



İSTANBUL'UN TADI, TUZU: RUM MUTFAĞI

Öğr. Gör. Şehnaz ŞİŞMANOĞLU ŞİMŞEK

Khas Türk dili koordinatörü

Koço, Todori, Barba Yorgo, İmroz, İnci, Maria'nın Bahçesi, Mabel, Pelit, Bebek Badem ezmesi, ilk espresso ve milk shake'i üreten 50'li yılların edebiyat okulu Baylan ya da Bahar Pastanesi. Çoğumuzun aşına olduğu, markalar ya da diğer bir deyişle İstanbul'un nesilden nesile aktarılan vazgeçilmez lezzetleri.

“Meri Çevik Simyonidis bu araştırmasıyla toplumsal bellekten yola çıkarak ve yaşayan tarihin izini sürerek büyük bir boşluğu dolduruyor. İstanbul’un ruhunu anlamak isteyen herkesin mutlaka başvurması gereken bir kitap.”

MARIO LEVI

“Bu kitabın fevkalade bir iş olduğunu düşünüyorum. 2000 yıllık süreç içinde, Rum mutfağının bizim mutfağımıza çok büyük katkısı olmuştur. Aynı şekilde Sefarad, Ermeni, Süryani, Alevi, Kürt ve diğer kültürler gibi. Ama benim bildiğim kadarıyla Rum mutfağına ilişkin olarak ilk defa bu kitap büyük bir boşluğu doldurmaktadır. Bir sosyal tarih çalışması olarak gördüğüm gibi, yemek kültürümüze katkısının da büyük olduğuna inanıyorum. Bir tarihi belge özelliği de olduğundan, inşallah bir şehir müzesi tarafından değerlendirilir. Çünkü böylesi kayıtların o müzeyi zenginleştireceği kanaatindeyim.”

OSMAN SERİM

Her geçen gün bir yenisi raflarda yerini alan yemek kitaplarının arasında geçtiğimiz sene Meri Çevik Simyonidis tarafından yayımlanan İstanbulum Tadım-Tuzun Hayatım kitabı özel bir yere sahip. Çünkü ağırlıklı olarak röportajlardan oluşan bu kitap yalnızca İstanbul’u İstanbul yapan önemli markaları değil; bu markaları yaratan Rum ustaların hayat hikâyelerine de odaklanıyor.

Meri Simyonidis, kitabı üzerine yaptığımız söyleşide böyle bir araştırmaya yönelme nedenini; işlerine ve vatanlarına tutkuyla bağlı olan bu insanların ekmek teknelerini ayakta tutma mücadelelerini yansıtmak ve bu markaların arkasındaki kişilerden ve emekten insanları haberdar etmek olarak açıklıyor. Bugün sadece 3000-4000 kişi kalmış Rum cemaatinin neredeyse çoğu 80-100 yılı bulan markaları bunlar. Türkiye’de markalaşmanın azlığı düşünüldüğü bu ustaların önemi daha da ortaya çıkıyor. Simyonidis, çalışmaya başlarken en çok markaların nasıl ayakta kaldığını, nasıl bir varoluş mücadelesi verdiğini merak ettiğini belirtiyor.

Araştırma için kendisi de cemaatin bir üyesi olarak öncelikle şahsen tanıdığı ustalarla görüşmüş, çoğu markanın ilk sahibine ulaşmış. Markaların hikâyeleri aslında Rum cemaatinin varoluş mücadelesini de yansıtıyor aynı zamanda. 6-7 Eylül olayları, Kıbrıs meselesi, yabancı ülkelere göçler, maddi zorluklar vb. Röportajlar tıpkı bir yapboz oyunu gibi Gökçeada, Bozcaada, Adalar, Atina hatta Kanada’ya kadar uzanarak dağınık duran hayat hikâyelerini birleştiriyor.

Zorluklara göğüs gererek olumsuz şartlar altında ekmek teknelerini yaşatmaya çalışan bu insanların en önemli ortak paydaları ise

vatan sevgisi. Bunun en güzel örneği “Tavernalar kralı” olarak anılan ve İstanbul Rum taverna müziğini 45 yıl boyunca icra eden Yorgo Vaporidis. Şu anda Balıklı Rum Hastanesi’nde tedavi gören Vaporidis, iş teklifi aldığı Atina’da bir dönem yaşamak istemiş. Hatta ev tutmuş orada ancak her defasında içinden bir ses ona “Kalk, geri dön vatanına” demiş ve bir günde pılısını pırtısını toplayıp vatani Türkiye’ye dönmüş. Konuşmacıların çoğu 6-7 Eylül olayları gibi sıkıntılı günlerden çok da söz etmek istemiyor, sanırım büyük bir kısmı kötü anıları zihinlerinden uzaklaştırmak için Vaporidis’in deyişiyle “şeytanı kalbine ve aklına hiç sokmamış!”

Yalnızca vatan sevgisi değil usta-çırak ilişkisi de tarihi markaların devamını sağlayan en önemli güç. Kitabın yazarı Simyonidis, usta-çırak geleneğinin en güzel örneğini Atina’ya Büyükada fırınının sahibi Niko Mundis’le görüşmeye gittiğinde bizzat gözlemlediğini anlatıyor. Niko Bey’in evine gittiğinde kapıyı, Niko Bey’in eski çırağı ve fırının şu andaki sahibi Hüseyin Bey açıyor. Vefakar çırak, çocukları olmayan ustasına bir ameliyat sonrası refakat etmeye ta İstanbul’dan kalkıp gelmiş. Röportajdan çıkarken merdivenlerde hüngür hüngür ağladığını söylüyor Meri Hanım.

