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:

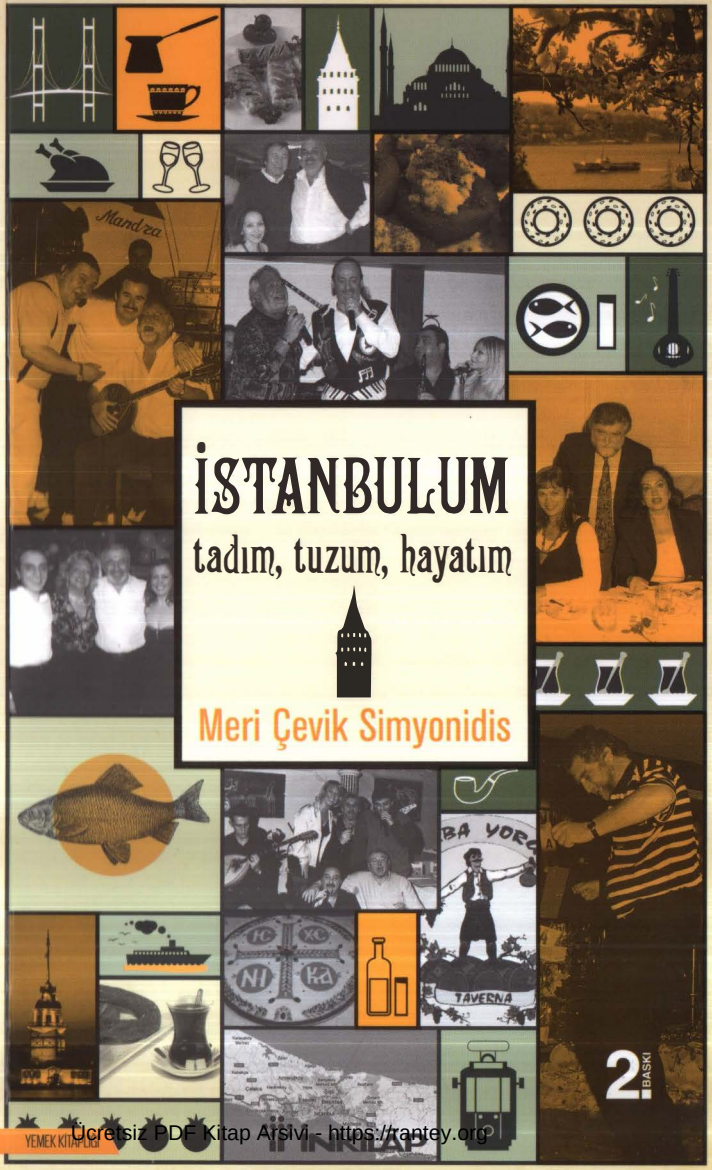
• Telegram: https://t.me/birkitapbir

• WhatsApp Kanalımız : https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4IvMoc0Y

İSTANBULUM

tadım, tuzum, hayatım

Meri Çevik Simyonidis



2. BASKI

İNKILAP

YEMEK KITAPLARI

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

İSTANBULUM

tadım, tuzum, hayatım

Meri Çevik Simyonidis

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

İstanbulum Tadım, Tuzum, Hayatım / *Meri Çevik Simyonidis*

© *2018*, İnkılâp Kitabevi Yayın Sanayi ve Ticaret AŞ

Yayıncı ve Matbaa Sertifika No: 10614

Bu kitabın her türlü yayın hakları Fikir ve Sanat Eserleri Yasası gereğince İnkılâp Kitabevi'ne aittir. Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında, yayıncının izni alınmaksızın, hiçbir şekilde kopyalanamaz, çoğaltılamaz, yayımlanamaz ve dağıtılamaz.

Genel yayın yönetmeni Senem Kaleli
Yayınevi baş editörü Ahmet Bozkurt
Editör Silya Zengilli
Kapak tasarım Gökçen Yanlı
Sayfa tasarım Yasemin Çatal

ISBN: 978-975-10-3624-7

18 19 20 9 8 7 6 5 4 3 2
İstanbul, 2018

Baskı ve Cilt
İnkılâp Kitabevi Yayın Sanayi ve Ticaret AŞ
Çobançeşme Mah. Sanayi Cad. Altay Sk. No. 8
34196 Yenibosna – İstanbul
Tel : (0212) 496 11 11 (Pbx)

İNKILÂP Kitabevi Yayın Sanayi ve Ticaret AŞ
Çobançeşme Mah. Sanayi Cad. Altay Sk. No. 8
34196 Yenibosna – İstanbul
Tel : (0212) 496 11 11 (Pbx)
Faks : (0212) 496 11 12
posta@inkilap.com
www.inkilap.com

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

İSTANBULUM

tadım, tuzum, hayatım

Meri Çevik Simyonidis

İNKILÂP

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

Meri Çevik Simyonidis

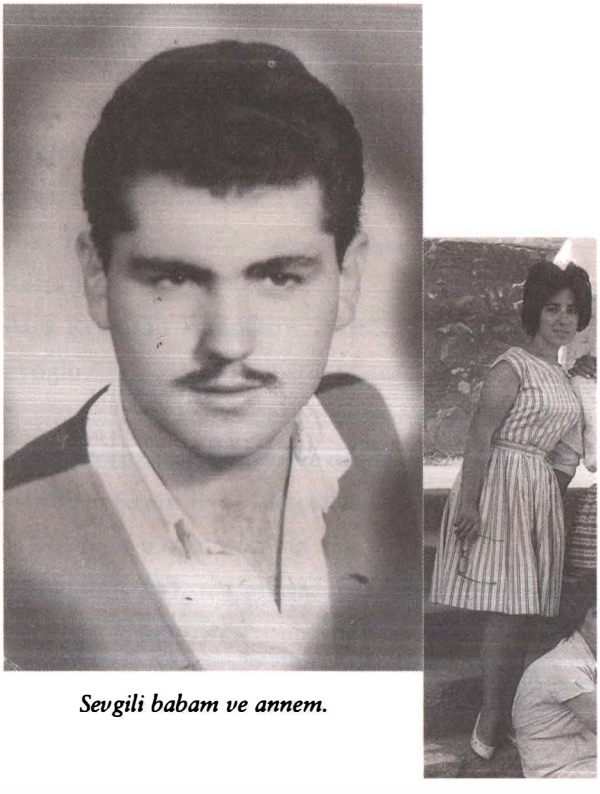
5 Haziran 1972'de İstanbul'da doğdu. Öğrenimini İstanbul ve Selanik'te tamamladı. Çeşitli memuriyetlerde çalıştı. Evli ve iki çocuk annesi olan Simyonidis, ailesiyle birlikte halen İstanbul'da yaşıyor. Gerçek bir İstanbul hayranı olan Simyonidis'in Yunanca yayımlamış olduğu bir de şiir kitabı var.

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

Sevgili babam ile annemin diyaloglarındandan:

"Eli, biz buralarda kaldık, çünkü bu toprakları çok seviyoruz. Bizim gidecek yerimiz olduğu halde gitmiyoruz. Bir Türk belki burada kalmaya mecburdur, çünkü gidecek başka Türkiyesi yoktur. Ama bizim durum farklı, sevgiyle ilgili bir durum; biz sevdiğimiz için buradayız. Bunu da ancak yaşayan anlayabilir. Beni de burada gömeceksiniz öldüğümde..."

Yorgo ve Elisavet (Dondoğlu) Çevik



Sevgili babam ve annem.

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

İçindekiler

Önsöz 13
Başlarken 17
Ekumenik Patrik Hazretleri Sayın Bartholomeos'un Selamı 19

1. BÖLÜM
Restoran ve Lokantalar

Tarihte Yemek 25
Tarabya'ya Tarihi Bir Bakış 27
Kıyı Balık, Tarabya 30
Garaj Restaurant, Tarabya 34
Deniz Park Restoran – Yeniköy 43
Pera-Beyoğlu 51
Galata 53
Krepen'deki İmroz Lokantası, Nevizade 55
Gourmelit Pera Şarap Evi / İskeçeli Kafe /
Rum'eli Meyhanesi, Çukurcuma 65
Pandeli Lokantası, Mısır Çarşısı 75
Halkidona'dan Kadıköy'e 88
Koço Restoran, Kadıköy 93
Byron Ayanoğlu 99
Maria'nın Bahçesi, Maltepe 105

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

Yannis Pappas 119
Prinkiponisa–Prens Adaları 125
Büyükada Kapri Restaurant 129
İmroz-Gökçeada 134
Barba Yorgo Balık Lokantası, İmroz (Gökçeada),
Tepeköy Barba Yorgo Şarapları 137
İdeal Salam ve Sucukları, Dolapdere 145
Pabay Et ve Gıda Ürünleri Sanayii, Sefaköy 150

2. BÖLÜM
Şarkılı Meyhaneler

Megarevma-Arnavutköy Tarihi 157
İstanbul'da Meyhaneler ve Eğlence Hayatı 161
Neşemore Restoran, Arnavutköy 163
Aleksandros Morduvan (Aleks) 171
Yorgos Vaporidis 179
Tarihi Pano Şaraphanesi, Beyoğlu 190
Tatavla'dan Kurtuluş'a 194
Prokopi-Pera 197
Fedon Kalyoncu (Fedon) 203
Mandra Taverna, Pangaltı 214
Despina'nın Yeri, Kurtuluş 223
Liz Taverna, Osmanbey 233
Todori'nin Meyhanesi, Kalamış Restaurant 239
Tenedos-Bozcaada 245
Taki Şarapları, Bozcaada 247

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

3. BÖLÜM
Pastaneler

Bebek Badem Ezmesi 255
Mayıs Pastanesi, Arnavutköy 263
Cafe Maria, Ortaköy 267
Tepebaşı 271
Pelit Pastaneleri, Tepebaşı 273
İnci Profiterol, Beyoğlu, İstiklal Caddesi 281
Şişli 287
Tila Pastanesi 289
Nil Pastanesi, Şişli 301
Lider Çikolataları, Beyoğlu 307
Maskot Pastanesi, Kurtuluş 311
Golden Çikolata Fabrikası, Kurtuluş 315
Mabel Çikolata, Kakao ve Şekerleme Sanayii, Kurtuluş 325
Baylan Pastanesi, Kadıköy 331
Büyükada Fırını 341
Hüseyin Karayaprak 350
Proti-Kınalıada 352
Bahar Pastanesi, Kınalıada 353

4. BÖLÜM
Söyleşiler ve Âdetler

Laki Vingas 365
Hür Girgin 369
R. Osman Serin 371

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

Dimitrios Kommatas 378
Meliton Kara 385
Paskalya Âdetlerimiz 394
Sakızlı Paskalya Çöreği 399
Kuzu Çevirme 401
Kuzu Fırın (Arnaki Sto Furno) 403
Kuzu Güveci (Şehriyeli) 404
Rosto 406
Mağiritsa (Paskalya Çorbası) 407
Kuzu Dolma Fırında 408
Noel Âdetlerimiz 411
Noel Hindisi (Hristuğeniatiki Ğalopula) 417
Yılbaşı Çöreği (Vasilopita Politiki) 418
İç Pilav 420
Hıristiyanlıkta Ölüm ve Ölüm Gelenekleri 421
Koliva 423
Koliva Tarifi 424

5. BÖLÜM
Rum Mutfağından Seçme Tatlar

ZEYTİNYAĞLILAR

İmambayıldı 431
Zeytinyağlı Barbunya 432
Zeytinyağlı Lahana Dolması 433
Zeytinyağlı Pırasa 435

MEZELER

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

Bomba Fasulye Fırında 439
Tarator (Skordalya) 440
Cacık (Tzatziki) 441
Ahtapot Salatası 442
Mücver 444
Paçanga Böreği 445
Kroket 446
Midye Dolma 447
Lakerda 449

ET YEMEKLERİ

Etli Kabak ve Biber Dolması 453
Kuzu Etli Ayva Dolması 455
Kuzu Etli Bezelye 457
Etli Soğan Yahni 458
Kuzu Bağırsak Sarması 459
Tas Kebabı 460
Terbiyeli Lahana Dolması 461

BALIK YEMEKLERİ

Bademli Somon 465
Balık Pilakisi (Plaki Apo Psarika) 466
Şaraplı Mürekkepbalığı (Supia) 468
Fırında Mezgit 469
Güveçte Palamut 470
Kâğıtta Uskumru 472

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

Karides Güveç (Mantarlı) 473
Karides Kroket 474
Midyeli Lahana Dolması 475
Sardalye 477
Midye Salma (Midopilafo) 479
Balık Çorbası 480

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

Önsöz

Kendimi bildim bileli, bir şeyleri ilk yapma, alışılmayanı deneme isteğim baskın tercihim olmuştur. Böyle bir çalışma aslında alışılmış gibi görünüyor olsa da, yaptığım araştırmalarda pek de öyle benzerine rastlamış değilim açıkçası. Özellikle İstanbul'da yaşamış Rum insanını anlatan veya Rum kültürüyle ilgili gerek okuduğum kitaplarda, gerek gittiğim kitapçılarda, özellikle de çeşitli mutfak kültürlerinin içinde yer aldığı yemek kitaplarının bu kadar moda olduğu yaşadığımız bu dönemde bile hâlâ Rum insanının İstanbul'da ürettiği tatlarla ve geriye bıraktığı mutfaktaki maharetleriyle ilgili bilgilere pek rastlamadım. Ve biliyoruz ki İstanbullu Rumlar gerek lokanta, gerek pastane, gerek meze, gerek çikolatacılık gibi sektörlerde hatırı sayılır bir miras bırakmıştır günümüz insanına. Şu anda bile var olan birçok markanın ilk sahiplerinin İstanbul'da yaşamış olan Rumlar olduğunu genç nesle göstermek ve tanıtmak iyi olacaktır diye düşündüm. Ve birçoğunu bizzat tanıdığım, diğerlerini de araştırarak bulduğum yeme içme sektörüyle uğraşmış, emek vermiş bu insanlar ile konuşarak, onlara sorular sorarak, İstanbul'daki hayatlarını, nasıl ayakta kalabildiklerini, hangi ruh haliyle bu tatları yaratabildiklerini sordum. Ayrıca kendi ağızlarından verdikleri yemek tarifleri ile –ki bunların hepsi birer marka yemek tarifidir– bu röportajları tamamladım.

Bazılarını Atina'da buldum. Bazılarını Gökçeada ve Bozcaada'da, İstanbul'da Balıklı Rum Hastanesi'nin ihtiyarhanesinde, bazılarını da Adalar'da... Her biri de sağ olsun, büyük samimiyetle, sevgi ve içtenlikle benim sorularıma cevap verdi, hayatını benimle paylaştı bir bakıma. Yeri geldi beraberce ağladık, yeri geldi kahkahalarla güldük, ama çok iyi bir iş çıkardık beraberce.

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

Her birine çok ama çok minnettarım. Hayatım boyunca unutamayacağım anlar paylaştım kendileriyle. Umarım kitabı okuyanlar da en az benim kadar keyif alacaklardır...

Bu fikir ilk olarak aklıma geldiğinde o kadar heyecanlandım ki, hemen o anda bir kafeye oturdum, kendime bir çay söyledim ve kimlerle konuşabilirim, kimleri tanıyorum diye sordum kendime. Bir anda koca bir liste oluştu. Pelit Pastanesi, Bahar Pastanesi, İnci Profiterol, Krepen'deki İmroz Lokantası, Golden, Mabel, Kapri, Garaj Lokantası, Aleko'nun Yeri, Todori Kalamış, Koço Moda, Eminönü'ndeki meşhur Pandeli Lokantası, Baylan Pastanesi! Aman Tanrım, neler oluyor! Hemen, her zaman bir abla gibi gördüğüm ve fikir alışverişinde bulunduğum Nilüfer'i (Nilüfer Tarıkahya, Türk Yunan Dostluk Derneği Defne'nin Genel Sekreteri) aradım. Nilüfer, beni gazeteci Celal Başlangıç'a yönlendirdi ve Celal Bey fikrin mükemmel olduğunu söyledi. Bu bana inanılmaz bir moral verdi tabii ki. Ve hemen ertesi gün işe koyuldum. Telefonlar, randevular, koşturmacalar başladı. Biri, bir başkasının telefonunu veriyordu; yani kapı kapıyı açtı ve inanılmaz bir yoğunluk oldu.

Böylece birbiri ardına röportajlar başladı. Her görüştüğüm kişi beni hayır dualarıyla karşıladı, öyle de uğurladı... İnanılmaz bir diyalog yaşadım hepsiyle. Sanki onlar da bu anı bekliyorlardı. Birilerine hayat hikâyelerini anlatmaya can atıyorlardı adeta. Nasıl öyle hissetmesinler ki, gerçekten her birinin hayat öyküsü bir roman olabilecek nitelikte, okuduğunuzda siz de anlayacaksınız. Yaşadıkları zorluklar, aile hayatları, fakirlikler, usta-çırak ilişkileri, kendi dükkânlarını ilk açtıklarındaki heyecan, zorluklarla mücadele, gayrimüslim olmanın yarattığı avantajlar ve dezavantajlar, çocukluk dönemleri, gençlikleri, İstanbul'daki hayatları, arkadaşlıkları... Gerçekten inanılmaz hayat öyküleri dinledim. Beyoğlu Pera, Kurtuluş Tatavla, Kadıköy Halkidona, Tarabya Therapia, Büyükada Prinkipo ikenki hayatlardı bunlar... Bir de farkına vardım ki semt semt, bir yapboz gibi İstanbul'un her bir semtinde, gayrimüslim Türk vatandaşlarının bir dönem nasıl yaşamış olduklarını ortaya çıkarmış oluyorduk beraberce.

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

Her zaman sormak istediğim ve merak ettiğim soruları sordum onlara. Mesela, her biri 70, 80 veya 100 senelik geçmişi olan bu firmaların, bu kadar yıl ayakta durması nasıl başarıldı? Bu işleri yaparkenki ruh halleri nasıldı, işin sırrı neydi? Neye bağlayabilirdik bu ustalığın formülünü? Her zaman merak etmiştim gerçekten de... Özellikle son yıllarda birbiri ardına kapanan dev firmaları göz önüne getirirsek, gerçekten bu tip başarıların arkasında nasıl bir tılsım gizli diye sormamak işten değil...

Röportajlarıma, günümüzde Etiler'den Arnavutköy'e inen yokuşun üstünde bulunan Neşemore'un (eski adı Neşe Taverna) sahibesi Bayan Katerina Dıvarcı ile başlamak istedim. Kendisi zaten uzaktan akrabam olur. Gelini kuzenimdir. Çok hoşsohbet, sevgi dolu, hayata her zaman pozitif bakan bir bayan olduğunu çok iyi biliyorum. Ayrıca ilerlemiş yaşına rağmen ne kadar sevgi ile işine bağlı olduğunu da. Bunlar benim için yeterliydi zaten; kitap pozitif bir hava ile başlayacaktı. Aradım, randevu istedim kendisinden. Ve öylece başlamış oldum bu serüvene. Sonrası çorap söküğü gibi geldi. Röportajlara birbiri ardına devam ettim.

Bahar Pastanesi'nin sahibesi Bayan İoanna Thomaidis ile, Maskot Pastanesi sahibesinin kızı Bayan Marikula ile (çünkü gerçek sahibi Madam Sofia ölmüş, Allah rahmet eylesin), meşhur Büyükada Fırını'nın sahibi Bay Niko Mundis ile görüşebilmek için Atina'ya gitmem gerekti. Hepsi de sanki İstanbul'dan bir akrabaları gelmiş gibi karşıladılar beni. Kahveler, kekler, pastalar... İnanılmaz bir karşılama... İstanbul özlemini, gençliklerini, işlerini, aşklarını, yani her şey şeyi hatırlattım onlara sanırım. Zaten sorularımla da yeniden yaşattım o yılları kendilerine, anladığım kadarıyla.

Beni en çok etkileyen karşılama, Büyükada Fırını'nın sahibi Niko Mundis ile görüşmeye gittiğimde kapıyı bana fırının şu anki sahibi Hüseyin Bey'in açması oldu. "Ne işiniz var burada Hüseyin Bey?" dedim. "Ustama bakmaya geldim. Onun çocukları yok, baypas ameliyatı oldu, bakıcısı da yurtdışına gitmek zorundaydı. Ben de İstanbul'dan bunun için geldim," dedi. Nasıl ama! Böyle bir baba-oğul ilişkisi oluşmuş; Hüseyin Bey adeta

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

bir baba gibi benimsemiş ustasını, Niko Bey de oğlu gibi güvenmiş Hüseyin'e... O röportajdan çıkarken merdivenlerde hüngür hüngür ağladım. Çok etkilenmiştim bu gördüğüm ve yaşadığımdan...

Bir zamanların ünlü Tavernalar Kralı Sayın Yorgo Vaporidis ile görüşmek için Balıklı Rum Hastanesi'nin yolunu tuttum. O da beni heyecanla bekliyordu. "Mariyacığım hoş geldin," dedi ve sarıldı beni görür görmez. Harika anılar anlattı. Adeta bir zaman tüneline girdik beraberce ve o yıllara gittik. O kadar canlı ve net hatırlayıp anlatıyordu ki bütün hayatını. Dayanamadı, başladı şarkılar söylemeye... "Uzun yıllar bekledim hakikat oldu rüyam / Koklamaya kıyamam benim güzel manolyam", *"Mandubala, ağapi ğlikia mu"*, "Mandubala, benim tatlı sevgilim..." İlki rahmetli babamın en sevdiği şarkı, ikincisi annemin her keyiflendiğinde mırıldandığı bir aşk şarkısı. Aman Allahım, inanılmaz! Duygulanmamak mümkün mü? Balıklı Rum Hastanesi'nden de ağlayarak çıktım yine... Hepsiyle türlü türlü anılarım oluştu... Fazla detaya inersem kitabı merak edip okuyamayacaksınız, ki bunu asla istemem. En iyisi kısa kesmek ve sizi bu nadide insanların harika sohbetleriyle baş başa bırakmak olacaktır diye düşünüyorum. Sohbetlerin, siz okurlara da aynı tadı, aynı hazzı verebilmesi için röportaj yaptığım değerli insanların bozuk Türkçe ifadelerine de olabildiğince az müdahale etmeyi uygun gördüğümüzü belirtmek isterim.

Sevgi ile kalın...

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

Başlarken

Bu kitabı hazırlamaktaki amacım, İstanbul'un kültürel tarihinin şimdiye dek pek değinilmemiş bir sayfasını açmaktı. İstanbul mozaiğini oluşturan her cemaat, çalışma hayatının farklı bir sektöründe uzmanlaşmıştır. Yeme-içme-eğlence denildiği zaman akla ilk gelen Rumlardır. Kamuda çalışamadıklarından olsa gerek, böyle farklı alanlara girmiş, oralarda kendilerini var etmişlerdir. Bir de hayatı, keyif etmeyi, yaşamayı sevmek var işin içinde. Koskoca Bizans'ın, Osmanlı'nın birikimi ile varlıklı ve kültürlü Rumların geliştirdiği büyük bir sektörden bahsediyoruz. Bugüne dek bankerleri, akademisyenleri, mimarları ile Rumlar, kitaplara, sergilere konu oldular. Bir de sosyal tarafı vardır Rumlarımızın ve onlardan geriye kalanların. Sofra ve eğlence adabı, gece hayatının incelikleri, yeme-içme kültürü konularında İstanbul'un zengin birikimini, hatta altyapısını oluşturan emekçilerini de yâd etmek istedim. İstanbul'a, hepimize ait bu tarihi sizlerle paylaşmaktı tek dileğim.

Bu kitabı okurken kimi anılarını, kimi kendisini bulacak satır aralarında. Artık çok küçük kalmış bir cemaat olan Rumlar, mutfak sanatımızın temel taşı. Her şeye rağmen de tarihin tozlu sayfaları arasında kalmadılar. Bazıları marka olan işletmelerinin halen başında. Bazılarının yetiştirdiği ustalar bu sanatı aynı stilde ama farklı şekilde sürdürüyorlar. Kendileriyle kâh Atina'da kâh burada yaptığım röportajlardan taşan anılar, İstanbul'un sosyal tarihine de ışık tutuyor. Bu nedenle mutfak kültürü dışında kalan ama kültürel ve sosyal olarak değerli bilgiler aktaran isimlere de röportajlarda yer vermeye çalıştım.

Elbette Rumların yanı sıra diğer İstanbullular da bu alanda çalıştı, insan yetiştirdi, üretti. Ama ben bir Rum olarak kendi cemaatime eğildim. Zaten onlar bu işin efendileriydi.

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

Tutkularını, tatlı ve acı anılarını, yorumlarını aktarmaya çalıştım. İstanbul hepimizin, bu insanlarımız çok eski İstanbullu. Yunanistan'dan buraya, yani gerçek vatanlarına dönmek isteyen hemşerilerimiz var. Ben de tam bu dönemde kitabımla Yunanistan-Türkiye arasında bir köprü kurmak istedim. Belki de bu kitap son kalan ve geri dönmek isteyen Rumlarımızı daha iyi anlamamıza yarayacak bir rehber olur bizlere...

Kitabın hazırlanmasında bana el veren değerli dostlarımla duygu yüklü anlar paylaştık. Bazıları Defne (Türk-Yunan Dostluk Derneği) üyesi olan arkadaşlarımın hepsine candan teşekkürlerimi sunuyorum.

Röportajları harika bir film haline getiren Kamera Film'in sahipleri Eytan İpeker ve Yoel Merenda'ya ayrıca çok çok teşekkür ederim.

Harika insan ve bana yazma işinin yolunu yordamını öğreten Sayın Feridun Andaç'a yine sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Hazırlanma aşamasında bana yardım eden, destekleyen, güldüren, sevgileriyle bana güç ve moral veren canım arkadaşlarım Nermin'e, Filiz'e ve bu kitabı hazırlama aşamasında bana sabır gösteren, destekleyen eşim ve çocuklarıma sonsuz teşekkürler...

İstanbul bir ziyafet sofrası. Türlü türlü tatları, kendine has tarifleri bünyesinde barındıran bu bol baharatlı, çok lezzetli kentin çorbasında benim de tuzum olsun istedim. Umarım bu kitapta siz de damak tadınıza uygun bir şeyler bulursunuz.

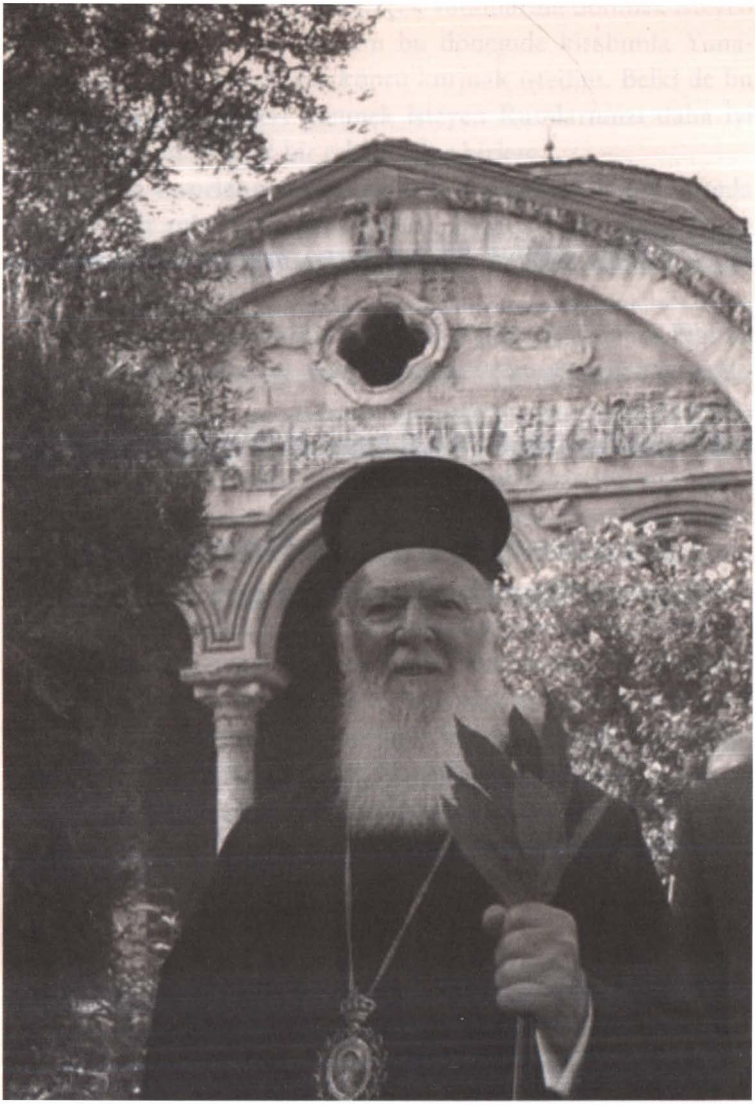
Afiyet olsun!

Meri Çevik Simyonidis

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

Ekumenik Patrik Hazretleri Sayın Bartholomeos'un Selamı

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



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

İSTANBUL RUM PATRİKLİĞİ
Sadrazam Ali Paşa Cad. No: 35
Fener - Haliç - İSTANBUL
Tel: 0212 531 96 70 (7 hat)

Sayı: .....

Fener, ...17 Ekim 2011

Sayın Meri Çevik Simyonidis,

Her toplumun mutfağında, onun kültürel, ekonomik, sosyal hatta dinsel durumu hakkında zengin bilgiler saklıdır. "İstanbul'um Tadım-Tuzum, Hayatım" isimli eser, işte bu bilgi hazinesini şehrimizde marka olmuş işletmelerden hareketle incelemekte, lezzetler vasıtasıyla dünden bugüne bir köprü kurmaktadır.

Her biri şehrimiz için ayrı birer değer olan bu firmalardan bazıları yüz yaşını devirmiş asırlık işletmeler. Kurucularının ardından nesiller geçmiş olmasına rağmen onlar kalıcı olmayı başarmışlar. Bu anlamda, şehrin gündelik yaşamında iz bırakan sosyal mekânlardır.

Röportajlar ve fotoğraflarla renklendirilmiş eseri, İstanbul ve İstanbulluların tarihine önemli bir katkı olarak değerlendirmekteyiz. Böylesi uzun erimli ve zahmetli bir çalışmaya giriştiğiniz ve okuyucuyla buluşturduğunuz için sizleri tebrik ederiz.

Hayır dualarımızla,

İstanbul Rum Patriği

Bartholomeos

I. Bartholomeos

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

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

1

Restoran ve Lokantalar

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

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΚΑΙ

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΥΠΟ

ΝΙΚ. Κ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΕΚΔΟΣΙΣ ΤΡΙΤΗ

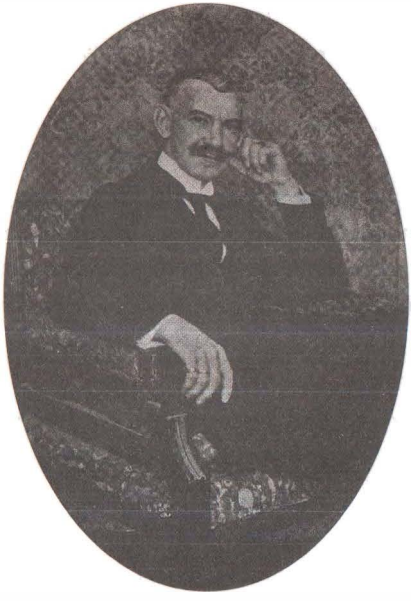
ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗ

ΕΚΔΟΣΙΣ

Β. ΠΑΠΑΧΡΥΣΑΝΘΟΥ, Γ. ΣΤΑΓΓΕΛ & Σ^ΙΑ

ΑΘΗΝΑΙ 1925

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



Nikos Tselementes

Tarihte Yemek

Yunancada *tselementes* kelimesi "yemek tarifi" anlamına gelir.

Nikolaos Tselementes (Çelementes) Yunanistan'ın oldukça ünlü gastronom ve aşçılarından. 1925 senesinde yayımladığı *Yemek Kılavuzu* adlı kitabından sonra soyadı, mutfak sanatı terminolojisine farklı bir anlamda girmiştir. Bu çok bilinen kitabın önsözünden, sizlere bir fikir vermek amacıyla alıntı yaptım:

Bu kitap, sağlıksız yaşamın insan için bir azaptan ibaret olduğunu ve buna mukabil sağlıklı bir hayatın iyi beslenmeye bağlı bulunduğunu anlatmaktadır.

Mutfak kültürünün gelişmesine insan iştahı sebebiyet verir. Yemek çeşitleri de insan sağlığına uygun olmalıdır.

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

Yemek Kılavuzu *aile hayatına büyük katkılar sağlar. Çünkü sadece beslenme açısından değil, ev ekonomisi ve ahlaki yönlerden de faydalı bilgiler içerir.*

Maalesef, bol malzemeyle daha iyi yemek yapılır, kanaati mevcuttur. Biz ise bunun aksini savunuyoruz. Asıl mutfak sanatı, israfa gitmeden, yeteri kadar malzemeyle ortaya koyulandır.

Herkesin malumu olduğu üzere, evinde iyi yemek yiyemeyen aile reisi ve mensupları tatmini dışarıda, otel ve lokantalarda arar. Bu alışkanlık zamanla aile bağlarına zarar getirir. Hatta ailedeki erkeklerin evden kopmasına, yuvanın dağılmasına dahi sebebiyet verebilir.

Bu kitap hem bu işi meslek olarak yapanlara hem de ev hanımlarına hitap eden bir kılavuz olarak hazırlanmıştır.

Nikolaos Tselementes

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

Tarabya'ya Tarihi Bir Bakış

Eski Yunanlılar, Boğaz'ın bu noktasına Eski Yunancada "tedavi olunan yer" veya "tedavi eden" anlamına gelen Farmakion veya Farmakia adını vermişlerdir. Yunan mitolojisine göre Medea, içi tedavi edici otlarla dolu torbasını buraya bırakmıştır. Gyllius'a göre *farmaki* kelimesi Yunancada zehir anlamına da geldiğinden bu ürkütücü kavramı çağrıştıran Farmakion ismi, Bizans döneminde Patrik Attikus tarafından değiştirilmiş ve köye, eşanlamlı ancak daha sevimli bir kelime olan Therapia adı verilmiştir. O zamandan günümüze kadar bu köy ve çevresindeki köy, Rumlar ve Yunanlılar tarafından Therapia adı ile anılmaktadır. Kelime Türkçeye kalın sesli harflere dönerek, ama Rumca aslına sadık olarak geçmiş ve "Tarabya" şeklinde söylenir olmuştur.

İstanbul'un Osmanlılar tarafından fethinden sonra fakir Rum balıkçı ve bahçıvanların yaşadığı, şehrin merkezinden oldukça uzakta ve Karadeniz'den gelecek beklenmedik saldırılara karşı korunmasız bir sahil köyü olan Therapia'nın kaderi 17. yüzyılın ikinci yarısından sonra değişmeye başlamıştır.

Therapia'nın 1870'lerle Birinci Dünya Savaşı arasında altın çağını yaşadığını söylemek pek hatalı olmaz. Birbiri ardına açılan otel, pansiyon ve lokantalar, burada yeni iş alanları yaratırken; eski sessiz köy, yaz aylarında kozmopolit Avrupa sayfiyelerini aratmayacak bir canlılığa ve yaşam tarzına kavuşmuştur.

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

Tarabya sahilinin eski görünümü.

Cumhuriyet döneminde, 1960'lara kadar Rum karakterini büyük ölçüde muhafaza eden Therapia, İtalyan ve Yunan sahil kasabalarını çağrıştıran, kaldırımlara taşmış balıkçı lokantalarıyla ünlüydü. Hemen tamamı Rum olan garsonların, ellerinde ustalıkla taşıdıkları meze çeşitleriyle dolu yuvarlak, büyük tepsilerle kara tarafındaki lokantalardan çıkıp, Boğaz yolunun taşıt trafiğinin içinden süzülüp sahil tarafındaki kaldırıma sıralanmış masalarda oturan müşterilere servis yapmaları, Tarabya'nın kendine has bir özelliği ve İstanbul'un başka semtinde pek görülmeyen bir manzarasıydı.

Zarifi ailesinin torunlarından Bayan Eleni Bonanu, Atina'da yayımlanan *Gineka* dergisinin 27 Temmuz 1984 tarihli sayısında, Tarabya'da geçirdiği çocukluk günlerini şu satırlarla anlatıyor:

"Hayatımızda bazı anlar vardır ki; bir koku, bir tat, bir ses çağrışım yaparak çoktan unuttuğumuz eski günlerden bir parçayı aklımıza getirir.

Geçen gün yazlık evin bahçesinde domates toplarken, güneşin altındaki taze domateslerin kokusu bana Tarabya'daki evi-

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

mizin bahçesini hatırlattı. Kuzenlerimle beraber güneşin altında büyük bir iştahla yediğimiz o ılık domateslerin tadını daha sonra hiçbir yerde bulamadım. Bahçemizde yenilecek ne kadar çok çeşit vardı. Biz haziranda Tarabya'ya gittiğimiz zaman, küçük çilekler olgunlaşmış olurdu. Bir tanesinin bile tadı, uzun süre ağzımızda kalırdı. Armut ağaçlarının yanından geçerken, yaydıkları mayhoş koku insanı sarhoş ederdi. Büyükbabamın fidanlarını Fransa'dan getirdiği Mirabel cinsi eriklerin de tadına doyum olmazdı.

İncirleri yemekten sıkılınca incir savaşı yapardık. Her savaşın sonunda incirler üstümüzü başımızı batırır ve büyüklerden azar işitirdik. Daha sonra cevizler, fındıklar ve böğürtlenler olgunlaşırdı. Büyükbabamın babasının (Yorgo Zarifi) yüz küsur yıl önce inşa ettirdiği o büyük evin içinde kalabalık ailemizin tüm fertlerinin toplanarak geçirdiği yazlar hakkında sayfalar dolusu anılar yazılabilir. Ne zaman uzun süre kapalı kalmış bir yazlık eve girsem yüzüme çarpan rutubet kokusu yine Tarabya'daki evimize yaz başında gidişimizi hatırlatır. Aslında o rutubet kokusu tüm yaz boyunca da devam eder, ancak insan birkaç gün sonra alıştığı için aldırış etmez. 10 yıl kadar önce İstanbul'u ziyaret ettiğim zaman anılarımızla dolu o evi gördüm. Eski eser olarak nitelendirilmişti.

Hâlâ gururlu ve güzeldi."*

Boğaz'ın Büyükdere Piyasa Caddesi'nden görünüşü.

* Orhan Türker, *Therapia'dan Tarabya*'ya, Sel Yayıncılık, İstanbul, 2006.

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

Kıyı Balık, Tarabya

Yorgo Sabuncu
Kuruluş: 1966

"İstanbul doğup büyüdüğümüz, hayatımızın her döneminde keşfedilmeyi bekleyen güzelliklere ve tarihe sahip bir kent."

Yorgo Sabuncu

Bize kendizi tanıtır mısınız?

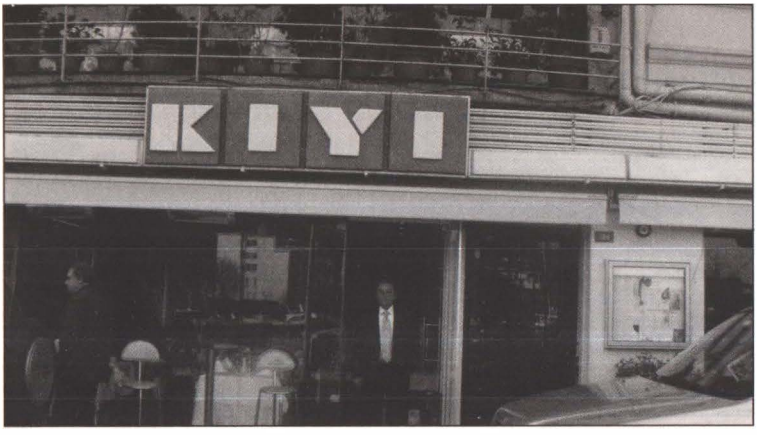
Ben Yorgo Sabuncu. Yeşilköylü bir ailenin çocuğuyum. Ailemin geçim kaynağı olan mandıracılık, sütçülük, lokantacılık beni gastronomiye yaklaştırdı ve otelcilik tahsili yapmama yönlendirdi.

Ailenizden söz edersek?

Dedem Yorgi Rizo, Yunanistan'ın Florina şehrinden gelip buraya yerleşmiş. Aya Fotini Ayazması'nın yanındaki evde hayvancılığın yanı sıra lokantacılığa da başlamış. Evin alt katında açtığı tavernada Florina'nın iri gigantes fasulyesini, közlenmiş kırmızıbiberini, ev yapımı lahana ve salatalık turşularını sunmaya başlamış. Mahzende, Bozcaada'nın Vasilaki üzümlerinden üretilen şarapları, köydeki balıkçıların yakaladığı taze balıklarla birleştirmiş. Böylece de Yeşilköy'de ün yapmış.

Kısa süre önce vefat eden dayım Todori Rizo bu işi azimle sürdürüp tavernayı İstanbul'da bilinen bir marka haline getirdi. Ben bu ortamda büyüdüm. Dolayısıyla bu mesleğe gönül verdim... Küçükken hafta sonlarını, yaz aylarını hep dayımın yanında geçirirdim. Halen bu işi saygı ve sevgiyle sürdürüyorum.

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



Tarabya, Kıyı Balık Restaurant'ın sahibi Yorgo Sabuncu.

Gelelim günümüze, Kıyı Balık'a. Biraz da burayı anlatır mısınız?

Dayım Todori Rizo, Boğaz'a gidip gelirken Tarabya sevdasına kapılıyor. 1966 baharında Tarabya Kıyı Restaurant'ı açıyor. Büyük dayım Nikola Rizo ve ben işe başlıyoruz. İnsanların yeni tatlar, lezzetler deneme arzusu yeni işletmelere yol açar diye düşünen dayım, bu yeni mekânı büyük hevesle geliştirmeye çalıştı.

İşinize sevgi ve saygı duyunca muvaffakiyet yakalanıyor. Kaliteli malzeme, kusursuz hizmet çabası, ciddiyet ve tatlı rekabet daha iyi olmaya teşvik eder.

İstanbullu olmak nasıl bir duygu?

İstanbul doğup büyüdüğümüz, hayatımızın her döneminde keşfedilmeyi bekleyen güzelliklere ve tarihe sahip bir kent. Senelerin emeği ile var olan işletmemiz, yaşanılan dostluklar da tercih nedenlerimiz.

İşletmecilik mi, mutfak mı? Hangisi daha cazip?

Kırk altı yıllık uğraşım içinde mesleğimin her alanında büyük zevkle çalıştım. Eşimin fikirleri benim için çok değerli ve yol göstericidir. Eşimin pastacılıkta ayrı bir yeteneği vardır.

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

Tarabya KIYI BALIK.

Tarabya'da bulunan diğer balık restoranlarıyla aranızda rekabet var mı?

Artık gastronomi İstanbul'da çok gelişti. Her işletme farklı çeşitlere sahip. Herkes kendi alanında en iyisini üretmeye çalışıyor. Gastronomi sayısız denemeye açık bir alandır. Lezzetler ise sonsuzdur...

Tarabya, Nisan 2011

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

TARAMA

MALZEMELER

- 100 g balık yumurtası
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı hardal

YAPILIŞI

Balık yumurtalarını bir çorba kaşığı sirke katıp tel süzgeçten geçirdikten sonra cam bir kâsenin içinde kaşıkla bir süre karıştırarak pürüzsüz bir kıvama getirelim. Bir tencerede balık yumurtasını mikserle karıştırarak mayonez yapar gibi zeytinyağını yavaş yavaş akıtın. Koyu bir kıvama geldiğinde hardal ve limon suyunu da ilave ederek karıştıralım ve servis edelim.

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

Garaj Restaurant, Tarabya

Vasilis Karkalemis ve Ortakları
Kuruluş: 1962

"Bir insanda en önemli erdem dürüstlüktür. Ben çok önem veririm dürüstlüğe. Önce dürüstlük sonrasında tabii ki itina, kalite, lezzet, her zaman taze malzeme bulundurmak, güler yüz, işini sevmek gelir. Aşk gibi bir şeydir işini sevmek."

Vasilis Karkalemis

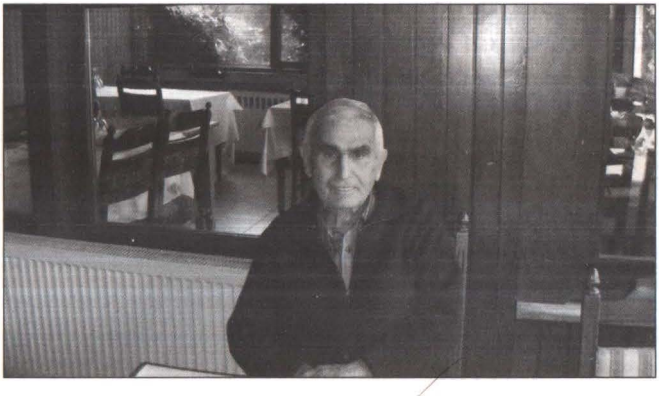
Rum ailelerinin pazar günleri kiliseden sonra ya da yortu ve bayram günlerini kutlamak üzere gittiği, misafirlerini ağırladığı balık mekânıdır Garaj Restaurant. Tarabya'nın anacaddesi üzerinde bulunan Garaj, tam karşısında Boğaz'ın Karadeniz'e açılan o eşsiz manzarasıyla da stratejik olarak çok güzel bir konumdadır.

Tarihi nitelikteki bu lokanta kimleri misafir etmedi ki? Kim bilmez ki meşhur midye dolmasını? Kim tatmadı ki birbirinden güzel mezelerini? Rum aileler ve İstanbullu Hıristiyan kesim bir yana, devlet adamları, elçiler, konsoloslar, büyükelçiler, sanatçılar, ticaret adamları... Bir insan nasıl daha güzel elçilik eder ki memleketine? Nasıl daha iyi tanıtır ki? Nasıl memnun eder daha iyi? Karşısında Boğaz manzarası, sofrasında balığın kralı, midye dolma zaten eşsiz ve ondan aşağı kalmayan mezelerle adeta bir mide şöleni! Bay Karkalemis'in gülen yüzü ve dükkânın sıcak ortamı herkesi büyülüyor bir anda.

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

Size sorularıma sondan başlayacağım. Böyle bir mekânın sahibi olarak nasıl hissediyorsunuz?

Ben İstanbul'a geldiğimde 17 yaşındaydım. 1948'de İmroz'dan İstanbul'a yalnız geldim. Bir despot vardı, Metropolit Hacı Meliton. Ben önceleri iplikçilik yapıyordum. Ama o despot, "Seni İstanbul'a gönderelim," deyince girdi aklıma İstanbul'a gelme fikri. Onun yeğeninin İstanbul'da iplikçi dükkânı vardı. Onun yanına gönderecekti beni. Öyle de oldu. Ama tabii ki bu işleri yapmak için öncelikle para lazım. Baktım ki ben bu işi yapamayacağım, çıktım o işten. Semiramis Gazinosu'na, komi olarak çalışmaya gittim. Yatacak yerim bile yoktu. Karaköy'de eski bir araba vardı park halinde, onun içine girdim ve uyumaya çalıştım. Ama sık sık uyanıyordum soğuktan. İyi de oldu, uyanmasaydım herhalde donarak ölecektim orada. Agapios adlı bir aşçının yanında çalışmaya başladım. Bir oda verdiler komilere, orada kalıyorduk. Bir gün kaşınmaktan uyuyamadık. Gittik bir böcek ilacı aldık. İşten döndüğümüzde faraşlarla topluyorduk keneleri. Öyle yerlerde hayat mücadelesi verdiğimi dün gibi hatırlıyorum. 20 yaşına kadar ne kazandıysam babam elimden aldı. Ama 20 yaşından sonra dur dedim. Ben de kendi hayatımı düşünmeliydim. 95 yaşında öldü. Ölene dek ben baktım ona en iyi şekilde.



Tarabya Garaj Balık Restaurantı'nın sahibi Vasilis Karkalemis.

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

Sizce bu dükkânı nesi meşhur etti?

Bu dükkânı 1958-1960 yılları arasında açtık. Yarım asırlık bir dükkândır bu gördüğünüz. İmroz'dan geldikten sonra ilk komiliği öğrendim. Büyükada'da Turing Oteli'nde, Suadiye Oteli'nde çalıştım. Tarabya'ya 1956'da geldik. Filiz Lokantası'nı açtık. Evli değildim o zamanlar. Daha sonra Fidan Lokantası'nı açtık. Bunlar hep balık lokantalarıydı. Sahibi, Yunan tebaasından olan Yorgopulos adındaki bey bana geldi. "İlle de sen al," diye diretti şu anda Filiz'in olduğu dükkânı. Ama dükkânın hali çok kötüydü. Restore edilmesi gerekiyordu. Zaten iş de yapmıyordu. Uzatmayayım, aldık dükkânı, Filiz adını koyduk, restore ettik, çalışır hale getirdik. Şu anda da Filiz Restaurant var biraz ileride, orada da oğlum Angelos duruyor. 3-4 senedir o işletmekte. Filiz'den sonra, 1960 senesinde ortaklarım Garaj'ı yaptılar. 1962'de buraya ortak olarak girdim. Sotiri, Panayot, Yani Hrisostomidis ile çalışmaya başladım. 1960'larda onlar açtılar burayı, 1962'de ben katıldım aralarına. Sonra onlar Atina'ya gittiler ve hisselerini ben aldım. Bir Kürt ortağım vardı Hüsnü adında, o da vefat etti.

Yardımcılarınıza işin sırrını öğrettiniz mi? Bu işin sırrı, öğrendiğinde herkesin uygulayabileceği bir sır mı, yoksa sizin kişisel enerjinizle mi ilgili?

Bir insanda en önemli erdem dürüstlüktür. Ben çok önem veririm dürüstlüğe. Önce dürüstlük sonrasında tabii ki itina, kalite, lezzet, her zaman taze malzeme bulundurmak, güler yüz, işini sevmek gelir. Aşk gibi bir şeydir işini sevmek...

Sizce en güzel mezeniz hangisi?

Bizim dükkânın bütün mezeleri güzeldir. En önemlisi iyi yapılmış ve taze olmalarıdır. Ben bayat yemek bulundurmam dükkânda... Meze çeşitlerimiz arasında, midye dolmamız denemeye değer, zaten meşhurdur midye dolmamız, bomba fasulye yahnisi –bunu tereyağında yaparız– harika oluyor. Fasulye ayrı pişiriliyor. Patlıcan salatası, levrek marine, karides, ıstakoz, mid-

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

ye tava, spesiyal olarak levrek buğulama ve bonfile kavurma yaparız ki harika olur. Tatlı olarak suflemiz ve lokma. Lokmamız taze taze olur ve tüketilir. Puf puftur ve çok hafiftir. Denemeye değer.

Ustalarınızı siz mi yetiştiriyorsunuz?

Bizim ustalarımız Tarabya Oteli'nin eski ustalarıydı. Tarabya Oteli açıldığında mutfağında çalışmak üzere Fransa'dan aşçılar getirtmişlerdi. Çok iyi aşçılardı bunlar ve yanlarına Rum gençlerini yardımcı olarak aldılar. Onlar da böylelikle işi öğrenmiş oldu. Bu arada Tarabya Oteli de kapandı. Orada yetişmiş aşçıları biz aldık. Filiz'de de, Fidan'da da, burada da çalıştılar. Aşçı Yorgo Usta, Theofil Usta, Çağanos Usta... Bu Rum ustalar, işi yardımcılarına öğrettiler. Böylelikle hep usta yetiştirdik. Her biri 15 seneden önce ayrılmadı yanımızdan. Hiçbir sorunum yoktu işçilerimle.

İstanbul'dan gitmeyi, Atina'ya yerleşmeyi düşündünüz mü hiç? Ya da öyle bir teklif aldınız mı?

Garaj Restaurant'ın iç görünümü.

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

Neden gitmeyi düşüneyim İstanbul'dan. İşimiz gayet iyi. İstanbul'u da çok seviyorum zaten. İmroz'u da seviyorum. Ben Zeytinliköy'de doğdum. Her sene 15 Ağustos'ta mutlaka giderim, panayıra katılırım. Patrik Bartholomeos'un köyündenim. Evlerimizi bir yol ayırırdı. Küçükken hep dua okuyordu. Rahmetli annem hep derdi, "Bu çocuk papaz olacak büyüyünce, göreceksiniz," diye...

Sizi rahatsız eden oldu mu çalışma hayatınızda?

Yok, hayır. Bize kimse dokunmadı. İnsan gibi yaşarsan kimse dokunmaz. Bir husumet, bir sıkıntımız olmadı kimseyle. Çok şükür olsun Allah'ıma...

Hatırlayalım biraz, Rumların çok olduğu dönemde neler yaşanırdı burada? Bu kadar kalabalığa balıkları nasıl yetiştiriyordunuz?

Ben işletmeci olarak çalıştım. Yani mutfakta usta olarak çalışmadım. Zaman geldi 3 tane dükkân işletiyordum. Arnavutköy'deki Kuyu Restaurant'ı 15 sene ben işlettim. Ayrıca Filiz'i de işletiyordum. Haldeki alışverişleri hep ben yaparım. Haftada 1-2 gün ben giderdim hale ve en taze sebze ve meyveleri alırdım. Dükkânların hiçbirinde eşim çalışmadı ve karışmazdı da işime...

Balıkları kim seçer?

Balık seçimi de tabii ki bana ait. Ben erken saatlerde gider kendi ellerimle balıkları seçerim. O çok önemli bir konudur.

Nasıl yetiştiriyordunuz bu kadar kişiye bu hizmeti?

Dükkân büyüktü. Gün geliyordu 500 kişiye yemek verirdik, Yunanistan'dan sürekli gruplar geliyordu. Bir havuzumuz vardı içi balık dolu. Yüzüyordu canlı balıklar. Müşteri oradan seçerdi yiyeceği balığı, biz de pişirirdik. Garaj'dan kimler geçmedi ki... Rahmetli Celal Bayar bile yemek yemiştir. Politikacılar, diplomatlar, turistler, bütün Yunanistan tanır bizi. Hâlâ dünyanın her yanından gelen müşterimiz var.

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

6-7 Eylül Olayları'nı nasıl yaşadınız?

6-7 Eylül sırasında daha Fidan'ı açmamıştık. Ben Büyükada'daydım. Orada garsondum ve dükkânın kapısında olayları izliyordum. Bir anda ben de koşanların arasına katıldım. "Gelin papaz o tarafa koşuyor!" diye bağırmaya başladım ve koşan grubu yanlış bir yere yönlendirdim. Böylece en az zararla kurtulmaya çalıştım o kötü olaydan.

Teşekkürler...

Tarabya, 19 Şubat 2011

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

LÜFER BUĞULAMA

MALZEMELER

- 4 adet lüfer
- 4-5 tane rendelenmiş veya dilimlenmiş domates
- 2-3 tane taze kereviz sapı (bütün olarak)
- 2-3 diş sarımsak
- ½ demet maydanoz
- 1 limon suyu
- 1 defneyaprağı
- Tuz, karabiber, tereyağı
- 1 fincan beyaz şarap
- Toprak güveç veya kalaylı bakır tencere

YAPILIŞI

Güvecin içine balıklar yan yana ve halka halka kesilir, –üst üste gelmeyecek şekilde– sıralanır. Domatesler ince kıyılmış maydanozlar konulur, kereviz sapları atılır. Su da ilave edilir. Defneyaprağı en

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

üste koyulur. Tereyağı küçük parçacıklar halinde tencereye atılır. Limon suyu eklenir. Fırına verilir. Ağır ağır pişmelidir. Tam fırından çıkarmadan evvel beyaz şarap eklenir.

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

DENİZ ve MEHTAP..

Renksizdir Yeniköy'ün geceleri; Aleko, Sıçanlı ve İskele olmasa...Geceler, mezeler, bir kadeh rakı ve Yeniköy akşamları...

Aleksandoros Nikolaidis

Deniz Park Gazinosu ya da ALEKO..

Mevsim bahar, vakit akşam, hele bir de ya tamazlar varsa, bir başka çıkar tadı akşam ların Aleko'da.Denize taht kurduğ balko nunda, tahta takımlarına göyle bir kuru lunca, denizin içinde mi yoksa dışında mı nız pek farkına varmadan, ipe sarili çiroz larla gözüne gelirsiniz. Aleko...Asıl adıyl Deniz Park Gazinosu. Ya da Ali Çavuş'u yeri. Yeniköy'de denize açılan sokakları birinde, 200 yıllık tarihi bir yalıda Alek 30 yıldır Aleksandoros Nikolaidia işlet yor Deniz Park'ı. Doğma büyüme Yen köylü Nikolaidis. Yeniköy de bir Rum köyü.Ama Rumlar'ın sayıları gidere azalıyor.Dolayısıyla Yeniköy'de de pe Rum lokantasına rastlanmıyor artı İşte Aleko bu tek kalan Rum lokant olanlardan. Aynı zamanda 60 kişilik Y niköy Rum cemaatinin de fahri lide konumunda. "Çocukluğumdan be bilirim bu yalıyı. O zamanlar otel Üstünde 'Hotel Splendit' yazısı gö çarpardı...Çok küçüktüm ama hatı hıyorum. Bir gün otali boşaltılar. Sonra bir baktık restorant olmuş. Çok severdim. Hayalim lokantaya sahip olmaktı. Bu h yalım 30 yıl önce gerçekleşti. Biz Yeniköy'ü, Yeniköylüler de bizi çok seviyor." Aleko'ı her türlü deniz mahsulünü değişik pişirilişleri ve nefis lezzetleriyle yiyebilirsiniz. Fran usulü fırında karidesinin, çiroz salatasının, buğulama balığının ve mezelerinin ünü sarı Boğaziçi'ni. Aleksandoros Nikolaidis her akşam keyifle ağırlıyor konuklarını. Bazen ken giriyor mutfağa;Özene bezene mezeler, balıklar hazırlıyor konuklarına, hatırlı müşterileri de isterlerse balık çorbası...

Aleko için yapılan bir haber kupürü.

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

Deniz Park Restoran-Yeniköy

Aleko'nun Yeri
Kuruluş: 1976

"6-7 Eylül Olayları'nda saldırıya uğramış, dükkânı yağma edilmiş. O kadar ki, bakkalı kapatmak zorunda kalmış ve Tarihi Balıkpazarı'nda işçiliğe başlamış. Daha sonra Emek Kafe'yi açmış. Bu yaşadıklarından olsa gerek hep vardı bazı korkuları. Ama hiçbir zaman dedemin kin ve nefretle birilerinden bahsettiğini hatırlamıyorum. Aynı şekilde babamın da öyle."

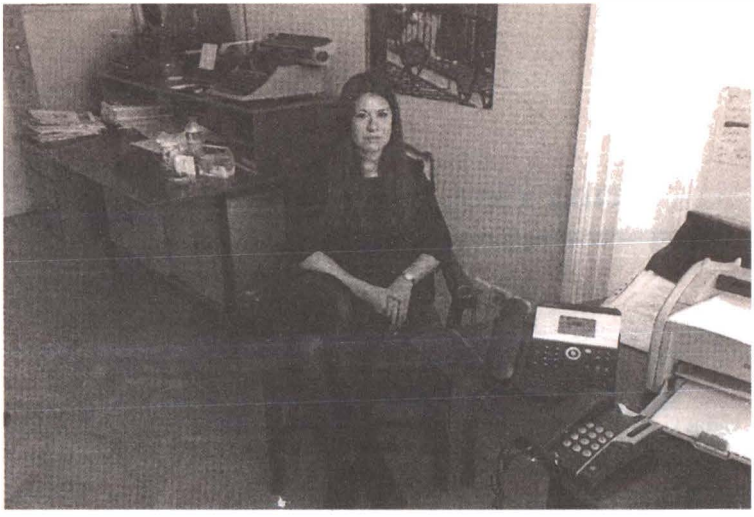
Maria Olga Nikolaidou

Bu röportaj Aleko Bey'in torunu Olga Maria Nikolaidou ile yapıldı.

Bize kendinizden söz eder misiniz?

Benim adım Maria Olga Nikolaidou. Aleko Nikolaidis'in torunuyum. Atina'da yaşıyorum. Tıp kongreleri düzenleyen bir firmada çalışmaktayım. İstanbullu Rum olan annem ve babam 1980'de evlenip Atina'ya göç etmişler. Bunun sebebi çocuklarına daha güvenli bir gelecek, daha özgür bir ortam sağlamak kaygısıydı. Ben on beş yaşındayken vefat eden dedemi gayet iyi hatırlarım. Biz her yaz tatil için, dedem ve ninemi görmek için İstanbul'a gelirdik. Ailemin İstanbul tutkusu beni çok etkilemiştir. Eğer burada devamlı yaşasam ne düşünürüm, nasıl hissederim bilemiyorum. Yani sabit yaşamak farklı olabilir. Çünkü zorluklarını da görmeye başlarsınız. Ama sadece tatil amaçlı gelince gerçekten kusursuz, harika bir kent!

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



Aleko Nikolaidis'in torunu Olga.

Dedeniz Aleko Bey hakkında konuşacak olursak...

Dedemin iki oğlu olmuş: babam Anestis ve amcam Markos Nikolaidis. İki kardeş de Zoğrafyon'da okumuşlar. Markos Amcam halen İstanbul'da yaşamaya devam ediyor. Anneannem Marika Nikolaidou Hanım da halen Yeniköy'de yaşıyor.

Oturduğu tarihi yalı 1850'lerde yapılmış. Sahibi Hristaki Efendi, Yeniköy'den göç etmeye karar verince yalıyı Rum Panagia Kilisesi'ne hibe etmiştir. Bundan önce bu yalı Josep Levi tarafından Splendid Hotel-Tea Room adında bir otel olarak işletilmiştir. 1967'de Aleksandros Nikolaidis (Aleko) yalının alt kısmını Deniz Park adıyla, Yeniköy'ün tek Rum meyhanesi olarak çalıştırmaya başlamış. Bu yalı Boğaz'da sık rastlanan kazalardan nasibini almış. Bir gemi gelip çarpmış ve tamiratını Aleko Bey şahsen yaptırmıştır.

Dedem burayı 1967 yılında açtı. Bundan önce Emek Kafe'yi işletiyordu. Dedemin ailesi balıkçılıkla uğraşırmış. Dedem burayı açtığında salaş bir meyhane havası vardı. Böyle isim yaptı ve sevildi. Dedem vefat ettikten sonra, 1996-2001 yılları arasında

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

işin başına geçmiş. Şimdi yeni sahipleri burayı daha lüks bir restaurant haline getirmişler.

Dedeniz, babanız gayrimüslim oldukları için zorluklar yaşadıklarını anlatırlar mıydı?

Her zaman bir güvenlik problemi vardı, gizli de olsa. Dedemin bakkal dükkânı varmış. Bu dükkân şimdi Yeniköy Yapı Kredi Bankası'nın olduğu yerdeymiş. 6-7 Eylül Olayları'nda saldırıya uğramış, yağma edilmiş. O kadar ki, bakkalı kapatmak zorunda kalmış ve Tarihi Balıkpazarı'nda işçiliğe başlamış. Daha sonra Emek Kafe'yi açmış. Bu yaşadıklarından olsa gerek hep vardı bazı korkuları. Ama hiçbir zaman dedemin kin ve nefretle birilerinden bahsettiğini hatırlamıyorum. Aynı şekilde babamın da öyle. Dedemin düşmanı yoktu ki zaten. Bizlere hiç olumsuz duygular aktarmadılar. İstanbul'u terk etmeyi asla düşünmedi. Çok seviyordu İstanbul'u. Ayrıca yardımsever bir insandı dedem. Herkese yardım elini uzatmıştır.

Restoranda çalışanlar arasında Rum personel var mıydı?

Dedem yaşadığı müddetçe çalışanlar hep aynıydı. Dedem iyi para veriyordu çalışanlarına. Kimse gitmezdi kolay kolay yanından. Elbette işi öğrendikten sonra gidip kendi dükkânlarını açanlar oldu aralarında. Ama bunlar Boğaz'ın karşı sahilinde açtılar yerlerini. Çalışanların genelde Müslüman Türkler olduğunu hatırlıyorum.

Dedenizin zamanında ne tür mezeler yapılırdı?

Midye dolma, çiroz salatası vardı. 1980-1990 arası çirozlar Atina' dan geliyordu. Karides salatası çok güzel olurdu. Dedem kendisi nefis balık buğulama yapardı. Kalkanı da çok spesiyal pişirirdi.

Müşteri profili nasıldı?

Müşteriler her yerden, her millettendi. Ünlü insanlar çok geliyordu. Mesela dönemin başbakanı olan Tansu Çiller, Sabancı

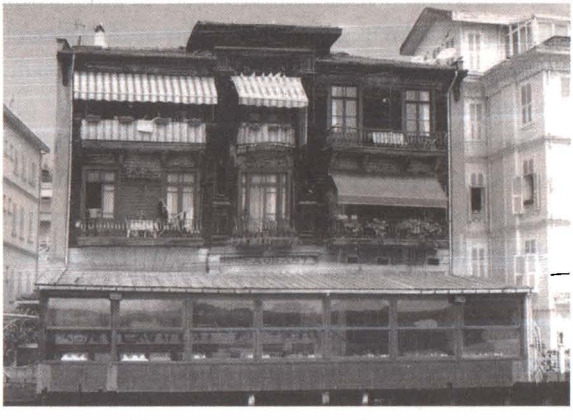
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ve Koç ailesi. Film yıldızı Hülya Avşar'ın bile geldiğini hatırlıyorum.

Aleko, eşi ve çocukları ile.

Dedeniz hem siz de oradayken Atina'ya gidip orada bir işletme açmayı düşündü mü hiç?

Hiçbir zaman dedem burayı bırakmayı, terk etmeyi düşünmedi. O çok seviyordu vatanını. Babam da ticareti sevdiğinden başka sektörde çalışmayı düşünmezdi. Baba da oğul da hiç Atina projesi yapmadı.



Aleko'nun denizden görünümü.

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

Yunanistan'ı sarsan mali kriz nedeniyle İstanbul'a dönmeyi düşünen pek çok Rum var. Siz nasıl bakıyorsunuz bu duruma?

İstanbul tatil için, gezip tozmak için ideal. Ben hayallerimdeki gibi kalmasını tercih ederim bu şehrin. İş hayatına girersem burada yaşamın pek kolay olmayacağını düşünüyorum. Ben ve ailem buraya dönmeyi düşünmüyoruz. İstanbul'da azınlıklar çok kapalı yaşıyor, halbuki Atina'da daha farklı. Burada cemaat küçük olduğundan herkes diğerinin ne yaptığını konuşuyor. Bize göre bu biraz zor bir hayat.

Cihangir, Şubat 2011

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

KARİDESLİ BÖREK

MALZEMELER

- 3 yufka
- ½ şişe bira
- 4-5 kaşık erimiş margarin
- 2 sap ince kıyılmış taze soğan
- 1 kg karides
- 1 yumurta, tuz

YAPILIŞI

Karidesler yıkanır, ayıklanır, bir kâseye koyulur. Bunun içine ince doğranmış taze soğan ve yumurtanın akı eklenir. Bu, böreğin iç malzemesidir. Ayrı bir çanakta bira ve erimiş margarin karıştırılır. Yufkalar sigara böreği yapılacak şekilde üçgen kesilir. Her üçgen yufkanın ortasına fırçayla bira-margarin karışımı sürüldükten sonra

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

karidesli iç koyulur. Sigara böreği gibi aşağıdan yukarı, rulo şeklinde sarılır. Yumurtanın sarısı ve az bira çırpılır, bu da böreklerin üstüne sürülür. Orta ısı fırında pişirilir.

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

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

Pera-Beyoğlu'nun eski görünümü.

Pera-Beyoğlu

Cumhuriyet döneminde Galata meyhaneleri yavaş yavaş kapanır ve Beyoğlu'nda yeni meyhaneler açılmaya başlar. Asmalımescit mekânları, Çiçek Pasajı ve Krepen Pasajı, 1930-1960 arası popülerliğini korur. Günümüzün sevilen meyhanelerini barındıran Çiçek Pasajı, aslen Banker Hristaki Zografos Efendi tarafından 1876 yılında Cite de Pera adıyla yaptırılan bina olup, lüks daireler ve Paris modasına uygun dekore edilmiş dükkânlardan oluşuyordu.

Şimdi var olmayan, İstanbul meyhaneleri tarihinde özel yere sahip Krepen Pasajı, aslen kunduracılar çarşısı olarak inşa edilmişti.

Şimdilerde ise bu konuda ilk akla gelen Nevizade Sokağı. Her kesimden müşterinin kaynaştığı bu renkli sokak, geleneğin sürdüğüne dair yaşayan bir kanıt niteliğindedir.

Galata

Günümüzde Karaköy olarak adlandırılan, İstanbul'un merkezindeki liman bölgesi Galata, Beyoğlu ilçesinin bir bölümünü oluşturmakta ve İstanbul şehir planı üzerinde küçük bir alanı kaplamaktadır. İ. N. Karavia'nın 1933 yılında İstanbul'da Rumca olarak basılan *Allote Ke Tora* isimli kitabında Galata meyhanelerinden şu şekilde söz edilmektedir:

"Dionysos zamanında özellikle Galata Koyu'nun adı Sikodis idi. Yunanca 'incirlik' anlamına gelen bu isim, adını incir ağaçlarının bolluğundan ve güzelliğinden almıştır. İsim genellikle Yunanca çoğul hali ile kullanılır ve burası 'E Sike' olarak anılırdı. Tanınmış coğrafyacı Strabon ise kelimeyi tekil olarak kullanmış ve burayı 'İ Siki' olarak adlandırmıştır. Limanın çevresindeki alan ilk Büyük Konstantin zamanında surlarla çevrilmiştir. İmparator Konstantin surları, Üsküdar'dan buraya taşınan Hıristiyanları korumak ve onurlandırmak için yaptırmıştır.

Adı nerden gelirse gelsin Galata, Konstantinopolis'in ilk kuruluş yıllarından beri bu şehrin en önemli dış mahallelerinden birisi olmuştur. Burada Galatların yaşamış oldukları tezini kabul edersek, Galata'nın çok eski yıllarda da tıpkı bugün olduğu gibi Avrupalı tüccarların yerleşim alanı olduğunu anlayabiliriz.

Orta halli akşam eğlencesi denilince de ilk akla gelen meyhaneler olmakta. Meyhane sözcüğü Farsça 'şarap içilen yer' anlamına gelir. İstanbul meyhanelerinin tarihi Bizans'a dek uzanıyor. Kentin birçok semtinde bulunan bu şarap evleri Osmanlı döneminde artmış. Bazı dönemlerin içki yasaklarına rağmen artarak devam eden bir İstanbul meyhane geleneğinden söz edilebilir.

Eski Galata'da çok sayıda meyhane vardı. Meyhaneler devrin kanunlarına göre alaturka saatle 01.30'a kadar açık kalabilirdi. Ama bu tahdit daima aşılırdı. Bol miktarda duziko (rakı) ve mastika (sakız rakısı) tüketilirdi. Kapanma saatine yakın meyhaneci son mezeleri getirip hesapları toplardı. Bu son meze genellikle pastırma veya sahanda kaşar peyniri olurdu. Bu son servisle müşteriye nazikçe gitme vaktinin geldiğini hatırlatılırdı."

Krepen'deki İmroz Lokantası, Nevizade

Yorgo Okumuş
Kuruluş: 1941

"Nevizade'ye hayat veren biz olduk. Bizim sayemizde gelişmiş ve bugünkü haline gelmiştir. Buna hiç kimsenin bir itirazı olamaz. Krepen Pasajı'nın kapanması ve dolayısıyla bizim dükkânın da kapanması bizi büyük bir darboğaza ve arayışa soktu. Ya şimdiki bu dükkânı alacaktık ya da garson olarak devam edecektim hayatıma. Ama eşim garson olmaktansa kendi dükkânımın sahibi olmam için adeta baskı kurdu. Beni o zorladı bu dükkânı almaya. Allah rahmet eylesin, iyi ki de zorlamış."

Yorgo Okumuş

Yorgo Okumuş, Gökçeada doğumlu ve Beyoğlu Balıkpazarı'ndaki tarihi İmroz Meyhanesi'nin sahibi. Beyoğlu Balıkpazarı'ndaki Nevizade'de, tarihi Krepen'deki İmroz Lokantası'nı bilmeyen yoktur. Her zaman taze ve kararında pişmiş mezeleri, en güzel balık çeşitleri ve ünü tüm dünyaya yayılmış "fukara lakerdası"yla balık ve meyhane kültürünün önderidir adeta. Haftanın hangi günü gidersen git, dolup taşan kalabalık, Yorgo Usta'nın ve ortağı Mustafa Bey'in işlerinin ehli olduğunun, bu işi severek ve doğru yaptıklarının bir kanıtıdır zaten.

Yorgo Bey, bize kısaca lokantanın tarihini anlatır mısınız?
Bu lokanta 1941 yılında Spiro Havuços ve Tanaş Yalyas tara-

findan Krepen Pasajı'nda (bugünkü Aslıhan Pasajı'dır) kurulmuştur. Ben 1935 yılında İmroz (Gökçeada)'dan İstanbul'a geldim ve lokantacılığa komi olarak başladım. 1952'de İmroz Lokantası'na girdim. 1960'lı yıllarında işletmeye İrfan Kara ortak oldu. Şimdiki ortağım Mustafa Yıldırım 1970'te 12 yaşındayken komi olarak işe başladı aynı lokantada. 1975'te Tanaş Yalyas ortaklıktan ayrıldı. 1980'de Spiros Havuços vefat etti. Onların hisselerini Mustafa ile birlikte ben aldım ve 1982'de Krepen Pasajı'nın yıkılmasıyla birlikte lokantayı bugünkü yerine taşıdık. Eski müşterilerimiz İmroz Lokantası'nın kapandığını sandığından meyhanenin adını Krepen Pasajı'ndaki İmroz Lokantası olarak koyduk. Meyhanemizde şarkı söylemek yasaktır, zaten duvarımızda da "Meyhanede şarkı söylemek katiyen memnudur" yazısı mevcuttur.

Yorgo Okumuş.

Yorgo Okumuş ve ortağı.

Lokanta için çıkan haber kupürleri.

Asıl merakınız, yemek pişirmek mi, dükkân işletmek midir?

Benim aşçılık merakım yok. İşletme ve dükkânı doğru yönetme merakım vardır. Biz bu dükkânı bugünkü Nevizade'ye taşıdığımızda burası başıboş bir haldeydi. Adeta Teksas gibiydi. İnsan geçmezdi bu yoldan. Nevizade'ye hayat veren biz olduk. Bizim sayemizde gelişmiş ve bugünkü haline gelmiştir. Buna hiç kimsenin bir itirazı olamaz. Krepen Pasajı'nın, dolayısıyla bizim dükkânın kapanması, bizi büyük bir darboğaza ve arayışa soktu. Ya şimdiki bu dükkânı alacak ya da garson olarak devam edecektim hayatıma. Ama eşim garson olmaktansa kendi dükkânımın sahibi olmam için adeta baskı kurdu. Beni o zorladı bu dükkânı almaya. Allah rahmet eylesin, iyi ki de zorlamış.

İmroz'dan İstanbul'a ne zaman geldiniz?

337 Gökçeada doğumluyum. Yani bugünkü tarih ile 1921'de doğdum. Yorgo ve Angelitena'nın üç çocuğundan biriyim. İlkokulu Gökçeada'da okudum. Okulu bitirdikten sonra kunduracılıkla başladım iş hayatına, Tarlabaşı'nda. Artak isminde büyük bir atölye vardı ama yürümediğinden bu işi bıraktım. Ve Kuloğlu Sokağı'nda Hrisafi adında birinin yanında bu işe başladım. Caddebostan'da büyük bahçeli yazlık bir mekânda, daha sonra Güneypark'ta, yine büyük, bahçesi olan lokantalarda garson olarak çalıştım. Daha sonra İstiklal Caddesi'nde Santral Lokantası; hem et, hem balık ve hem de soğuk meze satıyordu bu dükkân.

Kendi mutfağınızda çalıştınız mı yoksa sadece işletme kısmıyla mı ilgileniyorsunuz?

Yemek yapmak amacıyla veya usta olarak çalışmadım mutfakta; sadece kontrol amaçlı giriyorum.

Kendi ürettiğiniz bir meze var mı?

Kendi ürettiğimiz ve de çok sevilen fukara lakerdamız var. Bunun adını bir gazeteci koymuştur. Biz pahalı olan lakerdanın ve toriğin yerine alternatif olsun, daha ucuz olsun diye hamsiden lakerda yaptık ve bunu soslayarak müşteriye sunduk. Çok beğenildi ve basında da çıkınca ismi fukara lakerdası olarak ünlendi. Bunun haricinde soslu torik, köpeoğlu –ki bu patlıcan, kabak, süzme yoğurt, sarmısakla yapılan güzel bir mezedir– çok sevilmiştir. Palamut marinemizin, acılı ezmemizin benzerini de hiçbir yerde bulamazsınız.

Eşiniz size lokantanın açılışında ilham verdi mi? Onun mutfak bilgisinden yararlandınız mı?

Hayır, eşim mutfakta pek karışmadı işime. O gelir bizi ziyaret eder, yemek yer ve giderdi. Daha önce dediğim gibi onun en büyük rolü bu dükkânı almamda ısrar etmesiydi. O olmasaydı, belki böyle bir yerde bu dükkânı açmayı cesaret edemezdim. Rahmetli eşimin despot bir kişiliği vardı. Ne yapıp etti, bana

dükkânı aldırdı. 20 Ocak 2007'de Atina'ya yılbaşını kutlamaya gitti. Yüksek tansiyon hastalığı vardı, yolda yürürken vefat etti. 78 yaşındaydı. Eşimin adı Andoniya'dır. İki çocuğumun da annesidir. Çocuklarımı o büyüttü. Dükkâna gelip işime karışmak istemezdi.

Lokantanın iç görünümü.

Balıkları alırken bizzat kendiniz mi gider ve seçersiniz? Nereden balık alırsınız? Bildiğim kadarıyla çok erken gidiliyor bu iş için balıkhaneye.

Dükkâna 3 kişi 10'ar günden nöbetleşe geliyoruz. Ve kimler nöbetteyse onlar gidip balıkları seçiyor. Balıkpazarı'nda kendi balıkçımız var. Balık seçimi titizlik gerektirir. Taze ve boyları uyum içinde olmalıdır. Bir müşteriye ayrı boyda, ötekine ayrı boyda balık vermek olmaz. Bunlara dikkat etmek gerekir tabii ki.

Bu sektörde başka iyi meyhane var mı? Hangileridir?

Bizim sistemde işleyen, aynı çeşit yemekleriyle bu kalitede meyhane şu anda yok. Bu konuda iddialıyız. Garaj vardır Tarabya'da. 20 sene öncesinden beri gerçekten iyi bir lokantadır. Façyo Tarabya'da; Koço karşı tarafta; Hasırlı vardı, sahibi Niko,

çok iyi lokantalardı bunlar. Hasırlı'nın sahibi Niko öldü, dükkân kapandı. Diğerleri bildiğim kadarıyla devam ediyor. Deniz Park Yeniköy'de, Urcan Sarıyer'de... Ve tabii ki bazı lokantalar daha var ki çok pahalı. Bizim lokantada 50-60 liradır kişi başı fiyatı. Herkesin bütçesine uygundur bizim dükkân.

Müşterileriniz daha çok hangi millettendi? Rum-Türk nasıl yaşamıştır? İmroz'da olsun, İstanbul'da olsun bu iki halk sizce düşman mıdır, dost mudur?

Krepen'deyken, yani o yıllarda zaten İstanbul'da nüfusun çoğunluğu daha çok Rum, Ermeni, Yahudiydi. Eee, tabii bizim müessesemize gelenler de ekseri gayrimüslimlerdi. Bayramlar, yortular hep beraber kutlanırdı. Bir anımız var, komiktir... Yine böyle bir Hıristiyan grup ve aralarında bir Türk. Her seferinde birinin isim günü kutlanıyor. Bu Türk arkadaş da sürekli masalara oturup yiyor davetli olarak. Haybeci denmesin diye arkadaşlara diyor ki, "Bana da bir Rum ismi takın da bende size ikram edeyim." Tamam diyorlar, adını Yani koyuyorlar. Ama Yani ismini sene içinde 4 kere kutlarlar. Birinci kutlama, ikinci kutlama derken, Yani bir gün kiliseye gidip bu azizi görmek ister... Karşısında çıplak ayaklı bir aziz görünce, "Yani'nin," der, "neden çıplak kaldığını anladım." Bu gerçek bir hayat öyküsüdür ve aramızda her zaman anlatır, güleriz. Yani herkes kardeş gibi yaşıyordu ve şimdi de yine yaşıyoruz çok şükür. Kötü olaylar oldu ama bunlar hepimiz biliyoruz ki her yerde oluyor ve bunlara genelde politikacıların kendileri, yani baştakiler sebep oluyor. Yoksa halkın arasında her zaman dostluk hâkimdir. Biz böyle gördük, böyle biliriz.

Artık bir efsane sayılırsınız İstanbul Balıkpazarı'nda. Balıkpazarı'na gidip de İmroz'a uğramayan yoktur herhalde. Ayasofya'dan sonra en çok bilinen mekânın sahibisiniz. Bu çok gurur verici olsa gerek. Hislerinizi öğrenebilir miyiz?

Muhakkak çok gurur vericidir, bizi arayarak bulmak istemeleri. Bizden memnuniyetle bahsetmeleri kime gurur vermez ki?

Atina'ya yerleşmeyi düşündünüz mü?

Ben Atina'ya gitmeyi düşünmedim. Hatta bir dönem Avustralya'dan vize aldık. Oraya yerleşmeyi düşündüm, ama aile parçalanacaktı, önce benim gitmem gerekiyordu, sonra karım ve çocuklar gelecekti. İstemedim, vazgeçtim. Bundan sonra da gitmeyi düşünmem.

Çocuklarınız meslekle ilgili mi?

Büyük oğlum Vasil ilgileniyor. Atina'da yaşamasına rağmen gidip geliyor. Devam edeceğini umuyorum.

Bu kaliteyi senelerce yaşatmak neye bağlı?

İşini bilerek yapmak gerekir. Kominin, garsonun eline kalırsan yandın. Bizzat kendinin bu işi tanıyor olman şarttır. Titizlikle çalışmak, merakla çalışmak ve her zaman işinin başında olmak gerekir. Müşteri hatayı affetmiyor.

Çalışanlarınızın işi öğrenip sonra da gidip kendi dükkânını açması gibi örneklerle karşılaştınız mı?

Yok, ben böyle şeyler yaşamadım. Yanımda çalışan aşçılardan en eskisi 15 senedir çalışır yanımızda. Öyle kolay değil. Bizden öğrenip gidip dükkân açmak. Herkes cesaret edemez.

Evet gerçekten Krepen'deki İmroz Lokantası'nın İstanbul'daki müzelerden, Ayasofya'dan, Dolmabahçe Sarayı'ndan sonra en çok tanınan ve ziyaret edilen, ama aynı zamanda yaşlısıyla genciyle, İstanbul halkı tarafından da tercih edilen bir isim, bir imza olduğu aşikâr. Ellerinize, emeğinize sağlık Yorgo Baba...

Tebrikler...

Nevizade, 25 Ocak 2011

FUKARA LAKERDASI

Hamsilerin kılçıklarını çıkarın. İyice, üzerinde kan kalmayacak biçimde yıkayın. Eğer hamsiniz 1-2 kiloysa bir tepsiye koyun, tuz ile kaplayın. Eğer hamsi daha fazla ise tenekeye basın. Tepsiye tek sıra halinde dizdiğiniz takdirde bir-iki saat sonunda hamsiler pişeceğinden tuzlarını iyice silkeleyip üstünden hafif su geçirdikten sonra dereotu, limon ve defneyaprağı koyup zeytinyağının içinde bekletin. Tenekeye bastıysanız; tuzun tüm balıklara işlemesi birkaç gün sürer. Yiyeceğiniz zaman üstüne ince kıyılmış soğan ve maydanoz ekleyebilirsiniz.

MEŞHUR SOSLU TORİK

Torik veya palamut, tüm olarak zeytinyağı, elma ve üzüm sirkesi, tuz, hardal, taze karabiber, defneyaprağı, kekik, limon ve sarmısak karşımı sosta birkaç saat marine edilir. Sonra dilimlenerek servis edilir.

KÖPEOĞLU

Küp küp kesilen patlıcan ve kabak yağda kızartılır. Sarmısaklı süzme yoğurtla kaplanır. Üzerine de yağda yakılmış kırmızıbiber eklenir.

PALAMUT MARİNE

Palamutlar fileto kesilip üzerine tuz, limon parçası ve defneyaprağı konur, 15 gün tuzda yatacak. Sonra 1 gün boyunca sirkeli suda bekletilir. Ardından küp şeklinde kesilip limon parçası, defneyaprağı, soğan, zeytinyağı ilave edilir ve karıştırılır.

HAYDARİ

Süzme yoğurt, sarmısak, tuz, nane, zeytinyağı karışımıdır. İyice birbirine yedirilerek karıştırılmalıdır.

Gourmelit Pera

Taksimin yanıbaşında makarna soslu sohbetler

Makarna yiyip sohbet etmek istiyoruz. Taksim'de ayağımızı aktarda olmasını, ama gürültüden ve kalabalığın uzak olmasını istiyoruz. Otopark sorununun da olmasını istiyoruz, arabayı park ettikten sonra yüz metrelerce yol yürümeyelim. Çok şey mi istiyoruz? Hayır.

Gourmelit Pera, bunlar gibi "mütevazı" talepleri karşılayabilecek mekanlardan biri. Antikacı dükkanlarının bölgesi Çukurcuma'da, tramvayın hemen karşısında, dış çeperi ahşaptı kapılı, iç kısmı bir bitişik yaklaşık bir yıldır hizmet veriyor. Giriş katında ve üstünde restoran, bodrum katta mutfak, en üstte ise idare bulunuyor.

Binanın da sahibi olan işletmeci Kaveh Pilmuşyan, özel bir danışmanlık şirketinin söylüyor, her yerde bulunabilecekler dışında farklı tadar sunuyorlar.

Mönüye bakılınca bu farklılık hemen kendini gösteriyor, asıl yemeği 30 çeşidi bulan makamadan oluşmuş bir mönü. Yanında şarap, peynir ya da salata alabilir sonrasında kahveniz yudumlayabilirsiniz. Spagetiden ravioliye yedi ana çeşidi olan makamaları istediğinize göre karıdesli, somon balıklı, sığınaklı, mantarlı, ıspanaklı, peynirli veya kepekli alabilirsiniz. Hepsinin ortak özelliği ise uzun reçetuvarlıkla yapılmış olması. Verdikleri sınırlı hizmet sırasıyla da yanınızda her an elinizin altında bulunmayı istediğiniz butik şarapları bize sunuyor.

Ünsal'ın, Melen Çevrie Bağırlık şarapları. Peynir tabağındaysa yerel peynirler tercih edilmiş, mevsime göre türleri değişiyor. Ayrıca Gourmelit Pera'ya özgü salata ve çevre tarafından tatlı da var.

Fiyatlara gelince, makamalar 3-4 peynir tabağı 3, kadeh şarap 3-9, tatlılar, kahveler ve salatalar 3-5 milyon lira. Öğrencilere % 10 indirim uygulanıyor. Her Salı makarna günü olduğundan, limitsiz makarna ve bir alkolsüz içecek 5 milyon lira.

İstiklal yabancı pop çalınan mekanda, perşembe akşamları popular Yunan müziklerini dinleyebiliniz. Daha çok öğrencilerin ve genç çalışanların uğrak yeri olan Gourmelit Pera, yüksek tavanlı ve ferah ortamıyla, sıcak yaz günlerinde iyi bir tercih olarak öne çıkıyor.

Fetik Paşa Sk. 37 Çukurcuma
244 38 01 - 02

Gourmelit hakkında haber kupürü.

Gourmelit Pera Şarap Evi / İskeçeli Kafe Rum'eli Meyhanesi, Çukurcuma

Kostas Eftimiyadîs

"Rum kimliğimden ziyade, yeni bir girişimci olmaktan ötürü sorun yaşadım. Dini kimliğim mesele olmadı. Bürokratik açmazlar ne yazık ki her müteşebbisin başına geliyor. Yoruma açık mevzuat hükümleri epey sıkıntı yaşattı. Bir de para kazanan mekânların hepsi için geçerli olan tehdit ve sataşmalar. Bunlar şahsıma özel durumlar değildi. Ülkemizin yaşadığı gerçekler. İşletmeciliğim süresince misafirlerimizin mutluluğu, halen devam eden değerli dostluklar kazandırdı."

Kostas Eftimiyadis

Yaşamöykünüzü anlatır mısınız?

1970 Beyoğlu-Pera doğumluyum. Çocukluğum Cihangir'de geçti. Doğal olarak çok kültürlü ortamların içinde büyüdüm. Zoğrafyon'dan sonra İTÜ Fizik Mühendisliği bölümünü bitirdim. Sivil toplumun faydalarını, önemini burada kavradım. İstanbul Teknik Üniversitesi bünyesinde oluşturulan Kültür ve Sanat Birliği kurucuları arasında yer aldım. Müzik, sinema, el sanatları, fotoğrafçılık gibi çeşitli dalları kapsayan çalışmalar yaptık. Bir dönem, öğrenci kulüplerinin organizasyon kurul başkanlığını yürüttüm. Askerliğimi 1995-1997 yılları arasında, Kara Kuvvetleri Lisan Okulu'nda Yunanca öğretmeni olarak askerlik yaptım. Manolis Triandafilidis'in *Çağdaş Yunanca Dilbilgisi Kitabı*'nın (en önemli Yunanca gramer kitabı olarak bilinir)

ilk Türkçe tercümesini yaptım. Nisan 1999 yerel seçimleri sırasında Şişli Belediyesi başkan adayı Mustafa Sarıgül'e azınlıklar ve STK konularında danışmanlık yaptım.

1999'da yeni bir alan belirdi hayatımda. İthal şarap sektöründe yöneticilik teklifi geldi. Böylece yiyecek-içecek sektörüne profesyonel giriş yapmış oldum. Dönemin mevzuatı gereği, şarap ithal etmek için Turizm Bakanlığı işletme belgeli bir tesis ve şarap ithalatı başvurusu yapan bir firmanın var olması gerekiyordu. Şirket hissedarlarından olan arkadaşımızın Çukurcuma'da eski bir binası vardı. Semte dair gözlemlerime dayanarak, burada şarabın yanı sıra "a la minute" bir mönü ile bir kav-kafe açmayı önerdim. Ayrıca kahve türlerini de mönüye dahil ettim (o dönemde kahve piyasası henüz bugünkü kadar gelişmiş değildi). Daha sonra bahçeye, Vasilis Klimatakis ile ortak olarak, İskeçe'linin Kahvesi-Τοκαφέ της Ξανθιώτισσας bölümünü açtık. Vasil DJ'lik tecrübesiyle mekânımıza zengin Yunan müziği sağladı. Bu girişimlerimiz Cezayir Sokağı'na örnek teşkil etmiştir diye düşünürüm.

Kostas Eftimiyadis müşterileri ile Gurmelit Pera'da.

Rum'eli Meyhanesi nasıl doğdu?

