

Sofrada Birlikte Olmak Şahane

İstanbullu Rumlardan Anılar ve Yemekler

Sula Bozis İstanbul'da doğdu. Zapyon Rum Kız Lisesi'ni, İstanbul Üniversitesi Felsefe Bölümü'nü bitirdi. Güzel Sanatlar Akademisi'nin İç Dekorasyon Bölümü'ne misafir talebe olarak devam etti. Dostlar Tiyatrosu'nun üç yıllık dekor-kostüm eğitiminden sonra, 1970-80 arası Dostlar Tiyatrosu'nda ve özel tiyatrolarda kostüm tasarımcısı ve ilk "etnik" moda tasarımcısı olarak çalıştı. 1967'den bu yana İstanbul ve Anadolu'daki geleneksel el sanatlarını ve özellikle sanayi öncesi kadın emeğini araştırmaktadır; Osmanlı dönemi pamuklu ve ipekli dokuma, makrama, çevre, yazma ve yemek tarihi kültürü üstüne kitapları, makaleleri, sempozyum tebliğleri ve üniversite seminerleri devam etmektedir. Çalışmalarını Atina'da ve İstanbul'da sürdürmektedir. İstanbul yazmaları ve Bursa ipekli kumaşları üzerine Atina, Selanik, Larissa, İtalya, Paris ve Amsterdam'da müze ve kültür evlerinde sergiler hazırlamıştır. 1993'te kurucu ve yöneticisi olduğu Bosforis Arşivi bünyesinde sözlü tarih çalışmalarını günümüze dek sürdürmektedir. *İstanbul* dergisinde yazıları, Homefood internet sitesinde yemek kültürü ile ilgili makaleleri yayımlanmıştır. 2010'da Adalar Müzesi'nin çalışmalarına ve Santral İstanbul'da düzenlenen "İstanbul" sergisi için yapılan çalışmalara arşivinden görsel malzeme ve dokümanter film ile katılmıştır.

Kitaplarından bazıları:

Yunanca: *Boğaziçi Yazmaları* (1989), *Bursa İpekli Dokumaları* (1991), *İstanbul Rumlarının Mutfak Kültürü* (1994), *Kokona Yazmalar* (1996), *Trakya'dan Anadolu'ya Rumların Tat Gelenekleri* (1997), *Anadolu Makramaları* (1998), *Pera Rum Cemaati* CD ROM (2000), *Pera Rum Cemaati* (2002), *Paris'ten Pera'ya Sinema ve Rum Sinemacılar* (2008).

Türkçe: *İstanbullu Rumlar* (*Pera Rum Cemaati* kitabının yazar tarafından yapılan Türkçe çevirisi, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2011) *İstanbul Lezzeti* (Tarih Vakfı, 2000), *Kapadokya Lezzeti* (Tarih Vakfı, 2004), *İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri* (YKY, 2012), *Paris'ten Pera'ya Sinema ve Rum Sinemacılar* (YKY, 2014). *İstanbul Ansiklopedisi*'nde (Tarih Vakfı, 1993) İstanbul Rumları ile ilgili maddeler, *Rakı Gastronomisi: Türkiye'nin Çilingir Sofrası* (Overteam Yayınları, 2017) içinde "Trakya'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültüründe İçki" başlıklı bölüm; *Cercle d'Orient'in Tarihçesi* kitabı içinde "19. Yüzyılda Pera'daki ve Cadde-i Kebir'deki Rumların Yaşamından Bir Kesit" başlıklı makale.

