

Tirşuya Qelandî ya Hewwa

... Halbwachs dibêje ji ber vê, pîr her ku pîrtir dibin hê bêtir qala bîranînên xwe yê zaroktîyê dikin. Lê ev navberek mezin di nava nivşên berê û yê nû de ye. Her ku ez di rêwîtiya xwe de pêş diçim ez çêtir fahm dikim ku ji bo ez vê navbera mezin derbas bikim min sîfre û xwarin bijartîye [...] Di pêvajoya berhevkirina tarîfan de min ferq kir ku bi taybetî ez bêtir ber bi tarîfên ji ber malzemeyên wan êdî nayên hilberandin an jî herikîna zanîna wan qut bûye nayên berdewamkirin ve tîm kişandin. Xwestina bîrek hatîye jibîrkirin an jî meylidarî jibîrbûnê ye bi peyvên mohrkirinê.



Sidar Tekin

Bi qasî ez ji dayika xwe hîn bûme tarîfa tirşûya fasolîyan weha ye:

“Fasolîyên pahn û dirêj hê xweştir çêdibin. Tu ji nava wan dineqîne û davêje nava ava kelandî. Qederê 1-2 deqîqeyan disekine. Paşê tu wê derdixê û vala ser tepsîyê dikî, bi ser wê de jî tu ava cemidî vala dikî û wê şok dike. Divê tu hêla kokê ya fasolîyê jê bike. Dema tu xwarinê çêdikî tu du hêlên wê dişkîni lê di vê de tu tenê hêla kokê dişkîni. Piştî tu wê şok dikî tu wan davêjî tê di çî de çêbike, kawanozekê an jî bîdonekî. Tu sîrê dixê. Tu ava bi xwê çêdikî û wê jî dixê. Ewê xwêya kevirê be. Berê li Behra Reş sîrke filan nedizanîn, tenê bi vê dizanîbûn.

Dayika min qeysa xwê weha çêdikir: Piştî ava bi xwê çêdikir hêk dixiste hundirê wê. Heke hêk ne li binî lê bi qasî 50 qurîşî an jî 1 lîreyî hinekî derketî dixuye, tamam. Ji wê re digotin qeysa xwê. Qeysa tirşûyê çêdikir û vala bîdonê wê dikir. 1-2 hefteyan bi awayê qet neyê vekirin tê sekinandin. Paşê dest bi xwarinê tê kirin. Tirşû weha tê çêkirin.

Gava tê bixwî jî tu tirşûyê derdixî û hebekî di avê de disekinîne. Paşê tu ava wê dirjîne. Talîyê tu wê bi awayê weke 5 cm be hûrik hûrik hûr dikî. Bê rûnê nivîşk nabe. Îllim tê rûnê nivîşk têxê (em li hev dinerin). Lê bi zeyta hur jî dibe. Lê bi zeytê xweş çêdibe, ne bi rûnê gulên berberûyan.

Paşê pîvazê di nava rûn de biqelîne. Berê tiştêkî dinê nediketê. Te tirşû û ji ava wê dixistê. Bi pîvazê re dipijîya. Lê niha birayê min guhertî ye. Niha hebekî bacanên sor dixê, bi qasî niv

bacana sor. Hebekî jî ji bo tûjahîyê bidê tirşa îsotan dixê. Jixwe bi sîr e lê sîrê jî dixê. Hindikek av jî lê zêde dike bi tirşûyê re. Dîsa ewê ava xwe bikşîne hilbet, ewê pir şilî nebe. Bi ser vê de nanê garisan jî dihat feridandin, ew jî pir xweş dibû.”

Maurice Halbwachs di nivîsek xwe ya derbarê bîra malbatê de dibêje her zewacek nû di rêya avakirina dahatûyê de destpêkek e. Van du mirovên rabirdûyek wan î hevpar a pev re li ser bifikirin tune ye rabirdûyê tune dihesibînin, noqî mijûlîyên jîyana rojane dibin, û ya rast rabirdûyên ewê piştî bi salan pev re karibin bînin bîra xwe niha diafirînin. Ev pêvajo bîra malbatê çêdike. Lê ev du mirovên gihîştî ya rast rabirdûyên xwe yên cuda bi temamî jê nabin, ancax gava pîr dibin û mijûlîyên jîyanê yên rojane kêr dibin dema wan çêdibe ku ew rabirdûyên xwe yên pêşî yên ji hev cuda bibîr bînin. Halbwachs dibêje ji ber vê, pîr her ku pîrtir dibin hê bêtir qala bîranînên xwe yên zaroktîyê dikin. Lê ev navberek mezin di nava nivşên berê û yên nû de ye. Her ku ez di rêwîtiya xwe de pêş diçim ez çêtir fahm dikim ku ji bo ez vê navbera mezin derbas bikim min sifre û xwarin bijartîye.