Niyetim, hem tarihi binayı iyi değerlendirmek hem de İstanbullu bir Rum olarak kültürümüzdeki lezzet-keyif birlikteliğini öne çıkarmaktı. Gerçek bir Rum meyhanesinin eksikliğini görüyordum. Piyasada ne hakiki Rum meyhanesi ne de Rum meyhane işletmecisi vardı. Kendi kültürümüzü yaşatan bir yer olsun deyince ortaya Rum'eli Meyhanesi çıktı. Yunanlı bir hocayla sirtaki kursu da açtık. Ortağım Vasil'in annesi Tasula Hanım özellikle meze konusunda müthiştir. Mutfağı üstlendi. Meze ve yemekleri eski, kendine has aile tarifleriyle hazırladı.

Özellikle işletme kısmı size aitti herhalde?

Ben fizibilite, tasarım ve işletmeyi üstlenmiştim. Mutfak ayrı bir bilgi, beceri gerektirir. İyi yemekten anlarım ama pişirmek uzmanlık işi. Mesela, şarap yanında hızlı hazırlanan, kolay depolanan makarna sunmayı seçtim. Mühendislik bilgilerim de işe yaradı. Kireçli musluk suyu yerine içme suyunda haşladık makarnayı, daha lezzetli oldu. Yedi çeşit makarna çarpı yedi ayrı sos veriyorduk. Müşteriler bunu diğer yerlere kıyasla daha fazla sunuluyor şeklinde algıladı.

Personel bulma, eğitme konusuna değinirsek...

Bolu-Mengen yöresinden personel çalışırdı. Mutfak Dostları Derneği'nin üyesiyim. O dönemki başkanımız Semih Somer ve üyelerimizden Hürriyet Gazetesi gurme yazarı Mehmet Yaşin'in referansıyla işe aldığımız profesyonellerdi. Personelimizi bir haftalık ön eğitimden sonra mutfağa alıyorduk. Garsonlarımız turizm-otelcilik mezunu, dil bilen, tecrübeli elemanlardı. Mezeleri yaparken şimdiye dek bildikleri malzeme ve pişirme tekniklerini unutmalarını isterdik. Şefimiz Tasula Hanım, Rum usulü mezeleri öğretirdi. Müşteri tercihlerini mönüye yansıtırdık. Binanın farklı katları farklı amaçla işletildi. Meyhane, mahzen, kav-kafe, sirtaki kurs salonu...

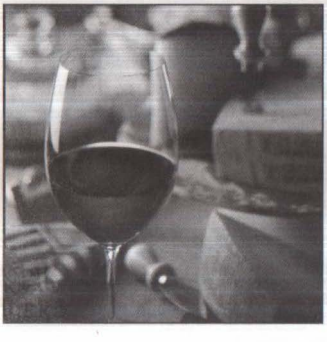
HOŞ GELDİNİZ

Düzenli olarak organize ettiğimiz SİRTAKİ kurslarından haberdar mısınız?

Akşamları Rum 'eli Meyhanesi 'ne gelemiyorum diye üzülmeyin !

6 çeşit meze + bir kadeh ouzo + bir Türk kahvesi

menüsü Çba-Ctesi arası öğle servisinde !



SPAGHETTI DAY

9 milyon

Her Salı limitsiz miktarda domates soslu spaghetti ile bir kadeh kırmızı şarap

Gurmelit broşürlerinden.

Farklı konseptlere farklı mönüler belirlediniz herhalde?

Bugün bile internette okuyabilirsiniz müşteri yorumlarını. Gourmelit Pera mönümüz şarap-makarna, peynir-kahve ağırlıklıydı. Rum'eli Meyhanesi ise mutfağımızı, kültürümüzü yansıtacak mezeleri öne çıkardı. Eski, tarihi tarifleri bulur, dener, yapar, sunardık. Bize iletildiği gibi, bizim evde olduğu gibi ikram diyelim.

En sevilen, aranan yemekleriniz nelerdi?

Sevgili Meri, kafede fesleğen soslu makarna en çok talep gören çeşitti. 2003'te sert bir kış yaşandı. Kar nedeniyle bir süre yollar kapanınca Antalya'dan taze fesleğen getirtemedik. Kısa süreli bir sıkıntı yaşadık. Bu bize ders oldu. Kendi fesleğenimizi yetiştirmeye başladık. Meyhanede ise pazı sarması, tatlılardan da sakızlı muhallebiye rağbet vardı..

Bu işlerle meşgulken etnik kimliğiniz sorun oldu mu?

Rum kimliğimden ziyade yeni bir girişimci olmaktan ötürü sorun yaşadım. Dini kimliğim mesele olmadı. Bürokratik açmazlar ne yazık ki her müteşebbisin başına geliyor. Yoruma açık mevzuat hükümleri epey sıkıntı yaşattı. Bir de para kazanan mekânların hepsi için geçerli olan tehdit ve sataşmalar. Bunlar şahsıma özel durumlar değildi. Ülkemizin yaşadığı gerçekler. İşletmeciliğim süresince misafirlerimizin mutluluğu, halen devam eden değerli dostluklar kazandırdı.

İstanbul desem, ne anlatırsınız?

İstanbul yüzyıllardır hem coğrafi, hem sosyolojik açıdan önemli bir kavşak. Farklı yerlerden insanlar burada buluşur, kaynaşır. Bizans'tan beri başkentlik yapmış bir kent. "Nerede hareket, orada bereket" deriz. Tam İstanbul'u tanımlayan bir ifade bu. Atalarıma, yani Osmanlı'ya dönersek; anneannem Mustafapaşa-Sinasos'tan, dedem Kastorialı (şimdi Yunanistan sınırlarında). Baba tarafım Epir bölgesi, Görice-Koriça'dan (şimdi Arnavutluk sınırları içinde) göçmüş İstanbul doğumludur. İs-

tanbul eskiden de bugün olduğu gibi bir çekim merkeziydi. Aileler evlatlarının iyi eğitim alması, iyi yaşaması için buraya gelirdi. Günümüzde de aynı. İstanbul bir nehir yatağı gibi. Bazen cılız bir su akar bu yataktan, bazen de önüne ne gelirse katar... Azgın akıntılarda insanlar kendilerini korumaya çalışırlar.

Sizin jenerasyonunuzdan Atina'ya gidenler çok oldu. Siz gitmeyi hiç düşündünüz mü?

Düşünmedim! Sürekli bir yerlere göçmek aidiyeti engelliyor. Ben bu topraklarda kök salmak istedim. Liseyi bitirdiğimiz 80'li yılların sonunda birçok arkadaşım kendi tercihiyle Yunanistan'a gitti. Geçen yirmi beş yılda bulunduğumuz yerlerde, eşzamanlı olmasa da hepimiz sorunlar yaşadık. Sıkıntılar hayatın bir parçası. Ortodoks inancına göre –tüm semavi dinlerde olduğu gibi– ancak Cennet'te zorluklardan kurtuluruz. Unutmayalım, sorunları çözdükçe büyüyor, gelişiyor, hayattan zevk almayı öğreniyoruz.

Winehouse (şarap evi) tarzı bir kafe işletiyorsunuz, biraz da şaraplarınızı konuşalım.

Bulgaristan'dan getirtiyorduk şaraplarımızı. Çalıştığımız şirket Bulgaristan'da devlet tekeli son bulduktan sonraki ilk özel üreticiydi. Şarapları, eski Kral ve eski Başbakan Simeon'un armasını taşıyan, kaliteli ürünlerdi. Bunun yanı sıra piyasada pek bilinmeyen kaliteli Türk şaraplarına yer verdik. Melen, Umur Bey gibi. Butik şarap üreticilerini ve şarap akademisyenlerini buluşturan tadım akşamları düzenliyorduk. Şarap, üzüm tanesinden kadehe kadar, baştan sonra meşakkatli bir yolculuk. Beş duyumuza hitap eden tek içki şarap. Biz bu kültürü de yaymaya çabaladık.

Bu kadar çok yönlü bir mekân neden bitti?

Başarı bir ekip işi. Tek başına ulaşılamıyor. Mülk sahibiyle yaşanan ekonomik sorunlar, ortaklar arasındaki fikir ayrılıkları... Böyle bir mekânın her sabah kapısını açmak büyük gayret

gerektiriyordu. İnan, bazı gönül ilişkilerim bile işim yüzünden yürümedi.

Mekânların müşteri profili nasıldı?

Her kesimden, her yaştan misafirlerimiz vardı. Üniversite öğrencileri müdavimimizdi. Sanırım askıda kahve sunumu onlara cazip geliyordu. Bu İtalya'da kafe-barlarda uygulanan, yoksullara yönelik bir sistem.. Mesela iki arkadaş kafeye gidersiniz, iki yerine üç kahve sipariş eder ve ödersiniz. Mekân sahibi de bu parası ödenmiş kahveyi mekâna uğrayan bir yoksula ikram eder. Sosyal dayanışma aslında. Bu sistemi öğrenen Koç Üniversitesi öğrencileri Sarıyer'deki fırınlarla anlaşıp askıda ekmek sistemi başlattılar. Bir de sirtaki dersleri yaptığımız katı, üniversite talebelerini sivil toplum buluşmalarına açıyorduk. İlk başlarda adeta bir tabu olan, sonra aydınların ana teması haline gelen Avrupa Birliği ve ülkemizin AB entegrasyonu bizim mekânlarda tartışılan konulardı. Hemen bitişiğimizde bulunan bianet ekibi müşterimizdi.

Ertuğrul Kürkçü, Cengiz Aktar ile yapılan koyu sohbetleri keyifle hatırlıyorum. Uğur Yücel, Korhan Gümüş, Defne'lerden Nilüfer Tarıkahya, Erel Bleda, Ragıp Duran... Hemen aklıma geliveren isimler bunlar. Daha kimler var... Yeni fikirlere açık, özgürlükçü bir ortam oluşturmuştuk.

Müşterinin beklentileri nelerdir?

Müşteri yerine misafir demeyi tercih ediyorum. Bence bir mekâna gelen misafir öncelikle empati bekler. Mekân sahibi olarak misafirleri şahsen karşılamak, isimleriyle hitap etmek, ruhsal ihtiyaçlarına da eğilmek gerekir. Bu sektörün en tepesinde bulunan Rumların, işte bu hassasiyetlerle başarıyı yakaladığını düşünüyorum. Aksi halde fast-food'dan ne farkınız kalır? Sadece karın doyurmak olur! Mesela, İmroz Meyhanesi. Yorgo Bey (Okumuş) ara ara ile masaları gezer, "Hoş geldiniz," der, yemeklerle ilgili fikrinizi sorar. Ayrılırken sizi sevgiyle yolcu eder. İşte, bu Rum işletmesi halen çok revaçta, eskimiyor.

Sizden bir tarif alabilir miyiz?

En sevilen makarna çeşidimiz fesleğen soslu makarnanın tarifini vereyim.

Çok teşekkürler Kostas Eftimiyadis.

Beyoğlu, 20 Kasım 2011

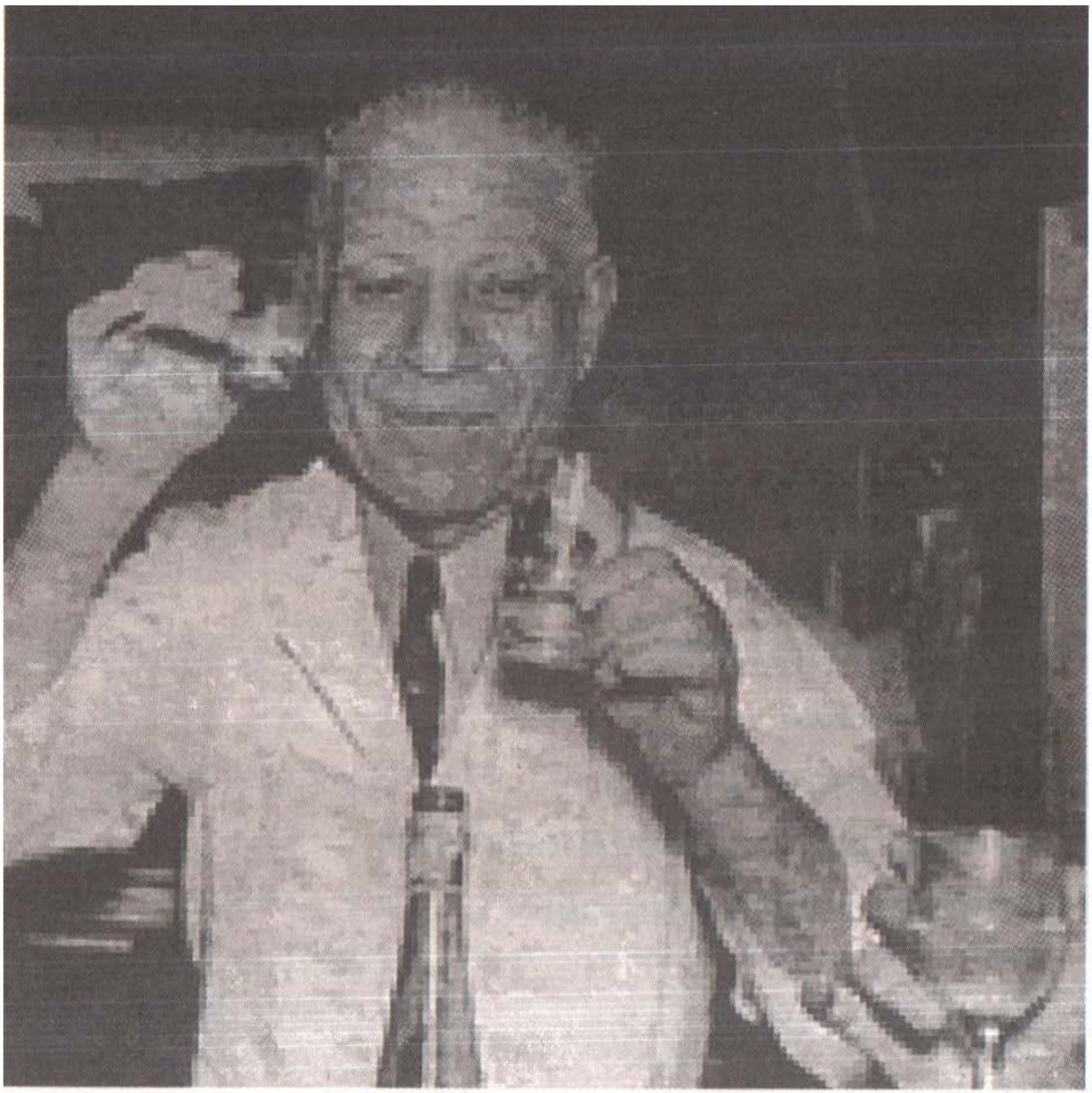
FESLEĞEN SOSLU MAKARNA

MALZEMELER

- 1 paket farfale (kelebek) makarna
- 1 demet taze fesleğen,
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 6-7 tane iri domates
- 3 diş sarmısak (ezilmiş)
- Yeterince tuz, öğütülmüş taze karabiber
- 1 kahve fincanı sızma zeytinyağı

YAPILIŞI

Bir tencereye içme suyu doldurun. Su kaynayınca içine biraz tuz, az zeytinyağı ekleyin. Makarnaları kaynayan suya atıp, en fazla 9-10 dakika kaynatın (al dente olması için). Bir tavaya zeytinyağını, ufak doğranmış domatesleri ve sarmısağı koyup tahta kaşık ile karıştırarak pişirin. Diğer yanda saplarından ayırdığınız yaprak fesleğenleri ince ince kıyın, sosun altını söndürdükten sonra tavaya atın. En son kuru fesleğeni ve öğütülmüş karabiberi de ekleyip karıştırın. Tabağa aldığınız makarnanın üstüne bu sostan bolca döküp servis yapın.



Pandeli Çobanoğlu.

Pandeli Lokantası, Mısır Çarşısı

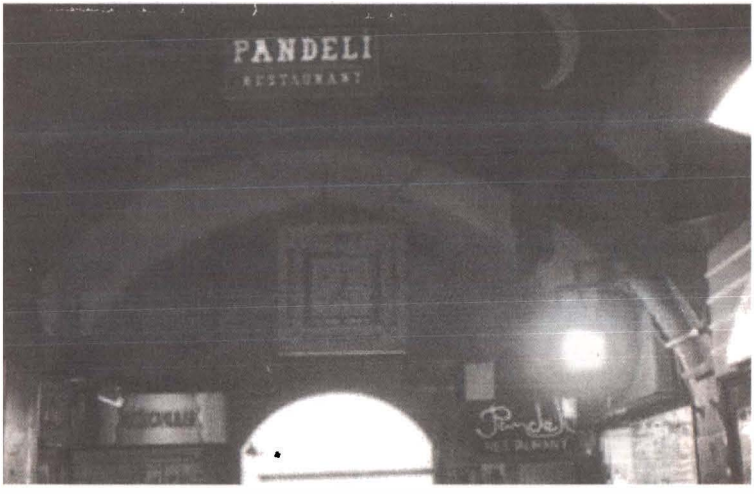
Pandeli Çobanoğlu (Sahibi)
Hristo Çobanoğlu (Oğlu)
Kuruluş: 1901

"Her işin başı önce meraktır. İlle de okula gitmek gerekmez. Ben büyük lokantaların önüne gider ve saatlerce yemeklere bakardım. Onları nasıl pişirdiklerini hayal eder ve sonra eve gidip denerdim. Beğenmediysem yine yapardım, yine yapardım, taa ki en güzel tadı ve görüntüyü yakalayana kadar. Ümitsizliğe kapılmak yok. Yine ve devamlı denemek gerek."

Hristo Çobanoğlu

Niğde'de doğmuş, küçük yaşta İstanbul'a gelmiş Rum kökenli bir Türk vatandaşıdır. Eminönü'nde bir köfteci dükkânında bulaşıkçı olarak lokantacılığa adım atmış ve köfteciliğin sırlarını öğrenmiş. 1902'de Çuhacı Han'da merdiven altında çocuk yaştayken köfte piyaz satmaya başlamış. 1926'da Eminönü'ndeki şimdi üniversite olan eski Ticaret Odası'nın sırasındaki Yağcılar iskelesinde ilk dükkânını açmış. Burada deneme yanılma yöntemiyle inanılmaz lezzetler ortaya çıkarmış. Yemeklerinin lezzeti dilden dile dolaşmış ve İstanbul'da çok meşhur olmuş. Pandeli

Usta, Cemal Biberci'yi 15'li yaşlarındayken yanına almış ve yetiştirmiş. Bu esnada oğlu Hristo tıp eğitimi alıyormuş. 1967'de Pandeli vefat edince lokantayı Cemal Biberci ve Pandeli'nin oğlu Dr. Hristo Çobanoğlu beraber işletmeye başlamışlar. Bugün işletmeyi Cemal Usta'nın damadı Naşit Aydınhan işletmekte.



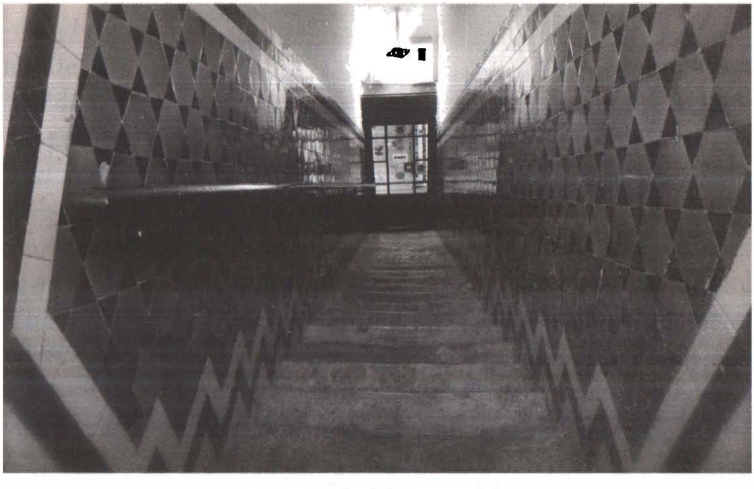
Pandeli Lokantası, Mısır Çarşısı.

Pandeli'den sonra işletmenin prensipleri hiç değişmemiş: Personel dışarıdan alınmayacak, içeride yetiştirilecek; yemekler kömür ateşinde ve bakır kapta pişirilecek gibi. 1955'teki 6-7 Eylül Olayları'nda lokantası yıkılan Pandeli Usta bu olaydan etkilenerek lokantacılığı bırakmaya karar vermiş. Dönemin Başbakanı Adnan Menderes, İstanbul vali ve belediye başkan vekili Dr. Fahrettin Kerim Gökay'ı arayarak Pandeli'nin Türk vatandaşı olduğunu ve onu hiçbir yere bırakmamasını söylemiş ve 1956-1957 yıllarında Mısır Çarşısı'nda Leblebici Mehmet'e ait Mısır Çarşısı Lokantası valinin emri ile Pandeli'ye verilmiş. Bugün Pandeli'nin şöhreti yurtdışına taşmış durumdadır. Birçok yurtiçi ve yurtdışı rehberlerinde adı geçmektedir. Ayrıca birçok yerli ve yabancı kaynak tarafından en iyi lokanta kategorisine seçilmiştir. Bu yüzden yabancı turistlerin uğrak yeridir. Pandeli, esprili

bir insanmış. Mustafa Kemal, Pandeli'ye kolağası olduğu yıllarda sık sık gelirmiş. Maaşı diğer devlet memurları gibi kısıtlıymış. Pandeli, Mustafa Kemal'in sıkıntıda olduğunu hissettiğinden, "Bırak begimu aybaşında ödersin," dermiş. Genç Mustafa da hesabını ay başında kapatırmış. Müşterilerini büyük devlet adamları, politikacılar, sanatçılar oluşturmakta olan Pandeli Restaurant varlığını hâlâ Mısır Çarşısı'nda sürdüren bir müessesedir.

Bay Hristo Çobanoğlu, bize hayat hikâyenizi anlatır mısınız? Nerede doğup büyüdünüz, kaç yılında hangi okulları bitirdiniz? Şu anda nerede yaşıyorsunuz?

27 Ağustos 1927'de Kumkapı'da doğdum. İlkokulu Kumkapı Karma Rum İlkokulu'nda okudum. Daha sonra orta ve liseye Zoğrafyon Rum Lisesi'nde devam ettim. Devamında İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi'ni bitirdim. Üroloji Bölümü'nden mezun oldum. 1953 yılının Mart ayında artık doktor olmuştum. 1972 senesine kadar doktorluk mesleğine devam ettim. Ama aynı zamanda 1954 yılından itibaren babama da yardım ediyordum. Babam beni ortak etmişti lokantaya. Pandeli Lokantası, Pandeli Çobanoğlu ve Hristo Çobanoğlu A.Ş. olarak devam etti.



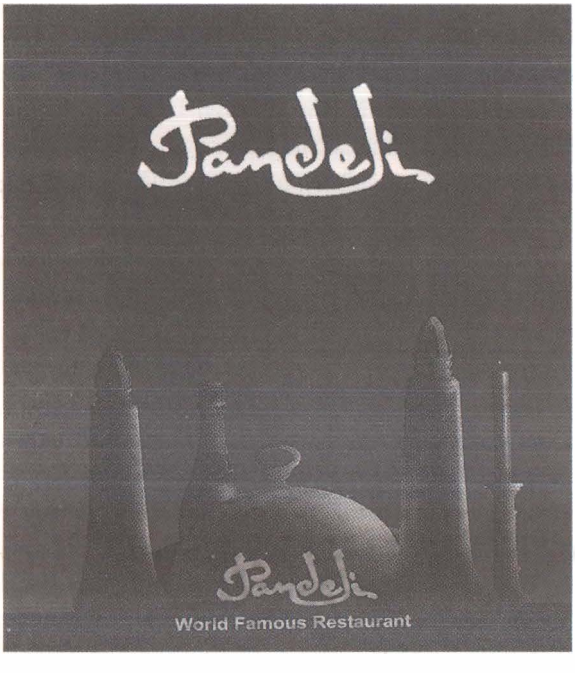
Pandeli Lokantası giriş.

1967 senesinde babam vefat etti ve o günden bugüne tamamiyle bu işle ilgilenmeye başladım. Önceleri babamın yardımcısı olan İsmail Demir ve Cemil Biberci ile beraber devam ettik. İsmail Demir dört sene evvel vefat etti, Cemil Bey'le biz devam ediyoruz. Tabii bu arada 1955 yılında Bayan Efi Lionsato ile evlendim. İki çocuğumuz oldu. Bir kızım ve bir oğlum var. İstanbul'da yaşadık. Eşim Tarabyalıydı ama biz Sıraselviler'de ev tuttuk. Yazları adaya gidiyorduk. Ev, Sıraselviler'de şimdiki Taksim İlkyardım Hastanesi'nin olduğu yerde idi. Ardından, önce Kurtuluş, daha sonra da İtalyan Yokuşu üzerinde bir apartmanda yaşadık. Yazları önce 13 yıl boyunca Burgazada'daydık, daha sonra 20 sene devamlı Büyükada'ya geçtik. Maden tarafına.

Ailenizde babanızdan önce yemek işi ile ilgilenen kimse oldu mu?

Hayır, kimse yoktu yemek ile ilgilenen. Babam 14 yaşına kadar Niğde'deymiş, sonra İstanbul'a geldi. Bir-iki işte çalıştıktan sonra kendiliğinden babasının çalışmakta olduğu Çuhacı Han'da merdiven altında köfte piyaz satmaya başladı. Ondan sonra 4-5 mağaza değiştirdi. Ve İplikçiler'de bir dükkân açtı, orada tanındı. Annem Karadenizliydi, dokuz çocuk doğurdu, altısı hayatta kaldı. Çok genç yaşta evlenmişti. Altı çocuğu büyütmeye çalışıyordu tek başına, o yüzden mutfak ve farklı tatlarla ilgilenmesi için fazla zaman kalmıyordu. Biz bütün aile, ablalarım da dahil yazın dükkânda çalışıyorduk. Yaz tatili falan yapmıyorduk. Birimiz mutfakta, ablam kasada, birimiz garson, birimiz komi olarak devamlı babamıza yardımcı oluyorduk. Bende Tanrı yeteneği bir analiz yapma özelliği vardı ve babam bunu keşfetmişti. Çok da güvenirdi. Babam yeni bir yemek yaptığında önce bana tattırıyordu. Ben eğer yemeğin tadını beğendiysem o yemek muhakkak müşteriler tarafından da beğenilirdi. 6-7 Eylül Olayları patladığında bizim dükkân yerle bir oldu. Çok korktuk ve çok üzüldük. Babam bir daha çalışmama kararı aldı. Eve de geldiler. Biz saklanmıştık, subay bir komşumuz, "Burada Rum yok, aramayın," dedi ve bizi kurtardı. Babam bir ay pijamasını

çıkarmadan evde oturdu, o denli artık iş yapmama fikri içindeydi. O zaman da Kapalıçarşı yangından yeni çıkmıştı ve restore ediliyordu. Celal Bayar ve Adnan Menderes babamı çağırttı ve onu yine muhakkak dükkân açması gerektiğine ikna ettiler. "Seç bir dükkân ve kirasını da sen belirle," dediler ona. Ama babam istemedi. Zaten bu olaylardan önce Mısır Çarşısı'nın üst katındaki lokali lokanta yapma hazırlıkları içinde idi ve belli bir para da ödemişti. Sonra oturdu düşündü, "Bari olacaksa bu dükkân olsun," dedi ve isteğini iletti. O zamanın valisi çağırdı bu sefer babamı, ki bütün bu kişiler babamın çok iyi müşterileri idi, o yüzden onu kaybetmek istemiyorlardı, tanıyorlardı babamı ya-



kınen. Valinin dükkânda özel bir köşesi vardı her gün gelir yemeğini yer, giderdi. Vali Bey, "O zaman orayı düzeltelim, sen yine işinin başına dön," dedi. Dolayısıyla bu yer zaten önceden karar

verilen bir yer olduğundan babam daha kolay ikna oldu ve işine geri döndü. Ama bir şartı vardı: "Doktor oğlum bana yardım etmeye gelirse ancak o zaman işe dönerim," dedi. Ve öylece bugünkü Mısır Çarşısı'daki Pandeli Lokantası'nı açmış olduk.

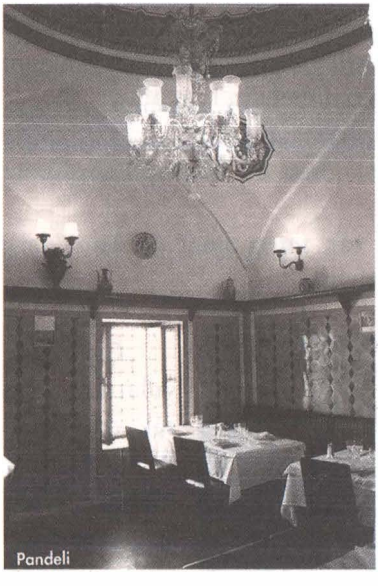
Babanızın hangi özellikleri sizce onu bu kadar başarılı yaptı? Yani aileden gelen zenginliği mi vardı veya o da sizin gibi çok tahsil mi yaptı?

Babamın ne zenginliği vardı ne de tahsili. Ama çok çalışkandı. Sabah karanlıkta yola koyulurdu dükkânı açmak için; karanlıklarda da eve dönerdi. Sonra babam hale sebze ve meyve seçmek için kendi gider ve her birini elleriyle tek tek seçerdi. Öyle kasayla gelmezdi mal dükkâna, teker teker seçilmiş gelirdi yani. Ve de gerçekten işini çok iyi yapan bir ustaydı. Mesela Hacı Abdullah vardır, meşhurdur. O bile babama "üstat" diye hitap ederdi. Gerçekten o, konunun üstadıydı. Babamda malzemeyi tanıma yeteneği vardı. Sonra müşteriye göre yemek sunardı. Mesela o gün bir müşterisini sinirli görse ve müşteri ondan karnıyarık istese, ona, "Bugün karnıyarık iyi değil, sana güzel haşlama vereyim," derdi. Çünkü sinirli insana patlıcan dokunacaktır. Ve Pandeli'nin yemeği ağır geldi diyecek diye onun ruh haline göre ayarlama yapardı. Mesela Adnan Menderes bezelyeyi çok severdi. Geldi bir gün, "Bana bezelye getirin," dedi ama babam ona güzel bir levrek filetosu sundu. Çünkü bezelye çok güzel pişmiş bile olsa neticede bezelyedir, ama babam kendini beğendirmek için daha güzel bir yemek sunmak istemekteydi Sayın Adnan Menderes'e. O da hiç itiraz etmezdi babamın yaptığı tercihlere. Sonra babam icatçıdır. Mesela kâğıtta levrek babamın kendi icadı olan bir yemektir. İlk babam yapmıştır. Ama ondan daha önemli bir icat ise, o yaptığı kâğıt zarftır. O zamanın şartlarına göre o yağlı kâğıdı öyle bir kap haline sokarak yaptığı icat bence levrekten daha değerlidir. (Hristo Bey hemen kalkıp bana bir tane getiriyor. Gerçekten de öyle, o kadar muntazam katlanmış ki, ben de çözemedim formülünü.) Levreği o kabın içinde pişiriyordu. Yani yaratıcılığı müthişti. Ben küçükken bana pirinçleri

taştan bir kabın içinde kırdırtır, öylece pirinç unu yaptırırdı. Yani hazır pirinç unu kullanmazdı hiçbir zaman. Yerinde durmayan, çalışkan, yaratıcı, meraklı ve yenilikçi bir insandı.

"Bırak begimu, aybasinda ödersin"

"Mustafa Kemal, Pandeli'ye, kolağası olduğu yıllarda sık sık gelirmiş. Maaşı diğer devlet memurları gibi kısıtlıymış. Pandeli, Mustafa Kemal'in sıkıntıda olduğunu hissettiğinde, 'Bırak begimu, aybasinda ödersin' dermiş."


Pandeli

Babanız nasıl bir insandı? Sinirli miydi, titiz miydi; onu hangi kelimeler daha iyi tanımlar?

Öncelikle çok temizdi, sonra bir yemeği kendi beğenmediyse kesinlikle müşteriye sunmazdı. Eğer kendinden habersiz sunulmuşsa inanılmaz kızardı. Dobra bir insandı. Bol bol küfür ederdi, hatta bazen tokat da atardı, ama hiç kimse alınmazdı ona çünkü o bir yolunu bulur, gönlünü alırdı karşısındakinin. Mese-

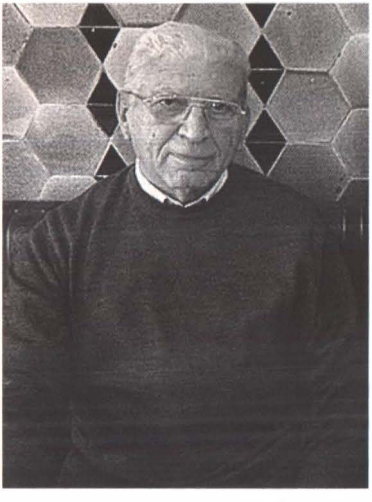
la bir gün dükkâna geç saatlerde Amerikan büyükelçisi gelmiş ama artık pek yemek kalmamış. Babam da içkisini içmiş keyifle oturuyormuş. Büyükelçi, "Ne yemeğin var, ne yiyebilirim?" diye sorduğunda, "Zıkkımın kökünü ye," demiş. Büyükelçi anlamış ama sesini çıkarmamış, hatta hoşuna gitmiş olsa gerek ki sonrasında harika bir muhabbete dalmışlar. Yani bu söz, aralarını daha da ısıttı...

Başka Pandeli şubesi var mı?

Evet tabii, Atina'da bir restoranımız daha var. Kızım ve oğlum beraber açtı. Hâlâ da devam ediyor. Kifisya Kefalari mevkiinde. Çok iyi gidiyor ama genel ekonomik kriz bizi de etkiliyor. Ben Atina'ya temelli gitmeyi düşünmem, ama onlardan biri daha sonra buraya belki dönebilir, kim bilir.

Ailede sizden sonra bu işletmeyi sürdürecek genç nesilden kimse var mı?

Çocuklarım var, zaten onlar da Atina'da bu işi yapıyorlar. Onlar ilgileneceklerdir.



Pandeli'nin oğlu Hristo Çobanoğlu.

Çocukluk ve delikanlılık yıllarınıza şöyle bir uzanırsak, o dönemde hayat ve insan ilişkileri nasıldı İstanbul'da? Mesela Türk arkadaşlarınız, komşularınız, dostlarınız vardı muhakkak, nasıl yaşıyordunuz hep beraber?

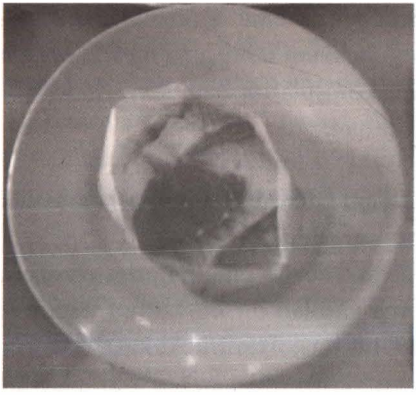
Benim arkadaşlarımın çoğu Türk'tür. Gerek tıp fakültesinden arkadaşlarım, gerek doktorluk yıllarındaki arkadaşlarım, gerek beraber büyüdüğüm arkadaşlarım ve komşularım... Mesela Gürbüz Barlas,

altı sene yan yana devam ettik öğrenciliğe ve aramız hâlâ çok iyidir. Atina'ya da gidiyorum tabii, ama mesela oradan döndüğümde bütün dostlarım, komşularım beni sevgiyle karşılıyorlar. Bu çok hoşuma gidiyor tabii ki.

En meşhur yemekleriniz hangileri? Pandeli özellikle hangi yemekleriyle meşhur oldu?

Levrek kâğıtta, sebzeli piliç kâğıtta, unsuz kurabiye, ki bu badem öğütülerek yapılan bir kurabiye (hemen ikram ediyor ve tadıyorum; enfes bir tat), Atatürk Ankara'da misafir ağırladığında bundan sipariş verirdi; hemen hazırlar, akşama trenle gönderirdik. Balık çeşitleri, zeytinyağlılar, çorbalar, salatalar, tereyağıyla yapılan yemeklerimiz, etli yemekler, tas kebabı, kuzu tandır, hünkârbeğendi, kuzu incik sebzeli, çilav, pilav, ızgara etler, çeşitli tatlılar... Yani mönümüz gayet zengin. Her damak zevkine hitap eden yemek çeşitlerimiz mevcuttur.

Bize hangisinin tarifini verebilirsiniz?



LEVREK KÂĞITTA

MALZEMELER

- Levrek
- Domates
- Biber
- Biraz tereyağı
- Bir çorba kaşığı su

YAPILIŞI

Kâğıt kabımızın en altına tereyağı koyarız, üstüne bir dilim yuvarlak kesilmiş domates, üstüne balığımızı fileto kesilip hazırlanmış şekliyle, üstüne yine bir dilim domates, üstüne biber ve bir çorba kaşığı su ekleriz. Tuzunu da isteğe göre ayarlarız. Izgarada 10-15 dakikada pişer.

SEBZELİ PİLİÇ DOLMASI

MALZEMELER

- 1 piliç
- Parçalar halinde çeşitli sebzeler (ayşekadın fasulye, patlıcan, biber, domates, kabak)
- Yağ veya tereyağı
- İsteğe göre biraz tuz ve karabiber
- Göz kararı ile su

YAPILIŞI

Piliç sırt bölümünden yarılır ve kemiği çıkartılır. İçine çiğ ve küçük parçalar halinde doğranmış sebzeler doldurulur ve sırtı dikilir. Bir tepsiye konur ve fırında pişirilir. Suyunu tepsinizin durumuna göre ayarlamak gerekir. Biberini, tuzunu da size bırakıyorum.
Mesela bu yemek çok taklit edilmeye çalışıldı ama kimse bizim gibi pişiremedi. Zaten bu da babamın kendi icatıdır ve patenti bizimdir.

Kimler geldi, kimler geçti kim bilir bu masalardan... Atatürk dışında hangi önemli kişiler müşteriniz oldu? Müşterileriniz en çok kimlerdi?

Atatürk'ten de eski İspanya Kralı Alfons'tan başlayalım, eski Yunanistan Başbakanı Elefterios Venizelos, 1933 senesinde bizde yemeğini yedi ve memnuniyetini göstermek için babama altın sigaralığını hediye etti giderken. İsmaililerin başı olan Ali Han. Ali Han havyarı ilk burada tatmıştır. Babam baktı ki havyarı pilav gibi yiyor, bıraktı sesini çıkarmadı...

Yemek bittikten sonra beni çağırdı, "Gel tercümanlık yap," dedi. Artık kahvesini de tatlısını da yediği halde babam ona bir duble rakı sundu. Ben, "Baba ne yapıyorsun!" diye azarladım babamı, Ali Han duydu ve, "Ne diyor baban?" dedi. Ben de,

"Size bir ikramı var babamın," dedim. "Tabii ki içeyim," dedi. Babam yanına oturdu; beni istemedi babam, "Gidebilirsin," dedi. Nasıl anlaştıysa biraz da havyar ve kızarmış ekmek istedi ve Ali Han'a havyarın nasıl yenmesi gerektiğini öğretti, öyle gönderdi dükkândan. Audrey Hepburn, Finlandiya kralı, İspanya Kralı Don Juan Carlos ve eşi Kraliçe Sofia, Peter Ustinov, Roman Polanski, Sarah Jessica Parker, Daniel Day Lewis, John Malkovich, İran Kraliçesi Süreyya, Burt Lancaster, Yunanistan Kültür Bakanı Melina Merkuri, Victoria Secret'ın topmodelleri, Robert de Niro, Amerika savunma bakanı, Cameron Diaz, Adnan Menderes, Celal Bayar, vali Fahrettin Kenan ve daha hatırlamadığım büyük şahsiyetler. İstanbul içinden de dışından da diplomatlar, turistler, yani her kesimden insan geliyor. Bizim hitap ettiğimiz özel bir kesim yoktur.

Atatürk'le babanız arasında bazı diyaloglar, bazı anılar var, bunları anlatır mısınız bize? Sizin yaşadığınız veya tanık olduğunuz başka anekdotlar da vardır muhakkak...

Atatürk ile babamın ilişkisi çok eskilere dayanır. Atatürk daha genç bir subay iken tabii ki maaşı da daha sınırlıydı, babam da içkiyi seven biriydi. Atatürk de bazı akşamlar gelir, yer ve biraz içki alırdı ama hesaba yazdırır, ayın sonunda öderdi. Babam da hiç ses çıkarmazdı. Bazen de ay sonuna doğru para sıkıntısı çekerdi. O zaman babam, "Öbür ayın sonunda ödersin," der, hiç sıkıştırmazdı onu. Daha sonra Atatürk cumhurbaşkanı olunca bir gün yemeğe geldi. Ve yemeğin sonunda babama dönüp, "Pandeli, emret de şu hesap gelsin," dedi. Babam tabii ki para almak istemiyordu cumhurbaşkanından ve almamak için, "Paşam bırak ay başında ödersin," diyerek geçiştirmeye çalışınca Atatürk'ün hoşuna gitti. Ve hemen dönüp, "Ben bu İstanbul'da iki Pandeli'yi seviyorum," demişti. İkinci Pandeli de Kaplıcalar'daki bahçıvan Arnavut Pandeli'dir. Bu bahçıvan da Kaplıcalar'daki çok pis bir bataklığı harika bir bahçe haline getiren usta biriydi. Onu kastediyordu.

Bu işi yapmak isteyen gençlere ne gibi bir tavsiyeniz olur?

Babamın kendi ağzından verdiği nasihatler vardır. Mesela, "Ben yemek pişirmesini kimseden öğrenmiş değilim, insanın bir işi öğrenebilmesi için onu sahiden merak etmesi gerekir. Her işin başı önce meraktır. İlle de okula gitmek gerekmez. Ben büyük lokantaların önüne gider ve saatlerce yemeklere bakardım. Onları nasıl pişirdiklerini hayal eder ve sonra eve gidip denerdim. Beğenmediysem yine yapardım, yine yapardım, taa ki en güzel tadı ve görüntüyü yakalayana kadar. Ümitsizliğe kapılmak yok. Yine ve devamlı denemek gerek."

Çok teşekkürler Sayın Hristo Çobanoğlu... Sizinle de, babanızla da gurur duyuyoruz.

Mısır Çarşısı, 2 Haziran 2011

Halkidona'dan Kadıköy'e

Kadıköy'ün merkezi bölgesinin en önemli özelliği, hemen her noktasının denize çok yakın olmasıdır. Yeldeğirmeni, Mühürdar, Bahariye, Moda, Şifa ve Yoğurtçu'daki sokakların büyük bir kısmı deniz kıyısına hemen inerken, en uzak iç noktaların bile kıyıdan uzaklığı yürüme mesafesi ile 15-20 dakikadan fazla değildir. Bu konumu nedeniyle 1960'lara kadar yüzme, su sporları, profesyonel ve amatör balıkçılık, kayıkçılık Kadıköy halkının yaşamının bir parçası olmuştur. Kadıköy, sahil yönünde iki küçük koy ve yarımadadan oluşur. Haydarpaşa ile Kadıköy vapur iskeleleri arasındaki koy, lodosa tamamen açık olduğu için Bizans'tan günümüze kadar dalgakıranlarla korunmuştur. Rıhtım olarak bilinen ve Yeldeğirmeni semtinin sahilini oluşturan bu alan, rıhtım inşa edilmeden önce sığ bir kumsaldı. Mühürdar ile Şifa arasında, Moda Yarımadası olarak adlandırdığımız bölüm ise denizden oldukça yüksek yar ve falezlerden oluşmuştur. Moda Yarımadası ile Fenerbahçe Yarımadası arasında yer alan yarımay şeklindeki Kalamış Koyu, Kadıköy'ün en önemli doğal güzelliklerinden biridir. Kalamış sahili, Moda'nın aksine sığ, saz ve kamışlarla kaplı, yarı bataklık, kumsal bir alandır... Özellikle denizin sığ olduğu Kalamış'ın pitoresk vapur iskelesi, belki de İstanbul'un denizin içinde en fazla uzayan vapur iskelesi olma özelliğini taşıyordu. 1980 ve 1990'ların dev marina inşaatı ile birlikte Kalamış sahili tamamen eski doğal yapısını kaybederek betonlaşırken eski iskele de tarihe karıştı.

Halkidona'nın Kısa Tarihçesi

MÖ 685 yılında Marmara'nın doğu kıyılarına ulaşan Megaralı bir öncü grubun, ilk koloniyi Halkidona'da oluşturmaları bilinen bir hikâyedir. Daha da fazlası, bu öncü grup, İstanbul'un tarihi yarımadasının stratejik yerini ve doğal güzelliklerini fark edemeyerek karşı sahildeki Halkidona'ya yerleştikleri için sonradan gelen Megaralılar tarafından kör olmakla suçlanmış ve Halkidona'ya da Rumca *İ Hora Ton Tiflon* (Körler Ülkesi) yakıştırması yapılmıştır.1350'den 1850'ye kadar, 500 yıl boyunca Halkidona görkemli Konstantinopolis'in ya da İstanbul'un yanı başında hızla gelişen Üsküdar'ın aksine, bağlar ve bostanlarla kaplı silik ve ıssız bir köy olarak kalmıştır. İstanbul'un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmet Halkidona'ya kadı olarak Hızır Bey'i atamıştır. Zaman içinde burası Türkler tarafından "Kadının köyü" şeklinde anılmaya başlamıştır.

Kadıköy'ün Rum Nüfusu

İstanbul'un fethinden 19. yüzyılın ortalarına kadar ancak fakir Rum bahçıvan, çoban ve balıkçıların yaşadığı bir köyün varlığından bahsedilebilir. Kadıköy'ün gelişmesi 19. yüzyılın ikinci yarısında Kırım Savaşı'ndan sonra olmuştur. Halkidona'da 1500 Rum, 900 Türk ve bir miktar Levanten yaşamaktaydı. Konstantinos Svolopulos, *Konstantinopolis 1856-1908* isimli kitabında Yunan sefaretinin o zamanki değerlendirmesine dayanarak 1885 yılında toplam nüfusu 22.796 olan Halkidona'da 6876 Rum ve Yunanlının yaşadığını yazmaktadır. Kavalyeros Markizos 1909 yılında burada 4500 aileden oluşan 20.000 kişilik bir Rum nüfusunun yaşadığını yazarken Kadıköy'ün sınırlarının nereye kadar uzandığını belirtmemektedir. 1922 yılında Yunan ordusunun Anadolu'daki savaşı kaybetmesiyle bu bölgede başlayan göç, Mübadele ile gidenler de eklenince büyük bir sayıya ulaşmıştır. Önemli sayıda bir nüfus bölgeyi terk ederek zorunlu olarak Yunanistan'a göç etmiştir. Mübadele için o zamanki İstanbul'un belediye sınırlarının dışında kalan her yer kullanıldığından Kadıköy İskelesi ile Bostancı Deresi arasında yerleşik olan Rumlar yerlerinde kalırken bu sahanın dışında kalan Küçükyalı, Maltepe, Kartal, Pendik, Büyük ve Küçükbakkalköy gibi yerleşim birimlerinde oturan Rumlar, Kadıköy'den ayrılmak zorunda kalmıştır. Kadıköy bölgesinden Atina'ya giden Rumlar orada Nea Halkidona (Yeni Kadıköy) isimli bir göçmen mahallesi oluşturmuştur. Cumhuriyet dönemine gelindiğinde Kadıköy'ün Rum nüfusunun büyük ölçüde azalmış olduğunu gözlemliyoruz.*

---

* Orhan Türker, *Halkidona'dan Kadıköy*'e, Sel Yayıncılık, İstanbul, 2008.

Moda

Semt, Boğaz'ın Anadolu yakasında, deniz kıyısında eski bir yerleşim yeridir. Denize doğru uzanan bir burun olduğundan sınırlara görece belirgin olan Moda, Osmanlı döneminde Avrupalı toplulukların (Levantenlerin) 19. yüzyıl sonunda yoğun bir biçimde yerleşmeleriyle gelişti. Sonraları Rumların ve orta, üst sınıf Müslümanların, bürokrat, sanatçı ve biliminsanlarının tercih ettikleri ünlü bir semt olarak varlığını sürdürdü.

Çeşitli mimari eserleri, Batı kökenli okulları ve kiliseleriyle, bu topraklardaki Batılılaşma serüvenine tanıklık edebilecek niteliktedir. Geçirdiği dönüşümlerle birlikte bugünkü Moda yine ağırlıklı olarak kendine özgü bir orta sınıf, entelektüel semti olma özelliğini sürdürmekte ve kimliğini belli ölçüde korumaktadır.

Kadıköy'ün Moda semti, özellikle 1900'lü yılların ortalarında sosyal açıdan şehrin merkezi yerlerinden biri haline gelmiştir. Özellikle başta Ermeni ve Rum azınlıklar olmak üzere, İngiliz, Rus ve Almanların tercih ettiği bir semt olmuştur. Zamanında çoğunlukla 2-3 katlı Avrupai tarzda bahçeli evleri olan Moda, daha sonraları bu evlerin teker teker ortadan kaybolmasına şahit olmuş ve bu binalar yerlerini bitişik sıralı evlere bırakmıştır. Taksim İstiklal Caddesi'ndekine benzer bir nostaljik tramvayı bulunmaktadır. Yaz geceleri Moda Vapur İskelesi'nden mehtap turları düzenlenmektedir.

Koço'nun sahibi Koço Korantos.

Koço Restoran, Kadıköy

Şeref Yavuz, Koço Restoran İşletmecisi
Kuruluş: 1928

"Bahçemizde aşağı inen merdivenleri takip edince, Aya Ekaterini Ayazması'na inersiniz. Eskiden burada bir kilise varmış. Her pazartesi sabahı Patrikhane'den bir papaz gelir. Adakların gerçekleştiğine kuvvetle inanılıyor. Başı kapalı Müslüman hanımlar da, Ortodoks Rumlar da gelir mum yakar. Bu özel ayazmaya gözümüz gibi bakıyor, koruyoruz. Müşterilerin bazısı önce Ayazma'ya girer adağını adar, duasını eder. Sonra gelip yemeğe oturur."

Şeref Yavuz

Moda Vapur İskelesi'ne giderken, Moda Deniz Kulübü'nün eski binasının karşısında, sol tarafta kalan ayazmanın üzerindeki bina 1934-1935 yıllarında yıkılır ve yerine lokanta yapılmak üzere yeni bir bina inşa edilir. Ayazma aynen korunur, 1950 yılında onarımdan geçer. Hâlâ faal olan ve her türden inanışa sahip insanların mum yakıp dua ettiği Aya Ekaterini Ayazması'na gitmek için üzerine inşa edilen Koço Restaurant'ın içinden geçmek gerekir.

Moda'nın bilinen en eski ve en prestijli lokantası Koço Restaurant, Konstantinos Koço Korantos tarafından Moda Park Lokantası adıyla bir kır kahvesi olarak hizmete açılır. Bazı günlerde müşterilerinden ücret almadan servis yapmasıyla ünlü olan Konstantinos Koço Korantos, 1954'teki ölümüne kadar kır kahvesinin işletmeciliğini yapar.

Koço'nun şimdiki işletmecisi Şeref Yavuz ve ortağı.

Koço'nun ölümünden sonra kır kahvesini, çalışanlarından Gökçeadalı Atanaş Cano ile Stelyo Mavro devralır. O tarihlerde 85 kişilik kapalı salona, 80 kişilik yarı açık bölüm daha eklenerek bahçeli bir lokanta haline gelir Koço. Cano ve Mavro'nun da 1980'lere kadar işlettiği ama artık yaşlandıklarından servise yetişemedikleri lokantayı, 1985'ten bu yana, eski aşçılardan Şeref Yavuz, Hilmi Suna, Fahri Şeker ve Mustafa Yılmaz işletiyor.

Aya Ekaterini Ayazması

Efsaneye göre MS 294'te İskenderiye'de, aristokrat ve putlara tapan bir ailenin bir kızı olur. Büyüdükçe güzelliğiyle gözleri kamaştıran kıza Dorotea adı verilir. Dorotea dönemin okullarında felsefe, hitabet, şiir, müzik, fizik, matematik, astronomi ve tıp eğitimi alır. Asaleti, fazilet sahibi olması ve güzelliği üzerine bir de kültürünü ekleyince herkes tarafından istenen bir gelin adayı haline gelir. Kimselerde gözü olmayan Dorotea'nın hayatı

(bir rahibin ona İsa Peygamber'i anlatmasına kadar), peşinden koşan erkekleri reddederek sıradan bir şekilde sürer. İsa'ya inanan Dorotea, vaftiz olur ve "taçlandırılmış taç" anlamına gelen "Ekaterini" adını alır.

Kral Maksimianus döneminde Ekaterini, İsa Peygamber'e olan bağlılığını açıklar ve Kral'ı putlara adadığı kurbanlar nedeniyle halka şikâyet eder. Kral, Ekaterini'nin davasından vazgeçirmek için 50 hatibi görevlendirir. Ekaterini kralın kendisine gönderdiği hatipleri de Hıristiyan olmaya ikna eder. Kral, emrine karşı gelen ve eşini dahi etkileyen Ekaterini'nin başını kestirir. Ekaterini'nin bedeni, melekler tarafından Sina Yarımadası'nın en yüksek dağının tepesine götürülür.

Bu olaydan üç asır sonra, İmparator İustinianos bu tepede yaptırdığı manastırın rahipleri rüyalarında Aya Ekaterini'nin naaşının yerini görürler. Naaş bulunduğu yerden alınarak, daha sonra Ekaterini'nin adını alacak olan manastırın ana bölümünde mermer bir lahite yerleştirilir. O günden sonra, lahitten *miron* (kutsal parfüm) yayıldığına ve bunun günümüze kadar gelen bir mucize olduğuna inanılacaktır...

İstanbul'un Asya tarafında tarihi bir restoran burası. Rahmetli Koço'nun vefatından sonra bir süre damadı işletmiş burayı. Şimdi de Yavuz Bey işletmecisi.

Bolu'dan İstanbul'a geliyorsunuz, biraz kendinizden söz eder **misiniz?**

Çocuk yaşta Bolu'dan buraya geldim. Park Otel'de komilik, Pakiş'te çıraklıkla başladım. Birçok ünlü otelde çalıştım, Kalyon Otel'in meşhur dönemlerinde orada aşçıydım.

Burayı Stelyos ve Tanas'tan (Thanasis) devraldım. Onlar Atina'ya gittiler sonrasında.

Tanas Bey 1965 senesinden itibaren burada çalışmış. Bir buçuk yıl önce o da ayrılınca başka Rum personel kalmadı. Yoruldum diye emekli oldu. Atina-İstanbul-İmroz arasında yaşıyor. Tanas Bey buradayken, Ayazma'da mum yakanların para attığı kutuyu dolunca alır, her dinden fakir fukaraya yardım için dağıtırdı.

Aya Ekaterini hakkında gazetede çıkan haber kupürü.

Müşteri profiliniz nasıldır?

Eski, tanınmış ve çok sevilen bir müessesedir burası. Koço büyük bir isim. Bu semt zaten gayrimüslimlerin yaşadığı bir yer. Rumlar çok gelir. Yunanistan'dan gelenler bu yakaya Koço için geçerler. Deniz manzaralı terasımız yazın çok keyiflidir.

Kaç çeşit mezeniz var?

En az 20 çeşit mezemiz mevcut. Tepsi ile getirilir ve müşteri seçer. En popüler olan yaprak ciğer. Bu, rahmetli Rum Usta Theofilos usulü yapılır.

Atatürk de gelirmiş galiba buraya?

Atatürk sık gelirmiş Koço'ya. Denize karşı rakı içer, ayıklanmış ceviz içi yermiş. Onun arkadaşı olan Ermeni Garabet Bey de müşterimizdi. O da rahmetli oldu.

Serviste başarı nasıl sağlanır?

Çalışanların eski olması önemli. Garsonlar müşteriyi tanır ve ne sevdiğini bilir. Personeli sık değiştirmek zarar verir. Tarabya Otel'de 45 aşçı çalışırdı. En değerli ustalar Rumlardı ve servisin de iyisini onlardan öğrendi bu sektör.

Rum cemaati için Koço Restaurant ayrı bir değer taşıyor. Burada bir ayazma var, bundan söz eder misiniz?

Bahçemizde aşağı inen merdivenleri takip edince, Azize Ekaterini Ayazması'na inersiniz. Eskiden burada bir kilise varmış. Her pazartesi sabahı Patrikhane'den bir papaz gelir. Adakların gerçekleştiğine kuvvetle inanılıyor. Başı kapalı Müslüman hanımlar da, Ortodoks Rumlar da gelir mum yakar. Bu özel ayazmaya gözümüz gibi bakıyor, koruyoruz. Müşterilerin bazısı önce Ayazma'ya girer adağını adar, duasını eder. Sonra gelip yemeğe oturur.

Moda, 15 Mart 2011

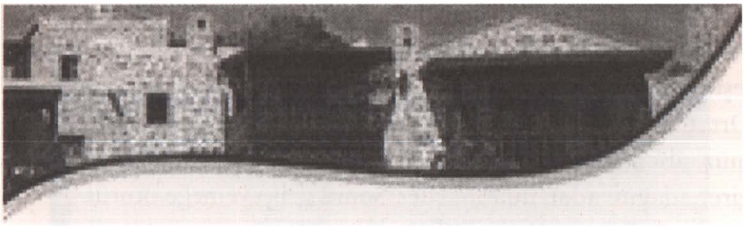
YAPRAK CİĞER

MALZEMELER

- 1 kg zarı ayıklanmış kuzu ciğeri
- 3-4 kaşık un
- Tuz
- Kırmızı toz biber
- Karabiber
- Kızartmak için yağ

YAPILIŞI

Ciğeri buzlukta hafif donana kadar bekletin. Böylece ince ince doğrayabilirsiniz. İncecik doğradığınız ciğerleri süzgece alın ve fazla suyunu salmasını sağlayın. Buzdolabı poşetine un ve baharatı, tuzu koyup karıştırın. Ciğerleri de poşete atıp sallayın. Una bulanan ciğerlerin fazla ununu silkeleyerek kızgın yağda kızartın. Soğan salatası ile servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun.



BYRON AYANOGLU

"İSTİRİDYE ÜSTÜ GİRİT" KİTABI İMZA GÜNÜ

27 Ocak 2011

Byron Ayanoğlu'nun yazdığı kitap.

Byron Ayanoğlu

Şef

"Bütün ailem İstanbul'dan ayrılıp dünyaya dağıldı. Brezilya, Fransa, Kanada, Yunanistan'a gittiler. Keşke ailem hâlâ İstanbul'da yaşıyor olsaydı. Böylece ben, kentin özünü kaybetmeksizin geçirdiği tüm değişimleri izleyebilirdim."

Viron Ayanoğlu

Hollywood yıldızlarının aşçısı olarak da bilinen, dünyanın en tanınmış şeflerinden Byron Ayanoğlu aslında hemşerimiz. Kendisiyle bu röportajı İngilizce yaptık:

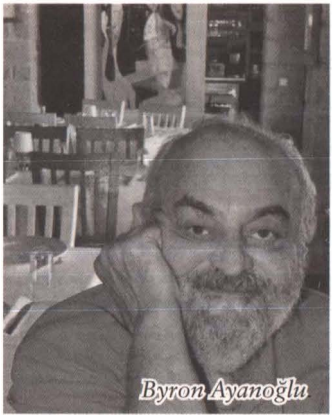
Yaşamöykünüzü anlatır mısınız?

Moda'da doğdum, büyüdüm. İstanbul'un büyük kent kültürüyle yetiştim. Enfes İstanbul mutfağının taze ürünleri, eşsiz deniz mahsulleri... Artık eskisi gibi kaliteli mahsuller kalmadı. Bizim aile bütçemizi aşan, tüm aileyi doyuracak büyüklükte, üç kiloluk ıstakozları hatırlıyorum. Şimdi bunların yerine yurtdışından getirilen, bir çocuğu bile doyurmayacak kadar ufak türler var piyasada.

Moda Rum İlkokulu'na gittim ve 12 yaşındayken ailem Kanada'ya göçtü. Üniversiteyi orada okudum. Edebiyat ve hukuk tahsili yaptım. Yazar olarak yaşamımı sürdürebilmek için para kazandıracak bir iş yapmalıydım. Hollywood yıldızlarına ve ünlü restoranlara şef olarak hizmet verdim.

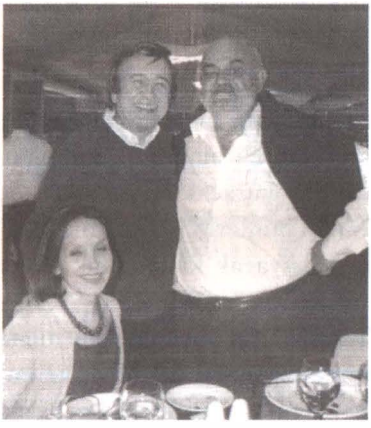
Mutfağa olan ilginiz nereden geliyor?

Evimizde harika yemekler pişerdi. İstanbul Rum mutfağı yemekleri... Annem mutfağa girmeme izin vermezdi ama ben meraklıydım. Tekniğimi, çok iyi bir aşçı olan annemi seyrederek öğrendim. Dünyayı gezdim, dolaştım. Yerel lezzetleri tattım. Benim sanatımın temeli olan İstanbul mutfağı diğer mutfakları anlamama yardımcı oldu. Bu şehrin mutfağı kendine özgü tarzıyla tüm mutfakların anasıdır.



Dünya mutfaklarından hangisi ile daha çok ilgileniyorsunuz?

Farklı dünya mutfakları üstüne yazılmış kitaplarım var. Tayland, Hint, Akdeniz mutfakları (Kuzey Afrika, İspanya, Yunanistan, Türkiye, İtalya ve Fransa'yı kapsar). Elbette benim favorim Türk mutfağı. Bu da doğal değil mi? Herkes içinde büyüdüğü, kendine ait şeyleri sever. Bana bir parça suböreği, bir lokma kalkan tava verin, benden mutlusu yoktur.



Byron Ayanoğlu Erol Evgin'le.

Basında çıkanların aksine Bush için hiç pişirmedim. Zaten teklif gelseydi de kabul etmezdim. Robert de Niro, Sergio Leone, Mick Jagger ve daha birçok ünlüye yemek pişirdim. New York ve Los Angeles'ın tanınmış isimlerine aşçılık yaptım. Jason Alexander'ın rol aldığı bir filmin set catering işini yapıyordum. Oldukça zor koşullarda çalışıyordum. Sabit ve tam donanımlı

bir mutfak yoktur film setlerinde. Ortam gergindir. İşte bu koşullarda farklı lezzetler hazırlamayı becerdiğimden Jason Alexander bana "Food-God" yani "Yemeklerin Tanrısı" lakabını taktı.

İstanbullu olmak size ne ifade ediyor?

İstanbul şehri Roma'dan bile daha ebedi, daha sonsuz. Eğer İstanbulluysanız, nereye giderseniz gidin bu kent yüreğinizdedir. Bu şehir uluslararası alanda var olabilmek için gereken her şeyi verdi. Sadece tarihi, kültürel olarak bir değer taşımıyor; sonsuz bir çeşitlilik ve keyfe haiz. Bu kent bir *fine life* örneği, modeli. İstanbul'da çocukluğumdan beri tanışıp görüştüğüm üç yakın arkadaşım var. Yorgos Stefanopoulos, şimdi Işık Üniversitesi'nde dekan. Erol Evgin, şarkıcı. Taciser Belge ise çevirmen. Benim *İstiridye Üstü Girit* adlı kitabımı Türkçeye çevirdi.

İstanbul'da akrabanız var mı?

Bütün ailem İstanbul'dan ayrılıp dünyaya dağıldı. Brezilya, Fransa, Kanada, Yunanistan'a gittiler. Keşke ailem hâlâ İstanbul'da yaşıyor olsaydı. Böylece ben, kentin özünü kaybetmeksizin geçirdiği tüm değişimleri izleyebilirdim.

Sizce yemek yapma sanatının can alıcı noktası nedir?

En önemli unsur "SU". Tüm gıdalar su ihtiva ederler. Pişirirken bunu muhafaza etmek gerekir. Ancak bu şekilde malzemenin nemini, dokusunu, lezzetini koruyabilirsiniz. Az pişirme daha doğru bir yöntem. Aşırı pişirmeyle gıdalar kuruyor ve cazibesini yitiriyor.

Kendinize kimi örnek aldınız?

Annem Despina mutfak sanatı konusunda beni çok etkilemiştir. Amcam Nikos Angeloğlu'nun Sirkeci'de mükemmel bir şarküteri dükkânı vardı. Bunun da tesiri oldu.

İstanbul'a geldiğinizde hangi restoranı tercih ediyorsunuz?

Bu şehir birçok değerli restoranı içinde barındıran bir ha-

zine gibi. Burada kötü bir yemek yemeniz zor. Ben Cibalikapı Balıkçısı'nı, Kahraman ve Çiya'yı beğeniyorum.

Rum mutfağının kökenleri nereye dayanıyor?

İstanbul mutfağı Bizans ve Osmanlı sentezidir. Asırlar boyu bunu en iyi uygulayanlar Rumlar olmuştur. Rum şefler, Rum meyhaneciler ve Rum evlerinde yapılan yemekler... Ben böylesine bir kültürel mirasa sahip olmaktan gurur duyuyorum.

Çok yönlü bir kişiliğiniz var. Mutfak sanatı, edebiyat... Hangisi daha tatminkâr?

Ben yazar olmak için doğduğumu düşünürüm. Hayatımı kazanabilmek, yazarlık yapabilmek için aşçı oldum. Bence en ideali şu olurdu: Her gün yazabilecek durumda olmak ve her gün aileme, kendime yemek pişirecek zamana sahip olmak.

Genç meslektaşlarınıza önerileriniz nelerdir?

Yemek yemek majör bir keyif alma yöntemi olduğundan ve bu konu seksin bile önüne geçtiğinden "pişirme" prestijli ve kazançlı bir meslek haline geldi. Mutfak sanatını icra edeceklere tavsiyem, bu işi ciddiye almaları. Pişirmek çok talepkâr bir metres gibidir. Saatlerce ayak üstünde çalışır, beklenmedik sorunları çözmek durumunda kalırsınız. Sonsuz efor ve tam konsantrasyon gerektirir. Ustalar da pek öğretmeyi sevmezler. Gelişmiş damak tadına ve yemeği anlama yetisine sahip olmak lazım. Yemek yemeyi bilmeyen biri, gelenekselden çıkan ve asalet ve yaratıcılıkla bütünleşen birleşimleri yaratamaz. Bu meslek cesaret, ter ve kendini adamak demektir. Üstelik bir bütün günün emeği, diğerleri için yarım saatlik bir mutluluktur.

Bir tarif verir misiniz bize?

Yazmış olduğum on dört kitap amazon.com internet adre-

sinde mevcut. Bir tıklama ile tüm tariflere ulaşmanız mümkün. Favori tarifim diye bir seçim yapmam zor. Hepsini ben yazdım ve hepsini seviyorum. Afiyet olsun!

Kanada, Haziran 2011

Tarihin ayrı düşürdüğü iki
kültürü yemekleri birleştiriyor

M

Maria Ekmekçioğlu hakkında gazetede çıkan haber kupürü.

Maria'nın Bahçesi, Maltepe

Maria Ekmekçioğlu
Kuruluş: 2004

"Dedem, 'İstanbul'da ölmek istiyorum,' dedi. Buraya geldi, altı ay sonra öldü. Babam aynı şekilde, 'İstanbul'da ölmek istiyorum,' dedi onu da getirdim, altı ay sonra öldü. Yani dünyanın hiçbir yerinde bir İtalyan'ın mesela, 'Ben İtalya'da ölmek istiyorum, Amerika'dan beni oraya götürün,' dediğini duymadım. Bu, bu topraklarda yaşamış insanlara özgü bir özellik."

Maria Ekmekçioğlu

Bayan Maria bize kendinizi tanıtır mısınız?

Adım Maria Ekmekçioğlu. 1960 yılının Ağustos ayında Meryem Ana Yortusu'nun 7. gününde İstanbul, Kandilli'deki yazlık evimizde doğdum.

Çocukluk yıllarım İstanbul'da geçti. Heybeliada'da yazlığımız vardı, 14 yaşıma kadar İstanbul'daydım. İlkokulu Agia Triada'da okudum. Akrabam bayan Kiveli Doltsisniadis bu okulda müdireydi. Orta ve liseyi de Zapyon Rum Kız Lisesi'nde okudum. Daha sonra Selanik'e abimin yanına gittim. Annem ile babam 1981'de geldiler. Dedem Safranbolulu idi. Galatasaray Lisesi mezunu ve tıbbiye okumuştu dedem. Çok kültürlü bir insandı. Mübadele döneminde Safranbolu'dan Selanik'e gitmişlerdi ve daha sonra İstanbul'a gelmişler. Rumca bilmiyordu. Trablusgarp Savaşı'nda Mustafa Kemal ile birlikte savaşmıştı. Birinci Dünya Savaşı'nda Osmanlı ordusunda görev almıştı. Ben doğma büyüme Tatavlalı, yani Kurtuluşluyum. İlk eşimle Selanik'te tanıştım. Üç oğlum oldu. Alek-

sandros, Apollon ve Pashalis. Eski kayıpederim eski İstanbulludur. Onun da Galata'da bir pastanesi vardı. Adı Mikraki idi. Selanik'te de bir pastane açtı. Onun da ismini Karaköy koymuştu. Ben de orada iki pastane açtım. Ama ilk eşimle aramızda anlaşmazlıklarımız oldu ve ayrıldık. Ondan sonra ben de pastaneleri kapattım, 1993'te. 1995'te şimdiki eşim Haşmet Bey'i tanıdım. Ege'de tanıştık onunla ve İstanbul'a geri dönüş yaptım. İlk seneler sık sık gidip geliyordum. Daha sonra eşimin lokanta açma fikri ile temelli kaldım. Benim yemek yapma merakım anneannemin anneşinden gelen bir merak, yetenek diyelim. Oğullarıma da geçti, onlar da restorancılıkla ilgileniyorlar. Okulunu da okudular. Ben de anneannemin, ninemin yemeklerini yaşatmaya çalışıyorum. İlk zamanlar evimde 20-30 kişiyi misafir olarak ağırlıyordum. Arkadaşlarım, "Artık sığmıyoruz, sen en iyisi bir restoran aç," demeye başladılar. Bu sözler de bana ilham verdi. Bir gün kuaföre gittim Etiler semtinde. Çok kalabalıktı, bana, "Bahçede oturun, biz sizi çağırırız," dediler. Bahçeye çıktım, kocaman bir bahçe ama bakımsız. Ben burayı istiyorum, dedim içimden. Eşim de bana yardım etti ve o bahçeyi adeta cennete çevirdik. Onun işçileri geldi tersaneden, büyük kepçelerle topraklar eşildi, elektrik tesisatı döşendi. Çok iş, ama türlü türlü çiçek ve otların yetişmesi ve onların verdiği koku, çevredeki insanların bana doğru çekilmesine sebebiyet verdi. Ama ne yazık ki altı ay sonra kapatmak zorunda kaldık çünkü ruhsat alamadık bir türlü. Ben o zaman çok büyük üzüntü yaşadım ve depresyona girdiğimi hatırlıyorum. Daha sonra yeni bir dükkân aramaya başladım. Burası çıktı ve bir an önce düzenleyip açmalıydım. Çünkü 60 kişilik bir grubu ağırlamam için bana para verilmişti ve ben aralık ayına kadar dükkânı hazırlamalıydım. Neyse Allah yardım etti ve bu koca dükkân gerçekten zamanında hazırdı. Yine söylüyorum, daima eşimin yardımıyla. Gemi mühendisidir ve yanında çalışan birçok elemanı vardır. Ayrıca çok iyi bir gurmedir. Yemekte ne var ne yok en ince ayrıntısına kadar anlar. Her yemeği kolayca beğenmez. Yani yemek işinden çok iyi anlar işi olmamasına rağmen, iyi malzemeyi bilir. Ayrıca bu dükkân için ruhsatlar da kolayca alındı. Yani burada işlerim çok şükür çok iyi gitti.

Maria Ekmekçioğlu.

Yemek yapmak size ne ifade ediyor, ne tür hisler uyandırıyor?

Yemek benim için aşktır. İyi bir şef olabilmen için yemeklere âşık olman gerekir. Yani mutfak işini bilmeyenin restoran işi yapması olanaksızdır. Başarılı bir aşçı yemekleriyle aşk yaşamalıdır. Domatesi kokusundan anlarım ben, patlıcanı dinlerim, kabağın iyisini elimde hissederim. Salatalık kokusundan belli olur. Çocuklarım bile bana kızar, "Sen bu domatesleri bizden çok seviyorsun," derler bazen. O kadar severim sebzeleri, seçerken bunu hissederim..

İşletme açmanın zorlukları neler oldu? Sonuçtan memnun musunuz?

Zorlukları çok oldu-olmadı diyemem ama tabii ki sonuç beklediğimden çok daha iyi oldu. Rüya gibi bir durum yaşıyorum adeta. Şu ana kadar yüzlerce dostum oldu Türkiye'nin her bir tarafından. Tenceremize verdiğimiz lezzetten dolayı *Vhaine de Rotisseur* unvanı aldık ve ayrıca Mutfak Dostları Derneği tarafından da –ki başkanı Ahmet Örs'tür– onurlandırıldık. Monako'dan Chain de Rotisseur'ün Başkanı Muhammed Hamam bize bu unvanı verdi. Yani kurumsal engeller dışında başka sıkıntılarımız olmadı çok şükür.

İstanbul sizin için ne ifade ediyor? Buradaki hayatınız hakkında neler anlatabilirsiniz?

Ben İstanbul'suz yaşayamam artık. Kısmette kaderde varmış. Hiç programda yokken anlattığım gibi kendimi İstanbul'da buldum. Bu çok enteresandır. Eşimle de çok ciddi engeller aşarak beraberliğimizi yaşayabildik. Ben babamı zorlayarak İstanbul'dan Selanik'e getirdim. Sonra ben kalktım İstanbul'a temelli geldim. Tabii ki zorlandım bu durumu anlatabilmek için. Yani kısacası Selanik'teki bütün hayatımız düzenini bozup buraya geri dönmek gerçekten söyleseler inanamayacağım bir durumdu. Dedem, "İstanbul'da ölmek istiyorum," dedi. Buraya geldi, altı ay sonra öldü.

Maria, Mutfak Dostları Derneği'nin toplantısında aldığı ödülle.

Babam aynı şekilde, "İstanbul'da ölmek istiyorum," dedi onu da getirdim, altı ay sonra öldü. Yani dünyanın hiçbir yerinde bir İtalyan'ın mesela, "Ben İtalya'da ölmek istiyorum, Amerika'dan beni oraya götürün," dediğini duymadım. Bu, bu topraklarda yaşamış insanlara özgü bir özellik. Mesela Girit Adası'na gittim, orada bir yaşlı nine tanıdım, "Karadenizliyim," dedi. Arkadaş olduk, benden harita istedi, torunlara topraklarını

göstermek istiyordu. Ayvalık'tan insanlar bana, "Bir kavanozun içine biraz toprak koy, getir," dediler. Bu toprak bağımlılık yapıyor. Belki çok uzun yılların yaşanmışlığı var. Çok derin kökleri var, ondandır belki, bilemiyorum.

Bu kadar güzel yemek yapmayı kimden öğrendiniz? En iddialı olduğunuz yemekler hangileri?

Ninem 102 yaşındayken bile dolmaları kendi sarıyordu. Anneanneme sardırmazdı, onunkileri beğenmiyordu çünkü. Ben de yanında oturur seyrederdim. Annemin dalak dolması meşhurdu, dalak çorbasını çok iyi yapardı mesela. Ben de bunları yaşatmaya çalışıyorum. Beyoğlu'nda bir sakatatçım var, bahar döneminde beni arar, sarmalarımı, dalaklarımı gönderir. İyi sarmanın mevsimi nisan-mayıstır. Paskalya çörekleri yapılırdı evde, yumurtalar boyanırdı. Yani göre göre öğrendim... Ben tatlıları da çok iyi yaparım. Bana "Çikolata Büyücüsü" derler zaten. Lakap takmışlardır. Sema Temizkan vardır mesela, bayan arkadaşım, o bana, "Yemeklerin Büyücüsü" der. Mesela dalak dolması yaparken 3 çeşit et kullanırım, dalak olduğunu anlamaz yiyen. Etin sosunu demiglas ile birleştiriyorum. Bunu da anneannem yapardı. Bitter çikolata kullanırdı soslarda. Hakiki bitter olmalı, % 73 oranında kakao yağı olmalı çikolatada. Bir de Meksika bitteri var ki acı, inanılmaz bir sos oluyor yemeklere.

Maria'nın Bahçesi bir anda ünlü oldu ve duyuldu. Bunu neye borçlu olduğunuzu düşünüyorsunuz? Şans, tanıdıklar ve çevre faktörü, lezzetli yemekleriniz, hangisi?

2004'te hiç kimseyi tanımıyordum ki ben.. Yani tanıdıklarım çok azdı. Gelenler yemeklerimi beğendi ve yemeklerim dilden dile dolaşarak tanındım. Gelen müşterilerimin rahat etmesini isterim. Yemek müşterinin beş duyusuna da hitap etmeli. Görüntü olarak hoş olmalı, yemek kokmamalı, güzel kokular kokmalı. Eşim buranın havalandırma sistemi için çok uğraştı, şimdi ben bile mutfaktan çıkıp eve gidince kokmuyorum. Sonra tat; müşteri yemeklerin tadını beğenmeli ki gelsin. Kulağa da hi-

tap etmeli güzel bir müzikle; ve mutfağın sesleri duyulmamalı... Ben yemeklerime mutlaka biraz tarçın ve şeker eklerim. Eşim tarçın kokmasını sevmez yemeklerin. Bu konuda biraz anlaşamıyoruz. Ben zeytinyağı, tereyağı, tulum peyniri, kuzu eti gibi malzemeleri Tire'den temin ederim. Eşim Haşmet Türközü, Tirelidir. Girit'ten göç etmişler Tire'ye. Balıklarım, midyelerim İzmir Güzelbahçe'den gelir kargo ile. Kidonialar, akivadesler, peygamberbalıkları, mercanbalıkları, sargozları Alaçatı'dan getirtirim... Sonra Etiler bir kebap merkeziydi, benim tutup kabakçiçeği dolması yapmam çok farklı geldi müşteriye. Sonra farklı farklı otlar kullandım. Bilinmeyen otları getirttim ve kullandım yemeklerimde. Şevketibostan otu bir köktür, kuzu etiyle pişirince hem sağlıklı hem de hücre yenileyen bir bitki olduğundan yenmesi gereklidir. Kimse bilmiyordu bu otu. Bir yaprakçım vardı, bana Amasya yaprağı getiriyordu dolma için. Dedim ki, "Git ot topla." Bana tuhaf tuhaf baktı, "Nasıl yani?" dedi. Sonra yavaş yavaş topladıklarını getirdi, şimdi minibüslerle çalışıyor. Firma kurdu. Sektör oluştu yani... Küçükyalı'da herkes balıkçı dükkânı açmıştı, kimse ot pişirmiyordu, "Sen burada tutunamazsın. Burada kimse ot yemez," dediler. Ama tam tersi oldu. Organik sebzeye merak başladı. Dedemi hatırlıyorum, midyeleri tek tek temizleyip harika midye dolmalar yapardı. Kuzu sarmayı bizzat kendi sarmak isterdi. Yani benim bütün ailem yemek konusunda yeteneklidir. Ben de yanımdaki 7 aşçıya işin bütün inceliklerini öğrettim, çünkü gözüm arkada kalmamalı. Mesela şimdi Alaçatı'daki dükkânımda biri çalışıyor, ben yokum orada. Aynı benim gibi pişirmesi gerekir yemekleri.

Alaçatı demişken. Orada ikinci bir lokanta açtınız. Nasıl gidiyor orada işler?

Orası eski tipik bir Rum köyü. Dedemden hatırlıyorum Alaçatı ismini. Alaçatılı bir kız sevmişti ama vermemişler dedeme. Ama ben küçükken kızın ismi sanıyordum Alaçatı'yı, meğer sonra anladım, oralıymış kız. Dedem çok büyük aşkla anlatırdı o kızı. Biz de eşimle giderdik sık sık oraya, bir ev bulduk eski bir

Rum evi, 150 senelik. Restore ettik. Toprağın altından kil süzgeçler, çatal-bıçaklar çıktı. Orayı restaurant haline getirdik. Orası da çok sevildi, oranın halkı bize ısındı, biz de onlara. Orası yaz kış açık. Bir arkadaşım var, o da şans ya oralı bir kız ile evlendi, temelli oraya yerleşti ve restoranın başına koydum. Ben Allah'a çok inanırım; onunla sohbet eder, dertleşirim. Ve her istediğim olur, şükürler olsun. Tabii ki saçma sapan şeyler istemem. Mesela bu dükkânların bu kadar sevilmesini de ona borçluyum. Bana güç verdi. Çok dostum oldu. Ordu, Trabzon, Mersin, İskenderun, bütün Türkiye'den dostlar edindim. Bu yemekler sayesinde oldu bütün bunlar. Alaçatı'da politikacılar, sanatçılar, şarkıcılar, sosyetenin önemli şahsiyetleriyle tanıştım, müşterim oldular. Oğullarım 27, 25 ve 20 yaşında. Küçük oğlum *executive chief* oldu. Eli lezzetlidir, bana benzer. Mesela Ahmet Örs, "Eli lezzetli Maria Hanım" der bana.

İstanbul'da yaşamanın çocukluk yıllarınızdan hatırladığınız başka zorlukları var mıydı?

Benim ergenlik çağım Kıbrıs olaylarına rastlar. İşte o zamanlar işte ben Selanik'e gitmek zorunda kaldım. Annem babam korkuyordu. 74-78 arası yıllardı. Herkesin İstanbul'dan gittiği dönemlerdi. Aile ocağından ayrılmak tabii ki kolay değildi hem ailem hem benim için. Babam, "Ben bir yere gitmem," dedi ve kaldı. Onun bütün dostları Türk'tü. Şimdi ise kimse kalmamış, bir Emilia Frangopulu var sınıf arkadaşım. Arkadaşlarımızın hepsi dünyanın bir tarafına dağıldı. Biri Yeni Zelanda, biri Kanada, biri Avustralya'da. Yani işin kötü tarafı bu; iyice koptuk. Bir de Keti ve Maria var, onlar da benim ablalarım gibi, sağ olsunlar...

Bize hangi tariflerinizi vereceksiniz ki okurlarımızla paylaşalım...

Tabii ki vereyim hangisini istersen...

Maltepe, 14 Nisan 2011

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

MALZEMELER

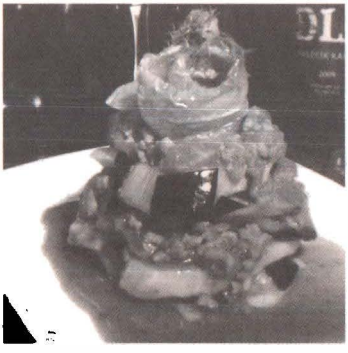
- 30 adet kabak çiçeği
- 3 adet orta boy soğan
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- ¾ su bardağı pirinç
- 4 çorba kaşığı sebze suyu ve ½ bardak sebze suyu
- 2 dal kıyılmış maydanoz
- 2 dal taze nane
- 2 dal dereotu
- 1 kahve fincanı dolmalık fıstık
- 2 çorba kaşığı dolmalık üzüm
- 1 adet domates
- Tuz-karabiber

YAPILIŞI

Soğanları ince ince kıyıp yarım kahve fincanı zeytinyağında pembe-

leşinceye kadar kavurun. Dolmalık fıstıkları ekleyerek hepsini beraberce çevirin. Pirinci ilave ettikten sonra sebze suyunu ve ardından tuz ile karabiberi ekleyin. Kuru üzüm, dereotu, maydanoz, nane, ince kıyılmış domatesi de ekleyip hafif pişirin. Kabak çiçeklerini ılık suya batırıp çıkarın ve hazırladığınız malzemeyle kabak çiçeklerini doldurup tencereye dizin. Kalan zeytinyağını üzerinde gezdirin. Yarım su bardağı sebze suyu ve biraz tuz ilave edip 10 dakika pişirin. Sıcak veya soğuk, keyfinize göre servis edebilirsiniz.

MUSAKKA



MALZEMELER

- 3 adet bostan patlıcan
- 3 adet patates
- 3 adet kabak
- 3 adet domates
- 750 g kıyma
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 dal maydanoz
- 1 dal nane
- ½ kahve fincanı zeytinyağı
- Tuz, karabiber

BEŞAMEL SOSU İÇİN

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı un
- 4 su bardağı süt
- ½ muskat
- 2 fincan rendelenmiş permezan
- Tuz, karabiber

YAPILIŞI

Patates, patlıcan ve kabakları kalın halka şeklinde doğrayın. İyice yıkadıktan sonra zeytinyağı koyduğunuz bir tavada kızartın. Ayrı bir tavada soğan ve sarmısakları zeytinyağında sote edin. Kıymayı da ekleyip kavruluncaya kadar çevirin. Küp küp doğradığınız domatesler ile incecik doğradığınız maydanoz ve naneyi de ekleyin. Hepsini beraber 2-3 defa çevirdikten sonra ateşeten alın. Bir borcama önce patatesleri sırayla dizin, üsütüne kıymanın 3/4'ünü ekleyin. İkinci sıraya patlıcanları dizin. Kalan kıymanın yarısıyla üzerini kaplayın. Üçüncü sıraya kabakları dizin. Kalan kıymanın tamamıyla kabakların üstünü kapatın.

BEŞAMEL SOSUN HAZIRLANMASI

Geniş bir tavaya tereyağı koyup unu kavurun. Süt, tuz ve karabiberi ekleyip hızlı hızlı karıştırın. Kıvamına gelip kaynamayana başladığında ateşten alın. Rendelenmiş parmesan peynirini ve rendelenmiş muskatı ekleyip beşamel ile borcamın üstünü kaplayıp fırınlayın. Beşamel sos pembeleşmeye başladığında fırından çıkarın. Beşamel soslu musakka servise hazırdır.

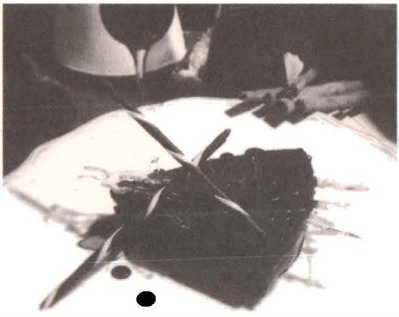
PALAMUT PİLAKİSİ

MALZEMELER

- 2 büyük boy palamut
- 1 soğan
- 4 diş sarmısak
- 1 adet kereviz sapı ve yaprakları
- 4 yaprak defne
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 2 kaşık kırmızı şarap
- ½ kahve fincanı zeytinyağı
- ½ litre su

YAPILIŞI

Palamutları temizleyip yıkadıktan sonra 3 parçaya bölün. Geniş bir tava içinde soğan ve sarmısağı zeytinyağında çevirin. Soğanlar pembeleşince suyu ekleyip kalın parçalar halinde doğradığınız patates, havuç ve kerevizleri de ilave edin. En son defneyapraklarını da koyduktan sonra kapağını kapatıp 20 dakika pişirin. Sebzelerin kapağını açıp palamutları yerleştirin. İnce ince doğradığınız domatesleri, kereviz sapını ve yapraklarını, 2 kaşık şarabı ekleyip hepsini beraber 20 dakika pişirin. Nefis kokular eşliğinde servisinizi yapabilirsiniz.



MARİA'NIN ÇİKOLATA RÜYASI (KARAMEL VE ÇİKOLATA SOSLU KEK)

MALZEMELER

- 5 adet yumurta
- 10 g tuz
- 110 g tereyağı
- 250 g bitter çikolata
- 100 g toz şeker
- 1 kabartma tozu
- ½ kahve fincanı un

KARAMEL KREMASI İÇİN

- 3 çorba kaşığı şeker
- 1 kaşık su
- 1 kg süt
- 1 fincan şeker
- 3 kaşık mısır nişastası

SOS İÇİN

- 350 g bitter çikolata
- 100 g taze krema

YAPILIŞI

5 adet yumurtanın sarısını ve aklarını ayırın. Yumurta aklarını 10 gr tuzla köpürünceye kadar çırpın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Şekeri ekleyin, yumurta sarılarını iyice çırpıp malzemeye ekleyin. Köpürttüğünüz yumurtaları ekledikten sonra kaşıkla yavaş yavaş çikolatalı malzemeye yedirin. En son un ve kabartma tozunu ekleyip yağlı bir kalıba malzemeyi döküp fırınlayın. 20 dakika pişirdikten sonra çikolatalı keki fırından alın. Karamel kremasını hazırlayın. Bir tencereye süt, şeker ve nişastayı koyup kanatın. Krema kıvamına geldiğinde ateşten alın. Bir tavaya şeker ve suyu koyup koyu karamel rengini alıncaya kadar pişirin. Katılaşmaya izin vermeden karameli birleştirin. Çikolatalı kekin üstüne karamelli kremayı dökün. Soğumaya bırakın. Bu arada çikolata sosunu hazırlayın. Çikolatayı benmari usulü eritip taze kremayı içine ekleyin, çikolata parlayana kadar karıştırın. Karamel kremalı kekin üsütüne çikolata sosunu döküp ardından rüya gibi bir lezzeti tatmaya hazırlanabilirsiniz.

... ΚΑΙ ΜΙΑ ΣΥΝΤΑΓΗ ΤΗΣ ΝΟΥΒΕΛ ΠΑΤΙΣΕΡΙ

από τον ΙΩΑΝΝΗ ΠΑΠΠΑ

ΦΡΑΟΥΛΕΣ Ω ΓΚΡΑΤΕΝ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «NOUVELLE»

ΥΛΙΚΑ: 400 γρ. φράουλες, 10 μεζούρες (*) κρέμα γάλακτος, 25 μεζούρες κρέμα πατισερί, 50 γρ. φυστίκια ξεφλουδισμένα, 3 μεζούρες Μαρασκίνο, μερικά φύλλα μέντας
[(*) 1 μεζούρα - 1 εκ. του λίτρου]

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγύ (χωρίς ζάχαρη).
2) Ρίξτε την κρέμα σαντιγύ στην κρέμα πατισερί ανακατεύοντας αργά και σταθερά.
3) Καθαρίστε τις φράουλες και κόψτε τες στη μέση.
4) Τοποθετείστε τις φράουλες στο πιάτο που θα τις σερβίρετε και περιχύστε τες με Μαρασκίνο.
5) Σκεπάστε τις φράουλες με την κρέμα και απλώστε τη με τη βοήθεια μιας σπάτουλας.
6) Ρίξτε τα φυστίκια και βάλτε το να ροδοκοκκινίσει στο grill του φούρνου. Σερβίρεται αρκετά ζεστό.

Yannis Pappas'ın Yunan dergilerinde çıkan röportajı.

Yannis Pappas

Ödüllü Usta Şef

"Ailem, yani eşim, çocuklarım ve torunlarımla birlikte Atina'da yaşıyorum. İstanbul'a çok sık geliyorum. İstanbul'u sevip sevmediğim konusunda şunu demek isterim: Kan, asla suya dönüşmez."

