

ruhun gıdası kitaplar

DİZİ EDITÖRÜ
GÜZİN YALIN

Yeryüzünün farklı coğrafya ve iklimlerine özgü olan değişik türde meyvelerin hepsi bir araya getirilebilse tüm diğer yiyecek türlerinden daha zengin bir çeşni ortaya çıkabilir.

Güzin Yalın, *Laf Söyledi Balkabağı*, Ruhun Gıdası Kitaplar,
2013, s. 274.

Aynı sebze de iki ayrı hikâye bir arada bulunur: Büyük olanı, Hegel'in *Tarihte Akıl*'ı yazmasını sağlayan hikâyedir, küçük olansa her bireyin hatıralarındaki hikâyedir. Büyük olan fatihler, baharat yolu, karavelalar ve deniz yollarının açılması, imparatorlukların ticareti, ihracat-ithalat döngüsü, bir sebzenin bir ülkeye gelişi, iktisat, diplomasi ve kıtaların siyaseti vs.'dir. Küçük olansa her zaman bir anne-baba, bir büyükanne-büyükbaba hikâyesidir.

Michel Onfray, "Sebzelerin Biyografisi", *Sebzelerin Efsanevi Tarihi*,
Evelyne Bloch-Dano, çev. Nihan Özyıldırım, İletişim Yayınları,
3. baskı, 2021, s. 13.

İletişim Yayınları 3095 • Ruhun Gıdası Kitaplar 11

ISBN-13: 978-975-05-3227-6

© 2021 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1. Baskı 2021, İstanbul

DIZI EDITÖRÜ Güzin Yalın

EDITÖR Kıvanç Koçak

KAPAK VE GENEL TASARIM Suat Aysu

KAPAKTAKI RESİM Jacques le Moyne de Morgues, “Enginar”, 1575 civarı

UYGULAMA Hüsnü Abbas

DÜZELTİ ve DİZİN Oben Üçke

BASKI Sena Ofset · SERTİFİKA NO. 45030

Litros Yolu, 2. Matbaacılar Sitesi, B Blok, 6. Kat, No: 4NB 7-9-11

Topkapı, 34010, İstanbul, Tel: 212.613 38 46

CİLT Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 11935

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 40387

Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,

Harbiye Mahallesi, Elmadağ, Şişli 34367 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

ARTUN ÜNSAL

*Nadide
Bir Goncadır
Enginar*



ARTUN ÜNSAL 1942'de İstanbul'da doğdu. Ankara Koleji'nden (1961) sonra 1966'da Fransa'da Paris Hukuk Fakültesi'ni, 1967'de Paris Siyasal İncelemeler Enstitüsü'nü (Sciences-Po.) bitirdi. Paris Hukuk Fakültesi'nde siyasal bilim doktorasını 1970'te tamamladı, Ankara Hacettepe Üniversitesi'nde akademik kariyerine başladı. Askerlik görevi sonrasında, 1975'te Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi'ne geçti. 1982 sonunda doçentken ayrıldı ve *Hürriyet* gazetesinin Ankara bürosunda diplomatik muhabirliğe başladı, 1986-1992 yılları arasında aynı gazetenin Paris temsilciliğini yürüttü. Ankara'da 1972-1986 arasında Fransız *Le Monde* ve İsviçreli *Journal de Genève* gazetelerinin Türkiye temsilciliklerini de yapan Ünsal, 1994 yılında akademik kariyerine yeniden döndü. İstanbul Galatasaray Üniversitesi'ne atandı, profesör oldu ve 2009 yılında Siyasal Bilimler Bölümü'nden emekliye ayrıldı.

