

Leblebi Profesörü

– AhmetZeytinci · 10 Ağustos 2014

Taa eski okuldan Bursa'dan Uludağ Üniversitesi İİBF'den dostum arkadaşımdır Gürsel. Kendisi Çorum'un Sungurlu kazasından. Her ne kadar İstanbul'da yaşıyorsa da senede bir iki defa bayramlarda, seyranlarda ya da işinden yıllık izne çıktığı zaman mutlaka memleketi Çorum'a gider. Çorumda memleketimizin güzel köşelerinden biridir aslında. Doğu Karadeniz'e Artvin'e giderken bizde geçeriz Çorum'dan ve özel arabamız ile gidiyorsak eğer mutlaka Çorum da biraz oyalanır zaman geçiririz. Gürsel memlekette ise onunla da telefonda haberleşir "Bekle birader bir kahveni içmeye geliyoruz." deriz O da "Ne kahvesi vallahi bırakmam, kaçmıyor ya Artvin'de Kafkasörde yarın yola devam edersiniz." der, uzun bir müddet cebelleştikten sonra ısrarlarımıza dayanamaz ve bir daha ki sefere kalırız lafını da ekleyerek yolumuz devam ederiz.

Gürselin babası ve rahmetli dedesi de leblebiyi çok severlermiş. Hatta cumhuriyetin ilk yıllarında dedesinin küçük bir leblebi imalathanesi bile varmış, her ne kadar basit bit üretim yeri, tesisi ise de yine de o tarihte onları geçindiriyormuş, sonraları makineler çıkıp da, her şey modernleşince bunlar da ortama ayak uyduramayıp imalathaneyi kapatmak zorunda kalmışlar. Dedesi zaman zaman hava atarmış dostlarına "Gazi Mustafa Kemal Atatürk Çorum'a geldiğinde ona benim leblebilerim den bile yedirdim." dermiş...

Hava sıcak mı sıcak cümlesini kurmak bile hafif kalır burada, bayağı bunaltıcı bir hava, meteoroloji de insanlara sürekli uyarılar yapıyor "Bu sene çöl sıcakları var ülkemizde aman dikkat." diye ama biz yola çıkmışız bir kere memlekete doğru ve ilk mola yerimizde Çorum, Gürsel arkadaşımızın yanı. Daha önce haber verdiğimiz için Gürsel bizi kapı da karşıladı "Ooo! Benim sevgili dostum can kardeşim Ahmet gelmiş." diyerek. Biraz hoşbeşten sonra, evlerinin bahçelerine geçtik. Babası, annesi, iki çocuğu, ablası, iki de yaşları birbirine yakın küçük erkek kardeşi... Sandalyelerimizi altımıza aldık, daldık koyu bir sohbe. Döndüm Gürsel'e "Birader leblebi memleketinde yaşıyorsunuz, ben de çok severim ara sıra da yerim ama bizim Ankara'da yediğimiz leblebiler pek buranın leblebisini tutmuyor, hele anlat bu Çorum'un leblebisinin sırrı nedir de bakalım, anlat da bizde öğrenelim." dedim. Dostum aldı sazı eline, başladı anlatmaya "Birader bizim bu Çorum leblebisini yaklaşık iki üç asır önce senin adaşın Ahmedi Sever isminde bir kişinin burada ki nohut cinslerinden ürettiği rivayet olunuyor." Biz de can kulağı ile dinliyoruz arkadaşımı. Devam eder "Bilirsin bizim leblebi hem yurttta hem de dünya da meşhurdur, leblebi konusunda elimize kimse su dökemedi şimdiye kadar, bundan sonrada dökemez evvel Allah." Döndüm Gürsel'e "Hatta şarkısı türküsü bile var değil mi Gürsel leblebi koydum tasa kız annem doldurdum basa basa kız annem de doldurdum basa basa kız annem, benim yârim çok güzel kız annem azıcık boydan kısa kız annem." diye söylenir gider. O arada çaylarımız meyvelerimizde geldi masaya sohbet kaldığı yerden devam edecekti tabi ki...

Ortama espri katmak bahanesiyle "Ya Gürsel dedim eski zamanlarda antik çağlarda bir dolu tanrı varmış. Yok ateş tanrısı, yok aşk tanrısı, yok efendim savaş tanrısı, ay tanrıçası, bereket tanrıçası... Yani ellini sallasan tanrıya değermiş. Acaba diyorum bu leblebinin bile o zamanlar belki bir tanrısı vardır ha ne dersin Gürsel?" Gürsel tebessüm etti biraz. "Olmaz mı birader tabi ki eski Yunan'da antik çağlar da Leblebi Tanrısı'da varmış hatta bir tek leblebi Tanrısı iki taneymiş. Bir beyaz leblebi tanrısı, bir de sarı leblebi Tanrısı." şoke olmuşum ve de şaşırılmışım ki Gürsel dayanamadı makaraları koyuverdi "Yok be birader ne tanrısı kallavi bir şaka yaptım sana, hep sen bizi işletir idin okul yıllarında bir de ben seni işleteyim dedim." beraberce gülüştük Gürsel ve benim çocuklar, onlarınkiler...