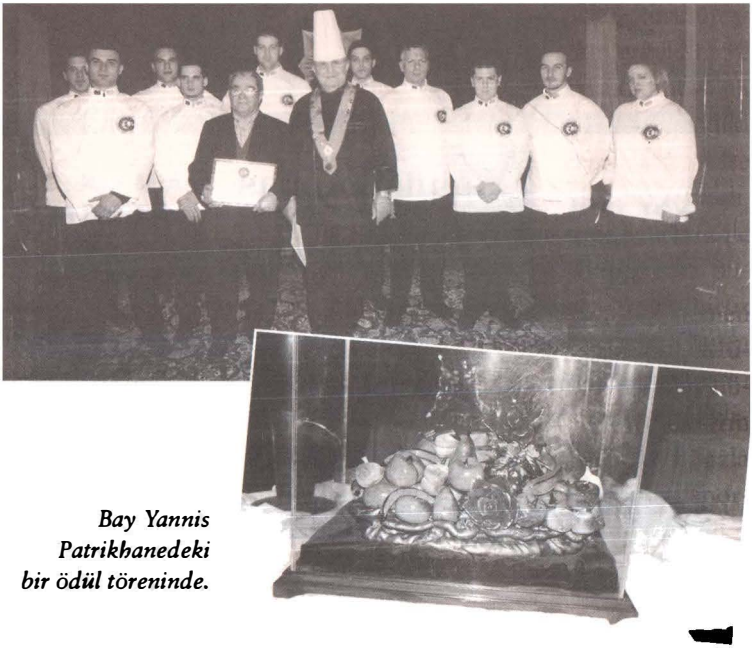
Yannis Pappas

Sizi tanıyalım...

1944'te Kadıköy'de doğdum. Fener Rum Lisesi'ni (Kırmızı Okul) bitirdim. Fransa'da Lenotre Mutfak ve Pasta Okulu'nu ve Cacao Barry Çikolata Okulu'nu bitirdim. İlk tecrübe edindiğim yer, amcam Dimitris Vlahopulos'un İstanbul'da bulunan pastanesidir. Çocukken hem okula gider, hem burada çalışırdım. Daha başka yerlerde de çalıştım ve bu işi meslek seçmeye o zamanlar karar verdim. Spora meraklıydım. Futbol, basketbol, pinpon... Askerdeyken futbol milli takımına seçildim. Dans etmeyi severim, bu konu da bir ödülüm de var. İstanbul'a sıkça geliyorum. Kardeşim Halkidonos Metropoliti zaten.

Uzmanlık dalınız nedir?

Pastacılık ve ayrıca komple aşçılık. İstanbul Tila Pastanesi'nde, İstanbul Hilton'da çalıştım. Babam Yunan tebaasından olduğundan İstanbul'dan gitmek durumunda kaldık.



Bay Yannis Patrikhanedeki bir ödül töreninde.

Ödüllerinizi sayacak olursak, nelerdir?

1981 Yunanistan Pastacılar Yarışması Üçüncülük Ödülü

1984 Dünya Pastacılar Yarışması Altıncılık Ödülü

1986 Paris Pastacılık ve Aşçılık Festivali Birinci Finalist

1991 Yunan Pastacılık Sanatı Birincilik Ödülü

1995 Milano Dünya Pastanecilik Yarışması Yeni Tatlar ve Grup Yöneticiliği Ödülü

1997 Stuttgart 3. Pastanecilik Dünya Pastaneciler Yarışması Üçüncülük Ödülü

1998 Chefs Club tarafından düzenlenen Gastronomi Salonu Birincilik Ödülü

1998 Chefs Club'ın düzenlediği Gastronomi Salonu Yarışması Çikolatacılık dalında bronz madalya.

Ayrıca:

Chaîne des Rôtisseurs üyesi (Fransız Gastronomi Akademisi üyesi)

Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (Dünya Gürme Organizasyonu)

Başaşçılar Organizasyonu Üyesi

Euro Toques Üyesi

Yunanistan Pastaneciler Birliği Halkla İlişkiler Sorumlusu (1984-2002)

İstanbul deyince neleri hatırlarsınız?

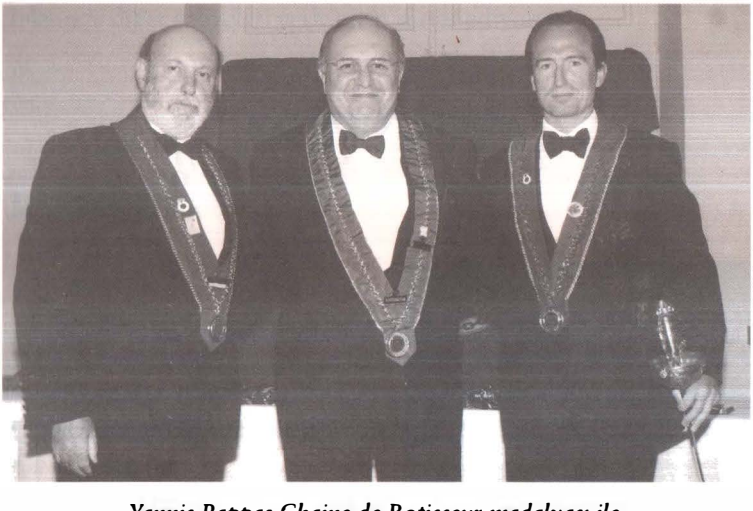
Ailem, yani eşim, çocuklarım ve torunlarımla birlikte Atina'da yaşıyorum. İstanbul'a çok sık geliyorum. İstanbul'u sevip sevmediğim konusunda şunu demek isterim: Kan, asla suya dönüşmez.

Meslekte kimleri kendinize örnek aldınız?

Türkiye'de Necip Usta, Fransa'da Allen Ducase.

Bu mesleğe heves edenlere ne öneriyorsunuz?

Birincisi, "zaman" kelimesini hayatlarından çıkarmalarını. İkincisi, kendilerine inanmalarını ve güvenmelerini.



Yannis Pappas Chaine de Rotisseur madalyası ile.

İş teklifi alsanız İstanbul'a döner misiniz?

Elbette dönerim. Niye dönmeyeyim ki?

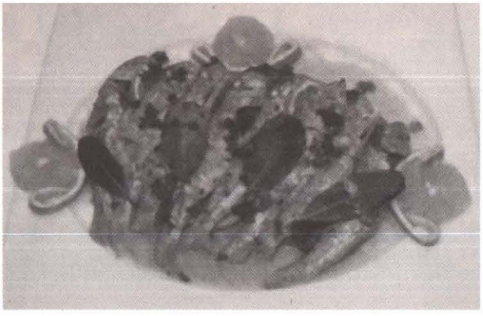
Size ait bir tarif alabilir miyiz?

Her yaptığım benim evladım gibi. İçinden seçmek zor oluyor.

Paleo Faliro, 10 Ekim 2010

"Yunanistan'ın eski Cumhurbaşkanı Konstantin Karamanlis'in yanında ün kazanan, bugün de Başbakan Papandreu'nun aşçılığını yapan Jean Pappa, doğduğu kent olan İstanbul'da yemek pişirerek hasret giderdi."

(11.07.1988 tarihli gazete manşetlerinden)



BARBUN BALIĞI PİLAKİSİ

1 kilo barbunya balığının kafa ve kuyruğunu kesip, fileto çıkartıyoruz. Kabak, patlıcan ve domatesi ince ince doğruyoruz. Tepsiyi yağladıktan sonra sebzeleri sırayla içine dizip kısa süre için fırına koyuyoruz. Böylece sebzeler pembeleşir. Ayrıca kereviz, pırasa ve bir havucu da küçük küçük doğrayıp bir çorba kaşığı yağda tuz ve biberle soteliyoruz. Barbunyaları tek tek yağlayıp ızgaraya koyup pişiriyoruz. Fırındaki sebzelerin üstüne balıkları koyup en üste sotelenmiş diğer sebzeleri yerleştirip servis ediyoruz.

KAVUNLU TURTA

MALZEMELER

- 3 yaprak hazır pandispanya hamuru
- 500 g krem şanti
- 100 g pudra şekeri
- 100 g Grand Marnier likör
- 1 adet kavun

YAPILIŞI

Pandispanyanın üzerine biraz Grand Marnier likörü dökerek ıslatıyoruz. Krem şantiyi ve pudra şekerini iyice çırpıyoruz ve turtamızı şekillendiriyoruz. Yani 1 kat pandispanya,1 kat krem şantiyi ve küçük küçük kesilmiş kavun parçaları. Bu böyle devam ediyor. En son olarak üzerini yine kavun parçaları ile süslüyoruz. Turtayı servis etmeden önce buzdolabında iyice soğuması için bekletiyoruz.

Prinkiponisa-Prens Adaları

Batı dillerinde Prince's Islands (Prens Adaları) adıyla tanımlanan adalar grubu içinde Rumların Prinkipo, Türklerin ise Büyükada olarak andıkları en büyük adanın adı 19. ve 20. yüzyıla ait muhtarlık ve cemaat mühürlerinde farklı olarak görülmektedir. 1864 ve 1889 yıllarına ait iki Osmanlıca muhtarlık mühründe adanın adı Ada-i Kebir olarak geçmektedir. 1890 yılından sonraki Osmanlıca mühürlerde ise Ada-i Kebir ismi terk edilmiş, Büyükada ismi kullanılmıştır. Günümüzde de Türkler tarafından Büyükada, Rumlar ve Yunanlılar tarafından Prinkipo olarak bilinmektedir.

Adanın Rum karakteri, 1453'te Adalar'ın İstanbul'la birlikte Osmanlı topraklarına katılmasından sonra 550 yıl daha devam ederek günümüze kadar ulaşmıştır. 19. yüzyılın ortalarına kadar fakir Rum balıkçılar ve bahçıvanlarla inzivaya çekilmiş yoksul keşişlerin barınağı olarak görülen Prinkipo, 1856 Islahat hareketlerinin özellikle azınlıklara getirdiği özgürlük havası ve ekonomik canlanmaya paralel olarak kısa zaman içinde inanılmaz bir değişim göstermiş ve Osmanlı ülkesinin yaşam tarzı Batı'ya

en yakın, en zengin ve en özgür köşesi olarak gelişmiştir. İkinci Abdülhamid döneminin son yıllarında Batı tipi yaşama özlem duyan Ermeni, Musevi ve az sayıda Türk ailesinin yaz aylarında buraya akını Rumların hissedilir üstünlüğünü bastıramamıştır. Rumlar Ada'nın burada doğmuş yerli halkı (*yiyenis*) olarak örf ve âdetleriyle, dinleri ve dilleriyle, yortuları ve panayırları ile 20. yüzyılın ikinci yarısına kadar Ada'nın her köşesine damgasını vurmuştur. Türklerin, Ermenilerin ve Musevilerin istisnalar dışında yılın sadece birkaç ayını burada geçiren yazlık nüfus olmalarına karşı Adalı Rumlar, İstanbul'da ikinci bir evi olmayan, kış aylarında da burada kalan, zor iklim koşullarıyla mücadele ederek yaşayan, ilkokuldan sonra okumak isteyen çocuklarını fırtınalı vapur yolculuklarıyla İstanbul'a gönderen bir nüfus olarak Ada'nın ekonomisini de elinde tutmuştur. Günümüzde tamamen unutulmuş olan zeytincilik ve bağcılık da Ada'da Rumların çalıştığı bir tarım alanı idi. Prinkipolu Rumlar genel olarak bakkallık, manavlık, kasaplık, fırıncılık, pastacılık, odunculuk, sobacılık, gömlekçilik ve kolacılık, berberlik, arabacılık, eşekçilik, hamallık, balıkçılık, kayıkçılık, bahçıvanlık, kadın ve erkek terziliği, gazete ve tekel bayiliği, tuhafiyecilik, marangozluk, demircilik, inşaat işçiliği, nalburluk, kunduracılık, bisikletçilik, kahvecilik, mezecilik, dondurmacılık, müzisyenlik, meyhanecilik, garsonluk, aşçılık, otelcilik ve pansiyonculuk yapıyor, bu işler ise Ada'nın tümüne hâkim olan sektörleri oluşturuyordu. Saydığımız bu büyük meslek gruplarına eczacı, doktor, diş doktoru, öğretmen, muhasebeci, papaz gibi eğitim görmüş oldukları için diğerlerine biraz yüksekten bakan ikinci küçük bir grup da eklenebilir.

Nisan ayında Ayios Yeorgios Yortusu ile canlanmaya başlayan Prinkipo'da para kazanma dönemi, en iyi ihtimalle 29 Ekim'de Cumhuriyet Bayramı tatili ile sona erdiği için kasımdan nisana kadar Ada halkı büyük ölçüde hava koşullarına bağlı olarak kendi kaderiyle baş başa kalırdı.

İstanbullu ressam ve yazar Eli Zoğrafu Simalaridu 1940'ların Büyükadası'nı, Atina'da yayımlanan *Vimata ke hromata stin Thrilik eptalofo* isimli kitabında şöyle tasvir ediliyor:

"Prinkipo'ya 1944'ten sonra çok sık gitmeye başlamıştık. Burası, uçsuz bucaksız bahçeler, güzel evler, pahalı otel ve lokantalar ile doluydu. Özellikle zengin Türkler ve Rumlarla dolup boşalan kulübü çok ünlüydü. Pazar günleri iskeleye vapurlar hesaplanması mümkün olmayan bir insan selini Ada'nın sokaklarına boşaltırdı. Bu günlerde faytonlar asfaltın üstünde adeta kayarak doğu sahilinde Maden'e, batı sahilinde Nizam'a, dükkân ve gazinolara devamlı müşteri taşırlardı. Ada'nın bu iki anayolu bazıları ahşap, bazıları modern olan birbirinden güzel evlerle doluydu. Hemen hepsi bahçelerinde çiçekler, heykeller, havuzlar olan saray yavrusu yapılardı.

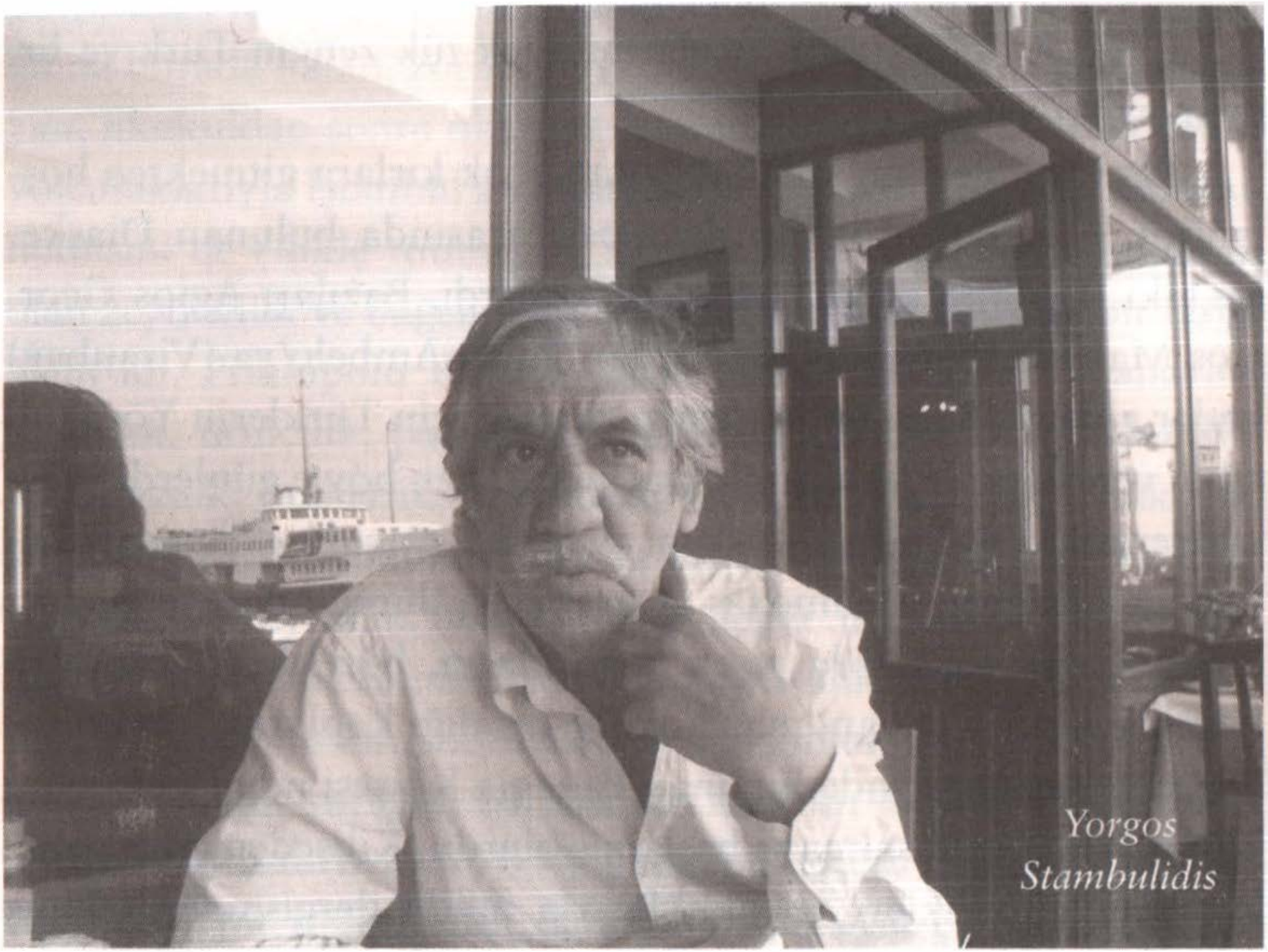
Çoğu Rumlara aitti. Aralarında tek tük zengin Türk ve Ermeni evleri vardı.

Pazar günlerinin kalabalığı daha çok kırlara gitmekten hoşlanırdı. Özellikle Ada'nın iki tepesi arasında bulunan Diaskelos'taki (Lunapark) kır gazinoları dolardı. Bazıları Agios Georgios Manastırı'na tırmanır, bazıları Paleo Ambelo'ya (Viranbağ) kadar giderdi. Kimileri ise denize girmek için Türklerin Yörükali adını verdikleri Yorgulis sahiline inerdi. Ben böyle günlerde, pastanelerinin kalabalıktan adam almadığı çarşıda dolaşmayı severdim. Hemen yakınındaki at arabaları durağından gelen ağır kokuya inat, fırınlarda pişen poğaçaların, böreklerin, vanilyalı kurabiyelerin o dayanılmaz kokusu ortalığı kaplardı. Tam o saatlerde, çarşının içinde bulunan Panagia Kilisesi'nde Pazar ayini bitmiş ve kilise boşalmaya başlamış olurdu. Kiliseden çıkan genç kadınlar, güzellikleri ve şıklıklarıyla moda dergisinden çıkmış gibi olurlardı. Çarşıda her milletten ve sınıftan insan dolaşsa da, en fazla konuşulan ve duyulan hâkim dil Rumcaydı..."*

Adalar'da bulunan kız ve erkek yetimhaneleri binlerce Rum yetime meslek kazandırdı. Fakat en son 1974 yılında erkek yetimhanesi de kapatıldı. 2010 AİHM kararıyla Avrupa'nın en eski ahşap binası olan tarihi Yetimhane Patrikhane'ye bağlandı. Yetimhane'nin çevre ve ekoloji alanında hizmet veren bir merkeze dönüştürülmesi bekleniyor.

---

* Orhan Türker, *Prinkipo'dan Büyükada*'ya, Sel Yayıncılık, İstanbul, 2004.


Yorgos
Stambulidis

Büyükada Kapri Restaurant

Yorgos Stambulidis
Kuruluş: 1951

"Boş zamanlarımda fazla dolaşmıyorum, eski yaşantıları bildiğim için üzülüyorum. Boşalan evleri görünce insan eski arkadaşlarını arıyor sanki o evlerde. Her yerde bir yaşanmışlık var, her evde bir anı. O evlerde artık farklı insanları görmek, hem eskiyi hatırlatıyor, hem özlemini duyuyorsun, yani çok zor..."

Yorgos Stambulidis

Siz Büyükadalı mısınız?

Tabii ki; annem, babam, hatta anneannem bile burada doğmuştur, Büyükada'da...

Bize hayat hikâyenizi anlatır mısınız kısaca?

Eski Büyükadalıyım. Burada geçti bütün çocukluk ve gençlik yıllarım. 1954-1979 yılları arasında Atina'ya gittim ve orarda yaşadım, orada evlendim, çocuklarım oldu. Ama eşimden ayrıldıktan sonra buraya, yani İstanbul'a geri dönme kararı aldım. Ada'daki babaevini de satmamıştım. Geri döndüm evime. Bu arada tabii ki bu restorandan teklif geldi, kabul ettim. Eski

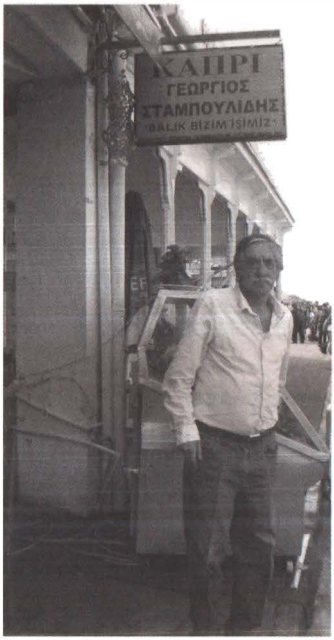
Kapri'nin de ismi Yorgo'dur. Benim de Yorgo Stambulidis. Tek Rumca yazılı tabela benimkidir dikkat edersen. Başka yok.

Ailede lokantacılık var mıydı?

Çocuklarım da Atina'da bir restoran işletiyorlar. Ama ailede eskiden yoktu böyle bir gelenek.

Gençlik yıllarınızın Büyükadası'nı biraz anlatır mısınız? Arkadaşlıklar, dostluklar, alışverişler, ticaret nasıldı? O zamanın Büyükadası ile şimdikinin arasında ne tür farklar var?

Çok güzel yıllardı Ada'da gençliğimizin geçtiği yıllar. Hep beraber karışmıştık. Gitarları alır, şarkılar söylemek için eşeklerle Ada'nın arka taraflarına giderdik. Tur atardık. Ben Rum İlkokulu'nda okudum. Bir sınıfta 36 çocuk vardı. Düşün, ne çok Rum vardı o dönemlerde. Yetimhanede 5200 çocuk vardı. Tören zamanı sadece 1, 2 ve 3. sınıf çocuklarını götürüyorlardı törenlere, 4, 5, 6. sınıfları götüremiyorlardı, o kadar çok çocuktuk. 23 Nisan törenlerinde bando takımları geldiğinde yetimhaneden bütün çocukları indirirlerdi. Hepsi bir şekil giyinmiş, kızlar lacivert etek-beyaz gömlek, erkek çocukları sarı düğmeli kruvaze ceket. O kadar güzellerdi ki, inanamazsınız. Duygulanırdık hepimiz bu tablo karşısında, hepsi disiplinli bir şekilde tek sıra halinde asker gibiydi. Görmeliydiniz, anlatamam o tabloyu. Çok iyi eğitim alıyordu çocuklar. Hangi çocuk çıktıysa yetimhaneden, hiçbiri sapıtmadı. Hepsi aile kurdu, iş kurdu, yoldan çıkanını duymadım. Öyle güzel



yetiştirdiler çocukları. Biz zengin aile çocuklarıydık ya hesapta, bir gün maç yapalım dedik. Yenildik. Yani her konuda, atletizm, matematik, genel bilgi, her konuda çok iyi yetiştiriliyordu bu çocuklar. Bay Kalamaris, Bay Mavrofridis, Bay Asteriu vardı. Bu hocalar ciddi hocalar idi... Daha sonra yetimhane kapatıldığında bizim okula yerleştirildi çocukların çoğu.

Gayrimüslim olduğunuz için zorluklar yaşadınız mı Büyükada'da?

Tabii bazı sıkıntılarım olmadı diyemem. Mesela 13 yaşında idim 1967'de. Çocuktum daha, Rum olduğum için beni bıçakladılar. Bunu yapanı da tanıyorum. Kilisenin camlarını da kırdılar. Benim babam Yunan tebaalı olduğundan Mübadele ile gönderilmişti zaten. O zaman hakkını arayamıyordun ne kadar haklı da olsan. Şimdi haksız gidiyorum haklı çıkıyorum. Yani işler tam tersine döndü. Antika mal gibiyiz artık. Özel koruma altında gibi hissediyorum kendimi... Bütün eski arkadaşlarım gitti, ona çok üzülüyorum. Yani eski Türk arkadaşlarım bile terk etmişler buraları. Kimse yok konuşacak, eski günleri yad edecek...

Lokantanızda hangi mezeler satılıyor ve siz hangisinde iddialısınız? O yıllarda ve şimdi en iyi balık lokantası sizce hangisi?

Harika patlıcan salatası yapıyoruz; karides güveç, lahana dolmam harikadır, midye tava... Müşteri istediği balığı her zaman akvaryumdan seçebilir.

En iyi iş yaptığınız dönem hangisidir? Müşterilerinizi hangi dini kesim oluşturmaktadır?

Müşterilerim her türlüdür ama en çok Yunanlıdır. Gruplar yani. Grupların yüzde 70'i bana gelir. Bunda Yunanca konuşmam, Rum olmam büyük bir etken, rahatça anlaşabiliyoruz. Yorgun geliyorlar tabii. Bana gelmelerinden sonra rahatça istediklerini anlatabiliyorlar. Ve tabii ki İstanbul'un eski İstanbullu Türkleri beni çok desteklediler gelmemde, sonrasında...

İşler nasıl gidiyor, getirisi iyi mi, memnun musunuz? Boş zamanınızda Ada'da ne yapıyorsunuz?

Yani orta bir gelir diyebilirim. Atina'da bu işi yapmak istemezdim, yapmazdım da. Geri geldiğimden memnunum şimdilik. Çok şükür... Ben burada doğdum, burada büyüdüm. Boş zamanlarımda fazla dolaşmıyorum, eski yaşantıları bildiğim için üzülüyorum. Boşalan evleri görünce insan eski arkadaşlarını arıyor sanki o evlerde. Her yerde bir yaşanmışlık var, her evde bir anı. O evlerde artık farklı insanları görmek, hem eskiyi hatırlatıyor, hem özlemini duyuyorsun, yani çok zor... O yüzden evden direkt buraya, yani dükkâna geliyorum, dükkândan da eve gidiyorum. Pek oyalanamıyorum orada burada...

Bize verebileceğiniz güzel bir meze tarifi var mı? En güzel mezeniz hangisiyse onu verin yayınlayalım kitabımızda...

Size patlıcan salatasının tarifini vereyim. Bizde çok güzel oluyor çünkü...

KÖZDE PATLICAN SALATASI

MALZEMELER

- 1 kg patlıcan
- 1 yumurta sarısı
- 1 limonun suyu
- Mısır yağı
- Tuz
- Bir tatlı kaşığı şeker
- Bir tatlı kaşığı un

YAPILIŞI

1 kilo patlıcanı közleyip, temizleyip bir süzgece koyun. Suyunu iyice akıtsın. 1 yumurta sarısını ve 1 limonun suyunu, mısır yağını ve tuzu ekleyip bir kabın içinde iyice çırpın. Son olarak 1 tatlı kaşığı şeker, 1 tatlı kaşığı un ekleyip yine çırpın.

Yunanistan'daki krizden sonra geri gelmek isteyen çok Rum var. Onlara kitabımız aracılığıyla nasıl bir mesaj vermek istersiniz?

Gelsinler tabii ki. Ben geldikten sonra Ada'dan bir kere bile ayrılmadım. Kesin dönüş oldu benimki. Kışın 28 kişiyiz Rum olarak. Her yaştan insan var. Eskiden güzel bir topluluktu buradaki Rum topluluğu. Herkese geri gelmelerini tavsiye ediyorum. İnsanın vatanı bambaşka...

Büyükada, 15 Mayıs 2011

İmroz-Gökçeada

Ege'nin kuzeydoğusunda bulunan tipik bir Rum adası olan eski İmroz'da yaşam, doğa ve din ile doğrudan bağlantılıydı. Yıllık dini bayram takvimi ile zenginleşen mevsimlerin döngüsü; Ada'nın uzun tarihi ile doğrudan bağlantılıydı. Aynı zamanda Ada, insanların cemaatin koruyucu dokusu içerisinde yaşayarak iletişim kurmak, içini dökmek ve eğlenmek gibi günlük ihtiyaçları ile ilişkili olan gelenek, görenek ve faaliyetlerle bezeliydi. Bunların çeşitliliği, yaratıcılığı şaşırtıcı olup aynı zamanda günlük yaşam, ev ekonomisi, insan ilişkileri ve her köyün kendine özgü karakteri hakkında da bize önemli bilgiler sunmaktadırlar. Ada'nın bir dizi aydın ve yetenekli insanı sayesinde Ada halkı ve Ada kültürünün birçok ilginç yönü bugüne kadar korunmuştur. Bunlara örnek olarak, din adamı ve muallim İmrozlu Bartholomeos Kutlumusianos (1772-1851), İmroz Metropoliti (Piskopos) Nikiforos Glikas (1819-1956) ve İmroz Metropoliti Meliton Hacis (1913-1989), dilbilimci Nikolaos Andriotis (1906-1976), öğretmenler Aleksandros Zafiriadis (1888-1956)

ile Kostas Ksinos (1913-1987), ressam Nikos Paleopulos (1908) gibi önemli şahsiyetler sayılabilir. Bu insanlar sayesinde korunan kültürel zenginliklere; halk mimarisi, yerel kıyafetler, dilin yerel lehçesi, efsane ve destanlar, gelenekler, atasözleri, batıl inanç ve itikatlar, hikâyeler, vecize ve bilmeceler, yayın faaliyetleri, doğum, evlilik ve ölüm âdetleri, bayram gelenek ve görenekleri, müzik, şarkı ve danslar, çocuk oyunları, halk sanatları ve geleneksel meslekler dahil edilebilir.

BARBA YORGO
TAVERNA

Barba Yorgo Balık Lokantası, İmroz (Gökçeada), Tepeköy Barba Yorgo Şarapları

Yorgos Zarbozanis
Kuruluş: 2001

"Ben İstanbul'da kaldığım 37 yıl boyunca her gece rüyalarımda köyümü gördüm. Buraya yerleştikten sonra bir kere İstanbul'u görmedim rüyamda, bu enteresandır. Hep aklımdaydı buraya gelip yerleşmek. Ben köyümü çok seviyorum. Köylü insan toprağına, doğduğu ve çocukluğunun geçtiği yerlere çok bağlı olur."

Yorgos Zarbozanis

Bay Yorgo, bize biraz kendinizden bahseder misiniz?

1929'da İmroz'un Tepeköyü'nde on kardeşin onuncusu olarak dünyaya geldim. Bir anne ve bir babadan. Tabii on çocuktan dört kız, iki erkek hayatta kalabildi. Ben kazandibiyim...

İlkokulu Tepeköy'de, ortaokulu İmroz'un merkezinde okudum. Sonra lise için İstanbul'a geldim. Burada ablam baktı bana. 1958'de liseye başladım. Ablama çok müteşekkirim ve her zaman kendisine de söylerim. İstanbul'da üç tane ablam vardı, ben en küçüğünde kaldım.

İstanbul Üniversitesi Kimya Fakültesi'ni bitirdim. Kimyager olarak ilk işime Marshall'da başladım. Sonra 3 sene İvalis Holding'de (kimya firması) çalıştım, ardından kendi işletmemi kurdum İmroz Kimya Sanayii olarak. 1976'da sattım ama bu işletme aynı isimle hâlâ devam ediyor varlığına.

Asıl mesleğiniz farklı olmasına rağmen belli bir dönemden sonra yeme-içme sektörüne girdiniz ve çok da başarılı oldunuz. Bu ilgi nereden kaynaklandı?

Bu fikir her zaman vardı aklımda ama 1996'da önce altyapısını oluşturmam gerektiğini düşünerek Ada'ya geldim ve bazı yerleri satın aldım, restore ettim. Önce tavernayı ve oteli kurdum, yani hazırladım. Bir aylığına, ağustostaki panayır döneminde açtım ve işlettim. Bundan cesaret aldım, sadece bir aylık olarak işlettim ve kapattım. Daha sonra iyice hazırlandım ve öteki sene mayıstan itibaren açtım dükkânı da, pansiyonu da. Barba Yorgo lokantanın da ismi, şimdiki şaraplarımın da. Sezon beş ay devam ediyor. Sonra kış sezonunda kapatıyorum. Şarap üretmeye 2002'de, köy usulü başladım. Dört sene evvel resmi olarak marka yaptım şaraplarımı. Şarapçılığı herkes yapıyor ve herkesin bağları var, ama evi için, içmek için yapıyor. Satmak için yapmıyorlar... 150 metrekarelik bir mahzen aldım ve

Yorgo Zarbozanis şarap malzeninde.

orada saklıyorum şaraplarımı. Ada tarihinde ilk kez ben marka olarak şarap yapıp satıyorum. Ayrıca retsina da yapıyorum. Retsina bir nevi beyaz şaraptır; çam fıçıda dinlendirilir. Yunanistan'da içerler, burada içmezler. Ben burada da ürettim ve çok beğenildi. Bunu da ilk ben yapmış oldum.

İmroz'a temelli mi yerleştiniz? Bu kararı nasıl aldınız?

Evet temelli sayılır. Ben İstanbul'da kaldığım 37 yıl boyunca her gece rüyalarımda köyümü gördüm. Buraya yerleştikten sonra bir kere İstanbul'u görmedim rüyamda, bu enteresandır. Hep aklımda idi buraya gelip yerleşmek. Ben köyümü çok seviyorum. Köylü insan toprağına çok bağlı oluyor. Doğduğu ve çocukluğunun geçtiği yerlere çok bağlı olur.

Şu anda İmroz'da ne yapıyorsunuz? Şaraba tamam mı, devam mı?

Hâlâ devam tabii ki. Hem şaraba, hem tavernama... Kış sezonunda kapatmama rağmen yaz için hazırlıklar yapıyorum, tavernayı hazırlıyorum. Ama şarapçılık devam...

Lokantanızda neler yapıyorsunuz, biraz anlatın. Yani bizzat mutfakta çalıştığınızı biliyorum.

Tavernayı da 1996'da açtım. Hem et hem balık lokantasıdır burası. Deniz kenarındaki lokantalarda bulunmayan balık çeşitleri var benim lokantamda. Mesela supia, deniz kestanesi, kuzu fırın dolması, Yunan usulü cacık çok tutulan ve çok sevilen yemeklerdir. Sonra özel bir kebap yapıyorum oğlak etinden. Fırında balık devamlı olan yemeklerdendir. İçki olarak da benim şarabım tüketilmektedir. Balıklardan en çok mercanbalığı ve karagöz. Bunlar zaten İmroz'da çıkan balıklardır.

Şaraplarınızı piyasada bulmak mümkün mü?

İstanbul'da Tadal'da ve bir mezecide daha var. Çanakkale'de de satılıyor. Buradan Atina'ya götüren var. Ben İstanbul piyasasını bildiğim için pek girmek istemiyorum açıkçası.

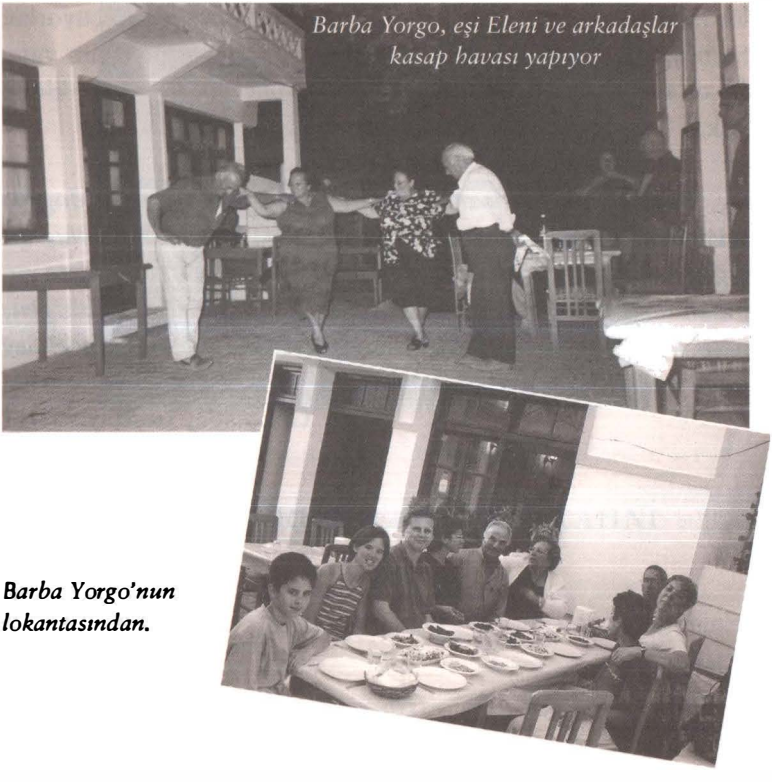
Eşiniz de yemek yapmaya meraklı mıdır? Ada'da olduğu dönemlerde size yardımcı oluyor mu?

Çok güzel yemek yapar o da. Başta ondan çok yardım aldım. Ama şimdi o benden alıyor yardımı.

Ada kışın çok sakin. Burada yaşamak zor olmuyor mu kış mevsiminde? Kaç aile var mesela şu anda Ada'da?

Evet, tüm askerlerle birlikte sekiz bin kişiyi buluyor. Rum olarak 170 kişi kalıyor. Bundan önce 8500 kişi yaşardı. Yazın 4000-5000 kişiye çıkıyor bu sayı.

Barba Yorgo'nun üzüm bağları.



Barba Yorgo'nun lokantasından.

Kaç milletten insan yaşıyor şu anda Ada'da?

Her milletten insan yaşıyor Ada'da. 8-10 millet sayabilirim. Azeri, Kürt, Bulgar, daha neler neler... Burada temelli yaşıyorlar, turist olarak değil. 1964'ten sonra hicret yapıldı. "Koşun, boş yerler var, gelin," denildi ve geldi bu insanlar buraya. Türkiye'nin en kozmopolit yeri İmroz oldu. Her köyde Rum okulu vardı. Toplam yedi okul vardı, hepsi kapatıldı. Köyümde bir tabela vardı, kapatılmış olan okulun tabelası. Tepeköy Rum İlkokulu. Geçenlerde baktım Rum'u da silinmiş.

Şarapçılık çok moda bir meslek halini aldı son yıllarda. Size herkes bu işi yapabilir mi? Yapmak isteyenlere ne önerirsiniz?

Ben şu anda organik olarak yetiştiriyorum üzümlerimi. Bağ-

larıma gelin, her sene araştırma yapılıyor. Toprağımı ölçüyorlar. Sertifikalı bağcılık yapıyorum. Ekolojik tarım yapıyorum yani. Bu da bir ilk köyümde. Daha önce sertifikalı tarım yapan kimse yok...

Bay Yorgos Zarbozanis deniz tutkunu bir İmrozlu, doğaya sevdalı bir Adalı. Hayatın zorluklarına adeta kafa tutmuş bir yiğit. Aslına, geleneklerine, ecdadına sahip çıkmak için adeta çırpınan bir cesaret örneği, örnek bir kişilik... Bay Yorgo, biz genç nesil sizin gibi büyüklerimizden gurur duyuyoruz, bilginize! Sağ olun, var olun, sevgiyle kalın...

Gökçeada, 16 Mayıs 2011

SUPYA (MÜREKKEPBALIĞI) YAHNİ

MALZEMELER

- 1 kg mürekkep balığı (temizlenmiş)
- Bir büyük kuru soğan, zeytinyağı
- Bir tane defneyaprağı
- Bir demet dereotu
- Tuz, biber, kekik
- Biraz rakı
- 2 kahve fincanı beyaz şarap

YAPILIŞI

Tencerenin içine zeytinyağı koyduktan sonra, supyaları ve defneyaprağımızı ekliyoruz. Kapağını kapatıp çok hafif ateşte yavaş yavaş pişiriyoruz. Suyunu çekene kadar pişirdikten sonra üstüne şarabımızı döküp ateşten alıyoruz. Küçük bir sahanda yemek için gerekli

olan soğanı pişirdikten sonra da üstüne dereotunu ekliyoruz. Bütün malzemelerimizi karıştırıyoruz. Biraz daha beyaz şarap ekleyip hafif ateşte pişiriyoruz. Ocağın altını söndürmeden hemen önce tencereye bir tutam kekik, karabiber ekliyoruz. Beş dakika daha pişirdikten sonra yemeğimiz hazırdır.

İdeal Salam ve Sucukları, Dolapdere

Lazari Kosmaoğulları
Kuruluş: 1972

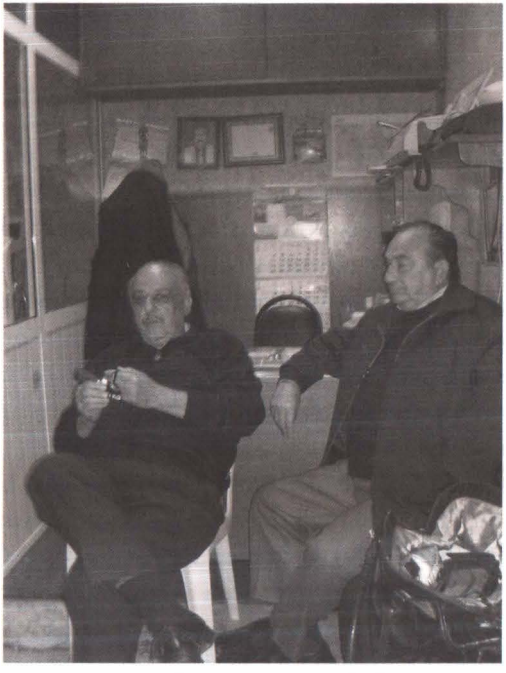
"Yani biz ne kadar Rum isek o kadar da Türk'üz.
Yani yabancılık çekmedik ki rahatsızlık duyalım.
Burada yaşamaya karar verdik ve pişman olmadık."

Lazari Kosmaoğlu

İstanbul'daki Rum cemaatinin hayatında salam-sucuk-sosis dendi mi akıllara ilk gelen isim Kosmaoğulları'dır. Bu başka marka yok diye değil, ama onlar hemen her yerde, ilk fırsatta kendi mamullerini bolca ikram etmek, doyurmak, okul-dernek faaliyetlerimize destek olmak için, cemiyet yemeklerinde, kilise etkinliklerinde, fakir fukara, yardıma muhtaç kimselerin yanında, yani kısaca Rum cemaatini ilgilendiren her konuda bilfiil varlığını hissettirdiği içindir. Bu özellikleri ile gerçekten Kosmaoğulları Kardeşler bir örnek teşkil ederler ve onlara buradan ben de teşekkür etmek isterim...

Prodromos oğlu, 1944 İstanbul doğumlu Bay Lazari Kosmaoğlu, 1967'nin son aylarında askerliğini yaptıktan sonra Rum patronu Bay Zaharia Faydalı ile tanışır. Lazari'yi beğenmiş olsa gerek, aslında amacı kızını vermek olan Bay Zaharia, Lazari'ye % 10'luk bir hisse vererek işine ortak eder. Ve Bay Lazari böylece işe Ayazağa'da başlamış olur. Daha sonra yeğenleri ile ortak olunmuş ama patron gittikten sonra iş olduğu gibi dört ortağa kalmış. 1972'de herkesin hisse payını vererek

Bay Lazari işi satın almış ve İdeal Salam olarak işletmeyi devam ettirmiş. "1973'te Dolapdere'de aldığım bir bina vardı, sonraki yıllarda işi oraya taşıdım ve işletmeyi olduğu gibi kardeşim Kosma Kosmaoğlu'nun üzerine yaptım," diyerek devam ediyor Lazari Kosmaoğlu... "1980'lerde yarı hisseyi tekrar geri aldım ve 1992'de bütün işletmeyi kızım Despina Kosmaoğlu'na devrettim ve halen böyle devam ediyor... Ayrıca mezbahamız da vardı ve halen var. Mezbaha hâlâ Ayazağa'da. Bir sürü Rum kasap vardı yanımızda. Domuzları onlar keserdi. Apostol, Nikos, Petros... Bir ara, 2003 yılında domuzları imha etme kararı alındı ve bütün domuzlarımız imha edildi. Büyük zarar gördük," diyor Bay Kosmaoğlu...



Lazari Kosmaoğlu ve arkadaşı Stefanos Bayramoğlu.

Müslüman bir ülkede domuz ürünleri imal etmek riskli değil mi?

Hiç riskli değil. Bazı zorluklar vardı ama atlattık. Ruhsatnameyi aldıktan sonra her şey daha da kolaylaştı.

Satışlarınız nasıl?

Eskiden çok iyiydi. Özellikle domuz ile danayı karıştırdığımız dönemlerde satışlarımız çok iyiydi. Ama şimdi sadece domuz kullanıyoruz. Bu tabii ki satışlarımıza da yansıdı.

Bu işi yapan başka Rum var mıydı? Veya başka markalar var mıydı? Sizce en iyisi hangisiydi?

1967-1968 yıllarında bu işle ilgilenen altı kişi vardı. Salam işini zaten Rum ustalar yapardı. Thomaidis Kazas, İliadis Yorgos, Liondos Fotiadis vardı... En eskisi Çerkezo markasıdır. Ama en iyisi Adela'dır. İkinci sırada biziz.

Bir Rum olarak böyle bir çevrede tutunmak ve varlığını sürdürmek sizce kolay mı?

Yani biz ne kadar Rum isek o kadar da Türk'üz. Yani yabancılık çekmedik ki rahatsızlık duyalım. Burada yaşamaya karar verdik ve pişman olmadık.

Ürünlerinizi daha çok kimler alıyor?

Ürünlerimizi genel olarak gayrimüslimler ve yabancılar, Çin ve Japon restoranları, büyük ve lüks oteller ile restoranlar alır. Türk ve Yahudilerin en zengin kesimi bizim müşterilerimiz olur.

Elinizin çok açık olduğu ve çok hayırsever olduğunuz herkes tarafından bilinen bir gerçek. Bu aileden mi geliyor?

Bu soruya cevap vermek istemiyorum. Kendi kendimizi övmeyelim. Tek bir cevabımız var bu soruya: Biz fakir bir ailenin çocuklarıydık. Fakir büyüdük yani, fakirliği biliriz ve elimizden geldiğince yardım etmeye çalışıyoruz.

Bize bir domuzun soframıza gelene dek geçirdiği safhaları anlatır mısınız?

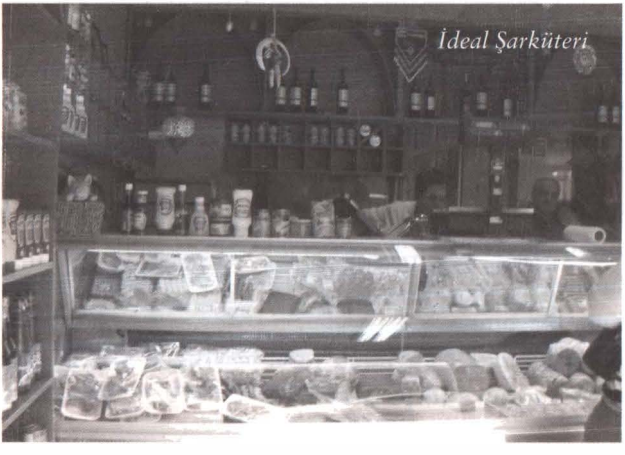
Domuz mandırada yetişir. Mezbahanede veteriner kontrolünden geçiyor muhakkak. Ve yıkanıp kesiliyor. Daha sonra imalathaneye geliyor. Ayrıca kalite kontrolden geçirildikten sonra parçalanıyor. Parçalar yapılacak ürüne göre ayrılıyor ve üretim yapılıyor.

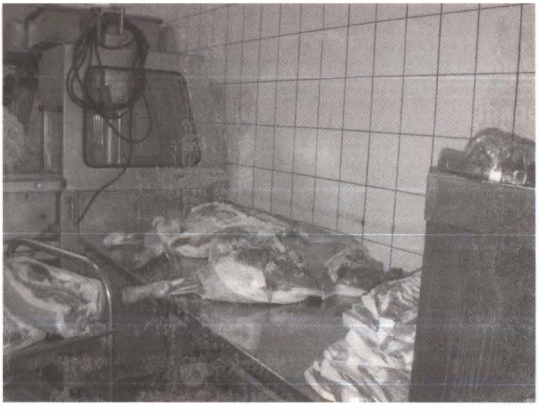
Domuz ürünleri yemek sağlıklı mıdır?

Kalite kontrolü yapılan domuz ürünleri aşırıya kaçmamak üzere tüketilince hiçbir zararı yoktur.

Oğullarınız bu mesleği sürdürecek mi?

Biz dürüstçe yaşadık. Düşsek de kalkmasını biliriz. Bugün gençlerde bu iradeyi, bu düşünce yapısını göremiyoruz. Ayrıca bütün gençler okumak istiyor. Zaten artık bu işleri çok büyük firmalar yapıyor. Burası butik bir imalathane. Bütün ürünler günlük ve taze imal edilir ve satılır. Yani fabrika değil. Biz miktar üretmiyoruz. Kalite üretiyoruz. Ayrıca yeni nesil saat 16.00-17.00 olunca kaçıp gitmek istiyor. Biz sabahtan akşama her gün buradayız. 45 senedir sabah 7.30'da burayı açarız, akşama kadar işin başında dururuz. Bu işin ölümü, düğünü yok. İnişleri, çıkışları var. Dolayısıyla bu zor şartlara dayanabilme gücü lazım.





İdeal Salam Sucuk fabrikasından bir görüntü.

Atina'da bu mesleği sürdürmeyi düşündünüz mü?

Hayır, düşünmedik. Bizim mezarlarımız burada. Ancak kovulursak gideriz.

İstanbul hakkında ne düşünüyorsunuz?

Burada doğduk ve burada yaşıyoruz ve burayı seviyoruz...

Teşekkürler Sayın Kosmaoğulları... Fazla söze gerek yok... Severek, canla başla hem çalışıyorlar, hem üretiyorlar hem de ihtiyaç duyan herkese yardım ediyorlar... Daha ne olsun... 45 yıl boyunca İstanbul'da varlığını sürdüren bu firma, İstanbul'da yaşayanların damak tadını oluşturan bir imza... Hem de ciddi ve kaliteli bir imza...

Dolapdere, 30 Ekim 2010

Stefanos ve Rea Bayramoğlu

Pabay Et ve Gıda Ürünleri Sanayii, Sefaköy

Stefanos Bayramoğlu ve Eşi Rea Mila Bayramoğlu
Kuruluş; 1957

"2001'deki krizden çok etkilendik. O kadar ki ancak şimdi rayına oturdu diyebilirim işlerimiz. O da Allah'tan kira ödemiyorduk. Mülkü bizimdi işyerimizin. Yoksa mümkün değildi. Ve tabii ki borçlarımız yoktu kimseye ödeyecek."

Stefanos Bayramoğlu

Sayın Stefanos Bayramoğlu ve eşi Rea Bayramoğlu, Rum cemaatinin tanınmış, önde gelen isimlerindendir. Tabii ki bu özelliklerine layık oldukları içindir ki aynı zamanda çok da sevilir ve sayılırlar. Yardımsever, cemaat sorunlarına hassas, yararlı, insancıl ve yapıcı kişilikleriyle gerçekten cemaatimizin takdirini

kazanmış özel bir ailedir. Bay Stefanos gıda sektörünün önemli bir ismidir. İsminin arkasında senelerin kalitesi, tecrübesi, merak, disiplin, ciddiyet ve emek gizli galiba...

Bay Stefanos kaç senedir bu sektöre hizmet etmektesiniz?

55 sene. 1957 yılında Tahtakale'de, Cömert Türk Sokağı'nda No 13'te başladım. Daha sonra Gayrettepe'ye, daha sonra da Florya'ya gittik ve halen oradayız. Başlangıçta kimyevi madde ve baharatla başladık, 1988 senesinde et sanayiinde kullanılan bütün modern makineleri Türkiye'ye getirtip et sanayiinin modernleşmesini ve el değmeden üretime geçilmesini sağladık. Yani et ve et ürünleri piyasasını sanayileştirdik.

Bize biraz hayatınızdan bahseder misiniz?

1936 senesinde Fener'de doğdum. İlkokulu Balat'ta bitirdikten sonra Fener Rum Lisesi'ne girip 1954 yılında mezun oldum. Yedek subaylığımı yaptıktan sonra hayata atıldım. Bir erkek kardeşim var, İsviçre'de yaşıyor. İki fakülte bitirdi. Sonra öğretmenlik yaptı. Gerçi emekli oldu ama orada yaşamaya devam ediyor.

Hangi semtlerde yaşadınız? Kimlerle arkadaştınız?

Hâlâ Fener'de çocukluk arkadaşlarım var. Okul arkadaşlarım da var ve devamlı görüşüyoruz onlarla. Ben Fener Lisesi'ni Bitirenler Vakfı yönetim kurulu başkanı, Maraşlı İlkokulu yönetim kurulu başkanı, Panagia Eğrikapı Suda Kilisesi'nin vakıf yönetim kurulu başkanıyım aynı zamanda.

Meslekte var olmak ve devamlılığı sağlamak için ne yapmak gerekiyor?

İlk önce yeniliklere açık olmak gerekir. Zorluklara boyun eğmemek gerekmekte. Dürüstlük çok önemli, dürüst çalışmak. Çalışanlarıyla da ilişkileri iyi olmalı bir işletmecinin. Mesela Türkiye'de bu sektörde çalışanların çoğu bizim yanımızda yetişmiştir. Biz bundan gurur duyuyoruz. Bazıları kendi yerlerini

açtılar. Bu da memnuniyet verir bizlere. Rekabetin de faydası var; kendini yenilemek açısından. Ve sürekli sanayicilik alanında kendimi yetiştiriyorum, yeniliklerden haberdar olmak gerekir. Geri kalmamak gerekir.

Rum olmanızdan dolayı yaşadığınız zorluklar oldu mu?
Hiçbir problemim olmadı.

Bayan Rea Mila, bize kendinizi tanıtır mısınız lütfen?
Ben de 1966'dan sonra şirkete dahil oldum ve fiilen çalıştım. İstanbul'da doğdum. Bakırköy Rum İlkokulu'nu bitirdim. Sonra ortaokulu Zapyon Rum Lisesi'nde okudum. Liseyi Amerikan Kız Koleji'nde okudum Arnavutköy'de. Babamım adı Apostolos Milas, savaşta öldü.

Hangi meslek gruplarıyla iç içesiniz? Ürettiklerinizi kimlere satıyorsunuz?
Bütün Türkiye'ye, gıda sanayiine, boya sanayiine kimyevi madde, et ve et ürünlerini hâlâ satıyoruz. Peynir endüstrisine hâlâ satıyoruz. Anadolu'daki toptancı firmalara satıyorduk. Şimdi değişti tabii bu sektörler.

Krizden etkilendiniz mi?
2001'deki krizden çok etkilendik. O kadar ki ancak şimdi rayına oturdu diyebilirim işlerimiz. O da Allah'tan kira ödemiyorduk. Mülkü bizimdi işyerimizin. Yoksa mümkün değildi. Ve tabii ki borçlarımız yoktu kimseye ödeyecek.

Kaç kere böyle kriz atlattınız? En büyüğü hangisiydi? Krizlerle baş etmenin yolu nedir sizce?
Oldu tabii ki krizler. Ama 2001'de olanı en büyüğüydü. Bu krizlerle baş etmenin yolu küçülmektir. Olabildiğince küçülmek. Biz de böyle yaptık zaten. Ancak böyle çıkılır işin içinden.

Hiç İstanbul'u terk etmeyi, Atina'ya gitmeyi düşündünüz mü?

Bizim her şeyimiz burada. Düşünmedik bile buradan gitmeyi. Borçlarımız vardı, şirketimizi kurtarmamız gerekiyordu. Bunları bırakıp nereye gidebilirdik?

Eşinizle birlikte mi çalışıyorsunuz? Hangi konuda daha çok yardımına ihtiyacınız oluyor?

Evet, eşimle birlikte çalışıyorum. Her konuda bana çok yardımcı olur. Biz beraber yürüdük bu yolda.

6-7 Eylül Olayları sırasında kaç yaşındaydınız? Etkilerini hissettiniz mi? Sonrasında hayat nasıl devam etti?

Bayan Rea: 6-7 Eylül Olayları'nı yaşadım. Çocuktum. Kötü bir gün olarak hatırlıyorum tabii ki. Evimizi taşladıklarını hatırlıyorum. Evimizin ortasında saklandık. Önce terk etmeyi düşündük İstanbul'u, sonra caydık bu düşünceden. Meslek hayatımda bir İngiliz firmasında çalıştım. Daha sonra eşimle birlikte çalışmaya başladım. Biz karı koca iyi geçiniyoruz. Zevk alıyoruz beraber çalışmaktan.

Yemek yapmayı sever misiniz? Hangi yemeklere daha çok ilginiz var?

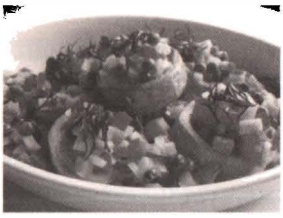
Eskiden daha çok zamanım vardı ve tabii ki misafirlerimiz olurdu. Ben yemek yapmayı çok severim ve bu fırsatla yemek pişirirdim. Şimdi artık misafirlerimizi dışarıda ağırlıyoruz. Evde ise zeytinyağlı yemekleri ve ızgarayı tercih ediyoruz. Yaşımız gereği de tabii ki dikkat etmemiz gerekir. Haftada üç kere birkaç çeşit pişirip saklarım ve bütün hafta yeriz.

Eşiniz hangi yemeklerinizi çok beğenir?

Eşim bulgur pilavını ve makarnayı çok severek yer. Ayrıca ben de, o da bütün tatlıları çok severiz.

Bize vereceğiniz güzel bir yemek tarifiniz var mı?

Size mesela bugün pişirdiğim zeytinyağlı enginar tarifini vereyim.



ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

MALZEMELER

- 4 tane enginar
- ½ kilo bezelye
- Bol arpacık soğanı
- Dereotu
- Havuç
- Az tuz ve şeker
- Mısır yağı ve zeytinyağı

YAPILIŞI

Önce biraz soğanları öldürüyoruz yağda, yumuşayınca enginarları ekliyoruz. Enginarlar da biraz piştikten sonra, bezelyeleri ve havuçları da ekliyoruz. Biraz mısır yağı ve biraz zeytinyağı ekliyoruz. En son olarak tuzunu, şekerini ve dereotunu koyup bir pişimden sonra kapatıyoruz.

İkinize de sonsuz teşekkürler...

The Marmara Oteli, 24 Şubat 2011

2

Şarkılı Meyhaneler

Megarevma-Arnavutköy sahili.

Megarevma-Arnavutköy Tarihi

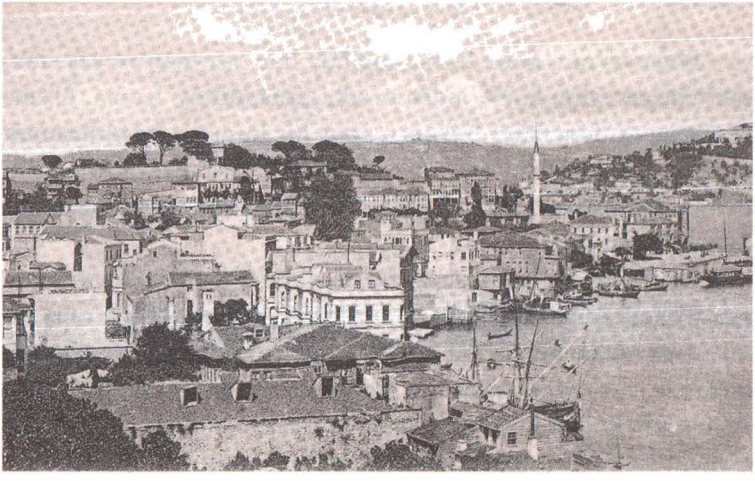
Boğaziçi'nin, daha Roma çağında bile oturulan ve yaşanan, şehre de en yakın köylerinden biridir Arnavutköy. Roma, Bizans ve Osmanlı dönemleri boyunca atlas bir kumaş gibi nüfusunun alacalı renklerini yansıtan bir zenginlikle, Dalmaçya kıyılarından (oraya da belki İskandinavya'dan) gelme insanları anlatıyor, Arnavutların köyü.

Resmi tarihe başvurduğunuzda, Büyük Konstantin'in Hazreti Mikail adına bir kilise yaptırdığını, İustinianos'un onu yenileyerek daha büyük bir bina çıktığını, Latin istilasında yağmalanan mabedin taşlarının Fatih tarafından Rumeli Hisarı inşaatında kullanıldığını, Arnavut adının ise buraya 1500'ler ortasında verildiğini öğrenirsiniz. Ama nüfus, tarih boyunca önce Musevi sonra Rum ağırlıklı olmuş. Birinci Cihan Harbi öncesinde yazdırılmış Şirket-i Hayriye'nin eserinde, 168 evde 493 Müslüman Türk, 975 evde 5973 Rum yaşadığı yazılı. 1877 büyük yangınından sonra Museviler burayı terk etmiş, yerlerini zamanla Müslüman Türk nüfus almış. Köy, kısmen poyraza, daha çok da gündoğusu rüzgârına açık. O yüzden yangınlara karşı riskli bir konumu vardı.

Amerikalılar, o geniş araziye ünlü Kız Koleji'ni oturtmuşlar. Kıyıya da bitişik yalılar kolye gibi dizilmiş. Ama yukarıdaki tepeler ile aşağıdaki geniş su yolu, yani deniz arasında tutunmuş olan bu köy, sadece resmi tarihle anlatılamaz ki.

Öncelikle onun bitki dünyası, yani ağaç zenginliği ve ünü tüm ülkeyi tutmuş sebze ve meyve bereketliliği var. Ulu ağaçlar, denizi seyreden yamaçları boydan boya kaplıyor. 19. yüzyılda Batılılaşma süreci sırasında gelip buraya yerleşen Amerikan Kız Koleji ile Atlantik ötesi mimarisini sergileyen güzel taş yapıların

arasını dolduran ulu çamlar, çınarlar, çitlembikler, sonra her bahar beyaz ya da pembe şamdanları ile donanan at kestaneleri; bütün Boğaziçi gibi bu yeşilliklerin de içini her yılın nisan ayında, bir ressamın paletindeki gibi siklamen tonları ile renklendiren, boyayan erguvanlar, bu ağaç bolluğunun yeterli kanıtıdır.



Ulu çınarlar denize bakan yamaçlarla yetinmez. 1950'lerin bir yerleşimi olan Etiler semtine doğru çıkan vadiler, çukurlar ve arazi yarıkları boyunca da boy atıp serpilip dururlar. O ana yokuşun üstünde, Etiler'in hemen yamacında tutunup kalmış bir Rum kilisesinin ve küçük mezarlığının üstünü aynı ulu çınarlar örter ve üç mevsim boyunca, güneşin ışığına karşı koyu yeşil gölgelerini yere düşürürler. Orada eski bir mezarlık bekçisinin açtığı ilk küçük meyhanenin önündeki tenha teras, yıllar boyu nice tabiat âşığına ve keyif ehline, yani sadece mey düşkünü olmayan, ama içine biraz su katınca boz bir renk alıveren o "aslan sütü" ile onun yanında biraz kavunla, biraz yeşil biberle, biraz beyaz peynirle, ama biraz da dost sohbetiyle ve çevrede durmadan şakıyan isketelerin, ispinozların ve hele de bülbüllerin konseri ile mest olan, yani kendini ve yaşamın dertlerini unutan insanlara kucak açmıştı. Tabiat, Boğaz'ın bu köşesinde semalara yükselttiği ulu

ağaçları ile yetinmiyordu: Yerleri önce yeşil ve biraz dikenli olan bir yeşil bitki ile örtüyor, sonra bu zahmetli ve umut da vermeyen sık yaprakların içlerini, sürprizli bir bereketle, tanrısal bir lütufla, her bahar pembe-beyaz meyveciklerle dolduruveriyordu.

Arnavutköy'ün köy adı ile paralel giden ve "otomatik bir çağrışım" yapan ünlü çileği! Bu sevimli meyve, elle birer birer toplandığında ve ince, dar, uzun sepetlere doldurulduğunda, son bir armağan olarak, önce onları toplayan insan ellerini, sonra tüm çevrelerini baş döndüren, tatlı, latif bir koku ile parfümlüyordu. Hiçbir likör, bu taze "rayiha"yı tam yansıtamazdı.

Arnavutköy'ün pembe-beyaz küçük çilekleri, sadece bostanları, bahçeleri ve evlerin mutfaklarını değil, şehre taşınmak üzere sepetlerle istif edildikleri, semtin küçük ve resimsel vapur iskelesini de, her bahar sinen ve haftalarca çıkmayan kokular ile dolduruyor ve az sayıdaki yolcunun başını döndürüyordu.

Bunları, yitip gitmiş bu bereketi; çilek deyince "kuşbaşı et" boyutlarında ve görüntüsündeki hormonlu ve garip meyveleri tanıyan günümüz insanına anlatmak kolay değil. Arnavutköy'de bundan 20-25 yıl önce, toplam 400 dekarlık tarlalarda 25-35 bin kilo Osmanlı çileği, 40-45 bin kilo da frenk çileğinin elde edildiğine herkesi inandırmak da kolay değil. Hem de bugünkü gibi 15-20 milyonluk değil, 1 milyonun altındaki bu şehre, bu üretim!

Arnavutköy, sadece ağaç, çiçek, meyve cenneti de değildi. Birbirinden sevimli ve tipik yapıların ve o evlerde oturup birbirleriyle en candan, en sıcak dostluk ve komşuluk ilişkileri kurmuş olan insanların dünyası idi. Bu ikincisini, İstanbul'un ve Anadolu'nun her köşe bucağında bulurdunuz.

Ama "tipik ve karakterli yapı" bahsinde bu Boğaz köyünün, şehrin öbür mahallerinden ayrılan özellikleri vardı: İstanbul'un bütün semtleri, daha çok barındırdıkları nüfusun iç dokusundan ileri gelen bir görüntüyle, epeyce değişik mimarilere sahip idiler. Divanyolu'nun, Beyazıt' ın, Süleymaniye'nin koca konakları, içlerinde çok zenginlikler ve görkemler saklasalar da dıştan, o kavuklu, üniformalı, kılıçlı-madalyalı sahipleri gibi ağır oturaklı,

sakin ve durağan cephelere sahiplerdi. Bu yapıların boyaları bile ağır başlıydı. Kül rengi, tahin rengi.

Boğaz'ın koca yalıları aynı ağır başlılıktaydı, ama eski yapılar sadece aşı boyası, yani koyu kırmızı kalırken daha yeniler, neşeli tonlara kavuşurdu: Süt beyazı cepheye yeşil veya sarı panjurlar gibi...

Arnavutköy'dekiler ise, hem renk tonlarını çeşitlendiriyor hem de son kalan örneklerde bugün de görülebileceği gibi cephelerindeki oymalar, işlemeler, saçaklar ve balkonlarla adeta birer "kuş yuvası" görünümü kazanıyorlardı.

Köşebaşlarındaki manavlar, bakkallar, girişlerini ta tepelere tırmanan birer asma ile gölgelendiriyor; kaldırıma yerleşen lakerdacılar, çirozcular, cam kutularını astıkları ampul dizileri ile ışıklandırarak, o köşeyi bir tablo güzelliğine çeviriyorlardı. O oymalı, işlemeli, süslü evler, ruhsuz yapılar değillerdi; içlerinde duygulu, duyarlı insanları barındıran bir rüya, bir keramet ile birçok incelik taşıyan küçük gezegenler halinde yaşıyorlardı.

İstanbul'da Meyhaneler ve Eğlence Hayatı

Eğlence hayatı denilince de ilk akla gelen elbette meyhaneler olmakta. Osmanlı'da meyhane denilince Galata gelirmiş akla.

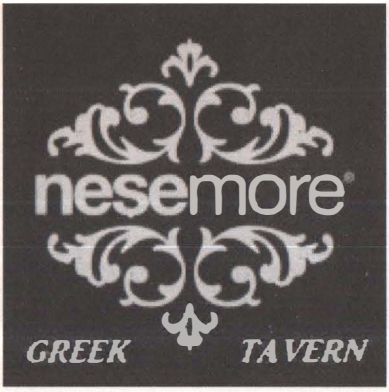
1830'ların İstanbulu'nda Yedikule, Samatya, Kocamustafapaşa, Langa, Kumkapı, Fener, Balat, Galata, Ortaköy, Arnavutköy, Tarabya, Büyükdere, Çengelköy, Üsküdar ve Kadıköy, meyhaneleriyle ünlü semtlermiş. Bu dönemim meyhanelerinde genellikle şarap içilirmiş. Rakının yavaş yavaş şarabı gerilerde bıraktığı yıllar 1850'li yıllar olmuştur.

Cumhuriyet döneminde Galata'daki meyhaneler yavaş yavaş kapanmış, Beyoğlu'nda ise yeni meyhaneler açılmaya başlamış. Asmalımescit'te, Çiçek Pasajı ve Krepen Pasajı'nda 1930'lardan itibaren açılan bu meyhaneler, 1960'lı yıllara kadar popülerliğini yitirmemiş. Mesela tarihi Çiçek Pasajı 1978 yılında çökene dek popülerdi. Banker Hristakis Zoğrafos Efendi tarafından 1876 yılında Cite de Pera adıyla yaptırılan ve sonradan Çiçek Pasajı ismini alan bina, 18 lüks daireden ve Paris modasına uygun bir tarzda döşenmiş 24 dükkândan oluşmaktaydı. Her Tanrı'nın günü bu pasaj sabahın yedisinden geceyarısına kadar her çeşit insanla dolar taşardı. Yirmi kadar meyhanenin içi, kaldırıma konulmuş masa olarak kullanılan fıçıları, pasajın ortasındaki boşluk, Balıkpazarı ve Beyoğlu kapılarına sıralanmış seyyar karidesçileri, kokoreççileri ve midyecileri ile günün hiçbir saatinde müşterisiz kalmazdı.

Şimdi var olmayan ama yine İstanbul meyhaneleri tarihinde özel bir yeri olan Krepen Pasajı'na gelince; pasaj 19. yüzyılın ikinci yarısında inşa edildi. Önceleri kunduracıların bulunduğu

bir pasaj iken sonradan meyhaneleri ile ünlendi. Sonra bu güzel pasaj yıkılarak yerine içinde sıra sıra sahafların bulunduğu Aslıhan Çarşısı yapıldı.

Ve günümüzün Beyoğlu meyhaneleri denilincen ilk akla gelen yer, Nevizade. 1980'lere kadar üç-beş meyhanenin bulunduğu bu sokak, Krepen Pasajı'nın yıkılmasından sonra oradaki meyhanelerin de taşınmasıyla giderek meyhaneler sokağı oldu.



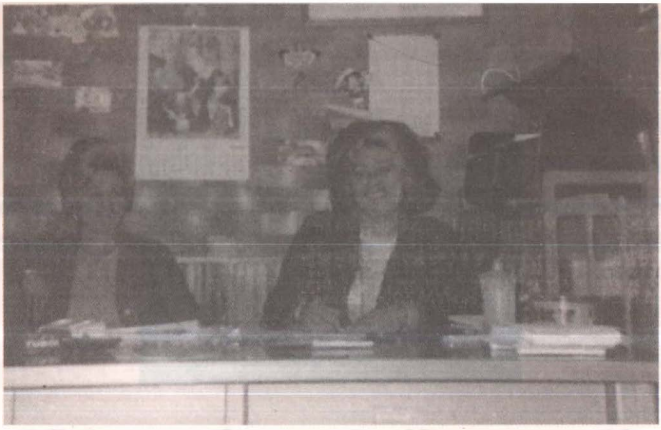
Neşemore Restoran, Arnavutköy

Katerina Dıvarcı
Kuruluş: 1970

"Neşe Taverna ismini insanlara neşe veren, sıkıntılardan kurtaran bir yer olsun, diye koyduk. Mutfakta bizzat bulunduk, yemekleri kendimiz yaptık. Ama her zaman gayet bakımlıydık, iyi giyinmeye dikkat ederdik. Zeytinyağlı dolma bizim uğurlu yemeğimizdi diyebilirim. Çok seviliyordu dolmalarımız. Rum usulü farklı oluyor."

Katerina Dıvarcı

Arnavutköy tepelerinde bir Rum ailesi, yeme içme sektöründe iki marifetli kız kardeş, eşleri ile birlikte karar veriyorlar ve ortak olarak açıyorlar Neşe Taverna'yı. O zamanki ismi Neşe Taverna idi. Bu tarihi mekân önceleri sadece yemek yenilen bir mekân olarak çalışıyordu. Zaten bu amaçla kurulmuştu. Türlü türlü mezeler, lezzetli mi lezzetli balık çeşitleri, zeytinyağlılar, ara sıcaklar derken yayılıyor şanı bu lokantanın bütün İstanbul'a. Bilmeyen, duymayan kalmıyor artık Neşe'nin lezzetli yemeklerini. Daha



Katerina Dıvarcı ve ablası Hristina Kalfoğlu.

Rula-Pançio ikilisi ve Neşe orkestrası.

sonra ailenin küçük fertleri büyüyor ve onlar da katılıyor işletmeye. Kız kardeşlerden biri olan Katerina'nın oğlu Panço zaten bir müzik tutkunu küçük yaştan. 9 yaşında İtalyan hocasından müzik dersleri almaya balşlıyor. Jan Bey ona akordeon öğretmeye başlıyor. Bu konuda kabiliyetli olduğunu ispat eden Panço, zaman geçtikçe daha da iyi çalıyor akordeonunu. Önceleri hobi olan bu heves daha sonra mesleği halini alıyor ve hafta sonları müziği de ekliyor ve müzikli bir tavernaya dönüşüyor Neşe. Bu arada aileye gelin olarak gelen Rula (Rula Çevik), sanki tencere yuvarlanmış kapağını bulmuş misali, ailemizden gelen bir sofra ve yemek eşliğinde söylenen şarkı kültürü, onun da genlerinden var olduğundan, hemen entegre oluyor ortama ve başlıyorlar karı koca şarkı söylemeye tavernada. Bu böyle devam ediyor taa ki onların da çocukları büyüyüp mikrofonu eline alana kadar. Torunlar gerek şarkıcı olarak, gerek işletmeci olarak Neşe Taverna'ya taze bir nefes oluyorlar adeta. Ve bu mekânın bugünlere kadar var olup devam etmesine, hem de çok başarılı bir şekilde varlığını sürdürmesine yardımcı oluyorlar. Zamanın koşullarına uyduruyorlar tavernacılığı. Katina ve Hristina kardeşlerin eşleri Yorgo ve Sotiri'nin ölümünden sonra, büyük abla olan Hristina da vefat ediyor bu arada. Geride kalan Bayan Katerina'ya ulaşabiliyoruz. Onunla muhabbet etme şansı yakalıyoruz. Dinleyin, siz de etkileneceksiniz muhakkak...

Katerina Divarcı

Neşe'nin öyküsünü bize anlatır mısınız?

Rumların çok kalabalık olduğu zamandı. Arnavutköylü iki kız kardeş bir karar aldık. Eşlerimizin de onayıyla 1969 senesin-

de şu anda işlettiğimiz yeri açtık. Önceleri burayı kır bahçesi gibi işlettik. Sonra tamiratını yaptık ve 1970'te resmen açtık. "Neşe Taverna" ismini insanlara neşe veren, sıkıntılardan kurtaran bir yer olsun, diye koyduk. Mutfakta bizzat bulunduk, yemekleri kendimiz yaptık. Ama her zaman gayet bakımlıydık, iyi giyinmeye dikkat ederdik. Zeytinyağlı dolma bizim uğurlu yemeğimizdi diyebilirim. Çok seviliyordu dolmalarımız. Rum usulü farklı oluyor, birazdan tarifini veririm. Daha pişirmeye fırsat olmadan gelip tencerelerle alıyorlardı dolmaları.

Nasıl müzikli tavernaya dönüştürdünüz burayı Katerina Hanım?

Oğlum Panço küçük yaşta akordeon derslerine başladı. İtalyan Jan Bey hocasıydı. Hobisi giderek mesleği oldu. Gelinimiz Rula da çok güzel şarkı söyler, güzel sesi vardır. Tencere-kapak oldu yani. İkisi sahne almaya başladılar ve işte böylece bizim restoran müzikli bir taverna oldu. Müdavimlerimiz, Petros ve Rula'yı dinlemeye gelirler. İyi müzik, iyi yemek, nezih ortam...

Müşterileriniz, mönüleriniz, Neşe'de ortam nasıldır diye sorsam?

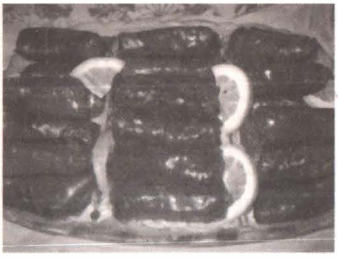
Ancak rezervasyonla gelinirdi, öyle bereketi vardı bu dükkânın. Bahçedeki küçük havuza meyve ve sebzeleri koyardık, hem tazeliklerini korusunlar hem de dekor olsun diye. Müşterilerin farklı taleplerini dikkate alarak şekil veriyorduk mönümüze. İstanbul'un aydın insanları, Yunanistan'ın kültür insanları, politikacılar, diplomatlar, sanatçılar. Hangi birini sayalım? Aziz Nesin, Mikis Theodorakis, devrin Yunanistan Kültür Bakanı Melina Merkuri...

Pastırmalı paçanga böreği çok sevildi. Bunu İstanbul'da ilk kez biz çıkardık, sonra her yerde mönülere girdi. İçine halis antrekot pastırma koyulur, biraz yağlı olması açısından. Kâğıtta pastırma için güveçte kavurulmuş arpacık soğanı hazırlardık. Naturel midye tavanın yanına da ceviz ve ekmek içi ile yapılan tarator konurdu. Bu tarator arzuya göre dolma fıstığı ile de ya-

pılabilir. Tavsiye ederim, bence daha lezzetli. Ayrıca tereyağında yaprak ciğer ve tabii Rum usulü zeytinyağlı sarma. İki kardeş mutfakta yetişemez olunca bir Rum ustayı, Yanis Bey'i işe aldık.

Pare oti thelis paliatzi / Apo mia ağapi pu den zi
Afu den zume pia mazi / Pare oti thelis paliatzi

(Ne istiyorsan al eskici / Yaşamayan bu sevgiden
Artık beraber yaşamıyoruz madem / Ne istiyorsan al eskici)



ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

MALZEMELER

- 1 kg soğan
- 1 bardak pirinç
- 2 demet soğan
- 1 demet dereotu
- 1 demet taze nane
- 2 limonun suyu
- 1,5 çorba kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı sızma zeytinyağı
- Salamura yaprağı, mümkünse Alaşehir

(Yaprakları tuzunu bırakması için soğuk suda bekletir, süzer, sonra da biraz limonlu suda bekletiriz)

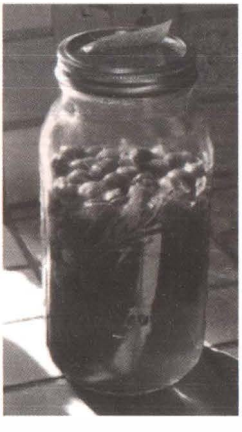
YAPILIŞI

Soğanlar elde ince doğranır (rende yapılmaz), hafif ateşte, bir bardak yağ içinde çevirerek öldürülür. Buharlaşma başlayınca içine diğer malzemeler koyulur. İnce kıyılmış yeşillikler, otlar kararmasınlar diye en son tencereye atılır. Bu dolma içi soğuyunca yapraklara

sarılır. Tencerenin dibine birkaç yaprak serilir, hani dibi tutmasın diye. Bir bardak yağ üstüne dökülür ve en üste ağır bir kapak ters çevirilerek konur (sarmalar pişerken dağılıp bozulmasın diye). Buna limon suyu da eklenir, kısık ateşte iki saat kadar pişmeye bırakılır.

Madam Katerina, "Bir ara verelim," deyip mutfağa gitti. Elleriyle yaptığı vişne likörlerini tepsiye hazırlamış, getirdi sundu hepimize. Oda kalabalık. Ailenin bütün hanımları toplanmış bu görüşme için.

VİŞNE LİKÖRÜ



MALZEMELER

- 1 kg vişne
- 1 kg şeker
- Karanfil
- Muskat cevizi
- Yarım litre saf alkol
- Yarım litre su

YAPILIŞI

Vişnelerin sadece sapları ayıklanır ve cam kavanoza konur, şekeri ve baharatı eklendikten sonra güneşte beklemeye bırakılır. ("Üstüne tarihi yazan bir kâğıt koyarım ki şaşırmayayım," diyor Madam Katerina). Kavanozu ara ara çalkalamak gerekir. Çünkü şekerin iyice eriyip karışması lazımdır. Sonra tülbentten veya süzgeçten geçirilir. Süzdükten sonra kavanoza suyu ve alkolü ilave ederiz. Artık likör hazırdır, şişelere doldurur, buzdolabına koyarız. (Bir de işin püf noktasını veriyor bize.) Deneme için, önce bir kahve fincanına koyarım likörü, eğer fincanın etrafı vişne rengini alıyorsa likörümüz hazırdır.

Kendi yarattığınız mekânda halen ailenizin var olduğunu görmek neler hissettiriyor size?

Çok mutlu oluyorum hâlâ çalışıyor olmasından dolayı bu tavernanın. Çok emek verdik, çok ter akıttık. Ama kökleri çok sağlam. Keşke diğer aile fertleri de yanımızda olsaydı.

Neşe'ye uğruyor musunuz ara sıra da olsa?

Kendimi iyi hissettiğim zaman geliyorum tabii ki... Mutlu oluyorum, ben de neşeleniyorum.

Arnavutköy, Kasım 2010

Aleksandros Morduvan (Aleks)

Façoli, Mandra, İnci, Azderoğlu, Le Chateaux, Moda Deniz Kulübü

"Herkesle iyi geçinmeye çalışıyorum. Herkesi memnun ediyorum. Hatır kırmam. Hayır kelimesini bilmem. Müziği de çok seviyorum ve o yüzden işimde mutluyum. Bu da müşteriye yansıyor tabii ki. Zaten bırakamam müziği, o kadar seviyorum. Gittiği yere kadar. Keşke sahnede ölsem"

Aleks Morduvan

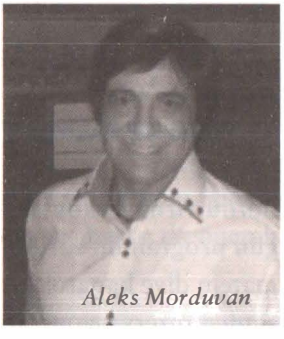
Merhaba Bay Aleks! Nasılsınız? Sizi Rum cemaatinde herhalde herkes tanıyordur ama bilmeyenler için bize kendinizi tanıtır mısınız? Kaç yılında doğdunuz, nerelerde yaşadınız?

1940 yılında Beşiktaş'ta doğdum. Ben 1 yaşındayken Dolapdere'ye taşındık. O zamanlar ekmeğin karneyle verildiği zamanlardı. 7 yaşında Ayios Konstandinos İlkokulu'nda okula başladım. Okul çok kalabalıktı. Yer yoktu öğrencilere. O kadar fazla Rum vardı o seneler İstanbul'da. Birinci, ikinci ve üçüncü seneyi bu okulda okuduktan sonra diğer sınıfta yer olmayınca Tarlabaşı'ndaki Nane Rum İlkokulu'na geçtim. İlkokulu orada bitirdim. Orta ve liseyi de Zoğrafyon Rum Erkek Lisesi'nde okudum. Şarkıcı olmaya karar verdikten sonra babam bana bir akordeon hediye etti. Ben de bir bayan hoca buldum ve büyük bir heyecanla akordeon derslerine başladım. 2-3 senede öğrendim akordeon çalmasını amatörce. Tabii ki bende de merak vardı.

Aleks'in Mandra'da bir performansından.

Aleks ve Yorgos Koskinas Mandra eğlencelerinde.

Perşembe günleri İspanyolca şarkılar çalardı radyoda. Babam da gitar ile eşlik ederdi o şarkılara. O yüzden müzik konusunda babamdan etkilendim mutlaka. Daha sonra askere gittim. Çanakkale Burhaniye'de, sonra da Lüleburgaz'da askerlik yaptım. Cumartesi geceleri orduevinde şarkı söylüyordum. Her cuma ve cumartesi geceleri şarkı söylüyordum. Sonra bütün orduevleri çağırmaya başladı. Askerliği 1962'de bitirdim. Sonra Yunanistan'a gittim. Orada televizyona çıkmayı kafaya takmıştım. Hedefim oydu. Gittim stüdyoya, 2-3 şarkı söyledim ve televizyona da çıktım. Yunanca şarkılara heves ettim. Yunan şarkıcısı olmaktı artık hayalim. Façoli'nin sahibi Rahmetli Perikli'den teklif aldım ve assolist olarak başladım orada. Tolis Voskopulos'un bütün şarkılarını öğrendim ve o şarkıları söylüyordum. Bana Türkiye'nin Tolis Voskopulosu diyorlardı. Lakabım bu idi o zamanlar. Dükkân dolup taşıyordu. Ben o zaman 27 yaşındaydım. Elmadağ'daki Kervansaray'dan da teklif aldım ve beş sene orada çalıştım. Sonra Façoli'ye gittim ve iki sene sonra Henni-Vasilaki çifti –Perikli ile ortak olduktan sonra– hep beraber söyledik bir ara. Aleks-Dimitri Orfanidis-Henni-Vasilaki ve rahmetli Jimi Abako, o da Allah rahmet eylesin, Rumca şarkılar söylerdi ama trafik kazasında öldü, biz 5 kişi olarak sahneye çıkıyorduk. Işıklar, şaşaa, anlatamam keyfi ve yaşanılan geceleri. Harikaydı tek kelime ile. Sonra Henni-Vasilaki çifti Façoli'den ayrılıp Pangaltı Mandra'ya geçtiler ve oraya ortak oldular. Bana da teklif sundular, ben de kabul ettim. Jimmi yoktu aramızda ama biz hepimiz 75-76 yıllarında orada çok güzel çalışmalar yaptık. Bu arada yazın kapanıyordu orası, biz de Büyükada İnci Pastanesi'nin tavernasında söylüyorduk. Üst katındaydı tavernası... Çarşamba günleri kadınlar matinesi ya-


Aleks Morduvan

pıyorduk. Bir gün de 1 Nisan şakası yaptım onlara, hatırladım şimdi, söyleyeyim size de. Dükkânın alt katında olduğum halde, "Ben vapuru kaçırdım, gelemiyorum," dedim. Bunlar panik oldular, sonra tabii şaka ortaya çıktı. Öyle keyifli, güzel günlerdi.

Bizim nesil sizi Azderoğlu'nda tanıdı. Kaç sene çalıştınız Azderoğlu'nda?

Suna ve Kayhan Yıldızoğlu vardı o zamanlar, sen hatırlamıyabilirsin, onlardan Azderoğlu için bir teklif aldım. Akıntıburnu Arnavutköy'deydi bu taverna. Tam 18 sene yaz-kış her gün programım vardı. Yalnız 10 Kasım Atatürk'ün ölüm günü, matem diye kapatıyorduk dükkânı. Müşteriler 10-15 gün öncesinden rezervasyon yaptırıyor ve masa ayırıyordu. Sonrada Yeşilköy Le Chateaux'dan teklif gelince 12 yıl da orada çalıştım. Haftada üç, dört, bazen de beş gün oluyordu, artık duruma göre. 12 yıl sonra da şimdiki Moda'daki spor lokalinde assolist olarak çalışmaya başladım ve hâlâ devam ediyorum. Bu arada 1968 yılında Meri Palmi adındaki eşimle tanışıp evlendim. 44 senedir beraberiz ve annemizi de yanımıza aldık, beraberce yaşıyoruz.

Başka hangi tavernalar vardı o dönem? Müşterileriniz kimlerdi?

O dönemdeki iyi tavernalar arasında Yeniçeri vardı. Vardı iyi yerler. Buralara Türkler, Museviler, Ermeniler, Süryaniler, kısaca herkes geliyordu eğlenmeye.

Yıllardır bu işi yapıyorsunuz. Rum müziğinin bu kadar sevilmesinin sebebi sizce ne?

Orkestralarda Rum arkadaşlar çalışırdı, tabii ki Türk arkadaşlar da çalışıyorlardı. Laki vardı gitarist, Kosma vardı eski orkestramda. Baterist Tuğrul, Serdar, Erdal var. Rum müziği

Türk insanını her zaman etkilemiştir. Benziyor Türk müziği ile. Seviliyor ve tercih ediliyor. Benim bir orkestram var. Serdar ile Azderoğlu'nda da beraber çalışıyorduk o zaman. Erdal basgitar çalar çok güzel. Tarık da gitar çalıyordu ve yeteneğini gördüm, ona buzuki çalmasını önerdim. Buzukici oldu. Hakan ile şu anda aynı seviyede buzuki çalar. Buzuki Hakan'dan bahsediyorum. Buzuki Orhan da çok iyi çalar.

Şu anki eğlence ve müzik anlayışında, eski yılların müzik ve eğlence anlayışına kıyasla neler değişti?

Biraz değişiklik var. Eskiden hep Yunanca okurdum. Şimde değişti % 50 Rumca, % 50 Türkçe okuyorum. Başka da önemli bir değişiklik yok açıkçası.

Sahnedeyken sıkıntılar yaşadığınız oldu mu?

Çok nadir laf atanlar olmuştur ama onlar da mantıklı bir cevap alıp susmuşlardır. Bundan başka daha ciddi bir şey oldu diyemem. Bu arada şunu da söyleyeyim, sahne dışında Show TV ve Star TV gibi kanallarda müzik programları da yaptım.

Çalıştığınız mekânların mönüsüne müdahale ediyor musunuz?

Ben yemek yedikten sonra gidiyorum çalışacağım mekâna. Eşim Meri de çok güzel yemekler yapar... Rum yemekleri ve Türk yemekleri pişiriliyor ve bu iki mutfak birbirine benziyor zaten. Ben bazen müdahalede bulunuyorum dükkânın meze seçimine, "Bu mezeyi yapmayın, şu meze daha güzel," derim mesela. Çünkü senelerin birikimi var. Hatta müşterinin şikâyeti varsa dinler, patrona iletirim. Bilirim müşteri ne sever, mutlaka neyi ister masasında. Ben her yemeği çok severim ama en çok sevdiğim yemek kokoreç sarmadır.

Sizin meslekte bu işi iyi yapan kimler var?

Fedon var bu sektörde, unutmamalıyız onu. Geçmiş olsun diyorum bu fırsatla kendisine, duyduk ciddi bir şeyler atlatmış. O beni dinlemeye ve eğlenmeye gelirdi. Seneler sonra müziğe adım attı ve iyi de yaptı. Çok başarılı oldu bence. Rula ve eşi Panço var ki, onları da çok başarılı buluyorum ve çok seviyorum onları da. Hayko vardır sonra hâlâ sahnelerde, o da çok başarılı bir sanatçı...

Sizden en çok istenen şarkı hangisi?

"Ta Mavra Matya su" en çok istenen şarkıdır. "Magapai den Magapai", sirtakide "Frangosiyriani"yi mutlaka ister müşteri, ayrıca zeybek havası olarak "Zorba" çok istenir, en son da "Mandubala"yı söylemeden programı bitirmem. Klasik, çok sevilen bir parçadır ve tabii ki "Zinguala" da onu takip eder. "Les enfants du Piré" de çok istenilen ve sevilen bir parçadır.

6-7 Eylül ve Kıbrıs olayları sırasında neler yaşadınız?

