

MAHALLE

ÖZLEN ALPASLAN

© KARAKARGA YAYINLARI 423

*Her hakkı saklıdır. Bu eserin aynen ya da özet olarak hiçbir bölümü,
telif hakkı sahibinin yazılı izni alınmadan kullanılamaz.*

MAHALLE

Özlen Alpaslan

Genel Yayın Yönetmeni: Mustafa Kutlukhan Perker

Üretim Koordinatörü: Semran Karaçayır

Editör: Neslihan Perker

Kapak Tasarımı: Sedat Gösterikli

Mizampaj: Emirhan Perker

Sosyal Medya-Grafik: Mesud Topal-Nursefa Üzüm Kalender-Samet Ersöz

1. Baskı: Ağustos 2023

ISBN: 978-625-8360-47-9

*İmtiyaz Sahipleri: Yelda Cumaloğlu, Mustafa Kutlukhan Perker
KaraKarga Yayınları, Destek Yayınları'nın alt kuruluşudur.*

Yayıncı Sertifika No. 43196

Adres: Abdi İpeççi Cad. No. 31/5

Nişantaşı/İstanbul

Tel. (0 212) 252 22 42


Faks: (0 212) 252 22 43

 karakarga.com

 info@karakarga.com

 karakargayayinlari

 karakargayayinlari

 karakargayayin

Baskı: Deniz Matbaa Mücellit

Adres: Maltepe Mahallesi Hastane Yolu Sokak

No. 1/6 Zeytinburnu - İstanbul

Tel. 0 212 613 30 06

Matbaa Sertifika No. 48625



*Canım dostum Őila'nın sevgili yayası
Madam Vreĵe...*

İçindekiler

Ekşi Mayalı Ekmek.....	7
Un Helvası.....	11
Mücver.....	15
Avokadolu Poşe Yumurta.....	21
Pişi.....	33
Çikolatalı Kruvasan.....	39
Sahanda Hellim.....	43
Otlu Peynirli Tost.....	49
Yumurtalı Ekmek.....	55
Kızarmış Köfte.....	61
Sucuklu Kaşarlı Menemen.....	71
Pastırmalı Kuyumak.....	81
San Sebastian Cheesecake.....	87
Elmalı Kurabiye.....	95
İspanaklı Börekitaş.....	105
Paskalya Çöređi.....	111
Vişneli Kurabiye.....	119
Haşhaşı Çörek.....	127
Tereyađlı Yumurta Kapama.....	135
Turşu Kavurması.....	143
Peynirli Kaygana.....	153
Kaşık Dökmesi.....	163
Kırpık Tava Böreği.....	175
Çılbır.....	185
Muđla Tarhanasından Sufle.....	193
Patatesli Velibah.....	201
Tavada Mayasız Katmer.....	211
Yumurtalı Kuşkonmaz.....	219
Yaprak Bezelye Kavurması.....	233
Peymacun.....	249
Çıtır Enginar.....	259
Pötibör Bisküvili Pasta.....	267
Trileçe.....	281
Kremalı Kadayıflı Muhallebi.....	287
Muzlu Rulo Pasta.....	291

MAHALLE

Ekşi Mayalı Ekmek

Her şey Aysel'in bir gün ansızın ortadan kaybolmasıyla başladı. Daha yakın zamanda bir pazar sabahı erkenden gelmiş, her zaman olduğu gibi sokağa bakan camın kenarındaki iki kişilik küçük masaya oturmuş, tek kişilik kahvaltı tabağı sipariş etmişti. Huyunu, belki de huysuzluğunu demek lazım, bildiğinden; hiç ilişmeden dükkânın açık bar gibi restore ettirdiğimiz, konuklarımızın mutfağımızda çalışırken bizi, bizim de mutfaktan onları görebildiğimiz bölümünden göz ucuyla izlemiştim onu. Henüz o kadar erkendi ki dükkânda izleyecek başka hiçbir şey ya da hiç kimse yoktu zaten.

