# KIŞ DA MI ÖZLENİRMİŞ!



*AYŞE BENEK KAYA*

Benim şehrim için; “Kültürün, medeniyetin, âşıkların başkenti, yiğidin harman olduğu yer” denir de soğuğun, kışın başkenti denmez mi? Hem de pekâlâ denir. Onun soğuğu, kışı, karı, buzu, tipisi beni hiç ürkütmez ki… Ben buz gibi bir memleketin ulu şehrim Sivas’ın sıcak hem de sımsıcak kış gecelerini gündüzünden daha çok severim.

Sabahın köründe bacadan kürünen karlar evlerin önüne kale gibi yığılırdı. Bacadan sonra sıra evlerin bahçesine oradan da sokağa sıra gelirdi. Elinde kürek ağzı burnu sarılı, üzeri sımsıkı giyinmiş kadın ya da erkekler, habire karları temizler, işe, okula gideceklere yol açarlardı. Daha önceki günden açılmış yolları ise gecenin ayazı cıncık gibi buz tuttururdu. Mahalle kadınları o yollara sobadan çektikleri külleri serperek ayaklarımızın kayıp düşmenize engel olmaya çalışırlardı.

Sabahları uyanır uyanmaz ar-acele üzerimi giyip buz gibi havada sokak çeşmesinde el-yüz yumanın sonra da gürül gürül yanan her tarafı tuc olmuş bir sobanın ısıttığı sıcacık bir odaya girmenin hazzını ancak ben gibi yaşayanlar bilir. Kuzine sobanın üzerinde kaynayan bir soba kazanı su, demini almış bir çay, fırında kızartılıp üzerine tereyağ sürülmüş ve üst üste dizilmiş çıtır ekmeklerle yapılan kahvaltının tadı, beş yıldızlı değil on beş yıldızlı otelin kahvaltının yanında solda sıfır kalırdı.

Hele rahmetli anacığımın babacığımın isteği üzerine her sabah fırına adam başı sayarak kuzine sobaya dizdiği yumurtaların rafadan olanlarının tadına doyum olmazdı. Anam azıcık zamanını geçirse, fırında fazla pişen yumurta pat, diye patlardı. Aman Allah’ım o ne güzel lezzetlerdi. Bugün hâlâ kahvaltıda her ne kadar o tadı yakalayamasam da tereyağlı ekmeği ve rafadan yumurtayı çok severim.

Giyinip, kuşanıp, sarıp sarmalanıp okul yoluna düştüğümde, kafam önde, bastığım yeri göre göre hızlı adımlarla yerden “Gıc! Gıc! Gıc!” diye çıkan sesler arasında büzüle büzüle, buz gibi havaya inat ağzımızdan çıkan nefesle ısınarak okula ulaşırdım. Değil parmaklarımın ucu, çok kere kirpiklerimin bile buz tutuğunu bilirim.

Okul olmadığı günlerde, bahçeye yığılmış karlardan kardan adam yapardık, fırın yapardık.

Herkes yaptığını birbiriyle yarıştırırdı. Kimi zaman da kartopu oynar, buzlu yerlerde kayardık. Kızlar genellikle bir kişiyi ortaya alır diğer iki kişi onun iki yanına geçer ellerinden tutardı. Kayacak olan kişi yere çömelir diğerleri ayakta hızlıca koşarken o da ne kadar kayabilirse o kadar kayardı.

Bu kayma işi sırasıyla yapılırdı. Erkek çocuklarsa yokuştan aşağı ya ayakkabıları üzerinde ayakta kayar ya da ayak tabanında çelik olan kızaklarla kayarlardı. Geriye çekilir koşa koşa gelir kızağını yere değdirir değdirmez bir ayağını katlayarak kızağın üzerine oturur, diğer ayağı ise arkasında uzatılı vaziyette hızlıca kayarlardı.

Bazen kızak kayanların sayısı çoğalır, adına “Tarhana” denilen bir kayma şekliyle kayarlardı. Bir kişi öne diğerleri arka arkaya çömelerek oturur, herkes bir öndekinden tutunarak; “Tarhana! Al beni arkana!” diye başlayan komutla beraber yokuştan aşağı kayarlardı. Kayma sırasında ayağı takılan, devrilen, oyundan çıkan bile olurdu. Çocuklar öyle bir eğlenirlerdi ki vaktin nasıl geçtiğini bile bilmezlerdi.

