

Diyarbakır'da gavur, İstanbul'da Kürt olduk

Posted on 14/01/2018

Silva Özyerli, Diyarbakır'daki evlerinin avlusunda annesinin yaptığı vişne likörünü İstanbul'a taşıdı. 35 çeşit likörle taçlandırdı. Vişne, kızılıcak, kumkat, damla sakızından sonra şimdi de lavanta, portakal çiçeği ve mimozadan yaptığı çiçek likörleriyle ağzınızda bir bahçe yaratıyor. Bu topraklarda bir Ermeni olarak yaşadığı zorlukları anlatırken likör tutkusunun asıl nedenini de açıklıyor: Acılarımızı, likörle tatlandırıyorum...

Silva Özyerli'nin evindeyim. Masada onlarca farklı renkte ve tatta likörler... Damla sakızlı mahlepten, portakal çiçeğine lavantadan kumkata değişik tatlarda likörler o şık şişelerinde bir şölen havasında. Kendisi Diyarbakırlı bir Ermeni. En çok likörden bahsettiğinde gözleri parlıyor ve en çok Diyarbakır'dan konuştuğunda gözleri buğulanıyor.

Hoş geldin faslını kızılıcak likörüyle açıyoruz. Minicik likör kadehlerine dolduruyor bir yıl beklettiği likörünü. Likörle ilk karşılaşmasını soruyorum. Çocukluk yıllarına dönüyor ve anlatıyor: "Diyarbakır'ın Gavur Mahallesi'nde kilerli, avlulu, süs havuzu olan kilise içinde yerleşik bir evde doğdum. Diyarbakır'da evlerde bir kiler düzeni vardır. Her şey o kilerde saklanır; evin bütün bolluğu bereketi... Un, bulgur, yağ orta rafta, peynir pekmez, ceviz gibi ürünler alt rafta saklanırdı. Fakat likör biz çocukların ulaşamayacağı en üst rafta dururdu. Gizemli, o rengarenk şişelerde zerdali, vişne, çilek, kahve likörü olurdu. Bayramlarda ve her misafir geldiğinde de bu şişeler mutfağa indirilir, misafirler gider gitmez de hemencecik kilere kaldırıldı. Biz çocukların eline geçmesin diye. Bir gün hiç unutmuyorum vişne likörü bitmiş sadece altında taneleri kalmıştı. Ablamla mutfakta bulunca o vişneleri yedik tatlı tatlı ve pat diye uyuduk. O an neden uyuduğumuzu bilemedik tabii..."

Berivan Tapan: Diyarbakır'da evlerde nasıl hazırlanırdı likör?

Avlu içinde dönüyordu bütün ev işleri. Annem vişneleri avluda yıkardı, çilek aldıysa avluda güneşin altında ısıtırdı. Kaynatmadan, üstüne tülbent gererek güneşi kovalardı bütün gün avluda annem. Güneş neredeyse çilek de orada olurdu.

Diyarbakır'da içki kültürü açısından nasıl bir yerdi? Müslüman aileler tepki gösterir miydi?

1970'li yıllarda Diyarbakır ataerkil bir yapıya sahip gibi görünse de aslında içten içe kadınların yönettiği bir yerdi. Biz de içki kültürünün yerleşik olduğu Hıristiyan bir aile olarak orada yaşıyorduk. Evde her gece oturulup içilmezdi ama misafir geldiğinde mutlaka ikram edilirdi. O misafirler de Müslüman, Kürt, Türk ailelerdi. Sadece Hıristiyan aileler değil... Onlar da evlerinde likör kurardı bizimle birlikte. Ramazan bayramında hem içerlerdi hem de ikram ederlerdi likörü. Diyarbakır'da içki içilirken kadınlar hizmet ederdi ama likörde bu yoktu. Masaya likör geldiğinde kadın da erkek de aynı anda kadeh kaldırırdu.

'LİKÖR TEK BAŞINA VE BOŞUNA İÇİLMEZ'

Likörün diğer içkilerden farkı nedir?

Bir kere likör tek başına oturulup içilmez. Çünkü onun bir anlamı ritüeli vardır. Boşa içilmez likör. Mutlaka bir şey kutlanacaktır. Likör kadehi mutlaka bir şey için kalkar. Sözde, nişanda, doğumda, gözyayına gelenlere likör ikram edilmeden olmaz. Bunu dışında Diyarbakır'da kadın kadına oturmalarında ya da ailece gezmelerde içki sofrası yoksa yemekten sonra kahve ve likör ikram edilirdi. Şişe şişe içilen bir şey değildir. Minicik kadehlerde içilir. Yüksük kadardır. Kafaları çekelim içkisi değildir ana keyif katan bir şeydir. Babam öldüğü sene annem likör kurmadı. Yasta hastalıkta içilmezdi likör.

Keyfi, iyi dilekleri ve mutluluğu temsil eder. Bu toprağın kültürlerinden biridir likör.

Yaklaşık 30 sene sonra bir Diyarbakırlıya likör ikram ettim hayatında ilk kez içiyorum dedi.

