

Keyifli Okumalar Dileriz

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

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

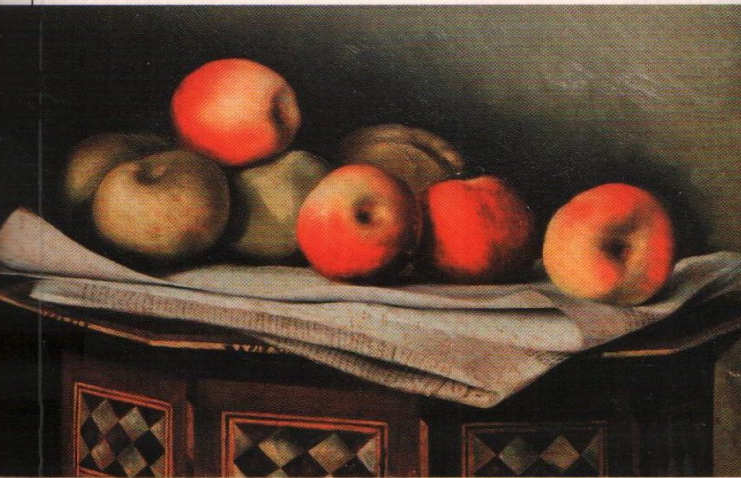
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

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

OBURCUK KİTAPLARI

Oburcuğun Edebiyat Kitabı

2. BASKI



SELİM İLERİ

DK
DOĞAN
KİTAP

Selim İleri

OBURCUĞUN EDEBİYAT KİTABI

Yazan: Selim İLERİ

Yayın hakları: © Doğan Kitapçılık AŞ

1. baskı / haziran 2002

2. baskı / haziran 2002 / ISBN 975-293-011-5

Bu kitabın 2. baskısı 2 000 adet yapılmıştır.

Kapak tasarımı: DPN Design

Kapak resmi: Tefik Fikret

Baskı: Şelik Matbaası

Kitaba katkılarından dolayı **Hürriyet** gazetesine teşekkür ederiz.

Doğan Kitapçılık AŞ

Hürriyet Medya Towers, 34544 Güneşli-İSTANBUL

Tel. (212) 677 06 20 - 677 07 39 Faks (212) 677 07 49

Selim İleri

Oburluğa panzehir ve övgü	9
Genç kalınız !	11
Menekşeli bonbonlar	17
Oburcuğun hapır hupur içtiği çorbalar	21
Anadolu çorbaları	23
Alafranga yeşil çorbalar	27
Çorbacıbaşı	35
Oburcuğu sarıp sarmalayan sıcacık yemekler	43
Haşlamalar	45
Salçadan salçaya	48
Annemin patatesli börekleri	58
Etlı kış dolmaları	65
Mayonezli levrek	75
Evimizin balık günleri	78
Etlı yaz dolmaları	88
Sevgilim kekik... ..	94
Bir akşam yemeği	97
Hani bana... Hani bana... ..	102
Oburcuk sofra bahçelerinde	107
Salata kültürü... ..	109
Yedikule'nin marulları	114
Hatırladığım turşular	117
Turpların hikâyesi	123
Salata gezintileri	126
Oburcuk serin yemekler vadisinde	133
Zeytinyağlı kış dolmaları	135
"En büyük kadın şöhretimiz"	141
Ablamın domatesleri	150
Madam Anahit'in tarifi	153
Soğukça yenen kızartmalar	158

Oburcuğun ağız şapırtıları	163
Salep	165
Reşat Nuri'den <i>Cornus mascula</i> 'ya	168
Vapurdaki şiir	173
'Coco': tropikal top	178
Evlerinin önü şeftali dalı	184
Hoşça kal menekşe şerbeti	197

Oburluğa
panzehir ve övgü

Genç kalınız!

Kitabın adı öyle: *Genç Kalınız*. Ünlemi ben ekledim. *Oburcuğun Edebiyat Kitabı*'nin bir panzehiri olmalı. Onun için bu kitapla başlıyorum. 11

Genç kaldım mı? Yarım yüzyılı geride bıraktım. Küçük bir çocuğunki gibi, hayallerim ve ülkülerim sonsuz...

Genç Kalınız'ı 1931'de Muallim Ahmet Halit "Kitaphanesi" yayımlamış. "Sıhhî Eserler Serisi"nin bir numaralı kitabı.

Genç Kalınız'ın yazarı, Dr. Victor Pauchet.

Oburcuğun Edebiyat Kitabı'nin yazarı, yükseköğrenimini yarıda bırakmış Selim İleri.

Eski kitaplara bayılırım. *Genç Kalınız*'ı, iki üç yıl önce, 'Radyo Cumhuriyet'ten Tolga Meriç armağan etmişti. Sarank sayfalarında dolaşıp durmuştum.

Victor Pauchet'nin bir de *Saadet Yolu* kitabı varmış. Bir yerlerden hatırlar gibiyim. Ya da, öylesi saadet

kitaplarından bir başkası aklımdan geçiyor. Mutluluk söz veren kitaplar iyi satar...

Kim mutlu olmak istemez ?

Ve kim genç kalmak istemez ?

Victor'umuz ilginç sözleri, özlü sözleri kitabına eklemeyi unutmamış. "Üzerinde durulacak fikirler" diyor. Sonra sıralıyor:

"Sarf etmediğin kelimelerin hâkimi; ve ağzından çıkan kelimelerin de esirisiniz."

Arap atasözüymüş. Bu durumda, genç kalabilmek için, belki de konuşmamak gerekiyor.

"İnsan keman çalmayı ve tenis oynamayı öğrendiği gibi mesut olmayı ve muvaffak olmayı da öğrenir."

12

Niçin mutsuz ve başarısız olduğum artık açıklanabilir: Ne keman çalabiliyorum, ne tenis oynamasını biliyorum.

"Çocuklarını her sofradan kalkışta, yani günde üç defa apteshaneye gitmeye alıştıır."

Yorum yapmayacağım.

Şunu Nelson buyurmuş:

"Dünya erken kalkanların malıdır."

Yarıdan başlayarak deneyeceğim. Yani erken kalkıp sonra hemen tekrar yatmak üzere...

"Ne tütün, ne alkol, ne likörler, ne hardal!"

Fosur fosur sigara içiyorum, akşamcıyım, badem likörüne bayılırım, bol biber, bol hardal.

"Kendine gündelik bir program yap. Her şeyi yerine yerleştir."

Geceden sabaha, yapmayı tasarladıklarım sürekli değişir. Pasaklının tekiyim, hiçbir şeyi yerli yerinde bulamam.

Victor Pauchet'nin genç kalmak için öğütleri bu kadar değil. Bazı iddialar sözkonusu:

“Zehirleyici gıdalar yemeyiniz!”

Zehirleyici gıdaların başında konserveler ve “bazı” yumurtalar geliyor. Et, balık, sebze konserveleri tüm-den yasak. Durmuş şeyler hep ihtiyarlatırmış.

Tonbalığı konservesinden mayonezli, bol kırmızı soğanlı, kornişonlu, bolca top karabiberli bir salataya ne dersiniz?

Ya da sımsıkışık plastik etüisinde bizi bekleyen pavurya! Salata tabağına pavuryayı çıkardınız, iri parçalara böldünüz. Rokayı irice kıydınız. Katı yumurtaları dilim dilim, halka halka kestiniz. Beyaz soğanı da halka halka kestiniz. Hepsini zeytinyağı-limon-sirke-hardal-tuz karışımıyla harmanladınız...

13

Ama yumurta da zehirleyici değil mi?

Ördek yumurtası asla yemeyeceksiniz. “Ördek, gagası çamurdan çıkmayan pis bir kuştur.”

Ördek etini aklınızdan bile geçirmeyin. Neyse, ben zaten sevmem. Hele portakallısını falan pek gü-lünç bulurum.

Tavuk yumurtası da bazan çok tehlikeli. Bazan mı? Çoğu kez tehlikeli, her zaman tehlikeli!..

Paris'te Holler Pastanesi'nin “Saint-Honoré” denilen pastasını yiyenler, çiğ kremadaki bayat yumurta yüzünden birer ikişer ölmüşler. Hekimler hiçbir şey yapamamışlar.

Yumurta konusunda yegâne çare:

“Ya kendiniz tavuk beslemeli veyahut tanıdığınız yerlerden yumurta almalısınız.”

Victor'umuzu çıldırtmak pahasına, üstelik Fransız

mutfağından nefis bir sosun tarifini vereceğim.

Veriyorum:

Yoğurt, krema, acı hardal, kıyılmış dereotu, hepsi blendırda karıştırılacak. Sonra limon suyu eklenip bu kez tahta kaşıkla karıştırılacak.

Bu sosu ne mi yapacaksınız?

Yumurtaları haşlayıp kabuklarını soydunuz. Daha önce diriliğini kaybetmeden haşladığınız, suyunu iyice süzdüğünüz ıspanak yapraklarını tabağa döşediniz. Yumurtaları ikiye bölüp ıspanak üstüne oturtunuz. Hepsinin üstüne tarifini verdiğim sostan bolca döktünüz...

14

Victor Pauchet, zehirli/zehirsiz yumurtalar bahsine, tam tavuk beslemeniz gerektiğini söyledikten sonra, birdenbire şöyle devam ediyor:

“Yüzleri buruşmaya başlayan kadınlara masaj yapmalarını tavsiye ederim.”

Zaman, toprağa çekermiş. Yüz, toprağa çekilirken, yüz çizgileri sarmaya koyulurmuş. Hanımlar daima yukarıya doğru masaj yapacaklar.

Henüz buruşuksuz olanlar, her gece, yüzlerini ve boyunlarını iyice temizleyecekler. Sabun asla kullanılmayacak. Sabun cildi mahvediyor. Bademyağı kullanılacak, tatlı bademyağı.

Genç kalmanın öteki sırlarından da bir demet:

Başınız yukarıda, dik duracaksınız.

Bakışlarınız düz ve berrak olacak. (Düz bakış nasıl oluyor?)

Kelimeleri tam telaffuz edecek, sesinize ahenk vereceksiniz.

Hızlı, seri yürünecek.

Kann daima içeriye çekilecek.

Her gün sakal tıraşı olunacak, ayda bir defa bere gidilecek.

Yağmur kar demeden, her gün açık pencere önünde beş dakika derin derin nefes alacaksınız.

Kaç yaşında olursanız olun, “önünüzde çok seneleriniz ve yapılacak faydalı işleriniz varmış gibi düşünün ve hareket ediniz”.

Ben paçayı buradan kurtanyorum galiba...

Yaşlılık sebepleri arasında “kızıl hisler”le “kara hisler”in de rolü büyük.

Kızıl hisler: hiddet, kin, intikam, haset, iftira, başkalarını “zem”, kıskançlık buhranları...

Kara hisler: korku, heyecan, endişe, ıstırap, keder, sıkıntı, bedbinlik, aşk acısı... Hatta vicdan azabı. Vicdan azabı da duymayacaksınız: Politikacılarımızın gençlik sırrı.

15

Dr. Pauchet derken yine yemek konusuna dönüyor. Bu kez daha keskin bir tutumla bütün yemeklerin zararlı olduğunu söylüyor. O taze, ıslıl ıslıl meyvelerin sinsisi sinsisi şeker depoları olduğunu kim yadsıyacak! “Ölü” tavukların, “ölü” danaların, “ölü” balıkların etlerini yemiyor muyuz?! Tarlasındaki buğdayın zararı dokunmaz, hatta başaklar göze hoş görünür. Ama buğday bir kez ekmeğe dönüştü mü, kesenkes öldürücüdür.

Sofradan aç kalkacaksınız. Siz de her öğünden sonra mutlaka “apteshane”ye gideceksiniz. Yedikleriniz zehirlidir, bunları bir an önce “def-i tabii” yoluyla çıkarmak gerekir. En iyisi, hiçbir şey yememelisiniz...

Tekrar kızıl hisler ve kara hisler:

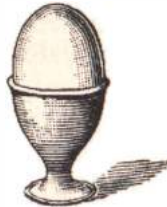
Kızıl hisler bizi alevlendirir, havaya yumruk sallatmış.

Kara hisler asabımızı zayıflatarak, bizi cinnete kadar götürürmüş.

Victor Pauchet'den son bir gençlik, genç kalabilme öğüdü:

“Bu sözleri daima yüksek sesle tekrarla: Sakinim. İyiyim. Bir şeyim yok. İstediyimi yapıyorum. Hayatı olduğu gibi seviyorum. Her gün kendi rekorlarımı kendim kınıyorum.”

Evet, sakinim, iyiyim, bir şeyim yok...



Menekşeli bonbonlar

Çocukluğumun geçtiği Şifa'ya geçenlerde yine gittim. Yıllar sonra. Benim Şifa'mdan geriye hemen hiçbir şey kalmamış. Bahçeler içindeki villalar, ahşap ve kâgir evler, hepsi üçer dörder katlı apartmanlar olmuş.

Sokağın en ucunda, çiçekler kuşanmış genç bir erguvan ağacı tek başına duruyor; geçmiş zamandan bir şeylere boş yere özeniyordu.

Şifa'da en sevdiğim ev, Nezihe Hanım'la Amiral Cevat Bey'in evleriydi. Yüzünüz denize doğru, sağ kolda, tam ortadaki, geniş taraçalı, –galiba– san villa. Bahçesinde, orta öbekte güller, kapıya doğru yol boyunca ortancalar; arka bahçede meyve ağaçları, kümes...

Heyecan uyandıran ne bahçe, ne evin kendisiydi. Burada yiyeceklere, içeceklere, mutfakta olup bitenlere, buzdolabındaki şuna buna vurgundum.

Onlar tuhaf ve güzel yaz ve sonbahar günleriydi. Çok şık giyinen Nezihe Hanım'ın ikramları da daima çok şıktı. Çeşit çeşit çikolatanın, fondonun sunulduğu pembe kristal, kapaklı şekerliği unutamam. Üstünde renksiz kristalden çiçekler uçuşurdu.

Portakallı, çilekli, naneli çikolataların, kahvelilerin, balbademlilerin, fındıklıların tadını elbette daha dün gibi damağımda hissedebiliyorum. Ne var ki, Nezihe Hanım'ın bir de gönül çelen, yürek oynatan şekerleri vardı. Bunlara 'bonbon' denirdi.

18 Sözlüğe kalsa, bonbon, şekerlemenin Fransızcası. Sözcükler, 'şekerleme'yi bir yandan da "şeker şerbeti içinde terbiye olmuş meyve; kestane, kayısı, elma şekerlemesi" diye tanımlıyor. Nezihe Hanım'ların evinde şekerlemeler de vardı ve bunların bonbonla hiçbir ilintisi yoktu.

Dahası, o 'bonbon' deyişte, Muazzez Tahsin'vari bir alafrangalık okunurdu.

Bonbonların bazıları portakallı, bazıları limonlu, şeftalili, bazıları da çiçekli, güllü, menekşeliydi.

Menekşeli bonbonlar bütün hayatım boyunca bir sanat eseri gibi yaşadı bende. Belki de ince bir pudraşeker tabakasının örttüğü, buğulu eflatun renk daha görülür görülmez büyülerdi. Emmeye başladınız mı, bir demet kır menekşesinin kokusunu duyardınız. Herhangi bir sebeple menekşeli bonbonu ağzınızdan çıkarırsanız, buğulu eflatunun ısıltılı mor kestiğini saptar, bu alaca, renk değişimine ayrıca gönül verirdiniz.

Ne limonluların sarısı, ne şeftalililerin pembesi, ne güllü bonbonun gülkurusu rengi buğulu eflatunun, uçuk ama ısıltılı morun coşkusu uyandırabilirdi.

Sonra menekşeli bonbonlar, her biri birer küçücük menekşe şeklindeydi.

Niye bizim evde, başka evlerde yoktu ? Çok iyi hatırlıyorum ki, menekşeli bonbonları yalnızca Şifa'daki evde bulabilirdim. O da her zaman değil. Kimi gidişlerimizde bonbon ikram edilmezdi. Öyleyken günün tılsımı çözülür, düş kırıklığına uğranılırdı.

Kadıköy'ünden Cihangir'e taşındığımız yıllarda, Comtesse Ségur'un yazdığı *İpek Prenses* masal-romanını okuyacak, menekşeli bonbona bu kez bir masal-romanda kavuşacaktım. Gerçi *Gramofon Hâlâ Çalıyor*'da onları, üstlerine tozşeker serpili jöle meyve şekerlemesi gibi gösterdim, yazdım ama, menekşeliler herhalde bonbondur. Çünkü menekşeli jöle meyve şekerlemesine bugüne kadar rastlamadım.

19

İpek Prenses'teki Oburcuk onlar için nerdeyse deli oluyordu. Oburcuk'un çılgın bonbon tutkusunu kendiminkine ne kadar benzetiyordum !

Hayatım ve duyan insanların hayatları günden güne tatsızlaştıkça, büsbütün acılaştıkça menekşeli bonbonların hatırası daha anlam kazanmaya başladı. Yoğun menekşe kokusunu daha çok duyar oldum. Comtesse Ségur'un tasvirleri, sözcükleri yankı-yıp duruyordu...

Dilin, mutfak kültürünü besleyen, zenginleştiren sözcüklerine; edebiyatın yiyecek/içecek sayfalarına açılma, kapılıp gitme serüvenim böyle başladı.

Gelgelelim aklımda hep Andersen'in küçük *Kibritçi Kız*'ı, bir yılbaşı akşamı soğuktan ve açlıktan ölüren gördüğü, gümüş tepsi içindeki, nar gibi kızarmış tavuk!

Oburcuğun hapır
hupur içtiği çorbalar

Anadolu orbaları

Askerliğim sırasında gittiğim Sivas, benim için daha önceleri, Cahit Külebi'nin unutulmaz şiirinden, "Sivas Yollarında"dan dizelerdi:

*"Sivas yollarında geceleri
Katar katar kağnılar gider"...*

Temmuz ayıydı. Bununla birlikte akşam oldu mu, şehir buz kesiyordu. Neredeyse kış soğuğu. Külebi de öyle söylüyor:

*"Bir rüzgâr eser ki bıçak gibi
El ayak şişer"...*

Öyle ayazlı, keskin gecelerden birinde olağanüstü bir çorba içtim. Adı, yanılmıyorsa, "kesme çorba"ydı. Tadı damağımda kalmıştır. Kesme orba, aslında or-

bayla yemek arası bir gıdaydı.

Çorbayı Sivas'ta içtim ama, yapan Kayserili bir arkadaşımızdı. Kayseri'de aşevleri varmış. Eli çok yakındı: Yumurtayı kırıp, un, tuz, bir çay fincanı suyla gözümüzün önünde hamur hazırlayıp açmıştı.

Sonra hamuru tostoparlak yapıp yeniden açmış ve bu kez ince, kısa şeritler halinde kesmişti. Seyretmek eğlenceliydi.

Bir yandan da tencerede su kaynıyordu. Hamurdan şeritleri suya attı; hemen ardından da iki yemek kaşığı çiğ kıyma. Onları şöyle bir karıştırdıktan sonra salça ilave etti. Kırmızı pul biber ekte.

Kıyma, hamur pişince kesme çorba da hazır oldu. Fakat içmeden önce üzerine yağda dağlanmış nane eklenecek. Nane birdenbire kesme çorbada ilkyaz rüzgârı estiriyordu.

Bu çorbanın bir benzerini Eskişehir'de içtim. Adı Tatar çorbası. Yalnız bu kez hamur şerit şerit kesilmiyor, küçük muskalar haline getiriliyordu. Kıyma yok. Sade suda haşlanan, daha doğrusu pişirilen muskalar bekleyedursun; hemen ayran yapılıyor, tencereye boşaltılıyordu. Karabiberi, kuru naneyi son anda serpecektiniz...

Anadolu çorbalarının daha doyurucu olduğunu gönül rahatlığıyla söyleyebilirim. Acı bir istihza gibi, bunda yoksulluğun payı olsa gerek. Çorbadan sonra ana yemeği gereksinmiyorsunuz.

Gülten Akin, her okuyuşumda beni büyüleyen "Pas" şiirinde Yozgat'ın "çiğdem pilavı"ndan söz açar. Değişmiş, bambaşka bir Yozgat'tır: "*canım viraneliklere*" hanlar, oteller yapılmış; "*pastalar, vitrinler*" çiğdem pilavını silip süpürmüştür:

*"Gülten'i Yozgatlı demesinler bundan böyle
Nerde lrsem oralı olayım
Doğularda, yolsuz dağların
Soğuk suların başında leyim."*

Enikonu soğuk bir gz günü içinden geçtiğimiz Yozgat'ta adını artık anımsayamadığım, bir tür patates orbası imiştik. nce orba için yeterli miktarda kıyma kavruluyormuş, bir baş da soğan kıyılarak. Sonra salça eklenecek. Su da konduktan sonra çorbanın kaynaması beklenecek.

Kaynayınca, küçük küçük doğranmış patatesleri, bir avuç pirinci atacaksınız. Pirinçlerin şişmesini, patateslerin haşlanmasını bekleyeceksiniz. Ateşten alıp çorba kâselerine boşaltacak, üstüne bolca maydanoz kırpacaksınız...

Alafranga soğuk, buz gibi yaz orbalarından haberim vardı da, Anadolu işi soğuk çorbadan yoktu. Yeni ğrendim. İç Anadolu mutfağının soğuk orbası için yoğurt, un, pirinç, tuz, karabiber, kırmızıbiber, fesleğen ve içme suyu gerekli.

Yoğurtla un iyice karıştırılacak. İçme suyu ağır ağır dökülerek ırpılmaya devam edilecek. Bu karışım ateşe oturtulacak. Pirinç, tuz, karabiber, kırmızıbiber eklenecek. Pirinçler yumuşayınca kadar hafif ateşte pişirilecek. orba kâselerine boşaltıldıktan sonra fesleğenle bezenecek ve buzdolabında soğumaya bırakılacak.

Ben yemedim ama, tarifi veren dostum hanımefendi pek lezzetli olduğunu söyledi.

Bilmem neden, bugün bende hep Anadolu şehirleri. Yine usta Külebi "ryen Otlar"da diyor ki:

Selim İleri

*"Sen orada, ben burada
Birbirimizden habersiz
Ayrı yaylalarda yeşeren otlar gibi
Bekleye bekleye çürüyeceğiz."*



Alafranga yeşil orbalar

İtiğim ilk alafranga orba ? Bellek silmiş.

Ama 'okuduğum' ilk alafranga orba *Ateşbcek-leri* adlı ocuk romanındaydı.

Kapağı yırtılmış bir kitap. 1940'larda ablama alınmış, ablam okumuş. Kapağı yırtıldığı için yazarı belli değil. Yazarını sonradan da araştırmadım. Macarca'dan çevrilmiş olmalı. Ateşböceklerinin adları sanki Macarca. Kimbilir kaç kez okudum... *Mavi Kanatlarınla Yalnız Benim Olsaydın*'da bendeki izlenimlerini yazdım... Hâla doyamadım.

Güneş batarken uyanan, yataklarından kalkan ateşbceklerine bayılırdım. Çünkü ben de geceyi seviyordum. Sabahları, güneş doğarken uyandırılmaktan nefret ediyordum.

Burotçek vardı, ateşböceği erkek ocuk. Uyanır uyanmaz, annesinin yanına gidiyordu. Burotçek'in annesi mutfaktaydı ve "yeşil çorba" yapıyordu. Kah-

valtıda çorba içeceklerdi.

Yeşil çorbayı çok merak ediyordum. Anneme soruyordum ama, annem, Burotçek'in annesinin mutfakta nasıl bir çorba pişirdiğini bilmiyordu. Sonunda kendi kendime karar verdim: Yeşil çorba, yeşil mercimek çorbası olmalıydı.

Yeşil mercimek çorbası bizde sık pişerdi. Yani mercimek çorbası demek istiyorum. Kendisi kavuniçiyken, kotarılınca filizî olan çorba. Üstüne yağda kızartılmış ekmek konur; en çok o ktır ekmekleri severdim.

Evimizin Tek Istakozu'nda birçok çorbadan söz açmışım, mercimek çorbamızı anlatmamışım. Ama biz bu yazıda alafranga çorbalardan söz açacağız.

28 *Ateşböcekleri*'ni aziz dostum Armağan ilkin de okumuştı. Armağan'ı edebiyatseverler güzel çevirilerinden anımsayacaklar. Eşsiz bir insandı. Onu yitirdim, yokluğu derin acı veriyor.

Armağan'ın müthiş bir sofrası vardı. Her yemeği bilirdi. *Ateşböcekleri*'ni okuduğunu öğrenince, Burotçek'lerin içtiği yeşil çorbayı sormuştum. "Mercimek olabilir mi?"

"Olabilir. Fakat bezelye çorbası da olabilir."

"Bezelye çorbasını bilmiyorum."

Bezelye çorbasının çeşitleri varmış. En yaygın olanı için et suyu, bezelye, un, süt, tereyağı, soğan, havuç, yumurtanın sarısı gerekli.

Soğanı, havucu ince ince doğrayıp harmanlayacaksınız. Bu harman tereyağında pembeleştirilecek. Dikkat edin: Kavrulmayacak, sadece pembeleştirilecek. Ardından tencereye un koyacaksınız, topak topak etmeden. Et suyunu ilave ettikten sonra kayna-

maya bırakın.

Ayıklanmış bezelyeler – konserve bezelye asla kullanılmayacak!– kaynayan, soğanlı, havuçlu, unlu et suyuna konacak; ezilebilecek hale gelinceye kadar kısık ateşte pişirilecek.

Çorba, püre makinesinden geçirildikten sonra tekrar ateşe konacak. Bu kez ateş daha da kısık. İçileceğine yakın; yumurtaların sarıları sütle çırpılıp çorbaya atılır. Ateş artırılarak, bu çeşit bezelye çorbası bir taşım kaynatılır, tuz ve toz kırmızıbiber serpilir. Afiyetle içilir.

Armağan'ın sofrasında içtim. Ne güzel gecelerdi! Etiler'de sobalı ev, kediler, köpekler; Armağan, eşi Altan ilkin, ben, ne bitmez tükenmez söylediler!..

Ateşböceklerinin, hele Burotçek'in ailesinin alçakgönüllü yaşamlarına yukarıda tarifini verdiğim bezelye çorbasını daha uygun bulurduk. Daha lüks, daha alafranga bezelye çorbası şöyleydi:

İrice dilinmiş patatesler tavuk suyunda haşlanacaktı. Bu işlem sırasında boş durulmayacak; margarin tavada eritilecek, küp küp doğranmış soğan öldürülecek, biraz köri serpilecek, ikiye bölünmüş kabuklu taze bezelye eklenecek. Bunlar hepsi beş dakika kadar kavrulacak. İlle beş dakika değil, bezelyenin kabuğunun yumuşamasına bağlı.

Tavadaki malzemeyi patatesli tavuk suyuna dökün, üç dört dakika kaynatın. Çorba oldu sanmayın.

Armağan'ın alafranga çorbalarında hep robotlar, blendırlar koşuşturulurdu. Tenceredekileri blendırdan geçireceksiniz. Yeşilimsi sarımsı bir püre elde edilecek. Püre tekrar tencereye boşaltılacak, tuz ve karabiberden başka, çok az tozşeker eklenecek. Kayna-

tın. Kâselere boşaltırken, her kâseye bir çay kaşığı krema koymayı unutmayın.

Çorbanız şimdi oldu...

Alafranga üçüncü bezelye çorbasına gelince, onun tadı da pek hoştu. Tarifini veriyorum:

Tane bezelyeleri içme suyunda iyice haşlayın. Suyunu süzdükten sonra blendırdan geçirin. Bu arada et suyu ısıtmış olacaksınız, bezelyeli konsomeniz için. Et suyu kaynamaya başlayınca, az ölçek erişte atın. Erişte pişmeye yüz tutmuşken bezelye püresini boşaltın; tuz, karabiber ekleyin. Erişteler pişer pişmez ocaktan alın. Bir iki çorba kaşığı soya sosu koyacaksınız.

30

Bezelyeli konsomeye en son, yaprak yaprak taze fesleğen atılacak. Fesleğen yaprakları çorbanın kendi sıcaklığında ölgünleşecek. Tabîî mis gibi de kokacak.

Söylediğim gibi, Burotçek'lerin sabahı hep akşamleyin.

"Kahvaltıda bu çorbayı içmiş olamazlar mı? Yeşil çorbaları, belki de bezelyeli konsomedir..."

Armağan itiraz ediyor, "Sanmam" diyor, "bu da fazla süslü püslü. Bir de ıspanak çorbasını deneyelim..."

Tencereye margarini koyun, ateşi hafif açın, halka halka soğan doğrayıp pembeleştirin. Halka soğanlarınız pembeleştğinde, ıspanağı yaprak yaprak atın, o da şöyle bir ölsün, yemyeşil suyunu bıraksın.

Bu arada sıcak tavuk suyunuz, bir çorba kaşığı patates püreniz hazır bekliyordu. Önce püre, koydunuz, ıspanakla karıştırdınız. Hemen sıcak tavuk suyunu tencereye boca edeceksiniz. Kaynadıktan sonra tuz ve karabiber ekilecek.

Sakin ateşten indirmeyin. Çünkü tencerenin ka-
pağı kapandıktan sonra, kısık ateşte on beş-yirmi da-
kika daha pişecek. Az soğuyunca blendırdan geçiri-
lecek.

Çorbayı sunacağınız zaman elbette tekrar ısıtıyor-
sunuz. Ispanak çorbasının üstüne bir kaşık krema,
bolca hindistancevizi rendesi...

"Hindistancevizi, krema... Bu da biraz süslü."

"Burotçek de senin gibi rende hindistanceviziyle
bezenmiş pastalara bayılmış. Annesi o yüzden hep
bulunduruyor evde..."

Ben yirmi beşlerimde, Armağan otuz beşlerinde,
şu hayallere dalıp giderdik...

"İyi, peki, ıspanak çorbası olmasın. Büyük olasılık,
kabak çorbası içiyorlardı."

31

Alafranga kabak çorbası:

Dilim dilim soğanlar yağda kavrulurken, pembe-
leştikten sonra üstlerine tozşeker serpilecek. Böylece
soğanın rayihası güç kazanacak. Daha sonra öğütül-
müş kişniş ve kimyon eklenecek.

İnce dilinmiş kabaklar atılacak. Kabaklar da az öl-
çüde kavrulacak. Sonra hepsi iki üç dakika pişirile-
cek. Karışımın üstüne, çorbaya yetecek kadar et su-
yu dökülecek. Tuz, karabiber; çorba on beş-yirmi da-
kika pişirilecek.

Mutfak robotunda karıştırılacak. Püremsi bir hal
alınca, tekrar tencereye boşaltılıp, birkaç kaşık yoğurt
eklenecek. Bir kez daha ısıtılacak. Sunum sırasında
kıyılmış maydanozla bezenecek.

Hafif bir çorbaydı. Ateşböceklerinin kahvaltısında-
kini enikonu çağırıyordu.

Burotçek'lerin kahvaltısı için kimi günler kereviz yapraklı kereviz çorbasını uygun görürdük. Ama o günlerin İstanbul'unda yaprak kereviz, yani *Apium graveolens* kolay kolay bulunmazdı.

Yine bu çorba için kereviz tohumu gerekliydi. Kereviz tohumları yağsız tavada karı tırıla karı tırıla hafiften kavrulacak. Şöyle kömür gibi kavurmayacaksınız.

Kereviz tohumları küçük değirmende kalınca kalınca    t lecek.  nce ku ba ı do radı ınız so anı   ekya ında pembele tireceksiniz, sonra hemen ince do ranmı  kerevizi ve    t lm   kereviz tohumlarını katacaksınız. Kerevizin kokusunu sevenler için tam bir  enlik!

32

Isıtılmış, sıcak tavuk suyunuz hep hazır bekliyor, bu kez de. Tencereye boca edin; bir avuç pirinç atın ya da daha az. Pirinçler lapala ıncaya kadar çorba pi ecek.

Sonra hafif so usun, blendırdan geçirin; blendır işlemi sırasında yoğurt, az soya sosu, tuz, karabiberin yeşil tanelisinden ekleyin.  orbanız az buçuk hazır. Üstünü silme kereviz yapra ıyla  rteceksiniz, yemyeşil olacak. Kereviz yaprağının daha beyaz renkli çeşidinden bulursanız, çorba daha lezzet kazanacak...

Alafranga yeşil  orbalar, Armağan'ın zengin mutfağında bir türlü sona ermezdi. Örnekse, bir "soupe de printemps"ı vardı, "ilkyaz  orbası".

Dört kişi için iki litreye yakın et suyu, tereyağı, un, kabak, pırasa, havuç, kereviz, taze fasulye, taze sarımsak, taze soğan, tuz, limon, karabiber, kırmızıbiber...

Sebzeler, pişme sürelerinin hesabıyla ve küçük parçalar halinde doğranmış olarak tencereye yerleştirilir. Önce havuç gibi, fasulye gibi ağır pişenler. Sonra kereviz, pırasa, taze sarımsak. En son da kabakla taze soğan. Et suyunun bir bölümüyle pişirilir, diriliklerini büsbütün yitirmeden.

Şimdi, et suyunu bir başka kaba süzeceksiniz. Sebzeler tereyağı ve unla pembeleştirilecek. Onlar pembeleşirken, sebzelerin piştiği et suyuyla geriye kalanı birleştirilecek ve kaynatılacak. Kaynar kaynamaz, et suyuna sebzeler boca edilecek. Çorba bundan sonra karıştırıla karıştırıla bir taşım daha kaynatılacak.

Malzemeyi sıralarken maydanozu unutmuşum. Sunum sırasında “soupe de printemps” a bolca maydanoz kıylılacak.

33

Aradan et suyunu çeker, içme suyuna razı olursanız, otoburlar için de nefis bir çorba olabilir...

Armağan İlkin’in iyilik ve soyluluk dünyasından ayrılmadan önce, alafranga yeşil çorbalardan bir de kuşkonmaz çorbasının tarifini vereceğim:

Unu ve tereyağını tencerede hafif bir esmerlikte kavuracaksınız. Bu karışım, adeta günbatımlarının solan pembeliğini alacak. O zaman et suyu ilave edecek, kaynatacaksınız.

Kuşkonmazlar güzelce yıkandı, uçları kesildi. Şimdi de biraz ezilmeleri gerekiyor, ezilerek acı özsu-ları çıkarılacak. Sonra kaynayan et suyuna bütün halinde atılacaklar. Tuz da konduktan sonra kuşkonmazlar yarım saat pişirilecek.

Ocağı söndürün. Tencereyi alın, süzgeçten geçi-

rerek kuşkonmazları et suyundan ayırın. Suyu hemen tencereye boşaltın. Kuşkonmazları ince ince doğrayın, çorbaya katın.

Ateşi açtınız. Bir yandan da yumurtaların sarılarını aklarından ayırıyorsunuz. Hiç ak kalmayacak. Sanlara krem şantiy koyacak, karışımı iyice çırpacaksınız, tuz, karabiber ekleyin. Alafranga çorba terbiyeniz hazır. Bu terbiyeyi sunulacağı sırada çorbaya ilave edip bir taşım kaynatacaksınız.

Armağan'ın miyanesinin en büyük özelliği, unla tereyağının veya margarinin daima eşit miktar tutturulmasıydı. Ölçüp biçmeden miyane yapmazdı.

"Alafranga yeşil çorbaları"ı noktalarken Ateşböcekleri'ni bir kez daha okumak istedim. Burotçek'i kendime benzetirdim...

Sonra vazgeçtim. Armağan İlkin gibi bir arkadaşı nerde bulup da çocukluğun hayallerini paylaşacağım ki!



Çorbacıbaşı

35

Hepimizin 'yenge' dediği, ama, akrabalık açısından bu yengeliğin nereden geldiği bellisiz Firdevs Yenge gerçek bir çorba ustasıydı. Bu yüzden, yaşıtları kendisine "Çorbacıbaşı Firdevs" derlerdi.

Varlıklı bir hayattan gelen, eşi öldükten sonra aşçısı ve can yoldaşı hizmetçisiyle yaşayan Firdevs Yenge, işin tuhafı, mutfağa yalnızca çorba pişirmek için girer, öteki yemeklerle hiç mi hiç ilgilenmezdi.

Çorbacıbaşı'ya göre, çorba, Türk mutfağının vazgeçilmez gıdaları arasında başı çekiyordu. Türk ailesinin sofrasında sabah, öğle, akşam çorba bulunabilirdi. Nitekim bulunuyordu...

Yalnız, böyle söyledikten sonra Firdevs Yenge biraz duraksar, hangi ailelerin sabah sabah çorba içtiği konusunda bir iki söz etmek ihtiyacını duyardı.