Tabii eğlence bitip eve dönenlerin üstünde başında hal kalmazdı. Tepe tırnak değişilir, çıkanlar da en kısa zamanda yıkanıp asılırdı. Kışın yıkanan çamaşırı kurutmak fermana mahsustu. Şimdiki gibi hava kirliliği olmadığı için anam çamaşırları önce dışarı asardı. O zaman çamaşır makinesi olmadığından elle yıkanıp, elle sıkılırdı. Ne kadar güçlü sıkarsanız sıkın ipe asılınca ilk dakikalarda suları sızmaya başlardı



Havanın ayazının etkisiyle çamaşırlardan sızan sular bir müddet sonra uçlarında buzlar meydana getirir, çamaşırlar da ipte donup kalırdı. “Acık ayazını alsın da sonra içeri alırım.” diyen anam kazık kesilmiş çamaşırların önce eteğindeki buzları, sonra da iki tarafından “Çıt!” diye buzundan kırar öyle içeri alırdı.

Sırası gelen çamaşır, sabanın yanına yöresine serilir, evire çevire kurutulurdu. Sobanın yanına gelen çamaşırın sıcakla ilk teması sırasında dışarıdaki havanın yani ayazın kokusu odayı doldururdu. Bu koku çok hoşuma giderdi. Hem temiz bir havanın hem de temiz bir çamaşırın birbirine karışmış kokusu, şu an bile burnumun direğini sızlattı. Çoook uzun zamandır ne ayaz kokusu ne de sabunla yıkanıp arınmış temiz bir çamaşır kokusu almayan burnum meğer hangi kokulara alışmış, şimdi hayıflandım doğrusu!

Şimdiki kadar bol çeşidin ve lüksün olmadığı, ama herkesin tek bir çeşit yemeği zevkle ve huzurla yediği yıllar öncesinin kışında pişen yemeklerin sayısı gerçekten sınırlıydı. Yazın ve kışın yemekleri belliydi. Uyduruk yemek de yenmezdi mevsimsiz yemek de yenmezdi. Hele o zamanın babaları ne istiyorsa o pişerdi. Bizim evde de bu kurallar geçerliydi. Babaannem ve babam birlikte karar verir, anam da pişirirdi. Babam gelmeden sofraya kimse oturmazdı.

Hep birlikte oturur, hep birlikte yerdik. Rahmetli babaannem, güz geldiğinde bahçedeki toprağı eşer içine kışın yiyeceğimiz patatesi. havucu, şalgamı gömerdi. Onlardan yemek yapılacaksa, kalburu eline alır gömdüğü yeri bildiği için oranın uygun yerinden bir miktar açar, ne alacaksa alır yeniden toprakla kapatırdı. O sebzelerin toprakla karışık kokusu evin içini doldururdu.

Sobanın üzerinde pişen peskütan çorbası, kelecoş, madımak, şalgam çorbası, turşu kavurması, patates tiritlisi, erişte pilavının, kuskus pilavının tadına doyum olmazdı. Kavurma herlesi, erişte tiritlisi, keşkek, pehli… Bugün bunlar hangimizin evinde pişiyor. Güzelim tatlardan mahrum olduğumuz yetmiyormuş gibi dayatma, kime ve nereye ait olduğunu bilmediğimiz bir yığın yemeklere kendimizi mahkûm etmemiz hangi akıllının işidir lütfen düşünelim?

Mumbar dolmasını, işkembe dolmasını, paçayı, şalgamı kaç gence kaç çocuğa yedirebiliriz, erik ekşisini kaç gencimiz bilir?



Onlara bakarsanız hepsi iğrenç!.. Aslında iğrenç olan bizim kendi kendimizi, kültürümüzü ve aslımızı inkârdır. Bu konuda söylenecek öyle çok söz var ki, girersem çıkamam.

