

sennur sezer
istanbul'un
eski ikramları



İÇİNDEKİLER

istanbul işi / 7

ikram nedir? / 15

kaybolan istanbul folkloru / 19

istanbul'da yanyana yaşamının yitimi / 23

bizans günleri / 31

hoş geldiniz / 35

türk mutfağı bir gösteri mutfağıdır / 47

çok değişmeyen yemekler / 51

yaşamı toplumsal atılımlar dengeler / 67

istanbul'da dinlerin önemli günleri / 73

topkapı sarayı mutfakları ve osmanlı sofrası düzeni / 143

son yerine / 185

kaynakça / 187



istanbul işi

İstanbul, insan ayağının ilk basışıyla değilse de bir-iki adım sonra “meskûn” hâle gelmiş olmalı. Çünkü güzel bir şehir. Öylesine güzel ki, yüzyıllardır kırdık, döktük, betonlaştırdık bitiremedik. Mağaralarının duvarlarında kürek çekilen kayık resimleri olduğuna göre, belki de ilk konukları kayıklarla denizden gelmişti. O da, Slavların, misafir ağırlamanın en saygılı türü olan tuz-ekmek tepsisi gibi, deniziyle yeşiliyle gülümsemişti gelenlere.

Ben hep o fırından yeni çıkmış ekmeğin somunu ve porselen kâsede ısıldayan tuz zerreciklerini süslü bir tepside uzatan sarışın kızı hatırlıyorum, Fatih’in İstanbul’a girişinde. Biri zafer kazanmış askerleri böylece “tuz-ekmek kardeşliğine” çağırılmış olmalı. Yoksa onca birbirinden farklı inanç, ulus, halk yanyana nasıl yaşadı yüzyıllarca?

Rumlar, Cenevizliler, Galatalılar, Museviler; mahallelerinden kovulmazlarsa Fatih Sultan Mehmed’in tersanelerine kıyamete kadar çivi yapmak için söz veren demirci Çingeneler... Ve halkı tarafından âdeta boşaltılmış şehri yeniden şenlendirsın diye Anadolu’dan göç ettirilen onca halk: Türkmenler, Kürtler, Ermeniler, Anadolu Rumları, Rumca bilmeyen Karamanlı Rumlar... Özgürlüklerini yitirmiş köleler: Kafkasyalılar, Afrikalılar, Avrupalılar.

Bu halkların, ulusların, inançların bir araya gelişinin oluşturduğu bir kavram İstanbulluluk.

Bir şehir, insanlarıyla birlikte inançları da biriktirir. (Bu inançlar halk-bilim sınırları içindedir.) Her yeni göçten bir inanç kııntısı, bir yemek ayrıntısı, bir koku alıp birikimine katar ve yeni göçen herkesi yavaş yavaş eski “sakinlerine” dönüştürür.



İstanbul'un da artık var olmayan bir folkloru vardı. (1970'lerde İstanbul Şehir Müzesi'nde inanılmaz çeşitlilikte bir nazarlık koleksiyonu sergilenirdi. Şehrin kapılarından birinde asılı deniz kaplumbağası kabuğunun da nazara karşı konduğu söylenirdi.)

İstanbul'a ayak basan ilk insanla birlikte türküleri, inançları, masalları da geldi. Birikti, çeşitlendi, değişti... ve tükendi.

Edebiyatın tanıklığıyla kimi ayrıntılarını biliyoruz. Bugün İstanbul şehir olarak yok, âdeta küçük bir ülkeden söz ediyor gibiyiz.

İstanbul her gün değişen, bir özelliğini yitirirken yeni bir ayrıntı edinen "büyük şehir" ya da metropol; artık gerek yüzölçümü gerek nüfusuyla bir Orta Avrupa ülkesiyle (örneğin, Hollanda) karşılaştırılabilir. Ancak folklorunun, kendine özgü yeme-içme kültürünün, müziğinin, el sanatlarının, bitki örtüsünün bu kadar hızla ve sık, moda ve ithallerin de etkisiyle değiştiği/değiştirildiği bir coğrafyaya pek sık rastlandığını sanmıyorum.

Değişimleri saptayabilmek için en iyi belgeler, anılar, öyküler ve romanlar... Öyle olmasa bir zamanlar İstanbul'da Mısır usulü çiğköftenin, önce sıcak suda haşlanıp üstüne sıcak yağ dökülerek yapıldığını nereden bilecektik?