Prof. Dr. Artun Ünsal, sosyal bilimler alanında Türkçe, Fransızca ve İngilizce kaleme aldığı çeşitli kitap ve makalelerinin yanı sıra özellikle, Anadolu'nun kültürel hazinelerinin unutulup gitmemesi yönünde de uğraş vermiştir. Bu amaçla, yanında bir fotoğraf sanatçısıyla birlikte Türkiye'nin dört bir yanını dolaşarak gerçekleştirdiği projeler arasında *Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri* (YKY, 1997), *Ölmez Ağacın Peşinde-Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı* (YKY, 2000), *Nimet Geldi Ekine-Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü* (YKY, 2001), *Silivri'm Kaymak!-Türkiye'nin Yoğurtları* (YKY, 2007), *Susamlı Halkın Tılsımı-Istanbul'da Kara Fırından Simit Saraylarına Simit, Peynir ve Çayın Öyküsü* (YKY, 2010) ve *Boğaz'ın Beş Efendisi-Lüfer, Palamut, Levrek, Tekir ve İstavrite Dair* (YKY, 2011) bulunmaktadır. *Benim Lokantalarım* (YKY, 1996), *İstanbul'un Lezzet Tarihi* (Beyhan Ünsal ile birlikte, NTV Yayınları 2011, yeni baskısı Everest, 2021) de aynı amaçla yazılmış yemek kitaplarıdır.

Fransa'da yayımlanan kitaplarıysa Osmanlı yemekleri konusunda *İstanbul la Magnifique* (–Beyhan Ünsal ile birlikte– Robert Laffont, 1991), sosyoloji alanında *Chronique d'une Famille Anatolienne* (L' Harmattan, 1989; Türkçe çevirisi *Kâmil ile Meryem'e Dair*, AFA 1991; YKY, 1996) ve *La Vendetta*'dır (L'Harmattan, 1990; Türkçe çevirisi *Anadolu'da Kan Davası*, YKY, 1995).

Siyaset ve Anayasa Mahkemesi (Ankara Üniv. SBF Yay., 1980), *Kent ve Siyasal Şiddet* (–Ruşen Keleşle birlikte– Ankara Üniv. SBF Yay., 1982), *Umuttan Yalnızlığa: Türkiye İşçi Partisi Tarihi-1961-1971* (Tarih Vakfı Yayınları, 2004; 2. baskı Kırmızı Kedi Yayınları 2020); *Tribün Cemaatinin Öfkesi-Ticarileşen Türkiye Futbolunda Şiddet* (İletişim Yayınları, 2005) ve *İktidarların Sofrası-Yemek, Siyaset ve Simgesellik* de (Everest Yayınları, 2020) yine siyaset ve sosyoloji alanındaki araştırmalarıdır.

Ünsal'ın ayrıca *Bezgin Martı* ve *Çılgın Kelebek* (YKY, 2009) ve anılarından bir kesit sunduğu *Tel Dolaptaki Karpuz* (YKY, 2014) başlıklı denemeleri yayımlanmıştır. İlginç dostları ve tanıdıklarının yaşamlarını kaleme aldığı *Boğaz'ın İnsanları* da Kırmızı Kedi Yayınevi tarafından 2021'de basılmıştır.

1992-2012 yılları arasında önce *Hürriyet*, sonra *Posta* gazetelerinde haftalık lokanta eleştirileri de yazan Ünsal, Osmanlı-Türk mutfağı konusunda ABD, Japonya, Avustralya, Arjantin ve Belçika'da çeşitli etkinliklerde konferanslar vermiş; 1990'lı yıllarda TRT İstanbul'da "Damak Tadı" ve NTV'de "Life Style" programlarında Türkiye yemekleri ve lokantalarını tanıtmıştır. Ayrıca yine NTV'de yayımlanan "Altın Sıvının Öyküsü" ve "Süt Uyuyunca" belgesellerini hazırlayıp sunmuş ve son olarak da "Artun Ünsal'la İftar" ve TV 24'te "Benim Lokantalarım" programlarını gerçekleştirmiştir.

Türkiye'nin yerel kültürel değerleri ve ürünlerinin bilinmesi ve korunmasının günümüzün daha da küreselleşen dünyasında büyük önem taşıdığına inanan Ünsal, Anadolu yolculuklarını hep aynı heyecanla sürdürüyor.

