

SİLVA ÖZYERLİ (DİKMEN)

1964'te Diyarbakır'da, kalabalık bir ailede doğdu. Küçük yaşta, okumak üzere İstanbul'a gönderildi. İncirdibi Protestan İlkokulu'nda, Bezciyan Ortaokulu'nda ve ardından döndüğü Diyarbakır'da Kız Meslek Lisesi'nde okudu. 1982'de Diyarbakır'dan temelli ayrılıp İstanbul'a yerleşti. Evli, Nayra ve Arden adında iki çocuğu var. Son yıllarda yemek ve likör üzerine araştırmalar yapıyor. Memleketi Diyarbakır'ın sofraya kültürüne ait kaybolmuş veya kaybolmakta olan öğeleri keşfedip nisyana karşı koymaya çalışıyor. Halihazırda bir "likör kitabı" hazırlıyor.

usul geređi

Bu kitap, Silva Özyerli'nin Ermenicede Amida ya da Dikranagerd, Kürtçede Amed diye anılan Diyarbakır şehrinin sofrâ kùltürü hakkında, uzun yıllara dayanan araştırma, keşif, deneme ve üretimlerinin bir sonucudur. Yazar, burada, aile geçmişinden, eski kuşak Diyarbakırlılarla yaptığı görüşmelerden, bilhassa Ermenice yazılı kaynaklardan yaptığı araştırmalardan yararlanarak, bugün bazıları yaygın olarak bilirse de, önemli kısmı yok olmaya yüz tutmuş veya değışip dönüşmüş, bir kısmı ise tamamen unutulmuş yemekleri eskiden pişirildikleri halleriyle gün yüzüne çıkarmaktadır.

Özyerli'nin, aile tarihinde iz bırakmış acı tatlı olaylarla harmanlayarak geliştirdiği anlatım tarzı, Diyarbakır ve çevresinin yüz yılı aşkın tarihine alternatif bir bakışın taşıdığı imkânlarla işaret ettiği için, kitaba, "Yemekli Diyarbakır Tarihi" üst başlığını uygun gördük.

Metinde, Ermenice, Kürtçe ve diğer dillerdeki yabancı kelimeleri *italik* dizdik; dönemin günlük yaşantısına nüfuz edilmesini kolaylaştırmak için, çoğu durumda yerel söyleyişleri bugünün standart Türkçesine dönüştürmedik.

Türkçe yazımda Ömer Asım Aksoy'un *Ana Yazım Kılavuzu* (Epsilon Yay.) temel alındı, Necmiye Alpay'ın *Türkçe Sorunları Kılavuzu*'ndan (Metis Yay.) yardımcı kaynak olarak yararlanıldı.

yayıncının notu

YEMEKLİ DİYARBAKIR TARİHİ
AMİDA'NIN
SOFRASI

Aras Yayıncılık

İstiklal Caddesi, Hıdivyal Palas 231/Z

34430 Tünel, Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0212) 252 65 18 - 243 06 02

Fax: (0212) 252 65 19

info@arasyayincilik.com

www.arasyayincilik.com

Sertifika No: 44967

ARAS - URUU 243

SİLVA ÖZYERLİ AMİDA'NIN SOFRASI YEMEKLİ DİYARBAKIR TARİHİ

Yayıma Hazırlayan

Rober Koptaş

Fotoğraflar

Erkin Öz

Kapak Tasarımı

Beste Doğan

Kapak Fotoğrafı

**Silva Özyerli (Dikmen), Diyarbakır'da, Mor Petyun Keldani Kilisesi'nin
kapısı önünde, kucağında kardeşi Murat'la, 1976**

Düzeltili

Lora Sarı - Serdar Aksoy

© Aras Yayıncılık, 2019

ISBN 9786052100523

Baskı

Sena Ofset: 2. Matbaacılar Sitesi 4NB7-9-11 Topkapı-İstanbul

Tel: (212) 613 38 46 / Sertifika No: 45030

Eylül 2019, İstanbul

YEMEKLİ DİYARBAKIR TARİHİ
AMİDA'NIN
SOFRASI

SİLVA ÖZYERLİ



Mayriglere (annelere), hayriglere (babalara), leyleklere...

AÇIKLAMA

Bu çalışmaya başlarken, dönemin ruhuna, mutfak kültürüne ve geleneğine uygun tarifler hazırlamak üzere kendime söz verdim. Kitaptaki tariflerde büyüklerimin izinden gitmeye, zamanın ruhuna, sebze ve meyveleri doğru mevsimde kullanmak gibi beslenme alışkanlıklarına sadık kalmaya özen gösterdim. Yine zamanın lezzetini yakalamak için bakır tencere, tava, tepsi vs. kullanmaya gayret ettim.

