

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>

TAKUHI TOVMASYAN

YEMEK - ANI

SOFRANIZ ŞEN OLSUN

ninelerimin mutfağından
damağımda, aklımda kalanlar



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

Bir gün buzdolabında beklettikten sonra strecinden çıkardığımız topikleri bir meze tabağına yerleştirir, bıçakla dörde ya da sekize böleriz. Üzerine iki tatlı kaşığı limon suyu ve zeytinyağı döküp, bir fiske de tarçın serptik mi topikler yenmeye hazır demektir.



1953, Yedikule. Takuhi Hanım ve torunları. Çorlulu Sarmsaklıyan ailesinin kızı Takuhi. Yani, mutfağı olan merakı kadar anı bırakmayı ve anılmayı da seven Takuhi Tovmasyan. Meline, Yetvart, Hazarik, Arto, Sofik, ve kucakta adası Takuhi.





Dedem Ğazaros
Tovmasyan'ın Yedikule
Kale Kapısı'ndaki
gazinosu (1935).

Mutfağını Çorlulu
babaannem Takuhi'nin
çekip çevirdiğı gazino
bir kır gazinosu gibi
çalışır, hatta berber
köşesi Yedikulelilere ve
civar bostanların
bahçıvanlarına "diş
hekimliğı" hizmeti dahi
sunardı. Hava kararınca
gazinoya akşamcılar
sökün eder, Takuhi
hanımın mezeleri
eşliğinde demlenirlerdi.

Resimde biz torunlarımızın
Takuhi yaya dediğı
Takuhi Tovmasyan
(oturan, soldan ikinci),
kendisini ziyarete gelen
Çorlulu hısımları ve
Garbis amcam (solda) ile
gazinonun bahçesinde.

u s u l g e r e ğ i

Sofranız Şen Olsun, Takuhi Tovmasyan'ın çocukluğu ve ilkgençliği döneminde ninelerinden ve diğer aile büyüklerinden öğrendiği otuzu aşkın yemek, meze, salata, tatlı ve içecek tarifi ile yazarın bu yemeklere, yaşadığı yerlere ve çevresindeki insanlara dair anılarından oluşuyor.

Kitapta yer alan fotoğrafların büyük çoğunluğu Tovmasyanların aile albümünden seçildi. Yemekleri hazırlamak için gerekli malzeme her bölümün sonunda liste halinde verildi. Metinde geçen Ermenice kelimeler *italik* dizildi; bazı kavramlar ise (*) işaretiyle gösterilerek 149. sayfada açıklandı.

Türkçe yazımda, Adam Yayınları'nın *Ana Yazım Kılavuzu*'na uyulmaya çalışıldı.

y a y ı n c ı n ı n n o t u

SOFRANIZ ŞEN OLSUN

ninelerimin mutfağından
damağımda, aklımda kalanlar

A r a s Y a y ı n c ı l ı k

İstiklal Caddesi, Hıdivyal Palas 465/Z.

34430 T nel, Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0212) 252 65 18 - 243 06 02

Fax: (0212) 252 65 19

info@arasyayincilik.com

www.arasyayincilik.com

Takuhi Tovmasyan

Sofranız Şen Olsun

ninelerimin mutfağından

damağımda, aklımda kalanlar

Kapak Fotoğrafi

Florya bahçesinde Çorlulular pikniğı, 1928

Tasarım

İnci Batuk

Teknik Uygulama

Sayat Ayık

© 2004 Aras Yayıncılık

ISBN 975-7265-70-5

Baskı

Sena Ofset

Tel: (0212) 613 03 21

Birinci Baskı: İstanbul, Ekim 2004

İkinci Baskı: İstanbul, Aralık 2004

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

SOFRANIZ ŞEN OLSUN

ninelerimin mutfağından
damağımda, aklımda kalanlar

yemek-anı

TAKUHİ TOVMASYAN



İçindekiler

Yemek bahane... <i>Oşin Çilingir</i>	9
Sofranız Şen Olsun	13
Topik.....	15
Midye Dolması	19
Uskumru Dolması	23
Fırında Palamut	25
Patates Salatası	31
Fasulye Pilakisi	35
Ciğer Bohçası	40
Fasulye Paçası	44
Havıdz	48
Midye Salması / Pilakisi / Tavası.....	51
Dalak Dolması	57
Mercimekli Yaprak Dolması	61
Piliçli Patlıcan	64
Petaluda	68
Kuzu Kapama	72
Akabi Yaya Böreği: “Kocagörmez”	80
Çullama	83
Cizleme	88
Çılbr	95
Patlıcan Kızartması / Peksimet / Salyangoz Yahnisi.....	99
Anuşabur	103
Zerde	108
Pintıkarı Böreği	114
Jamkapsı	119
Vişne Likörü / Çevirme Tatlısı	121
İrmik Helvası	127
Takuhi Tovmasyan Zaman.....	143
Açıklamalar	150

Yemek bahane...

Oşin Çilingir

Takuhi, yaklaşık iki yıl önce, 'Ninelerimin Mutfağından' adını verdiği çalışmasını okuyup değerlendirmem için bana vermişti. Ben de, Ermeni mutfağını, geleneksel yemek kitabı kalıplarının çok ötesinde, ilginç bir bakış açısıyla anlatan bu çalışmayı kısa zamanda okumuş, çok beğenmiştim.

Takuhi aradan geçen iki yılda boş durmamış, metin üzerinde zenginleştirici çalışmalar yapmış, bu alanda gerçekten de benzersiz bir ürün ortaya çıkarmıştır; entelektüel anlatımdan uzak, naif ve içtenlikli!

Takuhi'nin doğuştan gelen bir anlatı yeteneği var. Kırk yıllık bir yazar gibi rahat yazıyor. Süslü püslü, artistik cümleler yerine düz ve yalın cümleler kullanıyor, içinden nasıl geliyorsa öyle yazıyor. Bu da yazdıklarına akıcılık sağlıyor.

Takuhi, okuru bazen mutfakta kabul ediyor, ama daha çok sofrada ağırlıyor. Sohbet edercesine anlatıyor öyküsünü. Yemek tariflerini hep kısa kesiyor, hemen muhabbet dalıyor; önce kıydan kenardan başlıyor, ardından derinlere iniyor, yakın tarihin bir panoramasını çiziyor. Biz bu panoramada oldukça zengin bir insan manzarasıyla karşılaşırız.

Takuhi için yemek gerçekten bir bahane. O, bu vesileyle Ermeni sofralarındaki yaşamı aktarıyor asılı; hüznün sevinçle, gülüşün ağlayışla sarmalandığı eski zaman yaşanmışlıklarını duyumsatıyor bizlere. Geçişleri öyle belli belirsiz ki, komik ya da trajik bir öyküden bir yemeğin tarifine ne zaman ve nasıl geçtiğinin ayırımına varamıyoruz.

Takuhi'yi dinlerken biz, salt tadına doyum olmaz Ermeni yemeklerinin tariflerini öğrenmekle kalmıyor, aynı zamanda 20. yüzyılda İstanbul ve Çorlu'da yaşayan Ermenilerin günlük yaşamının tarihsel tanıklığını da paylaşıyoruz. Bu nedenle bu kitap sosyolojinin, sözlü tarihin, dinsel yaşamın, folklorun, kültürün, yaşama ve beslenme biçiminin, tıpkı yemekte olduğu gibi iç içe geçtiği, her parçanın diğerini tamamladığı bir sentezdir.

Sinema yönetmeni olsaydım eğer, dingin bir ağustos günbatımında uçsuz bucaksız bir kırdan, çimenlerin üzerine uzun bir sofra kurar, Tovmasyan ailesinin beş kuşağını bu sofrada bir araya getirirdim. Ölenler, öldürülenler, kaybolanlar ve Der Zor* sürgününde telef olanları sofranın baş köşesine oturtur, çocukları da çimenlere salardım. Sofrayı çeşit çeşit Ermeni yemekleriyle çiçek gibi süsler, sonra da bir bir konuştururdum bu güzel insanları. Her birine kendi öyküsünü anlattırır, sağken söylemekten sakındıkları gerçekleri söyletirdim onlara.

Kameramı Küçük Mardik'in yüzüne odaklar, bu yüzde insanlığın trajedisini sorgulardım. Gazinocu Ğazaros Efendi'nin şefkate muhtaç Bayan Ersinya'yı ve çocuklarını ziyaretindeki insani boyutun altını çizer, bu ziyaretlerden haberdar olan karısı Takuhi Yaya'nın* yıllar sonra yatalak olan kocasına, "Haydi bakalım çağır Ersinya'yı da gelsin seni temizlesin!" yollu iğneleyici sitemine Ğazaros Efendi'nin gözyaşlarıyla karşılık verişinde fon müziği olarak kesinlikle Udi Hırant'ın "Hastayım, yaşıyorum!" adlı hicaz şarkısını kullanırdım.

Takuhi'nin yemekten çok yedirmeyi seven babasının eve tenekeyle balık getirdiği günlerde, karısı Mari'nin "A be Bedros, bunca balığı mahalleye mi yedireceğiz?" itirazını, Bedros'un "Bak Mari, ben öyle taneyle balık alamam... İster kedilere yedir, ister kilise kapısında fakirlere dağıt!"

diye yanıtlamasındaki filozofça edayı yansıtabilmek için özel bir görsel efekt geliştirirdim.

Takuhi'de öyle çok öykü var ki, hangisini seçeceğimi şaşırdım. İyisi mi, birbirinden ilginç bu güzellikleri siz ondan dinleyin.

İşte size Fellini'nin *Amarcord*'unu anımsatan duygulu mu duygulu bir anılar senfonisi!

Takuhi'nin Ermeni sofrasının Halil İbrahim (*Hayr Apraham*) bereketi var. Bu sofrada herkese yer var.

Muhabbetiniz bol, sofranız şen olsun!

Eylül 2004

Sofranız Şen Olsun

Kimi evde, yemek, yaşamak için yenir. Kimi evde, yemek için yaşanır. Bizim evde ise yemek, muhabbet olsun diye yenirdi. Sofra muhabbet için kurulur, yine muhabbetle kaldırılırdı.

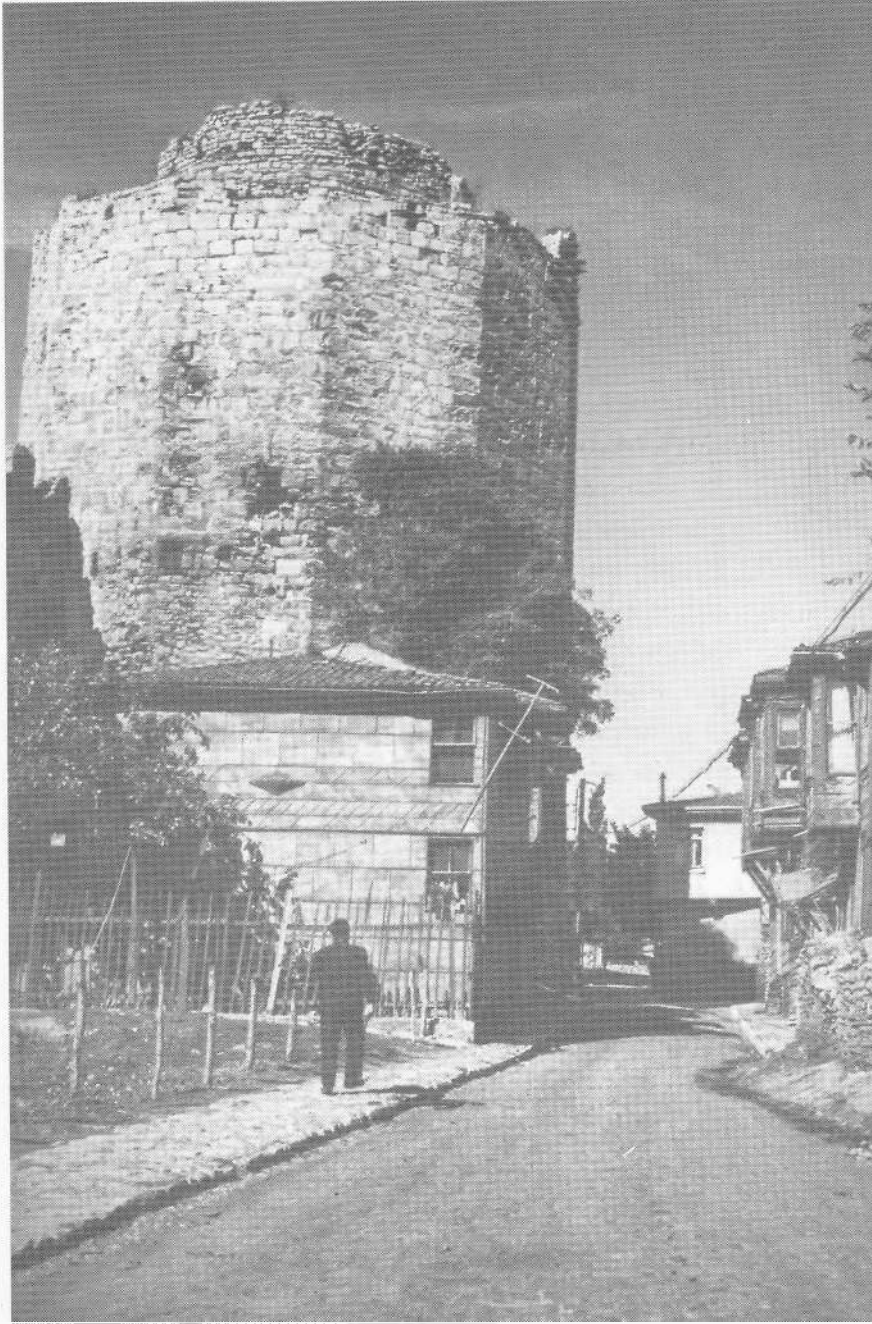
Yediğimiz yemeklerin tariflerini yazma fikri, işte böyle bir yemek muhabbetinde doğdu. Bildiklerimi, pişirdiklerimi anlatacak-yazacak ve çocuklarıma miras bırakacaktım. Bu fikri tereddütsüz benimsedim. Sofra muhabbetlerimizi aynen yazacaktım. Yemek yemek gibi, yemek yapmak gibi, sofra muhabbetlerimiz gibi, olağanüstü bir tat aldım bütün bunları yazarken.

Düğün-bayram sofralarımızın vazgeçilmezlerinden sıradan salatalara, tatlıdan tuzluya, etliden sütlüye, herhangi bir ayırım yapmadan, bir düzen kaygısı gütmekten, öylesine, içimden geldiği gibi yazdım.

Ne zeytinyağlılar-tereyağlılar diye bir ayırım yaptım, ne de Anadolu veya Trakya mutfağı diye bir başlık düşündüm, soframızdan resimler çizmeye çalıştım sadece.

Ne kadar Ermeni, ne kadar Rum, ne kadar Türk, ne kadar Arnavut, ne kadar Çerkes, ne kadar Patriyot, ne kadar Çingene yemekleri bunlar, bilmiyorum. Ama bildiğim bir şey var, o da, bunları Çorlulu Akabi ve Takuhi yalarımından, yani ninelerimden öğrendiğimdir.

Ruhları şad olsun...



Topik

Çocukluğumda, yılbaşına üç dört gün kala Yedikule sokakları soğan kokusundan geçilmezdi. Ben soğan kokusunu hiç sevmez, o günlerde bir bahane bulup evden kaçar, komşumuz Ankine yengemlere sığınırdım. Sığınırdım da ne olurdu; yağmurdan kaçayım derken doluya tutulurdum; Ankine yengem, kızı Sofik’le önümüze bir çuval soğanı koyar, ayıklamamızı isterdi. Sofik’le iki gözümüz iki çeşme, soğanlarla boğuşur dururduk.

Nedense, bizimkilerin mezeciden hazır meze almak gibi bir âdetleri yoktu. Yediğimiz her yemeği ana baba, çoluk çocuk hep beraber yapardık. Eğlenmez de değildik hani. Babam annesinin eline hiçbir kadının su dökemeyeceğini savunurken, anam da kendi annesinden öğrendiklerinden en ufak bir taviz vermeye niyeti olmadığını çok kararlı bir şekilde ortaya koyardı. Sonunda, hepimizin yüzünü güldüren, damağımıza pek hoş gelen lezzetler ortaya çıkardı. Sanırım bunun nedeni, büyükannelerimin, daha anam babam ortalarda yokken, çok muhabbetli iki arkadaş olmalarıydı. İkisi de Çorlulu. Biri Takuhi Hanım, diğeri Akabi Hanım; çok sevgili kocasının tabiriyle, Akabi Sultan.

İkisi de sevinerek girdikleri mutfaktan övünerek çıkarlardı. Övünç kaynağı Çorlulu olmalarıydı. Onlar için, bir ayrıcalıktı bu. Ne var ki doya doya yaşayamamışlardı o çok sevdikleri, hatta taptıkları Çorlu’yu. Birinci Dünya Savaşı

yıllarında dayatılan şartlara uyarak ayrılmışlardı oralardan, ama bulundukları yerlerde de sonuna kadar Çorlulu olarak yaşadılar. Biz torunları da bu mirası sizlerle paylaşmak istedik. Nasıl mı? Birlikte mercimek dolması, kapama, bohça, *petaluda*, kocagörmez, pintikarı, çullama, çılbrı, *havidz*, *jamkapısı*, cizleme, fasulye paçası, topik yaparak...

Topik, adından da anlayacağınız gibi top şeklinde bir meze çeşidi. Dışı nohut ve patates ezmeli, içiyse soğanlı, baharatlı, tahinli bir karışım.

Gün evvelinden ıslatılmış yedi yüz elli gram nohudu iyice haşlar, süzer, üzerlerindeki zarı pıtlatarak çıkardıktan sonra ezeriz. Soyulmamış dört beş patatesi iyice yıkadıktan sonra haşlar, ayıklar, ezer ve nohuda karıştırırız. Bu karışıma bir tatlı kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı tozşeker, bir tatlı kaşığı tarçın ve bir çay bardağı tahin ilave eder, iyice yoğururuz. Böylece topiğin dışı hazırdır. Gelelim içine...

Üç kilo soğanı piyazlık doğrar, bir tatlı kaşığı tuz ile kısık ateşte ara sıra karıştırarak iyice pişiririz. Pişen soğan, doğradığımız soğanın üçte biri kadar kalır. Suyunu çeken, hatta biraz da dibini tutan soğana, önceden ayıklayıp ıslattığımız ellişer gram dolmalık üzüm ve çamfıstığını ilave ederiz. Dört tatlı kaşığı tarçın, iki tatlı kaşığı yenibahar, bir buçuk iki tatlı kaşığı karabiber, iki tatlı kaşığı tozşeker katarak iyice karıştırır ve soğumaya bırakırız. İyice soğuyan soğana yarım kilo tahin ilave eder, bir güzel karıştırırız. Mendil büyüklüğünde on-on iki “streç” naylon hazırlarız. Nohut ezmesini ve iç malzemeyi göz kararıyla bir o kadar parçaya böleriz. Her bir strecin üstüne bir bölüm nohut ezmesini portakal kabuğu kalınlığında, tabak gibi yayarız. Bir bölüm iç malzemeyi, yaydığımız nohut ezmesinin tam ortasına top gibi bırakırız. Streclin de yardımıyla dört ucunu birleştirerek yuvarlak bohçalar yaparız.

Bir gün buzdolabında beklettikten sonra strecinden çıkardığımız topikleri bir meze tabağına yerleştirir, bıçakla dörde ya da sekize böleriz. Üzerine iki tatlı kaşığı limon suyu ve zeytinyağı döküp, bir fiske de tarçın serperek mi topikler yenmeye hazır demektir.



1953, Yedikule.
Takuhi Hanım ve
torunları. Çorlulu
Sarmısaklıyan ailesinin
kızı Takuhi.
Yani, mutfağı olan
meraki kadar anı
bırakmayı ve anılmayı
da seven Takuhi
Tovmasyan. Meline,
Yervart, Hazarik, Arto,
Sofik, ve kucakta
adaşı Takuhi.

Şimdilerde o çeşidini yapanlar azaldı ama, eskiden topik, tülbentten yapılmış mendillerle bohçalanır, kaynayan suya atılır, iyice haşlanır, sonra tülbentten çıkarılıp sıcak sıcak da yenirmiş. Tenceredeki suyuysa tahinli çorba olarak sevilerek içilirmiş. “Miş-miş” diyorum, hiç görmüşlüğü yok sanmayın. Dayım öylesini çok sever, onların evinde eskiden tülbent bohçalı topikler pişerdi.

Adana dolaylarında topiğe “*Vartabed** Yemeği” veya “Perhiz Yemeği” derlermiş. Perhiz dediğimi, sağlık için yapılan perhizle karıştırmayın; yıl içinde bir dizi oruç ve perhiz günü vardır Ermeni Kilisesi’nde. İşte bu dini âdetleri yerine getirmek için analarımız çeşit çeşit etsiz yemekler yaparlarmış ve bu yemeklere perhiz yemeği derlermiş. Topik de etsiz, sütsüz, tereyağsız bir yemek çeşidi olduğu için, perhiz günlerinde yapılırmış. Nasıl olmuş bilmem, o yörelerin perhiz yemeğinin kaderi değişmiş, İstanbul’da rakıya meze olmuş. Tülbent bohçalarsa çağımıza ayak uydurarak yerini “streç” naylonlara bırakmış.

TOPIK MALZEMESİ

(10 topiklik)

Dışı için:

Üç su bardağı nohut
Dört beş patates
Bir çay bardağı tahin
Tuz, tozşeker, tarçın

İçi için:

Üç kilo kuru soğan
Elli gram dolmalık üzüm
Elli gram çamfıstığı
Yarım kilo tahin
Tuz, karabiber, tarçın,
Yenibahar, tozşeker

Buzdolabında bir gün bekletildikten sonra yenmelidir.

Buzdolabında on gün saklanabilir.

İsteyen derin dondurucuda saklayabilir!

Meze olarak, her bir topik dört kişiliktir.

Midye Dolması

Ermeni mutfaklarının bayram yaptığı günlerde, soğan ve baharat kokusu evin tüm eşyasına siner. Hele midye dolması, bizim deyişimizle “*midya* dolması” yaptığımız günlerde...

Yaklaşık bütün bir günümüzü ayırarak yapacağımız bu dolma için vereceğim tarif elli midye içindir. Çünkü daha az sayıda midye dolmasına vereceğimiz emeğe yazık olur.

Günümüzde midyeler, öyle denizden çıkarıldığı gibi satışa sunulmuyor. Balıkçılar, sağ olsunlar, temizleyip satıyorlar. Böylece bizlere çok büyük bir iyilik yapmış oluyorlar. Biz yine de, son bir kontrolden geçirdiğimiz midyeleri birkaç su ovarak yıkadıktan sonra içlerini açma işlemine başlayalım.

Midyelerin bir yanında püsküle benzer bir kısım vardır. Oraya ince bir bıçakla girer, bıçağı kaydırarak midyeyi aralar ve sonra da elle iyice açarız; yani, iki kabuğunu yüz seksen derece olacak şekilde açıp menteşe kısmını “çıt”latarak kırarız. Sonra da bıçakla püskül tutamını kökünden kesip atarız. Bu “çıt” önemli bir püf noktasıdır. Şayet “çıt”latmadan doldurup pişirmeye başlarsak, midyeler açılır ve dolma içi tencereye dağılıverir. Şimdilerde böyle püskülü alınmış, “çıt”latılmış hazır midye de bulmak mümkün. Artık bahtınıza ne çıkarsa...

Diğer bir püf noktası, midyelerin incili olup olmadığını kontrol etmektir. Midyenin içini el yordamıyla yoklar, elimize gelen inciyi alıp atarız.

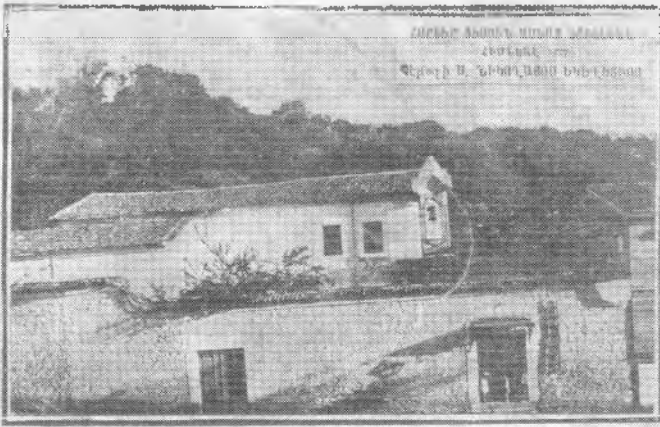
Midyeleri “çıt”latıp, püskülünden, incisinden arındırdıktan sonra geniş bir tepsiye dizeriz. Midyeler durdukça su koyuverirler, kendi öz suları olan bu suyu pişirmede kullanırız. Midye dolmasında mükemmel lezzeti yakalamak için önemli bir ayrıntıdır bu.

Sıra, ana malzemesi soğan ve pirinç olan midyenin içini hazırlamaya gelir böylece. Önce elli gram çamfıstığı, elli gram dolmalık üzüm ve bir buçuk su bardağı pirinci ayıklayıp yıkar ve ayrı ayrı ıslatıp bir kenara koyarız. Sonra iki buçuk üç kilo kuru soğanı ayıklar, yıkar, tavla zarı büyüklüğünde doğrar, iki tatlı kaşığı tuzla bir saat kadar kısık ateşte ara sıra karıştırarak kendi bıraktığı suyla pişiririz. Soğan önce sulanır, sonra suyunu çekip tencerenin dibine yapışmaya başlar. Artık soğan iyice suyunu kaybetmiş demektir. Bir su bardağı zeytinyağı ilave edip beş on dakika sürekli karıştırarak pişirme-kavurma işlemini sürdürürüz. Çamfıstığını, dolmalık üzümü ve pirinci suyundan süzüp pişmiş soğana ilave ederiz. Sıra baharatlara gelmiştir. İki tatlı kaşığı karabiberi, dört tatlı kaşığı tarçını, iki tatlı kaşığı yenibaharı ve iki tatlı kaşığı tozşekeri ilave ederek bir güzel karıştırır, ocağın ateşini söndürürüz. Biraz soğuduktan sonra bir demet maydanoz ve dereotunu ayıklar, yıkayıp doğrayarak dolma içine karıştırırız. Midye dolmasının harcı hazırdır artık.

Midyeleri doldururken dikkat edeceğimiz bir nokta da harcın miktarını ayarlamaktır. Az doldurursak midyenin içinde boşluk kalır, çok doldurursak bu kez pişerken pirinçler şişerek irileşir ve midyelerden dışarı taşar; öyle ki, midyeleri ne tıkabasa doldurmalı ne de midye içinde boşluk bırakmalı...

Doldurduğumuz midyeleri derin bir tencereye dizeriz. Midyelerin üzerine bir su bardağı zeytinyağı döker, evvelce süzölmüş olan özsudan da iki bardak alıp tencereye ilave ederiz. Ağırılık yapması için midyelerin üzerine büyük bir porselen tabak yerleştirir, sonra da tencerenin kapağını kapatırız. Artık işlem tamamdır, kısık ateşte bir buçuk-iki saat kadar pişmeye bırakırız.

Dolma pişip iyice soğuduktan, tercihan buzdolabında bir gün dinlendikten sonra, midyeleri teker teker tencereden çıkarıp bir tepsiye alırız. Dolma tenceresinin altında bir sos kalır. Her bir midyeyi usulca aralayıp, içine birer kaşık bu sostan dökerek servis tabağına dizeriz.



Beykoz Surp
Nigoğayos Ermeni
Kilisesi ve kilisenin
bahçesinde Patrik
Şnork Kalustyan'ın
riyasetinde bir sevgi
sofrası.



Sevgi sofrası
Ermenilerin gelenek
haline gelmiş bir
paylaşma ve iletişim
biçimidir. Ben
Beykoz'da bir sevgi
sofrasında öğrendim
midye sosunun püf
noktasını...
[Beykoz Surp Nigoğayos
Kilisesi arşivi]

Bu küçük fakat önemli ayrıntıyı, midyelere sos ilave etmeyi biz akıl etmemiştik. Tencerenin üstünde kuru kalkanları kendimize, alttaki yağlıları da misafirlerimize sunardık. Günlerden bir gün Beykoz'daki *Surp** Nigoğayos Kilisesi'nin sevgi yemeği, can yemeği vardı; hazırlıklar esnasında söz döndü dolaştı, midye dolmasına geldi dayandı. Papaz Efendi, "Midye dolmasını nasıl yaparsınız?" diye orada bulunan hanımlara sordu. Hanımlar birbiriyle yarışırçasına döktüler marifetlerini ortaya. Ama hiçbiri Papaz Efendi'nin beklediği cevabı veremedi. Böylece, her biri mutfakta kendince birer usta olan hanımlar önemli bir ayrıntıyı öğrenmiş oldular Papaz Efendi'den. Şimdilerde Beykoz'da ne o cemaat, ne sevgi, ne can yemekleri kaldı; ne de midye dolması yapmanın püf noktalarını bilip anlatan papaz efendiler...

Eh, bunca emek vererek hazırladığımız midye dolmasını, o çok sevdiğimiz dostlarımıza büyük bir zevkle sunabiliriz artık.

MİDYE DOLMASI MALZEMESİ

(50 midyelik)

Elli orta boy midye	İki su bardağı zeytinyağı
İki buçuk-üç kilo kuru soğan	Bir demet maydanoz
Bir buçuk su bardağı pirinç	Bir demet dereotu
Elli gram çamfıstığı	Tuz, karabiber, tarçın
Elli gram dolmalık üzüm	Yenibahar, tozşeker

Buzdolabında on gün saklanabilir.

İsteyen, dolmaları pişirmeden derin dondurucuda saklayabilir!

Uskumru Dolması

Paregentan, Zadig, Dzinunt, Asdvadzadzin, Boğos-Bedros, Surp Garabed, Tateos-Partoğimeos, Surp Sarkis, Surp Hagop, Surp Hovhannes'in ne olduğunu, ne anlama geldiğini çocukluğumuzda büyüklerimize sormamıza gerek yoktu. Bilirdik ki, bu günlerde evimiz, tavan arasından tutun, en alt kattaki odunluk-kömürlüklere kadar köşe bucak temizlenecek; tahta merdivenler, tahta kapılar arapsabunuyla fırçalanacak, muşambalar silinecek; perdeler, divan örtüleri yıkanacak, ütülenecek; sehpa dantelleri, masa örtüleri, peçeteler yıkanıp kolalanacak; sokak kapısının sarı kolları, tunc havan, *hingaman*, yani günlük kabı ovulup parlatılacak; çevirme tatlısı için gümüş kaşıklar ortaya çıkarılacak; yer yerinden oynayıp, canlı cansız her şey "bayram" yapacaktı.

Birlik, beraberlik ve dayanışmasız olamazdı bunca iş. Baydzar'la Gülünya on beş gün evvelinden gelirlerdi Takuhi teyzelerinin evine. Onlar genç kızlardı; bayram hazırlıklarına güçlerinin yettiğince katılırken, evin çocuklarına da göz kulak olurlardı. Evin büyük hanımları bayram sabahına kadar bütün işleri bitirirlerdi. Son dakikaya bambaşka ağabeyimin beyaz gömleklerinin yaka ve manşetlerinin, bir de benim juponumun kolası kalırdı. Koşa koşa giderdik Narlıkapı *Surp Hovhannes* Kilisesi'ne. O tarihlerde daha sahil yolu yapılmamıştı, deniz vururdu kilise-

nin duvarına; yani kilisemiz bir yalı gibiydi. En güzel sesli papaz ve en güzel sesli *tıbır*ler, yani muganniler bizim kilisemizdeydi; ya da bana öyle gelirdi. Jirayr Kapriyelyan, Ardaşes Madatyan, Hazarik Tovmasyan, Ankine Sarkisyan'ın oğlu Kibar Arto hep bir ağızdan bayram ilahilerini okurken, deniz de dalgalarının hışırtısıyla eşlik ederdi Hampartzum Notası* bilirmişçesine.

İşte o denizden uskumru diye bir balık çıkardı o yıllarda. Mis gibi tavası olurdu. Yağlandığı dönemlerde mangalda ızgarasının kokusu bütün Yedikule'yi tutardı. Çirozluk uskumrular, Kumkapı'dan Yeşilköy'e kadar, ipe dizilip balıkçı evlerinin taraçalarına dizi dizi asılırdı.

İyice kuruyan çirozu şöyle bir tutuverirdin kuyruğundan ateşin üstünde; iki üç dakika bir yüzünü, iki üç dakika da öbürünü. Dizerdin temiz bir paket kâğıdının üzerine, sonra yan tutarak havanelinin tersiyle bir güzel vururdun. Çıtır çıtır ayrılıverirdi çiroz kılıcığından. Dağılan etleri yatırırdın küçük bir kayık tabaktaki sirkenin içine, üzerini bol dereotuyla örterdin ve dayanamazdın daha fazla; koparıverirdin taze ekmeğin kenarından bir lokma, bir lokma daha. Aklına bile getirmezdin, yok tansiyonum fırlamış, yok egzamam azarmış diye.

Bayram ertesi perhize devam edilirdi. Harfiyen uyulurdu Doktor Recep Ataman'ın tavsiyelerine. Patatesle yapılabilecek perhiz yemekleri bitmez ki. Patates püresi, patates haşlaması, patates çorbası... ye yiyebildiğin kadar; canın ne kadar çekerse –yağsız ve tuzsuz olduktan sonra.

Her semtin bir doktoru vardı; hastalarının göğsünü ve sırtını dinler, karaciğerini, dalağını şöyle bir iyice yoklar, bir de tansiyonunu ölçtü mü şıp diye teşhisini koyardı. Yedikule'de Doktor Zupan'dan sonra Doktor Recep Ataman, Bakırköy'de de Doktor Annik Tüccaryan koydu mu stetos-

kopunu kulağına, *Zadig*'de, yani Paskalya'da kaç uskumru dolması yediğinden, kaç lokma topik yuttuğuna, kaç kadeh inhisar rakısı devirdiğine kadar her şeyi anlardı.

Bayram da topiksiz, dolmasız olmaz ki, âdet olmuş bir kere, babalarımız geleneğe ihanet edecek değillerdi ya. *Zadig*'in *khıtumunda*, yani arifesinde, uskumru dolması verdik. Babam bir çavala uskumrunun içinden en tombullarını seçer, içini boşaltır, sarnıçtan çektiği buz gibi sularla bığıl bığıl yıkar ve kılıcığını çıkarsın diye anama verirdi. Anam, avucuna aldığı uskumruları, karnı sancılanan oğlunu okşarcasına sabırla ovalayıp balığın etini yumuşatır, kılıcığından ayırıverirdi. Bu iş sabırlı ve hünerli bir ele sahip olan anama verilirdi. Ankine yengemse telaşlıydı. O, soğanı doğrar, kavurur, dolma içini hazır ederdi. Nasıl mı?

Her balığa bir soğan hesabıyla soğanlar doğranır, önce bir kaşık tuzla kısık ateşte kendi koyverdiği suyla pişirilir; sonra bir bardak zeytinyağıyla kavrulur; içine bir avuç dolusu dolmalık üzüm ve çamfistüğü atılır, biraz daha kavrulur. Dolmayı dolma yapan baharatıdır, bir tatlı kaşığı karabiber, iki tatlı kaşığı tarçın, bir tatlı kaşığı yenibahar ilave edilerek bir-iki daha çevrilir; en sonunda da bir demet maydanoz ayıklanır, yıkanır, küçük küçük kıyılarak soğana ilave edilir ve soğumaya bırakılır.