Kış benim hayatımın niye ayrılmaz parçası olmasın ki? O uzun gecelerde dinlediğim masalların benim hayatıma kattıklarını saymakla bitiremem. Aman Yarabbi! Onlar ne güzellerdi. Ya anlatanlar!.. Yok böyle bir şey!.. İçine girip çıkmayı bir türlü beceremediğim o canım masalları dinlemek ve o hayalle zaman geçirmek hafızamın resmettiği en güzel sahnelerdendir. Bazen bir peri padişahının kızının güzelliğinde bulurdum kendimi.

O işve, o eda, o naz ile heyecanlanır, bazen de padişahın üç oğlundan en küçüğüne vurulup aşk ile masalın sonunu getirirdim. Cadı karısının yerinde hiç olmak istemediğim gibi sanki elimle tutup masalın içinden çıkarıp atasım gelirdi. Sihirli tüyleri birbirine sürterek çıkan iki koyundan, mutlaka ak koyuna binmek ve yedi kat gökyüzüne çıkmak isterdim. Çünkü birçok masalda yanlışlıkla kara koyuna binip yedi kat yerin dibine inen padişahın oğlunun başına gelmedik kalmazdı.

Onun yaşadıklarını bilirdim de gökyüzüne çıkan neyle karşılaşırdı hâlâ merak ederim. Masalda en çok görmeyi istediğim Zümrüd ü Anka Kuşu ile Kaf Dağı’dır. Acaba hayallerimdeki gibi heybetli ve ürkütücü müdür, merak eder dururum. Bütün bunları o zaman da düşünürdüm. Kendimi akışa kaptırmış dururken masalın kötülerin hazin sonuyla bitişi beni mutlaka çok sevindirirdi.

Derin bir nefes alır, içten “Ohh!” çekerdim. Ama her masalın sonunda saltanatım yerle bir olurdu. İç dünyam alt-üst ola ola uykuya dalardım. Sabah uyandığımda adını hiç unutmadığım;“Başımdaki Kabak Uyandım ki Sabah” diye dinlediğim masal gerçek olurdu. Hayata kaldığım yerden devam etmek mecburiyeti başlardı.

Benim uzun kış gecelerine dair hiç unutmadığım, bugün bile canlılığını taptaze koruyan tel helvası çektiğimiz gecelerdi. O günün telâşı ve heyecanı bambaşkaydı. Şu an bile aklıma gelen düşünceden yüreğim “Pıt! Pıt!” diye hızlı hızlı çarpmaya başladı. Tel helvası çekilecek gün, üç-beş aile bir araya gelir, yemekler hep beraber yenir, sonra da helva çekilirdi. Kadınlar aralarında pişirecekleri yemekleri kararlaştırırlardı. Hem helvanın hazırlığı hem yemek telaşı o günümüzü, sabahın erken saatlerinden gecenin geç vaktine kadar doldururdu.

Anam, ablalarım gün boyu hem bize düşen yemeği hazırlar hem de helva için tencere tencere un kavurur, bakır leğenlere döker, sonra da evin en soğuk yerine götürüp kordu. Kavrulmuş un, ne kadar soğuk olursa, helvamız da o kadar güzel olurdu. Akşama doğru yemeğini alan bizim eve gelirdi. Neler olmazdı ki neler?... Soğan yahnisi, pehli, su börekleri, ıspanak mıhlaması, çir hoşafı, kadayıf… say Allah’ım say!

Her biri, diğerini kıskandıracak kadar lezzetliydi. Çifter kurulan sofralarda yemekler afiyetle yenir, arkasından da helva zamanına kadar da büyük küçük herkesin katıldığı birçok oyun oynanırdı. Bu telâşın ardından da akşam oynanacak oyunların malzemeleri hazırlanır el-ayak değmeyecek bir yere gizlenirdi. Yoksa oyunun büyüsü bozulurdu. Yüzük saklama oyunu, karga oyunu, "Bil Bakalım Bu Ne?" oyunu en çok oynanan oyunlardı. Bazen de kadınlardan biri erkek kıyafeti giyerek oyun çıkarırdı.

Akşam yemekten sonra bu işi en iyi bilen biri -ki genellikle anam olurdu- helvanın şekerini ocağa kor, kestirirdi. Miyane dediğimiz ağdalanmış şeker, içi yağlanmış bakır bir leğençeye dökülür, dışarıdaki kara gömülürdü. Üstü açık olurdu ama yanı-yöresi karla iyice kapatılıp bastırılırdı. Ara sıra dışarı çıkıp yoklanır, ara sıra da kalabalıktan buğulanmış camı elleriyle silerek bakarlardı. Bazen misafirlerden muzır olanı bazen de komşulardan muzır olanı leğençenin yerini değiştirirdi.

