

eser tutel
şükür ki 'gurme'
dediklerinden
değilim





İÇİNDEKİLER

yalnız “batna cilâ” mıdır çorba? / 9
“bana ‘trança’ dediler, efendim!” / 23
dünden bugüne istanbul’da karın doyurmak / 41
ner’de o eski mis kokulu ekmekler / 61
ballar, börekler, maydanozlu köfteler / 79
şükür ki ‘gurme’ dediklerinden değilim / 95
mutfağımızdaki “azı karar, çoğu zarar” köşesi / 113
tatlı yiyelim... tatlı konuşalım... / 131

yalnız “batna cilâ” mıdır çorba?

Bakmayın siz alafranga evlerde çorbanın sofraya sonradan getirilmesine... Bizim soframızda, baş yemek değilse bile daima ilk yemektir çorba!

Çorbanın yaz-kış vazgeçilmez bir yeri vardır Türk mutfağında! Her zaman, her yerde fakirin yiyeceği, zenginin içeceği olan çorba, hele köylerde, sabahları gün doğarken çay niyetine içilir! Çorba, midemizi harekete geçirdiği için hem sindirimi kolaylaştırır hem de içimizi ısıtır. Midemizi cilalama-sı, gözlerimizin ferini arttırması da cabası! Bir yerde Fransızlar'ın öğleleri çorba içmediklerine rastladım. Ne diyeyim, şaşarım akl-ı perişanlarına!

Şaşılacak kadar çok çeşidi yapılı çorbanın Türk mutfağında: Çorba vardır, düğün evinde pişirilir. Minik minik doğranıp ince ince didilmiş etleri, unla, yoğurtla birarada karıştırarak... Çorba vardır, köylük yerde tarhana olarak tahta kaşıkla çevire çevire kaynatarak... Kimi çorba, işkem-benin tahta üstünde satırla kıyılmasıyla hazırlanır; sirkesi, sarmısağı esirgenmez... Kimi çorbada tel tel şehriye tavuk suyunda kaynatılır, limonu eksik edilmez... Sade suya yapılan çorbalara eskiden yumurtayı limonla karıştırıp çırparak bir güzel terbiye yapılırdı. Ya da sütlü, unlu, yoğurtlu bir terbiyeyle çorbanın lezzetine yeni lezzetler katılırdı.

Peki, ya içine kış sebzelerinin her çeşidinin karıştırıldığı o nefis sebze çorbası? İnanın, çorbaların en sağlıklısı, bence bu sebze çorbasıdır...

Hele hele bir yaştan sonra, her an kalbini dinleyip şekeriyle iyi geçinmek zorunda olanlar için...

Nasıl mı yapılır? Merak etmeyin, çok kolay! Üstelik de sudan ucuz! Bakın, ben elimden geldiğince anlatmaya çalışayım da, yemekten, tariften anlayanlar, zaten âlâsını bilirler ya, yine de yaparlar herhalde.

Zerzevatın her çeşidi bu çorbanın içinde!

Adı üstünde, sebze orbası, sebzeden yapılıyor ama türlü, çeşitli sebzelerden: Biraz ıspanak, yapraklarıyla iki üçük kereviz, iki havuç, bir yeralması, iki lahana yaprağı, küçük bir patates, orta boy bir kabak, bir sap pırasa, bir baş şalgam, bir tutam kara mercimek, mevsimine göre yeşil fasulya ve de bolca maydanoz... Ne bileyim, evde sebze türünden zevkinize uyan ne bulursanız doğrayıp doğrayıp koyun düdüklü tencerenizin içine...

Kerevizin kokusunu mu sevmiyorsunuz? Mecbur değilsiniz ki koymaya! şalgamın lezzeti mi size ters geliyor? Siz de doğramayın şalgamı sebze çorbasına! şöyle, koyu kıvamlı olmasını mı istiyorsunuz? Atın üstüne biraz piriñ ya da şehriye... Daha da mı lezzetli olsun diyorsunuz? Yeterince et ya da kemik suyu katın içine... Pek az yağ, biraz tuz, biraz biber... Oldu size nefis bir çorba işte! Ne barsaklara dokunur ne de midenize! Ne kalbinizi yorar, ne de karaciğerinizi! En iyisi, sade suyla pişirileni...