Ben o dönemlerde 15 yaşındaydım. Manolis, erkek kardeşim, 12 yaşındaydı. Babam Mimoza Çiçek'te çalışırdı. Biz de o gün yanına çalışmaya, ona yardım etmeye gitmiştik. Babam hemen bizi eve götürdü. Korku içinde saklandık. Babam Türk bayrağını astı pencereye. Dükkânı yerle bir ettiler tabii ki. Kötü bir anıdır bu olay ve herkesi de kötü etkilerdi sanırım. Ama tabii ki İstanbul'u terk etmeyi düşünmedik çünkü burada doğduk, büyüdük. Vatanımız burası bizim. Askerden geldiğim dönemde anneme ve babama, "Atina'ya gideceğim," dedim ve gittim de. Güzel bir ülke orası. İş de buldum orada. Ama üç ay sonra sıkıldım ve geri geldim ama gel gör ki ailem gitmeye başladı bu sefer teker teker Atina'ya. Ben burada kaldım. Babam öldü bu arada. Annem kardeşimle birlikte gitti. Annem sonra geri geldi. Şimdi hasta, benimle birlikte ama bütün akrabalar orada kaldı.

Son olarak bu mesleği yapan genç yeteneklere ne önerirsiniz? Bu meslekte tutunabilmek için ne yapmalılar, nasıl bir mesaj vermek istersiniz?

Müziği iyi çalışsınlar. Eğitimlerini iyi alsınlar. Kendilerini çok iyi eğitsinler. Müzikte kulak çok önemlidir. Tabii ki saygılı olmaları gerekir. Müşterinin istek parçalarını bilmeseler bile onun yerine başka bir şarkı söyleyerek ricalarını mutlaka yerine getirmeleri gerekir. Hatır kırmasınlar. Kapris yapmasınlar.

Sizce bu camiada neden bu kadar seviliyorsunuz?

Herkesle iyi geçinmeye çalışıyorum. Herkesi memnun ediyorum. Hatır kırmam. Hayır kelimesini bilmem. Müziği de çok seviyorum ve o yüzden işimde mutluyum. Bu da müşteriye yansıyor tabii ki. Zaten bırakamam müziği, o kadar seviyorum. Gittiği yere kadar. Keşke sahnede ölsem...

Cihangir, 1 Nisan 2011

Eğo ağapao mia, mia mono mia
ke ston kosmo kamia ali den zito

(Ben bir kadını, sadece bir kadını sevdim
ve bu hayatta başkasını istemiyorum)

* * *

Ta mavra matia su
otan ta vlepo me zalizune,
ke tin kardia mu singlonizune
otan ta vlepo mu thimizune kapia ağapi mu palia

(Siyah gözlerini gördükçe başım dönüyor,
hüzünleniyorum, gözlerini gördükçe
eski bir aşkımı hatırlıyorum)

Yorgos Vaporidis

Tavernalar Kralı

"Akıntıburnu'nda da udi Marko'nun gazinosu vardı. Atatürk'ün sevdiği bir gazino idi orası. Babam da bir aralar orada şef olarak çalıştı. Ve Atatürk'e servis yapardı. Hayır, ben sanat hayatımda Türkiye Cumhuriyeti'nde kimse tarafından rahatsız edilmedim. Tam tersi, şeref kazandım ve onur duydum mesleğimden dolayı."

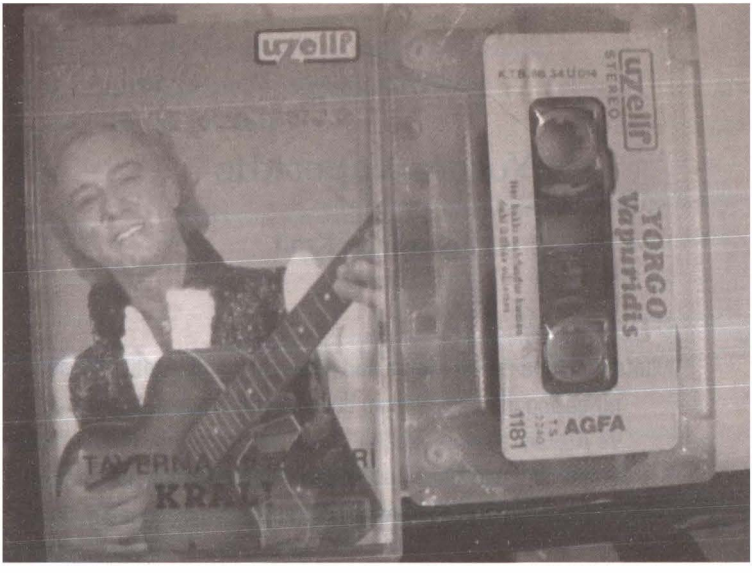
Yorgo Vaporidis

İstanbul Rum taverna müziğini 45 yıl icra eden Sayın Yorgo Vaporidis, İstanbul'da yaşayan belli bir yaş grubunun unutamayacağı efsane bir şarkıcıdır. Müzik ve eğlence dendi mi muhakkak akıllara ilk gelen isimlerdendir. Renkli kişiliğini ve bir o kadar müziğe ve sahneye olan aşkını bilmeyen yoktur. O bir dönemin Rum eğlence, şarkı, sahne duayenlerindendir ve hâlâ geçmiş yaşına, hastalığına rağmen –ki şu anda Balıklı Rum Hastanesi'nde buldum kendisini– bu iş için her an hazır, bir asker gibi adeta; bu işe hizmet etmekten şeref, gurur ve onur duymaktadır.

Çünkü o, "Tavernalar Kralı Yorgo Vaporidis"tir!

Bay Yorgo hayatınızı anlatır mısınız? Anlatın ki bilenler de bilmeyenler de dinlesin. Nasılsınız her şeyden önce? Keyifler nasıl?

Doğma büyüme Arnavutköylüyüm. Ben bu sanat hayatıma 45 sene önce bir akordeonla başladım. Büyükdere'de bir gazinoda buzuki çalan arkadaşım Miço, bana gelip orada akordeon çalmamı teklif etti. Akşam üzeri geldi evime, beş kişiyiz; "Kulak

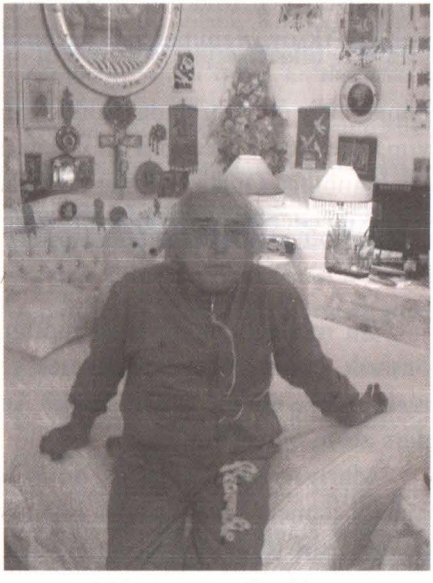


Yorgo Vaporidis'in kaseti.

misafiri olduk, sen güzel çalıyormuşsun, gel bizimle çal," dediler. Ben, "Tabii ki çalayım ama o kadar profesyonel çalmasını bilmiyorum," dedim. Onlar da bana, "Sen sahnede ol yeter bize," dediler. Ve o günün parası ile 1,5 lira günlük yevmiye ile işe başladım. 19-20 yaşlarındaydım o zamanlar. 1 ay geçmeden ben sahnede mırıldanmaya başlamıştım şarkıları, sesimi duyan patronum bir gün bir bıçakla geldi üstüme, akordeonumu ikiye kesip attı ve, "Sen artık şarkı söyleyeceksin bu gazinoda," dedi. Allah rahmet eylesin, Cennet'te olsun, patronum benim bu mesleğe geçmeme sebeptir. İkinci gazino olarak da o yılların en meşhur meyhanesi Hristaki, Tünel'de idi, oraya geçtim. Tavernada meşhur Mari piyano çalıyordu, yanında akordeonda kızı Fani, kemanda Mendel vardı. Mendel Türkiye'nin en büyük kemanıydı. Oradada 8 sene çalıştım. Fakat gördüm ki Rum müziği benim vatanım olan Türkiye'de yok. Gazinolarda yok. Ve ilk olarak Türkiye'de Rum müziğini repertuvarına koyarak icra etmeye başlayan ben olmuşumdur. Bunu onur ve şerefle süslemek iste-

rim. Çok beğenildi, ismim "Tavernalar Kralı Yorgo Vaporidis"ti artık. Ben 45 senedir ismimi değiştirmedim. Hâlâ arkadaşlarımdan haberler geliyor, "Seni seviyoruz," diyorlar. Ve vatanım olan Türkiye'de bu müziği yapabilmem, yine söylüyorum, çok büyük gurur veriyor.

Mariyacığım ben 35 memleket gezdim dolaştım. İtalya, Napoli, Vatikan, Fransa, İspanya, Rusya, üç kez Almanya, İsrail Tel Aviv, iki kez İsviçre, üç kez Londra, Avustralya, Selanik ve Atina... Atina'da 3,5 ay kaldım. Bütün buralarda program yaptım ben. Türk sanat müziği okudum her gittiğim yerde. En son Avustralya'ya gittim. Üç konser verdim ve sonra sol böbreğimi kaybettim. Şimdi her günlük iş alamıyorum. Yanlız İstanbul içi oldu mu şerefle işimi yapıyorum. Ben Yorgo olarak yapıyorum bu işi, fakat unutmayın ki Yorgo demek İstanbul demek, Sayın Cumhurbaşkanı Özal, Sayın Cumhurbaşkanı Demirel'in önünde ve Cemal Gürsel'in köşklerine gidip şarkılarımı söylemişimdir. Bu büyük bir şereftir benim için.



Yorgo Vaporidis Balıklı Rum Hastanesi'ndeki odasında.

Bu âlemden kimleri tanıdınız? Hangi ünlülerle çalıştınız? Hangi dükkânlarda şarkı söylediniz?

Şişli'de Paşam Taverna'yı işlettim. O zamanlar Egemen Bostancı vardı. Türkiye'nin en büyük organizatörüydü. Bu tavernama Nükhet Duru'yu, Gökben'i, Nurhan Damcıoğlu'nu

getirmişimdir. Bunlar benim talebelerim sayılır. İzmir'de 5,5 yıl kral dairesinde kaldım ve gazinolarda program yaptım. Orada da Harika Avcı'yı çıkardım sahneye. Ben İstanbul Radyosu'ndan emekli oldum. Bu söylediklerimin hiçbiri yalan değildir. Yani yalan söyleyemem bu durumda. Benden sonra Henni-Vasilaki ikilisi ve Todori Negroponti bu işi bilenler ve icra edenler oldu tabii ki. Ama çoğu orada burada, pastanelerde, kulüplerde söylüyorlardı. Ben Maksim'de 35 sene evvel sahneye çıkıyordum; Behiye Aksoy Hanımefendi ile birlikte. Sonra beraberce Taşlık Gazinosu'na gidip ikinci program yapıyorduk. Buradan beyan etmek isterim ki şu anda Balıklı Rum Hastanesi'nde kalmaktayım ve teşekkür edeceğim iki kişi var: Bay Karayanis ve Bay Kostas İoannidis. Onlara minnet borcum var. Bütün kalbimle onlara teşekkür ederim ve saygılarımı sunuyorum. Bana çok yardımcı oldular.

Bu mesleği çok severek yaptığınızı biliyoruz. Bu meslekte başarılı olmak için sadece sevmek yeterli mi? Daha neler öğrenmek, nelere dikkat etmek gerek? Anlatın ki özellikle genç nesil ders alsın, öğrensin.

Mariyacığım, kardeşim, bu işi herkes icra edemez. Taverna müziği demek, tavernasıyla, orgçusuyla, piyanistiyle, aşçılarıyla herkesin Rum olması gerek demektir. Ben "Mandubala"yı söylerken arkadaki sazların da bu notaları hissetmesi gerekir. Bu şarkıyı Ahmet, Hasan veya bir başkası çalamaz. Çalarken hissetmeleri gerekir çalgıcıların. 13 yaşımdan beri Zeki Müren dinliyordum radyodan. O zamanlar dört köşe radyolar vardı. Kulağımı dayayıp dinliyordum saatlerce. Az kalsın verem olacaktım. Yemiyor, içmiyor, sadece dinliyordum. Rahmetli vaftiz babam bana 3,5 liraya bir akordeon aldı ve ben başladım öğrenmeye yavaş yavaş. Rahmetli anneannem 57 sene Balıklı Rum Hastanesi'nde başhemşire olarak çalışmıştır. Cebinde 90 anahtar ile gezermiş. Her bir odanın anahtarı onda idi. O zamanın Patrik hazretleri madalyon takmıştı kendisine başarılı çalışmasından dolayı. Annem de Balıklı Rum Hastanesi'nde doğmuştur. An-

nem doktor oldu. Sonra Arnavutköylü olan babamla evlendi ve oraya taşındılar.

İçki bu âlemin, yani gece hayatının olmazsa olmazıdır. Ee, tabii içki yanında meze ister. Meze kültürümüz ile ilgili neler söylemek istersiniz?

Zaten Türkiye'nin bütün mezeleri Yunanistan'a gitmiştir. Çünkü Yunanistan Türkiye'nin yemeklerini, politiki kuzinayı, İstanbul mezelerini bilmiyordu. Buradan gitme Rumlar öğretmiştir onlara. Yani diyebilirim ki Yunanistan İstanbulluların gitmesi ile meze kültürünü öğrenmiş oldu. Mariyacığım, 35 sene Atina'ya gidip gelmişimdir. Orada rahmetli abim yaşıyordu. Avrupa'da yaptığım işlerden kazandığım paraları gidip 10-15 gün içinde Atina'da bir güzel yiyordum. Çıplak dönüyordum Türkiye'ye. Bir gün Atina'da bir sofrada bulundum. Bomba fasulyesini fırına vermişler pilaki diye önümüze koydular. Nerede bunun soğanı, nerede havucu, patatesi... Yani bilmiyorlardı pek yemek kültürünü.

Siz yemek yapmayı sever misiniz? Gençliğinizde pişiriyor muydunuz? Güzel yemekten anlar mısınız?

Anlamam mı?... Yemeklerin de, mezelerin de en iyisini anlarım. Çünkü en güzel gazinolarda çalıştım, en güzel mezeleri yedim, en iyilerini tattım. Rum mezeleri gibisi yoktur.. Ve yemek yapmasını da çok iyi bilirim. Evimde yemek yapardım tabii ki.

Bir Rum olarak zorluk çektiniz mi İstanbul'da bu mesleği icra ederken?

Hayır, memleketimde hiçbir zorluk çekmedim bu mesleği yaparken. Çünkü ben de onlar ne zaman isterlerse onların yanında idim. Polis gecelerinde onları eğlendirmek için koşardım. Onlar da sağ olsunlar her zaman bana destek çıktılar. Bütün tavernalarda arama tarama yaparlardı, benim tavernama uğramazlardı bile. Bir gün bir telefon geldi, Kıbrıs Türk kesiminden, Kültür Bakanlığı'ndan aradılar. Mehmet Ali Erbil beni davet

ediyor Kıbrıs'a. "Yorgocuğum rica ediyorum sana, başbakanımızın emridir, filanca tarihte gelmeni istiyor," dedi 2 sene önce. Kalktım gittim. Rumca, Türkçe şarkılar söyledim. Mehmet Ali Erbil, "Yorgo Hocamıza teşekkür ederiz," diyordu sahnede. Ben de ona, "Ben ne kadar da Rum olsam aynı zamanda 100 senelik Türkiyeliyim. Yani sen geldiğinde ben burada vardım," dedim. Ayakta alkışlandım. 40 dakika ayakta alkışladılar Mariyacığım...

70'LERİN TAVERNALAR KRALI

YORGO VAPORİDİS

İSTANBUL'DA TEK TABANCAYDIM

Yorgo Vaporidis, doğma büyüme Amavutköylü bir Rum. Tavernaların taverna olduğu zamanlar onların kralıyıdır. 70'li yılların eğlence hayatını, Zeki Müren'le gittikleri Kulüp 12'yi ve tavernalarından çıkan şöhretleri anlattı.

SADDAM'A BİLE SARKI SÖYLEDİM

Semsiyelerinizi Hazırlayın

3 Boyutlu AFM Salonlarında

Yorgo Vaporidis hakkında çıkan haber kupürleri.

Yorgo Vaporidis'ten bir nostalji.

İspanya'ya bir gece kulübüne gittim, bir "Malaganya" okudum, orkestralar gitarları bıraktılar ve 6 dakika oturarak beni dinlediler. Zeki Müren de kendi programını bitirdikten sonra beni dinlemeye gelirdi. Kulüp 12'de sahne alıyordu. Benim 280 S Mercedesim vardı, onun Chevroleti vardı, çok eğleniyorduk beraber. Bana "Mandubala" diye hitap ediyordu. Ben Paşam Taverna'da şarkı söylüyordum, mutlaka "Mandubala"yı dinlemek isterdi. Kazantzidis vardı. Atina'da beraber sahne aldık. Fotini vardı meşhur. Yine beraber sahne aldık Fotini ile beraber. Bir gün gittik Bodrum'a Zeki Müren'i bulmaya. Bulduk onu. "Zekoş," dedim, "senden bir ricam var. Senin bu "Manolyam" şarkını Yunanlılar çok beğeniyor, bu şarkıya Rumca söz yazıp okumak istiyorum. Yani yarı Rumca yarı Türkçe, senden izin almadan yapmak istemedim." O da, "Bu nasıl bir soru, tabii ki yapabilirsin. Aramızda rica ne kelime," dedi. Ben de ondan sonra bu şarkıya Rumca söz yazarak okudum. "Manolyam" patladı ki hem de nasıl. "Glikia mu ağapi ehe ya" gibi bir bölümünü değiştirip okudum. Çok tutuldu tabii ki, harika sattık. Biz vis-

ki içerdik Zeki Müren'le. Hâlâ buraya lojmanıma gelip benden "Manolyam"ı istiyorlar. Sonra Muazzez Abacı, Hasan Heybetli ile geliyordu. Büyük sanatçı Muazzez Abacı. Kimler gelmiyordu ki, programlarından sonra gelirlerdi. Benim programım 2,5-3'e kadar sürerdi. Mariyacığım, 17 sene "Paşam"ı çalıştırdım. 17 sene Aşiyan Gazinosu'nu çalıştırdım. 22 sene gittim geldim yurtdışına, turnelere, konserlere, 35 memleket gezdim. Ee, daha ne olsun artık...

Kötü anılarınız var mı gençliğinizden veya daha sonraki yıllarda?

Hiç de kötü anım olmamıştır. Çünkü ben hep iyiyi düşünen insandım. Ben kendim, "Yorgo artık in sahneden, dinleyenler yorulmuştur," diyordum. O kadar mesleğimi seviyordum. Hiç kimseyi üzmek istemezdim. Herkesin istek şarkısını bilir, o istemeden okurdum. Yani keyiflerine bir çeşit şerbet oluyordum. Ben 5 lira alırdım gecede, Zeki Müren de 5 lira alırdı. Yani öyle popülerdim. Şeytanı hiç sokmadım kalbime, aklıma. Hep iyiyi düşündüm. İkizler burcuyum ben. 17 Haziran'da doğdum.

6-7 Eylül Olayları'nda, Kıbrıs olaylarında siz nerede idiniz? Size kötülük yapmak isteyenler oldu mu o zor yıllarda? Bu işinizi etkiledi mi?

Hayır, ben bir şey hissetmedim o olaylar sırasında. Arnavutköy'deydik. Babam o dönemde iskele gemisinde şef garson olarak çalışırdı. Akıntıburnu'nda da udi Marko'nun gazinosu vardı. Atatürk'ün sevdiği bir gazino idi orası. Babam da bir aralar orada şef olarak çalıştı. Ve Atatürk'e servis yapardı. Hayır, ben sanat hayatımda Türkiye Cumhuriyeti'nde kimse tarafından rahatsız edilmedim. Tam tersi, şeref kazandım ve onur duydum mesleğimden dolayı.

Seviyor musunuz İstanbul'da yaşamayı?

İstanbul şimdi değişti. Eskisi gibi değil. Eski dostlar kalmadı, Türkiye'nin zaten havası değişti. Benim temennim Allah her

zaman Türkiye'ye de, bütün dünyaya da en hayırlılarını nasip etsin.

Teklifler almışsınızdır muhakkak yurtdışından veya Atina' daki gazinolardan? Gitmeyi düşünmediniz mi?

İki sefer Faliro'da deniz kenarında ev tuttum. Temelli değil de 6 ay orada, 6 ay İstanbul'da yaşayayım dedim. Ev hazırlandı, boyalar tamam, ben gece uyuyamıyorum. Kalktım, kontratları aldım, anahtarları geri verdim. Gece oldu bütün bunlar, 8 tane valizle gittim havaalanına. Çıktım müdüre, "Benim derhal İstanbul'a dönmem gerek, bir akrabam öldü, Patrikhanede yarın cenazemiz var, yetişmem gerek," dedim. Müdür Bey, "Şu anda uçak yok İstanbul'a, seni Panamerican Havayolları'yla gönderelim," dedi. Ve ben öylece İstanbul'a, vatanıma döndüm. İçimden geldi bu ses, "Kalk, geri dön vatanına," dedi. Aynı durumu ikinci kez de yaşadım. Bu seferde Sabena Havayolları ile göderdiler beni. Mariyacığım, benim annemin de babamında mezarı burada. Ben de ölürsem burada gömülmek isterim. Arnavutköy'deki mezarlıklarda.

Ailenizden kimler var İstanbul'da?

Mariyacığım çok az kişi kaldı. İstanbul'da zaten çok az Rum kaldık. Bunun içinde ayrıca çok üzülüyorum. Eski dostlardan kimseyi göremiyorum. Fakat sevinçli bir haber aldık. Sayın Davutoğlu'nun Rumlara geri dönün çağrısı bizi çok sevindirdi. İnşallah herkes döner vatanına, bıraktığı evlerine, bıraktığı anılara sahip çıkarlar. Bu hareketinden dolayı Sayın Başbakanımıza hürmetlerimi ve teşekkürlerimi sunmak isterim ben Yorgo Vaporidis olarak.

Türkçe olsun, Rumca olsun, en sevdiğiniz şarkılar hangileri? Hangileri sizi duygulandırır?

Ben, Mariyamu, Türk sanat müziğinin hastasıyım. Bana Türk sanat müzisyenleri "Hocam" diye hitap ederler. "Yorgo Abi olarak sen teksin," derler bana, sağ olsunlar. Ben 35 sene

Rumca, Türkçe, Ermenice, İspanyolca, İbranice, İngilizce okuyorum. Hepsini de severek okurum. Ben sahneye çıktığımda uğurlu şarkım, "Bir Bahar Akşamı Rastladım Size" ve akabinde Sayın Zeki Müren'in şarkısı "Manolyam" olmuştur. "Manolyam"ı okumadan sahneyi terk edemezdim. İstanbul Radyosu'nu ayakta tutan sazların hepsini saygıyla ve sevgiyle selamlarım ve anıyorum buradan. Kadri Şençalar, Baki Duyarlar, Ali Karadinç, Kandıralılar, Topal Ramazan, gerisini saymayayım artık. 29 kişi çalıyordu kasetimde...

Sizi daha fazla yormayalım... En son vermek isteyeceğiniz mesaj nedir Rum ve Türk halkına, sizi sevenlere?

Mariyacığım seni tebrik ediyorum. Bu kitap çok güzel, çok anlamlı bir kitap olarak takdir ettim. Benim mesajım Rumlar vatanlarına dönsün, eski günler geri gelsin. Eski anılarımızı hep birlikte canlandıralım. İnsanın vatanı gibisi yok. En büyük mutluluktur bu benim için bu dünyada...

Sağ olun Bay Yorgo Vaporidis. Siz bizim için bir efsanesiniz ve öyle olduğunuzu bir kere daha beraberce hatırladık... Biz sizi unutmayacağız, siz de bizi unutmayın... Saygılarımla...

Balıklı Rum Hastanesi, 29 Mart 2011

Uzun yıllar bekledim
hakikat oldu rüya
koklamaya kıyamam
benim güzel manolyam.
Nazlı çiçeğimsin sen
sevdana dayanamam.

* * *

Mandubala ağapi, ğlikia mu / lahtaro narthis pali konda mu,

Apo tote pu sehasa lıono / to onoma su fonazo me pono... mandubala...

(Mandubala benim tatlı sevgilim
yine yanıma gelmeni istiyorum,
Seni kaybettiğim o günden beri eriyorum
ismini acıyla haykırıyorum... Mandubala...)

Tarihi Pano Şaraphanesi, Beyoğlu

Panos Papadopulos
Kuruluş: 1928

Kurucusu Panayot Papadopulos'tur. Geçmişte hep azınlıklar işletmiş bu şaraphaneyi. Ermeni asıllı Emel Hanım ölünce kapılarını müşterilerine kapatmış. Ama şimdi eski havasıyla yeniden şarapseverleri ağırlıyor.

Gençlerin şarabın zevkine varabilmek için şimdilerde sıklıkla uğradığı bir mekân, Pano Şaraphanesi. Pano, yabancı şarap satışının yapılmadığı, yüz bir yıllık geçmişe sahip, köklü bir şaraphane. Ayrıca Beyoğlu'nun en eski mekânlarından. Adı, kurucusu Panayot Papadopulos'un isminin kısaltılmasından geliyor. 1898'den beri bugüne de isim değişikliğine uğramadan gelmiş.

Beyoğlu'ndaki İngiliz Konsolosluğu'nun çaprazında olan Pano, şarapseverlerin gözdesi. Osmanlı topraklarında Rum azınlığın bir üyesi olarak yaşayan Papadopulos, Bozcaada'dan fıçılarla getirdiği şarabı, Beyoğlu'nda başlangıçta gizlice, el altından satıyormuş. Sonra Pano Şaraphanesi'ni açmış ve fıçılarını numaralayarak buraya yerleştirmiş. Numara sayısı arttıkça şarabın kalitesi de artarmış. Pano, kısa sürede tanınmış ve Beyoğlu müdavimleri artık buradan çıkmaz olmuş.

Öyle ki Yerevant isimli Ermeni bir diş doktoru muayene-

hanesini buraya taşımış. Mahzen katına taşınan Yerevant, hem hastalarını muayene eder hem de onlarla beraber şarap içermiş. Pano'nun çektiği ilgi komşularını kıskandırmış. Bir gün Panayot'un komşularından biri Pano'nun camını kırmış. Panayot gidip şikâyet etmiş, komşusu da camı taktırmak zorunda kalmış. Şikâyet edildiği için sinirlenen komşusu belediyeden tanıdıklarını araya sokmuş. Panayot'un şaraphanesine giden zabıtalar çeşitli bahanelerle kapatma cezası vermişler. Bu duruma çok üzülen Panayot oracıkta kalpten ölmüş. Panayot'un ölümünden sonra akrabaları işletmiş şaraphaneyi. En son işletmecisi ise Ermeni asıllı Emel Hanım'mış.

Onun ölümünden sonra Pano 1987'de kapanmış. Ta ki 1997 yılının Kasım ayında Fevzi Büyükerol'un Pano'yu restore etmek için satın almasına kadar. İlk kez bir Türk tarafından işletilen Pano'ya, Fevzi Büyükerol gençliğinden beri hayranmış. Beyoğlu'nda doğup büyüyen Büyükerol'un babası da Cumhuriyet Meyhanesi'ni işletiyormuş. Hesap ödemeyen müşterilerini bulması için babası, Büyükerol'u Pano'ya yollarmış. Büyükerol 80'li yılların Panosu'nu şöyle anlatıyor:

"O zamanlar Pano koğuşlardan oluşurdu. Altı koğuştu ve her koğuşun ayrı özelliği vardı. Altıncı koğuşta, yani en dipte olanında sinyal toplamaya, yani içki içebilmek için gelip geçenden para istemeye çıkanlar içerlerdi. Cam kenarına emekliler, orta tarafaysa sağa sola gözükmek istemeyenler gelirdi."

Buranın daimi müşterileri arasında kimler yokmuş ki: Cahide Sonku, Ece Ayhan, Tugay Toksöz... Özellikle Cahide Sonku, Pano'ya çok düşkünmüş. "Sabahtan içmeye gelirdi, cam kenarına otururdu çoğu kez. Üç aylığını aldığı dönemde masası bayağı kalabalık olurdu. Aylığının bittiğini yalnızlığından anlardım." Fevzi Büyükerol'un Pano'ya geldiği dönemlerde buranın işletmecisi Yanni isimli bir Ermeni'ymiş. Çok dikkatli bir insan olan Yanni, kimden hatıra resmi istese, onu korku sararmış. Yanni, müşterilerini çok iyi izler, çok içerlerse kızarmış. Bazılarına ise içki yasağı koyup bir yudum şarap bile vermezmiş. Bu nedenden Yanni'nin bazı müşterileri içmek için

Cumhuriyet Meyhanesi'ne gider, ondan yakınırlarmış. "Yine yasak koyduğu adamlardan biri Dansör Franklin, Pano'da içemez, bize gelirdi. Bir gün yine geldi. Beti benzi atmıştı korkudan. Yanni, Franklin'den resim istemiş. Yanni'nin resim istediği adam iki aydan fazla yaşamazdı. Franklin'in korkusu o yüzdendi. O da fazla yaşamadı."

O dönemlerde içki yüzünden Pano'da ölenler çok olurmuş. Zamanın şairlerinden Muammer Hacıoğlu da Pano'nun müdavimiymiş. Pano'ya sabah gelip akşam çıkarmış. Orada burada içip sonra Pano'ya gelenlere de çok kızarmış. "Pano'nun askeri olmayanlar, burada şehit düşmemeli," dermiş. Hacıoğlu da Pano'da şehit düşenlerdenmiş. Büyükerol'un saydığı ünlülerden Salâh Birsel de *Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu* isimli kitabında söz ediyor Pano'dan. Ünlü şair Attilâ İlhan ve arkadaşlarının Pano'ya geldiğini yazıyor kitabının bir bölümünde. "Baylancılar" olarak adlandırdığı bu grubu şöyle anlatıyor: "Attilâ İlhan önderliğindeki Baylancılar Grubu hep beraber Pano'ya giderlerdi. Büyük fıçılarda yer alan şaraplar numara numaraydı. Tek numaralar siyah, çift numaralar beyaz şaraptı.

Şarabın numarası yükseldikçe, kalitesi de yükselirdi. Baylancılar burada 9 ya da 11 numaralı şaraptan içerler, parasız olduklarında da 3 numaraya kadar düşerlerdi."

Beyoğlu'nun simgelerinden...

Pano'nun Beyoğlu'nun simgelerinden biri olduğunu söyleyen Büyükerol, buranın kapanmasına çok üzülmüş ve burayı eskisi gibi canlı görmek istemiş. Gerekli maddi desteği sağladıktan sonra mal sahipleriyle görüşmüş. Pano'yu ilk açıldığı günkü gibi restore ettirmek istediği için Ara Güler'e başvurmuş ve onun fotoğraf arşivinden yararlanmış.

Böylece aslına uygun olarak restore edilen Pano Şaraphanesi, 10 yıllık bir aradan sonra, kuruluşunun 100. yıl dönümünde yeniden açılmış. 29 Ekim 1998'de tekrar açılan Pano Şaraphanesi'nin yenilenmesi yaklaşık 40 milyara mal olmuş. Pano'da fiyatlar ma-

kul. Satılan şarapların tümü yerli, kaynağı ise Bozcaada, Yenice ve Denizli. Oralı aileler kendi bağlarında yetiştirdikleri üzümlerden şarap üretip satıyorlarmış. Büyükerol da şarabı onlardan aldığını söylüyor. Şarabın yanında bir tür meze olarak getirilen Fransa ve Hollanda peynirlerinden oluşan altı çeşit peyniri de unutmamak gerek. Porsiyonu 1 lira 50 kuruş olan bu peynir ortasında bir yumurta, yanında da haşlanmış patatesle getiriliyor.

Pano Şaraphanesi'nin iç görünümü.

Pano Şaraphanesi, giriş katı, asma katı ve mahzen olmak üzere üç kattan oluşuyor. Giriş katı restorasyonuna gösterilen özenden dolayı buram buram nostalji kokuyor. Ahşap masalarla uyumlu olması için perdelerin rengi kahverengi olarak seçilmiş. Arkası çeşit çeşit şaraplarla dolu olan barın üzerine Panayot zamanından kalan büyük tahta fıçılar dizilmiş. Tavan süslemeleri orijinal, camlar ise vitray.

Giriş katından aşağıya inen merdivenler eski şarap mahzenine, şimdiki salon bölümüne açılıyor. Rutubet kokusunun hâkim olduğu bu salonda 25 masa var. Pano, açılışının üzerinden kısa bir zaman geçmesine karşın kalabalık ve canlılığıyla Beyoğlu'na renk katıyor.

Meşhur Tatavla Karnavalı'ndan bir görüntü.

Tatavla'dan Kurtuluş'a

Kurtuluş semti adıyla bildiğimiz, tarihte Ayios Dimitrios, daha sonra da at ahırlarından dolayı "Tatavla" adıyla anılan yerleşim yerinin kuruluşu, Kanuni Sultan Süleyman dönemine kadar uzanır.

Tatavla Karnavalı ise köken itibariyle Dionysos şenliklerine dayanan, Venedik ve Ege Adaları üzerinden İstanbul'a ulaşan, yaklaşık 500 yıl boyunca İstanbul'da yapılmış bir karnaval. Karnavalın İstanbul'da yapılanlarının en ünlüsü ve merkezi olanı ise, eski adını bu karnavaldan alan Kurtuluş semtinde gerçekleştiriliyor. Buradan her yıl gerçekleştirilen maskeli-kostümlü karnavala yeniden "merhaba" demek istiyoruz.

Yeşilköy'den başlayıp Kumkapı, Aksaray gibi semtlerde oturanları Tarlabaşı'nda; Boğaz, Beşiktaş, Şişli, Kemerburgaz tarafından gelenleri de Pangaltı'nda buluşturan Tatavla Karnavalı, oluşan iki rengarenk konvoyun çalgılı-eğlenceli yürüyüşüyle başlar. Karna-

val, Kurtuluş Sondurak ve civarında bulunan gazinolarda, müzisyenlerin coşkulu nağmeleriyle, yiyip içmeyle, eğlenceyle sabahlara kadar sürerdi. Birkaç gün süren bu karnavalın konvoylarında çeşitli gruplar, farklı mizansenleri ve kostümleri önceden hazırlanmış şekilde yerini alır, güzergâh boyunca bunları sergileyerek yol kateder, gösterilerini buluşma noktalarında da sürdürürlerdi. Yürüyüş güzergâhındaki evlerde önceden temizlik yapılır, pencere ve kapılar süslenir, karnavala hazırlanılırdı. Karnaval günü konvoydakilere tezahürat ve alkışlarla eşlik edilir ya da konvoya girilirdi.

Tatavla Karnavalı Hakkında Genel Bilgi

Karnaval eğlencelerinin kökenleri Antik Yunan'daki Dionysos ve Poseidon şenliklerine kadar dayanmaktadır. Ortaçağda İtalya'da ve özellikle Venedik'te rağbet gören bu gelenek, Venedik'le çok sıkı ilişkiler içinde bulunan İyon Denizi'nden Yunan Adaları'na sıçramıştır. Bu adaların, İstanbul, İzmir, İskenderiye gibi kalabalık Rum topluluklarının yaşadığı Doğu Akdeniz'in büyük liman şehirleriyle olan bağlantısı ile de karnaval âdeti buralara kadar yayılmıştır.

İstanbul Rumları arasında yaygın olan karnaval eğlencelerine Galata ve Pera'da rastlanmakla beraber, İstanbul'da karnaval denilince akla gelen ilk yer daima Tatavla (Kurtuluş) olmuştur.

İstanbullu Rumların "Apokria" adını verdikleri ve günlerce süren karnaval eğlenceleri, değişken takvime göre şubat sonu ve-

ya mart başında, mutlaka pazartesi gününe rastlayan "Kathara Deftera Günü" doruğa ulaşır ve son bulur.

İstanbulluların "Baklahorani Günü" de dedikleri bu günden sonra herkes evine kapanır, perhiz ve ibadetle vakit geçirerek Büyük Paskalya Yortusu'nun gelmesini beklerdi.

Tatavla Karnavalı Birinci Dünya Savaşı'na kadar bütün hızıyla sürmüş; savaş yıllarının duraklamasından sonra, 1918-1923 mütareke ve işgal yıllarında çılgınca bir hale bürünmüştür.

Cumhuriyet yıllarında hızını kaybeden karnaval eğlenceleri İkinci Dünya Savaşı yıllarından sonra tamamen ortadan kalkmıştır.

Günümüzde, İstanbul'da bir avuç kalan Rum cemaati, bu eski geleneği bir-iki tavernada toplanıp eğlenerek sürdürmeye çalışmaktadır.

Ayrıca Yunanistan'ın, özellikle Patras ve Pire şehirleri, *Apokria* (karnaval) eğlence alayları ile oldukça büyük ün yapmıştır.

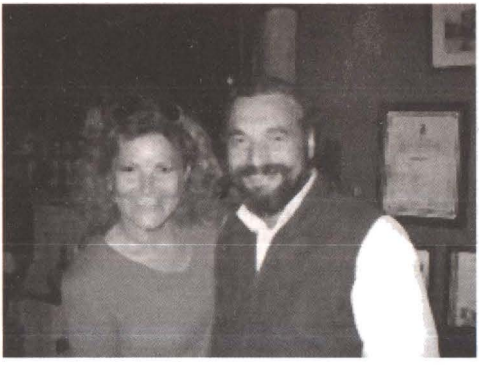
Kıyafetler, Kostümler, Gösteriler

• En temel kıyafet öğesi maskedir. Kadınlar başta olmak üzere çoğunluk maske takar. Erkekler hangi konuya göre kıyafet giyiyorsa onun gerektirdiği sakal, bıyık ve benzeri eklemeleri de yapar. Bazı erkekler suratlarını tamamen una bular, bazıları ise tamamen kömür karasına boyar.

• Rum gençlerinin bir kısmı *fustenella* (evzon eteği) isimli geleneksel Rum kıyafeti giyer. Kadınlar kısa kollu, göğüs dekolteli, al, mavi ve yeşil fistanlar giyer. Bazı kadınlar ise tayyör, kısa kadife pantolon (şort), aynı kumaştan yapılmış sim veya sırma işlemeli denizci şapkaları takıp siyah ipek çorap giyer. Yüzlerinde ise mutlaka kadife veya ipekten bir maske bulunur.

• Her mahalle seçilen konuya göre kıyafetler hazırlar. Yürüyüş geçidine mahallelerden katılacak maskaralar her yıl yeni bir konu seçerek buna göre hazırladığı kıyafetleri giyer.

• Bir mahalle Rum eşkiyası gibi giyinir, orijinal *fustenella* giyer, yatağan kuşanır. Önde klarnet ve lavta giderken çsamiko ve kleftiko gibi kırsal halk dansları oynanır.



Aleks Karakulakyan ve eşi Yudum.

Prokopi-Pera

Aleks Karakulakyan
Kuruluş: 2008

"Patrik Hazretleri Sayın Bartholomeos açık havada Kapadokya'ya gelerek ayin yaptı, hatırlarsınız muhakkak. Belediye başkanı da ona benden bahsetmiş, grubu ile birlikte bana ziyarete geldiler. Bu benim unutamayacağım çok büyük bir gurur ve anıdır mesela."

Aleks Karakulakyan

Bize kendinizi tanıtır mısınız?

İstanbul Şişli'de 24 Kasım 1965 yılında doğdum. Pangaltı Lisesi'ni yarıda bıraktım. Ama şimdi olsa devam ederdim. Bir an önce hayata atılmak istedim. Kimseye ağırlık vermek istemedim. Üniversite okumadım. Çıraklıktan yetişmenin önemine inanan bir insanım. İlk yaptığım iş Karaköy Perşembe Pazarı'nda rulman ithalatı ve dağıtımı idi. Yani böyle bir işletmede çalışı-

yordum. Askere gidene kadar da orada çalıştım. Babam fotoğrafçıdır Şişli'de. Foto Güven, tanırdınız belki. 72-73 senelerinde Beyoğlu'nda oturduk, oradaki evi şimdi yıkmışlar. Tramvayların geçtiğini hatırlarım, troleybüslerin tellerini seyrederdim pencereden çocukken... Annem çok güzel yemek pişirirdi. Onun notlarını ben de kullanıyorum. Asıl hedefim zaten evimizde yaptığımız gibi Paskalya, Noel ve bayramlardaki sofraları bu mekânda o sıcaklıkla müşteriye yaşatabilmek.

Ailede Ürgüplü olan var mı?

Annem de babam da İstanbullu. Ama onların anne ve babaları İkonya'dan, yani Konya'dan. Ben kendi tarihimi çok seven biri olarak onu elimden geldiğince korumaya da çalışıyorum. 1985-1987 senelerinde askerlik bittikten sonra (Kars'ta askerlik yaptım) hiç İstanbul'a gelmedim. Kars'ta 2 gün kaldım, Ani'yi ziyaret ettim. Ama çok istediğim gibi de gezemedim. Araziler pırıl pırıl. Ani'nin dışı yeşillikler içinde ama içi çok kötü durumdaydı. Ben Kayseri'yi de ziyaret etmek istiyordum. Ve gittim de... Orada tanıdığım insanlar bana Kayseri'yi gezdirdiler. Kiliseleri, köyleri, her tarafı karış karış dolaştırdılar. Daha sonra onlar da benim müşterim oldular, Ürgüp'teki restaurantıma geldiler. Bu arada beni askerde sağ olsun kollayan komutanım beni bando bölümüne koydu, fotoğrafçılığı babamdan bildiğim için "Bizim fotoğraflarımızı çekeceksin," dediler. Kantine de yardım ediyordum. Para da kazanıyordum. Adımı da "Ali Karakoç" yaptılar.

Peki, Ürgüp'te dükkân açma fikri nasıl oluştu?

İlk önce arkadaşlarla Kapadokya ziyareti yapalım dedik. Çok etkilendim. Oralarda bir şeyler yapmaya karar verdim. Dönemin belediye başkanı ile görüştüm. 32 yaşındaydım. Ben ufak bir yer istiyordum. Pub-bar havasında bir yer. Şarap içilebilecek bir yer. Belediye başkanı eski sahipleri Hıristiyan olan bir han kıraathanesini önerdi. 70-80 yaşındaki yaşlılar gelip oturuyordu. Başkan, "Sen burayı yaparsın," deyince artık işe giriştim. Tatilcilerin gittiği ve boş bir kasaba havasında bir yerdi. Huzuru beni

çok etkiledi. O dönemde huzura ihtiyacım vardı herhalde. Evlerdeki tarihi dokular, içlerindeki detaylar, sütunları çok güzeldi. Güneşin doğuşu ve batışı, ciddi tarihi bir geçmişi olması beni çok duygulandırıyordu. Mesela buradaki şömineyi Kayseri'den önce Ürgüp'teki dükkânıma, sonra da buraya taşıdım. Netice itibariyle restorasyona başladım ve 98 yılında Prokopi'yi Ürgüp'te açtım.

Sonra neler oldu Ürgüp'te?

Patrik Hazretleri Sayın Bartholomeos açık havada Kapadokya'ya gelerek ayin yaptı, hatırlarsınız muhakkak. Belediye başkanı da ona benden bahsetmiş, grubu ile birlikte bana ziyarete geldiler. Bu benim unutamayacağım çok büyük bir gurur ve anıdır mesela. Daha sonrasındaki ziyaretlerinde de bana gelir, kahvemi içerdi. Oradaki halk beni çok sevdi. Ben onları çok sevdim. İşlerim bir süre çok iyi gitti. Her taraftan turist müşterilerimiz vardı. Ama Abdullah Öcalan'ın yakalanması ile turizm çok azaldı diyebilirim. Orada kalıp mücadele etmeyi düşündüm. Bu arada kötü bir olay yaşadım. Dükkânımız bir yamacım üstündeydi. Yamacında olduğumuz tepe çöktü. % 20'lik bir zarar vardı, tadilata girelim dedik, ancak restorasyon yanlış yapılınca Prokopi'nin sağlam kalan yerleri de yıkıldı ve bana İstanbul yolu gözüktü. Neyse ki ilk seneler çok iyi paralar kazanmıştım.

Prokopi-Pera'yı kim buldu size?

2008'in sonunda şimdiki ortağım Kamer ile ortak oldum ve İstanbul'a yerleştim. Ailem de geçici bir heves olarak görüyordu ama 10 sene Ürgüp'te kaldım. Geldiğimde burasını bulduk. Burası da restorasyon istiyordu. Yani beni çekiyor herhalde, belki de çok sevdiğimden restorasyon işlerini. Ürgüp'teki han, burası, Ürgüp'teki ilk açtığım küçük bar, Kınalıada'daki Prokopi-Proti olsun her tarafta restorasyonlara giriyorum. Burayı restore ederken Ürgüp'ün izleri olsun istiyordum. Ve böylece Prokopi-Pera doğdu.

Mönünüzde neler var?

Zeytinyağlılardan yaprak sarma, biber dolma, tarama, topik yapıyorum, barbunya pilakisi, patlıcan salatası (tıktık salatası derdi dedem, yaparken çıkardığı sesten taktı ismini) ahtapot ızgara, paçanga, antrikot ızgara, Cafe de Paris sosu ile spagettiler ve salata çeşitleri. Bu kış Anna ve Herman da geldi ve geniş bir aile olduk hep beraber. Herman Bey de Atina'da restorancılık yapıyordu. Onun da suvlakisi meşhurdur. Tavsiye ederiz. Ayrıca Girit salatası ve horyatiki salatalarını Herman kendi elleriyle yapıyor..

Müzik?

Müzik çarşamba, cuma, cumartesi günleri oluyor. Atina'dan gelen Nassos var. Çok güzel sesi var. Geçen sene Yorgos Kapsalis ve Vasilis Kladis vardı. Çok keyifli geceler yaşıyoruz. Üç kişilik bir orkestramız var. Klavyede Ari, buzukide Fani var. Şarkı repertuvarını bizim istediğimiz çizgide oluşuturuyoruz. Tabii ki müşterilerin isteklerini de gözönünde bulunduruyoruz.

Ürgüp'te olsun, İstanbul'da olsun, zorluklar yaşadınız mı?

Çok özel bir zorluk yaşamadım. Ürgüp'te silahlı saldırıda bulundular, tehdit de aldım. Ben onlar gibi karşılık vermediğimden sonra onlarla dost olduk. Ve beni kollamaya başlamışlardı son zamanlarda. Ürgüp'teki insanların dostluğunu unutamam, onların sevgisi beni orada tuttu diyebilirim. Hayatımı paylaştım o insanlarla ve onlar da benimle birçok anısını paylaşmışlardır. Yani karşılıklı olarak çok iyi hatıralarımız var.

Beni bu arada çok tatmin ve memnun eden bir olay da Prokopi'nin İstanbul Rehberler Odası'nın seminerlerine ev sahipliği yapması. Yine ayrıca burada Osmanlıca dersleri veriliyor, Rumca dersler oluyor, İtalyanca seminerler oluyor, sirtaki dersleri yapılıyor, yani bu tip kültürel etkinliklere de ev sahipliği yapıyor olmamız tabii ki çok gurur vericidir.

Müdavimleriniz var mı?

Çok değerli sanatçılar var. Uğur Yücel, Derya Alabora, Kenan İmirzalıoğlu, Şener Şen, Asmalı Konak ekibi, Nurgül Yeşilçay ve Çağan Irmak, "Her ayın ilk pazartesi günü gelip burada toplanacağız," diye defterime imzalarını atmışlardır. Bunlar çok gurur veriyor bana...

Bize de Sayın Aleks Karakulakyan. İşleriniz bol olsun. Ellerinize sağlık!

Prokopi-Pera Beyoğlu
5 Kasım 2011

TOPİK

MALZEMELER

- 2 su bardağı nohut
- 2 adet kuru soğan (orta boy)
- 1 su bardağı tahin
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 20x20 ebadında dört parça tülbent

YAPILIŞI

Akşamdan bir tatlı kaşığı tuz ilave ederek ıslattığımız nohutu haşlayıp süzelim. Kabuklarını ayırdığımız nohuda iki çorba kaşığı zeytinyağını ekleyerek yeteri kadar tuzla püre haline getirip bekletelim. Diğer tarafta piyaz olarak doğrayıp sade suda kırk beş dakika haşladığımız kuru soğanı süzüp soğuttuktan sonra tahin, dolmalık fıstık ve kuş üzümüyle beraber karıştıralım. Düz bir zemin üzerine daha önceden hazırladığımız nohut püresini bölüştürelim. Mümkün olduğu kadar ince şekilde tülbentin üzerine yaydığımız nohut püresinin ortasına, daha önce hazırlanan tahinli soğan harcını koyup dört ucundan tutarak tülbent bir bohça haline getirelim. İple bağlayıp kaynar suda iki dakika bekletelim. Soğumaya bıraktığımız ve bezden ayrılmış topiği tabağa aldığımızda üzerine zeytinyağı ve toz tarçın serpip servis edelim.

Fedon Kalyoncu (Fedon)

Ses Sanatçısı

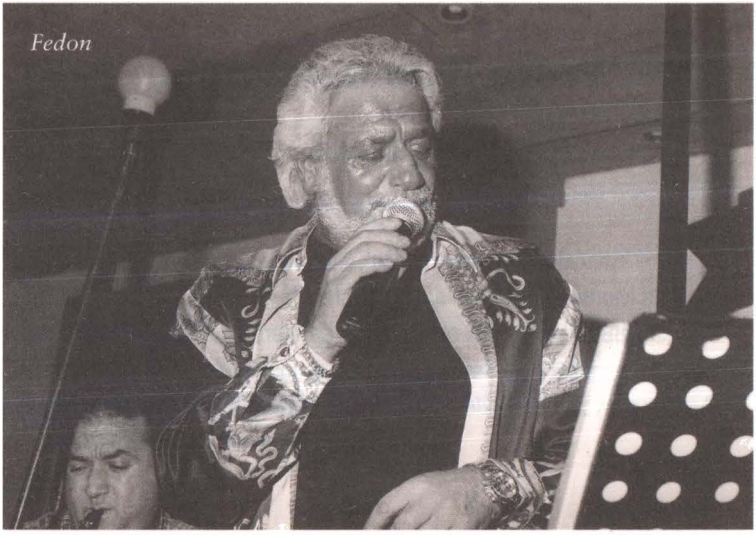
"Eski yıllarda, benim gençlik yıllarımda Laki Star, Spiro Sklavuna, Pola Morelli gibi şarkıcılar orkestralarıyla Ada'da program yaparlardı.. Bütün Adalı halk eşlik ederdi. Kafelerde, pastanelerde garsonlar papyonsuz servis yapmazdı. Arabacıların hepsi Rum, Ermeni... Aşağılama yok, hepsi aile reisi, onlar da eldivenleri ile giderlerdi işlerinin başına. Ben bu dönemlerini yaşadım Ada'nın."

Fedon

Bay Fedon sizi kısaca tanıyabilir miyiz? Nerede doğdunuz, aileniz, okuduğunuz okullar....

19 Ağustos 1946'da Üsküdar Zeynep Kamil Hastanesi'nde doğdum. Annem Meri, babam Niko'dur. Ağios Kostandinos İlkokulu'nda okuduktan sonra Zoğrafyon Lisesi'ne gittim. Sınıfta kalınca Fener'deki Meğali Sholi'ye gittim ama orada da lisedeyken terk ettim okulu. Fotoğrafçılığa merakım çok büyüktü ve bir laboratuvarda işe başladım. Yani asıl mesleğim fotoğrafçılıktı. 1965'te askere gittim ve 24 ay askerlik yaptım bahriye subayı olarak. Ama buna rağmen gayrimüslim olduğum için kamuda çalışamıyorum. Bir bu bana çok dokunur. Çöpçü bile olamıyorum yani anlayacağın. Bu konuyu Başbakana kadar çıkıp söylemişimdir açık açık. Askerden geldikten sonra çok acelem varmış gibi 21 yaşında evlendim. 44 yıllık evliyimdir. Hep söylerim, iyi bir babayımdır ama iyi bir eş olamamışımdır maalesef. Bir oğ-

lum, bir kızım var. Kızım öğretmendir. Oğlum da baba mesleğine gönül verdi. Yeni evli. Ayrıca bir torunum var kızımdan.


Fedon

Müziğe geçişiniz nasıl oldu?

Laboratuvar işleri iyi gitmesine rağmen ekonomik sebeplerden dolayı babamla birlikte tekstil işlerine de girdim. Giysi imalatı ve satışı yapıyorduk. Bu arada işlerimiz iyi gidiyordu ve gece âlemlerine çıkar olmuştum sık sık. Böylelikle müzikle tanıştım. Gece tavernalarda mikrofonu uzatıyorlardı, hayır demiyordum. Özellikle Buzuki Hakan'ın bana, "Sen söylersin, al mikrofonu eline," demesi beni cesaretlendirmiştir. Gerçekten de sesim beğeniliyordu herkes tarafından. Sabahı buluyorduk. Ee, tabii ki ikinci günü işe gitmek çok zor oluyordu. Bu işi yapma, yani meslek haline getirme kararı aldım ve babamdan ayrılıp taverna işine girdim. Çok iyi gitti işlerim çok şükür, full çekiyordu dükkân. Babam da "Oğlum hiç beklemiyordum böyle bir başarıyı," dedi. Yani o denli... 13 Eylül 1987'de bu furya başladı. İsanbul'da böyle bir açlık vardı, Grek müzik moda oldu. Marğaritis'in

"Aporo me tin kardia mu" şarkısını aldım ve Türkçe sözler yazdım. İçimdeki şair de çıkmış oldu böylelikle. Başka Türkçe sözlü şarkılar da yazdım...

Bildiğimiz kadarıyla babanız da tavernacıydı. Onun tavernası neredeydi, müzik var mıydı, dükkâna gidip yardımcı oluyor muydunuz?

Babamın da bir zamanlar Büyükada Aya Nikola'da bir tavernası vardı. Bu tavernada bir de laterna vardı, çok güzel şarkılar çalardı ve tanınıyordu da. Maruşkalar, Kazantzidisler, Perpinyanis gelirdi tavernaya. yani meraklıları vardı. Laternadan müzik dinler, eşlik ederlerdi. Ben de oraya gizli gizli gidiyordum çünkü babam istemiyordu pek gelmemi. Bu âlemlerde bulunmamı istemiyordu. Ama ben onun olmadığı zamanlar muhakkak tavernaya gidip orada komilik yapıyordum. Yani çekirdekten yetiştim. Tavernacılığın adabını iyi bilirim. Ve benim karakterimde gri yok; ya beyaz ya siyah. Kıbrısa' ilk giden Rum şarkıcı ben oldum. Sayın Denktaş beni davet etti. Abdi İpekçi Barış Ödülü aldım. "To ğelekaki pu foris" şarkısına Türkçe söz yazdım, çok beğenildi. Benim dedem Çanakkale Savaşı'nda şehit oldu ve babam kazandığı paraları Mehmetçik Vakfı'na bırakmak isteğinde idi.

İstanbul'da tavernacı veya taverna sanatçısı olmak bir gayrimüslim olarak zor mudur?

Bakın ben çok fazla zorlukla karşılaşmadım açıkçası... Son olarak biliyorsun ciddi bir ameliyat geçirdim. Sağ olsun Egemen Bağış geçmiş olsun dileklerini göndermiştir. Harbiye Orduevi'nde, kalender orduevinde parayla şarkı söyledim. Kim? Ben Fedon. TRT'de ilk Rumca şarkıları ben söyledim. Bütün Türkiye'yi baştan sona gezdim ve Rumca şarkılarımı seslendirdim. Sıkıntısız, sorunsuz... Yani her memlekette olduğu kadar burada

Fedon-Yorgos Koskinas

da sıkıntılar yaşanmıştır. Bu işi ilk yapan Gaskonyalı Toma ve Angelo'dur. Tavernacılık, masaları dolaşmalar, ambians, repertuvarlar... Ya bunların hepsini yapacaksın ya da yapmayacaksın. Yani yarım yamalak olacak bir iş değil. Müşteri her şeyi ister tavernaya geldiğinde. Ona bakarsan, her işte gayrimüslim olmanın verdiği bazı zorluklar var ama bende de cahil cesareti var. Her ne kadar polis olamıyorsam da her Türk vatandaşının sahip olduğu haklara sahibim. Bazı pembe kanunlar hariç. Atatürk ne demiş: "Ben bu millete her şeyi öğretirim ama tavernacılığı öğretemem." Boşuna dememiş...

Sizce iyi bir taverna nasıl olmalı; yemekleri, mezeleri açısından? Oğlunuz da bu işle uğraşıyor, ona verdiğiniz tüyolar, nasihatlar ne yönde oldu?

Her şeyden önce meyhanede doyulmaz, aperitif alınır. İşten sonra gidip bir içki alınır ya o amaçla gidilir meyhaneye. İçkihane lokanta gibi doymak için gidilen bir yer değildir. Mezeleri ayrıdır.

Oğluma gelecek olursak, ben oğlumun bu işi yapmasını, yani gece müzikli bir işyeri açmasını istemezdim, ama yine de serbest bıraktım. Ne istiyorsa onu yapsın. Sosyeteye hitap eden bir restoran açmasını tasvip ettim ama müzik yapmasını istemedim. Benim oğlumla tek anlaşamadığım nokta budur. Zorlukları var, ama dinletemedim. Sorumluluğu çoktur, zorlukları çoktur. Meze seçiminde yardım etmişimdir ama dükkânı ilk görmeye gittiğim de sandalyeleri, masaları denize atmışımdır, beğenmedim diye... Oğlumun halkla ilişkileri çok sağlamdır, çok terbiyeli, çok iyi bir çocuktur.

Fedon-Hayko

Fedon'dan taverna adabı

• Amerikan salatası, acılı ezme ile rakı içilmez.

• Balığın yanında muhakkak rakı içilir, yoksa balık küser.

• Dans edilmez.

• Rakının mezesi kavun, beyaz peynir, domates, lakerda, likurinos, ringa balığı, ama bunlar asla doymak için değildir.

• Neyle başlanırsa öyle devam edilmelidir, yani balıkla başlanırsa balıkla, kuruyemişle başlanırsa öyle devam edilmelidir. Karıştırılmamalıdır.

• Meyhane masalarında muhakkak beyaz masa örtüsü olmalıdır.

• Beyaz leblebi de rakı mezesidir.

Atatürk'ün beyaz leblebi macerasını herkes bilir ama bunun devamı vardır. Atatürk yine bir gün gider Pera Palas'a ve rakı mezesi ister. Şef hemen ona beyaz leblebi getirir. Bu sefer Atatürk der ki, "Biz bunları yokluk, fakirlik dönemlerimizde yiyorduk, artık daha güzel bir şeyler getir de yiyelim." Bunu herkes bilmez.

Fedon, eşi, oğlu, kızı ve damadı.

Gençlik yıllarınızdaki İstanbul'la şimdiki İstanbul'u karşılaştırdığınızda neler farklı?

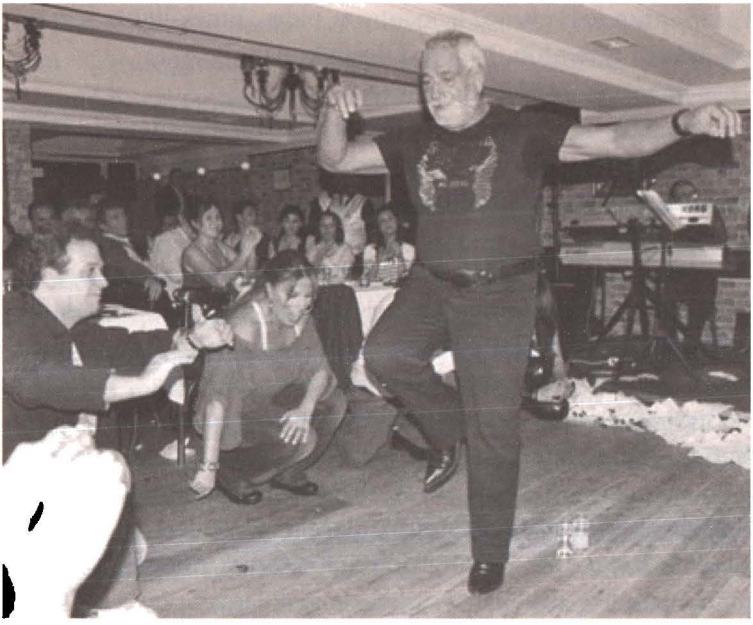
Tek kelimeyle bunlar anlatılmaz, yaşanır. Hatırladıkça ağlarım. Çocukluğumun, gençliğimin geçtiği Beyoğlu, Tarlabaşı, İstanbul'un en popüler sinemalarının, tiyatrolarının, kıyafetlerinin, müziklerinin bulunduğu yerlerdi. Bunları işletenlerin çoğu gayrimüslimdi. Eylül Olayları'nda tek kırılmayan dükkân babamın dükkânı olmuşur. Dükkânın önünde dostlarımız sağ olsunlar vücutlarıyla etten duvar örerek engel oldular zarar vermek isteyenlere. Böyle şeyler de yaşandı tabii ki. O zamanlar bayramlar beraber kutlanırdı, herkesin herkese müthiş saygısı vardı. Ramazanda babam mamama, "Aman Mari, sakın kokulu yemekler pişirme, insanların canı çekmesin," derdi. Aynı saygıyı Müslüman komşularımız da bize gösterirlerdi. Paskalya'da mamam düzinelerce yumurta boyardı komşulara dağıtmak için. O insanlar nerede şimdi... Yani Beyoğlu'nu güzelleştiriyorlar, kaldırımlarını değiştiriyorlar, taşları boyuyorları ama o insanları geri getiremedikçe hiçbir şeyin eski tadı yok. Diyorlar ki, "Rumlar eziliyor." Bana ezilen bir Rum gösterin bugün. Ahmet'in dükkânını kapatıyorlar, ben gidiyorum konuşuyorum, açıyorlar. Adım Fedon.

Fedon'un Giritli by Theo'da bir performansı.

Pasaportum için gittim, hemen işim oldu.. Emekliliğim için gittim hemen işim oldu. Ne diyebilirim ki daha?

Şu anda bu röportajı Büyükada'da Pringipo adındaki tavernada yapıyoruz. Ada geçmişiniz ne zamana uzanıyor? Burada eski arkadaşlarınızla buluşma imkânınız oluyor mu? Adalı olmak nasıl bir şey?

Ada bir medeniyettir her şeyden önce. Bir kültür mabedidir. Adalı olmak bambaşka bir kültürü; dostluk, arkadaşlık, komşuluk, aristokrasi gibi kavramları içine alır. Eski yıllarda, benim gençlik yıllarımda Laki Star, Spiro Sklavuna, Pola Morelli gibi şarkıcılar orkestralarıyla Ada'da program yaparlardı. Bütün Adalı halk eşlik ederdi. Kafelerde, pastanelerde garsonlar papyonsuz servis yapmazdı. Arabacıların hepsi Rum, Ermeni... Aşağılama yok, hepsi aile reisi, onlar da eldivenleri ile giderlerdi işlerinin başına. Ben bu dönemlerini yaşadım Ada'nın... Akşam muhakkak her aile, babayı iskelede karşılamaya inecek. Bu bir aile geleneği idi. Çocukluğumda biz golf oynayarak büyüdük. Böyle bir atmosfer vardı. Ben bütün kliplerimi Ada'da çekmişimdir. En son klibimi Orfanotrofio'da (Rum Yetimhanesi) çektim. Ada'nın güzelleşmesi için birçok çalışmam oldu benim. Ama Ada'yı bitirdiler, politik olaylar, göçler, inşaat sektörünün büyümesi gibi sebeplerden Ada'yı katlettiler. Ve neticede benim gibi Ada âşığı bir insanı, 61 yıllık Adalıyı bile soğuttular Ada'dan. Ben de gittim Bodrum'a yerleştim. Sadece 1 ay gelip kızımı görüyorum. O da Dubai'den ailesi ile geliyor Ada'da buluşuyoruz. 3 ay da gidip Dubai'de kalıyorum. Tabii ki eski arkadaşlarımı görme imkânım oluyor. Yunanistan'dan tatile gelen eski dostlarımla buluşuyorum. Bu dükkânın sahibi Ahmet Tanrıverdi (Fıstık Ahmet) doğma büyüme Adalıdır. Beyoğluspor, Kurtuluşspor gibi derneklere gidip fikir alır, kitaplar yazar. İsim vermeden yazdığı makaleler dikkat çekicidir. 6-7 Eylül sergisini açmıştır mesela. Dostlarımızı kaybettik diye adeta kafa tutmuştur.



Fedon zeybek dansı yapıyor.

Şu anda sizi tanımayan yok. Bunun bedeli ağır mı? Bir Rum olarak bu camiada tutunmak zor olsa gerek...

Bedeli ağır. Medya bakımından bedeli ağır oluyor. Yazarlar, çizerler, doğru yalan... Kızımla yemeğe çıkarım sevgilim derler. Yani ben yakalanmak diye bir şeye inanmıyorum. İnsan eğer isterse yakalanır. Medya da verdiğini alıyor. Tamam medya sayesine tanınyorsun, beni de onlar buraya getirdi, bunu reddedemem. Pazara da çıkıyorum, otobüse de biniyorum, beni tanımayan yok. "Müslüman mahallesinde salyangoz satılır mı?" dediler bana Rumca şarkıları ilk söylediğim zamanlar. Ama şimdi herkes Rum müziği dinliyor. Genel olarak büyük bir sıkıntı çekmedim.

Şu anda sizce en kaliteli Rum müziğini nerede dinleyebiliriz?

Benim için şu anda bir numaralı şarkıcı, efeli güzel şarkı söyleyen bir Rula vardır. Rula'yı çok beğenirim. Enstrüman ola-

rak Buzuki Hakan derim. Yani ben, Rula ve Buzuki Hakan. Bu ekip harika olabilirdi.

Bize güzel bir meze tarifi verir misiniz Bay Fedon?

Benim bir numaralı arkadaşım Yako'dur. Benim en büyük zevkim de motosiklet, araba ve denizdir. Kimsede yokken bende araba vardı. Yako arkadaşımla denize çıkardık. Denizden çıkardığımız midyelerle Fransızların deniz ürünlü rizottosunu, yani bizim midye salma dediğimiz midyeli pilavı yapardık. Bu yemeğin tarifini vereyim...

MİDYE SALMA

MALZEMELER

- İstediğin kadar midye
- Yeteri kadar pirinç
- Az tereyağı
- 2 adet domates, sivri biber, mantar
- Bir fincan şarap veya rakı
- Tuz

YAPILIŞI

Önce midyeleri tavada bir gezdirir ve kenara alırım. Daha sonra soğanları hakiki zeytinyağında bir güzel kavururum. Sonra parça parça domates, sivribiber ve mantarı öldürmeden biraz pişiririm.. Bir miktar tereyağı da ekledikten sonra pirinci ve en son midyeleri eklerim. Tuzunu da koyar ve fıkırdamaya başladığında 1 kahve fincanı beyaz şarap veya rakı ekler ve kapatırım altını.

Çok teşekkürler bu samimi söyleşi için Bay Fedon. Sizinle gurur duyuyoruz.

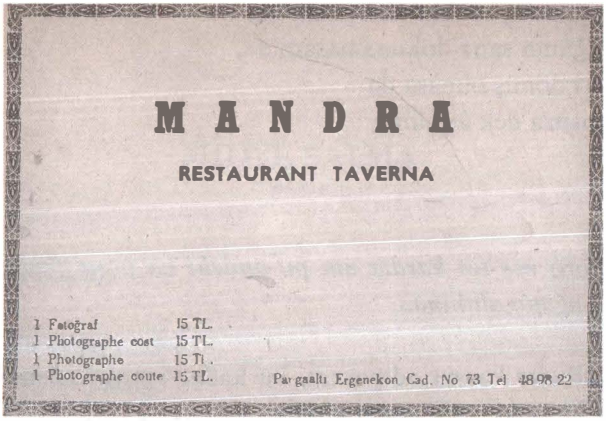
Büyükada, 16 Temmuz 2011

Âşığınım yanında olamasam da,
Âşığınım sana dokunamasam da,
Geri dönüş olmasa da
Sonsuza dek âşığınım

* * *

Aporo me tin kardia mu pu andehi na pona fenete proti foramu ağapo alithina...

(Kalbime hayret ediyorum, bu kadar acıya katlanabiliyor. Demek ki ilk kez gerçekten seviyor...)



Mandra Taverna, Pangaltı

Yorgos Koskinas
Kuruluş: 1975

"Vasil Ağa ile birlikte "Frangosiryani" ile muhakkak sirtaki yapardık. Herkes kuyruk olurdu 100'lükleri yapıştırmak için. Eve giderdik, külotlarımızın içinden 100'lükler çıkardı. Çalgıcılar bizi gördüler mi yüzleri gülerdi, çünkü onlara bırakıyorduk paraları. Çok güzel günlerimiz oldu Vasil Ağa ile. Allah rahmet eylesin. Öldüğünde de vasiyet etti, mezarında buzukiler istedi. Biz de öyle yaptık, rakıları açtık, şarkılar söyledik."

Yorgo Koskinas

Biz sizi tanıyoruz Bay Yorgo ama tanımayanlar olacaktır muhakkak okuyucularımız arasında. Biraz bahseder misiniz bize kendinizden?

1943 Caddebostan doğumluyum. Zoğrafyon Lisesi'ni bitirdim. Babam Galatalı, annem Kuzguncuklu. Daha sonra Cihangir'e yerleştik. Şimdi de Kurtuluş'ta yaşıyorum. Şu anda balıkçılıkla uğraşıyorum, ayrıca Yunanlı sanatçı Vasili Saleas'ın

Yorgos Koskinas ve Mandra Orkestrası.

da menajerliğini yapıyorum. Gece hayatını oldum olası severim. Gençliğimden beri gece hayatına düşkünümdür. Babam da eğlenmesini bilen, adam gibi bir adamdı. Onu örnek almışımdır hayatımda. Askerlikten sonra taverna işletme işleriyle uğraşmaya başladım. Mandra Tavernası'nı da son 10 yılında ben işlettim. Ama sonra kapatmak zorunda kaldım. Mandra, Henni-Vasilaki çiftinin açtığı çok güzel bir tavernaydı. 25 sene müşteri olarak gitmişimdir bu tavernaya. İşlettiğim zamanlarda da çok çok iyiydi işlerimiz. Haftanın 7 günü çalışırdık, öyle çok iş vardı. Bir gün bile dinlenemiyorduk hafta içi. Çok ünlü sanatçılar geliyordu Mandra'ya. O zamanki bütün Rum ekaliyeti gelirdi. Ermeni, Türk, Musevi müşterilerimiz, müdavimlerimiz vardı. Eğlenmeyi bilen ve çok seven insanlardı bunlar. Ortam çok güzel oluyordu,

herkes keyif alıyordu. Bir anım var anlatayım: Ankara'dan 12 kişilik bir grup eğlenmeye geldi bir akşam. Bizim program saat gece 12'ye kadar pop müzikten oluşuyordu. Bunlar sıkılmışlar, hesabı istediler. Yalarına gittim, "Ne oldu hoşunuza gitmeyen bir şey mi oldu?" dedim. Bunlar da, "Biz pop müziği her yerde dinleriz, Rumca dinlemeye geldik buraya, Rumca şarkı yok," dediler. Ben de, "Bizim Rumca programımız saat 12'den sonra başlar," deyince geri oturdular, ikinci hesap açtılar ve sabaha kadar eğlendiler.

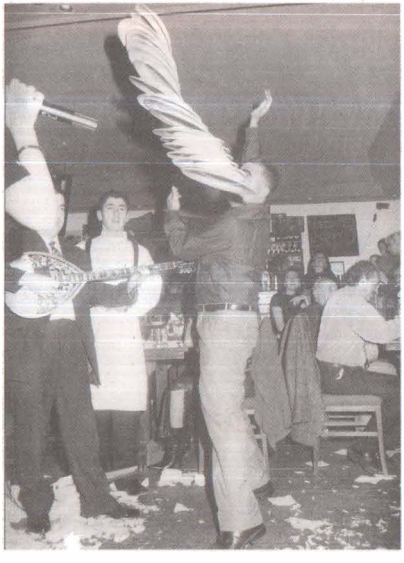
Yorgos Koskinas, Şoray kardeşlerle.

Kimler çıkıyordu Mandra'da sahneye?

Kimler çıkmadı ki... Yunanlı bir Rula vardı, çok güzel şarkı söylüyordu. Fedon, Buzuki Orhan, Aleks, Buzuki Vasil, bunlar ünlü buzukicilerdir. Thanasis Polikandriotis, Eleni Roda, Parios bile gençlik yıllarında çıkmıştır sahneye, resimleri var. Yunanlı kadın şarkıcı ünlü Dukisa, Andipas, Pınar Eliçe, Ebru Yaşar, Rula-Panço... Kimler, kimler... Şu anda aklıma gelenler bunlar.

Gece hayatı zordur, bir de ayrıca Rum olmanızdan dolayı yaşadığınız zorluklar oldu mu?

Hayır, hiçbir zaman hiçbir işimde Rum olduğumdan dolayı herhangi bir zorluk çekmedim. Balıkçılık işimde de, başka işlerde de çok şükür öyle sıkıntılar yaşamadım.



Tavernada klasik bir tabak kırma ritüeli.

Mandra niye kapandı?

Ekaliyet gittiken sonra, Rum müşteriler azaldı zaten, ayrıca ekonomik krizler insanları yıprattı. İnsanlar eğlenemez oldu eskisi gibi. Eskiden her gün eğlenmeye çıkan insanlar artık haftada sadece bir, çok çok iki kere çıkar oldu. Zaten şimdi de gece müzik yapan dükkânlar cuma ve cumartesileri program yapıyorlar. Eskiden her gün çalışırdık, iyi de para kazanıyorduk tabii ki. Bir *free* günümüz vardı, o gün bile dükkâna geliyorduk. Çünkü müşteri geliyordu ve bizi orada görmek istiyordu.

Sizce şu anda en iyi Rum tavernası hangisi?

Zorba, Lipsi adında bir yer var, Mastori'de cuma günleri

Fedon sahne alıyor. Çok muhteşem oluyor cuma günleri. Hayko vardı bir zamanlar, çok güzel programlar yapardı şimdi yok ama. Rula-Panço var, Neşe'de şarkı söylüyorlar. Çok beğenirim özellikle Rula'yı. Çok güzel söyler şarkıları, kalbinden söyler. Hem hisseder, hem hissettirir söylerken. Kaliteli de müşterileri vardır.

Vasil Ağa-Fotioğlu ikilisi sirtaki yapıyor.

İyi bir Rum tavernasının özellikleri nedir ve iyi bir tavernacı nasıl olmalıdır yemek, müzik, işletme ve müşteri ağırlama açılarından?

Öncelikle mezeleri, yemekleri iyi olacak, müzik, orkestra iyi olacak. Mezeler içerisinde balık mezeleri mutlaka olmalı, ahtapot, karides, kalamar, subiye yumurtası. Ahtapotun ızgarası da olmalı, aynı şekilde kalamarın da tabii. Ara sıcaklar önemli ve tabii ki ana yemek olarak da mutlaka balık çeşitleri bulundurulmalıdır. İyi bir tavernacı müşteriye çok yakın olmalıdır. Her zaman işinin başında olacak. Ben mesela bir köşede oturur her şeyi takip ederdim. Vasil Baba olduğu zaman beraber otururduk.

Eğer dükkânda yoksam, ki evim çok yakındı, eve gelir çağırırlardı, "Gel müşteri seni istiyor," derlerdi. Müşteri benim için gelirdi yani. İyi bir tavernacıyı müşterisi arar. Benim orada olmam güven veriyordu müşteriye. Sonsuz itimatları vardı bana, sağ olsunlar. Her şeyi kontrol etmesi gerekir, yemekleri, içkileri, müziği. Her şey kontrol altında olmalı... Tabii ki bunların olması için bu işleri sevmek lazım. Mesela ben babamı hatırlıyorum da her gece eğlenmeye, Krepen'e giderdi. Hazır vardı o zamanlar. Sık sık giderdi ve eğlenmesini, kasap havasını çok iyi bilirdi. Ondan öğrendim gece hayatının raconlarını. O zamanlar daha güzeldi hayat, daha rahat yaşıyordu insanlar, para da daha kolay kazanılıyordu.

Fedon ve Yorgos Koskinas şarkı söylerken.

Yanınızda Rum aşçı veya garson mu tercih edersiniz?

Benim yanımda hep Rumların yanında yetişmiş garsonlar, ustabaşıları çalışmıştır. Mesela Nurettin çalışırdı yanımda, Sivaslıdır ama Rumların yanında işi öğrenmiş olduğundan bir Rum müşterinin neyi tercih ettiğini, neyden zevk aldığını çok iyi bilirdi. Ben kapattıktan sonra Mandra'yı, Zorba'da, Mastori'de çalışıyor. Ayrıca buzukiyi çalan da çok iyi sanatçı olmalı. Biz her

gece çıkmadan önce mutlaka prova yapardık. Prova yapmadan çıkmak olmaz.

Siz 6-7 Eylül'ü, Kıbrıs olaylarını nasıl yaşadınız?

Tabii ki ben çok iyi hatırlıyorum 6-7 Eylül Olayları'nı. Ben 13 yaşındaydım. *Expres* gazetesiydi, yanlışım yoksa, geceden yazmıştı bir şeyler olacağını. Gerçekten de ben de kardeşimle beraber olaylar olduğu sırada sokaktaydık, kaçıp eve geldik ve saklandık. Kötü bir olaydı. Daha sonra Beyoğlu sokaklarına çıktığımızda bütün dükkânların camları kırılmıştı, yerle bir olmuştu adeta ortalık. O dönemden sonra İstanbul'u terk etmeye başladı Rum aileler. 1975-1976 senelerinde Kıbrıs olayları oldu ama insanlar daha bilinçli idi. Arkadaşlarımızın çoğu gitti o zamanlar. Biz devam ettik hayatımıza. Gitmeyi düşünmedik. Hâlâ görüşüyoruz, gidip geliyoruz...

Yorgos Koskinas zeybek oynuyor.

Aileniz, çocuklarınız var mı Bay Yorgo?

Evlendim, iki kızım oldu. Maalesef bir kızımı Atina'da trafik kazasında 26 yaşında kaybettim. Öbür kızım da Atina'da yaşıyor. Ben kız çocuklarını çok seviyorum. Babalarına daha bağlı oluyorlar. Mesela şimdi de beraber yaşadığım hayat arkadaşımın da bir kızı var. O da beni babası gibi sever. O da benim elimde büyüdü çünkü.

Burgazada'da da Barba Yani ile birlikte yazlık bir mekân açtınız bir ara galiba?

Barba Yani iyi arkadaşımdı, ne yaptıysa dişiyle tırnağıyla yapmıştır. Ve de güzel bir isim bırakmıştır. Çok iyi bir tavernacıydı. Müşteri ile çok iyi bir iletişimi vardı. Mesela müşteri onun bir küfrünü duymadan yemeğe başlamazdı. Ama maalesef vefat etti. Sonra ben eşiyle birlikte devam ettim. Cuma, cumartesi günleri çok iyi çalıştı. Ama diğer günler adalı halk çıkmıyor dışarıya Burgaz'da. Mesela Kınalı'da öyle değil. Her gece çıkıyor insanlar eğlenmeye. Büyükada da öyle. Burgaz'da insanlar farklı. Sonra yağmur olur, rezervasyonlar iptal olur. Yani yazlık mekân açmak bela. Bir gece yine Hüsnü Şenlendirici, Vasilis Saleas, Ziynet Sali geldiler, para talep etmeden hem de, çünkü arkadaşlarımdır sağ olsunlar, 400 kişilik rezervasyon vardı. Bir yağmur başladı, 70 kişiye düştü kişi sayısı. İkinci gün yine radyodan bir anons, yağmur geliyor diye, 30 kişi ile kapattık programı. Yani yazlık mekân açmak akıl kârı değil. Bodrum'da da açtım Balıkçı Yorgo olarak. Fedon, Buzuki Orhan, sezonluk dükkân açtık, oranın sezonu daha uzun, iyi gitti çok şükür.

Atina'da böyle bir taverna açmayı hiç düşündünüz mü? Oranın gece hayatı meşhurdur.

Çok teklif aldım ama ben oraya eğlenmeye gitmeyi tercih ediyorum. Çalışmaya değil. Ama yine de eğlencenin en güzeli yine burada oluyor, ben bunu bilirim...

Sizin çok yakın arkadaşınız Vasil Ağa da gece hayatının baş müdavimiydi. Onu da analım, ne dersiniz?

Aaa, onunla biz, bir de Foti, üç silahşor gibiydik gece hayatında. Mesela Vasil Ağa ile birlikte "Frangosiryani" ile muhakkak sirtaki yapardık. Herkes kuyruk olurdu 100'lükleri yapıştırmak için. Eve giderdik, külotlarımızın içinden 100'lükler çıkardı. Çalgıcılar bizi gördüler mi yüzleri gülerdi, çünkü onlara bırakıyorduk paraları. Çok güzel günlerimiz oldu Vasil Ağa ile. Allah rahmet eylesin. Öldüğünde de vasiyet etti, mezarında buzukiler istedi. Biz de öyle yaptık, rakıları açtık, şarkılar söyledik.

18 Nisan Cihangir, 2011

Buyukdere ke Therapia, tatavla ke nihori afta ta tesera horya stolizune tin Poli...
Ehe ya panda ya ta milisame oniro itane ta lismonisame

(Büyükdere ve Tarabya Kurtuluş ve Yeniköy, bu dört köy İstanbul'u süslüyorlar...
Sağlığa içelim, söyleşelim her zaman, hepsi de bir rüya idi unutalım gitsin)

* * *

Duydumki unutmuşsun gözlerimin rengini
Yazık olmuş o gözlerden sana akan yaşlara

Despina'nın Yeri, Kurtuluş

Despina Kalmi
Kuruluş: 1950

"Bir erkeği çok sevdim. Bu adam da beni sevdi. Serenatlar yapıyordu bana. Çok güzel dans ederdi. Memeci Aleko derlerdi ona. Gaz ocaklarının, deniz motorlarının memelerini yapar, satardı. Çakırdı gözleri. 50 sene oldu öleli. Bir masada beni tersledi bir gün herkesin önünde. 'Ben evlenmek istesem seni mi alırım? Gider kapısını vururum, bir aile kızı alırım,' dedi. O anda çantamı aldım ve terk ettim masayı da gazinoyu da. O günden sonra yüzüne bakmadım. Özür diledi, kapıma geldi, yalvardı, merdivenlerde sabahladı. Ama benim için bitmişti. Sildim onu defterimden. Selam bile vermedim."

Despina Kalmi

Türkiye'nin ilk kadın Rum meyhanecisidir Madam Despina. 1920'de İmroz (Gökçeada)da doğmuştur. 15-16 yaşındayken ailesi İstanbul'a göçünce Madam Despina Moda Teras Gazinosu'nda çalışmaya başlamış. 1946'ya kadar değişik yerlerde çalıştıktan sonra 1972'de Kurtuluş'taki bugünkü dükkânına taşınmış. Daha sonra yanına bir ortak alarak 1990'dan itibaren meyhanecilikten elini çekmiş. Mekânı bir süre ortağı işletmiş. Ercan ve Erdoğan Tekin kardeşler 1998 yılında ortağından devralmışlar. Ercan Bey'e adını aynen yaşatması ve mekânın salaş, otantik havasının aynen korunması için vasiyet vermiş Madam Despina. Meral Okay'ın mekândan ilham alarak yazdığı ve Sezen Aksu'nun albümünde okuduğu "Kur masayı Madam Despina, kirli beyaz muşamba örtüleri ser" sözleri ile başlayan şarkıdaki muşamba örtüler dahi değişmemiştir. Despina'nın mekânındaki

Despina Kalmi genç ve ileriki yaşlarda.

ilginç ayrıntı şudur: Rezerve masalara rezerve levhası konulmaz. Onun yerine boş şarap şişeleri konuyor. Ercan Bey bunun eski bir meyhane âdeti olduğunu ve bu âdeti devam ettirdiklerini söylüyor.

(*İstanbul Life* dergisinden alıntıdır.)

Despina'nın meyhanesine giriş.

Bayan Despina, hâlâ varlığını sürdürdüğü Despina'nın Yeri adlı gazinonun sahibesidir. Aslen İmrozlu olan bu bayan, şu anda hayatta değil. Onunla görüşme yapılan yıl, takriben ölümünden bir yıl öncesine denk gelir. Bu resimlerdeki Bayan Despina, artık yaşı 80'leri aşmış, hasta, gözü görmeyen, maalesef bir bacağı kesik, kulakları çok da iyi duymayan bir durumda bize hayatını anlatmaya çalıştı. Kendi hatıralarını, hayat hikâyesini onu bölmeden, yormak istemediğimizden olduğu gibi yazıyorum. O gerçekten artık çok yorgundu. Zaten dile getiriyordu kendisi de. Çok çalışmış, didinmiş, herkese yardım elini

uzatmaya çalışmış, sevilmiş, tanınmış, işini de çok iyi yapmış ve İstanbul gibi bir memlektte tek başına yaşadığı tüm zorluklara rağmen ayakta durabilmiş bir bayan. Gazinosunu bilmeyen yoktur. Mezelerini tatmayan kalmamıştır. İzmir'in tümü, Atina'dan, Avustralya'dan, Amerika'dan müşterileri gelir, onu arar bulur muhakkak ve yemeklerini yemeden gitmezlerdi. Anlayacağınız o da İstanbul'un meze-yemek-eğlence sektörünün duayenlerinden sayılabilecek ve bu konuda kendi imzasını atmış Rum bir bayandı. Allah rahmet eylesin.

Kendi anlatıyor:

1920'de İmroz (Gökçeada'da) doğdum. Ağustos ayında. 11 yaşına kadar İmroz'da kaldım. Sonra İstanbul'a geldim. Burada beni zengin bir ailenin yanına hizmetçilik yapmam için verdiler. Ayaklarımın altına bir sehpa koyup bulaşık yıkıyordum. Bazen yorgunluktan uykum geliyordu ve ayakta uyuyordum. Evin madamı geliyordu vuruyordu bana, uyanayım diye. O yaştaki çocuk dayanabilir mi o yorgunluğa? Ağlıyordum sürekli. Sonunda Allah rahmet eylesin, ablam geldi ve beni aldı o evden. Bir daha evlere çalışmaya vermedi. Okula gönderdi. Üç sene okula gittim. Ama yaramaz bir çocuktum. Diğer çocukları dövdüğüm için beni okuldan kovdular. Bütün okul hayatım üç senedir yani. Hastalandım bir ara, beni İmroz'a babamın yanına yolladı ablam. O arada annem ölmüştü. Böyle benim hayatım. Pek hoş olaylar yok yani. Sonra yine İstanbul'a döndüm.

Babamın adı Panayotis Kalmis'tir. Benim adım da Despina Kalmi. Babamın 17 kardeşi vardı. Beni bütün İzmir ve Atina tanır. Her yerde tanınıyorum gerçi. Ama ne önemi var bunların ki böyle bir son ile boğuşuyorum. Yazgım böyleymiş benim de. Sonlar çok zormuş, bilmiyordum. Şimdiki aklım olsaydı farklı yaşardım. Şimdi ayaklarım yok, gözlerim yok, kulaklarım duymuyor. İki senedir bu halde yaşamaya çalışıyorum. Bir kızcağız var, bana bakıyor. Manevi kızım gibi oldu. Ben çok paralar kazanıyordum zamanında, ama elim çok açıktı. Çok yardım ederdim herkese. Ailemin hepsine ben baktım. Üç vaftiz, dört düğün

yaptım, beş de cenaze kadırdım. Yaşlılar yurduna da bağışlar yapıyordum. Şimdi her şeyimi kaybettim.

Despina'nın bahçe görüntüsü.

Hangi birini hatırlayayım ki? 7 yaşındaydım, kavak ağaçlarına çıkardım. En tepesine. Anneannem zavallı gelir, "İn kızım oradan," diye bağırırdı. "Düşeceksin, öleceksin." O eve dönerdi, ben de yavaş yavaş ağaçtan iner eve giderdim. Sincap gibiydim. Ama düşmedim de, ölmedim de. Keşke ölseymişim o zaman. Kurtulsaydım bu hayattan. Böyle çekeceğimi bilseydim... Ama kim biliyor ki ne olacağını?

14-15 yaşlarında flört çağlarında bir kız arkadaşım vardı, adı Kristalo idi, manikürcüydü. Delikanlılar mandolinleriyle, gitarlarıyla pencerelerimizin önüne gelir serenat yaparlardı. Şimdi nerede bunlar? Şimdiki zaten hayat mı? Hayat o zamanlardakiydi. Mustafa Kemal'i de tanıdım ben. Florya'da köşkündeydi. Biz de denize girmeye giderdik. Yanımıza geldi. Çok yakışıklı bir erkekti. Bize Mustafa Kemal olduğunu söylediler. Daha sonra Belvü'de gördüm. O istediği, beğendiği bayanı isterdi sofrasına;

tanışır, sohbet ederdi. Çok güzel yıllardı, güzel senelerdi. Geç saatlerde eve dönerdik, kimse bizi rahatsız etmezdi. Şimdi nerede? Saat 9'dan sonra sokağa çıkamıyoruz. 15-16 yaşlarında iki arkadaşım vardı. Robert, Hrisula ve ben gider dans ederdik gazinolarda. Robert ortada, biz ikimiz sağında ve solunda. Geceliği 2,5 liraya dans ediyorduk. İyi paraydı o zamanlar. Şimdi 82 yaşındayım. Hesap et, kaç sene öncesi. Florya'da, Taksim'de çalıştım, ama daha sonra bıraktım o işi. Sonra konsomatris oldum. Yaşayacak kadar bir para kazandım. Evimin kirasını ödeyip yemeğimi, giysimi alabiliyordum. Sonra gazinolarda çalıştım. Ama boş işler bunlar, hepsi yalanmış meğer.

Bir erkeği çok sevdim. Bu adam da beni sevdi. Serenatlar yapıyordu bana. Çok güzel dans ederdi. Memeci Aleko derlerdi ona. Gaz ocaklarının, deniz motorlarının memelerini yapar, satardı. Çakırdı gözleri. 50 sene oldu öleli. Bir masada beni tersledi bir gün herkesin önünde. "Ben evlenmek istesem seni mi alırım? Gider kapısını vururum, bir aile kızı alırım," dedi. O anda çantamı aldım ve terk ettim masayı da, gazinoyu da. O günden sonra yüzüne bakmadım. Özür diledi, kapıma geldi, yalvardı, merdivenlerde sabahladı. Ama benim için bitmişti. Sildim onu defterimden. Selam bile vermedim.

Çok sert çalıştım yıllar boyunca. Kız kardeşimin beş öksüz çocuğu vardı, onlara bakıyordum. Bir kız kardeşim vardı, onun da iki öksüz çocuğu vardı. Hepsine ben baktım. Erkek kardeşim vardı, babam vardı. 1948'de İmroz'da evimiz yandı. Anneannemizin bıraktığı her şey, para da dahil yandı kül oldu. Babamın bu arada gözleri kör oldu. İstanbul'a getirdim onu, ameliyat ettirdim. Görmeye başladı. Sonra geri gönderdim İmroz'a ve yeniden ev yaptı.

