitli baharatlarla Aziz Vasilios'un simasıyla şekillendirirlerdi. Ayrıca üstüne seneyi ve "Hronya pola" ("Nice yıllara") dileğini yazarlardı. Hamurun içine madeni para koymayı da unutmazlardı. Yılbaşı gecesi aile fertleri tatlılar, nar, kuruyemiş-



Marmara adalı Rumların günlük yaşamından (Vosporis Arşivi).

lerle donanmış sofraya *vasilopita*'yı kesmek üzere toplanırlardı. Çoğu kez aile fertleri dışında, aile dostları da davetli olurdu. Kendini ailenin damat adayı sayan genç, kendisine kaşık tatlısı ikram edildiğinde, tepsinin içine, kurdeleyle portakala bağlanmış 1 Avusturya altını bırakırdı. Evlilik teklifi kabul edilmezse, kızın ailesinden biri, gencin ailesine altın paralı portakalı iade eder, aileler arasında yanlış anlama, kırılma, darılma olmazdı.

Nikolaos Lambadaridis'in *Marmaronisiaki ethimografia* ("Mikrasiatika Hronika", cilt 14, 1970) adlı çalışmasında düğün ile ilgili önemli bilgilere yer verir. Düğün davetiyesi olarak akraba, eş ve dostlara yollanan *kullikya* (kurabiye çeşidi) için gelin, maya kullanarak un, şeker, tereyağı ve çeşitli baharatlarla kurabiyeleri yoğurur, üstüne çırpılmış yumurta sürer, küçük çiçekler, ceviz ve ayıklanmış fındıktan yapılmış üstü susamlı haç işaretleriyle süslerdi. Gelinin *kullikya*'sında cevizler yatay şekilde, damadınkinde ise dik yerleştirilip fırına gönderilirdi.

Ev kadınları, düğün sofrasının baş yemeği olarak 8-10 okkalık çok yağlı kuzudan burma hazırlardı. Aynı hazırlıklar damat evinde de yapılır, orada ise iki burma hazırlanırdı. Akşama doğru damat, çalgıcılar eşliğinde varak süslemeli burmaları gelinin evine yollardı. Gelin evinde kadın akrabalardan biri onları karşılar, hediyeleri alır ve hep beraber ellerinde kurdele ve şeritlerle süslenmiş zeytin dallarıyla fırının yolunu tutarlardı.

Şu dizeler kadınların müstakbel geline iyi niyet dileklerini ifade eder:

Nifi mu, kalonifi mu, to proto zimoto su
Zahari na'n t'alevri su ke meli to nero su

(Gelinim, gelinim hayırlı gelinim, yoğurduğun ilk ekmekte
Unun şeker, suyun bal olsun)

Nikâh töreninden sonra genç evlilerin evinde, davetlilere önce rakı sunulur, ardından ziyafet başlardı. Erkekler yer sofralarında bağdaş kurarak otururdu. İlk önce *kurkuti*

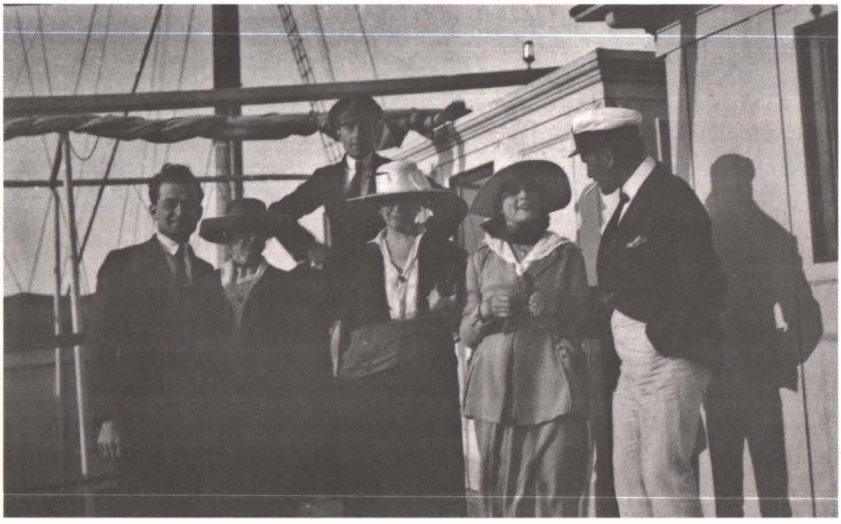
denilen su, süt ve undan yapılan bir tür koyu çorba ikram edilirdi. Mevsim sebzeleriyle servis edilen tavada kızarmış kolyoz balığı, fırında etli patates ve çeşit çeşit tencere yemekleriyle ikramlar devam ederdi. Bütün bu leziz yemekler Marmara Adası'nın yerel kaynamış şarabı veya Avşa'nın gözde sert kırmızı şarabı eşliğinde yenirdi. Yemeğin sonunda, elinde mum yanan büyük bir kepçeyle aşçı belirir, davetlilerden hediye olarak para toplardı.

Çanakkale (Dardanelya)

Çanakkale şehri, Çanakkale Boğazı kıyısında bulunur. Boğaz girişini denetlediğinden, coğrafi konumu açısından çok imtiyazlı bir yere sahiptir. MÖ 480 yılında Pers kralı Kserkses ordusunu Trakya'ya buradan geçirmişti. MÖ 434 yılında Büyük İskender buradan Asya'ya ilerlemişti. Osmanlılar da 1354 yılında buradan Avrupa'ya geçmişlerdi.

Çanakkale Osmanlı idari sisteminde Biga ilçesinin sancağıydı. Çanakkale'de Rumlar, Ermeniler, Yahudi ve Latin kökenliler yaşıyordu. İngiltere, Belçika, Danimarka, ABD, İspanya, Fransa, Yunanistan, İtalya, Benelüks ülkelerinin, İran, Rusya ve İsveç'in burada konsoloslukları vardı.

1922'ye kadar Rum cemaat dini idare olarak Kyzikos Metropolitliği'ne bağlıydı. Rumların "Kimisi tis Theotoku" (Meryem Ana'nın vefatına adanmış) Kilisesi, ayrıca erkek okulu, anaokulu ve kız okulu vardı. Ermenilerin bir kilisesi ile okulları, Yahudilerin üç sinagogu, erkek okulu, Alliance Israélite'in kız okulu ve Türklerin erkek lisesi



Çanakkale'de denizyolları acentesi sahibi Ahileas Ksantopulos ve ailesi (Vosporis Arşivi).



Deniz yolları acentesi sahibi Ahileas Ksantopulos aynı zamanda Çanakkale'de İtalya'nın fahri konsolusuydu. Eşi ile evinin önünde (Vosporis Arşivi).

eğitim vermekteydi. Ayrıca şehirde Fransız Ticaret Odası, çok sayıda banka, Osmanlı Bankası'nın, Ziraat Bankası'nın, Atina Bankası'nın, Crédit Lyonnais'in, Union Bank de Trieste'nin, Banco di Roma'nın, d'Orient'ın, Russe pour le Commerce, Società Commerciale d'Oriente'nin (COMOR) yerel şubeleri bulunuyordu.

Bölgenin başlıca ürünleri susam, tahıl, kuruyemiş, tütün ve tuzlama balıktı. Ayrıca, özellikle ev, mutfak, banyo malzemesi olarak kullanılan seramik imal eden çömlekçi-seramik atölyeleriyle de tanınıyordu. 20. yüzyıl başlarında tanınmış seramik tüccarları A. Andoniadis ve L. Ksantopulos idi.

Limanda birçok buharlı gemi şirketinin temsilcilikleri bulunuyordu: Yunan-İngiliz şirketinin, Avusturya-Amerika şirketinin müdürü K. Skarlatidis idi, Dimosthenis Ksantopulos'un bürosu Bulgar ticari şirketi, Romen denizcilik şirketi, Sire (Syros, Siros) Adası şantiyeleri, Lloyd Triestino, Khedivie, Fraissinet ve ortaklarının temsilcisiydi. Mac Dowal es Barbour'un müdürü Pataras; Messageries Maritimes ve Panelliniki'nin müdürü Nikolaidis; Pandeleon'un müdürü Hristidis; Papayani Lain şirketinin müdürü Nikolaidis; Paquet şirketinin müdürü A. Capsuto; Societa İtaliana di Servizi Maritimi şirketinin müdürü A. Karavelis idi.



İYONYA





İzmirli Rum tüccar (Vosporis Arşivi).

İyonya havzası, antik dönemde Homeros'un yaşadığı, *İlyada* ile *Odysseia* destanlarını yarattığı topraklar; felsefenin ve bilimsel düşüncenin doğduğu beşiktir. Osmanlı döneminde İzmir vilayeti Anadolu'nun en gelişmiş bölümünü oluşturuyordu.

Coğrafyacı Strabon İzmir şehri için "İ kallisti pason" (kentlerin en güzeli) tanımını yapar. İzmir ayrıca erken Hıristiyanlık döneminin ilk yedi kilisesinden birini barındırıyordu. Şehir MÖ 1100 yılında Aioller tarafından günümüz İzmir'inin dışındaki yaylanın kuzeyinde Spil (Sipilu) Dağı'nın eteklerinde kuruldu. MÖ 6. yüzyılda Lidyalılar tarafından, bir yüzyıl sonra ise Pers ordusu tarafından yıkıldı. Romalılar döneminde İzmir ticarette Efes ve Miletos ile yarışıyordu. Bizans döneminde şehir Selçuklular tarafından fethedildi, bir süre sonra Latin istilası dolayısıyla İznik'teki Bizanslıların egemenliğine



İzmir gravürü (Vosporis Arşivi).

geçti. 1402'de Timurlenk'in istilasını yaşadı. 1424'te Osmanlılar tarafından fethedildi. İzmir 16 yüzyılın sonuna kadar 2000 nüfuslu sakin bir kasabaydı. 1625-1800 yılları arası şehir 11 deprem, büyük yangınlar, veba ve kolera salgınları yaşadı. Ancak coğrafi konumu nedeniyle süreç içinde gelişerek Doğu Akdeniz'in önemli bir limanı oldu. Profesör Reşat Kasaba'ya göre 16. yüzyıl sonunda Doğu ile Batı arasındaki deniz taşımacılığının önemli kavşaklarından biri olması nedeniyle ekonomik gelişme sağladı. 17. yüzyılda Fransa ile imzalanan ekonomik antlaşmaları diğer ülkeler izledi, gelişen ticari ilişkiler şehirde ilk hanların, bedestenin ve gümrük binasının inşasını gerekli kıldı. Aynı yıllarda Sakız Adası'nda elçilikleri olan ülkeler İzmir'e taşındı. 17. yüzyıl sonunda şehirde 82 han bulunmaktaydı. İpek ticareti Ermenilerin elinde bulunuyordu, Museviler ise mültezim olarak görev yapmaktaydı. 1671'de İzmir'i ziyaret eden Evliyâ Çelebi "birbirine girişmeli ham mermer döşeli, baştan başa kaldırımlar ile pâk yolları vardır" diye yazar.

K. Simopulos'un *Kseni taksidiotes stin Ellada* (Yunanistan'dan Geçen Yabancı Seyyahlar) kitabının 2. cildinde, 1729'da İzmir'de bulunan Hollandalı Aegidius Van Egmont Nijenburg'un Levanten mahallesi, Rum kadınları ve cariyeler ile ilgili gözlemleri ilginçtir: "... İzmir'in en ünlü semti elçiliklerin ve Levanten ailelerin barındığı Frenk mahallesidir. Malikânelerinin manzarası olağanüstüdür. Burada oturanlar açık denizde seyreden gemileri izlerken, yazları denizden gelen esintiyle serinlerler. (...) İzmirli Rum hatunlar makyajsız sokağa çıkmaz. Ne yazık ki bu iğrenç alışkanlığı Frenk kadınları da benimsemeye başladı. Gözlerinin çekici görünmesi için kirpiklerine sürme çekerler. Rum kadınların makyajı düğün hazırlığı sırasında doruğa ulaşır. Yüzlerine sürdükleri pudralar onlara çok çekici bir ifade verir. Cariye edinmek isteyen bir Levanten, subaşından birkaç *piastre* karşılığı özel izin alır, aksi halde cürüm işlemiş olur, cezası da ağırdır, bu durumda erkek ve kadın bir eşeğe bindirilir ve sokaklarda dolaştırılıp teşhir edilir..."

İzmir'in yaşadığı ikinci ekonomik gelişme 18. yüzyılın ortalarından başlayarak 1922 yılına dek devam eder. Bir taraftan gelişmekte olan Avrupa sanayiinde rağbet gören ürünler Bursa ipeği, Ankara tiftiği (moher yünü), Anadolu'nun tarım ürünleri, pamuk, dericilikte kullanılan palamut, bitkisel boyalar, incir, kuru üzüm ve afyon ihraç edilirken diğer taraftan aynı limana Avrupa'nın sanayi ürünleri ithal edilmekteydi. Fransız seyyah ve diplomat Choiseul-Gouffier *Seyahatname*'sinde (1776) İzmir'in ticari hayatıyla ilgili önemli bilgilere yer verir: "İzmir Doğu Akdeniz'in en uğrak limanı, Anadolu ile ticaretin merkezi konumundadır... Anadolu'nun başka hiçbir şehrinde ticaret o kadar kârlı değildir. İzmir Erzurum'dan, Bursa'dan, Konya'dan, Antalya'dan, Diyarbekir'den gelen zengin kervanların son durağıdır. Buraya Fransa'dan, İngiltere'den, Hollanda'dan gemiler kumaş taşır, İtalya'dan ipekli kumaşlar, Lyon'dan nadide altın simli ipekliler, Santo Domingo'dan kahve ve çivit, Louisiana ve Carolina'dan şeker, Venedik'ten kâğıt, kristal ve hırdavat çeşitleri, Almanya'dan demir, kalay, kurşun ve boya gelir."

1810'da İngiliz seyyah John Hobhouse İzmir'in Frenk mahallesini şöyle betimler: "Frenk mahallesi, İzmir şehrinin Avrupai semti, sahilin ayrıcalıklı kısmında hususi, diğer mahallelerden ayrı bir bölüm oluşturuyordu. Yabancı elçilikler ile mühim Av-



İzmir'in zengin semtlerinden görünüm, Allom'un gravürü (Vosporis Arşivi).

rupalı tüccarların malikâneleri oradaydı. Çok şık, çok güzel olan, bahçeli ve avluyla çevrilmiş bu evlerin mimarisi özeldi. Alt katta bürolar, kiler ve ahırlar, üst katta daireleri bulunuyordu. Baştan başa parke taşlı bir liman, Frenk mahallesinin kıyı şeridini kaplamaktaydı. Batı'dan gelen yabancı mallar bu limanda boşaltılır, gemilere buradan Anadolu'nun zengin ürünleri yüklenirdi. İngiliz elçisinin malikânesi Londra merkez caddelerindeki malikâneleri anımsatıyordu. Seyyahlar için burada ayrıca otel, han ve meyhaneler diziliydi. (...) Şehrin sakinleri ve yabancılar İzmir'de keyifli bir yaşam sürmekteydi. Boş vakitlerini değerlendirmek için gittikleri görkemli kulüpler, kitaplığında yabancı dillerde yayımlanan gazete ve dergilerle ayrıca iki bilardo salonunu da barındıran gazino ve kahveler bulunuyordu. Karnaval döneminde kulüp üyeleri verdikleri balolara saygın Rum ailelerini de davet ederlerdi."

Fransız yazar Chateaubriand ise *Seyahatnamesi*'nde (1806) İzmir'in ekonomik gelişmesini ve tüccarların zenginliğini şöyle anlatır: "...İzmir'deki ikametim, medeni insan hal ve tavırlarını tekrar benimsemek gerekliliğini bana hatırlattı. Ziyaretime gelen varlıklı tüccarlar beni evlerine davet ettiklerinde, eşlerinin şık ve modern kıyafetleri Paris'teki Mösyö Leroi'nın mağazasından sanki o sabah alınmış gibiydi".

Pavlos Floru'nun *Mikrasiatika* (1972-73) yıllığında belirttiği gibi "süreç içinde kentsoylu Rumlar konuştukları yabancı diller sayesinde şehirdeki ticaretin önemli bir kısmını ele geçirdiler. Batı'daki büyük sanayinin İzmir'deki mümessilleri, acenteleri, Avrupalı ihracatçıların komisyoncuları oldular".



İzmir'in panoramik görüntüsü. Solda balık iskelesi, sağda Ayios Yeorgios Kilisesi (Vosporis Arşivi).



ΣΜΥΡΝΗ. ΠΛΑΝΟΔΙΟΣ ΠΩΛΗΤΗΣ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΕΓΓΕΛΩΝ ΕΙΔΩΝ
SMYRNE. - Forgerons ambulants

İzmir'de seyyar mangal satıcısı (Vosporis Arşivi).

Avrupa ile ticaretin gelişmesi şehirde yapılaşmanın hızlanmasını gerekli kıldı. 1858'de demiryolu ağının inşasına başlandı. İlk demiryolu hattı Aydın'ı İzmir'e bağladı, çünkü Ege'deki incir üretiminin Avrupa pazarlarına hızlıca ulaşması gerekiyordu. İzmir limanı ile rıhtım bir Fransız şirketi tarafından 1868-1880 yılları arasında inşa edildi. 1847'de ilk şeker fabrikası Rum sermayedarlar tarafından kuruldu. Vital Cuinet'nin *La Turquie d'Asie* (1891) kitabında belirttiği gibi, İzmir'in çevresinde yer alan on beş buharlı değirmenden on tanesinin sahibi Rumdu.

1913-1915 yılları arasında Osmanlı İmparatorluğu'ndaki 282 sanayi tesisinden 155'i İstanbul'da, 62'si ise İzmir'de bulunuyordu. Ekonomide yaşanan bu patlama bir sürü Yunan'ın İzmir ve çevresine yerleşerek, yerli halkla birlikte ticari girişimlerde bulunmasına neden oldu. Rum Tüccarlar Cemiyeti ve 1806'da kurulan Yunan Ticaret Kulübü kentsoylu Rum cemaatin ekonomide giderek güçlenmesinin simgesiydi. 1770'deki Orlov isyanının katliamlarla bastırılması sonucu Peloponeses'ten (Mora) ve Ege adalarından Anadolu'ya büyük bir göç başlamıştı. Yunanistan'ın 1821'deki bağımsızlığı ile başlayan süreç içinde fakir köylüler Yunanistan'dan Ege sahiline göç etmeye başlarken, Rum cemaatin nüfusunu artırmaya devam ettiler. Prof. Vasilis Pilias'ın *Geç Dönem Yunan Politik Tarihi* kitabında "Osmanlı İmparatorluğu'na başlayan yığınsal göç sonucu, Mısır ile Küçük Asya kıyılarında yerleşen Yunanlar büyük cemaatler oluşturdu" diye yazar. Avusturyalı diplomat Anton Prokesch von Osten 1834'te Viyana'da yayımlanan bir dergideki yazısında İzmirli Rumların ekonomik gelişmesini şöyle dile getirir: "İzmir'de Avrupalıya nazaran Rumların yaşamı farklıdır. Avrupalı 100 harcıyorsa, Rum 10 harcayıp gerisini biriktirir ve işini geliştirir. Sanırım Anadolulu Rum tüccar Fransız, İngiliz veya başka bir Avrupa ülkesinin tüccarına nispeten daha kurnazdır ve bu Rum karakterinin önemli öğelerindendir."



Amaltia gazetesinin sahibi, ünlü gazeteci Sokratis Solomonidis ve eşi (İzmirliler Birliği Arşivi, Atina).

Ekonomik gelişme toplumsal gelişmeyi de etkiler. Rum cemaatin eğitim alanında gösterdiği hassasiyetle kurulan okullar, toplumsal gelişmeye yardım eder. Örneğin, Rum cemaatinden dört saygın tüccarın girişimiyle 1733'te kurulan "Evangeliki Erkek Mektebi" İzmir'deki ilk Rum okuluydu. Okulun müzesi ve kütüphanesi süreç içinde zenginleşerek 1895'te kitaplarının sayısı 30000'i buldu, ayrıca 200 adet el yazması da bu kütüphanede muhafaza ediliyordu. 19. yüzyıl sonunda şehirde Rum cemaat 12 tane ilkokul, erkek ve kız okulları açtı. Ayrıca özel okulların sayısı da hayli kabarıktı: "Aroni Ticaret Mektebi" (1857), "Renieri



Omirion Kız Lisesi öğrencileri hocalarıyla (Vosporis Arşivi).



İzmir'in ünlü Evangeliki Erkek Lisesi'nin 1920 mezunları 1. sırada, ortada müdür Nikolaos Lithoksoos ve diğer hocalar (İzmirliler Birliği Arşivi).

Hususi Mektebi" (1860), "Ermis Ticaret İdadisi", "Berkshire Ticaret Mektebi" (1872), "Anastasiadi Rum Kız Lisesi"(1858), "Bayan Hrisanti Papadaki Okulu", "Dragatsi Okulu", "Paladion Okulu", "İonia Okulu", "École des Sœurs", "Farduli Mektebi", "Pashali Mektebi", "Valdaki Mektebi", "Kokinaki Mektebi". "Elinikon Kız Mektebi" (1881) bir süre sonra "Omirion" adıyla varlıklı ailelerin kızlarına eğitim vermekteydi. "Ayia Fotini Kız Merkez Okulu"nun öğretmen yetiştirme bölümü bulunuyordu (1837). Okulların sayısı Rum ailelerin çocuklarının eğitimine verdikleri büyük önemi göstermekteydi. Ayrıca yüksek eğitim almak amacıyla Avrupa'ya gönderilen İzmirli gençlerin sayısı hayli fazlaydı.

1824'te *Smirneos* (İzmirli) adıyla ilk Rumca gazete yayımlanır. Osmanlı-İngiliz Ticaret Anlaşması'nın imzalandığı 1838'de ise Anadolu'nun Rumca yayımlanan en ünlü gazetesi *Amaltia* yayına başlar. 1882'de günlük olarak yayımlanmaya başlayan gazetenin bürosu ve matbaası Esayan Verhanesi'nde (pasajı) idi. Sokratis Solomonidis ve Yeorgios İperidis tarafından İzmir'de yayımlanan ikinci Rum gazete *Armonia* idi. Ayrıca haftalık *Nea Smirni* gazetesi, *Mentor* ve *Proodos* dergileri 19. yüzyıl sonunda yayın hayatına katıldı. 1908'de on beş günde bir yayınlanan *Kosmos* dergisinin zengin görsel içeriği okuyucuların ilgisini çekiyordu.



Anadolu'dan kervanla gelen ürünler boşaltılırken (Vosporis Arşivi).



İzmir'in seyyar hallaçları (Vosporis Arşivi).

Şehirdeki Rum sosyal kurumların başında 1725'te hizmet vermeye başlayan Ayios Haralambos Rum Hastanesi, Hastaneler Caddesi'nde, Hollanda Hastanesi'nin yakınındaydı. 1870'te Limanaki mevkiinde kurulan Rum Yetimhanesi, bir süre sonra Trasa Mahallesi'ne taşındı. Punta'daki Filipuçi Sokağı ise yetimhanenin meslek okulunu barındırıyordu. 1893'te talebelerine nefesli sazlar dersi de vermeye başlayan yetimhane, 1878'de idari açıdan Patrikhane'nin denetimindeydi. Ayrıca "İzmirli Yardımsever Hanımlar Derneği"nin bu alandaki dikkate değer çalışmaları toplumun saygısını kazanmıştı.



Anatoli Bankası (Vosporis Arşivi).

1890'da Aroni Mektebi'nden talebeler ve bir grup müziksever genç müzik ve beden eğitimi ağırlıklı "Orfevs" derneğini kurdu. 1898'de "Orfevs", "Panionion" adını aldı ve günümüze kadar Atina'nın Nea Smirni semtinde futbol ve atletizm dalında saygın yerini korudu. "Panionion" Derneği'nin amacı Ege'deki Antik Priene kentinde düzenlenen Antik atletik oyunların tekrar canlandırılmasıydı. "Panionion müsabakaları" ilk kez 1896'da düzenlendi. Bir süre sonra derneğin İzmir'deki kendi stadında İstanbul'dan, Ayvalık'tan, Kahire'den, İskenderiye'den, Pire'den, Patras'tan atletlerin katılımıyla bu müsabakalar 1922'ye kadar devam etti. "Panionion Derneği" ayrıca konserler, edebi ve bilimsel paneller, şiir yarışmaları ve resim sergileri de düzenleniyordu.

Kent sakinleri sahildeki kahvelerin, birahanelerin, kafeşantanların ve tiyatroların müdavimiydi. Fransız coğrafyacı Vital Cuinet'ye göre 1890'larda şehirde Alambra, Edem, Korina, Posidon, Luka'nın ve Kosti'nin kahveleri en meşhur mekânlar arasındaydı. Bu kahvelerde nargileden başka, mastika rakısı ile "pikilia" denilen meze tabağı sunulurdu. Aynı dönemde "Strasburg", "Viyana", "Maison Dorée" ve "Petit Marseillais" birahaneleri en çok tercih edilen birahanelerdi. "Petit Marseillais"deki müzik Rum zevkine uygundu. Aynı kaynaktan, İngilizlerin getirdiği futbolun İzmirliler tarafından da sevilip benimsendiğini öğreniyoruz.

İzmirli gazeteci ve yazar Hristos Solomonidis'in Atina'da yayımlanan *İzmir'de 1657-1922 Yılları Arası Tiyatro* adlı çok değerli kitabında İzmir'deki "Alambra", "Apollon", "Gkaiu", "Evterpi", "Kramer", "Luka", "Olimbia", "Parthenon", "Prokimea", "Sporting", Kameranon'un "Smirni Tiyatrosu" ve Misirli'nin "Smirni Tiyatrosu" gibi ünlü tiyatroların kent sakinlerince dolup taştığı yazar. 1922'ye kadar yukarıda saydığımız kahveler, pastaneler, kulüpler, tiyatrolar ve birahanelerle donanmış olan sahil şeridi Rumların, Ermenilerin, Levantenlerin, Frenklerin eğlence yerlerindendi. Avrupa modasına göre giyinen kentliler Kramer ve Huk'ta biralarını içer, "Frangiacomo", "Sporting Club", "Foti", "Ariston", "Posidon", "Gratz", "Budapeşte", "Paradis des Dames", "Corso" ve

"Luna Park"ta ve "Mimiko"nun yerinde bira, mastika ve çipuro rakısı eşliğinde sunulan özel mezeler ile hoşça vakit geçirirdi.

Alman gazeteci Paul Lindau'nun *Küçük Asya'nın Batı Kıyılarında* (1900) adlı kitabı İzmir'in sosyal yaşamına bir güzelleme niteliği taşır: "Anadolu'nun diğer şehirlerinin aksine İzmir'de sosyal yaşam çok gelişmiştir. Büyük ve küçük balolara, *dîner* ve *souper*lere katılım için gönderilen davetiyelerin haddi hesabı yok. Bundan başka bir sürü hanımefendi ayın belirli günleri evlerinde *jour-fixe*'ler düzenler. Malikânelerinde Doğu'da ve Batı'da moda olan müziklerden oluşan resitaller sıkça verilir. Brahms da icralardaki yerini alır. Zengin evlerin salonları zevkle döşenmiştir. Anadolu'nun sanatını yansıtan şahane kilimler, nakışlar, seramikler, dantela gibi işlenmiş gümüşler, eski Meissen porselenleri. İzmirli yüksek sosyete, evlerden başka, çok kaliteli şehir kulüplerinde de buluşurlar. 'Sporting Club' bunların içinde en görkemlisidir. Kulüplere âzâ hanımefendiler çocukları ve hizmetkârlarıyla rıhtımda turlayarak, yol üstündeki küçük bir bahçede kahve ve limonata içer, güneşin batışını izlerken küçük bir orkestranın çaldığı müziği dinler..." Frenk mahallelerinde Avrupai eşyalar satan büyük mağazalar ile Frenklerin evlerinin yer aldığı "Trasa" ile "Paralelli" mahalleleri, aristokratların, kozmopolitlerin yaşadığı yerler olarak tanımlanırdı.

İzmir doğumlu diş doktoru Stasa İsigoni hanımefendi (besteci Mikis Theodorakis'in akrabası) ile 1995'te Atina'daki evinde sözlü tarih çalışmaları çerçevesinde yaptığımız görüşmede bize çocukluk anılarıyla ilgili çok ilginç hikâyeler anlatmıştı: "... Ninem Urania Mavramati Baroçi, sahibi olduğu dükkânlardan topladığı senelik kiralardan sonra, henüz ailedeki ilk torunu olduğumdan, beni 'Louvre', 'Orozdiba', 'Solari', 'Bon Marché', 'Ksenopulos' gibi büyük alışveriş merkezlerinin bulunduğu Frenk mahallesine götürür ve pahalı bir hediye alırdı. Daha sonra bütün İzmirli hatunların alışverişi bitirip dinlenmek için oturdukları Frenk mahallesindeki ünlü pastanelerden 'Hailaif' veya 'Mirovolos Aniksis'te (Mis Kokulu İlkbahar) lokma, poğaça, katmer gibi geleneksel tatlılardan yerdik. İzmir'den ayrıldığımda sekiz yaşındaydım, ancak onu bugün hâlâ çok



İzmir Merkez Kız Lisesi'nin öğretmeni İlias Altınoğlu, kızı Stasa ile (5. İsigoni Arşivi).



Frenk mahallesi (Vosporis Arşivi).

iyi hatırlıyorum. Evimiz Ayia Ekaterini Kilisesi ile Ayios Dimitrios Kilisesi'nin arasında, babam İlia Altınoğlu'nun öğretmen olarak ders verdiği 'Merkez Kızlar Okulu'nun yakınındaydı. Ben de ikinci sınıfı orada okudum. Her pazar ailece katıldığımız Aya Ekaterini Kilisesi'ndeki ayinden sonra evde nine pazar keyfi için çay ve kahveye eşlik edecek katmerleri almak için hizmetçiyi mahallenin fırınına yollar, o da kolalı beyaz bir peçetenin örttüğü tepsiyle eve dönerdi. İzmir'in ikinci ünlü çarşısı olan Fasula Çarşısı evimize yakındı. Babam veya ninem ile oraya alışverişe giderdik. Eskiden Atina'da bakkal dükkânının girişinde bulunan tuzlu sardalye dolu varil gibi, çarşıdaki bakkalın da havyar dolu bir varili olduğunu anımsıyorum. Bana yarım kilo veya çeyrek havyar doldur derlerdi. Özellikle Paskalya öncesi Ortodoks orucunun başladığı gün olan 'Kathari Deftera' (Temiz Pazartesi) tarama salatası sofranın olmazsa olmazıydı...



İzmirli bir genç kız. Kartpostal (Vosporis Arşivi).

İzmir'de her yere yürüyerek giderdik. Atlı tramvayın çalıştığı tek bir hat vardı. Şehrin bir ucu olan Punta'dan kalkar ve deniz kıyısındaki dört banliyöye; Karataş, Karantina, Göztepe ve Kokaryalı'ya giderdi. Ninenin Karataş ve Karantina'da yazlık evleri vardı. Hisar Camii'nin yanındaki çarşı girişinde bulunan dükkânları gibi bu evleri de kiraya veriyordu. Bütün bu kiraları toplamaya gittiğinde beni de yanına alırdı... Biz 1922 yazı Sakız Adası'na tatile gittik. Bizi de İzmir'de yaşanılan felaketlerden bu korudu. Babam da kurtuldu. Bir bavul yazlık elbiseyle bizim de göçmenlik yaşamımız başladı..."

Bayan Stasa İsigoni'nin anılarını yine İzmir doğumlu rahmetli Kaliopi Koliopulu-Griva'nın, Anadolu göçmenlerinin iki ayda bir yayımladığı *Mikrasiatiki İxo* (Küçük Asya'nın Sesi) gazetesinin Temmuz-Ağustos 1995 tarihli nüshasında yer alan –İzmir'deki– "Aya Ekaterini Mahallesi" yazısından yaptığımız alıntılarla zenginleştirerek, yaşadıkları dönemin İzmir'ini anlamaya çalışalım. Yazıda belirtildiği gibi, Madam Kaliopi'nin babası çok uzun yıllar Aya Ekaterini Mahallesi'nin muhtarıydı. Atina'daki göç yıllarında kızına mahalledeki yaşamı sıkça anlatmaktaydı: "...Aya Ekaterini mahallesi en iyi mahallelerdendi, burada yaşayan Rum cemaati sayıca kalabalıktı, onun için de bir sürü Rum okulu bulunuyordu... Muhtarlık görevim nedeniyle herkesi muhtarlıkta kayıtlı adlarıyla tanıyordum. Sanki şimdi defterin sayfalarını çevirip Spavera'nın, Cerlenti'nin familyalarını, müzisyen Diyeni'nin, Bali'nin ailelerini görür gibi oluyorum. Madam



Stasa Altınoğlu İsigoni, ünlü besteci Mikis Theodorakis'in akrabası (Vosporis Arşivi).

Podarakena'yı unutmam mümkün mü? Beyzade Paftopulo'yu unutmak mümkün mü? Yioryiadi'nin evini geçip biraz ilerlediğinde, Bakalaki'nin oğlu Yiorgaki'nin fırınını görürdün, hani, İzmirli hatunların tombişliğine neden olan mis kokulu katmerleri pişiren... Biraz ileride tam Gelin Sokağı'nın karşısında Yorgi'nin bakkal dükkânı. Gel şimdi Fardi'ye doğru, karşı istikâmete gidelim. Vasilaki'nin aktar dükkânını tanımanı istiyorum, neler neler yoktu o dükkânda. Mahalleli her istediğini son anda onda bulurdu... Fardi Sokağı'nda Avramaki'nin bakkal dükkânı vardı.. Avramaki sevecen bir insandı, mahalleli de onu çok severdi, akşamları dükkânında toplanılır, hep birlikte Avramaki'nin dükkândaki mezelerle biraz pastırma, biraz turşu, 1-2 tuzlu sardalye, birer kadeh çipuraki veya rakı eşliğinde günün yorgunluğu giderilirdi. Yakınlarda Mihailidi'nin iki katlı balkonlu güzel evi bulunuyordu. Mahalleli onun tuzu kuru olduğunu, makarna imalathanesinden iyi para kazandığını konuşurdu...

Babam Turuncu Sokağı da geçtikten sonra, Finika Sineması'nın önüne vardığını anımsardı. Bir zamanlar bu sinema çok şaşaalı günler yaşamıştı. Bu sinemaya bizim mahallelerden başka, İzmir'in bütün mahallelelerinden gelinirdi, çünkü her zaman çok iyi filmler getirirdi. Onun ilerisinde, köşeyi saptığımızda Megaloikonomu'nun evine varmış oluyoruz. Bilsen bu evden kimler gelip geçti! Aile eski ve ünlü bir familyaydı ve özellikle önemli bayramlarda İzmir'in ileri gelenlerini ağırlardı..."

Aya Ekaterini Mahallesi ünlü fotoğrafçı Manoli Megaloikonomu'nun anılarıyla da bütünleşir. Megaloikonomu *İzmir* (1979) kitabında İzmir'de yaşadığı dertsiz tasasız geçirdiği çocukluk anılarına yer verir: "... Gittiğim ilkokul, Aya Ekaterini Kilisesi'nin karşısında, Bayan Stavriani Anastasiadis'in okuluydu. Sınıf arkadaşım olan oğlu Mihail Anastasiadis sonraları Atina Üniversitesi'nde fizik profesörü oldu. Okuldaki arkadaşlarımı ve öğretmenlerimi hâlâ anımsarım. Sokağın köşesinde Riga'nın fırınının bitişiğinde toplanırdık. Kim bilir dünyanın hangi bucağına dağıldılar ve birbirimizi kaybettik.. Guruna'nın hamamı hâlâ gözümün önünde. Büyük Han'ın yanındaydı. Büyük mermer kurnalarından sürekli sıcak ve soğuk sular akardı. Teyzeciğim beni yanında götürdüğünde sıkça arkadaşlarının sitemiyle karşılaşırdı. 'Kale, Manolaki artık büyüdü, çok ayıp, buraya getirmen hiç doğru değil, bak biz kızlarımızı getiriyoruz'. Teyzem ise onlara 'Kale bu daha bebek' derdi. Ben ise başımı eğer, gözlerimi güzel manzaradan kaçırıp lezzetli İzmir yemekleriyle dolu sepete dikerdim. Hamam sefası gün boyu devam eder, bütün güzellikler insanı doyururdu.

Paskalya orucu öncesindeki dört haftalık karnaval süresince gençler, yollarda yüzlerinde maskeler, ellerinde tümbelekler, kaynana zırıltıları ve düdüklerle oynak ve cilveli



Apokria (karnaval) sırasında genç kızlar evde eğlenirken. Kartpostal (Vosporis Arşivi).

İzmirli genç kızlara şarkılar söylerlerdi: *'Badem gözlü, delişmen Smyrniotopulam, kalbimi 42 parça yaptın'*. Bu çılgın eğlenceler Aya Ekaterini'nin Fardi Sokağı'nda, Paralelli'de, Ayios Trifonas ve Trassa mahallelerinde karnaval boyunca tekrarlanırdı. Karnavalın son pazar günü, annem ve babam davetli oldukları Büyük Avcılar Kulübü'nün balosuna giderken beni de yanlarına götürürlerdi. Bu balo yılın en şaşaalı ve soylu toplantısıydı. Ben *marinier* kadife kostümümle locadan aşağıyı, salondaki dansları izlerken, bir taraftan da tatlımı atıştırırdım. Polka, mazurka, vals ve *quadrille* gibi son moda Avrupai danslarla İzmirli soylular çılgınca eğlenirlerdi. Bayanlar küçük zarif altın rengi defterlere ince bir kalemle hangi kavalye ile hangi dansı yapacaklarını not ederlerdi. Müzisyenler durmadan Avrupai havalar çalar ve geceyi mutlaka Yunan halk dansı *kalamatiano* ile bitirirlerdi. Ertesi gün İzmir Körfezi'nden çıkarılmış midye, istridye, kalamar, ahtapot gibi oruç yemekleri ile dolu sepetleri büyük bir at arabasına yükleyip ailece kırlara 'Kathari Deftera'yı (Temiz Pazartesi) kutlamaya giderdik."

İzmir'deki karnaval eğlencelerine Andreas Pavlidis-Pernaris (*Mikrasiatika*, 1972-1973) ile devam edelim: "İzmir'de maskara olacak gruplar çeşitli temalar hazırlardı. Bir grup Sinbad ve arkadaşları gibi giyinirdi. Bir diğer grup Ali Baba ve Kırk Haramiler olurdu. Bir diğer grup ise antik dönemdeki Perikles ve Aspasia ile arkadaşlarını canlandırırdı. Diğerleri XIV. Louis ile saray erkânını, engizisyonu veya mitolojiden tanrıları vb... Maskara giysili kalabalık son cumartesi, pazar ve Kathari Deftera günü sokaklarda resmi geçitler yapardı." Derginin aynı sayısında Nikos Kararas, halk mahallelerinde kadınların karnavalda nasıl eğlendiklerini hatırlatır: "Düşük ge-



Karnaval kıyafetli çocuklar (Vosporis Arşivi).



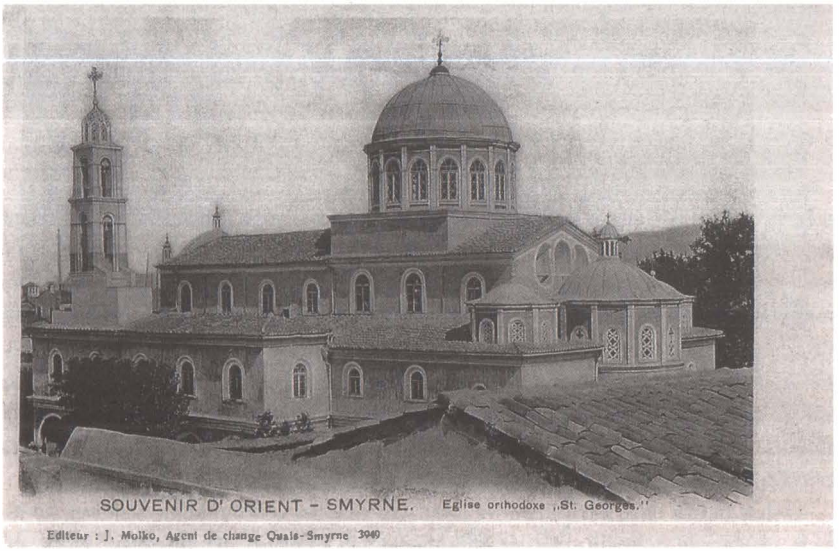
Ayios Polikarpos kilisesi. Kartpostal (Vosporis Arşivi).

lirli mahallelerde kadınlar kilden bir dümbelekle eğlenirlerdi. Her mahallede haftanın bir iki günü sıra ile kızları olan aileler, tefi anımsatan, ipekli kordonlara bronzdan ziller geçirilmiş dümbeleklerle eğlenirlerdi. Mahallenin genç kadınları fırında kuzu, makarna, sosis, pastırma, tuzlu balık, kimde ne varsa eğlencenin yapıldığı eve yanında götürürdü. Eğlenceyi düzenleyen aile şarap, taze ev ekmeği ve Allah ne verdiyse ikram ederdi. 'Kathari Deftera' günü sabahtan kırlara gidilirken herkes yanında tarama, zeytin, turşu, taze soğan, tere, helva, şarap ve lagana (ramazan pidesi) gibi oruç yemekleri götürür, kırda yere serdiği ihramlara oturur, mandolin, gitar ve keman eşliğinde akşama kadar şarkılar söyler, eğlenirdi." Hristos Solomonidis de eserlerinde, doğduğu şehrin mahalleleri, yolları, kiliseleri ile ilgili önemli bilgilere yer verir. Yazara göre 20. yüzyıl başında ayazma ve küçük şapellerin dışında İzmir'de 20 büyük Rum Ortodoks kilisesi bulunuyordu. Ayrıca şehrin banliyölerinde de 26 kilise barınmaktaydı. En eski kilise 17. yüzyılda inşa edilen Aya Fotini idi. Aya Yorgi, Ayos Trifonas, Aya Dimitri, Aya Fotini, Fardi anacaddesindeki Aya Ekaterini, Evangelistria, Ayavukla, Hüzünlü Meryem Ana, Duvaryotisa Meryem Ana, Süt Veren Meryem Ana Dua Evi bulundukları mahallelere isimlerini vermekteydi. Katedrala ve San Roko, Katoliklerin mahalleleri; Hisar Cami ve Yanık Minare, Türk mahalleleri; Havra Sokağı ise Musevi mahallesi olarak biliniyordu. Rumların oturduğu düşük gelirli mahalleler Mortakia, Halepli, Katırcoğlu, Keratohori, Hadzi Çiru, Hadzi Stamu idi. Ayrıca Pagos Dağı'nın eteğinde Türk mahallesine bitişik olan Pano Mahalla (yukarı mahalle) 1922'de yangından kurtulan üç kiliseden biri olan Aya Yani Kilisesi'ni barındırıyordu. 6-7 Eylül 1955'te İstanbul'daki Rum cemaatin yaşadığı hazin olaylardan sonra Menderes hükümeti iyi niyet hareketi olarak kilisenin ikonalı oymalı ahşap mihrabını Atina'ya hediye olarak yolladı ve bu mihrap Nea Smirni'deki Aya Fotini Kilisesi'ne eklendi. Diğer iki kilise Darağaç'taki, günümüzde depo olarak kullanılan Aya Markela ve müzeye dönüştürülen Ayios Vuklos idi.

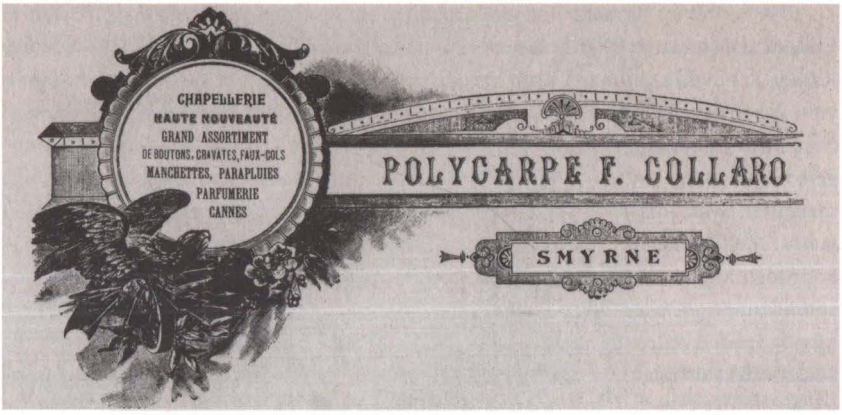
1790 tarihli bir fermanla Ermeni tüccarlara verilen Basmane'de yazma atölyeleri ve Ermeni cemaatine ait evler bulunuyordu, mahallenin adı "Armenia" idi. 1863'te İzmir-Kasaba demiryolu yapımına karar verildiğinde, Basmane'ye tren garı yapıldı ve demiryolu şirketi burada büro açtı. Hristos Solomonidis'e göre İzmir'in diğer bilinen semtleri İranlıların oturduğu Acem mahallesi, Musevi mahallesi, Ermeni mahallesi, Malta'dan gelenlerin kaldığı Maltezika Mahallesi, Kithira Adası'ndan gelenlerin kaldığı Çirigotika mahallesi, Sakız Adası'ndan gelenlerin barındığı Hiotika veya Köprü Mahallesi bulunuyordu. Meli Irmağı'nın yanında yer alan "Köprü Mahallesi", adını kervanların geçtiği köprüden almıştı. Bu mahalleyi Sakız Adalıların 1822'de yaşadığı büyük katliamdan sonra İzmir'e göç eden Sakızlılar kurmuştu. Olga Vatidu *Mikrasiatika* (1972-1973) yıllığında İzmir'e yerleşmiş Sakız Adalılar ile ilgili "Sakız Adası'ndan gelenler geçimlerini adalarındaki ürünlerden sağlamakta; sakız, tütsü, güllük, narenciye reçelleri, yöresel içkiler, tatlılar, *çikudia* (Girit rakısı) gibi ürünleri seyyar satıcı olarak pazarlamaktaydılar. Köprü Mahallesi'nde olan cemaatleri daha sonra dağıldı" diye yazar.

20. yüzyıl başında mahallenin dokusu değişime uğradı, bir bölümü onlarca genelev barındıran kötü şöhretli bir mahalleye dönüştü. Kırsal alana açılan kısmında ise eski "Sakızlılar" mahallesinin artakalan bölümü, fabrikalar ve atölyelerin barındığı sanayi bölgesi oldu.

Aralık 1996'da Atina'da yaşayan 1895 İzmir doğumlu asırlık Konstantinos Pitidis bize geride bıraktığı memleketinin anılarını heyecan ve hüzünle anlatmıştı: "Sakız Adalı dedemin büyük bir kayığı vardı, taşımacılık ile geçiniyordu. Kayığı battığında Balçova'ya



Ayios Yeorgios Kilisesi (Vosporis Arşivi).



Erkek şapkacısı Polikarpos'un antetli kartı (Vosporis Arşivi).



Ünlü kadın şapkacısı Ksenopulos'un antetli kartı (Vosporis Arşivi).

gidip değirmenci oldu. Ben doğma büyüme İzmirliyim. Ayios Trifonas Mahallesi'ndendim. Ayios Dimitris Mahallesi'ndeki ilkokulu bitirdim ve Ayios Trifonas Mahallesi'nde bakkal olan amcam İoani Kondaridi'nin yanında çalışmaya başladım. Dükkânda Allah'a şükür her şey vardı. Peynirler, sucuklar, pastırmalar. Sabahları evleri dolaşıp sipariş alır, paketleri hazırlayıp götürürdük. Babam çok akıllı bir insandı. İki tane atı vardı. Yörüklerin kaldığı dağa gider, onlardan 300 okka süt alır, civar köylerden de daha az miktarda süt alır, İzmir'de dükkânlara dağıtırdı. Bir Türk dondurmacı babamdan her gün dondurma yapımı için 50-60 okka süt alırdı. Bir sütçü, dükkânı için aldığı sütü kahvaltı ile birlikte (yağ, bal, lüle kaymak) müşteriye satardı.

Yazları bütün halk kuru üzüm ve incir için seferber olurdu. Söke, Kelebeş, Aydın incir ağaçlarıyla doluydu. İncirler olgunlaştığında toplayıcı olarak çalışır, kışlık ihtiyacımızı karşılardık, çünkü yağmurlar başladığında yevmiye kesilirdi. İzmir'in iki



İzmirli Rum kadın geleneksel kıyafetiyle. Kartpostal (Vosporis Arşivi).



İzmir çarşısında kebapçı (Vosporis Arşivi).

çarşısı vardı. Küçüğü Fasula Çarşısı'ydı. Kayınpederim Petros Basmacı salam imalatçısıydı ve Fasula Çarşısı'nın en eskilerindendi. İkinci çarşının adı Megales Tavernes (Büyük Meyhaneler) idi. Orada büyük kasap dükkânları, balıkçılar, ayrıca büyük tavernalar bulunuyordu. Cicifia'nın tavernası en büyüğüydü. Yanuli'nin tavernası ise en ünlülerindendi. Tavernanın bir duvarında tonlarca şarap alan çok büyük şarap fıçıları diziliydi. En büyüklerine garsonlar merdiven ile çıkıp, şarap kaplarını doldururdu. Tavernalardaki seçkin mezelerin yanında, garsonlar önce rakı, sonra da şarap servis ederdi. Ünlü tiyatro oyuncularının, İzmir'e gelen yabancı tiyatro topluluklarındaki oyuncuların uğrak yeri olan bu meyhanelerde şarkılar, şiirler veya tiyatro oyunlarından monologlar da geceleri şenlendirirdi.

Kuru üzüm ve incirden rakı imal eden imalathaneler ürettikleri içkileri Almanya'ya gönderirlerdi. Ben Tabakhane'de Liza'nın imalathanesinde saf alkol yapımında beş yıl çalıştım. Çarşıdan ıskartaya çıkmış kuru üzüm ve incirleri alıp 'lances' dediğimiz büyük varillere boşaltır, suyunu damıtıp saf alkol elde ederdik. O zamanlar bunun mucidi Lambros Zahariadis adında biriydi, bu icadıyla çok iyi para kazanmıştı."

Fransız seyyah Gaston Deschamps *Dans les rues d'Asie Mineure* (1894) adlı kitabında kentsoylu İzmirlilerin sosyal yaşamını şöyle örnekler: "... Ekmeklerini Odessa ve Sivastopol'dan gelen unla yoğuruyorlar. Hamburg konyağı içiyorlar, Rus havyarı, Marsilya tereyağı, İngiltere'den ithal edilen tuzlu mezgit balığı, Fransız patatesleri, Avusturya jambonları, İran çayı, İtalyan peynirleri ve Mısır'dan gelen soğanla hazırlanan yemekler ve özel mezeler sofralarını şenlendiriyor..."

Ekonomik gelişmenin sonucu olarak 17. yüzyıl ile 20. yüzyıl arasında inşa edilen hanlar, bedestenler, verhanelerde (ferhanelerde) ticari hayat barınmaktaydı. İzmir'deki Büyük Çarşı, günümüzdeki gibi, sahilin güneyinden başlıyordu. Filipos Falbu'nun "İzmir'in Çarşı ve Pazarları" makalesinde bedestenlerin kuzey kapılarındaki "Çigarohartadika" (sigara kâğıtlarının satıldığı yer) mevkiinden başlayarak paralel ve sahile uzanan "Arapyan" çarşısında bakkaliye toptancılarının barındığını yazar. Burada peynir, tuzlu ve tütsülenmiş balık satılmaktaydı. "Yemiş" çarşısında meyve ve kuruyemiş, "İncir" çarşısında kuru incir ticaretini yapan atölyeler bulunuyordu. Her yıl eylül-ekim aylarında ihracat için yüklenen ilk gemiyle birlikte yıllık nafakasını kazanmış, incir paketlenmesinde çalışan binlerce kalifiye işçinin katılımıyla "Primarolia" Şenliği kutlanırdı.

Madam Stasa İsigoni "İzmir'in incirleri dünyanın en güzel incirleriydi" diyerek tadını hatırlar: "O kadar ince kabukluydular ki kuruyunca lokum gibi oluyorlardı. 'Bardacık' incirleri adıyla satılıyordu. Defne yaprakları arasında, küçük kutulara dizilir ve küçük kasalarda satılırdı. Bizim eve küçük bir kasa alınırdı. İçindeki kutuları açtığımızda üstüne şeker serpilmiş şekerleme gibiydiler. Babam 'dünyanın başka hiçbir yerinde bu tür incir bulamazsınız' derdi... Son yıllardaki İzmir seyahatlerimde satın aldığım kuru incirler sanki daha sert. O güzel incirlere ne oldu?"

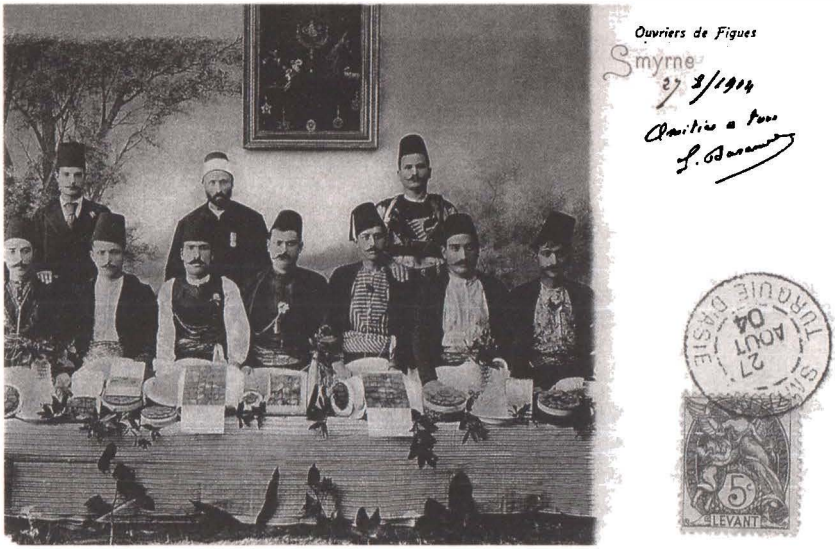
Gıda ticaretinin yapıldığı diğer çarşılardan "Zeytin" çarşısında, zeytinyağı ve zeytin satılırdı. Balık Pazarı'nda 1875'ten itibaren balıkçılar barınıyordu. Dimitri Arhiyeni (*Mikrasiatika*, 2. cilt, 1972-1973) İzmirli balıkçıların İzmir koyunda, kaleden sahile doğru



İncir ayırma işinde çalışan kadın işçiler (*Kozmos* dergisi, 1909).



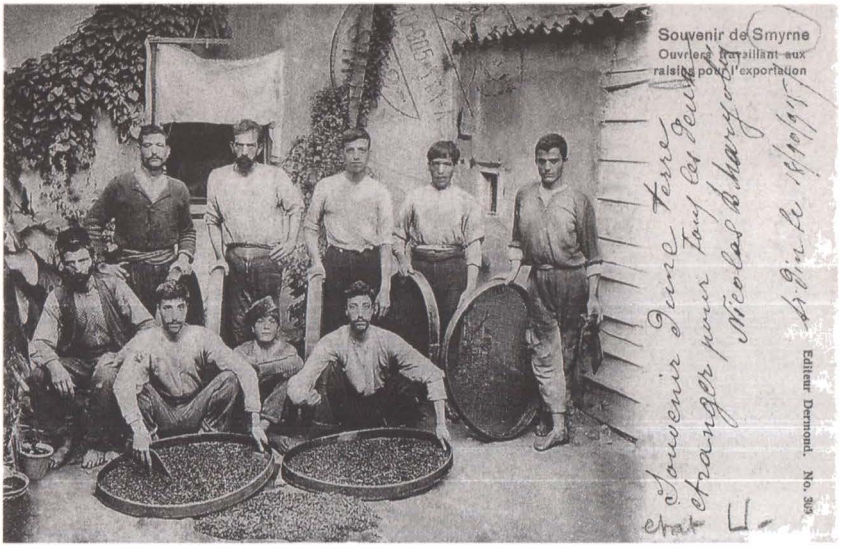
Primarolia'dan –incir ihracatından– sonra düzenlenen halk şenliği (Vosporis Arşivi).



İncir üreticilerinin sergisinden (Vosporis Arşivi).

balık avladıklarını yazar. Çeşmeli balıkçıların balıkhaneye en lezzetli çipura ve barbun balıklarını getirdiklerini belirtir. Yine Çeşmeli balıkçılar avladıkları yumurta dolu balıkların karınlarını hemen yarıp yumurtaları ve karınları yarılmış balıkları tuzlayıp güneşte kurutur ve *yunes* denen bu kurutulmuş balıklar İzmir ve Rodos pazarlarına yollanırdı. Konak'ta, İzmir Gümrüğü'nün yanında, denize demir atmış iki katlı bir barakanın yer aldığı büyük mavna İzmir'in balıkhanesiydi. Bütün balık tüccarlarının ihale ile kayıklardan aldıkları balıklar oraya getirilir, gümrük özel balık vergisini tahsil ederdi. Balıkhaneye İzmirli balıkçılardan başka Eski Foça'dan, Çeşme'den, Karaburun'dan, Gülbahçe'den de balık getiren balıkçı kayıkları vardı. Foça ile Papaz İskelesi arasındaki dalyanda balık avlayan Eski Foçalı balıkçılar kalın bıyıklı ve şalvarlıydı. Kasalar ve sepetler içindeki bütün balıklar Balıkhane'den Büyük Meyhaneler'deki balıkçılara, Fasula Çarşısı'ndaki balıkçılara götürülüp satılırdı. Ayrıca sokaklarda da balık satan gezginci balıkçılar dolaşırdı.

Kestane Pazarı'nda kestane, Odun Pazarı'nda yakacak odun, Sakız Hanı'nda ve Girit Hanı'nda bu adalardan getirilen ürünler satılırdı. Şekerciler'de geleneksel şekerlemeler satan dükkânlar, Bakırcılar'da bakırdan mutfak eşyaları satılırdı. Tabakhane'de dericiler, Vuçadika'da fıçıcılar, Kerestecidika'da odun depoları, Servetadika'da kumaşçılar, Çuhacidika'da çuhadan kumaşlar, İplikçiler'de de iplik satılırdı. Ayrıca Kürkçüler, Kuyumcular, Züccaciye çarşısı, nargilelerin satıldığı Marpuççular çarşısı, Boyacılar, Çiviciler, Ahır pazarı bulunuyordu. Verhaneler sahiplerinin adlarıyla anılıyordu. Tenekidi'nin verhanesinde Yunan Kulübü barınıyordu. Ayrıca Kremer'in, Sponti'nin, Omiro'nun verhaneleri de bulunuyordu.



Mevsimlik kuru üzüm işçileri (Vosporis Arşivi).



İzmir'in Rum balıkçıları (Vosporis Arşivi).



Beyefendiler Kahvesi (İzmir Birliği Arşivi).

Sayfiye Yerleri ve Banliyöler

İzmir Körfezi'nin kuzey ve güney kıyıları olağanüstü güzellikte sayfiyelerle kaplıydı. Körfez'in kuzeyinde Kordelio (Karşıyaka), diğer tarafta Karataş, Karantina, Göztepe, Kokaryalı, Liçia ve lezzetli narlarıyla Narlıköy yer alırdı. Petrota ve Papaz İskelesi ise her pazar birayla kızarmış midye yemeye giden İzmirlilerin uğrak yerleriydi.

Her sene Kokaryalı'da Azize Marina'nın anısına balıkçıların büyük panayırı düzenlenirdi. Her ne kadar On iki Apostol (Havari) balıkçıların koruyucusu sayılsa da, Aya Marina Kilisesi sahilde bulunduğundan balıkçı tekneleri Papaz Efendi'nin dualarını almak için, kilisenin önündeki deniz kıyısında sıralanırdı. Kokaryalı vapur iskelesinin bitişiğinde, deniz üstünde Dimitri Cicika'nın ünlü kahvehanesi yer alırdı. Çepeçevre camekânlı ahşap masa ve sandalyelerle kaplı büyük bir salon, bir köşesinde de hiç durmadan çalan ince saz heyeti aşka gelip oynamak isteyenleri coştururdu. Kahvehanenin karşısında şarap fıçıları ve çeşitli içkileri servis eden büyük meyhane, biraz ilerde Ermeni Papeli'nin kahvehanesi ve bölgenin en ünlü birahanesi sayılan Atanasula'nın yeri bulunuyordu.

Aydın doğumlu yazar Dido Sotiriyu *Benden Selam Söyle Anadolu*'ya romanında Karantina'daki bir malikâneyi çok güzel betimler. Varlıklı İzmirli tüccarların evleri de bu betimlemeye uymaktaydı. "Karantina'da mermerden yapılmış hakiki bir sarayda



Kokaryalı'daki Athanasulas'nın birahanesi (İzmirliler Birliği Arşivi).

oturuyorlardı. Palmiyeler, gecesefaları, nar ve limon ağaçlarıyla çevriliydi köşk. Ayrıca, bahçede çiçek dolu tarhlar, bir tenis kortu, bir ahır, bir suni gölcük ve Şeytanoğlu'nun çocuklarıyla karılarının dinlenmesi için bir çam ormanı vardı. Köşkün birinci katında oturma ve çalışma odalarıyla muazzam bir kütüphane ve uçsuz bucaksız bir yemek salonu yer almıştı. Öyle ki, içerde yüz kişi hora tepse, saray gene de bomboşmuş gibi bir duygu uyandırıyordu insanda! Baştan başa ceviz kaplama duvarlarda en pahalı halılar ve altın yaldızlı çerçeveler içinde asık ya da güler yüzlü ata resimleri asılıydı. (...) Trenler gibi uzun masaların üzeri, yemek takımlarıyla doluydu; işlemeli keten örtüler ve o güne dek hiç görmediğim yemeklerle yüklü çini tabaklar. Siyah havyar, balık yumurtası, jambon, çeşit çeşit turşular, tavuk ve hindi dolmaları, kızarmış kuzu etleri, istiridyeler, çağanozlar, istakozlar, mayonezli balık etleri ve bembeyaz dilim dilim ekmekler... Acayip içki şişeleri vardı: Mantarları patlayarak açılıyor ve bol köpüklü sarı bir içki taşıyordu içlerinden. Kristal kadehler parlıyordu."

İzmir'in kuzeydoğusunda yer alan Bornova, şık malikâneleri ve eğlence kulüpleriyle en eski sayfiye merkezlerindendi. Akan suların ve derelerin çevrelediği meydanlar asırlık çınar ağaçlarıyla donanmıştı.

Nikos Kararas anılarına yer verdiği *Bornova* adlı kitabında, İzmir şarkılarından duyduğumuz bu güzel sayfiye yerini bize ayrıntılarıyla anlatır: "... Alışveriş merkezi, Rum ve Türk çarşıları büyük bir alanı kaplıyordu. İki çarşıda da kahvehaneler, bakkal dükkânları, kasap ve manavlar, fırınlar, berber dükkânları bulunuyordu. Türk çarşısında bulunan Petro Antonopulo'nun berber dükkânında aynı zamanda diş de çekilirdi.

Aynı dükkânda Yorgi Stefanu saat tamir ediyordu. Herkes her iki çarşıdan da alışveriş yapmaktaydı. ... İlk arabayı Bornova'ya 1905'te İngiliz Richard Whittal getirdi. Ailesi 1809'dan itibaren orada oturuyordu... O zamanlar 'şeytan icadı' sayılan böyle şeylerin yurda ithal edilmesine izin verilmiyordu. Bu nedenle İzmir valisinin önerisiyle bir İngiliz şoförün sürdüğü araba, İzmir gümrüğünden değil Kokarya gümrüğünden çıkarılıp Bornova'ya getirildi. İngiliz şoför Bornovalı Mihalaki Prokopiu'ya araba kullanmayı öğretince ülkesine döndü."

İzmir'in ünlü sayfiye yerlerinden biri de yemyeşil Buca'ydı. Hipodromu ve kulübü, çam ağaçlarıyla kaplı Buca İngilizlerin gözdesiydi. Çevredeki ilk mahalleler "Çerkezika" ve Aya Yani Kilisesi'nin bulunduğu "apano mahalas" (yukarı mahalle) 1688'de Fransız diplomatik belgelerinde Hıristyanların oturduğu köy olarak belirtilir. Nüfusun artışıyla, özellikle 1770'ten sonra Mora'dan ve Ege adalarından gelen Yunanlılarla köydeki mahalle sayısı artarak çiçeklerle kaplı "kato mahalas" (aşağı mahalle), "Hatzidika" veya "Hiotika" (hacılar veya Sakız Adası'ndan gelenlerin mahalleleri), romantik "Paradisos Mahallesi" (Cennet Mahallesi), uzaktaki "Pontikohori Mahallesi" (Fareli Mahalle) ve "Turkomahalas" (Türk Mahallesi) oluştu. Birçok gezgin, bölgenin güzelliğinden, yaşayanların sosyal yaşamından ve misafirperverliğinden, kızların güzelliğinden ve ferah evlerden övgüyle bahseder.

İzmir'in Levanten aileleri, sağlıklı iklimi nedeniyle 17. yüzyıldan başlayarak Buca'yı sayfiye olarak seçti. 18. yüzyılın sonlarına doğru ise İngiliz tüccarlar da buraya



İzmir'in meşhur kıyı şeridi (Vosporis Arşivi).



Kafe Konser'de dans eden çift (Kozmos dergisi, 1909).

malikânelerini inşa ettiler. Onlardan esinlenen İzmir'in saygın Rum aileleri de buraya yerleştiler. İnşa edilen yüzlerce malikâne ve sayfiye evi, aslında çiftçilerin yaşadığı Buca'ya gelişmiş bir Avrupa banliyösü havasını verdi. Malikânelerden bazıları şadırvan ve heykellerle süslü çok bakımlı bahçeleriyle adeta sarayları andırıyordu. Buca'daki malikânelere sıkça çok ünlü şahsiyetler –Lord Byron (1810), Kral Oton (1833), Fransa Kraliçesi Eugénie (1907)– konuk oldu. En ünlü malikâne Takvor Spartali'ye aitti. 1863'te burada Sultan Abdülaziz misafir olarak ağırlanmıştı. 1919'da Devlet Bankası'nın 120000 altına satın aldığı binayı, İzmir'in Rum cemaati öksüzler yurduna dönüştürdü.

Buca'nın en ünlü sayfiye yerlerinden yemyeşil "Paradisos" (Cennet), akan suları ve ağaçlıklarıyla ünlü Kozayağı İzmirlilerin piknik ve eğlence alanlarıydı. Buca'daki Levanten işadamları İzmir-Aydın tren hattının 1872'de Buca'yla bağlanmasını sağladılar. Böylece yeni villalar, 1904'te Panionion Stadyumu, İzmir Hipodromu, 1912'de ünlü Amerikan Koleji (günümüzde Nato'nun bulunduğu bina), 1914'te inşa edilen küçük bir havaalanı o yıllarda Buca'ya kozmopolit ve çağdaş bir hava getirmişti.

Buca'daki Rum cemaatinin nüfusu 10000-12000 arasındaydı. Bunların arasında Vuçina, Apergi, İsigoni, Gavriil, Aroni, Balcı, Tçihlaki, Megaloikonomu, Hors, Baltacı, Horafa, Pesmazoglu gibi İzmir'in ünlü Rum aileleri; Alioti, Forbes, Barphe, Guy, Riz, De Yong, Grifith, Dracopoli, Barker, Kanale, Wuery, İsaverdens, De Osprie, Manoli, Jolly, Mısır, Kandoy, İkar, Kein, Gordon, Weber gibi İzmir'in kalburüstü Levanten aileleri; az sayıda Ermeni tüccar, çok varlıklı Osmanlı aileleri ve yüksek rütbeli askerler yaşamaktaydı. Buca yazları sayfiye olarak büyük rakibi Bornova'yla yarışıyordu.

Asıl uğraşları çiftçilik ve bahçecilik olan Buca halkı küçük esnaf olarak da geçimlerini sağlıyordu. Büyük miktarda elde edilen zeytinyağı, yüksek kaliteli tütün, zeytin, üzüm, kuru üzüm, incir, dört mevsimin çeşitli sebzeleri, baklagiller, yaz meyveleri, İzmir'deki çarşı ve pazarların aranılan ürünlerindendi – hayvancılık pek gelişmiş değildi. Bucalı inek sahipleri, İzmir'de sütçülükle geçimlerini sağlarlardı. Köylüler ürünlerini eşek sırtında şehire götürüp satarlar, dönerken de ev ihtiyaçları için gerekli malzemeleri satın alırlardı. Dönüş yolunda yemek için aldıkları kâğıda sarılı tahin helvasının kâğıdını helvayı yedikten sonra yere attıklarından dolayı şehirliler onlara "halvadoharto" (helva kâğıdı) lakabını yakıştırmıştı. Hatta, Buca'ya gidenlere yol tarif etmek amacıyla "helva kâğıtlarını takip et, seni doğruca Buca'ya götürür" denirdi.



Franciakomo, Varcili ve Filipuçi ailelerinin genç kızları (Kozmos dergisi, 1909).

Buca'da, "yukarı" ve "aşağı" mahallede iki çarşı mevcuttu. Ayrıca dört un değirmeni, beş zeytinyağı sıkımhanesi, kaliteli rakı ve şarap satan 10 meyhane, çok sayıda kahvehane, birahane, "Aktris" Sineması, iki eczane ve beş Rum doktor bulunuyordu. Buca'daki kahvelerde, 1830'dan başlayarak zaman zaman İzmir'den, Atina'dan ve İtalya'dan gelen tiyatro grupları gösteri yapardı. 19. yüzyılın ortalarından başlayarak Buca'daki toplumsal yaşam bir ikilem göstermekteydi. Bir taraftan çok zengin işadamları, tüccar ve ağalar, diğer taraftan çok az eğitim almış Rum çiftçiler ve küçük esnaf. Bu iki sosyal sınıf, İzmir, Bornova ve Kordelio'da olduğu gibi, uyum içinde yaşamaktaydı.

1911 Buca doğumlu Marina Katırcıoğlu Makropulu bize mahallesini, evini çok canlı anlatmıştı: "... Yukarı mahallede çarşıya yakın, Buca'nın en güzel evinde oturuyorduk. Evimiz iki kapılıydı. Sağında kasap dükkânı bulunuyordu. Dış kapıdan girince avlu döşemeyle kaplıydı, birkaç basamakla koridora çıkınca bir kapı evimize, diğeri kasap dükkânına açılıyordu. Okula ancak bir yıl gidebildim. Okulumuz "Enea vrises"te (Dokuz Çeşme) bulunuyordu. Su ihtiyacımızı buradan karşılıyorduk. Annem ev ihtiyacı için bu çeşmelerden su doldurup tenekelerle eve getiriyordu. Ayrıca köşede güzel bir küp vardı. Yağmur yağdığında onu doldururdu. Hipodrom ve Kulüp de Buca'daydı. İzmir'den yarım saatte gelen trende birinci sınıfın koltukları kadife kaplıydı. İkinci ve üçüncü sınıfta ise halk basit sandalyelerde oturuyordu. Bucalılar yazlarını, üzüm bağlarındaki *kula* adını verdikleri küçük taş veya ahşap evlerde geçirirlerdi. Ninem ise Çeşme'de bulunan kaplıcalara gitmek için kıyafetlerini oradaki otellerde kalanların kıyafetlerine uyacak şekilde hazırlardı. Dini bayramları geleneklerimize göre kutlardık. Yılbaşı en önemli bayramımızdı. Ev temizlikten ışıldar, mutfaktan yemek ve tatlı kokuları yayılır, Aziz Vasili yılbaşı ağacı evin baş köşesinde yerini alırdı. Yılın ilk günü ayininde dedem ailenin erkekleriyle kiliseye bir nar ile gider, eve döndüğünde narı, uğur ve bereket getirmesi dileğiyle kapıda kırardı. Yeni yılın ilk sabahı kahvaltı sofrasında herkes bayramlık kıyafeti ile otururdu. Beyaz kolalı önlükleriyle hizmetkârlar kahvaltı sofrasını hazırlayıp evde hazırlanmış ve içinde bir altın bulunan, üstü hamurdan kartal motifiyle süslenmiş yılbaşı pidesini masanın ortasına koyarlardı. Aynı hamurdan küçük yılbaşı pidecikleri hazırlamak âdettendi. Kartal motifi işlenmiş küçük pidecikleri gelen konuklara ikram ederlerdi. Karnaval döneminde evlerde Avrupai müzik çalan çalgıcılar eşliğinde maskeli balo yapılır, balo vals ile başlar, halk oyunlarıyla biterdi. Yunanistan'da göçmen olarak yaşarken annem çoğu kez 'dün gece rüyamda Buca'da olduğumu hayal ettim' derdi..."

Gökçeada (İmroz)

Kuzey Ege ada kompleksinin içinde Çanakkale Boğazı'nın hizasında, Ege Denizi'nin başlarında, sahile yakın İmroz ve Tenedos adaları bulunur. Nikos Paleopulos *İmroz* (1993) adlı anı kitabında, antik dönemde adanın adını Tanrı İmvramos'tan aldığını yazar, İmvros kenti aynı zamanda "İmvros'ta yaşayan Atinalılar"ın camiası olarak anılıyordu, çünkü MÖ 494'te Miltiades döneminde Atinalı tımar sahipleri İmroz'da yaşamaktaydı. Bizans döneminde ada sakinleri 9000 kişiydi. 20. yüzyılın ortalarına kadar adada yaşayan Rum halkın temel uğraşı çiftçilik ve hayvancılıktı. Baklagiller, tahıl ürünleri ve bağlar, ada sakinlerinin besin ihtiyacını karşılamaktaydı.

Panayia (Merkez) köyü adanın başkenti konumundaydı. Araşia'dan yukarılara doğru vadi zeytinliklerle kaplıydı. Liman'dan Ayios Athanasios dağının eteklerine kadar çepeçevre bağlar ve bahçeler uzanıyordu. Dağ köyleri Agridia (Tepeköy) ve Büyük Shinudi (Dereköy) denize kadar inen çam ormanlarının arasında yer almıştı.

Adanın bütün köylerinde 1884'ten itibaren açılan ilkokullar süreç içinde daha büyük binalara taşınmıştı. "Panayia" ve "Shinudi" köylerinde kızlar için ilkokullar, ayrıca kültür evleri ve spor kulüpleri faaliyet gösteriyordu. 1957 yılında adada 7200 Rum yaşamaktaydı.

Atina Üniversitesi, Etnografya Kitaplığı Arşivi'nde bulunan İmrozlu Amirsa Kutra ve İrini Terzi (1968-1969) mezuniyet tezlerinde, adadaki Rumların yaşamıyla ilgili önemli bilgilere yer verirler. Evler çepeçevre 2 metreye varan, yüksek, "periora" denilen bir duvarla çevrili olup avluda, ekmeğin ve yemeklerin pişirildiği fırın, ürünlerin saklandığı bölme ile bu ev tiplemesine "Shinudi" köyünde hâlâ rastlanır. Evdeki odaların birinde çarşaf, yorgan ve yatakların saklandığı "yukeri" veya "musandra" denilen bir dolap bulunurdu. Yerden 40-50 cm yükseklikte bir bölme bu dolabı ikiye ayırırdı.