Çorbayı sabah kahvaltısında içenler daha çok "dışarıklı" kişilerdi. Çünkü Anadolu'da çorba sabah sa-

bah içilir, ama İstanbul'da içilmezdi.

Yine İstanbul töresine göre, öğle yemeklerinde de çorba içmek pek uygun kaçmazdı. Kimi aynksı durumlar dışında. Mesela hastanız olabilirdi; o vakit, öğleye hafif bir pirinç çorbası ya da yine hafif bir şehriye çorbası uygun düşebilirdi.

Mevsim kışsa, hava çok soğuksa, hele kar yağmışsa, hele hele eve sokaktan gelecek varsa, o zaman, öğle yemeği için çorba "elzem"di. Yani pek gerekliydi. Soğuk hava öğle çorbalarında artık hafiflik aranmayacak, tarhanasından mercimeğine, düğün çorbasına, hepsine yer verilebilecekti.

Aynksı durumları bir yana bırakırsak, çorba akşam yemeğinde içilirdi ve en başta sunulması gerekirdi.

36

Firdevs Yenge çorbayı öyle çarçabuk pişirdiklerini söyleyen, "Bir çorba yapıverdim..." diyen hanımlara şaşıyordu. Hayır-hayır, çorba kolay iş değildi.

Mesela o hafif pirinç çorbası bile başlı başına "meşgale"ydi. Mesela çorba hafif tutulsun diye ne ölçekte et suyu konacak, ne ölçekte içme suyu tercih edilecek... Mesela pirincin pişme kıvamı; lapaya çevirmeyeceksiniz, dipdiri bırakmayacaksınız, sütlaç kıvamını tutturucaksınız...

Hafif pirinç çorbasına yağ hiç konmayacak. Çorba lezzetlensin diye, mevsim yazsa, domates, ama bol bol domates rendelenecek, süzgeçten geçirilerek çekirdeklerinden arındırılacak, bu domates suyu pirinç çorbasına ilave edilip bir süre daha ateşte tutulacak. Sonra ince kıyılmış maydanoz ve pek az tuz, pek az karabiber, çorba kâseye döküldükten sonra

serpilecek, sonra limon sıkılacak...

Böylece, Firdevs Yenge'nin 'mesela'ları, 'sonra'ları art arda dizilir, çorbalar biraz da onlarla bezenirdi.

Şehriye çorbasının hafifi olduğu gibi, yaz kış akşam yemeklerinde sunulabilecek bir de aslı vardı.

Çorbacıbaşı, "Şehriye çorbasını biraz alafranga pişiririm ve bu mevzuda Garp mutfağının usullerinden büsbütün vazgeçemem..." diyordu.

Bizim yerli şehriye çorbamızda sadeyağlar, ama-utbiberleri falan vardı ki, çorbaya "hakikaten" lezzet katar, sonra midede yangınlar başlatırdı.

Firdevs Yenge doğrudan doğruya et suyuyla yapıyordu şehriye çorbasını. Fakat bu et suyu çok önemliydi, bunun için mutfağa sabahdan girilse yeriye.

Mesela miktar meselesi çok önemliydi: İyi bir et suyu, kaç litre isteniyorsa, onun yansı kadar etle yapılabilirdi. Kemik? Hâşâ! Firdevs Yenge mutfağına kemik sokmuyor, o koca koca kemikleri görmeye tahammül edemiyordu.

"Ben, şehriye çorbamda biraz da 'kahverengilik' isterim" diyerek işe başlıyordu.

Yerli yöntem şehriye çorbasındaki sadeyağı ağır bulan Firdevs Yenge, eti önce kızartıyor; et kızarıken, irice bir soğanı kabuklarını soymadan ikiye bölüyor, kabuklu soğanı da kavuruyor. Et kızarıp soğan kavrulduğunda tencereye soğuk içme suyu ekliyor. Çok ağır ateşte bir süre bırakılıyor. Böylesi et suyu kahverengi oluyor.

Bu arada tuzlu suda tel şehriye ve arpa şehriye kıvamında haşlanacak. Süzildükten sonra sıcak et suyuna eklenecek. Her çorba tabağı için bir kahve

fincanı şehriye gerekli. Servis yaparken maydanozla bezenecek.

Şehriye çorbasının Garplısını seven Firdevs Yenge, ırmik çorbasını elbette Batı mutfağında bulamıyor, Osmanlı mutfağına apar topar geri dönüyordu. Bir yandan da genç hanımların ırmik çorbasını bilmiyor oluşlarına acı acı gülümsüyordu.

İrmik çorbasının et suyu asla kahverengileştirilmeyecekti. İrmiğin tadına başka tatlar karışmaması için bu et suyuna sebze falan eklenmeyecek, et suyunun saflığı korunacaktı.

Şimdi sırada ırmik: Sert buğday öğütülerek mi elde edilmiş? Sert buğdaydan değilse, işe yaramaz. Ne irilikte öğütülmüş? İrice değilse, sert buğday da işe yaramaz...

38

Çorbacıbaşı'nın beğendiği ırmik bulununcaya kadar bazan günler, haftalar geçiyor; her zaman o kadar iyi anlaştığı hizmetçisi ve aşçısıyla Firdevs Hanım arasında dargınlıklar çıkıyordu.

Nihayet istenilen ırmığe kavuşulunca, et suyu kaynatılıyor, kaynayan et suyuna ırmik tartımlardan geçirilerek konuyordu. Karıştırır karıştırır, çorba kıvamına gelinceye kadar kaynatacaksınız. Yalnız arada, bir çay fincanı sütü de boca edeceksiniz.

Çorbanın karıştırılmasını, kıvama gelip gelmediğine karar verilmesini kimselere bırakmayan Çorbacıbaşı, sağa sola buyruklar dağıtır; buzdolabında saklanan bayat ekmeği çıkarttırır, küp küp kestirtir; yağın kızdırılmasını, ekmeklerin şöyle bir pembeleşmesini, kıtırlaştırılmasını ister, üzerlerine de toz kırmızıbiber serpilecek, "Getirin! Getirin! Çorbanın üstüne..."

İrmik çorbası artık sofranın baş tacıdır.

Gelgelelim daha birkaç gün geçmeden Firdevs Yenge'nin Ziya Gökalp'e hayranlığı varmışçasına, onun sözlerini ezbere bilirmişçesine bir hali tavrı oluyor, "Yolumuz hep Batı'ya ilerlemedi mi?" diye soruyor, kuzeye bakan mutfağa geçiyordu.

Çorba dışındaki zamanlarda yaptığı her iş övülen aşçı, Firdevs Hanımefendi'yi karşısında görünce daima telaşa kapılmış ve bir çorba fırtınasının, hatta kasırgasının gelmekte olduğunu hissedermiş.

Bu kez "kontes çorbası" yapılacaktı. Gerçekten herkesin bu adla bildiği bir çorba var mıydı, yoksa kontes çorbası adını Firdevs Yenge mi uydurmuştu, tartışmak kimsenin haddi değildi.

Kontes çorbası dendi mi, hizmetçiyle aşçının yüzleri sapsarı kesiliyordu. Çünkü bir defa, ikisi de 'kereviz'li kontes çorbasından nefret ediyorlardı. İkincisi, çorba için krema lazımdı. 39

O zaman hazır kremalar yok. Evde, aşçıbaşının yaptığını Firdevs Hanımefendi beğenmiyor. Yaptırtıp tadiyor, "Olmamış! Olmamış!" diyor. Krema, bin bir ricayla Kars Pastanesi'nden alınacak. Tabii sabahın erken saatinde Kars'a yetişilememişse, çiğ krema çoktan şekerlenmiş, pastalara sürülmüş olacak.

"Krema yok mu? Nasıl yok! Bu evde krema da bulunmuyorsa..."

Çorbacıbaşı, aşçıbaşının "berbat" kremasına razı olarak işe koyuluyordu:

Tıpkı et suyu gibi tavuğu esirgenmeden elde edilmiş tavuk suyuna kerevizler bütün olarak ve saplarının ince kısımlarıyla konup pişirilecek. İyice yumuşa-

dıklarında kerevizler alınıp püre makinesinden geçirilip tekrar tavuk suyuna konacak.

Dövülmüş sarımsak –üç kişi için sadece tek diş, tadımlık...–, krema, bir kaşık hardal, iki üç tutam tuz karıştırılıp çırpılacak. Kontes çorbası ikram edilirken bu karışım eklenecek.

Kontes çorbasının garnitürü, önce rendelenip sonra haşlanmış havuçtu. Krema karışımının üstüne “yağmur çisentileri gibi havuç gezdirilecek”ti...

Kontes çorbasını içmek zorunda kalmış can yoldaşlarının gönlünü almak istercesine Çorbacıbaşı hemen ertesi akşam için kolları sıvıyor; onların pek sevdiği piliç çorbasını akşamüzerinden hazırlamaya başlıyordu.

40

Firdevs Hanım pilici güzelce temizlettiriyordu. Sonra eldivenlerini giyip pilici tutuyor, havagazı ocağında tüyleri tek tek öldürüyor –ortalığı tuhaf bir koku kaplardı...–, bu iş bittikten sonra, pilici yine aşçıya bırakıyordu.

Dışı gibi pilicin içi de iyice temizlendikten sonra, piliç hafiften kızartılacak, şöyle bir kızgın yağ görecek. Tencerede su kaynamaktadır, pembeleşmiş piliçle tavadaki yağ tencereye boşaltılacak. Kapak kapanıp ölgün ateşte pişmeye bırakılacak.

“Piliç, tavuk harlı ateşe gelmez; sertleşir...” diyen Çorbacıbaşı, yazsa, domates rendeliyor, çekirdeklerini ayırıyor, kışsa, salçaya razı oluyor, piliç çorbasının sosuna geçiyordu.

Domates suyu veya salça... Tabii sulandırılmış salça, biraz tuz, biraz karabiber. Bir kahve kaşığı limon, ekşiyi sevenler daha fazla limon suyu koyabilir, iyice

ufalanmış fesleğen, hepsi karıştırılacak.

Firdevs Yenge, "İşte oldu!" diyordu.

Sos da çorbaya eklenecek, iki üç taşım daha kaynatılacak. Sonra piliç çıkartılacak, önce kemiklerini ortadan kaldıracaksınız, ardından pilici olabildiğince küçük parçalara ayıracaksınız, tabii eldivenle...

"... Mesela pilici koca lokmalar halinde bırakmış hanımlara rastlıyorum. Efendim, piliç yemeği değil, piliç çorbası pişiriyoruz..."

Parçalar çorbaya atılıyor, şöyle bir karıştırılıyor; dumanı tüte tüte sunuluyor...

Kendini git git bir Doğu-Batı dengecisi bilen Firdevs Hanımefendi, eski yöntem piliç çorbasını iştahla içmiş can yoldaşlarına, bir başka akşam gravyerli konsome hazırlıyordu. Ve can yoldaşlarının bir türlü bu çorbadan da hoşlanmamalarına artık kızmıyor, sadece için için üzülüyordu.

Bu kez konsome berrak olacak, asla kahverengileştirilmeyecek. Et suyunuz hazırsa, küçük küpler halinde kestiğiniz gravyerleri kâselere dağıtıp üstüne et suyunu dökeceksiniz. Tam da kıyılmamış, adeta yaprak yaprak kopartılmış maydanozla bezeyerek içebilirsiniz.

Çorbacıbaşı'nın çorba garnitürleri ve çorba terbiyeleri konusunda da engin bir deneyimi, bilgisi söz konusuydu.

Garnitürler için neler kullanılmaz, neler icat edilmezdi... Başta, bilinen yeşillikler, yapraklar: Kırpılmış dereotları, ince kıyılmış ya da yaprak yaprak bırakılmış maydanoz, turpların en taze yaprakları, fesleğen, elbette hem tazesini hem kurusuyla nane, bazan kekik,

bazan defne, hatta tarhun otu, çok ince doğranmış taze soğan, taze sarımsak...

Limon dilimleriyle bezediği çorbalar olurdu. Üzerine kızdırılmış yağ gezdirilenler, pul biberli kızdırılmış yağ gezdirilenler, yağın tereyağı olmasına dikkat edilecek... Soyulmuş taze badem, soyulmuş taze ceviz, dövülmüş kuru ceviz, dövülmüş fıstık, dövülmüş tuzlu badem...

Hep beraber sote edilmiş sebzeler; mesela küçücük doğranmış kabak, fasulye, dolmalık biber, sivribiber... Bir yeşillik bahçesi...

Sütle yaptığı çorba terbiyesi vardı ki, kimbilir hangi çorbalar içindi. Yumurtanın beyazından sarısını iyice ayırır, sarıyı sütle çırpır-çırpır, bir çimdik un atar, tekrar çırpardı...

Bir yalnızlığın çorbalarla örtbas edilmesi miydi bu dünya? Öyleyse, bunca lezzetin gerisinde zehir acısı da vardı.



Oburcuğu sarıp
sarmalayan
sıcacık yemekler

Haşlamalar

45

Çocukluğumun uzun süren kışlarında, soframızda haşlamanın apayrı bir yeri vardı. Sanki kış olmazsa, kar yağmazsa haşlama yapılmayacaktı.

Cihangir'deki kira evimiz kaloriferliydi. 1950'lerin İstanbul'unda kalorifer hâlâ bir lükstü. Bununla birlikte, sobalı evler ısınırken, bizim kalorifer pek işe yaramazdı. Hele kar yağdığında...

Kar yağdığında içimizi ısıtan annemin haşlamalarıydı. Kar lapa lapa yağarken, Cihangir Parkı karlar altında kalırken, mutfakta haşlama pişeceği muhakkaktı.

İşler yoğun, sıkışık değilse, haşlama için düdüklü tencere asla kullanılmazdı. Zaten düdüklü tenceremize güvenmemek gerekirdi. Çünkü düdüğünü aklına eserse öttürür; çoğu kez sus pus, haşlamanın kavrulmasını beklerdi.

Düdüklü tencerenin yeğlenmemesinin bir sebebi

de, haşlamanın mutlaka ağır ateşte pişmesi gereğiydi. Bu soruna tekrar döneceğim.

O zamanlar daha iyi koşullarda yaşayabilen bir Türkiye sözkonusuydu. Gerçi "her mahalleye bir milyoner" fırtınası esmeye başlamıştı ama, bugünkü gibi, ayda yılda bir et yiyenlerin sayısı korkunç rakamlara ulaşmamıştı. Kasaba gittiğinizde eliniz yanmaz, gönül rahatlığıyla et alabilirdiniz.

Biz galiba kuzu eti alırdık. Koyunun kokusundan hoşlanılmazdı. Kasaptan sonra, kar altında, hemen manava koşulur; haşlamaya o kadar lezzet katan sebzeler alınırdı. Öylesine telaşlı bir koşuşturmaydı ki bu, kar sanki yolları kapayacak, bir daha evden dışarı çıkılamayacaktı....

46

Hep bildik bu sebzeler, haşlama söz konusu olunca, benim için bambaşka sebzeler olup çıkardı. Örneğe, pek sevmediğim havucun bile tadı değişirdi. Sonra, arpacık soğanlarını hiç unutamam. Patates, kereviz de alınır, eve dönülürdü.

Büyücek tencereye irice doğranmış havuç, kereviz, kabuğu soyulmuş arpacık soğanları, kuzu eti konur, yedi sekiz bardak içme suyu boşaltılır; tencere ateşe oturtulurdu.

Yemek kaynamaya başlar başlamaz ateşi kısaktınız. Annem, hızlı, farfaracı ateşte pişen haşlamanın lezzetsiz olacağını söylerdi. Üstelik etin rengi koyulaşır, et suyu da bulanık olurmuş. Düdüklü tencerede ateşi ayarlamak olasız...

Dahası, bir süre tencerenin kapağı ile açık tutulacak. Köpükler kaşıkla alınacak, ondan sonra kapak kapatılacak.

Bir buçuk-iki saat pişirilecek. Tuz ve karabiber et pişmeye yakinken serpilecek. Patatesler de öyle: Ayıklanmış, dörde bölünmüş patates kararmasın diye suda bekletiliyor, tencereye en son atılıyor. Patatesin pişme süresi kısa.

Gün batmış, ortalığı Ahmet Muhip Dıranas'ın eşsiz "Kar" şiirindeki "mavilik" sarmıştır:

"Ne sabahtır bu mavilik, ne akşam!"

Ama biz akşam yemeğine oturmak üzereyiz. Çukur tabaklara sebzeli haşlama bol sulu olarak konuyor. Ben ekmek de doğrayacağım...

Nerdeler şimdi? Hepsi anılarda, uzak geçmişte. Yanı başımda olan yalnızca "Kar" şiiri:

47

"Sesin nerde kaldı? Kar içindesin!"

Yaşadığımız toplum sonsuz acısıyla üstüme gelirken, çocukluğun bir yemeğinden yardım umuyorum. Yitirilmiş her şey adına...

*"Kaybolmuş sevdiklerimiz aşkına,
Allah aşkına, gök, deniz aşkına,
Yağsın kar üstümüze buram buram..."*

Ne zaman yazmış bu şiiri Ahmet Muhip Dıranas? Neden bu kadar acı?!

*"Sırf unutmak için, unutmak ey kış!
Büyük yalnızlığını dünyanın."*

Salçadan salçaya

48

1961 falan olmalı. Beyoğlu'nda güzelim Saray Sineması. Görkemli bir sinemaydı. Kırmızı kadife perdeleri savrula savrula iki yana açılır, yeni bir filmin heyecanı doruğa ulaşırdı.

Localı, koltukları koyu ahşap, fuayesi mermer sütunlu, aynalı Saray'da yabancı filmlerin yanı sıra, bir iki de Türk filmi seyretmişim.

Bunlardan biri unutulmaz *Üç Arkadaş*'tir. Muhterem Nur'un çengelliğe satan kör kızı canlandırdığı ilk çevrim *Üç Arkadaş*. İkincisi Çolpan İlhan'la Sadri Alışık'ın başrolleri paylaştıkları *Kalpakkılar*. Samim Kocagöz'ün aynı adlı romanından sinemaya aktarılmış. Kurtuluş Savaşı günlerinde bir aşk öyküsü; genç kızın babası –elbette bir paşa–, padişah yanlısı...

Üçüncü film *Gönülden Gönüle* adını taşıyordu. Hikâye, Osmanlı zamanında başlıyor, günümüze geliyor. Bir bestekâr Şevki Bey var. Kimbilir hangi Şevki

Bey ? Onun, on dokuzuncu yüzyıl sonlarında hüznü aşk macerası. Bu bölümde Türkân Şoray'la Efgan Efekan oynuyorlar. Sonra birdenbire günümüze geliyoruz; fakat günümüzde geçen hikâyeyi unutmuşum. Bu kez modern giyimli Efgan Efekan'la Leyla Sayar oynuyorlar. O zamanki filmlerimizin değişmez zenci dadısı Dursune Şirin'i de hatırlar gibiyim.

Gönülden Gönüle aklımın ucundan bile geçmiyordu, *Kalpakkılar*, *Üç Arkadaş*, Saray Sineması da. Gerçi Beyoğlu'na çıktığımda yıkık yıprak, artık izbelik Saray'ın önünden geçerken içim sızlamıyor değil.

Saray'da galiba Pazar sabahları, sinema mevsimi boyunca, Münir Nurettin Selçuk'un korosuyla beraber konserleri sürüp giderdi. Afişleri gözümün önüne geliyor...

Bu yazıya "Salçadan Salçaya"yı başlık seçince, *Gönülden Gönüle* ve Saray Sineması anıları sökün ettiler. Şubat olmalı, soğuk bir kış gününde gitmiştik filme, annemle birlikte gitmiştim. Domates salçası yapımıysa hep yaz günlerine rastlardı...

Domates sözcüğü Amerika yerlilerinin dilinden geliyormuş. İddiaya göre domates uyarıcı sebzelerdenmiş. Hatta domatese 'aşk elması' denirmiş. İffetli kadınların asla yemediklerini belirtmeliyim !

Ali Püsküllüoğlu *Türkçe Sözlük*'ünde domates dedikodularını bir yana bırakıp bilimsel bir tanım veriyor:

"Patlıcangillerden, ılıman iklimlerde yazın bahçe ve tarlalarda yetiştirilen ya da kışın kapalı seralarda yetiştirilebilen, yaprakları tüylü, çiçekleri salkım durumunda, vitamin bakımından zengin olan ürünü çiğ ya

da pişmiş olarak yenilen, salçası yapılan, çok değerli otsu bir bitki.”

Yapraklardaki tüyü duyumsar gibiyim. Ama hiç domates çiçeği görmedim.

Hep biliriz: Domatesin salatası, hatta turşusu yapılır. Domatesli pilav, domates dolması, yeşil domatesten zeytinyağlı yemek, daha birçok domates yemeği... Tarhananın da özü bir bakıma ırmık ve domatestir...

Bizim mutfağımız domatessiz kalmayı göze alamadığından, serasız günlerde, kış için ille salçayı gereksinmiştir. Domates salçası başlı başına bir roman konusudur. Bu romanda ev yapımı domates salçasına ayrılacak sayfalar söz konusudur.

50

Salça, İtalyanca'dan dilimize geçmiş. Tabii yalnızca domates salçası yok. Biber salçası da ünlü. Başka salçalar da var. Her biri yemeklere tat ve renk vermek üzere kullanılıyor. Salça, bir tür ezme; yani meyve ve sebzeleri ezerek yapılan yiyecek.

Dediğim gibi, yazlar, yaz sonlanydı. Pazara gidilir, 'salçalık' domates alınırdı. Salataya doğranacak domatesle bu salçalık domateslerin arasında ince bir ayrım vardır: İkinciler mutlaka olgun olmalıdır. Zaten ayrı satılırdı ve mevsimin dönmekte olduğuna işaret ederdi.

Gelgelelim büsbütün değil; çünkü domates salçası, yazların son kızgın güneşlerine tutkundur...

Bu pazar nerede kuruluyordu, haftanın hangi gününde kuruluyordu? Onca kilo salçalık olgun domatesi eve nasıl taşıyorduk? Hamal mı tutuluyordu?

Dönüyorum, çocukluğumun yaz günlerine, pazaryerlerine dönüyorum, geri dönüyorum! İlle H. G.

Wells'in *Zaman Makinesi* olacak değil ya; benim de kendimce zaman makinelerim var.

On kilo olgun domates alıp Bahariye Caddesi'ndeki Geren Apartmanı'na geliyoruz. Şimdi domatesler yıkanacak, sonra dörde bölünecek. Büyük tepside dörde bölünmüş domatesler beklerken, bana harikulade şiirli görünen sepet, o büyük sepet yine bir yerlerden çıkartılacak!

Yıldan yıla eskiyip gitmiş bir sepetti, domates kırmızısı lekeli, sağından solundan örgüsü çözülmüş. Görevi sona erince, sarıp sarmalanır, gelecek mevsime kadar gözlerden ırak tutulurdu...

Önce domatesler dizilecek, bir sıra domates. Üzerine tuz, bolca, top top tuz. Serpilen tuz bir an için koruyabilirdi beyazlığını; derken domatesin kırmızısı, tuza pembe pembe işler ve beyazlıklar yiterdi.

Domatesler tuzlana tuzlana sepete yerleştirildikten sonra, sepet büyük tepsiye oturtularak tam üç gün beklenirdi. Günler geçince –şimdi düşünüyorum da, nice günler geçti. Bu, içimi yakıyor...– salça olacak domateslerimiz kalburdan geçirilerek yine tepside, güneşe bırakılırdı.

Güneştir salçanın yaratıcısı. Onca çaba, onca emek, güneşle birleşmedi mi, salçadan hayır gelmez. Arada bir gidip karıştıracaksınız. Nihayet domatesler enikonu koyulaşacak, salça kırmızısı bir renk edinecek.

Güneşten sonra sırada zeytinyağı! Çünkü kalburdan geçirilmiş, güneşlenmiş malzeme bu kez zeytinyağında yoğrulacak. Zeytinyağının ölçeği çok önemli, fazlası da azı da salçaya yaramıyor, kıvamı tutturmak gerek.

Tutturdunuzsa, salçanız hazır demektir. Sırlı kaplara koyup, üzerine hafif zeytinyağı gezdirerek, kış günleri kullanmak üzere koruyacaksınız.

Fakat niçin kış günleri diyorum? O zamanlar salçaya başka türlü bir düşkünlük gösterilir; birçok yemeğe yaz kış salça konur, taze domatesin tadına pek güvenilmezdi.

Safiye Erol, gazete tefrikası olmaktan nihayet kurtarılmış romanı *Dineyri Papazı*'nda bir yaz gecesi yemeğini bakın nasıl tasvir ediyor:

52

"Evde gece yemeklerini bahçede, mutfak kapısını gölgeleyen asma çardak altında yiyorlardı. Bir gün Müyesser, Gülbün'e iştihâ verecek yemekler hazırladı. İtalyan usulü makama, iri deniz kabukları içinde baharlı koyu bir salçayla fırınlanmış balık. Mühendis Luçi'nin evinde beraber geçirilmiş hayatın tatlı hatıraları: O zaman mesela beklenmedik misafirleri yemeğe alıkoymak lazım gelirdi. Gülbün balıkçıya telefon ederken Müyesser mutfakta ıstiridye kabuklarını hazırlar, fırını kızdırır, salçayı kıvama getirirdi. Sonra Gülbün kolalı keten takımları çıkarır, yemek salonunun çiçek manzumelerini elden geçirir, gümüş dolabını açardı."

1930'ların sonunda, 1940'ların başında bir zaman dilimi. *Dineyri Papazı*'nın kahramanı Gülbün, İkinci Dünya Savaşı yıllarında o zaman dilimini hatırlıyor.

Bir yanda alaturka inceliğini korurken bir yanda da alafranga mutfağın ıstiridye kabuklu süsü püsü saltanat kurmuş...

Bu alıntıda 'gümüş dolabı' kadar "mutfak kapısını gölgeleyen asma çardak" da gönlümü çeliyor. Bizim

öyle bir bahçemiz hiç olmadı; ama 1950'lerin, hatta 1960'ların İstanbul'unda birçok bahçeli evde, geceleyin bahçede yemek yendiğini anılarım söyleyip duruyor.

Bahçesinde akşam çayları içilmiş Kadıköyü evlerinden, Şifa'daki ev, Nezihe Hanım'la Amiral Cevat Bey'in evleri bende gitgide bir rüya olup çıkıyor. Öyle bir rüya ki, kimbilir ne zaman görülmüş, fakat hiç unutulamamış...

Ortancaların kuşattığı ince bir yoldan arka bahçeye geçilirdi. Ön bahçede hemen hep gül ağaççıkları varken, arka bahçede elma, kiraz, şeftali ağaçları. Hasır koltuklar, hasır masa arka bahçedeydi.

İtalya'yı, Fransa'yı, hatta Amerika'yı bile görmüş Nezihe Hanım'ın akşam çaylarında değişik ikramlar olurdu. Tuzlusu tatlısı, çöreği kurabiyesi yanında, adını enikonu yadırgadığım 'pay'!

53

İngiltere'de kalıp kalmadığını şimdi hatırlayamadığım Nezihe Hanım, o zamanlar kimse bilmezken, İngilizce 'pie'dan kendisi de adeta Türkçe okunuşlu, Türkçe yazılışlı bir pay üretmişti.

Pay, yani, kıymalı, sebzeli, meyveli yapılan bir çeşit börek. İnsanın poğaça da diyeceği geliyor.

Nezihe Hanım ise sadece pay diyor ve sebze-
li payları için bir de 'maren sos' hazırlıyordu... Maren soslu pay! Addaki cafcac elbette Avrupa görmüş-
lüğü ifadesi olup çıkardı.

Maren soslu pay belki de akşam çaylarının ikramı değildi. Bununla birlikte Şifa'daki evde yediğimiz muhakkaktır. Çünkü yapılışına tanıklık etmiştim.

Bir yaz günü düşünün. Arka bahçeye açılan mut-

fak kapısından şeftali ağacı ham meyveleriyle görülüyor. Mutfaktayım, altı-yedi yaşlarımda. Yalnız pay sözcüğüyle değil, bir de maren sözcüğüyle uğraşıp duruyorum...

Yeri gelmişken eklemem gerekecek: Maren sözcüğü Ziya Osman Saba'nın bir öyküsünde geçer. Çocuk anlatıcıya, maren kıyafeti giydirilmiştir; bayramdır. O öyle bahriyeli çocuk olarak bayram yerine gidecektir. Tark Dursun K.'nin güzel bir öykü kitabının adı *Bahriyeli Çocuk* değil midir?..

Şimdi kapısından şeftali ağacının görüldüğü mutfığa dönüyorum: Çentilmiş soğan ve dövülmüş sarımsak sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavruluyor. Birkaç kaşık domates salçası ekleniyor. Hep karıştıracaksınız. Bu kez kırmızıbiber katılacak.

Tam o sıra küçük bir kapta nişasta sebze suyuyla sulandırılıyor. Sebze suları tabletler halinde Avrupa'dan getirilmiş ve Nezihe Hanım'ın buzdolabında üçer dörder duruyor.

Bunu o kadar iyi hatırlıyorum ki! Çünkü sebze suyu tabletlerini bir çeşit şekerleme sanarak, gizlice aşırıp yemeye kalkışmışım. Tuz tuz yakıcılık hâlâ genzimdedir...

Sebze suyuyla sulandırılmış nişasta öncekilere boşaltıldı. Biraz daha karıştırıldı.

O zamanlar Kadıköy'ün denizleri midye tarlası. Nezihe Hanım'ın erkek kardeşi Cemil Ağbi'nin denizden çıkardığı midyeler temizlenmiş, yıkanmış. Midyeler de ekleniyor.

Maydanoz gibi, biberiye, fesleğen gibi birtakım otlar, baharat, bitki, bir şeyler apar topar serpilecek.

Karabiber, tuz serpilecek. Son bir kez karıştırıldıktan sona, maren sos kıvam bulsun diye beş on dakika pişirilecek. Pişirilme sırasında kapak mutlaka kapalı tutulacak. Nezihe Hanım'ı iştirir gibiyim:

"Kapağı açık bırakma ! Rayihası uçar !"

Maren soslu payın bir başka sım, ikisinin aynı ana denk getirilmesiydi. Pay daha sıcakken, maren sos üstüne dökülecek. Bunu denkleştiremediniz mi, yiyeceğin lezzetinden çok şey kaybettiğine inanılır; dahası, gönül kırmak pahasına, evdeki çalışan kız iyice azarlanırdı.

Diyeceksiniz ki, hani sen midyeyi sevmezdin ! Maren sostakini seviyorum. Zaten Şifa'daki evde her şeyi seviyordum, en başta yiyecekleri, bütün yiyecekleri, sonra 'möble'yi, abajurları, büyük Çin vazolarını, bibloları, avizeleri...

55

Nezihe Hanım'a gelince, Kadıköyü'nün en güzel kadını olduğu ısrarla söylenirdi...

İşte Kadıköyü'nün en güzel hanımı Nezihe Hanım'ın sofrası için kotarılan alafranga yemeklerden biri de "domates elmasıyeli yumurta"ydı.

Buradaki "elmasiye" sözcüğünün alaturkalığı, yemeğin alafrangalığını elbette örtbas edemezdi.

Bu bir yaz yemeği idi. Domates elmasıyeli yumurtanın salçayla ne ilintisi var diyeceksiniz. Bunu öykümüz geliştikçe anlatacağım.

Güzel yaz günlerini, bahçeden kopartılmış, güzel kokulu domatesler iyice yıkanacak, sonra taze taze sıkılacak. Taze sıkılmış domates suyunu tencereye boşaltacaksınız ve limon suyu, kurutulduktan sonra dövülmüş kereviz yaprağı, biraz şeker, tuz, karabi-

ber, kırmızıbiber katacaksınız.

Hepsi öyle kaynamaya yüz tuttu mu, ince ince kıyılmış dereotu eklenecek. Dereotunun son anlarda eklenmesinin sebebi, yeşilini yitirmemesi için. Şöyle biraz daha ateşte kalacak ve ocaktan alınacak.

Daha sıcakken toz jelatin eklenecek. Jelatin çok geçmeden eriyor. Jelatin erir erimez, tenceredeki o kadar hoş kokulu malzememizi bir kaba boşaltıyoruz; jelatinin buzdolabında iyice katılaşmasını bekliyoruz. Bu işlem bir iki saat sürüyor olmalı ki, domates elmasıyeli yumurta için faaliyet sabahtan başlıyor...

56

Öğle vakti elmasıye düz bir tabağa alınacak, şeklinin bozulmamasına dikkat! Tavaya bir miktar zeytinyağı, yumurtalar kırılacak, tuz, karabiber serpilecek, yumurta çırpılacak, kaskatı kesmeden tava ocaktan alınacak. (Yemek tariflerinin Türkçesi daima biraz bozuktur. Burada da kaskatı kesmemesi gereken tava değil, yumurtalardır.)

Tavadaki yumurta yenilir ısıya indirildikten sonra, kaşıkla elmasıyenin üstüne yayılacak. Yeniden dereotu kıyılacak. Böylece hem elmasıyenin içinde dereotları kırık kırık yüzerken, hem de yumurtaların sarısı beyazı üstünde ilkbahar bozkırları gibi görünecek...

Domates elmasıyeli yumurta, Nezihe Hanım'ın yeşil salatayla birlikte sunduğu bir öğle yemeği idi. Hafifti. İlinmişliği hep bir yaz duygusu, serinlik bırakırdı.

Annem de denemek istemiş; her nedense, domates suyu yerine, sulandırılmış domates salçasıyla yapmak istemişti. Yapmasına yaptı, fakat nerde o lezzet, o domates kokusu, o pembemsi kırmızımıslal rengi... Jöle de tutturulamamış, salçanın koyu kırmı-

zısı şahrem şahrem olmuş. Bu alafranga elmasiye bizde bir daha denenmedi.

Şimdilerde “çilli biberi” diye bir şeydir gidiyor. Bu tuhaf çilli herhalde İngilizce “chilli” sözcüğünden dilimize tecavüz etmeye yelteniyor. Chilli, bildiğiniz arnavutbiberi, o kıpkırmızıbiberler. Onların da salçası yapılır, kış için hazır bekletilirdi.

Arnavutbiberinden yapılan kırmızıbiber salçasının nezleye, soğuk algınlığına iyi geldiği söyleniyordu. Soğuk kış günleri, kırmızıbiber salçasının bolca konduğu yemekler pişirilir; bunlar doğal grip aşısı yerine geçerdi.

Domates salçası fazlaca kondu mu, yemeğin mideyi ekşiteceği düşünülürken kırmızıbiber salçasının böylesi bir tehlikeye yol açmayacağı özellikle belirtilirdi.

Tam tersine, arnavutbiberi güçlü bir uyarıcıymış ve bu özelliğiyle hem mide özsuyunu hem tükürük bezlerini harekete geçirir, sindirimi kolaylaştırır, hızlandırır. **57**

Kırmızıbiber salçasının bilinen tarihi 1500'lere kadar uzanıyor. Ateş düşürücü olarak bile kullanılmış. Çünkü arnavutbiberi bir yandan da ter bezlerini harekete geçiriyor.

Nasıl yapıldığını hatırlamıyorum. Hatırladığım, yapım sırasında, alev alev tutuşan gözler, dudaklar, parmaklardaki kesikler ! Nerde uysal domates salçası...



Annemin patatesli börekleri

58

O zamanlar pek ağır börek yağlarından daha vazgeçilmemiş; börek yağının sağlığa zararı konusunda yer yerinden oynamamıştı.

Börek yağının yapılışını izlemek bile sağlığa aykırıydı bence. Hiç hoşlanmazdım. Ama hamura asıl bu yağın lezzet kattığı ileri sürülürdü.

Kıkırdağıyla, bilmemnesiyle bir kilo sığır veya koyun yağı makineden geçirilir, eritileceği tencereye konurdu. Yağ öyle fazla kızarmayacak, erir erimez hemen süzülecek.

Yağın süzüldüğü kaba –epey büyücek bir kap olurdu bu–, üç dört kepçe böbrek yağı ekleyeceksiniz. Evet; yanlış okumadınız: böbrek yağı, hem de üç dört kepçe! Bununla yetinmiyorsunuz: Sırada, kokusu bana enikonu ağır gelen Urfa yağı var. Üç dört kepçe de Urfa yağı... Hepsi iyice karıştırılacak.

Börekler için özel yağınız hazır. Kullanılacağı

zaman, gerektiği kadarı kaptan alınacak, ezile sıkıla-
-avuçta sıkılacak-, sıkıla ezile adeta köpürtülecek. Ha-
mura sürmeden önce biraz ateşe gösterip hafif ısıta-
caksınız.

