

Refik Halit KARAY (1888-1965)

Üç Nesil-Üç Hayat'tan

ESKİ ZAMANLARDA RAMAZAN HAZIRLIĞI

Benim çocukluğumun Ramazanları kara kışa rastlamıştı.

Onun içindir ki, kulağında kalan ilk davul sesi oldukça kof ve hayli neşesizdir. Zira deri, rutubetten pörsümüştü bulunurdu; ayrıca kapalı camlar ve kafesler ardından ses, içeriye boğuklaşarak girerdi.

Fakat annemin kış Ramazanını yazınkilere tercih ettiğini iyice hatırlıyorum. Kışın günler kısadır; insan, bir de bakar, top vakti yaklaşıvermiş. Hâlbuki yazın, harareten bunalmanızı, dudaklarınızın susuzluktan böcek kabuğu gibi kaskatı kesilmesini bir tarafa bırakınız, bir türlü akşam olmak bilmez ki... Allah iş, güç sahibi olanların yardımcısı olsun!

Yaz Ramazanını sevenler de şöyle derlerdi: Gündüzün zahmet çekilir amma kırdan, bahçelerde kurulan sofralarda oruç açmak pek hoştur. İftar masası da çeşit çeşit salatalarla, cacık ve domatesle, şeftaliler, karpuzlar, kavunlarla daha renkli, daha iştah çekici ve keyifli olur!

Kısmetimde iki mevsim Ramazanı da görmek varmış; hatıta, işte tekrar kışınkine de giriyorum. Lâkin ikimiz de - Ramazan ve ben - ne kadar değiştik... O Ramazanlar beni tanıyamazlar; kendileri ise benden daha tanınmaz hâlde!

Berat Kandili geçince evde Ramazan hazırlığına başlanırdı; iki hafta süren bu hazırlık esnasında evler, baştan başa yıkanır, günlerce tahta gıcırtiları, İstanbul şehrine, sokaklarından kağnılar geçen bir Anadolu kasabası ahengi verirdi.

Asıl ehemmiyet verilen yer, mutfak ve kilerdi. "On iki ayın sultanı" unvanıyla anılan Ramazan, her şeyden evvel, boğaz ve mide ile alâkadardı; bu ayda, israf denilebilecek bir bolluk hüküm sürer, İstanbul, en nefis yemeklerin her "merhaba" diyene sunulduğu muazzam bir imarethaneye dönerdi.

Büyük konakların iftar sofrasında yer almak için tanıdık olmaya lüzum yoktu ki... Gözüne kestirdiğine girerdin. Kimse kim olduğunuzu, nerede, ne münasebetle tanışıldığını, isminizi ve işinizi sormazdı. Sadece, kapıda duran ağa, kılığınza, kıyafetinize bakarak, size yer gösterirdi: Ya büyük sofrada, ya orta sofrada, yahut da alt katta, kahve ocağı sofrasında...

Otur masanın bir kenarına; istersen ne konuş, ne dinle; yaranmaya çalışma; sekiz on türlü yemekten, tıka basa karnını doyur; kahveni iç; usulcacık sıvış, git... Kimse farkında olmaz, onlar dahi işi acayip bulmazdı. Otuz gün Ramazanı böylece, yabancı konaklarda iftar etmek suretiyle lord gibi yiyip içerek geçiren binlerce adam vardı!

Şurasını da unutmamalı: Bugün, şayet iyi bir lokantada aynı yemeği, aynı bollukla yemek icap etse - hususiyle o yemekleri bulunması kabil olsa - her övünde altı lira ile on lira arasında da bir masraf ihtiyar etmeniz lâzım gelir!

Bizim iftarımız da herkese açıktı.

Ramazandan bir, iki hafta evvel, babam, bir sabah "evrad"ını okuduktan ve namazını kılıp zikrini bitirdikten, "Sabah-ı şerifler hayrola, hayırlar fethola, şerler defola!" diye duasını da tamamladıktan sonra - başında keten takke, sırtında nafe kürk, burnunda altın gözlük - köşesine hususî bir ehemmiyetle oturur, evin erkânını nezdine çağırırdı. Önünde hokka, kalem ve elinde bir defter hazır... İçtimadan maksat, Ramazan erzakını tespit etmek, yani listesini yapıp Asmaaltı tüccarlarından yağcı İbrahim Beye göndermek... sorardı.

- Rugani sade, kaç teneke?

Bu, malum olduğu üzere, sadeyağ, yemeklik yağ manası-
nadır. Altı teneke mi, sekiz teneke mi, ne kadarsa söylerler, ba-
bam bunu yazar, yeni bir suale geçerdi:

- Un ne kadar olmalı?

Ölçü ve miktar taayyün edince kamyş kalem yeniden zır-
dardı; lâkin kâğıda "un" yazmak usûlden değildi; "dakik" demek
icap ederdi. O devirde böreklik un Odesa'dan, kuvvetli yemeklik
yağ da Sibirya'dan gelirdi, adına Petrovki derlerdi, Sibir yağının
âlâsı!

Ben de söze karıştırdım: Mutfak erzakı arasında, "Elmasiye"
yapılmasına yarayan elvan "jelâtin" yapraklar unutulmaması
için! Usta aşçılar bunu bir masal köşkü gibi renk renk kurarlar-
d; sütlüsünü, çikolatalısını, portakal ve mandalinalısını kat kat
dondurarak ve üst kubbelerini yakut kırmızısına boyayarak...
Tabakta tirtir titrerdi ve kaşık sokulunca her tarafından şahrem
şahrem ayrılır, yumuşacık çökerdi. Herkes "aman, yenilir şey
amidir o? İnsanın dudakları biribirine yapışıyor?" derdi; evet am-
ma, ben tadına değil, manzarasına, hayalimi okşayıp peri saray-
larını, Hint, Çin ve Japon mabetlerini düşündürmesine bayılır-
dım; minimini bir şövalye kıyafetinde, belimde meç, başımda
tüylü şapka, kadife elbisemle burc ve barûlarında dolaşamadığı-
ma üzülür, bu şekerden, şuruptan yapılmış şatonun sarışın sahi-
besiyle muaşakalar tasavvur ederdim!

İyi evler mahalle bakkallarından alış veriş etmeyi haysiye-
te muvafık bulmazlardı. Zaten eski zamanda her semtte bakkali-
ye mağazaları yoktu; mahalle bakkalları ise her şeyin adîsini,
ucuzunu, bayat, bozuk, mahlût, böcekli ve sineklisini satarlardı.
Hâlleri, vakitleri yerinde olanlar erzakı, kara biberinden pirinç
ununa, havyarından maltız sardalyasına, pastırmasından kuru
cevizine kadar, mevsimlere göre, hep birden, üçer aylık, Asmaal-
tı'ndan alırlar, yük arabalarıyla getirtip kilerlerine doldururlardı.
Kaşar peyniri kelleleri, bozulmasın diye, pirinç ambarlarında