"İstanbul işi", Türkçe'de "ince, uygar, güzel" anlamına da gelir. Nâzım

Hikmet'in *Yolcu* piyesindeki adamın, istasyon şefinin evinde içtiği çorbayı nitelendirişi de öyledir: "İstanbul işi olmuş, ince."

Vağınag Pürad *Mükemmel Yemek Kitabı*'nda puf böreğini Anadolu, Rumeli, İstanbul diye üçe ayırır.

İstanbul Puf Böreği

Özlü unun ortasını açıp tuz, bir miktar küllü su ve adi su ile pek yumuşak olmak üzere bir hamur yoğurmalı.

Bu hamuru mümkün olduğu kadar çok yoğurmalı ve bir saat dinlendirdikten sonra tekrar yoğurup ikiye ayırarak bir gümüş kuruş kalınlığında açmalı ve arzu edilen içi koyup istenilen şekli vermeli.



Kül suyu, meşe odunu yakıldıktan sonra geriye kalan külün suyla karıştırılıp süzülmesinden elde edilir. Bir kap içersinde elenmiş 1 ölçek meşe odunu külü ile 2 ölçek soğuk su karıştırılır. Karışım bir süre bekletilir, süreç içerisinde kül, tabana çöker ve üst kısmında berrak kül suyu kalır. Bu berrak su, tülbent yardımıyla süzülür ve hamur yoğurma işleminde kullanılır.

Mangal kullanılan dönemlerde mutfakta bir çömlek, kül suyu için ayrılırdı. Temiz kül bu küpte sulandırılarak bekletilirdi.

Kül suyu geçmiş tarihlerde "daha çok" temizlik malzemesi olarak (deterjan yerine) ve hamur işlerinin yapımında kullanılmıştır. Kül suyuyla yoğrulan hamurdan yapılan tatlılar gevrek olur.

"Komşu komşunun külüne muhtaç" sözü bu kül kullanımından çıkmış olmalı.

İlk baskısı 1926 yılında Ermeni harfleriyle Türkçe yapılan bu kitabın pek çok temel yemek kitabının mayası olduğunu biliyoruz.

Porselenlerinin, cam işlerinin “eser-i İstanbul” diye adlandırıldığı, çeşitli kadife ve benzeri kumaşların semt adlarıyla (örneğin, “Üsküdar çatması”) anıldığı, yazmaların Kandilli’de basılıp deniz suyuyla yıkanarak, kıyıda kurutulduğu bir İstanbul’u özlemek için artık çok geç. Deniz kenarı evlere salkım salkım asılmış çirozlar da yok.

Endüstri müzesi yapılabilecek fabrikalar, tersaneler çoktan turistik mekânlara dönüştürüldü. Yoğurdunun Silivri, enginarının Bayrampaşa, marulunun Yedikule, salatalığının Çengelköy, çileğinin Arnavutköy olduğu bir İstanbul zaten yok artık. Belirli yemekleri keyifle yemek için belli semtlere gidilmesi de (paça yemeye Beykoz’a, yoğurt yemeye Kanlıca’ya, kurufasulye için Süleymaniye’ye, börek yemek için Sarıyer’e gitmek, Emirgân’da çay, Vefa’da boza içmek) çoktan unutuldu.

Fatih’in sarayında “haşerat-ı bahriye” (deniz haşeratı) denilen, balık dışındaki deniz yaratıklarının (istiridyeye, karides vb) yenilmesi yaygınmış. Fatih dönemi yemeklerini mutfak defterlerinden saptayan Prof. A. Süheyl Ünver, bazı aylarda istiridyeye alındığını görmüş. Örneklersek, 1473 yılının şaban ayı boyunca hemen her gün dört akçelik istiridyeye alınmış.