İçindekiler

ÖNSÖZ 6

BİRİNCİ BÖLÜM

Yaşıyla Kurusuyla Sebzeler 9

Bakla Zamanı.... 11

"Tomatlı"ın 55 Yüzyıllık Öyküsü 19

Nadide Bir Goncadır Enginar 27

Patates Deyip Geçmeyelim 37

Patlıcan Muhabbeti Bir Başkadır 47

Kabak İmambayıldıyı Hiç Denediniz mi? 61

Kabak Çiçeđi Dolması Çeşitlemeleri 65

"Hakiki" Çengelköy Hıyarı Yaşıyor! 71

Kırmızı Turp Haşlanırsa 73

Pırasa, Pür Hassa... 75

Emektarımız Nohuda Gelince... 81

İKİNCİ BÖLÜM

Tazesini Pınar, Kurusu Cevher Meyveler 85

Yeşil Erik Zamanı, Tuzunu Alan Gelsin! 87

"Dalları Bastı Kiraz..." 91

- Karpuz Kabuęu Denize Düřtü!* 98
Bahçede Miřmiř, Damakta Kayısı 103
şeftali Bařtan Çıkartır 113
Kızılıcıklar Oldu! 123
Muz Niyetine... 129
“Ayva Sarı, Nar Kırmızı Sonbahar” 137
Has İncir “İleksiz” Olmaz... 161
“Kestane Kebap, Acele Cevap” 169

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Zeytine Dair 185

- Anadolu’da Zeytinin Geçmiři Uzun Ama...* 187
Bizans ve Osmanlılardan Günümüze Zeytinyağı 195
*İhmal Edilmemesi Gereken Bir Kültürel Miras
ve Turistik Potansiyel* 201
Zeytinyağına “Bir Dokun, Bin Ah İşit” 209
Zeytinyağı Pahalı Bir Üründür Algısı Yıkılmalı 215

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Biraz da Çarşı Pazar Muhabbeti 221

- Çarşı Pazar Diyoruz da...* 223
Geçmişten Bugüne İstanbul Çarşı ve Pazarları 229
Haftalık Semt Pazarları Ne Âlemde? 247

KAYNAKÇA 253

DİZİN 257

ÖNSÖZ

Benim Lokantalarım başlığıyla bir araya topladığım mekân eleştirilerimi 1996'dan 2018'e yeni baskılarıyla güncelleştirme ve genişletme fırsatını bulmama karşın, yiyeceklere dair çeşitli gazetelerde ve dergilerde yayımlanmış öteki yazıları da bir araya gelmek için bir kenarda beni bekleyip duruyordu yıllardır. Sadece onlar mı? Katıldığım çeşitli toplantılarda sunduğum bildiriler, raporlar da şöyle bir gözden geçirilmeyi, genişletilip ya da kısaltılıp, sonuçta bir kitap donunda daha kalıcı bir hale gelmeyi de hak ediyorlardı sanırım. Ne var ki, üzerinde yıllardır çalıştığım başka araştırma konuları nedeniyle onları uzun bir süre ihmal etmek zorunda kalacaktım. Söz konusu incelemelerimin peyderpey yayımlanmasıyla, artık mazeretimin de kalmadığından yeniden eski göz ağrılarım dönebilirdim.