Marifetli hanımlar börek yağından vazgeçmedik-
leri gibi, hamur açmaktan da vazgeçmemişlerdi. Ama
bizim evde yufkacıdan alınan yufkayla börekler yapıl-
maya başlanmıştı. Pufböreği için, o da pek ender,
hamur açılırdı. Oklava, hamur tahtası bir köşede bek-
ler dururdu... O oklavayla bir kere dayak yemiştım.

Cihangir'deki yıllarda, yufkacımız, ekmekkadayıfı,
kaymak falan da satardı. Loş, küçük bir dükkân. Öl-
gün bir ışık yanar. Yufkalar kumaş parçaları gibi kat-
lanır. Bu, o gün börek yapılacağına işaretler.

Yalnız, bizde börek yağı yok. Kullanıldığını anım-
samıyorum. Tereyağı bile kullanılmıyor; margarine
geçirmiş.

59

Başta börek yağını anlatmam, o zamanların mut-
fağına şöyle bir göz atmak için.

Gelelim annemin börek spesyalitesine. Öteki evler-
de börek dendi mi, patates binde bir akla gelirken, biz-
de börek harcında hemen hep patatesin yeri olurdu.

Örnekse, patatesli yumurta böreği. O kadar gü-
zeldi ki!

Sevgili annem kaşarpeynirini çabuk çabuk rende-
lerdi, rendenin daha kalınca rendeleyen tarafıyla. Ka-
şarpeynirleri sarı yağmurlar gibi tabağa dökülüşürdü.
Bunun üstüne, yeni haşlanmış, sıcacık patatesler
rendelenir, ikisi birbirine karıştırılırdı.

Şimdi bir yaprak yufkayı ikiye böleceksiniz. Orta-
sına patates ve kaşar rendesini boca edip özene be-

zene bir havuz oluşturacaksınız. Havuza, dört bir yana taşımadan yumurta kınılacak. Sonra yufka şurasından burasından derlenip toparlanarak bohalaştırılacak.

Tavada kızgın zeytinyağı. Patatesli yumurta brekleriniz kızgın zeytinyağına tek tek bırakılacak.

Bohalaştırılmış yufkanın üstü, yumurtanın pişebilmesi için, pek az aralık bırakılacak. Bu yüzden patatesli yumurta böreği altlı üstlü pişirilemez, bolca zeytinyağında kızartılır; tavadan alındıktan sonra, börekler, yağı çeken kâğıt üstünde bir süre bekletilirdi.

Arzu edilirse, taze çekilmiş top karabiberle bir kıvam acı, breğe lezzet katardı...

Annemin "tepsi böreği" de patatesliydi. nce yuvarlak tepsiyi –bizimki orta boydu– yağlayacaksınız, yaprak yaprak yufkaları sereceksiniz. Yufkalar birkaç kat serilecek, sütle çok az ıslatılacak. Sonra yine haşlanıp iri iri rendelenmiş patatesle kavrulmuş kıymadan oluşan bir harç konacak. Bir iki kat yufkayla harç kapatılacak; yufkaların uçları birbirine yapıştırılacak. ste yumurtanın sansı ve inceltilmiş yoğurt sürülecek.

Tepsi böreği hazırlandı da, nasıl pişecek ?

Çünkü bizde fırın yok. Daha doğrusu, ortası delik, soba borusu kılıklı, sözüm ona pasta fırını var. Ama yusyuvarlak, yamyassı tepsi breğini pasta fırınımızda pişirmeye olanak yok.

Kumrulu Yokuş Sokağı'ndaki evden çıkılacak, şen Yuva Sokağı'ndaki ekmek fırınına gidilecek. Günün belli saatlerinde, kuşluk vakti ve akşamüzeri, mahalle fırınına hanımların çeşit çeşit tepsi börekleri veriliyor.

Fırın parasını ödediniz mi, size bir kupon veriyorlar; kuponla fiş arası, üstü rakamlı kâğıt parçası. Öteki ucu fırıncıda, böreğinizin karışmaması için bir önlem...

Fırıncı, "Falan saatte geleceksiniz" diyor. Yeniden eve dönüyoruz ve heyecanla falan saati bekliyoruz. Falan saat gelip fırından tepsi böreğimizi alır almaz, koştura koştura eve dönüyoruz bir kez daha, ama börek sevinçleriyle!

Bunları yazarken, kor fırından çıkmış sıcak tepsinin nasıl el yakmadan taşındığını düşündüm, bir türlü hatırlayamadım...

Annem sigaraböreğini bile bazan patatesli yapardı. Yine bir karışım: Haşlandıktan sonra iyice ezilmiş patatese, incecik incecik dilinmiş sosis, incecik doğranmış azıcık domates ve sivribiber eklenir; sigaraböreği öyle yapılırdı. Bu harçla bazan da muska böreği yapılırdı. Nar gibi kızartılacak. Ama yufkası ince tutulacak. İnanılmazdı...

O zamanlar teflon tava olmamasına karşın, tavada, hemen hiç yağ konmadan yapılan bir tavuklu börek vardı ki, pişirilmesi enikonu zordu: İkide birde altını üstüne, üstünü altına getirecektiniz. Bunu yaparken yufkanın delinmemesine özen gösterecektiniz.

Yufkacıdan yufkaları almışsınız. Küllü, külü iyice dibe çökmüş su hazırlanacak. Yufkayı açtınız, küllü suyu serptiniz. Kül bambaşka bir lezzet katarmış. İkinci yufkayı da serdiniz, küllü suyu serptiniz. Onlar bekleyedursun.

Daha önceden tavuğun göğüs kısmını yumuşacık oluncaya kadar haşlamıştınız. Asla sert, diri kalmaya-

cak. Göğüsleri lif lif didikleyeceksiniz. Tuz ve karabiber serpeceksiniz.

Hemen öteki tencerede sütle yapılmış, yağ katılmamış patates püreniz sıcak sıcak bekliyor. Didiklenmiş tavuğun üstüne dökün, bir iki kaşık tavuk suyu gezdirin, hepsini kaşırtın: Harcınız oldu bitti.

Yufkanın üstüne yayın. Küllü su gezdirilmiş öteki yufka yapraklarını örtün. Alttaki yapraklarla üstteki yaprakları sıkıştırın. Üste bir iki kaşık eritilmiş margarın dökülecek, margarini yufkanın olanca yüzeyine kaşıkla yayacaksınız.

Bin bir dikkat ve özenle börek ters çevrilecek! Margarin işlemi tekrarlanır, sonra tavaya yerleştirilir.

62

Bunlar olup biterken yufkanın yırtılıverdiği durumlar ortaya çıkar, pek üzülmünür, yufka yamaları yapılırdı.

Demin söylediğim gibi, uğraşıla uğraşıla, çevrile çevrile pişirilen, kızaran tavuklu börekte başarıya ulaşılmışsa, fazladan gurur gülücükleri dudaklara kondurulur, servis tabağındaki börek sofraya öyle getirilirdi...

Annem acaba patates delisi miydi? Çünkü onun başka patatesli börekleri de vardı, patatesli börekleri bitecek gibi değildi.

Patatesli gülböreği, soba borusu kılıklı pasta fırnımızda pişerdi. Özelliği, yufkalar gül şeklinde kıvrılarak sanılacak. Fırna yufkadan dört gül sığıyor. Ama biz de zaten dört kişiyiz: Adam başına bir gülböreği.

Harç için patatesten başka bol beyazpeynir gerekli, maydanoz –o da bol–, yumurta. Patates haşlanıp ezilecek, ezilmiş bolca beyazpeynir, çok ince kı-

yılmış maydanoz, –şimdi hatırlıyorum– dereotu katıştırılacak, yumurta kılacak, hepsi yoğrulacak. Gülbö-reğinin harcının bol olmasına dikkat edilirdi...

Patates köftesinin böreği diyebileceğim, adsız sansız bir patatesli börek, Türk mutfağıyla Avrupa mutfağının bileşimi sayılabilirdi. Başka sofralarda rastlamadım.

Patatesleri –bilmem neden– kabuklarıyla haşlayacak-sınız. Kabukları soyulacak. İkiye, üçe, dörde bölünüp –bölünme işlemi, patatesin iriliğine göre– çatalla ezilecek.

Tavada iki-üç baş çentilmiş soğan pembeleştirilecek, elbette zeytinyağında. Sonra patates ezmesi eklenecek, karıştırılarak karıştırılarak hafiften kızarmaları sağlanacak; karabiber, tuz... Son anda yumurta kılacak, dağıtıla dağıtıla çırpılacak.

Börek için yufkaları da hazırlamış olmanız gerekiyor. Harç sıcakken konacak, çarçabuk bohça haline getirilecek, börekler kızgın yağa şöyle bir daldırılıp çıkarılarak, çarçabuk kızartılacak.

Yalnız bu sentez böreğin, sanırım sonradan icat edilmiş, yine soğanlı ve ayrıca domatesli bir sosu vardı; börek sıcakken üstüne dökülür, öyle yenirdi.

Sonradan diyorum, çünkü sos, babam Almanya'dan 'mixer' getirdikten sonra yapılırdı. Biz 'mixer'ı 'miks'ır' diye okumuyorduk, 'mikser' diydük.

Parçalar halinde doğranmış domatesler mikserde atılıyor, küçük bir baş soğan çentiliyor, bir kaşık zeytinyağı konuyor. Hepsi püre haline gelinceye kadar mikserde gürültü patırtı karıştırılıyor. Taze domates-

Selim İleri

ten güzle bir sostu, kimileyin makarnanın üstüne dökülürdü...

Annemin unuttuğum başka patatesli börekleri de olmalı. Unutmuş olmam, annemden şimdi bir iki anıyı daha çalıp götürüyor, içimi sızlatarak.



Etli kış dolmaları

65

Nezihe Meriç'in inanılmaz acılıkta bir öyküsü vardır: "Ümit Fakirin Ekmeği." Bugün elli bir yaşında bu öykü. Daha nice yıllar geçecek, "Ümit Fakirin Ekmeği" hüznü dolu anlamını koruyacak.

Behçet Necatigil, *Edebiyatımızda Eserler Sözlüğü*'nde şöyle özetliyor:

"Ümit Fakirin Ekmeği hikâyesinin kahramanı, çamaşıra, tahtaya gitmekten bitkin bir kadındır. On dört yıllık kocası badanacı Hasan, şimdi Numune Hastanesi'nde safrakesesinden ameliyat olmuş, zayıf düşmüştür. İlk'in üçünde bir kız çocukları vardır, harap bir köşkün bir odasında oturuyorlar, iki aydır kirayı verememişlerdir. O gün hastane dönüşü, kadının ancak elli kuruşu kalmıştır, bununla ekmek ve kızına bir kırmızı kalem alacaktır. Kadın kızgın ağustos sıcağında bir şerbetçiyle karşılaşır, onunla dertleşir. Şerbetçi şerbet verir, para almaz. Kadın ağlar, adam onu te-

sellı eder. İnsanlık, iyilik duyguları içinde kadın, biraz ferahlamış, eve çocuğuna döner.”

Devlet hastanelerinin, sigorta hastanelerinin kapılarından çıkan, yalnız, bezgin kadınlardan birinin ardına takılın, yarım yüzyıl sonra, Nezihe Meriç’in öykü kişisini bir kez daha yaşarsınız. Üstelik daha çetin koşullarda.

Sığınılacak harap köşkler kalmamıştır. Şerbetçinin kadına iş bulma vaatlerine de imkân kalmamıştır: “Ağlama, ağlama, dedi. Allah büyüktür. Sen, yarın bir uğra buraya bakalım, belki bir şey uydururuz. Olmazsa, öğrenir, sen de vatka yaparsın, benim büyük gibi. Yahut...” Boşlukta bırakılan “yahut” her defasında gönlümü yorar...

66

Mevsim yazdır, ağustos sicağı, biliyorum. Ne var ki “Ümit Fakirin Ekmeği”ni hep kış soğuklarında hatırlarım.

Kadın evine dönerken, sanki hemen yarın iş bulacakmışçasına umutlu, “pek bir kara günümüz olursa” diye sakladığı ikibuçukluğu bozdurur, “günlerdir kursağına doğru dürüst bir şey gitmeyen o maviş Semahatçığı, o küçücük kızı için kömür, pirinç, salata, yağ alır.”

Önce ikibuçukluk: 1960'lara doğru haftalığım iki teklikti. Galatasaray'a yatılı başlayınca kâğıt ikibuçukluğa çıktı. Zengin aile çocuklarının kantinde bol para harcamalarına özenir, ya annemin ya babamın cüzdanından bir ikibuçukluk daha çalardım. Tam o sıralar madenî ikibuçukluklar çıktı ve kâğıt beş liralarn ömrü biraz daha sürdü...

Sonra kömür: Çocukluğumda çeşitli sebeplerle ziyaretlerine gittiğimiz bütün fakir evlerde, yemek, ille

mangalda pişerdi. Buna şaşırır, ama niyesini bir türlü soramaz, sormaya utanırdım. Bizde yemek havagazi ocağında pişiyordu. Mangalımız vardı ama, balkonda durur, arada bir cızbiz köfte için kullanılırdı...

Semahat'ın annesi o akşam pilav pişirir, salata yapar ve geceleyin ay çıktığında gözyaşlarını tutamayarak Allah'a dua eder. "Sen bilirsin Allah'ım, sen bilirsin Allah'ım..."

"Ümit Fakirin Ekmeği"nin bendeki etkisinden olacak, "beyaz ağustos ışığı"nı kasvetli, karanlık bir kış gününe dönüştürdüğüm gibi, Semahat'ın de etli kış dolmalarından birini yediğini kurardım. Pilav tek başına mutluluk vermez gibime gelirdi.

Dolmaya gelince, iş değişirdi. Etli kış dolmalarına vurgundum. Bazıları hariç... Etli yaz dolmalarını bir başka yazıda anlatırım.

67

Şimdi yeri gelmişken başka bir şey söyleyeceğim: Acaba neden o zamanlar 'kıymalı' denmiyordu, 'etli'de karar kılınıyordu? Her defasında gerçekten etli, ne bileyim, kuşbaşı etli, haşlama etli dolmalar yiyeceğimizi sanır, sonra yine kıymalıyla baş başa kalırdım.

Bu 'et' ve 'kıyma' sorununu hâlâ çözmüş değilim.

Zeytinyağlı kereviz dolmasını sevmediğim gibi, etli kereviz dolmasını büsbütün sevmezdim. Bizde de inadına çok sık yapılırdı.

Etli kereviz dolmasının yapılacağı günler, annemin hep telaşları olurdu. Bu, belki de, yemeğin alengirli tarafları oluşundandı.

Cihangir'deki evimiz kaloriferli olmasına karşın soğuktu. İşte soğuk mutfak gözümün önünde: Annem -maalesef- kereviz ayıklıyor. Kerevizin dış kabukları

iyice temizlenecek. İrice kerevizler seçilmiş.

İrice kerevizler ikiye bölünerek, enginar kıvamında şekil aldırılacak. Hemen limonlu suya atıp yarı pişmiş hale gelinceye kadar çarçabuk haşlayacaksınız.

Yarı pişmiş hal çok önemli. Aksi takdirde etli kereviz dolması yerine kereviz püresi yemeniz olasılığı var...

Kereviz hazırlanırken, kıyma, pirinç, kıyılmış soğan, dereotu, tuz, hep birlikte iyice yoğrulacak. Hatırladığım kadıyla, soğanın ayrıca kavrulmasına gerek yok. Pirinç de haşlanmıyordu galiba; takır tukur tanelerdi.

Önce süzgece çıkarılan kerevizler mutlaka soğuk sudan geçirilecek ve yeniden bir tazelik edinecek. Sonra kıymalı pirinçli harçtan birer çorba kaşığı alınıp

68 kereviz göbeklerine konacak.

Kereviz göbekleri hafifçe ıslatılmış yağlı kâğıtlara tek tek sarılarak, yine tek tek, özenle tencereye yerleştirildi. Ondan sonra bir kaşık yağ, yarım limonun suyunu, biraz da içme suyu ekleyerek orta ateşte pişireceksiniz.

Şimdi bir de ilginç bir terbiyesi vardı. Yazık ki hayal meyal hatırlıyorum. Yumurtanın sarısına soğuk su mu konuyordu, yumurtanın sarısı soğuk suyla mı çalkalanıyordu; buna kerevizin suyu da konuyor ve yumurta kokusu çıkana kadar pişiriliyordu.

Bana sorarsanız, o yumurta kokusu bir türlü çıkmazdı; kereviz dolmasına hoşnutsuzluğum bu yüzden.

Terbiye kerevizlerin üstüne dökülüyordu; herhalde yağlı kâğıt hafiften aralanıyor, öyle dökülüyordu...

Komşumuz Beyaz Rus Madam Zoya kereviz dol-

masına harcanan emeği biraz gereksiz bulurdu. *Gramofon Hâlâ Çalıyor*'da uzun uzadıya anlattığım Madam Zoya, küçük ama hep alevli, ısıll ısıll siyah gözlemini kısarak etli kereviz dolmalarına bakar, derhal kerevizin başka yararlarına geçerdi.

Daha çocukluğundan başlayarak, kerevizin dantelli yapraklarına hayranlık duymuştu, evet, küçük, dantelli yapraklar, hatta bazan uçuk yeşil çiçekçikler!..

Dallı, yapraklı kerevizin pişirilmesinden elde edilecek su, mükemmel bir şampuandı Madam Zoya'ya göre. Herkesin Avrupa'dan kaçak sabun, şampuan tutkularına kapıldığı o Demokrat Parti döneminde, Madam Zoya kereviz suyu şampuanını en lüks markalarınkine değişmiyordu.

Yemek arası çiğ çiğ yenen kereviz köküyse, Çarlık Rusyası'nda soylu hanımların endamlarını korumaya yardım etmiş, adeta tansıksı bir besindi. Kereviz kökünü yiyorsunuz, daima incecik kalıyorsunuz.

Madam Zoya bunları hep kilolu, hep şişman aneme baka baka söyler, kendi ince çizgilerini hafifçe, adeta belli belirsiz yoklardı...

Annemse, arkadaşı, Amiral Cevat Bey'in eşi Nezihe Hanım'dan –*Gramofon Hâlâ Çalıyor*'da onu da anlatmıştım– öğrendiği yeni bir kereviz dolmasının düşlerine dalıp gitmiş olurdu.

Yeni kereviz dolması aynı yöntemle pişiriliyor, ama üstüne terbiye dökülmüyor; bol kaşar rendesiyle bezenip hafif ateşteki fırna veriliyordu. Kaşar eriyince fırından çıkıp sofraya getirecektiniz...

Gelgelelim bizde fırın yoktu.

Soba borusu kılıklı tuhaf bir kek tenceresi vardı, 'fı-

nın tencere' dediğimiz bu acayip şeyde peynir rendeli kereviz dolmasının fırınlanmasına elbette imkân yoktu.

Refik Halid Bey'in Türkçe'sini çok severim, anlatımını severim, romanlarını, öykülerini, yazılarını, kroniklerini çok severim.

Ama *Ago Paşa'nın Hatıratı*'nda dolma için yazdıkları beni biraz üzer. Senelerden 1921'dir; Refik Halid'in Millî Mücadele'ye uzak durduğu dönem. Dolmayı birdenbire siyasetin içine sokar; büyük olasılıkla kendisinin de sonradan üzüldüğü şu taşlamacı satırları kaleme getirir:

70 “Hoş, bütün dolmalarda, kabak, yaprak, domates, patlıcan, biber, balık, tavuk dolmalarında bir şaşkınlık, bir memnuniyetsizlik hali vardır; bilmem bu cihete siz de dikkat ettiniz mi ? Bana öyle gelir ki sebze, balık veya tavuk, hiçbirisi, hatta kaz ve hindi bile dolma olmaktan memnun değillerdir. Öyle içlerinin açılarak birtakım ecnebi maddelerle tika basa doldurulması istiklâl ve millî fikirlerini rencide ettiğinden midir, yoksa yabancılar tarafından ve izdivaç vaadiyle haysiyeti ihlâl edilmiş zavallılar gibi karınları şişirilmiş ve münasebetsiz bir şekle sokulmuş oldukları için midir, ne, her cins ve her nevi dolmada muhakkak bir teessür ve tahayyür hali sezilir.”

Bir de bir deyimden söz açıyor *Nilgün* romancısı: Dolmaya gelmek. Kandırılmak anlamına dolma yutmayı biliyordum ama, dolmaya gelmeyi işitmemiştim...

Ben dolmalarda, çoğu kez, görsel sanatların duyumsayışlarını yakalarım. Hele bu dolmalardan biri, başlı başına bir sanat eseridir: Bütünce lahana dolması !

'Bütünce' sözcüğünü sözlüklerde aradım, bulamadım. Nijat Özön'ün *Büyük Dil Kılavuzu* dilbilim terimi olarak gösteriyor. Mahmut Nedim bin Tosun'un *Aşçıbaşı* kitabında hem bütünce lahana dolması var, hem de balkabağının bütünce dolması.

Balkabağının bütünce dolması, meğerse, benim *Evimizin Tek Istakozu*'nda anlattığım, Bursalı halamızın meşhur Sindirella pilavıymış ve Osmanlı mutfağının yemeklerindenmiş.

Gelelim bütünce lahana dolmasına, onu emekli matematik öğretmeni Hüsnü Bey yapmıştı.

Bir kış günüydü. Daha Kadıköy'nde oturuyorduk. Çocuktum. Ailecek Yakacık'a Hüsnü Bey'e gitmiştik. Kimdi Hüsnü Bey? Yaşlı ve bekâr olduğunu hatırlıyorum. Arada bir bize gelirdi; babamın arkadaş-71ıydı galiba.

Yakacık, şimdi ancak eski romanlardan okuyacağımız pastoral bir güzellik içindeydi. Çamlar ortasında iki katlı ahşap ev. Bahçede köpek kulübesi ve kocaman çoban köpeği. Hüsnü Bey bizi kapıda karşıyor. Taşlık sofada tek başına duran, adeta bırakılmış, terk edilmiş, boylu boslu duvar saati... Bunlar geliyor aklıma.

Yemek odasına geçiyoruz. Pencerelerden, tüller gerisinden kış güneşi vuruyor içeriye. Hüsnü Bey porselen servis tabağında, akik kıvılcımları olan, zerbacet renkli bir top getiriyor, büyücek bir top, biraz yamrı yumru. Bu topu ekmek bıçağını andırır bir bıçakla kesiyor ve zerbacet top birdenbire bütünce lahana dolması oluyor!

Evet, *Aşçıbaşı*'ndaki tariftten yola çıkarak, içi kof olmayan, yaprakları sık, beyaz lahananın sap yerin-

den irice bir kapak keseceksiniz. Lahananın içini bıçakla oyacaksınız. Bu iç, kavrulmuş kıyma, ve fıstıkla lapa kıvamında pişirilecek; tuzla, tereyağıyla sıvanmış top lahanaya doldurulacak. Kapağı da kapadınız mı, tamam.

Lahana ters çevirilip tepsiye oturtulacak; üzerine yağ sürüp fırına "kondurulacak".

"Bir saat kaldıkta" diyor Mahmut Nedim bin Tosun. Fırında mı kalacak, pek anlayamadım. Sıcakken yenecek ve *Aşçıbaşı* yazarı eklemiş: "Pek hoş olur!"

Görüntüsü gerçekten çok hoştu. Tadını hatırlıyorum. Bir daha da bütüncel lahana dolması yemedim.

Yakacık'taki kış günü, yalnız yaşayan Hüsnü Bey'in bizim için zahmetlere girişi, yıllar yılı hüznün verir bana...

72

O zamanlar İstanbul yeşillikler içinde olduğundan, kırlarda, fundalıklarda, bahçelerde ebegümecine çok sık rastlanılırdı.

Bana adı bile büyüleyici gelirdi. Gümeç: Arı peteği. Böylece eberin anı petekleri oluyordu. Halk arasınca da bir başka adı da 'pinpirik'ti. Pinpirikte güldürücü bir şeyler bulurdum.

Ebegümecinin daima güneşe dönen, bazan mavi, bazan menekşemsi eflatun çiçekleri gözümü okşardı. Kelebeği andırır bu çiçeklerin kırmızıları da varmış, ama ben görmedim.

Zaten yıllardır ebegümeci gördüğüm yok.

Bitki, bir anlamda, kışın başlangıcını haber verirdi. Yaz boyu çiçeklenmiş ebegümecinin yaprakları sonbaharda irileşir ve çeşitli yemekler için artık bizi beklerdi. Ebegümeci dolması işte o zaman yapılırdı.

İri, deliksiz yapraklardan bolca toplayacaksınız. Malzemenizde pirinç, kıyma, yağ, limon, maydanoz, karabiber, tuz hazır bekleyecek.

Kaynamış değil, sadece sıcak suda hafifçe öldürülen ebegümeci yaprakları süzgeçte beklerken; pirinç, kıyma, incecik kıyılmış maydanoz, karabiber yoğrulacak. Pirincin ve kıymanın az buçuk pişirilmiş olmasında yarar var. Çünkü ebegümeci yaprağı nazlı bir yaprak, ateşte kalmaya uzun süre tahammülü yok.

Yeterli malzemenin, yani dolma içinin bulunduğu yapraklar sarılıp tencereye yerleştirilecek. Üzerine tuz, limon suyu, bir kaşık yağ ve su ilave ettiniz mi, artık orta ateşte pişireceksiniz...

Ebegümeci dolmasının buruk, ekşimsi tadı, yaprakların kadife ülgerini andırır tüycükleri beni heyecana boğardı. Güz sona ererken hep bir ilkbahar tadı alırdım...

73

Ebegümecinin, yeri gelmişken, öteki yemekleri arasında, sarımsaklı yoğurtla yenen zeytinyağlısını, ortasına yumurta kırılan haşlamasını, etin yanına garnitür gibi konan püresini söyleyeyim. Zeytinyağlısı tıpkı ıspanak gibi pişirilirdi. Haşlamasına yumurta kırmadan önce, ebegümeci o zamanlar mutfakların yeni gözdesi Sana yağında çok az kavrulurdu, galiba soğan da çentilirdi. Püresinin sütle beslendiğini hatırlıyorum...

Peki, bamyanın, pamuğun ve ıhlamur ağacının ebegümecigillerden olduğunu biliyor muydunuz?

Kış günlerinin artık yiyemediğim, evlerde, lokantalarda, şurda burda rastlayamadığım etli dolmaları arasında ıspanak ve pırasa dolmaları var. Neyse, as-

ma yaprak, lahana ve pazı dolmaları bugün de ağız sulandırmaya devam ediyor.

Pırasa dolması oyuncaklı iştî; annem pişirmezdi. Onu da herhalde hepi topu üç-dört kez yemiş olmalıyım. Pırasa yarım parmak kesilmiş, yaprak yaprak çıkartılmış, dolma içiyle doldurulmuş. Sonra hafif ateşte pişirilmiş. Yarım parmak uzunluğunda kesilmiş, yaprak yaprak çıkarılmış pırasaları, yanılmıyorsa, önce kaynar suda öldüreceksiniz, dolma içi sonra konacak.

74

Bunun gibi yapılan soğan dolmasını unuttuğum sanılmasın. İri kuru soğanların bir iki taşım kaynatıldıktan sonra gömlek gömlek çıkartılması marifet isterdi. Biraz piştikten sonra soğan dolmasının fırına verilene çok daha lezzetli olurdu; soğan artık çıtır çıtır bir hal ediniyordu...

Etili kış dolmalarından bende iz bırakanların sonuncusu, Selanikli Nazife Hanımefendi'nin –bir arkadaşımın büyük teyzesiydi– şalgam dolmasıdır. Yine kapaklı dolmalardandı; içi oyulmuş, malzemesi konmuş, sonra kapağı kapatılmış... Pişerken hem limon suyu, hem bir çay kaşığı şeker konacak.

Bizim evde şalgam pek küçümsenirdi nedense. Nazife Hanımefendi'de yediğim şalgam dolmasının tadı damağımda kalmıştır.

Soğuk kış günü bitiriyorum bu yazıyı. Müthiş kar yağıyor. Evde yalnızım. İssiz mutfakta etli kış dolmalarından herhangi biri pişmiyor.

Mayonezli levrek

Hüseyin Rahmi Gürpınar unutulmaz romanı *Utanmaz Adam*'da Avnussalâh'ın açlığını ballandıra ballandıra anlatır. Kimilerinin hep tok, kimilerinin hep aç yaşadığı bu dünyada, Hüseyin Rahmi'nin açlık tasvirleri mükemmel bir ziyafet sofrasını andırıldığından hem acı bir alay gibi, hem de enikonu kışkırtıcıdır.

Sirkeci'ye doğru yürüyen Avnussalâh uzaktan tanıdığı Atıf Bey'e rastlar. Atıf Bey telaş içindedir, annesi rahatsızlanmıştır, eczaneye ilaç yaptırtılacaktır. Atıf Bey bir yandan da Beyoğlu'na çıkıp, öğleden sonrakı konsültasyon için doktor ayarlayacak. Avnussalâh'tan ricası, Beşir Kemal Eczanesi'ne uğrayıp reçetenin verilmesi, ilaçların Vefa'daki eve götürülmesi.

Cüzdandan çıkan "beş liralık kaime"ye Avnussalâh gözleri fıldır fıldır dönerek bakar. Cebine günlerden beri beş kuruş girmemiştir. *Utanmaz Adam*'ın kaleme alındığı 1930'lar için "beş liralık kaime" elbet-

te yabana atılacak para değildir.

Avnussalâh'a gelince:

"Aç... Sekiz on günden beri dolapta, çömlekte bulduğu kırıntılarla geçinen bir fare hayatı sürüyordu. Lokantaların camekânlarını süsleyen etleri, balıkları, dolmaları, tatlıları hep birden sömürse yine doyamayacak gibi geliyordu."

Beşir Kemal Eczanesi yerine "Bon-gu" lokantasına gidilir. İş tıklarında olanlar masalara çoktan çöreklenmişlerdir. Utanmaz sıkılmaz Avnussalâh ite kaka bir masaya sokulur, önce bir "düz" ismarlar.

76 Düzün ne anlama geldiğini sorarsanız, Hüseyin Rahmi az sonra bir de "düziko" sözcüğünü kullanacaktır. Sözlüklerde bulabilirseniz bulun. Ama Nijat Özön'ün *Büyük Dil Kılavuzu*'nun hakkını yemeyelim. Orada var. Düz, düziko imparatorluğun kozmopolit dilinde rakının bire bir karşılığı.

Avnussalâh'ın rakısı gelir, önüne meze tabakları dizilir, yalancıdolma, pilaki... Kahramanımız rakıyı bir dikişte bitirir; ispiro kanını ısıtmaya başlamıştır. İştahı büsbütün açılmıştır:

"Aanglez bir file... Patates sufle olacak... İngiliz sosunu da unutma..."

İngiliz sosunun ne olduğunu merak eder durum.

Avnussalâh ismarladıklarıyla yetinemez:

"O pişinceye kadar ben boş mu duracağım. Bir mayonezli levrek getir. Beyaz şarabı da unutma."

Daha sonra olup bitecekleri anlatmayacağım. *Utanmaz Adam* tadına doyulmaz romandır, okumadıysanız mutlaka okuyun.

Bize lazım olan “mayonezli levrek”.

Öyle balık delisi hiçbir zaman olmadım. Ama mayonezli levrek denince akan sular durur. Mayonezli levrek uğruna can verebilirim.

Çocukluğumda daha çok yenirdi. Evlerde daha çok yapılırdı, lokantalarda hep listedeydi. Sonra ne olduysa oldu, damak tadı mı değişti, levreğin yanına mı yaklaşılmaz oldu, mayonezli levrek de yitip gitti. Hele lokantalarda hiç rastlayamıyorum.

Levreği haşlayıp ayıklayacaksınız, top karabiberlerle besleyeceksiniz; soğuduktan sonra üstüne mayonez dökeceksiniz. Gayet basit. Buzdolabına koyun, iyice soğuduktan sonra sofraya...

Evet ama, çocukluğumun günlerinde hazır mayonezlerden haberimiz bile yoktu. Mayonez evde, yu-

77

murta çırpacağıyla yapılırdı. Kıvamı bir türlü tutturulmaz; çoğu kez, zeytinyağı da yumurta da ziyan olurdu. Mayonezin aygın baygınlığını limon toparlar. Kıvamı tutmuşsa, mayonez tadılır, biraz ağırcaysa yeniden limon suyu ilave edilirdi.

Mayonezli levreği kayak tabakta ikram edeceksiniz. Yalnızca mayonez dökmek yetmiyor. Yemek ille süslenecek. Haşlanmış havuçtan, siyah zeytinden, maydanoz sapından kasımpatılar süsleyecek. Küçük hıyar turşuları tırtık tırtık kesilerek, kasımpatılar bahçesine çit çekilecek. Rüya gibi bir şey...

Evet ama, soğuk yenen mayonezli levreğin sıcak yemekler bölümünde işi ne?

Evimizin balık günleri

78

Niye öteki günler, “Bugün pirzola günü”, “Bugün fasulye pilav günü” ya da “Bugün pürelı rosto günü” denmezdi de, yemekte balık varsa, ille “Bugün balık günü” denirdi, bilmiyorum.

Ama hep vurgulanır, “Bugün balık günü” denirdi. Balık pahalı desem, İstanbul denizleri balık dolup taşıyordu. Çeşit çeşit balık, palamutlar, kılıçlar, levrekler; o kadar ki, zavallı istavrit balıktan sayılmaz, kediler için alınırdı.

Başka bir sebebi olmalı. Balığın bunca özel bir yemek sayılması, belki de daha uğraşıla uğraşıla pişirilmesindendi.

Mahallemizden, peşinde kediler, gezgin Rum balıkçı geçerdi. Pencereler açılır, uzun uzadıya pazarlıklara girilir, sonunda bütçeye denk bir rakamda anlaşılırdı.

Kimi günler Beyoğlu'na çıkar, Balıkpazarı'na gi-

derdik. Kırmızı tablalarda, kocaman ve yemyeşil yapraklar üstünde gümüşî balıklar gözüme natürmortlar gibi görünürdü.

Sonra denizi düşünürdüm. Ama denizi bir türlü betimleyemezdim. Sözcüklerim yetmezdi.

Bir gün Sait Faik'in "Sivriada Sabahı" öyküsünü okudum, çok kışkırdım:

"Etrafımızda balık, kuş, daha doğrusu deniz ve gök milleti birbirine giriyor. Güneş uzak kel tepelerin arkasından daha, tek sarı ışık salar salmaz, denizdeki kaynaşma bir ihtilal hali alıyor. Kıraçaları istavritler, istavritleri uskumrular, uskumruları kolyozlar, kolyozları palamutlar, palamutları sinagritler, sinagritleri yunuslar, yunusları orkinoslar kovalıyor. Daha doğrusu ben atıp tutuyorum. Kimin kimi kovaladığı, kimin kimi yuttuğu belli değil. Belki de bir parmak kadar çaça, yunus balığını; belki de bir istavrit, bir kılıçbalığını yutuyordu. Bir kaynaşma, bir kıyamet... Hiçbir şey belli değil. Bir şıkırtı, bir oyun, bir bayram, bir savaş alanı..."

79

Çaçabalığından haberim yoktu. Gerçi eti pek lezzetli değilmiş ama, görüntüsü, renkleri hoş: Füze şeklinde, yassıca, yanları ve karnı gümüşî, sırtı mavimsi-rak yeşil. Soğukça suları severmiş.

Sivriada sabahlarında denizlerde çaçalar acaba hâlâ yüzüyor mu?

Balıkpazarı'ndan aldığımız balıklarsa, daha çok, palamut, levrek, gümüşisinde daima kırmızılar, kavu niçiler dalgalanan barbunya, tekir, hamsi falandı.

Palamutu başta sayışımın sebebi, onun pilakisine baylırdım.

Palamut diyip geçiyoruz; ama balıktan anlayanlar

bu koca ağızlı, sağlam dişli, yer yer çelik mavisi balığın boyuna bosuna göre çeşitli adlarını sıralayıveriyorlar.

İnanmayacaksınız, palamut seksen santim uzunluğuna erişebiliyormuş! On santimden küçük olanlar 'vonoz'; yirmi beş santime kadar erişmiş olanlar 'çingenepalamudu'.