Sula Bozis'in
YKY'deki kitapları

- İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri (2012)
Paris'ten Pera'ya Sinema ve
Rum Sinemacılar (Yorgo Bozis ile birlikte) (2014)
İvi Stangali - Ressamı Hatırlamak
Hazırlayan: Sula Bozis, Seza Sinanlar Uslu (2019)
İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü (2020)
İstanbullu Rumlar (2023)
Sofrada Birlikte Olmak Şahane -
İstanbullu Rumlardan Anılar ve Yemekler (2026)

SULA BOZİS

Sofrada Birlikte Olmak Şahane

İstanbulu Rumlardan Anılar ve Yemekler



YAPI KREDİ YAYINLARI

İÇİNDEKİLER

Önsöz · 9

SONBAHAR

1. Fırında Palamut · Maydanoz Salatası · Mantarlı Börekçikler · Patlıcan Turşusu · Üzüm Marmeladı **51-54**
2. Kâğıtta Kuzu · Karnabahar Kroketteri · Biberiyeli Beyazpeynir Küpleri · Fırınlanmış İncir Tatlısı **55-57**
3. Balık Çorbası · Patlıcan Dolması · Baharatlı ve Aromatik Otlu Yeşil Zeytin · Karadeniz Usulü Sütü Pita (Tatlı Börek) **58-60**
4. Kereviz Oturtması · Lahana Salatası · Susamlı Kurabiye **61-63**
5. Kuru Fasulye Pilakisi · Patatesli Pırasalı Sufle · Fırında Elma Tatlısı **64-66**
6. Badem Salçalı Somon · Turp Salatası · Karamelize Armut Tatlısı · Vişne Likörü **67-69**
7. Mürekekebalığı Yahnisi · Bezelyeli Kabaklı Rigatoni Makarna · Baba Tatlısı **70-72**
8. Pazı Salatası · Fırın Köfte · Patates Sufle · Yeşil Üzüm Kompostosu **73-75**
9. Tembel Dolma · Safranlı ve Nohutlu Dilimlenmiş Kuzu Budu · Bademli Tatlı **76-78**
10. Güveçte Mezgıt · Pancar Salatası · Biberiyeli ve Kekikli Zeytin · Kestane Keseleri **79-81**
11. Zeytinli İzmir Köfte · Bostanpatlıcanı Salatası · Fırında Patates · Cevizli Kek **82-85**
12. Terbiyeli Şehriye Çorbası · Ispanak ve Kuru Meyve ile Doldurulmuş Tavuk Göğsü · Tahinli Burma Tatlısı **86-89**

KIŞ

1. Semizotu Salatası · Çarliston Biber Turşusu · Patates Yuvasında Köfte · Cevizli Balkabağı Tatlısı **91-94**
2. Et Çorbası · Fırında Pastırmalı Bombay Fasulyesi · Kayseri İşlisi veya İçlisi **95-98**
3. Mantar Salatası · Talaş Böreği · Portakallı Pırasa · Ayva Pestili **99-101**
4. Ciğer Sarması · Safranlı Kereviz · Damlasakızlı Trüf **102-104**
5. Kuşkonmazlı Dana Fileto · Kolböreği · Bademli Muhallebi **105-107**
6. Fırınlanmış Kestaneli Kuzu Pirzolası Çelengi · Lahana Yapraklı Kesecikler · Rus Salatası **108-111**
7. Baharatlı Sığır Dili · Taze Soğanlı Bulgur Pilavı · Hurmalı Tart **112-114**
8. Şamfistiğiyle Doldurulmuş Fileto · Safranlı Sebzeli Pilav · İrmikli Yoğurt Tatlısı **115-118**
9. Patates Pürelı Tavuk Rulosu · Zvingi Tatlısı · Yılbaşı Pidesi **119-122**
10. Pilavlı Kuzu Budu · Bergamalı Angela Teyze'nin Tulum Peynirli Böreği · Elma Tatlısı **123-125**
11. Kış Çorbası · Tavuklu Börek · Ayva Dolması · Siliuri Tatlısı · Greyfurt Marmeladı **126-129**
12. Kapyta Biber Mezesi · Pastırmalı Börek · Patlıcanlı Bohçalar · Çikolatalı Pasta **130-133**

