

**İstanbullu Rum
Bir Ailenin
Mutfak Serüveni**

TARİFLER

HİKÂYELER

ANILAR

Marianna Yerasimos

**İstanbullu Rum
Bir Ailenin
Mutfak Serüveni**

TARİFLER

HİKÂYELER

ANILAR



YAPI KREDİ YAYINLARI

“Rumlar, eklektik olduklarından Avrupa ve Asya mutfak sanatında iyi olan ne varsa, onu sahiplendiler. Bu sebepten İstanbul Rumu'nun sofrasında hem pilav hem turta ile karşılaşırız; musakka püreyi selamlar, krema tavukgöğsüne sıhhat ve afiyet temenni eder, kuzu sarması kotletlerin önünde iltifatkârâne eğilir...”

Skarlatos Bizantios, *İstanbul'da İkamet Edenlerin Beslenmesine Dair*, 1887*

* Skarlatos Bizantios (1798 Yaş, Romanya-1878 Atina), Yunan eğitimci ve yazar. Uzun yıllar İstanbul'da yaşamış olan yazarın *İ Konstantinopolis* adlı üç ciltlik kitabı (Atina 1851-1869) kentin tarihî, topografik, mimari ve sosyokültürel incelemesi niteliğindedir. Mizahi bir tarzda kaleme aldığı İstanbul sakinlerinin yemek alışkanlıklarıyla ilgili bölüm (c. 3, s. 363) ufak eklemelerle *1888 Tarihli Bizans Salnamesi*'nde (*Bizandino İmerologio tu Etus* 1888, Atina 1887, s. 136-141) imzasız olarak tekrar yayımlandı. Salnamede yer alan yazının çevirisi için bkz. “İstanbul'da İkamet Edenlerin Beslenmelerine Dair”, *Yemek ve Kültür*, sayı 8, yıl 2008. (Kitapta Yunanca sözcüklerin fonetik yazımını kullandım.)

Yapı Kredi Yayınları - 5342
Lezzet Kitapları

İstanbulu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni:
Tarifler, Hikâyeler, Anılar / Marianna Yerasimos

Kitap editörü: Korkut Erdur

Düzeltili: Filiz Ökan

Kitap tasarımı: Ersu Pekin

Fotoğraflar:

Kitaptaki kaynak belirtilmemiş fotoğrafların tümü
Yerasimos ailesinin özel arşivine aittir, izinsiz kullanılamaz.

Baskı: MAS Matbaacılık San. ve Tic. A.Ş.
Hamidiye Mahallesi,
Soğuksu Caddesi, No: 3
34408 Kağıthane - İstanbul
Tel: 0212 294 10 00
kitap@masmat.com.tr
Sertifika No: 12055

1. baskı: İstanbul, Nisan 2019
ISBN 978-975-08-4457-7

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş. 2014
Sertifika No: 12334

Bütün yayın hakları saklıdır.
Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
İstiklal Caddesi No: 161 Beyoğlu 34433 İstanbul
Telefon: (0212) 252 47 00 Faks: (0212) 293 07 23
<http://www.ykykultur.com.tr>
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
İnternet satış adresi: <http://alisveris.yapikredi.com.tr>

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık
PEN International Publishers Circle üyesidir.

İÇİNDEKİLER

9	Önsöz
13	Birinci Bölüm
	Babaannem ve Kapadokya mirası
15	Yaya Androniki
23	Vasil Dede
29	Kapadokya Mutfağı I: Yemekler
58	Katina ve Filomila
67	Kapadokya Mutfağı II: Tatlılar
105	İkinci Bölüm
	Anneannem ve Çelemendes
107	Yaya Evridiki
114	Çelemendes
127	Andon Dede
148	Vaso ve Theano
157	Üçüncü Bölüm
	Annem ve ziyafet yemekleri
159	Annem
161	Madam Nadya
233	Dördüncü Bölüm
	Babam ve balık yemekleri
235	Babam
269	Beşinci Bölüm
	Yakın hısımlar, uzak hısımlar ve onlardan öğrendiklerim
271	Hısımlar
278	Uzak hısımlar
291	Sonsöz ve teşekkür
293	Ek 1
	Stefanos Yerasimos: Orhan Pamuk'un <i>İstanbul</i> 'una nazire ya da bir Rum çocuğunun Beyoğlu haritası
299	Ek 2
	1950'lerin Yunanca popüler şarkılarından bir seçki
301	Kaynakça
302	Yemek adları dizini

ÖNSÖZ

Eğer bu kitabı kısaca tanımlayacak olsam, tat anıları ile anıların tatlarının iç içe geçtiği bir hikâyedir derdim. Hikâyenin kahramanı ailem, omurgası da üç nesil boyunca mutfağımızda pişen yemeklerdir.