Çingenepalamudu da lezzetlidir, gelgelelim otuz beş santimlik 'palamut'un üstüne yoktur. Otuz beşi geçti mi, 'kestanepalamudu' deniyor. Sırada 'zindandelen' var, zindandelen artık yarım metre. Elli beş-altmış santim arası, palamut birdenbire 'torik' oluyor. Bir beş santim daha büyüsün, bu kez 'sivri'; yine bir beş santim, bu kez 'altıparmak'... Yetmiş beş santimi de aştı mı, 'peçuta' adını alıyor...

80

Annemin 'palamut pilakisi', bazı başka hanımların 'fırında palamut' dedikleri aş özene bezene hazırlanır, özene bezene kotarıldı.

Cihangir'de oturduğumuz son dönemlerde mutfağımız nihayet fırın yüzü görmüştü. Mevsimi gelince, sık sık palamut pilakisi yapılıyordu.

Palamut, balıkçıya dilim dilim, halka halka kestirilirdi. Sonra yıkanır, suda bırakılır. Kereviz, havuç, patates küçük küçük doğranıp zeytinyağında hafiften öldürülecek.

Sebzeleri tavada tutuyorsunuz. Fırına girecek tepsiye palamutları diziyorsunuz. Üstlerine dörtte bir bardak zeytinyağı dökülürdü. Sonra sebzeler ve tavadaki yağ boşaltılırdı.

İki baş soğanı da halka halka keseceksiniz, tıpkı palamut dilimleri gibi, enlice. Domatesler de enlice dilimleniyor, soğanlarla birlikte balıkların, sebzelerin üs-

tüne diziliyordu. Sırada maydanoz yaprakları, bütün bir demetinki! Defne yaprağı, dört-beş dilim limon, tuz, istenildiği kadar toz veya top karabiber, yarım bardak da su eklendi mi, tepsiyi fırına verebilirsiniz.

Arada bir fırın açılacak, tepsi şöyle bir çekilip, duruma bakılacak. Balığın kurumamasına çok dikkat edilirdi. İyice pişip kızaracak ama, balık eti suyunu koruyacak.

Palamut pilakisi öyle fırından çıkartılır çıkartılmaz yenmez, iyice ılınması beklenirdi. Hatta bazan buzdolabında saklanır, soğuk soğuk yenirdi. Soğuğunu daha çok severdim.

Nice zamandır fırında palamut yediğim yok...

Size daha önce mayonezli levreği anlatmıştım. Ama levreğin boyuna bosuna göre adlarını saymamıştım. Solungaç kapağı daima lekeli levreğin eli santim kadar olanına, Akdeniz'in bazı yörelerinde 'kaymaklevreği' deniyormuş. Yüz santim oldu mu, 'gençirisi' adını alıyormuş.

81

İstanbul'da daha küçümen levreğe 'levrek yavrusu' dendiğini biliyorum. Çünkü bizde 'tereyağlı levrek yavrusu' pişirilirdi.

Bir çorba kaşığı tereyağı tavaya konacak, çok ağır ateşte eritilecek. Temizlenmiş, tuzlanmış levrekler una gelişigüzel bulanıp tavaya bırakılacak.

Tavanın başında durulurdu. Arada bir erimiş tereyağı kaşıkla alınır, balığa yedirilirdi. Kimileyin de levrekler ters çevrilirdi. Böyle beş dakika geçti mi, balığın üstüne ince halka kesilmiş limon dilimleri bırakılır, yarım limonun suyu da tavaya boşaltılırdı. Hepi topu on dakikada tereyağında levrek yavrusu pişmiş olurdu.

Servis tabağına alınca kıyılmış maydanozla beze-
yecek, tabağın kenarlarına haşlanmış patates yumru-
larını dizeceksiniz. Bizimkiler pek severlerdi...

Şimdi de boyuna bosuna göre lüferin adlarını söy-
leyecektim ama, palamut pilakisinde çok önem-
li bir şeyi unuttuğumu fark ettim: Palamut pilakisine
en az on-on beş diş sarımsak atılacak. Zeytinyağın-
da, fırından çıkmış o diş diş sarımsakların tadı hariku-
ladediydi. Onları ayrı ayrı yedim. Kokuları da balığa sin-
miş olurdu...

82

Gelelim 'defneyaprağı'na. Hayır, gerçek defne-
ninki değil; aşağı yukarı on santim kadar olan lüfere
defneyaprağı deniyormuş. Benim bambaşka bir balık
sandığım 'çinekop', meğerse, lüferin on beş santim-
lik haliymiş. Yirmi santime yaklaşırken 'sarıkanat' adı-
nı alıyor. Otuz santime kadar 'lüfer', sonra iyice boy-
lanıp boslanınca, 'kofana'.

Bizde, palamut pilakisini çağrıştıran, ama pilaki-
den biraz farklı bir lüfer yemeği yapıldı. Herhangi bir
adı yoktu galiba.

Patatesi, havucu, kerevizi bu kez dilim dilim kese-
ceksiniz. Bolca arpacık soğanı ayıklanacak. Hepsi,
yarım bardak zeytinyağında ve üç bardak suda pişi-
rilecek.

Önceden haşlanmış, kılçıkları ayıklanmış, lop lop
lüferler servis tabağında bekliyordu. Sebze harcı –su-
yunu iyice çekmiş olacak– lüferlerin üstüne döküle-
cek. Biraz da çiğ zeytinyağı eklenecek. Limon, tuz,
toz karabiber yumurta teliyle çırpılacak; yemeğe gez-
dirilecek. En son maydanoz kırpığıyla bezeyeceksi-
niz. Hafif bir lüfer yemeğiydi...

Balıkpazarı'ndan başka balıklar da alacağız ama, önce edebiyatımızın en güzel Balıkpazarı tasvirini okuyalım istiyorum; Leyla Erbil'in görkemli "Eski Sevgili" öyküsünden şu eşsiz satırlar:

"Nasıl olmuştu da çınıçıplak, Balıkpazarı'nda kimin olduğunu hâlâ bilemediğim bir arkadaşının çatı katında bulmuştum kendimi? Bülend'in yaranmaya uğraştığı bir adamla, ecüş bücüş, beberuhi bir şeydi! Bülend'le evlenmiş olmamın öcünü alır gibi... bomboş, dibi çinko kaplı bir tahtaboştan baktığımı anımsıyorum, Balıkpazarı'na yukandan. Durmadan bir şeyler söyleyip güldürüyordu beni, Bülend'le alay ediyordu durmadan, plak dinleyecektik, dinledik de, hiçbir şey istemediydi benden, dinledik, içtik, yatalım falan demedi, 'Burasını tepeden çekmek istiyorum' dedi, tahtaboştan balıkçıları gösterdi: kırmızı tablalarda sıra sıra yatan uskumruları, kalkanları, kır-langıçları; bir balıkçı teneke bir kutudan su serpmek-teydi balıklara, bitişiğinde, yeşil salata, taze soğan, dereotu, maydanoz tarlaları, kırmızı turplarıyla parlı-yordu sanı bir uğultuyla, 'Natali! Natali!' diye bağırı-yordu pikap, uğultunun helezonlarıyla sarmaş dolaş yükseliyorlardı, 'Taze uskumru, canlı canlı bunlar, Natali! Natali! Erkek kalkan, Boğaz kalkanı! Yerli! Yerli! Kanları akıyor! Natali, Nataliiii!' Nasıl soyunmuştum, nasıl yatmıştık? Sanki hiç istemediydi beni, çirkin, yerden bitme bir şeydi, çok güzeldi her şey, o da çok güzeldi, erkekti... Gözümü açtığımda sardunyalan göstermişti, tahtaboşu çepeçevre çevirmiş esniyor-lardı pastırma rengi saksılarda. Kimin eviydi orası? Kimdi Talip? Görmemiştin bir daha."

İşte bu rengârenk Balıkpazarı'ndan evimizin balık günleri için bazan da uskumru alırdık. O zaman İstanbul'da uskumrunun kıtlığı çekilmezdi.

Evimizin Tek İstakozu'nda anlattığım Kurtuluşlu Madam Anahit'in uskumru dolması meşhurdu. Ama annemin de –öyle sanıyorum ki– tamamıyla kendine özgü bir 'uskumru köftesi' vardı, parmak yalatırdı.

Uskumrular iyice yıkandıktan sonra tencerede iç-me suyuyla pişmeye bırakılır. Kıvamında pişecek, et yumuşar yumuşamaz balıklar çıkartılacak; balık suyu korunacak, dökülmeyecek.

84

Balıkların derisini, kemiğini, kılığını ayıklıyorsunuz. Ama bir yandan da diş diş çenttiğiniz soğanı, pırasayı, patatesi, kerevizi tenceredeki suya atmayı unutmuyorsunuz. Bunları attınız, tuz, top karabiber ve iki üç defne yaprağını da attınız; sebzeleri pişmeye, ezilecek kadar haşlanmaya bırakıyorsunuz.

Bayat ekmek içi ıslatılıp, suyu sıkılıp ufalanıyor; uskumruyla yoğruluyor. Yine diş diş çentilmiş soğan, tuz, toz karabiber ekleniyor, bir de yumurta kındıktan sonra hepsi yeniden, köftelik hale gelinceye kadar yoğruluyor.

İrice, top top köfteler yaptıktan sonra sebze-li suya uskumru köftelerini atıyorsunuz. Su kaynıyor tabii. En çok iki dakika tutup, köfteleri delikli kepçey-le hemen çıkaracak, servis tabağına alacaksınız.

Başka bir tencerede margarin eritilip un karıştırılarak meyan yapacaksınız. Sebzeli uskumru suyundan gerekli ölçekte alın, meyaneye katın; bir tür sos hazırlayın. Bu sosa en son maydanoz kırıklarını ilave edin. Sosu köftelerin üstüne hemen dökmeyin.

Çünkü öbür tenceredeki sebzeleri süzgece çıkarıp ezecek ve sosla –annemin deyişiyle– “bir hamur edeceksiniz”. Bir hamur etmek: Çeşitli şeyleri birbirine karıştırmak...

Sosu şimdi uskumru köftelerinin üstüne dökün. Sıcakken, soğutmadan afiyetle yiyin.

Uskumru köftesinin belki de başka ülkelere uzanan bir geçmişi vardı. Çünkü, adını şimdi anımsamıyorum, eski Millî Eğitim klasikleri arasında çıkmış bir Macar romanında böylesi bir köfteden söz açılıyordu...

Aklıma takılan bir şey var; o zamanlar Balıkpazarı'ndan kılıçbalığı alır, kılıç şiş yapardık, fakat ben bu sahneyi Cihangir'de değil, hep Kadıköyü'ndeki evde gözümün önüne getirebiliyorum. Kılıçbalığı almak için Bahariye'den Beyoğlu'na gitmiyorduk herhalde...

85

İrice küpler halinde kestirilmiş kılıç güzelce yıkanır. Limon suyunu, domates suyunu, zeytinyağını, tuzu karıştırdıktan sonra kılıçları bu karışımında bir süre dinlendirin.

Şimdi artık şişe saplayacaksınız. Şişe geçirdiğiniz her balıktan sonra defneyaprağı, parça limon, kesilmiş domates ve biber, yarım yaprak soğanı da saplayacaksınız. Orta ateşte, ızgarada bunlar pişerken, görünüşleri usul usul bir resim olup çıkardı.

Evett, resim: Domatesin, soğanın, biberin köz köz kararması, limonun sarara sarara kızarvermesi, nihayet kılıç parçalarının esmerleşmesi ressamın tuvaldeki çalışmasından ayırt edilemezdi.

Gözlerimi ızgaraya diker, artık kıpırdamadan beklerdim... Balıkla aram pek iyi değil sanıyordum, gelge-

lelim Şu anlar nasıl da büyülemiş beni!

Kılıç şiş pişti mi, üstüne kıyılmış maydanoz, zeytinyağı, limon suyu karışımı dökülür, karabiber ve tuz serpilir, soluk soluğa yenirdi...

Evimizin o günkü 'balık günü'nde 'tavada balık' yapılacaksa, bu kez de "Yerken iyi de, kokusu günlerce çıkmıyor" denirdi.

Tavada daha çok hamsi! Tavaya "kâfi miktarda" zeytinyağı konurdu. Kılıçğı çıkarılıp yelpaze gibi ikiye açılmış hamsiler tuzlu limon suyuna daldırılır, sonra unlanır, sonra yumurtaya bulanır, kızgın yağa cazır cazır atılır, altının üstünün kızarması beklenirdi.

Yemekten sonra, "Yerken iyi de, kokusu günlerce çıkmıyor..." ile tekrarlanırdı. Tavada balık kokusu da sahididen günlerce çıkmaz, hatta üstümüze başımıza sinerdi...

86

Hamsiden söz açmışken, evimizin değil, bir dost evinin bir hamsi yemeğini anmadan geçmeyeyim.

Tiyatrolar, müzikaller ve yemekler ustası Gülriz Sururi'nin sofrasında yemiştım mucizevî 'hamsi pastası'nı. Sevgili Gülriz dört kişilik malzemeyi şöyle sıralıyor:

1 adet haşlanmış büyük patates, 2 adet yumurta, 75 gram kaşarpeyniri (taze denmediğine göre, eski kaşar herhalde), yarım demet maydanoz, "yeteri kadar" tuz ve karabiber, 3 diş sarımsak, yarım kilo hamsi, 3 adet taze soğan, 2 çorba kaşığı galeta unu, 2 veya 3 çorba kaşığı margarin.

Yapılışına gelince, yine Gülriz'den okuyalım:

"Patatesi çatalla ezin, 1 yumurta ve 1 yumurta akı, peynir (herhalde rendelenmiş olacak), mayda-

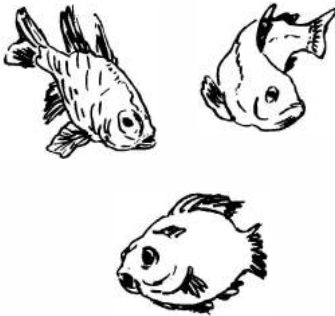
noz, dövülmüş sarımsak, tuz ve biberle karıştırın.

Soğanı incecik kıyın. Hamsilerin kılçıklarını da çıkararak ayıklayıp yıkayın. Hazırlanan tüm malzemeyi karıştırın. Fırın kabını margarinle yağlayın, üzerine galleta unu serpin.

Karışımı tepsiye yayın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Margarini parça parça üzerine koyup, 220 °C'ye ısıtılmış fırında 5 dakika pişirin."

Gülriş Sururi hamsi pastasını o akşam bana bol limonlu yeşil salatayla birlikte ikram etmişti.

Evimizin balık günleri, Gülriş'in hamsi pastası, balıkların boy boslarına göre adları işte böyle dostlarım.



Etli yaz dolmaları

88

Anlatı sanatlarının büyük ustası Abdülhak Şinasi Hisar, Boğaziçi'ni birdenbire yaza kavuşmuş bulur. Bu kavuşma haz içinde yanmakta, "güzelliğin, olgunluğun ve dolgunluğun" abartılarıyla dolup taşmaktadır.

Artık herhangi bir şeyin ihtiyacı duyulmaz; "tok, gururlu günler" gelmiştir. Sıcak saatlerde dinginlik ve sessizlik, tüylerini güneşe sereserpe açmış güzel bir kuş gibidir.

Acaba hangi kuştı? Abdülhak Şinasi hangi kuşu söylemek istiyordu? Merak edip durmuşumdur...

Her şey kendi içine, arkalara, gerilere çekilir. Sokakların gezginleri azalır, sokaktan kimseler geçmez olur.

Yaz, bir sessizlik olduğu kadar, göklerden bulutların, eşyadan gölgelerin silinmesidir de.

Martların sesleri cıızlamış, halsiz kalmışken, uzaktan bir "posta vapuru" olanca uğultusuyla geçer.

İnsan yerinden kalkmak istemez, hep bakar, bo-yuna bakar. Güneş olanca ateşiyle Boğaziçi'nin sula-rına süzülmüştür. Denizde baştan başa altın bir arp görürsünüz.

Güneşten gelen bir ses bir şarkı söyler ve bu şar-kıda Wagner'in musikisi, D'Annunzio'nun ağdalı üs-lubu hiss olunur. Şiir sizi sersemletir.

“Bu şiire tahammül edememiş gibi ikindinin mavi saatlerine doğru bu altınlar erir, sular insana sıcaktan yavaş yavaş eriyen mavi elmaslar hissini verir ve Bo-ğaziçi'nin kendine mahsus hafif bir serinlik dağıtan munis rüzgârları eser.”

Yaz, Boğaziçi'nde her zaman çok güzeldir. Ab-dülhak Şinasi'nin iyi ki görmediği bugün bile.

Abdülhak Şinasi benim lise yıllarımı da görmedi. 89 Fotoğrafın arkasındaki tarihten anlaşıldığına göre 1967 yazıymış. Hep birlikte, yedi sekiz okul arkadaşı, Kanlıca'da bir aşevindeyiz. Önümüzde bütün bir ha-yat var. Hepimiz ne kadar acıkmışız...

Fırında kırmızı domates dolması yediğimizi daha dün gibi hatırlıyorum. Fotoğrafa bakar bakmaz her şeyi hatırlayabiliyorum. Bu yüzden ürkerim fotoğraf-lardan, acıyla ürpertir.

Birer porsiyon daha yiyince, aşçıbaşı gururlanmış, dolmasını nasıl yaptığını anlatmıştı:

Yağlıca kıymayı ince kıyılmış soğanla az yağda kavuruyormuş. Sonra domateslerden kapak açıp iç-lerini çıkarıyormuş. Bu içler de kıymaya ilave edilecek, biraz su, kıyma hafiften pişirilecek.

Aşçıbaşı bir koca tepsi dolma için yedi sekiz ka-şık pirinci pılav gibi haşlıyormuş. Pirinç, maydanoz

kıymaya ekleniyor, hepsi karıştırılıp domateslere dolduruluyor.

Dolmaları tepsiye dizi yormuş, boşluklara bir iki topak margarin koyuyor, sulandırılmış salça gezdiriyormuş. Bu halde fırına veriliyor. Aşçıbaşı en son, tepsi fırından çıkarken, dolmaların üstünden rendelenmiş kaşarpeyniri gezdiriyormuş.

Gel de ikinci tabak isteme!

Demin boşuna 'kırmızı' domates demedim. Çünkü etli yaz dolmaları arasında, bir de etli 'yeşil' domates dolması vardır. Onu Giritli Azize Hanım yapardı, bizde pişmezdi.

90 Yeşil domateslerin içleri çıkarılır, kapakları hazırlanır. Kıyma, makineden çekilir. (Azize Hanım'ın çeşit çeşit bıçaklı bir et makinesi vardı.) İçine taşı ayıklanmış –o zamanlar pirinçlerden hep taş toprak çıkardı–, yıkanmış pirinç, incecik kıyılmış soğan, kırılmış maydanoz, karabiber, tuz, bir iki kaşık su eklenecek, hepsi kotarılacak.

Sonra yeşil domatesler bu harçla doldurulur, tencereye yerleştirilir. Başka bir kapta ince çenttiğiniz iki baş soğanı sadeyağda pembeleşinceye kadar kavuracaksınız. Kaba, içme suyu döküp, soğanı karıştırıp, bu soğanlı, sadeyağlı suyu domateslerin beklediği tencereye dökeceksiniz. Şimdi orta ateşte pişirebilirsiniz.

Ama işiniz bitmedi.

İki yumurta sarısı, yarım limonun suyu, gerektiğince soğuk içme suyu, bir kaşık kadar un yumurta vurma teliyle çırılacak. Bunun üstüne kaynamış 'kırmızı' domates suyu ilave edip hepsini ateşte pişireceksiniz. 'Yeşil' domates dolması yenmeden önce üzeri-

ne ince ince süzülecek...

Hafif, ekşimsi, hoş bir dolmaydı.

Türk mutfağının bir özelliğini sunabilmek için, babamın arkadaşı bir Alman profesöre etli enginar dolması yapılacak; o günün hikâyesi unutulur gibi değildir:

Nisan sonu falan. Enginarlar ateş pahası. Biz dört kişi, profesörle eşi de eklenince, altı enginar! Düşünüldü taşınıldı, beş enginarla idare edilmesine karar verildi. Hakkından vazgeçen, anneciğim; hem enginar dolmasını pişirecek hem yemeyecek...

O zamanlar ayıklanmış, kılçığı temizlenmiş, limonlanmış enginar yok ortada. Bu işleri hanımlar kendileri yapıyorlar. Koca saplı beş enginar! Kabuklu! Saplar parmak uzunluğunda kesildi. Keskin bıçakla dış kabukları soyuldu. Biz, bu dış kabukların budaklarını kemirip duruyoruz; çok yararlıymış. Annem göbeğe ikide birde limon sürüp, çorba kaşığıyla badana fırçası gibi kılları, kılçıkları ayıklamaya uğraşıyor.

Enginarlar nihayet temizlendi, limonlu, tuzlu suya kondu. Etlı dolmalarda olduğu gibi kıyma hazırlandı, soğan falan var ama, bu kez pirinç ve maydanoz yok. Enginarlar yine limonlu suda hafiften haşlanıyor. Ne ölçüde haşlandıkları anlaşılсын diye kürdan batırılıp çıkarılıyor.

O arada küp küp, küçücük doğranmış patates ve bezelye bir başka tencerede haşlanıyor. Yumuşacık olacak.

Enginarlar delikli kepçeyle alındı, oyulmuş göbeklerine harç oturtuldu. Harçlı enginarlar da yağlı kâğıtlara oturtuldu. O arada bezelye ve patates süzülüp yağda öldürüldü. Bu garnitürler de kaşık kaşık alınıp

yağlı kâğıttaki enginarlara döküldü.

Heyecan son haddinde!

Patates ve bezelyeden arta kalan yağ enginarlar üstünde gezdirildi. Yağlı kâğıtlar, torba gibi uçları bü-züştürülerek kapatıldı. Hepsi tencereye dizildi. İki üç bardak su eklendi, yarım limonun suyu unutulmadı. Sonra harlı ateşte pişirildi.

Akşam, Alman konuklarımız da, biz de enginar dolmalarımızı ayla bayıla tıkınıyoruz. Alman profesör annemin niye yemediğini soruyor. Böyle bir soruyla karşılaşılacağı hiç düşünülmemiş. Annem kızara bo-zara, “Enginar bana dokunur” diyor; Alman konuklar enikonu şaşkın, enginarın sayısız yararından söz aç-maya koyuluyorlar...

92

Gözü tok anneciğim etli kabak dolmasını bam-başka yapardı. Bu dolmayı yerken bütün bir ilkyazı, otları, çayırlandı, bahar çiçeklerini, hep yeşilleri, yeşerti-leri yemiş gibi olurdunuz.

Kıyma, fazla soğana bulanmadan, suyla pişirilirdi. Sonra haşlanmış piring, bol dereotu, bol maydanoz, bol nane, tuz, karabiber katılır, dolma içleri dolduru-lurdu. Hele o nane! Kabak dolmasına taze nane o kadar yaraşır ki, bunu söze dökmek neredeyse im-kânsızdır. Kabak dolmasının üstüne bazan da pul bi-berli, dövülmüş sarımsaklı yoğurt döker, öyle yerdik.

Etlı yaz dolmalarından patlıcan dolmasını sev-mem. Ne yaparsanız yapın, tatsız tuzsuz olur. Sade-ce o, alaca soyulmuş patlıcanların pijama görüntüsü hoştur...

Bakın, etli biber dolmasına bir sözüm yok. Bizde biber dolması ille et suyuyla kotarılırdı. Kabağa da et

suyu konurdu galiba.

Bazı günler domates, biber, kabak, patlıcan karışık yapılır; "Hangisinden istiyorsun, kabak mı, domates mi?" diye sorulurdu. Bu karışık dolma işinden pek hoşlanmazdım. Mesela, karışık dolma pişerken domates salçası konduğundan, kabak dolmasının bahar, ilkyaz tadı sanki uçar giderdi...

Osmanlı mutfağının hem çok ilginç, hem çok oyuncaklı dolmalarından biri, şüphesiz, bamya dolmasıdır. Bamya dolması etsizdir. Ama sıcak yendiğinden, et suyuyla pişirildiğinden onu bu yazıda anmakta sakınca görmedim.

Yusuvarlak, tombalak ve küçümen bamyayı tercih edeceksiniz. İnce, uzun, sivrisini doldurmakta epey zorlanırsınız.

Bamyaların başcağızları maalesef kesilecek. Sonra bu gaddarlık yetmiyormuş gibi, içleri de oyulacak. Bamyaların delinmemesine özen gösterilecek.

Tavada çok ince çentilmiş soğan, küçücük kesilmiş domates sadeyağda kavrulacak. Biraz su katacak, pirinçleri, tuzu, dolmaya yaraşır baharatı hep birlikte tavada suyunu çekinceye kadar kotaracaksınız.

Malzemeyi bamyalara dolduruyorsunuz. Bir sabır sınavı! Sınav yeterli gelmedi: Şimdi de demin kestiğiniz başları, bamyalara tersten oturtacaksınız.

Bunlar böylece tek tek güvece dizilecek, et suyu ilavesiyle bir saat kadar kısık ateşte pişirilecekmiş. Güveçte kotarılmasının herhalde sebebi olmalı.

İşte bamya dolmasıyla, etli yaz dolmaları konusunu, sözü uzatmadan burada noktalayalım.

Sevgilim kekik...

94

Eski hanımlar kuzu pirzolasını tarif ederken, “Yağsız, sinirleri ayıklanmış, dövülmüş olarak hazırlanır...” derlerdi. Hafiften tuzlanmış, yağlanmış pirzolar kömürü alkor mangalda ama hep çevrile çevrile pişirilecek.

Sonra tabîî kekik ekilecek ! Kuzu pirzolasının elması mücevheri kekikti. Birden bir ev duygusu başlar, kekik mis gibi koktukça, insan o ev duygusuyla mutlu olurdu.

Sahanda pirzolaya da kekik çok yakışır. Eski hanımlar sahana bir kaşık kadar yağ koyup eritirler, hafif unlanmış pirzoları sahana dizerlerdi. Orta ateşte iki tarafı kızartılacak.

Arpacık soğanları ayıklanmış, domatesler doğranmış olacak, hepsi sahana boca edilecek. Sırada tuz ve kekik var; ama önce gerekli ölçekte su koyacaksınız. Sonra yaprak yaprak açılacak kekik. Yine o baş döndürücü kekik kokusu !

Kekik, ballıbabagillerdenmiş. Ballıbabalar da hep kır ve bahar duygusu uyandırır bende. İlkokul birinci sınıftayken pikniğe gitmiştik. O günden tek hatırladığım, ballıbaba toplayışımız. Çiçeklerini koparıp koparıp emmiştik.

Ballıbabagiller enikonu kalabalık familya. Adaçayı onlardan, nane de, melisa, biberiye, yabankekiği...

Yemeklerimize çeşni veren kekik, küçük fidanımsı ve uzun ömürlü bir bitkiymiş. Ballıbabagillerden olmanın ötesinde, kendi içinde de yüz kadar türü var. Belli başlıları kekik, yabankekiği ve adakekiği.

Yabankekiklerinin Akdeniz'de bahçelerde boy atışına bayılırım. Orada adeta güneşle sevişirler. Pembemsi, morumsu, eflatunumsu çiçekler açarlar. Yapraklarını okşayın, kekik kokusuyla esriyip gidersiniz.

Kekikten antiseptik ruhlar çıkarılmış. İtiryatçılıkta kullanılıyor, diş macunu ve diş suyu yapımında.

Ancak, kekiğin yararları saymakla bitecek gibi değil. Yağı, romatizmal ağrılar için birebir. Tazesi kurusu, midenin, sindirimin yakın dostları. Nefes darlığını gidermekte etkin bir rolü var. En önemlisi, virüslerin, mikropların, bakterilerin büyük düşmanı kekik!

Bitek, iyicil kekiğin tek istemediği nem ve soğuk rüzgârlar. Kendisi, demin de söylediğim gibi, ufak fidanımsı ve uzunumsu olan kekiğin yaprakları küçük, karşılıklı. Yabankekiğinin yaprakları biraz daha enlicedir.

Göz okşayan çiçekleri yaz boyunca açar durur. Özellikle temmuz ayında o morlar, eflatunlar birdenbire yalazlanır.

Çorbalarda, etlerde, salçalarda kullandığımız kekiği, akşamcı Ahmet Amcamız özel votkasında kulla-

nırdı. Taze yapraklı dal dal kekikleri votkada bırakır, votkanın hafiften gri-yeşil bir renk edinmesini mutlulukla seyrederdi.

Buna benzeyen bir işlemi Maurice Mességué diş ilacı için öneriyor:

Yarım litre alkollü içkiye üç avuç kekik; emiştirmeye bırakacaksınız. Sonra her gün diş fırçanızı bu özel ilaçla iyice ıslatıp dişlerinizi fırçalayacaksınız. Deneyeceğim.

Zeytinyağında, limon dilimleriyle bezenmiş, bol kekik serpilmiş siyah zeytin günün her saatinde gönül açar.

Tavşan kebabında da kekik başrollerden birinde. Defne, maydanoz kökü, sirke, soğan ve sarımsakla birlikte zavallı tavşanın etini terbiye ediyor.

Bu hüzünlü kebabı bir yana bırakıp, kayalıklar güzeli kekiğin yetiştirilmesiyle noktalayalım:

Dağlardan, kırlardan kekik tohumları toplayın. Yirmi otuz santim aralarla bahçenize dakin. Asla fazla sulamayın. Çiçeğe durdu mu, kokusu bahçede ince ince gezinecek.

İyi de, o bahçe nerde?!



Bir akşam yemeği

Sizi birkaç kez yazdım Leyla Hanım.

97

Ama yazmış olmam neyi değiştirir: Yazılarda, *Bu Yaz Ayrılığın İlk Yazı Olacak*'ta görünmüş olmanız neyi değiştirir gerçekten de!

Sizi bir kez daha yazmalıyım. Beni alıp ilkgençliğime götürüyorsunuz.

Romanda, *Bu Yaz Ayrılığın İlk Yazı Olacak*'ta adınızı değiştirmiştim, yazılarda da galiba, birinde sadece "L. Hanım" dediğimi anımsıyorum.

Artık adınızı değiştirmeme gerek yok. Uzaklarda kaldınız. Uzaklaştınız. Ama hayatımda derin iziniz kaldı.

İzi kalan her şeyi yazmalıyım, yalnızca izleri, izdüşümleri...

Leyla Hanım, Ali'nin annesiydi. Ali, ortaokuldan arkadaşım.

Orta yaş eşiğindeki güzel kadın, günün usul usul geç batmaya koyulduğu ilkyaz akşamlarında, "Gün-

ler uzadı...” denilen mevsimde, son ışıklar arasında, siyah üstüne kırmızı güllü, yeşil yapraklı pazen sabahlığıyla kendi odasına girer, kaybolurdu.

Ev, Tarlabası'ndaydı, cadde üstünde. Çatı katı değil, basbayağı tavan arası. Yıkıldı artık orası. Derme çatma bir duvarla üçe bölünmüş: Leyla Hanım'ın odası, tuvalet ve geniş alan. Geniş alan dediğim, hem oturma odası, hem mutfak, hem Ali'nin yatağının durduğu yer.

Ali iyice silinmiş benden. Yeniyetme erkek çocuklarında sık rastlanıldığı gibi çok küfredirdi. Hatırladığım o kadar.

98

Yok, bir şey daha var: Ali'nin küfürlerinde 'orospu' sözcüğü geçmezdi. Başkasının sövgüsünde 'orospu' sözcüğü geçmeye görsün, söner giderdi Ali'nin yüzündeki gençlik sevinci.

Hatırladıklarım bir açılıp bir kapanan şeyler:

“Bütün dünya bir gün yalnızca orospuların ve haydutların olacak...”

İtalyanca söylenmişti. Bir filmin diyalogları arasındaydı. Sizden yıllarca sonra görmüştüm Bologni'nin o filmini, *Kamelyalı Kadının Gerçek Öyküsü*. Birden anlayacaktım, ansızın...

Oda kapısı neden sonra açılır, Leyla Hanım, beyaz ketenden döpiyesiyle, yüksek topuklu iskarpinleriyle, garnitürü yılan derisi çantası ve –en önemlisi– beyaz dantel eldiveniyle çıkardı.

Saçları, kömür siyahından açma oksijen sarısıydı.

Bu akşam vakti nereye gidiyordu: Romanda da sordum değil mi? Yanıtlamaya çalıştım. Yanıtlayabildim mi?..

Hatırlıyorum:

Tavan arasının önünde silme sarmaşık çinko balkon, çinko balkonda kıpkırmızı açmış sardunyalılar.

Aşağıda, caddede vızır vızır taşıtlar.

Ali'yle Mehmet tavla oynuyorlar. Ben roman okuyorum.

"Hoşça kalın çocuklar. Geç kalma Ali. Yarın okul var."

"Güle güle anne."

Ben de "Güle güle" demiş miydim? Unutmuşum. O gecelerde, o akşamlarda ilkgençliğimin sinema heyecanları, suvarede Saray'dayız, Yeni Melek'teyiz...

Sizi anlatıyordum Leyla Hanım, dalmışım. Daldım, kendime, gençliğime dalıp gittim.

Şimdi diyorum ki, bu baygın temmuz gecesini, keşke o zaman diliminde, uzaklarda, orada kalsaydım ve sonraki zamanlar olmasaydı. 99

Biliyor musunuz, handiyse kırk yıl öncesinin akşamlarını, çinko balkonu, alev alev yanan sardunyalılar kendime ne kadar yakın hissediyorum!

Dünya orospuların, haydutların olmalı, bir de canına kıymışların.

Yıllar geçtikçe, beyaz dantel eldivenli Leyla Hanım'ı daha fazla anlayacaktım. Öteki Leyla Hanım'larla tanıştıkça, karşılaştıkça yabancılik çekmeyecektim.

Şiirinizi yakalamış, anlamıştım.

Küfürlerde 'orospu' sözcüğü geçerse, gözleri kısılıp kalan yeniyetme çocukları da anlayacaktım.

Hatırlıyorum:

Bir başka ilkyaz akşamı – yine pazen sabahlık, güller, yapraklar, oksijen sarısı saçlar... – bize hava-

gazı ocağında şişkebabı yapmıştınız, mangalda falan değil. Şişleri hızlı hızlı çevire çevire. Size bakıyordum.

Buzdolabından kuşbaşı kesilmiş etleri çıkarmıştınız. Kocaman bir soğan rendeliyordunuz. Soğana tuz ektiniz, azıcık da su kattınız, etleri yatırdınız. Şimdi patates ayıklıyorsunuz. Ali, "Bolca kızart anne!" diyor. İşitiyorum.

Patatesleri suda bırakıyorsunuz. Kuşbaşı doğranmış etler soğanda dinleniyor. Balkon kapısı açık. Gün bitmek üzere.

Bir yandan patatesler kızarıyor, bir yandan etler şişe geçiriliyor. Sirkeli yeşil salata, salatayı siyah zeytinler süslemiş. Bir önceki günden kalma zeytinyağlı barbunya fasulyesi.

"Ben" diyorsunuz, "önce soğanı, havucu, acısından yeşil biberi zeytinyağında öldürürüm. Domatesi rendeleyip iki bardak da su koyup kaynatırım. Barbunyayı iyice kaynattıktan sonra süzüp harçlı tence-reye boşaltırım. Sonra orta ateşte pişiririm."

Bu tarifi niye veriyorsunuz? Günün birinde, *Oburcuğun Edebiyat Kitabı*'nda yazacağımı bildiğinizden mi?

Şimdi nasıl içim titriyor! Kötü temmuz gecesinde ürperiyorum. Sönen günler orada, o akşamlar, öylesine uzak, erişilmez...

Sonra yine açık renk döpiyes, eldivenler: Gidiyorsunuz.

Yazamadım işte Leyla Hanım, bu kez de yazamadım. Sahne bende yaşıyor, yazıya bir türlü sinmedi.

Beyazı ya da açık renklisi, kumaşı hep taraz taraz

döpiyesler, parmak uçları gizlice dikilmiş dantel eldivenler, yılan derisi garnitürün yapışkanından ayrılıverdiği çanta!

Sizin sofranızdaki akşam yemeği !



Hani bana... Hani bana...

102

Çocukluğumun Adapazarı, bir bakıma, hep düğünlerdi. Çünkü İstanbul'dan Adapazarı'na düğünler için gidilirdi.

Büyük aile geleneği besbelli daha sona ermemişti. Anne tarafımın Adapazarı'nda bir dolu akrabası vardı. Amcalar, teyzeler, yeğenler, yengeler, kuzenler, dayızadeler; değişik değişik nitelendirilen akrabalar, hısımlar...

