

Kazı karavanasından çıkan tarifler

'Arkeolojinin delikanlısı' lakaplı, Türkiye'nin ilk kadın arkeologlarından A. Muhibbe Darga'nın arkeoloji buluntu heyecanına yeme-içme kültürü de eşlik etmişti. Darga'nın arkeoloji tutkusuyla gurmeliğini birleştirdiği kitabı 'Kazı Başkanının Karavanası', çocukluğundan kulağında kalan tarifleri kazılarda yarattığı yemeklerin anlatımıyla bir araya getirdiği metinlerden oluşuyor.

DERYA ÇAKIR

A. Muhibbe Darga, Anadolu'da pek çok kazıda yer almış, kazı başkanlıkları üstlenmiş, eserler vermiş bir arkeolog, bir akademisyen ve bir kültür insanıydı. Arkeolojinin yanı sıra filoloji meraklısıydı ve Anadolu'da eski çağlarda var olmuş diller üzerine araştırmalar gerçekleştirip müzelere katalog yazılarıyla katkıda bulunmuştu.

Darga'nın başkanlığını yürüttüğü kazılar sırasında biriktirdiği anılara ve arkeolojik buluntuların heyecanına, yemekler ve yeme-içme kültürü de eşlik etmişti. 'Kazı Başkanının Karavanası' yalnızca arazideki yemek hatıralarını değil, İstanbul'da kurulan sofralardaki yemekleri, kahvaltıları ve çevresindekilerle paylaştığı anların kâğıda dökülmüş hali. Başka bir deyişle tarifleri, insanları ve tarihi buluşturan bir kitap.

Darga'nın arkeoloji heyecanı ile gurmeliğini birleştirdiği kitabı 'Kazı Başkanının Karavanası', çocukluğundan kulağında kalan tarifleri kazılarda yarattığı yemeklerin anlatımıyla bir araya getirdiği metinlerden oluşuyor.

Topraktan mutfağa ve oradan da sofraya ulaşan bir serüveni aktarıyor Darga; kendisinden bir başkası gibi bahsediyor: "Arkeolojiye tutkun olması nedeniyle yıllarca sürdürdüğü kazılarda edindiği yaşam deneyimleriyle genç arkeologlara/hâfirlere iyi bir yemek vermenin önemini de anlatmıştı. Yani 'kazı karavanası', iyi ve doyurucu olmalıydı! Kazı çalışmalarını sonrası, güzel bir yemek sırasında yapılan bilimsel ve güncel sohbetlerin, gençleri nasıl mutlu ettiğinin, çalışma verimlerini nasıl artırdığının pek iyi farkındaydı."

Kazı yorgunluğunun atıldığı sofralara getirdiği yemeklerden söz ederken onları birer buluntu gibi gören Darga, tarihi ve tarihin keşfedildiği günün akşamında kurulan sofraları bir araya getiriyor. Örneğin sarımsaklı ekmeği anlatırken saklama kaplarının Anadolu'daki serüveninden bahsediyor ya da meyveli göbek salatası tarifleriyle geniş ağızlı tasin tarihini aynı anda anlatıyor. Baba evinde görüp yediği yemekleri kazı alanına getirdiği de oluyor: "Kazımızda aşçımızın olmadığı veya bana kızarak bizi terk ettiği günlerde, öğrencilerimize pişirdiğim yemeklerin başında kuru fasulye ve pilav gelirdi. Ne zaman bu yemek, tarafımdan pişirilirdi? Genç öğrencilerimi aç bırakmaya gönlümün razı olmadığı zamanlarda... Fakat bu kuru fasulye, İstanbul bakkallarında pek bulunan cinsten değildi.

Yöremizin evlerinde bulunan, yöremiz tarlalarında yetiştirilen barbunya cinsi fasulyenin kurutulmuşu. Son derece lezzetli. Ben nasıl pişirirdim? Baba evimde gördüğüm gibi... Tabii beyaz dermason fasulyeyle pişerdim bizim evde. Biz çocukların bayıldığı bu yemek, et suyuyla yapılmış pilav, yanında kuru kayısı hoşafıyla sunulurdu."

ÇEREZ KABİLİNDEN KARALAMALAR

Anadolu tariflerine ya da çocukluğunda yediği yemeklere yaptığı küçük dokunuşları, kazı anılarıyla birlikte sunan Darga, bulduklarının sevincini de yitirdiklerinin acısını da paylaşıyor okurla. Kazılar ve oradaki sofralar, tarihteki yerini alıyor. Yaptıklarıyla beraber, denemesine rağmen bir türlü beceremediği yemeklere de yer veriyor Darga. Fakat diğerleri gibi onlara da kendisinden bir şeyler katarak işleri hal yoluna koymayı başarıyor. Ardından yine kazı alanından bir anekdot geliyor: "Kazı çalışmaları sonrası çay fasılları ve yemekler önemliydi. Keyifle yenen güzel yemekler gençleri pek mutlu ediyordu, tabii bakanlık temsilcisi 'kazı komiserleri'ni de! Şevkle çalışılıyordu kazı alanlarında, paydos beklenirken... Komşu kazılardaki yemek münüsünde -mercimek ve kötü pişmiş makarnalara- kazan kaldırma olayları Fırat'ı aşır Şemsiyetepe'ye, kazı evine ulaştığında, kampüsün yemeklerine daha dikkat edilmesi için Aşçı Mehmet Efendi tatlı sert uyarılırdı... Kazı başkanı gençliğinde Karatepe kazılarında her gün yediği haşlama cılız celfin (pilicin yerel adı) kanatlarını -üstlerinde ince tüyleri kalırdı çoğu kez- hiç unutmamıştı."

'Kazı Başkanının Karavanası'ndaki tariflere 'çerez kabilinden karalamalar' diyen Darga'nın bizlere bıraktığı bu anılar, kazı sahasından bulunan eserler ve gerçekleştirilen keşifler kadar değerli. Yalnızca arkeologlar ve arkeolojiye merak duyanlar için değil, tarihle ve kültürle ilgilenenler için de eşsiz hatıralar bunlar.



KAZI BAŞKANININ KARAVANASI
ARKEOLOJİNİN DELİKANLISINDAN YEMEK TARİFLERİ
A. Muhibbe Darga
Yapı Kredi Yayınları, 2021
128 sayfa, 20 TL.