Lakin, tarif oluşturmaya çalıştığım an, et yıkanmalı mı, yıkanmamalı mı, sorusuyla baş başa kaldım ve bu husus beni çok zorladı. Sadece bu konuda kendime verdiğim sözü tutamadım. Evet, büyüklerim eti mutlaka yıkardı. Malum, Diyarbakır kadınları kasaba gitmez, günün tüm ihtiyaçları erkekler tarafından temin edilir ve eve yollanırdı. Kadınlar etlerin hangi koşullarda kesilip eve geldiğini bilemezlerdi. Bundan çok daha da önemli olan şeyse, o dönemlerde buzdolabı gibi soğutucuların ne kasaplara ne de evlere girdiği idi. Buzdolabı olmadığı için kasaplar günlük tüketime yetecek kadar et bulundurmazlardı. Et, genellikle açık bir şekilde demir çengellere asılırdı; hatta çok daha önceki dönemlerde, ambalajlanmadan, açık bir şekilde, yine minik çengellere asılıp eve taşınırmış.

Sonuçta, kasapta bekleyen etlerin, hangi süreçlerden geçtiği, nasıl muhafaza edildiği meçhul olduğu, üstelik kasaptan gelen et kimi zaman evlerdeki serin su kuyularına sarkıtıldığı ya da *mıkebbe* dediğimiz büyük sepet altında veya tel dolabında bekletildiği için, yıkanması şarttı. Oysa şimdi aynı şartlarda değiliz. Ben şahsen eti asla büyük marketlerden almıyorum, bildiğim, güvendiğim kasaptan alıyorum ve taze taze kullanmayı tercih ediyorum, bu yüzden de yıkamıyorum. Şunu da samimiyetle belirtmeliyim ki, bazı nedenlerle eti taze kullanamamış ve dondurucuda bekletmek durumunda kalmışsam, bunu çözülen etin saldırdığı sıvıdan dolayı eti yıkayıp kullanıyorum. Kısacası bana göre yıkanan et form değiştirip sarkıyor, sünüyor ve etin lifi, dokusu maalesef bozuluyor.

Şayet siz, eti yıkamadan kullanmak istemiyorsanız, tarifleri ya yıkadığınız eti iyice kuruladıktan sonra uygulayın veya yıkayıp iyice süzdüğünüz et tencerede suyunu salıp çektikten sonra.

Bu tamamen yöresel bir çalışma olduğu için, yörenin lezzetini olabildiğince yakalamak için, pirinç, bulgur, gibi bakliyat, mercimek, nohut gibi hububatlarda Diyarbakır yöresinde yetişen ürünleri tercih ettim. Lebzunya, yani badem ezmesi ve iç pilavlarda kullandığım bademler de yörede yetişen bademdir. Bu tatlıda bademin yerli ürün olması önemlidir. Badem ezmesi hafiften boğazınızı yakmalı, bademi hissettirmeli. Piyasada satılan bademlerin yüzde doksanının Kaliforniya menşeli olduğunu bilmenizi ve konuda seçici olmanızı tavsiye ederim.

Yemek tariflerinde yazılı olan sadeyağ yerine tereyağı kullanabilirsiniz. Ancak sadeyağ, tereyağın, içinde bulunan su, süt, ayran gibi yağın ve dolayısıyla yemeğin

tadını doğrudan etkileyen unsurlarından arındırılmış halidir. Adı gibi sade (sadece) yağdır. Kitapta yapılışını da anlattım. Üşenmeyin, deneyin, farkını görün derim.

Kullandığım soğan, kırmızı, hafif acı olan kış soğanıdır. Unutmayın ki tek bir kırmızı kış soğanının yemeğe katacağı lezzeti, ancak üç adet beyaz (salatalarda kullanılan tatlı ve sulu olan) yaz soğanı katabilir.

Kitapta yer alan baharatlar öğütülüp paketlenmiş endüstriyel ürünler değildir, hemen hepsi tane olarak alınmış ve evde öğütülmüştür. Yine biber ve domates salçaları paketlenmiş endüstriyel ürünler değil, geleneksel ve doğal yöntemle güneşte kurutulmuş, ev yapımı ürünlerdir.