O zamanlardan sonra artık tam bir gazinocu olmuştum. Çok çalışıyordum. Oyun değil bunlar, çok yoruldum hayatta. Eskiden Tatavla (Kurtuluş) çok güzeldi. Küçük küçük evler vardı. Şimdiki gibi değildi buraları. Adını da sonra değiştirdiler, Kurtuluş koydular. Caddede çok güzel gazinolar vardı. Triandafilos vardı, Dimitri vardı. Çok güzel eğlenirdi insanlar

burada. Karnavallar olurdu, herkes takardı maskelerini, giyerdi kıyafetlerini yürürdü yol boyunca. Kimse kimseyle düşman değildi şimdiki gibi.

Rumlar İstanbul'un her yerinde yaşıyordu. Suadiye, Kadıköy, Tarabya, Yeniköy. Bütün Boğaz boyunca yerleşmişlerdi Rumlar her yere. Sonra Pera vardı Beyoğlu'nda. Çok güzel dükkânlar vardı orada. Şimdi yok öyle dükkânlar. Çıkmaya korkuyor insanlar Pera'ya akşam saatlerinde.

Despina'da fasıl heyeti.

Eylül olaylarından sonra terk etmeye başladı İstanbul'u Rumlar. Ben hatırlıyorum, evimin altında Sakızağacı'nda, bir kasap dükkânı vardı. Rum'du. Testerelerle geldiler ve dükkânı indirdiler. Etleri sokağa attılar. Çok korktuk. Çok üzüldük. Ben 13 Eylül'de, yani olayların hemen sonrasında, bir gün içinde yeğenlerimin hepsini birden vaftiz ettim ve dışarıya gönderdim. Patrikhane'de yaptım vaftizleri. Allah rahmet eylesin, kız kardeşimin çocuklarını, diğer yeğenlerimi. Ben de gittim onlarla Atina'ya ama sonra geri döndüm. Orada buradaki gibi para kazanamıyordum. Şimdi orada sadece bir yeğenim var. Burada da bu manevi kızım dediğim bana bakan kızcağız var. Başka da kimsem yok.

Esentepe'de çok güzel bir dükkânım vardı. Ama mal sahibi beni çıkardı. Daha sonra 1972'de burayı açtık. Bir ortağım vardı Karadenizli. Bu dükkânı ben açtım, izinleri ben aldım. Ben koşturdum. Paralarımı hep bu dükkân için harcadım. Ama o da benden ayrılmak istedi çünkü beni bayan arkadaşı olarak istiyordu. Ama kendisi evliydi ve dört çocuğu vardı. Ben de kabul etmedim. Ondan sonra beni gazinodan çıkardı. Hazır değildim çıkmaya, paramı harcamıştım. Çok yoruldum, çok üzüldüm. Hangi birini anlatayım size.

Evim de vardı, arabam da vardı, param da vardı. Her şeyim vardı. Ama şimdi hiçbir şeyim yok. Bankada paralarımı da çalmışlar ben hastanedeyken. Bir sene hastanede kaldım. İsmimi vermişler ve paramı almışlar bankadan. Hiç sormayın, çünkü çok üzülüyorum hatırladıkça. Şimdi ihtiyacım var tabii ki paraya... Ben kilisemi de çok seviyorum. Kinonia* alıyorum şimdi artık. 15 senedir alıyorum. Daha önce almazdım çünkü içki içiyordum, sigara kullanıyordum. Ama artık bunları kestim...

Ben hayatımda bir kişiyi çok sevdim. Sadece bu kadar. Bir kere de evlendim. Ama eşim trafik kazasında öldü. Bir daha da evlenmedim. Ama geçmişi bırakın geçmişte kalsın. Şimdiye bakın. Şimdiyi yaşayın. Söyleyeceklerim bunlar.

(Yunan televizyon kanalı ERT için ölmeden
önce verdiği röportajdır...)

Şimdi uzaklardasın gönül hicranla doldu
Sevda bahçelerinin çiçekleri hep soldu
Hiç ayrılamam derken kavuşmak hayal oldu...

* * *

* Perhiz sonrası İsa'nın kanını sembolize eden kırmızı şarap. Dini bayram öncesi tutulan Perhiz'in sonunda kilisede papaz tarafından verilir, bu ritüel için gümüş bir kaşık kullanılır.

To ğelekaki pu foris, eğo stoho rameno, me pikres ke me vasana toho fodrarismeno...

(Giydiğin yeleği sana ben diktim, acılarımla ve kederimle de ben teğelledim...)

Liz ve hayat arkadaşı İnci Profiterol'ün sahibi Luka Zguridis.

Liz Taverna, Osmanbey

Elizabet Büyükgedikoğlu
Kuruluş: 1986

"Sevgi bana oksijen etkisi yapmıştır ömür boyu. Çok sevdim ve sevildim. Herhalde bunun kuvvetli bir etkisi var. Mesleğimi de, sanatımı da çok severek yaptım. Müzik benim için adeta bir tutkudur. Ayrıca tabii ki kendinle barışık olman lazım. İnsan ayırmadan, yaş, din, ırk kayırmadan sevmeli, devamlı sevmeli, çünkü her zaman sevginin karşılığı sevgi olarak dönecektir."

Elizabet Büyükgedikoğlu

Gece çalışmak nasıl bir şey? Bir bayan olarak ne gibi zorluklarla karşılaştınız?

Yanımda çok sevgili rahmetli eşim Ermeni asıllı Orhan Metin olduğu için çok rahat çalışabiliyordum. Zaten mekânımıza bir kulübe abone olunmuş gibi geliniyordu. Devamlı gelen üst düzey müşterilerimiz vardı. Çok tanınmış aileler gelirdi. En önemlisi de ben, farklı yaşta, farklı dine ve mezhebe ait ve farklı statüdeki müşterilerimi birbirleriyle kaynaştırıp bir aile ortamı sunuyordum. Dolayısıyla bir dönem sonrası herkes herkesin arkadaşı, dostu, tanıdığıydı. Keyifli gecelere imza attık hep birlikte. Liz Taverna'ya gelen bizi unutamazdı. Yurtdışından gelen müşterilerimiz vardı. Özellikle tavsiye üzerine bizi buluyorlardı. 28 sene, haftanın 6 gecesinde falsosuz, vukuatsız, kazasız belasız yaşanmıştır. Bu da çok önemli.

Liz, tavernasında şarkı söylerken.

Ne zaman açtınız Liz Taverna'yı?

Rahmetli eşim Kınalı'da benimle tanışmadan önce Club X'in sahibiydi ve o da Silvia Vartan, Adamo, Markaryan gibi ünlü isimlerle çalışan başarılı bir işletmeciydi. 1986'da kaderlerimiz birleştikten sonra beraber Liz Taverna'yı açtık.

Sizden başka kaç ünlü taverna vardı?

Zorba Taverna vardı, ama onlar bile tatil günleri olan pazartesileri Liz Taverna'da eğlenerek, yiyerek, içerek geçiriyorlardı. Ayrıca tabii ki Neşe ve Mandra Taverna vardı. Bir keresinde beni çekemeyen biri kalkıp bana, "En sonunda bir meyhaneye döndü burası," demek gafletinde bulundu ama cevabını da aldı hemen. "Evet ama cumhurbaşkanının geldiği bir meyhane!"

Ne tür müzik çalınıyordu yemekler eşliğinde? Siz sahneye hangi saatlerde çıkıyordunuz?

Mekânımızda Rumca, Türkçe, İspanyolca, Ermenice, İbranice şarkılar söylerdik. Ben önceleri hazır program getirtirdim.

Buzuki olarak da çok iyi bir sanatkâr olan Buzuki Thoma ile çalışırdım. Bir gün benim bütün şarkıları baştan sona bildiğimi görünce ve sahneye de çok yakıştığımı gözlemlemiş olsa gerek, bana mikrofonu uzattı ve benim işletmecilik dışında artık şarkıcı olarak da tanınmama önayak oldu. Ben 22.45'te sahneye çıkıyordum. Ortama hemen keyif ve neşe getirerek herkesin eğlenmesini sağlıyordum. Çok keyifli gecelerdi...

Liz Taverna'da güzel bir gecenin ardından.

Mönünüzde neler vardı?

Ispanak sufle, patlıcan salatası vardı ki (çarliston biber, taze dereotu ve taze soğan ekleyip sunardım) çok beğenilirdi. Ayrıca tarama, yaprak sarması sevilerek yeniliyordu. Müşterilerimiz herhangi bir davetten sonra geç vakit gelir, fasulye piyazımızı yerlerdi. (Bunu da özel yapan, fasulye ile birlikte kereviz yapraklarını haşlıyor olmamızdı.) Ara sıcakta ayrıca çok özel kabak kızartmayı kendim yapardım. Çok ince keserdim kabakları ve unlu suya 4-5 kere batırıp sonra kızartırdım. Harika olur, siz de deneyin. Mantarlı ahtapot, tarama tabii ki mönümüzdeydi. Ana yemek olarak taze balığı tercih ederdik. Tatlı olarak da ayva tatlısı, çikolatalı sufle ve özel ev baklavası sunardık.

Kaç sene bu işi yaptınız?

26 sene bu işi yaptım: 1986-2002 yılları arasında.

Tavernaya daha çok Rumlar mı gelirdi?

Hayır, daha çok Türk müşterilerim vardı, çok özel ailelerdi. Ayrıca sanatkârlar, diplomatlar, çok tanınmış politikacılar, milletvekilleri, ünlü simalar gelirdi.

Ekstralara çıkıyor muydunuz ayrıca?

Çok özel istek üzerine çok değerli dostlarımın hatrını kırmayıp program yapmıştım. Kıbrıs'a gidip konser vermişliğim vardır.

Bana öyle geliyor ki şimdi bile bir ekstraya çıkacak kadar hazır görünüyorsunuz. Böyle bir teklife sıcak bakar mısınız?

Belli olmaz. O andaki haletiruhiyemle alakalı bir şey. Teklifi yapan kişiye de bağlı tabii ki.

Evde yemek pişiriyor musunuz?

Tabii ki yemek pişiririm. Ayrıca yedi tane aşçı yetiştirdim. Bunun haricinde bu mesleği, Rumca şarkı söylemeyi öğrettiğim dört öğrencim var. Bunlar şu an piyasada Grek müzik okuyorlar.

İçki kullanıyor musunuz?

Sigara ve içki kullanmadım hiçbir zaman. Ama davetlere gittiğimde hafif bir kokteyl alırdım.

Peki formunuzu nasıl korudunuz?

Benim sırrım, akşam yemeklerini çok hafif ve şarkı söylediğimden dolayı çok erken saatlerde yememdeydi. Genellikle balık tercih ederdim. İçki kullanmazdım. Hem dans edip, hem şarkı söyleyebilmek için vücudun hafif olması, midenin ise dolu olmaması şarttır.

Sizin gibi olmak için ne yapmak lazım? Sizce hayatı nasıl yaşamak lazım Bayan Liza?

Sevgi bana oksijen etkisi yapmıştır ömür boyu. Çok sevdim ve sevildim. Herhalde bunun kuvvetli bir etkisi var. Mesleğimi de, sanatımı da çok severek yaptım. Müzik benim için adeta bir tutkudur. Ayrıca tabii ki kendinle barışık olman lazım. İnsan ayırmadan, yaş, din, ırk kayırmadan sevmeli, devamlı sevmeli, çünkü her zaman sevginin karşılığı sevgi olarak dönecektir.

Sizden spesiyal bir yemek tarifi rica etsek?

Size kabak böreği tarifini vereceğim. Ama bunu herkes bilmez. Tadı hünkârbeğendiyi andırır. Çok küçük yaşta Abant Oteli'nde öğrendim bu yemeği. Herkes tarafından da çok beğenilir.

Bayan Liza gibi kadınları tanımak ve onlardan feyz almak çok büyük bir şans. Hayatı iyisiyle kötüsüyle, acısıyla tatlısıyla, gündüzüyle gecesiyle, şarkısıyla dansıyla yaşamış bu güzel insan, nevi şahsına münhasır bu kişilerin ellerinden öpüyorum. Sizin gibi güçlü ve cesaretli kadınlar olmasaydı Bayan Liza, bizim gibi kadınlar da olamazdı. Bayan Liza da İstanbul'un eğlenceli Rum mekânlarında ter dökmüş, emek sarfetmiş, bir döneme damgasını vurmuş önemli bir şahsiyet, önemli bir isim. Teşekkürler Bayan Liza...

Pangaltı, Ramada Oteli, 15 Şubat 2011

Kadifeden kesesi
Bahçeden gelir sesi
Oturmuş kumar oynar
Ah ciğerimin, aman ciğerimin köşesi...

Mia fundosi mia floğa, eho mesa stin kardia, les ke mağia muhis kani, frangosiryani ğlikia...

(Bir kabarma, bir ateş var kalbimin içinde, sanırsın ki büyü yapmış bu güzel bana...)

KABAK BÖREĞİ

MALZEMELER

- 3 tane kabak
- 5 tane hazır yufka
- 3 tane yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Biraz peynir
- Maydanoz, tuz, karabiber, dereotu
- 1 şişe madensuyu

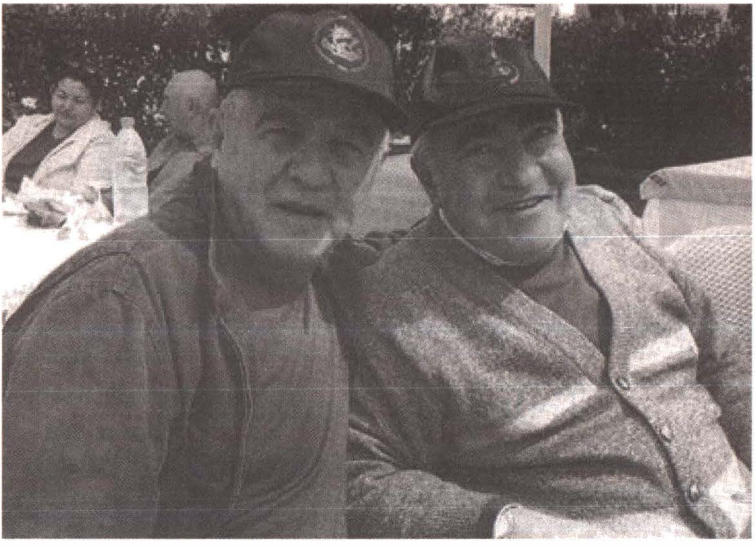
YAPILIŞI

Kabuklarını soyduğunuz kabakları rendeleyin, suyunu çekmesi için bir tavada ısıtın. Daha sonra ince doğradığınız maydanozu ve dereotunu da içerisine katın. Ateşten aldığınız kabakların içine peyniri de katın, çatalla iyice ezin. Baharatlarını da koyup karıştırın. Ayrı bir kapta yumurta ve madensuyunu çırpın. Hepsini bir kenara koyun ve yufkalı kısmın işlemlerini yapmak için orta boy tepsinizi çok az sıvı yağla yağlayın. Daha sonra yufkalarınızı içine serin. Üzerine yaptığınız sulu karışımdan az gezdirin, sonradan kabaklı karışımı da üzerine dökün. Yufkalarınız bitene kadar bu işlemi devam ettirin. En son üzerine de sulu karışımdan dökerek 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilerseniz böreğinizi susam, çörekotuyla süsleyebilirsiniz.

Todori'nin Meyhanesi, Kalamış Restaurant

Fenerbahçe Spor Kulübü Todori Tesisleri
Kuruluş: 1927

Ben ve arkadaşım, ismi Kalamış semtiyle bağdaşmış, bir bakıma özdeşleşmiş Todori'nin Meyhanesi'ne röportaj için giderken aklımızdan birçok soru geçiyordu. Acaba kimi buluruz söyleşi için, onu tanıyan birileri var mıdır? Mekâna girip yemek yemeyi bile aklımızdan geçiriyorduk açıkçası. Ama ne yazık ki Fenerbahçe Spor Kulübü tesisleri yönetimi altına alınmış Todori Meyhanesi. Adeta hüsrana uğradık. Oradaki yetkililerden kimse Todori hakkında bir şey bilmiyor olsa gerek ki ne bir bilgi, ne bir açıklama alabildik... Sanki birilerinin huzurunu bozmuş gibi hissettik kendimizi. Bari bir bardak su içelim dedik ve metazori mekâna girip en azından mekânın atmosferini gördük Ama herhalde Todori'nin de kemikleri sızlamıştır bu halimizi gördüyse. Bende onunla ilgili çok hoşuma giden ve Kalamışlı genç bir bayanın açmış olduğu Facebook sayıfasından alıntılarla, bir Türk hanımefendisinin Todori'nin meyhanesi hakkındaki düşüncelerini, çocukluk anılarını ve bakış açısını sizlere aktarmak istiyorum.



Todori Usta (sağda).

TODORİ'NİN MEYHANESİ

Dün yine içtim Todori'nin meyhanesinde
Düşlerimde sen, kadehlerimde dudakların
Nerede şarkılar dinlediğim bülbül sesinden
Nerede o meze kokusu olan saçların

Anılarımı örttü mevsiminin karları
Hatıralar arasında bir güneş gibisin
Değişse de dünyanın aydınlık ufukları
Yine gözlerimde ışık, kalbimde sevgisin

Renklerin hayalinle hep bu dost meyhanede
Aşkımsın inkâr edip bana gelmesende
Meltemler gibi kalacaksın her zaman bende
Esmek için yıllarca aşınan gönlümde

KÖKSAL KARABAY, 1963
(Todori'nin Meyhanesi'nde duvarda asılı olan şiir)

Kimi meyhane ustaları hemen her döneme adını yazdırır ve efsaneleşerek tarihteki yerini alır. Hiç kuşkusuz ki Todori Usta da bunlardan biridir. Ayrıca, kalendermeşrep ve babacan tavırlı Todori'nin efsanevi mekânı da Cumhuriyet döneminin ilk yıllarının vazgeçilmez meyhanesidir. Dilerseniz önce o günlere dönelim ve daha sonra da 1950'li yıllarda burada kurulan unutulmaz "dost sofraları"nın bir köşesine yerleşelim. Kadıköy'de, Kalamış-Fener Caddesi'nden vapur iskelesine inen yolun sağ tarafında Vasil'in, sol tarafında da Todori'nin Meyhanesi vardı. Cadde üzerinde yolun köşesindeki evde ailesiyle birlikte Vasil oturur, arazinin meylinden istifade edilerek düzenlenmiş olan zemin katı, meyhanenin kapalı, kışlık kısmı olarak kullanılırdı. Kapalı kısımdan Kalamış Koyu'na kadar uzanan çınarlı, havuzlu ve kuyulu yere masalar konur, yaz aylarında burası hizmete açılırdı. Burada sözü bir Kadıköy sevdalısı olan Dr. Müfid Ekdal'a bırakmak gerekiyor:

Gecenin matemini
Aşkıma örtüp sarayım.
Gittin artık,
Seni ben nerede bulup
Yalvarayım?

Selahattin Pınar
22 Nisan 2011 Kalamış

"... Vasil'in müşterileri muayyendi. Akşamcılardan eczacı Faik İskender Bey, dini bütün Faik Bey, Zühtü Paşa'nın oğlu Zahit Bey, Prens Ali Haydar Bey, kaptan Cemil Bey, Çene Fuat Bey, arada Ahmet Rasim ve Kemal Seyhun beylerin de de katıldığı olurdu. (...) Vasil, Kalamış'ta iş yaparken Todori ikinci planda kalmıştı. Fakat Vasil batarken Todori adeta şahlandı. Todori şişman, çıplak yuvarlak başlı, müşterisinin istediğini iyi bilen, huyuna göre şerbet veren, daima işinin başında bulunan usta bir meyhaneci idi. Rum kilisesi ile Rum ilkokulu arasındaki asırlık çınarların dibine kurulan Todori Meyhanesi, kışlık yerini Rus okulunun altına sığdırmış, o da tıpkı Vasil'in meyhanesi gibi arazinin meylinden istifade ederek ince, uzun, camlı bir yer hazırlamıştı. 1927'de çarliston ve fokstrot çılgınlığı İstanbul'u sarınca, Todori bahçeye bir pist yaptırıp pazar günleri caz getirterek Rum gençlerinin dans ihtiyacını karşılamışsa da Belvü Gazinosu bütün debdebe ve şaşaası ile ön plana geçince bu işten vazgeçmişti. Todori'yi meşhur eden iki mezesi vardı. Birincisi patlıcan turşusu idi. Turşu öyle bir özellik taşırdı ki, ağza atılınca kaybolur, yemeye doyulmazdı. Müşteriler alıp evlerine götürürlerdi. İkincisi ciğer tavası... Ciğeri Kadıköy'den kendisi alır, fiyatına bakmaz, üzerindeki zarı çıkarıp 24 saat suda beklettikten sonra meyilli bir yere koyar, suyunu süzer, dilimler ve kızartırdı. Böyle hazırlanan ciğer tavası hem çok yumuşak olur hem de hiç yağ çekmezdi. Todori'nin kızı, Filip (Kliante) isimli bir Rum'la evlenmiş, o da meyhanede çalışmaya başlamıştı. Todori (Çarkaş), oğlu Stavro ve damadı Filip kuruluşu işletir, Prens Ali Haydar Bey, Feridun Fazıl Tübentçi ve Nimet Arpacı'nın çoğu zaman beraber getirdiği saz ozanı Âşık Yahya Karabeyoğlu kendi köşelerine çekilir, sohbet ederlerdi. Üstat Ahmet Rasim, o yıllarda Todori'ye arada bir gelirken, tutkunu olduğu yer Kalamış Koyu'na nazır yamaçta Şifa Gazinosu idi. Burası onun adeta dinlenme, düşünme ve hayale dalma yeri olmuştur.

Yıllar sonra, Şifa Gazinosu'nun bulunduğu alanda musiki nağmeleri yerine binalar yükselmeye başlar ve Todori de artık çalışamaz olur. Gün boyunca mutfak kapısının önünde alçak bir is-

kemlede oturur, etrafına mahzun ve munis nazarlarla bakar, eski müşterilerinden bazılarını tanır, bazılarını hiç hatırlayamaz. İşte o günlerde Todori'de her salı akşamı 'dost geceleri' düzenlenir ve dükkânın belirli bir bölümüne uzunca bir dost sofrası kurulurdu. Dost sofrasının en itibarlı müdavimleri arasında 'Gecenin matemini aşkıma örtüp sarayım', 'Kalbim yine üzgün seni andım da derinden', 'Ayrılık yarı ölmekmiş' şarkılarının bestekârı Selahattin Pınar da bulunurdu. Ayrıca araştırmacı tarih yazarı Feridun Fazıl Tülbentçi, nahiye müdürü Yaşar Bey, eczacı Fuat Bey, Resimli Tarih Ansiklopedisi'nin müellifi Server Rıfat Bey, pandozot tüccarı Hilmi Bey, Kont Saffet Bey, cam tüccarı Mesut Bey, bakkal Kemal Bey de masanın diğer müdavimleri arasında yer alırdı. Feridun Fazıl Tülbentçi'nin oğlu Irmak da ilk gençlik yıllarında dost gecelerinin konuğu olurdu. 1950'li yıllar süresince hiç sektirmeden her salı akşamı yapıldı dost geceleri, kuruldu dost sofraları. Bu arada yorulan oğul Stavro, dükkânı az buçuk lokantacılık deneyimi olan Sabri Efendi'ye devretti.

Mekân büyük tadilat geçirmesine rağmen, Kliante, Aleko ve Yani garsonluk görevini sürdürdüler. Mutfakta da emektar Saffet Efendi görevinin başından hiç ayrılmadı. Ama gene de mekânın kendine has meyhane havasından eksiklikler olmuştu. Ve Todori'nin o gönül okşayan meyhaneciliğini arayanlar hiç de az değildi. 6 Şubat 1960 günü akşamı dost sofralarının müdavimleri yine güzel bir gece geçirmek için mutad masalarına oturdular. Ancak, çok geçmeden Selahattin Pınar'ın başı masaya düştü ve bu içli, duygusal insan, bir anda gözlerini hayata yumdu. Bu müessif olaydan sonra Todori'nin efsanevi mekânı günden güne geriledi ve 1960'lı yılların sonlarına doğru kapatılarak tarihteki o müstesna yerini aldı. (Bugün söz konusu mekânın bulunduğu alanda, Üstat Selahattin Pınar'ın bir büstü bulunmaktadır.)

Bu yazıyı hazırlamaya çalışırken, o güzel günleri yaşamış olan Irmak Tülbentçi Bey'e 'Bana bir cümle ile Todori Meyhanesi'ni anlatabilir misiniz?' diye sordum. Kendisi, 'Todori örnek bir meyhane mektebi idi, ama tabelasında Cumhuriyet Aile Bahçesi yazardı,' diye yanıtladı sorumu.

Üstat Selahattin Pınar'ı minnet ve rahmetle anıyorum...

Meyhane, son yıllarda Fenerbahçe Sosyal Tesisi olarak kullanılıyor."

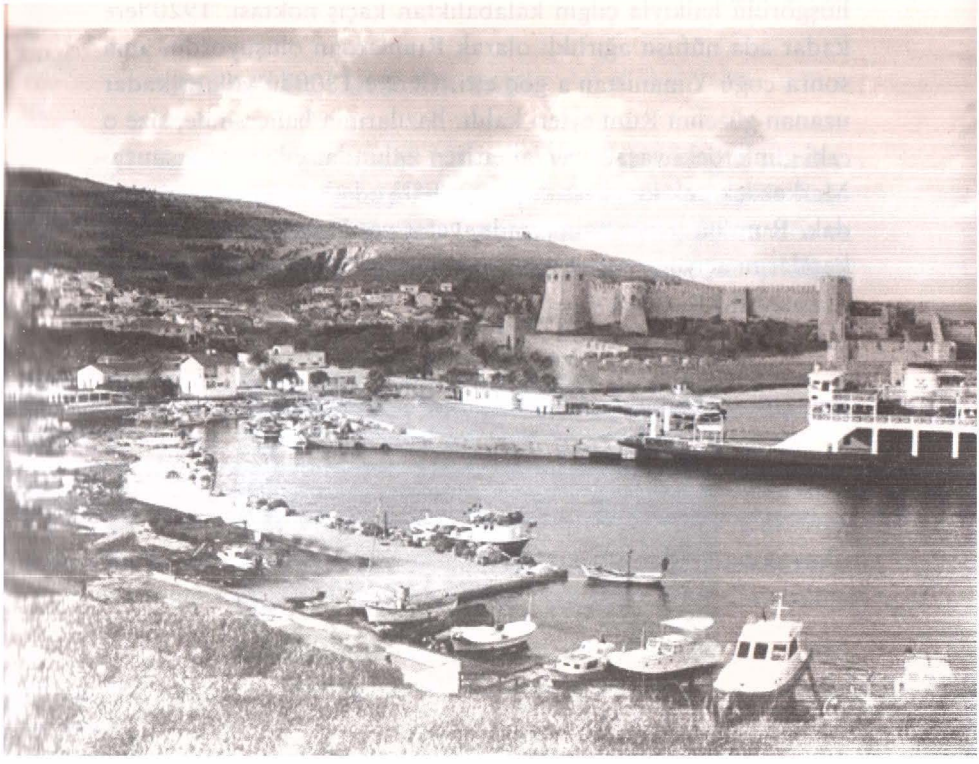
TODORİ USULÜ CİĞER TAVA TARİFİ

YAPILIŞI

Ciğerin üzerindeki zarı bıçak yardımıyla nazikçe çıkartın. 24 saat ılık su dolu bir kap içinde bekletin. Bu suyu süzdükten sonra ciğerleri bir temiz bez üstüne alıp kurumalarını sağlayın. İnce ince dilimleyip, hafif unlayıp, sızma zeytinyağında kızartın. Böyle hazırlanan ciğer tavası hem çok yumuşak olur hem de hiç yağ çekmez.

Tenedos-Bozcaada

Denizler Tanrısı Poseidon'un torunu Tenes, bir sandığa konulup Ege Lapseki'den denize atıldığında nereye gideceğinden habersizdi. Sandık, Leukophrys Adası'nın sahiline vurunca genç Tenes buraya sığındı ve yıllar sonra adanın ismi de "Tenes'in adası" anlamına gelen "Tenedos" oldu. Daha sonra açık kahverengi görüntüsü nedeniyle Bozcaada olarak anılmaya başlanan Tenedos, tanrıların olduğu kadar bağcıların, şarapçıların ve içe dönük ada yaşamını sevenlerin de binlerce yıllık vatanı. Bozcaada, Türkiye'nin üçüncü büyük adası.



Tenedos bağlarından.

Tertemiz denizi, balık lokantaları, eski kalesi, daracık sokakları, eski Rum evleri, gelenekleri yaşatan gündelik yaşamı ve hoşgörülü halkıyla çılgın kalabalıktan kaçış noktası. 1920'lere kadar ada nüfusu ağırlıklı olarak Rumlardan oluşuyordu, ama sonra çoğu Yunanistan'a göç etti. Geriye 1800'lü yıllara kadar uzanan güzelim Rum evleri kaldı. Bazılarının bahçesinde, size o eski günlerdeki yaşamı hayal ettiren kalıntılar çıkıyor karşınıza. Merkezdeki tek kilise ise yaşamını hâlâ adada sürdüren az sayıdaki Rum'un pazar ayinlerinde, vefat ya da vaftiz törenlerinde kapılarını açıyor.

Tenedos-Bozcaada'dan eski bir görüntü.

Taki Şarapları, Bozcaada

Stefania Sari (Taki Saris'in Eşi)
Kuruluş: 1880

"İlk oteli Bozcaada'da eşim yaptı. Çok büyük bir evi vardı eşimin dededen kalma. Burayı askerler kalsın diye istediler, eşim kabul etmedi. O zaman kaymakam rica etti, 'Bari otel yap da eş, dost, akraba gelince kalacak bir yerleri olsun,' dedi. Eşim de, 'Kalk hanım, gidelim, çok iş var yapacak,' dedi. Ve gittik otel yaptık evi. Çok güzel oldu. 1958-1959 yılları arasında oldu bu otel işi. Daha sonra yeni oteller yaptılar. Ama ilk örnek olan bizim otelimizdi."

Stefania Sari

"EY SAKİ DOLDUR BİR TAKİ"

Bayan Stefania, tarihi 120 yılın üzerinde varlığını sürdürmüş Bozcaada Taki Şarapları'nın sahibi Taki Saris'in eşidir. Kendisi Bozcaadalı değil, Kayseri İncesuludur. Eşinin ölümünden ve Taki Şaraphanesi'nin kapatılmasından sonra köşesine çekilmiş bir yaşlı bir hanımefendi. Yaşının bir hayli ilerlemiş olmasından dolayı fazla yormadan içinden geldiğince anlatmasını istiyoruz hayatını...

Kendi anlatıyor:

Ben Bozcaada'yı eşim sayesinde tanıdım. Eşim 1912'de Bozcaada' da doğdu. Eşimin babasının ismi Nikolaos Andoniyadis idi. Ama soyadı kanunundan sonra Niko Saris oldu. Annesinin

adı Eleni. Nişanlıydık ilk gittiğimde Bozcaada'ya. Gezmek amaçlı. Benim ailem tutucuydu. Anadolu insanı bırakmazdı nikâhsız gidip kalmaya. Düğün olduğunda bütün Bozcaada düğünüme geldi. Eşimin ailesi çok tanınmış ve çok saygı duyulan bir aileydi. Maddi durumları da çok iyiydi. Eşimin dedesinin dedesinden gelen bir şarapçılık kültürü vardı. Ailece şarapçıydılar. Şarapları Çanakkale'ye ve dışarıya, hem perakende hem de toptan gönderip satıyorlardı. O zaman fıçılar yoktu. Hayvan postları içinde taşıyorlardı oradan oraya. Eşim çok bilgiliydi, harika bir insandı, İstanbul'da Beyoğlu'nda Likion adındaki liseyi bitirdi (şimdi yok artık bu okul) ve Bozcaada'ya dönüp bu işi yapmaya devam etti. 1940-1950 yıllarında çok net hatırlayamıyorum, şişe olarak satmaya başladı. Ama çok lezzetli bir şaraptı. Herkes soruyordu, bu ne güzel şarap diye.

Bir anı anlatayım... Eşim bir gün Çanakkale'de bir lokantaya girer ve yemek yer. Arkadaki bir masadaki müşteri garsona, "Oğlum bana ver bir kadeh Taki şarabından," der. Ama yanındakine döner ve, "Bu gâvurun şarabını da içmek istemiyorum ama o kadar güzel yapıyor ki bunu içmeyeyim de ne içeyim," der. Bunun üzerine eşim bütün lokantaya kendi şarabından ikram eder. Böyle hikâyeleri vardır eşimin.

Ben Bozcaada'yı eşim sayesinde çok sevdim. Evimiz çok güzeldi. Evimi çok seviyordum. Bana çok hürmet ediyorlardı eşimden dolayı. Bu bana büyük gurur veriyordu haliyle. El üstünde tutuluyorduk. Hiçbir zarar görmedim kimseden. Çocuklarımız

okul çağına geldiğinde –ki iki çocuğumuz oldu; bir kız, bir erkek– Bozcaada'da Rum okulları kapatılmıştı. Zaten o sebeple Bozcaada boşaldı. Herkes yavaş yavaş terk etmeye başladı. Biz de İstanbul'daki eve geldik. Eşim her hafta sonu gidip geliyordu. Bizi çok seviyordu, ailesine çok düşkün bir aile adamıydı. Aksatmadan her hafta sonu bizimle olmak için Bozcaada'dan gelirdi.

Şu anda adada çok az Rum kaldı, 16 kişi. Yazın evlerini görmeye gelenler ve panayır için gelenler var tabii ki. 26-27 Temmuz'da, Azize Paraskevi ve Aziz Pandeleimon Günü kutlanır adada. Panayır bu azizler adına olur. Yazın dolup taşıyor Bozcaada.

İlk oteli Bozcaada'da eşim yaptı. Çok büyük bir evi vardı eşimin dededen kalma. Burayı askerler kalsın diye istediler, eşim kabul etmedi. O zaman kaymakam rica etti, "Bari otel yap da eş, dost, akraba gelince kalacak bir yerleri olsun," dedi. Eşim de, "Kalk hanım, gidelim, çok iş var yapacak," dedi. Ve gittik otel yaptık evi. Çok güzel oldu. 1958-1959 yılları arasında oldu bu otel işi. Daha sonra yeni oteller yaptılar. Ama ilk örnek olan bizim otelimizdi.

Dedim ya eşim Taki Saris yemek yemesini bilen, görgülü, beyefendi bir kişiydi. Yaşamasını bilirdi. Çok mutlu oldum eşimle, çok şükür.

Ben çok güzel yemekler yapardım. Mutfakta çok hamaratımdır. Patates köftesini, fırında et yemeklerini güzel yapardım. Ayrıca çok güzel reçeller yapardım. Üzüm reçeli, domates reçeli, her tür, hangisini sayayım? Üzüm reçelini en değerli misafirlerim için saklardım. Ve en makbulü bembeyaz olanı idi. Kurabiyeler yapardım. Amonyak kullanırdım ki gevrek gevrek olsunlar. Ağızda dağılmalı iyi bir kurabiye. Bunu da nasıl yapıyordum söyleyeyim. Küçük bir kahve fincanına ılık su koyuyordum, içine bir tatlı kaşığı amonyak ve biraz limon, yani 1-2 damla sıkıp karıştırıp hamura ekliyorsun. Bu kadar. Bu gevrekleştiriyor kurabiyeleri. İki büyük kavanoz kurabiyem her zaman hazırdı mutfağımda. Bizde giden gelenler çoktu. Tavukgöğsünü çok iyi yapardım. Harika olurdu. Onun tarifini vereyim, yaz kızım.

TAVUK GÖĞSÜ

MALZEMELER

- 1 bardak süt
- 1 bardak su
- 1,5 bardak toz şeker
- 1 bardak un
- 125 g margarin
- Tarçın, isteğe göre vanilya

YAPILIŞI

Unu margarin ile çok hafif pembeleşinceye kadar kavuruyorsun. Sonra yavaş yavaş sütü ekliyorsun. Karıştırıyorsun sürekli. Mikserde çırpmak gerekiyor. En son şekeri ekliyorsun. Kaynamaya başlayacak, ama büyük balonlar yapana kadar kaynamasını bekle. Ve bıçaklı mikser ile çırp. Ne kadar çırparsan o kadar lime lime olacaktır. Sonra soğut. Ve tarçınla servis yap.

Elektrik yoktu ilk yıllarda köyde. Gaz lambaları ve mumlarla yaşardık. Bizim evimizde bir yeldeğirmeni vardı, ondan elektrik temin ediyorduk. Ne kadar fazla rüzgâr eserse o kadar daha güçlü gelirdi cereyan. Bu her evde yoktu. Biz yapabiliyorduk, çünkü maddi olanaklarımız vardı. Çok güzel yıllardı. Çok güzel anılarımız var, hangi birini anlatayım kızım. Yazları hep Bozcaada'ya giderdik. Kızımın arkadaşları vardı. Kimseden korkmazdık o yıllarda, çıkıp bisikletleriyle tur atabiliyorlardı korkusuzca adanın

etrafında. Kimse dokunamazdı, dokunmazdı da. Güven vardı. Buzdolabımız da yoktu. Bir tel dolap vardı, bir de kuyumuz vardı. Tel dolaba öteberileri koyar sarkıtırdık kuyuya, serin kalsın, bozulmasınlar diye. Taki Şarapları'nın geçmişi dediğim gibi 4-5 nesil geriye kadar uzanıyor. Yıl olarak vermem imkânsız. Hep bu işi yaptı bu aile. Bay Taki 1996'da öldü. Eşim bir ara Lavrendios Lavrendoğlu ile, yani Lavrendoğlu Şarapları'nın sahibi ile ortak oldu. Ve bu isimle çıkmaya başladı şaraplar. Ama bunun bir amacı vardı. İşini bırakıp bize İstanbul'a geldiğinde gözü arkada kalmasın, emanet edebilecek birileri olsun diye oldu bu ortaklık.

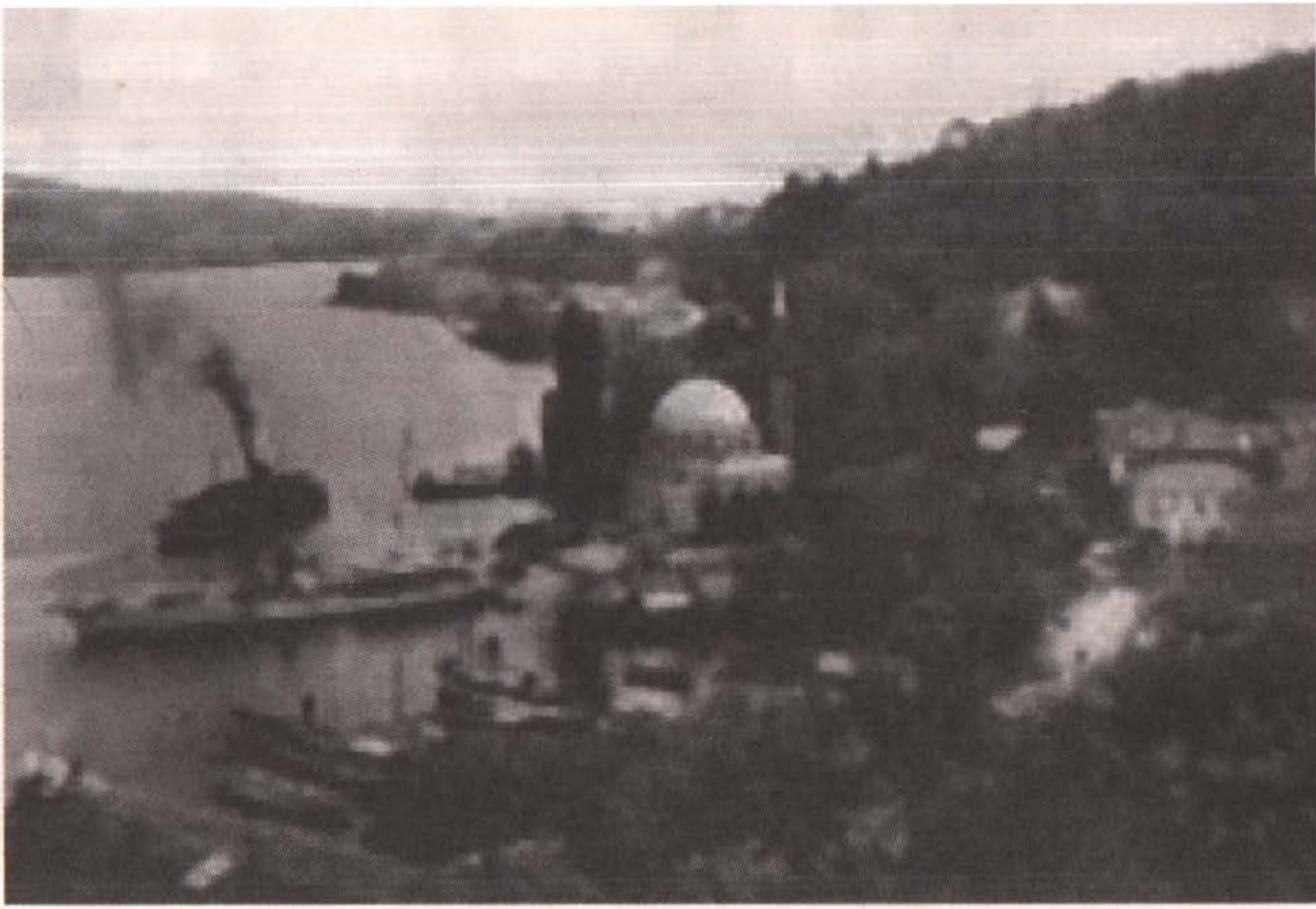
Eşim öldükten sonra 2000 yılında kapattık Taki Şarapları'nı.

Anlatacaklarım bunlar kızım. Senin de eline sağlık. Böyle bir kitabı hazırlamak için çok yorulmuş olmalısın. Sana bol şans diliyorum. Allah beraberinde olsun da emeğinin karşılığını alasın. Evdekilere selamlar...

Kurtuluş, 18 Mayıs 2011

3

Pastaneler



Eski Bebek'ten bir görünüm.

Bebek Badem Ezmesi

Anastasya İşgüder (Anne) – Sevim İşgüder (Kızı)
Kuruluş: 1904

"Geleneksel şekerciliğimiz kalmadı zaten. El emeğinin yerini makine aldı. Hayatımızı güzelleştiren ayrıntılar değil, para kazanmak önemli oldu artık günümüzde. Ne yazık ki bizimle birlikte bu iş de yok olup gidecek. Çok üzülsem ve hiç istemesem de."

Sevim İşgüder

İşletmenizin hikâyesini anlatır mısınız bizlere?

Anlatayım kızım. Beybabam Mehmet Halil Bey Mudanyalı, annem Anastasya Arnavutköylü. Eğitim için İstanbul'a gelmiş babam. Anneme âşık olmuş. Önceleri aileler karşı çıkmışlar Türk-Rum aşkına, sonra kabullenmişler. İstanbul'a yerleşince bir meslek tutturmak lazım. Babam kendisiyle birlikte aile mesleğini de İstanbul'a taşımış. Bebek semtinde badem ezmesi, acıbadem kurabiyesi, buzlama, akide şekeri yapıp satmaya başlamış. Dükkânın ticari sicil kaydı 1904. İki çocukları oldu. Ben Sevim, bir de ablam Sema. Ablam on dört, ben iki yaşındayken babam ölünce, işin başına annem geçmiş. Dükkânları da babam Anastasya İşgüder adına açmıştır. Küçük imalathanemizde hazırladığımızezme, kurabiye ve pandispanyaları dönemin ünlü pastanelerine satıyorduk. Biz çocuk halimizle annemize yardım ediyorduk. O zamanlar bademleri ellerimizle ayıklardık. Ablam, annem, ben ve mahallenin çocukları hep beraber ayıklardık bademleri. Kim daha çok ayıklarsa hediye kazanıyordu. Birbirimizle yarışıyorduk bu yüzden. Ayıkladığımız bademleri de sobanın

üzerinde, mangalda kuruturduk. Madamın ezmesi diye tanınmaya başladı ezmelerimiz. Annem yirmi yıl tek başına çalıştırdı dükkânımızı. Biz de elden geldiği kadar yardım ettik işte. Çocukluğumuzda bize eğlenceli geliyordu, ama gençlik yıllarımda artık istemez oldum ben bu işi. Çünkü annem sabah altıda giriyordu imalathaneye, gece yarısına kadar çalışıyordu. Kendi kendime, "Hiçbir meslek tutturamasam bile bu işi yapmam," diyordum. "Evlerde tahta silerim, çamaşır yıkarım, gene de bu işi yapmam." Annemi yorduğundan dolayı bu işe öyle kızgındım. Ama işler umduğum gibi olmadı. Annem hastalandı ve üst üste ameliyatlar geçirdi. Ameliyatlara para yetiştiremez olduk. Ben bilfiil devralmak zorunda kaldım işleri 1957 yılında. Ve tam 42 yıl boyunca her şeyim oldu bu dükkân. Sevgilim, çocuğum, eşim, ailem, her şeyim... Karşılığı ne mi oldu? Badem ezmemizin yurtdışına taşan şöhreti, dünyanın ve Türkiye'nin her yerinden gelen müdavimler, müşteriler...

Sevim İşgüder

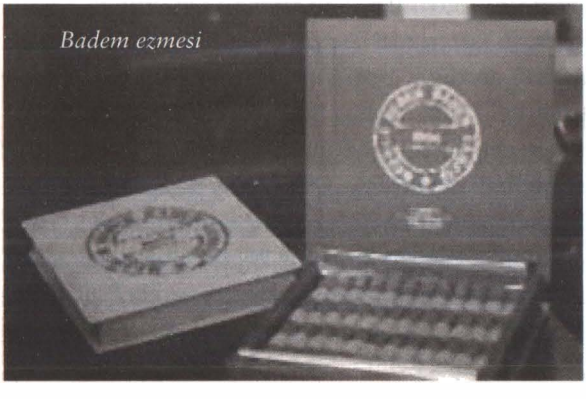
Sevim Hanım'ın babası Mehmet Halil Bey.

Bebek badem ezmesi nasıl yapılıyor?

İlk işlem bademlerin temizce ayıklanması. Eskiden olduğu gibi hâlâ elde yapıyoruz temizleme işini. İkinci işlem kurutma. Düşük ısıda 12 saatte kurutuluyor bademler. Sonra rendelenip, havanda dövülür. İçine bir miktar su ve pudra şekeri katılır. Sırada hamurun yoğrulması var. Bu işlem mermer üzerinde yapılır. Gerekli kıvama ulaşıncaya kadar elde yoğrulan hamur fitillenip kesilir. Daha farklı yöntemlerde vardır ama biz böyle yapıyoruz. En önemli özelliğimiz ise ne katkı maddesi kullanıyoruz ne de makine. Yani tamamen doğal ve el emeği bir ürün.

Bu müessesenin meşhur olmasında en büyük faktör nedir sizce?

Asıl sır reçetede değil, mesleği sevmektedir. Titizlik bademlerin ezmeye dönüştüğü her aşamada çok önemli bir unsur. Bademin seçimi, kalitesi mesela. Her bölgenin bademi ezme için uygun değildir. Bademin tadı çok önemlidir. Ege bademi acıdır, Datça bademini viskiyle kavurun, çok güzel olur ama ezmede aynı tadı vermez. Bu yüzden hammadde çok önemli. Zaten badem ağacı çocuk gibi bakım ister. Çok naziktir. Baharda ilk açan badem ağaçlarıdır. Soğuk vurduğunda tüm hasat mahvolur. Biz daha çok Güneydoğu, Doğu Anadolu bölgesinden, Malatya, Elazığ gibi illerden badem alırız. O yöre toprağının kalitesi uygundur.



Badem ezmesi

Sizden sonra bayrağı kim devralacak?

Çok isterdim bir çocuğumun olmasını ve onun bu mesleği devam ettirmesini. Maalesef kimseyi eğitemedik. Çünkü çok özen gerektiriyor. Oya işler gibi bademleri işlemek gerekiyor. Bazen büyük firmalardan teklifler geliyor. Güvenemediğim, yapabileceklerinden emin olmadığım için geri çeviriyorum. Geleneksel şekerciliğimiz kalmadı zaten. El emeğinin yerini makine aldı. Hayatımızı güzelleştiren ayrıntılar değil, para kazanmak önemli oldu artık günümüzde. Ne yazık ki bizimle birlikte bu iş de yok olup gidecek. Çok üzülsem ve hiç istemesem de...

Biraz Bebek semtinin eski halinden söz eder misiniz?

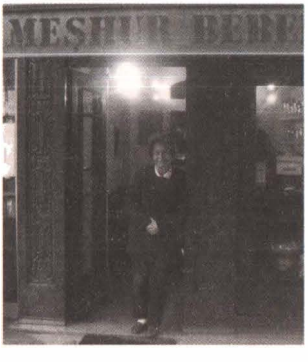
Burası çoğunlukla Rum, Ermeni, sonra Müslüman Türkler ve biraz da Levantenlerden oluşurdu. Aziz Haralambos Kilisesi vardır, çok mucizevidir. Her sene 9 Şubat tarihinde Kilise'nin kutlamaları için eski Bebekliler Atina'dan elli-altmış kişilik grup halinde gelirler. Benim bu azize çok inancım vardır. 1980 senesinde beyin kanaması geçirdim. İsviçre'ye gittim tedavi için. Zürih'te Gazi Yaşargil ameliyat etti beni. Ama esasen beni Aziz Haralambos'a olan inancım iyileştirmiştir.

Buralarda hepimiz bir aile gibiydik. Bayramları beraber kutlardık. Öyle Türk, Rum diye bir ayrım olmazdı. Evimizin içinde de sürekli Rumca konuşuyorduk. Zaten babam Farsi ve Rumca biliyordu. Ben bir gün hiç unutmam, yaz okuluna gidiyordum. Fransız okulu vardı, dil öğrenmek için oraya gidiyordum. Okul dönüşü Bebek yokuşu üzerinde o zamanın Patrik Hazretleri Sayın Athenagoras'ı gördüm. Beni durdurdu ve Rumca, "*Pos se lene?*" yani "İsmin ne?" diye sordu. Ben de, "Sevim" diye cevap verince şaşırdı, "Nereden biliyorsun Rumcayı?" dedi. Ben de aile hikâyemizi anlattım. İşte babam anneme âşık olmuş da, aslen babam Mudanyalıdır, falan da filan da... Çok hoşuna gitmiş olmalı ki Patrik Athenagoras cebinden çıkarıp bana bir küçük altın ve bir şeker hediye etti. "Şekeri ye ama altını sakın kaybetme, sakla," dedi. Ben bu altını hâlâ saklarım. Sokaklarda Rumca şarkılar söylerdik hep beraber neşeyle. Ama 6-7 Eylül talihsiz olaylarıyla herkesin keyfi kaçtı.

Bu acı olaylardan önce, mesela mahallemizde bir Rum mu öldü, hemen komşular aralarında yemekler yapardı. Biri zeytinyağlı, birisi tatlı yapar, matemli eve yemeklerini komşuları taşırlardı. Müslüman Türk birisi de ölse Rum komşular yemekler yapardı aynen kırk gün boyunca. Yani ayrımız gayrımız hiç yoktu kızım.

Hâlâ görüştüğünüz Rum dostlarınız var mı burada?

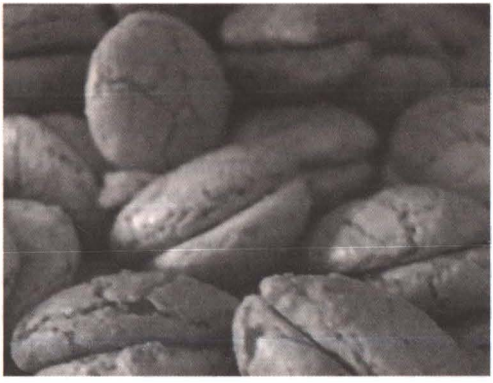
Var elbet, olmaz olur mu kızım? Ben çok sık Atina'ya gidiyorum. Orada kuzenlerim var. Onlar da geliyorlar. Onlar geldiklerinde kavga çıkar arkadaşlar arasında, kimde kalacaklar diye. Geçenlerde bir arkadaş gelmiş otele yerleşmiş bizden habersiz. Hemen çıkardık onu otelden yaka paça, aldık evimize getirdik.



İşleriniz nasıl gidiyor?

Hamdolsun, çok şükür iyi gidiyor işlerimiz. Bizim meslekte çok kapanan dükkân oldu, ama bizim güzel bir ismimiz var. Devlet büyükleri, sağ olsunlar yurtdışı gezilerine gitmeden önce muhakkak bizden alışveriş yapar, öyle giderler. Karamanlis'in oğlu evlenmeye geldiğinde İstanbul'a bana uğradı. Kempinski Çırağan Otel'de kalıyorlardı. Babası demiş ki, "Sevim Hanım'a uğrayıp badem ezmesi almadan sakın gelme buraya!" Kozmopolit bir tabakadandır müşterilerim. Dünyanın her yerinden gelenler var. İşte bir aşk hikâyesiyle temeli atılan bir müessese ve 107 yıllık koca bir tarih.

Bebek, 16 Nisan 2011



ACIBADEM KURABİYESİ

MALZEMELER

- 2 yumurtanın akı
- 1 su bardağı badem unu (kabukları soyulmuş, robotta çekilip un haline getirilmiş badem)
- ½ su bardağı tozşeker
- 1 yemek kaşığı nişasta
- ⅓ su bardağı pirinç unu

YAPILIŞI

Öncelikle badem unu ve tozşeker mutfak robotunda birlikte birkaç dakika çekilir. Zira badem, yağını salıp tozşeker ile bütünleşir bunu yaparsak. Bu karışıma nişasta ve pirinç unu eklenir, balon yardımı ile karıştırılır. Ayrı bir kapta yumurta akları köpük köpük olana kadar çırpılır. Kuru karışım yumurtaya eklenir. Tahta bir kaşıkla iki karışımın birbiriyle homojen bir şekilde karıştığına emin olana kadar karıştırılır.

(Önemli not: Cıvık bir karışım ortaya çıkacağı için bunu doğrudan tepsiye dökmeye kalktığınızda yayılacaktır. Bu sebeple benim yaptığım gibi minik kâğıtlar kullanarak veya başka bir kalıp yardımı ile kurabiyelerin birbirinden ayrılmasına özen göstermeniz gerekmekte.)

Yarım saat kadar beklettikten sonra, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir. Minik acıbadem kurabiyeleriniz hazır.

(Tat ve görünüş bakımından satın aldıklarım gibi olsa da, benim yaptıklarım sakız sakız olmadı. Püf noktasını bilenler varsa benimle paylaşsın. Deneyenlere afiyet şeker olsun.)

kalkmını istiyoruz. Arnavutköy'ün
lit bir özelliği var. Bu kadar
bir popülasyonda hoş bir iş çıkabilir
ünüyoruz

ut Çelebi,
ıtköy Derneği Başkanı

köy Güzelleştirme ve Sosyal
ıma Derneği, 1992'de semtin
tarafından kurulda. 1997-98
ı 3 köprüye karşı mücadele
ıyla daha çok gündeme geldi.
r dernek başkanıyım. Metruk bir
ayı restore etik ve dernek binası
955'lerde ismiklak edilen 180 yıllık
Sultan Çeşmesi'nin yüzde 30'u
çalınıtlarını caminin avlusundan alıp
yapık. Arnavutköy sınırında
ıtma çalışmasıyla 70-80 tane cam
eydanda park düzenlemesi yapık
ı en son faaliyeti buraya bir ilköye
k Arnavutköy'e ilk defa bir sivil
rgütü teşvikiyle ilköye kurulacak
köyümü Arnavutköylüyüm.
on kalma Çelebi Restoran'ı
ıştetiyorum. Eskiden esnafların tümü Rum'du.
Burası küçük bir sayfiye yeriydi. Kurtuluş'ta
yaşayan zengin insanlar buraları yazlık ev
olarak kullanıyorlardı

Eleni Mayıs,
Neşe Taverna'nın sahibi

Biz 7 kuşak Arnavutköylüyüz. Eskiden burası
bir Rum köyüydü. Şimdi burann yabancısı
oldu. Kapatmağım dükkanı alan esnaf şimdi
"Arnavutköylü" oldu. Arnavutköy, oldum olası
bir sayfiye yeriydi. Şimdi artık sayfiyeden
çıktı. Çocukken babamın sandalı vardı, hafta
sonları açılıp denize giderdik. Akşamüstü
tekrar sahile inilirdi, sandalda toplanıp
yemekler yenilirdi. Şimdi kahvehane ve altılı
ganyan merkezi oldu. Ufacık semtte 2 tane
açıkhava sineması vardı, o kadar yazlık bir
yerdi. 1967'de annem, babam, eniştem ve
bir arkadaşları ortak olup Neşe Taverna'yı
açtılar. Bugune kadar Rum tavernası olarak
kaldı. Senede bir kere kilisenin günü olurdu,
bütün Arnavutköylüler orada toplanır ve
panayır yapılırdı. Bizim restoran kilisenin
lokalı gibiydi. Oraya kadar patika gibi toprak
bir yoldan çıkılırdı, her yer bağ bahçeydi.
Annem ve teyzem yemekleri kendileri
pişirirlerdi. Bugün o Rum yemeklerini ben
devam ettiriyorum. Neşe'den once bir
pastanemiz vardı. Arnavutköy'ün ilk
pastanelerinden. Mayıs Pastanesi poskolya
çöreği yapılığında bütün Arnavutköy mis gibi
kokardı. Bahar Pastanesi bile poskolya çöreği
tarifini bizim dükkandan öğrenmişlir. Manav,
kasap, balıkçısı ve pastanesiyle Arnavutköy
çarşısı çok güzeldi. Bizim dükkan Beyazgül
Caddesi'nde Ali Baba'nın ilk dükkanına
yanındaydı. Ali Baba'dan çıkanları gelip
kafeden sonra şekerpare yerlerdi. Ali
Baba'ya 20 sene once piyaz ve Kemalpaşa
tatlısı yapmayı öğretim, hala da yapıyor.
Arnavutköy'de doğan insanın başka bir yere
gitmesi çok zor. Burada bir mıknatıs var,
başka bir yer cezbetmiyor

Sedef Irteş, Muhtar

50 senelik Arnavutköylüyüm. 2000'den beri
de muhtarım. Muhtarlık binasının mülkiyeti
kilisaye ait. Arnavutköy'de yaşamak çok
büyük bir ayrıcalıktır. Burası İstanbul'un içinde
bir köy. Yapılaşma olmadığı için insanları hep
aynı. Dededen toruna intikal eden bir yaşamı
var. Dar sokaklarıyla, deniziyle Arnavutköy
çok özel bir yer. Kültür mozaiğinin olduğu bir
semt. Burada birlik ve kenetlenme var.

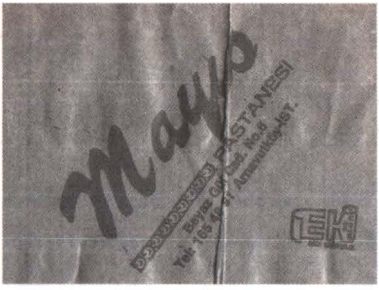
Şirin Bayram, Yüksek Mimar

Arnavutköy eğlence ve zevk alanıymış.
Müslüman-Rum birlikte yaşıyormuş. 2 açık,
1 kapalı sinema varmış. Mevsim geldiğinde
kumsala inişlerlermiş. Arnavutköy'e eğlencesi,
yatıtları nedeniyle 'Küçük Beyoğlu' denilmiş.
Arnavutköy'de 300'ün üstünde sivil mimarı
örneği var. Sahildeki yalıların çoğu
100 yaşın üstünde. İstanbul'da halo mahalle
dokusunun korunduğu yegane yerlerden biri.
Komşuluk ilişkileri çok iyi. Evden dışarı
çıktığımda yan komşum kahve içmeye
çağırıyor. Zuhal Eczanesi, Berber Adil, terzi
Mursel, balıkçı Yılmaz amca mahallenin
emektarlarıdır. Yılmaz amca bana lokerdo
yapmasını öğretti. Otobusten inip cebimizde
para olmadan esnaftan bütün alışverişinizi
yapıp eve gelebilirsiniz. Mahalleye yeni gele
biri hemen tanınır, sohbet edilip kim olduğu
nereden geldiği hemen öğrenilir. İşe giderken
esnafla sohbet etmek için evden biraz erken
çıkarım. İstanbul'da sosyal olarak çok hızla
değişen, eski tadını bir parça alsa da yitirmiş
ama tılsımını koruyan yerlerden biri.
Sorunlarımız da var tabii. Mesela park yer
bulmak. Arabaların yolu park etmesi yangın
açısından da çok önemli bir problem. İçinde
Neyse ki yakın zamanda bir ilköye kurulması
için karar çıktı. Burada her şeyin daha küçük
ölçekli olması ve insanlarla selamlaşmak çok
güzel

Çelebi

ayram

Eleni Mayıs,
Alexia Dimopolos,
Konstantin
Dimopolos



Mayıs Pastanesi, Arnavutköy

Eleni Mayıs
Kuruluş: 1977

"Çarşı içinde tek kadın işletmeci bendim. Diğerleri beni daima destekledi. Beni korudular diyebilirim. İşlerimiz tatminkârdı. Hatta umduğumuzdan ve beklediğimizden çok daha iyi gitti."

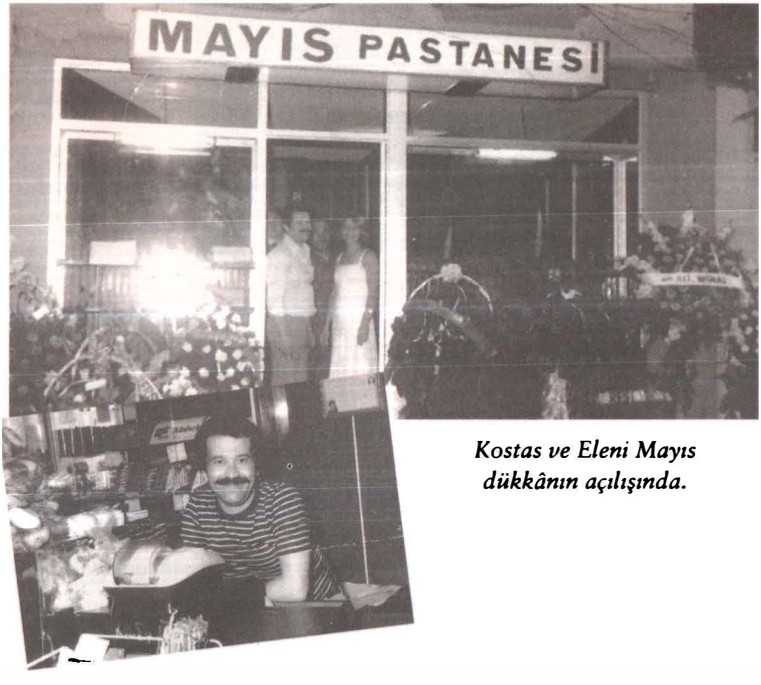
Eleni Mayıs

Eleni Hanım, siz arkadaşım Loksandra'nın annesi olduğunuz için hikâyenizi biliyorum, ama okurlar için anlatmanızı rica etsem?

Biz dükkânı 1977 yılında açtık. 1992'de üzülerek kapattım. Çocuklarımı büyütmüştüm ve boş durmak istemiyordum. Eşimin de desteği ile giriştim. Eşim bana meşgale olur diye pastaneyi açtı. Aslen işletmeciydim ama yardım için ara ara mutfağa da girdim. Özellikle bayramlarda, yortularda çok çalışırdık.

En sevilen ürününüz neydi?

Tuzlulardan talaş böreği, tatlılardan ise bademli fatih sarması. Bizim dini yortuların gelenekseli olan paskalya çöreği ve yılbaşı zamanı *vasilo pita* çok satılırdı.



Kostas ve Eleni Mayıs dükkânın açılışında.

Bir kadın işletmeci olarak karşılaştığınız zorluklar nedir diye sorsam?

Hiçbir zorlukla karşılaşmadım. Arnavutköy esnafı arkadaşlarımızla çok iyi ilişkilerimiz vardı. Çarşı içinde tek kadın işletmeci bendim. Diğerleri beni daima destekledi. Beni korudular diyebilirim. İşlerimiz tatminkârdı. Hatta umduğumuzdan ve beklediğimizden çok daha iyi gitti. 90'larda çarşı eski halini, tadını kaybetti. Artık tek başıma kendi kendime çalışamayacağımı anladım. O eski esnaf anlayışı değişmeye başlayınca üzülerek dükkânı kapatmak zorunda kaldım.

Arnavutköy, 25 Nisan 2011

KREM KARAMEL

MALZEMELER

- 1 litre süt
- 300 g şeker
- 8 yumurta
- Vanilya

Ayrıca 1 bardak toz şeker, 1 kahve fincanı su, bir damla limon ile karamel yapılır.

YAPILIŞI

Krem karamel kaplarının dibine karamelize edilmiş şeker koyulur. Diğer yanda yumurtalar mikser ile iyice çırpılır. İçine kaynatılıp soğutulmuş süt, şeker, vanilya çırpılarak ilave edilir, kaplara dökülür. Benmari usulü fırına verilir. Yani kaplar sıcak su doldurulmuş derin tepsi içinde fırına girer. Üstleri pembeleşince hazır demektir. Sonra soğumaya bırakılır. Bir bıçakla kenarlarından ayrılır ve ters çevirip tek tek tabaklara konulur. Karameli de üstüne akıtılıp servis edilir.

CAFE MARİA

Küçük ve sevimli bir Ortaköy kafesi olan Maria'da dışarı taşan eğlenceler ve koyu sohbetler sizi bekliyor...

HER TİLDEN MÜZİK CAFE M A R İ A 'DA GİTAR'DA S A R V E N SİZLERİ

CAFE M A R İ A EĞLENCENİN YENİ ADI
GECE BOYUNCA MÜZİK,MÜZİK,MÜZİK.
İşte CAFE MARİA için yazılanlardan bazıları

T E M P O

Madam Meri sizi bekliyor...

Şirin, küçük, samimi bir İtalyan kafesi: Maria. Kapalı ve açık iki ayrı mekandan oluşuyor. Alt katta bakırlar, sedir, yerlere atılmış büyük minderler ve kilimlerle dekore edilmiş Şark köşesi en ilgi çeken bolumu. Özellikle soğuk günlerde 15 kişi ik bu şirin köşede yer bulmak mümkün değil. Maria'nın samimi ortamı kimi zaman koyu arkadaş sohbetlerine, kimi zaman da neşeli doğumgunu partilerine sahne oluyor. Yaz aylarında eğlenceler sokağa taşıyor. Muzik isteğe gore değişiyor. Mesela bazı haftasonları gitar eşliğinde neşeli parçalar dinleyebilirsiniz. Mekanın sahibi Madam Meri Rum asıllı bir Türk. Ortaköy'ün canlanmaya başladığı yıllarda Cafe Maria'yı açmış. Cafe tanımlamasına aldanıp burada içki bulunmadığını sanmayın. Saat 14.00'de açılan Maria, gece 01.00'e kadar hizmet veriyor. Yerli içkiler 17 bin, yabancı içkiler 30 bin, Nescafe 8 bin lira.

Yelkovan Sok. No:12, Ortaköy.

A K T Ü E L

Bizim için yazılanların dahası var
ama bu sayfaya sığmadı.

KIŞ GECELERİNDE ÇOK SICAK BİR ORTAM
CAFE M A R İ A
GİTARDA S A'R V E N SİZİN İSTEKLERİNİZİ
BEKLİYOR

CAFE M A R İ A ÇOK ÇOK EKONOMİK.

TÜM KALITARIMIZLA EN İYİ HİZMET İÇİN VARIZ

SİZLERİ BEKLİYORUZ.

METREKAREYE KAÇ KİŞİ?..

Her yer her zaman kalabalık olmaya başladı, Ortaköy de. Öğleden sonra 14'den gece 01'e dek açık bir mekân. Neskafe 8 bin lira. Yabancı içkilerin dublesi (Campari, Malibu falan) 30 bin lira. Ortaköy. Maria Cafe, 227 00 99

Cafe Maria, Ortaköy

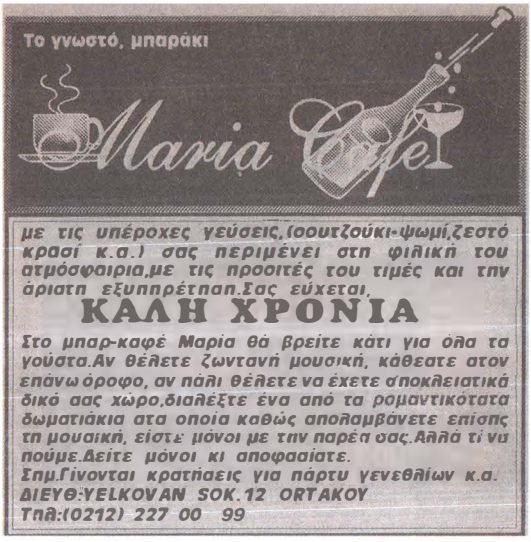
Maria Güloğlu
Kuruluş: 1985

"İstanbul ilk hayata gözlerimi açtığım, ilk nefes aldığım yer. Vatanım. Boğaz, Pera, Cihangir, her yerini ayrı severim İstanbul'un. Çok yer görmedim ama bana öyle geliyor ki dünyayı gezsem yine de İstanbul'dan temelli ayrılamam."

Maria Güloğlu

Neden bu işi yapmayı seçtiniz?

Beyoğlu'nda doğdum büyüdüm. Cihangir'de oturuyorum. Burası her zaman güzeldir. Ailem de Cihangirliydi. Annem aslen İmrozlu. 1988 yılında Ortaköy'de bir kafe açtım. Çünkü bu tek hayalimdi. Önce bir apartmanın ilk katında açtım. Mavi beyaz boyamıştım pencerelerini, parmaklıklarını. Çiçeklerle süslemiştim her bir yanını. Çok tutuldu ve yukarılara doğru çıkmaya başladım. Terasına kadar çıktım sonunda. Özel ürünler sunardık. Sıcak şarap, meyveli şarap, vişne şarabı... Hepsini kendim hazırlardım. Buzlu çorbam güzel rakı mezesidir. On beş sene çalıştırdım kafeyi. Bazı müşteriler "Anne" diye hitap ederdi bana. Bazıları içi rahat çocuklarını yollardı. Belki bir yer daha açarım diyorum. Bu sefer meyhane olur artık. Bir kafede ilk şark köşesini ben yapmışımdır. Zaten benim açtığım zamanlarda iki dükkân daha vardı Ortaköy'de. Bizi görenler açtılar arkamızdan kafeleri, barları. Her hafta *Tempo* dergisinde bir haberimiz çıkıyordu. Güzel yazılar yazıyorlardı.



Kafe açmak isteyen hanımlara tavsiyeleriniz neler olur?

Tek başıma açtım, tek başıma işlettim. Kolaydı ve çok zevkliydi. Hiçbir zorluk çekmedim. Civar esnaf hep yardım etmiştir. Önemli olan kendine güven ve cesaret. Bunlar yoksa zaten her sektörde zorlanabilir kadınlar.

Gençlik yıllarınızda hayat nasıldı?

O zamanlar insanlar daha seyrek dışarı çıkardı. Buna rağmen benim dükkânım her zaman doluydu. Büyük yolcu gemileri Karaköy limanına girer. Oradan çıkan kaptanıymış, personeliymiş hepsi bana gelirlerdi. Şimdi de beni arar sorarlar. Sevilmek ve akılda kalmak çok hoş.

Müşterileriniz kimlerdi?

Her milletten müşterim vardı. Söz, nişan, doğum günü partileri yapılırdı kafede. Canlı müzik vardı. Atina'dan gelenler, turist-

ler, diplomatlar... Ben onların memnun olmaları için elimden geleni yapıyordum. Yanımda çalışan Türk arkadaşlarla hâlâ görüşürüz. Aile gibi olmuştuk.

Aynı dönemde başka kadın işletmeciler var mıydı Ortaköy'de?

Pek yoktu etrafımızda başka kadın işletmeci. Olsaydı kıskançlık doğardı aramızda. Bir ben olmak güzeldi. Bu iş benim tek hayalimdi. Kimse yardım etmedi bana açarken. Kendi başıma yaptım. Cesaretli kadınımdır. Gene bir mekân yapmak istiyorum.

Sizi üzen bir anınızı sorsak?

Benim kötü anım olmadı ya da ben unuttum. Hep iyilerini hatırlıyorum, çünkü iyi anılarım o kadar çoktu ki. Bu bile şimdi iyi bir anı oluşturuyor. Hatırlamaya çalıştıkça içime bir sevinç geliyor.

İstanbul ve Atina... Bu iki kenti nasıl anlamlandırıyorsunuz?

İstanbul ilk hayata gözlerimi açtığım, ilk nefes aldığım yer. Vatanım. Boğaz, Pera, Cihangir, her yerini ayrı severim İstanbul'un. Çok yer görmedim ama bana öyle geliyor ki dünyayı gezsem yine de İstanbul'dan temelli ayrılamam. Atina'da kız kardeşim, akrabalarım, arkadaşlarım var. Ben giderim, onlar gelir. Hasret gideririz. Asla temelli gitmek istemem.

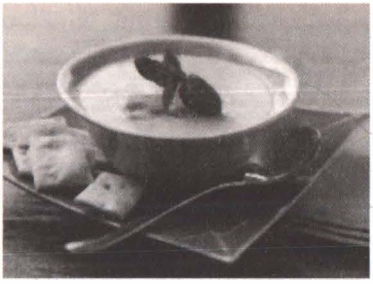
Okurlara sizden bir mesaj verecek olursak?

Okurlara teşekkürler. Tarifini verdiğim buzlu çorbamı afiyetle yesinler, beni ansınlar.

Özel bir tarif istesek sizden?

Soğuk çorba. Hem rakı mezesi olur, hem çocuklar için çok besleyici bir yemektir. Bilhassa sıcak havalarda serinletir.

Cihangir, Mayıs 2011



YAZ ÇORBASI

MALZEMELER

- 1 bardak buğday
- ½ bardak pirinç
- Yarım kg süzme yoğurt
- Un ve tereyağı ile hazırlanmış beşamel sos
- Kuru nane, kekik, tuz, zeytinyağı

YAPILIŞI

Akşamdan buğday ve pirinci ayrı kaplarda suda ıslatırız. Sabah bunları kaynatır, suyunu süzeriz. Başka bir tencerede tereyağı ve unla kavurup beşamel sos hazırlarız. Soğuduktan sonra içine yoğurt ve süzülmüş buğdayı, pirinci ilave ederiz. Bu karışımı kâselere tek tek koyarız. Bir tavada zeytinyağını kızdırıp içine kuru nane ve kekik atarız. Bunu kapların üstüne sos gibi dökeriz. Servise çıkarmadan her kâseye 3-4 adet buz koyarız.

Tepebaşı

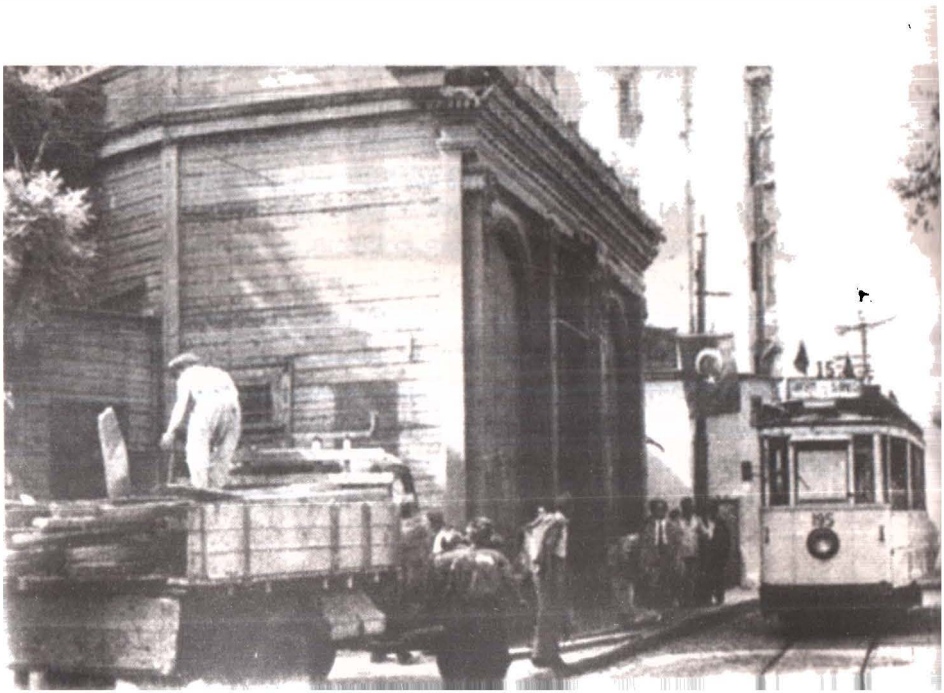
Tepebaşı, Beyoğlu'nda, İstiklal Caddesi'ne paralel giden Meşrutiyet Caddesi ile Tarlabaşı Bulvarı'nın devamı olan Refik Saydam Caddesi arasında kalan bir semttir.

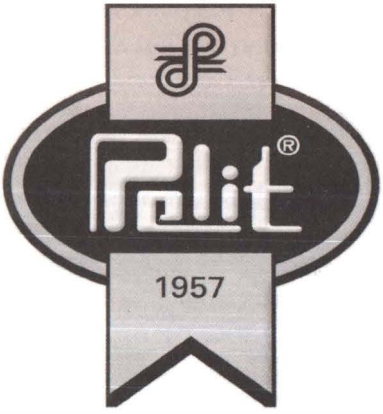
Tepebaşı çevresi 19. yüzyılın son çeyreğine kadar Müslüman mezarlıklarıyla kaplıydı. Pera'ya yerleşmiş olan yabancılar ve Levantenler önce bir gezinti ve temaşa yeri, daha sonra da yerleşim bölgesi olarak, 19. yüzyılın sonlarında buralarda yoğunlaşmaya başladılar. Tepebaşı, adından da anlaşılacağı gibi Kasımpaşa ve Haliç'e oldukça dik inen yamaçların üstündeydi. Buradan aşağı, yamaç boyunca, Peralı yabancıların ve Levantenlerin "Petits Champs des Mort" (Küçük Mezarlık) dedikleri; oldukça bakımsız, mezarlıktan çok servili ağaçlık bir alanı andıran Müslüman mezarlığı uzanırdı. Asmalımescit'e paralel Mezarlık Sokağı bu geçmişi anımsatır.

Mezarlıklar 1870'lerden itibaren yavaş yavaş kalkarken, Altıncı Daire-i Belediye'nin ilk başkanı Blacque Bey döneminde Tepebaşı'nın imarına başlandı. Tepebaşı Bahçesi de bu dönemde tanzim edildi. Semtin bazıları bugüne kadar gelebilmiş binalarının bir bölümü de yine 19. yüzyılın son yıllarıyla 20. yüzyılın hemen başında inşa edildi. Bunlar o dönemde Avrupa kentlerinde de benzerleri görülen mimari özelliklere sahip, çok katlı, görkemli, cepheleri süslemeli güzel binalardı. Tepebaşı semtinin güney sınırı sayılabilecek Şişhane Meydanı'ndaki Altıncı Daire-i Belediye binası, Corpi Sarayı olarak bilinen 1880'lerin ilk yıllarında yapılmış Amerika Birleşik Devletleri Elçiliği eski binası, 1890'ların ortalarında açılan ve semte önemli bir renk kazandıran Pera Palas, Londra Oteli, Bristol Oteli, İtalya Evi, Societa Operaia binası, ABD Elçiliği'nin karşısındaki Union Française binası bunların başlıcalarıdır.

Tepebaşı, Cumhuriyet'in ilanından sonra da tiyatrolar, yabancı misyonlar, seçkin sayılan oteller, kafeler semti olarak gelişti. Yine burada bulunan ve bazıları Pera'ya, İstiklal Caddesi'ne açılan çok sayıda pasaj ve dükkânlarla doluydu.

Günümüzde Tepebaşı, eski binaların restore edilmeye çalışıldığı; özellikle Meşrutiyet Caddesi, Meşrutiyet Caddesi'ni dikine kesen Tepebaşı Caddesi ve semtin batı sınırını çizen Tarlabaşı Bulvarı ve onun devamı olan Refik Saydam Caddesi boyunca ve ara sokaklarda, kimi zaman kilitlenen yoğun bir araç trafiğinin aktığı; konutların giderek azalıp, yok olup yerlerini işyerlerinin, otellerin, turizme dönük işletmelerin aldığı bir Beyoğlu semtidir.





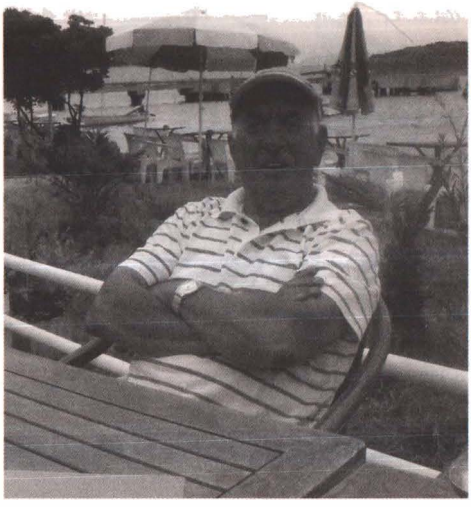
Pelit Pastaneleri, Tepebaşı

Manolis Skarlatos
Kuruluş: 1950

"Tokatlıyan öyle bir okuldu ki ben çok şanslıyım diyerek yalan söylemiyorum. Yani herkes Tokatlıyan'a girip çalışamazdı. O zamanlar korkunç bir ünü vardı. Avrupa'daki sayılı otellerdendi. Eskiler bunu bilirler. Orada hem tatlı, hem tuzlu her yemek türünü öğrenme fırsatım oldu."

Manolis Skarlatos

Bugün İstanbul'un en iyi pastanelerinden biri ve yüzlerce işçi çalıştıran dev bir şirket haline gelmiş olan Pelit Pastaneleri, 1957 yılında Manol Skarlatos, Haris ve Hristo ustalar tarafından kurulmuştur. Bu insanlara ulaşmak kolay olmuyor haliyle, yaşları itibariyle çoğunun hayatta olmadığını öğreniyoruz, ama şans bu ya, Manol Skarlato'yu buldum ve istediğim soruları sorma mutluluğuna ulaşabildim.



Pelit'in kurucusu Manolis Skarlatos.

Hayat hikâyenizi sizden dinleyebilir miyiz?

18 Ocak 1930'da İmroz'da doğdum. İlkokula 3. sınıfa kadar gittim. Daha sonra Büyükada'ya ablamın yanına kalmaya geldim. Mesleğe Ankara Pastanesi'nde başladım. O zamanın en popüler pastanesiydi. 12 yaşına kadar çok zor şartlarda çalıştım. O yıllarda çalışma şartları çok zor ve yorucuydu. Sabah saat dörtten başlardık akşam saat dokuza kadar durmadan çalışırdık. Sonrasında şans yardım etti bana, bunu her zaman söylerim, Tokatlıyan Oteli'nde çalışmaya başladım. Hem otelinde, hem pastanesinde çalışıyordum. En iyi ustaların yanında yetiştim. Ustalarımız Viyana'dan geliyorlardı. Mösyö Laret vardı Viyana'dan gelme pastacı, çok şey öğrendim ondan. Ben ayrıca mutfağı ve yemek yapmayı da çok severdim. Ayrıca Tarabya Oteli'nde çalışan Stefo Usta vardı, aşçı, o da en iyilerindendi. Yanında hem yemek, hem pastacılığı öğrendim. Daha sonra askere gittim. Döndüğümde Markiz Pastanesi'nde çalışmaya başladım. Markiz'de Mösyö Avedis vardı. Oradan çıktım Kervan Pastanesi'ne

girdim. Orada da Dimitri Palavidis ve Leonidas Barlas vardı. İnci Pastanesi'nin yanındaydı bu pastane. Ama çok diktatördü Bay Leonidas. Sonra yine Markiz'e döndüm. Avedis Bey'in iki hanım yardımcısı vardı, Selma Hanım ve Belma Hanım adında. Bunlar yönetiyorlardı pastanenin personelini. Bana çok kötü davranıyorlardı. Emir veriyorlardı sürekli. Bir gün Avedis Bey beni ofisine çağırdı ve bir kalem gösterdi bana, "Pastanın içinden çıktı," dedi. Ben de, "Çıkabilir, ama bu benim suçum değil," dedim. Yani, "Benim yaptığım pastadan olamaz," dedim ve önlüğü çıkarıp işi terk ettim. Ama daha sonra onun yaptığı iyiliği unutmam. Park Otel, Pakiş, Lebon ve Markiz pastaneleri vardı. Bunlar lüks pastanelerdi. Ben de Tepebaşı'nda bir dükkân açtım. Lüks pastane kategorisine girmek için bazı prosedürler vardı. Bunlardan biri gümüş çatal bıçak olması gerekiyordu ki ben de yoktu. Koştum Avedis'e, istedim. "İn, aşağıdan al. Kaç gün kullanacaksan kullan, sonra getirirsin," dedi. Ve ben de o takımlarla lüks kategorisine girdim. Bu iyiliğini unutmam mesela. Böylece Pelit açıldı 1957'de, Tepebaşı'nda. Dört ortakla birlikte açtık: En büyüğümüz Samuel Tosunyan, Hristo Çelyo, Kazım Ayan ve ben. Bunların üçü Tila'da çalışıyorlardı. Samuel ve Hristo garson, Kazım büfede çalışıyordu. Usta bir bendim. Tanışıyorduk daha önceden ve onlar bana teklif getirdiler. Böylece ortak olduk. Müşterilerimin çoğu Fransızca konuşurdu, İngiliz Konsolosluğu, Amerikan Konsolosluğu, Pera Palas başta olmak üzere yabancı müşterilerimiz vardı. 10 sene Tepebaşı'nda kaldık. Sonra Rumeli Caddesi'ni açtık. 1979'da Bağdat Caddesi'nde açtık. O zaman Tepebaşı'ndaki dükkânı kapattık. Ortaklıklar devam ediyordu. Samuel felç oldu. Vefat etti. 1975'te Hristo Çelyo da ayrıldı Yunanistan'a gitti. Ben ve Kazım kaldık. Kolektif şirketten limited şirkete döndükten sonra ben de ayrıldım. 1985'e kadar hisselerim vardı, sonra tamamını Kazım'a sattım. O da bu sene vefat etti. Benim çocuğum olmadı. Onun oğulları var. Onlar

Pelit'in şimdiki sahibi Kazım Ayan.

devam ettiriyorlar. Büyüttüler, 37 tane şubesi oldu Pelit Pastanesi'nin. Artık fabrika gibi çalışan bir tesis. Ben de 6 ay Atina'da, 6 ay İstanbul'da yaşıyorum.

Ben aynı zamanda, 1970 yılında Ankara'da Tuna Pastanesi'ni açmıştım. Orada Halit Yakay adında Ankara'nın meşhur çorap mağazası vardı. Ve % 15 ile ortak olarak açtık dükkânı. Ve ben ustalarımızı 6 ay Pelit'te yetiştirdikten sonra Ankara'ya yolladım. Hatta Halk Partisi'nden meşhur Ahmet Oğuz açılışını yaptı. 1975'e kadar devam ettim. 1971'de Şişli'de de bir Tuna Pastanesi açtım. Oraya da ortak olarak girdim. Aynı zamanda Kazım ile birlikte orada da ortaktık.

Pelit Pastanesi'nin başarı öyküsü nereden başlıyor?

Bilgi ile alakalı her şey. Pastacılık, lokantacılık olsun 1962 senesinde Beyoğlu'nda Pera Palas karşısında şimdi The Marmara Pera Oteli olan yerde Yani Lufakis'in lokantası vardı. Oraya da ortak oldum. Bütün Beyoğlu esnafı oraya gelir yerdi. Fakat Lufaki 1964'te Yunan tebaalı olduğu için gitti ve o lokanta 5-6 ay kapalı kaldıktan sonra Ordu Yardımlaşma adında bir şirket satın aldı. Daha sonrasında da The Marmara Pera Oteli'ni açtılar tam orada. Bu arada bir de kuru temizleme işine girdim. Bu işi de Ankara'da yaptım. Kazım'ın akrabaları, ablasının kocası vardı, geldiler Tarlabaşı'nda kuru temizleme dükkânı açtılar. Romen bir usta aldık. Ama içeride çalışan personel Romen ustanın hırsızlık yaptığını söylediler. Başta inanamadık. Ama doğruluğu kanıtlandıktan sonra kovduk. Sonrasında 60.000 lira para koymuştum ve makinaları bono karşılığında almıştım. Dedim ya, ben şanslı bir insanım, yavaş yavaş çekileyim dedim. Ben çekildikten sonra kazan patladı. Yani iyi ki de çıkmıştım.

Diğer pastanelerden farkınız nedir sizce?

Ben Pelit'i açtığımda, herkes bekliyordu bakalım neler yapabileceğim diye. En mühim şey malzemelerdir bizim işte. Şimdi bile aynı malzemeleri kullanırlar. Frambuazlı, limonlu, fıstıklı vs. bir sürü çeşidi var pastaların. Bunların içinde o zamanlar frambuazlı

çok seviliyordu. Frambuaz Tarabya'da çıkıyordu. Karadenizli arkadaşlar toplar, sepetlerle getirirlerdi. Günde 60-80 sepet getiriyorlardı. 60 sepeti ben alıyordum. Kalan 20 sepeti diğer pastaneler bölüşüyorlardı. Düşün ne kadar frambuaz koyuyordum pastalara. Ve bu her gün oluyordu. Yani herkes bir sepet frambuazdan 5-6 turta yapardı, ben 2 turta yapardım. Mesela bir Gateau Swiss fıstıklıdır. Bizim Pelit'inkini tatmış olmalısınız. En az 100-200 g fıstık vardır her pastada. En önemli şey malzemedir. Taze ve bol olmalıdır. Dükkânda önceleri tereyağı kullanırdık. O zaman her gün 20-25 kilo terayağ alıyordum. Yağcılar aralarında kavga ederlerdi beni müşteri yapsınlar diye. Ama o dönemde tereyağına sanayi karışınca daha ucuza vermeye başladılar. Bana da bir gün biri geldi, "Tereyağını daha ucuza vereceğim," dedi. Anlamak mümkün değil gözle. Ve zaten hepsi koymaya başladılar. Ben de ne yaptım, Avansaray'da Leonida adında biri fıçı yapıyordu. Aldım ondan fıçıları, dükkânda tereyağı yapmaya başladım. Dört çeşit margarin vardı. Bir Sana, iki Vita ama tereyağına en yakın olan Sana idi. Tereyağı sert olduğundan kullanması zordu. Sana çok tutuldu yumuşak olduğundan. Frambuazlar çok çabuk bozulurdu, onları dondurmak fikrini ilk ben geliştirdim ki o zamanlar derin dondurucu yoktu. Ama ben Fransa ve İtalya'ya gitmiştim ve oradan da birtakım şeyler öğrenmiştim. Ben şekeri az kullanırdım. Mesela şeftali kompostosu yaparlardı ve ben de özel yaptırıyordum. % 18 şeker koyarlardı, Ben % 8 istedim. "Olur mu ki komposto?" dediler. "Yahu bunun kapağını kapatıp kaynatmıyor musun? Neden olmasın?" dedim. "Ben 5000 adet istiyorum," dedim. Yaptılar. Başkaları ekşi sanırdı. Bizim turtalar ikinci güne kalmazdı, aynı gün tüketilirdi. Yani çok tazeydi, o zaman da şimdi de. Saat 11.00'de turtalar hazır olmalıydı. 30-35 kişi Rumeli'de çalışıyorduk. Bizim Montblanc kestaneli pastamız meşhurdur, çok sevilir. Ve ben çok seviniyorum ki daha da ileriye götürdüler. Mesela Recep'in oğlu Selahattin yanımda 15 sene çalışmıştır. Ben ne zaman ayrıldım, babası demiş ki, "Bir ustadan kurtulduk, şimdi sen çıktın başımıza." Öyle titizlikle çalışır o da. Çok iyi bir usta oldu. Bugün Türkiye'nin en iyi pastanesidir Pelit. Bununla gurur duyu-

Recep Tayyip Erdoğan'ın başbakanlığı sırasında Pelit Pastanesi'ni ziyareti.