Elde hafif hafif muncıklanan balığın kuyruk kökünden kılıcığı

1935, Samatya; Surp Kevork Kilisesi bahçesindeki ayazma önünde Garbis amcam ve Ankine yengem. Ayazması ve su sarnıcından dolayı Sulu Manastır diye de anılan Bizans kilisesi Fatih Sultan Mehmet tarafından Ermenilere verilmiş ve 1641 yılına kadar Patriklik Kilisesi olarak kullanılmıştır.



çıt diye kırılır; aynı işlem ense kökünde de yapıldıktan sonra, yakasından tutularak orta kılçık çekilir ve çıkarılır. Bu işlem sırasında biraz balık eti dışarı çıkar. Bu etler kılçığından ayıklanarak dolma içine katılır. İçi boşalan balıklara dolma içi doldurulur ve iyice görünmesi için siyah bir iplik geçirilmiş yorgan iğnesiyle balıkların karın bölgesi dikilir. İçi doldurulunca iyice irileşen uskumrular önce una, sonra da bir fiske tuzla çırpılmış yumurtaya batırılır, iyice ısınan yağda evire çevire kızartılır. Biraz soğuduktan sonra siyah ipliklerinden ayrılan dolmalar *khutum* masasına çıkmaya hazırdır.

Günümüzde Marmara Denizi'nden uskumru balığının çıktığı yok, ama balık bu... Günün birinde ya çıkarsa! O zaman uskumru dolması yapar mısınız?

USKUMRU DOLMASI MALZEMESİ

(5-10 kişilik)

On uskumru	Kızartmak için:
On kuru soğan	Bir su bardağı un
Bir avuç çamfıstığı	İki yumurta
Bir avuç dolmalık üzüm	Bir su bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı zeytinyağı	
Bir demet maydanoz	
Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar	

ÇİROZ SALATASI MALZEMESİ

(3 kişilik)

Üç çiroz	Bir demet dereotu
Bir kahve fincanı sirke	

Fırında Palamut

Balık evimizden hiç eksik olmazdı desem yeridir. Garbis amcamın eşi Ankine yengemin akrabaları balıkçıydı, bu nedenle çok balıkçı dostumuz vardı. Çocukluğumun geçtiği Yedikule Gençğa Sokağı'ndaki evimize mi balık kokusu sinmişti, yoksa bizim kokumuz mu balıklara, bunun cevabını bugüne kadar verebilmiş değilim. Günümüzde, nadir de olsa, apartmanımızın aydınlığından burnuma balık kızartması kokusu geldiğinde, anamla babamın o klasik atışmalarını hatırlarım:

“A be Bedros, bir teneke balığı mahalleye mi yedireceğiz?”

“Bak Mari, ben öyle taneyle, kiloyla balık alamam. İster kedilere yedir, ister kilise kapısında fakirlere dağıt!”

Babamın verdiği cevaba bakıp, siz onu öyle vaktinin zengini falan zannetmeyin. Kendi halinde, orta halli, esnaftan bir insandı. Yemekten çok daha fazla yedirmeyi sevdiği için, alışveriş yaparken elinin ölçüsü pek yoktu. Tabii ki, o yıllarda Marmara Denizi'nde de balık çok boldu, ucuzdu, balık fakirin aşığıydı ve şimdiki gibi naylon poşetler olmadığından, sahilde oturanların evlerine balık tenekeyle, çavelayla gelirdi.

Günümüzde, yazın balıkçı tezgâhlarında balık yerine tişört, plaj terliği, karpuz, kavun satıldığını gördükçe, Bakırköy'de otururken Balıkçı Hayg'ın, köyün sokaklarında

Modaya uyup
Yedikule'den
Bakırköy'e, apartmanlı
yaşama geçtiğimiz
yıllarda balık da artık
evimize tenekeyle
değil, Balıkçı Hayg
Çavuşyan'ın terazisiyle
girmeye başladı.
Kardeşi Hagop da
balıkçı olan Hayg kapı
kapı dolaşır, Bakırköy
sokaklarından balığın
kokusunu eksik
etmezdi (1970'ler).

kapı kapı dolaşarak balık sattığı günler geliyor aklıma, mahallenin kedileri de peşinde; kediler sanki müşteri çıkmasını Balıkçı Hayg'dan çok daha fazla beklerlerdi, ayıklanan balıklardan paylarına düşeni kapıvermek için. Kediler için en zoru, iskorpit mevsimiydi. Önlerine atılan kılçıkları yutmakta ne kadar zorlanırlardı zavallılar, yenir yutulur gibi değildi o iskorpit kırıntıları; ama ne çare, açlığın gözü kör olsun...

Şimdi o bolluk yok; ama, yılda bir veya iki kez de olsa, benim çok severek yediğim fırında palamudu gelin birlikte yapalım:



Dilimlenmiş iki palamudu iyice yıkayıp kanını suya verdikten sonra süzüp bir tepsiye tek sıra dizelim. Üzerine tuz, karabiber ve kekik serpelim. Yarım limonu ince dilimler halinde balıkların aralarına yerleştirelim. İki üç defne yaprağını da ilave edelim ki balıklar pişerken mis gibi koksun.

İki iri kuru soğanı piyazlık doğrayalım. Bir tavada yarım kahve fincanı sıvıyağla yeterince tuz ilave ederek kavurmaya başlayalım. İki domates ve iki sivri biberi küçük küçük doğradıktan sonra soğana katalım. Beş dakika birlikte pişirelim.

Hazırladığımız bu soğanlı sosu balıkların üzerine

yayalım. İyice ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişirdikten sonra gelin hep beraber bir güzel yiyelim.

Roka salatası ile bir şişe şarabı da masada hazır bulunduralım ki balıklara saygıda kusur olmasın.

FIRINDA PALAMUT MALZEMESİ

(4 kişilik)

İki palamut	Yarım limon
İki kuru soğan	Yarım kahve fincanı sıvıyağ
İki domates	İki-üç defne yaprağı
İki sivri biber	Tuz, karabiber, kekik

Artığı değerlendirmek için

Artan balıklar kılıçından ayınıp bir tabağa lokma lokma dizilir. Üç-beş diş sarmısak bir tutam tuzla dövülür, yarım kahve fincanı sirke ve zeytinyağıyla karıştırılıp lokmaların üzerine dökülür. Bir gün öncesinin sıcak akşam yemeği ertesi günün mezesi olur. Bu yöntem kızarmış veya haşlanmış balıklar için de uygulanabilir.

Babam Bedros
Tovmasyan doğma
büyüme Yedikuleliydi.
Sokaktan öğrendiği
Rumca'yı anadili gibi
konuşurdu.
Yedikulelilik, onun için
beyefendilikle özdeşti
(1930'lar, fonda Yedikule
kale içindeki evler).



Patates Salatası

Patatesle yapabileceğimiz yemek, salata, çorba, börek, garnitür çeşitleri saymakla bitmez. Patates, yeri gelir hastalara perhiz, yaralara merhem olur. Çocuklara eğlence, oyun olduğu gibi, onların en sevdiği yemeklerden biri de ktır patates-omlettir. Patates, patlıcan ve fasulye gibi, can kurtaran sebzelerimizdendir. Balık, tavuk ve et yemeklerinin en mükemmel eşlikçisi değil midir?

Yapacağımız patates salatası, bir öğün tek başına adamakıllı karnımızı doyurabileceği gibi, bir başka gün çıtır çıtır kızarmış istavrite kavalıelik edebilir veya bir ziyafet sofrasının tam ortasına rahatça kurulabilir.

Soyulmamış sekiz patatesi iyice yıkar, bir tencereye koyar, üstünü örtecek kadar su ilave ederek haşlarız. Yaklaşık 45 dakika sonra patatesler pişer. Yeterince pişmiş olduğuna emin olabilmek için, patateslerden en irisine bir bıçak saplarız; bıçağın kolayca saplanması patatesin piştiğini gösterir. Elimizi yakmamaya dikkat ederek, soğumaya başlayan patateslerin kabuklarını soyar, geniş bir servis tabağına lokma lokma doğrarız. Bir tutam tuz ve karabiber serperiz ki tadını sıcak sıcak içine çeksın.

Sekiz diş sarmısağı ayıklar, bir fiske tuz ile havanda döveriz. Ezilmiş sarmısağın içine bir tatlı kaşığı hardalı, bir limonun suyunu, bir çorba kaşığı sirkeyi ve bir kahve fincanı zeytinyağını katar, katı kıvamlı bir sos yaparız.

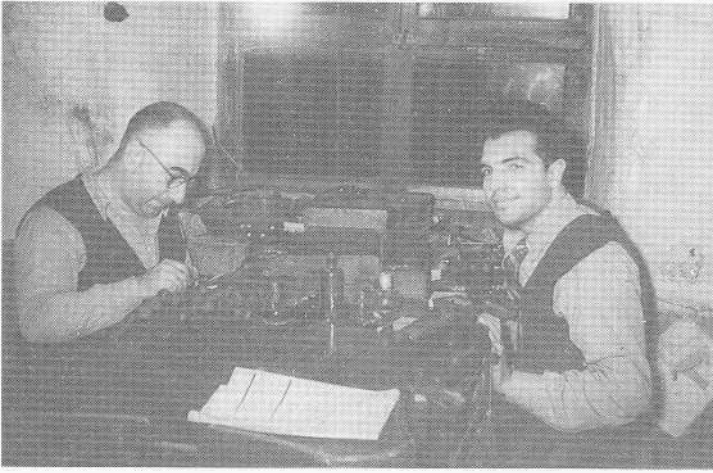
Hazırlanan bu sarmısaklı sosu doğranmış patateslerin üzerine dökünce patatesler pek keyiflenir, sosu yutar, pırıl pırıl parlarlar.

Öte yandan, iki veya üç yumurtayı, akı yumuşacık pişecek, sarısıysa akıcı bir kıvamda kalacak kadar haşlarız. Bu alakok yumurtaların kabuğunu tepesinden azıcık çatlatır ve ayıklarız. Bir çay kaşığıyla yumurtanın akını sarısına karıştırdıktan sonra, sarmısaklı sosu emmiş olan patateslerin üzerinde yer yer gezdirerek akıtır, bir fiske tuzla karabiber serperiz. Daha bitmediiii...

İri bir soğanı piyazlık doğrar, az tuz ve kırmızı biberle hafifçe ovarız. Ayıklanıp yıkanmış iki demet maydanozun yapraklarını iri iri doğrar, iki domatesin de kabuklarını soyar, minik minik doğrar, soğana karıştırır ve çok az zeytinyağı ilave ederiz. Bu yeşili bol karışımı patates salatasının etrafına çerçeve oluşturacak şekilde yerleştiririz. Patateslere biraz kuru nane ve kırmızı pul biber serperiz ki salatamız rengârenk olsun. Son olarak, birkaç siyah zeytinle bu güzelliği taçlandırırız.

Anlattıklarım hoşunuza gittiyse, başka birçok haşlanmış malzemeye uygulayabilirsiniz. Haşlanmış beyine, havuç, lahana ve karnabahara, sakızkabağına, kuru fasulye, nohut ve mercimeğe, radikaya veya bizim deyişimizle “radikya”ya. Tabii, ufak tefek değişikliklerle... Örneğin beyin salatasının yumurtaya hiç ihtiyacı yoktur. Haşlanmış kabaksa, maydanoz yerine dereotunu tercih eder. Kuru fasulye taze soğandan pek hoşlanır. Nohut ise uyaroğludur, ne bir eksik, ne bir fazla der. Radika derseniz, o kadar mütevazı bir ottur ki sadece sarmısaklı sosa bile razı olur, yeter ki siz tenezzül edip onu sofranıza alın.

Şimdi babam sağ olsaydı, “Eeeh bunca ‘tetumatı’ benim de üstüme koysanız, benim de tadıma doyum olmaz,”



Babam Bedros
Tovmasyan
ya da çarşıdaki adıyla
mıhlayıcı Müsü Bedros
ve kalfası Sağır Sahag
tezgah başında.
Kuyumculuğun nabzının
attığı Çuhacı Han
Ermeni gençlerinin usta
çırak ilişkisi içinde
yetiştirdiği bir okul gibiydi.
Erkek egemen bir
alandaki bildiğim tek
istisna, babamın bir alt
katındaki Üsküdarlı
oryort (matmazel)
Şake'ydi, çarşılı adıyla
Taşevici Şake veya
Foyacı Şake (1952-53,
Çuhacı Han).

derdi. Ama bana soracak olursanız, babamın bunca tatlandırıcıya hiç mi hiç ihtiyacı yoktu. Hele konu yemek yapmak olduğunda, onunla çalışmak bir oyun, bir dans gibiydi. Dekor, kostüm, müzik, senaryo, yönetmen, oyuncu, seyirci, hepsi ev yapımı, doğal ve doğaçlama. Her akşam masamızın etrafında ailecek oturur, şen şenlik yerdik yemeğimizi. Masa muhabbetlerimizin vazgeçilmez konusuysa, ertesi gün ne yemek yapılacağıydı. Biz çocuktuk ama pişen yemekte hepimizin emeği vardı. Birimizin fikri, birimizin taşıması, birimizin ayıklaması, birimizin pişirmesi. Hep birlikte yapar, hep birlikte yerdik. Sevdiklerimizle paylaşmayı da çok severdik. Paylaşamadığımız zamanlarda da, yediğimiz yemeği seven yakınlarımızı anmadan geçemezdik. Örneğin, dibini tutmuş mercimek dolması yerken “Bu tam bizim Aram *gıncakayrın** ağzına layık olmuş.” demeden boğazımızdan geçmezdi dolmalar. Sarmısaklı, yoğurtlu pathıcan kebabını yerken Krikor eniştreyi anardık. Veya kaymaklı kadayıf yerken muhakkak “Şahan’ın kulakları çınlasın!” derdik. Topik yerken de Larosyan Ardaşes’i anmadan geçmezdik. Onun kadar güzel topik yiyen biri daha



1935, Yedikule Hatırası.
Ėazaros Efendi'nin
gazinosunda küçük
oğlu Sarkis (sağ başta)
Rum arkadaşlarıyla
Yedikule marulu yerken.
Yedikule'de Rumlarla
birlikte büyüdüğünden
Sarkis amcam çok iyi
Rumca konuşurdu.

rını kale içine kadar getirirdi. Kazlıçeşme'deki *Surp Pırgıç* Ermeni Hastanesi'nin doktorları, tramvaydan inip kale dışında bekleyen faytonlarla hastaneye giderlerdi. Bu gi-diş dönüşlerde dedemin gazinosu onların yorgunluk gi-derdiği bir mekândı.

Alacakaranlık basarken, hanımlar çocuklarını alıp ev-lerine gider, beyler de kapalı bölüme geçer, iki tek atıp muhabbet ederlerdi. İşte böyle bir yerdi burası. Herkes bildik; semtin insanları, esnafı, yazarı, doktoru, memuru, işçisi, polisi, bekçisi... Ėazaros Efendi, hepsinin dostu. Mekân aile ortamından farksızdı. Ėazaros Efendi'nin üç oğlu; Garbis, Bedros ve Sarkis ya da kısa adıyla Serço gün boyu kendi işlerinde çalıştıktan sonra, akşam babalarının gazinosunda garson. Hanımı Takuhi ise mutfakta hem aş-çı, hem her şey. Dedemin keyfi öyle yerinde ki, değmeyin

yoktu. Topik yapması zahmetli bir mezedir; Ardaş *day-day** topiğı ağızına alırken, çiğnerken ve yutarken bu zahmetin karşılığını layıkıyla verirdi.

Aslında yemek-içmek bahane, babam sevdiklerini anmadan duramazdı. 1975'in kasım ayında Samatya SSK Hastanesi'nin beşinci katında yatarken, artık yolun sonuna geldiğini fark etti ve başladı saymaya sevdiği eş dost, akrabayı, konu komşuyu, çarşılı eski ahbablarını, çocuklarının arkadaşlarını. Tek tek isim vererek, her birine son selamlarını söyledi. Daha vardı anacakları ama ömrü vefa etmedi; altmış dört yılda yüreğine, beynine sığdırdıklarının adlarını sığdıramadı iki saate; dili dişlerinin arasına sıkışmış, bir gözü de açık gitti öbür tarafa; diğer gözüyse zaten hiç görmüyordu giderken. Rokelaya gömdüğü yüzüklerin, küpelerin üstüne mihladiğı taşların kıyısını, köşesini lupla incelerken Çuhacı Han'daki mihlayıcı tezgâhında yitirmişti sağ gözünü...

PATATES SALATASI MALZEMESİ

(4-8 kişilik)

Sekiz patates	Bir çorba kaşığı sirke
Bir kuru soğan	İki demet maydanoz
Sekiz diş sarmısak	Siyah zeytin
İki domates	Bir tatlı kaşığı hardal
Üç yumurta	Tuz, karabiber, kırmızı biber
Bir limon	Kuru nane
Bir kahve fincanı zeytinyağı	

Yapıldığı zaman yenmelidir. Dört kişi için doyurucu bir ölçüdür. Sekiz-on kişi için tadımlık salata olabilir.

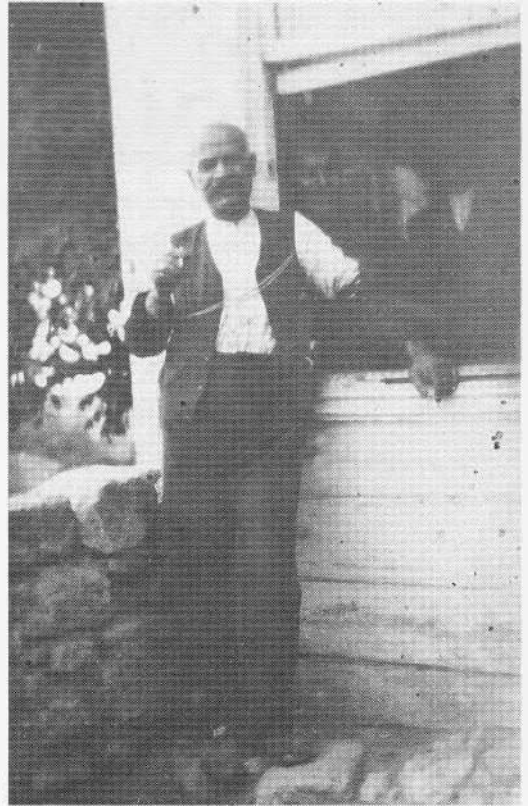
Fasulye Pilakisi

Rakı sofralarının vazgeçilmez mezesi denince akla fasulye pilakisi, ya da bizim evdeki söylenişle “*fasulya plakisi*” gelir. Zeytinyağlı, salçalı, kimi zaman sıcak, kimi zaman soğuk yenebilen...

Dedem Ğazaros Efendi, elinde cigarası, gazinosunun önünde keyif çatarken (1930'lar).

Benim aklımaysa dedem gelir: Gazinocu Ğazaros Efendi. Yirminci yüzyılın ilk yarısında Yedikule Kale Kapısı'nda gazino işleten dedem. Gazino dedimse siz öyle şimdiki gazinolardan sanmayın. Anlatayım:

Derme çatma bir kapalı bölüm, yanında bir de açık kır gazinosu. Kadın erkek, çoluk çocuk herkesin, ilkbaharda oturup Yedikule'nin o meşhur göbekli, yağlı marulunu yedikleri, onun mevsimi değilse gazoz veya limonata içtikleri yer; veya Rum bahçıvanların yevmiyede anlaştıkları Arnavut mevsimlik işçilerle gelip, yaptıkları şifahi iş akdini ev yapımı likör içerek kutladıkları mekân. Ya da doktorların, hastane görevlilerinin sabah akşam uğrak yeri. Tramvay o zamanlar yolcula-



gitsin. Bir de ara sıra ortadan kaybolup gittiği bir yer var; uzaklarda değil, o da aynı semtte: Samatya Sulumanastır'da, Ersinya'nın evi. Ersinya, dul kalmış, çocuklu, hoş bir hanım. Dedem karısına bağlı, evini, çocuklarını çok seven bir baba. Ama ara sıra Ersinya'nın ve onun çocuklarının da ekmeğe, şefkate ihtiyaçları olduğunu düşünerek onlara da gidermiş...

Biz gelelim fasulye pilakisine. Laf aramızda, Ersinya fasulye pilakisini Takuhi yayamdan* daha lezzetli yaparmış. Gecenin ilerleyen saatlerinde art arda yuvarlanan kadehlerin de etkisiyle hafif küfelik bir vaziyette evine dönen dedem, Takuhi yayamın ve babarın yardımıyla soyulur, yatırılmış. Ceketini, köstekli gümüş saatinin bulunduğu yelegini çıkarırlarken fasulye, havuç taneleri de dökülürmüş yerlere. Nedeni malum; dedem hem çok iştahlı, hem de çok aceleci bir insanmış. Tabii, Ersinya'nın pişirdiği pilaki de pek lezzetliymiş. Dedem pilakiyi kaşıklarken telaşından fasulye, havuç taneciklerini döküverirmiş öteye beriye. Takuhi yayam inanılmaz bir hoşgörülle bu duruma katlanır, ertesi sabah Ğazaros Efendi'ye en ufak bir sitemde bulunmazmış...

Ğazaros Efendi'nin bu saltanatı, Varlık Vergisi çıkana kadar böylece sürüp gitmiş. Sonra ne mi olmuş? Kanındaki lipit ve kolesterol oranı, alkolün ve fasulye pilakisinin sayesinde zaten yükseklerde seyrediyormuş. Üzerine bir de gazinosunu satıp Varlık Vergisi'ni ödemek zorunda kalmanın verdiği üzüntü eklenince, dedeme inme inmiş ve iki evin babası o palabıyıklı, heybetli Ğazaros Efendi yatalak olmuş. Artık ne o çok sevdiği dostlarının, ne Ersinya'nın, ne de fasulye pilakisinin tadı kalmış. Bütün gün yattığı yerde, hiç konuşmadan akşam olmasını beklemiş ki oğulları gelsin de anneleriyle birlikte altını üstünü değiştirip günlük temizliğini yapsınlar.

Gazinocu Gazaro's'un
üç oğlu birden
askerde.

Gayrimüslimlerin 20
sınıf ihtiyat askerliğine
alındığı yıl.

Babam (sağ başta) ve
Sarkis amcam bekâr,
ağabeyleri Garbis
(ortada) ise o sırada
evli... (16.06.1941,
Hadımköy).



Takuhi yayam,
dedemin bu pek
mahcup anından
yararlanıp traji-
muzip bir tavrıla:
“Haydi bakalım ça-
ğır Ersinya'yı da
gelsin, seni temiz-
lesin,” dermiş. O
zaman dedemin
gözlerinden iki
damla gözyaşı sü-
züldüğü görülür-
müş. Bu iki damla
gözyaşıyla dedem
neyi anlatmak is-
termiş bilmiyorum,

ama ben size bizim evde fasulye pilakisi nasıl pişirilir onu
anlatmak istiyorum.

İki su bardağı kuru fasulye akşamdan suya bırakılır ki
iyice kabarsın. Bir demet kum havucu, tepelerindeki ye-
şilliklerinden ayrılır, yıkanır, kabukları bıçakla hırt-hırt
kazınır ve küçük küçük doğranır. Yedi sekiz diş sarmısak
ayıklanır. Bir iri soğan tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
İki iri domates ortasından ikiye bölünür, rendelenerek ka-
buğundan ayrılır. Birkaç yeşil biber doğranır, bir fiske
karabiber, bir kahve fincanı zeytinyağı ve fasulyeler, yete-
rince sıcak suyla hep birlikte pişirilmeye başlanır. Fasulye
ve havuçların yarı yarıya piştiğine kanaat getirilince, kü-
çük küçük doğranmış iki iri patates, arzu edilirse bir kere-
vizle yaprakları, ayrıca bir demet maydanoz kıyılarak pila-
kiye ilave edilir. Kaynamakta olan yemeğe son olarak bir

tatlı kaşığı tuz ve tozşeker serperiz. Fasulyelerin ve sebzelerin yeterince piştiğine karar verince ateşten indiririz.

Şimdi siz, bu pilaki tarifini kimden öğrendiğimi tahmin edin bakalım... Takuhi yayamdan mı? Yoksa Ersin-ya'dan mı?...

FASULYE PİLAKİSİ MALZEMESİ

(5-10 kişilik)

İki su bardağı kuru fasulye	Birkaç yeşil biber
Bir kuru soğan	Bir kereviz ve yaprakları
Yedi-sekiz diş sarımsak	Bir kahve fincanı zeytinyağı
Bir demet kum havucu	Bir demet maydanoz
İki patates	Tuz, karabiber, tozşeker
İki domates	

Sıcak sıcak, doyumluk, beş kişi için yeterli olabilir. Soğuk olarak on kişilik meze olabilir. Buzdolabında iki-üç gün saklanabilir.

Ciğer Bohçası

“Bohça” diye adlandırdığımız yemek, kuzunun gömleğine sarıp sarmaladığımız takım ciğer kıymasıyla yapılan ve günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerimizdendir. Bu yemeği baharda yaparız, yani yeşilliğin bol olduğu, kuzuların büyüyüp de gömleğinin çok yağlanmadığı dönemlerde.

Önce gerekli malzemeleri temin etmek için kasabımıza uğrar, üç kuzu gömleği alırız. Ancak, kuzu gömleği her zaman bulunmadığından evvelce ısmarlamamız gerekebilir. Ciğerciye تنها bir zamanda gideriz, çünkü bizim istediğimiz bir takım kuzu ciğerinin satırla kıyılması ciğercinin uzun zamanını alacaktır. Hazırlığımızın önemli bölümü böylece bitmiş olur. Bundan sonraki alışverişimiz kolaydır.

Üç kuzu gömleğini, bir takım kuzu ciğerini, akı, karası ve yüreğiyle satır kıyması yaptırdıktan sonra, ona eklemek üzere yarım kilo taze yeşil soğan, birer demet maydanoz ve dereotu alırız. Dört kuru soğan, bir çay bardağı pirinç, bir yumurta, iki çorba kaşığı dolusu kuru nane, tuz ve karabiber ise çoğu zaman evimizde bulunan malzemelerdendir.

Kuzu gömleği kasaptan alındığında donuk bir yağ yumağı gibidir. Onu beş on dakika ılık suya bıraktığımızda, şifon-dantel gibi çok hoş bir bohçalık kumaş elde etmiş oluruz. Bu yağ dokusunun en ince yerlerinden küçük mendiller keser, geriye kalan kalın, aşırı yağlı bölümleri kullanmayız.

Kıyılmış ciğerin içine pirinci, ince ince doğranmış ta-

ze soğanları, tavla zarı gibi doğranmış kuru soğanları, kıyılmış maydanozu, dereotunu, naneyi, tuzu, karabiberi ve bir yumurtayı kırıp karıştırırız. Bu karışımdan büyükçe bir servis kaşığı dolusu alıp, kestiğimiz kuzu gömleğinin ortasına koyar, gömleğin dört ucunu bir araya getirip bohçalar, tersine çevirip, eskilerin “kulaklı” dedikleri geniş ve basık bir tencereye tek sıra halinde yan yana dize-
rız. Bohçalarımızın üzerini örtecek kadar kaynar su ilave eder, suyunu çekene kadar kısık ateşte bir buçuk-iki saat pişiririz. Servis yapacağımız zaman, bohçaları tek tek alıp ısıya dayanıklı bir kaba yerleştiririz. İyice ısınmış fırında üzeri kızarıncaya kadar bekletip, sıcak sıcak servis yaparız.

Bizim ailede ciğer bohçasını en güzel Gülünya yapardı. Yılda bir iki kere onlara özel olarak ciğer bohçası yemeye giderdik. Ben o kadar çok severdim ki, ertesi gün ısıtıp tekrar yiyeyim diye Gülünya artanı bana verirdi. Her gidişimizde tarifler alıp kendi mutfağında da denemeye niyetlenirdim, ama bir türlü cesaret edemezdin. Bir seferinde Gülünya'yla birlikte yaptık ciğer bohçasını. Onca yıl boşuna almışım bohça tariflerini tekrar tekrar. Laf la peynir gemisi yürümediği gibi, sözlü tariftin de yemek çıkmıyordu. Bir kerecik usta-çırak işbirliğiyle, ciğer bohçası yapmanın zevkine vardım. Bu yemeği yapmayı, yemekten çok daha fazla sever oldum o günden sonra.

* * *

Söz ciğerden açılınca diğer ciğer yemeklerini de anmadan geçemeyeceğim. Arnavut ciğeri, ciğer yahnisi, minik minik doğranmış kıtır patatesle karıştırılmış ciğer tavası, rakı sofralarının vazgeçilmez mezelerindendir. Bir de mangalda ciğer ızgarası vardır ki pek nefis olur. Izgaralık diyerek dilim dilim kestirdiğimiz kuzu ciğerinin her bir di-

Ciğer bohçası yapmayı
Gülünya'dan
öğrendim. Takuhi
yayamın (ninemin)
amcasının torunu
olurdu. Çatalcalı Digin
(bayan) Ağavni'nin ve
kunduracı Bağdasar
ustanın oğlu Krikor'la
evlenmişti. Digin
Ağavni deyip
geçmeyin; Çatalca'da
Ermenice Jamanak
(Vakit) gazetesi bir tek
ona gelirdi...

limine tuz, karabiber ve kekik serpip kuzu gömleğinin
arasına koyar, mangalda duman dumana pişiririz; hemen
oracıkta ayaküstü, mangal başı çilingir sofrası mezesi ya-
par yeriz.

Babamın en çok sevdiği yemek **ciğer kebabı**ydı. Arna-
vut bir ciğercisi vardı. İki yanına tel dolaplar yerleştirdiği
atıyla, Yedikule sokaklarında ciğer satardı. Öğlen sıcağına
kalmadan bütün mallarını satmaya bakardı. Babamın is-
tediği gibi, körpe kuzunun takım ciğerini getirdiğinde, bi-
ze hiç sormadan atını bağlardı kapımızın önündeki demir
parmaklıklara. Onu gören babam pür telaş kapıya inerdi;
o inene kadar ciğerci zaten ucundan kan damlayan bir ta-

kım kuzu ciğerini tel dolabından çıkar-
mış olurdu. Babam kendi eliyle istediği
irilikte doğrardı ciğeri, yüreği. Ciğeri
doğramayı ve pişirmeyi başkalarına bı-
rakmaya içi elvermezdi.

İki demet taze soğan ve bir demet
maydanoz ayıklanır, yıkanır ve ince ince
doğranır. Bu yeşillik, kekik, tuz ve kara-
biberle harmanlanır ki ciğer kebabına
“pezevenklik” etsin. Bu tabir tuhafınıza
gidebilir ama bizim evde ciğer kebabı so-
ğanının sıfatı budur. Gelelim ciğere:

Körpe kuzunun takım ciğerinin akı,
karası ve yüreği minik minik doğranır.
Hepsi birlikte, geniş bir tavada, tuz ve
karabiberle yarım kahve fincanı sıvıyağ
eşliğinde, önce orta hararetili ateşte tava-
nın kapağı kapalı olarak on dakika pişiri-
lir. Sonra kapak açılır ve sürekli karıştırı-



larak kızartılır. Hemen sıcak sıcak servis yapılır. Her tabağa bir iki kaşık ciğer kebabı, üzerine de o evvelce hazırladığımız adı lazım olmayandan konur, buz gibi bir bardak birayla afiyetle yenir.

CİĞER BOHÇASI MALZEMESİ (10-12 kişilik)

Bir takım kuzu ciğeri	Bir yumurta
Üç kuzu gömleği	Bir demet maydanoz
Dört kuru soğan	Bir demet dereotu
Yarım kilo yeşil soğan	Tuz, karabiber, kuru nane
Bir çay bardağı pirinç	

İki-üç gün buzdolabında saklanabilir.
Yanında ktır patatesle sıcak sıcak sunulabilir.

CİĞER IZGARASI MALZEMESİ (4 kişilik)

Dilimlenmiş bir kuzu ciğeri	Tuz, karabiber ve kekik
Bir kuzu gömleği	

CİĞER KEBABI MALZEMESİ (4-6 kişilik)

Bir takım kuzu ciğeri	Yarım kahve fincanı sıvıyağ
İki demet taze soğan	Tuz, karabiber, kekik
Bir demet maydanoz	

Fasulye Paçası

Paçaları sıvayıp üzerime yürümeye hazırlandığınızı biliyorum. Bu pahalılıkta malzemelerini temin etmesi zor, yapması çok daha zor olan bu yemeklerin tariflerini verdiğim için benim arsızın teki olduğumu düşünüyorsunuz. Haklısınız. Oysa, yazdığım bu tariflerdeki ana malzemeleri, baharatları, yağları bir yana, içine doğranan kuru soğan miktarını yazarken bile utancımдан yerin dibine girdiğimi, tabii ki sizler görmüyorsunuz. Yarım ekmek ve bir tek kuru soğanla nice insanın karın doyurduğunu bile bile, bildiğim, pişirdiğim yemeklerin tariflerini yazarken bilmenizi istiyorum ki bu yazdıklarımı biz de her zaman yapıp yiyemiyoruz. Gününe göre kimi zaman bir çorba, kimi zaman bir makarna veya bir salata, bazen de bir *havidz** yapıp karnımızı doyuruyoruz; sıcak sıcak, üzeri bol tarçınlı, olsaydı şimdi yenmez miydi? Ama daha sırası değil.

Çocukluğumda, evimizde çamaşır yıkandığı gün sadece fasulye paçası yerdik. Bizim “*fasulya paçası*” dediğimiz bu yemeğin kuzu paçasıyla uzaktan yakından benzerliği yoktur. Tek ortaklıkları, üzerlerine dökülen kırmızı biberli, sirkeli, dövülmüş sarmısak sosudur.

O günlerde bizim evimizde ne tam otomatik, ne yarı otomatik, ne de şanzımanlı çamaşır makinesi vardı. Dahası, su akıtan bir musluğumuz bile yoktu. Kullandığımız suyu sarnıçtan çekerdik. İçme suyumuzu da Saka Süley-

man getirir, küpümüze doldururdu. Çamaşır teknede, bakır leğende, elle yıkanırdı. Anacığım akşamdan küllü suyla çamaşırları ıslatırken, büyükanacığım da kalaylı bakır tenceresinde fasulyeleri ıslatırdı. Babam ise yılanmış, kurumuş, taş gibi olmuş bir kalıp sabunu büyük bir sabırla teneke rendede rendelerdi ki, hanımlar sıcak suyun içinde sabunu kolay köpürtsünler. Ertesi gün gelin-kaynana çamaşırlarla boğuşurken, bir yandan da ocakta paçalık fasulye kaynardı.

Fasulye paçası, yapısı itibarıyla hem çorba, hem sıcak yemek, hem de salata diye iştahla yediğimiz bir yemektir. Zaten, o gün başka yemek yapacak zaman olmadığından, seçme şansımız da yoktu. Anlayacağınız, hem zamandan, hem paradan, hem de emekten tasarruf edebileceğimiz türden bir yemek. Gelelim tarifine:

Yarım kilo kuru fasulye bir gece önceden ıslatılır, sonra bol suda haşlanır. İyice haşlanan fasulyelere birer tatlı kaşığı tuzla tozşeker ilave edilir ve ateşten indirilir.

