Arşivden Lezzetler

YEMEK VE KÜLTÜR YAZILARI

Gökhan Akçura

SUNUŞ

Yemek yemeyi seven bir kişi olarak yemek hakkında yazmayı da sevdim hep… Hatta bir de kitabım bile çıktı: *Hamini Gırtlak*.[1] Her zaman olduğu gibi ele aldığım konunun eski zamanlarında dolaşmayı seviyorum. Yemek içmek de gündelik yaşamımızın önemli bir parçası elbette…

Bu kitapta yer alan yazıların büyük çoğunluğu daha önce *Yemek ve Kültür* dergisinde yayımlandı. Dergiyi ilk sayısından beri destekledim ve arada sırada yazdım. Ama baktım ki bu "arada sıraların" araları gittikçe açılıyor. Bir disipline girmek lazım diye düşündüm. Arşivlere daldım ve yeme-içme bahsine dair ne varsa bir araya getirdim. Yiyecekler, içecekler, mekânlar, insanlar, âdetler, edevatlar… Kitap ve gazete taramaları, anılara göz atmaca, fotoğraf ve efemera toplamaca… Sonunda neredeyse yüze yakın başlık oluştu. Her sayı bir konu dedim ve yazmaya koyuldum… Bir de başlık kondurdum yazılara: *Arşivden Lezzetler*… Kitabın adı da elbette oradan geldi kapağa yerleşti… Zaman içinde topladıklarım ihtiyaçların ötesine geçti. Dergiye yazmak için dosyaladığım bazı konuları başka yerlere de verdim. Bir iki yazı İBB dergisi *İSTanbul*'da, "İncesaz ve rakı" ise *Meyhane İhtisas Kitabı*'nda[2] yayımlandı. Ama esas kaynak hep *Yemek ve Kültür* oldu.

Kitapta özellikle görsel malzeme sağlama konusunda her zaman olduğu gibi dostlar ve arkadaşlardan yardım aldım. Cengiz Kahraman hemen her yazım için arşivini karıştırıp değerli katkılarda bulundu. Ömer Durmaz, Turan Tanyer, Mehmet Aksel, Muhittin Yeğen, Hakan Akçura, Görgün Taner özellikle kitabın görselliğini arttıran yardımlar yaptılar. Sonunda baktım ki, yazılar koca bir kitap olacak kadar birikmiş. Oğlak Yayınları zaten yemek yazıları konusunda uzman bir yayınevi. Benim de onca kitabımı basmışlar vakti zamanında… Elele verdik, size bu kitabı hazırladık. Takdir sizin…

1 Everest Yayınları, İstanbul, 2005.
2 Anason İşleri, İstanbul, 2020.



Pieter Bruegel'in tablosu: "*Açgözlülük*" ya da "*Oburluk*" (detay), 1558.

OBURLAR AKADEMİSİ

Münir Süleyman Çapanoğlu 1930'lu yıllarda Paris'de kurulmuş olan bir oburlar akademisi olduğuna işaret ettikten sonra, oburluk tarihimiz üzerine sohbete başlar. Önce eski aşçıları, evlerde yemek yapan Arap bacıları andıktan sonra anılarına başvurur, ağzının tadını bilenlerden girer konuya, sofraya saldırıp tıka basa yemek yiyenlere kadar uzanır.[1] Biz de onun yolunu tutup oburluk âleminin bizim toplumuza nasıl yansıdığını görmeye çalışacağız.

Sermet Muhtar Alus kibarlık ederek obur sözcüğü yerine yazısının başlığına "boğazlılar"ı uygun görür. Sonra terminolojiyi serer önümüze:

> *Eskiden bu gibi kimselere iştahlı, boğazına düşkün derler; ukalâdan kimi Arapça "ekûl" yani çok yiyen kelimesini; kimi de Farsça "şikemperest" veya "şikemperver" yani karnına tapan, karın besleyen manasındaki tabirleri kullanırdı. Gidişatı pek ileri vardıran*[lara] *oldum olası obur, pisboğaz denildiği de mâlum.*[2]

