

ÇİLINGİR SOFRASININ MEZELERİ

skiler”Bade sofrası” derlermiş bizim çilingir sofrasına. Bazen de adı “safa sofrası” olurmuş bu sofraların.

Kültürümüzde rakı içilen sofraya çilingir sofrası denir.

Kimine göre çilingir sofrası

Osmanlı’da padişaha sunulmadan önce yemeklerin tadımını yapan kişiye verilen ad olan çeşnici, çeşnigar, çeşnigir, çeşnicibaşından gelir. Zira çeşnicinin önüne yemekleri tatması için bırakılan yemekler bir sini içinde ufak tabaklardadır. Yani meze tabakları gibidirler. Kısaca, çeşnigir sofrası zaman içinde çilingir sofrasına dönüşmüş.

Bir diğer görüşe göreyse çilingir sofrası etrafında demlenen kişiler birbirlerine içkinin etkisiyle kalplerini açtığından içki kalbin anahtarı, içki sunulan sofraya ise anahtarcının sofrası, yani çilingir sofrası olmuş.

İster Antik Yunan’daki “maza”dan (arpa lapası) türemiş, ister Farsça’daki “meze” (tadı hoş) kökünden gelmiş olsun, ismini ülkesine mal etmek isteyenlere inat sınırlı Akdeniz aşkıdır “meze”. O ufacık tabaklardaki “bir lokma lezzet” Akdeniz kıyılarının ortak kültür paydasıdır, aynen zeytin ve zeytinyağında da olduğu gibi.

Alkolün mideden ve bağırsaklardan emilme hızı yavaşlatılmalı, kana karışması geciktirilmelidir ki hafif esrik hal uzayarak devam etsin, içki birden sarhoş etmesin. İşin erbabi rakıcılar bu hususa dikkat ederler ve onun için içkiye başlamadan önce “altlık” alırlar. Rakıdan önce bolca zeytinyağına banılmış ekmeğe, ya da tereyağı sürülmüş ekmeğe, rakıya başlayınca beyaz peynir, yoğurt, cacık, et, balık, yumurta gibi proteinli yiyeceklerin yenilmesi bu nedenle tavsiye edilir.

Meze denilince akla “yumruk mezesi” gelir. Eskiden ayaklı meyhaneler varmış. Bu içki satıcıları bir manavın yanına tüneyip rakıseverlere bir fırtlık rakı satarlarmış. Rakıyı bir dikişte yuvarlayan hemen oracıkta kasada duran salkım üzümünden bir tane ağzına atıp tatlandırdıktan sonra yürür gidermiş.

Yanıbaşında manav yoksa adam ne yapsın? O zaman da yumruğunun tersiyle ağzının etrafını siler, yoluna devam edermiş. İşte bu hareketin adı yumruk mezesi olarak yerleşmiş kalmış.

Bir de göz mezesi var. Yahya Kemal’in çilingir sofrasındaki kırmızı turp tabağına hiç el sürmediğini gören garson kaldırmak isteyince üstad engellemiş ve şöyle demiş: “O benim göz mezemdir”.

Ülkemizde rakının vaz geçilmez mezesi beyaz peynir ve kavundur. Bir başka yaygın meze de cacıktır.Çünkü cacık rakının dostudur. Cacığın kimyası önemlidir. Yoğurt, hıyar, zeytinyağı, sarmısak ve dereotu. Cacık rakıyı midede karşılarken, mis gibi sızma zeytinyağı üste çıkararak rakıyı bekletip dinlendirir. Kırılmış hıyar, rakının sınırlarını yatıştırır, mide duvarını deldirtmez. Yoğurt rakıyı yumuşacık yatağına yatırdıktan sonra alkolün hırpaladığı vücuttaki B vitaminleri ve fosforu yeniden hayat verir. Az sarmısak, alkolün kana yaptığı baskıyı kahramanca ortadan kaldırır. Dereotuysa hazmı kolaylaştıracaktır.

Meze ufak “piyata” denilen tabaklara koyulur. Adı üstünde, meze tadımlık olmalıdır.