Hatta bazı komşular gündüz helva telâşına şahit oldukları için hava kararmadan uzunca bir değneğin ucuna uzunca bir ip bağlayıp miyanenin kara gömülmesini beklerler, el-ayak çekilip âlem içeri girince bizim bacaya çıkar, değneğin ucundaki ip leğençeye değene kadar sarkıtırlar, gecenin ayazına rağmen miyane donup ip sabitleşinceye kadar beklerlerdi. İp miyanenin içinde donup da leğençeyi yukarı çekecek kadar olduğunda ise "Hop!" diye miyaneyi bacaya, oradan da evlerine uçururlardı. Sonra helvayı çeker, bir tepsi içinde bize yollarlardı.

Miyaneyi çaldırmamak ana vazifeydi o yüzden sık sık kontrol edilir, kıvamı gelince içeri alınırdı. O işten anlayan anacığım, kollarını dirseklerine kadar sığar, leğençede yatan miyaneyi etraftakilerin; "Maşaallah! Maşaallah!" nidalarıyla bir kavrayışta yerinden kaldırırdı. Bu işlemden sonra, artık birkaç kişi daha el atar, onu evire-çevire sakız gibi oluncaya kadar ellerinde hallederlerdi.

Artık heyecan yükselir, onlarca ağızdan onlarca yorum yapılır. Büyükçe bir sofra bezi serilip gündüzden hazırlanan soğukta bekletilen unun leğeni ortaya getirilir, çekilmeye hazır miyane una yatırılır. Sıra helvayı en iyi çekenlere gelir. Dört-beş kişi sığanıp, "Bismillâh!" diyerek ritmik hareketlerle miyaneyi unun içinde dönderirler. Ana kumanda görevinin üstlenen, helvayı çekenleri yapmaları gerekenler konusunda sürekli uyarır, aynı zamanda komut da verir.

Leğenin içindeki un her çevrilişte miyaneyi tel tel ayırır. Un azaldıkça helvanın tel sayısı daha da artar ki, doğrusu bu istenilen bir durumdur. Helva ne kadar ince telli olursa, o kadar güzel olur bir o kadar da makbuldür. Herkesin gözlerinin meraklı bakışlarla leğenin içinde olduğu bir zamanda helva çekenlerden biri, çevik bir hareketle unlu elini hızlı bir şekilde yanındakinin suratına sürerken etraftakiler çok gülerdi.

Yüzü unlanan bunun altında kalmaz mutlaka onun acısını çıkarırdı. Biz de o arada gülmekten kırılır geçerdik. Çekme işi bittiğinde, helvayı çekenlerden eli unlu olanlar da yüzü unlu olanlar da ellerinin ununu leğenin içine çırpar geri çekilir, helvanın tepsilere taksimatını seyrederdi. Halka biçimindeki helva dikkatlice, önce bir tarafından koparılır sonra birkaç tarafından koparılarak büyük bakır sinilere serinleyip dinlenmesi için serilirdi.

Bu arada yakın komşuların hakları unutulmazdı. Onların payına düşenler kaç eve verilecekse o kadar bakır kaplara konur gönderilirdi. Ara sıra çekenlerin dikkatsizliğinden kaynaklanan iri taneler çıkar, ona da;"Kaşıksapı" denir. Onun meraklıları da çoktu, hemen helvanın içinden alınıp bir çırpıda yenip yutulurdu. Helva soğuk yerlerde dinlenirken genç kızlar harıl harıl çalışır, bir yandan bakraçlara ayran yapar, bir yandan da yenecek yerleri hazırlarlardı.

Biz çocuklar heves-güvesle yere serilen sofrada yerimizi alırdık. Bizim aceleciliğimiz büyüklere; "Mescid yapılmadan körler dizilmiş." dedirtirdi.
Helva yenilirken bile eğlence devam ederdi. Kim kimi gözüne kestirirse çaktırmadan helvanın unlu yerini ağzına doldurur onun yüzüne karşı yüksek sesle; "Merekümmmm!" diye seslenirdi. O esnada ağzından çıkan unlar ötekinin elini-yüzünü, kaşını kirpiğini una boyardı. Hemen hemen herkes bu unlanmadan nasibini alırdı.