İmroz İlkokulu'nun önünde talebeler öğretmenleriyle (İmrozlular Derneği Arşivi, Atina).

Alt bölüme bardak, tabak gibi kapkacaklar, misafire ikramlar, kaşık tatlısı kâseleri, rakı şişesi konurdu. Yemek için yer sofrası kurulur, herkes yer minderlerinde sofranın etrafında otururdu. Mutfakta tarator yapmak için mutlaka bir "skurdugut" (havan), sepet ve küfeler, ekmek pişirmek için ateşte kızdırılan yuvarlak yassı, "puma" denilen bir seramik bulunurdu. Zeytinyağı ve şarap dolu küpler, kuru üzüm, un ve büyük elekler evin altındaki ambarda saklanırdı. Nikos Daltaş'ın *İmroz'un Tarihi ve Halk Bilimi* (1982) çalışmasında, tarımla geçinen geleneksel toplumlarda olduğu gibi İmroz'da da ev kadınlarının ekmek, peynir, yağ ve kış için gerekli, kurutulmuş meyve ve sebzeleri hazırladıklarını, avludaki fırında ekmek, yufka, yumurta, peynir, zeytinyağı ve değişik otlardan hazırladıkları içle peynirli börek, otlu börek, kabak böreği, pirinç böreği, su böreği, mantı pişirdiklerini ve "eftazima" denilen bir tür peksimeti hazırladığını yazar. "Eftazima" yapımı için önce tencereye su, defne yaprağı, taze kırmızı biber, anason, kırmızı toz biber ve tuz koyup kaynatılır. Süzülen su muhafaza edilir; nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirilir ve ezilerek püre haline getirilir, un ve muhafaza edilen suyla birlikte yedi kez iyice yoğurulur ve fırında pişirilip peksimet yapılırdı.

İmrozlular yıllık buğdaydan önce, "hirupliskia" denilen bir kuru poğaça pişirirlerdi. Evde el değirmeninde kalınca öğüttükleri buğdaydan, maya kullanmadan yoğurdukları hamurdan yaptıkları poğaçaları kızgın yassı bir seramiğe yerleştirip üstünü bir kapakla örter, kapağı da sıcak külle kapatıp pişirirlerdi. Ayrıca Ayii Teodori (Zeytinlikôy) köyünde "çiçiria" denilen küçük poğaçaların hamuruna peynir ve yumurta koyarlardı.

Zeytinliklerle kaplı İmroz'da zeytin ve yemeklik zeytinyağından başka sabun imalatı için de zeytinyağı kullanılırdı. Bahçelerde mevsimlik zerzevatlar, tarlada baklagil üretimi, ada sakinlerinin ihtiyacını karşılayan meyve ağaçları boldu. Shinudi (Derekôy) ve Agridia (Tepekôy) köyü çam ve yabani kekik balı ile ünlüydü.

Et ve mevsimine göre av etleri, ayrıca balık –orfoz, sinagrit, lüfer, palamut, kolyoz, sardalye– ve ahtapot, ıstakoz gibi deniz ürünleri ada halkının temel besinlerini oluşturuyordu.

İngiliz seyyah Julius Griffiths 1805'te Çanakkale'ye yakın, bilinmeyen bir adayı – İmroz veya Bozcaada olabilir– ziyaret eder ve adanın ileri gelenlerinden bir Rum'un evinde ağırlanır: "Bize 16 değişik yemek sundular. Pilav, balık, tavuk, kuzu, otlarla hazırlanmış yemekler birbirini izlemekteydi. Arada bir bardak şarap veya likör ikram ediliyordu. Çatallarımız tahtadandı. Tabak olmadığından yemekleri tepsilerin içinden yiyorduk. Yemeğin sonunda bir kadeh daha içtik ve ev sahibinin yaptığı gibi bardakları başımızın üstünden yere fırlatıp, kırdık. Yemek kahve ve tatlı ikramıyla son buldu. Saygın ev sahibi bizi gemiye kadar refakat ederek uğurladı." (*Kseni taksidiotes stin Elada*, cilt B, Kir. Simopulos).

Sonbaharda ev kadınları şırayı külle kaynatıp pekmez, şıra bulamacı, şıralı kurabiye ve kış için reçel hazırlardı. Un, yumurta ve sütle yoğurulup hazırlanan hamurdan makarna, yufka, ayrıca tarhana ve kuskus yapılırdı. Bağ sahibi aileler kendi şaraplarını, yasak olmasına rağmen kendi ev ihtiyaçları için *çipuro* rakısını imal ederlerdi.

Nikos Paleopulos İmroz Adası'yla ilgili bir yazısında, Samos Adası'nın ünlü şarabı gibi İmroz'un da "razaki", "yapıncak" ve "çavuşüzümü"nden evlerde özel şaraplar üretildiğini yazar. Düğünlerde özellikle damada bu şaraplardan tattırılırdı. Noel'le başlayan on iki günlük Dodekaimeron için evlerde baklavalar, kurabiyeler, badem ezmesi, helva ve pandispanya yapılırdı. Bayram sofraları için Bizans geleneği olan "hirosfayia" (domuz eti yemeği) pişirilirdi. Yılbaşı arifesinde evlerde, un, şeker, yumurta, tereyağı, portakal suyu, tarçın, muskat ile *vasilopita* (yılbaşı pidesi) yoğurulur, içine bir para konurdu. Eskiden *vasilopita* buğday unundan yapılan bir ekmekti, Bizans amblemi olan iki başlı kartalın kazınmış olduğu ahşap bir kalıpla hamurun üstüne baskı yapılır ve pişirilirdi. Bu ekmek yılbaşı gecesi kilisedeki ayinden sonra evde yenirdi.

İmrozlu Meri Triandafillu'nun anımsadığı gibi (*İmroz* dergisi sayı 36-37), Büyük Perhiz öncesi kutlanan Apokria sırasında evlerde cümbüş ve eğlenceler tertip edilirdi. Her aile bu günler için bir kuzu, keçi veya küçük domuz keserdi. Ev kadınları karnaval günleri sırasında çeşitli börekler, bol peynirli ev makarnaları, helva ve şerbetli tatlılar hazırlardı. Temiz Pazartesi gününde, üç günlük katı oruç tutanlar yalnız "maç" denilen sıcak su ve biraz bal ile tatlandırılmış kuru yufka ekmeği yerdi.

Atina Üniversitesi Etnografya Kitaplığı Arşivi'nde bulunan Maryo Arseni'nin yayımlanmamış tez çalışmasında (1968-1969), İmrozlu Teano Terzi ile sözlü tarih yöntemiyle yaptığı görüşmede Teaono Terzi İmroz'da Paskalya haftasından önceki cumartesi anılan Aziz Lazaros için, annelerin çocuklara Lazaros'un figürünü anımsatan –başı ve elleri olan–, içi badem, ceviz, kuru, üzüm ve bal ile yoğrulmuş küçük ekmekler hazırlandığını anlatır. Ayii Teodori köyünde aynı ekmeklerin içine ince doğranmış kuru incir, kuru üzüm ve susam koyarlardı. Pazar günü kutlanan Vaion için sofrada mutlaka balık bulunurdu. İmrozlular bu günü kendi deyişleri ile selamlardı.

> Kun kun du Vaion balık ve kolyoz yenir
> Gelecek Pazar ise kırmızı yumurta yenir.
> Kun kun du Vaion "Lambriya" (Paskalya) gelinceye kadar
> Kırmızı yumurta ve tavada kuzu
> veya kırmızı yumurta ve fırınlanmış kuzularla kutlanır...

İmroz dergisinde (Atina 1997, sayı 46) adada eski sakin ve mutlu yıllarda Paskalya Yortusu için yapılan hazırlıklar, Paskalya'dan bir hafta önceki "Büyük Hafta" boyunca sürerdi. Ailenin kilisede yakacağı mumların yapımı için ev kadınları arıcılardan balmumu bulup alır, eritip hazırladıkları kalıplara dökerlerdi. Kırlarda, ilkbaharda yeşeren rizari (alizar) bitkisini toplar, köklerini kaynatır, elde edilen koyu kırmızı suyla yumurtaları kırmızıya boyarlardı.

Perşembe gecesi, cuma, cumartesi günleri için kilisenin ortasında yer alan ve İsa'nın naaşını tasvir eden "Epitafion"u genç kızlar bahar çiçekleriyle süslerdi. Aile reisleri erkek kuzu veya keçiyi işaretler ve cumartesi Paskalya günü için keserdi. Ev kadınları, pirinç,

kuşbaşı kesilmiş ciğer, taze soğan, taze nane, rezene, tuz, biber ve baharatla hazırlanan harçla keçinin veya kuzunun içini doldurup diker, bağdan kestikleri küçük yapraklı dalları fırın tepsisine koyar, üstüne eti yerleştirir, kalın ev yufkasıyla tepsiyi kapatıp, cumartesi akşamına doğru, kızdırılmış ev fırınına tepsiyi koyar, ısıyı koruyabilmek için kapağını çamur ile sıvayıp pazar öğle sofrasında servis edilecek şekilde takriben 15 saat pişirirlerdi. Yunanistan'da Paskalya gecesi hazırlanan "Mayiritça çorbası" geleneği İmroz mutfağında, İstanbul Rum veya Anadolu Rum mutfak kültüründe yoktur. Paskalya gecesi sofrası için haşlanmış ve terbiyeli kuzu eti çorbası hazırlanır. Kuzu bağırsakları doldurulup kuzu gömleği ile sarılır ve ana yemek ile birlikte (yukarda belirttiğimiz gibi keçi veya kuzu dolması) fırında pişirilirdi.

Teano Terzi'nin yayımlanmamış tezinde (1968-1969) yer alan İmrozlu Marika Zarbuzani'den derlediği düğün yemekleriyle ilgili bilgilere göre: "Gelin ile damat kilisedeki düğünden sonra, misafirlerle birlikte yeni evlerine varlıklarında kapı eşiğinde nar kırıp eve girer, konuklara ballı ceviz ikram edilir, davetliler mutluluk dilekleriyle birlikte büyük bir tepsiye para atarlardı. Sağdıçın hediyesi olan 'kumbaropita'yı (sağdıç pidesini) evlilere mutluluk ve bereket getirmesi dileğiyle gelinin başı üstünde dilimleyip konuklara ikram ederlerdi. Ana yemek haşlanmış etle hazırlanmış çorbaydı. Tatlı olarak 'anevaturya' denilen bir çeşit ballı lokma servis edilirdi. 'Antigamos' denilen ve düğünden sonraki ilk pazar yapılan akraba yemeğinin adı misafirlere sunulan paça çorbasından dolayı 'paçyes' adıyla da anılırdı." 18. yüzyıl sonuna kadar İstanbul'da da Rum cemaatte süren *paçyes* geleneğinin İmroz'da devam ettiğini görürüz. Düğünden sonraki günlerde verilen "paça günü yemeği" İstanbul'u ziyaret eden birçok yabancı seyyah tarafından anlatıldığına rastlanır. Ağridia köyünde "antigamos" düğünden bir gün sonra yapılırdı. İstanbul'da 1950'li yılların sonuna kadar, Rum cemaatte düğünden sonraki pazar, genç evlilerin evinde "andihara" yapılırdı. Bu yemeğe sağdıcın ailesi de dahil olmak üzere damat ile gelinin aileleri de katılır, sofrada İstanbul'a özgü mezeler ve ana yemekler rakı ve şarap eşliğinde sunulurdu, ancak bu sofrada paça çorbası bulunmazdı.

1996'da *Anadolu Rumlarının Yemek Kültürü* kitabımın araştırma aşamasında, Atina Üniversitesi Felsefe Bölümü profesörlerinden Ekaterini Korre ve Maria Markandoni, etnografya kütüphanesinde bulunan, mezunların yayımlanmamış tezlerinden konumla ilgili çalışmaları araştırmamı önermişlerdi. Zapyon Kız Lisesi'nde birlikte okuduğum, sınıfın iyi talebelerinden olan, ancak (bu kitabın yazarı da dahil) İstanbullu ailelerin kozmopolit, kendini beğenmiş ve şehirli kızları arasında İmroz şivesi ile konuştuğu için dışlanan, suskun ve çekingen Ermioni Stavropulu'nun mezuniyet tezi ile 35 yıl sonra karşılaşmak benim için çok sevindirici bir sürpriz olmuştu. "O Pimenikos vios is Ayius Teodorus" ("Aya Teodori'de Pastoral Yaşam") adlı çalışmasında İmroz kökenli Ermioni Stavropulu'nun belirttiği gibi, aile fertlerinden veya besili hayvanlardan biri hastalandığında, aile büyük bir sevinç yaşadığında, bir kurban (koyun, keçi, sığır), kesmeye niyetlenirdi. Akraba ve dostlar davet edilip, kurban kiliseye götürülür, papaz ve muganniler ilahiler ve dualar okuduktan sonra kurban kesilir, yakılan ateşte et buğ-



Shinudi köyünde 15 Ağustos'ta kutlanan Meryem Ana Yortusu'na atfen, Panayia Kilisesi'nin avlusunda *kurkuta* (keşkek) hazırlanırken (*İmroz* dergisi, cilt 43, 1996).

dayla pişer (bir çeşit keşkek de diyebiliriz), kilise ayininden sonra yere serilen dokuma örtülerde çepeçevre oturulur, papaz efendi de yemeğe katılır, yemekle şarap, rakı, çipuro içilir. Yemekten sonra ev kadını tarafından hazırlanan baklava, pandispanya veya başka bir tatlı sunulur, şarkılar söylenir yerel oyunlar oynanırdı.

İmroz'un günümüze kadar devam eden diğer önemli geleneği 15 Ağustos'ta bütün İmrozluların katıldığı, Meryem Ana'ya atfen hazırlanan kurban yemeğidir. 14 Ağustos günü kilise avlusuna getirilen kurbanlar (koyun, keçi, dana) papaz tarafından takdis edilirek kurban edilir, temizlenir ve avludaki kazanlarda akşamdan sabaha kadar kaynar. Sabah etler kemiklerden ayıklanır, kırık buğday ile "kurkuta" denilen keşkek pişmeye devam eder. Erkekler büyük tahta kaşıklarla keşkeği bulamaç kıvamına gelinceye kadar karıştırır. Öğlene doğru, kilisedeki ayinden sonra, papazlar kazanların yanına gelerek dua okur ve herkese kaplar içinde "kurkuta" dağıtılır. Anadolu'da yaşayan toplumların belirli günlerde hazırlanan sembolik yemeklerinden olan "keşkek" veya "herse", Selçukluların "herisesi" İmroz'da "kurkuta" adıyla günümüze dek hazırlanır.

Edremit (Adramytteion)

Edremit Körfezi'nde, Akçay Limanı'na 9 km mesafede bulunan Adramition kasabasının 1922'den önceki nüfusu 17000'di. Kasabada 7000 Rum yaşamaktaydı. Zeytinlikler ve bağlarla kaplı kasabada iki kilise ve on cami vardı. Halkın temel ürünleri zeytinyağı (1922'ye kadar yıllık ihraçat 3-4 milyon litreydi), zeytin, kuru üzüm, susam, sabun ve tütündü. Edremit'te Rumlara ait 4 zeytinyağı sıkım atölyesi ve sabun imalathaneleri bulunuyordu.

Ayvalık (Kidonies)

Edremit Körfezi'nin güneybatısındaki kıyı yerleşimlerinden olan Kidonies (Ayvalık), 16. yüzyıl sonları ile 17. yüzyıl başlarında civar adalardan ve Midilli'den gelenlerin buraya yerleşmesiyle kuruldu. 1773'te Rum cemaatin papazı olan İoannis Dimitrakelis'in Osmanlı saray çevresiyle özel ilişkileri sonucu "sultan fermanıyla" Rum cemaati özerklik kazandı. 1780'de aynı papazın aldığı özel izinle, "Yetimlerin Panayia Kilisesi" inşa edildi, kilise avlusunda yetimhaneye, hastaneye ve kitaplığı olan okula kavuştu. 18. yüzyıl sonunda Orlof Ayaklanması'ndan sonra, Mora'da Tesalya ve Epir'den gelen Yunanlıların bir kısmı buraya yerleşti. 1803'te Avrupa'daki Aydınlanma döneminin etkisiyle "Kidonies Akademisi" kuruldu. Dönemin ünlü bilgelerinden sayılan Teofilos Kairis ve Lesboslu Veniamin, Akademi'de ders verdi. Akademi'deki talebelerden Konstantinos Tombras Paris'te matbaacılık sanatını öğrenerek Kidonies'te ilk matbaayı kurdu.

1817'de İngiliz misyoner William Jowett Ayvalık'ta 25000'e yakın Rum'un yaşadığını yazar. Ağırlandığı bir Rum evini ise çok güzel betimler: "Girişteki kiler zeytinyağı varilleriyle doluydu. Birinci katta günlük ihtiyaç için bir sıra alçak tavanlı oda vardı. İkinci kattaki odalar zevkle döşenmişti; güzel perdeler, sofalar, yastıklar, ailenin zenginliğini gösteriyordu. Bu kat daha yüksek tavanlı, daha genişti, şahnişler yola taşıyordu. Aile



Ayvalık panoraması (Vosporis Arşivi).

konuklarını burada ağırlıyordu. İçerideki rahat yaşamı dışarıdan izleme imkânı yoktu" (*Kseni taksidiotes stin Elada*, cilt 2, Kir. Simopulos).

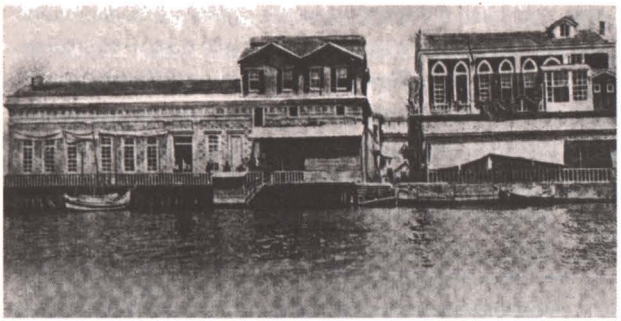
Ayvalık'ın ekonomik ve toplumsal gelişmesi kısa sürer. 1821'de Yunanistan bağımsızlığına kavuşunca Ayvalık ile Cunda (Moshonisi Adaları) tahribata uğrar, nüfusun bir kısmı balıkçı tekneleriyle Tinos, Siros ve Egina adalarına sığınır. Birkaç yıl sonra, 1827'de, Ayvalık ve Cunda'dan takriben 12000 kişi özerkliğini kaybetmiş yıkık şehirlerine geri dönerek yeniden düzenlerini kurmaya çalışır. 1842'de kaybedilen arazilerin büyük bölümünü geri alınır. Sakız ve Midilli adalarından gelen kalabalık bir nüfus sayesinde, Ayvalık kısa sürede ikinci kez önemli bir ticari merkeze dönüşür. Giderek nüfus artar ve yerleşim alanları sahilden iki tepenin doruklarına kadar genişler. 19. yüzyılın son çeyreğinde Rumlar iki katlı taş evlerden oluşan on bir mahallede yaşamaktaydı.

Ayvalık'ta oturan Rumların 1922 yılı itibariyle nüfusu 35000 civarındaydı. İbadete açık kırlık bölgede ayazmaları, manastırları ve dokuz kiliseleri vardı. Kilise idaresi Efes Metropolitliği'ne bağlıydı. Şehirde sekiz ilkokul, bir ortaokul, bir yetimhane, bir hastane ve iki yardımsever vakıf bulunuyordu. Zeytin, zeytinyağı, sabun ve deri imalathaneleri, un değirmenleri, bağcılık, tahıl üretimi, palamut ağaçları, balıkçılık, gemicilik ve bıçak üreten atölyeler ekonomik hayatı olumlu etkileyerek refah düzeyini artıran etkenlerdi. Yeorgios Trakakis'in *Ayvalık'ın Ekonomik Hayatı* monografisinde, 22 buharlı zeytinyağı imalathanesi, zeytin çekirdeğinden sıvıyağ elde eden ve yine buharla çalışan üç imalathane, 45 sabun imalathanesi, dört un değirmeni, 80 deri imalathanesi (bunların bir kısmı da buharla çalışıyordu), toplam 305 atölye ve fabrikanın mevcut olduğu bilgisine ulaşıyoruz, ayrıca 80 dönüm zeytin ağacıyla yıllık üretim 400000 okka zeytinyağını buluyordu.



Ayvalık'ta Rum Okulu (Vosporis Arşivi).

Ayvalık koyunun karşısında, antik dönemde *Ekatonisi* (Yüz Ada) olarak anılan Moshonisia adaları yer alır. Daskalio, Kremidonisi (Soğan Adası) ve günümüzde karadan da ula-



Limanda Kanelo'nun ünlü kahvesi (Vosporis Arşivi).

şılan Moshonisi (Kokulu Ada), yani Cunda en büyükleridir. Moshonisia'da beş kilise, birkaçı Bizans döneminde inşa edilen beş manastır, bir kız okulu ve erkek çocukların devam ettiği ilkokullar vardı. Ada sakinleri 150 küçük ve büyük yelkenliyle taşımacılık, balıkçılık (özellikle ahtapot) ve süngercilik ile geçinirlerdi. Ayrıca bağları, zeytin ağaçları, zeytinyağı, sabun üretimi ve şarapçılık da önemli bir gelir kaynağı sağlıyordu. Moshonisia Adası sakinleri çok iyi balıkçıydı. Edremit Körfezi'nden Ege'nin güneyini kapsayan sahada avladıkları barbun, kuçomura, çipuraların yanı sıra izmarit, levrek, sargos, fangri, mercan, orfoz, mezgit, kırlangıç, dil balığı, palamut, kolyoz, uskumru, kılıç, gümüşbalığı ve hamsileri balıkhanelerde ve balık iskelelerinde satarlardı. Ayrıca deniz bereketi sayılan ahtapot, kalamar, sübye (mürekkep balığı), istridye, midye, karides, ıstakoz, denizkestanesi ve pinalar ziyadesiyle mevcuttu.

Ayvalık Limanı ile sahilde bulunan Kanelo'nun büyük kahvehanesi, her tür ticari faaliyetin merkeziydi. 20. yüzyılın başlarında Dimitrakis Larezos'un ud çalıp Ayvalık sakinlerini eğlendirdiği bu görkemli bina, halen ilçenin simgesi olarak dikkati çeker. 1914 yılının Mayıs ayının sonundan itibaren, Ayvalık'ın Rum sakinleri, bölgenin diğer sahil bölgelerinde olduğu gibi, yeni kovuşturmalar ve sürgünler yaşadı. 1917 sonbaharında yaşadıkları yere geri dönen Ayvalıklı Rumlar 1922 felaketine kadar tekrar refah içinde yaşadı. 11 kiliseden günümüze cami veya depo işlevi görerek ulaşan eski ibadet mekânları, çan kulesindeki durmuş saatiyle çarşıdaki Aya Yannis, Aya Yorgi, üst mahallede Taksiarhis Kilisesi, avlusundaki okul binalarıyla "Panayia ton orfanon" (öksüzlerin Meryem Anası) adı ile tanımlanan Kato Panayia kiliseleridir.

Yazar P. Bibelas'ın 1956 tarihli *Laografika Kidonion, Moshonision ke Yeniçarohoriu* (Ayvalık, Moshonisia Adaları ve Yeniçeri Köyünün Folklorü) monografisinden Ayvalık ile Cunda adalarında "Dodekaimeron" bayramları için yapılan hazırlıkların ev kadınlarını günlerce nasıl meşgul ettiğini öğreniriz. Kadınlar evleri, erkekler ise dükkânlarını boyayıp temizlerdi. Noel için evlerde kurabiye, Noel ekmeği, *finikia* (kalburabastı), peynirli börek, yoğurtlu börek, *tiganopita* (tavada kızarmış börek), pirinçli börek, gözleme hazırlanırdı. Noel ayininden sonra bayram sofrası daima Noel çorbasıyla açılırdı. Sofrada Bandırma'nın mis kokulu tuzlanmış balıkları, börekler ve fırında kızarmış do-



Ayvalıklı Rum tüccar H. Sanikos (Vosporis Arşivi).

muz veya kuzu bulunurdu. Özellikle yılbaşı sofrasını binbir çeşit yemek süsler, şarap ve sakızlı rakı dost ve akrabalara ikram edilirdi. Köpük gibi yumuşak ve kabarık, lezzetli *vasilopita*, ev kadınının beceri ve yeteneğinin göstergesiydi. "Yılbaşı gecesi evin reisi *vasilopita*yı keserken önce Hz. İsa, Meryem Ana, Ayios Vasili için 3 dilim ayırdıktan sonra aile üyelerine yılbaşı pidesini paylaştırırdı. Gün ağardığında, evin reisi veya ailenin başka bir üyesi 'podariko' (siftah) yapardı. Üç musluktan hiç konuşmadan su toplar, 'bereketin' akması için üçüncü musluğu açık bırakırdı. Evin girişinde bereket sembolü olan bir narı yuvarlar, elinde tuttuğu taşın ağırlığı ise cebinin-cüzdanının bol paradan ağırlaşması dileğini simgelerdi. 2 Ocak, 'tu mikru Ai-Vasili' (Küçük Aziz Vasili) günü kadınlar günüydü. Birbirlerinin evlerine ziyarete gider, maharetlerinden ve tatlıların lezzetinden bahseder, bol bol sohbet ederlerdi."

P. Bibelas'ın anlatımında, 6 Ocak'ta kutlanan "Teofania" Yortusu'nda Ayvalık ve Cunda adalarının hemen hemen tüm sakinleri, suların kutsanması ve kaptanların yağ, sabun ve deriyle yüklü kayıklarının sakin denizlerde seyir etmesi temennisiyle, kutsal çarmıhın denize atılmasını izlerdi. Çiftçiler bereketli ürün için tarlalarını "büyük ayazma" ile sulardı. Teofania Yortusu'nun ertesi günü,7 Ocak'ta Kandilli



Sanikos ailesinin iki kızı (Vosporis Arşivi).

Pınar'daki Ayios İoannis'e adanmış olan kilise ziyaret edilirdi. Halk inanışına göre, "Ai Yann's" veya "Pitnaras" Ayvalık halkını sıtmadan korurdu. Müminlerin adağı olan "pitnareli" denilen siyah bir horoz, ayinden sonra kilisenin avlusunda kesilir ve kanıyla hasta olanların alnına haç işareti yapılırdı. Ayios Antonios Ayvalık'ın koruyucu azizi sayılır, şehri bulaşıcı hastalıklardan, özellikle de kızıl hastalığından koruduğuna inanılırdı. Azizi anma günü olan (17 Ocak) gösterişli şekilde kutlanır, ayine gelenlerden hasta olanlar, hastalığın geçmesi için niyet eder, giysilerinden bir parça veya bir iplik kesip kilisenin dışındaki ağacın dalına bağlardı. Panayırın bir özelliği de kentin büyük meydanında güreş yarışmaları ile deve güreşi düzenlenmesiydi. Ayios Trifonas bağcıların ve bostancıların koruyucu azizi sayılırdı. Anma gününde, zararlı böceklerden ve çekirgelerden korumak için bostan ürünleri ayazma ile kutsanırdı.

"Apokria" (karnaval) sırasında Ayvalık halkı maskeler ve karnaval giysileriyle dans edip gönlünce eğlenirdi. "Hayırsever Kadınlar Derneği" ile "Ticarethane Memurları Derneği"nin düzenlediği balolar en seçkinleriydi. Alışılagelmiş dost ziyaretlerinde likör ve ev tatlıları, kadayıf, baklava, sütlaç ve *tiganopites* ikram edilirdi. "Tin Kiriaki tis Tirinis" (Peynirli Pazar günü) Paskalya'dan önce peynir yenilen son pazar günü, peynirli makarna, balık ve tuzlanmış yılan balığı yenirdi. Karnavalın son gecesi bir yumurta yuvarlanır "yumurtanın yuvarlandığı gibi Sarakosti (oruç) de öyle yuvarlanıp gitsin" denirdi.



Cunda Adası (Foto: S. Bozis).

Bir Ayvalık sakininin bu konudaki anıları ilginçtir: "... Ayvalık'ta karnaval. Tüm sosyal sınıfların büyük eğlencesi. Panayır karnavalın ilk pazar gününden başlardı, bütün mahaleler Dapakarya'dan, Gastirelya, Büyük Çarşı, Aggeli'de, Yialo'da, kentin aşağı mahallesinde, Göller'de ve Ayvalık'ın diğer semtlerinde sinyal gibi *Alesta lemonia* narası duyulurdu. Şehrin pastaneleri dolup taşardı. Derenin yakınındaki Luli'nin Pastanesi Mih. Salta'nın Büyük Çarşı'daki "İ Melisa" pastaneleri baklava ve kadayıf siparişlerini yetiştiremezlerdi. Stelyo'nun grubu, Varkada ve Mamelya müzik grupları Ayvalık halkını eğlendirmek için gece gündüz çalarlardı. ... Büyük orucun ilk günü olan"Kathari Deftera" (Temiz Pazartesi) bütün bu eğlenceler son bulurdu. Taze midye, istridye, büyük pinalar, mis gibi deniz kokan fuskalar, ahinozlar ... zeytinlerimizle, roka ve taze soğanlarla son derece leziz oruç yemekleri yapılırdı." (*Kidonyatikos Asteras* gazetesi, cilt Ocak-Mart, 1996).

Kathari Deftera günü evin ve mutfakta kap kacağın temizliği yapılır, hazırlanan oruç yemekleri ile Ayvalık ve Cunda adalı Rumlar büyüleyici sayfiye yerlerinde çalgılar ve şarkılarla eğlenirdi. 9 Mart günü anılan Ayion Saranta Martiron (Aziz Kırk Şehitler) gününde Ayios Vasili Kilisesi'nin yanında bulunan küçük kilise ziyaret edilirdi. Bu kilise, kaçakçıların (tütün kaçakçıları) gayri resmi dernekleri tarafından kurulmuştu. Bu dernek diğer etkinliklerinin yanında yoksullara, yoksul kızların evlenmesine yardım ederdi. Azizleri anma gününde evlerde lokma pişirilir, akraba, eş, dost ve yoksullara "anevaturya" denilen lokmalar yollanırdı. Paskalya'dan bir önceki



Ayvalık Kız Okulu (İzmirliler Birliği Arşivi).

cumartesi anılan Aziz Lazaros Günü'nde, çocuklar için "lazarelya" veya Moshonisi'lilere göre, "lazarakia" yoğurulurdu. Lazaros'un dirilen anısı için insan şeklinde bisküviler hazırlanır, yüz hatlarını ve ellerini siyah kuru üzümle şekillendirirlerdi. Ayvalıklı Paraskevi Fioraki'nin yazdığı gibi: "Hamuru yoğurup başına kuru üzümden bir tür çelenk yaparlar, ellerini daima bağlı tutarlar, bel kısmına bir kemer yapılır, ayrıca ayak eklenirdi. Bunların hepsi kuru üzümle süslenirdi". Aynı anlatıma göre, 1914 yılına kadar ev kadınları, defne dalları ile birlikte dağıtılmak üzere kiliseye sepetler dolusu "lazarelya" bağışında bulunurdu. Ton Vaion İsa'nın Kudüs'te defne dallarıyla karşılanmasını simgeliyen yortu günü, yetimhanelere ve hayırsever derneklere, çocuklara dağıtılmak üzere lazarelya yollamak âdettendi.



Ayvalıklı zengin bir Rum kadını (Vosporis Arşivi).

Vaion Yortusu'nda, sofralarda daima tuzlu balık ve genellikle kolyoz balığı bulunurdu. Paskalya öncesi Kutsal Hafta'da tahin pidesi, zeytin, deniz ürünleri, ballı ve kepekli helva hiç bir evden eksik olmazdı. Paskalya arifesinde ev kadınları nohut suyuyla mayalanmış "eftazima" çörekleri yoğururdu. Paskalya günü fırında kızarmış kuzu, kırmızı yumurta, "eftazima çöreği", börek ve tuzlu balık bayram sofrasını şenlendirirdi.

1 Mayıs sabahı içilen sütün sedef hastalığından koruduğuna inanılırdı. Ayrıca, üzüm bağlarından kesilip bala bulanmış körpe fidanlar ve öğle yemeğinde fırında kuzu ile birlikte taze sarmısak yenirdi. Nazardan korunmak için *matyasma* denilen kuru peksimetle tatlı kırmızı şarap içilirdi.

Ayios İoannis ("Klidona" Aziz İoannis'in doğum günü kabul edilen 24 Haziran) günü ekin biçicilerin, orakçıların izin günüydü. 30 Haziran "Ayion Apostolon" günü ise balıkçılar derneğinin bayramıydı. 6 Ağustos Hristos Sotiros Günü, bağcılar kiliseye kutsanmak ve ayinden sonra dağıtılmak üzere en seçme üzümlerinden sepetler dolusu üzüm bağış ederlerdi. Öğle sofrasında daima taze veya tuzlu balık yenirdi.

Meryem Ana'nın vefatını simgeleyen 15 Ağustos'taki "Dekapendavğusto" Yortusu'nda Moshonisia Adası'na Ayvalık, Edremit ve Anadolu'nun değişik bölgelerinden ziyarete gelinirdi. Meryem Ana Panayırı (Paniyiri ts'Panayas), İmroz, Tinos, Midilli'deki gibi görkemle kutlanırdı. 1 Eylül'de, Ayios Konstandinos Kilisesi'nde büyük ayin olur, ev kadınları kutsanmak için kiliseye nar götürürdü. Kutsanmış narlar yeni yıl akşamına kadar aziz ikonalarının korunduğu dolapta saklanır, "yeni yılın iyi, mutlu yuvarlanıp gitmesi" için evlerin eşiğinden yuvarlanırdı.

14 Eylül'de kutlanan "Tu Stavru" (Kutsal Haç) bayramında bağbozumu başlardı. Ev kadınları *eftazima* yoğurmak için kiliseden getirdikleri ayazma ile maya tutardı. Çiftçiler (sabancılar) topraktan iyi ürün almak, ekinin zararlı otlardan korunmasını sağlamak için tarlaları ayazma ile sularlardı. Ekin mevsiminin başlangıcı sayılan 14 Kasım Ayios Filippos yortusunda, karnaval döneminde olduğu gibi eğlenceler yapılırdı. Keşkek ve kıymalı lahana sarması pişirilir, keşkek yoksul ailelere dağıtılırdı. Ertesi gün Noel öncesi kırk günlük oruç başlardı.

Kasımda başlayan zeytinlerin hasat dönemi, tüm yörede haftalar boyunca çok faal yaşanırdı. Panos Valsamakis *İ politia dihos kastra-Aivali* ("Açık Şehir Ayvalık", 1978) adlı kitabında, o günleri eşsiz bir üslupla betimler: "Sabah yola çıkıp, günbatımında, günün son ışıltılarında geri dönen, düzensiz çakıl yollarda, yemyeşil araziler arasında dur durak demeden çalışan, güneşin yaktığı renkli askerlerin (mevsimlik işçilerin) refahları, Tanrı'nın nimeti ile, zeytin ile artıyor...

Her aile reisinin çiftliğinde çalışacak adamları vardı. Zeytin hasadında da kendi kalabalık tayfası... 'Kehayades' denilen kâhyalar diğer işlerin yanında hesapları tutar, ödemeleri yapar ve her tür haberi efendilerine uçururdu... Çoğu zaman şikâyetleri, terslikleri, kazaları da... Az zeytin ağacına sahip olanlar da başkanlarının zeytinini toplamaya 'merokamata'ya (yevmiyeye) giderlerdi...

Büyük ustalıkla ve ağaçları zedelemeden sırıkla yapılan sarsma işleminden sonra, çevik ve becerikli hareketlerle zeytin toplanırdı. Parlak, dopdolu, olgun, gevrek zeytinlerin ışıldayan nemli çimlerden ustalıkla toplanması zeytinler nakış işleyen kızların görüntüsünü andırırdı. Hayvanlara ve at arabalarına yükleme vaktinde başlasın, yerden kaldırılamayacak kadar ağır çuvallar depo ve yağ preslerine getirilsin. Fabrikaların içinde ve dışında, çuvallar sıraya dizilsin, tartılsın, numara ve harflerle işaretlendirilsin...

Gece gündüz açık fabrikalarda, vardiya değiştirme vakti geldiğinde, her birinden farklı düdük sesleri duyulurdu. Tüm bu süre zarfında hareket artar, makine ve emeğin 'işi başından aşkın' sedaları kentte yankılanırdı. Zeytin hasadı sürerken, acele eden bir kalabalık yağhanelere gidip gelir, taş yollar 'trafikten' tıkanırdı... İstifleme ve tartma arasında bu gidiş geliş günbatımına, son gün ışığına kadar sürerdi.

Bu izdiham ve karışıklık arasında, iri develer dikkati çekerdi... Her gün, olgun zeytinlerle dolu kocaman çuvallarla yüklü develer çevre bölgelerden gelirdi. Bunlara devemsi anlamına gelen 'kamilisya' denir ve fabrikanın yüksek tavan bölmelerinde ayrı yere konurdu. Tanrı'dan kutsanmış bol ve bereketli mahsulün, zeytin hasadı panayırında (toplanması tamamlanıp) dört aydan fazla süren hasat sonu geldiğinde zeytinliklerin sahipleri bu olayı büyük sevinç, bahşiş, ikram, şarkı ve ziyafetlerle kutlarlardı. Mevsimlik işçi ordusuna, çırak ve evlatlıklara, genç kızlara sıcak helva ve seçkin ham zeytinyağında kızartılmış köpük gibi kabarık lokmalar ikram ederlerdi. Cömertçe bala batırılmış ve bol tarçınlı..."

Bergama (Pergamon)

Bergama, bereketli Bakırçay havzasında, Antik Roma kentinin bulunduğu yerde, uçsuz bucaksız bir arkeolojik alandır: Tepedeki akropol –kazılarda elde edilen en önemli bulgular bugün Berlin'deki Pergamon Museum'da bulunur– Traian Tapınağı, antik tiyatro, Mısır tanrısı Serapis'e adanmış tapınak ve de şehrin ucunda yer alan Asklipios Tapınağı. "Pergamon derisi" olarak adlandırılan kuzu ve keçi derilerinden yapılan "parşömen"in II. Eumenes (MÖ 197-159) krallığı sırasında burada geliştirildiği söylenir. Meşhur kütüphanesinde ise 200000 cilt kitabın varlığından söz edilirdi.

1922'den önce Bergama'nın nüfusu 25000 olup, bunun 13000'i Türk, 10600'ü Rum, 1000'i Yahudi ve 400'ü Ermeni'ydi. Rum cemaatin erkek ve kız okulu, hastanesi (1865), Zoodohu Piyis Kilisesi, Ayi Teodori Kilisesi, Ayios Yeorgios, Ayios Ioannis, Ayia Paraskevi şapelleri vardı. Önemli zenginlik kaynağı, nohut, buğday, susam, tütün, pamuk ve yün ticaretiydi.

Marianti Makriyanopulu'nun *Pergamos* (1929) adlı kitabında ve *İstorika ke Laografika tis Pergamu* ("Bergama'nın Tarihi ve Folklorü", 1986) adlı monografisinde, İ. Stefanu Dörtgözoğlu'nun *O Elinizmos tis Pergamu* ("Bergama Rumları", 1971) çalışmasında, yıl döngüsündeki bayram hazırlıkları ve düğün hazırlıkları ile ilgili değerli bilgilere yer verilir.



Bergama Kız Okulu 1913-1914 (Vosporis Arşivi).

Bergama'da, çok sayıda fırın olmasına rağmen, hamarat ev kadınlarının ününe gölge düşürecek "çarşı ekmeği'ne rağbet edilmezdi. Akşamdan, eski hamurdan "maya" tutulur, haç işaretiyle kutsanır, bezden bir havluya sarılıp sıcak bir köşeye kabarmaya bırakılırdı. Ertesi gün yoğrulup şekil verilen ekmekleri mahalledeki fırın pişirirdi. Artan hamurdan sade veya peynirli "tiganites" (lalanga) kızartılır, pekmeze batırılıp komşulara ikram edilirdi. Ev bereketinden ikram etmeyi "Evloyia Kiriu" (Tanrı'nın kutsaması) sayarlardı. Ekmek hamurundan ayrıca "laganes" denilen bir tür ramazan pidesi yapar, sıcakken dilimler kilden çömleğe koyup üstüne zeytinyağı ve pekmez dökер, tarçın serpiştirir yerlerdi. Sofrada yemekten kalan ekmek lokmalarını atmaz, "psomomayirya" (ekmekli yemek) denilen basit bir yemek pişirirlerdi: 1-2 ince doğranmış soğanı kavurup suda haşlar, ekmek parçalarını ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra üzerine kızgın tereyağı veya peynir dökerlerdi.

Bergama'da, Noel Yortusu'ndan günlerce önce, evlerden tatlı kokuları yayılırdı. Zengin fakir her evde istisnasız "finikya" (kalburabastı), "çimbisya", kurabiye, "baklavu" (baklava) ve plaçeta (poğaça) hazırlanırdı. İlk ikram kurabiye ve baklavaydı. Varlıklı evlerde baklavayı hazırlamak için baklava ustaları çağrılırdı. Kalburabastı ikinci ikramdı.

Noel sofrasının ana yemeği terbiyeli haşlanmış besili tavuk veya horoz çorbasıydı. Yılbaşı sofrasının baş yemeği fırında kızarmış veya kıyma, dolmalık fıstık ve kuru üzüm



Bergamalı Fenerli ailesinin düğününde gelin Evanthia ve eşi Arap Ortodoks Murat Fenerli aile efradıyla (Miranda Sofianu Arşivi).

ile doldurulmuş hindiydi. Bir diğer sevilen yemek kereviz veya lahana ile pişirilen domuzdu. Kuruyemişler bol ve ucuzdu. Kestane, ceviz, fındık, badem, leblebi, hurma, dolmalık fıstık, incir, kuru üzüm, mevsim meyveleriyle birlikte yeniyıl sofrasını süslerdi.

Apokria, yani karnaval döneminde sütlü börekler, peynirli börekler ve bir çeşit lor peyniri olan "micitra" peyniri ile yapılan *mizitropita* sıkça hazırlanırdı. Karnavalın üçüncü haftasına denk gelen cumartesi günü her evde kaymaklı veya sütlü kadayıf tatlısı pişirilirdi. "Kathari Deftera" (Temiz Pazartesi) günü, genç kızlar ilk evliliklerini sürdüren üç evden un ve tuz alır, küçük bir pide yapıp kömürde pişirir, akşam "beni istemeye niyetli olan gelip bana bir bardak su versin" diyerek pideyi yer ve talihlilerin belirmesi beklenirdi.

Aristidis Thiveopulos'un *Pergamos* cildindeki Bergama gelenek ve görenekleriyle ilgili makale, Anadolu'nun başka bölgelerinde karşılaşmadığımız yerel bir gelenek olan "Ayion Theodoron nohutlarına" özellikle yer verir. Büyük Paskalya orucunun ilk cumartesi günü azizlerin anısına Ayi Teodori Kilisesi'nin avlusunda 12-15 kazan zeytinyağlı nohut pişirilirdi. Tüm malzemeler (nohut, soğan, zeytinyağı) cemaatin bağışıydı. Ayinden sonra pişen yemek papazlar tarafından kutsanır ve cemaate dağıtılırdı. Zengin yoksul herkes, elinde bakraçlarla "Ayi Teodori"lerin dağıttığı nohut ve ekmeği beklerdi. Bu nohutları evde kendi pişirdikleri nohutlarla karıştırır, evdekilerin de kutsanmış nohutlar sayesinde kutsanması dileğinde bulunurlardı. Pek çok Türk aile ile diğer cemaatler de gelip kutsanmış nohutlardan alırdı. Kilise yöneticileri ayrıca bir kazan nohut ve ekmeği de hapishanelere yollardı.

Bergamalılar Paskalya günü fırında pişirdikleri kuzuya "leleka" derlerdi; "bohça" veya "börek" adlı yemek için kuzunun ciğerini kızartır, diğer sakatatları ince ince doğrayıp kuzu gömleğine sarıp fırında pişirirlerdi.

Düğün hazırlıklarına gelince, "keşkek" adı verilen düğün yemeğinin hazırlanması başlı başına bir tören, bir ritüeldi. Düğünden dört gün önce, gelinin evinde arkadaşları toplanır, geline damadın hediyesi olan Sakız Adası'ndan gelen sakız ve karanfil verilir, şarkılar söylenir, bakır siniler içinde buğday ayıklanır, buğdayın ayıklanmasından sonra damat, arkadaşlarıyla birlikte, çalgılar eşliğinde buğdayı dibekte dövmeye giderdi. Cumartesi sabahı, büyük bakır kazanlarda dilimlenmiş kuzu ve dövülmüş, kabuksuz buğday kaynatılırdı. Et iyice piştiğinde kemikleri ayrılırdı. O zaman eli güçlü erkekler büyük tahta kaşıklarla bulamacı "korda" denilen sakız kıvamına gelinceye kadar karıştırırdı. Düğün sofrasında keşkek üstüne kızdırılmış saf tereyağı dökülerek ikram edilirdi.

Cumartesi günü, gelinin hamam sefasından sonra, annesi davetlilere fıstıklı şerbet ikram ederdi. Aynı günün akşamı, dost ve akrabalar "gelin ekmeğini" kesmek ve gelinle birlikte eğlenmek üzere toplanırlardı. "Gelin ekmeği" gelinin annesinin un, şeker, sakız ve tarçınla yoğurup pişirdikten sonra üzerine bal döktüğü iki halka çörekten ibaretti. Gelin odanın ortasına oturtulur, üç kız iki halka çörekli siniyi başının üstünde tutardı. İlk halka dilimlenip davetlilere dağıtılır, ikincisi ise ikiye bölünüp bir

parçası damada, diğeri sağdıca verilirdi. Kilisede tören sırasında kutsal masa etrafında papaz dualar okuyarak gelin ve damatla üç kez dönerken, genç evlilerin ve sağdıcın üstüne pamuk çekirdeği, buğday, pirinç, renkli şeker ve gümüş paralar serpilirdi. İstisnasız herkes kraliyet tacının bir kopyası olan kilisenin "gümüş tacını" kullanırdı. Anadolu'nun tüm kentlerinde rastladığımız bu gelenek için okulların veznesine bir miktar para ödenirdi.

Genç evliler ve davetliler çalgıcılar eşliğinde eve döner, kapının eşiğinde kuzu veya horoz kesilir. Gelin, kadınlara ayrılmış odada üst üste konmuş üç büyük minder üzerine otururdu. Ardından kaşık tatlıları ikram edilir, masalar kurulur yemek ve eğlence pazartesi sabahına kadar sürerdi.

Foça (Phokaia)

Ege sahilinde, İzmir'e nispeten yakın olan Eski Foça kaza merkeziydi. Antik dönemin gözü pek denizcileri olan Foçalılar önce Lâpseki'yi, MÖ 600'de Marsilya'yı, Nice'i (Fransa), MÖ 565'teyse Korsika'da Alalya'yı (günümüzde Aleria) kurmuşlardı. MÖ 540'ta Persler tarafından işgal edilince, pek çok Foçalı zengin tüccar Alalya'ya sığınmıştı. Antik dönemde Foçalıların elektrona (altın gümüş alaşımı) bastığı sikkelerde şehrin sembolü olan fok balığı kabartması bulunurdu.

1922 yılı itibariyle burada yaşayan Rumların sayısı 7000'di. Rum cemaatin iki kilisesi, 300 öğrencili bir erkek okulu ve 150 öğrencili bir kız okulu vardı. Kentin dar sokaklarındaki taş evler ada mimarisini yansıtıyordu. Küçük iç liman kahvehaneler ve büyük tuz depolarıyla çevriliydi. Sahilin güney ucundaki atölyelerde kayıklar yapılırdı.

Foça zeytin ağaçları, sultani, razaki, kurandi türü çeşitli üzümlerin yetiştiği bağlarla doluydu.

Yeni Foça 13. yüzyılda Eski Foçalılar tarafından bölgede büyük miktarda bulunan şap yataklarını işletmek amacıyla kuruldu. 1922 yılında Yeni Foça'da 7500 Rum yaşamaktaydı.

Manisa (Magnesia)

Spil Dağı eteklerinde kurulan Manisa şehri İzmir'den 66 km uzaklıktadır. 1922 yılında 40000 nüfusa sahip olan şehirde, 22000 Türk, 10000 Rum, 5000 Ermeni, 3000 Yahudi yaşıyordu. Rum cemaatin altı okulu, bir hastanesi, bir yaşlılar yurdu mevcuttu. Ayrıca kentte beş Ortodoks kilise, otuz üç cami, bir Katolik kilisesi, iki Ermeni kilisesi ve iki sinagog faaldi. Manisa'da Yunan, İtalyan ve İran konsoloslukları bulunuyordu. Ayrıca Osmanlı Bankası'nın, Ziraat Bankası'nın, Bank d'Orient'in ve Selanik Bankası'nın şubeleri vardı.

Bölgenin temel ürünleri buğday, arpa, pamuk, tütün, susam, mısır, üzümdü. Sebzelerden kereviz, havuç, lahana, turp, pancar, pırasa, kabak, domates, patlıcan, biber, salatalık, ayşekadın fasulyesi ve mercimek boldu. Çiftçiler tarlaları öküzle sürerdi. Patates yurtdışından ithal edilir, Fransız patatesleri tercih edilirdi.

Ev kadınları beyaz buğday ekmeği yoğurur, ayva, üzüm, karpuz kabuğundan kaşık tatlıları, pideler, börekler, baklava, kadayıflar yapardı. Oğlak ve kuzu eti ile pişirilmiş yemekler beslenmede önemli yer tutardı. Sofralarından rakı, kırmızı şarap ve reçina eksik olmazdı. Bağlarda yetişen çekirdeksiz sultani üzümü kurutulur, kuru üzüm ticareti yapılırdı.



Manisalı Dimitrios Lukas, eşi Sofia Yalanopulou-Lukas ile (Vosporis Arşivi).

Manisa'nın Kırkağaç köyünden Kozma Megalomati, anılarında, köydeki tek ve iki katlı evlerin içinde büyük avlular barındırdığını, evlerin çok sayıda odası, mutfağı, çamaşırhanesi ve bodrum katları olduğunu anlatır. Her odada "musandra" denilen, odanın bir yanına monte edilmiş ahşap dolaplara yorgan, yastık, çarşafların, giysilerin, iç çamaşırların konduğunu yazar. Odalar kilimlerle kaplıydı. Geceleri kilimlerin üstüne yataklar serilirdi. Ev kadınlarının dokuduğu çiçek nakışlı perdeler pencereleri örterdi. Gece odalar gaz lambasıyla ışıklandırılır, ikonaların korunduğu dolapta küçük bir fanusun içinde bulunan kandil devamlı yanardı. Odalarda çepeçevre nakışlı yastıklarla süslü sedirler bulunurdu. Mutfakta su teknesinin yanında evde dokunan peşkirler asılırdı. Peşkirlerin, yaygıların kullanım alanları çeşitliydi. Yer sofrasına konan kenarları nakışlı dokuma örtü, sürahiyi, ekmek teknesini ve çorba, börek, tatlıyla dolu sinilerin üstünü örtmek için dokunan çeşitli peşkirler dolapta saklanırdı.

Bazı ailelerin erkekleri Avrupai tarzda giyinirdi. Çoğunluk ise siyah bezden dikilmiş şalvarlar kullanırdı. Kadınlar kışın ayak bileğine kadar uzanan yün şalvar ve yünlü ceket giyerdi. Aşırı soğuk havalardaysa dışı yün, içi kuzu derisiyle kaplı kalın gocuklar, ayakkabı olarak da papaz pabuçları giyerlerdi. Kışın erkekler fes, kadınlar da kalın yünlü şallarla başlarını örter, yazın ise yazma kullanırlardı.

Urla Yarımadası

Urla Yarımadası İzmir'in batısında yer alır. On iki antik İyonya şehirlerinden biri olan Eritrai şehri, Bizans döneminde piskoposluk merkeziydi. 1380'de Osmanlılar tüm yarımadayı fethettiklerinde, Eritrai yıkıldı. Osmanlılar zamanında Krini (Çeşme) Eritre yarımadasının başkenti ve en önemli şehri oldu. Coğrafyacı Strabon'a göre Krini Antik Kissus veya Finikus adı ile tanınıyordu.

Hıristyanlığın ilk yıllarından 20. yüzyılın başlarına kadar bölgedeki Rum cemaatinin, kiliseleri Efes Metropolitliği'ne bağlıydı. Nüfusun artışıyla 1903'ten itibaren, Efes ve Çeşme metropolitlikleri ikiye ayrıldı. 1922'den önce Vurla (Urla), Alaçata (Alaçatı), Lithri, Reisdere, Ayia Paraskevi ve Kato Panayia Rum kasabalarıydı. Pirgi, Gülbahçe, Karaburun ve Ahırlı kasabalarında Türkler ve Rumlar birlikte yaşamaktaydı.

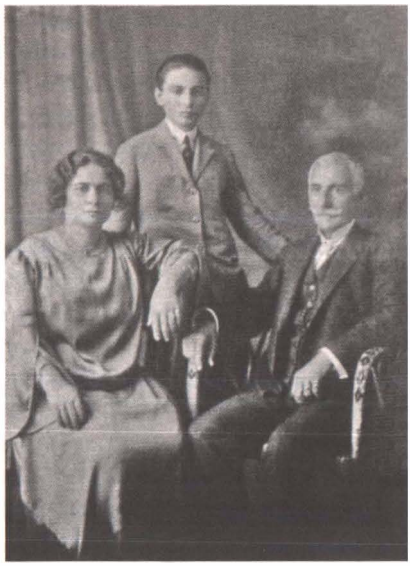


Eritreli varlıklı bir aile (Vosporis Arşivi).



Eritreli cemaatin buluşması (Vosporis Arşivi).

Çeşme (Krini)



Çeşmeli Dionisis Trovas ailesi (Vosporis Arşivi).

Krini (Çeşme), Sakız Adası'nın karşısında yer alan, aynı isimli körfezin kıyısından en iç noktasına kadar uzanır. Stamatis Hacıbey'in *Mikrasiatika Hronika* (Atina, 1961, Cilt 9) çalışmasına göre 1922 yılına kadar Çeşme'de 15000 Rum, 2000 Türk yaşamaktaydı. Diğer etnik gruplar sayıca çok azdı. Çeşme, Urla Yarımadası'nın ticaret merkeziydi. 20. yüzyıl başlarında, İyonya sahillerindeki birçok şehir gibi, bu küçük şehrin yüksek refah düzeyi sağlam ekonomisi sonucu oluşmuştu. Krinea Okulu, Ayios Haralambos Başkilisesi, Ayios Panteleimon, Evagelistria Kilisesi gibi görkemli okul ve kiliselere sahipti. Çeşme'de yazlıkçılar için "Aleksandra", "Belle Vue" ve "Konstantinopolis" otelleri bulunmaktaydı.

20. yüzyılın başlarında Çeşme'nin en tanınmış bankacıları arasında Banque d'Athenes'in temsilcisi Stamatis Mastromanolis, Banque Ottomane'ın temsilcisi D. Makis ve banker ve emlâk tüccarı Nikolaos Yeoryiadis –Amerika ve Avrupa'dan Karadeniz'e kadar ticari kuruluşların temsilcisiydi– bulunuyordu. Çeşme Limanı'ndan Odessa, Varna, Marsilya ve Trieste'ye ithalat ve ihracat Lloyd Triestino, Kurci ve Pandaleontos şirketlerinin gemileriyle yapılırdı.

Bölgenin en önemli ürünü kuru üzümdü. Eritre asırlar boyunca tarım bölgesi karakterini koruduğundan siyah şarap, üzüm, anason, baklagiller, buğday ve türevleri büyük miktarlarda üretiliyordu. Balıkçılık da çok gelişmişti. 20. yüzyılın başlarında Ayios Yeorgios ve Aya Paraskevi koyları arasında yıllık tonbalığı avı yaklaşık olarak 500000 okka idi, Liçya (Ilıca) koyunda büyük miktarda barbun avlanırdı.

1997 yazında, Sakız Adası'nda Anadolulu Rum göçmenlerin mahallesi sayılan Varvasio'da, İoannis Gurli'nin kızı, asırlık Evangelia Vavutaki'yi sözlü tarih çalışması için evinde ziyaret ettik. 1896 Çeşme doğumlu Evangelia Nine, Marmara Mahallesi'nde, Panaya Vangelistra Kilisesi'nin yanında, doğduğu evi ve dördüncü sınıfa kadar gittiği rahibe Matrona'nın özel okulunu çok iyi hatırlıyordu. Her pazartesi öğrencilerin okul ücreti olarak bir beşlik verdiklerini de... Ayios Panteleimonas Kilisesi Korakari Mahallesi'ndeyken, Ayios Haralambos Kilisesi ise şehrin merkezindeydi. Her sene 8 Eylül gününü Çeşmeliler, Köste yolunda bulunan Panaya Kilisesi'nde kutlardı. Vaciki



Çeşmeli büyük tüccar ve sarraf Nikolaos Yeoryiadis (Vosporis Arşivi).

bölgesine doğru sayfiye yerlerinde Ayios Yeorgios Kilisesi bulunuyordu. Çeşme'nin çarşısı Tersane'de rıhtım boyunca uzanırdı. Varlıklı kuru üzüm tüccarlarının evleri de buradaydı. Evangelia Vavutaki'nin babası çiftçiydi. Kuru üzüm, buğday, arpa, bakla, fasulye, nohut ekerdi. Yazları üç aya yakın sayfiyedeki çiftliklerinde kalırlardı. Bağ ve bostanlarında incir, kavun ve karpuz boldu. Evangelia Nine borcu olanların "kuru üzümle ödeyeceğim" dediğini hatırlıyordu. Bölgede bağcılık başlıca gelir kaynağıydı, çiftçilerin ellerine ancak o zaman para geçiyordu.

Ayios İoannis'in arife gününde yerel gelenek olan, çiçeklerden taç yapar, mutlaka "sarmısak gibi sağlam" olmak dileği ile taca büyük bir sarmısak konur, "başak gibi dolu" olmak için bir başak, "hayırlı olsun" niyetine incir yaprağı, "bereket için" zeytin dalı, "mutluluk için" filizli asma yaprağı ilave edilir, ardından geçen senenin tacı yakılır, incirler dökülmesin dileği ile külleri incir ağaçlarına serpilirdi. Çeşmeli edebiyatçı Dionysis Trovas, *Eki pu den htipane i kambanes* ("Çanların Çalmadığı Yer", 1926) adlı kitabında Liçya'da (Ilıca) bir ailenin sayfiye evinde yapılan kış hazırlıklarını esprili bir dille anlatır: "... Liçya'daki ev hasatın merkeziydi. Her sabah toprak işçileri buradan, uzak veya yakın 'Pelekanya', 'Pigada', 'Sarıcı', 'Payam Çukuru' ve 'Monastirya'daki çiftliklere hareket ederdi. Oralardan her akşam çuvallar, küfeler dolusu mahsulü ve 'yenimata'yı (hasat ürünlerini), yani buğday, arpa, anason, incir, kuru üzüm, badem ve türevleri getirirdi."



Trova ailesinin Liçya'daki çiflik evi (Vosporis Arşivi).

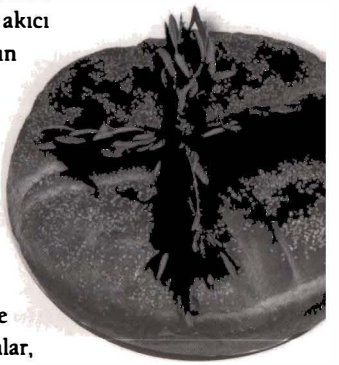
"Ksausta" (ağustos sonu, eylül başı) zamanı bir Liçya evinde koşuşturmaca doruğa ulaşırdı. İncirler fırınlanmalı, "burnyes" denilen özel kil çömleklerde mersin yapraklarıyla bastırılmalı, "pastelaryes" yapılmalıydı. Evin ihtiyacı için gerekli kuru üzüm seçilmeli, incirler gibi kil çömleğe bastırılıp saklanmalıydı. Bulgur yapımı için buğday temizlenmeli, domates salçası için domatesler ezilmeli, "kıvama" gelmesi için bütün gün kocaman kazanlar içinde kaynatılmalıydı. Daha sonra pekmez yapılmalıydı. Pekmez de, çiftliğin özel bir binasında, ev fırınının ve ahırın barındığı yerde, gene büyük bakır bir kazanda kaynatılırdı. Pekmezin kaynama günü töreh günü sayılır, aynı gün yapılan "kolikakia"lar dört gözle beklenirdi. "Kolikakia" küçük simit şeklindeydi, un ve su ile yoğrulur, pişmeleri için pekmezin kaynadığı kazana atılırdı. Pişince kazandan delikli bir kepçeyle çıkarılır, badem ağacı dallarından çubuklara geçirilir, herkese meze olarak ikram edilirdi. Pekmezin kaynadığı gün reçel de yapılırdı. Pekmezle kaynayan ayva ve balkabağı kış için çömleklerde saklanırdı...

Liçya, Çeşme'nin güneydoğusunda meşhur bir kaplıca şehriydi. Varlıklı İzmirliler, özellikle İngiliz ve Fransızlar, La Fontaine, Alliotti, Paterson gibi çok tanınmış ailelerin sayfiye yeriydi. Her sene İstanbul ve Mısır'dan gelen kentsoylu yazlıkçılar, Ap. Cuveleka'nın, Erikos Andovik'in, Theodorelos'un, Navarhos'un veya Ali Karabina'nın otellerinde kalırdı.

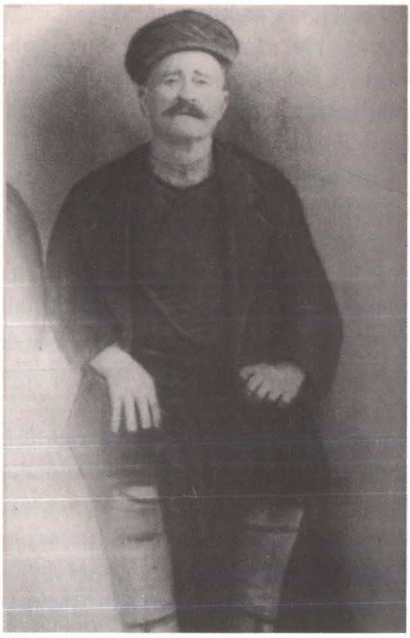
Çeşme balıkçılığın çok gelişmiş olduğu bir sahil şehri olmasına rağmen, halk haftada bir balık yerdi. Hafta boyu baklagilli yemekler pişirilirdi. Kıymalı ev makarnası pazar ve bayram günlerinin yemeğiydi. Noel Yortusu'nda her ev "hristopsomo" denilen Noel ekmeği, kurabiye, kalburabastı, "diples", badem ezmesi, baklava hazırlardı. Yeni yıl arifesinde *vasilopita* ve aynı hamurdan "aetudya" pidecikleri hazır bulunurdu.

Çeşme'de, Anadolu'nun diğer bölgelerinde olduğu gibi, ev kadınları, yılbaşında ahırdaki hayvanlara da bir parça tatlı yedirirdi. Gece yarısı Ayios Vasili (Noel Baba) geldiğinde tüm canlılar mutlu olmalıydı.

14 Kasım Ayios Filippos'u anma gününde, karnavalda evlerde kıymalı makarna ile tereyağlı ve peynirli "lokum pilavı" pişirilirdi. Dionisis Trovas Çeşme'deki konakta bu yemeğin hazırlanışını akıcı bir üslupla anlatır. "... Bugün Çiknopemti (karnavalın ikinci perşembe günü) dedemin konağı gene telaş içinde. Nine de –Allah rahmet eylesin– şafak vaktinde kalkıp koşturuyor. Memleketimiz Çeşme'de, bugün, her evde 'lokum pilavı' pişirilirdi. 'Yağlı' bir yemekti, tadı kadar zahmeti de çoktu. Hamur vaktinde yoğrulup, küçük küçük toplara bölünmeli, sonrasında bu toplardan her biri sabır ve beceriyle uzun ve ince bir makarna şeklini almalıydı. Birbirlerine yapışmamaları için bol un serpiştirilen bu makarnalar, bütün bu işin yapıldığı alçak, yuvarlak, tahtadan özel bir ma-



Noel ekmeği (Vosporis Arşiv



Çeşmeli bağcı (Vosporis Arşivi).

sanın bir ucuna toplanır, ve bu mübarek topraklarda, yalnız o dönem kadınlarının sahip olduğu sabır ve el becerisiyle, azar azar ve de çok keskin bir bıcağın yardımıyla küçük parçalara bölünürdü. Bunu izleyen pişirme safhası da özel dikkat ve itina gerektirirdi. *Harani* denilen büyük tencere bol suyla doldurulacak ve kaynamaya başladığında 'lokum pilavı' içine dökülecek, kaynadıktan sonra aynen makarna gibi süzecek, 'fayanca' dedikleri büyük fayans bir tabakta bol kıyma, rendelenmiş peynir, domates salçasıyla servis edilecek, üzerine kaynar tereyağı dökülecekti.

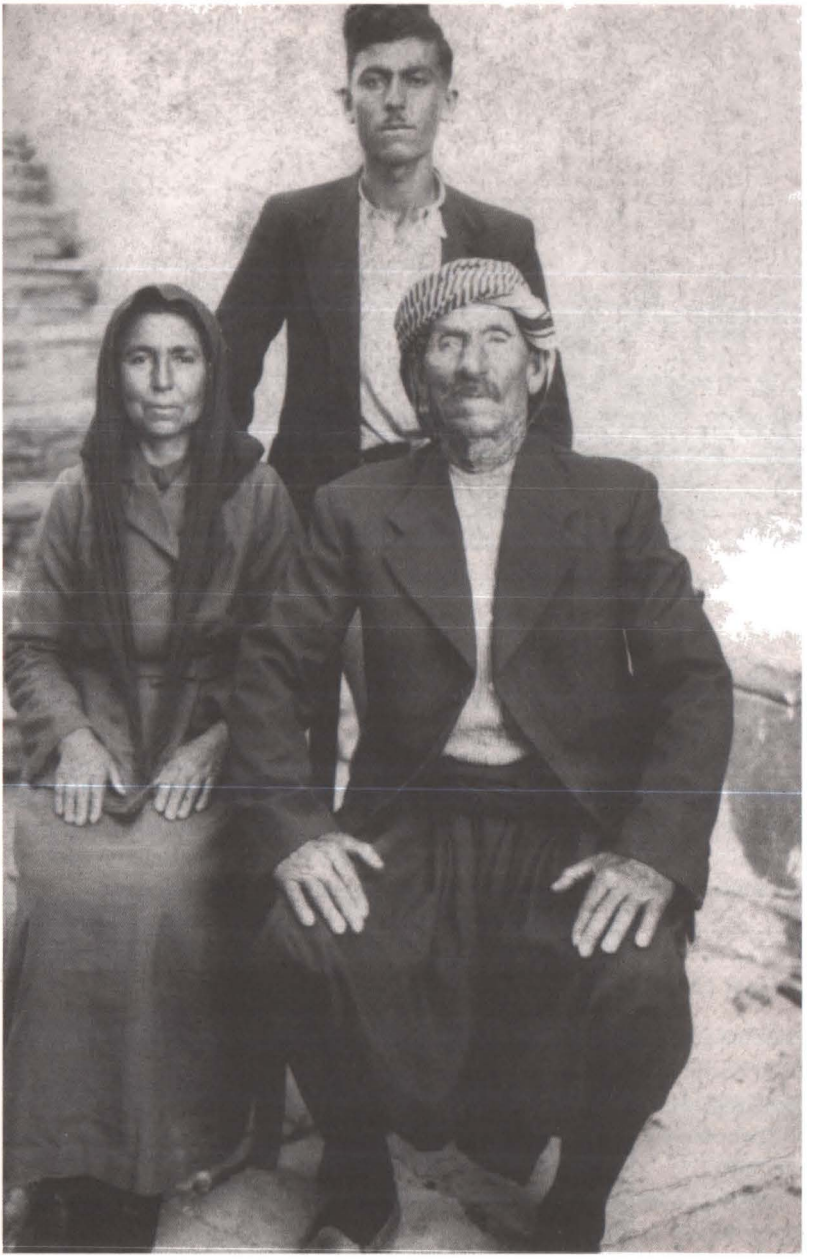
Bugün hazırlanması gereken tek yemek 'lokum pilavı' değil. Sırada peynirli börekler de var. Günün âdeti böyle. Bu yüzden gene sabahtan beri zavallı nine ayakta. Böreklerin hazırlanışı da el tutuyor, insanın keyifle yapacağı işlerden değil. Burada 'lokum pilavı'nda olduğu gibi sadece eller çalışmıyor. 'Maçoverga' denilen oklava da çalışıyor. Hamurun iyi açılması ve yufkanın başarılı olması için oklava kullanımı da beceri gerektiriyor. Peynir pidesine bol peynir lazım, yukardaki peynir yetmeyebilir. Demek ki biri kilere inmeli, 'vutina'dan bir kalıp peynir çıkarmalı, ne olur ne olmaz, eksik gelebilir. 'Daha kadayıf hazırlanmalı, hiçbir evden eksik olmayan bu karnaval tatlısının pişirilmesi için fırının ısısı da doğru sıcaklığa gelmeli..."

Paskalya yemeği olarak çömlekte veya fırında kuzu, keçi pişirilirdi. Ayrıca "bumbar" hazırlanırdı. Pirinci kendileri üretmediklerinden lüks ürün ve hafif besin sayılır, hastalara uygun görünürdü.

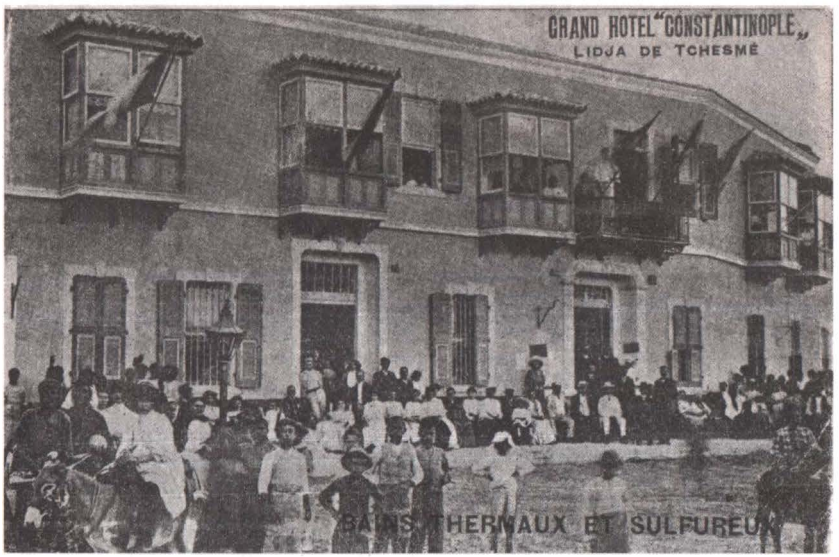
Sevilen bir ev tatlısı olan "psathurya" veya 'diples' için oklavayla baklava yufkası açılır, şeritler halinde kesilir ve fiyonk yapılır, kızartılıp şerbete batırılarak dövülmüş cevizle servis edilirdi. Nişanlarda "zelepyes" denilen renklendirilmiş leblebiyle karıştırılmış cv lokumları ikram edilirdi.



Bağcı kızı 98 yaşındaki Evangelia Vavutaki Nine bize Çeşme'deki yaşamı anlatırken (Foto: S. Bozis).



Çeşmeli Rum bir aile (Vosporis Arşivi).



Liçya'da yazlıkçı aileler, kartpostal (Vosporis Arşivi).

Çeşme'de fırından hazır ekmek alan delikanlı ayıplanır, iyi damat adayı sayılmazdı. Tüketilen ekmek evlerde yoğurulurdu. 1922'den sonra Sakız Adası'ndaki fırıncıların çoğunluğu Çeşmeliydi.

Vavutaki Nine'ye göre, Çeşme'de kızlar çok küçük yaşlardan itibaren hamarat ev kadını olmak için gereken yemek, nakış, pamuk ve yün dokuma işlerini öğrenirlerdi. Vaftiz annesi Maria Karagözi, Çeşme'nin en tanınmış dokumacılarındandı. İnce, zarif ipek bezler, çarşaflar, iç çamaşırlar dokurdu. Vaftiz kızına çeyiz olarak bir ipek çarşaf dokumuştu. Bu çarşaf bir asra yakın zaman aile yadigârı olarak korunmuştu.

Alaçatı (Alaçata)

Çeşme'nin güneydoğusunda yer alan Alaçatı'da 1922 yılından önce Rum nüfus 15000'di, Alaçatı'nın ilk sakinleri Sakız Adası'ndan gelen çiftçilerdi. 1770 Orlof isyanından sonra nüfusu Kiklades adalarından ve Oniki Ada'dan gelenlerle arttı. 1830'dan itibaren, geçim zorluğu nedeniyle, Mora Yarımadası'ndan, Girit ve Epir'den gelen göçmenler Alaçatı'ya yerleşmişti.

1806'da Alaçatı'da ilk Rum cemaat okulu olan "Elinikon" eğitim vermeye başladı. 1833'te "Eritrai" Derneği kuruldu, dernek 1893'te Türkler tarafından feshedildi. Alaçatılı Rumların büyük saygıyla ziyaret ettiği "İsodion tis Panayias", "Ayia Triada" ve "Ayios Konstandinos" kiliselerinin ayin günlerinde panayırlar düzenlenirdi.

Fani Kleanti *Alaçata* (1987) adlı kitabında, memleketinde ev kadınlarının her cumartesi haftanın ekmeğini yoğurup fırında pişirdiğini yazar. Her somun yaklaşık iki okka ağırlığındaydı. Ekmekle birlikte fırında, Ramazan pidesini andıran 1-2 lagana pidesi pişirip "kopanisti peyniriyle" doldurur, eriyen peynirli pide "peynir ekmeği"ni hatırlatırdı. Birçok ev kadını aynı fırında lezzetli leblebilere dönüşecek nohut pişirirlerdi.

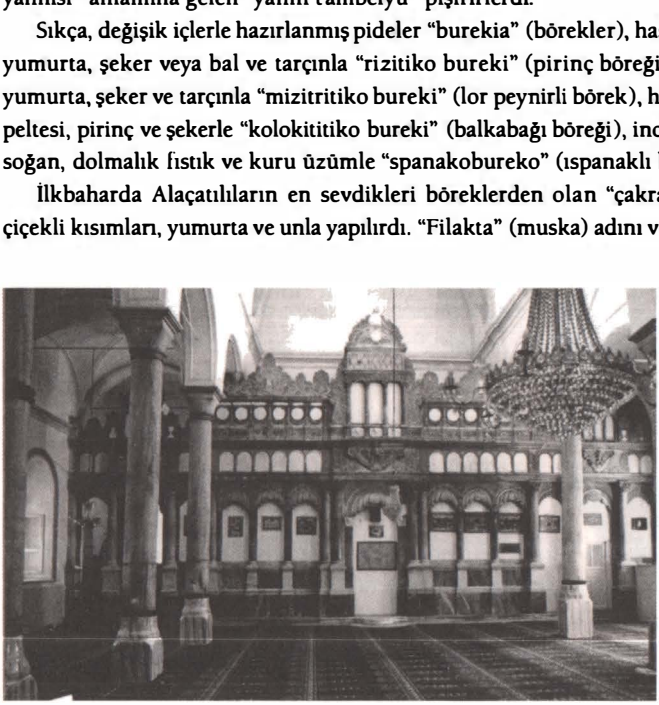
Alaçatı'da tüm Eritre Yarımadası'nda olduğu gibi beslenme baklagiller, sebze, buğday ve türevlerine –un, bulgur ve tarhana– dayanıyordu. Zeytin ve ev yapımı peynir dışında, "kolyarudia" denilen tuzlanmış kolyoz ve sardalye, tarama ve tencere yemeklerine lezzet katıyordu.