Hemen her yaz bir iki düğün olurdu. Düğün gecesinin şenliği biter bitmez, hemen ertesi gün, büyük bahçelerde o akraba kalabalığı bir de öğle yemeği yer, upuzun sofralar kurulurdu.

Bu yazıda "hani bana köftesi"nden söz açacağım. Hani banayı Adapazarı'nda yedim, sanırım oraya özgü bir köfte.

Evimizin Tek Istakozu'nda onca köfte tarif etme karşın hani banayı unutmuşum.

İşte Adapazarı dendi mi hep düğünler ve hani banna köftesi.

Adapazarı'nın yemek dünyası Sait Faik'in "Beyaz Altın" adlı hikâyesinde gerçekten iştah açıcıdır. Kırık dökük gibi görünen cümlelerinde büyük bir şiiri söyleyen hikâyeci, şimdi, Birinci Dünya Savaşı anları arasında gezinmektedir.

Elbette yokluk dönemi. Bununla birlikte ticaret adamı Eskicizade Nedim yazıhanesinde yokluktan habersiz gibi oturmaktadır. Eskicizade, "Beyaz Altın"ın anlatıcısını, "Umumî Harp sıralarında bir gün" çağırır:

"Gel kâtip, bir yemek yiyelim."

Sokaklarda aç köpeklerin, topalların, ihtiyar erkeklerin dolaştığı, fırınlarda vesika ekmeği kuyruklarının olduğu dönemde "bir yemek" hemen hemen her şeydir, aştır, sevinçtir, mutluluktur.

103

Bir okka "karşık"sız un, yirmi yaşındaki köylü çocuğundan daha değerlidir...

Eskicizade'nin sofrası yine de bereketini korumaktadır:

"Seçilmiş iri taneli buğdayların unundan, evdeki hususî fırında yapılmış, karanfil kokulu, üstü çöreotlu; dilimleri hâlâ fırın, karanfil ve refah kokan ekme." "

Ah o çöreotu! Onu ne kadar esrarengiz bulurdum: Kalp biçiminde, kömür siyahı, kıtır kıtır benekler... Bu benekler, Savoy Pastanesi'nden aldığımız tuzlu çöreklerin üstünde koşuşup dururlardı.

O zamanlar çöreotunun karaciğeri güçlendirdiğini, kandaki toksinleri temizlediğini bilmezdim. Çöreotu benim için hep tuzlu çörek üstü mozaikleriydi.

Sait Faik ustanın “Beyaz Altın”ına gelince, çöretolu ekmekten sonra, birdenbire börekler faslını açıyor:

“Yağlan, elleme kömürünün korlaştığı mangalın içindeki nar gibi ateşleri söndüren yağlı börekler.”

Yemek listesi sürmekte:

“Kebap otu serpilmiş narin kuzu pirzoları. Meyhaneci Hristo'nun aziz ve kıymetli müşterileri için hazırladığı dört beş senelik eski şarap, yakın köylerden birinin inciri.”

Pirzoların üstündeki kebab otu herhalde kekik. Sait Faik'in özel deyişi mi, yaygın bir deyiş, yöresel bir anlatım mı, bilmiyorum. Kebab otu belki de kekik değil...

104 Pirzolarlar bahçede pişiyor, yine mangalda. Tam o sırada Eskiçizade'nin evinden, “sefertası” içinde zeytinyağlı enginarlar yetiştirilir.

Sefertası dilden çıktı çıkacak. Babam da bazan işe sefertası götürürdü. Bir yerden bir yere yemek taşımayarayan ve tabak yerine kullanılan kaplar takımı.

Enginardan sonra revani gelecek. “Beyaz Altın”ın yemek listesi böyle. Savaşın kıtlık günleri için göz kamaştırmacı bir sofra. Sait Faik şöyle diyor:

“Bu çok yakın mazide tokları açlar doyurdu ve açlar öldüler.”

Hatırladığım Adapazarı, İkinci Dünya Savaşı'nı çoktan atlatmış, varlıklı, yeşillikli, yollarından ırmak kolları geçen, güzel bir yerdi.

Annemin teyzesinin ve eniştesinin geniş bir arka bahçeye açılan ahşap evleri vardı. Üç katlı, merdivenleri gıcırtilı, sofaları, odaları büyük bir ev.

Pencerelerinden arka bahçe görünür, ceviz ağaç-

ların yaprak yağmuru yemyeşil dalgalanır dururdu. Bir kez tavan arasına çıkmıştım. Saltanatlı günlerini yitirmiş eski eşya, kırık dökük möble yapayalnızdı burada.

Hani bana köftesi işte bu evde yapılırdı.

İstanbul'daki evimizin dar mutfağına hiç benzemeyen, mermer tezgâhlı, su küplü, teldolaplı –aynca camlı, büyük dolaplar vardı– mutfakta, o kocaman mutfakta hazırlık başlardı. İlk iş, bolca soğan rendelemek.

Adapazarı'nın soğanı ve patatesi ünlü. Hani bananın malzemesinde hem soğan var, hem patates...

Rendelenmiş soğan köftelik kıymanın üstüne boşaltılacak. Bir kaşık yoğurt ekleyeceksiniz, bolca karabiber, kimyon ve tuz, hepsini karıştırıp güzelce yoğuracaksınız.

105

Sonra bayat ekmek ufalayıp, yumurta da kırıp köfte harcını bir kez daha yoğuracaksınız. Hemen küçük küçük köfteler yapıp, bu köfteleri bir tabakta tutun.

Bu arada bezelye haşlıyorsunuz. Patatesleri ve havuçları küp küp doğradıktan sonra zeytinyağında kızartacaksınız. Onlar kızarmaya yüz tutmuşken haşlanmış bezelyenin suyunu süzüp bezelyeleri de tavaya atın, şöyle bir kızarsınlar.

Patatesi, havucu, bezelyeyi aldıktan sonra, köfteleri kızgın yağa daldırıp çıkarın, daldırıp çıkarın, hızlı hızlı. Bunları hemen fırın tepsisine yerleştirin. Üstlerine sebzeleri dökün.

Şimdi bir baş soğan daha rendeleyip, irice kesilmiş sivribiberi de ekleyip hepsini pembeleştirin. Ama fazla kaskavruk kavurmayın. Bir heyecan içinde birkaç kaşık salça, iki üç bardak su ilave edin, karıştırın,

ateşi kısıp, hani bananın özel salçasını pişirin.

Salçayı döktükten sonra tepsiyi fırına vereceksiniz. Tepsi fırındayken, olgun domatesler büyük dilimler halinde kesilecek, bir ara fırın açılıp bunlar da hani banaların üstüne oturtulacak.

Zevke göre değişir ama, annemin teyzesi Nezihe Teyze, salça için maydanozlu suyu yeğlerdi. 'Maydanozlu su' ne dersenez; bir demet maydanoz –bahçeden toplanmış!– yaprak yaprak kopartılarak içme suyunda kaynatılacak. Yapraklarla birlikte bu su domates salçasına karıştırılacak...

Hani bana köftesi o kadar lezzetliydi ki, koca tepsi bir anda tabaklara paylaştırılır, yemeğe geciken varsa, gerçekten "Hani bana? Hani bana?!" demek zorunda kalırdı.

106

Uzak kentler, denizler gibi şimdi hani bana köftesi. Bir yemeğin geçmişe, düşlere karışıkça karışarak slla özlemleri uyandırmasına şaşmamak elde değil.

Pencerelerden gördüğüm ceviz ağaçları, yeşil yaprak yağmuru gibi bir şey...

Onda çocukluğum, gelecek için hayallerim ve ülkülerim var...

Nasıl oluyorsa, hani banayı hatırladıkça ve düşündükçe, ömrünün yarısı geçip gitmiş bir insan olmaksan kurtularak, sanki genceliyorum, sanki yolun başındayım ve nasıl bir umut!..

Ceviz ağaçlı, ıhlamur ağaçlı büyük bahçelerden geçip giderek, güneş ışıklı yemyeşilin ortasında, acı bir mutlulukla esrik...

Yarın seninle buluşup hani bana köftesi yiyelim.

Oburcuk sofra
bahçelerinde

Salata kültürü...

109

Sözlükler 'roka'dan söz açarken, bu sözcüğün Latince'den geldiğini belirtiyor. Roka, turpgillerden, yaprakları salata gibi yenen bir bitki. Bilimsel adı, *Eruca sativa*.

Biraz daha ayrıntıya girersek, yaprakların yeşil, tadın ekşimsi ve baharatlı olduğunu söyleyebiliriz. Genzi hafif yakar.

Eski bir ansiklopedide rokanın, ilkyaz ve güz, mevsimdönümü bitkisi olduğu yazılı.

Sözlükler 'tere'nin salata yerine yenen, az yakıcı, dar ve uzun yapraklı bir bitki olduğunu belirtiyor. Tere, tazeyken daha baharlı, daha lezzetliymiş. Hep tazesini yemiş olmalıyım: Baharı içimi açar...

Terenin bir türü 'suteresi' diye anılmakta. 'Latinçiçeği' adıyla da bilinen 'frenkteresi' ise kırlarda yetişen bir başka bitki.

Birkaç zaman var ki, rokanın, terenin eskisi gibi

rağbet görmediğini ayırt ediyorum. Her akşam önünden geçtiğim manavlarda, köşebaşlarındaki seyyar satıcı tezgâhlarında bu bitkiler kaybolup gitti.

Birkaç zaman dedim ama, birkaç ay mı, yıl mı, tam kestiremiyorum. Alışveriş ettiğim manava sordum. “Kimse almadığı için rokayı bıraktık. Tere zaten bulunmuyor” dedi.

Şimdi tam kırmızı soğan mevsimiyken rokanın rağbet görmemesini pek çözememiştim. Ateş pahası fiyatlar diyeceksiniz. Evet ama, parası olan nelere harcamıyor ki...

Manav açıkladı: Şimdi kıvrıcık salataya, yeşil salataya bir kutu ‘mısır konservesi’ boca ediliyormuş. Gerçekten, yıllardır, birçok evde o mısırlı tuhaf salataya rastlıyorum. Marifetmiş gibi sunuyorlar.

Mevsimlerin soframıza birer armağanı olan güzelliklerden, tazeliklerden vazgeçiyoruz besbelli. Şarküteriden, marketten alınan mısır konservesi bir ilginçlik, damak tadı sayılıyor da; siyah zeytinin, kırmızı soğanın bezeyeceği o eski güzel roka unutulup gidiyor.

Arkadaşım bir hanım, “Aa, niye öyle söylüyorsunuz” dedi, “kehribar taneleri gibi duruyor mısır...” Belki. Ama ben tazeliğin içinde konserveyi yadırgıyorum. Varsın kehribarsız olsun.

Tere dendi mi, Ankara akşamları gelir aklıma. Yirmi yıl önce Ankara’nın –ocakbaşı değil– havuzbaşı lokantalarında, yaz sonu geceleri, tül inceliğinde bir demet tere, beyaz ‘kayık’ tabakta getirilirdi.

Yeşil yaprağın da, kayık tabağın da alçakgönüllü bir inceliği vardı. Hele, yeni yıkanmış terenin üstünde su damlacıkları mücevher gibi dururdu.

Öyle anlaşılıyor ki, biz, bizi biz yapan ekin sel de-
ğerlerden büsbütün vazgeçiyoruz. Sözgelimi, çocuk-
luğumun bayramları, bayramlık giysiler, yeni ayakka-
bılar, yaşlı halamızın cebimize koyduğu, Bursa yapımı
ipek mendiller, el öpmeler, kucaklaşmalar ve barış-
malardı.

Şimdinin bayramları, belli bir kesimden hemen
herkesin azgın bir tavırla İstanbul'dan güneye inmesi.
Bodrum'da, Kaş'ta, Side'de canhıraş koşuşturma,
eski bayramların bütün acıklı gülünç şiirini sildi.

Rokanın, terenin sırta kadem basmasıyla yeni
bayramlar arasında söze dökemediğim bir ilinti kuru-
yorum. Şöyle söyleyebilirim: Mısırlı salatanın bayramı
da işte tıpatıp böyle olabilir.

Meğerse hayatımızın bir salata kültürü varmış. 111
Bizler, tanıklık ettiğimizi hiç mi hiç bilmeyerek, salata
kültürümüzün son tanıkları olmuşuz.

İlkyazla birlikte sofraya yeşil, yemyeşil bahar çi-
çekleri gibi kıvırcık salata gelirdi. Kıvırcık salata, bahar
marulu, yaz gelince, yerini çobansalatasına bırakırdı.

Gerçi kebab 'salonlarında' çobansalatası varlığını
koruyor ama, evlerimizin o gündüzden tuzla öldürül-
müş soğanından eser yok. Kuşbaşı iriliğinde doğran-
mış, dipdiri, 'yemeklik' soğanlar midelerimizi yakıp ka-
vuruyor...

Sonbahar balık ve roka mevsimiydi. Balığın yanı-
na yeşil salata uygun görülmez, ille roka aranırdı.

Aklımda lakerdacıların karpit lambalı küçük tez-
gâh vitrinleri kalmış; tam Firuzağa'ya dönerken. Kı-
rmızı soğanıyla, üstünden zeytinyağı gezdirilmiş laker-
da da bir salata duygusu bırakırdı.

Nihayet kış gelince harikulade turşular soframızda iştah açardı. Patlıcan, kırmızı biber turşuları bin renk-
le ışyarak bir sanat eseri izlenimi yaratırdı.

Yine rokaya, tereye dönersek; bizim mutfağımız-
da her ikisinin de yabana atılamayacak leziz tatlarda
salataları vardı.

Anneannemin 'spesyalite'si miydi bilmiyorum
ama, onun yaptığı taratorlu roka salatası damak tadı-
mıza konserve mısır gibi saldırıp durmazdı.

Değişik bir tarator: Yarım su bardağı kadar temiz-
lenmiş beyaz fıstık et makinesinden çekilecek. Buna,
ıslatılmış, sıkılmış ekmek içi ufalanacak. Sirke, zeytin-
yağı, yarım cezve su, tuz, dövülmüş sarımsak katıla-
rak hepsi yumurta vurma teliyle iyice çırpılacak. Gali-
ba süzgeçten geçirilecek.

Sonra bu fıstıklı tarator ince kıyılmış rokayla karış-
tırılacak. Pek hoş olurdu.

Bir de 'Çerkes' salatası vardı; 's'yle yazılan Çer-
kes. O zaman kimse Çerkez-Çerkez diye yazmazdı.

Çerkes salatasının tarifini günün birinde Mahmud
Nedim bin Tosun'un *Aşçıbaşı* kitabında buldum, ço-
cuklar gibi sevindim. Bu, tutkulu, zevkli yemek yaza-
rının anlatımından aktarıyorum:

"Tazelerinden tere toplanılıp bir kısmı temizlenip
yıkılarak tabağın zeminine döşenir ve bir kısmı da
doğranılıp biraz da doğranılmış domates ve yeşil bi-
ber ile karıştırılarak miktar-ı kâfi de tuz serpilip döşen-
miş tere üzerine serilir. Bir kaşık da zeytinyağı ve ya-
rım da limon sıkılıp hemen tenavül oluna (alınıp yeni-
le). Çerkes salatasının envaı var ise de bu türlü sü pek
meşhurdur."

Mutfağı alafranga Nezihe Hanım, öyle Çerkes salatasına filan yüz vermez; hangi Akdeniz kentinde yediyse, karpuzlu roka salatası ikram ederdi. Yanlış işitmediniz: 'karpuzlu'! Aman Allahım!

Rokaları yaprak yaprak dizdiniz. Küp kesilmiş karpuzları ve yine küp kesilmiş beyazpeynirleri rokaların üstüne yerleştirdiniz. Bitmedi! Bir de korkunç sos yapacaksınız.

Sosta limon suyu, portakal suyu, beyaz şarap, zeytinyağı, hardal, şeker, tuz ve karabiber var. Bunların hepsini iyice çırttıktan sonra karpuzlu rokanın üstüne döküyorsunuz.

Değişik tatlar arayanlar için bir şey diyemem ama, benden uzak dursun.

Mutfak kültürümüzü, salata kültürümüzü terk ederken başımıza bunlar gelecekmiş. Küp küp karpuzlar doğrayacakmışız, mısır konserveleri açacakmışız...



Yedikule'nin marulları

114

1950 sonralarının hayal gibi İstanbul'unda marul mevsimi mayısta başlardı. Mayıstan önce manavlar da marul görülmezdi. Belki ilk turfanda vardı, ona da bizim bütçemiz el vermezdi.

Yine İstanbul'da Yedikule bostanlarında yetişen marul rağbetteydi. Ama daha o zamanlar dört bir yanda Yedikule marulunun satılıyor olmasına şaşılır, bir hile hurda aranırdı. "Yedikule'de bütün İstanbul'a yetecek marul mu yetişiyormuş: Bostan mı kaldı?.." denirdi.

Bugünün Yedikulesi'nde sur kapısından çıkışta harap ve güzelim bir bostan, varlığını hâlâ koruyor. Küçük bir tezgâhta şu kış günlerinde taptaze havuçlar, demet demet kırmızı turplar, bir demet menekşeden ayırt edemeyeceğimiz maydanoz, yeşil salatalar göz okşar...

Kiminiz marulun 'a'sını uzatarak söyleriz. Oysa

marul sözcüğü dilimize Yunanca'dan gelmiş: Maruli. Latincesi *lactuca*. *Lactis*'in ve *lac*'ın bu *lactuca*'da bir payı olsa gerek. Çünkü hep süt çağrışımlarını akla getiriyor. Marulda da sütümsü bir özsu yok mudur?

Marulun yabanîsi çok eski zamanlardan beri biliniyor. Bahçe ya da bostanda yetiştirilenlerin birkaç değişik türü varmış. Birine, Romalılar marulu deniyor; bir başkası, göbekli marul. Sadece tıpta kullanılan dev bir marul da söz konusu. Kıvrık cinsine Batavya marulu denirmiş. Demin söylediğim o dev marul, laktukaryom denilen ve afyon etkisi bırakan özsu için kullanılıyor...

Ben marulu çok severim. Yeşil salatadan, kıvrık salatadan, top salatadan bambaşkadır. Çocukluğumun anılarından sayısız çağrışımla marul bende yaz başlangıcı duygusu uyandırır.

115

Bu duyguda karanlık, kasvetli kış günlerinin gerçekten sona erdiğine dair bir sevinç esip durur. Nisan sonuna kadar, olası soğuk günler için sobalar hazır tutulur, ama mayısta adeta marulla birlikte sobaların da ömrü gelecek kışa kadar sona erdirilirdi.

Bizde marul salatası pek yapılmazdı. Çiğ olarak yedik. Yaprak yaprak kopartılır, iyice yıkanır; koçanı ayıklanır ve ablama benim için ikiye bölünür. Artık tuz ekerek yiyeceksiniz.

Çocuk doktoru Saadet Hanım'ın aslında ilaç olduğu anlaşılmayan harikulade bir çorba tarifi vardı:

Bir litre suya bir kahve kaşığı tuz, bir havuç ve yarım marul atarak yirmi dakika kadar pişireceksiniz. Sonra suyu süzüp, bu kez de o suya biraz şehriye ekleyeceksiniz. Ilık ılık içilecek; kabızlık çeken çocuk-

lar için mükemmel bir barsak temizleyici.

Doktor Saadet Hanım Mersinliydi. Marulun üst yapraklarından dolma yapardı. Belki de oralara özgü bir yemek. Etli marul dolması bol sarımsaklı yoğurtla ikram edilirdi.

Doktor Saadet Hanım'ın marula güvenci sarsılacak gibi değildi. Otuzuna geldiği halde evlenmemiş Solmaz Hanım uykusuzluktan yakınıyor, Cihangir'in evli hanımları bu uykusuzluğa "kocasızlık" teşhisini koyarlarken, Saadet Hanım çok hafif ateşte şöylece pişirilmiş marul yenmesini salık veriyor, her gece iki adet. Daha haziran ortalamamışken, Solmaz Hanım'ın deliksiz uykuları başlamış.

116 Ama işte, hafif ateşte pişmiş marul mucizesi, marulun yatıştırıcı, gevşetici özelliğine değil de, evli hanımlar nereden, nasıl öğrenmişlere, bitkinin anti-afrodizyak, cinsel isteği azaltıcı oluşuna verilmiş, yine epey, küçük kahkahalı dedikodulara yol açmıştı...

Cemal Nadir'in sevgi dolu çizgileriyle bezenmiş bir karikatüründe de Yedikule marulları karşımıza çıkar. Satıcı bağırır çağıra satıyor. Dakikalarca bakardım marullu karikatüre. Özü neydi? Altyazısı var mıydı? Büyük ustanın derli toplu bir albümü yok ki...

Yedikule'ye gelince, bostansız bahçesiz, şurda burda eski güzelliğinden son inceliklerle avunmaya çalışıyor. Zaman geçecek, Yedikule'nin marulları sözünü kimse anımsamayacak.

Hatırladığım turşular

Turşu bende bir şiir olarak kalmıştır. Çocukluğumun ev turşuları, yapılaşları başlı başına tören olmuş turşulardır.

Biber turşusu yapılacak! Balıkpazarı'ndan bolca sivribiber alınmış. Biberlerin sapları kesiliyor, sonra uçları da hafif kesiliyor. Bir yandan da ince ince deliniyor biberler. Sonra yıkanacak, süzgece konacaklar.

Evin emektarı, bizimle birlikte Bahariye Caddesi'ndeki evden Cihangir'e gelmiş büyük turşu kavanozlarımızdan biri mutfağın tezgâhında: Sirkeler, sular boşaltılıyor, sarımsak dişleri konuyor, kalınca kesilmiş limon dilimleri serpiştirilecek ve sivribiberler dönecek kavanoza.

Bütün bu işlemler yaz sonuna rastlardı. O zamanlar sebzeler, meyveler dört mevsim bulunmazdı. Her sebzenin, her meyvenin kendi mevsimi vardı.

İlhan Eksen, *Çokkültürlü İstanbul Mutfağı*'nda ne

güzel anlatıyor:

“Seracılığın gelişmemiş olduğu o günlerde, sebzeler de meyveler gibi doğanın kendileri için öngörmüş olduğu bir sıra ile çıkardı manav tezgâhlarına. Turfanda diye adlandırılan bu öncü meyve ve sebzeleri görünce eski bir dosta kavuşmuş gibi sevinirdik ama fiyatları bize ulaşılmaz gelirdi. Derken bakla, kabağ; arkadan bezelye ve nihayet yeşil fasulye ile bahar geçidi tamamlanırdı.”

İşte hatırladığım sivribiberler, yaz günlerinin sivribiberiydi. Yaz biterken, turşusu kış için hazırlanıyordu.

Ama bir de yalancı biber turşusu vardı; yaz günleri yenirdi. Yalancı turşu çarçabuk yapıldı. Bir bardak sirke, bir bardak su, tencerede kaynatılacak. Biberler kaynayan bu sirke-suda bir süre, yani iyice sararıp yumuşayınca kadar bekletilecek. Sonra süzgece çıkarılacak, yeniden sirkelenip tuzlanacak, dövülmüş sarımsakla beslenecek...

1950’ler İstanbul’undaki insanlar turşunun kadehini tuzun hazırladığına inanırlardı.

Çünkü, onca emekten sonra, tuzunu fazla kaçırınız mı, turşu yenmez hale gelebilir. Geçmiş günlerin hanımları tedbirli davranırlar, kavanoza belli bir miktar tuz koyup erimesini beklerler, tada tada, tuz miktarını arttırırlardı.

Kavanoz kapaklarının öyle kaç kez açılıp sonra yeniden sıkıca kapanışını hatırlarım. Tuzu iyi... Tuzu az...

Bakın, öylesi bir tarif, çok eski bir yemek defterinden, defterin turşular bölümünden:

“Hıyar Turşusu

10 adet hıyar (körpe), 1 adet limon, 1 salkım koruk, kâfi miktar tuz.

İnce, küçük salatalıklar iğne ile delinir, kavanoza itina ile sıralanır. Kabuğu soyulmuş, kesilmiş limon, bir salkım koruk, içilecek derecede tuzlu su hepsinin üstüne çıkacak derecede bol konur. İki gün sonra, tuzu az geleceğinden, bir miktar daha konur, üzerine toplanan beyaz köpükleri alınır. Bir hafta sonra yenir.”

Turşu Türk sofrasında iştah açıcıydı. O zamanlar sağlık sorunları, perhizler, hekim yasakları bugünkü kadar çok değildi herhalde; bol bol turşu yenirdi. Dahası, bardak bardak turşu suyu içilirdi. Turşu suyunun vitamin deposu olduğuna inanılırdı.

Biz küçüklere yine de bazı yasaklar getirilmişti. Okul kapısındaki seyyar turşuculardan turşu yememiz, turşu suyu içmemiz kesinlikle yasaklanmıştı. Hoş, boza da, salep de içemezdik sokak satıcılarından. Okumuş yazmış büyüklerimizin bunu büyük yasağı yanı başında, “aşağı tabaka”dan arkadaşlarımız hem turşuları atıştırır hem turşu suyu içerler, biz de alık alık bakınırdık...

119

Hem iştah açıcı olduğuna inanılan, hem de biraz fazla yediğimizde, “Çok yeme! İştahın kapanır” denilen turşu bazan rüyalarım bile girerdi; kavanoz kavanoz, çeşit çeşit turşular görürdüm...

İstanbul’un dört bir yanında “meraklı turşucu”lar vardı. Bu “meraklı” deyişinin, turşucunun turşusuna özeni anlamına geldiğini bir türlü kavrayamaz; turşucuyu, her şeyi merak eden adam sanırdım.

Meraklı turşucuların vitrinlerinde, evlerdeki kavanozlardan da büyük kavanozlar durur, kavanozlarda

birbirinden pırlıtlı, ışıltılı turşular sergilenirdi. Şimdi, semtlerden gitgide kayboldu kırk yıl öncesinin turşucuları. Bir iki yerde rastladım mı, bakakalıyorum vitrinlere.

Onlardan biri, Firuzağa İlkokulu'ndan çıktıktan sonra önünden geçtiğim, camiin bitişiğindekiydi. Sonradan kırtasiyeci oldu.

Mesela minicik, cüce hıyarlar limon kabuğu sarısında durur, bu sarıda altın ışıltılar gezinir, yosun yeşili damarlar görülürdü. Cüce hıyarlar yine incecik kıyılmış dereotlarıyla sarmaş dolaştı.

Mesela, daha irice hıyar turşuları vardı ki kavanozlarında afili afili boy gösterirlerdi. Hemen yanlarında dilim dilim ve hep tırtıklı tırtıklı kesilmiş havuç turşuları, çarkıfelek çiçekleri gibi açmış görünürdü.

Erikler, kelekler, üzümmler bile turşu olmuştu. Meyvelerden, sebzelerden, kavanozlara konmuş, minyatür bir kış bahçesi uzanır giderdi camekân boyunca...

Turşu yapımın gizleri vardı. Filanca hanımın, falan meraklı turşucunun şu ya da bu turşusu pek beğenilir, nasıl böyle lezzetli olabildiği tartışılırdı.

Cihangir'de, Saraylı Büyükhanım'ın lahana turşusu pek ünlüydü. Saraylı Büyükhanım, lahana turşusunu kurarken soyulmuş ve kalın kabukları çıkartılmış bir baş soğanı turşusuna katıyormuş. Meğer o inanılmaz lezzeti, soğan veriyormuş.

Aynısı denenir; fakat aynı sonuç alınamazdı.

Derken bir sır daha çözülecek; Saraylı Büyükhanım'ın lahana turşusu kurarken kavanoza tülbent torbada bir miktar nohut ve arpa koyduğu ortaya çıkacaktı. Bu yöntem de derhal uygulanıyor, gelgelelim

turşuların lezzeti bir türlü tutturulamıyordu.

Saraylı Büyükhanım'ın bir sözcüğü kulağımda yankıyıp durur: Turşumak. Evet, turşu olmak anlamına, turşumak. "Lahanalar daha turşumadı. Üç dört gün ister daha." Ya da: "Havucun turşuması vakit ister."

Edebiyatımızın turşuya ayrılmış en güzel sayfaları Refik Halit Karay imzasını taşır. Türkçe'yi sözcük rüyalarıyla örmüş usta yazar, kesildi mi salkım saçak açıliveren toparlak kırmızı biber turşularına tutkundur. Onlarda, Felemenk ressamlarının birbirinden güzel çiçek resimlerini yakalar.

Kereviz yapraklarıyla, kereviz yaprağı saplarıyla sarılmış, bağlanmış koyu mor patlıcan turşuları, benim için, adeta ametist kayacıklardır.

Patlıcan turşusunu kesin, sedefli sarımsaklar, efla-tun çuhaçiçeğine dönüşmüş lahana kırpıntıları, yakut kıntısı kırmızı biberler, onlar hepsi yine bir Felemenk çiçek ressamının fırçasından çıkma değil midir?!

Zaten, turşu törenleri arasında unutamadıklarımın başında, patlıcan turşusunun hazırlanışı gelir. Ayrıca, ne saklayayım, patlıcan turşusu en sevdiğim turşudur.

Ne zaman çıkardı turşuluk patlıcanlar? Yaz başı mı, yaz sonu mu? Çarşıda pazarda şöyle bir görünür, hemen kaybolurdu. Yetiş yetişebilirsen. Reçeli ile yapılacak vişnenin birkaç haftalık zamanı gibi, turşuluk küçük patlıcanın camekân güzelliği de kıpkısa sürerdi.

Küçük ve mor, kadifeden patlıcanlar azıcık haşlanıyor, acı suları çıksın diye bir gece bekletiliyor. Ertesi sabah turşusu kurulacak.

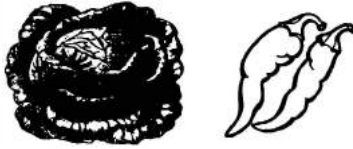
Sarımsaklar, kereviz yaprakları, kıyılmış havuçlar, lahana, maydanoz, işte o kıpkırmızı amavutbiberleri,

Selim İleri

hepsi hazır. Patlıcanlar ortadan yanlıp malzeme yerleştiriliyor içlerine. Sonra hepsi kavanozlarda.

Tam on beş gün bekleyeceksiniz! Gelip gidip kavanozlara bakmak, çocukluğumun sevinçlerinden, mutluluklarındandı...

Şimdi turşuduk; sevinçler, mutluluklar turşudu.



Turpların hikâyesi

123

Maurice Mességué turptan söz açarken Eski Mısır'a kadar uzanıyor, piramitlerin yapımı için çalıştırılan kölelere sarımsak ve soğanla birlikte turp da yedirdiklerini söylüyor.

Brecht'in unutulmaz dizelerinde piramitlerin korkunç taşlarını taşıyan o köleler anılır. Firavunlarını biliriz de, o kadar acı çekmiş binlerce işçinin hikâyelerine dair hiçbir şey bilmeyiz...

Turp solunum sistemimize iyi gelir, solunum yollarındaki tıkanıklıkları çözermiş. Soğanla sarımsak en doğaldan antibiyotik. Mısırlılar kölelerin sağlık sorunlarına dikkat ediyorlardı herhalde...

Turp denince, ben önce kırmızıturpu düşünürüm.

Oysa turplar çeşit çeşit. Ufak turplar var; ufak turplar ikiye ayrılıyor. Benim kırmızıturp dediğimin bir başka adı, frenkturpu. Frenkturpuna kirazturpu diyenler de varmış. Ufak turpun siyah olanına kestane-

turpu deniyormuş.

Ufak siyah turp der geçerdim, bilmiyordum asıl adının kestaneturpu olduğunu.

Bir de kimimizin karaturp, kimimizin bayırturpu dediği irice turplar söz konusu. Çocukluğumda, bayırturpunun kirli esmer kabuğunun soyulmasına bayırlırdım. İçinden bembeyaz çıkıverirdi. Ondan sonra rendelenecek, tuzlanacak, sirke ve zeytinyağıyla donanacak.

Bunları Kadıköy'ndeki evimizden hatırlıyorum. Enikonu küçük olmalıyım. "Bugün turp salatası yiyeceğiz." Bu söz de annemin olmalı. Mevsim hiç şüphesiz kışır...

124 Turpun bitkibilimdeki adı *Raphanus*'muş. Turp Farsça'ymış. Oysa bana Batı dillerinden bir sözcük gibi gelirdi. Türkçesi acırga. Ne var ki acırgayı daha çok yabanturpu için kullanırsınız.

Frenkturpunun kıpkırmızıları olduğu gibi pembele-ri de vardır. Kıpkırmızılarının güzelliği başkadır. Kıvrık salatanın zümrüt yeşilinde kırmızıları ve beyazlarıyla uçan daireler gibi gezinirler.

Toprak altındaki bu yumruların toprak üstündeki yaprakları yosun yeşilidir. Turpların çiçeklerini gördünüz mü? Beyaz çiçekler, sarımtırak çiçekler, dahası mor çiçekler... Beyaz çiçeklerin incecik mor şeritlerini gözden kaçırmayalım.

Bu kez Cihangir'deki evdeyiz. Firuzağa İlkokulu'nda öğlenci öğrenciyim. Akşamüzeri eve döndüğümde, ablam taze ekmek dilimine margarin sürmüş, bütün dilimi incecik dilinmiş kırmızıturplar beze-miş, tabii tuz serpmiş. O kadar lezzetli ki! Geçen kırk

yıla aldırmayıp, şimdi yeniden yiyesim geliyor.

Gelgelelim, iştah açıcı, çerez ya da salata olarak yediğimiz turp her mide için elverişli değildir. Baharlı tadı önce hoşta gider, sonra midede bir şişkinlik başlar, şişkinlik yalazlanır, epey bir kıvranırsınız.

Birkaç gün sonra yeniden turp sevdası çekersiniz. Mimar Ümit Bey'in sofrasından değişik bir salatayla turp özlemimiz giderilebilir:

Yuvarlak yuvarlak dilinmiş kırmızıturp, rendelenmiş karaturp, ince doğranmış yeşil salata, yarım fincan taze bezelye, hafif haşlanmış havuç (şerit şeklinde kesilecek), iki üç dilim somon füme. Salata kâsesinde hepsi iyice karıştırılacak. Sonra özel sosu dökülüp yeniden karıştırılacak.

Özel sos, zeytinyağı, tarhunlu sirke, şeker, hardal ve limon suyu karışımı. Rendelenmiş karaturp tuzla ovulduğundan sosta ayrıca tuz yok.

Ümit Bey, 'bahar yangını' adını verdiği salatasına bazan halka halka kesilmiş beyaz soğan ve kapari de koyuyormuş.

Mességué'yle başladık, onunla bitirelim. Mességué turp yapraklarından yakının romatizmaya çok iyi geldiğini söylüyor. Turpları atıştırarak sindirim zorluklarına uğrayacağıma, yaşıma uygun şekilde bu romatizma tedavisinden yararlanmam gerektiğini elbette biliyorum. Ama gönül yaşım, hâlâ kırk yıl öncesinin bol margarinli, bol kırmızıturplu ekmek dilimini sayıklayıp duruyor.

Salata gezintileri

126

Baştan söylemeliyim: Günlerce sürebilir salata gezintileri.

Ormanda, kırlarda, yeşil vadilerde gezer gibi salatalardan salatalara çekip gidebilirsiniz. Derin soluklar alın, i iniz açılsın !

 nce şu     yaprakların,     sebzelerin güzelliğine doyun; şu renkler gözlerinizi okşasın:

Kıvr k salatanın yeşili, sahilde geri çekilen dalga-dan arta kalmış bir deniz k p   n  andırarak, deniz k p   lerinden fırfırlı bir dantela olup çıkıyor.

Az berisinde yıkanmış rokalar, daha koyu yeşille-riyle hem yeşilin bir başka ayırtısını sunuyorlar, hem zümrüt gerdanlı ı andırıyorlar.

Yeşilden gidersek; marul açılıp koyulaşıyor, lahana hafiften yeşermek isterken sarıyor, maydanozun yeşiliyle dereotununki güzellik yanşında ve nane olanca al ak           yle kendi yeşiline bakılmasını bekliyor.

Salatanıza neden çiğ ıspanak doğramazsınız ki ?
Onun yeşili zebercet taşları gibi ışıldar.

Yeşil biberler, Çengelköy'ün bademleri, kereviz sapları, kereviz yaprakları, tazecek üzüm yaprağı –Neden koymuyorsunuz ki salatanıza? Çok yaraşır...–, yaprak yaprak fesleğen, hepsi yeşilde uçuşup duruyor.

Ama yeşille yetinmeyelim.

Şu kırmızı lahananın vişneçürüğünde handiyse siyaha yol alan damar damar renk yelpazesi, usta ressam elinden çıkma soyut bir resimdir.

