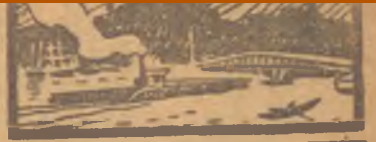


# GEÇMİŞ ZAMAN OLURKI..



## ESKİ İSTANBULDA

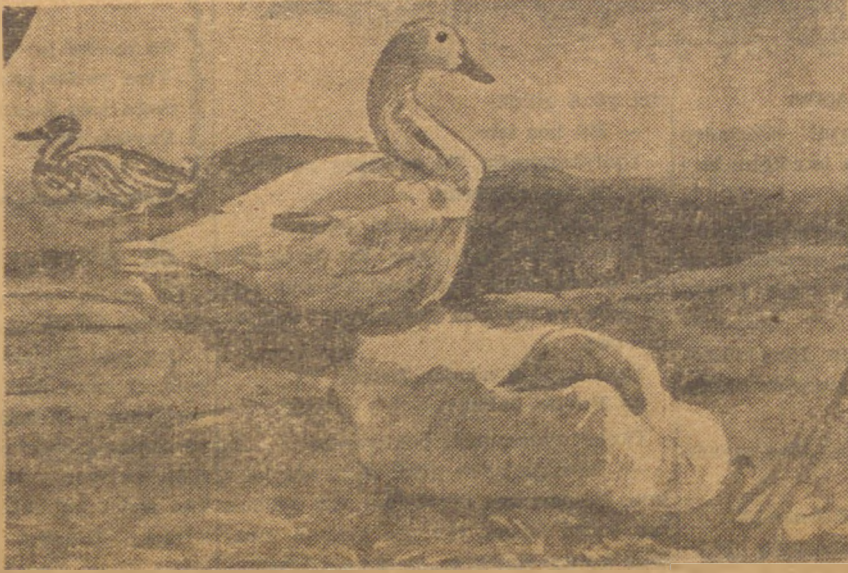
TF 581522

# Kaz yenilen mevsim

Şubat gelmeden kaz yenilmezdi - Kazın erkeği mi dişisi mi - Hünü ile ağzından yem akıtı a ak şişirilen kazlar - Kuşbaşı karlar yağarken kazlar nasıl kesilir, nasıl pişirilirdi

**Yazan: Sermed Muhtar Alus**

Eski rumi Şubat şimdiki- den 13 gün sonra girerdi. Selâmüna- leyküm dedi ni hal ve vakti yerinde olanlar kaz, ördek ta- amına kolları sıvar- lardı. Şubatın ilk günü mutlaka yen- mesi, dedelerden, ni- nelerden kalma â- det. Ekseri kimse- ler de cemreleri bek- lerler. İlk cemre Şu- batın haftasında ha- vaya, ikinci cemre 14 ünde suya, üçün- cü cemre de 21 inde toprağa düşer. Bu



miş buğday unu, ar- pa unu, yulaf unu, kepek yemiyor mu? Gagalarının arasın- dan zorla boca; da- ha kolayı, teneke hu- niyl ağzına sokup deliğinden boşaltma; bir tarafıan da bo- ğazını yukarıdan aşı- ğıya doğru, parmak- larla hafif hafif sı- vazlama.

Kaz efendi bir ayın içinde tavla- narak iki okka far- keder, ertesi ay, hiç mübalâğasız tartıda dokuz on okka gelir ve

müddet içinde pişirirlerdi

Bunun Şubat ayına mansusluğu hava- ların soğuk olmasından, zira hayvan- cıkların etleri yağlı, ağır mı ağır, kolay kolay hazmedilmez. Yazın Eyyamıba- hur, Badisemum sıcaklarını geçelim; güzün serin navalarında, kışın mülâyim lodos esintilerinde mübareklere ikbal buyuracak kişilerin vay haline!

Gövdeye atıldıktan sonra aradan sekiz on saat geçsin, hâlâ bedenın göğüsle karın arasındaki nahiyesinde ahkâmüküm kahr. Düstürün teftih tef- tih; her teftihde gırtlığa, küçük dilin arkasına kadar kaynar. Şişe şiş gazoz, limona nane menkuu, avuç avuç kar- bonat kır etmez. En sağlam müdelerde bile tıkpı bir iök; sanki çanak dolusu marangoz tutkahnı dikmişsin de derun- da pelteleşe pelteleşe kaynaşmada. Bar- saklardan da hayır umma. Yukarı taraf beton kesiledursun, aşağı taraf inadına taban taban zıttı. Gene desturun, gıya yüz dirhem hind yağını damlasını bırak- mayarak içmişsin gibi buruntu, gurul- tu, liynet, ishal. Hafazanallah ortalıkta kolera salgını olsa etekler tutuşvere- cek. (Eyyvah, mel'una yakalandım) diye.

