



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVRA SOKAK VE TULUM PEYNİRİ

Rahmetli Hüseyin Amcanın Anısına

İzmir deyince aklıma hep, yüzüme vuran son derece sıcak ve nemli bir hava gelir. Herhalde İzmir'e çocukluğumdan beri hep yazın gittiğim için böyle hatırlıyorum. Oysa İzmir'i hatırlatan çok fazla olaylar ve nesneler var. En başta İzmir "güzel" sıfatıyla anılır. İzmir'i pek az kişi sevmez. Hiç oralarda bulunmamış olanların bile adına duyunca yüzlerinde bir tebessüm oluşur.

İzmir sadece sahil kenarı bir yer olması ya da sıcak iklimiyle, 35,5 Karşıyaka'sıyla, Göztepe sporuyla, Kordon boyuyla, Pasaport iskelesiyle, İlk Kurşun anıtıyla, Konak Saat kulesiyle bilinmez. Yöreye özgü yiyecek içecek kültürü de vardır. Bir kere çekirdeksiz üzüm deyince hemen "İzmir Üzümlü" akla gelir. Birisi size başka şehirde çiğdem ya da gevrek dese O'nun İzmirli olduğunu anlarsınız. Belki bilmeyenler vardır, gevrek; simit, çiğdem; ayçekirdeğidir. (Bir de klorak derler ki, bu çamaşır suyunu tanımlar, bunun konumuzla ilgisi olmadığı için, detaya inmeye gerek duymuyorum.)

Bana göre "boyoz" İzmir'i İzmir yapan en önemli öğedir. Bunu sadece orada yapabiliyorlar. Alıp memleketinize götürüp, buzlukta saklasanız bile İzmir'de aldığınız lezzete ulaşamıyorsunuz. Gurbette olan İzmirli boyozu özlemle anlatırlar. Milföy hamuruna benzeyen ama ustası tarafından farklı bir usulle açılan bu börek, sabahları sade olarak ya da ekmek niyetine haşlanmış yumurtayla yenir. Sabahın erken saatlerinde fırından çıkar ve birkaç saat içinde tükenir.

Genel olarak Ege'liler tabiatı yetiştiren, yenilebilir otları çok iyi tanırlar. Kendilerine göre bu otlardan yemekler hazırlarlar. Semt pazarlarında bile bizim hiç tanımadığımız yeşillikler satılır. Sulu ve zeytinyağlı yemekler onlar için baş tacı yiyeceklerdir.

İzmir'de çok fazla kebabçıya rastlanmaz. Lokanta vitrinlerinde özel tencerelerde sebze yemekleri bulunur. Kendine özgü yemek kültürü, sokaklarda satış yapan, tavuk, nohutlu pilavcılarda da görülür. Seyyar camlı camkecan arabalarda, kare dilimlerin üzerinde birer badem bulunan "şambali" tatlısını da unutmayalım. Bizim kelle dürüm olarak bildiğimiz "şöğüş" de İzmir'in sokak yemekleri arasında yer alır. Bu sokak yemeklerini de en çok kahverengi tabelaların gösterdiği tarihi Kemeraltı çarşısında bulabiliriz.

Bu trafiğe kapalı açık hava çarşısında bir insanın gereksinim duyduğu her şey vardır. Beşik, çamaşır, gelinlik, dondurma, kahve, aklınıza ne gelirse... İşin ilginç yanı tarihi denen bu bölgede eski hiç bir dükkan olmaması. Sadece 1945 yılından bu yana hizmet veren bir şerbetçi gözüme çarptı, onun da sahibi yeniydi.

Çocukluğumda bir Hüseyin amca vardı, baba dostu. Eşinden daha iyi yemek yapardı. Sohbet konularını hep yemek tarifleri oluştururdu. Aslen Giritli olmasına rağmen hayatı İzmir'de geçmiş. Evin gıda alış verişini hep O yapardı, en uğrak yeri de Kemeraltı çarşısında bulunan Havra sokaktı. O'nun için buradan satın alınan İzmir tulumundan daha değerli bir peynir yoktu. Bu peyniri daha çok dilimleyerek yağsız tavada pişirmekten söz ederdi.

İzmir'e en son gidişimde Havra sokağına da uğradım, Hüseyin amca'yı rahmetle yad ettim. Havra sokak adını tarihi bir havradan almış, sokağın bir ucunda havradan çevrilmiş gibi duran bir cami var "Kestanepazarı Cami" önce bu yapıdan dolayı sokağın adının bu olduğunu düşündüm. Caminin tonozlu mimarisi havrayı andırıyordu. Ama bu cami 17. yüzyılda cami olarak yapılmış. Sokağın diğer ucundaki havra bu sokağı ismini vermiş.

Evet Havra sokakta muhteşem İzmir tulumları satılıyor, İzmir tulumunun kıl keçisinin tulumuna basılan, Erzincan versiyonundan daha hafif olduğunu ve tenekede salamura tekniğiyle muhafaza edildiğini biliyorum. Bu peynir tat olarak daha hafif ve kendine has lezzettedir. Kahvaltı sofralarını taçlandırarak nitelikte.

Bu sokakta peynirin envai çeşidine rastlamak mümkün. Bununla birlikte baharat, meyve, sebze, kuruyemiş, balık, kuşyemi, tahıl da bulunabiliyor. Özellikle ürünler Ege'nin değişik yerlerinden gelmiş, farklı tür ve lezzetlerde. Her fiyata her şey bulmak mümkün. Yemek yapmaya meraklıların ilk geldikleri yer Havra sokaktır herhalde.

İzmir'de bulunduğum o gün çok ilginçtir ki ilk defa sıcak değildi, hoş bir esinti, parçalı bulutlu bir hava vardı. Belki bu serin hava bundan sonra, İzmir izlenimimi değiştirecek, aklımda baharat kokuları aldığım Havra sokakta, teneke tulumu kalacak.

Banu Atabay
11.7.2001





KESTANEPAZARI CAMİİ

BU CAMİ

EMİN ZADE HACI AHMET AĞANIN BİNA VE VAKF
EYLEDİĞİ BİR ESERDİR.

İNŞA TARİHİ: MİLADİ 1663 VE ARABİ 1079 DUR:
KİTABESİNDE ŞÖYLE YAZILIDIR.

*Cenab-ı sahibül hayrat Ahmet ağa hassaten lillah,
Bu âli camiye yaptırdı kast-ı hayr idi nâgah.
Bu tarih-i dîlgüşah seyr eyleyenler dedi tarihinin,
Yerinde olduğu zibak bi-bedel Camii taalellah..(1079)*

