



## Dostlar karması...

Güler Sarıgöl Köymen

Çocukluğumuzda pazar günleri, Birgi'ye, gür akan dere kenarına piknik yapmaya gidilirdi. Derenin içine sarkan büyük çınarların dallarına salıncaklar kurulur ve biz her sallanışta derenin serinliğini peşimize takarak keyiflenirdik. O yıllarda altlı-üstlü oturduğumuz evin sahibi Hüseyin amcanın, bizden büyük iki kızı vardı. Nüfus dairesinde memur olan Hüseyin amca, çok yumuşak kalpli ve babacan bir adamdı, bizleri de kızları kadar sever ve ilgilenirdi. Cumartesi gününden piknik ve oyun malzemelerini organize eder ve hep birlikte yola koyulurduk. Karmalar, poğaçalar, sarmalar... Piknik tüpleri, kilimler, radyolar... Tam teşkilat!

Derenin kıyısında bir çınar altına yerleşilir, yemekler çıkarılır, çaylar demlenir, radyodaki hafif sanat müziği büyüklerin keyfine eşlik eder, biz çocuklar için de oyunlar başlardı. Annem hemen ormana dalar ve neredeyse doğadaki bütün otları, bitkileri tanıdığı için, hepsinden kucak kucak toplar gelirdi.

Taç yapılmak üzere topladığı papatyaları elimize tutuşturur ve hepimize yapmayı öğretirdi. Günün sonunda yalınayak yürümekten tabanı yeşermiş ayaklarımız, çeşit çeşit otlarımız, dağ çiçeklerimizle, bol oksijen solumuş olarak mutlu mesut evlere dönerdik.

Hüseyin amca ve eşi Ayşe teyze, annemi de kızları gibi severler ve kollarlardı. Bir sıkıntısı olduğunda ona sahip çıkar ve hep birlikte sorununu halletmeye çalışırlardı. Öyle sorgusuz sualsiz bir paylaşım yaşanırdı ki, bunun sonucu olarak sanırım, sevgi ve güven ortamında bir çocukluk geçirdik.

Annemin dostları anlatmakla bitmez...

Ödemiş'in Arnavut kaldırımli dar sokaklarında, kimi ahşap cumbalı, kimi yüksek tavanlı Rum evlerinde geçen çocukluk ve gençlik çağlarımızda, bize yaşattıkları güzel zamanlar için "anne dostlarımızı!" yaşayanları sevgiyle, yaşamayanları rahmetle, hep anıyorum.



### ■ Karma

**Malzemeler:** 1 büyük su bardağı pilavlık bulgur, 1,5 su bardağı sıcak su, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 çay bardağı zeytinyağı, 5 adet taze soğan, 1 adet kuru soğan, 1/2 demet nane, 1 demet maydanoz, 1 demet tere, 1 demet roka, 3-4 adet salatalık turşusu, 1 adet domates, 1 yemek kaşığı sumak, 2 adet yeşil biber, 1 limon, tuz.

**Servis için:** (Mevsimine göre) Marul, taze asma yaprağı, ısırgan otu, lahana, ebeğü-meci.

**Yapılışı:** Ödemiş yöresinde Kısır değil, Karma deriz bu tarife. Kısırdan farkı, bulgurun haşlanmasıdır. Bulgura tuz ekleyerek, pilav kıvamında pişene dek haşlayın. Ev yapımı biber salça-

sını zeytinyağıyla bir kapta ezin. Ocaktan indirdiğiniz bulgur biraz havalandıktan sonra, salçayı katıp, kaşık yardımıyla iyice yedirip, demlenmeye bırakın. Bulgur soğuduktan sonra taze ve kuru soğan, nane, maydanoz, domates, tere, roka ve yeşil biberi ince doğrayıp, dilimlenmiş salatalık turşusu ve sumak ekleyerek harmanlayın.

**En iştahlı yeme önerisi:** Mevsimine göre, sırayla; lahana, asma yaprağı, ebeğü-meci katlarının üzerine bir parça ısırgan otu, onun üzerine bir kaşık dolusu karma oturtulur, bol limon sıkılarak bir lokmalık bohça haline getirilir, daha fazla ağızınız sulanmadan iştahlı sohbetlerle yenir.

Turşuyu unutmayın!



# Postal sesleri, ekmek kokusu, ben ve Ünal...

Şebnem Köymen

Elini değdirdiği her şeyi güzelleştiren, iyileştiren, lezzetlendiren kadın annem; güzel bir Çerkez kıızıydı. Naif ama kuvvetli, şefkatli ve adil, duygusal, narin ama bir o kadar kararlıydı. Sabrı, neşeyi, paylaşmayı, destek ve dayanışmayı, dostluğu, arkadaşlığı, sırdaş olmayı, komşuluğu, kardeşliği çok iyi bilirdi. Hayatı, kendi renklerine ve kendi lezzetlerine döküp kurduğu sofralara akıtan güzel annemin, anneannemden öğrendiği Çerkez yemekleri ve aralarındaki Çerkezce konuşmalarında özel bir anne-kız ilişkisinin de lezzeti gizliydi.

Aralarındaki derin sevgi ve bağlılık, bitmez tükenmez sohbetlerine, neşelerine, anneannemin akordeonuyla çaldığı ve söylediği Çerkezce şarkılara eşlik ederdi.