Bu keyfiyet eskilerce de denemişti. Yaşlılar dillerinden düşürmezlerdi:

— Aman çocuklar kulağınızda küpe olsun, sakın unutamay demeyin. Şubatın gayri ayda kaz yemek, ördek yemek kanı dondurur; kordışen, mavasil, tuzlu balgam illetleri getirir. Dağlara taşlara barsaklara da o derece ufunet verir ki insanı aylarca, yıllarca sancıdan kıvrandı- rır!...

Yazı, güzü, kışın mülâyim havalarını bırakalım; karakışın Kännnlerinde, Zemheri fırtınalarında, Erbalın tıplilerin- de Karadenizden ve Okmeydanı tepele- rinden buz gibi poyraz; Balkanlardan ve Eyüpsultan sırtlarından dondurucu Karayel kopup gelirken de, ne sebebedir

bilmem, o badı badı yürüyüşlü tombalı- salara iltifat eden olmazdı. İllâ ki Şubat (Cee!) diyecek.

**K**az, ördek tenavülüne can atanlar miadından lâakal iki ay evvel ter- tibatı ahrlardı. Mahdumun güvey gir- mesi, kerimenin gelin olması veya lohu- salığının yaklaşması gibi alle meşgul- yetleri arasında unutanlar takvimde (İlkaı salibi sil'ima) yı görür görmez,

— Aman yahu Şubata 40 gün bile kalmamış, geciktik! diyerek telâşı tut- tururlar. Hemen kazı, ördeği tedarike koyulurlar.

Daha varlıkların geniş kümeslerinde yumurtadan yetişmeler mevcut, fakat beş parmak bir mi ya? Çok kimselerde de kümes ve içinde mahlûkat bulun- maz. Böyleleri İstanbul, yahut Beyoğlu Bahk pazarındaki tavukçu dükkanlarını boylarlar.

Gerek kazın, gerek ördeğin erkeğın- den şaşılmaz; zira etinin daha lezzetli- ği mücerrep. Erkekle dişinin nasıl ayırt edileceğine gelince ondan kolay ne var? Tüyleri bembeyaz kazlar erkek, gümü- şümsüler dişidir. Başı nefli ve tepeli ör- deklerde tepesizler ve alacalılar dişidir.

Dükkanlardan alınan kazın en seçme- si üç ookka ya gelir, ya gelmez Zaval- koğa ne yediriliyor ki? Yarı aq, yarı tok; bir deri, bir kemik. İki ay evvel davranmanın hikmeti hayvan; besiyu yatırıp semirtmek. Onun da yolu şuydu:

Küместen çıkarılacak. Bodrum ka- tında karanlık bir yere, ortasından ke- silmiş bir gaz sandığı konup, içine sa- man maman doldurup üstüne oturtu'sa- cak. İki hafta kadar, hergün sabah ak- şam mısır, nohut, kuru bakla verilecek. İki hafta sonra günde sekiz on övün, kafasından tutup ağzına tıka tıkabildi- ğini;

Gene mısır, nohut, bakla, küçük ceviz; haşlanmış patates, hamur haline getiril-

gaz sandığından çıkarılır. Artık yürü- yemez, hattâ kımıldanamaz haldedir. Adımını atacak, atamaz; yere yuvarla- nıverir. Bazan bakarsın ki şişko, izbede, cenderenin içinde külçe kesilmiş; yağlı- lıktan çatlayıp nalları dikmiş.

Tam boğazına düşkünler kaz palazını tercih ederlerdi. Çünkü körpe olduğu için etinin bud tarafları daha gevrek, göğüs kısmı ise yumuşacık.

(Devamı 6 ncı sayfada)

Geçmiş zaman olur ki:

# Eski İstanbulda kaz yenilen mevsim

(Baş tarafı 5 inci sayfada)

**K**az, şimdiki hekim tâbirile, (sürül-  
lantasyon) a konarak beslen-  
miş, fıstık gibi olmuş. Karşidan bakınca  
boynunda nazarlık mavi boncuk, yusu-  
varlak, bılık bılık, gözleri nurlandırıyor.