Yarı başında rendelenmiş havuç, kavuniçisi ve sönük sarısıyla günbatımının şuruplu renklerinden bir alaca kesit sunar. Ona bir yerlerden lacivertler, maviler bulmalı. Mesela gri-yeşil hindibanın o kadar güzel mavi çiçekleri...

127

Salatanıza ekleyeceğiniz çiğ mantarlar, solgun bozlarında, benek benek, tırtıl tırtıl kahverengilerinde kerevize akrabadır. Sarımsı, kirli beyaz karnabahar üvey kardeşleridir.

Hele şu kıpkırmızı domates !

Siyah, yeşil zeytinler !

Kırmızıturp !

Haşlanmış sarı-beyaz yumurta dilimleri !

Yosun renkli, misket misket kapariler !

Yarı saydam soğan halkaları!..

Salata renklerindeki canlılık, dirilik git git göz yacaktır. İyisi mi, tatlara tariflere geçelim.

Yeşil salatanın katıksızını da, katıksızını da severim. Katıksızının sosu ille zeytinyağlı ve limonlu olmalıdır. Hadi bilemediniz, iki üç damla sirke. Yeşil salatada mayonezli, hardallı sosların tat kaçıracağını düşünürüm.

Katıklısına gelince, uydurduğum katıklı kıvırcık salatalar vardır:

Yeşil yaprakları irice parçalar halinde doğrayın. Soğanı halka halka dilimleyin, birbirinden ayırın. Havucu ve salatalığı incecik dilimler halinde kesin. Nane yaprakları atın. Beyaz turp rendesiyle karlar yağsın. Zeytinyağlı ve limonlu sosunuza kalın öğütölmüş karabiber eklemeyi unutmayın. Tuzu son anda, yemeye başlamadan serperseniz salatanız diri kalır...

Uydurduğum lahana salataları da var, hem de ıspanaklı:

Kırmızı lahanayı dilim dilim kesip, tırtıl tırtıl ayırdınız. Kırmızı lahana tırtıllarını tuzlu suda bir iki saat mutlaka bekletin. Süzdükten sonra biraz beyaz lahanaya, biraz ıspanakla karıştırın. Tuz, limon, yarım çay kaşığı hardal ve zeytinyağından oluşan sosu dökün. Karıştırdıktan sonra maydanoz yapraklarıyla bezeyin.

Beyaz lahanayı irice dildikten sonra tuzla şöyle bir ovun, yıkayın. Ekşi elmayı dilim dilim –incecik dilimler– ekleyin. Zeytinyağı ve sirkeden oluşan sosla harmanlayın.

Tuzla hafif ovulmuş beyaz lahanaya yine tuzla öldürölmüş çok az beyaz soğanı ekleyin, yedi sekiz körpe marul yaprağını ortalarından koparıp katın, bir demet maydanozu da ince ince kırpın. Zeytinyağı, limon, bolca kapari. Denemezseniz, hata etmiş olursunuz.

Değişik –uydurduğum– bir ıspanak salatası:

ıspanak yapraklarını irice kesin, Rokfor peyniri ufalayın, cevizi irice dövün; hepsini harmanlayın. Zeytinyağı, pul biber ve çok az limon suyundan olu-

şan sosla karıştırın. Bu salatayı pazı ya da semizotuyla da yapabilirsiniz.

Bu kez kereviz:

Kerevizi rendeleyin. Zeytinyağı, hardal, dövülmüş sarımsak, bol limon suyundan oluşan sosla karıştırın. Buzdolabında ille soğutmanız gerekiyor. Fransız yöntemi olmasına karşın rakının yanına çok yakışır.

Söyledim size: Salata gezintileri günler alır.

Çiğ yaprak, sebze salataları, haşlanmış sebze salataları olduğu gibi etli salatalar da vardır. Şimdi “üçüzlü” tavuk salatası:

Haşlanmış üç tavuk göğsünü didik didik edin. Üç tane küçük hıyarı küp küp kesin. Üç kornişonu da küp küp kesin. Bunları harmanlayın. Üç diş sarımsağı dövün; üç kaşık yoğurt ve üç kaşık mayonezle sarımsağı iyice karıştırın. Üçüzlü tavuk salatanızın üstüne sosu dökün. Tuz ve öğütülmüş beyazbiberle karıştırın. Dereotu yağmuruna tutun, üstü silme yeşil olsun!

129

Daha lüks, daha ‘Avrupaî’ bir salata:

Haşlanmış, kabuğu ayıklanmış karidesleri –küçük değil, iri karides!– lokma büyüklüğünde kesin. Kıvırcık salatının iç yapraklarını ve rokayı ince ince kıyın. Kırmızıturpu ve çiğ pancarı küp küp doğrayın. Hepsini harmanlayın. Ketçap ve mayonez karışımı sosunuza bir kaşık –çay kaşığı!– konyak ekleyin. Sosu, Avrupaî salatamızın üstüne dökün. Yumurta dilimleri ve maydanozla süsleyin. Kırmızıbiberi, tuzu artık serpebilirsiniz.

Rozbifli “Mukadder Abla salatası”:

Çocukluğumda ‘rozbif’ sözcüğünü bilenlerin sayısı herhalde bugünkünden azdı. Belli bir görgüden

geçip gelmiş ve ille varlıklı ailelerin sofrasında görünürdü rozbif.

Bugünün minibüs yolu, apartman yığını Üst Göztepe'yi kırk yıl öncesinde düşlemeye çalışın. Bombos, ıssız uzayıp giden bir yol. Ulu ağaçların gölgelediği bahçeler, tarhlarda öbek öbek çiçekler, kelebek uçuşları ve arı vızıltıları. Bahçenin tam ortasında pancurlu, iki üç katlı ahşap köşkler.

Mukadder Abla o köşklere birinde oturuyordu. İri siyah gözlü, hep gülen, dudakları daima kıpkırmızı boyalı, kömür karası saçları ortadan ikiye ayrık topuz, balıketinde, uzunca boylu bir genç kadın. "Şaşaa içinde bedbaht" yaşadığı söylenirdi. Kocasının Beyoğlu'nda bir garsoniyeri varmış. Mukadder Abla'ysa bu kocaya hâlâ âşıkmiş...

130

Rozbifli salatayı Göztepe'deki köşkte yemiştik. Söğüş rozbifin tadını diğer etlerinkinden farklı bulmuştum ve salata çok hoşuma gitmişti.

Salata karışırken dağılacak, parçalara ayrılacak kadar incelinmiş söğüş rozbif, elle, adeta yaprak yaprak doğranmış yeşil salata, yuvarlak kesilmiş kırmızıturplar, haşlanmış yumurta dilimleri, tadımlık ölçüde yengeç lopları; tümünü, zeytinyağı, limon, hardal, kalın öğütülmüş karabiber, tuz karışımı sosla terbiye edeceksiniz.

Mukadder Abla şaşaalı bir hayat içinde bedbaht yaşarken, alçakgönüllü evimizde annemle babamın ne ölçüde mutlu yaşadıklarını kestirmek güç. Belki de bunları düşünmezdim.

Oburcukluğum başı çektiğinden, daha çok, annemin patates salatalarını düşünür, düşler durur-

dum. Annemin patatesli börekleri gibi patatesli salataları da lezzetliydi.

Öyle bir salatası vardı ki, yanılmıyorsam, eski mutfağımızın sevilen patates salataları arasındaydı:

Haşlanmış patates püre makinesinden geçiriliyor, daha sıcakken, hemen bir yumurta kırılıyor; karıştırılarak karıştırılarak yumurtanın patatesin sıcaklığında pişmesi sağlanıyordu. Tabii bir yandan da zeytinyağını ve limon suyunu boca edecektiniz.

Sonra taze soğanı, maydanozu, patates ılımışken doğrayacaksınız. Çünkü onların diri kalması gerekli. Tuz ve karabiber; soğutup afiyetle yiyebilirsiniz.

Bu püremsi salatadan başka, haşlanıp dilim dilim kesilmiş patates salatasına da taze sarımsak doğranır, yine limon artı zeytinyağıyla beslenirdi. Yoksa limon yerine sirke mi konurdu?

131

Patates, havuç, ikisi de haşlanıp dilinmiş, ayrıca siyah zeytin; sarı, kavuniçisi ve siyahıyla bir renk salatası... Zeytinyağı artı limon...

Salata gezintilerimiz bitecek gibi değil. Bari ben size hemen hemen bütün salatalara yaraşacak bir sos tarifi vereyim, gezinti öylece bitmiş olsun.

İki çay fincanı sızma zeytinyağını bir kavanoza boşaltın. Üç dört diş sarımsak dövün. Küçük bir baş soğan çentin. İkisini de kavanozdaki zeytinyağına ekleyin.

Şimdi yarım çay kaşığı toz karabiberi, aynı ölçek toz hardalı, hep aynı ölçek kırmızıbiberi, iyice ufalanmış fesleğen kurusunu, kuru naneyi, tarhununu yine bir fincanda harmanlayıp yine kavanoza dökün. Yarım kesmeşekeri bir fincan sirkede eritin. Boca edip ka-

vanozu iyice çalkalayın. Dinlenmeye bırakın.

Kullanmadan önce gerekli ölçekte alıp, kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz; dereotu da ekleyebilirsiniz. Gerektiği kadar tuzu koymayı unutmayın.

Salata gezintilerimize *Oburcuğun Edebiyat Kitabı*'yla katıldığınız için teşekkür ederiz. İleride yine buluşmak umuduyla...



Oburcuk serin
yemekler vadisinde

Zeytinyağlı kış dolmaları

135

Kimbilir kaç yıl önceydi, şimdi bana bir masal gibi gelen kış günüydü, üç dört arkadaş Todorî'ye gitmiştik. Derken kar başlamıştı. Kar lapa lapa yağıyordu...

Hemen o dizeler:

*"Akşamüzeri balkona kuruldu muydu
Bacak bacak üstüne atıp cigarayı da yaktı mıydı
Şeytan diyor ki git, saçlarını dola eline
Bir sille bir tarafına, bir sille öteki tarafına
Piyango vurduysa vurdu
Kelleyi kulağı düzdünüzse düzdünüz
A şıfırtı, cakan kime"...*

Todorî'ye gidildi mi, Metin Eloğlu'nun unutulmaz "Fantiri Fitton" şiirinden ille dizeler okunacak. "Fantiri Fitton"da Todorî de geçiyor:

*"Gitmesin efendim mecbur eden mi var
 Gitmesin Todori'nin gazinosuna
 Bok mu var Todori'nin gazinosunda
 Otursun evceğinizde anasına yardım etsin
 Tahta silsin, kabı kacağı ovsun
 Mademki okulu bıraktı, başka işi ne
 Kıçını kakıp kısmetini beklesin."*

Kalamış hâlâ güzel bir Kalamış'tı. Körfez daha doldurulmamış, o yakışksız marina da yapılmamıştı. Rum kilisesinin avlusundaki Todori Meyhanesi yerli yerindeydi. Arada bir orada buluşurduk, edebiyat tutkunu arkadaşlar.

136 İşte kar yağarken zeytinyağlı lahana dolması yiyorduk. Etili lahana dolmasını severim de, zeytinyağlısıyla aram pek iyi değildir. Fakat Todori'ninkine bayılmışım.

Gençlik ve sarhoşluk, meyhanenin aşçısından tarifini dinlemiştik:

Dolmalık lahananın göbeğini bıçakla çıkaracaksınız. Büyük bir tencereye bolca su konacak, ağır ateşte lahananın yaprakları öldürülecek. Tencerenin kapağını kapatmayı asla unutmayacaksınız.

Vakit kaybetmemek için, bir başka kapta soğan yağda kavrulacak; ıslatılmış pirinç eklenecek, o da kavrulacak. Şimdi tam hatırlayamıyorum ama, biraz su eklenecek; karabiber, yenibahar, dereotu, kıyılmış maydanoz, kızartılmış fıstık, üzüm, hepsi yarı pişmiş hazır tutulacak.

Öbür tencereden lahana çıkacak, yapraklar kesilecek; istenilen büyüklükte dolma sarılacak. Todo-

ri'nin dolmaları tombul tombul ve yassımtıraktı. Her birinin lahana yapraklarına kehribarı andırır saydamsılık gelmişti. Dereotunun, maydanozun yeşertisi, fısıklıkların kızarık kahverengisi bu saydamsılıkta rüya gibi görünüyordu.

Aşçı, tencerenin dibine irice lahana yapraklarını döşedikten sonra dolmaların tek tek dizileceğini söylemişti. Limon ve su eklenip orta ateşte pişecek...

Dile daha emek verdiğimiz dönemlerde mutfak dili de zengindi. Dolmalar belli başlı dörde ayrılırdı: Etli yaz dolmaları, zeytinyağlı yaz dolmaları, etli kış dolmaları, zeytinyağlı kış dolmaları. Uskumru dolması bunların hiçbirine girmez, tek başına bir saltanat kurardı.

İşin tuhafı, uskumru dolması ayrı tutulurken, midye dolması zeytinyağlı kış dolmaları arasına katılıyordu. Yazın da yenmez miydi midye dolması ?

Pekâlâ yenirdi, yaz geceleri dedemin çilingir sofrasında midye dolması başköşedeydi. Ama dilin kendine özgü sırlarına boyun eğilir, midye dolmasının mevsimlere göre yeri yurdu kışta saklı tutulurdu...

"Fantiri Fitton"daki "şıfıntı" anasının karşısına geçip rakı içiyormuş. Todorî'ye de gidiyor; Todorî'de lapa lapa kar yağan bir kış günü zeytinyağlı lahana dolması yedi mi ?

Ama şiirin sonu beni çok üzer. Şairin şıfıntıya âşık olduğunu birden sezersiniz:

*"Bu da tutmuş, bir mühendis koymuş aklına
Güze doğru evlenecekler de, Amerika'ya
gidecekler"...*

Acaba evlenip gittiler mi ?

Metin Eloğlu'nun ilk yapıtlarında, çok sevdiğim *Düdüklü Tencere*'de, *Sultan Palamut*'ta, *Odun*'da 'yemek' sınıfsal bir öge gibi dizelerden dizelere, şiir- den şiire koşuşup durur.

Memet Fuat şöyle diyor:

“Şiire kabına sığmaz, cin gibi bir halk çocuğu olarak, alt tabaka diliyle girdi. Olayları toplumsalcı bir açıdan ele aldığı açıkça belli bir alayla yansıttı.”

Yemekler de o ince alayla yoğrulur, okura çoğu kez zehir çanağında sunulur. Umarsız bir aşk şiiri gibi de okunacak “Köroğlu”nda yillanmış evlilik, bir de geçim sıkıntısıyla eskiyip gitmektedir:

138

“Andıkça içim sızlar

Çukurmuhallebici’de yediğimiz o sütlacı

Suratına çalarım şu sahanı

Canım benim”.

Şiirdeki kişi hemen ardından üst tabakanın mutfağına göz atar:

“İstakozun üstüne maydanoz ekiyorlar

Bu öğlen Ali’yle dalaştık

Ali çerkeztavuşu yiyor ben niye yemeyeyim

Kaldır önümden şu kapuskayı”.

Arkası çaresizlik ve kavga: “Kaldır dedim ulan”...

“Sofra Adabı”nda keşkekler, helmeli fasulyeler, ateşte kuzular, uskurnular, orkinoslar boy gösterir;

başka şiirlerde, ballı börekler, amavutciğerleri, çiroz salataları, daha neler. “Nedircik Yavrusu”ndan şu dize:

*“Sofraya çöküyorum acıkmışım dolma molma
var...”*

Şiirin ilk dizelerinden öğrendiğimize göre İstanbul’da yaz günleriymiş. Dolmalar da besbelli yaz dolmaları, belki zeytinyağlı, belki etli.

Ama biz hâlâ zeytinyağlı kış dolmalarında iz sürüyoruz.

Bilmiyorum şimdilerde kereviz dolması yapılan evler kaldı mı? O zamanlar, çocukluğumda gerçekten kış yemeğiydi, kışın bir simgesi, kendince bir şöleniydi.

Geleneksel mutfağımızın elenikasını sökmüş Mediha Hanımefendi bana şöyle tarif etti:

Altı kişi için –Mediha Hanımefendi, “O zamanlar aileler en az dört beş kişiydi...” diye ekliyor...– üç kilo kereviz alacaksınız. İki yüz elli gram pirinç, iki yüz elli gram soğan, bir adet limon, dereotu, ince iki havuç ve tuz.

Kerevizlerin kabukları iyice soyulacak ve her kereviz ortadan ikiye bölünecek, ortalar çukur gibi oyulacak, etrafları temizlenecek. Kerevizler bu halleriyle limonlu suda bekletilecek. Sonra aynı suda şöyle bir haşlanıp soğumaya bırakılacak. Soğan zeytinyağında öldürülecek, küçücük ve küp küp kesilmiş havuçlar ve pirinç soğana eklenip hepsi kıvamında kavrulacak. Biraz su, tuz ve limon bu malzemeye konacak; dereotu da eklendikten sonra kerevizlere doldurulacak.

Kereviz dolmaları hafif ıslak yağlı kâğıda sarıldıktan sonra yine limon suyu serpilerek orta ateşte pişirilecek. Soğuduktan sonra kâğıttan çıkarıp tabağa dizeceksiniz...

Bir renk, bir garnitür olsun diye dolma harcına isterirse haşlanmış bezelye de konabilirmiş.

Mediha Hanımefendi'yi ağzımın suyu aka aka dinledim. Oysa çocukluğumda evimizin kereviz dolmalarından yemez, annemin bütün ısrarlarına karşı koyardım.

Mediha Hanımefendi acı acı güldü; "Şimdi yeni moda kereviz pane yapılıyor" dedi. Kerevizler soyulup dilim dilim kesilerek kaynamış suya atılıyormuş. Haşlayıp süzeceksiniz, una, çırpılmış yumurtaya, galleta ununa bulayıp tavada kızartacakmışsınız ve yoğurtlu, kremalı, sarımsaklı bir sos dökecekmişsiniz üzerlerine.

Mediha Hanımefendi, "Kereviz paneyi ızgara veya tava balıkla servis yapıyorlar" diyor ve artık bu kez acı bir kahkaha savuruyor.



“En büyük kadın şöhretimiz”

Refik Halid Bey o sabah memleketteki “rejim, âdet, anane değişiklikleri”ni düşünerek uyanır. Yönetimler, gelenekler, görenekler boyuna değişmekte; halkın, ulusun düşünce, beğeni ve duyguları da boyuna değişmektedir.

141

Nilgün romancısı böylesi bir kıpırdaklıkta kimin saygınlığını sonuna kadar koruyabileceğini tartmaya koyulur. Politikada, edebiyatta, sanatta ünler bir parlayıp bir sönmektedir. Düne kadar herkesin alkış tuttuğu bir kişi, göz açıp kapayana, kapının önüne konulmuştur...

Geçen zamanın, değişen rejimin fırtınalarından Reşid Paşa’yla Midhat Paşa adlarını sanlarını koruyabilmişler midir?

Refik Halid, bugünün yarı Amerikan Türkiye’si’ni besbelli aklının ucundan bile geçirmemektedir. Reşid Paşa, Midhat Paşa şimdi kimin umuru?

Romancı, edebiyat alanında da bir iki isim mırıldanır; Namık Kemal'den, Ahmed Midhat Efendi'den söz açar.

Fakat lafı gevelemekten yana değildir: Ününü koruyabilmiş kişinin erkek değil, bir kadın olduğunu hemen söyler. Kim ?

Gözünün önünden şaireler geçmektedir; Fitnat, Leyla, Nigâr... Gelgelelim:

"Gözünüzün önüne, dünyanın en seçme çiçeklerinden daha katmerli, daha süslü, nazık ve nazenin tül şemsiyesini, şöyle yan eğmiş; atlas feracesi içinde haşır haşır salınarak ve sürmeli gözlerini baygın baygın süzerek; yaşmak altında harelenen ak gerda-
nında laden beni, Göksu'ya gitmek üzere halayığını
142 elpençe arkasına katmış, üç çifte kayığına binen bir Enderun ve Tanzimat şairesi getirmeyiniz."

Ünlü kadın onlardan biri değildir.

Yalnız bir an durup, şu 'laden' sözcüğüne göz atalım. Eskiler onu şapkaıyla yazıyorlardı: lâden. Girit'te yetişen bir tür çalının zamkıymış. Bu zamk birtakım işlemlerden geçiriliyor; saç, kaş boyamaya, ben kondurmaya yarayan bir siyah macun elde ediliyor...

Dönelim en ünlü kadınıma.

Biz dönmek istesek de, Refik Halid Bey, Fitnat Hanım'la biraz oyalanmaya kararlı. Yirminci yüzyıl yazarı olmaktan çoktan vazgeçmiş: on sekizinci yüzyılda Fitnat Hanım'la görüşüp söyleşmeyi yeğliyor.

"Düşününüz, yeşil çinilerle süslenmiş, duvarları rafli ve çekmeceli, tavanı nakışlı, pencerelerinden tunç parmaklıklar ve servi ağacından incecik kafesler, bir ocaklı loş oda... Siyah samur kaplı sedirler,

kuştüyü erkân minderleri ve içinde Hint'ten gelmiş baygın rayihalı 'kurs'ların tütsülendiği gümüş buhur-danlar ve raflarda Çin'den gönderilmiş kuvvet macunlarıyla dolu fağfur kâseler..."

Dekor böyle. Fıtnat Hanım feracesini atıyor, yaşmağını bir tarafa fırlatıyor; şalvarı Floransa kadifesinden, yeleğinin düğmeleri inci; Refik Halid Bey'le koyu bir söyleşiye dalıyor.

Söyleşiye elbette Bâki'nin kasidesi, Yahya'nın gazeli eşlik edecek...

Bâki'yi herhalde biliyorsunuz. Sorsanız da, sormasanız da Yahya'yı bilmediğinize eminim. Kim olduğunu, ne zaman yaşadığını, Divan şiirindeki macerasını ben de söylemeyeceğim. Bir iki kitap, sözlük (Behçet Necatigil, *Edebiyatımızda İsimler Sözlüğü*), ansiklopedi karıştırmanızda yarar var.

143

Şaireyle *Nilgün* romancısı arada bir susuyorlar. Köşedeki boy saatinin "kedi mırıltısı" derin bir huzura çağırıyor insanı.

Ama Refik Halid çarçabuk silkiniyor. En ünlü kadınıma geri dönecek. Bu kadının ismi, öyle Fıtnat, Nigâr gibi şatafatlı değildir. Tam tersine, özbeöz bir halk adıdır. Fatma gibi, Emine, Hatice gibi. "Kıyafeti de adına uygundur: Bir koyu renk yeldirme, bir yazma başörtüsü, ayaklarında ise kaba, nalçalı kunduralar. Sadece bir köylü kadın!"

Peki ama kim?

İşin tuhafı, bütün memlekette, ne kadın, ne erkek onun kadar şöhretlidir... Öyle bir şöhret ki, unutulmasına imkân yok. Dahası, *Nilgün* romancısı onu her gün anmaktadır.

Bu ad, “sokaklarda bağıra bağıra, nümayişi andıran şekilde sıkça tekrar edilir”... Eserine gelince, evet, bir de eseri vardır, bu eser söz konusu edildiğinde Refik Halid, günümüzün çok satışlı romancılarını çatlatmak istercesine şöyle der:

“Ya eserinin hâlâ kapışla kapışla alındığını, rağbetten bir zerresini kaybetmediğini, ve her sene, milyonlarca, hatta –hiç mübalağam yok– milyarlarca yenisinin satılığa çıkarılıp, dört beş ayda tükendiğini söylersem ne buyuracaksınız?”

Okurunu daha çok üzmemek istemeyen romancı, bu kadını açıklamaya karar verir. Gerçi mevsim yaz olsa onu herkes çıkarabilecektir. Ama Refik Halid yazısını kış günü yazmakta, bu kadının yokluğunu şiddetle duyumsamaktadır.

Çünkü yaz olsa, sokaktaki satıcının sesi: “Ayşe-kadın fasulyesi!” diye haykıracaktır.

O ayşekadın fasulyesi kadar, satıcı sesi de beni düşlere çekip götürüyor. İlkinde damak tatlarımızın can yangını; ama ikincisinde, çocukluğumun Cihangir sokakları... Sirtında küfesi satıcı geçiyor, fasulye satıyor, yaz meyveleri satıyor. Onun sesine başka satıcı sesleri karışıyor; balıkçısıyla, yoğurtçusuyla... “Kaymak yoğurt”çusuyla, hatta manifaturacısıyla bütün İstanbul satıcı sesleri olup çıkıyor...

Bu arada Refik Halid de haykırıyor:

“Sana bin takdir, bin aferin Ayşe Kadın! Aziz hemşerim!..”

Birdenbire Ayşe Kadın’la gerçekten tanışma fırsatını buluyoruz:

“Yeni ve eski dünya fakültelerinde kafa patlatmış

nice ziraat ve nebatat mütehasssılarımızın yapamadığını sen yaptın: Beykoz'un bir ücra bostanında, yaz demedin, kış demedin, iki büklüm toprağa eğildin, çapaladın, eşeledin, fundaladın, gübreledin; çeşit çeşit fasulyeleri en iptidâî vasıtlarla birbirine aşıladın, akrabalaştırdın; köylü aklın ve köylü bilginle ortalara âlimleri hayran bırakan bir 'istifâ' (saf hale gelme), bir 'seleksiyon' numunesi, bir şaheser koydun. Millet de büyük bir kadirşinaslıkla o esere senin adını koydu; adın müebbet oldu!"

Demek öyküsü böyleymiş. Ben bilmiyordum.

Bilgisizliğimiz karşısında köpüren romancı haykırmaya devam ediyor, hem biraz daha yüksek sesle, geleceğin biz kadirbilmezlerini uyarmak istercesine:

"Ayşe Kadın! Asil yürekli, zevk sahibi, medenî köylü kadın! Bahçıvan kızı! Sen bir azizesin, patates naşiri Parmentier'nin manevî bir kerimesi, fakat daha fen ve sanat ehli, bir âlimesin. Ziraat Mektebi'nde namına bir kürsü kurulmamasına, Halkalı Çiftliği'ne bir heykelinin dikilmemesine teessüfler etme; zaten etmezsin. Hiçbir isim, seninki kadar keyifle, istekle, iştahla zikredilmemiştir, edilemeyecektir."

145

Birdenbire lokantalar, çarşıpazarlar, yemek kitapları, gazetelerin sebze fiyatı köşeleri Ayşe Kadın'ın adıyla çalkanıyor:

"Garson, bir ayşekadın!"

"Tart bakalım iki kilo ayşekadın!"

"Ayşekadın fasulyesinin kilosu şehrimizde 5 kuruştan satılmaktadır..."

Koca bir yaz herkes Ayşe Kadın'ı konuşmaktadır. Evlerde, lokantalarda ayşekadın fasulyesi pişmekte,

bu tatlı, tombul sebze gönüller okşamaktadır.

Öteki fasulyeler öyle mi? Refik Halid Bey onların adlarını pek kişiliksiz buluyor: Çalı, yer, barbunya... Sıradan adlar. Bir ara ayşekadın fasulyesinin adını değiştirmeyi bile düşünüyor: "O kadar lezzetli, taze, körpe, usareli ve gevrek ki, buna 'ayşekız fasulyesi' diyeceğim geliyor."

"En büyük kadın şöhretimiz" adlı yazısında *Nilgün* romancısı, Ayşe Kadın'ın bir meslektaşından söz açıyor: Musta Bey. Musta Bey, mustabey armuduyla şöhret bulmuş. Ama Refik Halid, öyle armut şöhretleriyle ayşekadın fasulyesinin ününü bir tutmaya da asla yanaşmıyor.

146

Dedim ya, mevsim kıstır; romancımız, ağzı sulana sulana, gözünde "yemyeşil, taze ve semiz bir fasulye demeti canlana canlana" yazmaya koyulmuştur...

Ayşekadın fasulyesi dendiğinde, ilk akla gelen, zeytinyağlısıdır. Hele yazın, buz gibi, iç açıcı, serinletici, ferahlık verici. Ama ben, kıymalısını daha çok severim.

Kıymalısını daha çok anneannem yapardı. Bizde, babamın kıymayla arası pek iyi değildi. O yüzden kıymalı sebzeler az pişer; yalnızca köfteye rağbet edilirdi. Köfteye itiraz etmezdi babam. Şekil değiştirmeden kıymayı unutupordu herhalde.

Reçeller, mezeler, yemekler meleği anneannemin kıymalı ayşekadın fasulyesi mutfağımızın bilinen, klasik yöntemiyle pişirilirdi. O zamanlar hep koca bir tencere için yemekler düşünülürdü; aileler mi daha kalabalıktı, bereketi bol olsun diye mi?..

Bu koca tencere için 1 kilo taze ayşekadın fasulyesi alacaktınız. Manavdan, kapının önünden geçen sebzeciden 1 kilodan az alınması, ister fasulye ister başka sebze, adeta ayıp karşılanır, küçümsemesinden çekinilirdi.

1 kilo körpe ayşekadının yanı sıra yarım kilo az yağlı kıyma, iki üç baş soğan, irice, olgun domates, yağ, tuz, karabiber; işte malzemeniz.

Anneannem, kıymayı katır kutur kavurmazdı. Kıyma, yağ, soğan... Tabii çentilmiş soğan sahanda hafifçe kavrulurken tuz ve karabiber serpilir; sonra ayıklanıp kuşbaşı doğranmış domatesler ilave edilir, biraz da su; kıyma yarı pişmiş hale gelinceye kadar ateşte bırakılır.

Öyle yarı pişmiş haliyle tencereye boşaltılır, kenarları dikkatle alınmış ayşekadın fasulyesi handiye tek tek dizilir, yine su eklenerek ateşe oturtulurdu. Yarı pişmiş kıyma altta olacak. Çünkü etin suyu, yemeğe lezzet katacak...

147

İşin bir de hilesi vardı: Ayşekadın fasulyeleri tam körpe değilse! Manavın, sokak satıcısının oyununa gelinmişse! Olur a, körpesi kartı iç içe... Bu durumda fasulyeyi önce haşlayıp sonra dizecektiniz tencereye. Yiyenler de, hep körpe ayşekadın yediklerini sanacaklar.

Sebebini bilmiyorum, anneannem aynı yemeğin çalıfasulyelisini yapacaksa, ince kıyılmış çalıyı önce tuzla ovar, sonra pişirirdi.

Şimdi gelelim zeytinyağlı ayşekadın fasulyesine. Tabii yine 1 kilodan aşağı alınmayacak. Yarım su bardağı zeytinyağına kıyacaksınız. İrice iki soğan,

250 gram domates –kırmızılardan, olgun–, yine tuz, fasulyenizi renklendirmek istiyorsanız ince bir havuç.

Zeytinyağını yemeği pişireceğiniz tencereye dökün. İnce kıyılmış soğan zeytinyağında öldürülür; ince dilinmiş havucun da öldürülmesinde yarar vardır. Ayıklanmış, doğranmış domatesi ekleyin. Vakit kaybetmeden fasulyelerinizi de. Daha su konmuyor. Çünkü fasulyeler bu harçta biraz öldürülecek. Sonra su konacak, yeterli ölçüde tuz serpilecek ve zeytinyağlı ayşekadın fasulyeniz orta ateşte kotarılacak.

Yaptığı her yemeği yüzüne gözüne bulaştıran Neşecan Yengemiz, her nasılsa, ayşekadın fasulyesinin zeytinyağlısını çok lezzetli yapardı. Bir tabakla asla doyamazdınız.

148

Birtakım sırları olduğu sonradan ortaya çıktı. Neşecan Yenge, zeytinyağında önce fasulyeleri öldürüyor, kevgirle yağdan süzgece çıkarıyor; sonra aynı yağda soğanı ve domatesi öldürüyor; havuç hiç koymuyor, onun yerine bir kesme şeker atıyor. Sonra yeniden fasulyelerini yerleştirip, çok kısık ateşte, hemen hiç su koymadan pişiriyor. İkide birde tencerenin kapağını açıp dibi tuttu mu diye bakarmış... Dibi tutacak gibi olursa, azıcık içme suyu ekleyeceksiniz.

Karadenizli Esmâ Hanım'ın ayşekadın fasulyesi turşuları meşhurdur. İstanbul'da kimse bilmezdi. Esmâ Hanım da ikram ederken, kuşsütü ikram ediyormuş gibi tavırlar takınırdı.

Oysa gayet kolaymış:

Tuzlu kaynar suya, sapları kopartılmış, kenarlarındaki çentikleri alınmış, körpe ayşekadın fasulyele-

Oburcuğun Edebiyat Kitabı

rini atıp bir taşımılık kaynatacaksınız. Ama sadece bir taşımılık; fasulyenin diriliğini yitirmemesi gerekiyor.

Kavanoza yerleştirmeden önce suyunu iyice süzeceksiniz. Üzüm sirkesi, tuz, su ve bir iki acı amavutbi-beri ilavesiyle turşunuzu kuracaksınız. On gün sonra Esmâ Hanım'ın kuşsütü fasulye turşusu hazır...

İşte “en büyük kadın şöhretimiz”le mutfağımızda yapılan yiyecekler! Afiyet olsun.



Ablamın domatesleri

150

O zamanlar gazeteler, dergiler bugünkü kadar çok yemek tarifi verirler miydi, ne hatırlayabiliyorum, ne de araştıracak vaktim var.

Büyük olasılıkla vermiyorlardı. Çünkü evlerde yeni, 'deneysel' yemeklere pek rastlanmazdı. Hep bilinen yemekler sürgit pişirilir; hanımlar, "Bugün ne pişireceğim diye düşünmekten canım çıkıyor..." derlerdi.

Ablamın öyle fazla mutfak merakı yoktu. Bununla birlikte bazı yemekler, daha doğrusu soslar, salatalar onun emeğiyle soframıza gelirdi.

Babam mutfağa hemen hiç girmezdi. Kıbrıs'tan gelen Ahmet Amca'mız ise bir kez girmiş; uzun uza-
dıya, içinden çıkılmaz bir enginar salatası yapmıştı. Enginarlar çiğ, limonla ovuluyor, limonlu suda bekletiliyor, dörde bölünüyor falan. Sonra galiba rendeleniyor; zeytinyağı, limon, dövülmüş sarımsak karışımıyla besleniyor...

Mutfağında dörtbir yanın dağıldığını gören anem salatadan tabii ki hoşlanmamıştı.

Ama ablamın arada bir mutfağa girmesi hoş karşılır, hatta beklenirdi.

Salatayla dolma arası o domates de işte ablamın marifetiydi. Herhalde bir dergide okumuştı. Evimize her hafta giren *Hayat* mecmuasından olabilir. Ciltler içerde, belki günün birinde tararım.

Şimdi adam başına büyücek bir domatesten tarifini veriyorum:

Domatesin tepesini keserek bir kapak çıkarın. Çekirdekleri, etli kısımları bıçakla oyun, boşaltın. İyi-ce boşalıp boşalmadığına dikkat edin.

O zamanlar kâğıt havlu olmadığından domatesin içini kâğıt peçeteyle kurulardık. Bunu da yaptıktan sonra domatesin içine ev yapımı Rus salatasını kaşık kaşık yerleştirdi ablam. Domatesin zedelenmemesine dikkat edilecek.

Rus salatasında bezelye var, patates, havuç var, siyah zeytin, kornişon var, ola ki çentilmiş soğan da var, ama salam falan yok. Rus salatalı domateslerin kapakları kapanacak, servis tabağına dizilip buzdolabında tutulacak.

Doğru dürüst kesememe rağmen bu salata-dolmaya bayıldım.

Özel bir makarna sosu! Yine ablamın marifeti...

Ablamın domatesli makarna sosu hep ilkyaz çağrışımlıdır. Cahit Sıtkı'nın inanılmaz güzellikteki imgesiyle çıkagelen bir dizesi var, tıpkı öyle:

"Erik ağacı gelin olduğu gün."

Bu sos kırmızıya çalar bir pespembeydi ama, hep geniz yakan yeşil erik kokularıyla gezinirdi.

Kabuğu soyulmuş domatesler kuşbaşı kesiliyor, soğan çentiliyor, miksere konuyor. Zeytinyağı, limon suyu, toz karabiber ve tuz eklenerek hepsi karıştırılıyor. Küçük kapak açılarak ufalanmış fesleğen kurusunu ekliyorsunuz. Biraz daha karışınca sos hazır. Çukur bir kâseye boşaltın. Taze nane yapraklarını tek tek koparıp sosa katın. Fiyonk makarnanın üstünden kaşık kaşık gezdirin. Anlatırken bile hazdan başım dönüyor!