Ailem İstanbul'un Rum azınlığına mensuptu ve çoğu Rum aile gibi kökeni karışıktı, hatta karmakarışıktı: Floransalı bir baba ile Giritli bir anneden İstanbul'da doğan bir anneanne; Kayseri İncesu kökenli bir babaanne. Epirli (Kuzeybatı Yunanistanlı) Arnavut kökenli bir büyükbaba, Andros Adalı (Egeli) bir dede. Memleketlerinden, köylerinden, adalarından dönemin çekim merkezi İstanbul'a göçen bu insanların yolları burada kesişti. İstanbul'a yerleştiler, evlenip aile kurdular ve göçmen kimliklerinden sıyrılarak "İstanbulu" kimliğini benimsediler; Polites ya da Konstandinupolites [İstanbulu] olarak yaşadılar ve öldüler. Hepsinin mezarı İstanbul'da, Şişli'dedir.

Ailemin mutfak kapısından bakarak hikâyesini kitaplaştırmayı düşünmeye başladığım gün ile kitabı bitirdiğim gün arasında uzun bir zaman dilimi yer alıyor, yaklaşık kırk yıl! Fikir aşamasından kitabın tamamlanmasına giden uzun süreç 70'li yılların ortalarında, babaannemle yaptığımız "yemek sohbetleri" ile başladı.

Babam artık hayatta değildi. Taksim'deki Aya Triyada Kilisesi'nin bahçesine bakan bir apartmanın en üst katında oturuyorduk. Burası, yaşlı ve dindar bir kadın için mükemmel bir konumdu. Babaannem günlerini panoramik kilise görüntüsünü seyrederek ve yemek pişirerek geçirirdi. En sevdiği sohbet konusu da yemek ve yemek anılarıydı. Kayganadan Noel Sofrası'na, dinî perhiz yemeklerinden kayısıli yahniye, oradan da İncesu mutfağına ya da pırasa çorbasından Vasil Dede hikâyelerine ışık hızıyla geçirdi. Bunlar çocukluğumdan beri fazla önemsemenden dinlediğim hikâyelerdi. Ne var ki zamanla ilgim farklılaştı; konuları değişiyor, anıları ve tarifleri not ediyordum. Hayat hikâ-

yeleriyle harmanlanmış “eski” yemekleri kitaplaştırma fikri işte o zaman filizlendi.

Babaannemi kaybedince (1981) ailedeki “Kapadokya mirası”nın son temsilcisini de kaybetmiş oldum. Elimde ilginç ama eksikleri olan dağınık bir malzeme kaldı. Kitap fikri çaresiz kış uykusuna yattı. Ve uzunca bir süre öyle kaldı.

Kitap projesine ancak 90’lı yılların ortasında dönebildim ve kitabı üç nesil boyunca ailenin tümünü, hatta hısıım akrabayı kapsayacak şekilde geliştirmek için işe koyuldum.

Önce babaannemin anlattıklarının sağlamlasını yapmam, eksikleri tamamlamam gerekiyordu (soramadıklarım için ne çok hayıflandım!). Bu konuda başvurulacak en zengin kaynak Kapadokya mübadillerinin tanıklıklarıydı. Atina’daki Küçük Asya Araştırmaları Merkezi’nde korunan Karamanlı Rumların sözlü tarih belgelerini okuyarak, “Karamanlılarla yolculuk” ederek Kayserili, Talaslı, İncesulu, Nevşehirli, Fertekli, Suvermezli Rumların âdetlerini, dillerini, yemek kültürlerini, kısacası 1924 öncesi “dünyalarını” keşfettim. Mübadillerin hafızasında sadece zorunlu göçün acıları değil, tatlar ve hoşluklar da saklıydı ve babaannemin anılarıyla büyük ölçüde örtüşüyordu. Kitabın 1. Bölüm’ünde bu tanıklıklardan bazı örnekler bulacaksınız.