Gerçi Fikret Adil, "Yemek Edebiyatı" başlıklı bir dizi gazete yazısında, "şikemperver" sözcüğünü "gastronome" karşılığı olarak kullanır ve bunu şöyle açıklar:

> *"Şikem" karın mânasına gelir, karnını besleyen, seven demektir. Bir de Fransızca "gourmet" kelimesi vardır. Türkçemizde karşılığı pek yoktur, onu ekseriye "gourmand" ile karıştırırlar, kısaca "obur" derler. Yanlıştır, az yiyen, yediğini seçen, ağzının tadını bilen demektir. Eskiden ona da "şikemperver" derlerdi.*[3]

Biz yine de, şikemperver adını, yemek işine daha özen gösterenlere bırakıp hani pisboğaz da demeyelim, oburlardan söz edeceğiz bu yazıda. Bir nevi yerli "oburlar akademisi" gibi de görebilirsiniz bu çabayı!

---

1 Münir Süleyman Çapanoğlu, "Oburlar Akademisi (1)", *Haber (Akşam Postası)*, 23 Kasım 1942.

2 Sermet Muhtar Alus, "Boğazlılar", *Akşam*, 9 Nisan 1947 (Yazı Sermet Muhtar Alus'un, *İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme* kitabında da yer almakta).

3 Fikret Adil, "Yemek edebiyatı", *Vakit*, 12 Ağustos 1956.

fil tahsin

Ahmet Mithat'ın 1886 yılında yayımlanan "Obur" adlı hikâyesinde Fil Tahsin adlı, obur-dan öte pisboğaz bir tip anlatılır. Bu iki kavram arasındaki farkı üstad şöyle tanımlar:

> *Obur, bol yiyendir. Fakat her obur aç gözlü, pisboğaz olmaz. Yemek seçer. Ancak sevdiği yemekler olursa ondan bolca yer ve yerken de etrafını iğrendirmez. Halbuki pisboğaz böyle değildir. Ne bulursa yer. Karnı tok olsa da yer. Sokak ortasında olsa da yer. Hem de çok iğrenç yer. Görenleri tiksindirir.*[1]

Tahsin'e niçin bu lakabın takıldığını ise yazarımız şöyle açıklar:

"Fil Tahsin'e, bu fil sıfatı sadece fil gibi fazla yemesinden verilmemiştir. Zekâsı da filin zekâsı gibi üstündür. Çünkü fil, iri vücuduna rağmen hayvanların içinde en zeki olanıdır." Tahsin, yukardaki tanımlamaya uygun biçimde sadece obur değil, aynı zamanda pisboğaz-dır: "Hiç bir şeyi aramaz, zaman ve mekân kollamaz, ne zaman ve ne yerde olursa olsun bir yiyeceğe rastlayınca hemen kolları sıvayıp atıştırmaya başlardı. (…) Bir kere yemeğe başlayınca filden daha korkunç olurdu."

Tahsin'in tüm bu oburluğunun yanı sıra bir de sohbetçi yanı vardır ki, bu da onun kurtuluşunu sağlar. Zengin konaklarında, "onun yiyişini seyretmekten ve yemek üzerine bulduğu ince sözlerden zevk alan zenginler, Tahsin'i sık sık konaklarına davet ederler ve bazan gece de misafir ederler, ertesi günü yolcu ederken diş kirası ismi altında bir miktar da para verirlerdi."

"Obur" hikâyesi, zengin sofralarında karnını doyuran bu pisboğaz dalkavuğun, yemek için çağrıldığı evde, anlatılan tariflerle ağzı iyice sulandırıldıktan sonra, bir oyunla aç bıra-kılarak ardından eğlenilmesini anlatır ki, işin bu tarafı pek bizi ilgilendirmemekte.

