

## ÖYKÜ Hüseyin CAN

### ÇİFTE KAVRULMUŞ LEBLEBİLER

Sabah evden çıkınca ilk önce kuruyemişçiye gitti. Tezgâhtar istediği iki kilo leblebiyi kavurup sığacı sığacına kesekâğıdına koyarak Sakine anaya verdi. O da özenle çantasına yerleştirdi. Sonra da bir taksiye atlayarak özellikle solcu tutsaklara yapılan işkencelerle ünlü Bayrampaşa cezaevinin yolunu tuttu. Cezaevi önünde duran araçtan telaşa indi. Etrafa şöyle bir bakınarak ilerledi. Çok geç kalmadığına sevindi. Silahlı askerlerin önündeki insan kalabalığını gördü.

Heyecanlıydı, aylar sonra oğlunu göreceği için. Çok kalabalık bir insan topluluğu vardı. Bu sıra dışı görünüm ve izdiham çok etkileyiciydi. Kendisi gibi cezaevinde tutsak bulunan yakınlarını ziyarete gelen ailelerin çokluğu kendisine güç veriyordu, moral buluyordu. Yalnız olmadığını aynı kaderi paylaştıklarını biliyordu.

Kalabalığa karıştı. Herkes sabırsızlıkla ziyaret saatinin başlamasını bekliyordu. Ziyaret saati yaklaştıkça heyecanı daha da artıyordu. Şu anda üniversitede okuması gerekirken, örgüt üyesi olduğu iddiasıyla tutuklanan oğlunu aylar sonra göreceği için çok mutluydu. Tüm gece gözlerini uyku tutmamıştı.

Yorulmuştu, elindeki çantasını yere koyup usulca dizleri üstüne çöktü, sırtını da duvara dayadı. Başörtüsünün kenarıyla yüzündeki teri sildi. İki yıl önce işyerinde geçirdiği kazada yitirdiği eşi aklına geldi. Şimdi burada yanımda olsaydı, yüreğinden bir şeyler koptu. Şu anda demir parmaklıklar arasında suçsuz günahsız yatan oğlu için babasının inşaatlarda nasıl gece-gündüz çalıştığını anımsadı. Oğluna ne kadar düşkün olduğunu, onsuz bir başına hayata tutunmanın zorluklarını düşündü. Oğlunun üniversiteden alıkonması eşinin ölümü kadar acı veriyordu kendisine. Hayatındaki bütün bu kayıplardan ötürü duyduğu acıyı, Bayrampaşa'nın yüksek nöbetçi kululelerine avazı çıktığı kadar yüksek sesle haykırmak istiyordu. Oğlunu, Ercan'ını bir an önce görmek istiyordu. Tenine dokunmak, saçlarını okşamak, gözlerinin içine bakmak, kokusunu doyasıya içine çekmek istiyordu.

İçeriye aldıklarında nelerin yapılması gerektiği, kuralların nasıl olduğu hakkında çevredekilerden bilgi alıyordu. Kısa süre içinde kader birliğinin aile birliği kadar önemsendiğini hissetti. Buna sevindi. Mutlaka oğlunu görmeliydi.

Kontrol noktasına geldiğinde çantasını, jandarma gelişigüzel, dağıtarak, özensiz bir şekilde aradı. Çantasının açılmasıyla, getirdiği eşyaların yanı sıra, oğlunun o çok sevdiği çifte kavrulmuş taze leblebilerin buram buram nefis kokusunun dalga dalga yayılarak duvarları aşır koğuşlara ulaştığından haberi yoktu. Düşünememişti onca telaş içinde.

Ranzalarında uzananlar, köşesine çekilmiş kitap okuyanlar, kafa kafaya vermiş memleket sorunlarını ve sıkıntılarını tartışanlar, dört gözle ziyaretçilerini bekleyen tutsaklar, bir anda pencerelerin önüne yığıldılar. Ölüyü diriltircesine içeri sızan bu narin kokuyu merak etmeye başladılar. Bu şirin ve olağanüstü nefis kokuya değil insanın, canlı varlıkların tepki vermemesi mümkün değildi. Karşı konulmayacak kadar etkileyici bir kokuydu.

Özellikle Ercan için öylesine yakın öylesine tazeydi ki gözleri ışıdamaya başladı. Çifte kavrulmuş leblebilerin rehasını, doyasıya ciğerlerine çekti. Bu koku kekik kokusundan daha etkileyiciydi Ercan için. Diğer arkadaşlarının da bu kokuyu hissetmelerine çok sevinmişti. Kimileri bu koku taze simit kokusudur, kimileri börek-çörek, lahmacun, kavrulmuş kestane ve patlatılmış mısır derken, bir tartışma aldı yürüdü. Ercan ise annesinin geldiğini ve bu kokunun annesinin getirdiği leblebilerin kokusu olduğunu anlamıştı.