İLKBAHAR

1. Enginar Oturtması · Zeytinyağlı İç Bakla · Bademli Tatlı **135-137**
2. Soğan Dolması · Safranlı Sinarit Buğulama · Lor Peynirli Tatlı **138-140**
3. Süslü Piyaz Salatası · Kuzu Gömleği Dolması · Şerbetli Börek **141-143**
4. Güveçte Karidesli Dülger Balığı · Fırında Domates · Ahududu Kompostosu · Paskalya Çöreği **144-146**
5. İlkbahar Salatası · Fırında Sebzeli Köfte · Patatesli Tart **147-149**
6. Salçalı Ahtapot · Salatalık Turşusu · Kabaklı Börek · Hoşaf **150-152**
7. Bahçıvan Salatası · Yufkaya Sarılmış Tavuk · Sakızlı Karamelli Krema **153-155**
8. Bezelye Çorbası · Talaş Böreği · Sütlü İrmik Tatlısı · Acıbadem Likörü **156-159**
9. Kuru Börölce Salatası · Mısır Ununda Hamsi · Bergamot Kaşık Tatlısı **160-162**
10. Pırasalı Farfalle (Kelebek) Makarnası · Cevizli Köfte · Çilek Kompostosu **163-165**
11. Roka Salatası · Levrek Buğulama · Tahinli Kek **166-168**
12. Sarma (Pleksudes) · Fırında Patates · Ay Kurabiyeleri **169-171**

YAZ

1. Kalamar Dolması • Fırınlanmış Patlıcan ve Kabak • Çilekli Tart **173-175**
2. Biberiyeli Çipura • Taze Soğan Salatası • Vişne Kompostosu **176-178**
3. Patlıcan Salatası • Domates Köftesi • Armut Marmeladı **179-181**
4. Güveçte Etlı Sebze • Karışık Salata • Ayios Fanurios Tatlısı **182-184**
5. Tekir Tava • Safranlı Karidesli Pilav • Karamelize Edilmiş Kayısı ve Şeftali **185-187**
6. Peynirle Doldurulmuş Biberler • Kıymalı Gül Börekleri • Vişne Şurubu **188-190**
7. Rokalı Ahtapot • Zeytinyağlı Barbunya • Kivili Jöle Pasta **191-193**
8. Çılbır • Biber ve Domatesli Yaz Dolmaları • Tahinli Tatlı Bisküvi **194-197**
9. İstifado • Süslü Patates Salatası • Sumuhallebisi **198-200**
10. Zeytin Kroketleri • Kabak Beğendili Salçalı Tavuk Budu • Baharatlı Kurabiye **201-204**
11. Somon Dip • Fırında Sebzeli Rigatoni • Kayısı Kek **205-207**
12. Kâğıtta Domates Dilimli Barbunya Balığı • Garos Salçası • Mantar Ezmeli Açma • Şeftali Kompostosu **208-210**



Sula Bozis, 2025 yılında, kitabı hazırlarken...

Önsöz

Günümüz İstanbulu'nda, 25 milyonluk bir mega kentte asırlar boyu İstanbul'un kültür mozağinde önemli bir yeri olan Rumların mutfak kültürünün genç nesiller için yabancı bir konu olduğunu düşünüyorum. Bir zamanlar İstanbul'un herhangi bir köşesinden, evlerin pencere veya balkonundan Haliç'i, Marmara'yı, Adalar'ı veya Boğaz'ı görmek mümkündü.

Çocukluk anılarımdaki İstanbul, Floryadan sonra çayırlar ve kırlar arasından geçen Londra Asfaltı'nın bağlandığı otopan ile Edirne'ye kadar uzanırdı. Evlerde sabah akşam sohbetler yemek etrafında yapılırdı. Evimizde, komşu akraba dost evlerinde iyi, lezzetli, güzel yemek yapamayan kadın yok gibiydi. Yemekler yüzyıllarca aynı kaldı, ancak bazı daha maharetli ev kadınları aynı ürünlerle değişik tabaklar da hazırlardı: Tavuk dolması, özel harç ile doldurulan kuzu budu, dalak dolması, lüfer dolması gibi...

Annem dahil komşular, minik bir not defterine veya bir kâğıda misafirlikte tattıkları özel bir pasta veya böreğin tarifini hemen oracıkta not ederlerdi. O yıllarda yemek kitabı modası olmadığından, evimizde de yemek kitabı yoktu. Ben ki kitap kurduydum, ne yemek kitabı okumuş ne de satın almıştım. Şimdi ise, geçen yılların ardından, dört mevsime uygun yemek tarifleri sunduğum bu kitabın önsözünde doğup büyüdüğüm, hayatımın çok güzel günlerini yaşadığım İstanbul'u, ailemi, dostlarımı, öğrencisi olduğum okullardaki arkadaşlarımla yaşadığım güzellikleri, mutfak kültürüyle ilgili anılarımı anlatmak istedim.