Böyleydi Aysel, çoğu zaman benden bile erken gelirdi dükkâna. Ben de arada takılırdım ona, "Dükkânı açmışsın yine Aysel, siftahı sende, bereketi Allah'tan" derdim. Mahcup bir edayla gülümserdi. "Bu defa olsun yeni bir şey dene, bak bizim baconlı scrambled 'egg'imiz meşhurdur" desem de o her seferinde bir şekilde beni kırmadan, incitmeden yine kendi bildiğini yerd. Ne mi yerd? Sahaında, tereyağında pişmiş göz yumurta. Ama sarısı beyazına karışmayacak. Sert kabuklu ekşi maya ekmeğinin başını koparıp, yo çatal kullanmayı sevmezdi, ha şunu da söylemem lâzım, ekmeği

öylece koparıp hemen banmazdı yumurtaya. Önce iki parmağının arasına alır, sünger gibi her iki tarafından bastırır, mayası ne kadar taze bir tartar, sonra o lokmayı burnuna götürür, gözlerini yumar, kokusunu içine çekerdi uzun uzun. Sanki bizim dükkânda bir lokma ekmeği değil de cennetin en güzel köşesinde dünyanın en güzel çiçeğini koklar gibi koklardı. Ya da âşık olduğu ve dudaklarına yapışmak için sabırsızlandığı bir adamı öpmeden önce kokusunu usul usul içine çeker gibi... Ahh, bilir misiniz aşkı? Neyse; bir süre sonra gözlerini yeniden açar, ancak o zaman lokmasını önce ayrı olarak sipariş ettiği saf zeytinyağı kasesine bandırıp ağzına atar ve telaşsız, zamanı yavaşlatırcasına sakın sakın tadardı. İkinci lokmada da aynı ritüeli uygular ve ancak zeytinyağı yerine bu defa ekmeğini sahanın içinde kubbe gibi şişinen göz yumurtalardan birine batırırdı. Bazı pazar sabahları sırf Aysel'in ekmeğe saygısını izlemek için dükkâna erken gelmeye özen gösterirdim.

Dağıttım konuyu... Ne diyordum, Aysel'in kaybolduğunu ilk Zeliş'ten duydum. Zeliş kim mi? İsminin anlamı "su perisi" olan, bizim o efsane ekmeklerimizi mayalayan ve sabahın ilk ışıklarıyla bir gece önceden mayaladığı hamurları taş fırınımıza atmak için her gün sabahın ilk ışıklarıyla dükkânın kapısını açan peri gibi narin kızımız. Yok yok, benim kızım değil. Yanımızda çalışan kızımız işte, canım.

O sabah mutfağa yeni girmiştım. Ayılmak için sert bir Americano yapacaktım kendime. Zelişe de sordum, acaba o da ister mi diye. O da istermiş. İki sert kahveyi fincanlara döktüm, "Haydi gel bakalım Zeliş, ilk müşteriler gelmeden bir sabah keyfi yapalım" dedim.

İşte o zaman anlattı. Bir önceki akşam ben çıktıktan biraz sonra tuhaf tipli, yolda görsen yolunu değiştireceğin surette iki adam girmiş içeri. Zeliş artık kasayı falan da kapatmış, çıkmaya hazırla-

niyormuş tam. Yoğun geçen bir günün sonunda Z raporu alınanın iç huzuruyla “kapattık” demiş. “Açarız biz” demiş adamlardan daha kaba olanı. Hani bilirsiniz, bu tarz adamların üstten üstten konuşurken sağ elleriyle ceketlerini geriye doğru sıyrıp bellerinde takılı sevimsiz, soğuk silahı gösterme hareketini. Hah işte, konuşurken o itici hareketi de yapmış. Zeliş yavrum, korkmuş tabii. Ne olacağı belli mi olur? İnsan hayatının her şeyden ucuz olduğu, hele hele bir kadının, hele hele de o kadın gecenin bir vakti evinde değilse başına gelecek her şeyin mubah olduğu bir ülkede yaşıyoruz neticede.

“Ne istiyorsunuz?” diye sormuş Zeliş. “Bu kadını arıyoruz” demiş, sağ eliyle ceketini geriye doğru sıyrıp belinde takılı sevimsiz, soğuk silahını gösterecek kadar kaba olanı değil de öbürü. Bir fotoğraf uzatmış Zelişe. Zeliş tanımış tanınmasına Aysel’i ama bu herifleri hiç gözü tutmadığı için “Buraya her gün onlarca farklı insan gelir gider. Belki bu kadın da gelmiştir ama onca suret arasından hatırlamak çok güç” demiş. “Ne akıllı bizim bu Zeliş” diye düşündüm. Ben olsam oracıkta şaşkınlıktan “Aaa ne olmuş Aysel’e?” diye onlara sorardım Aysel’in akıbetini. “İyi madem, bu lokantaya sık sık geldiğini duyduk. Olur da hatırlarsan bu numaradan ara bizi” deyip adisyon koçanından bir sayfa koparıp üzerine numarasını yazmış, daha kaba olanı.

“Nerede o numara?” dedim.

