

AKSARAY'IN PASTAHANE İLE TANIŞMASI

HASAN
ŞÜKRÜ
PEREK



Dişarıya kapalı bir toplum halinde yaşayan ve kendine özgü değerleri ile klasik bir *Selçuklu şehri olan Aksaray'ımızın* ilk değişim dönemleri 1960-1970 yıllarına rastlar. 1963 Yılı'nda başlayan *Almanya'ya işçi* olarak gidilmesi ve hemşerilerimizin yıllık izin için yurda gelişlerinde ellerinde birer *transistörlü radyo* ve başlarında şimdilerde pek görülmeyen, *kenar şeridinde mutlaka birer tüy bulunan fötr (föter) şapkaları*, bu değişimin birer öncüleriydiler.

Yine 70'li yıllara geldiğimizde bu kardeşlerimiz nasıl olsa bu gidişin bir dönüşü olacak diye Almanya'da soğan ekmek yiyerek kazançlarından arta kalanları, Türkiye'de gayrimenkul alımlarına yatırmaları yine bu döneme rastlar. Onların gelişleri esnaf tarafından heyecanla beklenirdi. Piyasa onlar gelince daha bir hareketlenirdi. Düğün dernek alışverişlerine (şehrimizde özellikle manifatura alımlarına) *"pırtı görmek"* denilirdi. İlk işçi şirketleri de bu dönemde kurulmaya başlanmıştı. Amaç öncelikle nasıl olsa bu gidişin bir dönüşü olur hiç olmazsa işim olur ve ülke kalkınmasına da bir katkıda bulunurum düşüncesiydi.

Değişimin ilk adımları gelirken Aksaray'da her meslek grubundan tanınmış ailelerin işyerleri bulunurdu. Gerek Aksaray'ın kenar mahallelerinde, özellikle *Kurtuluş ve Lale Bağları*, gerekse köyden gelenler haftanın *"çarşamba"* günleri yetiştirdikleri ürünleri şehir merkezine getirir, onları satarak başka ihtiyaçlarını karşılardı. Sonra pazar kurulması *"salı"* gününe kaydırıldı. Bugün 2. Nolu Belediye İşhanı'nın olduğu yerde Selçuklu Türk Mimarisinin özelliklerini taşıyan tuğladan yapılmış kemerli bir girişi ve sıra sıra dükkanların olduğu *"Pamuk Han"* vardı.

Ama bu isim kullanılmaz genellikle kasapların olması nedeniyle *"Kasaplar Çarşısı"* diye anılırdı. Kasapların en tanınmış her zaman bembeyaz bir takım elbise. beyaz ayakkabı, *Hulusi Kentmen* bıyığı gibi dürüle dürüle özenle korunan beyaz bir bıyık, yine bembeyaz saçlarla bir dönemin Amerikan aktörlerine tıpa tıp benzeyen *Kasap İsmail Kavurmacı* amcamız vardı. *Deli İsmail* denirdi. Lakabı öyleydi. Kasapların yanısıra *Sebzeci Namık Abi* ile rafine tuz olmadığı için tuz öğütüp satan *Osman Amcamız* daimi esnaflardandı.

Çok değerli Kardeşim *Kazım Can'ın* babası da tuz işi yapardı. Hanın ortasında kare biçiminde yapılmış bir çeşme, çarşının su ihtiyacını karşılardı. *Çeşme kültürü*, Türk yerleşimlerinin vazgeçilmez bir ögesidir. Diğer şehirlerde olduğu gibi Aksaray'da da her mahalle de bir çeşme bulunurdu. *Asitane dediğimiz Dünya Başkenti İstanbul'da* her biri birer şaheser olan çeşmeler halen şehre ayrı bir güzellik katardı. Çarşı demişken, babam da tanınmış bir esnaf olduğu için, o günün Aksaray'ında kimler vardı dersiniz tek tek sayayabilirim.

"Mahalle komşularını tek tek saydığım gibi, inşallah onu bir başka yazımda gerçekleştireyim." O dönemlerde Aksaray'ın yerlisi pek dışardan yiyecek almazdı. Her evde tandır bulunurdu. *Şahman Buğday* alınır öğütülür ve *şebit ekmek (yufka)* yapılırdı. Bazen hamurlardan önce tahta ve oklava kullanarak açılır, sonra deste deste üst üste konur *aşenenin (aslı aşanedir, şimdiki mutfak)* bir yerinde üzerine sofraya bezi konarak muhafaza edilir. İhtiyaç duyuldukça kıtır kıtır olan şebitler ıslatılarak yumuşatılır ve sofraya konurdu.