Mevsimine göre tonbalığı, izmarit, sardalye, kolyoz gibi çeşitli balıklar yenirdi. Et azdı, çoğunluk keçi ve oğlaktı. Alaçatı ve Urla Yarımadası'nı kapsayan geniş alanda "yurulades" veya "yurunades" denilen simit şeklindeki arpa peksimetler buğday unu rezervleri tükendiğinde yapılırdı. Peksimetler ıslatılarak, çiftliklerde çalışırken zeytin ve peynirle, soğuk kış günlerindeyse kahvaltı amacıyla peksimete şeker serptikten sonra, kırmızı şaraba batırılıp yenirdi. Buna "şarap kırıntısı" anlamına gelen "krasopsihia" denirdi.

Bağbozumunda, işçilere, etli patates, soğan ve taze domatesle hazırlanan ve "bağ yahnisi" anlamına gelen "yahni t'ambelyu" pişirirlerdi.

Sıkça, değişik içlerle hazırlanmış pideler "burekia" (börekler), haşlanmış pirinç, süt, yumurta, şeker veya bal ve tarçınla "rizitiko bureki" (pirinç böreği), taze lor peyniri, yumurta, şeker ve tarçınla "mizitritiko bureki" (lor peynirli börek), haşlanmış balkabağı peltesi, pirinç ve şekerle "kolokititiko bureki" (balkabağı böreği), ince kıyılmış ıspanak, soğan, dolmalık fıstık ve kuru üzümle "spanakobureko" (ıspanaklı börek) yapılırdı.

İlkbaharda Alaçatılıların en sevdikleri böreklerden olan "çakrama" taze soğanın çiçekli kısımları, yumurta ve unla yapılırdı. "Filakta" (muska) adını verdikleri küçük üç-



Alaçata'da Panayia Kilisesi (1804). Kilisenin oymalı mermer ayrımı, Tinoslu ünlü heykeltıraş ve taşoymacı Yanis Halepas'ın eseridir (Vosporis Arşivi).



Alaçatılı bir aile (Vosporis Arşivi).

gen börekler, lor peyniri, yumurta, bal veya şekerle doldurulur, zeytinyağında kızartılırdı. Ev yapımı şehriyeye "maçi" denirdi. Domates peltesi, soğan, tarama, çok sayıda zeytin, baharat ve zeytinyağı ile "tarama yemeği" pişirirlerdi.

Noel sofrasının baş yemeği terbiyeli haşlanmış tavuktu. Çoğu zaman Bizanslıların Noel sofrasında domuz etti bulundurma geleneğine uygun olarak kestikleri domuzun yarısını Noel sofrasında, diğer yarısını da yılbaşı sofrasında tüketirlerdi. Ev kadınlarının yoğurduğu vasilopitalar mayasızdı.

Yılbaşı gecesi, Ayios Vasili tadına bakması için, büfeyi veya herhangi bir masayı tatlılar, meyveler, kuruyemiş, şarap ve rakı şişeleriyle donatırlardı. Yılbaşında, evdeki hayvanlara bir parça tatlı vermek âdettendi.

Karnavalda, özellikle karnavalın ikinci haftasında, "çiknopempti"denilen perşembe günü, ateşte pişmiş et kokusunun etrafa yayılması geleneğine uygun olarak koyun ve keçi kesilirdi. O gün bütün evlerde eğlenilirdi. Ertesi gün kırık buğday ve bir gün önceden artan et ile "keşkek" pişirilirdi. Kaynayan keşkeğin yanında, ikinci bir kazanda, keşkek pişinceye kadar gerektiğinde et suyu eklemek amacıyla, etin kemikleri kaynatılırdı. Bu pişirme yöntemi saatlerce sürerdi.

Paskalya'dan bir önceki pazar kutlanan "ton Vaion" Yortusu'nda, çocuklar yollarda şarkı söyleyerek dolanırdı:

Vaya, vaya to Vayo
Balık ve kolyoz yenir
Gelecek pazar ise
Semiz kuzu yenir.

"Anastasi" gecesi, İsa'nın diriliş ayininden sonra, terbiyeli et suyu çorbası içerler, kırmızı yumurtadan başka sofrada "ciğerakia" (kızarmış ciğer dilimleri) ve "sığardumakia"(yumurta, taze lor peyniri, kuzu veya keçi bağırsakları ile hazırlanan yemek) bulunurdu. Pazar günü Paskalya sofrasında kırmızı yumurta, fırında veya tencerede pişen kuzu, keçi yenirdi.

Urla (Vurla)

İzmir'in batısında, yarımada kıstağının sırtlarında, denizden ve İskele Mahallesi'nden 4 km uzaklıktaki Urla (Vurla veya Vriula), İzmir'e 40 km, yarımadanın en batısındaki Çeşme'ye 50 km mesafededir. Urla İskelesi'ndeki antik liman, tarihin bilinen en eski limanıydı.

İyonya'nın tarihte en büyük kentlerinden biri sayılan, İyon kolonisi ve filozof Anaksagoras'ın memleketi olan Klazomenai ile Eritrai antik yolu da buradan geçiyordu. Klazomenai kentinde MÖ VI. yüzyılın ilk yarısında işlemeye başlayan "yağhane" tarihte bilinen en eski zeytinyağı imalathanesi sayılır.

Urla körfezinin önünde yer alan ve "Englezonisya" adıyla tanımlanan adalar, 1922'den önce Rumların kaldığı yerleşim yerleriydi. Ayrıca bu adaların bazılarında ve İskele'de İzmirli ve Urlalı varlıklı ailelerin yazlarını geçirdiği villalar bulunuyordu. Nobel ödüllü ünlü şair Yorgos Seferis çocukluğunun yazlarını Urla'daki evlerinde geçirmekteydi.

1700-1702 yılları arasında Anadolu'yu gezen seyyah Pitton de Tournefort, Urla'yı "köy" olarak tanımlar. 1739'da eski Klazomenai harabelerini arayan İngiliz seyyah Richard Pockocke ise Urla'nın iki tepe üzerinde kurulu olduğunu, birinde Müslümanların, diğerinde Hıristiyanların oturduğunu, Hıristiyanlara ait 500 kadar ev olduğunu, ayrıca Batı'ya yollanan kuru üzüm ve zeytinyağının İskele Limanı'ndan yabancı gemilere yüklendiğini belirtir. 1765'te İskele'den geçen İngiliz seyyah Richard Chandler sahilde küçük bir liman, az sayıda ev ve bir cami bulunduğunu, yel değirmenleriyle uzaktan fark edilen Urla'nın, tepelerin üzerine dağılmış evleriyle geniş bir şehir olduğunu yazar.

19. yüzyıl boyunca İskele-İzmir arasındaki ulaşım kayıklarla yapılırdı. 7 Ekim 1871 tarihli *Proodos* gazetesi "Asie Minor Company"ye ait "Sokratis" adlı buharlı geminin her pazar, pazartesi ve cuma günü İzmir-İskele arasında sefere başlayacağını bildirmekteydi. Aynı gazetenin 14 Kasım 1872 tarihli nüshasında haftanın diğer dört günü de "Salvore" adlı geminin sefer yapacağı haberi yer alır. 20. yüzyılın başlarında aynı güzergâh "İzmir Körfezi Şirketi"nin gemileriyle yapılıyordu.



Urla'da yazlık evleri olan İzmir doğumlu Nobel ödüllü şair Yorgo Seferis (Vosporis Arşivi).

Şehrin doğusunda üç camisiyle Türk mahalleleri yer alıyordu. Eski ve yeni konakların arasında Türk çarşısı bulunuyordu. Çarşıdaki dükkânların hemen hemen hepsi Rumlara aitti. Ayrıca her cuma ve pazar günü pazar kurulurdu. Yakın köylerden tahıl ve bakliyat ürünlerini köylüler getirip satardı. 100 kadar iki katlı iki sıra uzun ev ve bir küçük havradan oluşan Yahudi mahallesi şehrin kuzeydoğu kısmında bulunuyordu.

Urla'ya gelen en eski göçerler Moralılardı. Araştırmalara göre 1768-74'te Osmanlı-Rus savaşı sırasında,

Orlof Kardeşler'in kışkırtmasıyla Osmanlı'ya isyan eden Mora ve Girit halkı ayaklanır, Osmanlı ordusu tarafından bu ayaklanma bastırılır ve canlarını kurtarmak isteyen Moralılar Ege kıyılarındaki yerleşim bölgelerine sığınır, bir bölümüyse Urla'ya gelip yerleşir.

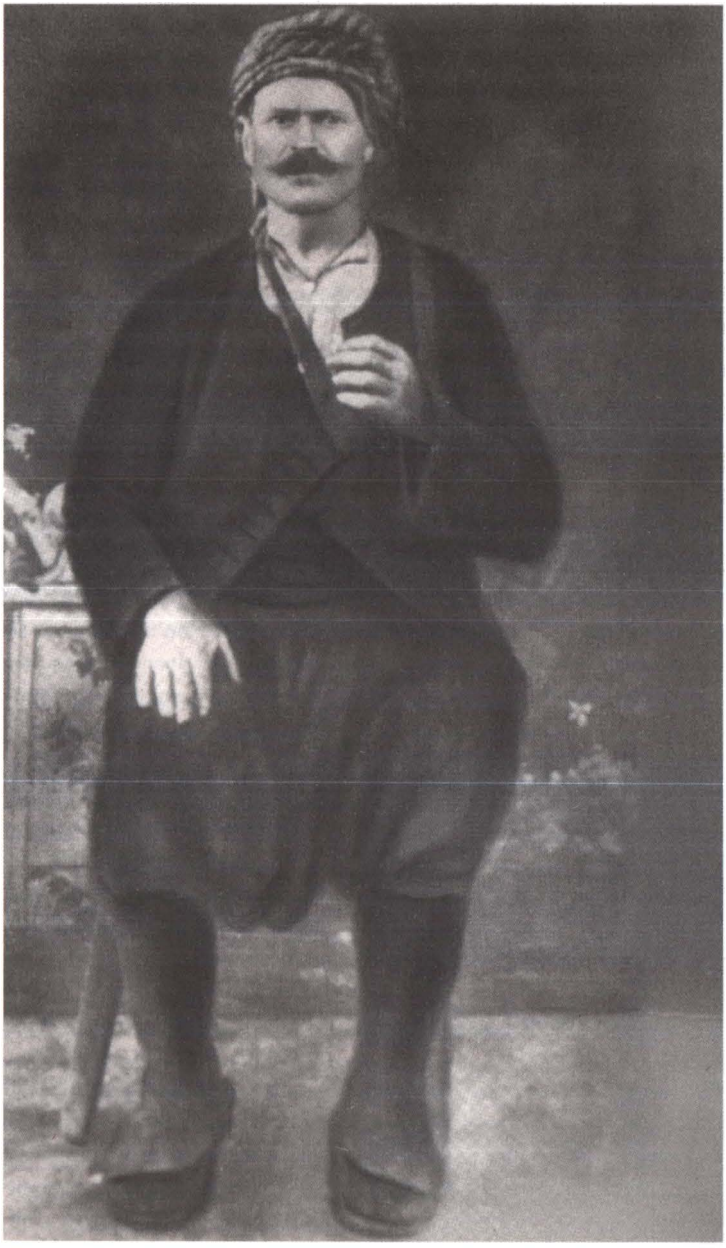
1821-1897 yılları arasında Naksoslular yoğun olarak Urla'ya yerleşir ve böylece yavaş yavaş istikrarlı bir gelişme ile Urla Rumlarının nüfusu sürekli artar. Kentin Rum nüfusu 1922'den önce 30000'i bulur.

Urla'daki Rum evlerinin üst katında 2, 3, bazen de 4 oda bulunurdu, evlerin altında kuru üzüm ve diğer mahsuller için depolar, yağ ve zeytin küplerinin korunduğu bölmeler ve şırahane vardı. Evin arkasında hayvan damı, kümes, samanlık, fırın, ocak, kuyu ve küçük bir sebze veya çiçek bahçesi yer alırdı.

Ana yolla derenin kesiştiği yerde, taş kemerli büyük bir köprüden itibaren Rum mahalleleri başlıyordu. Köprüden Panayia Kilisesi'ne, yani Yukarı Lonca'ya kadar uzanan yol, Urla'nın ticari yoluydu. Yolun ilk yarısında tümü Rumlara ait kuru üzüm ihraç eden ticarethanelerin büroları ve depoları bulunuyordu. Yukarı Lonca'ya kadar olan kısımda ise manifaturacılar, tuhafiyeciler, bakkallar, uncular, camcılar, ayakkabıcılar, kahveler, tatlıcılar yer alıyordu. Urla'nın merkez kilisesi sayılan ve Meryem Ana'nın vefatına adanmış olan "Kimisis tis Theotoku" Kilisesi ana yolun ortalarındaydı. Meryem Ana'yı anma günü olan 15 Ağustos'ta düzenlenen ayine Urla ve civarından binlerce kişi katılırdı. Urla'da Panayia Merkez Kilisesi yönetim kuruluna bağlı altı küçük kilise bulunuyordu: Müselle'deki Ayios İoannis Katakombu, Kazdere mevkiindeki Ayii Anaryiri, Karaalan'daki Ayios Athanasios, Dünarlı Tepe'deki Ayia İrini, Yağcılar köyü yakınındaki Ayii Anaryiri ve Eski Demircili köyü yakınlarındaki Profitis İlias kiliseleri.

Panayia Kilisesi'nin kuzeydoğu tarafındaki "Anaksagorio Sholi" (Anaksagoras Okulu) İzmir'deki "Evangeliki Okulu" örnek alınarak 1760'ta erkek ve kız çocuklarına iki bölüm halinde eğitim vermeye başladı. 1870-1873 döneminde okul Panayia Kilisesi'nin okulu olarak tanınıyordu. Diğer bir kilise okulu ise Ayios Yeorgios okuluydu. Urla merkez okulu olarak bilinen bu okul süreç içinde "Anaksagoras Okulu" ile birleşti. 1892'de Verhane mevkiinde yeni bir okul binasının batı bölümü inşa edildi, 1910'da binanın doğu bölümü de tamamlandı, klasik mimari tarzda inşa edilen son derece gösterişli binada aynı yılın sonbaharında "Anaksagoras Okulu"nun açılışı yapıldı. Eğitici kadrosunun kalitesi ve örnek eğitimiyle Anadolu'nun en ünlü okullarından biri sayılıyordu. 1922'ye kadar öğrenci sayısı 2000 civarındaydı, Urla'daki mahalle mektepleriyle birlikte okullardaki Rum öğrenci sayısı 3000'i aşıyordu.

Aşağı Lonca'da Urla lokali çift katlı eski bir binada bulunuyordu. Üst katındaki büyük salonda tiyatro sahnesi vardı. Bu lokal Urla Musiki Cemiyeti'ni ve Ziraat Derneği'ni barındırmıştı. Yukarı Lonca'da Floros'un büyük kahvehanesinde bir tiyatro sahnesi bulunuyordu. Bir süre sonra tanzim edilen salon sinema-tiyatroya dönüştürülmüştü. Bu iki sahnede İzmir'den, İtalya ve Yunanistan'dan gelen çeşitli tiyatro kumpanyaları oyunlar sahnelemekteydi. Ayrıca bölgedeki genç amatörler de çeşitli temsiller vermekteydiler. Kadın rollerini erkek oyuncular oynamaktaydı. 1853'te Urla'da hastane ve kilise inşası



Urlalı bir bağcı (Vosporis Arşivi).

amacıyla "Urla Hastane Derneği" kurulur, 1858'de padişahtan alınan izinle inşaata başlanır, Urla Hastanesi yarımadanın tek hastanesiydi, 3-4 koğuşu, daimi doktoru, ameliyathanesi ve eczanesi bulunuyordu. Hastanenin bünyesinde 1859'da hasta ve düşkünler için bir imaret ve Ayios Haralambos'a adanan küçük bir kilise inşa edildi.

Rumların temel uğraşıları bağcılık, kuru üzüm üretimi, zeytin üretimi, ipek böcekçiliği, tütün (yakın tarihlerde) ve incirdi. Nikos Milioris'in memleketiyle ilgili (*Mikrasiatika Hronika*, 2. cilt. 1939) çalışmasından, en büyük ve önemli işletmelerin Konstanidis Biraderler, Athı. Floros ve Mahdumları, A. Korres, S. Stavridis, Y. Hristoforidis ve Diamandaki Biraderler'e ait olduğunu, Avrupa'ya ihraç ettikleri kuru üzümün üretim ve kurutma safhalarında bağcılara maddi destekte bulunduklarını öğreniriz. Her firmanın dış ülkelerdeki kendi temsilcisi, ürünün tüketicilere satışıyla ilgileniyordu.

Sarı renkli Urla kuru üzümü iki çeşitti: küçük taneli, çekirdeksiz sultani ve iri taneli, 2-3 çekirdekli razaki. Urla'da kuru üzüme ayrılmış bağların yanı sıra belirli sayıda şaraplık üzüm bağları da vardı, ancak üretim o kadar azdı ki Urla'daki birkaç meyhanenin ihtiyacını karşılayamadığından diğer bölgelerden şaraplık üzüm getirilirdi.

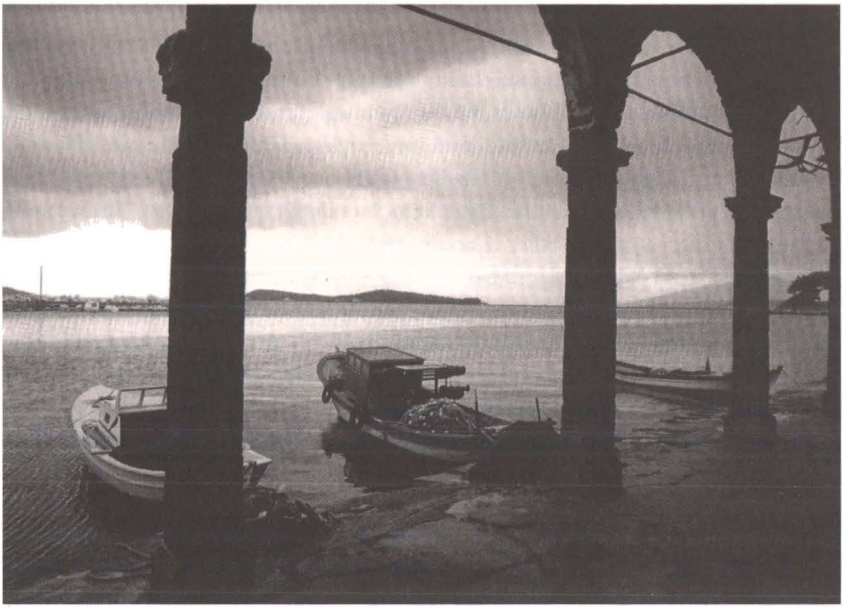
Şehrin güneyinde, tepede, on yel değirmeni işlemekteydi. Ayrıca I. Hristofidis ile K. Tenekidis'in zeytinyağı imalathaneleri vardı. Ağustostan ocak ayına kadar, hatta daha sonrasında da devam eden kuru üzüm ihracatı sırasında, iskeleden haftada 1-2 kez açıkta demirleyen Hollanda, Alman veya İngiliz ticari gemilerine, mavna ve kayıklarla kuru üzüm yüklenirdi. O günlerde küçük limanda olağanüstü bir canlılık yaşanırdı. Kuru üzüm imalatı ve Avrupa'ya ihracata uygun ambalajlama yapan 5-6 imalathane gece gündüz çalışırdı. İmalathanelerde üzümlerin sapları çıkarılır, nitelik ve büyüklüklerine göre ayrılır, temizlenir, 5-10 kg'lık tahta kasalara ve 10-30 kg'lık küçük çuvallara konurdu. Karaburun'un kuru üzümü de iskeledeki imalathanelerde işlenirdi.



Urla İskelesi'nde Batı'nın kahvesi (Foto: S. Bozis).

Rıhtımdaki ve iç taraftaki kahveler, aşevleri ve meyhaneler bu mevsimde yoğun çalışır ve büyük bir kalabalığa hizmet verirdi.

Evliyâ Çelebi'den, 16. yüzyılda Urla'da Kanunî Sultan Süleyman'ın annesinin vakıf olarak kurduğu sabun hanının 245 sabun imalathanesi barındırdığını öğreniyoruz. Ancak aynı yüzyılın sonlarına doğru, üretilen sabunun kalitesi düşüş gösterince, meslek dalı gittikçe küçüldü ve bir süre sonra imalat durdu. 20. yüzyılın başında Rumlara ait 2-3 sabun imalathanesi bulunuyordu.



Urla İskelesi'nden İngiliz adalarının Panoraması (Foto: S. Bozis).

Ayrıca elle çalışan presli zeytinyağı imalathanesi de vardı. 1910'dan itibaren İzmir'deki tanınmış Oriental Carpet Company'nin organizasyonu ve işletmesi altında evlerde ve 1-2 depoda halıcılık başladı. Urlalı Hayırsever Kadınlar Derneği bünyesinde kadınlara halı dokuma eğitimi verildi. Aynı dernek "Anaksagoras Okulu" mezunu kızların kültür düzeyini artırmak ve ev hanımlığı eğitimi vermek amacıyla 1913'te "Ev Hanımlığı Okulu"nu ve "Anaksagoras Okulu" binası içinde de bir yetimler imarethanesi açtı.

Urla'da "Evsevia" ve "Alithia" adlı iki dini kadın derneği ile "Anaksagoras Çocuk Derneği" ve "Sanatsever Derneği" faaliyet gösteriyordu.

1895'te kurulan ve 1914'e kadar faaliyet gösteren "Urla Musiki Cemiyeti"nin üye sayısı 100'ü aşıyordu. Cemiyetin 20-25 nefesli çalgıdan oluşan ve tüm bayram ve törenlerde yer alan önemli bir orkestrası vardı. Böyle bir orkestra Anadolu'nun hiçbir Rum cemaatinde yoktu. Cemiyet lokalinde Avrupa danslarının yapıldığı geceler düzenlenirdi. Bu dans geceleri için İzmir'den uzman dans hocası getirilir, uzman müzik hocası orkestrayı idare ederdi.

İzmir'den başka, Ayvalık ve Urla'da da Rumca gazeteler yayınlanıyordu. Urla'da 1908-1912 yılları arasında *To Sintagma* (Anayasa), *Ai Klazomenai*, *İ Sfika* (Eşekarısı) ve *İ Yeoryiki Proodos* (Zirai İlerleme) adında 4 Rumca gazete faaliyetteydi.

Nikos Milioris *Ta Vurla* (2 cilt, 1965) başlıklı Urla monografisinde, yemek kültürü ile ilgili gelenek ve görenekler, günlük yemekler ve bayram sofraları hakkında değerli

bilgilere yer verir. Urla'da, tüm geleneksel toplumlarda olduğu gibi, ev tedariklerini evin direği sayılan erkekler yapardı. Kadınlar ev içi işlerin tümünden sorumluydu. Kış ihtiyaçları için besinlerin hazırlanıp korunması aile düzeninde önemli yer tutardı. Bu hazırlıkları genellikle yaz aylarında bağ ve zeytin ağaçlarına yakın "kulades" denilen yazlık evlerinde ev hanımları evlatlıkların yardımıyla yapardı.

Başlıca yerel yemekler arasında, "laladies" (çiçek açmadan önce gelincik yaprakları) ile yapılan otlu pideleri sayabiliriz. Pidenin içi ince doğranmış "laladies", az miktarda haşlanmış pirinç, soğan, tuz, biber ve zeytinyağı ile hazırlanır, pide tavada yağla kızartılırdı. Bir diğer yerel pide ise Alaçatı pidesinin bir varyasyonu olan "çakrama"ydı. Urla'da pide harcı "mironya" denilen yabani otlar, ıspanak, "laladies", "kafkalitres" (yabani ot çeşidi), taze soğan yaprakları ve dereotuyla hazırlanırdı. Otlar doğranıp kavrulur, un ve iki yumurtayla "kurkuti" denilen bulamaç hazırlanır, kavrulmuş otlar bulamaca ilave edilip kızartılır veya tepsiye boşaltılıp fırına gönderilirdi.

Asma yapraklarıyla hazırlanan "yaprakia" (yaprak sarması), lahana dolması, kıymayla veya zeytinyağlı olarak pirinçle doldurulmuş patlıcan, biber, kabak ve domates dolmaları yerel yemeklerdendi. Ayrıca büyük veya küçükbaş hayvanların kalın bağırsaklarına doldurulan ciğer, sakatat, pirinç, taze soğan ve tuz biberle "bumbar" hazırlanırdı.



Urlalı Angeliki İkonomopulu'nun Atina'daki evinde; ortada gözlüklü olan kendisi, sol baştaki İzmirli Stasa İsigoni ve geri kalanlar diğer Egeli dostları (Foto: S. Bozis, 1997).

Bayramlık dolmalardan olan "sura", yani kuzu göğsü dolmasının harcı kıyma, pirinç, kestane, dolmalık fıstık, kuru üzüm, tarçın, tuz ve biberle yapılırdı.

N. Milioris'in aktarımına göre, "aralık ayında çarşı ve loncalarda manav dükkânları gösterişli şekilde süslenir, ürünler teşhir edilirdi. Mükemmel şekilde ışıklandırılmış, varak ve kokulu sarı Smirna yapraklarıyla dekore edilmiş bakkal dükkânları "kaskavalya", "kefalisa", "tulumisa" peynirlerini, tereyağı ve bal tenekeleri, sucuk kangallarını ve iri parçalı pastırmalarla, dolup taşardı. Çarşıda ayrıca "katimercidika" denilen katmer ve lokma satan özel fırınlar vardı.

N. Milioris, Urla'nın Anaksagoras okulunda öğrenciyken, 1908'de ilk kez öğretmenin yılbaşı arifesinde sınıfta "vasilopita" keseceklerini duyurduğunu anlatır: "Anneler duyduklarında çok şaşırdılar. Urla'da daha önce buna benzer bir şey olmamıştı. Ertesi gün, ikindi vakti, çocuklar evlerinden o günlerde hazırlanan şekerleme ve bayramlık tatlılardan getirdiler. *Vasilopita*'yı öğretmen getirecekti. Üç-dört masa birleştirilip, temiz masa örtüleri serildi. Öğrenciler getirdikleri tatlıları masalara yerleştirdiler: 'Finikia' (kalburabastı), şeker lokumu (kurabiye), baklava, kadayıf, saraylı, *aetudakya* (kartal motifli küçük pideler). Ve masanın ortasında, büyük bir fayans tabağın içinde *vasilopita*. Öğretmen onu en iyi pastane sayılan Zarboni'ye ısmarlamıştı... Sesleri güzel olanlar masanın kenarında durup, 'Ai Vasili' gününe ait özel şarkı olan 'Kalanda'yı, Urla'da söylenildiği gibi söylediler. Sonra haç çıkartıp, dua ettik ve öğretmen *vasilopita*'yı kürsüye alıp, bıçakla haç işaretini yaptıktan sonra, sevgi, sağlık, mutluluk ve başarı dileklerinde bulundu. Ve kesmeye başladı..."

Urla'da nişanlılık sırasında, yılbaşı ve Paskalya'da, erkekler nişanlılarına bir elbise ve bir sepet meyve gönderir, nişanlı genç kız da sepeti Paskalya ise çöreklerle, yılbaşı ise "finikia", şeker lokumu (kurabiye) ve saraylı tatlılarıyla doldurup geri gönderirdi.

İyonya'nın başka kentlerinde de görüldüğü gibi, Urla'da düğün hazırlıkları süresince, Perşembe günü, hamam geleneğinden sonra müstakbel gelin, arkadaşları eşliğinde evine dönerken akraba evlerini ziyaret eder, "uğurlar olsun" niyetine ikram edilen şerbeti içerdi. Aynı gün damat evinde düğün sofrasının vazgeçilmez yemeği olan "keşkek"in hazırlıklarına başlanır, buğdayın ayıklanma ve öğütülme işlemleri için kollar sıvanırdı. Damadın dost ve akrabası olan "bekâr delikanlılar" buğdayla dolu sinileri başlarında taşır, öğütmek üzere komşu değirmene götürürlerdi. Dönüşte kadınlar kalın öğütülmüş buğdayı elekten geçirir ve temizlerdi. Düğün sofrası için kuzu parçalarıyla birlikte pişirilirdi. Sofrada keşkekten başka, kavurma ile pişirilmiş nohut ve şarap ikram edilirdi.

Düğün çoğunlukla damadın evinde yapılırdı. Evlenme töreninde kutsal masa etrafında yapılan "isaia dansı" (üç dönüş) sırasında, davetliler genç evlilere buğday, pirinç, şeker ve madeni para serperlerdi. Dinsel törenden sonra, davetlilere ikramlar başlardı: Kuru pasta, şerbet veya kaşık tatlısı sunulurdu. Son yıllarda "sumada" (badem ve şekerle yapılmış alkolsüz içki), "rosoli" (bir çeşit gül likörü) ve tabak veya tepsi içinde nikâh şekerleri sunulurdu. Nikâh şekerleri "bonbonyera" denilen şeker kutularına konulmazdı.

Ardından masalar kurulur ve düğün eğlencesi başlardı. Yemek süresince kadın veya erkek aşçılar ellerinde bir kepçeyle bahşiş toplarlardı.

Urla Adaları (Englezonisia)

Antik dönemde Klazomenai'nin karşısına düşen ve İoniki Dodekapolis (İyonya On İki Kenti) arasında bulunan antik Drimusa Adası günümüzde Kaiösten Adası olarak bilinir, Urla İskelesi'ne yakındır. Türk arkeologlara göre Ege'nin en eski yerleşim alanlarından biri olan "Skala" (İskele), Ege'nin Troyası olarak tanımlanırdı.

1922'ye kadar Kaiösten Adası Urla Adaları'nın en büyüğüydü. "Maratusa" olarak da anılan güneydeki ada silsilesinden "Klazomenon" MÖ 334'te Büyük İskender tarafından Perslerden geri alındı ve doldurma çalışmasıyla karaya bağlandı. Bu ada sonraları Rumların yaşadığı dönemde Ayios İoannis veya Ai-Yannis olarak bilinmeye başlandı.

"Maratusa" günümüzde Karantina olarak bilinir. "Ayios İoannis" Adası'nın takriben bir mil kuzeyindeki "Purnarlı" (Penarli) ise Pırnallı Adası olarak tanınır. Adada 1922'ye kadar Azize Markela'ya adanmış küçük bir kilise ve devamlı yaşayan bir iki aile bulunuyordu. Pırnallı adasının kuzeydoğusunda yer alan "Alatas" Adası günümüzde "Yassıca", onun kuzeyinde yer alan ve eskiden "Pittes" adıyla tanınan iki yassı adacık ise günümüzde "Yılan Adası" olarak tanınır.



Urla Adaları'ndan bir Rum köylü (Vosporis Arşivi).

Yassıca Adası'nın güneyinde "Yaiduronisi" (Eşekada) yer alır. Kuzeybatıda Arap Adaları bulunur. "Patates" adlı adacık Eşekada'nın kuzeydoğusundadır. Günümüzdeki adı Akçaada'dır.

"Patates" ve "Pittes" adacıklarının kuzeyinde bulunan Hekim Adası'na 19. yüzyıl ortalarında Kefalonya Adası'ndan doktor Alevizato-Alevizo gelip yerleşmiş, dahası 1922'ye kadar adanın büyük bir kısmı ailesine aitmiş. Atina'da Küçük Asya Araştırma Merkezi arşivinde korunan bilgilere göre adada 30-80 kişiden oluşan küçük bir belde 1922'ye kadar yaşamını sür-

dürmüştü. Adada Aziz Dimitrios'a adanmış küçük bir kilise ile papazı, 10 talebeli bir okul bulunuyordu. Rumların Urla ve adalar ile ilişkileri vardı. Burada yetişen ürünler buğday, badem, incir gibi ürünler koyun, keçi besiciliği adalıların başlıca uğraş alanını oluşturuyordu. Adada küçük bir dükkân günlük ihtiyaçları karşılamaktaydı. Küçük bir gemi haftada 1-2 gün İzmir'den Urla İskelesi'ne, Hekim Adası'na sefer yapıyordu. Yazları İzmir ve Urla'dan aileler sayfiye yeri olarak gördükleri bu adalarda tatillerini geçirirlerdi.



Geleneksel kıyafetleri ile Urla Adaları köylüleri (Vosporis Arşivi).

"Englezonisi" (İngiliz Adası) günümüzde Uzunada olarak tanımlanır ve yukarıda saydığımız adaların en büyüğüdür. Hekim Adası'nın kuzeybatısında ondan bir mil mesafededir. Adanın doğusundaki kıyının en iç noktasında bulunan "Ayios Nikolaos"-"Tholos" yerleşim bölgesinde 350-400 ev ve birçok dükkân bulunuyordu. Kıyının batısında yer alan "Karavela"-Nergis adacığına oruç dönemlerinde deniz ürünleri toplamaya gidilirdi. Adanın kuzey kısmında bulunan "Nissaki" (Adacık) Adası, deniz ürünleri açısından çok zengindi. Uzunada'nın doğu kıyısındaki Ayios Nikolaos'un ilk sakinleri 19. yüzyıl ortalarında Sakız Adası'ndan gelen Façisler ailesiydi. Bir süre sonra adaya Moshonisia (Cunda), Eğriboz, Kitira, Paksi adalarından da gelip yerleştiler. Adanın batısındaki diğer yerleşim bölgesi olan Çiftlik-Ayia Paraskevi'de 75-100 aile yaşamaktaydı. Doğudaki Ayios Pandeleimon üçüncü küçük yerleşim bölgesiydi. 1914-1919'da yaşanan sürgün döneminde Ayios Nikolaos'tan 1185 kişi, Ayia Paraskevi'den 350 kişi sürüldü. 1919'da Uzunadalı Rumlar geri dönerek eski yaşamlarına devam ettiler. 1922'de büyük felaketten sonra bir kısmı Midilli, Selanik, Patras'a, büyük çoğunluk ise Pire ile Volos'a yakın Nea İonia'a yerleşti. Uzunada yerleşim bölgelerinde yaşayan Rumların nüfusu 2500 idi. Her bölgede birer ilkokul, adada Ayios Nikolaos, Ayios Pandeleimon, Profitis İlias ve Ayia Paraskevi kiliseleri bulunuyordu. Evler tek ve iki katlıydı. Kum ve kireç kullanarak evlerin inşaatını kendileri yapmışlardı. Her evin birer dokuma tezgâhı vardı. Kadınlar evin ihtiyacı olan bütün bezleri; peşkir, örtü, yastık, gömlek için gerekli kumaşları dokurdu. Perdeler ve patiska gecelikleri için ördükleri dantelleri ve işledikleri nakışları çerçeveletip duvara asarlardı.

Çiftliklerde buğday, mısır, bakliyat, kavun, karpuz yetiştirirler; bağlardaki üzümleri kurutarak kuru üzümü İzmir'e kürekli kayıklarla götürüp satarlardı. İkinci geçim kaynakları balıkçılıktı. Lüfer, fagri, köpekbalığı, çipura, sardalye başlıca avlanan balıklardı. Ahtapot ticareti yapan balıkçılar, adaya gelen yabancı balık tüccarlarına 4-5 bin okka ahtapot satarlardı. Ada sakinleri kanaatkâr insanlardı. Adada fırın yoktu, adalılar tükettikleri günlük ekmeği kendi buğdaylarından yoğurup evdeki fırınlarında pişirirlerdi. Deniz ürünleri, bakliyat, değişik otlar, mantar, tavuk üretimi çoktu ancak çok az et vardı. Ev makarnası, erişte, kuru üzüm en çok tüketilen ürünlerdi. Ev kadınları kaşık tatlıları, lokma, kadayıf, samsa, baklava, pekmezli kurabiye hazırlardı. Şarap, ev likörü, çipuro içilirdi.

Düğün hazırlığı bir hafta sürer, büyük miktarda ekmek pişirilir, bir koyun veya inek satın alınır, keşkek ve başka yemekler, börekler, kadayıf, lokma düğün sofrası için hazırlanırdı.

Gülbahçe

Gülbahçe'nin bulunduğu coğrafi alanda 18. yüzyıl ortalarından sonlarına doğru bir Rum yerleşimi başladığı görülür. Eski Gülbahçelilerin anlattıklarına göre ilk yerleşimciler Eğriboz (Evia) Adası'ndaki Karistos kasabasından gelmişlerdi. Daha iyi bir yaşam peşindeki bu göçmenler, belki zorla beylerini takip ederek veya kendi istekleriyle, yerleşmek için bu bölgeyi seçtiler. Gülbahçe'nin oluştuğu mevkide bir paşaya ait büyük bir arazi ve içinde bir gül bahçesi yer alıyordu. Gülbahçeli öğretmen Emanuil Hrisis bu büyük arazi sahibinin Bostancıoğlu isimli bir ağa olduğunu bildirmektedir. İlk yerleşimciler paşanın arazisinde çalışıyor ve kolektif bir hayat yaşıyordu. 1821 isyanı sırasında Gülbahçe, Anadolu kıyılarına saldırıda bulunan çete hareketinin merkezi konumundaydı.

Çiftçiler evlerini birbirine bitişik, dairevi düzende, ortada bir meydan yaparak inşa etmişlerdi. Evlerin kapısı bu meydana bakar, bitişik evler bir büyük kapıyla dışarıya açılırdı. Akşam kapı güvenlik nedeniyle sıkıca kapatılırdı. Yunanistan'da çeşitli nedenlerle aranan çok sayıda kaçak bu çiftlikte saklanırdı. Gülbahçeli iki çete reisi, Tangilis ve Vlahos hakkındaki hikâyeler yıllarca anlatılırdı. Süreç içinde çiftçi olarak çalışan bu insanlar çalıştıkları topraklar üzerinde hak sahibi oldular, 19. yüzyıl sonlarından itibaren Gülbahçe nüfusunun tamamı Rumlardan oluşuyordu.

Olağanüstü bir Bizans anıtı olan Gülbahçe Bazilikası erken Hıristiyanlık döneminde inşa edilen bir kilisedir. Bu bazilika hakkında çok sayıda Yunanca ve yabancı kaynak yayımlanmıştır.

Gülbahçe'nin merkezi kilisesi olan Ayios Yeorgios'un anısına atfen düzenlenen kutlama büyük bir keşkek şenliği ile sonuçlanırdı. Ayios Yeorgios'a Türkler de saygı gösterirdi. Körfezin doğu kıyısındaki Özbek köyünden gelen Türkler, tasvirin önünde mum yakıp, sunulan keşkeği tadarlardı. Bir keresinde Özbekliler ile Gülbahçe delikanlıları arasında olay çıkınca Türkler şenliğe gelmemeye başladılar.

Ayios Yeorgios şenliğinde hazırlanan keşkek eski bir gelenektir. Pişirilmesinde kullanılacak et için köy cemaati tarafından çok önceden bir sığır alınır ve istediği yerde otlaması için bütün yıl serbest bırakılırdı. Arifeden bir gün önce kilisenin kapısının önünde sığır kesilip parçalara ayırılır, bu parçalar kilise mihrabının arkasında büyük bir kazanın içinde kaynatılırdı. Tüm evlerden tedarik edilen buğday kilisede muhafaza edilir, köyün delikanlıları kilisenin ön avlusundaki büyük dibekte buğdayı beyazlaşıncaya kadar dövüp elekten geçirir. Kilisenin duvarları boyunca kurulmuş daha küçük kazanlarda etin suyu ve buğday pişerken delikanlılar büyük kepçelerle kazanları karıştırırdı. Bu işlemlerden sonra keşkek dağıtıma hazırdı. Papaz efendi ayinden sonra buharları tüten kazanlarda dua okur. Duadan sonra köylüler ellerinde birer tabakla paylarını alırdı. Sadece şenlik için ya da tesadüfen gelmiş yabancılara da keşkek dağıtılırdı.

Bu âdet uzun yıllar boyunca, bir bilgiye göre "Büyük Deprem" (1881) döneminde bile ısrarla ve kesintisiz olarak uygulandı. Söz konusu depremde kilise yıkılmış ve tekrar inşa edilmişti. Birinci Dünya Savaşı sırasındaki kıtlık ve yokluk döneminde dahi keşkek pişirilmesinden geri kalınmadı, et ile o dönemin tek ürünü olan bakla kullanıldı. Gülbahçeliler, hiç ihmal etmeden her yıl keşkek geleneğini sürdürdüler, bunun köylerine ve hanelerine dirlik ve bereket getirdiğine inanıyorlardı.

1923 Mübadelesi'nden sonra Gülbahçeli mülteciler, Attika'da Melisia yakınlarında Piyi'ye yerleştiler. Burada büyük çabalarla Ayios Yeorgios kilisesini inşa ettiler. Bazıları seyahat ederek Gülbahçe'ye gidip kilise enkazından birer taş getirip yeni kiliselerine koydu. Böylece geleneğin devamı sağlanmıştı. Bu yeni kilisede Gülbahçeliler bir araya gelerek eskiden olduğu gibi keşkek geleneğini günümüze dek devam ettirmektedir. Ancak "sığır kurbanı" yerine et kasaptan alınır, papazın dua okumasından sonra keşkek dağıtılıp şarkılı, geleneksel oyunlu nostaljik ve coşkulu bir atmosfer içinde yenir.

Tire (Thira)

Tire, Küçük Menderes vadisinde, Antik Thira şehrinin bulunduğu yerdedir. İzmir'in en eski ve büyük ilçelerindendir. 1922 yılından önce 40000 nüfusuyla kaza konumundaydı. Nüfusun 3000'ini Rum cemaati oluşturuyordu. 16. yüzyılda İzmir İyonya'nın başlıca ticaret merkezi ve limanına dönüşmeden önce, Tire Batı Anadolu'nun en önemli kentlerindendi. Osmanlı döneminde ipek, pamuk ipliği ve kumaş hanlarıyla, Bursa'dan sonra ipek dokumacılığının ikinci en büyük merkeziydi. Ayrıca temel ürünleri olan kuru üzüm, incir, zeytin ve tahılları depolamak için kullanılan özel hanları, bir dönem bakır ve gümüş sikkelerin kesildiği darphanesi vardı.

Tireli Anastasia Stamatiadu 1914 yılında İzmir'in Ayios Haralambos Hastanesi'nde doğmuştu. Babası Mihalaki Stanbollu, Osmanlı döneminde Tire'nin kocabaşılarındandı. Onu 1997 baharında Atina'da Nea Smirni'deki evinde ziyaret ettiğimizde, memleketinden önemli anıları ayrıntılı bir şekilde bize aktarmış, ayrıca çok değerli görsel malzeme vermişti: "Annemin babası Evangelos Hiotakis uzun boylu, esmer, çalışkan, çok zeki,



Hiotakis kardeşler Tire kırlarında piknikte (Vosporis Arşivi).



Tireli gençler karnavalda eğlenirken (Vosporis Arşivi).

yabancılarla dost, evde nemrut biriydi. Anneannem Persula, sarışın, güzel, mavi-yeşil gözlü; dedemin tam tersi, sabır ve tatlılık timsaliydi.

Bayram günlerinde dedem anneanneme çift öğün yemek hazırlamasını söylerdi. Dışarı çıkar, o günlerde yolu Tire'ye düşmüş olan tüm yabancıları eve yemeğe çağırır, bu kutsal günlerde yalnız olmalarına yüreği el vermezdi. Bir zamanlar Tire'ye Yunanistan'dan bir doktor gelmişti. Annemi görüp dedemden istedi. Dedem reddetti: 'Yabancı' dedi. 'Gün gelecek kızımı alıp gidecek.' Doktora niye kızını vermedi diye herkes onu garipsedi. Sonunda o zamanlar Tire'nin en büyük kereste tüccarı olan babamı tercih etti. 'Küçükken marangoz dükkânında çıraklık yaptı, başına ne gelirse gelsin, bir zanaat biliyor' dedi. Dedemin sözleri çok çabuk doğrulandı! Tire yangınında, babam tüm servetini kereste ticaretine yatırmış olduğundan her şeyini kaybetti. O zaman ailesini geçindirmek için eline marangoz rendesini aldı. Ve de başardı...

Hayatta ilk adımlarımı taş döşeli bir yolda attım. İki katlı olan ev, yazın kuruyan, kışın ise gür sularının gürültüsüyle biz çocukları korkutan bir derenin üstünde kurulmuştu. Evin yanında 'yefiraki' (küçük köprü) bulunuyordu. Küçük köprünün üstünde bir bakkal dükkânı, bakkalın yanında taş döşemeli bir avluya açılan büyük bir ahşap kapı vardı. Ahşap bir merdiven, girişi üst kata bağlıyordu. Burada da çepeçevre odalar ve bütün odaları gören, tahta parmaklıklı, balkon gibi bir "hayat" (üstü kapalı sofa). Bütün bu eski bina annemin kardeşi olan Nikolaki dayıma aitti. Yangından, Tire felaketinden sonra, dayım ailesini bu eve topladı. Ablası ve ailesini de bu evde ağırladı...



Tire doğumlu Anastasia Stamatiadu, Atina, 1995 (Foto: S. Bozis).

Tire'nin girişinde, çınar ve diğer ulu ağaçlarla kaplı kocaman meydanda bir kahvehane bulunuyordu. Yiannakiu Amca'nın üç katlı evini, Eleni Teyze'nin altı kahvehane, üst katı balkonlarla çevrili köşedeki evini ve biraz aşağıda erkek okulunu hatırlıyorum...

Kocaman bir dağın eteklerinde kurulmuş olan Tire'nin pek çok sayfiye yeri vardı. İzmir'den, gezi vagonlarıyla sayfiye yerlerini ziyarete ve Meryem Ana'nın mucizeler yaratan ikonasına ibadet etmeye gelirlerdi. Meryem Ana Kilisesi'nin inşa hikâyesi de ilginçti. Rumlar kilisenin inşası için izin istediklerinde, onlara kilisenin bir adam boyu yüksekliğinde olması gerektiği söylenmişti. En uzun boylu Tireliyi bulup boyunu ölçtüler ve kazıp, kiliseye istedikleri yüksekliği verdiler. Böylece kilise yarı bodrum oldu. Ne yazık ki 1916 yangınında hem kilise hem ikona yandı...

Dün gibi hatırlıyorum, Tire'nin girişinde Eleniça'nın babası Stamatiadis'in tütün balyaları ile dolu iki katlı büyük bir tütün deposu vardı. Bir balyaya tırmanır, yolda olup biten harika olayları izlerdim. Babam 1919'da yanık arsalarını satınca ailece İzmir'e yerleştik. Tekrar ticarete atıldı ve kısa sürede belini doğrultu. İzmir'deki evde, dayımın, üç katlı mülkünde, İzmir'e gelen herkes ağırlandı. Her pazar ailenin tüm gençleri orada toplanırdı.

Kardeşim Lukia, Ariti Nikolaidi'yle birlikte rahibeler okuluna devam ediyordu. Kuzenim Evangelos ise Pavlos Hiotakis ile Evangeliki Lisesi'nde okuyordu, Dioyenis yatılı okuldaydı. Eleniça Stamatiadu Omirio Lisesi'ne devam ediyordu. Her pazar akşamüstü evde büyük şenlik olurdu. Kızlar piyano, erkekler mandolin çalar, dönemin modern dansları olan polka ve vals icra ederlerdi.

Daha sonra, bu eve, Tire'den çok zor şartlar altında bütün soy ve akrabalar geldi: Annemin kucağı 45 insana sığınak oldu. Ve de yangın azıp mahallemize yaklaştığında, herkes, karşımızdaki Punta demiryolu hattının bitişiğindeki büyük bostana sığındı. Bi-

zimle birlikte binlerce insan... Üçüncü gece, yıkım ve duman arasında, Evtihia Teyze'nin doğum sancıları tuttu. Ve orada, taşınabilir bir yatağın üstünde, gelişi güzel bir paravanla beşinci çocuğunu dünyaya getirdi. Dünya güzeli bir erkek çocuk...

Bir hafta içinde bütün erkek Hiotaki'ler esir alındı, kadınlar bir sürü çocukla buraya geldi, bu gün görmüş kadınlar, dişlerini tırnaklarına takarak, var güçleriyle çocukları büyütmeyi başardı..."

Aydın (Aidin)

Ünlü gazeteci ve romancı Dido Sotiriyu ile 1899 doğumlu ve 1920'de Almanya'nın Dresden kentinde resim ve fotoğraf eğitimi alan dünyanın ilk kadın fotoğraf sanatçılarından Nelly Souyoultzoglou'nun doğum yeri olan Aydın şehri, Aydın sancağının merkeziydi. Tepenin yamaçlarından Büyük Menderes (Meandros) vadisine doğru yayılan kent çok önemli bir ticaret merkeziydi.

20. yüzyılın başlarında, Rum cemaatinin Aydın kentinde erkek çocuklar için ilkokul ve 800 öğrencili erkek orta okulu, ayrıca 250 öğrencili kız okulu eğitim vermekteydi.

Osmanlıların "Sultani'si, yatılı kız öğrencilerin devam ettiği "Filles de la charité" rahibeler okulu, 300 erkek öğrencinin okuduğu "Allience Israélite" Musevi erkek ve kız okulu bulunuyordu.



Aydın doğumlu, kültür alanında dünyaca tanınmış iki kadın, Dido Sotiriyu ile Nelly Souyoultzoglou (Foto: S. Bozis, Atina, 1990).

Şehirde doktor F. Sakelaridis'in başkanlığında Rumların devam ettiği "Club Melisa"nın ve "İttihat ve Terakki" derneğinin yerel şubesi mevcuttu. Ayrıca Kaçikopuli Kardeşler'in Hacidimu tiyatrosu ile Haciminaoğlu'nun işlettiği "Pantheon" Tiyatrosu, Padova ve Proidi Kardeşler'in iki sinema salonu bulunuyordu.

Yörenin temel ürünleri, dokuma, pamuk, tahıl, incir, zeytinyağı, kuru üzüm ve sanayi ürünleriydi. Şehirde boyacı dükkânları, değirmenler, çırçır makineleri, meyan kökü fabrikaları işlemekteydi. Büyük toprak sahibi olan Türkler, çok sayıda köy ve çiftliğin sahibiydi.

Aydın'da Reji şirketinin şubesi, Osmanlı Bankası ve Ziraat Bankası şubeleri, 1914'te kurulan Aydın Ulusal Bankası ve dört bankacı, iki kuru üzüm toptancı tüccarı, üç zeytinyağı tüccarı bölge ekonomisinde çok önemli rol oynamaktaydılar. Aydın'da ayrıca A. Anastasiadis - E. Anastasiadis, D. Kalohoritis - P. Yeoryiadis, D. İoanu - A. Mayeras'ın sahibi olduğu dört un değirmeni bulunuyordu.

Kayaköy (Livisi)

Kaliopi Museu-Buyuku, *Ethima, doksasies, prolipsis sto Livisi ke ti Makri* (Kayaköy ve Fethiye'de Gelenekler Görenekler, İnanışlar, Batıl İnançlar, 1970) adlı çalışmasında, yeni doğmuş bebeği görmeye gelen ziyaretçilere bal ve cevizli çörek ikram edildiğini belirtir. Bebek doğumdan üç gün sonra yıkanır, bebeğe altın takan akrabalara etli pilav ikram edilirdi. Bebek ilk dişini çıkardığında, haşlanmış buğdaya susam, nane, tarçın, badem, şeker ve 2-3 çeşit şekerleme ilave edilir, yedi küçük kap doldurulur, üstü şekerlemeyle süslenir ve yedi eve dağıtılması için küçük bir çocuğa verilirdi. Evlerde tabaklar bademlerle doldurulur, bebeğin badem kabuğu kıracak kadar sağlam dişlere sahip olması dileğiyle geri gönderilirdi.

Mihalis Delisavas *Makri ke Livisi* (Fethiye ve Kayaköy) adlı kitabında, yörenin günlük yaşamı ve yemek kültürünü anlatır. Livisi sakinleri yemeklerini yer sofrasının etrafında oturarak yerlerdi. Sabahları süt, adaçayı, kışları ise tarhana çorbası içerlerdi. Bazen "çiksides" denilen pekmezli pişi yerlerdi. Öğlen yemekleri hafta arası genellikle baklagil, pazar günleri ise tavuk veya etti. Yazar tarafından kaydedilen yemekler arasında "bazlama" denilen ve tandır saçının üstünde pişen ince pide başta gelir. "Börek" kelimesinin değişime uğramış şekli olan "peregya" için un, su ve az miktarda tuzla hamur açılır, küçük yufkalar bölünür, narin gelincikler, *miron, kafkalitra*, yabani otlar, ıspanak, kırmızıbiber, tuz ve zeytinyağıyla, hazırladıkları içten bir kaşık koyup ufalanmış beyaz peynir koyduktan sonra yufkayı ortadan katlar, yarımay şekli verip, "peregyaları" sacda pişirirlerdi. Tarhana çorbalarını kavrulmuş kuzu gömleği veya domuz yağı ve kırmızıbiberle pişirirlerdi. Fethiye ve Kayaköy pazarlarından tereyeği ve kaymak satın alırlardı.

Kayaköylü Hrisula Sotiriu'nun anlatımlarına göre, Noel sofrası için hazırlanan "kapama" yemeği dana eti, taze soğan, tarçın, karanfil, kara erik ve portakal kabuklarıy-



Fethiyeli Kalliopi Museo'nun İzmir'den ailesine 1914'te yolladığı kartpostal (Vosporis Arşivi).

la pişirilirdi. Kışın yemeğe ayva da koyarlardı. Tüm malzemeleri kilden bir çömleğe koyup, kapağını hamur ile mühürler, tandırda hafif ateşte saatlerce pişirirlerdi. Kapama yemeği nişan ve düğünlerde de yapılırdı. Paskalya'da "avgokulures" denilen, tepsi büyüklüğünde halka çörekler hazırlanır, ortasına kırmızı yumurtalar konur, duvara asılırdı. Yumurtalar soğan kabuklarıyla boyanır, her halka çöreği on kadar renkli yumurtayla süslenirdi. Kıyma, pirinç ve baharatla bağırsaklar doldurulur, bumbar yapılır, uçlarından bağlanıp, tencerede pişirilirdi. Hazırlanması özel beceri gerektirirdi.

"Hoşmeri", "kavurma" ve "sfugato" tipik günlük yemeklerdendi. Un çorbasını, ev şehriyesi, tereyağı, domates ve soğanla pişirirlerdi. Artan kuru fasulye, mercimek veya nohut yemeğine, pirinç, kavrulmuş soğan ve su ilave ederek "Mikedra" denilen bir çorba yapılırdı. "Gulyes" basit bir yemekti. Soğanı kavurup su ile kaynatır, içine bayat ekmek lokmaları döker, ekmek lokmaları suyu çekince, yemeği büyük bir tabağa alır, üzerine erimiş tereyağı ve rendelenmiş peynir gezdirirlerdi.

Taratorlu balık için balıkları kızartıp sirkeyle söndürür, kızartma yağına bir kaşık un, ezilmiş sarmısak ve tuz ekleyerek bir sos hazırlar, balıkların üstüne dökerek servis ederlerdi.

Dolmalar ve köfteler –nohut köftesi, patates köftesi, bol naneli soğan köftesi– sofralarından eksik olmazdı. Ev makarnalarına "triftades" veya "trifto" denirdi.

Kavrulmuş soğan, domates, zeytinyağı, defne yaprağı, sirke, karanfil ve salyangoz ile "çilavya" denilen bir yemek yapılır, bazen salyangoz yerine aynı yemeği ahtapot ya da et ile pişirirlerdi.

Ev peyniri çökelek, kırmızı biber ve yabani kekik ile karıştırılır, kilden çömleklerde korunurdu.

"Katmer" saç üstünde pişirilir, üstüne şeker ve tarçın serpilip servis edilirdi. Ayrıca, un, yağ ve şekerle helva, "baklavu" (baklava), saraylı, badem ezmeleri, "kofti" veya şıra bulamacı hazırlanırdı. "Moshokubya" denilen pidecikler için yufka iç ile doldurulur,

ikiye katlanır, bir bardakla daireler şeklinde kesilir, saç üstünde pişirildikten sonra üzerlerine şeker serpiştirilirdi. Aziz Andreas'ı anma günü olan 30 Kasım'da lokmalar hazırlanıp eşe dosta dağıtılırdı. Kuru üzüm, tarçın, mersin ağacı filizleri, şekerle "kuşaksı" denilen bir tür hoşaf hazırlarlardı. Kaynamış buğday, un, kuru üzüm, tarçın ve dövülmüş susamla hazırlanan "papus" (dede) oruç günlerinde yenirdi.

İyonya'da Sosyal Yaşam ve Yemek Kültürü

İyonya'nın sahil ve iç bölgelerindeki şehir ve kasabalarda evler, büyük avlular içinde, genellikle tek katlı veya iki katlıydı. 19. yüzyılın son çeyreğinde İzmir ve diğer büyük şehir merkezlerinde konakların iç dekorasyonu, büfe ve yemek odalarıyla Avrupa modasını izliyordu. Kentsoylu erkekler pantalon ile redingotu anımsatan ve "stanbulina" denilen uzun bir ceket giyerlerdi. Kentsoylu hanımlar Avrupa modasını, İzmir'in Frenk mahallesindeki Avrupa dükkânlarından ve yabancı dergilerden takip ederlerdi.

İyonya Rum mutfağının temeli baklagiller, sebze, balık ve ete dayanıyordu. Zengin ve kaliteli zeytin, zeytinyağı, Ege Denizi'nin balık bereketi, yumuşakçalar ve kabuklular, Hıristiyan nüfusun beslenme alışkanlıklarını belirlerdi. Anadolu'nun geleneksel yemekleri, başkent Rum mutfağının eklektik tarifleri, Ege adalarının yemek kültürü ve Levantenlerin tercihlerini oluşturan Avrupa mutfağının ithal ürünleri de yemek kültürlerini etkileyen etkenlerdir.

Bölgede dört mevsim sebze bereketi –lahana, pırasa, havuç, karnabahar, kereviz, ıspanak, marul, pancar, turp, kabak, patlıcan, enginar, biber, salatalık, yörede yetişen birbirinden değişik türde otlar ve domates– 19. yüzyıldan başlayarak yer alır. Patates, 20. yüzyıl başına kadar, özellikle Fransa'dan ithal ediliyordu. Kuzu, oğlak, domuz, tavuk, av etleri tüketilir, büyükbaş hayvanlar tarım işlerinde kullanılırdı.

İyonya'da bağcılık antik dönemlerden beri geliştiğinden üzüm, kuru üzüm, şarap, sirke ve pekmez –köylü ya da kentsoylu olsun– hiçbir evden eksik olmazdı. Yerel meyvelerin yanında İzmir'in, merkezi manav dükkânlarında, boğazına düşkünler için ithal ürünler de bulunurdu. Dimitrios I. Arhiyenis'in *Laografika* da yazdığı gibi, İzmir manavları Mısır hurması, Nimfeos kara eriği ve kayısısı, trabzonhurması, yuvarlak ve siyah benekli kış kavunu satarlardı. Kuruyemiş dükkânlarında Mısır hindistancevizi, Sakız Adası bademi, İskenderiye fıstığı veya şamfıstığı, Beyrut kayısı pestili, Ödemiş cevizi satılırdı.

İyonya mutfağında, özellikle kozmopolit İzmir'de, İç Anadolu Bölgesi'nin, koyun eti ve tereyağıyla pişirilen baklagiller ve mantı, keşkek gibi geleneksel yemekler dışında, başkent İstanbul'un Rum mutfağının eklektik yemeklerinin de hazırlandığını görürüz. Hünkârbeğendi ve uskumru dolması gibi yalnızca İstanbul'da rastladığımız yemekler gibi, İstanbul Rum mutfağının yemekleri İyonya'da da yaygın olup sevilirdi. Değişik sebze ve yapraklardan zeytinyağlı dolmalar: zeytinyağlı yaprak sarmaları (yalancı dolma), lahana dolması, patlıcan dolması, biber dolması, domates dolması, pırasa dolması,

soğan dolması, enginar dolması (pirinç, bol soğan, tarçın, biber, dereotu, dolmalık fıstık, kuru üzüm ve zeytinyağı) ve imambayıldı. Ayrıca balık dolmaları, midye, tarak, ıstakoz, lüfer aranan mezelerdendi.

Prusyalı seyyah J.S. Bartholdy, 1803 yılında İzmir'i ziyaret ederken "İnanılmaz çeşitlikte meyve ve sebzenin en güzelleri, en lezzetlileri. İncir, üzüm, büyük miktarlarda Almanya'ya da ihraç edilen İzmir kuru üzümleri. Narlar ve Nimfeo (Kemalpaşa) kirazları şahane, Kasaba kavunları Anadolu'nun en iyilerinden ve de portakalların Sakız Adası'ndakilerden aşağı kalır yanı yok..." diye yazar.

İzmirli Stasa İsigoni, önemli aile davetleri, nişan, düğün ve vaftiz törenlerinin vazgeçilmez ikramının "sumada" (somata) –ezilmiş badem, şeker ve suyla hazırlanan alkolsüz bir şurup– olduğu ve bademin, her ailenin rüyası olan hayırlı evlat sahibi olmayı, çok sayıda ve iyi çocuklara sahip olmayı simgelediğini anlatmıştı. İzmir havalisindeki Rumların Noel tatlıları, "şeker lokum" denilen ve "S" şekli verilen kurabiyeler ile kundağa sarılmış İsa'yı simgeleyen "finikia" (kalburabastı) idi.

Noel Yortusu'ndan iki üç gün önce domuzlar kesilir, turunç suyuyla birlikte Noel sofrası için pişirilirdi. Noel yemeği haşlanmış et çorbasıyla başlardı. Noel Yortusu'nu takip eden bayram günlerinde hindili börekler, ciğersarma ve bumbar dolması hazırlanırdı. Yılbaşı sofrası için salçalı horoz, baklava, kuruyemiş ve İzmirli Rumların farklı *vasilopita*'sı sofraya gelirdi. Sert hamurdan yapılan, takriben 2 cm yüksekliğinde, İngiliz tereyağlı bisküvileri anımsatan kabarık olmayan yılbaşı pidesinin içine para konurdu, ortasında gözleri karanfille süslenmiş iki başlı kartal motifi baskısı ve yeni yılı gösteren rakamlar bulunurdu.

Yılbaşı gecesi, Kayserili Aziz Vasili (Noel Baba) için kuruyemiş, tatlı ve içkilerle donanmış bir masa kurulurdu. Yılbaşı gecesi, evin hanımı, İsa, Meryem Ana ve Noel Baba için kesilen *vasilopita* parçalarını, birkaç tatlı ve kuruyemişle birlikte şehrin çeşmelerine gelip geçenler ve yoksullar için bırakırdı. Hiç konuşmadan eve döner, evin eşiğine çeşme suyundan serper ve aile reisine "suyun aktığı gibi, eve bereket aksın" dileğinde bulunurdu. Bir nar kuvvetle atıp kırar, demire basarak "demir gibi sağlam olalım" dileğiyle eve girerdi.

Karnaval döneminin geleneksel tatlısı olan "avgokalamara", bir tür şuruplu hamur tatlısıydı. Son pazar günü peynirli ve sütlü börekler hazırlanırdı. Paskalya orucunun ilk günü olan "Kathari Deftera" sofrasında tahin pidesi, havyar veya tarama salatası mutlaka bulunurdu. Ayrıca şeker, safran ve pirinçle yapılan zerde, kurutulmuş kayısı, kara erik, kuru üzüm, rendelenmiş portakal kabuğu ve az şeker veya pekmezle hoşaf hazırlanırdı.

> İzmirli kadının âdetiydi
> Mahalleler, evler Paskalya gelirken
> Temizlikten ışıldardı

Bu dizelerle Paskalya hazırlıklarının ev temizliğiyle başladığı vurgulanırdı. Paskalya öncesi kutsal haftanın pazartesi günü, İzmir çarşıları, koyun tüccarlarının Kapadokya'dan

demiryoluyla getirdikleri kuzu sürüleriyle dolardı. İzmirliler genellikle iki kuzu satın alırdı. Biri Paskalya günü, diğeri ise Aziz Yeorgios yortusu içindi.

Ev kadınları "eptazima"yı ve Paskalya çöreklerini, "vasilopita"yı yoğurdukları gibi hazırlardı. Cumartesi sabahı yumurtalar boyanır, kuzular kesilirdi. Paskalya kuzusu pirinç, badem ve dolmalık fıstıkla doldurulur, akşamdan sıcak fırına külden ateşe konur, sabaha kadar pişerdi. Anadolu'da kuzu çevirme özenle hazırlanan yemeklerden sayılmazdı. Kuzu veya keçi çevirme otlaklarda, kırlarda pikniğe gidilince yapılırdı.

Elpiniki Stamuli Saranti'nin (*Mikrasiatika hronika*, 3. cilt, 1940) anlattığı Bayındır'a ait Paskalya geleneği bu bağlamda ilginçtir: "Bayındır'da, isteyen, bir sepetin içine ekmek, pişmiş kuzu parçaları, birkaç bardakla bir damacana şarap ve bir sepet kırmızı yumurta koyar, gece kilisenin dış narteksine götürürdü. Paskalya sabahı kilise ayininden sonra, papazın elinden komünyon alanı aileleri olmayan bekâr erkeklere biraz kuzu eti, ekmek, şarap ve kırmızı yumurta dağıtılırdı."

Yunan halk müziği sanatçısı ve halk türküleri araştırmacısı Domna Samiou (1928-2012) bizlere Bayındırlı olan annesi Maria'nın mübadeleden sonra Atina'ya göçmen olarak geldiğinde yöresinin yerel mutfak geleneklerini koruduğunu ve Bayındır yemek kültürünü anlatmıştı. Domna Samiou'nun tarif ettiği yemeklerden biri Anadolu'da "burani" denen zeytinyağlı pirinçli ıspanak yemeğidir. Dedesinin en sevdiği yemek olduğundan, Bayındır'da "Borani Tanasi" lakabıyla tanındığını anlatmıştı. Annesi "smirneika sucukakia" (zeytinli İzmir köftesi) yemeğini daima sarmısak ve kimyonla pişirirdi. Köfteleri orta parmak uzunluğunda ince uzun yoğurup kızartır, kaynayan salçaya bir avuç yeşil zeytin ilave ederek birlikte pişmeye bırakırdı. Katmer karnavalların, özellikle de "tis Tirinis" gününün ikramıydı. Un çorbası "triftades"i hazırlamak için bir kaba un ve tuz koyup su serperdi. Hamur haline gelinceye kadar çok iyi karıştırır, avuçlarının arasına az bir miktar hamur alıp avuç aralarında "avuçlarını temizliyormuşçasına" sürterek ince şehriyeler hazırlar, kaynayan tereyağlı suya atardı. İsteğe göre domates peltesi de ilave edilirdi. Samiou Nine ayrıca çok ince tel şehriye de hazırlardı. Un, tuz ve suyla yoğurduğu hamurdan sol avucuna bir parça hamur alıp kuvvetle sıkar, sağ elinin işaret ve ortaparmağıyla sol avucunun altından çıkan çok ince hamuru alır, fırdöndü şeklinde erişteler hazırlar, elekte kurutur ve saklardı. Sardalye ve hamsi balıklarıyla tuzlama yapar, sele zeytini hazırlardı. Yazları bamyaları demetler halinde iplere asıp kış için kurutur, pişirmek istediğinde, yumuşamaları için önce kaynar suda haşlardı. Aynı yöntemle kış için kuru patlıcan da hazırlardı. Kaşık tatlılarından rendelenmiş ayva, rendelenmiş karpuz kabuğu, turunç rulosu, vişne kaşık tatlısı ustasıydı.

Her evde mutlaka yazları bütün bir yıl için salça hazırlanırdı. Aile reisi eve bir küfe dolusu domates getirir, domatesler yıkanıp sıkılır, suları süzülür, tuzlanır ve büyük tabaklara yayılıp güneşe bırakılırdı. Sıvılar buharlaşıncaya kadar her gün tahta kaşıkla karıştırılırdı. İzmir vilâyetinde, üzüm şırasından başka, incirin bol olduğu bölgelerde incir şırası da yapılırdı.

İzmir çarşılarında satılan ürünlerin bolluğu ile Rum halkının refahı, sıkça yemek ve tatlı tüketiminin aşırılığa kaçmasına sebep olurdu. 1846 yılında, kiliselerde okunan genelge ile, Metropolitlik temsilcilerinin, cemaati, özellikle de tüccar ve esnafı, bayram ve yortularda ikramlardan kaçınmaya teşvik etmeleri durumun ciddiyetini gösterir. Genelgede nişan, düğün ve vaftiz törenleri dışında, eve gelen konuklara tatlı ve içki ikramı yapılmaması ve sadece kahve sunulması yönünde direktif verilmişti. Kilise önerilerinin uygulanıp uygulanmadığını veya ne kadar sürede uygulandığını bilemiyoruz. Ancak, tamamıyla Rum kültürüne ait olan kaşık tatlılarının İzmir ve İyonya'da son derece yaygın olduğu, bu konuda özellikle komşu Sakız Adası'ndan etkilenildiği bilinir. Başlıca kaşık tatlılarının adını sayacak olursak: küçük yeşil turunç, sarı turunç rulosu, portakal ağacı çiçeği, ıtırlı ayva rendesi, hastalıklara deva nisan gülü, mayıs gülü, vanilyalı üzüm, koruk peltesi, tarçınlı elma, armut, can eriği peltesi, karanfil ve tarçınlı ceviz (kanı temizler), küçük olgunlaşmamış incir, sonbahar inciri, badem ve ballı sukabağı, vişne, kiraz, çilek, küçük patlıcan, küçük domates, vanilyalı veya sakızlı kaşık tatlısı.

İyonya bölgesinde ev hanımlarının hazırladığı şuruplu tatlılar, tüm Anadolu'da tanınır, bu tatlılarda başkent İstanbul'un etki ve esintileri görülürdü. En tanınmışları kaymakla sunulan bol şerbetli baklava, kadayıf, şekerpare, samusa, ekmek ve yassı kadayıf, hanımgöbeği, saraylı idi. Aksine, başkentin tavukgöğsü, keşkül, güllaç gibi sütlü tatlılarını ne İyonyalılar ne de Anadolu'daki Rumlar tanırdı. Tavukgöğsünün Roma saray tatlısı olarak başkent Yeni Roma'da tanınıp sevildiğini, zamanla kökeninin unutulduğunu ve Konstantiniye'nin has tatlılar künyesine yazıldığını hatırlatalım.

Ünlü İzmirli gazeteci ve yazar Hristos Solomonidis'in *Smirneika simiomata* ("İzmir'den Notlar", 1966) adlı çalışmasında belirttiği gibi, İzmir'de, konaklardan Ai-Trifona ve Mortakia mahallelerindeki fakir evlere kadar tüm Rum evlerinde ziyaretçilere beş altı çeşit kaşık tatlısı ikram edilirdi. Büyük gümüş tepsi içinde, küçük gümüş tabaklara konan kaşık tatlıları ile gümüş işlemeli kupa içinde gümüş tatlı kaşık ve çatallar konuklar için özenle hazırlanırdı. Kaşık tatlılarını gümüş şekerlik ve gümüş zarflar içinde porselen fincanlarla yapılan kahve servisi izlerdi. *Porselen fincan uğruna / Küçük bağını da feda etti* dizeleri Solomonidis'e göre dönemin sonradan görme ve gösteriş budalalarını hicvederdi.

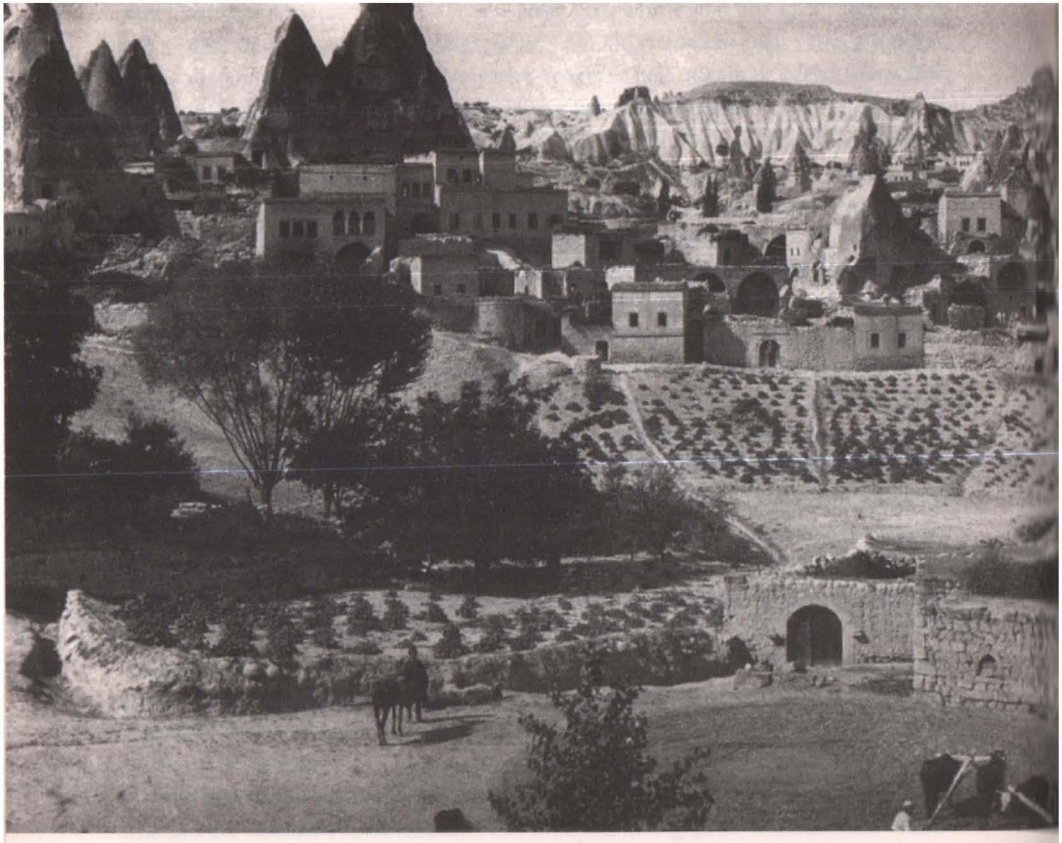
25 Aralık'tan 6 Ocak'a kadar süren 12 günlük (*Dodekaimeron*) günlerinde, pastaneler "nugades" denilen bademli, şam fıstıklı, fındıklı ve portakal kabuklu *nougat-mandolet* satardı. İzmir fırınlarının meşhur katmerleri, lokmaları, kremalı ve tarçınlı börekleri, muhallebicilerin sütlaç, kr, pudraşekeri ve gülsuyuyla sunduğu nefis muhallebileri dillere destan tatlardı.