• • •

Ben de annem, babam gibi İstanbul'da doğup büyüdüm. Babam Kapadokya kökenli bir ailedendi. Annem eşine saygılı, sevecen, eleştirileri de gülümseyerek kabul eden munis mizaca sahip çok terbiyeli bir kadındı. Trakya kökenli anneannem çocuklarına örnek bir anne, melek gibi çok yardımsever bir insandı.



Eminönü sebze-meyve hali. (Sula Bozic arşivi)

Genç yaşta dul kalmış, altı kızı ve küçük oğlunu büyük zorluklarla büyütmişti. Anneannemler Marmara Denizi kıyısında Yeşilköy'den önce yer alan Bakırköy semtinde oturmaktaydı.

Kapadokyalı babaannem mutlu ve gülen bir insan değildi. Okuma yazması yoktu ancak cin gibiydi; çatık kaşlı, devamlı kavgaya teşne bir kadındı. Babam dahil üç çocuğu da ergenliklerine kadar ondan korkarlarmış. Köyünde, tıpkı kardeş çocukları gibi, küçük yaşta evlendirilmişti. Niğde'nin köylerinden İstanbul'a çalışmaya gelen damatların tümü o zamanlar Eminönü'nün deniz kıyısında yer alan sebze-meyve halinde kabzımal olarak çalışmaya başlamışlardı. 1890 sonları ile 1900'ün ilk yılları arasında İstanbul'dan köye giden dedem ile akrabaları, eşleri ile çocuklarını İstanbul'a getirmiş, Yenikapı'da ve Cibali'de kiraladıkları evlere yerleştirmişlerdi. Dedem ise Küçük Pazar'da tam halin arkasındaki bir evde ailesiyle yaşamaktaydı. Dedemin mizacı babaannemin tam tersiydi. Sakin, sevecen, munis karakterli, sesini hiçbir zaman ne ailesine ne de yabancılara yükselten bir insandı.

Çocukluğumu anlatmadan önce, yaşıtıım çoğu İstanbullu Rum gibi kendimin, eşimin ve oğlumuzun da Cihangir'deki Alman Hastanesi'nde doğduğunu belirtmeliyim. Dört beş yaşıma kadar ailemle Küçük Pazar'ın tek apartmanı olan Hacımihali apartmanında oturduk. Adaşım babaannem her sabah beni omzunda taşıyarak iki sokak ötedeki evine götürür, odanın Haliçe bakan pencerelerinin

altındaki sedire bırakır, ben de sedirin yastıklarına çıkar ve pencere pervazına dayanarak karşıdaki Galata'yı, Galata Kulesi'ni, sebze halindeki hareketliliği saatlerce izlerdim. Sahilde yer alan haldeki büyük çardaklı, bahçeli "camlı kahve"nin radyosundan gün boyu etrafa Safiye Ayla, Hamiyet Yüceses, Perihan Sözeri ve diğer ünlü şarkıcılardan klasik Türk Müziği ezgileri yayılırdı, müzik beğenimi bunlar yönlendirdi diyebilirim. (Babaannemin de oturduğu, bu bahsettiğim sıra evler 1950'li yıllarda caddeyi genişletme çalışmaları sırasında yıkıldı.)

Masal yıllarımı yaşadığım Bakırköy'de, 1950'li yıllarda semtin nüfusu yaklaşık on beş bin kişiydi. Sirkeci'den Avrupa'ya doğru devam eden tren yolu Bakırköy'den geçirdi. 20. yüzyılın başlarında burada, eski Osmanlı aileleri ile Rum, Ermeni ve Yahudi ailelerden oluşan seçkin bir nüfus yaşamaktaydı. Her sokağı çiçeklerle bezenmiş bahçelerin içinde iki katlı, üç katlı beyaz ahşap konaklar vardı. Biz de tren istasyonuna yakın mesafede, etrafı meyve ağaçları ve gül fidanlarıyla dolu kocaman bir bahçenin içindeki büyük bir evde oturuyorduk. Tek çocuktum. Evde babamın otoriter düşünce tarzı hâkimdi.

