

Yayın Adı Pazar Sabah
Referans No 39668381
Renk Renkli

Yayın Tarihi 06.07.2014
Etki Tarafsız
STxCM 398,33

Küpür Sayfa 1
Tiraj 335540
Sayfa 12



12

EDITOR FİGEN YANIK - TASARIM ZEYNEP GÖLLÜ

PAZAR SABAH
6 TEMMUZ 2014

LEZZET

TEKNE ALTİ CEZASI

Mevsim itibarıyla Ramazan ile tekne zamanı yine çakıştı! Fakat Ramazan ile tekne, birbirine sandığınız kadar uzak değilmiş meğer. Osmanlı'da Ramazan günleri Müslümanlar için oruç yemek, 'tekne altı' cezasını gerektirirmiş. Yani Ramazan sonuna kadar hapis. Bu tehlikeyi bertaraf etmek için de tabii ahbaplar arasında ittifaklar kurulmuş.

Halit Fahri Ozansoy'un *Eski İstanbul Ramazanları*'nda "Uydurma değil gerçektir" diye kaydettiği şöyle bir vaka varmış: "Filozof Rıza Tevfik (Bölkübaşı) oruçsuzdur.

1 **TEMMUZ** **SALI** Eminönü'nden geçen cenabın iki fıstığı ağzına atınca yakalanır. Sert bakışlı polise Yahudi gibi konuşur, polis inanmaz, filozofu oradaki bir dükkanın Yahudi sahibi Mişon'un önüne diker "Konuş şununla Yahudice" der. Mişon'dan birkaç sözcüğün ardından Rıza Tevfik açar ağzı, susmak bilmez. Polis "Ammma attı" deyince, Mişon'dan yanıt gelir: "Benden koyu Yahudi, Teyrat'ı ezbere okuyor." Nereden öğreniyorsunuz? Yeni çıkan *Damak Tadının İzinde Tarih ve Sanat Yolculuğu* adlı *Kitapta Seviğ, Boyatı, Yumurtası*...

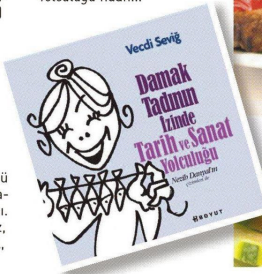
BİR PEYNİR ÇEŞİDİ; KİRLİHANIM

Sermet Muhtar Alus, *Eski Günlerde* adlı kitabında, harem ile selamlıktaki kilitlerini farkını ve muhteviyatını anlatıyor. Selamlıktaki 'kalın kiler' de şöyle elemanlar yer almakta:

"Teneke tenekte Halep, Urfa, Sibir (Sibirya malı) yağı, Girit'in Edremit'in Ayvalık'ın zeytinyağı, kazevi (zembil) pilavlık mısır, cıvalık Amberbu (liri taneli hint pirinci), çorbalık ve baklavalığa mahsus olanı Romanya'nın, kelle kelle şeytan külahı gibi sipsivri şeker. Hevenk hevenk Kumbağ diye maruf Kumla soğanı. Küfe küfe patates; paket paket makarna; tel, arpa, yıldız marka şehriye. Sandık sandık gaz, ispermeçet mumu, sahurda pilava simit (ince bulgur) makarnasına toylamak (ziyafet) olacak hoşafılık kuru kayısı, erik, üzüm; ezilip kaşık kaşık gövdeye atılacak yaprak yaprak pestil."

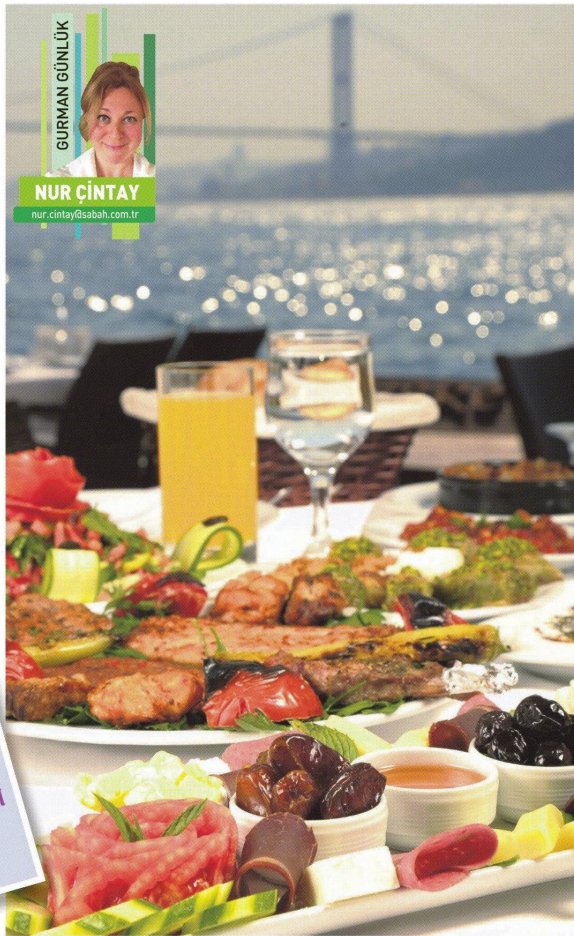
Haremdeki ince kilerin de maşallahı var: "Zeytinin envari (çeşidi): Ufaklı büyüklü karası, mücellası (cila-lısı), yeşili, kalamatası. Peynirin çeşidi: Beyaz, çayır, kaşar, kaşkaval, dil, tulum, kirlihanım

2 **TEMMUZ** **CARŞAMBA** (tuzsuz yumuşak bir peynir türü), hamalöğçesi (bir başka peynir türü); raya (leraya=aızlık) marmulati delikli gravyer, yuvarak Felemenk (peynir türü), atıcalı bu-lacalı Rokfor (çok kimse bed rayhalı diye adını bile ammaz, duyunca öğürürdü) halis Kayseri işi kol gibi pastırma-lar, kuşgönü tarafları, Reçellerin de türüsü: Vişne, çilek, kayısı, erik, ayva, portakal, ağaç kavunu, incir, hünnap, Acem üzümü, kabak... Şurupların şişe şişesi: Gül, Frenk üzümü, ahududu, turunc, gelincik... Murabbalların (dondur-lu meyve suyu tat-lısı) kase kasesi: Yakut, akik, kehribar gibileri..." Nereden öğreniyoruz? Yine *Damak Tadının İzinde Tarih ve Sanat Yolculuğu*'ndan...