1922'den önceki dönemde İzmir'in meşhur pastaneleri denildiğinde Zarboni'nin, Stratigos'un, Ksenakis'in dükkânları, D. Mihailidis'in "Agapi"si, Murcinu'nun "Mirovolos Aniksis"i, Kamburopulos'un "Kalipso"su, Acemyan'ın "Ararat"ı, Dimopulos'un "Maskot"u, "Zapyon"u, Ariston"u, Valari'nin "High Life"ı, Gavril Kardeşler'in "Kostis"i ilk akla gelen isimlerdendi.



KAPADOKYA





Ürgüp bağları, 1919 (National Geographic).

1924 nüfus mübadelesinden önce Kapadokyalı Rumların yaşadığı Ankara ve Konya vilayetlerinden oluşan Kapadokya yöresi, Anadolu'nun en kalabalık bölgelerindendi. Orta Anadolu'nun kuzey kısmını kapsayan Ankara vilayetinin sınırları, batıda Ankara, Kırşehir ve Avanos'tan başlayıp, doğuda Kayseri ve Erciyes Dağı eteklerindeki Rum köylerine kadar uzanıyordu. Güneydeki Isparta, Burdur, Konya, Niğde ve Antalya şehirleri ise Konya vilayetini oluşturuyordu.

Günümüzde İç Anadolu adıyla tanımlanan coğrafi bölge, Bizanslılar döneminde Kapadokya adıyla tanınırdı. Kapadokya'dan bahseden ilk yazılı belgeyi tarihçi Herodotos'un yazmalarında buluruz. Bölgenin adını açıklamaya çalışan varsayımlardan birkaçını burada sıralayalım. Kimilerine göre Kızılırmak'ın kollarından birini oluşturan Kapadoks Çayı bölgeye adını verir. Bir efsaneye göre Kapadokya, MÖ 2080'de Asur Kralı Ninos'un adlarından biridir. Persler'in bölgeye "güzel atlar ülkesi" ile eş anlamlı olan Kapadokya adını verdikleri rivayet edilir. Alisar ve Kaniş'teki arkeolojik bulgulardan edinilen bilgilere göre MÖ 2000 yılının başlarından itibaren Asurluların bölgede ticari kolonileri bulunduğunu biliyoruz. Hititler döneminde Kapadokya Asur kervan yollarının son durağıydı. O dönemin en ünlü üç şehri Tuvanna (Kemerhisar), Kivistra (Kutsal Komana kenti) ve Yarsaura (Aksaray) idi. MÖ 6. yüzyılda bölgenin Katpanduka adıyla anıldığı biliniyor.

Kapadokya'yı Batı Anadolu'ya bağlayan "Krallar Yolu" İran'ın antik Susa şehrinden başlar, Sard ve Efes'e uzanırdı. Kapadokya MÖ 334'te Büyük İskender tarafından işgal edilir. MÖ 3. yüzyılda bölgede Pers kökenli bir krallık kuran Ariarathes hanedanı, veliahtlarını yüksek eğitim almak amacıyla Atina kentine göndermeye başlar. Bölgede Helen dili ve kültürüyle ilk tanışma böylece başlamış olur. MÖ 17'de Roma İmparatorluğu'nun hâkimiyetine giren Kapadokya çok uzun bir süre Romalıların zengin taşra eyaleti durumunu korur. Ünlü coğrafyacı Strabon yazmalarında bunu doğrular.

Bizans'ın ilk yıllarından başlayarak, bölgede, Hıristiyanlıkla birlikte Helen dilinin yayılması da güçlenir. Manastırlar bölgesi olarak da anılan Kapadokya, asırlar boyu Rum Ortodoks toplumun bilincinde kutsallığı ile yer alır. Burada doğup yaşamış azizlerden Yeorgios, Teodoros, Mamas, Gelverili Grigorios ve Ortodoksların Noel Babası olarak da tanımlanan Kayserili Vasili'ye önem atfedilir. Yüksek bir eğitim alan Vasili, İstanbul



Kapadokyalı köylü kadın.



Kapadokyalı ev kadını (Lambert de Vos, 1574).

patriği olarak ekümenik sinodlara başkanlık etmiş, ayrıca Ortodoks dinin kaide ve kurallarının şekillenmesinde büyük katkısı olmuştur.

1071 Malazgirt Savaşı ile Anadolu'da başlayan Bizans yenilgisi sonucu bölgeye yerleşen ilk Türk boyları, 1082'de Rum Selçuklu Sultanlığı'nı kurdu. Başkent Konya olmak üzere Kayseri (1174) Selçukluların ikinci en büyük kenti oldu. Selçuklulu sanatçılar, Bizans ve Pers sanat öğelerinden etkilenip, kendilerine özgü, eşsiz, çok yüksek estetik boyutlara ulaşan bir üslup yaratarak bunu mimaride büyük mekânlarda uygulanan taş ve ahşap oymalı bezemelerde, çini ve minyatür çalışmalarında uygulamışlardır. Selçuklular ayrıca halıcılık sanatının Anadolu'daki öncülüğünü yapmışlardır. Anadolu'da dokunan en eski halı örnekleri Selçuklular dönemine aittir. 11. ve 13. yüzyıllar arasında Anadolu'da üstün bir kültür ve medeniyet yaratan Selçuklular, Konya, Kayseri, Niğde, Sivas, Ankara kentlerinde taş mimarinin en ince örnekleriyle bezeli külliyeler,

ticaret hanları, bedestenler, hamamlar inşa ettiler. Ayrıca eski ipek ve baharat yollarının üstünde ticareti korumak için kervansaraylar kurdular. Bu eserlerin büyük bir bölümü günümüze kadar korunmuştur. 1243-1335 yıllarında Kapadokya, Moğolların istilasını yaşadı. I. Selim (1512-1520) döneminde Osmanlıların hâkimiyetine girdi.

Coğrafi açıdan İç Anadolu çok geniş bir yayla konumundadır. Ortasında yer alan Erciyes Dağı (4000 m) her zamanki karlı ve heybetli haliyle Hıristiyanlara Noel ağacını anımsatırdı. Tarih öncesi dönemin faal volkan dağı Erciyes'in lavlarıyla kaplanan vadiler, heykeltıraş sabrı ve estetiğiyle çalışan rüzgâr ve yağmurun asırlar boyu yaptığı erozyon, günümüzde "peri bacaları" adıyla tanımlanan olağanüstü konik şekillenmelerin oluşmasına neden oldu. Bilim insanlarının araştırmaları sonucu yayımlanan yeni bulgular ışığında Peri Bacaları oyuklarında ilk kez Hititlerin kışın yaşadığı belirtilmektedir. Hıristiyanlığın ilk döneminde Anadolu'da yaşayan Hıristiyan Rumlar çoğunlukla Peri Bacaları'nın oyuklarında ve yeraltı mağaralarda ilk Ortodoks kilise ve şapellerini inşa etmişlerdi. Kapadokya'nın güneybatısındaki diğer volkanik dağlar Hasandağı (3253 m) ile Melendiz (2935 m) sıradağlarıdır. Bölgeyi kuzeyden geçen Kızılırmak Anadolu'nun en büyük ırmağıdır. Kapadokya'nın batı sınırında yer alan Tuz Gölü yüzyıllardır ülkenin tuz ihtiyacını karşılamaktadır. Et, balık ve sebzelerin tuzlanma yöntemiyle korunmasında kullanılan tuz, Osmanlı devletinin önemli vergi gelirlerinden birini oluşturan tekel ürünlerindendi.

Temel Ürünler ve Ev Hazırlıkları

Kapadokya yüzyıllar boyunca Anadolu'nun buğday ambarıydı. Tarihçi Halil İnalcık'ın belirttiği gibi, Osmanlı döneminde tahıl ürünleri üretimi ve ticaretinin ülke ekonomisinin en başında yer alması bölgenin önemini pekiştirdi. Her yıl zengin tahıl üretiminin büyük bir bölümünün –yerel tüketim için ayrılan bölümün dışında– payitahta gönderilmesi zorunlu kılınırken, 18. yüzyıla kadar Avrupa'nın en büyük birkaç kentinden biri olan İstanbul'un besin ihtiyacını karşılamak amacıyla Anadolu şehirleri arasında tahıl ticareti yasağına başvuruldu. 17. yüzyıldan itibaren "kervan ticareti" yapan gezginci tüccarların yanı sıra, Anadolu'nun şehir ve kasabalarında dükkân sahibi yerleşik tüccar takımı ortaya çıktı. Anadolu kentlerinde Kapadokya dahil besin maddeleri ticareti başkentteki örnek yönteme göre düzenlendi. Vergi toplama işlemini kolaylaştıran bu yönteme göre, şehirlerin orta yerinde kapanlar (ticaret hanları) inşa edildi: Balkapanı, Unkapanı, Yağkapanı vb. Yüzyıllar boyu Aksaray, Niğde, Bor, Ürgüp, Kayseri tahıl, baklagiller, kuruyemiş, yağ, yapağı, kitre, halı ticaretinde başı çeken en önemli şehirlerin başında geldi.

Atina Küçük Asya Araştırmaları Enstitüsü araştırmacılarından Eleni Karaca *Kapadokya* adlı monografisinde "Kapadokya Rumlarının tükettiği temel gıda maddeleri, başta tahıl ürünleri olmak üzere buğday ve türevleri, ekmek, bulgur, ev makarnası,



Kaymaklı'da hasat, Texier'in gravürü (1862).

erişte, pide, mantı, un çorbası, mercimek, fasulye, nohut, bakla gibi baklagillerden oluşurdu" diye yazar. "Ayrıca hayvan yemi için bol miktarda burçak da üretilirdi" diye tamamlar. Kırsal alandaki köy ve kasabalarda yaşayan Rum ailelerin yaz etkinliklerinin başında, buğdayla ilgili hazırlıklar yer alırdı. Buğday önce yıkanıp kurutulur, yabancı maddelerden ayıklanır, özel el değirmeninde öğütülür ve sırasıyla kalın ve ince eleklerden geçirilip pilavlık bulgur, dolmalık ve köftelik "düğrü", helva yapımında kullanılan "havut" gibi türler birbirinden ayrılırdı. Çorbalık ve ayrıca yoğurtla hazırlanan tarhana çorbası yapımında kullandıkları "korkot" da kesilirdi.

Bulgurluk buğday ayıklanıp temizlendikten sonra haşlanıp kurutulur ve dibeklerde (özel taş havanlarda) karşılıklı duran iki üç kadın tarafından ellerine aldıkları uzun tokmaklarla ritmik hareketle dövülür, elekten geçirilip ince ve kalın olmak üzere ikiye ayrılır ve kilerde, zeminde, çukura gömülmüş çok büyük küplerde muhafaza edilirdi. Orta halli bir ailenin ortalama yılık bulgur ihtiyacı 80-100 okka arasında değişirdi. Ekmeklik unlar kepekli olurdu. Bazen ekmeklik buğday ununa çavdar unu da katılırdı. Zengin ve varlıklı aileler ekmek yapımında sade buğday unu kullanırdı. Yoğrulan mayalı hamur bir haftalık ekmek ihtiyacını karşılardı. Hamur, somun şeklinde, ekmek teknesinde üstü örtülüp şişmesi için bekletilir, sonra küçük somunlara bölünür, üstüne haç şekli kazınıp dörde ayrılır ve ev fırınında pişirilirdi. Bir diğer ekmek çeşidi ise "bazlama" denilen ince pidelerdi. Un, maya ve suyla hazırlanan hamurdan oluşan bazlamalar tandır üstündeki sıcak sacda pişirilirdi.

Sonbaharda kışlık ekmek hazırlığı da yapılırdı. Hamurdan ince pideler açılır, sacta pişirilip kurutulur ve istif halinde kilerde korunurdu. Sofraya getirilmeden önce, yumuşaması için üstüne hafifçe su serpiştirilirdi. Diğer bir kış hazırlığı ise "erişte", "eriştudya" veya "maharnes" adıyla anılan ev makarnasıydı.

En çok koyun ve kuzu eti tüketilirdi. Oğlak etinin tüketimi daha azdı. Öküz gibi büyükbaş hayvanlar tarla işlerinde kullanılırdı. Güvercinliklerde küçük güvercinler beslenir, keklik ve tavşan avlanır, arada tatlısu balığı ile İstanbul'daki akrabaların gönderdiği tuzlu sardalye ve çiroz da sofralarda bulunurdu. Taze kesilmiş et, lüks yiyecek sayılırdı. Kışlık ihtiyacı karşılamak amacıyla, sonbaharda evlerde pastırma, sucuk, kavurma, tuzlanıp kurutulan et ve kuru kemik hazırlanırdı. Kavurma koyun etinden yapılır, küplerde bol tuz ve biberle karıştırılmış kuyruk yağında korunurdu. Çorbalarda ve baklagillerden hazırladıkları yemeklerde kullanılan kuru kemikler şöyle hazırlanırdı: Üzerinde kıyımlık eti bulunan öküz veya dana kemikleri tuzlandıktan sonra güneşte kurutulur ve kilerde sepetlerde korunurdu; pişirmek için akşamdan suda bekletilir, sabah yıkanır ve bol suda kaynatılırdı. Keçi sütünden yapılan tulum peyniri, çökelek, koyun sütünden tereyağı, yoğurt, peynir, manda kaymağı her evde bolca bulunurdu. Kümes hayvanlarının beslenmesi ve buna bağlı olarak yumurta üretimi, ailenin yiyecek ihtiyacını büyük ölçüde karşılardı. "Çipes" adıyla anılan kaymak, manda sütünden üretilip sepetlerde kurutulur, gurbetteki akrabalara ve yeni evlilere hediye olarak gönderilmek için saklanırdı. Ayrıca torba yoğurdu veya çömlek yoğurdu yapılır, uzun süre kalması için üstü tereyağıyla örtülür, kilerde Hz. İsa'nın Vaftiz Günü sayılan 6 Ocak'a kadar bekletilirdi.

Dini bayramlarda ziyarete gelen konuklara, ballı veya pekmezli yoğurt ikram edilirdi. Bazı çorbalar, mantı, erişte, bulgur pilavı gibi bazı geleneksel yemekler yoğurtla yenirdi. Ayran, yılın dört mevsiminde tüketilen içeceklerdendi. Sebzelere gelince; domates, patates, enginar gibi sebzeler 19. yüzyılın sonuna kadar yörede bilinmiyordu. Patates, Anadolu'da demiryolu yapımı için gelen Almanlar tarafından, 1892'den sonra Ankara çevresinde ekilmeye başlandı. Hindistan'dan gelen patlıcan ile salatalık 13. yüzyıldan itibaren yetiştiriliyordu. Kapadokya sakinlerinin bağ bahçe ekiminden elde ettikleri ürünler günlük ihtiyaçlarını karşılamaya



Kapadokya'da bulgurun hazırlanışı, 1993 (Foto: S. Bozis).

yeterliydi. Bal, pekmez ve kuru üzüm, tatlandırıcı niteliğiyle her evin kilerinde bulunurdu. Müslümanlar ve Hıristiyanlar tarafından tüketilen rakı, ayrıca soğuk algınlığına ve şiddetli soğuğa karşı ilaç niyetine de kullanılırdı. Turşu ve salatalarda kullanılan sirke bolca üretilir, ayrıca bazı yemek ve salatalarda nar ekşisi ile koruk kullanılırdı. Bahçe ürünleri olan soğan, sarmısak, fasulye, bezelye, pancar, ıspanak, lahana, kabak, biber, havuç, kereviz, patlıcan, bamya gibi sebzeler, kavun karpuz gibi bostan ürünleri 20. yüzyıl başlarından itibaren Nevşehir ve Ürgüp'te bolca üretilirdi.

Kapadokya meyve üretimi açısından da çok zengindi. Üzüm bağlarıyla birlikte evlerin çevresindeki bahçeler meyve ağaçlarıyla doluydu. Yörenin en ünlü meyvesi olan kayısı, kış için kurutulup hem tatlılarda hem yemeklerde kullanılırdı. Armut, elma (ferik elması), badem, ceviz, erik, dut gibi, meyve ağaçlarından elde edilen ürünler, ailelerin meyve tüketimini karşılardı. Bölgenin bir diğer ünlü ürünü keten tohumuydu.

İklim şartları nedeniyle Kapadokya'da barınamayan zeytin ağacının ürünü olan zeytin ve zeytinyağı yüzyıllar boyunca, Kapadokyalıların çok seyrek kullandığı veya hiç kullanmadığı ürünler arasında bulunuyordu. Keten tohumundan elde edilen beziryağı, susamdan üretilen susam yağı ile afyondan elde edilen haşhaşyağı, yemek ve kızartmalarda kullanılan sıvı yağlardı. Beziryağı aydınlatmada ve makinelerin yağlanmasında da kullanılıyordu. Küspeleri ise hayvanların yemini oluşturuyordu.

Yorgos Mavrohalividis, doğum yeri olan Akso üstüne yazdığı monografide (1990), beziryağıyla ilgili değerli bilgiler verir. "Beziryağının tüketim alanı değişik ve genişti, zeytinyağı belki yalnız Sinasoslularca biliniyordu. Onların İstanbul'daki akrabaları tarafından Sinasos'a (Mustafapaşa) gönderilen çok az zeytinyağı, salata yapımında ve



Hazreti İbrahim'in sofrası, 14 yüzyıl Benaki Müzesi, Atina.

ilaç niyetine kullanılırdı, tabii ki bu da 19. yüzyılın ortalarından sonra olmaya başladı. Beziryağının asidi düşüktü, ancak acı ve ağır kokuluydu. Ev kadınları, beziryağını yemeklerde kullanmadan önce tencere veya çömleğe koyup, kızgın ateşte iyice kızartıp acılığını alır ve sonra kızartmalarda kullanırlardı. Kızarmış ekmek acılığını giderirdi. Beziryağı balık, 'lalanga' ve 'lokma' kızartmada da kullanılırdı..."

Beziryağı ayrıca evlerde aydınlatma amacıyla pamuk ipliğinden örülmüş fitillerin yanması için kullanılırdı. İzmir ve İstanbul'da, yağlıboya imalatında da beziryağının kullanıldığı biliniyordu.

Gelveri'de, keten tohumundan sıvı yağ imal etmek için önce tohumlar fırında kavrulur, tohum öğütme taşlarında öğütülür, ıslatılıp hamur haline getirilir ve hasır sepetlere boşaltılırdı. Bu işlemden sonra sepetler üst üste yerleştirip mengene ile sıkıştırılır ve ketentohumu yağı elde edilirdi. Niğde'nin Uluağaç Köyü'nde doğan kimyager Prodromos Tanaşoğlu ile İstanbul'da, Kapadokya yemek kültürü üstüne konuşurken, bize beziryağında bulunan üç özel asidin, muhtemelen insan bünyesinde kolesterol oluşumunu engellediğini belirtmişti. Beyoğlu'ndaki kimya laboratuvarında 50 yıldan fazla bir sürede, kan tahlili yaptıran Kapadokyalı hemşerilerinde kolesterol oranı normale yakın bulunmuştu. Tanaşoğlu'na göre, Uluağaç'ta pişirilen yemeklerin başında "mantarlı bulgur" gelirdi. Köyünde çocuklar çok küçük yaşlardan başlayarak zehirli ve zehirsiz mantarları ayırt etmesini öğrenip mantar toplamaya yollanırlardı. Ayrıca akşam tandır etrafında toplanan aile fertleri veya okul teneffüslerinde çocuklar, eğlencelik olarak kavrulmuş buğday ve kızarmış kenevir tohumu olan "çetene" yerdi.

Kapadokyalı Rumların severek tükettiği bir diğer yemek çeşidi de salyangozdu. Sonbahar yağmurlarından sonra toplanan salyangozlar, haşlandıktan sonra iğne ile kabuklarından çıkarılıp yahni yapılır veya bulgurla pişirilirdi.

Kapadokya'da üretilen kuru fasulyenin en iyisi, Dermoson cinsi ile Andaval kuru fasulyesiydi. Akso köyünün mercimeği çok lezzetliydi. Floyitalıların (Suvermez) keçi postunda korudukları sirke, Sivrihisar'ın çömlekte satılan tereyağı, Kenatala'nın torba yoğurdu her yerde aranan ürünlerdendi. Nehir ve derelerde avlanan tatlısu balıkları da arada sofrayı şenlendirirdi. Ancak genelde en çok tüketilen, büyük şehirlerden satın alınan tuzlu balık çeşitleriydi. Bazı yemeklere katılan kuru üzüm, ceviz vb çerezlerin dışında, baharatlardan karabiber ve kırmızıbiber, yeni bahar, sumak, kimyon, rezene, tarçın, safran bolca kullanılırdı. Yazlık sebzeler kurutulup veya tuzlanıp saklanırdı. Bamya, patlıcan, acı biber türlerinden hevenk yapılır, dilimlenmiş elma ve armutlarla birlikte güneşte kurutulurdu. Bazı sebzeler ayrıca tuzlanarak veya sirkeye bastırılarak kış için muhafaza edilirdi. Biber, lahana, pancar, soğan, küçük patlıcan, sarmısak ve üzüm turşuları kurulur ve kilerde korunurdu. Çoğu ev kadını, bez torbalara konmuş üzüm salkımlarını, kavun ve karpuzla birlikte kilerlerin tavanına asarak Noel sofrasına kadar muhafaza ederdi. İstanbul'da veya başka şehirlerde çalışan aile fertlerinin gönderdiği tuzlu sardalye, çiroz, zeytin, kanyak, rom, sakız rakısı gibi hediyeler de hep Noel ve yılbaşı sofrası için kilerde korunurdu. Kapadokya köy evlerindeki tandır ocağı, arkaik

ocağın devamı sayılır. İşlevi hem odayı ısıtmak hem de mutfak ocağı olarak ekmek ve yemeği pişirmektir. Sinasoslu İ.S. Arhelaos'un kitabındaki tanıma yer verirsek, "tandır, özel kilden yapılan bir boruydu; koni şeklinde, bir metre boyunda olup çapı bir arşından biraz fazlaydı. Üzerine ızgara yerleştirilmişti ve odanın tabanında yerin içine gömülüydü. Ağzı odanın tabanıyla aynı düzeydeydi. Borunun etrafına kum veya tuz konur, böylelikle tandırın ısısı korunurdu. Boru alttan havayla temas eder, mangalın üstündeki boru gibi, havadan oksijen sağlayıp ateşi devamlı canlı tutardı. Tandırdaki yakıt kuru dal, ağaç veya tezekten oluşurdu. Tandırda yemeğin dışında su ısıtılır, tandır duvarlarında ekmek ve pide yapıştırılıp pişirilirdi. Tandırın içindeki kömürün üstüne güveç yerleştirilir, tandırın ağzı sini ile kapatılıp, bu yöntemle sıcak külde, sabaha kadar yerel özel yemek ve kebaplar pişirilirdi.". Yemek, yer sofrasında, bakır veya toprak çömlekte, kaşıkla yenirdi. Aile fertleri dokuma yer yastıklarında otururdu. Su dışında şerbet ve ayran içilir, bayram ve düğünlerde erkeklere rakı ve şarap ikram edilirdi.

Kışın çorba hiçbir evden sabah akşam eksik olmazdı. 16. yüzyılda Anadolu'yu dolaşan gezgin Dernschwam, "Ankara'da herkes çorba içmek için kuşağında bir kaşık taşır" diye yazar. Sıkça içilen tarhana çorbasına kavrulmuş kıyma, kavurma veya pastırma ilave edilirdi. Ayrıca "pustruk" çorbası ve övmeç çorbası da (avuçlarda ovulan hamur parçasından oluşan şehriyeyi su, yağ ve tuzla kaynayan tencereye dökûp pişirilen çorba çeşidi) yaygındı. Bir diğer çorba ise kuru kemikle kaynayan suya atılan mantılı "tutmaç" çorbasıydı. "Dömelek" çorbası, öğütülmüş buğday, kavurma ve kemik suyuyla pişirilirdi. Din şehitlerinin anıldığı "Kırk Azizler" gününde pişirilen "simindiryani" çorbasına ise öğütülmüş buğday, kavrulmuş soğan, nane ve biber konurdu. Bir diğer çorba çeşidi de "tandır" çorbasıydı; nohut, mercimek ve ince bulgurla pişirilirdi. Ayrıca kırmızı mercimek çorbası ve nohutlu paça çorbası da sıkça pişirilenlerdendi.

Börek çeşitleriyle peynirli pideler de günlük yemeklerdendi. En ünlü börek, ev yufkasıyla hazırlanan, küçük üçgenler şeklinde yapılan ve peynir, kıyma, ıspanak veya kabak ile ince kıyılmış soğan, nane ve biber içiyle doldurulan "el böreği"ydi. Ayrıca "sini böreği" ile "pusa" denilen peynirli "tava böreği" de hazırlanırdı.

Sıkça hazırlanan bir yemek çeşidi de "borani"ydi. Ispanak, semizotu veya pazı, pirinç, yağ ve kıymayla pişirilirdi ve üstüne sarmısaklı yoğurt gezdirilip yenirdi.

Ortodoksluğun gereği olan uzun "dini oruç" günlerinde özel yemekler hazırlanırdı. Bunlardan "nohutlu bulgur dolması" için akşamdan ıslatılan nohutlar, sabah dövülüp ezilir; tuz, biber ve bulgur ilave edilip yoğrulur ve üzüm yaprağına sarılıp pişirilirdi. Çemen, sarmısak, tuz ve kırmızıbiber, suyla yoğrulup küçük pidecikler şeklinde kurutulur, oruç sırasında sade suda kaynamış baklagillere eşlik ederdi. Zeytin lüks yiyecek sayıldığından, ancak mali durumu iyi olanların evlerinde veya İstanbul'daki akrabalarından hediye gönderilen evlerde yenilirdi.

Yerel günlük, sıradan yemek çeşitlerinin yapımı için un, süt, yumurta ve pekmez kullanılırdı. "Ahsende" un, yumurta, süt ve pekmezle hazırlanırdı; hepsi kızgın yağda pişirilir, bulamaç koyulaşınca, üstüne pekmez gezdirilip yenirdi. Yaylada pişirilen

"puntus", basit bir yaz yemeğiydi. Süt dolu bir kaba biraz un, tereyağı, bulgur ile 5-6 yumurta ilave edilip iyice karıştırılır ve koyulaşıncaya kadar kaynatılıp yenirdi. "Un basması" için 10 kadar yumurta, un ve tereyağı ile karıştırılır, tavada iki tarafı da pıştikten sonra üstüne yağ ve pekmez gezdirilip yenirdi. "Karıştırma" için soğanlar kalın yuvarlaklar halinde doğranıp yağda kızartılır, içine unla çırpılmış yumurta ilave edilip pişirilirdi. İlkbaharda "karıştırma"nın içine taze soğan veya taze fasulye de konur, pilav ve hoşaf ile sunulurdu. Yemeklerden sonra mutlaka tahin helvası veya pestil ile çeşitli reçeller yenirdi. Tahin helvasının yapımında kullanılan susam Hindistan'dan Mezopotamya ve Anadolu'ya MÖ 2500'de gelir ve Ağrı Dağı'nın eteklerinde Demir Çağı'ndan başlayarak yaz hasatı olarak ekilirdi. Bölgede büyük miktarlarda üretilen susamdan elde edilen susam yağını 12. yüzyıl boyunca Ermeni Kilisesi kutsal Miron yapımında dahi kullanmaktaydı.

Kurabiye, baklava, içli ve keteler, bayram ve düğünlerde hazırlanırdı. Kaşık tatlıları geleneği ise Kapadokyalı Rumların evlerine 19. yüzyıl sonunda, İstanbul'dan köy okullarına gelen öğretmenlerle yayıldı. Misafirlere ikram edilen kaşık tatlıları, kanyak ve rakıyla birlikte sunuluyordu.

Kapadokyalı Rumların Özel Gün Yemekleri

Kapadokyalı Rumların özel gün yemekleri yüzyılların akışı içinde gelenekleşen ve yıllık devreler halinde yinelenen, Ortodoksluğun bayram (yortu) günleri için hazırlanırdı. Dini yortu günlerinin çoğu kez mevsim değişikliklerivle uyumlu olduğunu gözlüyoruz. Ayrıca, yemek kültürüyle ilgili bir sürü alışkanlık, inanç ve geleneğin, insanoğlunun yaşam döngüsü içinde "doğumdan ölüme" dek şekillendiğine tanık oluyoruz.

Özel gün yemeklerinin ilk bölümünü, aralık sonu ocak başı dönemini kapsayan ve "Dodekaimeron" adıyla anılan, Noel (İsa'nın doğum günü), yılbaşı ve Hz. İsa'nın Vaftiz Günü'nden (6 Ocak) oluşan 12 günlük büyük bayram günleri dizisinde hazırlanan yemekler oluştururdu. Kışlık meyvelerle hazırlanan tatlı yemekleri; kıyma, pirinç veya bulgur ve baharatla doldurulan "ayva dolması"; kuru kayısı veya kuru erik dolması ve elma (ferik) dolması bu tür yemeklerdendi. "Noel Baba dolması" adıyla anılan bir diğer bayram yemeği, içi pirinç veya bulgur, soğan, fındık, ceviz, kuru üzüm ve baharatla doldurulmuş kuzu veya kuzu kaburgasıydı. Kaburga doldurulup dikildikten sonra (kuzu için de aynı işlem yapılırdı) tandıra dikine yerleştirilir, üstü örtülür ve yemek gün batımından öbür sabaha kadar pişmeye bırakılırdı. Bu yemeklerde kullanılan kuruyemiş pirinç veya bulgur taneleri bereketi simgelerdi. Bir diğer özel gün yemeği ise yumurta, un, yağ ve bal ile hazırlanan "kaygana" idi. Kapadokya'nın bazı köylerinde Meryem Ana'nın loğusalığma atfen Noel'de pişirilirdi. Düğün şenliklerinde "bereket" ve "döllenme" dileğiyle damada kaygana yedirilirdi. Komşulara, doğan çocuğu müjdelemek için kaygana yollanırdı. Çocuk erkekse kayganaya bolca yumurta katılır, doğan çocuk kız ise az yumurtayla pişirilirdi.



Kırda Paskalya yemeği, 1996 (Foto: S. Bozis).

Kayseri'nin Zincirdere köyünde Noel gecesi Hz. İsa'nın doğuşunu kutlamak için "kaygana" yenirdi. Hamsin Yortusu'nda da çevre Rum köylerinde, yalnızca bekâr genç kızların katıldığı şenlikte kaygana hazırlanırdı. Yumurta, tavuk ve horozun, kadim dönemlerden başlayarak Hint-Avrupa halklarının düğün geleneklerinde doğurganlık ve yaşam kaynağı sembolü sayıldığı bilinir. Filozof Porphyrios'a göre (MÖ 3. yüzyıl) tavuk, yumurta ve horozla hazırlanan yemekler, tohumların doğurgan gücünü simgelerdi.

Bayram ve düğünlerin baş yemeği keşkekti. Sunak ve bereketi simgeleyen keşkeğin, et ile buğdayın saatlerce pişmesi sonucu lif haline gelip iyice dövülerek bulamaç kıvamına getirildiğini daha önce de belirttik. Keşkeğin ana ürünleri olan buğday ile et, bu çok değerli iki besin maddesi, avcılıktan yerleşik düzene, tarıma geçiş ve hayvanların ehlileştirilmesiyle başlayan uzun uygarlık yolunda bereketin sembolü sayıldı. Arkeolojik bulgulara dayalı bilgilerimiz, Çatalhöyük, Hacılar ve Köşk Höyük bölgelerindeki arkaik baklagiller ve tahıl ekimini belgeler. Bölge kazılarında gün ışığına çıkan tanrıça idolleri, anaerkil toplumlarda bereket ve doğurganlığın simgesiydi. Hititlerin bereket tanrıçası "Kubaba", Frigyalıların "Kybele"si, Efes'in "Artemis"i, Helenlerin "Demeter"i hep aynı tanrıçanın değişik bölgelerdeki adlarıydı. Kybele Antik Karadeniz Bölgesi'nde "Anaitis" adıyla anılırdı. Kapadokya'daki adı "Ma" idi. Tanrıça "Ma" için antik Komana kentinde (Gümenek) ve Güney Kapadokya'da Kastavala kentinde şükran törenleri yapılırdı. Doğanın yeniden dirilmesini (yeniden ürün vermesini) simgeleyen ilkbahar

ayinleri, Dionysos eğlenceleriyle kutlanırdı. Ölümü simgeleyen sonbahar ayinleriyse hüzün ve içe kapanma ifadesi taşırdı. Tarihsel süreç içinde çoktanrıcılıktan tektanrıcı dinlere geçildiğinde, doğada yer alan doğum ve ölümle ilgili motifler ve yerel pagan kutlamalar, Ortodoksluğun geleneksel kutlamalarıyla özdeşleşti. Antik Yunanistan'da, tarım ve bereket tanrıçası Demeter'e atfen yapılan "Elefsimia" kutlamalarında, tanrıçaya, "kansız" sunak olarak buğday ve ekmek sunulurdu. Hıristiyanlığın yerleşmesiyle birlikte, bazı özel günlerde hazırlanan buğday ağırlıklı yiyeceklerin aynı motifi taşıdığını görürüz. Amaç ve dilek, bereketli sürekliliktir...

21 Kasım Meryem Ana Yortusu'nda (kışlık ekimin bereketli olması için) "polisporia" adı verilen bir çeşit aşure hazırlanır ve komşulara dağıtılırdı. 4 Aralık Azize Varvara yortusunda hazırlanan "varvara"daki ve dini oruçlarda hazırlanan "aşure"deki buğday ve kuruyemiş, mevlitlerde hazırlanan "koliva"daki buğday ve keşkekteki buğday da bereketi vurgular.

Keşkekte kullanılan et, çoğu kez kurbanlık ettir. İlkel toplumlar tanrılara şükranlarını, onlara genç kız ve erkek kurban edilerek belirtirlerdi. Ataerkil düzene geçildiğinde koç, boğa, horoz kurban edilir oldu. Kurban geleneği her dinde ve toplumda, tanrıya şükran belirtir ve sağlık, bereket, mutluluk dilekleri taşır. Ev inşa ederken, sağlam ve güçlü bir yapı dileği, temel atma anında yapılan kurbanla belirtilir. Düğün yemeği olarak hazırlanan keşkekte et, "yeni aile" kurumunun "güçlü ve dayanıklı" olmak istemini vurgular. Konya ve civar köylerde yaşayan Rumlar keşkeğe "herse" derlerdi. Konya Mevlevi dergahındaki imarethanede "herise" pişiriliyordu. Yemeklerden sonra mutlaka tahin helvası veya pestil ile çeşitli reçeller yenirdi (Zeki Oral, "Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri", *Türk Etnografya Dergisi*, sayı 2, 1937). Kiryaki Mandeloğlu'nun Atina Üniversitesi, Etnografya Kitaplığı Arşivi'ndeki yayımlanmamış bitirme tezinden (1969) yaptığımız alıntıda, Akşehir'in Permata köyünde "herse"nin nasıl hazırladığını öğreniriz: "... Bir çömleğe et, buğday, tuz ve su koyup fırında, çok ağır ateşte yemeği pişirirdik. Sonra bulamaç oluncaya kadar tahta kaşıkla ezerdik. Üstüne kavrulmuş soğan ve haşhaşyağı veya kızgın yağ döküp yerdik."

Gelveri (Güzelyurt) köyündeki Rumlar, loğusa Meryem Ana için Noel'de (et, buğday ve kemikle) herse pişirirlerdi. Sinasos ve Potamia'da (Dereköy) keşkek düğün yemeği olarak hazırlanırdı. Anaku (Kaymaklı) köyü üstüne yazdığı iki ciltlik monografide T. Kostaki, keşkekten özel gün ve Paskalya yemeği olarak bahseder. Isparta'da yılbaşı ve düğün yemeği olarak hazırlanan "arabaşı", keşkeğin bir türeviydi ve koyun, dana veya tavuk etiyle pişirilirdi. Kastamonu'da oturan Rumlar keşkeğe et ve buğday dışında kuru fasulye de koyarlardı. Amasya'da keşkek Noel gecesi için, buğday, kurutulmuş kemik ve nohutla hazırlanırdı. Malzemeyi güvece koyup tandır közünde akşamdan, öbür öğlene kadar pişirirlerdi. Stefanos Dörtgözoğlu'nun monografik çalışması *Bergamalı Rumlar* (1971) kitabında keşkeğin Bergama'da düğün sofrasının baş yemeği olduğu yazar. Vasiliki Karayianni Atina üniversitesi, etnografya kitaplığı arşivindeki yayımlanmamış bitirme tezinde (Atina, 1971) İzmir'deki Saip ve Sazak köylerinde, Paskalya ve düğün

sofrasına mutlaka keşkek hazırlandığını belirtir: "... Akşamdan buğday suya bırakılır. Sabah büyük bir kazana boşaltılır. Erkekler dibekle buğdayı ezip kırar, yıkadıktan sonra, bütün bir kuzu ile kazanda pişirirlerdi.

Aydın ve civar köy ve kasabalarında, düğünden bir gün önce damat evinde bahçede veya odada damat tıraşından sonra yer sofraları kurulur, konuklara keşkek, çeşitli yemekler ve şarap ikram edilirdi (Başpapaz Kirillos Zaharopulos, "Küçük Asya Kronikleri", cilt 1. 1938). Ayvalık'ta, Aziz Filipos yortusunda da ekinden sonra çiftçilere keşkek sunulurdu. Erdek, Bandırma, Niğde ve Kayseri'ye kadar köy ve kasabalarda tarımla uğraşan Rumlar 23 Nisan'da, çiftçilerin koruyucusu sayılan Aziz Yeorgios'u anma gününde keşkek pişirirlerdi. Gökçeada'da 15 Ağustos'ta, Meryem Ana'nın ölüm gününde yine keşkek, "kurkuta" adıyla ve özel bir merasimle hazırlanır ve ayine katılan herkese ikram edilirdi.

Karşılıklı Dinsel Etkiler

Kapadokya bölgesinde, antik yıllardan süregelen pagan gelenek ve efsanelerin, tarihsel süreç içinde Hıristiyanlık inancıyla kaynaşıp devam ettiğini görürüz. Bölgede yaşamış Aziz "Mamas", Kapadokyalı bereket tanrıçası "Ma" ile çobanların koruyucusu olan eşi "Mina"nın devamı gibidir. Efsaneye göre "Mina"ya daima iki aslan eşlik edermiş. Genç bir çoban olan Aziz Mamas da vahşi hayvanların koruyucusuydu. Kilise ikonalarında yanında bir aslanla tasvir edilir, Tanrıça "Ma" gibi anısına ilkbahar ve sonbaharda kutlamalar yapılırdı. Anadolu tasavvuf geleneğinin tutkulu araştırmacısı İstanbullu avukat Vladimiros Mimiroğlu'nun (aynı zamanda Kudüs Patrikhanesi'nin de resmi sözcüsüydü), 1940'larda Atina'da yayımlanan *İ Dervise* (Dervişler) adlı bilimsel çalışmasında belirtildiği gibi, 1924'ten önce Kapadokya'da yaşayan Müslümanlar bazı yerel azizleri Bektaşi babalarıyla özdeşleştirip ziyarette bulunuyorlardı.

Yerel azizlerden sayılan ve 23 Nisan'da anılan Aziz Yeorgios'u Aleviler Hıdır İlyas olarak anar, o gün Hıdırellez'i kırlarda kutlar ve kırmızı yumurta yerlerdi. Konya'da Aziz Eflatun (Aziz Amfilohios) Manastırı'nın yıkıntılarında inşa edilen Eflatun Tekkesi'ni, Hıristiyan ve Müslümanlar ziyaret edip "Cem" ayini yaparlardı. Yine yerel azizlerden Aziz Theodoros, Elvan Çelebi'yle; Aziz "Nikolaos" ise Sarı Saltuk ile özdeşleştirilirdi.

Atina Anadolu Araştırmaları Merkezi'nin Gelveri doğumlu araştırmacısı Ermolaos Andreadis ve D. Petropulos'un birlikte hazırladıkları *Aksaray-Gelveri Bölgesindeki Dinsel Yaşam* (1971) adlı çalışmada konuyla ilgili değerli bilgiler buluruz. Aksaray-Gelveri arasında bulunan Mamasos veya Mamasun köyündeki Aziz Mamas Kilisesi ile "Şammas Baba Tekkesi" aynı mekândaydı ve her iki topluluk 2 Eylül'de ziyarette bulunurdu. Hasta, felçli, sinir hastası ve kısır kadınların adakları olan "kurbanlar" kilise avlusunda kesilir, tekke ve kilisenin koruculari olan iki derviş tarafından ziyaretçilere dağıtılırdı. Kuraklıkta her iki cemaat yağmur duasına katılırdı. Yukarıdaki yazarlara göre 1900'ların

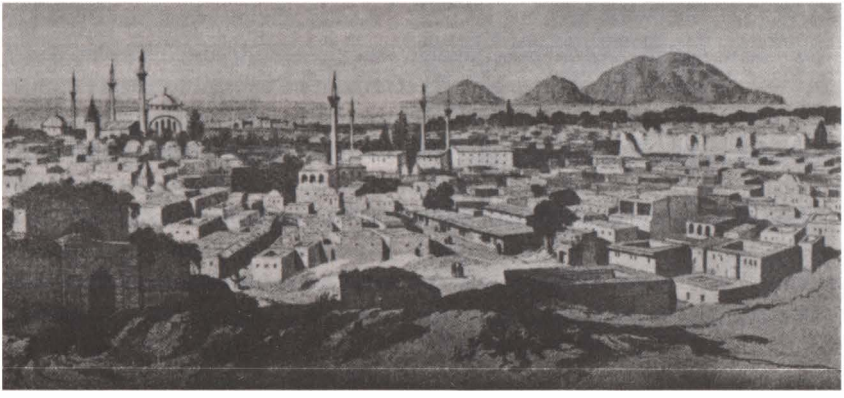
başında Ürgüp'te çıkan bir kolera salgınında Türkler Rumlardan Aziz İoannis Rosos'un kutsal naaşının mahallelerinde dolaştırılmasını istemişlerdi.

Konya Vilayeti

Konya şehrinden adını alan vilayet, Anadolu'nun en geniş topraklara sahip vilayeti olmasının yanı sıra, bölgenin tahıl ambarı sayılırdı.

Vilayet halkının ana geçim kaynağı tarımdı. Eski çağlardan 1930'lu yıllara kadar tarım, karasaban ve ilkel yöntemlerle yapılırdı. Toprakların verimli ve çok geniş olmaları nedeniyle, toprağı nadasa bırakma olanağı vardı. Buna karşılık modern sulama yöntemleri bilinmiyordu. Tarlalar yağmurla sulanır, kurak geçen yıllarda ise kıtlık ve buna bağlı felaketler baş gösterirdi. 1913 yılında, Anadolu-Bağdat demiryolunun yapımını üstlenen Alman "Şark Şirketi" Beyşehir Gölü'nün sularını Konya Ovası'nın sulamasında kullanarak ilk modern sulama ağını oluşturdu. Bu projenin amacı, Konya ovasında üretilen buğday miktarının 20000 vagon kadar arttırılmasıydı. Buğday başta olmak üzere, vilayetin ana tarım ürünlerini arpa, yulaf, çavdar, susam, baklagiller, kitre, pamuk, keten bitkisi, afyon ve (Isparta'da) gül yağı oluşturuyordu. Burdur, Karaman ve Fertek ile, Niğde'nin köylerinden olan Teney, Andaval, Sinansos (Mustafapaşa), Prokopi (Ürgüp), Neapoli (Nevşehir) çevresindeki bağlardan elde edilen üzümler ise rakı ve şarap üretiminde kullanılırdı. 14. yüzyılda Anadolu'yu gezen ünlü Arap gezgin İbn Battûta Kapadokya şaraplarından, 16. yüzyıl gezginlerinden Dernschwam ise bölgede yaşayan Rumların ürettiği kaliteli şaraplardan söz eder.

Konya vilayetinin diğer ünlü bir ürünü de kitredir. Bir reçine türü olan kitre, bölgede keven olarak bilinen bodur ağaçlardan toplanırdı. Avrupa pazarlarında büyük rağbet gören kitre, kumaş boyamada, yazmacılık sanatında ve derinin işlenmesi ve boyanmasında kullanılan ana maddelerdendir. Yörenin kuzeyden güneye çok geniş bir alanında



Konya panoraması, 1835 (Laborde).



Nasreddin Hoca Türbesi kartpostal (Vosporis Arşivi).

üretilen ve Afyonkarahisar şehrine adını veren afyon ile birlikte kitre, bölgenin ihraç ettiği en önemli ürünlerin başında yer alırdı.

Bal gibi tatlı kayısıları, iri ve mis kokulu şeftalileri, leziz dut ve vişneleri ile Kapadokya, uçsuz bucaksız bir meyve bahçesi görünümünde idi. Ayrıca büyük miktarlarda badem, ceviz, fındık, leblebi, pestil, kuru kayısı, erik, muşmula vb kuruyemişler üretilirdi. Antalya'nın narenciyeleri ile Niğde'nin Tokaloğlu kayısılarının namını da anmadan geçmek olmaz.

Konya

Anadolu'nun önemli antik ticaret yollarının kesiştiği noktada kurulmuş olan Konya şehri, geniş ve çok verimli bir ovanın merkezinde bulunur. İbn Battûta'ya göre: "Künya büyük ve güzel bir şehir. Meyvesi boldur. Sayısız nehir ve çayları, eşsiz bahçeleri var. Şehrin caddeleri geniş, çarşıları da muntazam ve şirin. Her zanaatın erbabı çarşıda belirli bir yerde toplanmıştır. Buranın Büyük İskender tarafından kurulduğuna dair söylentiler var. Şimdi Karamânoğlu Sultan Bedreddîn'e ait şehirlerden biridir."

İstanbul-Bağdat Demiryolu'nun buradan geçmesiyle şehir yaşadığı durgunluktan sıyrılıp bir ticaret şehri olarak eski önemini tekrar kazanmıştır. 20. yüzyıl başlarında 60000 olan nüfusunun 4000'i, Rumca veya Karamanlıca konuşan Rumlardan oluşuyordu. Rum cemaatin bir kilisesi, toplam 320 öğrencinin öğrenim gördüğü iki kız, iki de erkek okulu vardı. Tren istasyonu civarındaki otellerden Alep Oteli Petros Papadopulos'a, Patris Oteli Perikli Asproditis'e, Le Progrès Oteli ise Prodromos Çapucoğlu'na aitti.

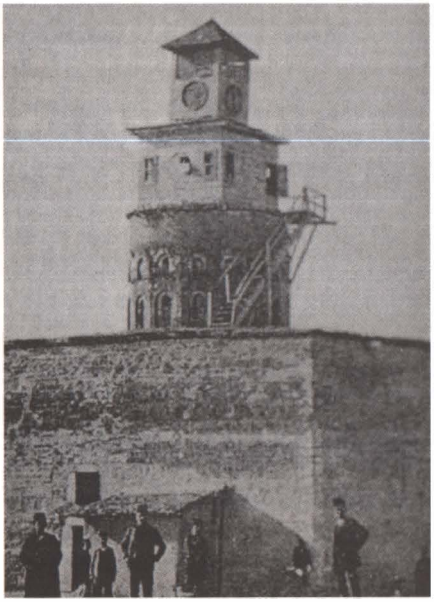
1921 yılı ticaret rehberi *Annuaire Oriental*'e göre, Konya'da tahıl ticareti ile uğraşan Rum tüccarlar şöyle sıralanabilir: Tahıl tüccarı ve banker Serafim Alektoridis, Bodosaki Hristidis, Nomidis oğulları, Dimitri Leondiadis, Vasilakis Lukidis ve tahıl ticaretinin yanı sıra bankerlik de yapan S. Muamelecoğlu ve Oğulları. Şarap ve sakız rakısı ticareti yapanlar ise M. Artopulos, S. Mazarakis, Zora Kardeşler, Kalburoğlu Kardeşler ile Konstandopulos ve Ortakları idi.

1913 yılında Anadolu'da bulunan gezgin Béla Horváth, Konya'yı da ziyaret eder ve izlenimlerini şöyle aktarır: "Bütün gün aralıksız süren yolculuğumuzun ardından saat 8 sularında büyük gaz lambalarıyla aydınlatılan bir istasyona giriyoruz. 1027 metre yükseklikte kurulan, 60 bin nüfusa sahip Konya'dayız... Havarilerden Paul ve Barnabas, Antiocha isyanından, bu kente sığınarak kurtulmuşlar ve Lykaonia halkına Grekçe Hıristiyanlığı anlatmaya başlamışlardır. Kent Alaaddin Keykuba'ın sultanlığı döneminde (1219-1237) altın yıllarını yaşıyor. Sultan tarafından Bizans'tan ve İran'dan bilim insanları ve sanatçılar getirtiliyor. Sultan Alaaddin tarafından inşa edilen kale surları 1838'de General Moltke bu yöreyi dolaştığında henüz yerli yerindeydi. Şimdi artık bu iki taş yığınından başka geriye kalan bir şey görülmüyor. Sultanın görkemli mozaik sarayı da daha sonraki dönemlerdeki sultanların Moğollara ve Osmanlılara karşı verdikleri sonu gelmez savaşlarda yerle bir oldu."

Bir Rum'un işlettiği otele yerleşen Béla Horváth, şehirde kaldığı ilk gece tiyatroya gider. Horváth'ın taşra tiyatrosu ile ilgili aktardıkları çok ilginçtir: "Asya'da bir Türk tiyatrosuna gitmenin insan hayatında ender rastlanan eğlencelerden biri olacağını düşünüyoruz...

Salonu tarayan gözlerimiz hiç kadınla karşılaşmıyor. Onların yeri ev. Orta yaşlı ve evli erkekler komedi seyretmeyi erkek için küçültücü buluyor. Bu nedenle seyirciler çoğunlukla bekâr delikanlılar. İlk sırada kafaları sarıklı, bellerinde üç arşın pamuklu kuşak sarılı, açık mavi, sarı ve çizgili kaftanlı Türkler oturuyor. Birkaç tane gömlekli ve yelekli Rum da görüyoruz. Flüt, trompet, zilleriyle birlikte davul ve kemandan oluşan küçük orkestra müziğe başlıyor.

Nihayet 10 sularında giriş kapısının üzerinde asılı olan lamba içeriye alınıyor. Dışarısı nasıl olsa ay ışığı içinde,



Ayios Amfilohios Kilisesi, Konya
(Kozmos dergisi, İzmir, 1909).

sahnede ise ışık gerekli. Sahne aşk tanrıçasının resmedildiği bir perdeyle kapalı. Oyun başlıyor!"

Horváth, kitabının başka bir bölümünde Konya'daki ticaret, çarşı, pazarlar ve gündelik hayatla ilgili çok ilginç bilgiler aktarır: "Türk usulü çarşı denildiğinde akla baraka türü düzensiz binalar yığını gelmeli. Aynı meslekten olanlar genellikle bir sokakta oluyorlar. Konya'nın kalabalık çarşısında istediğimiz her tür konserveyi bulabiliyoruz. Değişik Amerikan kompostoları, *beefsteak*, Alman "Sauerkrau" erzak torbalarımızı dolduruyor. Bu dükkânların tümü öylesine küçük ki, birkaç eşya ve çuvalın dışında ancak dükkân sahibinin sığabileceği kadar bir yer kalıyor. Müşteri dükkâna giremiyor. Tüccar ayaklarını altına alıp kahve veya salep içerek, inşallah gelecek olan müşterisini bekliyor."

Sille (Silli)

Konya'nın sayfiyesi sayılan Sille, şehrin 10 km kadar kuzeydoğusunda, çok bereketli topraklar üzerinde kurulmuştur. Nüfusun çoğunluğunu Rumlar oluşturuyordu. Sille'de az sayıda Türk yaşardı. Sille'yi çevreleyen tepelerde kayaya oyulmuş kiliseler vardır. Sille'yi 1913 yılında ziyaret eden Horváth, yörede kayaya oyulmuş 60 kadar kilisenin varlığından söz eder, ayrıca her Hıristiyan evinde "ikona odası" adı verilen ve ikonaların korunduğu ayrı bir oda bulunduğunu belirtir. Kesme taştan inşa edilmiş olan "Ayios Konstandinos" ve "Eleni" kiliseleri hâlâ bütün ihtişamı ile ayakta duruyor.

Konya'da düzenli olarak eğitim veren ilk Rum okulu 1871-1872 yıllarında kuruldu. Aynı yıl başkentteki Rum Filoloji Derneği'nin (Ellinikos Filoloyikos Silogos Konstantinupolis) dergisinde, 600'e yakın Hıristiyan hane barındıran, "Silli ilçesinde erkek ve kız Rum okulları, başarıyla eğitim sağlamaktadır" diye yazar. Kız okulu "Ayiu Dimitriu tu Yangini" Kilisesi'nin yanında bulunuyordu. Bu kilise 20. yüzyıl başlarında yangın sonucu yanıp kül olduğundan "yangini" (yangın) adını almıştır. 1901 yılında Silli'de 750 Rum aile yaşıyordu. 200 öğrencili erkek okulu ve 100 öğrencili kız okulu vardı.

Silli'den birçok erkek seyyar satıcılığa yönelip, atlı arabalarla Küçük Asya'ı dolaşır, her tür malı şehir ve köylere götürürdü. Sinasos'ta olduğu gibi erkekler baharda gider, sonbaharda geri dönerlerdi. Silli'de ticaret amacıyla gurbete çalışmaya gidenlere "gurbetçi", derlerdi. Rumların ticaretle uğraşmaları, tarımsal faaliyetlerini terk etmelerine neden oldu. Çoğunluk İstanbul, İzmir gibi büyük şehirlerde çalışır, aileleri memlekette kalırdı. Sille'de bağ, bahçe ve ev işlerinde kadınlar çalışırdı. Sille'nin Hıristiyanları her yıl bağbozumu mevsimine rastlayan 14 Eylül Kutsal Haç Günü'nde, toplamış oldukları üzümleri, kışlık şarap, sirke, pekmez ve rakılarını elde etmek için şıra haneye götürürlerdi. Yöre ile ilgili kitaplardan günümüzde de edindiğimiz bilgiye göre, Silleliler bu eski geleneği sürdürerek kırlarda gezip eğlenirdi. Sakinlerin etkinlikleri ilk başlarda tahıl, tiftik (Ankara keçilerinden angora ve moher gibi seçkin çeşitlerin elde edildiği yün), afyon, kürk, kumaş vb ticaretine yönlendi. Ticaret ve küçük endüstri (halı dokuma) merkezine dönüşmesi, sakinlerinin kısa sürede yeteneklerini gösterdikleri ticari etkinliklere hızla yönelmelerinin sonucudur.

Silli'nin kentsoylu ve ticari karakteri, geniş Kapadokya bölgesinin tarıma dayanan diğer Rum Ortodoks cemaatlerinden daha farklı bir toplum oluşturdu.

19. yüzyılın sonlarından itibaren, Silli nüfusunun önemli bir bölümünün geçimini sağlayan halı dokuma ve imalatında dikkate değer bir gelişme başladı. Silli, Sivas, Pers, Buhara vb adlarıyla tanınan üstün kaliteli Anadolu halılarının dokunduğu önemli yerler, halı dokuma endüstri merkezi olarak gelişti. Silli halılarının pazarlarda iplik düğümlerinden tanındıkları söylenir. Yine aynı dönemde gitgide artan Avrupa pazarlarının taleplerini karşılayabilmek için toptan üretime geçildiğinde, Konya ve Silli önemli halı imalat merkezlerine dönüştü. İstanbul-Konya-Bağdat demiryolunun işlemeye başlaması, bol yerel hammadde, ucuz işgücü ve hiç bir fırsatı kaçırmayan Sillili sakinlerin ticari dehası bu başarıyı yarattı.

Osmanlı Bankası'nın, Arthur D. Keun adındaki eski müdürü, İngiliz konsolos yardımcısı olarak Konya'ya atandı ve 1891 yılında ilk kayda değer halı imalathanesini açtı. Birçok küçük sermaye sahibi bu girişimi taklit etti. İzmir'de, özellikle İngiliz destekli "Oriental Carpet Manufacturers" şirketinin Silli'deki temsilcileri Vaianu Biraderler ile Prodromos Ananiadis idi, bu isimler Silli'de halı dokuma çalışmalarını örgütlediler. Evlerinde dokuma tezgâhı olan kadınlara sipariş verdiler, bir taraftan



Silli'deki düğün ve bayram kıyafeti "etekçe" (1919, *National Geographic*). Sula Bozis 2004 Atina Olimpiyatları süresince Kapadokya dansları yapacak olan Yunan kadın folklor ekibinin başlık ve kıyafetlerini Silli kıyafetinden esinlenerek, otantik eski desenler ve el dokuması kumaşlar kullanarak "etekçe" tasarımıyla hazırladı.

da dokuma için gerekli hammaddeleri tedarik ettiler (yünlü iplik veya hazır sicim-iplik, boya). Vaianu Biraderler Konya'da, Ürgüp'te, hatta Atina'ya yakın Megara'da halı dokuma tesisleri, Atina'da satış büroları açtılar. Tüm bu halı dokumacıları üretimlerinin büyük bir bölümünü İzmir'e, Oriental Carpet şirketine yolluyorlardı. Silli'deki Ayia Varvara Kilisesi'nin azizesi halı dokumacılarının koruyucusu sayılırdı.

1905 yılında Silli'de yüzlerce çocuk ve özellikle genç kız tezgâhlarda çalışıyordu, kızlar 6-7 yaşlarından başlayarak halı dokumaya yönlendirilirdi. Köyde 60 tane halı dokuma tezgâhı vardı, bu tezgâhlarda çalışan kızlar yöresel motifli çok güzel halılar dokurdu. Üretim çoğu kez develerle Mersin gibi başka ihracat limanlarına gönderiliyordu. Silli'de Birinci Dünya Savaşı'ndan önce (1914) halı dokuma atölyelerinin sayısı seksene yükseldi. Bu atölyelerde % 40'ı Rum, geri kalanı Türk olmak üzere 350 işçi kadın ve öksüz kız geçimlerini sağlamak, çeyizlerini hazırlamak için çalışmaktaydı.

Silli'nin yerel ve de özellikle gelinlik giysileri, zenginlik, lüks ve şatafatıyla, bolluk içinde yaşayan ve zenginliğini sergileme eğilimde olan bir toplumu gösterdiği için uzmanların dikkatini çekmiştir. "Etekçe" denilen Silli'nin geleneksel gelin giysisi ünlüydü.

Aksaray

Antik dönemde Yasaura adıyla bilinen, sonraları Arhelais adını alan Aksaray 20. yüzyıl başlarında 2500 nüfuslu bir şehirdi. Antik Anadolu'nun büyük ticaret yollarının kesiştiği dört yolun üzerinde bulunan önemli kentlerdendi. Efes'i Fırat'a, Ankara'yı Niğde'ye bağlayan bu yollar Anadolu'nun ana arterleri idi. Şehrin etrafında 6000 dönümden fazla bağ vardı. Aksaray ile Konya arasındaki uçsuz bucaksız ovada ise buğday, arpa ve çavdar ekilirdi.

Tahıl ticareti Türk, Rum ve Ermeni tüccarlar tarafından yapılırdı. Aşar vergisini toplama hakkını devletten ihale ile alan tüccarlar, topladıkları ürünü kayalara oyulmuş ambarlarda muhafaza eder ve oradan piyasaya sürerlerdi. Aksaray gibi, büyük miktarlarda tahılın toplandığı ticari merkezlerde ve özellikle nehir ve dere kenarlarında çok sayıda un değirmeni vardı. Küçük Asya Enstitüsü araştırmacılarından Eleni Karaca'ya göre, 1924'ten önce Aksaray'da 116 değirmen ile 28 bezirhane faaliyet gösteriyordu. Hasattan hemen sonra, ağustos ayında, değirmenciler hummalı bir çalışmaya girişir, havalar bozmadan da buğdayı öğütürlerdi. Yörenin önemli bir diğer ürünü de kökünden kırmızı boya elde edilen *cehri* idi. Anilin boyaların kullanılmaya başlanması ile bu ürün önemini yitirmiştir.

19 yüzyılda sülük ticareti yörenin diğer önemli gelir kaynağını oluşturuyordu. Bu konuda uzmanlaşmış Rum ve Ermeniler tarafından çevredeki bataklıklardan toplanan sülük, iç pazar dışında özellikle İtalya'ya ihraç edilirdi. Mayıs ayında başlayıp 40 gün süren ve yöreye çok büyük ticari hareketlilik kazandıran "Hayvan Panayırı"na Kapadokyalılar dışında, Kilikya'dan da (Adana, Mersin ve çevresi) gelenlerin katılımı büyüktü.

Permata

Permata, Hasan Dağı eteklerinde, Akşehir Sancağı'na bağlı bir Rum köyüydü. Köyün sakinleri, Karamanlıca konuşan 2000 Rum ve 800 Türk'ten oluşuyordu. Rumların ataları Laodikya'dan (Denizli) buraya göç etmişti. Köyde, bir okulun yanı sıra, Ayios Konstandinos ve 1754 yılında inşa edilen Ayios Haralambos şapelleriyle Panayia (Meryem Ana) kiliseleri vardı. 1907-1914 yılları arasında birçok Rum ekonomik nedenlerle köyü terk ederek İstanbul ve Amerika'ya göç etmiştir. Permata köyünde halı dokuma atölyeleri bulunuyordu. Konstandinos Parteniadis ile Ermeni Hendetiyan kardeşlerin halı atölyeleri en ünlüleriydi.

Kiryaki Mandeloğlu'nun (Atina Üniversitesi Etnografya Bölümü kütüphanesindeki yayımlanmamış bitirme tezi, 1969) Permatalı Maria Ciğeoryioğlu ve Efrosini Teodosiadu ile yaptığı sözlü tarih çalışmasından, köydeki konakların bazı odalarının duvar ve tavanlarının resimlerle süslü, el yapımı ahşap ceviz kapıların oymalı baklava motifleriyle bezeli olduğunu öğreniriz. Anadolu'da âdet olduğu üzere, halı veya kilimlerin üzerine bağdaş kurup oturan aile üyeleri, yemeklerini yer sofrasına konan siniden, tek kaptan, tahta kaşıkla yerlerdi.

Köy halkı tarım, bağcılık, hayvancılık, çömlekçilik ve halıcılıkla geçimini sağlardı. Dokumacılık çok gelişmişti. Özellikle İran motifli halılar dokuyup, İzmir'deki Oriental Carpet şirketi için çalışırlardı. Tamamı Rum olan 30 dolayındaki çömlekçinin oluşturduğu lonca, köydeki beş seramik fırınında pişirdikleri testi, küp ve saksıları yöre halkına satarlardı. Tahıl üretiminin yanı sıra köyde büyük miktarlarda afyon tarımı da yapılıyordu. Beş tane haşhaşyağı imalathanesi vardı. Zeytinyağı olmadığından yemeklerde haşhaşyağı kullanılırdı. Köyde iki tane tahin helvası imalathanesi vardı. Yöre bağlarında yetiştirilen uzun taneli üzümlere *parmak*, iri veya kara tanelilere *deve gözü*, tatlı kırmızı şarap veren üzüme *dimrit*, siyah üzüme *kızıl üzüm* adı verilirdi. Büyük miktarlarda rakı, şarap ve pekmez üretilirdi. Pekmez yapımında kullanılan şıra koyulaşıncaya kadar kaynatılır, beyazlayıncaya kadar çırpılırdı. Elde edilen bu beyaz renkli koyu pekmeze *ağda* adı verilirdi.

Gündelik yemeklerin ana malzemesini baklagiller, erişte, bulgur, patates, yabani otlar, kavurma ve kıkırdak oluştururdu. Nadiren, yakınlardaki Akşehir Gölü'nde avlanmış tatlısu balığı yerlerdi. Bayram yemeklerinin başında *herse* denilen keşkek yemeği ile *sira* dedikleri (pirinç ve baharatla doldurulmuş kuzu kolu) gelirdi. Yılbaşı günü için ev kadınları baklava, saray tatlısı, hamuruna haşhaşyağı katarak yoğurdukları "yağlı ekmek" ve çıtır helva hazırlarlardı.

Paskalyadan önceki cumartesi günü kadınlar, haç şeklinde ördükleri şimşir dallarını, baharda yeşerecek ekinlerin "bereketli" olması dileğiyle, kilerdeki buğday dolu küplerin üstüne koyarlardı. Akşehir yöresinin tahin helvası çok ünlüydü. Günümüzde, Yunanistan'daki en büyük ve tanınmış tahin helvası üreticisi olan Hayıtoğlu ailesi Konya Akşehir kökenlidir.

Güzelyurt (Gelveri/Karvali)

Hıristiyan nüfusun yoğun olduğu Gelveri, Ihlara Vadisi yolu üzerinde bulunur. Dağ yamacında 1480 metre rakımda bulunan yerleşim, Nazianzoslu Aziz Griyorios'un doğum yeridir. Üç vadinin içinde olan Gelveri'nin bugünkü adı Güzelyurt'tur. Vadilerin içinden geçen yollar aşağı ve yukarı mahalleyi birbirine bağlar.

Vadinin girişinde bulunan aşağı mahallede, bugün cami olarak kullanılan, Ayios Griyorios Metropolitlik Kilisesi bulunur. Biraz ilerisinde, vadinin karşı yamacında kayaya oyulmuş kilise Ayii Anaryiri Kilisesi'dir. 1924 öncesinde olduğu gibi günümüzde de beldenin merkezini yukarı mahalledeki Gölbaşı adı verilen meydan oluşturmaktadır. Haftalık köylü pazarı da bu meydanda kurulurdu. Anacadde ve meydanın etrafında kahvehaneler, çömlekçiler, han, bakkal, berber vb; dükkânlar sıralanır. Meydanın sonundaki bina erkekler okulunu anacaddenin sonundaki, günümüzde otel olarak kullanılan iki katlı büyük taş bina ise kızlar okulunu barındırırdı.

Mahallelerin Rumca isimleri günümüzde unutulmuş, mahalle ve sokakları süsleyen suyu bol çeşme ise kurumuştur.

Gelveri'yi ilk kez 1969'da ziyaret etmiştim. Geçen zaman içinde birçok kez ata topraklarını ziyaret etme mutluluğuna eriştim. Bu ziyaretlerin birinde, Gelverili Andreadis ailesine mensup birkaç kişi ile, aile büyüklerinin verdiği bilgiler ve tarifler doğrultusunda, eskiden bu ailenin adı ile bilinen "Andiroğlu Mahallesi"ni Güzelyurt eski belediye başkanı rehberliğinde dolaşıp mahallenin çeşmesini bulduk. Eleni Karaca'nın *Kapadokya* adlı kitabında, söz konusu aile üyelerinin anlatımlarından kaydettiğine göre, Andreadisler 1870'lerde yukarı mahallenin çeşmelerine su temin edecek suyollarının inşa edilmesi için maddi destekte bulunmuşlardı. Çeşmenin açılışında ise, akan suların daima bol ve tatlı olması için, Anadolu'da uygulanan eski bir geleneği sürdürüp, su haznesi pekmezle doldurularak musluklardan şerbetli su akıtılmıştı. Çeşmenin büyük kurnasında mahalleli yıllık buğday ve bulgurunu yıkardı.

Atina'daki Anadolu Araştırmaları Merkezi başkanı Melpo Merlie'nin çalışma arkadaşlarından halkbilimci Ermolaos Andreadis'in de belirttiği gibi, Kapadokyalı Rumlar Kırım Harbi (1858-56) sırasında İstanbul'da yaptıkları inşaat ticaretinden, o zamana kadar tanımadıkları bir refah seviyesine ulaşmıştı. Böylece köylerdeki evlerini yeni baştan yapıp eski manastırları restore ederek, günümüzde bile çoğu ayakta duran, büyük ve görkemli kiliseyi ve okul binalarını inşa ettiler.

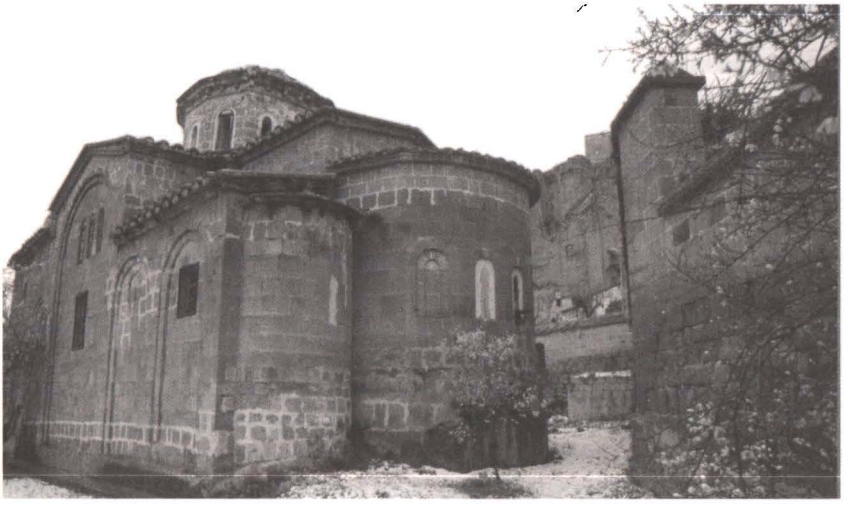
Kapadokya'nın bütün zengin köylerinde olduğu gibi, Gelveri'deki çoğu ev de iki katlıydı ve kesme taştan inşa edilmişti. Alt katta kiler, üst katta oturma odaları bulunurdu. Hemen hemen bütün evler, sokaktan geçenlerin meraklı bakışlarından korunmak amacıyla yüksek bir duvarla çevriliydi. Kale kapısını andıran dev sokak kapısı evin bulunduğu geniş avluya açılırdı. Duvardaki istiridye kabuğu şeklindeki nişlere çiçekli saksılar yerleştirilirdi.

Odalar geniş, dikdörtgen şeklinde, yüksek tavanlı, hatta bazısı kubbeli idi. Odanın bir duvarında boydan boya "musandra" adı verilen yüklük ve çoğu kez oymalı ahşap

gömme dolaplar bulunurdu. "Musandra"ya yatak, yorgan, yastık ve giyim eşyası konurdu. Bunun tam karşısındaki duvarda iki veya üç geniş pencere odanın bol ışık almasını sağlardı. Duvar boyunca odayı çevreleyen, geniş, dikdörtgen, sert yastıklı sedirler ise günün yorgunluğunu atmak için evin en uygun köşesini oluşturuyordu. Bütün evlerin kuzey ve güney, başka bir değişle, yazlık ve kışlık odası vardı. Odaların birinin ortasında tandır bulunurdu. Bu, yuvarlak, metal bir sacla örtülen bir ocaktı. Ekmek ve yemek bu ocakta pişirilir, uzun ve soğuk kış gecelerinde ise, şalvar ve entarilerinin üzerine kısa kürk veya el yapımı kapitone hırkalar giyen aile fertleri, ısınmak için tandırın etrafında otururlardı.

Kapadokya'nın diğer köylerinde olduğu gibi, Gelverililer de tarım ve bağcılıkla uğraşırlardı. Bunun yanında, erkeklerin çoğu İstanbul'un Eminönü-Tahtakale piyasasında ve diğer semtlerde toptan gıda ticareti ve bakkallık yaparlardı.

D. Petropulos ve E. Andreadis'in *Aksaray-Gelveri'de Dinsel Hayat* (1971) adlı çalışmalarında belirttiği gibi, Hıristiyan geleneklere göre, bakkalların koruyucusu Aziz Stefanos'tu. Azizi anma gününde (27 Aralık) bakkallar loncası, ölen üyelerin ruhuna mevlit okutup *koliva* dağıtırdı. Rum Ortodoks Hıristiyanlar İstanbul ve Anadolu'da mevlitlerde haşlanmış buğday, şeker, galeta unu veya bisküvi unu, kişniş, tarçın, kuru üzüm karışımı ile *koliva* hazırlayıp ayinden sonra cemaate dağıtırlardı. Aziz İoannis Hrisostomos ise sılada bulunanların koruyucusuydu. İstanbul'da çalışan Gelverili sıvı yağ tüccarları azizin gününde köylerdeki Ayios Griyorios metropolitlik kiliselerine bir damacana zeytinyağı bağışlardı.



Gelveri'de, Aziz Grigorios Kilisesi (Foto: S. Bozis, 1993).



Gelveri kökenli kadınlar geleneksel kıyafetleriyle (Nea Karvali Arşivi, Makedonya Bölgesi).

Aziz Trifon çiftçilerin koruyucusu sayılırdı. Çiftçiler için tatil günü olan azizin anıldığı 1 Şubat'ta, kilisedeki ayinden sonra, tarla ve bağlara ayazma (okunmuş su) serpilir, hayvanlara da aynı sudan içirilirdi. Çiftçiler loncası 23 Nisan Aziz Yeorgios Günü'nde kilisedeki ayine katılır ve üstünde Aziz Griyorios, Aziz Yeorgios ve Hz. İsa tasvirleri bulunan beş özel ekmek hazırlatıp ayinden önce kiliseye yollardı. Ekmeklerle birlikte üzeri buğday filizlerinden örülmüş bir haçla süslenmiş *koliva*'yı papaza okuturlardı. Tabiat afetlerinin hayvancılık ve tarıma getirdiği zarar ile onun karşıtı olan bol ve bereketli ürün alma isteği ve dürtüsü insanoğlunun Tanrı'ya, dileklerini özel kutlamalarla belirtmesine neden oldu. Sadece çiftçilerin değil, bütün Gelverililerin koruyucusu Aziz Yeorgios sayıldığından, köy halkı 23 Nisan'ı bayram olarak kutlar, adanmış beyaz koyunlar kurban ederlerdi. Aynı gün Müslümanlar da kurban kesip kırmızıya boyanmış yumurta tokuşturarak Hıdırellez'i kutlarlardı.

1924 öncesinde Gelveri'de 10 tane çömlek atölyesi vardı. Bu loncanın koruyucusu "Hayat Veren Kaynak" adı ile de anılan Meryem Ana'nın anma günü köyde panayırla kutlanırdı. Aziz Spiridon bezircilerin koruyucusu sayıldığından, 12 Aralık'taki anma gününde ev hanımları lalanga ile pelte hazırlardı.

D. Petropulos ve E. Andreadis'in yazılı kayıtlar ve sözlü anlatımlardan oluşan çalışmalarında belirtildiği gibi, Hıristiyan takvim yılının başlangıcı olan 1 Eylül günü, bütün Kapadokya'da olduğu gibi Gelveri'de de kilisede yapılan özel ayinden sonra evleri dolaşıp kutsardı. Her evde, ikonaların bulunduğu odada bir masa üzerine, yılın on iki ayını temsil eden on iki mum, su dolu bir kap, bir ikona, bir demet fesleğen, bir bardak şarap ile ana besin maddeleri olan buğday, bulgur, un ve pekmezle dolu tabaklar yerleştirilirdi. Dua okuyup masadaki nimetleri kutsayan papaz, ardından evin bütün odalarını, kileri ve ahırı dolaşıp okunmuş su serpiştirerek kutsardı. Tabaklardaki okunmuş buğday, bulgur vb ise kilerdeki erzak stoklarıyla karıştırılarak erzakın yıl boyunca bol olması temenni edilirdi.

Ekim ayı başlarında, tarlaya ekilecek buğday tohumu kilisede papaz tarafından okunur, verimin iyi olması için dua edilirdi. 25 Aralık'tan birkaç gün önce kadınlar, una süt, yumurta, yağ, şeker katarak Noel pidesini yoğururlardı. Yaz aylarında hazırlanarak çömleklere basılan peynirler, kayaya oyulmuş kilerde kuma gömülerek muhafaza edilip, kış boyunca, önemli gün ve bayramlarla Noel ve yılbaşı sofrasında ikram edilirdi.