Çocukken bazı sebzeleri ve çorbaları sevmezdim. İstanbul'da kışlar soğuk olduğu için, her akşam sofrada çorba olmazsa olmazdı. Annem gündüz yemekleri hazırlar, akşam bütün aile masaya oturur, annem yemekleri getirir, servisi babam yapar, tabakları istediği kadar doldururdu. İlkokul dördüncü sınıftayken, bir kış



Babaannem, dedem ve kucağında İstanbul'da doğmuş olan babam.
(Sula Bozıs arşivi)

akşamı, yemek servisi tavuk çorbasıyla başladı, sıra bana yaklaşırken kısık bir sesle “Bana az çorba koyun” dedim, babam sert bir tavırla “Hayır, içeceksin!” dedi, cesaretimi toparlayıp daha kısık bir sesle “Hayır, içmeyeceğim!” dedim. Bunun üzerine, “Cezalısın, hemen odana git!” dedi sert bir tavırla. Babam cezanın benim için güzel olduğunu bilmiyordu, çünkü okuma yazmayı birinci sınıfta öğrendiğim günden beri bir kitap kurdu olmuştum. Aldığım ceza çok güzeldi. Odamda ders kitaplarımın dışında yatağımın başucundaki komodinde birkaç masal kitabı bulunuyordu.

Bizim evde yaşanan düdüklü tencere hikâyesini de anlatmalıyım. 1950’li yıllarda 20. yüzyılın çağdaş dünya nimetlerinden sayılan ve ev kadınının mutfakta çalışmasını kolaylaştıracak eşyaların başında gelen düdüklü tencereler ve iki üç yıl sonra da Frigidaire marka Amerikan buzdolapları vitrinlerde yerlerini almışlardı. İstanbul’da yaşayan kentlilerin mutfaklarında bunlar dönüm noktaları oluşturan çok önemli konuklardı. Babam bir gün öncesinden, İstanbul’a yeni gelen düdüklü tencerelerden iki tane (bir büyük, bir küçük) alıp anneme sürpriz yapmıştı. Çiçek alsa bu kadar mutlu olmazdı belki de annem. Daha doğrusu, merakla karışık farklı bir heyecan içindeydi. Benim için ise seyirlik bir olaydı. Bir ilkbahar pazar sabahıydı. Henüz ilkokul ikinci sınıf öğrencisi idim, yemekle ve pişirmekle ilgili bilgilerim epey kıt idi. Hele ilk düdüklü tencere macerasını yaşamak, süreç içinde benim için olumsuz bir etki oluşturdu. O pazar evde öğle yemeğine davetli olan babamın muhasebecisi, yemek odasında babamın muhasebe defterlerine eğilmiş çalışıyordu. Annem ve babam ise büyük bir heyecanla dökme demirden imal edilmiş düdüklü tencerelerinin kutularında yer alan “yemek pişirme kılavuzunu” dikkatlice okuyup tartışarak –her ne kadar bu yeni tencerenin lezzetli yemek pişirebileceğine inanmasalar da– tantanayla zeytinyağlı aşekadın fasulye pişirmeye karar verdiler. Muhasebeci, fasulye ve düdüklü tencere, bir çocuk için belki “oyun” anlamına gelebilir, ancak büyüklerin “oyunları” daha bir enteresan olabiliyor.

