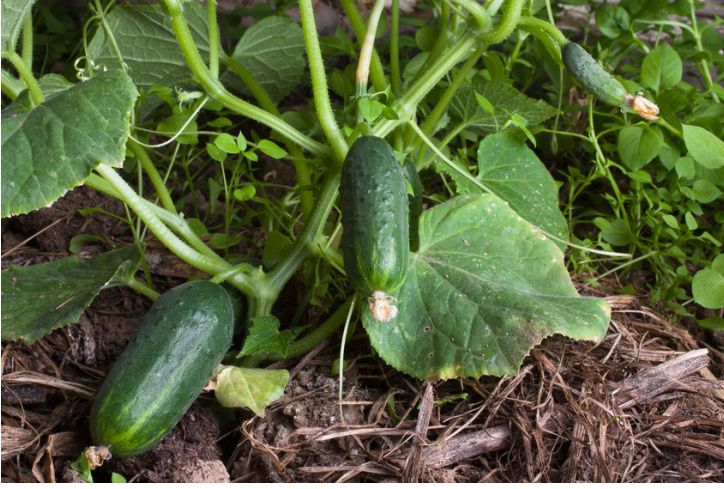


Langa ve Çengelköy H?yarlar?



Güzin Yal?n - Dünya kentlerinin en güzeli ?stanbul'u ?kö'e bucak? gezmeye ve lezzetlerini ?çatal b?çak? tatmaya devam ediyoruz? ?stanbul tüm zahmet ve külfetine ra?men bakmas?n? bilen için sürekli ke?fedilecek yeni güzellikler yaratmay? ve tad?n? ç?kartmas?n? bilene her gün yeni bir lezzet sunmay? beceren say?!? kentlerden birisi bence.

Dünya kentlerinin en güzeli ?stanbul'u ?kö'e bucak? gezmeye ve lezzetlerini ?çatal b?çak? tatmaya devam ediyoruz? ?stanbul tüm zahmet ve külfetine ra?men bakmas?n? bilen için sürekli ke?fedilecek yeni güzellikler yaratmay? ve tad?n? ç?kartmas?n? bilene her gün yeni bir lezzet sunmay? beceren say?!? kentlerden birisi bence. Bir yandan böyle yepyeni taptaze mutluluklar üretmeyi ba?ar?rken bir yandan da kentin e?siz karma?as?ndan keyif almay? bilenlere yüzy?llard?r zaten var olan kadim tatlar?n?, çe?itli de?i?ikliklere u?rayarak da olsa sunmay? sürdürüyor. Yenilikler geleneklerle kar???p harmanlan?yor ve ortaya ç?kan tatlar ?stanbul'un ruhunu anlay?p sevenler için ya?am?n vazgeçilmez özellikleri haline geliyor. Sözünü etti?im bu lezzetler ?stanbul hayat?n?n hemen her boyutunda var olmakla birlikte yeme içme dünyas?ndan gelenler ?üphesiz en çarp?c? ve co?kulu olanlar aras?nda. ?stanbul'un tutkunlar?na sundu?u keyiflerin en gerçek ve kal?c? olanlar? sofrada, pazarda, mutfakta ya?ananlar sanki. Bu e?siz tatlar?n en alçakgönüllü olanlar?ndan bir tanesini size hat?rlatmak, hayata renk katan bu tatlardan bir süredir izini sürdürdü?ümüz türden eski bir ?stanbul lezzetini daha anlat?p ?stanbul'un ya?am? zenginle?tiren geleneksel yeme içme keyiflerinden birini daha sizlerle payla?mak istiyorum bu kez.

Daha önce sözünü etti?im yedi ?stanbul tepesinden birisi de kentin güneyinde, Beyaz?t Camii ve ?stanbul Üniversitesi ve kuzeyinde Süleymaniye Külliyesi bulunan tepedir. Bu tepenin güney etekleri, çok eski ba?ka bir ?stanbul semtine uzan?r; Langa?

Langa, Laleli ve Yenikap? aras?nda yer al?r; ?stanbul'un Marmara üzerindeki en büyük limanlardan birisiyken, zamanla denizin dolmas? sonucunda iç kesimlerde kalm??t?r. Yüzy?llar öncesinde bostanlarla kaplı olan Langa, uzun süre kentin sebze ihtiyac?n? kar??lamaya katkıda bulunmu? olsa da, o bostanlar?n yerini zamanla yerle?im alanlar? ald???ndan, buralarda herhangi bir ?eyin tar?m?n? yapmak da artık tarihe kar??m?? durumdad?r. Langa bostanlar? tarih olmu?tur olmas?na ama ismini çok ünlü bir yiyece?in ismine, Langa h?yar?na yadigar b?rakt?ktan sonra. Hala bu semtin ad?yla anılan Langa h?yar? iri, sulu ve lezzetli bir h?yar türüdür. Zaman?nda Langa'da oldu?u kadar çevre mahalle bostanlar?nda, özellikle de Samatya'da bol miktarda yeti?tirildi?i bilinir.



