

'Arkeolojinin Delikanlısı'nın sofrasına buyurun



EDEBİYAT GÜNDEMİ

Doğan Hızlan
dhizlan@hurriyet.com.tr

Yaşamını arkeolojiye adayan A. Muhibbe Darga yemeğe olan ilgisiyle de tanınırdı. Darga'nın 'Kazı Başkanının Karavanası' kitabı hem yemek tarifi hem Anadolu'nun birçok bölgesindeki kazı anılarıyla bir roman gibi okunuyor.



Arkeolog Muhibbe Darga'yı (1921-2018) tanıdıysanız onunla ilgili bir anı, unutamayacağınız bir bilgi ya da görüntü belleğinizde yer etmiştir. Ben tanıştım.

Emine Çaykara'nın 'Arkeolojinin Delikanlısı Muhibbe Darga' kitabını yalnız arkeologlar değil, birçok kişi okumuştur.

Arkeolojiye adanan bir yaşamın tanıklığıyla, toprak altı ve toprak üstü zenginliklerinin bir kişide buluştuğunu fark edersiniz.

A. Muhibbe Darga gibi yaşamı her zevk-

le kuşatan kişilerin yemekle ilgisi vardır. Ben tanıştığım kişilerin menülerini merak ederim, çünkü zevk skalasında yer alırlar.

A. Muhibbe Darga'nın 'Kazı Başkanının Karavanası-Arkeolojinin Delikanlısından Yemek Tarifleri' kitabını yeniden iştahla okudum.

Bulunabilen malzemelerden lezzetli yemekler ortaya koymanın sadeliğini ve kolaylığını görünce hemen mutfığa girebilirsiniz.

Kitabın ithafı şöyle: "Sevgili Emine Çaykara'ya."

Sunuş, Darga'nın yemek-sofra konusundaki ritüelini bize aktarıyor: "Toprakla uğraşan, özellikle toprak altı kültür ve tarih zenginlikleriyle uğraşan, yarım yüzyılı aşkın bir zaman dilimini aşkla toprağa adayan bir kadın, nasıl yemekle uğraşır? Olur olur.

Aslında pek de boğazına düşkündür, 'gourmet'dir. Güzel sofraya zırlamaya bayılır. Şık işlemeli, dantelli masa örtülerine, kristallere, eski porselenlere, gümüşlere de bayılır.

Evinde pek yemek yapmazdı. Aileden gelen yardımcıları, oğlunun dadısı Seher Nene ona ve evine gelen dostlarına güzel yemekler pişirirdi. O ise süslü, çiçekli, mumlu sofralar kurmaya hiç üşenmezdi."

Darga, yazılar için ne diyor?

"Günlerden birinde belki, sevgili okurlarım, dostlarım, meslek arkadaşlarım, eski ve yeni öğrencilerim bu satırları gülerek okuyacaksınız... Bana kızmasınlar, bunlar da kazı başkanının 'çerez' kabiline karaladıkları!"

Bazı tarifleri yazalım, kolayca yapabilirsiniz:

■ Sarımsaklı ekmek türleri: Köy ekmeği veya beyaz ekmek, sarımsak, kekikli sızma zeytinyağı. (Meze olarak da yeniyor).

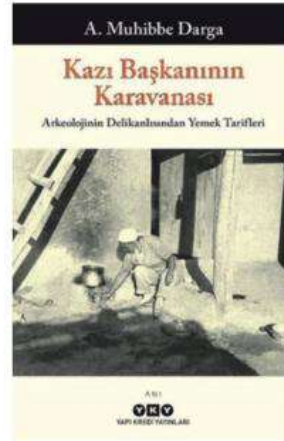
■ Nohut salatası: Yeşil soğanlı, bol maydanozlu (Fırat kıyısında yenen bu yemekten toplanıp hediye edilen karpuzlar eşlik ediyor. Sofra zenginleşiyor.)

■ Kuru kayısı lokmaları: Kuru kayısıları tabağa dizip üzerine de krem peynir süreceksiniz (Pek

de lezizdirler).

■ Kavun dilimleri üzerine çemensiz hindi pastırması: Bir kavun, pastırma dilimleri, taze nane veya reyhan.

■ Fırında kekikli veya sarımsaklı domates: Domates, sarımsak, kekik, zeytinyağı, tuz ve karabiber. Yarımşar domatesin üstüne bunları koyun, 100 derecelik fırına sürün.



Kazı Başkanının Karavanası - Arkeolojinin Delikanlısından Yemek Tarifleri
A. Muhibbe Darga
Yapı Kredi Yayınları

Kitapta sadece yemek tarifleri yok, yemeklerin yapıldığı ortam, birlikte yenilen yemeklerle ilgili notlar var. Yaşanan Floransa günlerinden anılar, yemeklerle birlikte hoş bir öyküye dönüşüyor.

Yemek tariflerinin çoğunun geçtiği yer arkeolojik kazılar. Elbette bütün hayat kazılarda geçmiyor, İstanbul'a geldiğinde mezzitlerin, barbutların nasıl yapıldığına sıra geliyor.

Bizim çocukluğumuzdaki, gençliğimizdeki kefal balıkları şimdi yok. Olsaydı, 'Anememin Beyaz Salçalı Kefali' yazısını okuyup yerdik. İçliköftmeyi sevmem ama Zahide'nin bulgurlu içliköftesini denemeli.

Bu yemeklerin yapılmasının arkasındaki kişilerin öyküleri de kitabı bir edebiyat eseri niteliğine ulaştırıyor.

Ev davetlerinde yenilenler, dinlenenler beni de geçmişime götürdü. Dostlarıma sevdiğim plakları çalardım.

Ayva jölesini çok severim. Yapılması çok kolay. İstiklal Caddesi'ndeki İnci'de satılırdı.

'A... A! Çerkeztavuğunu unutmuşum...' yazısını okuyunca bir ferahlık hissettim, şimdi pek yapılmıyor.

Emine Çaykara, eşinin başsağlığı için Darga'ya gider, sosları, reçelleri görünce kendisine yazmasını söyler: "Kazı Başkanının Karavanası" böyle başladı, böyle oldu... Canım sıkıldıkça yazdım..." diyor.

Hem yemek tarifi hem Anadolu'nun birçok bölgesindeki kazı anılarıyla bir roman gibi okuduğum kitap...