Orkestra şefi babamdı, ciddi, titiz ve biraz da gergin... Annem onunla birlikte pişirme kılavuzunun tüm kurallarına adım adım uyararak, pişirilecek yemeği düdüklüye yerleştirdi. Kılavuzun önerdiği saatte ateş söndürüldükten sonra buharın tamamen çıkmasını sabırla bekleyemeyen babamın kapağı sıkıca tutup açmasıyla, yemeğin tavana yapışması bir oldu. Herkes büyük bir şaşkınlıkla olayı anlamaya çalışırken 1-2 dakika sonra fasulye taneleri tavandan yere yağmaya başladı. Annem ile babam havada tuttukları taneleri yerken ve muhasebeci amca saçsız, parlak başına konan fasulyeleri eliyle alıp tadarken mucizevi tencerenin sırf yemek pişirmediğini, yemeği ne kadar lezzetli yaptığını birbirlerine coşkuyla anlatıyorlardı. “Neyse ki yaralanmadık” konuşması çok sonraları gündeme gelen bir detay oldu, düdüklünün kapağını sıkıca tutan babamın elinden kapak tavana fırlayıp başımıza düşseydi hastanelik olabilirdik.

Yıllar geçti. Ev farklı bu defa. Cihangir'deyiz ve yine bir ilkbahar sabahı. Odamda, üniversite giriş sınavları için test çözerken aniden korkunç bir gürültüyle irkildim. Sanki bir duvar çökmüştü. Heyecanla pencereden dışarı baktım ama hiçbir şey göremedim. Odaları çepeçevre dolaşım mutfağa geldiğimde durum anlaşıldı. Annem sabah düdüklü tencerede yemeği pişirip ateşi söndürmüş, buharın çıkması için supabı gediğine oturtmuş, bu arada bulaşıkları da yıkayıp süzülün diye ocağın yanındaki büyük tepsiye dizmiş, sonra komşuya sabah kahvesine gitmişti. Zamanla kullanılmaktan yıpranan büyük düdüklü tencere buharını atamamış, o güçle ocaktan tepsiye tabakların üstüne zıplayıp hepsini kırmış, oradan yere bomba gibi düşüp yerdeki karolara hasar vermişti. Anlaşılan o da bizim gibi büyümüş ya da yaşlanmıştı. Bunu da oldukça gürültülü bir şekilde bize anlatmıştı o emektar düdüklü tencere. O gün bugündür düdüklü tencere kullanmak ihtiyacını hiç hissetmedim. Ben yemekleri hep kısık ateşte, kendi suyunda pişiririm. Tadanlar da memnuniyetlerini belirtirler. Yıllar sonra Atina'da tekniker olarak çalışacağım bir filmin yönetmenine düdüklü tencereyle ilgili anılarımı anlattım, bu deneyimim senaryoya eklendi.

Annem sesini hiçbir zaman yükseltmeyen, "yorulmak" kelimesinin anlamını bilmeyen, misafir ağırlamayı seven, lezzetli yemekler pişiren klasik bir ev kadınıydı. Babam herkesin sevip saydığı, dost canlısı bir insandı. Evimiz, soframız her zaman kalabalık idi. Dostları arasında "bon viveur" ve "gurme" sayılırdı babam. Her şeyin en iyisini bilen, kılı kırk yaran, otoriter bir mizaca sahip idi. Arada istediği meze için mutfağa da giren bir yapıdaydı. Mesela erken ilkbaharda, iş dönüşü gelirken öğle sofrası için turfanda domates, biber alır, evde yumurtayla bir güzel menemen hazırlar, sofrada isteyip istemediğimizi sormadan hepimizin tabağına birer kaşık servis ederdi. Yazın ise öğlen önce balıkhaneye uğrar, Boğaz balıklarından canlı canlı lüfer, levrek, uskumru alıp gelir, mutfakta kendi kızartır, sofrada salatayla birlikte bizlere mutlaka tattırırdı.

Annemle alışverişe, gezmeye, akrabaları ziyarete sıkça giderdik. Yaşıtım komşu çocuklarıyla evin önünde sokakta oynamam yasaktı. Pencereden çocukların oyun oynadığını görürdüm. Sanırım dertlenmezdim, çünkü ev içinde her istediğimi yapma özgürlüğüm vardı. Ders kitapları dışında istediğim kadar kitap satın almak, oynamak için istediğim okul arkadaşlarını eve çağırarak, hatta onları hafta sonu yatılı misafir etmek – ne ki onların evine yatılı gitmek veya arkadaşlarla gezmek için izin yoktu. Okul arkadaşlarım yatıya geldiklerinde cumartesi-pazar sabahları annem ile babam mutfakta bize, günümüzde "brunch" olarak tanımlanan muhteşem kahvaltılar hazırlardı. 1950'li yıllarda *catering* kelime olarak daha duyulmamıştı.

