



*Diyarbakır'dan İstanbul'a altı yaşında gelen Silva Özyerli yaptığı çeşit çeşit likörlerle tanınıyor*

Kadın var yemek yapar,

sofra kurar aş için,

Kadın var yemek yapar,

sofra kurar keyif için.

Biz kadınlar genellikle hep aynı soru işareti ile uyanırız: “Acaba bugün ne yemek pişirsem?” Her tencerede farklı yörelerin, farklı toprakların değişik baharatlarıyla harmanlanmış aşlar pişer. Bazı kadınlar yemek yaparken kendi duygularını, göreneklerini, özlemini katar içine, bazıları ise kolay ve pratik yemeğin lezzetini tutturmayı diler sadece. Sonuçta ikisi de yemek yapar, biri aş için, doymak için, bir diğeri zevk için, başkalarına tattırıp keyifle onları yerken seyretmek için. Bizler

acaba hangi kadınlardanınız?

Likör yapmayı önce sanata, sonra da zanaata dönüştüren Diyarbakır sevdalısı Silva Özyerli'nin evine konuk olduğunuzda, kadınlar arasında kullanılan tabirle “kadın ve kadıncığım” farkını anlayabilirsiniz. Bu güzel, kadının evinin odalarını bir müze edasıyla dolaşıp hayran kalmamak mümkün değil. Kendi elleriyle işlediği perdeleri, çerçevesi iğne oyalı, cam sehpanın üzerinde bulunan rengârenk likör şişeleri, sizi farklı dünyalara götürmeye yetiyor aslında.

Silva Hanım Diyarbakır âşığı ve Diyarbakır'ın olmazsa olmazı likörler onun elinde bir başka güzel. Onun yazıları, başkalarının onun için yazdıkları, internet sitelerini, dergileri süslüyor. Food and Travel, Turkish-Kitchenware, Sofra, Lezzet dergilerinde likörlerinden söz ettirmiş bir isim. Bu güzel evde 14 ayrı likör tattım. Portakal, bergamut, limon, damla sakızlı kahve, kakuleli kahve, keçi boynuzu, kızılçık ve adını daha sayamadığım likörler. Her birinin farklı rengi, kokusu, aroması, farklı hikâyesi vardı. Bergamotu Marmaris'ten, kayısıyı Malatya'dan, portakalı, limonu, turuncu Musa Dağı'ndan getirmiş ve her birini tek tek baharatlarla aromalandırmıştı. Ama bence likörlerin her birine geçmişe olan özlemini ve sevgisini katmıştı en çok... Silva Hanım'dan söz edenler hep likörlerine takılmış, onun bu çok renkli kişiliğine, Diyarbakır sevdasına pek de değinmemişler. Bence sadece likörleriyle değil, kendi kişiliğiyle de çok özel bir insan olan Silva Hanım'ı hem tanımak, hem de Diyarbakır'ı onun ağzından tanıtmak için söyleştik..

• Silva Özyerli kimdir?

Diyarbakır doğumluyum. Yusuf (Hovsep), namı diğer Sürgünlü Yusuf'un kızıyım. Babam ?eyh Said İsyani zamanında Sasun'dan Afyon Sandıklı'ya sürgün edilmiş, 10 yıl süren sürgün döneminden sonra Diyarbakır Surp Giragos Ermeni Kilisesi babama ve babam gibilere kefil olmuş ve Diyarbakır'da kalmalarını sağlamış. Ben halk dilinde Hoca Hosep Kilisesi denilen Surp Krikor Lusavoriç Ermeni Katolik Kilisesinin avlusundaki bir evde doğdum. Sekiz kardeşiz. Beş kız, iki erkek kardeşim var. Çocukluğumun en mutlu anıları, bu kilisenin avlusunda bulunan bir evde geçti.

Annem bu evde kurdu likörlerini, bu evde yaptı güz hazırlıklarını, babam bu evde ağırladı misafirlerini, ben bu evin, bu kilisenin avlusunda koşturdum bir sağa, bir sola.

Tüm çocuklar gibi ben de çikolatayı çok severdim. Ama bizler İstanbullu çocuklar gibi canımız her istediğinde çikolata alamazdık. Yanlış anlamayın, paranız olsa bile alamazdınız. O zamanlar Diyarbakır'da her köşe başında çikolata satan dükkânlar yoktu. Mamam çikolatayı sadece konuk ağırlarken likörün yanında ikram etmek için alır ve saklardı. Çikolata hep rengârenk likör şişelerinin raflardan indiği anda ortaya çıkardı. Ben bu yüzden hep misafir gelsin, bayram olsun isterdim.