“Karamanlılarla yolculuk” serüvenimi annemle 50’li, 60’lı yılların İstanbul’una yaptığım yolculuk izledi. Onunla birlikte kentin ve ailenin tatlar dünyasında epey dolaştım: Balık Pazarı turları, Büyükkada pastaneleri, yaz sofraları, yılbaşı sofraları, Rus spesiyaliteleri, ziyafet yemekleri ve... çapkın (!) yemekler. Annemin yemek tariflerine, yemek kitaplarına, yemek anılarına “el koydum”; kendi anılarımı tazeledim. Onun sayesinde anneannemin kırmızı etiketli Ermis konserveleriyle dolu mutfağını, “alafranga” pazar menülerini, dedemin mayonezli balığını, likör “istihsalini” belleğimin kuytu köşelerinden çıkarabildim. Artık elimde ailenin mutfak serüvenini anlatmaya yetecek kadar malzeme vardı. Kutular dolusu tarifler ve yemek anıları biriktirmiştim. Gelgelelim bir türlü yazmaya başlayamıyordum, anıların duygusal yükünü kaldıracak kadar güçlü hissetmiyordum kendimi. Sonunda işe pratik bir yönden, kitaba girecek tariflerden başlamaya karar verdim.

Mutfağımda sıkça pişirilen, hafızamda bölük pörçük kalmış, arada bir aklıma gelen, defterlere, irili ufaklı kâğıtlara yazılmış çok sayıda yemek tarifinden, lezzetli ama aynı zamanda hikâyesi olanları, anıları çağrıştıranları seçtim.

Bütün bu tarifler tek bir istisna dışında (Smetana II) “aileden”dir ve yine tek bir istisna dışında (Şaraplı Çulluk) tümünü denedim. Deneme sırasında tarifleri çağdaş mutfak teknolojisine uyarladım (yumurta çırpıcısı yerine el mikseri, nemli bez yerine streç film, havan yerine blender vb.) ve malzemelerin miktarlarını azaltarak (günümüzde 3 kilo undan kurabiye ya da 10 kilo undan Paskalya çöreği yapmayı göze alacak kaç kişi vardır?) yeniden ölçülendirdim. Ayrıca bazı malzemelerde, özellikle katı yağlarda, ufak tefek değişiklikler yaptım. Margarin yerine tereyağı, bazen de zeytinyağı kullandım. “İkame” hep başarılı oldu. Sadece bir tarifte (Babaanne Usulü Un Kurabiyesi) kuyruk yağı kullandım – pişman değilim! Bir örnek daha: Bayat ekmek kırıntısı yerine galeta ununu tercih ettim. Bu değişiklikler haricinde annemin krema, mayonez, beşamel çılgınlığını frenlemeye, babaannemin tahin ve şeker aşkını törpülemeye çalıştım. Tariflerin çoğu –bazı *belalidiko* [belalı] yemekler ve tatlılar dışında– dört kişiliktir.

Tariflerde karşılaştığım en önemli sorun dille ilgiliydi. Tariflerde kullanılan dil en az tarifler kadar önemliydi. Ne var ki İstanbullu Rumların 19.-20. yüzyıl Yunancasını günümüz Türkçesine çevirmek neredeyse olanaksızdı (en azında benim çevirmem). Denediğim çevirilerin “tadı tuzu” eksikti, sanki yemek aynı yemek değilmiş duygusuna kapıldım. Anadilin gücünü bütün ağırlığıyla hissettim ve çeviriden vazgeçerek tarifleri Türkçe yeniden “yazdım”.

Tarifler sorunu çözüldükten sonra sıra anılara geldi. Onları kâğıda dökmek için gereken duygusal mesafeyi yakalayınca (araya yaklaşık dört yıl girdi) yazma zamanı geldiğine karar verdim ve başladıktan nispeten kısa bir süre sonra kitabı bitirdim.

Kitap artık sizin, tariflerin ve hikâyelerin tadını çıkarın.

Not: Kitabın sonuna Stefanos Yerasimos’un “Bir Rum Çocuğunun Beyoğlu Haritası” adlı yazısını ekledim. Ailenin ve İstanbullu Rumların hikâyesini tamamlayan bu değerli anıların dergi sayfalarında kalıp yok olmasına gönlüm elvermedi.