Pişirmesi, kolay olmasına çok kolay da, bu malzemeyi bir araya getirmek, yerine göre hem kolay, hem de pek değil! Geçenlerde bu bölük böşük malzemeyi marketten alayım dedim de daha için başında hata ettiğimi anladım. Tek bir kereviz ya da kabağı, iki tutamcık ıspanağı ya da pazıyı, daha ne bileyim iki lahana yaprağını market gibi bir yerde, tek tek

toplayıp tarttırmak, sonra da kasada fiyatını yazdırmak, olacak şey değil! Ama köşedeki sebzeziniz, aldıklarınıza daha uzaktan şöyle bir göz atsa bile, “Beyim şu kadar ver, yeter!” diyip işi bitiriveriyor.

Çorba çeşitleri saymakla bitmez!

Geçenlerde aklıma geldi, eskiden evlerimizde pişen çorba çeşitlerini bir kenara sıralayıvereyim dedim; bakın neleri buldum? Başta çorbaların kralı mercimek çorbası!.. Arkasından domatesli maydonuzlu pirinç çorbası... Derken hafif ekşi yayla çorbası... Yoğurt çorbası, un çorbası, şehriye çorbası, tarhana çorbası ve de ötekiler: Sebze, domates, patates, havuç, fasulye, taze bezelye, soğan, yayla ve de ezogelin çorbaları... Bunlar hep sebze ve bakliyatla yapılan çorbalar...

Bir de etli çorbalar var ki, onların da sayısı az değil: Mesela, düğün çorbası, et suyu, tavuk suyu, işkembe, paça çorbaları... Dahası, kuzu çorbası, köfteli çorba... Ve, daha çok beyaz etli balıklarla pişirilen balık çorbası... Ayrıca Rumelililer’in koparkoy çorbası ve de lakşa’sı gibi hamurlu çorbalar da var... Aklıma gelmeyip atladıklarım varsa, kusurum affola...

Ne zamandır çorbayı da kurutup toz haline getirdiler. Koy bir tencereye beş bardak su... Dök içine poşetteki kurutulmuş çorba tozunu... Kaynat ateşte beş on dakika... Olsun sana acele tarafından çorba! Çorba mı, çorba! Ama bu çorba fason çorba, sanal çorba! Sanki kimin umurunda!

Yemek kitaplarındaki kabaklı pirinç çorbası, fesleğenli çorba, kremalı kabak çorbası, patlıcanlı çorba, dolmalık biber çorbası, börülce çorbası, barbunya fasulyesi çorbası (*minestrone*), kuşkonmaz çorbası, ıspanak çorbası, bisküi çorbası, peynirli ekmek çorbası, beyin çorbası, kuzu ciğeri çorbası, dös

çorbası, gerdan çorbası, öktüz kuyruğu çorbası, midye çorbası, dahası: Yengeç çorbası! Birkaçı yabancı kökenli olan bu çorbaları, harcıâlem olmasalar da, yine de meraklısı için burada saymadan geçemedim.

Eskiden İstanbul lokantalarının hepsinde, öğle olsun, akşam olsun, muhakkak bir mercimek unu çorbası bulundurulurdu. Et suyu ya da kemik suyu karıştırılarak yapılan bu çorbanın üstüne küçük ekmekler yağda kızartılarak atılırdı. Pek az kızgın yağ da dökülürse, o çorba -sözün geliştirdiğinden içilmez olurdu. Ne zaman ki şehirde kebabçılar çoğalmaya başladı, kebab öncesi içilen ezogelin çorbası, sıradan esnaf lokantalarında da boygöstermeye başladı. Öyle ki, bir gün geldi, mercimek çorbası ortadan kalktı, onun yerine hep ezogelin yapılırdı. Bu arada da ezogelin çorbasının adı değişti, mercimek çorbası oldu. Şimdi lokantaya gidiyorum da, garsona mercimek çorbası içeceğimi söylüyorum, önüme gelen çorba bu nedenden ötürü hep ezogelin çorbası oluyor.

“Evladım bunu al, mercimek getir” desem, genç adamın, “Mercimek çorbası demediniz mi? Getirdim ya işte!” diye dikleneceğinden adım gibi eminim.

Çorbaların şahı işkembe çorbası!

Ne zaman çorba dense, aklıma ilk gelen nedense hep işkembe çorbası olur. Biri, “Çorbacıya gittim” diyorsa, anlayın ki gittiği yer bir işkembe çorbacıdır.

