

**ayşe kilimci**  
**meğer mutfak**  
**bir masalmış**



## İÇİNDEKİLER

### Önsöz / 7

### kardeş sofralar / 9

mahallemizin mutfağı / 9 kalbi mayalandıran üçlü / 14  
mariya ile bizim fatma'nımın hünerleri / 19 dersim dört dağ içinde / 23  
çukurova dokungeç'i... / 27 ağır ve görkemli sanat: antakya / 31  
izmirli mutfaklara tanıklığımdır / 38 izmir deyince aklıma... / 41  
ayyalık'ta tadılanlar / 46 nesini söyleyim caanım efendimm... / 50

### başrollerde peynir-ekmek-çay / 55

başrollerde kirlihanım / 55 ince bellide demli çay... / 59  
sofralar mofralar açılmasın aralar / 64 ekmeğin ağacı / 67  
sınıf farkını silen gevrek / 72

### sac tava gelir, biter hamur insan tava gelir, biter ömür / 75

hayatlarımızın kimliği kokular... / 75 okul önleri seyran yerleri / 85  
çukurova tatları / 92 eliyin artığı... / 101  
karşı masadan gönderdiler hanfendi... / 106 üzümün "ş" hâli... / 109  
üzümün yüz ekşittiğidir... / 116

### anadolu denen şölen sofrası / 119

geçmiş zaman sofraları / 119 mutfakların esas kızları, esas oğlanları / 124  
esirgeyen sofralar / 128 hızır'ın kamçısı, yokarmehle'nin sofrası... / 134  
belleğin yastıkaltı / 139 yas evi mutfağı / 145  
namrun ve yiten yayla kültürümüz / 149 şan şöhretsiz aşlar / 154  
herkese açık sofralar, nam-ı diğer halil ibrahim sofraları / 161

### sonsöz / 167

# kardeş sofralar

## mahallemizin mutfağı

İzmir, Eşrefpaşa'daki mahallemiz her ırk ve kültürden insanın bir arada yaşadığı şenlikli bir mahalleydi. O zamanlar varoştı, artık şehrin orta yeri.

Büyük çoğunluk Girit göçmeniydi; Rum, Ermeni, Arap, Yahudi de vardı. Doğulu yurttaşlar altmıştan sonra geldi. Ama bizim oralar çoktan asfaltlanmış, otobüs konmuş, sınıf atlamıştı. Onlar başka tepelerine gittiler İzmir'in.

Bilmem, öteki mahalleler de bizimki kadar şenlikli miydi?

Teyzelerimin kocaları Girit göçmeniydi, biri asillerinden olurdu, biri işçilerinden. Biz her ikisini de çok severdik. Asil olan tiyatro sanatçısıydı, Kemal Dirim. Ötekisi bizim aslan eniştemiz, dökümcü Hüseyin Usta. Deniz ürünleri ve Girit yemeklerine elimizi o düşürdü, üşenmeden anlattı. Bizim nünük ya da salyangoz dediğimize onlar "hohlus" derdi, ben uzun süre bunun, biz anlamayalım diye uydurulmuş bir ad olduğunu sanıyordum, sevgili Gökçen Adar'dan öğrendim ki doğruymuş. Eniştemin her öğrettiğini öğrendim, tattım, yalnız hohlusu ağızıma koymadım, belki ananeme öykündüğümdendir. Enişte, "O hayvan en temiz hayvandır, yağmurda yıkanmış, ot yer bir kere" dediyse de inandıramadı beni. Bazısı salyangoz kabuğunu toprağa gömermiş; Adar da babaannesinin kabukları havanda dövdüğünü yazıyor. Demek konu komşu anlamasın, göçmenler ötelenmesin diye yaparlarmış bunu. Ama eniştem göğsünü gere gere söyler, herkese ikram ederdi. Yağmur sonrası ıslak otların arasından topladığı salyangozların kart ya da küçüklerini ayırır, diğerlerini kapaklı, üstüne hava deliği açılmış karton kutuda kepekle besleyip temizlenmelerini, renklerinin açılmasını sağlardı.