Başka neler mi koyulmalıdır meze olarak? Vallahi o kişinin arzusuna göre değişir. Örneğin ben rakı içeceksem o masada Rus salatası yer alamaz. Aynı şekilde karnıyarık da bu ambargodan nasibini alır. Makarna, tepsi böreği, pirinç pilavı, bonfile sofranın yakınından bile geçemez. Neler olmayacak,



Deniz Gürsoy
İstanbul – Fındıklı
Rotary Kulübü GDB



anladık da peki neler olmalı sofrada? Beyaz peynir, kavun ve cacık zaten sırasını savdı... Kekikli siyah zeytin, Çengelköy bademi, üzerine maydanoz doğranmış fasulye pilakisi, bol dereotlu çiroz salatası, çatalla ezilip üzerine zeytinyağı ve bol dereotu dökülmüş fava, kırmızı soğan eşliğinde lakerda, kefal yumurtası (botarga), tarama, pancar turşusu, kırmızı turp, yeşillik (maydanoz, taze soğan, tere, roka), zeytinyağlı yaprak sarma, zeytinyağlı bakla ve enginar, karides söğüş, şakşuka, deniz börülcesi, topik, Çerkes tavuğu...daha neler neler var sayabileceğim.

Sonra sıcaklar sökün etmelidir. Ama sıcakların hepsi birden bir anda değil de biri bitince diğeri sahneye çıkacak şekilde. Muska veya sigara böreği, midye tava, patlıcan, kabak, biber kızartma, etli meyhane pilavı, gümüş veya hamsi tava, Arnavut veya yaprak ciğer, sahadanda sucuk, kağıtta pastırma, uykuluk, koç yumurtası, uskumru dolma.

Rakı sofrasına ana yemek pek uygun olmaz.Zaten ara sıcaklar meseleyi yeterince halletmiş olmalıdır.Ama illaki ana yemek olacaksa et sote, balık ızgara, tava veya buğulama, ızgara köfte veya kavurma olabilir.

Rakı sofrasında tatlıya da yer yoktur. Balık yenmişse tahin helvası uygun olacaktır, yoksa meyve kafidir, zira içilen onca rakı kana şeker olarak karışacaktır, ilave şekere hem ihtiyaç hem de yer yoktur.

Çilingir sofrasında uzun oturulmuşsa, sofradan kalkarken vücut "suuu!" diye inim inim iniyor olmalıdır. Onun için ana yemek yerine yemeği çorbayla sonlandırmak daha uygun olacaktır. Örneğin işkembe çorbası, tarhana

çorbası, hatta düğün çorbası olabilir. Burada mühim olan ekşili, yani sirkeli veya limonlu, mümkünse terbiyeli bir çorba olmalıdır. Vücut kaybettiği suyu çorbadan almazsa ne mi olur? Ya gece yarısı susuzluktan "yandım anam" diye kalkıp bir damacana suyu başınıza dikersiniz ya da gece kalkmaz, sabah feci bir baş ağrısıyla uyanıp yataktan başınızı kaldıracak halinizin olmadığını farkedersiniz. Ama o an artık çok geçtir ve siz akşamdan kalma olmuşsunuzdur bir kere.

Eğer çilingir sofrasından kalkıp da direksiyon başına geçecekseniz size şu tavsiyelerde bulunacağım: Üç saatte iki duble rakıdan fazlasını içmeyin, kalkmadan bir saat önce içki içmeyi bırakın, ve o arada bir sade kahve için.

Yok, önerilerimi dinlemeyip de direksiyona oturuyorsanız, yolda trafik polisi sizi çevirip de alkol alıp almadığınızı sorduğunda siz ona aşağıdaki naçiz şiirimi ezberinizden okuyun... o içip içmediğinizi hemen anlayacaktır.

**Gelin hep beraber oturalım
Bir meyhanede masa kuralım
Vuralım kadehleri şerefe
İçelim dostlar, sarhoş olalım**

**Gönül pınarı olsun içkimiz
Yok kavun yok beyaz peynirimiz
Mezemiz yalnızca sohbetimiz
İçelim dostlar, sarhoş olalım**

**Kırk yıllık mührü kırsın gönüller
Açılsın, dolansın boyna eller
Eğil fark etmez, görünsün keller
İçelim dostlar, sarhoş olalım**

**Bırakın o bir solukta içsin
Kimi yudum yudum uzun içsin
Gönül şenlenip kendinden geçsin
İçelim dostlar, sarhoş olalım**

**Arada zülf-i yare dokunsun
Olsun, bazen sürç-i lisan olsun
Kırk yıllık geçmiş, hatırı olsun
İçelim dostlar, sarhoş olalım**

**Aşık Deniz der kurban olayım
Gönül sofranda garson olayım
Nükte, muhabbet kafa bulayım
İçelim dostlar, sarhoş olalım.**