Şubat ta girmiş; Cemreler sıraya ka-  
tılmış amma - malûma İstanbulun kışı  
yaza doğrudur - gök yüzünden kuşbaşı  
kuşbaşı kar yağıyor. Artık daha duru-  
lur mu?

Hemen şışmaacığa bıçak veriştirilirdi.  
Daha sıcakken tüyleri yolunur; kosa-  
ğı, barsakları çıkarılır; kafası boynun-  
dan, bacakları öz kapaklarından kesilip  
atılır; kâğıt alevine tutularak göydede  
kalan ufak tüyleri ütülenir; temiz pak  
yıkılır; içi dışı bolca tuzlandıktan sonra  
en battal lokma tepsisine yatırılır.

Arkasından derhal ocağa, fırına mı?  
Ne münasebet? Aceleye sebep ne, peş-  
ten atılar mı kovalıyor? Daha onun işi  
çok. İşbu külfetleri gözüne yediremesin,  
rahatını istiyen bu sevdadan vazgeçsin.  
Meşhur mesel: Bir tek lokma bile çiğne-  
meden yutulmuyor.

**E**vin bahçesi varsa bahçe, yoksa o-  
raya en yakın arsa bir boylanacak,  
etraf ve eknaflı iyice yoklanaacak. Köpek,  
kedi, insan ayağı degmemiş köşe buca-  
ğa, duvar dıplilerine yığılmış karların,  
üst tabakası tencere kapağı ile alınıp alı-  
nıp bir kenara atıldıktan sonra altta  
kalan temiz taraflardan tencere tepele-  
me doldurulacak; yetmiyeceği için ka-  
pak ta hakeza.

Bu karların bir kısmı, tepsiyeye yayılıp  
geri kalan, kazın içine tükülecek. Yük-  
sekçe bir yere konup, ne olur olmaz,  
üstü de küçürek bir kazana kapatılıp

ayazda bırakılacak Tam 24 saat böylece  
durması şart.

Ertesi gün indir tepsiyi aşağı; karları  
silk; herhangi yemeğini yapmaksu onu  
yap: ister dolmasını, ister kızartmasını,  
ister yahnisini, ister sövüşünü...

Müzmin hazımsızlık çekenler, mide ve  
barsaklarından her dem şekva edenler,  
hastalık nekaneti geçirenler, yanı zayıf,  
nahif, raftan sünger düşse örselenenler  
- öyle ya, serçeğe çubuk bere - (hafiftir,  
dokunmaz, şifa niyetine dermi) diye  
sövüşünü yerlerdi.

Koca dombadızın o canım, âlâ, lâpik  
lâpik etlerini kayış gibi hale sokmak  
reva mı? Bunca emeğe, zahmete yazık  
değil mi? Zıyan oldu, mahvoldu demek.

Onun da kolayı vardı: Dolması, k-  
zartması yapılacakken önce haşlanıyor  
ya. Sağlıksızlara, çelimsizlere ondan bir

kaç parça koparılıp bölünür, o nane mol-  
laların da yüzleri güldürülürdü.

**Ö**rdeğe de aynı tertip cari. O da  
kesildikten, yolunduktan, içi te-  
mizlendikten, tuzlandıktan sonra kara  
konur, fakat 24 saat bekletilmiyerek beş  
altı saat sonra çıkarılıp dolması, kızart-  
ması, yahnisi pışirilirdi.

İstanbul yakalılar içinde yaban örde-  
ğine rağbetliler hemen hemen yok gi-  
blydi.

— Güya lezizmiş, nefismiş!... Ziyade  
olsun. Sası sası: kokar. Denizde, göbde  
balık yıyıp duruyor. Lâkırdıs; olurken  
bile safram kabardı, mide çannığım  
altüst oldu. Ööö, ööö!.. deyip dururlardı

İstanbul, Beyoğlu Balıkpazarlarında-  
ki tavukçu, kasap dükkânlarında, sey-  
yar satıcılarda ibadullah. Müşterileri  
hep frenkler, hıristiyanlardı.

**Sermet Muhtar Alus**

Kişisel Arşivlerde İstanbul Belleği  
Taha Toros Arşivi



\* 0 0 1 5 8 1 0 2 2 0 1 0 \*