Söz konusu markaların yaratıcıların arasında en çok kadınlar dikkati çekiyor. Tek başına ayakta duran, çoğu Türkiye’nin belki de ilk girişimci kadınları. Bunlardan biri Kurtuluş semtindeki ilk meyhaneyi 1972 yılında açan Madam Despina. Şu anda hayatta olmayan Despina’yı bize en iyi, sözlerini Meral Okay’ın yazdığı “Kur masayı Madam Despina, kirli beyaz muşamba örtüleri ser” dizeleriyle başlayan Sezen Aksu şarkısı anlatır herhalde. Despina’nın

RUM MUTFAĞI ENVANTERİ

Restoran-Lokanta:	20
Şarkılı Meyhaneler:	15
Pastaneler:	18
Söyleşiler ve Adetler:	6
Paskalya Tadları:	7
Noel Tadları:	3
Zeytinyağlılar:	4
Mezeler:	9
Et Yemekleri:	7
Balık Yemekleri:	12

anlatısı mücadelelerle geçen iş hayatına eşlik eden kalp kırıklıkların da gösteriyor okurlara. Öleli 50 sene olmasına rağmen hala unutamadığı eski sevgilisinin onu -Despina'nın kendi deyişiyile 'aile kızı' olmadığı için- nasıl reddettiğini hüüzünle anlatıyor.

Yalnızca Madam Despina da değil, Nil Pastanesi'nin sahibesi Hrisula da dükkanı kapanmasın diye verdiği mücadeleyle ne kadar güçlü bir kadın olduğunu ispatlıyor.

Piyasada yağ, kakao, fındık, fıstığın karaborsa olduğu yıllarda "sen anlamazsın bu işlerden" diyen eşine karşı adeta 'ayaklanarak' yaşatıyor ekmek teknesini Madam Hrisula. Yine Ortaköy'ün ilk barlarından birini açan Cafe Maria'nın sahibi Maria Güloğlu ve bugünkü Nevzade'yi Nevzade yapan İmroz'un sahibi Yorgo Bey'in eşi bugünkü İstanbul'un eğlence hayatını şekillendiren gizli aktörleri.

Kitabın önemli özelliklerinden biri de her ustanın kendi mekânına özgü bir tarifi paylaşması. Bazı tarifler sadece o mekâna ait tabiri caizse birer 'endemik tarif'. İmroz Lokantası'nın fukara lakerdası, Barba Yorgo'nun mürekkepbalığı yahnisi, Cafe Maria'nın buzlu yaz çorbası ya da Nil Pastanesi'nin elmalı strüdeli, röportajların sonunda okurların beğenisine sunuluyor.

Simyonidis'in çalışmasında tariflerin yanı sıra 'Söyleşiler ve Adetler' bölümünde özellikle Hristiyan Ortodokslar'ın İstanbul başta olmak üzere Anadolu kültürünün ayrılmaz bir parçası olan bazı adet ve gelenekleri üzerine bilgiler yer almakta. Paskalya yumurtalarının

boyanması, paskalya çöreği, denize haç atma, kiliseye mum dikme, oruç tutma, isim günü kutlaması, yılbaşı çöreğinin içine para yerleştirme, vaftiz törenleri, cenaze törenlerinde koliva yapılması gibi çoğu farkında olduğumuz ancak tam olarak bilmediğimiz örf ve adetlerin ne anlama geldiği ve gündelik hayatta nasıl yer bulduğu Ortodoks din adamlarıyla yapılan söyleşilerle okurlara aktarılıyor. Dolayısıyla söz konusu araştırma yemek kitabının çok ötesinde sosyo-kültürel bir kılavuz niteliği taşıyor.

Kitap yayımlandığında merkez medyada geniş yer bulmuş, özellikle Adalar'da büyük bir rağbet görmüş. Çalışmanın şu anda youtube'tan izlenebilen tanıtım filminin yakında bir belgesel dönüşeceği de ayrıca sevindirici.

Kitabı okuyanların "biz de varız, bizi niye yazmadın?" serzenişleri Meri Hanım'ı başka ustalarla ve başka markalarla tanıştırmış ve bütün bu olumlu tepkiler onu bir devam kitabı yazmaya yöneltmiş. Yakında yayımlanacak olan bu ikinci kitapta yalnız İstanbul'daki ustaları değil, çok sevdikleri şehirlerinden ayrılmak zorunda kalanları, onların vatanları dışındaki kendi işletmelerini nasıl kurduklarını ve varoluş mücadelelerini okuma şansımız olacak.

Son olarak araştırma iki ayrı projeye de ilham kaynağı olmuş. İstanbul Culinary Institute kitapta yer alan bazı ustaların katıldığı bir Rum yemekleri kursu düzenlemiş. Meri Hanım ise çok yakında arkadaşı Maria'yla birlikte artık "şarkı dinlemek değil, şarkı söylemek istediğinden" olsa gerek kendi özgün tariflerini hayata geçirebileceği bir restoran açma hazırlığı içerisinde.