TEŞEKKÜR

Başta, çocukluk günlerimde sandığı ve bohçalarını açıp karıştırdığım, araştırma/sorgulama ve merak duygumu sürekli olarak besleyen, yaşlılarla olmanın, onlarla konuşmanın ve uzun süre kapalı kalan bohçaların açılmasının değerini deneyimlememe vesile olan Mayrig'e (Mınuş Mujigyan); onun kayıpları şahsında yitirdiğimiz bütün o masumlara;

Her sabah kuşandığı önlükle mutfağın ve yemeğin sadece “yemek” olmadığını, kültürü ve geleneği sürdürmenin bir direnme, var olma ve var etme yolu olduğunu gösteren annem Zora'ya (Zöre);

Geçmişte anlatılıp konuşulmadığı için bugüne kadar bilemediğim ailemin hikâyesini, köy yaşamı ve yemeklerini anlatan, anlattıklarıyla bu çalışmayı derinleştiren teyzem Atiye Kıryakıs'a;

Diyarbakır'ın mutfak kültürü hakkındaki anlatılarıyla belki de bu kitabın temellerini yıllar önce atan ve bu süreçte rahmetli olan Makbule (Makruhi) Aksoy'a;

Bilgi ve birikimleriyle bu çalışmayı zenginleştiren, her zaman büyük bir sabırla sorularımı cevaplayan, sıkıştığım her konuda bilgilerine hiç çekinmeden başvurduğum Mari Çelik ve Seydun Taşçı'ya;

Onca yoğunluğuna rağmen yemek fotoğraflarının çekimine zaman ayıran Erkin Ön'e (Özellikle de, ben, hazır yakalamışken 7-8 yemeği aynı güne sıkıştırmanın telaşı ve paniğiyle, fırındaki yemek, ocaktaki tencere, fotoğraf çekimi için tabak, örtü, kap kacak arasında gidip gelir, bu arada daha da paniklerken, kendisi sakin ve dingin hali ve huzur veren ses tonuyla, “Telaşlanma Silva, sakin ol, lütfen sakin ol, hepsini halledeceğiz, sen rahat ol” diyerek beni rahatlattığı için);

Bu kitaba anlatılarıyla katkıda bulunan, yazmam hususunda ısrarcı olan, Diyarbakır yöresel ürünlerini benim için bulup gönderen, yazım süreci boyunca beni motive edip destekleyen tüm dostlarıma (hepsinin ismini ayrı ayrı yazmadığım için kusuruma bakmayacaklarını düşünüyorum, çünkü onlar, bu satırların ifade edebileceğinden çok daha büyük bir teşekkürün içinde olduklarını biliyorlar).

BUĞDAY ve UN

Anadolu'nun her yerinde olduğu gibi, memleketim Diyarbakır'da da, bizim evde de başlıca besin kaynağı ekmektir. Ekmek, her dilde, her inanışta, tüm yiyecekler arasında en kutsal olanıdır diye büyütülmüştük. Çünkü ister Ermenice *hats*, ister Kürtçe *nan*, isterse Süryanice ya da Arapça *khubz* olarak dillendirilsin, sonuçta ekmek, elinde şekil bulan insanın değil, buğdaya can veren Tanrı'nın "nimeti"dir.

Bu inanış ve öğretiyeye göre ekmeğe, yani nimete kötü söz söylemezdik; ekmek, soframızda, masamızda ters durmazdı. Yere düşen ekmeği öpüp alınımıza götürürdük. Yolda düşmüş ekmeğin üzerine kimsenin basmaması için onu kaldırıp temiz bir köşeye koyardık.

Babalarımız, şimdilerde gitgide yok olan mesleklerle, nalbant, yemeni, bakır, demir ve taş işçiliğiyle sağlamları evlerimizin geçimini. Sonbahar geldiğinde bu mesleklerin getirileriyle kadınlar, yani analarımız kış hazırlıklarına başladılar. Kilerlerin doluluk oranı aynı zamanda bir zenginlik göstergesiydi o zamanlar. Zenginliğin kanıtı ise küpler dolusu kavurma ve yağ değil, undu. Yani kilerimiz kavurma ve yağla dolu olmayabilirdi ama unumuz yoksa işte o zaman yoksul hissederdik kendimizi.

Ekmek kilerdeki bereketimizdi. Becerikli anam kilerde un olduktan sonra neler yapmazdı ki? En başta her öğünde yiyecek ekmeğimizi yapardı. Karacadağ'dan gelen volkanik taşın üzerinde pişirdiği, üzerine bazen şeker bazen de kilerimizdeki sırlı yeşil küpte saklanan pekmez sürerek yediğimiz taş ekmeği; sıvı kıvamda mayalı hamuru yağda kızartarak yaptığı *zingilik*; yine bol miktarda yağla yoğurduğu, mahalle fırınına göndererek pişirdiğimiz lavaş ve çok çeşitli içlerle hazırlanan *patila* denilen gözlemeler... Ekmek o kadar önemli ve değerliydi ki, ninelerim bizler gibi yemeğin piştiği yere mutfak demez, ekmeğin piştiği *tennurduna*, Türkçesiyle "tandır evi"ne mutfak derlerdi.

