

Enište Manti

– İpciERDOĞAN · 22 Nisan 2021

ENİŞTE MANTI!

Anadolu insanı çok eskilerden beri geçimini tarım ve hayvancılıktan temin ettiği için yiyeceğini de bunların getirisi olan besin ve ürünlerden yaparak yaşamını devam ettirmiştir.

Köylerin şehirlere göre mahrumiyet yerleri olması, oradaki imkanların kendilerinden olmadığından (çarşı-pazar) elindeki ürettiği ürünlerden çeşitli şekillerde yaratıcılığını kullanan maharetli hanımların gayretiyle adı saymakla bitmeyen yöresel yiyecekler üretme gayreti içinde olmuşlardır.

Ateşte pişecek yiyecekler için çatma veya duvara bacalı ocaklar yaptıkları gibi, un ve unlu mamulleri pişirmek için haliyle tandıra gereksinim duymuşlardır.

Tandır yapmak için tespit edilen havlunun içindeki bir yerde toprak enine ve boyuna takriben bir metre kadar eşilir, buraya mahir ustaların özel toprağın çamurundan yaptıkları dışarıda kurutulup iyice tavını alan tandır ocağı yerleştirilir, hava alıp iyi yanması için de dört beş metre uzunluğunda “külle” denen havalandırma yolu yapılır.

Tandırdaki dumanında dışarıya çıkması içinde “punara” dediğimiz baca yapılır. Bazıları bunun ustasını başka köyden getirir, köylüye de “benim tandır sizin ki gibi tütmüyor” diye hava atardı.

Yufka ekmek yapacak olan evin hanımı tandırda yakacağı saçkıyı, (sap saman) oklavayı, pişirgeci, tahtayı, sacı hazırladıktan sonra önceden ödünç taktığı komşu hanımlara bir kaç gün önce haber eder, onlarda kararlaştırılan günde “tandırılık ya da tandırlı ev” denilen yerde toplanırlardı.

İki saat önceden mayalanmış hamur yuvarlak beziler haline getirilir, bunları sacda büyük gelmemesi için özenle aynı ölçüde açılmasına gayret gösterilirdi.

Köyün birinde adamın biri hanımı öldüğünden dolayı oğluyla tandırda ekmek pişirirken bezileri açan oğul bunların büyük olduğunu babasına sitem dolu sözle ifade ederse de onun “oğlum Refik, beziler büyük, öncüde verecek dağalık ya, dil dil at, böl böl at” cevabıyla şaşkına döner.

Evin ihtiyacına göre iki tahtalık veya üç tahtalık ekmek edilirken tahta başındaki hanımlar ekmek tahtasında bezileri oklavayla açar, açılanı da pişiriciye oklavayla teslim eder, o da bunu özenle sacın üstüne yayarken tandıra da bir yandan ‘saçkı’ atmaya ihmal etmez. Sacın üstündeki ekmeği “pişirgeç” denen deynek çubukla alt üst yapıp yakmadan pişirmeye özen gösteren kadın bir yandan da türkü söylemeyi ihmal etmezken diğer kadınlarda kendi aralarında hem şakalaşır hem de dedikodu yapmaktan geri kalmazlardı.

O yıllarda buğdaylar şimdi ki gibi ilaç görmediğinden dolayı doğal tadındaydı. Onun unundan yapılan ekmeğin kokusu köyün ta öbür ucuna yayılır, kokuyu alanlar yanlarına aldıkları yumurtayı, yağı, firek, (domates) soğan, bulursa patlıcan ekmek edilen evin yolunu tutarlardı.

İştahla yenilip tadına doyum olmayan, yedikçe insanın yiyesi geldiği şimdilerde adı değişen benim köyümde ise halen 'yumurtalı, yağlı, firek-soğan böreği' denen bu yiyecekler kimin iştahını kabartmazdı ki...

Yufka ekmek işini tamamlandıktan sonra tandıra üzlük (topraktan yapıma) içerisine kemikli et,

kayısı kurusu, yarma, yağ su karışımı marmelat konur buna da benim köyümde 'keşkef' denen yemek türü atılırdı. Eğer ekmek edimi soğuk havalara dek gelirse tandırda ayak uzatarak oturulurken muhabbet başka olurdu.

Üretken hanımların yaptığı işler bir yufka ekmek yapımıyla biter mi. Benim köyümle anılan "yapıştırma" denen bir tür var ki sorma gitsin. Hamur bezileri takriben on- on beş santim eninde ve boyunda üç dört yufka ekmek kalınlığında açıldıktan sonra yumurtanın sarısı ve beyazının karışımı yüzüne sürülüp tandıra yapıştırılır. Çıtır çıtır yenirken tadı damağımızdan gitmeyen bu yiyeceği yapan kadınlar kaldı mı bilmem...

Yapılışı ve malzemesi yapıştırmanın aynısı olan ondan daha kalın ve daha yumuşak, fosur fosur kabartmalı adı üstünde Bozlapa (Boztepe) çöreğini yapan o hünerli kadınları nerede bulmalı?..

Yine bunların yanında Karacaören'in boz ama çok lezzetli 'bazlaması', Horla köyünün ve kürt aşiret köylerinin yufkadan biraz daha kalın o ekşimsi tadıyla yiyene bir daha yediren bizim 'Lavaç' kürt'lerinde "nan" dediği ekmeği tekrar yemek kısmet olur mu bilemem...