Ev dışındaki Bakırköy yaşantımıza da biraz değinmek istiyorum. O yıllarda semtin iki büyük caddesinden biri günümüzdeki gibi tren istasyonundan çıkınca solda görülen ve çarşının bir bölümünün de yer aldığı, sahile kadar uzanan



1950'li yıllarda Bakırköy'de bir kır gezisinde. Sakine teyze, önde kızı Gülenay, yanında anacığım ve başımda kocaman fiyonkla bendeniz. (Sula Bozis arşivi)

Ebuziya Caddesi'ydi. İkinci büyük cadde ise Bakırköy'ün kıyı şeridine paralel ve semtin ortasından geçen İstanbul Caddesi. Bu caddenin Ataköy yönüne doğru olan kısmında, 1950'nin ortalarında Vita fabrikası kurulmuş ve Türkiye'de ilk kez üretilen Vita ve Sana yağları o nefis geleneksel hayvani yağlara alternatif oluşturmuştu...

İstanbul Caddesi'nin ortalarında, Halkevi binası günümüze kadar korunmuştur. 1970'te can dostum rahmetli Beklan Algan, Halkevi sahnesinde hepsi pırıl pırıl genç yeteneklerle Shakespeare'den uyarladığı *Hamlet 70* oyununu sahnelerken, bendeniz Metin Deniz'in asistanı olarak kostüm ve dekorda çalışmıştım. Meral Onuktav Çetinkaya çok başarılı bir Ophelia yaratmıştı. Rutkay Aziz, Macit Koper, Cemal Ünlü ve hatırlayamadığım daha birçok oyuncu arkadaş o oyunla ilk kez sahneye çıktı. Halkevi'nin karşı kaldırımında, biraz ileride, semtin tek sineması olan "Yeni Sinema"nın yerinde şimdilerde dört yıldızlı bir otel bulunuyor. İlkokul kışlarımın mutlu pazarlarını oluşturan sabah gazetelelerini evde okuyup öğle yemeğinden sonra ailece gittiğimiz o sinemada izlediğim filmlerden bazılarını hâlâ hatırlarım. 1950'li yıllarda dünyayı saran Amerikan filmlerindeki "kahraman beyaz insanın" hem doğayı hem değişik kıtaların renkli insanlarını yenip hizaya getirmesini konu edinen -Kızılderili'li, Tarzan'lı, "öcü" Koreli, Japon veya Afrikalı yaratık-insanların mağlup olduğu- savaş filmleri ile Tevrat'a özgü kahramanlardan esinlenen tarihi filmleri, ayrıca Doris Day, Rock Hudson, Esther Williams, Jerry Lewis ve daha nice starın oynadığı aile müzikallerini bu sinemada izlemiştim. O yıllarda çocuk yaşıyla filmleri eleştirecek

kültür birikiminden yoksundum. Eleştiri yapabilmek için gelecekte bir fırın “kitap” hatmetmem gerekiyordu...

İstanbul Caddesi'nin sonuna doğru, birkaç merdivenle çıkılan bahçe içindeki iki katlı ahşap bina, dünyaya açılan ilk bilgi penceremizi oluşturan Bakırköy Rum İlkokulu'ydu. Yüzyıldan fazla bir süre eğitim vermiş bir kurum olan okulumuz uzun yıllardır talebesiz, kapalı, mahzun... Okulun yanındaki ikiz üç katlı ahşap evlerin birincisinde Bakırköy'ün iyi terzilerinden sayılan, annemin kardeşi Hariklia teyzem otururdu. Yaz akşamları üçüncü katın arka odasından, bitişikteki Yeni Mahalle çayırında kurulan Rıfat Telgezer Çadır Tiyatrosu'nun bütün programı pek rahat duyulurdu. Türkücü ve şarkıcılar, Ortaoyunu'nda Dümbüllü, Oryantal dans şovunda gecenin yıldızı Özcan Tekgül (ki sonradan İtalyada oynadığı filmlerle çok büyük bir üne kavuşmuştu) ve atraksiyon yıldızı Rıfat Telgezer “Ah dingala dingala...” şarkısıyla tel üstündeki ölüm yürüyüşünü yaparken herkesin nefesini keserdi.