Geçelim Sermet Muhtar Alus'a. Üstadımız rahmetli büyük teyzesinden dinlediği bir oburu anlatır önce: Cerrahpaşalı Meddah Küçük Ali.[2] Bu küçücük, "Karamürsel sepetivari bodur" adam, önüne geleni tıkınanlardanmış. Ramazanları güpegündüz sokakta, kahvede abur cuburları mideye yuvarlar, tanıyanlar göz yumar, tanımayanlar, "Bu saçlı sakallı herif utanmadan oruç mu yiyor" diye aksi aksi bakarken, bizimki meddah ya, hemen Rum şive-siyle gevezeliğe başlar; az önce bakan adamlar bozulur, "Az kaldı pot kıracaktım, meğerse Hıristiyanmış" diyerek uzaklaşırlarmış. Küçük Ali, akrabadan bir çocuğun sünnet düğü-nüne çağrılınca, "Para pul istemem, yeter ki sofraya oturayım, karnımı iyice doyurayım" demiş, düğün sahibi hemen razı olmuş, lakin arka arkaya, tam dört kez sofraya oturunca, "Bu kadar yemek neresine gidiyor" diyerek hayretle bakakalmış…

1 Ahmed Mithat, *Obur ve Kambur (Eski İstanbul'da İlki Macera)*, Bedir Yayınevi, İstanbul, 1975, s. 42.

2 Bir başka yazıda, Meddah Tahsin'in "oburlar müsabakası" adlı bir gösterisinden söz edilir. "Vaktile İstanbul'da zenginlerin, şehrin en meşhur oburlarını toplayarak, onların arasında müsabakalar yaparak nasıl eğlendiklerini gösteren" bir hikâyedir bu: "Hayatta kalan son meddahlar ve hikâyeleri", *Akşam*, 16 Aralık 1943.



Ahmet Rasim Bey, eski zaman karikatürcülerimizin çok sevdikleri bir tipti.



1930'lu yıllarda
Ekrem Muhittin Yeğen.

EKREM MUHİTTİN YEĞEN

alaturka ve alafranga yemekler ondan sorulur

Türkiye'nin "yemek kitapları tarihi"nde adı öne çıkan bir isim vardır: Ekrem Muhittin Yeğen. Ama hiçbir başvuru kitabında onun yaşamıyla ilgili bilgi bulamayız. Oysa Ekrem Muhittin Yeğen'in kitapları 1940'lı yıllardan bu yana sürekli olarak yayımlanmıştır: *Tatlı ve Pasta Öğretimi, Alaturka ve Alafranga Yemek Öğretimi, Alaturka Tatlı, Komposto ve Reçeller, Hastalıklara Göre Lezzetli Perhiz Yemekleri* ve *Tatlı ve Pastacılık Öğretimi*. Döneminde çok beğenilen bu kitaplar günümüzde hâlâ basılmakta ve birçok mutfağın baş köşesinde durmaktadır. Burhan Felek, bir makalesinde, "Eserlerinden hangisini, reçetelerinden rastgele hangisini elinize alsanız mutlaka muvaffak olur, bu zata hayır dualar edersiniz" der.[1] Ekrem Muhittin Yeğen'in yaşamını, yaşadığı dönemde gazete ve dergilere yansıyan çeşitli yazılar yanı sıra oğlu Muhittin Yeğen'den aldığımız bilgi ve fotoğraflara da başvurarak aktarmaya çalışacağız.

Ekrem Muhittin, 1906 yılında İstanbul'da dünyaya gelmiştir. Babası Adana eşrafından ve Haydarpaşa İstasyon komutanlarından Sadi Yeğenağa, annesi Feshane Nazırı Muhiddin Paşa'nın kızı şair Rukiye Hanım'dır. Çocukluğunu, kışları dedesinin Eyüp'teki konağında ve yazları Erenköy'deki koru içindeki (sonradan teyzesi şair Fevziye Camsever tarafından Çocuk Esirgeme Kurumu'na bağışlanan ve bugün Ruh Sağlığı Hastanesi olarak işletilen) köşklerinde geçiren Ekrem Muhittin, annesini çocuk yaşta kaybedince altı yaşında İtalya'ya gönderilmiştir. Çocukluk yıllarını Napoli'de papazlar okulunda geçirmiş, daha sonra da Galatasaray Lisesi'nde öğrenimine devam etmiştir. Okulu bitirdikten sonra Osmanlı Bankası'nın açtığı imtihanı ikincilikle kazanarak Fransa'ya gönderilmiş ve Marsilya'da Yüksek Ticaret Okulu'ndan mezun olmuştur.

