

13/04/2008

evliya çelebi'nin anlattığı sofralar

Sennur Sezer

Evliya Çelebi ünlü gezginlerimizden. Ama bu gezginliği biraz da görev gereği. Her ne kadar gençliğinde evden kaçıp Bursa'yı gezmeye zaman ayırmışsa da sonraları bu kadar özgür olamamış. Yanında görevli olduğu akrabası Melek Ahmet Paşa'nın el ulaklığı, haberciliği yüzünden dağ bayır dolaşmış. At üstünde saatte 5 kilometre ile 15 kilometre arasında yol yapmış.

Evliya Çelebi ünlü gezginlerimizden. Ama bu gezginliği biraz da görev gereği. Her ne kadar gençliğinde evden kaçıp Bursa'yı gezmeye zaman ayırmışsa da sonraları bu kadar özgür olamamış. Yanında görevli olduğu akrabası Melek Ahmet Paşa'nın el ulaklığı, haberciliği yüzünden dağ bayır dolaşmış. At üstünde saatte 5 kilometre ile 15 kilometre arasında yol yapmış. İmparatorluğun sınırları içinde ve komşu ülkelerde nice şehir görüp nice halkın yediği içtiği ile adetleri ile ilgili nice öykü anlatmış. Binaların özelliklerini, gördüğü şehirlerin halkının uğraşlarını, dillerinin sözcüklerini not etmiş. Tam bilgi edinemediği konulara üç nokta beş nokta koyup, sonra tamamlamak için bırakmış. Tamamlayacak zamanı da olmamış. 25 Mart 1611'de İstanbul'da doğan Evliya Çelebi'nin gezileri yarım yüzyıl sürmüş. 1682 yılında ölmüşse de öldüğü yer belli değil. Evliya Çelebi, iyi bir anlatıcı. Hatta iyi bir gazeteci/röportajcı. Çeşit çeşit öykü ile süslemiş anlattıklarını. Evden kaçışı ve gezmeye düşkünlüğünü de kutsal kişileri gördüğü bir rüyaya bağlayarak bahaneler uyduracak kadar zeki. Onun yazdıkları içinde, kendinden önceki gezginlerin, tarihçilerin yazdıklarının izleri varsa da, bu genellikle kendisinin de andığı bir bilgilenme için başvuru.

Evliya Çelebi, bizim olduğundan, pek ciddiye alınmamış. Evliya'yı keşfeden ve bilim dünyasına tanıtan Avusturyalı tarihçi, diplomat ve Doğu bilimleri uzmanı Hammer. (Joseph von Hammer-Purgstall/. 9 Haziran 1774, Graz-23 Kasım 1856, Viyana)

Seyahatname artık günümüz Türkçesiyle

Türkiye'ye gelişlerinden birinde rastlantıyla Seyahatname'nin yazma ciltlerinden birini, bir sahafta bulmuş. Sonra Türkiye'deki arkadaşlarına üst üste mektuplar yazıp 3 cilt daha ele geçirebilmiş. Ve eserin bütünün bu kadar olduğunu sanmış. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin ilk sekiz cildinin Arap harfleriyle ilk basımı 1898-1928 yılları arasında gerçekleşmiş, son iki cilt yeni Türk harfleriyle 1935-1938 arasında basılmıştı. Osmanlı döneminde sansür kurumları tarafından sakıncalı görülen bölümler, sonraki yayıncıların gereksiz gördüğü bölümler de ayrı. 10 ciltlik Seyahatname'si dünyanın saygın eserleri arasında sayılsa, çeşitli dillere çevrilmiş olsa da, günümüz harfleriyle güvenilir bir baskıya daha yeni kavuştu. Günümüz Türkçesiyle popüler baskı da yavaş yavaş yayımlanıyor. Dünyanın çeşitli yerlerindeki yazmalara ulaşılarak, karşılaştırmalarla yapılan bu baskıların hem bütçesi, hem çalışan uzman kadrosu geniş olmak zorunda. YKY bu işi üstlenerek, banka yayıncılarının asıl görevi olan bir işi gerçekleştirdi. Hem bugünün harfleriyle, hem bugünün Türkçesiyle basımlarda bugün artık yaşamayan İ.Gündağ Kayaoğlu'ndan Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı'ya, bir Evliya Çelebi Okuma Sözlüğü de düzenleyen Robert Dankoff'tan bu sözlüğe katkıda bulunan Andreas Tietze'ye, bu sözlüğü katkılarla Türkçeye çeviren Semih Tezcan'a, editör Sabri Koz'a kadar emek veren sayısız bilimci var. Seyahatname'nin hazırlanışını destekleyen yayın kurulunun kimi üyeleri de artık YKY'de değil.

Ne var ki, bu konuda verilen emek, bu konuyu bitirdiğimiz anlamına gelmiyor. Uzmanlar,

Evliya'yı ciddiye almadığımız yılları, basılan kitapları yeniden yeniden gözden geçirerek, dizinler, notlarla zenginleştirerek ödeyeceğimizi de dile getiriyor.