Sekiz on diş sarmısak ayıklanır, tahta havanda bir tutam tuzla dövülür. Bir kahve fincanı sirke, bir tatlı kaşığı kırmızı pul biber ve bir kahve fincanı zeytinyağıyla bir güzel karıştırılarak sos hazırlanır.

Bayat ekmek dilimleri sobanın üstünde kızartılır; bir tepside yan yana dizilir, üzerine haşlanmış fasulyeler sıcak sıcak dökülür. Kızarmış ekmekler fasulyenin suyunu bir güzel emer ve irileşir; hazırlanan sirkeli sarmısak sosu üzerinde gezdirilerek dökülür. Tepsideki fasulye paçası paylaşılır ve bitirilir. Bizim evde her yemeğin arta kalanı saklanır, yemek artığı asla atılmaz, ama fasulye paçası saklanamaz; işte bu yüzden, yapıldığı gün paylaşılır, yenir, bitirilir.

Eh artık, fazla değil, küçük bir kadeh rakı da hakkıdır



Takuhi yayam fasulyeyi
bir tek kalaylı
tencerede ıslatırdı.
Fırsatını bulduğunda
torunlarıyla,
sevdikleriyle resim
çektirmeye de pek
meraklıydı. Sağında
Meline, solunda
Hazarık ve kucağında
ağabeyim Yetvart.
Bense henüz ananın
karnına bile düşmüş
değilim (1950).

meklerinizi değerlendirmek, bir gün yapın fasulye paçasını, eminim seversiniz.

Aslında benim bu yemeği anlatmaya hiç niyetim yoktu. Bunu bizimkilerin uydurduğu bir yemek zannediyordum. Oysa bir yemek muhabbetinde Masis Hoca (Kürkçügil) anlatmıştı, onun annesi de yaparmış fasulye paçasını, hem de çamaşır yıkadığı gün, aynı bizimkiler gibi... O zaman, doğrusu çok, ama çok şaşırmıştım. Neredeeen nereye diye düşünmüştüm. Oysa şimdi neden o kadar çok şaşırdığıma şaşıyorum. Bizimle aynı tarihte, aynı coğrafyada, aynı şartlarda yaşayan Masisler, olmaya ki kı-

elde çamaşır yıkamış yorgun anacığım, büyükanacığımın.

Bu yemek bizim evde iki nedenle yapılırdı. Birincisi, çamaşır yıkamak o devirde eziyetli bir işti. Ev kadını için en kolay ve en zahmetsiz işti bir tencere fasulyeyi haşlamak. İkincisi, bayat ekmekleri ziyan etmemek, değerlendirmekti.

“Değerlendirmek” dedim de aklıma geldi. Babam bayat ekmeklerden **yalancı ekmek kadayıfı** yapardı. Bayat ekmekleri dilim dilim, bazen de lokma lokma yağda kızartır, şeker-şerbete atar, süzerek alır, bir tabağa dizer, hiç yoktan ağzımızı tatlandırır.

Niyetiniz ne olursa olsun, ister zamandan veya paradan tasarruf etmek, ister bayat ek-

zarmış ekmeğe kırmızı havyar sürüp yiyelerdi! Bizden farkları neydi? Hiç.

Masis Hoca'nın düşünceleri bizden farklıydı. Bizim için sağla sol sadece terlik ya da ayakkabı giyerken dikkate değerdı, bir karışıklık olmasın diye. Oysa, onun için sağla solun bizim bildiğimizden çok daha başka manaları vardı. Ondan öğrendik sağın solun ne olduğunu iyice, ama bizler öğrenene kadar her şey hepten karmakarışık oldu.

FASULYE PAÇASI MALZEMESİ

(6-8 kişilik)

Yarım kilo kuru fasulye

Tuz, tozşeker

On - on iki dilim kızarmış
ekmek

Sosu için:

Sekiz - on diş sarmsak

Bir kahve fincanı sirke

Bir kahve fincanı zeytinyağı

Tuz, kırmızı pul biber

YALANCI EKMEK KADAYIFI MALZEMESİ

(5 kişilik)

On dilim bayat ekmek

Kızartmak için:

Bir su bardağı sıvıyağ

Şerbeti için:

İki su bardağı su

İki su bardağı tozşeker

Birkaç damla limon suyu

Havidz

Hani bazen insanın aklına takılır, olsa da yesek diye. İşte tam öyle bir şey *havidz*. Olur olmaz zamanlarda aklıma gelir, kokusunu hiç yoktan alır gibi olurum. Genellikle gece yarısına yakın saatlerde, şimdi bir *havidz* olsa da yesek diye geçiririm aklımdan, sonra vazgeçerim. Yüksek sesle söylersem istekliler çoğalır, vazgeçemem. İyisi mi, yatayım da ortadan kalkayım, iş bitsin derim. Kendi kendime birkaç kez böyle iştahlanıp sonra yine kendi kendime iştahımı körelttikten sonra, nefsimi işkence etmekten vazgeçer, “Eh, bugün akşam yemeğinde hafif şeyler yedik, üzerine bir *havidz* iyi gider” diyerek bu gizli yasağa son veririm. *Havidzin* yapımında kullanılan tüm malzemeler sağlığa zararlı, biliyorum. “Üç beyaz zehir” diyorlar hekimler un, yağ ve şekere. Peki ya üzüntü, yeni deyiimiyle “stres” o daha zararlı değil mi? Gel de çık işin içinden. Üç zehir içerdiği için *havidz* yememeli miyim? Yoksa yemediğim için çektiğim üzüntüye mi son vermeliyim? İşte bunu, bizim hem psikolog hem hekim olan dostumuz Barkev Balımyan’a günün birinde danışıp doğrusunu öğrenmeye niyetliyim. Ama ne zaman? Allah bilir. Yaptığım *havidz*den birer tabak doktoruma ve de Tanrı babama versem, bu sorunun cevabı olumlu olur mu acaba? Benim duy-mak istediğim cevabı *havidzi* yedikten sonra vereceklerdir. Demek ki, evvela *havidz* yapmam gerekiyor.

Ya zarar ziyanı bütünüyle göze alırsız, “oldu olacak, kırıldı nacak” diyerek tereyağı kullanırsız, ya da haydi biraz hafif olsun der, herhangi bir margarin kullanırsız. Her neyse, 125 gram yağı orta boy bir tencerede eritiriz. Altı çorba kaşığı unu yağa katar, çok kısık ateşte on beş yirmi dakika hiç durmadan karıştırarak kavururuz. *Havidz* telaşa gelmez, yavaş yavaş kavrulur. Unun tamamı aynı derecede kavrulmazsa sulandırıldığı zaman pütürler oluşur. Bu nedenle ateş çok kısık tutulur. Birlikte kavruldukları zaman un ve yağın koyuverdiği koku en pahalı parfümlerden çok daha çekici gelir bana. *Havidzin* kokusu sanki bütün evi kaplar. Kavrulan unun rengi sütlü kahvenin rengini aldığında, yavaş yavaş su veya süt ilave etmeye başlarız. Kattığımız sıvıyı sürekli karıştırarak una yediririz. Önce katı olan kıvamı sulandırdıkça, güp güp pişirdikçe, sıvısını gitgide artırarak istediğimiz kıvama getiririz. Biraz eksik biraz fazla, hiç fark etmez. Bir muhallebi veya puding kıvamına geldiğinde, içine bir fiske tuz ve bir su bardağı tozşeker katarız; şeker anında erir. Dilimizi damağımızı yakmadan, iyice üfleyerek, şekerimiz ağzımızın tadına uygun olsun diye bir tadarız. Kimisi çok tatlı sever, kimisi az tatlı. İşte hepsi bu kadar... Her şey bizim elimizde, istediğimiz kadar tatlı yaptıktan sonra, küçük bir tabağa iki-üç kaşık *havidz* koyar, üzerine de bolca tarçın serperiz. Sonra da yana tutuşa, kaşık kaşık yeriz.

Bu, *havidzin* ev hali, bir de ütülü yüzü var, misafirlerle layık.

Eğer misafire ikram edecekseniz o zaman tereyağını tercih edebilirsiniz. Misafir başımızın tacıdır; hal böyle olunca tabii ki *havidz* su kaldırmaz, ille de süt ister. Mis gibi tereyağıyla kavurduğumuz unumuzu sütle sulandırırız. Şeker oranına gelince, azıcık misafir payını göz önünde tutar, güzel bir *havidz* yaparız. Isıya dayanıklı cam bir

kaba yine biraz tereyağı süreriz. Üzerine galeta tozu serper, pişirdiğimiz *havidz* bu tozun üzerine dökeriz. Sıcak fırında yarım saat kadar bekletiriz. Alttaki galeta tozları kızarınca fırından çıkarır, sıcak sıcak servis yaparız. Geniş bir ıspatula ile her bir servis tabağına bir porsiyon *havidz* ters çevirerek, galetalı tarafı üste gelecek şekilde yerleştirir, bir fiske de tarçın serperek ikram ederiz.

Ne dersiniz, bu ikram işe yarar mı? Tanrı babam ve doktorum bana *havidz* perhizi vermezler, değil mi?

HAVIDZ MALZEMESİ

(5 kişilik)

Altı çorba kaşığı un	Yeterince su veya süt
Bir su bardağı tozşeker	Bir fiske tuz
Yüz yirmi beş gram tereyağı	Tarçın

Alternatif sunum

Havidz sıcak sıcak düz bir kaba dökülür, soğutulur. Kare kare, baklava şeklinde veya çeşitli minik bisküvi kalıplarıyla kesilir. Her bir *havidz* parçasının üzeri tarçın, badem, ceviz, fındık veya meyve şekerlemesiyle süslenir ve birer lokmalık tatlılar hazırlanır.

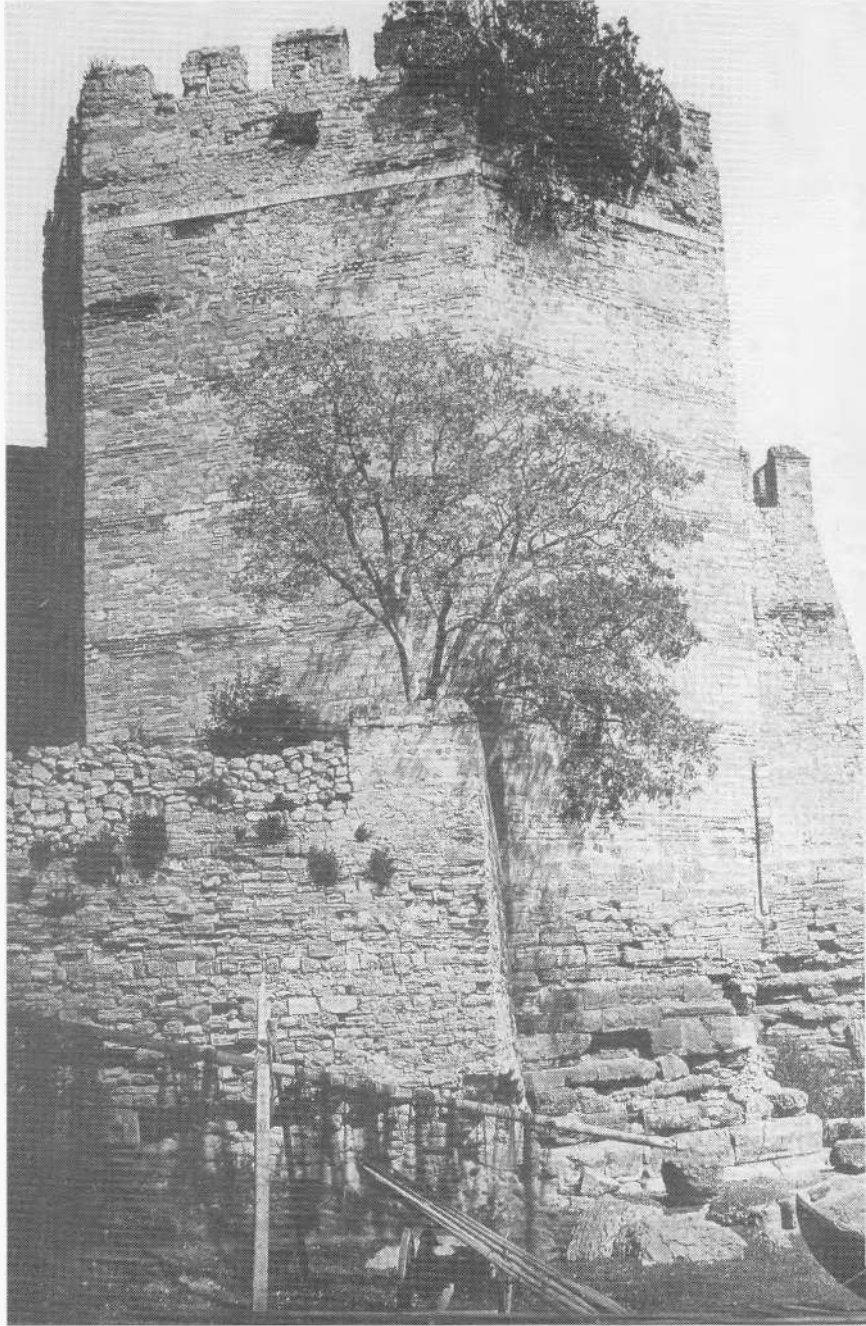
Midye Salması Pilakisi Tavası

Midye salması... Al sana bir “fakirin aşısı” daha. Peynir, zeytin, palamut ve fasulye için böyle söylerdi büyüklerimiz. Sonradan bu yiyecekler statü değiştirip misafire layık mezeler oldular. Tabii bulabilene, alabilene. Midye salması bizim evde düpedüz doyumluk bir yemektir. Şimdi içine bir-iki çeşit deniz mahsulü daha ilave edilerek “Deniz ürünlü pilav” adını aldı ve vitrine çıktı.

Eskiden Marmara Denizi’nin herhangi bir kıyısından elini suya soksan midye tutardın. Şaka yapmıyorum, gerçekten de öyleydi. Samatya, Yedikule sahilinde, yalıda oturan bir tanıdığın varsa, öğle yemeğinde çocuklarına midye salması yapmak, yalan söylemekten daha kolaydı. Çocuklarını alır giderdin yalıya, yalının sahibi zaten alıştı bu manzaraya. Her zaman açık duran ön kapıdan girer, arka bahçeye geçerdin. Arka bahçe, kayıkhanesiyle, küçük tahta iskelesiyle mahalle çocuklarının en sevdiği mekândı sıcak yaz günlerinde. Tahta iskelenin üzerinde güneşlenir, sonra atlayıverirdin içme suyu kadar tertemiz denize, bir daha, bir daha... Taa ki anan seslenene kadar. Hep de oyunun en güzel yerinde. “Hadi yavrum, yarın gene geliriz” vaadiyle. Arada bir anam, tahta iskelenin deniz dibine çakılmış ayaklarına tutunan midyelerden toplattı bize: “Yaşasın, bu öğlen salma yiyeceğiz!”

Yedikule.
Doğduğum ve
çocukluğumu
geçirdiğim semt.
Surların bizi tutamadı
içinde. Dört bir yana
savurdu rüzgâr
sofralarımızı. Yıkılma
sen ama, bil ki
muhabbetlerimizde
bakidir hâlâ yerin.

[Foto: Abdullah biraderler.
Kaynak: Bahattin Öztuncay,
Dersaadet'in Fotoğrafçıları.]



Kimi zaman da, mesela deniz kıyısında bir gezintiye çıktığınızda, kıyıdaki kayalıklara yapışık duran salmalık midyeleri görür, dayanamaz, paçaları sıvardınız. İşte sana ziyafet, ister salma yap, ister pilaki. İrilerini de ayır, içini çıkar, tava yap. Aç bir şişe de bira...

Elli altmış tane küçük, akça armudu büyüklüğünde salmalık midye temizlenir, açılır, menteşesi çıt diye kırılır. İçindeki, bir tutam püskülü andıran iplikçikler kökünden kesilir, atılır. İçi ellenir, varsa incisi çıkarılır.

Üç dört kuru soğan ayıklanır, doğranır, bir çay fincanı zeytinyağında bir tatlı kaşığı tuzla pembeleştirilir. İki domates rendelenir, kavrulan soğana katılır. İki çay kaşığı tarçın, bir çay kaşığı karabiber ilave edilir. Dört beş su bardağı suyla kaynamaya bırakılır.

İki su bardağı pirinç veya bulgur, siz hangisini tercih ederseniz veya o gün evde hangisi varsa hiç fark etmez, ayıklanır, yıkanır, iyice süzülür, kaynayan soğanlı, baharatlı suya atılır. Temizlenip açılmış midyeler de tencereye salıverilir. En sonunda bir demet maydanoz ayıklanır, yıkanır, ince ince kıyılarak salmaya karıştırılır. Lapa görünüsünde olan midye salması, sıcak sıcak yenir.

Midye salması yeneceği gün masa hazırlamak çok kolaydır. Salma doyurucu bir yemek olduğu için yanında başka yemeğe veya çorbaya ihtiyaç yoktur. Masada çatal kaşığa da gerek yoktur. Neden mi? Çukur tabaklara tepelime doldurulan midye salmasının kaşığı kendindendir. Salmanın midye kabukları kaşık olarak kullanılır. Bu yüzden çocuklar salmayı çok severek yerler. Elle tutulan kabuklar tek tek yalanır, masada bulunan boş bir tabağın içine konur, en sonunda elde kalan kabukla tabak sıyrılır. Geriye tıka basa dolmuş bir mide, masada da boş tabaklarla, yalanmış, tertemiz olmuş midye kabukları kalır.

Midye pilakisi yemek değil bir meze çeşididir. Bir kuru soğan ayıklanır, küçük küçük doğranır, bir kahve fincanı zeytinyağında bir tatlı kaşığı tuzla hafif pembeleştirilir. Bir baş sarmısak ayıklanır, diş sarmısakların her biri ikiye bölünerek soğana katılır. İki domates rendelenir, iki sivri biber (acı da olabilir) ve iki havuç yıkanır, ayıklanır, doğranır, yeterince suyla pişirilmeye başlanır. Havuçlar yarı yarıya pişince, iki üç patates ayıklanır, yıkanır, ufak ufak doğranır. Bir demet maydanoz ayıklanır, yıkanır, ince ince kıyılır ve elli altmış midye içi ilave edilerek hep birlikte pişirilir. Pilakiye karabiber çok yakışır, eğer doğradığınız yeşil biber acı değilse bir çay kaşığı karabiber ilave edebilirsiniz. Suyunu çekip yağına kalan pilaki soğuk olarak nefis bir rakı mezesidir.

Gelelim **midye tavasına**. Çok kimse hazırlarını tercih edebilir ama evde yapılanın tadı bir başka oluyor. Hele

1950'lerde sahil
doldurulup yol
yapılmadan önce,
Marmara Denizi,
Samatya, Yedikule
kıyılarında yalılarla
kucaklaşırdı.
İskelelerinden midye
toplanır, serinlemek
için denize girilirdi.
Babam Bedros
Tovmasyan delikanlı
çağında bu kıyıların
keyfini çıkarırken
(1930'lar).



biralı bulamaca batırır, derin bir kapta, kızgın yağda kızartırız. Sıcak sıcak kızarmış midyelerin yanına, hazırladığımız taratordan koyarak afiyetle yeriz. Bulamaç için bir şişe bira açmıştık, değil mi? Şişede kalıp ziyan olmasın. Onu da getirin içelim, sıcak midye tavasıyla bir bardak buz gibi bira harika gider.

MİDYE SALMASI MALZEMESİ

(4-6 kişilik)

Elli-altmış salmalık midye	İki domates
İki su bardağı pirinç veya bulgur	Bir çay fincanı zeytinyağı
Üç-dört kuru soğan	Bir demet maydanoz
	Tuz, karabiber, tarçın

MİDYE PİLAKİSİ MALZEMESİ

(4-6 kişilik)

Elli-altmış midye içi	İki-üç patates
Bir kuru soğan	İki sivri biber
Bir baş sarmısak	Bir kahve fincanı zeytinyağı
İki havuç	Bir demet maydanoz
İki domates	Tuz, karabiber

MİDYE TAVASI MALZEMESİ

(4 kişilik)

Yirmi midye içi

Bulamaç için:

İki su bardağı un
Bir çay bardağı bira
Tuz, kırmızı biber

Kızartmak için:

Bir su bardağı sıvıyağ

Tarator için:

İki-üç dilim bayat ekmek
Bir avuç ceviz içi
Beş-altı diş sarmısak
Bir kahve fincanı zeytinyağı
Bir kahve fincanı sirke
Tuz

yanında bolca hazırlanmış taratoruyla. Gelin önce taratoru hazırlayıp bir kenara koyalım.

İki üç dilim bayat ekmek içini sirkeyle ıslatır, sıkar, ufalar, bir kaba koyarız. Bir avuç ceviz içini, dişe biraz de-gecek kadar iri parçacıklar bırakarak dövdükten sonra, ufalanmış ekmeğe katarız. Beş altı diş sarmısağı ayıklar, yarım çay kaşığı tuzla havanda iyice döver, bir kahve fincanı zeytinyağıyla karıştırarak ceviz içli ekmeğe katar, gerçek bir tarator hazırlarız.

Şimdi sıra midyelerin hazırlanmasında. Hani kendi elimizle kıydan midye toplamıştık ya, bunların en irilerini tava yapmak için ayırırız. İçini açtığımız midyelerin içindeki o bir tutam püskülü kökünden kesip attıktan sonra, ucu sivri keskin bir bıçakla midye içini kabuğundan ayırır, çıkarırız. Midye içlerini süzer, su emici bir kâğıda dizeriz.

Bir su bardağı una, bir fiske tuz ve kırmızı biber katar, birayla sulandırır, katı bir bulamaç yaparız. Kâğıt üzerinde suyunu çeken midyeleri önce kuru kuru una, sonra



Artık yalnız arşivlerde kalan bir İstanbul manzarası: Samatya sahilinde balıkçı bayramı (1930'lar).

Dalak Dolması

Olur mu? Oluur. Hem de çok güzel olur. Ben bu dolmayı ilk kez dört beş yaşlarındayken, Takuhi yayamın elinden yemiştim.

Takuhi yayam, tam bir meyhaneci eşiydi. Özellikle meze çeşitlerini pek iyi pişirirdi. Usta bir mutfak kadınıydı. Ben gözümle görmedim; ama söylerler, ara sıra mutfak önlüğünü çıkarmadan gecenin bir vakti sandalyede uyu-yup kaldığını... Eh, nasıl uyumasın? O zaman şimdiki gibi pratik robotlar yokmuş ki soğanı, maydanozu doğrasın. Her şey el emeğıyle olurmuş.

şimdi eskisi gibi değıl, pek çok kolaylık var. Gelin, bu kolaylıklardan da yararlanarak güzel bir dalak dolması yapalım.

El büyüklüğünde dört koyun dalağını ciğercimizden alırız. Dalağın sivri ucunun karşı tarafından, yani dalağın en lop tarafından, ucu sivri olmayan bir bıçak yardımıyla dalağın içinde bir yarık açarız. Bu işlem sırasında dalağı herhangi bir yerinden delmemeye dikkat etmek gerekir. İşin en çok hüner gerektiren yanı budur.

Sekiz iri soğanı piyazlık doğrar, bir tatlı kaşığı tuz ilave ederek biraz da ovarız ki soğanlar yumuşasın. İçine dört çorba kaşığı ayıklanmış ve yıkanmış pirinç, bir demet dereotu, bir demet maydanoz, bir tatlı kaşığı karabiber ve dört tatlı kaşığı kuru nane ilave eder, bu karışımı dalakların içine tıka basa doldururuz.



Takuhi Hanım ve oğulları. Babam Bedros (sağda) ve amcam Sarkis'in gelişkin damak zevkini ancak bir meyhaneci eşi olan Takuhi yayam tatmin edebilirdi. Leziz yemekleriyle bu zevki yaratan da aslında kendisinden başkası değildi (1930'lar).

lüyorsunuz değil mi? Gülün, gülün, o gün biz de çok gülmüştük.

Yıl 1994. Ermeni taşra edebiyatının büyük ustası Hagop Mintzuri'nin Türkçe'ye çevrilen eserleri için Şişli'deki Karagözyan okulunun derneğinde düzenlenen söyleşiye Can Yücel de gelmişti. Söyleşiden sonra, Can Baba'yla ayaküstü muhabbet edilirken laf döndü dolaştı yemeye, içmeye geldi. Can Baba için bir sofraya hazırlayabileceğimizi, hem de belki tatmamış olduğu bir yemeği, mesela dalak dolması yapabileceğimizi söyledik. Can Baba her zamanki o nüktedan tavrıyla, "daha önce yemedim ama,

Dalak dolmalarını büyükçe bir tencerede, bir tatlı kaşığı tuz ve üç litre suyun içinde kısık ateşte iki saat pişiririz. Dalakları tencereden süzerek çıkarırız. Tencerede geriye, çok ama çok özel lezzette bir çorba kalır.

Buzdolabında üzeri örtülü olarak bir gün dinlenen dalak dolmaları, bir santim kalınlığında dilimlere bölünür. Her bir dilim una bulanarak bir tepsiye dizilir. İki veya üç yumurta bir çimdik tuzla çırpılır. Una bulandıktan sonra yumurtaya batırılan dalak dolması dilimlerinin her iki tarafı derin bir tenceredeki kızgın yağda kızartılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

Siz mutfakta kızartmaya devam edin, ben misafirlerinize Can Yücel'le ilgili bir anımı anlatayım. Gü-

memnuniyetle, dalak dolması da yerim, y . . . k dolması da" demez mi! Siz tahmin edebilirsiniz oradakilerin kahkahalarını.

*Varbed** Mintzuri için düzenlenen söyleşi kadar güzel geçen ayaküstü muhabbetimizden sonra ayrıldık oradan. Ama isterseniz, gelin yılda bir gün, bir meyhanede buluşalım; o güzel insanı, Can Baba'yı analım. Dalak dolması da benden o gece...

Dalak dolmasını anlatırken tencerede geriye çok özel lezzette bir çorba kalır demiştim ya, onu da alır gelirim. Hemen orada ısıtır, içeriz sıcak sıcak. Size bir sır vereyim mi? Sırf bu çorba için bile dalak dolması yapmaya değer. Benden söylemesi.

DALAK DOLMASI MALZEMESİ

(4-8 kişilik)

Dört koyun dalağı	Kızartmak için:
Dört çorba kaşığı pirinç	Bir su bardağı un
Sekiz kuru soğan	İki-üç yumurta
Bir demet dereotu	Bir su bardağı sıvıyağ
Bir demet maydanoz	Bir çimdik tuz
Tuz, karabiber, kuru nane	

DALAK ÇORBASI

Dalak dolmaları bol su içinde pişerken, dalağın ve iç malzemenin tadı bu suya geçer. Bazen dalaklardan biri patlar ve içi tamamen suya kanşır, bu durum çorbanın daha da kıvamlı ve lezzetli olmasını sağlar. Patlayan dalak minik minik doğranır ve çorbaya katılır. Çorba tamamen yağsız olduğu için arzu edenler çorbayı ısıtırken bir miktar yağ ilave edebilirler.

1958, Taksim Belediye
Gazinosu Bahçesi.
Ailece Bakırköy'deki
Dadyan Okulu'nun
geleneksel çay
balosuna giderken
("te dansan" derdik o
zamanlar). Aslında
evimiz Yedikule'de;
ağabeyim Yetvar'la
Samatya'daki
Anaradhiğutyun
Ermeni Okulu'nda
öğrenciyiz. Ben ana
sınıfında, abim üçüncü
sınıfta. Kloş paltom,
kolalı juponum
anamin eseri...



Mercimekli Yaprak Dolması

“Benim bildiğim yaprak dolması ya pirinçli olur, ya da etli; bu mercimek dolması da nedir?” demeyin. Hele bir deneyin, eminim seveceksiniz.

Bizim evde bu dolma genellikle pazar sabahları yapılırdı. Babam, anama yardımcı olur; tüm malzemeyi ayıklar, yıkar, masanın üzerine resmigeçide katılan tören kıtası gibi dizerdi.

Dolma harcını yaprağa sarıp sarmalamak ve pişirmek anamın işiydi. Tam anlamıyla pişip pişmediğini, alt sıradaki dolma yapraklarının azıcık yanar gibi tencerenin dibine yapışıp yapışmadığını anlamak için, anam kulağını kaynayan tencereye iyice yaklaştırır, cızırtıları dinlerdi. Sulu kaynama sesi başka türlü olur. Suyunu çeken dolmalar sadece yağıyla kalmış ve azıcık da dibi tutmuşsa, o zaman cızırtılar farklılaşır ve artık dolmanın piştiğine karar verilir, ateşten indirilir.

Bütün bu işlemler sırasında zaten vakit geçmiş, öğlen olmuş, dolma pişerken mutfaktan yükselen kokuları alan ev halkının iştahı kabarmış, karnı çoktan acıkmış olurdu.

Babam, dolma tenceresini büyük bir servis tabağına, yana yakıla, kek misali ters çevirerek yerleştirir, masanın ortasına koyardı. Şayet anamın kulağı yanılmamış, dolmaların tam istenilen ölçüde dibi tutmuş, ilk sıradaki yapraklar hafif kahverengi olmuşsa, anam bu konudaki usta-

lığını kanıtlamış olmanın mutluluğunu bir kez daha yaşardı. Babamsa, dolmaların dağılmasına meydan vermeden bu kadar ustaca ters çevirdiği dolmalara bakıp, “Yeme de yanında yat!” demekten kendini alamazdı.

Şimdi bu dolmayı nasıl yaptığımızı anlatayım. Tabii ki işe yapraklardan başlayacağız.

Yarım kilo salamura veya taze iri asma yaprağı, sapları kesilip birkaç kez yıkandıktan sonra sıcak suda bir saat kadar bekletilir ve süzülür.

Yarım kilo kırmızı mercimek ve hatırı kırılmasın diye koyacağımız bir kahve fincanı pirinç ayıklanır, yıkanır ve ılık suya bırakılır.

İki kilo kuru soğan doğranıp, iki tatlı kaşığı tuzla hafif ateşte karıştırılarak pişirilir ve ateşten indirilir. Pişmiş soğana bir su bardağı zeytinyağını, bir limonun suyunu, iki tatlı kaşığı karabiberi, üç dört tatlı kaşığı kuru naneyi, suyunu iyice süzdüğümüz mercimeği, pirinci ve zeytinyağlı yemeklere ilave etmeyi hiç unutmadığımız iki tatlı kaşığı tozşekeri de katıp karıştırır, son olarak bir tadına bakarız. Damak zevkimize göre tatlandırıcılardan hangisi eksikse gereğince ilave eder, dolmaları sarmaya başlarız.

Bu dolmanın bir özelliği de sarma şeklinin diğer yaprak sarmalarından farklı oluşudur. Avucumuza yerleştirdiğimiz irice bir asma yaprağının tam ortasına, dopdolu bir çorba kaşığı dolma içi koyduktan sonra, yaprağın iki üst kısmını sırasıyla harcın üzerine kapatırız. Sonra her iki yanını üzerine bohçalar gibi çeviririz. En sonunda, yaprağın sivri alt kısmını da üste çevirdiğimizde beşgen şeklinde minik bir bohça elde ederiz.

Önceden altına birkaç asma yaprağı serdiğimiz tence-reye dolmaları yan yana, aralıksız yerleştiririz.

Dolmaları sarıp dizdikten, bir su bardağı zeytinyağı-

nı, bir limonun suyunu ve iki buçuk üç su bardağı suyu ilave ettikten sonra, dolmaların üzerini tam örtecek büyüklükte, düz bir porselen tabak kapatırız ki kaynarken ağırlık yapsın. Şayet bu tabağı koymazsak, başıboş kalan dolmalar kaynama temposuna ayak uydurmaya kalkıp dağılıverirler. Tabaktan sonra tencerenin de kapağını kapatıp önce orta hararete, daha sonra ateşi iyice kısarak bir buçuk saat pişiririz. İyice soğuduktan sonra, servis tabağına alıp limon dilimleriyle süsler, görücüye çıkarırız.

İsterseniz bir pazar sabahı bizim yaptığımız gibi yapabilir, mercimek dolmasını sıcak sıcak öğle yemeği niyetine de yiyebilirsiniz. Bir deneyin, ne kaybedersiniz?

MERCİMEK DOLMASI MALZEMESİ

(8-10 kişilik)

Yarım kilo asma yaprağı
Yarım kilo kırmızı mercimek
Bir kahve fincanı pirinç
İki kilo kuru soğan

İki limon
İki su bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Tozşeker, kuru nane

Piliçli Patlıcan

Akabi yayam geleneklerine çok bağılı bir kadındı. Bildiğinden, pişirdiğinden, alıştığından bir adım öteye gitmezdi dersem hiç de abartmış olmam. Her sabah erkenden kalkar, usulca elini yüzünü yıkar ve hemen geceliğini çıkarır, gündelik esvaplarını giyerdi. Bir tutam kalmış saçlarını aynanın önünde, ama aynaya bakmadan, el alışkanlığıyla sıkı sıkı tarar, mandalinadan küçük bir topuz yapardı ensesinde. Harabatilikten hiç hoşlanmazdı. Onu yalınayak görmek olanaksızdı. Çocukluğumda dayımlarda kaldığımda, ben onun odasında, koynunda yatardım. İşte o zamanlar görürdüm yayamın o güneş değil, gün ışığı dahi görmemiş beyaz, bembeyaz ayaklarını. Genç yaşta yitirmişti kocasını. Onun için giymişti siyahları ve bir daha hiç çıkarmamıştı. “Çorlu Ermenileri’nin âdetidir” derdi. Çorlulu bir kadın ne kadar genç olursa olsun, kocası öldü mü, siyahları giyer ve bir daha ölene kadar hiç çıkarmazmış. Bir daha evlenmek mi? Asla, şakası bile eşek şakasından bin betermiş. Hatta, evlerden ırak, günün birinde delikanlının biri ölmüş, gencecik nişanlısı başına bir kara çember bağlamış ve Çorlu Ermenilerinin sadakat abidesi olarak tarihe geçmiş. Çorlulu kadınların eşlerine bağlılığı söz konusu olduğunda, en son olarak bu hikâye anlatılırdı. Yayam da dedemin ölümünden sonra siyahlara bürünmüş, saçını hiç kesmemiş, sokağa çıktığında başı açık gez-



1920'li yıllar, Çatalca.
Akabi yayam (solda),
annem Mari,
Akabi'nin kardeşinin
karısı Arşaluys ve oğlu
Yenovk. O yıllarda
Çatalca'da resim
çekmek yasakmış.
Çok nadir olarak
jandarmanın izniyle
resim çekilirmiş.
Diğer Çatalcalılar gibi,
gelin görünce
Arşaluys ile Akabi de
böyle bir fırsattan
yararlanmışlar.
Fonda "yaşasın ordu
1338" (1922) yazısı.

memişti. Her şeyi siyahtı. orabı, terliği, kendi elleriyle ördüğü piring rneği yn yeleği, hatta mutfakta bağladığı prostelası... Yusuvarlak ereveli telkri gözlüğünün tenek kabının içindeki kadifesi dökülmüş bez bile siyahtı. Tabii ki simsiyah değildi. Eskiyerek siyahlığını, aşınarak kalınlığını yitirmiş, incelmişti bütün kullandığı eşyalar. Ama dedim ya, yayamın bağlılığı bir başkaydı: Alışkanlıklarına, geleneklerine, kullandığı eşyalara, sevdiklerine bağlandı mı tam bağlanırdı. Öbür tarafa geçişinin de uzun sürmesi bu tarafa olan bağlılığından mıydı neydi?!