Genellikle tepsiler silip süpürülürdü. Ola ki artarsa da gelenlere azıcık azıcık konur bitirilirdi. Daha sonra meyve faslı başlardı. Evin kızları, misafirlerin kızları koca koca kaplarda getirdikleri meyveleri tek tek soyar, tek tek dilimler öyle ikram ederlerdi. Yine rüya gibi harika bir gece sona erer, mutlu ve yorgun bir şekilde yatağa zor düşerdik. Daha bilmem ne zamana, hangi kışa kadar hevesle beklerdik.

Kışın gelip de gitmediği karakış, zemheri, gücük, mart ve abrul ayının insanları eve mahkûm ettiği böyle bir memlekette kış devlüğü de denilen kışa hazırlık mayıs ayında başlardı. Karın kalkması ve ilkbahar yağmurlarının kabarttığı madımaklar toplanıp köylerden getirilirdi. Hapana giden babam, anamın istediği madımağı alır getirirdi. Madımak, komşularla beraber ayıklanır, saçak arasına serilir kurutulurdu.

"Mayıs yağının ve peynirinin zamanı geçmeden alalım." telâşı başlardı. Yirmi-otuz kiloluk küleklere yıkanıp, tuzlanıp basılan tereyağlarını mı dersin, on beş-on altı kiloluk tenekelerle Ergani peyniri mi dersin. İllâki hazırlanır kaygısından kurtarılırdı. Yazın kendini hissettirmesiyle de fasulye, patlıcan, domates, hıyar kabukları sıcak çatı aralarında mis gibi kurutulurdu. Onları sererken ve toplarken ki çatının kendine has kokusu sıcağın da etkisiyle öyle bir keskinleşirdi ki insanın genzine otururdu.

Sonbaharla beraber tempo iyice hızlanır telâş ve koşturmaca kendini iyice gösterirdi. Üstelik bu seferki çok yorucu ve çok zaman alıcı hazırlıktı. Eylülle beraber kuskus, erişte, yuka, yuka böreği kadayıf, yapılırdı. Geceden yoğrulan çeşitli hamurlar, sabah namazından sonra mahallenin maharetli hanımlarının elinde birer birer yerini alır, ateşin üstündeki saca da uğradıktan sonra serilerek dinlendirilirdi. Yukalar, üst üste dizilip yerine kaldırılırken, erişte ve kadayıf hamuru kıyıcılara giderdi.

Mahallemizin üst başında Üçlerbey'de kıyıcı Yard'Osman, alt ucunda ise kıyıcı Anşa vardı. Onun evi de şimdiki Arap Şeyh türbesi ile Kurşunlu Hamamı'nın arasındaydı. Her ikisine de önceden gidip keşiğe girilirdi. Ya sofra bezine sarılı hamuru beklerdik, ya da sıraya koydurur eve gelirdik. Kıyıcılar hamuru sahibinin istediği ayarda kıyardı. Bazen hamur kıyan aletin bıçağı iyi kesmez, ufalardı. Ona da "Hamuru gedik etti." denirdi.

Kıyıcı, bıçağı yerinden ustaca çıkarır, bileği taşının üstüne birkaç damla zeytinyağı damlatarak orada bileyilerdi. Sonra da hakiki bir deri kayışın üzerine iki taraflı sürterek, kılavunu alırdı. Bıçağı yeniden yerine sabitler, kaldığı yerden devam ederdi. Bu hizmetin, kendine has bir ücretlendirmesi vardı. Kadayıf kaç kilo sütten yapılmışsa ona göre, kavurma eriştesi kaç teneke undan yapıldıysa ona göre, yumurta eriştesi ise kaç yumurtadan yapılmışsa ona göre fiyat biçerdi.

