

# Kar Katması

– Mustafa IŞIK · 23 Mayıs 2023



Biz bu memlekette, “kar katması” dediğimizde, birilerinin aklına “kârına kâr katması” gelebilir. Benim gibi memur olanların “ticaret” işi değildir. Ticaretin kârıyla Erciyes’in karını karıştırmayız çünkü aklımız fikrimiz orda değildir. Ancak karı pekmezle karıştırabiliriz. Bu hafta sonu, Tekir dönüşünde yaptığımız gibi.

Kar katması, ilkokul yıllarımda, rahmetli anamın (ö:2003) beni Sapağı’ya, kar getirmeye gönderdiği günlerden beri, belleğimde. Bahar günlerinde, karlar erimeye başlayınca, kuzey çukurlardaki karlar bulgur bulgur olur. Sapağı da, Höyükübayır’ın kucağında, peri bacalarını andıran kayalıklar arasında, derin bir vadidir. Kuzeyde olduğu, kayalardan güneşi az gördüğü için, karı geç erir. İçine katılan ev yapımı pekmezin enerjisiyle kendini bırakır ve doğal bir yiyecek haline gelir. Tok karına, sahana değen kaşık sesleriyle ve konu-komşuyla birlikte yenir.

Karbon gazlarıyla kirlenmeyen köylerde bu mümkündü ama şimdinin Kayseri’sinde, Erciyes’in eteklerine tırmanmak, Tekir Yaylası’na çıkmak gerekir. O da yetmez; derin ve kuytu kuzeylerin karının üzerini en az bir karış sıyırdıktan sonra, keserek kar parçasını çıkarmak gerekir. Kar, Erciyes’in eteklerinden yukarılara doğru çekildikçe, daha da yükselir.

Kayseri’nin “kristal gibi erimiş karla ilgisi” çok eskidir. Daha çok soğutucu olarak kullanıldığı bilinmektedir. 1970 yılında Kayseri’ye geldiğimde, Cumhuriyet Meydanı’nın doğu tarafında, Kamyonla Erciyes’ten getirilmiş karın, parça parça kesilip satıldığını ya da satıldığını ve kapışıldığını hatırlıyorum. Bu memleket için kar, Kuran’da geçen “kudret helvası” gibidir. (Bakara: 57) O, her şeyi yorgan gibi sarar. Güneş değince, kabayel esince, yağmur yağınca ılgıt ılgıt erir ve her şeye can verir. Kayseri için kar, her

yönüyle “hayat” demektir. Ama bulgur bulgur olan karın, pekmeze katılıp yenmesi -bırakın sıradan dondurmayı- Maraş dondurmasından daha iyidir.

Sağlık açısından kan yapıcı özelliğe sahip pekmezin tüketimi günümüzde azalmıştır. Şeker ve tatlandırıcıların moda olması, onu geriye atmıştır. Oysa “Yeşilhisar, Ürgüp, İncesu üçgeninde” yapılan, sulanmamış üzüm çubuklardan elde edilen olgun üzümlerin pekmezi, bal gibidir. Ancak pekmez fiyatları yıllardır yerinde saymaktadır. Pekmezin, özendirici sunumlarla yenmesini sağlamak gerekir. İşte bunlardan biri de “kar katması” olabilir.

Özellikle “dondurmacı” esnafının ilgi alanında olan bu işin bilgi alanına da girmesi ve bu işin onlarca yapılması gerekir. Dondurma satmak için havaların iyice ısınmasını beklemeye gerek yok; sezonu kar katması hemen açabilir. Biri yapmaya başlar ve tutarsa, pastanelerin de bu işe el atması, an meselesidir. Sermayesi kudret helvası + pekmez olan köklü geleneğimiz kar katmasını öneriyor; “Vatandaş kar katması yesin” diyoruz.

Esnafın da kârına kâr katması için.