

Sizin diliniz kaç köşeli?

Mehmet Akşit

Öğünmek gibi olmasın ama anacığımın yemekleri pek lezzetli olur. Hele onun ıspanak böreğini bir yeseydiniz bana hak verirdiniz. Anam ayrıca yuluk dolmasını ve biberli top tarhana çorbasını pek güzel becerir. Rahmetli yengemin de yemeklerini çok severdim. Küçükken tatil için köye gittiğimizde yengemi sıkıştırırdık: “Yenge hadi bize ot böreği pişirsene” diye. Bahçesinde yetiştirdiği çeşitli otlarla yengeciğim odun üstünde, saçta yufka böreği yapardı. Ancak benim en sevdiğim onun kabak çiçeği dolmasıydı. Bizim köyde kaynatılan pekmezin tadı da bir başka olurdu. Önce el değmeden (ayakla) üzüm sıkılır, sonra da büyük kazanlarda odun ateşinde kaynatılırdı.

İzmir’deki balıkçı Rıza’yı atlatmadan geçemeyeceğim. Rahmetli babacığımın dostuydu balıkçı Rıza. İzmir kemer altında ara yerde bir lokantası vardı. İzmir’e gittiğimizde babacığım sabah erken saatlerde telefon eder, “Rıza balığın var mı” diye sorardı. Balıkçı Rıza istediği kalitede ne kadar balık bulmuşsa ancak o kadar müşteriyi kabul ederdi. İyi balık temin edemediği zaman inanın lokantasını kapatırdı. Her sabah güneş doğmadan balıkçıların kıyıya gelişini beklermiş. Balıkları tek tek seçer, hepsini ayrı ayrı paketlermiş. Hatırlıyorum, bir şanslı günümüzde lokantasında balık yerken balıkçı Rıza babama, “abi iki balık birbirine dokunursa tatları bozuluyor” demişti. Balığı pişirdiği kömürü altı ay terbiye edermiş. Balıkçı Rıza, inan senin hazırladığın gibi balığımı hiç bir yerde daha bulamadım.

Türkiye’de üniversitede okurken en samimi arkadaşım Mardinliydi. Projeler tamamlanınca bize çiğ köfte yapardı. Arkadaşımı bir daha görürsem söyleyeceğim, bana çiğ köfte hazırla diye. Türkiye’nin her tarafından dostlarım olmuştur. Arap aşısı, keşkek, kısır, sulu mantı,

içli köfte, kara lahana dolması, sevdiğlerimin hepsini saysam bir kaç günde bitiremem.

Yıllar önce İtalya’nın Pisa şehrine iş gereği her ay giderdim. Ara sokaklarda “la Grotta” adlı bir lokanta vardı. Akşam sekizde açılır, beş on dakika içinde dolardı. Aslında lokantada değil büyükçe bir mutfakta yerdiniz. Çorabının birisi düşük, boynunda geniş bir önlük, elleri belinde bir teyze hem pişirir hem de hizmet ederdi. Tek bildiğim İtalyanca cümle “no carne di maiale” (domuz eti olmasın) idi. Bu da yetiyordu zaten. Ne yerseniz yiyin hepsi çok lezzetliydi.

Bir kaç yıl öncesine kadar, Japonya’da üniversitede çalışan bir profesör dostumu sık sık ziyaret ederdim. Sony şirketinin genel müdür yardımcısı olduğundan beri artık görüşemiyoruz. Her ziyaretimde beni bir sushi lokantasına götürürdü. Lokantada aşçının etrafındaki tezgahta yemek yenirdi. Dostum bana, sushi lokantasında masa sandalye bulursan oradan kaçacaksın derdi. Aşçı sanki bir psikoloji doktoruydu. Her gelen ona o günkü duygularını açardı. Kimisi patronuyla, kimisi hanımıyla kavgalıymış, öbürünün para sıkıntısı varmış, hiç önemli değildi. Aşçı önce dinledikten sonra hemen otları ve balıkları birbirine karıştırır bir şeyler hazırlardı. Derdi olan derdini unutturdu.

Hollanda’nın en lezzetli yemeği bence “Hollandse nieuwe” (özel şekilde hazırlanmış ringa balığı), “paling füme” (dumanda pişirilmiş bir çeşit yılan balığı) ve sebzeli midyedir. Tabi her yerinki yenmez. Bence balıkçı köylerinde yenilen daha bir lezzetli oluyor. Düşünürsem ağzımın suları akıyor sanki.

Amerika’nın Arizona eyaletinde bir konferansa katılmıştım. Konferanstan sonra araba kiralayıp sağı solu bir göreyim dedim.

Dolaşırken Meksika sınırındaki köyün birine gelmişim. Köyün bir yarısı Amerika diğeri Meksika. Köyü bölen çok yüksek demir parmaklıklar var. Sigortası Meksika’da geçerli olmadığı için arabayı bir yere park edip yürüyerek Meksika’ya geçtim. İnanmazsınız, manzara birden değişti. Meğerse Amerikan filmlerindeki Meksika gerçekmiş. Bir kalabalık, bir gürültü, küçük küçük dükkanlar, lokantalar, sokakta tatlıcılar, burunlu otobüsler, içinde köylüler, ellerinde sepetler, sepetlerde tavuklar, sanki kıyamet kopuyor. Benim keyfim yerine geldi. Ne yapayım ben Arizona’nın geniş caddelerini. Meksika yemeğinin tadı gürültü patırtı arasında daha iyi çıkıyor.

