

**1900'lerden Günümüze
Selanik'ten İzmir'e
Damađımdaki Tat**

Siren Tahtakıran



İÇİNDEKİLER

teşekkür / 7

1900'lerin selanik'inden günümüz izmir'ine... / 11

selanik günleri... / 15

istanbul yılları... / 20

melih dayı / 22

selanikli kadınların izmir yılları... / 24

saklı defteri elimize aldığımız günden bugüne... / 27

ayşe hanım *prustela*'sını kuşanmış / 29

kuru erzak / 29

pastırmalı sufle / 30 zerde / 32

pirinci kullandık, gelelim makarnaya / 33

fırın makarna / 34 cevizli makarna / 35 kıymalı fırın makarna / 36

makarna pastası / 36

yaz geliyor, taze sebzeler, meyveler / 37

pabucaki / 38 etli yarma dolması, patlıcanlı / 40

peynirli patlıcanlı tarator / 41 etli domates dolması / 42

yaz sebzelerinden başladık, yaz telaşlarıyla devam edelim... / 43

sebzeleri pişirelim / 44

etli banya / 45 güveçte koruklu banya / 45

yaz meyveleri ile neler neler... / 46

anneannem usulü vişne şerbeti / 46 eski zaman reçeli / 46 ingiliz marmeladi / 48

kayış reçeli / 48

hamur işi az ama... / 50

baklavalık yufkadan kıymalı börek / 50 patlıcanlı pide / 50

peynirli poğaç (pide) / 52

ayvalar olgunlaşmaya başladı, sonbahar... / 53

ayva tatlısı / 54 ayva şekerlemesi / 54

köz köz kestane / 56

kestane kulesi / 56 anasonlu peksimet / 58

kış geldi kapıya... / 60

marul yahnisi / 61 etli iç bakla / 62

köfteler top top, parmak parmak / 63

patlıcanlı köfte / 64 pirinçli köfte / 66 terbiyeli köfte / 67

ıspanak köftesi / 68 beyin köftesi / 69

tavuk, sucuk, sakatat, tatta ağır tabaklar... / 70

erikli piliç / 70 sucuk / 71 ciğer sarması / 72 cevizli ciğer / 72

elbasan tava / 74 cotelette (kuzu pizrolası) pane / 74

etlerden sebzelere... / 75

kırmızı lahanası / 75 ıspanak kayganası / 76 ıspanak püresi / 76
zeytinyağlı bezelyeli enginar / 77 kaşarlı enginar / 78 tüy beyaz / 79
alaybey pilavı / 80 ekşi aş / 82 soğan yahnisi / 84

misafir var yemeğe dostlar... / 85

mayonezli levrek / 85 cevizli kefal / 86 çirozlu meze / 86
burbonya usulü yumurta / 87 sugata / 87

sofrayı toplayın, tatlıyı getiriyorum... / 88

omlet konfitür / 88 trigona / 90 yağlı ballı / 92 bademli sufle / 92
hurma tatlısı / 93 süt kayganası / 94 veretika / 95 diş buğdayı / 96

tatlılar - tuzlular yemek üzerine misafire, bayramlarda, seyranlarda... / 97

tariflerin malzeme ölçülerini çevirirken esas alınan ölçüler / 99

hazırlık ve yapım aşaması için faydalı yöntemler / 101

haydi un, şeker, tereyağ, yumurtalar çıksın tezgâha... / 104

bisküvi - tarçınlı kurabiye / 104 şekerli halkalar / 105 ikiz küçük pastalar / 106
halkalar / 108 savoyard - kedi dili bisküvisi / 109 saadet kapısı bisküvisi / 110
bademli bisküviler / 111 bademli makaron / 112 peksimet / 114
kaşarlı bisküvi / 115 baton sale / 116 baton sale (evelyne zacharie) / 117
peynirli bisküvi / 118 pandispanya / 120 marbre / 121
siyah beyaz pasta / 122 bresilien (brezilya) pastası / 124 kahyi / 125
zinza / 126 bonding / 127 baba (1) / 128 baba (2) / 130 susam helvası / 132
portakal kompostosu / 133 kadın göbeği / 134 tart / 135
kestaneli puding / 136 kestaneli pasta / 137
badem ezmesi - *pate aux amandes* / 138 bademli pasta (1) / 139
bademli pasta (2) / 140 üzümlü kek / 141 fındıklı pasta / 142
elmalı pasta / 144 cevizli turta (1) / 146 cevizli kek (aliye hala) / 147
cevizli turta (2) / 148 pasta ballı / 150 pasta / 152 üst çikolata / 153
çikolatalı pasta / 154 çikolatalı turta / 156

defterin son sayfaları... / 157

Carandoum Bonnet

3

- 100 grs huile de sésame
1 verre sucre
70 " beurre
1 " la - grande
3 cuillères carbonat ammonia
1 oke farine

Biscuits

- 1/2 verre beurre
1 verre sucre
1 oke farine
2 grandes cuillères cannelle
1 paquet Baking
1/2 verre d'eau bouillie avec le
cendre. Kullin ou
faire les biscuits et les
frapper dans le moule

1900'lerin Selanik'inden Günümüz İzmir'ine...