O dönemde Aksaray'ın yerlisi, dışardan ancak *cingilde* koyun yoğurdu, tere yağ, taze

peynir gibi şeyler alırdı. Çoğu evde **üzüm sokusu** vardı. Yani üzümlerin temizlenerek konduğu taştan oyulmuş 1.50 boyunda, 70-80 santim eninde, 1.50 metre uzunluğunda blok halinde içi oyulmuş bir taş düşünebilirsiniz. Bu taş genellikle Aksaray'ın etrafında bulunan kolay işlenebilir orta sertlikte bir monoblok taştı. Toplanan üzümler iyice yıkandıktan sonra sokuya atılır. Bir iki kişi sokuya temiz ayakla girer ve üzümleri çiğnerdi.

Sokunun alt tarafında bulunan akıntı deliğinden suyu alınır buna üzüm şırası denirdi. Çok besleyiciydi.. Bu şıralar daha sonra altında odun yanan ocakların üzerindeki kazan veya leğenlere alınır, pekmez toprağıyla fermente edilerek **pekmez** elde edilirdi. Yine bildik tanıdık yerlerden alınan özlü buğday iyice yıkandıktan ve ateşte kaynatıldıktan sonra bulgur yapılmak üzere her mahallenin uygun bir yerinde bulunan ve mahallenin istifadesine sunulan bulgur sokusuna alınırdı. Burada bulgur tokmağıyla buğday kabuğundan ayrılınca kadar dövülürdü. Hanımlar ve gençler karşılıklı olarak bir o bir bu vurmak şartıyla döverlerdi.

Bunu delikanlılar olarak bizler yapardık. Aile reisleri bu işlere burun kıvrırlardı. Çoğu evde sonbaharda bir dana ya da bir inek kesilir, **pastrımalık** kısımlar ayrılır, tuzlanır ve **çemene** yatırılır sonra çamaşır gibi iplerde kurumaya bırakılırdı. **Sucuk** olacak kısımlarsa, kıyma makinasından geçirilir ve içine katılan malzemelerle yoğurularak, kıvamına gelince hayvan bağırsaklarına basılır ve onlarda kurumaya alınırdı. Şimdilik bunu da bir tarafa koyalım. Asıl mevzumuz gelince; 1965 lerde, Aksaray'a iki aile taşınmıştı.

Bunlar **Karadeniz Çamlıhemşin menşeli Sabahattin Günaçar ve Ziya Tüylü aileleriydi**. İkisine de Allah rahmet eylesin. Sabahattin abi ve eşi Sündüz teyzemiz hakkın rahmine kavuştular. Ziya abi vefat etti ama eşi ve çocukları sağ. Fevkalade çalışkan insanlardı. Önce, bugün Ziraat Bankası'nın tam karşısında olan bir yere çay, kahve, poğaça ve tatlı yapıp satmaya başladılar. Aynı dönemde, Aksaray'da bugünkü **Halk Eczanesi'nin** hizasında adını yanlış hatırlamıyorsam **Şamraz Şişman** Ağabeyin üç beş masası olan ve poğaça satılan bir pastanemsi yeri vardı.

Ben burayı neden iyi hatırlıyorum? Şundan; burada, **“Aksaray Ketesi”** diye kat kat ama ktır ktır yenilen bir yiyecek vardı. Ben bu ürünün tiryakisiydim. İçinde farklı şeyler bulunuyordu ancak; tadı damağınızda kalan bir lezzeti vardı. Ben ne Aksaray'da ne de başka bir şehirde öyle bir lezzete rastlamadım. Kete diye bir iki yerde satılan ürünler asla ona benzemiyordu. **Bakın bu “Aksaray Ketesi”nin nasıl ve hangi undan yapıldığını, içine ne katıldığını bilen birileri varsa ne olur bunu üretelim ve tüm Türkiye'ye pazarlayalım, patentini alalım. Bu ürüne sahip çıkalım. Ve tanıtalım...**

Günaçar ve Tüylü aileleri Aksaray'a ayrı bir vizyon ve misyon kazandırdılar. Karadeniz şivesiyle konuşmaları, dostluk ve ahbaplıkları yıllar boyu devam etti. **Park Pastanesi** olarak gençlerin ve büyüklerin her gün toplandıkları bir uğrak yeri idi. Onlar tatlı ve türevlerini yapıp pazarladıkça artık evlerde kendimize özgü o güzelim su börekleri, çörekler, baklavalara, **incelek tatlıları** unutuldu. Hanımlar hazırı varken evde yapma külfetine katlanmadılar. Galiba hayatın genel akışı da bu yöndeydi. Artık aileler apartmanlarda yaşamaya başlamışlardı.

Şimdilerde, bakıyorum çok kaliteli ve güzel pastaneler hizmet veriyorlar. Kuru pasta, yaş pasta, sütlü mamüller, baklava ve türevleri harika. Ama şu bir gerçek ki **“Aksaray Ketesi” ve “Aksaray Tahinlisi”** hiçbir yerde bulunmuyor. Bostancı da **Er Konyalıları pide salonu** Ramazan'da bu tahinliyi yapıyor. Sahibi Muzaffer Bey, akrabam ve Konya Ereğli'den. 3-4 senedir lezzeti uymamakla beraber tahinliyi yapabiliyorlar.