Çok şaşırdım. Bu da neyi gösteriyor komşuluk ilişkilerindeki sosyal ve kültürel etkileşimin bitmesiyle yoksun kalan bir nesil bu zenginliklerden. Tatlardan kültürden paylaşımından etkileşimden mahrum hale getirildi insanlar. Likör içkinin dışında değerlendirilmesi gereken derin ve bir bütüne ait bir kültür. Likörün sınıfı da cinsiyeti de yoktur. Zengin fakir, kadın erkek herkesin evinde olabilir. Evinde meyvesi çiçeği olan herkes yapabilir.

'LİKÖR İLK OLARAK İLAÇ AMACIYLA ÜRETİLİYOR'

Likörün ilk ortaya çıkışı eğlence amacı taşıyor aslında değil mi?

Likör ilk olarak İtalya'da manastırlarda ilaç olarak üretiliyor. Baş ağrısı, karın ağrısı ya da depresyona iyi geldiği için tıbbi ilaç olarak kullanılıyor. Annem de boğazımız ağrıdığına ufak bir kaşık mahlep likörü içirirdi bize. Büyükler bir şey biliyordu da yapıyordu yoksa çocuklara içki içirilmez normalde.

Likör yapmaya ne zaman başladınız peki?

Annemi kaybettikten sonra likör yapmaya başladım. Babamı kaybettikten sonra annem 6 kızıyla orada yaşayamazdı. Kızlarını kaçırmaları diye korkuyordu. Zaten Kıbrıs Harekatı dönemi idi. O dönem milliyetçilik, Türkiye'nin her yerine sirayet etmişti. Diyarbakır'daki Ermeniler hemen terk etti oraları, kalanlar da korkuyla yaşadı hep. İstanbul'da kaybolmak kolaydı. Orada ise azınlığın içinde sivriliyorduk. Avlusuz olan bir evden, Şişli'deki bir bodrum katına yerleşmiştik. Yeni ev kilerimiz kadardı. Annem ne kültürünü sığdırabilirdi bu eve ne de mutfakını. Annem ölünce her gün biraz daha kültürümüz, renklerimiz azaldı. Likör kurmaya da kaybettiğim o tatları arama yolculuğu olarak başladım ilk. Acılarımı tatlandırıyor likör. Üretmenin verdiği haz o kadar değerli geldi ki tutkum haline geldi. Bazen kermeslerde, etkinliklerde insanlara sunuyorum. Tattıktan sonra verdikleri tepkileri izlemekten çok keyif alıyorum.

'CAMİ YIKILSA TÜRKİYE AYAĞA KALKAR, AMA KİLİSE YIKILINCA KİMSE UMURSAMIYOR'

Bu arada yüksük küçüklüğünde bardaklara lavanta likörü dolduruyor. Diyarbakır'ı soruyorum. Oralara geri dönmek isteyip istemediğini... "Küskünüm" diyor...

Doğduktan 24 yıl sonra gittim ilk kez. Evimin, kilisenin her şeyin yıkıldığını, artık evlerimizin olmadığını gördüm. O yüzden Diyarbakır'a küsüm. Her şey yerle bir olmuştu. Çok dokundu bana. Daha sonraki yıllarda doğduğum kilise benim de sözlü yardımlarımla onarıldı. Her Pazar ibadet ettiğimiz kilise de onarıldı. O gün barışmıştım Diyarbakır'la aslında. Bendeki yaralar da onarıldı kilise yapınca... Ama şimdi devletin yasaklı bölgesinde olmasına rağmen ikisi de yine yıkıldı. Devlet bu kiliselerin açılışına katıldı, bundan gurur duydu, Avrupa'ya Türkiye'nin yüzü olarak gösterildi ama artık ne Gavur Mahallesi ne de kiliseler ortada yok. Cami yıkılsa Türkiye ayağa kalkar ama kilise yıkılınca kimsenin umurunda olmuyor. Ancak bizim canımız acar. O kadar. Bir insanın ömrü kaç kere yaralanır kaç kere yaraları onarılır. Biz Ermeniler zaten istenmiyoruz, bununla birlikte kültürel varlıklarımız da istenmiyor. Şimdi likör ve Diyarbakır hikâyeleriyle ilgili bir kitap hazırlıyorum. Bu toprakların bana verdiği bilgiyi birikimi yine bu topraklara bırakmam gerekiyor. Kitaba aktarmaya çalıştığım sokaklar yok o yüzden gitmek istemiyorum. Gidip onunla yüzleşirsem hafızam da yerle yeksan olur diye korkuyorum.

Bu küskünlük yalnızca kiliselerin yıkılmasında mı var? Diyarbakır'dan İstanbul'a geldiğinizde nasıl karşılandınız?

Diyarbakır'dan ablamlarla 6 yaşındayken yatılı okula geldik İstanbul'a. Hrant ve Rakel Dink ile aynı yatılı kampta kaldık. Bize ablalık, abilik ettiler. Yalnızca şunu unutamıyorum. Okula geldiğimiz ilk gün Diyarbakırlı olduğumuzu öğrenen bazı çocuklar "siz Kürtsünüz" diyerek bizi dışladılar.