“Füruzan abla, tabii ki attım o kâğıdı hemen. Aysel ablaya ne oldu bilemem, başına bir şey geldi mi, onu da bilemem. Ama bu adamlar ondan haber alırlarsa, başına her an her şey gelebilir diye düşündüm” dedi. Sarılasım geldi vallahi Zelişe. Ama neticede SSK’lı çalışanımız. Fazla da yüz göz olmaya gerek yoktu.

“Yani şimdi şunu mu anlıyoruz tüm bunlardan, Aysel kaybolmuş, öyle mi?” dedim.

“Hangimiz kaybolmadık ki Fûruzan abla?”

Kahvesini alıp ekmek fırınının başına geçti. Kahvemi alıp, Aysel’in her pazar oturduğu masaya geçtim. Birden gök griye kesti. Birazdan sağlam bir sağanak boşalacak diye düşündüm. Rüzgâr, camın önündeki yüksek saksılarımıza rakkas yaptırıcasına hızlanmaya başladı. Hardal, bizim sokak kedisi, gerçi sokaktan çok bizim dükkânın içinde yaşıyor ya, çevik bir zıplamayla kucağıma yerleşti. Tam bir sevimli sarman bu. Kabaran tüylerini okşamaya başladım. Dışarda gök gürültüsü başladı. Benimse, Zeliş’in soru cümlesi olmayan ama bende cevabı da olmayan o son sözleri kafamda şimşekler çaktırıyordu. Öyle ya, hangimiz kaybolmamıştık ki?

Un Helvası

Aysel'in muhteşem öyküsünü anlatmaya devam edeceğim ama önce size kendimi tanıtayım. Benim adım, Fûruzan.

İnsanın, adını seçme şansının olmaması ne büyük haksızlık. Bir de demezler mi; kişi, adının anlamını taşır diye. Yahu şu fani dünyaya gelirken sana soruyorlar mı "gelmek ister misin diye?" Yok. Haydi geleceksin diyelim, ananı babanı seçme şansın olsun bari. Var mı? Bu da yok. Zaten ananı babanı seçemeyince, "coğrafya kaderdir" in altına bir imza da sen atıveriyorsun. Annem Muğlalı Cavidan ile babam Mersinli Yusuf yukarıdan otomatik atanınca, "Buna kabul," deyip "bari doğacağım yeri ben seçeyim, seçtim... Ta taa! Notting Hill" diyemiyorsun. "Peki; buna da kabul, inancımı bana bırakın, aklım erince vicdanıma en uygun seçimi bile iste-ye ben yapacağım" diyecek oluyorsun ki mühür sesini duyuyorsun anında. Zımmmkkk! Bu hane de tamam. "Hepsine kabul, bari bırakın adımları ben seçeyim" diyecekken baban çoktaaaan tazelik pembe nüfus cüzdanını pantolonunun arka cebine sıkıştırıp nüfus idaresinden çıkıvermiş oluyor. Eee kahvede bekliyorlardır, gecikmemesi lazımdır iskambile. Dünya bir yana, o efsunlu elli iki kâğıt bir yanadır zira.

Yine dağıttım, değil mi? Hay Allah... Neyse işte, benim adım Fûruzan. Ömrüm boyunca anlamını taşımaya yazgılı olduğum bu ismin meali "parlayan" demekmiş. Rahmetli babaannem Farsça olmasına rağmen Kur'an-ı Kerim'de geçmeyen bu isme hiç rıza göstermemiş ama gelinin fendi kaynanayı yenmiş. "Küçücük, el

kadar bebeye Fûruzan mı denirmiş a canım?” diye altın günlerinde fenalık geçiren babaannemin tansiyonunun fırlamasını annem bana koyduğu isme değil; babaannemin yaz sıcağında güp güp yediği su böreği, zeytinyağlı sarma, kısır; annemin ifadesiyle “Ay bunlar yetmezmiş gibi bir de üstüne yediği koca bir tabak dolusu un helvası”na bağlarmış. Rahmetliyi benim ilkokulu bitirip ortao-kula başlayacağım bir yaz günü, yine bir koca kâse un helvası yediği gün kaybettik. Canım babaannem, kaynana inadının yaşayan son örneğiydi. Yemin etmiş gibi son nefesine kadar beni adımla çağırmadı. “Torun aşağı, torun yukarı” der dururdu. “Torun, bu annenden istemem, Hakk’ın rahmetine kavuşunca helvamı sen kavurursun” derdi anneme kızdıkça. Kim, nereden bilebilirdi ki kendi kavurduğu bir koca tencere helvanın sebebi olacağını ve o aynı helvanın ruhu şad olsun diye konu komşuya dağıtılacağını... Rahmetli, dua istedi herhalde. Aysel’den bahsedecekken nerelere geldim.