Tekrar Gürsel'e döndüm "Şunu bir anlat birader bunun şimdilerde imalatı nasıl oluyor." iki öhö öhö yaptıktan, bir iki elini çıtlattıktan sonra "Anlatayım birader, anlatayım da dinle. "Leblebi nohutun kavrulmuşudur, nohut leblebi ustalarınca özenle işlenir ve kurutulmasıyla da leblebi elde edilir, önce nohutlar seçilir, odun ateşinde ve fırınlarda kavrulur, sonra çuvallara doldurularak üç gün bekletilir, üç günün sonunda dinlendirilmiş nohutlar tekrar fırınlanır, yirmi gün kadar bir yere serilerek kurutulur, yirmi günün sonunda nemlendirilir, çuvallanır ve bir gün saklanır, sonunda üçüncü kez kavrulur ve kabuklarından ayrılır, kabuklarından ayrıldıktan sonra tuzlu şekerli, acılı ve daha değişik şekillerde müşterilere ulaştırılır." Epey ilginçti Gürsel'in anlattıkları ve bayağı bilgi sahibi olmuştuk leblebi konusunda bizimkilerle... Bir de benim hatırladığım "Leblebici Horhor" diye bir operet vardı, ilk Türk Operetlerinden biriydi sanırım. Gürsel yine anlatıyor "Bir de beyaz leblebi vardır dostum bilirsin o da daha çok ege bölgesinde ki beyaz nohutlar dan üretilir, ona da sakız leblebisi derler."

Çaylarımızı içip meyveleri de yedikten sonra önümüze bolca Çorum'un o meşhur sarı leblebisi geliverdi. Tabi çocuklar bu tür yiyecekleri çok sevdiklerinden harala gürele hemen tabaklara saldırdılar, baharatlı olanı da pek bir güzel oluyormuş hem de üç beş çeşit baharatlılar, ne kadar da lezzetli. Tekrar Gürsel ile lafa daldık "Hele anlat Gürsel bunun faydalarını bir bir biz de Ankaralara dönünce oralarda anlatalım sen den öğrendiklerimizi." yine Gürsel lafı aldı benden "Bir kere mide de ki asit fazlasını alır, yağı çok azdır, tokluk hissi verir, kilo vermek isteyenler için bire birdir, anne sütünü arttırdığı bile söyleniyor hatta." Gürselin anlattıklarını dinleyince şaşırmadan edemedik...

Bir iki saat oyalandıktan sonra gitme vakti gelmişti artık. Bol leblebi yediğimiz ve de üstüne bolca da su içtiğimiz için bağırsaklarımız bizi zorlamaya başlamıştı. Bir an önce oradan çıkıp evin havasını kirletmememiz lazım, acele etsek iyi olacaktı diye düşünürken. O arada başkalarının da hızlanmış olacak ki küçüklerden biri dayanamayıp makineliyi ateşledi. Ta ta ta ta ta ta. Ondan ilham mı aldı ne, bu seferde başka bir ufaklık sanki ona nazire yapar gibi o da otomatığe bağladı. Bayağı da uzun sürmüştü, bu ta ta ta talar... Tabi ki çocuk oldukları için herkes gülerek geçiştirdi ben de Gürsel'e dönerek "Oğlum bu bağırsakları da müthiş çalıştırıyor gaz maz namına insan da bir şey kalmıyor. Sen leblebinin ana vatanında neredeyse leblebinin her şeyini öğrenmişsin, leblebi üzerine doktora yapmışsın" dedim. O da "Sorma birader geçen sene gel bizim üniversitede leblebiyi anlat da sana Fahri Doçent payesi verelim, üniversite rektörünü biz ayarlarız sen merak etme dediler de işlerimin yoğunluğundan gidemedim bir

türlü." Deminkini yesem de işte bunu yememiştim. "Gürseeel!!! boş ver ne doçenti, sen benim gözümde yine de leblebi profesörü sayılırsın oğlum Doğu Karadeniz bizi bekler haydi kal sağlıcakla ölmez sağ kalırsak seneye yine görüşürüz yaklaşık bu tarihlerde..."