Evliya Çelebi için dünyanın pek çok yerinde enstitüler kurulmuş, sempozyumlar yapılmış. Bunlardan Bilkent Üniversitesi Türk Edebiyatı Merkezi 3-4-5 Nisan'da uluslararası bir sempozyum düzenledi. Sempozyumun amacı, anlatımı ve kurgusuyla çağını aşan bu eserin, gerek edebiyat bilim açısından, gerekse tarih ve kültür yapıtı olarak farklı disiplinlerin bakış açılarından güvenilir son yayımına göre ele alınarak yeniden yorumlanması ve değerlendirilmesiydi. Üç günlük programın ayrıntılarını, Evrensel Kültür'de yazacağım. Hayat'a Evliya'nın sofralarını ayırdım.

Anlatıla anlatıla ballanan yemekler

Evliya Çelebi, uğradığı her şehrin, köyün bazen de yabancı ülkenin insanları kadar, ürünlerini de anlatmaya önem vermiştir. Tahılını, kumaşını, meyvesini, sebzesini, yemeğini de. Güncel gezi rehberlerinin “nerede ne yenir” başlıklı yazılarını Evliya başlatmıştır dense yeri...

Konya'nın “yiyeceklerinin anlatılmasına” da “Evvvela beyaz ekmeği, kâhi denen simiti, çöreği, ballı böreği ve helvasının çeşitlerinden zülbiyesi, pandısı, pişmaniyesi ve tahinlisi meşhurdur” diye başlar. Söze “Başka özel helvacı çarşısı vardır” diye devam ederken Nasrettin Hoca'ya bir gönderme yapar: “‘Konya’da adama helvayı döğerek yedirirler’ diye meşhurdur.”

Nasrettin Hoca'nın aç bilaç Konya'da dolanırken, helvacının “Buyrun, buyrun” reklamıyla kapı önünde sergilenen helva tenceresine yumuluşunu anımsarsınız ister istemez. Helvacı kaşığı elden bıraksın diye Hoca'yı dövdükçe, o “Amman burası ne güzel şehir, insana döve döve helva yediriyorlar” diyormuş ya... Acaba, Evliya, Konya'da rahat bir helva tadabildi mi diye dert olur içinize. Evliya Çelebi'nin bu yiyeceklere değin anlatım özellikleri de bildirilerden birinin konusuydu. Priscilla Mary Işın, “Evliya Çelebi'nin diliyle resimlediği 17. Yüzyıl Yiyecek Manzaraları”nı sundu, onun alaysılığını da vurgulayarak:

“Mizah gücüyle yoğrulmuş anlatımları arasında, işkembeci eşeklerinin Segah makamında anırdıkları, Trabzon'da hamsi akını haberi alan adamların hamamdan fırlayıp hamsileri peştamallerine doldurarak sokakta çırılçıplak kaldıkları sayılabilir. “Türkiye'nin ithal tohum ve meyve fidanlarıyla gelecekte aç kalacağı, bu yüzden yerli türlere dönüşünü” hedefleyen bir projenin (miras meyveler) yürütücülerinden olan Priscilla Mary Işın, Çelebi'nin dışarıdan yiyecek ithaline karşı oluşunun da altını çizdi.

Menü Seyahatname'den

4 Nisan günü katılımcılar, Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümleri'nin davetlisi olarak bölümün Le Piment Rouge Restoranı'nda yediler öğle yemeğini. Seyahatname'de yer alan yemeklerin bazıları sunuldu: “Bademli, terbiyeli tavuk çorbası; masluka; limon şerbeti, Bursa'nın kirde kebabı, dane-i saru (safranlı pilav) ile Diyarbakır'ın kavun zerdesi ve kaymaklı güllaç baklavası.” Anlaşılan Bölüm Başkanı Teoman Alemdar, Başkan Yardımcısı Jamel Chafra ve Şef Aşçı Zeki

Polatkesen, Evliya Çelebi'nin yemeklerle ilgili anlattıklarını ağız tadıyla somutlayarak sempozyuma katılmışlardı. (Evliya'nın “Bir ziyafet-i âlî olmuştur kim diller ile ta'bir olunmaz” nitelemesinin yer aldığı davetiye olmasa yemek listesini aktaramazdım.) Yemek sonunda öğrenciler (yani yemeğin pişiricileri) şef öğretmenleriyle birlikte salona gelip alkışlandılar. Haklarıydı. Günümüz insanının yozlaşan ağız tadına domatesin, salçanın ve elbet patates ile biberin eski dünyada bulunmadığı, yemeklerin terbiye ve baharatla lezzetlendirilip, renklendirildiği dönemin yemeklerini sunmuşlardı. İşleri zordu. Sonradan bu ekibin bu tür geri dönüşler ve araştırmalarla yeni uygulamalara gittiklerini ve okul dışına açılmaya başladıklarını öğrendim. Ama yemek tariflerini birinci elden öğrenemedim. Bu konuda yapılan “sır” şakası da geçerli olabilir.