Biz Muğlalı kadınlar, sofrta muhabbetini pek severiz. Güzel yemek yapar, güzel masa kurar, soframızda güzel insanları ağırlarız. Benimki biraz çekirdekten yetişme meselesi. Kendimi bildim bileli soluğu mutfakta alırım. En sevdiğim şey, bilindik malzemelerden bilinmedik tarifler çıkarmaktır. Yıllardır hayalini kurduğum üzere; doğup büyüdüğüm caaanım Kuzguncuk’un en güzel sokağında açtığımız ve adını “Mahalle” koyduğumuz bu dükkânda, mutfağı açık hale getirmemizin nedeni de insanlar bu yeni tarifleri tadarken, o ilk lokmayı ağızlarına attıkları anda yüzlerindeki ifadeyi görebilme isteğimdi. Bir küçük lokmanın yarattığı o büyük mutluluğu görmek. İşte beni ayakta tutan en büyük heyecan bu.

Aysel’de bir türlü anlayamadığım şey de buydu. Her gün yeni tatlarla zenginleşen menüdeki hiçbir şeyi denemek istemez, varsa yoksa sahanda yumurta yerdı. En başta da söylemiştim ya, Aysel

her yeni lokmasını yerken yüzünde sanki hayatta ilk defa ekmek tadıyormuş, zeytinyağını daha önce hiç koklamamış, göz yumurtaı ilk kez o sabah görmüş, ince belli çayı ilk defa yudumlamış gibi bir heyecan, bir keyif, bir haz olurdu. Bir yanı yaşama böyle çocuk sevinci ve merakıyla bağlı, bir yanı dipsiz bir yalnızlık gibi gelirdi bana.

Aysel kaybolmuştu, öyle mi? Hardal, geldiği gibi çevik bir şekilde sıçrayarak kucağımdan indi. Kapının önüne gidip dışarı çıkmasına yardımcı olmamı ister gibi bakıyordu bana. Kalktım, dükkânın kapısını açtım. Kediler yağmuru sevmez derler ama Hardal'ın sağı solu belli olmuyordu işte. Ardından kapıyı yeniden kapatacaktım ki mahallemizin ressamı Akgün Bey'i fark ettim bir elinde şemsiyesi, diğer elinde gazetesiyle.

“Buyurun buyurun, hoş geldiniz Akgün Hocam” dedim.

“Füruzan, Aysel kaybolmuş, öyle mi?” dedi.

“Hangimiz kaybolmadık ki?” dedim ve onu içeriye davet ettim.

Mücvver

Akgün Bey, Robert Kolej mezunudur. Çağdaş ressamlarımızdan olup, mahallemizin medar-ı iftiharlarından. Adının anlamı “mutlu, sevinçli gün” olsa da hayatında mutlu ve sevinçli günlerinin sayısı pek az olmuş. “Sakıncalı” düşünceleri nedeniyle gençliğinde uzunca bir süre sürgünde yaşamış. Yurt dışında açtığı sergiler uluslararası sanat camiasında büyük ilgi uyandırıp Türkiye adına gurur kaynağı olunca, “sakıncasız” olduğuna karar verilip yeniden vatan toprağına davet edilmiş. Memleket gibisi var mı, Akgün Bey bu davet üzerine dönmüş dönmesine ama uzun yıllar Paris’te yaşadıkdan sonra “Artık ne oralıyım ne buralı” dermiş soranlara. Ben sormadım, soranların yalancısıyım.

“Ne yiyeceğimize karar verdiniz mi Akgün Hocam?” dedim yanına gidip.

“Her zamankinden” dedi.

Akgün Bey’in “her zamankinden”i kabak mücvveri ile taze demlenmiş, paşa çayından hallice açık, az limonlu, tek şekerli çaydır. Adam ressam tabii, mücvverinin pişme kıvamı o yüzden çok önemli. Öyle bir pişireceksiniz ki kabağın açık yeşili açık yeşil, dereotunun koyu yeşili koyu yeşil, havucun turuncusu turuncu kalacak. Kızarttığınız kabağı önce kâğıt havlu üzerine koyacaksınız ki yağını çeksin. Sonra tabağı öyle bir yerleştireceksiniz ki üç adet mücvver adeta üç yapraklı yonca gibi görünecek. Çayı tarif etmiyorum, anladınız artık sanırım.

“Buyurun, afiyet olsun Akgün Hocam” diyerek mücvver tabağı-