Nedense h?yar? kelimesinin dilimizde mecazi anlamda kullan?lmas?na di?er h?yar t?rlerinden çok daha fazla alet olmu?, böyle kullan?mlar?n içerisinde tüm h?yarlar? temsilen çok s?k yer alm??t?r Langa h?yar?. ?H?yarl?k etmek?, ?h?yara?as??, ?h?yar herif? gibi terimler her ne kadar bu lezzetli bitkiye haks?zl?k ediyor olsalar da, dilimize renk katt?klar? inkar edilemez ve i?te bu terimlerde sözü geçen h?yarlar nedense hep Langa h?yar? türünden hayal edilir! Kibar ifadeyle ?salatal?k? diye adland?rd??m?z h?yar?n mutfaktaki öyküsüne geçmeden önce, Langa kelimesi ile ilgili ilginç bir ?eyi daha aktarmakta yarar var: ?Langa?, dünyada benim derleyebildi?im kadar?yla birbirinden farklı tam be? ülkede daha bir yer ismidir; Türkiye'ye ilaveten Yunanistan, Güney Afrika, Estonya, Danimarka ve ?spanya'da da ?Langa? ad?nda köy, kasaba, semt veya kentler vard?r.

Bu yerlerin her birisinde üzerinde durulmaya de?en özel bir lezzet bulunur mu, bilmiyorum ama ?stanbul'daki Langa'da yeti?en türüyle ülkemizde ?öhret olan h?yar?n hiç ?üphesiz anlatacak çok öyküsü vard?r. Salatalar?n ba? tac?, sö?ü? yenmesi en lezzetli, cac?k gibi bir e?siz tad?n önemli malzemesi h?yar kabakgiller ailesinden olup asl?nda senelik ekimi yap?lmas? gereken mevsimlik bir bitkidir. Latince ismi ?cucumis sativus?tur ve anayurdunun kuzey Hindistan oldu?u tahmin edilmektedir. Bilindi?i gibi sarma??k türünden t?rmanan bir bitkidir ve geni? hafif tüylü yapraklar? ve yaz ba?lar?nda açan huni biçiminde koyu sar? renkte çiçekleri vard?r. Meyvesinin rengi türüne göre aç?k ye?ilden kopkoyu ye?ile, hatta kahverengimsi sar?ya kadar de?i?iklik gösterebilir. Üzeri p?r?l p?r?l dümdüz olan? da vard?r; pütürlü, hatta dikenli olan? da? Benim bildi?im kadar?yla, hemen her zaman çi? olarak yenen ender sebzelerden birisidir. Tohumlar?n?n ve çiçeklerinin ezilerek bala kar??t?r?l?p yendi?i yerler de mevcuttur. Bununla beraber, h?yara haks?zl?k yapmamak için hemen eklemekte yarar var; h?yar bir yandan da tur?usu en lezzetli olan sebzelerden birisidir. Yani tur?u kurmak bir tür yemek pi?irmek say?labilece?ine göre, bu konuda da aklanm?? say?l?r mütevazı salatal?k sebzesi. Üstelik bildi?iniz gibi tur?u h?yar?n yalnızca sofralarda yenilen türlerinden yap?lmaz; özel olarak yeti?tirilen küçük boyda tur?uluk bir h?yar türünden haz?rlanan çok ünlü bir tur?u da vard?r; korni?on. Zaten h?yarlar türlerine ayr?l?rken taze olarak m? yenecekleri, yoksa tur?u mu olacaklar? çok önem ta??r; ?sofral?k/tur?uluk? diye s?n?fland?r?l?rlar ço?u kez. Ayr?ca, her ne kadar pi?irilmi? h?yar yeme?ine ait, en az?ndan bana ula?m?? bir tarif yoksa da kabu?undan yemek yap?ld??n? belirten baz? kaynaklar da mevcuttur.