• O bayramlardan ne kalmış aklınızda?

Bayramlarda Surp Giragos Kilisesi'nin Papazı Der Giragos önce o sene yaşlı olan evleri ziyaret ederdi. Onların evini okur, daha sonra bizleri ziyarete gelirdi. Babam vefat ettiğinde ben on bir yaşındaydım. Ve o sene, Der Giragos'un bayram günü ilk bizi ziyaret etmesine sevinemedim.

- Diyarbakır'ı anlatırken gözleriniz parlıyor. Hiç aklınıza gelen kötü anınız yok mu?

Bulduğumuz kilisenin yakınlarında Cumhuriyet İlköğretim Okulu vardı. Bazı çocuklar okul çıkışında, kilisenin önünden geçerken kapıya taş atıp, “Haçolar, haçolar!” diye bağırırlardı. Bunu hiç unutamıyorum. Çok korkardım...

- Diyarbakır'ın cenaze törenleri nasıldı?

Bizde cenazeler kiliseden mezarlığa şaragan ilahileri eşliğinde, omuzlarda taşınır. Papaz dualar söyleyerek önden yürür. Cemaat arkadan yürürken bildiği tüm şaraganları söyler. Mezarlıktan sonra herkes yas evine gelir. Cenaze evinde kazma kürek hakkı dediğimiz sofralar kurulur, dendigin baco dediğimiz kişiler bu yemekleri pişirirdi.

- Dendigin bacolar kimdir?

Diyarbakır'ın en renkli simalarıdır onlar. Hayatın her evresinde, doğumdan ölüme kadar aktif olarak yer alırlar dendigin bacolar. Dendigin, yani İstanbul ağzıyla söylersek dandigin, her ne kadar ev hanımı demek olsa da, bu hanımların işleri hep evin dışındadır. Ortak özellikleri 50-60'lı yaşlarını çoktan aşmış olmaları ve cemaat arasında arabulucu görevi görmeleridir. Bacolar elli, kollu, marifetli kadınlardır. Basit bir çöpçatandan çok farklıdırlar. Çifti bir araya getirir, iki aile arasında diplomasiyi sağlarlar, fakat görevleri burada bitmez. Kına gecesinin yemeklerini, gelinin çeyizinin götürülüp yerleştirilmesini, düğün davetiyelerinin dağıtılmasını, düğünün organizatörlüğünü, düğün yemeğini, “pesa badivi çaş” yani damadı onurlandırma yemeğini, “hınami badivi çaş” yani dünürü onurlandırma yemeğini, düğünden sonra iki ailenin birbirine kaynaşması için diplomasiyi hep onlar sağlar. Onlar Diyarbakırlı yaşamının olmazsa olmazlarıdır. Vaftiz yemeğini, diş hediğini hep Bacolar yapar. Sadece mutlu günlerde değil, yaslı günlerde de ailenin yanındadırlar. Cenaze yemeğini onlar hazırlar, cenazenin organizatörlüğünü onlar yapardı.

- Gelin hamamları nasıl olurdu?

Düğün organizasyonlarını dendigin bacolar yapar. Baco kapı kapı dolaşıp düğün davetiyeleri dağıtır. Gelin hamamında gelinin hamam tası, tzak (yavru) leğeni özeldir. Tzak leğen küçük bakır bir leğendir. Gelin hamamı yapılırken, gelin kurnadan su dökünmez. Kurnadan tzak leğene döker. Tzak leğenden yıkanır. Hamam leğenlerini o dönemin meşhur Ermeni bakır ustaları Nigoğos Atınız, Kazancı Kevo gibi ustalar yapardı. Diyarbakır'da hamam kültürü gelişmiş olduğu için zaten çocuk herkesin özel hamam tası, takunyası, hamam kıldanı olur. Gelinin hamam kıldanı, hamam tası, özel hamam bohçası, peştemalı, yani futası, hamam takunyası bu çok özel ustalar tarafından işlenirdi. Bunlar bir gelinin hamamda olmazsa olmazdır. Hem düğünden önce hem düğünden bir hafta sonra gelin hamamı yapılır. Düğünden sonra yapılan hamam ayrı bir gövde gösterisidir. Bu hamamı sağdıçım eşi düzenler. Burada gelin kendine takılan tüm takılarla hamama girer. Bunlar tek tek sergilenir. Gelini ‘vladoğ’ dediğimiz natırlar yıkar. Gelin kendi kendine yıkanmaz. Misafirler yıkanıp, yemekler yenildikten sonra. Deg-degi (alt alta) denilen sefer tasını andıran ahşap bir kutu ortaya çıkar. Bu üst üste çekmecelerden oluşmuş kutunun içerisinde limontuzuyla şeker, kahveyle şeker, fındıkla şeker, zencefile şeker,

leblebiyle şeker öğütülmüştür. Misafirlere birer kaşık verilir, misafirler her bir çekmecenin içindekinin tadına bakar, güzel temennilerde bulunurdu.