Ortağınızla ilişkileriniz nasıldı?

Şimdiye kadar Kazım Bey'le hiçbir konuda kavga etmişliğimiz olmamıştır. Çok kişi aramıza girmek istedi ama başaramadı. Bana mektup yazanlar oldu, "Dikkat seni uyarıyoruz," diyerekten, ama ben yırtıp atmışımdır. Hâlâ çocuklarıyla da aramız çok iyi. O kadar saygılılar, hürmette bir kusur işlememişlerdir. Ben ortaklarımdan kendi isteğimle ayrıldım.

6-7 Eylül zamanlarında ben daha kendi dükkânımı açmamıştım. Kervan Pastanesi'nde çalışıyordum. Ve Dünya Bankası bir toplantı yapıyordu Yıldız Parkı'nda ve orada bir kokteyl veriyorlardı. Biz de oradaydık, hiç unutmam, salı günüydü. Patron bana, "Büfeye git bir göz at dedi," ve gittim de. Burgazada'dan vapura bindik, bir şey yoktu, ama sabahleyin İstiklal'e gittiğimde askerler vardı, Heybelili kutucu Ruli Balcı vardı, "Gece olaylar oldu," dedi. O zamanlar vapur Karaköy'den geçiyordu. Top top kumaşları köprüde yerlerde görünce önce insan sandık... Yüksek Kaldırım'dan geçerken buzdolapları yerlerdeydi. Kervan

Pastanesi'ni yerle bir etmişlerdi. Sıkıyönetim olmuştu, askeriye gelmiş. Bizim patron Palavidis idi. Kundura ve kumaş mağazası da vardı. O zamanki Cumhurbaşkanı Celal Bayar ve Başbakan Adnan Menderes Sapanca'dan geldikleri zaman ilk olarak Bay Palavidis'e geldiler. Hal ve hatrını sordular. Çünkü Bay Palavidis Ankara'ya çuvallarla lüks ayakkabı gönderirdi. En iyilerini gönderirdi. Tanıyorlardı bu hizmetlerinden dolayı Ankara'da Bay Palavidis'i. O arada gayrimüslimler 1 ay askere gitmeyecek diye de bir kanun çıktı. Ben de bu karardan faydalanarak 1 ay askere gitmedim. Dedim ya, şanslıyımdır diye!

Kendinizi hangi konuda daha şanslı hissediyorsunuz?

Tokatlıyan öyle bir okuldu ki ben çok şanslıyım diyerek yalan söylemiyorum. Yani herkes Tokatlıyan'a girip çalışamazdı. O zamanlar korkunç bir ünü vardı. Avrupa'daki sayılı otellerdendi. Eskiler bunu bilirler. Orada hem tatlı, hem tuzlu her yemek türünü öğrenme fırsatım oldu. Her cumartesi-pazar günü düğün olurdu. 1000 kişi gelirdi. Otelin metrdoteli vardı Rus Nikola adında, böyle organizasyonlar olduğunda yemek listesi verirdi. Ona göre hazırlardık. Bir keresinde, "Tatlıyı ben hazırlayacağım," dedim. "Altından kalkabilecek misin?" dedi. Ben de, "Kalkarım," dedim. Gerçekten de harika bir tatlı yaptım ve Nikola Usta'nın gözüne girdim.

Müşterileriniz daha çok kimlerdi?

Tepebaşı'ndaki müşterilerimin % 75'i Museviydi. 10 sene devamlı müşteri onlardı. Rum müşterim de vardı, Türk müşterilerim de vardı. Yerlisi, turisti, her tip müşterim vardı.

Ailenizde sizden başka pastacılıkla veya yemek işiyle ilgilenen oldu mu?

Yok, ailede pastacılıkla uğraşan olmadı. Ben de zaten marangozlukla başladım ama devam edemedim. Çok yoruluyordum. Elime kilolarca talaş veriyorlardı, gidip dükkânlara yerlere döküyordum. Verdikleri paraları da ustama götürüyordum. An-

kara Pastanesi'ne de gidiyordum. Orada kasada bir Madam Aristi vardı. Beni sever, okşardı. "Hadi gel bizde çalış," derdi hep, ben de işi bırakmaya karar verince, doğru Madam Aristi'ye gittim. Ve orada işe başladım. Ve kaderimi de orada değiştirmiş oldum.

Atina'da bir Pelit açmak için teklif aldınız mı?

Atina'dan teklifler çok geldi tabii ki. Ama ben kendi pastanemi bırakıp gitmek istemedim.

İstanbul'un sizin için anlamı ne?

İstanbul'da benim için en önemli yer Burgazada'dır. Benim dünyam burasıdır. Doğduğum yer olan Gökçeada'yla pek bir ilgim kalmadı. Yani anılarımdaki gibi kalmasını istiyorum İmroz'un. Bozulmasın istiyorum. Çocukluk zamanlarımdaki gibi.

Yanınızda çalışanlar Rum muydu? İlişkileriniz nasıldı çalışanlarınızla?

Benim yanımda çok usta çalıştı. Benim o zamanki Rumeli'deki dükkânımda yetişen ustalar Konyalılara gidip çalıştı, Divan Oteli'nden gelip aldılar. Ben 1,5 veriyorsam onlar 3 verip alıyorlardı. Rumlardan Kapri Pastanesi'ndeki usta benimdi. 8 sene çalışmıştı yanımda.

Teşekkürler Bay Skarlatos. Sizi tanımak ve okuyuculara tanıştırmak benim için gerçek bir şeref...

Burgazada, 10 Haziran 2011

İnci Profiterol, Beyoğlu, İstiklal Caddesi

Luka Zigori (Zguridis)
Kuruluş: 1910

"Profiterolün sırrını ölene kadar kimseye açıklamadı, söylemedi bildiğim kadarıyla. Çok özel başka sırları da vardı. Mesela sandviç ekmekler 10 gün sonra bile çok taze kalabiliyordu ki bunun imkânı yoktur. 10 gün sonra bile hâlâ puf puf yumuşacık yeniliyordu. Bunun da bir sırrı vardı. Bana da vermedi açıkçası."

Elizabet Büyükgedikoğlu

Yolu İstiklal Caddesi'nden geçip de, İnci Profiterolünü tatmamış herhalde ne bir Türk, ne bir Rum, ne bir yabancı turist, ne bir çocuk, ne bir genç, ne bir çift, ne bir diplomat, ne bir devlet adamı yoktur diye düşünüyorum.

Bu pastanenin sahibi, profiterolü bulan ve yapan adam, Bay Luka, artık aramızda yok. Ama onunla 17 senesini paylaşmış hayat arkadaşı, eşi ve aynı zamanda kendisi de bizzat Rum taverna işletmiş, hem eğlenmiş hem de eğlendirmiş bir Rum bayan,

Madam Liza'yı buluyoruz. Bayan Liza hâlâ İstanbul'da yaşamayı tercih etmiş ve kızıyla birlikte yaşamaya devam ediyor.

Bayan Liza eğlence hayatından fiilen uzaklaşmış olsa da hâlâ dost ve arkadaşlarına grup organizatörlüğü yapıyor. Onu tanıyanların hemen fark edeceği olağanüstü hâlâ damarlarındaki kadınsı enerjisiyle o günlerde yaşadığına hemen ikna olacağınız süper bir insan.

Adınız-soyadınız?

Elizabet Büyükgedikoğlu.

Hangi seneler arası evliydiniz Bay Luka ile?

1962-1971 yılları arasında hayat arkadaşı olarak yaşadık.

Bay Luka'nın hayatından bize kısaca bahseder misiniz?

Adı Luka Ziguridis (Ziguridis'tir aslında ama yanlışlıkla nüfusta Zigoris olarak yazılmıştır). 6 yaşında annesiz kalmış ve babası 11 yaşındayken yeniden evlenmiş. Beyoğlu'nda Ağa Camii'nin köşesinde bulunan Glorya Pastanesi'nde pastaneciliğe adım atmış. Çırak olarak senelerce orada çalışmış ve kendi gayretiyle de pastaneciliği öğrenmiş. İşi öğrendikten sonra Arnavut bir arkadaşıyla birlikte ortak olarak İnci Pastanesi'ni açmış. Şu anda Beyoğlu'ndaki İnci Pastanesi'dir bu. Bu pastaneyi açmak için onlara o zaman ünlü Kristal Gazinosu'nun sahibi borç para vermiştir. Bu arada Luka Paris'e gitmiş, profiterolün tarifini ve sırrını öğrenerek gelmiştir ve profiterolü Türk insanına kazandırmıştır.

İlk dükkânı Beyoğlu'ndaki miydi?

Evet, dediğim gibi ilk dükkânı Beyoğlu'ndakiydi. İlerleyen senelerde ise ikinci dükkânı Büyükada'da beraberce açtık. O zaman artık beraber yaşıyorduk. Aramızda büyük yaş farkı vardı. Ben kasada otururdum. Büyükada'daki pastanenin üst kısmı ise Rum tavernası olarak işliyordu. Bir kapalı, bir de açık teras şeklinde iki ayrı bölümdü. Zamanın ünlü şarkıcı ikilisi Henni-Vasi-

laki burada şarkı söylerdi. Ayrıca Türk sanat müziği de söyleniyordu. O kadar çok iyi iş yapıyorduk ki o zamanın tekeli olan Yordan Pastanesi'ni iflasın eşiğine getiren, İnci Pastanesi'nin Büyükada'da açılmış olmasıdır. Öyle çok para kazandırdı bu pastane.

Luka Zguridis ve 17 senelik hayat arkadaşı Elizabet Büyükgedikoğlu.

Sizi profiterolüyle mi kandırdı?

Ailem çok tutucu ve baskıcı idi. Özellikle annem dışarıya çıkmama hiç izin vermezdi. Biz de ders saatlerinde kaçar, Beyoğlu'nda İnci'ye profiterol yemeye giderdik. Bu arada ben Zapyon Lisesi'nde okuyordum. Masada oturan Bay Luka beni

beğenmiş demek ki, uzattığımda parayı almazdı. Beni ona borçlu hissettirirdi. Ben de genç kızlığın inadıyla dükkândan çıkarken vitrinini ve camını açardım ki yerinden kalkmak ve kapatmak zorunda kalsın. Böyle tanıştık biz Luka ile.

ÖZLEM GÜVEMLİ

Erdal Büyük Kulüp binası olarak da bilinen Cercle d'Orient için hazırlanan yenileme projesini açıkladı. Davanın sonucu, Beyoğlu'nun simgesi olan İnci Pastanesi'nin de kaderini belirleyecek. Emek Sineması'nın da kapatılmasına neden olan proje nedeniyle İnci Pastanesi'nin tüm sözleşmeci hakkının ayında tek taraflı olarak feshedildi. Pastanenin 51 yıllık emekçisi Musa Ateş, mahkeme kararına uyacaklarını belirterek: "İnci Pastanesi burada kurulda. Burada hakkıyla büyüdüyü. Başka yerde olmaz. Davayı kaybedersek başka bir yerde açmayı kesinlikle düşünmüyorum" dedi.

İnci Pastanesi 1944 yılında Luka Zigaris tarafından bugünkü yerinde, yani Beyoğlu İstiklal Caddesi'nde 124 numaralı tarihi binada kapılarını açtı. Profiterolü ile tatlı pastaneyi bugünkü işletmecisi Musa Ateş, pastanesiyle ilk adımını 12 yaşında attı. Ateş, 1960 yılında öğrencilyken İnci Pastanesi'ne gidip iş istediğini anlatarak "Sen öğrencisin iş vereme-yiz, dediler. Peki cumuz sağolsun' dedim. Çıkarken durdurdular, 'İyi bir çocuğa benziyorsun, uygun olan varlerinde gel burayı' dediler. İşte o günden beri buradayım" dedi.

Zigaris'in vefatından sonra pastanenin kızına kalduğunu anlatan Ateş, "Burası bizim elemek tekneniz. Bay Luka öldükten sonra da hiçbir şey değişmedi, aynen devam etti" diye konuştu.

Basamaklar bozulmuş!

Emekli Sarıdağ'na ait tarihi binanın en eski kiracısı olduklarını belirten Ateş, en son 2000'da bir kira sözleşmesi imzaladıklarını ifade etti. Her yıl kira sözleşmesi yapmadıklarını kaydeden Ateş, 6 Haziran 2010'da kira sözleşmesinin tek taraflı feshedildiğinin kendilerine bildirildiğini anlattı. Ateş "Neden iptal ettiklerini sorduğumda 'Binanın basamaklarını bozdunuz' dediler. Giriş kattaki dükkânın hangi basamakları bozduğunu anlamak mümkün değil" dedi. Tarihi binanın restorasyon yenileme projesine karşı İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin Mimarlar Odası'nın açtığı davaya müdahil olan Ateş, Danıştay'ın verdiği yürütme durdurma kararına yapılan itirazın İstanbul'ta görüşülmesini bekliyor.

Davada bekledikleri kararı çıkmasına İnci Pastanesi'ni bir daha açabilmemiz kapılarımızın dile gelmesi Ateş, pastanesi olduğunu ifade ederken "Bu kültürün yaşatılması gerek. Bakan onarım restorasyon yapacaklarını yapsınlar. Ama iş bitikten sonra burası tekrar İnci Pastanesi olarak açılma istiyorum. Fakat böyle bir niyet yok. Bizden bir an önce burayı boşaltmamızı istediler. Kimse bu binanın ilişkin bir öneride bulunmadı. İnci, profiterolüne isimini vermiş, ün salmış bir pastane. Profiterolün anası babası İnci'dir. İnci Pastanesi' başka yerde olmaz. Burayı tanıyanlar biliyor. Tanımayan yok. Marketkıla'i tekrar açmak istediklerinde ne oldu? Ayını yerde ayın hâmeti verdiler. İnci Pastanesi kapanırsa bir kültür de yok olacak."

Pastanenin emekçisi Musa Ateş, mahkeme kararını bekliyor. (Fotoğraflar: VEDAT ARIK)

İnci Pastanesi'nin bugünkü işletmecisi Musa Ateş.

Çok profiterol yiyor muydunuz birlikteyken?

Benim için farklı tatlılar yapardı. Beyaz çevirme tatlısı yapardı, kaymaklı. Bunu çok severek yerdim. Ama anneme her zaman profiterol ikram ederdi.

Sizce bu sır neydi? Yoksa aşk mıydı bunun altında yatan mistik formül?

Çapkınlığına rağmen işine çok bağlıydı. İşini hiç ihmal etmez ve severek yapardı.

Siz profiterolün tarifini bilir misiniz?

Profiterolün sırrını ölene kadar kimseye açıklamadı, söyle-

medi bildiğim kadarıyla. Çok özel başka sırları da vardı. Mesela sandviç ekmekler 10 gün sonra bile çok taze kalabiliyordu ki bunun imkânı yoktur. 10 gün sonra bile hâlâ puf puf yumuşacık yeniliyordu. Bunun da bir sırrı vardı. Bana da vermedi açıkçası.

Allah gani gani rahmet eylesin, ruhu şad olsun. Bence bu insana bütün İstanbul, hepimiz bir teşekkür borçluyuz. En kötü günümüzde, en sıkıntılı anlarımızda, neşeli mutlu anlarımızda yanımızda olduğu için, hayatın tatlı taraflarını bize gösterdiği için, Beyoğlu'na kattığı anlam için... Bay Luka muhteşem İnci Profiterol'ü ile İstanbul'da yaşamış Rumlardan biridir. Ve tek başına koskoca bir imzadır. Saygıyla Bay Luka... Teşekkür ederiz.

Ramada Oteli, 15 Aralık 2010

Şişli

Şişli İstanbul'un Avrupa yakasında yer alan merkez ilçelerindendir. Denize kıyısı olmamasına karşın, Asya'yı Avrupa'ya bağlayan Boğaz Köprüsü'nün Avrupa yakasındaki çıkış noktasında yer alır. Şişli adı, ilçenin merkezindeki semtin de adıdır. "Şişli" adıyla ilgili en yaygın yakıştırma, şiş yapımıyla uğraşan ve halkın "Şişçiler" adıyla andığı bir ailenin burada oturduğu ve bu bölgede bir konaklarının olduğu yolundadır. 2500 yıllık bir tarihe sahip, İstanbul'un nispeten daha yeni bir yerleşim bölgesidir. Ancak yine de bugün bir kısmı ilçe sınırları içinde yer alan ve Kurtuluş semti adıyla bildiğimiz, tarihte Ayios Dimitrios, daha sonra da at ahırlarından dolayı "Tatavla" adıyla anılan yerleşim yerinin kuruluşu, Kanuni Sultan Süleyman dönemine kadar uzanan bir geçmişe sahiptir. Deniz fetihleri sırasında Ege ve Akdeniz'deki adalardan tutsak edilen zanaatkârların iskân edildiği bu bölgeye, daha sonraki yıllarda İstanbul'a ticaret maksadıyla gelen yabancılar da yerleşmişlerdir.

Tila Pastanesi'nin vitrininde Yani Usta'nın bir eseri.

Tila Pastanesi

Yani Turaçoğlu (Yani Usta)
Kuruluş: 1959

"Favorita Pastanesi'nde Todori adında bir Rum usta vardı. Ondan çok şey öğrendim. Tabii ki gençlik de vardı, ben işten korkmazdım. Sabahlara kadar çalışırdım. İşimi çok seviyordum. Sevgi oldu mu her zorluğun üstesinden gelinir."

Yani Turaçoğlu

Anlatın bakalım Yani Usta kendi öykünüzü...

1934 Çengelköy doğumluyum. Rahmetli babam Sirkeci'deki Çankaya Pastanesi'nde arkadaşının yanına verene kadar değişik işlerle meşgul oldum. Orada pastaneciliğe başladım. İşi orada öğrendim. 1-2 sene çalıştıktan sonra Savoy, Beyoğlu'nda Budak, Şevken Pastanesi, Osmanbey'de Favorita çok meşhurdu o zamanlar, bu pastanelerde çalıştım.

Ne zaman ve nasıl bu mesleğe girdiniz?

Ben bu mesleğe aşağı yukarı 1959 yılında başladım. 25 yaşındaydım yani.

Neydi zorlukları?

Zorlukları şöyle: İlk etapta işin ilmini öğrenmek lazım. Ben yatkındım bu işe, seviyordum. Çabuk öğrendim her şeyi. Çalışma şartları kolay değildi, daha zordu bugünlerle kıyaslarsak. Ama iyi ustalarım vardı. Favorita Pastanesi'nde Todori adında

bir Rum usta vardı. Ondan çok şey öğrendim. Tabii ki gençlik de vardı, ben işten korkmazdım. Sabahlara kadar çalışırdım. İşimi çok seviyordum. Sevgi oldu mu her zorluğun üstesinden gelinir.

Yani Turaçoğlu ve sanat eseri pastası.

Başka hangi ustalardan öğrendiniz mesleği?

Birçok ustadan birçok şey öğrendim. Budak Pastanesi'nde Grigor Usta vardı. Grigor Medoviç Yugoslav'dı. Allah rahmet eylesin. Çok severdi beni, tabii ki ben de onu. Beraber yarışırdık. Madlen çikolataları dökme yarışı yapardık. Kim daha fazla adet dökebilecek diye.

En iyi yaptığınız çikolata mı, pasta mı, börek miydi?

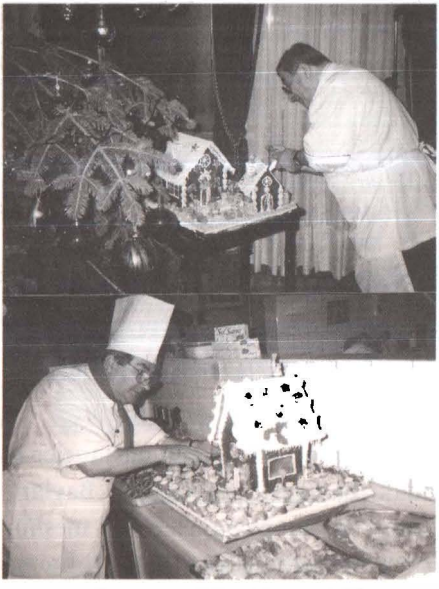
Hepsini yapıyordum. Hamur işleri olsun, pastacılık olsun, çikolata, tuzlular, batonlar, hepsinde çok başarılıydım. En dinamik dönemim 1955-1975 arasıydı. İyi dönemlerdi o dönemler.

Yani Turaçoğlu bir ödül töreninde.

O zamanlar hangi ustalar, hangi pastaneler meşhurdu?

Beyoğlu'ndaki Baylan, Kadıköy'deki Baylan, Karaköy'deki Baylan, yani bütün Baylan pastaneleri çok meşhurdu. Ben orada da çalıştım. Harry Lenas'tı sahibi. İnci Profiterol vardı tabii ki Beyoğlu'nda meşhur, hâlâ meşhurdur. Bunların hepsi Rum pastanecilerdir. Pangaltı'da iyi bir Ermeni pastaneci vardı, adını hatırlayamıyorum. Ama daha çok Rum'du pastaneciler. Müşterilerimizin çoğu da ilk zamanlarda Rum idi. Daha sonra semtine göre değişiklikler oldu tabii ki. Yani Eylül Olayları'ndan sonra da Rumların Atina'ya göç etmesi gibi etkenler, farklı dengeleri de beraberinde getirdi. Müşterilerimiz artık daha çok Ermeniler ve Museviler olmaya başladı. Yahudilerin âdetlerine göre de ürün üretmeye başladık. Hamursuz gibi. Ben meşhur Tila Pastanesi'nde ustabaşı olarak çalıştım. Bu pastane mesela Mişel Levi'nin pastanesiydi. Burada 17 sene çalıştım. En çok sattığımız ürün şarlottu, Montblanc kestaneli, limonlu gatolar, frambuazlı pastalar, moka, gato, petit fours, baton salé, profiterol başrolde. Milföy keza başrolde. Ben çok meraklıydım. Sürekli yeni tatlar, yeni ka-

rışımlar yapıyordum. Bu işte yaratıcılık çok önemli. Mesleği sevmek de çok önemli. Sonra her şey değişti artık. Mesela biz şantiyi kendimiz yapardık. Ve her tatlıya göre şantiyle oynardık. Şimdi hazır alınıyor. Tadı hep aynı. Böyle olmaz ki...



Yani usta emekliliğinde Fener Rum Patrikhanesi'nde yine elleriyle harikalar yaratırken.

İstanbul'da yaşam o zamanlar nasıldı?

İstanbul dediğim gibi hep gayrimüslimdi. Rumlar çoktu. Ermeni, Katolik, Levanten... Bir bayram olurdu, hep beraber kutlanırdı. Komşular birbirine ziyarete gider, tatlılar götürürdü. Sevgililer, nişanlılar pastanelerde buluşurlardı. İkram için veya kız istemeye gidildiğinde çikolata olmazsa olmazlardandı. Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım inancı vardı. Her bir işin başlangıcı, herhangi bir yenilik tatlıyla kutlanırdı. Yani tatlılar hayatın bir parçasıydı. Şimdi önemi sanki biraz azaldı. Kaldı ki şimdi şişmanlamaktan da korkulduğundan tatlılardan uzaklaştı insanlar.

Bize vereceğiniz en iyi tarif hangisidir?

Sana istediğin tarifi vereyim kızım...

Sizce şu anda pastanecilikte en iyi kimdir İstanbul'da?

Şu anda en iyisi galiba Pelit Pastanesi'dir. Venüs ve Polo Pastanesi'ni de çok beğenirim mesela.

İstanbul'da Rumlar, Ermeniler, Museviler, Arnavutlar, Kürtler yaşıyor bildiğiniz gibi. Kim, neyi en iyi yapıyor sizce Bay Yani?

Pastanecilikte Rumlarla kimse yarışamaz. Mezede Ermenilerle başa baş gideriz. Balık tavernaları denince özellikle Boğaz tarafı Rumlarındır. Tabii ki Kumkapı'da da vardı Rum meyhaneleri. Kumkapı'da meşhur Ermeni Kör Agop'un meyhanesi vardı. Ama ondan da önce Lefter vardı. Meyhaneydi bu da. Yok böyle bir meyhane daha. Mezelerin dilinden anlardı. Şimdikiler meze mi? Şunun ezmesi, bunun ezmesi koca bir tepsi... Bunlar meze değil ki. Ama maalesef bu adamlar öldü ve bu işler de artık eskisi gibi zevk vermiyor. Yani en iyisini yaşayan bizler, şimdikilerle keyiflenemiyoruz.

Ailenizde pastanecilikle ilgilenen başka kimse oldu mu?

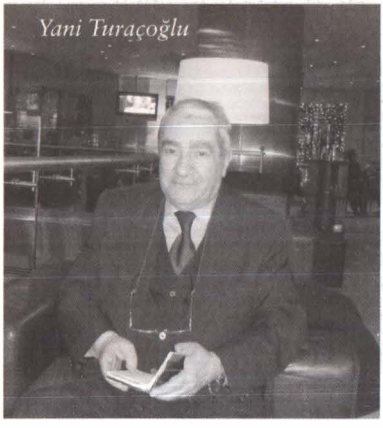
Hayır, kimse ilgilenmedi. Benim iki kızım var. Ama hobi olarak ilgileniyorlar. Ben gidip çarşıdan kapkacak, ne bileyim forma veya ne gerekiyorsa alıp öğretiyorum zaman zaman. Ama çalışıyorlar, çocukları oldu, fazla zaman bulamıyorlar bu işler için.

Sizin yetiştirdiğiniz çırak, öğrenci var mı?

Ben bu mesleği seve seve birçok gence öğrettim. Eskiden öğretmezlerdi mesleği eski ustalar. Ya da gözlerine kestirdikleri yetenekli bir çırağa verirlerdi işin sırrını. Ustaya kolay kolay yaklaşamazlardı. Ama benim yanımda çok kişi öğrendi ve çok kişi ekmek kazanıyor bu meslekten. Bazısı dükkân açtı, bazısı ustabaşı olarak çalıştı. Bazılarıyla da hâlâ görüşürüm.

Patrikhane'de kaç sene çalıştınız?

1999'dan 2006'ya kadar evet, Patrikhane'de çalıştım. Patrik hazretlerine hizmet ettim. O da ayrıca benim için bir gurur kaynağıdır. Çok överdi sağ olsun beni. Çok titiz olmasına rağmen beğenirdi yaptıklarımı. Mesela şimdi Patrikhane'ye gittiğimde kapıdaki görevliler olsun, polis arkadaşlar olsun, Patrik'in kendisi bile hâlâ, "Nerede senin tatlıların, güzel kurabiyelerin Yani Usta?" der. Tabii haliyle çok seviniyorum. Özellikle kanapelerimde iddialıyımdır. Kokteyller olsun, davet ve toplantılarda yaptığım kanapeleri teker teker süslerdim. Sabır gerektirir bu işler kızım. Herkesin harcı değil.



O zamanlar Rum-Türk ilişkileri nasıldı?

İstanbul'da hayat tatlıydı. Keyifliydi herkes, hoşgörü vardı. Hiçbir sorun yoktu. Kardeş gibi yaşıyorduk. Mesela ben askerliğimi Erzurum Palandöken'de yaptım. Orduevindeydim, daha sonra pastacı ve aşçı olarak çalışmaya başladım. Askerde hiçbir zorluk çekmedim. Orada beni çok severlerdi. Terhis olduğumda arkadaşlarım trene kadar gelip bavulumu taşımış ve beni uğurlamışlardı, hiç unutmuyorum. Subaylarla içki içer, kadeh kaldırırdık. Benim askerde olduğum dönemde İstanbul'da 6-7 Eylül Olayları oldu. Bunlar tabii ki çok üzücüydü ama ben orada hiçbir şey hissetmedim. Yani o olaylar dışında yine söylüyorum, hepimiz kardeş gibi yaşıyorduk, şimdi de hâlâ öyle yaşıyoruz.

Bu mesleği yapanlara neler önerirsiniz?

Bu mesleği yapanlar öncelikle bu mesleği sevmeliler. Yeni yeni tatlar üretmeyi ihmal etmesinler. Her sektörde olduğu gibi

müşteri yenilik bekler. Ve üşenmek olmaz. Hazır malzemelerle iş yapılmaz. Tatlar aynı olmamalı. Her ürünün kendine has tadı olmalı. Bunlara dikkat etmek gerekir.

Ramada Oteli, 19 Kasım 2010

AYVA TATLISI

MALZEMELER

- 5 tane ayva
- 1,5 su bardağı şeker
- 5 tane karanfil
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 çay kaşığının yarısı vanilya

YAPILIŞI

Ayvaları ortadan kesip çekirdeklerini çıkarın. Tam en altına kadar ovun ki çekirdek kalmasın. Tencereye koyun, kapatana kadar üstüne su ekleyip ve kaynatın. Sürekli kontrol etmeniz gerekir. İçindeki çekirdekleri de suya koyarsanız hafif pembe bir renk verir. Ama biz bundan daha kırmızı olsun isterdik; o yüzden yarım kaşık şeker boyası eklerdik kırmızı renkte. Çok güzel bir renk oluyor, tabii ki tercih sizin. Bu arada iyice kaynayınca tencereyi ateşten alın. Ortalarına rendenin kalın tarafıyla bir ayva rendeleyip oyulmuş içlere yerleştirin. Fırına verin. 150-160 derecede pişirin. Kalan suyu da fırındaki ayvaların üzerine gezdirin. Üstü kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra üstüne, kendi şurubundan gezdirin. Üzerine kaymak koyun, isteğe göre biraz toz fıstık da öneririm. Servise hazırdır.

KREM KARAMEL

MALZEMELER

- 1 litre süt
- 300 g şeker
- 8 yumurta, vanilya

YAPILIŞI

Formaların dibine kavrulmuş şeker koyun. Sonra 8 yumurta ve vanilyayı sütle çırpın. Bunun için tel çırpıcı kullanılır. Kaynamaması lazım, çok kısık ateşte olmalı. Omlete dönebilir her an, dikkat etmek lazım. Piştiğini anlamak için tel çırpıcının sopasını kremaya daldırın, eğer üstüne bulanıyorsa hazırdır. Formaları doldurun ve benmari usulüyle pişirin. Yani formaları su dolu bir yayvan tencereye veya tepsiye koyup pembeleşinceye kadar pişirin. Sonra soğusun. Bir bıçak yardımıyla kenarlarından ayırın ve ters çevirerek tabağa koyun. Karamelini de üstüne akıtın. Servise hazırdır.

EKMEK KADAYIFI

MALZEMELER

- 1 kuru kadayıf
- 2,5 kg şeker
- 2,5 litre su
- Vanilya

YAPILIŞI

Önce kadayıf sıcak suyla yumuşatılır. Tabii öncesinde bıçakla haç şeklinde kesilerek suyun içine kadar sızması için yol açılır. 1 litre kaynar suyla iyice ıslanan hamura ek olarak ayrıca 2,5 litre su ve bir o kadar şekeri kaynatarak şurubu da hazırlarız. Şuruba vanilya da ekleriz. Renk alması için yine biraz şeker kavurup şuruba ekleriz. Şurup soğuk olmalı ve biraz şurup koyup biraz beklemek gerekiyor... Yavaş yavaş bütün suyunu yedireceksiniz. Sakın bu su fazla deyip atmayın kenara. Suyun hepsini içirteceksiniz hamura.
Tepsideki hamur yavaş yavaş pişirilir. Daha sonra ortaya bir tabak koyarak kolay kesilmesi için ortasını çıkarırsınız. Bu malzemeden kırk parça çıkar.

PROFİTEROL

MALZEMELER

HAMURU İÇİN

- 100 g tereyağı (margarin de olabilir)
- 200 g su
- 150 g un
- 4-5 yumurta
- Az tuz, az şeker

KREMASI İÇİN

- Yarım litre süt
- 150 g şeker
- 100 g un

YAPILIŞI

Tereyağı ve su bir tencerede kaynatılır. 250 gr un, kaynayan suya yavaş yavaş eklenir ve bir yandan tahta spatula ile karıştırılır. Yumuşaklığa bağlı olarak 4 veya 5 yumurta hamurun içine eklenir ve karıştırılmaya devam edilir. Hamur kulak memesi kıvamına gelene dek yoğrulur. Bez bir torbanın içine koyup üstünden sıkarak lamarinaya asker gibi ufak toplar halinde dizilir. 30 tane kadar çıkacaktır. Hepsi birden bir tencerede kaynatılır. Kaynadıktan sonra yarım çay kaşığı vanilya eklenir ve karıştırır. Vanilya, unun ve yumurtanın kokusunu alır. Ve hazır krema da kenara koyulur. Petit su, yani hamurların altından parmakla küçük delikler açılır. İstenirse kremaya şanti koyarak parfe yapılabilir, istenirse kremaya şam fıstığı eklene-

bilir. Bunlar yine o bez torba yardımıyla hamurların içine doldurulur. Artan kremaya kakao veya bitter çikolata atılır ve karıştırılarak çikolatalı bir krema elde edilir. Isındıkça daha koyu renk alır. Yavaş yavaş, kaynamasın fazla... Biraz da vanilya eklenirse iyi olur. Akıcı bir kıvama gelince artık üstüne dökülecek sos da hazır demektir.

Püf noktası: Sert olursa biraz şurup yani şeker ile suyu eriterek dökmeli ki daha akıcı olsun. Mümkünse ılık olsun, soğuk olursa katılaşır, akmaz. Sonrasında toplar piramit halinde dizilir. Üstüne çikolata sosu eklenir ve süslemek için yine torbasına konularak şanti ile şekiller yapılabilir ya da rulo çikolata konulur. Çikolata eritilir ve mermer tezgâha akıtılır, soğuması beklenir. Spatulayla kaşır gibi yaparsan o rulo halinde çıkar ve profiterolün üstüne süs olarak yerleştir. İstenirse toz fıstık da eklenebilir.

BEYAZ TATLI (ÇEVİRME TATLISI)

MALZEMELER

- 1 kg şeker
- Yarım litre su
- 1 çay kaşığı krem tartar
- 1 çay kaşığı vanilya
- İsteğe göre bergamot veya sakız

YAPILIŞI

Her ikisini koy kaynasın. Küçük fırça ve suyla köpüklerini tencerenin kenarlarından sürekli eriterek yok et ama kaşıkla alma. Bilye bilye kaynamaya başladıktan sonra bir çay kaşığı krem tartarı erit ve suyun içine ekle, karıştır. Vanilya da koy. İsteğe göre bergamot veya sakız koyabilirsin. Daha sonra ateşten indir. Yarım saat soğusun.

Tencereyi tutacak bir kişinin yardımıyla ve bir tahta sopa ile karıştırmaya başlarsın. Baktın sert oldu, bir damla su atarsın ama yumuşak olursa sertleştiremezsin. Yavaş yavaş beyazladığını görürsün. Kesiliyor demektir. Yayvan ağızlı bir borcam veya kaba yerleştir ve beklet...

Ellerine sağlık Bay Yani, ne mutlu bana ki bu tarifleri senden kapabildim...

Pasta ve Şekerleme

Nil Pastanesi, Şişli

Hrisula Buduris
Kuruluş: 1974

"Aslında pastanecilik gerçekten de zor bir meslek. Bunu işin içine girince daha çok anladım. O zamanlar bayanların pastane açması moda idi. Ben de kendimde bu gücü buluyordum herhalde. İyi de iş yapıyordu pastaneler. İlk dükkânımızı 'Levent Tadal Pastanesi' adıyla açtık."

Hrisula Buduris

Pastane açma fikri kimindi Madam Hrisula?

Benim fikrimdi. Bu bir yanlışlıktı ama şöyle anlatmaya çalışayım: Ben terziyim. Yeni evli olarak gittiğim apartman dairesinde atölye açmak istemedim ve ses mühendisi olan kocama bir ek gelir olması açısından bir pastane açmak önerisinde ben bulundum. Eşim Marko Buduris'tir. İşinin ustası ve sinema camiasının

tanınan bir ismiydi ama o zamanlar bu işlerde çok para kazanılmıyordu. "Daha genç bir kadın olarak ben de sana yardım edeyim, beraber bir pastane açalım," dedim. Kocam işi bilmediğinden dolayı istemedi. Ama ben kararlıydım. Etrafımdaki arkadaşlarım da pek desteklemedi, çoğu zaten terzi, mantocu olduğundan bu işe devam etmemin daha doğru olacağını anlatmaya çalışıyorlardı, hatta, "Sen anlamazsın bu işlerden, başın ağrır," gibi sözlerle vazgeçirmeye çalışıyorlardı beni bu düşüncemden. Aslında pastanecilik gerçekten de zor bir meslek. Bunu işin içine girince daha çok anladım. O zamanlar bayanların pastane açması moda idi. Ben de kendimde bu gücü buluyordum herhalde. İyi de iş yapıyordu pastaneler. İlk dükkânımızı "Levent Tadal Pastanesi" adıyla açtık. Çarşı Caddesi'nde idi dükkân. 1974'te devrettik ismi ile ve Abide-i Hürriyet Caddesi'ndeki Nil Pastanesi'ni açtık. Tadal hâlâ devam ediyor Levent'te.

Çeşitleriniz nelerdi?

Çok çeşit vardı. 60 tane diyebilirim. Börek, poğaça, çatal, strüdel, tartlar, pasta, baton, baklava çeşitleri, şekerpare. Sütlü tatlılar muhallebicilerde satılırdı. Mesela Yordan Muhallebicisi vardı. Oradan gidip alınırdı. Ama çok zahmete girdik. Mesleği bilmediğimiz için çok yorulduk. Kazançlı oldu olmasına, bir ek gelir tabii ki oldu ama bu ben ayaklanmasam olmazdı. Eşim hep devretmekten bahsetse de ben oralı olmuyordum. Ama tabii ki çok kötü dönemler de yaşıyorduk. Zorluklar vardı. Piyasada yağ, kakao, Aygaz, fındık, fıstık bulunmuyordu. Hepsi karaborsa idi. Ee, tabii ki bunlar haliyle çok zorluyordu pastanecileri. Biz de artık kapatma kararı almıştık en sonunda. Ve eşim bundan bahsetmişti herhalde ki bir gün eve emekli bir subay gelip "Abla dükkânı veriyormuşsunuz," deyince içim el vermedi, "Yok böyle bir şey," dedim ve kalkıp Şekerciler Cemiyeti'ne gittim. Orada Mehmet Bey adında çok iyi bir kişi vardı. "Lütfen bana yardım et," dedim. "Dükkânımı kapatacağım, bana yardım et," diye neredeyse yalvardım. Bana yağ vermesi için gitmiştim oraya. Nitekim adamcağız acıdı halime, beni kamyona bindirdi. Kocam bu olanlardan

habersiz tabii. Siirt Mahallesi'nde hamam gibi bir yere götürdü, üç merdiven indim ve yağ deposuna girdim. Kocam Unkapanı'na yağ almaya gittiğimi biliyordu ve bu böyle devam etti. Hiçbir zaman öğrenmedi yağ almak için oralara gittiğimi. Nedenini de açıklayayım. Kıyamazdı beni oralarda görmeye. Benimle gelirdi gelmesine ama bu meseleyi benim tek başıma halletmem gerekir, düşüncesinden açmadım konuyu. "Nereden buluyorsun yağları Hrisula?" dediğinde de, "Unkapanı'ndan, o bildiğimiz yağcıdan alıyorum," deyip geçiştiriyordum.

Hirusulu Vuduli: "Pastacılıkta gelişmeler var"

1967 yılından bu yana pastacılık mesleğine uğraşı verek ustalaşmış ve 1975 yılında Nil pastanesini açarak işletmeçiliğine başlamıştır. Bu konuda sorunları ve faaliyetlerine şöyle deyindi,

Son yıllarda ülkemizde pastacılık mesleğine büyük önem verilerek aşamalar yapılmıştır. Bu konuda Avrupadan çok ileri pasta imalatı yapmaktayız.

Çoğumuzda elaman yetişmesi var fakat genelde pastahanelerin çoğunluk olması elaman yetişmemesine sebebiyet vermektedir. Ayrıca ücretlerin tatminkar olmayışı vede sigorta muamelesine tutulmaması işçiyi çalışmamaya itmektedir.

Biz Nil pastanesi olarak kaliteye ve günlük imalata önem vererek müşteriye verimini sağlarız. Son günler ham maddeye gelen zamlar, maliyeti etkilediği için, bu zamları anında müşteriye aksettiremiyoruz.

Bunun yanında bu zamların oluşması, müşterinin alım gücünü düşürmüştür.

Bu konuda zamların oluşması, bir kontrol getirilerek alım gücünün artırılması şart. diyen Sayın Vuduli 1934 İst. doğumlu ve lise mezunudur.

Bayan Hrisula Buderis'le yapılan bir röportajdan.

En çok hangi ürününüz seviliyordu?

Parça börek, elmalı strüdel çok seviliyordu. 7-8 tepsi börek sadece sabah saatleri çıkardı. Arkadan krikrak ve batosaleler çok satılırdı.

Siz pastanenizin mutfağında çalıştınız mı?

Ben mutfağında, imalatında bulunmadım. Kasada bulunuyordum. Sadece ürünleri kontrol ediyordum. Yanımızda İbrahim

Bey çalışırdı. Ben Atina'ya gitmeden önce gelip elimi öpüp, "Ne zaman bir şeye ihtiyacın olursa biz buradayız, çekinme," demiştir.

Bayan Hrisula Buduris, Gökçeada ziyaretinde.

O dönemin en iyi pastaneleri hangileriydi?

O dönemin en iyi pastanesi Baylan'dı. Baylan Pastanesi bir dönem kapandı tadilat amaçlı. Biz o dönemde onun makinalarını, yani yumurta ve hamur makinesini almıştık. Karaköy'deki Baylan Pastanesi'nin dışında, Lebon, Markiz, İnci, Kervan pastaneleri vardı meşhur.

Yanınızda çalışanlardan sıkıntı çektiniz mi?

Ekstracı Ahmet vardı. Paskalyalarda, yılbaşlarında gelir, ekstradan çörek ve büyük çatal yapardı. Bir gün geldi, elinde bir telgraf. Köye gitmesi gerekiyormuş. Amcası hastalanmış. Biz de ona koca bir çanta hazırladık. Kurabiyesi, çöreği, işte Allah ne verdiyse, cebine para da koyduk. Ama tabii ki çok zorlandık, tam bayram öncesiydi. Bir zaman sonra bir haber geldi bizim Ekstracı Ahmet başka bir dükkânda çalışıyor. Kocam bindi bir

arabaya, gitti Ahmet'in çalıştığı dükkâna. "Vay be Ahmet," dedi, "kolay gelsin, amcan iyileşti mi?" Tabii böyle durumlarla da karşılaştık. Zaten bizi en çok yoran ustalara ve işçilere bağımlı olmamızdı çünkü biz usta değildik. Onlara muhtaçtık. En büyük zorluk buydu.

Diğer pastanelerle aranızda rekabet var mıydı?

Hayır, yoktu.

Ne zaman ve ne sebeple kapatma veya devretme kararını aldınız?

1990 senesinde kocam hastalandı. Dükkâna geliyordu gelmesine ama yoruluyordu. Yanımızda çalışan tezgâhtar devredeceğimizi anlayınca bizden istedi dükkânı. Biz de öyle, olduğu gibi az bir parayla verdik dükkânı.

Atina'ya ne zaman yerleştiniz?

Üç sene oluyor. 2006-2007 arası. Diz ameliyatlarımı yaptıktan sonra Kurtuluş'taki evimi kapattım ve temelli olmak üzere Atina'ya yerleştim. Kızımın yanına. Yazları Kınalıada'ya gitmeye devam ediyorum.

Bize hangi tarifinizi vereceksiniz?

Elmalı strüdel tarifimizi memnuniyetle vermek isterim.

Teşekkürler Bayan Hrisula...

Atina, 15 Aralık 2010

ELMALI STRÜDEL

MALZEMELER

- 12 adet milföy hamuru
- 100 g tereyağı
- 85 g sarı üzüm
- 2 çay kaşığı brendi
- 5 tane elma
- 3 tane ekşi yeşil elma
- 4 yemek kaşığı kahverengi şeker
- 2 çay kaşığı tarçın
- 1 adet limon
- 1 adet limon rendesi
- 1 yemek kaşığı galeta unu
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz

YAPILIŞI

Üzümü brendi ve suyun içinde 15 dakika bekletin. Elmaları ince ince dilimleyip tencereye alın. Esmer şeker, tarçın ve limon rendesi koyup 15 dakika pişirip ocağı kapatın. Ceviz, limon suyu, galeta unu ve üzümü ekleyip ılıklaşması için bekletin. Milföy hamurlarını üst üste koyup aralarına eritilmiş tereyağı sürün. Hamurun üstüne un serpin, merdaneyle hamuru açıp dikdörtgen şekli verin. Hamurun uzun kenarına elmalı harcı yayın. Kalın bir şekilde sararak rulo haline getirin. Kalan yağı üstüne döküp 180 derecelik fırında üstü pembeleşene kadar pişirin. Pudra şekeriyle süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

Lider Çikolataları, Beyoğlu

Fanuryos Teofilos Demircioğlu

Fanuryos Bey'i randevu almak için aradığımda Noel-yılbaşı dönemindeydik. Yortudan sonra buluşmak üzere telefonu kapattık. Ne yazık ki, bundan az süre sonra vefat ettiğini duydum. Cemaatimizin sayılan, sevilenlerindendi. Röportajı oğlu Yannis Demircioğlu ile yaptım. Kendisi Zoğrafyon Rum Lisesi Müdürü. O da babası kadar saygın biri.

Babanızı sizden dinlemek kısmetmiş...

Babam 34 doğumlu. Kuzguncuk Rum İlkokulu'nu bitirince çırak olarak Karaköy Baylan'da işe başlamış. Bir tiyatro oyununda fakir kızı oynayan Niça (annem) ile evlenmiş. Ben tek evladıyım. İmren Baylan'dan 75 yaşında emekli oldu. Oriental Emperial ve Lider son durak oldu hayatında.

Babam çekirdekten yetişme çikolata ustasıdır. İşe en alttan başlayıp her kademesinde çalıştı.

Ustaları kimdi?

Farklı hocaları, ustaları olduğunu anlatırdı. Yunan uyruklu ustalardı bunlar. Ama en büyük hoca Bay Harry Lenas, Baylanların sahibidir. Hem yenilikçi, hem işinin erbabıdır Lenas.

Fanuryos Teofilos Demircioğlu.

Babanızın yanında çalıştınız mı?

Ben üniversite yıllarında, yazıhaneye gidip yardımcı oluyordum. Aynı zamanda plasiyerlik de yaptım. Ama babamın yorgun, üzgün hallerini görüyordum. Bu beni ticaretten soğuttu.

Mesleğinde başarıyı yakalamayı babanızın hangi özelliği ile bağdaştırıyorsunuz?

Patronluk döneminde bile bir işçi gibi çalışırdı. İşçilikten geldiğini hiç unutmayan bir patrondu.

Ürün çeşitleri nelerdi?

Pralin ve draje çok satanlardı. Madlen çikolata da tabii. En iyi müşterimiz Pelit Pastanesi'ydi. Bir de çocuklara şemsiye çikolatalar. Sanırım şeker-çikolata sektörü Rumların elindeydi. Ha-

len de devam eden markalar mevcut. Golden, Madlen, Lider, Elit, Arma, Emperial Oriental, Royal, İmren Baylan'ı sayabiliriz. Keşke bu firmalar 50'li ve 60'lı yılların problemlerini yaşamasalardı. Oriental fabrikası ortağı olan Özkan Bey'in vefatı üzerine ailesine babalık yaptı. Bomonti'de fabrika satın aldı. 2000'li yıllarda Lider vardı artık. Bütün Anadolu ile ve İstanbul'un tanınmış pastaneleriyle iş yaptı.

Demircioğlu ailesi

Atina'ya yerleşmeyi düşündü mü babanız?

1964 ve 1974'te Kıbrıs'ta cereyan eden olaylar çok İstanbullu Rum'un buradan gitmesiyle sonuçlandı. Olaylar sırasında, bizler de evimizden ayrılmayı düşündük. Rum Okulu'nda öğretmen olan annemin, "Öğrencilerimi bırakıp hiçbir yere gidemem, çok istiyorsan sen gidebilirsin," yaklaşımı babamı ikna etmeye yetti. İstanbul'u her şeyden çok severdi.

Babanızın mesleki konulardan ötürü zaman zaman üzüldüğünden söz ettiniz. Ne gibi sorunlar yaşadı?

Ülkemizde 1980'li ve 1990'lı yıllar ekonomik açıdan çok zor geçti. Bu dönemlerde babamın üzüntülerine şahit oldum.

Arkadaşı ve iş arkadaşı Ahmet Mahir Dindar'ın babam için yazdığı bir yazıyı sizinle paylaşmak isterim:

SEVGİLİ THEOFİLOS DEMİRCİOĞLU'NUN AZİZ HATIRASINA

Sevgili Theofilos Demircioğlunu tanıdığım yıl 1961 sonbaharıydı.

Bu satırları yazdığım yıl 2011.Tam 50 yıl önce yani yarım asır bir insanı tanımak için çok fazla bir zaman.

İlk defa Mecidiyeköy Milo-Baylan fabrikasına gittiğimde beni karşılayan önce müşteri daha sonra danışmanım,ustam,dostum,ağabeyim olan bu müstesna insanla yakınlığım hiç kesilmedi.

Birbirimizi sevdik,her zaman görüştük.Ama bu dostluk sadece iş hayatını değil özel hayatımıza da girdi.

İş hayatında,emekliliğin de,kendi işini kurduğunda hep devam etti.

Theofilos kendi işini kurduğunda iş ortağı bir süre sonra vefat etti.

Ortağının ailesine yıllarca ortaklığı devam ediyormuş gibi desteğini esirgemedi sürdürdü Theofilos..

Bu vefalı insani davranış sadece aile ve sosyal hayatında değil iş hayatında da ne kadar fazilet,insanlık örneği olarak iş çevrelerinde konuşuldu.Takdir ve vefalı bir davranış örneği oldu.Bu sadece hasletlerinden biriydi.

Rum cemaati olsun,eş dost çevresi olsun,iş çevresi olsun sevmeyeni yoktu.

Meslekteki 50 yıl Jubilesi sevenlerinin bir araya geldiği bir sevgi şelalesi oldu. İyi ki bana ağabey ben ona kardeş olmuşum.

Theofilos bu zenginliğine evlat zenginliğinide katmıştır.Yani Demircioğlu ondan bize yadigar kalan fevkalade bir insan.Oda babası gibi bir çok talebe yetiştirmiştir.Babasının aziz hatırasını yaşadıkça unutamayız.

Sevgilerimle...

AHMET MAHİR DİNDAR

15.5.2011

Maskot Pastanesi, Kurtuluş

Stella Vraikou ve Marika Hacopulu (Kızı)
Kuruluş: 1956

"Eylül'de kalktık ağabeyimle İstanbul'a gene geldik. Özel bir sebebi yoktu. Özlediğimizden geldik. Çünkü çok özlüyoruz ve çok seviyoruz İstanbulumuzu. Orada doğdum, evlendim, 28 sene yaşadım. Tatlı anılarım var. Ama çok kötü şeyler de yaşadık biz. Türklerin kendileri de rahatsız oldular bu olaylardan. Çok Müslüman Türk arkadaşımız başka ülkelere göçtüler. Büyükada'yı, Kurtuluş'u hatırladıkça içim kopuyor. Atina'da da bir hayat var. Ama ben yine de İstanbul'u isterim yaşamak için."

Marika Hacopulu

Maskot Pastanesi'nin çocukluk anılarımda özel bir yeri vardır. Kurtuluş İlkokulu hemen bu pastanenin yanındaydı. Okul çıkışı aldığımız mis kokulu sıcak poğaçaların tadı halen damağımdadır.

Pastanenize neden "Maskot" adını verdiniz?

Herkesin uğrak yeri, herkesi keyiflendiren bir yer anlamında olduğu için. Zaten her türlü müşterimiz vardı. Kurtuluş semti Rumlarla doluydu. Çok Rum gelirdi ama Şeker bayramlarında bilhassa Müslümanlara satış yapardık bol bol.

Geçmişte hanımların pastane açması modaydı, özellikle Rum kadınlar arasında. Siz de bu akımla mı girdiniz pastaneciliğe?

Bu pastane anneme aitti. Biz kardeşler yeni yıl ve yortularda yardıma geliyorduk. Ustabaşı desen eniştemizdi. Aile işletmesi

yani, yabancı yoktu. 1957'de açtılar dükkânı. 1974'te Rumlar gene Atina'ya gitmeye başlayınca kapattık. Aslında mahallede problem yaşamıyorduk, konu komşu bizi koruyordu. Evlendikten sonra 1979'da Atina'ya geldim.

Stella Vraikou ve ailesi.

Pastanenin en sevilen ürünü?

Adisababa nefisti. Bir de tutti-frutti vardı o zamanlar.

İstanbul desem neler anlatırsınız?

Eylülde kalktık ağabeyimle İstanbul'a gene geldik. Özel bir sebebi yoktu. Özlediğimizden geldik. Çünkü çok özlüyoruz ve çok seviyoruz İstanbulumuzu. Orada doğdum, evlendim, 28 sene yaşadım. Tatlı anılarım var. Ama çok kötü şeyler de yaşadık biz. Türklerin kendileri de rahatsız oldular bu olaylardan. Çok Müslüman Türk arkadaşımız başka ülkelere göçtüler. Büyükada'yı, Kurtuluş'u hatırladıkça içim kopuyor. Atina'da da bir hayat var. Ama ben yine de İstanbul'u isterim yaşamak için. Burada hep İstanbullu arkadaşlarımla görüşüyorum. Oradaki herkese sevgiler benden kızım.

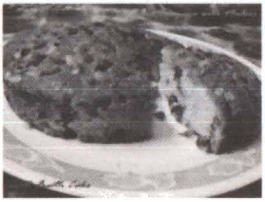
Sizden tutti-frutti tarifini rica edebilir miyiz?

Palio Faliro, 10 Aralık 2010

TUTTİ-FRUTTİ KEK

Başlamadan evvel püf noktasını vereyim. İçine girecek meyveleri unlayıp kevgirden geçirin. Aksi takdirde bunlar hamurun aralarında kalır.

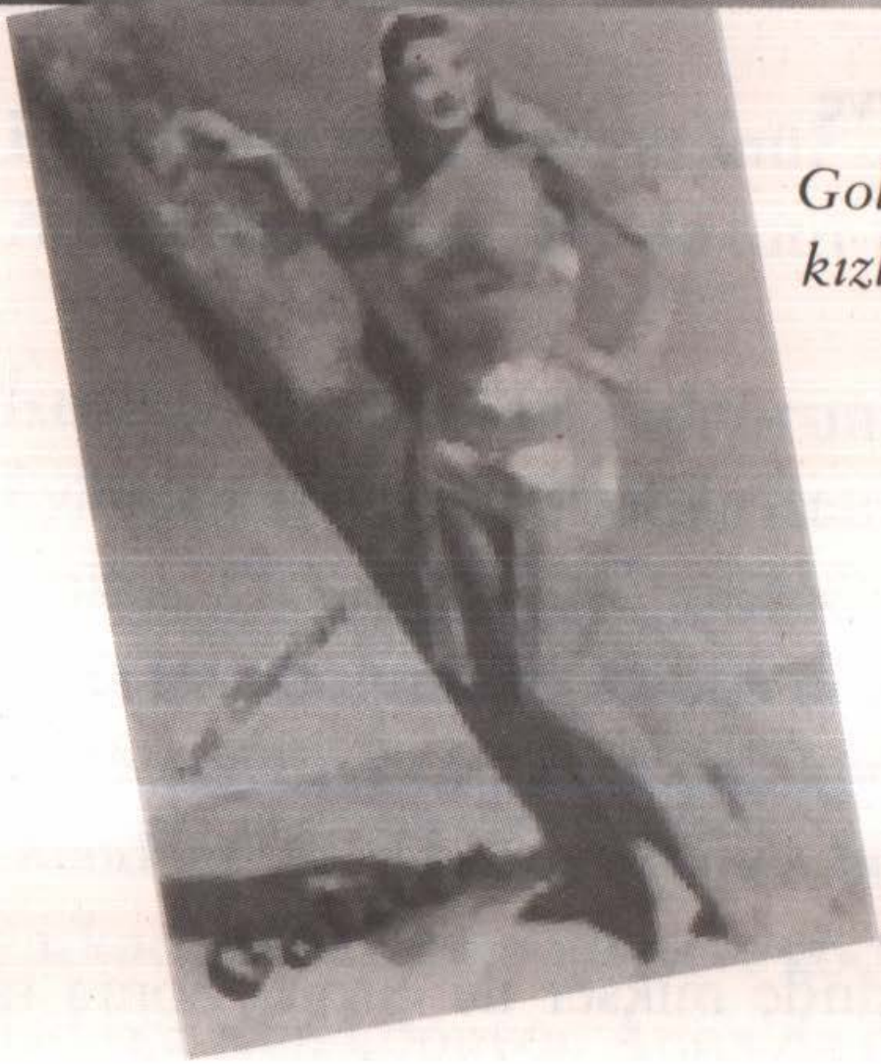
MALZEMELER



- 4 adet yumurta
- 150 g tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un (elenmiş)
- 1 su bardağı karışık glase meyve
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı haşhaş tohumu
- 1 portakal kabuğu rendesi

YAPILIŞI

Yumurta ve şekeri cam kap içinde mikser ile çırpın. Sonra tahta kaşık ile karıştırarak erimiş yağ, elenmiş un ve diğer malzemeleri koyun. Yağlanmış ince uzun bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış, 170 derece fırında 30-40 dakika pişirin.



Golden kızları.

Golden Çikolata Fabrikası, Kurtuluş

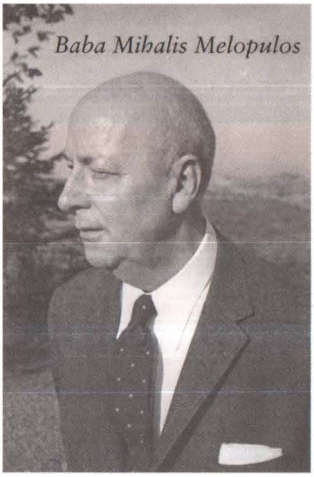
Savas Melopulos
Kuruluş: 1948

"Babam fakirlikten gelmiş bir insandı, işin sıfırdan öğrenilmesi gerektiğine inanan ve ancak zaten o zaman bana itimat edebilecek biri idi. Fabrikada tepsileri yıkayan Pastrandoni adında bir elemanımız vardı. Onu çağırdı ve, 'Al şu oğlumu da tepsileri yıkamayı öğret,' dedi. Beni onun yanına yolladı. Güler misin, ağlar mısın? Sonra da dönüp, 'Paşakamu (paşam), beğenmiyorsan bak bu ön kapı, burası da arka kapı,' deyip bana kapıyı gösterdi."

Savas Melopulos

Biraz kendinizden bahseder misiniz?

Adım Savas, 1936'da İstanbul'da doğdum. Evimiz Cihangir'de idi. Yeniyuva Sokak, Güzel Yuva Apartmanı. Apartmanın bütün dairelerinde akrabalarımız oturuyordu. 1. katta kuzenim Evanthia otururdu. Yorgo Hristidis ile evliydi, hani belki hatırlarsın Merbolin Boyaları vardı; onun sahibi idi. 2. katta başka bir kuzenim olan Stathis Melopulos otururdu. Daha sonra Atina'ya taşındı ve Melo-Amigdalo (Melo Bademleri'ni açtı). 3. katta Mihali ve Sultana Melopulos otururdu ve bir oğulları vardı, Savas Melopulos, yani ben. 4. katta Konstandinos ve Efterpi Melopulos oturuyordu. Bunların iki çocukları vardı. 5. katta Keti Melopulos oturuyordu ki bunun eşi ünlü Franguli Kuyumcusu idi. İlkokulu Zapyon Lisesi'nde bitirdim. Daha sonra Zografyon Lisesi'ne ve sonrasın Saint-Joseph'e geçtim. İngiltere'ye


Baba Mihalis Melopulos

lisan öğrenmeye gittim bir süreliğine ve daha sonra Robert Kolej'e geçtim. Sonra yine Londra'ya Business Manegemenet okurken hayatımı değiştirecek olaylar gündeme geldi. Bir yandan okula gidiyordum, bir yandan da çalışmam gerekiyordu ve part-time olarak bir pastanede çalışmaya başladım. Pastane, işi çok iyi bilen Kahireli birinin pastanesiydi. Makrodimitris idi adı. Çok şey öğrendim orada. Daha sonra başka bir işletmenin muhasebe işini aldım ekstradan. Bu muhasebe şirketinin tam karşısında da Sinema Stüdyoları vardı. Ve zaten içimde her zaman bir tutku olan yönetmenlik ve tiyatro aşkı uyanmaya başladı. Burada yönetmenlik seminerleri veriyorlardı. Bunları takip etmeye başladım. Hepsine gittim, dersleri hiç kaçırmadan takip ediyordum. 1968 yılına kadar Londra'da kaldım. Ama sonra geri dönmem gerekiyordu. Önce Atina'ya gittim. 1971 yılında babamın isteği üzerine İstanbul'a dönüp Golden Çikolata fabrikasının başına geçtim.

Golden'in hikâyesinden bahseder misiniz bize?

Golden'in kurucu üyeleri Mihalis Melopulos, Konstandinos Melopulos ve Selim İskender idi. İdare amiri de Savas Melopulos idi. 1948 yılında kurulmuştur Golden. Mihalis ve Konstandinos kardeşler kurmuştur firmayı ve Selim Bey'i, ki o çok iyi bir satıcı, mükemmel bir tezgâhtar idi ve size söylemem gerekir ki o zamanlar arabalarla gidip mal satılırdı. Şimdiki gibi *showroom*lar falan yoktu. Gidip kapı kapı bizzat malı tanıtmak gerekirdi. İşte bu konuda Selim Bey tam bir profesyoneldi. Daha sonra fabrikanın yanında küçük bir dükkân açıldı ve perakende Golden ürünler satılmaya başlandı. Fabrika Kurtuluş Azak Sokak'ta idi. Feriköy mezarlıklarına çok yakındı. Bu komik durumlar yaratıyordu.

Mesela bir cenaze için ağlayarak mezarlıklara giden bayanlar dönüşte, cenaze merasiminden sonra muhakkak Golden'den geçip çikolata, gofret alır yer, yüzleri gülerek evlerine giderdi.

Savas Melopulos çocukken golden arabalarının önünde.

Golden çalışanlarının hepsi Rum muydu?

Rum ustalarımız vardı tabii ki. Manol Ustamız vardı işi yürütüyordu. Yani makine teknik işleri ile ilgileniyordu. Yani Usta vardı, o da çok iyi tezgâhtardı. Muhasebede Bay Lemopulos vardı.

Savas Melopulos ve dönemin Sanayi Bakanı Şahap Kocatopçu.

Golden'i meşhur eden ürün hangisidir?

Bizim tanınmamızı ve sevilmemizi sağlayan üç ana ürünümüz vardı: çiklet, draje ve gofretler. Ayrıca şimdiki Beyoğlu parça çikolatasını andıran yarım kiloluk çikolatalarımız vardı.

O dönemlerdeki başka çikolata markalarını sayabilir misiniz?

Sekiz büyük işletme vardı. Elit, Royal, Mabel, Lion Melba, Lider, Demet, Golden... Bunların arasında ilk açılan Lion Melba idi. "Aslan Marka" idi lakabı. Ve para şeklindeki çikolatalar üretiyorlardı. Sonra Golden portakallı, fıstıklı, fındıklı drajeleri çıkardı ki gerçekten çok beğenildi bu çikolatalar.

Siz Golden'in hangi bölümünde çalıştınız?

Ben okulları bitirdikten sonra ceket, pantolon, kravat giydim, gittim babamın karşısına, "Benim ofisim hangisi baba?" diye sordum. Babam fakirlikten gelmiş bir insandı, işin sıfırdan öğrenilmesi gerektiğine inanan ve ancak zaten o zaman bana itimat edebilecek biri idi. Fabrikada tepsileri yıkayan Pastrandoni adında bir elemanımız vardı. Onu çağırdı ve, "Al şu oğlumu da tepsileri yıkamayı öğret," dedi. Beni onun yanına yolladı. Güler misin, ağlar mısın? Sonra da dönüp, "Paşakamu (paşam) beğenmiyorsan bak bu ön kapı, burası da arka kapı," deyip bana kapıyı gösterdi. Ama tabii ki işi ancak böyle öğrenebilir bir insan. Çünkü mutfağında çalışmazsan bir usta gelir, sana yarım kilo şeker gereken bir çikolataya, "2 kilo lazım," der ve çalar. İşi bilmiyorsan anında batar o şirket. Bunları sonrasında idrak ettim tabii ki. Mesela Londra'ya daha sonra çikolata yapımını öğrenmek için gittiğim okulda, çikolatanın formaya giriş derecesinin 36 derece olduğunu ve parmağımı sokarak anladığımı gören hocalar beni iftiharla mezun ettiler. Bunların hepsi fabrikada çalışırken öğrendiğim bilgilerdi.

Golden Çikolata fabrikası hâlâ var mı yoksa kapandı mı?

Her zaman dediğim gibi, benim sanatsal tarafım ağır basmıştır. Bu babamın hoşuna gitmese de ben tiyatroyu, yönetmenliği

çok seviyordum. Bunun peşinden gitmek istedim. Atina'da olduğum bir dönem babamın yeni ortağı Melih Başkan, Golden'in % 50'sini almıştı Savas Melopulos'tan. Ve firma yavaş yavaş el değiştirmeye başladı. Ve 2000'li yıllarda tamamen kapandı. Ama Golden var olduğu yıllarda İstanbul'un çok sevilen ve güvenilir bir markasıydı. Şimdi benim hayatım biraz Atina, çünkü küçük oğlum orada; biraz Viyana, diğer 2 oğlum orada yaşıyorlar, biraz da İstanbul'da geçiyor. Eşim Sofia İstanbul'da. Gerçi o da sık sık Atina'ya geliyor. Yani sabit bir hayat değil. Ben Atina'da tiyatro ile ilgilendim. Ama tabii ki mutfak hâlâ benim için bir hobi. Şimdi mesela İstanbul'da şans eseri karşılaştığım hem gençlik arkadaşım hem de müşterimiz olan Kahve Dünyası'nın sahibini buldum. Kahve içiyordum bir gün Kahve Dünyası'nda. Ödemek için kasaya gittiğimde biri elimi tuttu, "Burada para ödenmez," dedi. Sarıldık, oturduk sohbet ettik, bana Bebek Baylan'da iş teklifi sundu. "Neden olmasın," dedim ve kabul ettim. Şimdi bunun hazırlıkları var. Güzel şeyler düşünüyoruz. Hayırlısı.

Bildiğim kadarıyla siz yemek ve meze konusunda da çok meraklı ve deneyimlisiniz. Bizimle paylaşacağınız ve okuyucularımızın da yapabileceği türden bir yemek veya meze tarifiniz var mı?

Vereyim tabii ki. Hem evde yapılan pratik çikolata tarifi hem de bir-iki balık tarifi vereyim isterim. Balık yemeklerini yapmayı da yemeyi de çok severim çünkü.

Golden çikolata kutuları ve Golden reklamı.

EV YAPIMI ÇİKOLATA

YAPILIŞI

- 1 kg kuvertür çikolata
- 100 g kadar beyaz çevirme tatlısı
- Likör (isteğe göre değişik likörler kullanılabilir)

Benmari usulü ile kuvertürü eritiriz. 36 derecede çikolata erir ve bekletiriz. Bir tarafta beyaz tatlıyı biraz eritip ayrıştırırız. İçine biraz konyak koyup "şlak şlak" ses gelene kadar karıştırırız. Buz formalarının içine erimiş çikolatayı koyup ters çevririz. Dibinde kalan çikolatanın donması için buz kabını buzdolabının sebzeliğine yerleştirir ve 15 dakika bekletiriz. Sonra çıkarır ve içine eritmiş olduğumuz kremayı koyarız. İçine ne eklemek istiyorsak ekleriz. Bir vişne olabilir, bir fıstık olabilir, artık zevk meselesidir bu. Yine bu karışımı sebzeliğe koyar ve 15 dakika bekletir, sonra çıkarız. Üzerine yine çikolatayı güzelce sıvayıp yine buzdolabına koyarız ve 15 dakika daha bekletiriz. Çıkardıktan sonra ters çevririz. Buz kaplarına parmağımızla biraz vurmamız yeterli olacaktır çikolataların çıkması için. Güzel bir tabağa, altına kâğıtlar da koyabiliriz, sıralarız. İkram için bir gün geçmesi gerekir. Çikolatanın içindeki likör beyaz tatlı kremayı eritiyor ve harika bir kıvam elde ediliyor. Afiyet olsun.

KARİDES

MALZEMELER

- 1 kg karides
- 1 kg domates, biber, defneyaprağı
- Tuz
- ½ kg krem şanti, şekersiz
- Yarım bardak beyaz şarap

YAPILIŞI

Karidesleri bol su ve sirke ile kaynatın. Güzelce temizleyin. Üzerine rendelenmiş domatesleri koyun. 4 çorba kaşığı kadar kremayı da üzerine ekleyin. Yarım bardak şarap koyarak pişirin. Ateşten aldıktan sonra servis yapın.

FIRINDA KILIÇBALIĞI

MALZEMELER (8 Kişilik)

- 1 adet kılıçbalığı
- 1 kg domates
- 200 g gravyer peyniri
- Defneyaprağı
- Tuz, karabiber

YAPILIŞI

Tepsiye domatesi rendeleyip koyarız. Karabiber, tuz, isteğe göre sivribiber de olabilir. Defneyaprağını da ekliyoruz. Bunu biraz pişiriyoruz. Kaynadıktan sonra balığı üzerine koyuyoruz. 10 dakika kadar bir tarafını pişiriyoruz, sonra çevirip 10 dakika da öteki tarafını pişiriyoruz. Sonrasında üzerine gravyer peynirini ekliyoruz. Bunu ince ince kesip dilimler halinde balığın üzerine koymak en doğrusudur. Gravyerin eridiğini görünce üzerine yarım likör bardağı konyak ile söndürüyoruz.

AHTAPOT

MALZEMELER

- 1 adet ahtapot
- 2 baş soğan, ince doğranmış
- Tuz, karabiber
- Limon, defneyaprağı

YAPILIŞI

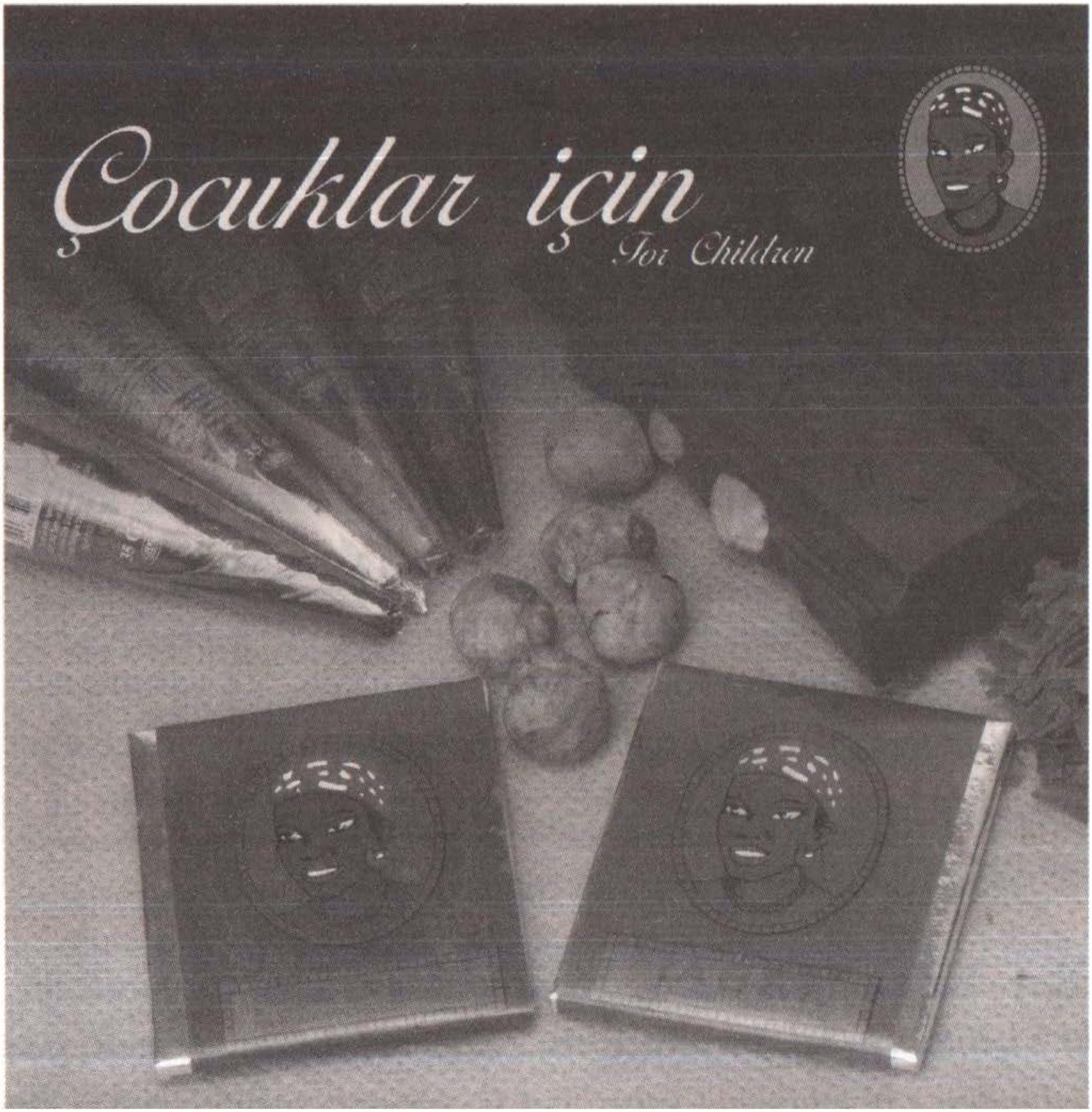
Ahtapotun yumuşaması için iki yol vardır. Ya alıp iyice kayaya vurursun, ta ki içindeki süt aksın ya da ikinci yol olarak bol suda kaynatırsın. Ahtapotu ızgara koyup devamlı çevirerek pişirin. Limonu üzerine sıkın. 20 dakika kadar pişirin ızgarada. Ve yanına istenirse gümüşbalığı veya istavritleri iyice temizledikten sonra ortasına soğanı koyup üst üste gelecek şekilde, yani sandviç gibi pişirin ve yeyin. Harika bir ikili bunlar.

Bay Savas Melopulos İstanbul'daki Rum cemaatinin çok yönlü kişiliklerinden biridir. Onu sadece çikolata, yemek, pastane gibi işlerden tanımayız. Onun asıl işi tiyatro sahneleridir. Yine İstanbul Rumlarına ait bir kültür derneği olan Feriköy Kültür Merkezi'mizde, sahneye uyarladığı birçok tiyatro eseriyle de Sayın Savas Melopulos'un Rum cemaatine kültür alanında da faydaları tartışılmazdır. Seneler sonra tekrar onu İstanbul'da aramızda görmek bizi çok mutlu etmiştir. Umarım o da hayatından çok memnundur. Saygıyla selamlıyoruz, çok teşekkürler Sayın Melopulos...

The Marmara Oteli, 6 Nisan 2011

Çocuklar için

For Children



Mabel Çikolata, Kakao ve Şekerleme Sanayii, Kurtuluş

Stilyanos Vafiadis (Muhasebe Müdürü)
Kuruluş: 1947

"Komşularımız Ermeni olsun, Musevi olsun, Levanten olsun hepsinin gıpta ile âdetlerimizi öğrenmek istediklerini görmüşümdür. Kapı komşularıyla iç içe yaşardık. Biz de onların âdetlerini öğrenmek isterdik. Bir yere gitsek komşuya anahtar bırakırdık. O derece yakındık. Sonra Rum-Türk ayrımı yoktu. Herkes birlikte huzur içinde yaşıyordu. Maalesef bazı politik olaylardan sonra; 6-7 Eylül Olayları mesela..."

Stilyanos Vafiadis

Biraz kendinizden bahseder misiniz?

1942 yılında İstanbul'da doğdum. Büyük Langa'da. O zaman Büyük Langa, Kumkapı, Samatya, Yedikule genelde Rum, Ermeni ve Türklerden oluşurdu. İlkokulu Büyük Langa'da bitirdim 55-

56 senelerinde ve sonra Zoğrafyon'a gittim. 1962'de ticaret bölümünden mezun oldum. Devamlı olarak da İstanbul'da kaldım.

Mabel'e kaç yılında girdiniz ve kaç sene çalıştınız?

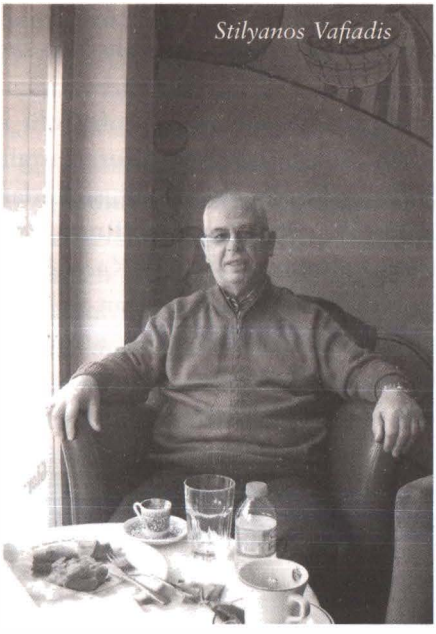
12 Eylül 1972'de başladım Mabel'de işe. 90 senesinde emekli oldum. 1990'dan sonra bugüne kadar da zaman zaman hâlâ gidiyorum. 1972'de muhasebe ile başladım. 1974'te müdürümüz emekli olunca da müdürlük vasfıyla çalıştım. 1990'dan itibaren de pazarlamayla ilgilendim.

Sahipleri kimdi?

Mabel 1974 yılında Karaköy'de Mihalakis Payotis ve Haralambos Küçükanastasiyadis tarafından ki bu her iki şahıs da Royal çikolata fabrikasında çalışmıştır ve Madlen'i kurmuştur. Bildiğimiz kadarıyla Karaköy'deki Mabel küçük çapta bir tesis olmuştur. Bir yangın neticesinde 1951 yılında Kurtuluş Kurtoğlu, Sabuncakis seralarının arkasındaki yere fabrikayı kurdu. O zaman Kurtoğlu Yokuşu olarak geçerdi. Ve o senelerde Sabuncakis seralarının yanında başka bir şey yoktu. 1951'den itibaren ilk olarak 1. kat, zaman içinde fabrika, her ne kadar mahalle arkasında kalmış olsa da büyüyerek bugün 6 dönüm arazi üzerinde yer alan bir fabrikaya dönüşmüştür. İşletme hâlâ çalışmaya devam etmektedir.

O dönemde başka hangi çikolata fabrikaları vardı?

Mabel 1947'de kurulmadan önce varlığını sürdüren başka fabrikalar da vardı. Benim hatırladığım Elit çikolata fabrikası, Golden, Lion Melba, İmren Baylan bunlardan bazılarıydı. Bunların hepsinin sahibi Rum'du. Bir dünya devi olan Nestle fabrikası vardı. 1960'lardan sonra Melodi Çikolata, Kent Şekerleme, Ülker, son zamanlarda Pelit gibi markalar da piyasaya çıktı. Ama genel anlamda çikolata sektörü Rumların elindeydi. Tabii ki Kangelidis'in sahip olduğu Kangel Çikolataları'nı da unutmamak lazım...



İyi çikolata yapmanın püf noktası nedir?

Çikolatanın püf noktası yoktur. Çikolata iyi menşeyli kakao çekirdeği, kakao yağı, süt tozu, vanilinden oluşur. Bu maddeler kaliteli olduktan sonra çikolata her zaman çikolatadır. Kakao yağı ihtiva etmeyen çikolata, yani nebati yağ katılırsa çikolata olmaktan çıkar. Piyasada kokolin tabir ettikleri ikinci kalite mallar maalesef bugün bilinçsiz olarak tüketilmektedir.

O zamanlar çikolatacılık para kazandıran bir meslek miydi?

Zamanında evet, bugün ise çok fabrika, atölyeler ve merdiven altı tabir edilen yerlerdeki çikolatalar maalesef birinci kalite mallarla rekabet halinde. Maliyetlerin artması, ham kakao çekirdeği ve kakao yağının dünya genelinde borsaya tabi olması nedeniyle her gün fiyatlar artmaktadır. Ve hiçbir zaman o zamanki ticari ilişkiler yok. Çek yoktu, senet yoktu. Mal bırakılır ve, "Paranız olduğunda verirsiniz," denirdi. İşler böyle yürürdü.

Siz hangi pastanelerle çalışıyordunuz?

O dönemlerdeki pastaneleri Kurtuluş'tan saymaya başlarsak; Stella Pastanesi (Rum), Minyon Pastanesi (Rum), Nazar Pastanesi (Rum) hâlâ devam ediyor ve profiterolü ile meşhurdur. Pangaltı'da Tadlan (Rum), Şişli (Rum), Tura Pastanesi, Ocak Pastanesi, Rumeli Caddesi'ndeki eski Ömür, sonradan Kapris oldu, Rio Pastanesi (Rum), Kontes Pastanesi (Rum), Prenses Pastanesi Teşvikiye'de (Rum). Tatlıcılar 1965'te Karaköy'deki ve Beyoğlu'ndaki Tila'yı aldılar. Pelit Pastanesi'nin ilk yeri Tepebaşı'nda idi, sonradan Manol Bey ve Ligor Bey, Kazım Bey ile beraber şimdiki Rumeli Caddesi'ndeki Pelit'i kurarak şirketi büyüttüler ve İstanbul'un en iyi pastanelerinden biri haline getirdiler.

Rum nüfusunun yoğun olduğu yıllarda İstanbul'da hayat nasıldı?

İstanbul'da yaşamak bambaşka bir şey. Pozitif anlamıyla tabii ki. Herkes İstanbul'da yaşar ama İstanbul'da yaşamak için İstanbullu olmak gerekir. Kendimi bildim bileli İstanbul'un her tarafını dolaşırdık, Kumkapı'dan Mecidiyeköy'e, Boğaz'dan Kadıköy'e, Topkapı'ya her yer İstanbul'du. Ama şimdi İstanbul Silivri'ye, Gebze'ye kadar büyüdü ve büyüdükçe bozuldu. Anadolu'dan göç edenler adapte olamadılar İstanbul hayatına.

Zorlandılar, bu da İstanbul'un havasını bozdu. Tabii ki herkes insandır ve her yerde yaşamaya hakkı vardır. Ben mesela bundan 10 sene önce Anadolu'ya iş seyahatleri yapıyordum. Türkiye'nin % 70'ini dolaştım. Anadolu insanının şehirlisiyle köylüsüyle ne denli misafirperver olduğunu bizzat kendim yaşadım. Sonra biz çocukken Noel Yortusu olsun, Paskalya olsun en iyi elbiselerimizi giyer ve herkes kendi âdetlerine göre bayramını kutlar, öyle eğlenirdi. Büyükler sinemaya, tiyatroya giderdi. Şimdiki gibi eğlence yerleri olmamasına rağmen belirli yerlere belirli zamanlarda giderlerdi. Ayrıca Rumların aile geleneklerindendir evde toplanmak. Evde toplanılır, yemek yenilirdi. Komşularımız Ermeni olsun, Musevi olsun, Levanten olsun hepsinin gıpta ile âdetlerimizi öğrenmek istediklerini görmüşümdür. Kapı komşularıyla iç içe yaşardık. Biz de onların âdetlerini öğrenmek isterdik. Bir yere gitsek komşuya anahtar bırakırdık. O derece yakındık. Sonra Rum-Türk ayrımı yoktu. Herkes birlikte huzur içinde yaşıyordu. Maalesef bazı politik olaylardan sonra; 6-7 Eylül Olayları mesela, ben yaşadım; 62-64 Yunan vatandaşlarının ikamet teskerelerinin uzatılmaması ve sınırdışı edilmeleri, mesela benim babam böyle gitmiştir; 1974'te Kıbrıs harekâtı... Bütün bunlara rağmen, 24 ay askerlikte çok sevilmeme rağmen zaman zaman Rum olmamdan dolayı kötü durumlara maruz kalmışımdır. Bu olaylar Rumların İstanbul'u terk etmesine sebep olmuştur.

İstanbul'dan gitmeyi düşündünüz mü? Bildiğim kadarıyla çocuklarınız Atina'da.

Şu ana kadar düşünmedim. Oğlum Atina'da yaşamasına rağmen gitmedim. Zaman ne gösterecektir bilemiyorum.

Fabrika kapandı mı yoksa devir mi edildi?

Mabel 1981'de el değiştirdi. Hâlâ varlığını sürdürüyor.

Mabel çalışanları arasında kimler vardı?

Ben 1972'de Mabel'e girdiğimde işçi ve ustalar yarı Türk,

yarı Rum idi. Zamanla birçoğu emekli oldu, ayrıldı. Son 10 sene öncesine kadar 3 kişiydik Rum olarak.

Mabel'in en meşhur ürünü hangisiydi?

Mabel'in en meşhur ürünü herkesin "Nostalji" tabir ettiği Arap çikletidir. Madlen ve baton çikolataları da tabii ki çok meşhurdur ve hâlâ bu ürünlerin satışı devam etmektedir.

Siz de çok tatlı bir insansınız. Herhalde çikolatayla uğraşmanızdan kaynaklanıyor... Çikolata sağlığa zararlı mı? Son olarak bunu da soralım ve böyle kapatalım. Çok teşekkür ederiz bu güzel sohbet için.

Ben teşekkür ederim. Son zamanlarda Amerika'daki istatistikler bitter çikolatanın faydalı olduğunu, kolesterolü düşürdüğünü söylemektedir. Çikolata yemek insana mutluluk ve zindelik vermektedir. O derecedir ki Mabel ürünleri alışkanlık yapıyor diyebiliriz. Reklamını da yaptım Mabel'in. Bütün çikolataları kalitelidir ve yenmesini tavsiye ederiz. Bugün butik el ürünü çeşitleri de fabrikalarda mevcuttur. Bunları küçük çaptaki atölyelerde yapmaktadırlar. Eskiden küçük atölyeler şimdiki imkânlarla zaten daha vaziyete geldiler, büyüdüler. Mesela Pelit, Büyükada Fırını, Bahar, Osman Pastanesi gibi...

The Marmara Oteli, 6 Nisan 2011

Baylan Pastanesi, Kadıköy

Harry Lenas
Kuruluş: 1923

"Ben şansı kabul etmiyorum. Hayatta bazı tesadüfler size yardımcı olabilir ama yenilik yapmak, müşteriye karşı güler yüzlü olmak, dürüst ve samimi olmak en önemli faktörlerdir bu işte başarılı olmak için. Mesleğini ve işini seveceksin muhakkak. Çok çalışmak ve yenilikleri takip etmek gerekir ayrıca."

Harry Lenas

Baylan Pastanesi Hakkında Tarihi Bilgiler

Bay Filip henüz 16 yaşındaydı Türkiye'ye göç ettiğinde. Arnavut asıllı Rum Filip Lenas için Türkiye, çocukluğundan beri hayal ettiği nefis pastaları yapmak için büyük bir fırsattı. Tabii bunun içinde önce bir pastanesi olsun istiyordu. Yeni ülkesinde ilk iş olarak bir pastane buldu ve yaklaşık 4 yıl burada çalıştı. 1923 yılında ise Beyoğlu'nda açtığı Loryan Pastanesi ile ünlü Nisuaz, Markiz, Lebon ve Moskova gibi alanında devleşmiş pastaneler kervanına katılmayı başardı. Loryan kısa sürede 200 çeşit pasta ve şekerleme ile diğer pastanelerle arasındaki mesafeyi açmayı başardı. Yine Loryan değişik bir özelliğiyle dönemin en ünlü sanatçı, yazar, gazeteci ve diğer ünlülerinin uğrak yeri olmuştu. Dahası, bu kesimin bir araya gelip toplandıkları biricik mekân olma özelliğini kazanmıştı. Loryan Pastanesi'nin bu hızlı yükselişi hiç de beklemediği yasal zorluklar ile karşı karşıya kalmıştı. 1934 yılında çıkan bir yasayla yabancı isimlerin Türkçe-

leştirilmesi zorunlu tutulmuştu. Bu dönemde (şimdi olduğu gibi) bazı fanatikler özellikle Beyoğlu çevresinde yabancı isim taşıyan birçok mağaza ve işyerine saldırmış, tahribatlara yol açmışlardı. Entelektüel bir çevreye sahip Loryan Pastanesi Türkçe bir isim bulmakta zorlanmıyor ve sanat tarihi profesörü Burhan Toprak'ın bulduğu Baylan ismiyle faaliyetlerini sürdürmeye devam ediyordu. Baylan Pastanesi de artık herkes tarafından biliniyor ve büyük bir ilgi görüyordu. Nitekim fazla geçmeden pastanenin yeni bir şubesi de Karaköy meydanında, bugün Axa Oyak Sigorta'nın bulunduğu binanın alt katında açılıyordu. Pastane sadece pastane hizmeti vermiyordu; Baylan, çikolata imalatının yanı sıra bir de Türkiye'nin ilki sayılabilecek gündüz barı (*tages bar*) hizmetini veriyordu. Artık Baylan Pastanesi'nin iki şubesi vardı. Bay Filip Lenas bütün bu yenilikleri yaparken bir yandan da Baylan'ı bugünlere getiren iki oğlunun eğitimine bilimsel olarak eğiliyordu. İlk iş olarak büyük oğlu Harry Lenas orta ve lise öğrenimini tamamladıyıp Viyana'da bir yıl pastacılık üzerine eğitim yaptıktan sonra işin başına geçiyordu.

Harry Lenas'ın pasta merakı gençliğinden başlıyor ve ileriki yaşlara kadar devam ediyor.

Bugünlere kadar Baylan Pastanesi'ni başarıyla taşıyan ve halen Kadıköy Baylan'ı işleten Harry Lenas'a mazide kalan o günleri soruyoruz.