Kim ki, “İçkiyi biraz fazla kaçırdık, sabaha karşı çorba içtim de biraz kendime geldim!” diyorsa, bilin ki içtiği, yine işkembe çorbasıdır. Hem de öyle tencerede pişmiş meyaneli işkembe çorbası değil, düpedüz koca bir tahtanın üstünde taka tuka ince kıyım kıyılmış, “tam tekmi!” dediklerinden âlâ bir işkembe çorbası!

Eskiden İstanbul’da işkembe çorbacıları genellikle hep Hıristiyan Arnavutlar’dan olurdu. Üstelik de bunlar birbirleriyle akraba idiler. Gariptir, dükkânların hepsi de aynı tertipte olduklarından hepsi de az-çok birbirine benzerdi. Bizim Balıkpazarı’ndaki çorbacının adı İrakli Nova idi. Garip değil mi? Bakıyorum da, zamanla bunca şeyi unutmama rağmen her nedense onun adını unutmamışım! İki kenarı yuvarlak, kırmızıya boyalı tahta tabelanın üstündeki “İrakli Nova-İşkembeci” yazısı bile bugün hâlâ gözlerimin önünde...

Bu dükkânların kapısı sağda ya da solda değil de çoğunlukla hep ortada olurdu. İçeri girerken sağda, tezgâhın gerisinde çorba kazanı yer alırdı, solda da içinde kellelerin kızartıldığı meşhur tandır... Masalar mermerdi... Duvarda rutubetten yer yer kararmış aynalar, yerde de süpürülüp bir kenara yığılmış ıslak talaşlar...

Masaya oturdunuz mu, garson ayaklarını sürüyerek gelir, elindeki ıslak bezi mermer masada bir kere daha gezdirerek soran bakışlarını yüzünüze çevirirdi.

Gelenler öyle fazla müşkülpesent takımından değilse, “Çorba!” demekle yetinirlerdi.

“Duble mi?”

“Hayır tek! Sonra da yarım kelle ayıklat. İyi pişmişlerinden olsun!”

Garson girişteki işkembe kazanının arkasındaki ustaya doğru gider, “Çek bir çorba!” derdi.

Ama gelen bu işlerden biraz anlayan ve de yediğine içtiğine meraklı biriye, siparişi biraz daha ayrıntılı verirdi: “Kendi yağından, ince kıyım olsun! Sarmısğını, sirkesini getir, ben koyayım!” Ya da, “Ustaya söyle, damardan tuzlama istiyorum!” derdi.

Kimisi de peşin peşin şart koşardı: “Söyle ustaya, şirdenden yapsın!” diye...

Sirke, halis şarköy sirkesi... Sarmısaklar ise Kastamonu'dan

Damar dediği, işkembenin en kral yeri olan kalınca yeriydi ve bu parça gelişigüzeli işkembe parçaları gibi karmakarışık kıyılmaz, itina ile daha büyükçe parçalar halinde kesilerek kâseye konurdu. Daha da meraklı olanlar, damardan işkembeyi kuşbaşı kestirirler, önlerine kâseye değil de tabak içinde getirilmesini isterlerdi.

Sirke zaten kocaman bir şişede masada durup durmakta, Halis şarköy sirkesi... Tuz desen, kırmızı biber desen, yine önünde, masanın üstünde... Garson da sarmısağı -ki bazı çorbacıların sarmısakları özellikle Kastamonu'ndan getirttiklerini duyardım- içi su dolu bir kâseye rendelenmiş olarak önünüze getirdi mi, artık kendi çorbanı kendi elinle hazırlardın, zevkine göre, bildiğin gibi... şirden ise, sığırın, dört bölümden oluşan midesinin dördüncü ve son bölümüdür ve hayvanın yediği besin maddeleri burada son bir kez daha sindirilir. Herhalde değişik bir lezzeti olsa gerek ki, meraklıları çorbasının şirdenden yapılması için bu kadar ısrar ederlerdi.