Erişte yapıldığı gün hem çalışanların hem çalışmayanların çoluk-çocuğu için de fetil ve yağlama yapılırdı. Fetil ve yağlamanın sacdan alınır alınmaz, tazesi ve sıcağıyla düremeç edip yemenin tadı bambaşkaydı. Gel de arama, gel de yeme… Gelelim kış devlüğünün vazgeçilmezi kıymalığa… Cumhuriyet Bayramı'nın ya önüne ya da arkasına ailenin gücü miktarınca seyis keçi alınır kıymalık yapılırdı.

Bizim ev için babam yedi-sekiz seyis, bir tane de koyun alırdı. Eve gelen hayvanlar, tek tek kesilir, yüzülür ikiye ayrılarak evin en soğuk yerine, yere serilen muşambaların üstüne yatırılırdı. Etler, iyice dinlendikten sonra eli bıçak tutan aile bireyleri, yakın akraba ve komşuların yardımıyla doğranmaya başlanırdı.

Kimi muhtelif boyutlarda et doğrar, kimi yağ doğrar, kimi işkembe mumbar temizler, kimi de kelle-paça üterdi. Bir hay haray ki sormayın!..

Evin dört bir tarafını, içini dışını et kokusu, kıl kokusu, duman sarardı. Evi bırakın, mahallenin bir başından anlaşılırdı ki kıymalık yapılıyor. Yağ ayrı eritilir; etler, kemiklisi kemiksizi ayrı ayrı leğenlerde kavrulurdu. Etler suyunu çekip de yağa bindimi, önceden dilimlenerek hazırlanan ekmekler sırasıyla yağa bandırılır, tabaklara alınır, üzerlerine de kavrulan etten birer büyük kevgir kepçeyle et konur, konu-komşuya dağıtılırdı. Kalan etler de tenekelere konup donduktan sonra yerlerine yerleştirilirdi.

Temizlenen paçalar, kelleler uygun biçimde iplere dizilir, evin güneş alan duvarında çakılı olan çivilere asılır, kuruması için beklenirdi. Kışın yemek için de geceden ıslatılan kelle-paçalar sobada kokusu evin her bir tarafına sine sine pişirilirdi. İşkembe, mumbar da öyle… Hiçbiri ziyan olmaz sırası geldikçe pişirilirdi. Büyükler çok haz alarak yese de biz çocuklar nazlı da olsa, yemek zorundaydık.

Zira başka şansımız yoktu. Bu arada kışın yemek üzere pastırma ve sucuk yaptığımızı da unutmamak gerek. O tatta başka sucuk pastırma yemediğimi de söylemeliyim. Yiyebileceğimi de hiç zannetmiyorum. Bütün bunları anlatıp da pezik turşusundan bahsetmemek olur mu? Biz Sivaslıların hiçbir şekilde vazgeçemediğimiz pezik turşusu hala bizim baş tacımızdır, öyle değil mi?

Unutulanlar unutuldu da neyse ki, onun hakkını her zaman eda ediyoruz. Bir mercimekli bulgur pilâvı, pezik turşusuz olur mu? İyi ki hâlâ hanımlarımız onca zahmete karşı, bu özel lezzetten bizi mahrum etmiyor. Çok yaşayın emi!... Unnuk tutma, yarma, bulgur gibi geleneksel lezzetlerimiz o zaman da bir numaraydı, şimdi de bir numara. Hanımların kaynattıkları bulguru, sokuda dövdükleri yarmayı, hatta kalın Fadlım tuzunu değirmen taşında türkü söyleye söyleye çektiklerini de hiç unutmadım.

***Eeee… Sözün özünü söylemeye dilim varmıyor. Yazık!... Yazık!... Çok yazık! Meğer neleri kaybetmişiz. Kışın ev içinde oynadığımız tek mi çift mi, papuç çitme, el el epenek, isim-şehir-hayvan, tren yapmaca…gibi oyunlar bile kaybettiklerimiz arasında değil mi? Bu kayıplar, otuz-kırk, hadi elli yıllık olsun. Daha dün yaşadıklarımız bugün yok!... Daha dün tadı damağımızda kalan yiyecekler, bugün yok!.. Düne dair olanların çoğu, bugün yok! Bu kayıplar bizim kuşakla beraber gider de geri gelmez, biliyorum. Bari bu yazı onları bir nebze hatırlatmış olsun. Kaybettiklerimizin anısına ithaf olsun.***