Döndüm ama işim pek kolay değildi. Tutarlı bir seçki oluşturmak, benzer konulu yazıları birleştirmek, gerektiğinde biraz genişletmek, kimileriniyse yer darlığından maalesef unutmak, tahminimden de fazla zamanımı alıyordu. Neyse ki, Korona virüsünün 65+'ları evlerinde zorunlu hapse mahkûm ettiği, daha sonra da hareketlerini kısıtladığı tatsız tuzsuz bir ortamda; geçmişte yazmış olduğum yazıları ve bildirimleri, alıcı gözüyle yeniden değerlendirme, güncelleme, hatta zaman zaman yeniden yazma işine girişecek kadar zamanım da olabildi. Gerek kendi kuşağımın gerek tüm halkımızın sıkıntılı olduğu ve ileriye pek göremediği “maskeli, sosyal mesafeli ve bol dezenfektanlı” bu tedirgin günlerde sebzelere, meyvelere, yemeklere, içeceklere bolca söz etmek ne derece doğru, pek kestiremiyorum. Akşam haberlerinde Sağlık Bakanı'nın sunduğu günlük Covid-19 vaka istatistikleri bizi kimi zaman iyimserliğe kimi zaman karamsarlığa yöneltirken, içimizden elbette “geçer bunlar yahu” diyorduk hepimiz. Zira kötümser olmak fitratımızda olmadığı gibi, yemekten ve içmekten uzak kalmanın da faydası, daha doğrusu mümkünatı yoktu.

Sofralar kurulup kaldırılmaya devam ediyor. Ne hazin ki, bazılarımızın masadaki yeri artık boş. Korona felaketinde yitirdiğimiz on binlerce insanımızın ve sağlık çalışanlarımızın anısı böğrümüzde, çünkü onlarla artık yiyeceklerimizi değil sadece kederimizi paylaşabiliyoruz. Tıpkı son dönemlerde milletçe hepimizi üzen orman yangınları ve sel felaketlerinde de bir daha dönmek üzere giden güzel insanlarımızla olduğu gibi... Elimden gelen tek şey, yitirilen canları saygıyla anarak bu kitabımı onlara ithaf etmek.

BİRİNCİ BÖLÜM

*Yaşıyla
Kurusuyla
Sebzeler*



Bakla Zamanı....

Evvel zaman içinde, ülkemizde lise hocalarının bilgi, birikim, disiplin ve saygınlıkları dillere destanken, Türk dili ve edebiyatı hocası Mukbile Berktin hanımefendinin ünü, öğretmen okullarından liselere bile yayılmıştı. Kendi gibi “edebiyatçı” ve de şair Cezmi Tahir Berktin’in eşi olan Mukbile hanım, yıllar sonra Ankara Koleji’nde benim de ilk Türkçe hocam olacaktır. Doğrusu, Koleji’nin müdürü Cezmi Bey’in değerli eşinden bütün öğrenciler çekinirdi. Çok az gülümseyen, ciddi mi ciddi, ancak gerçek bir eğitim gönüllüsü olan Mukbile hanımı dinlerken sınıfta çıt çıkmazdı.

Derken efendim, ilk kez Türkçe kompozisyon, o zamanki adıyla “tahrir” yazma zamanı geldi. Eyvah ki eyvah; hocanın notu kıt, çünkü kolay beğenmez. Adam gibi bir kompozisyon yazmak gerek, yoksa çakarız vallahi. Konu serbest. Ne yazsak, ne yazsak? Zaten hazırlık sınıfına bir ay geç geldiğim için İngilizceyle o zamanlar başım belada, aman bir de Türkçe çıkmasın... Söz aramızda, Göztepe Pansiyonlu İlkokulu, öteki adıyla “Taş Mektep”te iyi öğrenciydim. Ama Ankara’ya taşındığımız için deplasman acemisiydim âdetâ; üstelik artık orta hazırlıktaydım, ilkokulda değil. Uzatmayayım, bir şeyler karaladım. Göztepe Yenyol’da otururken bahçenin küçük bir köşesine bakla dikmiş, baklalar filizlenip hele hele çiçek açınca havalara sıçramıştım. Toprağın büyüsunü ilk defa keşfeden şehirli çocuk misali. Öyle ya, dibinde birkaç damla rakı kalmış bir şişenin içine bahçede yakaladığım çekirgeleri atıp sarhoş etmek ya da zavallı kedim Sarman’ın kuyruğuna teneke bağlamak gibi gündelik yaramazlıklardan sonra, minik bostanımda bir şeylerin yeşerip büyüdüğünü ve ürün verişini izlemek bambaşka bir duyguydu...