Akabi yayamın yıllar boyu hiç değişmeyen bir *Asdvadzdzin** mns vardı: Kırmızı mercimekli yaprak dolması, pilili patlıcan ve “*petaluda*” dediğimiz, bazen biz çocuklar erişmeyelim diye yapılır yapılmaz gardırop üzerlerine kaldırılan bir hamur tatlısı. zerine de günün özlenen ve dört gözle beklenen meyvesi, zm.

Söylentiye göre, ağustosun yarısına kadar üzüm yememe detini, üzüm bağları olan bir papaz, tam olgunlaşmamış zmlerinin köyün çocukları tarafından zamansız koparılıp heder edilmesini engellemek için ıkarmışmış.

Bizler ağustos ayının ikinci pazar günü kilisede okunan üzümü alıp evlerimize getirir, o bir salkım okunmuş üzümü sofralarımızın baş misafiri ederiz. İşte bundan sonra zlem biter ve üzüm kendisini hasretle bekleyen sevgililerinin midelerine iner inmez onların kanını fokur fokur kaynatmaya başlar.

Bir gün önceden yapılırdı zeytinyağlı kırmızı mercimek dolması ve o nefis, nefis olduğu kadar da zarif hamur tatlısı: *petaluda*.

Asdvadzdzin sabahı üzüm kanımızı kaynatmaya başlamadan önce, yayam bakır tepsideki piliğleri patlıcanlarla birlikte mangalda kaynatmaya başlardı.

Piliğler, göğsünün yarısı ve budunun biri bir tarafta,

diğer yarısı da öbür tarafta kalacak şekilde ortadan ikiye ayrılır; tereyağında kızartılır ve geniş bir tepsinin bir yarısına yan yana dizilir. Tepsinin diğer yarısına da tamamen soyulmuş ve bütün halinde kızartılmış patlıcanlar dizilir. Tuz ve karabiber serpilir. Piliç ve patlıcanların üstü doğranmış yeşil biber ve domatesle örtülür. Tepsi kapatılır ve mangalda ağır ağır pişirilir.

Asdvadzadzin yemeği hazır. Buyurun sofraya. Dolma, patlıcan, piliç derken ölçüyü sakın kaçırmayın. Dedim ya, arkasından *petaluda* var. Benden söylemesi, sonra aklınız sofrada kalır.

PİLİÇLİ PATLICAN MALZEMESİ

(4-6 kişilik)

İki piliç	Dört yeşil biber
Sekiz patlıcan	İki - üç çorba kaşığı tereyağı
Dört domates	Tuz, karabiber

Petaluda

1943, Çatalca Belediye
Bahçesi'nin havuz başı.

En solda Yeğya
kocadayımın, yani
annemin dayısının kızı
Ani, önünde *Jamanak*
gazetesi abonesi Digin

Ağavni'nin kızı

Baydzar, İstanbul'dan
misafir gelen
akrabalarıyla.

En önde Ani'nin kuzini

Anahit ve arkasında
Baydzar'ın Mısır'a gelin
giden amca kızı Zabel.

Hatırı kalmasın diye

kucaktaki çocuğu da

analım: Gülbahar'ın

torunu Silva.

...Çatalca'da, Türklerden başka Ermeniler, Patriyotlar, Selanikliler, Dramalılar vardı. Patriyotlar boyunlarına tahta haçlar takarlardı. Selanikliler, "Ali Paşa dönmeleri" diye bilinirdi, Müslüman olduklarını söylerlerdi. Patriyotlar Müslüman değillerdi, o zamanlar ne olduklarına kendileri de karar verebilmiş değillerdi. Dramalılar ancak üç dört ev varlardı, yaşlı başlı insanlardı. Müslümanlar çoğunlukta idi. Çatalca'ya girerken solda, bayırda Çingeneler yaşırdı. Haftada bir gün ekmek yapardık. Babam yanında çalışan Çingene Hilmi'yi kollar, her gün ekmek ve yemek verirdi. Hem yerli Çingeneler vardı, hem de Patriyotlarla gelen Çingeneler. Patriyotlar kale içinin bayırın-

da, yerli Çingeneler de Ferhat Paşa bayırında otururlardı. Çok fukaralık çekerlerdi; tenekeden, derme çatma kulübelerde yaşarlardı. Yazın civar köylerin tarlalarında, bağlarında, bostanlarında çalışırlar, kışın dilenirlerdi.

Çatalca'da yaşayan Ermeniler çok değildi. Varteni dudular, Urupen'le Gülbahar'lar, Bağdasar'la Ağavni Hanımlar, biz, Eğya dayım, küçük dayım Garbis, değirmenci Habipler, Annitzalar, ustam Terzi Era-



nuyiler. Hepsi hepsi dokuz kapıydık. Çatalca'ya Ermeniler Ermeniköy'den, Everek'ten, Çorlu'dan, Silivri'den, Tekirdağ'dan gelmiş, yerleşmişlerdi. Babam anlatırdı, zaten hepsi biraz akrabaydılar birbirlerine. Anam Çatalca'ya 1905'te gelin geldiğinde bu Ermenilerin hepsi varmış, sadece Ağavni ile Gülbahar, anamdan sonra gelin gelmişler. Ağavni'nin de anası, Ermeniköy'den Silivri'ye gelin gelmiş. Ağavni orada doğmuş büyümüş, Çatalca'ya gelin gelmişti. Çok temiz Ermenice konuşurdu, cesur kadındı, Çatalca'da bir tek ona İstanbul'dan Ermenice Jamanak gazetesi gelirdi... Anam korkaktı, Ermenice bilirdi ama konuşmaya pek yanaşmazdı...

...İstanbul'a geldikten sonra hiç dut yiyelim gelmiyor, nerede o bizim Çatalca'nın dutları. Ellerin yapış yapış olurdu yerken. İri, bembeyaz, tam şu başparmağım kadar iri, tatlı, bal gibi. Küçük ama çok tatlı, sarı çakıl inciri vardı, çok severdik. Uzunluğu yarım metreyi bulan salatalığı meşhurdur. Buz gibi akardı Ferhat Paşa, Topuklu içme suları. Kış çok sert, soğuk olurdu. Havası tertemiz, insanları güler yüzlüydü...

* * *

Yıllardır her *petaluda* yaptığımızda dinlerim bu hikâyeyi anamdan. Eskiden hem yapar, hem anlatırdı. Şimdilerde gücü biraz azaldı. Çatalca hikâyesini ister istemez yarıda kesmek zorunda kalıyorum, çünkü kesilen hamurlar kuruyor ve onları ilmek ilmek örmek zorlaşıyor.

Petaludanın ölçüsü isteğinize bağlıdır. İster bir yumurtayla, ister dört beş yumurtayla tutarsınız hamuru. Kalabalığınıza göre... Bu yüzdendir ki, kimileri "yumurta tatlısı" der ona, kimileri de "mahfiş." Adı ne olursa olsun

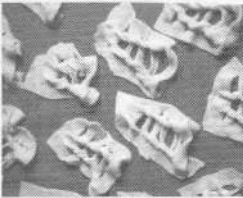
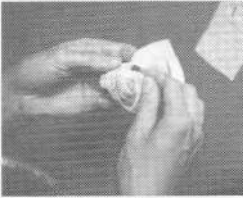
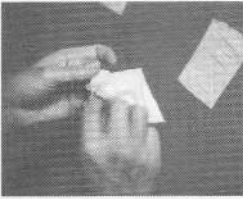
görüntüsü bir dantel kadar zarif, tadı ise pek nefistir bu tatlının. İsterseniz biz işin kolayına kaçalım, iki yumurtayla bir deneme yapalım.

Unun ortası havuz gibi açılır, bir fiske tuz, iki yumurta ve bir yumurta kabuğu dolusu su konur. İyice yoğrularak güzel bir hamur yapılır. Bildiğiniz gibi, yufkaların kolay açılabilmesi için hamurun üstü temiz bir bezle örtülür ve bir saat kadar dinlendirilir.

Bu arada iki bardak tozşeker, bir bardak su, üç beş damla limon suyuyla bir taşım kaynatılır, şerbet yapılır. Bir avuç ceviz içi havanda dövülüp hazırlanır ki az sonra kızarmış, şerbetten çıkmış *petaludaların* üstüne serpilsin.

Dinlenen hamur iki paziya ayrılır. Her bir pazi, yarım avuç un üzerinde oklavayla açılır. Manti hamuru kalınlığında açılan *petaluda* yufkası yaklaşık on santim eninde kurdelelere bölünür. Elde ettiğimiz bu kurdeleler de altı-yedi santim uzunluğunda parçalara ayrılır. Yaklaşık eni altı, boyu on santim olan bu yufka parçalarının ortası, kenarından yaklaşık bir santim bırakılarak, birbirine paralel olarak altı yedi kez kesilir.

Bundan sonrası işin en zevkli yanıdır. Elinize aldığınız bu ortası kesikli hamur parçasını ilmeği kaçmış bir örğüye benzetebilirsiniz. İşiniz bu kaçan ilmekleri yakalamaktır. İşe ikinci sıradaki şeritten başlarız, ikinci şeridin arkasından birinci şeridi yavaşça yukarı çekeriz, onun içinden üçüncü şeridi yavaşça geçirip yukarı çekeriz, onun içinden dördüncü şeridi yine yavaşça yukarı çeker, beşinci ve altıncı şeritleri de aynı şekilde birbiri içerisinden esnetip geçirerek altıncı şeridi yedinci şeridin tam ortasına yapıştırırız. Bu anlattıklarım size zor gelebilir, ama inanın, yapması, anlatması ya da yazması kadar zor değildir. Hele bir ikiden sonra eliniz alışır, şıpır şıpır yapar bitirirsiniz. Şimdi sıra kızartılmasında.



[Foto: Arlet Incidüzen]

Derin bir tencerede sıvıyağı kızdırırız. Evvelce hazırladığımız şerbetimizin altını mum gibi yakarız ki o da sürekli sıcak olsun. İlmek ilmek ördüğümüz o cânım hamurları kızgın yağa hiç acımadan atarız, çünkü kızgın yağda hamur şişerek daha da güzelleşir. Hamur önce dibe iner, sonra rengi değişir ve büyüyerek yağın yüzüne çıkar. Başak sarısı olduğunda, yağından iyice süzerek alır, hemen yanımızdaki sıcak şerbete atarız. Bir iki dakika beklettikten sonra şerbetinden süzerek alır, servis tabağına dizeriz. Sonra da dövülmüş ceviz içi serperiz üzerine.

Bu tatlının çok zevkli bir işçiliği olduğunu söylediysem de, siz siz olun, tek başınıza yapmaya kalkışmayın. Etrafınızda hiç kimseyi bulamazsanız beni çağırın. Hem Çatalca hikâyesi daha bitmedi, Avukat Reşat Yeke Bey'i, eşi Fecriye Hanım'ı, kızı Zuhal'i, oğlu Tanyer'i anlatmadım ki... Onları da birlikte *petaluda* yaparken anlatırım...

PETALUDA MALZEMESİ

(4-6 kişilik)

Aldığı kadar un

İki yumurta

Bir yumurta kabuğu dolusu su

Bir fiske tuz

Şerbeti için:

İki bardak tozşeker

Bir bardak su

Üç-beş damla limon suyu

Kızartmak için:

İki su bardağı sıvıyağ

Süslemek için:

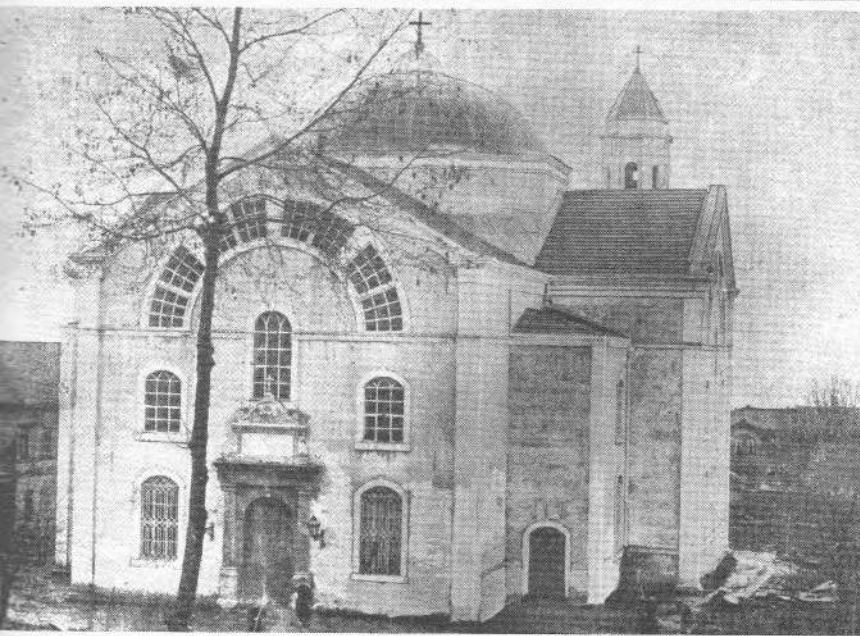
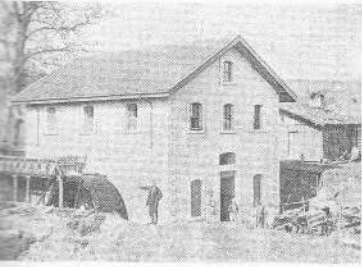
Bir avuç ceviz içi

Kuzu Kapama

Armaş dedem, kuzu etiyle hazırlanan yemekleri iştahla yediği gibi, çok da zevkle hazırlarmış. Kuzu kapama onun bu konudaki ustalığını kanıtladığı yemeklerdenmiş. Nisan-mayıs aylarında, yeşil salata ve yeşil soğanın en bol olduğu dönemlerde, kuzuların da semirip lezzetlendiğini fırsat bilen Armaş dedem kolları sıvayıp, kendi yaptığı satırı kaptığı gibi girermiş mutfağa.

O günlerde, Çatalca'daki kasaplar etleri müşterilerinin arzularına göre doğrayıp veya kıyıp satmazlarmış. İnsanlar keselerine göre ya tüm bir kuzuyu, ya da yarım kuzuyu alıp evlerine götürürlermiş. Tabii onu doğramak, kıymak da ev halkından birine düşermiş. Armaş dedem Çatalca'da sıcak demirci; adıyla sanıyla Alev Usta. Bütün gün örsün üzerinde demir dövmekten güçlenen kaslarıyla evde de güç işleri o yaparmış. Kıyar mı hiç Akabi Sultan'ına? Kendi kıyarmış kuzu etlerini.

Armaş dedem, Akabi yayamın ağababası Partik Çorbacı'nın kâhyası Bedros'un ilk ve de pek kıymetli oğlu. Hamaspür büyük büyükanamla, Bedros büyük büyükbabam, Partik Çorbacı'nın Çorlu Muratlı'daki çiftliğinde evlenirler. Aylar, yıllar geçer ama bir türlü evlat sahibi olamazlar. Yaşlı kadınların tavsiyeleri, ebelerin önerileri sonuç vermeyince bu derdin dermanını uzaklarda, taaa Adapazarı'nda, ünlü Armaş Manastırı'nda aramaya karar verirler. Derdine deva arayanların, yakın-ırak-soğuk-sıcak



Armaş Manastırı, halk arasında kötülükleri önlediğine inanılan "Çarhapan" adlı kilisesiyle ün salmıştı. Hamaşpür büyük büyük anamın evlat isteği kabul olsun diye ziyarete gidip Tanrı'ya yalvardığı kilisenin yerinde bugün artık yeller esiyor. Ruhban okulu, kütüphanesi, matbaası, fırını ve çiftliği ile ünlü Armaş Manastırı'ndan geriye kalan, İzmir'e bağlı Akmeşe köyündeki değildir bugün...

demedi, yüreğindeki arzusunu, özlemini yüklenip, kimi zaman yalınayak yürüyerek gittikleri Armaş Kilisesi'nin yolunu tutarlar. 1880'li yıllarda, dile kolay, Çorlu nere, Adapazarı nere. Ama evlat özlemi bu, başka bir şeye benzemez. "Derdin dermanı Fizan'da bile olsa gidilir" deyip yola çıkmışlar üç kadın...

* * *

O zamanlar Tanrı babamız mı kullarının her dediğini işiten, her arzusunu yerine getiren bir babaymış, yoksa Hamas duducuğumun mu inancı pek kuvvetliymiş bilmem ama, tam bir yıl sonra, gecenin yarısında nineciğimin doğum sancıları tutmaz mı? Ama ne sancı!... Bebecik bir türlü doğmak bilmiyormuş. Olsun, bunca yıl sonra, bu kadar zorluklarla evlat sahibi olmaya aday büyük büyükanacığma, Tanrı babası elbet yardım edecek ve bebek dünyaya gelecekti. Hem tamı tamına bir yıl evvelinden Tanrı'ya söz verilmişti; eğer bebek erkek olursa adı da Armaş olacaktı. Yeter ki şu bebek sağ salım bir doğsundu. Tanrı'ya vaatler tekrarlanır, adaklar adanır, bilinen bütün dualar okunur. Nafile. Çorlu'nun eli bereketli ebeleri sanki o gece biçare, beceriksiz, yetersiz, yeteneksiz birer ebe olup çıkmışlardır. Dayanırlar gibi değildir Hamaspür gelinin iniltileri. Evin büyük hanımı tarihi kararını verir: Doğumu köyün çobanı yaptıracaktır. Artık bekleyecek sabır kalmamıştır. Mini mini Armaş ve taptaze anası neredeyse birlikte Tanrı babanın yanına gideceklerdir, Allah korusun! Korumuş, korumuş. Sonunda ailemizin en koca kafalı bebeği, çobanın yardımıyla dünyaya gelmiş. Adını Armaş'tan, lakabını da mesleğindeki başarısından almış: Alev Usta.

Alev Usta'nın ustalığı sadece demirci dükkânında değil, evinde, mutfağında da geçerliymiş. İşin içinde bir de o

çok sevdiği Akabi Sultan'ını mutlu etmek olunca, bütün hünerlerini döktürüverirmiş Armaş dedem. Dillere destanmış Armaş'la Akabi'nin aşkı. Nasıl olmasın ki? O devirde hem kâhyanın oğlu olacaksın, hem de çıkıp Çorbacı'nın kızına âşık olacaksın... Yağma yoktu! Çorbacı kızını yanaşmanın oğluna verir mi hiç? Ama Partik ağababamızın ağzı yanıkmiş bu konuda. Ailede bir örneği daha varmış böylesi bir aşkın. Büyük teyzelerimizden biri, sosyal, ekonomik ve kültürel açıdan kendisine uygun görülmeyen bir delikanlıya âşık olmuş, Ağababa "dengi değil" deyince kız çıldırmış. Kapamış kendini bir odaya, sabahtan akşama kadar aşk şarkıları söylemiş o bülbüllere bile taş çıkartacak kadar güzel sesiyle. Bu acı gerçeği yaşayan Partik ağababam "bir aileye bir çılgın yeter" demiş ve Armaş'la Akabi'nin evlenmelerine razı olmuş.

Çiçeği burnunda yeni gelinle yeni damat, belki de iki aile arasındaki bu farkı kapamak amacıyla, kim bilir belki de yenilik olsun diye Çorlu'yu, Muratlı çiftliğini bırakıp Çatalca'ya yerleşmişler.

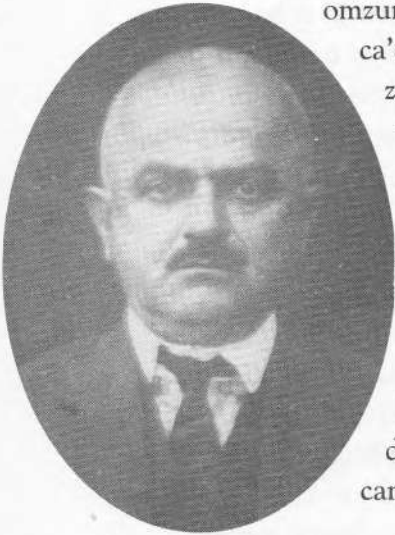
Akabi yayam doyamamıştı Armaş'ına. Anlata anlata bitiremezdi onun iyiliklerini, güzelliklerini, tatlı dilini, saygısını, sevgisini, bağlılığını.

Akabi Sultan'ına olduğu kadar, yaşadığı topraklara, Çatalca'sına ve orada yaşayan insanlara karşı da sevgisi, saygısı ve bağlılığı sonsuzmuş Armaş dedemin. O kadar ki, oldukça genç yaşta yakalandığı hastalığı yenemeyeceğini anladığında, ölüsünü İstanbul'a götürmemelerini, Çatalca'da gömmelerini vasiyet etmiş. O yıllarda Çorlu'da, Çatalca'da, Tekirdağ'da, Silivri'de kilise, papaz kalmadığından, bir Ermeni öldüğünde, yakınları onu İstanbul'a götürür, kilisede âdetlerince yapılan cenaze merasiminden sonra Ermeni mezarlığına gömerlermiş. Dedemin bu vasiyeti üzerine, onun bir dediğini iki etmeyen yayam

çok sevgili kocasının bu son arzusunu nasıl yerine getireceğini düşünürken, Alev Usta'nın arkadaşları, komşuları da "Alev Usta'yı burada, Çatalca'da gömelim, götürmeyin İstanbul'a.." demişler. Böylece hem Çatalcalıların arzusu, hem de dedemin son arzusu yerine getirilmiş. Ermeni Alev Usta'nın tabutu, akrabalarının ve dostlarının

omzunda, imam efendinin de iştirakiyle Çatalca'da Müslüman mezarlığının yanındaki, o zamanlar var olup sonradan yok olan Ermeni mezarlığına götürülmüş, oracığa gömülüvermiş.

Dedem, yeri belli olmasa da, orada, Çatalca'da yatıyor hâlâ. Bizler mezarını ziyaret edemiyoruz ama en az yılda iki kere terbiyeli kuzu kapama pişiriyoruz onun anısına. Torunları bir araya gelip hep birlikte yiyoruz. Dilerseniz, bir kez de gelin beraber yapıp yiyeelim bu yemeği, can için yapılmış helva niyetine.



Armaş dedem.

İri iri doğranmış kuzunun kol veya but eti, bir miktar yağla büyük bir tencerede kızartılır. Dört iri kuru soğan doğranır ve etlere ilave edilir. İki tatlı kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı karabiber ve dört tatlı kaşığı kuru naneyle kavrulmaya devam edilir. Etler bir litre kaynar suyun içinde pişmeye bırakılır.

Bir kilo yeşil soğan ayıklanıp yıkandıktan sonra, üç dört santim uzunluğunda doğranır. Bir demet taze nane yaprağı da yıkanıp doğranır. Altı yedi kıvırcık salata yaprağı yıkanıp iri iri doğranır ve kaynamakta olan etlere bu salata-soğan-nane karışımı ilave edilir. Kısık ateşte bir saat kadar pişirilir.

Kuzu eti kemiğinden kolayca ayrılacak kıvama geldi-

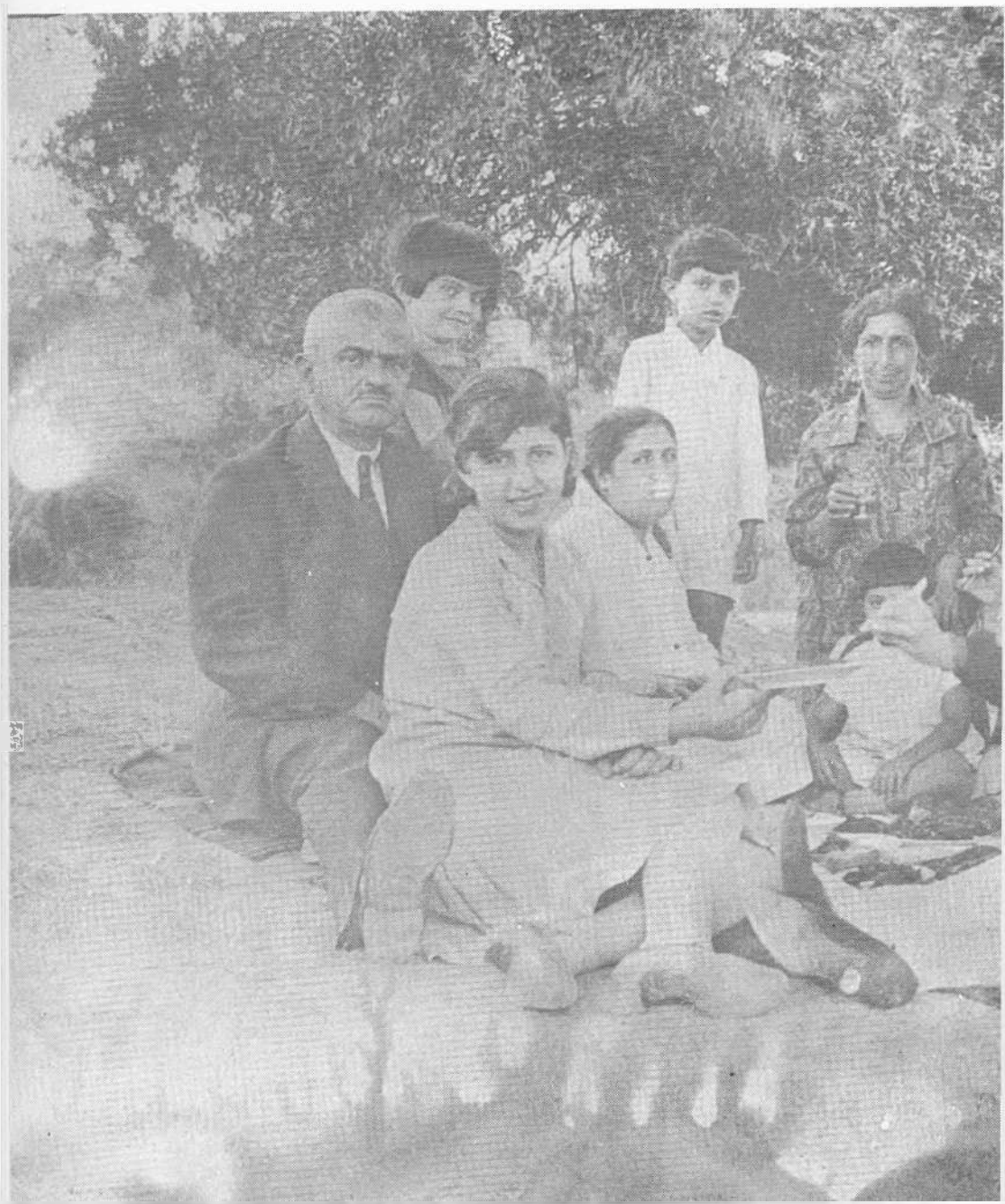
ğinde tencere ateşten indirilir. Derin bir kapta bir yumurta bir çimdik tuzla çırpılır, bir limonun suyuyla sulandırılır. Kapamanın suyundan bir iki kepçe yavaş yavaş bu limon-yumurta karışımına ilave edilerek, karışım ısıya alıştırılır. “Terbiye” dediğimiz bu sosu kapamanın içine dökünce, terbiyeli kuzu kapamamız hazır olur. Kapama sebzeli-etli-sulu bir yemek olduğundan çukur tabaklarda sıcak sıcak yenir.

Biz her bahar, kapama yediğimizde rahmetle anarız Armaş dedemi. Nur içinde yatsın. Önemli olan anmak, ha mezar başında, ha masa başında.

KUZU KAPAMA MALZEMESİ

(4-6 kişilik)

Bir buçuk kilo kuzu eti	Terbiyesi için:
Dört kuru soğan	Bir yumurta
Bir kilo yeşil soğan	Bir limon
Altı-yedi yaprak kıvırcık salata	Bir çimdik tuz
Bir çorba kaşığı tereyağı	
Bir demet taze nane yaprağı	
Tuz, karabiber, kuru nane	





1928, Florya bahçesinde Çorlulular pikniği. Bir pazar günü Çatalca'dan trene binen Akabi yayam ve Armaş dedem İstanbul'daki kuzenleriyle hasret gideriyorlar. Armaş dedem kravatsız dolaşmazmış. "Baban memur mu?" diye sorarlarmış anama arkadaşları... Armaş dedem bu resimden 6 yıl sonra hayata gözlerini yummuş. Hemen arkasındaki kızı Mari (annem) ise, 2004'te, resimdekilerden sağ kalan tek kişi...

Akabi Yaya Böreği: “Kocagörmez”

“Akabi Yaya Böreği”nin sizin bildiğiniz peynirli veya kıymalı böreklerden farkı yoktur. Bizim evde, börek yapmak yayamın vazifesi olduğu için, biz bu böreğe “Akabi Yaya Böreği” deriz. Yemek adlarını sevdiklerimizin adlarıyla birlikte anarız. Daha doğrusu, o yemeği en iyi yapanın adıyla anarız da denilebilir. Ani’nin uskumru dolması, Lusi’nin ayvalı patlıcan tatlısı, Gülünya’nın ciğer bohçası, Ardemis’in içli köftesi, Nıvart’ın bulgur pilavı... Akabi yayamın da böreği...

Akabi Hanım hanımlığı gelini Lusi’ye kaptırıp ister istemez evin yayası olunca, mutfak işlerini de paylaşmak zorunda kaldı, önce geliniyle, sonra da gelininin geliniyle. Evet, yayam iki evladından sonra, dört torun, dört de torun çocuğunu kucağına almıştı. Torunlarını ayağında sallayıp uyutmuş, tel sarar, çuuuf çuf kayıkçı, tokaaa diye başlayan bebek tekerlemelerini söylemiş, torunlarını eğlendirirken kendi de eğlenip mutlu olmuş nur yüzlü bir ihtiyardı o.

Gelinleri hamur yoğurmayı, börek yapmayı üstlenmediği için, bu işler Akabi yayaya kalmıştı. Bir cerrah tizliğiyle hazırlanırdı hamur tutmaya. Evvela elini yüzünü yıkar, saçlarını açar, hafifçe ıslatarak yeniden tarar, ense kökünde sımsıkı bir topuz, kendi deyimiyle *fotoz* yapardı. Sırtındaki yelegini çıkarır, balkondan bahçeye var gücüyle silkeler, tekrar giyer ve üstünü başını son bir kez de ge-

linine kontrol ettirirdi... Olmaya ki bir toz, bir sa kalsın da ezkaza hamura karışsın. Böyle hazırlanırdı hamuru tutmaya Akabi yaya.

Bir yumurta, bir su bardağı su, bir çorba kaşığı sirke, yarım kahve fincanı sıvıyağ ve bir tatlı kaşığı tuz, aldığı kadar unla yoğrulup kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Kurumaması için üzeri temiz bir bezle rtölp bir saat dinlendirilir.

Hamur dinlenirken breğın içi hazırlanır: Peynirli veya kıymalı... Beyaz peynir bir yumurtayla ezilir, kıyma ise soğan, tuz, karabiber, maydanoz ve domatesle kavrulur. Yufkaları yağlamak için küçük bir sahanda yağ eritilip hazırlanır. Dinlenen hamur dörde ayrılır. Her bölüm bir avuç unun üstünde oklavayla açılır. Olabildiğince ince bir yufka yapılır. Eritilen yağla yufkalar tek tek yağlanır, bir kenarından başlayarak kıvrılır; diğerkleri de sırayla aynı şekilde açılır, yağlanır ve kıvrılıp bırakılır.

İlk yaptığımız yağlı kıvrık yufkayı alır, ceviz büyüklüğünde iri iri lokmalara böleriz. Her bir parçayı, kestiğimiz tarafı yukarı gelecek şekilde yine oklava yardımıyla tekrar açarız. Elde ettiğimiz minik yuvarlak hamurun bir yarısına hazırlamış olduğumuz peynirli veya kıymalı börek harcından bir çorba kaşığı koyar, diğerk yarısını üzerine kapatıp yarım daire şeklindeki hamurun uçlarını parmaklarımızla bastırıp yapıştıırız ki, börek kızarıırken harcı dışarı taşmasın. Elimizin, gözümüzün ölüsünü öyle bir ayarlarız ki breğın içi, yağlayıp kıvırdığımız böreklik yufkalardan ne yetsin, yağlı kıvrık yufkaların dördüncüsüne hiç harç kalmasın. Neden mi? Kalanını “kocagörmez” yapacağıız da ondan.

Sona kalan yağlı kıvrık yufkayı aynı şekilde ceviz büyüklüğünde parçalara ayırırız. Yine her lokmayı, kestiğik-

miz tarafı üste gelecek şekilde masanın üstünde açar, yuvarlatır ve o şekilde bırakırız. Şimdi gelelim börekleri kızartmaya:

Evvela bol ve kızgın yağda “kocagörmez”leri kızartırız. Yağdan çıkardığımız kızarmış küçük yuvarlaklara hemen, soğumadan, tozşeker serperiz. Hanımların ve çocukların hemen o anda, sıcak sıcak, çıtır çıtır yediği bir tatlıdır bu. Yani evin erkeğine pay çıkarılmaz; adı üstündedir, kocagörmez “koca görmez.” Bu tatlı, hamuru yoğuranın, ona yardım eden kızların, gelinlerin ve bir de bir an önce börek yeme arzusuyla yayalarının başını bekleyen torunların payıdır. Daha sonra, peynirli ve kıymalı börekleri sırasıyla kızartır, sıcak veya soğuk, ama bu kez kocalarımızla birlikte, afiyetle yeriz.

AKABİ YAYA BÖREĞİ
“Kocagörmez” MALZEMESİ
(6-10 kişilik)

Aldığı kadar un
Bir yumurta
Bir su bardağı su
Bir çorba kaşığı sirke
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
Bir tatlı kaşığı tuz

Yufkaları yağlamak için:
İki yüz elli gram margarin

Börek içi:
Beyaz peynire; bir yumurta
Kıymaya; soğan, tuz, karabiber
Maydanoz, domates
Kızartmak için:
İki su bardağı sıvıyağ

Kocagörmezlerin üzerine:
Tozşeker

Çullama

“Çullama,” tavuk eti, iç pilav ve yufkayla hazırlanan bir çeşit böreğin adıdır.

Tavuk, tüyleri yolunduktan sonra yalazda tütsülenir, iç organlarından arındırılıp iyice yıkanır ve bir saat kadar suda bekletilir. Bir tencerede iki buçuk üç litre su kaynatılır, iki tatlı kaşığı tuz ve beş altı top karabiber ilave edilir ve tavuk kaynar suya bırakılarak haşlanır.

Tavuk pişene kadar iç pilavın malzemesi hazırlanır. Dört kepçe dolusu pilavlık pirinç ılık tuzlu suda bir saat bekletilir.

İri bir kuru soğan küçük küçük doğranır, bir fincan yağda bir tatlı kaşığı tuzla pembeleştirilir. Bir avuç dolmalık üzüm ve çamfıstığı soğana katılarak hafifçe kavrulur. Tavuğun ciğeri, yüreği ve katısı minik minik doğranır, kavrulan fıstık, üzüm ve soğana ilave edilir. Beş dakika hafif ateşte pembeleşen bu malzemeye birer tatlı kaşığı tarçın ve karabiber serpilir. Suyu süzülen pirinçler de katılarak bir iki dakika daha hep birlikte çevrilir.