50'li yılların başlarında, öğrencilik yıllarımızda bütün arkadaşlar sıkı bir Sait Faik hayranı kesilmişti. Geçenlerde, evde, hangi hikâyesinde olduğunu aradımsa da bulamadım: Hikâyenin kahramanı, yan sokaklardan çorba içmek üzere çıktığı Beyoğlu'nda, -büyük bir olasılıkla Balıkpazarı'ndaki dükkân olacak- işkembeciye girmeden önce bir limon alır, öyle girerdi içeri... Nedense herkes gibi sirkeyle içmez de, limon sıkarak içirdi işkembeciyi... Sait Faik, kahramanına çorbayı limonla içirir de, biz içemez miyiz sanki! O sıralarda Sait Faik'in bohem hayatına özenen bizler de, birkaç kere işkembe çorbasını limonla içecek olmuştuk da, limonlu işkembe ağzımıza ters geldiğinden yine dönmüştük sirkeyle içmeye...

Eskiden işkembecilerde yalnız çorbayla baş yenirdi. O zamanlar

işkembelerin hep kapının girişindeki kazanda pişirildiğini sanırdım. Sonradan bir gün iyice temizlenen işkembelerin önceden dükkânın girişinde bir yerde bir güzel pişirildiğini, sonradan getirilip kapının girişindeki kazana atıldığını öğrendim. Kazanın altındaki ocağa zaman zaman odun atılırdı ki, çorba soğumasın... Bir keresinde de sabun kalıbı büyüklüğünde dondurulmuş pembemsi renkteki bir yağ blokunu getirip “cumppp” diye kaynayan kazana attıklarını görmüştüm.

Meğer bu yağ kalıpları, işkembenin kendi yağymış. İşkembe aslında çok yağlı olduğundan, dükkânın arka tarafında kaynatılırken yağları iyice alınarak toplanmış. Sonra bunun ancak bir kısmı toz kırmızı biberle karıştırılarak kalıplar halinde dondurulur, kazana gerektiği kadarı atılmış. Benim gördüğüm o sabun kalıbı benzeri yağlar, işte bu yağlanmış.

Kimi müşteri, çorbasının yumurtalı olmasını isterdi. O zaman usta, mermer tezgâhın yanı başında duran yumurtalardan birini alır ve tek elinin parmaklarıyla alışkın bir hareketle ağzı bir karıştan daha büyükçe bir kepçenin içine kırıverirdi. Kepçeye biraz da işkembe suyundan alır, yumurtayla işkembe suyunu telle bir güzel çırpıp köpürtür, sonra da işkembeleri koyduğu kâsenin içine sıcak sıcak boşaltıverirdi.

Çorbayı içmek ne kadar zevkliyse, çorbanın hazırlanmasını seyretmek de o kadar zevkliydi. Ama benim için en hoş olanı, ustanın ıslak ıslak işkembe parçalarını, ortası zamanla oyulmuş bir tahtanın üstüne koyduktan sonra sağ elindeki enli bıçağıyla ince ince kıyarken çıkarttığı sesleri dinlemektir. Geniş bıçağın önce işkembeyle, sonra da tahtaya her inişinde çıkan ritmik ve tok seslere, sol elindeki maşayla da öyle bir eşlik ederdi ki, sanırsınız işkembe cide değilsiniz de, New York’un bir gece kulübünde Gene Krupa’dan bir davul solo dinlemektesiniz! Tak tak takatak! Şak dak şakadak! Tak! Tak! Tuk Tak!

Ustanın yanı başında iç içe konmuş kâseler, tabaklar zaten hazır dururdu. Hepsi de üzerinde kiminde çiçek resimleri, kiminde de ay-yıldızlı motifler bulunan porselen kâselerdi bunlar. Demokrat Parti iktidarının bunalım dolu günlerinde porselen tabaklar da piyasadan elini eteğini çektiği sıralarda, çalıştığım gazeteye gelen bir haber aynen şöyleydi:

ÇORBACI ESNAFI PORSELEN KÂSE İSTİYOR!

Çorbacılar, piyasada porselen kâse bulamadıklarından şikâyetçidirler. Çünkü toplantıda çorbalarını plâstik kâselere koymak zorunda kaldıklarından sağlıklı ve temiz çorba yapamadıklarını söylemişlerdir. Dediklerine göre, bu plâstik kâseler hem çorbanın çabucak soğumasına yolaçmakta hem de çabucak çizilerek mikrop yuvası haline gelmektedir. İşkembeciler, en kısa zamanda porselen kâse ve tabak ithal edilip kendilerine tahsis edilmesini istemişlerdir.

Gerçekten, o hay-huy arasında, porselen kâse ve tabak ithal edildi mi? Edildiyse karaborsaya düşmeden ihtiyaç sahibi çorbacıların ellerine geçti mi, bilemeyeceğim.