Eskiden mevsimlik sebzeler varken yani tar?m do?al ve geleneksel yollardan yap?l?rken bir yaz sebzesi olan h?yar art?k her daim bulunan bir yiyecek haline gelmi? oldu?u için sofralar?m?zda dört mevsim salatalar?n en sevilen malzemelerinden birisi olmay?

sürdürür. Tur?usuna nedense daha çok ?h?yar tur?usu? dendi?i halde salataya girmi? hali ilginç bir biçimde sadece ?salatal?k? olarak an?lan bu bitki, benim akl?mda en çok onu sadece yaz?n yiyebildi?im çocukluk günlerimdeki gibi, mevsimlik taze domatesle birlikte olu?turdu?u e?siz tat sayesinde balkonlarda kurulan yaz sofralar?na renk kat?p lezzet veren bir yiyecek olarak yer etmi?tir. Domates, sivri ye?ilbiber ve salatal?kla yap?lan bu salatalar?n sosu her zaman zeytinya??/limon kar??m? olur ve hele biberler birazc?k ac?ysa, yaln?zca tad? de?il mis gibi kokusu da insan?n gönlünü ?enlendirir. Salatan?n sosuna geçmi? olan bu e?siz tada eklemek benim çocuklu?a dair lezzet an?lar?m?n en unutulmazlar?ndan birisidir ve bunu yapmak tabii ki sadece domates/biber/salatal?k salatas?n?n sosuyla mümkündür.

H?yar gerek farklı türlerinin sofram?za getirdi?i lezzet gerekse dilimizdeki mutfak d??? anlamda kullan?m? ile günlük hayat?m?zda s?kça yer ald??? için, merak edebilece?inizi dü?ündü?üm bir kelimeyi daha aç?klamakta yarar var; ?acur?. Ülkemizde farklı yörelerde farklı türde h?yarlara acur dendi?ine rastlanmas? mümkün olmakla birlikte, genel tan?mlamada acur özel olarak tar?m? yap?lmadan bostanlarda kendili?inden yeti?en, oldukça iri boyda, kabu?u ço?u zaman daha tüylüce ve sar? renkte bir h?yar türüne verilen isimdir. Oldukça sulu ve lezzetlidir; üstelik kimilerine göre tüketti?imiz as?l salatal???n da atas? say?l?r ama tüm bu özellikler onu küfür literatürünün ba? kö?esinde olmaktan kurtaramaz; ?acur? da t?pk? ?h?yar? gibi densiz, kaba, münasebetsiz insanlar için s?kça kullan?lan bir hakaret sözcü?ü haline gelmi?tir güzel Türkçemizde!



H?yar?n en belirgin sa?l?k yararlar?n? da gözden geçirelim ve ?stanbul'un en az Langa kadar ünlü ba?ka bir semtine, Çengelköy'e geçelim. Pek ço?unuzun zaten bildi?i gibi h?yar bir vitamin deposudur ve de ya? ve karbonhidrat içeri?i s?f?r dolaylar?nda oldu?u için ideal bir rejim yiyece?idir. Bununla beraber, en ünlü sa?l?k yarar? yenilerek tüketilmesinden de?il, ?salatal?k sütü? ad? verilen suyunun cilde sürülmesinden gelir. H?yar aynı zamanda son zamanlarda çok moda olan ?do?al yiyeceklerle bedeni ar?tma? (detox) uygulamalar?nda en s?k kullan?lan yiyeceklerden de birisidir. ?çme suyuna birkaç dilim h?yar atmak veya h?yar suyunun ba?ka sebzelerin suyuyla kar??t?r?ld??? içecekler haz?rlamak özellikle yaz günlerinin en gözde ve ferahlat?c? yeniliklerinden biri haline gelmi? bulunmaktadır son yıllarda. Bu durumun en önemli nedenlerinden birisi tabii ki h?yar?n kalori de?erinin s?f?ra yakın olmas?dır çünkü bu gerçek onu ?hiçbir yan etkisi bulunmayan bir vitamin kayna??? haline getirir.



Çengelköy'e gelince? Bo?az tutkunu bir ?stanbullu olarak ben Bo?az?n her iki yakas?ndaki birbirinden güzel ?köy?lerin hepsinin anlatmaya de?er bir öyküsü veya bir özelli?i oldu?unu dü?ünürüm ve Çengelköy de i?te, bu can?m semtlerden birisi olarak bence