Haşlanan tavuğun suyundan altı kepçe alınarak, kavrulan karışıma ilave edilir. Kısık ateşte iyice suyunu çekene kadar pişirilir.

Çapı yaklaşık 40-50 santim olan börek tepsisi yağlanır. Bir kahve fincanı süt, bir kahve fincanı yağla karıştırılır. İki yufkanın arasına bu karışımdan dökülerek tepsiye serilir.

Haşlanan tavuk kemik ve derisinden ayrılır. Etleri ufak ufak didiklenir, çok az tuz ve karabiberle karıştırılır.

İyice demlenen iç pilav yufkaların üzerine dökülür; ufalanan tavuk etleri karıştırılarak tepsiye yayılır. Kalan iki yufka da yine arası süt ve yağla ıslatılarak iç malzemenin üzerine serilir, alt ve üst yufkalar bir güzel kızarana kadar sıcak fırında pişirilir. Ve olur size çullama.

Tabii bu, çullamanın günümüze uyarlanmış şekli. Bundan yüz elli yıl evvel Akabi yayamın dedesi Dişlioğlu Partik Çorbacı'nın Çorlu Muratlı'daki çiftliğinde çullama böyle yapılmazmış. Hamur teknesinde böreklik hamur tutulur, yoğrulur, açılır, böreklik yufkalar evde hazırlanmış. Tereyağı, kendi besledikleri hayvanların sütünden elde edilirmiş. Tavuk derseniz kümesten. Çullama için en semiz horoz kesilirmiş.

Mangalda, elleme kömürden yapılan kor ateşte, bakır sinideki çullamanın bir yüzü çevire çevire kızartılır, diğer yüzü de bir başka siniye ters çevrilerek yine aynı şekilde kızartılmış. Çullama, sadece Partik Çorbacı'nın sayısını bilemediğim torunları için yapılır, çocuklar çullama sinisinin etrafına toplanır ve bu böreği afiyetle yerlermiş. Torunlardan en çok küçük Yeğya bu böreği severmiş...

* * *

Anası Antaram, babası Yenovk, ablası Araksi, kız kardeşi Hayganuş, ikiz kardeşleri Garbis'le Kevork ve daha pek çok Çorluluyla birlikte Tehcir yollarına düştüğünde Yeğya 21-22 yaşlarındadır. Anayı, babayı, kız kardeşleri teker teker yollarda bırakmak zorunda kaldıktan sonra üç erkek kardeş bir yıl sonra kendilerini Şam'da buluverirler. Yeğya daha o yaşta birdenbire ailenin en bü-

yüğü oluvermiştir. Bütün sorumluluk onun omuzlarındadır. Çorlu'dayken baba mesleği demirciliği seçmiştir; kardeşi Garbis terzi, Kevork'sa berberdir. Gelgelelim, "zor oyunu bozar" derler ya, Şam'da üç kardeş bir demirci dükkânında iş bulurlar, iyi kötü başlarını sokacak bir de ev tutarlar. Hayat yaban ellerde, Partik Çorbacı'nın torunlarına bir başka yüzünü göstermiştir...

Onca yaşanmazı yaşayıp, onca dayanılmazı dayanıp sağ kaldıktan sonra, bütün acıları silip hayata yeniden tutunmuşken, miniminnacık bir mikrop gelip Yeğya'nın bağırsaklarına yerleşmez mi? Ailenin direği ağabey dizanteriye yakalanır. Sanki tam da sırasındır. Çektikleri perişanlık yetmiyormuş gibi bir de...

Allahtan karşısına elli ayaklı bir kız çıkar. O da Tekirdağ'dan gelmiştir oralara, adı Arşaluys. O, Yeğya kadar da şanslı değildir; çünkü ailesinin tamamını yollarda tifüse teslim etmiş, bir tek kendisi sağ kalmıştır. Gerçi o da tifüse yakalanmıştır ama ölümün pençesinden kurtulmuştur. Ne var ki bu kez yaban ellerde bir başına, yapayalnızdır artık. Yeğya'dan gelen evlilik teklifini kabul etmeyip, nazlanacak hali yoktur. Ne Yeğya'nın o hasta, bitik haline, ne bir karış olan boyuna, ne de aksi huyuna kusur bulur. İki erkek kardeşin de varlığını bile bile, Yeğya'nın evlenme teklifini kabul eder, üç kardeşe gelin gidiverir...

* * *

Akabi yayamın kardeşi Yeğya dayı ile Arşaluys yengenin kaderi Tehcir yıllarında Suriye'de kesişmişti. Yakınlarını yitirdiği tifüsten Arşaluys yengeye "sallanbaş" lakabı kalmış, Ermenice "şafak" anlamına gelen adını sağlığında kucağındaki torununa aktarabilmişti. Yeğya dayı ise oğluna Yenovk adını vermiş, erkek torununu Arto adıyla vaftiz ettirmişti. (1961, Zümrüt Foto Stüdyosu, İstanbul Cad. No: 46/6 Tel: 71 69 32 Bakırköy).



Uç yıl sonra sular durulmuş, yollar açılmıştır. Bizim Dişliogullarının sağ kalmış üç oğlu ve bir gelini baba ocağını yeniden şenlendirmek hevesiyle Şam'dan Çorlu'ya doğru trenle yola çıkarlar. Bir yılda yürüyerek geldikleri yerden evlerine dönmeleri, tam bir ay sürer...

Yeğya Dayı, karısı Arşaluys yenge, Garbis'le Kevork dayılarım, Çorlu'ya gitmesine giderler ama gördükleri manzara Der Zor'dan* da beterdir. Baba ocağı çiftlikleri, bağları, bahçeleri, evleri "metruk" hale gelmiştir! Yani sözün kısası, Yeğya'nın, karısı Arşaluys'un, Garbis'in, Kevork'un Çorlu'da kalacak yerleri artık yoktur. Dedesi, ninesi, annesi, babası, kız kardeşlerinden Hayganuş, çiftçubuk-çiftlik, hepsi, hepsi uçup gitmiştir.

Bizimkiler ister istemez Çorlu'dan ayrılır ve Çatalca'ya gelin gitmiş olan ablaları Akabi'ye sığınır. Çok geçmeden Yeğya Dayı Çatalca'da kendi evini kurar, çarşıda bir demirci dükkânı açar. Çoluk çocuk sahibi olunca hep kendi çocukluğu gelir aklına, çiftlikleri... Hele kardeşleriyle beraber yediği çullama...

* * *

Yeğya Dayı, o çok sevdiği çullamayı karısı Arşaluys yengeye de öğretmişti. İki birlikte mutfağa girer yaparlardı, hem kendi torunları, hem de biz, kardeş torunları yiyelim diye. Yine mangalda, aynı Muratlı'daki çiftlikte olduğu gibi...

Arşaluys yenge hamur yoğurur, yufkaları açardı. Kızı Ani tavuğu ve iç pilavı pişirirdi.

Yetmişlik Yeğya Dayı'nın beli, sırtı hafiften öne doğru eğilmişti ama yine de şefliği elden bırakmamıştı. Arşaluys yenge mangal başında, o da Arşaluys yengenin başında...

Mangal ateşinde çullama yavaş yavaş kızarıırken, Yeğ-

ya Dayı da aklından bir köprü kurardı Çorlu'dan Der Zor'a, Der Zor'dan Şam'a, Şam'dan Çatalca'ya, Çatalca'dan, İstanbul'a...

Çorlu Muratlı'dan İstanbul'a uzanan bu hayat hikâyesinin kahramanlarından kimi sürgün yollarında yaşananları unuttu, kimi hiç konuşmadı, hazmetti ya da hazmetmiş göründü. Yeğya dayım hiç unutamadı, hiç hazmedemedi, öyle de gitti öbür tarafa.

ÇULLAMA MALZEMESİ

(6-8 kişilik)

Bir tavuk
Tuz, top karabiber

Böreği için:

İki yufka
Bir kahve fincanı süt
Bir kahve fincanı sıvıyağ

İç pilavı için:

Dört kepçe pirinç
Bir kuru soğan
Bir fincan sıvıyağ
Bir avuç dolmalık üzüm
Bir avuç çamfıstığı
Tavuk ciğeri, yüreği, katısı
Altı kepçe tavuk suyu
Tuz, tarçın, karabiber

Cizleme

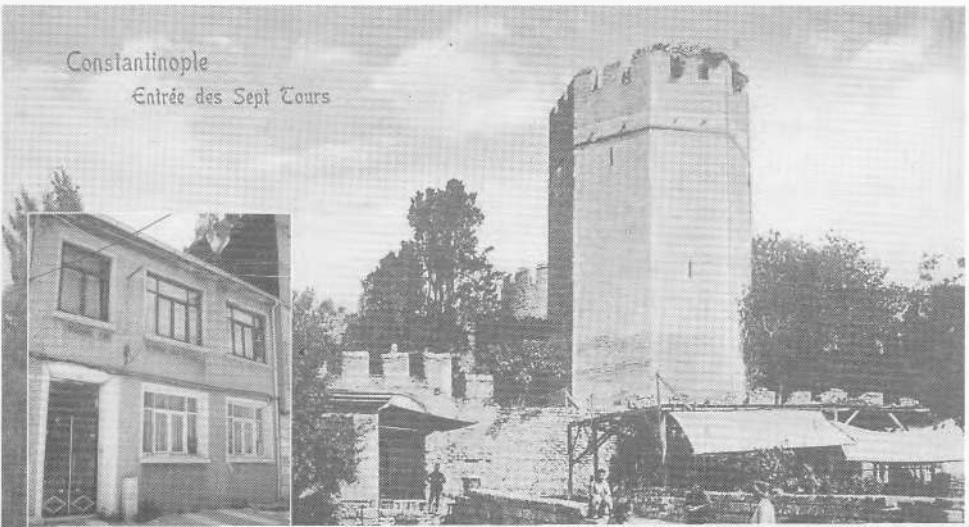
Olağanüstü güzellikte bir tat. Bildiğim, pişirdiğim tatlılardan çok farklı, çok özel. Ne pastaya benzer, ne baklavaya... Ne sütlü, ne de meyveli. Cizleme herhangi bir tatlıcıda satılmaz. Çorluluların özellikle Büyük Perhiz'de* yaptıkları bir tatlıdır.

Sac üzerinde pişmiş yağsız hamurla tahinin evliliği. Nefaseti sadeliğinde gizli.

Un, su ve maya ile cıvık bir hamur tutulur veya daha kolayı, ekmek fırınından alınan ekmek hamuru, katı boza kıvamına gelene kadar sulandırılır ve bir saat bekletilir...

Bizde alışkanlık haline gelmişti, cizleme Topkapı'da, dayımın evinde yapılırdı. Kale içindeki ev cizleme yapmaya çok müsaitti. 1960'lı yıllarda apartman katlarında otur-

Biz Yedikule'de, Partuh dayımlar ise Topkapı'da otururdu. Muhallebici Hasan Sokak 6 numaradaki evleri 1948'de yapılmıştı. Dayımın Topkapı kale içinde, kapısını demirci dükkânında kendi elleriyle yaptığı evi, olduğu gibi duruyor hâlâ... [Nedret İşli koleksiyonu]



ma sevdasına kapılan bizler, kömürümüzü, mangalımızı, maşamızı, sacayağımızı, sacımızı da terk etmiştik; tıpkı bahçeli, ahşap evlerimizi terk ettiğimiz gibi. Eee pek tabiidir ki o “güzelim” betonarme katlarımızda mangal koyacak, duman çıkaracak, çirayı tutuşturup kömürü yakmak için üfürerek mangaldaki külü sağa sola savuracak halimiz yoktu. Cizleme mangalda, sac üzerinde pişeceği için, Topkapı’daki Partuh dayımın evi en uygun adrestir.

Lusi yengem hamuru hazırlar, dinlenmeye bırakırdı. Akabi yayam da bahçede mangalı hazırlardı. Kömürler iyice yanıp ateş tam olgunlaştığında, gelini Lusi’ye seslenirdi, gelsin, mangalı alsın, yukarı çıkarsın diye. Biz çocuklar için bundan sonrası çok eğlenceli olurdu. Mutfağın karşısındaki avluya alınan mangalın etrafına toplanır, hem ısınır hem de cizlemenin pişmesini seyrederdik.

Akabi yayam mangalda yanan kömürlerin ortasına bir sacayağı, onun da üzerine oğlu demirci Partuh’un özenle yaptığı, ortası çok hafif bombeli, bir buçuk-iki santim kalınlığındaki sacı yerleştirirdi. Cizlemelerin pişerken göz göz olması için sacın ateşte biraz tavlınması gerekiyordu. Isınan sac zeytinyağına batırılmış pamukla birkaç kez yağlanıp pırıl pırıl parlatılırdı ki üstünde pişecek olan cizlemeler saca yapışmasın. Yengemle yayam, sacın tam tavında ısındığına kanaat getirince cizlemeleri pişirmeye başlardı.

1941, İstanbul hatırası. Annem Mari, dayım Partuh, Lusi yengem ve kuzenim Asadur, Çatalca’dan İstanbul’a bir akraba düğününe geldiklerinde. Önce Kapalıçarşı, gelin görünce aynı model ayakkabı ve sonra Foto Turan...







25 Aralık 1932, Şişli. Hanımefendi Sokağı'nın başında, Ziya Usta'nın garajı önünde dayım Partuh (elinde matkap), Ziya, Ali, Stavro ustalar ve garaj çalışanları. Partuh dayım askerliğini İstanbul Harbiye'de yaparken Ziya Usta'yla tanışmış, terhis olduktan sonra da onun yanına girip bir kış boyu çalışmış. Geceleri garajda yatıp kalkmak, aile ve demirci ocağından uzak kalmak zor gelmiş olacak, altı ay sonra, "ver elini memleket" deyip Çatalca'ya dönüş vermiş. Fonda görülen, Şişli Ermeni ve Yahudi mezarlıklarına kadar olan boş arazi, bugün apartmanlarla dolmuş durumda...

Akabi yayam mangalın başına oturur, gelini de mayalı hamurdan bir kepçeyi sacın tam ortasına yavaşça dökerdi. Hamur yaklaşık bir yemek tabağı büyüklüğüne ulaşarak sacın üzerinde yayılır, biraz sonra göz göz olur, rengi değişir, sulu görüntüsü yok olur ve hemen pişerdi.

Pişen hamurlar tahta bir ıspatula yardımıyla sacın üzerinden alınırdı. Biz çocuklar, ellerimizde dörde katlanmış beyaz peçetelerle mangal başında beklerdik ki, yayam pişen hamuru peçetenin üzerine yerleştirsin. Yengem önceden dayımın yatağının üzerine temiz bir çarşaf sermiş olurdu. Pişen hamurları götürür, soğumaları için o çarşafın üzerine dizerdik.

Yengem hamuru döker, yayam pişirir, biz de taşırdık. Bu böyle yirmi-yirmi beş kez tekrarlanırdı. Cizlemeler ak çarşaf üzerine beyaz beyaz dizilip iş bittiğinde, yayam da al al olmuş yanaklarıyla ateşin başından kalkardı.

Yengem akşam yemeğinden önce bir buçuk iki kilo tozşekeri suda eritir, kadayıf şerbeti kıvamına gelinceye dek kaynatır ve soğumaya bırakırdı. Akşam yemeğinden sonra, iki litre tahine, iyice soğumuş olan şerbet yavaş yavaş karıştırılır, cizlemenin sosu hazırlanırdı. Gelelim son perdeye:

Geniş bir tepsinin ortasına bir cizleme konur, üzerine iki üç çorba kaşığı tahinli şerbet dökülürdü. Bu işlem sekiz on kez tekrarlanırdı. Cizlemeler üst üste konur, aralarına tahinli şerbetten gezdirilir, cizlemeler tahinli şerbeti emebildiği kadar emer, fazlası birbirinin üstünden tepsinin içine akardı. Seyredenin ağzı sulanırdı.

Yüksekliği yaklaşık bir karışı bulan tatlıyı paylaşmanın zamanı gelmiş demektir. İri ve keskin bir bıçakla

bu lezzet yumağı önce tam ortasından ikiye, sonra dörde, altıya ve sekize bölünürdü. Her servis tabağına üst üste, üçgen şeklindeki cizleme dilimlerinden beş altı tane yerleştirilir, tepsiye süzülen sostan da birkaç kaşık ilave edilerek, cizleme, iştahı kabarmış seyircilerin en sabırsızına uzatılırdı.

CİZLEME MALZEMESİ

(8-10 kişilik)

İki-üç ekmek hamuru

Sosu için:

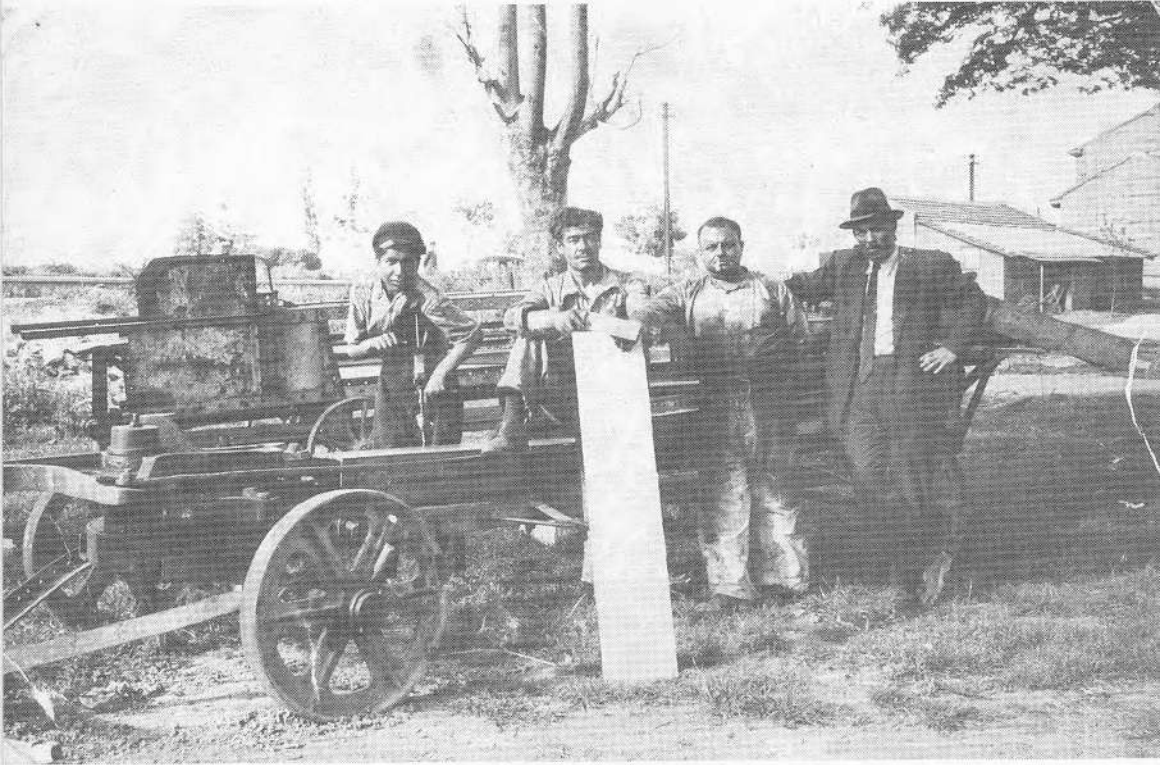
Bir buçuk-iki kilo tozşeker

Bir buçuk litre su

İki litre tahin

Dayım Partuh (sağdan
ikinci) ihtiyat askerliği
ertesinde, Topkapı,
Takkeci'de, arpacı
Rıza Alpyürek'ten
kiraladığı dükkânda
demircilik yapıyordu.

Fotoğrafta, bu
dükkânın yanındaki
boş arsada, müşterisi,
Çatalca Eşkinöz'lu
İdris Bey (şapkalı), kalfa
Süleyman ve çırağıyla
(1942).



Çılbır

Bir yumurtayı kırıp, içini kaynayan suya lop diye akıttınız mı hiç? Bunu bir kez deneyin lütfen. Çok eğleneceksiniz. Mutfakta eğlenmemek mümkün değil zaten. Her yemek ayrı bir eğlence. Hele yiyenler de pişirdiklerinizi sizin kadar beğendi mi, yorgunluk diye bir şey kalmaz ayaklarınızda. Ben kaynamakta olan suya yumurta kırma oyununu ilk kez dayımla oynamıştım.

Dayım açlığa hiç dayanamazdı. Sıcak demirciydi; Topkapı, Takkeci'deki demirci dükkânını kapatıp eve geldiğinde, akşam yemeğini beklemez, kendine bir çilingir sofrası hazırlardı. Çeşit aramazdı, bir biber turşusu, bir salatalıkla bir lokma beyaz peynir veya bir tuzlu balık yeterdi ona. Yarıdan fazlasına su doldurduğu rakı kadehini de alır, yudum yudum yorgunluk giderirdi. Şayet Lusi yengem evde değilse, ki bu gibi günler çok nadir olurdu, o zaman dayım çilingir sofrasını zenginleştirmenin yollarını arardı.

İşte böyle bir gündü, yengem evde yoktu, dayım ve ben çılbır yapmak için kolları sıvadık. Baş aşçı dayım oldu, ben de onun yamağı. Mutfaktaki peykenin üzerine tüm malzemeleri dizdik. İşe sarmısak ayıklamakla başladık, üç beş diş sarmısağı biraz tuzla havanda iyice dövdük, beş altı kaşık yoğurda katıp karıştırdık. Sarmısaklı yoğurdu küçük bir kayık tabağa bir güzel yaydık. Bu arada tencerede su kaynamaktaydı, yumurtaları birer birer

kırıp kaynayan suyun içinde pişirdik. Eğlencenin en renkli yanı buydu, kaynayan suya düşen yumurtalar önce denizanası gibi şeffaf görünüyor, bir iki dakika sonra şeffaflığını kaybediyor, gitgide bembeyaz bir görüntü alıyordu. Sarısı ise yok oluyordu.

Dayımla birlikte, pişen yumurtaları süzgeçli kepçeyle kaynayan sudan çıkardık, iyice süzüp kayık tabaktaki sarmısaklı yoğurdun üzerine yerleştirdik. Küçük bir sahanda bir çorba kaşığı dolusu tereyağını erittik, azıcık kokusu çıkacak kadar kızdırdık, içine biraz kuru nane ve pul biber attık. Köpür köpür köpüren tereyağını, cazz diye yoğurda yatırdığımız yumurtaların üzerine döktük. Tabaktaki manzara harikaydı. Gün batmak üzereydi; çılbrımızı alıp balkona çıktık.

Dayımın Topkapı kale içindeki evinin balkonunda dar, uzun, sacdan yapılmış portatif bir masa vardı. Masanın ayakları yoktu. Balkon duvarına menteşeyle raptedilmişti. Masa olarak kullanılacağı zaman açılır, her iki ucundaki çengellerine dayandırılırdı. Tek tarafına yan yana oturur, tam karşıımızdaki Topkapı *Surp* Nigoğayos Ki-

lisesi'nin çan kulesine bakarak akşam yemeğimizi yerdik. Yemek bitip tabaklar toplandığında, masa çengellerinden çıkarılır, duvara doğru örtülürdü, böylece hiç yer kaplamazdı. Bu masa dayımın el emeği idi. Aslında, o evdeki pek çok nesneyi tasarlayıp yapan bizzat dayımdı. Çamaşır teknesi, boy boy su depoları, bahçe çiti, demir sokak kapısı, balkon demirleri, merdiven parmaklıkları, kuş kafesi, cizleme sacı, çiçeklik, hatırlayamadığım daha bir sürü şey. Yengem övünürdü: "Partuh bir yere iyice baktı mı, anla ki, ertesi gün oraya bir şey

1961, Bakırköy.
Annem Mari'yle
baş başa.
Sahibi de annem
gibi Çatalcalı
olan Foto
Hayat'tayız.



getirip monte edecektir. Bu adam ölçüyü gözüyle alır ve aldığı ölçü hiç şaşmaz...”

Yengem, insan sınamaya pek meraklıydı. Benim dayımla olan benzerliklerimden, yani iştahımdan, tombulluğumdan, mutfak sevgimden yola çıkarak ölçü almada da dayıma çekip çekmediğimi merak etti. Benden, dayımın belinin ölçüsünü almamı istedi. Dayıma bir kemer alacaktım, ama önce dayımın belinin ölçüsünü bilmem gerekti. On iki on üç yaşlarında, kısa boylu, kısa kollu, tostoparlak bir çocuktum. Dayımsa, her zaman yüz kilonun üzerindeydi, göbek turu bir mezür kadardı. Ben elimde mezür, dayımın belinin ölçüsünü alabilmek için çabalayıp dururken, dayım da biçareliğim karşısında kıkır kıkır gülüyor, güldükçe göbeği sanki daha da şişiyordu. Göbek turu o kadar genişti ki, bir türlü sağ elimdeki mezürü, dayımın arkasından sol elime geçiremiyordum. Sonunda mezürü bir ucundan tutup dayımın arkasına kırbaç gibi savurdum, en nihayet sol elimle yakaladım ucunu, böylece ölçü alma işkencesinden kan ter içinde kurtuldum.

Dayım pek memnundu. Yeğeninin, büyüdüğünde her işi başarabileceğine inanmıştı. Gel gelelim, hiç de öyle olmadı.

ÇILBIR MALZEMESİ (2 kişilik)

Dört yumurta	Bir çorba kaşığı tereyağı
Beş-altı kaşık yoğurt	Tuz, kuru nane
Üç-beş diş sarmısak	Kırmızı pul biber

Silivri, 1930'lu yıllar.
Toros Çorbacı'nın
evinin bahçesi.
Silivri'nin doğal
veterineri, dayımın
kayınpederi Toros
Kocatoros ve oğulları
Haçik (sağda), Takvor
(traktörde, ayakta) ve
Toros Çorbacı'nın
himaye ettiği
Apisoğom (önde).
Toros dede İstanbul'a
taşınıncaya Apisoğom'u
da Yedikule Surp Pirgiç
Ermeni Hastanesi'ne
yerleştirmiş, o da
ömrünün sonuna
kadar hastanenin arka
bahçesinde bostan
bekçiliği yapmıştır.



Patlıcan Kızartması

Peksimet

Salyangoz Yahnisi

Günümüzde sahil bölgelerimiz pek çok site, tatil köyü ve otelle doldu. Benim çocukluğumda, Büyükçekmece'den Tekirdağ'a doğru uzanan kıyıda ayçiçeği tarlaları, kırkağaç ve topatan kavunu bostanları, tek sıra incir ağaçlarıyla çevrili üzüm bağları vardı.

Ben o yıllarda ne kuşüzümü, ne frenküzümü, ne çavuşüzümü, ne razakı, ne müşküle, ne misket, ne beктаşi, ne sultaniye, ne adakarası, ne de papazkarası diye adlandırılan üzümleri bilirdim. Bildiğim tek çeşit üzüm vardı, o da Toros dedemin yetiştirdiği yapıncak üzümüydü. Kimi salkımı sarı, kimi salkımı kırmızı, kimi salkımı benekli, çekirdekli, tatlı mı tatlı, en az o bağ evindeki, Toros dedemin çiftliğindeki yaşıntımız kadar tatlı.

Toros dedem benim öz dedem değildi. Dayımın kayınpederi, Lusi yengemin babasıydı. Ama ailedeki tüm çocuklar onu dedeleri diye bilirdiler. O da bizleri kendi öz torunları kadar sever, her yaz çiftlik evinde bizlere kucak açardı. Yalnız bizlere mi? Silivri'de onu tanımayan yoktu. O ağaydı, Toros Çorbacı'ydı. Köylülerin başvuru kitabı gibiydi her konuda. Sağlık sorunu olan hayvanların can dostuydu. Hastalanan, doğuramayan kısırakların, koyunların imdadına yetişirdi. Doğuştan veterinerlerdi adeta. Kimi insanlar karşılıklı konuşup anlaşılmazken, o atlarla konuşur anlaşırdı. Ahırda atlarını sevip okşadığına, onlarla

muhabbet ettiğine, gereğinde kızıp azarladığına hepimiz defalarca tanık olmuşuzdur.

Silivri'nin meşhurlarından, hem doktor hem şair Rupen Sevag'ı ilk Toros dededen dinlemiştim. 1915'te Çankırı'ya sürülmüş ve otuz yaşında hayata veda etmiş. Dalga dalga saçları, yürek dağlayan gözleriyle tüm Silivrililerin yüreklerini dağlamış onun hayat hikâyesi. Dedem derdi, "Gözler yüreğin aynasıdır" diye; tastamam öyleymiş Rupen'in de gözleri ve yüreği. Kara sevdalı, dost, asi, ağırbaşlı, alımlı, özgür ruhlu... Gelin görün ki eşinin, çocuklarının ve kendinin hayatı bir şiir olmaktan çıkıp trajediye dönüşmüş...

Toros Çorbacı'yla
İstanbul hatırası.
Silivri'den Çatalca'ya,
oradan da Topkapı'ya
gelin gelen Lusi
yengem, kendisini
ziyarete gelen babası
ve onunla aynı adı
taşıyan oğluyla.
Yıl 1955, Foto Venüs.



Silivri'deki o bağ evinde Toros dedenin öyküleri belleğimde nasıl yer etmişse, Surpik yayamın pişirdiği o güzelim yemekler de damağımda unutamadığım tadlar bırakmıştır.

Bağda çalışırken, öğle yemeğinde taze köy ekmeği arasında yediğimiz patlıcan kızartmasının tadını hiç unutamadım. Uzunlamasına doğranan patlıcanlar zeytinyağında kızartılır. Dövülmüş sarmisağın sirkeyle karıştırılmasıyla bir sos yapılır ve kızartılan patlıcanlara iki üç kaşık kat kat dökülür. Büyüklerimiz bağda çalışırken biz çocuklar da yemek dağıtımında görev alırdık. Kızartılmış patlıcanları evden bağa götürürken, fırından da taze ekme alırdık. Bağda hazırlanan bu pratik ve çok lezzetli ekme arassı sirkeli-sarmısaklı patlıcanlı sandviçlerde do-

ğayla barışıklığın özgürleştirici tadı vardı herhalde. Ne mutlu bu tadı yaşatabilene.

Akşamüstü bağdan döndüğümüzde, fırından alınan ekmek hamurundan **peksimet** yapılırdı. Mayalı hamur bir miktar zeytinyağıyla yoğrulur, küçük parçalara bölünen hamurlar elle yayılırdı. Hamurun içine kuru kuru karıştırılmış tozşekerle tarçından bir kaşık konur, kapatılır ve bir tepside yan yana dizilirdi. Sonra, tepsi tekrar fırına götürülürdü. Nar gibi kızarmış peksimetlerden yükselen tarçının kokusu hâlâ burnumdadır.

Bir de, tadını hiç unutamadığım **salyangoz yahnisi** vardı. Bu yemeği, akşamdan yağmur yağdığı bir günün ertesinde yiyebilirdik. Çünkü salyangozlar yağmurdan sonra çıkarlardı bağlardaki üzüm asmalarının üzerlerine. Toros dede bağa erkenden gider, her bir üzüm asmasıyla ayrı ayrı ilgilenirdi. Öğle yemeğini yedikten sonra, bir incir ağacının veya at arabasının gölgesinde bir saat kadar dinlenirdi. Biz çocuklar da bağın içinde dağılıverirdik, her birimiz bir tarafa. Ellerimizde birer irice incir yaprağı, bulduğumuz beyaz salyangozları o incir yaprağının üzerine dikkatle dizedik. Yaprak dolunca Toros dedenin bulunduğu gölgeliğe götürürdük. Toros dede onları, bildiği gibi seçip ayırırdı. En küçüklerle en büyükleri bırakır, orta boylularını yahnilik diye ayırırdı.

Surpik **yaya** bolca soğanı doğrar, tuz ve zeytinyağıyla hafif pembeleştirir, biraz su, biraz biber, biraz salça, biraz tarçın ve biraz tozşeker ilave eder, bir taşım kaynattıktan sonra salyangozları atar, maltızda pişirirdi.

Sonra sıra bu yemeği paylaşmaya gelirdi. Çok kalabalık otururduk sofraya. Dört kişi biz, beş kişi dayımlar, beş de Annitza teyzeler, dedenin büyük oğlu Haçık, gelini So-

na, dört kızı Bercuhi, Makruhi, Hayguhi ve İlda, Toros dede, Surpik yaya... Her birimizin tabağına dört veya beş salyangoz düşerdi. Tabaktakileri bir anda yalar yutardık. Sonra birkaç kez daha hüpletirdik boş salyangoz kabuklarını. Yahninin tadı damağımızda, o gece yine yağmur yağmasını beklerdik.

PATLICAN KIZARTMASI MALZEMESİ

(4 kişilik)

Dört kemer patlıcan

Tuz

Kızartmak için:

Bir su bardağı zeytinyağı

Sosu için:

Beş-altı diş sarmısak

Bir kahve fincanı sirke

Bir fiske tuz

PEKSİMET MALZEMESİ

(6 kişilik)

İki ekmek hamuru

Bir çay bardağı zeytinyağı

Bir çay bardağı tozşeker

Bir çorba kaşığı tarçın

SALYANGOZ YAHNİSİ MALZEMESİ

(8-10 kişilik)

Kırk-elli orta boy salyangoz

Beş kuru soğan

Bir tatlı kaşığı salça

Bir kahve fincanı zeytinyağı

Tuz, karabiber, tarçın,

Tozşeker

Anuşabur

Balıkçı Kandilanafti'nin kızı Fofa, işveli cilveli bir Rum hanımıydı. Hacı Bekir'in baş şeker ustası Mösyö Apostol'la evlenmişti. Yedikule, İmrahor Caddesi, Gençğa Sokağı'ndaki evimizin sol yanındaki tahta binada otururlardı. Evlerinin albenisi vardı, dış yüzü telsivalı, içiyse aynı bizimki gibi ahşaptı. İki oğlu vardı *Madam Fofa*'nın; büyük oğlu Yanaki, küçüğüyse ağabeyim Yetvart'la yaşıt Yorguli. Her yılbaşı bizden bir tabak *anuşabur* alır, karşılığında da kocasının Hacı Bekir'den getirdiği Ayvasil pidesini verirdi. Yani bereket alır, bereket verirdi kendi inancına göre. *Anuşabur* dağıtımı biraz gecikse arka balkondan seslenirdi: "*Hayde vre Madam Mari, anuşaburumu yolla ki ben de sana Apostolaki'min getirdiği Ayvasil'i göndereyim. Bilirsin ben bereket almadan bereket veremem.*" Anam pür telaş, *anuşabur* tabağının üzerini nar taneleri, ceviz içi parçacıkları ve tarçınla süsleyip beni *Madam Fofa*'ya, ağabeyimi de sağ yanımızdaki *Madam İstelyani*'ye yollardı. Biz Rum komşularımıza *anuşabur* götürür, onlardan Ayvasil pidesi alır gelirdik. Böylece tam bir yıllık bereketi soframıza taşımış olurduk. İster inanın ister inanmayın, bu böyleydi.