Arkadaşları tartışırken Ercan hemen üstündeki eşofmanı bir çırpıda çıkarıp, yerine mavi kot pantolonu ve maviye çalar kolsuz kareli gömleğini giyerek beklemeye koyuldu. Şaşırarak arkadaşları ona ani hazırlığın nedenini sordular. Cevabı, "Leblebi kokusundan anlaşılıyor ki annem gelmiş, ondan hazırlanıyorum." dedi. İçlerinden biri, "Nerden anladın annenin geldiğini? Yoksa sen kâhin misin?" diye sordu. Bir başka arkadaşı muzip bir şekilde gülerken,

"Kokusundan anladığımız nefis olduğu anlaşılan leblebi ler başka birimizin annesi getirmiş olamaz mı?" Bir başkası, "Her gelişlerinde bizimkiler de az çok leblebi getiriyorlar ama şimdiye kadar böyle etkileyici bir koku hissetmedik. Ayrıca leblebinin böylesine koktuğunu, kokusunun çok uzaklara ulaşabileceğini de ilk kez senden duyuyoruz. Cezaevi koşullarında olmandan ötürü özlemiş olabilirsin ama böyle abartmanı yere göğe sığdırmamanı yadırgıyoruz doğrusu." Hafif elini kaldırarak, "Altı üstü leblebidir, olsa da olurr olmasa da olurr." dedi. Ercan hemen söze girerek, "Doğru, getiriyorlar getirmesine de annelerinizin getirdiği leblebiler taze değildir, bir de ehli-sinden almamışlardır. Bugünkü nefis koku ise gerçek leblebiye aittir. Hem de Çorumlu Çapan ustanın leblebilerinin kokusudur! Sizin de söylediğiniz gibi annelerinizin getirdiği leblebileri koğuşlara kadar getiriyorsunuz kokusunu algılayan olmuyor, doğru yerden almadıkları için kimsenin ruhu duymuyor." Ve ekledi, "Leblebiyi ehli-sinden almak gerek. Tabii ki leblebi yokluğunda annelerinizin getirdiği leblebileri de en çok yiyeceğizdenim. Ancak anlatmaya çalıştığım tat ve kalite farklılığıdır. Emek farkıdır. Kısacası annelerinizin getirdikleri leblebilerin harmandaki ham nohuttan hiçbir farkı yoktur. Onun için tadı tuzu, nefis kokusu ve damak tadı da olamaz elbet. Bugünkü olağanüstü kokunun uyuyanları uykudan kaldırdığını, pinekleyenleri nasıl şaşırttığını görmediniz mi? Sinmedik yer, battaniye-yastık kalmadı. Ben çifte kavrulmuş bu hafif yanıklı nefis leblebi kokusunu çocukluğumdan beri ayır ediyorum. Hatta henüz gözlerimi açmadan, beşikte tanışmışlar bu mütevazı kokuyla. Ukalalık olmasın ben leblebinin sarrafı oldum artık. Hatta okul sıralarında bile tartıştık. Onun için benim kadar tanıyamazsınız!" Ercan leblebiyle nasıl tanıştığını, nasıl musallat olduğunu, besin değerini ve faydasını en ince ayrıntılarıyla anlatmaya devam etti. "Leblebi maceram! Doğduğumda babam o akşam Çapan ustanın dükkânından birkaç kilo taze leblebiyi kavurarak el yakacak kadar sıcak sığacına, getirip doğumumu kutlamışlar. Bizde adettir yeni doğan çocuğun dudaklarına genellikle kalem sürerler, bilim insanı, yazarçizer, şair, entel dantel olsun diye. Benim dudaklarıma ise hazır bulmuşken leblebi sürmüş bizimkiler, hafif de burnuma koklatmışlar. İyi de yapmışlar. Leblebiyle tanışmam ve aşırı sevmem bu sebeple olsa gerek. İyi ki sevmişim."