Diyarbakır'da gavurduk, İstanbul'da da Kürt olduk. Diyarbakır'da çocuklar yolumuzu kesip kelime-i şahadet getirin diyorlardı. Biz de getiremeyince dayak yiyorduk. Haço diyorlardı bize. İstanbul'da da Diyarbakır'dan geldiğimiz için Ermeni toplumu içinde Kürt olduk. Oysa kültürüne sahip çıkan Ermeniler kim diye bakarsanız Anadolu Ermenileridir daha çok. Çünkü İstanbul'daki Ermenilerin yaşamları bize nazaran daha rahattı. O yüzden kültürüne ve kimliğine sarılma hali bizde daha çoktu. İnsan tanımadığından, bilmediğinden nefret eder. Nefret doğuştan gelmiyor ki. Göz teması bile birbirini anlamaya yeterli. Ama öğretilen bir şey nefret. Halbuki sevgi öğretilse bambaşka bir ülke olurdu burası. Ayakta durmak için hep başkalarının nefretine ihtiyaç duyuluyor.

Mimoza ve mor salkım leylak likörünü doldururken, konu acılardan yine uzaklaşıyor, çevresindeki insanların da likör yapmayı öğrenmek istediğini anlatmaya başlıyor Silva. "Hrant Dink Vakfı'nda 'Somut Olmayan Kültürel Miras' adlı etkinlik kapsamında, likörün tarihini, kültürünü anlattım. Workshop da yaptık. İnsanlar çok hevesli. Zaman zaman öğrenmek isteyen insanlara bunu öğretebileceğim çalışmalar yapacağım."

Peki her şeyin likörü olur mu?

Rahiyası olan her şeyin likörü olur diye düşündüğüm için nardan hep uzak durdum. İyi bir likör çıkacağını düşünmüyordum. Ama o kadar çok arkadaşım ısrar etti ki. Narın bizim için önemi de büyüktür. Bereketi temsil eder. 'Çevresi gibi bir bütün ve koruyan olsun, taneleri gibi zengin olsun. Nar taneleri gibi dağıldık' deriz. Şimdi nar likörünü nar şeklindeki şişelere koyuyorum. Geçen yıl kurdum nar likörünü. O kadar güzel oldu ki. Kimi likör de baharat ister. Vişne likörü gibi... İçine tarçın, zencefil, karanfil, mahlep, havlıcan, kakule gibi baharatlar koyuyorum içine.

Adana'dan gelen portakal çiçeklerinden de likör yaptım. Berken Döner adlı arkadaşımın anneannesi Nezihe Hanım'ın yaşamını yitirdiği o günlerde bana ulaştı bu çiçekler. Şimdi Nezihe Hanım'ın şerefine kalkıyor kadehler. Bahçeye bakan, ağacı sulayan, toprağı işleyen,

güneşin, toprağın her şeyin katkısı var bu likörde. Nezihe Hanım başka bir şeye hayat verdi yaşamını yitirdiğinde.

Kavunu Diyarbakır'dan, turunç limonunu Vakıflı köyünden, kızılıcıklar da Kastamonu'nun dağlarından geliyor. Vişneler de Tekirdağ'daki ablamdan. Hepsinin bir hikayesi var. Damla sakızlı badem likörünün içinde dört ayrı ilden gelen bademleri kullanıyorum. Bunun içine dedemin Lice köyünün bademini de katıyorum.

Çiçek likörü yapmak nereden geldi aklınıza?

Kendime verdiğim bir söz var: Türkiye'deki meyveleri bitirmeden ananas gibi yabancı menşeli meyvelerden likör yapmayacağım. Keşfedilmedik meyve çok bu topraklarda. Ama daha meyveleri bitirmeden deneme yanılma yöntemiyle çiçeklerin de kokusunu koruyarak likör yapmayı denedim. Mimosalar adalardan, lavantalar da arkadaşımın lavanta bahçesinden gelmişti. İlk tadımlarımı hep bir arkadaşımın yapıyorum. Çiçek likörlerini de arkadaşlarımla tattım ilk olarak. O kadar güzel tepkiler aldım ki 'oldu bu iş' dedim.

Kokusu, rahiyası olan her meyveden likör yapılır.

Her liköre değil ama vişne gibi likörlere baharat da katılmalı.

Likör şık kadehler ister, zarafet ister, sohbet ister, şıklık ister.

Her yerde, herkesle ve her an içilmez. Üzgünken içilmez.

Muhabbet keyif ister. Tek başına içilmez.

İki ayda açılması için şekeri çok koymak gerekir. Ama sabırlı olup 1 yıl beklemek gerek. O zaman tadı daha güzel olur. Hatta bazıları için iki yıl beklemek gerekir.

İçine katılacak alkolün kalitesi çok önemli.

Son olarak da iyi niyet dilekleriyle hazırlanmalı.

Silva Özyerli'nin likörlerinin takipçisi olmak için instagram ve internet sayfasının peşine düşün derim.



Kaynak: gazeteduvar.com.tr