Ne zaman ki Apostolaki'nin bereketi yok oldu bizim masamızdan, her şeyin tadı değişti. Ne o yılbaşından yılbaşına yediğimiz kuruyemişin, dut kurusunun, iğdenin, keçiboynuzunun tadı kaldı, ne de içine azıcık vermut ka-

tarak içtiğimiz Olimpos gazozunun. Her şey değişti. Bolluk var ama bereket yok. Muhabbet ise artık moda değil. Sanki insanların birbirlerine anlatacak bir şeyleri kalmadı. Oysa biz her yılbaşı büyük bir zevkle dinlerdik Madam Zupan'ın anlata anlata babama ezber ettirdiklerini. Kimdi Madam Zupan? Nasıl tanışmıştı eşi Doktor Zupan'la? Nasıl evlenmişlerdi? Madam Zupan ömrünün sonunda neden yalnız kalmıştı? Merak mı ettiniz? Anlatacağım. Ama önce *anuşaburu* mu yoksa Madam Zupan'ın aşklarını mı dinlemek istersiniz? Önce *anuşaburluk* buğdayı bir gelin edelim, yani işin yarısını yapalım, bu arada Madam Zupan'ı da anarız.

Yarım kilo aşurelik ak başak buğdayı ayıklar, birkaç kez soğuk suyla yıkar, bol suda üç dört saat beklettikten sonra yavaş yavaş büyük bir tencerede bol suyla pişirmeye başlarız. Buğdaylar pişedursun, biz bu arada iki yüz ellişer gram kuru üzüm ve kuru kayısıyı ayıklar, iyice yıkarız. Kayısılar iriyse ikiye veya dörde böler, üzümlerle birlikte sıcak suda iyice yumuşamaları için bekletiriz.

Kısık ateşte, tencerenin kapağı azıcık aralık olarak pişen buğdayların, iki üç saat sonra suyu özlenmeye başlamış olur. Ateşten indirir, tencerenin kapağını kapatır, üzerini de kalınca bir bezle örteriz ki gelinimiz üşümesin. Böylece aşurelik buğdayımız gelin olur. Bu gelinlik en az üç-dört saat, isterseniz gecedek sabaha dek sürebilir. Buğdayın gelinliği bitmeden ben size bizim Madam Zupan'ın Yedikule'ye nasıl gelin geldiğini anlatayım.

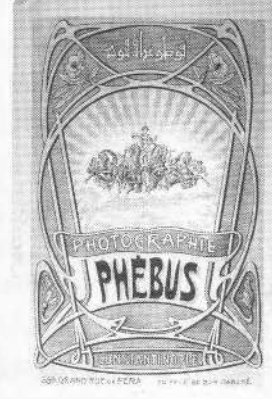
O devirde tren işletmeleri Fransızların himayesindeymiş. İstanbul'dan kalkan tren, her istasyonda bir süre durduktan sonra Sofya'ya varırmış. Vagonlar insanların rahatça yolculuk yapabilmeleri için gerekli tüm konfora

sahipmiş, üstelik trenin bir de doktoru varmış. Tren doktoru, yolculuk sırasında rahatsızlanan yolculara gerekli müdahaleyi yaparken bir de uğradıkları istasyonlarda trenin yolunu bekleyen köylü, kentli hastalara bakar, şifa dağıtmış. Doktor Zupan, o vagondan bu istasyona hasta peşinde koşuştururken evlenmeye vakit bulamamış, yakışıklı bir bekâr olarak neredeyse tohuma kaçacakmış.

Tam bu sırada Sofya'da, güzeller güzeli genç bir Rum kızı üşütmüş, zatürree olmuş. Kentin hekimleri güzel kızın öksürüğüne çare bulamayınca bir de tren doktoruna danışalım demişler. Gönül ferman dinler mi? Doktor Zupan yaşına başına bakmadan gönlünü kaptırırvermiş kızı yaşındaki bu güzele. Zatürreeden kurtulan genç kız, babası yaşındaki doktora ilgisiz kalmamış. Anan yahşi, baban yahşi derken, Yedikule'nin en az marulu kadar meşhur doktoru Yorgo Zupan bu kızla evlenmiş. Genççağa Sokağı'ndaki malikâne birkaç yıl içinde, iki kız çocuğunun civıltılarıyla pek şenlenmiş. Yıllar geçmiş, kızlar büyümüş, genç kız olmuşlar. Ama daha Madam Zupan aşkına doyamamışken Doktor Zupan ölüvermiş. Gel zaman git zaman bir bey peydahlanmış, sık sık Dr. Zupanlar'ın evine gelmeye başlamış. Kızlar bu beyden hiç hoşlanmamışlar. Baba ocağını, analarını, İstanbul'u terk edip Atina'ya yerleşmişler. Bir daha da aramamışlar annelerini.

Son aşkının da ömrü vefa etmeyip Madam Zupan hepten yalnız kalınca, oturamaz olmuş o güzelim, saray gibi, antika eşyalarla dayalı döşeli evinde. Ömrünün sonuna kadar, Takuhi yayamın ot minderli, mangal ateşiyle ısınan minicik odasını mesken tutmuş.

Eh, yeter artık bu kadar muhabbet. Gelin ettiğimiz buğday artık *anuşabur* olmaya hazırdır. Tekrar tencereyi ateşe oturtur, ıslattığımız kuru üzüm ve kayısıları da buğ-



Yedikuleli Dr. Yorgo Zupan'ın tren doktoruyken zatürreeden kurtarıp evlendiği, kendisinden 20 yaş küçük Sofyalı Rum kıızıyla nişanlılık resmi ve bu izdivacın ürünü kızlarının kartpostal fotoğrafları.

daya katarız. Çorba kıvamına gelene kadar kaynar suyla sulandırır, ara sıra karıştırarak pişirmeye başlarız. Kuru üzümler şişip mini minnacık baloncuklar haline geldiğinde, yarım paket ararotu bir su bardağı soğuk suyla sulandırır, *anuşabura* katar, sürekli karıştırarak bir iki taşım daha kaynatırız. Artık *anuşaburumuz* pişmiştir; sıra şekerine gelir. Bir kilo tozşeker ve bir çimdik tuz ilave eder, bir iki dakika daha karıştırarak kaynatırız. Kaynama ısını kaybettikten sonra bir kepçe dolusu gülsuyunu *anuşabura* katıp iyice karıştırır, uygun gördüğümüz kaplara doldururuz. Soğuduktan sonra üzerlerini nar taneleri, çamfıstığı, ceviz içi parçacıkları ve tarçınla süsleyip yolumuzu gözleyen komşularımıza bereket götürürüz.

Nice yıllara... *Şad darineru... Hristos etehti...*

ANUŞABUR MALZEMESİ

(15-20 kişilik)

Yarım kilo aşurelik buğday

İki yüz elli gram kuru üzüm

İki yüz elli gram kuru kayısı

Yarım paket patates nişastası

Bir kepçe gülsuyu

Bir kilo tozşeker

Bir çimdik tuz

Üzerini süslemek için:

Tarçın, ceviz içi, nar taneleri

Zerde

O eylül, hava değişimi için gittiğimiz Galatarya, Şenlik Köyü'nden Yedikule'deki evimize döndüğümüzde kış hazırlıklarına başladık. Ne de olsa evimiz dededen kalmaydı, eskiydi. Önce çatı aktarıldı, çerçevelerin çürüyen kısımları onarıldı, boyandı. Bacalar temizlendi, soba boruları silkelendi, gümüş rengi yaldız boyayla boyandı ve sonunda sobalar kuruldu. Odun, kömür alındı. Büyük temizlik yapıldı, kışlık perdeler asıldı, halılar serildi. Böylece hem evin, hem de ev sahiplerinin yüzü güldü. Millet bize "Allah güle güle oturmayı nasip etsin, hayırlı kışlar" derken, Garbis amcamın kızına hayırlı bir kısmet çıkmaz mı! Meline büyümüş, evlilik çağına gelmişti. Ankinе yengem çok hevesliydi kızını bir an önce evlendirip dünür sahibi olmaya. Kendisi muhabbete, pişirip taşırmaya, misafir ağırlamaya bayılırdı.

Kız görümü oldu. İki taraf birbirini beğendi, söz kesilecekti. Bir hesap yapıldı: Damat adayı kalabalık bir ailenin çocuğuydu. Yedi kardeştiler. Babaları yoktu, ölmüştü. Anneleri tek başına, ev ev dolaşıp hastalara iğne yaparak büyötmüştü yedi çocuğunu, dile kolay. Bir oğlu rahip olmuştu, biri eczacı, biri sporcu... Kimi evli, kimi bekâr... Dünürler yirmi beş kişi, bizler de bir o kadar, yekûn elli kişiyi aşıyordu.

Elli kişinin, Garbis amcamın Yedikule Sungara Çıkamazı'ndaki evine sığması imkânsızdı. Bizim orta katta bal-

konlu büyük bir misafir odamız vardı. Bu odanın yanında dar uzun bir oda daha vardı. Misafir odasının eşyalarını bu küçük odaya tıkıp, salona gazino gibi sadece masa ve sandalye sıralayacak olursak ancak sığardık. Ölçüldü biçildi, karar verildi; evet, Meline'nin söz kesimi bizim evde yapılacaktı. Yine de babamın içi rahat değildi. İlk kez dünür ağırlayacaktı. Çok heyecanlıydı.

Takuhi Hanım'ın gelinleri Ankine'yle Mari, kafa kafaya verip ziyafet münüsünü hazırladılar. Zeytinyağlı midye ve yaprak dolması şarttı. Topik muhakkak olmalıydı. Fasulye pilakisi, patlıcan kebabı, patatesli havuçlu beyin salatası, bakla ezmesi iyi olurdu. Masaya soğuk et de konmalıydı. Ya kasaba rosto ısmarlanacaktı, ya iki üç tavuk haşlanıp sığır olarak ikram edilecekti, ya da dil haşlanıp dilim dilim kesilip sofraya konacaktı. Salata, sucuk, pastırma, kaşar peyniri, beyaz peynir ve zeytin, tarama, lakerda, likorinos, bol dereotlu çiroz salatası soğuk meze olarak yeter de artardı bile. Sıcak mezelerden, kızarmış beyaz peynirli muska böreği, sarmısaklı sucuk köftesi olacaktı. Ciğer tavası da güzel giderdi rakıyla. Bu gibi ziyafetlerin değişmeyen üst yemeğiye zerde pilavdı. Ne de olsa bu sıradan bir ziyafet değildi, düğünün ilk adımıydı. Zerdesiz olur mu?

Hemen şuracıkta size zerdenin tarifini vereyim, sonra bizim Meline'nin söz kesimi ziyafetini anlatırım; uzun hikâye, söz kesiminden evvel neler oldu neler...

En iyisinden yarım kilo piring, bol suda, tencerenin



Eskinin Hacı Manol, şimdinin Hacı Manav sokağına açılan Sungara Çıkmazı'nda (şimdi Aksungurlu) Garbis amcamlar, bindallı işleyen Öjen yaya, Madam Eferpi, Doktor Paskalidis, çıkmazın karşısında Bağdik Paloyan, karısı Arşaguhi, oğulları Jirayr, Arto, kızları Sona otururdu. Dört çocuklu Madam Eferpi sokaktan alıp büyüttüğü Kimsesiz Yılmaz'ı askere gönderirken zarfın üstüne yazdıracağı adresi pencereden bağırsıyla anırdı hep: "Yılmaz oğlum, unutmayasın, Sungara Çıkmazı, Eferpi koyasın!"

[Foto: Arlet İncidüzen]

1948, Yedikule Surp
Pirgiç Ermeni Hastanesi
bahçesinde iki elti.
Annem (solda), Çuhacı
Han'dan mıhlayıcı
Bedros'la beş aylık evli,
taze gelin. Anki ne
yengem Bezmenlerin
fabrikasında ustabaşılık
yapan Garbis
amcamın hanımı.
Aylardan mayıs,
günlerden perşembe.
Surp Pirgiç'teki
geleneksel
Hampartzum yortusu
kutlamalarına
muhabbakk katılınacak.
Önce kilise, ardından
sevgi sofrası çadırı.
Giyim kuşam
Kapalıçarşı'dan, hele
şapkalar. Kiliseye baş
açık gidilmeyen
günler...



kapağı aralık olarak, kısık ateşte, ara sıra karıştırılarak, lapaya olana kadar iyice haşlanmaya bırakılır. Aktardan alınan bir tutam safran, bir su bardağı sıcak suda demlendirilir. Bir fiske zerde boyası bir kahve fincanı suda eritilir. İyice pişen pirince, demlenmiş, rengini iyice koyuvermiş safranla, boyası ilave edilir. Yarım paket ararot bir su bardağı soğuk suda eritilerek lapaya karıştırılır, bir iki dakika daha kaynatılır. Un çorbası kıvamında olan zerdeye bir kilo tozşekerle bir fiske tuz ilave edilir. Tadına bakılır, son bir kez daha kaynatılır ve ateşten indirilir. Kaynama ısısını kaybettikten sonra bir kepçe dolusu gülsuyu ilave edilerek uygun kâselere boşaltılır, soğumaya bırakılır. Üzeri çamfıstığı ve nar taneleriyle süslenir.

Söz kesimi, nişan, nikâh, düğün ziyafetleri gibi özel davetlerde ise tereyağıyla pişmiş, sıcak pirinç pilavının yanında misafirlere ikram edilir.

Gelelim bizim söz kesimine...

Hanımlar mönüyü hazırlamışlardı, zaten karar verilince, iş yarı yarıya kotarılmış sayılır. Gerisi elbirliğiyle hallolur.

Bu törende ne giyilecek diye bir sorun yoktu. Gardıropta, erkeklerin bir koyu renk kostümleri, beyaz gömlekleri, kravatları, bu günler için hazır beklerdi. Her kadının da çeyizinden kalma bir siyah elbisesi vardı. Ölüye de, düğüne de o siyah elbise giyilirdi. Mari yengesi, yani annem, Meline'ye uçuk pembe bir elbise dikecekti. Mari, Çatalca'da terzi Yeranuhi'den öğrenmişti dikiş dikmeyi. Hatta terziliğini geliştirmiş, ustasını azıcık geçmişti bile. Ailedeki her kadının iyi bir aşçı olduğu söylenebilirdi ama iyi terzi sadece anamdı, diğerleri olsa olsa ona çıraklık edecek kadar dikişten anlardı.

Anam, dikiş makinesinin başında, Meline'nin söz el-

bisesinin drapeleriyle uğraşırken, babam, Deli Bedros’la sarnıcın başında oturmuş mırıl mırıl konuşuyordu. İki Bedros bir arada, biri akıllı, biri “deli.” Öyle derlerdi Yedikuleliler Bedros Usta’ya. Her işin ustasıydı o. Sıradan işlere “iş” demezdi. Büyük projelerin adamıydı. Gücünü ve ustalığını sergileyebileceği işler teklif edildiğinde gözleri pırıl pırıl parlardı. Babamla konuştuklarının ne olduğunu anlamadık ama Bedros Usta’nın gözleri her zamankinden çok farklı parlıyordu.

İki Bedros, sarnıcın başından kalkıp orta kata çıktılar. Büyük balkonlu odaya, oradan da yandaki küçük odaya geçtiler. Az sonra dışarı çıkıp sarnıcın başındaki meşvereti açıkladılar: Meline’nin söz kesimi ziyafeti için bu iki odayı birbirinden ayıran duvar yıkılacaktı! Böylece misafir odası büyüyüp ferahlayacaktı.

Aman Allahım, bu eski evi ancak tamir etmiş, ancak oturulur hale getirmiştik. Daha yeni aklamış paklamışken evin içinde yeniden yıkım işi çıkarmak delilikti.

Şarkı söylediği zaman anamın sesi çok güzeldir, ama feryat ettiğinde kaçacak delik ararsınız:

“Mayriiiiik,* bu iki Bedros’un biri deliydi, öbürü de çıldırdı! Bunca işin arasında şimdi de kalkmışlar duvar yıkmaya. Delirmiş bunlar!” diyerek kaynanasının odasına, yani iki kat aşağıya uçarcasına iniverdi.

* * *

Babam anasının sözünü dinlerdi; ama bu kez ya çok kararlıydı, ya da anamın az önceki tespiti doğrudu: Deli Bedros’tan delilik bulaşmıştı bizim “akıllı” Bedros’a. Takuhi yayamın yalvarmaları da onu bu kararından vazgeçirmedi.

Ertesi gün Deli Bedros, pırıl pırıl parlayan gözleriyle, en iri balyozunu, çekicini, kazmasını, küreğini, keskisini...

ne lazımsa almış, Genççağa Yokuşu'ndan aşağı, bizim eve doğru, meydan muharebesi kazanmış general edasıyla iniyordu...

Meline'nin söz kesimi bir ay sonraya ertelendi.

* * *

Dünürler memnundular. Çok mutlu olduklarını söyleyerek, zerdenin tadı damaklarında ayrıldılar o gece evimizden. Hazırlanan bütün yemekler bir yana, o geceki zerde bir harikaydı. Pirincinden miydi? Safranından mıydı? Yoksa gülsuyundan mı? Bilinmez ki, belki duvarı yıkılarak genişletilen misafir odasının da rolü oldu bu güzellikte! Ama bilinen bir şey vardı, o da, o tarihten sonra babamın adının önüne de bir sıfat eklendiğiymiş, tıpkı öteki Bedros'ununki gibi.

Olsun, biz delileri severiz. Hem bunlara “ev yapan” deliler derler, “ev yıkan” değil. Çorluluların çoğu böyledir zaten.

ZERDE MALZEMESİ

(15-20 kişilik)

Yarım kilo pirinç	Bir kilo tozşeker
Yarım paket patates nişastası	Bir fiske tuz
Bir tutam safran	
Bir fiske zerde boyası	Üzerini süslemek için:
Bir kepçe gülsuyu	Çamfısığı, nar taneleri

Pintikarı Böreği

Yedikule, İmrahor Caddesi, Gençaga Sokağı'ndaki evimiz tahta binaydı; yeni de değildi. Hemen her mevsim, bu üç katlı evin bir yerinde tamire ihtiyaç duyulurdu. Bu gibi günlerde evin düzeni bozulur, anamla babamın arası biraz limoni olurdu. Her evde olan şeyler...

Babam çabuk öfkelenirdi. Daha doğrusu dışarıda bir olaya sıkılır, orada susar, gelir, ya anama, ya da kendi anasına bağırırdı. İşi zordu. Kapalıçarşı'daki Çuhacı Han'da kuyumcu mihlayıcısıydı. Genellikle yeni işler olmazdı yaptıkları, çoğu tamirattı.

Halide Hanım, Muazzez Hanım, Hamiyet Hanım, Osmanlı'da paşa olan dedelerinden, hanım annelerinden kalma o cânım, o nadide gül yüzüklerini, gül küpelerini, divanhanelerini, pandantiflerini ipek mendillere sarar sarmalar, alır gelirlerdi hana. Ya bir taşı düşmüştü, mihlanacaktı, ya küpenin vidası kaybolmuştu, yeniden yapılacaktı ve eskisinden hiçbir farkı olmayacaktı. Halide Hanım'ın böyle aile yadigârı şahane bir gerdanlığı vardı. Ortasından sarkan elmaslar, tek tek birer tek taş yüzük olacak kadar iriydiler. Halide Hanım evlat evlendireceği zaman gerdanlığını alır, babama getirirdi. Babam, gerdanlığın özüne dokunmadan, sarkan taşlardan en uygun olanı ayırır, yeni gelinin parmağına evlilik yüzüğu olmak üzere yeni bir montüre mihlardı.

Tabii ki bu işler kolay değildi. Sabahtan akşama kadar o küçücük, tavanı alçacık dükkânda, kalfasıyla karşı-

lıklı, ekmek parasının hatırına “evet hanımefendi, hayır hanımefendi, olur hanımefendi, siz hiç merak etmeyin hanımefendi...” demekten sıkılan babam, evde anama “öööf be Mari” deyince, nedenini hiçbirimizin anlamadığı bir tartışmadır başlardı. Bu bizim çok işimize gelirdi. Çünkü babam her zaman haksız olduğunun bilincinde, az sonra tartışmayı bırakır, çok sevdiği tarçın rengi ceketini giyip soluğu Yedikule tren istasyonunda alırdı. Oradan doğru Sirkeci’ye gider, trenden iner inmez, koşar adımlarla Eminönü’ndeki Hacı Bekir’den bir kutu kuru baklava alır, gerisin geri trene koştururdu. Az sonra kapı açılır, babam elinde baklava kutusu, az önce o evde herhangi bir tartışma olmamış gibi içeri girer, kendi eliyle baklavaları bizlere paylaşırdı.

Olağanüstü güzeldi o zamanki Hacı Bekir’in kuru baklavası. Duyar duymaz hemen heveslenip koşup gitmeyin siz de Sirkeci’ye. O, o zamandı. Oklava kalınlığında, yuvarlak, on-on iki santim uzunluğunda, sıkma, kuru baklava. Cevizli, üzerinde dövülmüş şamfıstığı, ısırdığın zaman orta boşluğundan ağzının içine bir damla bal kıvamında şerbeti ya akar ya akmazdı.



Hacı Bekir’in baş şeker ustası Mösyö Apostol ve karısı Madam Fofo Yedikule’den kapı komşumuzdu.

Önünden tramvay geçtiği, babamın bir koşu Eminönü’ne gidip bize kuru baklava aldığı yıllarda Hacı Bekir...
[Hacı Bekir koleksiyonu]

Tam otuz yıldır kuru baklava yemedim. Ne kadar özlediğimi bir bilerseniz! Yalnız kuru baklavayı mı? Tabii ki değil. Anamla babamın tartışmalarını... Babamı... Bir de pintikarıyı...

Biz, pintikarı böreğinden önce muhakkak kuru baklava yerdik. Çünkü babam, önceden danışmadan, olur mu, olmaz mı diye sormadan, en olmadık zamanda, anamın işi başından aşmışken, pintikarı böreği yapması için limbır limbır oynayan Trakya kuzusunun kuyruğunu alır, ağzı kulaklarında, güle oynaya eve gelirdi. Tepesi atan anam, “E be Bedros, bu işimin arasında zamanını mı buldun...?” diye çıkışır, bu sefer tartışma başlar, ama uzun sürmezdi. Babam bir koşu giderdi kuru baklava almaya.

Anamın hırsı diner, elindeki işi bırakır, eritmek için kuyrukyacağını minik minik doğramaya başlardı. Kuyrukyacağının kısık ateşte cızır cızır erirken koyuverdiği koku evdeki gergin havayı yumuşatır, böylece bizler ikindide kuru baklavayı, akşam yemeğinde de pintikarı böreğini afiyetle midemize indirirdik.

Pintikarı böreğini hazırlamak anama zor gelirdi. Kolay değildi bir kiloyu aşan undan hamur tutmak, hamuru yirmi pazyaya ayırmak, her bir pazyı incecik açmak, yufkaları erimiş kuyrukyacıyla tek tek yağlamak, üst üste dizmek... Ama biz çocuklar için, hem seyri hem de yemesi çok zevkliydi.

Un, su, sirke ve tuzla börek hamuru tutulur, dinlendirilir, yirmi eşit parçaya ayrılır. Her parça, un üzerinde olabildiğince inceltilerek açılır. Açılan yufkalar eritilmiş kuyrukyacıyla yağlanır. Birinci yufka açılır, yağlanır; ikincisi de açılıp birincinin üzerine yerleştirilir ve yağlanır...

Böylece on yufka, araları yağlanmış bir şekilde üst üste dizilir. Onuncu yufka, dokuzuncu yufkanın üzerine

yerleştirilir ve yağlanmaz, kuru bırakılır. Bir pasta tabağı, bu yağlı yufkaların tam ortasına ters çevrilir. O on kat yağlanmış yufka, pasta tabağının kenarlarından, keskin bir bıçakla, dışa doğru, dikey olarak, altı-yedi yerinden kesilir. Pasta tabağı kaldırılır, yufkalar, kesilen yerlerinden merkezdeki kesilmemiş kısmın üzerine kapatılır. Zaten on kat olan, kesik yerlerinden de katlanarak onun katlarına ulaşan hamur, yağlanmış tepsiye alınır, elle bastırılarak tepsinin kenarına kadar katmer katmer yayılır.

Kuyrukyacağı alınırken kuzunun özellikle "Trakyalı" olmasına dikkat etmekte fayda var. Kokusu ve lezzeti için, bunu özellikle tavsiye ediyorum. Trakyalı olduğum için söylüyorum sanmayın. Deneyin, hak vereceksiniz.

Kuyrukyacağı yavaş yavaş erirken tencerenin dibinde ufak tefek kırpıntılar kalır, buna bizimkiler *kharkhındzik* derlerdi. Bu *kharkhındzik*ler tepsiye yayılan hamurun üzerine serpiştirilir. Arta kalan on pazı da bir öncekiler gibi incecik açılır, yağlanır. Onu birden, merkezden dışa doğru kesilir. Hamur, kesiklerden katlanarak merkezin üzerine kat kat kapatılır. Tepsi büyüklüğünde yayılır ve *kharkhındzik*lerin üzerine yerleştirilir. Tepsideki hamur, baklava şeklinde kesilir, pişmesi için mahallenin ekmek fırınına götürülür.

Şimdi anamın bu böreği yapmak için neden nazlandığını anladınız mı?

Ama, hele bir tepsi fırından gelsin, yiyin, sonunda babama da hak verebilirsiniz!

PİNTİKARI BÖREĞİ MALZEMESİ

(10 kişilik)

Kuyruk yağı

Yarım kahve fincanı sirke

Bir-bir buçuk kilo un

Bir çorba kaşığı tuz

1917, İstanbul Hahrası.
Takuhi yayam, üvey kızı
Ağavni (1902), oğulları
Bedros (1911, babam),
Sarkis (1913) ve
babası Çorlulu Artin
Sarmısaklıyan. Manda
arabasıyla komşu illere,
Tekirdağ'a, Silivri'ye
mal taşıyan Arabacı
Artin'in, torunlarıyla
aynı adı taşıyan iki de
oğlu varmış. Onlar
askerde olduğu için
kendisi Tehcir'e
çıkarılmamış.
Bu resimden sekiz yıl
önce, 29 yaşındayken
Çorlu'dan İstanbul'a
gelin verdiği kızını
ziyaret edince, hatıra
bırakmaya meraklı
Takuhi yayam bu
müstesna olayı
belgeleme fırsatını
kaçırmamış...



Jamkapısı

Jamkapısını yıllarca çok severek yedim, daha doğrusu lop lop yuttum. Sonra yapmaya heveslenip ölçülerini öğrendim, denedim, güzel oldu. Sıcak bir yaz akşamı, yemekten sonra serin serin yemesi insanın içini ferahlatır. Diyelim ki evde loğusanız veya perhiz yapması gereken bir hastanız var; hem hastanıza hem de ziyarete gelen yakınlarınıza ikram edebileceğiniz hafif sütlü, yapması da çok kolay bir tatlı. Büyüklerim sağken hiç aklıma gelmemişti, onlara sormadım Çorluluların bu muhallebiye neden *jamkapısı* dediklerini. “*Jam*,” Ermenice’de kilise demek. “*Jamkapısı*” ise kilise kapısı oluyor. Bembeyaz bir muhallebinin şekil itibarıyla kilise kapısına benzediği söylenemez. Olsa olsa, kilise kapısında fakirlere o devirlerde can için dağıtılan yiyeceklerden biri olabilir. Yayamdan ve babamdan duyardım ara sıra, bolca pişirilmiş bir yemek için “Götür, kilise kapısında fakirlere dağıt” derlerdi. Eskilerin âdeti olsa gerek. Âdet mi, yoksa zorunluluk mu? Bolca pişirilmiş bir yiyeceği o devirde bozulmadan saklamak olanaksızdı. Şimdi öyle mi? İster pişmiş ister pişmemiş, ne bulursan at derin dondurucuya, üç beş ay sonra çıkar, ye tek başına. Paylaşmak mı? O çokook eskilerde kaldı. Ama ben hem yeni teknolojinin ürünlerini kullanmayı, hem de eski âdetleri günümüzde uygulamayı çok seviyorum. Bir de tabii *jamkapısını*. Mis gibi gülsuyuyla, tepeleme dolu pudraşekerile...

Pek çok yemek tarifinde olduğu gibi ölçüleri kendinize göre ayarlayabilirsiniz. Kalabalıksanız, ölçü su bardağı olur; üç beş kişiyseniz, kahve fincanıdır.

Dört kahve fincanı süt, on kahve fincanı suyla karıştırılır. İçine aynı fincanla birer fincan pirinç unu (yoksa buğday unu da olabilir), nişasta ve tozşeker konur, kısık ateşte sürekli karıştırılarak güzel bir muhallebi pişirilir. Yarıçapı 35-40 santim olan bir tepsiye veya sizce uygun olan bir kaba dökülür. Önemli olan, kaba döküldükten sonra muhallebinin lokum kalınlığında olmasıdır. Muhallebi iyice soğuduktan sonra üstü kapatılarak buzdolabında soğutulur. Muhallebiyi sunarken üzerine dökkeğimiz sütün ve gülsuyunun da soğuk olması tercih edilir.

Muhallebiyi yiyeceğimiz zaman buzdolabından çıkarır, iki üç santimlik karelere böleriz. Her bir muhallebi kâsesinin altına, büyük bir servis ıspatulasıyla, lokum büyüklüğünde olan muhallebi parçalarından koyarız. Üzerine bir kahve fincanı soğuk süt, bir iki çorba kaşığı soğuk gülsuyu ve iki çorba kaşığı pudraşekeri koyup hiç bekletmeden misafirlerimize ikram ederiz.

JAMKAPISI MALZEMESİ

(4-6 kişilik)

Bir kahve fincanı pirinç unu	Üzerine dökmek için:
Bir kahve fincanı nişasta	Soğuk süt
Dört kahve fincanı süt	Soğuk gülsuyu
Bir kahve fincanı tozşeker	Pudraşekeri

Vişne Likörü

Çevirme Tatlısı

Bizim evde doğum günü pastası almak, çocukların doğum gününü kutlamak gibi bir âdet yoktu. Dayımın, amcamın, annemin dayılarının evlerinde de böyleydi. Bizde herkesin ismi kutlanırdı. “İsminle çok yaşa,” “İsminin sahibi gibi iyi insan olasin,” “İsmin gibi güzel olasin...” türü, isim üzerine bir sürü temenniyle lokum yenir, vişne likörü içilirdi. Ardından da çevirme tatlısı gelirdi.

İsim günlerinin yıl içinde belli bir takvimi vardır. Yılbaşından önce “*Boğos-Bedros*,” “*Surp Hovhannes*,” “*Surp Hagop*,” “*Tateos-Partoğimeos*...” İsa Peygamber’in doğumunun kutlandığı *Dzinunt*’ta, yani ocak ayının altısında “*Avedis*”ler (müjde), “*Mıgırdiç*”lerle (vaftizci) beraber isimlerini kutlarlar. “*Surp Sarkis*” yortusu, dolayısıyla Sarkis’lerin ismi en soğuk günlere rastlar. Büyük Perhiz’e başlamadan hemen önceki hafta sonu “*Vartanants*”ta, özel isim günü olmayanların topyekûn isimleri anılır. Başta “*Vartan*” olmak üzere, “*Pakrat*,” “*Ardaşes*,” “*Hayk*,” “*Berç*,” “*Diran*,” “*Keğam*,” “*Aram*,” “*Ara*,” “*Hırant*,” “*Püzant*,” “*Yetvart*,” “*Toros*,” “*Zohrap*,” “*Levon*,” “*Jirayr*...” *Vartanants* meydan muharebesinde şehit düşmüşlerin anısına. “*Zadig*” ya da Paskalya yortusu baharın habercisidir. “*Harutyun*”ların (göğe yükseliş) ismi kırmızı yumurta ve çöreklerle kutlanır. “*Asdvadzadzin*” yortusu,

ağustos ortasına denk gelir. “Maryam”ların yanı sıra, sonu “*uhi*” ile biten bütün isimler o gün kutlanır. “*Surp Krikor Lusavoriç*” yortusunda, “Krikor”ların isim günü kutlanır, oğlunun veya kocasının ismi Krikor olan hanımların işi diğerlerinden biraz daha tantanalıdır, çünkü Krikor Lusavoriç yılda birkaç kez anılır. “*Surp Haç*” yortusuysa kışın habercisidir. İnsanlar “Haç, al pırtını içeri kaç!” diyerek kendilerini kışa hazırlarlar.

Temmuzda yapılan vişne likörünün kavanozu, ilk olarak eylülün ortalarında, *Surp Haç* günü, “Haçadur”ların, “Haço”ların, “Haçik”lerin ismini kutlamak için açılır. Her bir likör kadehinin dibine saplı bir vişne tanesi konur, üzerine de likörü doldurulur. Evin annesi likör kadehleriyle dolu tepsiyi, evin kızıysa lokum kutusunu tutar, annesinin peşinden, likör alan misafirlere lokum ikram eder.

Yılbaşına üç dört gün kala, “Boğos-Bedros” yortusunda, babamın ismini kutlarken anamın ardı sıra lokum kutusunu dolaştırmaya bayılırdım. Sonunda büyüklerimden biri “sen de al” deyince gözüme kestirdiğim lokumu atıverirdim ağzıma. Abim Yetvart’ın lokum kutusunda pek gözü yoktu, onun gözü hep likör tepsisindeydi. Anam bazen misafir sayısını şaşırır, bir iki kadeh fazla doldurmuş olurdu veya misafirlerden biri perhiz yaptığını söyleyerek likör almazdı, işte o zaman Yetvart bayram ederdi.

Yedikule’den Bakırköy’e taşındıktan sonra biz de moda uyduk, likörün yanında, lokum yerine, renk renk parlak yıldızlı kâğıtlara sarılı şokolatin ikram etmeye başladık. Daha sonra şokolatin de eski para gibi tedavülden kaldırıldı, yerine madlen şokola geldi.

Değişmeyen, vişne likörüydü; yanında ne olursa olsun, ister lokum ister şokola. Hatta öyle likör tiryakileri vardır ki “likörün tadını bozamam” deyip şokolayı reddederler; haksız da sayılmazlar.

Bir kilo tam olgunlaşmış iri vişne yıkanır. Sapları güzel olan vişnelerin saplarının ucu azıcık kesilerek üç litrelik kavanoza yerleştirilir. Üzerine 750 gram veya bir kilo kadar tozşeker, 350 santilitre saf alkol, alkolün iki katı kadar da su doldurulur.

Üç dört parça, parmak büyüklüğünde kabuk tarçın, iki tutam karanfil, bir tutam kakule, iki parça zencefil, iki parça bergamot, iki parça havlıcan, üç dört damlasakızı, bir muskat, hep birlikte küçük bir tülbente bohçalanır, vişnele-
rin içine bırakılır. Kavanozun ağzı sımsıkı kapatılır ve bek-
lemeye bırakılır. Dibe inen şeker erisin diye kavanoz her
gün hafif hafif çalkalanır; kapak açılmadan yapılan bu çal-
kalama hareketleriyle şeker yavaş yavaş erir, yok olur. Likör
en erken, yapıldıktan bir buçuk iki ay sonra içilir.

Likörler içilip muhabbet yarılanırken mutfakta başka
bir telaş başlar. Bu kez iki tepsi hazırlanır, birine soğuk su
dolu bardaklar, diğerine de **çevirme tatlısı**yla gümüş tatlı
kaşıkları konur. Misafirler önce bir kaşık çevirmeden alır-
lar, üzerine de bir bardak su içerler; hem ağızlarını tatlan-
dırır hem de soğuk suyla içlerini ferahlatırlar.