Bir öyküdür hayatlar; kimi kısa, kimi uzun... Yaşayan bilir heyecanını, dinlemek ise ayrı bir haz...

Mis gibi tereyağı ve şeker kokan kitabımızın öyküsü bir yaz günü başladı. Hanımlar sohbet ederken, eninde sonunda konu, yemek tariflerine gelir ya... İşte böyle bir ortamda, sohbet gitti, eskilere dayandı... Annem başladı anlatmaya, bizler daldık hayallere...

Anneannem Güzin Hanım'ın kahverengi deri kapağı yırtılmış, numaralı sayfaları sararmış bir yemek defteri vardı. Kendisine daha pratik geldiği için Fransızca yazmış, dolmakalemin izleri sayfanın arkasına geçmesin diye de, kâğıdın sadece bir yüzünü kullanmış. Anne evinde de sevilerek yenen, sofralarında ikram edilen lezzetleri annesi Ayşe Hanım söylemiş, evin genç kızı Güzin Hanım yazmış.

Evlenince, elinin altında olsun ve rahatça yapabilsin diye...

İşte birlikte bu defteri koklayacağız, tarifleri paylaşacağız. Daha ileri gidip Ayşe Hanım'ın tel dolabının içine saklanıp yemeklerini nasıl yaptığına da bakacağız ama hemen olmaz ki... Onları nebze hissetmeden, 1900'lü yılların başındaki Selanik'i biraz olsun duyumsamadan, o tatlar kolay hissedilemez ki... Ayşe Hanım'ın mutfağının gizli misafiri olmadan önce, Selanik yıllarına şöyle bir uzanalım...

Makedonya'nın başkenti Selanik, İzmir gibi canlı bir liman şehri. Osmanlı egemenliğinde olmasına rağmen oldukça kozmopolit... On yedinci yüzyılda İspanya'dan sürgün edildikten sonra Osmanlı hükümeti tarafından Selanik'e yerleştirilen yaklaşık 80.000 Yahudi, 60.000 civarında Türk, 30.000 Hıristiyan (İtalyan, Fransız, Alman, Hollandalı ve az miktarda İngiliz) bu kentte barınıyor. Makedonya kökenlilerin nüfusu ise sadece 15.000... Yahudi nüfusun çokluğu nedeniyle Selanik kenti, "Batı'nın İsrail'i" ya da "İsrail'in Anası" gibi isimlerle de anılmış. Yahudi camiası içinden Sabetay Sevi taraftarlarının 17. yüzyıl sonlarında Müslümanlığa geçmesiyle iki dinin harmanını yaşayan aydın bir etnik topluluk oluşmuş. Doğal olarak kültürler iç içe geçmiş, kaynaşmış, birbirinden etkilenmiş.



Şimdi gözünüzün önüne şöyle bir getirmeye çalışın; Ege Denizi'nin kuzeyinde gizli bir körfez ve kıyı boyunca uzanan bir yerleşim... Denizi arkanıza aldığınızda, önünüzdeki tepede Selanik Kalesi yükseliyor. Kaleden aşağıya doğru indikçe de yerleşim yayılıyor. Yükseklerde Makedon ve Ermeni nüfus, aşağılara doğru Türk ve Yahudi mahalleleri bulunmakta. İki katlı, cumbalı, iç avlulu ahşap evler tamamlıyor manzarayı. Çok sayıdaki çıkmaz sokaklarıyla tipik bir Osmanlı yerleşimi... Kıyıda ise hareketli bir liman var. Limana yakın sahil boyunca da ürünlerin depolanması,



Selanik, 19. yüzyıl (anonim).

ihracata hazır duruma getirilmesi için tütün antrepoları ve işletmeler yer alıyor. Kıyının limandan uzak köşesinde, zamanında Yeniçeri zindanı olarak kullanılmış, sonradan Yunanların beyaza boyadığı, şimdinin Beyaz Kulesi'nin etrafındaysa şehrin ticaretinde söz sahibi ailelerin, varlıklı kesimin evleri, yalıları var.

Burası Yalılar Mahallesi... İşletmelerine ulaşım ve kontrol kolaylığı olsun diye, başta tütün ticaretiyle uğraşan şirket sahipleri ve yöneticiler, bugün Vasillissis Olgas Bulvarı olan yerde, geniş bahçeli evlerde yaşıyorlar. O dönemin eğitimli Türk nüfusu da, genellikle bürokrat, yönetici ve memur olarak görev yapıyor. Selanik ticaretin zenginleştirdiği, sokaklarında şık insanların dolaştığı, hemen herkesin Fransızca konuştuğu, Osmanlı egemenliğinde tam bir Avrupa şehri... Günümüzden 120 yıl önce, böyle renkli bir kültür kenti Selanik...