İlkokul yıllarımla güzel bir başka anısı da 1 Mayıs Çiçek Bayramı piknikleriydi. O zamanlar “İşçi Bayramı” tanımını bilinmezdi. Akşamdan evlerde piknik için hazırlıklar yapılırdı. Binbir çiçekle bezenmiş Adalar'a, Boğaz sırtlarına; Bakırköylülere ise Ataköy veya Ömür civarındaki kırlara giderdi. Kısa bir süre önce Paskalya kutlandığı için yemek sepetine kırmızı yumurtalar, Paskalya çöreği, süt, ev yapımı poğaçalar ve börekler, bir de yer kilimi alınır, küçük küçük büyüklü, teyzeli amcalı gruplar “Mayıs tutmaya” gider, kırlarda uçurtmalar uçurtulur, toplanan kır çiçekleriyle yapılan çelenkler dönüştürülerek kapılara asılırdı.

Yazın önceleri ailece Florya plajına gidilirken Ataköy plajı inşa edilince –ki yıllarca İstanbul'un en lüks plajı konumundaydı– burası konu komşu, dost ve akrabaların buluşma yerine dönüştü. O yıllardan günümüze kadar devam eden arkadaşlıklar, romantik ilk gözağrıları, sevecen teyzelerimin gelgitleri, iyi bir avcı olan eniştemin Eylül'de başlayan



1930'da 1 Mayıs kır gezisinden dönen Bakırköylü ünlü terzi Kaliopi fotoğrafın sol başında ikinci. Sağ başında annem, dört genç terzi kız kardeşleriyle (Sula Bozıs arşivi)

bıldırcın av serüvenlerinin dönüşünde bize de verdiklerinden annemin pişirdiği bıldırcınlı pilavın rayiha ve lezzetini bugün dahi bir daha bulamadım.

Bir diğer güzel anım ise anneannem Dorotea ninenin, Bakırköy'ün çevresindeki Zuhuret Baba'da mandırası olan çocukluk arkadaşı Efimiya nineyi görmeye gittiğinde beni de yanında götürmesiydi. O çiftlikte ilk kez manda, inek, keçi, koyun, kuzu, kaz ve ördekleri görmüş olan ben, onlara nasıl yem verildiğini, sütün nasıl sağıldığını, yumurtaların nasıl toplandığını merakla izlerdim.

• • •

Çocukluk ile ilkençlik yıllarıma denk gelen 1950-1960'larda İstanbul'un çeşitli semtlerinde yaşayan Rum Cemaat üyeleri zaman zaman kültürel amaçlı eğlenceler düzenler, ailem davetli olarak giderken beni de yanlarında götürürdü. Taksim Meydanı'ndaki Taksim Belediye Gazinosu'nda yahut "Güney Park", "Semiramis", "Çiftlik Park", "Şato" gibi mekânlarda genellikle orkestra eşliğinde, bazen tanınmış şarkıcıların da birkaç şarkı söylediği geceler düzenlenirdi. Eğlencelerin amacı ekonomik durumları zorda olan, okul çağındaki dar gelimli Rum aile çocuklarının öğlen aşevinde yedikleri yemeğin hazırlanması için gereken maddi yardımın toplanmasıydı. Müzik programı arasında iki üç genç masaları dolaşarak derneğin hazırladığı piyangoyu davetlilere satardı. Biletler pahalı değildi, yardım amaçlı olduğu için herkes en az bir ya da daha fazla piyango bileti alırdı. Cemaat üyelerinden bazıları piyango için bir sürü yerden değişik ürünler derler, ayrıca Rum ailelerin bazıları evlerinde kullanmadıkları küçük



Çengelköy'deki bir Rum evinde kıyafetli ziyaretçiler. (Sula Bozis arşivi)