Domatesli yahnisini pişirirdi ya da tereyağla kavurur, bulgur pilavına katardı, hatta bulgur pilavını kuru brlceyle (bgrkara) zeytinyağlı yapar, bizimkileri de katıp çiğ zeytinyağı koyup silkelerdi. Ilık ılık yenirdi. Bunun adı meyhane pilavıymış, hohluslu meyhane pilavı. Ananem yüzünü eksitirdi, hem mübarek pilavın adı meyhane, (tövbe deyin diye ıkışırđı) hem içinde gavur bcs nnk var. Hiç tatmadım, yıllar sonra Fransa'ya gittiğimde gösterişli bir lokantada kabukları parlatılmış, tereyağla fırınlanmış salyangozları görünce, eski bir tanışı görmüş gibi oldum, keşke eniştem yaparken tadına bakaymışım diye hayıflandım ama Fransa'da ikram edileni de yiyemedim. Ben bu salyangoz içine Fransız kaldım anlayacağınız.

şimdi Ayyvalıklı dostlar, ille de balıki dostlar, tattırmak istiyorlar, üstelik izvinyalı yaparmış onlar, yabancı kuşkonmazlı...

İnsanoğlu tuhaf, SS kampı misali çiftliklerde yetişen paası şeyli tavuğu yer de, bu güzelim temiz ve eti tatlı nnğe burun kıvrırır işte böyle...

Bir de yumurtalı bir taam vardı, bu biçimde hazırlanan iki tür yemek yapardı ananem. İlki, "aside" ama hani o saray usul acılı ve etli bamyalı olan aside değil, bu farklı. Özel günlerin geceleri yapılırdı, kandil gibi, arife günü gibi. Bakır büyük bir tencerede, az tuzlu suya unu serpe serpe ve karıştırarak pişirilir, bir bakır siniye alınıp ılıyınca kümbet edilirdi. Tamamen soğuyunca da ortası havuz gibi oyulur, içine tereyağ doldurulur. Ne kadar ılısa da hamurun ısısı yağı eritir, bir topak koparırsın, tereyağa bandırıp kenarda bir çanak içinde duran bala bulayıp yersin.

Bir de bunun yemek türü var, onun adı "bezin". Hamur aynı biçimde hazırlanıyor. Et, soğanla kavrulup salçalı, nohutlu, patatesli bir yahni pişiriliyor. Ayrı bir yerde de kabuklu yumurtalar suda haşlanıyor. Pişen katı yumurtalar soyulup hazır ediliyor. Etli yemekten kepçe kepçe alınıp hamur kümbetin iyice derin açılan orta çukuruna dolduruluyor. Yumurtalar da üstüne konuyor. Yemeğin koyuca suyu kepçeyle akıtılıyor, bu görüntü hamura ayrı bir görkem, güzellik katıyor. Hamur, aside yemeğinde olduğu gibi gene koparılıyor, bu kez yumurta öbür elle alınıp et de hamurlu elle tutulup yeniyor.

Ananem birçok yemeği buharda pişirirdi. İrmik, kalın ve ince tür alınır,

elek altı bulgur tozu ve un da arada bir irmiğe harç edilerek, ılık tuzlu suyla, tahta tekne de kuskus bükülürdü. Önce kalın sonra ince kalburdan geçirilirdi. Sonunda hepsi birbirine denk kuskuslar temiz örtüye serilirdi.

Önceki yemek gibi pişirilen nohutlu, salçalı, etli, patatesli bir yemek hazırlanırdı. Yalnız bunun soğanı yok, sonradan hazırlanıyor, içine de son anda balkabağı konuluyor. Etin suyunda pişmiş balkabağı, üstüne tarçın.

Bu yemeğin hazırlığı başlarken, kilolarca soğan ince halka biçiminde doğranır ve mangalda kıvılcım ateşine bırakılır. Kırmadan, usulca çevrile çevrile önce pişirilir, pişmezse parmak ucuyla alınan ılık su serpilir. Pişmesi saatler sürer ve en son şeker de konulur, karamelize edilir ama koyu pembe, asla daha koyultmadan. Bu soğan yemeğine “busla” derler.

Etlı yemek pişerken, üstüne bakır süzğü oturtulur, kuskus da içine doldurulur süzeğin, tencereyle süzğünün yanları enli bir bez kuşakla sıkıca sarılır, kapağı örtülür.

