



BOĞAZLAR MESELESİ

SERDAR ŞAHINKAYA

serdar@ahinkaya@sol.org.tr

Damak tadının içinde

Efendim Merhaba.

Bu hafta sizlere fırından yeni çıkmış bir kitaptan bahsedeceğim. Gerçekten damak tadının yanı sıra lezzetin, tarihin, edebiyatın ve sanatın iz sürücüsü **Mülkiye 68** kuşağından, zarif bir İstanbul Beyefendisi **Vecdi Seviğ** üstadının özlemle beklediğimiz kitabı nihayet çıktı: **"Damak Tadının İçinde: Tarih ve Sanat Yolculuğu"**. **Güngör Uras** Hoca, kitaba yazdığı önsözde **"yemek bahane, anlatım şahane"** diyerek bence kitabı özetliyor.



Gerçekten de Vecdi üstadının bu kitabı ortaya çıkararak kimi monografilerini daha önce okumuş, yararlanmış ve hayran kalmıştım. Sadece yemek mevzuu değildi yazılanlar. Yazılanlar, mevzunun tarihi ile süreç içerisinde hangi kitap, roman, öykü ve şiirde nasıl geçtiğine dair notlarla tam bir **kuyumcu** titizliği örneği idi. Efendim, işte o titizlik kitaba da birebir yansımış. Kolay değil, doğrudan atfı yapılan tam **101 eser** yer alıyor kaynakçada. Bir de **Nezih Danyal** Ustanın desenleri ile şenlenince on numara bir yapıt çıkmış ortaya.

MUTFAKTA, PARDON KİTAPTA NELER VAR?

Vecdi Seviğ, babaannesinden, annesinden ve kayınvalidesinden mutfağa ve yemeğe dair çok şey öğrenmiş. Mutfaka bir girmiş, giriş o giriş. Bu biriktirdiği bilgi ve tecrübeler, iki yıllık bir radyo programına konu olmuş. O radyo program metinleri, bilgisayarda demlenince de 36 kısım tek-mil birden kitap çıkmış ortaya. Efendim bu 321 sayfalık kitapta neler var gelin bir göz atalım. Hem ufkumuz genişlesin, hem de iştahımız açilsin:

Çorba
 Tarhana
 Ayran
Köfte Düşleri
 Denizlerin Lütuf: **Balık**
 Hamsi
 Kuru Fasulye
 Bulgur
 Börek
 Dolma
 Domates

Karalahana, Fındık ve Ötesi
Enginar
Kış Sebzeleri
Otlar Arasında
Pastırma
Sakatat Mutfak
Sarımsak
Cevizin Lezzeti
Pekmez
Reçel
Gül
Boza
Dondurma
 Helva
 Ankara'da Lezzet
 Bahar. Lezzetleri
 Anıların İzinde: **Basın ve Yemek**
 Ramazan ve İftarlar
 Bayram Yemekleri
 İstanbul Lezzetleri
 Kurtuluş Savaşı ve Karavan
 Özel Günlerin Yemekleri ve Ötesi
 Gezi ve Yemek
 Kış Hazırlıkları

Vecdi üstadım, Hitit Kralı **Hattuşili**'nin vasiyetinden **"İnsanlara boynunuzu eğerek (kibarlık anlamında) hizmet edeceksiniz. Ekmek, şarap, etli çorba ve bulgur verdikleri törenlere katılınız"** satırlarını not ederek, adeta böyle bir vasiyetin bıraktığı top-rakların çocuk-ları olduğumuza dikkat çekiyor. Ben de bu bağlamda bir



ilave yapmak istiyorum. Hani birileri -özellikle seyrek bıyıklı asabi olanı-, **"ecdat, ecdat"** diye tutturup her şeye ve herkese ayar vermeğe çalışıyor ya. Eee, ecdat ise Hattuşili de ecdat. Kime diyorum?

OKURKEN

Kitabı okurken, bu toprakların yani Anadolu'nun lezzetlerinin sadece tencerelerde, tavalarda, ocaklarda, mangallar-da, tandirlerde değil; kitaplarda, tablo-larda, **filmlerde** de yaşadığının en çarpıcı örneklerine rastlayınca heyecanınız daha bir artıyor. Çok şey öğreniyorsunuz okurken.

Nazım Hikmet'in "İlacivert sırtlı hamsi-leri"; **Ziya Osman Saba**'nın "akşamların-daki yoğurtçu ve kaymakçıları"; **Hüseyin Rahmi Gürpınar**'ın "romanları kadar re-çellerinin de sevildiği"; **Sait Faik**'in **"balık ve balıkçıları"**; **Halit Ziya Uşaklıgil** için "baharın tadını çıkarmanın yolunun kuzu çevirme ve enginar dolmasından geçti-ği"; **Şükran Kurdakul**'ün "tarhana **çorbası** kokan çocukluğu" ve daha nice örnekler, birbiri peşi sıra sayfalardan kayıp gidiyor.

Lezzet, bilgi ile birleşip tavan yapıyor ve sadece damaklarınız değil beyniniz ve ru-hunuz da şenleniyor okurken.

Ayran'ın kök-lerinin 1253-1255 yıllarında Büyük Moğol Han'ı **Mengü Han**'ın kayıtlarında olduğunu, **zeytinyağının rügen-i**



zeyt olarak anıldığını, **Paris**'teki kestane ağaçlarının **İstanbul**'dan götürüldüğünü öğrendikçe keyfiniz katlanı-yor, inanın.

Bu toprakların şah ye-meklerinden olan **kofte**nin **Ahmed Cavid**'in 15. yüz-yıldaki eseri, **Tercüme-i Kenzü'l İştihâ**'da, **"Doğul-**

müş ve hurda olmuş. Köfte dedikleri **kebâba** da denür. Andan yuvarlak yapıp **ba'zı sâde ve ba'zı köfteli çorba** ve ekşili yahni misillü ta'âm içre pişürüp tenâvül ederler" şeklinde kayıt altına alındığını öğrenmek, yeterince heyecan verici değil mi?

Osmanlı mutfağından günümüzde de çok sevilen **"börek"** için **IV. Mehmed**'in (1642-1693) 1680 tarihli **kanunnamesine** börek severliğini gösteren şu standardı not ettirdiğini de yine üstadımızın satır-larından öğreniyoruz: **"Etili börekler 250 dirhem olup koyun eti ihtiva edecek, (sair içil) börekler 200 dirhem, yufka börekler 180 dirhem gelecek, ortası soğanla dolu olmayacak. Et karışık olmayacak, sadece koyun eti bulunacak. Çok soğan az et ve gözenek olmayacak; hamuru iyi undan olacak; domuz yağı ilave edilmeyecek, aksini yapanlar tecziye edilecek."** Nasıl ama?

Vecdi Seviğ üstadım ne diyeyim ki? Kalem-nize yüreğinize **sağlık**... Memleketteki gidice inat, direnmek için ağı-zınızın tadı bozulmasın. Yeter ki, boyun eğ-meyelim... **Sağlık ve dostlukla.**