Sonbahar gelince babam Diyarbakır'ın ismiyle müsemma Buğday Pazarı'na gider, kendir çuvalar içinde buğday alırdı. Kışlık buğdayımız, taşlarından ayıklanmayı beklemek üzere avlusuna bakan göz göz evlerde yaşadığımız kilisemizin kapalı eyvanında çuvalar halinde sıra sıra dizilirdi. İlk çuval anamın "Kherov, parov, sağutunov, urakh srdov", yani "Hayırla, iyilikle, sağlıkla ve sevinçle" temennisiyle açılır, komşularımızın dua mırıldaları ve iyi dilekleriyle un yoğrulmaya başlanırdı.

Buğday, avluda kürsü dediğimiz küçük tabureler üzerine oturttuğumuz bakır sinilerde ayıklanırdı. Sininin tam ortasına buğdayı öbek halinde boca eder, etrafına dizilirdik. Her birimiz parmak uçlarımızın yardımıyla o öbekten bir miktarı önümüze çeker, taşları ve yabancı otları ayıklamaya çalışırdık. Tek bir sini etrafına dizildiğimizi düşünmeyin; koca avlunun her bir yanında evinden sinisini getirmiş ve ayıklama işine yardımcı olan akrabalarımız ve avlumuzun sakinleri olurdu.

Biz buğdayı ayıklamaya çalışırken anam elinde yeşil, minik bir ot tanesi göstererek bizleri uyarırdı: “Bakın kızlar, bu gördüğünüz *zivandır*. Zivanı bol olan tarlanın buğdayı güzel olur. Ama şunu da unutmayın, buğday içinde zivan taneleri çok olursa ekme acı olur. Bizim buğdayda tam gerektiği kadar var, ne çok ne de az. Bu gördüğünüz yeşil taneleri ayıklamayın, içinde bırakın. Çünkü içinde gerektiği kadar zivan bulunan ekme hem yumuşak hem de lezzetli olur.”

Biz küçükler, her gördüğümüz yeşil taneyi göstererek “Zivan bu mu, bu mu?” diye sorar, böylece öğrenmiş olurduk. Ardından avlunun en yaşlısı olan *Mayrig* [Anne] devreye girer, “*Eğenç ergintsir panir imtsir,*” yani “Kulak uza (yeni) şeyler duy!” derdi. Nice gün görmüş geçirmiş *Mayrig*, kulağın yaşlılıkla uzayıp sarkmasına atıfla, “Daha neler duyacağız?” derdi biz küçüklerin dikkatini öğrenmenin yaşı olmadığına çekmek istercesine.

Avlumuz o kadar kalabalıktı ki, bizim çokluğumuzdaki bereket buğday tanelerinin çokluğunu yener, buğday bize dayanamaz, hemencecik içindeki taşlardan ve yabancı maddelerden kurtulurdu. Ayıklanmış, temizlenmiş buğdayımızı değirmene gidecek şekilde kendir çuvallara yeniden doldurulur, yine eyvanın altına dizilirdi.

Bu çuvallar değirmenci tarafından bazen ata bazen de eşeğe yüklenerek alınır, evimize un olarak geri dönmek üzere değirmenin yolunu tutardı. Atlar tarafından döndürülen değirmen taşı altında ezilen buğday taneleri una dönüşürdü. Buğdayı öğütürken saçından tırnağına, kaşından bıyığına kadar beyaza bürünen değirmenci para değil, her çuvala karşılık bir tenekede unumuzu alırdı.

Eve gelen un, muhtelif sıklıkla dokunmuş eleklerden geçirilir, en sık gözenekli eleğin üzerinde kalan un en ince ve en kalitelisi olduğundan *şekerşi*, *kahki*, çörek, *khalbur* hurma ve *şa'are* yapımında kullanılmak üzere ayrılırdı. Geride kalan unsa, ekme, sade ve yağlı lavaş, taş ekmeği, patıla vs. için ayrı boy ve gözenekteki eleklerden geçirilerek kepeğinden arındırılırdı. Bu yine de tam bir arınma olmaz, gerektiği kadar kepek muhakkak ekme ununun içinde bırakılır, ekme yapılacak un kilerdeki en şişko ve en büyük küpe dualar eşliğinde doldurulurdu.