Yazar, istiridyelerin belki de Müslüman olmayan saray halkı için alındığını ileri sürüyor. Bu tez pek inandırıcı değil. Çünkü, balığa benzemeyen, kabuklu deniz hayvanları (midye, istiridyeye, karides, ıstakoz, yengeç) Museviler ile Müslümanların yalnızca Hanefi mezhebindekiler için yasaktır. (Hanefiler için haram değilse de mekruh/hoş sayılmayan yiyeceklerdendir.) Hristiyanlar yanında, Hanefilik dışındaki mezheplerden (Maliki, Hambeli, Şâfiî) saray çalışanı olmaması düşünülemez. Fatih gibi saraya resmi ve ressamı sokan bir padişahın, yemek yasağı ayrıntısında tutucu olacağı da akla gelmez.

Ayrıca ünlü yemek kitabı *Melceü’ t Tabbâhin*’de istiridyeye pişirilmesi de tarif edilir. *Fatih Devri Yemekleri* adlı incelemesinde Prof. A. Süheyl Ünver istiridyeye ızgarasının ve pilakisinin tarifini alıntılar.





İstiridye boş kabuğu atılarak diğer kabuğunun içine birkaç damla zeytinyağı, tuz ve biber konularak tek tek ızgara üzerine dizilir. Tamam kabuğuna yapıştı gibi olup kızardıkta, ızgaradan indirip kabuğuyla bir tabağa dizilip yenirken limon sıkılıp kabuğundan ayrılarak yenilir. (...)

İstiridye kabuğu açılır, içinden usuliyile çıkarılır. Bir tencereye zeytinyağı konulup iyice yandıktan sonra üzerine doğranmış maydanoz ve biraz su ile bir-iki taşım (5-10 dakika) kaynatılır, indirilir. Tabağa konarak limon sıkılıp yenilir. Kendi suyu ile yumurta terbiyesi de yapılır. Yahut maydanoz ve su ile kaynatıp soğuyunca üzerine limon konulursa daha hafif olur.

Haliç'ten, IV. Murad döneminde bile tutulan istiridyeler, Haliç'in taban çamurunun dalgıçlarca sürekli çıkartılarak kiremit ve seramik yapımında kullanılışı, Evliyâ Çelebi'nin saptadığı uzak bir tarihin ayrıntıları.

İçme suları da İstanbul'a artık Bursa, Toroslar gibi şehir aşırı yerlerden

taşınıyor. Tomruk, Karakulak, Çırçır, Hünkâr, Sirmakeş, Taşdelen akla gelmiyor bile.

Ahmet Mithat Efendi'nin *Müşahedat*'ında (ilk basım 1890) şehrin sebzelerinin "hal"e (büyük olasılıkla Yemiş İskelesi olmalı) gelişinin anlatıldığı bir bölüm vardır. Bu bölümde henüz güneş doğmamış bir şehirde belediyecilerin kontrolleri anlatılır. Bu itiş kakışın içinde sesler de duyulur.

Sıcak pideler!, *"Közlemeci!"*, *"Sütlü çay!"* Anlaşılan seyyar satıcılar müşteri aramaktadır. *"Bu arada seyyar kahveci kendi etrafında kimisi ufak iskemlelere, kimisi yerlere oturmuş bulunan çiftçilere, hamal, kayıkçı ve madrabaz karışımı topluluklara kahve pişiriyor. Burada bir seyyar berber yine bunlardan birisinin ya kafasını ya çenesini traş ediyor. Ya Langa, Yedikule gibi taraflardan yük getirmiş veya Aksaray, Beyazıt, Fatih gibi semtlere yük götürecektir olan birtakım katırlar kıyruk salladıkça, yakınlarında olan insanların yüzlerine geliyor.*

Bu kalabalığa neler satılıyor acaba? "Sıcak pideler" diye seslenen, pideci olmalı. Belki de ramazan pidesi gibi boş pideler. Közleme, sebze, et ve hamurun küllü ateş üstünde pişmişinin adı. Sabah sabah kimsenin patlıcan, biber ya da külbastı yiyecek hâli yok. Olsa olsa bu satılan, hamuruşi yani bozulmuş söyleyişle, gözleme.

Benim asıl merak ettiğim, sahlep rahatlığıyla satılan "sütlü çay". Bir zamanlar çocuklara süt içirmek için evlerde uygulanırdı, yaygındı. Kırım Savaşı'nda İstanbul'a gelip gitmek bilmeyen müttefiklerimizden (Birinci Dünya Savaşı'nda şehri işgalleri de var) kalmış da olabilir. Ama sokak satıcılarına düşüşü nasıl olmuş... bulamadım.

