

## ... KARŞIDAN ERCİYES GÖRÜLÜR

### Yemekli Misafirlik ve Kayseri Mantısı

İbrahim Berksoy<sup>27</sup>

Kayseri’de şöyle bir âdet vardır: Aileler, “göresim geldi” dedikleri akrabalarını, yakın dostlarını ziyarete gitmeden önce evin küçük oğluyla ya da kızıyla haber gönderirler. Çocuklar, ziyaret edilecek evin kapısını çalıp “bir maniniz yoksa anneler, babamlar yemekli olarak şu gün, şu saat size gelecekler” der ve giderler. Haberi alan ev sahibi o gün için çok önemli bir mazereti olmadıkça aynı şekilde haber gönderip “buyurun gelin” karşılığını verir. Mazereti varsa mazeretini bildirip muhakkak bir başka güne randevu verir.

O gün ve saat geldiğinde iki aile bir araya gelip hem sohbet ederler hem akşam yemeği yerler. Ziyarete gidecek olan aile yemekli geleceklerini haber verdiği için ana yemeği önceden evinde hazırlar, bakır tencerelerle yanında getirir. Misafir kabul eden aile de gelen ailenin yemekli geleceğini bildiğinden ana yemek hazırlamaz, çorba, salata, tatlı, meşrubat gibi ana yemeğin yanında yenecekleri hazırlar. Geliş saati genellikle öğleden sonra ikindiye yakındır. Akşam yemeği için yemek sofrasını iki aile birlikte kurarlar. Ev sahibi aile, kendilerini ziyarete gelen ailenin yanlarında getirdikleri karşısında teşekkür etmek için sürekli “ne çok hazırlık yapmışsınız, bu kadar hazırlığa ne gerek vardı” der. Karşılıklı iltifatlarla, gönül almalarla sofraya kurulur. Bu arada salonda çocuklar birbirleriyle

---

<sup>27</sup> 1965’de Kayseri’de doğdu. 1991’de ODTÜ’den makine mühendisi olarak mezun oldu. Kayseri’de başladığı çalışma hayatını Ankara’da DSİ’den emekli olarak noktalandı. Çeşitli edebiyat dergilerinde yazıları yayımlandı. ‘Gezinin Poetikası’, ‘Akıntıya Karşı Aykırı Düşünceler’ ve ‘Şiir Okuma Anları’ adlarıyla üç kitabı yayımlandı. [ibrahimberksoy@tr.net](mailto:ibrahimberksoy@tr.net) [www.ibrahimberksoy.com.tr](http://www.ibrahimberksoy.com.tr)

oynar, mutfakta işi olmayan beyler, erkek çocuklar aralarında sohbet ederler.

Yemek vakti gelince herkes sofraya buyur edilir. Yemek vakitlice yenir. Yemeklerle ilgili iltifatlar sofrada da sürer. Özellikle ana yemek öve öve bitirilemez. Ana yemek olarak çoğu zaman mahalle fırınında tepside *fırın ağzı* yaptırılır. İki üç gün öncesinden lezzetli baharatlarla marine edilen, zeytinyağında dinlendirilen kuzu eti, kuyruk yağı, domates, biber ve bol sarımsak tepsiye özenle dizilip mahallenin taş fırına gönderilir. Taş fırının arka taraflarında değil de hemen ağız kısmında yavaş yavaş pişirildiğinden adına fırın ağzı denir. Derler ki “fırın ağzı üç günde hazırlanır, üç saatte pişirilir”. Fırın ağzı olmazsa etli, sebzeli, yine bol sarımsaklı *güveç* yapılır, yanında narince, incecik sarılmış, üzeri limonlu *yaprak sarması* olur. Kayseri’de bir söz vardır; “sarımsak girmeyen eve doktor girer” derler, doğrudur. Kimi zaman da *biber dolması* yapıldığı olur ana yemek olarak. Eski zamanlarda, ana yemek olarak *karnıyarık* da yapılırmış ama biraz ağır olduğundan şimdilerde pek tercih edilmiyor. Davete gelenler de ev sahibinin hazırladığı çorbayı, salatayı, tatlıyı, ev yapımı limonatayı öve öve bitiremez. Yemek boyunca iltifatlar adeta birbiriyle yarışır. Yemekli geliş gidişlerde çorba olarak *tarhana* çorbası, *yoğurt* çorbası, tavuk suyuna *şehriye* çorbası, mevsimine göre *sebzeli çorba* tercih edilir. Bol limonlu, nar ekşili *mevsim salatası* hazırlanır. Salata için sebzelerin en lezzetlisi, en körpe olanları seçilir. Salata iştah açar; “yeme de yanında yat” dedikleri türden bir lezzet kıvamındadır. Tatlı mevsimine göredir. Kış aylarında *nevzine* yapılır. Yapımı biraz zordur, el becerisi ister. Un sadeyağda kavrulacak, tepsiye yayılacak, cevizi kararında olacak, fırına sürülecek, pekmez tam kıvamında kavrulmuş una emdirilecek, sonra baklava dilimi şeklinde biçimlice kesilecek, afiyetle yenecek... Kayseri’ye özgü bu tatlıyı Ankara’da yerli ve yabancı konuklarına dönemin cumhurbaşkanı Abdullah Gül’ün eşi Hayrünnisa Gül tanıtmıştı. Hayrünnisa Hanım’ın *Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri* adlı bir de yemek kitabı var. Gül, kitabında, İngiltere Kraliçesi II. Elizabeth’e *su böreği*, ABD Başkanı Obama’ya *içli köfte*, İtalya Cumhurbaşkanı