Anneannem her bahar turfanda taze bakla çıktığında hemen zeytinyağını pişirirdi. O ne güzellik, ne lezzet yarabbim: Önce limonlu su banyosuna atıp sonra pişirdiği kabuklu taze baklalar kararmamış ve dipdiri. Üstüne

dere otu kıyıları serpilmiş, yanında kaymaklı koyun yoğurdu, gel keyfim gel. Anneannem yaz, kış kuru bakladan fava yapmasını da iyi bilirdi. Bakla ezmesi, soğan, dereotu, zeytinyağı, az biraz da toz şeker karışımı pişip süzgeçten geçirildikten sonra bir kaba dökülür, soğutulur. Önünüze geldiğinde kaşıkla alır, üzerine yine dereotu serpiştirir ve de sızma zeytinyağı dökersiniz. Bir afettir afet!

Nerede kalmıştık: 1954/55 ders yılında Ankara Koleji'nde hazırlık sınıftayız. Bir önceki Türkçe dersinde yazdığımız kompozisyonlar okuyan Mukbile hanım monoton bir sesle aldığımız notları tek tek ilan ediyor ve kâğıtlarımızı geri dağıtıyor: Ali dört, Veli üç, Hasan yedi, Zühtü iki, Murat altı gibisine. (Hep erkek ismi verdim, zira o günlerde TED Ankara Koleji henüz karma tedrisata geçmemişti; kız öğrenciler karşı binada okuyorlardı.) Sonra birden durdu, “Artun Ünsal burada mı?” diye sordu. “Eyvah” dedim içimden hafif bir ürpertiyle, yoksa sıfır altı bir not mu ne almıştım? Ayağa kalktığımda, hocamız bana döndü ve tebessüm ederek “Artun on,” dedi, “yavrum tebrik ederim. Çok yalın ve samimi bir ifaden var.”

Kulaklarıma inanamadım. Kolay mı, Mukbile hanımdan “on almak”; dünyalar benim olmuştu. Kendime olan güvenim geri gelmişti aynı zamanda. Öyle ki, İngilizce hocamız Miss Walker’la “0” –yazıyla sıfır– başlayan sınav maceralarımızın ardından, bu titiz hocadan da o ders yılında “on” alan tek öğrenci olmayı başaracaktım. “Ben neymişim yahu” havasına bereket hiç girmeyecektim yaşamımda. Ama ilerideki yıllarda daha da belirginleşecek basit, sıradan ve erişilebilir güzelliklere olan ilgimin ilk somut yansımasını galiba bu titrek kompozisyonumun konusu olan baklada görmüş olabilirim. Maalesef 2008 yılının başında bizleri terk eden saygıdeğer ve sevgili Mukbile hanım hocama da bu vesileyle bir kez daha Allah’ın rahmetini diliyorum.

Baklaya dair teferruat

Söz bakladan açıldı ya, eskilerin tabiriyle, az biraz da “mâlûmât fûrûş”luk (bilgiçlik taslama) yapmadan geçmeyeyim: Fasulye, nohut, mercimek ve bezelye gibi baklagiller (*Fabaceae*) ailesinden olan baklanın (*Vicia faba*) anayurdu Batı Asya’dır. Dolayısıyla, bu toprakların çocuğudur ezelden beri. Neolitik dönemde, Doğu Akdeniz havzasında MÖ 6000’lerde, belki daha da öncesinde, ekilip yeniyordu.