Uzun süren (40 gün) oruçtan sonra, Noel arifesi akşamı kilise ayininden evlerine dönenler, tarhana çorbası ve ekşili köftelerden oluşan hafif bir yemek yerlerdi. Noel günü ise sofrada mutlaka "herse" (keşkek) bulunurdu.

Noel günü, loğusa Meryem Ana anısına, çocuklu kadınlar, un, yumurta ve balla "kaygana" hazırlayıp, köyün çocuksuz kadınlarına dağıtılması için kiliseye gönderirlerdi. Bu arada, yumurtanın doğurganlık sembolü olarak algılandığını belirtmemiz gerekir.

Yılbaşı gecesi için Noel pidelerinin aynısı pişirilirdi. Yakınları gurbette olan evlerde ise Ayios Vasili (Noel Baba) pidesi hazırlanırdı. Malzemesi Noel pidesinin aynısı olmakla birlikte, Ayios Vasili'nin baş harfleri olan A ve B çatalın ucu ile pideye işlenir ve pidelerin içine para konurdu.

Hamura çatal batırmak işlemi Kapadokya'da, yılbaşı pidesi, içli, kete vb tatlılarda uygulanan ve "gözü olanın gözü çıksın" anlamında yapılan bir hareketti.

Yılbaşı sofrasında mutlaka balkabağı ile yapılan pide de bulunurdu. Bunun yanında kuruyemiş, çömlek peyniri, kilerde yazdan muhafaza edilmiş üzüm, karpuz ve Mersin portakalları da bulunurdu. Doğal olarak pastırma ve sucuk hiçbir evden eksik olmazdı. Hatta pastırma için "Anadolu'nun jambonu" benzetmesini yaparlardı.

Evleri dolaşarak geleneksel Noel ve yılbaşı şarkıları söyleyen çocuklara bahşiş olarak yumurta, bulgur, tereyağı veya kuruyemiş verilirdi. Yılın ilk günü sabahı, daha gün ağarmadan, evin hanımı hiç kimse ile konuşmadan çeşmeye giderek eve bir testi su getirirdi. Bu arada çeşme başında, kesesindeki paraları, bereketli olup çoğaltmaları için ıslatmayı ihmal etmezdi. Yılbaşı günü sofra, bereket sembolü olan ve üstüne mum dikilen narlarla süslenirdi. Öğlen yemeğinde mutlaka bulgurla doldurulmuş tavuk ve bol kuruyemiş yenirdi. 5 Ocak'ta kiliseden alınan ayazma bağlara, bahçelere, tarlalara ve hayvanlara serpiştirilirdi. Hz. İsa'nın vaftiz edildiği gün olan 6 Ocak'ta olay tekrarlanırdı. 5 Ocak dini oruç günü olduğundan, o gün sade suda pişmiş baklagillerle, üzüm, kuru erik ve kuru kayısından yapılan hoşaf yenirdi.

Vaftizci Yahya'nın anıldığı 7 Ocak günü, ölülerin ruhu için *koliva* hazırlanarak yoksullara dağıtılırdı. Birçok evde pişirilen etli bulgur ve kaygana yoksullarla komşulara yollanırdı.

Gelveri'nin koruyucu azizi olan Griyorios Teologos'u anma günü olan 25 Ocak büyük bir ihtişamla kutlanırdı. Havalar soğuk olmasına rağmen, köyde büyük panayır yapılırdı. Dükkân ve atölyeler kapalı kalır, tatil günü sayılırdı; çevre köylerden zengin, yoksul, okumuş veya cahil sayısız insan kötü hava şartlarına aldırış etmeden Gelveri'deki kiliseye gelir ve buğday, canlı hayvan, mum, beziryağı gibi adaklar sunulurdu. Sunulan adakların, ayin sonunda açık arttırma ile satılmasıyla kiliseye gelir sağlanırdı.



Gelverili Hristo Doptoğlu ve ailesi (Vosporis Arşivi).

Dört hafta süren karnavalın gelmesiyle yapılan eğlencelerin başında, kılık değiştirerek eş, dost, akrabaya yapılan ziyaretler gelirdi. Ev hanımları mantı, sütlaç, ballı börekler hazırlayıp gelen konukları ağırlardı. 40 günlük Paskalya orucunun ilk gününe rastlayan Temiz Pazartesi günü evlerde genel temizlik yapılır ve kesintisiz üç gün süren, bütün besinlerden uzak, sadece su ve peksimet yenilen "3 günlük" oruca başlanırdı. Kiliselerdeki ikonalar 40 gün boyunca yas belirtisi olarak siyah kumaşlarla örtülürdü.

Ölüler Günü olarak da bilinen ve cumartesi gününe rastlayan Aziz Teodori Günü'nde, kilisede okunan *koliva*, kuluçkaya yatmaları için tavuklara yedirilirdi. Ertesi pazar kutlanan Ortodoksia Günü (doğru inanç) aynı zamanda ikona kırıcılar döneminin bitişini simgeler. O gün evlerde mutlaka salyangoz yahnisi, tatlısu kerevitleri ve kaygana pişirilirdi. 9 Mart'ta anılan Kırk Şehitler Günü'nde ise bağlara 40 asma çubuğu veya bahçeye 40 meyve ağacı fidanı dikilir, kadınlar da işledikleri nakışlara 40 dikiş atar, tezgâhtaki dokumaya 40 mekik dokurlardı. O gün için özel olarak pişirilen un çorbasından da aile fertleri 40'ar kaşık içerdi.

25 Mart'taki "Evangelismos" Yortusu'nda (Meryem Ana'nın Hz. İsa'ya hamile kaldığını Baş Melek'ten öğrendiği gündür) yakındaki Melendiz suyunda avlanan tatlısu balıkları yenirdi. Aynı gün "boncuk çöreği" denen çörekler hazırlanırdı. Aile fertlerinin sayısı kadar hazırlanan çöreklerin sadece bir tanesinin içine ufak bir boncuk konurdu. Boncuklu çöreği alan, evin talihlisi sayılırdı.

Paskalya öncesi "Büyük Hafta" içinde, perşembe günü, Paskalya gecesinin kilise ayini için evlerde mumlar hazırlanırdı. Paskalya yumurtaları boyanır ve aile fertlerinin

sayısı kadar yumurta, bir miktar buğday, bulgur, tuz, un ve maya bir keseye konarak kiliseye götürülüp okunması için Paskalya gecesine kadar orada kalırdı. Paskalya ayininden sonra evde önce okunmuş yumurtalar tokuşturulur, torbanın içindekiler ise, bereketli olması dileğiyle, kilerdeki erzaka karıştırılırdı. Böylece, sembolik olarak Hz. İsa'nın dirilişi ve baharda tabiatın yeniden doğuşunun getireceği nimet ve bereketle özdeşleştirilirdi.

Paskalya arifesinde Noel çöreklerine benzer çörekler pişirilir ve kuzular kesilirdi. Zengin kaynanalar, gelinlerine bayramda saçlarına takmaları için altın sikkeler hediye ederdi.

Paskalya sofrasında çorba, fırında pişmiş kuzu eti, pilav, çeşitli pideler, peynir ve kaymak bulunurdu. Paskalya'nın kutlandığı Pazar gününden bir sonraki pazara kadar bir hafta boyunca herkes eğlenir, kadınlarla erkekler birlikte halay çekerlerdi.

24 Haziran'da bütün Kapadokya "Vartuvar" Yortusu'nu (Ermenice *vart*: gül) kutlardı. Kapadokyalı tarihçi Pavlos Karolidis'e göre, "Vartuvar", çiçek ve buğday bayramıydı. Tabiatın çiçek açmasının yanı sıra ölü ruhların da bayramıydı. Komşu evlerin birinde toplanan genç kızlar, su dolu bir çömleğe şahsi eşyalarından birini atardı. Çömleğin ağzını iyice kapayıp bir kenara koyarak, 29 Haziran'da, Aziz Petros ve Pavlos gününde tekrar aynı evde bir araya gelmek üzere dağılırlardı. Tekrar buluştuklarında, kızlardan biri çömleğin içindekileri teker teker çıkarmaya başlardı. Her çıkarılan parça için bir mani söylenir, bu maniler eşya sahibinin kısmeti ile ilgilidir. Boşalan çömleği ise kırarlardı. Ardından, genç kızların yanlarında getirdiği yemekler yenir, halk oyunları oynanır, şarkılar söylenir, akşama kadar eğlenilirdi. O gün nohut hasadı başlardı.

Temmuz ayı hasat ve harman zamanıydı. Harmana başlamadan önce harman yerinin etrafına "kuşların hakkı" olan bir kürek dolusu başak saçılırdı. Buğdayı elemeye başlamadan önce de yere haç oluşturacak şekilde taşlar dizilir, buğday bunların üzerine elenirdi. Bu taşlara "bereket taşı" adı verilirdi.

Kapadokya Rumları Hz. İlyas'ı yağmurcu aziz sayarlardı. İnanışa göre, azizin anıldığı 20 Temmuz günü yağmur yağarsa o yıl ürün bereketli olurdu. Aziz Pandeleimon hastaları tedavi eden aziz sayılırdı. Günümüzde Kızıl Kilise olarak bilinen tarihi Ayios Pandeleimon Kilisesi'ni, Kapadokya kökenli Bizans kralı Nikiforos Fokas (10. yüzyıl) da sıkça ziyaret edip ayinlere katılırdı. Sivrihisar Ovası'ndaki Ayios Pandeleimon Kilisesi, her 27 Temmuz günü çevre köylerden de akın akın gelen insanlarla dolup taşardı. Gelenler adaklar getirir, kilisedeki ayazma suyuyla yıkanırlardı. Ayinden sonra, kilisenin çevresindeki kırlarda gün boyu süren eğlenceler olurdu. Ayazmanın suyuyla pişen yemeklerin hastalıklardan



Gelveri'ye özgü *Liklik* denilen sürahi (Nea Karvali Müzesi).

arındırdığı inancı yaygın olduğundan, şişelere doldurulan ayazma suyu bu amaç için evlere taşınırdı.

6 Ağustos Hristosothiros Yortusu üzüm bayramı olarak kutlanırdı. O yılın olgunlaşmış ilk üzümleri toplanarak, okunmak üzere kiliseye götürülür cemaate ayin bitişinde kiliseden çıkarken küçük üzüm salkımları verilirdi. Bu bayram, 15 gün süren dini oruca rastlamasına rağmen, sadece o güne mahsus olmak üzere, Melendiz Nehri'nden avlanmış balık yenirdi.

Yazın en önemli kutsal günü olan 15 Ağustos Meryem Ana Yortusu'nda mutlaka kuzu pişirilirdi. Bu bayramda ayrıca Mamasun köyündeki Aziz Mamas ve Aziz Konstandinos'a adanmış kilise ziyaret edilirdi. Hasan Dağı eteklerindeki Ayia Galateri Kilisesi de 15 Ağustos'ta ziyaret edilen kiliselerin başında gelirdi.

Değerli dost, halkbilimci Armolaos Andreadis'in bu çalışmamda değerlendirmem için bana yolladığı, Gelveri doğumlu amcası Konstandinos Andreadis'in arşivindeki kendi el yazması yemek listesi (1950), sadece Gelveri için değil, bütün Kapadokya'nın yeme alışkanlıklarıyla ilgili çok önemli bir kaynağı oluşturuyor:

> YEMEK ÇEŞİTLERİ: Fasulye, paça, balık çorbası, kızarmış balık, tuzlanmış balık, isli balık, bamya, kelle haşlama, çılbır, salyangoz, sucuk, işkembeli dolma, kabak dolması, bakla, taze fasulye, lahana dolması, etli lahana yemeği, mantar yahnisi, mantar ızgara, mantı (sarımsaklı yoğurtlu, sarımsaklı sirkeli, çiçek yağlı), mercimek, üstüne yumurta kırılmış taze fasulye, ıspanaklı yumurta, irmikli terbiyeli çorba, sahanda yumurta, tereyağlı lahana, pastırma, etli patlıcan, çiçek yağlı patlıcan, patlıcan kızartması, imam bayıldı, yaprak sarma, saraylı yumurta (tereyağlı, soğanlı), bol soğanlı papaz yahnisi, sütlü kabak yemeği, yoğurtlu kabak yemeği, haşlanmış pancar, tarator.
>
> ÇORBALAR: Aşlık çorbası (kırık buğdayla hazırlanan), irmik çorbası, asma yapraklı çorba, işkembe çorbası, kuru kayısılı çorba, sirkeli erişte çorbası, sütlü çorba, tahin çorbası, tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, terbiyeli çorba.
>
> PİLAVLAR: Bulgur pilavı, erişteli pilav, etli pilav, kerevitli pilav, mercimekli pilav, midyeli pilav, nohutlu pilav, pirinç pilavı, yoğurtlu pilav.
>
> TURŞULAR: Armut turşusu, patlıcan turşusu, biber turşusu, kereviz turşusu, salatalık turşusu, kabak turşusu, karpuz turşusu, kelek turşusu, taze fasulye turşusu, domatesli, pancarlı, lahana turşusu, koruk turşusu.

Isparta

Konya vilayetinin en önemli şehirlerinden olan Isparta, Orta Anadolu'da Konya'nın batısında, Toros dağlarının eteklerinde, 939 metre rakımda kurulmuştur. Aksu Çayı'nın bir kolu şehrin içinden geçer.

1920'lerde Isparta'nın nüfusu 30000 kadardı. Pandelis Kontoyiannis, *Anadolu'nun Coğrafyası* adlı kitabında, bu tarihlerde 5000'i aşkın olan Rum nüfusun, özellikle şehrin batı kısmında yaşadığını söyler. Pisidya Metropolitliği'nin merkezi olan Isparta'da Rumlar, şehrin dört kilisesi çevresinde yerleşmişlerdi. Bunlar Taksiarhon (Baş Melekler),



Halı dokuyan Ispartalı genç kızlar (Kozmos dergisi, 1909).

Meryem Ana'nın doğumu, Meryem Ana'nın kiliseye girişi ve Meryem Ana'nın ölümüne atfedilmiş kiliselerin yer aldığı mahallelerdir.

1840'dan beri Rum cemaatinin Halk Kütüphanesi, 1870'den sonra da Kültür Derneği ve Yoksulsever Kadınlar Derneği vardı. Ispartalı Rumlar Karamanlıca konuşur, Rumcayı ancak okulda öğrenirlerdi. Elpiniki Stamuli Sarandi'nin belirttiğine göre, okula gitmiş olanlar ağdalı Yunanca konuşurlardı.

Isparta'daki Ermeni cemaati gibi Rum cemaatinin de biri kız, diğeri erkekler için olmak üzere iki okulu vardı. Isparta'nın tek oteli, Katina Sakali'nin işlettiği içinde kumarhanesi de olan oteldi. Şehirdeki evler, çiçek ve meyve bahçeleri içinde, tek veya iki katlı taş binalardı.

1914'te Isparta korkunç bir deprem yaşadı. 300 kişi yaşamını yitirdi, 800 ev yıkıldı. İzmir'deki İngiliz Hastanesi'nin yardım ekibi depremzedelere yardım amacıyla Isparta'ya gelip bir ay kaldı.

1911 Isparta doğumlu, Hacıgavriiloğlu kızı Alkioni Esoğlu ile 1995 yılında Atina'nın Nea Smirni semtindeki evinde, anılarını kaydetmek için buluştuğumuzda, bizlere iki katlı baba evinin, Aksu Çayı'na yakın, şehrin iyi semtlerinden birinde bulunduğunu, odaların tavanlarında varak ve kalem işi süslemeler olduğunu, Isparta'nın tanınmış kumaş tüccarlarından olan babası Yanko Hacıgavriiloğlu'nun aynı zamanda gülyağı ticareti de yaptığını, özellikle İzmir'le yoğun ticari ilişkileri olduğunu anlatmıştı. Alkioni Esoğlu'na göre Rumlar dört mahallede yoğun olarak yerleşmişlerdi: "Halam Emir Mahallesi'nde



Halı atölyesi sahibi Kahramanoğlu ailesi (Vosporis Arşivi).

kalırdı, onun hemen yanında Ermeni mahallesi vardı. Benim çocukluğumda mahalle bomboş ve evler terk edilmiş durumdaydı. Türkler şehrin diğer tarafında yaşıyordu. Türk komşularımızla ilişkilerimiz çok iyiydi. Ramazan ayı boyunca, akşamüzerleri, Müslüman evlerinden çok güzel yemek kokuları etrafa yayılırdı. Babamın Türk müşterileri çoğu kez bu güzel yemeklerden bizim eve de gönderirlerdi. Biz de Hıristiyan bayramlarında onlara çeşitli tatlılar gönderirdik.

... Baharın gelmesiyle bütün Isparta gül kokardı. Burdur'da ise çok güzel bağlar vardı. Yazları oraya veya Elmalı'nın sayfiyelerine giderdik. Memlekette (Isparta'da) insanlar iyi ve rahat hayata düşkündüler. Babam işten eve geldiğinde, akşam yemeğinden önce günün yorgunluğunu üzerinden atması ve rahatlaması için, önüne hemen rakı ve meze tepsisi konurdu. Kereste tüccarı İoannidis ve şehrin tanınmış doktorlarından Vasiliadis babamın en yakın arkadaşlarıydı. Minaidis ve Kahramanoğlu ailesi ile görüşürdük. Tanınmış halı tüccarı Efremoğlu görümcemle evlenmişti...".

Mis kokulu gül bahçeleri şehri çepeçevre sarıyordu. Her yıl mayıs ayında bütün şehir korkunç bir gül hasadı furyası yaşardı. B.İ. Bostancıoğlu, *Anadolu'daki Isparta* (1986) adlı kitabında, bu işin "bir kadın işi" olduğunu ve yaklaşık 20 gün kadar sürdüğünü yazar. Güneş doğmadan önce başlayan çalışma günbatımına kadar devam ederdi. Toplanan güller beyaz çuvallara doldurularak damıtılmaya gönderilirdi. 20. yüzyılın ilk çeyreğine yakın bölgenin en büyük gül yağı ihracatçısı, aynı zamanda şarap ve sakızlı rakı ticareti yapan N. Temelidis'ti. Gülyağı dışında bölgenin önemli ihraç maddeleri, bir reçine türü olan kitre, afyon ve halı idi. Bilindiği gibi Isparta Anadolu'nun tanınmış büyük halı dokuma merkezlerinden biridir. Diğer ünlü tahıl tüccarları H. Avrakoğlu, B. Baloğlu, M. Kehayoğlu ve D. Kozma idi. H. Basyoğlu, H. Hacıavrakoğlu, Mihalaki Kahramanoğlu ve A. Vasiliadis kitre, afyon ve yün ihraç ederdi. Gıda maddeleri ticaretinde ilk sırada A. Ülkeroğlu - F. Kahramanoğlu ile P. Hocoğlu bulunuyordu. En tanınmış halı imalatçısı ve ihracatçıları İ. Papazoğlu, P. Georgiadis, Stiloğlu Kardeşler, Kahramanoğlu Kardeşler,

M. Kehayoğlu, İ. Moraboğlu, Damianos Vasiliadis ve ortaklarına ait The Oriental Carpet Manifacturing Ltd idi.

Isparta ve çevresindeki beslenme alışkanlıkları Kapadokya'dakilerden farklı değildi. Buğday ve türevlerinin, koyun, dana, tavuk veya yaban domuzu eti ile pişirilerek yapılan et yemeklerinin yanı sıra baklagiller, hayvani yağlar, süt ürünleri, bol miktarda yoğurt ile Trakya'nın teleme peyniri, Yörüklerden satın aldıkları keçi sütünden yapılmış tulum peyniri, Erzurum ve Kars meralarından getirilen biberli kaşar peyniri tüketikleri besin maddelerinin başında gelirdi. Sebze olarak soğan, sarmısak, lahana, karnabahar, pırasa, marul, biber, acur ve 19. yüzyıl ortalarından itibaren Osmanlı'da da tanınan ve yaygın olarak kullanılmaya başlanan domatesti.

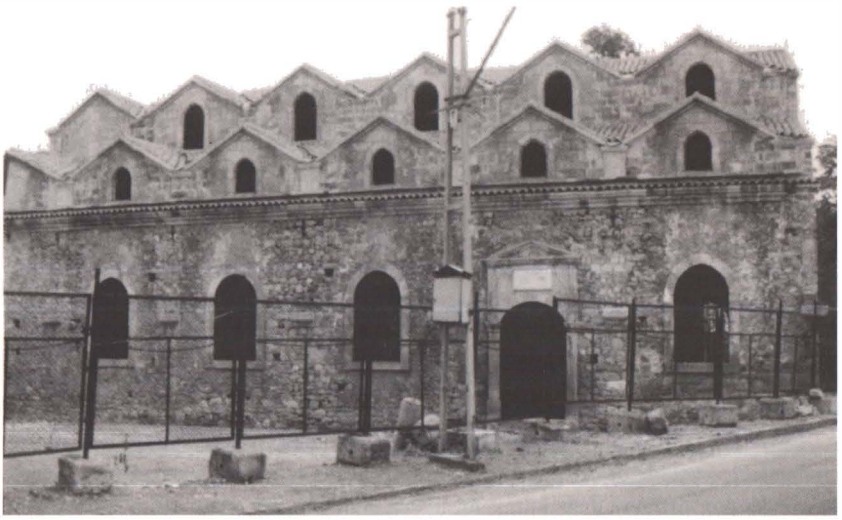
Yörede zeytinyağı üretimi olmadığından zeytinyağlı yemekler pişirilmezdi. Eğridir gölünden avlanan tatlısu balıkları beziryağı veya haşhaşyağında kızartılırdı. Ayrıca börek, lalanga gibi kızartmalar haşhaşyağı ile yapılırdı.

Çevrede bol miktarda bulunan elma ağaçlarından dolayı, tüketilen meyvelerin başında elma, özellikle de ferik elması gelirdi. Ayrıca erik, kayısı, vişne, armut, şeftali, kavun, karpuz, üzüm ve incir, kuruyemişlerden fındık, badem, kuru üzüm, kuru kayısı, kuru erik, kuru vişne, pestiller ve cevizli sucuk bol miktarda tüketilirdi.

Temel ihtiyaç maddeleri bol ve herkesin kolaylıkla alabileceği kadar ucuzdu. Ev kadınlarının kışlık hazırlıkları yaz mevsiminden başlardı. B. İ. Bostancıoğlu, bizlere bu hazırlıklarla ilgili çok değerli bilgiler vermektedir. Kışlıklar evin bodrum veya zemin katındaki kilerde muhafaza edilirdi ve buraya "alt ev" adı verilirdi. Buğday, bulgur ve baklagiller burada depolanırdı. Haşhaşyağı 50 veya 100 okkalık küplerde, teleme peyniri ise *kümne* adlı sırlı küpler içinde salamuraya yatırılırdı. Aynı şekilde turşular, reçeller ve pekmez küplere konurdu. Yaklaşık 50 gün süren Paskalya Yortusu öncesi oruç için tuzlanan tatlısu balığı yumurtaları ahşap fıçılarda bekletilirdi.

Zenginler, sadece salatalarda kullanılmak üzere İzmir'den zeytin ve zeytinyağı getirirlerdi. Kış boyunca etli yemekler pastırma, sucuk, kavurma gibi tuzlanmış etlerle pişirilirdi. Kilerin tavanından kurutulmuş bamya, patlıcan, asma kabağı hevenkleri sarkardı. Kavun ve kara üzüm dikenli dallardan sarkıtılarak kışa saklanırdı. Elma ve narlar özel ahşap bölümlere konurdu. Bol tuz ilave ettikleri domates peltesi suyunu çekip koyulaşması için güneşe bırakılırdı, sonra toprak küplere boşaltılıp üstüne bir parmak kadar sıvı yağ ilave edilirdi. Küplerin ağzı temiz bezle kapatılıp üzerine kapak vazifesi gören ağırca bir taş konurdu. Sonbaharda her ev kışlık tarhana, erişte, bulgur ve nişastasını hazırlardı. Ufalanmış buğday, yoğurt ve domates salçası ile ekşi tarhana hazırlanırdı. Kuruyan tarhana ufalandıktan sonra bez torbalara doldurulup kilerin tavanına asılırdı.

Bütün Anadolu'da olduğu gibi Isparta'da da her aile maddi olanaklar ölçüsünde, kışlık et ihtiyacı için bir veya iki dana keserdi. Pirzola kısmından pastırma, sucuk ve kavurma yapılırdı. Karaman koyunlarının kuyruğundan elde edilen kuyruk yağı, toprak küplerde muhafaza edilirdi.



Isparta'da Panayia Metropolit Kilisesi (Ispartalılar Derneği Arşivi).

Bağbozumu, pekmez yapımı, özellikle de pekmezin çırpılıp beyazlatılması ile yapılan ünlü dövme pekmez, ayva ve balkabağı reçeli, ayva ve kayısı pestili yapımı, hemen hemen bütün Anadolu'da kullanılan yöntemlerle yapılan kış hazırlıklarıydı.

Noel, yılbaşı gibi özel gün yemeklerine gelince, Ispartalı Rum ev kadınlarının bu günler için tavuk dolması (daha sonraki yıllarda hindi dolması), sucuk, pastırma, *külah çorbası* (kemik suyunda haşlanmış mantı), pideler, börekler ve şerbetli tatlılar hazırladıklarını görürüz.

Elpikini Stamuli-Saranti (*Anadolu Tarihi*, cilt 3, 1940), Isparta'dan Kayseri'ye ve hatta Kilikya'ya varan geniş bir bölgede ortak olan bazı gelenekler arasında aşağıdakilerden de bahseder: "Yılbaşı akşamı arkadaşlar, akrabalar ve özellikle nişanlı gençler gruplar oluşturarak, sazlar eşliğinde mahalleleri dolaşıp eş, dost, akraba ve nişanlının evini ziyaret ederlerdi. Daha doğrusu, evin dışında durup şarkı söylerlerdi. Evdekilerin kapıyı açıp dışarıdakilerin kim olduğunu görmesini önlemek için, grubun en güçlülerinden birkaç kişi kapıyı dıştan tutardı. Gruptan bir diğer kişi de evin damına çıkarak, boş bir torbaya yerleştirdiği kırmızı turpu bacadan içeri atardı. Aynı zamanda, tanınmamak için sesini değiştirerek aşağıdaki maniyi söylerdi:

Yenge vardı mı? (torba)
Pastırmanın yağlısından
Körüğün eyisinden
Şarabın tatlısından

Evin sahibi zengin biri ise, turpun içine bir altın lira batırıp, torbaya bol miktarda şarap ve tatlı doldurarak iade ederdi."

6 Ocak Teofania Yortusu'nda, dört kilisenin cemaati Metropolitlik kilisesi olan Meryem Ana'nın ölümüne atfedilmiş kilisede ayine katılır. Ayinden sonra suların kutsanması için Aksu Çayı'na haç atılırdı.

Karnavalı kutlamak için yapılan eğlencelerde, geleneksel olarak, ev kadınının hazırladığı bulgur ve baharatlarla doldurulmuş tavuk, kimyon ve karabiberle tatlandırılmış bol soğanlı, dana etli kapama, dana veya tavuk eti ve bulgurla pişirilen "arabaşı" (keşkek) ve çeşitli tatlılar misafirlere sunulurdu.

Paskalya orucu boyunca yağsız, sade suya pişirilmiş yemekler yenirdi. Bu dönemde kolay hazırlanan yiyeceklerin başında "arçiburçion" (abur cubur) gelirdi. Üzerine domates salçası sürülmüş ekmek dilimleri, kuru soğan ve haşlanmış patatesle yenirdi. İsim günlerinde pişirilen zahmetli oruç yemeklerinden biri, kuru patlıcan dolmasıydı. Kuru patlıcanlar yazın, içi boşaltıldıktan sonra ipe dizilerek kurutulmak suretiyle hazırlanırdı. Pişirecekleri zaman, patlıcanları akşamdan ıslatıp, ertesi gün pirinç, ince doğranmış kuru soğan, haşlanmış nohut ve ince kıyılmış maydanozla doldurup, sade suya salçalı pişirirlerdi. Oruç döneminin önemli günlerinde pişirilen bu zahmetli yemeğe Isparta dışında Manisa ve Bursa'daki Rum evlerinde de rastlıyoruz.

Mart ayının ilk haftasında "Mart pidesi" adını verdikleri ince pideler yapılırdı. Sacda pişen bu pideler, pekmez sürülüp ölmüşlerin ruhu için yoksullara dağıtılırdı. Aynı geleneğin Orta Anadolu'da yaşamış olan bütün Rumlarda yaygın olduğunu görüyoruz.

Alkioni Esoğlu bize ayrıca, oruç günlerinde "kozmades" adını verdikleri, saç örgüsü şeklinde tuzlu kurabiye pişirdiklerini anlatmıştı. Paskalya'dan önceki cuma günü "triaso" adını verdikleri bir çeşit aşure, Paskalya sofrasında ise kırmızı yumurta, sucuk, pastırma, çeşitli peynirlerin yanı sıra ana yemek olarak et çorbası ile haşlama bulunurdu.

15 Ağustos, Meryem Ana bayramı "Emr" Mahallesi'ndeki Meryem Ana Kilisesi'nde kutlanırdı. B. H. Boyacopulo'a göre ertesi gün aileler büyük gruplar halinde, yiyecek ve tatlı dolu sepetlerle ayazma (Meryem Ana Ayazması) olarak bilinen mesire yerine giderek, çalgıcılar eşliğinde gün boyu hora tepip şarkı söyleyerek eğlenirlerdi. Kiraz hasadı yapılırken Isparta'da bayram havası eser, panayır yapılır ve her evde kışlık kiraz tatlısı hazırlanırdı.

Yaşam döngüsünün doğum, evlilik gibi önemli olaylarının gerçekleştiği günlerde, gelenekler gereği mutlaka hazırlanması gereken yemekler vardı. Yeni doğan çocuk eş dost ve akrabalara "pelte" ile müjdelenirdi. Pekmeze nişasta katılarak yapılan muhallebi kıvamındaki pelte, tabaklara konarak akraba, dost ve komşulara gönderilirdi. Loğusayı ziyarete gelenlere de pelte ikram edilirdi.



Isparta erkek okulu talebeleri 1919-1920.

Kıyı şeridinden Orta Anadolu'ya kadar uzanan coğrafi bölgede, bütün yazılı ve sözlü kaynaklarda rastladığımız, düğün gününün ortak yemeği keşkektir. Isparta'da keşkeğe "arabaşı" da denirdi. Keşkek pişirme hazırlıkları düğünden önceki salı günü başlardı. Tavuk veya hindi etinden de yapılabilen keşkek, yılbaşı sofrasının da ana yemeğiydi.

Rumların ve genelde Ispartalı zenginlerin düğün yemeği olarak hazırlanan ve büyük bir olasılıkla Romalılardan Bizans'a oradan da günümüze kadar gelen diğer zahmetli bir yemek ise özel kuzu dolmasıydı. Cina Filipopulu Kahramanoğlu'nun Ispartalı aile büyüklerinin anlattıklarından hatırladığına göre, iyice yıkanan kuzunun suları süzüldükten sonra tuz ve biber ekilir, iyice ayıklanmış iki güvercin iki tavuğun içine konarak kuzunun içine yerleştirilip çeşitli baharat eklenir, boydan boya dikilen kuzu tepsiye yerleştirilir, düşük ısıdaki fırına akşamdan konup fırının ağzı çamurla sıvanır ve kuzu dolması sabaha kadar pişmeye bırakılırdı.

Antalya

Anadolu'nun Akdeniz kıyısında, at nalı şeklindeki kayalık yükseltiye yaslamış olan Antalya, MÖ. 2. yüzyılda II. Attalos tarafından kurulmuştu. Bizans döneminde önemli bir ticaret merkezi olan şehrin ticari hayatı Komnenoslar döneminde Cenevizlilere terk edildi. Süreç içinde Antalya Selçuklular tarafından alındı. 13. yüzyılda Karaman Beyliği'ne, 1432'de de Osmanlılara geçti. 14. yüzyılın tanınmış Arap gezgini İbn Battûta bize dönemin Antalya'sı ile ilgili önemli bilgiler verir: "Bu şehir, genişlik, güzellik ve

ihtişam bakımından dünyanın en güzel şehirlerinden. Gerek planı, gerek düzenliliği ile diğer ülkelerdeki benzerlerinden daha üstün bir durumda. Ahali içindeki taifeler ayrı ayrı mahallelere yerleşmiş. Hıristiyan tüccarlar Mînâ (liman) adıyla anılan semtte oturmaktadırlar. Bu mahallenin çevresini büyük bir duvar kuşatmakta. Cuma vakti ve her gece bu duvarın kapıları kapalı tutulmaktadır. Şehrin asıl halkı olan Rumlar başka bir mahallede kendi başlarına oturuyorlar, onların bulundukları yer de surla çevrilmiş... Buranın bağ ve bahçeleri çoktur, meyveleri lezizdir. Ahalinin *kamaruddîn* adını verdikleri bir çeşit kayısı çok nefistir."

1922 yılına kadar Konya vilayetine bağlı bir sancak olan Antalya'nın toplam nüfusu 40000 iken bunun 15000'inini deniz ticaretini ellerinde tutan ve özellikle Kıbrıs ve Mısır'la ticari ilişkiler kuran Rumlar oluşturuyordu.

Verimli toprakları bol suyu ve şahane iklimi sayesinde Antalya ovasında bol miktarda narenciye, pirinç, buğday, mısır, susam, şekerkamışı yetiştirilirdi. Antalya Limanı'ndan Mısır'a kereste ve odun kömürü, Ege adalarına un ihraç edilirdi.

1921 yılı ticaret yıllığına göre şehirde tüccarlara ait iki kulüp ile biri çarşı içinde, diğeri ise Faros (Fener) adıyla bilinen semtte K. Daniilidis'e ait olmak üzere iki adet Batı tarzında kahvehane bulunuyordu. Limandaki en büyük gemi acenteleri, İ. Piperidis'in idaresindeki "Lloyd Triestino", Stavro Miliadis'e ait "Pandeleon" ve Kehayoğlu-Fillipakis ortaklığı olan "The Archipelago American Steam Ships Co. Ltd." idi.

Tanınmış tahıl ve susam tüccarları arasında Yianni Arapoğlu, Stavro Kehayoğlu, Frida Kardeşler, Saroğlu Kardeşler bulunuyordu. Aynı yıllıkta en büyük baharat ve koloni malları tüccarı Pandeli Karageorgioğlu, susamyağı tüccarları ise Andon Arapoğlu, G. Mavrikas ve G. Filippakis olarak belirtiliyor. Pandeli Argiriu ile T. Vasiliu'nun pastaneleri, G. Apostoloğlu, F. Argiropulos, Vasiliadis Kardeşler ile M. Konstandinu'nun bakkal dükkânları vardı. Şarap ve likör ticaretini G. Aleksandru, M. Solomonoğlu ve A. Spartopulos yürütmekteydi.



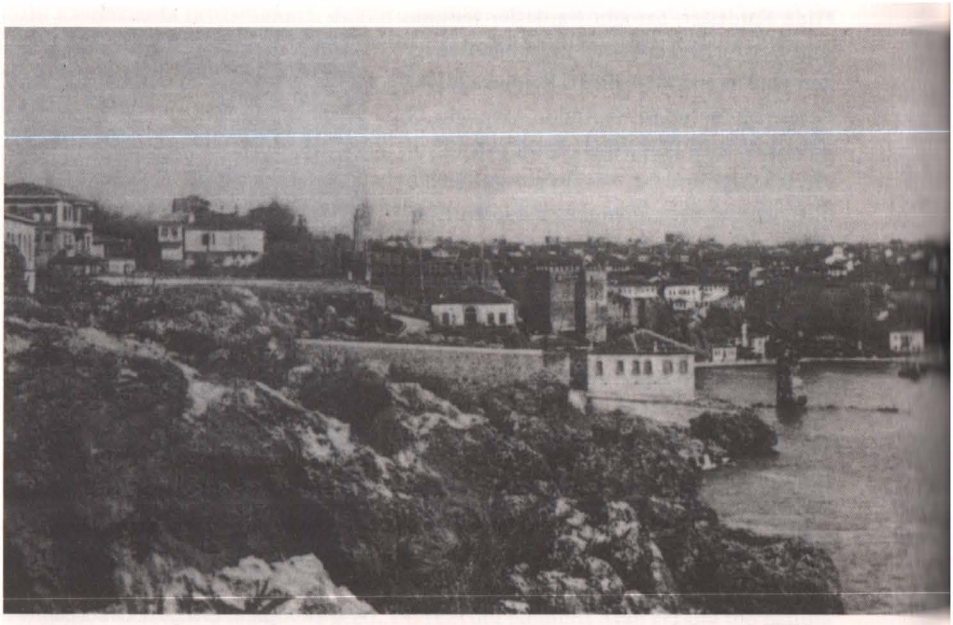
Antalya doğumlu Evangelia Karakalpaki (Vosporis Arşivi, foto: S. Bozis)

1995 yılında Atina'nın Nea Smirni semtindeki evinde ziyaret ettiğimiz Akıncıoğlu kızı, Evangelia Karakalpaki'nin anıları, doğduğu yer olan Antalya'nın gelenek, görenek ve yemek kültürünü daha iyi tanımamıza yardımcı oldu: "1917'de Antalya'da doğdum. Rumların mahallesi Hadrianus kapısının yanında sur içindeydi. Annem, babam, dört kız ve bir erkek kardeşimle yaşadığımız ailemize

ait ev de oradaydı. Şehirdeki Rumların sayısı 15000-16000 kadardı. Şehri çevreleyen köyler Türk köyleriydi. Babam ticaretle uğraşırdı, işyeri Aksu köyündeydi. Orada kendine ait bir hanı, tereyağı ürettiği bir mandırası vardı. Ayrıca 800 dönüm arazisinde ticaretini de yaptığı buğday ve susam yetiştirirdi. Nehrin hemen arkasında bir ören yeri vardı.

Ninem Katerina'nın evini çok iyi hatırlıyorum. Bugün gitsem bulur, tanırım. Yeni mahalle semtindeydi. Ev yeni inşa edilmişti; eski evi tarihini hatırlamadığım kolera salgınından sonra yanmıştı. Yeni evin çok güzel bahçesi vardı. Ön taraf çiçek bahçesi, arkası ise meyve bahçesi olarak düzenlenmişti. Çiçek bahçesini çevreleyen saksılarda gardenya, fulya ve bej renkli, mis kokulu güller açardı. Arka bahçede ise portakal, limon, mandalina, kayısı, dut ve elma ağaçları vardı. Amcam çiçeklere meraklı. Her gittiği yerden fide, tohum getirirdi. Müfettiş olarak çalıştığı için sık sık Beyrut, Kahire gibi yerlere giderdi.

Ninemin o çok güzel evine dönelim. Zil çalındığında aşağıya inmeden kapıyı üst kattan açardı. Geniş, mermer basamaklardan üst kattaki hole girilirdi. Holün bir köşesinde, 'mum çiçeği' olarak bilinen süs bitkisi vardı ve mekânı çepeçevre dolaşır, salonu da dolaşıp mutfağa varırdı. Adı mum çiçeği olmasına rağmen çiçekleri demetler halinde sıralanmış canlı bir bitkiydi. Çok sonraları aynısına Korfu Adası'nda rastladım, sıcak iklim bitkisidir.

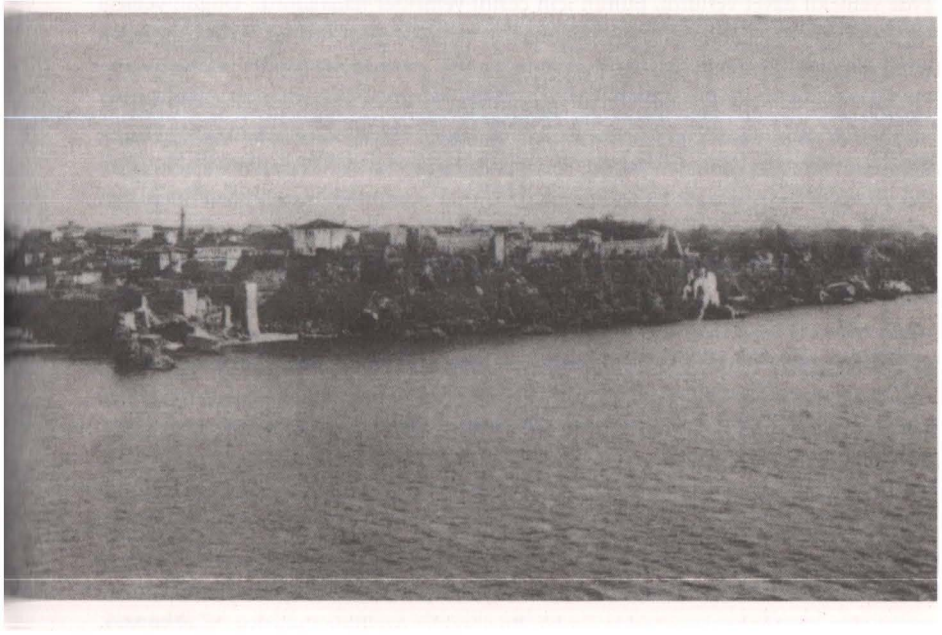


Antalya'dan bir kesit, 1900 (İzmirliler Derneği Arşivi).

Evin iki mutfağı vardı. Alt mutfakta temizleme ve yıkama işlemleri yapıldıktan sonra her şey temizlenmiş, ayıklanmış veya yıkanmış olarak üst mutfağa taşınırdı. Hem alt hem de üst katta mermer döşeli tuvaletler vardı. Ev çok odalıydı. Rengârenk ipliklerle "günaydın" kelimesi işlenmiş duvar süsleri, ipekli kumaşlarla döşenmiş kanepeler, sallanır koltuklar ve başka birçok değerli eşya...

Evlerde ipekböceği yetiştirilirdi. Bundan dolayı her evin bahçesinde dut ağacı vardı. Her evde tezgâh bulunur ve ipekli kumaş dokunurdu. Sandıklarında top top ipekli kumaşlar saklanırdı. Çarşaflar ve özellikle yatak örtüleri ipekli kumaştan yapılır ve etrafına el işi, geniş danteller işlenirdi. Antalyalı kadınlar çevre ve beyaz iş işlerlerdi. Oturma odası takımlarını ve aynaların etrafını, sim ve sırma ile işlenmiş çevrelerle süslerlerdi. Kadife kumaştan, sırma ile işlenmiş terlikler yaparlardı. Bazı çeyiz sandığında 70-80 çift işlenmiş terlik kumaşı bulunurdu. Gelin giden kızlar bunları akraba ve eşe dosta armağan ederlerdi. Nakışlı kumaştan terlik dikmek kunduracıların işiydi.

Görücü usulü ile yapılan evliliklerde çöpçatan, gelin adayının evine sabah erkenden gidip, bir bahane ile önce tuvalete girer, böylece tuvaletin temiz olup olmadığını kontrol ederdi. Temiz tuvalet hamaratlık belirtisiydi. Evde gündelik temizlik tuvaletten başlardı. 'Tuvaleti ve lambaların camını temizledikten sonra evin diğer işlerine başlayacaksın' derdi annem. Annesinin genç kızlığında, sabah gün ağarırken görücünün kapıyı çalıp, 'Kiliseye giderken karnıma ağrı girdi, tuvaletinizi kullanabilir miyim'



bahanesi ile nasıl eve girdiğini, tertemiz tuvaleti gördükten sonra da, damat adayına koşup, 'Aleksi, Anna ile evlenirsen hanene güneş doğacak' dediğini bize gururla anlatmıştı.

Antalya'da nişan hazırlıkları için gelin ve damadın akrabaları bir araya gelir, getirdikleri badem ve şekerle "sumada" (somata) adı verilen alkolsüz içecek hazırlanırdı. Önceden ıslatılan bademler, taş havanda iyice dövülüp, suyunun süzülmesi için tülbende konurdu. Süzülen süt görünümündeki sıvıya şeker ilave edilip koyu bir karışım elde edilirdi. Bardağa bir parmak kadar bu karışımdan konup, üstü soğuk su ile tamamlanırdı. Etraftaki yüksek dağlardan getirilen karı buz olarak kullanırdık. Dünüre, sağdıç ve akrabalara bu içecekten ikram edilirdi. Kiliseye yayan giden gelin alayına, komşular somata ikram ederdi. Her evde mutlaka somata, limonata, portakal suyu ve vişne suyu bulunurdu. Bu meşrubatlar ince, uzun limonata bardaklarına konur ve yirmi bardak sığdırılabilecek genişlikte gümüş tepsilerle ikram edilirdi. Ayrıca evlerde misafire ikram edilmek üzere kurabiye, elma, patlıcan ve karpuz tatlıları yapılırdı. Gümüş tatlı kâsesine konan bu kaşık tatlıları, gümüş kaşıklarla konuklara ikram edilirdi.

Nişanlılık devresinde damat nişanlısını çok az görürdü; kız, kardeşleri ve annesi ile kiliseye gittiğinde veya damat kayınpederini ziyaret ettiğinde, kahve ikramı sırasında nişanlısını görme fırsatı bulurdu".

Evangelia Karakalpaki'ye göre Antalyalı gelinler renkli gelinlik giyerdi. Gelinlik gülkurusu, gök mavisi, bej renkte çiçekli kumaştan dikilirdi. Kilisedeki nikahtan sonra, evde yemekli davet verilirdi. Bunun için çeşitli yemekler hazırlanırdı. Düğün yemeği kıyma, soğan, badem, çamfıstığı, karabiber ve tarçınla doldurulmuş, fırında pişirilen kuzu dolmasından oluşurdu:

"Evimiz Meryem Ana Kilisesi'nin yakınındaydı. 1924'ten sonra yıktırılıp yerine meydan açılmış, Aya Yorgi kilisesi ise bozulmamış. Kilise çıkışı arkadaşlar evimize uğrarlardı. Mangal erkenden yakılır, cezveler de hazır olurdu. Gelenlere hemen kahve ikram edilir, sonra da sabah mezesi olarak "mıhlı" sunulurdu. Mıhlı hazırlamak için annem akşamdan soğanları halka halka doğrayıp acısını aldıktan sonra, kıyma ile kavururdu. Misafir geldiğinde, akşamdan kavurduğu kıymayı ısıtıp üzerine yumurta kırardı. Bu şekilde hazırlanan mıhlı, peynir, ekmek, ev yapımı sucuk ve altın sarısı irmik helvası meze tepsisine konur, kahveden sonra misafire ikram edilirdi. Bayram geleneklerinden aklımda kalan, Paskalya'dan önceki cuma günü kiliselerde hazırlanan Hz. İsa'nın sembolik mezarının süslenmesidir. O gün annem, sabah erkenden bahçeye iner, portakal ve turunç ağaçlarındaki çiçekleri sopayla elindeki eleğe silkeler, ardından bu çiçekleri ipliğe dizerdi. Aynı şeyi fulya ve gardenyalarla tekrarlardı. Kadınların bu şekilde hazırladığı çiçeklerle sembolik mezar süslenir ve kilise mis gibi cennet kokardı...

Paskalya çorbası olarak Antalya'da Yunanistan'da yapılan *mayiriça* çorbası geleneği yoktu. Noel ve Paskalya sofrasında tavuk suyuna çorba içilirdi. Çorbaya karabiberle tarçın ekip, simide benzer çörekle yerdik. Bu çörekler özellikle Paskalya, Noel ve Mer-

yem Ana günü için hazırlanırdı. Aynı hamurdan *kozmadakia* adında bir çeşit gevrek yapılırdı. Çörekler piştikten sonra, küp şeklinde doğranıp, kuruyup gevrek bir hal almaları için tekrar fırına gönderilirdi; o zamanlar evlerde fırın yoktu. Bu kıtırlar, bayram sofrasında çorbaya konmak üzere muhafaza edilirdi.

Antalya'da meyve boldu. Manavların çoğu Rum'du. Sattıkları sebzeleri kendilerine ait bostanlarda yetiştirirlerdi. Deniz mahsulleri de boldu, çok çeşit vardı. Büyük miktarda balık, kerevit, deniz kestanesi, midye tüketilirdi. Pazarlarda bol olan bu ürünler satılmazsa, akşamları denize dökülürdü. Zeytinyağlı yemek sadece Paskalya öncesi oruçta yenirdi. Bütün yemekler mis kokulu tereyağıyla pişirilirdi. Annemle tahin satın almaya gittiğimizi hatırlıyorum. Susam değirmeninde, bir eşeğin döndürdüğü değirmen taşı susamı öğütüp, tahinin akmasını sağlıyordu. Değirmen taşının altına konan kap tahinle doldurulduktan sonra tartılırdı.

Noel için susamyağı (kundağa sarılmış Hz. İsa'yı sembolize eden) kalburabastı tatlısı yapılırdı. Tahinli pide de yapardık. Oruçlarda yenen bir tatlıydı. Tahinli pideyi tandırda pişirirdik. Tandırın üzerine yerleştirdiğimiz sacı, pidenin altı yanmasın diye, biraz külle sıvardık. Yapılışı çok basitti. Un, tuz ve su ile hazırladığımız hamuru yufka şeklinde açıp, üzerine tahin sürüp tarçın eker, rulo haline getirip, ekseni etrafında sararak gül şekli verirdik. Sonra tekrar yufka gibi açıp, tahin sürer ve sarardık. Bu işlemi 3-4 kez tekrarlayarak tahini hamura yedirirdik. Pideyi sacda pişirdikten sonra üzerine şeker ve tarçın ekerdik. Nazillili olan görümcem Anna Karakalpaki, hamur açtığında mutlaka birazını tahinle pide yapmakta kullanırdı.

Antalya'daki baba evimde yemekler etli pişirilirdi. Etli fasulye, parça etli veya kıymalı ıspanak, etli yaprak sarması. Sarma, kıymalı ıspanakta olduğu gibi daima torba yoğurdu ile yenir, üzerine de kırmızı biberli tereyağı dökülürdü. Kırmızıbibere dikkat etmek gerekir, yağla birlikte kızdırılırsa kararır. Tavayı ateşten aldıktan sonra ilave edilmesi gerekir. Etli kabak dolması ve kıymalı patlıcan yemeği için farklı bir sos hazırlardık. Birkaç diş sarmısağı bir iki nane yaprağı ile havanda dövüp, yemeğin suyunun birazını karıştırarak, yeşil renkli, koyu, hoş kokulu bir salça elde ederdik. Kabak dolması veya patlıcan yemeği tabağa alındıktan sonra üzerine bu salçadan tan birkaç kaşık gezdirilirdi.

Baba evimde peynirli pide, kıymalı pide, ıspanaklı pide, baklava, saray tatlısı, kadayıf, kuru kayısı pestili ve hoşaf da yapardık. Yörenin en güzel tatlısı hanımgöbeğiydi. Çok zor yapılan bir tatlıydı. On kez denersin, ancak ikisinde tutturabilirsin. Ayrıca, hamuru kevgirden geçirip tel şehriye, parmak arasında bükerek de arpa şehriye yapardık. Sonra da temiz örtülerin üzerine yayıp kuruturduk. Tereyağı köylerden gelirdi. Eritip küplere doldururduk, peynirleri de küplere koyup evin bodrum katındaki kilerlerde muhafaza ederdik.

Antalya'da yabani ot toplayıp pişirmeyi bilmezdik. Muhtemelen sebzenin bol olmasından dolayıdır. Sonraları, göçmen olarak Yanya'ya gittiğimizde otlu pide yapmayı öğrendik."

Niğde

Niğde, Kapadokya'nın ikinci büyük şehriydi. Kilise yönetimi olarak Konya Metropolitliği'ne bağlı olmasına rağmen, Niğde'de Konya'dan daha fazla Hıristiyan yaşadığından, Konya Metropolitliği'nin konutu buraya taşınmıştı. P. Kondoyiannis'in belirttiği gibi, 1920 yılında Niğde sancağının toplam nüfusu 184000 iken, bunun 40000'i Rum'du. Ermenilerin sayısı yaklaşık 5000 kadardı. Niğde şehrindeki toplam 17000 nüfusun 5000'i Rumdu.

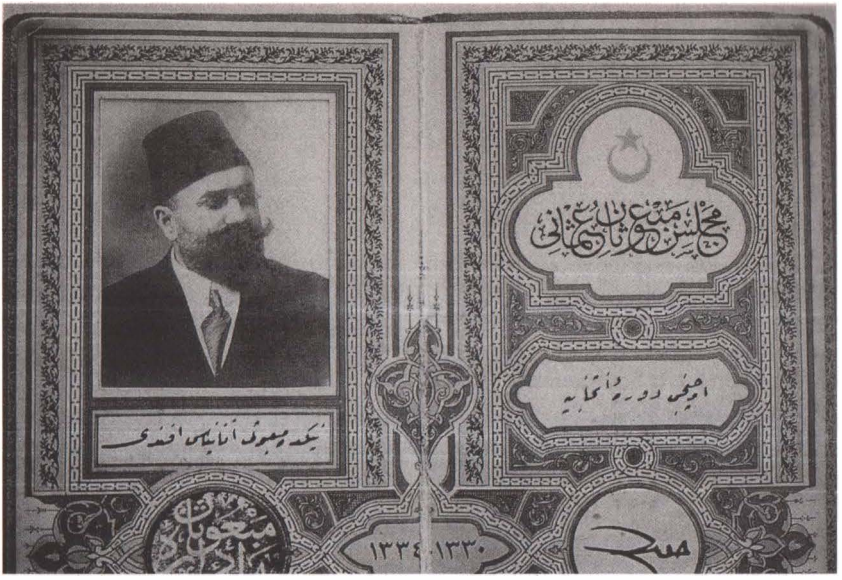
Melendiz ve Üçkapılar dağlarının eteklerinde kurulmuş olan şehir, etrafını saran surdan dolayı, geçmişte Kastro (Kale) adıyla da anılmıştır. Kırsal kesimde özellikle hububat, baklagiller tarımı ve bağcılıkla uğraşan Rumlar, iri ve yusyuvarlak olan, Niğde'nin ünlü Tokaloğlu kayısılarını da yetiştirirlerdi. Cuma ve cumartesi günleri kurulan, büyük ve zengin pazar, çevredeki Kayabaşı semti Çarıklı, Fertek, Teneyi (Yeşilburç), Aravani (Kubbeli), Gurdanos (Hamamlı), Misti (Konaklı), Semendra (Semendere), Uluağaç ve Silata (Özlüce) köylerinden gelenlerle dolup taşardı.

Niğde'de Rumlar, Türkler ve Ermeniler toptan tahıl ticareti yapardı. Niğde, özellikle kitre ticareti ve ihracatının merkezi konumundaydı. Hatta şehirde bir Alman şirketinin daimi temsilcisinin bürosu vardı. Şehirdeki ticari ve sosyal hareketliliğin merkezini Klimentos'un hanı, Hacıevgeni'nin hanı, Pamuk hanı ile Kiryakidis'in Acenta Hotel'i, Silvestros Yeorgiadis'in lokantası, Haralambos İliadis ve Prodromos Kiriçoğlu'nun pastaneleri oluşturuyordu. Niğde'de 11 su değirmeni vardı. Tarım aletleri ithalatçısı olan Yannis Kiryakidis, ayrıca banker, birçok yabancı şirketin temsilcisi ve otel sahibiydi. Stavro İnepekoğlu, Avraam Hacıharalambos, N. Kaplanidis, N. Sarafoğlu, Y. Stefanidis ve T. Tomaoğlu en büyük tahıl tüccarlarıydı. Darı, kitre ve gıda maddeleri ihracatlarının başında ise N. Kaplanidis ve Y. Stefanidis gelirdi.



Geleneksel Niğde kıyafetleriyle Aravani köyünden kızlar (Vosporis Arşivi).

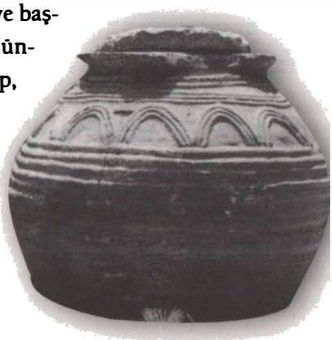
Halıcılığın yöre ticaretinde çok önemli yeri vardı. Üretilen kök boyalar ve özellikle "cehri" adlı bitkiden elde edilen kırmızı boya, İstanbul, Mersin, Adana ve Marsilya'ya ihraç edilirdi.



Niğdeli Ananias Kalinoğlu'nun 1912 Niğde mebusu hüviyeti

Béla Horváth 1913'te gördüklerini şöyle aktarır: "Niğde halı ticaretinin en ünlü merkezlerinden. Sadece Türklerin değil, Rum ve Ermenilerin evlerinde de halı tezgâhları çalışıyor. Birbirinden güzel halıların dokunduğu bu ev tezgâhlarının yanı sıra, 80 kadının çalıştığı fabrika bile var. Bundan 25-30 yıl önce halı sanayi bu yörede yeni yeni kurulmaya başlarken Kayseri'den ustalar getirilmiş. İşini çok iyi bilen ustalar, yöre halkına kâğıda çizilen desenlerin halıya nasıl taşınabileceğini öğretmişler. Amerika'ya binlerce halı ihraç eden ve oradan halı motifleri de getiren Kayserili tüccarlar Niğdeli üreticilere sipariş vermeye başlamışlar... Rum mahallesinde istisnasız her evin önünde, sırtlarında bir örnek gri elbiseler, kapıda oturup, bir taraftan komşularla konuşurken öte yandan da elinde yün eğiren kadınlarla karşılaşabilirsiniz."

Niğde'nin merkeze en yakın sayfiye yeri olan Kayabaşı, Rum mahallesiydi. Bahçeli güzel evler Meryem Ana Kilisesi'nin etrafında toplanmıştı. Köy ve kasabalarda yaşayan Rumlar, yıllık ihtiyaçları için sebze ve baklagilleri kendi bahçelerinde yetiştirir, ihtiyaç fazlasını da pazarlarda başka mallarla takas ederlerdi.



Hububatın korunduğu küp, Nevşehir Müzesi (Foto: S. Bozis).

Aravani-Gurdonos-Fertek

Niğde'nin güneybatısında kalan Rum köyü Gurdonos (Hamamlı) ve Aravani (Kubbeli), etrafı bağlar, kayısı ve badem ağacı dolu meyve bahçeleri, tarlalar ve sebze bahçeleri ile çevriliydi. İki katlı taş evlerin, etrafında büyük avlular vardı. *Zerzeme* adını verdikleri bodrum katı, kiler olarak kullanılırdı. Sonbaharda, bağbozumundan sonra reçel, pekmez, turşu, rakı, şarap gibi kışlık hazırlıklar yapılır, en sona da pastırma, sucuk, kavurma ve *etlik* adını verdikleri kışlık et hazırlığı kalırdı. Kilerde, erzak dışında şarap fıçıları da dururdu. Hatta bunlardan birkaçının ağzı hamurla sıvanıp, gurbetteki ev sahibinin dönüşüne kadar bekletilirdi. D. Fosteris'in Aravani ile ilgili bir çalışmasında da belirttiği gibi, bazı durumlarda bu bekletme on yıl kadar da sürebilirdi.

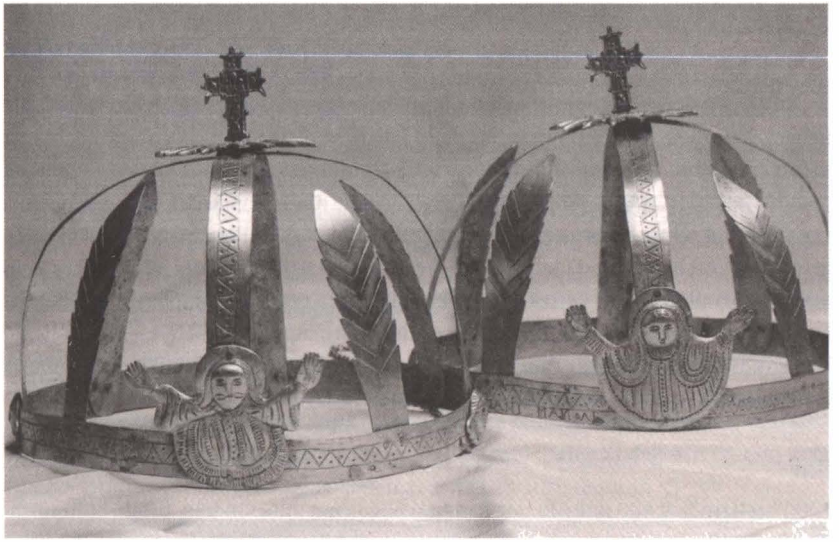
Köydeki arazilerinde tarımla uğraşan az sayıdaki erkeğin dışında, Aravani gençleri 15-16 yaşına geldiklerinde İstanbul'a, akraba veya hemşerilerinin yanına çalışmaya giderlerdi. Orada berberlik, kahve ticareti ve özellikle Eminönü piyasasında kuruyemiş ticareti ve toptancılığı yaparlardı. Mısır Çarşısı ve Tahmisçiler'in yanından, depoları, perakende ve toptan satış mağazaları ile kuruyemişçiler sokağı başlardı. Burada, babadan oğula kuruyemiş toptancısı olan Yumvri Kardeşler, Daniilidis Kardeşler, Periklis Andoniadis, Yorgo Acemoğlu, 20. yüzyılın başlarında İzmir'de şubeleri ve kuru incir ambalajlama atölyeleri de olan Kostandinos ve Avraam Panayiotidis kardeşler ilk akla gelen Aravani kökenli isimlerdir.



Aravani köyünden Haciioannu ailesi (Vosporis Arşivi).



Aravani köyünden Avraam Panaiotidis Eminonü'nün ünlü kuruyemişçilerindendi (Vosporis Arşivi).



Düğünde gelin ile damadın başına takılan gümüş taçlar kiliseden ödünç alınırdı.



Aravanlı Mihail Hatziioannu'nun düğün fotoğrafı. (Vosporis Arşivi)

19. yüzyılın son çeyreğinde, İstanbul piyasasındaki en büyük tahıl, bakkaliye, baharat ve kuruyemiş toptancısı ve ihracatçısı, Aravanili Mihail Hacıioannu idi. Torunu Ksantia Mitusi'nin anlattıklarına göre dedesi 20. yüzyıl başında, kredi borcunu ödeyemeyen N. Kiryakidis'e ait konserve fabrikasının sahibi oldu. Yaptığı yatırımlarla genişlettiği fabrikayı sonraları oğlu Yorgo Hacıioannu ve Kiryakidis'in oğlu Ermis yönetti. İşçi olarak girdiği fabrikada ortaklığa yükselen Ermis, "Ermis Konserve"yi 1960'lı yıllara kadar, Türkiye'nin konservecilik alanındaki önemli yerini koruyarak sürdürmüştü.

İstanbul'daki bakliyat toptancılarının başında, piyasada 'nohut kralı' olarak da bilinen Gurdonoslu Andoniyadis gelirdi... Odessa'nın eski çarşısında bile bakliyat ve meyve tüccarları Aravani'dendi.

Bu iki köyde yetiştirilen sebzelerin başında bamya, domates, salatalık, kabak, balkabağı, uzunluğu bir metreye varan *asma kabak* ve Arvani'nin *yihsar* adıyla bilinen soğanları gelirdi. Yeni otoyolun yapılması ile Gurdonos ve Aravani köyleri hemen hemen haritadan silindi. Bağlarla çevrili Fertek, Niğde'nin 10 km kadar güneydoğusunda yer alır. 1924 yılına kadar nüfusunun çoğunluğu Rum olan Fertek'e Niğdeliler yazlığa gelirdi. Köyün meydanında bulunan görkemli Baş Melekler Kilisesi günümüzde cami olarak kullanılmaktadır. Fertek'te üretilen rakı, sakız rakısı ve şarapların ünü eskiden bütün Anadolu'ya yayılmıştı. Fertekliler, padişah fermanı ile ürettikleri içkilerin ticaret ve dağıtım tekelini ellerinde tutuyorlardı (Osmanlı tabiriyle "gedikli"ydiler). İstanbul'da meyhanecilik yapan Ferteklilerin sayısı da hayli fazlaydı.

Bor

1900 başlarında 9.400 nüfuslu Bor kasabası Niğde'nin güneyindeki ovada bulunurdu. Kasabada 49 caminin yanı sıra, Rum cemaatin 2 kilisesi, Ermeni cemaatin 1 kilisesi vardı. Ayrıca Ziraat Bankası ve Reji idaresinin şubeleri de kasabada yer almaktaydı.

Bor halı, kilim, dokuma, moher yünü ve keten yağı ve Pazartesi Salı Orta Çarşı ve Karaköprü'deki Unpazarı ve İplik pazarı ile ünlenmişti. Başlıca ihracat ürünleri buğday, arpa, kuru üzüm, anason, moher ve halı idi.

Yeşilburç (Tenei)

Niğde'nin kuzeyinde buluna Tenei, 1924 yılına kadar 4000 Rum'un yaşadığı bir kasaba idi. Béla Horváth'ın Tenei için 1913'te verdiği bilgiler önemlidir: "Yakınlardaki Denigi Köyü (Tenei) de teraslar üzerine kurulu üzüm bağlarıyla, bahçelerdeki bakımlı meyve ağaçlarıyla ve taş evleriyle güzel ve alımlı bir köy. Buradan çok zor tırmanılabilen dar bir patika Dilmesu köyüne çıkıyor. Bu köy 100 yıllık Rum manastırı nedeniyle ün salmış. Böylesine gözlerden uzak bir köşede, bu kadar güzel bir manastır inşa etmek kimin aklına geldi acaba? Manastır avizelerle, altın kaplama eşyalarla ve tablolarla süslü."

Yukarıda bahsedilen kültür hazinesi günümüzde artık sadece anlatımlarda kalmıştır.

P.İ. Kiryakidis'in 1955 yılında yayımlanan *Kapadokya'daki Tiana* adlı monografisinde belirttiğine göre, Bizans İmparatoru Nikiforos Fokas'ın eşi, İmparatoriçe Teofano, 965 yılında buraya yazlığa gelmiştir.

Tenei doğumlu, İstanbul Fener Rum Lisesi'nde okumuş, sonraları Atina'daki İstanbullular Derneği'ne başkanlık etmiş olan Poti Kiryakidis'e göre Tianalılar köylerinde çok güzel evler ve cemaat binaları inşa etmiş sanatsever ve varlıklı insanlardı.

1996 yılında Atina'nın Nea Smirni semtindeki evinde ziyaret ettiğimiz, P. Kiryakidis'in eşi Elli Kiryakidis-Muratoğlu'nun anlattıklarında göre; kayınpederi İoannis Kiryakidis Fener Rum Lisesi mezunu, Anadolu Demiryolları Acentesi sahibi, banker, Tenei Kilise Cemaati başkanı hayırsever, padişah tarafından onurlandırılmış saygın bir kişiydi. Tiana'daki konağının 40 tane penceresi vardı.

Tiana Katedral Kilisesi üç kiliseden oluşuyordu. Ayios Stefanos, Ayios Minas, Agii Theodori. Kasabada bir Rum erkek ilkokulu, altı sınıflı bir kız ilkokulu, üç sınıflı bir yuva, ufak bir halk kütüphanesi, lokal, halı ve kumaş dokuma atölyeleri, misafirhane, han, hamam, su değirmeni, bulgur değirmeni ve dükkânlar vardı. Tiana'nın lezzetli sebze, baklagiller ve meyvelerinin ünü yörede yaygındı. Özellikle kıpkırmızı ve mis kokulu "Amasya elması" olarak bilinen elmaları, "tokaloğlu", "darende" ve "şekerpare" türü kayısıları, balı, kuru kayınağı, P. Kiryakidis'e göre Fransız rokfor peynirini anımsatan "güveç peyniri" en tanınmış ürünleri idi.

Aktaş (Andaval)

Niğde'nin kuzeydoğusunda, yaklaşık 5 km uzaklıkta bulunan Andaval veya Andavali'de. Karamanlıca konuşan 550 Rum aile yaşardı. Bölgenin varlığına değinen en eski anlatı İskenderiyeli coğrafyacı Claudius Ptolemaeus'a (138-180) dayanır.

Çevre su kaynaklarının ve nehirlerin çokluğu nedeniyle ormanlar ve ağaçlık bölgelerle kaplıydı. Bu durum tarımı ve tarım ürünlerini "kârlı" hale getiriyordu. En önemli

su kaynağı, köyden 1500 m uzaklıkta, Pınarbaşı mevkiinde bulunuyordu. Köy yeşillik içindeydi.

Andaval'daki evlerin çoğu oymalı taştan tek katlı, bitişik odalı ve kemer tavanlıydı. Her odada, duvar boyunca taş kanepeler, sedirler vardı. Her evin en güzel odası, günün büyük bölümünü geçirdikleri, "tandır evi" denilen odaydı. "Fırın" yüksek duvarlarla çevrilmiş avluda bulunuyordu. Ahır ve samanlıklara evin içinden ulaşılırdı. Depo ve kilerler ise bodrum katlarındaydı. Ayrıca tüm evlerin bahçesinde kuyu çevreyi güzelleştirip süsleyen çok sayıda çiçek ve meyve ağaçlarıyla doluydu. Kış ayları çok karlı, yaz aylarında günler çok sıcak, geceler ise serin olurdu. Eylülde başlayan soğuk ancak mayıs ortalarında sona ererdi.

Andaval Bayramlı, Kayadibi, Orta, Çukur, Hacılı, Savalı ve Andonu adında yedi mahalleye ve dört kilise bölgesine ayrılmıştı. Dört kilisenin en büyüğü Hacılı Mahallesi'ndeki Metropolit kilise "Ayios Nikolaos" idi. "Profiti İlia" Kilisesi oymalıydı. Andaval'ın biraz dışında 500'de inşa edilip 10. yüzyılda onarılan Hıristiyanlığın ilk dönemlerine ait büyük "Ayios Konstandinos" Manastırı bulunuyordu. Dini kaynaklara göre manastırda bulunan kilise, "Ayia Eleni"nin Kutsal Topraklar'a giderken buraya yaptığı ziyaretle yakından bağlantılıydı. Kilise İstanbul'u Kudüs'e bağlayan en önemli yol üstünde bulunuyordu. Böylece bu manastır Hıristiyanların çok önemli ibadet yerlerinden biri sayılıyordu. Manastırın yakınlarındaki "Ayios Yeorgios" Kilisesi, ayazmasının Hıristiyanlar ve Müslümanlar tarafından, çeşitli hastalıklara şifa sağladığı varsayıldığından sıkça ziyaret edilirdi.

Tarım ürünlerinden sert buğday, arpa, çavdar, kuru fasulye, mercimek ve burçak üretimi, bölge sakinlerinin temel uğraşıydı. Çevredeki toprakların volkanik oluşu bağcılığın gelişmesinin nedeniydi. Bağlardan kaliteli şarap, rakı, pekmez elde edilirdi. Bağcılık, meyve (elma, kayısı, armut, ceviz), sebze ve patates üretimi önemliydi. Her aile 20-50 keçi-koyun, 2-5 inek, 1-2 çift öküz ve çok sayıda kümes hayvanı beslerdi. Köyde yaklaşık 1500 büyükbaş hayvan, 500 karaman koyunu ve 500 keçi bulunurdu. İneklerden süt ürünleri elde edilir, öküzler tarımsal işlerde kullanılır, gübrelerinden yapılan tezek tandırda yakıt yapılırdı.

Köyün yakınında bulunan taşocağından elde edilen ak taş Niğde sancağının inşaat malzemesini oluşturuyordu. Kiliseye ait kiralık iki su değirmeni Pınarbaşı sularıyla işlemekteydi. Bezirhane'de keten ve melengiç tohumlarından sıvı yağ elde edilirdi.

Köyün biraz dışında, at yolunun üstünde bulunan, geçenlerin kendileri ve hayvanları için barınak ve yemek buldukları kiliseye ait hanlar, kiraya verilirdi. Kiradan elde edilen gelirle kilisenin bakımı ve okulun kısmi işletme masrafları karşılanırdı.

Köyde doktor yoktu, iki ebe ve bir diş doktoru vardı. Taş ocağı işçiliği ve inşaat ustalığı gözde mesleklerdendi, bu iş kolunda çalışanlar yetenekli usta sayılırdı. Kömürcüler, Tuz Gölü'nden ucuz tuz tedarik eden tuzcular, kaçak tütün satanlar, çerçiler belirli dönemlerde mahalleleri dolaşıp mallarını satardı. Bölgenin tüm köylerinde olduğu gibi burada da gençler çalışmak için İstanbul'a, Amerika'ya ve Rusya'ya göç

ederlerdi. İstanbul'da çoğunluğun hamal, manav, bakkal olduğu büyük bir Andaval cemaati bulunuyordu.

Anadolu'nun diğer bölgelerinde olduğu gibi kış ve yaz için gerekli yiyecekler evde hazırlanır, elbise ve yatak takımlarının dokumasını kadınlar ev tezgâhında yün ipliğiyle dokurdu. Ev üretimi sirke ve rakı başka köylere de satılırdı.

Uluağaç

Niğde'nin 10 kilometre kadar güneybatısında bulunan ve 1924'ten önce manastırlar vadisi olarak da tanınan Uluağaç Vadisi'nin yamaçlarında, kayaya oyulmuş kiliseler vardı. Bu vadinin ortasında Uluağaç ve Semendra köyleri bulunur. Vadide Arhangelos Mihail (Baş Melek Mikail), Ayios Nikolaos, Ayia Kiriaki, Ayia Sophia, Ayios Yeorgios manastırları mevcuttu.

Uluağaç'a yakın bir yerde inşa edilmiş, freskleri çok iyi durumda korunmuş manastırlardan biri olan ve "Esgümüş" adıyla anılan "Eski Gümüş Manastırı" (11. yüzyıl), adını büyük bir ihtimalle yöredeki eski gümüş madenlerinden alır. Manastırın hangi azize ithaf edilmiş olduğunu bilmiyoruz. Çocukluk yıllarımızda onlarla büyüdüğümüz, Uluağaç'ta doğup büyümüş ve 20. yüzyıl başlarında İstanbul'a yerleşip tarihsel gelişmelerden dolayı hiçbir zaman doğdukları topraklara dönme olanağını bulamayan, bilge, sevecen, dindar dede, babaanne, emmi ve halalardan ne yazık ki hiçbiri artık hayatta değil.

Bağ ve bahçe sahibi olan Uluağaç'taki Rumların çoğu sebze üreticisiydi. Kapadokya'nın genelinde olduğu gibi Uluağaç erkekleri de İstanbul'a göç edip, kabzımallık ve İstanbul halinin bulunduğu Eminönü Yemiş İskelesi'nde sebze toptancılığı yaparlardı. Uluağaçlı Tanaşoğlu ve Karamuratoğlu aileleri, bu pazarı ellerinde tutan ve babadan oğula kardeşler, yeğenler, kardeş çocukları bu pazarın en tanınmış simalarıydı.

İstanbul'daki peynir tüccarlarının stoklarını depoladıkları, Eminönü Tütün Gümrüğü'ndeki buzhaneler Uluağaçlı Stilianos Kömürcüoğlu'na aitti. Yunanistan'daki en büyük çimento fabrikalarından biri olan "Tsimenta Halkidos"un sahibi Marko Köseoğlu, babaannemin kardeş çocuğu olan Uluağaçlı İakovos Köseoğlu'nun oğluydu.