Buharda pişirmek iki turdur. İlk turdan sonra, ele yapışmayan ama henüz diri olan hâliyle indirilir, tahta tekne de evire çevire harmanlanır, topaklar açılır, tane tane dökülür kuskus. Tekrar süzğüye konulup ikinci ve son pişirmeye bırakılır. Ağıza alıp piştiğine karar verilince de gene tahta tekneye konup bu kez katı tereyağla harmanlanır.

Et yemeği suyundan kepçeyle alınıp kuskus ıslatılır. Ne çamur ne kuru olacak biçimde, suyu tam kararında verilerek, pirinç pilavı duyarlılığıyla ve özeniyle suyu verilen kuskus tane tane olması için örtülüp dinlendirilir. Hah artık oldu, denince de önce busla döşenir üstüne, sonra et, nohut, patates ve balkabağı. Karabiberle tarçın eklenir, yeniden dinlenmeye alınır. Yanında yalnızca ayran içilerek yenilir.

Bu yemeğin teyze kızı olan bir hamurışı daha var ki, ona “riştikiskes” derler. Yumurtayla tutulan ve baklava hamuru kadar ince açılıp ince uzun kesilen eriştenin buharda pişirilip suyunun kuskus gibi, asla çamur edilmenden verildiği, tel tel sunulduğu bir yemektir. Ben onu elli yıl önce yedim, bir daha kimsenin pişirdiğini görmedim. Onu da Eşrefpaşa'nın ünlü karadut şerbetçisi Memet amcanın karısı yapmıştı.

Yıllar sonra, işte kırk yıl sonra Marsilya’da, bizi Tunuslu kadınlar için açılan Toplum Merkezi’ne götürdüklerinde bir baktım sofrada bizim kuskus. Yanına da gene bizim mahallenin bir tatlısını koymuşlar. Bir farkla, tatlının şurubunu az vermişler, hem hafif hem yemesi kolay olmuş. Tepside değil de küçük kâğıt ambalajlarda sunmuşlar.

Neyse, biz gelelim Marsilya’ya. Kuskus bizim kuskus ama üstünde hiç bölünmemiş kabaklar, bütün bütün soğanlar, haşlanmış yeşil yeşil taze fasulyeler. Ne tarçın var, ne busla. “Nerede” dedim “bu yemeğin aşçısı?”

Beni mutfığa götürdüler, Fatma’yla tanıştık. Tencereleri, tahta teknesi, her şeyi bizim mahalledeki gibiydi. İnce, uzun, yanları bombeli bir tenceresi, yemeğin sunulduğu, altı geniş, üstü yayvan, dış ortası metal çemberli tahta teknesi de aynıydı da, neden busla aynı değildi?

“Kız Fatma” dedim, (sözlerimi Fransızca’ya çeviriyorlar) “hani bu kuskusun buslası?”

“Sen ne bilirsin bu yemeği?” dedi.

“Bilirim, bizim İzmir Eşrefpaşa’da hem Arap hem Yahudi komşular aynı yemeği yapardı, yemeğin patenti kimindi bilemem, onlar aynı yemeği yer, sonra da dövüş ederdi. Söyle, bunun buslası nerde? Buslasız kuskus olur mu hiç?”

“Anam Kartacalı” dedi bana, “sen çok biliyorsun. Bu kadar misafire busla mı yapılır, bu kuskus vejetaryen kuskus diyerek, yutturdum. Sen bana yalnız gel, sahibisinden de yaparım sana.”

Nasıl keyflenmiştim.

Yukarıda “bizim mahallenin bir tatlısı” dediğim, “magrut tatlısı”. İrmik ve un, ılık küllü suyla yoğrulur. Kara erikler ve hurma ıslanır, çekirdeği çıkarılıp balla ezilir. Tepsiye döşenen hamurun ortasına bu meyveli harç tarçınla karıştırılarak döşenir. İkinci sıra hamur konur, sıkı sıkı yerleştirilir. Sonra yalnız bu tatlıyı hazırlayanlarda bulunan ve piyasada satılmayan metal bir kıstırma kalıbıyla enine ve boyuna biçimlendirilir. Fırına atılır, çıkarılınca üstüne soğuk şerbet gezdirilir.