tabii ki çok özeldir. Bilindiği gibi Çengelköy İstanbul'un Anadolu yakasında, Vaniköy ile Beylerbeyi arasında yer alır. Şehrin kaynağı olarak gösterilen iki köy vardır; birincisi, 19. Yüzyılda kaptan-ı derya ve valiliğe kadar yükselmiş Çengelolu Tahir Paşa'nın burada yaşamı ve bir mescit yaptırması; ikincisi de yine Osmanlı döneminde gemi çapaları ve çengellerinin çoğunlukla bu köyde yapıldığıdır. Sanırım, bu iki öyküden daha gerçeğe yakın olan Çengelolu Tahir Paşa balmantıdır; Mısır'da seradan bir leventken İstanbul tersanesine topçu olarak gelip Çengelolu Halil Kaptan'ın kızıyla iç güveysi olarak evlenerek kayınpederinin ismini almıştır. Tahir Paşa ve sonra da bu ismi bugünün güzelim Boğaz semti Çengelköy'e vererek bir anlamda ölümsüzleşmesini sağlamıştır. Eskiden beri bahçe ve bostanlarıyla ünlü olan, yetiştirildiği sebzeler ve meyveler civar ilçelerin pazarlarında da satılan bir köydür Çengelköy. Ayrıc geçmişte burada çiçekçilik de çok gelişmiştir; Çengelköy'ün özellikle karanfili, zamanında Avrupa'ya ihraç bile edilecek kadar ün kazanmıştır. Pek çok diğer Boğaz semtinde olduğu gibi Çengelköy'de de tüm bu farklı yaşam tatlarından geriye çok az şey kalmış olması, insana doğal olarak hüznü bir özlem hissettirir; bir zamanların Boğaziçi sefalı, Göksu ve Küçüksu alemlerine, yalılardan süzülen musikiye, sandal gezilerine ve artık tarihe karışmakta olan Çengelköy lezzetlerine duyulan merakla karışık bir özlem. Neyse ki, bu lezzetlerden birkaç tanesi henüz tamamen yok olmadığıdır; örneğin, bölgede hala belirli bir miktarda balıkçıları yapılmaktadır ve kıyı boyunca yerleşen lokantalar arasında da hala balık lokantaları çoğunluktadır. Olta, sandal, motorla atma gibi farklı birkaç yöntemle, Çengelköy'den soframıza hala Boğaz'ın bazı enfes lezzetleri gelebilmektedir. Çengelköy'ün deyimlen bir başka güzelliği de ortasında yer alan asırlık çınarın verdiği huzur ve onun dibindeki geleneksel Boğaziçi kahvehanesinin insana yaptığı keyiftir. Her mevsim başka güzel olan Boğaz'ın sefasını en basit ve gerçek haliyle sürmek için birebir olan Çınaraltı Kahvesi, bir Çengelköy klasiği olan Çengelköy Börekçisi'nin böreklerini de en keyifle yiyebileceğiniz mekandır.



Şehrin meşhur hıyarı da Çengelköy'ün kaybolan pek çok geleneksel tadı arasında çok özel bir lezzet olarak hala yaşamaya devam eden bu sayılı güzelliklerden birisidir. Artık Çengelköy'de birçok yerde de yetiştirilen bir türün jenerik adı haline gelmiş olsa da, hala en çok Çengelköy ve civarındaki manavların tablalarında ve bu semtteki seyyar satıcıların arabalarında satılmaya devam eder. Langa hıyarından farklı olarak, küçüklüğü ve gevrekliği ile ünlüdür. Hıyar familyasında makbul olduğu türden incecik bir kabuğu olduğu için daha ziyade körpe haliyle, o kabuk soyulmadan yenir. Üstelik de küçücük boyundan ötürü, taze taze hatta üzerinde çiçeğiyle çerez gibi bir lokmada yutulması adettendir. Bu yüzden olsa gerek, Çengelköy hıyarının bir de lakabı vardır; badem diye anılır daha çok. Gerçekten de badem gevrekliğinde ve diriliğinde bir hıyar türü olduğu için bu ad ona çok yakındır doğrusu. Aslında böyle salataya bile katılmadan tezgahından alınıp alınıp aceleyle tüketilmesinin sebebi çok sulu, sert ve güzel kokulu bir hıyar olması kadar çok da kısa ömürlü olmasıdır belki. Belki tam da bu yüzden, mevsimi geçip bitmeden aceleyle tüketmek telaşı duyar insan ve Çengelköy hıyarını soymaya bile kalkmadan yiyip aceleyle keyfine varır. Neredeyse hiçbir sebzenin mevsiminin kalmadığı günümüzde Çengelköy hıyarını zaman geçmeden yiyebilmek telaşı, artık sadece bir alıkanlık olarak da olsa, hala sürmektedir kısacası.

İstanbul'un pek çok farklı lezzetinden söz ettikçe daha iyi anlaşılabilir bir şey var. Eşsiz kent bize hiç bıkıp usanmadan, onu çirkinleştirme için yaptıkları müzdan güvenmeden kimisi kocaman kimisi minicik sayısız keyif sunmaya devam ediyor. Langa hıyarı da, Çengelköy bademi de bunun sadece çok küçük iki örneği. Sanırım önemli olan, İstanbul'u bu güzellikleri fark edecek gözle görebilmek, kentin az bulunur zenginlikteki yaşamının tadına varabilecek kadar onu sevmek.

*Bu yazı daha önce Sofra Dergisi web sitesinde (www.sofra.com.tr) yayınlanmıştır.