Likör ve şokola günümüzde hâlâ bilinen ve sevilen
lezzetler, ama çevirme tatlısı için artık tarih oldu diyebilir-
riz. Oysa öyle çok masraflı, malzemeleri zor bulunan bir
şey de değil. Olan biten, tozşekerle sudan ibaret. İçine her-
hangi bir aroma katmak isterseniz, o zaman bir limon ve-
ya portakal kabuğu rendelersiniz, toz haline getirilmiş iki
üç parça damlasakızı veya iki kaşık kakao ilave edersiniz ya
da bir lüle kaymak atıp kaymaklı çevirme tatlısı yapabilir-
siniz. Yeter ki çevirmenin kıvamı tam tutsun. İşin en zor
yanı da budur zaten. Ha, bir de çevirme tatlısı yapabilmek
için bakır tencere gerek. Anama göre bu olmazsa olmaz!

Dört kardeş bir arada.
Yaş sırasına göre
Garbis, Ağavni,
Bedros (babam) ve
Sarkis diye
sıralansalar da isim
günü kutlamalarında
bu sıra değişiverirdi.
Yılbaşından,
Ermenicesiyle
gağanıttan dört gün
önce Bedros,
5 Ocak'ta Ağavni,
ocak ortasında Garbis
ve şubatta da Sarkis'in
ismi kutlanır, evimiz,
soframız onlar için
şenlenirdi...



Bir kilo tozşeker bakır tencereye konur, üzerini bir parmak örtecek kadar su ilave edilir. Yarım limonun suyu sıkılır, şeker eritilerek kaynamaya bırakılır. Kaynamakta olan şerbet sürekli kontrol edilir: Bir damla şerbet porselen bir tabağın içine ya da başparmağınızın tırnağına damlatılır, damlacık inci tanesi gibi durursa kıvamı tamam sayılır. Bir başka kontrol şekli daha vardır: Bir bardak soğuk suyun içine şerbetten bir damla damlatılır, şerbet damlacığı suyun dibinde yayılmadan durursa çevirmenin kıvamı tamam sayılabilir. Sayılabilir diyorum ve altını çiziyorum, çünkü bu konuda ne kadar usta olursanız olun, sonuç her zaman başarılı olmayabilir. Benden söylemesi, sizden denemesi; ama kıvamı tutturamazsanız bile zararı yok. “Olmadı pilav, çevir lapaya” misali, şeker şerbetiniz çöpe atılmaz. O zaman tel kadayıfı, yassı kadayıfı, ekmek kadayıfı veya şerbetli herhangi bir tatlı yaparsınız. Kıvamı tutmamış çevirme tatlısının şerbetini sulandırır, kadayıf şerbeti yapar, hamurunuzun üstüne döker, bir güzel yersiniz.

Temennimiz bu değil tabii ki. Şerbetinizi tam kıvamında ateşten indirir, biraz soğumasını, daha doğrusu, kaynama hararetini yitirmesini beklersiniz. Bu arada çevirme işlemini gerçekleştireceğiniz zemini hazırlamanız gerekir. Bunu, yere diz çökerek yapacağınız için zeminin halı olması dizleriniz açısından iyi olur. Eğer iki de çocuğunuz varsa işiniz kolay demektir. Halının üzerine temiz bir bez yayarsınız. Isısını muhafaza etmekte olan bakır tencerenizi bu bezin tam ortasına yerleştirirsiniz. İki çocuğunuzun ellerine birer bez tutacak verir, çevirme tenceresinin her iki yanına diz çöktürürsünüz. Onlar tencereyi sımsıkı tutarken, siz de, adı “çevirme sopası” olan, çapı üç dört santim, uzunluğu ise elli altmış santim olan silindir şeklindeki değneği iki elle tutarak şerbeti hep aynı yöne doğru çevirmeye başlarsınız. Gücünüzün tükenmesine az kala,

başta şeffaf olan kıvamlı şerbet dalga dalga beyazlanmaya başlar. Bu görüntü hayra alamettir. Beyazlık çoğalınca tatlınıza katmak istediğiniz aromalardan birini katar, bir iki daha çevirir, alnınıza biriken teri siler, dizlerinizi de azıcık ovalayarak ayağa kalkarsınız.

Ya da köşedeki pastaneden bir pasta alır, üzerine “İyi ki doğdun canımın içi” yazdırır, çocuğunuzun doğum gününü kutlar, annelik vazifenizi yerine getirirsiniz. Bizim analarımız şimdiki analar kadar şanslı değildi. Ya şimdiki çocuklar? Onlar bizim kadar şanslı mı?

VIŞNE LİKÖRÜ MALZEMESİ

(30-40 kişilik)

Bir kilo vişne	İki parça zencefil
Yaklaşık bir kilo tozşeker	İki parça bergamot
Üç yüz elli santilitre saf alkol	İki parça havlıcan
Üç-dört parça kabuk tarçın	Üç-dört tane damla sakızı
İki tutam karanfil	Bir adet muskat
Bir tutam kakule	

ÇEVİRME TATLISI MALZEMESİ

(4-6 kişilik)

Bir kilo tozşeker	Aroması için:
Yarım limon	Damla sakızı, kaymak,
	limon/portakal kabuğu rendesi,
	kakaodan herhangi biri

İrmik Helvası

Takuhi yayam yirmili yaşlarının sonlarına doğru, Kel Tomos'un oğlu Ğazaros Efendi'yle evlenmeyi kabul etmiş. Kabul etmiş diyorum; çünkü Kel Tomos'un oğlunun durumu, kolay kolay kabul edilebilecek gibi değilmiş.

Ğazaros Efendi, Sofik adında, boylu boslu, hareli yeşil gözlü, güzel bir kadınla evliymiş; Garbis, Ağavni ve Mardik adında birbirinden güzel üç de evlatları varmış. Genç anne veremden ölünce Ğazaros Efendi üç çocuğuyla dul kalmış. İkinci kez evlenmek için İstanbul'da hangi kızın elini istemişse "üç çocuklu dul bir adam" olduğu için reddedilmiş. Üç çocuğun bakımının zorluğu bir yandan, reddedilmişliğin verdiği acı öbür yandan, bu durum bizim heybetli, "vardakosta" Ğazaros Efendi'nin pek zoruna gitmiş. Sonunda gelin adayını köylerinde, yani Çorlu'da aramaya başlamışlar.

Sözünün eri, dediğim dedik, azıcık da inatçılıklarıyla ünlü Çorlulu Sarmısaklıyan ailesinin kızı Takuhi'yi razı edip söz kesmişler.



Ğazinocu Ğazaros
Tovmasyan ve ikinci
hanımı Takuhi
Sarmısaklıyan.

Taze gelin ancak telini, duvağını, gelinliğini çıkardı-
ğında öğrenebilmiş evlendiği adamın iki değil de üç çocu-
ğu olduğunu. Bizimkiler reddedilme endişesiyle çocukların
sayısında küçük bir ıskonto yapmışlar. Sarmısaklıların Ta-
kuhi sözünün eri bir kadın olduğu için karşısındakinden
de aynı dürüstlüğü beklemiş, ama Ğazaros Efendi'de bunu
bulamayınca; "İki çocuk dediniz kabul ettim, üç de desey-
diniz kabul ederdim, yeter ki beni kandırmasaydınız. Bu
ikisine kendi evladım gibi seve seve bakarım ama üçüncü-
yü istemem." demiş ve düğün ertesi, büyük oğlanla kızı alı-
koymuş, küçük Mardik'i, leyleğin attığı yavru misali, büyü-
kanne ve büyükbabasıyla Çorlu'ya göndermiş...

Gidiş, o gidiş. Bir daha görememiş küçük Mardik'in
yüzünü. Ne bilsin çocuğun başına gelecekleri. Bilse gön-
derir miydi hiç...

Küçük Mardik Çorlu'da büyümeye fırsat bulamadan
dedesi, büyükanası ve Çorlu'da yaşayan diğer akrabaları-
yla Tehcir yolculuğuna çıkmak zorunda kalmış...

Aylar, yıllar geçmiş, Takuhi ya-
yam sözünü tutmuş, Ğazaros Efendi'
nin iki çocuğunu kendi evlatları gibi
sevmiş, bakmış, büyüttmüş, bu arada
kendisinin de Bedros ve Sarkis adın-
da iki oğlu olmuş, ama aklı hep o kü-
çük Mardik'te kalmış.

Ara sıra, Samatya *Surp* Kevork
Kilisesi'nin avlusuna "sürgün kalın-
tıları" geldi diye bir haber çıkarmış.

Takuhi yayam babamın elinden tutup, Mardik'i bulurum
hevesiyle, koşarak gidermiş Yedikule'den Sulumanastır
Surp Kevork Kilisesi'ne. Orada, o perişanların arasında
Mardik'i arar, gören var mı, bilen var mı diye sorarmış.
Nafile... Ne gören, ne bilen çıkmış. Her seferinde biraz

Bedros-Sarkis
Tovmasyan kardeşler.
Çakmacılar yokuşunda
sarı tornacısı Sarkis,
Çuhacı Han'da
mihlayıcı Bedros
(24.03.1937).



daha omuzları çökük dönmüş evine. Takuhi Hanım umudunu hiç mi hiç yitirmemiş, her haber çıktığında yine aynı heyecanla kiliseye koşar, kolu kanadı kırık geri dönermiş.

Hatırlarım, yayam hep hesaplardı; Mardik şimdi büyümüş, delikanlı olmuştur, kim bilir kimlerin yanındadır, belki Amerikalı misyonerlerin eline geçmiştir, belki Türk olmuştur, belki Kürt olmuştur... mıştır... muştur...

Yayam, Mardik'in ölmüş olma ihtimalini hiç mi hiç hesaba katmadı. 1957'de seksen yaşında sarkomdan öldüğünde, tıpkı çağdaşları gibi ne zorluklar, ne acılar çekmişti hayatı boyunca, ama kırk elli yıl hiçbir acıdan çekmedi vicdanından çektiği kadar.

Mardik'i bulma düşüncesi, babama anasından miras kalmıştı. O da yıllarca Fransa'da, Bulgaristan'da, Ermenistan'da yaşayan akrabalarına, Çorlululara mektup yazdı durdu. Akrabalarının kendisinde olmayan adreslerini istedi onlardan. Bir ümit, belki Mardik'in izine rastlarım diye bekledi, ama hiçbir haber çıkmadı... Takuhi yayam ve babam, insan sevgisiyle dopdolu, eşi menendi bulunmaz bir ikiliydi. Akraba diye çıldırırlardı ama Mardik'in izini bulamadan gözleri arkada gidiverdiler bu dünyadan.

Bana da yayamdan, babamdan intikal bu vicdan meselesi kaldı. En kalıcı miras bu olsa gerek. Ev, eşya kalsa satılır giderdi, para kalsa harcanır biterdi. Yayamın ve babamın aramaları sonuç vermemişken ben ne yapabiliydim ki? En azından onun canı için bir ırmık helvası kavurabilirdim.

Mardik amcamın yaşıyor olma ihtimali kalmadı artık. O zor günlerden sağ olarak kurtulduysa bile, ihtiyarlıktan Hakkın rahmetine kavuşmuştur bugün mutlaka. Ölüm tarihi belli olmadığı için, her helva kavurduğumda bir *Hayrmer** de Mardik amcam için söylerim.

Ben irmiği, tozşekeri, yağı ve çamfıstığını mutfağımdan hiç eksik etmem. Bazen yüzünü dahi görmediğim büyük babalarımın canına, bazen yıllar önce kaybettiğim bir akrabamın canına, bazen de o hafta toprağa verdiğimiz, sevdiğimiz bir yakınımızın canına bir irmik helvası kavururum. Aslında helva bahane, ben o çok sevdiklerimi, öldüklerimi, öldüğüne bir türlü inanamadıklarımı bir kez daha anmak için girerim mutfağa.

Mesela, 1994'ün ocak ayında Garbis amcam öldü. Biz ona hasret, o bize hasret gitti bu dünyadan. Doğduğu topraklardan ölçemediğim kadar uzak ve buz gibi soğuk topraklarda göçtü bu dünyadan, Kanada'da. Ne yaşlılığını görebildik, ne de cenaze töreninde bulunabildik.

Garbis amcam, ailece bir araya geldiğimiz tarihlerde, iki lokma mezeyle, iki yudum rakı içtikten sonra "Neydin güzelim" saba şarkıyı babam çok seviyor diye, "Açmam, açmam, söyleyemem derdimi" hüzzam şarkıyı Partuh dayım çok sever diye, "Söyleyemem derdimi kimseye, derman olmasın diye" hicaz şarkıyı da kendisi için söylediğimizde pek mutlu olur, sessiz sedasız dinlerdi. Yine öyle sessiz sedasız gitti bu dünyadan. Gitmesine gitti de acaba evinin anahtarını kime bıraktı? Şimdi siz haklı olarak, ne evi, ne anahtarı diyeceksiniz. Anlatayım:

Garbis amcam, 1969 yılında İstanbul, Kumkapı'da otururken oğlu Hazarik'in hevesine boyun eğerek Kanada'ya yerleşmeye karar verdi. Üç katlı tahta bina evini, eşyasını sattı savdı. Altmış yılı aşkın hayatını üç bavula tika basa doldurdu. Ardında evli kız evladı Meline'yi, damadı Şahan'ı, iki torunu Ağavni'yle Ani'yi, kardeşi Bedros'u, yengesi Mari'yi, yeğenleri Yetvart'la Takuhi'yi, bir dolu eş, dost, hısım, akraba, arkadaş, konu komşuyu bırakarak Kanada'ya gitmek üzere Yeşilköy Havaalanı'na giderken, sattığı evinin kocaman sarı anahtarını, kardeşi Bedros'a



Armaş dedemin kuzini
Armen Hekimyan. Birinci sınıf
terziliğinin yanı sıra güzelliği
ve hanımefendiliğiyle de
anılrıldı.

Boğos Sukiasyan,
namı diğer Çopur Boğos.
Şenlikli bir yaşamı vardı.
Güzel sesi ve
meclis adamlığıyla
kuyumcu toplantılarının
vazgeçilmeziydi.
Babamın Yedikule'den
çocukluk arkadaşıydı. Çok
temiz Ermenice konuşurdu.



Bardizag (Bahçecik)
doğumlu Mardiros
Nizamyán, dedemin
Yedikule'deki gazinosunda
garsonluk yaptığı
1930'lu yıllarda.

Ğazaros dedem
Varlık Vergisi'ni ödemek için
gazinosunu ve iki evini
satmak zorunda kalınca
Mardiros da Bezenler'in
fabrikasında işçi olarak
çalışmaya başlamış.
Babam ona kirve
olduğundan,
aileden sayılırdı.

bıraktı: "Sende dursun!" Acaba ne demek istemişti, hiç bilemedik...

Şubat ayı ortalarında Ardaşes Larosyan eniştem gelir aklıma. Ne kadar çok, ne kadar güzel anılarım var onunla. İki oğlu vardı, Beco'yla Hayko; kızı yoktu. "Kızım..." dediği zaman özbeöz kızı gibi hissederdim kendimi. Perşembepazarı'nda, Tulumbacı Ardaş. Kuyuların başına tulumba takardı. Ekmeğini, kapkara kör kuyulardan çıkarırdı. Sanki buna inat, karı koca beyaz kostümleriyle katıldıkları toplantılara bembeyaz bir aydınlık getirirlerdi.

Şubat ayında çok severek andığım bir de Kohar yayam vardır. Bundan yirmi dört yıl evvel "Nasılsın Kohar yaya?" diye sorduğumda "Turp gibiyim!" demişti. Turp gibiliği tam iki saat sürdü. Zor nefes alıyordu. İki saat sonra rahata kavuştu. Ankara Keskinmadenli Cemcemlerin Koharig Hanım, Antikacıyan. Sessiz sedasız, gösterişsiz ama hanım, Koharik Hanım.

Mart ayının helvası topyekûn yayalarımın canı için kavrulur, çünkü yayalarım ileri yaşlarında, tabiatın kanununa uyarak ihtiyarları rahmete kavuşturan mart ayında göçüp gittiler bu dünyadan. Babamın anası Takuhi yayam, anamın anası Akabi yayam, Surpik yayalarım; biri Kocatoros'un Surpik, diğeri Mike'nin Surpik, böyle anardık biz Surpikleri; ikisi de saf, bizimkilerin deyişiyle "tevekelli," kendi hallerinde ihtiyarlardı. Surpik Kocatoros, dayımın kayınvalidesiydi, Mike'nin Surpik ise onun kuziniydi. Topkapı'daki dayımın evine gittiğimizde, Surpik yayalarım, Akabi yayamla birlikte dayımın evinin baş köşelerini süslerlerdi.

Yayalarım deyince daha bir dizi ihtiyar geliyor aklıma: Büyük dayılarımın hanımları, Tehcir'de yakalandığı tifüsten sonra başı hep sallandığı için adına Sallanbaş sıfatı eklenen Tekirdağlı Arşaluys yengem, kızı Ani'nin kayınva-

lidesi Araksi yaya, Binnazların Markirit yengem, Marsilya'da Kevork büyükdayımla evlenen Yozgatlı Mari yengem, Hanım Baydzar'la Krikor'un anası Ağavni, Dişliyan Diran'ın anası Araksi, görümcesi kamburu çıkmış Sofik Hala, Barnige, Hekimyanların Armen, Mardiros Nizamyan'ın kız kardeşi Bahçecikli Epros, al yanaklı Elmas Hanım (kendi gibi, birbirinden güzel dört de evladı vardı: Apraham, Hagop, güzel sesli Ağavni'yle bakıma muhtaç Bedo).

Bir de Gülbahar Hanım vardı. Çorlulular genelde çok misafirperverdirler, öyle gelene "Kahve içer misin?" diye sormayı densizlik sayarlar. Sormak ne kelime, kahveyi pişirip getireceksin, misafir de içecek! Kalkıp gideceğine yakın, akşamüstü, kilisede çanlar çalarken, ikinci bir kahve daha yapacaksın, "Kampana Kahvesi," onu da içecek. "İstemem," derse zorlayacaksın, Allah'ın adını vereceksin, olmadı "ölümü gör" diyeceksin. Gülbahar Hanım bu geleneğe hiç uymazdı. Kendi gittiği yerde iki değil üç kahve içer, misafirine ise "Kahve içer misin?" diye sorardı. Ona da Allah rahmet eylesin.

Daha yayalarım bitmedi.

Yedikule'de evlatlarının maddi yükünü hafifletmek için, yıllarca tezgâhın başında kılabledan işleyen bir Öjen yayamız vardı. Zayıf mı zayıf, incecik, her sabah uyanınca tezgâhının başına geçer, akşama kadar simlerle, sırmalarla bindalılar işlerdi.

Bir başka Öjen'imiz daha vardı, o da şişmanlığından yerinden kalkamazdı, ama oturduğu yerden herkesi idare ederdi: *Ginkamay** Öjen Kibar.

Çorlu eşrafından
Dişlioğulları'nın gelini
Araksi, oğulları Diran
ve Krikor.
Araksi yenge, Akabi
yayamın kuzini olurdu.



Bir de Vartuhi yaya vardı Yedikule'de, Ardikyan Mıgır'ın hanımı *Digin** Eliz'in annesi. Vartuhi yaya ve kızı Eliz usta birer putinyaracıydılar, ilik açarlardı. O devirde ısmarlama dikilen erkek kostümlerinin iliklerini, eli marifetli ev hanımları açardı. Vartuhi yayayla *Digin* Eliz'in ellerinden çıkan ilikler, aynı kendi elleri, evleri ve yaşantıları gibi özenli ve muntazamdı.

Ankine yengemin teyzesi, Vartanuş'la Eliz'in anneleri, Nıvart yayamız iriliğinden, yaşından beklemediğimiz kadar kıvrak, şenliğiyle, neşesiyle ölüyü güldüren bir kadındı.

Güzeller güzeli, hanım, sultan Eliz Bohçalyan yayanın hayatı tam bir romandı. Onun başına gelenler, pişmiş tavuğun başına gelmemiştı. Kocası kendinden epeyce büyüktü ama onu pek de güzel yaşatıyordu. Kayserili bir halıcıydı, Kapalı Çarşı'da. Her şey bir gecede oldu, zalim bir kıvılcım yaktı bütün halıları, dükkânla birlikte her şey kül oldu. O günden sonra evin yükünü Eliz yaya üstlendi, semtinde ev ev dolaşıp hastalara iğne yaparak büyüttü birbirinden güzel yedi evladını. Bütün bu zorluklara rağmen, sanki hayatı saraylarda geçmiş gibi sakin, rahat, mutlu ve huzurlu bakardı dünyaya.

İlkokuldayken yazları, terzi *Oryort** Arev'e yamaklık ederdim. *Oryort* Arev, annesi Erzincanlı Kayane yayayla yaşardı. Gerçi Kayane yayanın Vartanuş, Luiz, Silva adında üç kızı daha vardı ama onlar evlenip gitmişlerdi baba ocağından. *Oryort* Arev bekârdı, ana kız beraber yaşarlardı. Kayane yaya, ev işlerini bitirdikten sonra kızının diktiği elbiselerin elişlerini yapardı. Diz dize oturup teyel söker, sürfile, baskı yaparken bana hayatını anlatırdı. Çocuktum, aklım evdeki kâğıt bebeklerimdeydi, Kayane yayanın anlattıkları bir kulağımdan girip öbüründen çıkardı. Kendisini dinlediğimi zannedip kim bilir neler neler anlat-

miştı kadıncağız... Anlattıklarından bir şey kaldı aklımda; o da soyadı meselesiydi. Kayane yayanın soyadı Luysbaronyan'mış, çok sever, gurur duyardı soyadıyla; ama Soyadı Kanunu çıktığında nüfus memuru bir türlü yanaşmamış Luysbaronyan'ı yazmaya. Soyadı hanesine Özsoy yazmış ve tutuşturmuş kadıncağızın eline nüfusunu. Nur içinde yatsın Kayane yaya, Özsoy soyadını bir türlü benimseyememişti...

Rahmetle andığım, takma adı Madam Kosigin olan Digin Satenik Amiryan-Ekmekciyan vardır bir de. Madam Kosigin mutfak işlerinde tanıdığım en marifetli kadınlardandı. Onun pişirdiği zeytinyağlı yemekleri hiçbir evde yemedim desem yalan olmaz. Hele hele onun patlıcan böreği, lakerdası, *havidzi* rakipsizdi. Nasıl olmasın ki, adı üstünde Aşçı Bedros Amiryan'ın kızıydı o. Ondan tarifler isterdik. Ölçüyle, dirhemle işi yoktu. "El terazi göz nizam" usulüyle tarif ederdi.

Bütün bu büyüklerimi andığımda kendimi çok mutlu hissederim.

Nisan ayında, *Zadig'in merelotsunda** helva kavurmaya *Hisus Kristos'un*, yani İsa Mesih'in adıyla başlarım.



1947. Üç kuyumcu, nişanlılarıyla birlikte. Önde babam, Bedros Tovmasyan ve annem Mari. Solda Frangül Levent, sadekâr, şovalye yüzük ustası, Yenikapılı; nişanlısı Hermans. Sağda Bilardo Kevork Yağupyan, sadekâr pantiyef ustası, Yenikapılı; nişanlısı Nivart, Armıdanlı; ünlü taşra yazarımız Hagop Mintzuri'nin köyünden.

Sonra Şahan Bohçalyan eniştemle, babamın kuyumcu çarşısından arkadaşı, soyadı gibi levent boylu Frangül Levent'i anarım. İkisi de genç yaşlarında, *Zadig* yortusunu göremeden, hemen iki gün önceki "Büyük Cuma"da göçüp gittiler bu dünyadan. Kuyumcu çarşısına dalınca daha bir sürü kuyumcu gelir aklıma: Çuhacı Han'ın tek kadını, Foyacı Şake. Babamın oda arkadaşları; Hovagim, Bilardo Kevork. Bardizbanyan Nurhan, Çopur Boğos, Boğaç Hagop, Güzel Haçik, Mubayaacı Apraham, Mineci Şavarş... Şakaryanlar, Sucuyanlar, Şadvoryanlar, Çamiçyanlar, Torosyanlar... Şimdi onlar, "bir varmış bir yokmuş" oldular.

Mayıs ayında helva yaparken çok sevdiğim dayılarımı anarım: Garbis, Yeğya, Kevork kocadayılarım ve Partuh dayım. Hepsi de çok iştahlıydılar, özellikle tatlıyı çok severlerdi. Üstelik Partuh dayım şeker hastasıydı. Biz tatlı, meyve yerken o salatalık yerdi ve bu durumdan hiç mi hiç şikâyet etmezdi. Onca iştahına karşın kaya gibi bir sabrı vardı. Gönlünce, doya doya tatlı yiyememişti. Onun için, canına değsin diye, helvanın şekerini biraz abartırım.

Haziran. Minicik bir patriğimiz vardı; boyu tam Akabi yayam kadar, ama bakışları dev gibiydi. Sıcak bir gündü, babamla Kumkapı'daki *Surp Asdvadzadzin* Kilisesi'ne gittik. Trabzonlu Karekin Khaçaduryan patriğimizin naaşı kilisenin tam ortasıydı. Sevenleri son kez ziyaretine gelmişlerdi. Her zamanki güzelliğiyle, başında çataltakı, en ağır işlemeli tören kıyafetleri ve bembeyaz sakalıyla orada sanki uyuyordu. Dokuz yaşındaydım, ilk kez bir insanın ölüsünü görecektim. Kiliseden içeri girdiğimde çok korkacağımı sanmıştım, oysa korkacak bir şey yoktu ortada. Gördüklerim, en ince ayrıntılarına kadar gözümün önünde; Patriğin çataltakındaki, kıyafetindeki simli sırmalı işlemeler, ellerinin altına yerleştirilmiş İncil, alına,

gözkapaklarına, elmacık kemiklerine, burnuna ve ellerine sürülen beyaz pudra, yanan mumlar, okunan ilahiler, gelenler, geçenler...

Her haziran, helva kavururken bütün bildiğim rahmetli din adamlarını anarım. Babamın pek değer verdiği papazları; Tülbentciyan, Tarpinyan, Balımyan'ı, Patrik Kalustyan'ı. Ezgilerini dilimden hiç düşüremediğim Rahip Gomidas'ı. Nur içinde yatsınlar.

Havalar iyice ısındığında ırmık helvasının şerbetinin içine fıstık yerine bir limonun kabuğunu rendelerim. Limonun o mis gibi kokusu yazın sıcaklığında bir ferahlık, başka bir nefaset verir ırmık helvasına. Bu helva, Berç Kamparosyan, Doktor Herman Miskciyan, Der Tateos Dervoğormyacıyan ve Mardiros Balıkcıyan'ın canı içindir. Yıllar geçtiği halde bu nevi şahsına münhasır insanların ölümünü bir türlü hazmedemedim. Hiç kimseyi onların yerine koyamadım. Tabii ki onlar da insandı ve hataları vardı. Ama çok özel güzelliklere sahiptiler. Gençlere, özellikle de sanatla, müzikle uğraşanlara faydalı olabilmek için ellerinden geleni esirgemediler. Ama ne vardı bilmem, çok acele ettiler, ellerinden tutulacak daha bir sürü genç varken, erken erken gittiler bu dünyadan.

Eylülden itibaren, yıl sonuna kadar pişen bütün helvalar babamın ve onun sevdiklerinin anısınadır. Babamın doğum gününü tam olarak bilmiyoruz. Takuhi yayamın ifadesine göre, 1911 yılının eylül ayında *Varaka Haç*'ta,* kiliselerde gülsuyuyla ıslatılan fesleğenler okunurken, evde de Bedros doğmuştu. 19 yaşındayken romatizma olmuştu. O kadar ağır bir romatizma ki ayaklarının üstüne basamamış, tesisat ustası Ordinaryüs Profesör Deli Bedros, altı ay onu sırtında taşımıştı. Babam, tam yirmi yıl sonra, geçirdim sandığı romatizmanın yaptığı azizliği taaa derinde, kalbinde hissetti. Dr. Recep Ataman'ın tavsiye-



Babam Bedros
Tovmasyan çocukluk
çağlarında; 1911
doğumlu olduğuna
göre, fotoğrafın
çekildiği tarih
1914-15'ler
olsa gerek...

leriyle 25 yıl dolu dolu yaşadı. Anılarına sahip çıkarak, evlatlarına, hatta onların arkadaşlarına da ayak uydurarak gününü gün etti. Hiç unutmadı eski ahbablarını, komşularını, alışveriş yaptığı esnafları, Tenekeci Levon'u, Sağır Hırant'ı, Madam Polikseni'yi, İsağag Büyükişman'ı, *Sana-hayr** Keğam Tovmasyan'ı, Ardikyan Mıgır'ı, Makaracıları, Bağdik Paluyanları, Dişçi Zaven Menziliçyan'ı, Bas-bariton Jirayr Çarkçı'nın babası *Sosgali** Kalust'u,

Kordelacı Jirayr'ı, Bakkal Zoto'yu, Karabela Hristo'yu, karısı Atanasiya'yı, *Khent** Yıldız'ı, Kimsesiz Yılmaz'ın analığı *Madam Efterpi*'yi, Kurukahveci *Müsü* Ohannes'i, Mezeci *Müsü* Yani'yi, Balıkçı Hayg'ı, Kel Tomos'u, Deli Bedros'u, Deli Dalko'yu, Çorlu'nun tüm delilerini akıllılarından, iyilerini kötülerinden ayırmadan. Nasradınları, nekesleri, nekreleri, pintileri, keçekesmezleri, hepsini, hepsini anarak yaşadı.

İrmik helvası denince benim de, babam gibi, sevdiklerimin, anacaklarımın sonu gelmiyor bir türlü. Gelin, helvanın şerbetini hazırlayalım, tencereyi ateşe oturtalım, şeker yavaş yavaş eriyip şerbet olsun...

Bir litre suya, yarım kilo tozşeker ve 125 gram yağ koyarak, kısık ateşte yavaş yavaş erimeye bırakırız. Derince bir tencerede yarım kilo ırmik ve bir avuç çamfıstığını yine çok kısık ateşte sürekli karıştırarak kavurmaya başlarız. Kavurma işlemi yaklaşık yarım saat sürecektir. Bu işlem sırasında canınız sıkılıp, ateşin hızını artırıp, yarı kavruk, yarı çiğ kalmış ırmiklerden uyduruk bir helva yapmaktansa, her bir ırmik tanesinin rengini arzu edilen sarılıkta bırakarak, tam kıvamında, ırmiklerin yeterince kavrulmuş

olması için en doğru yöntem, sevdiklerinizi sırayla anmaktır. Böylece yarım saatin nasıl geçtiğinin farkına bile varmazsınız.

Babalar gününde babaları, büyükbabaları, analar gününde anaları, büyükanaları, öğretmenler gününde öğretmenlerimizi; taaa ana sınıfından başlayarak. Doktorlarımızı, sanatçıları, edebiyatçıları, onların da ana ve babalarını, ressamaları, hele hele müzisyenleri sakın unutmayın. Onlar en az anamız babamız kadar yakındır bize, hem belki de, kendilerini anacak hısımlar akrabaları da kalmamıştır hayatta. “Kendisini anacak bir yakınının olmayışı, ölümden de beterdir bir ölümlü için.” derdi babam.

Sevdiklerimin canları için helva kavurmak hiç de zor gelmiyor bana. Tabii ki başlarken biraz hüzünleniyorum ama hemen hüznümü güzel bir anımla değiş tokuş edip, irmikleri gülümseyerek karıştırıyorum. Ama ne yalan söyleyeyim, Mardik amcam gibi çocuk yaşta anasından, sonra analığından da ayrılanların anısı canımı çok acıtıyor. Hani beterin de beteri var derler ya, en beteri evlat acısı. Der Zor yolunda kaybolan evlatların acısı, sokakta oynarken kaybolan evlatların acısı, askerlikte, kazada kaybolan evlatların acısı, amansız hastalıklardan dolayı yitirilen evlatların acısı. Tek dileğim, hiçbir ana babanın evladı için ağlamaması.

Nerede kalmıştık?

Bir litre suya yarım kilo tozşeker ve 125 gram yağ koyarak, kısık ateşte erimeye bırakırız. Derince bir tencerede yarım kilo irmik ve bir avuç çamfıstığını yine çok kısık ateşte sürekli karıştırarak kavurmaya başlarız. Demiştik ya, bütün sevdiklerimizi anıp yad edene kadar irmik de tam tavında kavrulmuş olur. Tencereyi ocaktan alır, lava-bonun içine oturturuz. Kıpır kıpır kaynamakta olan şerbe-

ti, kızgın ırmiklerin üzerine “cossss” diye dökeriz. Bu işlem, kelimenin tam anlamıyla bir kaynaşmaya neden olur. Kaynama hızını kaybederken tencereyi yine kısık ateşin üzerine alır, karıştıra karıştıra helvanın suyunu çektiririz. Tencereyi ateşten indirir, demlenmesi için tencerenin üzerini önce temiz bir bezle örter, sonra da kapağını kapatırız. Yarım saat sonra helvamızı bir çatal yardımıyla teller, taneleriz.

İrmik helvası ılık ılık da çok lezzetlidir. İsterseniz soğuk, isterseniz ılık, bir tabağa ırmik helvası koyup üzerine de bir fiske tarçın serpip yiyebilirsiniz.

Helvayı nasıl isterseniz öyle yiyin, ister ılık, ister soğuk. Kimin canı için yaparsanız yapın, ister büyükannenizin, ister büyükbabanızın, ama sizden ricam, Mardik amcamı da anmayı unutmayın. O zaman Takuhi yayamın vicdanı, kırık kemikleriyle birlikte rahata kavuşur belki.