İşte o zamanlar öğrendim Çerkez Pastası "Abista"nın o güzelim lezzetini, mısır ununun kavrulurken çıkardığı kokuyu. Daha sonraları Adapazarı'na tatile gittiğimiz zamanlarda akrabalarımızdan da yedim "Abista"yı; tabii ki yanında Çerkez tavuğuyla. Anılarımla beraber o güzel günlerin bütün lezzeti yüreğimin ve damağımın bir yerlerinde kalmıştır. Günler, annemle anneannem arasındaki Çerkezce konuşmalar, akşamın lezzetlerinin planlanması ile, geceler de babamın 33'lük hüznü, ayrılık kokan Türk sanat müziği "long play"leri ve kırmızıdan siyaha geçen siyasetin acı renkli konuşmalarıyla geçmekteydi.

Ankara'nın sonbaharları çok güzel olur; bir renk gösterisi gibidir. Renkler yeşilden kırmızıya, kırmızıdan sarıya ve kahverengiyeye çalar. Kızaran sarmaşıklar ve çınar yaprakları, hayatın renklerini ve lezzetlerini yansıtır.

## O Eylül sabahı...

Uzunca bir zamandır sadece kırmızı, kan kırmızı bir renk kalmıştı sokaklarda. Kırmızıdan karaya dönen o günlerde pek çok anne ve kız, Ankara sonbaharlarının güzelliğini, tadını göremez olmuştu artık. Annem, tank seslerinin sokaklarda duyulduğu bir eylül sabahı, erken saatlerde mutfaktaydı. Babamın darbe haberini öğrenir öğrenmez gece yarısı uyanırdığı bakkal Ahmet amcandan alınan bir çuval un, bir çuval şeker, pek çok yumurta ve hatırlayamadığım bir sürü gıda malzemesi ile baş başa...

O, İkinci Dünya Savaşı dönemi-ne denk gelen bir dönemin çocuğu, sonra da genci olarak, ekmeği karne ile aldıkları yılları, önceki darbeleri, yokluk ve yoksunlukları yaşadığı için, hemen gıda malzemeleri depolayıp ekme yapma işine girişiverdi. Tıpkı o dönemleri yaşayan diğer insanlar gibi.

Mis gibi bir ekme kokusu evin her tarafına yayıldı. Radyoda ise darbecilerin türküleri!.. O gün mutfaktan gelen mis kokuların sonu pek hoş olmadı. Belki "postalların ağırlığı" lezzetlerimize ve yüreklerimize konmasaydı, annemin ekmeçleri de bambaşka olurdu. Kardeşim Ünal sıcak ve taze ekmeği, kokusunu içine çeke çeke afiyetle yedi; belki de o günlerden kalma bir alışkanlıkla hâlâ sıcakık fırından çıkmış taze ekmeği önce koklar. Annem bir daha hiç ekmeç yapmadı; biz de istemedik zaten. Ekmeç hep fırından alındı. Ama ne zaman mis gibi bir ekmeç kokusu gelse burnuma, o günün, günlerin anıları, kokuları, lezzetleri, korkuları dolar yüreğime.



## ■ Abista / Çerkez Pastası

**Malzemeler:** 5-6 su bardağı su, (1 su bardağı yaklaşık 250 ml), 3 su bardağı mısır unu, 4 çorba kaşığı tereyağı, 500 gr Çerkez peyniri, 1 tatlı kaşığı tuz.

**Yapılışı:** Tencerede kaynayan suya, malzemenin topaklanmaması için tahta kaşıkla sürekli karıştırarak mısır unu ve tuzu koyun. Orta ateşte mısır unu suyunu çekinceye ve unun kokusu gidene kadar ağır ağır karıştırarak pişirmeye devam edin. İstenecek orta sertlikte kıvama gelince, daha önceden küçük parçalar haline getirilen bir avuç kadar

Çerkez peynirini yavaş yavaş içine ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Unla peynirin birbirine geçmesinden sonra altını kapatın. Yuvarlak ve derin bir servis tabağında düzeltilen hamurun ters çevirerek bir pasta görünümü almasını sağlayın. Ortasını kaşıkla veya bir su bardağı ile istediğiniz çapta oyduktan sonra içerisine eritilmiş tereyağı koyun. Etrafına ikişer parmak kalınlığında Çerkez peyniri dizin ve sıcak olarak servise sunun. **Püf noktası:** Abista bıçakla kesilirse kesilen kısımlar hamurlaşır. Bu yüzden ipe kesilir ve elle yenir.

## ■ Pırpılcıka / Acuka

**Malzemeler:** 3 veya 4 diş ezilmiş sarımsak, 3 çorba kaşığı biber salçası, ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmeç içi, zeytinyağı, kişniş, reyhan, kırmızıbiber, çekilmiş ceviz.

**Yapılışı:** Yapacağınız sosun miktarına ve kıvamına göre arzu ettiğiniz ölçüde bütün baharatları, salça, sarımsak ve ceviz içini robot yardımıyla karıştırın ve zeytinyağı ekleyerek istediğiniz kıvama getirin.

miyla karıştırın ve zeytinyağı ekleyerek istediğiniz kıvama getirin.

**Özel bir not:** Çerkezlerin Abista ve diğer Çerkez yemekleri yanında kullandıkları Pırpılcıka adı verilen biber salçası, ayrı bir tabak içinde ya da pastanın kenarına konularak servis edilir. Çerkez Pastası'ndan alınan her lokma bu sosla beraber yenir.