Bunu takip eden ilk pazar günü, kilise ayini sonunda, papazımız *Der Giragos Tokatlıyan*'ın okuyup kutsadığı ekme parçası bereket getirmesi niyetiyle dualar eşliğinde küpe bırakılırdı. Ardından koca ağızlı “aç” küplerin kenarlarına ince danteller dikilmiş patiskadan örtüler örtülerek, ahşaptan mamul yuvarlak ve ağır küp kapakları dualarla kapatılırdı. Bu duanın yine Anadolu'nun dört bir yanında edilen dualardan pek farkı yoktu ve her nedense aracısı hep *Hayr Abraham*, yani Halil İbrahim'di. *Hayr Abraham*'ın bereketi küpümüzde, kilerimizde olsun derdik kalbimizdeki en temiz niyetlerle.

*

Diyarbakır'a sonbahar geldiğinde, kışlık yiyeceklerimizin hazırlanmasında bulgurun yeri özeldi. Bizler buğdayı ayıklamak, unu öğütmek hazırlıkları içindeyken,

Hançepek'in, namıdiğer Gâvur Mahallesi'nin daracık küçelerinde, "Bulgur çekeeeen! Bulgur çekeeeen...!" nidaları aralıksız duyulurdu. Konu komşu hepimiz bulgurumuzun çekirtmek için sıraya girerdik. Günümüz geldiğinde sabah heyecanla uyanır, bulguru çeken ustanın yolunu gözler, kapımızı bir an önce çalmasını beklerdik.

Bulgur çeken ustalar sırtlarındaki koca makinenin yüküyle evimizde, avluda yerini alırdı. Anam, evdeki irili ufaklı sofrta bezlerini, kilerde duvarda asılı olan yine irili ufaklı gözeneklere sahip boy boy elekleri, kalburları ortaya çıkarırdı. Bulgurun konulacağı, zahirenin yerleştirileceği küpler temizlenmiş, bez torbaları ve dantelli kapak örtüleri yıkanmış, doldurulmaya hazır bir şekilde bekletiliyor olurdu.

Bulguru çeken ustanın makinesi kol gücüyle çalışan ahşap bir değirmendi. İnsan boyundaki bu makinenin iki yanında bisiklet tekerleği ebadında büyük birer demir çember, her çemberin de elle tutulup çevrilebilmesi için bir tutacı vardı. Usta, önce makinenin parçalarını yerleştirip vidalar, daha sonra haznesine buğday doldurup bulgurun irilik ayarını yapmaya başlardı. O sırada anam da muhtelif ebatlarda sofrta bezi yaygılarını makinenin bulgur akıtan oluşunun altına gelecek şekilde yere yayardı.

Usta önce bir deneme yapar, anama çekilen tanelerin ebadını gösterirdi. Anam kimi zaman daha ince, kimi zaman daha büyük bir ayar istediğini söyler, usta ayarı anamın istediği gibi yaptıktan sonra, makinenin durmak, dinlenmek bilmeyen tıkırtısı tüm Gâvur Mahallesi'ni kaplardı. Usta kova kova buğdayı makinenin "V" harfini andıran haznesine doldurur, anam da boy boy eleklerle öğütülen buğday tanelerini elemeye başlardı.

Anam ilk elemeyen geçen ve eleğin üstünde kalan iri bulguru *khişor bılğhur*, Türkçesiyle "baş baş" bulgur diye ayırır, bu irilikteki bulgurla meyhane pilavı yapardı. Daha sonra eleğini değiştirir, daha küçük gözenekleri olan eleği eline alır ve elemeye devam ederdi. Bu sefer de eleğin üstünde kalan bulgura "*kibekudurluk*" derdi. Bu boy, ağzınıza layık bir pilav olan *kibekudurun* yanı sıra, baş baş bulgurun bittiği zamanda yine meyhane pilavı yapımında kullanılır, yani sıra bazı dolma ve çorbalarda kullanılmak üzere ayrı yerde istif edilirdi.

Daha sonra biraz daha sık dokunmuş eleğe gelirdi sıra. Bu eleğin üstünde kalan bulgur daha önce bütün tanıdıkların toplanarak dedikodular eşliğinde el emeğiyle elde kestikleri *şa'are*, yani ev yapımı şehriyeyle büyük bir aşkla birleşir, bütün bir kış bereketli sofralarımızın baştacısı, sadeyağlı bulgur pilavı olurdu.

Nihayet en küçük eleğin sırası gelirdi. Yine ritmik ve tempolu kol hareketleriyle bulgur elenir, eleğin üstünde kalan bulgur *küftelik* bulgur olurdu. Bu bulgurla da *mişugov küfte* (içli köfte), *iç*, *kısır*, *çiğköfte*, *bat* ve *godig* gibi birçok yemeği yapardı anam.