"Babam anlatırdı. Baba Sarkis usta, 1915 sürgününde ölümlü yaşam arasında tercih yaparken, bir gece içinde Müslüman olmak zorunda kalan Ermeni bir ailenin en küçük çocuğuymuş. Bilirsiniz Ermeniler genellikle Anadolu topraklarında zanaatçılıklarıyla ünlü ve tarihe ölümsüz eserler bırakmış mazlum bir halk olarak halen anılırlar, bu nazlı coğrafyada. Ama bu aile Çorum'da nohudu leblebiye dönüştürme konusunda ünlenmişler. Yani nitel katkıları olmuş. Çapan Usta da rahmetlik babasından bayrağı devraldıktan sonra bu ününü İstanbul'a taşımış. Şimdi iki yerde vakif olmuşum. Bu camiada üstüne usta yoktur. "Kimse eline su dökemez. Leblebinin kitabını yazmış." tabiri tam da Çapan ustaya yakışır. Çorum'da yetişen damla cinsi nohudu kullanır. Bu cinsi hafif belle-meyin, en güzel leblebi bundan çıkar. Çok da iridir, nah fındık büyüklüğünde. Nohudun leblebiye dönüşmesi yani terbiye edilmesi iki ay gibi bir zaman alır. Buna ben çocukken birçok kez vakif olmuşum. Her seferinde heyecan ve merakla O'nu izlerdim. İş yapmayan o kemik gibi sert meşe odunun ateşinde dört sefer kavurduğu leblebiler telis çuvallara koyar iki gün dinlendirirdi. Meslek aşkından olsa gerek, oldukça sabırlıydı. Acele etmezdi. Dinlendirdikten iki gün sonra, tekrar kavururdu. Yemeğe hazır hale gelirlerdi. Müşteriye sunulmadan önce leğenlere dökülür. Müşterinin istediği miktar apak parmak uçlarıyla hafifçe ıslatıldıktan sonra, kısık ateşte son kez ısıtılıp sıcak sığacına kesekâğıdına konur öyle verilir. O'nun leblebileri bayatlasa da, tazeymiş gibi uzun süre özelliğini kaybetmezdi. Anlatmakla bitmez ustanın maharetleri. Leblebinin piriydi Çapan usta. Gerçi şimdi seksen yaşına girdi girecek, eli ayağı titriyor ama dükkânı hala harıl harıl çalışıyor, çekirdekten yetiştirdiği iki çırağıyla. Allah için çıraqlar da ustasını aratmıyor. Anlayacağınız boynuz kulağı çoktan geçti. Çapan usta sağlığından ödün verirken asla ödün vermiyor. Bilenler bilirler. Böyle mesleğine sevdalı birisini daha görmedim. Çapan usta sayesinde başta İstanbul olmak üzere tüm ülke Çorum'u ve Çorum leblebisini daha kısa bir sürede tanıdı."

"Babam her doğum günümde bana aldığı birbirinden güzel hediyelerin yanında mutlaka kesekâğıdının içinde bol miktarda soğumadan duran Çapan ustanın leblebileri de olurdu. Apartmandaki çocukların yanı sıra büyükler de doğum günü bahanesiyle eve dolarlardı. Biz çocuklar alınan hediyeleri merak ederken, büyükler sohbetle daldı.

Hep birlikte sohbet ve muhabbetin eşliğinde büyük bir keyifle çayların yanında yediğimiz leblebilerin tadını çıkarırdık. Böylelikle yaşgünüm leblebi partisine dönüşürdü." "Hele bir de mevsimlerden kış oldu mu tadına doyum olmaz kızarmış sıcak leblebinin. Kestane gibi kabuklu falan değildir. Mesela ceviz yemek için çekiç gerekir, yoksa kırılması zordur. Kestane ve ceviz bir yığın da çöp bırakırlar ardında. Leblebinin böyle bir sorunu yoktur, tertemiz pırlanta gibidir. Leblebiyi bayat mayat haliyle bile sevmeyen yoktur memlekette, hatta Avrupa'daki gurbet çilerimiz her izine geldiklerinde torbalarla götürüyorlar. Avrupalılar bile dadanmışlar, duyduğum kadarıyla. Leblebiyi hayata küsen sarhoşlar bile sever. Bir tas leblebiyle yetmişlik rakıyı devirenleri çok gördüm. Söylediğim koşullara uygun yapılması durumunda, leblebinin tadına doyum olmaz. Leblebi kadar damak tadına uygun bu kadar doyumsuz olan bir çerez bulamazsınız. Kenger tadında bir şey... Anlayacağınız içeriye düştüğümden beri en çok bu kokuyu özlüyorum. Dışarı çıkar çıkmaz ilk işim ölmeden önce yetişsem, Çapan ustanın elinden sıcak sığacı sığacına leblebi yiyeceğim."

Annesiyle görüşeceğinden emin bir şekilde yerinden kalkarak kapıya doğru yönelir gibi oldu.