Napolitano ve eşine *nevzine* sunulduğunu, Hollanda Kraliçesi Beatrix için de *mantı* açıldığını yazıyor. Yaz aylarında nispeten hafif tatlılar tercih edilir. Öncelikle ev yapımı *gül baklavası* tercih edilir. Bunun dışında *kabak tatlısı*, *revani*, *irmik helvası*, *aside* (bir tür hafif un helvası) gibi tatlıların da tercih edildiği olur.

Sonra yine iltifatlarla, “afiyet olsun”larla yemekten kalkılır, hep birlikte salona geçilir. Yemeğin üzerine çay-kahve salonda içilir. İsteyene ev yapımı *gilaboru suyu* ikram edilir. Yanında kuruyemiş, meyve tabakları gelir. İki aile arasındaki sohbetin koyulaştığı zamanlar bu zamanlardır. Hal hatır sormakla başlanır sohbe. Çocukların dersleri, karne zamanıysa karneleri sorulur teker teker. “Büyüyünce ne olmak istiyorsun?” sorusu çocuklarla sohbetin değişmez sorusudur. Sonra günlük işlerden, hastalıktan sağlıktan bahis açılır. Ortak tanıdıkların, yakın eş, dost akrabaların ayrı ayrı halleri hatırları sorulur. Böylesi yemekli ziyaretlerin genelde iki sebebi vardır: ya iki aile uzun zamandır bir araya gelmemiştir, birbirlerine göresi gelmiştir, özlem gidermek isterler; ya da iki aileyi ilgilendiren küslük, barışma, hayırlı bir işe aracılık etme, ortak bir karara varma gibi önemli bir konu vardır, onu görüşmek isterler. Yemekten sonra sohbet koyulaşır, laf lafı açar, vaktin nasıl geçtiği anlaşılmaz. Gecenin ilerleyen saatlerine doğru misafir aile laf arasında müsaade isteyecek olur, ev sahibi aile hemen itiraz eder: “Ne var erkenden kalkacak, oturup konuşuyoruz şurada”. İlk deneme böylelikle başarısızlıkla sonuçlanır. Bir süre sonra aynı sahne yeniden yaşanır. Yine başarısızlıkla sonuçlanır. Üçüncü deneme öncesinde ev sahibinin çocuklarından birisi bir elinde çikolata, bir elinde kolonyayla gelir. Herkese çikolata ve kolonya ikram edilir. Bu kez müsaade isteği reddedilmez. Vedalaşırken ev sahibi “yine bekleriz” der, misafir de “bize de bekleriz” diyerek karşılık verir.

\*\*\*

Ev hanımlarının ortaklaşa mantı sıkmalarından söz etmezsem bu yazı eksik kalır. Şöyle: Evde mantı yapmayı aklına koyan ev hanımlarından biri beyler işe gidip evler hanımlara kalınca evin