Derinkuyu (Malakopi)

Bugünkü adı Derinkuyu olan Malakopi, Rumca konuşulan köylerdendi. "Ksenofanis" dergisinden, 1905 yılında köyde 1700 Ortodoks'un yaşadığını, yaklaşık 700 hanenin ve aynı sayıda ailenin Rum olduğunu, 800 Türkün yaklaşık 350 hanede oturduklarını öğreniriz. Malakopi üst ve alt olmak üzere iki mahalleden oluşurdu. Bu mahallelerin her birinin merkezinde kilise ve kahvehane vardı. Alt mahallede çarşı, okul ve tüm idari şubeler, yönetim daireleri bulunurdu. 1913 yılında burayı ziyaret eden B. Horváth'ın belirttiğine göre, çoğunluğu İstanbul'da çalışan Rum erkekler ailelerine daha iyi maddi şartlar sağlayabilmekteydi.

Petros Karfopulos'un eserinde Malakopi'deki eğitim ve öğretim ile ilgili bilgilere rastlarız: "...Malakopi sakinleri 1840 yılında Haseki Mahallesi'ndeki bir odayı okula çevirerek ilkokulu kurmuşlardı. Angelis Körpoğlu'nun hanesine yakın ve (ara odası) denilen bu oda hükümet görevlilerine, jandarmalara, vergi tahsildarlarına, kasabanın diğer idari işleriyle sorumlularına misafirhane görevi görürdü..."

... 1847 yılında Rumlar, kasaba merkezinde, çarşının arkasında, taştan güzel bir okul inşa ettiler. 5-6 yaş arası tüm Rum çocuklar okula gönderilir, bu amaçla İstanbul'dan ve başka yerlerden öğretmenler getirilirdi. Birkaç yıl sonra iki okul daha açıldı: Okulun sol tarafında beş sınıflı halk dilinde eğitim veren bir okul, sağ tarafta dört sınıflı ağdalı Rumca eğitimi veren ikinci okul çalışmaya başladı..."

Kilise idaresi Konya Metropolitliği'ne bağlıydı. Metropolit çoğunlukla Niğde'de ikamet ederdi. Bölgenin en eski kilisesi olan Ayion Theodoron Kilisesi 10. yüzyıl yapısıydı. İmparator Çimiskis (970) tarafından aynı adı taşıyan, ancak daha küçük olan kilisenin harabeleri üzerine inşa edilmişti. Bu kilise, aynı yerde yeni ve daha büyük bir kilisenin inşasına karar verilen 1864 yılına kadar korunmuştu. İnşa edilen yeni kilise alt mahallede, yerel volkanik kesme taşlarla inşa edilmiş, şahane mimarisiyle gerçekten, her taraftan görülen, görkemli bir yapıdır.

"Ayii Anaryiri Kilisesi", Malakopi'yi Sılata'ya bağlayan yolun üstünde bulunan küçük bir kiliseydi. "Ayios Filipos", Bizans dönemine ait, kubbeli, küçük bir yeraltı kilisesiydi. "Ayia Kiriaki", Malakopi'nin doğusunda ve zemini oymalıydı. "Ayios İoanis", manastır olarak da anılan, küçük yeraltı kilisesi idi. "Ayios Vasillios", 40 arşın derinlikte bulunan oymalı



Derinkuyu Rum Erkek Okulu öğretmenleriyle (Vosporis Arşivi).

çok eski bir kilise. Yerin dibine, suya kadar uzanan bir dehliz bulunmaktaydı. Son olarak yeraltında ve yerüstünde bulunan çok sayıda küçük kilisenin varlığını vurgulayalım: Yeraltında, mermer sütun başlıklı "Ayia Paraskevi", "Ayios Pavlos", "Metamorfosis tu Hristu" Yerüstünde, "Panayia", "Ayia Thekla", "Profitis İlias", "Ayios Yeorgios", Ruslar tarafından kurulan "Ayios Stefanos", "Ayios Prodromos", "Ayios Nikolaos", "Ayios Grigorios", "Ayios Haralambos", "Ayia Lavra" şapellerine cemaat ibadet için giderdi. Daha eski dönemlerde, Türk Mahallesi'nde "İoanis Hrisostomos" ve "Ayios Pandeleimon" kiliseleri bulunuyordu.

Floyita (Suvermez), Silata (Sile), Anaku (Eneği), Naksos (Hasaköy), Trihu (Trhin), Prokopi (Ürgüp), Semendra (Semendere) gibi, Rum Ortodoks cemaatin merkezinde bulunan, kuzeyi güneye bağlayan başlıca ticaret yolunun üstünde olan pek çok kasaba, sadece sakinlerine değil aynı zamanda tüm çevre nüfusuna hizmet veren zengin ve ilginç bir pazara sahipti. Her gün büyük bir kalabalık alışveriş yapmak, gereksinimlerini karşılamak ve ürünlerini satmak amacıyla pazarda toplanır, herkes aradığını bulurdu.

İnşaat ustaları, iki demirci, bir boyacı, iki marangoz, bir kunduracı, bir saatçi, bir terzi, ayrıca bir değirmen, bir bezirhane bölgenin ihtiyaçlarını karşılamaktaydı; çarşıda ayrıca bir kumaş tüccarının, bir tuhafiyecinin, aynı zamanda muhtar olan bir kasabın ve bir balıkçının dükkânları bulunuyordu.

Rum cemaatin üst ve alt mahallede olmak üzere iki kahvehanesi ve ziyaretçilerin ihtiyaçlarını karşılamak üzere bir hanı vardı. Kasaba, Ayii Anaryiri Kilisesi'ndeki kutsal emanetler (naaş) dolayısıyla önemli ibadet yeri sayılıp ziyaretçilerle dolardı. Rum cemaatin bürosunda çalışan tahsildar dışında okullarda öğrencilerin ihtiyaçlarıyla ilgilenen bir bakıcı, güvenliği sağlayan bir gece bekçisi, tarım ve hayvancılık ürünlerini koruyan bir kır bekçisi ve postane bulunuyordu. Kiliselerde ortak olarak ayin yapan beş papaz ve okullara atanmış olan beş öğretmenin dışında, bir doktorun ve bir eczacının olduğunu, pratik uygulamalı bir veteriner ve diş doktoru ile iki ebenin bulunduğunu öğreniriz.

Bu noktada erkek nüfusun büyük bir bölümünün ekonomik nedenlerle göç etmek zorunda kaldığını, iç göç olarak İstanbul'a veya yurtdışına gittiklerini belirtelim. İstanbul'a yerleşen Malakopi sakinleri, "ticari dehal"arıyla tanınırdı, İstanbul'un değişik semtinde kaydedilmiş 50 bakkal ile Eminönü'nde gıda toptancısı olan Malakopi kökenli birçok tüccar bulunuyordu.

Dini oruçlar süresince hazırlanan "yemekler" azdı. Yerel bitki çimenle karışık sarmısak ve tuzla yapılan pideler, kakule ile yoğrulmuş ekmek, haşlanmış baklagiller, hafif kavrulmuş soğan ve haşlanmış patates, "psomomayiryes" denilen ekmek parçalarıyla kızartılan taze soğan, yumurtasız ve peynirsiz hazırlanan oruç eriştesini sayabiliriz. Erkek çocuğu doğunca loğusalara "dünyaya" boğa gibi güçlü kuvvetli olması için yuvarlak ekmekçikler, kız çocuğu doğunca da tatlı burma çörekler ikram ederlerdi.

19. yüzyıl ortalarına kadar düğün yeraltı kiliselerinde yapılır, iki ailenin akrabalarının katıldığı "düğün sofrası", "sade" bir eğlence ile kutlanırdı. Daha sonraları hemen hemen tüm cemaatin "sevince" katıldığı "semah gecesi"yle düğün başka boyutlara ulaştı. Görücü usulü ile gelin ve damat belirlenir, "nişan töreni", drahoma sözleşmesi imzasından

düğün gününe kadarki her olayda yerel dini yöneticilerin katılımı çok önemsenirdi. Süreç içinde kaybolan bir düğün geleneği de "francola" idi. Kapadokya bölgesinde "protopsomo" veya "yilikopsomo" da denilen bu ekmek özellikle kayınvalide tarafından hazırlanır ve düğün sırasında davetlilere ikram ederdi. Bu özel ekmeğe, çöreğe üç küçük mum yerleştirilip yakılır ve mutluluk, zenginlik ve bol evlat dilekleriyle, genç evlilerin başı üstünde üç kez dolaştırırlardı. Dikkate değer diğer bir gelenek ise "unlama"ydı. Daha sonraları bu geleneğin yerini "pirinç" aldı. Genç evlilere "saçlarınız ağarsın, yaşlanın, nice nice yıllara" dilekleriyle biraz un serpilir, aynı anda "tatlı bir hayatın" sembolü olan su ve şekerden yapılan "şerbet" ikram edilirdi. Değişime uğrayarak günümüze kadar gelen, ancak kaybolmaya meyilli, çok eskilere dayanan âdetler, söz kesmek, "el öptürmesi", saygıdeğer erkeklerin ellerinin gelin tarafından öpülmesi töreni, "çeyiz görmek", çeyizlerin sergilenmesi, "gelin almak", düğün şarkıları eşliğinde gelini almak. "testi kırılması" insanların mücadelesini ve kem gözlerden korunmayı sembolize ederdi.

20. yüzyılın başlarında Malakopi'de altı kilise, bir ilkokul, yedi sınıflı ortaokul vardı. Malakopi'de faaliyet gösteren kültür, dayanışma ve yardım derneklerinin kasabanın kalkınma ve gelişmesine büyük katkıları olmuştu. Bunlar arasında "Malakopi Okulu Birliği" (1876), "Malakopi Yoksullara Yardım Derneği" (1881), "Ortodoksluk" (1908) ve Newyork'a göç etmiş Malakopililerin kurduğu "Ayii Anargiri" derneklerini sayabiliriz.



Derinkuyu Metropolit Ayii Teodori Kilisesi (Foto: S. Bozis, 1993).

Z. K. Kesimidis'in Malakopi okulları yararına yayımlanmış olan 1922 yıllığında belirttiğine göre "Eski çağlardan beri bilinen Malakopi'ye Bizans imparatoru İoannis Tsimiskis, Ayii Teodori adına bir kilise inşa etmiştir. Sonraları restore edilen kilisenin mermer İkonostasis'i ve tahtı dışında, kilisenin narteks duvarlarında imparatorun portresi çiziliydi."

Yörenin belli başlı tarım ürünleri buğday, arpa, çavdar, nohut ve fasulyeydi. Malakopi'nin leziz mercimeği ise pazarlarda kapışılırdı.

Sevasti Papadopulu'nun (yayınlanmamış bitirme tezi, Atina Üniversitesi, 1979) Malakopili Sevasti Kanaki ile yaptığı görüşmeden elde edilen bilgilere göre, Malakopi'de bağcılık Rumların elindeydi. Bağbozumu eylül ayı sonlarında, imece usulüyle yapılırdı. Malakopi evlerinde, *tandır odası*nın altında kiler bulunurdu. Kilerin altında çok geniş bodrum odaları vardı. Bu odalardan birinin zeminine saman döşenir ve kış için karpuz ile balkabakları muhafaza edilirdi. Killi toprakla kaplı diğer bir odada ise, peynir bastırılan "çikia" denilen çömlekler, ağız kısmı toprağa gömülecek şekilde baş aşağı konurdu.

Malakopi ve Anaku (Derinkuyu ve Kaymaklı) kasabalarında bulunan ve bunların son yıllarda turistik açıdan gelişmesine neden olan yedi katlı yeraltı şehirleri tarihte, yöre halkı tarafından düşman akınlarından korunmak amacıyla kullanılırdı. Çevredeki evlerin gizli geçitlerle yeraltı şehirleriyle bağlantısı vardı. Bu arada belirtmek gerekir ki, Kapadokya bölgesinde Erciyes Dağı eteklerindeki Zincirdere'ye kadar, maddi kaynak bulunması halinde araştırılmayı bekleyen, halen ziyaret edilemeyen onu aşkın yeraltı şehri bulunmaktadır. 1995 yılında Atina'nın Patisia semtinde, rahmetli, Malakopi doğumlu Stefanos Poyrazoğlu ile görüşmüştük. Bize, günümüzde hala ayakta duran Ayii Teodori Kilisesi önündeki meydanda, bayramlarda toplanıp oynadıkları yöresel halk oyunlarını anlatmıştı. S. Poyrazoğlu'na göre, Malakopili erkekler çalışmak için İstanbul'a gittiklerinde, kadınlar köyde tarım işleri ile uğraşırdı: "Ticaret amaçlı değil, sadece evin ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik bir üretimdi." Konu yöre mutfağından açıldığında bize, İstanbul'a çalışmaya gelmiş bir hemşerisinin, ninesinin o çok özlediği yemeklerini yiyebilmek için köye döneceği günü iple çektiğini, birkaç yıl sonra köyüne döndüğünde hemen ninesine koştuğunu anlatmıştı; ancak bu hemşerisi ninesinin yemeklerini yerken, artık şehir yemeklerine alıştığı için köy yemeklerinin hoşuna gitmediğini fark etmiş, buna rağmen ninesini üzmemek için "ne kadar güzel, ne kadar güzel" diye mırıldanmayı ihmal etmemişti...

İstanbul'un kahve, şeker piyasası ve gıda maddeleri ithalatında önemli bir yeri olan tüccarlardan Andreas Andreadis ve cemaat meclislerinde yıllarca hizmet veren Cambazoğlu da Malakopi kökenli Rumlardandı.

Dereköy (Potamia)

"Ayios Yeorgios" ve "Ayios Teodosios" adlı azizlerin doğum yeri olarak kabul edilen Potamia, idari olarak Prokopi'ye (Ürgüp) bağlıydı. Adını, gür suları ile köyün ortasından akan dereye borçlu olan Potamia köyü, kayaya oyulmuş 150 kadar kilisenin ve binlerce güvercinliğin bulunduğu Soğandos (Soğanlı) Vadisi'nin doğusundaki yamaca kurul-

muştur. Yörede beslenen güvercinlerin sadece ulak olarak kullanılmadığı, Bizans'tan beri çok değişik şekillerde pişirilerek, günümüze ulaşan, sevilen bir yemek olduğunu burada belirtmek gerekir.

1913'te Potamia'dan geçen B. Horváth, civarda kayaya oyulmuş 300 kadar kilisenin varlığından söz eder. Rum evlerinde ne kadar iyi ağırlandığından, kendine şarap, kanyak, kaşık tatlısı ve armut ikram edildiğinden bahseder.

1994 yılının baharında, Larissa'nın Anadolulu göçmenler semti olan Nea Smirni (Yeni İzmir) semtinde Potamia (Dereköy) doğumlu Ladopulos kızı Ekaterini Evgenidu'yu doğum yeriyle ilgili anılarını kaydetmek amacıyla evinde ziyaret ettik. Binlerce bilge Anadolulu nineden biri olan Ekaterini Evgenidu, bize köyündeki hayatı, mübadele, göç, göçmen olarak başından geçen trajik olayları anlattı, köyüyle ilgili değerli bilgiler verdi: "Meryem Ana Kilisesi köyün girişindeydi. Kilisenin yanında papazın evi, onun yanında da sırayla üç ev vardı. Bunlardan birincisi baba evim olan Ahim Ladopulos'un, ikincisi Bala'nın, üçüncüsü de Karazaharia'nın eviydi.

Büyükbabam Nikolaos Bezircioğlu'ydu. Prokopi'de (Ürgüp) bezirhanesi vardı. Yağ tüccarıydı. Yörede yaygın olarak beziryağı kullanılırdı. Başka yağlar da kullanılırdı; susam yağı, roka tohumu yağı olan ılgın ve afyondan çıkarılan haşhaşyağı gibi. Ev kadınları yağın acılığını hafifletmek için Avanos'tan satın aldıkları güveçlerde kızgın yağda bir dilim bayat ekmek kızarttıktan sonra ekmeği çıkarır, yağı yemeklerde kullanırlardı. Kapadokya'da zeytin ağacı yetişmediğinden, zeytinyağı lüksü. Çoğu kez, bir dilim ekmeğe bir tek zeytin ve bir diş sarmısak sürülerek yenirdi. Baba evinde misafire kullanılmak üzere kilerde bir güğüm zeytinyağı bulundurulurdu. Potamia'da yılbaşı için üç yılbaşı pidesi pişirilirdi. Biri yılbaşı gecesi, ikincisi yılbaşı günü, üçüncüsü de 6 Ocak'ta yenirdi. Yılbaşı akşamı gençler, bir sopanın ucuna taktıkları bir fenerle sokaklarda dolaşıp, Rum evlerine yılbaşı şarkıları söylemeye giderlerdi. Hz. İsa'nın Vaftiz Günü 6 Ocak'ın arifesinde sabah ayininden sonra gençler kilisenin bahçesinde bir küfenin içine çalı çırpı doldururlardı. Buna *sifot* (şeytan) denirdi ve *sifot* yakılırdı. Köyün yeni evli erkekleri arasında yapılan açık arttırmada en çok parayı veren 'sifot'u tutuştururdu. Açık arttırmadan gelen para ise kilise kandilleri için yağ alımında kullanılırdı.'

Evgenidu Nine bize, köyündeki düğün âdetlerini de anlattı. Potamia'da düğünler bir hafta sürerdi. Gelinin nedimeleri perşembe günü ekmekleri yoğurur, yoğurma işlemi başlarken orada bulunanlar una uğur parası olarak altın ve gümüş para atar, nedimeler una ve hamura bulanmış ellerini kullanmadan bu paraları ağızlarıyla almaya çalışır, una bulanmış yüzleri etraftakilerin gülmesine, neşelenmesine ve şarkılara neden olurmuş.

Cuma günü sağdıç, gelinin akrabaları ve arkadaşları damat tarafından alınan gelinliği gelinin evine getirilerdi. Gelinlik kırmızı, gülkurusu gibi canlı renklerde, ipekli, kadife kumaştan dikilirdi. Damat geline "kıvrah" denilen üstünde haçlar, melekler, çelenkler işlenmiş ipekli veya pamuklu kumaştan yapılmış bir başörtüsü hediye ederdi. "Kıvrah" düğün günü gelinin başına bağlanan dört yazmanın üstüne örtülürdü. İstanbul'da Kapalı Çarşı'dan bir altına satın alınan bu başörtü yazmadan daha büyüktü. Pahalı bir parça

olduğundan, maddi olanakları kısıtlı olan 4-5 geline hali vakti yerinde gelinler ödünç verirdi. Yeni gelin, düğünden sonraki bir yıl boyunca pazar günleri kiliseye giderken başına "kıvrah" örtmek zorunda idi.

Cuma günü gelini hamama götürülerdi. Cumartesi günü gelinin evinde sofralar kurulurdu; bulgur veya pirinç pilavı ile doldurulmuş tavuklar, sucuk, pastırma, pastırmalı börek, baklava yenirdi. Öğlen, takım elbise giymiş olarak damat gelirdi. Sağdıç ve yardımcısı damadın basması için merdivenlere halı sererdi... Annesi ve kayınvalidesi, damadın omuzuna birer çevre koyar, yakasına bir tutam fesleğen iliştirirdi. Kayınvalide ayrıca, kırmızı kurdeleye geçirilmiş bir veya daha fazla altını yakasına iliştirirdi. Damadın akrabaları geline, halı, değerli kumaşlar gibi, hediyeler verirdi. Akrabalar damadın hediyelerini büyük bir siniye koyarak evine yollarlardı. Hediyeleri götürenlere bahşiş verilirdi. Pazar sabahı kilisedeki ayinden sonra düğün yapılırdı. Gelinle damadın başındaki gümüş taçlar kiliseden kiralanırdı. Gelinin tacının üstünde Meryem Ana, damadınkinde ise Ayios Yeorgios ikonaları bulunurdu.

Yeni evliler genellikle damadın evinde yaşardı. Düğün alayı eve vardığında, sokak kapısı kapalı tutulurdu. Önce gelinle damada bal yedirilir ve başlarındaki taçlara altınlar iliştirilirdi. Sonra gelinin kucağına bir erkek çocuğu verilir, gelin kapıyı üç kez ittikten sonra kapı açılır ve kucağında çocukla eve girerdi. Daha sonra çocuğa hediyeler verip annesine teslim ederdi. Evin avlusunda eğlence başlar, akrabalar yeni evlilerle şarkı söyler, halk oyunları oynardı. Gelinin herkesle halay çekmesi gerekirdi. Kadınlar tef ve kaşıklarla, erkekler ise zillerle oynardı. Düğün sofrası için bir gün önceden kuzu ve koyunlar kesilir, keşkek, kuru erik ve kayısılı et, pilav, kaygana hazırlanır, yenilip içilir, davetlilere mutlaka kuru kaymak ikram edilirdi.

Mustafapaşa (Sinasos)

Ürgüp vadisinin ortasında, halkının çoğunluğunu zengin Rumların oluşturduğu, bağlar, bahçeler ve tarlalarla çevrili Sinasos, tarihte Asona, günümüzde ise Mustafapaşa adıyla bilinir ve 1924'e kadar Kapadokya Rumlarının en önemli merkezi sayılırdı. Sinasoslu İ.S. Arhelaos'a göre Sinasos, Gorgori platosunda (Bizans Dönemi'nde Kapadokya kralının kış konaklama bölgesiydi), Lula, Deryos ve Kipi vadileri ile birbirlerinden ayrılan Mahatur, Melangi ve Lofion tepeleri üzerine kurulmuş bir kasabadır. Lula vadisinin güneyinde, Melita adıyla bilinen kırlık alanda dört şapelli "Ayios Nikolaos" Manastırı bulunurdu. Manastıra giden yolun üstündeki, kayaya oyma "Ayios Stefanos" Kilisesi günümüze kadar ulaşmıştır. Bunun tam aksi yönünde, vadinin kıvrıldığı noktada ise, halk ressamlarının çizdiği ikonalarla, üç katlı "Ayios Vasillios" kilisesi bulunur. "Ayios Konstandinos" ve "Eleni" Kilisesi, bütün görkemiyle günümüze kadar ulaşmıştır ve Aşağı Meydan'da görülebilir. Kilisenin ana giriş kapısı, asma yaprağı, üzüm salkımları ve dini sembollerle süslenmiştir.

Sinasos yedi mahalleden oluşuyordu. Yuva, kızlar okulu ve erkekler okulu olmak üzere üç Rum okulu, kültür dernekleri, geniş yolları, kamu hizmetlerine ait binaları,



Sinasos'ta 15 Ağustos'ta Meryem Ana Panayırı'nda beş yeni evli genç, 1890 (Vosporis Arşivi).

berberi, hamamı ve misafirhanesi vardı. Hristo Luka Fengarina adlı Sinasoslu hayırsever tarafından inşa edilen misafirhanenin geliri yoksullara yardım için tahsis edilmişti. 1890 yılında kilise meydanında inşa edilen yedi adet dükkânın kira geliri de aynı amaçla kullanılırdı. Avrupa'daki kafeleri andıran kahve ise okuma salonu olarak da faaliyet gösterir ve her zaman Rumca gazeteyle dergi bulundurulurdu. "Ayii Pandes" Hayır Derneği, yoksul ve muhtaç Sinasoslulara yardım amacıyla kurulmuştu.

Mübadeleden önce, kasabadaki 700 evden 600'ü Rumlara aitti ve Rum nüfus 3000 kadardı. Evlerin tamamı bembeyaz volkanik taştan inşa edilmişti. Çoğu iki katlı olan evlerin sokak kapılarının üzerine sahibinin adının baş harfleri, inşa tarihi ve dualar kazınırdı. Zengin evlerin odalarındaki tavanlar, baklava motifli oyma işi ahşapla kaplı idi. Duvarlar İstanbullu ressamlar tarafından çizilmiş natüralist tarzda manzara resimleriyle süslüydü. Tercih edilen konular, hayali veya gerçek İstanbul manzaraları (Boğaziçi'nin sahil ve köyleri, Haliç, Galata Köprüsü, Kız Kulesi, Aya Sofya vb.), kadın figürleri, mitolojiden esinlenmiş konulardı. Bu evlerin birkaçı korunup günümüzde otel veya pansiyon olarak kullanılıyor.

1980'lere kadar İstanbul'da faaliyet gösteren Royal çikolata fabrikasının sahibi rahmetli Spiro Etnopulos'la 1994'te Atina'daki evinde Sinasos'u konuşuyorduk. Adını taşıdığı Sinasoslu büyük babası, 19. yüzyıl sonlarında İstanbul'daki ünlü "Rahat Lokum" imalathanesinin kurucusuydu. Fener Rum Lisesi mezunu aydın bir kişi olması nedeniyle de Sinasos'ta cemaat meclisi üyeliğine de seçilmişti. İstanbul'da çalışan Sinasoslular, özellikle 1860'lı yıllardan itibaren memleketteki evlerini imara veya yeni evler inşa

etmeye girişmişler. Evin üst katındaki büyük odaya, İstanbul ve İzmir'den getirttikleri Levanten ustalara mermer şömine yaptırmışlardı. Bu evlerin bazısında şapel de bulunurdu. Evin erkeği gurbetten döndüğünde veya gurbete giderken, bu şapelde ailesi ile birlikte dua ederdi.

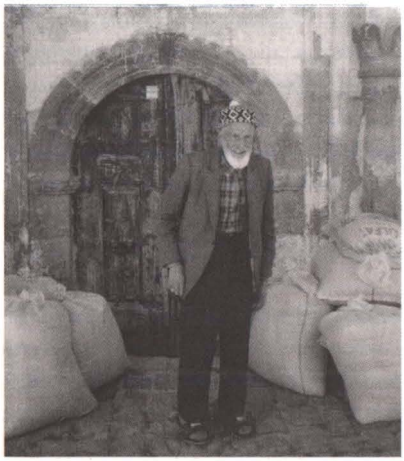
Gurbettekiler genellikle ağustos veya eylül aylarında evlerine dönerken, yanlarında İstanbul'un büyük mağazalarından satın alınmış hediyeler getirirlerdi. Köylerinde ise kilise ve hayır kurumlarına bağış yapmayı ihmal etmezlerdi.

Sırası gelmişken belirtmek gerekir ki, Kapadokya'dan İstanbul'a çalışmaya giden erkeklerin göçü 17. yüzyıla uzanır. Karamanlı Rumlar İstanbul'da gıda ticaretini büyük bir başarıyla sürdürdüler. Süreç içinde erkek çocukları, özellikle 20. yüzyıl başında İstanbul, Paris ve Rusya'daki üniversitelere gidip doktor, eczacı, avukat olarak geri döndüklerinde Anadolu'nun kent ve kasabalarında işyeri ve muayenehane açarak doğdukları bölgelerde hizmet vermeye başladılar.

1990'da köy sakinlerinden olan dostlarımı ziyarete gittiğimde İstanbul'daki hemşerilerinin selamlarını götürmüştüm; onlar da bana İstanbul'daki Merbolin boya sanayinin sahibi, Sinasoslu Yorgo Hristidis'in 1970 yılında Mustafapaşa'ya yöredeki ilk televizyonu hediye edince köyün hâmisi ilan edildiğini anlatmışlardı.

S. Etnopulos'a göre Kapadokya'da geniş aile geleneği hâkimdi. Erkekler evlendiğinde eşleriyle baba evinde kalırlar, büyük şehirlerde çalışmaya giden bekâr erkekler, evlilik çağına geldiklerinde köylerine döner, evlenir ve eşlerini köyde bırakarak şehirdeki işlerine geri giderlerdi.

Yine İ.S. Arhelaos'a göre, Bizans döneminde Sinasoslular, kış boyunca köy ve şehirleri dolaşarak beziryağı imal eder, yazları da evlerine dönerlermiş. Fetihten sonra İstanbul'a göç eden Sinasoslular meslek olarak bakkallığı ve balık ticaretini seçmişlerdi. İhtiyaç fazlası taze balıkları tuzlayıp, aynı zamanda havyar ve balık yumurtası satarlarmış. Sonraları İstanbul'da "Havyarcılar Loncası"nı oluşturmuşlar. Havyarcılar, mülkü de kendilerine ait olan Galata, Eminönü, Unkapanı'ndaki dükkânlarında faaliyet gösterirlermiş. Dükkânlar Galata'da, Sıhhiye ile Kalafat Yeri (Tersaneler) arasındaki alanda, Eminönü'nde Balıkpazarı ve Ayazma Yeri civarında ve Unkapanı meydanındaymış. Havyar ticareti önemini yitirince, bu tüccarların bir kısmı bahariye ve baharat ticareti, bir kısmı kumaş ticareti, bir kısmı da inşaat boyaları ticareti yapmaya başlamış. Büyük bir çoğunluk ise "Bak-



1993 Sinasoslu Hilmi Akgöz Dede bize köyünü anlatırken (Foto: S. Bozis).



Sinasoslu nine Annika Vasilaki, yeğeni ile birlikte, 1993 (Foto: S. Bozis).

kaliye Ortaklığı" kurarak Galata Limanı'ndaki gemilere gıda maddesi temin edermiş. Mübadeleden sonra, bu meslek dalı da el değiştirip başkalarına geçmiş.

1924'ten önce Sinasos'ta oturan 1000 kadar Türk de Rumca bilir ve Rumlarla çok iyi ilişkiler içinde yaşamış. Günümüzde de Mustafapaşa sakinlerinin Yunanlı ziyaretçileri dostça karşıladıklarını kişisel deneyimlerime dayanarak söyleyebilirim. 1993 yılındaki ziyaretimizde, o tarihte 93 yaşında olan Mustafapaşa'nın en yaşlı kişisi Hilmi Akgöz Dede ile görüştük. 1920'ler öncesi Rumlarla yaşamış kuşağın son temsilcisi olan Hilmi Dede, bize o dönemle ilgili anımsadıklarını aktardı; iyi komşuluk ilişkilerinden, düğün gibi mutlu veya ölüm gibi hüzünlü olayların yaşandığı günlerdeki karşılıklı dost ziyaretlerinden, düğün ve dini bayramlarda gönderilen tatlı ve hediyelerden bahsetti. Sinasos'ta üç Rum doktorun, iki Rum eczanenin ve bir Rum avukatın bulunduğunu söyledi.

Prokopi (Ürgüp) vadisinin en önemli tarım ürünlerinin üzüm, kayısı, ceviz, elma, darı, kitre ve afyon olduğunu yine İ.S. Arhelaos'tan öğreniriz.

1994'te Atina'daki evinde ziyaret ettiğim Sinasoslu Teperoğlu ailesinden Annika Vasilaki bize memleketinin gelenek ve görenekleriyle ilgili çok değerli bilgiler ve yemek tarifleri verdi. Baba evi, tepedeki Mahatur Mahallesi'nde, çeşmenin karşısında olan Vasilaki, çok küçük yaşlarda, 8 yaşındaşken, mübadele ile Kastorya'ya göç etmek zorunda kalmış olmasına rağmen, memleketiyle ilgili anıları hâlâ capcanlıydı: "... Sinasos'ta Kızılırmak'tan getirilen balıklar tuzlanırdı. Yağlı ve çok lezzetli olan bu balıklar, variller içine basılarak kışlık olarak muhafaza edilirdi. Tuzlanan likorinoslar ise evin bacasına asılmak suretiyle isli balık yapılırdı. Kışın bakliyattan yapılan yemeklerin yanında tuzlu balık yenirdi. Sinasoslular balık tuzlama işini çok iyi bilirlerdi. Bundan dolayıdır ki İstanbul'daki tuzlu balık ticareti tamamıyla Sinasosluların elinde idi.

Sinasos'ta çeşit çeşit kuru fasulye vardı. Ufak, beyaz ve çok lezzetli fasulyeye 'şeker' deniyordu. Orta, iri boy ve Bombay fasulye dışında barbunya ve börülce çeşitleri de bulunuyordu. Ayrıca *lahuri* adında, bezelyeyi anımsatan bir başka yerel fasulye de vardı. Unumuz buğdaydandı, dolayısıyla çok lezzetliydi. Zeytinyağı üretimi yoktu. Sadece salataya kullandığımız zeytinyağını İstanbul'dan getirirlerdi. Kandillerde çiçekyağı, kızartmalarda ise susamyağı kullanırdık. Evlerde her hafta ekmek pişirilirdi. Hamurdan az bir miktar alınıp çocuklar için lalanga kızartılırdı. Üzerine bal veya pekmez dökülerek yenirdi.

Her öğünde mutlaka çorba içilirdi. Akşam yemeğinde çorba ve mantı yenirdi. Mantı geleneksel yemeğimizdi. Değişik şekillerde hazırlanırdı. Hamur ufak, kareler şeklinde

kesilip suda haşlandıktan sonra üzerine sarmısaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağı dökülerek hazırlanan sıradan gündelik mantı yemeğiydi. Tatil günlerinin mantısı ise, kıymayla doldurulmuş hamur bohçalarından oluşur, tepside yağ ve su ilave edilerek pişirilir ve üzerine sarmısaklı yoğurt, eritilmiş tereyağı, sumak veya kırmızıbiber ilave edilirdi. Çocukların en sevdiği yemekse tandıra yapıştırılmış patatesti. Kabukları soyulmadan, boyuna, kalın dilimler halinde doğranıp, tandırın kızgın tuğlalarına yapıştırılmak suretiyle pişirilirdi.

Yazın turşu, reçel, erişte, ezme, pekmez, kuru kaymak gibi yiyecekler, kışın, bayramlarda misafirlere ikram edilmek üzere hazırlanırdı.

Her evde, çeşitli amaçlarla kullanılan tekneler vardı; örneğin, beyaz peynirin tuzla iyice yoğrulduğu tekne özeldi. Yoğrulan peynir çömleklere doldurulup, ağzı temiz bir peçete ile kapatıldıktan sonra, kilerin bir köşesinde, kumla örtülmüş kısımda, ağzı kuma gömülerek saklanırdı.

Erişteninin hamuru un, yumurta ve su ile yoğrulup yufka şeklinde açılırdı. Yere yayılan temiz örtüler üzerinde bu yufkalar kurutulduktan sonra, yarım santim eninde, ince, uzun parçalar şeklinde kesilip tandırın üzerine oturttukları bakır tepside kurutulurdu. Kaput bezinden dikilmiş torbalara doldurulan erişte, kilerin duvarlarına asılmak suretiyle saklanırdı.

Ezme, kuru kayısıdan yapılırdı: Kuru kayısılar ıslatıldıktan sonra, küpiçine doldurulup su ilave edilirdi. Daha sonra, ağır ağır, iki saat sonra dövülerek pelte haline getirilirdi. Çekirdeklerini ayırarak, pelteyi kışa saklarlardı.

Sinasoslu ev hanımları, misafirlerine, 'ato' adını verdikleri manda sütünden yapılmış kaymakla akasya çiçeği reçeli ikram ederlerdi. Sütü kaynatıp kaymağını bir tabağa alırlardı. Ertesi günü tekrar kaynattıkları sütü soğumaya bırakırlardı. Süt soğuduğunda oluşan kalın kaymak tabakasını bir önceki kaymağın üzerine alırlardı. Bu kaymağa 'ato' derlerdi. Balla da servis edebilirlerdi.

Ato dışında kuru kaymak da yaparlardı. Tepsiye doldurdukları manda sütünü, harlı olmayan tandır ateşinde sabaha kadar kaynamaya bırakırlardı. Sabah, oluşan kaymağı, hamur açtıkları oklavanın yardımıyla, yufka katlar gibi ortadan ikiye katlayıp oklavaya sarılmış halde asıp iki gün kadar kurumaya bırakırlardı. Kuruduktan sonra, baklava dilimi veya dikdörtgen şekilde kesip tabaklara dizmek suretiyle muhafaza ederlerdi. Kuru kaymağı balla servis ederlerdi. Ayrıca İstanbul'daki dost ve akrabalara gönderilebilecek en makbul hediyeydi.

Çöreklere *evangelistries* denirdi. Toprak kapta ve tandır üzerinde pişirilirdi. Kışın bayramlarda, kıyma ve pirinçle doldurulmuş kayısı dolması yaparlardı. Tepsiye dizdikleri kayısılara su ve tereyağı ilave ederek tandırda pişirirlerdi. Diğer bir bayram yemeği kuzu budu idi. Kıvırcık cinsi kuzunun budu, dik olarak bir güveç içine konarak tandırda pişirilirdi. Etin yağı, pişme sırasında güvecin dibine birikirdi. Koyun postuna sarılmış tatlısu balıkları kızgın tandır külü içinde pişirilirdi.

Vadinin en önemli dini panayırı, 6 Aralık'ta kutlanan Ayios Nikolaos Panayırı idi

ve dört gün sürerdi. Uzak yerlerden de çok gelen olurdu. Konuklar evlerde misafir edilirdi. Son dönemde kutlamalar, okul öğrencilerinin hazırladığı bir tiyatro oyunu ile son bulurdu."

Evantia Yeoryopulu'nun Sinasos hakkındaki 1967 tarihli çalışmasından, bir hafta süren düğün hazırlıklarıyla ilgili bilgileri buraya aktaralım:

"Perşembe günü, ekmek yoğurmakta kullanılacak un elenirdi. Cuma günü gelinin arkadaşları ekmekleri yoğurur. Ekmekleri fırından eve getirdiklerinde geline bir önlük hediye ederlerdi. Aynı gün müstakbel gelin, arkadaşları ve akrabaları ile hamama giderdi. Cumartesi günü gelinin evinde eğlence düzenlenir, gelin ve arkadaşları konuklara pirinç ve loğusa şekeri dağıtıp, şerbet ikram ederlerdi. Ayrıca düğün günü için keşkek hazırlanırdı."

Evantia Yeoryopulu'nun kaydettiklerine göre, 1924'e kadar, Kapadokyalılar ataerkil aile geleneğini sürdürmüşlerdir. Yeni gelin gittiği koca evinde aylarca kayınpederi, kayınvalidesi ve aile büyükleri ile konuşamaz, gerektiğinde sadece işaretleşmek suretiyle irtibat kurardı. Aile sofrasına oturamaz, sofradaki büyüklere ve eşine hizmet ettikten sonra yemeğini yerdi. Başındaki yazmayı çene ve ağzını örtecek şekilde bağlardı. Genelde, ilk doğumdan sonra, kayınpeder veya kayınvalide, geline yüzünü açma ve konuşma izni verirlerdi... Kayınpeder ve kayınvalidesinin yatağını serip onları yatırdıktan sonra kendi yatağını serip yatabilirdi.

Ürgüp (Prokopi)

Geniş Ürgüp vadisinde, Soandos (Soğanlı) harabeleri, Potamia (Dereköy), Calela (Cemil), Sinasos (Mustafapaşa), kaya kilise ve ören yerleri ile Korama (Göreme), Orta Hisar, Uç Hisar, Papayianni, Çavuşin ve Prokopi (Ürgüp) yer alır.



Ürgüp'ün Potamia köyünden Ekaterimi Nine (Foto: S. Bozis)

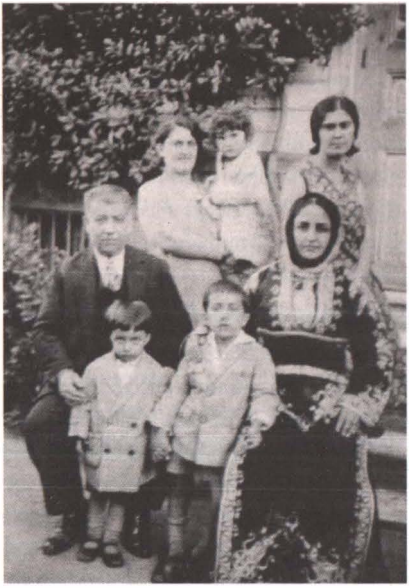
Tarihte Osiana, bugünse Ürgüp adı ile bilinen Prokopi, Konya vilayetinin Niğde sancağına bağlıydı. 1924'ten önce 14000 olan nüfusunun 4000'ini Karamanlıca konuşan Rumlar oluşturuyordu.

Büyük bir kayanın yamacında, kayaya oyularak yapılan ilk evlerden sonra, 19. yüzyılın üçüncü çeyreğinde, kesme taştan, iki katlı, cepheleri süslemeli ve Rumca yazıtlı evler de inşa edilmeye başlandı. Odaları, duvarları ve tavanları İstanbul ve İzmir'den manzara resimleriyle süslenmişti. Günümüzde çok az örneği korunan bu resimlerden biri, pansiyon olarak kullanılan Hacı Eftimi'nin evinin yazlık odasındaki, 1912 Kosti Meletiadis imzalı "Çiçekçi Kız" portresidir. Sucoğlu evi duvarlarındaki, Kız Kulesi, Haliç, Galata gibi İstanbul manzaralarıysa, 1915'te anonim bir ressam tarafından çizilmişti.

Ürgüplü Rum inşaat ustaları, 1924'ten önce, 700 üyesi bulunan "Patir Avraam" loncasını oluşturmuşlardı. Aynı loncaya 150 kadar "kayacı ustası" da üyeydi. Ustalar ev, sarnıç, depo, güvercinlik gibi mekânları geleneksel yöntemlerle kayaya oymak suretiyle inşa ederlerdi. İnşaat ustaları ile kayacı ustalarının yörenin imarına katkıları çok önemlidir.

Lazaros Evpraksiadis'in 1988 Selanik baskısı *Prokopi Kapadokias* adlı kitabındaki anlatıya göre Prokopi'de, hükümet konağı, savcılık, noter, tapu dairesi, postane, telgrafhane, belediye dispanseri ve jandarma karakolu vardı.

Yılın en önemli etkinliği, Aziz İoannis (Osios İoannis o Rosos) anısına yapılan dini panayırdı. Ayios İoannis, Ayios Vasil-



Filipidis ailesi, Kapadokya'nın geleneksel kıyafetleriyle eşi, gelini, kızı ve torunları ile 1918'de Bakırköy'de evlerinin bahçesinde (Vosporis Arşivi).



Ürgüp evleri (Foto: S. Bozis)

lios ve Panagia (Meryem Ana) adına inşa edilmiş görkemli kiliseler günümüzde yıkılmıştır. Sadece Ayios Yeorgios Kilisesi'nin (1740 yapımı) ikonostasis'i ayaktadır.

Ürgüp kayısı, elma, armut ağaçlarıyla dolu geniş ve verimli bir meyve bahçesi görünümündeydi. Bağları ise Neapoli (Nevşehir) sınırlarına kadar uzanırdı. Üretilen şarapların çeşitliliği ve kalitesi güç beğenenleri bile tatmin edecek düzeydeydi. Bu şaraplar, pekmezle birlikte yörenin en tanınan ürünlerini oluşturuyorlardı. Bağbozumundan sonra her aile, kış bayram sofralarında yenmek üzere bir miktar yaş üzümü evin kayaya oyma kilerinde muhafaza ederdi.

Nevşehir (Neapoli)

Nevşehir, eski Mashara şehri üstünde tepenin yamacında bir amfiteatr şeklinde Lale Devri sadrazamlarından Damat İbrahim Paşa tarafından 1720'de kuruldu. Rum halkın Kapadokya'da kilise inşa etmesine izin veren padişah fermanı, sadrazamın arabuluculuğuyla sağlandığından, Damat İbrahim Paşa Rumlar tarafından bani ilan edilmişti.

Şehrin batısında Rum mahallesi, doğu kısmında ise Türk mahallesi bulunuyordu. P. Kondoyianni'nin *Yeoyrafia tis Mikras Asias* (1921) kitabında belirttiği gibi, Nevşehir'de toplam 24000 nüfusun 20000'ini Karamanlıca konuşan Rumlar oluşturuyordu. Rum cemaate ait bir ilkokul, iki çocuk yuvası, bir spor salonu, halk kütüphanesi ile Ayios Yeorgios ve Panayia kiliseleri vardı. Günümüzde Rum mahallesinin büyük kısmı yıkılmış, tek tük harabeler kalmıştır.



Nevşehirli Sofoklis Platonidis ve ailesi. Oğul Pindaros İstanbul'un ünlü ressamlarındandı (Vosporis Arşivi)

Bağ, bahçe ve tarım alanlarıyla çevrili şehir, aynı zamanda Kapadokya'nın en önemli ticaret merkezlerinden biriydi. Rum halkın büyük çoğunluğu, İstanbul'da gıda maddeleri ticaretiyle uğraşırdı.

Nevşehir'de isim günü kutlamaları gecenin geç saatlerine kadar sürerdi. Konuklara kaşık tatlıları, kahve, ev yapımı anasonlu rakı ve kurabiye ikram edilirdi. Akşam sazlar eşliğinde kaşıklarla "karşılama" oynanırdı. Noel, yılbaşı ve suların takdis edildiği 12 günlük büyük bayramlarda, ev kadınları baklava, un kurabiyesi ve "harhalia" adını verdikleri tatlı bisküvi hazırlardı. Noel, yılbaşı ve Paskalya günleri aile büyüklerinin evinde toplanılırdı. Bayramlarda gençler mutlaka vaftiz annelerini veya vaftiz babalarını ziyaret edip el öperdi. Anne baba ile eşdeğer tutulan vaftiz anne ve babaya, ebeveyn ile aynı saygı gösterilir ve itibar edilirdi. Karnaval günleri için de özel yemekler, tatlılar, baklavalar hazırlanır, üç hafta oyunlar ve şarkılarla kutlanırdı.

Nevşehir'de üç büyük kasap dükkânı vardı; bunlar Kosti Apostolu, Haciyovani ve Vasilaki Yovanoğlu'nun dükkânlarıydı. En iyi somun ekmeğini Todori'nin fırını çıkarırdı. Rum cemaatine ait kahvehanenin dışında, Yorgo Makroğlu ve Yordani Topaloğlu'na ait kahvehaneler de uğrak yerlerdi. Prodromos Keisoğlu, Andreas Melekopoğlu, Andreas Zamboğlu ve Topaloğlu Kardeşler tahıl toptancısı, K. Artemiadis ise tahıl toptancılığının yanı sıra Metaq konyağının Anadolu'daki tek mümessiliydi. Kapusuzoğlu, Akusoğlu ve Gülcuklis şarap, konyak ve sakız rakısı ticareti yaparken, Minas Kenanoğlu ve Nikolaos Oreopulos ise sarraftı.

Ankara (Angira) Vilayeti

Frigya kralı Midas tarafından MÖ 7. yüzyılda kurulan şehirde bulunan bir gemi çapasından dolayı Yunancada gemi çapası anlamına gelen "Angira" adını aldı.

Ankara, 1362 yılında I. Murad tarafından fethedildi. Eskiden Müslümanlar ve Hıristiyanlar Ankara'yı Engürü adı ile anarlardı.

MÖ 25 yılında şehir, Romalıların fethiyle en parlak dönemini yaşadı, Galatya ile birlikte Roma vilayeti oldu. Roma İmparatoru Augustus'un ziyaretinde şehir "saygıdeğer" anlamına gelen "Auğusta" adını aldı, şehir halkı ise şükran belirtisi olarak "Avğusteo" veya "Monumentum Ancyranum" veya "Marmor Ancyranum" adıyla anılan eski bir tapınağı imparatora adadı. Tepedeki antik Akropol kalelerle çevriliydi. Romalılar Akropol'ün kale duvarlarını ovaya kadar genişletip tüm üst mahalleleri geniş bir hisara dönüştürdüler.

Hıristiyanlığın ilk dönemlerinde, Galatya şehirlerinin ilki ve en büyüğü olarak tanımlanan Ankara'da, 314'te ve 358'de iki yerel Sinod toplandı, bu nedenle şehir ortaçağa kadar etkin Hıristiyanlık yaşamının merkezi oldu. İsa'nın havarilerinden Pavlos, Petros ve Andreas şehirde Hıristiyanlığı yayan vaazlar verdiler. İncil'de yer alan "Pros Galatas epistoli" (Galatyalılara Mektup) havari Pavlos tarafından 57 yılında, şehrin Hıristiyanlarına okundu.



18. yüzyıl başında Ankara (J.B. Vanmour).

Ankara vilayetin başkenti idi. 20. yüzyılın başlarında 45000 olan nüfusunun 7000 kadarı Rum, 12000'i ise Ermeni'ydi. Vilayet sınırları içindeki Rumların bir kısmı Ankara Metropolitliği'ne bir kısmı da Kayseri Metropolitliği'ne bağlıydı. Rum cemaatine ait bir kız ilkokulu, bir erkek ilkokulu, bir yetimhane bulunuyordu. Şehrin tanınmış otellerinden "Angira" Papazoğlu'na, restoranlardan "Brasserie de la Gar" D. Koçikaki'ye, "Galatia" ise Irakli'ye aitti. 1920 ticaret yıllığına göre, Ankara'nın en tanınmış Rum tahıl toptancıları Agaton Abazoğlu, Anast. Atanasiadis, Kostis Konstandoğlu, A. Küpecoğlu, Hr. İliadis ve Bodosakis Çiftlikçioğlu idi. Kalçunidis ve Apostolidis Kardeşler un ticareti, S. İoakimiadis, P. Papazoğlu, Vasillis Sinanoğlu ve Stefanos Oskaman ise şarap ve sakız rakısı ticareti yapıyordu.

Ankara asırlar boyu tiftik keçileriyle ünlüydü. Bu çok kaliteli yünden elde edilen ve ipeği anımsatan "tiftik" moher kumaş dokuması için Venedik ve Polonya'ya ihraç edilirdi. 16. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu, tiftik veya sof olarak da adlandırılan bu ipliğin dünya tekelini elinde bulunduruyordu. 19. yüzyılın sonlarına kadar tiftik, Osmanlı İmparatorluğu'nun ihraç malları arasında ilk sıralarda yer aldı.

Ankara şehri ve genelde vilayetin tamamı bağlarla çevrili idi. Arıcılık ve ipekböcekçiliği de çok gelişmişti. Ankara'dan Kayseri'ye kadar uzanan geniş ve verimli ovalarda özellikle buğday, darı, arpa, afyon, pamuk, pirinç, ayrıca meyve olarak bol miktarda elma, armut ve şeftali yetiştirilirdi.

Vilayetin doğusundaki ve özellikle Erciyes Dağı'nın yamaçlarındaki meralar, hayvancılığın gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Erciyes Dağı'nda hayvancılık yapma

ayrıcalığı, padişah fermanı ile Türkmen göçerlere verilmişti. İnek, manda, koyun, eşek ve katır yetiştirirlerdi. Kayseri'nin çok tanınmış pastırması Ermeniler tarafından üretilirdi. Pastırma üretimi için yılda yaklaşık 20000 inek kesilirdi.

Kayseri ve Kırşehir'in dokuma halı ve kilimleri iç ve dış pazarlarda tanınmış ve aranan mallardı.

Bütün dünyada Ankara kedisi olarak bilinen, bembeyaz tüylü, gözleri farklı renkte çok aranan bir kedi türü olan ünlü kedileri de unutmamamız gerekir.

Hıristiyanlığın ilk dönemlerine ait en önemli anıt Ankara'nın koruyucusu Ayios Klimentos'un kubbeli bazilikasıydı. Kilise, Kurşunlu Cami'nin karşısında bulunmaktaydı. Ayios Klimentos Kilisesi zamanla bir Türk evinin avlusuyla çevrilmişti. Bir köşede Hıristiyan ve Türklerin mumlarını yaktıkları bir kandil yanıyordu. Rumların Ayios Yeorgios ve Metropolit Kilisesi Ayios Nikolaos, Ermeni Katoliklerin dört, Gregoriyanların iki, Ermeni Protestanların bir kilisesi, Yahudilerin bir sinagogu mevcuttu.

Bir tarafı Amasyalı, bir tarafı Ankaralı olan Madam Evdokia Epeoğlu Bakalaki *Ankara* (1996) monografisinde değişik bir yaşamı olan kentin panoramasına yer verir: "Ankaralı Rumlar kentsoyluydu. Temel ilgi alanları ticaretti, birkaç Rum çiftlik sahibiydi. Karasulis'in bereketli Haymana vadisinde 62000 dönümlük çiftliği, personel için 30 evi, 300 kadar gayrimenkulu vardı."

Tiftik (angora) yünü, buğday, bal, balmumu, deri, halı, gibi ürünlerin ticareti Karasulisleri, Altıntopları, Şişmanoğluları, Küpecileri, Kocamanisleri çok zengin işadamları sınıfına yükseltmişti. Tiftik ticaretinde Londra'da büroları bulunan Ralli Brothers, Georges Gatheral Esq. ve John Seages Esq. firmaları ile çalışmaktaydılar. Kârlı bir başka ürün olan darı, Avrupa'da boya sanayinde kullanıldığı için kapışılırdı. Yabani bir bodur ağaçta yeşeren meyveleri mavi leblebilere benzerdi.

Karasulis ayrıca hamam sahibiydi. Hamam günü kadınlar için çok önemli bir olay, gerçek bir eğlence günüydü. Çoğu kez zengin bir ev kadını, hamamı kapatıp, arkadaşlarını "hamam partisine" davet ederdi. Ankara kökenli kadınlar mübadeleden sonraki yıllarda Yunanistan'da bu partileri hatırlayıp komşularına anlatırdı.

Kocamanis, güzel bir tiyatro binası kurmuştu. Burada tiyatro gösterileri dışında okul törenleri de yapılırdı Despina Küpeci kız okulu için gerekli binanın masraflarını karşılamıştı. Şişmanoğlu da birkaç vakıf kurmuştu. Günümüzde İstanbul'da Beyoğlu'nun ana caddesi olan İstiklâl Caddesi'nin ortasında, Yunan Konsolosluğu'nun kültür evi ve kitaplığını barındıran malikâne 20. yüzyıl başlarında Şişmanoğlu ailesinin konağıydı, elçilik binası olarak kullanılmak için Yunan hükümetine hediye edilmişti.

Dünyayı dolaşmış doktor Stavros Vitalis, başka yerlerde de zenginliğin olduğunu ama hiçbir yerde Ankaralılar kadar zenginliğin tadına varılmadığını söylerdi. Yordanoğlu'nun "Ankara'nın Ortodoks cemaati" adlı konuşmasında belirttiği gibi "... Ankaralılar işten ziyade daha çok eğlence ve şölenler için yaratılmışlardı, hayat, kışın şehirlerde yazları ise bağlarda geçiyordu. Ankaralılar 'bağ' dediklerinde yazlık evlerini ve onu çevrele-

yen kocaman mülkü/çiftliği kastederlerdi. Çiftlik meyve veren bilumum ağaçlarla ve bağlarla kaplıydı. Keçiören, Çankaya, Dikmen, Boğlat bağlarını ve bizim de bağımızın bulunduğu Büyük Esat ve Küçük Esat bağlarını hatırlıyorum. En zengin ve aristokratik olanlar Keçiören ve Çankaya bağlarıydı. Güzel mermerli birkaç katlı evler, evin içinde sera ve şadırvanlar, evin çevresinde bahçeler ve akan sular, ev fertlerinden sayıca fazla hizmetkârlar... İş görüşmesi için gelen yabancılar 'siz Ankaralılar İngiliz Lordlarından daha iyi yaşıyorsunuz!' derlerdi."

Şişmanoğlu'nun Keçiören'deki bağ evinde misafir ettiği resmi kişiler arasında Yunan büyükelçisi Mavroyordato da bulunuyordu. Mustafa Kemal de ilk Ankara'ya geldiğinde Şişmanoğlu'nun bağında kalmıştı. Keçiören'de "Ayios İoannis Prodromos", Dikmen'de "Panayia" kiliseleri bulunuyordu.

Kadınların bağ evlerinde hoşça vakit geçirdiği bir uğraş da binicilikti. Keçiören'de ipekli eteğin "fru-fru" sesi, Dikmen'de basma ve takunya sesleri duyulduğu söylenirdi. "Ankara'da yaz keyfi kediler ile dudulara (kadınlara), cefa ise eşekler ile erkeklere" tekerlemesini herkes gülerek tekrarlardı.

Zenginlerin bağlarındaki lüks yaşam hemen göze çarpardı. Evli çift, bağ evinin önünde bulunan göz alabildiğince uzanan mülkün güzel bir köşesinde sabah kahvaltısını yapardı. Bağdaki çeşmelerden gece gündüz bol su akardı. Kahvaltının en keyifli anı çoğunlukla aile reisinin eliyle hazırladığı sabah kahvesiydi. Evin reisi çevre ağaçlardan düşen ince dallar ve kuru otlarla kahve için küçük bir ateş yakarken, evin hanımı da bir sürü leziz kahvaltılık ve taze kesilmiş mevsim meyveleri ile dolu bir tepsi getirirdi. Çift güne böyle keyifle başlardı. Kahvaltıdan sonra evin erkeği şehirdeki işlerine giderdi. Gün başlarken ilk iş, bağda, güneş tepeye çıkmadan meyveleri özellikle kayısıları ve gece düşen çok sayıdaki meşhur Ankara armudunu toplamaktı. Yerdeki meyveler kış için değerlendirilir, sağlam olan kayısılar ikiye, armutlar dörde bölünür ve hoşaf yapımı için kurutulur, bir kısmı reçel için pekmezle kaynatılırdı. Bazlamalar da açık havada, bağda hazırlanır, tandırda pişirilirdi. Bazlamalara inek tereyağı, bal, peynir, pastırma, sucuk, reçel ve tabii ki meyve eşlik ederdi.

Çamaşırlar açık havada, su kurnalarının yanında, yüksek dut veya akasya ağaçlarının gölgesinde, sonu gelmeyen kuş cıvıltılarının eşliğinde büyük bir tokmağın yardımıyla yıkanırdı. Kadınlar sabun yerine, çevre dağlardan çıkan ve kil denilen ince bir toprak kullanırdı. Şişmanoğlu'nun işletmelerinden kil ihracatı yapılırdı.

Bağbozumu için kalabalık bir çalışma grubu seferber olurdu. Küfelerle üzümler bağ evindeki leğenlere boşaltılır, şırahanede üzümler ezilir, bir bölümünden şarap ve rakı yapılır, ayrıca pekmez için şıra süzülüp ateşte kaynatılırdı. Tatlı pekmez için, kaynama esnasında özel bir toprak dökülür ve süzülür, pekmez iyice koyulaşıncaya kadar tekrar kaynatılırdı. Bir kısım koyu pekmez güneşte beyaz bir çarşafa dökülür, iyice buharlaşınca iki parmak kalınlığında, eşkenar dörtgen şeklinde kesilip, üstüne susam veya ceviz serpilir, tahta kutulara sıra ile yerleştirilirdi. Kısa sürede üstlerinde güzel bir kabuk oluşur, harika bir ikram olurdu. Kış üzümleri ekim sonu toplanır, Noel

için, her evin kilerinde bulunan kalaslara asılırdı. Sonbaharda etlik pastırma, sucuk yapımı 15-20 gün sürerdi.

Eylül şehre dönüş ayıydı. Şiltelerin yünleri, perdeler, battaniyeler yıkanır, dolaplar temizlenir, gelecek seneye temiz bırakılırdı. Şehir evini düzenleyinceye kadar soğuklar bastırır ve etlik mevsimi gelirdi. Bu, kışın başlangıcı sayılır, kış erken bastırır, geç giderdi.

Ankaralılar elmas, pırlanta ve incileri sevdiklerinden hiçbir zaman altın, altın para takmazlardı, salon orta yaşlı kadınların mücevherleriyle parıldardı.

Ankaralı Rum aileler için düğün çok önemli bir olaydı. Düğün şenlikleri çeyiz gösterisiyle başlar, bir ay kadar sürerdi. Damat "ayna"yı ve sedefli sandığı müstakbel geline hediye yollardı. Düğün günü önde meşhur çalgıcı Aleksis önderliğinde çalgıcılar, ortada gelin ve davetliler olmak üzere kiliseye gidilir, ayinden sonra eve dönerken, kapı ve pencerelerden geline şekerleme, çiçek, madeni para atılırdı. Ayrıca şeker dolu büyük bir ipek mendil de atılır, atik olan mendili kapar ve gelinin sepetine koyardı.

Misafirlere, eklektik kaşık tatlıları, ayva reçeli peltesi, kurabiye, Ankara ketesi, kuru pasta ile kahve ikram edilirdi. Gümüş bir tepsinin ilk sırasında ev likörü, küçük likör bardakları, ortada iki çeşit kaşık tatlısıyla dolu iki kristal kavanoz, sağ ve solda vazo gibi uzun veya kâse gibi sığ gümüş bir kaşıklık bulunur, su dolu bardaklar eşliğinde kaşık tatlıları konuklara ikram edilirdi.

Ankaralı Rumlar Karamanlıca konuşurdu. Kadın erkek Rumca okuma ve Karamanlıca yazma bilirlerdi. Aileler erkek çocukları Fener Rum Lisesi'ne, Heybeliada Ruhban Okulu'na İstanbul Ticaret Okulu'na iyi bir eğitim almak için gönderirlerdi.

Kayseri (Kesaria)

Ortodoks inancına göre yılbaşında çocuklara hediyeler dağıtan aziz olarak kabul edilen Ayios Vasili'nin 4. yüzyılda yaşadığı yer olan Kayseri, Erciyes Dağı'nın kuzeydoğu eteklerinde, 1000 metre rakımda kurulmuştur. Bakır çağından başlayarak önce Mazaka adıyla tanındı. Süreç içinde Erciyes'e yakın "Evsevia" olarak anıldı. Romalılar döneminde Caesar'a ithaf edilerek Kesaria adını aldı. Strabon Kayseri'yi Kapadokyalıların metropolü olarak tanımlar. Hıristiyanların en önemli azizlerinden sayılan Ayios Vasili (329-379), şehirdeki hayır kurumlarının ilk kurucusu kabul edilir.

Nikolaos Rizos 1856 tarihli *Kappadokia* adlı kitabında, 19. yüzyılın Kayseri şehri için şu bilgileri verir: "Kayseri'nin 40000 kadar olan nüfusunun çok az bir kısmı Rum'dur, Ermeniler Rumlardan biraz fazladır ve geri kalan kısmı Türk'tür. Rumların, Ayios Nikolaos'a



Kayserili kadın (British Museum).

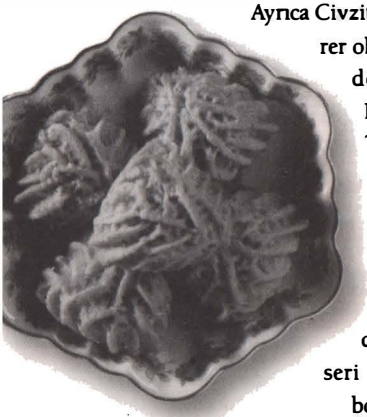


Kayserili bir aile.

adanmış bir kilisesi bulunur. 50 yıl kadar önce, 1800'lerde Rumlar bir ortaokul ve bir halk kitaplığı kurdular."

50 yıl kadar sonra, İ.S. Arhelau, *Sinasos* adlı kitabında, Kayseri ile ilgili şöyle yazar: "... Ayios Vasili'nin memleketi Kayseri büyük bir ticaret merkezidir. 40000 nüfusa sahip olan şehrin 22000'i Türk, 15000'i Ermeni, 3000'i de Karamanlıca konuşan Rum'dur. Rumların yedi sınıflı bir ilkokulu ile bir okuma yazma kursu vardır" *Ksenofanis* dergisine göre (cilt 2, Atina 1905) 'Sancağın metropolü olan şehirde, Karamanlıca konuşan Rumlar yaşar. Şehrin sakinleri ticaret yapar, çok akıllı ve uyanıklardır, aldatılmaları çok zordur. Bundan dolayıdır ki Kayseri'de ticaret yapan hiçbir Musevi yoktur, tutunması mümkün değildir...'

Kayseri'de 1922'ye kadar 4 Osmanlı Rüştiyesi, Ermeni cemaatine ait üç okul, Protestan Ermenilere ait bir okul ve Amerikan misyonerlerine ait bir okul bulunuyordu. Rum cemaatin bir erkek ve bir kız ilkokulu, erkek ve kız çocuklar için birer kolej ile Zincirdere'de kız ve erkek çocuklar için bir yetimhane bulunuyordu. Ayrıca Civzitler ile Saint Joseph de Lyon misyonerlerinin de birer okulu vardı. 20. yüzyılın ilk çeyreğinde, mübadeleden önce toplam 60000'e ulaşmış nüfusun 5000'ini Rumlar oluşturuyordu. O dönemde şehirde 45000 Türk ve 15000 Ermeni yaşamaktaydı. Kayseri merkezine oranla çevre köy ve kasabalardaki Rum nüfus daha yoğundu.



Kayseri içlisi. Noel, yılbaşı, nişan, düğün kurabiyesi ("Küçük Asya Yemek Kitabı", Sula Bozis, 1997).

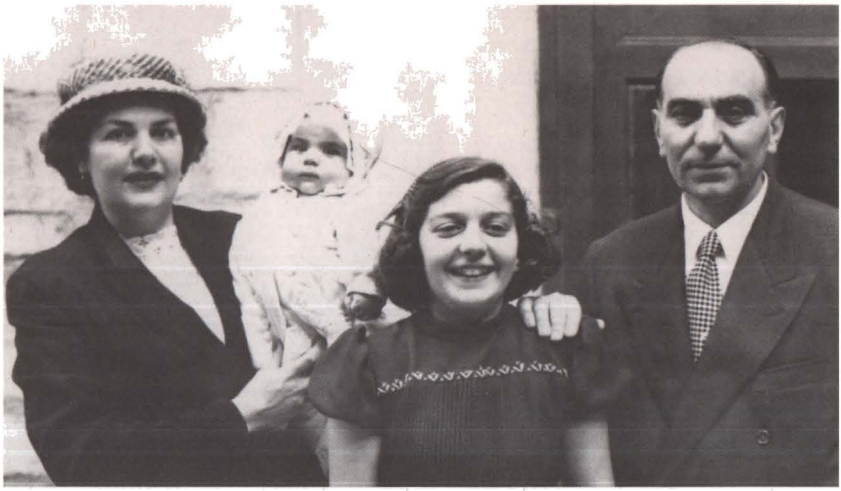
Erciyes Ovası ile Kayseri çoraklık nedeniyle tarıma uygun değildi. Bölgede çok az bağ vardı. Bu sebepten dolayı şehirde, ithalat ve ihracata dayalı ticaret gelişti ve tarihsel süreç içinde Kayseri yörenin en önemli ticaret merkezi oldu. Anilin boyaların kullanılmaya başlandığı 1870'li yıllara kadar, halıcılıkta boya maddesi olarak kullanılan, "kırmızı" veya "çehri" adıyla bilinen kök boyayı



Kayserili Ayanoğlu ailesinin kadınları kırda (Vosporis Arşivi).



Domna Ayanoğlu, çocukları ile birlikte (Vosporis Arşivi).



Kayserili kürkçü Prodromos Abdosoğlu, eşi ve kızları ile. Dedesi Filippos Abdosoğlu sarayın kürkçülerindendi (Vosporis Arşivi).

üretip satıyorlardı. Halı ticareti özellikle Ermenilerin elinde idi. Bunlar, çevre köy ve kasabalardaki Rum ve Ermeni kadınlara fason olarak halı dokuturlardı. Kayseri ve çevresindeki Rum tüccarlar "kitre", pastırma, tiftik yünü, pamuk ve kereste ticareti yapardı. Çoğu, Mersin, Adana, İzmir ve İstanbul gibi büyük şehirlerde ticarethane kurup çalışır, yazları da bütün aileyi yanlarına alarak memlekete tatile gelirlerdi.

Kayserili Rum gıda toptancıları arasında ilk sırada, un toptancısı Vasilli İsaakidis bulunurdu. Kayseri'nin en büyük dört bakkal dükkânının sahipleri Yianni Aptosoğlu, Dimitri Kiryakidis, Vasilli Sisinoğlu ve Mamas Mihailidis'ti. Sekiz büyük Ermeni pastırma üreticisinin tek Rum rakibi Anastasiadis Kardeşler'di. Nikoli Kardeşler ve Teodosi İspiroğlu'na ait ünlü lokantalarsa iş adamlarına hitap ederdi.

Talas (Mutalaski)

Kayseri Ovası'na bakan Zincirdere Yaylası'nın eteklerinde kurulmuş olan Talas, Aziz Sava'nın (Ayios Savas) doğum yeri olmanın yanı sıra, Rumların yoğun olarak yaşadığı Kayseri çevresindeki köylerden biriydi. Talaslılar köylerine "Kapadokya'nın Versailles'ı" adını vermişlerdi.

İ.S. Arhelaos, 1899'da Talas'ta bir erkek, bir kız ilkokulu ile bir yuvanın ve dört kilisenin bulunduğunu belirtir. Bu kiliselerden sadece Panayia Kilisesi günümüzde cami olarak kullanılmaktadır. Kilisenin tarihçesini anlatan ana kapının üzerindeki kitabe, Karamanlıca yazılmıştır. Diğer kiliseler günümüzde korunmuyor. *Ksenofanis* adlı dergide ise (1905), 20. yüzyılın başlarında, Talas'ta dört erkek bir de kız ilkokulunun varlığından söz edilir. Yukarı mahallede, Stefana (Reşadiye) yolunda, 19. yüzyıl sonlarında Protestan



Talaslı Ayanoğlu ailesinin çocukları (Vosporis Arşivi).

misyonerler tarafından kurulan Amerikan Koleji'nin asıl kuruluş amacı Ortodokslara Protestanlığı telkin etmekti.

1993'te, Atina'nın Nea Smirni semtindeki evinde, bize doğum yeri Talas'la ilgili bilgi veren rahmetli Lazaros Pavlidis şunları anlatmıştı: "Ünlü Tokaloğlu kayısılarının yetiştirildiği meyve bahçeleri kolejin yakınındaydı. Malikânemiz aşağı mahallede Ayios Yeorgios Kilisesi ve erkek okulunun karşısında, yüksek duvarlarla çevrili ve bahçe içindeydi. Karşı komşumuz, 1924'ten sonra Veria'ya göç eden Usulcoğlu ailesiydi. Yukarı Mahalle'de Onasoğlu ailesinin evi vardı. Armatör Onassis'in ata evi olan bu evden dolayı mahalle, Onassis Mahallesi adıyla anılıyordu.

Yıl boyunca karla kaplı olmasına rağmen, Erciyes'in kaynak suları yoktu. Baharda karlar eridikçe, dağ yamacındaki kuyular ile evlerin sarnıçları suyla dolardı. Sarnıçlar yazın buzdolabı olarak kullanılırdı. Sarnıca sarkıtılan sepetler içine konan yiyecekler, bozulmadan muhafaza edilebiliyordu. Kışın sular donardı. Sarnıçlardaki buz, içme suyu ve yazın içilen çeşitli şerbetlerin soğutulması için kullanılırdı. Mutfaklarda, soğuk içme suyunun muhafaza edildiği, yere gömülü bir küp bulunurdu. Kuzeye bakan pencereye yerleştirilen tel dolaba ise günlük pişirilen yemekler konurdu."

Melponi Elmacoğlu'nun evlatlarının verdiği bilgilere göreydi; mübadeleden sonra Atina'ya yerleşen Elmacoğlu ailesinin iki katlı konağı yukarı mahalledeydi. Yunanistan'da sonraları "Mutalaski" kaput bezi dokuma fabrikasını kuran Efstratiadis ailesi de Talaslı'ydı. İstanbul'da fabrikasında ahşap kapı ve çerçeve üreten İoannis Ayanoğlu birçok Talaslı hemşerisi gibi başarılı bir iş hayatına sahipti.



Talaslı un tüccarı Nikolaos Karamanoğlu ve ailesi, 1898 (Vosporis Arşivi).

Talas'ın etrafındaki ovada yetiştirilen tarım ürünleri buğday, arpa, çavdar, nohut ve mercimek hem miktar hem de çeşit açısından azdı. Çevrenin en önemli ihraç malları olan kitre ile kırmızı kök boyayı Gülbekyan ailesi dünya pazarlarına ihraç etmekteydi. Talaslı çoğu Rum tüccarın işyeri İstanbul, İzmir, Adana, Beyrut, Karadeniz limanları, Köstence ve Odessa gibi büyük ticaret merkezlerindeydi. Çoğunluğu kerestecilik, marangozluk ve kumaş ticareti yapardı. Dışarıda kazandıkları paralarla köydeki evlerini onarır, iki katlı, çok güzel taş konaklar inşa eder ve köyün imarı için maddi destekte bulunurlardı. 1921 yılında Talas'ta bir hastanenin var olması, yörenin maddi olanaklarının çok yüksek olduğunun göstergesiydi.

Zincirdere (Flaviana)

Talas'tan geçip Stefana (Reşadiye) köyüne varırız. A. Levidis'e göre burada yaşayan Rumların çoğunluğu oyma ustası, marangoz ve taş ustasıydı. Erciyes'e doğru tırmanıp yola devam ederken, karşımıza Flaviana (Zincirdere) çıkar. İ.S. Arhelaos'a göre 1899 yılında Zincirdere'de Rumlara ait üç kilise ile bir kız ve bir erkek okulu mevcuttu. Köyün güneydoğusunda, Kapadokyalı Hıristiyanların en önemli dini merkezlerinden biri olan Timios Prodromos Manastırı bulunurdu. Aziz Sava'nın da keşiş olarak yaşadığı manastırda iki kilise ve Rodokanakios faaliyet gösteriyordu. T. Rodokanakis'in yıllık 5000 frank bağışıyla ile desteklenen okul, velinimetinin adı ile anılıyordu. Sonraları okulun bahçesinde bir kız mektebi, bir kız bir de erkek yetimhanesi kuruldu. Bu kurumlar sarayın gıda ve bakliyatını temin eden, Zincirdere doğumlu Simeon Sinisoğlu'nun bağış ve maddi desteğiyle inşa edilmişti. Bugün, bu manastır kompleksinden sadece çan kulesi ayaktadır. Kızlar okulu, yörede yüksek eğitim kalitesiyle tanınırdı. 1900'lerin başında, kuruma, pedagoji eğitimi veren bir bölüm ilave edildi. Kula Ksiradaki'nin belirttiği gibi, İstanbul Zapyon Öğretmen bölümü mezunu Zincirdereli Elisavet Simeon Simeonoğlu, 1924 yılına kadar bu okulda öğretmenlik yapmıştır.

19. yüzyıl başlarından itibaren Zincirdere ile Kapadokya'nın diğer köy ve kasabalarından genelde Kilikya bölgesine mevsimlik işçi olarak erkek nüfusun göçü gözlemlenir. 14 Eylül'de gelip, 23 Nisan Ayios Yeorgios dini bayramında evlerine dönerlerdi. Ayrıca İstanbul, Adana ve Mersin'de büyük ticaret faaliyetlerinde bulunan Zincirdereli tüccarlar da sayıca çoktu.

Zincirdere'de çok lezzetli mercimek, az miktarda buğday, kırmızı ve çok kaliteli bal üretiliyordu. Gurbetteki yakınlara kuru kaymak, bal ve içli kurabiye göndermek âdettendi. Aynı hediyeler nişanlı kızın gurbetteki nişanlısına veya kayınpederi ile kayınvalidesine de gönderilirdi. Bunların yanı sıra nişanlı için bir çift yün çorap, büyükler için bir damacana rakı ilave edilirdi.

Yörede nadir rastlanan "horoz yemeği" günü, Zincirdere'de 3 Kasım'da kutlanırdı. Ayinden sonra Ayios Yeorgios Kilisesi bahçesinde horoz ve güvercin kurban edilirdi.