Ağız tadıyla kelle yemenin tek yolu

İşkembecilerde yenilen kelleler de kelleydi hani! Dört ya da beş koyun kellesi bir parmak kalınlığındaki bir şişe geçirilmiş olarak tandıra sallandırılmış olurdu. Müşteri baş istedi mi, usta kellelerin geçirildiği bu şişi tandırdan çıkararak alır, aralarından en iyi pişmiş olanı çekip çıkartılırdı. Kelleyi baş ve işaret parmaklarının arasına alarak şöyle bir sıktı mı, yılların tecrübesiyle hangisi iyi pişmiş, hangisi çiğ kalmış, şıp diye anlayıverirdi. Sonra satırla kellenin alınına vurup kemiğini kırar, başı ikiye ayırır; dili, gözü, beyni bozmadan çekip çıkarır, daha sonra da elleri yana yana yanakları ayıklamaya girişirdi.

Koyun başları yarım olarak ve de beyinsiz ayıklanırdı da, kuzu başları bütün olarak, beyniyle birlikte verilirdi. Kimi müşteri, “Gözü istemem!” derdi. Herhalde, hayvanın gözünün tabaktan dik dik kendisine bakmakta olduğunu mu düşünürdü ne? Başı bildiğiniz gibi tuzlar, dilediğiniz gibi üstüne bolca kekik serper, sonra da afiyetle yemeye koyulurdunuz. İşe bakın ki, günümüzde işkembecilerin çoğunda kellelerin tandırda kızartılmasından vazgeçildi. Bugün çoğu yerde başı önce bir güzel haşlıyorlar, sonra da şöyle bir ateşe göstererek biraz kızartıyorlar. Ner’de tandırdan çıkmış o eski cânım kızarmış dumanı tüten kelleler, ner’de şimdiki gelişigüzel haşlanmış sözde kelleler...

İşkembecilerde yalnız çorba içilir, bir de baş yenirdi dedim ya, bakmayın, bu çok eskidendi. Günümüz işkembecilerinde epey bir zamandan beri döner de var, ciğer tava da... Kokoreç de var, paça da... Zerde de var, pilav da... Sanki işkembeciye değil de eski konaklardan birinde sünnet yemeğine davetlisiniz!

İşkembecilerin bir özelliği de sabaha kadar açık olmalarıydı. Eve geç dönen gece kuşları bilirlerdi ki yol üstündeki işkembecilerden biri muhakkak açıktır ve burada o saatte bile pekâlâ karın doyurmak mümkündür! İki vardiya halinde çalışan garsonlar ve çorbacılar, aralıksız gece gündüz hizmet vermekte devam ederlerdi. Nasıl gazete idarehanelerinin kapısı 24 saat boyunca hiç kapanmazsa, çoğu işkembecilerinki de 24 saat boyunca kapanmazdı! Ne yapınlar, çorbacılık meşakkatli meslekti!

Elli yıl öncesinin ünlü çorbacıları

Çocukluğumda, hatta gençliğimde İstanbul’un hemen her semtinde bir çorbacı olduğunu hatırlıyorum. Bizim Balıkpazarı’ndaki, İngiliz Sarayı’ndan Balıkpazarı’na girdiğiniz zaman, sağda, francala fırını ile Üç

Yıldız şekercisinin karşısındaydı. Arada bir evde yemek olmadığı zamanlar bizimkiler elime büyükçe bir kap tutuşturarak çorba almak üzere acele işkembeciye koştururlardı.

“Babam selam söyledi... Dört çorba ile, iki de baş istiyor!” derdim işkembe kazanının başındaki yaşlı ustaya... Sonra da hemen ilave ederdim: “Kendi yağından olacak... Az sarmısaklı... Sirkesini de az koyacaksınız...”

Usta başını sallar, başlardı maşasıyla kazanın içinden seçip çıkardığı özel işkembe parçasını tahtanın üstünde taka tuka kıymaya... Kıydığı işkembeleri tahtanın üstüne yığılmış öteki işkembelere karıştırmaz, itibarlı müşterisinin evine elinden geldiğince meraklı işi bir çorba göndermek için özen gösterirdi.

“Haaaa” derdim birden aklıma gelince, “Başları kırım ama ayıklama-
yın... Biz evde kendimiz ayıklayacağız!” Niçin mi? Evde daha itinalı ayık-
landığı, en lezzetli yerleri atılmadığı için.