• Dendigin bacolar düğünlerinizde ne yapar?

Bizde bir gelenek vardır: Kızını veren anne öz kızının düğününde kiliseye ve düğün yemeğine gitmez. Ayıp sayılır, hem kızını veriyor, hem de keyifleniyor mu diye. Düğün yemeğini dendigin bacolar hazırlar. Düğünü organize ederler, ama en önemlisi, kız evinin beklediği, “her şey yolunda” anlamına gelen kırmızı elmayı onlar iletir aileye. Bu geleneğe göre, kırmızı elma bekâreti simgelemektedir. Baco ertesi sabah elinde bir kırmızı elma ile kız tarafını ziyarete gider. Kızın annesi, mesajı aldık diye, aynı elmaya bir yüzük saplayıp dendigin baconun eline verir ve erkek evine gönderir. Baco, gelin kızı bir hafta sonra evine, annesinin yanına özlem gidermek için götürür. Buna “koğduk kağni konak” derler. Kız anne evinde birkaç gün özlem giderir, ta ki erkek tarafının evinden bir tepsi baklava gelinceye kadar. Bu tepsi, hadi artık evine gel demektir.

• Diş hediği nasıl yapılırdı?

Çocuğun diş çıkarttığını gören ilk kişi, onun üzerindeki atletin yakasını yırtardı. Bu, “çocuk büyük bir şey başardı, önünü açmak gerek” demektir. Atleti yırtan ona yeni bir atlet, kıyafet almak zorundaydı. Kazanlarda buğday kaynatılır, yarısı daha sulu, yarısı tane tane bırakılırdı. Sulu olan kısmı misafirlere tatlı olarak kaselerde sunulurdu. Tane tane bırakılan buğday az pişmiş olur ve çıt-çıt şekerle karıştırılıp bir örtüye dökülürdü. Bu örtünün ortasına çocuk oturtturulur, önüne o zamanın mesleklerini simgeleyen altın, makas, tarak, ayakkabı, nal, kitap vs. konulurdu. Çocuk neyi seçerse o mesleğe eğilimi olduğu düşünülürdü. Bu ritüel çok özeldi.

• Küçük yaşta İstanbul’a gelmişsiniz. Neler yaşadınız?

Ben altı yaşında, okumak için ablamla birlikte İstanbul’a gönderildim. Ailemiz bizi okuyup kendi kültürümüzü, Ermeni kimliğimizi, alfabemizi, dilimizi, dinimizi öğrenmek için Joğvaran’a gönderdi. Amcam iki çocuğunu göndermiş ve memnun kalmıştı, babam da bizi göndermeye karar verdi.

Annemin bizim elimizden tutup terziye götürdüğünü hatırlıyorum. Basma entariler, gecelikler dikindik. Çok güzellerdi. Terziden dönerken gözleri dolu doluydu. Yolda komşumuz Viktorya’yı gördük. Annem ağlamaklı, bizi göndereceğini söyledi. Viktorya bana bakıp, “Zöre, Zöre, hiç üzülme. Şu kızın gözlerine bak, cin gibi, bu kendini kurtarır” dedi. Annemin bizim için diktiği pazen pijamalara, hırkalara bayıldım. Harika görünüyorlardı. Annem günlerce bizim için hazırlık yaptı. Kurtalan ekspresiyle üç gün üç gece yol geldik. Kumkapı’da Joğvaran Okulu’ndaki ilk günümüzde bizi karşılayan kadın “Bunlar köylü işi” deyip bütün kıyafetlerimizi attı. Altı yaşındaydım ama halen hiç unutamıyorum. Annemin benim için diktiği pazen pijamayı yalnız o gece giyebildim. Sabah bütün eşyalarım atıldı. Ötekinin ötekisi olmayı ben İstanbul’da öğrendim. Ben köyden gelmemiştim, gelmiş de olabilirdim, fark etmez, o insanlar için ötekiydim. Okul yıllarım çok güzeldi, başarılı bir talebeydim. Hiç geldiğime pişman olmadım. Ama o anımı hiç unutmadım.