Madam Anahit'in tarifi

153

Kurtuluş'taki evinin balkonunda, Vita tenekelerinde taze soğan yetiştiren Madam Anahit, uskumru dolmasını tarif ederken, bir uskumruya ille bir buçuk kuru soğan gerektiğini söyler; bunu unutacak hanımların bütün emeklerinin boşa gideceğini de söylediler.

Kendisi, uskumru dolmasını Ermeni bir aşçıbaşından öğrenmiş. Bu bey, dolmayı sanki çok kolay bir şeymişçesine çarçabuk hazırlar, herkese parmak ısırtmış.

Madam Anahit'in uskumru dolmaları da meşhurdur. Bu yüzden sık sık tarif vermek zorunda kalırdı.

O kadar sık tarif isteniyormuş ki, Madam Anahit anlatmaktan günün birinde bıkmış. Şunu oturup yazayım, ordan okurum diye düşünmüş. Ve yazmış.

Bu kez mesele daha karmaşıklaşmış. Çünkü hanımlar, hatta beyler, Madam Anahit'in uskumru dol-

ması tarifini dinledikçe, yazılı bir kâğıttan okuduğunu gördükçe; dinlemekle yetinemeyerek, kendileri de yazmak istemişler.

Madam Anahit kâğıt kalem bulmak zorunda kalıyormuş. Konukları iki hanım bir beyse, üç kalem, üç kâğıt!

Yazanların yazma hızı da birbirini tutmuyormuş. İki de bir Madam Anahit'i susturup, "Neydi? Nasıldı? Anahitçiğim lütfen bir daha oku..." diyorlarmış.

Kimseyi kırmak istemeyen Madam Anahit bir daha-bir daha-bir daha okuyormuş. Hanımlar, beyler yazıyorlarmış. Böylece bu tarifler, 1960'larda handiyse bütün İstanbul'da elden ele gezer olmuş.

154 Bu hikâyeyi biliyordum da, kırk yıl öncesinin yazılı tarifini nereden bulacağımı kestiremiyordum. Dolayısıyla, *Evimizin Tek İstakozu*'nda Madam Anahit'ten söz açmama karşın, dolma konusuna ilişmemiştim.

Fakat beklenmedik bir şey oldu:

Annemin arkadaşlarından ve annemden bize yadigâr bir ikinci anne olan Sitare Hanım'la şurdan burdan konuşuyorduk. Söz Kurtuluş'tan açıldı. Sitare Hanım, "Toprağı bol olsun, Anahit..." der demez tarifi sordum.

Sitare Hanım hâlâ sakladığını söyledi. Elmas değerindeki tarifi yazmama izin verdi. Üsluba hemen hiç dokunmadan aktarıyorum.

Madam Anahit, ziyafet verecek iseniz, on iki adet taze, pulları mücella (pırıl pırıl) uskumru alacaksınız, diye yazıyor. On ikinin yarısı altıdır. On ikiye altı ilave edip on sekiz adet soğanı sepetten çıkaracak, hazır edeceksiniz.

Bir kilodan biraz fazla ekmek içini kalburdan geçireceksiniz. Yüz dirhemden biraz fazla ekmek içini de fındık tanesi gibi küçük küçük kesiyorum. Bunlar yağda kızarınca daha küçülecek, mercimek tanesi gibi olacak.

Üç bardak zeytinyağına ihtiyacımız var. Zeytinyağına kıymadan uskumru dolması olmaz. Üç adet yumurta kâfidir. Üçer çorba kaşığı dolmalık fıstık ve dolmalık kuşüzümü lazım. Buradaki üçler akılda tutulacak.

Karabiber, dereotu, maydanoz, yenibahar, az miktar tarçın, kâfi miktar tuz; zira kâfi miktarda olmazsa kimisine tuzlu, kimisine tuzsuz gelir...

Burada ben de bir ayraç açacağım:

Şu yenibaharı hep merak ederdim. Bir baharat karışımı sanırdım. İlgisi yokmuş. Yenibahar, mersingillerden, sıcak iklimde yetişen bir bitkiymiş. Bu bitkinin nohut iriliğindeki kırmızı, üstü pürüzlü meyvesi olgunlaşınca toplanıyor, kurutuluyor, sonra öğütülüyor.

155

Ayracı kapatıyor, Madam Anahit'in tarifine dönüyorum.

Limon lazım ve bol bol un. Malzememiz bunlardır. Şimdi uskumrunun büyüceğini taze aldınız ama, eti gevşesin diye bir iki saat bekleteceksiniz.

Sonrası bir marifet işidir, hünerdir. Zira uskumrunun kafasını kırarsanız, bir adet uskumru ziyan edilir. Kafasını kırmadan kulaklarını içiyle beraber çıkarmalı. Kuyruktan tutuyorum, kafasından tutuyorum. Kemiği oynatmaya başlıyorum. Kemiği oynata oynata kırdım. Şimdi balığı elle biraz ezmeli. Balığın etini

ağızdan çıkaracaksınız. Biraz it, örselemeden it. İte ite etler çıkar.

Şimdi ne kaldı geriye ? Derisi kaldı. Fakat derisi daha kılçıklı. Kılçığı başının dibinden koparıp çek. Sabır işidir. Ben hiç acele etmem. Kılçık temizlendikten sonra uskumru boş balık çuvalı gibi kalmıştır.

Bir bardak zeytinyağı bir kap içine boşaltılır. Bunda ince kıyılmış soğanlar kavrulur. Balığın etleri, kavrulmuş soğanda yumuşayınca kadar pişirilir.

Dolma içi olunca ateşi kapatın. Dolma içine maydanozu, bir adet limonun suyunu, dereotunu katıyorum. Nohut iriliğindeki ekmek lokmalarını, kabuksuz, yağda kızartmıştım.

156 Onları da attım. Kuşüzümünü, fıstığı kızarttık. İç hemen hemen hazırdır. Buna yenibahar, karabiber, kâfi miktar tuz ekerim. Sonra da içi süzgece çıkarırım ki, fazla yağı gitsin.

Artık uskumru çuvallarını içle doldurmaya başlarım. Ağızdan doldurulur. Şimdi on iki uskumru balığının sığacağı bir tepsi lazım. Tepsie serçeparmağı kalınlığında un dök, balıkları yatır. Üstüne tekrar bolca un dökerim; balıkları öylecene bırakırım, bir iki saat bırakıyorum. Başka iş yap, git içeriye, yün ör.

İki saat sonra gel, balıkları yumurtaya bula. Teker teker yumurtaya buladıktan sonra ekmek içinden, hani kalburdan geçirdiğim, bu galeta unu gibi olur. Hepsini galeta ununa bularım ve bakir zeytinyağında kızartırım. Tavadan çıkarınca üzerlerine bir iki tutam tarçın serperim.

Madam Anahit'in tarifi burada noktalaniyor.

Dediğim gibi, bu bir 'elmas' tariftir. Anılarına bağlı

Sitare Hanım olmasaydı, yitip gidecek; Madam Ana-hit'in –kimbilir belki başka madamların, hanımların, beylerin– içinde bir şey kızartılmamış zeytinyağına “bakir” dediği –dedikleri– bilinmeyecekti...



Soğukça yenen kızartmalar

158

Kış mevsimini sevdiğim günlerdi. Kar yağarsa okul tatil olur diye heyecanla beklerdim. Tatil haberi gelir gelmez, hepimiz Fırzağa İlkokulu'ndan sevinçle çıkar, evlerimize dönerdik.

O mutlu günlerden birinde, annemi mutfakta havuç kızartması yaparken bulmuştum.

"Bu saatte evde işin ne?" dedi.

"Kar yağıyor! Kar yağıyor! Okulu bir hafta tatil ettiler."

"Haylazlık yok. Derslerine çalışacaksın. Bilhassa aritmetiğe..."

Aritmetiğe falan aldıracağım yoktu. Annemi seyrediyordum. Hem annem hem havuç kızartması o kadar güzeldi ki!

Dış kabuğu bıçakla kazınmış havuçları yarı haşlamış, biraz diri bırakarak kaynar sudan almıştı. Havuçlar duman dumandı. Soğuyunca, onları yassı

yassı, kalınca kesti. Önce una buladı, bıraktı.

Çukur kâseye un döktü, yumurta kırdı, birkaç kaşık su koydu. Karıştırdı-karıştırdı, bir hamur oldu. Unlu havuçları hamura batırıyor çıkarıyor, tavadaki kızgın zeytinyağına atıyordu.

Maşayla evire çevire havuçları kızarttı. Tabağa aldı, üstüne bol sarımsaklı yoğurt döktü. Akşam ayıla bayıla yedik.

Kış aylarında soğuk su içmemiz kesinlikle yasakken havuç kızartmasını böyle soğukça, hatta artıp buzdolabına kaldırılmışsa, ertesi öğün basbayağı soğuk yememize şaşardım.

Bununla birlikte şaşkınlığımı belli etmezdim. Çünkü o soğuk sarımsaklı yoğurt bana çok özel bir kış dondurması gibi gelirdi.

159

Soğukça yediğimiz bir başka kızartma, karnabakar kızartmasıydı. Ama önce şunu söylemeliydim:

Handiyse kırk yaşına kadar karnabakar 'karnıbahar' diye söyledim, okudum, yazdım. Kendi kendime, göbeğinin baharlı tadından bu adı aldığı kanısındaydım. Börölceye 'karnıkara' deniyor ya, ortadaki kara noktadan dolayı, işte tıpatıp öyle...

Gelelim karnabakar kızartmasına, bizde üç türlü-sü yapıldı.

Bir tanesi peynirliydi; o pek soğuk yenmezdi. Yense bile tadı kaçmış olurdu.

Karnabakar önce bol suyla haşlanır. Sonra süzülür. Bu kez yeniden soğuk su konur, tuz ve limon suyu eklenir, bir dilim de ekmek atılır, karnabakar yeniden haşlanırdı. Niye böyle iki işlemliydi? Niye bir dilim ekmek atılıyordu?

Derken suyu yine süzülüp karnabahar çiçek-çiçek kopartılıyor. Tavada mis kokulu halis zeytinyağı cızır cızır sıçrayıp duruyor. Karnabahar çiçekleri önce una bulanıyor, ardından bol kaşar rendelenmiş yumurtaya batırılıyor ve cumburlop! Tavaya atılıyor. Yerken kırmızıbiber de ektiniz mi, iştahınıza iştah katardı.

İkinci karnabahar kızartması peynirsizdi. Aynı yöntem yapılırdı: Önce un, sonra sade yumurta. Buna sarımsaklı yoğurt dökülürdü. Yine peynirsiz bir üçüncüsü vardı ki, kızartıldıktan sonra cevizli taratorla batırılır, öyle yenirdi. Cevizli tarator karnabahar çiçeklerini adeta taçlandırıyordu...

Hemen, soğukça yenen kızartılmış yaz sebzelerine geçeyim. Bunların başında imambayıldı gelir.

160

Şimdi kızartılmadan pişiriliyor ama, anneanneciğim ile kızartır, “aksi takdirde” patlıcanın lezzetsiz, “sade suya tirit” gibi olacağını söylerdi.

Piyaza konduğu gibi kıyılmış, şerit şerit soğan, ortadan ikiye, üçe bölünmüş sarımsak yeterli ölçek zeytinyağında pembeleştirilir, hatta biraz esmerleştirilir. Yarım çay kaşığı şekeri bu anda atarsanız soğanın rayıhası daha belirginleşir.

Soğan ve sarımsak esmerleşince, kabuğu soyulmuş, kuşbaşı doğranmış domates ve irice kırpılmış maydanoz yağda şöyle bir yarı baygın düşürülüp harç hazırlanmış olur.

Patlıcanlar çizgili pijama gibi alaca soyulmuştur. Bir şerit patlıcan soyunuğu iyice uçuk filizî, bir şerit patlıcan moru. O haliyle ortadan ikiye bölünüp zeytinyağında kızartılacak. Azıcık soğuyunca harcı doldurulacak.

Tencereye tavada kalan yağı döktünüz, imambayıldılar dizdiniz, üstlerini domates dilimleriyle bezeyin, yarım bardak da içme suyu. Artık pişirebilirsiniz. Dileğe göre, bir sıkımlık limon suyu yemeğe hafiflik getirebilir.

Anneannemin patlıcan imambayıldı gibi kabak imambayıldı vardı. Aynı yöntem yapıldı. Yalnız, kabak kızartılmadan önce, hazır ortadan ikiye bölünmüşken çekirdekli kısmı oyulur, çıkarılırdı. Çünkü kabağın su vermesinden korkulurdu. Dahası, sunum sırasında çiğ maydanoz yapraklarıyla bezenirdi.

Her iki türlü imambayıldı da buzdolabında bir gün mutlaka bekletildikten sonra yenir, “Bir gün bekleyince tadı daha güzel oluyor...” denirdi.

Yine soğukça yenen kızartmalardan kadınbudu köfteyi *Evimizin Tek Istakozu*’nda yazmıştım. Teyzem, kadınbudu köfteden başka, mücveri andırır bir köfteyi hatırlattı. Onu buraya yazıyorum:

Pirinç hafif haşlanacak. Soğan çentilecek. Maydanoz kıyılacak. Üçü birden kıymaya karıştırılıp az yağlı kıyma yoğrulacak. Sonra üçer dörder yumurtalar kırılacak, bir çorba kaşığı un, yine yoğrulacak. Tavadaki kızgın zeytinyağına malzememiz kaşık kaşık atılacak. Altı üstü kızartılıp tabağa dizilecek. Bu köfte de soğuk yenebiliyormuş. Teyzem yapacağına söz verdi.

Perhize merhize aldırıyorsanız, sıcak yenen kızartmalar gibi soğukça yenen kızartmaların da hari-kulade yemekler olduğunu gönül rahatlığıyla söylebilirsiniz.

Yok, diyetseyseniz, kedinin erişemediği ciğere kokmuş demesinden farksızdır durumunuz. Bari ucundan azıcık tadın...

Oburcuğun
ağız şapırtıları

Salep

165

Kış geldi mi ille salep.

Sözcük, Arapça “hus'ü's-sa'leb”den geliyormuş. Salep, tilki demekmiş. Şatafatlı ilk sözcükten esinlenme, bazı yörelerimizde, tilkikesesi deniyormuş.

Şemseddin Sami Bey salebe üç anlam yüklüyor:

Salepgillerin örnek bitkisi;

Bu bitkinin kökünden elde edilen toz;

Bu tozla yapılan şekerli içecek.

Salepçiye gelince, o da, salep pişirip gezdirerek satan adam. O adamı bazı soğuk kış gecelerinden, daha dünün İstanbul'undan hatırlıyorum. Dahası, o adamın “Salep!” diye bağırın sesi, bugün bile, şehrin bazı semtlerinde yankır.

Çocukluğumda, süpermarketlerde satılan, paket paket, hazır salep yoktu. İstanbul daha kışlıydı. Hemen kasım ortasında keskin soğuklar başladı. Kar, aralık gelir gelmez yağardı. Kar uzun sürerdi. Martı

biliyorsunuz, kapıdan baktı mı kazma kürek yaktırır. Böylece, ekimden, kasımdan nisan başına, salep her evde saltanat kurardı.

Benim salep anılarım arasında, evlerin değişik değişik salep içiş zamanları vardır.

Önce, annemin geçimsiz, huysuz babaannesi Feride Hanım'ın Aksaray'daki çini sobalı evi. Yaşlı babaannemiz için kış pek erken gelirdi. Ziya Osman Saba,

*"Bakarsın, bir yazın ağaçlarında şimdi
Üç beş kuru yaprak çırpınır durur"*

166 diyor. Derken yaprakdökümü. Feride Hanım yaprakdökümü günlerinde salep içmeye başladı.

Salepçiler sokaktan henüz geçmeye başlamadığından babaanne salebini kendi yapardı. Uzun bir törendi. Sonunda kızıl tarçın serpintileriyle bezenirdi bir fincan salebi.

Komşumuz Güzide Hanım da uzun uzadıya salep törenlerine girer, bu salepler hep sulu olur, pirinç çorbasını hatırlatır, canı salep içmek isteyen zavalı Güzide Hanım, salepçinin Kumrulu Yokuş Sokağı'mızdan geçmesini beklemeye koyulurdu...

Anneannemlerde salep kış sabahlarında içilirdi. Güzide Hanım'ın tersine, anneannem salebi çarçabuk yapar, hatta cezvede yapardı. Gerçi ötekilerin salebi nerede kotardıklarını bilmiyorum... Anneannemin cezve salepleri pek baygın tatlı olurdu.

Hem çok sıcak, dumanı tüter-tüter, hem çok şekerli, şuruplu. Bir yudumu boğazınızı kavurur, ikinci

yudumu içinizi bayıltır...

Salepçi bazan Firuzağa İlkokulu'nun kapısına girdi. Bununla birlikte evden tembihliydim: "Salepçinin pis salebinden içilmez!" Arkadaşlarım ağız burun yalayarak salep içerken salepçinin "pis" salebinden içmez, alık alık bakınırdım.

Salepçinin salebinden içilmezken, o karlı kış gecelerinde, komşu evlerine gidilmişse, tam o sıra sokaktan salepçi geçer ve salep alınırsa, bizimkiler tavır değiştirirler, salebi içtikleri yetmiyormuş gibi, "Lezzetine doyulmuyor canım!" demeyi de ihmal etmezlerdi...

Yeniyuva Sokağı'nda oturan geçkin kız –roman kahramanım– Solmaz Hanım salebi kış boyunca her akşamüzeri içerdi. Saat on altı-on yedi sularında ona uğrarsanız, siz de çiçek kokulu salepten içerdiniz.

167

Ah o Solmaz Hanım, hiç yuvası olmadan, bir istihza gibi, ömür boyu Yeniyuva Sokağı'nda oturdu. İç burkucu romanlar söyledi...

Yine hiç evlenmemiş iki kardeş, Sahir Bey'le Sahire Hanım, Güneşli Sokak'taki hiç güneş görmeyen evlerinde, salebi daima gece yarısı içerler, sonra uykuya dalarlarmış. Balgam söktürücü salep yüzünden sabaha kadar öksürüp dururlar; her ikisi de birbirlerinin öksürüğünden yakınmış.

'Mış' dedim, ama onların öyle birbirlerinin öksürüklerini gizli gizli çektişdiklerini çok dinlemiştim...

Evet, hayli soğuk bir kış, yıllardan 1965 filan, Saray Sineması'ndan çıkmışız, o çok acıklı aşk filmi, aşksız günlerimizde Saray Muhallebici'si'ne gidip salep içiyoruz. Biraz daha tarçın. Ve hayallerimiz var!..

Reşat Nuri'den Cornus mascula'ya

168

“Şimdi yersin kızılçık sopasını!”

Korkuyla irkilirdim. Kızılçık sopasının nasıl bir sopa olduğunu bilmezdim ama, iyi bir dayağın bu sözün ardı sıra geleceğini deneyimlerim çoktan öğretmişti. Kadıköyü, yaz günleri, kimbilir yine ne yaramazlık yapmışım...

Yalnız kızılçık sopasını değil, kızılçığı da bilmiyordum. Temmuz başıydı, manavda tezgâhta rengine vurulup kaldığım o meyveyi gördüm: Kızılçık!

Zeytini andırıyor hani, fakat rengi bambaşka, kızıl-kırmızı arası, pembeden uzak çağrışımları olan bir renk, bir ölçek de turuncu karıştırılmış desem yeri.

Latince adı, *Cornus mascula*'ymış. Bitkilerin, meyvelerin, çiçeklerin niye ille bir de Latince adları olur, oldum bittim merak ederim. *Cornus mascula* tadı azıcık ekşimsi bir meyve. Kuzey Amerika'da pek çok çeşidi varmış. Ağacının kerestesi adamakıllı

sert. Dilimizdeki kızcılık sopası o sertlikten geliyor herhalde.

Ama Reşat Nuri Bey inceltmiştir o sözü, *Kızıcık Dallar* yapıvermiş, bir romanına ad olarak takmıştır. *Kızıcık Dallar*; ince bir romantizmden esintiler taşıyor sanki.

Edebiyatımızın en güzel evlatlık romanlarından biridir *Kızıcık Dallar*. İmparatorluktan arta kalmış İstanbul'da, köylü Gülsüm, paşa konağına evlatlık alınır.

Tren istasyonunu hatırlıyorum, Suadiye, Bostancı, öyle bir yer; Nadide Hanım istasyonda kızını bekliyor. Gülsüm'ü, küçük kardeşi İsmail'i, köylü babayı o sırada görüyor.

Sonra İsmail'le Gülsüm'ün ayrılışlarını hatırlıyorum. Bir daha birbirlerini görmeyecekler! Gülsüm, sözüm ona bakılmak, eğitilmek için alındığı konakta günlerce, aylarca kardeşini düşünecek, özlem ateşiyle yanacak...

169

Kızıcık sopaları yiyerek yetiştirilen Gülsüm, bu duyarsız, merhametsiz beysoylular dünyasında bir tek Lala Tahir Ağa'dan sevgi görebilecektir. Reşat Nuri derin istihzasıyla, Lala Tahir Ağa'nın Gülsüm'ü hırsızlığa teşvik edişini anlatır. Emekleri boyuna, bir ömür boyu sömürülen, kızcılık sopasını çocuk bedenlerinde nice defa tadan Gülsüm'ler için 'hırsızlık' küçük çapta bir 'halk hareketi' değil midir?

Kızıcık Dallar'nın unutulmaz son bölümünde Mücella Suzan'ı tanırız, ünlü kantocu. Ünlü kantocu Mücella Suzan, Ankara'da konserler vermekte; yeni başkentliler de onu görebilmek için akın akın tiyatroya gelmektedir.

Mücella Suzan'ı seyreden Nadide Hanım, alımlı genç kadını bir yerlerden tanıdığını düşünür. Fakat bir türlü çıkaramaz. Onları oturdukları locada Mücella Suzan fark edecektir, paşa karısı Nadide Hanım'ı, kızını, damadını. Yani "Büyükhanım"la ailesini. Dünnün Gülsüm'ü, konaktan kaçtıktan sonra, hayatın karanlık yollarından geçerek, herkesi büyüleyen ünlü kantocu olmuştur...

Bilmem neden, romanın son satırlarında, Büyükhanım'la Mücella Suzan'ın birbirlerine sarılıp ağlamaları, beni de hıçkıra hıçkıra ağlatmıştı. Gülsüm'ün her şeyi affetmiş olmasına mı ağlamıştım?

Reşat Nuri Kızılıçık *Dalları'nı* 1932'de yayımlamış. Kızılıçık'ın Türk mutfağında köklü saltanatı var o zamanlar. 1960'lara kadar az buçuk sürdü saltanat. Ben bile reçelini meçelini hatırlıyorum.

Kızılıçık'ın reçeli meçeli dedim; hayli zor, hayli oyuncaklı bir reçeldi.

Hele o çekirdek çıkarma işlemi! Kızılıçık reçeli yapacak talihsiz ev kadını, eline iğne alacak, iğneyi kızılıçık'ın sap tarafındaki deliğinden çekirdek boyunca sokacak, bunu yaparken de meyveyi asla zedelemeyecek.

İğneyi soktunuz mu, uğraşa uğraşa, eti çekirdekten ayıracaksınız. Ayırdınız da iş bitti mi, ne münasebet! Talihsiz ev kadını, bu kez de, baş ve işaret parmağıyla çekirdeği meyveden çıkaracak, öteki parmaklar bu sırada suspus duracaklar.

Reçeli bir kilo kızılıçıktan mı yapıyorsunuz, çekirdek çıkarma faslının kaç saat süreceğini varın hesaplayın. 1960'lara doğru, arkadaşı Nezihe Hanım'ın

evinde, Fransa'dan gelme çekirdek çıkarıcı bir gereçle karşılaşan annem önce çok şaşırmış, sonra da bu gerece burun kıvırmıştı: Hayır hayır! Meyveyi mahvediyor...

Çekirdeği çıkartılırken, kızılık, o baygın kızılıkırmızı, hem de pembemsi renginin aynısı bir su koyverirdi. Hanımlar kızılık suyunu ziyan etmezler, sırası gelinceye kadar çukur kaptı korurlardı.

Önce çekirdeksiz kızılıklar tencereye dizilirdi. Tencerenin de pırl pırl kalaylı olmasına özellikle dikkat edilirdi. Bu dikkat öteki reçeller için de geçerli miydi, bilmiyorum.

Kızılıklar dizildikten sonra, çukur kaptaki kızılık suyu üstlerine boşaltılır, şeker bolca dökülür, tencerenin kapağı kapanarak pişirilme faslına geçilirdi. Reçel pişerken ikide birde tencerenin kapağını kaldırıp bakacaksınız, bir kabarma sözkonusuysa hemen su serpeceksiniz, kabarma sönecek. Köpüğü de almayı unutmayacaksınız.

171

Gelgelelim kızılık reçelinin pişip pişmediği bir türlü anlaşılmazdı. Küçük, tabağa hem meyvesinden hem suyundan konur, üflenir, dumanlar uçuşur, buğular tüter, yine üflenir, suyuyla meyve birbirinden ayrılmıyorsa, reçelin piştiği anlaşılırdı.

Hoş, pek de güvenmemek gerekir: Çünkü bazan piştiği sanılan reçelde meyveler çatır çutur dururdu...

Reçel tencereden kavanoza hemen boşaltılmaz, soğuyuncaya kadar tencerede bekletilirdi. Sonra kavanozlara boşaltılacak, ama meyveler delikli kepçeyle alınacak, zedelenmeden kavanoza yerleşecekler, en son ağda boşaltılacak. Anneannem, "Üstüne su-

yunu usulla ilave edeceksiniz” derdi. Bu “usulla” de-
yişı gönlümü okşardı. Şimdi kimselerden işitemiyo-
rum.

Kızılıcak reçeli doldurulmuş kavanozların ağzını sı-
kıcı kapayan hanımlar, reçelin “serince” bir yerde
muhafaza edilmesi gerektiğini belirtirlerdi.

Kızılıcak şurubuna bayılmazdım. Zaten bizde pek
yapılmazdı. Bazı evlerde bir iki kez içtiğimi anımsıyo-
rum.

Ama kızılıcak çevirmesine bayılırdım. Çevirme de
tıpkı reçel gibi yapılırdı. Yalnız, kızılıcığın suyu tülbent-
ten süzülür, tencere ateşe vurulur, ondan sonra da
iyice koyulaşınca kadar daima tek bir tarafa çevri-
lirdi kepçe. Evet, kepçeyle çeviriyor çeviriyordunuz.

172

İyice koyulaşınca, limon suyu gezdirilirdi. Son bir
kez karıştırılır, “Tatlı kâseleri hazır mı?” diye sorulur
ve kızılıcak çevirmesi kâselere boşaltılırdı. Fakat ille
“tatlı kâseleri”ne.

Demek ki kâseler de çeşit çeşitmiş. Şimdi o “tatlı
kâsesi” deyişinde bir yaşama biçiminin sesini işitir gi-
biyim. Sönüp gitmiş görgülerden konuşuyor.



Vapurdaki şiir

O zamanlar bir adam Karaköy-Kad k y  vapurlarında şiir g ldesteleri satardı, ince ince kitaplar. Ba ıra  a ıra da ya Asaf Halet  elebi'nin "Mariyya"sını okurdu, ya da, Bedri Rahmi'nin "Karadut"unu.

173

"Karadut" belle ime öyle yerleşmiş olmalı,  ocuklu umun ilk şiirlerinden:

"Karadutum,  atal karam,  ingenem"...

Bedri Rahmi'nin çok sevdiğim şiirlerinden biri değildir "Karadut". Bununla birlikte ikide birde aklıma gelir. Dahası, 1940'lardan 1960'lara çok popüler olmuş bir şiirdir.

*"Nar tanem, nur tanem, bir tanem
Ağaç isem dalımsın salkım saçak
Petek isem balımsın a ulum
G nahımsın, vebalımsın."*

Şiir güldesteleri satıcısı hem "Mariyya"yı hem bu şiiri adamakıllı kötü okurdu. Ben pek anlamazdım ama, bizimkiler, kötü okuduğunu söylerlerdi. Olsun, adamcağız şiir okuyordu ve şiir 'satmaya' çalışıyordu...

Ben de alev alev karadutların tadını düşleye düşleye Kadıköyü'ne gelmemizi beklerdim.

Mevsimi gelince karadut, beyazdut Kadıköyü İskelesi'nin hemen bitişiğinde, gezgin satıcıların büyük tablalarında boy gösterirdi. Yol boyu Bedri Rahmi'nin şiirini dinleyenler, artık dut almadan evlerine dönemezlerdi. Dutçuların Bedri Rahmi'ye gönül borcu olmalı.

Yalnız o zamanlar dut öyle çok büyümsenen bir meyve değildi. Tam tersine, İstanbul'un dörtbir yanında dutluklara rastlanıldığından, ayrıca satın alınması için Bedri Rahmi'nin şiirini gereksinen bir meyveydi.

Ali Püsküllüoğlu, sözlüğünde, 'dutluk'u "Dut ağaçlarının çok olduğu yer, dut bahçesi" diye tanımlıyor.

Dutluk sözcüğünün gündelik dilden, en azından büyük kentlerimizde, usul usul silinip gittiğini söyleyebiliriz. Apartman cengeline dutluk mutluk kalmadı.

Ama 1960'ların sonunda Mecidiyeköyü'nde git gidebildiğine dutluklara hâlâ rastlanırdı; anımsıyorum.

Gülgillerden böğürtlene dilimizde yabanîdut da denir. Ne var ki dut ısırgangillerdenmiş. Meyvelerin benzeşmesi ola ki yabanîdut denmesine yol açmış.

Dut aslında Asya ağacı. Gerçi Avrupa'da, Amerika'da, ılıman yerlerde de yetişiyor. Gelgelelim beyazdut Çin'den gelmiş. Karaduttan, beyazduttan başka

bir de pembe renkli dut var. Hem kara hem pembe kendi içlerinde ikiye ayrılıyor: ekşi, tatlı.

Bedri Rahmi ünlü şiirinde tatlı karaduttan söz açıyordu herhalde. Yoksa ekşi bir sevda şu dizeleri yazdırmaz:

*"Dili mercan, dizi mercan, dişi mercan
Yoluna bir can koyduğum
Gökte ararken yerde bulduğum
Karadutum, çatal karam, çingenem"...*

İtiraf edeyim ki, yıllar yılı, "çatal karam" deyişiyle boğuşup durdum. Şairin özel bir deyişi miydi, herkesçe bilinen bir anlamı var mıydı, sözlükten sözlüğe dolaştım. Şimdi de bilmiyorum.

Beyazı, karası, pembesi, beş çeşit dut ağacının yaprakları ayrı ayırmış. Karadutun ekşisini, tatlısını, bitkibilimciler yapraklarından hemen ayırt ederlermiş.

Yine bitkibilim saptıyor: Dut ağacının bahar çiçekleri erkek ve dişi olarak başak halinde gruplanıyor. Sonra etine saplanmış ufacak çekirdekleriyle meyve çıkageliyor...

Bedri Rahmi ünlü şiirini noktalarken bir masal, tekerleme havasına bürünür:

*"Daha nem olacaktın bir tanem
Gülen ayvam, ağlayan narımsın
Kadınım, kısrağım, karımsın."*

İnsanoğlu sevdiğini çokluk çiçeklere benzetmiş. Ama bazı masallarda, halk hikâyelerinde sevgilinin

meyvelerle özdeşleştirildiğine de tanıklık ediyoruz.

Dut o meyvelerden değil. Kimse sevgilisini duta benzetmemiş. Bedri Rahmi'nin "Karadut"una kadar...

Dut dendiğinde, karaduttan önce anımsadığımız beyazdut Çin'den gelmiş. İpekböceğinin besini olan dut yaprağı, beyazdut ağacından toplanıyor. Ne var ki, her aklınıza estiğinde yaprak toplarsanız, ağaç kırsırlaşmış.

Çocukluğumda sık sık gittiğimiz Bursa, belki biraz da, dutlukları dolayısıyla yemyeşildi. Orada ipekböceklerini, ipeğin bin bir emekle var edilişini görmüştüm. Ne görmüştün diye sorsanız, uzak ve hep yeşil yansımali bir hayalden başka şey anlatamam...

176 Beyazdut, özellikle Doğu illerimizde nice zamanlardan beri kurutuluyor. Dutkurusunun karaciğere iyi geldiği saptanmış.

Karadut ağacının kabuğu ise solucan düşürücü özelliğiyle tanınıyor. Doğal sağülticıların gözde olduğu dönemlerde kabuktan çok yararlanılmış.

Karadutun reçelini yedim. Çarçabuk su olup giden meyvenin reçelde top top görünüşüne şaşıtm. Bu reçelin boğaz iltihaplarına iyi geldiği söylenmişti. Karadutun şerbeti de yapılmış.

Eskiler dutkurusundan hoşaf yaparlardı. Evlerde hoşafın pek sık yapıldığı zamanların sonuna yetiştim. Bugün erik hoşafı, yarın kızcık hoşafı, günün birinde de dutkurusu hoşafı...

Dutkurusununki oyuncaklı işti: Önce dutkurusunu bol suda kaynatacaksınız, sonra tülbentten geçireceksiniz, tekrar kaynatırken şekerini ekleyeceksiniz. Daha birtakım işlemler söz konusu, fakat çıkara-

mıyorum. En iyisi, benim tarifimden dutkurusu hoşafı yapmaya kalkışmayın.

Her toprakta kolayca yetişen dut ağacı yine de güneşli yerleri daha çok severmiş.

Dutun dilimizde mevsimleri söylediğini bilir misiniz?

"Dut yaprağı açtı, soyun; döktü, giyin!"

Dut ağacı havalar ısınınca yapraklanırmış. Hava-lar soğuyunca da yapraklarını dökermiş...

Dutlu başka sözler de var. Dedem içkiyi ne zaman kaçırsa, anneannem, "Dün gece yine dut gibiy-di" derdi. Hepimizin çok şükür hâlâ kullandığı "Dut yemiş bülbüle dönmek" deyimi, şen şakrak konuşur-ken suspus olmak anlamına geliyor. Hayatımın bir çok gününde dut yemiş bülbüle dönmüşümdür.

177

Bir de artık hem hiç kullanılmayan "Dutkurusu ile yâr sevilmez" var. Sevginin emek istediğini dile getiriyor.

Ekmekayvasını herkes bilir; sanmam ki ekmekağacını herkes bilsin. Ekmekağacı tropikal iklimde yetişen, boyu yirmi metreye varan, dutgillerden bir ağaç. Kocaman, unlu meyvesi çok besleyiciymiş. Ayrıca meyvedeki undan ekmek yapılırmış.

Şemseddin Sami'nin sözlüğünde beyazdut denmiyor, akdut deniyor. Böğürtlene de dikendutu deniyor. Dikendutu: Böğürtlen kadar güzel.

Böğürtlen dedim de, Mehmet Rauf'un *Böğürtlen* romanı (1926) bir daha hiç yayımlanmayacak mı?

‘Coco’: tropikal top

178

Ne zaman hindistancevizi dense eski Hollywood filmlerini anımsarım. Ünlü komedyenin adı Bob Hope muydu; onun bir filminde, Lana Turner'la ikisi hindistancevizi ağaçları altında, yılan dansı yapmak için küplere giriyorlar, Bob Hope bir türlü küpten çıkamıyor, hepimiz kıkır kıkır gülüyorduk...

Tropikal ülkeler ağacı hindistancevizi, denize yakın kumsallarda yetişen, uzun boylu, ince endam-
lı bir palmiye. Bütün alacalarıyla günbatımı, hem gökyüzü hem deniz renkten renge girmiş. Dalgalar fışkırtılarla kıyıya çarpıyor ve geri çekiliyor. Hawa-
ii gitarının sesi. Halka halka yükselen, handiyse yirmi metreye kadar yükselen hindistancevizi ağacı, tepede, birdenbire yaprak yaprak taçlanıyor.

Yaprak dediklerim, dört buçuk-beş metre. Yapraklar arasından insan boyunda sarı çiçekler fışkırır-
mış, sapsarı çiçekler. Fransızların ‘coco’ dedikleri

hindistancevizi, o tropikal top bu çiçeklerin yerini alacak. Coco ya da 'noix de coco', insana hep aylak, erinçli, bütün sorunlardan arınıp kurtulmuş bir hayatı söz veriyor!

Evet, koko! Sözcüğün tınısında bile sıcak iklimler, sereserpelikler, başıboşluklar var. Hindistancevizi-
zinin de kokodan kalır yanı yok...

Ne o tropikal ülkelere gittim, ne hindistancevizi ağacı gördüm. Ama düşlerime kim karışabilir?