مواصات هاپون كوني حريت ميدانده خلقك اژدحامی

La foule à la place de la liberté au jour de l'arrivée de S. M. I. le Sultan.

Savaş öncesi, Selanik (anonim).

Ayşe Hanım *Prustela*'sını* Kuşanmış

Ailemin hayat öyküsünü sizlerle paylaşıırken, o yıllardaki Selanik kentinin kendine has dokusunu bir nebze olsun hissetmenizi istedim... Çünkü ilerleyen sayfalarda karşılaşacağımız lezzetler, tatlısıyla tuzlusuyla bütünüyle Selanik mutfağı değil, Türk mutfağı da değil; Ayşe Tokay'ın mutfağı... İçinde o yıllarda Selanik'te yaşayan farklı kültürlerin esintileri var. Bizim mutfağımız da Selanik gibi kozmopolit... Ayşe ve Güzin hanımlar da, hem Türk hem de oldukça alafranga...

Başlarda size verdiğim sözü unutmadım. Ayşe Hanım'ın tel dolabında misafir edecektim sizleri. İşte şimdi tam zamanı... Birlikte girelim mutfağa ama sessizce... Ayşe Hanım ufak tefek endamıyla evin içinde koştururken, biz onun mutfağını gezmeye başlayalım. O gelinceye kadar bakır tencerelerle, tahta kaşıklarla, porselen kaplarla, değirmenlerle biraz fısıldaşalım...

KURU ERZAK

Ayşe Hanım'ın mutfağının raflarında kuru baharat olarak sadece tuz, karabiber, kimyon, karanfil, tarçın ve sakız var. Acı sevmezmiş bizimkiler, o yüzden kırmızıbiber yok mesela... Bulguru da bilmezler, her daim beyaz pirinç pilavı pişirirlermiş. Bol tereyağ ve tel şehriyeyle kavurarak. Pilavın olmazsa olmazı ise et ya da tavuk suyu.

Kuru bakliyat nadiren kullanılır, eğer evde taze sebze yoksa, o günü geçirmek için pişirilirmiş. Kemikli kuzu etiyle yapılmış nohut, yanında zerde ve beyaz pirinç pilavıyla sunulmuş. Kuru fasulye etli tercih edilmesine rağmen piyazı da bolca yapılır, eğer o gün sade pişirilmişse, yanında pastırmalı sufleye birlikte servis edilirmiş.

* *prustela* (lat.)= önlük

PASTIRMALI SUFLE

2 yemek kaşığı tereyağı

2 bardak su

1 bardak un

4 yumurta

150 g pastırma

Sıvı yağ, kızartma için

1 çay kaşığı tuz

Tencerede tereyağı, su ve tuz kaynatıldıktan sonra elenmiş un ilave edilir, 5 dakika karıştırarak pişirilir. Altı kapanır, 5 dakika ılınması için beklenir.

Yumurtaların sarısı tek tek ılık unlu karışımla birleştirilir.

Pastırmalar da küçük parçalar hâlinde kesilip karışıma katılır.

Ayrı yerde kar hâline getirilmiş yumurta akları da en son, unlu karışıma tahta kaşık yardımıyla havalandırarak sindirmeden ilave edilir.

Tavada, yağ iyice kızdırıldıktan sonra, 3 santim çapında top yapılmış karışım derin kızgın yağda kızartılır ya da porsiyonluk sufle kaplarında önceden 200° C ısıtılmış fırında pişirilir.

Sıcak servis yapılır.



Bizler sufle denince çikolatalı, nadiren de peynir sufle yapıyoruz. Ayşe Hanım'ın pastırmalı, ileride paylaşacağım bademli suflesi gibi, sizler de kendi suflelerinizi yaratabilirsiniz.





ZERDE

1 bardak piriñç

1 bardak toz şeker

¼ çay kaşığı toz safran

Yarım bardak süt

3 bardak su

1 yemek kaşığı gül suyu

Gülsuyu dışında bütün malzemeler birlikte tencereye alınarak, aşure kıvamında pişirilir. Altını kapatmaya yakın gül suyu eklenir.

Soğuduktan sonra etli nohut ve pilavın yanında servis yapılır.



Bu tarifi ilk okuduğumda piriñç pilavının yanında ya da arkasından, ikinci bir piriñçli tarifi servis edilmesi fikrini açıkçası garipsedim. Ancak safran, şeker ve gül suyunun farklı tatları ve kokularıyla o kadar değışik ki... Günümüzden 100 yıl önce, damak tatlarındaki denge beni şaşırttı. Biraz değışiklikten yanaysanız, safran yerine zerdeçal, gül suyu yerine de üzüm suyu kullanabilirsiniz.