Bir yiyen ölür, bir de yemeyen.

Tombul, beyaz, yeşil gözlü bir kadın vardı, adı Zeynep'ti. Yalnızca o güzel yapardı bunu, basma ya da pazen entarisinin cebinde, kâğıda sarılı gezdirirdi o kalıbını.

Gerçekten de gerek kuskus, gerek kiskes, gerekse tatlı magrut, Arap vatandaşın mı, Yahudi vatandaşın mı mutfağından çıkmadır, bilmezdik.

O zamanlar balık ucuz her Pazar bütün mahalle fırına balık götürürdü.

Ananem evde yapardı, "haraymı"yi. Palamut takoz kesilir, tepsiye dizilirdi. Bolca soğan hazırlanırdı, bunu çok iyi hatırlıyorum, Ermeni teyzeler ve bizimkiler, soğanı etten fazla koyardı yemeğe, hele yalancı dolmaya kiloyla. "Soğanın, unun ve kibritin varsa, korkma" derdi ananem, bunlar insanın "tüfengiymiş" ona göre.

Soğan, sivribiber kavrulur, sarmısak ve domat ilave edilir, iyice pişirilir, acı eklenir, şeker katılır, hafif karamelize edildikten sonra balığın üstüne döşenir. Defne yaprağı, zeytinyağı ve dilim dilim limon eklenir, kapağı kapalı olarak çevire çevire ateşte pişirilir.

Biliyor musunuz, bunları yazarken karnım acıkıyor ve o yemekleri özlüyorum. O insanları da çok özlüyorum. O dönem terbiyesini de. İmrendirmekten, hatır gönül yıkmaktan korkan o insanları. Harmanda kuşların hakkını savuran, asma kütüğünde börtü böcünün, çakalların hakkını gözetip kütüklerde birer çintim üzüm bırakan, tokgözlü, görgülü göreseli kişizadeleri... Ki tamama yakın, güzel atlarına binip çekip gittiler.

Selam olsun...

## kalbi mayalandıran üçlü

Hem İzmirli ol hem mübarek “kumru”yu dördüncülüğe indir, olur mu?

Akla düşen öyle çok tad ve hatıra var ki en iyisi bunlara, ilk anımsanan hamur işleri deyip kurtulmak.

İlki “halka”dır. Anane halkası. Tertemiz yağ tenekesinde saklanır, üstüne tülbent örtülür, tahta kapağı vardır, hatta bazen bu tahta kapağın üstünde, mavi üstüne mor, lacivert yonca nakışlı su kupası durur, kulbu da siyahtır.

Nerede? Elbet, Gül Apartmanı’nda!

Halka dediğimiz mahlepli, şekerli, küllü suyla yoğrulmuş, peki nasıl kabarmış? Küllü sudan kabarmış olmalı. Mangaldaki odun küllü suyla çalkalanıp durultulur. Dibe çöken küllü değil, üstte kalan beyazımsı su alınır. Suyun sertliğini giderdiği söylenir.

Halka bayatlamaz.

Bugün bakıyorum da bizim Ayvalık’taki sakızlı kurabiyede onun tadını birazcık bulur gibi oluyorum. Ama sakızlı kurabiye çok gevrek, ağzınıza alırken dağılıyor. Üstü susamlı, o da dökülüyor. İçinde margarin, yumurta, kabartma tozu olmadığını ben biliyorum.

Halkamızda da yoktu. Sakızlı kurabiyede gerçek üzüm suyu var, pekmez değil. Üzümde ne kadar şeker varsa, sakızlı o kadarcık tatlı. Yağı, zeytinyağı. Sanırım yumurta beyazı sürmeden susam serpiyorlar, çünkü dökülüyor.

Halkamızda sakız yok, fukara kurabiyesi halka, sakız çok pahalı, her zaman da pahalıydı. Zaten Ayvalık’a da karşı adalardan gelir ya da gelmez. İki yıldır kesat sakız işi, çıkmıyormuş, gelmiyor kurabiyenin sakızı miktar-ı kâfide ve o yüzden mis gibi olmuyor.

Halka öyle mi ya, atarsın mahlebi, hem koyu sarı düşer halkanın içi, hem mis gibi kokar hem de uzun süre dayanır.