Mantı ve erişte hamurunda kullanılan marmelatın birbirinden pek farkı yoktur. Un, tuz, yumurta, su karışımıyla elde edilen hamur önce küçük beziler haline getirildikten sonra ekmek tahtasında oklavayla elli altmış santim eninde açılır. Açılan bu ekmek üç santim eninde uzununa kesildikten sonra küçük şeritler halinde kesilip işlem tamamlanmış olur.

Eriştenin mantıdan tek farkı sacda kavrulup gevretilmesidir. Erişte yağlı ya da şekerli olarak pişirilip yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak yenir.

Mantı yemeği etli, salçalı, sarımsağı bol yoğurtlu adlarla çeşitli şekillerde sofralarımızda yer alırken ilerleyen teknolojinin geleneklerimize vurduğu darbeden erişte, mantı, yufka ekmek, lavaç, çörek, börek, bazlama ve çığırtma da nasibini almıştır.

Maharetli hanımların yaptığı bu tür yiyecekler yerini makinalaşmaya bırakırken bu durumsa iş görmeye üşenen bazı hazırıcı hanımların işine yaramış, yeni bir iş sektöründe doğmasına yol açmıştır.

İşini bilen bazı kişiler bu gibi hanımların ya da yapmak isteyip de apartman dairesinde oturmasından dolayı yapamayanların ihtiyaçlarını gidermek için işi ticarete dökme yoluna gitmişlerdir.

Şehrin muhtelif bölgelerin de "nasıl olsa masrafımı çıkarırım, hem de para kazanırım" zihniyetiyle fahiş fiyata dükkan kiralanarak adına "gözlemeci" denilen çeşitli isimlerde anılan iş yerleri açılmıştır.

İşler böyle olunca o muhit de eskiden beri iş yeri çalıştırıp kirada oturan 'asıl esnafın' kiralarının da artmasına sebep olmuşlardır. Öyle bir zaman geldi ki her nereye baksan falan-fılan gözlemeci tabelalarından başka tabela okunmaz olmuştur.

Ünal Çarşısı Eski Ankara Caddesi cephesinde boşalan dükkanı hanımının ısrarlarına fazla dayanamayan emekli Erdal Yılmaz gözlemeci açmak için kiralar.

Kiraladığı iş yerini belediye ve il sağlık kurulunun yasalarına uygun şekilde dizayn ederek donatmış, en lüks makinaları da alırken "kar edeceğim yerden masrafı esirgemem" diyerek paraya acımamıştır. Çağırdığı tabelacı ya da iş yerinde imal ettiği yiyecek maddelerini vitrinin camına sırasıyla yazdırmıştır.

İşleri iyi gittiğinden dolayı yüzü gülmekte, bastırıldığı kartviztleri eşe dosta dağıtırken onlardan

birisinin “bana erişte ve mantı lazım hani listede bunları göremiyorum” ifadesiyle karşılaşır.

Erdal Bey bunun üzerine komşusu bilgisayar tamircisi Salih'e “erişte, mantı bulunur” diye bir kağıda yazdırıp camın görünecek bir yerine iliştiyerek erişte-mantı satımına da başlamış olur.

Terziyan köyünden berber Hacı yıllarca müftülük civarında mesleğini icra etmiş zamanla gözlerinin iyi görmediğine kanaat getirince sanatını bırakmış fakat evi o civarda olduğu için eviyle çarşı gidiş-gelişlerinde devamlı Eski Ankara Caddesini kullanır.

Gidiş gelişlerinin birinde vitrindeki kağıda yazılmış yazı gözüne farklı bir şekilde takılır. Ömrü anasının pişirdiği sonradan hanımının önüne sofrada koyduğu o güzelim bol acılı, yerine göre etli, salçalı, bol sarmısak ilaveli yoğurtlu mantının "acaba daha adını bilmediği bir çeşide de varmış da ben farkında değilmişim" diye şüphesine kapılır.

Okuyup aldandığı yazının etkisinde kalmış bütün şaşkınlığı üstünde etrafına aval aval bakarken durumu anlatacak birini aramaktadır.

Ben saatler ileri alındığı günden itibaren eski saate göre bir müddet daha hareket ettiğimden dolayı dükkanımı komşulara nazaran biraz erken açmış ve dışarıya kucak kucak ip çıkarırken berber Hacı'nın şaşkınlığının farkına varmakta gecikmedim.

Hacı'yla ayak üstü selamlaşırken bana gözlemeciyi göstererek bir şeyler dediğini fark ettim ama aramızın sekiz on metre oluşundan, hem de sol kulağımın ağır duyduğundan ne dediğini pek anlamıyordum.

Hacı yanıma ağır ağır yaklaşırken bir yandan da “ula sağır tulla, sen ömründe hiç ENİŞTE MANTISI duydum mu?.. Yedin mi?” diye soruyordu.

"Sabah sabah Berber Hacı da her halde kafayı biraz sıyırılmış (!) her halde" diye kendi kendime o an için hayıflanırken beni kolumdan çeken Hacı benimle beş on adım attıktan sonra vitrindeki yazıyı gösterdi. Meğer bilgisayar tamircisi erişte yerine enişte yazmış haliyle ifade tek manaya inmiş 'enişte mantı' olmuştu.

Meseleyi hemen anlamış hazır cevaplılığımдан istifade ederek “oğlum Hacı sen nasıl kör, ben nasıl sağır olduysam tabi ki erişte de bizim gibi adama enişte olur” dediğimde sabah sabah kahkahalarımız oradan geçen ambulansın siren sesine karışıyordu...

ERDOĞAN ÇALIŞKAN 13 09 2014 GERÇEK YAŞANMIŞ HİKAYELER