Ve bulgur öğütme işleminin, tadını hemen o gün çıkaracağımız için en önemli olan bölümüne gelirdi böylece. Bütün bu öğütme, eleme, ayırma işlemlerinden

sonra geriye bulgur unu kalırdı ve bu un çok dayanmazdı, çabuk tüketilmeliydi. Zira kural tekti ve değışmezdi: İşe yarar hiçbir şey boşa gitmemeli, atılmamalı, atıl kalmamalıydı. Analarımız, yaratıcılıkla üretkenliği bir yaşam felsefesi olarak benimsemişlerdi ve bu yüzyıllarca yıl öteden gelen bir birikimin sonucuydu. O bulgur unu, bilumum baharat ve soğanla bulgur ekmeğine dönüşür, mahalle fırınına gönderilirdi. Evimize bulgur ekmeğinden önce kokusu ulaşırđı. Tabii yılda bir defa sadece.

BULGUR EKMEĞİ

Yarım kilo bulgur unu • 1 çay bardağı un • 3 adet büyük soğan
3 adet sivri biber veya 1 kırmızı çarliston (kapyra) • 2-2,5 yemek kaşığı sadeyağ
1/2 demet maydanoz • 1 yemek kaşığı kişniş • 1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber ve tuz

İri taneli bulgur ununu yıkayın, kepekten arındırın. Yıkadığınız bulgur unu ile normal unu yoğurma kabına alın, karıştırın, 1 fincan su ve tuz ile karıştırın.

Tencerede yağı eritin, incecik doğranan soğanlar altın sarısı rengini alana dek yağda çevire çevire kavurun. Ardından yine incecik doğradığınız biberi ilave ederek kavurmaya devam edin; sonrasında incecik doğranmış maydanozu katın ve hemen ocağın altını kapatın. Sırasıyla kişniş, nane ve pul biber ilave ederek karıştırın, soğumaya bırakın.

Bulgur ekmeğinin yoğurulmasına gelince. Soğanlı, maydanozlu karışımı yoğurma kabındaki una boca ederek tüm malzemeler özleşene kadar yoğurun. Gerekirse un veya su katın. Hamur özleşince bizim yaptığımız gibi mahalle fırınına gönderemeyeceğiniz için mandalina büyüklüğünde topaklar yapın ve topakları avuç içinizle bastırarak yassılaştırın. Önceden 180-200 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

HER DERDE DEVA “DZEDZADZ” (DÖVME)

Buğday, önceleri köy meydanlarında bulunan büyükçe *curun*larda, yani taş dibeklerde koca ahşap tokmaklarla iki-üç kişi tarafından türküler, maniler eşliğinde dövülmüş. Buğdayın kabuğu dövülerek ayrıştırıldığından bu buğdaya *dzedzadz*, yani Türkçe karşılığıyla “dövme” denirdi.

Anam, değirmenden kabuğu soyulmuş, ayrıışmış olarak dönen *dzedzadzın*, yani dövmenin bir kısmını *harise* (keşkek), *çortancaş* yani “kurut aşı” ve benzeri yemeklerde kullanmak üzere ayırıyordu. Bulgurumuzu çeken ustaların geldiği gün, kışlık bulgur çekiminden hemen sonra sıra *dzedzadzın* çekimine, öğütülmesine gelirdi. Bulguru kol gücüyle öğüten usta, makinenin haznesine dövmeyi yerleştirirdi. Anam da yine boy boy elekleri eline alır, çekilen, öğütülen dövmeyi elemeye başlardı. İlk eleme işlemi sonrasında eleğin üstünde kalan dövmeye *gorgıdig*, yani “dövme kırığı” derdi.

Bu boyuttaki dövmeyi *plug* (sarma), *pıte-pıle* (sar-çöz) benzeri yemeklerin yani sıra, hem çorbalarda hem de keşkeklik *dzedzadzımız* bittiği anda *çortancaş* yapımında kullanırdı.

Uzun kış günleri ve gecelerinde büyük küçük hep birlikte oynadığımız oyunlardan birinin tekerlemesi *gorgıdig* üstüneydi:

| | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| <i>Cıncuğig, cıncuğig</i> | Serçecik, serçecik |
| <i>Khıme çurıg</i> | Su iç |
| <i>Ger gorgıdig</i> | Ye gorgıdig |
| <i>Şalge bokhçan</i> | Bohçayı sırtlan |
| <i>Erteng pağnig</i> | Hamama gidelim |
| <i>Eli, kına</i> | Kalk, git |
| <i>Pııııııı...! Pııııııı...!</i> | <i>Pııııııı...! Pııııııı...!</i> |

Gorgıdigi eleyip ayırır, tekerlemesini de söyler ama boş durmaz, işe devam ederdik. Bulgur makinesi öğüttüğü dövmeyi olduğundan boşalttıkça, anam da elemeye devam ederdi. Sıra daha küçük boydaki eleğe gelir, eleğin üzerinde kalan dövmeye de *sıındırıg* derdi. Bu *sıındırıg*le muhtelif içlerle hazırladığı *miçugov küfte* (içli köfte), *sud küfte* (yalancı köfte), cücük pilavı ve benzeri yemekleri yapardı.