Emmanuil Çalıkoğlu'nun "Zincirdere Çevresinin Folkloru" (*Mikrasiatika Hronika*, cilt 15, 1972) adlı çalışmasında, Zincirdere ve çevresinde, Noel ayininden sonra kurulan

bayram sofrasında, diğer yemeklerin yanında mutlaka "kaygana"nın varlığına işaret eder. Yumurta ile yapılan kayganaanın üzerine bal veya pekmez dökülür ve Hz. İsa'ya atfen "Hristos yoncası" adı verilirdi. Yörede yumurta doğurganlıkla bağdaştırıldığı için, Hz. İsa'nın doğumu kaygana yenerek selamlanırdı. Kaygana, düğünlerde ve doğumlarda pişirilir, komşulara dağıtılırdı. Yeni doğan bebek erkekse, kayganaya çok yumurta konur, doğan kızlar için daha az yumurtalı kaygana pişirilirdi.

Yılın son günü, çocuklar ufak gruplar halinde dost ve akraba evlerini ziyaret ederek, yanlarında getirdikleri ucu çengelli ipi evin bacasından veya pencereden sarkıtıp, ev sahibinin hazırlamış olduğu kuruyemiş ve tatlılarla doldurulmuş torbaları yakalamaya çalışırlardı. Yılbaşı ve Paskalya bayramı için ev kadınları Kayseri'nin şekersiz çöreği sayılan kete, içli kurabiye, kadayıf ve baklava hazırlardı.

Yılın ilk günü su kaynaklarının kutsanmış olduğuna inanılırdı. Bu nedenle kadınlar, sabahın erken saatlerinde, yakınlarındaki su kaynağı veya çeşmeye gidip, eve kutsanmış su getirirlerdi. 5 Ocak'ta çocuklar evlerden topladıkları kömürle kilise meydanında bir küme oluşturur, akşam üzeri kilisede okunan duadan sonra, odunları tutuşturma hakkı açık artırmaya çıkartılırdı. Elde edilen gelir kilisenin giderleri için kullanılırdı. Bu olaya "saya yakma" adı verilirdi.

Karnavalın son pazar günü yemekli, sazlı sözlü eğlenceler düzenlenirdi. O güne özgü "sert, cevizli helva yeme" oyunu oynanırdı. Bir ipin ucuna bağlanan helva parçası, uzun boylu bir genç tarafından sallandırılırken, elleri arkada bağlı diğer gençler atlayıp zıplayarak ağızlarıyla helvayı yakalamaya çalışırlardı. Yüzlere bulaşan helva ve yapılan hareketler çevredekilerin gülüp eğlenmelerine neden olurdu.

"Temiz Pazartesi" ile başlayan ve Paskalya gecesine kadar süren büyük oruç küçük büyük istisnasız herkes tarafından tutulurdu. Paskalya bayramının 50. günü, genç kızların geleneksel yemekli toplantısı yapılırdı. "Al-tayı" adını verdikleri bu geleneği Emmanuil Çalıkoğlu kitabında şöyle anlatır: "Hazırlıklar, daima cumartesiye rastlayan arife günü sabahı başlardı. Evlenme çağına gelmiş kızlar, sabahın erken saatlerinde toplanarak gruplar oluştururlar, eğlencenin yapılacağı ev kararlaştırılır, hazırlanan kaymak, sütlaç ve diğer seçkin yemeklerin, köyün genç ve bekâr erkekleri tarafından aşırılmaması için evin korunaklı olmasına dikkat edilirdi. Toplantıya katılacak kızlar, kişi başı üç kuruşu aşmamak koşuluyla aralarında para toplar, toplanan bu paralarla kaymak yapımında kullanılacak süt satın alınırdı. Evlerinde inek besleyip de süt getirebilenler daha az para verirlerdi. Ayrıca kızlar evlerinden sütlaç yapımında kullanılacak pirinç ve şeker ile et getirirlerdi. Toplantının yapılacağı eve her kız olanakları ölçüsünde peynir, pastırma, kaygana yapımında kullanılacak yumurta, tereyağı getirirdi. Kaymak ve sütlaç cumartesi gününden hazırlanırdı. Aynı günün akşamı kızlar harman yerine giderek eğlenirler, bir ağızdan söyledikleri 'yağar yağmur yer yaş olur' türküsü eşliğinde halay çekerlerdi."

O sırada köyde damat adayları varsa (erkeklerin çoğu 15-16 yaşına gelince İstanbul'a çalışmaya giderdi) kızların arasından müstakbel eşlerini seçmeye çalışırlardı. Kızlar cumartesi gecesi toplantının yapılacağı evde kalır ve geç saatlere kadar eğlenmeye de-

vam ederlerdi. Pazar sabahı kilisedeki ayine katıldıktan sonra sofra hazırlanırdı. Sofraya şekerli kaymak, haşlanmış et, suyu ile pişirilmiş pilav, yoğurt, kaygana, pastırma, peynir ve sütlaç konurdu. Yemekten sonra devam eden eğlence, akşama kadar sürer ve akşam kızlar evlerine dönerdi. Bu arada, genç erkekler çeşitli hilelere başvurarak kızların hazırladığı kaymak ve sütlacı çalmaya çalışlardı.

Çalıkoğlu'na göre aynı gün erkekler de toplanıp birlikte yemek yiyerek eğlenirdi. Daha sonra harman yerinde kızların dikkatini çekmek ve damat adayı olarak varlıklarını hatırlatmak için, ellerindeki sapanlarla, silah patlamasını andıran sesler çıkarırlardı.

Aydınlar (Tavlasun)

Zincirdere ile Kermira köyleri arasında, sebze ve meyve bahçeleri arasında yer alan Tavlasun köyünün kuruluşu çok eski tarihlere uzanır. N.S. Rizos'un 1856 tarihli *Kappadokia* adlı kitabında, köyün altındaki yeraltı şehri, etraftaki kayalarla yeraltından bağlantılı olup düşman akınları sırasında yöre insanlarının gizlenmesi için kullanılırdı. Hatta bu yeraltı bağlantısının Kayseri'ye kadar vardığına inanılırdı.

1900'lerin başında, Tavlasun'da kız ve erkek ilkokulu vardı. Köydeki Rum aileler çok varlıklıydı. P. Kondoyiannis *Yeoğrafia tis Mikras Asias* adlı kitabında "köyün zenginliğinden dolayı yörede Küçük Mısır olarak tanındığını" belirtir.

Tavlasunlu Eleni Shiza'yı 1991 yılında, Atina'nın Nea Filadelfia semtindeki evinde ziyaret ettiğimizde, doğum yeriyle ilgili hatıralarını anlatırken çocukluğunu yeniden yaşıyordu. "... Rumlar Karamanlıca konuşurlardı. Dut bahçeleri ile çevrili, etraftan rahatça görülebilecek bir konumda Ayios Vasili Kilisesi bulunurdu. Köyün girişindeki, bugün cami olarak kullanılan kilise ise Ayii Teodori Kilisesi'ydi. Yukarı mahallede bugün okul binası olarak kullanılan evde, Mubayacoğlu ailesi oturuyordu. Evin kendine ait özel fırına sahip olduğunu hatırlıyorum. Hemen önündeki, bugün muhtemelen yıkılmış olan konak, çevredeki Androniki (Endürlük), Kermira (Germir), Zincirdere, Stefana (Reşadiye), Mutalaski (Talas) vb köylerin okul doktoru olan babam Dr. Tirlidis'in eviydi. Aşağı mahalledeyse dedem Emmanuilidis'in fırını vardı".

Eleni Shiza tanınmış bir aileye mensuptu. Dayısı Aristidi Paşa (Yorgancıoğlu), ilk Meclis-i Mebusan'da ayan azası, diğer dayısı Emmanuil Emmanuilidis ise İzmir ve Aydın mebusu olarak görev almış, 1924'ten sonra göç ettiği Yunanistan'da milletvekili olarak Yunan Meclisi'nde bulunmuştu.

Tavlasun doğumlu teyzesi Maria Hacınikolaidu, çok hamarat ve becerikli bir ev kadınıydı. Teyzesinin düğünü esnasında küçük bir kız olan Shiza'nın, her ayrıntısıyla hatırladığı düğün hazırlıklarını ve gelenekleri, Emmanuil Çalıkoğlu'nun Zincirdere için anlattıklarına benzediğinden tekrarlamayacağız. Sadece şunu eklememiz gerekir: Teyzesi Maria Hacınikolaidu'nun pişirdiği yemeklerin ünü köyün sınırlarını aşmıştı. Senatörü ziyarete gelen Kayseri'den Meclis-i Ayan üyesi ile resmi davetli ve yöneticiler, burada tattıkları yemekleri ve özellikle tatlısu balığı dolmasını, İstanbul'da Beyoğlu'ndaki Tokatlıyan'da bile tatmadıklarını söylemişlerdi.

Eleni Shiza'nın verdiği diğer bilgiyse Zincirdere'deki Timiu Prodromu Manastırı ile ilgiliydi. Tedavi edici özelliği nedeniyle, akıl hastalarının manastırın bodrumunda bir gece geçirdikleri takdirde şifa bulacaklarına inanılırdı. "Flavianon" Manastırı'ndan başka Kerkeme'deki Panayia Meryem Ana Manastırı ile Taksiarh'daki (Cevizlibağ) "Taksiarhon Arhangelon" Manastırı yöredeki önemli manastırlardı. Ovada Gesi köyünün bağ ve bahçelerinden geçen yol, Sivas yolu üzerindeki Taksiarh köyüne doğru yükselmeye başlar. Zengin bir dağ köyü olan Taksiarh'ın kilisesi ve kütüphane binası,19. yüzyılın başından beri İstanbul'da kerestecilik ve zanaatkârlık yapan tüccarların maddi desteğiyle inşa edilmişti. O dönemde inşa edilen iki katlı, taş konutların bir kısmı da hâlâ ayaktadır.

Rumların yoğun olarak yaşadığı bir diğer köyse Ağırnas'tı. Güzel evleri ve günümüzde onarılıp müzeye dönüştürülen kilisesi ve manastır kalıntılarıyla Ağırnas, Osmanlı İmparatorluğu'nun en büyük mimarı Mimar Sinan'ın doğduğu ve Osmanlı ordusuna devşirme olarak alındığı köydür.

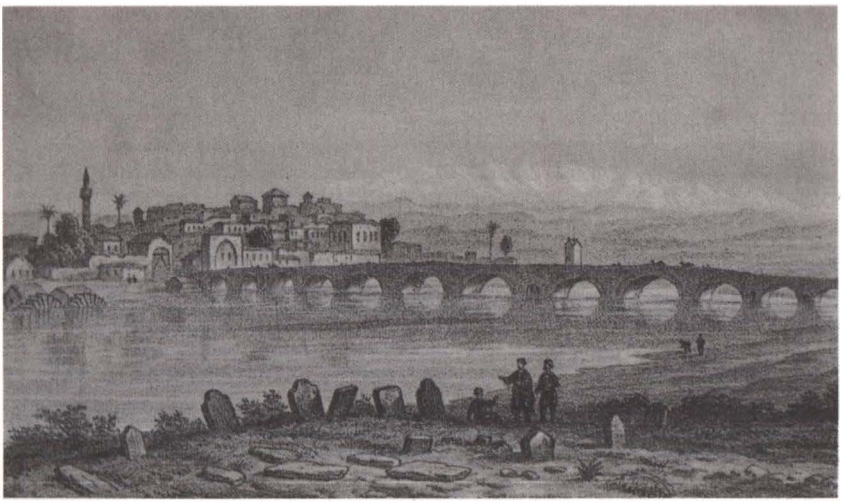
Adana

Aynı adı taşıyan vilayetin merkezini oluşturan Adana Şehri, Torosların eteklerinde ve Seyhan Nehri'nin sağ kıyısında kurulmuştur. Roma döneminde gelişen şehir, sonraları, Bizans İmparatoru Justinianus zamanında imar edilmiş ve Seyhan Nehri üzerindeki tarihi köprü o zaman inşa edilmiştir.

İstanbul-Bağdat demiryolunun kurulmasıyla birlikte gelişen ticaret ve Avrupa'ya ihracat faaliyetleri, şehri 20. yüzyıl başlarında 65000 nüfuslu önemli bir ticaret merkezine dönüştürdü. Şehirdeki Rum nüfus bu dönemde 10000 kadardı. Rumların çoğu Kapadokya, Konya, Kıbrıs, Ege adaları ve Yunanistan'dan buraya göç edenlerden oluşuyordu. Rum cemaatine ait bir kız, bir erkek okuluna, iki dernek, bir sinema ve vakfın gayri menkullerine sahipti. Rumların metropolit kilisesi Ayios Nikalaos'tu. Rum okulları dışında, Adana'da üç Fransız, üç Ermeni Katolik, üç Türk okulu ile Amerikan Koleji, ayrıca dört büyük otel ve restoran vardı; Tanasi Tzani'ye ait "Mourad Palace" ve otel "Athanasi", Mihali'ye ait "Konstandinupolis" ve Spiroğlu'na ait "Emborikon" otelleri işadamları ve yabancı tüccarlar tarafından tercih edilirdi.

20. yüzyıl başında, büyük bir pamuk üretim ve işleme merkezi olan Adana, sayıları 15000-25000'e ulaşan pamuk işçileriyle, Anadolu'da en fazla mevsimlik işçi barındıran şehirdi. Alman Deutsche-Evantinische Baum Wollengesellschaft şirketinin bölgede gözlenen gelişmeye katkısı büyüktü. Bölgede başlattığı pamuk ıslah çalışmaları, kurduğu pamuk çiftlikleri ve pamuklu iplik fabrikalarıyla, pamuğun İngiliz ve Amerikan muadilleri ile rekabet edebilecek düzeye ulaşmasını sağlamıştır. Yıllık üretim, o dönemde 100000 balyaya ulaşmıştı.

Günümüzde de Türkiye'nin en çok pamuk üretilen bölgesi Çukurova'dır. Yazar Yaşar Kemal ve Orhan Kemal'in romanları ile Yılmaz Güney'in filmlerinde, buradaki mevsimlik pamuk işçilerinin yaşamları konu edilir. Diğer tarım ürünleri tahıllar, susam ve keten bitkisiydi. Vilayet genelinde kereste, deri ve yün de bol miktarda üretiliyordu.



Adana (E.J. Davis, 1879).

Adana'dan mübadele ile göç etmiş iki aileden kaydettiğimiz bilgiler sayesinde, 20. yüzyıl başlarında burada yaşayan küçük fakat hayli güçlü Rum cemaati hakkında bir fikir edinebiliriz.

Kayseri, Zincirdere kökenli, kalabalık Simeonoğlu ailesinden Adana doğumlu Elika (Elisavet) Beyoğlu, bizi 1996 sonbaharında Atina'nın Nea Smirni semtindeki evinde kabul etti. Büyükbabası Simeonoğlu, Adana'nın toprak ağalarındandı. 1921 ticaret yıllığında, Simeonoğlu tahıl, pamuk, susam ihracatçısı olarak kaydedilir. Simeonoğlu ve Buduroğlu ailelerine ait un değirmenlerinde bölgenin tahılları öğütülürdü, ayrıca un toptancısıydılar ve un toptancılığını yürütürlerdi. Yine, aynı ailelere ait çırçır ve pamuk ipliği fabrikaları vardı. Marsilya ve Anvers şehirlerinde ticari büroları bulunuyordu. 1924'ten sonra Yunanistan'a göç eden Simeonoğlu ailesi, 1928'de Venizelos'un önerisi ile günümüze kadar ulaşan "Ayios Yeorgios'un Değirmenleri"ni Pire'nin Keraçini mevkiinde kurmuştu. Kanun hükmünde çıkarılan kararname ile değirmen kompleksinin önünde özel liman tahsis edilmişti.

Elika Nine Adana ile ilgili anılarında "Orada, memlekette yaşam çok farklıydı. Bereket vardı, bolluk ve ihtişam vardı. Buraya geldiğimizde her şey değişti. Adana'nın merkezindeki evimiz çok büyüktü. Biz gittikten sonra kışla olarak kullanıldığını duyduk. Ninem Fevronia, boylu poslu ve çok güzel bir kadındı. Güzel elbiseler giyer ve ziyarete giderken özel faytonuna binerdi. Evin düzeni ondan sorulurdu. Her şeyi o kumanda ederdi. Ağzından çıkan söz kanun gibiydi. Beş oğlu vardı. Evlenen oğullar, aynı ev içinde ayrı daireye çıkardı. Bütün oğulların aynı çatı altında yaşamasını isterdi. Sabah ve akşam herkesin, gelinler, torunlar dahil, aynı sofra etrafında toplanması şarttı..." diye bahseder.



Pamuklu iplik fabrikasının kadın işçileri (Vosporis Arşivi).

Yunan Devlet Konservatuarı'nın gelmiş geçmiş en iyi öğrencilerinden, piyanist Elli Muratoğlu-Kiryakidu, Adana Rum cemaatiyle ilgili bilgilerimizi anılarıyla zenginleştirdi. Kayseri, Germir kökenli babası Yeorgios Muratoğlu, Adana'da baba mesleği olan sarraflık ve kuyumculuk yapıyordu. Annesi Teano Eleminoğlu Kayseri (Endürlük) kökenli çiftlik sahibi bir ailenin kızıydı. Adana'da doğmuştu. Adana'da 1905'te doğan piyanist Elli Muratoğlu baba evini bize şöyle betimledi: "Üç katlı evimiz Yılanlı Mahallesi'ndeydi... Mahallenin en güzel eviydi. Salon takımı Viyana'ya ısmarlanmıştı. Yazları Adana'nın sıcağı çekilmez olduğundan, Beyrut'a yazlığa giderdik. Babam, kuşlar daldan dala uçarken, sıcaktan havada ölüyorlar derdi. İlkokulu Rum okulunda bitirdikten sonra, Adana Amerikan Koleji'ne devam ettim. Adana'daki Rumların sayısı azdı, fakat kozmopolittiler. Herkes Ayios Nikolaos Kilisesi'ne giderdi. Babam kilisenin mütevelli heyetinde görevliydi. Hatta kilise kasasının anahtarlarını o taşırdı. Ermenilerin nüfusu fazlaydı. 1915'teki olaylarda, bir hafta boyunca babamın Türk arkadaşının evinde misafir edildiğimizi hatırlıyorum. Adana'da yiyecek bolluğu vardı. Kahvaltı sofrasında çok çeşit olurdu. Babam, kahvaltıda



Ahşap kahve kutusu.

süt içer, Fellahların getirdiği taze kaymakla bal ve üç yumurta yerdi.

Yemekler daima koyun etiyle pişerdi. Et suyuna pişirilen tarhana çorbasını hiç sevmezdim. Annemin, 'yarın da çorbanı içmezsen, ertesi günden itibaren yemeğini hizmetçi ile mutfakta yiyeceksin' diye beni azarladığını hatırlıyorum. 1909'da babam İzmir'deki bedestenin içinde kuyumcu dükkânı açtı ve İzmir'e taşındık. Adana'dan yalnız piyanomu ve annemin Çin biblo koleksiyonunu getirdik. 1922 Ağustos'unda Sakız Adası'na bir çanta ile geçip canımızı kurtardık..."



Adana kökenli piyanist Elli Muratoğlu, 1995 (Foto: Sula Bozis).

Adana yöresi yemeklerinde, Güneydoğu mutfağının özellikleri hâkimdi. Yemeklerde, İstanbul'da da çok aranan, ünlü Urfa yağı kullanılırdı. Adana'da acı ve biberli yemekler çok yaygındı. Yörede, koyun ve kuzu etinden yapılan kebaplar, pirinç veya bulgur pilavı, acılı lalımacun, etli ve acı salçalı patlıcan ve kabak yemeği, içli köfte ve mercimek köftesi tercih edilen yemeklerin başında gelirdi. Turp, şalgam, pancar, sarmısak, soğan, üzüm, salatalık ve biber turşusu yapılırdı. Meyvelerden karpuz, kavun, üzüm ve hurma boldu. Yörenin tatlıları, özellikle de kaymakla yenen baklava



Adana'nın ağalarından büyük çiftlik sahibi Teodoros Simeonoğlu, eşi, oğulları, gelinleri ve torunları ile (Vosporis Arşivi).

ve kadayıf çeşitleri günümüze dek ününü korumuştur. Enfes lezzetlerinin sırrı kullanılan yağın ve unun kalitesinde ve büyük ustalık gerektiren, gül yaprağından ince açılan yufkalardaydı.

Kapadokya'da Düğün Âdetleri

Kapadokyalı Rum ailelerin ortak özelliği, ailede babanın otoritesine gösterilen kayıtsız şartsız itaat ve aile büyüklerine gösterilen saygıydı. 19. yüzyıl sonlarına kadar Konya, Niğde ve Kayseri'nin köy ve kasabalarında, dost veya akraba çocuklarını doğar doğmaz aralarında nişanlama geleneği hâkimdi. "Damat" ailesinin gönderdiği haçla "kızın" beşiğine içinde haç işaretinin kazınmasıyla "beşik kertmesi" adı verilen nişan töreni gerçekleştirilmiş olurdu.

Kapadokya'da, aile en önemli sosyal olayı, nişan ve düğün törenleriydi. Geleneklere göre müstakbel gelin erkeğin anne babası tarafından seçilirdi. Ailelerin birbirine verdiği armağanlar, sosyal konumları ve maddi olanaklarıyla ilişkiliydi. Kızın çeyizinde yer alan mücevher ve diğer değerli eşya, çeyiz sözleşmesiyle kayıt altına alınırdı. Ayrıca, görücüye, sağdıca ve akrabalara armağanlar verilirdi.

Nişan töreni yalındı. Müstakbel damadın ebeveyn ve dostları kızın evini ziyaret eder, bir papazın okuduğu duadan sonra kıza, nişan olarak bir altın takılırdı. Nişanlılık döneminde, erkek tarafı kız tarafını ziyaret ettiğinde, müstakbel gelin, elleri göğsünde bağlı, hizmet etmek ve ikramda bulunmak için odanın bir köşesinde ayakta dimdik beklerdi.

Emmanuil Çalıkoğlu *Kapadokya Folkloru* adlı çalışmasında yer alan Zincirdere'deki nişan ve düğün törenlerindeki ikramlarla ilgili bilgiler Kapadokya'da özel günlerdeki ağırlanma geleneklerini yansıtır.

Kayseri'nin köylerinde nişan töreninde, ilk ikram kaşık tatlısı ve rakıydı. Ardından, ufak tabaklar içinde, üzerine Erciyes Dağı balı gezdirilmiş kuru kaymak ve manda yağı ile yapılmış "içli" kurabiye gelirdi. Üçüncü ikram "çerez sofrası tepsisinde" sunulan kuruyemiş, baklava türü tatlılar, basit mezeler ve rakıdan oluşuyordu. Tavlasunlu Eleni Shiza'nın anlattıklarına göre, nişanda yemek ziyafeti verilmezdi. Gençler tef çalıp şarkılar söylerken, gençler ve yaşlılar, çiftler halinde "karşılama" oynardı. Misafirler uğurlanırken, ellerine akide şekeri dolu bir kese ile karanlıkta yollarını aydınlatması için yanar bir mum verirdi. Nişandan bir hafta sonra, nişanlı kızın evinde "el öpme" töreni yapılırdı. Bu törende, her iki tarafın yakın akrabaları hazır bulunur, istisnasız herkes, müstakbel geline birer altın armağan eder, nişan törenindeki ikramların aynısı yapıldıktan sonra yemek ziyafeti verilirdi.

Nişan töreninden sonra, kız tarafından bir kişi Kayseri'ye gidip, müstakbel damadın nişanlısını ziyaretlerinde kendisine ikram edilecek şekerleme ve kuruyemişleri tedarik ederdi. Bu ziyaretlerde damada, öncelikle bal ile kuru kaymak ikram edilir, arkadan, çeşitli kuruyemiş ve tatlılarla donanmış çerez sofrası, en son da rakı sofrası gelirdi. Rakı

sofrasına, kilerden pastırma, sucuk, turşu, tulum peyniri, beyaz peynir ve biberli kaşar peynirinin en iyisi konurdu.

Mina Hristopulos'un *Patridografia B* adlı Anadolulu Rumlar üstüne yaptığı çalışmasında, 19. yüzyıl başlarına kadar Kapadokya'da dini nikâhların, yeraltı kiliselerinde sadece çok yakın akrabaların hazır bulunduğu törenlerde kıyıldığını öğreniyoruz. Ardından erkek evinde ziyafet verilir, eğlence yapılmazdı. 1839 Tanzimat Fermanı'yla başlayan değişimler çerçevesinde bu gelenek yavaş yavaş değişirken, uzun yıllar büyük kentlerde çalışmış olanların edindikleri alışkanlıklar doğrultusunda, Kapadokya'da da zaman içinde yeni alışkanlıklar yerleşmeye başladı.

Varlıklı ailelerde düğün hazırlıkları pazartesi günü başlar ve bir hafta sürerdi. Yoksul ailelerde hazırlıklar cuma akşamı başlar, üç gün sürerdi. Hazırlıklar, düğün çöreğinin yoğrulması ile başlar, perşembe sabahı koçlar ve koyunlar kesilirdi. Daha sonra, dost ve akrabalar gelini hamama götürür, eve dönüldüğünde çalgılarla birlikte eğlence başlardı. Gelin ve damat adayının evlerinde hazırlık sırasında ud, keman, kanun, klarnet, def gibi çalgılar eşliğinde eğlenilirdi.

Cuma günü gelinin saçı taranır, ince saç örgülerin ucuna gelinin ana ve babasının hediyesi altınlar takılırdı. Bu arada gelinin akrabası ve dostu genç kızlar, ellerinde kaşıklarla yöresel oyunlar oynardı. Eleni Shiza, bu eğlenceye erkek tarafından hiç kimsenin katılmadığı bilgisini verir. Aynı kaynaktan öğrendiğimize göre, 1919-1920 yılından itibaren gelinler, yörenin geleneksel gelin kıyafeti yerine duvaklı beyaz gelinlik giymeye başlar, fakat yirmi Mahmudiye altınından oluşan "gerdan" takmaya devam ederlerdi. Cuma akşamı damadın evinde eğlence yapılırdı. Cumartesi sabahı damat tıraş edilir, bu arada kız evindeki çeyiz gösterme merasiminden sonra çeyiz damadın evine gönderilir. Gelin ile arkadaşlarına kına yakılır, cumartesi akşamı her iki tarafın akrabalarının katıldığı, çoğunlukla sabaha kadar süren "semah gecesi" eğlenceleri yapılırdı. Bütün bu eğlenceler boyunca yapılan ikramlar nişan günü yapılanların aynısıydı.

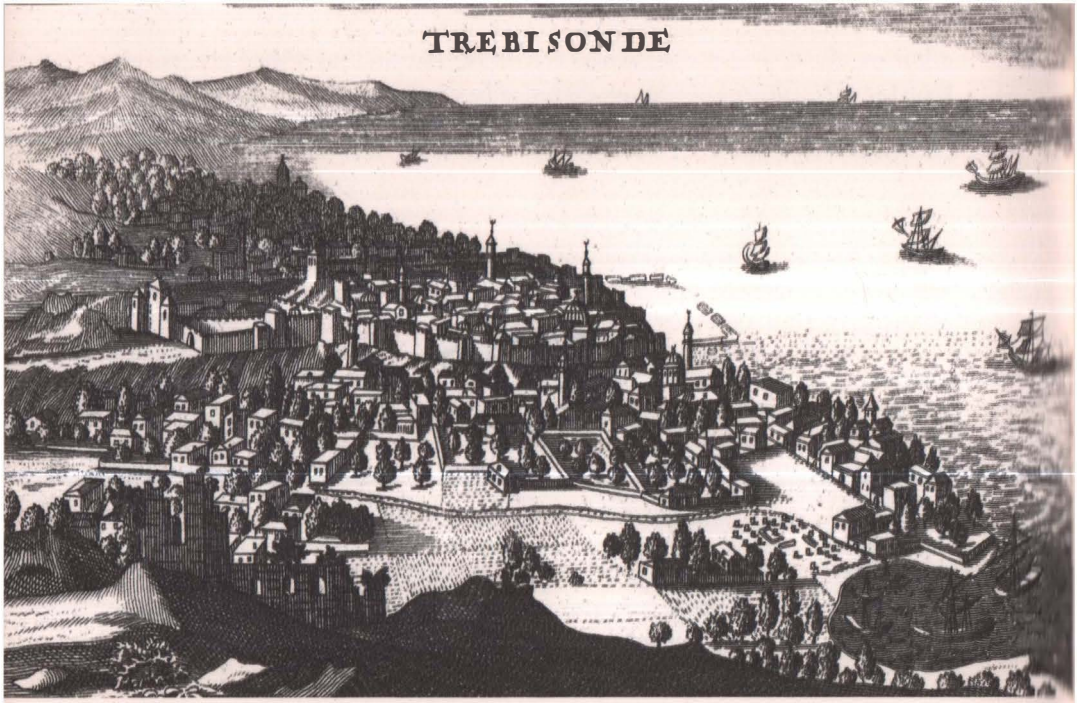
Zincirdere'de düğün pazar günü ikindi vakti kilisede olurdu. Buna karşılık Kapadokya'nın birçok köy ve kasabasında düğün merasimi, pazar sabahı ayinden hemen sonra başlardı. Düğünden sonra tüm davetliler, gelinle damat ve çalgıcılar eşliğinde damadın evine yönelirlerdi. Yeni evli çift kapı eşiğinde bir testi kırar, böylece "şeytanın bacağını kırmış" olurdu. Sokak kapısına yeni evliler tarafından bal ile çizilen haç işareti ise, yeni gelinin kaynana ve kayınpeder ile ilişkilerinin "bal gibi" olması dileğinin ifadesiydi. Kucağına verilen bir veya iki bebekle gelin, sokak kapısını ayağıyla iterek açarken, akrabalar narı duvarda kırarak gelinin doğurgan olmasını temenni ederlerdi.

Yeni evli çift evin eşiğinden içeri ilk adımını atarken, üzerine üç tane mum yerleştirilmiş olan düğün çöreği, başlarının üstünde üç kez gezdirilir ve ufak parçalara bölünüp bekâr kızlara dağıtılırdı. Hediye verme faslından sonra –genelde altın takılırdı– ikramlar başlardı. Nişanda olduğu gibi, en başta *kete, içli, baklava* ve *rakı* ikram edilirdi. Varlıklı aileler, düğün sofrası adıyla anılan bir ziyafet verirlerdi. Yemekler sırasıyla keşkek, kaygana, tandır kebap, pastırmalı börek, bal kaymak ve çeşitli tatlılardan oluşurdu. Eğlence, türkü ve karşılamalarla pazartesi sabahına kadar sürerdi.



PONTUS





Trabzon panoraması, gravür (Vosporis Arşivi).

Karadeniz boyunca uzanan Kuzey Anadolu sahilleri ve Anadolu'nun kuzeyindeki iç bölgeler Pontus bölgesi adını alır. İç Anadolu bölgesinden Sündiken, Kuzey Anadolu dağları ve Aladağ sıradağlarıyla ayrılan bölgede, Kızılırmak (Alis-Alyos), Kelkit nehir koluyla Yeşilırmak (İris) ve Melen (Melet) ırmağı bölgeyi boydan boya sulayan en önemli nehirlerdir. Yoğun yağışlar nedeniyle kıyı bölgeler nemli olup iç bölgelerde karasal iklim görülür.

Miletoslular Karadeniz'de koloni kuran ilk Yunanlılardı, MÖ 8. yüzyılda Sinop'u, daha sonra Amasya'yı kurdular. Süreç içinde Samsun, Ordu ve Trabzon Sinopluların kurduğu kolonilerdi. MÖ 5. yüzyılda Pontus'un Yunan kolonileri Persler tarafından fethedildi, daha sonra da Büyük İskender'in fethine maruz kaldı.

MÖ 3. yüzyılın başlarında bölgede özerk Mithridates Krallığı kurulunca ilk başkent Amasya kenti oldu, daha sonra yerini Sinop aldı. Pontus bölgesi MÖ 64. yılında Roma İmparatorluğu'nun ve onu izleyen Bizans İmparatorluğu'nun vilayeti oldu. Başkent Konstantinopolis'in IV. Haçlı Seferi işgalinden sonra (1204), Aleksios Komnenos tarafından bölgede Pontus İmparatorluğu veya Büyük Komnenosların Trabzon İmparatorluğu kuruldu. 1461 yılında Osmanlılar, Pontus İmparatorluğu'nu yıkarak, V. Aleksios Komnenos'u ve İmparator David Komnenos'u Yedikule Zindanı'na hapsetti, David Komnenos zindanda öldürüldü.

1922 yılına kadar Karadeniz bölgesi Trabzon ve Kastamonu vilayetlerine ayrılıyordu. Art bölge Sivas vilayetine aitti. Nüfusu en yoğun kıyı şehirleri Trabzon, Giresun, Ordu, Tirebolu, İnebolu, Amasya, Sinop, Rize'ydi; iç bölgede ise Bafra, Amasya, Tokat, Nikopolis, Kayseri, İvora şehirleri yer alıyordu.

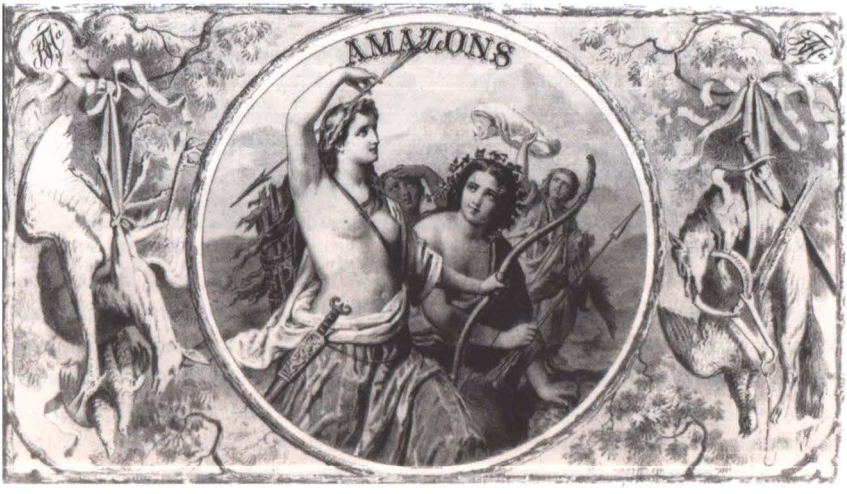
Karadeniz'de tarım ve hayvancılık ürünleri çokça olup, balıkçılık, gemi yapımı ve ticaret çok gelişmişti. Mısır, baklagiller (çok lezzetli fasulye), arpa, yulaf, buğday, keten bitkisi, pirinç, fındık, ceviz, kestane, kiraz, elma ve armut en önemli ürünlerindendi. Marsilya, Londra ve Hamburg'un ticari merkezlerinde Bafra ve Samsun'un tütünleri kalitesi dolayısıyla tercih edilirdi. Dağlık bölgelerdeki ceviz ağaçlarından çok değerli kereste elde edilirdi; tereyağı, peynir, bal ve yumurta üretimi boldu. Balık bereketi halkın beslenmesini sağlıyordu. Sinop, balık iskelesiyle meşhurdu. Sinop ve Trabzon kıyılarındaki dalyanlarda palamut avlanırdı. Strabon'a göre Karadeniz'in en iyi balıkçıları sıralamasında Sinoplular ikinci geliyordu.

Kızılırmak ve Yeşilırmak nehirlerinin yataklarında mersinbalığı, göl ve nehir kollarında alabalık türleri avlanırdı. Bafra'da mersin balığından üstün kalitede siyah havyar tuzlanıp piyasalarda satılırdı. Uçsuz bucaksız ormanlarda av hayvanları –yaban domuzu, karaca, bıldırcın, yaban ördeği– boldu.

Theodoras M. Papatheodoris *Aksehasta apo ton Ponton* (Pontus'ta Unutulmayanlar, 1953) adlı kitabında, baharda, ağaçlar yeşerince, hayvancılıkla uğraşanların hayvanlarını yaylaya "parharlara" otlamaya götürdüğünü yazar. Oralarda kuzu ve danalar için mandıralar ("arnostalya-mosikarya"), sağım yerleri ve yayla evleri vardı. Süt ürünlerinin hazırlanışını genellikle yetişkin kadınlar ("kocakeyvanudes") üstlenirdi. Peynir imalatı haziran sonlarına kadar sürerdi. Koyun ve keçi tulumunda hazırlanan kuru peynirler yapılırdı. Otların olgunlaşıp, sütün daha yoğun ve yağlı olduğu temmuz ayında "druvanima" denilen sütten tereyağı elde etme işlemi başlardı. Eylül başı dönüş zamanıydı. Yaylalara gruplar halinde yapılan bu gidiş gelişler bir tür şenliğe dönüşürdü. Hemen hemen tüm hayvanların boynunda asılı çıngıraklar, meleme sesleri, çobanların ıslıkları, çocuk sesleri, "hoş geldiniz" ve "hoşça kalın" selamlaşmaları yöreyi mutlu bir heyecana boğardı. Eski zamanlarda uğurlamalara kemençe çalan çalgıcılar da katılırdı.

Yerel ürünlerin dağıtımı halk pazarlarında ve ticari panayırlarda yapılırdı. Çarşamba günleri düzenlenen çarşamba panayırında ziyaretçiler o kadar çoktu ki yemek ihtiyaçlarını karşılayabilmek için yerel lokantalar 150-200'e yakın hayvan keserdi.

İklim ve coğrafi koşullar kıyı ve kırsal kesimin beslenme alışkanlıklarını şekillendirdi. Köy ve kasabalarda beslenme yerel ürünlere dayanmaktaydı. Tarım ve hayvancılıktan



Amazonlar (kartpostal).

elde edilen ürünler, süt ürünleri ile mısır unu, arpa, buğday, bulgur gibi buğday türevlerinin karışımından o yöredeki ev kadınları özgün bir mutfak yarattı. Sebzelerden karalahana, lahana, pancar, kabak, pazı, semizotu, ısırgan otu, çeşitli dağ otları ve fasulyeyle yöreye özgü yemekler hazırlanırdı. Osmanlı topraklarında ilk kez 1872'de Adapazarı'nda yetiştirilen, 19. yüzyıl sonlarında da tüm Anadolu'ya yayılan patates Karadenizli Rumların bayram sofralarını süslerdi.

Kıyılarda yer alan şehir sakinleri, Karadeniz'in lezzetli balıklarını bolca tüketirdi. Palamut, kalkan, kolyoz, istavrit ve özellikle de hamsi temel besinlerdendi. Et ve tavuk yemekleri pazar ve bayram günlerinde pişirilirdi. Yumurta ile kolay ve sade yemekler yapılırdı. Salyangoz ve midye özellikle oruç dönemlerinde tercih edilirdi.

Kapadokya'da olduğu gibi Karadeniz'de de iklim şartları el vermediğinden zeytin ağacı yetişmiyordu. Büyük şehirlerin pazarlarında satılan zeytinyağı zengin ailelerin bütçesine hitap ederdi. Kars otlaklarından ve bereketli yaylalardan elde edilen mis kokulu ve leziz "Trabzon tereyağı" yemeklerde kullanılırdı. Yöre sütlerinden imal edilen kaşar ve gravyer peynirleri de İstanbul pazarlarının aranan en kaliteli peynirleriydi. Ev yapımı tulum peyniri "sifid", lor peyniri "mincin" veya "çıkalik", ekşi ayran "tan", kaymak ve yoğurt ailelerin ihtiyacını karşılardı.

Kuruyemiş ve meyveler –elma, kiraz, armut, kestane– hiçbir evden eksik olmazdı. Ekmek mısır, buğday, arpa ve çavdardan yapılır, ekmek somunları için maya kullanılır, ev fırınında pişirilir, maya katmadan yoğrulan "lavaş" (ince pideler) tandırda pişirilirdi. Yemek sofrasında, somunu kesmeden önce bıçakla "evin hayrı" niyetine haç işareti yapılırdı.

Transit ticaretin yoğun olduğu Trabzon, Giresun, Samsun gibi kıyı şehirlerindeki kentsoyluların yemek kültüründe Rus mutfağının etkisi belirgindi. Rus salatası, borş çorbası, *piroşki* –patates ve kıymalı küçük pideler– Rus mutfağından Karadeniz Rum mutfağına geçen ve benimsenen yemeklerdendi. Kırsal ve halk kesimin mutfağı Trabzon bölgesinde yaşayan Rum ve Ermeni yerel etnik grupların oluşturduğu özgün mutfaktan etkilenmişti. Bölgede asırlar boyunca korunan bu tatlar Türkler tarafından da benimsenerek sevildi ve birçok yemek eski yerel adlarıyla günümüze ulaştı.

Karadeniz mutfağında tüm Anadolu'da ortak olan bazı yemeklere de rastlarız. Doğurganlık ve şükran sembolü olan keşkek (*herise* veya *kurkuta*), karalahana dolması, Kapadokya'da ve Ege'de "kaygana" olarak tanınan, doğurganlık ve verimlilik sembolü "fustron" ve muhtemelen Roma döneminde Anadolu'ya yayılan mantı ve suböreğini sayabiliriz.

Kastamonu vilayetinde, özellikle de güneye doğru, yerel mutfak Türk mutfağının yoğun etkilerini taşırdı. Yukarda bahsettiğimiz Karadeniz ve Anadolu'nun geleneksel yerel tatları yanında, bölgede yaşayan tüm etnik gruplar tarafından bilinen ve sevilen çeşitli etli börek ve kebaplar yerel yemek kültürünü zenginleştirmişti.

Trabzon (Trapezunda)

Aynı adı taşıyan vilayetin merkezi olan Trabzon şehri takriben MÖ 7. yüzyılda Sinop kolonisi olarak kuruldu. Ksenofon, *Kiru Anavasis* (On Binlerin Dönüşü) adlı eserinde "On Binler" Karadeniz'deki Antik Yunan şehri Trabzon'a vardıklarında, Trabzonluların onları misafirperverlik göstergesi olan öküz, un ve şarap gibi hediyelerle ağırladıklarını yazar. Mithridates döneminde Trabzon Karadeniz'in en önemli şehri olur. Büyük Komnenos İmparatorluğu döneminde de önemi artar.

Şiddetli rüzgârlara açık olduğundan tamamıyla güvenli bir liman sayılamamasına rağmen, 13. yüzyıldan itibaren Trabzon sakinleri Eflak-Boğdan ile ticari ilişkiler geliştirerek Karadeniz ve İstanbul'un iaşesi için gerekli tereyağı, peynir ve başka ürünler ihraç ederdi. 17. ve 18. yüzyıllarda Trabzon'un tüccar ve gemicileri İstanbul'a bölgesel ürünler ile birlikte (fındık, fasulye, bakır, kereste, gemi direği) Rusya'dan demir ve İran'dan muhtelif malzeme getirmekteydi. 18. yüzyılda Yaş kentinde Karadenizli tüccarların mallarını sergiledikleri caddeye "Trabzon Caddesi" adı verilmişti.

Tarihçi Üner Turgay "Trabzon" adlı makalesinde Osmanlıların Küçük Kaynarca Antlaşması'yla (1774) Rusya'ya Karadeniz transit ticaretinde ilk vergi muafiyetini verdiklerini yazar. Bu ayrıcalıklar, gelecek yıllarda Avusturya'ya (1784), İngiltere'ye (1799) ve Fransa'ya (1802) da verilir. Birkaç yıl sonra, Edirne Antlaşması'yla (1829) Karadeniz'de Rus ticaret gemilerine geçiş hakkı tanınır.



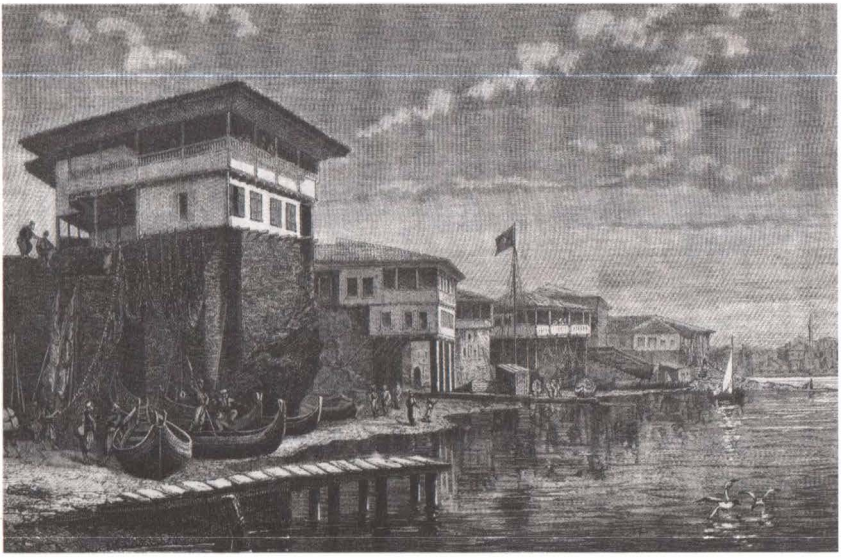
Trabzon Limanı, 1900 (Vosporis Arşivi).

Tanzimat reformlarına (1839) ve Hatt-ı-Hümayun fermanlarına paralel olarak ticaretin uluslararası boyuta varması ile Karadeniz'de yaşayan Rum nüfus ekonomik gelişme yaşadı. Bunun sonucu olarak Kayseri'den, Kapadokya'nın çeşitli köylerinden, hatta İstanbul ve Yunanistan'dan bile çalışmaya gelip yerleşenlerle sahil kentlerin Rum nüfusunda artış görüldü. Trabzon tekrar transit ticaret merkezi oldu ve Avrupa sanayi ürünleri buradan Anadolu, İran ve Orta Doğu pazarlarına gönderildi.

Daha önceleri kervanlarla İzmir ve İstanbul'a yollanan bölge ürünleri, İran ve Hindistan'dan gelen ürünler Trabzon'dan artık gemilerle taşınmaktaydı.

Kısa sürede şehirde konsolosluklar, yabancı sigorta acenteleri, denizcilik ve taşımacılık şirketleri, bankalar açıldı. 1920'de Trabzon'da 8 yabancı devlet konsolosluğu, 24 sigorta acentesi ve 11 denizcilik şirketi bulunuyordu. Buharlı ticaret gemilerinin gelişmesi bu kalkınmayı hızlandırdı. Trabzon, deniz yoluyla Kırım Yarımadası'na, Azak Denizi'ne ve Gürcistan'a bağlandı. Trabzon'un Liverpool, Fransa, İtalya, Yunanistan ve Mısır ile deniz bağlantısı değişik uluslara ait 11 buharlı gemi şirketi tarafından sağlanmaktaydı. Yabancı şirketlerin temsilcileri Rum'du. İngiliz belgelerine göre 1884 yılında ticari şirketlerinin üçte ikisi Rumlara aitti. 1860'ta İngiliz Konsolos O. M. Stevens yazışmalarında, şehirde 87 fırın, 15 hamam, 22 han ve 12 kervansarayın yerel ve uluslararası ticarete hizmet ettiğini belirtir.

Dönemin yabancı gezginleri, Kaltek burnunun arkasında bulunan, Rum mahallesindeki "Gâvur Meydanı" olarak adlandırılan merkezdeki meydanın, konsoloslukları,



Trabzon'daki balıkçı iskelesi.

Avrupalı toptancı tüccarları, Avrupa malları satan dükkânlarıyla Paris'in Champs-Élysées caddesini andırdığını anlatırlar.

Liman ve tersanenin biraz yukarısında bulunan Trabzon'un büyük meydanı, Bizans döneminden beri, Avrupa ve Asya'ya ihraç edilen malları depolama yeriydi. Büyük Komnenosların törenleri burada kutlanırdı.

1921 ticaret yıllığında Trabzon'un nüfusu 51000'di. Nüfus 29000 Türk, 13000 Rum, 7000 Ermeni ve 1500 Frenk'ten oluşuyordu.

Rumlar Ayios Grigorios, İpapandi, Ayios Vasili, Ayios Yeorgios, Hristos, Ayia Marina, Teotokos, Dafnundas ve Eksarhion kiliselerinin vakıflarına bağlı 9 mahallede yaşıyordu. Şehrin etrafında Rumların yaşadığı 25 sayfiye köyü bulunuyordu. Şehirde 19 cami, 10 Ortodoks Kilisesi ve 14 küçük kilise, 4 Ermeni kilisesi, okullar, tiyatro, filarmoni orkestrası, 3 sinema salonu ve hamam bulunuyordu.

Rum eğitim kurumları arasında en önemlisi "Frontistirio Trapezundas" (Trabzon Dershanesi) adlı Rum erkek okuluydu. Açılışı 1902 yılında yapıldı. Ortaokul dersleri yanında ekonomi dersleriyle ticaret okulu düzeyinde sayılıyordu. Okul mezunları şehrin bankalarında, iş çevrelerinde, diğer şehirlerin ve Güney Rusya'nın ticari işletmelerinde çalışma olanağı buluyorlardı.

Bölgedeki ilk Rum dergi 1880-82 yıllarında *Efksinos Pontos* adıyla yayımlandı, üç yıllık aradan sonra *Astir tu Pontu* adını aldı. Trabzon Ticaret Odası'nın dergisi "Embo-



Trabzon'un ünlü Rum Erkek Lisesi Frondistirion (Vosporis Arşivi).

rikos Angelioforos" 1916 yılında yayına başladı. Haftalık *İho tu Pontu* gazetesi 1916-1922 yılları arasında yayımlandı. 1918-1921 yılları arasında haftanın dört günü *Epohi* gazetesi yayımlanıyordu. Bunlara ek olarak *Faros tis Anatolis* (1908-1923), *Ethniki Drasi* (1908-1909) ve *Salpiks* (1917-1918) adlı üç gazetenin de yayımlandığını görürüz.



Trabzonlu banker Fostiropulos eşiyle (Vosporis Arşivi).

Şehrin en önemli hayırseverler dernekleri "Filekpedevtikos Silogos Ksenofon" (1870) (Ksenofon Eğitim Sevenler Derneği), "Filoptohos Adelfotis" (Yoksulsever Kadınlar Derneği) ve "Adelfotis Kirion Trapezuntas" (1904) (Trabzonlu Yardımsever Kadınlar Derneği) sosyal faaliyette bulunuyordu.

1922'den önce Trabzon'un ekonomik hayatında önemli yeri olan üç banka Fostiropulos Kardeşler'e, Y. Karayanidis'e, Adam Theofilaktos ve A. Leondidis çiftine aitti. Kuruyemiş, fındık, baklagiller, kuru fasulye, tuzlanmış balık, balık yağı, yağ, un, yumurta, sabun ticareti, kanyak üretiminde Rum tüccarlar başı çekiyordu. Şehirdeki iki otel gelen tüccarları ağırlardı. Ayrıca yayımlanan ticari yıllıklarda üç atölyede üretilen "kalemker" yazmaların Rusya'ya ihraç edildiğini öğreniyoruz. Trabzon, 20. yüzyılın başına kadar özel geleneksel desenli ipeklileriyle de ünlüydü.

Trabzon ve genel olarak Karadeniz Bölgesi, beslenme alışkanlıkları konusunda, kendine has, özgün, ilginç yerel bir yemek kültürü sunar. Atina Üniversitesi, Etnografya Kitaplığı Arşivi'ndeki Eftimia Hristoforidu'nun "Trapezus Pontu" başlıklı yayımlanmamış tezinde (1976), Trabzon'da Rum evlerinde "Dodekaimeron" hazırlıklarıyla ilgili değerli bilgiler yer alır. Arife günü, ev kadınları Noel için kurabiye ve "hristopsoma" (Noel ekmekleri) yoğurur, ekmeklerin üzerine bademlerle Hz. İsa'nın doğuşunu çizer, üzerine havanda dövülmüş ceviz serpiştirir ve pişirirlerdi. Kurabiyeler pişince üstüne bal gezdirirlerdi. Noel ağacı yaldızla boyanmış çam kozalaklar, şekerlemeler, mandalina ve pamukla süslenirdi. Noel ağacının yanına Meryem Ana'nın ikonasıyla bayram ikramlarının bulunduğu "Meryem Ana sofrası" kurulurdu.

Aynı tezde yer alan ikinci anlatıcı Neonila Hristoforidus'a göre, Noel sofrası için mutlaka domuz kesilirdi. Arife sabahı her taraftan domuz sesleri duyulurdu. Akşam domuzun kellesi baharat, karabiber, sarmısak ile ovuşturulup porsuk dallarıyla yaktıkları fırında sabaha kadar pişirilirdi. Ertesi sabah kilisedeki ayin dönüşünde süt, yoğurt, tereyağı, ballı kurabiye, yumurta, domuz kellesi, beyaz ve kırmızı şaraptan oluşan bayram sofrasında oturan ailenin en yaşlısı "Çocuklar yiyip için, İsa gelip eve mutluluğu getirdi" derdi. Noel gününü herkes kendi evinde kutlardı. Ertesi gün dost ve akraba ziyaretlerine gidilir, meze ve şarap ikramlarıyla kemençe eşliğinde şarkılar söylenir, "hora" tepilirdi.

Ev kadınları "vasilopita" için evde açtıkları yağlanmış beş kat yufka arasına dövülmüş ceviz, şeker ve tarçın serperdi. Altın paranın kaymaması ve iyice sıkışması için pide dik yerleştirilir, içine aynı iç serpilmiş beş kat yufka daha yayılır ve fırında pişirilirdi.

Gün batımında evin hanımı bahçeye çıkar, yedi değişik ağaçtan yedi dal keser, bunlarla yanan fırına üç kez haç işareti yapar, yılbaşı şarkılarıyla: "Aziz Vasili'sim eve sağ ayağınla girip hanemize sağlık, mutluluk ve sevinç getir" diyerek dalları ateşe atardı. Ardından sofraya portakal, elma, badem, fındık, kurabiye getirir, ortaya yılbaşı pidesini koyup üzerine yanan bir mumu yerleştirirdi. Dua ettikten sonra gece yarısından önce evin en küçük çocuğuna bir ikona verilir ve evden çıkması söylenirdi. Yeni yıla girildiğinde, çocuk elinde ikonayla gelip eve pirinç serpiştirir, dışarıdan getirdiği bir taşı odanın ortasına koyardı. O zaman ailenin en büyüğü yılbaşı pidesinin üstünde üç kez haç işareti yapar, "Yeni yıl kutlu olsun, herkese ve evimize barış, sevgi getirsin" dileklerinde bulunurdu. Aile fertlerinin sayısına göre dilimlenir, ayrıca Aziz Vasili, ikona ve ev için fazladan üç dilim keserdi. Biraz sonra ev kadını bir dilim pide, bir portakal ve bir elmayı temiz peçeteye sarıp mahallenin çeşmesine gider, getirdiklerini "gelip geçenler ve gurbette olanların" alması için bırakır, testiyi çeşmeden doldurur ve



Trabzon'un sayfiyesi Soğuksu'da Rum tüccarlar (Vosporis Arşivi).



1 Mayıs Bahar Bayramı eğlencesi 1902 (Vosporis Arşivi).

konuşmadan eve dönerdi. Kapı açılınca "Çocuklar, mutluluğu getirdim, kızlar hayırlı evlilikler yapsın, evli olanlar mutlu yaşasın" diyerek herkese üç yudum su içirirdi. Gün ağarınca ahırdaki tüm hayvanlara birer dilim pide verirdi. Yılın ilk günü aile sofrada ikinci pideyi keserdi.

6 Ocak Teofania gününde kiliseden getirilen ayazma ve fesleğenle ekinleri, üzüm bağlarını, bahçeleri, ev ve hayvanlarla ahırları kutsarlardı.

Paskalya geleneklerine gelince, Paskalya'dan bir hafta önceki cumartesi, Aziz Lazaros gününde, ev kadınları "kerkelya" adını verdikleri, çatal şeklindeki Paskalya kurabiyeleri yoğurur, sac üstünde pişirir, komşu evlere dağıtırlardı. Büyük Cumartesi günü kuzular kesilip fırında pişirilirdi. Gece yarısı, kilise ayininden sonra, soğan kabuğuyla boyanmış yumurtalar tokuşturulup çorba içilirdi. Paskalya günü fırınlanmış kuzu, kırmızı yumurta ve Paskalya kurabiyeleri yenir, şarkı ve eğlencelerle kutlanırdı. Ayios Yeorgios günü için Paskalya'da olduğu gibi kırmızı yumurta boyamak âdetti. 23 Nisan Ayios Yeorgios Panayırı'nda Karadeniz havaları eşliğinde "hora" tepilir, insanlar gönüllerince eğlenirdi.

15 Ağustos Meryem Ana Günü'nde Sümela Meryem Ana Manastırı'nda yapılan büyük panayırın dışında, Karadeniz'in Meryem Ana Kilisesi bulunan her köyünde kurban kesilir, keşkek pişirilir, eğlence düzenlenirdi. Buğday harmanından sonra kış hazırlıklarına başlanılır, buğday ve mısır dövülüp "furnikon", "korkoto" ve "bulgur" yapılırdı.

Maçka (Maçuka) - Dumanlı Köyü (Santa)

Trabzon'un çevre ilçelerinde Rum nüfusunun çok kalabalık olduğu iki kasaba bulunur. Güneyinde yer alan Maçka (Cevizlik) 1922'den önce 47'si tamamen Rum, 9'u karma ve 14'ü Türk olan 70 köyden oluşuyordu. Santa ilçesi, köyleriyle birlikte merkezi Livera olan Rodopoleos kilise bölgesini oluşturuyordu. Maçka'da Rum Ortodoks üç erkek manastırı (Sümela Manastırı, Aziz İoannis Prodromos Vazelon Manastırı ve Aziz Yeorgios Peristereotas Manastırı) ile iki kadın manastırı, (Panayia Kremasti ile Aziz İoannis manastırları) bulunuyordu. Maçka'da 64 kilise, 225 küçük kilise, üç eğitim derneği, iki yardımsever kadınlar derneği vardı. Büyük Komnenos döneminde Trabzon, imparatorluğun dükalığıydı. Ksenofon'un eserinde, "On Binler"in Maçka'nın Thichis Dağı'ndan Karadeniz'i gördüklerinde "thalata, thalata" (deniz, deniz) diye haykırdıklarını kaydedelim.

Bölge sakinleri tarım ve hayvancılıkla uğraşırdı. Kadınlar yayla ve mandıralarda hayvancılık işlerine katkıda bulunurdu.

Stathis Athanasiadis *İstoria ke laografia tis Santas* (Dumanlı Köyü'nün Tarihi ve Folkloru, 1970) adlı çalışmasında, 1922 yılından önce 5000 nüfusa sahip, idari olarak Trabzon vilayetine bağlı Santa ilçesinin yemek kültürü ile ilgili çeşitli bilgilere yer verir. Yazara göre yedi mahalleden oluşan ve bu nedenle "eptakosmo" (yedi dünya) olarak adlandırılan Santa'da halk yalnız büyük bayramlarda et tüketirdi. Denizden uzak oldukları için ilçeye 25 Mart Evangelismos Yortusu ve Paskalya'dan önceki pazar kutlanan Vaion Yortusu için taze hamsi getirilirdi. Halk protein ihtiyacını bölgede çok bol olan süt, tereyağı, *mincin* (ev yapımı çökelek), kaymak ve *çordanya* denilen kurutulmuş yoğurt gibi süt ürünlerinden karşılardı. Her ev en az 15 günlük ekmek ihtiyacını kendi karşılar; buğday, çavdar veya bunların karışımından oluşan unu yoğurup ev fırınlarında pişirir, lavaş ve küçük ekmekler için mısır unu kullanırdı.



Maçka'da anne ile çocukları (Vosporis Arşivi).



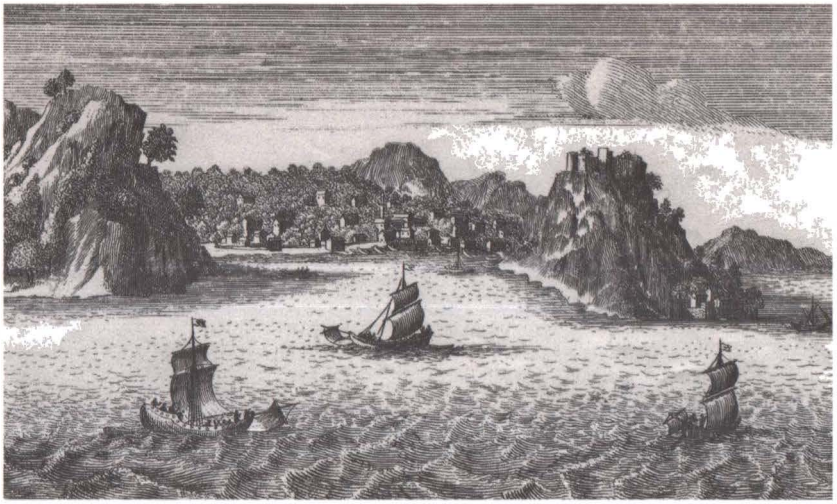
Santa'da kır eğlencesi (Vosporis Arşivi).

Giresun (Kerasunda)

Karadeniz'in sahil kenti Giresun, MÖ 7. yüzyılda Sinoplu Miletoslular tarafından kuruldu. Çam ormanları, köknar, meşe ağaçları, meyve ağaçları, kestane, fındık, ceviz ve kiraz ağaçlarıyla çevrili, büyüleyici bir konuma sahipti. MÖ 73 yılında Pontus'u fetheden Romalı kumandan Lukulus'un Giresun'dan Roma'ya bir kiraz ağacı götürüp ektiğini ve kiraz ağacını Batı'ya tanıttığını belirtelim. 20. yüzyılda Giresun'un nüfusu 22000'di. Rum nüfus 10000'e yakındı ve şehrin tanınmış bankacıları, buğday, un tüccarları, zahireciler, yumurta ihracatçıları Rum'du.

Şehirdeki "Belle Vue", "Kerasunda", "Mavri Thalassa" ve "Theofilos Palas" otellerini Rumlar işletiyordu. "Panço" Lokantası ve Lazari'nin lokantası geleneksel yemekleriyle tanınıyordu.

Rumların başlıca çalışma alanı fındık tarımıydı. Özellikle 19. yüzyılın sonlarında, uluslararası pazarda fındık talebi ve buna paralel olarak fındık fiyatı arttığında, köylerin etrafındaki tüm araziler fındık plantasyonlarına dönüştürüldü. 1885-1904 yılları arasında tam 19 yıl Giresun belediye başkanı olan Kaptan Yorgi zamanında, kardeşi ilk defa Giresun'a fındık kırma makinesi getirdi. Bu makine ile fabrikalarında günde 150 kantar fındık kırılıyordu. Kaptan Yorgi ve ailesi ticaretle uğraştıklarından şehirde ticaretin yaygınlaşması için çalıştı. Belediye başkanlığı boyunca geniş caddeler, meydanlar,



Giresun gravürü (Vosporis Arşivi).

parklar, hükümet konağı, telgrafhane binası, kilise ve okul inşa edilmesini sağlayarak Giresun'u Avrupai bir şehre dönüştürdü.

Th. M. Papatheodoridis'in *Aksehasta apo ton Ponton* (1953) adlı kitabında fındık hasadının ağustos başlarından eylül ortalarına kadar sürdüğünü ve dalları sallama veya dallardan toplama yöntemiyle hasat yapıldığını belirtir.

Her çiftliğin ortasında "funduki harmani" denilen fındık harmanı bulunurdu. Güçlü işçiler "hareria" denilen büyük sepetleri fındıkla doldurup buraya taşırlardı. Uzman bir işçi "kelper" denilen özel bir tarakla ürünü kabuğundan ayrılıncaya kadar durmadan karıştırırdı. Bunu, ürünün kurutulma safhası izlerdi. Önceleri birkaç gün daha harmanda, sonraları ise avlu, balkon, spor sahası, meydan gibi yerlerde fındık kurumaya bırakılırdı. Ardından kabuğu kurumuş fındıklar kırılıp seçilmek üzere değirmene taşınırdı. Genelde gürbüz bir kadın olan değirmenci sağ eliyle değirmeni döndürür, sol eliyle düzenli aralıklarla değirmene fındık dökerdi. Kabuğun yarım veya daha küçük parçalara bölünmeden bütün olarak kırılması, değirmencinin beceri ve deneyimine bağlıydı.

Bir sonraki etap ürünün seçilmesiydi. Bu işlem büyük odalarda yapılırdı. Sıralar halinde yerleştirilmiş masaların etrafında sayıları 6-12 arasında değişen "kançokoriça" denilen seçici kızlar oturur, son derece hızlı parmak hareketleriyle değişik kaplara bütün, yarım ve çürük fındıkları atarlardı. Kızların kahkahaları, şarkıları, şaka ve sataşmaları, değirmenlerin sürekli gürültüsü, fındıkların karakteristik kırılma sesi bu mekânlarda eşsiz bir ortam yaratırdı. Sonraları fındık makineleri fındık seçici kızların yerini alınca, bölgedeki yoksul aileler büyük maddi zarara uğradı.



Giresunlu kızlar fındık harmanında (Vosporis Arşivi).



Giresunlu Rum aileler piknikte (Vosporis Arşivi).

Papatheodoridis'in anlatı-mına göre fındıklar tombul, sivri ve yağlı olmak üzere üç kategoriye ayrılıyordu. Çürüklerden fındık yağı çıkarılır, kırılmış olanlar fırında kavrulduktan sonra yerel pazarlarda satılırdı. Hükümet tarafından öngörülen öşür vergisinin temelini oluşturan fiyat saptaması kararlaştırılmadan ve alım satım başlangıcı tellal tarafından bildirilmeden fındık üreticileri fındıklarını satamazlardı. Birçok üretici, ihtiyaçtan, ekinlerini daha düşük fiyata önceden satardı.

Bölgenin temel tarım ürünleri hububat, mısır, darı, yulaftı. Beyaz kuru fasulye Fransa'ya ihraç ediliyordu. Hayvancılık gelişmişti. Giresun tütünü Avrupa pazarlarında özelikle aranıyordu.

Samsun (Sampsunda)

Karadeniz'in güney sahilinde, Orta Karadeniz bölgesinde doğal bir sığınak olan Samsun (Antik Amisos kenti) Sinoplu Miletosluların kolonisi olarak kuruldu. Amasya, Tokat, Yozgat, Kayseri ve Sivas vilayetlerinin liman kentiydi. Coğrafyacı Strabon Samsun çevresindeki bereketi tasvir ederken "Buralarda bir kez bile açlık yaşanmadı" diye yazar. Samsun 19. yüzyılda Kırım Harbi'nden sonra Avrupa ürünleri için transit ticaret merkezine dönüşür. Tütün tekelinin –Osmanlı İmparatorluğu'nun en kaliteli tütününün– merkezi Samsun bölgeye zenginlik ve bereket kazandırmıştı. Tütün, Rum cemaatinin nüfusunun hızla artmasına neden oldu. İstanbul'dan, Yunanistan'dan, Kapadokya ve çevre bölgelerinden tüccar ve zanaatkârlar Samsun'a çalışmaya gelip yerleşti.

1920'lerde 42000 nüfuslu Samsun'da Rumlar 17000, Türkler 15000, Ermeniler 8000, Levantenler ise 2000 kişiyi buluyordu. Şehirde on büyük otel ve lokanta vardı. "Avgi", "Mavri Thalasa" en ünlü kafe ve lokantalardı. Dört Avrupai pastane nitelikli tatlılarıyla tanınıyordu.

Şehir Üst Amisos veya Kadıköy, Alt Amisos veya Merkez Amisos olarak ikiye ayrılırdı. 19. yüzyılın sonlarından itibaren şehrin çevre tepelerinin eteklerinde zengin Rum ve Ermeni tüccarların beyaz ve zarif malikâneleri yer almaya başladı.

Şehir merkezinde Agia Triada Kilisesi yer almaktaydı. Rumların şehirde karma anaokulu, ilkokul, ortaokul ve yedi sınıflı kızlar okulu faaliyet gösteriyordu. Rum cemaatin sosyal etkinliği yoğundu: Ortodoksia Yardımseverler Derneği, Yardımseverler Kadınlar



Samsun'daki deniz banyoları, kartpostal (Vosporis Arşivi).



Samsunlu bir Rum hanımefendi yerel kıyafetiyle (Vosporis Arşivi).



Yerel kıyafetleriyle Samsunlu genç kızlar (Vosporis Arşivi).

Derneği, Anayenisis Spor Derneği, Orfevs Müzik Derneği, Rum Ticaret Kulübü, Periklis Derneği, Patriarhis Fotios Dini Derneği, İnoeon Derneği, Sinoplular Derneği ve Tütün İşçileri Birliği faaliyette bulunuyordu.

Haftalık gazete *Ankara* (1909-1912), haftalık mizah gazetesi *Diyogenis* (1918-1919), önce haftalık sonra haftada iki kez yayınlanan *Fos* gazetesi Samsun'daki Rum basınını oluşturuyordu.

Ordu (Kotiora)

Antik dönemde Sinop'un kolonisi olan şehir, amfiteatr şeklinde Boztepe eteklerine doğru uzanıyordu. 20. yüzyıl başlarında 13000 olan Ordu nüfusunun 5500'ünü Rum cemaati oluşturuyordu.



Ordulu tütün tüccarı Konstantinos Moskof (Vosporis Arşivi).

K. Papamihalopulos'un *Pontus'a Seyahat* (1903) kitabına göre. 1900 başlarında Ordu'da 350 öğrencili "Psomiadios Okulu", 150 öğrencili "Kariidios Okulu", anaokul ve 150 öğrencisiyle beş sınıflık kız okulu bulunuyordu. Ksenofon Akoğlu *Laografika Kotioron* (Ordu Folkloru, 1939) adlı çalışmasında, Ordu'da çok sayıda avlanan yunustan balık yağı üretilip, özellikle terzi ve kunduracı atölyelerinde ışıklandırma için kullanıldığını yazar.

Sahildeki arazilerde pirinç yetiştiriliyordu. Yazları şehir sakinleri sıtmadan korunmak için yaylalara çıkardı. Ordu'nun çevresinde, hayvancılığı gelişmiş olan 309 köy bulunuyordu. Tereyağı ve peynir üretimi dışında, Avrupa'ya ihraç edilen yumurta üretimi de önemliydi.

Kastamonu Vilayeti

Batı Karadeniz'in iç bölümünde bulunan Kastamonu şehri Kastamonu vilayetinin merkeziydi. Karadeniz'e İnebolu Limanı'yla bağlanırdı. 1922'den önce, şehrin nüfusu 34000'di. Kastamonu'da 3500 Rum yaşardı. Bölge gelişmiş hayvancılık ve tarımın yanında, bol meyveleriyle ünlüydü. Bunlar şeftali, kayısı, kiraz, vişne, elma (misket türü), ayva, üryani türü kara erik ve armuttu. Meyve üretiminin neredeyse tamamı İstanbul'a ihraç edilirdi.

Kastamonu vilayeti mükemmel kalitedeki tütünüyle tanınırdı. Bölgede ayrıca pamuk, keten, afyon, hububat, baklagiller, pirinç, sebze, üzüm başlıca ürünlerdi. Vilayetin güneyinde, Çağrı'nın etrafındaki köyler, üzüm bağları, bostan ve bahçeler, un değirmenleri



Kastamonu'da Papazoğlu Rum İlkokulu (Vosporis Arşivi).

ve tuz madenleriyle çevrilmişti. Çağrı ayrıca keçe yapımı, koşum takımı ve yün kuşak üretimi ile de tanınıyordu. Her yıl, 25 Ağustos ile 15 Eylül arası İç Anadolu ile Doğu Anadolu'dan gelen yoğun bir kalabalığın katıldığı büyük panayır yapılırdı. Kastamonu vilayetinde, özellikle de ismini "safran"dan almış olan Safranbolu'da çok kaliteli safran üretiliyordu. Safran, parfüm sanayisinde, boya ve aşçılıkta kullanılıyordu. Kastamonu ve Bartın'da yapılan baskılı kumaşlar ve yazmalarıyla da ünlüydü.

Kastamonu vilayetinin yerel günlük, bayram ve düğün yemeklerinin hazırlıkları ilginçtir. Atina Üniversitesi Etnografya Kitaplığı Arşivi'ndeki, Urania Adamandopulos'un (1968) yayımlanmamış tezinde sözlü tarih yöntemiyle kaydettiği İnebolulu Kaliopi Kukidu'ya göre, İnebolu'da düğün hazırlıkları çarşamba akşamı "ekmek mayası" dansıyla başlardı. Genç kızlar, gelin ve damadın akrabaları, müstakbel gelinin evinde toplanır, çalgılar eşliğinde şarkı söyleyerek, "hora" teper ve maya tutarlardı. Perşembe sabahı genç kızlar tekrar toplanır, pideleri yoğurup fırında pişirir, piştikten sonra üstüne bal ve pekmez gezdirir, beyaz bir mumla birlikte eş, dost ve akrabalara düğün davetiyesi olarak yollardı. Kayınvalideler gelin ve damat evine karşılıklı birer pide gönderirdi.

Cumartesi sabahı gelinin hamamdan sonra, evinde, davetlilere "keşkeş", yani haşlanmış ve üstüne şeker serpilmiş bulgur sunulurdu. Burada, keşkeşin Anadolu'da pişirilen ve doğurganlık sembolü olan düğün yemeği "keşkek"in bir çeşitlemesi olduğunu belirtelim.

Aynı kayda göre, İnebolu'da ev kadınlarının Noel için hazırladıkları geleneksel ikramlar "kete", "içli" ve "katmer"di. Yılbaşı sofrası için "vasilopita" niyetine, kavrulmuş

tereyağıyla un helvası hazırlanır, tepsiye boşaltıp üzerine şurup dökülür, helvanın içine bir altın sikke konur, sofrada dilimlenip yenirdi.

Yeni yıl arifesinde Kastamonu'da yaşanan bayram anılarını, Lisandros Theodoridis doğduğu yerle ilgili çalışmasında nostaljik bir dille hikâye eder: "... Herkes, erkek, kadın, çocuklar, zengini yoksulu alışverişteydi. En seçkin çerezlerden sayılan incir, kuru üzüm, portakal, bizim orada yetişmezdi, başka bölgelerden getirilirdi. Kadınlar vasilopita'nın ve Aziz Vasili helvasının yapımı için gerekli tüm malzemeleri hazırlardı. Helva günün olmazsa olmaz tatlısı olup, yeni senenin uğuru helvanın başarısına bağlıydı... "Akşam olmak üzere. Birazdan akşam ayini için kilise çanları çalacak. Öğretmen ve kilise üyeleri dört gruba bölünmüş, her grupta fener tutan öğrencilerle bir öğretmen, herkes mavi deniz rengiyle süslenmiş beyaz gömlekler giyiyor. Üyelerden biri tepsiyi tutuyor. Sırasıyla zengin yoksul tüm evleri hatta Türk mahallelerindekileri bile ziyaret ediyorlar. Her evde çocuklar *is pasan tin yin eksilthen o loğos su* ('sözün tüm dünyada çınlasın') ilahisini okurlardı. Ev hanımı büyüklere rakı ve meze, küçüklere meyve veya kuruyemiş ikram eder, ev sahibi ise tepsiye para atardı. Para miktarı bir öğretmenin maaşını karşılayacak kadardı..."

İnebolu'nun en alışılagelmiş günlük yemeği hamsi pidesiydi. Kaliopi Kukidu'nun anlatımına göre, ince bir pide hazırlanıp fırına atılır, pide yarı pişince fırından çıkarılıp üzerine temizlenmiş ve yıkanmış hamsiler dizilir ve tekrar fırına verilirdi. Ayrıca su, tuz ve mısır unu kaynatılarak "mamaliga" hazırlanırdı. Ilıdığında pıhtılaşır, üstüne eritilmiş tereyağı gezdirilir ve servis edilirdi.