İstanbul’daki çorbacıların içinde en meşhurlarından biri Aksaray’daki Andon’un işkembeci dükkânıydı. Andon, Bulgar asıllıydı, ciddi, titiz, mesleğine düşkün biriydi. Yalnız semt halkı değil, daha uzak semtlerden de çorba içmeye gelenler olurdu dükkânına. Yaşlı bir İstanbul beyefendisi olan Enişte Bey’den dinledim, 1930’lu yılların ortalarına doğru, Pertevniyal’de okurken öğleleri karnını sık sık Andon’a giderek doyurmuş meğer. Hem de kaçta biliyor musunuz? Su, zaten ortadaki süra-
hiden bedava; ekmeği dahil 10 kuruşa!

Andon’a, o tarihlerde iç güç sahibi kimseler, öğrenciler, pazar esnafı ve de bu arada keşler de gelirmiş! Evet keşler, yani körkütük sarhoş olup da hâlâ ayılamamış berduşlar! Beraberlerinde getirdikleri dinamit gibi acı küçücük kırmızı biberleri ufalayıp ufalayıp çorbaya dökerler, sonra da ağızla-

rı yana yana çala kaşık çorbayı içmeye koyulurlarmış. Çoğu da daha ucuz olsun diye ortadaki dört şak kesilmiş ekmeklerden almaz, koyunlarında getirdikleri kuru ekmek parçalarını çıkarır, onları doğrarlarmış çorbalarının içine. Bizim bir tekini bile ufalayıp çorbaya serpemeyeceğimiz kadar acı olan bu biberleri boca ettikleri çorbayı öyle bir iştahla mideye indirirlermiş ki, içerdeki neredeyse çorbalarını bırakıp merakla onları izlerlermiş.

Bu Andon'un -sanki bakanmış, müsteşarmış gibi- bir de koruması varmış. Arada bir gelip çorbasını içen Ethem adlı bu zarif, uzun boylu, beyaz tenli, mavi gözlü Boşnak asıllı genç, aynı zamanda Yenikapı'da tren hattının yanı başındaki kahveyi işleten Çakır'ın da korumasıymış. Kıyıdaki odun depolarının hemen önünde yeralan bu kahve sonraları el değiştirmiş, Çakıl adıyla, Zeki'lerin, Behiye'lerin, Emel Sayın'ların sahne aldığı çok ünlü bir çalgılı gazino olup çıkmıştı. Patronlarını ite, uğursuza, haraç almak için gelip gidenlere karşı koruyan bu gencecik adam bir gün bir cinayete kurban gitmiş; Aksaray'da bıçaklanarak öldürülmüş!

Andon'un dükkânını günümüzün gençlerine tarif etmek pek kolay değil. Dükkânın bulunduğu kesim Aksaray Meydanı yeni baştan düzenlenirken ortadan kaldırıldığı için, günümüzde caddenin ortasında kalmış. Sanıyorum, bugünkü yeraltı geçidinin bulunduğu bir yerde olsa gerek. Andon'un oğlu, babasının mesleğini yine Aksaray'da çarşı içindeki dükkânında sürdürüyor... O dükkânda yine çorbalar içiliyor, yine başlar yeniyor...

Kaynar çorba başından aşağıya dökülünce!

İstanbul'un tanınmış çorbacılarından bir başkası da, Necati Bey Caddesi'nde, Rihtım'a uzanan Ağaç Tulumba Sokağı'nın köşesindeki Karaköy İşkembecisi'ydi. Onun da masaları mermerdi ama dükkân iki katlıydı. Bir

gün çorbamı içerken, garson, üstünden dumanı tüten duble çorba kâsesini kazara karşımdaki adamcağızın başından aşağıya dökmüştü de, yüzü gözü haşlanan adamcağızın acıyla nasıl haykırdığı hâlâ kulaklarımdadır. 1950'lerin başlarında Karaköy'deki bu işkembeciden, çorba-çeyrek ekmek-yarım baş ve de su, 90 kuruşa çıktığımı bugün gibi hatırlıyorum.