hanımı çocuğunu apartmandaki yakın komşulara gönderip “Annem sizi kahveye ve mantı sıklmaya çağırıyor, müsaitseniz şu saatte bize gelin” demesini ister. Çocuk, söylenildiği gibi kapıları çalıp annesinin kendisine öğütlediklerini komşularına söyler. Çocuk haber verip döndükten sonra evin hanımı komşuları beklemeye başlar. Böylesi buluşmalar için uygun vakit öğleye doğru saat 11-12 arasındır. Durumu müsait olanlar sözleşmiş gibi yakın zaman aralıklarıyla gelmeye başlarlar. Herkes geldikten sonra evin hanımı “Kahvenizi nasıl alırsınız?” diye sorarak kendi eliyle misafirlerine kahve yapar. Beraberce kahve içerlerken aralarında hoş beş sohbeta başlarlar. Giderek sohbet koyulaşır. Bir taraftan da ortaya sofraya bezi serilir. Üzerine mantı hamurunun açılacağı geniş tahta sofraya masası kurulur. Önce hamur yoğurulur. Yoğurulan hamurdan hazırlanan beziler teker teker masanın üzerine getirilerek ince uzun oklavayla özenle açılır. Hamur açma işini davet sahibi yapar. Açılan mantı hamurları öyle incedir ki şöyle ışığa tutulduğunda karşıdan Erciyes görülür. Hamurlar ince ince açıldıkça bir yandan da intizamlı bir biçimde ince uzun şeritler şeklinde kesilir. Sonra da bu şeritler üst üste konulup kare kare kesilir. Hamur kesme işi bittikten sonra daha önce ev sahibinin hazırladığı mantı içi kâselere konulup masaya getirilir. Mantı içi deyip geçmeyin; mantıya lezzetini verecek olan içidir. Bunun için günler öncesinden kasaptan mantılık et alınır. Et, kıyma makinesinde kıyılmaz. Kuşbaşı büyüklüğündeki et parçaları iki keskin bıçağın çaprazlama şekilde kullanılmasıyla kıymık kıymık kıyılır. Kıyılan et ve suyu daha önceden ince ince kıyılmış soğan, domates, biber, baharat ile karıştırılarak mantının içi hazırlanmış olur.

Şimdi artık sofraya masasında kare kare kesilmiş mantı hamurları ile kâseler içinde özenle hazırlanmış mantı içi vardır. Tam bu aşamada, mantı sıklmak için misafirler tahta sofraya masasına davet edilir. Artık elbirliğiyle mantı sıklılacaktır. Parmakların ucuyla minnacık minnacık mantı içi alınıp her bir kare mantı hamuruna konulacak ve hamurun ağzı bohçalanacaktır. Dile kolay yüzlerce küçük kare mantı hamuru içi konularak teker teker itinayla bohçalanacaktır. Sohbetin koyulaştığı anlar da işte

bu mantı sıkma işinin başladığı anlardır. Hazır evler kendilerine kalmışken hanımlar rahat rahat önce komşulardan başlar sohbetle. Son dedikodular neler, kim kiminle iyi, kiminle arası limoni, gündelik hayatta neler olup bitiyor, kime görücü geldi, postacı geçen gün kime ne tebligat bıraktı, bunların hepsi konuşulur. Sonra halka biraz genişler; apartmanda ne var ne yok, kim aidatını ödüyor, kim ödemiyor; sonrasında caddede, sokakta neler olup bitiyor, bunların hepsi “mantı masası”na yatırılır. Bıraksanız gelmişten, geçmişten; ülke ve dünyada huzur ve sükûnun nasıl sağlanacağından da bahis açacaklar aralarında ama kadınlar eğlenceli bulmadıklarından pek bu konulara girmezler. Hani Orhan Veli’nin ünlü “Cımbızlı Şiir”i var ya; o hesap: “*Ne atom bombası / Ne Londra Konferansı / Bir elinde cımbız, / Bir elinde ayna; / Umurunda mı dünya!*”

Bir yandan mantılar güle oynaya narince teker teker sıkılırken, öte yandan da sohbetle birlikte vakit de su gibi tatlı tatlı akıp geçer... Akşamüzeri mantılar sıkılmış, herkes ortaklaşa sıkılan mantıdan payını almış, yavaş yavaş evin yolunu tutmuş olur. Herkes evinde çoluk çocuk ailecek hep birlikte akşam evde mantısını pişirir, üzerine sosunu, *sumağını* döker ve afiyetle yer. Kayseri’de mantı kendi başına bir ana yemek değildir ama lezzetine doyum olmaz.

Sıkılan mantının mini minnacıklığı hem mantının lezzetine lezzet katar, hem de o mantıyı sıkmanın elinin narinliğini gösterir. Derler ki “narince iyi sıkılmış mantıdan bir kaşığa 40 tane sığar...”

Ağzınızın tadı bol olsun; afiyet olsun...