İRMİK HELVASI MALZEMESİ

(15-20 kişilik)

Yarım kilo ırmik

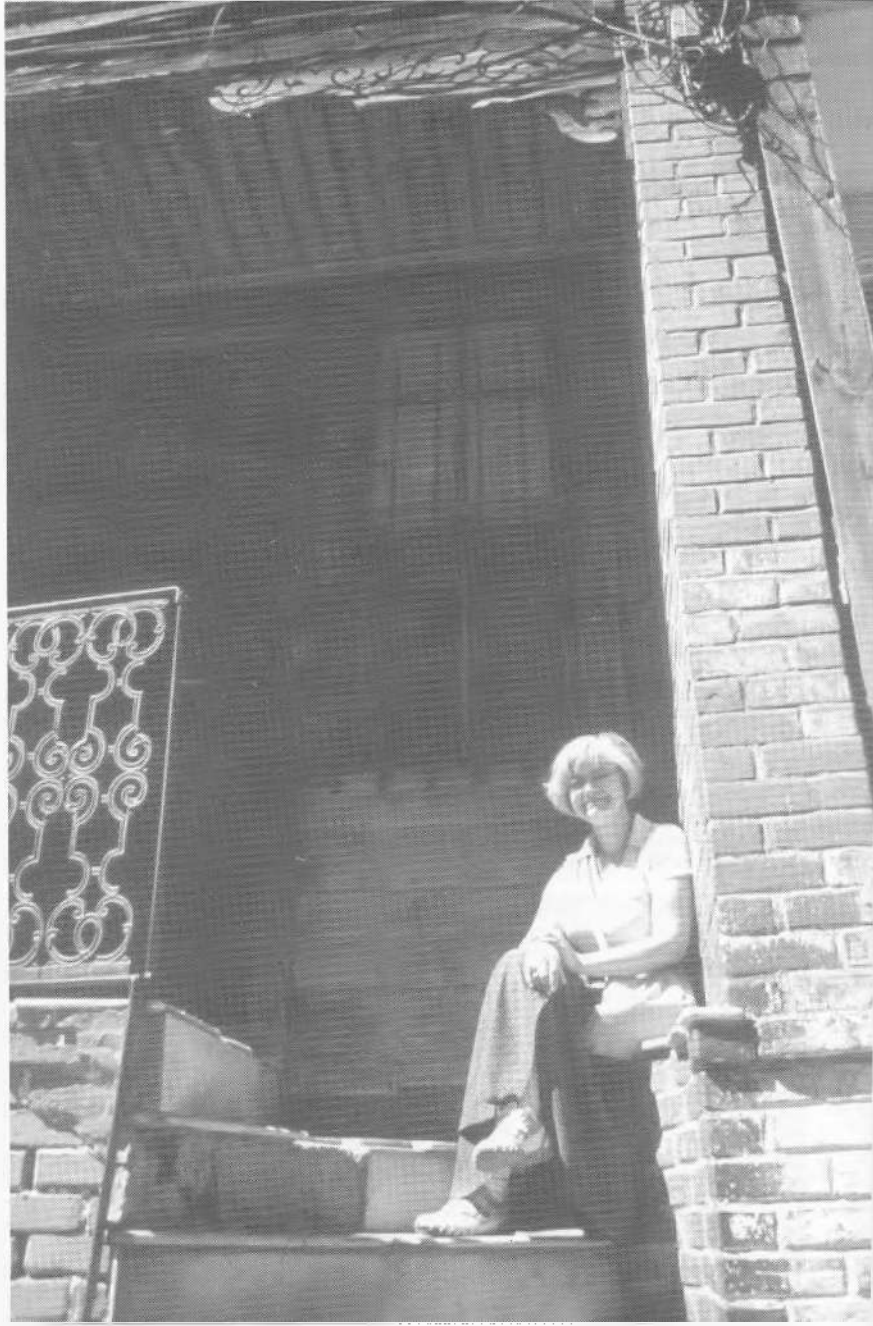
Yüz yirmi beş gram yağ

Bir avuç çamfıstığı veya bir

limon kabuğunun rendesi

Tarçın

Yedikule, Genççağa
Sokağı 18 numara,
doğduğum ve
çocukluğumu
geçirdiğim evimin hâlâ
yerinde duruyor olması
kadar güzel bir şey
olabilir mi? Senede bir
kez mutlaka gider,
merdivenlerine
oturmasam da
karşısına geçip seyre
dalarım. Birkaç yıl
önceki ziyaretimde
su makbuzunun hâlâ
yayam Takuhi
Tovmasyan adına
geldiğini
söylediklerinde
gözyaşlarımı
tutamamıştım...
[Foto: Arlet İncidüzen]



Takuhi Tovmasyan Zaman

Yedikule, İmrahor Caddesi, Genççağa Sokağı 18 numara-
da, Takuhi yayamın üç katlı ahşap evinde doğmuşum.
Doğduğum gün *Zadig*, yani Paskalya yortusunun *mere-
lotsu*ymuş.* Bir gün evvel, her zaman olduğu gibi, *Zadig*
kutlamaları için evimiz akrabalarımızla dolmuş taşmış.
Ertesi gün, “Mari’nin bir kızı oldu” müjdesini duyanlar,
kulaklarına inanamamışlar. Daha dün onca misafiri ağır-
lamış, üç katlı evde bir aşağı bir yukarı koşuşturmuş, sa-
bahtan akşama kadar hiç oturmamış bu kadın, sabahın ilk
ışıkları henüz belirmemişken nasıl olur da bir çocuk dün-
yaya getirebilir! Akrabaları gibi Mari de şaşmış bu işe.
Ama onun derdi başka. Sanki o devirlerde bu işin garan-
tisi varmış gibi oğlan çocuğu doğuracağını sanıyormuş; kı-
zı olduğuna inanamamış, yani bir oğlu varken, ikinci bir
oğlu daha olmasını isterken, ben doğmuşum. Anam üzül-
müş ama babam çok sevinmiş. Anasını çok seven babam,
onun ismini yaşatacağı bir kız evladına sahip olmanın se-
vinciyle tam kırk yaşında ikinci ve son kez baba olmanın
heyecanını yaşamış. Böylece on dört nisan bin dokuz yüz
elli ikide Tovmasyan ailesine ikinci bir Takuhi katılmış.

Takuhi yayam evimizin giriş katında otururdu. Kapı-
nın yanındaki oda onundu. Girişte, sağda, içme suyu küp-
lerimiz vardı, soldaysa sarnıcımız; o sarnıç, içeriye girenle-
rin yüzüne, sanki bir serinlik, bir ferahlık verirdi. Arkada
büyük bir mutfagımız vardı. Odunluk kömürlük de o kat-
taydı. Bir kat yukarı çıkıldığında bir avlu, iki oda, bir de tu-

“Bugün ne pişirdin, Takuhi Hanım?” diyen kapıyı iterek içeri girerdi. Kapı zaten ancak akşamdan akşama sürgülenip kapatılırdı.

Bir de evimizin müdavimleri vardı. Onlar öyle yoldan geçerken uğrayanlar gibi biraz sohbet, biraz yemekten sonra evlerine gidip yatanlardan değillerdi. Yatıya gelirler, en az on-on beş gün kalırlardı. Baydzar’la Gülünya. Onlar, Takuhi yayamın amcasının torunlarıydı, yayama teyze derlerdi, çok sever sayarlardı Takuhi teyzelerini. Babamla amcama ağız dolusu “ahparım”* derlerdi, küçük yaşlarında kaybettikleri babalarının yerine koymuşlardı onları. Anama duydukları sevgiyi kelimelerle ifade etmek mümkün değil. Çocuk ruhundan çok iyi anlarlar, bıkmadan usanmadan saatlerce bizi oylarlardı.

Tahta binada oturmak öyle kolay iş değildir. Gün geçmez ki bir yeri tamirat istemesin. Ya çatı akar, ya balkon tamir ister, ya tahta saçaklar, çerçeveler çürür. Yenilenmek ister, boya, badana ister. Sarnıç temizlenmek ister. İster allah ister...

Kim yapacak onca işi. Babam mı? Çooook beklersiniz! Kuyumcu çarşısının o eli marifetli mihlayıcı Müsü Bedros’u bir çivi çakmaya kalksa çekici kendi eline vururdu. Bu işin uzmanı vardı: Ordinaryüs Profesör Deli Bedros. Bedros, ordinaryüs profesör olduğunu kendi söylerdi ama, elektrik tesisatından çatı aktarımına her işi nasıl ustalıkla yaptığını görenler, “deli” deseler de hakkını teslim ederlerdi. Bu “Usta Bedros” renkli kişiliğiyle bizim evden hiç eksik olmazdı.

Kalabalık evimizin en şen bölümü mutfağıydı. Mutfakta çalışma hiç bitmez, bitmesi de istenmezdi.

İlk mutfğa girişimi, ilk yumurta kırışımı, ilk kek yapışımı anımsamadan önce, sizlere, dilerseniz ilk oyuncaklarımdan söz edeyim. İri bir kemer patlıcandan nasıl kun-



Ailemizde sofrâ, medîs muhabbeti geleneğinin temelini atan dedem Ğazaros Tovmasyan'ın cermagçur (beyaz su, yani rakı) gazinosu burada, Yedikule Kale Kapısı dışındaymış.

Ben gazinoya yetişemedim. Varlık Vergisi zamanında sahılmış, ailemizin bir parçası olmaktan çıkıvermiş. Bize de kala kala, yeri geldiğinde, meyhaneci torunu olmakla övünmek kalmış...
[Foto: Arlet İncidüzen]

toplamayı, bağda üzüm salkımlarını sepete özenle yerleştirmeyi ufak yaşta becerebildim. Kim nerede yemek yapsa ben onun yanında dururdum. On bir yaşında ilk kez tek başıma kek yaptım. On beş yaşına geldiğimdeyse, evimizde yapılan her yemeğe elimi sokmuştum. Sadece balık ayıklamamıştım. İlk olarak on beş yaşında tekir balığı ayıkladım. Sonra başladım anamla rekabete. Beğendiğim hanımefendilerden tarifler alıp anama meydan okumaya kalkıştım. Babamı, Yeğya kocadayımı, Partuh dayımı, Ardaş ve Krikor enişterimi gurme olarak kullandım. Onlara “Eee Mari, boynuz kulağı geçti.” dedirttim. Ama çok sonra bu atasözünün bir devamı olduğunu öğrendim. Meğer “Boynuz kırılır, kulak kahr” mış...

Bu ne biçim “biyografi” demeyin. Hani okuduğun

dak bebek yaptığımı, anamdan gizli gizli onunla oynadığımı, dolmalık diye alınan midyelerin içinden en küçüklerini aşırıp kabuklarıyla nasıl oynadığımı anlatsam. Evimize çavelayla gelen balıkların en küçücüklerini mendilime sarıp bebek yaptığımı söylersem: “Doğan çocuk bokundan belli olur” deyimini doğrular mıyım? Ne dersiniz?

Sokakta hiç ip atlamadım, seksek, saklambaç, top oynamadım, komşunun ayva ağacına çıkmadım. Ev işlerini bir oyun gibi gördüm. Suyla sabunla oynadım. Bahçe sulamaya bayılırdım. Bakla, bezelye

okullar? Aldığın diplomalar? Yazdığın köşe yazıları? Gazete tefrikaları? Katıldığın yarışmalar? Aldığın ödüller? Yayınlanmış diğer eserlerin? Yayınlayacakların...

Yok, vallahi yok. Olsaydı yazmaz mıydım? Siz elinizdeki bu kitaba bakıp beni yazar zannetmeyin. Bana “yaz” dediler, ben de yazdım.

Evimin duvarını süsleyecek ne bir üniversite diplomam var, ne odamın köşesini değerlendirecek antika bir yazı masam, ne de ayaklarımın altında dolanan bir mırnav kedim... Olan biten, varım yoğum, orta halli, temiz pak bir ortaokul diploması, Bakırköy’ün yüz altmış yıllık çınarı, Dadyan Okulu’ndan.

Bu kitabı ister anı diye okuyun, ister yemek kitabı niyetine. Yemekleri yapıp sevdiyseniz, aile hikâyelerinden de tat aldıysanız, ne mutlu bana...

Eylül, 2004

Açıklamalar

ahpar: (Erm.) Ağabey.

Asdvadzadzin: Meryem Ana'nın göğe alınışının yıldönümü. Ağustos ortasına rastlar ve o pazar günü kilisede üzüm kutsanır. Bu gelenek, Hıristiyanlık öncesindeki yeni yıl kutlamalarına dayanır.

Büyük Perhiz: Ermeni Kilisesi gelenekleri uyarınca, Paskalya yortusunu önceleyen yedi hafta boyunca süren ve kişinin yiyeceklerini kısıtlamasını öngören perhiz dönemi.

dayday: (Erm.) "Dayı" anlamına gelen hitap.

Der Zor: Suriye'de Deyr-el-Zor adlı şehir. 1915 Tehciri'nde sürgün kabilelerinin toplanma yerlerinden biriydi.

digin: (Erm.) Hanım, evlenmiş kadın.

ginkahayr: (Erm.) Vaftiz babası.

ginkamayr: (Erm.) Vaftiz annesi.

Hampartzum Notası: Ermeni müzikolog Hampartzum Limoncuyan'ın (1768-1839) geliştirdiği, müzik eserlerini ve kilise ilahilerini kaydetmekte kullanılan nota sistemi.

Hayrmer: (Erm. "Babamız") İsa Mesih'in havarilerine öğrettiği, "Göklerdeki Babamız" hitabıyla başlayan dua; "Rabbani Dua" adıyla da anılır.

havidz: Un, yağ ve şekerle yapılan bir tür muhallebi.

khent: (Erm.) Deli.

mayrik: (Erm.) Anne.

merelots: (Erm. "Ölümler [günü]") Dini yortuların ertesinde, mezar ziyareti yapılan gün.

oryort: (Erm.) Bayan, matmazel, evlenmemiş kadın.

surp: (Erm.) Aziz.

sanahayr: (Erm.) Vaftiz edilen çocuğun babası.

sosgali: (Erm.) Dehşetli.

Varaka Haç: Eylül ayı ortasında kutlanan ve Kutsal Haç'ın 660 tarihinde Van yakınındaki Varak (Erek) dağında bulunmasını simgeleyen dini yortu.

varbed: (Erm.) Usta.

vartabed: (Erm.) Evlenmemiş rahip.

yaya: (Rumca) Büyükanne, nine.

Dizin*

A

"Açmam, açamam, söyleyemem
derdimi" 130

Adapazarı 72, 74

Ağavni (Hanım, *Digin*)

[İskenderyan, Nayman] 42,
68, 69, 133

Ağavni (torun) [Bohçalyan] 130

Ağavni [Cevahir, Avedikyan]
133

Ağavni [Tovmasyan] 118, 124,
127

ahpar 145

Akabi (Hanım, Sultan, yaya)
[Yenovkyan, Donikyan, Alev]
15, 64-66, 72, 75, 79-81, 84-
86, 89, 92, 132, 133, 136

Akmeşe 73

Aksungurlu bkz. Sungara

Çıkmazı

Alev (Usta) bkz. Armaş (dede)

Ali (Usta) 91

Ali Paşa dönemleri 68

Allah 48, 74, 108, 112, 133

Amerikalı 129

Anaradhiğutyun Ermeni Okulu
60

Ani [Bohçalyan] 130

Ani [Arman, Larosyan] 68, 80,
86, 132

Ankara 132

Ankine (yenge) [Tovmasyan]
15, 25, 27, 108-110, 134, 144

Ankine Sarkisyan 24

Annik Tüccaryan (Doktor) 24

Annitza (teyze) [Kocatoros] 68,
101

Antaram [Yenovkyan] 84

Apisogom [Gürses] 98

Apostol(aki) (*Mösyö*) 103, 115

Apraham (Mubayaacı) 136

Apraham [Cevahir] 133

Ara 121

Araksi (yaya) [Larosyan] 133

Araksi [Dişliyan] 133

Araksi [Yenovkyan] 84

Aram (Kibar, *gınkahayr*) 33, 121,
144

Ardaş(es) Larosyan (*dayday*,
enişte, tulumbacı) 33, 34,
121, 132, 146

Ardaşes Madatyan 24

Ardemis [Margosyan, Durmuş]
80

Arev (*Oryort*) [Luysbaronyan,
Özsoy] 134

Armaş (dede) [Donikyan, Alev]
72, 74-77, 79, 131

Armaş Kilisesi 74

Armaş Manastırı 72, 73

Armen (Hekimyan) 131, 133,
159

Armudan 135

Arnavut 35, 41, 42

Arşaguhi (Paluyan) 109

Arşaluys (yenge) [Yenovkyan,
Arman] 65, 85, 86, 132

* Dizinde yer alan şahısların soyadları, eğer ana metinde geçmemişse köşeli parantez içinde -Soyadı Kanunu'ndan önceki ve sonraki soyadı- sırasıyla verilmiştir. Kadınlar için, ulaşılabildiği ölçüde, kızlık soyadı ve evlilik soyadı da verilmeye çalışılmıştır.

Artin Sarmısaklıyan (Arabacı)
118

Arto (Paluyan) 109

Arto (Sarkisyan, Kibar) 24

Arto [Arman] 85

Arto [Tovmasyan] 17, 144

Asadur [Alev] 89

Asdvadzadzin 23, 66, 67, 121

Atanasiya 138

Atina 105

Avedis 121

Ayvasil (pidesi) 103

B

Bağdasar [İskenderyan,
Nayman] 42, 68

Bağdik Paluyan 109, 138

Bahçecik bkz. Bardizag

Bakırköy 24, 27, 28, 60, 96, 122,
147

Balımyan bkz. Şavarş Balımyan
Bardizag 131

Barkev Balımyan 48

Barnige [Elbiçer] 133

Baydzar (Hanım) [İskenderyan,
Nayman, Barın] 68, 133

Baydzar [Tahmizyan, Arel] 23,
145

Beco [Larosyan] 132

Bedo [Cevahir] 133

Bedros (büyük büyükbaba,
kâhya) [Donikyan] 72

Bedros (Deli, Usta, Ordinaryüs
Profesör) 112, 113, 137, 138,
145

Bedros (Mihlayıcı, *Müsü*,
Tovmasyan) 27, 30, 33, 36,
54, 110, 112, 116, 118, 128,
130, 135, 137, 138, 145

Bedros Amiryan (Aşçı) 135

Bercuhi [Kocatoros] 102

Berç 121

Berç Kamparosyan 137

Beykoz 21, 22

Bezmenler 110, 131

Birinci Dünya Savaşı 15

Bizans 25

Boğos (Sukiasyan, Çopur) 131,
136

Boğos-Bedros 23, 121, 122

Bulgaristan 129

Büyük Cuma 136

Büyük Perhiz 88, 121

Büyükçekmece 99

C

Can Yücel (Baba) 58, 59

Ç

Çamçıyanlar 136

Çankırı 100

Çarhapan Kilisesi 73

Çatalca(lı) 42, 65, 68, 69, 72,
75, 76, 79, 86, 87, 89, 91,
94, 96, 100

Çatalca Belediye Bahçesi 68

Çingeneler 68

Çorlu(lu) 2, 15-17, 64, 69, 72,
74, 75, 79, 84-88, 113, 118,
127-129, 133, 138, 159

Çuhacı Han 33, 34, 110, 114,
128, 136

D

Dadyan Okulu 60, 147

Dalko (Deli) 138

dayday 34

Der Zor 86, 87, 139

Diran (Dişliyan) 133

Diran 121

Dişlioğulları 86, 133

Dramahlar 68

Dzununt 23, 121

E

Efterpi (Madam) 109, 138

Eğya bkz. Yeğya

Eliz (Ardikyan, *Digin*) 134

Eliz (yaya) 134

Eliz Bohçalyan 134

Elmas (Hanım) [Cevahir] 133
Eminönü 115
Epros (Bahçecikli) [Nizamyân]
133
Eranuyi bkz Yeranuhi (Terzi)
Ermeni Kilisesi 18
Ermeni(ler) 19, 21, 25, 33, 58,
64, 68, 69, 75, 76
Ermenice 42, 69, 85, 119, 124,
131
Ermeniköy 69
Ermenistan 129
Ersinya 37-39
Erzincanlı 134
Eşkinöz 94
Everek 69

F

fasulya 44
fasulya plakisi 35
Fatih Sultan Mehmet 25
Fecriye (Hanım) [Yeke] 71
Ferhat Paşa bayırı 68
Ferhat Paşa suyu 69
Fizan 74
Florya 79
Fofa (Madam) 103, 115
Foto Hayat 96
Foto Turan 89
Foto Venüs 100
Frangül Levent 135, 136
Fransa 129
Fransızlar 104

G

Galatarya 108
Garbis (dayı, kocadayı)
[Yenovkyan, Arman] 68, 84-
86, 136
Garbis (Tovmasyan) 2, 25, 27,
36, 38, 108-110, 124, 127,
130, 144, 159
Gençağa Sokağı/Yokuşu 27, 103,
105, 113, 114, 142, 143
ginkahayr 33

ginkamayr 133
Gomidas (Rahip) [Soğomonyan]
137
Gülbahar (Hanım) [Erceyiş] 68,
69, 133
Gülünya [Tahmizyan, Arel,
Nayman] 23, 41, 42, 80, 145

Ğ

Ğazaros (Tovmasyan, Efendi,
Meyhaneci) 2, 35-38, 127,
128, 131, 146, 158

H

Habipler 68
Hacı Bekir 103, 115
Hacı Manav 109
Hacı Manol 109
Haçadur 122
Haçik (Güzel) 136
Haçik (Kocatoros) 98, 101
Haçik 122
Haçik Kılıçyan (Doktor) 159
Haço 122
Hadımköy 38
Hagop (Boğaç) 136
Hagop [Cevahir] 133
Hagop (Çavuşyan, balıkçı) 28
Hagop Mintzuri 58, 59, 135
Halide (Hanım) 114
Hamas(pür) (büyük büyükanne,
dudu) [Yenovkyan] 72-74
Hamiyet (Hanım) 114
Hampartzum Notası 24
Hampartzum yortusu 110
Hanumefendi Sokak 89
Harbiye 91
Harutyun 121
Hayg (Çavuşyan, Balıkçı) 27,
28, 138
Hayganuş [Yenovkyan] 84, 86
Hayganuş Kılıçyan 159
Hayguhi [Yenovkyan] 102
Hayk 121
Hayko [Larosyan] 132

Hayrmer 129
Hazarik (Ġazaros) Tovmasyan
 17, 24, 46, 130, 144
Herman Miskciyan (Doktor) 137
Hermans (Levent) 135
Hilmi (Çingene) 68
hingaman 23
Hırant (Sağır) [Simonyan,
 Ankaraoğlu] 138
Hırant 121
Hisus Kristos 135
Hovagim [Topalyan] 136
Hristo (Karabela) 138
Hristos anesti 107

I

İdris (Bey) 94
İlda [Kocatoros] 102
İmrahor Caddesi 103, 114, 143
İncil 136
İsa Mesih/Peygamber 121, 135
İsahag Büyükişman 138
İstanbul 18, 55, 69, 75, 76, 79,
 87, 89, 91, 104, 105, 118, 130
İstelyani (Madam) 103
İzmit 73

J

Jamanak 42, 68, 69
Jirayr (Paluyan) 109
Jirayr 121
Jirayr Çarkçı 138
Jirayr Kapriyelyan (Kordelacı)
 24, 138

K

Kalust (Çarkçı, *Sosgali*) 138
Kampana Kahvesi 133
Kanada 130
Kandilanafti (Balıkçı) 103
Kapalıçarşı 89, 110, 114, 134
Karagözyan 58
Karekin Khaçaduryan
 (Trabzonlu, Patrik) 136
Kayane (Luysbaronyan, Özsoy,
 yaya) 134, 135

Kayserili 134
Kazlıçeşme 36
Keğam 121
Keğam (*Gımkahayr*) 144
Keğam Tovmasyan 138
Keskinmadenli 132
Kevoke (büyükdayım)
 [Yenovkian, Arman] 84-86,
 133, 136
Kevoke (Yağupyan, Bilardo) 135,
 136
kharkhundzik 117
khıtum 25, 26
Kohar (Cemcem, Antikacıyan,
 Hanım, yaya) 132
Kosigin bkz. Satenik Amiryanyan-
 Ekmekciyan
Krikor (Dişliyan) 133
Krikor (enişte) [İskenderyan,
 Nayman] 33, 42, 122, 133,
 146
Krikor Lusavoriç 122
Kumkapı 24, 27, 130, 136
Kürt 129

L

Levon (Tenekeci) 138
Levon 121
Luiz [Luysbaronyan, Özsoy,
 Avakyan] 134
Luiz Tüccaryan 159
Lusi (yenge) [Kocatoros, Alev]
 80, 89, 99, 100
Lusig Sarmısaklıyan 159

M

Makaracılar 138
Makruhi [Kocatoros] 102
Mannig Kılıçyan 159
Mardik (amca) [Tovmasyan]
 127-129, 139, 140
Mardiros Balıkcıyan 137
Mardiros Nizamyanyan 131, 133
Mari (Alev, Tovmasyan) 27, 65,
 79, 89, 96, 103, 109, 111, 115,
 130, 135, 143, 146

Mari (Yozgatlı, yenge)
 [Yenovkyan, Garabedian] 133
 Markirit (Binnazların)
 [Yenovkyan, Arman] 133
 Marmara Denizi 26, 27, 51, 54
 Marsilya 133
 Maryam 122
 Masis Hoca (Kürkçügil) 46, 47
mayrik 112
 Meline [Tovmasyan, Bohçalyan,
 Mahçupyan] 17, 46, 108-113,
 130, 144
merelots 135, 143
midya 19
 Mıgır Ardikyan 134, 138
 Mıgırdiç 121
 Mısır 68
 Muazzez (Hanım) 114
 Muhallebici Hasan Sokak 88
 Muratlı 72, 75, 84, 86, 87
 Müslüman 68, 76

N
 Narlıkapı 23
 "Neydin güzelim" 130
 Nıvart (Yağupyan) 135
 Nıvart (yaya) 134
 Nıvart [Barın] 80
 Nıvart Kılıçyan 159
 Nurhan Bardizbanyan 136

O
 Ohannes (Kurukahveci, Müsü)
 [Bedikyan] 138
 Olimpos gazozu 104
 Osman Cemal Kaygılı 158
 Osmanlı 114

Ö
 Öjen (Kibar, *Gınkamayr*) 133,
 144
 Öjen (yaya) 109, 133

P
 Pakrat 121
Paregentan 23
 Partik Dişlioğlu (Çorbacı) 72,
 75, 84, 85
 Partuh (Alev, dayı) [Alev] 88,
 89, 91, 94, 96, 130, 136, 146
 Paskalidis (Doktor) 109
 Paskalya 25, 121, 143
 Patriyotlar 68
 Perşembepazarı 132
petaluda 69, 71
 Polikseni (Madam) 138
 Püzant 121

R
 Recep Ataman (Doktor) 24, 137
 Reşat Yeke (Bey) 71
 Rıza Alpyürek 94
 Rum(ca) 30, 35, 36, 103, 105
 Rupen [Erceyiş] 68
 Rupen Sevag 100

S
 Sadri Sema 158
 Sahag (Sağır, Mıhlayıcı) 33
 Sallanbaş bkz. Arşaluys (yenge)
 Samatya 25, 37, 51, 54, 55, 60,
 128
 Samatya SSK Hastanesi 34
sanahayr 138
 Sarkis (Tovmasyan, amca) 36,
 38, 128, 144
 Sarmısaklıyan ailesi 17, 127
 Satenik Amiryan-Ekmekciyan
 (*Digin*) 135
 Selanikliler 68
 Serço bkz. Sarkis
 Silivri 69, 75, 98-100
 Silva [Luysbaronyan, Özsoy,
 Pabuçyan] 134
 Silva [Gürses] 68
 Sirkeci 115
 Sirvart (yenge) [Eskicikaspar,
 Tovmasyan] 144

Sofik (hala) [Dişliyan] 133
 Sofik [Tovmasyan, yaya] 127
 Sofik [Tovmasyan] 15, 17, 144
 Sofya(lı) 104-106
 Sona (Paluyan) 109
 Sona [Kocatoros] 101
 Soyadı Kanunu 135
 "Söyleyemem derdimi kimseye,
 derman olmasın diye" 130
 Stavro (Usta) 91
 Sucuyanlar 136
 Sulumanastır 25, 37, 128
 Sungara Çıkmazı 108, 109
 Suriye 85
 Surp Asdvadzadzin Kilisesi 136
 Surp Garabed 23
 Surp Haç 122
 Surp Hagop 23, 121
 Surp Hovhannes 23, 121
 Surp Hovhannes Kilisesi 23
 Surp Kevork Kilisesi 25, 128
 Surp Krikor Lusavoriç 122
 Surp Nigoğayos Kilisesi (Beykoz)
 21, 22
 Surp Nigoğayos Kilisesi
 (Topkapı) 96
 Surp Pırgıç Ermeni Hastanesi
 36, 98, 110
 Surp Sarkis 23, 121
 Surpik (Kocatoros, yaya) 100,
 102, 132
 Surpik (Mike'nin) [Baharyan]
 132
 Süleyman (kalfa) 94
 Süleyman (Saka) 44

Ş

Şad darineru 107
 Şadvoryanlar 136
 Şahan Bohçalyan 33, 130, 136
 Şakaryanlar 136
 Şake (Foyacı, Taşevici) 33, 136
 Şam 84-87
 Şavarş (Mineci) 136
 Şavarş Balımyan (*Der, Kahana*)
 137

Şenlik Köyü 108
 Şişli 58, 91
 Şişli Ermeni Mezarlığı 91
 Şişli Yahudi Mezarlığı 91
 Şnork Kalustyan (Patrik) 21, 137

T

Takkeci 94, 95
 Taksim Belediye Gazinosu
 Bahçesi 60
 Takuhi (Sarmısaklıyan,
 Tovmasyan, Hanım, yaya) 2,
 15, 17, 23, 36-39, 42, 46, 57,
 58, 105, 109, 118, 127-130,
 132, 137, 140-145, 159
 Takuhi (Tovmasyan, torun) 17,
 143
 Takvor (Kocatoros) 98
 Tanrı 48, 50, 73, 74
 Tanyer [Yeke] 71
 Tarpinyan (*Kahana*) 137
 Tateos Dervoğormyacıyan (*Der,*
Kahana) 137
 Tateos-Partoğimeos 23, 121
 Tehcir 84, 85, 118, 132
 Tekirdağ(lı) 69, 75, 85, 99, 132
tıbir 24
 Tomos (Kel) 127, 138
 Topkapı 88, 89, 94-96, 100, 132
 Topuklu suyu 69
 Toros (Çorbacı, dede)
 [Kocatoros] 98-102, 121
 Torosyanlar 136
 Tovmasyan ailesi 143
 Trakya(lı) 116, 117
 Tülbentciyan (*Der, Kahana*) 137
 Türk(ler) 68, 129
 Türkçe 58

Ü

Üsküdarlı 33

V

Varaka Haç 137
varbed 59

Varlık Vergisi 37, 131, 146
Vartabed Yemeği 18
Vartan 121
Vartanants 121
Vartanants meydan muharebesi
121
Vartanuş [Luysbaronyan, Özsoy]
134
Varteni (dudu) 68
Vartuhi (yaya) 134

Y

Yanaki 103
Yani (Mezeci, Müsü) 138
Yedikule 2, 15, 17, 24, 27, 28,
30, 35, 36, 42, 51, 52, 54,
60, 88, 98, 103-105, 108, 110,
114, 115, 122, 131, 133, 134,
142, 143, 146, 158, 159
Yeğya (Dayı, kocadayı)
[Yenovkyan, Arman] 68, 84-
87, 136, 146
Yeni Gün 158
Yenovk [Yenovkyan, Arman]
65, 84, 85

Yeranuhi (Terzi) 68, 111
Yeşilköy 24
Yeşilköy Havaalanı 130
Yetvart (Kibar, Doktor) 144
Yetvart (Tovmasyan) 17, 46, 60,
103, 121, 122, 130, 144
Yıldız (*Khent*) 138
Yılmaz (Kimsesiz) 109, 138
20 sınıf ihtiyat askerlik 38, 94
Yorgo Zupan (Doktor) 24, 104-
106
Yorguli 103

Z

Zabel 68
Zadig 23, 25, 121, 135, 136, 143
Zaven Menzilciyan 138
Ziya (Usta) 91
Zohrap 121
Zoto (Bakkal) 138
Zuhal [Yeke] 71
Zupan (Madam) 104, 105

Dedem Ėazaros Tovmasyan'ın Yedikule Kale Kapısı'ndaki gazinosu literatürde de mütevazı yerini almıştır. Bu konuda Sadri Sema istibdat günlerinin “çakıntı yerleri” arasında Yedikule sur dışında Ėazaros'un *cermakçurhanesini* de sayar (*Eski İstanbul Hatıraları*, Kitabevi Yayınları, İstanbul, Eylül 2002, s. 269).

Osman Cemal Kaygılı da 1931'de *Yeni Gün* gazetesinde tefrika edilen “Yedikule'de Tramvay Yarışı” adlı gezi yazısında bu gazinodan anılarını aktarır (*Köşe Bucak İstanbul*, Selis Kitaplar, İstanbul, Eylül 2003, s. 122).

*

Ėazaros Tovmasyan'ın 20. yy başlarından 1940'lara kadar varlığını sürdüren gazinosunun yerinde artık yeller esiyor. Oraya hayat verenler de birer birer göçüp gittiler. Bize memleket özlemlerini ve hüznölü anılarını miras bıraktılar. Teselli olsun diye de mutfak kültürünü ve sofrı muhabbetini...



1935, Yedikule. Dedemin gazinosunun vazgeçilmez aşçısı, yemeklerin ve mezelerin ustası babaannem Çorlulu Takuhi Tovmasyan (oturan, soldan ikinci), gazinoda garsonluk yapan amcam Garbis Tovmasyan ve Takuhi hanımın Çorlulu hısımları:

Ayaktakiler, soldan: Garbis Tovmasyan, Armen Hekimyan (amcasının torunu), Nivart Kılıçyan (amcasının torunu, Dr. Haçik Kılıçyan'ın annesi), Luiz Tüccaryan (Nivart'ın kardeşinin karısı), Haçik Kılıçyan (daha sonra doktor, Nivart'ın oğlu).

Oturanlar, soldan: Mannig Kılıçyan (Nivart'ın kaynanası), Takuhi hanım, Hayganuş Kılıçyan (Mannig'in kızı), Lusig Sarmısaklıyan (amcasının kızı).

Սօֆրանըզ Շէն Օլսուն
նինէլերիմին մութֆաղրեսրաս
րամաղըմրա ազըըմրա գալանլար

Սեղաննիդ Շէն Ըլլայ

րաւրիկներուս խոհանոցէն
քիմքիս ու մըքիս
մէջ մնացածներ

խոհանոց-յիշարակ

Թրքերէն

Բ. րպագրութիւն
Դեկտեմբեր 2004, Սրանայուլ

Sofraniz Şen Olsun
ninelerimin mutfağımdan
damakımda, aklımda kalanlar

Cheer to Your Table

what has left in my palate
and in my mind
from my grannies' kitchens

cookbook-memoir

Turkish

2nd edition
December 2004, İstanbul

Kimi evde, yemek, yaşamak için yenir. Kimi evde, yemek için yaşanır. Bizim evde ise yemek, muhabbet olsun diye yenirdi. Sofra muhabbet için kurulur, yine muhabbetle kaldırılırdı.

Yediğimiz yemeklerin tariflerini yazma fikri, işte böyle bir yemek muhabbetinde doğdu. Bildiklerimi, pişirdiklerimi anlatacak-yazacak ve çocuklarıma miras bırakacaktım. Bu fikri tereddütsüz benimsedim. Sofra muhabbetlerimizi aynen yazacaktım. Yemek yemek gibi, yemek yapmak gibi, sofraya muhabbetlerimiz gibi, olağanüstü tat aldım bütün bunları yazarken.

Düğün-bayram sofralarımızın vazgeçilmezlerinden sıradan salatalara, tatlıdan tuzluya, etliden sütlüye, herhangi bir ayırım yapmadan, bir düzen kaygısı gütmeden, öylesine, içimden geldiği gibi yazdım.

Ne zeytinyağlılar-tereyağlılar diye bir ayırım yaptım, ne de Anadolu veya Trakya mutfağı diye bir başlık düşündüm, soframızdan resimler çizmeye çalıştım sadece.

Ne kadar Ermeni, ne kadar Rum, ne kadar Türk, ne kadar Arnavut, ne kadar Çerkez, ne kadar Patriyot, ne kadar Çingene yemekleri bunlar, bilmiyorum.

Ama bildiğim bir şey var; o da, bu yemekleri Çorlulu Akabi ve Takuhi yayalarımın, yani ninelerimden öğrenmiş olduğumdur.

Soframız hazır, buyurmaz mısınız?