Ben ilk defa Beyoğlu Baylan'da bu mesleği öğrendim. Daha sonra Viyana'ya gidip burada Zucker Baecker Schule'de bir yıl eğitim yaptım. Tatil günlerinde bile Viyana'daki pastanelerde çalışarak staj yaptım. Daha sona İsviçre'nin Luzern kentinde bir okulda 8 ay yatılı olarak pastacılık eğitimi aldım. Daha sonra Solingen Refrat'taki çikolatacılık kursuna devam ettim. Türkiye'ye döndüğüm 1954 yılında Karaköy'deki Baylan Pastanesi'ni açtım. Uluslararası düzeyde birçok seminere ve konferansa katıldım. Hâlâ pastacılıkla ilgili yenilikleri ve değişimleri yakından takip ediyorum. Ben pastacılık konusunda bugüne kadar en az 200 çeşit ürün geliştirdim. Bize ait çeşitleri taklit etmeye çalışanlar bile bunu hiçbir zaman başaramadılar.

Baylancılar

Eski İstanbul denilince kuşkusuz edebiyat, sanat ve eğlence dünyasının bir numaralı mekânı Beyoğlu gelir akla. Baylan'ın şu an başında duran insan Bay Harry'den anılarını tazelemesini isterseniz eğer, vereceği cevap, "Ahhhh, kimler geldi, kimler geçmedi ki Baylan'dan..." oluyor. Ve hemen Salâh Birsel'in kitabını hatırlatıyor bizlere. *Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu* adlı anılar kitabıdır bu. Baylan bölümünde şu satırlar geçer:

"Eğer 1948 yılında bir akşamüstü oraya gelecek olursanız, orada Fahri Onger'i, Oktay Akbal'ı, Behçet Necatigil'i, Orhan Arıburnu'nu ve Salâh Birsel'i görebilirsiniz." Ama burası asıl şenliği, 1952 yılında Attilâ İlhan buraya gelip de otağ kurduktan sonra yaşayacaktır.

Harry Lenas, o yıllardaki Baylan'ı anlatırken özellikle üzerinde durduğu ve bugün hâlâ üzerinde düşünülmesi gereken özelliklerinden biri olarak, gerçek bir arkadaşlık mekânı olmasını anlatıyor. Bu mekândan geçen nice aydın insanın en önemli özelliği, ayrı düşünceler taşımalarına rağmen birbirlerine karşı seviyeli, saygılı olmalarıdır. Yıllar itibariyle birçok ünlüyü ağırlayan Baylan'a Haldun Taner, Hasan Pulur, Fikret Hakan, Hilmi Yavuz gibi çok sayıda yazar ve sanatçı girdi çıktı.

Baylan ve İlkleri

Dünyanın birçok ülkesinde pastacılıkla ilgili çıkan yayınları ve bu mesleği yakından takip eden Harry Lenas adını ilk kez Baylan pastanelerinde duyacağımız birçok çeşidi yeme olanağı sağladı. Peki bunlar hangileriydi?

İtalyan tatlısı tiramisu
Espresso
Cappuccino
Likörlü, limonlu ve krokanlı çikolatalar
Türkiye'deki ilk *milk shake*

İlk İtalyan dondurması
İlk kanepe sandviç

Ayrıca Sevgililer Günü'nün 14 Şubat'ta Avrupa'da nasıl kutlandığını gören Bay Harry ilk kez dükkânında 14 Şubat günü "Saint Valentin" yazısı ve süslü kalplerle vitrinini süsleyerek yavaş yavaş bu günün Türkiye'de de kutlanmasına önayak olmuştur.

Bunun yanında Dolmabahçe Sarayı'ndaki davetlerde ilk catering servisini de Baylan Pastanesi vermiştir. Bugün halen en fazla ilgi gören çeşitleri arasında yer alan "kup griye" icat edildiği 1954 yılındaki gibi lezzetini koruyor. Yine eski tatlardan olup da en fazla ilgi gören çeşitlerin yanı sıra pastalar da Baylan müşterisinin vazgeçilmez damak tadı arasında yer alıyor. Harry Lenas pastacılığın yanı sıra dondurmacıkta da iddialı bir isim. 1954 yılında başlamış bu işe Bay Harry Lenas ve o yıl İtalyan makinaları ile günde ortalama 200 litre sütle dondurma yapıp satıyormuş.

Pastacılık Okulu Açmak İstiyor

"Bizim pastacılık konusundaki başlangıcımız başlı başına bir ekoldür," diyor Bay Harry Lenas. Biz on yıllardır burada iyi ustaların denetiminde çıraklar yetiştirip bu piyasaya büyük ustalar kazandırdık. Bizim ustalar dünyanın dört bir yanına gitti. Özellikle Yunanistan'a giden ustaların 1964 yılında Mısır'dan gelen ustalarla birlikte Yunanistan'da o zamana kadar hiç olmayan pastacılık kültürünü geliştirip büyük bir mesafe kaydettiler. Ben kendim de bir ustayım. Yeni bir formül bulduğum zaman bütün usta ve çırakları toplayıp onların yanında yeni buluşu deniyorum. Böylece kalıcı bir kültürü geniş bir kesime yayma imkânı buluyoruz. Tek isteğim bir pastacılık okulu açıp, kazandığım deneyimleri gelecek kuşaklara aktarmaktır," diyor Bay Harry Lenas...

Şimdi gelelim benim sorularıma... Yemeğe ilginiz nereye ka-

dar uzanıyor? Ailede yemek veya pastanecilikle uğraşan en eski Lenas kimdir?

Benim büyükbabam bankerdi. Pastacılıkla uğraşmıyordu. Ailede babamdan başka kimse pastane veya yemek işiyle uğraşmadı. Annem de anneannem de öyle yemeğe çok meraklı değildi. Anneannem Dolmabahçe'de Atatürk'ten de önce terzilik yapardı. İyi bir terziydi. Ben Zoğrafyon Lisesi'ni bitirdikten sonra Viyana'da öğrenim gördüm. Yatılıda okudum, bu arada pastanelerde çalışarak staj yaptım. Çikolata, draje ve çiklet üzerine ayrıca eğildim. Benden önce bu işin okulunu kimse okumamıştı. Bu işte hem diploma, hem teori hem de pratik lazım.

Bize biraz kendinizden bahseder misiniz? Pastacılık merakınız ne zamana dayanıyor mesela?

Annemin özel bir mutfak merakı yoktu. Evde çok özel pastalar falan yapmıyordu. Biz üç kardeştik. En küçüğümüz kanserden öldü. Michalis Lenas. Yüksek ticareti okudu, işletme ekonomisi üzerine uzmanlaştı, Londra'dan geldi, dükkân açtı Moda'da. İşletti de ama sonrasında kansere yakalandı ve öldü. Ben de evlendim ve boşandım. Çocuğum da yok. Bunun içindir ki Altınkılıçlar'la ortak olup müesseseyi düzgün insanlara teslim etmek istedim.

Gençlik yıllarınızın İstanbulu'nda pastanenin ve tatlının nasıl bir yeri ve anlamı vardı?

Pastanemizin yeri çok özeldi. Tabii ki her şey pastanede başlardı. Her kesimden insan geliyordu. Sevgililer, nişanlılar, evliler, flört edenler, tatlı yemek isteyenler, dinlenmek isteyenler, kız kıza, kadın kadına gelmek isteyenler... Rumlar da vardı o dönem, hem de çok, onlar da müşterimizdi tabii ki. Ama her dinden insan geliyordu, her camiadan müşterimiz hep oldu.

Klişe bir soru ama bu işin duayeni olarak

size sormak istiyorum: İyi bir pastane nasıl olur? Bir pastanenin olmazsa olmazları nedir?

Ben şansı kabul etmiyorum. Hayatta bazı tesadüfler size yardımcı olabilir ama yenilik yapmak, müşteriye karşı güler yüzlü olmak, dürüst ve samimi olmak en önemli faktörlerdir bu işte başarılı olmak için. Mesleğini ve işini seveceksin muhakkak. Çok çalışmak ve yenilikleri takip etmek gerekir ayrıca. Bizde yetişen ustalar Yunanistan'a gidip kendi pastanelerini açtılar mesela. Ve çok ünlü pastanelerdir bunlar. Rio, Maksim, Belvü, Riviera; bu pastaneleri herkes bilir. Bu ustalar benim yanımda ve benim prensiplerimle yetişmiştir.

Bu meslekte ödülleriniz de var. Hangi yıllarda kaç ödül aldınız, biraz bahseder misiniz?

35 senedir Burgazada Lions Kulübü'ne üyeyim. Chaine de Rotisseur kurucularındanım. Gurme olarak Yunanlı gastronomlarla seyahatler yapıyoruz. Bu sene de var ama korkuyorum, çünkü kaza geçirdim ve kalçam hâlâ iyileşmedi. Seyahat 24-29 Mayıs 2011'de olacak. İstanbul'un ilk gündüz barını açan biz olduk, İtalya'da olduğu gibi. İlk espressoyu, ilk *milk shake*'i biz yaptık, ilk İtalyan dondurmasını biz ürettik; ilk yılbaşı sepetini ben hazırlayıp bu modayı başlattım. Sevgililer Günü'nde kalp kalıpları alıp kalp pasta ve çikolataları yaparak ilk ben başlattım bu günü kutlamayı, ama 5 sene sonra gazetelerde duyulmaya başladı. Kalplerin içine hediyelik aksesuvarlar koydum, imitasyon kolyeler, küpeler ve böylece hediyelik hale getirdim. İlk pralinleri ben ürettim. 1954'de ilk kupları yaptım. Baktım bizim halk karameli çok seviyor, "Kup Baylan"ı yarattım bunun üzerine, Lüksemburg'da yarışmada ödül aldı. Ayrıca eskiden öyle çok otel yoktu. Pera Palas, Park Otel, Tokatlıyan vardı. Osmanlılara sünnet düğünlerinde ekiplerimizle catering servisi yapıyorduk. Kral Konstantin bir balo yapacaktı, Lebon, Markiz ve Baylan birleşerek catering yaptık Dolmabahçe Sarayı'na. 400 kişilik Christofle çatal bıçak takımımız vardı. Baylanlardan biri şu andaki Oxxo'nun olduğu yerdeydi İstiklal Caddesi'nde. İki dükkân Karaköy'de bulunuyordu. Bir

tane Kadıköy'de vardı. Bir çikolata fabrikası da Gayrettepe'de bulunmaktaydı. Bütün fuarlara katılıyordum. Ben 4-5 dil bildiğimden, gidip fuarları yakından takip ediyordum. Bütün dünyadan tanıdıklarım var. Noel'de 160 Noel kartı gönderiyorum hâlâ... Bazıları öldüğünden 140'a düştü.

Bayan arkadaşlarınız için özel tatlılar hazırladığınız oluyor muydu? Tatlının, çikolatanın ilişkileri düzelttiğine şahit oldunuz mu?

Tabii ki oldu... Düzeltir mutlaka... Sevdiğim bütün insanlara tatlı yapmışımdır. Bu arkadaşım, eşim, dostum, kim olursa...

Gerçekten çikolata insanı mutlu ediyor mu?

Evet, mutlu ediyor. Her insan günde en az 50 g çikolata yemeli. Zevk meselesi tabii ki de ama maalesef artık insanların kilo kaygılarından dolayı bu oran çok düştü. Herkes diyet yapıyor. O kadar çok satılmıyor artık çikolata. Yağ fark yaratır çikolatanın kalitesinde. İyi malzeme kullanmak gerekir.

Atina'da devam ettirme veya oraya yerleşme düşünceniz oldu mu?

Hem İstanbul'da, hem Atina'da arkadaş ve akrabalarım var. Sık sık buluşuyoruz. Oraya da gidiyorum çok sık ama temelli Atina'ya yerleşmeyi düşünmüyorum. Doğup büyüdüğüm yer İstanbul'dur. Burada çevremiz çok büyük. Buraları bırakıp gitmeyi hiç düşünmedim. Bu yaştan sonra da zaten düşünemem.

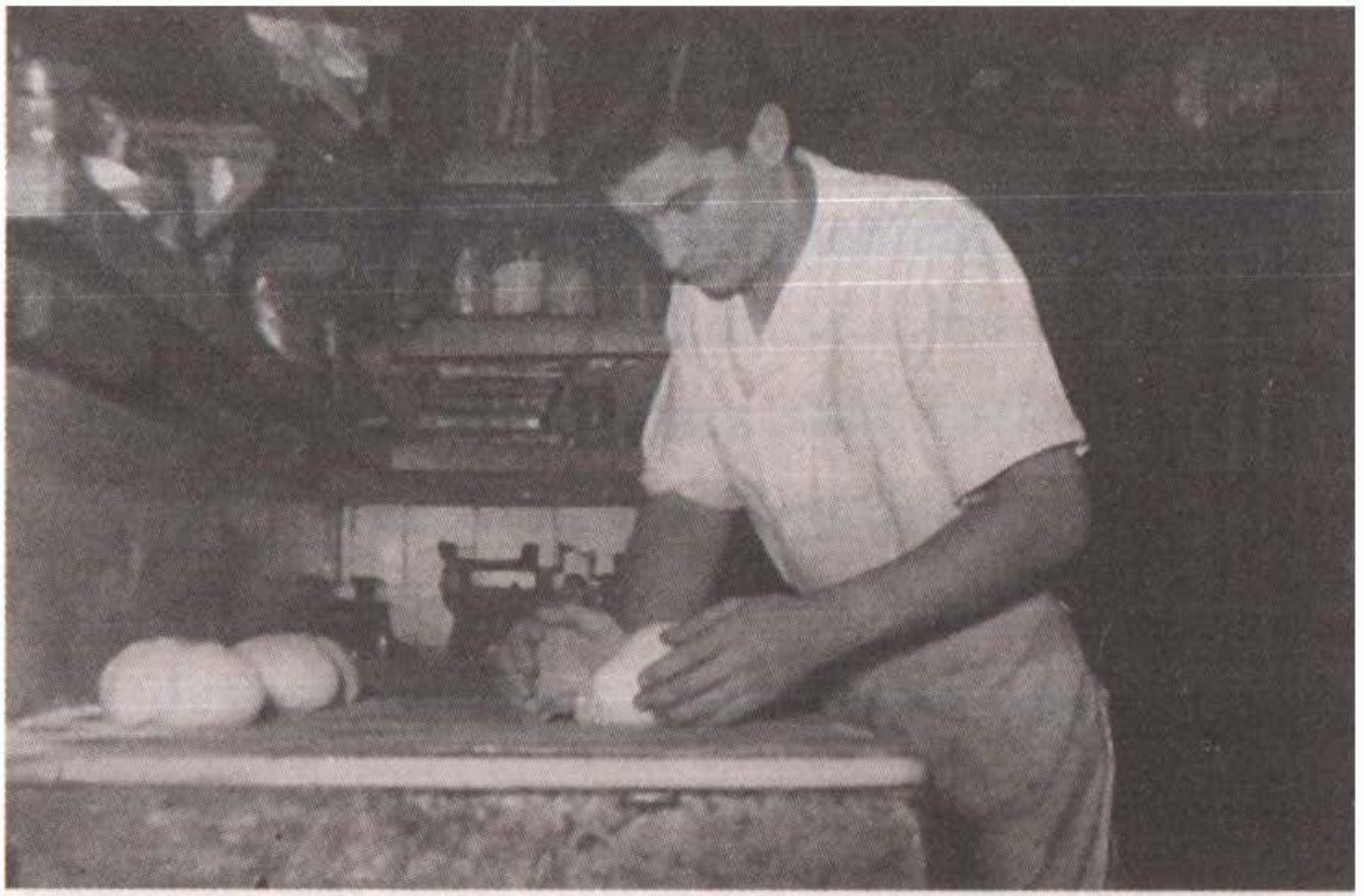
Şu anda Bebek'teki Baylan Pastanesi'ni görüyoruz ve de çok mutlu oluyoruz. Kahve Dünyası ile birleştiğiniz söyleniyor. Bu teklif onlardan mı geldi?

Teklif onlardan geldi. Ben bu firmayı ve başındaki kişileri tanıyordum. Hiç tereddüt etmedim. Altınkılıçlar ismi bana güven verdi. Yeri de çok güzel, Bebek'te. Neden olmasın dedim. Firmamızı emin ellere teslim ettiğimi düşünüyorum. O yüzden içim rahat.

Pastacılık dahil olmak üzere yemek sektörü gençlerin yeni ilgi alanı oldu. Onlara nasıl bir tavsiyede bulunursunuz?

Yetenek şart, bilgi de şart ama. Muhakkak okulunu okusunlar, bunun eğitimini alsınlar. Artık başarı için bu şart oldu.

Cihangir, 21 Nisan 2011



Nikos Mundis'in gençlik yılları.

Büyükada Fırını

Nikos Mundis
Kuruluş: 1955

"Bu işte başarılı olmanın en önemli şartı el marifeti ve meraklı olmaktır. Yaratıcılık da önemli, hep aynı olmaz. Değişiklik ister bu işler. Ve malzemeyi bol kullanmak lazım. Hakkını vermek lazım yani. Malzemede cimrilik yaparsan müşterin de cimrilik yapar gelmez."

Nikos Mundis

Evet efendim, gelelim Adalar'ın tatlı efsanesine... Bu fırını Adalar'da yaşayan herkes bilir. Ne mutlu bana ki ben de fanatik bir Büyükadalı olarak ayıla bayıla yiyorum çeşitlerini. Pazar sabahı kapısında oluşan upuzun kuyruktan anlaşılıyor ki, burada bir ustalık var, bambaşka bir tılsım var, bir ruh var. Bu ruh galiba bu fırının ilk ustası ve sahibi olan Bay Niko Mundi'ye ait. Bay Niko'yu bulmak zor olmadı, çünkü fırınını devrettiği Hüseyin Bey hâlâ ustasıyla ilişkisini devam ettiren, vefalı bir kişi.

Atina'ya Bay Niko'yu ziyarete geldiğimizde zaten Hüseyin Bey'i karşımızda buluyoruz. Bu öyle bir tablo ki anlatılamaz, yaşanır ancak. Ustasının ona ihtiyacı var ve o da koşa koşa geliyor Atina'ya, onun yanında olsun diye. Ben böylesine az rastladım. Ve çok etkilendim şahsen. Teşekkür ederiz Hüseyin Bey'e.

Hikâye şöyle: Bay Niko yaşlanmış ve yatalak durumda buluyoruz kendisini. Kimsesi de olmadığından Bay Niko'ya Moldovyalı bir bayan bakıyor. Ama onun da kendi ülkesine gitmesi

icap ettiğinden, Hüseyin Bey koşuyor ustasının yanına, "Aman yalnız kalmasın, ben ona bakayım," diye.. Ne güzel, değil mi? Şaşırtıcı aynı zamanda, çünkü günümüzde bu vefayı kendi çocuklarımızdan göremiyoruz. Tebrikler ikinize de bu dostluğu inşa etmiş ve koruyabilmiş olduğunuz için. Gelelim Bay Niko sizin hikâyenize...

Kaç yılında, nerede doğdunuz?

19 Ocak 1929'da Büyükada'da doğdum.

Hangi okula gittiniz?

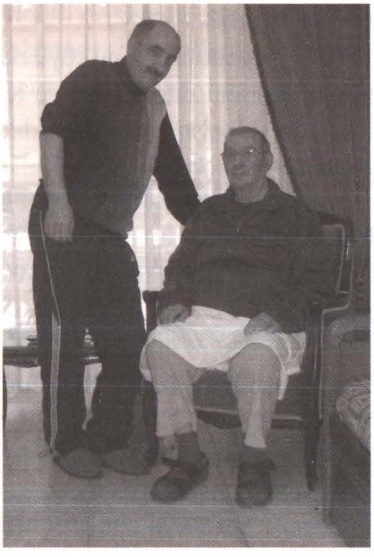
Büyükada Rum İlkokulu'nda ilkokulu okudum. Daha fazla okuyamadım. Çalışmam gerekiyordu.

Bu işe nasıl ve nerede başladınız? Kim öğretti size bu işi?

Pastaneciliğe ilk Hanımeli Pastanesi'nde başladım ve Artin Usta'nın yanında mesleği öğrendim. Ondan sonra Ankara Oteli'nin pastanesinde, Park Otel'in pastanesinde usta yardımcısı olarak çalışıyordum. Confisseri'de yani çikolata, madlen yapımı gibi işlerde çalıştım. Sonra askere gittim. Askerden sonra gelir gelmezönce Gloria Pastanesi'nde (Beyoğlu'nda Lüks Sineması'nın yanında) sonra Hanımeli Pastanesi'nde hem ortak, hem usta olarak çalıştım...

Sadece pastanecilikle mi uğraştınız?

Büyükada'da Yeye'yi açtık. 5-6 sene işlettik Yeye'yi. Buraya döneri ilk getiren ben oldum. Yani Büyükada'ya. Bu arada Ankara Pastanesi kapandı ve Yordan (Muhallebici) ile birlikte ortak olarak Yordan'ı Büyükada'da açtık. Ve ben tamamen pastaneciliğe geçtim. Şimdi Dolci'nin olduğu noktada Büyükada Fırını vardı. Ben burayı aldım ve 1990'a kadar fırını ben işlettim. Daha sonra Dolci'ye bıraktım.



Bay Nikos ve fırının şimdiki sahibi Hüseyin Karayaprak.

İşi neden bıraktınız?

Yaştan dolayı bıraktım, yorgunluktan dolayı.

Bu işi öğrettiğiniz kişiler oldu mu? Hüseyin Bey mesela sizden mi öğrendi bu mesleği?

Bizde hazır bir şey yoktur. Her şey imalathanemizde hazırlanırdı. Yanımda iki yardımcım vardı. Biri Erzincanlı, biri Laz. Ben işimin bütün sırlarını yanımda çalışanlarla paylaştım. Benden öncekiler biz işi öğrenmeyelim diye okka hesabıyla çalışıyorlardı. Bir okka 1 kilo 280 gramdır. 100 dirhem ise 320 gramdır. Bunları bilmeyen tabii ki ölçüyü kaçırırdı. Ben hepsini öğrettim ve çok usta yetiştirdim. Hüseyin Karayaprak, ki şimdiki Büyükada Fırını'nın sahibi, en iyi usta çıktı. Erzurum'a giden oldu, Gemlik'te bu işi yapan oldu, Ahmet Türk Büyükada'da dükkân açtı ama 1-2 sene sonra kapattı.

İşinizi seviyor muydunuz?

Ben mesleğimi çok seviyordum (bunu söylerken Bay Niko'nun gözleri parlıyor). Askerden izin dönemlerimde Konak Otel'e gelir *Bûche pasta* yani pastadan Noel ağaçları yapardık. Bu ağaçları süslerdik. Bir sürü ayrıntıları vardı, hepsini tek tek ellerimizle yapardık.

Bu işe meraklı çocuklarınız var mı?

1990'da 60 yaşında evlendim. Çocuğum olmadı. 2008'in Ekimi'nde karım vefat etti.

Gençliğinizdeki İstanbul'da hayat güzel miydi? Düşmanlık var mıydı?

Hayat güzeldi o zamanlar. Herkes kardeş gibi yaşardı. Hanımeli Pastanesi'ndeyken, Büyükada'da o dönemde 5500 Rum yaşardı. Turtaları, çörekleri yetiştiremiyorduk. Yılbaşı çöreklerini ellerimle yoğururdum ve kollarım ağrırdı. 150 kilo çörek yoğuruyorduk. Kolay mı be kızım?

Satışlar nasıldı? Para kazanıyor muydunuz?

Tabii ki satışlarımız çok iyiydi. Bir ara bir arkadaşımın vasıtasıyla kuru temizleme işine de giriştik. Tamsil koymuştuk adını. Kuru temizlemeye gelen giysiler, Pangaltı'ya gider, temizlenir ve oradan yine Ada'ya gönderilirdi. Öyle bir sistem kurmuştuk. Ama onu da kapattım sonra.

Çeşitleriniz nelerdi?

Büyükada Fırını'nda ilk milföy hamurunu ben yaptım. Böreklerde kıymalı, peynirli, kremalı ve patlıcanlı çeşitler vardı. Elmalı tart, ayçöreği, üzümlü çörek, ayrıca sakızlı, tarçınlı, sade, susamlı kurabiyelerim çok sevilirdi. Bu kurabiyelerin fikrini ben verdim, Hüseyin yaptı.

Bu işte başarılı olmak için ne yapmak gerekir? Tılsımı nedir bu işim? Elin marifeti mi? İyi malzeme mi?

Bu işte başarılı olmanın en önemli şartı el marifeti ve merak-

lı olmaktır. Yaratıcılık da önemli, hep aynı olmaz. Değişiklik ister bu işler. Ve malzemeyi bol kullanmak lazım. Hakkını vermek lazım yani. Malzemede cimrilik yaparsan müşterin de cimrilik yapar gelmez.

Hangi tatlınız tercih ediliyordu?

Tatlılardan rumba, tulumba. Karamelli tatlılar da yapıyorduk. Profiterol ayrıca çok sevilirdi.

En çok ne yapmak sizi mutlu ediyor? Pasta, börek, yemek?

Hepsini aynı merakla yapardım. Yemek yapmasını da, yemesini de çok severdim. O zamanlar taş fırınlar vardı Ada'da. Arkadaşlarım Ada'ya gelmeden evvel haber verirlerdi. Ben taş fırında kuzuları bir güzel pişirirdim, yanında da arpa şehriyeyi hazırlardım. Troçki'nin evinde oturur, manzara karşısında keyif yapardık. Vural Destan (elektrik idaresinde müdür), Ünal Mısırlıoğlu (vida fabrikatörü), Erdem Hamamcı, Mimar Alaattin Genel. Bunlar çok önemli şahsiyetlerdi aynı zamanda. Yapılan keyifli sohbetleri anlatamam. Fasıllar yapıyorduk. Yemekleri hep ben yapardım. Bisikletle dağlara çıkar, mantar toplardım. Onları ya yahni ya da sote olarak pişirirdim. Çok güzel mezeler yapardım. Hâlâ telefonla arıyorlar sağ olsunlar. Ayrıca ben pastaneden sonra Façyo'ya da gidip yardım ederdim. Façyo'nun oğlu zaten Atina'da da devam ediyor baba mesleğine. Koço, Façyo ve Petro Yuvanoğlu açtılar beraber. Kireçburnu'nda Façyo ve Harbiye'de de vardı, bunların hepsi birdi. Babaları Yorgo'ydu ve sonra oğulları devam ettiler. Kolonaki'de Gerofinika'yı açtılar.

Ne zaman İstanbul'dan ayrıldınız?

Annem öldükten sonra 1990'da evlendim ve Atina'ya yerleştim. Yazın Ada'ya geliyorduk. Ama son son kalbimden rahatsızlandım.

"Acaba vatan hasreti veya Ada'dan uzaklaşmış olmak mı sizi üzdü?" diye sordum. Evet der gibi başını salladı Niko Usta.

Ve ekledi:

lezzet adresleri

Lezzetleriyle ünlü

TARİHİ FIRINLAR

TARİHİ KIREÇBURNU FIRINI 1947

lezzet adresleri

BÜYÜKADA FIRINI - 1978

Çok pişman oldum. Fazla soru sorma bu konuda kızım. Benim orada çok arkadaşım vardı ve ben orada kral idim. Buraya geldikten sonra hastalandım. 2000 yılında kalpten hastalandım. Acilde 24 saat yoğun bakımda kaldım. Ölümden döndüm. 3,5 ay hastanede kaldıktan sonra eve döndüm.

Bu işi yapmak isteyenlere ne öneriyorsunuz?

Şimdi bu işin okulları var. Ben böyle bir okula davet edildim ve arkadaşımın oğluyla birlikte gittim. Öğretmenler İsviçreliydi. Hem yemek hem de pastacılık dersleri veriyorlardı. Tabii ki çok güzel bir şey bunun eğitimini almak ama bundan da önemli olanı merak ve işi sevmek.

İstanbul'a, Büyükada'ya döndüğümde ne diyeyim oradakilere Bay Niko?

İstanbul'dakilere benden selam söyle kızım, herkese... Buraya kadar gelmişsin madem kızım, sana bol tarif vereyim. Bunlar her şeyin başı. Yani bu hamurlarla kurabiye, bisküvi, ne istersen yaparsın.

Bay Niko da kendine göre İstanbul'un Adalar semtinde yaşamış bir efsane. İmzasını atmış Büyükada'ya hayatıyla ve yaptıklarıyla. Ve ne mutlu ki o imzayı devam ettiren vefalı öğrencileri var. Tebrikler Niko Bey. Sağlıcakla kal..

Atina, 11 Aralık 2010

PASTA FLORA

MALZEMELER

- 1 kg un
- 400 g tereyağı
- 400 g pudra şekeri
- 4 yumurta
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu, yarım tatlı kaşığı vanilya
- Biraz süt

YAPILIŞI

Bisküvi için yapacaksan portakal, limon koyarsın içine. Bu hamuru istediğin tatlıya kullanabilirsin kızım...

HAFİF İRMİK HELVASI

MALZEMELER

- ½ kg irmik
- 1 litre süt, isteğe göre su da olabilir
- ½ kg şeker
- 250 g margarin veya tereyağı
- Fıstık

YAPILIŞI

Yapışmaz tavada irmik fıstıkla birlikte yağsız kavrulur. 5 g fıstık yeterlidir. Kavurduktan sonra yağı atıyoruz ki hafif olsun. Yağ kavrulursa ağırlaşır. Daha sonra şeker ile suyu şerbet yapılır ve üstüne dökülür. Karıştırıp bir örtü ile kapağı kapatılır. Tarçınla servis edilir.

AMERİKAN TARİFİ

MALZEMELER

- 600 g tereyağı
- 1 kg un
- 400 g pudra şeker

Bu karışımdan çok güzel kurabiyeler yapılır.

UN KURABİYESİ

MALZEMELER

- 1 kg un
- ½ kg susuz tereyağı (bunu piyasada bulmak zor olduğundan yağı eritin. Ve sonra yine donmasını bekleyin. Bu bir su bırakacaktır. Yağı suyun içinden alın ve kullanın)
- 300 g pudra şekeri
- Vanilya

YAPILIŞI

Şekerle yağ bembeyaz olana kadar karıştırılıyor. Sonra un, vanilya ekleniyor ve yoğruluyor. Vanilya az olmalı. Burada ustalık yoğurmakta. Az ısınmış fırına koyuluyor ve hafif ısıda altı pembeleşinceye kadar pişiriliyor.

Hüseyin Karayaprak

Büyükada Fırını'nın şimdiki sahibi

Hüseyin Karayaprak Bay Niko'nun yanında yetişmiş...

Siz nasıl tanıdınız Bay Niko'yu?

Ben Kartal'da bir pastanede çalışıyordum. İşsiz kaldım. Ahmet Ustam vardı o zamanlar. Elimden tuttuğu gibi beni Büyükada'ya getirdi. 1978'de ben Niko Usta'yı tanımış oldum. 15 yaşımdaydım.

Niko Usta işte nasıldır?

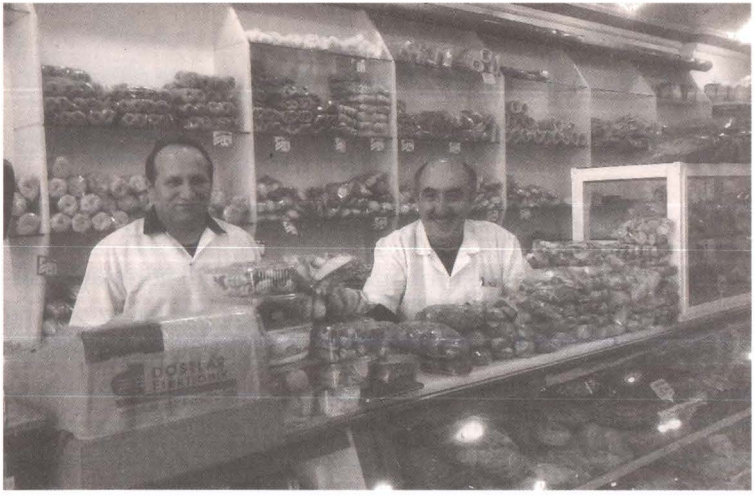
Niko Usta çok disiplinlidir. Her şeyi büyük bir titizlilikle yapılmasını isterdi. Dükkâna geldiğinde bozuk mal gördü mü, tipini beğenmedi mi alır tepsileri fırlatır atardı. Öyle titizdi işinde. Ama bir o kadar da kalbi iyi bir insandı. Bir gün maliyeye vergimizi ödemeye gittik. Orada bir kadın parası olmadığı için yalvarıyor memurlara. Bunu Niko Usta görünce bana, "Git kadının parasını yatır. Mağdur olmasın," dedi. Tanımadığı bir kadındı bu. Yani böyle iyilikleri vardır unutamadığımız.

Neler yapmak lazım iyi bir dükkân işletebilmek için?

Müşteriye saygıyla ve iyi davranmak lazım, bir de kalitenin değişmemesi gerekir. Bunlar çok önemli derslerdir. Biz de hâlâ bunları uyguluyoruz.

Arıyor musunuz Bay Niko'lu yılları?

Gönlümüz isterdi ki biraz dükkâna gelsin, biraz bağırsın, kontrol etsin bizi ve yaptıklarımızı. O zaten kızdığı zaman çeker giderdi. Sonra her şey unutulurdu...



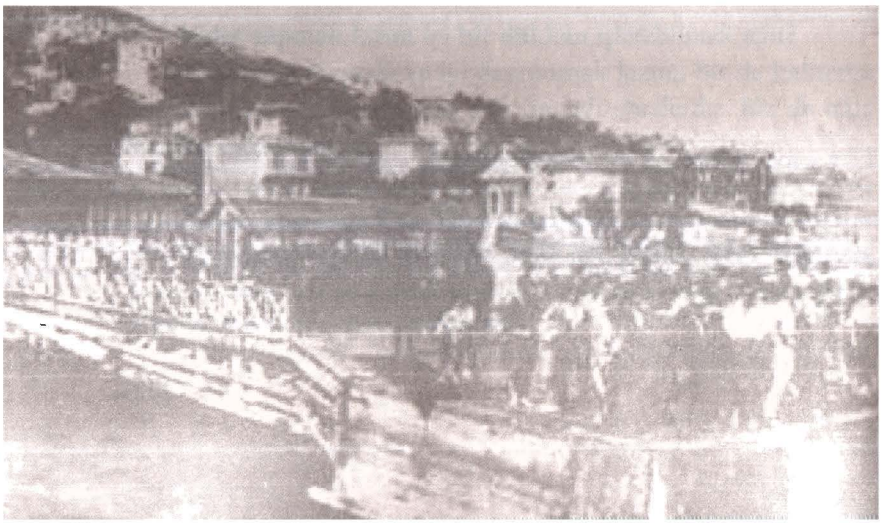
Hüseyin Usta fırında.

Böyle anlatıyor Hüseyin Bey ustasını. Fazla söze gerek yok. Hüseyin Bey Atina'da, Palio Faliro'da Bay Niko'ya gittiğimde eşofmanlarıyla kapıyı açan kişiydi. Yanında akrabası çok tatlı bir hanımefendi ile Niko Usta'ya yardımcı oluyorlar. Ve aynen o şekil beni uğurluyorlar. Merdivenleri inerken ağlıyorum...

Proti-Kınalıada

Kınalıada, adını makilerin uzaktan kızıl renkli görünüşü dolayısıyla dolayı almıştır. Kınalıada çok kayalık ve yeşilliği az olan bir adadır. Sayfiye olarak kullanılan Adalar'ın en küçüğü olan Kınalıada, yaz aylarında müthiş bir ziyaretçi akınına uğrardı. İstanbul'a en yakın ada olması nedeniyle, vapurla bölgeye gelenler, serin sularla bir an önce kucaklaşmak için sabırsızlanırlar ve vapurun yanaştığı ilk iskelede kendilerini atarlardı. Marmara, temiz bir deniz olduğu zaman durum böyleydi. Şimdi ise adalılar bile deniz yerine, kulüplerinin veya evlerinin havuzlarında serinlemeyi tercih ediyor.

Ziyaretçi sayısı azalsa da Ada yine farklı... Amaç Ada'ya gelmek, deniz bahane. Vapurlar eskisi kadar olmasa da yine kalabalık... Adalar'ın en küçüğü olan Kınalıada'da ulaşım için Ada kültürünün bir parçası olan faytona bile gerek duyulmamıştır. Aslında olmasına gerek de yok. Çünkü bir ucundan diğer ucuna en çok 20-25 dakikada ulaşmanız mümkün. Yine de üşengeç ziyaretçiler için Ayazma Plajı'na yaz aylarında motor çalışıyor.



Bahar Pastanesi, Kınalıada

İoanna Thomaidis
Kuruluş: 1952

"... Düşündüm ve pastaneyi Ziya ile Fahri'ye devretmeye karar verdim. Çünkü onlara güvenim sonsuzdu. Her zaman yanımdaydılar. İşi öğrenmişlerdi zaten ve en iyi şekilde yürüteceklerinden çok emindim. Namuslu, çalışkan, zeki çocuklardı her ikisi de. Saygılıydılar her şeyden önce bize karşı. Hâlâ da ben ne zaman Atina'dan gelecek olsam havaalanından hususi arabalarla beni aldırır Ziya ile Fahri."

Ioanna Thomaidis

Hepimizin bildiği, tanıdığı, ürünlerini severek yediği meşhur Bahar Pastaneleri'nin ilk sahibi İstanbullu Rum bir aile. Bay Koço Thomaidis iyi bir pastane ustası, işini bilen ve artık kendi işini kurmak isteyen genç bir insan. İoanna Hanım ile evlendikten sonra artık hayat arkadaşının da yardımıyla kendi işini kurmak ister ve Kınalıada'da her zaman çok istediği bir noktada dükkân tutar ve işe koyulur. Ben eşini bulabildim Atina'da, kendisi maalesef vefat etmiş. Madam İoanna Thomaidis tam karşımda. 80'li yaşlarını devirmiş gerçek İstanbullu bir Rum hanımefendi. Beni kendi yaptığı keklerle karşıladı. Yürümekte biraz zorlansa da konuşup anlatmak istiyordu, sohbet etmek istiyordu İstanbul'dan gelen misafiri ile. Bu buluşma beni de çok etkiledi. Başlıyorum sorularıma...

Bahar'ı açmak kimin fikriydi, sizin mi eşiniz mi? Mutfağında çalıştınız mı yoksa sadece işletmeciliğini mi yaptınız?

Benim adım İoanna Thomaidis. Dükkânı 1952 yılında açtık. İlk dükkân Kınalıada'daki Bahar'dır. Bizden önce Kınalıada'da pastane yoktu. Biz bu adayı canlandırdık. Daha sonra küçük bir pastane daha açıldı. Bu pastaneyi açmak kocam Koço'nun fikriydi. O pastane ustasıydı. Ve en büyük hayali Kınalıada'da bir pastane açmak idi. Kocam daha önceleri meşhur Gloria Pastanesi, Lebon, Markiz, Belediye Gazinosu gibi o zamanın iyi dükkânlarında ustabaşı olarak çalışmıştı. Gloria'da çalıştığı dönemde –Gloria Pastanesi Şişli'de idi– şekerden yaptığı pasta herkesin dikkatini dükkânın vitrinine çekiyordu. Bu Şişli Camii'nin maketiydi ve şekerdendi. Ama çok ustalıkla yapılmıştı. Herkesi hayran bırakıyordu. Biz Kınalıada'da sadece yazları çalışıyorduk. Cumhuriyet Bayramı'na kadar Ada'da kalıyorduk. Ama zaten fazlasına dayanamazdık. Çok yorucuydu. Sabah saat 6.15 vapuruna binen Adalılar için poğaça ve böreklerin hazır olması gerekiyordu. Düşünün, ne kadar erken başlıyorduk işe. Ben kasada idim ve sabahtan akşama kadar yazlık

yer olduğu için geç vakitlere kadar çalışıyorduk. Kışın da dinleniyorduk. Bizim yanımızda Ziya ve Fahri garson olarak çalışıyordu. Fevkalade namuslu ve çalışkan çocuklardı. Elimizde büyüdüler ve mesleği öğrendiler. Kocam 1965'te öldü. Ve ben pastanenin bütün sorumluluğu ile bir başıma kaldım. Bizim çocuğumuz olmadı maalesef. Ziya ve Fahri'den başka bir yardımcım yoktu. Ve pastaneyi işletmek daha da zor oldu eşimin ölümünden sonra. Zaten yorulmuştum.

Bay Koço ve Bayan İoanna Thomaidis pastanelerinin önünde.

Bu arada ikinci evliliğimi yaptım ve yazları Burgazada'ya gitmeye başladım. İşi devam ettirmem imkânsızdı. Düşündüm ve pastaneyi Ziya ile Fahri'ye devretmeye karar verdim. Çünkü onlara güvenim sonsuzdu. Her zaman yanımdaydılar. İşi öğrenmişlerdi zaten ve en iyi şekilde yürüteceklerinden çok emindim. Namuslu, çalışkan, zeki çocuklardı her ikisi de. Saygılıydılar her şeyden önce bize karşı. Hâlâ da ben ne zaman Atina'dan gelecek olsam havaalanından hususi arabalarla beni aldırır Ziya ile Fah-

ri. Ne istersem hemen yaparlar. Bunlar Karadenizli çocuklardı. Her şeyi yapabilecek kadar da kafaları çalışıyordu. Çok okul okumadılar ama çalışkanlıkları onları çok yüksek seviyelere çıkardı. Bahar Pastanesi'ni büyüttüler ve bu duruma getirdiler.

Ne zaman Atina'ya gitmeye karar verdiniz ve orada da pastaneciliği devam ettirmeyi düşündünüz mü?

Ben Atina'da bu işi devam ettirmek istemedim. Zaten Atina'ya geldiğimde artık ikinci eşimle evli idim. 1987'den beri, Atina'dayım.

Pastanenizin çeşitlerine siz mi karar veriyordunuz?

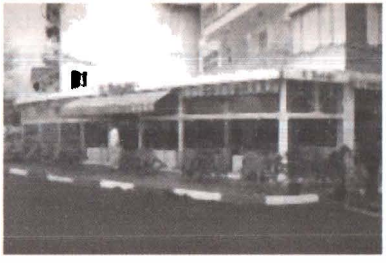
Eşim Koço her şeyi çok lezzetli yapardı. Palmiyeler çok sevilirdi. Profiterol, adisababa, dondurmalar, pastalar, rokoko, börekler, poğaçalar, çok tercih edilirdi. Koço'nun yanında başka Rum usta yoktu. O zaten o kadar bilgiliydi ki bana artık söz kalmazdı. Ben sadece kasadan sorumluydum ki bu da çok büyük bir sorumluluktu zaten.

Evde yemek pişirmek hoşunuza gidiyor mu?

Her kadın gibi ben de yemek yaparım tabii ki evimde.

Bahar ismini ne düşünerek koydunuz?

Bahar Pastanesi'nin adını kocam Koço vermiştir. Bahar mevsimi gelince Ada'da pastanemizi açmak üzere hazırlıklara başlardık. Bu da bize inanılmaz bir keyif ve heyecan veriyordu. Bahar ismini buradan almıştır.



İkinci eşinizin adı nedir?

İkinci eşimin salam sosis fabrikası vardı. Niktom, yani Niko Thomaidis'ten geliyor.

İstanbul'daki hayatınızı özlüyor musunuz?

İstanbul'daki hayatımı çok özlüyorum. Oradaki anılarımı, yaşadığım hayatı hiçbir şeyle mukayese edemem ve değiştiremem.

En sevdiğiniz tatlı nedir, bize tarifini verir misiniz?

Sizlere çok sevilen ve bizim çok sattığımız Palmiye'nin tarifini vereyim. Çok basittir. Çocukların çok sevdiği şekerli bir hamurdur.

Atina, 11 Aralık 2010

PALMİYE

MALZEMELER

- Milföy hamuru
- Bol pudra şekeri

YAPILIŞI

Milföy hamurunu ikili uzun şeritler halinde kesin ve içine doğru kıvırın. Bitiminde bir kalp şeklini verecek şekilde kıvırın. Her birini pudra şekerine altlı üstlü iyice ezerek batırın. Bunu 2-3 defa tekrar edip tepsiye koyun. 175-180 derecede pişirin. Ve pişirirken spatulayla düzeltin ki kabarmasın; yassı olsun...

Ziya Bey, bir de sizden dinleyelim Bahar macerasını.

Sene 1964 Mayısı, o zaman rahmetli abim 62'nin Mayısı'nda Bahar Pastanesi'nde işe başlamıştı ve rahmetli Koço ile Bayan İoanna (biz aramızda Madam Anna diyorduk) ilk o tanışmış

oldu. Sonra akabinde ben de yanlarında çalışmaya başladım ve böylelikle bu macera başladı. Ben ilk dükkâna geldiğimde hatırlıyorum, Madam Anna dükkânın bir kenarında perde dikiyordu. Ben de biraz terzilikten anladığım için hemen yanına gittim, başladım yardım etmeye. Bu çok hoşuna gitmiş olmalı ki Madam ile sevgi ve saygı çerçevesinde her zaman bu ilişki başladığı gibi devam etmiştir. Her zaman müessesenin kârı ve iyiliğini göz önünde bulundurdum. Ben daha sonra Tepebaşı'nda lokanta açmışımdır ama Madam yazları sıkıştığında yine gelir, ona yardım ederdim. Onlar da bizi vapura kadar uğurlayıp öyle evlerine giderlerdi. Bunlar sadece maddiyat için olacak şeyler değildir. Sevgi ve saygının ifadesidir, sevgi ve saygının sonucudur. Seneler geçti, rahmetli ustam ben askerdeyken çok hastalanmış. Hastaneye kaldırmışlar. Hemen koştum gittim, ziyaret etmek istedim. Madam beni engelledi. "Aman oğlum, çok kötü durumda, sen en iyisi onu eski tanıdığın hali ile hatırla olur mu? Hiç girme odaya," dedi. Ve öyle de oldu. Daha sonra Vasil Bey'i ortak olarak aldı. İşi biliyordu Vasil Bey. 1-2 sene öylece çalıştı ve sonrasında Madam, Bay Niko Thomaidis ile evlendi. Niktom salam ve sucuklarını üretiyordu. Burgazada'da otururdu. O da demiş ki, "Artık yorgunsun yeter bu kadar. Pastanecilik çok zor iş." Bunun üzerine de pastaneyi satışa çıkardılar. Ben de kayınbiraderimi yolladım, "Biz dükkâna talibiz," diye haber yolladım. Onlar da 3 ay beklettiler, kimseye vermediler. O sıralar biraz paraya sıkışmıştık. Denkleştiremiyorduk paraları. 130 bin TL istiyorlardı. Bir gün Madam, Niko Usta ile bize geldi. "Oğlum, biz dükkânı kimseye vermedik. Siz talibiz diye haber yollamışsınız, ama ses çıkmadı. Acaba vaz mı geçtiniz?" dedi. Biz de para sıkıntımızdan bahsettik. Onlar da, "Siz mal sahibi ile önce anlaşın, bize yavaş yavaş verirsiniz. O problem değil," dediler. Bunu üzerine biz de gittik, hemen mal sahibi ile pazarlıkları yaptık, kontratı da yaptık, yani dükkânı almadan. Öyle güven vardı aramızda. Dükkânın içine büyük tadilat yaptık, Büyük boy buzdolapları aldık ve başladık.

Bütün bu anlattıklarım ve yaşanılanlar bizim için bir değer-

dir, çok önemlidir. Bayan Anna'yı her zaman sevgi ile anarım, o da sağ olsun, benim için her zaman çok iyi sözler söyler, eksik olmasın. Daha sonra her yaz gelirler ve İstanbul'a gelir gelmez, bize gelirlerdi. O İstanbul'a geldiğinde daima altına bir araba, yanına bir adam veririz. Gidene kadar yorulmasın, yalnız kalmasın isterim. Tabii sonra Bay Niko da öldü, Madam eskisi kadar sık gelemez oldu. Şimdi de her zaman telefonda konuşuruz.

Bahar Pastanesi'nin şimdiki sahibi Fahri ve Ziya Gündoğdu (soldan ikinci ve üçüncü).

Ada'daki herkesle, genci ile yaşlısı ile sevgiye dayanan çok sıkı bağlarımız vardır. Ve bu bağları sevgi ve saygı ile pekiştirdik. Kınalıada'da Rumlar, Ermeniler çoktu. Mezarlık ziyareti bizde çok makbuldür. Biz insan ayırmayız, herkesi çok seviyoruz. Allah birdir. Ermenilerin Üzüm Günü sonrası mezarlık ziyaretleri olur. Ben de kalkıp dostlarımı ziyarete giderim. Orada hepsini görürüm. Hepsinin çok hoşuna gider, hayret eder, "Senin ne işin var burada Ziya?" derler. "Sen de bizdensin artık," diye takılırlar. "Evet sizdenim ben de. Ne olmuş?" derim, güleriz. Ben her

cenazeye elimden geldiğince gitmeye çalışırım. Prodromoz Atlamazoğlu ile de çok iyi ilişkilerimiz vardır. Oğlu ile keza. Yaşanan anılar unutulmuyor. Ada'daki insani ilişkiler, sevgi bağı İstanbul'da olamıyor. Çünkü burada az insan var, orada çok büyük kalabalıklar.

Odissea Asimiyadis ile Ada'da tanıştım mesela ve arkadaşlığımız, dostluğumuz gelişti. Ailecek görüşürüz. Clup X'in sahibi Bay Tasso ile keza. Aşağı yukarı 20 Rum ailesi ile dostluğumuz hâlâ devam eder... Rum olup da tanımadığım kişi hemen hemen yoktur. Rumlar yemesini, içmesini, eğlenmesini, dans etmesini çok iyi bilir. Mesela Yumurtacı Koço ile bir anımı anlatayım. Yumurtacı Koço yumurta kartonlarını benim arka bahçeme koyardı ama komşular rahatsız oldular ve bana, "Ziya Bey yangın çıkarsa..." falan gibi şikâyetlerde bulundular. Ben de "Koço Usta ile bir konuşayım," dedim. "Yolda görürseniz dükkâna çağırın," diye de yanımda çalışanlara talimat verdim. Bay Koço'yu bulmuşlar, söylemişler onu istediğimi. Aman Bay Koço'nun buraya gelişini görmeliydiniz. Neredeyse titriyordu. Ben oturttum, "Heyecanlanma Koço Abi, böyle bir şikâyet var, nasıl yapalım, beraberce bunları boşaltalım, başka yere koyalım," dedim. Öyle bir rahatladı ki. Daha dün gibi hatırlarım mutluluğunu. Kim bilir ne düşündü, niye heyecan yaptı?

Eski Ada insanları ile yenileri arasında ne gibi farklılıklar var sizce?

Birbirini tanıyanlar zaten ilişkilerini devam ettiriyor. Yeni nesil ile dostluk kurmak kolay değil. Vesileleri bizler yaratırız. İyi niyetimizle, sevgi ile bir sebep yaratılır ve dostluklar oluşur. Birbirini anladıktan sonra iyi günde beraber, kötü günde beraber deyip devam edersin. Ama eski bağlar ortamlar çok kalabalıklaştığı için bozuldu da. Eski Rum insanları, eski Ermeni insanları yok. Ada'ya zaten artık gençler gelmek istemiyorlar, altlarında arabalar İstanbul'da gezip dolaşmak istiyorlar.

Ben yardım etmeyi seven insanımdır. Koşar, elimden geleni yaparım. Madam Anna'nın kız kardeşi de Atina'ya gideceği za-

man her işine yardımcı olmuşumdur. Devlet daireleri ile işlerinde, evini sattığında, ne bileyim elimden ne geldiyse. O da bana, "Ah oğlum, sıkıştığında Ziyalar çıksın karşına inşallah her zaman," diye dua etti giderken buralardan. Hiç unutmam, duygulanırım bu lafı hatırladıkça. Ben bu kitap vesilesi ile beni tanıyan herkese, beni ismen hatırlayan dostlarıma selamımı ve en derin sevgilerimi göndermek isterim.

Genç insanlara da vereceğim iki nasihatim olacaktır: İçlerindeki birtakım hesapları bir kenara bıraksınlar ve sevgiyi her zaman ön plana koysunlar ilişkilerinde. Ayrıca tembellik yasak. Okulda, işte, hayatta tembellik unutulacak. Tembel gençten gelecek olmaz, hangi millet olursa olsun...

Teşekkür ederiz bu harika sohbet için Ziya Bey, sizi tanıdığımıza çok memnun olduk!

DEMİLÜN
(BAHAR'IN SPESİYALİTESİ)

MALZEMELER

- 1 kg un
- 1 litre süt
- 175 g şeker
- 600 g tereyağı
- 30 g kakao

YAPILIŞI

Bazı unlar fazla süt çeker, bazısı ise fazla süt çekmez. Önce sütü kaynatın, 175 g şekeri koyun ve sütle birlikte kaynatın. Unu yedirdikçe bir yandan da karıştırın ve pişirin. Ateşi hafifletin. "Pluf pluf" şeklinde kaynama seviyesine gelmesi gerekecek. Dayanıklı olması gerek çünkü. Kaynattıktan sonra ateşten indirin. Bir mermerin veya tepsinin içine dökün. Zaman zaman karıştırın. Ve soğuması için bekletin. Soğutma işi bittikten sonra tereyağı mikserle karıştırarak krema kıvamını yakalayın. Sonra ateşe koyup bir yandan karıştırırken bitter kakao (30 g kakao) koyun. İçine portakal, incir, kavrulmuş fıstık koyup yine karıştırın. Sonra kalıplara koyup dondurucuya atın. Ertesi gün üçgen veya baton şeklinde kesip tabağa koy. Üstüne bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Bu sos ağda kıvamında olmalı. Servise sunabiliriz. Diğer demilün yine buzluğa konur ve arzu edildiğinde kesilip servis edilir.

4

Söyleşiler ve Âdetler

Laki Vingas

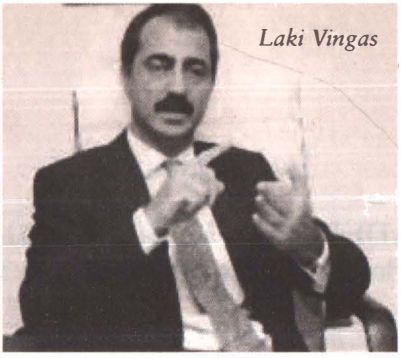
RUMVADER (Rum Vakıfları Destekleme Derneği) Başkanı, Azınlık Vakıfları Temsilcisi

"Çok seyahat ettim. Farklı ortamlarda bulundum. Şaşılacak yemek çeşitleriyle karşılaştım. Ama beni asıl etkileyen sofra geleneği olmuştur. Mesela, sinagogda son duayı takiben hep birlikte oturup yöresel yemekleri daracık bir sofrada paylaşarak yeme âdetini çok beğendim."

Laki Vingas

Okurlara sizi tanıtalım Bay Laki...

1961'de İstanbul'da dünyaya geldim. Biz bir asırdır Yeniköylüyüz. Zoğrafyon'dan sonra Yıldız Teknik Üniversitesi'nde Gemi Mühendisliği tahsil ettim. Evliyim, üç çocuğum var. Babam, aslen Sakızlı, yüksek mimar, annem ise İtalyan Levanteni, ev hanımı. Kültürler arası diyalog ile doğuştan tanışmış oldum. Ebeveynlerim aşkla evlenmiş ama ailelerde kolay kabul görmemiş. Daha 80'lerde, gencecikken tanıştım sivil toplumla. Bebek'te LEO (Leadership Experience Opportunity) adında bir derneğin kuruluşunda bulunmakla işe başladım. Bunun tecrübe yansımaları bir kültür ve sanat derneği olan ERTHO'da hissedildi. Üsküdar Çocuk Esirgeme, Altı Nokta Körler Vakfı gibi derneklerde çalıştım. Kırsal kesimden gelenlere Ortaköy Okulu'nda okuma-yazma dersleri verdik. Şimdi Zoğrafyon Lisesi Müdürü olan Yannis Demircioğlu'nun daveti sayesinde Rum cemaatinin derneklerine aktif olarak katıldım.



Kültürel çalışmalara ne amaçla büyük önem verdiniz?

Feriköy Sanat ve Kültür Derneği'mizde, 1986'da amatör bir tiyatro grubuna katıldım. Altı ay yönetimi üstlendim. Tiyatro sonrası arkadaşları evlerine bırakma işi dahi bana ait olmuştu. Zor günlerdi. Soğuk kış akşamları soba etrafında toplanırdık. 1998'de derneği yeniledik. Artık bilgisayarlı, mutfaklı, projektörlü, ses izolasyonlu bir yer olmuştu mekânımız. Beş dönem sonra etkinlikleri gösteren listemize bir baktım ki, tam 200 tane etkinlik organize etmişiz, insanları yormuşumdur, diye düşündüm. Bu dönemde Rum cemaatinin sıkıntılarını keşfetmeye başladım. İzole, modern toplumdışı bir varoluş içindeydi. Rum cemaati beni iyi tanımıyordu. Sivil toplum tecrübelerimi harekete geçirmek istedim. Bu denli köklü bir tarihi olan, bu kadar değerli bir cemaatin ezilmişliğini kabul edemiyordum. Bir şeyler yapmak, üretmek, anlatmak istiyordum.

2000'de Zoğrafyon Mezunları Derneği'ne girdim. Kültürel projelerin önemini biliyordum. Nitekim, "2010 Avrupa Kültür Başkenti" kapsamında ilk ve tek destekleme komitesini kurduk. Kavafis-Ritsos gibi 2 dilli etkinlikler, Aya İrini'de Rum Ortodoks Korosu ile sema gösterisi (Mevlânâ'nın doğumunun 800. yılı buluşması), İstanbullu Rum Mimarlar Sergisi de böyle bir ruh halinden neşet etmiştir. "Cemaatimize birlikte hareket edelim" mesajları vermeye çalıştım. "Biz burada varız, buralıyız," demek yetmiyor.Birçok ortamda etkinlik yaptık. Var olmamızın net ispatı oldu bu. Bu şehre cemaat olarak pek çok katkıda bulunduk. Belki

de babam mimar olduğundan bu sergiyi yapmak istedim. Hristaki Pasajı, Büyükada Splendid Otel gibi muhteşem Rum yapıları. Amaç üstünlük taslamak değil. Madem eskiden yaptık, yapabiliyoruz, o zaman şimdi de yaparız. Genç nesle emanet etmek istediğim son projelerimden biridir RUMVADER. Kanaatime göre aynı vakıf, dernek yönetiminde en fazla iki dönem, yani sekiz sene görev yapmak yeterli. Devam etme arzusu varsa, başka kuruma geçip devam etmeli. Mesela Zoğrafyon Mezunları'nı bıraktım artık.

2010 Avrupa Kültür Başkenti çalışmaları kapsamında İstanbullu Rum Mimarlar Sergisi profesini imzalarken.

İstanbullusunuz. Özel ve ünlü bir mutfağımız var. Hangi yemekleri seversiniz?

Türk ve azınlık yemekleriyle büyüdüm. Anadolu yemeklerini, özellikle Hatay'ı beğenirim. Arap, Lübnan, Suriye mutfağını seviyorum. Evimizde her şey pişerdi ben çocukken.

Bizim yortularımızın yeme-içme paylaşımları keyiflidir. Ortodoks bayramlarımızın yeme-içme faslını herkesle paylaşarak yaşıyoruz, yaşatıyoruz. Paskalya Yortusu'nda 500 tane kırmızı yumurta boyarız. Bunları Yeniköylü komşularımıza, esnafa dağıtıyoruz. Beraber kutlamak lazım.

İstanbul'un diğer azınlık kültürleriyle de güzel ilişkileriniz var. Onların küliner kültürleri hakkında neler söylersiniz?

Çok seyahat ettim. Farklı ortamlarda bulundum. Şaşılacak yemek çeşitleriyle karşılaştım. Ama beni asıl etkileyen sofra geleneği olmuştur. Mesela, sinagogda son duayı takiben hep birlikte oturup yöresel yemekleri daracık bir sofrada paylaşarak yeme âdetini çok beğendim. Çok memnun oldum böyle bir kültürü tanımış olmaktan.

Bizim kahve Türkiyeli mi Yunanlı mı?

Sanırım Ortadoğu menşeili bizim kahvemiz. Osmanlı mutfağı birçok kültürün karışımı. Çünkü coğrafya böyle bir coğrafya.

Mutfak kültürü nasıl korunup yaşatılır?

Yemek yeme gelenekleri değişiyor. Bazı alışkanlıklar kendiliğinden kaybolurken, yenileri beliriyor. Bazı yeni gelenekler oluşuyor. Yani yeni çıkan ihtiyaçlara bağlı olarak yeni yeni âdetler çıkıyor mutfakta. Neyse ki artık mutfak kültürleri üstüne çalışan meraklı gençler var.

Rum mutfağını tanıtan bir yemek festivali düşündünüz mü?

Herkese açık, herkesin katılabileceği, açık alanda böyle bir etkinlik hayali kurduğum oldu. Tüm azınlık mutfaklarını içeren bir aktivite de çok anlamlı olur.

Gümüşsuyu, Haziran 2011

Hür Girgin

İstanbul-Pastacılar Derneği Başkanı (PASDER)

"Kıymetli Rum ustalar sayesinde pastanecilik ülkemizde yüz binlere istihdam sağlayan bir sektör oldu. Onlardan öğrendiklerimizi gelecek kuşaklara taşıyarak vefa borcumuzu ödüyoruz."

Hür Girgin

Bulunduğunuz başarılı konuma nasıl ulaştınız?

Meslek hayatıma 1985 yılında Zafer Pastanesi'nde başladım. Pastacılar Derneği Başkanı olmaktan gurur duyarım. Tanınmış Rum ustalar tarafından yetiştirilmiş ustalarım oldu. Onlardan edindiğim meslek ahlakıyla, dünyanın her yerinde geçerli olan bu mesleği kazandım. En eski İstanbullular olan bu değerli insanları minnetle anarım.

Pastanenizin ismi nereden geliyor?

Sahibi olduğum Marla Pastanesi'nin adı mitolojiden gelir. Yunanca "Aşk Tanrıçası" anlamındadır. Bu mesleğime olan aşkımı ve Rum ustalarıma olan vefa borcumu simgeliyor.

Pastacılık sanatı hakkında konuşacak olursak?

Pastacılık Osmanlı mutfağına aslen Rumlarımız eliyle girmiştir. Pastacılığın ilerlemesine emek vermiş Baylan Pastanesi

sahibi Harry Lenas ustam, Bahar Pastanesi sahibesi İoanna Hanım, Pelit Pastanesi sahibi Manol Bey... Bu kıymetli Rum ustalar sayesinde pastanecilik ülkemizde yüz binlere istihdam sağlayan bir sektör oldu. Onlardan öğrendiklerimizi gelecek kuşaklara taşıyarak vefa borcumuzu ödüyoruz.

Okurlara vermek istediğiniz mesaj?

Bu toprağın tüm kültürlerinin kardeşçe bir arada yaşamasını diliyorum.

İstanbul, Ekim 2011

R. Osman Serim

Yiyecek, İçecek ve Ağırlama Hizmetleri, Danışmanlık ve Tic. Ltd. Şti.

"Bu kitabın fevkalade bir iş olduğunu düşünüyorum. Türk mutfağının bir Türkiye Cumhuriyeti mutfağı olduğunu düşünüyorum. 2000 yıllık süreç içinde, Rum mutfağının bizim mutfağımıza çok büyük katkısı olmuştur. Aynı şekilde Sefarad, Ermeni, Süryani, Alevi, Kürt ve diğer kültürler gibi. Ama benim bildiğim kadarıyla Rum mutfağına ilişkin olarak ilk sizin kitabınız büyük bir boşluğu doldurmaktadır. Bir sosyal tarih çalışması olarak gördüğüm gibi, yemek kültürümüze katkısının da büyük olduğuna inanıyorum. Bir tarihi belge özelliği de olduğundan, inşallah bir şehir müzesi tarafından değerlendirilir. Çünkü böylesi kayıtların o müzeyi zenginleştireceği kanaatindeyim."

Osman Serim

Bize biraz kendinizi tanıtır mısınız Osman Bey? Tam olarak mesleğiniz, tahsiliniz, aileniz hakkında bilgiler...

Ben üniversitedeyken, yani 1974-1975 yılları arasında, Türkiye çok büyük bir ekonomik kriz içinde idi. Yurtdışında eğitim görüyordum ve kendimi geçindirmek için garson olarak çalışmaya başladım. O yıllardan sonra hep bu sektörde, yani yiyecek ve içecek sektöründe çalıştım. 35 yıldan beri bu işin içindeyim kısacası. Son 20 yıldan beri de hem içte, hem dışta, hem yiyecek-içecek sektörüne, hem otelcilik sektörüne, hem münferit lokantalara ve hem de öğrencilere eğitim vererek bu işle yakından ilgileniyorum. Bilhassa yurtdışında şarap, yeme-içme sektörünün ayrılmaz bir parçasıdır. Biz de 12 yıl önce ilk Şarap Dostları Derneği'ni kurduk

Tuğrul Şavkay'la birlikte. Her sene bu dernekte önemli toplantılar yapıyoruz, dünyaca ünlü şarap degüstatörlerini getirip şarap etkinlikleri düzenliyoruz. Benim şaraba karşı çok özel bir ilgim var. Ayrıca tüm içkiler de ilgi alanıma giriyorlar.

Yeme-içme üzerine olan bu farkındalığınız ne zaman oluştu?

Hasbelkader oldu. Büyük bir yeteneğim olduğunu düşünmüyorum. Ama bu alanda ciddi bir bilgiye sahibim. Avrupa'dan Kafkasya'ya epey yurtdışı deneyimim var. Ciddi bir bilgi birikimim oldu zamanla. Bunun eğitimini de veriyorum zaten. İlk profesyonel yemek okulunu biz kurduk. Bugün 3 tane olmuştur bu okullardan. Ben bu okullarda eğitim veriyorum. 4000 kitaptan oluşan çok büyük bir kütüphanemiz var. Bütün bu kitapları okuduğumu söyleyemem ama yemek tarihi özellikle ilgimi çeken bir konudur. Yemeğin sosyolojisi incelenince zaten kökeni, hangi millete ait olduğu, sosyo-ekonomik ve coğrafi şartları hakkında birçok ipucu elde edilir. Bir bakıma, "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim," sözü çok doğru bir sözdür.

Ailenizde yemek yapma işi ile ilgilenen var mıydı? Anneniz güzel yemek yapar mıydı?

Benim annem Güney Afrikalıdır. Çok büyük bir aşçı olduğunu söyleyemem. Benim ailede değişik yemek kültürleri mevcuttu ve ben bu kültürlerin içinde büyüdüm. İngiltere'deki yemekleri çok iyi bilirim mesela. İstanbul'da annem sayesinde İngiliz yemeklerini Türklere öğretirken, İngiltere'de de Türk yemeklerini anlatırım. Eşim Fransız ve dolayısıyla Fransız mutfağını da çok yakından tanıma fırsatım oldu. Yani uluslararası bir yemek kültürü içinde yaşıyorum zaten.

Siz hangi mutfağı tercih ediyorsunuz günlük hayatınızda?

Herkes kendi mutfağını sever. 0-6 yaş arasında hepimizde bir lezzet hafızası oluşuyor. Yediğimiz yemekler, bir beğeni sınıflandırması oluşturuyor ve sonra hep bu filtreden geçiyor her yeni tattığımız. Ben de İstanbul mutfağını tercih ediyorum. Herkes kendi

mutfağını sever doğal olarak. Türk mutfağı metropol mutfağıdır ve özellikleri olan bir mutfaktır. Ama Anadolu'nun, Ege'nin, Antakya'nın, yani her bölgenin yemekleri hoşuma gider. Ayvalık, Girit mutfağının da çok kendine özgü bir güzelliği vardır.

Osman Serim

İstanbul kültür mozaiğinde yer alan bütün kültürlerin kendine has mutfak kültürü de var. Bu kültürler de muhakkak birbirini etkiledi. Mesela Rum mutfağına ait olan ama Türkler tarafından beğenilmiş ve benimsenmiş hangi yemekler veya âdetler var sizce?

Ben bu konuda bazı şeyler söyleyebilirim. Türk mutfağı tarihten bu yana bazı evreler geçirmiştir: 1. evre Orta Asya'nın göçebe mutfağıdır. Bu evrede et ve süt ürünleri bolca tüketilir ve fazla çeşitlilik göstermeden direkt ateş üzerine atılarak, şimdi *vog* dediğimiz, yani sacın üzerinde pişirilerek tüketilen protein ağırlıklı mutfak anlayışıdır. 1071 Malazgirt Savaşı'ndan sonra Anadolu'ya yerleşme ile birlikte bir yayılma söz konusu olduğundan etkileşimler başlıyor. Mesela onların *tandori*'si bizim tandırımızdır, onların *kifte*'si bize köfte olarak geçiyor, birçok meze adı Acemcedir. Ayrıca pirinç Orta Asya kültüründen bize geçen bir üründür. İran bir şarap ülkesidir. Bu Doğu Akdeniz tarafından benimsenmemiş. Bu geçiş sırasında Müslümanlığa geçildi. Bu yemeği etkilediği gibi pişirme şeklini de etkilemiştir. 2. evre, 400 yıl süren bir süreç, Ortadoğu ve İslam evresi. Türkler şeker kullanmıyordu. Sadece bal kullanıyordu. Şeker gereksinimini sadece baldan karşılıyordu. Şarap, şeker, şurup, şerbet Arapça aynı kökenden gelir. Bizdeki Türkçe kelimelerin etimolojisini araştırdığımızda yemeklerin kökenini de buluruz. Helva, "güzel" anlamında bir kelimedir. Tatlıların tamamına yakını Araplardan bize gelmiştir. 11. yüzyıldan sonra Türkler Anadolu'ya geliyor. Rumiler ile, yani Romalılarla temas başlıyor; Ege'de, Pontus'ta, Orta Anadolu'da bulunan Rumlar ile. Ama tabii ki bundan baş-

ka Ermeniler, Kürtler, Araplar, Süryaniler, Keldaniler, Protestanlar var, yani ciddi bir mozaik söz konusu. Türkler bu mozaiği fethediyorlar. 1071'den çok kısa bir süre sonra manzara değişmeye başlıyor. Ne kadar kültür varsa hepsinden etkileniyorlar ve bir sentez oluşuyor. Rumların yemek kültürü de sentezin en önemli unsurlarından biri oluyor. Denizci Rumlar, Levantenler ve İtalyanlar deniz kültürünü bildiğinden, mesela bugün bildiğimiz bütün balık isimleri Yunancadan girmiştir Türkçeye. İkisi hariç, bunlar da kılıçbalığı ve kalkandır. Mesela hamsi Rumcada *ğavros*'tur ama Pontus'ta *hemsi* denir hamsiye. Aynı şekilde balık mezelerinin hemen hepsi de Yunancadan girmiştir Türkçeye. Mesela tarama, havyar, likurinos gibi. Ayrıca zeytinyağı yerleşik bir üründür. Zeytinyağlı yemekler de genellikle Ege ve İstanbul'da pişirilir. Zeytinyağlı yemek kategorisi dünyanın hiçbir yemek kültüründe yoktur. Bu da bize Bizanslıların perhiz döneminden –bakliyat ve zeytinyağlı yenen, haftanın et yenmeyen iki gününü kapsayan perhiz– kalan bir mirastır. Mesela o dönemde *skordalya* vardır ki, kaşıkla yenilen bir yemekti, ama daha sonra sadece kızartmaların yanına eklenen bir garnitür olarak kullanılan tarator halini almıştır. Sonra kızartma, teknik olarak Akdeniz tekniğidir, çünkü kızartma için bol ve ucuz yağ gerekir. Orta Asya'da katı yağlar mevcuttur. Tavukgöğsü tipik bir Bizans tatlısıdır. Dolma fikri ve sarmalar tipik bir Roma âdetidir. Romalılar her şeyi doldurur ve bu âdetleri Türk mutfağına sokar. 3. evreye Anadolu Kavimler Kuşağı adı verilir. Sadece Rumlar değil Ermeni, Süryani, Arap âdetleri de etkiler tabii ki ama özellikle balık kültürünün tamamı neredeyse Rumlardan gelmiştir. Yakın zamanda İstanbul'da benim çocukluğumda ki ben Kadıköy'de büyüdüm ve hâlâ Moda'da yaşamaktayım; evimizde ahtapot, fenerbalığı, karides, midye gibi deniz ürünleri pişmezdi. Kabuklu deniz ürünlerine haşarat-ı bahr, yani deniz mahlukatları denirdi. 4. dönem ise Akdeniz etkilerinin görüldüğü, Akdeniz ürünlerinin ve pişirme yöntemlerinin görüldüğü dönemdir. Yani anlaşılıyor ki bugün Türk mutfağı denilen mutfak koca bir tarihsel etkidir. Çok etkiler var. Bugün Sula Bozis'in yemek kitabını ve aşçıla-

rın büyük bir bölümünün Nevşehirli Rumlardan oluştuğunu, esnaf lokantalarının daha çok Ermeniler, meyhanelerin Ermeniler, Rumlar, özellikle Sakızadalı Rumlar tarafından işletildiğini görüyoruz. Tas kebabı denilen yemek bizim papaz yahnisi dediğimiz yemektir. *Stifado* da denilen bu yemek bol soğanla ve kuzu etiyle pişirilir. Ben çocukken el yapımı vişne likörü, gelincik likörü evde yapılırdı. Kaşık tatlıları evde yapılır, ikram edilirdi. İstanbul'daki Rumlar da 19. yüzyıla kadar yer sofrasında yemek yiyorlardı. Masa Sefaradların bir hediyesidir. Masada ilk yiyen padişah Abdülmecit olmuştur. Yemekte şarap içme, kutlama günleri dışında alışılmış bir şey değil. Genelde meyhanelerde erkekler içer şarabı.

Baklava Türk müdür, Yunan mıdır, Rum mudur sizce?

Ben bu soruya son noktayı koymak istiyorum. Türkler ile Yunanlılar yaklaşık 400 yıl ortak bir kültürü paylaşmışlardır. Yani hemen hemen 4 jenerasyon. Baklava da nasıl ki biz Gaziantep baklavası, diyoruz, ki bu genelde fıstıklı olur, çünkü Antep'te fıstık bol üretilir, böyle yöresel farklılıklar yemekleri etkiler. Milliyet değil. Milliyetle yemekler ayrılamaz. Nasıl ki 1000 yıldır helva yapıyoruz ama Araplardan gelmiştir bize helva, nasıl ki hamburger Amerikalılarındır diye düşünürüz ama adı üstünde Hamburg, yani Alman ürünüdür. Alman Musevilerinin Amerika'ya taşıdığı bir üründür. Nasıl Antakya mutfağı deriz, aslı Halep mutfağıdır, ama kendi milli sınırları içinde farklı yöntemlerle pişirilebilir. Aynı şekilde mutfaklar yöreselliklere ve coğrafi şartlara uygun olarak oluşmuştur.

Gençliğinizde Moda'daki yaşam biçimi nasıldı? Rumların çok yerleşik olduğu bir semttir Moda. Rum arkadaşlarınız, komşularınız ya da Rum esnaflar var mıydı Moda'da?

Rum esnaflar çok idi. Bizim kasap ve manavımız Rum'du mesela. Ama Galatasaray İlkokulu'nda okuduğum için Osmanlı İmparatorluğu döneminin bir uzantısı gibi adeta, Rum, Ermeni, Musevi, Levanten birçok arkadaşım vardı aynı sınıfta. Hâlâ Mu-

sevi arkadaşlarım var görüştüğüm ama Rum arkadaşlarımı daha çok Yunanistan'da görme fırsatım oluyor.

Ayrıca bir şarap degüstatörü olarak Gökçeada veya Bozcaada'daki şarap üretimi hakkında ne düşünüyorsunuz? Yeri gelmişken soralım, iyi bir şarabı nasıl tarif edersiniz?

MÖ 4. yüzyılda Bozcaada'da basılmış paralarda üzüm salkımları görüyoruz. O dönem belli ki Bozcaada çok önemli bir şarap merkeziymiş. Fevkalade önemli şarap imalatının olduğu belli. Son yıllarda Gökçeada'da da şarap imalatı başladı. Ganos (burası Mürefte'nin yanındadır) şarapları çok kaliteli şaraplardır. Şarapta iki şey önemlidir: Teknik olarak doğru olması ve faktör üzümün degüstativ özelliği. Yani imalat hatasını yapmazsanız gerisi tamamen ağız tadınızla, yani o üzümün tadının sizin hoşunuza gidip gitmemesiyle alakalıdır. Her insanın sevdiği üzüm vardır, sevmediği üzüm vardır. Tatlı şarap seven vardır, sevmeyen vardır. İmalat hatalı şarap kötü şaraptır. İyi şarabı anlamanın en pratik yönü, listedeki en pahalı şarap olmasıdır. En iyisi her zaman en pahalısıdır.

Defne'nin kurucu üyelerindensiniz, ayrıca Türkiye ve Avrupa'daki dostluk festivallerinde yemek ve şarap etkinlikleri organize ediyorsunuz. Bütün bunlar ışığında bu kitap çalışmasını nasıl değerlendiriyorsunuz? Defne için bu kitap nasıl bir anlam taşıyor?

Bütün kültür faaliyetleri içinde enteresandır ki en kolay ilişki kuran yiyecek ve içecektir. İnsanları kolayca kaynaştırır. Halkları yakınlaştırmak için yapılan bütün aktivitelerin yemek boyutunu düşünürsek bütün kültürlerde aynıdır. Mutlu günlerin kutlanması muhakkak yemek eşliğinde olur. Sofralar kurulur, özel yiyecek ve içecekler sunulur. Aynı şekilde ölümlerden sonra da insanları bir araya getiren yine sofrada yenilen yemeklerdir. 2009-2010 yılında Fransa'da yapılan ve şimdiye kadarki en önemli uluslararası etkinlik olan festival, en büyük tanıtım faaliyeti olmuştur. 27 aktivite yaptık ama dediğim gibi bütün aktivitelerin içinde yeme ve içme insanları en çok yakınlaştırandır.

Aşiretler barışmaya karar verdiklerinde bir ziyafet hazırlanır ve düşmanlıklar unutulur.

Bu kitabın fevkalade bir iş olduğunu düşünüyorum. Türk mutfağının bir Türkiye Cumhuriyeti mutfağı olduğunu düşünüyorum. 2000 yıllık süreç içinde, Rum mutfağının bizim mutfağımıza çok büyük katkısı olmuştur. Aynı şekilde Sefarad, Ermeni, Süryani, Alevi, Kürt ve diğer kültürler gibi. Ama benim bildiğim kadarıyla Rum mutfağına ilişkin olarak ilk sizin kitabınız büyük bir boşluğu doldurmaktadır. Bir sosyal tarih çalışması olarak gördüğüm gibi, yemek kültürümüze katkısının da büyük olduğuna inanıyorum. Bir tarihi belge özelliği de olduğundan, inşallah bir şehir müzesi tarafından değerlendirilir. Çünkü böylesi kayıtların o müzeyi zenginleştireceği kanaatindeyim.

Bu güzel sohbet, bu güzel temenniler ve değerli zamanınızı bize ayırdığınız için size çok teşekkür ediyorum. Saygılarımla...

Beyoğlu, Hacı Abdullah Lokantası,
13 Eylül 2011

Dimitrios Kommatas

Sivas Metropoliti (Sebastias Metropoliti)

"Mesajım sevgiyi herkese, unutarak vermek ve daima hatırlayarak almaktır. Bunu becermek zordur ama kaynağı da odur. Ben de çok teşekkür eder, bu çok güzel ve lezzetli kitabınız için samimi tebriklerimi sunarım."

Metropolit Dimitrios Kommatas

Bize biraz kendinizi tanıtır mısınız? Nerede doğdunuz, hangi okullarda öğrenim gördünüz?

Köklü bir İstanbul ailesinin ferdi olarak 26 Ekim 1952'de İstanbul, Kurtuluş'ta doğdum. Ve zannediyorum her hemşerim gibi İstanbul'u ben de erkenden sevdim. Bu şehrin tarihi ve doğal özellikleri ile ayrıcalıkları beni de epey etkiledi. İlkokulu Kurtuluş'ta, ortaokulu Fener Rum Erkek Lisesi'nde, liseyi de Heybeliada Rum Rahipler Okulu'nda okudum. Daha sonra Patrikhanemizin bursu ile Selanik'te devam ettim öğrenimime. Aristitelion Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'nden 1975'te mezun oldum. 1980-1981 akademik yılında Londra'daki OAK HILL Anglikan Teoloji Koleji'nde bir ders yılını kapsayan dil ve teoloji ihtisasım oldu.

Din adamı olma fikri ne zamandan itibaren var olmaya başladı düşüncelerinizde? Bu kararı alma aşamasında kimden etkilendiniz? Ailenizde başka din adamı var mı ve onlar bu kararınızı nasıl karşıladı?

Yüce Allah'ın varlığına derinden inanan bir annenin evladıyım. İç duygularımı açıklamak gerekirse de şüphesiz din adamı

olma kararında annemin sessiz etkisi mevcuttur. Ailemizde başka din adamı olmamıştır. Küçüklüğümden beri sezilen kilise ve rahipliğe yatkınlığım da, kesin karar safhasına geldiğimde aile içi tepkiye kesinlikle fırsat vermemiştir.

Metropolit Dimitrios Kommates

Din adamı olmak bir meslek mi, bir misyon mu? Bir tercih midir sizce?

Din adamı olmak en başta bir insanın içsel arzu ve eğiliminden kaynaklanır. Rumcada bu eğilime ruhanilik denir. Bir akademik, sosyal veya maddi fırsat olanağı ve kariyeri değildir. Namzetin iç dünyasında manevi değerlere sevgi ve itibarı ağır basmıyorsa din adamı olunmaz. Olunsa da eksiklik fark edilir ve sunulan "hizmet"e manevi zarar verir.

Bildiğiniz kaç tane din var? Sizce dindar bir kişinin tanımı nedir?

İnsanoğlunun varoluşundan bu yana tanrısal inanç da var olmuştur. Zaten insanlık tarihinin ilk binası tapınaktır. Öte yandan dinler tarihi başlı başına bir teoloji branşıdır ve birkaç kelimeye sığmaz. Dindar bir kişinin tanımı da bence Allah inancından ziyade, bu inancı sevgi, sabır ve hoşgörü ile her an kanıtlayabilme hususiyetidir.

Ortodoks'um demek için hangi şartları yerine getirmek gerekir?

Ortodoksluk, Hıristiyanlığın, Yedi Ekümenik Konseyi'nin belirlediği teolojik, kurumsal (eklisioloji) ve hukuki şartlardan sapmamış şeklidir. Kilise tarihimizin de belirginleştirdiği bu şartlara asgari de olsa uymak çabası da –ki bu hayat boyu sürer– her Hıristiyan Ortodoks'un dini mecburiyetidir.

Hıristiyan Ortodoksların İstanbul'daki varlıkları ne zamandan beri başladı ve İstanbul'un Rum azınlıklar için önemi nedir?

İstanbul'daki Hıristiyanlık tarihi 1. asırdan bu yana sürmektedir. Şöyle ki, İsa'nın havarilerinden Andreas, MS 35 civarında, şimdiki Kabataş sahiline İstanbul'un ilk Hıristiyan Episkoposu olan Stahis'i yerleştirmiştir. Bilindiği üzere Aziz Andreas bundan dolayı Rum Patrikhanemizin kurucusu olarak anılmaktadır. (Anısı bir bayram töreni nezdinde her sene 30 Kasım'da kutlanmaktadır). İstanbul'un bizler için manevi önemi de bu gerçekten kolayca anlaşılmaktadır.

Ortodoksların kaç tane büyük bayramı vardır ve bunlar hangileridir?

Ortodoksların bayram günleri çoktur. Bunların en başında Paskalya (İsa'nın dirilişi), Hristuyenna ve Teofania (Noel olarak bilinen periyot, İsa'nın doğumu ve vaftizi, 25 Aralık-6 Ocak) ve Meryem Ana (Kimisis) bayramları gelir.

Hangi bayramların arifesinde oruç tutulur? Oruç tutmak ne demektir? Oruç döneminde ne yenir, ne içilir ve orucun sonunda alınan *kinonia* ne anlama gelir?

Mümin olan herkes her bayram arifesinde oruç tutar, bayram ayinine katılır ve *kinonia*, İsa'nın çarmıha gerilişinden evvel havarileri ile son yemeğini andıran ve ayin esnasında ekmek ile şarabı Allah'ın oğlu İsa'nın bedenine ve kanına dönüştüren ilahi mucizenin adıdır. Dolayısı ile *kinonia* için özel ruh hazırlığı ve temizliği gerekir. Oruç da bu hazırlığın önemli bir safhası ve parçasıdır. Oruç bir diyet olayı değildir. Aslında bir fedakârlıktır. Bizlere zevk veren her şeyden belirli bir zaman için feragat etmektir. Bir manevi öz kısıtlamadır. Yemek de insanlar için günlük zevk sayıldığındandır ki oruçta yemek kısıtlaması önemli yer tutar. Oruçlarda bazı günlerde sadece yağlı, bazılarında da sadece sulu yemekler yenir ve içki içilmez.

Paskalya Bayramı ne anlama geliyor? Bu bayramda tam olarak neyi kutluyoruz? Ermeniler ve Rumlar niçin farklı tarihlerde kutluyorlar bu bayramı?

Paskalya, yani İsa'nın ölümünden dirilişi Hıristiyanlığın özüdür, ilham ve hayat kaynağıdır. Hıristiyanlıkta her şeyin temeli budur. Zaten kutsal gelenek (*holy tradition*) ve dini ritüeller açısından günlük bazda çok zengin olan Ortodoks mezhebinde İsa'nın bu dirilişinin her Hıristiyan'ın hayatı üzerindeki etki ve önemi her vesile ile vurgulanıyor. Bunun içindir ki Paskalya Bayramı'nın anlamı, mesajı hayatıdır.

Farklı tarih kutlamaları da değişik dini yorumlardan değil, Paskalya tarihinin astronomik hesaplamasındaki farklılaşmalardan kaynaklanıyor. Her ne kadar *tradisyon* (alışkanlıklar) açısından müşterek tarih bulma sorunu zor görünüyor ise de Patrikhanemizin gündeminde 80'li yıllardan beri aşılması gereken konu olarak mevcuttur.

Bu bayramı bütün dünyadaki Hıristiyanlar aynı şekilde mi kutluyorlar?

Yukarıda da belirttiğimiz gibi bayramın özünde değişiklikler görülmese de kutlamasında örf ve âdetlerin çeşitliliğinden doğan farklılaşmalar söz konusu.

Kilisede bu bayram için nasıl bir hazırlık yapılıyor? Paskalya İstanbul'da nasıl kutlanıyor?

Kilise hazırlığı, tabir yerinde ise ayinseldir ve bayramların manevi içeriğinin öngördüğü şekilde yapılır. Yani Ortodokslukta söz konusu hazırlık, ayinlerin fazlalığından, dini musikilerin makam değişikliğinden ve ayinlerin mecazi mesajlarından fark edilir. Ailevi kutlamalar ise tatil atmosferi içerisinde, sevinç ve zengin sofralarla yapılır.

Bildiğimiz kadarıyla âdetlerimizde yumurta boyamak, Paskalya çöreği hazırlamak, "lambada" dediğimiz büyük mumlar yakmak gibi ritüeller var. Bunların anlamı nedir, dini anlamları var mı?

Bu ritüeller asırlara dayanan âdetlerdir. Dini esaslara dayanmazlarsa da, dini bayramların temel özelliklerini aile nezdinde

temsil ederler. Şöyle ki, Hıristiyanlıkta söylendiği şekliyle Paskalya, İsa'nın ölümden dirilişi temel inançtır. İsa dirilişi ile ölümü iterek, manevi ve ruhi açıdan hayatı ebedileştirir. Öte yandan yumurta da bildiğimiz gibi içinde hayatı saklar. Bir hayat kaynağıdır ve bunun içindir ki Paskalya bayramımızın özel anlamı ile ilişkilendirilmiştir. Kırmızıya boyanması da bayram sevincini andırır. Paskalya mumları "lambadalar" ise evrene ışık veren İsa'nın dirilişini temsil ederler.

Bu bayram sizin evinizde nasıl kutlanırdı? Annenizin yaptığı hazırlıklar nelerdi?

Bizim ailenin kutlaması da yukarıda kısaca bahsedilen şekilde geçerdi. Annemin hazırlığı da dindar bir ev hanımına yakışır şekilde olurdu.

Eski yıllarla kıyaslarsak bayramların anlamı ve kutlama şekilleri değişti mi sizce?

Evet değişti. Kutlamaların dinsel ve manevi ağırlığı maddileşen dünyanın tesiri ile azaldı. Zira günümüzde büyük çeşitlilik arzeden fiziki ve ruhi düzensizliklerin temelinde de büyük ölçüde bu azalma yatıyor.

Ağustosta kutlanan Panagia Yortusu, yani Meryem Ana'nın İsim Günü Kutlaması da önemli bir dini bayramdır. Bu bayramın anlamını da sizden dinleyebilir miyiz?

Hıristiyan Ortodoks dininde İsa'nın validesi Meryem Ana'nın konumu fevkalade önemli ve kutsaldır. Dünya çapında her Ortodoks müminin kalbinde Meryem Ana'nın yeri özeldir. Meryem Ana, Allah ve oğlu İsa nezdinde müminlerin duacısıdır. İnancımız Meryem Ana'nın ölümünden hemen sonra oğlunun havarileri yanı başında iken İsa'yı karşılamak için göklere yükselişini buyurur. Bu açıdan 15 Ağustos'taki bayram bizler için çok anlamlı ve kutsaldır.

Bu bayramda da oruç tutuluyor ve *kinonia* alınıyor. İsim

günlerini kutlamak tam olarak ne demektir? Dini açıdan isim günü mü, doğum günümü önemlidir?

Oruç ve kutsal *kinonia*'dan bahsettik. Bizce yaş günü kutlaması yanlış olmamakla beraber, dini vecibe açısından isim günü önemlidir. Ortodokslar isimlerini Hıristiyanlığın aziz ve azizelerinden alır ve onların kutsal yaşantılarından ilham alarak yaşarlar. Bu azizler onların hayat koruyucusudur.

Anneniz doğma büyüme İstanbullu Rum bir bayan. Annenizin hangi yemeğini çok beğenirsiniz? Küçükken size hangi yemekleri yapardı, yemek yapmakta marifetli miydi?

Çok gençken ızgara kuzu pirzola ve kıymalı yaprak sarmasını çok severdim ve hep yaptırırdım. Ama genelde annem yemek yapmakta pek marifetli değildir. Duygulanarak itiraf edeyim ki annem insanları sevmekte ve Allah'a dua etmekte marifetli idi. Bu son marifeti her ne kadar kolay söylense de uygulamasını çoğu insan beceremiyor.

İstanbul'da yaşamak sizce nasıl bir şey? Zorlukları var mı, nelerdir? İstanbul'da yaşadığınız süre boyunca Türk halkıyla aranız nasıldı?

İstanbul'da doğmak ve yaşamak başlı başına bir tarihi ayrıcalık, bir şans ve bir zevktir. Siz de bilirsiniz ki eskilerden yakın geçmişe kadar oluşturulan politikalar azınlığımıza ve Patrikhanemize çok zarar vermiştir. Netice itibarı ile asırlardan beri İstanbullu olan Rumların sayısı yüz binken iki binlere düşmüştür. Devlet bürokrasisinden uzak yaşayan Türk insanı ile münasebetimi hiçbir zaman etkilememiştir. Hayatım boyunca değerli ve vefakâr Türk dostlarım ve arkadaşlarım hep olmuştur.

Buradan gitmeyi hiç düşündünüz mü?

Kesinlikle hayır.

Bir ruhani şahsiyet olarak insanlara ne gibi bir mesaj vermek istersiniz?