SAHURDA bulgurlu şart

Ramazan'da tekne altı cezası ne demek? Kalın kiler ile ince kilerin farkı ne? Sahurda bulgurlu elzem mi? İşte Sermet Muhtar Alus'tan Ahmet Rasim'e Ramazan edebiyatı



GURMAN GÜNLÜK

NUR ÇİNTAY
nur.cintay@sabah.com.tr

İFTARDA BALIK TUZLAMALARI

Musahipzade Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı*'nda "Dairesine göre haremden selamlıktaki bütün Ramazan'da bazı zengin konaklarda her akşam kırk elli hatta yüze yakın sofralar kurulurdu" diyor.

Ahmet Rasim, *Tasvir-i Elkar* gazetesinde, ünlü tiptemesi Baba Yaver ile gittiği bir iftar sofrasını anlatıyor: "Sofraya dizildiğimiz zaman iftariyenin nefaseti ve çeşidi, ev sahibinin hepimizce malumu olan zevk ve iyi tabiatını gösteriyordu. Zeytin, peynir, reçel, pastırma, sucuk, tursu, hardelya, havyar, balık dolması ve tuzlamaları, çörek, simit, türlü zevk ve hoşazından başka bir şeyi düşünmeyenleri sevindirecek surette hazırlanmıştı."

Burhan Cahit (Mor-kaya), *Hayat Dergisi*'nde "Top gülmeli. Amcamın Mekke'den gelirken tirdiği zemzem, oruçlu ağızların bekaretini giderdi" diyor. Sonra hızlıca devam ediyor: "Pastırmalı, tereyağlı,

3 **TEMMUZ** **PERŞEMBE** biberli baharlı sahan yumurtası, her katı bir yemekle kurulacak betonarme apartman yapmaya hazırlanan iftarların midesinde erimez, dağılmaz bir temel taşı gibi oturdu. Artık inşaat hızını almıştı. Fırında kuzu kızartması sel gibi geldi, geçti. Yoğurtlu zeytin-yagli bakla, yeşil salata gibi yürek tazeledi. Dört kat peynirli, bol yumurtalı Rumeli böreği biraz çene oynattı."

Fürüzan'ın *Parasız Yatılı*'sının kahramanı Nazire de şöyle diyor: "Ramazanda güllaçlar, çerkez tavukları, pırlıl kalaylanmış kuşanelerde tereyağlı süzme pilavlar hazırlandığında konak birbirine girerdi. İftarlukta karpuz reçeli, sele zeytin olmadan kuş şülsü olsa makbule geçmezdi beyefendi için. Konağa her şey kantarla çekilip alınırdı."

Nereden öğreniyoruz? Evet, yine *Damak Tadının İzinde Tarih ve Sanat Yolculuğu*'ndan...

HAŞLAMA KAVURMA DOLDUR ŞU KABI

İftarlar daha bir basroide ama Ramazan'ın sahurlarını da es geçemeyiz. Yakup Kadri Karaosmanoğlu *Ananın Kitabı*'nda, sahur yemeklerini hiç sektirmediklerini söyleyip devam ediyor: "Allah'ın hikmeti, yedi kat uykuya dalmış bile olsam, davulun ilk gümgümleleriyle hemen uyanıp yatığımdan fırlar ve gözlerim yarı açık yarı kapalı ve dışlerim soğuktan birbirine çarparak evin teki kedisinde ben arkadaş, sahur sofrasının kurulduğu odaya damlardım."

Ertesi gün susuzluktan kıvrınamamak için sahurda tuza dikkat etmek lazım. Sermet Muhtar Alus "Söğüş, düdük makarnası, pilav, hoşaf, pestil ezmesi..." diye tercih edilemleri saydıktan sonra, "Kızartma, kuru köfte, yalancı dolma, pastırmalı ve sucuklu yumurta

4 **TEMMUZ** **CUMA** gibi tuzlu, biberli, baharat veren gıdalar, adımı 'Deşt-i Kerbelâ' dakiklere (Kerbelâ Cölü'ndekilere) çevirir" diye başlar. İstanbul'da sahurda pırınç pilavı ya da makarna yenirken, Anadolu'da sofranın baş mısırları bulgur. Şarkışallı halk ozanı Ahmet Günbulut, Sefil Selimi adıyla şöyle parmak basıyor: "Patates mıhlısı testi kebabi / Haşlama kavurma doldur şu kabi / Sahurda bulgurlu elzemdir abi / İftarda yıkılma yenir bu yemek."

Normal şartlarda bir sürü farklı kaynak karıştırarak ulaşabileceğimiz bu satırları 'Armut piş ağzıma düş' şeklindeki aynı *Kitapta* derlenmiş bulmak çok güzel oldu. *V. Seviğ*, pek çok alıntıyı birbirine bağlayarak lezzeti, tarihi, edebiyatı buluşturmuş, çok iyi yapmış.