Batman-Hallan Çemi ve Diyarbakır-Çayönü tarihöncesi yerleşmelerinde örneğin, yapılan kazılarda yabani mercimek ve nohudun yanı sıra yabani bakla kalıntıları bulunurken, ayrıca kültüre de alındığı yani evcilleştirilip yaygın üretimine geçildiği biliniyor.¹ İlk kuruluşu MÖ 3200-2600'lere giden

1 Ahmet Uhri, *Boğaz Derdi-Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, Ege Yayınları, 2011, s. 82-83.

Çanakkale'deki antik Troya kentinde kazı yapan arkeologlar bakla taneleriyle de karşılaşmışlardır mesela. Eski Mısır mezarlarında bakla taneleri bulunması basit bir rastlantı değildir. Baklanın biçimi cenine benzediğinden, Mısır'da ölümler dünyasıyla ilişkilendirilmişti zira. Nitekim ölen birinin yeniden hayata dönmesi için bakla tarlasına gömülmesi gerektiği inancı da yaygındı.

Bölgede gezintimize devam edelim: Anadolu Hititlerinin MÖ 1500'lerde *Gu-gal-gal* diye tanımladıkları bakla, Filistin topraklarının da hiç yabancı değildi. Öyle ki, arkeologlar MÖ 10 binlere tarihlenen erken İsrail yerleşmelerinde yaptıkları kazılarda bakla örnekleriyle karşılaşılıyorlar. Yahudilerin kutsal kitabı *Tevrat*'ın yazdığına göre, örneğin, İsrail Kralı Hz. Davut MÖ 1000'de Mahanayim kentine vardığında bölge halkından kimi kişilerin Davut ve yanındakilerin yemesi için getirdikleri çeşitli yiyecekler arasında bal, tereyağı, inek peyniri ve koyunun yanı sıra buğday, arpa, un, kavrulmuş buğday, mercimek ve bakla da bulunuyordu.²

Bakla, eski Yunan ve Roma'da sadece bir gıda çeşidi değildi. Birçok kültürde olduğu gibi kehanet için de kullanılırdı. Örneğin, bir kişinin suçlu olup olmadığını saptamak için o kişiye bir torba ya da dar ağızlı bir çömlek içine karışık konmuş siyah ve beyaz kuru bakla tanelerinden çektilirildi. Şüpheliye belli sayıda çektilirilen baklalar içinde eğer beyaz baklalar fazla çıkarsa o kişinin masum, siyahlar fazla çıkarsa suçlu olduğuna inanılırdı. Kuru bakla taneleri ayrıca kent meclislerinde yapılan oylamalarda kullanılırdı: Beyaz bakla “evet”, siyah baklaysa “hayır”ı simgelerdi. Sonuçta, oylamanın kaderini kullanılan siyah ve beyaz oy pusuları, pardon baklaları hangi rengin ağır bastığı belirlerdi. İşin ilginç, Yunancada baklayı tanımlayan *koukia* sözcüğü, günümüz Yunanistan'ında halk arasında “oylama” anlamında da kullanılıyor.

Bakla, Çin'e Orta Asya yoluyla Batı'dan geçmiştir. Çinliler baklaya “*Hu-tou*”, “Batı Türkistan fasulyesi”, Güney'den Hint Denizi yoluyla gelen baklaya da “*Nan-tou*” yani “Güney fasulyesi” demişler. Oysa Orta Asya Türkleri bakla için, baklagillerin tümünü adlandırdıkları gibi, “burçak” sözcüğünü kullanıyorlardı. Bakla, İran'a Hindistan ve Himalaya kültür çevresinden girmiş olmalı. Baklanın kabuklu tazesini, iç baklası ya da kurusu özellikle Doğu Akdeniz havzasında severek yenir ama Hindistan'da da. Acaba “bakla falı” da, göçmen Romanların anayurdu Hint diyarından mı buralara gelmiş ve eski Anadolu halkları, Yunanlıları ve Romalıları gibi, günümüzde de bizim ülkenin fal düşkünü insanlarını etkilemiş? Araştırmaya değer...

Farsçada *baghalee* sözcüğü bakla anlamında kullanılıyor. Ne var ki, Arapçada *bakl* aslında “ot, yeşillik, sebze” anlamına geliyordu, çoğulu da *bakul*.

2 2. Samuel: 17-18.