Mesajım sevgiyi herkese, unutarak vermek ve daima hatırlayarak almaktır. Bunu becermek zordur ama kaynağı da odur. Ben de çok teşekkür eder, bu çok güzel ve lezzetli kitabınız için samimi tebriklerimi sunarım.

Yeşilköy, 5 Haziran 2011

Meliton Kara

Filadelfiya (Alaşehir) Metropoliti

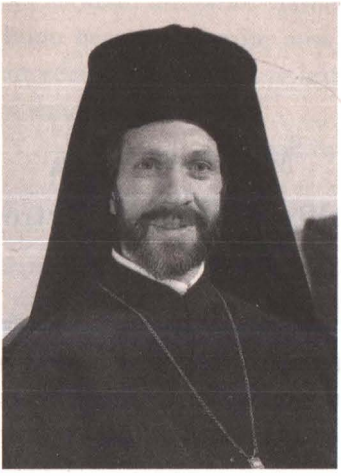
"İstanbul'dan gitmeyi hiç düşünmedim. Aile fertlerimin de burada kalmasını çok arzuladıysam da herkes kendi için en iyiyi seçme hakkına sahiptir. Ortodoks bir din adamı olarak benim için dünyanın merkezi ve en güzel yeri İstanbul'dur."

Meliton Kara

Bize biraz hayatınızdan bahseder misiniz? Ne zaman ve nerede doğdunuz, hangi okullara gittiniz? İstanbul'a gelmenize vesile olan şey nedir?

1951 senesinde İmroz'un (Gökçeada) Tepeköy köyünde doğdum. Ailem ekonomik sıkıntılar yaşayan sıradan bir köylü ailesi idi. Dört kardeşiz, ben en büyükleriyim. İlkokulu İmroz'da bitirdim. Ortaokulu okumak için İstanbul'a geldim. Zoğrafyon Özel Rum Lisesi'nde başladığım ortaokulu, Fener Özel Rum Lisesi'nde bitirdim. Heybeliada Ruhban Okulu'nun lise kısmından mezun olduktan sonra, teoloji kısmına kaydımı yaptırdım, ancak oradan mezun olmak mümkün olamadı. Heybeliada Ruhban Okulu'nun 1971 yılında kapatılmasıyla kaydımı Selanik Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'ne aldırdım ve 1974 yılında oradan mezun oldum. İstanbul'a küçük yaşta eğitimi devam ettirebilmek ve kardeşlerime yol açabilmek için geldim.

Biz insanlar için inanmak neden önemlidir? İnanç ile din arasındaki fark nedir?



Metropolit Meliton Kara

İnanmak, insanoğluna hayatın dalgalı denizinde sabit, güvenilir bir destek sunar. İnancı geniş anlamıyla değerlendirdiğimizde yüce ve adil bir güce iman etmektir. O'nun varlığını kabul etmektir. Din ise bu yücelik ile bizleri tanıştırır, O'nu bizlere tanıtırken, bizlere de O'na ulaşma yolunu tarif eder.

"Rum olmak" tam olarak ne demektir? Yunanlı ile Rum arasında fark var mıdır?

Rum kelimesinin kökü tarihsel olarak Roma şehrinden gelmektedir. Romalı anlamına gelir ve Roma İmparatorluğu tebaasından olanlar için kullanılan bir terim idi. Doğu Roma İmparatorluğu (Bizans) tebaası da kendini "Romaios" (Rum) olarak adlandırırdı. Kaldı ki imparatorluğun başkenti olarak kurulan "Konstantinopolis" (İstanbul) şehrinin bir diğer adı da "Yeni Roma" (Nea Romi) idi. Rum derken kastedilen asla bir etnik bir topluluk değildir. Yunanlı derken, (kelime kökü İoanyalı) kuzeye doğru ilerleyen Araplar, Helenleri Ege'de gördükleri için bugün hâlâ tüm Helenler için İoanyalı, yani Yunan kelimesi kullanılmaktadır. Bugünkü haliyle Yunan derken tıpkı Türk gibi etnik bir tanımdan hareket

etmekteyiz. Halbuki Rum'un ana öğesi tarihsel olarak Bizans'tan kalan, dinsel olarak Ortodoks olup Yunan kültür dairesine dahil ama etnik olarak Yunan olabildiği gibi Slav, Makedon, hatta Arap bile olan bir topluluktur. Örneğin Antakya'da yaşayan ve Arapça konuşan Ortodoksların nüfusunda bugün Rum Ortodoks ibaresi yazılıdır. Rumlar için, Osmanlı döneminde ana belirleyici din, yani Ortodoksluk olmuş ve Sultan nezdinde tüm Ortodokslar, Rum Patriği tarafından temsil edilmiştir

Patrikhane'nin İstanbul'da var olması İstanbul'a nasıl bir anlam yüklüyor? Patrikhane ne zamandan beri İstanbul'da? Siz kaç yıl ve hangi görevlerle Fener Rum Patrikhanesi'nde çalıştınız?

İstanbul Rum Patrikhanesi'nin ister Ortodoks ister Hıristiyan âlemi için ne ifade ettiğini bilen biri, böylesi bir kurumun İstanbul'a ne kattığını ve neler katabileceğini rahatlıkla tahayyül edebilir. Hıristiyanlık daha 1. yüzyılda burada tebliğ edilmiş, 3. yüzyıla kadar da Marmara Ereğlisi Başepiskoposluğu'na bağlı bir episkoposluk olmuştur. Konstantin'in, Doğu Roma İmparatorluğu'nun başkenti olarak bu şehri seçmesi ve baştan aşağı imar etmesiyle episkoposluk seviyesinden patrikliğe ve daha sonra da ekümenik patrikliğe yükselmiştir. Yani Patrikhane'nin kurumsal olarak 1700 yıla yakındır İstanbul'da olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz. Dünya üzerinde 1700 yıldır varlığını sürdüren ve hâlâ etkin ve saygın kaç kurum var? Hem tarihsel yönüyle hem de günümüz dünyası için böylesi önemli bir kurumun İstanbul'a renk kattığı muhakkaktır. Din adamı olarak takdis edildiğim 1974 yılından beri Patrikhane'de sırasıyla Kodeks Yazarı, Kutsal Meclis Başsekreter Yardımcısı ve Kutsal Meclis Başsekreteri olarak 2005 yılına dek görev yaptım. 1990 yılında Patrik hazretlerinin ve Kutsal Meclis'in uygun görmesiyle Filadelfiya Metropoliti oldum. 2005 yılından beri de Patrik hazretlerinin direktifiyle Patrikhane'yi çeşitli uluslararası toplantılarda ve etkinliklerde temsil etmekteyim.

İstanbul'da Rum olarak yaşamanın avantajları ya da dezavantajları nelerdir size göre?

İstanbul'da hem Rum olarak hem de bir insan olarak yaşamanın sayılamayacak kadar güzelliği var. Bir Rum olarak, hele de bir din adamı olarak İstanbul'da yaşamak, kilise tarihinin önemli isimleriyle aynı yollarda yürümek sonsuz bir mutluluk vermekte. Bu huzuru gölgeleyen kimi dezavantajlar da elbette var. Onların da iyi niyetle ve sabırla aşılacağına inanmaktayım.

Hıristiyan Rum Ortodoksların kutladığı büyük bayramlardan biri Paskalya, diğeri ise İsa'nın doğumu olan Noel Bayramı'dır. Bu bayramın anlamını tam olarak bizlere açıklayabilir misiniz? Bu bayram Hıristiyan âleminde nasıl kutlanıyor?

İsa bizler için Tanrı'nın bedene bürünmüş halidir. Bizler için, Tanrı'nın sonsuz tevazusunu ve lütfunü simgeler. Bizlere kurtuluş yolunu göstermek için, yanlışlar içinde debelenen insana doğruyu göstermek için Tanrı'nın insan bedeninde doğuşudur. Hem Paskalya hem de Noel öncesinde uzun birer perhiz dönemi vardır. Bu hem nefsi hem de bedeni terbiye ve hazırlık dönemidir. İnsanoğlu'nun Kurtarıcı'sıyla buluşmasına hazırlık dönemidir. Elbette hem bu hazırlık dönemine hem de kutlamalara bölgesel farklılıklar gösteren folklorik unsurlar da katılmaktadır. Dini kutlamalarda temel unsur ailenin bir arada olmasıdır. Tüm aile fertleri hep birlikte kiliseye giderler ve oradan çıkışta hep birlikte sofraya otururlar. Dünyanın çeşitli yerlerinde kutlanan Noel Bayramı, esas ekseni aynı kalmak üzere bölgesel farklılıklar göstermektedir. Örneğin bizler için kar Noel Bayramı'nın vazgeçilmesi iken güney yarımkürede durum farklıdır. Ancak ailenin birlik halinde kiliseye gitmesi ve sofrada bir arada olmak her yerde aynıdır. Noel öncesi evlerde İsa Mesih'in doğduğu yeri sembolize eden maketler yapmak ve oturma odasını bunlarla ve ışıklarla süslemek geleneği vardır.

Kilisede bu bayram için ne gibi hazırlıklar yapılıyor? Noel Baba kimdir? Noel Baba ile Noel Bayramı'nın ilgisi var mı?

Noel ayini özel bir ayindir. Hazırlıklar kilise görevlilerince ve din adamları tarafından öncesinde yapılır. Kilisenin ve kutsal eşyaların temizliği yapılır.

Noel Baba ile her ne kadar Aziz Nikolaos arasında paralellik kuruluyorsa da bu yanlıştır. Noel Baba olarak bildiğimiz ve geyiklerin çektiği arabasıyla çocuklara hediyeler dağıtan kırmızı giyimli zat ile Antalyalı Aziz Nikolaos'un ilgisi yoktur ve dini bir figür değildir. Dikkat edilirse Hıristiyanlıkla ilgili hiçbir vurgusu yoktur. Kaldı ki, Noel Baba figürü modern zamanların bir mahsulüdür ve Amerika kaynaklıdır. Noel Bayramı ve hatta Hıristiyanlıkla hiçbir ilgisi olmamasına rağmen son yüzyılda folklorik bir gelenek olarak istesek de istemesek de Noel'in bir yanına oturmuştur.

Yılbaşı çöreği yapma ve içine para yerleştirme geleneğinin dini açıdan bir anlamı var mı?

Aziz Basilios, kilisemizin Kayserili bir azizidir. Kendisi bölgesinde sevilen, güvenilen ve sözüne değer verilen muhterem bir zat idi. Yaşadığı bölgenin istilalara uğradığı bilinmektedir. Yine bir istila öncesi sürekli birikimlerini istilacılara kaptırmaktan bıkmış olan halk, hepsini onları koruyabileceğini söyleyen Aziz Basilios'a emanet eder. İstilacıların gidişinde ise bunlar apar topar teslim edildiğinden ve kimin ne verdiği bilinmediğinden Aziz Basilios bir formül bulur. Büyük miktarda hamur yoğurur, altınları bunun içine katar ve pişirilen ekmekleri herkese eşit dağıtır. Herkes de kendi ekmeğinden çıkana razı olur. Aziz Basilios, Kilise takvimine göre 1 Ocak'ta anıldığından yılbaşı gecesi çöreğin içine para koyarak kesme geleneği oluşmuştur.

Noel ağacı süsleme âdetini kimler çıkardı? Dini bir anlamı var mı?

Yılbaşı ağacının Hıristiyan geleneği ile ilgisi yoktur. Yanılmıyorsam Atina'da yılbaşı ağacı ilk defa 1850'li yıllarda süslenmiştir. Dinsel kaynaklı olmayan folklorik bir âdettir. Aslında Türklerin Müslümanlık öncesi şamanlık döneminde ağaçlara çaput bağlaması benzeri, kuzeyli ülkelerin folklorik bir geleneği olsa gerek. Ancak hoşluğu nedeniyle kabul görmüş ve Noel ağacı şekline gelmiştir.

Başka önemli bayramlarımızdan biri de İsa'nın vaftiz olduğu ve Hıristiyanlığı kabul ettiği güne denk gelen Fota Yortusu'dur. İstanbul'da bulunan kiliseler bu yortu günü haçın denize atılması geleneğini, kış mevsimine denk gelmesine rağmen devam ettiriyorlar. Bu âdet başka ülkelerde de bu şekilde mi kutlanıyor? Bunun anlamı nedir?

Öncelikle bir yanlışlığı düzeltmek isterim İsa Mesih vaftiz ile Hıristiyanlığı kabul etmiş olmuyor. Çünkü Hıristiyanlık olarak adlandırdığımız inancın bizzat kendisi O'dur. Haçın denize atılması, bizim için suların kutsanmasını sembolize ediyor ve tüm Ortodoks ülkelerde yapılıyor. Örnek vermek gerekirse göllerin, derelerin donduğu İskandinav ülkelerinde buz kırılarak ipe bağlı haç suya atılmaktadır. İstanbul'da suda batmayan ahşap haç denize atılırken kimi Yunan adalarında metal haç atılmakta ve dipten çıkarılmaktadır.

"Fota" kelimesinin anlamı ışıktır. Işık burada neyi sembolize ediyor?

Işık veya nur tanrısal aydınlığı simgelemekte. İsa Mesih, Ürdün Nehri'nde vaftiz olurken gök açılmış ve göz kamaştırıcı bir ışık belirmiştir. Bu esnada da Tanrı'nın sesi işitilmiştir.

Kurbanların kesildiği gün olan Aya Stefanos Bayramını da kutluyoruz. Biraz da bu günün anlamından bahsedebilir miyiz? Bu gelenek her yerde devam ettiriliyor mu?

Aziz (Yunanca *Aya*) Stefanos tüm Hıristiyan dünyasınca kabul gören 1. yüzyıl azizlerindendir. Ölümünden yıllar sonra kutsal naaşı nakledilirken Yeşilköy önünde rüzgâr durur ve gemi hareketsiz halde denizin ortasında kalır. Bunun üzerine gemiden karaya inen bir grup kurban keser, rüzgâr çıkar ve yollarına devam eder. O zamanlardan beri Yeşilköy'de Aziz Stefanos adına kilise vardır. Bu kilise çeşitli dönemlerde tekrar tekrar inşa edilir. Etrafında yerleşim kurulur ve bugünkü Yeşilköy'ün ilk nüvesi oluşur. Kurban kesilmesi spesifik olarak Yeşilköy'e aittir. Ve Ye-

şilköy'deki Ermeni ve Katolik kiliseleri de Aziz Stefanos'un adını taşır.

Hıristiyan Ortodoks olmanın şartlarından ilki vaftiz olmaktır. Bunun anlamını da kısaca alalım. Doğan bir çocuğa isminin vaftiz sırasında takılmasının ne gibi bir dini anlamı var? Vaftiz eden *nona*'nın görevi ve anlamı nedir?

Vaftiz ile vaftiz olan, insanoğlunun Âdem ve Havva'dan itibaren olan günahlarından arınır. Ve günahsız yeni bir başlangıçla isim verilir. İsim seçme hakkı geleneklere göre *nona*'nın elindedir. Ancak bugün aileler ile *nona* anlaşmakta ve isim birlikte kararlaştırılmaktadır. Yüz yıl kadar öncesine dek anne vaftiz törenine katılmaz ve kiliseden gelen haberciden çocuğuna ne isim verildiğini öğrenirdi. Bugün uygulama farklı olsa da aslında *nona*, çocuğun ebeveynine yakın bir konumdadır. Çocuğun manevi gelişiminden *nona* sorumludur. Eğitimine ve gelişmesine destek olmak durumundadır.

Hıristiyan Ortodoks bir kişinin ölürken günahlarından arınması ve dine uygun olarak gömülmesi nasıl gerçekleşir?

Bir Ortodoks ölürken uygulama pederin son nefesinden önce kendisine İsa Mesih'in etini ve kanını sembolize eden *kinonia* verilir. Ölümünden sonra cenazesi kilisedeki ayinin ardından papaz eşliğinde mezara götürülür ve dualarla gömülür.

Cenaze merasiminden sonra *koliva* yapıp dağıtmak, Müslümanların helva yapması ile aynı anlama mı gelir?

Benzer bir işlevi vardır. Mevlüt benzeri senelik anma töreninde de *koliva* yapılıp dağıtılır.

Sizce insanlar özgürce dini ibadetlerini yerine getirebiliyorlar mı?

Genel olarak özgürce ibadet edilmesine rağmen dönemsel olarak tarihte gerginlikler de yaşanmamış değildir. Ancak bunlar büyük oranda günümüzde aşılmış görünmekte. Yine de örneğin

bugün mazbut, yani Vakıflar Genel Müdürlüğü idaresinde olan kiliselerimiz mevcuttur. Bu kiliselerimizin bu şekilde varlıklarını ne kadar süre daha devam ettirebileceği Patrikhanemizi ve cemaatimizi kaygılandırmaktadır.

İstanbul'dan gitmeyi hiç düşündünüz mü? Bildiğimiz kadarıyla aileniz ve kardeşleriniz Atina'da yaşamakta.

İstanbul'dan gitmeyi hiç düşünmedim. Aile fertlerimin de burada kalmasını çok arzuladıysam da herkes kendi için en iyiyi seçme hakkına sahiptir. Ortodoks bir din adamı olarak benim için dünyanın merkezi ve en güzel yeri İstanbul'dur.

Bir metropolit, bir ruhani, bir din adamı olarak bu misyonu taşımak çok büyük bir sorumluluk. Bu konudaki düşüncenizi öğrenebilir miyiz?

Gerçekten zorlu bir görev ve gerçekten inanmadan yapılabilecek bir görev değil. İnsanın kendisini unutarak cemaati için yaşaması ve kendini Tanrı yolunda feda etmesi gerekmektedir.

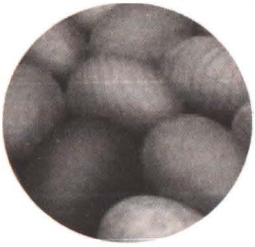
Sizce bütün Ortodoks âleminin başı olan Fener Rum Patrikhanesi'nin İstanbul'da bulunması İstanbul'a nasıl bir özellik katıyor? Buradaki azınlık halkın daha da azalması durumunda Patrikhane'nin yeri değişebilir mi?

İstanbul Rum Patrikhanesi kurulduğu günden bugüne, İstanbul şehrinin adına her zaman değer katan bir kurum olmuştur. Dinî açıdan olduğu kadar tarihi ile de Patrikhane şehrimizin olmazsa olmazıdır. Patrikhane'nin İstanbul'dan başka bir şehre gitmesi mümkün olamadığı gibi, İstanbul da Patrikhanesiz eksik kalır. İstanbul'daki Rum Ortodokslara manevi yol göstericilik yapmak Patrikhanemizin birçok görevinden sadece bir tanesidir. Patrikhanemiz dünya üzerinde İstanbul'a bağlı metropolitliklerin cemaatine hizmet ettiği gibi, tüm Ortodoks ve Hıristiyan dünyada aktif bir role sahiptir.

Vermek istediğiniz bir mesaj var mı?

Müslüman çoğunluk içinde yaşayan Ortodoksluğun en önemli kurumunun bir din adamı olarak vermek istediğim mesaj, hepimizin kendi kimliklerimizi kaybetmeden, birbirimizi severek ve saygı duyarak birlikte yaşayabilmemizin mümkün olduğudur.

Yeşilköy, 2 Haziran 2011



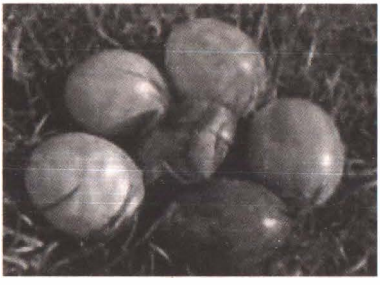
Paskalya Âdetlerimiz

Paskalya tüm Hıristiyanlar tarafından kutlanır. Yaygın olarak kiliselerde düzenlenen ayinlerin dışında, kutlandığı ülkeye göre değişik gelenekler vardır. Bunlar arasında en yaygını şahısların birbirine genellikle çikolatadan yapılan Paskalya tavşanı ve Paskalya yumurtası hediye etmesidir.

Paskalya, perhizle geçen beş haftalık (Büyük Perhiz) bir hazırlık dönemi ile son haftayı (Kutsal Hafta) kapsar, Paskalya Günü'nde (Diriliş Günü) sona erer. Paskalya Günü için evlerde özel çörekler (paskalya çöreği) yapılır, yumurta (boyalı paskalya yumurtası) haşlanır, mumlar yakılır, dualar okunur. Süryanilerin temmuz ayında kutladığı ve "Meryem Ana Paskalyası" adı verilen yortu da Paskalya kavramı içine girer. Katolik kiliselerinde, Paskalya Gecesi Ayini'nde yeni ateş kutsanır, Paskalya mumu yakılır; Kitabı Mukaddes'ten bölümler okunur, vaftiz törenleri yapılır. Hıristiyanlığın başlangıç döneminde vaftiz törenleri yılda yalnızca bir kez, Paskalya Günü'nde yapılırdı. Rum ve Rus Ortodoks kiliselerinde gece ayinlerinden önce kilise dışında bir ayin alayı düzenlenir. Alay kiliseden çıkarken hiç ışık yakılmaz; dönüşte ise İsa'nın dirilişini simgelemek için yüzlerce mum yakılır.

PASKALYA YUMURTALARI NASIL BOYANIR?

MALZEMELER



- 30 yumurta
- 1 fincan sirke
- Biraz zeytinyağı
- 2 zarf boya

YAPILIŞI

Yumurtalar yıkanıp silinir. Bir tencereye bol su konup kaynatılır. Başka bir kapta sıcak su içinde boya eritilip kaynayan suya tekrar dökülür. 3 kaşık sirke konularak yavaş yavaş kaynayan suya yumurtalar konur. Ne kadar yumurta sığıyorsa o kadar konulması en doğrusudur. Yumurtaların üst üste konulmamasına özen gösterin. Ateşin altını kısarak yumurtaları kaynamaya bırakın. 30 dakika sonunda bir süzgeç yardımıyla yumurtaları kaynar sudan çıkartın ve bir mutfak havlusunun üstüne koyarak bekletin. Bu arada kaynayan suya 2 çorba kaşığı sirke daha ilave edip diğer yumurtaları da ekleyin. Diğer tarafta soğumuş yumurtaları, bir pamuğa döktüğünüz yağ yardımıyla parlatarak servis tabağına dizin.

Paskalya Soframızdan Eksik Olmayan Geleneksel Tatlarımız

SAKIZLI PASKALYA ÇÖREĞİ

MALZEMELER

- 5,5 su bardağı un
- 1 paket yaş maya
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 yumurta
- 1 paket damla sakızı
- 1 tutam tuz

Üzeri İçin

- 1 yumurta sarısı
- File badem

YAPILIŞI

Sütü ve mayayı karıştırma kabına alarak eritin. Daha sonra üzeri için 1 yumurta sarısını ayırdıktan sonra diğer yumurtaları ilave edin. Damla sakızını az şekerle havanda döverek karışıma ekleyin. Sonrasında üzerine mısır yağını da ekleyerek karışımı iyice çırpın. Daha sonra un, 1 tutam tuz ve şekeri de ekleyerek karıştırın. Kulak memesi kıvamından biraz daha yumuşak bir kıvam elde edin. Yoğurduğunuz hamuru 6 bezeye ayırarak rulo yapın. Boyu bir karış olacak

şekilde uzatın. Saç örgüsü şeklinde sararak 2 çörek elde edin. Yağlanmış fırın tepsisine dizerek ve üzerine yumurta sarısı sürerek file bademleri serpin. Vaktiniz varsa 15-20 dakika kadar mayalandırın. Daha sonra fırında 170 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.

KUZU ÇEVİRME

MALZEMELER

- 1 kuzu 8-9 kg ağırlığında
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 fincan limon suyu
- 2 kaşık kekik
- Tuz, karabiber

PİŞİRMEK İÇİN

- 1 büyük şiş
- Bağlamak için uzunca tel
- Asmayaprağı dalları
- Kömür
- Yağlı kâğıt

YAPILIŞI

Kuzunun içini ve dışını iyice yıkarız. Masanın üzerine yatırırız. Limon suyuyla içini ve dışını iyice sıvazlarız. Daha sonra tuz ve karabiberi her tarafına iyice yedririz. Sonra büyük şişi alır, kuzunun arka tarafından geçirir, baş tarafından çıkarırız. Çelik tel ile önce boynunu, sonra göbeğini ve ayaklarını bir güzel bağlarız. Daha sonra yağlı kâğıda sarar ve bekletiriz. Ardından ateşi yakarız. Ateş iyice kor haline gelene kadar bekleriz. Önce 60 cm yükseklikte olmak

kaydıyla ve sürekli çevirerek pişirme işlemine başlarız. Bu arada bir kapta yağ, limon ve kekik karışımını hazırlarız ve bir fırça yardımıyla sürekli süreriz. Suyunu bıraktıktan sonra kuzuyu daha aşağıya indirerek daha da iyi pişmesini sağlarız. Ve kemiklerin görünmeye başlamasıyla kuzunun piştiği sinyallerini alırız. Kuzu 4-5 saatte pişer. Ve hemen servis yapılır.

KUZU FIRIN
(ARNAKİ STO FURNO)

MALZEMELER

- 1 adet kuzu kolu
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- ¼ paket margarin
- Yeterince tuz, karabiber ve kekik

YAPILIŞI

Kuzu etini dörde böldüğümüz kuru soğan ile haşlayalım. Et haşlanınca kenarlı bir tepsiye çıkartalım. Salçayı erittiğimiz margarinde birazcık kavurup yeterince tuz, karabiber, kekik ve eti haşladığımız sudan ilave edip kaynatalım. Biraz kaynattıktan sonra hazırladığımız bu karışımı tepsiye koyduğumuz etin yarı hizasına kadar dökelim. Önceden ısıttığımız fırında etin kızarmasını bekleyelim. Eti ters yüz edip sosun içinde kalan kısmının da kızarmasını sağlayalım. Eti fırından çıkartıp parçalara ayırdıktan sonra kendi sosuyla servis edelim.

KUZU GÜVECİ
(ŞEHRİYELİ)

MALZEMELER

- 750 g kuzu kuşbaşı
- 1 paket şehriye
- 2 adet domates
- 3 adet sivribiber
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- Yarım paket margarin
- 7-8 su bardağı su
- Yeterince tuz

YAPILIŞI

İnce kıyılmış kuru soğan, 1/4 paket margarinde pembeleştikten sonra kuşbaşı doğranmış kuzu ilave edilir ve hep birlikte kavrulur. Salçasını koyup biraz daha kavurduktan sonra tuz ve yeterince su ekleyip etlerin pişmesi beklenir. Etler pişince ocaktan indirip suyu süzülerek ayrılır. Süzdüğümüz et suyunun en az 7,5 su bardağı olması gerekir. Bu sırada geri kalan margarini eritip içine şehriyeleri ilave ederek kavuralım. Et suyunu, kavurduğumuz şehriyelere ilave edip bir kere karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatarak şehriyelerin suyu iyice çekmesini sağlayalım. Bu esnada etleri porsiyonluk güveçlere bölelim. Pişmiş olan şehriyeleri de güveçlerin üstüne doldurup en üstüne yuvarlak bir dilim domates ile yarım

sivribiber koyup önceden ısıttığımız fırında domatesler ve biberler kızarıncaya kadar pişirelim.

NOT: Porsiyonluk güveçleri içinde iki parmak su olan fırın tepsisine dizip onunla birlikte fırınlayalım.

ROSTO

MALZEMELER (10 Kişilik)

- 1,5 kg dana rosto
- 3 büyük baş soğan
- 3 büyük domates
- ½ kupa domates suyu
- 2 havuç
- 1/3 portakal kabuğu
- 200 g margarin veya 200 ml zeytinyağı
- ½ tatlı kaşığı tuz
- ¼ tatlı kaşığı biber
- 3 kupa su

YAPILIŞI

Margarin veya isteğe göre zeytinyağında eti soğanla birlikte kısık ateşte soteliyoruz. Domatesleri, domates suyunu, tuzu, biberi, portakal kabuğunu ekleyip 10 dakika pişiriyoruz. Sonra suyu ekleyip 1,5 saat daha pişiriyoruz. Et pişerken arada sırada bir çatal yardımıyla eti sürekli deliyoruz ki hem içi pişsin hem de pişip pişmediğini kontrol edebilelim. Piştiğinden emin olunca ateşten alıyoruz. Eti tencereden çıkarıp soğumasını bekliyoruz. Dilimlere kestikten sonra bir tabağa diziyoruz. Tenceredeki sebzeleri blendırda çırptıktan sonra bir servis tabağına koyarak etin yanında isteyene sos olarak etin üstüne ekliyoruz. Makarna, patates püresi, pilav veya kızarmış patates ile servis ediyoruz.

MAĞİRİTSA
(PASKALYA ÇORBASI)

MALZEMELER

- 1 orta boy ciğer
- Biraz bağırsak
- ½ kg kemiksiz kuzu eti
- ½ fincan zeytinyağı
- 5 adet taze soğan, ince kıyılmış
- ½ demet dereotu, ince kıyılmış
- ½ fincan limon suyu
- 2 kaşık pirinç
- 1 yumurta
- Tuz, biber

YAPILIŞI

Ciğeri bir güzel yıkarız. Kaynayan suya atarak 5 dakika kadar kaynatırız. Süzdükten sonra küçük küçük doğrarız. Bağırsakları bir kürdan yardımıyla ters döndürür ve iyice yıkarız. Eti de küçük parçalara doğrayıp, yıkayıp süzeriz. Bir tencereye önce yağı koyup sonra ciğeri, bağırsakları ve tuzu ekleyerek soteleriz. Yarım fincan su koyup yarım saat kaynatırız. Sonra ince kıyılmış taze soğanı, dereotunu, pirinci, biberi ve bolca suyu koyup pirinçler yumuşayıncaya kadar kaynatırız. Küçük bir kapta yumurtayı, limon suyunu ve çorbadan aldığımız bir kepçe suyu ekleyip karıştırırız. Pişmiş olan çorbamıza ilave edip bir güzel karıştırırız. Servise sunarız.

KUZU DOLMA FIRINDA

MALZEMELER

- 10 kg'lik bir kuzu
- Limon, biber, tuz
- Kuzunun ciğeri, kalbi, böbrekleri, dalağı, uykuluk ve bağırsakları
- 1 büyük baş soğan
- 1 demet dereotu
- 1 demet nane
- 1 demet taze soğan
- 1 kg baldo pirinç

YAPILIŞI

Rahat doğranabilmeleri için dalak hariç bütün iç organlarını 15 dakika haşlıyoruz. Soğuduklarında nohut büyüklüğünde doğruyoruz hepsini. Soğanı az yağda kavuruyoruz. Bütün yeşillikleri küçük küçük doğruyoruz. Kuzunun 4 ayağını da kesip çıkarıyoruz ki tepsiye sığsın. Kuzunun içini ve dışını bol limonla iyice ovalıyoruz. Öte tarafta pirinci ılık suda bekletiyoruz. Daha sonra 5 kere sudan geçiriyoruz ve sonrasında yağda kavuruyoruz. 1 bardak su ekledikten sonra doğradığımız sakatatları ekliyoruz. Tencerenin kapağını kapatıp yarım saat pişiriyoruz. Bütün sakatatları, yeşillikleri, soğanı ve pirinci, ayrıca ince ince rendelenmiş limon kabuğunu karıştırıp tuzunu da ekleyip bütün bu karışımı kuzunun içine doldurup kuzuyu dikiyoruz. Tepsimizin dibini önce asma yapraklarıyla kaplıyoruz ki et tepsiye yapışmasın. Üstüne kuzuyu koyup yağlı kâğıtla üstünü

kapatıyoruz, yağlı kâğıdın üstünü de ayrıca 4 sıra alüminyum folyo ile kapatıyoruz. Yarım litre su ekleyip fırına veriyoruz. Fırının iyice ısınmış olmasına dikkat etmemiz gerekir. Tabii ki fırın taş fırınsa bu daha da makbuldür. Tepsinin kapağını kapatmak yetmiyor, bir de çamurla kapağın etrafını iyice kaplıyoruz. Ve 6 saat pişiriyoruz. Bu yemek elektrikli fırında da 250-300 derece ısıda yine 5-6 saatte pişirilir. Afiyet olsun.

Noel Âdetlerimiz

Her 25 Aralık tarihinde İsa'nın doğumunun kutlandığı Hıristiyan bayramıdır Noel. Eski takvimde günler gün batımıyla yenilendiği için kutlamalar, 24 Aralık akşamdan (Noel arifesi) başlayarak ertesi sabaha kadar sürer. 25 Aralık'ta pek kutlanmaz. Bazı mezheplerde farklı tarihlerde kutlanır. Örneğin Ortodokslukta Jülyen takvimine göre kutlarlar. Ayrıca Doğuş Bayramı, Kutsal Doğuş veya Milat Yortusu olarak da bilinir.

Noel kelimesinin kökeni, Latince *natalis* (doğum) kelimesine dayanır.

Bir diğer iddiaya göre Noel kelimesi, Galya dilinde (Keltçe) yeni anlamına gelen *noio* ile güneş manasına gelen *hel*'in birleşmesiyle oluşmuştur ve "yeni güneş" anlamına gelmektedir. Noel kelimesi o devrin putperest toplumunda yeni yılın başlangıcında yapılan şenliklere de ad olmuştur. Ayrıca Roma İmparatorluğu döneminde halk, mutlu bir olayı karşılamak ve kutlamak için, duygularını *"Noel, noel!"* diye bağırarak dile getirirdi. Noel kelimesinin kökeni ile ilgili bir diğer açıklama ise Fransızca "haber" anlamındaki *nouvelle* kelimesinden geldiğidir. Noel ayrıca Almancada "kutsal gece" anlamındadır.

Günümüzde başta İngilizce konuşan coğrafya olmak üzere bazı Batılı ülkelerde Noel anlamında kullanılan *Christmas* (ve benzeri diğer kelimeler) ise, Yunanca *Khristos* (Mesih) ve Latince *miss* (yollanmış, gönderilmiş) kelimelerinin birleşmesinden

oluşmuştur. "Yollanmış, gönderilmiş" kelimelerinin, İsa'nın Son Akşam Yemeği'ndeki son sözlerini sembolize ediyor olabileceği düşünülmektedir.

Günümüzde Noel Kutlamaları

Günümüzün Noel kutlamalarında genellikle, İsa'nın doğumunun canlandırıldığı oyunlar sahnelenir, Noel ağaçları süslenir, ışıklı ev, bahçe, cadde süslemeleri yapılır, hediyeler alınır, tebrik kartları verilir ve Noel arifesinde Noel Baba'nın gelişi simgesel olarak canlandırılır. Yaygın Noel temaları, iyi niyet, sevecenlik ve ailenin birlikte zaman geçirmesi olarak sıralanabilir. Noel, her yıl dünyadaki Hıristiyanların çoğunluğu tarafından 25 Aralık'ta kutlanır. Kutlamalar 24 Aralık'ta Noel arifesiyle başlamış olur, bazı ülkelerde 26 Aralık akşamına kadar devam eder. Hıristiyanların çoğunlukta olduğu ülkelerde Noel tatili yeniyıl tatiliyle birleştirilir. Ermeni Kilisesi gibi bazı Doğu Ortodoks kiliseleri, Jülyen takviminde 25 Aralık'a denk gelen 6 Ocak'ı Noel olarak kutlar.

Noel Baba

Noel Baba (Santa Claus), özellikle Hıristiyan dünyasında Noel kutlamalarının en önemli figürlerinden biridir. Hıristiyan inanışına göre; MS 4. yüzyılda Anadolu'da Myra (bugünkü Demre-Antalya) yöresinde yaşamış olan Nikolaos adındaki Hıristiyan azizi, Roma İmparatoru Büyük Konstantin'in rüyasına girdi ve idama mahkûm edilen 3 subayı kurtardı. Bu olaydan sonra ünü gittikçe yayılan Nikolaos, zamanla Rusya ve Yunanistan gibi ülkelerin hayır kurumlarının, loncaların, çocukların, denizcilerin ve bazı şehirlerin koruyucu azizi olarak benimsendi. Çocuklara özel armağanlar getirdiğine inanılan ve Noel Baba olarak anılmaya başlanılan Nikolaos, efsanevi bir kişiliğe büründü.

Nikolaos'un Noel Baba haline sokulması ilk önce Almanya'da görüldü. Bu efsanevi gelenek zamanla Protestan kiliselerin çoğunlukta olduğu Avrupa ülkelerinde yayıldı. Sonra ABD'nin New York şehrine gelip yerleşen Hollandalı Protestanların. Nikolaos'u iyiliksever bir kimse olarak anmaları da çok sevilmesine yol açtı. Ayrıca ABD ve İngiltere'de kutlanan çocuk bayramlarında da yer verilmeye başlandı. Geleneksel aile ve çocuk bayramı olarak kutlanan Noel Yortusu'nun koruyucusu olarak kabul edildi.

Noel Baba'nın şişman, neşeli, kırmızı ve beyaz piskoposluk giysileri içindeki tasvirleri Amerikalılar tarafından gündeme getirildi. Noel Baba olarak bilinen Nikolaos'un bazen yalnız, bazen yardımcısıyla ata binerek, bazen de sekiz Ren geyiğinin çektiği arabasıyla evlerin damlarında dolaştığı efsanesi yaygınlaştı.

İnanışa göre sırtında içi hediye dolu bir heybeyle dolaşan Noel Baba evlere bacadan girer ve armağanlarını uslu çocukların ayakkabılarının ya da şöminede asılı çoraplarının içine koyar. Noel Baba, yaşayan bir folklorik unsurdur.

Noel Ağacı

Noel şenlikleri sırasında ışık ve süslerle donatılan çam ağacına Noel ağacı denir. Günümüzde Noel ağacının pagan geleneklerinden gelen bir ritüel olduğu bilinmektedir.

Yaprak dökmeyen ağaçları ve çelenkleri ölümsüz yaşamın simgesi olarak kullanmak, eski Mısırlıların, Çinlilerin ve Yahudilerin ortak bir geleneği idi. Avrupalı putperestler arasında yaygın olan ağaca tapınma, Hıristiyanlığı benimsemelerinden sonra İskandinavyalıların Şeytan'ı korkutup kaçırmak ve Noel zamanında kuşlar için bir ağaç hazırlamak üzere ev ve ambarları yılbaşında ağaçlarla donatma geleneği biçiminde sürdü. Almanya'da da kış ortasına rastlayan tatillerde evin girişine ya da içine bir *Yule* (yeni yıl) ağacı konuyordu.

Günümüzdeki Noel ağacı fikrinin Almanya'nın batısından kaynaklandığı düşünülmektedir. Ortaçağda Âdem ve Havva'yı

canlandıran bir oyunun ana dekoru, Cennet Bahçesi'ni temsil eden ve üzerinde elmaların bulunduğu bir çam ağacıydı. Âdem ve Havva Yortusu'nda (24 Aralık) Almanlar evlerine böyle bir Cennet ağacı dikerler, üzerine Komünyon'daki kutsanmış ekmeği simgeleyen ince, hamursuz ekmek parçaları asarlardı; bunların yerini daha sonra değişik biçimlerdeki çörekler aldı. Ayrıca bazı yerlerde ağaca İsa'yı simgeleyen mumlar eklendi. Noel mevsiminde ağaçla aynı odada Noel piramidi de bulunurdu. 16. yüzyılda Noel piramidi ve Cennet ağacı birleşerek Noel ağacını oluşturdu.

İngiltere'ye 19. yüzyıl başlarında ulaşan Noel ağacı, Kraliçe Victoria'nın eşi Alman Prens Albert'in desteği ile bu yüzyılın ortalarında yaygınlaştı. O dönemde Noel ağaçları, dallarına kurdele ve kâğıt zincirlerle asılmış mum, şekerleme ve keklerle süsleniyordu. Göçmen Almanların Kuzey Amerika'ya 17. yüzyılda götürdükleri Noel ağacı, 19. yüzyılda moda oldu. Gelenek Avusturya, İsviçre, Polonya ve Hollanda'da da yaygındı. Japonya ve Çin'e 19. ve 20. yüzyılda Amerikalı misyonerlerin tanıttığı Noel ağaçları, ince işlenmiş kâğıt süslerle donatılmaya başlandı.

Noel'de Soframızdan Eksik Olmayan Geleneksel Tatlarımız

NOEL HİNDİSİ
(HRİSTUĞENİATİKİ ĞALOPULA)

MALZEMELER (8 kişi)

- 1 hindi (4 kg'lık)
- 250 g margarin veya zeytinyağı
- 3 tane sıkılmış limonun suyu
- Bir tatlı kaşığı tuz
- Yarım tatlı kaşığı acı biber
- Yarım tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tavuk baharatı

YAPILIŞI

Hindiyi iyice yıkayıp süzülmesi için dinlendiriyoruz. Küçük bir sahanda margarini eritiyoruz. Başka bir kâsede ise erimiş yağı veya zeytinyağını, limon suyunu, tuzu, biberi, kekiği ve tavuk baharatını karıştırıyoruz. Güzelce hindiyi bu sos ile 3-4 saat marine ediyoruz. 175 derecede ısınmış fırınımızda hindimizi ister güveçte, ister borcamda 3 buçuk veya 4 saat, üstünü alüminyum folyo ile iyice kapatarak pişiriyoruz. Pişmesine yarım saat kala alüminyum folyoyu hindinin üzerinden alıyoruz ki hindimiz kızarabilsin. İsterseniz iç pilav ile, isterseniz fırında patates ile servis edilir. Afiyet olsun.

YILBAŞI ÇÖREĞİ
(VASİLOPİTA POLİTİKİ)

MALZEMELER (650 g'lık 3 çörek için)

- 7 kupa (1 kg) un
- 350 g şeker
- 5 yumurta
- 1 yumurta (üstüne sürmek için)
- 1 kupa (250 g) süt
- 60 g maya
- 275 g tereyağı ya da margarin
- Yarım tatlı kaşığı sakız
- 1 çorba kaşığı mahlep
- 50 g anason
- ¼ kupa (60ml) su (anason için)

YAPILIŞI

Bir kapta mayayı eritiyoruz ve içine ılık sütü boşaltıyoruz. 1 kupa unu da ayrıca içine katarak karıştırıyoruz. Mikserin bir çatalıyla sıvı bir kıvama gelene kadar karıştırıyoruz. Biraz soğuması için bir kenara bırakıyoruz. Bıraktığımız yer sıcak bir yer olmalı ve yarım saat kadar dinlendirmeliyiz çöreğimizi. Anasonları suyunda kaynatıp süzdükten sonra suyunu daha sonra kullanmak üzere bir kenarda saklıyoruz. Kabın içine sırasıyla şekeri, 5 yumurtayı, tereyağı (veya margarini), mahlebi, sakızı ve en sonunda çamsakızını ve geriye kalan unu ekliyoruz. Ayrıca sakladığımız anason suyunu da ekliyoruz

ve karıştırıyoruz. Bu hamur yumuşak, hafif ve ince olmalı. Bu hamuru 3 saat boyunca üstünü kapatarak bir kabın içinde, sıcak bir ortamda bekletiyoruz. Hamur iki misli büyüklüğe erişene kadar da bekletiyoruz. Bu hamuru 3 eşit parçaya ayırdıktan sonra istediğiniz şekli vererek yağlanmış tepsimize yerleştiriyoruz ve yine 30 dakika bekletiyoruz. Bir bütün yumurtayı bir kapta çırptıktan sonra hamurların üstüne iyice sürüyoruz ve bir çatalla 5-6 yerinden deliyoruz çörekleri. Bunu çöreklerin içinin de pişmesi için yapıyoruz. Üstüne istenildiği takdirde susam da ekleyip 150 derecede 35-40 dakika, kızarıncaya kadar pişiriyoruz. Afiyet olsun.

İÇ PİLAV

MALZEMELER

- 2 kupa (500 g) pirinç
- 2 orta boy soğan ince kıyılmış
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- ¼ tatlı kaşığı biber
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 10 kestane
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- ½ tatlı kaşığı biberiye
- 3-4 adet tavuk sakatatı (ciğer-yürek)
- 4 kupa (1 litre) su veya tavuk suyu
- ½ demet dereotu (ince kıyılmış)

YAPILIŞI

Kestaneler mangalda kebap halinde pişirilir ve üstü temizlendikten donra dörde bölünüp bir kenarda bekletilir. Sakatatlar tuzlu suda haşlanır ve küçük parçalara bölünür. Eritilmiş margarinin içine soğanlar ve dolmalık fıstıklar eklenir, kızarıncaya kadar karıştırılır. Ve sakatatlar da eklenip 3 dakika kadar pişirilir. Pirinç ve kuşüzümleri iyice yıkandıktan sonra dereotu, tuz ve baharatlar, şeker, tarçın ve en son kestaneler ve ayırdığımız tavuk suyunu ekler ve pişiririz. Önce yüksek ateşte, kaynadıktan sonra düşük ateşte suyunu çekene kadar pilav gibi pişiririz. Ateşten aldıktan 10 dakika sonra servis ederiz.

Hıristiyanlıkta Ölüm ve Ölüm Gelenekleri

İncil'e göre ilk insan, Âdem ve Havva Cennet'te yaşarken ölümsüzdüler; ancak Şeytan'ın kandırması sonucu ilk günahı işlediler ve Cennet'ten kovuldular:

"Bunun için, nasıl günah bir adam vasıtası ile dünyaya girdiyse, böylece ölüm de bütün insanlara geçti, çünkü hepsi günah işlediler. Zira günahın ücreti ölümdür."

Buna karşılık, Hıristiyanlık, daha baştan öteki dünyadaki yaşama dayalıdır. İncillerde ebedi hayata kavuşmanın formüllerinden sık sık söz edilir. Örneğin Yuhanna İncili'nin 3. babında; "Baba oğulu sever ve her şeyi onun eline vermiştir. Oğula iman edenin ebedi hayatı olur," denmekte ve ebedi hayatın İsa'yı sevmekten ve onu dinlemekten geçtiği söylenmektedir. Hıristiyanlığa göre bir kişi öldüğünde önce papaz, ardından da vaftiz ailesi çağrılır ve sonra üzüntülerini belirtmek, yardımcı olmak amacıyla komşular ölü evini ziyaret ederler. Ölü kefene sarılmadan önce usullere uygun bir şekilde yıkanmalıdır. Mezar hazırlandıktan sonra başında ayin ve cenaze töreni yapılır. Sonra herkes ölü evine gidip orada bir şeyler yedikten, üzüntülerini tekrar belirttikten sonra evlerine döner. İkinci gün, ölü için yeniden bir tören yapılır ve ölünün akrabaları, kilisenin kapısında fakirlere yiyecek dağıtır. Üç gün boyunca komşular yas evine üzüntülerini bildirmeye gelirler. Yasta olan kişiye, "Tanrı size ve ölünüze huzur versin ve ölünüzün yüzü Tanrı'nın nuru ile aydınlansın," diye teselli verilir. Mezar üzerine ışıklar yakılması ile amaçlanan ölünün ruhunu aydınlatmak, böylece ona huzur vermektir. Bazı yörelerde mezara yiyecek de konur. Bu geleneğin olduğu

yerlerde, yiyeceklerin ve lambaların koyalabilmesi için mezarın kenarına küçük hücreler yapılır. Bu âdet, Büyük Perhiz'den bir önceki perşembe günü yerine getirilir ki, bu büyük gün "Tüm Ruhların Günü"dür.

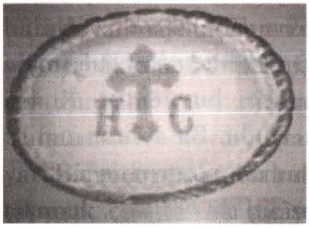
Koliva

(Arnavutköylü Madam Smaro'nun tarifi)

Ölen kişinin canı için onu tanıyan herkese *koliva* dağıtmak, Müslümanların helva dağıtmasındaki gibi bir âdettir. *Koliva* yapımı emek ve marifet isteyen bir ikramdır. Bu aynı zamanda ölünün kırkında, senesinde ve canı için her ne zaman dağıtılmak isteniyorsa yapılabilir. Eskiden her Rum kadını *koliva* yapmasını bilirdi. Hani bir laf vardır, "Gelin çıkmayan ev olur da ölü çıkmayan ev olmaz," diye, işte tam o mantıkla *koliva*lar her evde yapılan ve her kadın tarafından bilinen bir tatlıydı. Ama şimdilerde gerek emek gerektiren bir iş olması gerekse zamansızlık nedeniyle dışarıda yaptırılıyor.

Eğer ölmüşün canı için çok kişiye dağıtılacaksa tabii ki *koliva*nın miktarının artması gerekecektir. *Koliva* tarifini veren sevgili Madam Smaro'nun söylediği son söz şuydu: "Eğer bu söylediklerimi tam olarak yaparsanız *koliva*nız mükemmel olacaktır, ama olmazsa demek ki bir şeyleri eksik yaptınız. Çünkü ben bu tarifle yıllardır *koliva* yapıyorum ve her zaman harika olmuştur." Gerçekten de Madam Smaro'nun *koliva*sını yiyen, başka *koliva*dan zevk alamaz, beğenmez. Bu işi, özellikle ölünün canı için yapıldığını düşünürsek Madam Smaro gibi canı gönülden yapmak gerekir ki gerçekten kıymeti olsun. Teşekkürler Madam Smaro.

KOLİVA



MALZEMELER

Bu malzemeler 100 g (bir tabak) koliva için. Ama daha fazlasını yapmak isteyenin bu malzemeyi artırarak koyması gerekecektir.

- 100 g buğday
- 100 g yemeklik badem
- 100 g dolmalık fıstık
- 100 g ceviz içi
- 125 g çekirdeksiz İzmir üzümü
- 2 kutu pudra şekeri
- 1 kg çekilmiş bisküvi
- 1 tatlı kaşığı silme tarçın
- 1 çay kaşığı dolusu kimyon
- 2 tatlı kaşığı koliandro
- ½ kg un
- 125 g badem şekeri

YAPILIŞI

Öncelikle bu tatlının ölünün canı için yapılıyor olması, bu ikrama dini bir anlam yüklediğinden Madam Smaro buğdayın 3 kere temizlenmesi gerektiğini söylüyor. Başlamadan önce istavroz çıkararak saygıyla işe koyulabiliriz... Buğdayı iyice kaynatıyoruz. Çok iyi kay-

naması lazım, pelte pelte olana kadar. Yani 1 saat 15 dakika yavaş ateşte pişecek. Ateşten indirdikten sonra 2-3 kere sudan geçirmek gerekiyor. Unundan arınması için. Ve iyice suyunun süzülmesi için bekletilmesi gerekiyor. 4 peçete kullanmamız gerekiyor. Bu peçetelerin sadece bu iş için kullanılmalıdır. Başka yerlerde kullanılan peçeteler asla olmamalıdır. 2 peçeteyi bir tabana yaydıktan sonra buğdayı üzerine döküyoruz. Üstüne 2 peçete daha koyarak suyunun iyice çekilmesi için yine beklemeye alıyoruz. Bu sabaha kadar beklemeli. Bunu kenarda bırakıyoruz. Öteki tarafta 3-4 büyük çorba kaşığı unu kavuruyoruz ve kevgirden geçiriyoruz ki topaklaşmış hiçbir parça karışmasın *koliva*ya. Her zaman tahta kaşık kullanılmalıdır. Öbür taraftan bademler, cevizler, fıstıklar makinede çekilir, üzümler ayıklanır, yıkanır ve bir kapta toplanır. Bir gün öncesinden kavurduğumuz unu biraz ısıttıktan sonra bu malzemeleri ekleyerek iyice karıştırıyoruz. Bu malzemelerin iyice unlanması gerekir ama sonrasında kevgirden geçirilir ki unlu halde kalmasınlar. Kalan un atılır. Bunların içine artık kurumuş buğdayımızı ve makineden çekilmiş bisküvimizin yarısını ekleyerek diğer malzemelerimizi de (baharatlar ve badem, ceviz, üzüm karışımını) içine kattıktan sonra üzerini kalan bisküvimiz ile iyice kapatıyoruz ki, malzemeler taşmasın. Ve üzerine pudra şekerimizi kevgirden geçirmek şartıyla serpiştiriyoruz. Bu da pudra şekerinin top top olmaması için gereklidir. Daha sonra yağlı bir kâğıt yardımıyla *koliva*nın üzerini düzleştiriyoruz. Tam ortasına bir haç oluşturmak gerekiyor. 7 tane badem şekeri alta, 2 tane üste, ikişer tane de sağ ve sol olmak üzere koymak şartıyla güzel bir haç oluşturuyoruz. Ölünün isminin ve soyadının baş harflerini yazıp arasına yaldız şekerleriyle nokta işareti koyarız. Yaldız şekeri çok az dükkânda satılıyor, ama isteyen Yunanistan'dan getirtebilir. Etrafı da badem şekerleriyle süslendikten sonra koliva kiliseye gitmeye hazırdır. Eğer ki tabağımız büyükse büyük badem şekeri tercih edilir, küçükse küçüklerini tercih etmekte fayda vardır.

5

Rum Mutfağından Seçme Tatlar

Zeytinyağlılar

İMAMBAYILDI

MALZEMELER

- 1 kg 250 gr patlıcan
- 1+ ¼ bardak zeytinyağı
- 5 büyük soğan
- 3 büyük domates
- 3,5 bardak su
- 14 diş sarmısak
- 1,5 demet maydanoz
- 1,5 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI

Bir tencereye yarımay şeklinde soğanları doğrayın, avuçla ovduktan sonra bunlara kabukları ve çekirdekleri çıkartılarak küçük küçük doğranmış domatesleri ilave edin. Sarmısak, kıyılmış maydanoz, tuz da koyarak karıştırın ve bir tarafa bırakın. Patlıcanları alaca alaca soyun, başlarından alt kısımlarına kadar keserek gövdeleri dörde yarın ve yarık kısımlarını içlerine, soğan ve domates harcı doldurarak bir tencereye döşeyin. Patlıcanların üzerine zeytinyağı, ılık su, toz şeker, tuz ilave ederek ateşin üzerine oturtun ve bir buçuk saat pişirin. Patlıcanlar yumuşayıp suyunu çekince tencereyi ateşten indirin. Soğuyunca tabağa alarak servis yapın.

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

MALZEMELER

- ½ kg barbunya
- 2 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet domates ya da iki yemek kaşığı salça
- 10 diş sarmısak
- Maydanoz
- 1 çay kaşığı şeker
- Tuz
- Bir tutam tarçın

YAPILIŞI

Tencereye bol su koyarak barbunya haşlanır. Suyu süzülür. Temiz bir tencereye yağ, doğranmış soğan, sarmısak, dörde bölünmüş havuç ilave edilir. Ateş üzerinde hafif kavrulur, rendelenmiş domates veya salça konur. Şeker ve tuz ilave edilir, haşlanmış barbunyalar da konarak hep beraber karıştırılır. Kısık ateşte sıcak su ilavesiyle barbunyalar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Suyunu çekip pişince söndürülür. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

ZEYTİNYAĞLI LAHANA DOLMASI

MALZEMELER

- 2,5 kg dolmalık lahana
- 200 g pirinç
- 7 adet soğan
- ¾ bardak zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı çamfıstığı
- 1 çorba kaşığı kuşüzümü
- ½ tatlı kaşığı toz şeker
- Yenibahar
- Karabiber
- Tuz

YAPILIŞI

Lahananın ortasındaki göbek kısmını yuvarlak keserek çıkarın ve içinde 5 bardak su olan tencereye koyun, üzerlerine de tuz ilave ederek kuvvetli bir ateşte kaynatın. Sonra sudan çıkararak soğumaya bırakın. Lahanalar soğuduktan sonra damarlı sert kısımlarını çıkarın ve el büyüklüğünde parçalara bölün. Koparılan damarlı kısımları dolmayı pişireceğiniz tencerenin alt kısmına döşeyin. Diğer taraftan bir tencereye pirinci üstünü iyice kaplayacak şekilde sıcak su koyarak soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakın. Su soğuyunca pirinçleri iyice yıkayın ve süzün. Bir tencereye zeytinyağını, küçük küçük doğranmış soğanları, çamfıstığı ile tuzu koyarak soğanlar pembemsi bir hal alıncaya kadar karıştırarak kavurun. Sonra soğanlara süzmüş

olduğumuz pirinçleri koyarak karıştırın ve 10 dakika daha kavurun. Kuşüzümü, yenibahar ve toz şekeri de ilave ederek pirinçler suyunu çekene kadar 15 dakika daha pişirin ve ılıması için bir kenara bırakın. Bundan sonra hazırladığımız lahana yapraklarını alarak, bunların baş taraflarına 1 çorba kaşığı hesabıyla hazırladığınız içten koyarak, yanlarını üzerine kapattıktan sonra sigara böreği sarar gibi yuvarlayarak sarın ve her dolmayı düzenli bir şekilde tencereye yerleştirin. Sonra tenceredeki dolmalara 1 bardak su katarak, üzerine bir tabak kapatın ve dolmalar suyunu çekinceye kadar 45 dakika pişirin. Dolmalar soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapın.

Püf noktası: Eğer lahanayı yumuşak ve küçük seçerseniz, tencereye bütün olarak da koyabilirsiniz. Lahanalar haşlandıktan sonra soğuk suya koyun. Harcı lahananın damarlarını ezdikten sonra koyarsanız daha kolay sarabilirsiniz.

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

MALZEMELER

- 5 orta boy pırasa
- 1 su bardağından az zeytinyağı
- ½ kahve fincanı pirinç
- 2 adet küçük havuç
- 1 adet kuru soğan
- ½ adet limon
- 2 adet domates
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Tuz

YAPILIŞI

Pırasalar temizlenir. Yeşil kısımları atılır. Uzunlamasına baklava dilimi şeklinde ve üç parmak kalınlığında doğranır. Su içine atılır. Halkalar halinde ince ince doğranmış soğan, yağ içinde hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım parmak uzunluğunda kesilmiş havuçlar, varsa iki adet ince doğranmış domatesle kavrulur. Pırasalar bu malzemenin üzerine eklenir. 15-20 dakika kapatılarak kavrulur. Kapağı açılır. Bir buçuk bardak su, yıkanmış pirinç, 1 çay kaşığı şeker, tuz katılır. Yarım limon sıkılır ve karıştırılır. Orta ateşte pişirilir.

Mezeler

BOMBA FASULYE FIRINDA

MALZEMELER

- 2 kupa bomba fasulye
- 3 büyük baş soğan (ince kıyılmış)
- 2 orta boy havuç
- 2 orta boy domates
- ½ kupa domates suyu
- 3 kupa su
- ¾ kupa zeytinyağı
- ½ demet ince kıyılmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ⅓ tatlı kaşığı biber

YAPILIŞI

Fasulyeleri ılık suya koyup bütün gece bekletiyoruz. İkinci gün soğanları, domatesleri ve havuçları ince ince doğruyoruz. Fasulyeleri iyice yıkayıp 45 dakika kaynattıktan sonra suyunu döküyoruz. Soğanları zeytinyağında hafif pembeleşinceye kadar soteliyoruz. İnce kıyılmış domatesleri, havuçları, domates suyunu, maydanozu, tuzu, biberi ve fasulyeleri ekleyip iyice karıştırdıktan sonra 3 kupa suyu da ekleyip 45 dakika pişiriyoruz. Eğer ki fasulye suyunu çekmesine rağmen hâlâ pişmemişse üzerine biraz daha su ekleyebilirsiniz. Piştikten sonra fasulyeleri bir cam kaba boşaltıp 180 derecede 30 dakika fırınlıyoruz.

TARATOR (SKORDALYA)

MALZEMELER

- ½ kg bayat ekmek
- 150 g ceviz iyice ezilmiş
- 150 g mısırözü yağı
- ½ limon suyu
- 2 çorba kaşığı sirke
- 5 büyük diş sarmısak
- ¼ tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI

Ekmeğin içini ıslatıyoruz. Sonra iyice süzüyoruz ve iki elimizin yardımıyla ufalıyoruz. Sarmısakları da iyice dövdükten sonra tuzunu atıyoruz ve cevizlerle birlikte karıştırıyoruz. Yağı azar azar karışımın içine ekliyoruz. Ayrıca sirkeyi de ekliyoruz ve sürekli çırpıyoruz. Mikserde bütün bu karışımı iyice çırpıyoruz. Sosumuz servise hazırdır.

CACIK (TZATZİKİ)

MALZEMELER

- 1 kg süzme yoğurt
- 1 salatalık
- 5 diş sarmısak
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı sirke
- Tuz
- Karabiber

YAPILIŞI

Salatalık temizlenir. Rendenin kalın tarafında rendelenir ve suyu iyice sıkılıp tuzlanır. Blendıra sarmısak, yağ, sirke, tuz ve karabiber konur ve çırpılır. Bu karışım yoğurda eklenir, yine karıştırılır ve servise sunulur.

AHTAPOT SALATASI

MALZEMELER

- 1 ahtapot (1 veya 1,5 kg olmalı)
- ½ kupa sirke
- 1 çay kaşığı karabiber (çekilmemiş, tane halinde)
- 2 defneyaprağı
- 2 tatlı kaşığı balsamik sirke
- 2 kupa nohut
- 2 küçük domates, 8 parçaya bölünecek
- 1 salatalık
- ½ kupa nane ince kıyılmış
- ¼ kupa zeytinyağı
- ½ tatlı kaşığı kekik
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber

YAPILIŞI

Ahtapotu bol suda sirke, biber ve defneyaprağı ile iyice kaynatın yumuşayıncaya kadar. Pişince iyice süzün ve ayaklarını parçalara ayırın. Balsamik sirke ve tuzla iyice ovun. Bu arada bir kapta üzerini su örtecek şekilde nohutları 1 tatlı kaşığı tuz ilave ederek sabaha kadar bekletin. Nohutları daha sonra süzerek taze suyla iyice kaynatın. Nohutlar iyice yumuşamalı. Domatesleri bir teflonda pişirin, salatalıkları doğrayın, ahtapot parçalarını, domatesleri, salatalıkları ve nohutları bir servis tabağına koyup üzerlerine taze

naneyi de ekleyin. Bu arada zeytinyağını, balsamik sirkeyi, kekiği, tuzu ve biberi çırparak kapalı bir kavanozda bekletin ki tatları ve kokuları birbirine iyice karışsın ve sonra salatanın üzerine dökün.

MÜCVER

MALZEMELER

- 4 kabak
- 6-7 taze soğan
- 4-5 dal dereotu
- 1 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı un
- 150 g beyazpeynir
- 1 su bardağı su
- 2 su bardağı sıvı yağ
- Karabiber
- Tuz

YAPILIŞI

4 adet kabağı alacalı bir biçimde soyun. Soyduğunuz kabakları derin bir kapta rendeleyin. Sırayla 6-7 adet taze soğanı ve 4-5 dal dereotunu ince ince doğrayın ve kabağın bulunduğu kaba koyun. Ardından 4 çorba kaşığı unu ve 2 adet yumurtayı kaba ekleyin. Kabın içine beyazpeyniri de rendeleyin. Dilediğiniz miktarda tuz ve karabiberi de ekleyin. 1 su bardağı suyu da döktükten sonra iyice karıştırın. Bir tavaya 2 su bardağı yağ koyun. Yağ kızdıktan sonra hazırladığınız karışımdan 1 çorba kaşığı alarak tavaya atın. Kızardıkça mücverleri tavadan alabilirsiniz.
Püf noktası: Mücveri sarmısaklı yoğurt ile servis edebilirsiniz. Mücver harcının içine yarım çay bardağı soda koyarsanız mücverin daha fazla kabarmasını sağlayabilirsiniz.

PAÇANGA BÖREĞİ

MALZEMELER

- 3 adet yufka
- 150 g pastırma
- 12 dilim kaşar peyniri (her börek için için 1 adet)
- 2-3 adet domates
- 2 adet sivribiber
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- ¾ çay bardağı su
- 1 yumurta sarısı
- Çörekotu

YAPILIŞI

Domatesi kabuklarını soyarak küp küp doğrayın. Biberleri de doğrayıp 2 yemek kaşığı yağda domatesler suyunu çekene biberle birlikte pişirin. Pastırmaların çemenlerini ayırın. Yufkaları üst üste koyarak 4 eşit parçaya bölün. Toplamda 12 parça olacak. Su ve sıvı yağı geniş bir kâsede çırpın. Daha sonra yufkayı tezgâha serin. Su ve yağ karışımından yufkanın üzerine sürün. Yufkanın geniş tarafına 1 dilim pastırma, bir dilim kaşar peyniri ve pişirdiğiniz domatesli sostan bir miktar koyarak yufkanın iki ucunu içe kapatıp sarın. Yufkaları kızgın yağda kızartın.

KROKET

MALZEMELER

- 3 adet patates
- 1,5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı irmik
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- Tuz
- Sıvı yağ

YAPILIŞI

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyun ve rendeleyin. Rendelediğiniz patatesi bir kaba alın. Unun yarım bardağını daha sonra kullanmak üzere ayırın. Kalan bir bardak unu, irmiğin tamamını ve bir yumurtayı patatesin içine ekleyin. Tuzunu, baharatını katın ve yoğurun. Hamur haline gelen karışımdan küçük parçalar kopararak köftelere istediğiniz şekli (yuvarlak, yassı, kare, dikdörtgen) verin. Önceden ayırdığınız yarım bardak unu düz bir tabağın içine koyun ve kroketleri kızartmadan önce bu una bulayın, eğer unu fazla gelirse silkeleyebilirsiniz. En son una buladığınız kroketleri kızgın yağın içine atarak arkalı önlü kızartın.

MİDYE DOLMA

MALZEMELER

- 1 kg kabuklu midye
- 1 litre su
- Yarım yemek kaşığı tuz

İÇİ İÇİN

- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı midyeyi haşladığınız su
- 1 adet soğan, 1 diş sarmısak
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı kuşüzümü
- 1 çorba kaşığı çamfıstığı
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı şeker
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 tane limon

YAPILIŞI

Midyelerin kabuklarını kazıyıp iyice yıkayın. Soğuk suyun içinde 15 dakika bekletin. Tencereye su ve tuzu ekleyip kaynamaya bırakın.

Kaynayan suya midyeleri ekleyin. Midyelerin ağzı açıldıktan sonra sudan çıkarın. Kaynama suyunu kesinlikle dökmeyin, iç pilavda kullanılacak. Soğanı ince ince doğrayıp tavada kavurun. İçine ince kıyılmış sarmısak ve fıstıkları ekleyin. Fıstıklar renk değiştrene kadar kavurmaya devam edin. Pirinçleri yıkayıp süzdükten sonra tavaya ekleyin. Nane, karabiber, yenibahar ve şekeri ilave edin. Yavaşça karıştırarak pişirin. Pirinçler kavrulduktan sonra midye haşlama suyundan 1 bardak ekleyin. Kuşüzümlerini ilave edip suyunu çekene kadar pişirin. Pilavın altını kapatıp demlenmeye bırakın. Haşlanmış midyelerin içini pilavla doldurun. Yayvan bir tenceye midye dolmaları dizin. Üzerine midye haşlama suyundan 2 bardak, ayrıca 2 bardak soğuk su ekleyin. Orta ateşte 20 dakika pişirin. Midye dolmalarınız hazır.

LAKERDA

MALZEMELER

- 1 adet torik
- Tuz

YAPILIŞI

Toriği balıkçınıza ayıklatıp alın. Sırt ve yan yüzgeçlerini kesin. Balığın baş tarafını yan yüzgeçler hizasından, kuyruk tarafını da kuyruğun başladığı yerden 4 ila 5 santim yukarıdan kesip ayırın. Kalan kısımları yaklaşık 3 parmak kalınlığında halka takozlar tarzında doğrayın. Lakerda yapmaya uygun kısımlarda kalan bağırsakları iyice temizleyin. Balığı soğuk suda 15-20 dakika bekletin ve suyunu değiştirin. Bu işlemi 5 sefer yapın. Murdar iliğin içindeki pıhtılaşmış kanı bir tel veya çöp yardımıyla iyice temizleyin. Balıkta hiçbir şekilde kan veya kan pıhtısı kalmamalıdır. Bu işlemleri yaptıktan sonra tekrar yıkayıp kevgire alın ve 4 saat bekletin. Temin ettiğiniz bir tenekenin dibine bir parmak kalınlıkta tuz serpin. Balıkların her tarafını tuzlayıp tenekeye istif edin ve üzerini tuzla örtün. Üzerine bir tahta veya tabak koyup onun üstüne bir ağırlık yerleştirin (temiz bir taş olabilir). Servis yapmadan önce lakerdaları yıkayın ve bir süre elma sirkesinde bekletin. Derisini ve siyah etlerini keskin bir bıçakla ayırdıktan sonra dilimleyin. Üzerine zeytinyağı ve limon sıkın.

Et Yemekleri

ETLİ KABAK VE BİBER DOLMASI

MALZEMELER

- 1 kg dolmalık kabak
- 500 g dolmalık biber
- 500 g dolmalık koyun kıyması
  (kaburga kısmından bir kere çekilmiş)
- 4 kuru soğan
- 3 taze soğan
- Yarım demet dereotu
- Yarım demet maydanoz
- 2 domates
- 1 çarliston biber
- 5-6 yaprak taze nane
- ¾ su bardağı pirinç
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

SOS İÇİN

- 3 domates
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 3,5-4 bardak sıcak su

YAPILIŞI

Kabakları temizleyip iki ucunu kesin. Ortadan ikiye kesip sebze oyacağı ile içini oyun. İçlerini hafifçe tuzlayıp bir kenara alın. Dolmalık biberlerin sap kısımların kapak şeklinde kesin. Soğanları rendeleyin. Taze soğanları ince doğrayın. Dereotu, taze nane ve maydanozu kıyın. Pirinci ayıklayın ve yıkayıp bir süzgece alın. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın. Çarliston biberin çekirdeklerini temizleyip kıyın. Derin bir kapta kıymaya soğan, pirinç, domates, biber, tuz, karabiber, dereotu, maydanoz, taze soğan ve suyu ekleyip elinizle iyice yoğurun. Harcın hafif sulu olmasına özen gösterin. Hazırladığınız harcı biber ve kabakların içine fazla sıkıştırmadan doldurun. 1 domatesin etli kısımlarından dilimler kesip kabak ve biberlerin ağız kısımlarına kapatın. Tencereye dolmaları yan yana sıkıca dizin. Sos için 2 domatesi yıkayıp rendeleyin. Küçük bir tavada tereyağı eritip rendelenmiş domatesleri ve toz şekeri ilave edin. Domatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Tencereye dizdiğiniz dolmaların üzerine gezdirin. Sıcak suyu da ekleyip dolmaların üzerine porselen bir tabak kapatın. Tencerenin kapağını kapatarak önce hızlı ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin. Yemeğin sulu kalmasına dikkat edin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Dilerseniz sarmısaklı yoğurt sosunu üzerine dökerek veya dolmanın yanında bir kâse içinde servis edebilirsiniz.

KUZU ETLİ AYVA DOLMASI

MALZEMELER

- 3 orta boy ayva
- 500 g kuzu kuşbaşı
- 2 soğan
- 2 sivribiber
- 2 çorba kaşığı kuşüzümü
- 1 tatlı kaşığı köri
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1,5 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 limon
- Tuz

YAPILIŞI

Ayvaları soyup ikiye bölün ve çekirdekli kısımlarını çıkarın. Kararmamaları için limon suyu ile ovun. Soğanları küçük küpler halinde doğrayıp zeytinyağında pembeleştirin. Eti ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Suyunu salıp tekrar çekinceye kadar kavurun. Sivribiberleri doğrayıp ilave edin. Kuşüzümü, kimyon, köri ve tuz ekleyin. 10 dakika daha pişirip ateşten alın. Ayvaların çekirdek yataklarına, hazırladığınız etli karışımdan ikişer kaşık doldurun ve bir tencereye yerleştirin. Un, toz şeker, zeytinyağı ve tuzu küçük bir kâsede karıştırıp sos halini alıncaya kadar azar azar su ekleyerek çırpın. Ayvaların üzerine gezdirip karabiber serpin ve tencerenin kapağını kapatıp

bir süre orta ateşte kaynamaya bırakın. Ara sıra yemeğin suyundan kaşık kaşık alıp ayvaların üzerine gezdirerek yarım saat kadar daha kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın. Dikkat! Etlerin kurumaması için gerekirse kaynar su ekleyin.

KUZU ETLİ BEZELYE

MALZEMELER

- 1 kg bezelye
- 4 kuzu incik
- 2 soğan
- 2 diş sarmısak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 sarı dolmalık biber
- 6 kiraz domates
- 45 g tereyağı
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Tuz

YAPILIŞI

Bezelyeleri temizleyin. Soğanları soyup halka şeklinde dilimleyin. Sarmısakları soyup kıyın. Dolmalık biberleri temizleyip ince şeritler şeklinde kesin. Tereyağını tencerede eritip soğan ve sarmısağı soteleyin. Et ve salçayı ekleyip karıştırarak kavurun. Bezelye, şeker, su ve tuzu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Et ve bezelyeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Sarı biber ve kiraz domatesleri ilave edip 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp sıcak servis yapın.

ETLİ SOĞAN YAHNİ

MALZEMELER

- 600 g kuzu eti
- 1 kâse soğan
- 4 diş sarmısak
- 2 biber
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 defneyaprağı
- Yarım su bardağı domates sosu
- Tane karabiber
- Sıvı yağ
- Su
- Tuz

YAPILIŞI

Bir tencereye sıvı yağı koyun, etleri ilave edin, biraz soteleyin (suyunu salıp çekene kadar). İrice doğradığınız soğanları ilave edip biraz daha soteleyin, sonra sırasıyla sarmısak, salça, tane karabiber, domates sosu ve defneyaprağını ilave edin. Bir süre daha sotelediğiniz malzemeye sıcak suyu ve tuzu katın, pişmeye bırakın. Afiyet olsun.

KUZU BAĞIRSAK SARMASI

MALZEMELER

- 3 örgü kuzu bağırsağı
- 1 kaşık yağ
- 1 kaşık salça
- 8 dal taze soğan
- 1 kaşık yağ
- 1 bardak su
- 1 demet dereotu
- Karabiber
- Tuz
- Kırmızıbiber

YAPILIŞI

Temizlenmiş, yıkanmış ve sarılmış kuzu bağırsakları kaynar suda iki dakika haşlanır, bir kenara ayrılır. Bir tepsi iyice yağlanır, taze soğanlar ince ince doğranıp tepsinin dibine yayılır. Bağırsaklar dıştan ortaya doğru tepsiye yuvarlak yuvarlak döşenir. Salça, bir bardak suda ezilip üzerine dökülür. Karabiber, kırmızıbiber, tuz ilave edilir. Orta hararetli fırında yarım saat pişirip ters yüz edilmelidir. Bu defa üzerine ince doğranmış dereotu konur ve bu tarafı da kıpkırmızı olana kadar pişirilir.

TAS KEBABI

MALZEMELER

- ½ kg ince kuşbaşı doğranmış dana eti
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 adet domates
- ½ çorba kaşığı domates salçası
- 3 diş sarmısak
- 1 orta boy soğan
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kırmızıbiber

YAPILIŞI

Soğanları ve sarmısakları yemeklik doğrayın, yağ ekleyin. Kuşbaşı doğranmış etleri üzerine döküp, karıştırın. Üzerine salça ve domatesi, en son baharatı ilave edin. İyice karıştırın. Tencerenin ortasına toplayıp büyük bir cam kâseyi etler tamamı ile içinde olacak şekilde kapatın ve çok kısık ateşte pişirmeye başlayın. Etler suyunu saldığında tuzunu ilave edin. Yemek suyunu çekene kadar pişirin. Patates püresi veya patates kızartmasıyla servis edebilirsiniz.

TERBİYELİ LAHANA DOLMASI

MALZEMELER

- 1 adet lahana
- 250 g kıyma
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı salça
- Maydanoz
- Dereotu
- Kuru nane
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- Tuz
- Karabiber

Terbiye İçin

- 1 adet yumurta
- 1 adet limon
- Yarım çay bardağı sıvıyağ

YAPILIŞI

Lahana yapraklara ayrılır, az tuzlu suda yumuşayana kadar haşlanır. İç malzemesi karıştırılır, 1 su bardağı su eklenir. Avuç büyüklüğündeki lahana yaprağının kenarına konur. Sağdan ve soldan büktükten sonra sıkı rulo yapılır. Tencereye dizilir. Bütün yapraklar aynı şekil-

de hazırlanır. Üzerine sıcak su konur. Orta ateşte 35 dakika kadar pişirilir. Terbiye malzemesi karıştırılır. Dolmanın suyundan biraz eklenerek ılıştırılır ve üzerine dökülür, 5 dakika daha pişirilir.

Balık Yemekleri

BADEMLİ SOMON

MALZEMELER

- 1 su bardağı soyulmuş, kavrulmuş ve ince ince doğranmış badem
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1 su bardağı doğranmış frenk soğanı ya da yeşil soğan
- 2,5 su bardağı ekmek kırıntısı
- 1 su bardağı kıyılmış maydanoz yaprağı
- 1 çırpılmış yumurta
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 2,5 somon filetosu
- 1 su bardağı zeytiyağı
- Deniz tuzu ve karabiber

YAPILIŞI

Fırını 250 dereceye ayarlayın. Zeytinyağı hariç bütün malzemeleri bir kapta karıştırın. Somon filetolardan birinin üzerine karışımı yerleiştirin ve diğer somon filetoyu üzerine kapatın. Karışımın dökülmemesi için balığı yanmaz bir ip yardımıyla bağlayın. Balığın üzerine zeytinyağı sürün, tuz ve biberi ekleyin. Fırın tepsisine koyun ve 30 dakika pişirin.

BALIK PİLAKİSİ
(PLAKİ APO PSARİKA)

MALZEMELER

- 2 adet balık
- 4 adet orta boy kuru soğan,
- 4 adet orta boy patates
- 4 adet orta boy havuç
- 2 adet domates veya 1 çorba kaşığı domates salçası
- 10 diş sarmısak
- 1 demet maydanoz
- Yarım kahve fincanı sirke,
- Yarım adet limonun suyu
- 1,5 çay bardağı sıvı yağ
- Yeterince tuz ve karabiber

YAPILIŞI

Balıkları ister yuvarlak, ister fileto şeklinde keselim. Bol tuzlu suda yıkayıp kenarlarını temizleyelim. Patatesleri ve havuçları soyup bir parmak kalınlığında tavla pulu büyüklüğünde keselim. Kuru soğanları da soyup piyazlık doğrayalım. Bir tencereye sıvı yağ koyup, içine soğanları atıp pembeleştirelim. Yeterince su ve karabiber ekleyelim. Kıydığımız sarmısakları ve havuçları soğanlara ilave edip 5 dakika daha kavurduktan sonra, kabuklarını soyup kuşbaşı doğradığımız domatesleri katıp biraz daha kavuralım. Daha sonra patatesleri ve

yeterince suyunu ilave edip sebzelerin pişmelerini sağlayalım. Sebzeler pişince sirkeyi ve limon suyunu katalım. İnce kıydığımız maydanozları fırın tepsisinin içine serpip hazırladığımız harcın yarısını maydanozların üzerine yayalım. Yıkadığımız balıkları dizip geri kalan harcı ve maydanozları balıkların üzerine dökelim. Önceden ısıttığımız fırında balıklar pişip tepsinin üstü birazcık kızarıncaya kadar fırınlayalım. Fırından çıkartıp ılık olarak servis yapalım.

ŞARAPLI MÜREKKEPBALIĞI (SUPİA)

MALZEMELER (4 KİŞİLİK)

- 1 kg mürekkepbalığı
- 1 kg soğan ince kıyılmış
- 1 kupa zeytinyağı
- 6 diş sarmısak
- 1 kupa beyaz şarap
- 3 çorba kaşığı domates püresi
- 2 defneyaprağı
- 10 çekilmemiş karabiber tanesi
- Tuz

YAPILIŞI

Mürekkepbalığını (supiayı) iyice yıkayıp parçalara bölün. Başlarını bütün olarak bırakın. Hepsini bir tencereye koyup suyu iyice buharlaşıncaya kadar orta ateşte pişirin. Başka bir tencerede soğanları ve sarmısakları soteleyip iyice eriyene kadar karıştırın. İçine pişirmiş olduğunuz supiaları da ekleyip 2 dakika çok kuvvetli ateşte pişirin. 1/4 kupa su ile domates peltesini eritip yemeğe ekleyin. Kapağını kapatıp hafif ateşte pişirin. Salçanın da suyu buharlaşmalı. Ateşten alın ve 10 dakika demlendirdikten sonra servise hazırdır.

FIRINDA MEZGİT

MALZEMELER

- 1 kg mezgit
- Yarım kg patates
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 kereviz sapı
- 2 yemek kaşığı doğranmış etli kırmızı veya yeşil biber
- Yeterli miktarda soğuk su ve tuz
- Kırmızıbiber

YAPILIŞI

Balıkları porsiyonlar halinde dilimleyelim. Bir düdüklü tencerenin altını orta ateşte açıp tereyağında balıkları hafifçe soteleyelim. Bu arada patatesleri soyup orta kalınlıkta dilimleyelim ve kaynatalım. Piştikten sonra suyunu süzelim ve balık tenceresine ekleyelim. Balıkla patatesi hafifçe kızartalım. Kereviz sapını, biberleri ve tuzu da ilave edip kapağını kapatalım. Pişen yemeğimizi arzumuza göre beşamel sosla veya sade olarak servis edebiliriz.

GÜVEÇTE PALAMUT

MALZEMELER

- 3 adet palamut
- 2 adet domates, 1 adet sivribiber
- 1 tutam maydanoz, 1 adet soğan
- 1 adet yeşil limon
- 4-5 tane defneyaprağı
- 4-5 diş sarmısak
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz

YAPILIŞI

3 adet palamutu temizledikten sonra içinde hiç kan kalmayana kadar güzelce yıkayın. Temizlediğiniz palamutları büyüklüklerine göre 2-3 cm kalınlığında dilimlere ayırın. 1 adet soğanı halka halka doğrayın ve halkaları birbirinden ayırın. 1 adet sivribiberi halka biçiminde dilimleyin. 1 adet domatesin ve 1 adet limonun kabuklarını soyun ve kalın dilimler halinde dilimleyin. Güveçteki balıkların aralarına sırasıyla dilimlediğiniz limon, domates ve soğanları dizin. 1 tutam maydanoz, 4-5 adet defneyaprağını ve 4-5 diş sarmısağı da balıkların aralarına koyun. Üzerine 1 çay bardağı zeytinyağını ve 1 bardak

sıcak suyu dökün ve dilediğiniz kadar tuz atın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30 dakika kadar pişirin. Servis yaparken balıkların üzerine güveçteki sostan da biraz eklemeyi unutmayın.

Püf noktası: Güveçte palamut için en uygun aylar eylül-ekim aylarıdır. Aynı yöntemle çupra, levrek türü balıkların da buğulamasını yapabilirsiniz. Evinizde güveç yoksa fırın tepsisinde ya da geniş bir tavada balık buğulama yapabilirsiniz.

KÂĞITTA USKUMRU

MALZEMELER (4 KİŞİLİK)

- 4 tane uskumru
- 1 adet orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 adet kereviz (ince doğranmış)
- 1 diş sarmısak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı kuru fesleğen ya da dereotu
- Zeytinyağı
- Yarım limon suyu
- Tuz

YAPILIŞI

Balıkları tuzlayıp biberledikten sonra iyice yağlamak gerekir. Bir yüzleri açıkta kalacak şekilde kâğıda sarılır. Bir tavada zeytinyağı kızdırılıp kereviz ve soğanlar sote edilir. Diğer malzemeleri de karışıma ilave etmek gerekir. Ve ardından malzemeler balıkların üzerine pay edilir, 25 dakika fırında pişirilir.

KARİDES GÜVEÇ
(MANTARLI)

MALZEMELER

- 800 g karides (ayıklanmış)
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 1 diş sarmısak
- 250 g mantar
- 250 g kaşar peniri rendesi
- 100 g margarin ya da tereyağı
- 4 adet sivribiber
- Yeterince tuz ve karabiber

YAPILIŞI

İnce kıydığımız kuru soğanları margarinde pembeleştirelim. İnce kıydığımız sarmısakları ve kabukları soyulmuş karidesleri tencereye ilave edelim ve 2 dakika sote edelim. İnce kıydığımız mantarları da ilave edelim ve kavurmaya başlayalım. Kabuklarını soyduğumuz ve doğradığımız domatesleri yeterince baharat katıp biraz daha pişirelim. Güvecin dibine domatesleri yerleştirelim ve üzerlerine karidesleri koyalım. En üste de rendelenmiş kaşar peynirlerini koyup fırına verelim. Üstü kızarıncaya kadar pişirelim.

KARİDES KROKET

MALZEMELER

- 100 g haşlanmış karides
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 1,5 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet yumurta
- Galeta unu
- Tuz
- Zeytinyağı

YAPILIŞI

Tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağını koyun ve üzerine 1,5 su bardağı unu sürekli karıştırarak ilave edin. Un pembeleşmeye başladığında sütü ve peynir rendesini ekleyerek çok kısık ateşte 5 dakika pişirin. Sonra karidesleri ve tuzu ilave edin ve ateşten alın. Malzemeleri iyice yoğurun. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp elinizle şekil verin. Önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayın. Kızgın yağda kızartın.

MİDYELİ LAHANA DOLMASI

MALZEMELER

- 1 büyük lahana
- 100 adet midye içi
- 1,5 su bardağı pirinç
- 6 soğan
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çorba kaşığı kuşüzümü
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI

Lahana yapraklarını tuzlu suda hafif yumuşayıncaya kadar haşlayıp süzgece alın. Midyeleri 15 dakika suda bekletip süzün. Soğanları kıyın. Kuşüzümünü ılık suda bekletip süzün. Tavada sıvı yağ ile yarım bardak zeytinyağını kızdırıp soğanı sote edin. Fıstık ve midyeleri ilave edin. Midye suyunu salıp çekince pirinci ekleyip karıştırarak kavurun. İki bardak sıcak su, kuşüzümü ve toz şekeri ekleyip su-

yunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp yenibahar, tuz, tarçın ve karabiberi ilave edin. Harmanlayıp soğumaya bırakın. Midyeli harcı lahana yapraklarına paylaştırıp sarın ve dolmaları tencereye dizin. 1 bardak sıcak su ekleyip pişirin. Ocaktan alıp üzerine kalan zeytinyağını serpin.

SARDALYE

MALZEMELER

- 1 kg sardalye
- Un
- Biraz zeytinyağı, biraz limon
- 1 tane ince kıyılmış sivribiber
- Rendelenmiş beyazpeynir
- İnce kıyılmış maydanoz
- İnce kıyılmış sarmısak
- Kekik
- Tuz, biber

YAPILIŞI

Sardalyeleri 2 farklı şekilde pişirebilirsiniz. Birinci şekilde sardalyeleri kılçıklarından iyice temizledikten sonra ortadan ikiye ayırıyoruz. Tuzlayıp suda bekletiyoruz. Sonra sardalyeleri tavaya koyup yağsız olarak pişiriyoruz. Servis tabağına koyup üzerine kekik serpiştiriyoruz ve yağ, limon, ince kıyılmış maydanozları karıştırarak sardalyemizin üzerine döküyoruz.

İkinci şekilde ise yine sardalyeleri kılçıklarından temizledikten sonra ortadan ikiye ayırıyoruz. Üzerlerini tuzlayıp suda bekletiyoruz. Başka bir kapta peynirin bir bölümünü, biberi, sarmısağı ve kekiği karıştırıyoruz. Sardalyelerimizi teker teker alıp unluyoruz ve orta-

sına hazırlamış olduğumuz karışımdan koyup bir diğer sardalyeyi üzerine kapatıyoruz. Kızgın yağda kızartıyoruz. Ardından soğumaya bırakıyoruz. Sonra yağını gezdirip tekrar soğumaya bırakıyoruz.

MİDYE SALMA
(MİDOPİLAFO)

MALZEMELER (8 KİŞİLİK)

- 50 tane soyulmuş midye
- 30 tane kabuklu midye
- 2 kupa pirinç (baldo)
- 2 tane ince kıyılmış kuru soğan
- 4 olgun domates
- 5 kupa su
- 2/3 kupa zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
- 1 çorba kaşığı tuz
- 2/3 tatlı kaşığı biber

YAPILIŞI

Midyeler iyice temizlenir. Domatesler ve soğanlar ince kıyılır. Soğanlar yağda kızarıncaya kadar sotelenir ve domatesler de eklenerek kısık ateşte 10 dakika kadar pişirilir. Sonrasında midyeler, pirinç, tuz, biber, dereotu ve 5 kupa su eklenir. Yarım saat kaynadıktan sonra suyunu iyice çekmeden söndürülür. 20 dakika sonra servis yapılır.

BALIK ÇORBASI

MALZEMELER

- 3-4 patates
- 5 orta boy soğan
- 5 orta boy havuç
- 1 adet kereviz
- 800 g mezgit
- Pirinç
- Yağ
- 2 yumurta
- 3 limon
- 1 litre su

YAPILIŞI

Bütün sebzeleri bir tencereye koyup son olarak kerevizi, yağı ve suyu da ekleyip kaynatıyoruz. Sebzeleri tencereden bir süzgeç yardımı ile aldıktan sonra suya balığı koyup 10-15 dakika hafif ateşte pişiriyoruz. Balıklar pişince sudan çıkarıyoruz ve suyu iyice süzüyoruz ki içinde balığın kılçıkları kalmasın. Aynı suya pirinci ekleyip kısık ateşte kaynatıyoruz. Bir tabakta limon ile yumurtaları çırpıyoruz, bir yandan bir çorba kaşığı kaynayan sudan alıp ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz ve sonra çorbamıza ekliyoruz. Böylece çorbamız terbiyelenmiş oluyor. Çorbamız servise hazırdır. Balıkları ayrıca bir servis tabağına alıp isteğe göre sade veya mayonezle servis ediyoruz.

"Meri Çevik Simyonidis bu araştırmasıyla toplumsal bellekten yola çıkarak ve yaşayan tarihin izini sürerek büyük bir boşluğu dolduruyor. İstanbul'un ruhunu anlamak isteyen herkesin mutlaka başvurması gereken bir kitap."

— Mario Levi

İstanbul kültür hayatı ve hafızalarda kalan Rum tatları...

- Tarabya'nın ünlü balıkçıları
- Beyoğlu'nun efkârlı meyhaneleri
- Adalar'ın sahil durakları
- Buzuki seslerinin sokaklara taştığı tavernalar
- Sırrı çözülemeyen profiterol
- Namı dünyaya yayılmış badem ezmesi
- Muhabbete muhabbet katan mezeler
- İştah kabartan yemekler

Kimi zamanla yok olmuş, kimi hâlâ vazgeçilmez... Meri Çevik Simyonidis, *İstanbulum, Tadım, Tuzum, Hayatım*'da İstanbul'un yeme-içme ve eğlence sektörünün başrolündeki Rum kültürünü lezzet ekseninde değerlendiriyor ve bizleri nostaljik bir yolculuğa davet ediyor.

Gece ve gündüz hayatının İstanbul belleğine kazınan tüm mekânları, tatları, simaları birinci ağızlardan yapılan söyleşilerle yeniden hayat buluyor. Kitapta yer alan her lezzet ustasının ayrı bir hikâyesi, bizlerle paylaşacağı ayrı bir yemek tarifi var. Bu eşsiz tarifler de bu kültür mirasının bizlere düşen payı niteliğinde..

ISBN 978-975-10-3624-7

9 789751 036247

/inkilapkitabevi
/inkilapkitabevi
/inkilapkitabevi

Online alışveriş: inkilap.com