Bir kaç ay önce Norveç’e davet edilmişim. Bir akşam beni Oslo’da bir lokantaya götürdüler. Aşçı aramızda bulunan bir öğretim görevlisinin damadıymış. Damat beyin içinden ne gelirse pişirecekmiş dendi. Önce mezeler geldi. Bir sanat eseri sanki. Sonra ne gelecek diye garsona soruyoruz, bilmiyorum aşçı düşünüyor, bir şeyler yaratacak diyor. İnanın altı çeşit sanat eserini arka arkaya midemize indirdik. Şimdi beni bir daha Oslo’ya davet etsinler diye bekliyorum.

Yemek deyip geçmemeli. Bin bir çeşit tat ve koku var. Eskiler 77 sayısını sonsuz anlamında kullanırlarmış. Sanki dilin 77 köşesi var.

Sadece yemek değil merakım. Müziksiz de yapamam. Gerçi Türkiye’de üniversite öğrencisi iken müzikte oldukça fakirdim. Modernlik olsun diye batı müziğini, Deep Purple ve Rollings Stones gibi pop şarkıcıları dinlerdim. Hollanda’ya geldikten sonra Dede Efendi’yi, Mahsun Kırmızıgül’ü, İbrahim Tatlıses’i, Musa Eroğlu’nu, Emel Sayın’ı, Tarkan’ı, Sezen Aksu’yu, hepsini dinler oldum. Handel’i, Bach’ı, Mozart’ı da severim. Klasik cazın ayrı bir yeri vardır. O andaki duygularına bağlı. Bazen arabayla işe giderken evi Mahsun’la terk ediyorum, işe Handel ile varıyorum, öğle yemeğini Dede Efendi ile paylaşıyoruz, işi caz müziği ile terk ediyorum, eve geldiğimde Pir Sultan Abdal ile beraber olmuştuk türkü söylüyoruz.

Edebiyat farkımı sanki? En az yemek ve dinlemek kadar zengin. Batı edebiyatı beni gençken çok etkilemişti. Ama gel gelelim Mevlana’yı bilmiyorsanız, ne diyeyim, Allah size acısında, en kısa zamanda Mevlana’dan okuma fırsatı bulun. Bazen Mevlana’dan bir satır okuyorum üç gün havalarda uçuyorum.

Bilimsel çalışmalarda öyle inanın. Sadece bilgisayar mühendisliği üzerine çalışmak kuru bir ekmeği yemeğe benziyor. Yanında felsefeyle uğraşmak ekmeği pekmeze batırmak gibi bir şey. Matematik ile belki süzme yoğurt, mühendislik bilimleri ile de tahinli ekmeğe yiyeceksiniz.

Dinlerde öyle. Kuran’ı bilmek kadar Tevrat’ı ve İncil’i de bilmek gerekli diye düşünüyorum. Allah’tan bizim dinimiz hepsini kapsıyor. Bütün peygamberleri ve iyi insanları seviyoruz. Karen Armstrong bana, inceledim, bence Buddha İslam peygamberi tanımına uyuyor demişti. Zaten her topluma en azından bir peygamber ve bir çok iyi insan gelmemiş mi? Aman Allah’ım, bu dünyada ne kadar çok sevecek insan ve millet var!

Dilinin yanında, insanın burnu, kulağı, gözü, elleri ve kalbi de 77 köşeli olmalı. Bu demek değil ki kültürümüzü bırakalım. O zaman örnek olarak verdiğim değerleri kaybeder, sadece hamburger yiyenlerden oluruz. Hepimiz kardeşiz ama uzmanlığımız farklı. Herkes kendi yemeğini, müziğini, edebiyatını, dinini mükemmelleştirsin. Jansen beye ot böreğini yapmada uzman ol dersek haksızlık etmiş oluruz. Benim önerdiğim şovenislik değil. Dünya vatandaşı olalım da demiyorum. Önerdiğim ayrılıkta mükemmelleşmek, mükemmellikte birleşmek.

Son zamanlarda Hollanda da komik ancak acıklı şeyler oluyor. Dili gözü, kulağı ve kalbi oldukça fakir bazı politikacılar, program sunucuları tutturmuş, nasıl hem Hollandalı hem de Türk olabilirsiniz diye dayatıyorlar. Biz size “boerenkool” yemeğini (patates püresi ile lahanaya yağsız, tuzsuz, soğansız ve sucuksuz ye diye

dayatıyor muyuz? Ne kadar da az biliyorsunuz?

Bir de Hollanda'ca da iki "walletjes" den yemek gibi olumsuz bir söz var. Yani birden fazla yerden menfaat edinmek anlamında kullanılıyor. Bana soruyorlar sen Türk ve Hollandalı olarak iki walletjesden mi yiyorsun? Ne münasebet diyorum, elimden gelse 77 "walletjes" den yiyeceğim. Biz buna çok kültürlülük diyoruz.

Çocuklarıma söylüyorum. Bilmediğini bilmeden konuşanların dediğini yaparsanız,

yani asimile olursanız, pek bir fakirleşirsiniz. Kendi değerlerinizi sıkı sıkı koruyunuz, ancak aynı zamanda diliniz, burnunuz, kulağınız, gözünüz, elleriniz ve kalbiniz 77 köşeli olsun, diyorum.

Prof. Dr. Ir. Mehmet Akşit

Leuven – Enschede arası trende, 27 şubat 2003

© 2003-2005 Mehmet Akşit. Bu yazılar ancak ticari olmamak koşulu ile kullanılabilir.