

*derleyen*

**ayşe pirhasođlu  
akbaş**

**anılar, mutfaklar,  
sofralar...**



## tatlıcı kadir'den arnavutciğeri

Altuğ Akbaş

Yine rutin sabahlardan biriydi. Beş-altı yaşlarında olduğumu düşünürsek, 1974-75 yıllarıydı sanırım. Deniz subayı babam görevi gereği uzun süredir evde değil, denizlerdeydi. Resim ve İş Bilgisi öğretmeni annem, İzmit'teki okuluna gitmek üzere her gün yaptığı gibi sabahın erken saatlerinde Pangaltı, Kurtuluş'taki (İstanbul) evimizden yola çıkmıştı. Mesafeye dikkatinizi çekerim. Bir de ulaşım imkânlarının o günlerdeki hâlini düşünürsek, özveri ve yaşam mücadelesinin vücut bulduğu o nesli daha iyi anlayabiliriz.

Sabahları erkenden kalkıp hareket kabiliyeti az, ancak cin gibi olan anneannemin uzaktan kumandalı direktifleriyle Kasımpaşa'daki dedemin tatlıcı dükkânına gitmek için hazırlanırdım. Çocukluk ve muzırlık... O sabah ecza dolabına bakasım ve dalasım tuttu. Hastayken verdikleri, bana şeker gibi gelen C Vit (emilen C vitaminli drajeler) sandığım birkaç hapı yalayıp yuttuktan sonra dükkâna doğru yola çıktım. Dolapdere'den gelen yolla Piyale yokuşuna giden yolun kesişimindeki tatlıcı dükkânına. Tatlıcı Kadir'in Dükkânı'na...

Yola yedi-sekiz metre cephesi olan dükkânın girişinde solda dondurma makinesi ve tezgâhı, onun hemen yanındaysa içeride oturanların ürünleri görebileceği cam kapaklı uzun bir vitrin bulunurdu. Beş çocuğu büyütüp okutan büyümlü mutfak ile oturma bölümünü, iplere dizilmiş boncuklardan oluşan bir perde ayırırdı. Böylelikle mutfağa sineklerin girmesi ve içeri-nin görünmesi engellenmiş olurdu. Dükkâna dışarıdan bakıldığında bile dikkat çeken camekânlı tezgâhta neler yoktu ki... Revani, tulumba, lokma, ekmek kadayıfı, kalburabastı aklıma ilk gelenler. Bir de yaza doğru dükkânın vazgeçilmezlerinden çeşit çeşit dondurmalar.

Kadir gecesi doğmuş olmakla övünen dedem Kadir, çevre sakinlerinin



Anneannem Hasibe Sanlısoy ve dedem Kadir Sanlısoy.

sabahları ciğer-ekmek ve aşure için kuyrukta beklediği dükkânın sahibiydi. İki göbek öncesi Mısır'dan gelen Kadir Dedem siyaha yakın teni (bu nedenle ona Arap Kadir diyenler de vardı) kıvrıkcık saçları, güçlü kuvvetli yapısıyla bakışları üzerinde toplardı. Kasımpaşa Güreş Kulübü'nde dönemin meşhurlarından Mehmet Oktav'ın antrenman güreşçisi, aynı zamanda da Kasımpaşa Camii'nin müezziniydi. Sağlam karakterli, o dönemin çoğu aile babası gibi çalışkan, sessiz ama derin biriydi. Geriye dönüp onu düşündüğümde aklıma ilk gelen her daim yapacak bir işinin olmasıydı. Çalışmaktan şikâyet ettiği ya da bir işi yapmaya üşendiği görülmezdi hiç. Dedem, benim o günkü boyumdan daha uzun ve kocaman buz kalıbını, iki elindeki kancalarla sırtlayıp Haliç'ten yürüyerek dükkâna getirir ve nefis dondurmalara dönüştürdü. Dükkânın en özel tadı ise Arnavut kökenli eşi, sevgili Hasibe'den öğrendiği arnavutciğeriydi.