"Biraz sonra geldiğimde çay hazırlanmış olsun ki yiyeceğimiz leblebilerin tadı uzun bir süre dudağımızda kalsın." Sonra gözleri yine uzaklara kaydıkça kısa bir süre. Volta atmaya başladı. Volta atarken de kendi kendine söylemeye başladı. "Bu leblebiyi yedikten sonra kendinizi ya baba ocağında ya da yar kucağındaymiş gibi hissedersiniz. İşte o zaman siz de aşıkâr olacaksınız ben bu mereti özemekte ne kadar haklı olduğumu. Haa az kalsın unuttuyordum! Bayramda seyrande, işçi grevlerinde, düğünde dermekte, dört mevsim masalarda eksik olmaz. Kimse leblebiye burun kıvrılmaz. Leblebiyi çayla içmek stres dağıtmaya da bire birdir. Leblebi deyip geçmeyesiniz, sigara tiryakileri sigara belasından kurtulmak için cebinde bir avuç leblebiyle dolaşırlar. Her sigarayla hatırladıklarında bir tane ağızlarına atarlar."

"Okula yeni başlayan çocuklar ilk kez ismini masa üstünde leblebi taneleriyle yazarlardı. Gene küçük çocuklar matematiği leblebi sayarak öğrenirler. Saymakla bitmeyecek kadar faydası vardır. Leblebi şoför milletinin de dostudur. TIR ve uzun yol otobüs şoförleri uyumamak için ağızlarına belirli aralıklarla birer tane leblebi sallayarak yollarına devam ederler. Daha sayayım mı?"

Say say sesleri yükseldi. Devam etti.

"Diş etlerine ve bağırsaklara iyi gelir. Vücuttaki su miktarını dengeler. Anne sütünü artırır. Özelliklerinden biri de yağsız ve hormonsuz oluşudur. Midemizdeki asidin fazlasını alan değerli bir besindir, yani ilaçtır ilaç, kurban olduğum. Kalbinden baypas olanlar, kilo vermek isteyen aşırı şişmanlar fazla yemek yememek için bir avuç leblebi yediler mi gün boyu açlık hissetmezler."

"Aç oldukları bir sırada buldukları tek bir leblebi tanesini açlığını gidermek için yedi kardeş bölüşmüş, gün boyu tok kalmışlar. Eski bir rivayettir."

Ercan leblebinin sarısını, baharatlısını, şekerlisini, tuzlusunu, çikolatalısını, kızarmışını, çifte kavrulmuşunu, bütün detayları duru gölde balık şıptısı gibi bir ses tonuyla anlatırken, herkes kendinden geçti. Dinleyenlerin, bu büyüye kendini kaptırmış bir vaziyette ağızları sulanıyordu. Kimseden gık yoktu bu sunum karşısında. Kimisi kendisini kışın ortasında Çorum'da bir leblebici dükkânında, kimisi önünde bir tas leblebiyle eşi dostuyla çay yudumlayacağı günlerin hayalini kuruyordu.

Gardiyanların bir an önce ismini okumasını istiyordu. Tekrar ranzasında uzandı ve gözlerini kapının mazgalına dikti, bekledi. Bir an daldı, annesini görür, sesini duyar, ellerini öper gibi oldu. Bu muhteşem duygunun hayal olduğunu toparlandıktan sonra anladı. Her isim anons edildiğinde yerinden zıplar gibi oluyor, anonsun bitmesiyle tekrar dalıyordu. Sıkıntıdan saçlarını karıştırıyor, tırnaklarını kemiriyordu. Yerinde duramıyordu. Tekrar volta atmaya başladı. Bir türlü gardiyanlar ismini okumuyorlardı. Annesinin nizamiyeye kadar geldiğini, bekletildiğini arkadaşlarından duydu. İşkencenin yanı sıra cezaevi yetkilileri, siyasi mahkûmların ziyaretçilerini azarlamak, yiyeceklerine gazete ve kitaplarına el koymakla cezalandırırlardı. O günkü leblebi olayı da politik tutsaklara karşı saldırlı politikasının bir parçası olarak değerlendirildi. Bu objektif değerlendirmenin akabinde rahattı Ercan.

O gün ne annesini görebildi ne de kavrulmuş hafif yanıklı mis gibi kokan leblebileri yiyebildi. Ama ciğerleri doyasıya bayram etti, yaşadığı strese rağmen. Ciğerlerine öylesine yaradaki (ki) leblebileri Çapan ustanın dükkânında yemiş, annesini görmüş, Beethoven'in dokuzuncu senfonisini dinlemiş kendinden geçti.

**Ocak 2010 Zurich**