Taksim'deki çorbacı Fransız Konsolosluğu'nun karşıusunda, Sultanahmet'teki de Sirkeci'den doğru gelen tramvayın Ayasofya'nın karşıusunda dik bir virajı alarak başını Divanyolu'na çevirdiği yerdeydi. Kumkapı gibi, Bakırköy gibi meyhanelerin sıralandığı yerlerde de çorbacı olmaz mı hiç! Vardı elbette! Kumkapı'daki, istasyona uzanan caddedeydi; Bakırköy'deki de, istasyondan çıkıp denize doğru yürürken İstanbul Caddesi'nin üstünde...

Divanyolu'ndaki gibi, Şişli'deki Zümrüt gibi, sağdaki, soldaki, kıyıdaki, köşedeki çorbacılar son yirmi yılda birer ikişer kapanıp gittiler. Tabii ki köftecilerin, büfecilerin, "fast food" tarzı ayaküstü karın doyurulan yerlerin çoğalmasa, hele hele kebabçılarının, ocakbaşı restoran(t)larının (!) mantar gibi bitmeleri yüzünden! Bu furyada yakın zamana kadar ayakta kalabilenler ancak Beyoğlu'nda Büyükparmakkapı Sokağı'ndaki Lâle gibi, Taksim'de Zambak Sokak'taki Zühal gibi büyük ve lüks işkembeciler oldu.

Bu iki işkembe salonu, önce Lâle, sonra da Zühal, çorbacılık alanında gerçekten büyük hamleler yaptılar. Nasıl mı? Büyük salonlarını şıkır şıkır ışıklar, karşılıklı aynalar, zarif masalar ve iskemlelerle dekore ettikten başka garsonlarına papyon kravat ve siyah ceket-pantolon giydirerek! Böylece Beyoğlu halkını sinemadan, tiyatrodan ya da kulüplerden, barlardan çıktıktan sonra işkembeciye sokmayı başarmışlardı. Bu arada Çiçek Pasajı'nın karşıusunda ve Balıkpazarı'nda, Sahne Sokak'ta birer büyük salon daha açıldıysa da bunlar da bir süre sonra kapanmaktan kendilerini kurtaramadılar. Dolapdere'deki Apik İşkembe Salonu ise değişik havasıyla,

özellikle arabalarıyla gelen gececilere, ilerlemiş saatlere kadar hizmet vermekte devam ediyor. Beşiktaş çarşısında, balıkçıların hemen karşısındaki Akkoyun çorba salonu gibi...

Eskiden evlerde de işkembe çorbası yapılırdı ama bu çorba çarşı çorbası gibi olmaz, meyaneli, suyuna un karıştırılmış ve de terbiye edilmiş ev çorbaları olurdu. Tıpkı günümüzde, birçok lokantada, aşçıda pişirildiği gibi... Annemin evde zaman zaman işkembe çorbası ya da işkembeli nohut pişirdiğini çok iyi hatırlıyorum. O zamanlar ciğercilerde işkembeler bugünkü gibi iyice temizlenmediği için olsa gerek, işkembenin yıkanıp fırçalanması hayli uzun zaman alır, pişirilmesi de çok eziyetli olurdu. Dahası, işkembe kokusu eve öyle bir sinerdi ki, istediğiniz kadar pencereleri açarak odaları, mutfağı havalandırın; hatta mangalda, havagazında birbiri ardınca tütsüler yakın, işkembenin o kendine mahsus kokusu günlerce evden bir türlü çıkmak bilmezdi.

Geçenlerde, Yeniköy'de iskelenin oracıktaki bir köftecide karın doyuracaktım ki, camında her gün işkembe çorbası bulunduğunu okuyunca önce bir çorba içeyim, dedim. Dedim de, çorbadaki lastik gibi sert ve de pişmemiş işkembe parçalarını bir türlü çiğnemeyi beceremedim. Başımı işkembe çiğneyen kediler gibi yana yatırarak zorlandığımı farkedince de vazgeçip kaşık kaşık suyunu içmekle yetindim.

Dükkân sahibi hem mutfağı idare ediyor, hem garsonluk yapıyor, hem de hesabı topluyordu. Bir ara kalkacağıma yakın kulağına doğru, "Usta, çorba lezzetli olmuş ama sanırım işkembeleri biraz diri kalmış..." diyecek oldum.

Adamcağız, ağlamaklı, "Biliyorum Beyefendi!" diyerek yakındı. "Ne yapayım, gençler şimdi çok az pişmişinden hoşlanıyorlar."

"Nasıl yani?"

"Yani, işkembeleri gırç gırç çiğnemek istiyorlar!" demez mi!