Düşlerimde hindistancevizi hep müzikli bir şey, adeta bir feeri.

Onu ilk kez Balıkpazarı'nda görmüştüm. Cihangir'e taşınmamıştık, henüz Kadıköyü'nde oturuyorduk. Kadıköyü'nden Beyoğlu'na gelip dönüşlerimiz başlı başına bir serüven gibiydi.

179

Hindistancevizi, işte bu defaki Beyoğlu serüvenimizin en önemli anıydı. Çocuk kafası kılıklı, sert kabuklu, kabuğunun üstünde koyu kahverengi lifler, o tuhaf topu görünce, annemle babam bir ağızdan "Hindistancevizi gelmiş!" dediler.

Nereden geliyordu, Hindistan'dan mı? Ben kaç yaşındaydım, Hindistan'ı bilebilir miydim?

Pahalı olmalıydı ki, duraksayışlardan sonra, yalnızca bir tane alınmıştı. Bunlar böyle, yapraklarla örtülü bir tablada üst üste duruyorlardı.

Babam, bilgiç bir edayla, "Önce taze mi değil mi, onu anlamamız lazım" diyor, kokoları birer ikişer eline alıyor, sallıyor, kulağına tutuyor; benim bir türlü kavrayamadığım bir şeyler yapıyordu.

Kokonun içinde meğerse hindistancevizi sütü varmış. Koko bayatsa, hindistancevizi sütü çoktan

ete dönüştüğünden, lıkır lıkır sesler çıkmazmış.

Lıkır lıkır sesler çıkaran tropikal topumuzla vapura binmiştik. Her şeye bilimsel hava vermeye enikonu meraklı babam, hindistancevizi sütünün tatlımsı çok hoş bir içecek olduğunu söylüyor, ayrıca cevizin beyaz etinin pek lezzetli ve rayihalı olduğundan söz açıyordu.

Efendim, hafifçe sert beyaz et, uzaktan uzağa fındık lezzetindeymiş. Bu ete 'kopra' denirmiş. Kopra yüzde yetmişe yakın yağ içerirmiş. 'Bahriye sabunu'nu biliyormuş muyum? Yaa, bilmiyormuşum işte. Bahriye sabunu, kopranın 'kokoz' denilen yağından yapılmış, deniz suyunda kolay köpürürmüş, bu yüzden bahriye sabununu denizciler kullanırmış. Şimdi benim okşadığım –dış kabuktaki– liflerden ip, halat yapıldığını da tabii ki bilmiyormuşum...

180

Annem daha hoş şeyler anlatıyordu. Örnekse, Moda'daki Nur Pastanesi'nden aldığımız, ruloyken dilim dilim kesilmiş, içi şeftalili, dışı kremalı pastanın üstündeki rende rende beyaz kırpıntıları; hani ben onları pek seviyorum ya... Kurutulmuş, rendelenmiş hindistancevizi! Eve gidince tazesini yiyeceğim!

Ortası şeftalili, kreması hindistancevizli pasta dilimini, belleğim birdenbire kaymaklı lokumla birlikte anımsamaya koyulmuştu. Çünkü, kaymağı süt gibi akan, o topaz renkli lokumlar da silme hindistancevizi kaplıydı.

Kaymaklı lokumlar, pasta dilimleri, tropikal toplar! İçim içime sığmıyordu.

Evet ama, Bahariye Caddesi'ndeki Gerede Apartmanı'nın giriş katına döndüğümüzde, hinde-

tancevizi birdenbire “çetin ceviz” olup çıktı.

Önce babamın avadanlık çantası açıldı. Tornavida, çekiç çıkartıldı. Tropikal topumuzun üstünde bir iki delik açmamız gerektiği söylendi. Hindistancevizi sütünü ancak böyle boşaltabilecektik.

Kokoya gelince, bu delik işlemine kolay kolay yanaşacağı hiç mi hiç benzemiyordu. İlk tornavidaya itirazı şiddetli oldu: Tornavida neredeyse eğrildi.

Avadanlık çantasından daha güçlü bir tornavida seçildi. Annem ikide birde, “Dikkat et Hilmi” diyor; babam da bu saçma sapan sözlerden dikkatinin dağıldığını söylüyordu.

Koko sonuçta boyun eğdi. Hindistancevizi sütünü bardağa döktük. Yarım bardak ya doldu ya dolmadı. Ailecek sütün tadına baktık; baygınca bir tat, aman aman bir şey değil. Babam bu kez asıl lezzetin meyvede, hindistancevizinin etinde olduğunu ileri sürmeye başladı.

Ne var ki, cevizin kabuğunu kırmak da bir sorundu. Çekiç indikçe koko koşar adım kaçıyor, yeniden yakalanıyor, yine kaçmaya koyuluyordu...

Oysa sütünü boşalttıktan sonra hindistancevizini fırına koymak gerekirmiş. Bizimkilerin bundan haberleri yoktu. Fırını iki yüz dereceye ayarlayacaksınız; koko, kabuğu çatlayıncaya kadar, yaklaşık on beş dakika fırında bırakılacaktı.

Fırından çıkartılan hindistancevizi taş üstünde yeniden çekiç işlemiyle yüz yüze gelecek. Tatlı sert vuracaksınız çekici. Kabuk açılacak; kahverengi zarla korunmuş bembeyaz meyve derli toplu biçimde ortaya çıkacak.

Bizim koko öyle olmadı tabii. İrili ufaklı parçalara bölündü. Kabuktan meyveyi çıkarmak için çırpınıldı. Kahverengi zarın hangi bıçakla soyulacağı konusunda uzun uzadıya tartışıldı. Artık umudumu yitiriyordum.

Hindistancevizi rendesiyle bezenmiş pastalar, kaymaklı lokumlar falan aklımdan çıkıp gitmişti.

Kokonun meyvesinden hoşlanmadığımı söyleyemem. Çiğnedikçe çiğnenesi tuhaf bir meyve. Sütü gibi, kokonun eti de baygınımtrak bir tat bırakıyor. Tat, daha bir süre damakta dolaşıp duruyor...

182 Balıkpazarı'nda başlayıp Gerede Apartmanı'nda noktalanın hindistancevizi maceramızdan hemen sonra, hep anlatageldiğim Nezihe Hanım'ların Şifa'daki villalarında hindistancevizi dondurması yemiştik, daha doğrusu yalayıp yutmuştuk. Harikula-deydi!

Şimdi ben de size bir hindistancevizi dondurması tarifi vereceğim:

Malzememiz, hindistancevizi, yumurta sarısı, pudraşeker, vanilya, krema, ayrıca hindistancevizi sütü. Hepsi bu kadar. Koko güzelce rendelenecek, rendesinin bir kısmı saklanacak; geriye kalan, kaynamış suda üç dakika bekletilecek, sonra robotta çal-kalanacak. Daha sonra tülbente konup iyice sıkılarak, incelmış süt elde edilecek. Sütü damla damla elde edeceksiniz, yorucu çaba.

Yumurta sarıları çırpılıp çırpılıp iyice köpürttünüzse, ılık ısıtılmış kremaya ekleyip çırpmaya devam edeceksiniz. (Cümlede bir tuhafılık var ama, yemek tariflerinde hep böyle oluyor...) Pudraşekeri, vanilya-

yı katın, iyice karıştırın, çırpın. Bu karışımı benmari yöntemi, yedi dakika kadar, karıştırma karıştırma evirip çevirin. Sakladığımız hindistancevizinden bir miktarını serpin, yine karıştırın; dondurma kalıplarına hepsini boşaltın. Donma süresi üç saat. Saat başlarında dondurma malzememiz tekrar karıştırılacak.

Öteki koko parçaları rendelenip fırına veriliyor, karamel rengi alıncaya kadar kızartılıyor. Servis sırasında sarı-kahverengi koko rendesi dondurmanın üstüne serpiliyor.

Afiyet olsun diyeceğim ama, tarife pek güvenemediğimden, sizin bana ne diyeceğinizi kestiremiyorum. Söyledim ya, koko daima çetin ceviz...



Evlerinin önü şeftali dalı

184

1950'lerin sonunda radyodan sık sık dinlediğim bir türkü çok hoşuma giderdi. Aslında türkülerle aram pek iyi değildir. Ama bu türkü başkaydı; dize-leri bugün de ezberimde:

*"Şeftali ağaçları
Türlü çiçek başları
Yandı yandırdı beni
Yârin hilal kaşları
Tin tin tini mini hanım
Seviyor seni canım."*

Özellikle son iki dizeye vurgundum. Tin tin tini mini hanımı adeta görürdüm. Galiba bir hikâye de uydurmuştum ona, bende bir romanı vardı. Nerede yaşadığını, neler giyinip kuşandığını, kimlerle ahbaplık ettiğini düşler dururdum. Benim de canım onu seviyordu...

Ama bir yandan da ilk dizeye döner, şeftali ağaçlarını düşünürdüm. Bir yığın çağrışımla çıkagelirdi şeftali ağaçları.

Dedemlerin Şifa'daki Bakla Tarlası Apartmanı'nın arka bahçesinde, öteki meyve ağaçlarıyla birlikte şeftali de vardı. Ham şeftaliyi çok sevdiğimi söylemiyim. Daha küçücük ve çağla yeşiliyken, bir iki şeftaliyi gizlice koparırdım. Gizlice diyorum, çünkü ham meyveleri koparmak yasaktı.

Ham şeftalilerin düşünüyken ilkyazla hemen kurmaya başladım. Bahar çiçeklerinin en güzellerinden biri şeftalininkidir, pembe pembe açar. Beyaz baharlardan hemen sonra açar. Pembe çiçeklere baktıkça, gelecek günlerin ham meyvesini ağzım sulana sula-na gönlümden geçirirdim.

185

Şeftalinin anayurdu Çin'miş. Çin'de yaklaşık dört bin yıl önce şeftali yetiştiği biliniyor. Ne var ki, bitkibilimciler onun ille Acem meyvesi olmasını istemişler, şeftaliye '*persicum*' adını takmışlar. Oysa hem çiçeğinin hem meyvesinin renkleri Uzakdoğu'ya daha çok yaşıyor.

Şeftali sonra Akdeniz'in ağaçları arasında boy göstermiş.

Hangi şeftaliyi daha çok seversiniz: Şeftali çeşitlerinin bin kadar olduğunu bitkibilim saptıyor.

Çocukluğumda Bursa'nın şeftalileri gözdeydi. Bunların bazıları tüysüzdü; renkleri neredeyse kıpkırmızıydı. Ama kırmızıya aldanmamak gerekir, pek o kadar tatlı çıkmazlardı. Yine Bursa'da yetişen isfahanyarması hem sulu hem mayhoştı. İsfahanyarması açık yeşil renkliydi ve uzuncaydı. Yine enikonu

tüysüz bir Bursa şeftalisi de açık yeşil renkliydi, yusuvarlaklı, tadı hayli ballı, kokusu geniz yakıcı...

Sarıpapa da Bursa şeftalisi. Sarıpapa, adından anlaşılacağı gibi, sarı renklidir. Yalnız öyle bir sarı ki, yeşille, filizîyle sarmaş dolaş. Bursa'nın yeşil türbe şeftalisi yeşildir, tatlıdır, büyüktür. Hülû al al bir şeftaliydi. Hâle ise hem sarı hem kırmızı hem yeşil; tatlı ve suluydu. Bursa şeftalileri saymakla bitmez. Benim çocukluğumda kırk çeşidi olduğu iddia edilirdi.

O zamanlar, 1960'larda, Bursa şeftalilerinin soğuk hava vagonlarıyla Almanya'ya ihraç edildiği övünçle belirtilirdi.

Malatya'nın güz adlı şeftalisi ünlüymüş. Evet, güz! Öylesine güzel bir isim.

186

İstanbul'un sokak adları arasında erikliler, elmalılar, narlılar, dutlular, üzümlüler hep gönül okşar. Bir de Şeftali Sokağı varmış. Kantocu Şamran Hanım sahneye çıkar, bir köşklü gibi "Yangın var!.." diye bağırırmış. Bekçi "Yangın nerde?" der demez, Şamran Hanım "Şeftali Sokağı'nda!" diyerek kantosuna başlarmış:

"Yangın var, yangın var, ah yanıyorum !

Yetişin a dostlar tutuşuyorum !.."

Demin kullandığım 'köşklü' sözcüğü gündelik dilin dışında artık. Eskiden İstanbul'da yangın kulesinde nöbet bekleyen kişilere köşklü denirmiş. Köşklü, yangın çıkınca, koşa koşa her yere ulaşır, yangını başıra çağıra haber verirmiş...

Mehmet Zeki Pakalın, sözlüğünde, 1900 başla-

rında Beyazıt Kulesi'nde yirmi, Galata'da on sekiz, İcadiye'de üç, Üsküdar'da altı, Eyüp'te beş köşklü bulunduğunu ve hepsinin ille "gösterişli" adamlardan seçildiğini söylüyor.

Biz yine şeftaliye dönelim.

Ağaç, gülgillerden. İyi cila tuttuğundan, kerestesi mobilyacılıkta kullanılıyor.

Şeftali birçok hastalığa iyi geliyor. Yapraklarının kaynamış suya atılıp çıkartılmasından sonra elde edilen içecek, peklik için birebir. Şeftalinin meyvesi hem kurt döktürücü, hem soluk kokularını giderici, idrar söktürücü, gut hastalığına bile iyi geliyor.

Bilmem söyledim mi, yeşil erikten sonra, bütün meyveler içinde en çok sevdiğim şeftalidir. Ne zaman şeftali yesem, içimin aydınlandığını hissederim. Birdenbire o rayiha ve tat, sıkıntılarımı alıp götürür. Bu kadarla da kalmaz; sıcak yaz gününde serinliğini duyarım, serinlik dalga dalga bedenime yayılır...

187

Bir Çin ressamı, yüzyıllar önce, şeftali çiçeklerini köpük köpük betimlemiş, neredeyse pembe deniz köpükleri! Bu pembe deniz köpükleri, melek kanadı gibi açılmış ve koyu renk, iyice koyu kahverengi dallarda tüller gibi duruyor. Resimde bir de yeniden yaz mevsimine kendini sunmuş ham şeftali var. Onun uçuk yeşillerden, uçuk sarılardan puslu pembelere ve kırmızılara açılan kabuğunda yaşamın evrelerini görür gibi olurdum...

Refik Halid Karay hem kayısıya, hem şeftaliye vurgundur:

"Mesela kayısı dolu bir sepet farz ediniz; rengin bundan tatlısı, bundan müstesnası olur mu? Ya üze-

rindeki pembe noktalar, sonra tenindeki o tazelik ve canlı gibi hassasiyet, ya o kavrayıcı rayiha... İlle ağza attıktan sonraki zevki, o erişiş, özsuğu ve o rayihalı çeşnisi... Nasıl derhal içinizin serinlediğini, silindiğini, banyo odasından çıkmış bir çehre gibi rayihalı tertemiz bir hale girdiğini duyarsınız!

Nasıl yağlı yemeklerin zehrini ve ağırlığını bu tatlı kokulu, yumuşak usareli nesne hemen atar, siler ve dudaklarınıza taravet, dilinize tazelik verir!..

Kayısı ve ondan bir derece daha müessir, nafız olan şeftalideki hassa ve rayiha, ne hassadır, ne rayihadır! Hiçbir çiçek şeftali kadar güzel kokamaz ve hiçbir meyvenin suyunda kayısının usaresindeki kadar şifa ve lezzet bulunamaz.

188

Manzara itibari ile bu iki meyve emsalsizdir; du-dağa temaslarında bin itina ile sizinle yakınlığa hazırlanmış sevgilinizin yarı ıslak serinletici ve hayat verici buselerine benzeyen sevdalı bir hal vardır. Her ne zaman şeftali veya kayısı yersem muhakkak gördüğüm en güzel kadınları hatırlarım; yanımda onlardan, bir mendil, bir yelpaze veya bir eldiven bergüzar (yadigâr kalsın diye verilmiş hediye) kalmış gibi bu meyvelerde kendilerini bana canlı canlı yâd ettiren bir hassa, bir kuvvet, bir münasebet mevcuttur.”

Oburcuk yıllarımda ham şeftaliden, sulu sulu yaz şeftalisinden sonra, yaz sonuna doğru yapılip kış günleri yenen şeftali reçeline tutkundum. Reçel ocaktan indirilirken, bizde, üstüne şöyle bir limon suyu gezdirilirdi. Belki bu sebeple ağdası güneş ışıklı olur, dilim dilim şeftalilerinde sonbahar yapraklarının sarısı gezinirdi.

O dilim dilim şeftalilerin sarılı kırmızılı bir ilkay şekilleri vardı. İlkayın dışı sarı, göbeği yakut kırmızısı...

Şeftali reçelinin kıştan, hadi bilemediniz, sonbahardan önce yenmesi uygun bulunmazdı. Buna karşılık şeftali peltesi, tıpkı armut ya da erik pelteleri gibi, yaz günleri soğuk soğuk yenebilirdi.

Annem de herhalde Refik Halid gibi düşünüyor-muş. Çünkü kayısıyla şeftalinin karma peltesini yapardı. Kayısının, şeftalinin suyu süzgeçten geçirilerek, pelte pişecek kap içine boşaltılır; su, kesmeşeker eklenerek kaynatılır. Sonra sulandırılmış nişasta telle çırpıla çırpıla konacak ve hemen beş dakika sonra ateşten alınacak.

Dumanı tüterdi. Dumanın tütmesi geçince buzdolabında soğutulacak. Akşamüzeri afiyetle yiyeceksiniz.

189

Ama şeftalili kayısı pelteyle yıldızımız pek barışık değildi. Peltelerin donuk çehreleri gibi, çoğunun tadını da donuk bulurdum.

Oburcuk zamanlarımda 'şerbet', 'hoşaf', 'şurup' sözcüklerinin içi boşalmamıştı. Her birinin seslerden renklere, tatlardan sıvılara, yoğunluklara gidip gelen bir macerası söz konusuydu.

Mesela şerbet dendi mi, yalnızca meyve özü, su ve şekerle yapılmış içecek gelmezdi akla. Daha şerbet denir denmez, loğusa şerbetinin o harikulade rengi de gelirdi. Bu yüzden ben bütün şerbetlerin kırmızıya iyice çalar pek koyu pembenin kıvılcımlarıyla tutuşmasını beklerdim.

Anneannemin arkadaşı Pembe Hanım için iki şerbet vardı. İlki, bildiğimiz şerbet. İkincisi, bambaş-

ka bir şey, sıvı halinde içilen ilaç. Pembe Hanım'ın "Doktor Bey bir şerbet verdi..." deyişleri vardı.

Şimdi belleğim beni yanıltmıyorsa, Attilâ İlhan, günbatımlarında şuruplu renkler görür. Zaten şurubun da öyle dalga dalga, inceliş yoğunlaşan akışında renkler bir açılıp bir koyulaşmaz mı?

Şurup koyu, tatlı sıvıdır. Gül, menekşe şuruplarının son tanıklarından biriyim. Doktor Bey, Pembe Hanım'a şerbet verirken, bize de öksürük şurubu falan verirdi...

Şemseddin Sami, ünlü sözlüğünde, hoşafı tanımlarken, "Bol su ve şekerle pişmiş kuru yemiş ki, soğuk olarak, yemek sonunda buna mahsus kaşıkla içilir" diyor; bizi hemen hoşaf kaşığına gönderiyor. Bugün ancak koleksiyonlarda bulabilirsiniz hoşaf kaşığını.

Ama anneannemlerin evinde hem hoşaf kaşığı bulunurdu, hem de çiçek suyu.

İkisinin birbiriyle ilintisi ne diye sormayın. Çiçek suyundan bir iki damla hem şeftali şerbetine konurdu, hem şeftali hoşafına.

Bu çiçek suyu öyle sanıyorum ki, turunçgillerin çiçeklerinden damıtılmış bir sıvıydı. Portakal, mandalina, bergamot kokardı. Kimbilir nerede satılıyor, ya da nereden getirtiliyordu.

Şeftali şerbeti için şeftalilerin iyice olmuşlarını seçmek gerekir. Olmuş şeftaliler ezilecek, sonra tülbentten geçirilecek, damak tadına göre şeker, bir de su ilave edilecek. Hepsi iyice karıştırılacak. Çiçek suyu şöyle yukarıdan damlatılacak. Yine karıştırılacak, soğumaya bırakılacak. Soğuyunca şerbet bardaklarına koyabilirsiniz.

Bizim altı tane pespembe, kalın kesme cam, ufarak şerbet bardağımız vardı. Şam'dan hediye gelmişti. Üçünü ona buna hediye ettim; bugün pişmanım.

Şerbet bardağının su bardağından farkı, oylumunun darlığı. Şerbetin tıka basa içilmesi âdetten değil.

Şeftali hoşafının yapılışı biraz daha uzun sürerdi. Yine olgun şeftaliler seçilecek, yine ezilecek ve tülbentten geçirilecek. Çocukluğumun 1960'lara kadar süregeldiği göz önünde tutulursa, o zamanki hayatımızda tülbentin hayli önemli yeri varmış.

Şeftalinin suyuna içme suyu katacaksınız. Şeker konduktan sonra bir iki taşım kaynatılacak. O kaynayadursun, hoşafın asıl şeftalileri hazırlanacak. Çekirdekler çıkartılacak, şeftaliler dörde bölünecek, her birine karanfil saplanacak.

191

Tenceredeki sıvı daha sıcakken, şeftali dilimleri atılacak ve tencerenin kapağı hemen kapatılacak. Kapağı zırt pırt açmak kesinlikle yasak! Şeftali dilimleri, ateşten indirilmiş tencerede, kendi kendilerine ve diriliklerini yitirmeden, pişer gibi olurlardı.

Ondan sonra kapak açılacak, limon kolonyası döker gibi çiçek suyu serpilecek; hoşaf soğutulacak.

"Öğle yemeğinde ne var anneanne?"

"Patıcanlı köfte, pilav, şeftali hoşafı var Oburcuk..."

Bilmem, şimdi bir başka âlemde, benim seni özlediğim gibi sen de beni özlüyor musun sevgili anneanneciğim? Bilmem küçük, gelgeç bir hıçkırık boğazını tıkıyor mu?..

Şeftalinin kendisini o kadar severken, şeftalili dondurmaya oldum bittim gönül verememişimdir.

Gerçi yıllardır dondurmanın her çeşidine uzak durmaya çalışıyorum. Ama çocukken öyle miydi? Arabasıyla dondurmacı geçecek diye kulağımı dört açardım.

Şeftalili dondurmayı, bir tek, yine anneannemin arkadaşlarından Gözleri Sürmeli Bedia Hanım'ın sunumuyla severdim.

Önceleri Kadife Sokak'ta ahşap evde otururken, sonraları Bahariye Caddesi'nde apartman katına –O elbette “Apartman katı...” diyor, t ile m'nin arasına bir ı sıkıştırıp dil bilincimize ihanet etmiyordu...– taşınarak artık mutsuz yaşadığını söyleyen Bedia Hanım, bütün dondurmaları özel bisküviyle süslerdi.

İşte şeftalili dondurma da özel bisküviyle sunuluyor!

192

Gözleri Sürmeli Bedia Hanım'ın “dondurma bisküvisi” için gerekli malzeme: 1 su bardağı un, yarım su bardağı pudraşeker, 2 adet yumurta, 125 gram tereyağı, vanilya.

Bir kap içinde pudraşekeri tereyağıyla karıştıracaksınız. Ama bu iş için asla madenî kaşık kullanmayacaksınız. Tahta kaşık konusunda Bedia Hanım enikonu duyarlıydı.

Yumurtalar teker teker kırılarak şekerli yağa boca edilecek. Yumurta oldukları artık anlaşılmayıncaya kadar hepsi birbirine yedirilecek. Bu arada un, vanilya eklenerek yine karıştırılacak.

Rahmetli Bedia Hanım'ın elyazısından tarifi daha sonrası pek açık seçik değil:

“Serin yerde muhafaza edilir. Pasta işleme torbasıyla yapılan bisküvi hamuru pişecek tepsiye isteni-

len şekilde dökülür. Gayet sıcak fırında pişirilir.”

Gözleri Sürmeli Bedia Hanım bir de parantez açıp kapamış. Olduğu gibi aktarıyorum:

“(Torbanın ucuna takılacak tüy, düz ve tırtılsız olacaktır.)”

Tırtılsız tüylü tarife rağmen Bedia Hanım'ın dondurma bisküvileri harikulade olurdu. Şeftalili dondurma birdenbire lezzet değiştirirdi. Böyle diyorum, çünkü şeftalili dondurmada meyve şeftalinin güzelim tadını bir türlü bulamazdım. Ama özel bisküviler hiç olmazsa başka bir tat getiriyordu...

O zamanlar 'sos' sözcüğü hemen hiç kullanılmadığından, bir tür şeftalili sosuna Bedia Hanım, “şeftali krem şantiysi” derdi.

Şeftali krem şantiysi keklerin üstüne dökülüyor, pandispanyaların arasına döşeniyordu. Neredeyse pembeye çalar turuncu bir rengi vardı.

193

Çanağın içine eleye eleye mısır unu dökülecek, pudraşeker ve vanilya ilave edilecek. Hepsini devamlı karıştırın. Daha önceden topak topak, küçük tereyağı parçaları hazırlamıştınız. Şimdi önce kaynamış suyu mısır unu, pudraşeker, vanilya karışımına dökülecek, yine karıştırırken bu küçük topak tereyağları tek tek, biri eridikçe öteki olmak üzere, tencereye atın. En son, tülbentten geçirerek suyunu çıkardığınız şeftalilerin posasından ve şeftali suyunun tamamını koyun. Krem şantiy kıvamında koyulaşınca tencereyi indirin.

Bu tarifin de karışık olduğunu söyleyenler çıkacaktır. İtiraz etmeyeceğim. Ama elimden bir şey gelmiyor. Gözleri Sürmeli Bedia Hanım anneanneme böyle tarif etmiş.

Bedia Hanım'dan şimdi son bir tarif:

Suyu, limon kabuğunu, tozşekeri tencerede bir taşım kaynatın. Son anda karabiber tanelerini, vanilya kabuğunu, kakuleyi ekleyin. Biraz da limon suyu. Baharatlı şurubunuz hazır.

Şurubu, eşit miktarda dilimlenmiş şeftalinin, incirin ve siyah üzümün üstüne dökeceksiniz; nefis bir yaz meyve salatası ortaya çıkacak. Bol kâsesinde ikramı daha gösterişlidir...

Geçmiş günlerin becerili hanımları yeni yeni yemekler, tatlılar icat etmekte birebirdiler. Gözleri Sürmeli Bedia Hanım'ın hem şeftalili hem top karabiberli meyve salatası buna örnek.

194 O Oburcuk yıllarımda İstanbul Radyosu'nun gözde şarkıcılarından biri de Dario Moreno'ydu. Dario Moreno, İstanbul, İzmir, İstanbul derken Paris'e gitmiş, orada ünlenmiş; yanı Türkçe yanı Fransızca bir şarkı okumuştı.

Şarkıcı yerine 'ses yıldızı' denilen günlerde bu şarkıyı hemen herkes ezbere bilirdi:

*"Entarisi ala benziyor
Şeftalisi bala benziyor
Ali, Ali..."*

Nice zamanlar sonra Mario Levi bana bir Dario Moreno kasedi armağan etti. "Ali"yi yeniden dinledim. Çocukluğum geri döndü.

Dinlemedim ama, bir Dinar türküsü de *"Evlerinin önü şeftali dalı"* diyormuş.

"Ali"nin sık sık çalındığı günlerde, "Evlerinin önü

mersin" de sık sık çalınırdı. İster şeftali dalı olsun, ister mersin ağacı, halk şiirimizin bu deyişi bana çok dokunur. Zaten hemen arkasından kavuşulması imkânsız bir aşk başlar.

Aşklar öyledir. Ama peşmelba hiç öyle değildir. Peşmelba benim için aşktan üstündür.

Peşmelba! Onunla göz göze, dudak dudağa geldiğimiz ilk günü nasıl unuturum!

Almanya'dan yeni dönmüştük. Daha ilkokula gitmiyordum. Belki o sonbahar başlayacaktım. Temmuz ya da ağustos, Maçka Taşlık Gazinosu'na gitmiştik. Burası kentin ortasında çakıl taşlı, mermer masalı, çok güzel bir kır gazinosuydu. Boydan boya deniz görünür, vapurlar, şilepler geçer, balıkçıların tekneleri süzülür...

195

Babam bana yiyeceklerin, içeceklerin isimlerini okumuştı. Peşmelbaya daha adından vurulmuştum. Sıcak iklimler, bitmez tükenmez, hep aylak, başıboş yazlar düşletiyordu. "Peşmelba-peşmelba!" dedikçe yalnızca mutluluk duyuyordunuz.

Ben de peşmelba istedim. Ne kadar bekledik, bilmiyorum. Derken ayaklı, küçük, cam çanakta masal evlerini andırır bir biblo geldi. Beyazı, sarısı, kırmızısı, fıstıkîsiyle bu biblo ya da göz kamaştırıcı oyuncak dakikalarca seyredebilirdi.

Yalnız yemeye başlamazsam dondurmasının eriyeceğini söylediler. Vanilyalı dondurmayı ancak o zaman fark ettim. Kaşığı aldım. Peşmelbayı yemek kolay değildi, hop hop oynuyordu. Galiba annem yardım etmişti.

Tattan tada, rayihadan rayihaya savruluyor, esri-

yor, kendimden geçiyordum. Son lokmayı yutup, azıcık erimiş dondurmanın son kalıntılarını yalayıp yuttuktan sonra birdenbire aşk ateşiyle kavrulduğumu hatırlıyorum.

Peşmelba benim için uzun süre bir sır olarak kaldı. Üstelik öyle her lokantada bulunmuyor, evimizde hiç yapılmıyordu. Peşmelbayı daima özlüyordum. Arada bir kavuşmalarımız hepi topu üç beş dakika ya sürüyor ya sürmüyordu.

Nihayet bir yemek kitabında çok sade yazılmış tarifini okudum: Şeftaliler yıkanıp ortadan ikiye ayrılarak çekirdekleri çıkartılacak, kabukları soyulacak. Şekerli su kaynatılacak; içine şeftaliler atılacak, yumuşayınca kadar beklenecek. Şeftaliler hemen çıkartılıp vanilya serpilecek. Dondurma çanağına vanilyalı dondurma konacak, ortasına şeftali yerleştirilecek, üzerine krem şantiy gezdirilecek. Kenarlar dövülmüş yeşil fıstıkla bezenirken, krem şantiy kubbenin tepesine de reçel kıvamında pişirilmiş kiraz tanesi oturtulacak. Hepsi bu!

İyi de, peşmelbayı büyüleyici kılan bu basit tarif olabilir mi? Bütün bunları yan yana getirsek, yapsak, hazırlasak, sahiden o esriklik noktasındaki lezzete ulaşabilir miyiz? O şuruplu kiraz tanesi, o kıvrım kıvrım krem şantiy, zümrüt kırpıntısı dövülmüş fıstık yine bir masal evi olup çıkar mı?

Sevgili okurlarım, peşmelba çağrılarınızı asla reddetmeyeceğimi özellikle belirtmek isterim. Şarap eksper, tütün eksper var da, peşmelba eksper niye olmasın! Yıllardan beri bu işi yapıyorum...

Hoşça kal menekşe şerbeti

Aslında ablamın en çok sevdiği çiçektir kır menekşesi. Ondan dinleye dinleye benim de en çok sevdiğim çiçek oldu.

197

Menekşe benim için yeryüzünün en güzel ama en alçakgönüllü çiçeğidir. Güzelliğinin görkeminden uzak durmayı adeta erdem bilir. Gönüller yakmaktan korkar.

Aşk mektupları arasındaki kurutulmuş menekşeyi herkesin artık bayağı bulduğu dönemde, tuttum, yazdığımı bugün de pişman olmadığım bir senaryoya *Bir Demet Menekşe* adını taktım.

Bunda elbette Behçet Necatigil'in "Gülüşleri" şiirinin de izi vardı. Yürekte iz bırakmıştı "Gülüşleri".

Usta şairler modalara hiç mi hiç kapılmadıklarından, Necatigil de, herkesin menekşeli yazıları çizileri bayağı bulduğu yılların başlangıcında, o 'menekşe duyarlığı'na derin hüznler söylemişti:

*"Kutlar yeni evlileri nikâh törenlerinde
İhtiyar kızlar, genç dullar.
Solmuş resimler içinde kurutulmuş menekşe
Kokar koparıldığı günkü kadar taze
Gerilerde bir gülüşle mutsuz
Gülümser yaşlı kız
Bilirim."*

Bir demet menekşe... Bütün o gösterişli buketlerden çok daha incelikli, çok daha sevgicil.

Sonra kokusunu duyar gibi oluyorum. Kolonya şişesi. Şişenin üstündeki etikette mor menekşeler, hep utangaç, kavuniçiye çalan sarılarını gizlemeye çalışıyorlar.

198

Mahallemizin berberi Kriton, kıpkısa kesilmiş saçlarına menekşe kolonyası sürüyor. Koşa koşa eve dönüyorum, yedi sekiz yaşlarım. Annemle babam menekşe kolonyasının kokusunu "baygın" buluyorlar.

Ama Saraylı Büyükhanım öyle düşünmüyor. Saraylı Büyükhanım'ın menekşelere hasreti var. Menekşelerin mor ışıltılar saçtığı upuzun çitler anımsıyor.

"Bir de menekşe şerbeti vardır. İçtin mi hiç?" diye soruyor.

Çok şaşıyorum. Menekşeli bonbonu biliyorum ama... menekşe şerbetinden habersizim.

"Tıpkı gül şemsiyesi gibidir" diyor.

Gül şemsiyesi! Bu sözü ilk kez işitiyorum. Bir tür gül şerbetinin adymış. Menekşe şerbeti de gül şemsiyesi gibi yapılmış.

Tepsiye tozşeker serpiyormuşsunuz, sonra taze menekşe yapraklarını, bütün o mor ve sarı ışıltıları ka-

tıyormuşsunuz. Taçyapraklarla şeker ezilerek kırk gün güneşte bırakılacak. Kırk gün... Bir masal sözü gibi. Sonra kavanoza koyacaksınız.

Menekşe şerbeti içmek istediğinizde, kaşık kaşık bardağa doldurup üstüne su dökeceksiniz. Bir kez tadanın canı hep çekermiş. Böyle söyleyen Saraylı Büyükhanım “geçti gitti” gibisinden buruk buruk gülümsüyor.

“Yasemenin de şerbetini yaparlardı...”

Aradan yıllar geçiyor, menekşe şerbeti bir tıp kitabından menekşe şurubu olarak karşıma çıkıyor. Anlatım bilimsel soğuklukta:

“Yarım gün süreyle üç avuç kokulu menekşenin taze çiçeğini, bir kilo şekerli bir litre su içinde demlenmeye bırakın. Benmari yöntemi bir saat ısıttıktan sonra şişelere koyun. Günde üç çorba kaşığı için. Anjinlere, nezlelere ve bronşitlere karşı gargara da yapabilirsiniz. Menekşe şurubu öksürük kesici niteliktedir. Bu şurubun kronik peklilere de yaradığı görülmüştür...”

Oysa Saraylı Büyükhanım geniş bahçeler anımsıyor, geniş, set set bahçelerden geçip gidiyor. Geçip giderken, ama hep sabahın erken saatlerinde, çiy taneli menekşeler topluyor. Bunları, renklerini ve kokularını büsbütün yitirmesinler diye ille gölgede kurutuyor.

“Bürüncükten menekşe torbalarım vardı. Kuruttuktan sonra menekşeleri onlara koyar, eflatun kor-delalarla bağlardım...”

Hoşça kal menekşe şerbeti, hoşça kal bir tanem!

Ve sen de hoşça kal
Oburcuğun Edebiyat Kitabı!..

OBURCUK KİTAPLARI

Selim İleri *Evimizin Tek Istakozu*'nu yayımladığında yer yerinden oynamış, herkes mutfağa koşup *Evimizin Tek Istakozu*'ndaki yemekleri pişirmişti. (Zehirlenme olaylarından elbette yazar sorumlu değildi.)

Ve bu kez *Oburcuğun Edebiyat Kitabı*! Sizi çorbasından sıcağına, salatasından zeytinyağına, meyvesine, tatlına, şerbetine inanılmaz güzellikte bir mutfak gezisine çağırıyor. Üstelik anıların, şiirin, edebiyatın eşliğinde...

Kapak resmi: Tevfik Fikret

REMZİ

ISBN 975-293-011-5

DK
DOĞAN
KİTAP

