



## Ekmeğin arasındaki ziyafet

Sandviç sanatını fast food yemeğiyle karıştıranlara, "Kuru ekmekle karın mı doyurulur?" diyenlere bir çift lafım olacak



Ortaköy'e son gidişimde, aklıma Kabatas Lisesi'nde okurken, Palanga yoksunu tırmanmaya işenip eve gitmez, 'ekmek arasıyla' karınımı doyurduğum günler geldi. O günü dükkanları aradım, çoktan kapanmışlardı tabii ki. Ben de fırından yarım sıcak ekmek alıp, karşıma çıkan ilk şarküteri dükkanına daldım. Vakit geçirmeden sipariş verdim: "Birkac dilim eski kaşar kes, bir kaç dilim de Macar salami, dil, 50 gram kuşgönü pastırma, bir tane acur tursusu." Sonra ekmeği ortadan ikiye kestim, dilimlerin üstüne tereyağı sürdüm. Diğer malzemeleri tezgâhtarın gülümsemeli şaşkın bakışları altında sırayla ekmeğin arasına dizdim. Acuru boylamasına ince ince dilimleyip, onları da içeriye döşedim. Sonra, yandaki manavdan aldığım domatesi doğrayıp, son katı tamamladım ve ekmeği kapattım. Şahescri mi tezgâhara verip paket yaptım, sonra deniz kenarının yolunu tuttum.

Yanıma sık bir kadın geldi. Beni tanıyormuş. Suratına beni ayıplarmış gibi bir ifade takmıştı: "Kuru ekmekle karınınızı doyurmanız yadırgadım. Siz de mi fast food olduğunuz?" Ağzım dolu olduğu için cevap veremedim, lokmamı yuttuğumdaysa kadın yanımdan uzaklaşmıştı.

Bir süre onun arkasından baktıktan sonra, kim bilir nasıl cevap veririm diye düşündüm! Önce ekmeğin arasıyla sandviç asla karıştırmamasını söyledim galiba. Sandviçin soylu bir isim babası olduğunu, başlangıcının aşağı yukarı tarihlenebildiğini, yüzlerce çeşit sandviç türü olduğunu, daha çok kibar masaların yiyeceği olduğunu anlattıktan sonra ekmeğin arasına geçirdim.

Ekmeğin arasının bilinen bir tarihi yoktur. Adıyla içine konan malzemeye göre değişir. Genellikle yarım ekmeğin içine yapılır ama ekmeğin gramajı küçükçe bir bütün ekmeğin arası da kullanılabilir.

### Balık ekmekten kokoreçe...

Beni eleştiren kadın biraz yanımda otursaydı, ona önce fast food diye küçümsediği ekmeği anlattırdım. Ekmeğin yavaş demek olduğunu, ekmeğin yoksulluğu çağrıştırdığını

tek tek anlattırdım. Ayrıca yapılışında siddet olduğunu, çünkü yoğurmak eyleminin, siddeti anmsattığını açıklardım. Un ve su karışımının bastırıldığını, yoğrulduğuna, yumrukladığını, yere vurulduğunu ve ezildiğini hatırlattırdım. Ekmek arasıyla karınımı doyurmamı ayıplayan kadın, ekmeğin pirinin Hz. Adem olduğunu biliyor muydu acaba? Adem peygamberin, açlığını giderdiği ilk yiyecek buğday çorbasıydı. Hazreti Adem daha sonra Cebrail'in öğretmesiyle buğday un, unu hamur, hamuru da ekmeğin yapması, onu sıcak sıcak yiyip açlığını gidermişti. Onun için taze, sıcak ekmeğin insana taze can verdiğine inanılıyordu.

Ekmeğin geçmesini anlattıktan sonra, 'ekmeğin arasının' nasıl lezzetlenirileceğine geçirdim. İse ekmeğin arası kokoreçe başlardım. Kır kır kızarmış kuzu kokoreçinin doğrandıktan sonra ekmeğin arasına konmasını, üstüne kırmızı biber ile kekik serpilmesi gerektiğini ballandıra ballandıra anlattım. Kadıncağız beni dinlemeye devam ederse, ona biraz da 'balık ekmekten' söz ederdim. Palamut yerine artık Norveç'ten gelen domuz uskumruların kullanıldığını, buna rağmen ekmeğin arası balığın tadına doyum olmayacağını anlattım.

O kadın acaba, dünyanın en lezzetli yemeklerinden birinin 'ekmeğin arası döner' olduğunun farkında mıydı? Söyle bir düşünün: Taze yarım ekmeğin ortadan açılması. Dilimler, dönerin altındaki tavaya biriken yağlara banılmış. Onun içine, yaprak yaprak kesilmiş döner doldurulmuş. Üstüne kızarmış patates, biraz tursu kon-

muş.

"Hiç stat önlerinde ekmeğin arası köfte yediniz mi hanımefendi?" diye de sormak isterdim. Köfte ekmeğinin de sokak yemeklerinin simgesi olduğunu ona nasıl anlatabilirdim ki! Bu ekmeğin tadına bakabilmek için önce ızgaradan yükselen kokuyu derin derin solunmak gerektiğini, sonra yarım ekmeğinin içine köfteleri, ızgarada pişmiş domates dilimlerini ve sivri biberleri koymak gerektiğini, kekik, tuz, kırmızıbiber serpildikten sonra maç kuyruğunda ısıra ısıra yemenin keyfini anlatmak için yeterli kelimeleri bulabilir miydim acaba?

Sözün özüne gelirsek: Ekmeğin arası bence, yıldızlı yemeklerden aşağıya kalımayacak kadar lezzetlidir. Ekmeğin arasıyla sahip çıkan,



**İstanbul'un simgesi olan balık ekmeği, yanmış yağ içinde kızarmasına rağmen yine de çok lezzetlidir.**