

# Memduh yiyecek ve çecekler

"İster hurma sütüyle şeker ye, ister acı dan ekmeği, hepsi açlığı gidermekte birdir."

KORKUT AKIN

**M**elih Cevdet Anday'ın (çiçekler çelenk örsün başucunda) gazetemizde yazdığı yazıları müthiş bir heyecanla takip ederdim. Hemen her konuda zihin açıcı, bilgilendirici, keyifli yazılar yazardı. Kuru fasulye pilav üzerine yazdığı bir yazıda, bu çok sevilen yemeğin bizim milli yiyeceğimiz olamayacağını anlatmıştı.

O zamandan bu yana yemeklere de dikkat ediyorum. Hoş, "yemek seçmek

zengin hastalığıdır" sözünü öne çıkarıyorum için hepsini tüketiyorum. o ayrı konu.

## YEMEK KÜLTÜRÜ...

Yenmesi kadar yapılması da gerçekten önemli...

Kitabın arka kapağında, "yılan mâslukasından Abdüsselam otuna, zürâfe pıçeden bûhtan kavununa varıncaya dek Memduh yiyecek ve içeceklerin, balıkların, meyvelerin, hamur işlerinin, çorbaların, pilavların, sebzelerin, sofrâ gereçlerinin, esnafın, taam mekânlarının, kısacası yemeğe ilişkin her şeyin ayrıntılı dökümünün" yapıldığını okuyunca, yine arka kapakta vurgulandığı üzere "eşine az rastlanan, lezzetli" bu çalışmayı kaçırmak istemedim.

## KAP KACAK, ÇANAK ÇÖMLEK...

Evliyâ Çelebi, Seyahatnâmesi'nde, yemeklerin yanı sıra içinde buldukları kapları da anlatıyor. Özellikle beylerin sofrasında, paşaların ziyafetlerinde 'kıymetli' kap kacak yanında, insanların 'yoksul' sofrasında yer alan bakır ve ağaçtan yapılmış veya pişmiş topraktan yapılmış çanak çömlekleri de sıralıyor. Burada önemli olan yazar Marianna Yerasimos'un titiz ve derinlemesine çalışmasıdır. Hem zaten kitabın alt başlığı da "Yorumlar ve Sistematik Dizin". Bu çalışmanın, 2012 yılında Dünya Kıtap/Ehlikeyif Dergisi tarafından "en iyi gastronomi kitabı ödülü"nü kazandığını da belirtelim. Yazarın, İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni adlı çalışmasının da yine YKY tarafından yayımlandığını söylemeden geçmek olmaz.

## BİR BAŞUCU KAYNAĞI...

Beş yıla varan bir çalışmayla günümüzün en çok üzerinde durulan konularından biri olan neyi nasıl ve ne zaman yemeliyiz konusunda, özellikle beslenme kültürünün tartışılmasına yeni bir malzeme sunduğunu Yerasimos, hemen girişte, önsözde vurguluyor zaten. Yani bu çalışmada bir başucu kaynağı yemek ve beslenmeyle ilgilenenler için.

"İkişer çift câmüs çeker" diye tanınıyor Evliyâ Çelebi, ekmekten sonra en çok söz ettiği çörekler

için. Sizi yanılttım, bağışlayın... Ben de bir an öyle anladım... Meğerse çöreklerin taşındığı araçlardan söz ediyormuş. Böyle hoş, alabildiğine komik/neşeli durumlarla da karşılaşabileceğiniz Yemek Kültürü'nde, mısırın sofralarımızda pek az yer aldığı, yumurtanın ise her gün tüketildiğini, "yer yumurtası" olarak nitelediği "zerhar"ı Sudan'da yediğini ağız sulandırarak anlatıyor. İnsanın hemen mutfaka girip (ama öncesinde alışveriş yapıp) adı geçen bu yemekleri hazırlaması için kendini gerçekten tutması gerekiyor.

## YASAKLI LİSTESİNDEKİ ÇAY...

Bamyayı kertenkele derisi gibi dikenlice olarak betimledikten sonra lâhm-ı şahm ile pişince ve içine de limon sıkınca "nâfi" bir taam olduğunu vurguluyor. Burada ben araya gireyim: Çelebi'nin "lâhm" dediği et, bizim için lahmacunu çağrıştırıyor. Kuskusuz Arapça sözcükler dilimizde olduğu gibi yemeklerimizde de içinde çok fazla... Kestane lezzetinde turpın, sarı çiçekli karnabahardan, ıspanak gibi pişirilen çeşitli otlardan söz eder. Lahana'nın en iyisinin Van'dan geldiğini, elmanın değil de Amasya ayvasının meşhur olduğunu öğreniyoruz. Çay ve bitki çayının yasaklılar listesinde olması ilginç değil mi? Bozacıya gitmenin ayıp olduğunu, özellikle İstanbul'da Arnavutların üretip sattığı bozaman Arnavudistan'da boza içilmediğini, Tatarların boza ile beslenip şarhoş olduklarını da yazıyor. Eyvah! Bir sıralamaya kalkarsam değil bu yazı, derginin tümü yetmeyecek...

## ÇELEBİ'NİN ÖZELLİĞİ/ GÜZELLİĞİ...

Evliyâ Çelebi'nin zengin ve eşanlamlılarını birbiri ardına kullandığı sözcüklerle yerel lehçelerdeki örneklerin ayrı maddeler halinde belgelendiğini, dizinde yer aldığını, bilmem vurgulamak gerekir mi? Bu, Marianna Yerasimos'un titizliğinin, özeninin bir göstergesi aslında... "Pösteği saymaktan farksız" olarak nitelediği bu çalışmada eksiklerin ve hataların da olabileceğini belirtmesi yaptığı çalışmaya saygının ifadesi bir bakıma.

Siz yine de keyifle yiyin, her ne yiyecekseniz. İsterseniz, son sözü, Evliyâ Çelebi söylesin: "İster hurma sütüyle şeker ye, ister acı dari ekmeği, hepsi açlığı gidermekte birdir." Afiyet olsun. ■

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü / Marianna Yerasimos / YKY / 434 s. / Eylül 2019.