İnebolu'da tekne tersanesi, kartpostal (Vosporis Arşivi).

Kastamonu vilayetinde ekmek, mısır unu ile hazırlanırdı. Ev kadınları peynirli gözleme, su böreği, mantı, pastırmalı ekmek, kıymalı ekmek, mantarlı ekmek, ıspanaklı ekmek, pancarlı ekmek, cevizli ekmek, çökelekli ekmek, yoğurtlu ekmek ve pırasalı ekmek hazırlardı.

Sinop (Sinopi)

Diogenes'in memleketi sayılan Sinop MÖ 8. yüzyıl ortalarında Milletoslular tarafından kurulup en önemli kolonilerini oluşturdu. MÖ 120-63'te VI. Mithridates Krallığı döneminde Pontus'un başkenti olan Sinop, MÖ 70 yılında Romalı kumandan Lukulos tarafından ele geçirilidi. 1204 yılında Trabzon İmparatorluğu'na bağlandı ve 1461'de Osmanlılar tarafından fethedildi. 18 Kasım 1853 tarihinde Ruslar ile Osmanlılar arasındaki Kırım Harbi Sinop Limanı'nda başlamıştı.

Sinop, Kapadokya ve Fırat Nehri üzerindeki ülkelere ulaşımı sağlayan büyük kervan yolunun ihracat limanıydı. Sinop sahilinde tersaneler bulunuyordu.

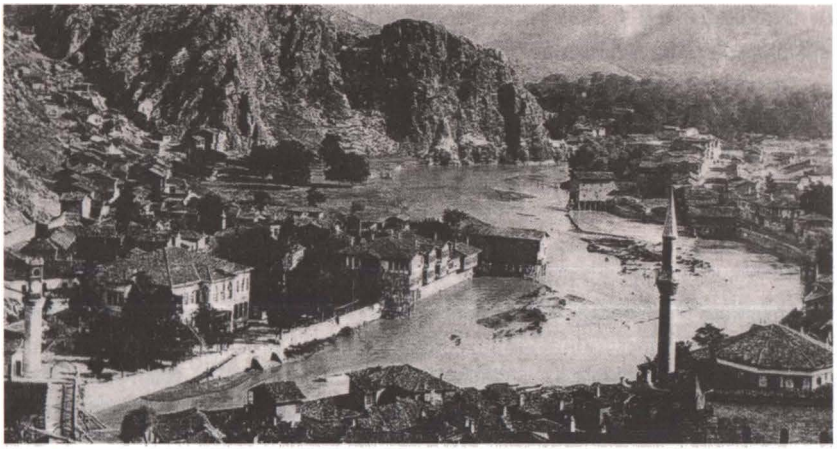
Rum cemaati şehrin sahiline yayılmıştı. 20. yüzyıl başlarında kentsoylu tüccarların yeni inşa edilmiş, zarif, ahşap konakları şehri süslerdi. Rumlar ticaret, denizcilik, kuyumculuk ve silah üretimiyle uğraşırdı. Rum cemaatin kız okulu, erkek okulu ve lisesi vardı. Tüccarlara hizmet veren üç otel bulunuyordu. Şehrin en kaliteli pastanesi Kiriakidis'e aitti.



Sinoplu Kakulidis ailesi (Vosporis Arşivi).

Sinop'ta çok sayıda meslek ve esnaf odaları vardı. Silah üreticileri, kuyumcular, el sanatçıları, marangozlar, ağaç işleme zanaatkârları, terziler, eserleri Paris (1867) ve Viyana (1873) uluslararası sergilerinde ödül alan kaşmir kumaş nakışçıları, meslek derneklerinde örgütlüydü.

Tuzlu balık ticaretiyle uğraşan 10'dan fazla Rum tüccar, ayrıca şarap ve sakız rakısı ticareti yapan Rumlara ait dört şirket faaliyet sürdürüyordu.



Amasya panoraması.

Amasya

Strabon'un memleketi olan Amasya, Samsun'a giden Kayseri-Sivas karayolunun üstünde bulunuyordu. Yeşilırmak Amasya'nın iki kıyısı boyunca akardı. Orta Karadeniz Bölgesi'nin iç kısmında, çok güzel ve pitoresk şehirlerdendi. Amasya Pontus Mithridates Krallığı'nın merkezi, Roma döneminde metropol ve Ortaçağda piskoposluk bölgesiydi. Şehir, Komnenos Hükümdarlığı, Selçuklular ve Osmanlılar zamanında parlak dönemler yaşamış, çok sayıda Osmanlı sultanı bu şehirde şehzadelik yapmıştı.

1922'den önce Amasya idari olarak Sivas vilayetine bağlıydı. Şehir verimli ova, bağ ve meyve bahçeleriyle çevrili olup 30000 nüfusa sahipti. Rum cemaatin nüfusu 2000'di, bir okulları ve 3 azize adanmış –Ayios Yeorgios, Ayios Haralambos ve Ayios Vasili– bir kiliseleri bulunuyordu. Amasya'da yedi Rum köyü vardı. Bölgede hububat, baklagiller, afyon, elma, badem ve İstanbul'a gönderilen kurutulmuş bamya üretimi zengindi. Un sanayii çok gelişmişti. 50'ye yakın su ve buhar değirmeniyle elenen Ankara ve Sivas vilayetlerinin tahılları Samsun Limanı üzerinden İstanbul, İzmir ve başka şehirlerin pazarlarına gönderilirdi.

Her yıl 25 Ekim'de üç gün boyunca devam eden büyük besi panayırı çok kalabalık olurdu. Evdokia Epeoğlu-Bakalaki'nin *Amasya* (1988) kitabında, belirttiği gibi şehir meydanında yer alan hayvan panayırında, aileler yıllık et ve "etlik" ihtiyaçlarını karşılamak için inek, dana veya koyun satın alırdı, bir sonraki safha ise evlerin bahçesinde hayvanların kasap tarafından kesilmesiydi. Kesimden sonra etler kullanıma göre sucuk, pastırma, kavurma yapımı için uygun parçalara ayrılırdı. O günlerde, ev kadınına ve evlatlıklara yardıma gelen komşularla ev dolup taşardı. Gelen komşulara ikram edilen

en sevilen yerel yemek dana veya koyun pirzolası, bol sarmısak, çemen, tereyağı, tuz ve biberle pişirilen "çemenli kebap".

Etten kemiksiz ve yağsız kısım ayırılır, üzerinde kıymık et bulunan kemikler kurutulur, çorba ve keşkek yapımında kullanılırdı. Kemiksiz ve yağsız etin bir kısmı iki bıçakla, elde, kıymalık kesilir, kavurulur, kilden kaplara boşaltılır ve üzerine erimiş yağ dökülürdü. Pırasa, bezelye, fasulye, bamya, lahana gibi sebze yemeklerini bu kışlık kıyma ile pişirirlerdi. Geri kalan kemiksiz, yağsız kuşbaşı eti küçük küpler şeklinde doğrar ve kıymayla yaptıkları gibi kavururlardı. Sakatatla hayvan bağırsaklarını doldurup, son derece lezzetli, tavada kızartılan "bumbar" hazırlanırdı.

Amasya'da Noel yemeği olan keşkek kilden güveçlerde pişirilirdi. Güvecin dibine kurutulmuş kemikler, üstüne kırılmış buğday, önceden suda kabarmış birkaç nohut, kuşbaşı et, 2-3 kaşık tereyağı ve su ilave edilir, fırında ekmek piştikten sonra, güveç sıcak küllerin üstüne oturtulur, ertesi gün öğleye kadar pişmeye bırakılırdı. "Suböreği" ve "cevizli çörek" de Noel sofrası için hazırlanırdı.

Afyon tohumlarından çıkan haşhaşyağı ve haşhaş taneleri sıkça pidelerde kullanılırdı. Haşhaşyağı yemekte ve ışıklandırmada kullanılırdı. Haşhaş tohumu, yenilebilmesi için önce yağsız bir tavada, kahve gibi siyah bir renk alıp kendi yağını çıkarıncaya kadar kavrulur, taş bir havanda dövülürdü. Kırılan çekirdeklerden yağ çıkardı.

Başka bir ev uğraşısı ise siyah pekmezin beyazlatılma çalışmasıydı. Pekmezin içine 30-40 yumurta kırılır, güçlü iki genç ritmik bir şekilde pekmezi döver, bir süre sonra katılaşan pekmez, tahin helvası kıvamına gelirdi, o zaman kilden küplere boşaltılır ve muhafaza edilirdi.

Yıllık Döngü İçindeki Bayram Hazırlıkları

Karadenizli Rumların yıllık döngü içinde bayram hazırlıklarını incelediğimizde, ev kadınlarının bayram sofralarında "agnarata" denilen, et ve av etiyle hazırlanan özel yemeklerin yanında ballı pideler, tereyağlı bal, zeytin, hurma, dut veya incirden pestiller bulundurduğunu gözlemliyoruz.

Azize Varvara Yortusu'nun kutlandığı 4 Aralık'ta, Azize Varvara'nın çocukları kızıl hastalığından ve kızamıktan koruduğuna inanıldığı için, çocuklu anneler, "koliva"yı anımsatan, haşlanmış buğday ve şekerle hazırlanan "panspermia"yı mahalledeki çocuklu ailelere gönderirlerdi. Ayrıca ballı pideler de ikram ederlerdi. Ballı pideleri genellikle ailedeki yaşlı biri, mahalle bağışı olan bal, buğday, ceviz ve unla hazırlardı. Geleneğe göre, pidenin balıyla evin kapısına haç işareti yapılırdı. Sümela Manastırı'nın yakınındaki Azize Varvara'ya ithaf edilmiş küçük kilisenin keramet sahibi olduğuna inanılırdı.

15 Aralık günü ekin alanlarında, tarlalarda, mahsullerin bereketi için antik bereket tanrıçası Demeter'e adanan "Aloa" kutlamaları yapılırdı. Noel için ev kadınları katmer veya "thilopita", "burma"yı hatırlatan şerbetli saray tatlısı hazırlardı. Yılbaşı sofrasında ana yemek kırmızı tatlı şarap ile fırında pişirilen domuz etiydi. Ayrıca mısır unundan

pideler, "vasilopita" niyetine un helvası hazırlanırdı. Gece yarısı, yıl değişiminde, eve mutluluk getirmesi dileğiyle, ev kadınları eve kuruyemiş, buğday, mısır ve fındık serperdi.

Yılbaşı'nda vaftiz babasına, kayınvalide, kayınpeder ve anne babaya, pide, tatlı ve meyvelerden oluşan "apolavi" gönderme geleneği vardı. Santa'da 6 Ocak günü kutlanan Teofania Yortusu'nda, evin büyük kızı mısır unundan "alikon pitan" denilen tuzlu pide hazırlardı. Apokria karnaval döneminde ise, üzerine tereyağı gezdirilmiş yufka olan "siron" ve süzülmüş ekşi süt olan "iliston" yenirdi.

"T'aethodorisman" (Aziz Teodoros) Günü'nde çok katı oruç tutulurdu. Karnavalın son pazarı herkes bir yumurta yer ve "yumurtayla kapa, yumurtayla aç" dileğiyle 44 günlük büyük Paskalya orucuna hazırlanırdı. "Megali Sarakosti" denilen Paskalya öncesi büyük oruçta, geleneksel oruç yemekleri "çamanya" denilen karalahanalı, soğanlı ve bulgurlu fasulyeydi. Kutsal cumartesi günü "shashes" denilen Paskalya çörekleri yoğurulurdu. İsa'nın diriliş ayininde ise kadınlar kiliseye giderken yanlarında kırmızı yumurta, tuz, buğday ve mısır alır, takdis edilmeleri için kilisedeki kutsal masaya bırakırdı. Ayinden eve döndüklerinde, önce kutsanmış yumurtalar tokuşturulup yenirdi. Kutsanmış Paskalya ekmeğinden ahırdaki hayvanlara da verirler, "okunmuş" tohumları ekilecek tohumlarla karıştırırlardı.

Paskalya'nın ikinci günü mezarlıklar ziyaret edilir, yanlarında getirdikleri kırmızı yumurta, çörek, şarap ev mezeleri, tuzlanmış hamsiler akraba mezarı üstüne bırakılır, Papaz sırayla geçip dua okuduktan sonra, mezarın üstündeki yiyecekler tüketilir, gençler meydanda halay çekerdi.

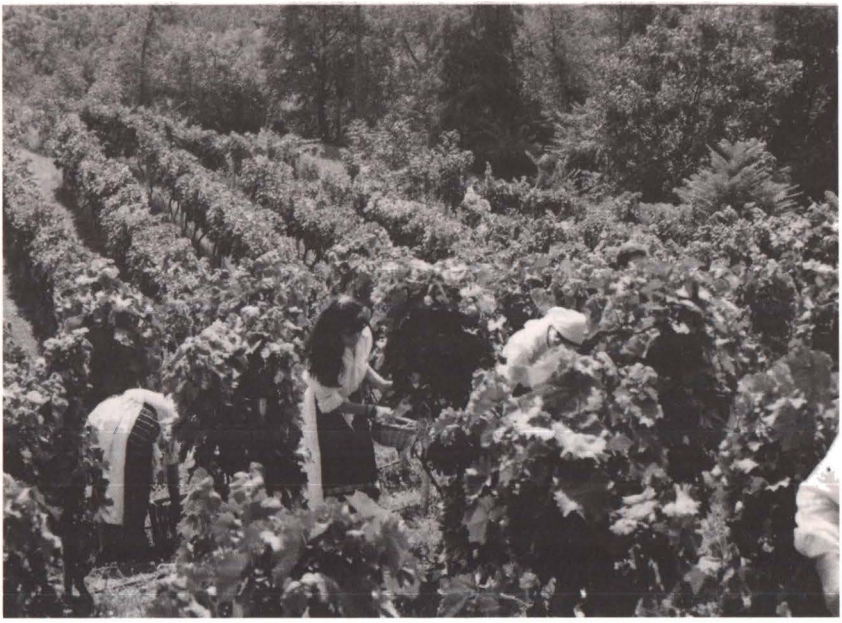
Yazın *parhar*'larda –yaylalarda– inek sağımından alınan süt kaynatılır, tahta varillerle özel torbalara boşaltılırdı. Yere oturulur, bir saat boyunca torba beşik gibi sallanır, bu yöntemle tereyağı ayrılır ve yüzeye çıkardı. Artakalan, ayranı hatırlatan sıvıya "iliston" denir, tuz ekleyip yemeklerde kullanılırdı.

Kayısı, şeftali, vişne, can eriği ve armuttan, ev kadınları kaşık tatlıları ve değişik reçeller hazırlardı. Sonbaharda "stipa" dedikleri lahana, salatalık, karpuz, pancar, biber, küçük patlıcan, semizotu, taze fasulye turşuları bol miktarda kurulurdu. Sebzeler az kaynatılıp tuzlu suyla kilden kaplarda muhafaza edilirdi.

Sonbahar hazırlıkları arasında yufka, kavurma ve lahana yapımı da yer alıyordu. Lena Kalpidu, Atina



Kserander, fındık, mısır ambarı (Vosporis Arşivi).



Rize'de çay toplarken 1974 (Foto: S. Bozis).

Üniversitesi'nde yayınlanmamış tez çalışmasında (1972) Giresun'un Çanakçı ilçesi ile ilgili Thalya Kastanidu'nun yufka yapımını anlatır. Su ve mısır unu ile yoğrulan hamurdan yufkalar açılır, pişirilir, üs üste konur, kilerde muhafaza edilirdi. Kışın yufkaların yumuşaması için önce kaynar suya, ardından yumurta ve tereyağına batırılıp pişirilirdi.

Kavurma yapımı için kuzu kesilir, kemiksiz, yağsız kısımlar ayrılır et tuzlanıp kızartılır, yağının donması için bekletilir ve kilerin en soğuk bölümündeki raflarda muhafaza edilirdi. Kemikler 15 gün boyunca salamuraya bırakılır, ardından fırında kurutulur ve tenekelerin içinde kilerde saklanırdı. Kış boyunca taze lahanaya sahip olmak için eylül ayında büyük hendekler açılır, lahanalar kökleriyle hendeklere konur, üstü madeni bir levhayla örtülür, onun üstüne de bir tahta yerleştirilirdi. Kışın kar her yeri kapladığında ayırt edilebilmesi için, üzerine yüksek bir tahta sopa çivilenirdi. Karalahanayı kışın kuruturlardı. Pişirmeden önce ıslatılır, kavurma veya kemikle kaynatılırdı.

Rize'nin Ofi (Of) ilçesindeki yemek kültürü yörenin temel ürünlerine dayanıyordu: mısır, hamsi, süt ürünleri, kümes hayvanları, karalahana, kabak, fasulye, üzüm, fındık, ceviz. Mısırla hazırlanan "pastankaçamaki" denilen "mamalika"nın tarifini Vangelis D. Grigoriadis'in *Ofitika Nea* ("Oftan Haberler", cilt 4, 1997) gazetesinde betimlediği şekilde aktarıyoruz: "10 porsiyonluk büyük bir tencere, ortasına kadar su doldurulup ateşe bırakılır. Derin bir çanağa kişi başı 230 gram mısır unu hesaplanır, kaynayan suya

dökülür, un yüzeyde kalırdı. Kaynayan suyun dolaşımı için üstüne hemen dört delik açılırdı. Ateşine göre yaklaşık bir saat kaynaması gerekirdi. Aynı anda 'açika' hazırlanırdı. Bol miktarda ince doğranmış soğan kavrulur, 'kavurma' soğanın içinde eritilir ve karıştırılırdı. 'Açika' buydu. Un piştiğinde tencere zemine yerleştirilir, gerekirse kullanmak üzere bir kâseye biraz su ayrılırdı. Aşçı yere oturup yanmamak için tencereyi beze sarar, ayaklarıyla tutardı. Kalan az suyla unu karıştırır, karıştırma işlemi 'hlau' denilen 80 cm uzunluğunda tahtadan bir tür oklavayla yapılırdı. Karıştırma işlemi ilerledikçe hamur pıhtılaştığından, bu işlem kuvvet gerektiriyordu. İyi karışmadığını sezince çıkardığı su oranında su eklerdi, çünkü çok iyi karıştırılıp, pek iyi pıhtılaşmalıydı. Yüzeyinin düz olması için hamuru bastırırdı. Bu şekilde tencere üç dakika ateşe konurdu. Böylece tencerenin altı ısınıp, sıcak hava, hamuru yukarıya doğru itmeye başlardı. Aşçı tencereyi kaptığı gibi ani bir hareketle, ters çevirip masaya koyardı. Hamur çıkmazsa, uzun bir bıçakla tencereden ayırırdı. Hamurun görünümü çok sıcak yuvarlak bir ekmeği hatırlatırdı. Bir iplikle dilimlere böler ve dilimleri 'açika'ya batırıp yerlerdi".

Düğün ve Düğün Yemekleri

Ataerkil Pontus ailesinde, evde babanın otoritesi tartışılmazdı. Babadan sonra anne söz sahibiydi. Erkek çocuğu 18-20 yaşından sonra fikrini söyleme hakkına sahipti. Kız çocuğu ise, evli veya bekâr, daima baba veya eşinin "boyunduruğu" altındaydı.

Pontus'ta da tüm Anadolu'da olduğu gibi evlilikler görücü usulüyle, ebeveynlerin seçimi sonucu olurdu. Kapadokya'da olduğu gibi, burada da "beşik kertmesi" geleneğine rastlarız. Dost ve akraba aileleri çocuklarını daha beşikten "nişanlardı". Geleneksel toplumlarda evlilik, iki genç insanın hayatındaki en önemli olaydı. Aynı zamanda dost ve aile çevresinde de önemli bir sosyal olay sayılırdı. Düğün sofrası için en seçkin ve leziz yemekleri hazırladıkları aşikârdır. Başlıca düğün yemekleri "paçaklı" (kuzu şiş), "kartoflun" (etli, soğanlı patates) ve "kiveç" (kil güveçte etli patates) idi.

Atina Üniversitesi Halkbilimi Bölümü öğretim üyelerinden profesör Anna Will-Badieritaki'nin *Simvolika yamilia pontiaka fayita* [Pontus'un Sembolik Düğün Yemekleri] (Pontus Arşivi, cilt 38, 1984) çalışmasında belirttiği gibi: "Keşkek" damada ikram edilen "fustron" (unlu, yumurtalı omlet), haşlanmış veya fırında tavuk ve de antik dönemlerden beri doğurganlık sembolü sayılan, genç evlilere, sağdıçlara veya davetlilere ikram edilen yumurta düğün sofralarında mutlaka bulunması gereken özel yemeklerdi.

Düğün tatlısı saraylı tatlısını anımsatan ve "strifto" (burma) adıyla tanınan "purmas"tı. Anna Fondilakis'in, Atina Üniversitesi Etnografya Kitaplığı Arşivi'nde yayımlanmamış tez çalışmasında (1967) belirttiği gibi, Trabzon'un Yanandos bölgesinden Maria Theodoridu, düğün hazırlıklarının 15 gün sürdüğünü, tüm köyün davetli olduğunu anlatır. Damadın ebeveynleri müstakbel geline özel bir halka çörek yollar, aynı hamurdan "kolothopa" (küçük ekmekler) yoğurulur, düğün davetiyesi olarak eşe dosta yollanırdı.



Gelin alayı, 1900
(Vosporis Arşivi).

Yine Atina Üniversitesi Etnografya Kitaplığı Arşivi'ndeki Maria Kalancıdu'nun yayımlanmamış tezinde (1977) yer alan Trabzonlu Varvara Kalancıdu'nun anlatımında, gelinin çeyizine henüz evlenmemiş kızlar eşlik eder, düğün yatağını da hazırlardı. Yatağa gül, pirinç, madeni para serper, çoğu zaman yatağa bir erkek bebek oturturlardı. Eğlence cumartesi öğlen başlar, pazartesi öğleye kadar devam ederdi. Pazar öğle vakti, sağdıç damadı evinden alırdı. Çalgıcılar eşliğinde "hora" tepen ve rakı şişeleri taşıyan gençler önden ilerlerdi. Damattan sonra gelini alıp, dini tören için kiliseye giderler, dini törenden sonra davetliler, genç evlilerle birlikte güle oynaya damadın evine varırlardı. Kapının önünde bir kuzu kesilir, yeni evli çift üstünden geçerdi. Gelin, evin eşiğinde ayağıyla bir tabak kırar, ayrıca demir gibi sağlam ve sağlıklı olması için bir demir parçasına basması gerekirdi. Sonra geleneklere uygun olarak kucağında bir erkek çocuğuyla eve girerdi. İkonaların korunduğu yerde dua edilir, ikramlar, dans ve eğlence başlardı:

"Epirame tin perdika pendaplumismenin
Afinume ti yitonya erimi skotismeni..."

"Pek süslü kekliğimizi alıp giderken
Mahalleyi ıssız ve kederli bırakıyoruz."
(Anonim düğün şarkısı)

Karadeniz Rumlarının Başlıca Yemekleri

Karadeniz'de Lozan Anlaşması'nın imzalandığı 1923'e kadar yaşayan Rum cemaatiyle sözlü tarih çalışması çerçevesinde yapılan görüşmeler sonucu ve kaynakçada belirtilen kitaplara göre belli başlı yemekleri bir sınıflandırma dahilinde veriyoruz.

Çorbalar

Karadenizli Rumlar çorbaya "surva", "sirva", "çorva" diyorlardı. En önemli çorbalar et veya tavuk suyu, pirinç, arpa şehriye veya şehriye ile pişirilir, terbiye yapılarak servis edilirdi. En sevilen çorba "tan" veya "paskitan" (tereyağı alındıktan artakalan süt) ile yapılan çorbaydı. Üstüne yağda kızarmış soğan konur, nane serpilir ve servis edilirdi.

Diğer yerel çorbalar şunlardı:

Fasulosirv: Fasulye çorbası.

Princosirv: Pirinç veya bulgur ve yağ ile hazırlanan çorba.

Ksigalenan sirvan: Yoğurt, pirinç veya bulgur veya kırık buğday ile hazırlanan çorba.

Malez: Kavrulmuş un veya mısır unu, yağ ile hazırlanan çorba. Santa'da çorbaya yoğurt veya tan ilave ederlerdi. Loğusalara bol sütü olsun diye içirirlerdi.

Alevromalezon: Un, su, tuz ve biraz sarmısak ile pişirilen oruç çorbasıydı. Bu çorba bize Bizans döneminde fakirlerin çorbası olan grutı'yi anımsatıyor.

Tanosirv veya paskitanosirv: Pirinç su ile kaynar, içine *paskitan* veya çökelek ile tuz ve kekik atılır, soğan yağ ile kavrulup üstüne dökülür ve servis edilirdi.

Pusindya: Önce fırında buğday, arpa ve mısır kavrulur, un haline getirilir, unun içine tuzlu kaynar su dökülüp yoğun kıvama gelinceye kadar devamlı karıştırılır. Başka bir tabağa yoğurt, krema veya eritilmiş tereyağı konur. *Pusindya* çorbasının üstüne yoğurt tabağından biraz dökerek yerlerdi. Oruç dönemlerindeyse *pusindya*'nın üstüne bal gezdirip öyle yerlerdi.

Pusindomalezon: *Pusindya*, un, yoğurt veya *tan* karışımı ile hazırlanan çorba.

Kurtharenyon sirvan: Kabuksuz arpa ve kuru fasulye ile pişen çorba. İsteğe göre yoğurt eklenirdi.

Çupadenen sirvan: Kalın kesilmiş mısır ve fasulye ile yapılan çorba. Sirke veya yoğurt ile servis edilirdi.

Katharon sirvan (saf sirvan): Buğday unu fasulye ve yoğurt ile hazırlanan bulamaç çorba. Bazen yoğurt yerine kaymak konurdu.

Olokopon sirvan: Buğday fasulye ve sulandırılmış yoğurt ile hazırlanan çorba.

Tarhanosirv: Tarhana çorbası.

Galatosirv: Buğday unu ve süt ile hazırlanan çorba.

Triman me gala: Su buğday unu ile yoğrulur, hamur çok küçük köfteler şeklinde tencerede kaynayan süte atılır. Bu çorbanın bir başka şekli de şöyleydi: Un su serpilerek iki elin arasında yoğrulur, arpa şehriye hazırlanıp kaynar suya dökülürdü. Çorbanın üstüne kızarmış soğan halkaları döküp servis ederlerdi.

Borş: Rusya'da yaygın olan bir çorbadır. Bu çorbayı Rusya'dan Karadeniz şehirlerine gelen Rumlar tanıttılar. Et, patates, pancar, kereviz, soğan, maydanoz ve acı kırmızıbiber ile hazırlanırdı.

Paça: İnce doğranmış karın ve ayak etleri suyla haşlanır, terbiyeli veya sarmısaklı sirke ile yenirdi.

Çortanya: Tuzlanmış torba yoğurdu güneşte kurutulur, buna "çortanya" denirdi. Kışın ineklerin sütleri az olduğu için çortanyaları ezip yoğurtlu çorba yaparlardı.

Sebzeler

Karadeniz Rum halk mutfağının en çok kullanılan sebzesi karalahanaydı. Lahanayı çeşitli şekillerde pişirirlerdi:

- Etli lahana
- Kıyma veya pirinç içli lahana dolması
- Fasulyeli lahana
- Pirinçli buğdaylı veya bulgurlu lahana
- Kavurmalı lahana

Ayrıca, karalahanayı acılı kırmızıbiberle pişirirlerdi. Çayırbaşı yöresinde yazın kış gereksinimi için büyük miktarda karalahanayı kuruturlardı. Mayıs ayında ev kadınlarının vadilerden topladıkları avluk (kuzukulağı) ile ekşi lahanayı gölgede kurutarak kışın yemek pişirirlerdi. Oruç günlerinde bunu tuzlu suda haşlayıp bol sirke ile tüketirlerdi. Sevilen diğer bir sebze balkabağıydı. Sıkça pirinç veya fasulye ile pişirirlerdi. Sütlü balkabağı Santa, Amasya, Ordu ve Trabzon'da günlük kolay hazırlanan yemeklerdendi. Balkabağını küçük dilimlere keserek az şekerli kaynayan sütte lapaması oluncaya kadar pişirirlerdi.

Diğer sebze yemekleri:

Kabak dolması: Kıyma ve dereotu ile doldurulurdu, ilkbahar yemeğiydi.

Stivahton (musakka): Patlıcan, kabak, patates, taze fasulye ve kıyma ile pişirilir. Kıyma soğanla kavrulur, sebzeler ince dilimler halinde kesilir, aralarına kıyma serpilir, fırında veya tencerede Trabzon yağı ile pişirilir.

Purani veya *borani*: Pancar yaprakları ve pirinç ile yapılan yemek.

Poriani: Pazı ve yoğurt ile hazırlanan bir çeşit borani.

Prasotigano, kremidotigano: İnce doğranmış pırasa veya soğan tuz ile iyice yoğrulur, su ile çalkalanır, unlanıp yağda kızartılır, üstüne yumurta ve az un serpilip biraz daha pişirilir ve servis edilirdi.

Kindeata: Isırgan otu başları haşlanır, süzülüp mısır unu, acı biber, sarmısak ile tekrar suda bulamaç oluncaya kadar haşlanır. Bir başka pişirme şekli ise haşlanan ısırgan otunun suyu tencerede saklanır, diğer tarafta haşlanmış ısırganlar un ile püre oluncaya kadar bir tahta kaşıkla iyice ezilir, yine tenceredeki suya dökülür birkaç pişim kaynatılır. Üstüne nane, limon, zeytinyağı gezdirilir ve servis edilir.

Diames: Balkabağı böreği, yağlanmış tepsiye mısır unuyla açılan yufkaların arasına ince kıyılmış balkabağı ve soğan konur, üstüne yağ gezdirilir, fırında pişirilirdi.

Taneas: İnce kıyılmış pazılar suda haşlanıp, başka tencerede suda kaynayan bulgurun içine dökülerek, pişirmeye bırakılırdı. Yağda ince kıyılmış soğan kızartılıp üstüne dökülür, ayrıca dileğe göre yoğurt, *tan* veya *paskitan* ilave edilirdi.

Hoshorana (Deve otu): Fasulye veya kalın kesilmiş buğday ile birlikte salatası yapılır. Üstüne kıyılmış sarmısak ve sirke gezdirilip servis edilirdi.

Kantuma: Barbunya fasulyesi veya kuru fasulye kırık buğday ile pişirilir, üstüne yağda kavrulmuş soğan dökülüp servis edilirdi.

Balıklar

Karadeniz'de yaşayan bütün topluluklar için balık çok sevilen günlük yemeklerdendir. Hamsia, hapsia ya da hamsi Karadenizlilerin ulusal yemeğidir. İstanbul'da yayımlanan *Fos* gazetesinin 4 Ocak 1926 tarihli nüshasında, bir köşe yazarı hamsi marşına yer verirken Trabzonluların hamsi yemeklerine olan sevgilerini anlatır ve Maçka'da Hamsi köyünün bulunduğunu yazar:

Tanrı denizi	*O Theos epiisen tin thalassan*
enine boyuna yarattı,	*fardian ke platian*
Hamsileri görmek için	*epiise ke pencere*
pencere de yaratmayı buyurdu.	*na (v)lepoun ta hampsia*

Ordu Folkloru kitabının yazarı Ksenofon Akoğlu'ya göre, hamsi bereketi öyle boyutlardaydı ki, 10-12 okka hamsi dolu gaz tenekesi bir kuruşa satılırdı. Akşama doğru sandallar artan hamsileri halka dağıtırdı. Hatta, büyük bereket günlerinde tarlalarda

gübre olarak kullanırlardı. Karadenizli ev kadının yaratıcılığı sonucu hamsi için bir sürü tarif oluştu. Halkın birinci besin kaynağı olan hamsiler kış ve ilkbahar dönemlerinde taze pişirilir, yılın diğer dönemlerinde tuzlanmış olarak tüketilirdi. Ev kadınları hamsileri tuzlarken aralarına defne yaprakları, karabiber taneleri ve ince limon kabukları koyardı. Evin yıllık ihtiyacı için gerekli büyük miktardaki tuzlanmış hamsi hazırlığı bayram şenliği havasında geçer ve buna "kulisman" denirdi. Aileler yazın vadilere, kırlara çıkarken yanlarında mutlaka tuzlu hamsi ve taze soğanla hazırlanmış salata götürürlerdi. Karadeniz'in kıyı şehirlerinde bulunan tuzlanmış hamsi atölyelerinde genç kızlar ve kadınlar çalışırdı. Varil ve tenekelere yerleştirilen tuzlanmış hamsiler tüccarlar tarafından Bulgaristan ve Romanya'ya ihraç edilirdi. Kefal balığının tütsülenmiş hali "likurinos" şaraba en iyi eşlik eden ve aranan mezelerdendi. Sinop dolaylarında bolca avlanan uskumrular ocak ve şubat ayında tuzlanır, tütsülenir ve yerel tüketim dışında İstanbul pazarlarında boy gösterirdi. Zengin aileler sofralarını şenlendiren barbunya ve kalkan balıklarını taze tüketir, ancak bütün mevsimlerde tadabilmek için tuzlama yöntemine de başvururlardı. Şimdi Karadeniz Rumlarının balık tariflerine örnekler verelim:

Kunditsas: Hamsi köftesi. Kemiklerinden ayıklanmış hamsiler ince doğranmış taze soğan, maydanoz, un, tuz ve biraz suyla karıştırılır, köfte şeklinde kızgın yağda kızartılır.

Hapsolavaso: Günlük yemeklerdendi. Mısır unu tuz ve suyla hamur hazırlanır, ince pideler açılır, üstüne taze veya tuzlanmış hamsiler, ince doğranmış taze soğan konur ve fırında pişirilir.

Hapsia pulya: Hamsi kuşları. Mısır unu, tuz ve suyla hamur hazırlanır, tuzlanmış hamsiler sudan geçirilir, küçük lokmalara doğranır, hamura karıştırılır. Hamurlara kuş şekli verilip tavada kızartılır.

Greas tigan: Mısır unu ve yumurta ile bulamaç hazırlanır. Tuzlanmış hamsiler sudan geçirilir, küçük lokmalara doğranır ve bulamaç ile karıştırılır. Tavaya konan yağ eridiğinde kaşıkla tavaya bulamaç dökülür, her iki tarafı kızartılır, bütün malzeme kızartılınca servis edilir.

Hapsotigano: Üstteki tariftеki gibi hazırlanmış tuzlanmış hamsili bulamaca, az un ve çok yumurta konduğunda *hapsotigano* veya *fustrotigano* deniyordu.

Hapsopilavo: İnce doğranmış taze soğan ve hamsi ile yapılan hamsili pilav.

Hapsoplak: Hamsi, pirinç, pazı, taze soğan, dereotu, tuz, biber ve sıvıyağ ile yapılan yemek.

Yumurta ile yapılan yemekler

Rum ev kadınları yumurtayla günlük, kolay, çeşitli yemekler hazırlıyordu:

Mıhlama: Kıymalı sahanda yumurta. Genelde kavurma veya yağda sote edilmiş kıyma kullanılırdı.

Fustron: Bu yemek Kapadokya'daki Rum evlerde kaygana olarak bilinirdi. Un, yumurta, yağ ve peynir kullanılırdı. Düğünlerde damat ve sağdıca ikram edilirdi. Yumurtadan kaynaklanan doğurganlığın sembolü sayılırdı.

Nisastofustoron: Süt nişaşta ile kaynatılıp krema haline getirilirdi. Yumurtalar iyice çırpılır, kremanın üstüne dökülür, tavada kızdırılan tereyağına boşaltılır. Bir çeşit omlet yapılırdı.

Çumur: Tavada kızdırılan yağa yumurtalar ve küçük ekmek lokmaları boşaltılır, pıhtılaşıncaya kadar karıştırılır ve servis edilir. Çok basit, özellikle çocukların sevdiği bir yemekti.

Sütlü yemekler

Temeli süte dayanan yemeklerin çokluğu Karadeniz Rum mutfağının önemli bir özelliğidir. Bunlardan bazıları:

Galatofai: Süt ve mısır unundan elde edilen kaynamış bulamaç. Küçük ekmek dilimleriyle yenirdi.

Paskitanofai: Galatofai gibi hazırlanıp, süt yerine kaymak kullanılırdı.

Mincofai: Galatofai yemeğine "micitra", "mıncın" denilen çökelek, lor peyniri ve yanmış inek tereyağı eklerlerdi.

Haviç: Tereyağını yakarlar, üzerine su veya süt ve "furnikon"unu dedikleri fırınlanmış mısır unu eklerlerdi. Pıhtılaşıncaya kadar karışımı karıştırırlardı. Ateşten alıp servis ederlerdi. Ekşimsi tat elde etmek istediklerinde, su ve yoğurt karışımından elde edilen "tan" olarak tanınan içeceği eklerlerdi.

Tiroklosti: Fırından çıkarmadan önce haviç'e peynir eklerlerdi.

Hasilya: Buğday veya mısır unu ve suyla "kurkuti" denilen bulamaçı hazırlayıp pişirirlerdi. Tabaklara boşaltır, üzerine sıcak tereyağı dökerlerdi. Hasilya yoğurt, kaymak veya tan'la da yenilebilirdi.

Hoşmerin: Özellikle çocukların kahvaltıda yedikleri bir tür krema. Süt, Trabzon tereyağı ve mısır unuyla hazırlanırdı. Tan veya çökelek peyniriyle yenilirdi.

Glistron: Süzülmüş ekşi ayrandı.

Et

Her aile yaz ve sonbahardan itibaren "kumayas" denilen senelik besin tedariklerini hazırlamaya başlardı. Varlıklı aileler dana, öküz veya inek keserler; daha fakir olanlar ise bir miktar et satın alıp tuzlama et, kavurma, sucuk, kurutulmuş kemik hazırlarlardı.

Tuzlama ete Ordu'da "pastırma" denilmesine rağmen, yapımında sarmısak, baharat ve çemen kullanılmazdı. Eti kurutup kil küplerde muhafaza ederlerdi. Kullanmak istediklerinde, küçük ince parçalar kesip ızgarada veya tavada yumurtayla pişirir, uzo veya şarap mezesi olarak tüketirlerdi.

Tuzlama etten çepeçevre kestikleri parçalara yağlı et ilave ederler, bol tuzla kavurur ve bu yöntemle "kavurma" hazırlarlardı. Kil kaplara boşaltır, tüm sene boyunca kilerde muhafaza ederlerdi. Lahana, fasulye, patates ile pişirirlerdi. Aşağıda Karadeniz Rum et yemeklerinden birkaç tanesini tanıtıyoruz:

Paragemista: Pirinç, kuru üzüm, dolmalık fıstık, tuz, biberle doldurulmuş kuzu hazırlarlardı. Çoğu zaman aynı içle kuzu kaburgası veya kümes hayvanlarını fazlaca doldururlardı. Bayram yemeklerindendi. Ayrıca et veya pirinçle fırında patlıcan, kabak, biber ve domates dolmaları pişirirlerdi.

Bıldırcın: Sonbaharda çok sayıda bıldırcın ve yabanördeği bulunurdu. Domates salçası ve pilavla pişirirlerdi.

Kıymalı kara lahana sarması: Noel sofrasının geleneksel yemeğiydi. Kundaktaki Hz. İsa'yı sembolize ederdi.

Kebap: Kömürde pişmiş et.

Kartoflan: Patatesli et. Birkaç soğan kavurur, salça ilave eder ve et piştiğinde içine dörde kesilmiş patatesleri eklerlerdi. "Yahni" ile birlikte bayram sofralarının başlıca yemeklerindendi.

Kohlida (salyangoz): Kırmızıbiberle haşlarlardı. Soğan ve zeytinyağıyla yahni olarak da pişirirlerdi. Ayrıca pilavını da yaparlardı. Haşlanmış salyangoz suyunu içtiklerini de belirtelim.

Pilav: Pirinç veya bulgurla hazırlarlardı. Et veya tavuk suyunda kaynatırlardı. Son olarak üzerine yanmış tereyağı gezdirirlerdi. Sıkça, pilavla birlikte, önceden küçük soğanla pişirilmiş ufak et parçalarını da kaynatır, bu şekilde "acem pilavı" hazırlarlardı.

Pideler

Yağlya: "Peynirli" olarak bildiğimiz kayık şeklindeki pideler. Ortalarındaki oyuğu tulum peyniri veya beyaz peynirle doldurduklarında pidelere "peynirlya", yumurta ile doldurduklarında "yumurtalu-

ya" derlerdi. Kıyma eklediklerinde "kıymaluya", kavurma eklediklerinde "gavurmaluya" adını alırdı. Pideleri sıcacık fırından çıkardıklarında üzerlerine Trabzon tereyağı sürerlerdi. Oruç dönemlerinde pideleri ince kıyılmış soğan, ceviz içi veya dövülmüş fındık ve az miktarda karabiberle doldurup fırında pişirirlerdi. Bu pidelere "soğanluya" denirdi.

Bazlama: Fırınlanmış mısır unundan hamur hazırlarlardı. Tereyağı yakıp hamuru her iki tarafından kızartırlardı. Bazlamanın üstüne rendelenmiş peynir, şeker, pekmez veya bal serpiştirirlerdi.

Otia: Peynir veya kıymayla doldurulmuş ve tavada kızartılmış hamur pidecikleriydi. Fiyonk halinde kıvrıldıklarından kulağı hatırlatırdı.

Pisia veya *tirlia*: Hamurdan yufka açar, milföy yufkası gibi iki veya üçe katlarlardı. Küçük parçalara keser, yanmış tereyağında her iki tarafından kızartırlardı. Üzerlerine şeker, bal veya pekmez dökerlerdi.

Filota: Bir tür peynirli pide.

Peryak: Gümüşhane (Haldiya) ve Kafkas dağları bölgesinde hazırlanan porek'in bir çeşitlemesi. 15 ince yufka açıp, tereyağıyla yağlar, üstüne birkaç kat kavurma koyarlardı. Tavada her iki tarafından da kızartırlardı.

Çirihta: Bazı bölgelerde kavurma ile doldurulmuş ve tereyağında kızartılmış pideciklere bu ad verilirdi.

Varkopa: Gümüşhane'de (Haldiya) pişirirlerdi. Peynirli pidenin bir çeşitlemesiydi: Kayık şeklinde, peynir ve saf tereyağıyla doldurulup fırında pişirilmiş hamur.

Siron: Üzerine *paskitan* dökülmüş yufka.

Tatlılar

Pontus'un önemli tatlılarından birkaçı:

Kidonates: Ayva tatlısı. Şurubunu sulandırıp hafifletir, vişne suyu gibi içerlerdi. Hastalar için güçlendirici sayılıyordu.

Ta patarata: Çırpılmış yumurtaların içine batırılmış ekmek dilimleriyle yapılan tatlı. Ekmek dilimleri sıcak tereyağında kızartılır, üzerlerine şeker serpiştirilirdi. Genellikle baklava ile birlikte büyük bayramlarda yapılırdı.

Çirihta: Yerel adlarıyla hepimizin bildiği "lokmalar".

Malahta: Kavrulmuş un, şeker veya bal ve suyla yapılan tatlı. Un kavrulur, pıhtılaşmış halde kalacak oranda su eklenirdi. Ardından şeker veya bal katılır, bulamaç iyice koyulaşıncaya kadar aralıksız karıştırılırdı. Bazen kuru üzüm de eklenirdi.

Sitlin: Sütlacı hatırlatan sütlü tatlı. Koyulaşıncaya kadar kaynatılmış süt, şeker ve ayıklanmış buğday karışımından hazırlanırdı.

Pusintya: Kavrulmuş arpa unundan yapılmış geleneksel tatlı. Kaynayan suya arpa unu atarlar, bulamaç pıhtılaşıncaya kadar karıştırırlardı. Ortasına bir "oyuk" açarlar, tereyağı ve bal dökerlerdi.

Purma veya *porek*: Düğün, vaftiz ve bayramlarda hazırlanan şuruplu tatlı. Saraylı tatlısını hatırlatır. Diğer adı "strifto" (burma) idi. Gümüşhane'de (Haldiya) "porek" adını alırdı. Hazırlanışı beceri gerektiriyordu: Su ve unla çok ince yufka açılır. Tereyağı ile yağlanıp üstüne dövülmüş fındık veya ceviz serpiştirilir, ince uzun ve burma şeklinde olması için çok sıkı sarılır. Yağlanmış tepsiye spiral şeklinde yerleştirip fırında pişirilir. Tatlı henüz sıcakken üstüne şurup dökülür.

Porek: Karadeniz'de börekler genellikle tatlı iç ile doldurulurdu. Un ve suyla çok ince yufka açar, tereyağı ile yağlar ve şeritler halinde keserlerdi. Her şeride bir çorba kaşığı az şeker ve tarçınla karıştırılmış dövülmüş ceviz içi veya fındık içi koyarlardı. Yufkaları rulo şeklinde sımsıkı sararlar, yağlanmış tepsiye koyar, kızarmamalarına dikkat ederek pişirirlerdi. Pişirdikten sonra üstlerine şurup dökerlerdi. Bu tatlıyı Gümüşhane (Haldiya) ve Kafkas dağları bölgesinde yaparlardı.

Çiria: Maçka'da elma, ayva ve kara eriklerden dilimler keser, kurutur ve kış boyunca hoşaf yapımı için muhafaza ederlerdi.

Kaynakça

YUNANCA

ADAMANDİDİ, VENEDİKTU; "Ekthesis apolion Vorioditikis Mikras Asias", *Mikrasiatika Hronika* T. Ks, 1957.

AKOĞLU K., KSENOFON: "Apo ti zoi tu Pontu-Laografika Kotioron", Atina 1939.

ANAGNOSTAKİS, İL.-BALTA, EVAG.: "İ Kapadokia ton zontanon mnimon", Atina 1990.

APİKİOS: "İ magiriki ton Romeon", (çev.: L. M. Tromaras), Selânik 1991.

ARHELAU I.S.: "İ Sinasos", Atina 1898.

ARHİYENİ DİM.: "İ zoi sti Smirni", Atina 1980.

ARSENİ ANTİGONİ: "Kastamoni", Atina 1997.

ASERSON NİL: "Mavri Thalasa", Atina 2003.

ASVESTİ V. MARİA: "Epagelmatikes asholies ton Ellinon tis Kapadokias", Atina 1980.

ATHANASİADİ STATHİ: "İstoria ke laografia tis Santas", Selânik 1970.

ATHİNEOS: "Dipnosofiste", (çev.: E. Fotiadi), Atina 1991.

BARNABİ FRİDERİKOS: "Diashizondas me to alogo ti M. Asia", Atina 1999.

BATUTA IBN.: "Taksidia stin Asia ke tin Afriki" (çev.: S. Siafaka), Atina 1990.

BERL ALFRED: "O Ellinismos sti Thraki ke tin Konstandinupoli", İstoritis, 1994.

BİBELA A. PAN.: "Laografika Kidonion Moshonision ke Yeniçarohoriu", Atina 1956.

BOZİS SULA: "Ta metaksota tis Prusas", Atina, 1991.

BOZİS SULA: "Politiki Kuzina, Paradosi eonon", Atina 1994.

BRONTEL FERNAND: "Mesoyios", (çev.: Kl. Miçotaki), Atina 1997.

BRONTEL FERNAND: "İlikos politismos, ikonomia ke kapitalizmos", (çev.: Ek. Asdraha), Atina 1995.

BUYUKU M. KALİOPİ: "Ethima sto Livisi ke tin Makri", "Mikrasiatika Hronika", cilt. 14, 1970.

CHATEAUBRİAND: "Odiporikon apo Parision is İerosolima" (çev.: Emm. Roidi), Atina 1860.

ÇALIKOĞLU EMMANUİL: "Ellinika ekpedeftiria ke Ellinortodokses kinotites tis periferias Kesaryas", Atina 1976.

ÇALIKOĞLU EMMANUİL: "Laografika ton Flavianon tis Kapadokias", *Mikrasiatika Hronika*, cilt 15, 1972.

ÇELEBİ EVLİYA: "Taksidi stin Ellada", Ekati yayınları, Atina 1991.

ÇOMAKA EL: "Diafora ek Kessanis", *Thrakika Hronika*, cilt 1, Atina, 1963.

DALDAS NİKOS: "İstoriki laografiki meleti tis İmvru", Selânik 1982.
DELİYANİS V.: "Kuvuklya".
DELİSAVA MİH.: "Makri-Livisi".
DELİSAVA MİH.,"Laografika Makris ke Livisiu", Atina 1998.
DESCHAMPS GASTON: "Stus dromus tis Mikrasias", (çev.: S.Kasesyan), Atina 1990.
DESPOTOPULU İ. KONSTANDİNU: "Klei ke pathi tu Mikrasiatiku Ellinismu", "Mikrasiastiki İho", cilt. Aralık 1992.
DÖRTKÖZOĞLU ST.STEFANU: "O Ellinismos tis Pergamu" Atina 1971.
EKDOSİS VANYAS: "II. Panelinio Sinedrio ya ton Ellinismo tis Mikras Asias", (Praktika), Selânik 1994.
EKDOSİS MALİARİ-PEDİA: "Egkiklopedia tu Pontiaku Ellinismu", cilt. 1-6, Selânik 1988.
EMANUİLİDU H. EMM.: "Ta televtea eti tis Otomanikis Avtokratorias", Atina 1924.
ENEPEKİDİ POLİHRONİ: "Trapezunda, Konstandinupoli, Smirni". Atina 1989.
"ENTHİMİON PERGAMU": (Lefkoma-fotoğraf kitabı), Atina 1996.
EPEOĞLU BAKALAKİ EVD.: "İ Amasya", Selânik 1988.
EVAGELİDİS MARGARİTİS: "İ Mihanyona tis Kiziku İstoria ke Paradosis" Eteria Meletis tis kath'imas Anatolis, Atina 2005.
EVPRAKSİADİ LAZARU: "Prokopi Kapadokias", Selânik 1988.
FALBU K.FİLİPU: "Ta çarşya ke ta pazarya tis Smirnis", "Mikrasiatika Hronika", cilt.10, 1963.
FALBU K.FİLİPU: "O Frangomahalas tis Smirnis", Atina 1970.
FARASOPULOS S.SİMEON: "Silata", Atina 1895.
FARDULİ PAN.: "Emborikos odigos tis Smirnis", Smirni 1901.
FİLİPİDU FİLİPU: "Panormos", "Mikrasiatika Hronika", cilt.3, 1940.
"Filologikos Sillogos Konstandinupoleos", "Thrakiki Prosopografia", Atina 1991.
"Filologikos Sillogos Konstandinupoleos": "Thrakiki Prosopografia", Atina 1991.
FİLYAS VASİLİS: "İ politikes ke kinonikes dinamis tis Epanastasis", sti "Neoteri Elliniki politiki istoria", Atina 1997.
FOSTERİ P.DİM.:"To Aravanyon A'-B'", "Mikrasiatika Hronika", cilt. 5-6, 1952.
GAYTANU-YİANİU ATHİNA: "Zapyon Anoteron Parthenagogion Andrianupoleos 1885", cilt II., Anatoliki Thraki.
GERÇU HARİDİMU: "İ Anatoliki Thraki, To Eksasteron",Atina 1967.
GRİÇİ-MİLİEKS TATYANA: "İ Tripoli tu Pontu", Atina 1991.
GRİGORİADİS D.VAGELİS: "İ kuzina tu Ofi tu Pontu", "Ofika Nea", cilt 4, 1997.
HACİİOSİF HRİSTOS: "SİNASOS İSTORİA ENOS TOPU HORİS İSTORİA" Girit Üniversite Yayınları, 2005.
HACIBEY ST.: "İ Krini (Çeşme) ke i periohi tis", "Mikrasiatika Hronika" cilt.12, 1965.
HACIPETRU P.PANAG.: "İstoria tis Attalyas", Atina 1969.
HACOPULOS KON.: "Saranda Ekklisies".

HARAKOPULOS MAKSİMOS: "Romyi tis Kapadokias", Ellinika Gramata yayınları, Atina 2003.
HİOTAKİ YANNİ: "To horyo mu o Kuklucas", Atina 1972.
HOLOPULU SAVVA: "Monografiki istoria Zilis i Silatos", "Ksenofanis" dergisi, cilt.2, 1905.
HORBU NİKOLAU: "Palea Fokea", Gramma yayınları, Selânik 1988.
HRİSTOPULU MİNA: "Patridografia A'-B'", "Mikrasiatika Hronika", cilt. 3-4, 1940-1948.
HURMUZİADU K.: "To Çakili (Petrohori) ton Metron" "Thrakika", cilt. 8, 1938.
İMELU D. STEF.: "Zitimata paradosiaku iliku viu", Atina 1993.
"İMEROLOYİON 1922": (İper ton Sholon Malakopis), İstanbul 1921.
"İMEROLOYİON O ELİSPONDOS": İstanbul 1901.
"İMEROLOYİON TU PONDU": Trabzon 1904.
"İMVROS" Per. İmvrion yayınları, Atina 1995/97.
İSİGONİ EL- İSOGONİ MARG.: "İ ikoyenia Mihalaki İsigoni tis Smirnis", Atina 1995.
"İ SİNASOS" (Lefkoma-fotoğraf albümü), Atina 1985.
"İ SMİRNİ, ODİGOS TU 1920": (Yeni baskı, Pondiki yayınları), Atina 1992.
KALEYA Y.ANTUANETA: "Tenedos" Atina 1981.
KALİGA MAKRİDU ATH.: "İ Pondiaki mayiriki", "Arhio tu Pondu", cilt. 38, 1983.
KALFOĞLU İOANİS İ.: "İstoriki yeografia tis Mikrasiatikis Hersonisu" (giriş-çeviri-yorum Stavros Th. Anestidis). Kendro Mikrasiatikon Spudon, Atina 2002.
"KAPADOKYA": (Lefkoma-fotoğraf albümü), (fot.: L.Evert, D.Minedi, M.Fakidi), Atina 1991.
KARABODOS VAS.: "To Gurdonos ke to Aravani, İstanbul 1948.
KARACA S.ELENİ: "Kapadokya", Atina 1985.
KARAİSKAKİ SİTSA: "Moshonisya".
KARALİDİS KONSTANDİNOS: "Çarıklı Niğdis Kapadokias", Atina 1985.
KARARA NIKU: "O Burnovas" Atina 1955.
KAROLİDU PAVLU: "Kapadokika", cilt 2, İstanbul 1874.
KATRAMOPULOS TH. YORGOS: "Pos na se ksehaso Smirni agapimeni", Atina 1994.
KESİMİDİS ZK.: "Malakopi", "İmeroloyion iper ton sholon Malakopis", İstanbul 1921.
KINALI ANNA: "Yiro apo tin Apoloniada tis Mikras Asias", "Mikrasiatika hronika" cilt. 12, 1965.
KİMİSOĞLU K.SİM.: "Anadromi ston akritiko Ellinismo tis Kapadokias", Selânik 1997.
KİRİAKİDİ I.P.: "Ta Tiana tis Kapadokias", "Mikrasiatika Hronika", VI. Cilt 1955.
KLEANTHİ N.FANİ: "Alaçata", Atina 1987.
KNİTU HRİSTOFORU: "O Megas Vasilios", İstanbul 1947.
KOLYOPULU GRİVA KAL.: "Apoihi", Atina 1992.
KOLYOPULU GRİVA KAL.: "O Mahalas tis Ayias Katerinis sti Smirni" "Mikrasiatiki İho" gazetesi., cilt Temmuz-Ağustos 1995.

KONDOĞLU FOTİ: "To Ayvali i Patrida mu", Atina 1962.
KONDOYANİ PANDELİ: "Turkia ke Turki", Atina 1924.
————; "Yeografia tis Mikras Asias" Atina 1921.
KONTAKÇİS D. KOSTAS: "İ andalayi doron stin paradosiaki kinonia tu Pondu", İoannina 1986.
KONTER Y.: "O kipuros ke i kathimerini kuzina sto Vizandio", Atina 1992.
KOSTAKİ P. THANASİ: "Vithinia/Vatika ke Havuçi" Atina 1979.
————; "İ Anaku", Atina 1963.
————; "To Misti tis Kapadokias" cilt 1-2, Atina 1977.
KSİRADAKİ KULA: "Parthenagogia ke daskales ipodulu Ellinismu", Atina 1973.
"KSENOFANİS" Periodiki yayınları, Atina 1909.
KUKİDİ YEORYİU: "İ Neapolis tis Kapadokias, to Nevşehir", Atina 1975.
KUKULE FEDONOS: "Vizandinon vios ke politismos" IV. Cilt, Atina 1952.
LAMBADARİDİS S.N.: Marmaronisiaka i etimografia. "Mikrasiatika hronika" cilt 14, Atina, 1970.
LAMPSİDİ ODİSEA: "O Pondos tis Turkokratias" "Kathimerini 7 İmeres" gazetesi, 19/5/96.
LEFKOMA TİS NİSU İMVRU: Atina 1938.
LEVİDU M.ANASTASİU: "E en monolithis mone tis Kapadokias ke Likaonias", İstanbul 1899.
LİMYU TRİANTAFİLU M.: "İ apokries stin İmvro" "İmvros" dergisi, cilt 36-37, Atina.
LİNARDOS P.: "O Panionios stin Smirni tu 19. eona", "Mikrasiatiki İho", Mart-Nisan 1990.
LINDAU PAUL: "Sta ditika paralia tis Mikras Asias", Berlin 1900.
LUKATU S. DİMİTRİU: "To ethimo tis vasilopitas", "Mikrasiatika Hronika" cilt 10, 1963.
LUKOPULU D.-PETROPULU D.: "İ laiki latria ton Farason", Atina 1949.
MAKRİ K. İPP.: "İ katiki tis Kizikinis Hersonisu", "Mikrasiatika Hronika", cilt 8., 1961.
MAKRİYANOPULU MARİANTHİ: "İstorika ke laografika tis Pergamu", Atina 1986.
MAKRİYANOPULU MARİANTHİ: "O aravon ke o gamos", "Pergamos" cildinde, Midilli 1929.
MAKROAS D.: "İ Malakopi", "Ksenofanis" dergisi, cilt 4, 1906.
MAMONİ KİRİAKİ-İSTİKOPULU LİDA: "Somatiaki organosi tu ellinismu sti Mikra Asia", Deltio Kendru Mikrasiatikon Spudon, Atina 2004.
MANUİLİDİS FİLİPOS: "Polis ke Nomos Redestu", "Thrakika", cilt 24, 1955.
MANUSAKİ-ANASTASİADİ SOFİA: "Mnimes Kappadokias" Atina 2002.
MARAVA HACİNİKOLAU ANNA: "O Ayios Mamas", Atina 1953.
MARKANDONİ-MİLİGKU MARİA: "Paradosiaki diatrofi fruta-karpi-sitari mayikothriskeftikes episimansis", Praktika II. Simbosiu "İstorias Laografias Attikis", Aspropirgos 1992.

MARKANDONİ-MİLİGKU MARİA: "Glika – glikismata sto N.Trikalon. Laografikes ke ethnologikes episimansis", Trikala 1992.

————; "Eretriki palmi", A.F2-79, 1992-1998.

MAVROHALİBİDİ P. YEORYİU: "İ Akso Kapadokias", cilt 1-2, Atina 1990.

MEGALOKONOMOS MANOLİS; *İ Smirni*, Atina 1972.

MİHELİ LİZA: "Smirneiko hirografo", *Mikrasiatiki İho*, Aralık. 1992.

MİLİORİS NİKOS: "Vurla ke Vurliotes", *Mikrasiatika Hronika*, cilt 2, 1939.

————; "İstorika ke laografika ton Vurlon simikta", *Mikrasiatika Hronika*, cilt 6, 1952.

————; "Laografika Vurlon", *Mikrasiatika Hronika*, cilt 3, 1940.

————; "Ta Vurla tis M.Asias" cilt A'-B', Atina 1957-1965.

MİRMİROĞLU VLADİMİRU: "İ dervişe", Atina.

MİSTAKİDİ I.A: "To Andronikyon-İstoria ke ithi", İskenderiye 1912.

MOSKOF, KOSTİS; "Ayvali", stin "İstoria ton Kidonion", Atina 1982.

MUSİOPULU-PAPATHANASİ, K.; *Sintehnies ke Epagelmata tis Thrakis (1685-1920)*, Piçilos, Atina 1985.

NESTORİADİ, SPİRİDONA; *Prokonisiaka*, Atina 1992.

NİĞDELİS KONSTANDİNOS & SİMEON KİMİSOĞLU: "To Andaval tis Kapadokias", *Dimos Sikeon-Kendro İstorias*.

————; "İ Malakopi tis Kapadokias", *Dimos Sikeon-Kendro İstorias*.

PALEOPULOS, NİKOS; *İmvros*, Atina 1993.

PANSELİNU, EFİ; *O televteos trigos*, Atina.

PAPATHEODORİDU, THEOD. M.; *Aksehasta apo ton Pondon...*, Atina 1953.

PAPAMİHALOPULU, KON.; *Periiyisis is ton Pondon*, Atina 1903.

PAPAZOĞLU, PERİKLİ; "İ yenetira mu Sparti Pisidias", *Sparti tis Anatolis* gazetesi, 1997.

PAVLİDİ, İ.; *Selides Pondu-M.Asias*, Selânik 1980.

PETROPULU DİM.-ANDREADİ ERM.; *İ thriskeftiki zoi stin periferia Akseray-Gelveri*, Atina 1971.

"PONDOS-ANATOLİA" (Fotografiko odiporiko), (metin: M.Koromila, fotoğraf: L. Evert - D. Minedi, Fakidi), Atina 1989.

POPPESKOS, S.; "İ Panigiris tis Silivrias", *Astir tis Anatolis*, 1898.

PSİRUKİ, NİKU; *İ Mikrasiatiki katastrofi*, Atina 1982.

RALLİ, VASİLİKİ; *Patrida Aksehasti Mikra Asia*, Atina 1995.

RİZU, N.S.; *Kapadokika*, İstanbul 1865.

RODOKANAKİ, PLATONA; *İ Pelayia*, 1923.

SABUNCAKİS, H.; *İ Elliniki pedia sti Sparti Pisidias*, Nea İonia 1983.

SADR, B.; *Taksidi stin Kapadokia to 1893*, Atina 1999.

SAFRON, İNGA; *To havyari*, Kedros, Atina 2005.

SAKELARİDU SPİLYU; "Polis ke thesmia Thrakis ke İonias", cilt: Thraki, Atina 1929.

SALKICOĞLU TAKİ, A.; "i Silli tu İkoniu. Mia elliniki komopoli stin kardia tis Mikras Asias", İdrima Mizonos Ellinismu, Atina 2005.
SARANDİ, EPLİNİKİ; "Arhiyenia Didaskalia Thrakis 1857", *Anatoliki Thraki*, Atina 1929.
SARANDİS, MİLTİADİS; "O Ellinikos plithismos kata to etos 1911", *Thrakika*, cilt 23, 1955.
SARTIAUX, FELIX; *İ Elliniki Mikrasia*, Atina 1993.
SEFERİ, YORGU; "Tris meres sta monastirya tis Kapadokias", Atina 1953.
SİMOPULU, KİRİAKU; "Kseni taksidiotes stin Ellada", cilt A-C2, Atina 1970-1975.
SMİRNİ, İnteramerican, Atina 1982.
SOLDATOS HRİSTOS: "İ ekpedeftiki ke pnevmatiki kinisi tu Ellinismu tis M. Asias (1800-1922)", cilt 1-2, Atina 1989.
SOLDATOS, HRİSTOS; "O ikonomikos vios ton Ellinon tis Ditikis Mikras Asias", Atina 1994.
SOLOMONİDİ, S. HRİSTU; *Smirneika simiomata*, Atina 1966.
————; *Tis Smirnis*, Atina 1957.
————; *To theatro sti Smirni*, Atina 1954.
SOTİRİU, DİDO; *Matomena homata*, Atina 1962.
SPANUDİS, KONSTANDİNOS; "İ megales Tavernes", *Proodos* gazetesi, İstanbul, 1922.
SPİRANDİ, AY. ANDREA; *Simvoli is ta laografika tis Santas tu Pondu*, Selânik 1990.
STABELU, YORGU; "İstorika tis Krinis", *Mikrasiatiki İho*, 1996.
STAMULİ-SARANDİ, ELP.; "Laografika Simmikta Mikras Asias", *Mikrasiatika Hronika*, cilt 10, 1963.
STATHİ, ANASTASİADİ; *İstoria ke laografia tis Santas*, cilt 1-3, Selanik 1970.
STERYİU, AGELİKİ-BİRBİLİ, ELENİ; *Areçu- Neo Risio: diahroniki poria*, İdilos, 1998.
STRAVON; *Yeografika 12 (Kapadokya-Pondos)*, Atina 1994.
————; *Yeografika 14 (Apo tin İonia stin Kilikia)*, Atina 1994.
SULAKELLİ, THEOFANİ ANT.; "Dimodi Asmata Reis-Dere, Tragudismena apo tin ikoyenia Sotiriu Mavraki", *Kendro Egeakon Laografikon ke musikologikon erevnon*, Atina 2002.
THEOFİLAKTU, ANNA; *Zondanes mnimes tu Pondu*, Selânik 1988.
THİVEOPULOS, ARİST.; *Pergamos*, Midilli 1929.
TRAKAKİS, P.YEORYİOS; *İ viomihania en Smirni*, Atina 1994.
TROVAS, A. DİONİSİOS; *Eki pu den htipune pia i kambanes*, Atina 1976.
VAKALOPULOS, E.APOSTOLOS; *Nea Elliniki istoria 1204-1985*, Selânik 1995.
VALSAMAKİ, PANU; *Ayvali 1914-1918*, Atina 1978.
VAMVAKİDU, NİKOLAU; *Ellinikos Emborikos Odigos tis Turkias*, İzmir 1910.
VASİLİADU, V.K.; "İthi ke ethima Kidonion", *Mikrasiatika Hronika*, cilt 1, 1938.
VOYACOĞLU, V.İ.; *İ Pisidia tis Mikras Asias*, Atina 1991.
————; *İ Sparti tis Mikras Asias*, Atina 1986.

VRİONİ, SPİRU; *İ parakmi tu meseoniku Ellinizmu sti Mikra Asia ke i diadikasia eksislamizmu*, Atina 1996.

WİLL-BADYERİTAKİ, ANNA; "Mikrasiatika hirografa tu Spudastiriu Laografias", *Mikrasiatika Hronika*, cilt 18, 1988.

YANAKOPULOS, S.İOANU; *En Saranda Ekklisies*, Selânik 1994.

YEORYİU, I.; "İ en Kapadokia Nevşehir", *Mikrasiatika Hronika*, cilt.1, 1938.

YORDANOĞLU, AN.; "İ Ellinortodoksi kinotita tis Ankiras", "Il. Panelinio Sinedrio ya ton Ellinizmo tis M.Asias", (praktika), Selânik 1994.

ZAHAROPULOS, KİRİLOS; "İ aravones ke i gami en to nomo Aydiniu", *Mikrasiatika Hronika*, cilt 1, 1938.

ZİSİ, E. MELP.; "Avdimi ton Ganohoron", *Thrakika Hronika*, cilt 9, Atina 1938.

TÜRKÇE VE YABANCI KAYNAKÇA

BATTÛTA, İBN; *Seyahâtname*, 2 cilt, YKY, İstanbul 2004.

BARRÈS, MAURICE; *Une enquête aux pays du Levant*, Plon, Paris 1923.

BARTHOLDY, J.L.S.; *Voyage en Grece...*, cilt 1-2, Dentu, Paris 1807.

BERCHET, JEAN-CLAUDE; *Le voyage en Orient*, Bouquins, Paris 1985.

BİRER SELMA-NAHYA, ZÜMRÜT; *Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografisi Üzerine Bir Deneme*, Kültür Bakanlığı Yayınevi, Ankara 1990.

BOBER PRAY, PHYLLIS; *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2003.

BOZİS, SULA; *Kapadokya Lezzeti*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2004.

BROQUIERE, BERTRANDON de la, *Le voyage d'Outremer*, Paris,1432.

CHOISEUL-GOUFFIER; *Voyage pittoresque de la Grèce*, cilt 1-2, Paris 1891.

CUINET, VITAL; *La Turquie d'Asie*, Ernest Leroux, Paris 1891.

ÇELEBİ, EVLİYÂ; *Seyahatnâme*, İstanbul 1970.

DALBY, ANDREW; *Bizans'ın Damak Tadı: Kokular, Şaraplar, Yemekler*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2004.

———; *Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2004.

DE AMICIS, EDMONDO; *İstanbul (1874)*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 2006.

DERNSCHWAM, HANS; *Tagebuch einer Reise nach der Konstantinopel und Kleinasien 1553-55*, München-Leipzig 1923.

DOĞER, ERSİN; *Antik Çağ'da Bağ ve Şarap*, İletişim Yayınları, İstanbul 2004.

ELÇIN, ŞÜKRÜ; "Ayvalık Balıkçılığı Üzerine Notlar", *Türk Etnografya Dergisi*, Ankara 1962.

FAROQHI, SURAIYA; *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1994.

FLAUBERT, GUSTAVE; *Voyages*, cilt 2, Société Les Belles Lettres, Paris 1948.
FREELY, JOHN; *Evliyâ Çelebi'nin İstanbulu*, YKY, İstanbul 2003.
"GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞI SEMPOZYUMU BİLDİRİLERİ", Konya 1982.
GALLAND, ANTOINE; *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar (1672-1673)*, 2 cilt, Türk Tarih Kurumu Basım Evi, Ankara 1987.
GERLACH, STEPHAN; *Stephan Gerlachs deß aeltern Tagebuch...*, Frankfurt, 1674.
GÖKOĞLU, AHMET; "Kastamonu Çorbaları", *Türk Etnografya Dergisi*, cilt 5, 1962.
————; "Kastamonu Ekmekleri", *Türk Etnografya Dergisi*, cilt 5, 1962.
GÖLPINARLI, ABDÜLBAKİ; *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, İnkılap Kitabevi İstanbul 1953.
GRIFFITHS, JULIUS; *Travels in Europe, Asia Minor and Arabia*, Londra 1805.
HALICI, FEYZİ; *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme*, Konya Turizm Derneği, Konya 1982.
HALICI, NEVİN; *Akdeniz Bölgesi Yemekleri*, Konya Turizm Derneği, Konya 1983.
————; *Ege Bölgesi Yemekleri*, Konya Turizm Derneği, Ankara 1981.
————; *Güney Doğu Anadolu Bölgesi Yemekleri*, Arı Ofset, Konya 1991.
HORVÁTH, BÉLA; *Anadolu 1913*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996.
INALCIK, HALİL; *Osmanlı İmparatorluğu - Toplum ve Ekonomi*, Eren Yayıncılık, İstanbul 1992.
INALTONG, TİJEN; *Bir Ot Masalı*, İletişim Yayınları, İstanbul 2003.
————; *Meyve Ağacından Hikâyeler*, İletişim Yayınları, İstanbul 2004.
"INTERNATIONAL FOOD CONGRESS" 1986,1988,1990,1992 ciltleri, Ankara 1988-93.
ISSAWI, CHARLES (haz.); *The economic history of the Middle East, 1800-1914*, University of Chicago Press, Chicago 1996.
KARA, GÜLHAN; *Asmalı Konak: Kapadokya Mutfağı ve Yöresel Yemekleri*, Doğan-Egmont, İstanbul 2003.
KEYDER, ÇAĞLAR-ÖZVEREN, EYÜP-QUARTET, DONALD (haz.); *Doğu Akdeniz'de Liman Kentleri (1800-1914)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1994.
KOÇU, REŞAD EKREM; *İstanbul Ansiklopedisi*, İstanbul 1958.
KOZ, M. SABRİ (haz.); *Yemek Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2002.
KÖMÜRCİYAN, EEREMYA ÇELEBİ; İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul, Eren Yayıncılık, İstanbul 1988.
KUT, TURGUT; *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*, Feryal Basımevi, Ankara 1985.
MANTRAN, ROBERT; *XVI.-XVII. Yüzyıl'da İstanbul'da Gündelik Hayat*, Eren Yayıncılık, İstanbul 1991.
NERVAL, GÉRARD DE; *Doğu'da Seyahat*, YKY, İstanbul 2014.
ONGAN, HALİT; "Niğde'de Ekmek ve Köy Ekmeği Faaliyetleri", *Türk Etnografya Dergisi*, cilt 3, 1959.

ORAL, ZEKİ; "Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri", *Türk Etnografya Dergisi*, cilt. 2, 1957.

OSMANOĞLU, AYŞE; Babam Sultan Abdülhamid, Timaş, İstanbul 2013.

ÖZDEMİR, MUSTAFA; *Kayseri'nin Pastırmacılık San'atı*, kendi yayını, Kayseri 1981

ÖZKIRIMLI, ATİLLA; Alevîlik-Bektaşîlik, Cem Yayınevi, İstanbul 1990.

POUJOULAT, BAPTISTIN; *Voyage dans l'Asie Mineure*, cilt 2, Ducollet, Paris 1841.

REBORA, GIOVANNI; *Çatal Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2003.

RIZZO, ALFRED (ed.); *Annuaire Oriental 1921*, İstanbul 1921.

SARRE, FRIEDRICH; *Küçük Asya Seyahati, 1895 Yazı*, Pera, İstanbul 1998.

SOYSAL, MİNE (haz.); *Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşmenin Öyküsü*, Ekonomik Ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul 1996.

TEXIER, CHARLES; *Asie Mineure*, cilt 1, Firmin-Didot, Paris 1882.

TOURNEFORT, PITTON J.; *Relation d'un voyage du Levant...*, Impremerie royale Paris 1717.

UNGER, FRIEDRICH; *Doğu'da Tatlıcılık*, Konya Kültür ve Turizm Derneği, Konya 1988.

URQUHART, DAVID; *La Turquie, ses ressources, son organisation municipale, son commerce*, Paris 1836.

ÜNSAL, T.AYFER; *Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme*, İletişim Yayınları, İstanbul 2002.

ZUBAIDA, SAMI-TAPPER, RICHARD; *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000.

YAYIMLANMAMIŞ ÇALIŞMALAR

Atina Üniversitesi- Halkbilimleri bölümünden yayımlanmamış el yazmaları.

"Vosporis" Halkbilim ve Tarih Araştırma Merkezi'nden yayımlanmamış çalışmalar.





Sula Bozis, Rumların (özel dini günler ya da gündelik hayat içindeki) yemek kültüründen, sofra geleneklerinden ve mutfak alışkanlıklarından bahsediyor. Ayrıca Trakya, Karadeniz, Kapadokya gibi bölgelerde, İstanbul ve İzmir gibi kentlerde yeme-içme kültürüne yaptıkları katkıların, işlettikleri lokantaların, toplumsal hayata kazandırdıkları zenginliklerin ayrıntılı bir dökümünü yapıyor.

İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü, her kültürün başka kültürleri beslediğini de unutmayarak kentler, mesire yerleri, sokaklar, meyhaneler, sokak satıcıları arasında gezinip renkler, kokular ve tatlar arasında kaybolmak isteyenler için birebir.

Kapak resmindeki düzenleme: Sula Bozis

ISBN 978-975-08-4694-6

9 789750 846946

32 TL

KDV'den muaftır.