Kamber imzalı bir yazıda Yeğen'in yemek tutkusunun aileden geldiği şöyle belirtiliyor:

> *Dedesi de, babası da yemeğe meraklı imişler. Çocukken aşçıların nasıl pişirdiklerine dikkatle bakarmış. Yemek pişirmek mecburiyetinde kalınca o kadar lezzetli yemekler yapmış ki, bu işe istidatı olduğunu farketmiş. Kendisine bir tarifte anlatılan yemekleri hemen yapıveriyormuş. Ondan sonra, kendisini ciddiyetle bu işe vermiş. Sulh günlerinde* [Avrupa'da] *nerede bir lezzetli yemek duyarsa oraya gidermiş*.[2]

1 *Cumhuriyet*, 16 Ekim 1946.
2 *Akşam*, 21 Ocak 1947.



1930'lu yıllarda Ankara Palas'ın aşçıları (Turan Tanyer Arşivi).

NEREDE O ESKİ AŞÇILAR!

1933 yılında Hikmet Feridun'un rehberliğinde Beyazıt'da bulunan "Aşçılar Kahvesi"nden içeri giriyoruz. Kapıda koca bir levha: "Düğünler için ahçı tedarik edilir." İçerdeki bütün masalar kalabalık, kahvede tek bir dil hâkim: Bolu lehçesi! Hikmet Bey, Ali Çavuş adlı yaşlı bir aşçı[1] ile konuşmakta. Ali Çavuş 49 yıldır aşçılık yaptığını söyler ve ekler: "Bir hafta evvel çalıştığım konaktan çıkarıldım. 25 sene emek verdim. Amma olmadı… Beni savıp yerime başkasını [da] almadılar. Eskidenberi bir kâhya kadın vardı, o mutfağa girdi. Neylersin evlat…"

Ali Çavuş'un anlattıklarına bakarsak 225 türlü et yemeği, 300 çeşit tatlı, 350 türlü zerzavat pişirirmiş. Ama esas ihtisası baklavaymış. Hikmet Feridun ekliyor: "Zaten bu kahvede herkes bir yemek mütehassısı. (…) Kimi baklava mütehassısı, kimi et yemekleri mütehassısı, kiminin ihtisası sebzelerde, kimi bilumum hamur işlerinde yedi tûla sahibi…" Aşçıların isimlerine kadar yansımış bu ihtisas! Baklavacı Sinan Usta, Börekçi İsmail Usta… "Tıpkı hariciyeci, dahiliyeci, efrenciyeci [frengi hastalığı uzmanı] gibi"…

Hikmet Feridun, yakında evlenecekmiş gibi "düğünlerde kaç para alırsınız" diye kazı çalışması yapıyor.

> Elcevap: *Müşteri olsun da uyuşması kolay. Alacağımız para düğününe bağlıdır. Kaç gün sürecek? Kaç kişiye yemek verilecek? Kaç sofra yapılacak? Kaç türlü yemek yapılacak? Bütün bunları evvelden kararlaştırırız. Şimdiki düğünlerde ahçılara en fazla 3 gün iş olur. Onun için ahçıbaşının alacağı en kabadayı para 150 liradır. Bu paranın hepsi ahçıbaşının cebine gitmez. Ustabaşı düğün sahibiyle mutabık kalır… Yanına 4-5 çırak alır. Bunlardan biri kalfadır. Yemek takımları ahçıya aittir. Bunun için ahçıbaşı kira ile "ahçı deposu"ndan takım kaldırır. Bu takımların Fatih'te, Beyazıt'da depoları vardır. Biz oradan kira ile alırız…*
>
> Aşçımız ekler, *Kalfanın, çırakların, takım kirasının parası çıktıktan sonra ustabaşıya kala kala elli lira kalıyor ya da kırk lira. Eh, bir ustabaşı ayda 2, yahut 3 düğüne gitti mi, Allah bin bereket versin…*

1 Yazı boyunca "ahçı" yerine "aşçı" demeyi yeğledim. Ama yaptığım alıntılarda "ahçı" sözcüğü kullanılmışsa, olduğu gibi bırakmayı uygun gördüm.