Gava gava ez dibihîzim û dibînim ku bi pîrpûnê re dapîra min her tiştî jibîr dike, dema dayika min dibîne wê nasnake, êdî nekare xwarinê çêbike, ev pêwendîya min bi dayika xwe re danîye, her peyva ji devê wê derdikeve hê bêtir bi qîmet dike. Xwarin ji bo berdewamîya jîyanê pêdivîyek elzem e, ev ne tenê ji ber tiştên tê de ye. Li gel vana ji me re pêşkêşkirina wê ya pevrebûnê, pevra hînbûnê, qad û dema pevra keşfîkirinê jî pêdivî ye.

Di pêvajoya berhevkirina tarîfan de min ferq kir ku bi taybetî ez bêtir ber bi tarîfên ji ber malzemeyên wan êdî nayên hilberandin an jî herikîna zanîna wan qut bûye nayên berdewamkirin ve tîm kişandin. Xwestina bîrek hatîye jibîrkirin an jî meylîdarî jibîrbûnê ye bi peyvan mohrkirinê. Ji ber vê yekê piştî tarîfên kuymak û kavutê ez ketim pey stendina tarîfek xwarinê ya mexsûsî dapîra min. Û rêya min bi tirşûya qelandî ket.

Gava ez mezin dibûm pir rastî hevokên weke “Mezeyaya Hatayê weha xweş e, weha pir e,” hatim. Lê heta dayika min got tiştêkî weke mezeyaya Behra Reş qet nehatibû aqlê min. Tirşûya qelandî encax evqasî xweşik dikare bê kurtêkirin.

“Tirşûya qelandî weke xwarinê ye lê piranî em di taştê de çêdikin. Li cem xwarinan jî sênîkek weke mezeyek li ser sifrê tê danîn. Dayika min di bîdonên 10-20 kîloyî de tirşû çêdikir. Li cem yên ji Behra Reş mala bê tirşûya fasolîyan tune bû. Tu dikarî yeko yeko bixwî lê qelandîya wê jî tu di taştêya serê sibê de dixwî. Weke mezeyaya Behra Reş e. Bi nan re parîyê xwe tê dake tê dake bixwe.”

Çêkirina tirşûya qelandî li mala dapîra min bi demê re hatîye guhertin, tiştên nû li tarîfa xwe zêde kirîye. Weke mînak dibêjin berê dema tirşû dihat çêkirin sîrke nedixistinê, xalê min gava xwarina xwe çêdike niha tirşê û bacanên sor lê zêde dike. Dayika min dibêje tahma dev û derfet tîm guherîna:

“Ya din, ya min pêşî qal kir dema tunebûnê. Tirş filan jî xweşik tune ye. Ma bi bacanên sor zanin? Di dema tunebûnê de li gundê Behra Reşê tê çekirin ev xwarin. Li ser meselê li gund rûnê nivişk hertim tê dîtin lê rûnê gulên berberûyan hertim tune ye. Li gund tim rûnê nivişk heye lewra mîh heye. Şîr heye, tê kilandin, rûnê nivişk derdikeve. Niha ne weha ye, niha yê naxwaze bi rûnê nivişk bixwe bi rûnê gulên berberûyan çêdike. Wê çaxê dîtina bacanên sor jî mesele bû.”

Ez dixwazim nivîsa xwe bi qalkirina dema stendina tarîfê diyalogek bêpeyv a di navbera min û dayika min de derbas bû biqedînim. Dayika min gava got di tarîfên Behra Reş de bi piranî rûnê nivişk heye ji bo tirşûya qelandî jî gotinek weke “Bê rûnê nivişk nabe,” bi kar anî. Wê keliyê çavên me rastî hev hatin, li ser çavê min bêyî xwestinê îfadeya “Ji bo çi?” xuya bû û dayika min vê gotina xwe tavilê weke “Zeyt jî dibe hilbet, bi wê jî xweş çêdibe” guhert. Di wê nerîna çend çirkeyan de a rast gelek diyalogên di navbera me de derbas dibûn veşartî bû. Çêkirina xwarinên bê kedxwarî jî ya rast bi qasî neçêkirinê mijarek hînbûnê ye, îja ku bi zêdebûna derfetên me re. Tirşûya qelandî ya bê rûnê nivişk çêdibe, hem jî pir xweş!

Malzeme

Ji bo tirşûyê:

Fasolîyê şîn

Xwê

Lîmon

Ji bo xwarinê:

Tirşû

Tirş

Sîr

Bacanên sor

Xwê

Rûnê gulên berberûya