Ve Hasibe... Arnavut göçmeni bir ailenin kızı... Eşinin aksine akça pakça, beyaz tenli anneannem... Akıllı, dirayetli, hatta ailenin maestrosu. Geçirdiği felç nedeniyle bir eli ve bir bacağı tutmadığından, hafif aksak yürüyüşü hâlâ gözümün önündedir bu nefis kadının. Fotoğraflara bakarak geçmişe dalıp gitme alışkanlığımın mimarı onlardı. Ne çok fotoğrafları vardı... Şık kıyafetler içinde düğün dernekte, saçlar başlar yapılı. Tabii dedemin hiç şansı yok, hep aynı boyda kıvrıkcık saçlar... Cumhuriyet'in aydınlık ve azimli yeni neslinin muhteşem fotoğrafları...

Sabah dükkâna geldikten sonra bende hafif mide bulantısı ve baş dönmesi başlamıştı ama henüz sesimi çıkarmamıştım. Dedem bu sırada taze taze aldığı kuzu ciğerlerinin üzerindeki zarı önce bir çizik atıp sonra da parmağının yardımıyla sıyrıyordu.

Ciğer yıkanmazdı, zarın sıyırılması, ciğerin yağlardan, sinirlerden iyice temizlenmesi gerekirdi. Bu önemli aşamalar geçildikten sonra kuşbaşı doğranan ciğer una bulanır ve fazla undan süzgeç yardımıyla arındırılırdı; bu da işin ikinci püf noktasıydı. Ardından bol kızgın yağa bırakılır ve çok bekletilmeden alınır.

Dedemle bir an için göz göze geldik, ne hâlde olduğumu suratımdan hemen anlamış olacak ki eli ayağına dolaştı.

“Hasibeee, şu çocuğa bir bak, beti benzi attı, rengi ruhsarı sarardı, bir tuhaf bakıyor!”

Daha küp küp doğranmış patatesler kızaracak ve ciğerle harmanlanacak, ardından da yağından biraz ilave edilip ıslak ve diri kalması sağlanacaktı. Dedem tezgâhın başından hiç ayrılamazdı.

“Kadir Efendi, bu çocuk iyi değil; derhal hastaneye götürülmesi lazım, hadi bırak hemen işi gücü!”

Tuz, kırmızı pul biber, maydanoz ve ince kıyılmış söğüş soğanı çoktan garni etmiş tatlıcı Kadir, beni buz kütlesi gibi sırtına aldı ve derhal Şişli Etfal Hastanesi'ne yetiştirdi.

Yol boyunca, “Ah be evlat, dayan oğlum, ne ettin sen?” demesini hiç unutmam.

Midemin yıkanması ve şüursuz geçen gecenin ardından hastane odasında uyandığımdaya beni karşılayan, annemin ışıldayan yüzüydü; uykusuz ve korkuyla geçen geceden sonra gözümü açmanın sevinciyle bana sarılan annem Züleyha'nın gözyaşları ve sonrasında da yuttuğum haplar yüzünden yediğim zılgıt...

Hepsi anılarda kaldı ancak o ciğer hâlâ menümüzde. Tatlıcı Kadir ve eşi Hasibe'nin ortak başyapıtları...

Sağlıklı günlerde afiyet olsun!

## ARNAVUTCİĞERİ

- 1 adet kuzu ciğeri, kuşbaşı doğranmış
- 2-3 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı sıvıyağ (kızartmak için)
- 2 kırmızı soğan, ince kıyılmış, piyazlık
- 2 patates, küp küp doğranmış
- 1/2 demet maydanoz, ince kıyılmış
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/2 çay kaşığı tuz

Kuzu ciğerinin zarını ve üzerindeki sinirleri temizleyin. Suyla temas ettirmeden kuşbaşı doğrayın. Una bulayıp fazla unu bir süzgeç yardımıyla alın, kızgın yağın içine bırakın. Çok beklemeden (içinizden ona kadar sayabilirsiniz) ciğerleri kevgirle çukur bir kaba alın. Üzerine başka bir yağda kızarmış patatesleri ekleyin, pul biber, tuz serpin ve ıslaklığı korumak için ciğerin kızardığı yağdan bir kaşık tabağa, ciğerlerin üzerine alın. Soğan ve maydanozu karıştırın, ayrı bir tabakta ciğerle servis yapın.