Çorba, tavuk göğsünün ince ince doğranıp haşlanmasından ve üstüne dökülen yağda

kavrulmuş bademlerden oluşuyordu. Genelde limon ve yumurtadan oluşan terbiye çok hafifti... Ama tavuk parçaları günümüz orta halli sofralarının (ekmek eşliğinde) tek öğünü olabilirdi. Belki de, Evliya bunu bir tedavi yemeği olarak anlatmıştı.

Çorbayı maslukaya izledi. Bu yemek sanırım Şanlıurfalı. Ve yapımı uzun sürüyor. Kalabalık bir sofraya için maslukaya 500 gr. kuşbaşı et, 500 gr. yoğurt, 250 gr. kara (yağsız) et, 2 kg. pancar (pazı), 1 su bardağı nohut, 1 su bardağı lolaz (börülce), 3 diş sarımsak, 3 su bardağı köftelik bulgur, 3 yemek kaşığı yağ, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 su bardağı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı biber, 1 yemek kaşığı un.

Kuşbaşı et yıkanıp, 1 yemek kaşığı yağla kavrulur. Akşamdan ıslatılmış nohut, ete eklenip yumuşayınca kadar pişirilir. Akşamdan ıslatılan börülce de süzülüp, üç bardak suyla ayrı haşlanır, nohut tenceresine eklenir. Pazının yeşil yaprakları ayrılır, sapları doğranıp az su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Fazla suyu sıkılarak alınır, 2 yemek kaşığı yağ ile 5-10 dakika kavrulup tencereye eklenip, isteğe bağlı tuz katılarak bir taşım kaynatılır.

Köftelik bulgur, tuz, karabiber, tarçın, döğülmüş kara et tepsiye konularak az su ile yavaş yavaş yoğrulur. Köfte kıvamına gelince un eklenip yoğurmaya devam edilir. Nohut büyüklüğünde parçalar alınarak avuç arasında yuvarlanır. Bir tavaya sıvı yağ konup pembeleşinceye kadar kızartılır. Sarımsak az tuz ile döğülüp yoğurda katılır... Hazırlanan nohutlu ve pancarlı yemek tabaklara konur, üzerlerine kızarmış köftelikler sıralanıp sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılıyor.

Dane-i saru

Maslukada sonra limon şerbeti sunuldu. Ağız tadı değiştirmek için olmalı. Kıvamı ve limon tadı yoğun bir limonata, üstünde bir nane yaprağı ve kavrulmuş helva fıstıkları (çam fıstığı). Ve küçücük bardaklarla. Tadımlık. (Moda olan “sorbe” yerine!) Limon şerbetini “Bursa’nın Kirde kebabı ile dane-i saru” izledi. “Kirde” genelde ktır yufka üzerinde yoğurt ve sebze kuzu kavurmanın adıdır. Eskiden Bursa’da “kirde” denilen, ekmekten ince ve üzeri haşhaşlı az tereyağlı bir ekmek türü de varmış. Sunulan kestaneli bir kavurmaydı. “Dane-i saru” da safranlı ya da zerdeçalı pilav. Böyle bir pilav için iki su bardağı pirince bir tutam safran ya da 3 kahve kaşığı zerdeçal yeterli. Pilavı kavurarak yapıp, safran katılıp, rengi çıkınca süzölmüş sıcak suyla pişirin.

Zerdenin özelliği “güzel kokulu Diyarbakır kavunu” olmalı. Evliya, Beypazarı kavununu da böyle över. Zerde 4 su bardağı su, 1 su bardağı şeker, 1 kahve fincanı pirinç, 1 tutam safran ya da 3 kahve kaşığı zerdeçal ya da bir portakal kabuğunun incecik rendesi. Güzel kokulu bir dilim kavun. Pirinç yıkanıp su eklenerek yumuşayınca kadar pişiriliyor. Pirinçler iyice pişince şeker üç dört defada ekleniyor. Sarı rengi verecek her neyse azıcık suda bekletilip katılıyor. (Çok sulu kalırsa çok az nişastayı azıcık suda ezip ekleyin.) Ateşten indirirken küçücük parçalanmış kavunu katın....

Bence sofranın, maslukadan sonra en başarılı yemeği, kaymaklı güllaç baklavasıydı. Tarifi 1864 yılında Londra’da basılan Türi Efendi’nin kitabından aldım. (2005 yılında Altay İlhan Aktürk çevirdi, Dönence bastı.)

Türi Efendi, güllaç yufkalarını da yaptırıyor. Sonra yufkaları tepsiye iki bardak süte gülsuyu katılarak hazırladığı sıvıyı serpererek yerleştiriyor. Güllaçların yarısı tepsiye yerleşince üstüne 3 milimlik kaymağı yaydırıyor. Gene kat kat güllaç. Ve şeker ölçüsünce su koyup kaynatılmış koyu şurubun güllacın üstüne, “yufkaların üstünü örtecek biçimde” dökölüşü. Türi Efendi, “iyice soğuduktan sonra elmas şeklinde kesip servis etmenizi” öğütüyor. 17. yüzyıl yemekleri üstüne bu gevezelik “yediğin içtiğin senin olsun” sözüne tepkidir.