Anam bütün bu öğütme ve eleme işleri bitince elindeki malzemeyi kilerdeki içi boşalmış küplere yine aynı, “*Kherov, parov, sağutunov, urakh sırdov*” dileğiyle doldururdu. Küplerin üstüne kenarları dantel işlenmiş örtüler örtülür, ardından tahta kapaklar itina ve yine duayla yerleştirilirdi. “Ununu eleyen eleğini asar” derler ya, anam eleğini duvara astığında yorgunluktan bitap düşmüş olur ama o halde bile bizlere son komutunu verirdi: “Avliyi çarçabukh yıkhayacakh, tertemiz edecakhsız...!”

ŞA'ARE İMACAN (ŞEHRIYE İMECESİ)

Diyarbakır'ın yerel diliyle *şa'are* ya da *şa'ire* kelimesi, “şehriye,” özellikle de tel şehriye demektir. Aklınıza hazır tel şehriyeler gelmesin. Sanayi tipi şehriyelerin henüz tenceremizle buluşup tanışmadığı zamanlardı onlar. *Şa'are imaca*, yani imece usulüyle şehriye kesmek için tercih edilen mevsim, ilkbahar veya sonbahar aylarıydı. Çünkü parmaklar arasında inceltilerek kesilen şehriye hamurunun ele, elin sıcaklığına yapışmadan tel tel kesilebilmesi için serin havaya ihtiyaç duyulurdu.

Şehriye kesmeye başlamadan önce mutlaka yapılması gereken ön hazırlıklar vardı. Eğer yere yayacak ve üzerinde şehriye kesecek 3-4 metre uzunlukta ve 2 metre genişlikte beyaz bir bez yaygı yoksa Sümerbank veya Vakıfhan'dan temin edilir, yıkanır, kaynatılır ve apresinden arındırılırdı. Kesilip yaygı üzerine serilen şehriyelerin birbirine yapışmaması için hiç kullanılmamış çalı süpürgesine de ihtiyaç duyulurdu. Çarşıdan yepyeni süpürge alınır, bir gün suda bekletilir ve ardından iyice kurutulurdu.

Koca bir kış soframızı zenginleştirecek ve midemizi şenlendirecek şehriyenin imece ruhunu paylaşacağımız misafirlere sunulacak ikramlıklar da önemliydi. *Şa'a*renin baş ikramı kakuleli kahve ve akide şekeri idi. Bazen aralıksız 10-15 gün süren şehriye kesme toplanmalarının son gününde, teşekkür mahiyetinde ikram etmek için çuval dolusu limondan, konsantre limonata, yine kasalar dolusu vişneden de konsantre vişne suyu hazırlanır, cam şişe veya kavanozlarda hazır bekletilirdi.

Şehriye kesmeye başlamadan *kahki* dediğimiz kurabiye hamuru yoğrulur, mahalle fırınında pişirilirdi. Limonata ve vişne suyuna ilk ve son gün mis gibi tereyağı kokan kurabiye eşlik eder, daha sonraki günlerde ise kahvenin yanında ikram etmek için bir veya birkaç koli bisküvi satın alınır.

Bütün bu hazırlıklar sonrasında biz çocukların görevi başlardı. Diyarbakır'ın o dar küçelerinde, yani daracık arnavutkaldırımlı sokaklarında güle oynaya bir Gâvur Meydanı'na gider, bir Öte Mahle dediğimiz Lala Bey ve Ali Paşa sokaklarını arşınlar, kapı tokmaklarını bir bir çalardık: “Jülyet Abla, anamın çok selamı var. Diyor ki, haftaya *şa'are* keseceğiz, eğer bir manileri yoksa bize yardıma buyursunlar.” Arev Abla, Bayzar Baco, Helan Abla, Araksi Yenge diye diye her tanıdığın kapısını çalar, anamın selamını götürür ve görevimizi başarıyla tamamlardık.

Müteakip pazar günü kiliseye gittiğimizde, ayinin hemen sonrasında kilise avlusunda anam bir taraftan hal hatır sorar, diğer taraftan da şehriye keseceğimizi ilan eder ve geride kalanları da böylelikle haberdar ederdi. Sezonun ilk şehriye kesilen evi çok önemliydi. Çünkü o evde herkes şehriye sırasına girer, ardından her hafta başka bir evde şehriye kesilirdi.

Şehriye deyip geçmeyin, yediden yetmiş ev halkı bir nevi görücüye çıkardı. Yere serilen yaygıdan tutun misafire tutulan havluya, sedir yastıklarına süsleyen beyaz dantellerin beyazlığından, üzerine oturan döşeklerin temizliğine kadar her

şey misler gibi olmalıydı. Temizlik ve ev kadınlığı, acımasızca irdelenen, sorgulanan ve dilden dile dolanan, affa uğramayan şeydi. Temiz, tertemiz, bal dök yala misali, *pısımpurug* olmalıydı her şey.

Şa'arenin kesileceği sabah erkenden kalkılır, çalışılacak odanın son hazırlıkları yapılırdı. Odanın büyüklüğüne göre yere bir kilim, üstüne de şehriye kesilecek beyaz örtü yayılırdı. Sedir hariç odanın dört bir yanına yer döşekleri ve misafirler yorulduğunda sırtlarını dayasın diye sırt minderleri yerleştirilirdi. Misafir havlu ve sabunu, şekerlik, limonata takımları hazırlanır, gelecek olanların yolu gözlenirdi. Anam un, ılık su ve tuzdan oluşan şa'are hamurunu iyice yoğurmuş, ardından önce 15-20 santimlik yuvarlak ve yassı parçalara ayırmış ve sadeyağla yağlamış olur, bunları kapaklı bir kapta istifler, misafirleri öyle karşılardı. Daha sonra ise bizlerin *kunt*, Müslüman komşularımızın *eşpah* dediği ceviz büyüklüğünde yuvarlak parçalara bölerek şa'are malzemesini kesmeye hazır hale getirmiş olurdu.

Derken kapımızın *çakçakosu*, yani demir tokmağı çalmaya başlar, kadınlar birer ikişer gelmeye başlardı. Gelen tulumbanın başında elini yıkar, biz çocuklar da havlu tutma yarışına girerdik. Misafir gözüyle havlu aramamalı, misafire havlu tutulmalıydı, bize böyle öğretilmişti.

Şa'are imecesi böylelikle başlamış olurdu. Kadınların elleri ve dilleri aynı hızda çalışırdı. Parmak uçlarından dökülen tel şehriyeyle dilden dökülen hikâyeler, maniler, hatta dedikodular birbiriyle yarıştırdı. Bütün kadınlar arasında Lusye Baco'nun hızında, parmaklarını onun kadar uyumlu ve süratli hareket ettiren, yerde serili beyaz şehriye yaygısı üstüne tel şehriyeleri "pıt pıt pıt" döktüren kimse yoktu. Lusye Baco, çok hızlı şehriye kestiği anlaşılın diye de, "Ma görmisiz önüm şa'are dolmuş, şa'arelar birbirine yapışacak, tez süpürgeyi getirin!" derdi. Sıra sıra dizilen şehriye kesen kadınların önünde öbek öbek biriken tel şehriyeleri ortaya doğru süpürmek ayrı bir bilgelik gerektiriyordu. Henüz hamur öbeği halinde olan şehriyelerin süpürgecinin ince ucu ile havalandırılarak ortaya doğru dikkatlice süpürülmesi önemli bir ayrıntıydı.

Avucundaki şehriye hamurunu bitiren hiç konuşmaz, iki elini birbirine "şak, şak" diye vurarak *çepik* çalar, yani alkışlar, hamuru dağıtmakla görevli olan kişi hemen ceviz büyüklüğünde bir hamur parçasını *hooop* diye atardı. Hamuru bekleyen kişi de hamuru bir çırpıda havada yakalardı. O hamur asla yere düşmezdi.

Çocukluğumdaki kadınların hepsi çok becerikliydiler. Her şeyi o kadar iyi yaparlardı ki, artık birbirleriyle, hatta kendi kendileriyle yarışarlardı. Bu da aralarında tatlı bir rekabete, takımlara yol açardı çoğu zaman. Anam yeni yoğurulan şehriye hamurunu dağıtmaya başlar, hamuru beğenmeyen Mayrig'in: "*İnkızınkı kovoği, gıngni zıbili goğovi*" (Kendi kendini öven, çöp sepetini boylar) diyen sesi, şehriye tanelerinden önce düşerdi ortaya. Böyle zamanlarda, söylediği manilerle ünlü Makbule (Makruhi) Aksoy hemen devreye girer, ortamın havasını değiştirirdi: