



# HALK GASTRONOMİSİ

## II

Editör:

Prof. Dr. Mehmet EROL





# HALK GASTRONOMİSİ

## II

Editör

Prof. Dr. Mehmet EROL

ISBN: 978-625-5972-38-5

PA Paradigma Akademi Yayınları

Sertifika No: 69606

PA Paradigma Akademi Basın Yayın Dağıtım

Fetvane Sokak No: 29/A

ÇANAKKALE

e-mail: fahrigoker@gmail.com

Tasarım&Kapak: Abdullah EŞKİ

Bu kitap MOTİF VAKFI tarafından desteklenmiştir.

Kitaptaki bilgilerin her türlü sorumluluğu yazarlarına aittir. Bu Kitap T.C. Kültür Bakanlığından alınan bandrol ve ISBN ile satılmaktadır. Bandrolsüz kitap almayınız.

Paradigma Akademi – Aralık 2024



# İÇİNDEKİLER

## SUNUŞ

### BÖLÜM 1

#### ŞEHİRLERİN TADLARI: YEME-İÇME VE SOFRA KÜLTÜRLERİ

İstanbul Ekseninde Geleneksel Bir İçecek Bozaya Dair Kültürel Bir İnceleme.....	2
<i>Prof. Dr. Aynur Koçak - Onur Genç</i>	
Geleneksel Artvin Yemeklerinin İşlevsel Kuram Kapsamında İncelenmesi .....	11
<i>Prof. Dr. Halil Altay Göde - Dr. Ayşe Çelik Kan</i>	
Erzurum'dan Artvin'e Yerel Rekabet Yemek Milliyetçiliği Ve Gastronomi İlişkisinde Çağ Kebap.....	18
<i>Doç. Dr. Mehmet Özdemir</i>	
Samsun Alaçam'da Çerkes Sofrası Ve Mutfak Kültürü .....	29
<i>Doç. Dr. Mehmet Akif Korkmaz - Makbule Sevinç</i>	
Halk Gastronomisinde İnsan Ve Hikâye Odaklı Yaklaşım: Adana Örneği.....	40
<i>Doç. Dr. İsmail Şenesen</i>	
Yöresel Mutfağı Görünür Kılmak: Mersin Gastronomi Ve Yöresel Ürün Konağı.....	47
<i>Arş. Gör. Serhat Pir</i>	
Estetik Sunum Olarak Dut Şırası: Güzelyurt Örneği .....	55
<i>Öğr. Gör. Necmi Karkın</i>	
Tunceli Halk Kültür Ve İnancında Yemek Duaları .....	60
<i>Dr. Öğr. Ü. Yılmaz Kaval</i>	
Geleneksel Ekolojik Bilginin Korunmasında Halk Mutfağının Rolü: Cudibey Ve Elmaalan Mahalleleri Örneği .....	65
<i>Çiğdem Gürsoy Bostan</i>	
Malatya Mutfağındaki Haşıl'ın Türk Kültür Coğrafyasındaki Yeri .....	73
<i>Dr. Öğr. Ü. Gülcan Kızılözen</i>	
Unutulan Bir Tarsus Kebabı: Oklava Dolaması.....	76
<i>Prof. Dr. Cengiz Gökşen</i>	

### BÖLÜM 2

#### HALK GASTRONOMİSİNİN DİLİ

Kırşehir Yöresi Ağızlarında Yeme İçme Kültürüne Yönelik Söz Varlığı.....	82
<i>Doç. Dr. Songül Erdoğan</i>	
Yavuz Kartallıoğlu'nun "Osmanlı Konuşma Dili" Eserinden Hareketle Yeme-İçme Kültürüne İlişkin Söz Varlığı.....	94
<i>Merve Can Akgül</i>	
Mertol Tulum'un "XVII. Yüzyıl Türkçesi Ve Söz Varlığı" Eserinden Hareketle Yeme-İçme Kültürünün Kelime Hazinesi.....	102
<i>Hamza Havuz</i>	

Laz Kültür Ve Coğrafyasında Yemek Terimleri ..... 110  
*Tuğçe Yılmaz*

Türk Kültüründeki Yönleriyle Türk Mutfağından “Arpa” ..... 119  
*Dr. Öğr. Ü. Burcu Sıbiç*

### BÖLÜM 3 KLASİK EDEBİYATTA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ

Klasik Türk Edebiyatında Meyve Münazaralarındaki Meyveler Bize Ne Söylüyor?..... 129  
*Doç. Dr. Mümine Çakır*

Sürûrî’nin Hezliyyât (Mudhikât)’ında Hiciv-Mizah Bağlamında Yemek Kültürü ..... 138  
*Dr. Öğr. Ü. Hilal Nayir Ekinci*

Muhyî’nin “Lezîz” Redifli Nazirelerine Yansıyan Yiyecek Ve İçecekler ..... 145  
*Prof. Dr. Aysun Sungurhan*

### BÖLÜM 4 HALK EDEBİYATINDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ

Nostalji Merkezli Şiirlerde Mutfak-Kültürünün Yeri: Âşık Gariban Örneği ..... 156  
*Tülün Şimşek*

Erzincan Halk Edebiyatı Ürünlerinde Yeme-İçme Kültürü Üzerine Bazı Tespitler..... 160  
*Dr. Öğr. Ü. Yusuf Kenan Bezin*

Tokatlı Âşık Eşref Tombuloğlu’nun Yemek Destanı..... 169  
*Dr. Öğr. Ü. Ayşe Duvarcı*

Elâzığ Efsanelerinde Yeme-İçme Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme ..... 176  
*Arş. Gör. Oğuzhan Pamukçu*

Yeme İçme Kültürünün Manilere Yansıması: Erzincan Örneği ..... 184  
*Prof. Dr. Bülent Arı - Dr. Öğr. Ü. Mustafa Burak Türkyılmaz*

### BÖLÜM 5 HALK GASRTONOMİSİNDE DEĞİŞİM-DÖNÜŞÜM

Türk Yemek Kültüründe Sosyalleşmenin Değişen Dinamikleri: Geleneksel Mekânların Ve Hafızanın Çöküşü..... 199  
*Melek Elmas*

Hazırlayıp Ağırlandıran Sipariş Edip Söyleyene: Misafir Ve Misafir Yemeği Kültürünün Değişim Ve Dönüşümü ..... 207  
*Arş. Gör. İlkyaz Yıldız*

Halk Kültüründe Kilerin Mekânsal Ayrırımları..... 213  
*Yasemin Kurtgil*

Tren Seyahatinden Ulusal-Kültürel Sembole: “Podstakannik” ..... 217  
*Dr. Öğr. Ü. Nühket Eltut Kalender*

**BÖLÜM 6**  
**KÜLTÜREL COĞRAFYA BAĞLAMINDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**

Alman Bilgini Karl Fuchs'un Bakışıyla XIX. Yüzyıl Başı Kazan Tatarlarının Sofra Kültürü ..... 227  
*Prof. Dr. Ramilya Yarullina Yıldırım*

Suriye Türkmenleri Mutfak Kültürünün Anadolu Mutfak Kültürüyle Bağlantısı..... 233  
*Prof. Dr. Hülya Arslan Erol*

**BÖLÜM 7**  
**TÖRENSEL UYGULAMALARDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**

Acıdan Sevince Doğumdan Ölümüne: Adana Halk Kültüründe Yeme-İçme Geleneği ..... 244  
*Dr. Öğr. Ü. Zekiye Çağımalar*

Niğde-Koyunlu'da Geleneksel Bir Kına Gecesi Yemeği: Kız Pilavı..... 254  
*İlknur Bozkır Özdemir*

Dede Korkut Kitabı'ndaki Ad Verme Geleneği Ve Yeme-İçme Kültürünün İncelenmesi..... 262  
*Doç. Dr. Ruşen Alizade - Feyzanur Küçük*

**BÖLÜM 8**  
**SEYYAHLARIN GÖZÜNDEN TÜRK MUTFAĞI**

19. Yüzyıl İstanbul Mahallelerine Gastronomik Bir Seyahat: Hagop Baronyan'ın "İstanbul Mahallerinde Bir Gezinti" Adlı Eserinin Halk Mutfağı Bağlamında Analizi ..... 270  
*Doç. Dr. Öznur Özdarıcı*

Bir İngiliz Seyyahın Anlatımıyla Anadolu'da Yemek Kültürü..... 279  
*Dr. Öğr. Gör. Emine Kısıklı*

**BÖLÜM 9**  
**GAZETE, DERGİ VE KİTAPLARDA MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Türk Mutfak Kültürüne Katkisi Bakımından Afiyet Gazetesi ..... 284  
*Prof. Dr. Aylin Koç Giannopoulos*

Afif Evren'in Türk Folklor Araştırmaları Dergisi'nde Yazdığı Yazıların Halk Mutfağı Bağlamında İncelenmesi ..... 293  
*Prof. Dr. Aktan Müge Ercan*

Mükemmel Ve Mufassal Aş Ustası'nda Hamur İşleri: Börekler ..... 301  
*Prof. Dr. Zühal Kültürü*

XIX. Ve XX. Yüzyılın İlk Yarısında Manastır (Bitola) Kentinin Mezeleri Ve Mezecileri..... 311  
*Dr. Filiz Mehmetoğlu*

**BÖLÜM 10**  
**HALK GASTRONOMİSİNİN SOSYO-KÜLTÜREL BOYUTLARI**

Tarıma Dayalı Toplumlarda Sosyo-Kültürel Kodlar Üzerinde Ekonomik Düzeyin Etkinlik Boyutuyla Gelenekselleşmiş Halk Gastronomisi..... 317  
*Prof. Dr. Kamile Perçin Akgül - Doç. Dr. Nagihan Çetin*

Erkeklik, Erginlik Ve Heriflik İmgesi Olarak Türk Kültüründe Kahve .....	322
<i>Dr. Öğr. Ü. Fatih Köse</i>	
Anadolu Rock'a Yansıyan Yemek Kültürü: Lahburger Ve Niyazi Köfteler Örneği.....	328
<i>Doç. Dr. Meriç Harmancı - Selin Uysal</i>	
Deprem Yıktağı Bir Şehri Yeniden Kurma Noktasında Gastronominin Rolü: Hatay Örneği.....	336
<i>Prof. Dr. Mehmet Erol - Öğr. Gör. Bestami Bozoğullarından</i>	



## SUNUŞ

Son yılların popüler alanlarından biri gastronomi... 19. yy başında Yunanca *gastros/mide* ve *nomos/yasa* kelimelerinden türetilen ve o zamanlar yemek yasası anlamında kullanılan gastronomi terimi, günümüzde yeme-içmeye dair ne varsa kapsayacak şekilde anlam genişlemesine uğramıştır. Özellikle 2000’li yıllardan sonra dünya genelinde yeme-içme ve mutfağa dair profesyonel veya amatör olarak uğraş verenler ile akademik çevreler bu kavramı benimseyip kullanmaya başladılar. Bu durum kültür endüstrisi tarafından kültürel bir unsurun metalaştırılmasıyla oluşan faydacılığın büyüyle yakından ilgilidir.

Bireysel girişimlerden yerel yönetimlere hatta merkezi yönetimlere uzanan çabalarla yeme-içme kültürü, pazarlanarak ekonomik getiriler elde etmenin yanında sempatik güç devşirmenin unsuru hâline gelmiştir. Bu çerçevede dünyanın hemen her köşesinde gastronomiye karşı bir farkındalık oluşmuş; bireysel girişimler, şehirler ve ülkeler bu alanda kıyasıya bir yarışa girmiştir. UNESCO’nun Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi ve Yaratıcı Şehirler Ağı Programı ile Avrupa Birliği’nin bir gıda ürününe Coğrafi İşaret vererek tescillemesi, söz konusu yarışın itici gücü olmuştur. Sözü edilen uluslararası programların ve internet kullanımının yaygınlaşmasıyla ortaya çıkan ilgi ve hareketliliğe akademik çevreler de uzak kalamamış, bu alana bilimsel yaklaşan çalışmalar hız kazanmıştır. Bu çerçevede folklor, antropoloji, tarih, sosyoloji, işletme, turizm, kültür endüstrisi, uluslararası ilişkiler gibi sosyo-kültürel nitelikli gastronomi odaklı çalışmaların giderek arttığını görüyoruz.

Akademik çalışmalar kısa süre içinde gastronomi kavramından *gastronationalism* (yemek milliyetçiliği) başta olmak üzere *culinary nationalism* (mutfak milliyetçiliği) ve *gastrodiplomasi/culinary diplomasi* (yemek/mutfak diplomasisi) gibi yeni kavramlar türeterek yeme-içme kültürünü milli kültürün tanıtımı ve uluslararası ilişkilere etkileri yönünden değerlendirmeye aldılar. Gastronomi alanındaki bu hareketliliğin önemli bir çıktısı da devlet ve vakıf üniversitelerinde lisans seviyesinde açılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüdür ki ülke genelinde sayıları yüzü geçmiştir.

Tarihsel köklerinin derinliği, zengin ürün çeşitliliği, farklı pişirme teknikleri, kendine özgü sofraya gelenekleriyle dünya mutfakları arasında önemli bir yeri olan Türk mutfak kültürü, üzerinde çalışılması gereken bir alan olarak karşımızdadır. Bu gerekliliğin bir neticesi olarak elinizdeki çalışma, siyasi ve ekonomik kaygı taşımadan faaliyetlerinde bilimsellik ilkesini benimseyerek uluslararası ve ulusal sempozyumlar düzenleyen, bilimsel kitaplar ve dergiler



yayınlayan, kültürel alanlarda yapılmış özgün faaliyetleri ödüllendiren MOTİF VAKFI'nın destekleriyle hazırlandı. Vakıf yönetimi tarafından Türk mutfak kültürünün araştırılması, incelenmesi, tanıtılması ve geleceğe aktarılması amaçları doğrultusunda "Halk Gastronomisi" başlığı altında bilimsel yazıların seri hâlinde kitaplaştırılması kararlaştırıldı. Serinin ilk kitabı 2022 yılında MOTİF Vakfı tarafından Halk Gastronomisi adıyla yayınlandı. Serinin ikinci kitabı olan elinizdeki bu eser "Halk Gastronomisi 2" başlığıyla okurların dikkatine sunuldu.

Eser; "Şehirlerin Tadları: Yeme-İçme ve Sofra Kültürleri, Halk Gastronomisinin Dili, Klasik Edebiyatta Yeme-İçme Kültürü, Halk Edebiyatında Yeme-İçme Kültürü, Halk Gastronomisinde Değişim-Dönüşüm, Kültürel Coğrafya Bağlamında Yeme-İçme Kültürü, Törensel Uygulamalarda Yeme-İçme Kültürü, Seyyahların Gözünden Türk Mutfağı, Gazete, Dergi ve Kitaplarda Mutfak Kültürü, Halk Gastronomisinin Sosyo-Kültürel Boyutları" başlıklarını taşıyan 10 ana bölümden oluşmaktadır. Bu on bölüm altında ise 43 alt bölüm yer almaktadır.

"Halk Gastronomisi 2" kitabının Türk mutfak kültürü alanında yapılacak çalışmalara kaynaklık edeceğine inanarak ele aldıkları konuları titizlikle hazırlayan bölüm yazarlarımıza teşekkürlerimi sunuyorum.

Prof. Dr. Mehmet EROL

# **BÖLÜM 1**

## **ŞEHİRLERİN TADLARI: YEME-İÇME VE SOFRA KÜLTÜRLERİ**

# İSTANBUL EKSENİNDE GELENEKSEL BİR İÇECEK BOZAYA DAİR KÜLTÜREL BİR İNCELEME

A Cultural Research On Boza, A Traditional Drink in İstanbul

Prof. Dr. Aynur KOÇAK

Yıldız Teknik Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, ORCID ID: 0000-0002-9555-1088

Onur GENÇ

Yıldız Teknik Üniversitesi, Yüksek Lisans Öğrencisi ORCID ID: 0009-0008-3698-188X

**Özet:** Boza, tarihi MÖ 9000-8000 yıllarına kadar uzanan ve genellikle darıdan yapılan fermente formda tüketilen kadim bir içecektir. Kökeni Hitit ve Mezopotamya dönemlerine dayanan bu içecek birçok medeniyet tarafından tüketilmiştir. Boza, coğrafi olarak birçok bölgede görülürken, yayılımında ve çeşitlenmesinde tüccar denizcilerin ve Türk göçlerinin etkili olduğu düşünülmektedir. Osmanlı Dönemi'nde ise alkollü içeceklerin yasaklanmasıyla birlikte boza engellemelere de maruz kalmıştır. Bozanın tüketildiği önemli merkezlerden biri olan İstanbul'da, Hacı Sadık Bey tarafından yapılan "tatlı boza" 1870'li yıllarda tüm şehre yayılmıştır. Yeme-içme kültürünün birçok örneğini barındıran İstanbul, geleneği hâlen devam eden boza için de kült bir mekândır. Araştırma, zengin kültürel ve edebi malzeme sunan ayrıca Vefa Bozası olarak bilinen boza çeşidinin İstanbul çevresindeki etkilerini ve günümüze kadar uzanan yolculuğundaki unsurları ortaya koymayı hedeflemektedir. Bozanın nasıl tüketildiği, nasıl yapıldığı, içerdiği malzemeler, hangi mevsimde neden tercih edildiği ve İstanbul'da bozanın öneminin ne olduğu gibi sorular araştırmanın temelini oluşturmaktadır. Bozanın İstanbul'da ve günümüzde geçirdiği kültürel ve edebi evreler incelendiğinde boza kültürünün daha iyi anlaşılması sağlanacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Boza, Vefa Bozacısı, Darı, Fermente, İstanbul.

**Abstract:** Boza is an ancient drink that dates back to 9000-8000 BC and is usually consumed in fermented form made from millet. Originating from the Hittite and Mesopotamian periods, this drink has been consumed by many civilizations. Boza is found geographically in many regions, and it is thought that merchant sailors and Turkish migrations were effective in its spread and diversification. During the Ottoman period, boza was subjected to restrictions with the prohibition of alcoholic beverages. In Istanbul, one of the important centers where boza was consumed, "sweet boza" made by Hacı Sadık Bey spread throughout the city in the 1870s. Istanbul, which hosts many examples of food and drink culture, is also a cult place for boza, whose tradition still continues. The research aims to reveal the effects of the boza variety known as Vefa Boza, which offers rich cultural and literary material, on the surroundings of Istanbul and the elements of its journey to the present day. Questions such as how boza is consumed, how it is made, the ingredients it contains, why it is preferred in which season and what is the importance of boza in Istanbul constitute the basis of the research. A better understanding of boza culture will be achieved when the cultural and literary phases of boza in Istanbul and today are analyzed.

**Keywords:** Boza, Vefa Bozacısı, Millet, Fermented, Istanbul

## Giriş

Boza, çeşitli hububat ürünleriyle yapılan, esas itibarıyla darı, arpa, buğday gibi tahılların hamurunun mayalanması ve laktik asit fermentasyonuna uğratılıp ekşitilmesiyle elde edilen kıvamlı, koyuca yapıdaki bir içecektir. Ham madde olarak coğrafyaya göre farklılıklar gösteren boza; darı, arpa, mısır, pirinç vs. çeşitli hububat türleriyle yapılmaktadır. Tarihsel süreçte bozanın biradan daha önce üretilmiş olduğu düşünülmektedir. Bu sebeple boza, biranın anası olarak değerlendirilmektedir. Araştırmacılar elde edilen verilere göre bozanın kökeninin MÖ 9000-8000'lere kadar gittiği görüşündedir. Eski Mısır'da boza yapıldığı ve firavunların şifalı bir içecek olarak tükettikleri papirüsler aracılığıyla öğrenilmektedir (Turan, 2007: 144-145). Hitit metinlerinde görülen Sümerce BA.BA.ZA. ifadesinden yola çıkarak arpa ezmesi, lapasından o dönemlerde çorba, hamur ve ekmeğin yapıldığından söz edilmektedir. Bozadaki fermentasyon faktörü göz önüne alındığında BA.BA.ZA. günümüzde boza ile ilişkilendirilmektedir (Akdoğan, 2020: 7). MÖ 400'lerde Ksenophon, Anadolu'da "arpa şarabı" olarak içilen bir içeceklerle karşılaştığını ve bu içeceğin su katılmadan içilmesi ve sert bir içecek olduğunu belirtmiş ve alışında "pek hoş lezzetli bir içecek" olarak değinmiştir (Turan, 2007: 17).

Bozanın Türk coğrafyasından, Balkanlardan Akdenizli tüccar gemiciler sayesinde dünyanın çeşitli bölgelerine yayıldığından söz eden kaynaklar da bulunmaktadır. Ulaşılan en eski kaynaklarda

Çin’de “bekni”<sup>1</sup> olarak geçen bir terimden bahsedilmektedir. Bu terimin genel anlamda “içki” anlamı taşımakla beraber bozayı da temsil ettiği düşünülmektedir (Turan, 2007: 18). Bekni teriminin Selçuklular zamanında da kullanıldığı görülmüştür. Kaşgarlı Mahmut’un *Divan-ı Lugati’t-Türk* (2005) adlı eserinde “buxsum”<sup>2</sup> terimi geçmektedir. Karahanlılar Dönemi’nde darıdan boza elde edildiği yine bu terim üzerinden açıklanmaktadır. Ayrıca Arapça karşılığı olarak “mızr” terimi de verilmiştir. Venedikli seyyah Josaphat Barbaro, Rusya’nın bir bölgesinde Türklerin boza içtiklerini ve bu içeceğe “bossoi” dendiğini aktarmıştır (URL-1).

Farsçada “buze, buza” şeklinde karşılaşılan bu içecek, boza terimine çok benzemektedir. Balkanlarda da görülen ve Arnavutçada “boze” olarak bilinen, Türkçede de “boza” şeklinde anılan bu içecek özellikle hububat türünden yola çıkılarak ve fermantasyon sürecine bağlı olarak benzerdir. İbn-i Battuta yaptığı bir seyahatte kendisine darı suyu ikram edildiğini, bu içeceğe “buza (boza)” dendiğini aktarmaktadır (URL-2). Genellikle Türklerin yaşadığı bölgelerde görülen boza, çeşitli benzer adlandırmalarla anılmaktadır. Kıvam ve tat açısından çok farklı bölgelerde görülmektedir. Coğrafi özelliklere göre tahıl ürününün değişikliği göz önüne alınsa da darıdan yapılan bozanın daha ön planda olduğu görülmektedir.

Bozanın ekşi ve tatlı boza olmak üzere çeşitleri mevcuttur. Ekşi boza fermantasyon sürecine bağlı olarak alkol oranı yüksek olmasıyla dikkat çekmektedir. Bu bozaya Osmanlı zamanında “Tatar bozası” denilmektedir. Tatar bozası esriklik veren bir yapıda olmasından kaynaklı olarak alkol oranı yüksek bir türdür. Tatlı boza ise genellikle fermantasyon sürecine bağlı olarak az bekletilen alkol oranı düşük olan boza türüne denmektedir. Boza türlerinin çeşitli milletlere göre isimlendirilişi farklıdır. Nogay ve Çerkesler esriklik vermeyen bozayı “maksima bozası”, afyonlu yapılan “Tatar bozası” olarak adlandırmışlardır (Turan, 2007: 94-95). Saraybosna’da kışın içilen bozanın aksine yazın tüketilen “Boşnak bozası” veya “Tatar buzası” şeklinde adlandırdıkları görülür (İğüs, 2016: 104).

Türk ve Balkan coğrafyasında önem arz eden bozanın bir rivayete göre piri Sarı Saltuk olarak bilinmektedir. Sarı Saltuk, Horasan’dan Anadolu’ya göç etmiş, geldiği coğrafyada öğrendiği bozayı halka öğretmiş ve bu sebeple bozacıların piri olarak ele alınmıştır (Akarsular, 2020). Fakat Evliya Çelebi seyahatnamesinde Sarı Saltuk’un savaşı olduğunu belirtmekte ve bozacıların piri olamayacağını ifade etmektedir. Çelebi’ye göre bozacıların piri Salsal Tatar’dır (Öcalan, 2007: 111-112). Osmanlı’da üretim ve tüketimi dolayısıyla bu içecek “imparatorluk bozası” olarak anılmıştır. Başta İstanbul, Ankara, Bursa gibi şehirlerde boza üretilmektedir. Boza halk nezdinde tüketilen bir içecek olarak görünmekle birlikte hem sarayda hem de yeniçeriler tarafından boza tüketildiği de bilinmektedir. Fatih Sultan Mehmet’in boza tükettiği o devirden sonraki kayıtlarda da saray mutfağı giderlerinde boza malzemelerinin olduğu görülmektedir. Sadece Saray-ı Hümayun’un değil saray sancaklarının mutfak giderlerinde de “Baha-i mâye-i boza” ibaresinden boza mayası giderleri mevcuttur (Turan, 2007: 21- 23). Orduda boza tüketiminin başlıca sebebi, uzun süre tok tutması, vücuda ısı vermesi ve kuvveti artırıcı özellikler taşımasıdır. Evliya Çelebi de boza türlerine, bozahanelere, bozanın halk açısından önemine, tatlı bozanın ulema ve şeyhler tarafından da tüketildiğine, yararları bağlamında hamile kadınlar içince çocuklarının güzel tenli olacağına, emzikli kadınlar içerse sütlerinin bol olacağına değinmektedir (Koç, 2007: 64). Evliya Çelebi’nin verdiği bazı anekdotlar hem tatlı boza için hem de ekşi boza için önem taşımaktadır. Kırım’ı ziyaretinde dervişlerin bıyıklarının tıraşlı olduğunu görmüş ve bunun nedenini sormuştur; Aldığı cevap, “Bozaya bulaşıp bozayı mekruh etmesin” olmaktadır (Turan, 2007: 101). Sarhoşluk etkisi olan ekşi boza ise daha çok halk tarafından tüketilmektedir. Evliya Çelebi, bu konuyu İstanbul ve Bursa özelinde bir anlatı ile ele almaktadır. Bir hamalın koca fiçıyı tek başına içip hanın girişine astığından söz etmektedir. Bursa’da ise birisinin bir fiçı bozayı içip hanın girişine, bir başka kişinin ise bir kepçe bozayı içip bu fiçının yanına astığını ve bir kağıda “Bu fiçıyla bozayı içen sığırdır. Bu çömçeyi içen âdemdir” yazmıştır (Koç, 2007: 64). Ekşi ve sarhoşluk veren bozanın insanlar üzerindeki esriklik etkisi

<sup>1</sup> Kaşgarlı Mahmut’un *Divan-ı Lugati’t-Türk* (2005) adlı eserinde “begni” terimi geçmektedir. Terimin anlamı; Buğday, darı, arpa gibi tahıllardan yapılan içkidir (Mahmûd, 2005: 180).

<sup>2</sup> Buxsum: Darıdan yapılan bir içki (darı birası). (Mahmûd, 2005: 211). Kaşgarlı’nın sözlüğünde “buxsı” terimiyle de karşılaşılmaktadır. Bu terimin açıklaması; Bir yemek adıdır. Buğday pişirilir, içine badem taneleri atılarak bir kavanoza konur ve üzerine kepek, bal ve süten yapılan bir bulamaç döküldükten sonra mayalanmaya bırakılır. Bu yemeğin hem katı kısmı yenir hem de suyu içilir. (Mahmûd, 2005: 211). “Buxsum” ve “buxsı” bir tahıl ürünüyle yapılmasıyla, mayalanma/ekşitilme sebebiyle birbirine benzerdir.

oldukça yüksektir. Tatlı bozanın içerisindeki besleyici özellikleri ve esriklik bir durum taşımaması da tüketilmesinin yararlı olduğunu göstermektedir.

Boza geceleri ve kış aylarında satılan bir içecektir. Satışlar genellikle Ekim-Kasım (Pamuk, 2021: 68) aylarında başlamakta, Mayıs'ın ilk haftasına (Vefa Bozacısı) kadar sürmektedir (Turan, 2007: 133). Fakat turistik faaliyetlerin yaz aylarında artmasından ötürü günümüzde yaz aylarında da boza üretildiği görülmektedir. Boza, leblebi (Pamuk, 2021: 39), pekmez, Hindistan cevizi, tarçın, zencefil, karanfil gibi bazı ürünler eklenerek tüketilmektedir. Yaz ayları satılan “Boşnak bozası” nadir olarak görülür (Öcalan, 2007: 113).

### **Eski İstanbul'da Bozacılar**

Evliya Çelebi, bozayı İstanbul'la ilgili olarak özellikle ele almaktadır. İstanbul'da 300 dükkânda 1005 bozacının çalıştığından söz etmektedir (Turan, 2007: 38). Çelebi, İstanbul'daki meşhur bozacılardan da ayrıca bahsetmektedir. Ayasofya çarşısı, Atmeydanı, Kadırga Limanı, Okçularbaşı ve Aksaray gibi semtlerde bozacılar vardır. Süleymaniye'nin “yasemin bozası”, Ayasofya'nın “taşaklı bozası”, Unkapanı'nın “Sinan ve Miho bozaları”, Tophane çarşısında leventler için darı bozasından söz edilmektedir (Turan, 2007: 39). Bozacıların benzer olan fakat anılması gereken bazı isimleri de mevcuttur. Aksaray'da “Arnavud Kasım bozası”, Ayasofya'nın “Şaşaklı bozası”, Unkapanı'nda “Mestan Ağa bozası” ve “Mahvi Ağa bozası” isim olarak benzerlik ve farklılıklar barındırmaktadır. Bozayı yapıp satanların büyük çoğunluğunun Tatar ve çingeneler olduğundan söz edilir. Dükkânları olanlar genellikle sokağa çıkıp boza satmayan kimselerdir (Öcalan, 2007: 112). Çelebi'nin aktardığı semtlerdeki bozacılar dükkân sahibi olanlardır. Evliya Çelebi, dükkanlarda satılan bozacılar için renk renk ışıklarla ve güzel süslerle dükkânlarını süslediklerini, bol bol boza dağıttıklarını ve içenlerin de “birûy hây” diye nara attıklarından söz etmektedir (Koç, 2007: 66). 1924/1925 Türk Ticaret Salnamesi'nde İstanbul adına üç büyük bozacıdan söz edilmektedir. Bunlar; Çağaloğlu Yokuşu'ndaki “Bayram Usta”, Vefa Caddesi'nde “Hacı İbrahim ve Sadık Biraderler” (Vefa Bozacısı) ve Nuruosmaniye Caddesi'nde “Ali Sinan” bozacılarıdır (Turan, 2007: 39).

### **Boza Yasakları**

İstanbul'da meyhaneleri, kahvehaneleri, bozacıları yasaklayan fetvaların yanı sıra Divân kararları da bulunmaktadır. 1567'de bu yerlerin kapatıldığı ve mayalandırılmış içkilerin tümünün yasaklandığından söz edilmektedir. (And, 2019: 88). Bozadaki yasakların temel sebebi acı/ekşi bozanın sarhoşluk etkisinin yüksek olmasından ötürüdür. Bozanın içilmesi fetvalarla yasaklandığı gibi bu bozanın satıldığı yerlere gitmek meyhaneye gitmek olarak görülür. Bazı deyimlerin oluşması da buraya bağlanmaktadır. “Meyhaneciye şahidin kim diye sormuşlar, bozacıyı göstermiş” cümlesi üzerinden “Meyhanecinin şahidi bozacı” (Turan, 2007: 38), “Bozacının şahidi şıracı” gibi cümle kalıpları meydana gelmiştir. Bozayla ilgili bir başka deyim de bozanın hazırlanışından doğmuştur. Boza yüksek ateşte dövülerek hazırlandığı için işverenlerin çalıştırdıkları kişileri haddinden fazla kullanmalarını ve çalışanların aşırı yorulduklarını anlatan “Ensesinde boza pişirmek” deyiminin anlamını ve bağlamını tamamladığı görülmektedir (Koçu, 1963: 3044). Bozacılara daha çok Tatarlar ve aşağı sınıftan kişiler gitmektedir. Bu kişilerle ilişki kurmak sakıncalı olduğu gibi bozacılara gitmek de kötü bir imaj oluşturmaya sebep olmaktadır. Bu sebeple bozacılarda ekşi boza yerine evinde tatlı boza yapıp içmek daha yerinde görülmektedir (And, 2019: 169).

Gelibolulu Mustafa Ali, *Ziyafet Sofraları (Mevâidü'n-Nefâis fî Kavâidi'l Mecâlis)* kitabında bozaya karşı sert bir tutuma sahiptir (Turan, 2007: 145). Bu durumu mısralarıyla anlatmaya ve halkı bilinçlendirmeye çalışmaktadır (Turan, 2007: 164):

*Bozahane erâzilün yeridür  
Nekabât-ı avam mazharıdır  
Bozasın içme bozma kendüzini  
Anda hiç kimse görmesin yüzünü  
Bozanun tatlusunu hanede iç  
Mest olup geçme ekşüsinden geç*

Fazlî'nin *Mahzenü'l-Esrâr* adlı eserinde 4. Murad'ın tütün ve alkollü maddeleri yasaklaması ve yasalara uymayanların sert yaptırımlara uğradığından söz edilmektedir. Afyon, boza, esrar gibi maddeleri tüketenlerin asıldığı, evlerinin basıldığı, atlarla yerde sürüklendiği, parmaklarına kamış sokularak ceza verildiğinden bahsedilmektedir (Aksoyak, 2007: 205). Orhan Pamuk, *Kafamda Bir*

*Tuhaflık (2021)* isimli romanında boza yasaklarının Osmanlı'da (Pamuk, 2021: 34) ve Cumhuriyet Dönemi'ne geçilmeden çok önceki kapanış durumlarına dair bazı bilgileri aktarmaktadır.

### **İstanbul Bozacıları**

Seyyar boza satan kişilerin pazusu ve bileğinin güçlü olduğu belirtilmektedir (Öcalan, 2007: 113). Bozacıların da ramazan davulcuları gibi kendilerine has manileri olduğu görülür. Şiirleriyle de ön plana çıkan boza satıcısı Hacı Zeynel'in manileri meşhurdur (Ceylan, 2007: 51-52):

*Bozam sarı*  
*Mayası darı*  
*Pek seviyor kocakarı*  
*Sübye gibi koyu bozam*

*Bozam ılık*  
*Testim delik*  
*Dört okkası bir ikilik*  
*Sübye gibi koyu bozam*

*Bozam benim kuvvet verir*  
*Kudretini bilen bilir*  
*Konaklara bozam girer*  
*Sübye gibi koyu bozam*

*Bozam benim süt beyazdır*  
*Bunun gibi boza azdır*  
*Alın çünkü ünü yazdır*  
*Sübye gibi koyu bozam*

*Mırmıraktır bozam bilin*  
*Ona göre gelin alın*  
*Aldırmazsam bakakalın*  
*Sübye gibi koyu bozam*

*Bozanın pekmezi üzüm*  
*Pek doğrudur işbu sözüm*  
*Gelin alın iki gözüm*  
*Sübye gibi koyu bozam*

*Ustam yapar ben satarım*  
*Satmadan evvel tadarım*  
*Satarsam artık yatarım*  
*Sübye gibi koyu bozam*

Günümüzde Kadıköy sokaklarında boza satışı yapan Sinan Atalay'la yapılan bir röportajda sesinin güzel ve gür olduğu belirtilir (URL-3). Bu durum soğuk kış gecelerinde sokakta müşteriye seslenerek boza satabilmenin ses ile ilgisini göstermektedir. Orhan Pamuk'un *Kafamda Bir Tuhaflık* (2021) adlı eserinde ana karakterin bir gece boza satarken bağırışlarını duyan insanların sesiyle ilgili diyalogları dikkat çekicidir. Burada Bozacı Mevlut'ün "Bozayı sattıran bozacının yanık sesidir" (Pamuk, 2021: 33) cümlesi sokak sokak gezen bozacıların seslerinin gür, güçlü ve yanık olmasının satışlarda etkili olduğunu göstermektedir (Pamuk, 2021: 224).

### **İstanbul'da "Bozacı Kantosu"**

Bozacı Kantosu, 2. Abdülhamid devrinde Şamran Hanım'ın söylediği bir eserdir. Kış gecelerinde boza satan bir delikanlının ağzından söylendiği görülmektedir. Koçu'nun aktardığı sözleri şu şekildedir (Koçu, 1963: 3051):

*Darıdan boza yaparım*  
*Sokakda gezer satarım*  
*Satup savup bitince*  
*Odamda hem keyfime bakarım.*

*Ekşi de var, tatlı da var*  
*İsterseniz tarçın da var*  
*Bozayı ah bir içince*  
*Size verir güzel neş'e.*  
*Alınız da bir bakınız*  
*Hile var mıdır içinde.*  
*Bozacı Şamramdır nâmım*  
*Boza yapmaktır mûtâdım*  
*Geze geze pek yorulдум*  
*Yürümeye yok mecâlim.*  
*Benim bozama içenler*  
*Bir daha içmek isterler*  
*İşte artık gidiyorum*  
*Ustalar beni beklerler*

1951 yılında Ümmügül Özbüngül'den (İstanbul / Fatih – Sulukule) derlenmiş olan varyantın sözleri de şu şekildedir (Şenel, 2011: 249-254)

*Darıdan boza yaparım*  
*Sokaklarda ben satarım*  
*Satıp satıp tükenince*  
*Odamda ben keyf çatarım*  
*(Ah) Ekşi de var tatlı da var*  
*İsterisen tarçın da var*

*Bozacılıktır zenatım*  
*Boza satmaktır merâkım*  
*Müşterilerim çoğaldı*  
*Güğümde boza kalmadı*  
*(Ah) Ekşi de var tatlı da var*  
*İsterisen tarçın da var*

Şamlı İskender ve Şamlı Tefik kardeşler tarafından nota yayıncılığı yapılan Nuhbe-i Elhan'da var olan başka bir “Bozacı Kantosu” sözlerinde de bazı farklılıklar bulunmaktadır. Güfte şu şekildedir (Şenel, 2011: 420):

*Darıdan boza yaparım*  
*Sokakda gezer satarım*  
*Satıp savup bitince*  
*Odamda keyif çatarım*

*Ekşi de var tatlı da var*  
*İsterseniz tarçın da var*

*Şerbete su katılmıyor*  
*Soğuktan dolaşılmıyor*  
*Beşlik simitler çıkalı*  
*Mısır buğday(i) [darı] satılmıyor*

Bozacı kantosundaki sözlerin benzerlik ve farklılıkları boza için satış, tahıl, mevsim, tüketim şekli gibi pek çok özel durumdan bahsetmektedir. Sözlerde geçen “Darıdan Boza yaparım” bozanın ham maddesini vurgulamaktadır. Boza satıcısının elindeki güğümler bitince işi sona ermektedir. Tüketim, ekşi, tatlı boza fark etmeksizin tarçın gibi ürünlerin eklenmesi ile olmaktadır. “Soğuktan dolaşılmıyor” mısrası ise kış mevsimini ve gece ayazını vurgulamaktadır.

### **İstanbul Eksenli Hikâye ve Romanda Boza**

Reşad Ekrem Koçu'nun *Bozacı Güzeli* masalı İstanbul Ansiklopesi'nde yer almaktadır. Bu anlatı, Karagöz Mustafa ile Serendibli Hacı Zâfir Behmen Pûr'un Kızı Dürdane Hanım'ın hikâyesidir.

Bu hikâye İstanbul'da geçmekte ve sokaklarda boza satan bozacı güzeli Karagöz Mustafa ile Dürdane Hanım'ın aşkını ve kavuşmasını konu almaktadır.<sup>3</sup>

Bozanın bazı hikâye ve romanlara da konu edildiği de görülmektedir. Bunlardan biri, Orhan Pamuk'un *Kafamda Bir Tuhaflık (2021)* başlıklı romanında boza ve bozacılığa dair pek çok bilgi bulunmaktadır. Kitabın ana karakteri Mevlut, İstanbul'un sokaklarında geceleri boza, gündüzleri yoğurt satan biridir. Pamuk'un verdiği bilgilerde yapılışı, bozulma şartları ve Osmanlı'da dükkanlarda satıldığı üzerine açıklamalar bulunmaktadır (Pamuk, 2021: 27). Eserdeki bir başka konu da bozanın ekşili ve tatlılığı üzerinedir (Pamuk, 2021: 32). Boza satan herkesin bozayı Vefa Bozacısı'ndan aldığını anlatan cümlelerde romandaki karakterin bozasını kendisini yaptığını belirtir (Pamuk, 2021: 34 - 146). Ayrıca kitapta Mevlut karakterinin başına gelen soyulma anlatımı gece sokak sokak gezerek çalışmanın tehlikelerini de göstermektedir (Pamuk, 2021: 37-40). Orhan Pamuk'un bu romanı bozayı tüm dünyaya tanıtmış ve geleceğe taşınmasında etken bir faktör olmuştur.

### **İstanbul Sokak Adlarında Boza**

Kaynaklarda yer alan bilgilere göre boza, bozacılar ve bozahanelere dair bilgilerin özellikle İstanbul odaklı olarak verildiği dikkat çekmektedir. İstanbul'da bazı sokak ve çıkmazlarında da boza ile ilgili isimlendirmelerin yapıldığı dikkat çeker. Bozacı Çıkmazı (Kuzguncuk) (Koçu, 1963: 3045), Bozacı Odaları Sokağı (Cerrahpaşa Mahallesi), Bozacı Sokağı (Galata'da bulunan sonraları Mukarrıoğlu Sokağı (1918), Ali Hoca Sokağı (1934) gibi isimlerle anılan yerin, eski adı), Bozacı Sokağı (Kuzguncuk), Bozacı Zeynel Sokağı (Yenimahalle) bu isimlere örnektir (Koçu, 1963: 3051-3052).

### **İstanbul'un Meşhur Vefa Bozacısı**

İstanbul'daki köklü Vefa Bozacısı 1876 yılında kurulmuştur. Hacı Sadık Bey 1870 yılında İstanbul'a geldikten sonra bir müddet mevsime göre sahlep, kayısı hoşafı, boza satmış 1876 yılında ise Vefa'da küçük bir dükkân açmıştır. Başlangıçta bozayı o dönemin meşhur bozacısı Tefik Efendi'den almaktadır. Tefik Efendi'den aldığı bozayı bir süre bekletir, suyunu döker öyle satışı sunduğu bilinir. Normalde fiçıda bekletilen bozayı mermer küplere koymaya karar vermiştir (Turan, 2007: 139-140). Bu sayede kendine has bir yöntem ortaya koymaktadır. Vefa Bozası İstanbul için bir temsil özelliği taşımaktadır. Rumeli'den gelen Arnavut Sadık ile başlayan kardeşi İbrahim ve sonraları oğlu ve torunu tarafından günümüze kadar ulaştığı görülmektedir. Semtin simgesi boza için uzak yerlerden gelen müşterilerin rahatı için de otopark servisi mevcuttur. Vefa Bozacısı, Boza gününden itibaren yaz ayları boyunca boza üretmediği ifade edilse de günümüzde yaz-kış boza satışı yapılmaktadır. Günümüzde

<sup>3</sup> Epizotları şu şekildedir:

- Karabiber ve çay tüccarı Serendibli Hacı Zâfir Behmen Pür isimli zengin bir kişi vardır.
- Serendibli'nin güzelden güzel, terbiyeli, çok zeki 14 yaşında bir kızı bulunmaktadır. Talibi çoktur.
- Bozacı çırağı Karagöz Mustafa, 17 yaşında bir delikanlıdır.
- Serendibli'nin kızının güzelliğini duymuş ve görmeden aşık olmuştur.
- Bozacı güzeli Karagöz Mustafa aşkıdan dertlenmektedir.
- Bir gün çöpçatan Ayyar Zeliha, bozahaneye gelmiştir.
- Oğlanı görmüş derdine derman olup yardımcı olmaya karar vermiştir.
- Bozacı güzelini alıp götürmüştür
- 2 ay sonra Dağıstan'dan bir şehzade İstanbul'a gelmiştir.
- Bu delikanlı Karagöz Mustafa'nın kendisiymiş.
- Şehzadenin namı bütün İstanbul'a yayılmıştır.
- Kızın babası da bu delikanlıyı çok beğenmiştir.
- Şehzade, Dürdane Hanım'a talip olmuştur.
- Bir süre sonra Şehzade ve Dürdane Hanım evlenmiştir.
- Dağıstan'da ihtilal çıkmıştır.
- Karagöz Mustafa, şehzade olmamasına rağmen yalanını devem ettirmek için Dağıstan'a gitmek ister.
- Fakat Dürdane Hanım en başından beri her şeyi kendisi düzenlemiştir.
- Bozacı güzelini sokakta görmüş ve aşık olmuştur.
- Ayyar Zeliha'nın bu oyunu düzenlemesini sağlamıştır.
- Bozacı güzelinin gitme isteğine karşı çıkarak ona her şeyi anlatmıştır.
- Bozacı güzeli ve Dürdane Hanım birbirlerine aşklarını açıklamışlardır (Koçu, 1963: 3046-3050).



markalaşmış olan Vefa Bozası marketlerde de satılabilmektedir. Ayrıca Atatürk'ün de Vefa Bozacısına gittiği bilinmektedir. Buraya gelip boza içtiği bardağı günümüzde hâlâ bozacıda sergilenmektedir.

### **İstanbul'da “Boza Günü”**

Günümüzde hâlen devam eden ve Vefa Lisesinin Mayıs'ın ilk haftası yaptığı Boza Günü de Vefa Bozacısının etkisiyle oluşturulmuş mezuniyet günü etkinliğidir. Mayıs'ın ilk haftasında yapılmasının sebebi yılın boza içilen son günü olarak düşünülmesi yatmaktadır. Vefa Lisesi mezunlarının bulunduğu bugün boza dağıtılmaktadır.

### **Sonuç**

Boza kökeni çok eski devirlere kadar uzanabilen arpa lapası, çorbası gibi ifadelerle anılarak günümüze kadar gelmiş fermente bir içecektir. Boza sözcüğüne, çeşitli kültür ve medeniyetlerde birbirine çok benzeyen biçimsel şekillerle rastlanılmaktadır. Eski Sümerce metinlerden başlayarak dilimizdeki Türkçe “boza” kelimesine kadar değişim yaşamıştır. İki farklı türü olan boza, ekşi olarak sarhoş edici, tatlı olarak besleyiciliği açısından birçok kaynaktan ele alınmaktadır. Bu iki çeşidinde zamanında İstanbul'da satılması ve kentin önemli bir unsuru olarak görülmesinde de etkileri bulunmaktadır. Evliya Çelebi, seyahatnamesinde pek çok kentten bahsederken İstanbul özelinde bozaya da değinmektedir. Bazı kaynaklara göre Sarı Saltuk bozacıların piri olarak bilinirken Çelebi, Salsal Tatar adında birinden pir olarak bahsetmektedir. Boza, genellikle halk tarafından tüketilirken Osmanlı zamanında bazı sultan ve şehzadelerin de içeceği tercih ettiklerine dair bilgiler bulunmaktadır. İstanbul saray mutfağında, şehzadelerin sancaklarındaki mutfak giderlerinde bozanın yapımında kullanılan ürünlerin temin edilmesi bunu göstermektedir. İstanbul özelinde eski bozacılar hakkında Evliya Çelebi, birçok ayrıntıya seyahatnamesinde yer vermektedir. 300 boza dükkanının bulunduğunu ve 1005 bozacının çalıştığını aktarır. Ayasofya, Süleymaniye, Unkapanı, Aksaray gibi semtlerde görülen bu bozacıların kendi isimlendirmeleriyle bozalarının anılması söz konusudur. Osmanlı'dan Cumhuriyet Dönemi'ne kadar görülebilen boza yasakları tatlı bozanın öne çıkmasına yol açmıştır. Vefa Bozacısı, tatlı bozanın ve bulunduğu semt itibarıyla İstanbul'un önemli bir simgesi olma özelliği taşımaktadır. Eski İstanbul'da seyyar boza satıcılarının içeceği kültürel özelliği üzerinde etkisi büyüktür. Boza için en önemli sembol, sokak sokak gezen satıcıların sesleridir. Bozacıların satış yapabilmek için çeşitli maniler söylediği, güler ve güzel bir sese sahip olmaları gerektiği çoğu kaynaktan aktarılmaktadır. Bozanın İstanbul için taşıdığı bir başka unsur ise sokak adlarında görülebilmesidir. Bu durum bozanın İstanbul'un bir simgesi olduğunu göstermektedir.

Boza satıcılarının mani söylemesi bazı müzik eserlerinde bozanın ele alınmasını da sağlamaktadır. İstanbul'da yaşamış olan Osmanlı'nın ünlü kantocu Şamran Hanım'ın söylediği Bozacı kantosu çeşitli müzik ve söz değişimleriyle bozayı nitelemektedir. Bu kantonun varyantlarında benzer söz gruplarının bulunmasıyla beraber farklı sözlerinde olduğu görülmektedir. Kantonun sözlerinden bozanın; satış, mevsim, tüketiliş şekli gibi bilgilere ulaşılmaktadır. Hikâye ve romanlarda da konu olarak işlenen bozaya, İstanbul özelinde yaklaşmaktadır. Orhan Pamuk'un *Kafamda Bir Tuhaflık (2021)* adlı romanı ise bozanın birçok farklı açıdan bilgilerini içerisinde barındırmaktadır. Bu eser sayesinde İstanbul özelinde boza satışının önemi aktarılmaktadır. Pamuk'un, kitabındaki boza ile ilgili bölümlerin açıklayıcı bilgiler barındırması Boza ve İstanbul'un simgesel açıdan bütünlükleri noktaları görmeyi sağlamaktadır.

İstanbul için dönüm noktası sayılan Vefa Bozacısı ise 1876 yılında Hacı Sadık tarafından kurulmuştur. Kurulduğu zamandan beri İstanbul kentinin temsilcisi olarak görülmektedir. Bozacı dükkanının Vefa semtinde olması Vefa Lisesi'nin de mezunlarına pılav günü yerine boza günü yapma fikrine yol açmıştır. Vefa semti İstanbul kenti gibi bozanın temsil edildiği sembolik bir yer olarak görülmektedir. Aslında kışları tüketilen bu içecek, günümüzde yazları da üretilmekte hatta marketlerde satılmaktadır. Vefa bozacısının fabrikalaşması içeceği çok farklı yerlere ulaşmasını sağlamaktadır. İstanbul, boza ile özdeşleşmiş bir şehirdir. Bazı görüşlere göre Vefa Bozacısı'nda içilen bozanın hâlâ eski İstanbul'un hissiyatını yaşattığı belirtilmektedir.

### **Kaynakça**

Abdülaziz Bey. (1995). *Osmanlı âdet merasim ve tabirleri: Toplum hayatı*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurdu Yayınları.

- Ağarı, Ş. (2018). Gelibolulu Âlî'nin surnâmesinde Osmanlı yemek kültürü. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(19), 106-123.
- Akdoğan, R. (2020). Sumerce BA.BA.ZA (= Boza) kelimesi hakkında. *KUBABA: Arkeoloji-Sanat Tarihi-Tarih Dergisi*, (29), 7-35.
- Aksoyak, İ. H. (2007). Vardarlı Fazlî'nin Mahzenü'l-Esrar (Dâfiel-Hüzn) Mesnevi'sinde boza. (der.: A. N. Turan), *Acısıyla tatlısıyla boza: Bir imparatorluk meşrûbatının tarihi, coğrafyası, kimyası, edebiyatı* içinde (ss. 204-208). Ankara: Ankamat.
- And, M. (2019). *16. yüzyılda İstanbul: Kent – Saray – Günlük yaşam*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ceylan, Ö. (2007). Türkün vefalı içeceği boza. (der.: A. N. Turan), *Acısıyla tatlısıyla boza: Bir imparatorluk meşrûbatının tarihi, coğrafyası, kimyası, edebiyatı* içinde (ss. 47-58). Ankara: Ankamat.
- Çelebi, E. (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: İstanbul* (Cilt. 1 – Kitap. 2). (hzl.: S. A. Kahraman - Y. Dağlı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Doğan, M. - Özaltın, E. (2022). Bozanın Türk gastronomisindeki yeri ve önemi: Geleneksel boza üreticileri üzerine bir araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 1-13. DOI: <https://doi.org/10.37847/tdtdad.1140310>
- Feyiz, F. (2021). Osmanlı şehir mekânlarına bir örnek: Bozahaneler. *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 4(1), 1-9.
- Fulin, N. (2019). *Osmanlı Devletinde yasaklanmış içecekler (1603-1807)*, Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi.
- [Gelibolulu], Mustafa Ali. (1978). *Görgü ve toplum kuralları üzerinde ziyafet sofraları: Mevâidü'n-nefâis fi kavâidi'l mecâlis*. (hzl.: O. Ş. Gökyay). İstanbul: Tercüman Gazetesi.
- İğüs, E. (2016). Balkanlar'dan Anadolu'ya boza ve türleri ile Türkiye'deki Balkan kökenli bozacılar. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(1), 101-111.
- [Kaşgarlı], Mahmûd. (2005). *Divânü Lugâti't-Türk*. (çev.: S. Erdi - S. T. Yurtsever). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Koç, Ü. (2007). Klasik dönem Osmanlı ülkesinde boza. (der.: A. N. Turan), *Acısıyla tatlısıyla boza: Bir imparatorluk meşrûbatının tarihi, coğrafyası, kimyası, edebiyatı* içinde (ss. 59-73). Ankara: Ankamat.
- Koçu, R. E. (1963). *İstanbul ansiklopedisi* (Cilt.6). İstanbul.
- Koz, M. S. (Haz.). (2008). *Yemek kitabı: Tarih – Halkbilimi – Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi.
- Kula, O. B. (2016). “Kafamda Bir Tuhafılık” romanında kültürel bir öge olarak bozanın anlatımı. *Folklor/Edebiyat*, 22(87), 31-42.
- Levent, H. - Cavuldak, Ö. A. (2017). Geleneksel fermente bir içecek: Boza. *Akademik Gıda*, 15(3), 300-307. DOI: 10.24323/akademik-gida.345273
- Obuz, M. (2024). Osmanlı mutfak kültüründe şerbet. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(46), 255-266. DOI: <https://dx.doi.org/10.21550/sosbilder.1337526>
- Öcalan, H. B. (2007). Bursa'da boza ve tarihî bozahaneler. (der.: A. N. Turan), *Acısıyla tatlısıyla boza: Bir imparatorluk meşrûbatının tarihi, coğrafyası, kimyası, edebiyatı* içinde (ss. 110-120). Ankara: Ankamat.
- Pamuk, O. (2021). *Kafamda bir tuhafılık*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Sezer, S. - Özyalçın, A. (2005). *Bir zamanların İstanbulu: Eski İstanbul yaşayışı ve folkloru*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Süren, T. - Kızıleli, M. (2021). Geleneksel Türk içecekleri. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 24(1), 46-71. DOI: 10.34189/tfd.24.01.003

Şenel, S. (2011). *İstanbul çevresi alan araştırmaları* (Cilt. 2). İstanbul: İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti Ajansı.

Turan, A. N. (Der.). (2007). *Acısıyla tatlısıyla boza: Bir imparatorluk meşrubatının tarihi, coğrafyası, kimyası, edebiyatı*. Ankara: Ankamat.

Yerasimos, M. (2019). *Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi'nde yemek kültürü: Yorumlar ve sistematik dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

#### **Elektronik Kaynaklar**

URL-1: Bozanın hikâyesi / derleme Mahir Akarsular. <https://yaziatolyesi.com/bozanin-hikayesi-derleme-mahir-akarsular.html> (Erişim: 16.07.2024)

URL-2: Bozadan kantoya. <https://www.sanattanyansimalar.com/yazarlar/vecdi-sevig/bozadan-kantoya/2736/> (Erişim: 16.07.2024)

URL-3: <https://www.gazetekadikoy.com.tr/yasam/kis-gecelerinin-yanik-sesli-saticilari-boza> (Erişim: 16.07.2024).

# GELENEKSEL ARTVIN YEMEKLERİNİN İŞLEVSEL KURAM KAPSAMINDA İNCELENMESİ

Analysis of Traditional Artvin Foods From The Perspective of Functional Theory

Prof. Dr. Halil Altay GÖDE  
Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi

Dr. Ayşe ÇELİK KAN

**Özet:** Yemek, doğal bir ihtiyaç olduğu gibi kültürel bir unsurdur. Coğrafya, etnik köken ve yaşam farklılıkları yemek kültürünü doğrudan etkilemektedir. Geleneksel yemek kültürü, kendi içerisinde belli ritüelleri de barındırmaktadır. Bunlar; hazırlık, pişirme ve ikram etmedir. Yemeklerin pişirilmesinden sunuma kadar geçen aşamalar yemeğin geleneksel kültürünü ortaya çıkarmaktadır. Yaşanılan coğrafyada yetiştirilen ürünlerin ana kaynağını oluşturduğu yemekler, yörenin geleneğini göstermesi bakımından önemlidir.

Çalışmada, geleneksel Artvin yemekleri işlevsel kuram bağlamında değerlendirilmiştir. Araştırmada Artvin yöresinde görüşme ve gözlem teknikleri kullanılarak saha araştırmasından elde edilen verilerden hareketle geleneksel yemeklerin; hoş vakit geçirme, eğlenme ve eğlendirme; değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme; eğitim ve kültürün gelecek kuşaklara aktararak eğitilmesi; toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için kaçıp kurtulma mekanizması işlevleri üzerinde durulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gelenek, yemek kültürü, Artvin, işlevsel halkbilimi kuramı.

**Abstract:** Food is a cultural element, as it is a natural need. Geography, ethnicity and life differences directly affect food culture. Traditional food culture also contains certain rituals within itself. These are; preparation, cooking and serving. The stages from cooking to presentation reveal the traditional culture of food. The dishes, which constitute the main source of the products grown in the inhabited geography, are important in terms of showing the tradition of the region.

In the study, traditional Artvin dishes were evaluated in the context of functional theory. The research focused on the functions of traditional dishes based on the data obtained from field research using interview and observation techniques in the Artvin region; having a pleasant time, having fun and entertaining; supporting values, social institutions and customs; education by transferring education and culture to future generations; escape mechanism functions to get rid of social and personal pressures.

**Key Words:** Tradition, food culture, Artvin, functional folklore theory.

## GİRİŞ

Ortak yaşam unsurlarından doğan kültür, sosyal yapı içerisinde öğrenilen inanç ve uygulamalar, maddi ve manevi unsurlar bütünüdür. Bu bütünlük içerisinde yer alan yemek, ait olduğu toplumun belirgin özelliklerini yansıtmaktadır. Coğrafik şartlar hakkında bilgi almamızı sağlayan yemek aynı zamanda toplumsal alışkanlık, etnik kökenlerin yemek kültürüne etkisi ve sofrada adabı hakkında da bilgi vermektedir.

Halkbilimi çalışmaları inceleme alanlarından biri olan işlevsel halkbilimi kuramı, kültürel unsurların hangi işlevlerle kullanıldığına eğilmektedir. İşlevsel kuramın kurucularından olan Malinowski, kişinin ihtiyaç duyduğu eylemlerle doyuma ulaştırılması gerektiğini vurgulamıştır. Malinowski'nin oluşturduğu temel ihtiyaçlar hiyerarşisi; metabolizma, üreme, bedensel rahatlık, güvenlik, hareket, büyüme ve sağlık basamaklarından oluşmaktadır. Bu basamakların kültürel karşılığı ise; beslenme, akrabalık, barınma, korunma, faaliyetler, eğitim ve temizliktir (Malinowski, 2016: 88). Biyolojik ihtiyaç olan beslenmenin ilk sırada yer alması, doğuştan gelen dürtüsel bir eylem olmasındandır.

Temel ihtiyaçların, belli kültürel davranışları ortaya çıkardığını söyleyen Malinowski, toplumsal davranışın bireyi, bireysel davranışın da toplumu etkilediğini dile getirmiştir (Çobanoğlu, 2002: 223). Toplumsal olaylar ve kültür; “*içimizde taşıdığımız, doğuştan gelen veya sonradan kazanılan düşüncelerin hayata geçirilmesinden, bu düşüncelerin insanlar arası ilişkilere eşlik eden farklı koşullara uygulanmasından başka bir şey*” değildir (Durkheim, 2016: 47). Sosyal bir varlık olan insan, ihtiyaçları doğrultusunda kültürel olguları ortaya çıkarmaktadır.

Geleneksel olgulardan biri olan yemek kültürü, Türk kültüründe misafirperverlikle olan ilişkisi bakımından diğer kültürlerden ayrılmaktadır. Türk kültüründe saygının, sevginin ve birlikteliğin bir göstergesi olan misafirperverlik, geleneksel yemeklerin ikram edildiği bir ortam sunmaktadır. Topluluk hâlinde yemek yeme ve sohbet etme halkın birlik ve beraberliğini güçlendiren bir ortamdır (Eröz, 1977: 158). Halkın toplanarak etkinlik yapması; düğün, sünnet, cenaze, doğum günü, yeni yıl kutlamaları ve dini bayram gibi özel günlerde gerçekleştirilmektedir. Bu özel günlerde yapılan en büyük eylem yemek yemektir. Geleneğin yayılması ve genç nesillere aktarılması bu gibi günlerde yapılan geleneksel yemeklerin ikramı ile gerçekleştirilmektedir (Stoeltje, 2005: 162). Yemek kültürü ortak damak tadının toplum tarafından onaylanmasıdır. Bu onay bilinçli gerçekleştirilmez. Belli bir zaman diliminde kendiliğinden gerçekleşir.

Yemek kültürü, folklor ürünüdür ve bir folklor ürününün birçok işlevi olabilmektedir. Ele alınan herhangi bir folklor ürününün icra edildiği bağlam değiştiğinde üründe de değişiklik göstermesi olağandır (Çobanoğlu, 2019: 256). Örneğin, bir düğün yemeğinin köy meydanında kazanlarda pişirilerek ikram edilmesi ile düğün salonunda sunulan yemeğin işlevleri farklılık göstermektedir. Folklor ürününün bulunduğu ortam, folklorik malzemeye kaynaklık etmektedir. İşlevsel kuramın halkbilgisi ürünlerine uygulanmasında anlaşılabilirliği sağlayan William Bascom, Malinowski'nin görüşlerini genişleterek çeşitli işlevler ortaya atmıştır (Dorson, 2020: 34). Folklor ürünlerinin işlevlerini dört başlık altında ele almıştır. Bunlar; hoş vakit geçirme, eğlenme ve eğlendirme; değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme; eğitim ve kültürün gelecek kuşaklara aktararak eğitilmesi; toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için bir kaçıp kurtulma mekanizması işlevleridir (2014: 71-86). Toplumda düzeni sağlayan, birlik-beraberliğin güçlenerek kültürün devamlılığını sağlayan bu işlevler, toplumu şekillendirmektedir.

Geleneksel Artvin yemek kültürünün ele alındığı bu çalışmada saha araştırması sırasında görüşme ve gözlem teknikleri kullanılarak elde edilen yirmi geleneksel yemek, Bascom'un işlevsel kuramı kapsamında ileri sürdüğü folklor ürününün dört işlevi bakımından incelenmiştir.

## **1. GELENEKSEL ARTVİN YEMEKLERİ**

### **1.1. Çorbalar**

Yörede yetişen ürünlerden yemek çeşidi üretme ve bu üretilen ürünün nesiller boyu devam ettirilmesi yemek kültürü için önemlidir. *“Kültür halkın dil, kültür, duygu düşünce ve beğenisi ile oluşup yaşatılan, geçmişten günümüze gelmiş, toplum, insan ve doğa gerçeğiyle şekillenmiştir”* (Artun, 2008: 50). Çorba ile yemeğe başlama Türkiye genelinde olduğu gibi Artvin’de de bir gelenektir.

**Süt Çorbası:** Tencereye süt ve su konularak kaynatılır. Kaynayan süte pirinç veya bulgur eklenir. Süt çorbası Artvin geneli sevilen bir çorbadır (KK-1).

**Kesme Çorbası:** Hamur açılarak ince şeritler hâlinde kesilir ve kurutulur. Kurutulan bu makarnalar kaynar suya atılarak pişmesi sağlanır. Çorba kaynarken içine un terbiyesi ve tereyağı katılır. Pişen çorba ocaktan alınır. Bu çorba Şavşat’ta tuzlu ayran çorbası olarak bilinmektedir (KK-2).

**Cincar Çorbası:** Taze toplanan ısırğan otu doğranarak haşlanır. Un ve yumurtadan yapılan terbiyesi de eklenerek çorba hazırlanır. ‘Cincar’ ya da ‘çinçar’ Artvin il merkezi ve ilçelerinde “ısırğan otu” anlamında kullanılan bir kelimedir. Gürcüce bir ifade olan cincar, Artvin merkezi dâhil ilçelerinde bilinen bir çorbadır (KK-3).

**Şalgam Çorbası:** Doğranan şalgam yarım tencere kaynamış suya atılarak pişirilir. Şalgam pişerken bir yanda da yoğurt, un ve tuz karışımı hazırlanarak tencereye eklenir. Bir iki dakika kaynadıktan sonra çorba ateşten alınır. Artvin merkezde çokça tüketilen bir çorbadır (KK-4).

**Yoğurt Çorbası:** Bir kâse kalın öğütülmüş mısır yarması, bol su ile pişene kadar haşlanır. Bir litre çok sulu olamayan ayranın içine haşlanıp süzölmüş mısır yarması ilave edilir. Birer tutam nane, maydanoz, nişoş (dağ nanesi), kinzi ve ince doğranmış taze soğan çorbanın içine ilave edilip karıştırılır. Soğuk tüketilir. Bu nedenle yaz aylarında daha çok tüketilmektedir (KK-5).

**Gavut/ Kavut Çorbası:** Kavut, çeşitli hububatların kavrulup öğütülmesi ile oluşturulan una verilen addır. Kavut unu tereyağında kavrulur. Üzerine soğuk su ilave edilerek topaklanan hamur çırpıcı yardımıyla açılır. Kaynamaya başlayan çorbaya tuz eklenir ve ocaktan alınır. Çorbaya su yerine süt de eklenebilmektedir. Bu çorba Artvin ili Yusufeli ilçesinde yapılmaktadır (KK-6).

Gendime Çorbası: Buğdayın haşlanıp kurutulmasından sonra el değirmeninde kabuğundan arındırılmış hâline gendime denilmektedir. Gendime, kemik ile tencereye konulur ve üzerine su eklenir. Kaynamaya başlayan çorbaya süt ve tuz ilave edilerek ocaktan alınır. Bu çorba Yusufeli ilçesinde bilinen bir çorbadır (KK-6).

### **1.2. Ana Yemekler**

Asma Yaprağı Yemeği: Mevsiminde toplanıp taze olarak yapılabilen bu yemek doğranıp kurutulmuş asma yaprağıyla kışın da tüketilebilmektedir. Kavrulmuş soğanlara salça eklendikten sonra doğranmış asma yaprakları tencereye eklenir. Yeterli miktarda su ilavesinden on dakika sonra bir miktar bulgur da eklenerek pişmesi beklenir. İsteğe bağlı olarak yemeğe kemik de atılabilmektedir. Yemeklerin altına kemik koyma Artvin’de yaygın bir gelenektir (KK-7).

Heşli Löbiya (Puçiko): Taze fasulyelerin ipleri temizlenerek kurutulur. Kuruyan fasulyeler yemek yapımından yarım saat önce sıcak suyun içinde bekletilmektedir. Kavrulmuş soğan salça ile buluşturulduktan sonra tencereye daha önceden ıslatılan gendime ve puçikolar alınır. Üzeri geçene kadar su ilavesi yapılan yemek pişmeye bırakılır. Suyu eksildikçe su eklenen yemeğin pişmesi bir saati bulmaktadır. Artvin’in bütün ilçelerinde bilinen yemek Yusufeli ilçesinde heşli löbiya olarak bilinmektedir (KK-8).

### **1.3. Hamur İşleri**

Cadi: Mısır unundan yapılan ekmeğe denilmektedir. İklim şartlarının mısır ekimine uygun olması sebebiyle yörede mısır ve buna bağlı olarak mısır unundan ürünlerin tüketilmesine çokça rastlanır. Cadi, Artvin’de yaygın olarak tüketilen bir ekmektir (KK-9).

Kete: Poğaç hamuru gibi bir hamur hazırlanır. Küçük bezeler yapılan hamur, tereyağı ile açılarak şekil verilir ve fırında pişirilir. İçine koyulan malzemeye göre; cevizli, patatesli, peynirli, unlu kete adlarını almaktadır. Artvin il merkezi ve ilçelerinde yapılan bir hamur işidir (KK-10).

Siron/ Silor: Açılan yufkalar saçta pişirilerek yuvarlanır. Yuvarlanan yufkalar bıçak ile iki barmak genişliğinde kesilerek tepsiye dizilmektedir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı gezdirilerek tüketilmektedir. Artvin’in bütün ilçelerinde yapılan bir yemektir (KK-11).

### **1.4. Aperitif ve Salatalar**

Kuymak: İki çorba kaşığı tereyağı bir tavada eritilir. Üzerine iki çorba kaşığı mısır unu katılarak un yağ ile kavrulur. Unun kokusu gelmeye başladığında bir su bardağı ılık su eklenir. Bu aşamada önceden didiklenmiş olan bir kâse çeçil peyniri de tavaya alınarak unun içinde erinceye kadar karıştırılır. Peynir tuzlu ise tuz katmaya gerek yoktur ancak tuzlu değil ise bir çay kaşığı tuz ilave edilir (KK-11).

Artvin’de kuymak; peynir, un ve tereyağı ile yapılır. Genellikle kahvaltılarda tüketilmekle birlikte pratik olması nedeni ile gün içinde aperitif bir yiyecek olarak da karşımıza çıkmaktadır. Kuymak, Artvin’in bütün ilçelerinde bilinen ve sevilen bir yemektir. Ancak her ilçede farklı tariflerle yapılması dikkat çeker. Hopa ve Kemalpaşa’da içine sarımsak katıldığı görülürken, Şavşat ve Yusufeli’nde farklı peynirlerden ve kaymaktan yapıldığını görmek mümkündür. Borçka, Murgul, Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa’da mısır unu ile yapılır. İç kesimlerdeki ilçelere gidildikçe içine buğday ununun da girdiğini görebiliriz.

Zülbüyet: Yörede yapılan dut pekmezinin içine eritilmiş tereyağı karıştırılarak hazırlanmaktadır. Yusufeli ilçesinde kahvaltıda çokça tüketilen bir yiyecektir (KK-11).

Kaysefe: Kurutulmuş kaysı haşlanır. İnceltmiş ceviz içine toz şeker eklenerek küçük bir tepsinin altına serilir. Kalan ceviz kayısının içine doldurularak tepsiye dizilir. Üzerine yine ceviz içi serpilir ve eritilmiş tereyağı gezdirilerek yemeye hazır hâle getirilir.

Artvin’in bütün ilçelerinde bilinen bu aperitif, Borçka’da elma ile yapılmaktadır. Kayısından yapıldığı için kaysefe adını almıştır. Günümüzde daha çok erik kurusu ile yapılması tercih edilmektedir (KK-12).

Boran: Semiz oto yöredeki adıyla pımpir/pirpir haşlanır. Haşlanan pımpir yoğurtla karıştırılır. Meze ve salata olarak sunulan boran yörede herkes tarafından bilinmektedir.

**Korova:** Salur denilen bir erik cinsinden yapılan korova, fasulye ve lahana yemeklerine sos olarak katılmaktadır. Artvin'in Borçka ilçesinde içine yumurta kırılarak tüketildiği bilinmektedir. Yapılışı pekmeze benzemektedir (KK-12).

**Hasuta:** Tavaya tereyağı, pekmez, un ve su koyularak karıştırılır. Kaynayan karışım ocaktan alındıktan sonra bir/ iki kaşık un karıştırılır ve tekrar pişirilir. Tatlı bir yiyecek olan hasuta, Artvin yöresinde özellikle kahvaltılarda tüketilmektedir (KK-13).

**Gopdin/ kopdin:** Kuru dut ile ceviz içi dibekte püre hâline gelene dek dövülür. Püre hâline gelen karışım hemen her öğünde aperitif olarak tüketilmektedir. Yusufeli yöresinde yaşı ilerlemiş kişiler tarafından bilinen bir yiyecektir (KK-13).

**Minci:** Peynir altı suyundan elde edilen lora minci denilmektedir. Kaymak ve tereyağı eşliğinde kahvaltılarda tüketilmektedir. Normal lor peynirinden farkı tereyağından geriye kalan suyun da peynir altı suyuna katılmasıdır (KK-14).

**Furuç:** Yörede yetişen banda armudu dörde bölünerek fırında bir süre pişirilir. Daha sonra kendi kendine kurumaya bırakılan armutlar aperitif olarak tüketilmektedir. Murgul ve Borçka ilçelerinde daha çok yapılmaktadır (KK-15).

## **2. ARTVIN YÖRESİ YİYECEKLERİN İŞLEVSEL KURAMA GÖRE İNCELENMESİ**

Yemek yeme, karın doyurma dışında geçmişten bugüne kültürel, sosyal ve ekonomik unsurların yansımasıdır. “*Türklerde yemek yeme ve mutfak kültürü ile ilgili olarak bilgiler ihtiva ettiğiinden bir bakıma vesika niteliği*” (Kaya, 1990: 9) taşımaktadır. Toplumun ortak yeme düzenini ve damak tadını gösteren geleneksel yemekler; üretim-tüketim faaliyetlerini, ritüelleri ve kültürel değerleri içerisinde barındırmaktadır.

Yemeğin çok sayıda işlevi olduğundan hareketle Bascom'un halkbilimi ürünleri için geliştirdiği dört basamaklı işlevsel kuram, Artvin'in geleneksel yemeklerine uygulanarak işlevleri ortaya koyulacaktır.

### **2.1. Eğlenme, Eğlendirme ve Hoşça Vakit Geçirme İşlevi**

Yemeğin ilk işlevi eğlenme ve hoşça vakit geçirmedir denilebilir. Folklorun en önemli işlevinin eğlenme olduğunu söyleyen Bascom, bunu ele aldığı halkbilgisi ürünlerinden hareketle söylemiştir (2014: 78). Yemek yemenin bireyde ve toplumda mutluluk uyandırdığı herkes tarafından bilinen bir gerçektir. Topluluk hâlinde yemek aynı zamanda hoşça vakit geçirme işlevine sahiptir.

Geçirilen vaktin güzel olması adına Artvin yöresinde toplanan gençler, birlikte yemek yeme etkinliği yapmaktadır. Yöre kadınları bunu, düzenledikleri altın günü ile yaparken erkekler, toplu oynanan oyunlar sonrası veya kutlamalarda yedikleri yemekle yapmaktadır. Bütün bunlar yemeğin birleştirici özelliğinden ve eğlenerek hoşça vakit geçirme işlevinden kaynaklanmaktadır. Yemek için toplanan kişilerin yemeğiyle meşgul olması onların sıkılmasının önüne geçmekte ve masada bulunanlarla sohbet ederek eğlenmesine vesile olmaktadır.

Yöre halkı, misafir gelen hemen herkese yöreye özgü kuymak yemeğini yaparak onların hem damaklarının hem de ruhlarının şenlenmesine vesile olmaktadır. Kuymak yemeği, bu yemeği bilen bilmeyen herkesi ortak paydada toplayan, herkesin eğlenmesini sağlayan bir işleve sahiptir. Sabah kahvaltılarında daha çok tercih edilen yemek, aperatif olarak her öğünde sofrada görülebilmektedir.

Çay sofralarının vazgeçilmez yiyeceği olan kete, kız istemelerinde gelin ketesi, düğünlerde damat ketesi gibi adlarla da yapılmaktadır. İçerisine istenilen malzemenin konulduğu yiyecek, çay ikramlarının yanında tadılması veya aç olanın karnını doyurması adına servis edilmektedir. Yörede kete pişirecek kişi bu işi tandırda yapacak ise köy halkı o gün tandır başına toplanarak bir yandan muhabbetini yapmakta bir yandan da çay eşliğinde ketenin tadına bakmaktadır. Vaktini eğlenerek geçirmek isteyenlerin kete yemeye katılmasıyla herkes hoşça vakit geçirmektedir.

Çay safralarında bir diğer geleneksel tat olan kaysefe, tatlı ihtiyacını karşılayan ve farklı bir tat sunan yiyecektir. Yemeği daha önce hiç tatmayan için ilginç bir tat olan kaysefe, yöre halkı tarafından özellikle kış akşamlarında gelen misafire sunmak adına yapılmaktadır. Ramazan aylarında tatlı olarak sofraları süsleyen kaysefeden başka hasuta da yapılmaktadır. Sabah kahvaltılarda tüketilmesi tercih edilen hasuta, ramazan sofralarında da özellikle balık yemeklerinden sonra sunulmaktadır.

Artvin’de yağmur duası için bolbadik/borbadik gezdiren genç ve çocukların topladıkları yiyeceklerle yemek yapması ve bunu eğlenerek hoşça vakit geçirme adına yapması yemeğin bu işlevini de ortaya koymaktadır. Adı geçen oyunda toplanan gendime ve pirinçle çeşitli yiyecekler yapılarak tüketilmektedir. Gençlerin yağmur duası adına yaptıkları bu ritüel onların eğlenmesine ve vakti güzel geçirmesine vesile olmaktadır.

## **2.2. Toplumsal Kurumlara ve Törelere Destek Verme İşlevi**

İşlevsel kurama göre toplumsal ritüellerin desteklenmesi, kültürün anlatıcı ve dinleyicilerin onayından geçerek toplumsal kurum ve değerlerin güncellenmesine imkân sağlamakta ve böylece güçlenip kökleşmesi sağlanmış olmaktadır (Çobanoğlu, 2019: 263). Toplumsal kurumların kültürün işlevini yitirmemesi adına yaptığı etkinlikler de törelere yeni nesillere aktarılmasına ve korunmasına imkân sağlamaktadır.

Toplumsal bir kurum olan ailede yemek, aile dinamiğini güçlendiren, birlik ve beraberliği sağlamlaştıran işleve sahiptir. Su küçüğün sofraya büyüğün adabının yörede hâlâ uygulanıyor olması yemek kültürünün törelere destek işlevini göstermektedir. Yemek yeme adabı evde tek kalan kişi tarafından yer yer uygulanmıyor olsa da toplum içerisinde veya misafir varken yeme adabına dikkat edilmektedir. Kaynak kişiler kimi zaman evlerinde çorba kasesini kafalarına diktiğini belirtirken bunu asla topluluk içerisinde yapmadıklarını dile getirmişlerdir (KK-4, 5, 6, 7, 8, 9, 10).

Geleneksel yemeklerden heşli löbiya (puçiko) yemeği, nesiller boyu yapılan ve yeni neslin sevmesi adına içerisine daha çok kemik ve et konularak pişirilmesi tercih edilen bir yemektir. Kış mevsiminin en sevilen yiyeceklerinden olan puçiko, yörede genelde en sevilen kişiler için pişirilmektedir. Kimi nişan ve sünnet düğünlerinde gelen misafirlerin tatması adına yapılan cadi ekmeği, bu yönüyle törelere destek verme işleviyle kullanılmaktadır. Mısırın çok olduğu yörede cadi ekmeği, etnik kökenlerin (Gürcü, Laz) ortak paydası olan yemeklerdendir.

Kadınların toplanarak yaptıkları siron/silor, sosyo-kültürel yapının birçok unsurunu barındırmaktadır. Sosyal bir ortam sunan yemeğin yapım aşaması, yapılışı itibarıyla de kültürel bir etkinliktir. Ramazan ayının en çok tercih edilen yemeği olan siron, sahur vaktinde tok tuttuğuna inanıldığından yapılmaktadır.

Artvin yöresi geleneksel tatlarından olan gobdin, genç nesil tarafından bilinen bir tat değildir. Yaşı ilerlemiş kişilerin yemeyi tercih ettiği yiyecek çayın yayında şeker tüketimine alternatif olarak sunulmaktadır. Yörede yetiştirilen dut ve cevizin harmanlanmasıyla meydana gelen yiyecek yapım aşamasında birkaç kişinin gücüne ihtiyaç duyularak yapılmaktadır. Uzun süre dibekte dövülen gobdin, bu geleneğin devam etmesi adına yaşlılar tarafından gençler için içine katılarak yapılmaktadır. Yardımlaşma ve dayanışma duygularını güçlendiren bu gibi işlemler geleneğe destek vermektedir.

## **2.3. Eğitim ve Kültürün Genç Kuşaklara Aktarılması İşlevi**

Sözlü kültürün eğitici etkisiyle yöre kültürünün genç kuşaklara aktarılmaya çalışılması geleneksel yemeklerin yapım aşamasında da kendini göstermekte ve yeni nesiller işe koşulmaktadır. Farklı sebzeler ve bakliyalardan yapılan çorbaların kıvamı ve birbirleriyle uyumu özellikle yeni evlenecek kızlara öğretilmektedir. Yörede ısırgan otuna cincar denilmekte ve bu ottan yapılan çorba çok zor olmasa da yapım aşamasında bilinmesi gereken bazı püf noktalar büyükler tarafından öğretilmektedir.

Birçok bakliyatın bir araya getirilerek öğütülmesinden elde edilen gavut unu, çorba yapımında kullanılmaktadır. Genç neslin hangi bakliyatların adı geçen una katıldığını bilmesi öğretilmediği sürece mümkün değildir çünkü kimi bakliyatlar saçta kavrulduktan sonra karışıma katılmaktadır. Yörede kakavi adıyla bilinen börülce, mısır, buğday ve süpürge tohumu saçta kavrulduktan sonra arpa ve yulafı karıştırılarak değirmende öğütülmektedir. Söz konusu bakliyatların miktarı ve kavrulma dereceleri göreyerek, deneyerek öğrenme yolu ile edinilmektedir. Bu nedenle yaşlıların öğretmenliği genç nesil için çok önemlidir.

Asma yaprağından yapılan yemeğin içine katılacak ürünlerde büyükler tarafından öğretilmektedir. Asma yaprağının nasıl doğranarak kurutulacağı, içerisine hangi miktarda gendimenin katılacağı yaparak yaşayarak öğrenme yerine büyükler tarafından öğretilerek yerine getirilmektedir. Burada genç neslin öğrenmeye hevesli ve söylenen adımları gerçekleştirmesi öğrenmeyi getirmektedir.



Pekmezin içerisine tereyağının eritilerek katılmasıyla elde edilen zülbiyet, deneyerek bulunan bir tat değildir. Kültürel aktarım yolu ile yörede bilinen ve geleneksel yemeklerden olan zülbiyet, daha çok sabah kahvaltılarında tüketilmektedir. Arkadaşlarına sabah farklı bir tat sunmak isteyen yeni nesil bu yemeği yaparak ikram etmektedir.

Salur cinsi erikten yapılan korova, genç nesil tarafından yapımı yaygın bilinen bir tat değildir. Yemeklere sos olarak katılacağı büyüklerden görerek, uygulayarak öğrenilmektedir. Borçka yöresinde genç neslin çok da tercih etmediği korova, suda açılıp üzerine yumurta kırılarak tüketilmektedir. Yapımı pekmez gibi uzun süren korovanın nasıl yapıldığı büyükler tarafından yeni nesle öğretilmektedir. Kültürün korunması ve nesiller boyu yaşatılması adına aktarımına önem veren yöre insanı minci yapımında evin çocuklarını toplayarak yapım aşamasının izlenmesini sağlamaktadır (KK-10, 11, 12, 13, 15). Geleneksel tatlardan olan furuç da sonbahar ve kış aylarında yapılarak gençlerin damak zevkine sunulmaktadır. Farklı tatlara açık olan yeni nesil tarafından yörenin değişik lezzetleri sevilme ve kendileri tarafından da yapılmaktadır.

#### **2.4. Toplumsal ve Kişisel Baskılardan Kurtulma İşlevi**

Toplum baskısından kurtulmak için bireyler, dışlanmaktan kaçınmak adına dayatmaları kabul eder. Örneğin, belli bir yaşa gelmiş genç kızların yemek yapmayı bilmemesi toplum tarafından dışlanma sebeplerinden biridir. Bu durumdan kaçınmak isteyen genç kızlar yemek yapmayı öğrenip yaptığı yemeği komşularına ikram ederek bu durumdan kurtulmak ister. Benzer durum yemek yerken sol elini kullanan kişiler için de geçerlidir. Toplum sol elini yemek için kullananları dışlayıcı bir tavır ve söylem takındığından kişi bundan kaçınmak adına sağ eliyle yemek yeme alışkanlığı edinmeye çalışmaktadır.

Hasta ziyaretine veya yeni doğan görmeye giden kişi elinde mutlaka yiyeceklerle gider. Bu sosyal ritüellerin yerine getirilmesi ve toplumun beklentisi yönünde yapılan bir davranıştır. Bireyin toplumdan dışlanmamak ve toplumsal baskılardan kaçınmak adına yapılan bu eylemler kişide rahatlama duygusu uyandırır. Toplum tarafından kınanmak, kişi tarafından en çok korkulan bir durumdur.

Kimi insanlar yemek yapmaktan mutluluk duyarken kimi insanlar bu eylemden kaçınmaktadır. Yemek yapmaktan mutluluk duyan kadın, günün sıkıntılarından kaçmak için mutfağa girmektedir. Erkeklerin sıkıntılarından kurtulmak için yaptıkları etkinlik ise genelde mangal olmaktadır. Toplumun dayattığı kurallardan kaçınmak adına mangal etkinliği düzenleyen erkekler, günlük sıkıntılardan uzaklaşmaktadır. Nasıl ve nerede olursa olsun yemek, günlük sıkıntılardan kaçıp kurtulmak ve birlikte vakit geçirmek adına yapılan uygulamadır.

#### **Sonuç**

William R. Bascom'un, folklor unsurlarının işlevsel özellikleri yaklaşımına göre değerlendirilen Artvin yöresi geleneksel yemeklerinin eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme işlevi ile eğitim ve kültürün yeni nesillere aktarılması işlevlerini yerine getirdiği tespit edilmiştir. Evlenme törenleri, kutlamalar, kadınlar arasında tertiplenen ev buluşmaları ve dayanışma faaliyetleri çerçevesinde yenilen yemekler her ne kadar eğlenme ve hoşça vakit geçirme işlevini karşılarsa da bu yaratmaların aslında arka planda insanların içlerindeki dışı vurma ve kendilerini ifade etme işleviyle ortaya çıktığı söylenebilir. Yörede geleneksel yemeklerin yapılmasında ve öğretilmesinde yaşlı ilerlemiş kişilere itibar, saygınlık kazandırma ve onları sosyal hayata adapte etme işlevinin de olduğu saptanmıştır.

Doğal bir ihtiyaç olan yemek, insanlığın varoluş mücadelesini de başlatan bir olgudur. Yemek kültürü, yaşanılan toplumun sosyal, kültürel, dinî, ekonomik, coğrafi, teknolojik özellikleriyle doğrudan ilişkili kültürel değerler sistemidir. Artvin geleneksel yemek kültüründe kullanılan malzemeler, bireyin fizyolojik ihtiyaçlarını gidermek için elverişlidir. Yemekler Artvin'in sahip olduğu coğrafyayı, iklim şartlarını, üretim şeklini ve ekonomisini yansıtmaktadır. Yemek, sosyo-kültürel hayatın zorunlu bir ihtiyacı olarak düşünülebilir. Doğum, düğün, ölüm törenleri toplumların sosyo-kültürel hayatlarının önemli bir parçasıdır ve burada beslenme doyma değil, paylaşma ve kolektif şuur oluşturma çabasıdır. Genelde Türk kültüründe özelde ise Artvin kültüründe yemeğin toplumsal ve kültürel pek çok işlevi yerine getirdiği anlaşılmaktadır. Yemeğin temel amacı, bir mesaj vermek, bir düşünceyi aktarmak, milli bir kimlik oluşturmak, kültürü geleceğe taşımak olmasa da yemek, bu işlevleri dolaylı olarak kendi içinde barındırır.

İşlevsel halk bilimi kuramı çerçevesinde değerlendirilen Artvin yöresi geleneksel yemeklerin kuramın temsilcilerinden Bascom'un sıraladığı folklorun dört işlevini karşıladığı söylenebilir.

Geleneksel yemeklerin, yöre insanının birikim ve yeteneklerini ortaya koyduğu, insanların eğlenerek hoşça vakit geçirdiği, törelere destek verdiği, eğitim ve kültürün yeni nesillere aktarıldığı ve toplumsal baskılardan kurtulmak adına yapıldığı saptanmıştır.

#### **Kaynakça**

- Bascom, W. R. (2014). *Folklorun Dört İşlevi* (Çev. F. Çalış), (ss. 71-86). Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2. (Haz. M. Ö. Oğuz ve S. Gürçayır Teke). Ankara: Geleneksel Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2019). *Halk Bilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Dorson, R. M. (2020). *Günümüz Folklor Kuramları* (Çev. S. Gürçayır Teke ve Y. Diniz). (3. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Durkheim, E. (2016). *Pragmacılık ve Toplum Bilim*. (Çev. Ö. Ozankaya,) İstanbul: Cem Yayınevi.
- Eröz, M. (1977). *Türk Yemek Adetleri. Türk Kültürü Araştırmaları*. İstanbul: Kutluğ Yayınları
- Kaya, D. (1990). Sivashlı Âşıklardan Yemek Destanları. *Milli Folklor*. 1(7), ss.56-59.
- Malinowski, B. (2016). *Bilimsel Kültür Teorisi* (Çev. D. Uludağ). Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Stoeltje J. B. (2005). Festival. (çev: P. Ersoy). *Milli Folklor*. 9(67), ss.160-169.

#### **Kaynak Kişi Dizini**

- KK-1:** Saniye Altunay, 1969, İlkokul, Ev Hanımı, Tosunlu Köyü-Arhavi/Artvin, 08.05.2019.
- KK-2:** Gediriye Duman, 1961, Yok, Ev Hanımı, Merkez-Şavşat/Artvin, 08.05.2019.
- KK-3:** Günsel Çınar, 1953, İlkokul, Ev Hanımı, Demirkent Köyü-Yusufeli/Artvin, 15.06.2019.
- KK-4:** Nuray Aksoy, 2002, Lise, Ev Hanımı, Meşe Köyü- Ardanuç/Artvin, 13.07.2019.
- KK-5:** Lale Çelik, 1973, İlkokul, Ev Hanımı, Petek Köyü- Murgul/Artvin, 12.05.2019.
- KK-6:** Sevim Billur, 1956, İlkokul, Ev Hanımı, Yamaçüstü Köyü- Yusufeli/Artvin, 18.05.2019.
- KK-7:** Gamze Erçevik, 1990, Lise, Ev Hanımı, Merkez/Artvin, 16.04.2019.
- KK-8:** Zeliha Yakıcı, 1953, İlkokul, Manav, Merkez-Yusufeli/Artvin, 20.05.2019.
- KK-9:** Fatma Yıldırım, 1987, Lise, Ev Hanımı, Meşe Köyü- Ardanuç/Artvin, 13.07.2019.
- KK-10:** Gülcan Yaralı, 1988, Lisans, Öğrenci, Merkez-Kemalpaşa/Artvin, 10.05.2019.
- KK-11:** Mehtap Avcı, 1990, Lise, Ev Hanımı, Merkez-Yusufeli/Artvin, 20.05.2019.
- KK-12:** Fadime Yavuz, 1991, Lise, Ev Hanımı, Maçahel Köyü- Borçka/Artvin, 05.07.2019.
- KK-13:** Dilek Çelik, 1981, İlkokul, Ev Hanımı, Merkez- Yusufeli/Artvin, 20.06.2019.
- KK-14:** Ayşe Turan, 1979, Lise, Ev Hanımı, Merkez-Murgul/Artvin, 12.05.2019.
- KK-15:** Havva Aykut, 1968, İlkokul, Ev Hanımı, Merkez-Borçka/Artvin, 08.05.2019.

# ERZURUM'DAN ARTVİN'E YEREL REKABET YEMEK MİLLİYETÇİLİĞİ VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİNDE CAĞ KEBAP

## Cağ Kebab in the Relationship Between Local Competition, Food Nationalism and Gastronomy from Erzurum to Artvin

Doç. Dr. Mehmet ÖZDEMİR

Artvin Çoruh Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, mozdemir@artvin.edu.tr

*"Ulusların kaderi, beslenme tarzlarına bağlıdır" (B. Savarin).*

**Özet:** Bu çalışmada Türk mutfak kültürünün önemli bir yemeği olarak kabul edilen cağ kebabın şehirlerarası rekabet, yemek milliyetçiliği ve gastronomi açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Cağ kebab günümüzde daha çok Erzurum'a ait bir marka ve yemek imgesi olarak bilinmektedir. Ancak Karadeniz'in Doğu Anadolu ile köprü konumunda olan şehirlerinden Artvin, cağ kebab konusunda Erzurum'un tekeline karşındır. Çünkü Artvin'de cağ kebab Erzurum'da olduğu kadar meşhur bir yemektir. Artvin esnaflarında, ürün temininden tüketimine kadar olan süreçler açısından cağ kebabın Erzurum'un olduğu kadar Artvin'in de yerel kimliğinin bir unsuru olduğu görüşü hâkimdir. Yörede Çoruh havzası boyunca sıralanan duraklar ve buna bağlı olarak Artvin, cağ kebabın üretilip tüketildiği yerlerden biridir. Elbette şehirlerin yerel rekabeti ve kültürel ekonomik potansiyellerini öne çıkarmaları açısından mutfak kültürü imgelerine yönelmeleri gerekir. Yemek üzerinden tesis edilen rekabet yerel milliyetçilik olduğu kadar ekonomik bir yarışır. Bilindiği gibi merkeze uzak, iş ve faaliyet alanlarının sınırlı olduğu küçük ölçekli şehirlerin ekonomik kalkınmasında turizm önemlidir. Turistlerin ziyaret ettikleri yerlerde hoş vakit geçirme, öğrenme, dinlenme arzuları yanında farklı lezzetleri deneyimleme ihtiyaçları belirleyici bir etkidir. Bu kapsamda şehirlerin tarih, coğrafya, doğa, edebiyat, sanat, mimari gibi marka imgelerinden bir diğeri de yemek kültürüdür. Şehirlerin kendine yakın ve uzak konumda olan rakipleriyle giriştikleri rekabette mutfak kültürünün dikkat çekici bir yeri vardır. Kültür turizmi özelinde, kent gezginlerinin "Nerede ne yenir?" yolculukları, yemeğin fizyolojik boyutundan ziyade sosyal, psikolojik ve statü özelliklerinin sorgulanmasını gerekli kılmaktadır. Günümüzde daha çok coğrafi işaret, patent ve marka adı altında ürünlerin belli kriterler ölçüsünde kimliklendirilmesi söz konusudur. Dolayısıyla çalışmada bir mutfak imgesi olması yanında cağ kebabın kültürel ekonomik açıdan gastronomi turizmiyle ilişkisi sorgulanacak ve yerel rekabet ile yemek milliyetçiliği özelinde yemek rotası tespit edilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak kültürü, cağ kebab, coğrafi işaret, gastronomi, kültür turizmi.

**Abstract:** This paper aims to evaluate the city-to-city competition, food nationalism, and gastronomy aspects of cağ kebab, which is considered a significant dish in Turkish culinary culture. Today, cağ kebab is predominantly known as a specialty and culinary symbol of Erzurum. However, Artvin, a city bridging the Black Sea and Eastern Anatolia, opposes Erzurum's monopoly on cağ kebab. In Artvin, cağ kebab is equally renowned, from its production to consumption, as it is in Erzurum, establishing it as a local identity element. Along the Çoruh River basin, Artvin is one of the places where cağ kebab is both produced and consumed. Indeed, for cities to highlight their local cultural and economic potentials, focusing on culinary culture images is essential. Competition established through food signifies local nationalism and is also an economic race. It is known that small-scale cities, with limited activity and business areas far from the center, benefit economically from tourism. In areas where tourists visit to enjoy and experience various flavors, enjoyment, learning, and relaxation are key factors. Therefore, cities' cultural, historical, geographical, natural, literary, artistic, and architectural brand images, including food culture, are to be highlighted. Cities compete both near and far away in this context with significant attention being paid to culinary culture. In terms of cultural tourism, the "Where is it best to eat?" culinary aspects of travel require scrutiny beyond the physiological aspects of food, also addressing social, psychological, and status characteristics. Products are now commonly identified under geographical indications, patents, and brand names according to specific criteria. Consequently, in addition to being a culinary symbol, the paper will examine the cultural-economic relationship of cağ kebab with gastronomic tourism and identify food routes in terms of local competition and food nationalism.

**Keywords:** Culinary culture, cağ kebab, geographical indication, gastronomy, cultural tourism.

### Giriş

İnsanlık tarihinde beslenme kültürü bitkilerden hayvansal gıdalara doğru bir yönelim geçirmiştir. Tarihin karanlık dönemlerinde toplayıcı-avcılıktan avcı-çoban beslenme şekline geçişle birlikte yabani hayvanların yerini evcilleştirilen hayvanlar almaya başlamıştır. Eti ilk olarak ne şekilde pişirildiği ve tüketildiği ise insanlık tarihi bakımından hep merak edilen bir konu olmuştur. Tarih öncesi dönemlerde insanların ateşi icat ettikten sonra gerek deneme-yanılma yoluyla merak ederek gerek de tesadüfi ya da kazara olsun eti pişirdikleri düşünülmektedir. Pişmiş et deneyimi yaşayan ilk insanlar, bu tadı beğenmiş olabileceklerinden dolayı eti farklı yöntemlerle pişirme girişimlerine başlamışlardır. Avlanan bir hayvanın ateşin üzerine asılması veya bir kazığa bağlanarak zaman zaman çevrilerek

pişirilmesi şişte kızartma (spit roasting) yönteminin habercisidir (Civitello, 2019: 4). Her ne şekilde olursa olsun pişmiş et deneyimi insanlık tarihi için bir dönüm noktasıdır.

Türk mutfak kültüründe hammaddesi ve ana ürünü et olan yemekler tarihin en eski dönemlerinden itibaren varlığını sürdürmüştür. Temel geçim kaynakları hayvancılık olan Türklerin mutfakları ağırlıklı olarak hayvansal ürünler etrafında gelişim göstermiştir. Yaşam tarzının bir sonucu olarak Anadolu coğrafyası özelinde baktığımızda çiftçilik faaliyetlerinin yoğun bir şekilde sürdürüldüğü yerlerin mutfak kültürlerinde etin önemli bir ağırlığı olduğu görülmektedir. Eti yahni, kavurma, kızartma ve kurutma gibi en bilinen tekniklerle tüketime hazırlamışlardır. Özellikle koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanların bütün olarak pişirilmesi de yaygın tüketim biçimlerinden biridir. Öğünlerde etin yoğun şekilde tüketilmesinde konargöçer yaşam tarzı, düşmana, çevresel ve iklimsel faktörlere karşı güçlü ve çevik bir bedene sahip olma gibi etkenler sıralanabilir. Birbirinden farklı coğrafyalarda yaşamlarını sürdüren Türk boylarının beslenme alışkanlıklarında hayvansal gıdaların önemi büyüktür. Dede Korkut Kitabında tanık olduğumuz şekliyle Oğuzlar için koyun ve kuzu eti vazgeçilmezdir. Toy ve şöenlerde bütün misafirler *attan aygır, deveden buğra, koyundan koç* kırdırılarak ağırlanır. Karaçuk Çoban misafirine pişmiş kuzu eti ikram eder. Hikâyelerde tepe gibi et yığdırmak ve koyunun şöen olması deyimleri cömertlik sembolüdür (Ergin, 2004: 78, 105).

Anadolu kültüründe küçükbaş hayvanlardan elde edilen etlerin birçok tüketim şekli vardır. Kimi zaman hayvanın belli bölgelerinin ayrılarak işlenmesi sonucu özel yemeklerin yapıldığı bilinmektedir. Ancak yakılan bir yer ateşi etrafına karşılıklı dikilen iki kazık üzerine çoğu zaman bütün olarak bir sırığa geçirilen hayvanın yerleştirilmesi ve belli sürelerle çevrilmesiyle gerçekleştirilen pişirme işlemi de kebab elde etmede kullanılan oldukça yaygın bir uygulamadır. Közleme, ızgara veya ateş karşısında askı yöntemiyle gerçekleşen teknikler etin pişirilmesinde kullanılan geleneksel ve etkili yöntemlerdir. Etin ateş karşısına asılarak veya yerleştirilerek pişirilmesine dayanan çevirme usulü kebab tekniği Türklerin döneri keşfetmesinde etkili olmuştur.

Dönerin tarihi konusunda tespit edebildiğimiz yazılı kaynaklardaki ilk bilgilerden biri 15. yüzyıla ait Fransız Bertrand de la Brocquiere tarafından yazılan bir seyahatnamede yer almaktadır. Yazarın Bursa seyahatine ilişkin aktardığı bilgiler arasında döner kebabı olduğunu düşündüğümüz bir et yemeği bulunmaktadır: “O akşam Türkler bana çok pişirilmeyen, yarı yarıya pişmiş denebilecek ızgara et yedirdiler; bunlar parça parça kesilerek ve bir şişe geçirilerek ızgarada pişiriliyordu” (2000: 199). Fransız gezginin verdiği bilgilerden yola çıkılırsa yediği etin Türklerin çevirme şeklindeki pişirmelerinden biri olduğu düşünülebilir.

Yatay dönerin tarihine ilişkin ilk kayıtlardan birine Evliya Çelebi'nin “Seyahatname” adlı eserinde rastlanmaktadır. Kırım vilayeti hakkında bilgilerin aktarıldığı bölümde bir kış gecesinde yatık dönerin hazırlanmasına dair bilgiler bulunmaktadır.

“Kış geceleri bütün Kırım Vilayeti'nde oda sohbetleri edip nice çeşit helvalar, yemekler ve çeşit çeşit şaraplar yenilip içilip kış günlerini has sohbetlerle geçirirler. Hatta o has sohbet geceleri 50 okka gelir bir semiz koyunu kurban edip dilim dilim edip bir demir kebab şişine o koyunun etini geçirip iki başları ince ortası kalın, eti düzgünce dizerler ki bir zerre yeri birinden taşra dizmezler. Sonra bir araba tekerleğini kırıp kebab altına yavaş yavaş yakarak ateş edip bir çeşit kebab pişiriler ki sanki ilik olur. Tatar arasında böyle pişmiş 50 okka gelir bir koyun kebabını yemiş ve 100 okka boza içmiş tatar çoktur, yani bunları bir oturuşta bir tatar yemiştir. İşte bu derece hoş, yumuşak ve taze kebab pişirirler ki yeryüzünde öyle kebab pişmesi ihtimali yoktur. Araba tekerleğiyle pişirmek Tatar arasında şarttır” (Evliya Çelebi, 2013, 7 Kitap, 281).

Türk mutfak kültüründe dönerin tarihi konusunda Priscilla Mary Işın 17. yüzyıla ait bir Osmanlı minyatüründen bahsetmektedir. Yazarın verdiği bilgilere göre İstanbul'da Hafız Paşa için kopya edilip resimlenen *Firdevsi'nin Şehname* adlı eserinin Türkçe çevirisindeki bir minyatürde yatay döner tasviri yer almaktadır. Bu minyatür yazara göre yatay dönerin ilk görsel kaydı olmalıdır (2021: 268-269). Minyatürde yer alan iki beytin Latin harflerine aktarımı şu şekildedir:

*Getürürler ara yere şarabı  
İçüb meyden çevürürler kebabı*

*Bu fikr içinde ser-gerdân hayrân*  
*Kirâm itmiş-idi Mahmûd Sultân*

Refik Halid Karay'ın *Mutfak Zevkinin Son Günleri* adlı eserinde kuzu çevirme hakkında bilgiler yer almaktadır. Yazar "Hasır Kuzusu Nedir" başlıklı yazısında, kuzuların ne zaman yenileceği ve hangi kuzuların kesileceği hakkında verdiği bilgilerden sonra kuzu çevirmeyi anlatmaktadır: "İşte bu kuzuların eti, nadide bir ete benzerdi; mesirelerde ağaçtan şişe geçirilerek ve derilerine ara sıra tavuk tüyü ile yağ sürülerek, en aşağı yedi saatte, âheste âheste pişirilen ve tepsiye bütün şekliyle, olduğu gibi boşaltılırken helva gibi dökülen, dağılan kuzu çevirmesinin nefisi de böyle kuzulardan yapılırdı" (Karay, 2021: 206).

Bahaeddin Ögel, Türk mutfak kültüründe şişlerin çatal ve kaşıklar gibi yemek yemede kullanılan bir çeşit araç olduğunu bildirmektedir (2022: 230). Ögel'in verdiği bilgilere göre, Türklerin ateş üzerinde et veya kuzu çevirmesi yaptıkları, demir şişlerin bugünkü anlam ve işlevleriyle kullanıldığı öngörülmektedir. Ayrıca Anadolu'da kebab işlerinde benzer amaçlarla kullanılan şişlere "evreç ve suğlu" denilmektedir (2024: 233-234). Kelime olarak şiş, Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılan Divanü Lûgat-it-Türk'te çeşitli şekillerde yer almaktadır. Daha çok "sış, sış şekilleri et dizilen demir şişler için kullanılmaktadır. Örneğin "Ol etiğ sışka tewdi / O, eti şişe dizdi" (2006 II/15); "Et sışka takturdu / Eti şişe dizdirdi" (2006: II/174). Günümüzde Anadolu'da şişler daha çok önceden hazırlanmış küçük et parçalarının geçirilip ateş üzerinde pişirilmesinde kullanılmaktadır. Yemeğin türüne göre (Adana kebab, ciğer, kuzu şiş vb.) birkaç türü olan şişler, genellikle 50-60 cm uzunluğunda, ince, yuvarlak, kare veya düz demirlerden yapılmaktadır. Bu şişler mangal üzeri pişirme işlemlerinde tercih edilmektedir.

### **Yerel Rekabet, Yemek Milliyetçiliği Ve Gastronomi İlişkisi**

İnsanların yaşamlarının her alanında kendilerini tanıtırken vurguladıkları özelliklerden biri de etnik kökenleridir. Yemek adı geçince ilk olarak bir etnik kökenin veya bölgenin hatırlanması, insanların öğrenmelerinin ve deneyimlerinin bir sonucudur. Yine bir yemeğin bir ülkede mutfağına ait olması yanında şehirlerin de kendi aralarında hak iddia ederek rekabet yaşamaları çoğu zaman ekonomik süreçlerle ilgilidir. Belli bir ücret karşılığında sunulan yemeği tüketen insanlar damak lezzeti ve deneyimler yanında pazarlayıcıların özelliklerini öğrenirler.

Uluslararası alanda ülkelerin ekonomik kazanç elde etmek amacıyla sahip oldukları potansiyeli kullanmaları rekabet oluşmasını sağlamaktadır. Ülkelerin birbirleriyle farklı alanlarda verdikleri rekabetin bir yönünü de mutfak kültürü oluşturmaktadır. Ülkelerin veya şehirlerin mutfak kültürlerini bir rekabet alanı olarak görmelerinden dolayı, çeşitli yemeklerin kendilerine ait olduğunu belirtmeleri, bu amaçla çeşitli tescil ve marka süreçlerini hatta siyaseti kullanmaları bilinen bir olgudur. Çünkü "Yemek yaşam için elzemdir ve bu nedenle pek çok şekilde önemlidir; kelimenin tam anlamıyla yaşamın sürdürülmesine yarar, anlamlarla yüklüdür, oldukça sembolik ve duygulandırıcıdır ve bu sebeple bazı antropologların ileri sürdüğü gibi oldukça siyasi bir şeydir" (Ichijo ve Ranta, 2018: 226). Yemek üzerinden yaşanan gerilim ve çatışmalar sadece bir ürünün kime ait olduğunun belirlenmesi olarak değerlendirilemez. Bu anlamda yemeğin tarihi, ait olduğu insan grubu, çevre, kültür ve deneyimler mutfak rekabetinin temel dayanaklarıdır.

Yemek üzerine yapılan çalışmalarda kimlik, ortaklık ve aitlik ilişkisi dikkat çeken bir konudur. Bu kapsamda DeSoucey (2010) tarafından öne sürülen "gastronationalism" kavramı günümüzde birçok araştırmacı tarafından kullanılmaktadır. Yazar bu kavrama ilişkin şu değerlendirmeyi yapmıştır: "Gastronasyonalizm, özellikle gıda üretimi, dağıtımı ve tüketiminin ulusal bağlılığın duygusal gücünü sınırlamak ve sürdürmek için kullanılmasının yanı sıra milliyetçi duyguların gıda üretmek ve pazarlamak için kullanılmasına işaret eder" (DeSoucey, 2010: 433). Yemek milliyetçiliği olgusu yerel özelliklerin veya Trubek'in (2008) "yerin tadı" şeklinde ifade ettiği, gıdayı yerle ilişkilendiren özgünlük iddiaları, coğrafi koşulların gıdaların içsel özelliklerine ve niteliklerine katkıda bulunduğu varsayımlarına da dayanmaktadır (DeSoucey, 2010: 437-438). Yemek ve toplum ya da mekân arasında kurulan ilişki ortak kimliğin ve deneyimlerin sürdürülebilirliği yanında ekonomik kazanımlar açısından oldukça önemlidir.

Günümüz toplumlarında yemek, kimlik sembollerinden biri olarak belirginleşmiş durumdadır. Yemek, kültürün yansıması olduğu kadar kimliğin de şekillendiricisidir; onlar maddi ve siyasi kazanımların temel kaynaklarıdır (DeSoucey, 2010: 434). Bir ülkenin bayrağı ve marşı gibi yemekleri de etnik kimliğin bir yansıması olarak kabul görmektedir. Türk döneri, İtalyan pizzası, Amerikan

hamburgeri, Fransa kruvasanı, Japonya suşisi, İspanya paellası, Meksika, tacosu ve Rusya'daki şaşlık bilinen örnekler arasında yer almaktadır. Herhangi bir yerde yemeğin adının geçmesi, insanlarda gerek coğrafi ve kültürel hatırlamayı gerek de mekân hafızasını harekete geçirmektedir. Ulusların kendi kimliklerini hatırlatan yemeklerini her bakımdan sahiplenmeleri, mutfak kültürü alanında ülke sınırları gibi keskin hatların oluşmasını sağlamıştır. Bu açıdan herhangi bir ülkenin yemek imgesi günümüzde özellikle medya aracılığıyla sınırların ötesine taşınsa da kimlik değerini korumaya devam etmektedir. Birbirinden farklı ülkelerde pizza yapılsa da İtalyan pizzası marka olarak daima öndedir.

Dünya mutfak kültürü içerisinde yer alan yemeklerin sayısı kadar onların ait olduğu toplumlar ve gruplar bulunmaktadır. Yemeğin ortaya çıkışında onu bir besin kaynağı olarak icat eden insanlar zamanla beslenme ekonomisi kapsamında ticari faaliyetlere yönelmişlerdir. Tüm dünyada belli bir ücret karşılığında insanların beslenmelerini sağlayan çeşitli mekânlar, yemek ekonomisi ve endüstrisinin sürdürüldüğü yerlerdir. “Bu durumda dünya piyasasında tutunmaya çalışan milli mutfaklar, milliyetçi bir çatışmanın yanı sıra, ekonomik bir rekabete işaret eder. Senin-benim kavgası milliyetçiliğin duygusal boyutundan sıyrılıp, ekonomik bir boyutta tartışılır hâle gelir” (Karaosmanoğlu, 2017: 80).

Yemek vasıtasıyla şehirler birbirleri arasına sınırlar çizmektedir. Bu açıdan yemek belli bir coğrafyayı, mekânı ve sınırı işaret etmektedir. Yemek ile mekân arasında kurulan ilişkiler, büyük oranda tüketicilerin deneyimleri sonucu oluşmuştur. “*Nerede ne yenir?*”, şeklinde ifade edilen kalıplaşmış bir yaklaşım söz konusudur. Bir ürünün birbirinden farklı mekânlarda üretilmesine karşın lezzet ve deneyim avcıları tarafından işaretlenmiş yerlerin öne çıkması yemek meraklılarının algısının belirlenmesinde önemli bir faktördür. Bazı deneyimler belli bir ücret karşılığı olarak reklam için yaratılıp kitlelerin algısını yönlendirirken diğerleri tamamen lezzete odaklanmaktadır. Elbette ikisi arasındaki farklılık yemeğin işaret edilen yerlerde tüketilmesiyle anlaşılabilir. Ancak genel bir çerçeveye çizilirse yemek için mekân seçilirken ulaşım, mekânın genel görünümü, hijyen, müşteriye yaklaşım, hammadde temini, yerel özellikler, ustalık becerisi ve ürün lezzeti gibi etkenler öne çıkmaktadır. Bunun sonucunda yemek ile onu üreten mekân arasında bir ilişki kurulmaktadır. Yemeğin olduğu kadar etrafında şekillenen özelliklerin de bütün olarak rekabetin ve müşteri çekiminin ana unsurları olduğu bilinmelidir. Mekân bütün özellikleriyle lezzetin kaynağı olarak gösterilmektedir. Bazı yemek ve ürünlerde sahiplenme isimlere dahi etki etmiştir. Antep fıstığı ve baklavası, Adana kebabı, Tokat kebabı, Adıyaman çiğköftesi, Malatya kayısı, Akçabat köfte, Karadeniz pidesi başlıca örnekler arasında yer almaktadır. Bu mekânlarla yemekler ve ürünler arasında sahiplenmeye dayalı güçlü bir bağ kurulmuştur.

Ulusların yemek davranışları milli kimliklerinin yansıması olarak birtakım bilgiler sunmaktadır. Hangi besinlerin ne şekilde ve ne zaman tüketildiği, yenilmesinden kaçınılan ve onaylanan gıdalar ilk akla gelenlerdir. Bu açıdan kalıplaşmış yemek davranışları fizyolojik bir ihtiyaç olmaktan öte, zaman, mekân ve millî kimliği pekiştiren çeşitli unsurlarla kümelenmiştir. Dolayısıyla yemek kültürü birçok özelliği bakımından “tanıdık ve bizden olanı bizden olmayandan ayırt eder” (Ichijo ve Ranta, 2018: 18).

Yemekler özelinde uluslararası arenada ve politikalarda verilen mücadele yerel yönetimleri ve üreticileri de harekete geçirmiş ve bu durum şehirlerarası rekabet oluşmasında etkili olmuştur. Bu açıdan toplumların veya şehirlerin herhangi bir nedene bağlı kalarak üzerinde kimlik iddiasında buldukları unsurlardan biri de yemektir. UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi kapsamında dünyanın farklı ülkelerinde tescil ettiği ürünler arasında yemeklerin de önemli bir yeri vardır. Yemek ve milliyetçilik ilişkisi özellikle kültür turizmi kapsamında şehirlerin ya da ülkelerin birbirleriyle kıyasıya rekabet ettikleri ekonomik piyasanın dikkat çektiği konulardan biridir. Bu, kent yöneticilerinin ve girişimcilerin yemek üzerinden elde ettikleri statüyü sürdürmek adına giriştikleri rekabet türüdür. Ulusal ölçekte kentin adını hatırlatan ve kültürünü pazarlayan bir imge olarak yemekler, ayrıca yerel kimliklerin pekişmesinin ve sürdürülmesinin vasıtalarıdır.

Yemeğin bir kimlik göstergesi ve rekabet ürünü olması yanında etrafında oluşan toplumsal ilişkiler ağı sorgulanmalıdır. Bu açıdan yemek karın doyurmanın ötesinde sosyal ilişki geliştirme, merak giderme ve bir statü (Beşirli, 2012: 11) aracı olarak da şekillenmiştir. Özellikle belli şehirlerde ve restoranlarda hazırlanan yemekleri yiyen bireyler bunu bir ayrıcalık gibi görmekte, insanlarda merak duygusu oluşturmakta, birbirinden farklı medya ortamlarında deneyimlerini paylaşarak toplumsal algıyı yönlendirmektedir. Yemek deneyimleri, gerçekçi olsun veya olmasın yapılan eleştiri ve yorumlar, insanlar arasında bir iletişim vasıtasıdır. Bu açıdan günümüzde yemek milliyetçiliği yerel ölçekte

duyguların da yönelttiği bir sürece dönüşmüştür. Her ne kadar yerelin insanı kendilerine ait unsurları duygularıyla ifade etme yolunu tercih etseler de kentlerin yöneticileri ve girişimciler, mutfak kültürü başta olmak üzere belli yerel imgeleri ekonomik amaçlar doğrultusunda kullanmaktadır. Yemeğin sahiplenilmesinde belli bir hafıza mekânına veya ürüne yapılan göndermelerde çoğu zaman duygusal süreçler yer almaktadır. Bu açıdan Allen'in belirttiği gibi yemek yemenin tam anlamıyla çoklu duyusal bir deneyim" (2021: 84-86) olduğu unutulmamalıdır. Çünkü yemek söz konusu olduğunda tüketicilerin davranışları yanında duyguları da ön plana çıkmaktadır.

Canlılar doğaya ilişkin sahip oldukları bilgileri duyu organları aracılığıyla elde ettiğinden zaman zaman yanılığa düşmeleri kaçınılmazdır. Yemek söz konusu olduğunda tadı, kokusu, sıcaklığı, görüntüsü varsa sesi tüketici davranışlarını biçimlendirmektedir. Herhangi bir kişinin ilk kez yediği bir yemekle farklı yerlerde birçok kez yediği yemeğe ilişkin bilgi, deneyim ve yorumları farklılık gösterebilir. Dolayısıyla kişinin ilk kez tadına baktığı bir ürünün oluşturduğu algıyla tekrarlanan deneyimler arasında oluşan algılar duygusal süreçlerdir<sup>1</sup>.

Şehir ve yemek arasında kurulan kültürel sahiplenme duygusu gerek kişisel gerek de toplumsal boyutuyla ürünlerin üzerinde kurulan bir hak iddiasıdır. İnsanların bir eşyaya, ürüne, duruma veya düşünceye bağlanması, koruma, kontrol etme ve savunma içgüdüsü oluşturur. Kişiler sahip olmanın bir ayrıcalığı olarak toplumsal, hukuki ve ekonomik birtakım ayrıcalıklar elde etmişlerdir. Çoğu zaman maddi gerekçelere dayanan sahip olma duygusu bazen de gözlemlenemeyen, psikolojik, iyileştirici ve motivasyon artırıcı etkiler de taşıyabilir. Sahiplenme duygusu "en güzelini ya da iyisini biz yaparız", "onlar ne bilir, zaten biz bulduk", "bize ait", "bizden sorulur", "akla biz geliriz" ve "biz tescil ettirdik" şeklinde birçok anahtar kavramla müdafaa edilir.

İnsanların tükettiği yiyeceklerden edindiği tat, damak zevki yanında zihinsel ve duygusal süreçleri içermektedir. Tat alma duygusunun damakta başladığı düşünülse de görme, koklama, işitme, dokunma gibi duygular da algıları yönetir. Bir duyuda gerçekleşen algı yanılması başka bir duyu tarafından telafi edilir (Brillat-Savarin, 2018: 32). Zihin duyulardan gelen uyarıcılara göre tadı algılamakta ve sonraki süreçlerde temel belirleyici olmaktadır. Tat duygusu, her ne kadar öğrenmelerin bir sonucu olsa da oldukça bireysel bir beğeni meselesidir (Allen, 2021: 76). Tat alma duygusu biyolojik süreçler yanında gelenekler tarafından şekillendirilir. Kültürlerde temel besin kaynakları ve ürünler benzerlik göstermesine karşın yemekleri görüntüsü, kokusu, tadı farklı olabilir. Bir yemeği ilk kez deneyen bir insanın tatma isteğinde duyu organlarıyla elde edilen bilgiler belirleyici olmaktadır. Kişilerin deneyimlerine bağlı olarak yemek ile hafıza arasında güçlü bir ilişkinin geliştiğini söylemek mümkündür. Duyuların da işin içinde olduğu hatırlama süreçlerinde, yemeğin tüketildiği mekân veya şehir ile yakınlık kurulmakta, kişinin belleğinde bu yönde bir kodlama ve çağrışım gerçekleşmektedir.

Bir yemeğin nereye ait olduğu sorusunu yanıtlamak sanıldığı kadar kolay değildir. Ancak yemek konusunda yapılacak değerlendirmelerde tarih, coğrafya, sosyoloji, halkbilimi gibi çeşitli bilim dallarının verilerinden istifade ederek bir çıkarım elde edilebilir. Bir yerde tüketilen besinlerin niteliği coğrafya ve iklim başta olmak üzere mekân özellikleri yanında orada yaşayan insanların geçim kaynakları, ekonomik durumları ve kültürleri hakkında detaylı bilgiler vermektedir. Bir yemeğin yerel mekânlardan hangisi ait olduğunun belirlenmesinde kullanılacak ölçütlerin çeşitliliği elde edilecek sonucu güçlendirmektedir. Bu açıdan yemeğin ortaya çıkmasında, hazırlık aşaması, karar verme, malzemenin türü ve temini, benzerlerinden ayırıcı özellikleri, işlenmesi, saklanması, hazırlanması, pişirme teknikleri, kullanılan araç ve gereçler, diğer yardımcı unsurlar, adlandırılması, servis ve tüketim biçimleri birtakım bilgiler elde etmek için yol göstericidir. Ancak burada bir konuya dikkat çekilmesi gerekir; bir yemeğin tüketime kadar olan süreçlerindeki işlem basamaklarının ayırıcı nitelikler içermemesi sadece belli bir yere aitlik konusunda şüpheleri beraberinde getirmektedir. Bir bütün olarak yemek ve ona bağlı imgeler, toplumların temel karakteristikleri yanında ne şekilde yaşadıklarını da anlatan mesajlar içermektedir (Ichijo ve Ranta, 2018: 16). Dolayısıyla bir yemeğin kimliklendirilmesinde kullanılacak önemli ölçütlerden biri de geleneksel bilgidir. Yemeğin ait olduğu düşünülen yerlerde, işaretlenmiş belli tüketim duraklarından ziyade halkın yemek konusunda

<sup>1</sup> Yemek konusunda işaretlenmiş mekânların üretimi, porsiyonu veya sunumu değiştirmeleri tüketici algılarında "o restoran yemeği bozdu ya da lezzeti bozuldu" şeklinde bir yakınlığı beraberinde getirmektedir.

sahip olduğu bilgi, birikim ve tecrübelerinin toplamı aitlik konusundaki değerlendirmelere katkı sunabilir.

### **İki Şehir Bir Yemek: Üretim Ve Tüketim Açısından Çağ Kebap**

Beslenme kültürü özelinde yemek, insanları aynı sofraya etrafında birleştirici olduğu kadar tanımlanan normlar açısından sınırlayıcı ve ayırıştırıcı bir imgedir. Beslenme tarzına göre kişiler için et ve sebzeler seçimlik olduğu kadar birleştirme ve ayırıştırma önemli ölçütlerdir. Herhangi bir nedene bağlı olarak (sağlık, inanç, insani, diyet vb.) kişinin et başta olmak üzere hayvansal ürünleri tüketmemesi yemeğin seçiminde ve duygu süreçlerini yönetme bakımından belirleyici bir unsurdur. Dolayısıyla tüketimde olduğu gibi üretim süreçleri bakımından da yemeğin ortaya çıkışı birçok değişkenle açıklanabilir.

Birbirine yakın konumda yer alan şehirlerin kendilerine özgü bir mutfak kültürlerinin olması yanında karşılıklı etkileşime dayalı ortak yemeklerinin de olması gayet doğaldır. Biri Karadeniz diğeri Doğu Anadolu coğrafyasının özelliklerini gösteren Artvin ve Erzurum söz konusu açıklamaya uygun iki şehirdir. Şehirlerin coğrafi görünümleri incelediğinde Artvin'de yerleşim alanlarının sınırlı, arazinin ise oldukça engebeli ve sarp olduğu söylenebilir. Şehrin geçim kaynaklarının kısıtlı tarımsal faaliyetler yanında, büyük oranda küçükbaş hayvancılığa dayalı olduğu bilinmektedir. Erzurum ise daha sert iklim koşulları olmasına karşın nispeten elverişli arazi yapısı ile şehirleşmeye uygun, çeşitli sanayi faaliyetlerinin yanında geniş mera alanlarında başta büyükbaş olmak üzere küçükbaş hayvancılığın da yaygın olarak yapıldığı bir yerleşim birimidir.

Bir yerde iklim giyim-kuşama belirlediği kadar beslenme kültürünü de şekillendirmektedir. İklim koşullarının sert olduğu karasal bölgelerde insanlar kendilerini koruyucu ve iyileştirici besinler tüketmektedir. Bağışıklık sisteminin güçlü olmasında tüketilen besinlerin seçimi önemlidir. Erzurum'da kış koşullarının çetin olmasından dolayı özellikle çay ve besleyici çorbalara (ılık, kelle-paça, işkembe vd.) dönük bir tüketim yoğunluğundan söz edilebilir. Protein ihtiyacı ve tüketimi bakımından çağ kebabı da bu kategoride ele almak mümkündür. Artvin özelinde de küçükbaş hayvancılığın yapılması ve coğrafi konum olarak malzeme teminine yakın bir mekân olması belirleyici bir etken olarak kaydedilebilir.

Bir toplumda yemeğin hazırlanmasında başat unsurlardan birincisi elde olan malzemenin işlenmesidir. Geleneksel kültürlerde bir yemeğin icadı ürünlerin çoğu zaman belli bir ölçüt gözetmeksizin bir araya getirilmesiyle ve genellikle deneme yanılma yöntemiyle gerçekleşmektedir. Günümüzde mutfağın laboratuvara, yemeğin de bilimsel bir buluşa dönüşmesiyle tariflerin, reçetelerin ve belli kalıpların oluştuğu bilinmektedir (Rigotti, 2012: 48-49). Hâlbuki yemeğin tarihsel serüveninde ölçütler belli bir araç kullanılmaksızın çoğu zaman göz kararıyla yapılır. Bunun bir sonucu olarak hazırlanan her yemek ayrı bir buluştur ve bir yönüyle öncekinden ayrılır.

Yemekler adını üründen, ustasından, mekândan, restorandan, üretim tekniklerinden veya kullanılan araç-gereçlerden almaktadır. Bu çalışmanın konusunu oluşturan yemek, Artvin ve Erzurum şehirlerinde yaygın olarak çağ kebabı adıyla bilinmektedir. Erzurum ilçelerinde Oltu kebabı ve Tortum kebabı; Artvin'de ve ilçelerinde etin yatay pişirilmesinden dolayı yatık döner veya yatay döner, etin türünden dolayı kuzu döneri, etin servis şekline göre çağ döner şeklinde adlandırmalar da görülmektedir. Bu yemek hem Artvin hem de Erzurum'da sadece çağ şeklinde de adlandırılır. Ayrıca etnik kimliğine göre Dadaş Çağ Kebap, ustanın adına veya soyadına göre Dede Kebap, Ersin Usta, Emin Usta, Muammer Usta ve Koç; üretim mekânına göre Artvin Çağ Kebap, Ardanuç Çağ Kebap, Oltu Çağ Kebap, Tortum Çağ Kebap ya da turizmde bir çekim unsuru olarak Gel Gör veya Ye Gör Çağ Kebap adlandırmaları da mevcuttur. Yörede çağ kebabının henüz meşhur bir yemek olmadan önce “eşkıya kebabı ve çoban kebabı” gibi adlar taşıdığı da bilinmektedir.

“Eşkıya kebabı” adlandırılmasıyla ilgili halk arasında bilinen iki anlatı bulunmaktadır. İnsanların büyük zulme uğradığı 1877-1878 yıllarında başlayan Osmanlı-Rus Savaşında düşman kuvvetleri Çoruh havzasını işgal edince yöre sakinleri değerli eşyalarını ve hayvanlarını alarak yüksek yerlere doğru geri çekilmişlerdir. Karınları acıkınca yanlarında götürdükleri hayvanlardan kesmişler, etlerini kemiklerinden ayıklayıp bir sırığa geçirmişler ve orada pişirip yemişlerdir (URL-1). Burada etin yenme şekli eşkıya tarzı olduğundan dolayı çağ kebabı bu isimle anılmıştır. Ayrıca yörede koyunlara eşkıyaların musallat olup el koymasından ve benzer bir usulle pişirip yemesinden dolayı da çağ kebabının bu adla anıldığı söylenmektedir. “Çoban kebabı” adlandırılması da konargöçer hayvancılıkla ilgili bir durumdur.



Çobanlar, Çoruh vadisi boyunca hayvanlarını otlattıklarından bazen günlerce eve dönmedikleri bilinmektedir. Yayla, mezra, kışlak arasında sürdürülen faaliyetlerde yaralanma ve hastalanma gibi nedenlerden dolayı hayvanların murdar olmaması için kesilmesi yaygın bir uygulamadır. bir sırığa geçirilip pişirilmesinden dolayı cağ kebab, “çoban kebabı” olarak da bilinmektedir (URL-2).

Cağ kebab adını pişirmede ve sunumda kullanılan şişlerden almaktadır. Erzurum'da cağ şişine bico da (ağaçtan yapılmış şiş) denilmektedir. Cağ kebabın şişi yaklaşık bir yemek çatalı boyutundadır. Etin yerleştirildiği şişin uzunluğu 15-20 cm, sap kısmı ise genellikle 10 cm civarındadır. Şişlerin sapı torna edilmiş ahşap veya metal olabilmektedir. Ancak metal ateş üzerinde ısınıp müşterinin elini yaktığından restoranlarda daha çok sapı ahşap şişler tercih edilmektedir. Artvin ve Erzurum yörelerinde koyun ve kuzu etinden yapılan yatay veya yatık dönerin müşteriye servis edilmesinde cağ adı verilen şişler kullanılmaktadır. Müşteriye servis edilen her cağ şişinde 60-80 gr ağırlığında et yer almaktadır.

Cağ kebabın, Artvin'de bazı restoranlarda döner veya cağ döner olarak adlandırılması pişirme ve servis şekli ile ilgilidir. Ancak unutulmaması gereken cağ döner pek çok bakımdan klasik dönerden ayrılmaktadır. Klasik dönerde genellikle dana, cağ dönerde ise koyun ve kuzu (mayıs-haziran dönemlerinde keçi-oğlak) eti kullanılmaktadır. Klasik dönerde yaprak şeklinde kesilmiş veya kıyma çekilmiş et tercih edilebilirken cağ dönerde sadece sınırları ayıklanmış ve açılmış et kullanılır. Klasik dönerde etin sert olmasından dolayı terbiye işlemleri daha yoğun bir şekilde uygulanır. Cağ dönerde ise kuzu eti genellikle yumuşaktır; etin kesilmesinden sonra tuzlanıp dinlendirilmesi yeterlidir. Kısaca terbiye eti lezzetlendirmek için uygulanır. Bu işlem için genellikle soğan suyu, karabiber ve tuz kullanılır. Ancak yapılan terbiye işleminin kuzu tadını ve lezzetini gölgelememesine özen gösterilir. Bir yemeğin tanımı veya tanımı birçoğu benzer kavramlarla yapılmaktadır. Malzemenin adı veya cinsi, kullanılan miktar veya ölçüt, pişirme sistemleri ve araçları, ortaya çıkan sunum veya şekil, tüketim sonrası oluşan duygu veya tat, insanlarda yemek algısını belirleyen ölçütler arasında gösterilebilir.

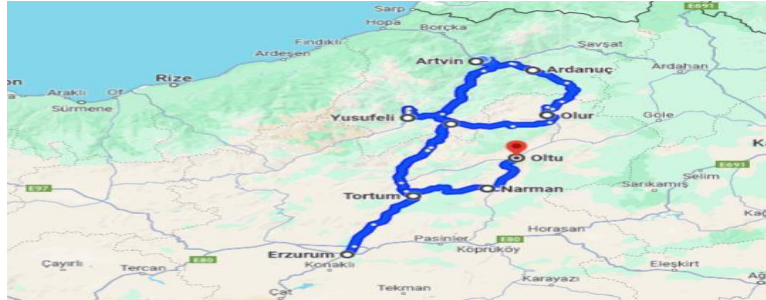
Cağ kebabın pişirilmesinde yaygın olarak meşe, gürgen gibi mangal açısından is yapmayan, dumanı az olan ve köz çıkaran ağaç türleri tercih edilmektedir. Çoruh havzasında bu odun türlerinin temini oldukça kolaydır. Cağ kebabın hazırlanmasında Artvin yöresinde meşhur yerli ırk olarak bilinen Hemşin koyunu, Erzurum'da ise Mor Koyun tercih edilmektedir. Bu koyunlar yöre yaylalarında doğal otlarla beslenen hareketli hayvanlardır. Çoruh havzasının ılıman iklimi, hayvanların dört mevsim dışarıda doğal otlarla beslenmelerine uygundur. Etin lezzetli olması da hayvanın ırkı, bulunduğu coğrafya ve beslenme şekli gibi temel unsurlar tarafından belirlenmektedir. Cağ hazırlanırken hayvanın her bölgesinden ayrılan etler kuyruk yağıyla belli bir sıraya göre göbek şişine yerleştirilir. Bu esnada eti tanıma, işleme ve pişirmek için hazırlama gibi çeşitli aşamalardan oluşan geleneksel bilgi son derece önemlidir. Etin kendi lezzeti yanında yumuşaklığı, kıvamı, kokusu, pişme derecesi, servis zamanı gibi detaylar geleneksel bilgiyle şekillenmektedir.

Yatık bir şekilde ateş üzerinde çevrilen kebabın pişen bölümleri cağ şişlerine geçirilip döner bıçağı denilen uzun bir bıçakla kesilmektedir. Bu şekilde kesilen etlerin üstü kızarmış altı ise hafif pembe kıvamdadır. Müşterinin isteğine göre etin servis şekli değişmektedir. Müşteri az pişmiş istiyorsa “*tatari*” denilen alt kısmı pembe kıvamlı et servis edilir. TDK sözlükte “*tatari*” şeklinde geçen sözcük tam pişmemiş et demektir (2011: 2284). Tatari adı yukarıda değinildiği gibi Evliya Çelebi'nin Kırım'da yediği kebabla ilişkili olmalıdır. Evliya Çelebi'nin verdiği bilgilere göre yatay demirde pişirilmiş kebabın Kırım Tatarlarının meşhur bir yemeği olması kuvvetle muhtemeldir. Dolayısıyla geçmişten günümüze az pişmiş et, Kırım Tatarlarıyla ilişkili olarak “*tatari*” adıyla dilimize yerleşmiştir. Bu şekilde olan et servisi, yumuşak ve sulu olması bakımından cağ kültürünü bilen ve damak zevkine düşkün insanlar tarafından tercih edilmektedir. Bir genelleme olmamakla birlikte kadınlar ve çocuklar tarafından talep edilen cağ türü ise orta ve iyi pişmiş olmalıdır. Etler cağ adı verilen şişe kesildikten sonra köz üzerinde müşterinin talebine göre kızartılarak servis edilir.

Bir yemeğe ilişkin oluşan arz ve talep kaliteyi belirleyen önemli bir etkidir. Yemeğin tüketimi arttıkça malzeme tedarikinde birtakım aksamalar yaşanabilmektedir. Yemeği pazarlayan mekânlar kalitelerini sürdürmek için malzeme teminine ilişkin yıllık planlama yapmalıdır. Çünkü tüketiciler yemek ile mekân arasındaki bağlılığı kalitenin ve lezzetin korunması koşuluyla sürdürürler. Cağ kebabı gibi yan ürünlerin ve tatlandırıcıların az olduğu yemeklerde, ana ürün olan etin sağlandığı hayvan cinsi, cinsiyeti, yaşı, beslenme şekli, beslendiği çevre, kesim dönemi gibi belirleyici nitelikler kalite için ön

plandadır. Seçilen hayvandan sağlanan etin hangi bölgelerinin çağ kebab için uygun olduğunun bilinmesi tamamıyla deneyim ve ustalık becerisidir. Etin ne şekilde pişirileceği, pişirilmesinde kullanılan odunlar ve ısının miktarı benzer şekilde etin lezzetli olması için ayarlanması gereken ince detaylardır. Artvin ve Erzurum şehirlerinde çağ kebabın hammaddesi olan etin yöreden karşılanması kalitenin ve lezzetin istikrarlı bir şekilde sürdürülmesinde etkilidir. Ancak günümüzde hayvancılığın zayıflaması, hayvan temininin zorlaşması, etin değerlendirilmesi gibi nedenlerin çağ kebabın tüketimini olumsuz manada etkilediği söylenebilir.

Yemek insanların ait oldukları ve gönüllü olarak sürdürdükleri kimlik göstergelerinin önemli bir sembolüdür. Kişilerin neyi, nasıl ve ne zaman yediği ulusal kimlikler yanında belirgin özellikleri bakımından yerel kimliklere dair ayrıntılar da içerebilir. Çoruh nehrinin ve kollarının uzandığı Artvin'de Yusufeli ile Ardahan; Erzurum'da ise Olur, Tortum, Narman ve Oltu ilçeleri çağ kebabın bir yaşam tarzı olarak tüketildiği önemli merkezlerdir. Bunların dışında Artvin ve Erzurum merkez ilçelerde, köylerde de çağ bir kültür hâlini almıştır. Adı geçen yerlerde neredeyse her evde çağ kebab pişirmede kullanılan araç-gereçler bulunmaktadır. Geçmişte talep üzerine demirci ustalarına özel olarak yaptırılan araç-gereçler günümüzde çağ kebab seti adıyla hazır olarak satılmaktadır. Bu setin içinde paslanmaz demir ve çelikten imal edilmiş “göbek şişi, et sıkıştırma aparatları, ayak seti (iki çift), tepsi, bıçak, bileği taşı (masat) ve çağ şişleri” yer almaktadır. Yöre insanı çağ kebabı hazırlamada oldukça mahirdir; bu konuda bilgi, birikim ve deneyimlerini büyük bir heyecanla paylaşmaktadır. Köylülerin evlerinin bir köşesinde veya bahçelerinde çağ kebab pişirmek için ayarladıkları bir şömine, tezgâh, mangal ocağı veya başka adla anılan bir bölüm vardır. Restoranlar dışında yöre insanı bayramlarda, özel günlerde ve misafir ağırlamalarında çağ kebab ikramını âdet edinmişlerdir. Çağ kebab bilinen restoranlar dışında yöre festivallerinde seyyar satıcıların tezgâhlarında, bahar mevsiminde yayla yollarında açılan sezonluk işletmelerde, yol üzerinde yer alan kamyoncular tesislerinde de pazarlanmaktadır. Artvin ve Erzurum özelinde yerel halkın sabah kahvaltı saatinden itibaren çağ kebab yemeye gitmesi dikkat çekicidir. Her iki şehirde de çağ kebabın günün her saatinde yenileceğine ilişkin yaygın bir kanı oluşmuştur.



**Fotoğraf 1:** Çağ kebabın önemli merkezlerini gösteren harita.

“İnsanların yemeği nasıl algıladıkları kendilerini ve ulusal kimliklerini nasıl gördüklerini etkiler” (Ichijo ve Ranta, 2018: 11). Gerek Artvin'de gerek Erzurum'da kişisel görüşmelerimiz esnasında edindiğimiz bilgilerden vardığımız ortak sonuç şu şekildedir. Özellikle erkekler için çağ yemek bir geleneğe dönüşmüştür. Arkadaşlar arası ilişkilerde ortaya çıkan yarışmalar, karşılıklı iddialaşmalar, kimin daha çok çağ yiyeceği meselesi, mesleki atama ve terfiler yanında diğer özel günler çağ yemek için vesile kılınmaktadır. Çağ üzerinden cinsiyet kültürü okumaları da yapılabilir: “Erkek dediğin acıkınca çağ yer. Eti çok pişirmeden yemek gerektir. Etin sulu olanı makbuldür; kuruyunca bir şeye benzemez” şeklindeki ifade edilen yorumlar yemeğin yaşam tarzı hâline gelmesinin bir sonucudur.

Yemek bir kültürü ve insan grubunu tanımanın en kolay vasıtalarından biridir. Yemeğe ilişkin oluşan duygular ve deneyimden elde edilen izlenimler insani ilişkileri de yönlendirir. Bu açıdan yemek, bir yerden başka bir yere gitmek için bir amaca dönüşmüştür. Özellikle medya, yemeğin mekânını gösteren, belirleyen ve tescilleyen bir araç konumundadır. İnternet tabanlı sosyal medya araçları ve bu ortamlarda hizmet veren içerik sahipleri hangi yemeklerin nerelerde tüketileceğine ilişkin insanların algılarını yönlendirmektedir. Bir kişi, grup veya herhangi bir medyanın yönlendirmesiyle harekete geçen insanlar mekânlar ile ilişkisi kurulan yemeklerin izini takip etmektedir. Yemeğin ardına takılıp seyahat etmek, yemek deneyimi, lezzet ve heyecan arayışı veya birtakım hazların doyurulması şeklinde ifade edilebilir. Bu açıdan yemek insanlar için bir fırsat ortamı yaratmaktadır. Bir yerden başka yerlere

gerçekleşen seyahatler neticesinde kişiler farklı kültür ve ortamlarda bulunmakta, gittikleri yerlerde yaşayan insanlarla tanışıp iletişim kurabilmektedir.

#### Artvin- Erzurum Çağ Kebabının Düşündürdükleri

Olumlu:	Olumsuz:
Bütün olarak etin lezzeti, kendine özgü kokusu, aroması, yumuşaklığı, sıcaklığı, sunum şekli ve hızlı servis.	Kuzu kokusu, miktarına göre pahalı olması, porsiyonların küçük olması, restorana bağlı etin sert ve ette baharatların fazla oluşu.

Yemek ve şehir arasında kurulan ilişki zamanla sahiplenmeyi beraberinde getirdiğinden markalama ve tescil süreçleri ile yemeğin rotası çizilmektedir. Kent gezginleri veya lezzet avcıları, damak zevki ve deneyim için seyahat etmektedir. Kültür turizmi içinde bir alt alan sayılabilecek gastronomi turizmi şehirlerin ekonomik kalkınmasına önemli katkılar sunmaktadır. Çağ kebabın tescil süreçleri ile ilgili Türk Patent ve Marka Kurumu veri tabanında yapılan taramalarda Erzurum iline bağlı bir kayıt bulunmuştur. Oltu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 14 Mayıs 2007 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılan başvuru 22 Şubat 2010 tarihinde sonuçlanmış ve çağ kebab, “Oltu Çağ Kebabı” adıyla “Mahreç İşareti” almıştır. Ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri, etin temin edildiği bölge, hayvanların doğal ortamda veya yaylada doğal besinlerle beslenmesi, odun ateşinde yatay olarak pişirilmesi, çağ adı verilen küçük şişlerle veya tabakta servis edilmesi şeklinde belirlenmiştir. 2024 yılında Artvin Ticaret ve Sanayi Odası “Artvin Yatık Döner” için “Menşe Adı” işareti başvurusu yapmıştır (URL-3).

Türk Patent ve Marka Kurumu veri tabanında marka başvurusuna ilişkin “çağ döner” anahtar kavramıyla yapılan taramalarda toplam 10 başvuru olduğu görülmüştür. En eskisi 2011 yılında yapılan bu başvuruların 7 tanesi kabul edilmemiştir. 2024 yılı içinde yapılan 1 başvurunun inceleme süreci devam etmektedir. Geriye kalan 2 başvuru onaylanmıştır. Bunlardan ilki “Bursa Enfes Çağ Döner Sait Usta” adıyla 20.05.2015 tarihinde; ikincisi “Artvin Yusufeli Çağ Döneri” adıyla 30 Aralık 2019 tarihinde marka olarak tescil edilmiştir. Yine “çağ kebab” anahtar sözcüğü ile toplam 93 marka başvurusu tespit edilmiştir. Bunlar içinde “Gelgöç Çağ Kebap Salonları 23 Haziran 2006 tarihinde tescil edilmiştir. En eskisi 2006 yılında yapılan bu başvuruların 29 tanesi kabul edilmemiştir. Bunlar içine 15 başvurunun tescil işlemleri devam ederken 49 başvuru çeşitli isimlerle marka olarak tescil edilmiştir. Marka başvurularında Erzurum ve ilçelerinin önde olduğu görülmektedir. Ayrıca Artvin, İstanbul, Bursa ve Konya gibi çeşitli şehirlerden de marka başvuruları yapılmıştır (URL-4).

Küçük ölçekli şehirlerde yemeğin oluşturduğu avantajlar çoğu zaman fark edilememiştir. Yemeği pazarlayan esnaf daha ziyade işlerinin iyi olmasıyla ve işin ekonomik kazanç tarafıyla ilgilenmektedir. Hâlbuki yemeğin markalaşması, öne çıkarılması, kalite iddiasının öne sürülmesi ve korunmasına yönelik sözlerin verilmesi hem işlerin hem de kazancın artmasını sağlayacaktır. Artvin özelinde konuya yaklaşıldığında şehrin öne çıkan yemeğinin çağ kebabı olduğu açıktır. Şehir merkezi ile Ardanuç ve Yusufeli ilçelerinde hizmet veren yerel pek çok lokantanın çağ kebabı pazarladığı söylenebilir. Buna karşın Artvin ülke çapında çağ kebapta adından yeteri kadar söz ettirememiştir. Yerel yönetimlerin, kültür müdürlüklerinin ve esnafların bu konuda üzerlerine düşen sorumlulukları almamaları, şehrin sınırlı olan potansiyelinin ve önemli bir imgesinin yeterince pazarlanamamasına neden olmaktadır. Çağ kebabı konusunda Erzurum ciddi bir mesafe kaydetmiştir. Adını ulusal ve uluslararası alanda marka yapmıştır. Ancak yerel ölçekli gastrodiplomasinin kurulamaması Artvin'in Erzurum karşısında ikinci plana itilmesine neden olmuştur. Artvin gibi daha çok kültür turizmi ile ziyaretçi çeken ve kalkınmayı sürdüren şehirlerde yemeğin önemli bir avantaj olarak görülmesi gerekmektedir.

#### Sonuç

Yemek milliyetçiliğinin tarihi ulusların kendi köklerini aramalarına değin uzanmaktadır. Yemeğin kime ait olduğu üzerindeki tartışmaların kaynağında yer alan ulus devlet düşüncesi, zamanla ülkelerin mutfak kültürleri çevresinde siyaset, ekonomi, turizm ve teknoloji gibi alanlarda birbirleriyle yarıştıkları bir arenaya dönüşmüştür. Yemek beslenme olgusu yanında tarih, ekonomi ve siyaset boyutuyla yerel ve ulusal pek çok amaca hizmet etmektedir. Yemek bilinen anlamları dışında bir günün, zamanın veya etkinliğin parçası ya da ana unsuru olabilir. Herhangi bir bayramın, ritüelin veya popüler

kültürde yer alan kutlamaların işaretlenmiş belli yemeklerin tüketildiği bir buluşmaya aracı olması kişilerarası sembolik işlevleri yanında yemeklere bilinenden farklı anlamlar yüklemektedir. İnsanlar yaşadıkları mekâna bağlı olarak yemek sistemlerini düzenlemekte ve beslenme kültürlerini belirlemektedir.

Bir yerde tüketilen yemeğin sadece orada yaşayan insanların beslenme ihtiyacını karşıladığını söylemek eksik bir değerlendirmedir. Çünkü yemek birçok sektörün etrafında ilişkiler kurduğu bir alandır. Yemek şehirlerarasında ilişkileri belirleyen, ekonomi ve ticareti destekleyen, kalkınmayı ve gelişmeyi hızlandıran yardımcı bir unsurdur. Yemeğin niteliği, marka değeri, reklamı ve benzerlerinden ayırıcı özellikleri şehirlerarası rekabet açısından önemlidir.

Çağ kebabına ilişkin yemek milliyetçiliği algısında etnik köken farklılığı, konuşulan dil, yemek kitaplarındaki tarifler, yemeğin pişirilmesinde ve sunumunda yer alan basamaklar arasında keskin bir farklılık bulunmamaktadır. Burada konuya işlev teorisi açısından yaklaşıldığında yerelde yemek milliyetçiliği yapmanın temel amacının kültürel ekonomik amaçlar olduğu görülebilir. Çağ kebabın ekonomik kazanımlarını en üst seviyede elde etmek yerel rekabeti kızıştırmaktadır. Konunun örtük işlevi de kişisel deneyim ürünü olan duygusal tepkilerdir. Lezzetli ve insanlar tarafından talep edilen, beğenilen bir yemeğe sahip olmak yöre esnafları için olduğu kadar sıradan halk tarafından da prestij meselesi olarak kabul edilmektedir. İnsanlar arasında ikili ilişkilerin kurulmasında veya tanışmalarda genellikle şehir dışında kişiye yöneltilen “Nerelisiniz?” şeklindeki bir soruya verilen yanıt tanışmayı sağladığı gibi kültürel belleğe dair mesajlar da içermektedir. Sizin şehrinizin yemeği, sokağı, insanı, iklimi vb. şeklinde beğenilen ve beğenilmeyen özellikler değerlendirilmektedir. Dolayısıyla Artvinli veya Erzurumlu için çağ kebabın haklı övgüsünü almak şehir, kültür ve insan arasında duygusal bir tatmin oluşturmaktadır. Bu çalışmada elde edilen bulgular bütün olarak değerlendirildiğinde ulaşılan sonuç maddeler hâlinde şu şekilde sıralanabilir:

1. Artvin ve Erzurum'da çağ kebab yerel halkın ve turistlerin temel besin kaynağıdır.
2. Artvin ve Erzurum'da çağ kebab bir kültür olarak şekillenmiştir.
3. Artvin ve Erzurum'da çağ kebab adlandırma, hazırlık, pişirme ve tüketim süreçleri bakımından benzerlikler taşımaktadır.
4. Artvin'de daha çok kuzu döneri, çağ döner, yatık döner ve çağ kebab adları Erzurum'da ise çağ kebab adı daha çok kullanılmaktadır.
5. Çağ kebabın coğrafi olarak Çoruh havzası yemeği olduğu kesindir. Yerel bir kimlik veya çıkış yeri olarak tek bir şehrin hak iddiası boşunadır. Yemek için Artvin merkez, Ardanuç ve Yusufeli ilçeleri ile Erzurum merkez, Oltu, Olur, Tortum ve Narman ilçeleri çağ kebabın lezzet rotaları olarak öne çıkmıştır. Belirtilen yerlerde çağ kebab kültür turizmi için önemli bir çekim unsurudur.
6. Tescil ve marka süreçlerinde Erzurum'un daha bilinçli davrandığı ve hem Coğrafi İşaret hem de çok sayıda markaya sahip olduğu görülmüştür. Artvin'in ise Yusufeli ilçesi adına kabul edilmiş bir marka tescili ile devam eden bir Coğrafi İşaret başvurusu vardır.
7. Her iki şehrin de popüler mekânları vardır. İnternet veri tabanında öne çıkan ziyaretçi deneyimleri olumlu ve olumsuz yönleriyle yer almaktadır.
8. Çağ kebabın porsiyonuna göre fiyatının pahalı olduğu her iki şehirde de öne çıkan olumsuz görüşlerdir.
9. İki şehir tüketim mekânları açısından karşılaştırıldığında müşteri deneyiminde Erzurum'un önde olduğu görülmüştür. Erzurum'un özellikle şehir merkezine hava alanı vasıtasıyla ulaşımın kolay olması turizm açısından önemli bir çekim unsurudur. Artvin'de yolların sarp oluşu olumsuz, yeşil doğası ise olumlu özelliklerdir.
10. Müşteri deneyimlerinden çıkarılan diğer önemli bulgular şunlardır: Erzurum'da merkezde yer alan birçok mekânda restoranların genişliği, ürüne ulaşılabilirlik, sunum, ağırlama ve ikram açısından çeşitlilik vardır. Artvin'de daha küçük işletmeler, ürünün kısa sürede bitmesi gibi yaygın şikâyetler söz konusudur. Çağ kebab veya döner şeklinde porsiyon servisi yanında soğan, domates ve turşu verilmesi müşteriler tarafından basit bir pazarlama şekli olarak değerlendirilmektedir. Müşteriler

ayrıca yemek sonrasında bir tatlı servisinin eksik olmasını dile getirmektedir. Esnaflar ise ortak şikâyetlerde yer alan konuların çağ kebabın geleneksel sunumu olduğu görüşündedir. Yan ürünlerin çağ kebabın lezzetini bastıracağı düşünülerek özellikle kaçınıldığı belirtilmektedir. Erzurum merkezde yer alan önemli restoranlarda ezme, lavaş, yoğurtlu meze, salata gibi yan ürünlerle servis zenginleştirilir. Ayrıca Erzurum'da yemek bitiminde bir kültür hâline gelen kadayıf dolması sunulması da bir pazarlama stratejisi olarak değerlendirilebilir. Yemeğin temel olarak beslenme ihtiyacı olduğu kadar haz ve doyum içermesi açısından Erzurumlu esnafların girişimcilik ruhuyla hareket ettiği söylenebilir. Artvin için de yemek sonrasında yerel bir tatlı olan Laz Böreğinin değerlendirilmesi bir çeşitlilik kazandırabilir.

### Kaynaklar

- Allen, J. S. (2021). *Obur Zihin*. (Çev. E. Gökyaran). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Brillat-Savarin, J. A. (2018). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Sanatı Üzerine Düşünceler*. (Çev. H. Bucak). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Brocquiere, B. (2000). *Bertrandon de la Brocquiere'in Deniz Aşırı Seyahati*. (Çev. İ Arda). İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak & Kültür, İnsanın Beslenme Tarihi*. (Çev. Z. N. Nahya ve S. Örnek). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- DeSoucey, M. (2010). "Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union". *American Sociological Review*. 75, (3), 432-455.
- Ergin, M. (2004). *Dede Korkut Kitabı-I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Evlîyâ Çelebi. (2013). *Günümüz Türkçesiyle Evlîyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. 2. Cilt. (Haz. S. A. Karaman). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ichijo, A. ve Ronald R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik*. (Çev. E. Ataseven). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Işın Priscilla M. (2021). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. (4. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Karaosmanoğlu, N. D. (2017). *Yemekle Devriâlem, Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Karay, R. H. (2021). *Mutfak Zevkinin Son Günleri*. (Haz. T. Birkan). İstanbul: İnkılap Yayınları.
- Kâşgarlı Mahmud. (2006). *Divanü Lûgat-it-Türk*. Cilt: II. (Haz. B. Atalay). (5. Baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ögel, B. (2022). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Türklerde Yemek Kültürü. Cilt: IV. (5. Baskı). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Rigotti, F. (2012). *Mutfaktaki Felsefe*. (Çev. C. Çokuslu). İstanbul: Çiya Yayınları.
- Türk Dil Kurumu. (2011). *Türkçe Sözlük*. (Haz. Ş. H. Akalın). (11. Baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- URL-1 <https://www.youtube.com/watch?v=TH9Jmh58T3w> adresinden 29 Mayıs 2014 tarihinde erişildi.
- URL-2 <https://www.youtube.com/watch?v=vIUQSuR4eR0> adresinden 29 Mayıs 2024 tarihinde erişildi.
- URL-3 <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden 1 Haziran 2024 tarihinde erişildi.
- URL-4 <https://www.turkpatent.gov.tr/arastirma-yap> adresinden 1 Haziran 2024 tarihinde erişildi.

# SAMSUN ALAÇAM'DA ÇERKES SOFRASI VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

## Circassian Table And Culinary Culture in Samsun Alaçam

Doç. Dr. Mehmet Akif KORKMAZ

Giresun Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü,

Makbule SEVİNÇ

Doktora Öğrencisi, Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı

**Özet:** Çerkesler anavatanları Kafkasya'dan 1864 yılında Rusya tarafından zorunlu göçe tabi tutulmuştur. Bu zorunlu göçte Çerkes halkının Türkiye'ye giriş yaptığı noktalardan biri de Samsun limanıdır. Bu çalışma günümüzde Çerkes yerleşimine ait olarak bilinen Samsun Alaçam ilçesi Karlı ve Sarılık köylerini kapsamaktadır. Çerkesler göçle birlikte kendi coğrafyalarına ait gelenek, göreneklerini, törensel uygulama ve ritüellerini yeni yurtlarına taşımışlardır. Çalışmada Çerkes halkının anavatandan diasporaya kimlikleri bağlamında süregelen sofraya düzenlerinin, mutfak kültürlerinin ve yeme içme alışkanlıklarının geçirdiği değişim ve dönüşüm sürecinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Günümüzde adı geçen Çerkes köylerinde diaspora toplumu olarak yaşayan Çerkes halkı Kafkasya mutfağına ait koku, tat ve lezzetlerle birlikte kimliklerini yeniden inşa etmektedir. Bu anlamda Çerkes olmakla özdeşleştirdikleri geleneksel mutfak kültürüne ilişkin değerlerin korunması ve geleceğe aktarılması önem arz etmektedir. Çalışma, Karlı ve Sarılık Çerkes köylerinde katılımlı gözlem ve görüşme teknikleri kullanılarak gerçekleştirilmiştir. 2024 yılı Ocak ve Mart ayları arasında 45 yaş üzeri kadın katılımcılarla yapılan görüşmelerde yemeklerin yapımında kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek tariflerine ilişkin veri toplanmıştır. Çalışmada ifade edilen veriler üzerinden tespit ve değerlendirmelerde bulunulmuş, ilgili kültürel göstergelerin zamanla gösterdiği değişim ve dönüşümün tarihi izleri işaretlenmiştir. Böylelikle ilgili kültürel öğeler alan yazınına kazandırılmış, kuşaklar arasında aktarılması konusunda katkı sağlanması ayrıca amaçlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Çerkes, Geleneksel Çerkes mutfağı, sofraya kültürü, Xabze kuralları

**Abstract:** Circassians were subjected to forced migration from their homeland Caucasus by Russia in 1864. In this forced migration, one of the points where Circassian people entered Turkey was the port of Samsun. This study covers the villages of Karlı and Sarılık in Samsun Alaçam district, which are known to be long to Circassian settlement today. Circassians carried their traditions, customs, ceremonial practices and rituals of their own geography to their new homeland with migration. In the study, it is aimed to determine the process of change and transformation of the table settings, culinary culture and eating and drinking habits of the Circassian people from the homeland to the diaspora in the context of their identity. Today, the Circassian people living as a diaspora society in the aforementioned Circassian villages rebuild their identities with the smells, tastes and flavors of Caucasian cuisine. In this sense, it is important to preserve and transfer the values related to the traditional culinary culture that they identify with being Circassian to the future. The study was conducted in Karlı and Sarılık Circassian villages using participant observation and interview techniques. In interviews with female participants over the age of 45 between January and March 2024, data on the ingredients used in cooking, cooking techniques and recipes were collected. Determinations and evaluations were made based on the data expressed in the study, and the historical traces of the change and transformation of the relevant cultural indicators over time were marked. In this way, the relevant cultural elements have been included in the literature and it is also aimed to contribute to the transfer between generations.

**Keywords:** Circassian, Traditional Circassian cuisine, table culture, Xabze rules

## 1. GİRİŞ

İnsanın yaşamını sürdürebilmesi için ihtiyaç duyduğu beslenme fizyolojik ve biyolojik bir eylemdir. Beslenmeye bu tür yaklaşımda insan metabolizmasının besin, enerji gereksiniminin karşılanmasına gönderme durumu söz konusudur. Fakat söz konusu enerjinin sağlanması için besin temin edilmesi, besinin tüketimi için uygun hâle getirilmesi ve tüketimi beslenmeyi sadece biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olguya dönüştürmektedir (Beşirli, 2010: 159). Organizmanın ihtiyacı olan yemek, kişinin fiziksel, ruhsal ve zihinsel anlamda sağlıklı olmasının temel koşulu olmakla birlikte kültürel, dini, coğrafi özelliklerle anlaşılan bir kültürel kodlamadır. Yeme alışkanlığının etrafında oluşan kültürel algılar, toplumsal varlık olan insanın çevresindeki gelenek ve ritüellerle birlikte kültürel semboller hâline dönüşmektedir (Eker, 2018: 170-172).

Mutfak kültürü; yemek hazırlanırken kullanılan malzemelerin elde edilişi, yemeğin hazırlama, saklama, tüketilme süreçlerini ve bu süreçlerde ortaya çıkan davranış kalıplarını, rutinleri, ritüelleri ve inanışları kapsayan bir kavramdır (Çokışler ve Türker 2015). Yemeğe dâhil edilen farklı malzemeler, çeşitli pişirme teknikleri ve tüketim biçimleri yemeğin kültürel yönünü işaret ederken toplumlar

arasındaki farklılıkları da açığa çıkarmaktadır (Örnek, 2023: 156). Her toplumun tarihi kimliği, sosyal, kültürel ve ekonomik yapısı, yeme içme alışkanlıkları, tarımsal üretim standartları dâhilinde şekillenen bir mutfak kültürü vardır (Uzel, 2018: 38). Hayat tarzındaki değişme ve dönüşüm yemek kültürünün de değişmesine neden olmaktadır. Bu bakımdan yeme içmede göçebe ve yerleşik hayat biçiminde farklılıklar görülmekte, bu farklılık yemek kültürüne de büyük ölçüde tesir etmektedir (Çetin, 2006: 108).

Çalışmamızın konusunu oluşturan Çerkesler, Kafkas Rus savaşları sonunda 1864 yılında Kafkasya'dan zorunlu göçe tabi tutulmuşlardır. Samsun'a 1860'lı yıllar ve sonrasında gelen Çerkesler ağırlıklı olarak iki bölgeden Anadolu topraklarına giriş yapmışlardır. Birincisi Çarşamba düzlüğü, ikincisi ise Sinop yolu üzerindeki Karlı köyü ve Alaçam mevkisidir (Kaya, 2011: 86). Bu çalışmada bir göç toplumu olan Çerkes halkının kimlikleri ve gelenekleri bağlamında mutfak kültürü değerleri Alaçam ilçesi Karlı ve Sarılık köyleri özelinde incelenmektedir. Araştırmanın temel problemi Kafkasya'dan bugüne Çerkes mutfak kültürünün, beslenme alışkanlıklarının ve sofraya geleneklerinin Alaçam Çerkes köylerindeki durumunu tespit etmektir. Bunun yanı sıra araştırma sahamızda Çerkes mutfak kültürüne ait üretilen yiyecek ve içeceklerin neler olduğunun belirlenmesidir.

Çalışmada veriler katılımlı gözlem ve görüşme teknikleri kullanarak elde edilmiştir. 2024 yılı Ocak ve Mart ayları arasında iki Çerkes köyü ziyaret edilmiş, geleneği iyi bilen 45 yaş üzeri kadın katılımcılarla 15-120 dakika arasında süren yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Kaynak kişilerle yapılan görüşmeler kayıt altına alınmış ve metne dönüştürülmüştür. Araştırma konuları kapsamında xabze geleneği, sofraya adabı ve misafirlik kavramı yer almaktadır. Bununla birlikte Çerkes mutfağına ilişkin çeşitli yemek isimleri, yemek reçeteleri, kullanılan malzemeler, hazırlama ve pişirme teknikleri üzerine araştırma yapılarak Çerkes mutfak kültürü değerleri yerinde incelenmeye çalışılmıştır.

Yerleşik hayata geçen toplumların mutfak kültürü, tarihi süreçte ticaret, savaş, göç, sürgün vb. yaşadıkları olaylardan etkilenerek şekillenmektedir. Çerkesler zorunlu göç sonrası Anadolu'da yerleştirildikleri köylerde uzun yıllar dışa kapalı toplum olarak yaşamışlardır. Aynı köylerde yaşadıkları akrabaları, komşuları da Çerkes olduğundan iletişim ve etkileşimleri kendi kültür daireleri içinde gerçekleşmiştir. Hanelere gelen misafirler köyün ortak misafiri kabul edilmektedir. Birbirlerinin tarlalarına, bahçelerine teklifsizce girip sebzelerinden, meyvelerinden toplayıp misafirlerine ikram edebilmektedirler. Kümelerinden yumurtalarını, tavuklarını alıp yemeklerini pişirebilmektedirler. Ailenin gündelik yaşamında yemeklerin hazırlığı, pişirilmesi ve sunumu sürecinde kadınlar aktiftir. Kız çocukları bu süreçlerde annelerine yardımcıdır. Babalar ve erkek çocuklar bahçe, tarla ve hayvancılık işleriyle meşgul olurlar. Dedeler ve babaanneler torunlarıyla ilgilenirler. Geniş aile düzeninde, dışa kapalı köyler hâlinde yaşamaları yemek kültürlerini ve sofraya geleneklerini sürdürme ve aktarımı noktasında önemli bir etkiye sahiptir. Aynı yemekleri üretilen komşular, akrabalar ve aileler bir arada yaşamaktadır. Yemekleri malzemesi, hazırlığı, pişirme şekli ve sunumu itibarıyla ortak kültürlerini yansıtmaktadır. Bu bağlamda yemek, sosyal ilişkilerin oluşmasında ve kültürel aktarım yoluyla öğrenilmiş davranışların görünür olmasında önemli bir unsurdur.

1960'lı yıllarda eğitim, iş vb. sebeplerle genç neslin köyden kente geçiş süreci başlamıştır. Kentleşme geleneksel aile yapısını değiştirmiş, çekirdek aile düzenine geçilmiştir. Kırsal kesimde çocuklar Çerkes kültürüne ait değerleri dede, babaanne gibi aynı evde yaşadıkları büyüklerinden ve aynı çevrede yaşadıkları akrabalarından, komşularından öğrenmişlerdir. Kent yaşamında okulda, iş yerinde, mahallede farklı kültürlerle etkileşim süreci başlamıştır. Dolayısıyla kültürün genç kuşağa aktarımı zorlaşmıştır. Bu durum Çerkes mutfak kültürünün aktarımını da olumsuz yönde etkilemektedir. Alaçam Çerkes köylerinde bugün çoğunlukla 60 yaş üstü üçüncü dördüncü nesiller yaşamaktadır. Kentlerde ikamet eden çocuklar ve torunlar hafta sonu, bayramlar, yaz tatilleri vb. zamanlarda büyüklerini ziyarete gitmektedir. Bu ziyaretler, geniş aile üyelerini bir araya getirdiğinde sofraları haluj, pasta, şipsi gibi Çerkes mutfağına özgü yemekler donatır. Bu anlamda yemekler, Çerkes olmağa işaret etmekte ve ailenin kendi içindeki birlikteliğini güçlendirmektedir. Görüşmecilerimizin toplu yemeklere ilişkin söylemleri "Birlikte yenilen yemek tatlıdır" şeklinde olmaktadır. Yemeği tatlandıran, üretilip tüketildiği ortam, birliktelik duygusu ve ortak kültürü öne çıkaran işlevi olarak belirtilebilir. Yemek nesilden nesile aktarılacak mutfak kültürünün devamlılığını sağlayan unsur olmaktadır.

## **2. XABZE KURALLARI DÂHİLİNDE ÇERKES SOFRASI VE MİSAFİR AĞIRLAMA**

Xabze Çerkeslerin sosyal yaşamının bütününe yayılmış olan sözlü hukuk kurallarıdır. Çerkeslerin anayasası niteliğinde olan xabze kuralları teorik olmaktan çok pratiğe yöneliktir. Aile içi iletişimlerde, misafirlikte, sofrada, kızılı erkekli gençlerin bir araya gelerek yaptıkları zexes toplantılarında, geçiş dönemleri olan doğum, evlenme ve ölüm süreçlerinde bu kurallar etkindir. Ailede başlayan eğitimde bireyler xabze kurallarını içselleştirerek öğrenirler. Xabzeye uymayan davranışlar sergilemek beraberinde hynape (ayıp) kavramını getirir. Bu kavram Çerkes toplumu için önemli bir denetim mekanizmasıdır.

Xabze insani etik değerleri içerir. Güvenilir olmak, onurlu davranmak, demokratik yaklaşım ve yönetimi benimsemek, inançlara saygılı olmak, kadın erkek eşitliğini savunmak, misafirperverlik, kendine, başkalarına ve topluma güvenmek, bağımsızlık ve özgürlük taraftarı olmak, fikirlerini özgürce ifade edebilmek, doğaya, çevreye, ölenlere saygılı olmak, her yaş ve seviyede saygı, sevgi çerçevesinde davranmak vb. davranışlar xabze dâhilinde yer almaktadır ( Baytekin, 2017:114-115).

Sabır ve nezaketin ölçüldüğü Çerkes sofrası, xabzenin en iyi uygulandığı yerdir. Dil, gelenek ve bilinç bu sofranın üç ayağını oluşturur. Sofrada herkesin oturacağı yer bellidir. Thamete (yaşça büyük olan, bilgisine, görgüsüne danışılan kişi) başköşede oturur. Yaşlı misafir thametenin soluna, sonra gelen yaşlı misafir sağına oturur. Ailenin en büyüğü de yaşlı misafirin soluna oturur. Bundan sonra gelenler sıra ile oturur. Thamete önce bir konuşma yaparak yemeği başlatır. O, söz vermeden sofrada kimse konuşmaz. Sofraya birlikte oturulur ve birlikte kalkılır. Çerkesler eve gelen misafirin sofranın bereketini artırdığını dile getirirler. Sofra kurulduğunda her an bir misafir gelecekmiş gibi fazladan servis açılması usuldendir. (Yılmaz, 2021:120-124). Görüşmecilerimizin ortak söylemleri “ Sofra herkesten büyüktür, yaşlıdır” şeklindedir. Yemek esnasında dışarıdan biri gelirse sofraya saygı gereği ayağa kalkılmaz. Sofraya saygı bu kültürün temel bileşenlerindedir.

Misafire ikramı önemli ve değerli bulan Çerkeslerde sofraya çeşit açısından genellikle abartılıdır. Eskiden xabze gereği babanın huzurunda karısı ve kızlarından başka kimse birlikte sofraya oturup yemek yiyemezdi. Günümüzde ise gelin ve damat dâhil olmak üzere tüm aile üyeleri babalarıyla birlikte sofraya oturabilir fakat babalarından önce yemeğe başlayamazlar (Serbes, 2011:129).

Çerkes kültüründe misafirperverlik önemli bir değerdir. Xabze kuralları dâhilinde gelen misafiri hoş karşılamak, güler yüzlü davranmak, yedirip içirmek, rahat ettirmek, saygı ve hürmet göstermek olmazsa olmazlardandır. Misafirin kalacağı odasında temiz yatak takımları hazır bulundurulur. Giysileri yıkanır, ütülenir. Gelen misafirin ev sahibine hediye getirmesi ve evden ayrılırken ev sahibi tarafından ona hediye verilmesi âdettendir. Uğurlanırken evin avlusunun dış kapısına kadar ev sahibi tarafından misafire refakat edilir. Misafirin de ev sahibine karşı kibar ve nazik olması, kendisine sunulanlar için memnuniyetini dile getirmesi beklenir.

Kafkasya'da ve yakın zamana kadar Anadolu'da Çerkeslerin evlerinin avlusunda haçeş denen misafirin ihtiyacı olacak eşyalarla donatılmış misafirhaneler vardı. Ev sahibi, misafiri tören havasında karşılar, atından inmesine yardımcı olurdu. Misafir üstündeki silah takımlarını ev sahibine teslim eder ve kendini tanıttı. Çünkü Çerkeslerin misafirlerine “kimsin, nereden gelip nereye gidiyorsun?” şeklinde sorular sormaları ayıp karşılanırdı. Misafire aç olup olmadığı sorulmaz, hemen sofraya kurulurdu. Yemeğin sonunda misafire bal peteği sunmak köklü bir âdetti (Serbest, 2011: 59-60).

Misafir şerefine kesilen koyunun kellesinden hazırlanan yemeğe “nış” adı verilir. Özenle pişirilen kellenin kulağı ve gözü sofraya hizmet eden delikanlılara thamete (sofranın saygın büyüğü) tarafından ikram edilir. Delikanlılar bu ikramı yemek zorunda değildir. Burada misafiri korumak için gözüyle ve kulağıyla dışarıdan gelebilecek tehlikelere karşı delikanlıları uyarma mesajı verilmektedir. Daha sonra etler thamete tarafından misafire ve sofradakilere servis edilir (Serbes, 2011:131).

Alaçam Çerkes köylerinde misafir için özel olarak hazırlanan niş geleneği sürdürülmektedir. Gelen misafir ister günubirlik olsun ister yatılı olsun ev sahibinin imkânları ölçüsünde ördek, kaz ya da tavuk kesilir, pişirilir. Misafirin de nezaket kuralı gereği kendisine sunulan bu yemeği yemesi gerekir.



### **3. KAFKASYA MUTFAĞINDA ÖNE ÇIKAN YEMEKLER**

Rus subayı Tornau'nun (2019: 78) davet edildiği Çerkes sofrasına ilişkin verdiği bilgiye göre: Soframıza koyulan yemek çeşidini saymak mümkün değildi. Kızartılmış et, yumurtadan yapılmış çeşitli yemekler, haşlanmış koyun eti, süttten yapılmış on civarında yemek çeşidi, kırmızıbiber sosu, börekler, tatlılar, camız kaymağı bunlardan bazılarıydı. Çerkesler içecek olarak maksıma (geleneksel Çerkes içkisi), su ve kıymız içerler.

Alman kökenli Rus subayı ve hukukçu Blaraberg'e (2017: 53) göre: Kafkas halkının tipik yiyeceği buğday ya da arpa unundan yapılan mayasız ekmeğdir. Ekmeği kül altında veya saç üzerinde pişirirler. Parçalara ayırıp sıcak ya da soğuk ekmeğ şeklinde tüketirler. Peyniri koyun sütünden, yağı inek sütünden yaparlar.

Arkeolojik buluntular Çerkeslerin sabanla tarım yaparak toprağın işledikleri dolayısıyla tarım toplumu oldukları yönündedir. Bununla birlikte Çerkesler büyükbaş hayvanlar ve koyun, keçi gibi küçükbaş hayvanlar beslerlerdi. Dolayısıyla et, Çerkes mutfaklarında önemli bir yer tutar. Geleneksel yemekleri et ve kültür ürünlerinden oluşur. Kümes hayvanları arasında ise tavuk ve hindi etini sofralarında tercih ederler. Çerkeslerin en çok tercih ettikleri et, koyun eti bilhassa da kuzu eti idi. Keçi sütü ve keçi yağının olduğu gibi keçi etinin de şifalı olduğuna inanırlardı. Kurutulmuş koyun eti ilkbaharda tüketirdi. Keçi eti mevsim gözetilmeden misafirlere sunulurdu. Büyükbaş hayvan etleri genellikle kışın tüketilirdi. Et haşlama şeklinde pişirilirdi ya da tavada, şışte kızartılırdı (Kaya, 2015:175-176).

Dubrovin'in (2017: 24) verdiği bilgiye göre: Çerkeslerin yemekleri genellikle koyun, dana ve at etinden yapılırdı. Bu etler tuzlanarak sonbahardan itibaren kurutulmaya bırakılır, mayıs ayına kadar bekletilirdi.

Çerkesler sebzelerden; fasulye ve nohut, karalahana, kabak, yer elması ve patates tüketirler. Sebze yemeği çok tercih edilmediğinden misafirlere ikram etmezler. Sebze genellikle aile yemeğidir. Taze fasulyeyi kırıp suda haşladıktan sonra tereyağı ve yumurta ile kavurup yerler. Kuru fasulyeyi çorba şeklinde içine kuru et kemikleri koyarak pişirirler ve pasta ile birlikte yerler. Kuru fasulye tanelerini suda pişirdikten sonra kaşıkla ezerler. Üzerine tereyağı koyarak yerler. Kestane kabağını suda pişirir, soğutur, kaymaklı soğuk süt ile yerler. Bazen de kabak ezmesini süt ile terbiyeleyerek yerler. Karalahana'yı suda pişirir ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek yerler. Misafirlerine ikram etmek için akdarı, un ve ekmeğ hamurundan maxıme denilen içki yaparlar. Maxıme yapımı Türkiye'deki vefa bozasının yapımıyla aynıdır (Zihni: 2007: 177-178).

Çerkes sofralarının vazgeçilmez paste veya pasta dedikleri yiyecektir. Çerkesler akdarı, mısır ve bulgurdan olmak üzere üç ayrı üründen pasta yaparlar. Pasta yapılacak darı öncelikle el değirmeniyle çekilerek kabukları ayrılır. Daha sonra içindeki beyaz darı suda pişirilerek pasta yapılır. Mısır da değirmene vermeden önce iyice kurutulduğu için pasta yapılacak mısır unu kavrulmuş olur. Bunu da suda kaynatarak pasta yaparlar. Pasta yanında yenecek yemeğe göre daire veya yarım daire olacak şekilde sofraya konur. Ortasında açılan çukura kızartılmış üzerine tereyağı ve kaymak konulmuş peynir veya söğüş etli salça sos konulur. Şipsi pasta denilen bu geleneksel yiyeceğin üzerine bazen de pişmiş et, kuru peynir batırılarak yenir (Kaya, 2015: 173).

İçine koyulan harcı bölgelere göre değişmekle beraber uzun süre tüketilebilir olan diğer bir Çerkes yiyeceği hâlive'dir. Mayasız hamurdan yapılır, genellikle iç harcına patates konulur. Hamur üçgen şeklinde kapatılır. Kenarları nakışlı kesilir. Yağda pişirilen hâlive yolculuk ve düğünlerde hazır yemek olarak tüketilir. Kahvaltı sofralarının da meşhur lezzetidir (Göztaş, 2017: 10).

Mayalı hamur içine Çerkes peyniri ve tuz ilave edilerek iki yumurta büyüklüğünde kapatılan metez kaynar suda pişirilerek sıcak sıcak yenir. Çerkeslerin özel günlerde ve günlük sofralarından eksik etmediği metez, mantının büyütülmüş şeklidir (Kaya: 2015: 177).

Meşhur Çerkes tavuğu yemeğine Çerkesler "Şipsi" adını verirler. Un yağda kavrulur, süt de ilave edilebilir. Üstüne ceviz serpiştirilir. Şipsi, pasta ile yenilir. Pastanın iç kısmı oyularak çukur hâline getirilir. Bu çukurun içine şipsi doldurulur ve kenar taraflarına etler dizilerek servis edilir (Kaya: 2015: 177).

#### **4. ALAÇAM ÇERKES MUTFAĞINA AİT YEMEKLER**

Bu bölümde Alaçam Çerkes mutfağında yapılmakta olan yemeklerin tariflerine ilişkin bilgiler verilmektedir. Kaynak kişilerle yaptığımız görüşmelerde yemeklerin esas yapıları korunmakla birlikte birden fazla benzer tarife ulaşılmıştır. Tariflerde tuz, baharat, yağ vb. malzemelerin kullanım oranında değişiklikler vardır. Bu anlamda malzeme oranlarının farklılık gösterdiğini belirtmek yerinde olacaktır.

##### **4.1. Mısır Çorbası**

**Malzemeler:** 2 su bardağı mısır, 1 su bardağı kuru fasulye, 1 baş soğan, ½ bardak sıvıyağ, 2 çorba kaşığı salça, pul biber

**Yapılışı:** Mısır ve fasulye iyice yıkandıktan sonra tencerede bir saat kadar pişirilir. Ayrı bir tencerede soğan ve sıvı yağ kavrulur. Üzerine salça ve pul biber eklenerek karıştırılır. Mısır ve fasulye de ilave edildikten sonra 15-20 dk. daha pişirilir. Ardından süt eklenerek karıştırılır (K-1).

##### **4.2. Tavuk Çorbası**

**Malzemeler:** 1 bütün tavuk, 2 soğan, 4-5 kaşık sıvıyağ, 1 su bardağı süt, 3 su bardağı su, 1 su bardağı ceviz, 1,5 kaşık salça, pul biber

**Yapılışı:** Soğan yemeklik doğranarak sıvı yağ ile kavrulur. Üzerine salça ve pul biber eklenir. Tavuk küçük küçük doğranarak tencereye koyulur. Tavuk etlerinin üstüne çıkacak kadar su ilave edilerek 20-30 dk. kısık ateşte pişirilir. Ardından süt ve çekilmiş ceviz içi eklenir. 5-10 dk. daha kaynatılarak pişirilir. Eskiden en çok yapılan Çerkes çorbasıdır (K-1).

##### **4.3. Kuru Fasulye Çorbası**

**Malzemeler:** 250 gr. kuzu ya da dana eti, 1 su bardağı kuru fasulye, 1 soğan, 3-4 bardak su, 1-2 tane uzun kırmızı acı biber, salça, sıvıyağ, tuz

**Yapılışı:** Tencerede et haşlanır. Diğer tarafta yemeklik doğranmış soğan, sıvıyağ ve salça kavrulur. Bir gece önceden ıslatılmış kuru fasulye de tencereye ilave edilir. Haşlanan et ve uzun kırmızı acı biberler de eklenir. Su ve tuz koyulduktan sonra 40-45 dk. pişirilir (K-3).

##### **4.4. Haşlama Et**

**Malzemeler:** ½ kg. kuzu incik ya da kemikli dana eti, 1-2 soğan, 3-4 diş sarımsak, acı kırmızı biber, tuz

**Yapılışı:** Et tencerede 1 saat pişirilir. İnce doğranmış soğan üzerine ilave edilir. Sarımsak ve tuz da eklenir, pişirmeye devam edilir. Kırmızı acı biber de eklenir. Et suyunu çektikten sonra servis yapılır (K-8).

##### **4.5. Metez**

**Hamuru için:** 5 bardak un, 2,5 bardak su, 1 tatlı kaşığı tuz

**İç harcı:** ½ kg. kıyma, 4-5 adet orta boy soğan

**Yapılışı:** Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır. Oklavayla açılır. İç harcı konarak kapatılır. Hamurların içine ikişer tatlı kaşığı iç harcı konur. Poğaçaya şeklinde kapatılır. Tencerede kaynamakta olan suya teker teker atılır. 15-20 dk. pişirilir. Servis edilir. İsteğe göre üzerine ceviz serpilebilir. İç malzemesi olarak patates, yumurta ve ceviz de kullanılabilir (K-7).



Şekil 1: Metez

#### 4.6. Şipsi

**Malzemeler:** 1 adet tavuk göğsü, 2 su bardağı mısır unu, 1 bardak süt, 1 orta boy soğan, 4-5 diş sarımsak, 1 su bardağı ceviz, tuz, pul biber, tereyağı

**Yapılışı:** Tavuk haşlanır, didiklenerek küçük parçalara ayrılır. Bir tavada ince doğranmış soğan iyice kavrulur. Diğer tarafta tencerede mısır unu, tereyağı ile rengi değişinceye kadar kavrulur. İçine kavrulmuş soğan ilave edilir. Haşlanan tavuğun suyu da tencereye eklenir. Pütürsüz bir kıvam alınca kadar çırpılarak karıştırılır. Üzerine havanda dövülmüş sarımsak ilave edilir. Ardından didiklenmiş tavuk eti de tencereye aktarılır. İyice karıştırıldıktan sonra dövülmüş ceviz ve süt ilave edilerek 15 dk. pişirilir. Tereyağı tavada eritilir, üzerine pul biber ilave edilerek şipsinin sosu hazırlanır. (Tereyağı sosuna şipsi dağ adı verilir) Servis yapılırken hazırlanan sos ile şipsinin üzeri süslenir (K-1).



Şekil 2: Pasta ve şipsi ile birlikte servis edilen haşlanmış tavuk ve ispanaklı borana

#### 4.7. Pasta

**Malzemeler:** 1 kg mısır unu, su, 1 tatlı kaşığı tuz, su

**Yapılışı:** Kaynamış suya mısır unu ilave edilir. Tuz eklenir. Belavu (tahta kaşık) ile sert bir hamur kıvamına olana kadar karıştırılır. Pişirme süresi 30 dk'dır. Pasta pişirilen tencerenin şeklini alır. Servis yapılırken üstüne kurutulmuş Çerkes peyniri konur, peynir pastanın sıcaklığıyla erir (K-1).

#### 4.8. Halüj

**Hamuru için:** 1 yumurta, 1 bardak süt, 3 bardak su, tuz

**İç harcı:** 1 kalıp Çerkes peyniri

**Yapılışı:** Yumurta, süt, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Su böreği kalınlığında oklavayla açılır. Üçgen şeklinde kesilir. Arasına iki tatlı kaşığı Çerkes peyniri konur ve kapatılır. Sıvıyağda kızartılır. İç malzemesi olarak ceviz ile şeker de konulabilir (K-5).



Şekil 3: Halüj

#### 4.9. Çerkes Tavuğu

**Malzemeler:** 1 bütün tavuk, 3 su bardağı ceviz içi, 4-5 dilim bayat ekmek içi, baharat, tuz

**Yapılışı:** Tavuk haşlanır. Parçalara ayrılır, didiklenir. Orta boy bir tencereye ekmek içi döşenir. Üzerine tavuk suyu dökülür. Kıvam alınca kadar pişirilir. Didiklenmiş tavuk etleri eklenir. Üzerine bol miktarda ceviz eklenir. Baharat sosu dökülerek servis yapılır (K-8).

#### 4.10. Velibah

**Hamuru için:** 1 kg. un, 1 çorba kaşığı maya tuz, tereyağı

**İç harcı:** 4-5 patates, 1 büyük kuru soğan, tuz, kırmızıbiber, sıvıyağ,

**Yapılışı:** Patatesler haşlanır. Havanda çok ince dövülerek ezilir. İnce doğranmış soğan, zeytinyağı ile kavrulur. Patates ve kırmızıbiber eklenir. Un, maya ve tuz ile yumuşak bir hamur yoğrulur. 1 saat dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Oklava ile açılır. Ortasına patatesli iç harçtan üç tatlı kaşığı koyulur, kapatılır, yuvarlak şekil verilir. Oklava ile ince olacak şekilde tabak büyüklüğünde açılır. Sacda hamurun iki yüzeyi de pişirilerek tereyağı sürülür. Pişen hamurlar üst üste dizilir. Ortadan dörde bölünerek servis yapılır. İç malzemesi olarak peynir de kullanılır (K-6).

#### 4.11. Jerime/Şelame/Pişi

**Malzemeler:** 1 kg. un, 1 bardak süt, 1 bardak su, 1 bardak ekşi maya, 1 tatlı kaşığı tuz, sıvı yağ,

**Yapılışı:** Tüm malzemeler yumuşak bir hamur elde edecek şekilde yoğrulur. 1 saat dinlendirilir, mayalanması beklenir. Üçgen ya da daire şeklinde katlanır. Kenarları hamur kesici ile kesilir. Kızgın sıvı yağda kızartılır (K-4).



Şekil 4: Jerime/Şelame/Pişi (URL-1).

#### 4.12. Fırın Ekmeği

**Malzemeler:** 3 kg. un, 2 kg. su, ½ ekşi maya, 3 yemek kaşığı tuz

**Yapılışı:** Köy fırını yakılır. Ateş, köz hâline geldiğinde fırının içi süpürülür. Tüm malzemeler ile hamur yoğrulur. İki saat kadar dinlendirilerek mayalanması beklenir. Hamura yuvarlak ekmekek şekli verilir. Köy fırınında 1 saat kadar pişirilir (K-2).

#### 4.13. Mejek (Mısır Ekmeği)

**Malzemeler:** 1 kg. mısır unu, 1 kâse buğday unu, 1 yemek kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı şeker, tereyağı, su

**Yapılışı:** Mısır unu, buğday unu, şeker ve tuz ılık su ile karıştırılarak yoğrulur. Yoğrulan hamur 1 saat dinlendirilir. Hamurun içine tereyağı ilave edilir, tekrar yoğrulur. Yağlanmış tepsiye basılarak fırında üzeri kızarana kadar pişirilir (K-4).

#### 4.14. Çerkes peyniri

**Malzemeler:** 5 kg. süt, 2 su bardağı ekşi yoğurt, tuz

**Yapılışı:** Süt tencereye alınarak kaynatılır. Ekşi yoğurt tencerenin kenarından yavaş yavaş süte ilave edilir. Kısık ateşte süt kesildikçe bir araya toplanır. Toplanan peynir süzgece alınır. Suyu iyice süzildikten sonra peynirin her iki tarafı da tuzlanır. Üzerine bir ağırlık konarak süzgeçte bir gece bekletilir ve kalan suyu akıtılır. Peynir süzgecin yuvarlak şeklini alır (K-4).

#### 4.15. Satır Sucuğu

**Malzemeler:** 1 kg. dana eti, dana bağırsağı, 1 soğan, 3-4 tane sarımsak, kırmızıbiber, karabiber, kimyon, tuz

**Yapılışı:** Et satırla ince ince dövülür. Kıyma hâline getirilir. Ardından ince doğranmış soğan, havanda dövülmüş sarımsak, kırmızıbiber, karabiber, kimyon, tuz eklenir. Yoğrularak bir gün bekletilir. Tekrar yoğrulur. Bir gün daha bekletilir ve yoğrulur. Yıkanıp temizlenip, sirkeli suda bekletilen dana bağırsağının içine sıkıştırılıp doldurulur. Bacada çengele asılıp bir ay kurutulur. Pasta ile yenilir (K-7).

#### **4.16. Çerkes Yumurtası**

**Malzemeler:** 3 yumurta, tereyağı, nane, tuz

**Yapılışı:** Yumurtalar nane ve tuz ilave edilerek çırpılır. Tavada kızgın yağda pişirilir. Kahvaltıda yenildiği gibi pastanın yanında da yenir (K-1).

#### **4.17. Geçgin**

**Malzemeler:** 2 su bardağı barbunya fasulye, 1 büyük kuru soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1-2 diş sarımsak, tuz, zeytinyağı

**Yapılışı:** Barbunya fasulye kaynayan suda haşlanır, süzülür. Havanda dövülerek ezilir. Ayrı bir tencerede zeytinyağı ve soğan kavrulur. Salça, sarımsak ve tuz ilave edilip karıştırılır. Sıcak su eklenir. Suyu kaynamaya başladığında havanda ezilmiş fasulye içine konur. Koyu kıvamlı püre hâlini alana kadar pişirilir. Pasta şipsi ile birlikte servis edilir (K-2).

#### **4.18. İspanaklı Borana**

**Malzemeler:** 1 bağ ıspanak, 1 bağ yeşil soğan, 1 kâse yoğurt, tuz, pul biber, tereyağı, sıvıyağ

**Yapılışı:** Yıkayıp temizlenmiş ıspanak ve yeşil soğan sıvıyağ ile birlikte tencerede kavrulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Ardından tavada tereyağı eritilerek pul biberle karıştırılır. Hazırlanan bu sos borananın üzerine dökülerek servis yapılır (K-9).

#### **4.19. Yumurtalı Borana**

**Malzemeler:** 3-4 yumurta, 1 kâse yoğurt, 2-3 diş sarımsak, tuz

**Yapılışı:** 3-4 yumurta suda haşlanır. Borcama alınarak iri iri doğranır. Üzerine dövülmüş sarımsak ve yoğurt dökülür ve pul biber ve tuz serpilir (K-9).

#### **4.20. Kabak Tatlısı**

**Malzemeler:** 2 kg. kabak, 1kg. şeker

**Yapılışı:** Kabağın kabukları soyulduktan sonra iri parçalar hâlinde doğranır. Üzerine şeker ilave edilerek 2 saat bekletilir. Ardından kabak yumuşayınca kadar pişirilir. Soğuyunca üzerine dövülmüş ceviz içi koyularak servis yapılır (K-5).

#### **4.21. Acuka**

**Malzemeler:** 50-60 tane yeşil, kırmızı acı biber, 1 baş sarımsak, 1 çorba kaşığı tuz

**Yapılışı:** Acı biberler havanda iyice dövülür. Üzerine tuz eklenir. Tuz ve biberler karıştırılarak tekrar dövülür. Kavanozlara koyularak ağzı sıkıca kapatılır. Pastanın içine koyularak tüketilir (K-3).

#### **4.22. Kurutulmuş Et**

**Malzemeler:** Koyun, kuzu kaburgası ve dana but eti, tuz, sarımsak, pul biber

**Yapılışı:** Kaburga ve et, pul biber, sarımsak, tuz ile soslanır. Ocaklık kenarındaki bacada çengele takılıp yukarıya çekilir. 20-25 gün kadar kurumaya bırakılır. Bu şekilde kurutulmuş et bütün kış saklanır. Çerkesler kurutulmuş eti çok sık tüketirler. Kurutulmuş et en çok pasta şipsi ile birlikte tüketilir. Acuka ile soslanıp kahvaltıda tüketilir (K-2).

#### **4.23. Kurutulmuş Peynir (İsli Peynir)**

**Malzemeler:** 1-2 kalıp Çerkes peyniri, tuz

**Yapılışı:** Çerkes peyniri tuzlanarak fileli beze koyulur. Ocaklık kenarındaki bacada çengele takılıp yukarıya çekilir. 15-20 gün kadar kurutulur. Ateş yandıkça islenir (K-2).

**4.24. Boza (Maxıme):** Eskiden çok yapıldı. Sofralardan eksik olmazdı. Mısır unu ekşitilip yapıldı. Küplerde saklanırdı (K-2).

Diasporaya göç etmiş ilk nesiller mutfaklarda ocakta üçayaklı saclar üzerinde yemeklerini pişirmişlerdir. Ocakların üzerinde etlerin ve peynirlerin kurutulmak için asıldığı çengeller vardır. Zaman içinde evlerin değişen mimarisi nedeniyle ocakların kullanımdan kalkması kurutulmuş et ve kurutulmuş peynir geleneğinin unutulmasının sebebi olarak belirtilebilir. Eskiden beri fırın ekmeği vb. unlu gıdaların pişirildiği taş fırınların sayısı köylerde azalmıştır. Mevcut fırınlar ortaklaşa kullanılmaktadır.

Hemen her evde bulunan sobalar ısınmak ve yemek pişirmek amaçlı kullanılmaktadır. Yanı sıra tüplü ocaklar ve elektrikli fırınların kullanımı yaygındır.

### **5. TOPLUMSAL AİDİYET BAĞLAMINDA ÇERKES YEMEKLERİ**

İnsanın temel ihtiyaçlarından biri olan yemek, insan ve toplum ilişkileri ve iletişimi için kaynak teşkil etmektedir. Toplumsal bir gruba ait üyeler yemek temelinde sosyal yapıda kimlik kazanırlar ve aitlik duygusunu yaşarlar (Eker, 2018: 170-172). Yemeğin grup üyelerini birleştirici ve bütünleştirici gücü vardır. Bu güç toplumsal kimlik oluşumunu sağlayan en önemli unsurlardan biridir. Toplumsal kimlik olarak adlandırılan sosyal aidiyet bilinci, ortak bir dilin konuşulması veya daha geniş anlamda ortak bir simgesel sistemin kullanımı ile ulaşılan ortak bilgi ve belleğe katılıma dayanır. Burada önemli olan kelimeler, cümleler ve metinler değil, yeme ve içme, giysiler ve dövmeler, danslar, işlemler, anıtlar, resimler, coğrafyalar, yol ve sınır işaretleridir (Assmann, 2018: 149).

Son yıllarda Çerkes dernekleri “Geleneksel Halüj Gecesi” adlı altında etkinlikler düzenlemektedir. Bu etkinliklere her yaştan Çerkes soydaşlar, dernek yetkilileri ve yerel yöneticiler katılım sağlamaktadır. Protokol konuşmalarının ardından derneklerin Çerkes kültürünü yaşatmak ve korumak adına yaptıkları çalışmalar gündeme getirilir. Geleneksel müzik ziyafeti ve Çerkes halk dansları eğlencenin merkezindedir. Yemek sunumunda haluj, gecenin özel yemeği olarak öne çıkar. Etkinliğe adını vermesi yönüyle de Çerkes yemek kültürüne atıfta bulunmaktadır. Bu anlamda geleneksel tatlar üzerinden geçmişle diğer bir deyişle köken vatanla bağ kurulmakta, kurulan bağ topluluk üyelerini bir araya getirmektedir. Toplumsal yapıda birliktelik ve aidiyet duygusu yemek üzerinden pekiştirilmektedir. Halüjün tadı damağında bir geçmişin izleri sürülerek yaydığı koku, akordiyonunun eşlik ettiği geleneksel halk oyunları bu törenleri Çerkesler için anlamlı kılmaktadır. Yemeğin tadı ve kokusu gibi bileşenleri Çerkes halkının ortak hafızasında köken vatanın anımsatıcısı rolünü oynamaktadır. Bu anımsatıcı rol; içinde bulunulan zaman ve mekân algısını değiştirmekte, göç edilende hayalî vatanlara dönüşmektedir.

Alaçam Çerkes köylerinde sünnet, düğün gibi geçiş dönemine ait törenlerde Çerkeslere özgü bazı yiyeceklerin yapımı geleneksel hâle gelmiştir. Kadınlar bir araya toplanır, halüj yapardı. Halüj sepetini kolumuza takar, düğüne giderdik. Bahçe kapısına giren kadının kolunun altından delikanlılar çalar, kaçarlardı sepeti. Kadına görünmeden yaklaşmak maharetti. Düğün evine varmadan oturur, kendi aralarında yerlerdi. Eğlenceye çeşni katılırdı. Gene halüjden başka fırın ekmeği de yapılırdı. Ekşi maya ile yapılan ekmeğin düğün sahibine yardım amaçlı götürülürdü. Hem de adettendi (KK5). Günümüzde ise halüj ve fırın ekmeği gibi yiyecekler geçiş dönemlerine özgü etkinliklerde yapılmamaktadır. Bunun nedeni de hazırlanışlarının zaman alması ve zahmetli olmasıdır. Fırın ekmeği, Ramazan ve Kurban bayramı arifesinde, halüj ise günlük mutfakta yapılan ve tüketilen yiyeceklerdendir.

Çerkes mutfağına özgü hamur işi yiyeceklerden bir diğeri de metezdir. Görüşmecilerimiz metezin günümüzde sıklıkla yapılan başat yiyecek olduğu belirtmişlerdir. Günlük sofralarda olduğu gibi topluca bir araya gelinen sofralarda da tüketilmektedir. Diğer hamur işi yiyecekler gibi metez de Çerkes kimliğiyle özdeşleştirilmiştir.

Jerime/Şelame (pişi) önceden cenazelerde dağıtılan, günümüzde ise yapımı giderek azalmakta olan hamur işi bir yiyecektir. Cenaze evinin akrabaları ve komşuları tarafından yapılır. Taziye için gelenlere ikram edilir. Ölenler geride kalanların anılarında yaşamaya devam ederler. Bu söz ölenlerin kendi güçleriyle doğal olarak varlıklarını sürdürdükleri şeklinde anlaşılabilir. Aslında bir canlandırma eylemi söz konusudur (Assmann: 2018: 42). “Jerime Gavun” pişirilen şeyin yaydığı kokuyu duyma, pişirme kokusunu duyurma anlamındadır (KK.9). Ölenin, ardından pişirilen jerime/şelame kokusunu duyduğuna inanılır. Jerime/Şelame, anma ritüelinin aktarıcısı olmaktadır. Bu anlamda ölen kişi anılmakta ve hafızalarda yeniden canlandırılmaktadır.

### **SONUÇ**

Çerkes halkı 1864 yılında Kafkasya'dan zorunlu göç nedeniyle iskân politikasına göre Türkiye'nin farklı bölgelerine yerleştirilmişlerdir. Çerkesler diasporada yerleştikleri köylerde dışa kapalı toplum olarak yaşamışlardır. Anavatanları Kafkasya'da eski ve köklü bir mutfak kültürüne sahip olan Çerkesler bu sayede diasporada mutfak kültürü değerlerini ve geleneklerini uzun yıllar sürdürmüşlerdir. Alaçam Çerkes mutfağı yemekleri ortak bellekte Kafkasya'dan taşınmış olan lezzetler ile birlikte yaşadıkları kültürlerin ve coğrafyanın sundukları değerlerle şekillenmiştir. Bu bağlamda

Kafkasya'dan taşınmış lezzetler olarak halüj, metez, şipsi, pasta, Çerkes peyniri özel günlerde ve günlük sofralarda yapımı ve tüketimi öne çıkan yiyeceklerdendir. Araştırmamızda ağırlıklı olarak hamur işi, et ve kurubaklagil grubundan olmak üzere yirmi dört adet yiyecek tespit edilmiştir. Bununla birlikte zaman içinde bazı mutfak lezzetlerinin unutulmuş ya da değişime uğramış olduğu görülmektedir. Çerkeslerin Kafkasya'da önemli gıdalarından olan kurutulmuş et, kurutulmuş peynir ve satır sucuğunun araştırma sahamızda yapılmadığı ancak anlatılarda kaldığı tespit edilmiştir. Kafkasya'da geleneksel içecek olan maxime (boza) yapımını ve tarifini bilen görüşmecimiz olmamıştır. Metez, halüj ve velibah aile ve misafir sofralarında sıklıkla tüketilen yiyecekler olmakla birlikte iç malzemeleri çeşitlenmiştir. Metez; iç malzemesi kıymalı, patatesli, yumurtalı ve cevizli, halüj; peynirli, cevizli ve şekerli, velibah; patatesli, peynirli olarak yapılmakta ve tüketilmektedir. Çerkes evlerinin mutfak mimarisindeki değişim özelliklerine göre yemek pişirme yöntemleri değişmiştir. Döneme göre saclı ocakların, sobaların, tüplü ocakların ve elektrikli fırınların yemek pişirmek için kullanıldığı bilinmektedir. Geleneksel fırın ekmeği yapımı için kullanılan taş fırınlar günümüzde de işlerliğini sürdürmektedir.

Çerkeslerin bir yaşam felsefesi olarak adlandırdıkları xabze adı verilen sözlü hukuk kuralları sosyal hayatın her alanına dâhil olmaktadır. Xabze kuralları çerçevesinde sofraya saygı, sofrada oturma düzeni gibi bileşenler Çerkes sofrası kültürünü oluşturmaktadır. Çerkeslerin aile ve akraba görüşmelerinde ve sünnet, düğün gibi toplu etkinliklerde sofraya etrafında bir araya gelme âdetleri vardır. Sofra sadece karın doyurulan yer değil aynı zamanda bireylerin duygu ve düşüncelerini ifade edebildikleri, sosyalleşebildikleri alandır. Sofra; büyüğe karşı saygı ve öncelik gösterme, davranışlarda dikkatli ve ölçülü olma gibi nezaket kurallarının öne çıktığı ortamdır. Eskiden geniş aile bir arada yaşarken sofrada oturma düzeninde dede başköşede yer alırdı. Misafirler yaş durumuna göre dedenin sağında ve solunda otururdu. Diğer aile büyükleri de yaşlarına göre sıra ile otururdu. Günümüzde çekirdek aile yaşamında bu düzen farklılaşmıştır. Sofranın başköşesi babaya aittir. Anne ve çocukların oturacağı yerler bellidir. Yemekte misafir varsa babanın yerine oturmak misafirin önceliğidir. Misafire saygı ve hürmet göstermenin önemli bir değer olduğu Çerkeslerde uzak yakın misafirler evlerde ağırlandır.

Çerkeslerin üretilen ve tükettiği bazı yemekler adlandırılmaları itibarıyla ortak kimliklerine atıfta bulunmaktadır. Bu yemeklerden öne çıkanları Çerkes tavuğu, Çerkes pastası, Çerkes peyniri olarak belirtebiliriz. Adı geçen yemekler Çerkes toplumuna özgüdür ve onlarla birlikte var olmaktadır. İçinde yaşadığı diğer toplumlar tarafından da kabul görmekte ve aynı şekilde adlandırılmaktadır. Kendilerine özgü mutfak kültürü ve sofrada gelenekleri onları, birlikte yaşadıkları diğer toplumlardan farklı kılmakta ve topluluk aidiyetinin altını çizmektedir. Alaçam Çerkes köylerinde sünnet, düğün, cenaze gibi geçiş dönemlerine ait törenlerde ve özel günlerde düzenlenen eğlencelerde yemek temelli etkinlikler önemli bir yere sahiptir. Bu etkinliklerde Çerkesler, köken vatan aidiyetine özgü ortak koku, tat, renk ve duyuş ritüelleri bağlamında bir araya gelmektedir. Yemeğin fiziksel özellikleri ortak hafızada anımsama yoluyla geçmişe yapılan bir yolculuğun ifadesi olur. Anavatan Kafkasya'dan diasporaya uzanan süreçte geçmişi bugüne bağlayan Çerkes halkı, geleneklerine özgü yemeklerle kimliklerini yeniden inşa etmektedir.

#### **KAYNAKÇA**

- Asmann, J. (2018). *Kültürel Bellek Eski Yüksek Kültürlerde Yazı, Hatırlama ve Politik Kimlik*. (Çev.:A. Tekin), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Baytekin, S. (2017). *Diasporada Çerkes Olmak Denemeler-Makaleler-Eski Fotoğraflar*. Bursa: Kuzgun Kitap.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22 (87), ss.159-169.
- Blaraberg, F. Y. (2017). *Kafkasya Tarihi, Topoğrafik, İstatistik, Etnografik ve Askeri Tasvir*. (Çev.: H. Eren), Ankara: Kafdav Yayıncılık.
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor Dergisi*, 17 (67), ss. 172-177.
- Çokışler, N. Türker. A. (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6 (14), ss. 122-136.



- Dubrovin, F. (2017). *Çerkesler*. (Çev. :H. Eren, V. Tümer), Ankara: Kafdav Yayıncılık.
- Eker, G. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri. *Millî Folklor Dergisi*, 30 (120), ss. 170-183.
- Göztaş, H. (2017). *Çerkes Kültür Deryası Bize Miras*. İstanbul: Tunç Yayıncılık.
- Kaya, A. (2011). *Diasporada Gelenegin Yeniden İcadı*. İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Kaya, Y. (2015). *Çerkesler 1 Tarih-Mitoloji-Gelenek*. İstanbul: Dahi Yayıncılık.
- Örnek, S. (2023). Unutmak Mümkün Mü? Niğdeli Selanik Muhacirlerinde Yemek, Bellek ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 18 (140), ss. 155-167.
- Serbes, N. (2011). *Xabze*. Ankara: Ekinoks Yayın.
- Tornau, F. F. (2019). *Bir Rus Subayının Kafkasya Anıları*. (Çev. T. G. E. Liman, K. Vurdem), Ankara: Kafdav Yayıncılık. (1884).
- Uzel, A. R. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55 (1), ss. 37-44.
- Yılmaz, K. (2021). *Çerkes Töresi (Xabze)*. İstanbul: Arpa Yayıncılık.
- Zihni, Z. (2007). *Çerkesya'da Terbiye ve Sosyal Yaşayış*. Ankara: Kaf-Dav Yayınları.
- URL-1: Akgün, S. (2019). <https://www.facebook.com/share/2DuMPfxBtC6L1pKc/?mibextid=oFDknk> adresinden 25 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.

#### **Kaynak Kişiler**

- K.1: Gülfide SEVİNÇ, 1955, ilkokul mezunu, ev hanımı, Karlı, Şubat 2024
- K.2: Hanife BOZDEMİR, 1958, ilkokul mezunu, ev hanımı, Karlı, Şubat 2024
- K.3:Yüksel SEVİNÇ, 1950, okuryazar, ev hanımı, Karlı, Ocak 2024
- K.4: Bedriye BOZDEMİR, 1944, okuma yazma yok, ev hanımı, Karlı, Şubat 2024
- K.5: Leyla ŞARA, 1964, lise mezunu, ev hanımı, Sarılık, Ocak 2024
- K.6: Zekiye SEVİNÇ, 1952, okuryazar, ev hanımı, Karlı, Ocak 2024
- K.7: Şadiye ZENGİN, 1952, okuryazar, ev hanımı, Karlı, Şubat 2024
- K.8: Necla ŞEN, 1962, üniversite mezunu, sosyal hizmet uzmanı, Sarılık, Ocak 2024
- K.9: Durgül ŞEN, 1948, okuryazar, ev hanımı, Karlı, Şubat 2024



# HALK GASTRONOMİSİNDE İNSAN VE HİKÂYE ODAKLI YAKLAŞIM: ADANA ÖRNEĞİ

## Human and Story Oriented Approach in Folk Gastronomy: Adana Example

Doç. Dr. İsmail ŞENESEN  
Çukurova Üniversitesi

**Özet:** Yöresel gastronomi sunumları ile turistlerin özellikle “farklı kültürler hakkında bilgi sahibi olma”, “otantik ve değişik deneyimler yaşama” ve “değişik lezzetler tatma” biçimindeki beklentileri karşılanmaktadır. Bu nedenle tanıtımların uluslararası düzeyde yapılmasına rağmen yöresel kültür korunmakta; yerel gastronomi o bölgenin özgünlüğü etrafında yapılandırılmaktadır. Amerika’da popüler hâle gelen fast food zincir restoranlar 80’li yıllardan itibaren tüm dünyada olduğu gibi Türkiye’ye de yayılmıştır. Ancak son yıllarda insanlar, farklı lezzetlerle birlikte o yörenin kültürünü de deneyimlemek istediği için otantik öğeler gün geçtikçe değer kazanmaktadır. Gastronomi alanında yerel ürünler tüm dünyada olduğu gibi dünyanın sayılı otantik mutfakları arasında görülen Türkiye’de de ön plana çıkmaktadır. Türkiye’nin Turizm Stratejisi’nde yer alan gastronomi şeridi Mersin’den Mardin’e kadar uzanır. Bu güzergâhta bulunan iller, farklı kültürel doku ve yemek türlerine sahip olmakla birlikte birbirine değer katan şehirlerdir. Teknolojide yaşanan hızlı değişim ve gelişim, birçok alanı etkilediği gibi gıda/yemek üretim ve tüketimini de etkilemektedir. Tanıtım için geleneksel medya kanalları kullanılırken, günümüzde sosyal medya ve uygulamalar tüketici davranışlarına yön vermektedir. İnsan ve hikâye odaklı yaklaşım, bazı markaların reklam filmlerinde, sosyal medya hesaplarında, web sitelerinde ve daha pek çok yerde karşımıza çıkmaktadır. Hikâyeler, özellikle insan hikâyeleri, daha fazla hatırlandığı için tüketiciler ile daha güçlü bir bağ kurabilmektedir. Tüketiciler, bu hikâyeleri ilgi çekici ve samimi buldukları için diğer pazarlama tekniklerine kıyasla daha çok benimsemektedir. Bu hikâyelerin sosyal medya aracılığıyla tüketici ile buluşturulması, geleneksel yemeklerin ve bunların üretim sürecinde verilen emeklerin layık olduğu değeri bulmasına yardımcı olmaktadır. Yöresel yemekler hem tarihsel hem de üretim süreci anlamında bünyesinde birçok hikâye barındırmaktadır. Bu hikâyelerin tüketiciyle buluşturulması yemeklerin ve üretim sürecindeki emeklerin değerini bulmasına yardımcı olmaktadır. Bu çalışmada, ürünlerin üretilmesi, pazarlanması ve tüketiciye ulaştırılması sürecinde üreticinin insan ve hikâye odaklı anlatımları temel alınacaktır. Yine internet ortamında konuyla ilgili veriler derlenerek konuyla ilgili değerlendirme yapılmaya çalışılacaktır.

**Anahtar Sözcükler:** Halk Gastronomisi, Adana, İnsan, Hikâye

**Abstract:** With the local gastronomy presentations, the expectations of tourists are met, especially in the form of "having knowledge about different cultures", "having authentic and different experiences" and "tasting different flavors". For this reason, although promotions are made at the international level, local culture is preserved; local gastronomy is structured around the originality of that region. Fast food chain restaurants that have become popular in America have spread to Turkey as well as all over the world since the 80s. However, in recent years, authentic items have been gaining value day by day because people want to experience the culture of that region along with different tastes. In the field of gastronomy, local products come to the fore in Turkey, which is seen among the few authentic cuisines of the world, as well as all over the world. Dec. The gastronomy strip, which is included in Turkey's Tourism Strategy, extends from Mersin to Mardin. The provinces located on this route are cities that add value to each other while having different cultural textures and types of food. The rapid change and development in technology affects many areas, as well as food / food production and consumption. While traditional media channels are used for promotion, social media and applications guide consumer behavior today. The human and story-oriented approach is found in some brands' advertising films, social media accounts, websites and many other places. Stories, especially human stories, can form a stronger bond with consumers because they are remembered more. Consumers adopt these stories more compared to other marketing techniques because they find them interesting and sincere. Bringing these stories together with the consumer through social media helps him to find the value that traditional dishes and the efforts made during their production process are worthy of. Local dishes contain many stories both historically and in terms of the production process. Bringing these stories together with the consumer helps him to find the value of food and labor in the production process. In this study, the human and story-oriented narratives of the manufacturer will be based on the production, marketing and delivery of the products to the consumer. Again, data on the subject will be compiled on the Internet and an attempt will be made to make an assessment on the subject.

**Keywords:** Folk Gastronomy, Adana, People, Story

## GİRİŞ

Araştırmanın evrenini gastronomi alanında faaliyet gösteren Adana merkezli beş üreticinin sosyal medyada yer alan bireysel odaklı hikâyelerinin ekonomik anlamda geri dönüşünün saptanması oluşturmaktadır. Bunlar; Kaburgacı Yaşar Usta, Ciğerci Memet Usta, Onbaşılar Kebapçısı Levent Usta,

Şırdancı Osman Usta ve Kebapçı Bedri Usta. Mevzubahis edilen beş gastronomi ustasının hikâyelerini anlattıkları sosyal medya fenomenlerinin çektiği videolardan hareketle ürünlerinin pazarlanmasındaki etkilerinin tespiti yapılmaya çalışılmıştır. Bu amaçla bu ustaların videoları izlenmiş anlattıkları hikâyelerin ekonomik anlamda geri dönüşünün olup olmadığı saptanmaya çalışılmıştır.

Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve âdetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda düzeni de sağlayan *maddi ve manevi* değerlerin bütünüdür (Kültür ve Turizm bakanlığı, 30.04.2024, 20:08).

Kültür, aynı zamanda toplumun üyesi olarak ferdin, sosyalleşme sürecinde edindiği ve ürettiği bilgi birikimi, tecrübe, inanç ve bu inançlar çevresinde teşekkül etmiş ritüeller; ekonomide, sanatta, ahlakta, âdet ve geleneklerinde, alışkanlıklarında ve becerilerinde doğaya karşı geliştirmiş olduğu usul ve yöntemlerin karşılıklı ilişkilerinden doğmuş *soyut ve somut* kazanımların tümüdür (Boas, 1944: 193).

### 1. GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ

Yeme-içme unsuru; insanlığın varoluşundan bu yana en önemli ihtiyaçlardan biri olmuştur. Yemek yeme, insanlığın temel ihtiyacı olmasıyla birlikte zevk veren bir alışkanlıktır. Bu ihtiyacı ve alışkanlığı sanata dönüştürmenin adımları, ilk çağlardan günümüze gelene kadar kademe kademe atılmıştır.

Yiyecek ve içeceklerin veya beslenme kavramının insanın geçmişiyle özdeşleştirilmenin doğruluğunu teyit eden en önemli teorilerin başında Abraham Maslow'un "*İhtiyaçlar Hiyerarşisi Teorisi*" gelmektedir. Bu teoriye göre yiyecek ve içecek; yani beslenme ihtiyacı diğer bazı ihtiyaçlarla birlikte, ihtiyaçlar piramidinin en alt katmanını oluşturmaktadır. Maslow, bu durumu ve beslenmenin bu konudaki önemini ortaya koyarken; "*Karnı aç bir insanı, sosyal ihtiyaçlarını tatmin etmeye çalışarak motive etmek mümkün değildir.*" ifadesini kullanmaktadır (Koçel, 2014: 735).

Ateşin bulunmasıyla birlikte insanlar yemeklerini pişirmeye ve lezzetini artırmak amacıyla çeşitli yöntemler geliştirmeye başlamışlardır. Kap-kacak, çatal-bıçak gibi araç-gereçlerin icadı ve kullanımı sofranın düzeninin oluşturulmasıyla başlamıştır

Zaman içerisinde gelişmeye devam eden yemek kültürü ilk olarak hayvanların kemiklerinden üretilen sonralarında ise metal kaplara dönüşen mutfak gereçlerinin ortaya çıkmasıyla gelişimine devam etmiştir. Gerçek anlamda yemek pişirme sanatının temellerinin Mezopotamya'da atıldığı, zaman içinde ise Anadolu ve Çin mutfağı olarak ayrılıp gelişimine devam ettiği ifade edilebilir. Tarihî sürece bakıldığında, gastronomi alanındaki dönüm noktalarından birisinin 1765 yılında Paris'te açılan ilk restoranla birlikte "*yaşamak için yemek yeme*" anlayışının dışına çıkılması olduğu söylenebilir (Dilsiz, 2010: 9).

İnsanın en temel gereksinimi olan beslenme kavramının ortaya çıkardığı "*mutfak kültürünün tarihi geçmişine*" bakıldığında; toplumların sosyo-kültürel yapıları, gelenek-görenekleri ve gelişmişlikleri ile orantılı olarak mutfaklar birbirinden farklılık göstermiştir. Bunların yanında, savaşlar ve göçlerin oluşturduğu değişim ve gelişmeler de mutfak kültürünü şekillendirmiştir. Günümüzde ise; toplumların mutfak kültürlerinde görülen belirgin farklılıklar; teknolojik gelişmeler ve iletişimde ilerlemelerin neticesinde azalmıştır (Dilsiz, 2010: 10).

Her köklü uygarlığı medeniyet hâline getiren öğeler ele alındığında *mutfak kültürünün* önemi daha iyi anlaşılır. Zaman içerisinde önemi gittikçe artan yiyecek ve içecekler ile mutfak kültürü, gastronominin önem kazanmasına neden olmuştur. Hatta bu devrim öyle bir noktaya ulaşmıştır ki, *gastronomi* kavramı küresel düzeydeki tartışmalara ve gelişmelere de konu olmuştur.

Ünlü tarihçi Felipe Fernandez-Armestro'nun "*Yemek Tarihi*" kitabına göre insanoğlunun yemek ile ilişkisinin tarihsel evrimi sekiz önemli devrimle oluşmaktadır. Bunlardan ilki, pişirmenin icadı; ikincisi, yemeğin yalnızca hayatı devam ettirmek için zorunlu bir ihtiyaç olarak düşünülmeyip, sosyal bir olgu hâline getirilerek gelenekselleştirilmesi; üçüncüsü, hayvanların evcilleştirilmesi; dördüncüsü; tarımın başlaması; beşincisi yemeğin sosyal farklılaşmanın bir aracı olarak kullanılmaya başlanması; altıncısı gıda maddelerinin başka yerlere götürülmesi ile oluşan kültürel etkileşim ve değişim; yedincisi, ekolojiklik; sekizinci ve son devrim ise 19. yy'da başlamış ve günümüzde de devam etmekte olan

gıdanın endüstriyel ürün hâline gelmesidir. Buradan da görülmektedir ki *teknoloji, iletişim ve lojistiğin* gelişimi yeme içme kültürleri üzerinde devrim niteliğine sahiptir (Gürsoy, 2013: 23).

Gastronomi; *üretim, tüketim ve üretim ve tüketimin* birlikte ele alınması şeklinde üç başlık altında sınıflandırılmaktadır. Üretim boyutunda yemek hazırlama süreci dikkate alınmaktadır. İyi bir yemeğin hazırlanma, pişirilme, sunma ve masa kurma bilim ve sanatı, iyi yemek yeme ile ilgili bilgi birikimi ve yemek pişirme ile ilgili uygulamalar üretim boyutunda incelenir. Tüketim boyutuna bakıldığında; yemekten hoşlanma, yemek yeme konusunda abartılı davranma ve lüks lezzetli yiyeceklere düşkünlük ele alınmaktadır. Üretim ve tüketimin birlikte incelendiği sınıflandırmada ise yiyeceklerin sunuma kadarki süreci, yemeğin uygun kurallar ve araç-gereçleri kullanılarak sunulup tüketilmesi gibi başlıklar incelenmektedir (Akgöl, 2012: 18).

Tarihi süreç içerisinde gastronomide üç temel kavramın ortaya çıktığı görülmektedir. Bunlar *tanınmışlık, özgünlük ve çeşitlilik*dir. Tanınmışlık, yemek yeme ve sunum tekniklerinin diğer kültürler tarafından bilinmesi ve uygulanmasını; özgünlük, pişirme ve sunum tekniklerinin tamamen o ülkeye ait olduğunu; çeşitlilik ise yemek çeşitlerindeki bolluğu ifade etmektedir (Hatipoğlu, 2014: 1).

Yemek yapmanın sanat olup olmaması ile ilgili iki farklı görüş bulunmaktadır. Sanat olduğunu destekleyenler yiyeceğin, duyularımıza, akıllarımıza ve duygularımıza dikkatle seçilen kelimeler veya fırça vuruşları kadar derinlemesine etki edebileceğini, gıda ile olan ilişkimizin oldukça samimi olduğunu, çünkü onu doğrudan tükettiğimizi belirtmektedir. Dolayısıyla, gıdanın sanatı olmaması için bir sebep olmadığını doğru ön koşulları sağladığını vurgulamaktadırlar. Bunun aksine, aşçıların, eleştirilenlerin ve tüketicilerin yiyeceklerle ilgili geleneksel fikirleri, yemeğin bir sanat değil, zanaat ürünü olduğu yönündedir. Çünkü yemeğin, kurallar ve geleneklerle derinden sınırlandırıldığını düşünmektedirler (Myhrvold, 2013: 13). Mutfağın ya da yemeğin bir sanat olup olmadığı tartışmaları bir yana dursun günümüzde kişiler her şeyi olduğu gibi yiyecekleri de en güzel şekilde hazırlama ve güzel olarak hazırlanmış yiyecekleri tüketme eğilimindedirler.

“*Gastronomi*” başlangıçta soylular için kullanılmaktayken, zaman içinde bu kavram bölgesel ve yerel mutfağı içeren “*köylü mutfağı*” hâline gelmiştir. Geniş anlamda yiyeceği ifade etmesine rağmen yiyeceklerle ilgili kültürel pratiklerin artmasıyla birlikte gastronomi kavramı, kültürel uygulamaları kapsayan bir hal alarak “*gastronomik kültür*” kavramı oluşmaya başladı. Daha sonraki dönemlerde yiyecek hazırlama ve tüketme eylemleri turizmin önemli bir parçası olarak küresel bir sektör hâline gelmiştir. Diğer hizmetler ve deneyimlerle birlikte postmodern tüketiciye sunulan bir kültürel-sanayi olarak adlandırılabilir ayırt edici bir *üretim, hazırlama ve sunuş* ortaya çıkmıştır (Richards, 2001: 3).

Modern dünyanın önemli kavramlarından biri olan gastronominin de kültürle yakın bir ilişkisi vardır. Yerel anlamdaki gastronomi kültürü, soyut yerel kültür varlıklarının turizm alanında kullanılan en önemli değerlerinden biridir. Ayrıca gastronomi, dünya üzerinde kültürel anlamda bir çeşitlilik yaratmakta, toplumların yaşamlarına, kültürlerine ve geçmişlerine ışık tutmaktadır. Gastronominin bu önemli misyonu ulusal ve uluslararası örgütlerin konuya ilgi duymasına neden olmaktadır. Bu örgütler, dünya üzerindeki farklı yerel kültürleri temsil eden kültürel çeşitliliklerin devamını sağlamak için bu kültürleri tescilleyerek koruma altına almak için çalışmalar yürütmektedir. Örgütlerin sahip oldukları bu fonksiyonları nedeniyle gastronomik değer bakımından zengin bölgeler, bu zenginliği kullanmak için harekete geçmektedir. Bu fonksiyonlar (Kara, vd., 2017: 413).

- Yerel kültürleri korumaya kaynaklık etmek,
- Bölgesel kalkınma ve bölgeler arası gelişmişlik farklılıklarını giderilmesine yardımcı olmak,
- Sürdürülebilirliği sağlamak.

Gastronomi-kültür etkileşimi iki farklı açıdan ele alınabilir. Bunlardan biri gastronominin kültürden etkilenmesi, diğeri gastronominin kültürün şekillenmesi bağlamında kültürü etkilemesidir. Bu nedenle kültürel güdüler gastronominin gelişimi için güçlü itici faktörler olarak değerlendirilebilir. Deneyimlenen her farklı mutfak aynı zamanda birer farklı kültürdür. Kültürel güdüler, gastronomi turistini kendi toplumları dışındaki toplumların kültürünü öğrenmeye ve deneyimlemeye yönlendirir. Bu durum yiyecek deneyimlerinin kültürel gelişime olan önemli ve bariz etkilerinden biridir (Fields, 2002: 38).

Gastronomi turizmi turistlere, bir bölgenin kültürünü ve geçmişini yaşama olanağı sağlamakta ve yeni bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarının şekillenmesinde etkili olan bir turizm şekli olarak tanımlanmaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016: 115– 116).

Gastronomi turizmi alternatif turizm arayışının bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır. Sektörel olarak bakıldığında, turist eğilimindeki farklılıklar alternatif turizm arayışını zorunlu kılmış ve bu bağlamda turizm türleri çeşitlendirilerek yayla turizmi, kırsal turizm, ekoturizm, termal turizm, kültürel turizm, gastronomi turizmi gibi turizm türleri ortaya çıkmış ve geliştirilmiştir (Emekli, 2006, s. 6).

## 2. GASTRONOMİNİN HALK EKONOMİSİ İLE İLİŞKİSİ

Halk yaşamı için hayati derecede önem taşıyan her türlü öge, *halkbilimi disiplininin* araştırma ve inceleme sahasına girmektedir. Bu bünye etrafında, halkbilimi disiplininin, halk nezdinde karşılık bulan hemen her türlü *ekonomik* faktörü de içine aldığı ifade edilmesinde yarar vardır. Dolayısıyla folklor ilmi açısından bakıldığında, *halk ekonomisinin*, halkın iktisadi gereksinimlerini; halk hayatındaki geleneksel alışkanlıklara ve davranışlara istinaden inşa eden bir “geçim sistemi” olduğunu belirtmek gerekmektedir (Ayaz ve Aça, 2019: 279).

*Gıda ile ekonomi* arasında güçlü bir ilişki söz konusudur. Bu ilişki, özellikle yerel ekonomiler üzerinde belirgin bir şekilde hissedilmektedir. Yiyeceklerin yerel ekonomi içinde ve özellikle turizm endüstrisi içinde birbiriyle bağlantılı olduğunun bilinmesi, politika ve eylemler için kritik öneme sahiptir (Beer, vd., 2002: 211).

Gastronomi turizmi bağlamında oldukça önemli bir yere sahip olan yerel gıdaların insanlar açısından anlam kazanması ancak *pazarlama çalışmaları* ile mümkün olabilir. Pazarlanmayan herhangi bir yerel gıdanın bilinme ve satın alınma olasılığı oldukça düşüktür. Potansiyel müşteriye ulaşmak, pazarlama iletişiminin en önemli hedeflerinden biridir. *Pazarlama*, ürün ve hizmet açısından bakıldığında, hedef kitleye hitap etmek ve hedef kitlenin ilgisini çekmek üzere belirlenen bir ekonomik ölçüttür.

Halkbilim açısından ekonomi, hem bağlamsal hem de işlevsel perspektifte halk yaşantısında mevcut tüm sosyal kurum ve yapıların doğasının anlaşılması bakımından yadsınamaz bir yerdedir. Zira bir kültür unsurunun işlev ve bağlamının anlaşılabilmesi için sosyal ve kültürel doku analizine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu bağlamda, “ekonomik koşullara açıklamalar getirmeksizin hiçbir sosyal yapının çözümlenebilmesi mümkün değildir. Kültürün varlığı ve sürekliliği ekonomiye bağlı olduğu gibi, ekonominin varlığı da kültüre sıkı sıkıya bağlıdır” (Boas, 1944: 193).

Halka ait maddî ve manevî alanlardaki kültürel ürünleri konu edinen bir bilim dalı olarak halkbilimi, halkın ekonomik faaliyetlerini de çalışma alanına dâhil etmektedir. Bahse konu durumdan hareketle, halkbilimi bünyesinde yeniden tarif edilen halk kavramından yola çıkılarak; bir kısım ekonomik etkinlik sahalarına da ağırlık verildiğinin altını çizmekte yarar vardır. Zira “aralarında en az bir ortak faktör bulunan iki veya daha fazla insan grubu” anlamına gelen halk kavramı açısından bakıldığı zaman, ekonomik faaliyetlerin önemi büyüktür. Nitekim halkbilimi çalışma kadrosundaki ana başlıklar arasında yer alan ekonomi hususunun, “halk” ve “kültür” mefhumlarına dönük olarak değerlendirilmesi gerekmektedir (Diken, 2022: 213).

Gelenek kültürüne dayalı olarak cereyan eden halk ekonomisi düzeni, aynı zamanda, halkın; kendi kültürüne yabancı olan kimi dış kültürlerden feyz aldığı bir altyapıya da sahiptir. Bu bünyeye dönük olarak, halk ekonomisi, halkın; geleneksel vasıtalara binaen başvurduğu yol, yöntem, usul, metot, araç, gereç, alet, edevat ve benzeri unsurların tamamını derlemek suretiyle değerlendirmeyi hedefleyen bir iktisadi yapının yansımasıdır. İlgili minval üzere, halk ekonomisi, halkbilimi çalışma başlıkları arasında yer alması münasebetiyle; halkbiliminin (folklor) alt dallarından biri olarak kabul edilmektedir (Örnek, 2000: 18).

Gelenek kaynaklı bir düzeni takiben, halk hayatı; yazılı belgelere dayanmayan kimi sözlü anlaşmalara bağlı olarak da tesis edilebilmektedir. Dolayısıyla halk; kendi koyduğu bazı kurallara binaen, kendi yaşam alanını kolaylaştırma yoluna gidebilmektedir. Bahse konu düzlemde, halk, iktisadi zemindeki belli başlı ihtiyaçlarını; birtakım prensiplere uygun olarak karşılayabilmektedir. Bu durum ise halk ekonomisi mefhumunu ortaya çıkaran nedenlerin başında gelmektedir. İlgili çerçeveye

istinaden, halk ekonomisinin, geçmişten bugüne kadar süregelen bir gelenekler silsilesi olarak varlığını devam ettirdiğinin altını çizmekte fayda vardır (Diken, 2022: 85).

### 3. SOSYAL MEDYANIN GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

*İnternet teknolojisinin* gelişmesindeki hızlı ivmelenme, insanların hayatındaki birçok konuda dijitalleşmeyi de beraberinde getirmiştir. *Sosyal medya uygulamaları*, internet tabanlı çalışan metin, görüntü (fotoğraf/video), konum vb. özellikleri ile kişisel ya da kurumsal tanıtım paylaşımlarında bulunmak isteyen kişilerce kitlelere yaymak amacıyla kullanılmaktadır. Ürün ve hizmet sunan işletmelerin, ilgili teknolojik gelişmeleri takip ederek dijital sürece uyum sağlaması ve hedeflenen müşteri kitlesine ulaşmaları konusunda da önemlilik arz etmektedir.

Dijital mecraı kullanmanın hızla yaygınlaşması ile kullanıcılar kendilerine ait tecrübeleri sosyal medya platformları ile paylaşarak, platform bağlantısı bulunan diğer kullanıcıların bir ürünü satın almadan, farklı kişilerin yorumları doğrultusunda konuyla ilgili ürün ya da hizmetin durumu hakkında bilgi sahibi olması, tüketicilerin satın alma eğilimine de yön vermektedir (Odabaşı, 2012).

İlgili araçları kullanabilmek amacıyla web siteleri ya da mobil uygulamalar üzerinden faydalanabilmektedir. Sosyal medya uygulamalarının daha hızlı ve kaliteli görüntü ile optimize şekilde çalışmasını arzu eden kullanıcıların sayısının yüksek olması, mobil cihaz üreticilerini de harekete geçirerek telefon ve tablet cihazlar geliştirmeye başlamışlardır. Üretilen bu cihazlar yine ilgili sosyal medya platformlarında tanıtılmış olup, kullanıcıları etkileyecek görseller ve metinler kullanarak ilgili ürünleri satın almaları sağlanmıştır. İletişime konu olan ağlar, günümüzde her kesime hitap edecek içeriği barındırması sebebiyle yoğun bir şekilde kullanılmaktadır (Şahin, Bükey, 2023: 22).

Sosyal medyadan söz edebilmek için kullanıcılar tarafından bir içeriğin oluşturulması gerekmektedir. Bu içeriğinde sosyal medya içeriği olarak nitelendirilebilmesi için bazı özellikler barındırmalıdır. Öncelikle oluşturulmuş olan içeriklerin yayınlanması en temel koşuldur. Yayınlanan bu içerik belli kullanıcılar tarafından erişilebilir olmalıdır. Oluşturulan içeriklerin yaratıcı bir çaba içermesi gerekmektedir. Böyle bir standart elbette yoktur ve oluşturulan her içerik (fotoğraf, video, blog yazısı vb.) önemlidir ve sosyal mecralarda paylaşılmaktadır.

Markalar için hedef kitlelerine marka deneyimi yaratmaları, marka hikâyeleri ve sadakat yaratmada çok önemli bir rol üstlenmektedir. Bu bakımdan *deneyimsel pazarlama*; farkındalık yaratma, algı değiştirme, potansiyel müşteriler üretme, satışları artırma ve ilişkileri geliştirmede en etkili yolların başında gelmektedir.

### 4. ADANA HALK GASTRONOMİSİNDE İNSAN ODAKLI HİKÂYE ANLATIMI

*Storytelling (hikâye anlatımı)*, markaların veya marka olmaya çalışan kişilerin tüketiciye ürün veya hizmetlerinin önemini ve ürünlerinin hazırlanışını anlatan bir araçtır. *İnsan ve hikâye odaklı* bir pazarlama yöntemi olarak da tanımlanabilen bu strateji, meraklılar ve tüketiciler üzerinde oldukça etkilidir (Şahin, Bükey, 2023: 23).

Günümüzde her alanda olduğu gibi gastronomide de yüksek rekabetin etkisiyle hedef kitleye ulaşmak oldukça zordur. Bu nedenle öne çıkmak ve tanınmak için farklı ve yenilikçi yaklaşımlar benimsemek daha kalıcı bir etki yaratır. *Hikâye anlatıcılığı* da bu bağlamda *gastronomi ustalarının* en çok kullandığı yöntemlerden biri hâline gelmiştir. Kendilerini *gurme* ya da *gastronomi gezgini* olarak adlandıran kişilerce yiyecek içecek işletmelerinin ürün tanıtımları, kampanya bildirimleri yapılmakta ve bu görseller hem işletmenin ilgili sosyal medya hesabında hem de tanıtımı sağlayan kişinin hesabında paylaşılmaktadır. *İnsan ve hikâye odaklı yaklaşım* bir başka deyişle *pazarlamada insan odaklı hikâye anlatımı*, geniş anlamda markaların reklam filmlerinde, sosyal medya hesaplarında, web sitelerinde ve son yıllarda yukarıda da bahsedildiği gibi kendilerini sosyal medya fenomeni ya da gastronomi gezgini olarak adlandıran gezginlerin çektikleri videolarda karşımıza çıkmaktadır (Şahin, Bükey, 2023: 23).

Bu hikâyeler, özellikle *üreticilerin kişisel hikâyeleri*, pazarlama cümlelerine kıyasla daha fazla hatırlandığı için tüketiciler ile daha güçlü bağlar kurabilmektedir. İzleyiciler, anlatılan hikâyeleri daha ilginç ve samimi bularak kolayca benimsemektedir. Bilişsel psikolog Jerome Bruner, yaptığı bir araştırmada pazarlama amacıyla anlatılan hikâyelerin gerçeklerden 22 kat daha fazla hatırlandığını ortaya koymuştur (Adana Gastronomi Stratejisi, 2020: 6).

*Adana mutfağı*, yıllar içerisinde şekillenerek, kuşaktan kuşağa aktararak günümüze gelmiştir. Bu durumun oluşmasında, Adana'nın tarihi ve kültürel mirasının da önemli payı vardır. Adana yöresine özgü yiyecek ve içecekler ile bunları üreten ustalar, hem tarihsel anlamda hem de üretim süreci anlamında birçok hikâye barındırmaktadır. Bu hikâyeler daha önce doğrudan anlatıcılarının dilinden dinlenebiliyordu. Bunlar, dijital çağla birlikte milyonlarca insana ulaşabilmektedir. Anlatıcıların müşteri kitlelerini merkeze alarak anlattıkları *oyunlaştırılmış hikâyeler*, dinleyenlerde içsel bir motivasyon yaratmaktadır. Bu hikâyeler bazen işin akışını, nasıl yapıldığını, davranış biçimini anlatarak platform kullanıcılarını akışta tutup onun markaya veya ürüne bağlılığını sağlar.

Adana'nın metropol şehirlerden sonra en güçlü *internet ünlüsü (influencer)* ağına sahip şehir olduğu söylenebilir. Röportaj Adam(2.537.000), Biz Adanalılık(827.000), Lezzet Peşinde Biri(765.000), Ender Mutfakta(743.000), Los Adanas(583.000), Alican Sabunsoy(459.000), Milli Yiyici(430.000), Tadım Notları(351.000), Ali Miraç Aşık (Gurme Memory)(153.000), Nurlu Mutfakta(141.000) gibi takipçi sayısı ve etkileşimi yüksek birçok Adanalı sosyal medya hesabı bulunmaktadır. Ayrıca Türev Uludağ, Şoray Uzun gibi gastronomi üzerine program yapan Adanalı televizyon yüzleri de şehrin gastronomi ustalarını ve onların hikâyelerini tanıtmada önemli roller üstlenmektedirler.

### SONUÇ

Araştırma sürecinde incelediğimiz bu fenomenlerin yayınladığı videolarda gastronomi ustalarının hedef kitleye ulaşmak ve onları duygusal olarak harekete geçirmek için pazarlama dünyasında kullanılan en yenilikçi stratejilerden biri olan *storytelling (hikâye anlatma)*, tekniğini sıkça tercih ettikleri görülmüştür. Bu hikâyeleri bazen üreticiler bazen de fenomenler anlatmaktadır. Bazı durumlarda ise anlatımlar soru cevap şeklinde olabilmektedir.

Bu tür insan ve hikâye odaklı anlatıların tüketicinin zihninde, bir ürünün özelliklerini anlatmaktan çok daha etkili olduğu saptanmıştır. Adana, yeme-içme adetlerini ve yemek kültürünü tarihsel süreç içerisinde oluşan deneyimleri ile harmanlayarak kendine özgü bir miras oluşturmuştur. Sözü kültürle ilişkisi hep var olagelmıştır. Zira yöre insanının kendi yaşadıkları çağa ait tanıklıkları ve bu tanıklıklara dönük olarak dillendirdikleri hikâyeler, modern zamanlardan öncesine kadar; daima tarihin malzemeleri arasında yer almıştır. Bu hikâyelerde, geçmiş dönemlere ait bazı bilgilerin yer aldığını ifade etmek mümkündür. Bu çerçevede, sözlü geleneklere yönelik olarak günümüzde anlatılan bir kısım *insan odaklı hikâyeler* de geçmiş dönemlerin aydınlatılmaları yönünde her zaman etkili bir rol oynayacaktır. Nitekim bugün folklorik malzemelerin içerisinde mevcut olan bir kısım bilgilere de anlatılan insan odaklı hikâyeler kanalıyla gelecekte de ulaşılabilecektir. Bu görüntüler, sözlü tarihe kaynaklık etmesi bakımından, günümüz gastronomi kültürünü yarınlara taşıyabilecektir.

### KAYNAKLAR

- Adana Gastronomi Stratejisi, (2020). TC Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Çukurova Kalkınma Ajansı.
- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünler. İçinde Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ayaz, B. ve Aça, M. (2019). Halk Bilgisinin Ekonomiye ve Teknolojiye Dönük Temsilleri. Halk Bilimi El Kitabı, M. Aça (Ed.), (3. Basım), Nobel Akademik Yayıncılık, 240-285.
- Beer, S., Edwards, C. Fernandes, C. & Sampaio, F. (2002). Regional Food Cultures: Integral to the Rural Tourism Product?. (Eds.) A. M. Hjalager and G. Richards, İçinde Tourism and Gastronomy, (s. 207-223). London: Routledge Publishing.
- Boas, F. (1944), The Mind of Primitive Man, New York: Mac Millan Company.
- Bozok D., Avcıkurt, C., Doğdubay, M., Sarioğlan, M., Girgin, G. K., Gastronomi Üzerine Araştırmalar, (ss. 413-426). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Diken, H. A. (2022). *Halk Ekonomisi Ve Geleneksel Mutfak Kültürü Bağlamında Kaz*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Diken, H. A. (2023). Kültürel Süreklilik Bağlamında Halk Ekonomisinin Halk Yaşamındaki Başlıca Özelliklerine Dair Birtakım Tespitler, *Tobider International Journal of Social Sciences* Volume 7/1 2023 p. 195-207.

- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Emekli, G. (2006). Avrupa Birliği Bölgesel Politikasında Turizmin Yeri ve Türkiye Turizmi, IV. Ulusal Coğrafya Sempozyumu. Ankara.
- Fields, K. (2002). Demand for the Tourism Product: Motivational Factors. (Eds.) A. M. Hjalager and G. Richards, içinde *Tourism and Gastronomoy*, (s. 36-49). London: Routlengde Publishing.
- Gürsoy, D. (2013). Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim: Dünden Bugüne Gastronomi. İstanbul: Oğlak.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi.
- Kara, E., Bingöl, Z., Karadağ, L. & Baysal, K. (2017). Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Yöresel Ürünlerin Turizme Kazandırılması: Marmaris Bal Evi Örneği. (Eds.)
- Kıran, S., Yılmaz, C. & Emre, E. İ. (2019). Instagram’daki Influencer’ların Takipçiler Üzerindeki Etkisi, *Uluslararası Yönetim Bilişim Sistemleri ve Bilgisayar Bilimleri Dergisi*, 2019, 3(2), 100-111.
- Koçel, T. (2003). İşletme Yöneticiliği. İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, “Kültür”, <http://www.kultur.gov.tr/TR,96254/kultur.html> (Erişim Tarihi: 30.04.2024, 20:08).
- Myhrvold, N. (2013). The Art In Gastronomy: A Modernist Perspective. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 11(1), 13-23.
- Odabaşı, Y. (2012). Tüketici Davranışı, İstanbul: Kapital Medya.
- Örnek, S. V. (2000). Türk Halkbilimi. (2. Baskı), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient In Tourism Production And Consumption? In A. Hjalager& G. Richards, G. (Eds.), *Tourism And Gastronomy*. London-New York: Routledge.
- Şahin, H. & Bükey, A. (2023), Gastronomik Ürünlerin Pazarlanmasında Sosyal Medyanın Rolü. *Her Yönüyle Turizm Araştırmaları -2*.

# YÖRESEL MUTFAĞI GÖRÜNÜR KILMAK: MERSİN GASTRONOMİ VE YÖRESEL ÜRÜN KONAĞI

**Making Local Cuisine Visible: Mersin Gastronomy And Local Product Mansion**

**Arş. Gör. Serhat PİR**  
**Mersin Üniversitesi**

**Özet:** Şehir kültürünün bir parçası olan konaklar, oteller restore edilerek gastronomi turizminin merkezi hâline gelmektedir. Türkiye'nin birçok gastronomi şehrinde bu konaklar, bulunduğu şehrin yöresel mutfak ürünlerinin, yiyeceklerinin ve kültürünün tanıtılmasında önemli bir etkiye sahiptir. 2023 yılında hizmete giren Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı, Mersin yöresel mutfağını tanıtmayı ve gastronomi turizminde kullanmayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda Mersin yöresel mutfağının tanıtılmasında Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürünler Konağı'nın yeri ve önemi incelenmiştir. Gastronomi turizminde Mersin'in yöresel mutfağına ait hangi yiyecek ve içeceklerin yer aldığı araştırılmış ve bu yiyecek ve içeceklerin tanıtımının nasıl gerçekleştiği çalışmada incelenmiştir. Alan araştırması yöntemine başvurulmuş Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı'nda katılımcı gözlem ve görüşmelerle bilgiler elde edilmiştir. Gastronomi turizminde belediyelerin rolünün de sorgulanacağı bu çalışmada, 2023 Kahramanmaraş merkezli deprem sonrası UNESCO Hatay Gastronomi Evi'nin geçici olarak Mersin Gastronomi Konağı'na taşınmasıyla gastronominin birleştirici gücü üzerinde de durulmuştur. Çalışmanın neticesinde Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı'nın, Mersin'e özgü ürün ve yiyecekleri görünür kılmak için çeşitli stratejiler uyguladığı tespit edilmiştir. Gastronomi konağı, sadece yemek yenilen bir mekân olarak kurgulamayıp aynı zamanda yaşayan bir mekân olarak düzenlenmiştir. Konakta bir yandan Mersin'e özgü yöresel ürün ve yiyeceklerin tadımı yapılırken bir yandan da çeşitli atölyelerle ziyaretçilerin yöresel ürünlere olan farkındalığının artması sağlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Yöresel mutfak, yöresel ürün, mutfak kültürü, gastronomi konağı, Mersin.

**Abstract:** Mansions and hotels, which are a part of the city culture, are being restored and become the center of gastronomy tourism. In many gastronomy cities of Turkey, these mansions have a significant impact on the promotion of local culinary products, foods and culture. Mersin Gastronomy and Local Product Mansion, which opened its doors in 2023, aims to introduce Mersin local cuisine and use it in gastronomy tourism. In this context, the place and importance of Mersin Gastronomy and Local Products Mansion in promoting Mersin local cuisine was examined. It was researched which foods and beverages belonging to Mersin's local cuisine are included in gastronomy tourism, and how these foods and beverages were promoted was also examined in the study. By applying the field research method, information was obtained through participant observation and interviews in Mersin Gastronomy and Local Product Mansion. In this study, where the role of municipalities in gastronomy tourism will be questioned, the unifying power of gastronomy is also emphasized, with the temporary relocation of UNESCO Hatay Gastronomy House to Mersin Gastronomy Mansion after the 2023 Kahramanmaraş-centered earthquake. As a result of the study, it was determined that Mersin Gastronomy and Local Product Mansion implemented various strategies to make Mersin-specific products and foods visible. The gastronomy mansion is designed not only as a place to eat, but also as a living place. In the mansion, visitors' awareness of local products was increased through tasting of local products and foods specific to Mersin and various workshops.

**Key Words:** Local cuisine, local product, culinary culture, gastronomy mansion, Mersin.

## 1. Giriş

Yemek biyolojik bir ihtiyacın ötesinde yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketim sürecinde oluşan toplumsal beraberliğe ve ritüellere sahip olan kültürel bir olgudur. Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Toplumun tarımsal üretim esnasında mı olduğu yoksa konar göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hâle getirme şeklini belirleyecektir. Toplumun yaşam tarzı ile beslenme kültürü birbiriyle doğrudan ilişkilidir. Konar göçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri ağırlık oluşturur. Hayvanlarını beslemek amacıyla sık sık yer değiştiren bu toplulukların besinlerini muhafaza etmesi, paketlenmesi ve tüketimi doğrudan yaşam tarzlarıyla ilgilidir. (Beşirli, 2010: 159-160). Bu açıdan bir kültürün yeme içme alışkanlıkları şekillendiği topluluğun yaşam tarzı ve besin temin edebileceği doğal kaynakları tarafından belirlenir. Bu nedenle yemek kültürü coğrafyadan coğrafyaya değişkenlik arz eder. Ancak coğrafi keşiflerle birlikte coğrafyanın beslenme üzerindeki keskin belirleyiciliği giderek azalarak bir yerde üretilen besin maddesi başka ülke sınırlarına taşınır olmuştur. Yine de beslenme ve coğrafya arasındaki ilişki kopmamıştır. Özellikle yerel mutfaklarda temel besin maddelerinin yörede yetişen bitki ve hayvanlara dayalı olduğu görülür (Erol, 2022: 240).



Türk mutfağını, değişen yaşam tarzı, tarımsal ve ekonomik yapı, coğrafya, dinsel yapı, gelenek ve görenekler, çeşitli kültürlerle etkileşime girme doğrudan etkilemiştir. Bu nedenle Türkiye’de yemek çeşitleri, pişirme şekilleri, besin maddesi üretimi ve tüketimi oldukça çeşitlidir. Bu çeşitlilik Türk mutfağını oldukça zenginleştirmiştir (Akan, 2005: 3) ve bunun sonucunda Türkiye’nin her bölgesinde kendine özgü yöresel yemekler oluşmuştur. Bu çeşitlilik “yiycek ve içecekleri tatmak amacıyla seyahat etme ya da en azından seyahatin bir kısmında yiycek ve içecekleri tatma motivasyonu ile hareket etme” olarak tanımlanan (Lin vd. 2011) gastronomi turizmi açısından oldukça önemlidir. Bir bölgenin yöresel mutfağının zenginliği bölgeye turizm açısından bir çekicilik kazandırmaktadır. Son yıllarda yapılan araştırmalarla da ortaya konulduğu üzere turistlerin motivasyonlarından birisi de ziyaret ettiği bölgenin yöresel yiyeceklerini deneyimlemektir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021: 177-178). Yöresel mutfağın turizmde kullanılmasıyla beraber “ender bulunan, yiyecekleri keşfetme” motivasyonu ile bulunduğu yerden farklı bir bölgeye, ülkeye seyahat eden gastro turistler oluşmuştur (Hatipoğlu, 2010:6).

Çalışmamızın bağlamı olan Mersin ili, geçmişten günümüze pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Böylece hem tarihi boyunca ev sahipliği yaptığı kültürlerden hem de Akdeniz’de deniz ticareti yoluyla farklı kültürden beslenebilmiştir. Bu durum Mersin’in yiycek içecek kültürünü doğrudan etkilemiştir. Tüm bunların yanında bölgenin ikliminden ve coğrafyasından kaynaklı bitki örtüsü, tarıma elverişli alanlarda yetişen ürünleri, halkın yaşam tarzı eklenerek kendine has bir mutfak kültürüne sahip olmuştur. Yöresel mutfağın oluşumunda Yörükler, Araplar, Çerkezler ve Türkiye’nin değişik bölgelerinden, özellikle doğu ile güneydoğu Anadolu’dan, alınan göçlerin etkisi ile Mersin mutfağı zenginleşmiştir (Çıblak Coşkun, 2015: 304).

Yöresel mutfağa ait yiycek ve içeceklerin turizmde kullanılması ve bunlardan gelir elde etme yöntemlerinden birisi yöresel mutfağa ait ürünlerin gastronomi evi, gastronomi konağı olarak isimlendirilen mekânlarda servis edilmesidir. Bu mekânlara bir örnek olarak Mersin Büyükşehir Belediyesi ve Çukurova Kalkınma Ajansı iş birliği ile 2023 yılında açılan Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı çalışmamızın bağlamını oluşturmaktadır. Çalışmamızın başlangıcında Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı olarak kullanılan Eski Gülnar Otelinin tarihi, mekânın özellikleri ve gastronomi konağının menüsü incelenmiştir. Çalışmanın devamında Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’nı diğer gastronomi konaklarından ayıran sergi ve atölyeler incelenmiştir. Çalışmanın inceleme alanlarından biri de UNESCO Hatay Gastronomi Evi ile Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’nın ilişkisidir. Çalışmada bu iki gastronomi mekânının ilişkisi gastronominin birleştirici özelliği bağlamında incelenmiştir. Sahaya 2024 Mayıs ayında çıkmıştır. Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’nda işletme sahipleri ve paydaşlarıyla katılımlı gözlem ve görüşme yöntemleriyle sahadan bilgiler toplanmıştır.

## **2. Eski Gülnar Otelinin Mersin Gastronomi Ve Yöresel Ürün Konağı Olarak Kullanılması**

Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı günümüzde Eski Gülnar Otelini olarak isimlendirilen konakta yer almaktadır. Eski Gülnar Otelini, Mersin’in Akdeniz ilçesinin Cami Şerif Mahallesi’nde Yoğurt Pazarı olarak adlandırılan pazarın yanında yer almaktadır. Yoğurt Pazarı eskiden konar göçer halkın, yerleşik olarak kırsalda yaşayan halkın ticari faaliyetlerini gerçekleştirdiği bir merkezdir. Kırsaldan gelen aileler hemen pazarın yanında olan ve otel olarak kullanılan Gülnar Otelini’nde kalmaktaydı. Eski Frenk Mahallesi içerisinde yer alan Yoğurt Pazarı, esasen bir alışveriş ve ticaret merkezi görevindeydi. Levanten halkın oluşturduğu bu mahallede Yoğurt Pazarı kırsaldan gelen insanların mallarını satabileceği bir ortamı oluştururdu. Gülnar Otelini de bu pazarda mallarını satan köylü ve tüccarlar için bir konaklama merkeziydi. Otelini Gülnar olarak isimlendirilmesinin nedeni otelini sahiplerinin Gülnarlı olmasıdır (KK1, KK2).



**Fotoğraf 1:** Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’nın Dış Görünüşü

Otel mimari olarak kesme taştan inşa edilen özgün binanın sokağa bakan çıkması ve çatı katı bağdadi ve hımış tekniği ile ahşap konstrüksiyon olarak yapılmıştır. Bugün bir kemer ile geçilen yer eskiden deve ağırlı olarak kullanılmaktaydı. Günümüzde iki katlıdır ve bir bahçesi vardır. Giriş katında karşılama bölümü, yemek alanı ve baharat sergisi ve konağın bahçesi yer almaktadır. Birinci katta yemek

alanı, buğday atölyesi, lavanta atölyesi, tohum sergisi ve Fahrünnisa Hancıoğlu okuma salonu yer alır. İkinci kat ziyaretçilere kapalı bir şekilde, yönetim alanı olarak kullanılmaktadır. Zamanla Mersin’de konaklama sektörünün gelişmesi ve otelin bu gelişmelere ayak uyduramamasıyla otel âtil bir durumda kalır. İçel Sanat Kulübü’nün aracılığıyla 90’lı yıllarda otel kamulaştırılır ve konaklama işlevi sonlandırılarak bir restorasyon sürecine girer. Kültür ve sanata dair programların yapıldığı Kültürü Turizm İl Müdürlüğüne bağlı kamu binası hâlini alır. Ardından bina Mersin Belediyesi Kültür Dairesine geçer. Mersin Belediyesi, Çukurova Kalkınma Ajansına “Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı” projesini sunar ve bu proje kabul edilir. Çalışmalar tamamlanarak 2023 yılında Mersin Gastronomi Yöresel Yiyecek Konağı açılır (KK2). Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’nın bu özel konakta açılması kent hafızasının devamlılığında oldukça önemlidir. Eskiden tarımsal ürünlerini satmaya gelen kırsal kesimin konaklama ihtiyacını karşılamak yerine bu tarımsal ürünlerle yapılan yöresel yemekleri servis etmesi bakımından önem teşkil eder.

### 3. Mersin Gastronomi Ve Yöresel Ürün Konağı’nda Mersin Yöresel Mutfağının İzleri

Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’nın menüsü günlük ve aylık olarak yörede yetişen ürünlere göre değişmektedir. Çalışmamızda 2024 Mayıs ayı menüsü değerlendirilmiştir. Ziyaretçiler işletmeden QR kod isteyerek güncel menüye ulaşabilmektedir. Böylece günlük olarak çıkan yemekler hakkında bilgi sahibi olunabilir. Aşağıda konakta 2024 Mayıs ayında servis edilen yiyecekler ve içecekler verilmiştir.

<b>Çorbalar</b>	Batırık, Yüksük Çorbası, Arabaşı Çorbası, Toros Çorba, Ölemeç Çorbası
<b>Mezeler</b>	Zeytinyağlı Humus, Tereyağlı Humus, Babaganuş, Cevizli Biber, Patlıcan Yoğurtlama, Atom, Antakya Sarma İçi (Kısır), Ali Nazık, Biber Yoğurtlama, Enginar Kalbi, Pimpirim Mezesi, Köpoğlu, Bezirgani
<b>Salatalar</b>	Fettuş Salatası, Gavurdağı Salatası, Çoban Salatası, Mevsim Salatası
<b>Ara Sıcaklar</b>	Oruk, İçli Köfte, Çökelekli Katıklı Ekmek, Kiremitte Tereyağlı Antakya Peyniri, Köylü Patates, Sarımsaklı Köfte, Tarsus Lahmacunu, Köfteli Fırın Humus
<b>Ana Yemekler</b>	Tepsi Kebabı, Kâğıt Kebabı, Sac Kavurma, Mantarlı Kaşarlı Tavuk (Harbiye Usulü), Belen Tava, Mersin Mantısı, Darı Sekisi Tereyağlı Köy Tavuğu, Tirit Kebabı, Pide Çeşitleri, Ev Tantunisi, Tepsi Mantı, Eli Böğünde, Mersin Lahmacun, Tire Köfte, Köfteli Çökertme Kebabı
<b>Tatlılar</b>	Kerebiç, Kaymaklı İncir Tatlısı, Künefe
<b>İçecekler</b>	Tarsus Şalgamı, Ayran, Gazlı İçecekler, Meyve Suları, Türk Kahvesi, Tarsusi Türk Kahvesi, Ada Çayı, Yeşil Çay, İhlamur.

**Tablo 1:** Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’nın 2024 Mayıs Ayı Menüsü

Menünün içeriğinde Mersin’e ait coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerin yer aldığı görülmektedir. Coğrafi işaret bir bölgedeki uzun yıllardır üretilen gıda ürünleri, el sanatları, tarım ürünleri veya diğer ürünler için kullanılır. Bu işaretler, ürünlerin kalitesini, özgünlüğünü ve güvenilirliğini vurgular ve tüketicilere bu ürünlerin belirli bir coğrafi bölgeden geldiği konusunda güvence verir (Gündüz Alptürker, 2023:319). Coğrafi işaret sistemi, menşe işareti, mahreç işareti ve geleneksel ürün olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Bunlardan menşe işareti, salt kaynaklandığı yöre, havza, kasaba, bölge veya ülke ile ifade edilen ürünlerdir (Tanrıku ve Doğandar, 2021: 228). Mahreç işareti, bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşerî unsurlardan meydana gelmesidir (URL-1). Mahreç işareti veya menşe adı kapsamına girmeyen ürünler için ise geleneksel ürün olarak adlandırılır. Geleneksel ürün etiketi alama şartları şu şekildedir: “geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması hâlinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanır: a) Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması. b) Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması..” (URL-2).

Mersin Gastronomi ve Yöresel Yiyecek Konağı’nda yapılan yemeklerin içeriğinde Türk Patent ve Marka Kurumunun verilerine göre coğrafi işaretli ürünlerin kullanıldığı tespit edildiği gibi konakta servis edilen yemeklerden bazıları da menşe işaret tescili almış yiyecek ve içeceklerdir. Yemeklerin

içerisinde menşe işaret almış Gülnar kuş üzümü, Mut kayısı, Erdemli Lamas Limonu, Tarsus Sarıulak zeytinyağı, Mut zeytinyağı kullanılmaktadır.

Mersin denilince akla gelen ilk yiyeceklerden biri olan Mersin tantunisi menünün içerisinde ev tantunisi olarak geçmektedir. Menüde bu şekilde geçmesinin nedeni mahreç işaret almış yiyeceklerin malzemelerinin aslına uygun olarak temin edilmesi, yemeğin aslına uygun yöntemle hazırlanması ve sunulması gereğindedir. Bunu konakta uygulama imkânı olmadığı için yemek, ev tantunisi ismiyle menünün içerisinde yer almaktadır. (KK1, KK2). Bunun yanında Mersin halkı için tantuni yemek yöresel kültürde oldukça önemlidir. Yörede kullanılan “tantuni hazırlanırken sesini duyacaksınız” anlayışıyla yerli halk tantuni yemek için tantuni yapan işletmeleri daha çok tercih etmektedir.

Konakta servis edilen çorbalar Mersin ile özdeşleşmiş çorbalardır. Batırık Mersin’de hem meze olarak hem çorba olarak tüketilmektedir. Anamur Batırık’ı mahreç işaret almış bir yemektir. Gülnar Batırık’ı da coğrafi işaret başvurusuna hazırlanmaktadır (KK1). Yüksük çorbası, arabaşı çorbası, Toros çorbası ve Ölemeç çorbası Mersin’e ait çorbalardır.

Konakta servis edilen mezeler Türkiye’nin diğer birçok ilinde yapılan mezeler ile benzerlik gösterir. Humus, Doğu Akdeniz bölgesinde paylaşılamayan bir lezzettir. Bu bölgedeki her il humusun kendisinin olduğunu iddia eder. Bu yüzden bu konuda coğrafi işaret sisteminden yararlandık. Mersin’e ait olarak Tarsus humusu mahreç işaret almış bir mezedir.

Konakta servis edilen ara sıcak ürünler arasında köylü patates ve Tarsus lahmacunu Mersin’e özgü yiyeceklerdir. Bunlardan köylü patates veya diğer adıyla Mersin usulü patatesin coğrafi işaret sistemine kaydolmak için başvurusu hazırlanmaktadır (KK1). Tarsus fındık lahmacunu mahreç işaret sisteminde Mersin’e kayıtlıdır.

Konakta servis edilen ana yemeklerden Darı Sekisi Tereyağlı Köy Tavuğu Ev Tantunisi, Mersin Lahmacunu Mersin’e özgü ana yemeklerdir. Konakta servis edilen tatlılar arasında Kerebiç, Mersin’e özel mahreç işaret almış bir tatlıdır. İçecekler arasında Mersin’e özgü olan mahreç işaret almış Tarsus şalgamıdır. Diğer bir içecek olan Tarsuslu Türk kahvesidir. Doğu Akdeniz bölgesinde Türk kahvesini fincan yerine çay bardağında içmek yaygındır.

Konakta servis edilen yiyecek ve içecekleri incelediğimizde sadece Mersin’e ait olan yemekleri değil aynı zamanda yakın illerin yiyecek ve içeceklerin de konakta yer aldığı tespit edilmiştir. Sayısal olarak bakıldığında menünün büyük bir kısmını Hatay yöresine ait yiyecek ve içeceklerin oluşturduğu tespit edilmiştir. Bu durumun nedeni çalışmamızın, “Kardeş Mutfak: UNESCO Hatay Gastronomi Evi” başlığı altında verilmiştir.

#### **4. Baharat Sergisi**

Konağın giriş kısmında, danışmanın karşısında çift taraflı çekmeceli bir dolap vardır. Bu dolabın her çekmecesinin içinde baharatlar ve tıbbi aromatik bitkilerin yer aldığı görürüz. Dinamik bir sergileme yöntemi kullanılan baharat sergisinde yörede yetişen veya yiyecek ve içeceklerin yapımında kullanılan baharatlar ve tıbbi aromatik bitkiler sergilenmektedir. Çekmecelerin üzerinde, içerisinde yer alan tıbbi aromatik bitkilerin ismi yer almaktadır. Çekmecelerin içerisinde, çekmecenin üstünde yazan tıbbi aromatik bitki ve baharatlar sergilenmektedir. Sergilenen baharatların ve tıbbi aromatik bitkilerin listesi aşağıda verilmiştir.



**Fotoğraf 2:** Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’nda Yer Alan Baharat Sergisi

Baharat sergisi bölümünde sergilenen baharatlar ve tıbbi- aromatik bitkiler şunlardır: Beyaz kekik, çöven otu, çubuk tarçın, funda, limon otu, rezene, tarsus biberiyesi, zencefil, gülнар kuş üzümü, murt yaprağı, sıra otu, yarpuz, zerdeçal, karanfil, nane, sumak, yenibahar, fesleğen, kurutulmuş dereotu,

öğütülmüş narenciye, susam, defne yaprağı, reyhan, zahter, yıldız anason, şunum, zeytin yaprağı ve kaynar.

### **5. Buğday Atölyesi**

Konağın birinci katına çıktığımızda bizi yemek alanı karşılar. Birinci katta dört adet oda vardır. Bu odaların ismi “Buğday Atölyesi, Lavanta Atölyesi ve Tohum Sergisi ve Fahrünnisa Hancıoğlu Okuma Salonu” dur. Bunlardan Buğday atölyesinde menşe işaret almış Anamur muz, Erdemli Lamas limonu ve menşe işareti alınması için başvurusu hazırlanan Gülnar elması dilimlenerek odada bulunan fırında kurutulmaktadır. Bu işlemin ile ziyaretçilerde Mersin gastronomi ürünlerine dair farkındalık oluşturmaktır. Bu atölyenin İkinci işlevi kurutulmuş meyvelerden sağlıklı atıştırılabilir elde etmektir. Son işlevi de bir gastronomi ürününü işleyip katma değerli bir ürün elde etmektir. Böylece coğrafi işaret alan ürünlerin tanıtımı yapıldığı gibi bu ürünlerin katma değeri artırılarak yeni ürünler oluşturulmaktadır. Böylece üretici bu ürünleri ekmeye devam edecektir. Burada kurutulması gerçekleştirilen ve paketlenen sağlıklı atıştırılmaları ziyaretçiler yanlarına aldığı gibi konağın giriş kısmında da bu ürünler satılmaktadır.



**Fotoğraf 3:** Buğday Atölyesi

### **6. Lavanta Atölyesi**

Konağın birinci katında yer alan diğer bir oda lavanta atölyesidir. Lavanta atölyesinde, konağı deneyimlemek için gelen ziyaretçiler, odada bulunan ekipmanlar sayesinde lavanta damıtarak lavantadan tıbbi aromatik yağ elde etmektedir. Odada damıtma işlemi ve paketleme işlemi bir arada yapılmaktadır. Böylece katılımcılar kendilerinin hazırladığı bu yağı konaktan ayrılırken yanlarında götürebilmektedir. Tıbbi- aromatik yağ olarak kullanılan lavanta temini, Mersin Tarımsal Hizmetler “Lavanta Yetiştiriciliğini Yaygınlaştırma Projesi” kapsamında yöredeki çiftçilere dağıtılan lavanta fidanlarının yetiştirilmesiyle elde edilmektedir. Bu fidanlar yörede boş ve parçalı alanlara ekiliyor. Ekilen tarlalar ekoturizm kapsamında kullanıldığı gibi ekilen ürünlerin bir kısmı belediye tarafından satın alınmaktadır. Satın alınan lavantalar bu atölyede damıtma işlemiyle tıbbi aromatik yağa dönüşüyor (KK1). Bunun yanında lavanta atölyesinde parafin içermeyen mumlar yapılmaktadır. Mumların içerisinde lavanta atölyesinde üretilen tıbbi aromatik yağlar ve mumları süslemek amacıyla buğday atölyesinde hazırlanan kurutulmuş meyveler kullanılmaktadır.



**Fotoğraf 4:** Lavanta Atölyesinde Elde Edilen Lavanta Yağ

### **7. Tohum Sergisi**

Birinci katın üçüncü odası tohum sergisinden oluşmaktadır. Burada durağan bir biçimde Mersin'in atalık tohumları sergilenmektedir. Bu tohumlar Mersin'de hâlâ atalık tohumları eken ailelerden toplanarak sergilenmektedir. Böylece Mersin'de kullanılan atalık tohumların çoğu tespit edilebilmiştir (KK1). Mersin Belediyesi atalık tohumların kullanımını yaygınlaştırmak için çiftçiye destek projeleri üretmektedir. Konakta açılacak diğer bir atölyede ekşi mayalı ekme atölyesidir. Bu atölyenin önemli tarafı ekşi mayalı ekmeğin yapımında Balandız buğdayı kullanılacak olmasıdır. “Yerel Buğday Çeşitlerinin Yerinde Korunması ve Pazarlanması” projesinde Mersin'in Silifke ilçesinin Balandız mahallesinde çiftçiye ata tohumu verilmektedir. Projenin ilk uygulandığı yer Balandız



Mahallesi olduğu için, burada yetiştirilen buğday, Balandız Buğdayı olarak adlandırılmıştır. Konakta yer alan bu sergi ile hem atalık tohumlara olan farkındalığın artması hem de üreticilerin atalık tohum kullanmasını teşvik etmek amaçlanmıştır (KK1).



**Fotoğraf 5:** Tohum Sergisi

### **8. Fahrünnisa Hancıoğlu Okuma Salonu**

Konağın birinci katında bir oda Fahrünnisa Hancıoğlu Okuma Salonu olarak isimlendirilmiştir. Fahrünnisa Hanım, 1960-1964 yılları arasında Mersin’de valilik yapmış olan Ömer Lütfi Hancıoğlu’nun eşidir. Ömer Lütfi Bey emekliliğinden sonra Mersin’e yerleşmiştir. Fahrünnisa Hanım da Mersin’de kültür sanat işleriyle meşgul olmaktadır. Gastronomi konağının birinci katında yemek salonunda sergilenen çoğunluğu mutfak eşyası olan tarihi eşyaları bağışladığı için kendisine vefa borcu hissedilip bu okuma salonuna onun ismi verilmiştir. Okuma salonunda yer alan kitapların çoğunluğunu gastronomi kitapları oluşturmaktadır.



**Fotoğraf 6:** Fahrünnisa Hancıoğlu Okuma Salonu

### **9. Kardeş Mutfak: Unesco Hatay Gastronomi Evi**

Şubat 2023’te yaşanan Kahramanmaraş ve Hatay depremlerinin ardından 11 ilde yıkımlar gerçekleşmiş ve buralarda yaşayan kişilerin bazıları başka illere göç etmek zorunda kalmıştır. Mersin, deprem bölgesine en yakın illerden birisi olarak önemli ölçüde göç almıştır. Mersin Belediyesi’nin verilerine göre şehir 400.000 afetzedeye ev sahipliği yapmıştır. 2023 Kahramanmaraş ve Hatay merkezli depremden sonra UNESCO Hatay Gastronomi evi diğer birçok bina gibi maalesef yıkılmıştır. Mersin Belediyesi, UNESCO Hatay Gastronomi Evi’ni Mersin’e davet etmiştir. Teklifin kabul edilmesi üzerine Eski Gülnar Oteli hem Hatay Gastronomi evine hem de Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’na ev sahipliği yapmıştır.

Yaklaşık 7 ay boyunca bu iki gastronomi evi aynı çatı altında yemeklerini yapabilmıştır. Bu projenin çıktıları oldukça önemlidir. İlk olarak belki evini, yakınlarını kaybeden afetzedelerin geçmişine dair anılarına yemek ile bağ kurmasını sağlamıştır. İkinci olarak deprem sonra Hatay’da çiftçilerin ellerinde kalan tarımsal ürünler satın alınıp mutfakta bu ürünlerin kullanılması oldukça önemlidir. Günümüzde UNESCO Hatay Gastronomi Evi, Hatay’a geri döndü. Ancak menüsünün birçok ürünü hâlâ Mersin Gastronomi ve Yöresel Yiyecek Konağı’nda yapılmaya devam ediyor. Bunun sonucu olarak Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’nın menüsünü önemli ölçüde Hatay yöresel yiyecekleri oluşturmaktadır.

### **10. “Görünür Kılmak” Kavramı Üzerine**

Çalışmamızda yola çıkarken gastronomi konağının yöresel ürün ve yiyecekleri görünür kılmak için hangi yöntemlere başvurduğunu araştırmayı amaçlamıştık. Ancak konu hakkında çalışmamızı yürütürken “görünür kılmak” kavramının birçok açıdan değerlendirmemiz gerektiği sonucuna ulaştık. Bu yüzden çalışmanın bu bölümünde “görünür kılmak” kavramını genişleterek üç bölümde inceledik, bunlar: Yöresel mutfağı görünür kılmak, Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı’nı görünür kılmak ve halkbilimini görünür kılmak.

Yöresel mutfağı görünür kılmak için, Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı incelendiğinde ilk olarak söylenmesi gereken şey toplumda ve çiftçilerde bir farkındalık oluşturmasıdır.

Bu farkındalık atalık tohumların, baharatların, Mersin'e özgü yiyecek ve içeceklerin neler olduğu üzerinedir. Yöresel ürünlerin, yöresel yiyecek ve içeceklerin, atalık tohumların tespiti ve tüm bunların konakta farkındalık oluşturacak şekilde yer alması önemlidir. Yöresel ürünleri sergilemenin ötesine gidilerek katma değer oranı yüksek yeni ürünler elde edilmiştir. Böylece konağın içerisinde yer alan atölyeler, ziyaretçileri pasif konumdan aktif konuma geçirerek deneyimlerini zenginleştirmiştir. Menüde ve atölyelerde coğrafi işaretli ürünleri ve yiyecekleri kullanarak bu yöresel yiyecek ve ürünlerin bilinirliğini arttırmak amaçlanmıştır. Yöresel ürünlerin temininde belediyenin projeleriyle destek olmasıyla yöresel ürünlerin yetiştirilmesinde süreklilik sağlanmıştır.

Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı'nı görünür kılmak için geliştirilen stratejiler hakkında gastronomi konağının işletme sahipleriyle görüşülmüştür. Görüşmeler neticesinde gastronomi konağını görünür kılmak için şehrin stratejik yerlerindeki billboard ve panolara reklam verildiği, turizm ajanslarıyla görüşülerek konağın bir destinasyon durağı olmasının sağlandığı, sosyal medya platformu olan instagram (denizkizias) üzerinden paylaşımlar yapıldığı ve yerel influencer/etki sahibi kişiler ile iş birliği yapıldığı tespit edilmiştir. Konağı görünür kılan en etkili yöntemlerden birinin sosyal medya paylaşımları ve yöresel influencer/etki sahibi kişilerin sosyal medya gönderileri olduğu görülmüştür (KK2).

Görünür kılmak başlığı altında incelenen son bölüm "halkbiliminin görünür kılmak" tır. Derlemeler esnasında konağın düzenlenmesinde, Mersin'e veya Çukurova'ya ait yöresel yiyecek ve ürünlere ait inanç ve ritüellerin eksikliği ve üzerlik ve adaçayı gibi bitkilerin inanç noktasında kullanım amacının bilinmediği tespit edilmiştir. Bu tespitten sonra kendimize "Bu konakta halkbilimci nerede" sorusunu sorduk. Bu sorudan hareketle halkbiliminin yeteri kadar görünür olup olmadığının sorgulanmasının ve halkbilimini görünür kılmak için yeni yöntemler üretilmesinin gerekli olduğu sonucuna ulaştık. Çalışmamın bağlamı gereği bu yöntemlerden birinin dış paydaşlarla iş birliği yaparak projelerin arttırılmasının gerekliliğidir. Belediyelere, valiliklere, bakanlıklara halkbiliminin ne kadar önemli bir bilim dalı olduğunun gösterilmesi ve bir halkbilimci olarak dış paydaşlarla ortak proje üretilmesinin gerekliliği sonucuna ulaşılmıştır.

### **Sonuç**

2023 yılında kapılarını açan Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı, Mersin'in Akdeniz ilçesinde kültürel ve kent hafıza merkezi olarak yer almaktadır. Gastronomi konağının menüsünün çoğunluğunu Mersin ve çevre illerinin yiyecek ve içecekleri oluşturmaktadır. Menüde yer alan Mersin'e özgü yiyecek ve içeceklerin coğrafi işaret sistemi dikkate alınarak hazırlandığı tespit edilmiştir. Bu yiyecek ve içeceklerin reçetelerinin çıkartılması, tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması açısından önem teşkil etmektedir.

Mersin gastronomi konağını diğer gastronomi konaklarından ayıran en önemli özelliği içerisinde çeşitli atölyelerin ve sergilerin yer almasıdır. Konağın giriş kısmında yer alan baharat sergisiyle ziyaretçilerde, Mersin'de üretilen veya yöresel yiyecek ve ürünlerde kullanılan baharat ve tıbbi aromatik bitkilerine dair bir farkındalık oluşturulması amaçlanmıştır. Böylece ziyaretçilerin farkındalık düzeyi arttığı gibi bu baharat ve tıbbi aromatik bitkilerin tanıtılması ve ekilmesinde daha etkili olacaktır. Gastronomi konağının birinci katında yer alan buğday atölyesinde Mersin'in coğrafi işaretli ürünlerin kurutulması ve paketlenmesi işlemine ziyaretçiler aktif olarak katılabilmektedir. Böylece Mersin'e ait coğrafi ürünlerin tanıtımı yapıldığı gibi fırınlanıp paketlenen ürünler sağlıklı atıştırmalıklara dönüşmektedir. Lavanta atölyesinde lavantadan tıbbi aromatik yağ ve parafin içermeyen mum üretilmektedir. Belediyenin projeleriyle ekilen lavanta, lavanta bahçeleriyle ekoturizm alanında hem de konağın içerisinde katma değerli bir ürüne dönüşmektedir. Tohum sergisinde Mersin'de yetiştirilen atalık tohumların sergisi yapılmaktadır. Bu ziyaretçilerin ata tohumuna dair farkındalığını arttırdığı gibi Mersin'de var olan atalık tohumların tespiti için de önemli bir sergidir. Fahrünnisa Hancıoğlu'nun başışladığı, çoğunluğu tarihi mutfak eşyaları konağın birinci katında yemek alanında sergilenmektedir. Yaptığı bu bağış için birinci katın bir odası Fahrünnisa Hancıoğlu okuma salonu olarak kullanılmaktadır. Okuma salonunda gastronomiye dair eserler yer almaktadır. Gastronomi konağının menüsü, içerisinde bulunan sergileri, atölyeleri ve okuma salonuyla var olan diğer gastronomi konağı veya gastronomi evlerinden ayrılmaktadır. Böylece gastronomi konağının ziyaretçilerinin deneyimi zenginleşmiş ve ziyaretçiler atölyeler sayesinde sürece aktif olarak katılabilmişlerdir. Mersin gastronomi konağını diğer gastronomi konaklarından ayıran diğer bir önemli durum da 2023 Kahramanmaraş ve

Hatay depremlerinin ardından UNESCO Gastronomi Evi'nin yaklaşık 7 ay kadar bu konağı kullanmasıdır. Deprem nedeniyle Mersin'e gelen afetzedeler kendi yöresel mutfağının lezzetlerini Mersin'de bulabilmişlerdir.

Çalışmanın neticesinde Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı, yöresel mutfağı görünür kılmak için yöresel yiyecek ve ürünleri menüsünün içerisinde yer vermiş, çeşitli sergiler ile yöresel ürünlere dair farkındalığı arttırmaya çalışmış, çeşitli atölyeler ile ziyaretçilerin yöresel ürünleri keşfini dinamik bir süreç olarak ele almıştır. Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı diğer illere örnek teşkil edecek bir gastronomi konağıdır. Mersin Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağı örnek alınarak diğer şehirlerde de gastronomi konakları kurulmalı ve bu gastronomi konakları yöresel mutfak etrafında şekillenen inanç ve ritüellerle zenginleştirilerek halkbilimcilerin içerisinde yer aldığı projeler ile buldukları şehirlerin yöresel mutfağı görünür kılmalıdır.

### **Kaynaklar**

Akan, S. L. (2005). *Safranbolu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, Gazi Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, 22(87), ss. 159-169.

Çıblak Coşkun, N. (2015). Yöresel tatların turizmdeki yeri ve Mersin'in simgesel yiyecekleri: Tantuni, kerebiç ve cezerye. *8. Uluslararası Türk Kültürü Kongresi Kültürel Miras Bildirileri I* (ss. 10-23), Ankara: Atatürk Kültür Merkezi.

Erol, M. (2022). Coğrafya ve Beslenme Kültürü İlişkisi: Türk Mutfağı Üzerine Bir Okuma Denemesi. *Halk Gastronomisi*, Ed. Mehmet Aça, Ömür Ceylan, Sezen Güngör, *Halk Gastronomisi* (ss. 237-250). İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.

Gündüz Alptürker, İ. (2023). Coğrafi İşaret Sistemine Kayıtlı Mersin'in Yöresel Yemekleri. Editör: Bozkurt, İ. ve diğ. *Cumhuriyet'in 100. Yılında Mersin* (ss. 319- 333). Konya: Eğitim Yayınevi.

Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.

Lin, Y. C., Pearson, E. T. ve Liping, A. (2011). Food As A Form Of Destination Identitiy: A Tourism Destination Brand Perspective. *Tourism And Hospitality Research*, 11 (1), ss. 30-48.

Tanrıkulu, M., & Doğandor, E. (2021). Coğrafi İşaretleri ve Coğrafi İşaret Potansiyeliyle Bolu İli. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), ss. 223-257.

### **Elektronik Kaynaklar**

**URL-1:** <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fraf-i-%C5%9Faret-nedir> adresinden 07.07.2024 tarihinde alınmıştır.

**URL-2:** <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/geleneksel-%C3%BCr%C3%BCn-ad%C4%B1-nedir> adresinden 07.07.2024 tarihinde alınmıştır.

### **Kaynak Kişiler**

**KK1:** Döndü GÜRKELOĞLU, Gıda Mühendisi, 38 yaşında.

**KK2:** Çağrı DEMİRTAŞ, Gıda Mühendisi, 31 yaşında.

# ESTETİK SUNUM OLARAK DUT ŞIRASI: GÜZELYURT ÖRNEĞİ

## Mulberry Juice As Aesthetic Presentation

Öğr. Gör. Necmi KARKIN

İnönü Üniversitesi, Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi

**Özet:** Hekimhan Güzelyurt'ta yaşayan insanlar, yaşam tarzlarına ve kültürlerine uygun doğasal etkilerin estetik varlığını unutmuş değillerdir. Yama Dağları'nın arasından doğarak akan suyun çevresinde yetişen dut ağaçlarından elde edilen dut şırası, sadece hayranlıktan ibaret olmayan, estetik sunum olarak yapımı doğal bir sahnede fizyolojik ve psikolojik rahatlamının etkisini yaşamaktadırlar. Bugün Anadolu'nun birçok bölgesinde yapılan Dut şırası (Sızma, Şurup), Dut meyvelerinin ezilerek elde edilen suyunun kaynatılmasından oluşmaktadır.

İnsan varlığının kültürel gerçeklerin paydaşı olmasının uzun bir tarihi vardır. İnsan yaşamları, kültürel-estetik deneyiminin karmaşık birlikteliği kamusal değildir; duyarımızın açık bir örneğidir. Dut şırası yapımında estetiğin geleneksel olan dokunsal (Dut meyvelerinin ayakla ezilmesi) ve tat alma deneyimlerini gözden geçirecek değer bağlamında duyumlarla ilişkin farkındalık gözlenebilmektedir. Estetik deneyimler bedenlerle yapılan üretimlerin düzeni gibi duysal niteliklere, doğal unsurlarla birlikte, sadece ve sıradan meşgul olmanın ötesine geçen sonuçlara yol açmaktadır. Bu sonuçlar, İnsanın kendini anlaması ve kültürel bağlamı her zaman söylemsel olmadığı belirleyicisi olmuştur. Bu beden aracılığıyla hissedilen performatif estetik deneyimlere neden olan duyumlara ek olarak, bu kültürel koku ve tadın da bileşenleridir. Bu çalışma kapsamında Dut şırası yapımı, organik olarak estetik doğallığın yansımaları ve performans olarak yaşamsal estetik deneyimlerin sunumu üzerinde durulmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Dut Şırası, Estetik sunum, Yama Dağı, Performatif

**Abstract:** People living in Hekimhan Güzelyurt have not forgotten the aesthetic existence of natural effects suitable for their lifestyle and culture. Mulberry must, obtained from mulberry trees growing around the water flowing through the Yama Mountains, is not just about admiration, it is an aesthetic presentation that creates the effect of physiological and psychological relaxation in a natural scene. Mulberry must (Extra Virgin, Syrup), which is made in many regions of Anatolia today, consists of boiling the juice obtained by crushing mulberry fruits.

Human existence has a long history of being a sharer of cultural realities. Human lives, the complex unity of cultural-aesthetic experience, are not public and are an explicit example of our senses. Awareness of sensations can be observed in the context of the value that will review the traditional tactile (crushing mulberry fruits with the foot) and taste experiences of aesthetics in mulberry must production. Aesthetic experiences lead to sensory qualities such as the order of production with bodies, together with natural elements, and results that go beyond mere and ordinary engagement. These results indicate that human self-understanding and cultural context are not always discursive. In addition to the sensations that give rise to performative aesthetic experiences felt through the body, these are also components of cultural smell and taste. Within the scope of this study, the focus is on the production of mulberry juice, the reflection of aesthetic naturalness organically, and the presentation of vital aesthetic experiences as performance.

**Keywords:** Mulberry Juice, Aesthetic presentation, Yama Mountain, Performative

### Giriş

Yaşam kültürü, geleneksel estetik nesneleştirme deneyimlerini kendi şartlarına göre öznel olarak görme davetini, yeniden tanımlamaları üretmektedir. Aynı zamanda özne olarak kendimize dair farkındalığımızın, nesneleştirme deneyimlerimize yanı sıra ayrıntılı felsefi yanıtlar oluştururken, mümkün kıldığı nesnel sunumlara doğrudan yönelim konusunda önemli bir hatırlatıcıdır.

Öncelikle doğal nesnenin estetik nesneye dönüşme sürecini anlamaya çalışmaktan ziyade, yerel kültürün somutlaşmış deneyimlerine gösterilen ilgiye tanıklık sağlayarak öznelin doğruladığını ileri sürebiliriz. Doğrulama ve tanıklık, birden fazla kaynaktan gelen ve uzun bir süre boyunca estetik değerlerin gerekli ağırlığını ortaya koymaktadır. Hissedilen estetik ve kültürel dikkatin kişisel deneyimler içermesi, çoğul duysal estetik deneyimde somutlaşmayla iç içe geçerek doğal yaşama değer vermenin konusudur.

Estetik duyumlara yönelmek, ayrıca bazı durumsal özellikleri de fiziksel ve psikolojik uyum arasındaki kavramsal bağlarında görünür işaretlerdir. Dut şırası yapanların yüz ifadeleri, dut meyvesinin şıraya dönüşümü sürecinde, başkaları için görsel bakış açısı olarak yorumlamamıza olanak tanımaktadır. Bu fiziksel aktivitelerin/duyumların duysal bağlamı, estetik karakterin farklı bir niteliğe yönelik olarak, üretimler yaparken nasıl görüldüğüne dair anlayışın da yansımasıdır. Hissedilen estetik



deneyimin doğrudan altı çizilen özneliğin hatırlatması olarak, genel bir durumu deneyimlerken görölmeye yanıt verme imkânı sınırlı değildir. İnsanların varoluşları, duygusal yaşamlarımızda görsel yolların ötesinde estetik deneyim kaynağı olabileceğiyle açıklanabilir. Etnolojik estetik değer yapılarını genişletmek ve aslında onun bir karakteri olduğunu düşünmek, estetiğin köklü doğasını göstermektedir. Natüralist olan, organik ve yaşamsaldır. Duyularla işlenmiş hatırası olandır. Bu konuda şüpheci bir bakış açısını değil neye benzediğine dair kapsamlı bir nosyonun görünümünü sağlamaktadır. Bu estetik bir karakteri anlamının ve yansıtanın başka bir yolu olarak, sıradan ve göze çarpmayan amaçları arasında, gözden düşüldüğünün dramatik olan ilişkisini sorgulamak değildir.

### **Dönüşüm Süreci ve Arkaik Temsil**

Dutların silkelenerek toplanması ve suyunun ayakla çıkarılması sonrası Dut sırasının ateşe bağlı olan dönüşüm sürecinin de, arkeolojik-estetik açıdan ele alınabilir bir yönü vardır. Bu sunumu izlerken takdir edilmesinin mümkün kılınması, günlük estetik deneyimlere dâhil olmak, hâlihazırda farklı deneyimlerle yeni ürünler de aynısının yapılması olasılığımızı arttırabilir görünmektedir. Bu estetik değerlerin, arkeolojik kalma sürecini artan iç görümlere uygun şekilde özneliğimiz aracılığıyla tezahür eden ifadesidir. Böyle deneyimleri estetik olarak takdir etmek, soyut düşüncenin insafına kalmış bir durum değildir. Yalnızca bedensel uygulamalar yoluyla deneyimlenebilen, arkaik temsil olan üretimler, kendini geliştirme bağlamında özel bir önemi de ahlaki bilgelik ve ilişkilerimizi yadsınamaz olma açısından saygı kaynağıdır. Estetik deneyim ve öznelik açısından kadın olma fenomenolojisine gösterilen ilginin onaylama şekli üzerinde, estetik değerlerin nesneleştirme süreçlerinde rol oynamaktadır. Ancak kültürel içeriği, paradigmatik olarak estetikdir. Bu özellikle kendi kendine yönelik estetik etkinlik için de geçerlidir. Dut sırası estetik bir nesne olarak üretilme sürecinde yaşanılarak hissedilen deneyimler, duygularımız, tepkilerimiz, hatıralarımız ve iç duyularımızın etrafımızdaki sosyal beklentilerle tanımlanmadığını doğrulamaya devam etmektedir. Geiger, “Estetik nesne, öznel bir anlam kazanmalı, ben’in varoluşuna dokunmalı; sadece bilmekle kalmamalı, “yaşanmalı” (Geiger, 79/2015) demiştir. Estetik etkiler, bir şeyin duygusal niteliklerine dikkat çekmek ve duygusal deneyimin ayrıntılarına onları elemek yerine tam olarak katılmak, o deneyime değer ve ağırlık vermenin yaşamsal yoludur. İnsanların yerlere olan duygusal bağlarını ve bir yerin yapısındaki değişikliklerin bireysel ve sosyal uyum için mekâna bağlılığın oynadığı rolü vurgular. Freud’un aktardığına göre, McDougall öngördüğü Dördüncü koşulda, kitlenin özellikle bireylerin karşılıklı ilişkilerini yansıtan birtakım gelenekleri, adetleri ve kurumları elinde bulundurmasıdır. Freud, 45/2021) Bu durum aynı zamanda, insanları üretim yapmaları için önem taşıyan yerlere dönüştüren, günlük yaşamlarında ve sosyal uygulamalarında oynadıkları rol nedeniyle temsil ettiği değerlerinde sonuçlarıdır.

Dut sırasının yapım sürecinde önemli bir noktada, kültürel devamlılık alanlarının sahip olduğu soyut önemle birlikte, kendi çevreleriyle ilişkili olarak ortak üretimler sağlamalarına bağlı olmasıdır. Geleneksel deneyimler; gerçekleştirme, anlamlandırma ve değer verme yollarını şekillendiren bireyler için birer dönüm noktası işlevi görmektedir. Bu devamlılık kültürlerin yerel düzeyde algılanan mirasın öneminden büyük ölçüde sorumlu olan insanlar ve yerler arasındaki ilişkiyi tanımlar. Yerel üretimler, insanlar ve yerler arasında ortaya çıkan özel bağın sonuçlarıdır. Ortama ait olma duygusu, mekânların, insanların kendilerini nasıl temsil ettikleri ve çevreleriyle ilişkileri üzerinde çarpıcı bir etkiye sahip olduğunu gösteriyor. İnsanlar ile günlük yaşamlarının belirli yerleri arasındaki duygusal uyum, bağlantı veya katılım, genellikle farkında olmadan zamanla gelişmektedir. Bu durum kimlik yaratma süreçlerinin ayrılmaz bir parçasıdır. Gerçekten de insanlar ve yerlere bağlılık ortamları arasında karşılıklı bir etkileşim vardır. Bir ortamda nasıl yaşadığımız ve günlük yaşamımızda gerçekleştirdiğimiz uygulamalar kim olduğumuzu hem ifade eder hem de şekillendirir. Yer bağımlılığı belirli faaliyetleri ve sosyal bağlantıları kolaylaştıran işlevsel özelliklerini ifade ederken, yerlerin fiziksel ve sembolik özelliklerinin bireyin kimlik duygusuna dâhil edildiği daha duygusal uyumu ifade etmektedir. Belirli bir çevre, uzun süreli ilişki yoluyla, kişinin bireyselliğine uygun parçalar hâline gelir ve benliğin işareti olmaya başlar. İnsanların ne tür yerlere bağlılık geliştirdiği, hangi yer özelliklerinin veya boyutlarının bağlılığı olasılığının daha yüksek olduğu veya fiziksel, sosyal ve zamansal değişkenlerin kimlik anlamında kişisel yansımasıyla derinden iç içelik göstermektedir. Yerinde olma, tanıdık bir ortamda, günlük rutinlerle yaşamının farkındalığıdır ve sosyal değişim düzeninde anlamlı anılardan oluşan öznel durumlar içerisindedir. Gündelik estetik değerler arasında yakın ilişkinin görünmesi, bir alanın belirli bir topluluk için taşıdığı anlamı, yerel halkın günlük kullanımlarını ve kendi ekonomik, sosyal, kişisel ve duygusal ihtiyaçlarını karşılamak için bir kaynak olarak nasıl algılandığını düşünmek kadar önemlidir. Baharlı

köyünde yaşayanların duygularını kolaylaştıran ortak anlatılar ve üretim süreçleri, köyün kendileri için bir değer taşıdığına dair temel anlayışın bulunması nedeniyle ortaya çıkmaktadır. Her ne kadar insan-mekân bağı zaman içinde nispeten istikrarlı olma eğiliminde olsa da sosyal ve çevresel değişimler, yer algımızı etkileyerek bir alanın algılanan içsel anlamlara sahip, değişmez nesnel olduğu öznelliğinde bir parçası olan olgudur. Açıkçası, bir yerin (arkeolojik, doğal, kültürel) olağanüstü estetik karaktere sahip olması, estetik değerın geleneksel nesnelere atfedilmesi genişletilmiş anlamda anlaşılmalıdır. Çoğu zaman kabul edildiği gibi gündelik estetik ile geleneksel estetik arasındaki ilişkinin birçok açıdan kişisel çağrışımlara ve durumlara atfedilen bir role dayanması duygusal unsurlar da içermektedir. Tarihsel olarak doğal estetik, belirli bir yerde nasıl hissettiğimiz ve ona ne anlam verdiğimizle ayrılmaz şekilde bağlantılıdır. Bu, yerlere ilişkin estetik değerlendirmemiz açısından önemli üretimsel durumlara işaret etmektedir.

Bir önceki zamanda yaşanmış estetik deneyimler, kültürel olarak kalıcılığı, anılara alan yaratan bir şansa sahip olmaya yol açmıştır. Başlangıçla mümkün olan deneyimlere hissedilebilir açıklık getirmek üzere yeniden hatırlatmak, öznel çabaların dâhil olduğu sonuçları getirmiştir. Bizim günlük hayatımızın daha kapsamlı bir anlamda estetik karaktere sahip olmasının potansiyel açıklanabilir oluşu, yaygın anlamda kullanılmış bu nesnelere maddi ve ruhsal deneyim olarak üretilmesine bağlı olmuştur. Bu gerçekten böyleyse, estetik değer anlamında analizi sağlanabilir niteliklere sahip fikirlerden duygu unsurlarının düzenli tekrarı böyle bir durumdan oluşmuştur. Şuan bu performansı güncel olarak deneyimliyor gibi görünse de aslında daha önce inanılmış yaşam içeriklerini doğal sonuçları olarak yapılandırmak gibi düşünülebilir.

Bu yaklaşım doğrultusunda konular ve yerler arasındaki bağlantının önemi, o yerde yaşayan insanlar; mimari yapılar ve bunlarla ilişkilendirilen anlamlar, algısal katılımımız ve mekânın kendisinin arkaik boyutu, bunlar hep birlikte estetik bir deneyimin yaratılmasından sorumlu olarak onları görmeye alıştığımız yerde durmaktadırlar. Bu ilişki estetik olduğu kadar varoluşsal da, çünkü belirli bir estetik beğeni biçimi doğurmaktadır. Bu anlamda, sık sık gündelik deneyimler, sosyal etkileşim ve hafıza inşası yoluyla bir çevreyle yakınlık geliştirmekten aldığımız hazın kendisi tamamen estetikdir. Kültürel açıdan önem taşıyan mekânların estetik değerlendirmemiz açısından duygusal boyutunun önemi göz ardı edilmemelidir. İster bir alanın gündelik estetik karakteri, ister bu ortamlarda gerçekleştirdiğimiz günlük aktiviteler, onlara yüklediğimiz anlamlar ışığında yorumlanabilir.

### **Geçmişe Dair İmalar**

Geçmişin şimdide yankılanması, çevreyi performans sanatçıları gibi estetik olarak deneyimlemek üzerine doğa yalnızca veya öncelikli olarak düzen, denge, birlik ve uyum gibi olumlu estetik niteliklere sahiptir. Harman'ın da ifade ettiği gibi, "Sanatçılar için yararlı olabilecek yeni fikirler üretmek ve görüldüğünden daha az arkaik olabilecek bazı geleneksel fikirlere işaret etmektir. (Harman, 2022: 233) Dut şırası yapım etkinliğine dâhil olmak, kişinin çevresi tarafından somutlaştırılması ve onunla etkileşime girilmesiyle yaşanmış çağrışımlar, bedensel duruşlar ve imalar, estetik deneyime tamamlayıcı ve gerekli yönler sağlamıştır. Başkalarının estetik duyarlılığına karşı nasıl davrandığımız ve neyi önemseydiğimiz dünya deneyimimizi etkiler. Bu aynı zamanda insanların kendilerini streşten ve zihinsel yorgunluktan kurtarma gibi rahatlatıcı etkiler üretmektedir. Dut şırası yapımı, sosyal aktiviteler, yeşil alan, mekâna bağlılık ve çoklu duyuşsal estetik özellikler göstermektedir. Genel olarak, çok azdan bolluğa kadar değişen bitki örtüsünü içeren doğanın tanımı gereği organik kalması, yöresel üretimlerin değişmezlerdir. Burada olası ve uygun oranda estetik değerler ve pragmatik durum arasında geleneksel estetik teorinin uygulandığı rahatlıkla söylenebilmektedir. İlgisel olarak, başlıca kültürel faktörleri ve nesnelere yüklenen estetik değerleri kapsayan bağlamda meydana geldiği anlayışın içine düştüğü görülebilir. Günlük yaşamın çoğunda olduğu gibi işleyen olaylara duyulan ihtiyaç değil estetik değer biçme bağlamının geniş alanları hâline gelmesidir. Kültür, zamanın ve doğanın kendi bütünlüğünde gelişen somut birikimlerdir.

Bu yorumlamalar, herhangi tarihsel döneme işaret ettiğimiz yönünde değildir. Şimdiki zaman hakkında devam eden açıklamalar yapılabilir fakat burada yaşayanların oluşun ve olgunlaşın yaşam deneyimlerinin kapsamı biraz uzun bir zaman almıştır. Görünüşe göre bu uzun zaman sürecinin dikkate alınması, güncellelikle ilgili olduğu sürece memnuniyetle karşılanacaktır. Çünkü Dut şırası yapma süreci geriye dönük referans davranışlara çok uygundur. "Geçmişle kurulan bu özel ilişkinin başka bir çehresi daha vardır. Çağdaşlık aslında onu her şeyden önce arkaik olarak göstererek kaydederek ve sadece en

modern ve yakın olanda arkaik olanın belirtileni ve işaretlerini gören kişi onun çağdaşı olabilir”. (Agamben, 49/2013) Hatta biraz arkaik görünmesi, ilginç ve o kadar da nostaljik heveslenmeye açık izlenimi vermektedir. (Görsel-1)



Görsel-1; Necmi Karkın, Dut Şırası yapımı, 2023

Estetik bir ifade biçimi olarak Dut şırası, belirli bir geleneğin hâlâ post-modern olmadığını göstermektedir. Ve kendi içinde anlamlı hâle gelen bu sürecin sonucunda estetik ve arkaik duyular adına içsellik doğrudan tezahürdür. Doğal olarak geleneklerin doğaçlamalarından oluşan, bedensel performanslar ve becerilerin ritüeli hâline gelmiştir. Kadın bu anlamın aktif üreticisi hâline geldikçe, entelektüel açıklamalar gerektirmeyen zarafeti olmaya devam etmektedir. Diğer yandan olumlu etkileri sayesinde kültür ve kadın arasındaki bağın ifadeleri olarak görülür duyguları ifade etmenin masum ama naif olan bir figürü olmaktadır. (Görsel-2) Dut şırası, estetik ve arkaik kültür arasındaki etkileşimi doğru bir şekilde tasvir ettiği için topluluğun üretim derinliğini açıklayıcı öneme sahiptir. Bu yüzden, “E.Ö. Wilson, İnsan toplumsal davranışında içgüdüsel doğa ve tarihsel kültürün etkileşiminin çok iyi bir örneği olarak göstermiştir” (Dutton, 105/ 2017) Günlük yaşamın estetiğine doğrudan tezahürünü değil, onlara verilen bir biçimi temsil ettiği için estetik bir performansa tanıklık etmektedir. Bu durum, katılımcı bir estetik etkileşime dönüştüren bir parçası olarak sosyo-kültürel önem de arz etmektedir.



Görsel-2; Necmi Karkın, Dut Şırası Yapımı, 2023

Dut meyvelerinin iklim şartlarına göre oluşması, doğa estetiğine bağlı oluşu, öncelikle doğanın estetik beğenisinin nasıl anlaşılması gerektiğine dair bakış açısı sunmaktadır. İnsan etkisinden uzak kaldığı çok az sayıda yerlerde ve terkedilmiş arazilerde kendiliğinden büyüyen bitkilere hâlâ rastlamak mümkündür. Doğal unsurların içerisinde yapay unsurlar içerse bile hâlâ önemli ölçüde doğal olan ortamlar sayesinde yapılan üzerindeki organik üretimler, unutulma üzerine kurulmuş değildir. Doğa üzerinden oluşturduğumuz arkaik üretim, kadın ve estetik anlayışlar, insanın öznel bilincine göre, derin ve anlamlı şekilde deneyimleme olasılığının en etkili yolu olduğunu kanıtlamıştır.

Derin imgelere kaynaklık eden doğa estetiği, doğayı göze çarpmayan bir arka plan olarak değil, görmenin önceliğini aşacak ve çoklu duyuşsal estetik deneyimimizi önemli ölçüde etkileyen unsurlardan biridir. Çünkü derin bir estetik anlayış için belirleyici kişisel hikâyeye sahip değerler bireysel yaşamla birbirine bağlıdır.

### **Sonuç**

Kültürel bakış açılarına bağlı olarak yerel kültürlerin geleneksel bilgeliği, kadın ve estetik gibi olguları içeren daha farklı bakış açısı önerilebilir. Yerel besinlerin estetik değeri söz konusu olduğunda onun tadı ve dokusunun duyuşsal önceliğini ortaya koyan durum olarak görölmektedir. Estetik değerlerin oluşturulmasındaki arkaik üretim mantığı ve herhangi endüstriyel işleme tabi olmadan gerçekteşmesi geleneksel kültürlerin varlığına dair önemli göstergelerdir.

Bu çalışmada vurgulanan, genellikle estetiğin geleneksel olarak yaşandığı şekliyle tipik olarak duyuşsal deneyimleri ima eden önermelerle uzlaşmak gibi durumları olmuştur. Güzelyurt'ta (Hekimhan) yaşayan insanlar, yaşam tarzlarına uygun doğasal etkilerin yoğunluğunu unutmuş değillerdir. Yama dağlarının arasından doğarak akan suyun çevresinde yetişen dut ağacının meyvesinden elde edilen Dut şırasının üretimindeki doğallığa ve dokunma ve tat alma duyuşlarına yönelik oluğu, sadece hayranlıkla bakılmaktan ibaret olmayan, teatral bir sahne olarak fizyolojik ve psikolojik etkileri aktarılmıştır. Bu da arkaik davranışların, kültürün, kadının ve estetiğin incelikli varlığından gerçekten var olduğunun farkına varılmasına neden olmaktadır.

### **Kaynaklar**

Agamben G,(2013) “Çağdaş Sanat Nedir?”, Çev; Özge Çelik, Elçin Gen, Suna Kılıç, Kemal İz, Ayşe H. Köksal, Zeynep Baransel, Nursu Öрге Yayınevi: İletişim Yayınları - Sanat Hayat Dizisi, 1.Basım, İstanbul.

Dutton D, (2017)“Sanat İçgüdüğü”, Çev: Murat Turan, Ayrıntı Yayınları,1.Basım, İstanbul.

Freud S, (2021) Kitle Psikolojisi, Çev; Kamuran Şıpal, Say yayınları, 7 ci baskı, İstanbul.

Geiger M, (2015) “Estetik Anlayış”, Çev; Tomris Mengüşoğlu, Doğu Batı Yayınları, 1 Baskı, Ankara.

Harman G, (2022) “Sanat ve Nesnelere” Çev: Oğuz Karayemiş, Ayrıntı Yayınları, 1 Baskı, Ankara.

# TUNCELİ HALK KÜLTÜR VE İNANCINDA YEMEK DUALARI

## Food Prayers in Tunceli Folk Culture And Belief

Dr. Öğr. Ü. Yılmaz KAVAL  
Munzur Üniversitesi

**Özet:** Anadolu'nun her yerinde yemek ve sofraya kültürü çok önemsenmektedir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Tunceli'de de yemek ve sofraya kültürü çok önemsendiği gibi bu kültür etrafında bir inancın şekillendiği görülmektedir. Yörede günlük hayat içinde her yemekten önce ve sonra mutlaka dualar edilir. Bununla birlikte Tunceli halkı, geçiş dönemleri olarak adlandırılan doğum, sünnet, evlenme ve ölüm ile ilgili inanç ve uygulamalarda, mevsimsel geçiş zamanlarında ve dinî törenlerde yemekler ikram eder. Bu özel zamanlarda da amacına uygun dualar edilmektedir. Yemek duaları hane içinde en yaşlı bireylerin öncülüğünde edilir. Bununla birlikte önemli zamanlarda halkın katıldığı törenlerde ise dedeler tarafından dualar edilir. Dedeler tarafından edilen dualar halk arasında çok önemsenmekte ve bu dualarının kabul olacağına kalben inanılmaktadır. Tunceli yemek dualarında genelde Allah; Muhammed, Ali, Hızır, Ana Fatma isimleri anıldığı gibi yöre inancında kutlu şahsiyetler olan Munzur ve Dızgun/Dızgu isimleri de dile getirilir. Tunceli'de icra edilen yemek duaları daha çok manzum bir şekilde ifade edilmektedir. Dünyanın her yerinde olduğu gibi Tunceli'de de çağın getirdiği yenilikler neticesinde yemek kültürü zayıflamakta ve yemeklerde icra edilen dualar unutulmaktadır. Tunceli yemeklerinde edilen duaların kaybolması kültürel mirasımız için ciddi bir kayıp olacaktır. Bu tarzda yapılacak daha kapsamlı çalışmalar ile bu kültürün koruma altına alınması yaşatılması hayati önem taşımaktadır.

**Anahtar Sözcükler:** Kültür, inanç, dua, sofraya, yemek.

**Abstract:** Food and table culture is very important everywhere in Anatolia. In Tunceli, which is in the Eastern Anatolian region, food and table culture is also very important and it is seen that a faith is formed around this culture. Prayers are said before and after every meal in the region's daily life. In addition, the people of Tunceli offer meals as part of beliefs and practices related to birth, circumcision, marriage and death, which are called transition periods, seasonal transitions and religious ceremonies. Appropriate prayers are said at these special times. Food prayers are led by the oldest person in the household. However, in ceremonies attended by the public at important times, prayers are offered by the grandfathers. The prayers offered by the grandfathers are very important to the people and they believe in their hearts that these prayers will be accepted. In the Tunceli food prayers, the names of Allah, Muhammad, Ali, Hızır, Mother Fatma, as well as the names of Munzur and Dızgun/Dızgu, who are holy figures in the beliefs of the region, are generally mentioned. The food prayers performed in Tunceli are mostly expressed in verse. As in every part of the world, the food culture in Tunceli is weakening as a result of the innovations brought by time, and the prayers performed during meals are being forgotten. The loss of the prayers performed during meals in Tunceli will be a serious loss for our cultural heritage. It is of vital importance that this culture is protected and kept alive with more comprehensive studies to be carried out in this style.

**Keywords:** Culture, belief, prayer, table, food.

### Giriş

İnsanoğlu için yeme içme faaliyetini sadece fizyolojik bir ihtiyaç görmeyip daha geniş bir perspektifte ele almak gerekmektedir. Eski çağlarda sadece hayatta kalabilmek için gerçekleştirilen bir faaliyet olan yeme içme faaliyeti, medeniyetin gelişmesi ile birlikte bir kültür hâlini alır. Bu kültür içine çeşitli semboller, adetler ve inanışlar yerleşerek geçmişten günümüze kadar çeşitli yollarla aktarılmıştır (Dinç, 2023: 312). Bu aktarım sırasında ortaya çıkan kültürel ve dini öğelerden biri de yemek dualarıdır.

Dua, insanoğlunun dileklerini, arzularını yaratana aktararak gerçekleşmesi için ona yalvarması olarak kabul edilir. İnsanoğlunun Tanrı bilincinin oluşmasıyla beraber dua kültürü oluşmuştur. En arkaik dinlerden günümüzdeki dinlere kadar bütün inanışlarda dua mutlaka vardır. İnsanoğlu bu anlamda dileklerini çeşitli şekillerde icra ederek inandıkları tanrıdan dilerler.

Türk kültür ve inancında da çok eski devirlerden itibaren dua kültürünün varlığı bilinmektedir. Türklerde nazım ve nesir şeklinde dile getirilen pek çok dua örneği mevcuttur (Duran, 2003: 98). Eski Türklerde duaya karşılık "alkış" sözcüğünün kullanıldığı kaynaklarda geçmektedir (Boratav, 1969: 136). Alkış, sözcüğünün Dede Korkut hikâyelerindeki aklamak kökünden geldiği tahmin edilmektedir (Albayrak, 2010: 17). Eski Türklerde sofraya kurmak, yemekler ikram etmek en eski geleneklerden biridir. Dede Korkut Kitabı'nın giriş kısmında "Kız anadan görmeyince öğüt almaz, oğul atadan görmeyince sofraya çekmez" (Ergin, 2014: 76) ifadeleri bu kültürün hikâyelere yansımalarıdır diyebiliriz. Yine Dede

Korkut Kitabı'nda geçen hikâyelerde beylerin sofraya kurdukları vakit Oğuzların bilicisi, yol göstericisi olan Dede Korkut'un gelip dualar ettiği çok sık geçmektedir.

Anadolu insanı arasında yemeklerin ardından edilen duaların kabul olacağına dair yaygın bir inanç vardır. Bu yüzden evlerde misafir ağırlayıp sofraya açmak çok önemsenmekte ve misafirperverlik her daim takdir edilmektedir. İkram edilen yemeklerden sonra edilen yemek duaları, bu anlamda çok dikkate alınmakta ve ihmal edilmemektedir (Şenocak, 2014: 265).

Alevi inancında da yemek ve sofraya kavramları çok önemsenmiş ve bu kavramların etrafında bir inanış ve gelenek şekillendirilmiştir. Aleviler için ocak, sadece yemek pişirilen bir yer olmayıp soyun simgesi olarak görülür. Bu yüzden Alevilerde ocak kutsanmıştır ve hiçbir şekilde söndürülmesi hoş karşılanmaz. Evin ocağı söndürülürse o haneye uğursuzluk bulaşacağına inanılır (Kıranatlıoğlu, 2018: 68).

Anadolu'da Alevi inancının yoğun yaşandığı yerlerden biri Tunceli ilidir. Tunceli Alevilerinin yemek duaları üzerine yaptığımız bu çalışmada dualar Tunceli üzerine hazırlanmış yazılı kaynaklardan elde edilmiştir. Bu bilgiler ışığında yörede icra edilen yemek dualarının yörenin inanç unsurları olmanın ötesinde yörede önemli kültürel anlamlar da taşıdığı belirlenmiştir.

### **Tunceli Yemek Duaları**

Tunceli Alevilerinin sofralarında yemek duaları günümüzde de hâlâ aktif bir şekilde icra edilmektedir. Tunceli Alevilerinin dualarının odak noktasında Hızır, Hz. Ali, Hz. Fatma ve onların çocukları Hasan ile Hüseyin yer almaktadır (Tosun ve Koç, 2022: 11). Tunceli'de icra edilen dualarda "Dedelerin ifadelerinde dikkat çeken bir diğer nokta, Ana Fatma'nın ismi zikredilmeden edilen duaların eksik oluşuna dair vurgularındır. 'Fatma Ana hakkı' denildiği zaman sadece ona itimat edildiğini söylemektedirler." (Baykan ve Ö. Erol, 2024: 247). Bunların yanı sıra kırklar, On Dört Mamâsûm-u Pâk, Munzur Baba ve Düzgün Baba isimleri de dualarda belirleyicidir. Tunceli'de kurulan sofralarda en yaygın edilen dua örneklerinden biri şu şekildedir:

*"Bismi Şah halla halla, halla halla, halla halla*  
*Pirimin duası alınmış*  
*Şahi Merdan sofrası kurulmuş*  
*Bozatalı Hızır bereketli kılsın*  
*Halil İbrahim bereketine sahip kılsın*  
*Pirim Şahi Merdan gözetlesin*  
*Biz eksiltiyoruz*  
*Tanrı arttırsın*  
*Yiyenler dert görmesin*  
*Pişirip ortaya getirenlerin*  
*Gözleri yaşlı olmasın, gönülleri şenlensin*  
*Bu nimet bin kada ve belayı defetsin*  
*Munzur Çesmesi olsun*  
*Hızır hanesi olsun*  
*Şenlensin*  
*Kudret lokması olsun*  
*Cennet tadı olsun*  
*Huu demine ya şah!"* (Çem, 1999: 145).

Yukarıdaki dua örneğinde görüldüğü üzere Tunceli'de icra edilen duaların odak noktası, istek ve dileklerin Allah'a ulaşmasıdır. Bu dualarda yöre halkı tarafından Allah'ın dostu olarak kabul edilen şahıslar bir anlamda birer aracı olarak görülmekte ve onların isminin anılması ile duaların daha çabuk kabul edileceğine inanılmaktadır.

Tunceli Alevileri arasında "Hakullah" olarak bilinen "Pir", "Dede" ya da diğer bir adıyla "Rayber"ler yılda bir kere mutlaka taliplerini ziyaret ederler. Bu ziyaretlerde pirlere taliplerinin dinî hizmetler yaptıktan sonra varsa sorunlarını çözer. Herhangi bir yerden maaş almayan pirlere bu hizmetleri karşılığında "çıralık" olarak bilinen maddi bir katkı sunarlar. Pir, taliplerinden bu çıralığı almadan önce onların sofralarının her daim bereketli olması, yoksulluk yaşamamaları için bir sofraya duası eder (Gezik ve Çakmak, 2010: 56). Pir, taliplerinin kurdukları sofrada genelde şu duayı eder:

“Haneniz Hızır’ın hanesi ola  
Rızkınız Munzur’un gözesi ola  
Dostlar selim düşmanlar kör ola  
Sağlık hanenizde eksik olmaya  
Lokmanız kadalara kalkan ola  
Eliniz ayağınız gam keder görmeye  
Hizmetiniz kabul ola  
Biz yedik eksiltik haq eksilmeye  
Haneniz şenlik versin eksilttiğimizizin yeri dolsun” (Gezik ve Çakmak, 2010: 57).

Yukarıda edilen duanın sözleri, ölülerin hayır yemeğinden sonra da verilen gülbang esnasında da icra edilmektedir. Burada verilen yemekte de sofrada bulunanlar dua bitene kadar sofradan ayrılmaz ve ellerini sofraya koyarlar (Çakmak ve Elaldı, 2020: 32).

Tunceli’de yine pirlere katılımı ile gerçekleşen bu törenlerde sofrada yenilen yemeklerden sonra kimse sofranın başından ayrılmaz. Pir, bu esnada dua ederken sofrada yemek yiyen herkes sofranın altına elini koyar. Pir, sofraya duası okuduğunda her dilekten sonra sofradakiler, “Hallah, Hallah” diyerek püre eşlik eder. Pirin icra ettiği sofraya duası bittiği zaman sofradaki herkes yine bir lokma yiyerek sofradan kalkarlar (Mûxündî, 2012: 94-95). Pirin bu törende dile getirdiği dua şu şekildedir:

“Nimeti celil ola, Halil İbrahim’in bereketi ola.  
Hızır sofrası ola,  
Selman’ın Parsı (Hakula Çıralık) ola  
Yeşil elin sahibinin lokması ola  
Dola taşmaya,  
Sofranız her zaman serili ola, yemeğiniz eksik olmaya,  
Peygamberlerin, evliyaların, pirlere eli  
Her zaman içinde ola.  
On iki İmamın, on dört Masumi Pak’ın,  
Kırkların, yetmiş iki Kerbela Şehidin, duaları içinde ola.  
Sofra sahiplerin sofrası, aşçıların hizmeti kabul ola,  
Bin tam (tat), bin bereket içinde ola  
Allah, Muhammed, Ya Ali.  
Hü Hakk aşkına.” (Mûxündî, 2012: 95-96).

Tunceli halk inancında perşembe akşamları “ölülerin yemeğini” dağıtmak eski bir gelenek olarak karşımıza çıkmaktadır (Kaval, 2023: 78). “Samia Merdu” olarak adlandırılan bu yemek, ölülerin yemeği anlamına gelmektedir. Bu yemek verilirken her tabağa iki lokma gelecek şekilde pay edilir. Bu lokmaların birincisi; yolda yolakta kalmış mezarsız ve sahipsiz ölülerin hayrı, ikincisi ise “Siyah Zeğir”in payı olarak bilinmektedir. Yöre inancına göre ölülerin hayrı için dağıtılan yemeklerin sevabı öte alemde ölülere ulaşır. Ancak bu hayrın gerçekleşebilmesi için ahiret kapısında bekleyen Zeğir’in kapıyı aralaması gerekmektedir. Dolayısıyla bu yemek bir anlamda Zeğir’i ikna etmek için dağıtılan bir yemektir. Ancak öte alemde de kimsesizler vardır. Dolayısıyla Zeğir kapıyı açıp ölüleri diyarına kişinin hayrı ulaştığında oradaki kimsesizlerin gözü kalabilir. Zeğir için verilen yemek dağıtılırken ahiretteki kimsesizlerin gözü kalmaması için de bir lokma dağıtılır (Çakmak ve Elaldı, 2020: 30-31). Bu yemek dağıtımında şu ifadeler söylenilmektedir.

“Derviş toprak, mavi gök,  
Sizler şahitsiniz ki bu lokma siyah Zeğir’in payıdır.  
Payını alsın ve vermediğimiz hayrı da ölülerimizin canına ulaştırın” (Çakmak ve Elaldı, 2020: 31).

Yöre halk inancına göre ahirette var olan kimsesizlerin gözü kalmaması için verilen lokmalarda ise şu ifadeler söylenmelidir:

“Derviş toprak, mavi gök,  
Sizler şahitsiniz ki bu lokma yolda yolakta kalmış, mezarsız ve sahipsizlerin lokmasıdır.  
Gözleri bizim ölülerimizin hayrında kalsın” (Çakmak ve Elaldı, 2020: 31).

Yöre halk inancına göre ahiret aleminde de ölüler, dünyadaki insanlar gibi yiyip içebilirler. Ayrıca kendilerine ulaştırılmış yemekleri etraflarındakilere de ikram edebilirler. Bu yüzden bu yemek

dağıtılırken mutlaka kimsesizler içinde dağıtılmasına özen gösterilir. Yemek mezarlıklarda dağıtıldıktan sonra kimse arkasına bakmadan oradan ayrılır (Çakmak ve Elaldı, 2020: 31).

### **Tunceli Yemek Dualarında Yer Alan Kutsal Şahsiyetler**

Bütün İslam âleminde olduğu gibi Tunceli Alevilerinin dualarında da ilk sırada peygamber efendimiz Hz. Muhammed yer almaktadır. Yörede peygamber sevgisi bu anlamda bütün dualarda olduğu gibi yemek dualarında tezahür etmektedir. Peygamber efendimiz ile birlikte Şah-ı Merdan (Hz. Ali) de dualarda odak noktasında yer almaktadır. Hz. Peygamber ve Hz. Ali dışında da yöre inancında kutsal kabul edilen şahsiyetler çok sık geçer. Bu kutsal şahsiyetler içinde yemek dualarında en çok zikredilen şahsiyetler Bozatlı Hızır, Ana Fatma, Mamâsûm-u Pâk, Munzur, Dızgun/Dızgu olarak karşımıza çıkmaktadır.

**Bozatlı Hızır:** Hızır Kur'an'da ismi verilmeden Hz. Musa'nın yoldaşı olarak zikredilmektedir. Aleviler arasında da Hızır bu şekilde kabul edilir. Musa peygamberin yakını olup Musa'nın bilmediği şeyleri bilen bir rol ile anlatılır. Günümüze kadar gelen Hızır kültürünün canlı kalmasında Alevi-Bektaşî geleneğinin çok önemli katkısı olmuştur. Alevi-Bektaşî geleneğinde Hızır'a kurtarıcı bir göz ile bakılmakta ve Hızır Oruçları tutulmaktadır (Gökbel, 2019: 385-388).

Tunceli Alevileri de Hızır için daha çok "Bozatlı Hızır" ismini kullanırlar. Yöre inancına göre ak sakallı, nur yüzlü, beyaz elbiseli bir zattır. Darda olanlara yardım eden, doğaya can veren bu zatın bastığı yerden çiçeklerin açtığına, ekinlerin yeşerdiğine, bülbüllerin öttüğüne inanılır. Tunceli'de Hızır adıyla anılan göl ve mekanlar da oldukça fazladır (Dulkadir, 2012: 66-67).

**Ana Fatma:** Aleviler için Ana Fatma hayırlı bir eş, evlat, anne ve iyi bir mü'min olarak kabul edilmektedir. Hz. Muhammed'in kızı, Hz. Ali'nin eşi ve Hasan ile Hüseyin'in annesi olma gibi vasıfları onu kutsal bir şahsiyet hâline getirmiştir. Tunceli alevilerin genelinde ana Fatma özellikle "ana" vasfı ile ön plana çıkarılır (Dulkadir, 2012: 82).

**On Dört Mamâsûm-u Pâk:** Alevi- Bektaşî kültüründe Hz. Peygamberin soyundan olan ve çok küçük yaşlarda şehit olduğu rivayet edilen kişilerdir. Bu kişiler ergenlik çağını görmeden şehit olan on dört erkektir. Bunlar bütün insanlığın günahsızlığının ve saflığının simgesi olarak kabul edilirler (Gökbel, 2019: 704).

**Kırklar:** Alevilikte "Kırklar" konusunda tam bir birliktelik olmamakla beraber daha çok var olan görüşe göre hiçbir baskı altında kalmadan Müslüman olan ve İslamiyet için hem mal varlıklarını hem de ailelerini terk eden kimselerdir. Sayıları kırk kişi olduğu için bunlara "Kırklar" denilmektedir. Hz. Ali, Hz. Fatma ve Selman-Farisi'nin de aralarında yer aldığı bu kırk kişinin tamamının adları kesin olarak bilinmemektedir. Aleviler bu kırk kutsal şahsiyetin gizli güçleri olduğuna inanıp kutsallıklarını kabul ederler. Bakım ve dini eğitimleri Hz. Ali tarafından yerine getirilen bu kırk kişi Alevilerin kutsalları arasında önemli bir konumdadır (Gökbel, 2019: 498).

**Munzur:** Munzur, Tunceli'nin Ovacık ilçesinde yaşadığına inanılan bir evliyadır. Gösterdiği kerametler ve ardından sır olup kaybolması halk muhayyilesinde derin bir şekilde tesir etmiştir. Munzur suyunun kaynağı, Munzur'un sır olması efsanesine dayandırılmaktadır. Tunceli Alevileri için dini bir şahsiyet olan Munzur'a ziyaretler yılda bir kere sonbahar mevsiminde gerçekleştirilir. Bu ziyaretlerde kurbanlar kesilip, lokmalar dağıtılır (Gezik ve Çakmak, 2010: 131-132).

**Dızgun/Dızgu:** Dızgun, Dızgu ya da Düzgün baba Nazımiye'nin Kıl köyü yakınlarında bir dağda sır olan bir evliyadır. O da tıpkı Munzur gibi o da çobanlık yapmıştır. Tunceli'de Kurêşan aşiretinin kurulum mitinde çok belirleyici bir dinî şahsiyettir (Deniz, 2018: 156).

### **Sonuç**

Yemek ya da diğer adıyla sofrada duaları toplumumuzda hem dinî bir ritüel hem de geleneksel bir uygulama olarak kabul edilmektedir. Dolayısıyla yemek dualarını sadece dinî anlamda ele almak doğru bir yaklaşım değildir. Bu dualar aynı zamanda kültürel mirasımızın da önemli unsurlarından birini



oluşturmaktadır. Daha çok teolojik çalışmalara konu olan yemek dualarını halk bilimi perspektifinde ele alarak yaptığımız bu çalışmada Tunceli Alevileri arasında yemek dualarının önemli bir geleneği temsil ettikleri anlaşılmıştır. Yörede çok önemsenen yemek duaları bu anlamda yöre folklorunu ve inanışını daha iyi tanımamıza kaynaklık etmektedir.

Tunceli’de her yemekten önce ve sonra dedeler veya evin en yaşlı bireyi tarafından icra edilen dualar bu anlamda pek çok işlev görmektedir. Sofra etrafında bir araya gelen kişilerin birlikte ettikleri dualar birlik ve beraberlik duygusunu pekiştirmektedir. Sofrada bulunan herkes sofrayı kuran kişiye iyi dileklerde bulunurken aynı zamanda Allah’a şükreder. Bununla beraber Alevi inancı için kutlu şahsiyetlerin isimleri yemek dualarında mutlaka icra edilerek bu kişiler sofrada bulunan kişilere hem hatırlatılır hem de onlardan bolluk ve bereket dilenir. Bu anlamda Alevi inancında önemli olan kutsal şahsiyetlerin dualarında çok anılması ile duanın etki gücünün de artacağı kabul edilir. Bununla beraber sofrada bulunan herkesle paylaşma kültürü artmış olur. Dolayısıyla Tunceli yemek duaları, yöre insanı için sadece dini bir pratik olmayıp aynı zamanda yöre folkloru içinde önemli bir zenginlik olarak değerlendirilebilir. Ancak, dünyanın her tarafında olduğu gibi yörede de hızla gelişen teknolojik gelişmeler, geleneği bilen yaşlıların ölmesi gibi durumlar, bu geleneğin zayıflamasına neden olmaktadır. Bu yüzden yörede çok önemsenen bu gelenek ile ilgili daha farklı çalışmaların yapılması yöre ve ülke folkloru için önemli bir hizmet olacaktır.

Sonuç olarak halk bilimi ekseninde ele alınan Tunceli yemek duaları, bu önemli geleneğin hem dini boyutunu hem de kültürel boyutunu daha iyi anlamamızı sağlamıştır. Gelecekte yapılacak daha kapsamlı çalışmalar ile bu geleneğin yaşatılarak gelecek nesillere aktarılmasına nihai hedef olmalıdır.

#### **Kaynakça**

- Albayrak, N. (2010). *Ansiklopedik Halk Edebiyatı Sözlüğü*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- Boratav, P. N. (1969). *100 Soruda Türk Halk Edebiyatı*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Baykan, P. ve Önder, E. P. (2024). Sosyo-Kültürel Değişme Bağlamında Tunceli Alevi Ocaklarında Aile. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, Sayı: 109, 233-256.
- Çakmak, H. ve Elaldı, S. (2020). *Dersim Aleviliği Raa Haqi/Riye Heqqi’de Cenaze Kaldırma Geleneği*. Ankara: Kalan Yayınları.
- Çem, M. (1999). *Dersimde Alevilik*. İstanbul: Pêri Yayınları.
- Deniz, D. (2018). *Yol/Rê: Dersim İnanç Sembolizmi Antropolojik Bir Yaklaşım*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Dinç, M. (2023). Halk Bilgisinin Beslenme ve Mutfak Kültürüne Dönük Temsilleri. Editör: Mustafa, A. *Halkbilimi El Kitabı*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Dulkadir, H. (2012). *Kutsal Mekanlarımız ve Efsaneler*. Ankara: Kalan Yayınları.
- Duran, H. (2003). Sözlü Gelenekte Yemek Dualarına Dair, *Milli Folklor*, Yıl: 15, Sayı: 57, 98-101.
- Ergin, M. (2014). *Dede Korkut Kitabı-1*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gezik, E. ve Çakmak, H. (2010). *Raa Haqi-Riya Haqi Dersim Aleviliği İnanç Terimleri Sözlüğü*. Ankara: Kalan Yayınları.
- Gökbel, A. (2019). *Ansiklopedik Alevi Bektaşî Terimleri Sözlüğü*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Kaval, Y. (2023). *Tunceli Halk Kültüründe Hayvanlar (Mitler-İnanışlar-Ritüeller-Gelenekler-Âdetler)*. Ankara: Gece Kitaplığı.
- Kıranatlıoğlu, M. (2018). Alevi-Bektaşî Geleneğinde Yemek Duaları. *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşîlik Sempozyumu*. (ss. 65-74) Ankara: Bildiriler Kitabı.
- Mûxündî, S. (2012). Alevi Kürtler ’de Dua ve Gülbenkler. Ankara: Kalan Yayınları.
- Şenocak, E. (2014). Elâzığ Yöresi Sofra Adabından Misafir Ağırlamaya Türk Halk Gelenekleri ve İnanışları. *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, Sayı: 3, 261-267.
- Tosun, İ. ve Koç, A. (2022). Tunceli Aleviliğinde Ritüellere ve Dile Yansımış Eski İnanç ve Kültürlerin İzleri. *Uluslararası Bengü Filoloji Dergisi*, Cilt: 2, Sayı: 1, 1-22.

# GELENEKSEL EKOLOJİK BİLGİNİN KORUNMASINDA HALK MUTFAĞININ ROLÜ: CUDİBEY VE ELMAALAN MAHALLELERİ ÖRNEĞİ

The Role of Folk Cuisine in Preserving Traditional Ecological Knowledge:  
The Case of Cudibey and Elmaalan Neighborhoods

Çiğdem GÜRİSOY BOSTAN

**Özet:** Geleneksel bilgi, belirli bir bölgede yaşayan bir halka özgü tutum ve kalıplaşmış davranışların temelini oluşturan bilgiler bütünüdür. Kuşaktan kuşağa aktarılma yoluyla korunan geleneksel bilgi, neyin, neden ve nasıl uygulandığını açıklayan bir rehber niteliğindedir. Bir halkın, diğer toplumlardan ayrılmasını ve varlığını sürdürmesini sağlayan çeşitli beceri ve uygulamalar geliştirmesi geleneksel bilgi ile mümkün olmaktadır. Geleneksel bilginin insan-doğa etkileşimine vurgu yapan parçası olan geleneksel ekolojik bilgi ise doğal kaynakların neden ve nasıl kullanıldığına yönelik atalar bilgeliğine dayalı bir açıklama sunmaktadır. Bu anlamda geleneksel ekolojik bilgi, bir halkın içinde yaşadığı doğaya bağlı olarak geliştirdiği uygulamalarının kaynağıdır. Halkbiliminin geleneksel ekolojik bilgiyle ilişkili çalışma konularından birisi olan halk mutfağı ise halkın, belirli bir bölge içindeki tarımsal faaliyetleri, hazırladığı yiyecek ve içecekler ile bunlar etrafında geliştirdiği davranış ve uygulamaları kapsamaktadır. Çalışmanın örneklem alanı olarak belirlenen Trabzon iline bağlı Cudibey ve Elmaalan mahallelerinde, halk yaşamının geleneksel ekolojik bilgi çerçevesinde şekillendiği tespit edilmiştir. Bu doğrultuda, söz konusu örneklem alanda saha çalışması yapılmış; bölgedeki hayvancılık uygulamaları, yetiştirilen tarım ürünleri ve bu bağlamda ortaya çıkan halk mutfağına ilişkin geleneksel ekolojik bilgi ortaya konulmuş ve yöre halkının yeme-içme kültürü değerlendirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Geleneksel ekolojik bilgi, halk mutfağı, kültürel kimlik, geleneksel tarım uygulamaları

**Abstract:** Traditional knowledge is the body of knowledge that forms the basis of attitudes and stereotyped behaviours specific to a people living in a particular region. Traditional knowledge is a guide explaining what, why and how it is applied through transmission from generation to generation. Traditional ecological knowledge, which is the part of traditional knowledge that emphasises human-nature interaction, offers an explanation based on ancestral wisdom about why and how natural resources are used. Traditional ecological knowledge is the source of the practices developed by a people depending on the nature they live in. Folk cuisine is the study subjects of folklore related to traditional ecological knowledge like agricultural activities of the people in a certain region, the food and drinks they prepare, behaviours and practices they develop. In the Cudibey and Elmaalan neighbourhoods of Trabzon, as the sample area of the study, folk life was shaped within the framework of traditional ecological knowledge. A field study was carried out in the sample area in question; traditional ecological knowledge on animal husbandry practices in the region, agricultural products grown and folk cuisine emerging in this context were revealed and the food and beverage culture of the local people was evaluated.

**Keywords:** traditional ecological knowledge, folk cuisine, kültürel kimlik, traditional agricultural

## 1. GİRİŞ

Geleneksel bilgi, bir halkın kuşaktan kuşağa aktarılan her türlü davranış, uygulama ve inancın temelini oluşturan bilgiler bütünüdür. Halkın gözlem yoluyla ve deneye yanıla öğrenerek gündelik hayatında pratik ettiği bilgiler, sözlü kültürün bir parçası olarak kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Halkın çeşitli konularda sergilediği davranışların neden ve nasıl uygulandığını açıklayan bu bilgi sistemi, halkın ortak aklının bir ürünüdür. Edward Shils (2003: 12), bir uygulamanın gelenek hâline gelebilmesi için en az üç kuşak boyunca devam ettirilmesi gerektiğini belirtmiştir. Buna göre belirli bir gelenek çevresine özgü olan geleneksel bilgi, atalardan öğrenildiği şekliyle pratik edilmektedir. Bununla birlikte, halkın istek ve ihtiyaçlarına göre yeniden yorumlanabilen esnek bir yapıya da sahip olması, kuşaktan kuşağa aktarılmasında oldukça etkilidir.

Geleneksel bilginin ortaya çıkışı, coğrafya, iklim ve inanç gibi halk yaşamını şekillendiren faktörlerle doğrudan ilişkilidir. Söz konusu faktörler, belirli bir bölgede yaşayan halkın geleneksel dünya görüşünü şekillendirmekte olup geleneksel bilgi, bu dünya görüşünün gündelik hayattaki yansımasıdır. Bu anlamda geleneksel bilgi, belirli bir yerde yaşayan ve o bölgeye ait bilgiyi yaşatan kişi ve grupların bilgisidir (Dutfield, 2004: 92). Halkın kendine özgü beceri ve özelliklerinin kaynağı olan geleneksel bilgi, başta sosyal etkinlikler, geçiş törenleri, sözlü gelenekler olmak üzere, ritüel gündelik hayatta hâline gelmiş uygulamalar içinde aktarılan atalar bilgeliğidir. Topluluk içindeki bireylerin yaşı, cinsiyeti, mesleği ve inancı gibi ölçütler, geleneksel bilginin aktarımını doğrudan etkilemektedir.

Halkbilimine ait pek çok çalışma konusu, geleneksel bilgi ile doğrudan alakalıdır. Sedat Veyis Örnek'in (2000: 17-19) halkbiliminin çalışma alanları konulu sınıflandırmasına göre, "halk bilgisi (halk hekimliği-halk baytarlığı, halk botaniği-halk zoolojisi, halk meteorolojisi-halk takvimi, halk hukuku)" başlığı doğrudan geleneksel bilgi hakkındadır. Bunun yanı sıra, "barınak-konut(halk mimarisi), aydınlanma, ısınma, taşıtlar ve taşıma teknikleri, ekonomi türleri, halk ekonomisi, beslenme-mutfak kiler, ölçme, tartma, hesaplama birimleri; zaman ve mesafe kavramları, halk sanatları ve zanaatları, halk inançları; töreler, adetler, gelenekler, görenekler, geçiş törenleri, bayramlar- karşılamalar-uğurlamalar, kalım hareketler (tavırlar, jestler, mimikler), kalıp sözler ve sesler, dinsel-büyüsel içerikli inançlar, işlemler" başlıkları da geleneksel bilgiyle ilgilidir. Bu sınıflandırmaya ek olarak, gelenek hâline gelmiş her türlü unsur ve sanatsal üretim de geleneksel bilginin bir ürünüdür.

Geleneksel bilgi, belirli bir coğrafyada yaşayan her grup içinde özelleşmektedir. Tecrübeye dayanan geleneksel bilgi, bir bakıma halkın karakterini yansıtarak doğaya karşı bakış açısını gözler önüne sermektedir. Geleneksel bilginin farklı grup ve coğrafyalar içindeki özelleşebilen yapısı, bu bilgi sisteminin çeşitli sosyal, kültürel ve ekolojik sorunların çözümü için kullanılabileceğini göstermektedir. Zaman zaman geleneksel yerli bilgisi olarak tanımlanan geleneksel bilgi, sadece kırsal kesimde yaşayan yerli halkların kültüründen beslenen (Bruchac, 2014: 3814) bir bilgi sistemi değil, her halkın sahip olduğu kültür bütünlüğünün bir parçasıdır. Bu anlayışın bilim çevrelerince kabul edilmesi ve bilimsel çalışmalarda geleneksel bilgidan yararlanılması 1970'li yıllara kadar uzanmaktadır (Johnson, 1992: 3). Geleneksel bilginin bilimsel çalışmalara konu olması ve ekolojik temelli yaklaşımların, çeşitli çevre sorunların çözümü ve doğal kaynakların korunması gibi meselelerde halkın geleneksel dünya görüşüne ve bu bağlamda geliştirdiği uygulama ve bilgilere odaklanmasını da sağlamıştır. Bununla ilgili olarak, söz konusu alanlarda gerçekleştirilen, doğadaki insan dışı canlılar ve doğal kaynaklar temelli uygulama, inanç ve bilgi sistemlerini kapsayan ve geleneksel bilginin bir alt kolu olarak düşünülebilecek geleneksel ekolojik bilgi konulu çalışmalar öne çıkmaktadır.

### **1.1. Geleneksel Ekolojik Bilgi Nedir?**

Geleneksel ekolojik bilgi, bir halkın, varlığını sürdürürebilmek adına geliştirdiği doğa temelli her türlü uygulama, inanç ve bilgiyi ifade etmek için kullanılan bir terimdir. İnsan-doğa uyumuna vurgu yapan geleneksel ekolojik bilgi, insanın diğer canlılarla birlikte uyum içinde yaşamasını sağlayan atalar bilgeliğini sunmaktadır. Geleneksel ekolojik bilginin belirli bir bölgede belirli bir insan grubu tarafından üretildiğini vurgulamak isteyen kimi araştırmacılar, "yerel bilgi", "yerel halk bilgisi" ve "yerli bilgi" gibi kavramlar da kullanmaktadır (Yılmaz, 2019: 217).

Avcı-toplayıcı toplumlar kadar eski olan geleneksel ekolojik bilgi (Berkes, 1993: 1) ilk olarak 1980'li yıllarda bilim dünyasının ilgisini çekmiş ve ekoloji bilimi tarafından çevre sorunlarının insan-doğa ilişkisi bağlamında ele alınabileceği bir yaklaşım olarak kabul edilmiştir. Canlıların içinde bulunduğu çevre ve diğer canlılarla olan etkileşiminin incelendiği ekoloji, 20. yüzyılın ikinci yarısında bilim dalı hâline gelmiştir (Emiroğlu ve Aydın 2003: 251). Doğanın bir parçası olan insan diğer canlılarla bir arada uyum içinde yaşamaktadır. Ancak Sanayi Devrimi ve modernleşme ile başlayan süreçte insanoğlu doğanın bir parçası olmak yerine ona hükmetmeye başlamış, bu da zamanla çeşitli çevre problemlerinin ortaya çıkmasına yol açmıştır. Bununla ilgili olarak ekoloji bilimi, 1980'li yıllardan itibaren insanın diğer canlılarla olan ilişkileri ve çevre sorunlarıyla da ilgilenmektedir (Callenbach 2011: 42). Ekoloji, insan-doğa ilişkisine bir bütün olarak bakarak doğal dengenin korunmasını, canlılar arasındaki uyumun yeniden sağlanmasını amaçlamaktadır.

Aydınlanma düşüncesinin geliştirdiği ve modernizmin kaynağı olan insanın evrenin merkezinde olduğu fikri, insanın doğa üzerindeki hâkimiyetinin temelini oluşturmaktadır. Bu görüşe göre doğadaki her şey insanın varlığını sürdürmesi, istek ve ihtiyaçlarının karşılanması için bir araç olarak görülmektedir.

20. yüzyılda hemen her toplumda gerçekleşmiş olan Sanayi Devrimi, modernleşmenin ve hayatı kolaylaştıran pek çok yeniliğin önünü açsa da aynı zamanda insanın doğa üstünde kurduğu hâkimiyeti güçlendirerek ekolojik dengenin bozulmasına da yol açmıştır. Şehirlerin büyümesi, teknolojik gelişmeler, nüfus artışı, ihtiyaç fazlası üretim ve tüketimin artması, tarım ürünlerinde kimyasal kullanımı ve çevre kirliliği buna bağlı olarak gerçekleşen doğal afetler, ekolojik problemlerin ortaya çıkmasına yol açan başlıca etkenler olmuştur. 1970'li yıllardan itibaren devletler ve çeşitli toplumsal kuruluşlar,

uzun yıllardır süregelen sorunların farkına varmalarının bir sonucu olarak çevre sorunlarının çözülmesi için ekolojiden yararlanmaya başlamıştır (Önder 2005: 594). Bu noktada geleneksel ekolojik bilgi, doğal kaynakları kullanan yerel halkın görüş ve tecrübelerine duyulan ihtiyaç ve buna bağlı olarak geliştirilen yeni bir çevre anlayışı nedeniyle bilimsel ve politik alanda giderek daha önemli hâle gelmektedir (Berkes 1999: 14).

Geleneksel ekolojik bilgi, insanı doğanın hâkiminden ziyade, bir parçası olarak görür ve insanın diğer canlılarla olan ilişkisini düzenleyen geleneksel dünya görüşünün bir sonucu olarak ortaya çıkar. Henry P. Huntington'a (2000: 1270) göre geleneksel ekolojik bilgi, belirli bir coğrafi alana, bitki veya hayvan türüne ait olan ve halkın uzun süreli gözlem ve tecrübeleri ile elde edilen bilgi ve uygulamalardır. Doğayla iç içe yaşayan toplumların hayatta kalması ve gündelik hayatını olağan seyrinde devam ettirebilmesi geleneksel ekolojik bilgiye bağlıdır. Bu anlamda halkbiliminin çalışma konularından olan halk hekimliği, halk mimarlığı, halk baytarlığı, halk meteorolojisi ve takvimi ile halk mutfağı doğrudan geleneksel ekolojik bilgi ile ilişkilidir.

Belirli bir bölgede yaşayan halkın dış dünyayı yorumlama ve doğadan yararlanma biçimi, geleneksel ekolojik bilginin şekillenmesini ve söz konusu bölge özelinde kullanılmasını sağlamaktadır. P. J. Usher (2000: 186), geleneksel ekolojik bilgiyi dört kategoriye ayırmaktadır. Bu kategorilerin ilki bitki ve tarım ürünlerinin yetiştirilmesi ve hayvancılık gibi başkalarından öğrenilebilen ve deneyime dayanan gözlemlerle ortaya çıkan bilgiler bütünüdür. İkinci kategori doğal kaynakların kullanımına dair geleneksel uygulama ve yöntemlerdir. Üçüncü kategori ahlaki ve kültürel açıdan neyin nasıl olması gerektiğini açıklayan, hayvanlar, bitkiler ve insanlar hakkındaki sözlü ifadelerdir. Dördüncü kategori ise ilk üç kategoriye oluşturan gözlem, deneyim ve öğrenilen şeyleri açıklayan bilgi sistemidir.

Halkın yaşam tarzını biçimlendiren geleneksel ekolojik bilgi, halkın uzun süreli gözlem ve tecrübelerinin kuşaktan kuşağa aktarılmasıyla meydana gelir. Bu aktarım aynı zamanda atasözü, deyim, türkü, masal gibi sözlü anlatılar aracılığıyla da gerçekleştirilmektedir (Yolcu ve Aça 2019: 863). Geleneksel ekolojik bilgi genellikle aileden ya da ustadan öğrenilmektedir. Yaş, cinsiyet, belirli bir meslek grubuna dâhil olmak ve belirli bir yerde yaşamak gibi ölçütler hangi türde geleneksel ekolojik bilginin nasıl aktarılacağı konusunda belirleyici konumdadır (Ruddle 1993: 18). Geleneksel ekolojik bilgi, doğanın planlı ve güvenli bir şekilde korunmasını sağlarken aynı zamanda maddi ve manevi kültürü meydana getirmektedir.

## **2. GELENEKSEL EKOLOJİK BİLGİ VE HALK MUTFAĞI**

İnsanoğlunun hayatını devam ettirebilmesi beslenme ihtiyacını giderebilmesiyle mümkündür. İlk insanların beslenme ihtiyacını gidermesi avcılık ve toplayıcılıkla mümkün olmuştur. Gelişen teknoloji ve zaman içinde ateşin keşfedilmesi, at, inek ve koyun gibi hayvanların evcilleştirilmesi ve tarımsal üretimin başlaması gibi toplumsal yaşamı derinden etkileyen değişiklikler, mutfak kültürünün oluşmasını sağlayan ilk aşamalardır (Kabak, 2016: 383). Geleneksel ekolojik bilgi, yiyecek maddesi üretme, pişirme ve saklama konusunda her topluma yaşadıkları bölgenin ekolojik koşulları bağlamında ortaya çıkan özgün bilgi ve uygulamalar sunar. Yeryüzündeki her toplum, sahip olduğu geleneksel ekolojik bilgi çerçevesinde geliştirdiği bir halk mutfağına sahiptir. Halk mutfağı, coğrafi ve iklimsel koşulların yanı sıra dinî inançlar, sosyoekonomik şartlar ve diğer halklarla kurulan ilişkilere bağlı olarak da şekillenmektedir (Közleme, 2012: 294-295).

Halk mutfağı, belirli bir bölgede yaşayan halkın tarımsal faaliyetleri, ürettiği yiyecek ve içecekler ile bunlar etrafında geliştirdiği geleneksel bilgi, inanç ve uygulamaların toplamıdır. Sedat Veyis Örnek'in (2000: 18) belirttiğine göre, hayvansal ve bitkisel olarak ikiye ayrılan yiyecek türleri, yiyeceği elde etme, hazırlama ve saklama yöntemleri, mutfakta kullanılan araç ve gereçler, yiyeceklerin depolandığı kiler, depo ve mahzen gibi saklama yerleri, yiyecek çeşitleri ve sofraya düzeni, halk mutfağının çalışma alanına girmektedir. Yiyecek ürünlerinin yetiştirilmesi, hazırlanması, saklanması ve bu süreçte kullanılan araçların meydana getirilmesinde geleneksel ekolojik bilgiden yararlanılmaktadır. Bu durum, yemek hazırlama ve sunma sürecinde aynı ya da benzer malzemeler kullanılsa bile mutfak kültürünün coğrafi ve kültürel farklılıklara göre değişiklik göstermesini sağlamaktadır (Öğüt Eker, 2018: 173).

Bir halkın beslenme tarzı karakteri ve dünya görüşü hakkında pek çok fikir vermektedir. Göçebe bir yaşam süren toplumlar daha çok et ve sütle beslenmektedir. Dolayısıyla bu yiyecekleri taze

tutabilmek amacıyla farklı iklim koşullarında ve yolculuk esnasında korunmasını sağlayacak yöntemler geliştirmişlerdir. Yerleşik bir yaşam süren toplumlar ise tarımda ustalaşmış, coğrafyaya özgü olarak yetişen ürünlerle yöresel yemekler ortaya çıkarmışlardır. Hem göçebe hem de yerleşik toplumların doğayı tanıması, hangi bitkilerin zararlı hangilerinin yararlı olduğunu ayırt edebilmesi, tarım ürünleri yetiştirebilmesi, hayvanlardan elde ettiği malzemeleri yiyecek maddesi hâline getirmesi ve bunları uygun şekilde pişirmek ve saklamak için farklı yöntem ve teknikleri geliştirmesi geleneksel ekolojik bilgi ile mümkün olmuştur.

Trabzon halk mutfağı, bölgenin geleneksel ekolojik bilgisine göre şekillenmiştir. Hamsi başta olmak üzere balık çeşitleri, lahana, fasulye ve mısır Trabzon halk mutfağının temel ürünleridir. Ayrıca bölgede büyükbaş hayvancılığın yaygın olması nedeniyle et ve süt ürünleri de kullanılmaktadır. Çalışmamızın örneklem alanı olarak belirlenen Cudibey ve Elmaalan mahallelerinde, halk mutfağına ait uygulama ve tekniklerde geleneksel ekolojik bilgiden yararlandığı tespit edilmiştir.

### **3. CUDİBEY VE ELMAALAN MAHALLELERİ HALK MUTFAĞINDA GELENEKSEL EKOLOJİK BİLGİ**

Araştırma sahası olarak belirlenen Cudibey ve Elmaalan mahalleleri, Trabzon iline bağlı Arsin ilçesinde yer almaktadır. Trabzon'un 2014 yılında büyükşehir olmasıyla birlikte şehirdeki tüm köyler mahalle statüsüne kavuşmuştur (Erbaş ve Erüz 2019: 17). Bununla birlikte yapılan saha çalışması, söz konusu mahallelerin köy özelliklerini koruduğunu ve bölge halkı tarafından köy olarak adlandırıldığını göstermektedir. TÜİK (2021) verilerine göre Cudibey Mahallesi'nin nüfusu 400; Elmaalan Mahallesi'ninki ise 517'dir. Bununla birlikte, yaz döneminde bölgedeki nüfusun arttığı bilinmektedir. Şehir dışında ve ilçe merkezinde yaşayan birçok kişi yazı geçirmek ve ağustos ayında fındık toplamak üzere bölgeye göç etmektedir. Bunun yanı sıra, ilçede yaşayan pek çok ailenin yılın diğer dönemlerinde de hafta sonunu geçirmek ve bölgede yetiştirdiği tarım ürünleri ve hayvanlarla ilgilenmek üzere bölgedeki evlerine geldiği de bilinmektedir.

Cudibey Mahallesi, Arsin ilçe merkezine 3 km uzaklıkta iken, Elmaalan Mahallesi 5 km uzaklıktadır. Söz konusu mahalleler birbirine komşu olup aralarında 2 km bulunmaktadır. Dağın yamacına kurulmuş olan araştırma bölgesi bol yağış almaktadır. Bölge, yoğun ormanlık alana sahip olması ve denize yakın olması nedeniyle yaz aylarında yüksek nem oranına sahiptir. Trabzon ili, dağlık ve engebeli bir coğrafyaya sahip olduğu için, tarım yapılabilecek kısıtlı topraklara sahiptir. Şehirdeki 466.400 hektarlık arazinin 99.052 hektarlık kısmı (%23,2) tarıma elverişlidir; Arsin ilçesi sınırları içinde kalan 21300 hektarlık arazinin ise 8632 hektarlık (%41) kısmı tarım için uygundur (Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, t.y.). Tahrir defterlerinden elde edilen bilgilere göre Trabzon'da XV. ve XVI. yüzyıllar arasında kenevir yetiştirilmiştir (Bostan, 2002: 509-513). XVIII. yüzyılda ise bölgede armut, üzüm, kiraz, incir, nar, fasulye, ıspanak, pırasa ve kabak gibi meyve-sebzelerin yanı sıra tütün, buğday ve arpa tarımının da yapıldığı kaydedilmiştir (Şevket, 2013: 63-64; Öksüz, 2006: 182). Günümüzde bu ürünlerin birçoğunun üretimi devam etmektedir. Bununla birlikte, bölgenin başlıca geçim kaynağı olan buğday, arpa, kenevir ve tütün üretimi 20. yüzyılın ortalarında durmuş, fındık, mısır ve kivi üretimi ise artmaya başlamıştır (Yılmaz, 2019: 30-34, Dursun 2019: 58).

Sosyoekonomik ve siyasal nedenler, tarım ürünlerinin yetiştirilmesine ve kullanılmasına ait geleneksel ekolojik bilginin aktarılmasını etkilemektedir. Halk arasında, ekimi yapılmayan ürünlere ait geleneksel ekolojik bilgi belleği zayıflamıştır. Çalışma alanında yetiştirilen ve yöre halkının kendi kaynaklarıyla erişebildiği yiyecek maddeleri, yöreye ait halk mutfağının temelini oluşturmaktadır. Buna göre Cudibey ve Elmaalan mahallelerinin halk mutfağı, kullanılan yiyecek maddelerine göre kendi içinde ikiye ayrılmaktadır.

#### **3.1. Tarım Ürünleri ve Balıklarla Yapılan Yiyecekler**

Örneklem alanda yaşayan kaynak kişilerden edilen bilgilere göre bölgede, fasulye, lahana, salatalık, domates, biber, patlıcan, kabak, mısır gibi sebzelerin yanı sıra, fındık, kivi, Trabzon hurması, mandalina, elma, portakal, can erik, kara erik, karadut, beyaz dut, karayemiş ve kivi meyveleri yetiştirilmektedir. Bölgedeki fındık üretimi bölgenin ekonomisini şekillendiren temel ürünken diğer meyve ve sebzeler ailelerin kendi yiyecek ihtiyacını karşılaması amacıyla üretilmektedir. Çalışma alanında tarım ürünlerinin ekilme mevsimi bahar ayıdır. Sebzeler çoğunlukla aynı tarla içinde, birbirini destekleyecek şekilde ekilmektedir. Sık aralıkla ekilmemesi gereken fasulyelerin arasına mısır

ekildiğinde iki sebzenin de yetiştiği bilinmektedir. Sebze ekimi yapılırken, toplama işleminin kolaylaşması için, bitkisi bel seviyesinin üstünde olan sebzeler beraber ekilirken, bitki uzunluğu bel seviyesinin altında kalan sebzeler tarlanın diğer kısmına ekilir. Boyu bir metreyi aşan fasulyelerin yukarıya doğru büyümesi ve yeterli oranda güneş alması için, büyümeye başlayan fidenin hemen yanına ince fındık ağacının dallarının kesilmesiyle oluşturulan “herek” dikilir. Düz bir sıra olarak dikilen salatalıklar için de benzer bir yöntem uygulanmaktadır: Salatalık sırasının başına ve sonuna orta kalınlıktaki herekler dikilmektedir. Üçüncü herek, iki hereğin üstüne gelecek şekilde konumlandırılır ve salatalıkların üstündeki üçüncü hereğin üstüne, aşağıya doğru sarkan ince dallar yerleştirilmekte ve ağ atılmaktadır. Bu sayede salatalık bitkisinin dalları herekten sarkan dallara veya ağa dolanacak ve bitkinin yukarıya doğru büyümesi sağlanacaktır. Domates, biber ve patlıcan gibi ince yapılı kısa sebzeler kırılmaya meyilli olduklarında, bu bitkilerin hemen yanına kısa çubuklar dikilir ve bitki, yumuşak bir kumaşla bu çubuğa bağlanır.

Yörede mısır dolması olarak bilinen karalahana dolması ve lahanası sulusu, yörede yaygın olarak yapılan ana yemeklerin başında gelmektedir. Hasadı yapılan mısırlar güneşte kurutulduktan sonra geleneksel taş fırınlarda kurutulur. Taş fırındaki közde kuruyan mısırlar elle ayıklanarak koçanından ayrılır ve değirmende çekilerek “yarmalık/çorbalık” veya “mısır unu” hâline getirilir. Çorbalık, tereyağı, soğan ve kırmızı etin de eklendiği iç harcın yapımında kullanılır. Hazırlanan iç harç haşlanan karalahana yapraklarıyla sarılır. Sarılan dolmalar büyük tencerelerde, tabana koyulan büyük bir etin etrafına yerleştirilerek pişirilir. Pişirme sürecinde tencereye eklenen suyun taşmaması için dolmaların üstüne tencere boyutundan küçük bir tabak kapak olacak şekilde yerleştirilir. Mısır dolmasının pişme süresi ortalama 2 ila 3 saat arasındadır.

Lahana sulusu, çorbalık, kırmızı et, et yağı, tereyağı ve ince ince doğranmış lahanaların bir arada pişirildiği çorbaya benzer bir yemektir. Çorbalık, yemeğe en son eklenen malzeme olarak yemeğin fazla suyunun çekmesini, yemeğin katılık dengesinin ayarlanmasını sağlamaktadır. Yöre sakinlerinin lahana sulusuna zaman zaman barbunya ve fasulye eklediği de tespit edilmektedir.

Yörede en çok yetişen tarım malzemelerinden biri de fasulyedir. Fasulye yemeği, soğan, salça, tereyağı ve et ve elle kırılarak veya bıçakla kesilerek 2-3 parçaya ayrılan fasulyelerin birlikte pişirilmesiyle yapılan sulu bir yemektir. Yörede fasulye, tencere yemeği olarak pişirilmeyen yanı sıra kızartılarak veya kavurularak tüketilmektedir. Fasulye kızartması, parçalara ayrılmadan haşlanan fasulyelerin soğuduktan sonra mısır ununa bulanarak yağda kızartılmasıyla elde edilir. Çoğunlukla salata olarak tüketilen fasulye kavurması ise, haşlanan fasulyelerin soğan ve çeşitli baharatlarla birlikte tereyağında kavurularak hazırlanır.

Kaygana ve kuymak yörede yapılan iki farklı kahvaltılık yemek çeşididir. Kuymak, tereyağında kavurulan mısır ununa su ve peynir (genellikle “kuymaklık peynir” olarak bilinen kolot peyniri veya tel peynir) eklenerek pişirilen bir yemektir. Kaygana ise yumurta, un, su, hamsi ve maydanozdan oluşan karışımın kızartılmasıyla elde edilir. Hazırlanan kaygana hamurunun elde yoğrulmayacak kadar sıvı olması gerekmektedir. İnce bir katman olarak tavaya dökülen hamur önlü arkalı olarak kızartılır. Kayganaya koyulan hamsilerin kılçıklarının ayrılması gerekmektedir.

Denize yakın olan Cudibey ve Elmaalan mahallelerinde deniz ürünü olarak çoğunlukla hamsi ve palamut tüketilmektedir. Hamsi, mısır ununa bulandıktan sonra kızartılır veya buğulama yöntemiyle pişirilir. Hamsi buğulama, tavaya dizilen hamsilerin üstüne ince dilimlenmiş soğan, limon ve patatesler yerleştirildikten sonra maydanoz ve az miktarda su eklenerek fırında pişirilir. Hamsikuşu, hamsinin ana malzeme olduğu bir diğer yemektir. Kılçığı çıkarılan hamsi, mısır unu, yumurta, soğan ve çeşitli baharatlarla birleştirilerek yoğrulur. Ardından köfte biçimi verilerek tavada kızartılır.

Yörede çoğunlukla ekim ayında avlanan palamut, ekşili yemeğinin yapımında kullanılır: Yemekte kullanılmak için hazır hâle getirilen palamut dilimleri, tepsiye dizilen dilimlenmiş patateslerin üstüne yerleştirilir. Üstüne, halka şekilde kesilmiş soğanlar, dilimlenmiş domates, biber ve limon yerleştirilir. Son olarak salçalı suyun eklendiği yemek fırında pişirilir.

Araştırma bölgesinde nemin yüksek olması nedeniyle balıklar kurutulmaz. Ancak hamsi tuzlanarak konserve hâline getirilir. Tuz, hamsinin çürümmesini engelleyen ana unsur olarak görev yapmaktadır. Buna ek olarak, fasulye ve domates de konserve olarak saklanmak üzere haşlanır ve kavanozlara koyulur. Genellikle fındık hasadı bittikten sonra, ağustos ve eylül aylarında yapılan

konserve menemenler, domateslerin büyük tencerelerde pişirilip kavanozlara koyulmasıyla hazırlanmaktadır. Yörede, menemen olarak pişirilen domateslere zaman zaman biber eklendiği ve közlenmiş kırmızı biberlerin konserve olarak saklandığı tespit edilmiştir. Konserve olarak hazırlanan yiyecekler kışlık erzak olarak kullanılmaktadır. Bununla birlikte, günümüzde buzdolabı sayesinde yiyeceklerin saklanma süresinin uzaması ve hemen hemen her sebzenin yılın her döneminde ulaşılabilir olması, yöre halkının yiyecek hazırlama ve saklama yöntemlerini doğrudan etkilemiştir.

Yörede, konserve yiyeceklerin hazırlanma sıklığının azaldığı, ancak turşu yapımına devam edildiği tespit edilmiştir. Yörede turşusu yapılan başlıca sebze fasulyedir. Haşlanan fasulyeler canlanması için soğuk suya da tutulur. Ardından süzülmesi için birkaç saat bekletilir. Kaynak kişilere göre soğuyan fasulyeler geçmişte küplere koyulurken günümüzde büyük kavanozlara veya plastik bidonlara koyulmaktadır. Bidon, neredeyse taşana kadar fasulyeyle doldurulur ve kaya tuzu, sarımsak, sirke ve bir miktar sıcak su eklendikten sonra kapatılır. Fasulye turşusu, hazırlandıktan sonraki günden itibaren tüketilebilmektedir.

Bölgenin halk mimarisi örneklerinden biri olan taş fırınlar, mısır ve elma kurutmak için kullanılmaktadır. Kurutulmuş elmalar atıştırılabilirlik olarak tüketilmekte veya zaman zaman komposto yapmak için kaynatılmaktadır.

### **3.2. Süt ve Süt Ürünleriyle Yapılan Yiyecekler**

Kaynak kişilerle yapılan görüşmelere göre, 30-40 yıl öncesine kadar bölgede yaşayan hemen her aile büyükbaş hayvancılıkla ilgilenmekteydi. Yapılan saha araştırması kapsamında incelenen halk mimarisi örnekleri bu bilgiyi desteklemektedir. Bununla birlikte, 1980'li yıllardan itibaren ilçe merkezine ve farklı şehirlere yapılan göçün artması, farklı yiyecek türlerine olan erişimin artması, araştırma bölgesinin çoğunlukla yazlık yeri olarak kullanılmaya başlanması ve yöre nüfusunun çoğunlukla orta yaşlı ve yaşlı kimselerden oluşması nedeniyle, yörede sürekli olarak ikamet eden halkın oldukça küçük bir kısmının büyükbaş hayvancılıkla ilgilendiği tespit edilmiştir. İnek besleyen aileler, kendi süt ve süt ürünleri ihtiyacını karşılamakta ve yöre içinde ticaret yaparak ekonomik gelir elde etmektedir.

Yörede inek sütünden peynir, tereyağı, kaymak ve yoğurt yapıldığı tespit edilmiştir. Beyaz peynir yapmak için sağılan inek sütü kaynatılıp ekşimeye bırakmak gerekir. Ardından peynirleşmeye başlayan süt mayalanır ve tülbentle süzülüp taşın altında bir süre ezildikten sonra süzülen su ve tuzla karıştırılır. Kuymakta kullanılmak üzere yapılan peynirin yağsız olması gerekmektedir. Bu nedenle kaynatılan, ekşimeye bırakılan ve bir süre sonra peynirleşmeye başlayan süte maya eklenip yoğrulması gerekir. Yoğurma işleminin ardından katı bir kıvama kavuşan peynir tekrar pişirilir. Minzi peyniri yapmak içinse sütün iki kere kaynatılması gerekir. Bu işlem halk arasında "sütü kestirmek" olarak adlandırılmaktadır. Kesilen sütler tülbentle süzülür ve temiz tülbentlere sarılarak ezilmesi için taş altına koyulur. Bir süre sonra kuruyan minzi peynirine son olarak tuz eklenmektedir. Tereyağı ise kaynatılan sütün üstünde biriken kaymaktan yapılır. Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre bir süre bekletilen bu kaymak eskiden bidonlarda veya tahta yayıklarda çalkalanarak tereyağı hâline gelir. Günümüzde ise elektrikli yayıklar kullanılmaktadır.

### **SONUÇ**

Halk mutfağına ilişkin geleneksel ekolojik bilgi, tarımsal üretim ve hayvan yetiştiriciliğine ilişkin yıllar boyunca biriken deneyim ve gözlemi barındırmaktadır. Bununla ilgili olarak, Trabzon'da uzun yıllar boyunca buğday, arpa ve kenevir yetiştirilmiştir. Ancak sosyoekonomik ve siyasi nedenlerle bu ürünlerin üretimi durmuş, bunun yerine fındık üretimi artmıştır. Örneklem alanında ise neredeyse tüm halk fındık üretimi yapmakta ve bu sayede ekonomik gelir elde etmektedir. Buna ek olarak, araştırma bölgesinde ikamet eden veya bölgeye mevsimlik olarak göç eden ailelerin, kendi ihtiyacını karşılayacak bir alanda tarım yaptıkları tespit edilmiştir. Yetiştirilen tarım ürünlerinden bölgenin ekolojik yapısına uygun olarak faydalanılmaktadır. Yöre halkı, bölgenin halk takvimine göre "fındık ayı" olarak adlandırılan ağustos ve eylül ayında kışlık erzak hazırlığı yapmaktadır. İhtiyaç fazlası tarım ürünlerinden bazıları kışın tüketilmek üzere turşu, konserve ve menemen olarak hazırlanmaktadır. Meyve ve sebzeler güneşte veya fırında kurutulmaktadır. Ancak bölgenin yüksek nem oranından dolayı hamsi tuzlanarak kavanozda saklanmaktadır. Bölgede yaygın olarak yetiştirilen mısır kurutulmakta, değirmende çekilmekte ve birçok yemekte temel malzeme olarak kullanılmaktadır. Mısır, fasulye, hamsi ve süt gibi

yiyeceklerin farklı formlara dönüştürülerek kullanım çeşitliliğinin artırılması, geleneksel ekolojik bilgi ile mümkün olmaktadır.

Geleneksel ekolojik bilginin korunabileceği ve gelecek kuşaklara aktarabileceği en iyi alanlardan biri de halk mutfağıdır. Halkın beslenme ihtiyacını kolayca karşılayabileceği bir mutfak kültürü oluşturması, geleneksel ekolojik bilgiyle mümkün olmuştur. İnsanlar, halk mutfağı sayesinde endüstriyel üretim olmadan geleneksel ekolojik bilgi çerçevesinde hazırlanan yemekler etrafında toplanarak yaşadığı bölgenin kültürel mirasını koruyabilmektedir. Halk mutfağına ait yiyecek maddelerinin üretilme, yemeğin hazırlanma ve sunulma sürecindeki her adımda geleneksel ekolojik bilgiden faydalanılmaktadır.

Kaynak kişi görüşmelerinden elde edilen bilgiler gösteriyor ki halkın doğa ile olan ilişkisinin değişmesinin yanı sıra teknolojik ve sosyoekonomik faktörler de halk mutfağına ilişkin geleneksel bilgi ve uygulamaların değişmesinde etkili olmaktadır. Hayatın olağan akışı içinde gerçekleşen bu değişim, yöre halkının geleneksel ekolojik bilgiden yararlanmasına ve halk mutfağını yaşatmasına engel olmamaktadır. Geleneksel ekolojik bilgi sayesinde yiyecek maddeleri, doğal kaynaklardan daha verimli ve sürdürülebilir bir şekilde yararlanılarak üretilerek ekosistemin korunması sağlanabilmektedir. Buna ek olarak yöre halkının tarımsal üretim ve hayvancılık uğraşı çerçevesinde geliştirdiği yöntem ve teknikler ile gözlemlediği değişiklikler, çevre sorunlarının tespit edilmesine ve buna ilişkin çözümlerin geliştirilmesine yardımcı olabilir.

#### **KAYNAKÇA**

- Berkes, F. (1999). *Sacred Ecology: Traditional Ecological Knowledge and Resource Management*. Philadelphia: Taylor&Francis.
- Bostan, M. H. (2002). *XV.-XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Bruchac, M. M. (2014). Indigenous Knowledge and Traditional Knowledge. Editör: Smith, C., *Encyclopedia of Global Archaeology* (ss. 3814-3824). New York City: Springer Reference.
- Butler, C. (2006). Local Knowledge and Contemporary Resource Management Historicizing *Indigenous Knowledge Practical and Political Issues*. Editör: Menzies, Charles R., *Traditional Ecological Knowledge And Natural Resource Management* (ss. 107-126). Nebraska: Nebraska University Press.
- Callenbach, E. (2011). *Ekoloji: Cep Rehberi* (Çev.: E. Özkan), İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi.
- Dursun, Y. (2019). Arsin Tarihi. Editör: Erüz, C., *Arsin: Tarih, Kültür ve Doğal Değerler* (ss. 37-64). Trabzon: Arsin Belediyesi.
- Dutfield, G. (2004). *Intellectual Property, Biogenetic Resources and Traditional Knowledge*. Oxford: Earthscan Publishing.
- Emiroğlu, K., & Aydın, S. (2003). Ekoloji, *Antropoloji Sözlüğü*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Erbas, Y. S., & Erüz, C. (2019). Arsin İlçesinin Coğrafi Özellikleri. İçinde C. Erüz (Ed.), *Arsin: Tarih, Kültür ve Doğal Değerler*. Arsin Belediyesi.
- H. P. (2000). Using Traditional Ecological Knowledge in Science: Methods and Applications. *Ecological Applications*, 10 (5), ss. 1270–1274.
- Johnson, M. (1992). Research on Traditional Environmental Knowledge: Its Development and Its Role. Editör: Johnson, M., *Lore: Capturing Traditional Environmental Knowledge*. Ottawa: International Development Research Centre.
- Kabak, T. (2016). Beslenme ve Mutfak Ekseninde Somut Kültürel Unsurlar. Editör: Aça, M., *Halk Bilimi El Kitabı* (ss. 382-395). Konya: Kömen Yayınları.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri, *Millî Folklor*, 30 (120), ss. 170-183.



- Öksüz, M. (2006). *On Sekizinci Yüzyılın İkinci Yarısında Trabzon: Toplum-Kültür-Ekonomi*. Trabzon: Serander Yayınları.
- Önder, T. (2005). Yeşil Siyaset. Editör: Türköne, M., *Siyaset*. Antalya: Lotus Yayınevi.
- Örnek, S. V. (2000). *Türk Halkbilimi*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Ruddle, K. (1993). The Transmission of Traditional Ecological Knowledge. Editör: Inglis, J. T., *Traditional Ecological Knowledge: Concepts and Cases* (ss. 17-31). Ottawa: International Development Research Centre.
- Shils, E. (1981). *Tradition*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Şevket, Ş. (2013). *Trabzon Tarihi*. Editör: Hacıfettahoğlu, İ. Ankara: Kurtuba Kitap.
- URL-1: Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (t.y.). *Arazi Durumu*. <https://trabzon.tarimorman.gov.tr/Menu/32/Arazi-Durumu> adresinden 11 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- URL-2: TÜİK. (2021). *TÜİK-Coğrafi İstatistik Portalı*. <https://cip.tuik.gov.tr/> adresinden 11 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Yılmaz, B. (2019). *Trabzon İli Geleneksel Halk Bilgisi ve Etnografyası*. Karadeniz Teknik Üniversitesi, Basılmamış Doktora Tezi, Trabzon.
- Yolcu, M. A., & Aça, M. (2019). Geleneksel Ekolojik Bilgi ve Folklor. *folklor/edebiyat*, 25 (100), ss. 861-871.

# MALATYA MUTFAĞINDAKİ HAŞIL'IN TÜRK KÜLTÜR COĞRAFYASINDAKİ YERİ

## The Place of Haşıl in Malatya Cuisine in Turkish Cultural Geography

Dr. Öğr. Ü. Gülcan KIZILÖZEN  
İnönü Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

**Özet:** Türk mutfağında geçmişten günümüze taşınan, geleneksel pek çok yemek bulunmaktadır. Bu yemeklerden bazıları göçler vasıtasıyla yurt edinilen yeni yerlerde, o yerde yetişen ürünlerle pişirilmeye başlanmıştır. Böylelikle aynı yemekler farklı ürünler ve zamanla aldıkları farklı adlarla zenginleşerek günümüze kadar ulaşabilmiştir. Türk mutfak kültürü içinde Malatya mutfağı da böylesi bir zenginliğe sahiptir. Malatya mutfağında, yerel ve ulusal bazda tanınan yemeklerin yanı sıra köklü bir gelenekten gelen; fakat zaman içerisinde sıradanlaşan ya da fakir yemeği olarak görülen yemekler de bulunur. Bu türden yemekler, tanıtılmamakta ve muhtemelen gelecek kuşaklara aktarılmaktan mahrum kalmaktadır. Bu bağlamda değerlendirebileceğimiz yemeklerden biri Haşıl'dır. Ağrı ve Erzurum gibi illerimizde coğrafi işaret alabilmiş Haşıl, Türk gastronomi indeksine girmiştir. Ancak, Malatya'da farklı adlar ve farklı malzemelerle (bulgur, buğday veya yarma) bazen tuzlu bazen de tatlı olarak hazırlanan Haşıl yeterince tanıtılmamıştır. Kimi kez tuzlu kimi kez de tatlı bir yemek olarak karşımıza çıkan Haşıl; Orta Anadolu, Doğu Anadolu ve Karadeniz bölgesinde de pişirilen bir yemektir. Ayrıca Haşıl, Anadolu dışındaki Türk coğrafyasında, özellikle Azerbaycan ve İran Azerbaycan'ında da bilinmesi ve pişirilmesi bakımından araştırılmaya değer bir yemektir. Çalışmamızda Haşıl yemeği, Malatya mutfağı merkezde tutulmak suretiyle değerlendirilmiş; fakat köklerinin ne kadar derinde olduğunu ortaya koymak bakımından Türk kültür coğrafyasındaki yeri de ele alınmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Mutfak kültürü, Malatya, Haşıl, Azerbaycan, İran

**Abstract:** There are many traditional dishes in Turkish cuisine that have been carried from the past to the present. Some of these dishes were cooked with products grown in new places that were adopted as homelands through migration. In this way, the same dishes have been enriched with different products and different names they have received over time and have survived to the present day. Malatya cuisine also has such richness in Turkish culinary culture. In Malatya cuisine, in addition to dishes that are known locally and nationally, there are also dishes that come from a deep-rooted tradition but have become ordinary or are seen as poor food over time. These types of dishes are not introduced and are probably deprived of being passed on to future generations. One of the dishes we can evaluate in this context is Haşıl. Haşıl, which has been able to receive geographical indication in our provinces such as Ağrı and Erzurum, has entered the Turkish gastronomy index. However, Haşıl, which is sometimes prepared as salty and sometimes sweet with different names and different ingredients (bulgur, wheat or cracked wheat) in Malatya, has not been introduced enough. Haşıl, which is sometimes salty and sometimes sweet, is a dish cooked in Central Anatolia, Eastern Anatolia and the Black Sea region. In addition, Haşıl is a dish worth researching in terms of being known and cooked in Turkish geography outside of Anatolia, especially in Azerbaijan and Iranian Azerbaijan. In our work, Haşıl was evaluated by focusing on Malatya cuisine; however, its place in Turkish cultural geography was also discussed in order to reveal how deep its roots are.

**Key words:** Culinary culture, Malatya, Haşıl, Azerbaijan, Iran.

### Giriş

Yeme-içme kültürü; besinleri, besinlerin pişirilme tekniklerini, pişirme ve yemeklerin tüketimi sırasında kullanılan malzemeleri ve bu besinlerin tüketim şekli ile zamanını kapsayan; üretilip tüketildiği toplumun coğrafi ve etnik özelliklerine göre şekillenen çok kapsamlı bir kavramdır. İnsanın en temel gereksinimlerinden biri olan beslenme, insanlık tarihini de şekillendirmiştir. Hatta ilk insan topluluklarının avcı-toplayıcı olarak tanımlanması o toplulukların doğrudan beslenme şekilleri esas alınarak yapılmıştır. Doğa içerisinde bazı hayvanların avlanması ve mevsimsel döngüye göre yetişen bitki ve meyvelerin toplanarak tüketilmesi esas olmuştur. Sonraki çağlarda insanoğlu tahıl üretimine başlamış ve bu sebeple "tarım toplumu" tabiri ortaya çıkmıştır. İnsan doğada hazır bulunan gıdaları yemenin dışında toprağı işleyerek tahıl üretimine başlamış, böylece yerleşik hayata geçmiştir. Tahıl üretimiyle birlikte mahsuller kimi zaman ezilip toz hâline getirilerek kimi zaman da taneleri haşlanmak veya ateşte kızartılmak suretiyle tüketilmiştir. Dolayısıyla buğday ve alt ürünleri olan bulgur, yarma, un gibi temel besin maddeleri Anadolu ve Kafkas coğrafyasında yaşayan ilk tarım topluluklarınca çeşitli reçeteler uygulanarak pişirilmiştir. Kuşkusuz en temel gıda maddesi ekmek olmuştur; ancak suda pişirilerek tüketilen bulamaç ya da lapa türü tahıl yemekleri de çok eski çağlardan günümüze kadar sıkça tüketilmiştir. Günümüzde Türkiye, Azerbaycan ve İran Azerbaycan'ında hazırlanıp tüketilen "Haşıl" da bu tür bulamaç/lapa türü besinlerin başında yer alır.

### **Haşılın Türk Kültür Coğrafyasındaki Yeri**

Haşıl, Türkiye'nin daha çok Orta Anadolu, Doğu Anadolu ve Karadeniz bölgesinde kimi zaman un, kavut unu kimi zaman da bulgur, yarma ve gendime gibi tahıl ürünlerinin kaynayan tuzlu suda haşlanarak bir tabağa ortası boş kalacak şekilde dökülmesi ve yine yöreye göre kimi zaman üzerine sadece tereyağı kızdırılarak veya sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra yağ gezdirilerek servis edilir. Ayrıca Türkiye'nin bazı illerinde; Azerbaycan ve İran Azerbaycanında pekmez ve eritilmiş tereyağı ile bir tatlı olarak da tüketilmektedir. Ayrıca Afyonkarahisar mutfağında Haşıl adı verilen, un ve yumurtanın karıştırılarak tavada ve yağda kızartılmasıyla hazırlanan bir yemeğin varlığı da söz konusudur (Nasrattınoğlu, 1982: 224). Bu yemek diğer Türk bölgelerinde yapılan tariften oldukça farklı olsa da adı bakımından belki de eski bir geleneğin devamı olarak nitelendirilebilir. Böylesine geniş bir coğrafyada ve malzeme çeşitliliğiyle sunuma hazırlanan haşıl, Malatya mutfağında da yer almaktadır.

Haşıl bazı araştırmalara göre Malatya'da kimi kez Kuymak kimi kez de Herle-Haside-Haşıl olarak adlandırılmış, un ile pişirilip pekmezle sunulduğu belirtilmiştir (Yardımcı vd. 2001: 111). Örnek olarak Kuluncak ilçesinde lohusa ve emzikli kadınlara bu tür bir haşılın yedirildiği bilinmektedir. Ayrıca Malatya merkezde ve diğer ilçelerde hem Herle hem de Haşıl olarak adlandırılan versiyonunda ise, bulgur ve unun bir arada pişirmek suretiyle bir kaba konduğu, ortası çukur şekline getirilerek buraya kızdırılmış tereyağı döküldüğü, kenarlarına da şeker serpildiği ifade edilir (Kılıç vd. 2013). Bu bilgilere ilave olarak halk arasında Haşıl yemeği, Cidebe ve Gırık adıyla da bilinmekte bazen yarma bazen de aşurelik buğdayla pişirilerek kızdırılmış tereyağı ile servis edilmektedir.

Azerbaycan (Ahmedof, 2001: 129) ve İran Azerbaycan'ında (URL-1) ise Haşıl, buğdayunun kaynayan suyuna içinde pişirilip bir tabakta ortası çukur hâline getirilerek buraya kızdırılmış tereyağı ve pekmez dökülerek servis edilmektedir. Bu hâliyle Haşıl, bir çeşit helva olarak kabul görmektedir.

Haşıl, bölge mutfağının temel ürünleri olan hububatların suda lapa biçiminde pişirilip sunulan oldukça yaygın bir yemeği olması bakımından Ermeni mutfağında da yerini almış ve daha çok kahvaltılarda tüketilmiştir (URL-2).

Ağrı Haşıl yemeği (URL-3) ve Erzurum kavut haşılı (URL-4) ise, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş ve coğrafi işaret almıştır. Ağrı usulü haşıl tuzlu bir yemek olarak karşımıza çıkarken Erzurum kavut haşılı bal ya da pekmezle sunulan tatlı bir yemektir. Malatya usulü haşıl ise hem tatlı hem de tuzlu olarak hazırlanıp tüketilmektedir.

Malatya'da gastronomi yani yeme-içme kültürüne büyük bir önem verilmektedir. Bu doğrultuda yöresel yemeklerin sunulduğu işletmeler, mutfak kültürüne ait pek çok ürünün sergilendiği müzeler bulunmaktadır. Ayrıca pek çok Malatya yemeği için Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvurular yapılarak bu yemekler tescillenmiştir. Arapgir akıtma bacağı, Arapgir dolması, Arapgir tandır kebabı, Analı kızılı (tiritli) köfte, Ayrınlı soğuk çorba, Hırçıklı köfte, İspanaklı ekşili köfte, Malatya kâğıt kebabı, Pöçüklü lahana sarması, Simit pilavı, Malatya tarhanası, Tevek (asma) yaprağı sarması, Malatya İçli köftesi, Polat köftesi ve Yeşilyurt kiraz yaprağı sarması (köftesi) Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret almış yemeklerdir (URL-5). Ancak, buraya kadar vurgulandığı üzere geniş bir coğrafyada çeşitli versiyonlarıyla hazırlanıp tüketilen ve Malatya mutfağında da önemli bir yeri olan Haşıl için yeterli bir tanıtımın yapılmadığını görmekteyiz. Gerek özel günlerde (lohusa yemeği, tarhana kaynatma zamanı vb.) gerekse de kışın istenmesi durumunda pişirilen Haşıl, Erzurum ve Ağrı illerinde coğrafi işaret aldığı halde Malatya gastronomisinde bir coğrafi işarete sahip değildir.

### **Sonuç**

İncelemenin başından beri belirtildiği üzere, kullanılan malzemelerin ve adlandırmaların çeşitliliği, zenginliği bakımından Haşıl'ın hem Anadolu hem de Azerbaycan versiyonlarının Malatya'da hayat bulduğu söylenebilir. Genel olarak Sivas, Erzincan, Kars, Ağrı ve Karadeniz illerinde tuzlu; Erzurum, Azerbaycan ve İran Azerbaycan'ında tatlı bir yemek olarak sunulan Haşıl'ı Malatya'da tatlı ve tuzlu versiyonlarıyla bir arada bulmak mümkündür. Bu bakımdan yakın bir gelecekte Haşıl'ın Malatya mutfak kültüründeki diğer pek çok ürün ve yiyecek gibi coğrafi işaret alması temennimizdir.



Görsel 1: Malatya Mutfağında Haşıl



Görsel 2: Azerbaycan Mutfağında Haşıl



Görsel 3: İran Azerbaycanı'nda Haşıl

### Kaynaklar

Ahmedof, Ahmet C. (2001). *Azerbaycan Mutfağı*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını.

Nasrattınoğlu, İrfan Ü. (1982). Afyonkarahisar Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (ss. 215-234). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Yardımcı, M. vd. (2001). *Malatya Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Kılıç, İbrahim H. vd. (2013). *Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü*. Malatya: Malatya Valiliği Malatya Kitaplığı Yayınları.

Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.

### Elektronik Kaynaklar

URL-1: <https://foodculture.ir/food-culture/آذری-محلی-غذای-خشیل>, 07.05.2024.

URL-2: <https://tarihvetarif.com/anadolunun-bugday-yemekleri-i-hasil/> 11.04.2024.

URL-3: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/5446>, 07.05.2024.

URL-4: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/3930>, 07.05.2024.

URL-5: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=44&tur=44&urunGrubu>, 07.05,2024.

### Görsellerin Kaynakları

**Görsel-1:** Kılıç, İbrahim H. vd. (2013). *Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü*. Malatya: Malatya Valiliği Malatya Kitaplığı Yayınları. s. 343.

**Görsel-2:** Ahmedof, Ahmet C. (2001). *Azerbaycan Mutfağı*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını. s. 129.

**Görsel-3:** URL-1 <https://foodculture.ir/food-culture/آذری-محلی-غذای-خشیل>

# UNUTULAN BİR TARSUS KEBABI: OKLAVA DOLAMASI

## A Forgotten Keşap From Tarsus: Oklava Dolması

Prof. Dr. Cengiz GÖKŞEN

Gümüşhane Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

**Özet:** Bazı yemekler küçük değişiklikler ve farklı isimlerle birçok yerleşim yerinde yapılmakta ve tüketilmektedir. Bu yemeklerde değişikliklerin meydana gelmesinde ana etken şüphesiz insanoğlunun farklı tatlar araması veya mevcut malzemenin değerlendirilmesidir. Farklı tatlar, farklı lezzetler bulma, oluşturma eylemi mutfak kültürünü zenginleştirirken, “boynuz kulağı geçer” esprisinde olduğu üzere bazen orijinal tadı unutulma noktasına ya da çok yerel, otantik bir lezzet olma durumuna düşürebiliyor. Bu duruma düşmede elbette uygulanabilir, elde edilen faydanın ve kârın oranı, üretim tüketim dengesi, pazarlama gibi birçok etken/argüman söz konusudur.

Bu çalışmanın konusu, sosyal medyada arama motorlarına dahi girmemiş, Çukurova'nın Gülekboğazı çevresinde bilinen ancak artık unutulmaya yüz tutmuş bir lezzeti, yemeği olan oklava dolmasıdır. Oklava dolması, temel malzemesi et olmakla birlikte içine çeşitli baharatlar katılarak yapılan yaygın biçimde bilinen adıyla Adana kebabının ilkel şeklidir. Keser veya tokaçla dövülen (sonraları bıçakla kıyılan) et baharatlarla yoğrularak evlerde yufka yapılan oklavalara ve ekmeş şişlerine dolanarak ocakların kenarına dikilerek pişirilir. Yemek adını oklavaya dolanarak pişirilmesinden almaktadır.

Bu çalışma, betimsel bir çalışma olarak görüşme ve gözlem tekniğiyle yapılacaktır. Çocukluğumuzdan beri bu yemeği yaptığını bildiğimiz, yapımına tanıklık ettiğimiz kaynak kişilerden yemeğin nasıl yapıldığını uygulamalı olarak derleyecek ve görsel olarak kayda almaya çalışacağız. Amacımız unutulmaya yüz tutmuş ve görebildiğimiz kadarıyla Türk mutfak literatürüne girmemiş bir yemeği tanıtmaya ve Türk mutfak kültürüne kazandırmaktır.

**Anahtar kelimeler:** Türk mutfağı, Tarsus yemekleri, Tarsus, Sandal Köyü

Same dishes are made and consumed in many settlements with minor changes and different names. The main factor in the changes in these dishes is undoubtedly humankind's search for different tastes or the evaluation of existing ingredients. While the act of finding and creating different tastes with different flavors enriches the culinary culture, it can sometimes reduce the original taste to the point of being forgotten or become a very local, authentic taste, as in the joke "the horn passes the ear". Of course, there are many factors/arguments that can be applied in falling into this situation, such as the ratio of benefit and profit obtained, production-consumption balance, and marketing.

The subject of this study is the oklava dolma, which is a delicacy and dish that has not even entered the search engines on social media, is known around Çukurova's Gülekboğazı, but is now almost forgotten, as we mentioned above. Oklava dolma is a primitive form of Adana kebab, commonly known as Adana kebab, which is made with the basic ingredient being meat/minced meat and adding various spices. The meat is chopped with a knife, kneaded with spices, wrapped around rolling pins and bread skewers used to make phyllo pastry at home, and then placed on the edge of the stove to cook. The dish takes its name from the way it is baked by rolling it on a rolling pin.

This study will be conducted as a descriptive study using interview and observation techniques. We will compile practically how the dish is made and try to record it visually from the resource people we know have been making this dish since our childhood and have witnessed its preparation. Our aim is to introduce a dish that is almost forgotten and, as far as we can see, has not entered the Turkish culinary literature and to bring it into Turkish culinary culture.

**Keywords:** Turkish cuisine, Tarsus dishes, Tarsus, Sandal village

### Giriş

Türk mutfağının en vazgeçilmez malzemelerinden biri ettir. Geçmiş hayvancılıkla özdeşleşmiş bir milletin mutfağı açısından bu durum gayet doğaldır. Ata yurdumuz dediğimiz Orta Asya steplerinden Anadolu'ya gelişimizin sebeplerinden biri mallarımızı, ananın diliyle et ağaçlarını, daha iyi beslemek içindi. Çünkü yakın bir zamana kadar toplumumuzun kahir ekseriyetinin temel sermayesi hayvanları idi. Günümüzde her ne kadar “mal” denilince insanların sahip olduğu bütün varlıkları akla gelse de Anadolu'nun birçok yerinde mal denilince hâlâ sadece canlı hayvan akla gelir. “Mal mal bakma” deyiminde olduğu gibi.

İnsan, yaşamak zorunda kaldığı coğrafyaya adapte olabilen bir varlıktır. Türk toplumu da giyim kuşamından beslenme biçimine, gelenek göreneklerinden tutum ve davranışlarına kadar gittiği coğrafyalara uyum sağlamıştır. Bu bağlamda, Anadolu coğrafyasına gelen atalarımız coğrafyanın ve iklimin özelliklerine göre hayvancılık yapmışlardır.

Akdeniz sahili ve Toros dağları çevresi ülkemizde özellikle küçükbaş hayvancılığın hâlâ canlı yapıldığı coğrafyalardan biridir. Her ne kadar Akdeniz havzası, bitki örtüsü ve florası bakımından zengin olsa ve hayvancılıkla da uğraşılan bu bölgede yaşayan Yörükler, beslenmelerinde doğadan topladıkları birçok otu tüketseler de Türk mutfağının genel özelliği olduğu üzere et bölge halkının geleneksel temel besin maddelerindedir. Bölgede et, birçok yemekte farklı şekillerde kullanılmakla birlikte, temelde kebab olarak niteleyebileceğimiz köz üzerinde pişirilmek suretiyle tüketilir. Et yemekten kastedilen de hususen budur. Bölgede günümüzde dahi yol üzerindeki lokantalarda temel yemek kültürü bu şekildedir. Oysa ülkemizin başka bölgelerinde kavurma, köfte gibi farklı şekiller öne çıkmaktadır. Bu bağlamda bölgenin halk mutfağında etin geleneksel tüketim biçimlerinden adını alan “okla(va) dolaması”, “h/kakaç”, “külbastı” gibi bazı yemekler maalesef ne bölgenin ne de ulusal yemek listelerinde yerini alamamıştır. Bu çalışmada bu yemeklerden “oklava dolaması” tanıtılmaya, bölgenin kebab çeşitleri içindeki yeri tespit edilmeye ve kültürel bir ürün olarak nasıl değerlendirilebileceği ve ulusal mutfak kültürüne nasıl kazandırılabilirliği üzerinde durulacaktır.

Bu çalışma, betimsel bir saha çalışması olup görüşme ve gözlem tekniğiyle yapılmıştır. Çocukluğumuzdan beri bu yemeği yaptığını bildiğimiz, yapımına tanıklık ettiğimiz kaynak kişilerden yemeğin nasıl yapıldığını uygulamalı olarak defeatle izledim. Bu çalışma özelinde ise günümüz iletişim teknolojisinin ve sosyal medyanın imkânlarını kullanarak kız kardeşime yaptırıp, görsel olarak kayda aldırđım. Amacımız unutulmaya yüz tutmuş ve görebildiğimiz kadarıyla Türk mutfak literatürüne girmemiş bir yemeği tanıtmaya ve Türk mutfak kültürüne kazandırmaktır.

Günümüz dünyasında kültürün en önemli konularından biri olan yeme içme alışkanlığını toplumsal değerler ve ekolojik çevre belirlemektedir. İnsanlar, özellikle inançlarına uygun düşmeyen besin maddelerini en azından bilerek tüketmemektedir. Bunun yanında dünya her ne kadar giderek küçük bir köy hâline dönüşse ve gastronomi turizmi her geçen gün biraz daha öne çıksa da öncelikle herkes kendi evinde veya evinin önünde yetişen besin maddelerini kullanarak yiyecek ve içecekler üretmektedir. Bir başka deyişle, toplumlar kendi çevrelerinde üretilen besin maddelerine bağlı olarak beslenme alışkanlığı kazanmaktadır. Akdeniz bölgesinde yaşayan Yörüklerin et tüketim biçimleriyle ilgili alışkanlıklarının altında bölgenin tamamında yaygın olan küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin etkisi olduğu gibi, geçmişi mitolojik dönemlere, özellikle Türk mitolojisinde görülen geyik kültüne kadar giden bazı inançların ve eski beslenme biçimlerinin de etkisi vardır.

Türkler, İslamiyet öncesi dönemde konargöçer hayatın da bir nevi gereği olarak hayvancılık yanında avcılık da yaparak temel gıda maddeleri olan et ihtiyaçlarını karşılamaya çalışmışlardır. Oğuz Kağan'ın halkına musallat olan gergedanı öldürmek için yaptığı planda ilk önce bir geyiği bir geyiği avlayıp onu gergedana karşı yem olarak kullanması dikkat çekicidir. Bu durum, geyiğin Türkler için temel av hayvanı olduğunu göstermektedir. Yenisey mezar taşlarının birisinin üzerinde bulunan “Tengrim altın suna yaş keyiği artıglat” (Tanrım altın suna ile genç geyiği artır.) (Divitçiğioğlu, 1987: 225) şeklindeki dua ve Tonyukuk abidesinin güney yüzünde geçen “Çogay kuzın Kara Kumug olurur ertimiz. Kiyik yiyü tabıkan yiyü olurur ertimiz. Budun boguzı tok erti.” (Çogay'ın kuzey yamaçları ile Kara Kumda oturuyorduk. Geyik yiyerek tavşan yiyerek oturuyorduk. Milletın boğazı tok idi.) (Ergin, 1999: 66-67) şeklindeki ifadeler geyiğin yaygın bir av hayvanı olduğunu göstermektedir. Dede Korkut hikâyelerinde de geyik avı önemli bir yer tutar. Ancak buradaki avlar ekonomik amaçtan çok bir nevi tatbikat amaçlı yapılmaktadır. Bu bağlamda İslamiyet öncesinden başlayarak Selçuklu ve Osmanlılar döneminde de av merasimlerinin yapıldığını (Ongun, 1999) ve geyiğin en temel av hayvanlarından biri olduğunu biliyoruz (Yeşildal, 2015: 13-18).

### **Tarsus'un Unutulan Lezzeti: Oklava Dolması**

Safranbolu'da aynı adla bir baklava çeşidi bulunmakla (URL:1; URL:2) birlikte konumuz olan *oklava dolaması*, sosyal medyada arama motorlarına dahi girmemiştir. Bu yemek literatüre 2022 yılında Muhsin Emin SONAY (2022: 34-35) tarafından hazırlanan *Tarsus-Gülek Yaylası Folkloru* adlı yüksek lisans teziyle girebilmiştir. Sonay, kebabın malzemelerini ve yapılışını Gülekli kaynak kişilerden almış ve tezinin ekler kısmında fotoğraflarını da vermiştir (s.139). Oklava dolaması gözlemlediğimiz kadarıyla *Sandal*, *Ardıçlı*, *İnköyü* gibi Gülek çevresindeki diğer köylerde de bilinmektedir.

Genel anlamda bir kebab olan oklava dolaması, Çukurova'nın Gülekboğazı çevresinde bilinen ancak artık unutulmaya yüz tutmuş bir et yemeğidir. Yıllardır Çukurova'da görüştüğüm, konuştuğum,

yakın çevremde sorduğum birçok kişinin bu kebabı/yemeği bilmediğini gördüm. Fevkalade lezzetli ve özel bir yemek olan oklava dolamasının literatüre girmemiş olması üzüntü vericidir. Yemeğin tanıtılmasının Türk mutfak kültürüne katkı sağlayacağı umut edilerek bu yazı kaleme alınmıştır.

Yazıyı hazırlarken öğrencilerimden edindiğim bilgiye göre bu kebabın bir benzeri Gaziantep'te "simitkebabı" olarak yapılmış. Bunun yanında her ne kadar "Tarsus kebabı" demiş olsam da Ceyhan'ın bazı Yörük köylerinde de bu kebabın yapıldığını sonradan öğrendim.

Çukurova yöresi, ülkemizde özellikle küçükbaş hayvanlardan temin edilen etin en fazla tüketildiği yerlerden biridir. Bu durumun en tipik göstergelerinden biri Kurban Bayramında kesilen hayvanların türüdür. Ülkemizin birçok bölgesinde insanlar büyükbaş hayvanlardan kurban keserken Çukurova yöresinde kahir ekseriyette küçükbaş, keçi veya koyun kesilmektedir. Çukurova çevresinde küçükbaş hayvan eti tüketimin altında yatan sebeplerden biri elbette etin tüketim biçimidir. Bu bağlamda insanların beslenme biçimleri, sosyal, kültürel ve ekonomik yapıları hakkında da ipuçları sunarlar.

Yukarıda belirtildiği üzere Çukurova çevresinde etin daha çok kebab şeklinde tüketilmesi, lezzet ve sağlık konusunu da beraberinde getirmektedir. Küçükbaş hayvanların eti büyükbaş hayvanların etine göre daha yumşak olduğu gibi, közde pişmiş hâli de büyükbaşa göre daha sağlıklıdır. Bunun yanında etin közde pişirilerek tüketilmesi daha fazla tüketilmesi demektir. Bunların hepsi bir yerde sosyo-kültürel ve ekonomik yapıyla alakalıdır.

*"Mutfak geleneği, toplumların kültürel ve ekonomik yapılarını aydınlatacak en önemli araçlardan biridir. Eğer bir toplumun beslenme alışkanlığı hayvansal ürünlere dayanıyorsa o toplumda tarım ekonomisinden yaylacılığa kadar uzanan bir ekonomiden söz edilebilir. Beslenmeyle ilgili bazı tabular toplumun dinsel yapısı hakkında bilgi verir. Kullanılan araç gereç ve malzeme ekolojik malzeme konusunda bizi aydınlatır. Toplumun yaşam biçimini, değer yargılarını, inançlarını kısacası kültürün birçok unsurunu aydınlatmada kaynaklık edecek Türk mutfak kültürünü, değişen ve gelişen toplumsal yapıya paralel olarak yitip gitmeden derleyip yorumlamak, yapılması önemli işlerdendir"* (Müderriszade, 2001: .9).

Aksi takdirde bazı yemekler kaybolup gittiği gibi bazılarının niteliği ve niceliği tamamen değişerek başka bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır. Örneğin yemek listelerinde ve kitaplarında birçok çeşidi görülen "külbastı"nın günümüzdeki yapımı ve sunumunda adı haricinde "kül"le hiçbir alakası yoktur. Oysa gerçek külbastının bayağı doğrudan külle bağlantısı, teması vardır. Normal şartlarda odun kömürünün közü üzerine döşenerek pişmesi gereken et veya köfte şimdi teflon ve çelik tavalarda pişirilmektedir. Adını külden alan yemeğin külle ilişkisi koparılmıştır. Bunda görsellik, temizlik, pragmatiklik, pratiklik gibi birçok etken vardır. Ancak kültürün ve lezzetin korunması için orijinal şeklinin bir şekilde devam ettirilmesi gerektiği kanaatindeyiz. Bu bağlamda, Adana ve Tarsus kebabının daha eski ve geleneksel hâli olarak düşündüğümüz oklava dolamasının da bir şekilde yaşatılması ve Türk yemek literatürüne kazandırılması gerektiğini düşünüyoruz.

Oklava dolaması, temel malzemesi zırhla kıyılmış et olan Adana ve Tarsus kebabına benzemekle birlikte birkaç özelliğiyle onlardan ayrılmaktadır. Adana kebabında kıymaya tuz, toz biber ve kıyılmış kırmızı kök biber eklenir. Tarsus kebabında ise kıymaya Adana kebabında katılanlara ek olarak küçük küçük doğranmış kuru soğan ve maydonoz da katılmaktadır. Katkı maddeleri kıymaya katıldıktan sonra el yordamıyla kebab şişine yapışacak kıvama gelinceye kadar iyice karıştırılmaktadır. Hazırlanan malzeme avuç içine alınıp yaklaşık 2 cm genişliğinde 60 cm uzunluğunda şişlere yapıştırılmakta ve mangalda pişirilmektedir.

Oklava dolaması, yapılışı yukarıda kısaca anlatılan Adana ve Tarsus kebabının daha otantik ve zahmetli şeklidir denebilir. Ancak Adana ve Tarsus kebabı genellikle koyun etinden yapılırken oklava dolaması temelde geyik, dağ keçisi ve tavşan etinden yapılmaktadır. Ancak bu hayvanların etini sürekli ve her istenilen zamanda bulmak mümkün değildir. Kısacası oklava dolamasının geçmişte (Şimdilerde geyik, dağ keçisi ve hatta tavşan artık belgeselerde) geyik ve tavşanlardan elde edilen etlerin tüketim biçimlerinden biri olduğunu söyleyebiliriz.

Oklava dolamasının temel/et malzemesi yukarıda belirtildiği üzere ettir. Türk mutfak kültürüne göre gerektiğinde büyük veya küçükbaş farketmeksizin bütün hayvanların etinden yapılırsa da oklava dolaması aslında geyik veya tavşan etinden yapılmaktadır. Her ne kadar geyiğin avlanmasıyla ilgili halk arasında ve Türk mitolojisinde çeşitli olumsuz inançlar olsa da geçmişten günümüze Türklerin geyik ve

tavşan avladıklarını ve hatta avcılığın Türklerin et ihtiyacını karşılamada önemli bir faaliyetleri olduğunu, Asya bozkırlarında konar-göçer yaşadıkları dönemlerde büyük sürülere sahip olmalarına karşın, temel besin kaynakları olan et ihtiyaçlarını genel olarak avladıkları hayvanlar sağladıklarını biliyoruz (Koca, 2002: 20). Kanaatimiz odur ki etin bu şekilde tüketilmesinin sebeplerinden biri de av eti olmasıdır. Çünkü geyik ve tavşan gibi av hayvanları yetişirken tuz yalamadıkları için tatları güzel değil, nispeten sasıdır. Evcil hayvanların etini tuz ilave etmeden de tüketebilirsiniz. Ancak av hayvanlarının etini tuz ve diğer baharatları eklemeyen tüketmek, bittecrübe damak tadımıza uygun değildir. Örneğin yakın çevremde bendeniz hariç kimse geyik etini kebab şeklinde beğenip yemedi. Bunun yanında geçmişte köylerde sığır etinden de oklava dolaması yapılırdı.

Geleneksel oklava dolaması yapımında et, keser veya tokaçla et veya ekmek tahtası üzerinde iyice dövülür. Et, tokaçla tahta üzerinde dövülürken bir taraftan da sinirleri çıkarılır. Şimdilerde dövmek yerine bıçak veya makine kıyması kullanılmaktadır. Macun gibi olan ete aynı miktarda setik/ince bulgur katılarak bir süre yoğrulur. Et ve bulgur birbirine iyice karıştıktan sonra tuz, ince ve küçük küçük doğranmış kuru soğan ve sarımsak eklenerek bir süre daha yoğrulur. Yoğurma işlemine, bulgur ve et oklavaya yapışacak kıvama gelene kadar devam edilir. Yoğrulma sırasında gerekirse el zaman zaman yan tarafta bulunan kaptaki suya batırılarak az az su ilave edilir. Bu süreçte kimyon, karabiber, çemen, sıra, salça gibi tatlandırıcılar eklenir. Kebapta ete esas lezzet veren şey, tuz, çemen ve sarımsaktır. Et bulgur içinde tamamen kaybolup oklavaya yapışacak hâle gelince oklavaların etrafına yapıştırılır. Etrafına et yapıştırılan oklavalar, ocakta yanan ateşin etrafına dik bir şekilde dizilerek ocaktaki közlerin ve yanan ateşin ısıyla kızararak pişmesi sağlanır. Yemek adını oklavaya dolanarak pişirilmesinden almaktadır. Oklava dolaması piştikten sonra yufka ekmek içine dürüm yapıp tüketilebildiği gibi, oklava üzerinden parça parça kopararak çerez gibi de yenilir.

Oklava dolamasının geleneksel yapımı, müşteriye sunumu, zaman ve mekân açısından pratik ve pragmatik olmadığı için yapımında ve sunumunda bazı değişikliklere gidilmiş olması kuvvetle muhtemeldir. Yapımında dövme et yerine bıçak veya makine kıymasına geçilerek daha kısa zamanda daha çok et hazırlanmıştır. Hazırlanan kebabın pişirilmesinde oklava ve ağaç şişlerden metal şişlere, ocaktan da mangala geçilmiştir. Oklavaya veya ağaç şişe yapıştırılarak ocağın kenarına dikilmek suretiyle pişirme bir hayli zaman gerektiren bir işittir. Kebab şişi ve mangalda pişirmek eskiye göre çok daha pratik ve daha az zaman alıcıdır. Yeni şekille kebab daha pratik ve pragmatik hâle dönüştürülmüştür. Ayrıca köy yerinde geçmişte bugünkü kebab şişlerini bulmak mümkün olmadığı gibi, şehir yerinde de ocakta pişirmek ve oklavaya yapıştırılmış kebabı pişirecek korda ateşi sürekli olarak yakmak pek mümkün değildir. Köy halkı kebab şişi ihtiyacını elindeki mevcut makzemeyle çözmüş, yufka ekmek yapılırken kullanılan oklavaları özellikle de kara oklavaları komşulardan toplayarak şiş ihtiyacını karşılamıştır. Burada kırsal kesimde bir dayanışma örneği de görülmektedir. Yöresel manada bilinen bazı yemekler maalesef pratik olmadığı için çoğu zaman unutulmak zorunda kalmaktadır.

Oklava dolaması, geyik ve tavşan dışında evcil hayvanların etinden de yapılır. İstenildiğinde bütün evcil hayvanların etinden yapılabile de benim doğup büyüdüğüm Gülek ve çevresinde bütün evcil hayvanların etleri aynı şekilde tüketilmez. Örneğin bu çevrede sığır etinden kebab tercih edilmez. Eskiden sığır eti, sucuk, kavurma veya haşlama şeklinde tüketilirdi. Eğer közde pişirilecekse kuyruk yağda eklemek suretiyle oklava dolaması şeklinde kebab yapılırdı. Bunun yanında küçükbaş hayvanların etlerinin daha zayıf yerleri ve yaşlı keçilerin etleri de oklava dolamasında kullanılırdı. Yaşlı keçi eti hem sert olması hem de insanların midesini bozduğundan kavurma, haşlama vs. yanında oklava dolaması şeklinde de tüketilirdi. Niteliksiz etlerin değerlendirilmesini gözönüne aldığımızda, lezzet yanında, oklava dolamasının ciddi bir ekonomik katkısının olduğu da görülmektedir.

### **Sonuç**

Türklerin geleneksel beslenme biçiminde et ve et ürünlerinin ve hatta hayvansal ürünlerin ağırlıklı bir yeri olmasının temel sebeplerinden biri, geçmişte Türklerin hayvancılığa dayalı bir yaşam biçimine sahip olmaları ve muhtemelen insan nüfusuna oranla av hayvanlarının sayısının çokluğudur. Türklerin tabiat kültürlerine bağlı bir yaşam sürmelerinin altında yatan temel sebep de kanaatimizce hayvancılıkla uğraşan konar göçer bir toplum olmalarındandır. Tabiri caizse tabiatın koynunda doğan eski Türkler, tabiatla meydana gelen her türlü olaydan, değişmeden olumlu veya olumsuz etkilenmiş, karşılaştığı her doğa olayı ve varlıkla yaşadığı hatırasına bağlı olarak bir inanç, bir yargı oluşturmuştur.



Günümüz dünyasında ulaşım ve ekonomik imkânların artması ve insanların giderek kendilerine daha fazla zaman ayırmaya başlamasıyla birlikte farklı coğrafyaları, kültürleri, inançlar tanıma ve farklı lezzetleri tatma tecrübesi giderek artmaktadır. Bu çerçevede düşündüğümüzde oklava dolaması, özellikle otellerdeki oturma âlemi olarak nitelenen eğlencelerde otantik şekliyle yapıldığı takdirde hayli ilgi görecektir ve kaybolmadan kurtulacaktır. Oklava dolamasının yapımı ve pişirilmesinin bir hayli zaman alıyor olması, insanların eğlenmesi için gerekli zamanı onlara verecektir. Eğlenme ve bekleme sürecinde acıkan insanlar için fevkalade bir kebabtır.

Oklava dolamasının sadece Adana ve Tarsus kebabının değil ülkemizdeki birçok kebab türünün ortak atası olması kuvvetle muhtemeldir. Çünkü oklava dolamasının özellikle etinin hazırlama biçimi ülkemizin değişik yerlerinde farklı adlarla anılan ve farklı pişirim, sunum biçimlerine sahip birçok kebab ve köfteyle ortaktır.

### **Kaynakça**

Divitçioğlu, S. (1987). *Kök Türkler*, İstanbul: Ada Yayınları.

Ergin, M. (1999). *Orhun Abideleri*, İstanbul: Boğaziçi Yayınları.

Koca, S. (2002). Eski Türklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat. *Türkler* (C.3). Yeni Türkiye Yayınları, s. 15-37.

Müderrişzade, M. (2001). *Azerbaycan Mutfağı* (Ed.: A. C. Ahmedof), Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı.

Ongun, A. (1999). *Türk Kültüründe Av*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

Sonay, M. E. (2022). *Tarsus-Gülek Yaylası Folkloru*, Niğde Ömer Halis Demir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde.

Yeşildal, Ü. Y. (2015). *Anadolu Sahası Türk Folklorunda Geyik*, Konya: Kömen yayınları.

<https://www.tatilbudur.com/blog/safranbolunun-meshur-yemekleri/> E.t.: 15.07.2024

<https://karabuk.ktb.gov.tr/TR-63744/yiyecek-icecek.html#:> E.t.: 15.07.2024

# **BÖLÜM 2**

## **HALK GASTRONOMİSİNİN DİLİ**

# KIRŞEHİR YÖRESİ AĞIZLARINDA YEME İÇME KÜLTÜRÜNE YÖNELİK SÖZ VARLIĞI

Vocabulary for Food and Drink Culture in Kırşehir Region Dialects

Doç. Dr. Songül ERDOĞAN  
Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi

**Özet:** Orta Anadolu bölgesinde yer alan Kırşehir, Türk kültür tarihinin izini sürmek isteyenlerin mutlaka uğraması gereken bir şehirdir. Kültürel zenginliğinin yanında tarım ve hayvancılıkta da oldukça iyi bir yere sahip olan Kırşehir, Türkiye'nin tahıl ve et ihtiyacının önemli bir bölümünü karşılamaktadır. Yörede yetişen bitkiler de şehrin beslenme kültürünü etkilemektedir. Beslenme kültüründeki çeşitlilik söz varlığı açısından da önem arz etmektedir. "Çullama, çirleme, pancar çırpması, boranı, lepe" bunlardan sadece birkaçıdır. Bu yazıda Kırşehir yöresi yeme içme kültürü genel olarak tanıtıldıktan sonra, yöre ağzında geçen yeme içme kültürünü yansıtan söz varlığına yer verilmiştir. Bu söz varlığı yiyecek türlerine göre on bir başlık altında tasnif edilmiştir. Yörede yapılan kahvaltılık, çorba, ana yemek, pilav, tatlı vb. gruplar altında verilen yöresel yiyeceklerin sözlük anlamı oluşturulmuştur. Çalışma sonunda Kırşehir yöresi yeme içme kültürüne yönelik 153 söz varlığına ulaşılmış, bunlardan sadece 10 sözcüğün Derleme Sözlüğü'ne kaydedildiği, 143 sözcüğün ise kaydedilmediği görülmüştür. Yörenin beslenme kültüründe pekmezin tatlandırıcı olarak mühim bir yer tuttuğu tespit edilmiş, "Cacık" kelimesinde ise anlam genişlemesi olduğu görülmüştür.

**Anahtar kelimeler:** Gastronomi, Kırşehir, söz varlığı, leksikoloji

**Abstract:** Located in the Central Anatolia region, Kırşehir is a must-visit city for those who want to trace the history of Turkish culture. Kırşehir, which has a very good place in agriculture and animal husbandry as well as its cultural richness, meets a significant part of Turkey's grain and meat needs. Plants grown in the region also affect the nutritional culture of the city. Diversity in nutrition culture is also important in terms of vocabulary. "Çullama, Çirleme, Pancar çırpması, boranı, lepe" are just a few of them. In this paper, after introducing the eating and drinking culture of Kırşehir region in general, the vocabulary reflecting the eating and drinking culture in the local dialect is included. This vocabulary is given under eleven headings according to food types. Breakfast, soup, main course, rice, dessert, etc. made locally. Dictionary meanings of local foods given under groups have been created. At the end of the study, 153 vocabulary related to the eating and drinking culture of Kırşehir region were reached, and it was seen that only 10 words of these were recorded in the Compilation Dictionary and 143 words were not recorded. It has been determined that molasses has an important place as a sweetener in the nutritional culture of the region, and it has been observed that the word "Cacık" has an expanded meaning.

**Key words:** Gastronomy, Kırşehir, vocabulary, lexicology

## Giriş

İnsanın hayatta kalabilmesi için temel ihtiyaçları arasında beslenme en ön sıradadır. Yeme ve içme kişinin veya canlının dünyaya geldiği ilk andan itibaren içgüdüsel olarak öğretilmiş bir davranıştır. Bu davranış zamanla canlının büyümesi, farklı canlılarla olan ilişkisi ve bulunduğu ortama bağlı olarak bir kültür unsuruna dönüşmesine sebep olur. Bu kültür unsuru dünya üzerinde onu diğer toplumlara karşı ön plana çıkarabilir. Bugün severek tükettiğimiz birçok yiyecek, farklı bölgelerde serüvenlerini tamamlamış ve mutfaklarımıza baş tacı olmuştur.

Bir toplumun en önemli kültür unsurlarından birisi de yemekleridir. "Yöresel yemek" olarak adlandırılan yemekler, yapıldıkları toplumların geçmişine dair bilgiler de vermektedirler (Atabay, 2012: 173). Yemekler sadece karın doyurmaya yarayan nimetler değil kültür tarihimizin de en önemli temsilcileridir. Kültür tarihimizde önemli bir yere sahip illerimizden bir de Kırşehir'dir. Cevat Hakkı Tarım'ın söylediği gibi "Bir gün Türk kültür hazinesinin ana kaynağını aramaya çıkanlar herhalde Gülşehir'e uğrayacaklardır." sözünden yola çıkarak çalışmamızın konusunu Kırşehir yöresi gastronomisinde yer alan söz varlığı olarak seçtik.

Bir yörenin beslenme kültürünün oluşmasında o bölgede üretilen ürünlerin etkisi büyüktür. Kırşehir yöresindeki ekonomik faaliyetler genellikle tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Bölgede en çok tahıl, şeker pancarı, üzüm ve ceviz üretilmektedir. Büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinde önemli bir potansiyele sahip olan Kırşehir, bünyesinde barındırdığı büyük mandıralar vasıtasıyla Türkiye'nin et ve süt ihtiyacını karşılayan bir yöredir. Bu sebeple Kırşehir beslenme kültüründe tahıl, pancar, üzüm ve et önemli bir yer tutmaktadır.

Karasal bir iklime sahip olan Kırşehir yöresinde insanlar, gıdaları mevsimine uygun olarak tüketmeye önem verirler. Mevsiminde bolca yetişen ürünleri özellikle kurutma, konserve, salamura, dondurma vb. yöntemle diğer mevsimlerde de tüketmeye çalışırlar. Bu yöntemler içerisinde en yaygın olanı kurutma yöntemidir. Çeşitli sebzeler, meyveler ve et kurutulmuş muhafaza edilebilmektedir.

Kırşehir yöresinde “*kayıt görme*” adı verilen kışlık yiyecek hazırlama kültürü çok yaygındır. Karasal iklime sahip olan Kırşehir yöresinde yazların sıcak geçmesi sebebiyle kurutmalıklar büyük bir yer tutar. Sebze ve meyve kurutmaları kışın tüketilmek üzere hazırlanır. Sebze kurutmalarında Kırşehir merkeze bağlı olan “*Cemele*” köyünde yetişen ve “*Cemele biberi*” adı verilen hafif acılı aroması olan dolmalık biberleri yaz aylarında ve sonbaharın ilk dönemlerinde her evin balkonunda kurutmalık olarak görmek mümkündür. Yörede Cemele biberinden sonra tercih edilen diğer bir biber türü ise “*Aydoğmuş biberi*”dir. “*Kak*” adı verilen elma ve armut kuruları ile “*çir*” adı verilen kayısı kurusu yörede en çok yapılan meyve kurularıdır.

Kırşehir yöresinde kış kaydı olarak hazırlanan diğer bir yiyecek ise peynirdir. Özellikle haziran ayında başlayıp yaz boyunca devam eden Çiçekdağ yöresinde “*çanak peyniri*” diğer yörelerinde ise “*basma peynir, küp peyniri, çömlek peyniri*” de denilen peynir türü yörenin beslenme kültüründe önemli bir yer tutar. “*Süt kesmiği ya da kestirme*” adı verilen sütün kestirilmesi ile yapılan lor peyniri de yörede özellikle börek ve çöreklerde kullanılan bir peynir türüdür. “*Teleme peyniri*” ise yaylada çobanların koyun sütüne birkaç damla teleme otunun öz suyunu damlatarak yaptıkları yoğurttan biraz daha koyu bir peynir türüdür. Kırşehir yöresinde “*Allah yarattığı hiçbir canlıyı aç komaz, zemheride teleme yağdırır.*” sözü telemenin yöredeki yaygınlığına bir kanıttır. Hangi tür peynir olursa olsun peynirdeki yağ oranı az ise buna “*yavan peynir*” adı verilir. Yöre insanı mayıs, haziran aylarında sabahın ilk saatlerinde köy pazarına akın ederler. Ayrıca Türkiye’nin et ve süt ihtiyacının büyük bir bölümünü karşılayan Kırşehir halkı çevredeki mandıralardan süt alarak da kendi peynir ihtiyacını karşılayabilmektedir.

Hayvancılığın gelişmiş olduğu Kırşehir yöresinde peynir dışında diğer bir hayvansal ürün tereyağıdır. Kırşehir yöresinde özellikle hayvanların ot yemeye başladığı mayıs ve haziran aylarında yapılan tereyağlar tercih edilir. Bu dönemde çıkarılan tereyağından topluca alınarak tuzlanıp kış için hazırlanır. Yörede geçmişte yaygın olarak kullanılan günümüzde ise kullanımı azalmış hayvansal yağlardan biri de kuyruk yağıdır. Küçük küçük doğranan veya kıyma şeklinde çektilen kuyruk yağı yemeklerde kullanılmak için eritilip tuzlanarak saklanır. Kuyruk eritildikten sonra kalan Kırşehir genelinde “*kakırdak*”, Mucur Karacakurt köylerinde “*küzürük*”, Yabancı aşiretinde ise “*cizirtlek*” adı verilen kavrulmuş kuyruk yağı yumurta kırılarak veya sac böreklerinde iç malzemesi olarak kullanılarak tüketilir.

Kırşehir yöresi yeme içme kültüründe önemli bir yere sahip olan bir yiyecek de pekmezdir. Bağcılık yapmaya çok elverişli olan Kırşehir yöresi insanına “*pekmez akıllı*” denilmesi de yörede pekmezin önemli bir yer tuttuğunun göstergesidir. Pekmez yörede doğrudan tüketildiği gibi cevizli sucuk, pestil, köftür, aside, pelte, un helvası, Ahi helvası, çirleme, yağlama gibi tatlılarda şeker yerine tatlandırıcı olarak da kullanılmaktadır. Kırşehir yöresinde ayva dolması, ayva boranısı gibi etli, kıymalı yemeklerde de pekmez kullanılması yörenin kendine has bir mutfak kültürü olduğunun en güzel delilidir.

Çalışmamızın ortaya çıkmasında Kırşehir yöresi folklor araştırmacısı olan emekli öğretim üyesi Mahmut Seyfeli’nin konu ile ilgili olarak yapmış olduğu araştırmalar ve tecrübeleri bizim için yol gösterici oldu. Bunun dışında yöre monografisi üzerine yapılan lisans ve yüksek lisans tezleri de araştırmamıza kaynaklık etti. Taramış olduğumuz kaynaklar, kişisel görüşmelerimiz ve 17 yıllık bölgede yapmış olduğumuz kişisel gözlemlerimiz sonucunda elde ettiğimiz söz varlığı Türkiye’nin en büyük ağız sözlüklerinden biri olan Derleme Sözlüğü (DS) ile karşılaştırılmıştır. Derleme Sözlüğü’nde yer alanlar (+), almayanlar (-), farklı anlamda kaydedilenler (\*), Derleme Sözlüğü’nde olup da Kırşehir yöresinin kaydedilmediği sözcükler ise (+-) ile gösterilmiştir.

### **Kırşehir Yöresinde İkrâm Edilen Toplu Yemekler**

Kırşehir yöresinde Ramazan yemekleri, bayram yemekleri ve birçok kişinin katıldığı toplu yemek verme geleneği yaygındır. Yörede toplu olarak yenilen yemekler şunlardır:

*Asker yemekleri:* Askere gidecek gençlere gönüllü kimselerin verdiği yemeklerdir. Asker olacak gençler sıra ile evlere davet edilir. Bu davetlerde tavuk, pilav, çorba, su böreği, baklava en çok ikram edilen yemekler arasındadır.

*Cenaze yemekleri:* Kırşehir yöresinde kişinin vefatının 7, 40 ve 52. günlerinde verilen yemektir. İnanışa göre ölünün etinin kemiğinden rahat ayrılabilmesi için “kazma güpürtüsü” adı verilen bu yemeğin verilmesi gerekir. Yörede ilk gün öleninin burnuna kokması için helva kavrularak gelenlere ikram edilir. Ayrıca yedinci ve elli ikinci günde de yemek verilir. Elli ikinci gün verilen yemeğe “ölünün ağız açma yemeği” adı verilir. İkram edilen yemeklerin ölen kişinin sevdiği yemekler olmasına özen gösterilir.

*Doğum yemekleri:* Yörede yeni doğum yapmış kişilere götürülen yemeklerdir. Doğum yapan kişinin yakınlık derecesine göre bu yemeklerin sayısı artabilir. “Lohusa hakkı” adı altında genellikle süt ya da meyve suyu götürülürken “gözaydına ya da hayırlı olsun” gidilirken çir yağlaması, kuymak, pirinç çorbası gibi anne sütünü artıracak yiyecekler götürülür. Erkek çocuk sahibi olan lohusaya kuymak götürülmesi tercih edilir.

*Düğün yemekleri:* Kırşehir yöresi yeme içme kültürünün toplu olarak uygulandığı yerlerden birisi de düğünlerdir. Kız tarafı ile oğlan tarafının anlaştığı “söz kesme” diğer adıyla “küçük şerbet” merasiminde genellikle ve “katlama” adı verilen lokum bisküvi ikram edilir. Kırşehir yöresinde düğünler mutlaka yemekli yapılır. Mevsime göre birtakım değişiklikler gösterse de yoğurtlu çorba, pirinç pilavı, kavurma, sulu köfte, bamya, sulu köfte, yaprak sarması ve baklava düğünde en çok tercih edilen yemeklerdir. Kırşehir yöresinde düğün sürecinde “bayrak yemeği, danışık yemeği, dokuz butlu tavuk geleneği ve kayın gitme” de düğünlerin yemekle ilgili olan bölümleridir.

*Hac ve umre ziyaretleri için verilen yemekler:* Kırşehir yöresinde hac veya umre ziyaretine gidecek kişiler gitmeden önce dost ve yakınlarına yemek verip mevlit okuturlar. Bu yemek ziyafeti hacdan döndükten sonra da verilebilir. “Hac pilavı” adı verilen bu yemekte çorba, etli kuru fasulye, bamya, etli pilav, börek, baklava gibi yiyecekler ikram edilir.

*Hıdırellez yemekleri:* Kırşehir yöresinde günümüzde az görülse de geçmişte Hıdırellez kutlamaları daha yaygındı. Özellikle gelinkızı olan aileler boynuna altın bağladıkları bir koçu kız tarafına gönderirlerdi. Dünürler ve onlara yakın ola eşin dostun yardımı ile bu koç kesilerek yemekler yapılır ve aileler aralarında kaynaşır eğlenirlerdi. Bu eğlencelerde pasta, börek, baklava gibi diğer ikramlıklara da yer verilir.

*Koç katımı yemekleri:* Ekim ayları sonunda koyunlarla koçların birbirine katıldığı zaman verilen yemektir. Sürünün bereketli olması için dualar eşliğinde yapılır. Günümüzde küçükbaş hayvancılığın azaldığı yörede koç katımı yemekleri de tarihe karışmıştır.

*Mevlit yemekleri:* Ev alma, sünnet vb. durumlarda kişilerin okuttukları mevlit törenlerinde ikram ettikleri yemeklerdir. Mevlit öncesinde gelenlere lokum ve kolonya ikram edilir. Mevlit sonrası pilav, tavuk, çorba, bamya, köfte ve tatlı en çok tercih edilen yemekler arasındadır. Bu yemekleri yapmak istemeyenler veya şartları uygun olamayanlar kıymalı pide, ayran ve tatlı ikram etmektedir.

*Helebiş (ferfene, muhabbet, baş bağlama) yemekleri:* Helebiş toplantıları Kırşehir yöresinde Ahilik kültürünün izlerini taşıyan toplantılardır. Erkekler arasında yapılan bu toplantılarda çeşitli yemekler ikram edilerek müzik eşliğinde eğlenceler düzenlenir.

Kırşehir yöresinde yukarıda belirttiğimiz toplu yemeklerde ikram edilen ve bunun dışındaki günlük beslenme kültüründe yer alan yemeklerle ilgili söz varlığı ve anlamları şu şekildedir:

### 1. Kahvaltı ve Çay Yanı Olarak Hazırlanan Yiyeceklerle İlgili Söz Varlığı

Kırşehir yöresinde zeytin, peynir, menemen, patates kızartması, reçel gibi klasik kahvaltılıklar dışında yöreye özgü olarak hazırlanan kahvaltılıklar ve kısa tanımları şunlardır:

**baltacı yumurtası:** Domates, soğan, yeşil biber ve kıyma pişirildikten sonra aralara dağılmadan yumurta kırılarak yapılan bir kahvaltılık DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 16).

**besmeç:** Kıyma, bulgur, soğan ve maydanozla yapılan harcın tavada kızartılması ile yapılan çay yanı ve atıştırmalık olarak tercih edilen bir atıştırmalık DS (\*) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 166).

**cızlama (cızlak, akıtma, kaygana):** Yumurta, süt, un, kabartma tozu kullanılarak yapılan ince krep DS (+-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 18; Yaman, 2018: 22).

**çığırtma:** 1. Mayalı hamurun içerisine peynir, patates vb. iç harcı konularak yağda kızartılan börek (Büyüksaraçoğlu, 2011: 22) 2. Yumurta, yoğurt ve kabartma tozu ile yoğrulan hamura belirli şekiller verilmesi ile içi boş veya dolu olarak yapılarak yağda kızartılan bir tür börek. DS (+).

**dönderme:** Sulanmış yufka ekmeğin arasına yumurta, peynir ve tereyağı konduktan sonra az yağda gözleme gibi pişirilmesiyle yapılan börek DS (+-) (Gündüz, 2010: 26).

**ekmek balığı:** Yumurta ve süte batırılarak kızartılmış ekmek DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 24)

**ekmek gevretme:** Az yağda kızartılmış yufka ekmek. DS (-) (Gündüz, 2010: 87).

**kaygana (akıtma, cızlama, cızlak):** Un, yumurta ve tuzla yapılan kek kıvamındaki hamurun tavada kızartılması ile yapılan bir kahvaltılık. DS (+-) (Güneş, 2008: 35).

**kuru kavurması:** Yazdan kurutulmuş patlıcan, biber, kabak gibi sebzelerin az suda haşlandıktan sonra yağda kavrulup sarımsaklı yoğurtla servis edilmesiyle yapılan bir yiyecek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 174).

**mıhla:** Bol soğanla kavruan kıyma veya pastırma üzerine yumurta kırılarak hazırlanan bir yiyecek DS (+-) (Çiçekdağ/Kırşehir) (Sorgucu, 2022: 547).

**oğmaç:** Yumurta ve tereyağı ile kavrulmuş yufka. DS (\*) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 26).

**patates kavurma:** Biraz yağ ve salça ile haşlanmış patates. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 28)

**soğanlama:** Orta boy doğranmış bolca soğanın tereyağı ile kavrulduktan sonra yumurta kırılması ve çeşitli baharatlarla harmanlanması ile yapılan bir yiyecek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 30).

**sündürme:** Tereyağının peynir eritilerek yapılan bir yiyecek. DS (+-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**yalancı çemen:** Biber salçası, domates salçası, ceviz içi ve çeşitli baharatlar kullanılarak yapılan genellikle çay yanı olarak tüketilen bir yiyecek. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

## **2. Hamur İşleri (Ekmekler, Çörekler, Börekler, Mantılar) İlgili Söz Varlığı**

Kırşehir yöresinde bayram baklavası, su böreği, erişte ve içli çörekler yaygın olarak her evde yapılan hamur işleridir. Bunların dışında yöreye özgü hamur işleri ve anlamları şunlardır:

**bazlama:** Mayalı, yassı ekmek DS (+) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 34).

**cızırıklı çörek:** Kuyrukyağı eritildikten sonra kalan cızırıklara domates, soğan, biber ve çeşitli baharatlar eklenerek hazırlanan iç harcı ile yapılan gözleme. DS (-) (Çiçekdağ/Kırşehir) (Sorgucu, 2022: 548).

**kına çöreği:** Kına gecesinden sonra kız tarafına “gece kınası” için gelen erkek tarafının gelirken getirdiği küçük çörek. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**Kırşehir kömbesi:** Mayalı hamurun üzerine yumurta sürülmesiyle pişirilen küçük çörek. DS (-)

**erişte mantı (yüzlü mantı, yalancı mantı):** Haşlanmış ev yapımı erištenin üzerine domatesli, biberli, salçalı sos dökülerek ikram edilen mantı, yüzlü mantı, yalancı mantı. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 38; Seçilmiş, 96).

**kel karı:** Büyükçe açılan yufka ekmek hamurunun iyice yağlanıp kapatılması ve bu işlemin birkaç kere tekrar edilmesi ile yapılan bir tür katmer. DS (-) (Çiçekdağ/Kırşehir) (Sorgucu, 2022: 548).

**kırk ekmeği:** Ölen kişinin kırkıncı gününde verilen yemeğe davet amacıyla helva ile birlikte dağıtılan küçük pide. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**kuymak (guymak, lohusa yemeği):** 1. Kavrulmuş unun üzerine biraz et suyu gezdirildikten sonra üzerine yağ ve pul biber yakılarak servis edilen bir yiyecek 2. Et suyu ile terbiye edilmiş yufka ekmek üzerine tereyağlı pul biberli sos gezdirilerek genellikle lohusalara süt yapması için götürülen bir yiyecek. DS (+-) (Gündüz, 2010: 93).

**Kürt ekmeği (nan):** Yufkadan daha küçük ve daha kalın olan ve doğal maya kullanılarak hazırlanan bir tür ekmeğ. DS (-) (Çiçekdağ/Kırşehir)(Sorgucu, 2022: 548).

**peynirli cevizli erişte:** Haşlanmış eriştenin arlarına kat kat peynir ve ceviz serpilerek hazırlanan erişte. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 44)

**sac böreği:** İçine peynir, patates vb. farklı malzemeler konularak sacda pişirilen börek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 46)

**şepit:** Yufka ekmekten daha küçük ve kalın ekmeğ (DS, C9: 3755)

**soğanlama:** Kıymalı, bol soğanlı, domatesli iç harcının yufka hamuru içine konularak sacda pişirilmesi ile yapılan gözleme DS (-) (Gündüz, 2010: 88).

**yüzlü mantı:** Üzerine soğanlı, domatesli, biberli sos yapılarak ikram edilen mantı, erişte mantı. DS (-) (Güneş, 2008: 41).

### **3. Çorbalarla İlgili Söz Varlığı**

Kırşehir yöresi halk mutfağında genellikle buğday ve buğdaydan üretilen ürünlerden elde edilen çorbalar şunlardır:

**boz aş:** Kemiksuyu ile haşlanan yarmanın üzerine salçalı sos dökülerek yapılan bir çorba. DS (+-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 54).

**düğün çorbası (düş çorbası):** Kaynamış salçalı et suyunun içine ince bulgur atılarak yapılan bir çorba. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 56).

**erişteci mercimek çorbası (tutmaç çorbası, mantılı çorba, mangır çorbası, şakdrij):** Yeşil mercimek, kesme mantı ve salçalı naneli sosla yapılan bir çorba. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 58).

**katma aş (yarma aşı, katma aşı):** Haşlanmış buğday, nohut ve yoğurt karıştırılarak yapılan soğuk olarak tüketilen bir yaz çorbası DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 62; Yaman, 2018: 20).

**kesme aşı (kesme çorbası):** Yeşil mercimek, nohut, erişte ve süzme yoğurtla yapılan bir çorba çeşidi. DS (+-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 64).

**kuru tarhana çorbası:** Kırılmış buğday ve yoğurtla karıştırılarak hazırlanıp yazın kurutulan tarhanalarla yapılan çorba. DS (-).

**mangır çorbası (şakdrij, tutmaç çorbası, mantılı çorba):** Yeşil mercimek ve kesme mantı ile yapılan yoğurtlu bir çorba DS (-) (Güneş, 2008: 64).

**salçalı aşure:** Kemik suyu, salça, ve çeşitli baharatla yapılan aşure çorbası DS (-) (Güneş, 2008: 64).

**sütlü çorba:** Az su ile haşlanmış ince bulgura süt katılması ile yapılan bir çorba DS (-) (Güneş, 2008: 65).

**pancar çorbası:** Haşlanmış bulgur ve pancar yapraklarına yoğurt eklenmesi ile yapılan bir yaz çorbası. DS (-) (Çiçekdağ/Kırşehir) (Sorgucu, 2022: 549).

**şakdrij:** Haşlanmış erişteye yoğurt dökülerek yapılan ve soğuk olarak tüketilen bir yaz çorbası DS (-) (Çiçekdağ/Kırşehir) (Sorgucu, 2022: 548).

**tutmaç çorbası (mantılı çorba, mangır çorbası, şakdrij):** Yeşil mercimek, kesme mantı ve salçalı naneli sosla yapılan bir çorba, Mucur yöresinde bu çorbaya mangır çorbası, Çiçekdağı yöresinin bazı bölgelerinde ise şakdrij denilmektedir DS (-) (Güneş, 2008: 65).

**un çorbası:** Kavrulmuş unun üzerine et suyu ve tereyağlı sos dökülerek tüketilen bir çorba. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 66).

**yoğurt çorbası:** Yarma buğday, süzme yoğurtla yapılan naneli sos dökülerek sıcak veya soğuk olarak da tüketilen bir çorba, düğün çorbası, ayran çorbası DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 68). (Sorgucu, 2022: 547).

#### **4. Ana Yemekler ile İlgili Söz Varlığı**

Kırşehir yöresi ana yemekleri arasında karnıyarık, bamya, yeşil fasulye, kuru fasulye, nohut vb. her yörede bilinen klasik yemeklerimiz dışında adıyla veya yapılışıyla farklılık gösteren yemekler şunlardır:

**Arap köftesi:** İnce bulgur, düğ ve çeşitli baharatlarla yapılan sulu köfte. DS (-) (Kaman/Kırşehir) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 72).

**ayva boranısı:** Ayva, haşlanmış et, pekmez, salça ve çeşitli baharatlar kullanılarak yapılan bir tür yemek DS (+) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 74)

**biber göbeği:** Soğanla kavrulmuş dolmalık biberlerin iç kısmının sarımsaklı yoğurtla servis edilmesi tüketilen bir yemek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 78).

**cılbır:** Kaynar suyun içerisine yumurta ve un karıştırılarak yapılan cıvık hamur kaşıkla dökülüp haşlandıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos dökülerek yapılan bir yemek DS (+) (Yaman, 2018: 21).

**çoban aşısı:** Domates, biber, soğan, salça ve kuru ekmekle yapılan bir yemek DS (-) (Sorgucu, 2022: 551).

**çullama:** Tereyağı ile kavrulmuş una et suyu dökülerek pelte kıvamına getirildikten sonra bu bulamacın üzerine haşlanmış tavuk veya et üzerine salçalı sos dökülerek tüketilen bir yemek DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 86)

**düğürçük köftesi:** Islandıktan sonra bol soğan ve tereyağı ile kavrulan ince bulgurun çeşitli baharatlarla yoğrulup şekil verildikten sonra tereyağına batırılarak yenen köfte. DS (-) (Sorgucu, 2022: 551).

**ekmek aşısı:** Tereyağı, salçalı, naneli sosa çeşitli baharatlar eklendikten sonra küçük parçalar hâlindeki kurumuş ekmeklerin katılmasıyla yapılan az sulu ekmeğe. DS (+-) (Sorgucu, 2022: 551).

**ekşili:** Kayısı kurusu, et ve yağ ile yapılan bir yemek DS (\*) (DS, C5: 1704).

**evelik aşısı:** Evelik otu ve bulgurla yapılan ıspanağa benzeyen bir yemek. DS (-) (Özdemir, 2019: 54).

**gendeme:** Kuşbaşı et, soğanla kavrulan ete yarma buğday, domates ve biber ilave edilerek suyla yarmalar dağılına kadar pişirilen bir yemek. DS (-) (Seçilmiş, 98).

**göğ firek:** Yeşil domatesin soğanla sotelendikten sonra bulgur ve salça katılarak biraz sulu pişirilmesiyle hazırlanan bir yemek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 94).

**gül cacığı:** Kabak çiçeği, kabak, semizotu, bulgurla yapılan bir yemek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 96).

**kara üzümlü:** Soğanla kavrulup pişirilen incik etine kara üzüm katılarak pişirilen bir yemek. DS (-) (Sorgucu, 2022: 551).

**kabuk cacığı:** Kurutulmuş karpuz kabuğu içine kuru domates, salça, kuşbaşı et konularak tandırda pişirilen bir yemek DS (-) (Tekeli, 2009: 15).

**kenger kavurması:** Kabukları soyulmuş, haşlanmış kenger bitkisinin tereyağı ile kavrulduktan sonra yumurta kırılması ile hazırlanan, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilen bir yemek DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 108)

**keşkek:** Tereyağı ile kavrulmuş soğanın üzerine kuşbaşı et ve yarma buğday katılarak yapılan bir tür yemek DS (+) (Atılğan, 94).

**kıymalı keme:** Keme mantarının kıyma, soğan ve çok az suyla kavrulması ile yapılan bir yemek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 104).

**kıymalı sızgıt:** Biraz soğan ve salça ile kavrulmuş kıyma. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 112).

**kölemez:** Kaynar sütün içine ekmeğe atılarak yapılan bir çoban yemeği DS (+) (Seyfeli, 20.05.2024).

**lepe:** Kavrulmuş soğanın üzerine bulgur ve soğuk su ilave edilerek pişirilen sulu, salçasız bulgur yemeği. DS (+-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 114).



**madımak:** Kavrulmuş soğan, doğranmış madımak ve biraz ince bulgula hazırlanan hafif sulu bir yemek. DS (+-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 116).

**Mucur köfte:** Kıyma ve çeşitli baharatlar karıştırılarak yapılan bir ızgara köfte. DS (-) (Güneş, 2008: 79).

**pancar çırpması:** Haşlanmış mercimek, haşlanmış şeker pancarı, biraz salça ve çeşitli baharatlarla hazırlanan bir yemek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 118).

**parpilama:** Patlıcan, kıyma, soğan, yeşil biber, domatesin az bir salça ile kavrulması ile yapılan börek içi olarak da kullanılan koyu kıvamlı bir yemek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 120).

**pehli (pehle):** Genellikle tereyağlı bulgur pilavı üzerine konularak ikram edilen haşlanmış kuzu eti DS (-) (Sorgucu, 2022: 547).

**sirken cacığı:** Sirken otu, bulgurla yapılan bir tür bulgur pilavı. DS (-) (Tekeli, 2009: 16).

**söğürme:** 1. Sacın üzerinde pişirilen pirzola et. DS (+) 2. Patlıcan salatası DS (+-)

**süla kabağı:** Kuzu kaburgası, süla kabağı, kuru soğan, domates, biber, üzüm suyu, salça, biraz toz toz şeker ilave edilerek çömlekte veya tencerede haşlama tarzı yapılan bir yemek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 132)

**topalak (etsiz köfte):** İnce bulgur, yumurta ve çeşitli baharatlarla yapılan sulu bulgur köftesi DS (+-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 134)

**yağlı aş:** Çömlekte haşlanmış yarma, fasulye, nohut ve kemikli etten oluşan karışıma salçalı soğanlı sos dökülerek yapılan bir yemek. DS (-) (Dedeli Köyü) (Tekeli, 2009: 17).

**yumurtalı keme:** Domalan da denilen keme mantarının tereyağı ile kavrulduktan sonra yumurta kırılmasıyla yapılan bir yemek. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 106)

**yalancı köfte:** İnce bulgurun ıslandıktan sonra çeşitli baharatlarla yoğrulduktan sonra haşlanarak pişirilen, sarımsaklı yoğurt dökülerek tüketilen bir köfte. DS (-) (Mucur/Kırşehir) (Çelikten, 2011: 18).

**yahni:** Bol soğanlı et yemeği DS (+-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 136).

## **5. Sarma ve Dolmalarla İlgili Söz Varlığı**

Kırşehir yöresinde yaygın olarak bildiğimiz yaprak sarması, lahana sarması; biber, patlıcan, kabak dolması dışında yapılan sarma ve dolmalar şunlardır:

**ayva dolması:** İçerisi oyulmuş ayvaların içerisine kıymalı pirinçli dolma harcı konularak hazırlanan üzerine şeker, pekmez ilave edilerek pişirilen bir dolma. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 140)

**Cemele dolması:** Kurutulmuş veya yaş hâlde bulunan Cemele yöresine ait dolmalık biberle yapılan dolma. DS (-).

**evelik sarması:** Evelik otunun yaprakları kullanılarak yapılan sarma. DS (-) (Özdemir, 2019: 55).

**işkembe dolması:** Haşlanmış işkemeler içine kıymalı dolmalı iç harcı konularak yapılan bir dolma. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 144)

**kabak çiçeği dolması:** Önceden hazırlanmış ve biraz pişirilmiş dolama harcının sabah erken saatte toplanmış kabak çiçeklerine doldurulması ile yapılan bir dolma. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 146).

**kuru biber sarması:** Kurutulmuş Cemele biberinin yaprak gibi sarılmasıyla yapılan sarma. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 150).

**pancar peziği sarması:** Pancar yapraklarının haşlanarak iç harcı ile yaprak sarar gibi sarılması ile yapılan sarma. DS (-) (Güneş, 2008: 73).

## **6. Pilavlar ile İlgili Söz Varlığı**

Kırşehir yöresinde toplu yemeklerin genelinde ikram edilen pilavların bulgurdan yapıldığı görülmektedir. Yöreye özgü pilavlar şunlardır:

**Ahi pilavı:** Patlıcan, domates, biber, soğanla yapılan salçalı bulgur pilavı. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 154).

**dua pilavı:** Gelin kayınvalidenin evine indikten sonra davetlilere ikram edilen ciğerli bulgur pilavı. DS (-) (Cemele Köyü/Kırşehir).

**erişte pilavı:** Bir tavada veya sacda kavrulmuş erištenin kaynar su ile haşlandıktan sonra üzerine tereyağlı sos dökülmesi ile yapılan pilav DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 156).

**hacı pilavı (hac pilavı):** Hacdan gelen kişinin birkaç gün sonra vermiş olduğu yemekli davet DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**kabak gülü pilavı:** Bolca kabak çiçeği doğranarak yapılan tereyağlı bulgur pilavı. DS (-).

**kına pilavı:** Gündüz kına sonrası hayırlı olsun ziyaretine gelen erkek tarafı misafirlerine ikram edilen üzeri etli pilav. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**Kürt pilavı:** Kuzu etinin suyu ile pişirilip üzerine bolca tereyağı gezdirilen bulgur pilavı. DS (-).

**madımalı bulgur pilavı:** Madımalaklar ıspanak gibi kavrulduktan sonra bulgur ilave edilerek yapılan tereyağlı bulgur pilavı. DS (-) (Güneş, 2008: 73).

**sütlü pilav (lepe, lapa):** Kaynayan süt içerisine bulgur ve tuz ilave edilerek yapılan, üzerine pul biber serpilerek ikram edilen bir pilav. DS (-) (Güneş, 2008: 84).

**Şam pilavı:** Yeşil mercimekli pirinç pilavı. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 160).

**tan pilavı (dan pilavı):** Kınadan sonra eğlenmek için erkek tarafına giden kızevi gençlerine sabaha karşı erkek tarafının ikram ettiği, özellikle alkol alanların kendine gelmesi için ikram edilen bol acılı bulgur pilavı DS (-) (Güneş, 2008: 57).

**tikeli pilav (patatesli pilav):** Küçük doğranmış tavuk eti, patates kullanılarak yapılan salçalı bulgur pilavı. DS (-) (Güneş, 2008: 84).

## **7. Tatlılarla İlgili Söz Varlığı**

Kırşehir yöresinde helvaların ve meyve tatlılarının diğer tatlılara göre ayrı bir yeri vardır. Genellikle pekmez kullanılarak tatlandırılan bu tatlılar günümüz tatlılarına göre oldukça sağlıklıdır. Klasik olarak yapılan kabak tatlısı, ayva tatlısı, sütlaç, muhallebi, irmik helvası, aşure gibi tatlıların dışında yöreye özgü tatlılar şunlardır:

**Ahi helvası:** Pekmez, un, su, margarin ve sıvı yağ kullanılarak yapılan pekmezli un helvası. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 184).

**aside (haside):** Ahi helvasına benzeyen pekmezi ahi helvasından daha fazla olan bir helva DS (+-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 186).

**çirleme:** Kuru kayısı, tereyağı, nohut, kuşbaşı et, pekmez, salça ve pul biber kullanılarak yapılan pekmezli bir tatlı. DS (+) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 194).

**çir pevradası:** Az bir suyla haşlanan kuru kayısının kevgirden geçirilerek muhallebi kıvamına getirilmesiyle yapılan bir tatlı. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**çir yağlaması:** Kurutulmuş kayısı, üzüm gibi meyve kurularının hafif ıslatıldıktan sonra üzerine tereyağı ve şeker konularak kavrulması ile yapılan tatlı. DS (-).

**gabul (gebol):** Pekmez un ve su pelte şeklinde pişirildikten sonra ortasına tereyağı dökülerek hazırlanan, özellikle yeni doğum yapmış kişilere götürülen bir tatlı. DS (-) (Çiçekdağ/Kırşehir) (Sorgucu, 2022: 548).

**kayısı yağlama:** Çok hafif haşlanmış kuru kayısının tereyağı ile kavrulmasıyla yapılan kuru meyve tatlısı. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 200)

**köfter:** Dinlendirilmiş üzüm suyu, un ve nişasta ile yapılan uzun süre dayanan bir tatlı DS (+-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 204).

**öküz helvası:** Düğcükten daha ince bulgur, pekmez, un ve tereyağı kullanılarak yapılan biraz kurutulduktan sonra küplere basılarak kışın tüketilen bir helva. DS (-) (Tekeli, 2009: 17).

**pancar tatlısı:** Haşlanmış şeker pancarı, tereyağı ve sarımsaklı yoğurt kullanılarak hazırlanan bir tüt tatlı. DS (-) (Çiçekdağ/Kırşehir) (Sorgucu, 2022: 548).

**pevrada:** Koyu üzüm şırası içine soyulup atılan ayvaların kevgirden geçirilerek iyice pişirilip püre hâline getirilmesi ile yapılan bir tatlı. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**pelte:** Pekmez, un ve şeker ile hazırlanan üzerine tereyağı dökülerek servis edilen bir tatlı DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011:206).

**sütlü kabak:** Bal kabağı haşlanıp kevgirden geçirildikten sonra süt ve şekerle karıştırılarak yapılan muhallebi kıvamında bir tatlı. DS (-) (Seçilmiş, 98).

**tandır kabağı (gömme kabak):** Çekirdekleri çıkarılmış, lifleri alınmış ortası oyulmuş bal kabağı kuru kayısı, kuru dut, elma kakı, kuru üzüm, ceviz ve bademle doldurulduktan sonra pekmez ve su ilavesiyle tandırda pişirilen meyveli kabak dolması. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**teltel helvası:** 8-10 kişi tarafından sürekli çekiştirilerek yapılan bir tür pişmaniye. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**un helvası:** Un, şeker, tereyağı ve sütle yapılan bir helva. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 212)

**üzüm yağlaması:** Kuru üzüm, şeker ve tereyağı kullanılarak yapılan üzüm kavurması. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011:214) Çiçekdağ yöresinde buna “üzümlü” adı verilmektedir. Yapılışında ise üzümü yumuşatmak için et suyu kullanılmaktadır.

### 8. İçeceklerle İlgili Söz Varlığı

Kırşehir yöresinde üzüm, erik, kayısı gibi kuru meyvelerle yapılan hoşaf lar yaygın olarak tüketilen posalı içeceklerdir. Bunların yanı sıra yöreye özgü diyebileceğimiz içecekler şunlardır.

**damla şırası:** Üzüm suyu pekmez toprağı ile karıştırılıp ilk börtü yapıldıktan sonra torbada kalan topraklı karışımdan süzülerek çıkan ve bir miktar su ile karıştırılarak tüketilen içecek. DS (+) (Boztepe/Kırşehir)

**çalkama (özeme):** Kaşıkla çırpılarak yapılan ayran. DS (+) (Güneş, 2008: 27).

**gül şurubu:** Kokulu reçellik güllerle yapılan soğuk olarak tüketilen gül şerbeti. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**lohusa şerbeti:** Lohusa şekeri ya da nöbet şekeri denilen şekerin suda eritilmesi ile yapılan şerbet. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**katık ayranı:** Yayıkta yapılmış yağı alınmış ayran. DS (-) (Güneş, 2008: 28).

**vişne şurubu:** Reçel gibi kıvamlı olarak kaynatılmış vişnenin sulandırılmasıyla yapılan şurup. DS (-).

### 9. Çerez Gibi Tüketilen Yiyeceklerle İlgili Söz Varlığı

**buğday firiği:** Ütme, başakları ile kavrulmuş buğday. DS (+-).

**kavurga (gavurga):** Kavrulmuş buğday, buğday kavurgası. DS (+).

**kapama pancarı:** Çömlekte ateşe gömülerek az suyla pişirilmiş pancar. DS (-) (Gündüz, 2010: 44).

**koruk terletme:** Tuzlanmış üzüm kuruğu ya da ekşi erikle yapılan bir yiyecek. DS (-) (Seyfeli, 20.05.2024).

**ütme (firik):** Olmaya yaklaşmış buğday başaklarını ateşte üttükten sonra başakların içinden çıkan çerez, buğday firiği DS (+) (Güneş, 2008: 37).

### 10. Reçel Çeşitleri ile İlgili Söz Varlığı

Ayva, çilek, gül, kayısı, vişne gibi yörede yetişen meyvelerin reçelleri dışında yöreye özgü olan süla kabağı reçeli Kırşehir yöresine özgü bir reçeldir.

**Süla kabağı reçeli:** Orta boy doğranmış süla kabakları iki saat kireçli suda dinlendirildikten sonra klasik ölçüle uyularak kaynatılması ile yapılan reçel. DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 250).

### **11. Mutfak Terminolojisini Yansıtan Diğer Söz Varlığı** **İsimler**

**ağartı:** Süt ve süttten yapılan yiyeceklerin genel adı. DS (+)

**akça katık (ağca katık):** Tuzlanarak küplerde biriktirilen yoğurt kaymağı. DS (-).

**avcar:** Sucuk ya da köfteye konulan baharat. DS (-) (Güneş, 2008: 105)

**bastırık:** Süzmesi için keseye ya da çuvala konulan peynirin üzerine konulan taş ağırlık DS (+)

**boranlama:** Şekerpancarı ve yeşil mercimekle yapılan bir tür yemek. DS (-) (Gündüz, 2010:15)

**cacık:** Yöresel bitkilerle yapılan bulgurlu yemekler. DS (-).

**çalgi:** Pekmezin börtleme denilen ön haşlamasında pekmezin taşmasını önlemek ve üzerinde oluşan köpükleri söndürmek için ince üzüm dallarından veya ayva dallarından yapılmış dal demeti. DS (-).

**çalma pekmezi:** Beyaz üzümünden içine biraz yoğurt katılarak yapılan koyu sarı pekmez DS (-) (Gündüz, 2010:20).

**evirici:** Yufka ekmek pişiren kişi. DS (-) (Tekeli, 2009: 12).

**kepçe uzatma:** Gelin erkek tarafına geldiği zaman aşçının bahşiş almak için gelin ve damada yaptığı sulu köfteden ikram etme geleneği. DS (-) (Güneş, 2008: 28).

**keyfeni:** Düğün yemeklerini yapan tecrübeli aşçı kadın. DS (+) (Seyfeli, 20.05.2024).

**kış ekmeği:** Kış döneminde tüketilmek için yapılan yufka. DS (-).

**köptürme:** Pekmez kaynatılmadan önce yapılan ön haşlama, börtleme. DS (\*).

**meyane:** Yağda veya yağsız olarak kavrulmuş un. DS (-).

**patlıcan patlatması:** Közlenmiş patlıcan, domates, biber ve sarımsakla yapılan bir tür salata DS (-) (Büyüksaraçoğlu, 2011: 178).

**püs:** Teltel helvası yapmak için hazırlanan şeker ve su karışımı macun. DS (\*) (Seyfeli, 20.05.2024).

**sürek:** Düğün evine gelirken akrabaların düğünde ikram edilmesi için düğün evine getirdikleri hediye-like hayvan. DS (+) (Kaman/ Kırşehir) (Seyfeli, 20.05.2024).

**süzdürme:** Ön haşlama yapıldıktan sonra dibine çöken pekmez tortularının keçi kılından dokunmuş veya kaputtan yapılmış torbalara konularak süzülmesi işlemi. DS (-).

**şire tandırı:** Pekmez kaynatılan ocak. DS (-).

**yaz ekmeği:** Yaz döneminde tüketilmek için yapılan yufka. DS (-).

**içli çörek:** Gözleme. DS (-).

### **Füller**

**alış-:** Yemeğin bir süre bekleyip dinlenmesi DS (+) (Gündüz, 2010: 70).

**çekiş-:** Mayalı çörek piştikten sonra ilk sıcağının çıkararak soğuması DS (-) (Gündüz, 2010: 21).

**çığirtma çek-:** Çığirtma yapmak. DS (-) (Gündüz, 2010: 87).

**çörek çek-:** 1. Ekmek hamurunu tandırın duvarına yapıştırmak 2. Ekmek yapmak DS (-).

**tuncu-:** Ön haşlaması yapılan şıradaki tortunun tabana çökmesi. DS (-).

**parpıla-:** Sotelemek DS (+)

### **Sonuç**

Yaptığımız derleme, tarama ve gözlem faaliyetleri sonunda Kırşehir yöresi beslenme kültürünü yansıtan 153 söz varlığına ulaşılmıştır. Bu söz varlığının 15'i kahvaltı ve çay yanı olarak hazırlanan yöresel yiyecekler, 14'ü ekmek, çörek, börek, mantı gibi hamurdan üretilen gıdalar, 15'i çorbaları, 34'ü

ana yemekler, 7'si sarma ve dolmalar, 12'si pilavlar, 17'si tatlılar, 6'sı içecekler, 5'i çerez gibi tüketilen yiyecekler, 1'i reçeller, 27'si mutfak terminolojisini yansıtan diğer sözcüklerden oluşmaktadır. Diğer söz varlığında mutfakla ilgili sözcüklerden 6'sı fiil 21'i isim şeklinde bir dağılım göstermektedir. Anadolu Ağzlarından yapılan derlemelerle oluşturulmuş olan Derleme Sözlüğü'nde Kırşehir yöresi olarak kayıtlı 821 sözcük bulunmaktadır. Bu sözcükler içerisinde sadece 10'u mutfak ve beslenme kültürünü yansıtmaktadır. Derleme Sözlüğü'nde yer almayan 143 yöresel sözcüğün Kırşehir yöresi olarak Derleme Sözlüğü'ne kaydedilmesi dil ve kültür tarihi açısından bir kazanım olacaktır.

Kırşehir yöresinde pekmez şeker yerine tatlı, helva, hoşaf ve ana yemeklerde tatlandırıcı olarak kullanılan bir gıdadır. Yöredeki bağlık alanların fazla olması, kaliteli bir pekmezin uzun süre kendini muhafaza edebilmesi, pekmezin yoğurt, tahin gibi birçok yiyeceklerle birlikte her öğünde kullanılabilirliği olması da bu durumun temel sebeplerinden sayılabilir. Gümümüzde yapay tatlandırıcı kullanımı oldukça yaygınlaşmış, bu yapay tatlandırıcılar da insan sağlığını olumsuz etkilemiştir. Obezitenin hızla yaygınlaştığı günümüzde tatlı ihtiyacını gidermek ve tatlandırıcı olarak pekmezi kullanmanın yerinde bir seçim olacağı kanaatindeyim.

Kırşehir yöresinde toplu yemeklerin genelinde ikram edilen pilavların bulgurdan yapıldığı görülmektedir. Yörenin tahıl üretiminde önemli bir yere sahip olması beslenme kültüründe de etkili olmuştur. Yöresel otlarla bulgurun birleştirilmesi ile yapılan bulgur pilavları yöreye özgü bir literatür oluşturmuştur. Ayrıca yörede yapılan pilavların ad almasında nerede tüketildiği de etkili olmuştur. Dünün sonrası dua ritüelleri ardından ikram edilenlere “*dua pilavı*”, hac ya da umre ziyaretlerinde ikram edilenlere “*hac ya da hacı pilavı*” pilavı denilmesi bunun en güzel örneklerindedir.

Kırşehir yöresinde “*cacık*” kelimesi günümüzde bildiğimiz yoğurt ve salatalıkla yapılan yiyecek dışında çeşitli otlarla yapılan bulgur pilavları için de kullanılan bir adlandırmadır. “*Sirken cacığı, gül cacığı, kabuk cacığı*” gibi adlandırmalarda gördüğümüz cacık kelimesi anlam genişlemesine uğramıştır.

Kırşehir yöresi halkının farklı boy ve aşiretlere mensup olması beslenme kültürü ve bu alandaki söz varlığını da etkilemiştir. Kırşehir yöresinde çok yaygın olarak yeşil mercimekli erişte çorbasının yörede “*mantılı çorba, mangır çorbası, şakdrij, erişteli mercimek çorbası, tutmaç çorbası*” gibi beş farklı isimle adlandırılması dil açısından dikkate değer bir zenginliktir.

### **Kaynaklar**

- Atabay, S. (2012). *Keçikalesi'nin Bağrında Bir Türkmen Oymağı, Kırşehir Eski Kızılcaköy Türkmenleri*. Ankara: SFN Yayınevi.
- Büyüksaraçoğlu, N. ve Altaş, F. T. (2011). *Kırşehir Yöresi Yemekleri*. Kırşehir: Kırşehir Valiliği Yayınları.
- Çelikten, M. (2011). *Mucur Acıöz Mahallesi Monografisi*. (Lisans Tezi). Ahi Evran Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Kırşehir.
- Gündüz, A. (2010). *Kırşehir'in Dilinden Halk Ağzından Söz Derlemesi*. Ankara: Kırşehirliler Dernekler Federasyonu.
- Güneş, P. (2008). *Kırşehir Mutfak Kültürü*. Ahi Evran Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Lisans Tezi, Kırşehir.
- Günşen, A. (2006). *Kırşehir Yöresi Ağzları Sözlüğü*. Ankara: Ocak Yayınları.
- Özdemir, İ. (2019). *Kuruluştan Günümüze Dalakçı Köyü*. Kırşehir: Epamat Basın Yayın.
- Seçilmiş, G. ve Atılğan, M. (yty). *Anadolu Kültürünün Nazar Boncuğu Kırşehir'in Gelenek ve Görenekleri*. Kırşehir: Kırşehir Valiliği Yayınları.
- Seyfeli, M. (1995). *Kırşehir Halk Edebiyatı Folklor ve Etnografyası*. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Kayseri.
- Sorgucu, Z. (2022). *Çiçekdağı Mutfak Kültürü ve Kadim Yemekler. Her Yönüyle Çiçekdağı Sempozyumu (24-26 Kasım 2022 Çiçekdağı/Kırşehir) Bildirileri*, (ss. 545-553). Kırşehir.

- Tekeli, N. (2009). *Dedeli Köyü Monografisi*. Ahi Evran Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Lisans Tezi, Kırşehir.
- Yaman, N. S. (2018). *Çepni Köyü(Kırşehir/Çiçekdağı) Monografisi*. Ahi Evran Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Lisans Tezi, Kırşehir.

**YAVUZ KARTALLIOĞLU’NUN “OSMANLI KONUŞMA DİLİ” ESERİNDEN  
HAREKETLE YEME-İÇME KÜLTÜRÜNE İLİŞKİN SÖZ VARLIĞI**  
**The Vocabulary Of Food And Beverage Culture Based On Yavuz Kartallıoğlu's Book On Ottoman Spoken  
Language**

**Merve Can AKGÜL**  
**Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Öğrencisi**

**Özet:** İnsanlar arasında etkileşimi sağlayan dil, yazı dili ve konuşma dili olarak ikiye ayrılır. Yazı dili bir milletin kültür ve edebiyat diliyken; konuşma dili sosyal çevreye bağlı olarak çeşitlilik gösterir. Yazı dili, çoğunlukla edebî dil olarak inşa edilemediği için bazı temel dinamikler doğrultusunda inşa edilmektedir. Bu temel, dilbilimsel yaklaşımla ölçünlü dil olarak adlandırılmaktadır. Konuşma dilinde ifade edilen ölçünlü dil standartlarına uyma eğilimi büyük oranda korunmamaktadır. Konuşma dili bu noktada, içinde var edildikleri toplumun standart dışı değer dizgelerinin taşınmasında önemli bir kaynak olmasını sağlar.

Söz varlığı, ait olduğu ulus özelinde yaratıcısı olan milletin duyu, duygu ve düşünce sistemlerini yansıtan bir anahtar konumundadır. İçerisinde barındırdığı bu muhteva onu dilbiliminden sosyolojiye; tarihten halk bilimine kadar birçok araştırma alanına dâhil eder. Konuşma dili üzerinde yürütülen söz varlığı çalışmaları ise ifade edilen değerlerin en yalın yansıtıcı formu olarak kabul edilmektedir.

Çalışmanın ana kapsamı ‘Osmanlı Konuşma Dili’ adlı eserden, yeme-içme kültürüne ait olan ilgili terim ve terminolojinin fişlenmesi ve elde edilen verilerin ‘etimoloji, gösterge-anlam’ ilişkisinin anlaşılması üzerine kuruludur. Yapılan incelemeyle mutfak ve mutfak kültürüyle ilgili kavramların günümüz dinamiklerine kıyasla geçirdiği değişim ve dönüşümler hem dilbilimsel hem de kültürel açıdan incelenerek çeşitli tespit ve değerlendirmelerde bulunulmuştur.

**Anahtar Sözcükler:** Konuşma Dili, Yeme-İçme Kültürü, Dilbilimi, Söz Varlığı.

**Abstract:** Language, which provides interaction between people, is divided into two as written language and spoken language. While written language is the cultural and literary language of a nation, spoken language varies depending on the social environment. Since the written language is mostly constructed as a literary language, it is constructed in line with some basic dynamics. This basis is called the standard language with a linguistic approach. The tendency to conform to the normative language standards expressed in spoken language is not preserved to a great extent. At this point, spoken language provides an important source for the transmission of non-standard value systems of the society in which they exist.

The vocabulary is a key that reflects the senses, emotions and thought systems of the nation that is the creator of the nation to which it belongs. This content includes it in many fields of research from linguistics to sociology, from history to folklore. The vocabulary studies carried out on spoken language are accepted as the simplest reflective form of the expressed values.

The main scope of the study is based on the identification of the relevant terms and terminology belonging to the food and beverage culture from the work titled 'Ottoman Speech Language' and the understanding of the 'etymology, sign-meaning' relationship of the data obtained. The changes and transformations of the concepts related to cuisine and culinary culture compared to today's dynamics have been analyzed both linguistically and culturally, and various determinations and evaluations have been made.

**Key words:** Spoken Language, Food and Drink Culture, Linguistics, Vocabulary.

### **Giriş**

Bir toplumun mutfağı, kendi tarihinden izler taşır. Sahip olunan örf, âdet, coğrafya, ekonomik durum, gelenek ve görenekler gibi dinamikler o milletin mutfak kültürüne ait olan temel göstergeleri oluşturur. Toplumun diğer milletlerle yaptığı alışverişler ve birbirleri arasındaki çeşitli etkileşimler yemek kültürlerinin oluşmasındaki bir diğer katmandır (Işın, 2014: 7). Geçmişten günümüze değin zenginliği ve çeşitliliğiyle süregelen Türk mutfak kültürü, Osmanlı döneminde ifade edilen bu ilişkilere bağlı olarak büyük bir zenginlik kazanmıştır. Zira birbirinden farklı etnik, inanç ve kültür dairesine sahip olan toplumun bir arada yaşaması, ortak yemek kültürünün büyük bir zenginlik kazanmasını sağlamıştır. Yüzyılları aşkın süre zarfında farklı coğrafyalarda yaşamış olmanın etkisiyle Osmanlı toplumunun yeme-içme alışkanlıkları diğer kültürlerle harmanlanmıştır. Bu kültürel etkileşim, yaşanan coğrafyalarda yürütülebilen üretim faaliyetleri gibi diğer bazı etkenler de şekillenmiştir.

İfade edilen kültürel göstergelerin hem dil bilimsel hem de kültürel açıdan gelişim süreçlerinin incelenmesi büyük oranda yazılı kaynaklar üzerinden yürütülebilmektedir. Dünya dilleri kendi içinde hem konuşma hem de yazı dili bakımından kusursuz bir uyum göstermez. Yazı dili, konuşma dilinden standartlaşma göstermesi yönünden ayrılır.

Osmanlı Türkçesi konuşma dilindeki temel dinamiklerin anlaşılması konusunda çeşitli çalışmalar yürütülmüştür. Çalışmada, yazılı kaynaklar yerine Osmanlı konuşma dilinde tespit edilebilen yeme-içme kültürüne ait olan göstergelerin incelenmesi amaçlanmıştır. Bu yaklaşımın benimsenmesindeki temel öncül, araştırmanın evrenini oluşturan "Osmanlı Konuşma Dili" adlı kaynağın, yabancı kaynaklarda yer verilen verilerden hareketle hazırlanmış olmasıdır. Arap alfabesinin dışındaki bir yazı sistemi üzerinde tespit edilecek olan yeme-içme kültürüne ait olan kavramlar, Türkçenin döneme özgü hem şekil hem de ses bilgisi bakımından gösterdiği değerlerin anlaşılmasında farklı bakış açıları sunacaktır. İlgili kaynağın seçilmesindeki bir diğer öncül, Osmanlı Türkçesi dönemindeki yeme-içme kültürünün başka milletlerce algılanma ve aktarılmasının kültürel açıdan incelenbilmesine olanak sağlayacak olmasıdır.

Bir dilin yazı ve konuşma dili olmak üzere iki yönü vardır. Konuşma dili evde, sokakta ve günlük hayatta kullanılır ve çeşitli dil sahaları içerisinde farklılıklar gösterebilir. Bu farklılıklar temelde kelimelerin söyleyiş ile ses ve şekil bakımından ayrılmaları etrafında toplanır. Yazı dili ise kitaplarda, yani yazıda kullanılan ortak bir medeniyet dilidir. Bir dil sahası içerisinde çeşitli şive ve ağızlar bulunmasına rağmen tek bir yazı dili vardır. Her yazı dili bir konuşma diline tabidir. Yazı dili konuşma diline dayandığı için tam bir uyum göstermez. Yazı dili diğer dillerden etkilendiği için dışarıdan farklı kelimeleri bünyesine alabilir. Bu yüzden yazı dili yapay bir dildir. Konuşma dili, yazı diline göre daha da korunaklıdır. Yazı dili ile konuşma dili arasında daima bir ayrılık vardır (Ergin, 2004: 9-11).

Osmanlı Türkçesinin konuşma dili, özellikle belirli dönemlerde Osmanlı Türkçesi yazı dilinden önemli ölçüde ayrılmıştır. Ne var ki, Osmanlı dönemi konuşmalarının doğrudan kaydı bulunmadığı için Osmanlı konuşma dilinin özellikleri, günümüzde ancak yazılı metinler aracılığıyla belirlenebilir. Tulum, konuşma dili için 'halk dili' terimini kullanır. Ona göre, halk dili kullananlarca bilinen ve anlaşılabilir, toplumun her kesiminin bu dili kullanmasının doğal ve zorunlu olduğu bir dildir. Kelime dağarcığı ve anlatım imkânları bakımından fazla geniş olması gerekmez; ayrıca dış etkilere karşı oldukça kapalı, hızlı değişimlere karşı koruyucu ve dirençlidir (Tulum, 2013: 429). Osmanlı yazı ve konuşma dili, ses yapıları, kelime kadroları, ifade tarzları, cümle kuruluşları bakımından birtakım değişik kullanım özellikleri taşır. Bu özellikler zamandan zamana ve kişiden kişiye göre değişebilmektedir (Duman 1999: 331).

Söz varlığı, ait olduğu ulus özelinde yaratıcısı olan milletin duyu, duygu ve düşünce sistemlerini yansıtan bir anahtar konumundadır. İçerisinde barındırdığı bu muhteva onu dilbiliminden sosyolojiye; tarihten halk bilimine kadar birçok araştırma alanına dâhil eder. Konuşma dili üzerinde yürütülen söz varlığı çalışmaları ise ifade edilen değerlerin en yalın yansıtıcı formu olarak kabul edilmektedir. Söz varlığı sözcüleme öznesinin kullanıldığı ulamların tümünü belirtir. Sözlükçe kavramı ile söz varlığı arasında farklılıklar vardır. Söz varlığı sözcükçenin bir bölümünü, bir sözcede kullanılan boyutunu gösterir. Sözcükçe dille alakalıdır. Söz varlığı ise sözle alakalıdır. Bu durum göz önünde bulundurulduğunda sözcükçe toplumsal bir durumu, söz varlığı ise bireysel bir dil kullanımını ifade etmektedir (Günay, 2007: 29-30). Bir dilin söz varlığı, o dilin sözcüklerinin tümüyle beraber, deyim, kalıp sözler, atasözleri, terim ve birçok anlatım kalıplarıyla parçalanamaz bir bütündür. Söz varlığı çeşitli seslerin bir araya getirilmesiyle oluşturulmuş simge, kod ya da göstergelerden ibaret değildir. Söz varlığı aynı zamanda toplumlar için kültür yansıtıcısı, dünya görüşlerinin somut bir kesitidir (Aksan, 2015a: 15).

Çalışmada yeme-içme kültürüne ait olan ilgili terim ve terminolojinin tespit edilmesinde kullanılan kaynak, Yavuz Kartallıoğlu tarafından hazırlanan "Osmanlı Konuşma Dili (OKD)" (2021) adlı eserdir. Çalışmada, eserden tespit edilen yeme-içme kültürüyle ilgili söz varlığı içinde bulunduğu genel anlatım akışıyla birlikte fişlenmiştir. Daha sonra ilgili kavramların günümüzdeki yapı, anlam ve etimolojilerine yer verilerek "gösterge-anlam" ilişkileri çözümlenmiştir. Bu sayede dönemin mutfak ve mutfak kültürüyle ilgili kavramların günümüz dinamiklerine kıyasla geçirdiği genel değişim ve



dönüşümler hem dil bilimsel hem de kültürel açıdan incelenerek çeşitli tespit ve değerlendirmelerde bulunulmuştur.

[OKD 202]:

**Kılavuz:** *Nasıl yegecün var senün?*

**Konukçu:** *Sığır ve koyun eti, kuşlar, tavuklar, buzaklar, tavşanlar, geyikler, domuz pastorması dahi isteyene vafır bulunur [çok vardır]. Baluklar dahi türlü türlü, turna baluku, sazan, alabaluk, lövrek, aktapod taze hem kuru meydandadır. Beyaz etmek, penyer [peynir], taze yumurta, gone gone [çeşit çeşit] meyveler.*

**Kılavuz:** *Hani skemle? zira biz bağdaç kuramazız. İptida sıcak çorba yeyelim, kaşık görsünler.*

**pastırma:** "Üzerine tuz, çemen, kırmızıbiber karışımı sürülmüş etin güneşte veya iste kurutulması yoluyla yapılan yiyecek." (TDK, 2023: 2264). "Pastırma < bas- 'sıkıştırmak, tazyik etmek' + -tır-ma." (Gülensoy, 2011, s. 688). "Üzerine tuz, çemen ve kırmızı biber sürülerek güneşte veya iste kurutulmuş et. < bastır- + -ma eki. Yapı bakımından dondurma, kavurma, tuzlama gibi örneklere benzer. Başındaki b- sesi p-'ye çevrilmiştir. Türkçe paşmak (< başmak), pire (< bürge), porsuk (< borsuk) örneklerinde olduğu gibi." (Eren, 2020: 412).

**balık:** "Hayvan bilimi; Omurgalılardan, suda yaşayan, solungaçla nefes alan ve yumurtadan üreyen hayvanların genel adı." (TDK, 2023, s. 383). "balık = Uyg., OT. *balık* (DLT, KB) [< \*bālik (T. Tekin, J. Hamilton)] TT.: Balık+ ÇI/ÇIL/ÇILIK/ÇIN/LAMA/LAVA/LI." (Gülensoy, 2011: 110). "Balık." (Clauson, 1972, s. 335). "Suda yaşayan, solungaçla nefes alan ve yumurtadan üreyen hayvanların genel adı. Eski Türkçeden başlayarak kullanılır. Orta Türkçede *balık* biçimi geçer. Eski Kıpçakçada da *balık* olarak kullanılır. Türkçeden Arapçaya (Suriye) *bāliq* 'poisson' olarak geçmiştir. Kökünü bilmiyoruz." (Eren, 2020: 46). baluk > balık: u ~ ı değişmesi genellikle Eski Anadolu Türkçesinden sonra ortaya çıkmıştır: *uşbu* > *işbu* gibi.

**levrek:** "Hayvan bilimi; Levrekgillerden, eti beyaz, üzeri pullu iri bir balık (*Labrax labrax*)." (TDK, 2023, s. 2235). "Eti beyaz, üzeri pullu, tadı güzel, iri bir deniz balığı (*Labrax labrax*) < R λαβράκι 'levrek'." (Eren, 2020: 352). lövrek > levrek: ö ~ e değişmesi

**ahtapod:** "Hayvan bilimi; kafadan bacaklılardan, dokunaçlı bir tür mürekkep balığı (*Oktopus*)." (TDK, 2023, s. 91); "*Rum. ohtapodi* kafadan bacaklılardan, dokunaçlı bir mürekkep balığı türü (*Octopus*)." (TBKKS, 2019: 37). "Dokunaçlı bir mürekkep balığı türü. Ağızlarda *ihapod* olarak da geçer. < R ἄχταπόδι 'Octopus'. Modern Rumcada χταπόδι biçimi kullanılır. Türkçede kullanılan *ihapod* biçimi χταπόδι'den alınmıştır." (Eren, 2020: 9). aktapod > ahtapod: k ~ h değişimi kelime içinde, kelime ve hece sonunda görülen bir değişikliktir.

**peynir:** "Maya ile katılaştırılarak süttten yapılan ve birçok türü olan besin." (TDK, 2023: 2695). "Süttten yapılan ve birçok türü olan ürün. Eski Kıpçakçada *benir* olarak geçer. < Far pañir 'cheese'. Çağdaş diyalektlerde peynire türlü adlar verilir. O bakımdan Farsça *peynir* dar bir alanda kalmıştır. Eski ve yeni diyalektlerde peynire *bışlak* (> *pışlak*, *pıslak*) adı verilir. Rusça byşlak biçimi Türk diyalektlerinden alınmıştır." (Eren, 2020: 419).

**yumurta:** "1. Bir dişinin vücudunda oluşan, yumurtlama ve döllenen sonra aynı türden bir canlı oluşturan hücre 2. Tavuk yumurtası." (TDK, 2023: 3653). "1. Bir dişinin vücudunda oluşan, yumurtlama ve döllenen sonra aynı türden bir canlı oluşturan hücre 2. Tavuk yumurtası =ET. yumurka (EUTS, 305) ~ OT. yımirtğa, yumurtğa (DLT), MA: yumurta, Tuhf.: yumrutka < \*yumurtga YU(I)MU(I)RT[G/K]A < yum-(u)r-t-[k/g]a." (Gülensoy, 2011: 1177).

**çorba:** "Sebze, tahıl, et vb. ile hazırlanan sulu bir yemek türü." (TDK, 2023: 872). "Etle veya sebzeyle pişirilen sıcak, sulu içecek. < Far şörbā 'broth, soup, gruel' (< şör 'salt, brackish' + bā, ābā 'a kind of gruel or other species of spoon-meat' Farsça ş- Türkçede ç-'ye çevrilmiştir. Farsça *şaltük* > Türkçe *çeltik* örneğinde olduğu gibi. Türkçe çorba Balkan dillerine de geçmiştir. Eski ve Orta Türkçede çorbaya bün, mün adı verildi. Bu ad çağdaş diyalektlerde *mün*, *min* olarak saklanmıştır. (Eren, 2020: 121).

[OKD 203]:

**Konukçu:** Olur. Yecekte kusur yok. Lakin ne içersiniz? Bunda şarabdan ve sudan gayrı içecek bulunmaz. **Arpa** su bu vilayetlerde yapmaga bilmezler. Balsu dahi fenadur, **boza** deha better. Şerbet ve kave köylerde yoktur.

**arpa:** "Bitki bilimi; 1. Buğdaygillerden bir bitki (*Hordeum vulgare*). 2. Bu bitkinin ekmek ve bira yapımında kullanılan, hayvanlara yem olarak verilen taneleri." (TDK, 2023: 240). "arpa = (Uyg., DLT) < \*arp/(b)+a(y) TT.: ARPA+(CI/CILIK/ĞAN/LAMA/LIK)." (Gülensoy, 2011: 79). "arpa" (Clauson, 1972: 198). "Taneleri ekmek ve bira yapımında kullanılan, hayvanlara yem olarak verilen, ülkemizde çok yetiştirilen bir bitki (*Hordeum vulgare*). Eski Türkçeden başlayarak kullanılır. Orta Türkçede *arpa* olarak geçer. Eski Kıpçakçada da *arpa* biçimi kullanılır." (Eren, 2020: 24).

**boza:** "Arpa, darı, mısır, buğday vb. tahılların hamurunun ekşitilmesiyle yapılan koyuca, tatlı veya mayhoş içecek." (TDK, 2023: 602). "Arpa, darı, mısır, buğday gibi tahılların hamurunun ekşitilmesiyle yapılan koyuca, tatlı veya mayhoş içecek = Tü. boz-a < \*buz-a TT.: BOZA+ (CI/CILIK)." (Gülensoy, 2011: 166). "Arpa, darı, mısır, buğday vb. tahılların hamurunun ekşitilmesiyle yapılan koyuca, tatlı veya mayhoş içecek" (Eren, 2020: 75).

[OKD 205]:

**YOLCU:** Belki şimdiye dek sinekler batlar. Hani **bürekler**, **baklavalara**, meyveler, kavun, karpuzlar? Taze **cevisler**, **funduklar** benim kıyasımda olmuş oldu (olmak var). **Üzüm**, toronc, nar, **incir**, elma, **armut** ve gone gone (türli türli) meyvelerin zamanı geldi. Lutf eyle göndür tez, lazum olacak şeyler götürsünler.

**ceviz:** "Bitki bilimi; Cevizgillerin örnek bitkisi olan, uzun ömürlü, gövdesi kalın, kerestesi değerli, yurdumuzda çok yetişen ağaç (*Juglans regia*)." (TDK, 2023: 704). "Ceviz, koz [? Tü. koz قوز > Fars. gauz قوز > Ar. cauz جوز > Tü. ceviz]." (Gülensoy, 2011: 201). "Dışı kabuklu, içi yağlı ve nişastalı yemişi olan, kerestesi değerli bir ağaç (*Juglans regia*)." < Ar *cauz*. -Arapça *cauz* Farsçadan alınmıştır (Far *gauz*). Farsça *gauz* Türkçeye *koz* olarak geçmiştir. Eski Türkçede cevize *yaňak* adı verilir. Bu ad ağızlarda dar bir çevrede *yangak* olarak kalmıştır. Eski Türkçe *yaňak* Macarcaya *dió* (< *gyió* < *gyivó*) olarak geçmiştir." (Eren, 2020, s.88). *cevis* > *ceviz*: s ~ z değişmesi

**börek:** "Mayalı hamurdan ince açılan yufkaların arasına veya içine peynir, kıyma, ıspanak, patlıcan, soğan, domates, pırasa, mantar vb.nin konulmasıyla farklı biçimler verilerek hazırlanan ve genellikle fırında pişirilen hamur işi." (TDK, 2023: 613). "Börek < bür- 'sarmak, burmak' +-(e)k." (Gülensoy, 2011, s. 173). "Açılmış hamurun veya yufkanın arasına, peynir, kıyma, ıspanak vb. konularak çeşitli biçimlerde pişirilen hamur işi. Çağataycada *börek* olarak görülür. < *bör-* ~ *bür-* 'örtmek, sarmak, burmak' +-(e)k eki." (Eren, 2020: 76).

**baklava:** "Çok ince yufkadan yapılarak arasına kaymak, fıstık, ceviz, badem vb. konulup pişirilen ve üzerine şeker şerbeti dökülen bir tatlı türü." (TDK, 2023: 377). "İnce yufkaya ufalanmış ceviz ve fıstık içi konularak yapılan bir tür tatlı < ? \*bak-ı 'besleme'+la-ğ ( /va/vı) EAT: baklağı." (Gülensoy, 2011: 106). "İnce yufkadan yapılan bir tatlı. Eski kaynaklarda *baklağı*, *baklağı* olarak geçer. Kökünü açık olarak bilmiyoruz. Ancak Türkçe bir türev olduğu anlaşılıyor. Yapı bakımından *oklava*'ya benzediği ve *-lava* ekiyle kurulduğu daha ilk bakışta göze çarpıyor. Kökünde *bakla* (< Arapça) sözünün saklandığı düşünülebilir. Sonundaki *-a* ~ *-u* ~ *-ı* değişmesi *oklava*'da da göze çarpar." (Eren, 2020: 43).

**findık:** "Bitki bilimi; Kayıngillerden, kuzey yarım kürenin ılık yerlerinde ve yurdumuzun genellikle Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yetişen, boyu 6-7 metre, yaygın tepeli bir ağaççık (*Corylus avellana*)." (TDK, 2023: 1277). "1. Yurdumuzun genellikle Doğu Karadeniz bölgesinde yetişen, boyu 6-7 m, yaygın tepeli bir ağaççık (*Corylus avellana*) 2. Bu ağaççığın sert bir kabuk içinde bulunan yağlı, nişastalı ürünü < R παντικόν (κάριον) 'pontische Nuss, Haselnuss' adının Arapça yoluyla alınan bir biçimidir. Rumca π'nin Arapçada f olarak geçmesi doğaldır." (Eren, 2020: 179). *funduk* > *findık*: u ~ ı değişmesi.

**üzüm:** "Bitki bilimi; Asmanın taze veya kuru olarak yenilen ve salkım durumunda bulunan meyvesi." (TDK, 2023: 3457). "Kesmek, koparmak kökünden çıkmıştır: üz- + -(ü) m eki (Clauson, 1972: 288). "Asmanın taze veya kuru olarak yenilen ve salkım durumunda bulunan meyvesi 'üzüm = ET. üzüm/üsüm (EUTS, 276) ~ OT. üzüm (DLT: üzümle- 'üzümlenmek'; üjümlen, 'dutlanmak, dut vermek.' Eski Kıpç.: yüzüm < \*üz- 'kesmek, parçalamak' +-(ü)m." (Gülensoy, 2011: 1008). "Asmanın, taze veya kuru olarak yenilen ve salkım durumda bulunan yemişi ~ Az *üzüm*. -Tkm *üzüm*. -Nog *üzim*. -

**Kklp jüzim.** -Kzk jüzim. -Eski *yüzüm* biçiminden geldiği anlaşılıyor: *yüzüm* (y- > j- değişmesi sonunda) > *jüzim*. -Tar üzüm. -Krg *cüzüm* (< \**yüzüm* < *üzüm*). Başındaki y- (> c-) sonradan türemiştir. Kazakça (ve Karakalpakça) biçimlerdeki y- (> j-) gibi. -Hal *hizim*. Eski Türkçeden başlayarak kullanılır (*üzüm*). Orta Türkçede *üzüm* biçimi geçer. Eski Kıpçakçada *üzüm* ve *yüzüm* biçimleri göze çarpar." (Eren, 2020: 546).

**incir:** "Bitki bilimi Dutgillerden, asıl yurdu Akdeniz kıyıları olan, yaprakları geniş dilimli bir ağaç (*Ficus carica*)." (TDK, 2023: 1709). "1. 'yaprakları geniş dilimli bir ağaç 2. 'bu ağacın etli, tatlı yemişi.' Ülkemizin birçok yerinde *incir* yerine *yemiş* adı kullanılır. İncire *ballı darı* adı da verilir. ~ *Az ancir*. -Tkm *incir*. -Nog *incir*. -TatK *incir*. -Krg *ancir*, *ancir*. -Kklp *ancir*. -Özb *ancir*. < Far *ancir* 'a fig'. Farsçada *ancira* olarak da geçer." (Eren, 2020: 235).

**armut:** "Bitki bilimi; 1. Gülgillerden, çiçekleri beyaz, Türkiye'nin her yerinde yetişen bir ağaç (*Pirus communis*). 2. Bu ağacın tatlı ve sulu, yumuşak, ufak çekirdekli meyvesidir." (TDK, 2023: 239). "armut = OT. *armut* (DLT) < *al + mur(u)t*" (Gülensoy, 2011: 79). "1. Gülgillerden, çiçekleri beyaz, yurdumuzun her yerinde yetişen bir yemiş ağacı (*Pirus communis*). 2. Bu ağacın tatlı, sulu, yumuşak, ufak çekirdekli yemişi." (Eren, 2020: 24).

[OKD 208]:

*Bize bir tavuk kavurması, altı göyercin, altı bildircin, on iki çayır kuşu, salata ile getir.*

**güvercin:** "Hayvan bilimi; Güvercingillerden, hızlı ve uzun zaman uçabilen, kısa vücutlu, sık tüylü, evcilleşmiş birçok türü bulunan, yemle beslenen bir tür kuş (*Columba*)." (TDK, 2023: 1468); "Güvercin = ET. kögürçgün ~ kögürçkän ~ kögürçün (EUTS, 114) ~ OT. kökürçkün (DLT) KÖG(K)+ÜR-Ç-[G(K)]ÜN < \*kö:kürçgün [<\*kö:k+] (T. Tekin, 335) TT.: GÜVERCİN+(LER/LİK)" (Gülensoy, 2011: 399); kögürçgü:n (?gö:-) güvercingillerden, morfolojik açıdan kökeni belirsizdir, ancak muhtemelen gri kuş anlamında 'kö:k' yapısıyla ilişkilidir." (Clauson, 1972, s. 713); "Türkçe kök (> gök ~ Çuvaşça kāvāk) kökünden geldiği açıktır. Yalnız morfolojik bakımdan açıklanmaya muhtaçtır. Türkçe üveyik (< güveyik) adı da gök kökünden gelen bir türedir." (Eren, 2020: 207).

**bıldircin:** "Hayvan bilimi; Tavukgillerden, boz renkli, benekli, etinden ve yumurtasından yararlanılan göçebe kuş (*Coturnix*)." (TDK, 2023: 510). "bıldircin OT = budursın < \*buldur+sın 'kuş adlarına gelen ek' [(s)ın]+ç(i/u/ü/n)]." (Gülensoy, 2011: 141). "bıldircin "Keklikten küçük, boz renkli, benekli, yurdumuzda en çok güzün avlanan, eti çok sevilen bir kuş (*Coturnix*). Ağzılarda *bıldircin*, *bıldirçin* biçimlerinde görülür. Akdeniz ağzılarında *mildircin*, *mildirçin* olarak kullanılır. Eski Kıpçakçada *bıldircin* olarak kalmıştır. Kâşgarlı Mahmud'un tanıklığına göre Orta Türkçede bıldircina *budursın* adı verilir. Bu adın sonundaki -sın, eski ve yeni diyalektlerde çok seyrek kullanılan bir ektir. Orta Türkçe budursın adıyla bıldircin biçimi arasında bir bağ kurulabilir mi, bilmiyoruz. Clauson, *budursın*'nın \**buldursın* biçiminden geldiğini dile getirmiştir. Ona göre \**buldursın*'ın sonundaki ek de kuş adlarında sıklıkla kullanılan -in ekiyle karşılaştırılabilir. Bu duruma göre \**buldursın* biçimindeki -l-'nin sonradan düştüğü düşünülebilir. Sagayca *püdürcin* biçiminin de \**püdürcün*'den geldiği tahmin edilebilir." (Eren, 2020: 64).

[OKD 209]:

*Şu kavurmadan yeyün.*

**kavurma:** "Kendi yağıyla pişirilip kavrulduktan sonra yenen veya dondurulup saklanan et; sızgıt." (TDK, 2023, s. 1944). "Kavurma = ET. kaçır-ma ~ OT. kaçur-(ma) (DLT) < kav [<kaç]+ur-ma ~ TT.: KAVURMA+ (CI/Ç/LI/LIK)." (Gülensoy, 2011: 480).

[OKD 247]:

*Su kaynıyor mu? Çay hazır. Sizi bekliyorlar.*

**çay:** "Bitki bilimi; Çaygillerden, nemli iklimlerde yetişen bir ağaççık (*Thea chinensis*)." (TDK, 2023: 780). "Bir ağaççık, bu ağaççığın özel işlemlerle kurutulan yaprağı, bu yaprakların haşlanması ile elde edilen güzel kokulu ve sarımtırak kırmızı renkli içecek. Murayama'ya göre çağdaş Türk diyalektlerinde kullanılan çay biçimi Moğolcadan geçmiştir (Moğ *çai*). Moğolca *çai* biçimi ise Kuzey Çin'deki Mandarin diyalektinde çay yaprağına verilen *č'a-ye* adından alınmıştır. Rusça *çay* biçiminin Türk diyalektlerinden geldiği anlaşılıyor. Portekizce *chá*, Arapça *şây* da Mandarin diyalektine kökenlenir. İngilizce (*tea*), Fransızca (*thé*), Almanca (*Tee*), İtalyanca (*té*) gibi Avrupa dillerinde kullanılan

biçimlerin Güney Çin diyalektlerinden (Amoy diyalektindeki *t'e* biçiminden) alındığı açıktır. (Eren, 2020: 101).

[OKD 300]:

*Şerbetci, bize birer güzel limonata ver. Ismarlayayım; şekerli mi olsun, petmezli mi? Bu sefer şekerli, kaymaklı olsun.*

**limonata:** "Su, şeker ve limon suyundan yapılan şerbet." (TDK, 2023: 2240). "İt. *limonada* Su, şeker ve limon suyundan yapılan şerbet." (TBKKS, 2019: 873).

**pekmez:** "Genellikle üzüm, dut vb. meyvelerin kaynatılarak koyulaştırılmış biçimi." (TDK, 2023). "Genellikle üzüm, dut gibi meyvelerin kaynatılarak koyulaştırılmış suyu. pekmez = bekmes ~ pekmes (DLT) Eski Kıpç.: bekmes, bekmez < \*bek 'katı, sert, koyu'+mes. " (Gülensoy, 2011: 691-692). "Kaynatılıp koyulaştırılmış meyve suyu ve daha çok üzüm şırası. Kâşgarlı Mahmud'a göre Oğuzlar *bekmes*, *pekmes*, 'pekmez' biçimini kullanırlar. Eski Kıpçakçada da *bekmes*, *bekmez* olarak geçer. Bu verilere göre Türk diyalektlerinde dar bir alanda kalmıştır. Türk dilinin kök ve ekleriyle açıklanması güçtür. O bakımdan Farsça bir alıntı olduğu anlaşılıyor. Türkçede *bekmes*'in başındaki *b-* ünsüzü *p-*'ye çevrilmiştir. Buna karşılık Oğuzca *bekmes*, *pekmes* biçiminin sonundaki *-s* sesi Türkçede *-z*'ye dönüşmüştür. Farsça *bagmāz* biçiminin Orta Türkçeye *bekmes* olarak geçmesi ise büsbütün normal değildir." (Eren, 2020: 414).

**kaymak:** "Sütün veya yoğurdun yüzünde zar durumunda ince bir tabaka biçiminde toplanan, açık sarı renkli, koyu yağlı katman; krema." (TDK, 2023: 1953). "kaymak < \*kanak < \*kañ 'sütün üzerindeki deri, kaymak ve benzerleri.'" (Clauson, 1972: 636). "Sütün veya yoğurdun yüzünde zar durumunda toplanan, açık sarı renkli, koyu yağlı katman. Clauson'a göre (ED 636b) 'sütün yüzü' anlamına gelen \*kanak (<: \*kañ) kökünden gelir. Buna benzer bir biçimin *kaynak* olarak geçmesi beklenir. Ancak gerçekte *kaymak* biçimi ortaya çıkmıştır. 11. yüzyılda *kayak* 'sütün yüzü' olarak geçer. Argu, Bulgar alanında 11. yüzyılda kanak biçimi ortaya çıkmıştır. Bu biçimde *-y-*'nin *-n-*'ye çevrildiği göze çarpar (*süstitüsyon*). 14. yüzyılda *kaymağ* biçimi geçer. 15. yüzyılda *kaymak* 'sütün yüzünde oluşan ince tabaka' olarak kullanılır. Harezmi'de XIV. yüzyılda *kaymak* 'cream' anlamında geçer. Kıpçakça sözlüklerde de *kaymak* biçimi görülür." (Eren, 2020: 276).

[OKD 301]:

*Yokdur, sultanum ancak sucuk ile ufak börek vardır.*

**sucuk:** "1. Şişirilip kurutulmuş bağırsak içine baharatlı kıyma doldurularak yapılan bir yiyecek türü. 2. Ceviz, badem içi vb. şeyler, bir ipliğe dizildikten sonra nişasta ile koyulaştırılmış kaynar üzüm şırasına batırılarak yapılan tatlı yiyecek." (TDK, 2023: 3034). "Şişirilip kurutulmuş bağırsak içine baharatlı et doldurularak yapılan bir tür yiyecek. 2. Ceviz, badem içi gibi şeyler, bir ipliğe dizildikten sonra nişasta ile koyulaştırılmış kaynar üzüm şırasına batırılarak yapılan tatlı yiyecek. 'sucuk = OT. süçük, süçik (DLT) < süçü (-i)- 'tatlılaştırmak' +k.'" (Gülensoy, 2011: 812). "Şişirilip kurutulmuş bağırsak içine baharatlı et kıyması doldurularak yapılan bir çeşit yiyecek ~ Az sucug 'içerisine fındık, ceviz vb. konulmuş şekerleme türü'. -Krg *çuçuk*. 1. 'kalın bağırsak'; 2. 'at sucuğu'. -Benzeşme (*assimilation*) sonunda oluşmuştur. -Kzk *süçük* 'küçük sucuk'. Kumancada *sucux* 'bağırsak' olarak geçer." (Eren, 2020: 474).

[OKD 306]:

*Francila ister misiniz? Pastırma mı istiridya mı istersiniz?*

**francala:** "İyi nitelikli undan yapılan ince uzun ekmek." (TDK, 2023: 1308). "İt. *Frangiula* İyi nitelikli undan yapılan ince uzun ekmek." (TBKKS, 2019: 436).

**istiridye:** "Hayvan bilimi; Yassı solungaçlılar sınıfından, ılıman ve sıcak denizlerde yaşayan, güçlü kaslarla birbiri üzerine kapanan iki çenedi olan, içinde inci oluşan, eti beğenilen bir deniz yumuşakçası (*Ostrea edulis*)." (TDK, 2023: 1748). "Rum. *stridia* Yassı solungaçlılar sınıfından, ılıman ve sıcak denizlerde yaşayan, güçlü kaslarla birbiri üzerine kapanan iki çenedi olan, içinde inci oluşan, eti beğenilen bir deniz yumuşakçası (*Ostrea edulis*)." (TBKKS, 2019: 570). "Güçlü kaslarla birbiri üzerine kapanan iki çenedi olan, eti beğenilen bir deniz yumuşakçası < R στρείδια [ç.] <: στρείδι." (Eren, 2020: 241). *istiridya* > *istiridye*: a ~ e değişmesi. Türkçede *y* ünsüzü içinde buldukları kalın sözcükleri

zamanla inceltebilir. Ayrıca *ıspanak* sözcüğündeki gibi kelime başına sesli harf eklenme durumu da bulunmaktadır.

[OKD 307]:

**Dondurma** mı kahve mi yohsa limonata mı istersiniz?

**dondurma:** "Şekerli sütün veya meyve sularının dondurulmasıyla hazırlanan soğuk yiyecek." (TDK, 2023: 1065). "Dondurma < don-[< \*toñ-] + -dur-ma." (Gülensoy, 2011: 299).

[OKD 317]:

**Pilavtan** hazzetzem, **haşlama** ıla bir kaç **külbastı** getir.

**pilav:** "Pirinçten, bulgurdan veya kuskustan yapılan bir yemek." (TDK, 2023: 2700). "Pirinçten, bulgurdan veya kuskustan yapılan bir yemek. ~ Az plov. Azeri alanında aş, pilav olarak da geçer. -Tkm palav. -Krg palō. -Kzk palau. -Kklp palaw. < Far palāv, pilav 'a dish composed of flesh or fish highly seasoned, first roasted and afterwards fricasseed or stewed, covered and heaped over with rice newly boiled, seasoned, and sometimes coloured, and garnished with eggs, onions'. Türkçeden Bulgarca, Sırpça gibi Balkan dillerine de geçmiştir." (Eren, 2020: 421).

**haşlama:** "Patates, havuç, soğan ve et ile yapılan sulu bir yemek." (TDK, 2023: 1532). "Bir şeyin üzerine kaynar su dökmek veya bir şeyi kaynar suya daldırmak' < \*haş 'yansıma' +la- [Kİ. kaşla-] TT.: HAŞLA-(MA/NMA/N-/T-)." (Gülensoy, 2011: 405).

**külbastı:** "Közde veya ızgarada pişirilen kemiksiz et." (TDK, 2023: 2197). "köz hâlindeki ateşin üzerindeki pişirilen parça et <kül+bas-tı." (Gülensoy, 2011: 589).

[OKD 319]:

**Sazan**ıla turna balığı getir. **Karnabıt** yahod ufak **bizelya**? **Tereyağı** taze olsun.

**sazan:** "hayvan bilimi Sazangillerden, Avrupa, Asya ve Amerika'nın tatlı sularında yaşayan, sırt yüzgeci uzun, eti beğenilen kılçıklı bir balık (*Cyprinus carpio*)." (TDK, 2023: 2878). "tatlı sularda yaşayan, eti lezzetli, pullu ve kılçıklı bir tür balık. < sâz+(a)n 'küçültme eki'. (Gülensoy, 2011: 746). "Göllerde ve bataklıklarda yaşayan bir balık (*Cyprinus carpio*). Türkçe saz 'çamur, bataklık' kökünden geldiği anlaşılıyor: saz + -(a)n küçültme eki. Türkçede -(a)n eki isim köklerinden yeni türevler yapımında kullanılır. Türkçe saman (< saban < sap) adında olduğu gibi. Buna göre sazan'ın elliptique bir ad olduğu açıktır (sazan balığı 'bataklık balığı'). Türkçede anlam ve yapı bakımlarından sazan'a benzer birçok örnek vardır. Örn. göllerde ve bataklıklarda yaşayan bir balığa *çamurcuk* adı verilir. Bunun gibi *çopra* (balığı) adının da 'sık çalılık veya sazlık' olarak kullanılan *çopra*'dan geldiği açıktır. Kiliz balığı adı da 'saz, kamış' anlamına gelen *kiliz*'den çıkmıştır." (Eren, 2020: 452).

**karnabahar:** "karnabahar' < Ar qarnabīt 'chou-fleur'". (Eren, 2020: 274).

**bizelya:** "Bitki bilimi; Baklagillerden, yurdumuzun her yanında yetiştirilen, tazeleyen kabuğuyla birlikte taneleri, kuruyunca yalnız taneleri yenen, bakla cinsinden tırmanıcı bitki (*Pisum sativum*)." (TDK, 2023: 506). "Rum. *bizélia* baklagillerden, yurdumuzun her yanında yetiştirilen, tırmanıcı bir bitki (*Pisum sativum*)." (TBKKS, 2019: 179). "Baklagillerden, yurdumuzun her yanında yetiştirilen, fasulyeye benzer, tırmanıcı bir bitki (*Pisum sativum*)' < R μπιξέλι, [ç.] μπιξέλια 'bezelye'. Bu kelime Rumcaya İtalyancadan geçmiştir: < İtal pisello 'bezelye'". (Eren, 2020, s.63).

**tereyağı:** "Sütten çıkarılan yemeklik yağ; sağıyağ, sadeyağ, sarı yağ." (TDK, 2023: 3261). "Sütten çıkarılan taze yağ. < Far kara 'fresh butter'. 'tere (yağı) < kere (yağı)' -Türkçede kere'nin başındaki k-sesi t-'ye çevrilmiştir." (Eren, 2020: 508).

[OKD 337]:

**Ispanak** buyurur musunuz?

**ıspanak:** "Bitki bilimi; Ispanakgillerden, yapraklarından sebze olarak yararlanılan bir bitki (*Spinacia oleracea*)." (TDK, 2023: 1632). "yapraklarından sebze olarak yararlanılan bir bitki (*Spinacia oleracea*)' ~ Az ispanag. -Tkm ismanak. < R σπανάκι < Lat spinaceum." (Eren, 2020: 226). Türkçede kelime ve hece başında çift ünsüz bulunmaz. Türkçeye geçmiş yabancı olan ve başında çift ünsüz harf bulunan yabancı kelimelerin ilk ünsüzlerini başına ya da sonuna sesli harf eklenmesi durumu bu sebeptendir: spanak > ıspanak.

[OKD 362]:

**Kaysının pek olmuşu âlâ yemiştir.**

**kaysı:** "Bitki bilimi; Gülgillerden, sıcak veya ılık iklimlerde yetişen, çiçekleri pembemsi beyaz bir ağaç (*Prunus armeniaca*).” (TDK, 2023: 1951). "Kabuğu ince, sarı renkte, eti sulu, güzel kokulu bir yemiş ~ Az gaysı. Farsçadan alındığı anlaşılıyor: Far *qaysī*, *qaysī* 'kaysı'. Orta Türkçede kaysıya *sarığ erük* adı verilir. (Orta Türkçede erük; şeftali, kaysı, erik gibi yemişlere verilen ortak bir addır.)" (Eren, 2020: 275).

### Sonuç

Bir dilin söz varlığı, sadece seslerin bir araya gelmesiyle oluşturulan simge ve göstergelerden ibaret olmayıp o dilin konuşulduğu toplumun düşünce yapısını, kültürünü ve dünya görüşünü yansıtan bir araçtır. Eser, bu açıdan incelenilmiş olup mutfak ve mutfak kültüründe kullanılan yeme-içme kavramlarının günümüz dinamiklerine kıyasla geçirdiği değişimler tespit edilmeye çalışılmıştır. Ceviz'in metinde tespit edilen örneğinde «*Cevis*», sözcüğün Türkiye Türkçesine kıyasla s~ z sızıcılışmasının henüz gerçekleşmemiş olduğu, *istiridya=istiridye* gelişiminde ise incelme yoluyla gerçekleşen bir benzeşmeden söz edilebilir. Osmanlı konuşma dilinin bu döneminde; yumurta, çorba, arpa, boza, baklava, üzüm, incir, armut, kavurma, çay, limonata, kaymak, sucuk, dondurma, pilav, haşlama, külbastı, sazan, tereyağı ve ıspanak sözcüklerinin yapısı Türkiye Türkçesiyle benzer hâldedir. Bu sözcüklerde herhangi bir ses ve şekil değişikliği tespit edilememiştir. Bu da çalışmaya konu olan eser üzerinden dönemin Osmanlı konuşma dilinde tespit edilen sözcüklerin bugünkü Türkiye Türkçesindeki hem yazı hem de konuşma dilinde gelişimini o dönemde tamamlamış olduğu anlaşılmaktadır.

### Kaynakça

- Aksan, D. (2015a). Türkçenin Söz Varlığı (1.bsk.). Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Clauson, S. G. (1972). An etymological dictionary of pre-thirteenth century Turkish. Oxford: Oxford University Press.
- Duman, Musa (1999). Klasik Osmanlı Türkçesinde Konuşma Dili. 3. Uluslararası Türk Dili Kurultayı 1996, Ankara, TDK Yay., s. 331-359.
- Eren, H. (2020), Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES). (Haz. Şükrü Halük Akalın), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergin, M. (2004), Türk Dil Bilgisi. İstanbul: Bayrak Yayınları.
- Gülensoy, T. (2011). Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin köken bilgisi sözlüğü. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Günay, V. D. (2007). Sözcükbilime Giriş. İstanbul: Multilingual Yayınları.
- Işın, P. M. (2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. İstanbul: Kitap Yayınları.
- Kartallıoğlu, Y. (2015). Carbognano'ya Göre Osmanlı Türkçesi Yazı ve Konuşma Dili İlkeleri. Dil Araştırmaları, 16(16), 7-27.
- Kartallıoğlu, Y. (2021). Osmanlı Konuşma Dili. Ankara: TDK.
- TDK (2019). Türkçede Batı Kökenli Kelimeler Sözlüğü. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- TDK (2023). Türkçe Sözlük. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tulum, M. (2013). Osmanlı Türkçesi. Yeni Türkiye, Türkçe Özel Sayısı, Kasım-Aralık, sayı 55, s. 428-437.



# MERTOL TULUM'UN "XVII. YÜZYIL TÜRKÇESİ VE SÖZ VARLIĞI" ESERİNDEN HAREKETLE YEME-İÇME KÜLTÜRÜNÜN KELİME HAZİNESİ The Vocabulary Of Food And Beverage Culture Based On Mertol Tulum's "XVII. Yüzyıl Türkçesi ve Söz Varlığı"

Hamza HAVUZ  
Giresun Üniversitesi Doktora Öğrencisi

**Özet:** Toplumların kültürel kimlikleri coğrafya, inanç ve düşünce sistemlerini besleyen kadim tarihleri gibi temel dinamiklere bağlı olarak gelişim gösterir. Farklı toplumlarla kurulan çeşitli ilişkiler de bu değer dizgelerinin oluşmasında pay sahibidir. Yeme-içme kültürü, toplumların çoğunlukla yaşadıkları coğrafyaya göre şekillenerek üretim, beslenme alışkanlıkları ve sofrası kültürünün oluşmasındaki en önemli belirleyicidir. Yeme-içme kültürü bu noktadan hareketle her toplumun kendine özgü olarak geliştirmiş olduğu bir dizi gelenek olarak tanımlanabilir.

Çalışmaya konu edinilen söz varlığının kapsamı, yeme-içme kültürü bağlamında Türk toplumunun yaşam tasarımına yansımış olan ilgili sözcüklerden oluşmaktadır. Mutfakta kullanılan araç ve gereçler, gıda ürünleri ve yemek adları, ifade edilen bağlamın içerik dizinindeki önemli başlıklardan bazılarıdır.

Çalışmanın evrenini, "XVII. Yüzyıl Osmanlı Türkçesi ve Söz Varlığı" adlı eser oluşturmaktadır. Çalışma, alan yazınında Osmanlı Türkçesindeki söz varlığına ilişkin hazırlanan kapsamlı çalışmalardan biri olarak kabul edilmektedir. Eser, belgesel tarama yöntemiyle incelenmiş, yeme-içme kültürü bağlamındaki söz varlığı fişlenmiştir. Tespit edilen konuyla ilgili 525 sözcük "gösterge-anlam" ilişkisini yansıtabilecek şekilde verilmiştir. Bu sayede Türk toplumunun konuyla ilgili kültürel göstergeleri ayrıştırılmış, ilgili söz ya da söz gruplarının günümüze kıyasla gösterdiği gelişim üzerinden hem kültürel hem de dil bilimsel açıdan çeşitli tespit ve değerlendirmelerde bulunulmuştur.

**Anahtar Sözcükler:** Söz Varlığı, Yeme-İçme Kültürü, Dil Bilim, Osmanlı Türkçesi

**Abstract:** Cultural identities of societies develop depending on basic dynamics such as geography, beliefs and ancient history that nourish their thought systems. Various relations established with different societies also have a share in the formation of these value systems. Food and beverage culture is the most important determinant in the formation of production, eating habits and table culture by shaping societies according to the geography they live in. From this point of view, food and beverage culture can be defined as a series of traditions that each society has developed uniquely.

The scope of the vocabulary subject to the study consists of the relevant lexemes reflected in the life design of Turkish society in the context of food and beverage culture. Tools and equipment used in the kitchen, food products and food names are some of the important topics in the content index of the expressed context.

The universe of the study is constituted by the work titled "XVII. Century Ottoman Turkish and Dictionary". The study is accepted as one of the comprehensive studies on the vocabulary of Ottoman Turkish in the literature. The work was analyzed by documentary scanning method and the vocabulary in the context of food and beverage culture was recorded. The 525 words related to the subject identified are given in a way to reflect the "sign-meaning" relationship. In this way, the cultural indicators of the Turkish society on the subject were separated, and various determinations and evaluations were made both culturally and linguistically based on the development of the relevant words or phrases compared to the present day.

**Keywords:** Lexicon, Eating and Drinking Culture, Linguistics, Ottoman Turkish

## GİRİŞ

Beslenme ihtiyacı ve bununla ilgili alışkanlıklar, insan yaşamının devam ettirilmesi için elzem olan fizyolojik bir gerekliliğin yanı sıra, bireyin kişilik, ait olduğu sosyal sınıf, yaşam biçimi, sosyal ilişkiler, aile ve toplumsal yapı gibi var edildikleri milletin değer dizgelerini yansıtan önemli bir kültür göstergesi durumundadır (Boutaud vd., 2016, s. 1-3). Herhangi bir milletin medeniyet bakımından gelişmişliği mutfak ve evlerde kullanılan ilgili araç ve gereçlere bakılarak değerlendirilebilir (Birer, 1997, s. 57).

Türk mutfağı medeniyet bakımından oldukça zengindir. Bu zenginlik Türklerin dünya coğrafyasının farklı bölgelerinde devletler kurması ve bu devletlerle birlikte yeni yaşam alanlarında var olan bitki örtüsünden yararlanarak yeni beslenme biçimlerini uygulamış olmalarıyla yakından ilişkilidir (Artun, 1998, s. 20). Türk milleti tarihî süreçte farklı kültürlerle temasta bulunmuş, karşılaştığı çeşitli kültürlerle etkileşim kurmuştur. Bu ilişkiler "siyasî, sosyal, idarî, askerî, ekonomik" ve yemek

kültüründe de kendini göstermiştir (Obuz, 2023, s. 256). Yüzyıllar boyunca geniş coğrafyaları hakimiyeti altında bulunduran Osmanlı Devleti, farklı kültürleri içinde barındırmıştır. Devletin hâkim olduğu geniş havzalardaki farklı toplumlarla gerçekleşen kültürel kaynaşma, o halkın "alışkanlıkları, ihtiyaçları, birikimleri, gelenek ve görenekleri, damak zevkleri" gibi değerlerle kaynaşmasına ve dolayısıyla da Osmanlı mutfak kültürünün büyümesine katkı sağlamıştır (Özer ve Atay, 2022, s. 469). Günümüzdeki Türk mutfağı "Orta Asya mutfak kültürü, Selçuklu mutfak kültürü, Osmanlı mutfak kültürü ve Anadolu coğrafyasında yaşamış medeniyetlerin mutfak kültürlerinin harmanlanması sonucu ortaya çıkmış olan, oldukça geniş bir ürün yelpazesine sahip, tarih bakımından incelendiğinde dünyanın en eski mutfakları arasında bulunan bir mutfak" (Erbay ve Beyoğlu, 2023, s. 615) şeklinde değerlendirilmektedir.

Sanayi devriminin öncesindeki yeme-içme kültürü, modern çağın hızlı tüketim alışkanlıklara nazaran büyük bir çeşitlilik arz eder. Günümüz dinamiklerine bağlı olarak yaşanan "sanayileşme, kentleşme ve teknolojik gelişmeler", toplumların geleneksel mesleklerle olan ilişkisini azaltmaktadır. Bu anlayışın gelişmesine neden olan temel neden ise seri üretim ve öncülü durumunda olan hızlı tüketim anlayışının giderek artmasıdır (Önkol, 2024, s. 11). Hızlı tüketim anlayışı beraberinde standartlaşmayı getirmektedir. İfade edilen durum ise toplumdan topluma farklılık gösterebilen birtakım kültürel kabul ve genel değerlerin zamanla yok olmasına yol açmaktadır.

Kavramsal özel bir bütün oluşturan çeşitli alanlarda olduğu gibi mutfak ve mutfak kültürüne ait olan kelime ve kelime grupları da sözlü/yazılı kaynakların incelenmesi ve çeşitli kriterlere dayanacak şekilde genel söz varlığından ayrıştırılabilmektedir. Elde edilen veriler konu özelinde ilgili anlamlı birimlerin zaman içindeki gösterdiği gelişim ve dönüşümün hem dil bilimsel hem de kültürel açıdan incelenbilmesine olanak tanımaktadır.

Dil, kendi içinde birtakım özellikler taşıyan bir sistemdir. Bu sistemi oluşturan söz varlığı ise önemli bir yere sahiptir. Bu noktada söz varlığı çalışmaları bir dilin zenginliğini ortaya koyan çalışmalar olarak nitelendirilmekte, ilgili alan çalışmalarının dil bilimin alanına dâhil olan sözcük bilimi ve sözcük bilgisi içerisinde önemli bir yere sahip olduğu vurgulanmaktadır (Kılınç, 2023, s. 114). Bir dildeki söz zenginliği, özel bir zaman dilimine -ay, yıl- ait olmayıp dilin varoluşundan itibaren mevcut ana kadar olan süreçte geçirmiş olduğu birtakım değişikliklere odaklanılarak anlaşılabilir (Uysal ve Karakaya, 2023, s. 225). Söz varlığı, "Bir dilin bütün kelimeleri; bir kişinin veya bir topluluğun söz dağarcığında yer alan kelimeler toplamı." (Korkmaz, 2023, s. 174-175); "Bir dilin sözlüksel birimlerinin ve sözlükçesinin tümü; sözlüksel birimlerin oluşturduğu açık dizge." (İmer vd., 2011, s. 233) şeklinde tanımlanmaktadır.

## XVII. YÜZYIL OSMANLI TÜRKÇESİ VE SÖZ VARLIĞI

Çalışmanın evreni, Mertol Tulum tarafından hazırlanan "XVII. Yüzyıl Osmanlı Türkçesi ve Söz Varlığı" adlı eserden konuyla ilgili sözcüklerin anlamlarıyla birlikte dizinleştirilmesini kapsamaktadır. Tespit edilen verilerden hareketle, Türk dilinin mutfak kültürüyle ilgili gösterdiği genel gelişim ve dönüşümlere hem dil bilimsel hem de kültürel açıdan değerlendirmelerde bulunulmuştur.

### Yeme İçme Kültürünün Söz Varlığı

**âbdân:** meşrebe, maşrapa.  
**âbgîn:** şişe cam.  
**âb-hast:** karpuz.  
**âb-kedü:** su kabağı.  
**ada balığı:** kadirga balığı.  
**âğaç kavun, âğaç kaun:** limon  
**âğäre:** mantar.  
**âğdiye:** yiyecekler.  
**âğenc:** sucuk, dolma, börek.  
**ahşam yemeği:** akşam yemeği.  
**alçaq şerâb:** sulu şarap.  
**altı oqalü kab:** maşrapa, desti, sürahi.  
**ârd-bjz:** elek.  
**ard budı:** domuz pastırması.  
**ardic suyi:** sulu şarap.  
**armud kurusu:** elma kurusu.

**arpa su:** arpa suyu.  
**asal:** balık sütü.  
**asel:** bal.  
**asikat:** kesilmiş şarap.  
**âs-i kühij:** yaban mersini.  
**aş:** yiyecek.  
**aşamak:** yemek, yemek yemek.  
**aşçılık etmek:** aşçı olmak.  
**aşçi olmak:** aşçılık etmek.  
**âş-hâne:** aşçı dükkanı.  
**âş-pez:** aşçı  
**bâdâm:** badem.  
**bâde:** içki, şıra.  
**bâde-i ergavânj:** kırmızı şarap.  
**bade-i nâb:** saf, halis şarap.  
**bâde-i şirj:** tatlı şarap.



- bādincān:** patlıcan.  
**bağırsağ dolması:** sucuk, bumber.  
**bağırsağ yağı:** yağ, iç yağı.  
**bahūr-i Meryem alması:** tavşan kulağı.  
**bāküre:** erken yetişmiş meyve.  
**balık pastürması:** balık pastırması.  
**bā-meze:** tatlı.  
**Basra balı:** kudret helvası.  
**bā'ūs:** kızıl yumurta.  
**bayat:** gıda, ekmek.  
**belüz:** sofraya peşkiri.  
**benāt-i leben:** balık sütü.  
**beyāzu'l-beyza:** yumurta akı.  
**bezden geçürmek:** süzmek.  
**bj-āb:** kuru, tatsız.  
**bir baş şeker:** şekerpare.  
**birinç:** pirinç.  
**biryān etmek:** kebab etmek.  
**bit:** sirke  
**boğaç:** poğaç, pide, yufka, çörek.  
**börek:** sucuk, dolma, gevrek.  
**börekçi:** ekmekçi, fırıncı.  
**budacak bıçak:** haşlama bıçağı.  
**bulamac:** çorba.  
**bumber:** bağırsağ dolması, sucuk, ciğer sucuğu.  
**bunduğ:** fındık.  
**burğul:** bulgur.  
**bürğül:** bulgur.  
**bürinc:** pirinç.  
**büryān olmuş:** fırında pişmiş.  
**cāc:** şişe.  
**cām:** şarap kabı, bardak.  
**cebbān:** peynirci.  
**cerbā:** kuyruk yağı.  
**cerre:** su kabı, bardak, testi.  
**ci'a:** arpa suyu.  
**ciger sucuğı:** bumber.  
**cilğūze:** çam fıstığı.  
**cüşānden:** kaynatmak, suda pişirmek, yahni yapmak.  
**cūbn:** peynir.  
**cūle:** fındık.  
**çalğūze:** çam fıstığı.  
**çamça:** kepçe.  
**çam sakızı:** sakız, çam sakızı.  
**çanacık:** çanak, kase, fincan.  
**çanak:** tas, sahan, fincan, tepsi, kase.  
**çaşnı:** meze.  
**çaşnı-gır:** taticı, lezzetçi.  
**çaşt:** kahvaltı, kuşluk yemeği.  
**çatal:** çatal.  
**çatal bel:** çatal.  
**çatal tırnaıklı:** çatal.  
**çatma:** tabak.  
**çehār-hāne:** ışkembe.  
**çerez:** şekerleme, şeker işi, yemiş.  
**çeşende:** taticı, lezzetçi.  
**çirviz:** sulu şarap, ardiç suyu.  
**çorba:** çorba, et suyu, bulamaç.  
**çölmek:** çömlük, kazan.  
**çömlük:** kazan. tencere.  
**çörek:** poğaç, pide yufka, simit, gevrek.  
**çümçe:** kepçe.  
**dağ erigi:** yaban erigi.  
**dāhin:** yağlı.  
**dā'j:** tutsak, köle, esir.  
**dāne-i engür:** üzüm tanesi.  
**daru:** darı, mısır.  
**dārū:** şerbet.  
**deniz eriştisi:** deniz otu.  
**desti:** testi, bardak, kase, maşrapa.  
**devlek:** kavun.  
**dibs:** Pekmez, şıra, kaynamış şarap.  
**dijk:** çömlük.  
**dijk-ebzār:** ot, tere, sebze.  
**dijk-i mişin:** kazan.  
**dijk-pāy:** üç ayaklı, saç ayak.  
**dink:** yağ değirmeni  
**djv-kendüm:** çavdar.  
**diyār-ı Moğol fıstığı:** Şam fıstığı  
**doğuz etmegi:** tavşan kulağı.  
**doğuz pastırması:** domuz yağı.  
**doğ yağı:** iç yağı.  
**durağ otu:** çörek otu.  
**düş-āb:** şerbet.  
**ebū-leys karpuzı:** eşek hıyarı.  
**ebūş-şifā:** şeker.  
**ecred:** tüyü yolunmuş, tüysüz.  
**eczā:** macun.  
**eczā satıcı:** şerbetçi.  
**edevāt:** kap kakak.  
**egenc:** sucuk, dolma, börek.  
**ekşi:** turşu.  
**ekşi süt:** yoğurt.  
**ellemek:** kalburlamak, kalburdan geçirmek.  
**embār-hāne:** kiler  
**engübün:** bal.  
**engür:** üzüm.  
**engürek:** kişniş özümü.  
**erzen:** darı, mısır.  
**esmār:** yemişler.  
**eşpek:** havyar, balık yumurtası.  
**etmekçi:** ekmekçi.  
**etmek teknesi:** hamur teknesi.  
**et suyu:** çorba.  
**fār:** sinirli etler.  
**fash:** kızıl yumurta.  
**fatır:** mayasız, hamursuz.  
**ferşenk:** kış özümü.  
**fett etmek:** doğramak.  
**fevākih:** yemişler.  
**figā:** ekmek ufağı.  
**filcān:** fincan, çanak, kase, bardak, tas, kadeh.  
**fincān:** çanak, tas, sahan, kase.  
**fonduğ:** fındık.  
**fuçi:** kap kakak.  
**fukā:** arpa suyu.  
**funduğ:** fındık.  
**furunci:** ekmekçi, börekçi.  
**furuncık:** fırın.

**furun kebābi:** büryan.  
**futūr:** kahvaltı, kuşluk yemeği.  
**fülfel:** biber.  
**gemirmek:** yemek.  
**gemüksiz et:** kara et.  
**gendüm:** buğday, tahıl, tane.  
**göndürme:** yiyecek, aş, sahan.  
**gönlüklemek:** tütsülemek.  
**gözleme:** yufka, katmer çörek.  
**güşt-āgende:** sucuk, dolma, börek.  
**güle:** fındık.  
**gülgüristān:** mantar.  
**gül lahana:** çiçekli lahana.  
**gül su:** gül suyu.  
**gümeç bal:** oğul balı.  
**gümiş āvādanlık:** gümüş avadanlık.  
**gümiş tas:** gümüş kupa.  
**güneyk otı:** hindiba.  
**gürde:** böbrek.  
**güşt-āgende:** börek.  
**ğambe-kerden:** yoğurmak.  
**ğance-kerden:** yoğurmak.  
**ğidā:** yenecek, yenir, yiyecek içecek, aş.  
**ğurbāl:** kalbur, elek.  
**habb:** çekirdek.  
**habbe:** üzüm tanesi.  
**halāvetlü:** tatlı, meze.  
**halvā aqçası:** şerbet aqçası, helva.  
**halvāci:** börekçi.  
**halvāler:** börekler.  
**hamāil:** kılıç balığı.  
**hamīme:** kaynar su.  
**hamz:** ekşilik, turşu.  
**hevālanmış şerāp:** kesilmiş şarap.  
**hevc:** havuç  
**hileb:** süt sağma kabı.  
**hirqıl:** elek.  
**huzāqı:** keskin bıçak.  
**habbāz:** ekmekçi.  
**habbāzi:** ekmekçilik.  
**habyār:** balık yumurtası, havyar.  
**hall, hal:** sirke.  
**hām:** çiğ, pişmemiş.  
**hamān-ı sağır:** yaban mürveri.  
**hamır teknesi:** ekmek teknesi, hamur teknesi.  
**hamır:** hamur.  
**hamıre komak:** mayalamak.  
**hamır-māye:** maya, hamur mayası.  
**har-çenk:** yengeç.  
**harnüb:** keçi boynuzu.  
**hāvendi:** meze, tat, çeşni.  
**hayli:** küp.  
**hazret:** sebze.  
**hırvā:** ebegümeçi.  
**hor:** yiyecek, yemek, aş.  
**horāq:** yiyecek, yemek, aş.  
**horānden:** içmek.  
**horbā:** çorba.  
**horde etmek:** kesmek, doğramak.  
**horden:** yenek, içmek, yemek yapmak.

**horış:** yiyecek, içecek.  
**hoşe:** başak.  
**hubz:** ekmek, somun.  
**hullür:** bakla.  
**huşker:** kepek ekmeği.  
**ıslatmak:** ıslamak, suya koymak.  
**ibhām ile:** çatal.  
**ibrık dolabi:** sofrada dolabı.  
**içecek:** şerbet, şarap, meşrubat.  
**içecek kab:** su kabı, şarap kabı, bardak, tas.  
**içki:** şarap, şıra.  
**iç yağı:** yağ, iç yağı, don yağı, bağırsak yağı.  
**ikāl etmek:** yedirmek.  
**ikti:** ekşi.  
**ilimun:** limon, ağaç kavunu.  
**inā:** kap, fiçı, kap kacak.  
**isfirāc:** kuşkonmaz.  
**ismārt balığı:** pisi balığı.  
**iti:** ekşi.  
**it üzüümü:** tilki üzüümü.  
**kāğıd-ı neşşāf:** helva kağıdı.  
**kahb:** ham üzüm, kuruk.  
**kāhibet:** küp.  
**kānūn:** küçük ocak.  
**kārdkān:** ceviz, koz.  
**kās:** kase.  
**kāse:** kupa, şişe, bardak, desti, çanak, tas, tepsi, fincan.  
**kāse-i ser:** toprak çanağı, çömlek.  
**kebāb:** kebap.  
**kebāb etmek:** pişirmek.  
**kedū:** kabak.  
**kefāl balığı:** yayın balığı.  
**kefçe:** kepçe.  
**kefe:** kase.  
**kekre:** ekşi.  
**kelār:** kiler.  
**kelem:** lahana.  
**kemās:** testi.  
**kerdel:** kepçe.  
**kerdene:** dere otu.  
**kereviz:** kereviz.  
**kerefs:** kereviz.  
**kernā:** eşek mantarı.  
**kerneb:** kara lahana.  
**ketancıq:** deniz otu, deniz eriştisi.  
**kevākāk:** peksimet, ekmek.  
**kevbet:** küçük ocak.  
**keyfsiz:** sulu şarap, sıradan şarap.  
**kezer:** havuç.  
**kilār:** kiler, dolap.  
**kişmiş:** kuru üzüm.  
**kişniş uzumi:** kişniş üzüümü.  
**körfüz:** deniz kulağı.  
**küş-āb:** et suyu, çorba.  
**küz:** koz, ceviz.  
**küzāb:** kebap.  
**küzüre:** sürahi.  
**küftelü ve kıymalü şorba:** et suyu.  
**kürras:** pırasa.

- kütbe:** şişe.  
**ķab:** kap kacak.  
**ķab ķacak:** kap, fıçı.  
**ķabucaķ:** keçi boynuzu.  
**ķadırġa balıġı:** ada balıġı.  
**ķafā gemüġi:** baş tası, kase.  
**ķalbur:** kalbur, elek.  
**ķaliye:** kavurma.  
**ķaly etmek:** kavurmak, tavada pişirmek.  
**ķamıř balıġı:** dil balıġı.  
**ķamkame:** güġüm.  
**ķand:** şeker.  
**ķaneveta:** şarap sandıġı.  
**ķarace etler:** sinirli etler.  
**ķarlık:** buzluk, su soġutulacak yer.  
**ķarmařtürmaķ:** kemirmek, yemek.  
**ķarnebit:** gül lahana, çiçekli lahana.  
**ķassāb bıçaġı:** satır.  
**ķastal:** kestane.  
**ķařa:** aş, bulamaç, lapa, darı.  
**ķatıb:** sulu şarap, kalitesiz şarap.  
**ķatmer çörek:** yufka, gözleme.  
**ķatrān:** don yaġı, iç yaġı.  
**ķaurmaķ:** kavurmak.  
**ķavano:** sirke kabı, zeyin kabı, yaġ bardaġı.  
**ķavud:** kavurma, arpa kavurması.  
**ķaynamıř řerāb:** pekmez, şıra.  
**ķayraķ:** tepsi, tabak.  
**ķazġan:** kazan.  
**ķolaç:** pide, poġaça.  
**ķudret helvāsi:** kudret balı.  
**ķunāü'l-hımār:** eşek hıyarı.  
**ķurs:** lokma.  
**ķuru uzum:** kuş üzümü, kişmiş.  
**ķüt:** yiyecek, içecek, gıda.  
**lahmi:** etten, etli.  
**lahz:** keskin bıçak.  
**laķin:** leġen.  
**langer:** sulu şarap, ardıc suyu.  
**lapa:** aş, bulamaç, pişmemiş.  
**lek:** yemek.  
**leked-küb:** bozuk, çürük.  
**levās:** tat, çeşni.  
**leziz:** tatlı, hoş meze, sulu, lezzetli.  
**ķimun:** aġaç kavunu, limon.  
**ķüh:** kova, hasır otu.  
**ķübāb:** ekmek içi.  
**mā:** su.  
**mā'cün:** şekerleme, şeker işi.  
**mā'danos:** maydanoz.  
**māfün:** çürümüş, çürük.  
**maġaza:** kiler.  
**mahak:** bileme taşi.  
**māhi:** balık.  
**mahrūta:** çam fıstıġı.  
**mā-i cāmid:** donmuş su.  
**mā-i verd:** gül suyu.  
**manca:** yemek, gıda, yiyecek.  
**mastaķā:** sakız.  
**māst-māye:** süt mayası, yoġurt mayası.  
**maşrapa:** tekne, şıra teknesi, testi.  
**māü'lasel:** bal suyu, şerbet.  
**māü'l-verd:** gül suyu.  
**māz:** sürme şerbeti.  
**maziġat:** sinirli etler.  
**mazrüb:** köfte.  
**mebrā:** rende.  
**me'kel:** yemek, yiyecek.  
**me'kelet:** yiyecek, aş, gıda.  
**me'kül:** yenir, yiyecek.  
**memlüh:** tuzlanmış, tuzlu, ekşi, turşu.  
**menn:** kudret helvası.  
**merak:** çorba.  
**meşvi:** büryan.  
**mey:** şarap.  
**mey-i ergāvāni:** kırmızı şarap.  
**meze:** yemiş, çerez, meyveler, şekerleme.  
**mihlāb:** süt saġma kabı.  
**mitfaha:** kepçe.  
**milh:** tuz.  
**mimlahat:** tuzluk.  
**minhat:** rende.  
**minķār:** kuşburnu.  
**mıve:** yemiş, şekerler.  
**mizr:** arpa suyu.  
**muhh:** yumurta sarısı.  
**muhırr:** kaynar.  
**muġane:** yumurta.  
**mustār:** şıra.  
**müncemid:** donmuş, buzlanmış, buzlu.  
**müşrebet:** maşrapa.  
**nāiret:** ocak.  
**nā-puhte:** pişmemiş.  
**nab etmek:** şaraba su katmak.  
**nā-şirın:** tuzsuz, tatsız.  
**nemek:** tuz.  
**nemek-süd:** tuzlanmış, tuzlu.  
**nemektān:** tuzluk.  
**neş-i hün etmek:** sofraya kurmak.  
**neş-i māide etmek:** sofraya kurmak.  
**nev-bāde:** şıra, şarap.  
**nihās:** mantar.  
**noķl:** çerez, şekerleme, yemiş.  
**nüş etmek:** içmek.  
**nüvāz:** meze.  
**öyün:** yemek, yiyecek.  
**özlü:** yaġlı.  
**paşkalya:** kırmızı yumurta.  
**patlıcan:** patlıcan.  
**peksimāt:** peksimet.  
**penır:** peynir.  
**peshore:** çerez, yemiş, şekerleme, meze.  
**pessi balıġı:** pisi balıġı.  
**peynir südi:** peynir suyu.  
**pih:** don yaġı, iç yaġı.  
**pincān:** fincan, içecek kabı, bardak, tas, kadeh.  
**pirinc:** pirinç.  
**piryān:** büryan.  
**piyāle:** kupa, kadeh, kase.  
**poġaça:** pide.

**puhten:** pişirilmek, pişmek.,  
**püst:** bulgur.  
**rebîd:** macun, reçel.  
**recînet:** sakız, çam sakızı.  
**reçel:** reçel, şeker işi, şekerleme, turşu.  
**refedân yumurta:** taze yumurta.  
**reşâd:** dereotu.  
**riçâl:** reçel.  
**riže-nân:** ekmek parçası, bir lokma ekmek.  
**rûğan:** yağ, don yağı, bağırsak yağı.  
**saç:** fırın.  
**safrâ-küş:** kahvaltı, kuşluk yemeği.  
**sâgar:** kadeh, kupa, kase, bardak, şarap kabı.  
**sağı:** süt sağma kabı.  
**sahan:** çanak, tas, kase.  
**sahbâ:** kırmızı şarap.  
**saşsi:** çömlek.  
**salluta:** salata.  
**sanüber:** çam fıstığı.  
**sarımtrek:** yumurta sarısı.  
**sarı yağ:** sade yağ.  
**sarma:** yaprak dolması.  
**sayağı:** sarı yağ.  
**say yağı:** sarı yağ.  
**sebû:** küp.  
**sefence:** karpuz.  
**se'ît:** şarap tortusu.  
**semek:** balık.  
**semer:** yemiş, meyve.  
**semid, simid:** çörek, gevrek.  
**seng-efsân:** bileme taşı.  
**seng-i âsiyân:** bileme taşı.  
**sevîk:** bulgur.  
**sevsen:** susam.  
**sıkumrı balığı:** uskumru balığı.  
**sici, süci:** şarap, şıra, içki.  
**sikkîn:** bıçak.  
**sini:** tepsi, tabak.  
**sizü:** mantar.  
**soba:** fırın, ocak.  
**somağ:** bardak, kova.  
**somât:** yiyecek.  
**somun:** ekmek.  
**songer:** sünger.  
**subuh ta'âmi:** kahvaltı, kuşluk yemeği.  
**sucuk, sücuk:** kan sucuğu, bağırsak dolması, bumar.  
**sügdî:** sucuk, dolma, börek.  
**suhârî:** peksimet.  
**sukbet:** sürahi.  
**surâhî:** bardak, testi, kase, sürahi.  
**süsen:** susam.  
**süci:** şarap, şıra, içki.  
**süfret:** sofrta.  
**süfre pişkîri:** sofrta peşkîri.  
**süfret:** sofrta.  
**sükker:** şeker.  
**sükkerin:** şekerden, şekerli, şekerleme.  
**sürhak:** kızılçık.  
**şah:** yağ, iç yağı, bağırsak yağı.

**şâh-belût:** kestane.  
**şahmü'l-hinzîr:** domuz yağı, domuz pastırması.  
**şâme:** akşam yemeği.  
**şebe:** sarı pirinç.  
**şebüt:** yayıb balığı.  
**şehd-âb:** bal suyu, şerbet.  
**şeker-büre:** şekerpare.  
**şekerleme:** çerez, yemiş, meze, şekerli, meyveler.  
**şeker-pâre:** bir baş şeker.  
**şerap:** içecek, içki, şıra.  
**şerbet:** içecek, bal suyu.  
**şervatka:** peynir suyu.  
**şevvâ:** kebabçı.  
**şıra teknesi:** tekne, maşrapa.  
**şiş:** kebab çevirme şişi.  
**şor:** tuzlanmış, tuzlu, ekşi.  
**şorba:** çorba, aş.  
**şorba çürüşî:** yemeğin üzerine toplanan öz.  
**şülüke:** ceviz.  
**ta'âm:** yemek, yiyecek içecek.  
**tâbe, tabe, taba:** tava, tepsi.  
**tabağ:** tabak, sini, tepsi.  
**tâbede pişmiş:** kavrulmuş.  
**tabh olunmak:** pişirilmek, pişmek.  
**tahal:** tahıl.  
**ta'm:** yemek, aş.  
**tancere:** tencere, kazan, bakraç.  
**tandur:** fırın, saç.  
**tas:** içecek kabı, su kabı, şarap kabı, bardak, fincan, çanak, sahan.  
**tâze:** sebze.  
**tâze yumurta:** rafadan yumurta.  
**tefrîden:** kavurmak, tavada pişirmek.  
**tekne:** hamur teknesi, şıra teknesi, maşrapa.  
**teknecik:** leğen.  
**teleme peyniri:** taze peynir.  
**telh-âb:** tuzlu su.  
**tencere:** tencere, kazan, bakraç, çömlek.  
**tepsi:** çanak, sahan, kase.  
**terhâne:** sütlaç.  
**teserrüf etmek:** yemek.  
**tire yağ:** tereyağı.  
**toprak çanağı:** çömlek.  
**tö'me:** yiyecek, gıda.  
**tu'me-i çastgâh:** kahvaltı.  
**türmis:** keçi boynuzu.  
**türüb:** turp.  
**uçkur:** don balığı.  
**usqumrı balığı:** uskumru balığı.  
**uzum:** üzüm.  
**ükl:** yemek, yiyecek.  
**ümmü leyla:** kırmızı şarap.  
**üsküre:** çanak, kase.  
**vâ:** aş, bulamaç, lapa.  
**varıl:** fiçî.  
**vi'â:** kap, fiçî, kap kacak.  
**yağ:** içyağı, bağırsak yağı, don yağı.  
**yah-âver:** buzlanmış, buzlu.  
**yahnî etmek:** kaynatmak, suda pişirmek.  
**yalağ:** ibrik, tekneçik.

**yayın balığı:** kefal balığı.  
**yebân hayyvâninin eti:** av eti.  
**yemek:** aş, yiyecek.  
**yemiş:** meyve, çerez, şekerleme.  
**yetişmemiş:** çiğ, pişmemiş.  
**yeyü:** yemek, yiyecek, içecek.  
**yoğurd māyesi, yoğurt māyesi:** süt mayası, yoğurt mayası.  
**yumşatmak:** ıslamak, suya koymak.

**zahîre-hâne:** ambar, kiler.  
**zarf:** kap kakak, fiç, kutu.  
**zerd-i zemin:** havuç  
**zevenc:** sucuk, bumbar.  
**zeyt:** zeytin.  
**zeytün yağı:** zeytin yağı.  
**zincebil:** zencefil.  
**zücâc:** cam, şişe.

## SONUÇ

Çalışmada, Mertol Tulum tarafından hazırlanan "XVII. yüzyıl Osmanlı Türkçesi ve Söz Varlığı" eserinden mutfak ve mutfak kültürüyle ilişkili olan 525 sözcük anlamlarıyla birlikte fişlenmiştir. Elde edilen verilerden hareketle, sözcüklerin ağırlıklı olarak Türkçe, Arapça ve Farsça kökenli olduğu görülmüştür. Bu durumun oluşmasında kültürel kaynaşmanın önemli bir rol oynadığı, sözcüklerin köken, ek ve seslik değerlerinin büyük ölçüde Osmanlı Türkçesi dönemini yansıttığı görülmüştür. Bazı sözcüklerdeki iki, üç ya da daha fazla saptanabilen eş kullanımlar (bunduk, fonduk, funduk, cüle; zevenc, āgenc, gūşt-āgende, suğdı, sucuk, sücuk vb.) eserde bir araya getirilen kaynakların farklı dönem ve kişilerce yazılmış olabileceği ve Arap harflerinden kaynaklanan imla farklılıklarının da bu durumun oluşmasında ayrıca etkili olduğu anlaşılmıştır.

Konuya özgü ayrıştırılan söz varlığındaki bazı sözcüklerin çeşitli yapı ve ses değişimlerine uğramış şekilleri Türkiye Türkçesinin hem konuşma hem de yazı dilinin dolaşımında tespit edilebilmektedir. İfade edilen bu değişimin dil bilimsel gelişmeleri büyük oranda ilgili yabancı kökenli kavramların iki hece doruğuna sahip olacak şekilde gelişim göstermesi (ta'm / taam; zeyt / zeytin; habb / habbe); Türkçenin ünlü/ünsüz uyumunun bir etkisi (tire yağ / tereyağı; ardic suyu / ardıç suyu); b>p değişimi (birinç / pirinç; boğaça / poğaça) şeklinde sıralayabilmek mümkündür.

Çalışmada tespit edilen yeme-içme alanına ait olan kavramlardan hareketle Osmanlı mutfak kültürünün zenginliğine atıfta bulunulmuştur. Yemek ve ürün adları, mutfakta kullanılan araç ve gereçler gibi dil birimlerinin köken bakımından farklı dillere ait olması ve aynı kavramın farklı göstergelerle karşılanması gibi tespitler ifade edilen zenginlikteki kültürel çeşitliliği işaret etmektedir. Özellikle yemek ve ürün adları, eserin XVII. yüzyıl olarak işaretlenen sosyal hayatına, yeme içme alışkanlıklarına ve günümüze kadar uzanan süreçte Türk mutfak kültürünün gösterdiği gelişimin anlaşılmasına katkı sağlamaktadır.

Türk gastronomisi birçok medeniyetin katkıda bulunduğu, günümüzde önde gelen dünya mutfaklarının arasında yerini almış, damak zevki, çeşitlilik ve estetik açıdan oldukça zengin kabul edilen evrensel bir kültür göstergesi konumundadır. Gün geçtikçe zenginleşmeye devam eden bu değer dizgelerinin tespit edilebilmesi ve yaşatılması, kadim Türk kültür tarihinin kuşaktan kuşağa aktarılmasına katkı sağlayacaktır. Bu bakımdan Türkoloji kürsüsünde yürütülecek disiplinler arası kültür çalışmalarının artması büyük bir önem arz etmektedir.

## KAYNAKÇA

- Önkol, A. (2024). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Yaşatılması Bağlamında İstanbul'da Ahilik Haftası Kutlamaları. *Türklük Araştırmaları Dergisi*, 2(1-2), 10-18.
- Boutaud, J. J., Becuț, A., & Marinescu, A. (2016). Food and culture. Cultural patterns and practices related to food in everyday life. Introduction. *International Review of Social Research*, 6 (1),1-3.
- Artun, E. (1998). Adana mutfak kültürü. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*. Yayın, (22), 19-52.
- Birer, S. (1997). Tarihsel gelişim süreci içerisinde Türk mutfak mimarisi, araç-gereçlerin değişimi ve bugünkü durumu. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 57-63). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Özer, Ç., & Atay, E. (2022). Osmanlı Saray Mutfağı Teşkilatı ve Escoffier Mutfak Hiyerarşisi Üzerine Bir Araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6 (2), 468-477.

- Obuz, M. (2024). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbet. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(46), 255-266.
- Erbay, M., & Beyoğlu, B. (2023). Uluslararası Bağımsız Gıda Otoritelerinin Türk Mutfağının Tanınırlığı Üzerine Etkisi. *Ases VI. International Scientific Research Conference December 22-24, 2023*, Ankara, Türkiye Conference Book.
- Korkmaz, Z. (2023). *Dil Bilgisi Terimleri Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- İmer, K., Kocaman, A., Özsoy, A. S. (2011). *Dilbilim Sözlüğü*. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi.
- Kılınç, O. (2023). Söz varlığı çalışmalarında kullanılan "söz varlığı, söz, sözcük/kelime" terimleri üzerine. *International Journal of Languages' Education and Teaching*, 11(1), 111-121.
- Uysal, B. & Karakaya, S. (2024). Gül Yetiştiren Adam'da Söz Varlığı. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (38), 224-237.
- Tulum, M. (2011). *17. Yüzyıl Türkçesi ve Söz Varlığı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

# LAZ KÜLTÜR VE COĞRAFYASINDA YEMEK TERİMLERİ

## Food Terms in Laz Culture And Geography

Tuğçe YILMAZ

Artvin Çoruh Üniversitesi, Yüksek Lisans Öğrencisi

**Özet:** Lazlar, yoğun olarak Karadeniz Bölgesinin Rize iline bağlı Pazar, Ardeşen, Çamlıhemşin ve Fındıklı, Artvin iline bağlı Arhavi, Hopa, Borçka ilçelerinde yaşayan Kafkas kökenli bir halk olarak nitelendirilmektedir. Kafkas dil ailesine mensup olan Laz dili (Lazca), Karadeniz bölgesinde hayatını idame ettiren halk tarafından yaşamını sözlü olarak sürdürmektedir. Karadeniz Bölgesi, doğal güzelliklerinin yanı sıra coğrafi konumu gereği deniz mahsulleri ve bitkiler açısından oldukça zengindir. Söz konusu Artvin vilayetine bağlı olan Arhavi’de zenginlik yörenin yemeklerine de yansımıştır. Yemek adlarının hamsili ekmek (kapçoni çkudi), hamsili pilav (kapçoni pilavi), çökelek tavalama (minci getağneri), pirinçli lahana (lu princoni), lahana ezmesi (lu ncaxeri), kada, şekerleme, Laz böreği vb. şeklinde dile de yansıdığı görülmektedir. Karadeniz bölgesinde yapılan bu yemeklerin bir kısmının Laz halkıyla da özdeşleştiği bilinmektedir. Aynı coğrafya üzerinde yapılan benzer veya aynı adla anılan yemeklerin ve tatlıların il hatta ilçeler arasında kullanılan malzemeleri ve yapılış tarzı değişmektedir. Söz konusu çalışmayla, Arhavi ilçesinde yapılan Lazlara mâl edilmiş yemekler başta olmak üzere yörede tüketimi sağlanan besinlerin terimsel açıklaması karşılaştırmalı olarak yapılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek, Karadeniz, Lazca, halk gastronomisi.

**Abstract:** Laz people are characterized as people of Caucasian origin living in Pazar, Ardeşen, Çamlıhemşin and Fındıklı districts of Rize province and Arhavi, Hopa and Borçka districts of Artvin province in the Black Sea region. Laz language or Lazca, which belongs to the Caucasian language family, continues its life orally by the people living in the Black Sea region. In addition to its natural beauties, the Black Sea region is very rich in seafood and plants due to its geographical location. In Arhavi, which is part of the Artvin province, this richness is also reflected in the food of the region. Bread with anchovies (kapçoni çkudi), pilaf with anchovies (kapçoni pilavi), frying cottage cheese (minci getağneri), cabbage with rice (lu princoni), cabbage paste (lu ncaxeri), cake (kada), candy, Laz pastry, etc. It is seen that it is reflected in the language. It is known that some of these dishes made in the Black Sea region are also identified with the Laz people. Dishes and desserts that are made on the same geography and called by the same or similar name vary in the ingredients used and the way they are made between provinces and even districts. With the study in question, the terminological explanation of the foods consumed in the region, especially the Laz-owned dishes made in Arhavi district, has been made comparatively.

**Keywords:** Food, Black Sea, Laz, folk gastronomy.

## GİRİŞ

Laz ifadesi, günümüzde Karadeniz Bölgesi sınırları içerisinde yaşayan halk için kullanılan bir adlandırmadır. Günümüz Türkiye’inde Lazlar hakkında ortalama bir bilgiye sahip birey, Karadeniz ağzıyla konuşan birini Laz olarak nitelendirmektedir. Lakin, Lazlar 20. yüzyılın başlarında Pazar, Ardeşen, Fındıklı, Arhavi, Borçka ve Hopa ilçelerinde yaşam sürdürdüğü tespit edilmiştir (Tellioğlu, 2019: 150).

Laz terimi üzerine yapılan bir diğer tanımlama “1906 Trabzon Vilayet Salnameleri Transkripsiyonu” adlı çalışmada yer almaktadır. Ömer Özşahin bu konuda görüşünü şu şekilde ifade etmiştir: “Bu vilayet halkının hepsi Laz namıyla anılırsa da bunun bir bilgisizlik sonucu olduğundan şüphe yoktur. Çünkü Lazlar dilleriyle ve adetleriyle ve yaşam tarzlarıyla diğerlerinde ayrılırlar” (1999: 67). Lazlar konusunda bilgilerin yer aldığı “Gürcü Tarihi Ne Diyor”da adlı diğer çalışmada “Lazların ataları Çanar Türkleridir. Bunlar atlı-göçebe Kafkas Türk topluluğudur. Kuban Nehri boylarında taht kavgaları yüzünden önce Batum’a ve Karadeniz sahillerine dağılmışlardır” şeklinde bilgi verilmiştir (Yılmaz, 2016: 335). Lazların Türklüğünün kanıtlanması üzerine yapılan Çanar Türkü çıkarımı hakkında, “Kıpçak kökenli olduğu iddia edilen ‘Çanar’/Lazlar’ın Karadeniz’in ‘en ahlaksız, hırsız ve tenbel (sic) kavmi’ Gürcü ve Megreller ile bir akrabalığı kesinlikle yoktu” (Serdar, 2015: 112) ifadesinde bulunulmuştur. Lazlara ait en eski tarihî veri, M.Ö. 8. yüzyıla ait Urartu Yazıtlarında yer alan “Kolhida” ifadesidir (Aksamaz, 1995). Kolhida/Kolhis yerleşim alanı Kafkas Sıradağları, Suram etekleri ve Trabzon’a kadar uzanmaktadır. Birtakım araştırmacılar Kolhida kültür yapısını Gürcü, Laz ve Abhaz halklarının meydana getirdiğinden söz etmektedir (Aksamaz, 1995). M.Ö. 6. yüzyılda kurulmuş olan “Kolhida/Kolhis Devleti” Abhazya Cumhuriyeti’i sınırlarında bulunan Gagra şehrinde Çoruh’a kadar bir yerleşim alanına sahiptir. M.S. 3. yüzyılda kurulan “Lazika Krallığı” meydana gelmiş beraberinde M.S. 8. Yüzyılda Lazika Krallığı yıkılmıştır (Aksamaz, 1995). Önce Doğu Roma sonrasında da Trabzon

İmparatorluğu himayesine giren bölge halkı, 1846'da Osmanlı himayesi altında girmiş ve 1851'de Acara bölgesi ve Yukarı Gurya "Lazistan Sancağına" bağlanmıştır (Aksamaz, 1995). Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılmasının ardından Lazistan Sancağı olarak adlandırılan Pazar, Ardeşen ve Fındıklı ilçeleri Rize'ye Arhavi ve Hopa ilçeleri ise Artvin iline bağlanmıştır.

Lazca, Türkiye'nin kuzeydoğusunda belirli bir kısmındaki halkın konuştuğu ve Güney Kafkas dil ailesine mensup bir dildir. Lazca, günümüzde Doğu Karadeniz'in kıyı yerleşimlerinden olan Rize ilinin Fındıklı, Ardeşen, Pazar ve Çamlıhemşin; Artvin ilinin ise Arhavi, Hopa, Borçka, Kemalpaşa ilçelerinde yaşayan halk tarafından konuşulmaktadır (Avcı, 2002: 74). Köklerini sözlü kültür geleneğinden alan ve büyük ölçüde sözlü kültürün aile üyeleri arasında aktarılması yoluyla konuşulmaya devam etmektedir. Güney Kafkas dilinin diğer üyeleri Megrelce, Svanca ve Gürcüce'dir. Lazcaya benzerliğiyle Megrelce, diğer dil ailesi üyelerinden ayrılmaktadır. Lazca üzerine uzun dönemler çalışmalarda bulunan Japon dilbilimci Gochi Kojima, "dil bulutsusu" ifadesiyle bahsedilen iki dilin arasında sınırlılıkların olmadığını vurgulamıştır (Avcı, 2002:75).

Doğu Karadeniz Bölgesinde yaşamını sürdüren Lazlar aynı zamanda İstanbul, Sakarya, Bursa başta olmak üzere çeşitli illere göç etmiş ve zaman içerisinde asimilasyona uğramıştır. Lazlar çeşitli özellikleri bakımından Kafkaslarla benzerlik göstermektedir. Dillerindeki ve kültürlerindeki öğeler bunun birer örneğidir. Lazları, Rumlardan ayıran başlıca özellik konuştukları dildir. Lazlar, konuştukları dile Lazca veya Lazuri nena demektedir. Latin harflere dayalı ilk Laz alfabesi (Lazuri alboni) çalışması 1929'da İskender Chitaşi tarafından Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği'nin Abhazya Özerk Cumhuriyeti'nde yapılmıştır. Günümüzde kullanılan Laz alfabesi 1984 yılında Almanya'da "Parpali" dergisinde yayınlanmıştır (URL-1). "Lazoğlu alfabesi" olarak da adlandırılan alfabe 35 harften oluşmaktadır. Bunlardan 5'i sesli ve 30'u sessiz harften meydana gelmektedir. Yaklaşık yüz yıllık bir alfabe oluşturma çalışmasına sahip olan ve geleneğe beslenen Lazca, kişisel diyaloglar yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Lâkin eğitim dilinin Türkçe olması başta olmak üzere birçok sebepten ötürü bölge halkı tarafından Lazca kullanımı azalmıştır. Günümüzde adı geçen yerleşim birimlerindeki genç nüfus içinde ana dilin Türkçe olması sebebiyle Lazca bilenlerin oranı oldukça azdır. Bahsedilen olumsuzluklar bir tarafa bırakılırsa Lazca'yı ve Laz kültürünü yaşatmak adına çeşitli derleme çalışmaları yapılmıştır (Yaman, 2019). Bu sayede dilin ve kültürün sürekliliği korunmaya çalışılmıştır.

Lazların yaşam sürdüğü Doğu Karadeniz Bölgesi, yaz ve kış mevsimlerinde sıcaklık farkı çok değişmeyen ve en fazla yağışı sonbaharda alan bir yerdir. Bu sebeple de Lazların en önemli geçim kaynaklarından biri çay tarımıdır. Çay tarımı, çeşitli teknolojik icatlardan önce yardımlaşma (imece, meci veya noderi) ile sağlanmaktayken günümüzde bu uygulamaların azaldığı görülmektedir. Pratik çözümleri, yapı konusundaki değişik fikirleri nedeniyle çeşitli fıkralara da konu olan Lazlar çay tarımının yanı sıra fındık tarımı, avcılık ve balıkçılık faaliyetleriyle geçimlerini sağlamaktadır. Avcılık ilk insan topluluklarının yaşamsal faaliyetlerini gerçekleştirmesinde de önemli bir yere sahiptir. Ancak bu durum Lazlarda "atmaca tutma geleneği veya atmacacılık" olarak da görülmektedir.

Bu çalışma Arhavi bölgesinde yaşamını sürdüren Lazların, gastronomi ve kültürel anlamda değerlerinin korunması, yaşatılması ve kayıt altına alınması amaçları doğrultusunda yapılmıştır. Laz kültüründe ve dilinde yer alan mutfak kültürüne ilişkin geleneksel bilgi ve uygulamalar çalışmanın ana konusudur. Çalışma Arhavi Lazlarının yapmakta olduğu şu yemek ve tatlılar incelenmektedir: "Hamsili ekmek (kapçoni çkudi), hamsili pilav (kapçoni pilavi), çökelek tavalama (minci getağaneri), pirinçli lahana (lu princoni), lahana ezmesi (lu ncaxeri), kada, xoşmelli, şekerleme, gemsxineyi, Laz böreği, dudeyi, sütlaç (sütli), kabak pilavı, termoni, mihlama, chilexta, mısır ekmeği (çkudi), küme". Çalışmada Karadeniz Bölgesi (Samsun, Trabzon ve Rize) mutfak kültüründe yer alan yemek ve tatlılarla Lazların yaptığı yemek ve tatlıların karşılaştırılması, her ikisi arasındaki benzerlik ve farklılıkların tespit edilmesi, kullanılan malzeme ve uygulanan tekniklerin incelenmesi amaçlanmaktadır.

### LAZ MUTFAĞI YEMEK TERİMLERİ

**Hamsili Ekmek:** Genellikle "hamsili ekmek" olarak adlandırıldığı görülen bu ekmeğin, Lazlar tarafından "kapçoni çkudi" olarak da adlandırıldığı görülmektedir. "Hamsi" sözcüğü Lazca'da "kapça" ve "ekmek" sözcüğü de "çkudi" olarak ifade edilmektedir. Lazca'da ekmek aynı zamanda "kovali" olarak da ifade edilmektedir ancak bu buğday ekmeği için geçerli olan bir adlandırmadır. Hamsili ekmek yapımında kullanılan malzemeler hakkında Arhavi'de ikamet eden KK-1 ve KK-3 "pazi, maydanoz,



salça, karabiber, pul biber, zeytinyağı hamsi, domates, biber, soğan, patates, mısır unu”; KK-5 ise “mısır unu, pazı, hamsi, havuç, soğan, kaymak ve kabartma tozu”; Trabzon’da ikamet eden KK-6 “hamsi, mısır unu ve yeşillik”; Rize’de ikamet eden KK-7 ise “hamsi, mısır unu, domates, pazı, biber, patates, yağ ve tuz” ve Samsun’da ikamet eden KK-4 “böyle bir yemek yapmıyorum” demiştir. Bahsedilen malzemelerin harmanlanmasının ardından elde edilen harç tepsiyeye aktarılıp fırınlanmaktadır. 2021 yılında “Hopa hamsili ekmeği” olarak mahreç coğrafi işaretini alan hamsili ekmeğin Trabzon, Rize ve Arhavi’de yapılmakta olup Arhavi’de kişiler arasında performansa dayalı olarak değişiklikler olduğu görülmekteyken Samsun’un yerel halkı tarafından bilinmediği veya yapılmadığı tespiti yapılmıştır.



Fotoğraf 1: Hamsili ekmeğin (kapçon çkudi).

**Hamsili Pilav:** Arhavi’de “kapçon pilavi” olarak da adlandırılan hamsili pilavın Karadeniz Bölgesinde başka bir adlandırılması olmadığı tespit edilmiştir. “Hamsi” sözcüğü Lazca’da “kapça” ile “pilav” sözcüğü ise “pilavi” olarak ifade edilmektedir. Günümüzde Türkçe kullanımın artmasına bağlı olarak bazı Lazca sözcükler Türkçeleşmiştir. Bunlardan biri de “pilavi”dir. Pilavlar Türk mutfak kültüründe yaygındır. Karadeniz’de hamsinin çok tüketilmesi pilavın yeni bir yorumunu da beraberinde getirmiştir. Bu yorumla yapılan hamsili pilavın malzemeleri Arhavi’de ikamet eden KK-2- KK-3 “hamsi, pirinç/bulgur, patates, soğan, havuç, maydanoz, baharat” şeklinde KK-1 ise “hamsi, pirinç, salça, baharat, havuç, patates, soğan, maydanoz” olarak ifade etmiştir. Trabzon’da ikamet eden KK-6 hamsili pilavın malzemeleri üzerine “pirinç, nane, hamsi, soğan ve yağ”; Rize’de ikamet eden KK-7 “hamsi, pirinç ve tuz” yorumunda bulunurken Samsun’da ikamet eden KK-4 “yapmıyorum” yorumunda bulunmuştur. Hamsili pilavın sunumu Arhavi’de önceden yağlanmış borcam veya tepsinin içine dilimlenen patates tabanının serilmesi ve üzerinin pilavlı harç ile kaplanmasıyla son olarak da üst katmanına kılçığı ayıklanmış hamsilerin dizilmesinin ardından fırında pişirilerek servis edilmektedir. Trabzon’da hamsili pilavın sunumu ise önceden yağlanan tepsi veya borcamın içine kılçığı ayıklanan hamsi ortadan ayrılarak yerleştirilir ardından hazırlanan pilav harcı eklenir ve tekrardan ayıklanan hamsilerin dizilmesinin ardından fırında veya ocakta pişirilerek servis edilmektedir. Kaynak kişiler doğrultusunda hamsili pilavın tek bir şehre mül edilmediği görülmekle birlikte damak zevkine göre değişikliklerin söz konusu olduğu tespit edilmiştir.



Fotoğraf 2: Trabzon’da Hamsili Pilav sunumu. Fotoğraf 3: Arhavi’de Hamsili Pilav sunumu.

**Çökelek Tavalama:** Arhavi’deki Lazlar tarafından “minci getağneri” adlandırılmaktadır. “Çökelek” Lazca’da “minci” ve “tavalama”ise “getağneri” ile ifade edilmektedir. Lazca’nın farklı diyalektlerinde tavalama sözcüğü “tağneri” olarak da ifade edilmektedir. Trabzon’da da “çökelek söndürme” olarak da adlandırılmakta olan çökelek tavalama, KK-1, KK-2, KK-3, KK-4, KK-5, KK-6 ve KK-7 tarafından kullanılan malzemeler “çökelek, tereyağı, tuz ve su” olarak ifade edilmiştir. Karadeniz Bölgesinde görülmekte olan yaylacılık geleneğinin bir ürünü olarak ele alınması mümkün olan çökelek tavalama, kızdırılmış tereyağı üzerine çökeleğin aktarılması ile yapılmaktadır. Kaynak kişiler bağlamında yöreler arasında yapıyı değişmeyen bir yemek olarak tespit edilmiştir.



Fotoğraf 4: Çökelek tavalama (minci getağneri).

**Pirinçli Lahana:** Pirinçli lahana, Lazlar tarafından “*lu pirinconi*” olarak adlandırılmaktadır. “*Lahana*” Lazca’da “*lu*” ve “*pirinçli*” ifadesi de “*pirinconi*” olarak ifade edilmektedir. Yörenin iklim koşullarına uygun bir besin olmasından ötürü kara lahanaya her öğünde yer vermeye çalışılmıştır. Yapılan kara lahana yemekleri performansa ve yöre insanının yaratıcılığına göre çeşitlik göstermektedir. Pirinçli lahanada kullanılan malzemeleri Arhavi’de ikamet eden KK-1 ve KK-2 “*iç yağ, lahana, pirinç, soğan, salça, karabiber*”, KK-5 “*lahana, pirinç, nane, maydanoz, tuz ve baharat*” ve KK-3 “*lahana, pirinç soğan, salça ve tuz*”; Samsun’da ikamet eden KK-4 “*lahana, soğan, pirinç, tereyağı ve pul biber*”; Trabzon’da ikamet eden KK-6 “*pirinç, lahana, baharat, yağ ve sarımsak*” ve Rize’de ikamet eden KK-7 “*lahana, pirinç soğan, salça ve tuz*” olarak ifade etmiştir. Pirinçli lahana, yıkanan ve yağda kavru lan pirince önceden haşlanan lahana ve diğer malzemelerin aktarılıp pişirilmesiyle meydana gelmektedir.



Fotoğraf 5: Pirinçli lahana (lu pirinconi).

**Dudeyi:** Lazlar tarafından yapılmakta olan Dudeyi adlı yemekte kullanılan malzemeleri KK-1, KK-2, ve KK-3 “*lahana, fasulye, pazı, patates, sarımsak, tereyağı, iç yağ, tuz*” ve Rize’de ikamet eden KK-6 “*lahana, fasulye, pazı, patates, tereyağı, tuz*” şeklinde sıralanmıştır. Söz konusu yemek Trabzon ve Samsun’da ikamet eden kaynak kişiler tarafından bilinmemekte olup KK-6 tarafından “*karalahana yemeği biliyorum. Onun içerisinde lahana, fasulye, salça konuyor*” yorumunda bulunulmuştur. Lazlara ait olduğu söylene bilen Dudeyi, haşlanan ve suyu süzülen lahana iç yağ ve tereyağı hariç kaynatılmaktadır. Söz konusu işlemin ardından dövülen karışıma eritilen iç yağ ve tereyağı dökülmektedir.



Fotoğraf 6: Dudeyi dövülme aşaması



Fotoğraf 7: Servise hazır dudeyi.

**Lahana Ezmesi:** Lazlar tarafından “*lu ncaxeri*” olarak da adlandırılmaktadır. “*Lahana*” Lazca’da “*lu*” ve “*ezme*” ifadesi için de “*ncaxeri*” kullanılmaktadır. Lahana ezmesinde kullanılan malzemeler hakkında Arhavi’de ikamet eden KK-5 ve KK-2 “*lahana, mısır unu, bulgur, iç yağ, tuz*”, KK-1 ve KK-3 ise “*lahana, iç yağ, tuz, mısır unu ve bulgur*”; Samsun’da ikamet eden KK-4 “*lahana, tereyağı, soğan, barbunya, pul biber ve tuz*”, Rize’de ikamet eden KK-7 “*lahana, mısır unu, soğan, iç yağ, bulgur, yağ ve tuz*” Trabzon’da ikamet eden KK-6 “*lahana, iç yağ, mısır unu, fasulye, sarımsak, baharat*” yorumunda bulunmuştur. Haşlanan lahana, kavru lan iç yağ ve malzemelerle pişirildikten sonra dövülmekte ve servis edilmektedir. Çeşitli teknolojik aletlerin icadıyla birlikte dövme uygulaması yerini

blendere bırakmıştır. Lahana ezmesi, kaynak kişiler bağlamında Samsun, Trabzon, Rize ve Arhavi’de yapılmakta olup Arhavi’de kişiler arasında performansa dayalı olarak değişiklikler olduğu görülmektedir.



**Fotoğraf 8:** Lahana ezmesi (lu ncaxeri).

**Kada:** Arhavi’de ikamet eden KK-1 ve KK-2 Kada yapımında kullanılan malzemeleri “pekmez, un, su, fındık, yağ ve şeker”, KK-3 “yumurta, sıvı yağ, pekmez, şeker ve fındık” olarak ifade etmiştir. Kada hakkında diğer kaynak kişilerin bilgisi olmadığı tespit edilmiştir. Lazlara ait olduğu söylenebilen kada, söz konusu malzemelerin harmanlanmasının ardından pişirilerek servis edilmekte ve uzun süre bayatlamaması yönüyle Arhavi halkı tarafından tercih edilmektedir.



**Fotoğraf 9:** Servis edilmiş kada.

**Xoşmelli (Hoşmelli):** Xoşmelli yapımında kullanılan malzemeleri Arhavi’de ikamet eden KK-1 ve KK-2 “pekmez, mısır unu, tereyağı ve şeker” olarak ifade etmiştir. Söz konusu tatlı, diğer kaynak kişiler tarafından bilinmemektedir.



**Fotoğraf 10:** Xoşmelli.

**Gemsxineyi (Gemshineyi):** KK-4, KK-5, KK-6 ve KK-7 “yapmıyorum” yorumunda bulunurken Arhavi’de ikamet eden KK-1 kullanılan malzemeleri “kaymak, un, şeker, yumurta, mısır unu, yoğurt, süt, tereyağı” şeklinde sıralamıştır. Arhavi’de ikamet eden KK-2 ve KK-3 kullanılan malzemeleri “süt, un, yumurta, şeker, tereyağı, yoğurt” olarak ifade etmiştir. Arhavi’de Laz böreğinin içi olarak da nitelendirilen gemsxineyi, söz konusu malzemelerin karıştırılıp fırınlanması ile meydana gelmektedir. Gemsxineyi, yapılan çalışma bağlamında sadece Arhavi’de yapılmakta olup tarifi değişiklik göstermektedir.



**Fotoğraf 11:** Gemsxineyi.



**Şekerleme:** Arhavi’de ikamet eden KK-1 ve KK-3 şekerlemede kullanılan malzemeleri “*bitkisel yağ, un ve şeker*” olarak ifade etmiştir. Uzun süre dayanıklı olması şekerlemenin cazibesini arttıran bir unsur olurken söz konusu tatlı, KK-5 ve KK-6 tarafından bilinmemekte olup KK-5, KK-2 ve KK-7 tarafından da tarifi bilinmemektedir. Lazların geleneksel bir tatlısı konumundaki şekerleme düğün, kız isteme gibi özel günlerde yapılmaktadır.



Fotoğraf 12: Yeni fırından çıkmış şekerleme.



Fotoğraf 13: Dağıtmak için hazırlanmış şekerleme.

**Laz Böreği:** Lazlar tarafından “*paponi*” olarak adlandırılmaktadır. “*paponi*” aslında Türkçede “*muhallebili*” manasını taşımakta olmasına rağmen “*Laz böreği*” ifadesi yerine kullanılmaktadır. Börek kategorisinde yer alan Laz böreği, aslında şerbetli ve muhallebili bir tatlıdır. Laz böreği yapımında kullanılan malzemeler hakkında Arhavi’de ikamet eden KK-1 ve KK-2 malzemeler hakkında “*yumurta, süt, kaymak, yoğurt, şeker, tereyağı*”, KK-3 ve KK-5 ise “*karabiber, kaymak, yumurta, süt, un, şeker ve tereyağı*”; Rize’de ikamet eden KK-7 “*un, yumurta, süt, tereyağı ve şeker*”; Trabzon’da ikamet eden KK-6 “*un, su, tuz, şeker, karabiber, şerbet*” ve Samsun’da ikamet eden KK-4 ise “*yapmıyorum*” yorumunda bulunmuştur. 2019 yılında “*Hopa Laz Böreği*” olarak mahreç coğrafi işaretini alan Laz böreği, açılan yufkaları eşit bölüştürülmesinin ardından (5 alt ve 5 üst gibi) arasına dökülen muhallebinin fırınlanması ve son olarak üzerine şerbet dökülmesiyle servis edilmektedir. Kaynak kişiler bağlamında Laz böreğine bakıldığında Trabzon, Rize ve Arhavi’de yapılmakta olup Arhavi’de kişiler arasında performansa dayalı olarak değişiklikler olduğu ve Samsun’da yapılmadığı görülmektedir.



Fotoğraf 11: Laz böreği (Paponi).

**Kabak Pilavı:** Lazlar tarafından “*oreşi pilavi*” olarak da adlandırılmaktadır. “*Kabak*” Lazca’da “*ore*” ve “*pilav*” ise “*pilavi*” olarak ifade edilmektedir. Kabak pilavında kullanılan malzemeler hakkında Arhavi ve Rize’de ikamet eden KK-1- KK-2, KK-3, KK-5, KK-7 kullanılan malzemeleri “*bal kabağı, pirinç, tuz, tereyağı, su*”; Trabzon ve Samsun’da ikamet eden KK-4 ve KK-6 “*yapmıyorum*” yorumunda bulunmuştur. Kabak pilavı Laz coğrafyasına ait bir yemek olarak nitelendirilebilmekle birlikte performansa göre değişiklik göstermemektedir.



Fotoğraf 15: Kabak pilavı (Oreşi Pilavi).

**Sütlaç:** Lazlar tarafından “*sütli*” olarak da adlandırılmaktadır. “*Sütli*” Türkçede “*sütle yapılan*” manasını taşımaktadır. Sütlaç yapımında kullanılan malzemeler hakkında Arhavi’de ikamet eden KK-1,

KK-2 ve KK-3 “süt, pirinç, şeker ve tuz”; Samsun’da ikamet eden KK-4 “süt, pirinç, nişasta, şeker ve vanilya”; Trabzon’da ikamet eden KK-6 “süt, pirinç, tuz ve şeker” ve Rize’de ikamet eden KK-7 “süt, pirinç, un, şeker” yorumunda bulunmuştur. Bahsedilen malzemelerin kaynatılarak eşit bir şekilde kaplara paylaştırarak veya kaynayan karışımın kâse vb. bir kaba konularak fırınlanmasının ardından servis edilmektedir. Sütlaç kişinin damak zevkine göre yapımında değişiklik göstermekte olup Lazlar tarafından fırınlanmamış hâli tercih edilmekte olduğu tespit edilmiştir.



Fotoğraf 16: Sütlaç (Sütli).

**Termoni:** Samsun ve Trabzon’da ikamet eden kaynak kişiler tarafından bilinmeyen termoni, Rize’de ikamet eden ve Laz olan KK-7 tarafından “pekmez, kuru fasulye, nar, kuru kayısı, kuru incir, nar ve fındık” malzemeleriyle yapıldığı söylenmiştir. Arhavi’de ikamet eden KK-1 “pekmez, nohut, kuru fasulye, kuru kayısı, siyah üzüm, şeker, elma ve fındık”, KK-2 “nar, pekmez, fasulye, kuru kayısı, elma, tarçın, şeker”, KK-5 ise “şeker, pekmez, defne yaprağı, su, kuru incir, kuru kayısı, üzüm, nohut” şeklinde kullanılan malzemeleri ifade etmiştir. Lazların yaşam sürdürdüğü coğrafyada yapılmakta olan termoni, kullanılan malzemeler bakımından aşure ile benzetilmekte olup temel farkı içerisinde bulunan pekmezdır. Termoni yapımında kullanılan malzemeler kişinin arzusuna göre değişiklik gösterirken pekmez sabit malzeme olarak tespit edilmiştir.



Fotoğraf 17: Termoni.

**Mıhlama:** “Mıhlama” olarak adlandırılmakta olan mıhlama tarifinde “tereyağı, mısır unu, su ve kaşar peyniri” kullanılmakta olduğu kaynak kişiler tarafından ifade edilmiştir.

**Chilexta (chilehta):** Arhavi’de ve Rize’de ikamet eden KK-1, KK-2- KK-3, KK-5 ve KK-7 tarafından chilexta yapımında kullanılan malzemeler “un, su, tuz ve sıvı yağ” şeklinde ifade edilmiştir. Samsun, Trabzon’da ikamet eden kaynak kişiler tarafından bilinmeyen chilexta, yağ hariç kullanılan malzemelerin çırpılarak tavada çift yönlü kızartılmasıyla elde edilen krepe benzer bir Laz aperatif ürünüdür.



Fotoğraf 18: Chilexta (chilehta).

**Mısır Ekmeği:** Lazlar tarafından “çkudi” olarak da adlandırılmaktadır. “Çkudi” Türkçede “ekmek” demektir. Lazlar “çkudi” ifadesini “mısır ekmeği” için kullanmaktayken “buğday ekmeği” için

“kovali” ifadesini kullanmaktadır. Mısır ekmeği yapımında kullanılan malzemeler hakkında KK1-, KK-2, KK-3, KK-4, KK-5 ve KK-7 “mısır unu, su, tuz” ve Trabzon’da ikamet eden KK-6 “kabartma tozu, yoğurt, mısır unu ve tuz” yorumunda bulunmuştur. Kaynak kişiler bağlamında yapımında kullanılan malzemeler sadece Trabzon’da değişmekte olduğu görülmüştür.



Fotoğraf 19: Mısır ekmeği.

**Küme:** Küme yapımında kullanılan malzemeler hakkında Arhavi ve Rize’de ikamet eden KK-1, KK-2, KK-3, KK-5, KK-7 “kireç, süt, şeker, un, üzüm veya hurma şırası, fındık veya ceviz dizili ip”; Samsun’da ikamet eden KK-4 ve Trabzon’da ikamet eden KK-6 “yapmıyorum” yorumunda bulunmuştur. Bahsedilen malzemelerden ipe dizili fındık/ceviz hariç olanların kazanda muhallebi kıvamına gelecek kadar kaynatılmaktadır. İpe dizili fındık veya ceviz hazırlanan muhallebi kıvamındaki karışıma iki veya üç tur bandırılmasının ardından asılarak kurutulmaktadır. Lazlar tarafından yapılmakta olan küme, kaynak kişiler doğrultusunda Trabzon ve Samsun’da yapılmadığı tespit edilmiştir.



Fotoğraf 20: Küme yapımı için ipe dizilmiş fındık ve ceviz. Fotoğraf 21: Yeni bandırılmış küme.

## SONUÇ

Karadeniz Bölgesi, doğal güzelliklerinin yanı sıra coğrafi konumu özellikleri gereği yeşillikler ve deniz mahsulleri açısından da zengindir. Karadeniz bölgesinde lahana ve hamsi çokça tercih edilen besinler arasındadır. Söz konusu besinlerle pek çok tarif söz konusudur. Elverişli bir iklime sahip olması, kolay üretilmesi, saklanma koşulları yörede hemen hemen her öğünde tercih edilme sebepleri arasındadır. Lahana, çokça tercih edilen bir besin olmasına rağmen bölge dışından gelen insanlar tarafından yadırganmaktadır. Bu durum yöredeki yemeklerin kara lahana çerçevesinde şekillenmesi ve mutfak kültürünün yetersiz olarak görülmesine de sebep olmaktadır.

Yapılan çalışma doğrultusunda Karadeniz coğrafyasında yapılan yemek ve tatlıların benzer, aynı ya da farklı adlarla yapıldığı, yapılan bu yemeklerin bölgeden bölgeye ve kişiden kişiye yapımında kullanılan malzemelerin değiştiği tespit edilmiştir. Söz konusu çalışmayla birlikte hamsili ekmek (kapçoni çkudi), hamsili pilav (kapçoni pilavi), çökelek tavalama (minci getağneri), pirinçli lahana (lu princoni), lahana ezmesi (lu ncaxeri), kada, hoşmelli, dudeyi, şekerleme, gemsxineyi, Laz böreği, sütlaç (sütli), kabak pilavı, termoni, mıhlama, chilexta, mısır ekmeği (çkudi), küme adlı yöresel ürünler ve yapımında kullanılan malzemeler tespit edilmiştir. Çeşitli çalışmalarda Lazlara mâl edilen, hamsili pilav, mısır ekmeği, çökelek tavalama, pirinçli lahana, lahana ezmesi, mıhlama ve Laz böreği’nin Lazlar haricinde de yapıldığı ve performans dayalı olarak kullanılan malzemelerin değişiklik gösterdiği görülmektedir. Yapılan çalışma neticesinde kada, hoşmelli, dudeyi, şekerleme, gemsxineyi, kabak pilavı, termoni, chilexta ve küme adlı yemek ve tatlıların Lazlara ait yöresel ürünler olduğu ve Arhavi’de hâlen yaşatılmaya devam edilmektedir. Tespit edilen yemek ve tatlıların içeriği incelendiğinde Karadeniz bölgesinde yetişen lahana, hamsi, mısır unu ve pekmezin genellikle yer aldığı görülmektedir.

### KAYNAKÇA

- Aksamaz, İ. A. (1995). “Lazlar”. *Birikim Dergisi*.
- Avcı, İ. (2002). *Lazlarda Sosyokültürel Değişim*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Çoşan, D. ve Seçim, Y. (2020). “Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma”. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 45(12), ss. 129-142.
- Kal, P. A. (2017). *Paponi*. Ankara: Chiviyazıları Yayınevi.
- Oğan, Y. ve Durlu Özkaya, F. (2021). *Gastro Artvin*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Okumuş, Ö. G. (2022). *Arhavi İlçesi'nin Kültür Coğrafyası*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Özçakmak, A. İ. (2014). *Dünden Bugüne Arhavi*. İstanbul: İSTAD Kültür Yayınları.
- Özşahin, Ö. (1999). *1906 Trabzon Vilayet Salnameleri Transkripsiyonu*. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Serdar, A. (2015). “Yerel ve Ulusal Ölçekte Lazlığın Etnik Sınırlarının Yeniden İnşası: Dil, Hafıza, Kültür”. *Mülkiyet Dergisi*, 39(1), 93-134.
- Tellioğlu, İ. “Lazlar”, İslâm Ansiklopedisi (Ankara: TDV İslâm Araştırmaları Merkezi, 2019; EK-2: 149-150).
- Yaman, H. (2019). “Lazca Ürünler ve Lazca Üzerine Yapılan Çalışmalar Bibliyografyası”. *Tehlikedeki Diller Dergisi*, 9(15), ss. 231-239.
- Yılmaz, R. (2016). *Bozkırın Atlı Göçebeleri Hemşinliler*. İstanbul: Hemşinliler Hizmet Vakfı Yayınları.
- URL-1: Laz Alfabeti - Laz Enstitüsü | Lazuri Enstitü | Laz Institute (lazenstitu.com)

### Kaynak Kişiler

- KK-1: Meryem Yılmaz, 1970, ev hanımı, Artvin/Arhavi.
- KK-2: Ayşe Çorbacı, 1965, ev hanımı, Artvin/Arhavi.
- KK-3: Müzeyyen Gül, 1961, ev hanımı, Artvin/Arhavi.
- KK-4: Ayşe Kartal, 1973, memur, Samsun/İlkadım.
- KK-5: Sevinç Çiçek, 1986, serbest çalışan, Artvin/Arhavi.
- KK-6: Aslı Civelek, 1972, ev hanımı, Trabzon/Ortahisar.
- KK-7: Emine Yıldız, 1965, ev hanımı, Rize/Fındıklı.

# TÜRK KÜLTÜRÜNDEKİ YÖNLERİYLE TÜRK MUTFAĞINDAN “ARPA”

## “Barley” From Turkish Cuisine With its Aspects in Turkish Culture

Dr. Öğr. Ü. Burcu SIBIÇ  
Marmara Üniversitesi

**Özet:** Buğdaygiller familyasından olan arpa, dayanıklı özelliğiyle bilinen, çeşitli iklim koşullarında yetişmeye elverişli bir tahıl cinsidir. Tarihin ilk çağlarından beri insanlar tarafından yararlanılan bu bitki, Türk kavimlerinin yaşadığı bölgelerde de yaygın olarak kullanılmıştır. Türk kültür çevrelerinde öncelikle bir besin kaynağı olarak tüketilen arpa, zamanla hastalıkların tedavisinde kullanılan bitkisel bir deva kaynağı da olmuştur. Kültürde nesilden nesile yaygınlık, süreklilik özelliği kazanan unsurlara misal olarak arpa da asırlar içinde Türkler arasında “arpa kültürü” adıyla nitelendirilen bir kullanım alanı meydana getirmiştir. Arpadan pek çok alanda yararlanılmış, Türk mutfağındaki çoğu yemek tarifinin ana malzemesini oluşturmuştur.

Kâşgarlı Mahmud’un *Dîvânu Lugâti’t-Türk*’te de bahsettiği, Eski Türkçeden beri kullanılan *arpa* kelimesi Türkçe söz varlığında *arpacı*, *arpacık*, *arpalama*, *arpalık*; *arpa armudu*, *arpa güzeli*, *arpa kıran*, *arpa kuşu* vb. söz/söz gruplarında, “arpa boyu yol gitmek”, “arpa ekim, darı çıktı”, “arpa samanıyla, kömür dumanıyla”, “arpa unundan kadayıf olmaz” gibi deyim ve atasözlerinde karşımıza çıkmaktadır. Bahsi geçen söz/söz gruplarının yanı sıra halka mal olmuş sözlü ve yazılı kaynaklarda da arpa konu edilmiş, yer yer bir simge hâline dönüşmüştür. Bu çalışmada, arpanın Türk kültüründeki yönlerine temas edilerek yeme-içme kültüründeki yeri, arpanın kullanıldığı alanlar, arpa ile yapılan yemek tarifleri, yemek adları, besin kaynağı olarak arpanın yararları ve halk hekimliğindeki kullanım alanları konu edilecektir.

**Anahtar Sözcükler:** Türk kültürü, Türk mutfağı, yeme-içme kültürü, arpa.

**Abstract:** Barley, a member of the wheat family, is a type of cereal known for its durability and suitable for growing in various climatic conditions. This plant, which has been utilized by humans since the early ages of history, was also widely used in the regions where Turkish tribes lived. Barley, which was primarily consumed as a food source in Turkish culture, has also become a source of herbal remedy used in the treatment of diseases over time. As an example of the elements in culture that have gained the characteristics of prevalence and continuity from generation to generation, barley has created a usage area characterized as “barley culture” among Turks over the centuries. Barley has been utilized in many areas and has been the main ingredient of many recipes in Turkish cuisine.

The word *arpa*, which is also mentioned by Kâşgarlı Mahmud in *Dîvânu Lugâti’t-Türk* and has been used since Old Turkish, is used in Turkish vocabulary as *arpacı*, *arpacık*, *arpalama*, *arpalık*; *arpa armudu*, *arpa güzeli*, *arpa kıran*, *arpa kuşu* etc. It is seen in idioms and proverbs such as “arpa boyu yol gitmek”, “arpa ekim, darı çıktı”, “arpa samanıyla, kömür dumanıyla”, “arpa unundan kadayıf olmaz”. In addition to the aforementioned idioms and proverbs, barley has also been the subject of oral and written sources that have become public knowledge and it has sometimes become a symbol. In this study, the aspects of barley in Turkish culture, its place in food and beverage culture, areas where barley is used, recipes made with barley, food names, the benefits of barley as a food source and its uses in folk medicine will be discussed.

**Keywords:** Turkish culture, Turkish cuisine, food and beverage culture, barley.

## GİRİŞ

Eski çağlardan beri besin kaynağı olarak tüketilen arpa (*hordeum vulgare*), buğdaygiller sınıfından bir tahıl bitkisidir. Taneleri özellikle ekme vb. gıdalar, bira yapımında kullanılan, hayvanlara yem olarak verilen bu bitki, değişik iklim koşullarında yetişmeye elverişli ve dayanıklıdır. Dünyanın farklı bölgelerinde tarımı yapılan ve tahıl üretiminde ilk sıralarda yer alan arpa, yüzyıllardır Türk kavimlerinin yaşadığı coğrafyalarda da yetiştirilmiş, birçok alanda faydalı bir besin kaynağı olarak tüketilmiştir. Arpanın yetişme koşulları ve besin değeri türlerine göre farklılık göstermektedir. Kabuklu, kabuksuz türleri olan arpanın genellikle kabuksuz türleri besin değeri bakımından ön plandadır. Bunların yanı sıra arpanın inci arpa, otluk arpa, yemlik arpa vb. adlarıyla anılan türleri de bulunur. Arpanın gerek biçimine gerek kullanım alanlarına göre değişen türleriyle Anadolu ağızlarında da karşılaşmak mümkündür: *ak arpa* “bir çeşit beyaz arpa” (DS: 140), *akdene* “çorba için iri öğütülen arpa” (DS: 147), *altı gıran arpa* (*altı kenal*, *altı kıran*, *altı kıran arpa*, *altı köşe arpa*, *altıran/altığran/altıgran*) “başağı altı sıralı olan arpa” (DS: 230), *başlık* “kalın samanla karışık arpa veya buğday” (DS: 563), *dörthürha* “başağında dört sıra arpa taneleri bulunan bir arpa çeşidi” (DS: 1588), *gasil/gasil* “hayvan yemi olarak kullanılan ve başakları olgunlaşmadan biçilen arpa” (DS: 1932), *kelleliot* “bir çeşit arpa” (DS: 2734), *kılıç arpa* “hayvanlara yedirilen, başağının taneleri iki sıralı dizilmiş olan, sivri, uzunca ve kuvvetli arpa”



(DS: 2797), *şatır arpa* “dayanıklı bir çeşit arpa” (DS: 3753), *topuz arpa* “başığı dört ya da beş sıralı iyi cins arpa” (DS: 3966) vb.

Değişik yörelerde farklı türleriyle karşımıza çıkan bu bitkinin adlandırması da dikkat çekicidir. Örneğin; Türk kavimleri arasında *arpa* veya *arba* şekliyle dile getirilmiş, Altay Türkleri ise arpayı genel olarak *arba* biçiminde ifade etmiştir. Arpa sözünü bazı Moğol kavimlerinin *arwe* ve *arbai*; Mançurya’daki kimi kavimlerin ise *arfa* söyleyişiyle dile getirdikleri kaynaklarda belirtilmektedir (Ögel, 2022: 144). Eski Türkçeden beri kullanılan *arpa* sözcüğü, Kâşgarlı Mahmud’un kaleme aldığı *Dîvânu Lugâti’t-Türk*’te de *arpa* “arpa (*Hordeum vulgare*)” olarak tanımlanmakta, *arpagan* “arpa gibi başaklı fakat başığı tanesiz bir bitki”, *arpala-* “hayvana arpa yedirmek”, *arpalan-* “hayvana arpa verilmek” türevleriyle yer almaktadır (DLT: 556). Türkçenin tarihî dönemlerinde olduğu gibi Türkiye Türkçesinde de arpa sözcüğüyle kurulu çok sayıda türemiş ve birleşik şekle rastlanır. *Türkçe Sözlük*’te (TDK, 2019) yer alan *arpacı*, *arpacık*, *arpacılık*, *arpalama*, *arpalık*; *arpa ekmeği*, *arpa güvesi*, *arpa suyu*, *arpa şehriye*, *arpacı kumrusu*, *yemlik arpa* vb. söz konusu örneklerdendir. Yine *Derleme Sözlüğü*’ndeki (TDK, 1963-1982) *arpa armudu* (*arparmudu*), *arpa elması*, *arpa güzeli*, *arpa kıran*, *arpa kuşu* (*arpacıl*), *arpa orağı*, *arpa yıldızı* gibi örnekler dikkat çekicidir. Araştırma sonucunda gerek Türkçe söz varlığında gerek Türk kültürü kapsamında değerlendirilen diğer alanlarda arpayla ilgili çok sayıda veri elde edilmiş, çalışma sınırları dâhilinde bunlardan bazı örnekler verilmiştir.

## 1. TÜRK KÜLTÜRÜNDE ARPA

Türk kültür hayatında beslenme ihtiyacı ekseninde değerlendirilen besin kaynakları, Türk yemek kültürü başta olmak üzere birçok alanda karşımıza çıkmaktadır. Söz konusu besin kaynaklarından biri olan arpa da yüzyıllardır farklı toplumlarda yararlı bir tahıl ürünü olarak tanınmıştır. Türk toplumu açısından değerlendirilecek olursa bu bitki, Türk yemek kültüründeki yerinin yanı sıra kültürün alt başlıklarında değerlendirilen inanç sistemi, gelenek/görenekler vb. ve insan sağlığıyla yakın ilişkisinden ötürü hayatın bir parçası olmuş, halk arasında zamanla bir simge hâline dönüşerek sözlü ve yazılı kaynaklarda da yansımalarını bulmuştur.

### 1.1. Sözlü ve Yazılı Kaynaklarda Arpa ve Yansımaları

Arpa, asırlar boyu farklı coğrafyalarda nesilden nesile aktarılan, belli bir duyguyu, düşüncüyü, olayı vb. tanımlayan sözlü ve yazılı kaynaklarda bahis konusu edilmiştir. Örneğin; Türkçede arpa sözcüğüyle kurulu -yukarıda da sözü edilen- türemiş ve birleşik şekillerin yanı sıra arpa sözcüğünü bünyesinde bulunduran çok sayıda atasözüne rastlanmaktadır: *Arpa eken buğday biçmez*. “Kötü davranışın karşılığı iyi olmaz.” (TS: 156), *Arpa samanıyla, kömür dumanıyla*. “Yararlanılan nesnelere eksiklikleriyle birlikte kabullenmek gerekir.” (TS: 156), *Arpa unundan kadayıf olmaz*. “Kötü gereçle iyi şey yapılamaz.” (TS: 156), *Arpa unun yoksa tatlı dilin de mi yok*. “İnsanları memnun etmek için tatlı dil yeter.” (ÖTS: 298), *Arpa verilmeyen at, kamçı zoruyla yürür*. “Bir kişinin verimli olarak iş görmesi, onun geçiminin sağlanmasına bağlıdır.” (TS: 156), *Avrat var, arpa unundan aş yapar; avrat var, buğday unundan keş yapar*. “İş bilen kadın, elverişsiz gereçle güzel şeyler meydana getirir, iş bilmeyen kadın ise en iyi gereci kullansa bile bir şey yapamaz.” (TS: 192), *Elti eltiye eş olmaz, arpa unundan aş olmaz*. “Arpa unundan yemek yapılamadığı gibi eltilerin de iyi geçinmeleri beklenemez.” (TS: 791) vb. Atasözlerinin dışında *arpa boyu yol gitmek* “çok az ilerlemek” (MBTS: 172), *Arpa ekim, darı çıktı*. “Ters sonuç veren işler için söylenen bir söz.” (TS: 156), *arpacı kumrusu gibi düşünmek* “içinde bulunduğu sorunu nasıl çözeceğini uzun uzun düşünmek” (TS: 156) gibi deyimler de konuyu örneklendirir niteliktedir. Arpa sözcüğünün argoda da kullanımları mevcuttur: *arpa suyu* “bira”; *Arpası az gelmiş*. “Bu azar ona yetmedi, daha çok cezalandırmak gerek.” (MBTS: 172), *Arpası çok gelmiş*. “Azmış, şırmış.” (MBTS: 172).

Deyim ve atasözlerinden farklı olarak yine Türk halk kültürü açısından önemli olan sözlü kültür ürünlerinde de (ninni, mani, türkü, bilmece, tekerleme vs.) arpanın izleri görülür. Örneğin ninnilerde;

*Hey çay kuşu, çay kuşu ninni,*  
*Arpa girmez çay kuşu ninni,*  
*Samanlıktır yuvası ninni,*  
*Lokum getir babası ninni!* (Çelebioğlu, 1995: 145)  
*Kaleden atın beni,*  
*Kızlara satın beni,*  
*Arpa değil buğdayım,*

*Pahalı satın beni!*  
*Ninni de yavrum ninni!* (Çelebioğlu, 1995: 203)  
*Dandini dandini day kuşu,*  
*Arpa yemez baykuşu,*  
*Babası topçu başı,*  
*Anası hatun kişi!* (Yeşilhisar) (Çelebioğlu, 1995: 271)

*Türk Kültüründeki Yönleriyle Türk Mutfağından “Arpa”*  
Dr. Öğr. Üyesi Burcu Sıbiç

*Arpalar orakta kaldı,  
Yakınlar ırakta kaldı,  
Düşün gurbete oğlum,*

*Gönlüm merakta kaldı, hû, hû! (Ulubey, Uşak)*  
(Çelebioğlu, 1995: 318)

Türk kültürü söz hazinesinin önemli kaynaklarından olan manilerde;

*Arpa bu yıl az oldu  
Hâlim yâre arz oldu  
Böyle Mecnûn gezmeden  
Ölüm bana farz oldu (Çatıkkaş,1996: 191)*

*Arpa ekim bir evlek  
Dadandı kara leylek  
Kışı bile kışladık  
Yazın ayırdı felek (Çatıkkaş, 1996: 104)*

*Arpa buğday çeç olur  
Güzeller güleç olur  
Meyil verme güzele  
Ayrılması güç olur (Demir, 2013: 65)*

*Arpalar dize kadar  
Gel yârim bize kadar  
Sana çorap öreyim  
Topuktan dize kadar (Demir, 2013: 66)*

*Arpaya geldi orak  
Yârim yolların ırak  
Kurban olayım yârim sana  
Postaya mektup bırak (Demir, 2013: 66) örnekleriyle yer alır.*

Arpa; halkın acılarını, sevinçlerini, aşklarını, kutlamalarını, savaşlarını vs. konu alan türkülerde de dile getirilmiştir:

*Arpa ekim darı çıktı - şinanay,  
Bir kız aldım karı çıktı - şinanay,  
Küçük kızın adı çıktı - şinanay.  
Haydi kuzum şinanayda şinanay,  
Hayde yavrum şinanayda şinanay.  
Arpa ekim yaza kadar - şinanay,  
Kaba döşek dize kadar - şinanay,  
Kalk gidelim bize kadar şinanay. (Kúnos, 1998:  
27)*

*Arpa buğday daneler  
Yıkılsın meyhaneler  
Terzi elin kırılısın (aman aman)  
Dar geliyor düğmeler  
Arpa buğday çeç olur  
Güzeller güleç olur  
Meyil verme güzele (aman aman)  
Ayrılması güç olur (TRT, 2000: 53).*

Arpa, halkın kıvrak zekâsının ürünü olan Türk bilmecelelerinin de konusu olmuştur: “Arşın gibi ayakları; aslan gibi bıyıkları.”, “Allahüekber deresinde, yedi yolun arasında, kıllar bitmiş çehresinde, cam kırılmış, çatma çıkmış.” (Başgöz ve Tietze, 1999: 125)

*Ben ne idim ne idim  
Yeşil donlu bey idim  
Felek beni şaşırıtı  
At tersine düşürüttü (Başgöz ve Tietze, 1999: 125)*

*Oy bulutlar bulutlar  
Yusuflu yiyen kurtlar,  
Ben bir çeşit kuş gördüm  
Tepesinden yumurtlar (Sakaoğlu, 1978: 13).*

*Ayşe hanımın keçileri  
Arpa saman istiyor  
Arpa saman yok  
Kilimcide çok  
Kilimci kilim dokur  
İçinden bülbül okur  
O bülbül benim olsa  
Akşam yedim salata  
Kız senin baban kerata (Artun, 1977: 39).*

Masallarda yer alan tekerlemelerde “arpa boyu yol gitmek” ifadesiyle karşılaşılmaktadır. “Türkiye Sahası Masalları” adlı çalışmada “geçiş/bağlayış formelleri” başlığında, sıklıkla kullanıldığı dile getirilen “Az gitmiş, uz gitmiş / Altı ay bir güz gitmiş / Sonra dönüp bir de bakmış ki bir arpa boyu yol gitmiş.” örneği verilmiştir (Sakaoğlu ve Şimşek, 2023: 10).

Arpa, klasik Türk şiirinde de konu edilmiştir. Örneğin Necati'nin arpa üzerine yazdığı kasidesinde arpanın öneminden, arpa kıtlığı ve sıkıntılarından ve arpanın pahalılığından söz edilir. Şair,

kasidenin ilk beyitlerinde arpadan övgüyle bahsederek onu bulmak ister. Bu beyitler, arpanın dönemdeki önemini vurgular niteliktedir:

*Kanı ol yâr-ı mihribân arpa*  
*Sayruya sıhhat ata cân arpa*  
*(Hastayı iyileştiren ata can veren arpa, o merhametli dost, sevgili (arpa) nerde?)*  
*Gâlibâ çâha düşdi Yüsûf-vâr*  
*Ol ‘azîz-i cihân olan arpa*  
*(O saygın, dünya sevgilisi olan arpa görünüşe göre Hz. Yusuf gibi kuyuya düştü.)* (Batislam, 2011: 17).  
Hayretî de arpa kıtlığından söz ettiği “cev” redifli kasidesinde sıkıntılarını şu şekilde dile getirir:  
*Ey cân tabîbi yakdı teb-i tâb-ı gam beni*  
*Ger hazretünden olmaya bana devâ-yı cev*  
*(Ey can tabibi! Eğer huzurundan arpa derdime çare gelmezse bu derdin şiddetli ateşi beni yakacak.)*  
*Umar dilinde komayasın habbe-i elem*  
*Geldi kapuna Hayretî olup gedâ-yı cev*  
*(Hayretî, gönlünde en ufak elem bırakmayacağını umarak arpa dilencisi olup kapına geldi.)* (Çetinkaya, 2009: 53).

### **1.2. Türk İnanç Sisteminde Arpa ve Yansımaları**

Arpadan Türk inancı etrafında gelişen uygulamalarda yararlanılır. Örneğin; Alevi-Bektaşî kültüründe bitkilerle ilgili inanış ve uygulamalar üzerine yapılan bir derlemede arpa, nohut ve buğdayla ilgili inanış ve Hızır inancı arasındaki bağdan söz edilir: “Hızır orucundan sonra arpa, nohut ve buğday unundan helvaya benzeyen ponut isimli yöresel bir yemek yapılır. İnsanlara dağıtılır. Bunun yapılmasının amacı ise Hızır’ın atına yem olacağı düşüncesidir.” (Şişman ve Şahin, 2019: 54).

Türklerde fal ve büyü de inanç eksenini etrafında değerlendirilir. Türkler arasında arpa taneleriyle bakılan arpa falı bilinmekte, *Tarama Sözlüğü*’nde *arpa salmak* “arpa atarak fala bakmak” (TDK, 1995: 228) ifadesi geçmektedir. Ögel, Eski Anadolu Türkçesi döneminde “falıcı” anlamında kullanılan *arpacı* sözünün bahsi geçen arpa ile ilgisinin olmadığını, Eski Türklerde “sihir yapmak” anlamındaki *arbamak* ve Moğollarda *arbahu* sözünün Anadolu’da *arpa* biçimine dönüştüğünü belirtir (2022: 158). Arpadan büyülerde de yararlanılır: İki sevgili arasındaki geçimsizliği gidermek için kız ve erkeğin yaşının toplamı sayısınca arpa tanelerinden yararlanılarak arpa büyüü yapılır (Eyuboğlu, 2007: 484). Büyüsel işlemler, halk hekimliğinde hastalıkların tedavisinde de kullanılmıştır. Müjgan Üçer, “Sivas’ta Folklorik Tıp ve Bunun Modern Tıptaki Yeri” adlı çalışmasında konuyu şu şekilde örneklendirir: “Yaraları, arpacığı (it dirseği) okuyarak avsunlarlar. Aslı efsun olup okumak suretiyle ocaklı tarafından belli bir uzuv avsunlanır.” (1989: 259). Arpanın inanç sistemiyle ilişkilendirilebilecek izlerine halk hekimliği uygulamalarından farklı misaller de vermek mümkündür. Örneğin; Trabzon yöresinde siğil için “kırk arpaya kırk gün kırkar besmele çekilerek bir çıkın içinde toprağa gömülme” suretiyle tedavi uygulanır (Bayat, 1997: 64). Arpa, rüya tabirlerinin de konusu olmuştur. Rüyada görülen arpa genellikle bolluk ve bereket işaretidir.

### **1.3. Türk Gelenek ve Göreneklerinde Arpa**

Arpa, yüzyıllar boyu Türk gelenek ve göreneklerinde bir simge hâlinde yaşamış, doğum, ölüm, düğün, evlilik gibi birçok âdetde, av ritüellerinde vs. karşımıza çıkmıştır. Bunlardan en bilinenlerinden biri “kırk” ya da “kırklama” âdetidir. Türk kültüründeki “kırk” âdetlerinde arpadan ya da buğdaydan yararlanılır. “Kırk dökülmesinde kırk suya kırk adet arpa, kırk adet buğday konulur ve kırk Yasin okunur. Bu suya bebek kız ise gül yaprağı, erkek ise kırk adet taş koyulur. (Kahramanmaraş / Andırın / Kızık Köyü)” (Abdurrezzak, 2021: 146). Doğu Karadeniz, Kars-Erzurum ve Alanya’da da başka bir uygulama karşımıza çıkar: “Lohusaya ve bebeğine yirminci günü banyo yaptırılır. Buna “yarı kırkı” denir. Temizlenen anne ve yavrunun “yarı kırkının çıktığı” söylenir. Lohusa kırkına gelince kırk arpaya veya kırk buğdaya kırk ihlas okunmuş su ile gusül abdesti alması sağlanır. Aynı su ile bebek de yıkanır.” (Kalafat, 1994: 17). Arpadan doğum âdetlerinde farklı aşamalarda da yararlanılmıştır. Özellikle Eski Mısır Medeniyeti için söylenen cinsiyet belirleme uygulamasının benzer biçiminin bugün Anadolu’da da uygulandığı kaynak kişiler tarafından kaydedilmiştir. Bu uygulamada cinsiyet belirleme esnasında hamile kadın bir arpa tanesine idrarını yapar ve bu arpa toprağa gömülür. Arpa tanesi sulanmadan yeşerirse cinsiyet erkek; yeşermese kız olur (Yetkin, 2022: 78). Yine Türk kültüründe yeni doğan bebekleri kötü ruhlardan korumak için yapılan uygulamalar da ilginçtir. Örneğin; “Urenha (Tuba)lar çocuğu doğduğu gibi kazanın altına saklarlar, kazanın içine “ak eren” denilen ongonu koyup bunun

yanına arpa unundan yapılan bir bebek bırakırlar. Kam bu bebek üzerinde ayin yapar. Kam’ın duasıyla bu hamur “canlanır” ağlarmış (yani şaman canlanma ve ağlamayı kendisi temsil eder); hamur bebeğin karnını yarar, parçalar, sonra bu bebeği uzak bir yere götürüp gömer, ölüm ruhu bunu görüp çocuğun öldüğüne inanır ve aileyi rahat bırakır.” (Radloff, 2008: 369). Arpa unundan yapılan bebek, konuyla ilgisi açısından dikkat çekicidir.

Anadolunun hemen her yöresi için düğün âdetlerinde gelinin başından saçı saçma meşhurdur. Örneğin; gelinin gittiği yere bolluk ve bereket götürmesini sağlamak için üzerine saçı olarak buğday, arpa gibi tahıllar atılır (Artun, 2007: 227). Arpa, burada bereket işleviyle karşımıza çıkar. Türklerdeki ölüm âdetlerinde de mezar saçısı dikkati çekmektedir. Eski Türkler tarafından olağanüstü güçlere sahip olduğuna inanılan iye ve ruhları memnun etme amacıyla dağıtılan yiyecek ve içeceklerle de “saçı” adı verilmiştir. Mezarların üstüne serpilene arpa, buğday gibi tahıllarla amaç iyeleri hoş tutmak, onların yardımını kazanmak ve mezar başına gelen hayvanların serpilene yiyecekleri yemesini sağlayarak ölüye sevap kazandırmaktır (Artun, 2007: 229).

Arpa ile çeşitli av ritüellerinde de karşılaşılır. Türk kültüründe av tanrısına kurban verme ayinlerinde undan yapılan kurabiyeler, tatlılar sunulur. Örneğin; Altaylılar arpa unundan geyik ve keçi figürleri yaparak ormana bırakır, avcılar da bunları av tanrısına kurban verip dua ederler. Un, arpa, buğday, bereket ve rızık ifade etmektedir (Celilova, 2019: 77).

Türk gelenek ve göreneklerinde arpa motifinden de söz edilmelidir. Arpa gibi, arpa motifi de farklı sahalarda kullanılmıştır. Örneğin; Türk kültüründe yer alan üreme ve çoğalmayı simgeleyen bereket motifi; buğday, arpa, nar, haşhaş, kavun, incir, üzüm, dut gibi çok taneli bitkisel motiflerin de bulunduğu bir örnektir. Bu motifler; halı, dokuma, baskı, işleme gibi Türk tekstil sanatının temsillerinde karşımıza çıkmaktadır (Arık, 2009: 188). Yine bir iğne oyası türü olarak “arpa çiçeği”nden söz edilebilir. Arpa çiçeğinden esinlenilmiş bu motif, “kadının erkeğe ilgisizlikten şikâyetçi olduğunu anlatma aracı” (Ergür, 2002: 13) olarak kullanılır. Ayrıca pek çok takıda da (bileklik, kolye, yüzük vb.) arpa deseninden yararlanılmıştır.

#### **1.4. Türk Yemek Kültüründe Arpa**

Türk mutfağında arpa da buğday, mısır, pirinç vb. tahıl ürünleri gibi yemeklerde ana malzeme olarak kullanılmıştır. Türk kültüründe ana yemekten önce tüketilen çorbalardan *arpa çorbası* en bilinen örneklerdendir. *Arpa aşısı* olarak da adlandırılan bu çorba, Anadolu’da pek çok yörede farklı malzeme ve yöntemlerle pişirilir. Arpa yarması çorbası, pazılı arpa çorbası bunlara misal olarak verilebilir. Günümüzde tüketilen Anadolu yöresel çorbalarından örnek verecek olursak; Batı Karadeniz’de arpanın kavrulup sütle pişirilmesiyle yapılan, *dövme çorbası* adıyla da bilinen *göce çorbası* meşhurdur, bu çorba Kastamonu ilinde *akdene çorbası*, *arpa yarması çorbası* adlarıyla da anılır. Göce çorbası, *Derleme Sözlüğü*’nde de “arpa unundan yapılan çorba” (Bolu ve çevresi) (2118) açıklamasıyla yer alır. Bir diğer örnek, Trabzon ilinde meşhur olan arpa çorbasıdır. *Kendime çorbası* adıyla bilinen çorba, kendimenin suda pişirildikten sonra yağda kavrulmuş soğan ilave edilmesiyle yapılır. Bunlardan başka *telbine çorbası* diğer adıyla *şifa çorbası*, Hz. Muhammed’in (s.a.v.) hastalandığında içtiği şifalı çorbadır, arpa unundan yapılır. Bu çorba, *arpa bulamacı* adıyla da kaynaklarda geçmektedir. Anadolu’da arpa ile yapılan çorba adlandırmalarına başka misaller vermek mümkündür: *doğğa* “arpa yarmasından yapılan, içine nane konulan yoğurtlu çorba” (\*Merzifon - Amasya; \*Selim, \*Sarıkamış - Kars) (DS: 1568), *gocu* “arpa yarmasından yapılan bir çeşit çorba” (Afşar aşireti - Zonguldak) (DS: 2089) gibi. Kırgızlarda *atala* adıyla bilinen *duru çorba*, Kazaklardaki *nevrüz çorbası* bilinen diğer örneklerdir. Bunun yanı sıra arpanın doğrudan ana malzeme olmadığı arpalı mercimek çorbası, arpalı bulgur çorbası, arpalı erişte çorbası, arpalı yoğurt çorbası gibi farklı çorbalar da mevcuttur. Arpa, zeytinyağlılarda; ana yemeklerde de kullanılan bir besin ürünüdür. İnci arpadan yapılan etli arpa, arpa haşlaması, arpa yahnisi, arpa kavurgası, arpa buğdaylı nohut yemeği, arpalı bulgur pilavı, arpalı mercimek pilavı, arpalı mantı, arpalı köfte, frenk arpalı yahni, arpalı tavuk sote, arpalı pilav köftesi, arpalı bulgur köftesi; ayrıca arpa ezmesi, arpa salatası, arpalı lahana sarması, arpalı patates püresi, arpalı bulgur salatası, arpa unlu kabak mücver arpadan yapılan farklı türde yemeklerdir. Yöresel olarak örneklendirecek olursak Ağrı’da yapılan arpa yarmalı sebze aşısı bir misaldir. Anadolu ağızlarında *haluşka* “arpa ve mısır unundan yapılan bir çeşit hamur yemeği” (\*Safranbolu - Zonguldak) (DS: 2262), *arapaşısı* “arpa ve darı unu ile şekerden yapılan bir çeşit yemek” (Sücutlü \*Yalvaç - Isparta) (DS: 298) adlarıyla anılan yemekler de bilinen örneklerdir.

Arpanın doğrudan temel besin kaynağı olduğu yemeklerin yanı sıra ondan elde edilen ürünlerden de yiyecek ve içecek yapımında yararlanılır. Arpadan elde edilen arpa sirkisi, arpa unu ve özellikle kavut unu, arpa irmiği, arpa nişastası, arpa kepeği bunlardandır. Arpa unundan elde edilen arpa ekmeği Türk mutfağında oldukça meşhurdur. Anadolu ağızlarında *çistil* “arpa ekmeği” (Kumru \*Fatsa - Ordu) (DS: 1240), *çotuğaltı* “kaba arpa ekmeği” (Zonguldak) (DS: 1275), *patpatı* “arpa unundan katıca yoğrulup sac üstünde pişirilen ekmeği” (Ağlı \* Küre - Kastamonu) (DS: 3412), *şapalah/şapalak* “arpa ekmeği” (Ordu) (DS: 3743), *şepit* “arpa ekmeği” (Teniste \*Anamur - İçel) (DS: 4723) tür ve adlandırmalarıyla anılır. Arpa ekmeği, Batı Türklerinde yoksulluğun simgesi olarak da ifade edilmiştir (Ögel, 2022: 145). Arpa ekmeği, Türk dilinin tarihî metinlerinde de bahis konusu olmuştur. Örneğin; *Dede Korkut Hikâyeleri*’nde kâfirlere esir düşen Uruz’un hikâyesinin anlatıldığı bölümde Uruz, babasına şöyle der:

*Kayıda döngil ive vargil*  
*Karıçuk anam karşı gelse*  
*Meni sana sorsa*  
*Baba toğrı haber virgil*  
*Gördüm senün oğlun tutsak digil*

...

*Ağır bukağu topuçağın döger digil*  
*Yanmış arpa etmeği acı soğan öyünü digil*  
*Menüm anam menüm için kayurmasun* (Ergin, 2016: 169).

Bunun yanı sıra arpa unlu ekşi mayalı ekmeği, arpa gevreği, arpa peksimeti, arpa unlu kurabiyeler, arpa unlu poğaç, arpa unlu krep, arpa unlu çörek, arpa unundan yapılan yufka, arpa keki diğer unlu mamullerdendir. Türk mutfağında arpadan elde edilen ürünlerle yapılan tatlılar da dikkat çekicidir: arpa dondurması, arpa pudingi, muzlu arpalı muhallebi, arpa unu helvası, arpalı aşure ve özellikle fırın arpasıyla yapılan aşure gibi. Arpa lapası da yine özellikle bebekler için bir besin kaynağı olarak tüketilir. Trabzon’da *kavut* adıyla anılan, kavrulmuş arpa unundan yapılan ve balla ya da tereyağlı şerbetle yenilen tatlı lapa meşhurdur. Denizli’de yapılan Tavas baklavası da farklı örneklerdendir.

Yiyeceklerin dışında arpadan çeşitli içecekler de elde edilir: arpa suyu, arpa kahvesi, arpa çayı, arpa şerbeti, arpa şurubu, arpa bozası, arpa sütü bazı örneklerdir. Arpa bozası, Çorum’da *poza* “arpa suyundan yapılan bir çeşit boza” (DS: 4652) tabiriyle geçmektedir. Arpa kahvesinin tarihteki kullanımı ilginçtir. Örneğin; Osmanlı zamanında saf kahve bulunmadığı durumlarda kavrulmuş arpa, nohut, fındık vb. ürünler karıştırılmış kahvelerin tüketildiği kaydedilmiştir. Beşir Ayvazoğlu, İbnülemin Mahmud Kemal İnal’ın *Son Sadrazamlar*’da anlattığı bir olaydan söz ederek konuyu örneklendirir: “Sultan II. Abdülhamid devrinde yedi sekiz defa sadrazam olan Said Paşa, itibar ettiği misafirlerine kahve getirilmesini uşağına emrederken “Mekke kahvesi getir!” dermiş. Bu bir parolaymış, “Arpasız kahve getir!” anlamına gelirmiş.” (Ayvazoğlu ve diğ., 2023: 543). İçeceklerden söz ederken üzerinde durulması gereken bir diğer içecek biradır. *Arpa suyu* adıyla da bilinen bu içki, arpa ile şerbetçi otunun mayalandırılmasıyla yapılır. *Kâmûs-ı Osmânî*’de de hazırlanışı “Arpadan istihsâl olunan bu içkiyi *hublon* yani *şerbetçi otu* denilen nebât ile terbiye ve tatîr ederler.” şeklinde açıklanmaktadır (KO: 206). Bira yapımında genellikle malt arpa kullanılır. Malt, bira yapmak için hazırlanan çimlendirilip kurutulmuş arpadır. *Âfiyet* gazetesinde “Aşçıbaşı Diyor ki” başlığı altında biranın yapılışından, nasıl içileceğinden, yarar ve zararlarından söz edilmektedir. Biranın yarar ve zararları şu şekilde ifade edilmiştir: Bira, yemeği hazmettirir, iştahı açar, asabiyete karşı faydalıdır. Fakat içilecek bira gayet halis ve nefis yapılmış olmalıdır ve az içilmelidir. Bardaklarla, şişelerle içilen biranın vücuda zararı olur. İştahı olmayan, yediğini hazmedemeyen, zayıf ve asabi bünyelere halis olmak şartıyla her yemekte bir küçük bardak tavsiye edilebilir. Birayı çok içmek yağlanmaya, şişmanlamaya, yürüme zorluğuna neden olur ve kişi mide hastalığına uğrar. Birayı çok içenler sarhoşluğa alışır, bira da tütün gibi alışkanlık yapar (Koç Giannopoulos, 2022: 46).

## 2. ARPA VE SAĞLIK İLİŞKİSİ

Arpa, en eski çağlardan beri hastalıkların tedavisinde yararlanılan bir bitkidir. M.Ö. 1500 yıllarına ait Hitit tabletlerinde yer alan reçetelerde adamotu, alıç, safran, sarımsak gibi bitkilerin yanında buğday ve arpaya da rastlanmıştır (Kaya, 2011: 11). Arpadan özellikle egzama, uyuz, kaşıntı gibi cilt hastalıklarında yararlanılır (Eyuboğlu, 2007: 33). Yalnızca arpa değil arpadan elde edilmiş ürünlerin de insan sağlığında yararlı yönleri vardır. Örneğin; arpa ekmeği, arpa unundan yapılan yiyeceklerin

erkeklik gücünü arttırdığı, insanı güçlendirdiği kaynaklarda dile getirilmiştir (Eyuboğlu, 2007: 215). Özellikle kavutun -kavrulmuş arpa unundan yapılan- çok faydalı olduğu, arpa unu ve bal karışımının insanı yine güçlendirdiği, şişmanlattığı söylenir (Eyuboğlu, 2007: 282).

Tarihî Türkçe tıp metinlerinde de arpa pek çok faydasıyla anılan bir tahıl bitkisidir. Örneğin; *Tercüme-i Müfredât-ı İbn Baytar*'da arpanın faydalarından şöyle söz edilir: “Eğer ununu incirler ya mâü'l-karâtınle pişirseler ıssı şişlere vursalar yumuşatır. Eğer ayvayla ve sirkeyle yakı edip nikristen olan ıssı şişlere vursalar fayda eder. Eğer sarp sirkeyle pişirip sıcak iken çıbanlı uyuz vursalar giderir. Eğer sirkeyle ve ziftle pişirip madde inen mafsallara vursalar be-gâyet fayda eder. Eğer yakı edip cerahate ve çığıda vursalar fayda eder. Eğer sirkeyle karıştırıp alına dürtsele ıssı baş ağrısını sakın eyler.” (2017: 283). Ayrıca arpa samanı üzerine yatılmasının ıssı mizaçlı kişilerin gövdesine fayda ettiğinden bahsedilir (*Tercüme-i Müfredât-ı İbn Baytar*, 2017: 129). *Müfredât-ı Tıbbiyye*'de arpanın besleyiciliğinin buğdaydan az olduğu kaydedilirken yararlarından biri olarak ruhsal hastalıklara iyi geldiği anlatılır: Otunu bulamaç edip zeytin yağı katıp birkaç sabah ılıcak edip içilmesi harareten, sayıklamaktan, korkmaktan, beyhude düşüncelerden uzak olunmasına yarar sağlar (Sıbiç, 2022: 195). Arpa göz ağrısı için de faydalıdır. *Yâdigâr*'da göz ağrısı için uygulanan bir yakı tarifi verilir: “Yumurta sarısı, arpa unu, papatya çiçeği ve benefşe kaynatılıp gözün üzerine yakı yapılır.” (2017: 189). Yine aynı eserde safradan kaynaklı ishal için her sabah kavrulmuş arpadan yapılmış tarifi verilmesi önerilir. Yapılışı şu şekildedir: Arpa kavrulduktan sonra dövülür ve on dirhem kadar hafif dövülmüş mersin yemişi, iki dirhem iyice dövülmüş haşhaş tohumu, kavrulmuş arpa ile pişirilip verilir (2017: 230). Arpa diş hastalıkları için de faydalı bir tahıl ürünüdür. Musa bin Hamon dişlerle ilgili eserinde, katı yiyecekleri çiğneyip yutacak kuvveti olmayan zayıf dişler için arpa ile elde edilen bir karışımdan söz eder: “Arpayı döğeler, katran kefâniyle yoğuralar, yuvalak yuvalak edeler ve her pâreciği kâğıd içine saralar ve bir kiremîd üzerine koyalar. Kim kızmış ola. Fırın içinde koyalar tâ kim kararıncağa değin dura. Ondan sonra çıkaralar ve ondan bir dirhem alalar ve ûd-ı hindî ve gülmar ve sa'd ve nar kabuğu ve tuz her birinden birer dirhem cümleyi döğüp eledikden sonra dişleri onlarla ovalar.” (İzgöer, 2012: 102).

Arpanın *peygamber arpası* adı verilen bir türü de tarihî Türkçe tıp metinlerinde konu edilir. Bu arpa türü, kabuksuzdur. Besleyici özelliği kabuklu arpadan daha az fakat yararı kabuklu arpa gibidir. Kuvveti ise kabuklu arpadan daha çoktur. Bunun yanı sıra *Hint arpası* da metinlerde sözü edilen farklı bir türdür (Sıbiç, 2022: 195). Yine *arpa matbuhu* yani *arpa suyu*, perhiz zamanı tüketilen besinlerdendir. Osmanlı döneminde çıkan *Âfiyet* gazetesinde perhiz için tüketilen arpa suyu tarifi ve muhafaza koşulları şu şekilde konu edilir: “Yarım okka suya bir çorba kaşığı lâzımdır. Arpa yıkandıktan sonra suyun içine atılıp yirmi dakika kaynatılır. Tülbentten süzildükten sonra kaynar su ile yıkanmış ağzı iyice mantarlanmış bir şişe içinde muhafaza olunur. Arpa suyunu her gün taze taze yapmalıdır.” (Koç Giannopoulos, 2022: 33).

## **2.1. Halk Hekimliği Uygulamalarında Arpa**

Arpanın sağlıkla ilişkisi göz önünde tutulduğunda Türk gelenek ve göreneklere açısından da dikkat çekici olan halk hekimliği uygulamalarında önemli bir yeri vardır. Örneğin; Türk âdetlerinde bahsi geçen kırklama, hastalıkların tedavisinde de kullanılan bir uygulamadır. *Arpacık* ya da *it dirseği* denilen hastalığın tedavisi için kırklama adı verilen bu tedavi tarzı uygulanır: “Arpacıdan alınan kırk temiz arpanın her biriyle bir defa arpacık çıkan yere vurulur, kırklama bitince arpalar bir kâğıda sarılarak bir kuyuya atılır.” (Bayrı, 1972: 108).

Türk halk hekimliğinde ocaklarda uygulanan tedavi yöntemleri de ilginçtir. Ocak, “halk hekimliğinde bir önceki kuşaktan el verme suretiyle aktarılan bilgileri kullanarak belirli bir şikâyeti veya hastalığı iyileştirdiğine inanılan aile” olarak tanımlanır (TS: 1786). Ocaklarda uygulanan tedavi yöntemlerinden biri de *irvasadır*. Ayşe Duvarcı'nın çalışmasında Beyşehir Sarıköy'de uygulanan bir siğil irvasasından şöyle bahsedilmektedir: “Daha ziyade ellerde görülen et beni olan bu hastalığı tedavi etmek için ocak, her siğile kırk tane olmak üzere arpa okur. Bunların hepsini bir torbaya koyarak bir yere atar. Arpalar çürüyünce siğillerin de çürüyeceği inancı vardır.” (1990: 37). Siğil için farklı tedavi yöntemlerinden de bahsetmek mümkündür. Sivas'ta “ayın ilk çarşambasında siğil sayısı kadar arpa gömülerek” siğil tedavisi uygulandığından söz edilir (Üçer, 1989: 260).

## SONUÇ

Beslenme kültüründe önemli yeri olan tahıllardan arpa; eski çağlardan beri yetiştirilen, çeşitli iklim koşullarına dayanıklı, buğdaygiller familyasından bir bitkidir. Farklı coğrafyalarda olduğu gibi Türk topluluklarının yaşadığı yörelerde de ekimi yapılan ve yararlanan bu bitki, yiyecek ve içecek yapımında, hayvan yemlerinde kullanılır. Çorbalarda, ana yemeklerde, unlu mamullerin -özellikle ekme- ve çeşitli içeceklerin -özellikle bira- yapımında yararlanan arpa ve arpadan elde edilen ürünler, Türk yemek kültürü başta olmak üzere insan sağlığıyla da yakından ilişkilidir. Tarihi Türkçe tıp metinlerinde, halk hekimliği uygulamalarında arpanın sağlık açısından yararı, hangi hastalıkların tedavisinde kullanıldığı, arpadan elde edilen ilaçlar, arpa ile uygulanan tedavi yöntemleri vb. tanımlanmıştır. Tedavi yöntemlerinde arpanın bitkisel bir deva olarak kullanılmasının yanı sıra arpayla dinsel, büyüsel vb. işlemler uygulayarak da hastalıkların iyileştirilmeye çalışıldığı dikkati çekmiştir. Bunların yanı sıra Türk kültüründe arpanın farklı yansımalarıyla da karşılaşmaktadır. Türkçe söz varlığında yer alan söz ve söz gruplarında, mani, ninni, türkü, bilmece, tekerleme gibi sözlü halk ürünlerinde, klasik şiirde arpa bahis konusu edilmiştir. Türk kültürünün öğeleri olan inanç sisteminde, gelenek ve göreneklerde de arpanın bir simge hâline dönüştüğü ve fal, büyü vb. inanış uygulamalarında; doğum, düğün, evlilik, ölüm gibi âdetlerde, avcılık ritüellerinde arpadan yararlandığı görülmüştür. Bunlar Türklerin yaşadığı yörelerde hâlâ farklı uygulamalarla karşımıza çıkmaktadır.

## KAYNAKÇA

- Abdurrezzak, A. O. (2021). Kötü Ruhtan Kaçınma, Korunma ve Sağaltım Uygulamaları: Kızık Halk İnançları Örneği. Editör: Ceylan, Ö., *Halk Kültüründe Sağlık* (ss. 133-152). İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.
- Arık, S. (2009). Türk Kültüründe Bereket Motifleri ve Tekstillerde Yansıması. *Uluslararası Ahmet Yesevi'den Günümüze İnsanlığa Yön Veren Türk Büyükleri Sempozyumu* (ss. 187-191). Ankara: Halk Kültürü Araştırmaları Kurumu Yayını.
- Artun, E. (1977). Tekirdağ Tekerlemeleri. *Folklor Doğu*, IV (45), ss. 37-40.
- Artun, E. (2007). Çukurova Konargöçer Türkmenlerinin Halk Kültürlerinde Eski Türk İnançlarının İzleri. II. *Kayseri ve Yöresi Kültür, Sanat ve Edebiyat Bilgi Şöleni* (ss. 216-240). Kayseri: Erciyes Üniversitesi Yayınları.
- Ayvazoğlu, B. ve diğ. (2023). İstanbul'da Kahve ve Kahve Kültürü. *Osmanlı İstanbulu, VIII. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu* (ss. 483-551). Ankara: TDV Yayın Matbaacılık.
- Ayverdi, İ. (2008). *Asırlar Boyu Tarih Seyri İçinde Misalli Büyük Türkçe Sözlük*. 3. b., İstanbul: Kubbealtı Yayınları. [MBTS]
- Başgöz İ. ve Tietze, A. (1999). *Türk Halkının Bilmeceleri*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Batıslam, H. D. (2011). Divan Şiirinde Arpa, Arpalık ve Necati'nin Arpa Kasidesi. Hazırlayanlar: Derdiyok, Ç. ve Yüceol Özezen, M., *Ölümünün 500. Yılında Necati Bey'e Armağan* (ss. 9-26). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Bayat, A. H. (1997). Anadolu Halk Hekimliğinde Deri Hastalıklarına Bir Örnek Olarak Siğil ve Tedavisi. V. *Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi* (ss. 60-81). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Bayrı, M. H. (1972). *İstanbul Folkloru*. 2. b., İstanbul: A. Eser Yayınları.
- Celilova, A. (2019). Avcılık İnanç ve Ritüellerine Bakış. *Sosyal Araştırmalar ve Davranış Bilimleri Dergisi*, 5 (8), ss. 62-86.
- Çağbayır, Y. (2007). *Orhun Yazıtlarından Günümüze Türkiye Türkçesinin Söz Varlığı-Ötüken Türkçe Sözlük*. C. I, İstanbul: Ötüken Neşriyat. [ÖTS]
- Çatıktaş, A. (1996). *Mâniler (Kilisli Rifat Bilge)*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Çelebioğlu, A. (1995). *Türk Ninniler Hazinesi*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Çetinkaya, Ü. (2009). Divan Şiirinde Sosyal Hayattan Yansımalar: Necati Ve Hayretî'nin Arpa Kıtlığını Anlatan İki Manzumesi. *Türkbilig*, S. 17, ss. 47-55.
- Demir, N. (2013). *Türk Mânileri*. Ankara: Gazi Kitabevi.

- Duvarcı, A. (1990). Halk Hekimliğinde Ocaklar. *Millî Folklor*, S. 7, ss. 34-38.
- Ergin, M. (2016). *Dede Korkut Kitabı 1-2*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergür, A. (2002). *Tekstil Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi.
- Eyuboğlu, İ. Z. (2007). *Anadolu Halk İlaçları*. İstanbul: Derin Yayınları.
- İzgoer, A. Z. (2012). *16. Yüzyıl Osmanlı Tabibi Musa Bin Hamon ve Diş Tababetine Katkısı*. İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği Yayınları.
- Kalafat, Y. K. (1994). Türk Halk İnançlarında Hususiyle Doğu Anadolu’da ve Orta Toroslar’da “Kırk” Motifi. *Millî Folklor*, S. 22, ss. 15-21.
- Kâşgarlı Mahmud (2015). *Divânu Lugâti’t-Türk (Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin)*. (Hazırlayanlar: Ercilasun, A. B. ve Akkoyunlu, Z), 2.b., Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları. **[DLT]**
- Kaya, A. (2011). Tıbbi Bitkiler ve Etnobotanik Çalışmalar. *Bitkilerle Tedavi Sempozyumu* (ss. 11-18). İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği Yayınları.
- Koç Giannopoulos, A. (2022). *Âfiyet Gazetesinden Aşçıbaşı Diyor ki*. Konya: Palet Yayınları.
- Kúnos, İ. (1998). *Türk Halk Türküleri*. (Hazırlayan: Öztürk, A. O), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Mehmed Salâhî. (2023). *Kâmûs-ı Osmânî*. (Hazırlayan: Kudret Ayşe Yılmaz), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları. **[KO]**
- Ögel, B. (2022). *Türk Kültür Tarihine Giriş, Türklerde Ziraat Kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*. C. II, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Radloff, W. (2008). *Türklük ve Şamanlık*. (Çev.: Temir, A., Andaç, T. ve Uğurlu, N.), İstanbul: Örgün Yayınevi.
- Sakaoğlu, S. (1978). Sivas-Tokat-Amasya-Samsun Bilmeceleri. *Sivas Folkloru*, S. 65, ss. 12-14.
- Sakaoğlu, S. ve Şimşek, E. (2023). Türkiye Sahası Masalları. Editörler: Turan, F. A. ve Önal, M. N., *Türk Dünyası Masal Araştırmaları* (ss. 7-53). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayını.
- Sıbiç, B. (2022). *18. Yüzyıla Ait Bir Tıp Metni: Fazlızâde Mehmed Çelebi’nin Müfredât-ı Tibbiyyesi (Giriş-Metin-Dizin-Tıpkıbasım)*. Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul.
- Şişman, B. ve Şahin, M. (2019). Alevi-Bektaşî Kültürünün Türk Halk İnanışları ve Uygulamalarına Yansımaları. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, S. 92, ss. 43-65.
- Tabîb İbn-i Şerîf (2017). *Yâdigâr*. (Hazırlayanlar: Orhan Sakin ve diğ.), 2.b., İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği Yayınları.
- TDK (1963-1982). *Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. C. I-XII, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları. **[DS]**
- TDK (1995). *XII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü*. C. I, 3.b., Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- TDK (2019). *Türkçe Sözlük*. 11. b., Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları. **[TS]**
- Tercüme-i Müfredât-ı İbn Baytar*. (2017). İstanbul: Sağlık Bilimleri Üniversitesi Yayınları.
- TRT (2000). *Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi*. C. 1, Ankara: TRT Müzik Dairesi Yayınları.
- Üçer, M. (1989). Sivas’ta Folklorik Tıp ve Bunun Modern Tıptaki Yeri. *Türk Halk Hekimliği Sempozyumu* (ss. 253-266). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Yetkin, F. (2022). *Bitlis’te Halk Hekimliği*. Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Muş.



## **BÖLÜM 3**

### **KLASİK EDEBİYATTA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**

# KLASİK TÜRK EDEBİYATINDA MEYVE MÜNAZARALARINDAKİ MEYVELER BİZE NE SÖYLÜYOR?

What Do Fruits In Fruit Debates In Classical Turkish Literature Tell Us?

Doç. Dr. Mümine ÇAKIR

Kırıkkale Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü.

**Özet:** Türk edebiyatında münazara türü, iki farklı varlık ya da kavramın birbirine üstünlüklerinin çeşitli iddia ve delillerle ortaya konmasını konu edinir. Bazen müstakil bir eser olarak bazen de bir eserin içinde bir bölüm olarak yazılmıştır. Genellikle iki unsurun karşılıklı konuşturulması ve birbirini alt etmeye çalışması şeklinde yazılan münazaraların birçok unsurun karşılıklı konuşturulduğu şekli de vardır. Bu tarz örneklerden birisi çeşitli görüşleri ve karakter özelliklerini temsil eden meyvelerin karşılıklı konuşarak üstünlüklerini ispatlamaya çalıştıkları meyve münazaralarıdır. Bu eserler teşhis ve intak sanatı ile yazılmış alegorik eserlerdir. Türk edebiyatında bilinen üç örneği olan bu münazara çeşidinde bir bahçede bulunan meyveler; kendi özelliklerini söylerler, diğer meyveleri kırıcı bir dille kötülerler. Bu üç münazara; Fuzûlî'ye ait olup olmadığı tartışılan "Sohbetü'l-Esmâr", Doğu Türkçesi ile yazılmış ve yazarı belli olmayan "Mîve Ceng Kitabı" ve Ahmed Hayret-i Dağıstânî'nin "Fevâkihu'l-Kulûb"udur. Bu eserlerde meyvelere farklı karakterdeki insan özellikleri yüklenmiş ve böylece eser karakter münakaşasına dönmüştür. Bu çalışmada önce kısaca klasik Türk edebiyatında münazara türü hakkında bilgi verildikten sonra söz konusu meyve münazaraları tanıtılacaktır. Ardından bu eserlerde yeme içme kültürünün önemli bir parçası olan meyvelerin sağlık açısından faydalı ve zararlı yönleri üzerinde durulacak ve değerlendirme yapılacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Klasik Türk Edebiyatı, Meyve Münazaraları

**Abstract:** In Turkish literature, the debate genre deals with the assertion of the superiority of two different entities or concepts over each other through various claims and arguments. It is sometimes written as a stand-alone work and sometimes as a chapter within a work. The debates, which are usually written in the form of two elements talking to each other and trying to outwit each other, are also written in the form of many elements talking to each other. One such example is the fruit debates in which fruits representing various views and character traits try to prove their superiority by talking to each other. These works are allegorical works written with the art of diagnosis and intak. In this type of debate, of which there are three known examples in Turkish literature, the fruits in a garden express their own characteristics and denigrate the other fruits with offensive language. These three debates are "Sohbetü'l-Esmâr", which is debated whether it belongs to Fuzûlî or not, "Mîve Ceng Kitabı", written in Eastern Turkish and of unknown authorship, and Ahmed Hayret-i Dağıstânî's "Fawâkihu'l-Kulûb". In these works, fruits are attributed with human characteristics of different characters and thus the work turns into a character debate. In this paper, first of all, after briefly giving information about the debate genre in classical Turkish literature, these fruit debates will be introduced. Then, in these works, the beneficial and harmful aspects of fruits, which are an important part of eating and drinking culture, in terms of health will be emphasized and evaluated.

**Key Word:** Classical Turkish Literature, Fruit Debates

## 1. GİRİŞ

Münazara, sözlükte "bakmak, düşünmek" anlamındaki "nazara" kökünden türetilmiş "kâide ve usul dâhilinde mübâhase" (Şemseddin Sami, 1317: 1409) yani kural ve yöntem içinde karşılıklı konuşma, sohbet etme demektir. Terim olarak ise "gerçeğin bilinmesine yönelik tartışmaların yöntem ve kurallarını araştırıp belirleyen ilmî disiplin" (Yavuz, 2020: 574) anlamına gelmektedir. Türk edebiyatında ilk örneklerine *Divânu Lügati't-Türk*'te rastlanan münazara türü, iki farklı varlık ya da kavramın birbirine üstünlüklerinin çeşitli iddia ve delillerle ortaya konmasını konu edinir. Münazara, yapı ve içerik yönünden farklılıklar gösterse de karşılıklı konuşma esasına dayanması yönüyle hem klasik Türk edebiyatında hem de halk edebiyatında görülmektedir (Köksal, 2020: 579). *Divânu Lügati't-Türk*'te geçen ve ilk münazara örneği olarak değerlendirilen, dörtlükler hâlinde yazılmış olan yaz ile kış münazarasında kış ve yaz karşılıklı konuşarak kendi iyi yönlerini anlatırlar, birbirini yenmeye çalışırlar. Araştırmacıların edebî tür olarak nitelendirdiği münazaranın bu ilk örneklerinin dışında Türk edebiyatında ilk münazaralara 15. yüzyılda rastlanır (Abik, 2005: 20-21).

Münazara, yapı ve içerik yönünden farklılıklar gösterse de karşılıklı konuşma esasına dayanması yönüyle hem klasik Türk Edebiyatında hem de halk edebiyatında görülmektedir. Türk halk şiirinde oldukça rağbet görmüş olan münazara türü, klasik Türk şiirindeki kullanımından farklılıklar taşımaktadır. Halk şiirindeki münazaralar genellikle iki halk şairinin karşılıklı şiir söylemesi şeklindedir. Mesela "atışmalar", "karşılaşma" denen ve Elazığ yöresinde karşılıklı birer mısra söylenen şiirler,

Karadeniz’de söylenen “atma türküler”, Kars yöresinde sorulu-cevaplı söylenen “akışta”lar, “dedim-dedi” şeklinde söylenen şiirler, “deyişmeler” ve söyleştirmeler” münazara sayılabilir (Köksal, 2020: 579).

“Dedim – dedi” şeklinde söylenen şiirler klasik Türk şiirinde “mürâca’a” olarak isimlendirilir. Bu tarzda âşık ve sevgili arasında geçen konuşmalar esastır. Bu konuşmalar soru sorma, cevap verme şeklinde sürer ve bu konuşmalarda âşığın ağzıyla sevgili konuşturulur. Halk şiirinde bu söyleyiş biçimi genellikle koşmalarda, semailerde, klasik Türk şiirinde ise çoğunlukla gazellerde görülür. Diğer nazım şekillerinde de “dedim-dedi” ifadelerine rastlanır (Batislam, 2000: 156-157).

Münazaralar, yazılış şekillerine göre üç grupta toplanmıştır:

a) Müstakil bir eser olarak yazılmış münazaralar. Bunlar manzum, mensur veya manzum-mensur karışık yazılmıştır. Manzum olanların nazım şekli mesnevîdir.

b) Mesnevîlerin veya bazı eserlerin içinde bir bölüm olarak yer alan münazaralar.

Bir eserin içinde bir bölüm olarak yazılmış münazaralara bir örnek *Kutadgu Bilig*’de Ögdülmiş ile Odgurmış arasında geçer. Bu münazara “dünyadan el etek çekmiş olan Odgurmış’ın, hükümdarın veziri Ay Toldı’nın oğlu olan Ögdülmiş tarafından sarayda kendisine yardımcı olması istenmesi üzerine gerçekleşir. Odgurmış, kurtuluşu inzivaya çekilmekte görüp Ögdülmiş’in teklifini kabul etmek istemez. Ögdülmiş ise insanlara hizmet etmenin faziletlerinden bahsederek onu bu düşüncesinden vazgeçirmeye çalışır. Yani bir nevi, iki farklı yaşam tarzının hangisinin daha iyi olduğu tartışılır.” (Benli, 2015: 95).

c) Karşılıklı konuşma tarzında kaleme alınmış kısa şiirler. Bu tarz münazaraların çoğunda karşılıklı iki insan vardır ve münazara “dedim-dedi” şeklinde ifadelerle yazılmıştır. Bu tür münazaraların örneklerinin çoğu halk edebiyatı ürünleridir. Fakat mesnevîlerde de karşılaşılmaktadır (Köksal, 2020: 579).

Münazaralar, kahramanları bakımından da gruplara ayrılmaktadır:

a) Kahramanı insan olanlar b) Kahramanı hayvan olanlar c) Kahramanı cansız varlıklar olanlar: çiçekler, mevsimler, keyif verici maddeler, silahlar, yiyecekler, kıymetli taşlar, şehirler, çalgı aletleri, eşyalar d) Soyut kavramlar e) Aynı cinsten olmayan unsurlarla ilgili münazaralar: kalem-kılıç, zülf-tarak gibi (Köksal, 2020: 579; Tezcan, 1981: 51-52).

Edebî münazaralarda üç aşama vardır. Giriş, tartışma ve hüküm sahnesi. Hüküm sahnesi en önemli aşamadır. Burada düğüm çözülür. Son aşamada münazara eden unsurlardan birisi galip gelebilir veya eşitlik sağlanabilir veya münazara bir sonuca da bağlanmayabilir. Bu takdir şaire aittir (Ülken, 2022: 210-211).

Münazaraların çoğu iki kahramanlıdır. Fakat daha fazla kahramanlı olan münazaralar da vardır. Bu münazaralarda bütün kahramanlar kendi özelliklerini anlatır ve diğerlerinden üstün olduklarını ileri sürerler. Birbirlerine karşı üstünlük gösterisinde bulunurlar.

## **2. KLASİK TÜRK EDEBİYATINDA MEYVE MÜNAZARALARI**

Klasik Türk edebiyatında karşılaşılan çok kahramanlı münazaralardan birisi meyvelerin karşılıklı üstünlük gösterisinde buldukları meyve münazaralarıdır. Teşhis ve intak sanatıyla yazılmış olan bu meyve münazaraları alegorik eserlerdir. Meyvelere insan özellikleri verilmiş ve bu özelliklerin dile getirilmesi ile hem sosyal eleştiri hem de karakter eleştirisi yapılmıştır. Ama bu eserlere bakıldığında yeme-içme kültürünün önemli bir parçası olan meyveler hakkında eserlerin yazıldığı dönem ve çevrenin kabulleri, sosyal hayatın içindeki konumları, sağlığa faydalı ve zararlı görülen yönleri, tercih ediliş ve edilmeyiş sebepleri gibi noktalar tespit edilebilmektedir.

Türk edebiyatında tespit edilen 3 meyve münazarası vardır. Bunlar:

**2.1. Sohbetü'l-Esmâr:** Bazı kaynaklarda Fuzûlî’ye ait olduğu söylene de bu konuda yapılan çalışmalar bu eserin yazarının kim olduğu tartışmalarının hâlâ sonuca ermediğini ortaya koymaktadır.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sohbetü'l-Esmâr’ın kime ait olduğu il ilgili tartışmalar için bkz. Ayşehan Deniz Abik, *Meyveler Münazarası – Doğu Türkçesi-*, Seçkin Yayıncılık, Ankara 2005, 22-23; Hüseyinoğlu Ali Şamil. *Sohbetü'l-Esmâr (Meyvaların Sohbeti) Eseri Konusunda Bir Tartışma*, Prof. Dr. M. Fuad Köprülü Anısına İkinci Uluslararası Türk Dili ve

Eserin yazılış zamanı belli değildir. Aruzun “mef’ülü mefâ’ilün fe’ülün” vezniyle yazılmış 200 beyitlik bir mesnevîdir.

*Sohbetü’l-Esmâr*’da meyvelerin kendilerini övüp karşı taraftaki meyveleri yermeleri ve birbirleriyle kavga etmeleri; aslında şairin kendi devrindeki insanların maddiyata, soya sopa, giyime güvenmelerinin yanlışlığını vurgulamaktadır. Meyveler birbirlerinin kötü özelliklerini sıralarken insan karakteri eleştirisi de yapmaktadırlar. Kişi eleştirisi yapılırken toplumsal eleştiri de yapılan eserde insanların zengin ve ihtiyaç sahibi olarak bölünmesi de eleştirilir (Koç, 2006: 214-215).

Eser, konuşma diliyle ve sade olarak yazılmıştır. Eserin yazıldığı coğrafya ile ilgili bir fikir de veren bu eser, ilginç bir örnektir. Batı Türkçesi özellikleri taşıyan metinde Azerbaycan dil özelliklerine de rastlanmaktadır.

*Sohbetül Esmâr*’da münazara yapan meyveler şunlardır: “Ekşi erik (âlûçe), erik (âlû), kiraz (kilâs), zerdali (zerdâlû), elma (alma, tuffâh, sîb), armut ( emrûd), üzüm (engûr), ayva (heyvâ, sefercel), portakal (nârinç), turunç, nar (nâr, rumân), hurma (hurmâ, rûteb), badem (bâdâm), şamfıstığı (piste), şeftali (şeftâlû, hoh), fıstık, iğde (suncud), keşane (şâhpâlûd), fındık, hünnap (innâb), dut (tût), vişne (âlubâlû, kilenâr), incir, kızılçık (zogal), ceviz (cevz), limon (lîmû), hıyar, germek (erken yetişen bir kavun türü), karpuz (karpuz, hinduvâne), şamama (şemmâme, bir kavun türü), kavun.” (Koç, 2006: 215).

Bu eserde bazı meyveler kendilerini uzun uzun övüp diğer meyveleri kötülerken kızılçık, fındık, iğde gibi meyveler ise birer kelime veya birer cümle içinde geçiştirilmiştir.

Eserin konusu kısaca şu şekildedir: Baharın gelişiyle birlikte bir uğurlu kişi bağa gider. Bağda meyveler birbirlerine kendilerini övmektedirler. Bu övünme sırasında da karşılıklı birbirlerinin kötü yönlerini söylemektedirler. Bu kavgaları duyan uğurlu kişi, morali bozularak oradan çıkıp bir bostana girer. Burada da salatalık, karpuz, kavun arasında bir kavga vardır. Kavga neticesinde meyvelerin hem kendilerine hem de birbirlerine zarar vermeleri üzerine uğurlu kişi bu dünyada derdin ve sıkıntının çok olduğunu, vefa olmadığını, dünyanın kimseye iyilik getirmediğini, insanların bu dünyada birbirine muhtaç kaldığını, güzelliklerle sıkıntıların bir arada olduğunu anlatır (Koç, 2006: 213-214; Abik, 2005: 23-24).

Eserde meyvelerin kendilerini övüp diğer meyveleri yermeleri ve birbirleriyle kavga etmeleri yöntemiyle aslında şair kendi devrindeki insanların maddiyata, soya sopa, giyime güvenmelerinin yanlışlığını vurgulamaktadır. Meyvelerin birbirinin kötü özelliklerini sıralamaları ile de insan ve toplum eleştirisi yapılmaktadırlar.

**2.2. Meyveler Münazarası (Mîve Ceng Kitab):** Mesnevî nazım şekliyle ve Çağatay Türkçesi ile yazılmıştır. 116 beyittir. Metinde hâkim vezin “fâ’ilâtün fâ’ilâtün fâ’ilün” olmakla birlikte zaman zaman farklı vezinlerle karşılaşmaktadır.

Eserde dut (üjme), kayısı (örük), elma (alma), şeftali (şeftalüc), ceviz (yangak), nâr (anâr), hünnap (çîlân), ayva (behî), armut (neşbet), kiraz (cineste), kavun (kagun), üzüm (engûr), incir (encîr), hurma (hurmâ) olmak üzere on dört meyve vardır. Teşhis ve intak sanatıyla bu meyveler konuşturulmuştur. Diğer münazaralarda olduğu gibi meyveler önce kendisinden önce övünen meyveyi kötülerler daha sonra da kendilerini överler. Bu eserin sonu eksiktir. Bu sebeple eser sonuca ermez ve sonda bulunan kıssadan hisse çıkarma geleneği yer almaz (Abik, 2005: 44-67).

Eserin *Sohbetü’l-Esmâr* ile benzer yönleri vardır. Meyvelerin önce, kendisinden önce konuşan meyveyi yermeleri ve daha sonra kendilerini övmeleri, övme ve yerme tarzları birbirine benzer. Ayrıca her iki eserde de yergiler, kaba ve kırıcıdır. Farklılık ise meyve sayıları, dil, meyvelerin konuşma sıraları gibi konulardadır. *Sohbetü’l-Esmâr*’da bir yol gösterici vardır ve bu yol gösterici eserin sonunda eserden çıkarılacak öğüdü söyler. *Mîve Ceng Kitab* ise tamamlanmamıştır, bir yol gösterici yoktur ve eser eksik olduğu için sonda bir öğüt olup olmadığı belli değildir.

**2.3. Fevâkihü'l-Kulûb:** H. 1292 / M. 1875-76 tarihli taş baskı nüshadan öğrenildiğine göre eser âşık tarzı destan türünün on dokuzuncu yüzyıldaki önemli temsilcilerinden olan Ahmed Hayret-i Dağüstânî tarafından kaleme alınmıştır (Ülken, 2022: 204). Mesnevî nazım şekliyle 244 beyit olarak yazılmıştır. Teşhis ve intak sanatının hâkim olduğu “mef’ûlü mefâ’ilün fe’ûlün” vezniyle yazılmış alegorik bir eserdir. Eser 24 meyve arasında geçer.

Bahar mevsiminde geçen; erik, çilek, kiraz, vişne (*âlûbâlû*), şeftali (*şeftâlû*), kayısı (*kaysî*), elma (*sîb*), armut (*emrûd*), ayva (*bih*), nar (*rummân*), narenc, turunc, portakal, limon (*limûn*, *leymûn*), üzüm (*engûr*, *ineb*), fındık, ceviz (*ceviz*, *gird*, *girdegân*), kestane, badem, fıstık (*piste*), dut (*tût*), hünnap (*unnâb*), incir ve hurmanın birbirlerine üstünlük mücadelesine girdiği ve bu mücadeleyi hurmanın kazandığı bir münazaradır. Konusu ise şu şekildedir: Şair içki içmek için bahar mevsiminde güzel bir bağa gider. Bağda meyveler konuşmaktadır. Çok şaşırır. Meyveler önce diğer meyve münazaralarında olduğu gibi kendilerinden önce konuşan meyveyi yererler ve daha sonra kendilerini överler. Birbirlerine kaba ve kırıcı sözler söylerler. En son hurma söz alır, kendinden önceki meyveyi kötüler ve kendisini över. Hikâyenin sonunda bütün meyveler hurmanın sözlerini haklı bulur, onu şeyh ve padişah ilan ederler. Böylece hurmanın üstünlüğü kabul edilmiş olur. Şair mesnevinin sonunda meyvelerin kıssasından ibret alınması gerektiğini, nasıl ki hurma, Hz. Muhammed’in yolunu seçerek bağ içinde meyvelerin yücüsü olduyorsa iyi bir Müslümanın da ebedî saadete ulaşması için felsefeyi terk edip Hz. Muhammed’in yolunu tercih etmesi gerektiğini ifade eder (Ülken, 2022: 203-224).

### **3. MEYVE MÜNAZARALARINDAKİ MEYVELERİN SÖYLEDİKLERİ:**

Meyve münazaralarında kullanılan yöntem ortaktır. Meyveler öncelikle kendisinden önceki meyveyi kötülerler. Bunu yaparken de oldukça kaba, kırıcı ve hakaretvârî ifadeler kullanırlar. Meyvelerin insan sağlığına zararlı yönlerini ifade ederler. Bunun yanında da o meyveyi kişileştirerek insan özellikleri verirler ve kişilik eleştirisinde de bulunurlar. Daha sonra kendilerini överken de bu yöntemi kullanırlar. Meyvenin insan sağlığına faydalı yönleriyle kendilerini överken aynı zamanda kişileştirme yaparak insan karakterlerinin de övgüsünü yaparlar. Bu yöntemle insan ve insan karakteri değerlendirmesinde de bulunmuş olurlar.

Aşağıda her üç münazarada geçen meyvelerin diğer meyveyi kötülerken ve kendilerini överken insan sağlığı açısından, yeme-içme kültürü açısından, insan ve toplum eleştirisi açısından söz konusu ettikleri olumlu ve olumsuz yönleri sıralanmıştır.<sup>2</sup>

#### **Ekşi Erik (âlûçe):**

**Olumlu Yönleri:** Her türlü hastalık için şifadır. Özellikle sıtmaya, baş ağrısına, ateş ve titremeye iyi gelir, ağızdaki acılığı giderir.

*Teb-lerzeye men şifâ verirem*

*Telhî-feme safâ verirem*

*Eklinden olur baş ağrısı dür*

*Demiş hükemâ bu sözü cumhûr* (Koç, 2006: 217)

**Olumsuz Yönleri:** Tadı ekşidir ve karakter yönünden alçaktır, yendiğinde dişleri kamaştırır, güzel huyluların yapısındaki kuruluğu bozar ve nemlilik verir.

#### **Erik:**

**Olumlu Yönleri:** Rengi ve görünüşü güzeldir. En erken gelen meyvedir, iyi huyludur, hoş bir tadı vardır. İnsanların içini ferahlatır.

**Olumsuz Yönleri:** Yenildiğinde insanları kötü eder, üzerine bal yense bile insan düzelmez. Dişleri kamaştırır, yiyende kötü safra oluşur.

#### **Çilek:**

**Olumlu Yönleri:** Şekli çiçeğe benzemektedir. Nazik, zarif, yumuşak ve tatlıdır. Yapısında hiç kötü bir yön yoktur. Yiyene ferahlık verir. Susuzluk ve sıcaklık vermez, yani susuzluğu giderir ve serinletir.

<sup>2</sup> Faydalanılan meyve münazaralarının metinleri için bkz. Abik, age, s. 44-67; Ülken, agm, 213-223; Koç, agm, 216-223.

**Olumsuz Yönleri:** Uğursuzdur, yapısında kronik bir hastalık vardır. Soğukluk illetine sahiptir. Kadın tabiatlıdır. Felç yapar.

**Dut:**

**Olumlu Yönleri:** Diğer meyvelerden önce olgunlaşır, fakir yiyeceğidir. Boldur, üzerine leke düşmez. Yaprığı Eyüp Peygamber’de olduğu gibi yaradaki kurtlara iyi gelir. Tatlıdır, ruha şifadır ve mutluluk verir.

*Yafragım faziletini kılây zâhir  
Birdi kurutga Eyüb-ı sâbir*

*Anga bu bâis-i necât oldı  
Anga köp zînet-i hayât oldı* (Abik, 2005: 46)

**Olumsuz Yönleri:** Fakir yiyeceğidir, açlar mecburiyetten yerler. Düşen meyvelerini de eşekler yer. Hemen kararır, hemen dökülür ve vakti çabuk geçer.

**Kayısı:**

**Olumlu Yönleri:** Rengi sarıdır, iridir, görünüşü güzeldir. Seçkinler ve halk yani herkes yer, çekirdeği kıymetlidir, çağa hâlini genç kadınlar tercih eder, şahlara layıktır.

**Olumsuz Yönleri:** Ekşi olduğundan yenmez ve kurutulur. Bu sebeple çiğ hâli değil kurusu makbuldür. Kuru hâli de bir köşede unutulmaya mahkûmdur. Meyve kurusu olduğu için dul kadınlar ancak hoşafını yapar. Ekşi ve acı olduğu için sadece hamile kadınlar tercih eder. Çehresi soluk ve sarıdır. Kan illetine sahiptir. Yiyenin karnını şişirir. İshal eder. Verem hastaları çok yerse ilaca çok para verir. Verem hastasına dokunur.

*Her kim seni yerse karnı şişer  
İshâlele başka hâle düşer*

*Her gün seni ekl iden veremler  
Şarf ider ‘ilâca çok diremler* (Ülken, 2022: 217)

**Elma:**

**Olumlu Yönleri:** Güllerin şahıdır. Yanakları kırmızıdır ve ıslık ıslıktır. Dişler kamaşınca kadar yense de doyulmaz. Zengin fakir herkes ister ve ulaşabilir. Güzel kokuludur. Sırtı frenk renklidir. En çok ticareti yapılan ve tercih edilen meyvedir. Cennet meyvesidir. Hoş kokuludur. Koku alma hissini kuvvetlendirir. Hastalara tam bir şifa kaynağıdır. Âşıklar arasında hediyecek bir meyvedir. Kırmızı gül ve şarabın esasıdır.

**Olumsuz yönleri:** Yere düşünce suyu çekilir ve buruşur, kerpiç ve çamura döner. Yiyenin üşümesi artar. Karnı ağrıtır, hasta eder. Adının “alma” olması sebebiyle kimse almaz, iyi bir şey olsaydı zaten “alma” denmezdi. Ancak şeftalinin yokluğunda tercih edilebilir. Evliyalar, “kırmızı yüzlüde hayâ olmaz” diyerek elmayı kötülemişlerdir.

**Şeftali:**

**Olumlu Yönleri:** Güzel, tatlı, sulu, lezzetli ve hoştur. Değerli bir kürke benzeyen kabuğunu ağzına alan susamışsa suya kanar, susuzluğu gider. Tok karnına bile yenilebilir. Yiyeni sevindirir. Kişi rüyada yese oruç tutabilir. Yani tokluk hissi verir. Ekâbire layık soylu bir meyvedir, ağız sulandırır. Öpücüğe benzer. Hararet gidericidir.

**Olumsuz Yönleri:** Yüzü tüylüdür. Hilekâr ve kurnazdır. Çok yenildiğinde ağızdaki tatlılığı giderir ve ağızda acılık meydana getirir, zehir gibidir. Boynu kalın ve şişmandır. Verem eder. Aklı kısadır. Rahatına düşkündür ve kendisine iyi bakar. Boynu kalının aklı az olur, aklı azdır. Ayı gibi tüylüdür.

**Ceviz:**

**Olumlu Yönleri:** Oyun oynanabilir. Taş ile kırılabilir. İçi saf, tatlı ve olgundur. Merhem yapıp yaralara sürülür. Şah gibi iri ve cüsselidir. Tahti ağaç olan gölgeli bir fidandır.

*Her kişining yarası kalsa elem  
Çapar ezip yangak bile melhem* (Abik, 2005: 56)

**Olumsuz Yönleri:** Kabuğu çıkarılır, soyulur ve küle atıp kurutulur. Yani kabuğu değersiz olduğundan yakılır. Yamru yumrudur. Şekli bozuktur. Tadı yoktur.

**Kestane:**

**Olumlu yönleri:** Kuzu gibi semizdir, kadınlar beğenir, görünüşte kara ama içi beyaz ve gönül alıcıdır.

**Olumsuz yönleri:** Siyah yüzlü, kaba, sert ve şekilsizdir.

**Badem:**

**Olumlu yönleri:** Şekerle eş değer hürmeti vardır. Sıkıldığında hoş kokulu bir sıvı elde edilir. O sıvı menekşeye tadını ve özünü vermiştir. Yağı ile menekşeyi beslemiştir. Yüzlerce derde dermandır.

**Olumsuz Yönleri:** Burnu uzun, acayip yapılı, çehresi tutuk (düğme), çatık kaşlı, abus suratlıdır.

**Fıstık:**

**Olumlu Yönleri:** Gül çehrelidir. Hanımlara eğlencedir. Onları tebessüm ettirir. Fıstık gibi deyimi ona aittir. Dudağı kızların dudağındadır. Yani kızların gülüş tarzına benzemektedir.

**Nar:**

**Olumlu Yönleri:** Rağbet edilen bir meyvedir. Güzeldir. Bir yanağı kırmızı bir yanağı beyazdır. Cennet meyvesidir. Taneleri mücevhere benzer. Yuvarlak ve kırmızıdır. Gül çehrelidir. Bahçelerin süsüdür. Mücevher kutusudur. Bedahşan madeni gibidir. Mayası hoştur. Hediye bir meyvedir.

**Olumsuz yönleri:** Yüzü kızarır. Herkes onu parçalar. Parçalanınca darmadağın olur.

**Hünnap:**

**Olumlu Yönleri:** Bütün hastalıklara şifadır. Her derde devadır. Safa kaynağıdır. Sırtında gül renkli bir elbise vardır. Yatağı attar dükkânıdır. Kırmızı gül, kakule ve tarçın ile dosttur.

**Olumsuz Yönleri:** Kim yerse kanını azaltır ve onu kötüleştirir. Kan için zararlı bir meyvedir. Yendiği takdirde vücuttan kan atılması gerekir. İshal yapar.

*Kim yerse seni kanı hemân-dem*

*Çor bedeninde hem olur kem*

*Tab 'în zarar oldu çünkü kana*

*Sen lâzım olursuñ ihtikâna (Ülken, 2022: 221)*

**Ayva:**

**Olumsuz Yönleri:** En bilgili meyvedir. Lezzetli, renklidir. Tadı ve kokusu güzeldir. Dağlarda yetişir. Her yere götürülebilir, dayanıklıdır. Güzellere hediye edilir. Beğenilen ve makbul bir meyvedir. İstanbul'a benzer. İsfahan meyvesidir. Hastalara ve inleyenlere sevimli gelir. Tohumları öksürüğe, nefes darlığına ve göğüs daralmasına iyi gelir. Hastalara şifadır.

*Öksürmeleriñ devâsı tohmum*

*Dıyık-ı şadriñ şifâsı tohmum (Ülken, 2022: 217)*

**Olumsuz Yönleri:** Nefret ve kinden rengi kararmıştır. Karnı kurtçuk doludur. Rengi sarıdır. Bu sebeple hastalara şifa olamaz. Çok konuşursa başını ezerler. Burada taşa vurularak yenmesine bir gönderme vardır.

**Portakal:**

**Olumlu Yönleri:** Teni güzeldir. Göğüse benzer. Bu sebeple erkekler sever.

**Turunç-Narenç-Limon:**

**Olumlu Yönleri:** Güzel yemişlerdir. Yemişler arasında üstündür. Her zaman taze ve yeşildir. Dimağa iyi gelir. Çevreyi süsler. Hayat çeşmesidir. Hem şerbeti yapılı hem de yenir. Mutluluk verir. Şifa vericidir.

**Armut:**

**Olumlu Yönleri:** Saklanmaya dayanıklıdır. Yaz kış yenebilir. Tadı şeker gibidir. Ölümsüzlük suyudur. Basit şekerden daha iyi olduğundan Hindistan'dan getirilir. Hastalıklara şifa verir. İnsanları mutlu eder. Yiyene afiyet verir. Faydalı, sulu ve tatlıdır. Temizdir. Safa verir.

**Olumsuz Yönleri:** Kendisine bile faydası, hayrı olmadığından sararmış bir meyvedir. Güçsüzlükten başı yana eğilmiştir. Boyu uzundur ve küstahtır. Çokça kokusu yoktur.

**Kiraz:**

**Olumlu Yönleri:** Değişik renkleri vardır. Süslüdür. Güzeldir. İnsanlar hayran kalır. Değerlidir. Şekerlidir. Yıldıza benzer.

**Olumsuz Yönleri:** Yavandır. Saban demirine benzer. Yenildiğinde doyulmaz. Yiyenler sara olur, hemen iyileşmez. Bir damla su ve kemiktir. Yiyene zarar verir. Kurutulduğunda zararlı bir hâle gelir. Süslü ama içi zehir dolu bir yilandır. Mideyi doldurur ve ağırlığıyla mideyi bozar.

*Ger kişi yise sini birgına tok  
Sar'a bolup pat bolgusu yok (Abik, 2005: 62)*

**Vişne:**

**Olumlu Yönleri:** Faydalı bir meyvedir, safra-şikendir yani safrayı bozar-düzenler. Yapısı kuvvetli olduğu için şurup, şerbet ve reçel yapılır. İnsanlara dinçlik verir. Çekirdeği diğer yaratılmışlara şifadır. İçi de dışı da faydalıdır.

*Şafrâ-şikenem 'ulüvv-i himmet  
Tab'ıma Hudâ virüp rezânet*

*Gâhî şurûbem gehî reçel ben  
Pür-nef'em ü halka bî-kesel ben*

*Mahlûka çekirdegim devadır  
Hem zâhir ü bâtınım şafâdır (Ülken, 2022: 215)*

**Olumsuz Yönleri:** Kanı başına sıçramış bir delidir. İlaç kullanması gerekir. Kendini beğenmiştir.

**Zerdali:**

**Olumlu Yönleri:** Bazen zümrüt gibi yeşil, bazen yaldızlıdır. Rengi çeşitli ve güzeldir. Kurusu tercih edilir. Beğenilir.

**Olumsuz Yönleri:** Kanı veremlidir. Göğsü yarık ve elbisesi tozludur. Lezzeti toprak gibidir. Yiyenin karnı şişer. Yiyen bela denizi içine düşer. Yiyene çeşitli dertler verir.

*Her kim ki seni yedi karnı şişdi  
Deryâ-yı belâ içine düşdi (Koç, 2006: 218)*

**Kavun:**

**Olumlu Yönleri:** Zengindir. Bulunduğu sofralar zenginleşir.

**Olumsuz Yönleri:** Saban demiri gibi yavandır. Yenildiğinde ağız yüz kirlenir.

**Karpuz:**

**Olumlu Yönleri:** Yedi yıl ekilirse sevabı hac ibadetine denk olur. Sinelere safa, gözlere cila verir. Safra ve hararete iyi gelir. Baş ağrısını giderir. Tadı güzeldir. Lezzetlidir. Kırmızı renklidir. Suyu Kevser suyu gibidir. Hastalara şifa verir.

*Safrâ vü harârete devâyem  
Baş ağrısına aceb şifâyem (Koç, 2006: 222)*

**Üzüm:**

**Olumlu Yönleri:** Farsçada hakkında çok şiir söylenmiştir. Tanrı eğer yemek yiyebilseydi yiyeceği üzüm ve ekme olurdu. Sağlık verir. Lezzetlidir. Çekirdeksizdir. Şarab-ı erguvan yapılıdır. Mutluluk verir. Ekşi ve tatlıyla (helva) birlikte bulunur. Görünüşü mutluluk vericidir. Herkes almak ister. Ruha safa verir. Bintü'l-ineb diye kızı vardır. Asmasının kütüğü meşhurdur. Şarabı doğurur. Aşkın esas yoludur. Üç kadeh içince gam kalmaz, Cem'in yadigârıdır, kuvvetli ve fen sahibidir. Nice zalimleri yıkıp öldürür. Şahlar, bezme kabul eder.



**Olumsuz Yönleri:** Mey olduğunda mutluluk verir fakat meyve hâliyle kederlendirir. Yenmesi tercih edildiğinde cahilleştirir. Kötü işlerinden utanmaz, alçak ve kötü huyludur. Çocuğuyla övünür. Kızı da zaten baştan sona hatadır. Veled-i zinadır. Fitneleri uyandırır. Âlemi ateşlere yakar. Kavgalar onun yüzünden çıkar, önce safa verir sonra ayağa düşürür, fitne ve hataların başıdır. Fitneler ondan doğar. Gözlere perdedir, akli fikri yağmalar, imanın afetidir, şeytanın sermayesidir.

**Fındık:**

**Olumlu Yönleri:** Azizdir. İçi doludur ve hayat vericidir.

**Olumsuz Yönleri:** Bacaksızdır, âlemler içinde bir katredir.

**İncir:**

**Olumlu Yönleri:** Aya benzer. Zengin yiyeceğidir. Güçlüdür. Özü, çekirdeği etlidir. Kimseyi incitmez, zarar vermez. Çekirdeği ile yenir.

**Olumsuz Yönleri:** Güzel değildir.

**Hıyar:**

**Olumlu Yönleri:** Hasta yediğinde içini serinletir, hastayı ferahlatır. Yiyeni güldürür. İyileşmeyen yaralar için merhemdir.

**Olumsuz yönleri:** Lezzetsizdir. Tadı camış etine benzer.

**Germek (Erken Yetişen Bir Kavun Türü):**

**Olumlu Yönleri:** Hastalara şifa verir, kalplere safa verir. Yiyip ölen olursa şehadet mertebesine ulaşır. Kokusu çok güzeldir. Suyu Kevser suyu gibidir.

**Hurma:**

**Olumlu Yönleri:** En üstün meyvedir. Şahtır. Hindistan'dan getirilir. Hediye bir meyvedir. Oruç zamanı onunla oruç açmak sünnettir. Peygamber yiyeceğidir. Soyludur. Tohumunu Cebrail getirmiştir. Safalı bir gıdadır. Peygamberlerin meclislerinin mahremidir. Hz. Muhammed'in hürmet ettiği bir meyvedir. Peygamber özelliklerini övmüştür. Peygamber ilk olarak bağ-ı Fedek'e dikmiştir. (Hayber'in fethinden sonra barış yoluyla alınan ve yarısı Hz. Peygamber'e tahsis edilen köy). Peygamber dostudur. Hz. Ali yetiştirmiştir ve cefasını çekmiştir. Yemesi hoş, tatlı, leziz ve makbuldür.

**SONUÇ**

Münazara, iki unsurun karşılıklı konuşurulması ve birbirini alt etmeye çalışması üzerine kurulu bir edebî türdür. İki unsurun konuşması üzerine kurulu olmakla birlikte birçok unsurun konuşurulduğu münazara örnekleri de vardır. Bu tarz örneklerden birisi çeşitli görüşleri ve karakter özelliklerini temsil eden meyvelerin karşılıklı konuşarak üstünlüklerini ispatlamaya çalıştıkları meyve münazaralarıdır. Teşhis ve intak sanatı ile alegorik bir münazara örneği olan meyve münazaralarının klasik Türk edebiyatında bilinen üç örneği vardır. Bu münazaralarda bir bahçede bulunan meyveler; kendi özelliklerini söylerler, diğer meyveleri kırıcı bir dille kötülerler. Meyve münazaralarının bilinen örnekleri Fuzulî'ye ait olup olmadığı tartışılan *Sohbetü'l-Esmâr*, Doğu Türkçesi ile yazılmış ve yazarı belli olmayan *Mîve Ceng Kitab* ve Ahmed Hayret-i Dağıstânî'nin *Fevâkihu'l-Kulûb*'udur.

Bu eserlerde meyvelerin sağlık açısından olumlu ve olumsuz özelliklerine değinilmiştir. Bu arada da meyvelere farklı karakterdeki insan özellikleri yüklenmiştir. Böylece eser karakter münakaşalarına dönüşmüştür. Bu münakaşaların sonunda da tasavvufî ve dinî bir hisse çıkarılarak eser bitirilmiştir.

Meyve münazaraları yazıldığı devrin sağlıkla ilgili kabullerine bir pencere olmaktadır. Meyvelerin kendilerini överken ve diğer meyveleri yererken öne sürdükleri gerekçeler; aslında halk sağlığı konusunda eserlerin yazıldığı dönemdeki anlayışları yansıtmaktadır. Konuşturulan meyveler; kendilerini överken hangi hastalıklara iyi geldiklerini, ne gibi faydaları olduğunu, bunun yanında diğer meyveleri kötülerken de insan sağlığına hangi noktalarda zarar verdiklerini anlatarak halk sağlığı konusunda bugüne ışık tutmaktadır.

Eserler, halk gastronomisi açısından incelendiğinde ise yeme içme kültürüne dair yazıldığı coğrafi çevreye ve devre dair veriler sunmaktadır. Bütün bunların dışında bazı meyvelerin tercih edilme veya uzak durulma gerekçeleri öne sürülürken meyvelerin kadın göğsüne, dudağına benzetilmesi, dul

kadınların ancak pişirebiliyor olması, sadece hamile kadınların yiyeceği olması, yapısının kadın tabiatına benzemesi gibi cinsiyetçi bir takım olumlu ve olumsuz ifadelere yer verilmesi yine devrin ve coğrafyanın kadına bakışını da ortaya koymaktadır.

Bütün bunların ışığında denilebilir ki meyve münazaraları; sadece edebî açıdan değil toplumsal cinsiyet algısı, halk gastronomisi, halk sağlığı açısından da incelenmeye değer önemli edebî eserlerdir.

#### **KAYNAKÇA**

- Abik, A. D. (2005). *Meyveler Münazarası –Doğu Türkçesi-*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Batıslam, D. (2000). Divan Şiiriyle Halk Şiirinde Ortak Bir Söyleyiş Biçimi (Mürâca'a-Dedim-Dedi). *Folklor/Edebiyat*, VI (22), ss. 147-158.
- Benli, Ş. (2015). *Klasik Türk Edebiyatında Münazara*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul.
- Hüseyinoğlu, A. Ş. (2017). Sohbetü'l-Esmâr (Meyvaların Sohbeti) Eseri Konusunda Bir Tartışma. *Prof. Dr. M. Fuad Köprülü Anısına İkinci Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatları Öğretimi Sempozyumu Bildirileri*, 17-19 Nisan (ss. 57-67). Ankara. <http://tdeegitimi.gazi.edu.tr/posts/view/title/sempozyum-kitabi-yayimlandi-196628> (Erişim Tarihi: 25.05.2024).
- Koç, A. (2006). Meyvelerin Sohbeti. *Meyveler Kitabı* (ss. 207-223). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Köksal, F. (2020). Münazara-Türk Edebiyatı. *TDV İslam Ansiklopedisi*, C. 31, ss. 579-580. Ankara.
- Şemseddin Sami. (1317). *Kâmus-ı Türkî*. Dersaadet: İkdam Matbaası.
- Tezcan, N. (1981). Lâmi'î'nin Gûy u Çevgân'ından İki Münazara, *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı - Belleten*, 28-29 (1980-1981), ss. 49-63.
- Ülken, F. (2022). H. 1292/M. 1875-76 Tarihli Taş Baskı Bir Meyveler Münazarası: Ahmed Hayret-i Dağistânî'nin Fevâkihü'l-Kulûb'u. *Karadeniz Araştırmaları*. XIX (73), ss. 203-224.
- Yavuz, Y. Ş. (2020). Münazara. *TDV İslâm Ansiklopedisi*, C. 31, ss. 574-576. Ankara.

# SÜRÛRÎ'NİN HEZLİYYÂT (MUDHİKÂT)'INDA HİCİV-MİZAH BAĞLAMINDA YEMEK KÜLTÜRÜ

The Food Culture in The Context Of Satire And Humor in Sürûrî's Hezliyyât (Mudhikât)

Dr. Öğr. Ü. Hilal NAYİR EKİNCİ  
Mersin Üniversitesi

**Özet:** 18. yüzyılın ikinci yarısı ve 19. yüzyılın başlarında yaşamış Sürûrî Adana'da doğmuş ve orada tahsilini tamamlamıştır. Asıl adı Seyyid Osman olan şair, Sürûrî mahlası dışında Hüznî ve Hevâyî mahlaslarını kullanmıştır. Şair daha çok çeşitli konularda kaleme aldığı tarih manzumeleriyle tanınmaktadır. Divan'ı, Hezliyyât'ı (Mudhikât) ve Mecmuâ'sı bulunan şairin şiirleri çoğunlukla mizahi üsluptadır. Çeşitli deyişlere ve mahallî öğelere şiirlerinde sıkça yer vermektedir.

Sürûrî, Hezliyyât ya da asıl adıyla Mudhikât adlı eserinde özellikle yakın şair dostlarını hicvetmektedir. Sürûrî'nin hem mizahi anlatıma sahip oluşu hem de mahallî unsurları sıklıkla kullanması onun eserinde hiciv-mizah bağlamında yiyeceklerin hiciv unsuru olarak değerlendirilebileceği düşüncesini doğurmuştur. Taramalar sonucunda Sürûrî'nin hezliyyatında "etmek de güç" ve "oburuz" redifli iki gazeli tespit edilmiştir. Şair "etmek de güç" redifli gazeline sofrada adabıyla ilgili dönemin görgü kuralları ve sosyal etkileşimlere ilişkin mizahi bir yorum sunmaktadır. "Oburuz" redifli gazelde ise oburluk toplumsal birtakım sorunların sembolü olarak tasvir edilir. Gazel hem aşırı tüketim hem de eşitsizlik üzerine düşünmeye sevk etmektedir. Çalışmada bu gazeller üzerinde durulmuş ayrıca eser içerisindeki yemekler, sofraya kültürü, mutfak araç gereçlerinin olduğu şiirler tasnif edilip değerlendirilmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Sürûrî, hiciv, hezl, mizah, yemek kültürü.

**Abstract:** Sürûrî, who lived in the second half of the 18th century and the early 19th century, was born in Adana and completed his education there. The poet, whose real name was Seyyid Osman, used the pen names Hüznî and Hevâyî in addition to Sürûrî. He is mainly known for his historical poems written on various subjects. The poet, who has works titled Divan, Hezliyyât (Mudhikât), and Mecmuâ, often wrote in a humorous style. He frequently included various expressions and local elements in his poems.

In his work Hezliyyât, or by its original name Mudhikât, Sürûrî especially satirizes his close poet friends. Sürûrî's humorous narrative style and frequent use of local elements led to the idea that food could be evaluated as a satirical element in his work within the context of satire and humor. As a result of the research, two ghazals titled "etmek de güç" and "oburuz" were identified in Sürûrî's Hezliyyât. In the ghazal titled "etmek de güç," the poet presents a humorous commentary on the etiquette of the dining table and social interactions of the time. In the ghazal titled "oburuz," gluttony is depicted as a symbol of some social issues. The ghazal prompts thought on both excessive consumption and inequality. This study focuses on these ghazals and also classifies and evaluates the poems within the work that contain foods, dining culture, and kitchen utensils.

**Keywords:** Sürûrî, satire, burlesque, humor, culinary culture.

## GİRİŞ

Sürûrî Adana'da dünyaya gelmiş ve orada öğrenim görmüş, yirmi yaşlarında şiir yazmaya başlamıştır. Baba tarafından soyu Hz. Peygambere dayandırıldığından Seyyid olarak anılan şairin asıl adı Osman'dır, Yahya Tevfik Efendi tarafından kabiliyetli bulunduğundan Seyyid olarak anılan şairin asıl adı Osman'dır, Yahya Tevfik Efendi tarafından kabiliyetli bulunduğundan Seyyid olarak anılan şairin asıl adı Osman'dır, Yahya Tevfik Efendi tarafından kabiliyetli bulunduğundan Seyyid olarak anılan şairin asıl adı Osman'dır. Önceleri Hüznî mahlasını kullanan şair sonradan Sürûrî mahlasını alır, Hezliyyât'ında ise Hevâyî mahlasını kullanmayı tercih eder. Şair daha çok çeşitli konularda kaleme aldığı tarih manzumeleriyle tanınmaktadır. Divan'ı, Hezliyyât'ı (Mudhikât) ve Mecmuâ'sı bulunan şairin şiirleri sıklıkla mizahi üsluptadır. Hiciv, hezl ve nükteye düşkün şairin vefat tarihlerinde bile bazen hicve başvurduğu görülür (Batur, 2010: 172-173).

Sürûrî tarih düşürmede usta bir şairdir. Divanında da gazellere kadar hemen her manzumede farklı konularda tarih düşürmüştür. Şair sadece yaşadığı dönemdeki olaylara tarih düşürmemiş çok daha gerilere giderek Sultan Osman döneminden itibaren her padişah dönemiyle ilgili tarih düşürmüştür. Düşürdüğü tarihlerin çoğu ifade ve üslup bakımından da beğenilmiştir. Şairin irticalen tarih düşürmek gibi bir yeteneği vardır. Mizacı mizaha uygun olan şairin tarihlerinin çoğu mizahî üsluptadır (Gibb, 1998: 446-448). Şair divanında yer alan kaside ve gazellerinde alışılmışın dışına çıkmamıştır. Başarısını

özellikle manzum tarih söylemekte göstermiş olmakla birlikte mizah, hiciv ve mülâtafa söylemekteki hüneriyle de dikkat çekmiştir (Mengi, 2000: 380).

Şairin derin gözlem yeteneği, yakın çevresine odaklanarak yaklaşık 2000 tarih manzûmesi yaratmasına yol açmıştır. Bu tarih manzumeleri, önemli askerî ve siyasi gelişmelerin yanı sıra intihar, hırsızlık ve hatta hava durumu gibi çeşitli olayları ayrıntılı bir şekilde kaydederek adeta bir “gazete” işlevi görür. Özellikle doğumlar, ölümler, evlilikler, atamalar, terfiler ve hastalıklar gibi hayatın farklı yönlerine dair tarihî kayıtları, başka yerlerde nadiren bulunur ve büyük ölçüde onun eserlerine özgüdür. Sürûrî'nin katkıları, özellikle 1187 ile 1229 yılları arasındaki dönemle ilgili biyografik veriler açısından önemli ve birincil bir kaynak niteliğindedir. Ayrıca, onun hiciv ve mizahi üsluptaki eserlerinde devlet görevlileri ve yüksek mevkilerdeki kişileri hedef almaktan kaçınıp, daha çok kendi seviyesindeki kimseler ve halk üzerine odaklanması da kayda değerdir. (Canım, 2009: 116).

Sürûrî'nin edebî kişiliğinin önemli unsurlarını hiciv ve mizah oluşturur. Bu tarz eserlerinde şair "Hevayi" mahlasını kullanır. Manzum tarihlerde olduğu gibi, hiciv ve mizah içeren eserlerinde de sıradan insanların hayatlarını konu edinir. Aynî ve Kalâyî gibi çağdaşlarının yanı sıra, Sünbülzâde Vehbî de onun hicivlerinin önde gelen hedeflerinden biri olarak ortaya çıkar. Uzun süren dostluklarının tarihsel açıdan önemli olmasını sağlayan karşılıklı hiciv ve mülâtafalarıdır (Mengi, 2000: 379). Sürûrî'nin mizahi nitelikteki şiirlerini ayrı bir eserde ele aldığı görülür. Mudhikât-ı Sürûrî-i Hezzâl adlı bu eserde Vehbî'ye ve kendi döneminin şairlerine hakaret derecesinde hicivler yazan şairin eserinde yazılanlar ciddiye alınmayacak kadar aşırılıklar içermektedir (Gibb, 1998: 448).

Ambros ve Procházka-Eısl (2019: 144) Mudhikât-ı Sürûrî-i Hezzâl adlı eseri bir “anti-divan” olarak tanımlarlar ve eserin hezliyyat olarak anılmasının uygun olmadığı görüşündedirler. Gerekece olarak eserin sadece hezliyyat türünden şiirler içermemesi ve elde bulunan yazmalardan hiçbirinin hezliyyat başlığı taşıması öne sürülür.

Sürûrî Mudhikât adlı eserinde “toplumsal hayattan birçok kesit, inanış, davranış ve olaya” şiirlerinde yer verir. Şairin yazdıkları şiirler hayatın içindedir. “Oturduğu çevre, arkadaşları, birebir ilişki içinde bulunduğu esnaf ve gerçek hayattan gerçek mekânlar” şiirlerinde yer alır (Ayan, 2013: 134). Eserdeki tarih manzumeleri “Tarihî ve Siyasî Olaylar,” “Toplumsal Olaylar,” “Kendisi ve Arkadaşları,” “Doğa Olayları” ve “Diğer Olaylar” olarak sınıflandırılabilir. Manzumelerde sel felaketleri, Osmanlı-Rus ilişkileri, Şahingiray olayı, Fransızların Mısır'ı işgali ve Napolyon Bonapart hakkında düşürdüğü önemli tarihler yer almaktadır. Şair ayrıca dönemine ait ölümler, doğumlar, düğünler ve geleneklere de yer vermiştir. Sürûrî'nin yazdığı tarih kıtalarındaki isimler ve lakaplardan da anlaşıldığı üzere, şairin "Hezliyyât"ında her meslekten ve milletten insanlarla karşılaşmak mümkündür. Şairin tarihleri, sosyal olayları aydınlatacak önemli bilgiler içermektedir ve bu nedenle Sürûrî'nin eserlerinin incelenmesi, Osmanlı dönemi toplumsal hayatına dair izlerin görülmesi açısından önem arz etmektedir (Ayan, 2012: 85).

Şair, toplumsal hayatı farklı açılardan şiirlerinde dile getirir. Yiyecek ve içeceklerin de eserde yer aldığı tespit edilmiştir. Sürûrî'nin eserinde yiyecek ve içecekler zaman zaman mizahi anlatımı zenginleştiren unsurlar olarak da karşımıza çıkar. Eserdeki bu tür kullanımlar yer yer okuyucunun dikkatini çekmeye yönelik etkili bir yol olarak görülmüştür. Sürûrî'nin hem mizahi anlatıma sahip oluşu hem de mahallî ve toplumsal hayata dair unsurlara sıklıkla yer vermesi onun eserinde hiciv-mizah bağlamında yiyeceklerin hiciv unsuru olarak değerlendirilebileceğini düşündürmüştür. Çalışmada bu unsurları tespit etmek ve bu unsurların hicivle olan bağlantısını ortaya koymak amaçlanmıştır. Şairin “etmek de güç” ve “oburuz” redifli gazelleri bu bağlamda özellikle dikkat çekmektedir.

## **1. MUDHİKÂT-I SÜRÛRÎ-İ HEZZÂL ADLI ESERDE HİCİV-MİZAH BAĞLAMINDAKİ GAZELLER**

### **1.1. “Etmek de Güç” Redifli Gazel**

Sürûrî'nin “Etmek de güç” redifli gazeli eser içerisindeki yedinci gazeldir.<sup>1</sup> Gazelde sofrada adabıyla ilgili göndermeler mevcuttur. Dönemin sofrada adabının neleri kapsadığı ve uyulması gereken kurallar düşünüldüğünde gazelde yer alan sofradaki bazı davranışlar eleştirilmiş olur. Kişiyi bu

<sup>1</sup> Bu çalışmadaki şiir örnekleri Elif Ayan tarafından 2002 yılında hazırlanmış Sürûrî ve Hezeliyyat'ı: İnceleme-Tenkitli Metin-Sözlük başlıklı yüksek lisans tezinden alınmıştır.

davranışları sorgulamaya ve daha iyi bir sofrada adabı sergilemeye teşvik etmek düşüncesi metne yansımıştır. Yemek yerken yemeği dökmek, yemeği höpürdeterek yemek gibi sofrada adabına uymayan davranışlardan gazelde bahsedilir. Çorbayı üflerken tükürüğünü tutamamak, çok yemek yiyip uykuya dalamamak, yaşlı kimselerin yiyecekleri dişlerinin kesmemesi ise sofradaki ileri yaşlı kimselerin başlarından geçebilecek hâllerdir.

Gazelin matla beyti varlıklı kimselerin o dönemlerde verdikleri ziyafetleri hatırlatırken o sofrada bulunabilmek için yapılan dalkavuklukları da şair bu beyitte hicveder. Şair ziyafet sofralarına oturabilmek için dalkavukluk etmenin zorluğuna hatta rüşvet vermek gerekliliğine değinir. Varlıkla sofrada arasında bağ kurulurken bir taraftan da toplumsal açıdan dalkavukluk etmek, davete katılabilmek için rüşvet vermek hicvedilmiştir.

*Bâb-ı erbâb-ı gınaya intisâb etmek de güç*  
*Bir başınla dalkavukluk irtikâb etmek de güç (G 7/1-77)*

İkinci beyitte dalkavuk kimseyi sofradan kovmanın zorluğundan bahsedilir. Yemek bitmeden onun elinden kabı almak güç olacaktır.

*Köfte-hor-ı kâselîsi sofradan kovmak muhâl*  
*Bitmeyince aş elinden ahz-ı kâb etmek de güç (G 7/2-77)*

Sofra adabına değindiği bu beyitte şair yemek yerken yemeği dökmenin hoş karşılanmayacağını söyler. Höpürdetmeden bir şeyler içebilmek ise oldukça güç bir iştir. Höpürdeterek yemek yemek eleştirilir.

*Dökmek aş yerken kibârın sofrasında 'aybdır*  
*Sonra hürpüldetmeden şürb-i hoş-âb etmek de güç (G 7 /3-77)*

Ev halkının ekşili çorbadan ağzı sulanır. Kaşığa çorbayı soğutmak için üflerken tükürükleri ağızda tutmak zordur.

*Ekşili şorbâdan ağzı sulanır horendenin*  
*Üfler iken kaşığa zabt-ı lu'âb etmek de güç (G 7/4-77)*

Bir kimse aç yattığında onu uyku tutmaz ancak çok yiyip karnı şişerse bu sefer de uykuya geçmek güç hâle gelir.

*Aç yatarsa subha dek uykusu gelmez âdemin*  
*Çok yiyip karnı şişince meyl-i hâb etmek de güç (G 7/5-77)*

Açken misafiri düşünmek zordur ve ev sahibi acele etmekte zorlanır.

*Aç iken mihmân te'ennî eylemek müşkil katı*  
*Hâna sâhib-hânedan artık şitâb etmek de güç (G 7/6-77)*

Hevâyî son beyitte ileri yaşta sofrada yaşanan zorluklara değinir. Sofrada yaşlıların eli titrer, dişleri yiyecekleri kesmez. Kişi ileri yaşta içki kadehini tutmakta ve kebab yemekte zorlanır. Şair, ihtiyar kimselerin yemek sofralarında yaşadıkları zorluklara da böylelikle makta beytinde değinmiş olur.

*Ey Hevâyî kocadın titrer elin kesmez dişin*  
*Câm-ı mey tutmakta güc ekl-i kebâb etmek de güc (G 7/7-77)*

### **1.2. “Oburuz” Redifli Gazel**

“Oburuz” redifli gazel eserdeki 24. gazeldir. Bu gazeliyle şairlerin dönemin davet sofralarındaki konumunu anlatan şair, gazelde dönemin yiyecek ve içeceklerinden bahseder zaman zaman da sofraya özgü deyişleri kullanır. Sofra adabının ve beslenme alışkanlıklarının o dönemde nasıl şekillendiği, sofralardaki ikramların ve yemeğin paylaşımının statü göstergesi olduğu görülür. Oburluk bahsi dönemin sofrada adabını ve toplumsal değerlerini tespit edebilmeyi ve bütün bir zeminde şairin “sofradaki yeri”ni görebilmeyi mümkün kılar. Şair, müteşairleri obur olarak nitelendirir ve onları hicveder. Gazel içerisinde “boğaz tokluğu, herze yemek, kıtlık görmek, boğaz cengi” ifadeleri dikkat çekmektedir. Aşırı iştah ve yan etkileri çeşitli tabirlerle anlatılır.

İlk beyitte çok yediği hâlde doymak bilmeyen kimsenin –oburun- nimetlerle dolu her sofraya oturmaya hazır olduğu dile getirilir. Obur kimsenin davet verilen yerleri gözü arar.

*Evliyâ-yı ni'âmın hânına hâzır oburuz*  
*Her ziyâfetkede-i da 'vete nâzır oburuz (G 24/1-91)*

İkinci beyitin ilk mısraında boğaz tokluğuna kanaat edildiği dile getirilir. Ancak şairler ileri gelenlerin meclisinin maskaraları olarak nitelendirilir. Maskara kimsenin oburluğu yadsınmaz.

*Bir boğaz tokluguna kâni 'iz ancak o da yok*  
*Gerçi kim mashara-i bezm-i ekâbir oburuz (G 24/2-91)*

Şair, üçüncü beyitte güfte-küfte sühan-soğan kelimeleri arasındaki söyleyiş benzerliğinden faydalanır ve şairlik taslayan oburların münasebetsiz şeyler söylemesine değinir.

*Güfteden küfte sühandan soğan ihâm ederek*  
*Hayli çok herze yeriz kim müteşâ'ir oburuz (G 24/3-91)*

Dördüncü beyitte şair obur kimselerin dilinden dünyada bir varlığı olmadığını söyler. Elinde avcunda bir şey kalmamış ne var ne yoksa satıp parasını tüketmiştir. Bu yüzden de her gece bir yerde misafir olarak bulunur.

*Hâne-ber-düş-ı cihanız evi satdık da yedik*  
*Şimdilik her gece bir yerde misâfir oburuz (G 24/4-91)*

Şair, beşinci beyitte farklı ülkeleri gezip kıtlığı, pahalılığı gördüğünü dile getirir. Kıtlık ve pahalılık yeme içmeyle ilgili öğelerdir. Kıtlık yiyeceğin içeceğin bulunamaması, pahalılık ise yiyecek içecek bulunduğu hâlde her kesimden insanın ulaşamamasıyla ilişkilidir. Üstelik şehirden şehre sürülse de değışen bir şey yoktur. Oburluk devam etmektedir.

*Yedi iklimi gezip eylemişiz kaht u galâ*  
*Şehrden şehre sürülsek n'ola vâfir oburuz (G 24/5-91)*

Oburlukla savaş arasında benzerlik kurulan beyitte sofraya bir savaş meydanı gibi hayal edilmiş oburlar da yiğitler gibi boğaz savaşında sofrayı yağmalayan kimselere benzetilmiştir.

*Sahna ser-pençe-i gâretle boğaz cenginde*  
*Varırız cümleden evvel ne bahadır oburuz (G 24/6-91)*

Yedinci beyitte dönemin yemeklerinin bahsi vardır. Yağ ve zerde taklidi lapamsı bir yemek olan zırvadan, tahinden, paçadan, turşudan yoğurttan bahsedilmiştir. Obur kimselerin ne yediklerinin önemi yoktur onlar ne yerlerse yesinler onu hazmederler.

*Yağ ile zırva tahînle paça turşuyla yoğurt*  
*Hâsılı her ne yesek hazmına kâdir oburuz (G 24/7-91)*

Son beyitte ise obur kimselerin ne bulurlarsa yedikleri ancak doymadıkları obur olduklarının ortada olduğu dile getirilir.

*Ey Hevâyî ne bulursak yeriz ammâ hergiz*  
*Doymazsınız sencileyin bir dahı zâhir oburuz (G 24/8-91)*

## **2. YİYECEK İÇECEK VE SOFRAYLA İLGİLİ UNSURLAR**

Sürûrî'nin Muhdikat'ı tarandığında yukarıda bahsi geçen gazeller dışında eserde yiyecek ve içecek çeşitliliği dikkat çekmektedir. Osmanlı mutfağının zenginliği esere yansımıştır. Yiyecek ve içecek çeşitliliğinin yanı sıra bu yiyecek ve içeceklerin servis ediliş şekli, bozulması vb. detaylar da şiirlerde yer alır. Yeme-içmeyle ilgili tabirler kullanılır. Aç olmak, tok olmak gibi ifadelerle ekonomik duruma göndermeler yapılır. Zaman zaman yemek yapımında kullanılan araç gereçlerden bahsedilir.

### **2.1. Yiyecek Çeşitliliği**

Sürûrî'nin şiirlerindeki yiyeceklerin çeşitliliği Osmanlı'da gündelik hayatın unsurlarının işlenmesi bakımından önem teşkil eder. Hem kültürel miras hem de toplumsal alışkanlıklar metne aktarılmıştır. Yeme içme kültürünün malzemeleri zaman zaman doğrudan aktarılır:

*Bilirse yahni kapanlar bilir Hevâyîveş*  
*Aşa **nohud** mı verir çâşnî **sogan** mı verir (G 22/7-90)*

*Bir ceviz buldum yere gömdüm çürük çıkmaz ise*  
*Bagçemde besleyip ulu ağaç etsem gerek (G 34/4-99)*

*Kabz olursa müstehak Vehbi ki ol Türk-i pelid*  
*Munkabız şeyler yemiştir murtla harnûb gibi (K 133-236)*

*Telh-kâm eyler beni kâfir gidi düşnâm ile*  
*Her kaçan bakkalımızdan bir soğancık isterim (G 44/3-107)*

Yiyecekler bazen şairin eleştirel yanını ortaya koyar. Dönemin yiyecek alım-satımıyla ilgili fikir veren aşağıdaki beyitte manavın bedavadan aldığı vişneyi dükkân kirasını çıkarmak için fazla paraya satışı konu edilir:

*Müft alır vişneyi kıymetli satar çünkü manav*  
*Gelmeden ay başı dükkâncı kirâsın çıkarır (G 21/4-88)*

Yiyeceklerin işlenmiş, değişmiş biçimleri de eserde yer almaktadır. Mutfak kültürümüzün vazgeçilmezleri arasında yer alan kaymak ve yoğurtla ilgili olarak şair şunları söyler:

*Kardeşim sağsın inekden anamız çok süt kim*  
*Kaymak olmazsa doyunca yiyelim yoğurdu (K 50-167)*

Yemek ve tatlı çeşitlerinin oldukça çeşitli olması dikkat çekicidir. Şair, pilavdan ve geleneksel bir tahıl çeşidi olan kuskustan bahseder:

*Yedim sük-ı Haleb'de bir pilâv ismin suâl etdim*  
*'Arab kuskus deyince bezl-i mecdud eyledim kusdum (G 39/6-103)*

Güllaç, baklava gibi Osmanlı mutfağının vazgeçilmez tatlıları da eserde yer almaktadır:

*Haris-i lezzet-i güllâcdır 'Allâme-i 'âciz" (M I-70)*

*Sâhib-ziyâfet ortaya koydukda baklava*  
*Vâ'iz tkardı ağzına hem derdi bak levâ" (G 1/1-72)*

Helvanın bahsinin geçtiği bir beyitte şair dalkavukların helva sohbetlerine davet edilmedikleri hâlde davete gidişlerinden dem vurur. Dalkavuk kimseleri böylelikle hicveder:

*Sıra helvasına kendüsü gider dalkavuğun*  
*Yohsa teklife anı sâhib-i da'vet gelmez" (G 29/2-95)*

Sürûrî, bazen de dönemin yemeklerinden bahseder. Şair, bugün de mutfağımızda hâlâ yapılmakta olan yalancı dolma adlı yemeği görünüşü itibariyle tıkaca benzemesinden de faydalanarak mizahi bir üslupla evde yaptırdığı yalancı dolmayı şairlerin ağzına tıkaç niyetine tıkmak istediğini söyler:

*Hevâyî evde yapırdım yalancı dolma kim*  
*Şâ'irânın ağzına anı tıkaç etsem gerek (G 34/8-99)*

## 2.2. Yiyeceklerin Servis Edilişi ve Pişirilme Usulleri

Şair, sadece yiyeceklere yer vermemiş aynı zamanda yiyeceklerin pişme usulleri ve içeceklerin sunumlarıyla da ilgili birtakım bilgileri şiirlerine aktarmıştır. Şairin sunulan şerbetin soğukluğundan dişlerin hassaslaşmasına gönderme yaparak şerbetin soğukluğunu diş dökene kadar soğuk olarak nitelendirdiği beyit şöyledir:

*Otuz iki dişin Allah'a emanet yavaş iç*  
*Soğucak şerbetimizden nice dendân dökülür (G 15/2-83)*

Ayranın ertesi güne kalmaması gerektiğini anlatan aşağıdaki beyitin yanı sıra bir başka beyitte Türk'ün misafirlikte sunulan sıcak çorbayı beğenmeyip evde ekmek doğrayıp soğuk ayran içmesinin hicvedilmesi söz konusudur:

*Isıcak oldu hevâlar bugün emmi içegör*  
*Yarına kalır ise ekşiyip ayran dökülür (G 15/3-83)*

*Soğuk ayran içersin evde etmek doğrayıp ey Türk*  
*Misâfirlikdeki kızgınca çorbâyı beğenmezsin (G 50/2-112)*



Yine başka bir beyitte manca adlı yemeğin yağlı olmasının makbul olduğu anlaşırken fakir kimselerin böyle yemeklere ulaşamaması da bir ölçüde hicvedilmiş olur:

*Şakirde aşçı vermedi yağlıca mancadan*  
*Karnın doyursa bâri fakirin yavancadan* (G 46/1-109)

Bal kabağının pekmezle pişirilmesine değinen şair aynı zamanda ziyafete giden kimselerin tatlı yiyip tatlı sözler söylemesine yönelik öğütler de verir:

*Tatlı ye tatlı söyle varırsan ziyâfete*  
*Pekmezle pişmiş anda biraz bal kabağı var* (G 16/2-84)

Balığın tuzlanarak sunulması gerektiğini hatırlattığı beyitte şair, aşçıyı balığa tuz atmayı unutmakla suçlar. Tuzsuz olan balığı yemek ise hoş değildir:

*Unutmuş aşçı biraz tuz getir şu balığa ek*  
*Yemek yemek ne demek bî-nemek olunca semek* (Müf. 36-287)

### 2.3. Mutfak Araç Gereçleri

Eserde mutfak malzemelerinden kepçe, kazan, tencere gibi yemek pişirmeye ya da sunmaya yarayan mutfak aletlerinin yer aldığı görülür:

*Çıkdı kulluklara çorba savrulun yoldan kim*  
*Zümre-i bâr-keş-i kepçe vü kazan yürüsün* (G 52/5-113)

*Baş kazanlarla kazan akçe kazan al dediler*  
*Aş pişirdikde sığışmaz yemeğin tencereye* (G 56/4-117)

Şairin tencere ve kazandan bahsettiği bir şiirinde Nasreddin hoca fikrasına gönderme yapması da dikkat çekicidir.

*Sonra öldürsem gerek evvel doğurdup tencere*  
*Hâce Nasreddîn gibi sizden kazancık isterim* (G 44/2-107)

Şair, bir tür yeniçeri başlığı olan kalafatı poğaçaya tablasına benzetir:

*Böyle yağlı der ile andırır ehl-i şikeme*  
*Poğaçaya tablasın o üstü müdevver kalafât* (G 5/7-76)

Zagra kadısı Vehbî için yazdığı manzumede Vehbî'yi cimri olmakla suçlayan şair onu böylelikle hicveder. Vehbî, zenbil bile almayarak aşçının yemek yapacağı malzemeleri eteğiyle taşımasını istemektedir:

*Sebzevâtı etekile taşıdıp*  
*Almadı ana eski bir zenbil* (Tar. 15/48-151)

Bir tarihinde mutfaktan, yapılan bir mutfak dolabından ve yine mutfakla ilişkilendirebileceğimiz kilerden bahseden şair yine eleştirel bir tutumla kilerin boş ve yoksulluk içinde olduğu vurgular "fare düşse başı yarılır" deyişine tarihinde yer verir.

*Ali Beg matbahında yaptı bir dolap kim aşçı*  
*Ana hem dar hem boş deyince darılır elbet*

*Çıkardım noktadan hâli hurûfu cem edip tarih*  
*Bu kilâra düşerse fare başı yarılır elbet* (Tar. 115-189)

Bütün bu mutfak gereçlerini kullanan ve yemek yapan aşçılara benzetilmek şair tarafından hiciv unsuru olarak görülmüştür. Sürûrî aşağıdaki beyitte Refî'nin kendisini hicvinde aşçıya benzettiğini söyler ve onu aç bir köpek olarak nitelendirir yemek sohbetlerine katılmak isteyen bir dalkavuk olarak onu hicveder:

*Etmış bizi hicvinde Refî aşçıya teşbih*  
*Açdır köpek ister ki yemek sohbeti olsun* (Tar. 181-251)

### SONUÇ

Sürûrî'nin "Hezliyyât" ya da diğer adıyla Mudhikât adlı eseri 18. yüzyılda yazılmış bir hiciv ve mizah örneğidir. Bu eserde yemek kültürü ve sofrada adabı, hiciv ve mizahın birçok yönüyle ele alınır.



Şair, çeşitli deyişlere ve mahallî ögelere şiirlerinde sıkça yer verir. Sofra adabının ve beslenme alışkanlıklarının o dönemde nasıl şekillendiğini, sofralardaki ikramları, yemek ve ekonomik durum arasındaki ilişkiyi yine eserden yola çıkarak tespit etmek mümkündür. Toplumdaki sosyal eşitsizlik dönemin yemek alışkanlıkları üzerinden zaman zaman ortaya koyulmaktadır. Sürûrî, yemek kültürünü ve sofrada adabını hicvederken genellikle aşırıya kaçan ya da absürt olan durumları vurgular. Sofra adabında aşırılığa kaçanları, yemeğe gereğinden fazla önem verenleri veya görgü kurallarını ihlal edenleri hedef alır. Ayrıca, yemeğe olan düşkünlüğü eleştirir. Sürûrî eserinde, yemeğin insanların sosyal statülerini ve ilişkilerini nasıl etkilediğini de zaman zaman konu edinir. Hiciv ve mizah aracılığıyla, sofradaki insanların davranışlarından yola çıkarak toplumdaki hiyerarşi, güç dinamikleri ve sosyal normlar hakkında kısmen bilgi verir. Eserde şairin çeşitli gıda maddelerine, mutfak araç gereçlerine, mutfak erbabına değinmesi eseri yemek tarihi araştırmaları açısından da kıymetli kılar.

Eserde yer alan diğer şiirlerde ayrıca yiyecek ve içeceklerle ilgili çeşitli unsurlar; yemeklerin kalitesiyle ilgili değerlendirmeler, gıda saklama, mutfak erbabı, dönemin mutfak araç gereçlerine dair malzeme tespit edilmiştir. Metnin dönemin yiyecek içecekleri, sofrada kültürüyle ilgili çeşitli verileri ortaya koyduğunu söylemek mümkündür. Şairin hezliyyatında “etmek de güç” redifli ve “oburuz” redifli gazellerinin hem yeme içme unsurlarını barındırdığı hem de bu unsurları yer yer hiciv-mizah amaçlı kullandığı belirlenmiştir.

Sonuç olarak, Sürûrî eseriyle yemek kültürü ve sofrada adabı üzerine yer yer hiciv ve mizah dolu bir bakış sunmakla birlikte yemek ve yemek kültürüyle ilgili zengin bir malzeme de ortaya koymaktadır.

#### **KAYNAKÇA**

- Ambros, E., Procházka-Eis G. (2019). Sürûrî'nin Mudhikât Gazellerindeki Grotesk Dünya. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi* 3 (4), ss. 141-163.
- Ayan, E. (2002). *Sürûrî ve Hezliyyat'ı: İnceleme-Tenkitli Metin-Sözlük*. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilim Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Ayan, E. (2012). Sürûrî'nin Hezliyyât'ının “Tevârih” Bölümünden Tarihî Yansımalar. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 5 (2), ss. 67-86.
- Ayan, E. (2013). Sürûrî ve Hezliyyât'ı. Editör: Akkuş, M. ve Dinçer, F. *Muzaffer Akkuş Armağanı* (ss. 104-141). Konya: Kömen Yayınları.
- Batur, A. (2010). Sürûrî, Seyyid Osman. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*. (C. 38, 172-173). İstanbul: TDV Yayınları.
- Canım, R. (2019) Klâsik Türk Edebiyatında Tarih Düşürme Sanatı ve Bir Ebcud Ustası: Adanalı Sürûrî. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13 (2), ss. 105-120
- Gibb, E.J. W. (1998). *Osmanlı Şiir Tarihi III-V* (Çev. A. Çavuşoğlu). Ankara: Akçağ Yayınları.
- Mengi, M. (2000). Adanalı Divan Şairleri. Editör: Artun, E. ve Koz, M. S. *Efsaneden Tarihe, Tarihten Bugüne Adana: Köprü Başı* (ss. 376-386). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

# MUHYÎ'NİN “LEZİZ” REDİFLİ NAZİRELERİNE YANSIYAN YİYECEK VE İÇECEKLER

Food and Beverages in Muhyî's Nazire Poems With The Rhyme “Leziz”

Prof. Dr. Aysun SUNGURHAN  
Kırıkkale Üniversitesi

**Özet:** Klasik Türk şiirinde beşerî aşk açıkça ifade edilirken ya da ilahî aşkın mecazlarıyla verilirken sevgili, âşık, rakip üçlüsüyle karşılaşmakta ve her yönüyle idealize edilmiş sevgili bu üçlünün zirve noktasında konumlanmaktadır. Bu aşk üçgeni içerisinde şair, kendisini gerçek âşık ile aynileştirirken, diğer âşıkları rakip olarak görmekte ve her şeyi kendi bakış açısına göre sunmaktadır. Âşığın gözünde sevgili kusursuz bir güzelliğe sahiptir ve her şey, herkes onun güzelliğine hayran hatta güzellik söz konusuysa yetersiz kalmaktadır. Klasik Türk şiirinde sevgilinin dudağı, yanağı, gözü, kaş, saç, beni, sinesi vs. güzellik unsurlarındandır. Şairler, bu güzellik unsurları ile başka unsurlar arasında ilgi kurarken sevgiliyi her yönden yüceltme yoluna gitmekte ve onun üstünlüğünü ifade etmeye çalışmaktadırlar. 16. yüzyıl şairlerinden Fenârîzâde Muhyî de Dîvân'ındaki “leziz” redifli nazirelerinde sevgili, âşık ve rakip ile birlikte yiyecek ve içecek adlarını çeşitli benzetme ve mecazlarla anmakta; özellikle sevgiliyi dudakları, ağzı, dili, dişi, tükürüğü, bedeni, sözleri, cevr ü cefası vs. bakımından övmekte; her yönden bunların üstünlüğünü, hoşluğunu savunmakta; beşerî aşkın kisvesi altında ilahî aşkı da anlatmaktadır. Çalışmada Muhyî'nin “leziz” redifli nazirelerinde yiyecek ve içecek adlarıyla sevgili, âşık ve rakibin çeşitli özellikleri arasında yapılan benzetme ve mecazlar üzerinde durulmakta; yemek kültürüne dair tespit ve değerlendirmelerde bulunmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Sevgili, Klasik Türk edebiyatı, Leziz, Yiyecek ve İçecekler, Muhyî

**Abstract:** In Classical Turkish poetry, love between humans is expressed explicitly or through metaphors of divine love. In these poems, the triad of beloved-lover-rival is often seen and the beloved, idealized in every aspect, is positioned at the summit of this triad. While the poet identifies himself with the true lover within this love triangle, he sees other lovers as rivals and presents everything from his own point of view. In the eyes of the lover, the beloved possesses perfect beauty, which everything and everyone admires. Words are insufficient to express the beauty of the beloved. The lover's lips, cheeks, eyes, eyebrows, hair, mole, bosom, etc., are all elements of her beauty. Poets establish a relationship between these elements of beauty and other elements in an attempt to glorify the beloved in every way, expressing her superiority. In the 16th-century poet Fenârîzâde Muhyî's nazire poems with the rhyme “Delicious” in his Dîvân, he mentions the names of food and drinks along with the beloved, the lover, and the rival with various similes and metaphors. He praises the beloved, especially in terms of her lips, mouth, tongue, teeth, saliva, entire body, her words, and cruelty and coquetry, defending their superiority and joyfulness in every aspect and describing divine love under the guise of love. This study examines the similes and metaphors made between the names of food and drink and various characteristics of the beloved, the lover, and the rival in Muhyî's nazire poems with the rhyme “delicious” and provides determinations and evaluations about food culture.

**Keywords:** beloved, Classical Turkish Literature, delicious, food and drinks, Muhyî

## GİRİŞ

Klasik Türk edebiyatı şairleri, İslamiyette putperestliğin tekrar ortaya çıkmaması için insanların ve dış dünyanın gerçekçi gösteriminin yasaklanması neticesinde ve mensup oldukları edebiyatın da sanat anlayışına bağlı kalarak gerçekçi betimlemelerden kaçınmışlar, yaşadıkları toplumun hususiyetlerini, kültürel birikimini benzetme ve mecazlarla eserlerinde işlemişlerdir (Ayvazoğlu, 1989: 39; Gibb, 1999: 61; Kalpaklı, 1999: 454; Sungurhan 2017: 768). Klasik Türk edebiyatı mensupları, biyolojik bir eylem olmasının yanı sıra besinlerin temini, tüketim için uygun hâle getirilmesi ve tüketim davranışları sürecinden ötürü de kültürel bir olgu olan beslenmeye bazen doğrudan bazen de dolaylı yollardan kaleme aldıkları çeşitli eserlerde yer vermişlerdir.

Klasik Türk edebiyatında mutfak kültürüne dair bilgiler veren eserler arasında müstakil yemek kitaplarının yanı sıra sûr-nâmeler, dinî, tasavvufî, ahlâkî ve ansiklopedi niteliğindeki eserler, siyaset-nâme, seyahat-nâme, fütüvvet-nâme, sâkî-nâme gibi türler ve divanlar yer almaktadır. Bu edebî ürünlerden biri olan divanlarda klasik Türk şairleri, yeme içmeyle ilgili unsurları bazen sevgili, âşık ve rakip etrafında oluşturdukları aşk anlayışı içerisinde renkli hayallerle dile getirerek, kendi dönemlerinin mutfak kültürünü, zevkini, anlayışını yansıtmışlar ve bu kültürel birikimin günümüze kadar ulaşmasını sağlamışlardır. Klasik Türk şairlerinin verdikleri bilgilerden Türk toplumunun mutfak kültüründeki değişim ve dönüşümleri tespit etmek de mümkün olmaktadır. Toplumların mutfak kültürlerinde din ve

inanışlar, fizikî, coğrafî ve ekonomik şartlar, yaşam tarzları etkilidir (Şavkay, 2000: 11; Ak, 2007: 1; Beşirli, 2010: 160). Bütün bu faktörler toplumların yemek kültürlerindeki benzerlik ve farklılıkların ortaya çıkmasına sebebiyet verdiği gibi bireylerin de damak tadının belirlenmesinde, neyin yenilip yenilemeyeceğine, lezzetli olup olmadığına vb. karar vermesinde etkin rol oynamaktadır.

Muhyî mahlasını kullanan, 16. yüzyıl şairlerinden Fenârîzâde Muhyiddîn Çelebi (ö. 954/1548) şiirlerinde mutfak kültürüne yer veren klasik Türk edebiyatı şairlerden sadece biridir (Arslan, 2020: 16). Kaynaklarda Muhyî'nin çok yemek yediği hâlde doymadığı, vesveseye kapılıp dışarıdan aldığı bir şeyi kullanmadan önce defalarca yıkadığı, hatta kalemi kâğıdı ve mürekkebi dahi yıkadığı, bir beyit okuyunca ağzını gül suyu ile çalkaladığı ifade edilmektedir (Kılıç, 2010: 2/791; Sungurhan, 1999: II/924).

Yemeğe içmeğe düşkün bir şair olmasının yanı sıra Muhyî'nin şiirlerinde öncelikle mutfak kültüründen faydalanarak Dîvân'ını hayallerle süslü bir ziyafet sofrasına benzetmesi, herkesi bu sofraya davet etmesi ve sözün şiirde "aş tuzu" gibi tam karar olması gerektiğini savunması dikkat çekmektedir.

*Dîvânıyla Muhyî hayâlât hânını*  
Çekdi çü ehl-i fazla kamuya salâ gerek (Arslan, 2020: 392)

*Bütün dîvân deger her beytüm ehlinüñ katında*  
Çün Devâvîn oldı ma'nide benim bu hûb dîvânım (Arslan, 2020: 436)

*Muhyiyâ şi'ründe lâfi artuk itmekden sakın*  
Aş duzi gibidür şâ'irlerin şi'rinde lâf (Arslan, 2020: 369)

Bir yemeğin lezzetli olup olmadığını belirleyen en temel faktörlerden biri tuzun kullanım oranıdır. Şair de şiirlerinde sözü "aş tuzu" gibi tam kararında, olması gerektiği gibi kullandığını söyleyerek üslubunu övmekte; Dîvân'ını da ziyafet sofrasına benzeterek şiirlerinin her birinin bu sofrada yer alan yiyecek ve içecekler kadar kaliteli, güzel, hoş olduğunu ve şiirlerini herkesin beğendiğini dile getirmektedir. Şairin yaptığı bu benzetmelerden bir ziyafete gitmenin adap ve erkânının davetten geçtiği; ev sahibinin de davetlilere ve ziyafet sofrasına yakışır mahiyette lezzetli, kaliteli yiyecek ve içecekler sunduğu veya sunması gerektiği anlaşılmaktadır.

Dîvân'ında Ahmed Paşa'ya söylediği üç nazire gazelde daha çok yenilen yemeğin damakta bıraktığı hoş tadı ifade edebilmek adına "Tadı güzel, lezzetli, hoş, zevkli, latif" (Türkçe Sözlük, 2005: 1307) anlamlarına gelen "lezîz" sıfatını redif olarak kullanan Muhyî, beşerî aşkın kisvesi altında ilahî aşkı anlatırken sevgili, âşık ve rakip ile birlikte çeşitli benzetme ve mecazlarla yiyecek ve içecek adlarını anmakta; özellikle sevgilinin güzellik unsurlarını överken ve bunların her yönden üstünlüğünü, hoşluğunu ispat etmeye çalışırken yiyecek ve içeceklerle kıyaslama yoluna gitmekte; kendi damak zevkinin yanı sıra 16. yüzyılın damak zevki ve mutfak kültürü hakkında bilgi vermektedir.

Klasik Türk edebiyatında aşk, başlangıçta ilahî iken, 13. yüzyıl sonlarında tasavvuf terimlerinin alegorik kullanımıyla şairler tarafından beşerî boyutta ele alınmaya başlanmış; süreç içerisinde de bazen iç içe geçmiş bir şekilde işlenmiştir (Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi, 1977: 2/222; Uzun, 1991: 4/18; Ünver, 1998: 18/187; Sungurhan 2017: 768). Klasik Türk şiirinde ilahî aşk söz konusuysen, İslam tasavvufunun temelini oluşturan vahdet-i vücûd anlayışına bağlı kalınarak sevgilinin güzellik unsurları, sıklıkla vahdet-kesret boyutunda ele alınır. Vahdet-i vücûd anlayışına göre varlık birdir, o da Allah'ın varlığıdır ve her şey onun varlığının tecellisinden ibarettir (Uludağ, 1977: 553-554; Pala, 1989 II/471; Demirli, 2012: 432). Bu bakımdan kesrette vahdet gizlidir ve vahdete giden yol da kesretten geçer. Bu bakış açısı Muhyî'nin "lezîz" redifli nazire gazellerinde de mutfak kültürü unsurlarıyla birlikte kendini göstermektedir.

## **AŞK, SEVGİLİ, ÂŞIK VE RAKİP İLE BİRLİKTE ANILAN YİYECEK VE İÇECEKLER**

### **İlahî veya Beşerî Aşk (Cümle Na'ım, Sîr, Şarâb-ı Nâb)**

Tasavvuf terminolojisinde "şarâb, şarâb-ı nâb" ilahî aşkı, "pîr-i mugân" (meyhâneci) mürşidi, "meyhâne" aşkın öğrenildiği tekke veya dergâhı, "ma'şûk" Allah'ı, "âşık" da kendisini ilahî aşka adanmış sâliki temsil etmekle birlikte aynı remizleri değişik şekillerde yorumlamak da mümkündür (Akün, 1994: 9/422). Muhyî, "Pîr-i mugân cümle nimetten köhne saf şarap ile taze elmanın daha lezzetli olduğunu

bize söyledi" derken "pîr-i mugân" sözcüğünü Allah, Hz. Muhammed, müşîd ve eğlence meclisinin başkişisini kastedecek şekilde kullanmakta; temelde ilahî yakınlıktan duyduğu lezzeti anlatmak istemektedir. Allah ruhlar âlemini yarattığında bütün ruhlara bezm-i eleste seslenerek "Elestü bi-Rabbiküm (Ben sizin Rabbiniz değil miyim)" buyurmuş ve ruhlar da "Kâlû belâ (Evet, sen bizim Rabbimizsin)" demişlerdir (Pala, 1989: I/153). Klasik Türk şiirinde bezm-i eleste verilen bu söz, ilahî aşk şarabını içmek olarak nitelendirilir. Muhyî de "köhne şarâb-ı nâb" tamlamasıyla bu yemini hatırlatılmaktadır. "Na'im", "Bollukta yaşayış; cennetin bir kısmı, Na'im Cenneti" (Devellioğlu, 1986: 957; Pala, 1989: II/187) demektir. "Na'im" sözcüğü tevriyeli kullanılırken Âdem ile Havva'nın yasak meyve olarak sıklıkla anılan elmayı yiyerek cennetten çıkarılıp dünyaya gelişlerine telmih yapılır. Âşığa Âdem ile Havva'nın cennetten çıkarılmasına neden olan elma ile saf ilahî aşk şarabı son derece lezzetli gelmektedir. Şair, kesretten ibaret olan bu dünyaya geldikten sonra verdiği söze sadık kalarak Allah yolundan ayrılmadığını, bir içecek olan şarap ve bir meyve olan elmayı anarak dile getirmektedir.

Beşeri aşk söz konusuyken açık istiare yoluyla "şarâb-ı nâb" ile sevgilinin dudakları, "tâze sîr" ile de sevgilinin dudaklarının altında meze gibi duran çenesi söz konusu edilmektedir. "Lezîz" sıfatı ile birlikte anılan "pîr-i mugân, na'im, şarâb-ı nâb, tâze sîr" sözcükleri de dönemin eğlence kültürünü yansıtmaktadır.

*Pîr-i mugân didi bize cümle na'imden  
Köhne şarâb-ı nâb ile tâze sîr lezîz (Arslan, 2020: 202)*

### **Sevgili: Cümle A'zâ (Ney-şeker, Şîrîn)**

Bir Orta Çağ ürünü olan Klâsik Türk şiirinde, beşerî aşk ifade edilirken ya da ilahî aşkın mecazlarıyla verilirken, sevgili, âşık ve rakip üçlüsüyle karşılaşmakta ve her yönüyle idealize edilmiş sevgili bu üçlünün zirve noktasında konumlanmaktadır. Ahmet Hamdi Tanpınar (1985: 5-6), klasik Türk şiirinin hayal dünyasının ve imgelerinin yüzyıllar boyunca devam eden bir çalışmanın neticesi olduğu gibi toplumsal düzenle ilgili bir sistemi, büyük bir saray istiaresini ortaya koyduğunu ifade eder. John Walsh (1999: 158) da Tanpınar gibi klasik Türk şiirinin gerçeklikten uzak olmadığını, ilk bakışta anlaşılması kolay olmayan kavramlarla gerçeğin düzenini yansıttığını söyler. Sevgili, son derece güzel, işveli, cilveli, nazlı olan bu sevgili, âşığa ilgi göstermeyen, sürekli eziyet eden, acımasız, zalim, vefasız, âşığın ağlayıp inlemelerini umursamayan, her zaman sevilen, kıskanılan ama asla sevmeyen ve kıskanmayan, etrafı karıştıran, eğlence meclislerinin vazgeçilmezi, âşığın gönlünün sultanıdır. Tamamen güzel olan bu sevgilinin güzelliğine güzellik katan saç, alın, kaş, göz, kirpik, yanak, ağız, dudak, çene, diş, yüzdeki ayva tüyleri, ben, gerdan, boy gibi unsurlar da mevcuttur. Bir sıfat olan "şîrîn", "Sevimli, cana yakın, tatlı, hoş" (Türkçe Sözlük, 2005: 1869) demektir. Muhyî, bütün uzuvlarıyla, her şeyiyle tatlı, sevimli sevgiliyi şekerin elde edilmesinde önemli bir bitki olan şeker kamışına benzeterek sevgilinin tatlılığını, gözüne ne kadar hoş göründüğünü "şîrîn" sıfatıyla anlatmak istemekte ve bu niteliklere sahip olmasına şaşırılmaması gerektiğini düşünmektedir.

Sevgili, tamamen güzel olsa bile onun güzellik unsurlarından biri olan dudağının tadı bir başkadır. "Tat", "Bazı cisimlerin tat alma organı üstünde bıraktığı duyum; tatlılık", mecazen de "Hoşa giden durum, lezzet, zevk" demektir (Türkçe Sözlük, 2005: 1917). Şair, "Cemâl-i mutlak, kemâl-i mutlak, hüsn-i mutlak" olan Allah'ın güzelliğini "ney-şeker" benzetmesiyle söz konusu ederken, vahdeti temsil eden tatlı dudağın lezzetini hiçbir şeyin veremeyeceğini dile getirmekte ve sevgilinin güzelliğini "ney-şeker, dad, şîrîn, lezîz" gibi mutfak kültürüne ait sözcükleri kullanarak ifade etmektedir.

*Şîrîn olursa cümle-i a'zâsı tan degül  
Çün ney-şeker nihâli olur ser-be-ser lezîz (Arslan, 2020: 201)*

*Her 'uzvuna niğâhda bir dürlü dad var  
Şîrîn lebüne cümleden olmuş nazar lezîz (Arslan, 2020: 200)*

### **Dehen (Sükkeri Tatlısı)**

"Sükkeri", "Şeker ile ilgili; şekerden yapılan tatlı" (Devellioğlu, 1986: 1161) demektir. "Sütker, sütkeriye, Bursa süt helvası" olarak da bilinen süt, un ve şeker ile yapılan bu tatlı, Osmanlı saray mutfağının vazgeçilmezlerindedir. Klasik Türk şiirinde sevgilinin ağzı küçük, nokta kadar olmakla birlikte âşığın da vazgeçemediği en önemli güzellik unsurudur. Bu bakımdan güzellik deryasında sevgilinin ağzı "sükkerî sade"ten, farksızdır. "Sade", "sedef, inci kabuğu" (Devellioğlu, 1986: 1088) demektir ve denizde olur. Ağız içinde saklanan dişler de sedefin içindeki inci gibidir. Şair, sevgilinin

şeker gibi tatlı ağzı ile bir tatlı çeşidi olan sükkêrî arasında ilgi kurarken, bu tatlı çeşidine telmih yapmakta ve dolaylı yoldan lezzetli bir tatlı olduğuna değinmekte; "Hüsn-i mutlak" olan Allah'ın güzelliğini, vahdet ile kesretin iç içe geçmişliğini söz konusu etmektedir.

*Deryâ-yı hüsnde dehenün sükkêrî sadeğ*  
*Ol bahr ü ol sadeğ hem içinde dürer lezîz* (Arslan, 2020: 200)

### **Hâl (Biber, Şehd)**

Birçok yiyecek ve içeceklere katılan bal, Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Klasik Türk şiirinde de tatlılığı ile sevgilinin dudağı ve sözleri için benzetme unsuru olarak kullanılmaktadır. Muhyî, sevgilinin güzellik unsurlarından biri olan ben ile bal ve şeker arasında ilgi kurarken dudağın yakınında bulunan benin bunlardan daha lezzetli olduğunu düşünmektedir. Hatta benin yanında bal ve şekerin tadı, karabiberden farksızdır.

Tasavvuf söz konusuyken vahdetin sembolü olan ben, mutfak kültürüne ait "şehd, şeker, lezzet, biber, lezîz" sözcükler ile zikredilmektedir.

*Şehd ü şekerde yok lebinün hâli lezzeti*  
*Kim gördi k'ola şehd ü şekerden biber lezîz* (Arslan, 2020: 201)

### **Leb (Kand, Yâkût-ı Müferrih)**

Kırmızı, sarı ve gök rengine üç çeşit yakut bulunmakla birlikte bunların arasında en kıymetlisi olarak kabul gören nar kırmızısı rengine "yâkût-ı rummânî"dir. Yenildiğinde kalbe iyi geldiğine, gönle ferahlık verdiği inanan "yâkût-ı müferrih" adında pahalı bir şerbet de mevcuttur (Pala, 1989: II/490; Kırbıyık, 2007: 72). "La'l" ise kırmızı renkli değerli bir taştır (Pala, 1989: II/75). Muhyî, istiare yoluyla yakutu ve la'li sevgilinin dudağının kıymetini ifade edebilmek adına kullanırken, gönlü ferahlatıcı özelliklerinden dolayı "yâkût-ı müferrih" şerbetine telmih yapmaktadır. "Kand" şeker (Devellioğlu, 1986: 585), "Güher" de "değerli taş, gevher, cevher, mücevher" (Pala, 1989: I/190) demektir. Sevgilinin tatlı, la'le ve yakuta benzeyen kırmızı dudaklarının yanı sıra bu dudaklardan dökülen sözler de âşık için son derece kıymetli ve lezzetlidir. Bu bakımdan âşığın gönlünü ferahlatan bu sözlerin tadını, lezzetini hiçbir cevherin, şerbetin vermesi mümkün değildir. Böylece daha çok yemekler için kullanılan "lezîz" sıfatının güzel, hoş, giden, gönlü ferahlatan sözler için de kullanıldığı dikkat çekmekte; dudak ile şeker arasında ilgi kurulmaktadır.

*Yâkût u la'l-i kandden olmuş çü ma'deni*  
*Rengîn sözün gibi olmaz bir güher lezîz* (Arslan, 2020: 200)

### **Leb (Cülâb-ı Şeker)**

Türk mutfak kültüründe meyvelerin, bitkilerin, çiçeklerin, baharatların, şeker ve balın kullanımıyla çeşitli şerbetler yapılmaktadır (Aydın, 2023: 72). Bu şerbetlerden biri de şeker ve suyun karıştırılmasıyla elde edilen "Cülâb-ı şeker (şeker şerbeti)"dir. Eski dönemlerde herkesin kolayca erişebileceği bir şerbet olmamasından dolayı zenginliğin de göstergesi sayılmıştır (Karademir, 2015: 181-186). Şeker şerbetinin berşten (afyon şurubundan) sonra içildiğine dair bilgiler de bulunmaktadır (Kurnaz, 1992: 77). "Bî-mezâk", "zevksiz, tat almaz" (Devellioğlu, 1986: 132) demektir. Muhyî'nin "Ey tatsız, lezzetsiz devir, sevgilinin dudaklarının etrafında ayva tüylerini artırma; şeker şerbetinin miski çok olursa lezzeti olmaz." sözlerinden o dönemlerde şeker şerbetine bir miktar misk katıldığı; ancak bu oranın iyi ayarlanması gerektiği, çok olduğu takdirde şerbetin tadının bozulacağı anlaşılmaktadır. Ayrıca böyle bir davranış sergilemenin zevksizliğin bir göstergesi olduğuna dikkat çeken şair, kendisinin ve döneminin damak zevki hakkında bilgi de vermektedir.

Tasavvuf söz konusuyken kesreti temsil eden yüzdeki ayva tüyleri miske, vahdeti simgeleyen dudaklar ise şeker şerbetine benzetilirken, "bî-mezâk, cülâb-ı şeker, leziz, misk" gibi mutfak kültürünün bir parçası olan isim ve sıfatlar bir arada kullanılmaktadır.

*Arturma lebleri hatın ey devr-i bî-mezâk*  
*Olmaz çok olsa misk cülâb-ı şeker lezîz* (Arslan, 2020: 201)

### **Leb (Gül-âb)**

"Gül-âb", "Gül suyu, cüllâb, şerbet" (Devellioğlu, 1986: 354, 179) demektir. Gül şurubunun yapımı ve saklanması Melceü't-tabbâhîn'de "Yarım kıyye âlâ temiz gül varağı hazır edeler. Bir tencere içine yarım kıyye su koyup ateş üzerinde kaynamaya başladıkta içine evrakı atıp bir kere kaynar gibi

oldukta indirip ve ağzını kapayıp soğuyunca terk oluna. Badehu süzüp posasını attıkta hasıl olan suyu bir kıyye âlâ şeker ve bir yumurtanın köpürmüş akıyla tencereye koyup bir kere kabardıkta indirip üzerine gelen köpüğünü atıp süzdükte ağzı ufak şişelere vaz birle ağzını iyice kapayıp hıfz oluna. Hiç hava aldirmamak lazımdır." (Kut ve Kut, 2015: 139) şeklinde anlatılmaktadır. Güzelin iki dudağından kinaye olan "kand-i mükerrer" (Devellioğlu, 1986: 585), iki defa kaynatılmış şekerin de adıdır (Pala, 1989: II/24). Şair, sevgilinin dudaklarını şiirinde uzun uzun anlatması ile iki kere kaynatılmış şekerin şerbete daha fazla lezzet vermesi arasında ilgi kurarken, "hûb, gül-âb, kand-i mükerrer, lezîz" gibi yiyecek, içecek adlarını ve sıfatlarını birlikte anmaktadır.

*Vasf itse Muhyî leblerüni şi'ri hûb olur  
Tan mı gül-âbı kand-i mükerrer ider lezîz* (Arslan, 2020: 200)

### **Leb (Gül-şeker)**

"Gül-şeker/Gül-be-şeker" bir tatlı çeşididir ve eskiden kuvvet şurubu yerine de kullanılmıştır (Kurnaz, 1992: 179). Melceü't-tabbâhîn'de bu tatlının yapılışı ve sunumu "Yüz dirhem âlâ gül varağının damarsız temizlerini ayırıp beyaz yerlerini kesip hazır edeler. Badehu damarlı ve küçüklerini yüz dirhem su ile bir taşım kaynatıp sıktıkta hasıl olan suyunu beş yüz dirhem elenmiş kelle şekerıyla tencereye koyup eridikte ayrılmış gül yapraklarını dahi atıp kıvama gelince kaynatarlar. Badehu kapaklı billur kâselere ba'de't-tevzî hıfz oluna. Lakin dikkat lazımdır." (Kut ve Kut, 2015: 140) şeklinde geçmektedir. Cennetin demirbaş çiçeği güldür (Pala, 1989: I/187). Klasik Türk şiirinde gül, sıklıkla sevgili ile ilgi kurularak anılır. Sevgilinin güzellik unsurlarından yanakları, cennet gülü; la'le benzeyen kırmızı dudakları da Adn cennetinin şekeri gibidir. Tatlı olmasına rağmen gül-şekerin, sevgilinin al yanakları ve şeker gibi tatlı dudakları kadar leziz olması imkânsızdır. Mutfak kültürüne ait "kand, gül-şeker, lezîz" gibi sözcükler bir arada kullanılırken, sevgilinin yanakları ve dudakları, tatlılık ve kırmızılık bakımından gül-şeker tatlısıyla kıyaslanıp daha üstün tutulmaktadır.

*Cennet güli çü hüsni güli la'li kand-i 'adn  
Olmaz olar gibi dahi bir gül-şeker lezîz* (Arslan, 2020: 201)

### **Leb (Leb-i Dilber)**

Âşık, sevgilinin dudağını öpmeyi arzuladığı gibi ondan can bağışlayıcı güzel sözler de duymak ister ve bu sözler ona son derece hoş, lezzetli gelir. Ayrıca "Dilber dudağı" adında bir tatlı da vardır. Bu tatlıya "Yengem duymasın helvası, Câneği/Cângi" de denilmektedir. Kaynaklarda gayet güzel, latif bir helva olarak geçen bu tatlının yapılışı ve sunumu Melceü't-tabbâhîn'de "Evvela bir ölçü halis nişastayı iki ölçü ile alıştırıp süzeler ve iki ölçü asel dahi eritip astandan süzdükten sonra nısf ölçü musaffâ rûgan-ı sâdeyi dahi bir münasip helvacı tenceresine koyup bilâ-fasıla yağ zâhir olunca karıştırılar. Badehu gâh u bîgâh dahi nişasta rayıhası gidip tamam kıvama gelince karıştırılar. Badehu ateşten indirip vech-i münâsib üzre tabaklara koyup istimal buyurular." (Kut ve Kut, 2015: 38-39) şeklindedir. Eskiden papağanlara ayna ve şeker kullanılarak konuşmanın öğretildiği bilinmektedir. Papağanların tatlı dilli oluşları da şeker ile beslenmelerine bağlanmaktadır (Pala 1989: II/458; Kurnaz, 1992: 71). Kendisini papağana benzeten Muhyî'nin gönlüne diğer tatlılardan öte sevgilinin şekere benzeyen dudağının en güzel, en hoş, en tatlı gelmesi gayet doğaldır. "Leb-i dil-ber" tamlaması hem sevgilinin dudağı hem de "dilber dudağı" tatlısı anlamlarına gelecek şekilde tevriyeli kullanılırken, papağanlara konuşmanın şeker ile öğretilmesine ve "dilber dudağı" tatlısına telmih yapılmakta; döneminde zevkle yenilen bir tatlı çeşidi olduğuna dolaylı yoldan değinilmektedir.

İlahi aşk söz konusuyken âşiğa vahdeti temsil eden dudağın lezzetini hiçbir şekerin vermesi mümkün değildir. Şair, ilahi aşktan aldığı lezzetin derecesini mutfak kültürü unsurlarını kullanarak ifade etmektedir.

*Gelmez bu gönlüme leb-i dil-ber kadar lezîz  
Her datludan çü tûtiye sâfi şeker lezîz* (Arslan, 2020: 201)

### **Leb, Lu'âb (Lu'âb-ı Sürûr, Süt, Şeker)**

Bebeklerin ve çocukların gelişimi için süt en gerekli besin kaynaklarından. Şeker de çocukların en sevdiği tatlıların başında gelir. Bu bakımdan çocuklara süt ile şeker nasıl lezzetli geliyorsa aynı derecede âşiğa da sevgilinin dudağı ile tükürüğü bu dünyadaki her şeyden daha lezzetli gelmektedir. Gönül çocuğa, dudak şekere, tükürük de süte benzetilirken, tat alma, dil ve damak yoluyla gerçekleştiği için dil "gönül, dil" anlamlarında tevriyeli kullanılmaktadır. "Lu'âb" da "salya" anlamına gelmekle

birlikte "lu'âb-ı sürûr" tamlaması "bal, şeker gibi şeylerle yapılan bir tatlı" çeşidinin de adıdır (Devellioğlu, 1986: 662). Şair, "süt, şeker, lu'âb" sözcükleriyle tenasüp oluştururken, süt ve şeker ile yapılan "lu'âb-ı sürûr" tatlısına telmih yapmakta ve onun lezzetli bir tatlı olduğuna değinmektedir.

*Gelmez dile lebünle lu'âbun kadar lezîz  
Her nesneden çü tıfla süd ile şeker lezîz* (Arslan, 2020: 165)

Âşığın sevgiliye yakınlaşması Klasik Türk şiirinde ender rastlanılan durumlardandır. Genellikle sevgili ile yakınlık içerisinde olan diğer âşıklar/rakiplerdir. Sevgiliye daima uzaktan bakan şairin kendisiyle özdeşleştirdiği gerçek âşıktır. Gerçek âşık, sevgiliye yakınlaşarak onu dudağından öpme imkânı yakalamış; bu imkânsız gibi görünen durum âşığı ise hayrete düşürmüştür. "Leb" vahdettir. "Şaşmak, şaşırma" demek olan hayret, tasavvufta "Kalbe gelen bir tecelli sebebiyle sâlikin düşünemez ve muhakeme edemez hâle gelmesidir." (Uludağ, 1977: 231). Vahdete yakınlaşan sâlik, Allah'ın tecellilerini seyrederken şaşkınlık yaşamakta, Allah'ın güzelliği karşısında hayranlık duymaktadır. Şair, ruh hâlini yemek ile ilgili unsurları kullanarak dile getirirken yine ilahî aşk yolunda aldığı lezzeti anlatmaktadır. Sevgilinin dudaklarının lezzetinin derecesi "daha kötü, çok kötü" (Türkçe Sözlük, 2005: 252) anlamlarına gelen "beter" sıfatıyla verilirken, kapalı istiare yoluyla şekere benzetilen dudak ile birlikte "tatmak" sözcüğü kullanılmaktadır.

*Cân leblerün datup arada düşdi hayrete  
Kim ikisi de biri birinden beter lezîz* (Arslan, 2020: 200)

"Göz hakkı", "Görüldüğünde imrenilebilecek yiyeceklerden, görenlere verilen pay" demektir (Türkçe Sözlük, 2005: 795). Sevgilinin dudaklarına göz dikip öpmeyi umut eden âşık, görüldüğünde yemek istenilecek yiyecekler kadar dudakların gözüne lezzetli görüldüğünü; göz hakkından ötürü kendisine ufak da olsa bir parçanın verilmesi gerektiğini düşünmektedir. "Göz hakkı" ile sevgilinin dudağının küçüklüğü arasında ilgi kurulurken, yeme-içmeyle ilgili bu deyim hatırlatılmaktadır. Muhyî vahdete ulaşmayı dört gözle beklediğini, bunun da kendisine çok lezzetli geldiğini dile getirmektedir.

*Muhyî lebüne göz diküp ummakda bûsesin  
Olur nazar idenlere hakk-ı nazar lezîz* (Arslan, 2020: 201)

### **Leb (Nukl)**

"Nukl", "Meze, çerez" (Devellioğlu, 1986: 1011); "müdâm", "Devam eden, süren, sürekli, arası kesilmeyen; şarap" (Devellioğlu, 1986: 844), "hamr" da şarap (Devellioğlu, 1986: 385) demektir. Âşığın eğlence meclisinde sevgiliden beklentisi, şarabın acılığını giderecek, lezzetli hâle getirecek kırmızı dudağını meze olarak sunmasıdır. "Telh" ile "şeker" arasında tezatlık oluşturulurken, "müdâm" tevriyeli kullanılmakta ve "bezm, mey, nukl, müdâm, hamr" sözcükleri ile dönemin eğlence ortamlarında tüketilen yiyecek ve içecek adları anılmaktadır.

*Nukl eyle bezm-i meyde lebün 'âşıka müdâm  
Tâ hamr-ı telhi ide o nukl-i şeker lezîz* (Arslan, 2020: 200)

### **Leb (Rutab/Temr, Şeft-âlû)**

"Rutab", "Hurma, olgun hurma" (Devellioğlu, 1986: 1079) demektir. Hurma, bolluk ve bereketin sembolü "hayat ağacı" olarak algılandığı gibi cennete özgü meyve ve ağaçlardan da sayılmaktadır (Aça, 2005: 12; Küçükaşçı, 2006: 556-557). Şeftali de susuzluğu ve ağız kokusunu gideren, hazmı kolay meyveler arasındadır. Kabuğunda bile çeşitli faydalı maddeler bulunmaktadır. Öd hastalığına yakalananlar şeftalinin şiresini çıkarıp serin yerde bir müddet beklettikten sonra ona şeker katarak aç karnına içerlerse iyi geldiğine inanılmaktadır (Aça, 2005: 18). Şair, "Ey sevgili, âşığa dudaklarınla şeftali ve hurma sun; sahibi sunacak olursa yenilen meyveler leziz olur." derken şeftali ve hurmayı anarak sevgiliden bir öpücük beklediğini, böylece bolluk ve berekete kavuşacağını, kendisini cennete gibi hissedeceğini dile getirir. Ancak şairin anlatmak istediği vahdete ulaşmanın vereceği lezzet ve istenilen manevî makama ulaşmada Allah'ın yardımına duyulan ihtiyaçtır. "Şeft-âlû, rutab, mîve, lezîz" sözcükleri arasında tenasüp yapılırken, sevgiliden beklenti meyveler ile ifade edilmektedir.

*Sun leblerünle 'âşıka şeft-âlû vü rutab  
Kim sâhibi sunacak olur mûveler lezîz* (Arslan, 2020: 200)

Sevgilinin yüzünde şirin dudağı çok hoş bir Anadolu hurması gibidir ve Medine hurmasının onun kadar lezzetli olması da imkânsızdır. Yiyeceklerin lezzetini ifade edebilmek için kullanılan "Şîrin,

datlu, lezîz, hoş" sözcükleri arasında tenasüp yapılırken, Anadolu ve Medine hurmalarının lezzeti kıyaslanmakta, Anadolu hurmasına benzetilen sevgilinin dudağı lezzet bakımından Medine hurmasından üstün tutulmaktadır. Ayrıca Osmanlı mutfağında hurma tatlısı da bulunmaktadır. Hurma tatlısının yapılışı ve sunumu Melceü't-tabbâhîn'de "Yarım kıyye miktarı dakîk-i hâstan eleyip vasat kepçe ile bir kepçe erimiş rûgan-ı sâde ve kabul ettiği kadar durulmuş küllü su ve az tuz ile gereği gibi yoğurup el ile oklava gibi uzatıp hurma miktarı bıçak ile kestikten sonra tek tek ince çubuklu sepet üstünde yuvarlayıp kızgın yağda kızartıldıkta kepçe ile çıkarıp kıvamlıca kaynar asel veya şeker içine atıp bir miktar durduktan yine çıkarıp tabağa nizamiyle istif ve tenâvül buyrula." (Kut ve Kut, 2015: 104) şeklindedir.

*Şîrîn lebün yüzünde ne hoş datlu Rûmî temr  
Olmaz Medîne temri dahı bu kadar lezîz* (Arslan, 2020: 200)

Muhyî, "Şaşılacak şey ki ağız yok iken daima ondan lezzetli şeftaliler var olmaktadır." derken tasavvufî açıdan yokluğu, vahdeti temsil eden sevgilinin küçük dudağı ile Allah'ın yoktan var ettiği her şey arasında ilgi kurmakta, bütün masivanın şeftali kadar leziz olduğunu dile getirmektedir.

*Ma'dûm iken dehâni 'acebdür ki dâyimâ  
Andan vücûda gelmede şeft-âlûlar lezîz* (Arslan, 2020: 201)

### **Âşık: Derd, Gam (Et'ime, Mîve, Ni'met, Yemiş)**

Klâsik Türk şiirinde sevgiliden sonra gelen en önemli ikinci tip âşıktır. Sevgilisi uğruna canını seve seve feda etmekten çekinmeyen âşık, sevgilinin her türlü cevr ü cefasına katlanan, çektiği tüm sıkıntıları bir lütuf gibi gören, tegafûlden korkan, sevgiliyi daima kıskanan, sevgiliden ayrı geçirdiği günlerde kanlı gözyaşları döken, talihinden, felekten, zamandan, ayrılıktan şikâyet eden ama asla vuslatı istemeyen bir kişidir. Bu bakımdan âşığın can bahçesinin yemişleri dert ve gamdan ibarettir. Aşk güneşi ile büyüyüp olgunlaşan dert ve gam meyvelerinin lezzetini müptela âşığa hiçbir yiyecek ve içeceğin vermesi söz konusu değildir. Üstelik sevgilinin daveti, bu nimetlerin hepsini daha lezzetli hâle getirecektir.

Tasavvufî açıdan vahdete ulaşmak için sâlikin çektiği sıkıntılardan aldığı lezzet "et'ime, mîve, ni'met, yemiş" gibi yemek kültürüne ait sözcüklerle verilmektedir.

*Cân bâğının yemişleridür derd ü gamları  
Hurşîd-i 'aşk ile olur ol mîveler lezîz* (Arslan, 2020: 202)

*Ben mübtelâya yok gam-ı dil-ber kadar lezîz  
Aca cemî'-i et'imeden mâ-hazar lezîz* (Arslan, 2020: 201)

*'Aşkında dürlü dürlü gam u derdi hoş gelür  
Ni'metlerini da'vetün elvân ider lezîz* (Arslan, 2020: 202)

### **Eşk (Mey-i Telh, Şerbet)**

Âşık için tek bir güzel vardır o da ta bezm-i eleste alınca yazılmış olan sevgilidir. Sevgilinin zulmedeceği, âşığın da bunları çekeceği bezm-i eleste belirlenmiştir. Kaderci bakış açısıyla her zorluğa, sıkıntıya göğüs geren âşığı yıkacak tek bir şey vardır, o da sevgilinin rakibe göstereceği en ufak ilgidir. Bela meclisinde sürekli kanlı gözyaşları dökmekten ve acı şarabı tüketmekten ötürü bir alışkanlık kazanan âşığa artık bunların tadı acı değil, tatlı ve lezzetli gelmeye başlamıştır. Muhyî, bezm-i eleste verilen ilk yemine telmih yaparken, yemek kültürüne ait "bezm, datlu, mey, içmek, câm, telh, mezâk, lezîz" gibi sözcükleri anmaktadır.

*Bezm-i belâda datlu gelür oldı kan yaşum  
İdmân iden kişi mey-i telhi içer lezîz* (Arslan, 2020: 202)

*Fürkat içürdi Muhyîye bir câm-ı telh kim  
Andan berü mezâka gelür telh-i her lezîz* (Arslan, 2020: 202)

Âşık, yaşadığı ayrılık acısıyla gözyaşlarını şerbet ederken, bu duruma şaşırılmaması gerektiğini düşünmektedir. Çünkü vahdeti temsil eden şeker benzeyen tatlı dudakların hayaliyle dökülen gözyaşların verdiği lezzet, hiçbir şeyde yoktur. Âşığın döktüğü tuzlu gözyaşları ile şerbet, sevgilinin dudağı ile de şeker arasında ilgi kurulurken yiyecek ve içecek adlarından faydalanılır.



*'Aşkında tan mı şerbet idersem gözün yaşın  
Şekker lebi hayâlîyle eşk-i ter lezîz* (Arslan, 2020: 201)

### **Hûn-ı Ciger (Şerbet)**

Âşık, kırmızı rengi bakımından la'le ve şaraba benzeyen sevgilinin dudağının hayaliyle her an kan yutmakta, ciğerinin kanını şerbet gibi içmekte ve bu da ona son derece lezzetli gelmektedir. Şair, ilahî aşk yolunda dökülen gözyaşların sâlik için son derece kıymetli olduğunu mutfak kültüründen faydalanarak ciğer kanyla şerbet arasında ilgi kurarak vermektedir.

*Her dem şarâb-ı la'li hayâlîyle kan yudup  
Şerbet gibi olur bize hûn-ı ciger lezîz* (Arslan, 2020: 202)

Kanaat ehline yiyeceklerin hepsi aynı derecede leziz gelir. Şüphesiz ayrılık anında çekilen, sevgiliyi istemenin bir göstergesi olan ahlar da âşığın deli, divane gönlüne hoş gelmektedir. Vahdet yolunda ilerleyen sâlik için zenginlik-fakirlik, güzellik-çirkinlik, kuru-yaş vb. diye bir durum söz konusu değildir. Onun gözünde her şey aynıdır.

*Fürkatde hoş gelür dil-i şeydâya âh o şek  
Olur kanâ'at ehline her huşk ü ter lezîz* (Arslan, 2020: 202)

### **Rakip: Ekşi suratlı baş (Sirke)**

Özellikle başta üzüm olmakla üzere dut, elma, limon gibi çeşitli meyvelerden yapılan sirke, bazı çorba ve yemeklere ekşilik vermek amacıyla katıldığı gibi halk arasında ateş düşürmek ve ferahlamak için vücuda sürülmekte ve günümüzde de arındırıcı özelliğinden dolayı temizlik malzemesi olarak kullanılmaktadır. Âşığın bakış açısının hâkim olduğu bu şiir anlayışında rakip, çoğunlukla kötü, çirkin, arabozucu, tehlikeli, sevgilinin yanından ayrılmayan, ilgi, şefkat ve itibar gören, riyakâr, taş kalpli, cahil, engel, çirkin vb.dir (Şentürk, 1995). Kendisini gerçek âşıkla özdeşleştiren Muhyî de "Rakibin ekşi suratlı başı ele girse onun başıyla oynamak bize eğlenceli gelir." derken rakibin asık yüzü ile sirkenin ekşi tadı arasında benzerlik kurmakta ve bir nevi onun ölmesini arzuladığını dile getirmektedir. Yemeklere, çorbalara sirke koyulmasının yanı sıra özellikle kelle paça çorbasının dolaylı yoldan hatırlatıldığı düşünülmektedir.

*Girse rakibün ekşi suratlı başı ele  
Hoş 'iş idi gelür bize sirkeyle ser lezîz* (Arslan, 2020: 202)

## **SONUÇ**

16. yüzyıl şairlerinden Muhyî, Dîvân'ında Ahmed Paşa'ya söylediği "lezîz" redifli üç nazire gazelde beşerî aşkın kisvesi altında ilahî aşkı anlatırken, sevgili, âşık ve rakip ile birlikte yiyecek ve içecek adlarını çeşitli benzetme ve mecazlarla anmış; özellikle sevgilinin ve sevgilinin güzellik unsurlarının her yönden hoşluğunu, üstünlüğünü ispat etmeye çalışırken çeşitli yiyecek ve içeceklerle kıyaslamış; kendisinin ve döneminin damak zevki, mutfak kültürü hakkında bilgiler vermiştir.

Muhyî, "leziz" redifli nazire gazellerinde redifin de etkisiyle beşerî veya ilahî aşk ile birlikte "na'im, sır, şarâb-ı nâb"; beşerî veya ilahî sevgili ile birlikte "ney-şeker, şîrin"; sevgilinin ağzı ile birlikte "sükkerî tatlısı"nı, dudakları ile birlikte "cülâb-ı şeker, gül-âb, gül-şeker, leb-i dilber, yâkût-ı müferrih, kand/şeker, nukl, rutab/temr, şeft-âlû" gibi tatlı çeşitlerini, şerbetleri, meze ve meyveleri, "hakk-ı nazar" deyimini; tükürüğü ile birlikte "lu'âb-ı sürûr" tatlısını ve önemli bir besin maddesi olan sütü; beni için "biber" ve "şehd"; âşığın çektiği dert ve gam ile birlikte "et'ime, mîve, ni'met, yemiş"; gözyaşlarıyla birlikte "mey-i telh, şerbet"; ciğerinin kanyla birlikte "şerbet"; rakibin ekşi suratı ile birlikte "sirke"yi anarak mutfak kültüründen faydalanmış; benzetme ve mecazlarını bunlar üzerinden yapmıştır. Bu benzetme ve mecazlar yapılırken de bazı sözcükler, terkipler tevriyeli kullanılmış; teşbih, istiare, telmih ve tanasüp sanatlarından faydalanılmıştır.

Kısacası klasik Türk edebiyatı edebî eserlerinden biri olan divanlarda klasik Türk şairleri, kendi dönemlerinin mutfak kültürünü, zevkini, beşerî veya ilahî aşk anlayışı içerisinde renkli hayallerle, benzetme ve mecazlarla dile getirmekte; bu kültürel birikimin günümüze kadar ulaşmasını sağlamakta; doğrudan veya dolaylı yollardan verdikleri bilgilerle Türk toplumunun mutfak kültüründeki değişim ve dönüşümlerin tespitinde önemli rol oynamaktadırlar.

## KAYNAKLAR

- Aça, M. (2005). Türk İnanış ve Düşünüş Sistemlerinde Meyve. *Fikret Türkmen Armağanı* (ss. 11-22). İzmir: Kanyılmaz Matbaası.
- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.
- Akün, Ö. F. (1994). Divan Edebiyatı. *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 9, ss. 389-427). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Arslan, M. (2020). *Muhyî Dîvânı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-277417/muhyi-divani.html> adresinden 12 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Aydın, F. (2023). Şairin Mutfağından Şerbet Çeşitleri. *Hafıza Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 1 (5), ss. 69-91.
- Ayvazoğlu, B. (1989). *İslâm Estetiği ve İnsan*. İstanbul: Çağ Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87), ss. 159-168.
- Demirli, E. (2012). Vahdet-i Vücûd. *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 42, ss. 431-435). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Devellioğlu, F. (1986). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. Ankara: Aydın Kitabevi.
- Eyduran Sungurhan, A. (1999). *Kınalızâde Hasan Çelebi-Tezkiretü 'ş-şu 'arâ-İnceleme-Tenkitledi Metin*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmış Doktora Tezi, II C., Ankara.
- Gibb, E. J. W. (1999). Osmanlı Şiirinin Hususiyeti ve Sahası. *Osmanlı Divan Şiiri Üzerine* (ss. 54-63). (Haz.: Mehmet Kalpaklı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kalpaklı, M. (1999). Divan Şiirinde Aşk. *Osmanlı Divan Şiiri Üzerine Metinler* (ss. 454-455). (Haz.: Mehmet Kalpaklı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Karademir, Z. (2015). Osmanlı İmparatorluğunda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700). *OTAM*, 37, ss. 208-221.
- Kılıç, F. (2010). *Âşık Çelebi-Meşâ'irü 'ş-şu 'arâ*. 3 C., İstanbul: İstanbul Araştırmaları Enstitüsü.
- Kırbyık, M. (2007). Bazı XVI. Yüzyıl Divanlarında Kıymetli Taşlar. *Selçuk Üniversitesi Fen- Edebiyat Fakültesi Edebiyat Dergisi*, 18, ss. 61-75.
- Kurnaz, C. (1992). *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı-Ahmet Talât Onay*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Kut G. ve Kut T. (2015). *Melceü't-Tabbâhîn-Aşçıların Sığınağı*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları. [http://ekitap.yek.gov.tr/Uploads/ProductsFiles/\\_57.%20Melce%C3%BC't-Tabb%C3%A2hin.pdf](http://ekitap.yek.gov.tr/Uploads/ProductsFiles/_57.%20Melce%C3%BC't-Tabb%C3%A2hin.pdf) adresinden 12 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Küçükaşçı, M. S. (2006). Orta Çağda Meyve Sembolizmi. *Meyve Kitabı* (ss. 545-599). İstanbul: Kitabevi.
- Pala, İ. (1989). *Ansiklopedik Dîvân Şiiri Sözlüğü*, 2 C., Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Sungurhan, A. (2017). Klsaik Türk Şiirinde Beşerî Aşk. *Resscongress I. Uluslararası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Sempozyumu Tam Metin Kitabı* (ss. 768-775.) Ankara: Asos Yayıncılık.
- Süt helvası/Sütkeri, <https://www.dokuzuncubulut.com/index.php/meyveli-ve-dondurmal-tatllar/1627-sut-helvasi-sutkeri.html> adresinden 12 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şentürk, A. A. (1995). *Klâsik Osmanlı Edebiyatı Tiplerinden Rakîb'e Dair*. İstanbul: Enderun Kitabevi.
- Tanpınar, A. H. (1985). *19uncu Asır Türk Edebiyatı Tarihi*. İstanbul: Çağlayan Kitabevi.

- Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi* (1977). Dehhânî (C. 2, ss. 222). İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Türkçe Sözlük* (2005). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Uludağ, S. (1977). *Tasavvuf Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Marifet Yayınları.
- Uzun, M. İ. (1991). Edebiyat, Kültür ve Sanat. *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 4, ss. 18-21). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Ünver, İ. (1998). Hoca Dehhânî. *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 18, ss. 187-188). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Walsh, John R. (1999). Osmanlı İmparatorluğunda Şiir. *Osmanlı Divan Şiiri Üzerine Metinler* (ss. 157-158). (Haz.: Mehmet Kalpaklı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

## **BÖLÜM 4**

### **HALK EDEBİYATINDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**

# NOSTALJİ MERKEZLİ ŞİİRLERDE MUTFAK-KÜLTÜRÜNÜN YERİ: ÂŞIK GARİBAN ÖRNEĞİ\*

Nostalgia The Place Of Cuisine-Culture in Poems Centered On: The Example Of Âşık Gariban

Tülün ŞİMŞEK

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yüksek Lisans Öğrencisi

**Özet:** Halk edebiyatının üreticisi, olan halk şairleri halk kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Kültür adı verilen olgu, tamamen insana özgüdür ve insanoğlunun doğaya kattığı her şey olarak tanımlanabilir. Nostalji ve kültürün ortak noktası geçmiştir. Geçmişe özlem duygusunun birey üzerinde bıraktığı hisler neticesinde ortaya çıkan nostalji olgusunun kültürle çok yakın bir ilişkisi vardır. Hem nostalji hem de kültür büyük oranda, geçmişte yaşanan / yaşanmış birtakım olayların birey ve toplum üzerinde bıraktığı izlerden müteşekkildir. Mutfak kültürü, kültürün çok önemli bir parçasıdır. Yalnızca yediğimiz ürünler değil; bu kültürün içinde yeme içmeye dair her unsur bulunur. Mekân olarak mutfakın yanında her türlü yiyecek ve içecek, araç ve gereçler, bir bütün olarak mutfak kültürünü oluşturur. Yemek nostaljisi, sadece "artık yapılmayan yemeklere duyulan basit bir özlem değil, o yemeklerin yapıldığı yapılmayan yemeklere duyulan basit bir özlem değil, o yemeklerin yapıldığı döneme ve yaşam tarzına duyulan özlem anlamına da gelir. Nostaljinin bütün yönleriyle kendini gösterdiği şiirler, geçmişe özlem duygusuyla kaleme alınan şiirlerdir. İlgili şiirlerin ortak özelliği, yazarlarının ilk önce çocukluklarına; daha sonra ise memleketlerine duydukları derin özlemi ifade ediyor oluşudur. Son yıllarda, halk şairleri tarafından nostalji konulu çok sayıda şiir üretilmiştir. Bu çalışmanın amacı, kültür ile nostalji arasındaki ilişki açıklandıktan sonra, Âşık Gariban'ın nostalji merkezli, mutfak kültürü-yemek içerikli *Bizim Laflar Şorlarımız 1*, *Bizim Laflar Şorlarımız 2*, *Bizim Laflar Şorlarımız 3*, *Bizim Laflar Şorlarımız 3*, *Bizim Laflar Şorlarımız 4*, *Geçtik Bir Zaman ve Arıyorum* şiirleri incelenmiştir. *Arıyorum* şiirinde nostaljik merkezlidir fakat yemek ve mutfak kültürüne dair bir unsur yoktur. Bu çalışmanın amacı, kültür ile nostalji arasındaki ilişki açıklandıktan sonra, günümüz halk şairlerinden. Âşık Gariban'ın nostaljik konulu şiirlerinden hareketle, şairin geçmişe özlem noktasında en çok neleri arzuladığı tespit edilecektir. Şiirlerin tamamının ele alınıp incelenmesi bu çalışmanın sınırlarını aşacağından söz konusu şiirler içerisinde nostalji bağlamında bir değeri olduğu düşünülen 6 şiir seçilmiş ve incelenmiştir. Çalışmamızda kaynak tarama yöntemi kullanılmış; elde edilen bulgular, tematik içerik analiziyle değerlendirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Nostalji, Yemek, Kültür, Mutfak, Âşık Gariban

**Abstract:** The phenomenon called culture is completely unique to human beings and can be defined as everything that human beings have added to nature. The common point of nostalgia and culture is in the past. The phenomenon of nostalgia, which emerges as a result of the feelings left on the individual by the feeling of longing for the past, has a very close relationship with culture. Both nostalgia and culture are largely made up of the traces left on the individual and society by some events that happened / have happened in the past. Culinary culture is a very important part of culture. In addition to the kitchen as a place, all kinds of food and beverages, tools and equipment constitute the culinary culture as a whole. Food nostalgia is not only "a simple longing for dishes that are no longer made, but also a longing for the period and lifestyle in which those dishes were made, not a simple longing for dishes that are no longer made". The poems in which nostalgia manifests itself in all its aspects are poems written with a sense of longing for the past. The common characteristic of these poems is that they express the deep longing of their authors, first for their childhood and then for their hometowns. In recent years, folk poets have produced many poems on the theme of nostalgia. The aim of this study, after explaining the relationship between culture and nostalgia, the poems of Âşık Gariban, *Bizim Laflar Şorlarımız 1*, *Bizim Laflar Şorlarımız 2*, *Bizim Laflar Şorlarımız 3*, *Bizim Laflar Şorlarımız 3*, *Bizim Laflar Şorlarımız 4*, *Geçtik Bir Zaman* and *Arıyorum* are examined. The aim of this study, after explaining the relationship between culture and nostalgia, based on the nostalgic poems of Âşık Gariban, one of today's folk poets, it will be determined what the poet desires the most at the point of longing for the past. 6 poems that are considered to have a value in the context of nostalgia have been selected and analyzed among the poems in question, since the examination of all the poems will exceed the limits of this study. In our study, the literature review method was used and the findings obtained were evaluated by thematic content analysis.

**Keywords:** Nostalgia, Food, Culture, Culinary, Poetry, Âşık Gariban

## Giriş

Nostalji, modern kentin kuşatıcılığında değer yitimine uğrayan toplumsallığın kişi üzerinde yarattığı kültürel kalıplar olarak belirlir. Sarsıcı bir değişime tanık olan insan, her ne kadar onun hızına

\* Bu çalışma Mihriban Köroğlu tarafından hazırlanan *Âşık Gariban Monografisi* başlıklı Yüksek Lisans tezinden üretilmiştir.

kapılsa da, bozulma ve çöküşün etkisiyle geçmişin arzulanan uyumuna göndermeler yapmaya başlar. Nostalji, “gerçek nostalji”, “canlandırılmış nostalji” ve “toplu nostalji” olarak sınıflandırılabilir: Gerçek nostalji, kişinin yaşadığı olayların anılarının yeniden canlandırılmasıdır ve kişiye geçmişini hatırlatan bir uyaran ile anılar canlanmaktadır. Canlandırılmış nostaljiye gerçek olana ulaşmak mümkün olmadığından canlandırılan nostalji olarak doğrudan yaşanmasa da geçmişe duyulan özlem olarak tanımlanabilir. ((Başaran,2021).Toplu nostalji ise bir kültürün temsiline karşı hissedilen dolayısıyla, bir kültürü, nesli ya da ulusu temsil eden bir geçmişe duyulan acı-tatlı hasrete denilebilir. Bu bireysel bir olgu değildir; aksine, aynı bağlamda sunulduğunda benzer bir zeminden gelen bireyler arasında duyguyu daha tutarlı hâle getiren toplumsal bir nosyondur (Eser, 2007: 117-119).Türk mutfak kültürü, M.Ö 200’lü yıllarda tarih sahnesinde ilk yer almasından itibaren 21.yüzyıla gelinceye kadar Asya ve Anadolu topraklarının zenginliği ve çeşitliliğiyle tarih boyunca diğer kültürlerle etkileşim içinde yoğrulmuştur. Bu süre zarfında, dönemsel olarak bazı değişimler yaşamış ve bu etkiler günümüze kadar ulaşmıştır (Kızıldemir vd, 2014).

### **Mutfak Kültürü ve Nostalji İlişkisi**

Mutfak kültürü, kültürün çok önemli bir parçasıdır. Yalnızca yediğimiz ürünler değil; bu kültürün içinde yeme içmeye dair her unsur bulunur. Mekân olarak mutfağın yanında her türlü yiyecek ve içecek, araç ve gereçler, bir bütün olarak mutfak kültürünü oluşturur. Yemek nostaljisi, sadece “artık yapılmayan yemeklere duyulan basit bir özlem değil, o yemeklerin yapıldığı döneme ve yaşam tarzına duyulan özlem anlamına da gelir.” (Gürçayır, 2013: 48). Mutfak kültürü kavram olarak, beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini; buna bağlı olarak mekân, ekipmanlar ve yemek geleneği ile toplumun sosyokültürel, ekonomik durumuna, tarihsel kimliğine, yeme içme alışkanlıklarına, tarım üretimine göre şekillenmiş mutfağını da içine alan kendine özgü kültürel bir yapıyı anlatır (Uzel, 2018).Türk mutfağı, Türk kültürünün önemli bir unsuru ve evrensel kültür ortamının da sayılı mutfaklarından biridir. Türk mutfak kültürü zenginliğini, tarihî olaylara, coğrafi koşullara, kültürel, ekolojik ve ekonomik yapısına, gelenek ve göreneklerine ve tarih boyunca diğer evrensel kültürlerle etkileşim içerisinde olmasına borçludur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

### **Âşık Gariban’ın Hayatı**

Bu çalışmaya konu olan Âşık Gariban, 1964 şubat ayında Kahramanmaraş’ın Afşin ilçesinin Lorşun (Altunelma) köyünde dünyaya gelmiş, çocukluk ve ilk gençlik yıllarını doğduğu köyde geçirmiştir. 1983 yılında Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi’ni kazanır. Bundan sonra Gariban’ın öğrencilik yılları başlar. Gariban 1988 yılında üniversite mezunu olarak sınavlara girer ve Adana Tepebağ Ortaokulu’na atanır, öğretmenlik hayatı başlar. Ramazan’ın eşi Nazik Hanım, âşığın Cemile halasının kızıdır. Âşıktan edindiğimiz bilgilere göre köyün o zamanki temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. Âşık Gariban, ilkokula başladıktan sonra nohut ekilen tarlalarda nohutlar biçildikten sonra arta kalan nohutları toplayarak ailesine destek olmaya çalıştığını söylemektedir.3 çocuğu vardır (Koroğlu,2022:10).1988 yılına kadar kışları okuyup, yazları çalışan Gariban, 1988 yılında Adana Tepebağ Ortaokulu’na öğretmen olarak atanmış ve burada görev yapmaya başlamıştır. Gariban, eski günlere özlem duyar, o günün insanların daha samimi daha cana yakın menfaatsiz, daha duyarlı, hatırlı gönül bilen insanlar olduğunu, günümüzde ise ikiyüzlülüğün arttığını, insanların daha çok menfaatçi olduğunu, insan ilişkilerinin çıkar üzerine kurulduğunu söylemiştir.(Koroğlu,2022:16)

### **Âşık Gariban’ın Şiirleri**

Geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe geleneksel gıdalarla ilgili çalışmalar ve beslenme alışkanlıkları incelendiğinde öne çıkan yiyecek ve içeceklerin buğday, bulgur, keşkek, aşure, tarhana, pekmez, içeceklerden; kıymız, boza, kahve olduğu görülmektedir.Anadolu’nun iklim özelliklerinin buğday ekimine uygun olması nedeniyle, buğday ve buğdaydan elde edilen un, bulgur ve bulgurun yoğurt, et, kuru baklagiller ve sebzelere katılmasıyla elde edilen yemekler, Anadolu Türk mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır (Karakuş vd, 2007).Türklerin dayandığı ikinci ekonomik kaynak buğday olmuştur. Buğday unu ile yapılan hamur işleri her zaman ön planda olmuştur (Güler, 2010). Buğdayın yanında, arpa, darı, burçak, susam, pirinç de tarımı yapılan tahıllar arasındadır. Söz gelişi, her insanoglunun bir favori yemeği vardır ve kuvvetle muhtemel o yemek, çocukluğunda tattığı ve unutamadığı bir yemektir ya da yiyeceklerdir. Tat ve koku nostaljisi, bütün nostaljik unsurlar içinde en baskın olanıdır. Şiirler bir bakıma, onu üreten kişinin kurguladığı bir dünya gibidir. Sanatçının gerçek

hayatta olmasını istediği şeyler bu kurgu içinde ortaya çıkabilir. Yöresel sözcüklerin nostalji temalı şiirlerde kullanılmıştır.

Hatıralar, yaşanmışlıklar ve bunlara duyulan özlemin yoğunluğu, beraberinde dörtlük sayılarının da fazlalığını getirmiştir. Üzerinde durulması gereken bir diğer unsur da şiirlerin içindeki bugün ile kıyaslama ve yakınlardır. İncelenen şiirlerde “Tandırlarda küllü kömbe pişerdi, Sandiviçler, hamburgerler yedin mi?”, ifadesi esasen geçmişe dair özlemleri bünyesinde barındıran şikayetli bir ifadedir. Eskiden tandırlarda pişirilen ekmek türü olan kömbe ile bugün tüketilen hamburger, sandiviçleri ele almaktadır.

**Örnek:**

Yün eğirip ipi yapardı kirmen.  
Sivri dağ başına denirdi dikmen.  
Düğürçük, un, bulgur yapar değirmen.  
Bozyer'e gidip de un yaptırdın mı? (Köroğlu,2022:55)

Ekin biçer orak,tırpan, kalıçlar.  
Ekmek dönderir, evregeç, kılıçlar.  
Yetmez idi çoğu bağda alıçlar.  
Smanlığa boz armudu gömdün mü? (Köroğlu,2022:57)

Mezar kazılırdı, adam deşerdi.  
Hayvan hasta olsa karnı şişerdi.  
Tandırlarda küllü kömbe pişerdi.  
Sandiviçler, hamburgerler yedin mi?

Tatlılarda tatlandırıcı olarak şekerle birlikte pekmez de kullanılmaktadır. (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Anonim 2018).Pekmez, tarih boyunca Türklerin şeker yerine üretip kullandığı, yüksek karbonhidrat ve enerji kaynağı olan geleneksel gıdalarımızdan birisidir (Uçar, 2007). Nostaljinin genel olarak olumlu çağrışımlar yarattığı bir gerçektir fakat bazı insanlar için geçmişte yaşananlar olumsuzdur ve olumsuz olarak kalır. Bahsi geçen şiirde de şair, çocukluğunda yaşadığı zor günleri anlatırken ilgili günleri özlediğine dair bir mesaj vermektedir. Aşık Gariban'ın Bizim Laflar Şorlarımız şiiri incelendiğinde cere yani pişmiş topraktan yapılan kabın içine konulması o zamana o zamana gönderme yapmaktadır. Örnek:

Küçük ardıç; kirçtir, mazı da meşe.  
Su koyduk leğenin büyüğü, teşe.  
Büyüğü küp olur, küçük; küpeşe.  
Cerele pekmez koyardık tama.(Köroğlu,2022:58)

Atlı göçebe kültürün hâkim olduğu bu dönemde Türklerin ilk besinleri un ve yoğurt gibi buğday ve sütten üretilen ürünler ile biner için de kullandıkları at ve koyun gibi hayvanların etleri, ilk içkileri; de kıymızdan (kısırak sütünden hazırlanan bir fermente içecek) ibaretti. Ayrıca, üzümünden yaptıkları sirke, pekmez ve şarap da bu dönemde Türkler tarafından tüketilmiştir (Kızıldemir ve Sarıışık, 2017). Türk mutfağında süt, aynı zamanda yağ, peynir, yoğurt, ayran, çökelek gibi süt ürünleri ve sütlü yoğurtlu yemek yapılarak veya sütlü tatlıda kullanılarak da tüketilmiştir (Güler, 2010). Aşık Gariban'ın *Bizim Laflar Şorlarımız 3* şiirinde geçen yoğurt, ayran ve tereyağ mutfak yiyecek-içecek unsurlarının yer alması, *Geçtik Bir Zaman* şiirinde Göllüce 'deki nohut yolanlardan bahsetmesi o dönemdeki geçim kaynağının tahıl ve tarım olduğunu göstermektedir.

İzlemek yerine denirdi; seyran.  
Yoğurda su katıp; çalkama, ayran.  
Kar savrulsa tipi, yağmursa boran.  
Kasırğa vardı da, tayfun duydun mu? (Köroğlu,2022:57)

Sırta giyilen bir kabandır; gocuk.  
Hindiye; culluk der, kuşlara; cücük.  
Hatizeden olur pestil ve sucuk.  
Tereyağı döküp banardık tama. (Köroğlu,2022:57)

Gubucuk'ta armut çalanlar vardı.  
Göllüce'de nohut yolanlar vardı.  
Karamıklısuyla dolanlar vardı.  
Soğuk pınarlardan içtik bir zaman. (Köroğlu,2022:72)

Küşne vardı, mercimek, sumak vardı.  
Yıkamak yok, evvelce yumak vardı.  
Körpınar yok, meçitte yunak vardı.  
Hakverdi'nin göleğine düştün mü? (Köroğlu,2022:57)

### **Sonuç**

Bu çalışmada incelenen 6 şiirde Âşık Gariban'ın geçmişe özlem duyduğu ve özlemine mutfak kültürü aracılığıyla yansıttığı görülmektedir. Bunlar şu sözcüklerle anlatılmaktadır: Yemlik, kuşkuş, pancar ekin, nohut, boz armut, kengerli, otlu tavaş, kuymak, kabak, kaymak, üzüm, reçel, pemez, küllü kömbe, mercimek, küşne, koruk, düğürçük, un, bulgur, sumak, ekmek, tereyağ. daha çok tahıl ve kırsal kesimlerde yetişen yiyeceklere değinen Âşık Gariban köyde yaşadığı, çocukluğunun geçtiği tarlalara bu sözcüklere değinerek özlem duymaktadır. Gariban'ın şiirlerinde yöresel kelimeler de kullanmıştır.

Sonuç olarak, kökleri çok eskilere dayanan Türk halk şiirinin bugünkü temsilcileri aracılığıyla, günümüz halk şiirinde nostaljinin izleri sürülebilecektir. Cumhuriyet dönemi modern alafranga mutfağın Türk mutfağında etkili olmaya başlamasıyla beraber geçmişten gelen kültürel değerlerimiz yavaş yavaş kaybolmuş eski tatların bazıları günümüze kadar gelememiştir. Bu ve benzeri çalışmaların artarak devam etmesi, geçmişten günümüze değişen beslenme alışkanlıklarımızı daha rahat anlamamıza katkı sağlayıp, Türk mutfak kültüründe yer alan geleneksel gıdalarımızın etkin bir şekilde tanıtılmasına imkân tanıyacaktır.

### **Kaynakça**

- Başaran, U. (2021). "Nostalji-Kültür İlişkisi ve 21. Yüzyıl Türk Halk Şiirinde Nostaljik Unsurlar Üzerine Bir Değerlendirme". Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, C. 14, S. 34, 636-651..
- Eser, Z. (2007). "Nostaljinin Pazar Bölümleme Değişkeni Olarak Kullanılması Üzerine Kavramsal Bir Çalışma". Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, C. 0, S. 1, 115-130.
- Güler, S. (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları". Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26: 24-30.
- Gürçayır, S. (2013). Yemek nostaljisi: Tadı damakta kalan tatlar ve geleneğin dönüşümü. Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye-Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştayı Bildirileri, (hzl.: E. Ölçer Özünel vd.), 47-52, Ankara: Grafiker.
- Kızıldemir Ö. Öztürk, E., Sarıışık, M. (2017). "Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler". VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan, 349-356, Gaziantep.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler". AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14 (3): 191-210.
- Köroğlu, M. (2022). Âşık Gariban Monografisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sivas.
- Sürücüoğlu, M. S. Özçelik, A., Ö, (2008). "Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi". 38. İcanas Kongresi., 10-15 Eylül, 1289-1310. Ankara.
- Uzel, A. R. (2018). "Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi". Ege Univ. Ziraat Fak. Dergisi, 55 (1): 37-44.



# ERZİNCAN HALK EDEBİYATI ÜRÜNLERİNDE YEME-İÇME KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BAZI TESPİTLER

Some Determinations On Food And Drink Culture in Erzincan Folk Literature Products

Dr. Öğr. Ü. Yusuf Kenan BEZGİN  
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi

**Özet:** Sözlü kültür ürünleri, bir milletin geçmişiyle bağını güçlendiren önemli unsurlardır. Destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, masallar, fıkralar, bilmeceler, atasözleri vb. sözlü anlatılar, milletin toplumsal belleğini oluşturur. Bu anlatılar sadece somut unsurları değil aynı zamanda anlatıcı-dinleyici ilişkisiyle toplumun değerlerini ve yaşam felsefesini de yansıtır. Dolayısıyla toplumun içinde bulunduğu sosyal yapıyı, tarihî süreçleri, dinî inançları ve kültürel değerleri bu tür anlatılarda bulmak mümkündür. Bu bağlamda “yeme-içme” kültürü gibi toplumsal değerler de halk edebiyatı ürünlerinde yer alabilir. Anlatılar, milletin mensupları arasında ortak bir anlam dünyası oluşturarak toplumsal birlik ve dayanışma duygusu sağlarlar. Sözlü anlatılardaki “yeme-içme” kültürüne ait öğeler de bu anlam dünyasının bir parçası olarak görülebilir. Toplumun beslenme alışkanlıkları, misafirperverlik anlayışı, yerele özgü yiyecekler, paylaşma ve dayanışma gibi değerler anlatılarda genellikle somut örneklerle ve sembolik anlatımlarla aktarılır. Çalışmanın temel amacı, en büyük depremini 1939 yılında son depremini ise 1993 yılında yaşamış olan Erzincan halkının halk edebiyatı ürünlerinde “yeme-içme” kültürüne ait somut örnekleri tespit ederek yöre halkının beslenme alışkanlıklarını, misafirperverlik anlayışını ve yöreye özgü yiyeceklerini tanıtmaktır. Çoğunluğu yazılı kaynaklar üzerinden incelenen yeme-içme kültürüne ait unsurlara, anlatıcının “ara söz” kullandığı yerlerde veya anlatım sırasında verilen ikramlıklarda rastlanılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Erzincan, halk anlatıları, yeme-içme kültürü.

**Abstract:** Oral culture products are significant elements that strengthen the connection between a nation and its past. Epics, legends, folk tales, fairy tales, jokes, riddles, proverbs, and other oral narratives form the societal memory of a nation. These narratives not only convey tangible elements but also reflect the values and life philosophy of the society through the relationship between the narrator and the listener. Thus, it is possible to find elements related to the societal structure, historical processes, religious beliefs, and cultural values within such narratives. In this context, social values like "food and drink culture" can also be found in oral narratives. These narratives create a shared understanding among the members of the nation, fostering a sense of social unity and solidarity. Elements related to “food and drink culture” in oral narratives are considered part of this shared understanding. The society’s dietary habits, hospitality norms, local cuisines, sharing, and solidarity values are often conveyed through concrete examples and symbolic expressions in these narratives. The main purpose of this paper is to identify concrete examples of “food and drink culture” in the folk narratives of the Erzincan region, which experienced its biggest earthquake in 1939 and its latest earthquake in 1993. This aims to introduce the dietary habits, hospitality norms, and region-specific foods of the local people. The following questions were addressed in the study: How does food and drink culture appear in the folk narratives told in the Erzincan region? How is food and drink depicted in these narratives? Are there any specific foods and beverages unique to the Erzincan people in these narratives? In the study of food and beverage culture, elements related to it have been predominantly examined through written sources, with instances of “interjections” by the narrator or offerings given during the narrative.

**Keywords:** Erzincan, folk narratives, eating and drinking culture.

## Giriş

Destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, masallar, atasözleri, bilmeceler, fıkralar ve benzeri sözlü kültür ürünleri, bir milletin değerlerini, inançlarını, tarihini ve kimliğini yansıtan, milletin geçmişiyle olan kültürel bağlarını da güçlendiren önemli unsurlardır. Sözlü kültür ürünleri aynı zamanda anlatıldığı toplumun beslenme alışkanlıklarını, misafirperverlik anlayışını, topluma özgü yiyecekleri, paylaşma ve dayanışma gibi ahlaki değerleri de yansıtır. Bu nedenle sözlü kültür ürünleri kültürel mirasın korunmasında önemli bir rol oynarlar.

Bu mirasın izlerini Erzincan ilinin halk edebiyatı ürünleri üzerinden takip edebilmek mümkündür. Zengin bir meyve çeşitliliğine sahip olan il, tarih boyunca birçok önemli savaşa ev sahipliği yapmış ve son bin yılda on bir kez haritadan silinmiş bir coğrafi bölgedir. Bu bölgenin genel özelliği, çevresinin dağlarla çevrili olması ve ortasının ise bağlık alanlarla kaplı olmasıdır (Albayrak, 1983: 9). Erzincan ili, coğrafi olarak doğuda Erzurum, güneyde Tunceli, güneydoğuda Bingöl, güneybatıda Elazığ-Malatya, batıda Sivas, kuzeybatıda Giresun, kuzeyde Gümüşhane ve Bayburt illeriyle komşudur. İlin kuruluş tarihi hakkında kesin bilgilere sahip olunmama ile birlikte bölgedeki

araştırma ve arkeolojik kazılar, ilk yerleşimin milattan önce üç bin yılına kadar uzandığını göstermektedir (Miroğlu, 1995: 318). Coğrafi konumu sebebiyle Asya ile Avrupa'yı birbirine bağlayan önemli ticaret yolları üzerinde bulunan Erzincan, tarih boyunca birçok istilaya uğramıştır. Urartular, Medler, Persler, Makedonyalılar ve Romalılar gibi farklı medeniyetlerin egemenliği altına girmiştir (Albayrak, 1983: 7). Antik dönem kaynaklarında Yunanlar tarafından Aziris, Ermeniler tarafından Erez veya Erzng, Bizanslılar tarafından Aringami, Arsingan, Erzingan olarak kaydedilen şehir, Türklerin fethiyle Erzingan ve Ezirgan olarak anılmıştır (İnbaşı, 2009: 189).

Erzincan ili çeşitli seyahatnamelere de konu olmuştur. XII. asrın ikinci yarısında bölgeden geçen Marco Polo, XIV. asrın ilk yarısında İbn Battûta ve XVII. asırda Evliya Çelebi, şehir hakkında şunları söylemiştir:

“Ermenistan’ a girerken sınırdaki büyük ve geniş bir şehre varıyorsunuz; Erzincan. Dünyanın en iyi ve vasıflı kitap cildi burada yapılır. Halkı zanaatkâr, çeşitli el işleriyle uğraşırlar. Erzincan gibi pek çok büyük şehir var ülkede. Erzincan’ da ruhani liderler de yok. Yazları doğuda yaşayan göçebe Türk obaları buraya geliyorlar. Sebebi şu; iklim yazları çok güzel. Hayvanlar içinde yemyeşil ovalar ve meralar var. Türkler çoğunlukla yazı bu bölgede geçiriyorlar. Kışın ise iklim çok sert olduğu için Türkler güneye, daha ılık bölgelere göç ediyorlar.” (Dumlu, 1999: 332).

“Gümüşhane’den hareketle Erzincan’ a vardık. Irak sultanına bağlı şehirlerden biridir Erzincan (Erzincan) Bakımlı ve büyüktür. Halkının çoğunluğunu Ermeniler oluşturuyor. Müslümanlar Türkçe konuşuyor. Gayet şık ve canlı çarşıları var. Erzincan’ı diye, bilinen nefis kumaşlar dokunur burada. Ayrıca bölgenin bakır madenleri de meşhurdur. Bakırdan çeşitli ebatlarda kap kakak ve bizim taraflardaki ayaklı çaydanlıklara benzeyen şamdanlar yapılır.” (İbn Battûta Seyahatnamesi, 2000: 418).

“Ketür köyünden hareketle Fırat kıyısını takiben mamur yerler içinde dokuz saat giderek Sirim köyüne geldik. Kemah hududundadır. Buradan yine güneye doğru Fırat nehrini takiben yedi saat yol alarak Emin köyünde konakladık. Buradan yine Fırat’ı takiben Kemah Kalesine geldik. Kale, Kanuni sayımı üzere Erzurum toprağında Kuruçay Voyvodalığı idaresindedir. Erzurum Paşasının hası ve subaşılığıdır. Halkı İslam dinine bağlı kimselerdir.” (Dumlu, 1999: 332).

Çalışmada 6 halk hikâyesi, 24 masal, 4 atasözü, 4 mani, 8 bilmece, 4 efsane ve 4 fıkra olmak üzere toplam 54 halk edebiyatı ürünü incelenmiştir. Bir kısmı yazılı kaynaklardan bir kısmı da 2019 yılında tamamladığımız çalışmamızdan elde edilen verilere göre Erzincan halkının halk edebiyatı örneklerinde hem Anadolu kültüründe tüketilen yeme-içme unsurlarına hem de Erzincan yöresine özgü ve gündelik hayatta sıkça tüketilen yerel yiyecek ve içeceklere rastlanılmıştır.

### Erzincan Halk Edebiyatı Metinlerinde Yeme İçme Kültürü

XIX. yüzyılda, halk biliminin bağımsız bir bilim dalı olarak ortaya çıktığı dönemde kültür, insanlığın ve toplumun kendisini geliştirip mükemmelleştirmesi olarak tanımlanıyordu. Günümüzde ise sosyal bilimlerde kültür terimi, bir toplumun tüm kendi ifade biçimlerini veya genel yaşam tarzını ifade etmektedir. Bu ifade biçimleri, davranışlardan alışkanlıklara, geleneklerden göreneklere ve hatta korkulara kadar çeşitli şekillerde ortaya çıkabilir (Çobanoğlu, 2015: 18). Yeme içme kültürü de toplumun temel ihtiyaçlarından bir olup kendini ifade etmenin bir yoludur. Gündelik hayat ve törensel hayat içinde çeşitli biçimleriyle yiyecek ve içeceğe dair unsurları genel olarak Anadolu’nun her yerinde karşımıza çıkan unsurlar (Arslantaş ve Reyhanoğlu, 2022: 796) ve Erzincan’a özgü olan unsurlar şeklinde tasnif etmek mümkündür. Örneğin Türk dünyasının sahip olduğu ortak kültür şahsiyetlerinden biri olan Köroğlu ve destanı hakkında çeşitli görüşler mevcuttur. Bu görüşlerden biri de Ümit Kaftancıoğlu (1979)’na aittir. O, Köroğlu’nun Erzincanlı olabileceği düşüncesindedir. Destanın oldukça geniş bir sahaya yayılmasından dolayı destanın içeriğindeki birtakım olayların farklılaşması doğaldır. Köroğlu’nun yöre halkı arasında *Kemaliye Efsanesi* olarak isimlendirilen anlatımında Erzincan’a özgü yiyeceklerden biri olan *tulum peyniri* yer alır. Bunun yanında kulplu kazan pilavı, çörek, yufka ekmeği, şire, şarap ve bal anlatıda yer alan yiyecekler arasındadır:

“Baş hizmetçi uyanır ve Döne Hanım’a yardım eder, sofradan yemek, **pilav, çörek** ne buldu ise getirir. Yemekleri, kuyuya sallarlar. Köroğlu, daha ne varsa sallamalarını söyler. Bunun üzerine onlar da bir **kulplu kazan pilavı, bir tekne çöreği, bir büyük teker tulum peynirini gönderirler**. Sonra Köroğlu bunlardan biraz daha varsa göndermelerini söyler... Köroğlu Döne Hanım’a bir oturmada **yedi batman düğün pilavı, yedi batman yufka ekmeği, yedi batman koyunun**

**sonbahar sütünden yapılmış tulum peyniri, yedi tuluk şarap, yedi küp şire, yedi külek bal yediğini**” söyler.” (Kara ve Uludağ, 2023: 60).

Birçok kültürde yemek pişirme ve tüketim miktarları belirli kurallara, âdetlere ve sembollere sahiptir. Bu, mutfağın sadece fiziksel bir alan olmadığını aynı zamanda toplumsal normların aktarıldığı bir alan olduğunu göstergesidir. Öte yandan mutfak kültürü insanların günlük yaşamlarında merkezi bir rol oynayan bir alandır. Bu alanda özellikle yemeklerin hazırlanmasında kullanılan su ve yemeklerin tüketiminde kullanılan ekmek, Anadolu insanının günlük yaşamının temel ihtiyacını karşılamaktadır. Erzincan halkının halk edebiyatı ürünlerinde de en çok tüketilen yeme içme unsuru, su ve ekmektir. “*Kerem’in Erzincan Bağları*” adlı halk hikâyesinde tüketilen su hem araç hem de kahramanın erginleşme yolunda amaç olarak kullanılmaktadır:

“Zeycan Hanım dedi ki: ...Git şu soğuk çeşmeden, babamın yaptırdığı çeşmeden bir **su** doldur getir. Kerem gitti, bir bakır su kabına suyu doldurdu, getirdi...Zeycan Hanım’ın gayesi, Kerem’in hiç olmazsa dünya gözüyle Aslı Hanım’ın elinden bir **su** içsin idi.” (Kara ve Uludağ, 2023: 134).

Halk edebiyatı ürünlerinde hem yiyecek ve içeceğe dair temel ürünler hem de pişmiş hazır ürünler, üretildikleri ve satıldıkları mekânlar ve üretim ve tüketim bağlarıyla da verilebilmektedir (Arslantaş ve Reyhanoğlu, 2022: 789). “*Şükür ve Mutluluk*” adlı halk hikâyesi örneğinde böyle bir durum söz konusudur: “...*Yavrularım babanız çarşıdan **ekmek** getirir.*” (Kara ve Uludağ, 2023: 275). Bunun dışında “*Peri Padişahının Kızı*” masalında ekmek, “*Künde bir kelek iplik satıy **ekmek** getiriy*” “*Serçe*” masalında ekmek ve süt yer almaktadır: “...*neyse tandır başlıy yanmaya. Tandır yanıyor oturuy ekmek pişürmeye. Bir deste ekmek pişirüp orıya koyuy...Gedyki çobanda **südü** sağmış koymuş tasa.*” (Kara, 1996: 357, 350). “*Sırma Saç*” masalında ise temel besin kaynağı olan ekmek ve sütün yanında koyun eti ve bir yemek çeşidi olan pilavın ham maddesi pirincin bahsi geçmektedir: “...*Al sana para. Bir **koyun kes** de bir parça et ver...**Pirincinen** darıyı garıncalar beş daggada ayırıylar.*” (Kara, 1996: 372,374). Ayrıca Erzincan yöresinde sorulan bir bilmecenin cevabı da ekmektir: “*Elâmet elâmet/Ortasında kıyamet/Yaş vurdum, kuru çıktı/Sellâllahu Muhammed.*” (Albayrak, 1983: 65).

“*Sarı Gelin*” adlı fıkra örneğinde de yemek unsuru olarak tandır ekmeği gibi geleneksel ve köklü bir besin maddesi olan ekmek yer almaktadır. Tandır ekmeği köy ve kasaba yaşamının bir sembolü olarak görülebilir. Fıkroda paşa, bu geleneksel lezzeti keşfeder ve onu beğenir. Ancak ekmeğin sırrının sadece hammaddesi olan buğdayda değil onu üreten insanın emeğinde olduğunu fark etmez. Bu bakımdan fıkra, geleneksel besinler ile yöresel mutfakların arasındaki emeği ve kültürel bağları da vurgulamaktadır:

“Erzincan sancak iken sancak beyi olan paşa, Gümüştarla’ya misafir gider. Paşa paşalar gibi de ağırlanır. Yemekler yenilir, **çaylar** içilir. Bu arada paşa **tandır ekmeğini** çok beğenmiştir. Ev sahibine: Bu ekmeğin buğdayından bana gönder, der. Ev sahibi de el pençe peki der. Ziyafetten sonra adam buğdaydan da biraz vererek paşayı uğurlar. Bir zaman sonra paşa adamı çağırır: Sen bana nasıl buğday gönderdin? Ekmeği hiç olmuyor diye çıkışır. Köylü ise sakın bir şekilde cevaplar: Ben sana buğday gönderdim paşam, gelini değil.” (Özdemir, 2009: 64-65).

“*Nekes Kardeş ile Cömert Kardeş*” masalında Erzincan’ın yöresel lezzetlerinden bir olan “*Gılık* (Çörek biçimde sac ekmeği)” ekmeği yer almaktadır: “*Gardaş gel biz gidek gurbete gendimize bir iş bulah. Gomşuları bunlara **gılık** yapıy, çantlarına koyuy, alıylar gidiyler yola.*” Aynı ekmeğe “*Tıktık Eden Kabakcık*” masalında da rastlanılmaktadır: “*Oğlan yeyiy duzlu **giligi** susuzundan bayılıy*” (Kara, 1996: 384, 473).

Yukarıdaki iki masal metninde de ekmek, yolculuk sırasında beslenme ve dayanıklılık sağlayan bir unsurdur. Bunun yanı sıra her iki masal örneğinde yiyecek unsuru olarak kullanılan ekmek sadece bir gıda maddesi değil aynı zamanda sosyal bir sembol olarak da işlev görmektedir.

“*Sersem Mehmet*” masalında yiyecek unsuru olarak çorba, ekmek ve nar kullanılırken;

“*Fakir Adamın İneği*” adlı masalda börek, çökelek ve kavurma yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır: “*Hanım misafirimizde var. Hele bize getürde yiyek. Bu adam da garının ne büşürdüğünü hep gördü. Çeşit çeşit yemekler, **börekler, sütlüler**.... Garı, herif yemek yohtur, ne getürüm? Guru **çökellik** varımış onu getürüy. Çökelekle guru **ekmeyi** goyuy önlerine...Bu ineğin etini dağıtmış ya! Tenüke tenüke **gavurma** ediy adam.*” (Kara, 1996: 520, 537-538).

“Sultan Mahmud” masalında yiyecek unsuru olarak elma ve Erzincan halkının yöresel lezzetlerinden biri olan kete kullanılmıştır: “Bu adam, bir sepet **alma**, biraz **kete** bi de öteberi bir şeyler koyup yola düşiy.” “Deli Kadın” adlı masalda ise yiyecek unsuru olarak zeytin ve ekmek yer almaktadır: “...cendermeler de **gahvaltı** yapıylarmış. Birinin elinde **ekmek** birinin elinde **zeytin**.” (Kara, 1996: 523, 530).

“Sultan Mahmud” masalında yiyecek unsuru olarak kullanılan kete, Anadolu mutfağında yaygın olmakla birlikte Erzincan ve çevresinde de sıkça tüketilen bir yiyecek unsurudur. Dolayısıyla masaldaki kullanımı bölgenin kimliği ve kültürel dokusu hakkında bilgiler vermektedir. “Deli Kadın” masalında ise zeytin ve ekmek gibi daha yaygın ve temel gıda maddeleri ön plana çıkmaktadır. Masalda anlatılan kahvaltı sahnesi geleneksel bir Türk kahvaltısını andırmaktadır.

Bir halk hikâyesi olan “Asuman ile Zeycan” da misafire ikram olarak şerbet sunulmaktadır: “Hizmetçi kızın getirdiği **şerbetleri** içip muhabbet etmeye başladılar.” Yine aynı halk hikâyesinde misafirlere kahve ikramı da yapılmaktadır: “İki hizmetçi kız ellerinde iki tepsi içeri girdi. Tepsilerden birinde kahve fincanları birinde de su bardakları vardı. **Kahveler** arkasından sular içildi.” (Öztürk, 2010: 178, 175). Misafirperverlik, Türk toplumunda derin köklere sahip olan ve sosyal ilişkilerin önemli bir parçasını oluşturan bir kültürel değerdir. Anlatıdaki geleneksel misafirperverlik uygulamaları (şerbet ve kahve ikramı), Türk toplumunun sıcak ve misafirperver doğasını yansıtmaktadır.

“Kalleş Adam” masalında da kahve ikramının bahsi geçmektedir: “Ooo! Buyur, buyur gomşum. Hele bi **gahvemi** iç.” (Kara, 1996: 543). Türk toplumunda misafirlik, sadece bir sosyal etkinlik değil aynı zamanda kültürel bir ritüel ve değerdir. Bu değer, “Bomba Üzümlü” ile “Balta Bıyık” masallarında şöyle gösterilmektedir:

“Birgün hizmetçi **şerbeti** getirüy, gız içmiy.”. “Benlen ölene gadar arhadaş olur musan? Oluram deyiy...Gediy yemeden deyiy ki “Aman lokantacı bir arhadaşım var ki ne el degecek ne gaşuh dutacah altun sahan tabahlarda sırmalı peşkir yemek götürecem.” Alıy geliy, bahıy ki aynı saraylardaki kimin **yemekler**.” (Kara, 1996: 444, 376). Türk kültüründeki sosyal etkileşimlerin ve misafirperverliğin bir örneği de “Sadullah” ve “Telli Senem” adlı masalda görülmektedir: “Neyse oğlan bi gün çılıy gapıya. Gapıda daşın üstünde bi adam oturuy. Selam veriy “Selamüm aleyküm.” “Aleyküm selam.” Buyur içeri gidek deyiy. Alıy içeri **yedüriy içüriy**.”. “Keşiş deyiy ki baha gırh gün mühlet verin. Kızımın çeyizi yoh. Sonra düğünü edin. **Şerbet** içiyler, nişan tahıylar.” Yine aynı masalda yemek unsuru olarak pilavın bahsi geçmektedir: “...geliy ki bi yerde bi tepsi **pilav** bişmiş gaşuhda üsdünde sohulu duruy. Acıhmış oturmuş ki pilav yiye...” (Kara, 1996: 419, 515-516).

Türbesi Terzibaba Mezarlığı’nın karşısında bulunan Pir-i Sâmi Hazretleri’nin sağlığında ününü duyan üç kişi, hazreti ziyaret için Erzincan’a gelmeye karar verirler. Menkıbeye göre bu üç kişinin aralarında şöyle bir konuşma geçmektedir: “Gerçekten İslâm âlimi mi değil mi anlarız.” Üç kişiden biri, âlim olduğuna inanmam için bana fincanda **kahve** ikram ede, diğeri odada sobanın üstünde **yaprak dolması** buluna, öteki de mart ayında bana bir salkım **üzüm** verirse şeyh olduğuna inanırım der. Huzura geldiklerinde bu üç kişinin istedikleri gerçekleşmektedir.” (Bezgin, 2019: 132).

“Bu Oda Boş Oda” adlı fıkra örneğinde de yeme-içme unsuru olarak kavurma, peynir, çay ve tandır ekmeğinden bahsedilmektedir:

“Köy âlemlerinde her akşam bir eve topluca misafir olunur. Bu mecliste toplananlar evde ne varsa yer içerler, ondan sonra kalkıp giderler. Bir gün de Yalnızbağ da yedi - sekiz kişi gelip bir eve misafir olmuşlar. Bir taraftan ahbaplıklar sürüyor, bir taraftan da **çaylar** demleniyormuş. **Ekmek teknesi** ve **kavurma tenekesi** de ortaya getirildikten sonra yemeye başlanmış. O zaman, gaz ocağı kullanıldığı için biri gaz ocağını pompalıyor, bir diğeri çay dağıtıyor, kimisi yeniden çay demliyormuş. Bir taraftan da **kavurma, peynir** ve **tandır ekmeği** yenmeye devam ediyormuş...” (Özdemir, 2009: 58-59).

Atasözleri çıktıkları andan itibaren sadece onları ortaya koyan toplum içinde yayılmamışlar hayatta kalmaya devam ederek farklı milletlerin ve dillerin içine de sızmışlardır. Bu nedenle hepsinin temelinde şu vardır ki sadece kendilerine özgü bir yegânelik taşımakta ve kaynaklarını tecrübe melekесinden almaktadırlar. Pek tabiidir ki bu tecrübe melekesi kendisini, her toplum içinde yerleşmiş olan düşünce tarzına, örf ve âdetlere gelenek ve göreneklere ve yorumlama gücüne göre şekillenmektedir (Von Diez, 2018: 24). Bu anlamda Erzincan halkının yeme-içme kültürüyle ilgili düşünce tarzına yerleşmiş bazı atasözleri aşağıdaki gibidir:

“Ayran içer, yağ getirir.”

“Çorbayı iç bağı dolan, eti ye dağı dolan.”

“El sözü ile pancar lapası yenmez.”

“Hanım var ki arpa unundan aş eder, hanım da var ki buğday ununu termaş eder.” (Albayrak, 1983: 83, 85-86, 88).

“Bozoğlan” adlı efsanede yemek unsuru olarak Anadolu mutfağının köklü bir parçası, iç malzemesi ve yöresel dokunuşlarla çeşitlilik gösteren ve bir çeşit hamur işi olan ketenin bahsi geçmektedir: “...Çocuğu geç yürüyenler simit şeklinde **keteler** yaparlar. Götürüp burada çocuğun ayaklarına, boynuna takarlar, dağıtırlar ve çocuk yürümeye başlar.” (Kara, 1994: 21). Efsane, Anadolu mutfağının pratik bir parçası olan ketenin sadece yiyecek olarak değil halk kültüründeki inanç ve ritüellerin bir parçası olarak tedavi amaçlı da kullanıldığını göstermektedir.

Aynı şekilde “Sılik” adlı masal metninde de yemek unsuru olarak ketenin bahsi geçmektedir: “Herif, ben sehen ele bi has **kete** yapdum. Sılik’i de uyhudan uyandur ki yiyek, demiş.” (Kara, 1996: 594).

“Seyyid Musa” adlı efsanede ise “Babukko” yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır. Babukko, Doğu Anadolu, Karadeniz’in bazı bölgeleri ve İç Anadolu’nun yöre mutfağına has sarımsaklı etsiz bir tür mantının adıdır. Babukkonun parçalayıp soslanmış hâline bavuko, ortası oyularak servis edilmesine de Zervet ya da Zerafet denilmektedir (Özdokur, 2023). Bu yiyecek efsanede şöyle geçmektedir:

“...Keşke musahibim (kardeşim, yoldaşım) benimle olsa da babukkoyu beraber yesek, demiş. O anda yanına bir kartal inmiş. Bakmış ki musahibi. Demiş ki sen beni acele çağırdın ben de ekin biçiyordum. **Babukkoyu** yedikten sonra musahibine: Sakın benim bu kerametimden kimseye bahsetme demiş...” (Kara, 1994: 35).

“Kırmızı Yanaklı Kız” masalında elma ve armut yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır: “...Heç olmazsa meyva, **elma** al. Bahçada gendi ellerümle yetiştürdüm. Haman gız oturiy ki **armudu** soya, barmağını kestürüy...” (Kara, 1996: 366).

“Kül Kedisi” adlı masalda yiyecek unsuru olarak ekmek, yağ ve bala yer verilmektedir: “Uşahların ellerine bu guru **ekmek** veriy, yollıy yazıya. Gendi gahıy bir şeyler bişürüy kızılıyan yeyiy. Yazıda inek dile geliy, deyi ki Ağlamayın! Benim bi boynuzumdan **yağ** ahar, bir boynuzumdan **bal** ahar. Siz kimseye görünmeden yağı ve balı yeyin beslenin...” (Kara, 1996: 368) Bu anlamda masalın sosyal ve kültürel bağlamlarında temel gıda kullanımının önemini vurguladığı söylenebilir.

“Yaralı Mahmut” adlı halk hikâyesinde, Anadolu mutfağında yaygın olarak tüketilen bulgur pilavının bahsi geçmektedir: “...Berduşlar serveti yiyip bitirirler. Koçlar bitti, **yağlar** bitti. Yani ne varsa bunlar tüketiyorlar. Oğlanlar üzülüyor, anaları ise üzüyor. Anası yoklukta kuru bir **bulgur pilavı** pişiriyor. Üzerine acı bir **sarımsak** döküyorlar.” (Kara ve Uludağ, 2023: 180). Anlatıda bulgur pilavının kullanılması, basitliği ve besleyici özelliğiyle maddi sıkıntıların ve aşırı tüketimin oluşturduğu dengesizliğin sembolü olarak görülebilir.

“Seyyid Sinan” adlı efsanede Anadolu’nun kültürel mirasının bir parçası olan helva yer almaktadır. Erzincan gibi Anadolu’nun çeşitli bölgelerinde helva, özel günlerde bayramlarda veya misafir ağırlamaların sıkça tüketilen ve önemsenen bir tatlıdır:

“...Ebubekir hac vazifesini yerine getirmek üzere mübarek topraklara gider. Zaman sonra bir gün Kâbe’de namaz kılarken aklına annesinin **sıcak helvası** gelir. “Annemin sıcak helvası olsa da yesem” diye aklından geçirir. Abisinin canının **helva çekmesi**, kardeşi Seyyid Sinan’a haber olur. Seyyid Sinan hemen annesinin yanına giderek durumu anlatır. Annesi de bir tasın içine **helva** kor ve oğluna verir. Sinan **helvayı** eline almasıyla bir anda kendisini abisinin yanında bulur...” (Bezgin, 2019: 112).

Yukarıdaki efsanede geçen helvanın sıcaklığıyla aile içi dayanışmaya ve Erzincan’ın sosyal ve geleneksel yapısına atıfta bulunulduğu söylenebilir. Bunun dışında yiyecek unsuru olarak helvaya “Ahmet Bey” ve “Bicilo” masallarında rastlanılmıştır: “...Gıza deyiyle yemeği yedin mi? **Helvayı** yedim, **börek** galdı. Böreği yedim **dolma** galdı.” “... Dev garısı gahıy bi tabak **helva** çalıy. Bicilo, gahın arhadaşlar gahın **helva** yiyegin...” (Kara, 1996: 442, 464).



“Muradına Ermeyen Dilber” masalında Anadolu’nun geleneksel lezzetlerinden biri olan peksimetin bahsi geçmektedir: “...Bu analığı gendi gızını da bunun yanına katıy. Bir bohça da duzlu **beskimet** bişiriy. Gızına deyiy ki yolda bu **beskimetleri** bu gıza yedür...” Aynı şekilde “Sağlam Molla” adlı masal örneğinde de yemek unsuru olarak peksimet kullanılmaktadır: “...Eviden çıhardıy, gapıyı bacayı kilitliy. **Beskimet** yaptırıy bacısına ki yolda yiyeler...” (Kara, 1996: 508, 511). Her iki masal metninde de kullanılan peksimetin, Anadolu’nun günlük yaşamına ve o dönemdeki beslenme alışkanlıklarına ışık tuttuğunu söyleyebiliriz. Ayrıca peksimet gibi uzun süre tazeliğini koruyabilen ekmeğin türlerinin anlatılardaki kullanımı, henüz teknolojinin olmadığı dönemlerde insanların uzun yolculuklarında tercih ettiği pratik bir besin kaynağı olduklarını göstermektedir.

“Daksana” adlı fıkrada ise yiyecek unsuru olarak şeker pancarı kullanılmaktadır:

“Erzincan’da eskiden şeker pancarı ekilmeden “dâk” denilen bir pancar ekilirdi. (Buna başka yörelerde kocabaş denir. Kırmızı renkli ve tatlıdır.) Sonra da suda bir güzel haşlanır ve yenilirdi. Dağ köylülerinden biri, bir adama misafir olmuş. Onun önüne de haşlanmış **dâk** koymuşlar. Adam yemiş ve çok beğenmiş. Ev sahibine sormuş: Kirve, bunun adı ne? Daksana. Bu has şeyden dağa taşa eksene. Ve biraz daha yemiş. Az sonra misafirin karnı ağrımaya başlamış. Sızlanarak ev sahibine tekrar sormuş: Bunun adı neydi? Daksana. Uyyy ağam, bunun kökünü kessene.” (Özdemir, 2009: 68).

Erzincan ve çevresinde tarımın önemli bir parçası olan şeker pancarı, bölgenin ekonomik ve kültürel yapısında belirleyici unsurdur. Bu anlamda fıkranın “dâk” olarak adlandırılan tatlı pancarı ve onunla ilgili yaşanan espri, şeker pancarının bölgedeki değerini ve tanınırlığını yansıttığı söylenebilir.

“Işıkhana ile Pembe Gül” adlı halk hikâyesi metninde yiyecek ve içecek unsuru olarak çay, ceviz, ayran, dut pestili, maydanoz, biber, domates ve salatalık kullanılmıştır:

“... Annesinin kahvaltıya başlamasıyla birlikte güzel güzel kız da **çayına şeker** atarak onu karıştırmaya başlar. Ta ki annesinin ikinci **çayının** dolma zamanı gelinceye kadar.”

“...Bir gün iki **ceviz** buldu. Birini kırdı, ağzına attı...Kız kayıktan iner. Yavaş yavaş Işıkhana’ya yaklaşır ve kaseyi onun ağzına doğru tutar. Işıkhana bu kasedeki **soğuk ayranı** içer. Kendisi de onun için sakladığı **ceviz** kırar ve Pembegül’e avucuyla birkaç **ceviz içi** yedirir.”

“...Pembegül, Işıkhana’ın yanına yaklaşır ve ona mendiliyle tuttuğu **dut pestilini** ikram eder.”

“...Anneannesinin **maydanoz, biber, salatalık, domates** ekili bostanının yanında küçük bir ağıl yapar ve kuzuları bu ağıla koyar.” (Kara ve Uludağ, 2023: 244, 248, 254, 256).

Anadolu birçok meyve türünün anavatanıdır. Yukarıdaki anlatıda adı geçen dut meyvesi de bu zengin meyve çeşitliliğinin örneklerinden biridir. Bu meyveden üretilen dut pestili, Anadolu’nun ve Erzincan’ın yerel lezzetleri arasındadır. Anlatıda yer alması ise bölgenin doğal kaynaklarından gelen dutun, yapılışı itibarıyla (Salık, vd, 2021: 182), Erzincan’ın kültürel ve gastronomik mirasının bir parçası olduğu vurgulanmaktadır.

“Horozdan Korkan Adam” adlı masal metninde temel besin maddelerinden olan ekmeğin, yumurta, un, yağ ve balın bahsi geçmektedir: “...Elese bir şeyler ver; **ekmek** mekmek ver gedim. Dutıy torbaya biraz **un, ekmeğin** koyuy. Bi kaç tane **yumurta** koyuy, gapının arasından uzadıy...Gahıy birinin sırtına bir tuluğ **yağı** verirler, bir **tuluğ** da balı verirler.” (Kara, 1996: 466-467).

“Yedi Kardeşle Bir Bacı” masalında Anadolu’nun yöresel mutfağında yaygın olarak tüketilen ve aynı zamanda geleneksel bir yiyecek türü olan hedik, yer almaktadır:

“...Kalkıp bakıyor ki dağda ince bir duman tütüyor. Diyor ki “Kardeşlerim gelir yemek yok, beni dögerler.” Gidiyor, gidiyor bu ince dumanın tüttüğü yere varıyor. Bir de bakıyor ki devin yedi kızı **hedik** pişiriyor. Kız, bu devin kızlarından ateş istiyor. Onlar da hem ateş veriyor hem de peşegine **hedik** koyuyorlar.” (Albayrak, 1983: 123).

Anadolu’nun yöresel mutfağında önemli bir yere sahip olan hedik, halk kültürünün bir parçasıdır. Dolayısıyla masaldaki hedik pişirme sahnesi, bu tür doğal ve yerel ürünlerin önemini ortaya çıkarmaktadır.

Türk dünyasında çok çeşitli türleri olan köklü ve zengin bir anlatı geleneği bulunmaktadır. Anlatıcılar bu geleneğin içinde benzer şekillerde formel sözlerden yararlanarak anlatıları icra

etmektedirler. Folklor terimi olarak “formel”, Batı dillerindeki çalışmalarda “formel, formul, formula, formulae, formule, formelle” gibi çeşitli biçimlerde geçmektedir ve Türkiye’deki araştırmacılar tarafından da sıklıkla kullanılmaktadır. Bu terimin yanında “kalıp sözler”, “kalıp ifadeler”, “masal tekerlemeleri” gibi adlandırmaları da “formel” terimini tanımlamak için kullanılmaktadır (Karagöz, 2020: 61-62). Bu anlamda anlatıcı, icra sırasında anlatıya ait olmayan bazı yerel unsurları (folklorik öğeler, coğrafi referanslar, yerel yiyecek ve içecekler, kıyafetler, dil özellikleri, atasözleri vb.) ekleyebilir. Bu anlatının daha yerel olmasına ve dinleyici ile arasında bir yakınlık kurmasına imkân sağlamaktadır. “Keçelce” adlı masalın giriş formelinde de Erzincan’ın yöresel lezzetlerinden olan “Gılık” ekmeğine yer verilerek masal ile dinleyici arasında bir yakınlık kurulmaktadır:

“...Ben babamın beşiğini  
Tıngır mıngır salları iken  
Anam düştü eşikten  
Babam düştü beşikten  
Önüme bir **gılık** attılar  
Beni yola saldırlar ...” (Kara, 1996: 546).

Yine aynı masal metninde yiyecek ve içecek unsuru olarak çökelik, ayran, ekme ve yumurta kayganası geçmektedir: “...bahıy ki evde her çeşit yiyecek var. Gendileri de her gün **çökelik, ayran, ekme** yeyiy.” “...Dayım hatunu hele **bi yumurta gayganası** yap da yiyek de işe gidek.” (Kara, 1996: 547, 549). Yerel yiyecek unsurları, bir coğrafyanın kültürel ve gastronomik zenginliği yansıtmaktadırlar. Yapılışı bakımından bölge bölge farklılık gösteren yumurta kayganası, Erzincan’a özgü hazırlanışı bakımından genellikle sabah kahvaltılarda tüketilen, yumurtalı ve unlu bir hamurdan yapılan bir tür yiyecektir. Erzincan ve çevresinde yaygın olarak bilinen ve daha çok sabah kahvaltısında tüketilen bu yiyecek, yöreye özgü mutfak kültürünün halk edebiyatı türlerine de yansıdığını göstermektedir.

“Fasulyeden Kaçan” adlı fıkrada Erzincan halkı arasında löylez olarak bilinen fasulyenin bahsi geçmektedir:

“Fasulye ve ekmekten yemekten usanan bir vatandaş İstanbul’a doğru seyahate çıkmış. Gezip dolaşınca acıkmış tabii. Bir lokantaya girmiş. Garson yemekleri, salataları sayarken “**lobya**” deyince adam atlamış: **Lobya** getir bahah, nası bi şey? Garson kısa bir süre sonra siparişi getirip masanın üzerine bırakmış. Adam eğilip tabağa baktığında hayret ve siniri bir arada yaşamış. Yüksek sesle söylenmiş: Ulan köydeyken **löylezdin**. Şehere geldin **fasulye** oldun. Şimdi de adını değiştirip lobyaya mı ettin? Allah’ın gözü doymazı... Tarlada içersen on beş su... Garnımda içersen yirmi su. Doymadı mı o küçük garnın, doymadı mı?” (Özdemir, 2009: 63).

Yukarıdaki anlatı, dilin ve kültürün şehirleşme sürecinde nasıl değiştiğini ve bu değişime insanların nasıl tepki verdiğini mizahi bir dille anlatmaktadır. Şehre giden kişi, köyde kullandığı terimle aynı nesneyi şehirde farklı bir isimle karşılayınca şaşkınlık yaşar. Bu durum bireyin kimliği ve aidiyet hissiyle ilişkilendirilebilir. Fasulyenin “löylez” olarak bilindiği yerde, bu terim bireyin köydeki yaşam tarzı ve kimliğiyle özdeşleşir. Ancak şehirde bu terimin karşılığı olan “lobya”yı duyduğunda, kendini ait olduğu yerel kültürden uzaklaşmış hisseder. Dolayısıyla fıkranın dilin ve terimlerin kültürel kimlik üzerindeki etkisini ve bireyin çevresiyle ilişkisini mizahi bir şekilde bir yemek çeşidi olan kuru fasulye üzerinden yansıttığı söylenebilir.

Anonim halk edebiyatı türleri arasında, eski Türk şiiri geleneğine bağlı olan mâni; geçmişte ve bugün çok geniş bir malzemeye sahiptir. Mâni tarzının, İslâmiyet’ten önceki şiirler arasında da birçok örneklerini görmekteyiz (Albayrak, 1983: 42). Bugün hemen her köyün, her mahallenin kendine has mâni örnekleri vardır. Bu anlamda Erzincan halkının yeme-içme kültürüyle ilgili düşünce tarzına yerleşmiş bazı mâni örnekleri aşağıdaki gibidir:

“Al keklik ala keklik  
Kaşları kara keklik  
Gel seni **kebap** edim  
Yollıyım yâre keklik.”

“**Maydanoz** ot değil mi  
Yaprağı dört değil mi  
Erzincan’dan ayrılmak  
Bizlere dert değil mi.”

“**Bacada kuru löylez**  
Üstümüz cıngır ayaz  
Kurban olduğum Mevlâ  
Güzeli güzele yaz.”

“**Uludur keşiş Dağı**  
Ak olur **tereyağı**  
Tadına doyum olmaz  
Cimin’in **üzüm** bağı.” (Albayrak, 1983:45-46, 49-50).

Şükrü Elçin (1970: 3) bilmeceleri, “tabiat unsurları ile bu unsurlara bağlı hâdiseleri insan, hayvan ve bitki gibi canlıları, eşyayı, akıl veya güzellik nev’inden mücerred kavramlarla dinî konu ve motifleri vb. kapalı bir şekilde, yakın uzak münasebetler ve çağrışımlarla düşünce, muhakeme ve dikkatimize aksettirerek bulmayı hedef tutan kalıplaşmış sözler” olarak tanımlamaktadır. Hem yapı hem de söylenişleri bakımından özenilerek meydana getirilmiş olan bilmeceler, her ne kadar ilk bakışta uydurulmuş sözler olarak düşünülse de aslında derin bir zekânın ve düşüncenin ürünleridir (Albayrak, 1983: 52). Bu anlamda halk zekâsının ifadesi olarak Erzincan halkının yeme-içme kültürüyle ilgili düşünce tarzına yerleşmiş bazı bilmece örnekleri aşağıdaki gibidir (Örnekler için bkz.: Çelebioğlu ve Öksüz, 1995):

“Bir yanı beyaz  
Bir yanı al  
Tadına al. (Nar)”.

“Bahar zamanı gül fidanı  
Dalından akar kanı. (Vişne)”.

“Yeşil sandığı açtım  
Siyah boncuğu saçtım. (Karpuz)”.

“Buradan attım hemüm hemür  
Yanına gittim kitli demir  
Vur başına otur kemir! (Ceviz)”.

“Toprağa benzer rengi  
Ateşte olur cengi. (Kestane)”.

“Gelin uyandı  
Cama dayandı  
Cam kırıldı  
Kana boyandı. (Domates)”.

“Min min minâre  
Cin cin cinâre  
Ortası delik  
Biz onu yerik. (Soğan)”.

“Karadır kara  
Kestikçe ağara  
Üstü sıçan kuyruğu  
Padişahlar buyruğu. (Turp)”.

### Sonuç

Yeme-içme kültürü, bir milletin tarihî, coğrafi yapısı, tarım geleneği ve mutfak alışkanlıklarının bir araya gelmesiyle şekillenir. Halk edebiyatı türlerinde bu kültürün işlenmesi, o milletin yaşam tarzının ve bu yaşam tarzına bağlı olarak beslenme alışkanlıklarının, değerlerinin, inançlarının ve geleneklerinin yansıtıldığını gösterir. Böylelikle bir milletin halk edebiyatı ürünlerinden yola çıkarak halk nezdinde hangi yiyeceklerin değerleri olduğu, hangi yemeklerin sık tüketildiği ve nasıl hazırlandığı hakkında fikir sahibi olunabilir. Bu anlamda halk edebiyatı ürünlerine Erzincan’a özgü yemeklerin, yeme içme alışkanlıklarının ve misafirperverlik anlayışının yansımaları, bölgenin coğrafi ve kültürel yapısını aktarmada halk edebiyatının önemli bir araç olduğunu göstermektedir. Ayrıca bu unsurların halk edebiyatı ürünlerinde yer almasından hareketle bölgenin kültürel kimliğinin de güçlü bir şekilde ifade edildiğini söyleyebiliriz. Özellikle dut pekmezi, yumurta kayganası, tulum peyniri ve peksimet gibi yöresel lezzetlerin, yaprak dolması gibi geleneksel tariflerin, kahvaltı kültürü ve misafir ağırlama âdetlerinin Erzincan’ın halk edebiyatı ürünlerinde görülmesi, bu söylemimizi destekler niteliktedir.

### Kaynakça

- Albayrak, N. (1983). *Folklorumuz ve Erzincan*. Erzincan: Ermat Yayıncılık.
- Arslandaş, L. F. ve Reyhanoğlu, G. (2022). Hatay Masallarında “Yeme-İçme Kültürü” Üzerine Bazı Tespitler. *Halk Gastronomisi*. (Ed. Mehmet Aça, Ömür Ceylan ve Sezen Güngör). İstanbul: Motif Vakfı Yayınları. ss.783-797.
- Bezgin, Y. K. (2019). *Erzincan İli ve Çevresinde Bulunan Ziyaret Yerleri Etrafında Oluşan Halk İnanmaları*. Ankara: Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Çelebioğlu, A. ve Öksüz, Z. (1995). *Türk Bilmeceler Hazinesi*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2015). *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları.



- Dumlu, A. (1999). *Erzincan'da İz Bırakanlar*. Erzincan: Özsoy Yayınları.
- Elçin, Ş. (1970). *Türk Bilmeceleri*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- İbn Battûta Seyahatnâmesi* (2000). (Çev. A. Sait Aykut). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İnbaşı, M. (2009). Erzincan Kazası (1642 Tarihli Avârız Defterine Göre). *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*. Sayı 41. ss.189-214.
- Kaftancıoğlu, Ü. (1979). *Koroğlu Kol Destanları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Kara, R. (1994). *Erzincan Efsaneleri Üzerine Bir Araştırma*. Ankara: Erzincan Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı Yayınları.
- Kara, R. (1996). *Erzincan Masalları (Metinler ve İncelemeler)*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Kara, R. ve Uludağ, E. (2023). *Erzincan Folklorunda Halk Hikâyeleri*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Karagöz, E. (2020) Masallarda Başlayış Formelleri: İdil-Ural (Tatar ve Başkurt) Masalları Örneği. *Millî Folklor Dergisi*. C. 16. S. 128. ss. 60-75.
- Miroğlu, İ. (1995).” Erzincan”. Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi içinde (Cilt 11, ss.318-321). Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Özdemir, H. İ. (2009). *Erzincan Fıkraları*. Erzincan: Doğu Yayınları.
- Özdokur, S. (2023). Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*. Vol. 7, Issue 2. ss. 242-252.
- Öztürk, H.(2010). *Dört Halk Hikâyesi*. Ankara: Önder Matbaacılık.
- Salık, M. A., Arslaner, A., Çakmakçı, S. (2021). Determination of Some Physical, Chemical and Antioxidant Properties of Erzincan Traditional Mulberry Pekmez (Molasses). *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*. 9(1): pp. 181-190.
- Von Diez, H. F. (2018). *Oğuz Tepegözü-Dede Korkut Oğuznameleri ve Atalar Sözü Üzerine İlk Çalışmalar*: (Çev. Hasan Güneş). İstanbul: Ötüken Neşriyat.

# TOKATLI ÂŞIK EŞREF TOMBULOĞLU'NUN YEMEK DESTANI

## The Food Saga Of Folk Poet Eşref Tombuloğlu From Tokat

Dr. Öğr. Ü. Ayşe DUVARCI  
Başkent Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi TDE Bölümü

**Özet:** Hayatın hemen her alanını konu edinen âşık destanlarının ilgilendikleri konulardan birisi de yemeklerdir. Aslında Türk edebiyatının bütünlüğü içinde sık sık ele alınan bu konu, özellikle halk şairlerinin yemek destanı olarak adlandırdıkları şiirlerinde sadece sevilen yemek ve içecek çeşitlerinin sayılması şeklinde değil, yiyeceklerin yapımı, saklanması, korunması, eklenen soslar, birbiriyle uyumlu gıdalar, belli bölgelerin yemekleri, sofradaki sıralanmaları vb. gibi ayrıntılı bir şekilde işlenir. Çalışmada ele alınan konunun amaç ve kapsamı destanların bu saydığımız niteliklerini belli bir plan kapsamında ele alarak örnek metinler üzerinden göstermektir. Bu bağlamda destanlarda dile getirilen yemek, yiyecek ve içecek dünyasını tanıtmak, günümüzde unutulmuş yemekleri ve yöresel mutfak özelliklerini tanıtmaya katkı sağlayarak toplumsal hafızamıza bir dinamiklik kazandırmaya katkı sunmaktır. Konu Tokatlı Âşık Eşref Tombuloğlu'nun Yemek Destanı olarak seçilmiştir. Elli beş çeşit yiyecek ve içeceğin sayıldığı bu destanda ekmek, çorba, et yemeği, sebze yemeği, hamur işi, pilav, dolma, tatlı, meyve, yardımcı yiyecek, sıcak, soğuk içecek olmak üzere Tokat mutfağını yansıtan lezzetler tanıtılmakta ve bu yöreye dikkat çekilmektedir. Makalenin amacı bir âşık şiiri aracılığıyla bu tanıtımın nasıl yapıldığını göstererek destanların sadece edebî değil sosyal görevlerinin ve kültür taşıma işlevlerinin de varlığına vurgu yapmaktır. Süreçte analitik çözümleme yöntemi kullanılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Âşık destanları, Tokatlı Âşık Eşref Tombuloğlu, yemek destanı

**Abstract:** Folk poet sagas mention almost all aspects of life and one of them is food. This subject which actually is mentioned frequently in the integrity of Turkish Literature, does not only include favorite food and beverage, but also details of cooking and preserving food, saucing, food matching, regional food, order of food etc. The objective and scope of this work is to discuss the features of these sagas by a specific plan and indicate them on text. In this context introducing the food and beverage world in these sagas will contribute in the introduction of forgotten food recipes and regional cuisine features. Therefore, it will bring a dynamic energy to our social memory. **Subject:** The food saga of folk poet Eşref Tombuloğlu from Tokat: This saga mentions fifty-five types food and beverage and introduces Tokat cuisine including bread, soups, meat dishes, vegetable dishes, pastry, rice, dolma, deserts, fruits, side dishes, hot and cold beverages and so draws attention to this region. The objective of the article is to indicate how such an introduction is performed by a folk poem and to emphasize the social function of sagas not only as arts of literature but also as culture carriers. The method is analyzing.

**Key words:** Folk Poet Sagas, Folk Poet Eşref Tombuloğlu from Tokat, food saga

### Giriş

Elbette “yemek” sözcüğü sadece “yenilen şey” veya “yemek eylemi” ya da insanın sadece beslenme ve enerji ihtiyacını karşılama davranışı değil, yiyecek maddelerinin tespiti, elde edilmeleri, üretimleri, taşınmaları, saklanmaları, pişirilmeleri, lezzetlendirilmeleri gibi pek çok başlıkta değerlendirilecek bir kültür kavramı anlayışı içinde incelenmesi gereken bir konudur. Ayrıca yemek hayatın devamlılığını sağlamanın yanında, kimliği, aidiyeti ve tarihî süreç içinde milletlerin birbiriyle ilişkilerini belirlemenin de göstergelerinden biridir. İnsanların yaşadıkları coğrafya ve iklim uygun olarak yüzyıllardır yiyip içtikleri arasında bazı besinler önem kazanıp ön plana çıkmış, bu besinlerin mitolojik ve sembolik değerlerinin yanı sıra bazılarının etrafında çeşitli ritüeller oluşmuş, hatta bazılarıyla ilgili edebî malzemeler teşekkül etmiştir. Bunlar yeme içme kültürünün ne kadar önemli olduğunun belirtirleridir. Dünyada hemen hemen her mutfağın gerek ülke gerek daha küçük bölge bazında temel sayılabilecek bazı özellikleri söz konusudur. Bunlar o mutfağı ötekilerden ayıran özellikler olarak tanımlanır. Çoğu zaman bunlar din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü hayvan ve bitki varlığı ile sınırlıdır. Ülkemiz yerel mutfak özellikleri olarak çok zengin bir görünüme sahiptir. Yerel mutfak, belli bir bölgede yetişen besin çeşitlerine, tarihsel süreç içinde bu bölgede yaşayan toplulukların yeme içme alışkanlıklarına, inançlarına, bölgenin coğrafi özellikleri ve ekonomik durumuna göre şekillenen beslenme alışkanlıklarının ve yeme içme çeşitlerinin genel adıdır. Bu çeşitler arasında geçmişten günümüze kadar ulaşmış yiyeceklerin yanında artık unutulmuş veya başka bölgelerden aktarılıp uyarlanmış yiyecekler de bulunmaktadır. Yerel mutfak veya yöresel mutfak olarak adlandırılan ürünler o bölgenin kültürel unsurları arasında yerini alarak bölge tanıtımını yapmak ve bölgenin marka değeri olabilmek için önem taşırlar. Yerel mutfaklarla ilgili bilgi elde edeceğimiz kaynaklar arasında sözlü kaynaklar ve tarih, seyahatname, efsane, mektup, günlük, edebî eserler, tekke

ve tarikat geleneklerini anlatan kitaplar ve âşık destanları başta gelmektedir. Tokatlı âşık Eşref Tombuloğlu'nun da Yemek Destanı adını taşıyan destan tarzı şiiri bu açıdan oldukça önemli bir çalışmadır.

Destanlar sözlü şiir geleneğimizin en eski türlerinden birisidir ve 16. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar âşıklar tarafından irticalen ve çoğunlukla yüz yüze sözlü kültür ortamlarında söylenmişler çoğu zaman dinleyiciler tarafından ezberlenip yazıya geçirilmişlerdir. Hafızalarda yaşayan ve bu şekilde kuşaktan kuşağa aktarılan destanlar matbaanın gelmesi, yaygınlaşmasıyla birlikte kâğıda aktarılmışlar, kalabalıklar önünde kendilerine has ezgiyle okunarak sevilen bir tür olarak varlıklarını devam ettiregelmişlerdir.

Destanlar çok çeşitli konulara sahiptir hatta hemen hemen her konuda söylenmiş destan vardır diyebiliriz. Doğal afetler, savaşlar, toplumu derinden sarsan konular, mizah, çeşitli toplumsal olaylar, aile hayatı başlıca destan konuları arasındadır. Konularına göre destan sınıflandırmaları farklı araştırmacılar tarafından farklı zamanlarda yapılmış, konu ayrıntılı bir şekilde ortaya konmuştur.

Yemek destanları da halk edebiyatında âşıkların söyledikleri destan türü içinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Halk şairlerinin yemek ve yiyecekler hakkında söylemiş olduğu şiirler temalarına göre Pertev Naili Boratav'ın sınıflamasında destan-anlatı türü içerisinde değerlendirilmektedir (Boratav, 1982:26). Ayrıca yemek destanlarının metinlerinde sözü edilen yemek, yiyecek ve içeceklerden hareketle farklı sınıflandırmalar yapılmakla birlikte genellikle şu şekilde yapılan tasnif daha yaygındır.

- 1.Ekmekler, pideler
- 2.Çorbalar
- 3.İçecekler
- 4.Yemek ürünleri
  - A) Hayvani ürünler
  - B) Buğday ürünleri
  - C) Sebzeler ve diğer bitkisel ürünler
  - D) Yağlar
- 5.Sebze yemekleri
- 6.Kebaplar, köfteler ve etle yapılan yiyecekler
- 7.Buğday ürünleri ile yapılan yiyecekler
- 8.hayvan ürünleri ile yapılan yiyecekler
- 9.Börekler, çörekler
- 10.Pilavlar
- 11.Turşular
- 12.Tatlılar
- 13.Salatalar
- 14.Meyveler (Kaya, 2008:77).

İnsanların yeme içme ile ilgili davranış ve uygulamaları tarım, ekonomi, coğrafya, iklim, dini inançlar, başka kültürlerle temas, eğitim gibi çeşitli faktörlerin etkisiyle oluşur ve gelişir. Türk mutfağının genel olarak tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalı olduğunu, coğrafyamızda yetişen bitkilerin ülkemizin çeşitli bölgelerinde yemek alışkanlıklarını etkilediğini söyleyebiliriz. Bugünkü zengin mutfak kültürümüzün oluşmasında elbette Asya'dan getirdiğimiz lezzetler, Anadolu'ya göçerken yollarda öğrendiğimiz lezzetler, Anadolu'da karşılaştığımız lezzetler, zengin Selçuklu ve Osmanlı mutfağı ile Batıyla etkileşimde kazandığımız lezzetler ve bütün bunları ağız tadımıza uydurmamız çok önemlidir. Hayatta en önemli yeri kapladığını rahatlıkla söyleyebileceğimiz yeme-içme unsurları hayatın bir yansıması olan edebiyatta da kaçınılmaz olarak kendine bir yer bulacaktır. İşte âşıklar yukarıda da söylediğimiz gibi hayatın gerçekliğinin pek çok konusu arasında bu konuyu da ele alıp işlemişlerdir.

Edebiyatımızda yemekler üzerine söylenmiş ilk manzum eserler XIV. yüzyılın sonu ile XV. yüzyılın başlarında yaşamış olan Kaygusuz Abdal'a aittir. Bu şiirler literatürümüzde "sımâtiye" olarak bilinir. Sımat, "sofraya dizilmiş yemekler", sımâtiye de "yemekler hakkında yazılmış şiir" demektir (Kaya, 2008:77).Sımâtiye türü şiirlerinde Kaygusuz, kimi zaman yiyeceklere simgesel anlamlar

yüklemekte kimi zaman ise beğendiği ve severek yediği bazı yemekleri sadece övmek suretiyle Anadolu kültür tarihine önemli bir kaynak hediye etmektedir (Gündüzöz, 2017:9).

Zaman içinde gerek nazım gerek nesir şeklinde yazılmış çeşitli yiyecek ve içeceklerden bahseden eserler yaygınlaşmış XVI. yüzyıldan sonra gelişmeye başlayan âşık edebiyatının ürünleri özellikle destan konuları içinde bu konu kendine ciddi bir yer bulmuştur. Yiyecek içecekler ve bunların etrafında oluşan kültür değerleri ile bunları konu edinen şiirler günümüzde oldukça dikkat çekmekte bu metinler aracılığı ile yeme içme tercihleri, bunların sebepleri, çeşitleri, yaşattıkları duygusal etki vb. gibi konular anlaşılmalı, çözümlenmeye çalışılmaktadır. “Simâtiye” türü şiirlerin bir kısmı anonim kaynaklı olmakla beraber bir kısmının şairi bellidir. Bu makalede kullanılan destan Ali Abbas Çınar'ın *Halil İbrahim Sofrası* adlı kitabında yer alan Âşık Eşref Tombuloğlu'na ait “Yemek Destanı” veya daha bilinen adıyla “Anam Pişirse de Ah Ben de Yesem” isimli bir destandır (Ali Abbas Çınar, 2005: 153).

### **Âşık Eşref Tombuloğlu ve Yemek Destanı**

Eşref Tombuloğlu, Tokat'ın Almus ilçesinin Alemdar köyüne kayıtlı olmakla birlikte Dikili köyünde 1945 yılında kendi ifadesiyle bakla meğeli ( çapa) yapılıırken doğmuştur. Tokat halk takviminde bu zaman dilimi mayıs ayına denk gelmektedir. Çocukluğu köyde, ağanın mallarını güderek geçmiştir. Sanatının oluşmasındaki ilk önemli etken, kendisi henüz 5-6 yaşlarında köylerine gelen Akarçaylı Âli Dede'dir. Eşref Tombuloğlu, Ali Dede'nin söylediği Âşık Veysel'e ait “Çiğdem Der ki Ben Alâym” ve Emrah'a ait “Gönül Gurbet Ele Varma” türkülerinden çok etkilenmiş ve annesinin kepeçesinden ilk sembolik sazını yapmıştır. İlkokulu köyünde bitirmiş, şiire ve halk müziğine ilgisi ilkökull yıllarında artmıştır. Öğretmeninin, sesi güzel olduğu için ona her törende türküler ve şiirler okutması onu çok etkilemiştir. Bu durumun Eşref'te bir sanat temeli oluşturduğu ve onu teşvik ettiği söylenebilir. Eşref Tombuloğlu, ilkökoldan sonra köyünde çalışmaya devam etmiş, köyün sığırlarını gütmüş, babasıyla beraber değirmencilik yapmıştır. Bu değirmen, onun sanat hayatına etki eden ikinci büyük etmen olmuştur. Eşref Tombuloğlu, Tozanlı vadisinde yerleşik farklı mezhep ve ırklardaki birçok insanla aşına olmuş, onların kültürlerinden beslenme imkânı bulmuştur. Bu kültürel çeşitliliğin kendi sanatındaki en büyük zenginliklerden biri olduğunu ifade eden Tombuloğlu, tabiatı ve insanları tam anlamıyla keşfetmesini bu değirmene bağlar.

“Eşref Tombuloğlu, saz çalabilen, kendi ezgilerini meydana getirebilen, halk şiirinin farklı türlerinde ve formlarında eserler ortaya koyabilen, mahlası olan ve tam anlamıyla geleneği yansıtmaya da usta- çırak ilişkisi bağlamında yetiştiğini söyleyebileceğimiz bir saz şairidir.” (Kolukırık ve Avşar, 2016:1305). Âşık Eşref'in *Âşık Eşref'in Sazından Sözüden-1968* ve *İnsanım-1976* isimli iki şiir kitabı mevcut olup bu eserlerin giriş kısımlarında kendi hayatına, sanat anlayışına ve edebi kişiliğine dair bilgiler mevcuttur (Tombuloğlu 1968: 3-4; Tombuloğlu 1976: 1-2). Tombuloğlu'nun kendi kitapları dışında çeşitli dergilerde, kitaplarda ve gazetelerde yayımlanmış şiirleri de vardır (Avşar 2018: 82-96). Âşığın daktilo edilmiş 18 ciltlik bir şiir külliyyatı ve ciltlenmeye hazır binlerce şiiri yayımlanmak üzere hazırdır. Bu külliyyatta 20 bin civarında şiire, 21 bin kadar maniye, haber verme işlevli “Mektup Tarzı Destan” şeklinde adlandırdığımız yüzlerce ürüne ve şairin “Eşref Sözü” adını verdiği binlerce aforizmaya yer verilmiştir. Sanatçının ayrıca 18 kaseti, 2 plağı, 3 CD'si; TRT'ye kayıtlı iki, MESAM'a kayıtlı 150 kadar türküsü mevcuttur. Tombuloğlu, bütün şiirlerini hece ölçüsüyle kaleme almıştır. Hecenin daha çok 11'li ve 8'li kalıplarını kullanmıştır. Bunun yanında hecenin 7'li, 12'li, 13'lü, 14'lü, 15'li ve 16'lı kalıplarıyla yazılmış şiirleri de mevcuttur. En fazla koşma nazım biçimini kullanmıştır. Din dışı şiirlerinde; semaî, varsağı, destan, güzelleme, taşlama, koçaklama, ağıt, öğütme, dertlenme, kargışlama, alkışlama, hoşlama, uğurlama şikâyet, dilek, vasiyet türlerine ait örnekler görülmektedir. Şairin, “Yemek Destanı” ve 1993 yılında yaşanan felaketlere dair destanları Özkul Çobanoğlu tarafından “elektronik kültür ortamında üretilen destanlar” faslında ele alınmıştır (Çobanoğlu, 2000: 249-252). Eşref Tombuloğlu'nun toplumsal ve bireysel yergi içeren de birçok şiiri mevcuttur. En belirgin nitelikleriyle Âşık Eşref; bir destan, mani, koşma ve türkü ustası olarak telakki edilebilir (Avşar, 2019). Yemek Destanı adını taşıyan şiiri şöyledir.:

### **Anam Pişirse de Ah Ben de Yesem (Yemek Destanı)**

Bir destan söyleyim ah verin sazımı  
Pelit odunundan yaksınlar közü

Yayla pınarında bir **körpe kuzu**  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Üşütür garibi gurbetin kışı  
Zaten onun gurbet gezmektir işi  
**Katmerli kömbeyi de yağlıca bişi**  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Varıp da köyüme vereyim yanı  
**Dönderme çökeleklili** gerin hani  
**Etinen gavrulmuş acı soğanı/ mıhlamayı**  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Gurbette ne yesen köyü tutmuyor.  
**Aşsız bulgur** bizim evden bitmiyor  
**Madımak pancarı** da gözden gitmiyor  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Köyümde bulunsam geçen her bayram  
Verseler içerim bir **bakraç ayran**  
**Öymecinden** bu karnımı doyuram  
Anam pişirse de ah ben de yesem .

**Mercimek nohutun** olur yemeği  
**Yahni ile keşkek** yakar damağı  
**Böğürce mantının** çoktur emeği  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Kaynana guyoyu görse şaşırır  
**Kaygana** yedirir her gün aşırır  
Kötü karı **tencereyi** taşırır  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Ağustosta olsa **kömüş yoğurdum**  
**Kire nezvesinden** içsem bir yudum  
**Darı** güdüllüde galdı umudum  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Herkesе güzeldir doğduğu köyü  
**Sakızlı küpte dönmüş turşuyu**  
**Fırın ekmeğinen biberli suyu**  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

**Kabak çiçeğinden dolma** doldurun  
**Tez ükütme yenden turşu** oldurun  
Bizde olmayanı elden buldurun  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Her gün **domatesli olsun pilavım**  
Yanında da olursa **armut hoşafım**  
**Piliç horoza** da o kadar tavım  
Anam pişirse de ah ben de yesem .

**Çökeleği keşi süt ile kaymak**  
**Şekerli avuza** da bilmem ki doymak  
Tahılın ununda **pekmezli kuymak**  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Sac altında bişmiş **haşhaşlı çörek**  
Onu da yemeğe **çulhama** gerek  
İsteyip de kismet olana verək  
Anam pişirse de ah ben de yesem .

On dört on beş oldum everin  
Kime hizmet etsem dedi aferin  
**Etlili bamya çiğ köfteyi** severim  
Anam pişirse de ah ben de yesem .

Niksar ovasının **ağca mısırı**  
**Kavunu karpuzu** herkez ısırır  
Kimisi **bat** sever kimi **kısırı**  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Gürgen odunıyla yanarsa ocak  
O zaman ısınır bizim ev ancak  
**Tarhana çorbasını** her sabah sıcak  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Kara lastiğinen giydim çarığı  
Başıma sarmadım hoca sarığı  
**Karnabahar ile karnıyarığı**  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Gider isem gelin deyin **gözleme**  
Azığıma koyun **yağlı bazlama**  
**Sazan balığından iki közleme**  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

**Bıldırcın dolması keklik kebabı**  
Açı doyurmanın vardır sevabı  
**Kelem kellesinin** anam erbabı  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

**Koyun yoğurdundan bir taze cacık**  
**Tuzsuz yağlı balı** görünce acık  
**Cevizli kadayıftan** ah olsa ecük  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

**Sada yağdan makarnayı** yapsalar  
Üstüne de **çökeleği** serpseler  
Aç olanlar yerken toklar baksalar  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

**Havyarı** görmedim duydum adını  
Damak yine arar eski tadını  
El evinde yiyen yolda yadını  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Bu sevdalık beni eyledi hasta  
Hastaya getirin **çorbayı** tasta  
**Sütlaç muhallebi pilaki pasta**  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

**Beş on tane piyaz fasulye** olsa  
**Yumurta taze hetil** de olsa  
Orda **çayı demli, kahveyi orta**  
Anam pişirse de ah ben de yesem.

Sanmayın Eşref'i bu kadar açtır  
İnsan olan her yemeğe muhtaçtır  
**Ananın bişirdiği, melhem, ilaçtır**  
Anam pişirse de ah ben de yesem

Yirmi beş dördlükten oluşan bu destan 11'li hece ölçüsüyle yazılmış, son dördlükte şairin adına yer verilmiştir. Bazı kaynaklarda sözlerde ufak tefek değişiklikler görülebilir hatta dördlük sayısında değişiklikler bulunabilir. Fakat bunların sebebi destanın sözlü halk edebiyatının gereği olarak ağızdan ağıza dolaşması, bazı kayıtlarda metin ezberden aktarıldığı için eksiklik ya da fazlalık görülmesidir. Şair Tokat ağızı özelliklerine bağlı kalmış, yemekleri yerel özellikleriyle tanıtmıştır. Destanda söz edilen başlıca yiyecekler şöyle sınıflandırılır.

**a. Ekmekler:** Fırın ekmeği

**b. Çorbalar:** Övmeç/ Ovmaç çorbası, tarhana çorbası

**c. Yemekler**

**d. Et, Kümes hayvanı, balık yemekleri:**

1. Körpe kuzu eti ( Pelit odununda pişecek )

2. Acı, soğanlı et kavurması

3. Yahni

4. Keşkek

5. Piliç, horoz

6. Sazan balığı

**e. Hamur İşleri**

1. Katmerli kömbe

2. Yağlı bişi

3. Böğürce mantısı

4. Kaygana

5. Haşhaşlı çörek

6. Gözleme- bazlama

7. Çökelekli döndürme

8. Mıhlama

**f. Pilav- makarna**

1. Bulgur aşısı, domatesli pilav, peynirli makarna ( keş, çökelek)

**g. Sebzeler**

1. Madımak pancarı

2. Etlı bamyı

3. Karnabahar

4. Karnıyarık

5. Kelem kellesi ( lahana), kabak çiçeği dolması

**h. Bakliyat**

1. Mercimek, nohut, fasulye, mısır

2. Bat, kısır, çiğ köfte, pilaki, piyaz

**i. Tatlılar**

1. Çullama

2. Şekerli avuza

3. Pekmezli kuymak

4. Cevizli kadayıf

5. Sütlaç, muhallebi

**i. Yardımcı yemekler;**

1. Turşu (sakızlı küpte yapılmış), koyun yoğurdu, cacık, manda yoğurdu, kaymak, bal

2. Tez ükütmeyen

**j. İçecekler**

1. Ayran, armut hoşafı, süt, cacık,

2. Demli çay, orta kahve

**k. Meyve**

1. Kavun, karpuz

Görüldüğü gibi Tokat'ta bilinen ve sevilen yemeklerin pek çoğu bu destanda yer almıştır. Burada 37 yemek ( çorba, sebze, hamur işi), 3 peynir- 4 süt ürünü, 6 tatlı, 6 içecek, 3 meyve adı geçmektedir. Bunların bir kısmı Türkiye genelinde az bilinen veya sadece Tokat ve civarında tanınan “böğürce mantısı – İç malzemesi olarak kuru börülce haşlamasından elde edilen hamurun kullanılmasıyla yapılan mantı-, “madımak pancarı” adıyla bilinen madımak otundan yapılan yemek”, “çalhama”denilen ayran, “şekerli avuza”adı verilen bir çeşit tatlı, “nezve”-içecek- meyve suyu gibi ürünlerdir. Şair Tokat'lı olduğu için Tokat ağız özelliklerini şiire yansıtmış, çalhama ( çalkalama-ayran), herhez ( herkes), lastiğinen (lastikle), ecük( azıcık), sada yağ (sadeyağ), hetil ( katmer), kelem kellesi (lahana), kömüş (manda), bişi ( pişi), dönderme ( döndürme) gibi ifadelerle yer vermiştir.

Yeme içme konusu çok boyutlu bir süreç olduğundan bu destanda sadece yemek adları verilmeyip yemeklerin içerikleri, terbiye malzemeleri, pişirme teknikleri, nasıl ne zaman yenecekleri, lezzetleri gibi pek çok konuya yer verildiğini söylemeliyiz. Örneklendirirsek:

#### **Yemeklerin Yapılışı**

Pelit odunundan yakımlar közü  
Yayla pınarında bir *körpe kuzu*  
Anam pişirse de ah ben de yesem

*Dönderme çökelekli gerin hani*  
*Etinen gavrulmuş acı soğanı/ mihlamayı*  
*Saç altında pişmiş haşhaşlı çörek*  
*Koyun yoğurdundan bir taze cacık*  
*Sada yağdan makarnayı yapsalar*  
*Üstüne de çökeleği serpseler*  
*Böğürce mantının çoktur emeği*  
*Kabak çiçeğinden dolma doldurun*

#### **Yeme zamanı – mevsimi**

*Tarhana çorbasını her sabah sıcak*  
*Ağustosta olsa kömüş yoğurdum*  
*Bulgur aşı bizim evden bitmiyor*

Köyümde bulunsam geçen her bayram  
Verseler içerim bir barkaç *ayran*

On dört on beş oldum everin  
*Etili bamya çiğ köfteyi severim*

#### **Sonuç**

Sonuç olarak bütün bunların dışında şiirde vurgulanan ve yemeği lezzetlendiren asıl unsur tecrübeye ve hünerli bir ele sahip olan ve yemeği sevgisi ile tatlandıran anne tarafından pişirilmesidir. Şair bu duyguyu her mısranın sonunda “anam pişirse de ah ben de yesem” diyerek tekrarlamaktadır. Anne yemeği insanı adeta çocukluğuna geri götüren bir yolculuk sayılabilir. Bu olağanüstü yemek tadının içindeki gizli özne sevgidir. Bulduğumuz coğrafyanın ürünlerinden hazırladığı yemeklerle bizim damak zevkimizi oluşturan ilk insan yine annemizdir. Onun lezzetlerini öğrenip zevkine vardıktan sonra, kendi ağız tadımız gelişmeye ve hep anne yemeğinin lezzetini aramaya başlarız. Annemiz mutfaktaki kadındır, onun gayreti ile geleneksel yemeğin hazırlanışı, sunumu, başka kuşaklara aktarımı gerçekleşir. Bu aktarımın öznesi kadındır ve yemek kültürünün en önemli taşıyıcısıdır. Bu kadın yemek pişirmeyi yine başka bir kadından yani kendi annesinden annesinden öğrenmiştir. Böylece annelerimiz aracılığıyla geleneksel yemeklerin tadı damağımızda yaşamaya devam edecektir. Tokatlı Âşık Eşref Tombuloğlu bu destanı ile Tokat yemeklerini tanıtırken anne yemeğinin lezzetine de dikkat çekmektedir.

#### **Kaynakça**

Avşar, M. Kolukırık K.(2016: 1305) *Tokatlı Halk Şairi ve Halk müziği Sanatçısı Eşref Tombuloğlu'nun Hayatı ve sanatı çerçevesinde Halk Müziği Formundaki On Eserinin Müzikal Çözümlemelerinin Yapılması*. Rast Müzikoloji Dergisi, Cilt IV, Sayı 3.

Boratav Pertev ( 1982). *Türk Halk Edebiyatı*, İstanbul, Gerçek Yayınevi.

Çınar, Ali Abbas ( 2005). *Halil İbrahim Sofrası*, Kitabevi Yayını İstanbul.

Gündüzöz Güldane ( 2017).*Kaygusuz Abdal'ın Sımatiyelerinde Yemek Figürü*, Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi, C.2, S.4S.9-26, Kırıkkale

Kaya, Doğan ( 2008), *Halk Edebiyatında Yemek Destanları*, Motif, Ocak, C.1, S.1, s77-90, İstanbul.

Tombuloğlu, Eşref (1968). *Âşık Eşref'in Sazından Sözünden*. İstanbul: Yeni Şark Maarif Kütüphanesi.

Tombuloğlu, Eşref (1976). *İnsanım*. İstanbul: Gür Matbaası.



# ELÂZİĞ EFSANELERİNDE YEME-İÇME KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME

Wievpoint Of The Food And Beverage Culture in Elazığ Legends

Arş. Gör. Oğuzhan PAMUKÇU  
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi

**Özet:** Toplumlara ait değerlerin geleceğe aktarımında sözlü ve yazılı anlatıların büyük bir etkisi vardır. Anlatılar, teşekkül ettikleri toplumların sosyo-kültürel bir ürünü niteliğindedir. Bu anlatılardan biri olan efsane, kültürel kodları bünyesinde barındıran önemli bir edebî türdür. Efsanelerde, birey ve toplumların yaşam şekilleriyle sosyal normlarına dair olguları görmek mümkündür. Bu bağlamda yeme-içme kültürü de temel bir ihtiyaç olarak efsanelerde yer alan toplumsal bir değerdir.

Efsanelerin mitik ve sembolik yapısı zengin bir anlatı türünün oluşmasını sağlamıştır. Bu zengin yapı kültürel çeşitliliğin varlığını da kuvvetlendirir. Nitekim bu çeşitliliğe bağlı olarak efsanelerdeki olay örgüsü içerisinde yeme-içme kültürünün etkisi de görülmektedir. Elâzığ efsanelerinde yeme-içme kültürü, halkın yaşam biçimini ve değerlerini yansıtan önemli bir unsurdur. Bu efsanelerde yemek ve içeceklerin sadece fiziksel bir ihtiyaç değil aynı zamanda kültürel ve ruhsal bir deneyim olduğunu görmek mümkündür.

Bu çalışmada yazılı kaynaklarda bulunan Elâzığ efsanelerinin incelenmesi sonucu tespit edilen yeme-içme kültürüne dair unsurlara değinilecektir. Efsanelerde bulunan yiyecek ve içecekler, sembolik açıdan ele alınarak anlatı içerisindeki rolleri bakımından değerlendirilecektir. Bu incelemeler sonucu Elâzığ efsanelerinde yeme-içme kültürü bağlamında; buğday, tuz, üzüm gibi yiyecekler ve süt gibi içeceklerle diğer yeme-içme kültürüne ait unsurların sembolik değerleri kültürel boyutlarıyla efsanelere yansımaları değerlendirilmeye çalışılacaktır. Ayrıca tuz-ekmek hakkı anlayışının yansımaları metinden hareketle açıklanmaya çalışılacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Elâzığ, efsane, yeme-içme, sembol, kültür.

**Abstract:** Oral and written narratives have a significant impact on the transmission of values belonging to societies to the future. Narratives constitute a socio-cultural product of the societies they emerge from. Legends, as one of these narratives, are an important literary genre containing cultural codes. In legends, it is possible to observe facts regarding individuals and societies ways of life and social norms. In this context, food and beverage culture is a societal value present in legends, considered as a fundamental necessity.

The mythic and symbolic structure of legends has facilitated the formation of a rich narrative genre. This rich structure also reinforces the existence of cultural diversity. Indeed, the influence of food and beverage culture can be seen within the plot of legends due to this diversity. In Elâzığ legends, food and beverage culture constitute an important element reflecting the lifestyle and values of the people. These legends illustrate that food and beverages are not only a physical necessity but also a cultural and spiritual experience.

This study will touch upon elements related to food and beverage culture identified through the examination of Elâzığ legends found in written sources. Food and beverages mentioned in the legends will be evaluated from a symbolic perspective in terms of their roles within the narrative. As a result of these evaluations, the symbolic values of elements such as wheat, salt, grapes, milk, and other aspects of food and beverage culture within Elâzığ legends will be analyzed in relation to their cultural dimensions. In addition, the reflections of the relationship between salt and bread will be tried to be explained based on the text.

**Keywords:** Elâzığ, legend, food and beverage, symbol, culture.

## GİRİŞ

Kültür, “*Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü; hars, ekin.*” (URL-1) şeklinde tanımlanır. Toplumların sahip oldukları kültürel değerler, inanış ve yaşayış şekillerini oluşturur. Bu yaşayış şekillerinden biri de beslenmedir. Beslenme, tüm canlıların barınma ile birlikte en temel ihtiyaçlarındandır. Bu ihtiyaç kültür içerisinde bir alt kültür olan yeme-içme kültürünü ortaya çıkarmaktadır. Türk milleti var olduğu günden bugüne yeme ve içmeye önem vermiştir. Öyle ki Türk toplumu, kültürel değerlerini koruyup geleceğe aktarırken yemek ve içeceklerin sembolik ifadelerini de kullanmıştır. Türklerde Orta Asya’da oluşmaya başlayan yeme-içme kültürü, göçebelikten yerleşik hayata geçişle birlikte mutfak kültürüyle birleşerek Selçuklu ve Osmanlı’da önemli bir değer hâline gelmiştir. Türklerin dünden bugüne yeme-içme kültürünün gelişmesinde coğrafyanın da etkisi vardır. Nitekim ilk Türk toplulukları Orta Asya’dan izler taşıyan bir mutfak kültürüne sahipken zamanla coğrafi

değişiklikler yapan Türk mutfağında Selçuklu ve Osmanlı zamanında Mezopotamya'nın izlerine rastlanmaktadır.

Orta Asya Türklerinin göçebe bir toplum olmaları hasebiyle tarım ve hayvancılıkla uğraşmaları beslenme şekillerinin de bu bağlamda gelişmesine vesile olmuştur. Orta Asya Türklerinin yeme-içme kültürüne bakıldığında tarıma bağlı olarak arpa ve buğday gibi bakliyatlar ile bunlardan üretilen yemekler ve içecekler; hayvancılığa bağlı olarak ise at, koyun, sığır gibi hayvanların etleriyle bu hayvanlardan elde edilen kımız, ayran ve yoğurt gibi süt ürünleri de tüketilmiştir. Orta Asya Türklerinin kullandığı mutfak gereçleri de mevcuttur. Bu eşyalar; “bardak, selçi bıçak (aşçı bıçağı), etlik (et çengeli), ıvrık (ibrik), tewsi (tepsi), kova, saç, şiş, soku (havan) ve susgak (susak) bulunurken; küp, çanak, çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, yasgaç (yasdıgaç) gibi toprak ve ahşap eşyalar; sanaç (dağarcık), sarnıç (su tulumu), tagar (dağarcık), tulkuk (tuluk)” tur (Genç, 2008:4). Bu araç ve gereçler kullanılarak Orta Asya Türklerine ait toylar olan sığır, yağ ve şölenlerde bu yemeklerin ve içeceklerin yapılıp ikram edildiği bilinmektedir. Bu da Türklerin yeme-içme kültürünün ziyafet ve ikram işlevleriyle yeniden şekillenmesini sağlamıştır.

Selçuklularla birlikte yerleşik yaşama geçen Türkler yeme-içme kültürünü yeniden şekillendirmişlerdir. Bu dönemde Türklerin mutfak kültürü gelişmiş ve mutfak araç gereçlerinin kullanımında artış yaşanmıştır. Hayvansal ve bitkisel ürünler, bu gelişimle birlikte lezzet ve sunum açısından değişikliğe uğramıştır. Selçuklu döneminde Türklerin İslâmiyet'i kabul etmesi yeme-içme kültürünün de din etkisine bağlı olarak yeniden yorumlanmasını sağlamıştır. Bunun en belirgin örneği yemeğin başında ve sonunda dua edilmesidir. “İslâmiyet'in etkisiyle yasaklanan yiyecek ve içecekler de mevcuttur. İslam etkisinde Türklerin yiyecek ve içecekleri, etli yemekler, balık yemekleri, süt ürünlerinin kullanıldığı yemekler, buğday ve buğday unundan yapılan yemekler, hamur işleri (erişte ve şehriye), tutmaç, pirinç yemekleri, sebze yemekleri, darı yemekleri, üzüm, elma, armut, şeftali, kayısı, erik, ayva, dut, iğde, fıstık, ceviz, Şaraplar (içki), boza, kımız ve kumlak veya bal şarabı bu dönemin kaynaklarına yansıyan yiyecek ve içecekleri arasında bulunmaktadır. Ancak İslam etkisiyle at kanı haram sayıldığı için vazgeçilmiş olup bazı içkilerin içilmesine (kımız ve şarap) devam edilmiştir.” (Kızıldemir vd, 2014: 196). Selçuklu döneminde bu minvalde israftan da kaçınılmıştır. Yine bu dönemde, “Kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır.” (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011). Orta Asya mutfağına kıyasla önemli bir fark olarak Selçuklu mutfağında ekme, ana besin kaynağı olarak tüketildiği söylenebilir (Közlme, 2012: 115). Göçebe ve yerleşik düzene bağlı yeme-içme kültürünün görüldüğü Selçuklu döneminden sonra bu kültürün bürokratik bir kimliğe büründüğü ve sürekli geliştiği görülmektedir.

Osmanlı Döneminde Türklerin yeme-içme kültürü ve mutfak kültürü kolektif şekilde gelişen ve ilerleyen bir hâl almıştır. “Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya geldikleri XII. yüzyıldan sonra oluşmaya başlayan Türk mutfağı, XIV. ve XV. yüzyılda gelişmiş, XVI. ve XVII. yüzyıllarda Osmanlılar döneminde saray ve konaklarda ihtisaslaşma yolu ile gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır. XI. ve XII. yüzyıldan sonra dinî kurumlar toplum yaşamının ayrılmaz bir parçası olmuş, imaret ve tekkeler birer halk mutfağı durumuna gelmiştir.” (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 12) Osmanlı Dönemi yeme-içme kültürünün bu denli zenginliğinin bir diğer nedeni de “Padişahın hoşuna gidecek yemekleri üretmek, saraylarda verilen ziyafetleri daha gösterişli yapmak için aşçılar birbiri ile yarışarak Türk mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmalarıdır.” (Ertaş ve Karadağ 2013). Osmanlı bürokrasinin misafir ağırlamaya ve yapılacak ikramlara önem vermesi çeşitli tariflerin ortaya çıkışını sağlamıştır. Osmanlı'nın fethettiği her topraktan kültürel değerler de alınmıştır. Bunlardan biri de yeme-içme kültürü olmuştur. Osmanlı mutfağındaki bu gelişme XVIII. ve XIX. Yüzyıllarda zirve noktaya ulaşmıştır (Ünsal, 1996'dan akt. Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1306). Böylelikle Osmanlı döneminde sistematik bir Türk Mutfağı oluşturulmuştur. Cumhuriyet döneminde ise İstanbul ve Anadolu mutfağı, bilim ve teknolojinin gelişimine paralel bir şekilde değişime uğrayarak gelişmiştir. Binlerce tarifin oluşturulduğu Türk mutfağı, dünya mutfakları arasında saygın bir konuma gelmiştir. Ülke, bölge ve şehir bazlı tescilli yemekler ve içecekler ortaya çıkmaya başlamıştır.

Yukarıda tarihsel seyri çizilen Türk yeme içme ve mutfak kültürü, kolektif bilinç ürünleri olan anlatılara da yansımıştır. Türk anlatılarından masal, destan, efsane ve halk hikâyelerinde Göktürklerden günümüze yiyecek ve içeceklerin izlerine rastlanmaktadır. Kültürün bir taşıyıcısı olan sözlü gelenek, anlatıların erginleşmesinde ve içerisinde sembolik değerlerin oluşmasına katkı sağlamıştır. Bu

çalışmada da zengin anlatı türlerinden biri olan efsaneler üzerinden Elâzığ iline ait yeme-içme kültürü değerlendirilmeye çalışılacaktır.

## ELÂZİĞ EFSANELERİNDE YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Türk halk anlatıları gerek ortaya çıktıkları muhitlerin etkisiyle gerek oluştukları sosyo-kültürel çeşitlilikle zengin bir yapıya sahiptirler. Bu anlatılar içerisinde dinî ve inandırıcı yönleri baskın olan efsaneler, sembolik değerleri bünyelerinde barındırırlar. Efsanelerde tıpkı diğer halk anlatılarında olduğu gibi oluştukları toplumların izlerine rastlamak mümkündür. Bu izlerden biri de yeme-içme kültürüdür. Efsanelerin bazılarında olay örgüsü içerisinde onları inandırıcı kılan yeme-içme kültürü üzerinden inşa edilmiştir. Çalışmamıza konu olan Elâzığ Efsanelerinde de yemek ve içeceklerin sembolik değerleriyle efsanede yer aldığı görülmektedir.

### Buğday

İnsanoğlunun ilk var oluşundan bugüne temel besin maddelerinden biri olan buğday, öğütülerek ya da ayıklanarak birçok yemek ve içecek yapımında kullanılmaktadır. Buğday, ana besin maddesi olması hasebiyle dünya milletleri ve Türk milleti için de önem arz etmektedir. Aynı zamanda buğdayın sembolik değeri ve mitolojik göstergeleri de bulunmaktadır. Buğday, arkaik dönemlerden günümüze ulaşan bir besin olmasından dolayı semavi dinlerde de kutsallaştırılmış ve din kitaplarına da aksetmiştir. Nitekim İncil’de Yuhanna 12’de; Tevrat’ta Yaratılış 27’de ve Kur’an-ı Kerim’de Bakara Suresi 261. Ayette hem sembolik bir değer hem de temel gereksinim maddesi olarak buğdaydan bahseder.

Mitolojik sistemde de buğdayın önemli bir yeri bulunmaktadır. Yunan Mitolojisinde Zeus’un insanlardan çaldığı iki şey ateş ve yaşam (buğday) dır (Doğan, 2023: 23). Buğdayın “yaşam” olarak ifade edilmesi önemlidir. Çünkü Zeus buğdayı saklayarak insan hayatını zorlaştırır. Yunan mitolojisinde Demeter hem ekili toprağın tanrıçası hem de buğday tanrıçasıdır (Gezgin, 2007: 33). Kafkas mitolojinde suların koruyucusu dişi ruh Zizlan olarak isimlendirilir. “*Bu ruha sadece namuslu kadınların tapınması uygun görülürdü. Kadınlar doğum ve evlilik için Zizlan’a dua eder, doğumdan sonra da kadınlar Zizlan’a buğday kurabiyesi sunardı. Bu merasim yapılmaz ise Zizlan kadının su almasına engel olurdu.*” (Gezgin, 2007: 36). Mısır mitolojisinde ise Nil nehri ile bağlantılıdır. “*Nil nehri, mitolojide Hapi adıyla tanrılaştırılmıştır. Tanrı Hapi, tasvirlerinde elinde buğday başağı tutar. Nil’in taşkınlarıyla tarlalar yaşam bulur, bolluk ve bereket yaşanır.*” (Gezgin, 2007: 36). İslâm menşei mitolojiye baktığımızda ise Hz. Âdem ile Hz. Havva yasaklı meyveden yedikten sonra cezalandırılırlar ve onlara toprağa buğday ekme böylelikle ekme elde etme öğretilir (Gezgin, 2007: 55).

Türk tasavvur ve mitolojisinde de buğdayın önemi büyüktür. Buğday, ilk Türk topluluklarından itibaren tüketilen bir besin olmuştur. Bunda Türklerin göçebe bir toplum olmasının ve buğdayın erişilebilirliğinin olmasının büyük etkisi bulunmaktadır. Türkler, buğdayı öğütürerek yahut kavurarak bir yiyecek hâline getirmişlerdir. Türklerde buğday ve buna benzer besinler yer iyelerine ait unsurlardır. Türk yaratılış mitlerinde buğdayın Erlik tarafından suyun altından çıkardığı besin olduğu görülür. Yine Türk mitoloji açısından önemli izler taşıyan Divanü Lügati’t Türk’te uğut adlı buğday içkisinden bahsedilir (Çetin, 2005: 2000). Türkler için bu denli mühim olan buğdaya halk anlatılarında ve bu anlatılardan biri olan efsanelerde rastlamak mümkündür.

Buğdayın bir yiyecek olarak geçtiği **Karınca Kayası** adlı efsanede bir adam Keban Barajı’nın bulunduğu yerdeki kayalıklarda yaşayan karıncalara buğday verir ancak gece rüyasında karıncaların rızıkına karışmaması ve sorgulamaması gerektiği bildirilir (Görkem, 1987: 252). Efsanede buğdayın hayvanlara yem olarak kullanılması o yörede besin maddesi olarak buğdayın kullanıldığını göstermektedir. Taş kesilme motifini gördüğümüz Elâzığ merkeze bağlı Sanuk köyünde anlatılan **Değirmen Taşları** efsanesinde fakir adam, buğdayını öğütmesi için değirmenciye götürür ancak değirmenci para alamadan iş yapmayı kabul etmez. Fakir adamın bedduasıyla değirmenci taş kesilir (Alptekin, 2021: 41-42). Efsanede buğdayın bölgede ulaşılabilir besin maddesi olduğunu hem değirmenden hem de fakir adamın elde etmesinden çıkarmak mümkündür.

Buğdaygillerden bir besin olan arpayı bu başlık altında değerlendirmek uygun olacaktır. Sembolik anlamda arpa ve buğday aynıdır. Mısır mitolojisinde Ra, ödül olarak bir torba arpa verir (Gezgin, 2007: 17). Yine Mısır mitolojisinde Ra, kendini anmayı unutan insanları yok etmek amacıyla kırmızı bira gönderir lakin sonunda kendisi de biradan içerek bu kötülüğe son verir (Gezgin, 2007: 17). İslâm mitolojisinde ise Hz. Hızır’ın bolluk ve bereketini arzulayan kişiler evlerinin önüne bir kap arpa

birakırlar (Gezgin, 2007: 19). Türklerde arpa üzerine bolluk bereketi artırmak için çeşitli ritüeller ve inanışlar mevcuttur. Türk halk anlatılarından olan efsanelerde de buğdayı görmek mümkündür.

Buğdayın cezalandırıcı işleviyle yer aldığı **Şeyh Ahmet Pekevi** efsanesinde Elâzığ'ın Yurtbaşı beldesine bağlı Hoğu'da ikâmet eden Şeyh Ahmet Pekevi, köye gelip kendinden dua dileyen Sultan Murad'a tarlasındaki arpaların kılıçıklarını üfürerek düşmana mâni olmasıyla yardımcı olur (Görkem, 1987: 171). Efsanede görüldüğü üzere arpa yiyecek yahut içecek işleviyle değil ayıklanmamış kısmıyla kılıçıklarının bir ceza unsuru olarak kullanıldığı görülmektedir.

### Üzüm

Eski dönemlerden bugüne ifade ettiği anlam ve sembolik değerleriyle önem arz eden yiyeceklerden biri de üzümdür. Hem besin maddesi hem de bir şifa kaynağı olarak görülen üzüm, dünya milletleri ve Türk milleti açısından mitik değerlerle süslenmiştir. İslâm mitolojisinde, Nuh tufanı sonrası hayvanların etrafa yayılmasının sonucunda keçinin ulaştığı şey üzümdür (Gezgin, 2007: 19). Fars mitolojisi için oldukça ön planda olan üzüm Cemşid tarafından bulunmuştur. Anlatıya göre, Cemşid ayağına yılan dolanan kuşu kurtarır ve kuş hediye olarak üzüm tohumu verir. Tohumu eken Cemşid üzüm elde eder ve suyunun sarhoş ediciliğini keşfeder (Yıldırım, 2012: 467; Gezgin, 2007: 20). Yunan mitolojisinde, Dionysos, şarap, bağ ve ilham tanrısıdır (Hançerlioğlu, 2000: 117).

Türkler üzümü; halk anlatılarında, halk hekimliğinde ve geçiş dönemi adetlerinde kullanmışlardır (Şenocak, 2007: 164-172). Elâzığ üzüm açısından zengin bir bölgedir. Nitekim “*Sadece Elâzığ yöresinde bilinen çeşitleri; “boğazkere (hakiki şaraplık üzüm, siyah renklidir), öküz gözü, (findık büyüklüğünde, siyah renkli ve oldukça şirindir), şintil üzümü (öküz gözü büyüklüğünde biraz ekşimsi ve suludur), tenhebi, siyah ağmıker, geçemcek, siyah kurutma, kırmızı üzüm, şirfoni, beyaz üzüm ve kokulu üzüm” olmak üzere on bir çeşittir.*” (Şenocak 2002: 396). Elâzığ kültürü bakımından üzümün bu önemini efsane metinleri içerisinde de görmek mümkündür.

Allah dostunun keramet gösterdiği **Cemal Abdal Efsanesinde** zat, bir eşkıyanın yardımına koşarak hükümdarın karşısına çıkar. Hükümdarın şartı fırında kalmaktır. Fırında kalıp çıktıktan sonra sakalı buz tutar ve elinde bir tabak üzüm bulunur (Görkem, 1987: 164-166). Üzüm bu efsanede Cemal Baba'nın gösterdiği kerametle canlılığın ve sağlığın bir sembolüdür. Bu efsaneye bağlı olarak kış mevsiminde taze üzüm getirme motifine, Erzurumlu Umudum Baba, Gaziantepli Şam Şeyhi, Gaziantepli Şah Velî efsanelerinde rastlanmaktadır.

Elâzığ'da anlatılan bir diğer efsane olan **Hacı Abdullah Efendi Efsanesinde**, bir hırsız Hacı Abdullah Efendi'nin üzüm bahçesinde hırsızlık yaparken zatın okuduğu dua ile orada hapsolür (Görkem, 1987: 194). Efsanede görüldüğü üzere yörenin önemli besin maddelerinden olan üzüm, geçim sağlanacak şekilde çoğunluktadır. Anlatıda da bir cezalandırıcı unsur olarak görülmektedir.

### Tuz

Tuz, saflığın ve bereketin bir sembolü olarak temel besin maddelerinden biridir. Hem sağlık açısından hem de beslenmeye etkileri açısından oldukça geniş bir yelpazede irdelenebilir. Tuz, arındırma ve korunma gibi işlevlere sahip bir madde olarak milletlerin yaşayış ve inanışlarında etkin rol oynamaktadır. Tuz hem bir yiyecek hem de yiyecekleri koruyan hammadde olarak kullanılmaktadır. Aynı zamanda tuz, “*Hiçbir zaman bozulmayacak olan gizli mutabakatı temsil eder.*” (Saltık, 2005: 75-76). Tuz, fal bakma, büyü yapma ve nazardan korunma gibi kültürel olguların ana unsuru olarak kullanılmasının yanında tuz-ekmek hakkı deyişiyile birlikteliğin ve bütünlüğün bir sembolü olmuştur. Bu bağlamda tuz, “*Türk halk inanışında, taş, ağaç, su gibi, tek başına kült mertebesine ulaşamamış olmakla birlikte daha çok büyüye, berekete, uğura yönelik bir anlam yüklenmiştir. Türk halk inanışında uğur, bereket, nazar kavramlarıyla iç içe girmiş bir nesnedir.*” (Aça, 2013: 94). Tuz kutsal bir unsur olduğundan “*Tuzun yere dökülmesi iyi değildir. Yere dökülen tuzun ahirette kirpiklerle toplanacağına dair bir inanış vardır.*” (Çetindağ Süme, 2014: 473). Tuz bu kutsal varlığını halk ağızlarında, deyişlerinde, anlatılarında ve inanışlarında sürdürmeye devam etmektedir.

Tuz, semavi dinlerin kutsal kitaplarında da kendine yer bulmuştur. İncil'de; Levililer 2'de ve Matta 5'de tuzla ilgili ifadeler bulunmaktadır. Kur'an-ı Kerim'de ise Furkan Suresi 53. Ayette, ve Fatır Suresi 12. Ayette tuz ile ilgili ifadeler bulunmaktadır. İslâm inancında ise tuzun keşfi Kabe'nin inşasına ve Hz. İbrahim'e kadar dayanmaktadır (Muratoğlu, 1970: 5721; Elçin, 1998: 374). Türk kültür ve mitolojisinde de tuz, bir arınma maddesi olarak Türklerin benimsemiş oldukları inanışlarda ve halk

anlatılarında da kendine yer bulmuştur. Bu anlatılar içerisinde zengin bir sembolik yapıya sahip efsanelerde genellikle besin maddesi olarak yer alır.

Hazar Gölü Efsanesinin bir varyantı olan **Gölcük II** adlı efsanede dilenci kadın kılığında gelen Hz. Hızır, günümüzde Sivrice Gölü'nün bulunduğu bölgede her evden tuz ister. Bir ev dışındaki siğer evler vermezler ve kadının ettiği bedduaıyla o ev dışındaki yerler sular altında kalır (Görkem, 1987: 257). Elâzığ'da Hazar Gölü'nün oluşumu üzerine anlatılan bir diğer efsanede Hz. Hızır, yoksul ve dilenci bir kadın kılığında her evden tuz ister ama sadece yaşlı bir teyze dışında kimse tuz vermez. Kadının bedduası üzerine tuz veren ev dışındaki yerler sular altında kalır ve Hazar Gölü oluşur (FKA, 2023: 51). Görüldüğü üzere tuz bu efsanede de bir sınama sembolü olarak kullanılmıştır. **Hazar Gölü (Batık Kent I)** adlı efsanede dilenci bir kadın bolluk ve bereketli ancak cimri olan Hazar Gölü bölgesine gelir. Burada her evden tuz ister ancak fakir bir kadın dışında kimse vermez. Hz. Hızır'ın ettiği dua ile tuz veren kadın haricindeki yerler suya gark olur (Güler, 2000: 108). Görüldüğü üzere tuz, temel besin maddesi olarak bu efsanelerde de bir sınama sembolü olarak kullanılmıştır.

### **Ekmek**

Ekmek; buğday, arpa ve un maddeleriyle ilintili olarak eski dönemlerden günümüze temel besin maddelerinden biri olmuştur. Bu bağlantıyla ilgili olarak Yunan mitolojisinde, “*Zeus titanlarla savaşıp zafere ulaştığı günlerde bereketli bir yağmur kılığında bürünerek Rodos’lu bir nymphe olarak bilinen Himalia ile diğer bir adıyla “değirmenci kadın”la birleşmişti. Bu birleşme sonrasında Himalia tanrıdan hamile kaldı ve üç erkek çocuk doğurdu. Bu çocuklara sırasıyla abuğdayın geçirdiği evrelerin ismi verildi. Buna göre çocuklardan ilki Spartios (ekici), İkincisi Kronios (olgunlaştırıcı) ve üçüncüsü de Kytos (ekmekçi) adını aldı.*” (Gezgin, 2007: 36). Hristiyanlıkta ise “ekmek bir komün aracıdır ve Hz. İsa’nın bedenini simgeler, aktif ve maddeseldir.” (Ersoy, 2000: 316). İslamiyet’te en önemli ve öncül besin maddelerinden biri olarak kabul edilir. Yere düşmesi durumunda kaldırılarak üç kere öpülerek başa konur ve kırıntılarının yere dökülmemesine dökülse dahi basılmamasına dikkat edilir. İslamiyet’teki bu kutsallığı Kur’an- Kerim’de Yusuf Suresi 36. Ayette görülmektedir (Altuntaş ve Şahin, 2011: 254).

Türk kültüründe de her dönemde tüketilen bir besin maddesi olmuştur. Orhun Abidelerinde, yuyka (Ergin, 2013: 69) Divan-ü Lügati’t Türk’te; etmek (Atalay, 1999: 203), kömeç (Atalay, 1999: 359), yuğa/yupga (Atalay, 1999: 808;818) ifadeleriyle yer verilmiştir. Bunun yanı sıra ekmekle ilgili deyişlerin de sayısı oldukça fazladır. Bu deyişler şöyledir, “*ekmek kavgası, ekmek parası, birini ekmeğinden etmek, ekmeğini elinden almak, ekmeğinden olmak, ekmeğine göz koymak veya göz dikmek, ekmeğine mâni olmak veya engel olmak, ekmeğini tepmek, veya ekmeğini ayağıyla tepmek, ekmeğini taştan çıkarmak.*” (Zülfikar, 2012: 13; Kalafat, 2012: 13). Anadolu’daki bir inanışa göre, “*Yemek sofrasına davet edilen kimse, yemek yemeye gelmek istemese sofranın bereketi kaçır, ekmek küser inancı vardır.*” (Kalafat, 2012: 14). Türkler eski dönemlerden bugüne ekmeğe saygısızlık yapmazlar ve onu işlevi dışında kullanmazlar. Kullanıldığında Tanrı tarafından cezalandırılacaklarına inanırlar. Ekmek, Türk halk anlatılarına da yansımıştır. Bu anlatılar içerisinde önemli bir yer tutan efsanelerde bir besin maddesi olarak ekmeği görmek mümkündür.

**Hazar Gölü** adlı efsanede Hz. Hızır, bu bölgeye gelerek her evden ekmek ister. Kimse ona ekmek vermez ve o da beddua eder. Bunun sonucunda günümüzde Hazar Gölü’nün olduğu bölge sular altında kalır (Alptekin, 2021: 79-80). Hazar Gölü’nün oluşumuyla ilgili anlatılan bir diğer efsanede, hamile bir kadının evinde hiç yiyeceği kalmaz. Bugün Hazar Gölü’nün bulunduğu yere giderek ekmek ister ama kimse ekmek vermez. Ettiği beddua ile köyü su basar kendisi de taş kesilir (FKA, 2023: 51-52). **Deli Hakkı I Efsanesinde**, Deli Hakkı bir gün bir tarlaya giderek ekmek ister (Görkem, 1987: 208). **Batık Kent II** adlı efsanede hamile kadın ekmek istemeye gittiği bölgede umduğunu bulamaz. Bunun üzerine beddua eder bölge suya gark olur kendisi de taş kesilir (Güler, 2000: 109). Bu efsanelerde ekmeğin bir besin maddesi olarak tüketildiği görülmektedir.

### **Tuz – Ekmek Hakkı**

Tuz ve ekmek, eski dönemlerden beri birbirini tamamlayan iki madde olarak hem deyişlerde hem de anlatılarda yer alan birliktelik ifadesidir. TDK Türkçe Sözlükte, “*Birinin ekmek yedirip iyilik ettiği kimse üzerindeki manevi hakkı.*” (URL-2) şeklinde açıklanan bu kalıplaşmış ifade, bir ant ve yemin olarak dilimizdeki varlığını sürdürmektedir. Bir vefa ve sadakat ifadesi olan tuz – ekmek hakkı, şark

misafirperverliğinin bir sembolüdür (Elçin, 1998: 373-374). Öyle ki tuz – ekmek hakkını görmezden gelmek yahut unutmak bir nankörlük olarak sayılmıştır. Devellioğlu, nankör kelimesinin açıklamasını “gördüğü iyiliği unutan, tuz ekmek hakkı bilmeyen” şeklinde yapar (Devellioğlu, 1999: 806). Yine bu bağlamda TDK Atasözleri ve Deyimler sözlüğünde tuz-ekmek hakkıyla ilgili “tuz ekmek hakkını bilmeyen kör olur.” (İyiliğini gördüğü, ekmeğini yediği kimseye karşı saygısızlık ve hainlik eden kişinin sonu iyi olmaz.) şeklinde bir atasözü verilmiştir (URL-3). Dilimizde varlığını sürdüren bu ifade Türk kültürü açısından önemini her dönem devam ettirecektir.

### Helva

Helva, TDK Türkçe Sözlükte, “Şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı.” (URL-4) şeklinde tanımlanır. Helva, Türk mutfağının önemli yiyeceklerinden biridir. Türk kültürü açısından incelendiğinde hem içindeki yiyeceklerle hem de sembolik değerleriyle yansıtılır. Helva, geçiş dönemleri açısından önemli bir yiyecektir. Nitekim “Helvanın yaşam gücü verdiği ve yaratıcı özelliğe sahip olduğu inancı sonucunda yas törenlerinin vazgeçilmez yiyeceği olarak dikkat çeker. Özellikle onun ölümü, kaosu ve düzensizliği temsil eden güçlere karşı dayanmak için güç verdiği üzerinde de durulur.” (Koçak ve Harmancı, 2022: 638). Kökeninin Orta Asya’ya dayandığına dair görüşler bulunmaktadır. Türklerin yerleşik hayata geçişiyle helva yapımı ve helva çeşitleri zenginleşmiştir. Özellikle Osmanlı döneminde helvanın saray mutfağına girmesiyle farklı bir hal almıştır. Günümüzde coğrafi işaret almış çeşitli helva türleri bulunmaktadır. Bunlar, “Aksaray Köpük Helva, Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası, Bayramiç Tahin Helvası, Bilecik Pazaryeri Helvası, Burdur Haşhaş Helvası, Burdur Kabak Helvası, Bursa Süt Helvası, Kastamonu Cide Ceviz Helvası, Edirne Deva-i Misk Helvası, Düzce Fındıklı Tahin Helvası, Karaman Ermenek Helvası, Erzurum Peynir Helvası, Erzurum Tel Helvası, Eskişehir Met Helvası, Çanakkale Gelibolu Peynir Helvası, Bolu Gerede Şakşak Helvası, Ordu Kabataş Helvası, Adıyaman Kahta Bademli İrmik Helvası, Kastamonu Çekme Helvası, Konya Badem Helvası, Konya Haside Tatlısı / Konya Kara Helvası, Konya Kenevir Helvası, Konya İrmik Helvası, Kütahya Bitli Helva, Kütahya Köpük Helvası, Kırşehir Ahi Helvası, Mudurnu Basma Helva, Aydın Nazilli Kar Helvası, Ordu Perşembe Ceviz Helvası, Kütahya Paşa Helvası, Afyonkarahisar Sandıklı Kürek Helvası, Manisa Soma Helvası, Tekirdağ Peynir Helvası, Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı, Uşak Helvası, Çankırı Yapraklı Panayır Helvası, Balıkesir Yağlılar Basma Helvası ve Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası” dır (Türk Patent, 2023). Türk mutfağı açısından bu denli mühim olan helvanın halk anlatılarına yansımaları da bulunmaktadır. Efsanelerde özellikle tayy-ı zaman ve tayy-ı mekân motifine bağlı helvayı görmek mümkündür.

**Hasan Baba** efsanesinde, Hasan çobanlık yapan biridir. Ağası Hacca gider ve Ağa'nın hanımına helva yapmasını söyler. Helvayı alarak ağasına götürür ve döner. Ağa, Hacdan dönünce Hasan Baba'nın kerametini bildirir (Görkem, 1987: 168-169). Tunceli’de anlatılan Munzur Baba, Sivas’ta anlatılan Yüğrük Şahin, Gaziantep’te anlatılan Gafur Baba, Yozgat’ta anlatılan Şeyh Ahmet Efendi, Bursa’da anlatılan Helvacı Baba, Ağrı’da anlatılan Şeyh Bekir efsanelerinde ağalarına helva götürürler (Görkem, 1987: 67-69).

### Süt

Süt, Türk kültür ve yaşayışı açısından önemli bir besin maddesidir. Özellikle Türklerin göçebe bir toplum olmasından dolayı hayvancılıkla uğraşmışlar ve hayvansal gıdalar tüketmişlerdir. Türk inanışlarında da geniş yer bulan süt, saflığın ve duruluğun sembolüdür. Sudan sonra geldiğine dair görüşler bulunmakla birlikte “Öncelikle her sıvı bir sudur; ardından, her su bir süttür.” (Bachelard, 2006: 132). Doğum yapan anneye bir hediye olan süütün, yatıştırıcıların ilki olduğu ifade edilmektedir (Bachelard, 2006: 137). Süt, halk tasavvurunda ve dolayısıyla halk anlatılarında da yer alan bir maddedir.

**Süt Kalesi** adlı efsanede, bugün Harput’ta bulunan Harput (Süt) Kalesi’nin yapımında sütü yenen ve yenmeyen hayvanların sütlerini harç olarak kullandıkları anlatılır (Görkem, 1987: 247). **Harput Kalesi/Süt Kalesi** adlı efsanede, kuraklık zamanı Harput (Süt) Kalesi’nin surları yapılırken su bittiği için harç yapımında süt kullanılmıştır (FKA, 2023: 43). **Süt Kalesi II** adlı efsanede, Harput’ta çok zengin bir hükümdar yaşarmış. Koyun ve keçilerinin sütü içilir ve dağıtılmış. Bir gün kale yaptırmaya karar verir ama kıtlık olur ve su yetmez. Harç yapımında süt kullanılarak inşaat tamamlanır (Güler, 2000: 62). Görüldüğü üzere incelenen bu efsanelerde bir besin maddesi olan süt kıtlık zamanında harç yapımında kullanılmıştır.

## SONUÇ

Geçmişten bugüne ve yarına bir köprü vazifesi gören Elâzığ efsaneleri, şehrin tarih ve coğrafyasından izler barındıran önemli anlatılardır. Bu anlatılar, sosyo-kültürel birçok unsur gibi yeme-içme kültürünü de yapılarında harmanlayarak zengin bir miras oluştururlar. Elâzığ efsaneleri içerisinde yer alan buğday, arpa, üzüm, ekmek, tuz ve helva gibi yiyeceklerin ve süt gibi içeceklerin sembolik ve kültürel değerleri içsel ve dışsal yansımalarıyla ele alınarak işlevsel yönleri irdelenmeye çalışılmıştır. Elâzığ efsaneleri üzerine yapılan incelemeler neticesinde zengin bir söylem ve mana dünyasına sahip anlatıların bugün sözlü kültürde yaşamakta olduğu tespit edilmiştir.

## KAYNAKÇA

- Aça, M. (2013). Türk Halk Geleneğindeki Doğum Sonrası Uygulamalara Bir Örnek: Tuzlama. *Milli Folklor*, 53, ss. 93-100.
- Alptekin, A. B. (2021). *Fırat Havzası Efsaneleri (Metinler)*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Altuntaş, H. ve Şahin, M. (2011). *Kur'an-ı Kerim Meali*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Atalay, B. (1999). *Divanü Lûgati't-Türk Dizini "Endeks"*. Ankara: TDK Yayınları.
- Bachelard, G. (2006): *Su ve Düşler*. (Çev.: O. Kunal), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Çetin, E. (2005). Divanü Lûgati't-Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(2), ss.185-200.
- Devellioğlu, F. (1999). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. Ankara: Aydın Kitabevi.
- Doğan, O. (2023). *Türk Halk Kültüründe BUĞDAY*. Ankara: Fenomen Yayıncılık.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak Turizmi. (Editörler: Hacıoğlu N. ve Avcıkurt C., *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* (ss. 433-456). Ankara: Nobel yayıncılık.
- Elçin, Ş. (1998). *Halk Edebiyatı Araştırmaları II*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Ergin, M. (2013). *Orhun Abideleri*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Ersoy, N. (2000). *Semboller ve Yorumları I. İstanbul: Dönence Yayınevi*.
- Ertaş, Y. ve Karadağ G. M. (2013), Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), ss.117-136.
- Fırat Kalkınma Ajansı (2023). *Fırat'ın Elazığ Efsaneleri*. Malatya.
- Genç, R. (2008). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. Editör: Koz S., *Yemek Kitabı/Tarih-Halkbilimi Edebiyat*, (ss.4). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Gezgin, D. (2007). *Bitki Mitosları*. İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Görkem, İsmail (1987), *Elazığ Efsaneleri Üzerinde Araştırmalar (Metinler ve İncelemeler)*. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Elâzığ.
- Güler, M. (2000). *Harput Efsaneleri*. Elâzığ: ELESKAV Yayınları.
- Hançerlioğlu, O. (2000). *Dünya İnançları Sözlüğü*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Kalafat, Y. (2012). *Türk Halk İnançlarında Beslenme*. Ankara: Berikan Yayınevi.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), ss. 191-210.
- Koçak, A. ve Harmancı, M. (2022). Fütüvvetnamelerin Tanıklığında Geçiş Dönemlerinin Simgesel Yiyeceği Helva. Editör: Aça, M., Ceylan, Ö. ve Güngör, S., *Halk Gastronomisi*. (ss. 629-643). İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul.

- Kutsal Kitap* (2020). İstanbul: Kitab-ı Mukaddes Şirketi.
- Muratoğlu, A. İ. (1970). Tuzun Hikâyesi. *Türk Folklor Araştırmaları*, 253, ss. 5721-5722.
- Saltık, M. (2005). *Kuşdili Kılavuzu Simyanın Ayak İzleri*. İstanbul: Hermes Yayınları.
- Süme Çetindağ, G. (2014). “Tuz Kadar Sevgi” Masalı Bağlamında Tuzun Sembolik Çağrışımları. Editör: Gökşen C., *Prof. Dr. Ali Çelik Armağanı*. (ss. 465-477). Ankara: Akçağ Yayınları.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A.Ö. (2005). Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar C.12*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34. Birlik Matbaacılık. ss. 7-54.
- Şenocak, E. (2002). Elazığ Mutfağı ve Yöresel Yemekleri. Editör: Koz S., *Yemek Kitabı/Tarih-Halkbilimi Edebiyat*, (ss.388-423). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Şenocak, E. (2007). Türk Halk Kültüründe ve Mitolojik Bağlamda Üzümün Yeri. *Millî Folklor*, 19 (76), ss. 164-172.
- Ünsal, A., (1996), Sofra Adabı. *Sanat Dünyamız*, 21(60-61), ss.113-118.
- Yıldırım, N. (2012). *İran Mitolojisi Kökenleri, Kaynakları, Ana Temaları*. İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Zülfikar, H. (2012). Anlamları, Deyimleri ve Çeşitleriyle Ekmek. *Türk Dili*, 3 (728), ss. 12-17.

#### **Elektronik Kaynaklar**

- Türk Patent, (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&adi=helva> adresinden 23 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.
- URL-1: <https://sozluk.gov.tr/> “kültür” adresinden 20 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.
- URL-2: <https://sozluk.gov.tr/> “tuz ekmek hakkı” adresinden 29 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.
- URL-3: <https://sozluk.gov.tr/> “tuz ekmek hakkını bilmeyen kör olur” adresinden 29 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.
- URL-4: <https://sozluk.gov.tr/> “helva” adresinden 26 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.



# YEME İÇME KÜLTÜRÜNÜN MANİLERE YANSIMASI: ERZİNCAN ÖRNEĞİ

## Reflection Of Food And Drink Culture In Manis: The Model Of Erzincan

Prof. Dr. Bülent ARI

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü

Dr. Öğr. Ü. Mustafa Burak TÜRKYILMAZ

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Temel Eğitim Bölümü

**Özet:** Maniler bireylerin ve toplumun duygu, düşünce ve arzularını ifade eden sözlü ve yazılı kültür ürünleri içinde yer almaktadır. Yapı ve şekil bakımından kendine özgü nitelikler taşıyan maniler, diğer edebi türler ile yakın bir ilişki içinde bulunmaktadır. Bu bakımdan Halk Edebiyatı içinde yaygın olan ve birçok işlevsel özellik gösteren bir türdür. Maniler, Türk toplumunun kültürel yapısını yansıtmaları bakımından Halk Edebiyatı içinde önemli bir yere sahiptir. Bu çalışmada toplumun kültürel yapısı içinde önemli bir yeri olan yeme içme kültürünün Erzincan yöresine ait manilere yansımalarının incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada veri toplama yöntemi olarak doküman analizi kullanılmıştır. “Erzincan Manileri” adlı kitapta yer alan maniler, yeme içme kültürü bakımından içerdiği unsurlar kapsamında analiz edilmiştir. Araştırmanın sonucunda Erzincan yöresine ait manilerde meyveler, sebzeler, tahıl ürünleri, süt ürünleri ve içecekler bakımından birçok unsurun yer aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Manilerde yer alan yeme içme kültürüne yönelik unsurların büyük bir bölümünün bölgede yetişen ürünleri barındırdığı belirlenmiştir. Bu durum manilerin ilgili bölgeye ait yeme içme kültürünü yansıtan Halk Edebiyatı ürünleri olduğunu göstermektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Mani, Erzincan manileri, Yeme içme kültürü

**Abstract:** Mani type is among the oral and written cultural products that express the feelings, thoughts and desires of individuals and society. Manis, which have unique characteristics in terms of structure and form, are in a close relationship with other literary genres. In this respect, manis are a genre that is common in Folk Literature and displays many functional features. Mani genre has an important place in Folk Literature in terms of reflecting the cultural structure of Turkish society. In this study, it is aimed to examine the reflection of the eating and drinking culture, which has an important place in the cultural structure of the society, on the manis of the Erzincan region. Document analysis was used as the data collection method in the study. The manis in the book "Erzincan Manileri" were analyzed within the scope of the elements they contain in terms of eating and drinking culture. As a result of the research, it was concluded that many elements in terms of fruits, vegetables, grain products, dairy products and beverages are included in the manis of the Erzincan region. It has been determined that most of the elements related to the food and drink culture in the manis contain products grown in the region. This shows that manis are Folk Literature products that reflect the eating and drinking culture of the relevant region.

**Keywords:** Mani, Erzincan manis, Food and drink culture

## GİRİŞ

Kültür kavramının birçok bilim dalının araştırma alanı içinde yer alması kültüre yönelik birbirinden farklı çok sayıda tanımın yapılmasına neden olmaktadır (Eğinli ve Çakır, 2011: 39). Kültür genel olarak bir toplumun maddi ve manevi değerlerinin tamamı olarak tanımlanabilmektedir (Poyraz, 2020: 310). TDK Güncel Türkçe Sözlük'te kültür, “*tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü*” olarak ifade edilmektedir. Kültür, toplumların yaşam tarzı, değer yargıları, beslenme şekilleri, yönetim biçimleri, sanatsal faaliyetleri gibi birçok unsurun şekillendirdiği ve toplumlara kimlik kazandıran bir olgudur. Bu durum toplumları diğer toplumlardan farklı kılmakta ve bireylerin topluma aidiyet hissetmelerini sağlamaktadır (Diker ve Deniz, 2017: 191).

Yemek yeme eylemi biyolojik bir ihtiyaca verilen bir yanıt olmasının yanında toplumların kimliklerinin önemli bir parçasını oluşturan kültürel bir işarettir. Bu bakımdan yeme içme alışkanlıkları toplumun kültürünü oluşturan önemli unsurlardan biridir (Nureski, 2016:376). Yemek kültürü farklı ortamlarda farklı işlevlere sahiptir. Yemek, insanların özel zamanlarını ayırdıkları; düğün, sünnet, nişan gibi özel günlerini kutladıkları ve cenaze gibi acı günlerindeki anların bir parçası olmaktadır. Bununla birlikte bir sınıf göstergesi, milletler arasındaki ilişkilerde bir gösteri vesilesi, boş vakitlerde yapılacak bir faaliyet, şenlikler için bir vesile unsurudur (Tayfun ve Tokmak, 2007: 171; Kasar, 2021: 357).

Türkler tarih boyunca beslenmeye önem vermişlerdir. Aç olanı doyurmanın ve çıplak olanı giydirmenin Türk idarecilerinin ve devletin halka karşı temel vazifelerinden olduğu görülmektedir.

Göktürk yazıtları, Dede Korkut hatta Manas Destanı'nda bu durumun örneklerini görebilmekteyiz. Bu anlayış Selçuklu ve Osmanlı Devleti ile günümüze kadar devam ederek gelmiştir (Ögel, 2016: 152). Toplumların beslenme alışkanlıkları iklime, coğrafi yapıya, tarım ve hayvancılığa dayalı ekonomik yapıya ve geleneklere göre şekillenmektedir (Kapar, 2019: 429). Türklerin yemek kültürünün oluşumunda da Türklerin yerleşik hayata geçmeleri, İslamiyeti kabul etmeleri ve Anadolu'ya gelmeleri önemli rol oynamıştır (Kızıldemir vd, 2014: 205).

Kültür ürünlerinin nesillerden nesillere aktarılmasında dil en etkili araçlardandır. Toplumların ortak değerleri, gelenekleri, görenekleri ile ortaya çıkan, bir milletin damıtılmış özü olan kültür, sözlü ve yazılı dil ile geçmişten günümüze ulaşarak gelecek nesillere aktarılabilir. Bu bakımdan kültürün önemli taşıyıcılarından biri de edebiyattır (Erşahin ve Demirci, 2022: 16). Edebi ürünler, yemek kültürüne yönelik bilgilerin de geleceğe aktarılmasında önemli rol oynamaktadır. Halk edebiyatı ürünlerinin bu anlamda zengin bir içeriğe sahip olduğunu söylemek mümkündür.

*“Mani; anonim halk şiiri şekillerinden olup az sözlerle çok anlamların ifade edildiği, sevda konusu ağırlıkta olmak üzere hemen her konuda söylenmiş, yedi heceli, müstakil dörtlüklü şiirlerdir”* (Kaya, 2009: 2). Manilerin kaynağı hakkında farklı görüşler mevcuttur. Bazı araştırmacılar “mani” sözcüğünün kökeninin Türkçe olduğunu savunurken diğer bir kısmı da sözcüğün Arapça *mânâ* sözünden dilimize girdiğini, Farsça okunuş şekliyle *maniye* dönüştüğünü ileri sürmektedir (Yolcu, 2011: 14). Fuad Köprülü'ye göre *“Türk şiirinin temeli iki mısralık beyitler değil dört mısradan oluşan müstakil kıtalar olan mânilerdir. Bu mâniler zamanla birleşerek türkü, koşma, sagu, destan adı verilen şiir şekillerini meydana getirmiştir”* (Gök, 2017: 8'den den akt: Köprülü, 1934: 216). Pertev Naili Boratav ise mânilerin türkü, koşma, destan gibi şekillerden ayrı bir gelişme safhası takip ettiği görüşündedir. Ancak ileri sürülen görüşler doğrultusunda manilerin İslamiyet öncesi Türk Edebiyatına dayandığını ve milli bir nazım şekli olduğunu söylemek mümkündür (Elitok, 2006: 7). Türk tarihindeki ilk yazılı belgelere bakıldığında mani özelliği taşıyan birçok örnek görebilmekteyiz. Elitok (2006) Divanü Lügati't Türk'te mâni özelliği taşıyan 14 dörtlük; ilk mesnevi eserimiz sayılan Kutadgu Bilig'de 114 yerde mânilerde olduğu gibi üçüncü mısrasını serbest olan dörtlükleri ve Atabetü'l Hakayık'ta ise 11 heceli aaba kafiye düzeninde 90 dörtlük tespit etmiştir. Mâniler; Anadolu, Balkanlar, Orta Doğu ve Azerbaycan başta olmak üzere Türklerin yaşadığı coğrafyalarda icra ortamlarının önemli ürünleridir (İyiyol, 2013: 262). Hemen hemen bütün Türk Dünyasında boy, coğrafya ve lehçe farklılıklarına bağlı olarak çeşitli adlar ile varlığını sürdürebilmiştir (Yaşar, 2018: 9).

Duygu ve düşüncelerin açıkça ve cesurca ifade edilebildiği; kadın, erkek, büyük, küçük herkes tarafından söylenen maniler genellikle kadınlar arasında söylenerek bireylerin yaşam felsefesini, acılarını, umutlarını ve dünya görüşünü yansıtmaktadır (Yardımcı, 1999: 1; Gök, 2017: 6). Manilerde aşk, gurbet, ayrılık, hasret, ihanet, dua, beddua gibi konular işlenen başlıca konular arasında yer almaktadır (Sezen, 2002: 171). Maniler, anonim halk edebiyatı ürünleri içinde yer alsa da aşık tarzı şiir geleneği içinde de kendisine yer bulabilmiştir (Kaya, 2009: 2). Manilerin işlevleri; eğitim ve kültürün genç kuşaklara aktarılması işlevi, eğlenme/eglendirme ve hoşça vakit geçirme işlevi, toplumsal kurallara ve törelere destek verme işlevi, toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulma işlevi olarak sınıflandırılmaktadır (Gök, 2017: 119-120). Maniler halkın duygularını, yaşam biçimlerini, aile bireyleri arasındaki ilişkileri, gelenek ve görenekleri gelecek nesle aktarmaya katkı sağlayan edebi ürünlerdir. Bu bağlamda manilerde yeme içme kültürünün varlığının incelenmesi önem taşımaktadır.

## **YÖNTEM**

### **Araştırmanın Modeli**

Bu araştırma betimsel bir araştırma olup nitel araştırma yöntemlerinin kullanıldığı bir çalışmadır. Nitel araştırmalarda bir durumun veya olayın yeterli ölçüde incelenmesi ve ilgili durumun ayrıntılı bir şekilde ele alınabilmesi mümkündür. Bu durum araştırmanın derinliğini, açıklığını ve detaycılığını desteklemektedir (Patton, 2014, s. 14).

### **Örneklem**

Araştırmada örneklem belirleme yöntemi olarak amaçsal örneklem içinde yer alan ölçüt örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Ölçüt örnekleme yöntemi gözlem birimleri belirli niteliklere sahip olan durumların örneklem için belirlenen ölçütleri karşılmasına dayanmaktadır (Büyüköztürk vd.,

2016, s. 92). Bu çalışmada Erzincan manilerinin yeme içme kültürü kapsamında incelenmesi amacıyla “Erzincan Manileri” adlı kitap ele alınmıştır. Kara (1994) bu kitapta yer alan manileri Erzincan merkez köyleri ile Üzümlü ilçesi, Tercan ilçesinin Beğendik Köyü ve Kemah ilçesinin Koçkar Köyü ‘nde gerçekleştirdiği derlemeler sonucunda belirlemiştir. 7’li düz manilere yer verilen bu kitapta 1085 mani yer almaktadır.

### **Verilerin Toplanması**

Verilerin toplanmasında doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini içeren bir veri toplama yöntemidir. (Yıldırım ve Şimşek, 2013, s. 217).

### **Verilerin Analizi**

Verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analiz yöntemi, oluşturulan tematik bir çerçeve kapsamında verilerin işlenmesi ve bulguların ortaya konarak yorumlanmasına dayanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013, s. 256).

### **BULGULAR**

Araştırmada Erzincan manilerinde yeme içme kültürü ve beslenme alışkanlıklarına yönelik unsurlar incelenmiştir. İlgili unsurlar; meyveler, sebzeler ve yenilebilir otlar, tahıl ürünleri, baklagiller, yemekler, süt ürünleri, içecekler, hamur işleri, tatlılar ve sofraya kültürü olarak sınıflandırılmıştır. Erzincan manilerinde ilgili sınıflandırma kapsamında yer alan yeme içme kültürüne ait unsurlara yönelik bulgular aşağıda yer almaktadır.

### **MEYVELER**

#### **Alıça**

Alıça dalda değer  
Sararır molda değer  
Kız senin kaşın gözün  
Bin liralık mal değer

Alıçanın hasını  
Ben açtım yahasını  
Bir ananın dört oğlu  
Ben seçtim en hasını

Alıçanın dalları  
Yeni sürmüş molları  
Deseler yârin geliy  
Süpürürüm yolları

#### **Armut**

Armut dalda atılır  
Güzel olan satılır  
Vay çirkinin başına  
Bir gün ölür kurtulur

Armut dalda dallanır  
Yere düşer ballanır  
Oğlan bir bey olsa da  
Yine kıza yalvarır

Armut dalda dal yerde  
Bülbül öter her yerde  
Felek ayırdı bizi  
Her birimiz bir yerde

Armutun ağaçları  
Türlü çiçek başları  
Bugün ben yâri gördüm  
Kıvrır kıvrır saçları

Armutun kökü çatal  
Dibinde yârim yatar  
Dillerim diken olmuş  
Ne desem sana batar

Şu armudun dalı var  
Odasında halı var  
Erzincan’da çok gezdim  
Benden de sevdalı var

#### **Ayva - Nar**

Ayva yolla nar yolla  
Babama haber yolla  
Eğer babam vermezse  
Bekçi yolunu kolla

Bahçe bağa gider mi  
Ayva nara gider mi  
Kurban olduğum Allah  
Bu yol yâre gider mi

Bahçe bağısız olmaz mı  
Ayva narsız olmaz mı  
Kurban olduğum Allah  
Yüğüd yarsız olmaz mı

Bahçede baranlar  
Ayvadan nar olanlar  
Cennet yüzü görmesin  
Elimden yar alanlar

Bahçede barın aldım  
Ayvadan narın aldım  
Tepene yumruk vurdum  
Yârin elinden aldım

Bahçeli barlı gelin  
Ayvalı narlı gelin  
Kalaylı kaba benzer  
Dünyada yarlı gelin

Yağmurunan barınan  
Küsülüyem yarınan  
Gitsem o yâri görsem  
Ayvayınan narınan

Bahçeden aldım narı  
Ağlarım zarı zarı  
Sevdiğinin karısı  
Ölmez ki alam bari

Cebin ağzı dar mıdır  
İçi dalu nar mıdır  
Dünya dolu yar olsa  
Senin gibi var mıdır

Cebin ağzı dar mıdır  
İçindeki nar mıdır  
Yandım yandım kül oldum  
Bir haberin var mıdır

Has bahçenin narıyam  
Yüksek dağların karıyam  
Bana Telli Hanım derler  
Hasan Bey'in yarıyam

Hastayım nar isterim  
Döşeği dar isterim  
Dar döşeğin üstünde  
Cilveli yar isterim

Tabak tabak narım var  
Bugün bir efkarım var  
Yedi bağın ardında  
Kömür gözlü yârim var

Tepside nar olduğum  
Derdinden sarardığım  
Sen orda ben burda  
Hasretine yandığım

Çekmecemin kilidi  
Üstünü gün bürüdü  
Burası sevda ili  
Ayva çöpte çürüdü

Giderim bende bende  
Bir arzum kaldı sende  
Sarardım ayva gibi  
Din iman yok mu sende

Gökte yıldız huriye  
Sür ki kervan yürüye  
Ele bir ah çekerem  
Ayvan cebde çürüye

### **Ceviz**

Ceviz başı beklerim  
Ah benim emeklerim  
Yar aklıma geldikçe  
Sızılar kemiklerim

Yeşil ceviz dalları  
Sahan beyaz kolları  
Nerden geleyim yârim  
Kapamışlar yolları

Cevizin dalları kısa  
Meylim düştü bir kıza  
Meylimin düştüğü kıızı  
Allah alınma yaza

### **Ceviz**

Odam ceviz boyalı  
İçi bülbül yuvalı  
Rahatlık görmedim  
Sana aşık olalı

### **Çilek**

Bostan ektim küçücek  
İçinde bir çilek  
Nereye koymuş gidersin  
Yavruların küçücek

### **Badem**

Çini tabakta badem  
Saraldım soldum neden  
Bir aydır yol bekliyem  
Ne gelen var ne giden

### **Dut**

Bizim bahçe tutludur  
Dibi çayır otludur  
Dediler yârimden geç  
Yardan geçilmez tatlıdır

Dut ağacı değilim  
Yel vurdukça eğilem  
Eğil eğil bir öpem  
Ben yalancı değilim

Dut ağacı dut verir  
Meyvasını kat verir  
Ergen kız bekar oğlan  
Sarıldıkça tad verir

Kara duta yaslandım  
Yağmur yağdı ıslandım  
Ben yârimin yanında  
Şeker ile beslendim

Kara dut parmak gibi  
Tadı var kaymak gibi  
O yar burdan gideli  
Coşmuşam ırmak gibi

Köprüünün altı kuyu  
Uyu sevdiğim uyu  
Sen sarhoş olmazdın  
İçtiğin çemiç suyu

### **Elma**

Ak elma al olur mu  
Ağaçsız dal olur mu  
Yari vefasız çıkmış  
Peteksiz bal olur mu

Al elma kızıl elma  
Tereğe dizil elma  
Yar kapıdan geçerken  
Cebine süzül elma

Al elmanın cızzığı  
Kız ne bilir yazığı  
İki öptüm bir sıktım  
O da bir yol azığı

Al elmanın dördünü  
Dönder fesin ardını  
Ben küçükken hanımdım  
Çekmem hızan derdini

Al elma soyamadım  
Tadına doyamadım  
Sabahlar çabuk oldu  
Zevkine doyamadım

Al elmayı aldılar  
Beni yola saldılar  
Yetiş boz atlı Hızır  
Yari benden aldılar

Al tahta yeşil tahta  
İki elma bir budakta  
Ağlama yar ağlama  
Kavuşuruz bu hafta

Ayvanda okuyorum  
Yemeni tokuyorum  
Yardan bir elma gelmiş  
Yemeye korkuyorum

Bağa indim ki bayah  
Elmaya verdim dayah  
Dediler yerin geliy  
Segürttüm yalın ayah

Elma attım denize  
Geliyor yüze yüze  
Kız babana söyle  
Seni versin bize

Elma bıçak istemez  
Mendil saçak istemez  
Verin benim yârimi  
Yorgan döşsek istemez

Elma verdim eline  
Aldı koydu beline  
Yemesini bilmedi  
Verdi düşman eline

Elma yanak al yanak  
Şimdi gelir bir salak  
Hadi beni almadın  
Hele aldığın kıza bak

Elmayı elde tutar  
Kime doğruluk satar  
El duydu alem duydu  
Kimin ağzını tutar

Elmayı yarı böldüm  
Çamura düştü sildim  
Yar kadri bilmezdim  
Gurbete düştüm bildim

Gel ikimiz çift durak  
Elmayı taşa vurak  
Dosta düşmana karşı  
Sevdayı başa vurak

Mendili işle yolla  
Başını gümüşle yolla  
İçine bir elma koy  
Birini dişle yolla

### **Erik**

Bağda temas ağacı  
Meyveleri hep acı  
Kız sen beni sevmezsen  
Gel senen olah bacı

Eğridir erik dalı  
Kötüler aldı yâri  
Vurun çikalım köyden  
Gözüm görmesin yari

### **İğde**

Bahçede iğde midir  
Dalları yerde midir  
Her gördüğün seversin  
Sende ki mide midir

### **Fındık**

Cebler fındık içi  
Yoktur yiğidin suçu  
Yiğidim yiğit ama  
Evleri gavur içi

Oy fındığım fındığım  
Dallarına konduğum  
Ben sevdim de el aldı  
Odur benim yandıgım

### **İncir**

İncir çayırdı biter  
Yılan Bağdat'ta öter  
Sallanma itin oğlu  
Cahilem aklım gider

### **Hurma**

Bahçede hurma dalı  
Dibinde yeşil halı  
Ya Muhammed Ya Ali  
Kavuştur iki yâri

İncecik iğne misin  
Gözlere sürme misin  
Senden bir koku geliy  
Cennette hurma mısın

### **İncir**

İncirem üzülmüşem  
Al ipe düzülmüşem  
İster al ister alma  
Alnına yazılmışam

### **Karpuz**

Altınım alma beni  
Dilerse salma beni  
Götür sarrafa göster  
Karpuzsam alma beni

Bu dere buz bağladı  
Yanı karpuz bağladı  
Beni bir gelin vurdu  
Yaramı kız bağladı

Karpuz kestim kan gibi  
Kızın gönlü var gibi  
Yatağımı açtım ki  
Beyaz giymiş kan gibi

Karpuz kestim sulandı  
Yar boynuma dolandı  
Açtı yârim göğsünü  
İçim coştı bulandı

### **Kavun**

Karşıda kavun yerler  
Ben de yesem ne derler  
Otursam ben de yesem  
Şu şunu sevmiş derler

Sarı kavun dildim  
Boçağı güle sildim  
Ne iyi gün idi  
Yar söyledi ben güldüm

Sarı kavun dilimi  
İtirdim bülbülümü  
Derdin belan ben çektim  
El koklar gülümü

Sarı kavun zerde ben  
Düştün gafil derde ben  
Gazel olam dökülem  
Yar gezdiğin yerde ben

### **Kiraz**

Alçak kirazın dalı  
Altında yeşil halı  
Beni yâre kesinin  
Dağlar olsun vebalı

Ayağının nalını  
Eğme kiraz dalını  
O zengin dengin değil  
Köpek yesin malını

Eğdim kiraz dalını  
Saydım yapraklarını  
Girdim yârin koynuna  
Öptüm dudaklarını

Karşıda kiraz dalı  
Dibinde yeşil halı  
Ya Muhammed Ya Ali  
Sen göster doğru yolu

Kiraz dalı eğmeli  
Kirazını yemeli  
Komşu kızı dururken  
Kime boyun eğmeli

### **Limon**

Altının sarısıyım  
Limonun yarısıyım  
Değmeyin dolaşmayın  
Ben ağa karısıyım

Tepside limon gibi  
Saradım onun gibi  
Üç Müslüman dört gavur  
Olandan benim gibi

### **Portakal**

Portakal dilinir mi  
Toprağa gömülür mü  
Yar dediğin şekerdir  
Şekerden doyulur mu

Portakal dilim dilim  
Darılmış benim gülüm  
Ben gülüme ne dedim  
Kurusun ağzım dilim

Portakal dilim dilim  
Gel otur benim gülüm  
Ben sana ne demişem  
Lal olsun benim dilim

Portakal dilim dilim  
Soy da ye benim gülüm  
Ne dedim neye küstün  
Lal olsun benim dilim

### **Şeftali**

Şeftali ağaçları  
Türlü çiçek başları  
Ben bugün yâri gördüm  
Hilal imiş kaşları

Şeftali eğin gece  
Dalları degen gece  
Can kafeste titirer  
El ele degen gece

Şeftalidem dalım yok  
Bülbül oldum yârim yok  
Sen orda ben burda  
Ağlamadık günüm yok

Şeftalidem kalam ben  
Değmemişem kalam ben  
Azrail aman ver  
Murad almamışam ben

### **Şemame**

Bir ay doğar cegenden  
Cegen boyun egenden  
Bir daha yâri görsem  
Şememeler degenden

### **Üzüm**

Ankara asmasıyam  
Bezirgan basmasıyam  
Bakan doktor getirin  
Ben sevda hastasıyam

Asmadan üzüm aldım  
Salkımı düzüm adım  
Kalk gidelim sevdiğim  
Annenden izin aldım

Bu dağlar bizim olsa  
Etrafi üzüm olsa  
Yârin uykusu gelse  
Yastığı dizim olsa

Cebimde kara üzüm  
Sevdiğim iki gözüm  
Senden başka seversem  
Kör olsun benim gözüm

Çekmecende üzünsen  
Üzüm iki gözünsen  
Sanma ki unutmuşam  
Gece gündüz sözümsen

Camekanda üzüm var  
Üzüm sende gözüm var  
Hiç babam deyiy mi  
Benim bir kuzum var

Çiçi pabucun çiçi  
Giyinmiş çimen içi  
Öyle bir yar sevmişim  
Kuru üzüm fındık içi

Gelin düşmüş yaşmağın  
Uludur Keşiş dağın  
Her yerin virane olmuş  
Hanıya üzüm bağın

Kavak senden uzun yok  
Dallarında üzüm yok  
İtin gavurun oğlu  
Benim sende gözüm yok

Pencerede üzüm var  
Yârim sende gözüm var  
Zalim anam demiyor  
Garip yerde kızım var

Sepet sepet üzüm yok  
Üzüm sende gözüm yok  
Yârim burdan gedeli  
El aleme sözüm yok

Ufacık kuş üzümü  
Görsem yârin yüzünü  
O yar uyansa da  
Öpsem ela gözünü

Uludur Keşiş dağı  
Ak olur tere yağı  
Tadına doyum olmaz  
Cimin'in üzüm bağı

Üzüm kestim yiyen yok  
Nedir hâlin diyen yok  
Bu ateşten gömleği  
Benden başka giyen yok

Üzüm koydum peşime  
Gidin deyin eşime  
Hak bizi kavuştursun  
Bu ayın on beşine

Üzüm koydum sepete  
Yar oturur tepede  
Yârimin güzelliği  
Şan vermiş memlekete

### **Vişne**

Çini tabakta vişne  
Oğlan peşime düşme  
Beni sana vermezler  
Boşuna dile düşme

Vişne dalı eğilmiş  
Vişneleri yenilmiş  
Bu akşam yâri gördüm  
Lacivertler giyinmiş

### **Zeytin**

Çıkrık benim tel benim  
Neme lazım el benim  
Erzincan'ın içinde  
Zeytin gözlü yar benim

## **SEBZELER VE YENİLEBİLİR OTLAR**

### **Biber**

Bahçelerde bibersin  
Bilirim yar güzelsin  
Sana gönül veremem  
Vefasızsın gidersin  
Siniye ektim biber  
Oturmuş iki dilber  
Ağzı yavan olanın  
Yâri elinden gider

Biber ektim yerlere  
Kaptırmadım sellere  
Gizli gizli yar sevdim  
Bildirmedim ellere

Sinideki biberler  
Kalkıyorlar giderler  
Canım çaha sevdiğim  
Seni benden ederler

### **Enginar**

Bahçelerde enginar  
Enginarın dengi var  
Evde kalan kızların  
Dağlar kadar derdi var

### **Evelik**

Bahçelerde evelik  
Dalları delik delik  
Öyle bir yar sevmişem  
Perçemi bölük bölük

### **Fasulye**

Bacalarda kuru lövlez  
Üstümüz cangır ayaz  
Kurban olduğum Mevla  
Güzeli güzele yaz

### **Geven**

Bu dağın geveni  
Oğlan gönder deveni  
Şahdan emir yolladılar  
Alsın seven seveni

### **Işkın**

Işkın gibi uzandım  
Yar yolunu gözledim  
Eşin yok menendin yok  
Seni kime benzedim

### **Kabak**

Ayvanda yaz kabağı  
Yüzü fincan tabağı  
Nazlı yârin dudağı  
Erimiş bal tabağı

Bahçelerde bal kabak  
Açılır tabak tabak  
Beni beğenip almadın  
Aldığın kabağa bak

Bir taş attım kabağa  
Balı bastım tabağa  
Sarıl sarıl yatalım  
Uykun kalsın sabaha

Bir taş attım kabağa  
Kabak dalın kırmağa  
Bir yüzük yaptırdım  
Bir kınalı parmağa

### **Karanfil**

Karanfil biçim biçim  
Yanarım senin için  
Dostların düşman oldu  
Sevdiğim senin için

Karanfil den den oldu  
Bilmiyom neden oldu  
Ben ayrılık bilmezdim  
Ayrılık senden oldu

Karanfil deste gelir  
Kokusu dosta gidir  
Sevdiğini görmeyen  
Evine hasta gider

Karanfil ebrum benim  
Kalmadı sabrım benim  
Ben bu deritten ölürsem  
Kazılsın kabrim benim

Karanfilem budama  
Sallan gir odama  
Girerse güzel girsin  
Çirkin koymam odama

Karanfilden dalım yok  
Ben küçüğem yârim yok  
Yârim eller koynunda  
Cahilem haberem yok

Karanfilim alım ben  
Değmemişem kalım ben  
Sevda ile yar sevdim  
Bağlanmışam vermem ben

Karanfil kamışım  
Duvara yaslanmışım  
Gelen geçen vurmasın  
Ben murad almamışam

Karanfil katar oldu  
Hasretlik yeter oldu  
Kaç gündür görmüyorum  
Hâlimiz beter oldu

Karanfilin filizi  
Kim bilik kalbimizi  
Hafif bir rüzgar esti  
Ayırdı ikimizi

Karanfil olacaksın  
Sarıp solacaksın  
Ben hakime danıştım  
Sen benim olacaksın

Karanfil oydu beni  
Bir güzel soydu beni  
Soyduğunu aramam  
Orada koydu beni

Karanfil suyu nede  
Güzel uykuyu nede  
İki baş bir yastıkta  
Gece uykuyu nede

Karanfil açmak ister  
Kelebek uçmak ister  
Beni cahil gönlüm  
Yâre kavuşmak ister

Karanfil oldu ak oldu  
Kab oldu kacak oldu  
Bir vefasız elinde  
Yârim oyuncak oldu

Meşeden kestim masa  
Karanfil koydum tasa  
Öyle bir yar sevmişem  
Azıcık boydan kısa

### **Lahana**

Bahçelerde lahana  
Kıydım koydum sahana  
Kızların su testisi  
Akşam üstü bahane

### **Nane**

Yaş nanenin kurusu  
Akar suyun durusu  
Ben yârimden ayrılmam  
İşte sözün doğrusu

### **Maydanoz**

Maydanoz dört değil mi  
Yaprağı ot değil mi  
Dediler yârin evlenmiş  
O da bana dert değil mi

Maydanoz kurutmadım  
Yar seni unutmadım  
Yar seni unutup da  
Üstüne yar tutmadım

Maydanoz maşarası  
Ufaktır köşeresi  
Yer verin gele geçe  
Cümle alem paşası

Maydanoz ot değil mi  
Yaprağı dört değil mi  
Erzincan'dan ayrılmak  
Bizlere dert değil mi



### **Patlıcan**

Badılcın oyamadım  
Ocağa koyamadım  
Cahillikte yar sevdim  
Tadına doymadım

Patlıcanı aşıladım  
Doldurmaya başladım  
Dediler yârin gelmiş  
Oynamaya başladım

Patlıcanı haşıladım  
Doldurmaya başladım  
O yar düğün yapmış  
Ağlamaya başladım

### **Pıtırak**

Bahçelerde pıtırak  
Gelsin yârim oturak  
Bir sen söyle bir de ben  
Bu sevdadan kurtulak

Pınar başı Pıtırak  
Gel aşağı oturak  
Bir sen söyle bir de ben  
Bu sevdadan kurtulak

### **Salatalık**

Bahçelerde çit hıyar  
Boyun boyuma uyar  
İkimiz çift güvercin  
Ayırmaya kim kıyar

Bostan aşağı hıyar  
Boyum boyuma uyar  
İkimiz çift güvercin  
Ayırmaya kim kıyar

Yeşil hıyar düşürdüm  
Tüvrendesin pişirdim  
Gözümünden ayırmıydım  
Yad ellere düşürdüm

### **Şalgam**

Sallan dereler sallan  
Dereler doldu şalgam  
Yaktı yandırdı beni  
Siyah perçemli oğlan

### **Zencefil**

Meni dedim yüz altmış  
Güle zencefir katmış  
O yarın bıyıkları  
Zemzem suyuna batmış

## **TAHİL ÜRÜNLERİ**

### **Arpa**

Arpa bağı bağlarım  
Hökür hökür ağlarım  
Dediler yârin gelmiş  
Koçu kurban bağlarım

Arpa ektim biçemem  
Dar yollardan geçemem  
Binbir tane kız olsa  
Ben yârimden geçemem

Arpa biçtim az kaldı  
Kamış biçtim saz kaldı  
Dua edin komşular  
Kavuşmaya az kaldı

Arpa ektim çağılı  
Bu yıl kızlar ağılı  
Seversen gelin sev  
Alnı deste kankullu

Arpa ektim diz kadar  
Gel abi güze kadar  
Sana çorap öreyim  
Topuktan dize kadar

Arpa ektim hozana  
Kamış gibi uzana  
Anam babam kör olsun  
Beni verdi hızana

Arpalar ekilenden  
Dibine dökülenden  
Perçeminden bir tel ver  
Kefenim dikilenden

### **Bulgur**

Bacada ne durursun  
Bulgur gibi kurursun  
Beni sana vermezler  
İtim gibi ulursun

Bacaya bulgur sererler  
Çıkma boyun görürler  
Saçın sırma kelebi  
Hançere bağ örerler

Ne bacada durursun  
Bulgur gibi kurursun  
Benim meylim sendedir  
Arar beni bulursun

### **Darı**

Dağda darı harmanı  
Kim okuyo fermanı  
Kim okuya kim yaza  
Hep de yârin düşmanı

Karınca toplar darı  
Bal yapar durmaz arı  
Sen de bunlara bakıp  
İbret alsana bari

Pencereden bakarım  
Darı gibi akarım  
Bir sene daha dursam  
Çok kızları yakarım

### **Mısır**

Odada haşırım var  
Bahçede mısırim var  
Gidin köpeğin oğlu  
Benim ne kusurum var

### **Mercimek**

Mercimeğin tohumu  
Tok almadım uykumu  
Girsem yârin koynuna  
Alsam seher uykumu

Altından oklavayım  
Gümüştan baklavayım  
Yârin elinde üç gül  
O gülün yaprağımı

Annemin kızı benem  
Aşının tuzu benem  
Gidin anneme deyin  
Gülmemiş kızı benem

Gidersen bize uğra  
Kebabı köze doğra  
Benden ayrı seversen  
Dermansız derde uğra

Kavurma koydum tasa  
Doldurdum basa basa  
Öyle bir yar sevmişem  
Boyu boyumdan kısa

Küp içinde tarhana  
Kılıç vurdum kalkana  
Öyle bir yar sevmişem  
Mısır içi çalhana

Ay doğar ay ışığı  
Elimde bal kaşığı  
Şimdi nereden gelisen  
Evlerin yakışığı

Pencere balım var  
Uzat elin gelim var  
Nasıl bensiz duruysan  
Taş yürekli zalim yar

Tabakta balnan şeker  
O yarı kapıdan geçer  
Dilde bir şey yok ama  
Kalbimden neler geçer

### **Un**

Değirmende unum var  
Ne karalı günüm var  
Gidin anneme deyin  
Yazbaşı düğünüm var

### **BAKLAGİLLER**

Mercimek kile kile  
Ölçerim sile sile  
Aldılar yârim elimden  
Yüzüme güle güle

### **HAMUR İŞLERİ**

Kızlar oturmuş ağlar  
Görümce börek bağlar  
Yarı vefasız çıkannın  
Kan kusar ciğer dağlar

### **YEMEKLER**

Gidende bize uğra  
Kebabı köze doğra  
Yar Allah'ın seversen  
Ayda bir mektup yolla

Gökte yıldız sayılmaz  
Çiğ yumurta soyulmaz  
Bekar kız bekar oğlan  
Sevmiyenen doyulmaz

Kebabın közlerinden  
Doymadım sözlerinden  
Bileydim ayrılık var  
Öpeydim gözlerimden

Küp içinde pastırma  
Kız zülfünü kestirme  
Kestirirsen az kestir  
El oğlunu küstürme

### **TATLILAR**

Ay ışığı ışığı  
Elinde bal kaşığı  
Dün gece neredeydin  
Mahallenin yakışığı

Sabahtan al üstüne  
Tabakta bal üstüne  
Bir tane türkü dedim  
O da yârin üstüne

Tabağa koydum reçel  
Bu günler gelir geçer  
Ağzım dilim söylemez  
Kalbimden neler geçer

Mercimek kile kile  
Ölçerim sile sile  
Yar kapıdan geçerken  
Söylerim güle güle

Tepsi üstü börekler  
Kızarmışlar çörekler  
O güzel kızlara  
Doyamıyor yürekler

Giderim dur diyen yok  
Kebab oldum yiyen yok  
Ayrılık gömleğini  
Benden başka giyen yok

Tandır dolu yumurta  
Ana beni unutma  
Unutursan geç unut  
Gözyaşını kurutma

Küp içinde gendime  
Mayilem efendime  
Yârim küçük ben küçük  
Uydurmuşam kendime

Pilav pişirdim yavan  
Üstüne kestim soğan  
Yatağına uzandım  
Uyan askerim uyan

Bülbül ol kon dala  
Arı olda düş bala  
Beni yarıdan ayıran  
Dilerim haktan bula

Sabahtan al giyesen  
Tabakta bal yiyesen  
Gözüm gönlüm sendedir  
Kıyamette veresen

İki dağa bir bağa  
Şeker kırdım tabağa  
Gel oturak sevdiğim  
Uygun kalsın sabaha

Kaşların ok atıyor  
Kırpiğin yan yatıyor  
Ağzın bakkal dükkanı  
Dilin şeker satıyor

Kelkit taşta durur mu  
Şeker dişte durur mu  
Sen orda ben burda  
Akıl başta durur mu

Meniyi tekerledim  
Üstünü şekerledim  
Ben yârimin yolunu  
Gül ile dikenledim

Sarı hindi başında  
Şeker döğdüm ucunda  
Gidin deyin o yâre  
Gelsin bağın ucuna

### SÜT ÜRÜNLERİ

Altın kemer baftası  
Tere yağın ortası  
İnşallah kavuşuruz  
Gelen ayın haftası

Kaymak kattık şekere  
Tuz kattık çökele  
Feryat oğlunun kızı  
Beni görsün bi kere

Mani demeye geldim  
Kaymak yemeye geldim  
Kaymak başını yesin  
Yâri görmeye geldim

### İÇECEKLER

#### Ayran

Ayran içtim az kaldı  
Bardağımda pas kaldı  
Merak etme sevdiğim  
Kavuşmamıza az kaldı

#### Kahve

Kahve koydum cezveye  
Yârim gitti gezmeye  
Elim kötü dadandı  
İlik düğme çözmeye

Kahve koydum kuruna  
El vurmayın durula  
Beni yâre keseni  
Sol böğründen vurula

Kahve pişer taşmaz mı  
Yol gediği aşmaz mı  
Kurban olduğum Mevlam  
Ayrılan kavuşmaz mı

Kahve piştiği yerde  
Pişip taşıdığı yerde  
Güzel çirkin sorulmaz  
Gönül düştüğü yerde

Kahve Yemen'den geliri  
Gülü çimenden gelir  
Karşı ki bahçelerden  
Benim sevdiğim gelir

Kahveyi kavururlar  
Peykeden savururlar  
Küçük olan yavruyu  
Anadan ayırırlar

Kahveyi kuruturlar  
Tozunu savururlar  
Bu nasıl memleketmiş  
Sevmeden ayırırlar

Kahveyi pişirdim ben  
Pişirdim taşırdım ben  
Kahve diye yârime  
Gözyaşım içirdim ben

Kahveyi pişiririm  
Korkarım taşırırım  
Şekerden şirin yâri  
Dağlardan aşırırım

Kahveyi pişiririm  
Korkarım taşırırım  
Yar aklıma gelince  
Aklımı şaşırırım

Kahveyi pişir yârim  
Pişir de taşır yârim  
Her kahve pişirdikçe  
Fikirden geçir yârim

#### Su

Camilerden hu gelir  
Çeşmelerden su gelir  
Sen orada ben burda  
Elimizden ne gelir

Çeşme başı bu mudur  
İçi dolu su mudur  
Yaktın beni de zalim  
Son cevabın bu mudur

Evin önu çeşmeli  
Eğilip su içmeli  
İkisi birden olmaz  
Birisinden geçmeli

Gittim yonca biçmeye  
Eğildim su içmeye  
Dediler yârin gelmiş  
Kanat vurdum uçmaya

### **Süt**

Çıktım Hılır dağına  
Süt koydum bardağıma  
Sürüyü otlatırken  
Düştüm yârin bağına

Ezem ineği sağar  
Aşık aşığı boğar  
Kurban olduğum Allah  
Her taraftan nur doğar

Kara koyun ak koyun  
Çık gedikten bak koyun  
Memelerin süt dolmuş  
Küleğe yanaş koyun

Kolunda süt küleği  
Sütten beyaz bileği  
Kurban olum ben yâre  
Yerin göğün meleği

### **Şerbet**

Fincanın içi şerbet  
Komşular eder nisbet  
Sen aldırma sevdiceğim  
Muradım olur elbet

Şerbetimi ez getir  
Sokaklardan tez getir  
Hey postacı eylenme  
Yardan bir haber getir

Tarla tumbu ekerler  
Hep evlendi bekarlar  
Bizim şerbet içilmez  
Pahalıdır şekerler

## **SOFRA KÜLTÜRÜ**

Kalede taş olaydım  
Gözünde yaş olaydım  
O yar bize gelende  
Sofrada aş olaydım

Kale dibi sarmaşık  
Sarmadan oldum aşık  
Bey kapıdan geçende  
Elimden düştü kaşık

Kalem kaş olaydım  
Gözünde yaş olaydım  
O yar bize gelende  
Sofrada aş olaydım

Tandır yaktım terledim  
Çıktım seyran eyledim  
Dediler yârin geliy  
Koçu kurban eyledim

Tandurumu yakarım  
Etrafıma bakarım  
Senin gibi yiğidi  
Pabucuma takarım

Mangal başında kaldım  
İnce fikire daldım  
Her kapı açılında  
O yâri geliy sandım

Mendil aldım dilim yok  
Mangalımda külüm yok  
Yarım sen burdan gideli  
Söylemedik günüm yok

### **SONUÇ VE TARTIŞMA**

Yapılan araştırma sonucunda “Erzincan Manileri” adlı kitapta yer alan 1085 maniden 232’sinde yeme içme ve sofrâ kültürüne yönelik unsurların yer aldığı belirlenmiştir. Bu besin ürünleri arasında bölgede yetişen ürünlerin manilerde daha yoğun bir şekilde yer aldığı görülmektedir. Bu durum coğrafi şartların yeme içme kültürüne olan etkilerinin halk edebiyatı ürünlerinden olan manilere yansıdığını göstermektedir. Yardımcı (1998) Anadolu, Kıbrıs ve Balkanlardaki ortak manileri incelediği çalışmada manilerde yeme içme kültürüne yönelik birçok unsurun yer aldığını belirlemiştir. Bu durum bu araştırmadan elde edilen sonuçlarla benzerlik göstermektedir.

Yapılan sınıflandırma dikkate alındığında ilgili manilerde en fazla yer alan ürünlerin meyveler olduğu tespit edilmiştir. Kapar (2019) “İki Seyyah Bir Kültür: Broquière ve İbn Battûta Seyahatnâmelerine Göre Türklerde Yemek Kültürü” başlıklı makalesinde Türklerin meyve tüketimine önem verdiklerini belirtmiş ve meyvelerin yemekten sonra ya da çeşitli eğlence ve törenlerde ikram edildiğine vurgu yapmıştır. Bu çalışmada incelenen seyahatnamelerde meyvelerin yeme içme kültürü içinde yer alan ve ilgili edebi ürünlere yansıyan unsurlar arasında yer aldığı belirtilmiştir.

Erzincan manilerinde yeme içme kültürü içinde yer alan besin kaynaklarından birinin de sebzeler ve yenilebilir otlar olduğu görülmüştür. Sebzelerin Türk yemek kültürü içinde yer alan önemli besin kaynaklarından biri olduğu ifade edilebilir. Kılıç ve Albayrak (2012) sebzelerin İslamiyetten önce Türklerin yeme içme kültürü ve alışkanlıkları içinde yer aldığını ifade etmiştir. Bu durum sebzelerin

Türklerin beslenme alışkanlıklarında uzun zamandır önemli bir yerde olduğu ve bunun günümüze kadar geldiğini göstermektedir.

Araştırma, yeme içme kültürüne yönelik unsurlardan tahıl ürünlerinin de manilere yansıdığını göstermektedir. Kılıç ve Albayrak (2012) İslamiyetten önce Türklerin beslenme alışkanlıklarında buğday, arpa, darı gibi tahılları tükettiğini vurgulamıştır. Poyraz (2022) Türklerin bozkır kültüründe tarımla uğraştığını ve buğdayın Türkler için önemli bir besin kaynağı oluşturduğunu ifade etmiştir. Bunun sonucunda ekmek, bişi, börek, çirkeme, çörek, kete gibi birçok tahıl ürünlerine yönelik yiyeceğin Türklerin beslenme alışkanlıklarında yer edindiğini belirtmiştir. Bu çalışmada, Erzincan manilerinde de arpa, bulgur, darı, mısır, un gibi tahıl ürünlerinin yer aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca tahıl ürünlerinden elde edilmiş olan hamur işlerine yönelik yiyeceklerin de bu manilere yansıdığı belirlenmiştir.

Süt ürünleri tarih boyunca Türklerin tercih ettiği besin kaynakları arasında yer almıştır. Bu çalışmada tereyağı, kaymak, süt, ayran gibi süt ürünlerinden elde edilen besin kaynakları ve içeceklerin Erzincan manilerinde yer alan yeme içme kültürüne yönelik unsurlar arasında olduğu görülmüştür. Bununla birlikte içecekler sınıflamasında su, kahve, şerbet gibi içeceklerin de bu manilere yansıyan yeme içme unsurları arasında yer aldığı belirlenmiştir. Aynı zamanda yemek kültürünün önemli bir parçası olan sofraya kültürünün de manilere yansıdığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda yemeklerin pişirildiği yerlerin, sofraya kültüründe kullanılan araç ve gereçlerin manilerde yer verilen kavramlar arasında olduğu görülmektedir.

Kültürün önemli bir parçasını oluşturan yeme içme kültürünün birçok edebi esere yansıdığı gibi manilerde de yer aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Erzincan manileri kapsamında yapılan bu çalışmada yer alan ilgili örnekler Türk kültürünün beslenme alışkanlıklarının ve kültürel unsurlarının geleceğe aktarılması bakımından işlevsel bir nitelik taşımaktadır.

#### **KAYNAKÇA**

- Büyüköztürk, Ş. – vd. (2016). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Diker, O., ve Deniz, T. (2017). Kars Kültürel ve Gastronomik Kimliğinde Kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22 (38), 189-204.
- Eğinli, T., Yeygel, A. ve Çakır, S. (2011) Toplum Kültürünün Kurum Kültürüne Yansımaları. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 3 (2), 37-50.
- Elitok, N. (2006). *Muş İlinden Derlenen Mâniler Üzerine Bir İnceleme*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ.
- Erşahin, R., ve Demirci, B. (2022). *Kitle İletişim, Gastronomi ve Yeme İçme Kültürü*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gök, T. (2017). *Uşak'tan Derlenen Mâniler Üzerine Bir İnceleme*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uşak.
- İyiyol, F. (2013). Anonim Olmayan Mâniler: Dinî-Tasavvufî Türk Halk Edebiyatı Örnekleri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 6 (12), 261-276.
- Kapar, M. A. (2019). “İki Seyyah Bir Kültür: Broquière ve İbn Battûta Seyahatnâmelerine Göre Türklerde Yemek Kültürü”. *SEFAD*, 41, 427-444.
- Kara, R. (1994). *Erzincan Manileri*. Ankara: Erzincan Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı Yayınları.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kaya, D. (2009). İstanbul Semtlerini Konu Edinen Maniler Cönkü. *7. Uluslararası Türk Kültürü Kongresi Türk ve Dünya Kültüründe İstanbul*, Ankara, 6-10 Ekim 2009.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic*, 7(2), 707-716.

- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Nureski, D. (2016). Osmanlı'dan Günümüze Makedonya'daki Türk Kültürü ve Makedonya'nın Türk Kültür Tarihindeki Yeri ve Önemi. *Avrasya Etüdüleri*, 50(2), 351-388.
- Ögel, B. (2016). *Türklerde Devlet Anlayışı*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Patton, M. Q. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri* (Çeviri Ed. M. Bütün ve S. B. Demir). Ankara: Pegem Akademi.
- Poyraz, E. (2022). Kitâbü'l-İdrâk'ta Yiyecek ve İçecek İsimleri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 130 (257), 309-322.
- Sezen, L. (2002). Yeşilirmak Üzerine Tokat'tan Derlenmiş Maniler. *A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 19, 171-179.
- Tayfun, A. ve Tokmak, C. (2007). Tüketicilerin Türk Usulü Fastfood İşletmelerini Tercih Etme Sebepleri Üzerine Bir Araştırma. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (22), 169-183.
- TDK. <https://sozluk.gov.tr/> Erişim tarihi 04.07.2024.
- Yardımcı, M. (1998). Anadolu Kıbrıs ve Balkanlarda Ortak Mâniler. *Uluslararası Kıbrıs ve Balkan Türk Edebiyatları Sempozyumu*, İzmir, 29 Eylül-4Ekim 1998.
- Yaşar, A. U. (2018). *Mâniler Üzerine Tematik Bir İnceleme*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Elazığ.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yolcu, M. A. (2011). *Balıkesir'den Derlenen Maniler Üzerinde Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

## **BÖLÜM 5**

### **HALK GASRTONOMİSİNDE DEĞİŞİM-DÖNÜŞÜM**

# TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜNDE SOSYALLEŞMENİN DEĞİŞEN DİNAMİKLERİ: GELENEKSEL MEKÂNLARIN VE HAFIZANIN ÇÖKÜŞÜ

## Changing Dynamics Of Socialization in Turkish Food Culture: The Collapse Of Traditional Spaces And Memory

Melek ELMAS  
Giresun Üniversitesi, Doktora Öğrencisi ORCID.0000-0002-1519-6726

**Özet:** Aile sofraları, Türk yemek kültüründe karşılıklı paylaşımların yaşandığı, kültürel mirasın aktarıldığı ve sosyalleşmenin meydana geldiği mekânlardır. Fast Food yemek sektörünün etkisiyle, bahsi geçen geleneksel mekâna ve bir aradalığa ilgili azalmış, kültürel bağları güçlendiren nesiller arası bilgi aktarımı erozyona uğramıştır. Türk, yemek ve sofrâ kültüründe meydana gelen bu değişim, geleneksel yemeklerin ve paylaşımın değerini azaltırken, kâr odaklı yemek zincirleri yiyecekleri birer metaya dönüştürerek içinde bulunduğu kültürü, kolektif hafızasının çöküşüyle yüz yüze getirmiştir.

Modern yaşam koşullarının getirdiği hızlı tempo, geleneksel mekânların kullanımını azaltmış, Fast Food zincirlerinin önceliğini arttırmıştır. Bu durumun hızlı bir şekilde kabul edilmesi kuşaklararası iletişimi azaltırken hafızanın paylaşımcı özelliğini yitirmesine neden olmuştur. Fast Food yemek alışkanlığı, pratikliği sebebiyle modern yaşam koşullarına uyum sağlarken; lezzete, sağlığa ve sürdürülebilirliğe odaklanan Slow Food, geleneksel gıdaların koruyucusu olarak ortaya çıkmıştır. Dünyada ortaya çıkan Slow Food hareketiyle geleneksel tarım yöntemlerinin ve yerel ürünlerin korunmasını amaçlanmıştır. Bu hareketle yemeğin ardında bulunan hikâyeyi önemseyen, yerel kültürleri ve gelenekleri koruyan sürdürülebilir bir gelecek için temel atılmıştır. Fast Food endüstrisinin yükselişiyle tahrip olan yemek ve yeme alışkanlıkları, Slow Food hareketiyle korunmaya çalışılmıştır.

Modern restoran zincirlerinin Fast Food alışkanlıklarını teşvik etmesi, insan hayatına getirilmiş kolaylık gibi görüle de bu alışkanlıkların bağımlılık oluşturduğu ve kültürel ürünleri değer kaybına uğrattığı bir gerçektir. Bu düşünceler bağlamında çalışma, Türk yemek kültüründe geleneksel değerlerin yeniden keşfedilmesinin ve geleneğin sürdürülebilir bir şekilde korunarak gelecek nesillere ulaştırılmasının önemini vurgulamaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** *Türk yemek kültürü, hafıza, mekân, Fast Food, Slow Food.*

**Abstract:** Family tables, coffeeshouses and restaurants are the places in Turkish food culture where mutual sharing takes place, cultural heritage is transmitted and socialization occurs. With the impact of the Fast Food industry, interest in these traditional places and togetherness has decreased, and the intergenerational transfer of knowledge that strengthens cultural ties has been eroded. While this change in Turkish food and table culture has diminished the value of traditional meals and sharing, profit-oriented food chains have transformed food into a commodity, bringing the culture in which it exists face to face with the collapse of its collective memory.

The fast pace of modern living conditions has reduced the use of traditional venues and increased the priority of Fast Food chains. The rapid acceptance of this situation has decreased intergenerational communication and caused the memory to lose its sharing characteristic. While the Fast Food eating habit adapts to modern living conditions due to its practicality, slow food, which focuses on taste, health and sustainability, has emerged as a defender of traditional food culture. The Slow Food movement, which emerged around the world, aims to protect traditional agricultural methods and local products. With this movement, the foundation has been laid for a sustainable future that cares about the story behind the food and protects local cultures and traditions. Food and eating habits that have been destroyed by the rise of the Fast Food industry have been tried to be preserved by the Slow Food movement.

The fact that modern restaurant chains encourage Fast Food habits, although it is seen as a convenience brought to human life, it is a fact that it creates addiction and devalues cultural products. In the context of these thoughts, the paper emphasizes the importance of rediscovering the value of traditional places and dishes in Turkish food culture and the importance of preserving the tradition in a sustainable way and conveying it to future generations.

**Keywords:** *Turkish food culture, memory, space, Fast Food, Slow food.*

### Giriş

“İnsanların en temel gereksinimlerinden birini oluşturan beslenme sisteminin ortaya çıkardığı mutfak kültürüne tarihsel olarak bakıldığında; mutfaklar, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlere paralel olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri geçirmişlerdir. Bunlara ek olarak, toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için giriştikleri mücadelelerin ve göçlerin oluşturduğu gelişmeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önem teşkil etmiştir.” (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42). İlk çağlarda insanlar, avcılık ve



toplayıcılık faaliyetleri ile beslenirken, ateşin bulunması beslenme alışkanlıklarında büyük değişimleri beraberinde getirmiştir. Bu keşif ile yiyecekler pişirmeye başlanmış, yiyeceklerin korunması ve saklanması kolaylaşmıştır. Avcılığın yanı sıra tarım faaliyetlerinin başlaması ile insanlar yerleşik yaşam tarzını benimsemeye başlamışlardır.

Yerleşik hayat düzeninin benimsenmesiyle, yemek kültürü içinde bulunduğu toplumun sosyo-kültürel ve ekonomik koşullarına göre şekillenmeye başlamıştır. Yemek, yapım aşamasından sofraya gelene kadar birtakım ritüellerle ulusal kimlik kazanmıştır. Kentleşmenin getirdiği modern hayat içinde yemek sadece ihtiyaca yönelik olmaktan çıkmış, farklı mekânlarda farklı anlamlar kazanmaya başlamıştır.

Sanayi Devrimi ve teknolojinin ilerlemesi, toplumsal yaşam tarzında özellikle bireylerin günlük rutinlerde köklü değişiklikleri beraberinde getirmiş, Sanayi Devrimi ile üretim süreci farklı bir yöne evrilmiştir. Bu durum insan hayatında büyük dönüşümler yaratmış, onları köylerden şehirlere doğru hareket ettirmiş, endüstriyel iş alanlarına yoğunlaştırmıştır. Bahsi geçen evrilme ve göç beraberinde geleneksel yaşam biçiminden bireyi uzaklaştırmaya başlamış, yeni tüketim alışkanlıklarını da meydana getirmiştir.

### **Türk Kültüründe Mekân ve Hafıza**

“Mekân kavramı zihinsel olanla kültürel olanı, toplumsalla tarihseli birbirine bağlar. Karmaşık bir süreç oluşturur: (yeni, meçhul mekânların, kıtaların ya da evrenin) keşfi; (her topluma özgü mekânsal örgütlenmenin) üretimi; (yapıtların: manzaranın, anıtsallığı ve dekoruyla birlikte şehrin) yaratılması. Bu, evrimsel ve (doğuyla birlikte) genetik olarak işlese de bir mantığı vardır: aynı-zamanlılığın genel formudur bu mantık; çünkü her mekânsal düzenleme, zekanın üst üste binmesine ve eşzamanlılığı üreten öğelerin maddi olarak bir araya gelişine dayanır.” (Levebre, 2014: 25).

Assmann (2015), belleğin dört farklı dış boyutunu vurgulamaktadır. *Mimetik bellek*, taklit sonucu edinilmiş alışkanlıklar; *Nesneler belleği*, insanı çevreleyen eşyalar (yatak, iskemle, yemek takımları, giysi, kentler, sokaklar...) onun yansımasıdır. Şimdiki zamanı yaşarken farklı geçmişleri hatırlatırlar; *Dil ve iletişim*, içeri ve dışarının geri dönüşümlü etkileşimi; *Anlam aktarımı*, gelenekler, kültürel anlamın devredebilme ve canlandırılma biçimi olarak kültürel belleğin alanına girer (önceki üç alanın bütünlük oluşturmasıdır). Birey taklit yoluyla yemek yeme ve yürüme gibi günlük rutinlerini gerçekleştirir. Nesnelere ise bireyin geçmişle olan ilişkisini güçlendiren, anılarını somutlaştıran bağlantılardır. Dil ise iletişim yoluyla bireyler arasında bilgi paylaşımını ve aktarımını sağlar. Bütün bu unsurlar birleşerek kültürel belleği meydana getirir ve bu belleğin sürekliliğini sağlar. Bu bellek boyutları, bireysel anıların toplumsal hafızaya dönüşmesini analiz ederek kültürel kimlikler hakkında bilgi edinilmesini sağlar.

“Her bağlayıcı yapının temel ilkesi tekrarlama değildir. Böylece olaylar dizisinin sonsuzda kaybolması önlenir ve bir ortak kültürün unsurları olarak tanınabilir ve hatırlanabilir örneklere dönüşmesi sağlanır.” (Assmann, 2015: 23). Türk kültüründe yüzyıllarca devam eden ocakbaşı sohbetleri ve aile sofraları bağlayıcı yapının tekrarlama ilkesini taşımaktadır. Her birinin birbirini takip ettiği bu aile birleşimi bilgi ve deneyimlerin aktarıldığı önemli mekânlardır.

Türk töresinde yeme içme alışkanlıkları önemli bir yere sahiptir. Doğumlar, sünnetler, düğünler, ölümler, imece toplantıları ve yağmalı toylar gibi yeme içme ritüellerinin ortaya çıktığı toplantılar geleneğin belirgin örnekleridir. Bu toplantılarda geleneğin içinden gelen sofralar hazırlanır, yemekler yapılır, bütün boy ve köy halkı bir araya gelerek birlikte eğlenir veya acılarını paylaşır (Eröz, 1977: 158). “Türk Mutfak kültüründe yemek genelde evde yenir. Ancak günümüzde, şehir hayatının temposu, insanların dışarıda yemek yeme alışkanlıklarının artması ve yemek yemenin bir olay, bir tören, bir zevk ve bir estetik hal almasını sağlamıştır.” (Güler, 2010: 28). Türk yemek ve mekân kültürü yüzyıllarca kendine has bir kimlikle devam etmiştir. Aile sofralarında bütünleşmeye ve dayanışmaya her zaman değer verilmiş, festivallerde, düğünlerde, cenazelerde, bayramlarda ve törenlerde de yemek ve sofralar ritüelleri geniş bir yer edinmiştir. Türk kültüründe yemek ve sofralar toplumsal bir etkinlik olarak değer görmüş, dost ve aile sofraları kültürün aktarıcısı konumunda yer almıştır. Sofra, içinde bulunduğu kültürel pratikleri şekillendiren, iletişimi biçimlendiren bir araç olma görevini üstlenmiştir. Modernleşme ile özellikle büyük şehirlerde yemek ve sofralar kültürü toplumsal ilişkilerde ve

bütünleşmede büyük dönüşümlere uğramış, şehirleşmenin gelişmesi ve teknolojinin yaygınlaşmasıyla yemek ve sofrâ kültürü yeniden şekillenmiştir.

Aileler “bireylere, içine anıları bir yere yerleştirdikleri çerçeveler sunar ve anılar bir tür haritaya işaretleme yoluyla yerleştirilir.” (Connerton, 2019: 66). Sofrada da paylaşılan her şey kişileri bir araya getirir, eğitir ve toplumsallaştırır. Kùltürler, paylaşılan yemeğin aileler arasında, hane içerisinde, toplum ilişkilerinde sihirli bir kaynaştırma ve uzlaştırma gücüne sahip olduğunu göstermektedir (Güvenç, 2005:15). Türk kültüründe sofranın kurulduğu yer tek başına aileleri birbirine bağlayan ve yemek yenen bir mekân değildir. Büyük küçük herkesin bir araya geldiği bu mekânlar paylaşımların ortaya çıktığı, büyüklerin anlattığı küçüklerin dinlediği yerlerdir. Ayrıca bu mekânlar kutlama, yas ve şenliklerde de toplumu bir araya getirir. Ritüeller çerçevesinde bir araya gelen topluluk üyeleri, gençlere toplumsal kuralları, değerleri ve deneyimleri aktarmada bu mekânı sembol olarak kullanır. Bu tür toplantılar, yüzyıllarca toplumun devamlılığını sağlamış, sosyal normların pekiştirilmesinde kritik bir rol oynamıştır.

Türk kültüründe sofrâ, uzun yıllar yerde kurulan siniler ile ön plana çıkmıştır. 19. yüzyılda Tanzimat fermanı (yaygın olarak Sultan Abdulhamit döneminde) ile Türk mutfuğının batı mutfuğı ile ilişkisi başlamıştır. Bu dönemde Türk mutfak kültüründe büyük değişiklikler ortaya çıkmıştır. Yer sofralarının yerini masa ve sandalyeler alırken, elle yemek yemenin yerini çatal bıçak almıştır (Eksen, 2008: 51). Türk kültüründe aile ve dostlarla paylaşılan sofrâ bütün parçalarıyla kutsallığı bünyesinde barındırmaktadır. Özellikle bugün bile Orta Asya ve Anadolu’da var olmaya devam eden ocak etrafında kurulan yer sofraları, kültürel değerlerin ve toplumsal normların nesilden nesile aktarılmasında etkili bir yer edinmiştir.

Ateşin insanları etrafına toplayıcı bir özelliğı vardır. Özellikle eski zamanlarda ocak evin ortak noktası olmuş, fiziksel, sosyal ve kültürel değerleriyle aileyi çevresinde birleştirmiştir. Ocak, ısınma, yemek yapma ve yeme mekânı olmanın yanı sıra konuşulacak meselelerin ve anlatılacak hikâyelerin de mekânı olarak kullanılmıştır. Modernleşmenin etkisiyle Türk evlerinde ocaklarda büyük değişimler meydana gelmiştir. Ocak sadece yemeğin pişirildiğı bir nesneye dönüşmüş, ocağın bulunduğu mekân algısı da sadece yemek yapılan yer olarak görülmeye başlamıştır. Ayrıca kentlerde yaşanan mimari dönüşümler ısınma yöntemlerini de değiştirmiştir. Bu değişimlerden biri ocak anlayışının benzer şekilde batı kültüründe yer alan şömine ile yer değiştirmesidir. Estetik ve işlevsellik açısından farklılıklar gösteren şömine bir dönem ocağın yerini almış, evin sıcaklığını sağlamasının yanı sıra aile bireylerinin toplanma noktası olarak benzer fonksiyonları üstlenmiştir. Ocak etrafında toplanma geleneğı, şömine etrafında oturma düzenine dönüşmüştür. Ocak anlayışının şömineye dönüşmesi, Türkiye’de sosyal ve kültürel değişimin somut bir örneğidir.

Modernleşme, toplumsal formda önemli değişimleri meydana getirmiştir. Modernleşme sürecinin yaşam koşullarında meydana getirdiğı değişimlerden biri de yer sofralarından yemek masalarına geçiştir. Bu geçiş kentleşmenin etkisinde kültürel değerler üzerinde önemli etkiler bırakmıştır. Özellikle şehirlerdeki modern apartman daireleri mutfak ve yemek odalarını ayıracak şekilde tasarlanmıştır. Büyük yemek masaları, yer sofralarının yerini alarak aile bireyleri arasındaki yakınlık hissini resmî ve bireysel deneyimlere dönüştürmüştür. Bu geçiş bireyselliğı ve kişisel alanı ön plana çıkartmıştır. Masanın kullanımı mutfak kültüründe ve yemek sunumlarında büyük değişimleri de beraberinde getirmiş, sofraya estetik bir boyut kazandırmıştır. Bu durum aile bireylerinin zaman içinde bir aradalığını azaltmış, kültürel sosyal değişimleri de beraberinde getirmiştir. Bu değişim mekânın sosyal ve kültürel anlamını dönüştürerek, geleneksel yer bağlarını zayıflatmaya başlamıştır.

Kentleşmeyle beraber Türk kültüründe ev dışında yemek yeme alışkanlığı ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu alışkanlık kültürde sosyo-ekonomik birçok faktörün değişmesine de neden olmuştur. Aile evinde yenen yeme alışkanlıklarının yerini dışarıda oluşturulan cafe ve restoran gibi mekânlarda yemek yeme alışkanlıkları almıştır. Bu durum insanları samimi aile sofralarından uzaklaştırarak, bireyselliğe yönlendirmiştir. Yeme içme yerleri sadece beslenmeyi karşılayacak mekânlar olmaktan çıkarak sektörleşmiş, kişisel arzulara ve zevklere yönelik şekillenmiş, duygusal ve estetik bir mana kazanmıştır. Yemek deneyiminde mekân, tat ve koku önemli bir yer edinmiştir. Bu değişim hafızanın toplumsal yapısını değiştirmiş, toplumsal hafızadaki paylaşımları bireysel paylaşımlara dönüştürmüştür.

“Süreklilik duygusunun kökü mekândadır. Artık hafıza ortamları olmadığı için hafıza mekânları var.” (Nora, 2022: 19). “Müzeler, arşivler, mezarlıklar, koleksiyonlar, bayramlar, yıldönümleri, anlaşmalar, tutanaklar, anıtlar, kutsal yerler, dernekler başka çağın tanıkları, sonsuzluk hayalleridir.” (Nora, 2022: 26). Köyde yaşayan insanların azalması ve kentleşmenin artması hafızayı yaşanmayan; okunan, görülen ve ziyaret edilen cansız yerlere dönüştürmüştür.

“Hafıza mekânları, kendiliğinden hafızanın olmadığı düşüncesinden doğar.” (Nora, 2022: 27). Türkiye’de bulunan gastronomi müzeleri de kendiliğinden olan hafızanın yavaş yavaş kaybolduğunun göstergesidir. Bu müzelerin görevi geçmişin hafıza mekânlarının ve nesnelere korunması üzerindedir.

“Türkiye’de bulunan gastronomi temalı müzeler incelendiğinde İstanbul’da 4 (Pelit Çikolata Müzesi, Türk Lezzet Müzesi, Mutfak Sanatları Akademisi-MSA Müzesi, Polonezköy Arıcılık Müzesi); Muğla’da 4 (Özel Muğla Arıcılık Müzesi, Marmaris Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evi, My Chocolate Bodrum Çikolata Müzesi, Marmaris Bal Evi Müzesi); Hatay’da 3 (Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi, Antakya Mutfak Müzesi-UNESCO Hatay Gastronomi Evi, Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi); Gaziantep’te 2 (Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Baklava Müzesi); Tekirdağ’da 2 (Kutman Şarap Müzesi, Hayrabolu Şalgamlı Tarım Müzesi); Aydın’da 2 (Çine Arıcılık Müzesi, Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi); Ankara’da 2 (Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu-Şarap Müzesi, Ekmek Müzesi); Kahramanmaraş’ta 2 (Tematik Mutfak Müzesi, Dondurma Müzesi); Bursa’da 2 (Bıçak Müzesi, Bursa Çikolata Müzesi); Karabük’te 2 (Safranbolu Çikolata Müzesi, Safranbolu Kahve Müzesi); Manisa’da 1 (Egea Zeytin ve Zeytincilik Müzesi); Balıkesir 1 (Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi); Çanakkale 1 (Adatepe Zeytinyağı Müzesi); İzmir’de 1 (Köstem Zeytinyağı Müzesi); Malatya’da 1 (Buğday Müzesi); Rize’de 1 (Çay Müzesi-Çay Çarşısı içinde); Şanlıurfa’da 1 (Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi); Erzurum’da 1 (Tarihi Erzurum Evleri Restoran Müze) ve Kars’ta 1 (Zavot Peynir Müzesi-Eko Müze) olmak üzere toplamda 34 gastronomi müzesi bulunmaktadır.” (Çekal, N., Doğan, E. ve Aktürk, H., 2022: 1659). Gastronomi müzeleri Türk yemek kültürü hakkında bize bilgiler sunarken bu kültürün hafıza ortamlarının mekânlara taşındığının bir göstergesidir. Aile sofralarının ve kültür nesnelere sergilendiği müzeler gastronomideki ilerlemeyi gösterirken kültürün turistik alanlara dönüştüğünün de işaretidir.

“Çöküp dağılan her köylü evi, ölen her çalışma düzeni, unutulmuş her türkü, önlenemez ve ihya edilemez ölçüde halk hayatından bir parçayı ortadan silip yok etmektedir.” (Alangu, 1983: 81). Küreselleşme, Türk kültüründe birçok evde birlikte yemek yeme alışkanlığını azaltmıştır. Bu durum beraberinde bireyselleşmeyi getirmiş, aile sofralarından insanları uzaklaştırmıştır. Fast Food zincirlerinin yükselişi insanları kolay ve ulaşılabilir bir yaşama itmiş, anne yemeği etrafında gerçekleşen temelde sevgi ve birlikteliği niteleyen ritüelleri yok olmakla yüz yüze getirmiştir.

### **Fast Food Endüstrisinin Yükselişi: Dışarı**

“Fast Food restoranları mutfağı, muazzam ve son derece karmaşık bir seri üretimin sisteminin son aşamasından ibarettir. Bu sanayi pek çok açıdan Amerikan kapitalizminin yirmi birinci yüzyıl başındaki en iyi ve en kötü yönlerini daima bir yeni ürün ve yenileştirme faaliyetleri ile zengin ve fakir arasındaki gittikçe açılan uçurumu barındırır.” (Schlosser, 2024:14). Bu restoranlarda servis, düşük fiyatlı ve çoğu zaman dondurulmuş yiyeceklerin hızlı ve kolay bir şekilde sunulmasıyla gerçekleşmektedir. Restoranlarda önceden hazırlanmış malzemelerin kullanılarak yapıldığı hamburger, pizza, patates kızartması... vb. ürünler Fast Food ürünleri kategorisine girmektedir.

Son yapılan araştırmalar Fast Food kültürünü iki bin yıl öncesine kadar götürmektedir. Uzun yıllar Pompei’de yapılan çalışmalar Fast Food tarihini Antik Mısır ve Roma uygarlıklarına kadar taşımıştır. Kazılarda Thermopolium denilen günümüz Fast Food restoranlarının kökeni sayılabilecek dükkanlar bulunmuştur (URL-1). Günümüze en yakın temellendirilecek tarihi ise 18. yüzyıl olarak gösterebiliriz. Bu dönemde sokak satıcıları hızlı ve ucuz bir şekilde ürünlerini satmaya başlamışlardır. 19. yüzyılda Sanayi Devrimi ile Fast Food kültürü daha yaygın hâle gelerek işçilerin yemek ihtiyacını hızlı ve doyurucu şekilde karşılamak için açılmaya başlanmış, bu alanda sektörleşme hız kazanmıştır. 19. yüzyılda büyük bir ivme kazanan bu sektör restoran zincirleri şeklinde dünya çapında yayılım göstermiş, standartlaşmış hızlı servisler çok büyük kitlelere hitap etmeye başlamıştır. “Fast Food zincirlerinin tanıtım çabaları sonucunda, hamburger ve patates kızartmasından oluşan menü 1950’lerde en temel Amerikan yemeği hâline gelmiştir.” (Schlosser, 2024:14).

Sanayi Devrimi'nin meydana gelmesi ve teknolojinin hızlı bir şekilde ilerlemesi, dünya ve insanlık üzerinde etkisini yoğun bir şekilde hissettirmiştir, insanlığı köklü bir değişime uğratmıştır. Dünya üzerinde ortaya çıkan bu hızlı ilerleyiş kitle kültürünü de beraberinde getirmiştir. Bu durumun sonucu olarak kültür ürünleri büyük değişim ve dönüşüm yaşamıştır. Teknolojinin hızla ilerlemesi, üretim ve tüketim üzerinde temel bir dinamik, kapitalist sistemin sürekliliğini sağlayan temel bir kaynak oluşturmuştur. Bu süreç, insanları tüketim odağı içene çekecek bir zemin hazırlamıştır. Tüketim alışkanlıklarındaki değişim ve değişimin getirdiği yenilik daha fazla tüketim talebini doğurmuştur.

Sanayi Devrimi ile kentlerdeki işçi sınıfı artmıştır. Bu durum hızlı ve hazır yiyeceklere olan talebi arttırmış, Fast Food gibi yeni beslenme alışkanlıklarını ortaya çıkartmıştır. Teknolojinin gelişmesiyle endüstriyel üretimde yiyecekler daha hızlı bir şekilde paketlenmeye başlanmıştır. Sonucunda hazır gıda üretimi yükselmiş ve insanlar daha az zaman harcayarak beslenmelerini sağlamıştır.

Fast Food adıyla “tanıdık görünen gıdalar aslında tamamen yeniden formüle edilmiştir.” (Schlosser, 2024: 14). Türk kültüründe köfte ekme hem evlerde hem de sokak satıcılığında varlığını sürdüren bir yiyecek olarak tanınır. Köfte ekmekten ek malzemeler eklenerek hamburgerge geçiş yapılması küreselleşmenin getirdiği bir örnektir. Bu durum köfte ekmeği tamamen ortadan kaldırmamakla birlikte hamburgeri ön plana çekmiştir. Aynı durum pizza ve dondurulmuş patates içinde geçerlidir. İtalya ile özdeşleşen ve üzeri farklı malzemelerle zenginleştirilen pizza ise börek, lahmacun ve pide gibi yiyeceklerle benzerlik taşımaktadır.

Kültürlerarası etkileşim ve pazarlama, dünya üzerinde birbirine benzeyen yiyeceklerin yayılmasına yol açmıştır. Fast Food'un hızı ve pratikliği dinamik yaşam şeklinde özellikle reklamlarla gençler ve yetişkinler için dikkat çekici hâle getirilmiştir. Geleneksel tariflere dahi dondurulmuş yiyeceklerle giren Fast Food ürünleri, bütün ülkelerde olduğu gibi bizim ülkemizde de yükselişi her anlamda sağlamıştır. Zaman içinde yerel restoranlarda da geleneksel tariflerle birleştirilmiş Fast Food alışkanlıkları da geniş kitlelere ulaşmıştır.

Uygarlaşan endüstri toplumları ile kültürel değerlerin birçoğu, ekonomik kaygılara dönüştürülerek değersizleştirilmiş veya yok edilmiştir. Doğal olarak değil yapay ve sürekli değişen ihtiyaçların kitle iletişim araçları ile insanlara dikte edilmesi ile gerçekleştirilen bu süreçte birçok yerel değer de kitle iletişim araçları karşısında itibarsızlaştırılmıştır.” (Bahadır, 2019: 121). Sanayileşme maddi kültür ürünlerini ön plana çıkartarak manevi kültür ürünlerini arka plana atmış, kültürel kimliğin önemli taşıyıcılarından olan hafızayı kültürel değerlerden uzaklaştırmıştır. Toplumsal deneyimler özellikle aileler ile kurulan deneyimler endüstri toplumunda bireysel deneyimlere dönüşmüştür.

Bauman (1997:83); tüketim kültürünü, malların “yarar işlevi” yerine “gösterge işlevi”nin ön plana çıkması olarak tanımlar. Tüketim toplumu için ortaya çıkartılan gıda ürünleri, yiyeceği, mekânı, aşçıyı ve bireyi birer metaya dönüştürmüştür. Mekânların ve yiyeceklerin metalaştırılması onları kullanım amaçlarının dışına çıkartmış, pazar değerine göre biçimlendirmiştir. Süreç içinde mekânlar, diğer birçok sebebe bağlı olarak ticari merkezler hâline gelmiştir. Küreselleşme dünya çapında birbirine benzeyen mekânları meydana getirmiş ve yaygınlaştırmıştır. Belli standartlar üzerine kurulan bu mekânlar çok geniş kitlelere hitap ederek tüketim odaklı büyük bir pazar meydana getirmiştir.

### **Gelenekselin Savunucusu: Slow Food**

Sanayileşmenin etkisi altında kaldığımız bu yüzyıl, içinde bulunduğumuz yaşam tarzını kendine göre şekillendirmiştir. İnsan bu yaşam şartlarından kendini uzak tutamamış, âdeta bunun içine hapsolmüştür. Fast Food geleneklerimize zarar verirken evlerimizi de sessizleştirmiştir. Fast Food'un maneviyatı yıkıcı etkisinden kendini korumaya çalışan bir grup insan ise hızlı yaşamın karşısında Slow Food hareketini başlatmıştır. Fast Food'un aynılığına karşı gelen bu hareket daha çeşitli ve zengin bir mutfağın keşfedilmesi için çalışmalarını sürdürmüştür. Fast Food yemek alışkanlığı, pratikliği sebebiyle modern yaşam koşullarına uyum sağlarken; lezzete, sağlığa ve sürdürülebilirliğe odaklanan Slow Food, geleneksel yemek kültürünü hareketlendirmek için Fast Food'un karşısında ortaya çıkmıştır. “Carlo Pettini, 1980'lerin ortalarından itibaren bir grup arkadaşıyla gıda üretiminin endüstrileşmesi ve yemek kalitesinin sürekli düşmesiyle mücadele etmek ve eski yemek kültürünü yeniden canlandırmak amacıyla çalışmalara başlamıştır. 1986 yılında Roma'daki tarihi Piazza di Spagna meydanında bir McDonald's

açılmasına tepki olarak başlattığı Slow Food hareketi yıllar içinde büyümüştür.” (Petrini, Padovani, 2012: 3).

Yemek alışkanlıklarına odaklanan Slow Food, yalnızca dünyadaki yaşama biçimlerine dikkat çekmekle kalmaz. Aynı zamanda bedensel duyuları (özellikle tat alma zevklerini) hareketin özü olarak kabul eder. Slow Food, halka açık atölyeler ve etkinlikler, kutlamalar, aile yemekleri, bahçeler, üreticiler ve tüketiciler arasında kurulan sohbetler ve bağlantılar aracılığıyla geleneksel gıda sistemlerinin çevresel ve sosyal adaletsizliklerine karşı direniştir (Hayes ve Martin, 2009: 273). “Slow Food hareketi, üreticilerin ve biyoçeşitliliğin korunması, beslenme sisteminde zehirli gıdalardan oluşan Fast Food kültürü yerine güzel yemek yeme kültürünün yaygınlaşmasını hedefler.” (Petrini, Padovani, 2012: 9). Bu hareketin “iyi, temiz ve adil” beslenme olmak üzere üç temel ilkesi bulunmaktadır. Slow Food hareketi yemeği tek başına fiziksel bir ihtiyaç olarak görmez. Aynı zamanda kültürel ve sosyal bir yanı da vardır. Yemek geleneğinin korunması, geleneksel besinlerin korunması, ilaç içermeyen geleneksel tohumların korunması, tariflerin nesilden nesile aktarılması hareketin ilkeleri arasındadır. Çevreye zarar vermeyen sürdürülebilir tarım uygulamasını desteklemektedir. Kimyasal gübre kullanımı reddeder, organik tarım yöntemlerinin benimsenmesini destekler. İyi ve temiz beslenme ilkelerinin yanı sıra adil olma ilkesi üreticinin ve işçilerin hakkını savunarak onların yaşam koşullarını iyileştirmeye yöneliktir. Slow Food hareketi geleneksel tarım yöntemlerinin üretim ve tüketimde daha aktif rol oynamasını önemsemektedir. Pazarlar ve festivaller ile yerel toplulukların ekonomisinin güçlenmesinden yana herkesin refah seviyesinin yükselmesini savunur, insanları yerel gıda sistemine davet ve teşvik ederler. Yaptıkları aktiviteler il farkındalık oluşturmaya çalışmaktadırlar.

Türkiye’de Adana, Ankara, Antakya, Antalya, İstanbul, Nevşehir, Mersin, İzmir, Şanlıurfa, Çanakkale, Kastamonu, Balıkesir, Kırklareli, Niğde ve Muğla şehirlerinde olmak üzere toplamda 38 tane yerel Slow Food topluluğu bulunmaktadır (URL 2). Ayrıca Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı tarafından yerel ürünleri korumak amacıyla oluşturulan Ark of Taste (Nuh’un Ambarı) listesinde Türkiye’ye ait birçok lezzet bulunmaktadır. Bu listede bulunan ürünler günümüzde hâlâ geleneksel olarak üretilen atalarımızdan bu yana bizlere ulaşabilmiş gıdaların dünyaya duyurulması ve onların korunması üzerinedir. Adana Topağı Zeytini, Eski Kars Kaşar Peyniri, Aksaray Tulum Kebabı, Alaplı Fındık, Altınözü Biberi, Armola Belediyesi, Ayhan Patlıcan, Bardacık İnciri, Bartın Kestane Balı, Bartın Ağda Tatlısı, Beyşehir Tarhanası, Bezde Tulum, Bileki Ekmeği, Mavi Katık Peyniri, Bodrum Çifte Fırın Ekmek, Boğatepe Mezarı, Bor Söğürmesi, Bozyazı Kavutu, Yanık Dondurma, Çakmak Peyniri, Çamlıhemşin Kara Arı Balı, Türkiye Karadeniz Bölgesi Balı, Çanak Peyniri, Çavuş Üzümlü, Çaycuma Manda Yoğurdu, Çekme Pasta, Cemele Biberi, Kurabiye Tarhana, Darboğaz Kırızı, Delice Doğal Kaynak Tuzu, Dilmit Zeytin, Divle Mağara Peyniri, Eğin Dut Pekmezi, Emcelli Biber, Emir Üzümleri, Erkence Natürel Sızma Zeytinyağı, Eşmekaya Yoğurt, Fethiye Kaya İnciri, Finike Hicaz Narı, Foça Siyah Şaraplık Üzüm, Foça Tarhanası, Gambilya, Gara Tavuk Tavuğu, Garos Adası, Gerveri Ekmeği, Gerveri Tava, Gömbe Tarhanası, Gorcola Peyniri, Hanak Balı, Haviar Belediyesi, Hirsiz Çalmaz Kavunu, Ev Yapımı Turunç Ekşisi, Hurma Zeytini, İbradı – Akseki Ekşili Tarhana Çorbası, İmroz Koyunu, Isot Biberi, İvrindi Kelle Peyniri, İzmir Tulum, Kaman Ceviz, Karahallı Kavunu, Karalahna, Karaman Siyah Mercimek, Karayaka Koyunu, Kargı Tulumu, Kars Kazı, Kars Kavılca Buğdayı, Kdz. Ereğli Osmanlı Çileği, Kirlihanım Peyniri, Kızılova Kabuklu Mağara Peyniri, Kırıkkale Soğanı, Kırşehir Çirleme, Kırşehir Höşmerim Tatlısı, Koca Tarhana, Kokulu Çörek, Kokulu Limon, Kozak Çam Fıstığı Helvası, Kuntra Üzümlü, Kuru Kaymak, Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüm, Mihaliç Peyniri, Milas Isırgan Otlu Makarna, Nevşehir Simit, Niğde Dermason Fasulyesi, Kastamonu Pastarması, Patkara Üzümlü, Kırmızı Tort Peyniri, Safranbolu Çavuş Üzümlü, Sakız Koyunu, Sakızı Tarhana, Şalgam Suyu, Sarı Ulak Zeytini, Seferberlik Çöreği, Şile Kestanesi Balı, Şile Bal Sirkesi, Şıra, Siyez Buğday Bulgur, Sığla Ağacı, Füme Çerkez Peyniri, Söğle Peyniri, Ekşi Siyah Üzüm, Ladin Çam Reçinesi, Şeker Pancarı Pekmezi, Tatlı Limon, Tavşan Yüreği Zeytin, Tilki Kuyruğu Üzümlü, Tilki Kuyruğu Kırmızı Üzüm, Tiri, Topaç Sarımsağı, Torik Lakerda, Geleneksel Afyon Kaymak, Geleneksel Boyoz, Geleneksel Hardaliye, Tunceli Sarımsağı, Türk Kopanisti, Türkmen Saçak Peyniri, Üryane Eriği Plum, Van Otlu Peynir, Vasilaki Üzümlü, Yabani Lavanta Reçeli, Yanık Yoğurt (Yanık Yoğurt), Yedikule Marul, Yelten Tarhana, Yenice İhlamur Balı, Yünlü Tulum ürünleri ark of taste listesinde Türkiye’ye kayıtlı ürünlerdir (URL 3).

Slow Food hareketi, 21. yüzyılın hızlı ve zararlı gıdasına karşı köklü bir değişim meydana getirmeyi amaçlamaktadır. Bu hareket, geleneksel yemeklerden çok geleneksel ürünler üzerine odaklanan, üreticiyi ve tüketiciyi savunan bir harekettir. Dünyanın birçok yerinde kendisine destek ağları oluşturarak aktivist bir şekilde çalışmalarını sürdürmektedir. Slow Food, hep aynılaşan yapay tatlarla karşı çıkarak daha çeşitli gıdalar üremeyi ve insan sağlığını korumayı amaçlamaktadır.

Ekogastronomi kavramlarını günlük yaşamın pratiğine uygulamak, Slow Food felsefesini yerel topluluklara ve kasabalara genişletmek amacıyla 1999 yılında Cittaslow hareketi Toskana'nın Chianti kasabasında doğmuştur (URL 4). Küreselleşmenin etkisiyle hızlı yaşam şartlarına giren insanın tüketim çılgınlığına girmesi, kentlerin sıcaklığını kaybetmesi, emeğin değerini yitirmesi üzerine dünya üzerinde yavaş şehirler ortaya çıkarmaya başlamıştır. Kent yaşamının geleneklere ve insani değerlere verdiği zararların etkisini azaltmak için ortaya çıkan bu hareket, modern yaşamın yapay sahnesinden insanları uzaklaştıran nefes alınabilecek şehirler olarak kurulmaya başlanmıştır. Kurulan yavaş şehirler, kentin insanı bunaltan hareketliliğine karşı gelmiş, gelenek ve görenekleriyle insanları bütünleştirme yolunda hareket etmiştir. Buralarda oluşturulan pazarlar ve festivaller globalleşen dünyada insan kalabalığına ve insanın yalnızlığına karşı duruş sergilemiştir.

Cittaslow Türkiye ağı 2009 yılında kurulmuştur. Türkiye'de, Bitlis (Ahlat), Muğla (Akyaka), Malatya (Arapgir), Kastamonu (Daday), Isparta (Eğirdir), Antalya (Finike), İzmir (Foça), Sinop (Gerze), Çanakkale (Gökçeada), Bolu (Göynük), Ankara (Güdül), Şanlıurfa (Halfeti), Bursa (İzmit), Erzincan (Kemaliye), Muğla (Köyceğiz), Bolu (Mudurnu), Ordu (Perşembe), Karabük (Safranbolu), İzmir (Seferihisar), Tekirdağ (Şarköy), Artvin (Şavşat), Erzurum (Uzundere), Kırklareli (Vize), Isparta (Yalvaç) ve Aydın (Yenipazar) olmak üzere 25 yavaş şehir bulunmaktadır (URL 5).

Sağlıklı, dengeli ve yavaş yaşam alışkanlıklarının temsil eden bu şehirlerde toplumsal dayanışma faaliyetleri ön plandadır. Yavaş şehirler, çevre ve altyapı politikalarıyla (hava, su ve toprak kirliliği, atık yönetimi, yenilenebilir enerji, yollar, yeşil alanlar, gürültü, tarihi mirasın korunması) kentsel kaliteyi yükselterek Fast Food kültürünün tam tersine mekânı, insanı ve ürünleri korumak için geleceğe yönelik sürdürülebilir projeler gerçekleştirilmektedir.

### **Sonuç**

Kitle kültürünün etkisinde meydana gelen üretim ve tüketim yoğunluğu, gıdaların derinliğini ve anlamını yitirmesine sebep olmuştur. Bu sürecin günden güne hız kazanarak ilerlemesi gıdanın kültürel olarak özgünlüğünü ve kimliğini zayıflatmış, onları tüketim mallarına dönüştürmüştür. Kapitalist düzenin ortaya çıkarttığı tüketim toplumunda birbirine benzeyen sağlıksız gıdalar yaygın olarak erişilebilir hâle gelmiş, toplumun bütün parçalarına nüfus ederek kültürel değerleri yeniden şekillendirmiştir.

Bireyler, belli bir grubun istekleri ile hareket etmeye ve düşünmeye yönlendirilmiş, yapay dünya gerçeklik algısını bozarak onları belirlenmiş bir yaşam biçiminin içine hapsedmeye çalışmıştır. Bu sahte imajı medya araçları desteklemiş, özellikle reklamcılığın çoğu platformda ön plana çıkması sahte algılar oluşturmuş, reklamlar bireyler için mükemmelliğin sınırlarını beklentileri yükselterek şekillendirmiştir. Bunlar aracılığıyla kitle kültürü üzerinden sahte algılar yaratılmış, yapay görüntüler meydana getirilmiştir. Bu durum bireyler üzerinde sürekli bir baskı oluşturmuştur.

Türk yemek kültürü, tarih boyunca zengin ve çeşitli bir gelenek sunmuştur. Aile sofraları, lokantalar ve kahveler gibi geleneksel mekanlar, sadece yemek yenen yerler değil, aynı zamanda sosyalleşmenin ve kültürel mirasın aktarıldığı önemli mekânlar olmuştur. Ancak son yıllarda, Fast Food'un yükselişi ve bireyselleşmenin artması gibi faktörler, Türk yemek alışkanlıklarında önemli değişimlere yol açmıştır. Bunlardan bir tanesi Fast Food restoranlarının artması ulusal mutfak restoranlarının ülkede yaygınlaşması ile ilgilidir. Fast Food restoranları, özellikle genç nesiller arasında yavaş yavaş geleneksel Türk mutfağının yerini almış, yeni yeme alışkanlıklarını ortaya çıkartmıştır.

Slow Food ve Cittaslow hareketi, modern yaşamın hızlı yaşam şartlarına ve tüketime odaklanan yapısının karşısında sürdürülebilir sağlıklı bir yaşam tarzına yönelik olarak ortaya çıkmış, gelenekten gelen birçok değeri korumaya yönelik çalışmalar ortaya koymuştur. Bu hareketler modern dünyanın karmaşık ve hızlı yaşam şartlarının karşısında daha dengeli ve anlamlı yaşam alanları kurmaya çalışmıştır. Slow Food ve onun etrafında gelişen birçok hareket geçmişin değerlerini korumaya yönelik sürdürülebilir çözümler üretme yoluna gitmiş, bir aradalığın canlılığını sürdürmeye çalışmıştır.

### **Kaynakça**

- Alangu, T. (1983). *Türkiye folkloru el kitabı*. İstanbul: Adam Yay.
- Schlosser, E. (2004). *Amerikan Fast Food kültürünün karanlık yüzü hamburger cumhuriyeti* (çev.: Hayrullah Doğan). İstanbul: Metis.
- Assmann, J (2015). *Kültürel bellek* (çev.: Ayşe Tekin). İstanbul: Ayrıntı.
- Connerton, P. (2019). *Toplumlar nasıl anımsar?*. İstanbul: Ayrıntı.
- Çekal, N., Doğan, E. ve Aktürk, H. (2022). Türkiye’de gastronomi müzeleri ve özellikleri. *Sosyal-Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11): 1655-1673.
- Düzgün, E., Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41-47.
- Lefebvre, H. (2014). *Mekânın üretimi* (Çev.: Işık Ergüden). İstanbul: Sel.
- Nora, P. (2022). *Hafıza mekânları* (çev.: M. E. Özcan). Ankara: Doğubatı.
- Eröz, M. (1977). *Türk kültürü araştırmaları*. İstanbul: Kutkuğ Yay.
- Petrini, C., Padovani, G., (2012). *Slow Food Devrimi*. İstanbul: Sinek Sekiz.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 26-28.
- Güvenç, B. (2005). “Yemek, Kültür ve Yemek Kültürü” Eskimeyen Tatlar ve Türk Mutfak Kültürü (Ed: Pekin, E., Sümer, A.). Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Bahadır, M. (2019). *Theodor W. Adorno’da göre kültürün metalaşması*. Ankara: Çizgi.
- Eksen, İ. (2008). *İstanbul’un tadı tuzu saray sofralarından sokak yemeklerine*. İstanbul: Everest.
- Bauman, Z. (1997). *Özgürlük* (çev.: V. Erenus). İstanbul: Sarmal Yay.
- Hayes, C., A. ve Martin, D., G. (2010). Mobilising bodies: visceral identification in the Slow Food movement. *Transactions of the Institute of British Geographers*, C. XXXV, S. 2, ss. 269-281, Mobilising\_bodies\_visceral\_identificatio.pdf 16.05.2024.

### **İnternet kaynakları**

- URL 1: Pompeii’de 2 bin yıllık fast-food dükkanı tamamen gün yüzüne çıkarıldı | Euronews 28.06.2024.
- URL 2: Convivia - Yavaş Yemek (slowfood.com) 16.05.2024.
- URL 3: Ark of Taste - Slow FoodVakfı (fondazione Slow Food) 16.05.2024.
- URL 4: <https://www.cittaslow.org/content/association> 17.05.2024.
- URL 5: <https://cittaslowturkiye.org/tr/uye-kentler/> 17.05.2024.

# HAZIRLAYIP AĞIRLAYANDAN SİPARİŞ EDİP SÖYLEYENE: MİSAFİR VE MİSAFİR YEMEĞİ KÜLTÜRÜNÜN DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜMÜ

## From Preparing And Hosting To Ordering And Delivery: The Change And Transformation Of Guest And Guest Food Culture

Arş. Gör. İlkay YILDIZ  
Samsun Üniversitesi

**Özet:** Misafir, ev sahibinin kıymetlisi ve Tanrıdan geldiğine inanılması bakımından kutsaldır. Ev sahibinin; bu kutsal misafiri memnun etmek, ona verdiği değeri göstermek, hayır duasını almak maksadıyla yapması gereken çeşitli eylemler bulunmaktadır. Bunlardan belki de en önemlisi “konuk aş” olarak da bilinen, hazırlanışından sunulmasına kadar özenilerek ortaya konulan, ev sahibinin şanını gösteren ikramlardır. Ancak günümüzde misafir için “zaman ve emek harcama” eylemi, misafir için “para harcama” durumuna dönüşmüş, misafir ve misafir yemeği kültürü önemini korusa da kentleşme ve teknoloji gibi olgulardan büyük oranda etkilenmiştir. Geçmişin kıymetlisi olan zaman ve emek, hanenin kıymetlisi olan misafire verilirken; bugünün kıymetlisi olan maddi kazanç misafir için harcanır olmuştur. Özellikle eve yemek siparişi verilen uygulamaların sayısı ve kullanımındaki artışıyla “misafir için en iyi yemeği hazırlama” gayreti, “misafir için yemeği en iyi yerden söyleme” tutumuna evrilmiştir.

Bu çalışmada, Türk yemek kültüründe misafire ikram edilmesiyle bilinen yemeklerin yemek siparişi verilen uygulamalarda “ev yapımı” adı altında nasıl sunulduğu, kullanıcıların bu uygulamalardan misafir kültürü kapsamında nasıl faydalandığı, misafir ve misafir yemeği olgusundaki değişimin dijital kanallarda nasıl yansıtıldığı üzerinde durulacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Misafir, misafir yemeği, yemek kültürü, yeme-içme.

**Abstract:** The guest is precious to the host and sacred in the sense that it is believed to come from God. In order to please this holy guest, to show the value he gives him, and to receive his blessing, there are various actions the host must take. Perhaps the most important of these are the treats, also known as “guest dinner”, which are carefully prepared from preparation to presentation and show the glory of the host. However, today, the act of “spending time and effort” for the guest has turned into “spending money” for the guest, and although guest and guest food culture remains important, it has been greatly affected by phenomena such as urbanization and technology. Whereas in the past the precious time and labor was given to the guest, the precious guest of the household, today the precious material gain is spent on the guest. Especially with the increase in the number and use of home delivery apps, the effort to “prepare the best meal for the guest” has evolved into the attitude of “ordering the best meal for the guest from the best place”.

This study focuses on how dishes that are known to be served to guests in Turkish food culture are presented under the name of “homemade” in food ordering applications, how users benefit from these applications in the context of guest culture, and how the change in the phenomenon of guest and guest food is reflected in digital channels.

**Keywords:** Guest, guest food, food culture, food and drink.

### Giriş

Bireyin, ev sahibi rolü düşünüldüğünde onun için kutsal ve kıymetli olan şeylerin başında misafirler gelmektedir. Kutsaldır çünkü misafire hizmet etmenin, onu mutlu etmenin ev sahibine kut getireceğine inanılır. Misafir Tanrı’dan gelen bir kut ise onu memnun etmek, Tanrı’yı memnun etmektir. Alevi-Bektaşî inanisında da “Mihman Ali’dir” sözüyle misafirin Hz. Ali ile eş görüldüğü dikkat çekmektedir. O, Hz. Ali gibi ağırlanır, Hz. Ali gibi uğurlanır. Evin en güzel odasının misafir odası yapılması, misafir için özel olarak bekletilen misafir takımlarının, havlularının, terliklerinin hatta misafir giderken ona ikram etmek üzere ayrılan misafir hediyeliklerinin bulunması bu hoş etme çabasının göstergeleridir. Nitekim Laloğlu da misafir odalarının bir toplumsal statü belirleme biçimi olduğu ifade etmiş, ev sahiplerinin evin bir bölümünü (misafir odası) misafire ayırır, ona özel eşyaları evimizde bulundurmaya gayret ettiğini belirtmiştir. Misafire tahsis ettiğimiz misafir odasının, tek başına bu toplumsal tipe ne kadar değer verdiğimiz önemli bir göstergesi olduğu üzerinde durmuştur (Laloğlu, 2017).

İlişkileri kurucu ve onarıcı bir misyon yüklenmesi hasebiyle sofraya, toplumdaki öznelerin bir araya geliş ve birbirinden ayrılışlarının yerini, zamanını tayin edici bir kudreti haizdir. Evlenme ritüellerinde, küslüklerin giderilmesinde, tanışma fasıllarında, bir araya gelmeler bir sofraya etrafında gerçekleşmektedir. Sofranın huzur, bereket ve sükûnet getireceği, yendikçe artacağı düşüncesi Anadolu



coğrafyasında ziyadesiyle hâkimdir (Gökçen ve Ulutaş, 2018: 125). Türk kültürünün önemli eserlerinde, atasözlerinde, gündelik yaşamın pratiklerinde, dinî kıssalarda da misafir ve misafirperverlik hakkında çeşitli hususlar bulunmaktadır. Örneğin Türk kültür hazinesi olan Dede Korkut'un daha ön sözünde övülen tek kadın tipinin “sofra çekmeyi”, “yedirip içirip ağırlamayı” bilen kadın olduğu görülür. Aynı eserde misafiri gelmeyen evler için “kara” sıfatı kullanılır ve onların yıkılmasının daha hayırlı olduğu söylenir. Eserde yer alan bütün toy tasvirlerinde attan aygır, deveden buğra, koyundan koç, kuzu eti ve kımız gibi değerli yiyeceklerin misafire sunulduğu görülür. Çünkü bunlar ev sahibinin şanını gösteren ikramlardır. Kam Püre Oğlu Bamsı Beyrek anlatısında Deli Karçar, evine gelen Dede Korkut'a karşı kutsal misafire gösterilen saygıyı göstermemiş, yüz çevirerek selamını almamış, ona ağır sözler söylemiş, kılıcıyla zarar vermeye kalkışmış ve nihayetinde misafire karşı işlediği bu saygısızlığın bedelini eli taş kesilerek ödemiştir (Ergin, 2011: 125-126). Çünkü Türk halk kültüründe misafir kutsal olarak görülür, misafire ikramda bulunmanın, hizmet etmenin sevap olduğuna inanılır (Toprak, 2019: 76). Aksi davranışlar gösteren kimselerin muhakkak cezalandırılacağı inancı da Türk kültüründe misafirperverliğe ait tüm anlatılarda kendini göstermektedir.

Yusuf Has Hacıp, misafirin korunmasını, yedirilip içirilmesini öğütleyerek, misafire iyi davranan ev sahibinin ün kazanacağını belirtmiştir (2019: 68). Kaşgarlı Mahmut da şöhretini duyurmak isteyen kimselerin misafirini iyi ağırlaması gerektiğini söylemiştir (Atalay, 1998: 85). Türk mitolojisinde kimi zaman deniz ve göllerin oluşumu, halkın eve gelen misafir görünümündeki kutsal kimseleri (Hızır, Hz. İlyas) gerektiği gibi buyur etmemesi ve ikramda bulunmaması sonucu Tanrı tarafından su baskınıyla cezalandırılmaları olarak açıklanmaktadır (Boratav, 2012: 55-56). “Evine misafir gelmeyen kimsede hayır yoktur” (Hanbel, 1992), “Allah'a ve ahiret gününe iman eden kimse misafirine ikram etsin” (Buhârî, 1984) hadisleriyle beraber “Ev sahibi misafirin hizmetkârıdır. Gelene git denilmez. Konuğa hürmet eyle eğerci kâfir olsa da.” (Yurtbaşı, 2013: 346) “Konuğun rızkı ardından gelir. Konuk sevenin sofrası boş kalmaz. Misafirin ayağı uğurludur. Adam adama yük değil, can gövdeye mülk değil” (Yurtbaşı, 2013: 345-347) atasözleri de Türk-İslam kültüründe misafire verilen önemi göstermektedir.

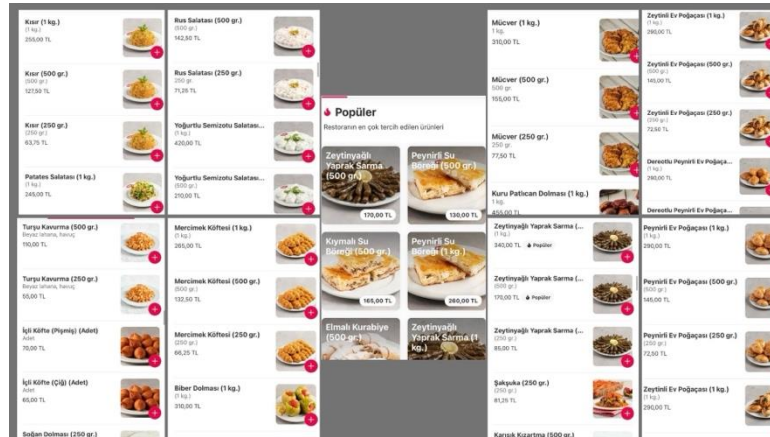
Ancak misafire ve misafirliğe verilen bu önem zamanla azalmıştır. Kaşgarlı Mahmut, kendi döneminde dahi konuk ağırlamayı uğur sayan nesillerin kaybolduğunu, geriye dışarıda bir karartı gördüğünde bana konuk gelmesin diye çadırını yıkan kişilerin kaldığını söylemiştir (Atalay, 1998: 384). Bugün, köy ve kasabalardaki eski misafirlik gelenekleri kentleşme ve teknoloji kaynaklı değişimlerle neredeyse tamamen kaybolmuştur. Çağın modern şehirlerinde “misafir odaları”nın yerlerini lüks oteller almış, evlerdeki misafir harici girilmeyen ve kilitli tutulan misafir odaları ortadan kalkmıştır. Geleneksel “köy odaları”nın bir uzantısı olan misafirhaneler ise bugün otellerden farklı olarak kullanılmamakta, başka şehirden gelen yabancıların söz konusu yerlerde konaklama imkânı bulabilmesi bir şans olarak görülmektedir. Bu değişimden ev sahibinin, misafire verdiği önemi ispatladığı misafir sofraları da etkilenmiştir.

### **Misafir Umduğunu Değil Bulduğunu (mu) Yer?**

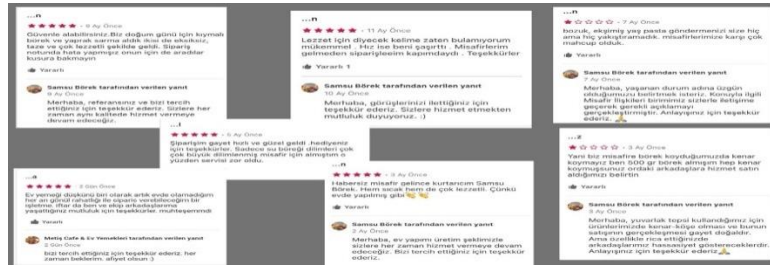
Çalışmanın başından itibaren sözünü ettiğimiz bu kutsal buluşma için ev sahibinin de misafirin de özen göstermesi gereken çeşitli hususlar bulunmaktadır. Ev sahibi, gelecek olan misafiri için hazırlık yapmalı, onu gelişinden hoşnut olduğunu gösterir biçimde karşılamalı, gitmesini beklememeli, Tanrı misafiri olarak kabul edip en iyi şekilde ağırlamalıdır. Bu seremoninin en önemli kısmı şüphesiz ikramlardır. Çünkü yiyeceklerin kendilerine özgü dilleri vardır (Barthes, 1997: 20-22). Geçmişte yemeğin diliyle misafire verilen kıymetin anlatılabilmesi amacıyla hazırlanacak yemeğin malzemesi özenle seçilip, pişirilip, sunulurken bugünün ikramları çoğunlukla hazırlanmış biçimde satın alınmaktadır. Ev sahibinin, emek vererek hazırladığı misafir yemeğinin “ev yapımı”, “özenilmiş” ve “lezzetli” olması nedeniyle takdir alma çabası; artık en sık ikramlıklarda, en güzel bardaklarla sunma gibi tamamen gösterişe ve metaya dayanan eylemlere dönüşmüştür. Nitekim birbiri ardınca piyasaya sürülen ve hızlı bir şekilde tüketilen, görselliğe dayalı çeşitli “sunumluk”ların sayısındaki artış da bunun bir göstergesidir. Benzer şekilde birçok işletme; “ev yemeği”, “ev yapımı”, “el yapımı” gibi içerisinde “ev” ve “emek” barındıran adlandırmalarla satış yaparak misafir ağırlayacak olan ev sahiplerine hitap etmektedir. Restoranlarda satışa sunulan yiyeceklerin, “gün tabağı” olarak adlandırılan ve genellikle misafirlere ikram edilen ürünlerden oluşması ve kalabalık sofralar için çeşitli gramajlarda satılması da dikkat çekicidir.

Giderek küçülen evler, ötekenden tamamen soyutlanma çabası içerisinde bireyselleşen bireyler, kapitalizmin hızlı ve vahşi dayatmaları, ekonomik gerçeklikler, kadınların çalışma hayatında aktif rol alması gibi sebepler misafir ağırlama ve misafir yemeği ritüellerinde farklı pratiklerin oluşmasına sebep olmuştur. Nitekim TÜİK verilerine göre çevrimiçi yemek sipariş sitesi olan Yemeksepeti'nin kurulduğu 2001 yılında Türkiye'de istihdam oranı kadınlarda %25,1 iken 2024 yılının ilk çeyreğinde bu oran %32,5'e (TÜİK, 2014: 126; TÜİK, 2024) yükselmiştir. Öte yandan WeAreSocial tarafından 2024 yılının başlangıcında yayınlanan raporlara göre Türkiye'de haftalık çevrimiçi mağazalar üzerinden yiyecek sipariş oranı %41,9 olarak saptanmıştır. Yine aynı rapora göre yiyecek paket servisi ve teslimatına dair siteler %30,4 ile en çok ziyaret edilen dijital ağlar arasında yer almaktadır. Tüm bu veriler bireyin kendi tüketim alışkanlıklarının değişmesi ve dışarıda yemek yeme alışkanlığının artması gibi durumlar sonucunda evine gelen misafire karşı ikram tutumlarını da değiştirdiğini göstermektedir.

Aşağıdaki görsellerde "Lezzet kapında, ev yapımı tadında!" sloganıyla satış yapmakta olan Samsu Börek isimli bir restoranın satışıdaki ürünleri ve bu restorana Yemeksepeti üzerinden son bir yılda yapılan müşteri yorumlarından bazıları yer almaktadır. Yorumlarda müşterilerin misafirleri için restorandan alışveriş yaptığı, misafirini memnun eden ev sahiplerinin olumlu dönütler verdiği veya misafirlerine arzu ettiği şekilde ikramda bulunamayan ev sahiplerinin restorana tepki gösterdiği, iftar ve doğum günleri gibi özel ağırlamalarda dahi hazır yemeklere yöneldiği açıkça görülmektedir. Restoran da kuruluş hikâyesinden bahsederken "Öyle ki ürün alanlar, evde misafir ağırlarken misafirlerine ben yaptım bile derler." ifadeleriyle bu durumu doğrulamaktadır (URL-1). Ayrıca restoranın, müşterilerinin talep ve şikayetleriyle ilgilenen departmanını "Misafir İlişkileri Birimi" olarak adlandırması ve restorana gelen müşterilerine "misafir" şeklinde hitap etmesi, günümüzde restoranların "ev sahibi", müşterilerin ise "misafir" noktasına geldiğinin önemli bir örneğidir. Dolayısıyla eve gelen konukların ikramları da günümüzün yeni ev sahipleri olan restoranlar tarafından karşılanmaktadır.



Görsel-1: "Samsu Börek" isimli restoranda tüketiciye sunulan misafir yemekleri.



Görsel-2: Yemeksepeti uygulaması üzerinden "Samsu Börek" isimli restorana müşteriler tarafından yapılan yorumlar.

Bugün, misafir yemeklerinin Türk mutfak kültüründen uzak olması da dikkat çeken bir başka konudur. Gemini (GoogleAI, 2023) tarafından oluşturulan geleneksel Türk misafir sofraları ile modern Türk misafir sofralarına ait iki menü örneği de bu durumu desteklemektedir. Geleneksel Türk misafir sofrasında başlangıç için tarhana ve mercimek çorbalarını, ana yemek olarak kebab, dolma ve börek gibi Türk mutfaklarının lezzetlerini, ara sıcaklarda içli köfte ve sigara böreğini, tatlı olarak baklava, revani ve

sütlacı, içecek olarak ise ayran ve şerbeti önermektedir. Modern Türk misafir sofralarında ise başlangıç için avokado salatası, ana yemek için ızgara somon ve kuşkonmaz, ara sıcak olarak kinoa köftesi, tatlı olarak cheesecake ve makaron, içecek olarak ise smoothie ve beyaz şarabı önermektedir. İki menü de Türk misafir sofrasına dair menü örnekleri olmasına rağmen geleneksel ve modern sofralar arasındaki farklılıkları gözler önüne sermektedir. Yine Gemini (GoogleAI, 2023) tarafından oluşturulan görsel yanıtlarda da geleneksel misafir sofraları, Türk motifleriyle süslü masa örtüleri üzerinde Türk çayı ve yaprak sarma, baklava, aşure, börek gibi ikramlarla donatılmışken; modern misafir sofralarında yine aynı masa örtüsü ve Türk çayı yanında suşi, pizza, kalamar, avokado salatası görülmektedir.



Görsel-3: Gemini (GoogleAI, 2023) tarafından oluşturulan geleneksel Türk misafir sofrası örneği.



Görsel-4: Gemini (GoogleAI, 2023) tarafından oluşturulan modern Türk misafir sofrası örneği.

Son dönemlerde dijital platformlarda yayınlanan dizi ve filmlerde de misafir ve misafir yemeği geleneklerindeki değişimlere sıklıkla vurgu yapılmaktadır. Örneğin Netflix'te yayınlanan "Kuvvetli Bir Alkış" isimli dizinin ilk bölümünde ev sahiplerinin ve eve gelen misafirlerin sohbet etmek yerine telefonlarıyla ilgilendiği uzun uzun gösterilmiştir. B sahnelerde yapılan "dedikodu" bile takip edilen sosyal medya hesapları üzerinden yapılmaktadır.



Görsel-5: Ev sahibi ve misafir tutumlarındaki değişimin Kuvvetli Bir Alkış dizisindeki yansıması.

Bölümün ilerleyen dakikalarında ev sahiplerinin, misafirler için dışarıdan yemek söylediği görülür. Ev sahibi gelen siparişleri almak için kapıya yönelirken misafirlerden birinin diğerine "Burak bahşisi ver sen de bari, öyle hatırlansın." demesi misafir geleneklerinin değişse de birtakım usullerin var olmaya devam ettiğini göstermektedir. Çünkü ev sahibinin misafire göstermesi gereken inceliklerin yanı sıra misafirin de ev sahibi için yapması gerekenler vardır. Geleneksel anlayışta ev sahibine eli boş gitmeyen misafir, bugünün gelenekleri içerisinde sipariş edilenin bahşisini vermektedir. Ev sahibinin yaptığı özenli hazırlığa, zahmete bir teşekkür olarak "eli boş gelmeme" adeti, günümüzün yeni ev sahipleri olan restoranlara "bahşış verme" şekline dönüşmüştür. Misafirin evden ayrılışının ardından nasıl ki eve gelirken ne getirdiği konuşuluyorsa, bugün ardından verdiği bahşışın konuşulacağı



düşünülmektedir. Ev sahibi için kaliteli bir sipariş gösteriş unsuruyken misafir için bahşış aynı duruma gelmiştir. Dizide misafirin, deniz mahsulleriyle birlikte pişirilen İtalyan usulü “vongole” makarna sipariş etmesi ve restoranda kalmadığını öğrenince oldukça agresif tepkiler vermesi “Modern misafir umduğunu değil bulduğunu (mu) yer?” sorusunu akıllara getirmektedir. Sahnenin sonunda gösterilen misafir sofrası da yapay zekanın verdiği cevaplara benzer şekilde günümüz modern misafir sofralarının geleneksel Türk sofralarından son derece uzaklaştığını, Türk kültürüne ait yiyeceklerin yerini Türk mutfağında yer almayan çeşitli makarnaların, salataların, sosların ve içeceklerin aldığı gözler önüne sermektedir.



Görsel-6: “Kuvvetli Bir Alkış” dizisindeki misafir sofrası.

### Sonuç

Sofra kültürü, mutfak mirası, yeme-içme alışkanlıkları ve ritüelleri ile misafir geleneklerine dair birçok unsur toplumların sözlü ve yazılı kaynaklarında yer almaktadır. Tüm kaynaklarda tespit edilebildiği üzere özellikle misafir yemeği gelenekleri, toplumun misafirperverliğini temsil eden güçlü yapılarıdır. Ancak geleneksel misafir yemeği olgusu özellikle kentleşme ve onun beraberinde getirdiği ekonomik koşullara, okuryazar ve çalışan kadın nüfusunun artması gibi demografik durumlara, teknolojinin beraberinde getirdiği kolaylıklarla bireylerin tüketim alışkanlıklarındaki değişimler gibi sosyal hadiseler karşılık değişim ve dönüşüm geçirerek yeni ikramlara taşınmıştır. Börek, sarma, baklava gibi geleneksel yiyeceklerin yerini çoğunlukla suşi, makarna, pizza gibi modern yiyecekler alırken geleneksel yiyecekleri ikram etmek isteyenler de özenli hazırlıklar yerine hazır ürünleri sipariş etmeyi tercih etmeye başlamıştır. Öyle ki çevrimiçi yemek sipariş sitelerinin ve uygulamaların sayısı artmış, bu site ve uygulamalarda çeşitli porsiyonlarda geleneksel misafir ikramları satılmaya başlanmıştır. Sözü edilen restoranlara yapılan misafir temelli yorumlar da bu savı desteklemektedir. Bugünün yeni alışkanlıkları çeşitli dizi ve filmlerde, yapay zekanın söylemlerinde ve oluşturduğu görsellerde kendini göstermektedir.

### Kaynaklar

- Ahmed B. Hanbel, (1992). *el-Musned (I-VI)*. İstanbul: Çağrı Yayınları.
- Atalay, B. (1998). *Divanü Lûgati't-Türk* (Cilt 1-4). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Barthes, R. (1979). Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. (Ed. Robert Forster ve Orest Ranum). *Food and Drink in History* içinde (ss. 166-173). Baltimore: Johns Hopkins University.
- Boratav, P. N. (2012). *Türk Mitolojisi*. Ankara: BilgeSu Yayıncılık.
- Buhârî, M. b. İ. (1984). *el-Edebü'l-müfred*. (thk. Kemal Yusuf el-Hut) Beyrut: Âlemü'l-Kütüb.
- Ergin, M. (2011). *Dede Korkut Kitabı-I Giriş-Metin-Tıpkıbasım*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gökçen, A., Ulutaş, E. (2018). Toplumsal Bir Tip: Misafir. *Adam Academy Journal of Social Sciences*, 9 (1), ss. 115-138.
- Hâcip, Y. H. (2019). *Kutadgu Bilig*. Ankara: Gençlik Spor Yayınları.
- Laloğlu, P. (2017). Göstergibilimsel Bir Yaklaşımla Misafir Odası Analizi. *Folklor/Edebiyat*, 23 (91), ss. 105-124.

Toprak, A. (2019), Türk Kültüründe Misafirperverlik ve Sofra Açmak/ Sofra Çekmek (Samsun Örneği). *Mecmua*. 7, ss. 74-81.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (2014). İstatistik Göstergeler 1923-2013, Yayın No: 4361, Ankara.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (2024). İstatistiklerle kadın 2024 (Haber Bülteni, Sayı 53510). <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Isgucu-Istatistikleri-Mart-2024-53510> adresinden 28 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

WeAreSocial (2024). <https://datareportal.com/reports/digital-2024-turkey>

Yurtbaşı, M. (2013). *Sınıflandırılmış Atasözleri Sözlüğü*. İstanbul: Excellence Publishing.

### **Elektronik Kaynaklar**

URL-1: <https://samsuborek.com.tr/pages/hikayemiz> adresinden 25 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.

### **Görseller**

#### **Görsel-1:**

[https://www.yemeksepeti.com/restaurant/e25i/samsuboreke25i?status=closed&utm\\_source=google&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign=19731861493&sem\\_tracker=19731861493&affiliateid=ganbr700010&cid=ganbr700010&gad\\_source=1&gclid=CjwKCAjwz42xBhB9EiwA48pT76p\\_Hvz3Y\\_lYEt4f7HeCGyz9ExGMlpBcq-ZcAjHI-1ZkIeL2WYGO3BoC84EQAvD\\_BwE](https://www.yemeksepeti.com/restaurant/e25i/samsuboreke25i?status=closed&utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=19731861493&sem_tracker=19731861493&affiliateid=ganbr700010&cid=ganbr700010&gad_source=1&gclid=CjwKCAjwz42xBhB9EiwA48pT76p_Hvz3Y_lYEt4f7HeCGyz9ExGMlpBcq-ZcAjHI-1ZkIeL2WYGO3BoC84EQAvD_BwE) adresinden 25 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

#### **Görsel-2:**

[https://www.yemeksepeti.com/restaurant/e25i/samsuboreke25i?status=closed&utm\\_source=google&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign=19731861493&sem\\_tracker=19731861493&affiliateid=ganbr700010&cid=ganbr700010&gad\\_source=1&gclid=CjwKCAjwz42xBhB9EiwA48pT76p\\_Hvz3Y\\_lYEt4f7HeCGyz9ExGMlpBcq-ZcAjHI-1ZkIeL2WYGO3BoC84EQAvD\\_BwE](https://www.yemeksepeti.com/restaurant/e25i/samsuboreke25i?status=closed&utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=19731861493&sem_tracker=19731861493&affiliateid=ganbr700010&cid=ganbr700010&gad_source=1&gclid=CjwKCAjwz42xBhB9EiwA48pT76p_Hvz3Y_lYEt4f7HeCGyz9ExGMlpBcq-ZcAjHI-1ZkIeL2WYGO3BoC84EQAvD_BwE) adresinden 25 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

**Görsel-3:** GoogleAI. (2023). Gemini [Yazılım]. <https://gemini.google.com/u/1/app> adresinden alındı.

**Görsel-4:** GoogleAI. (2023). Gemini [Yazılım]. <https://gemini.google.com/u/1/app> adresinden alındı.

**Görsel-5:** Oya, B (Yönetmen). (2024). Doğum (Dijital Platform Dizisi Bölümü). *Kuvvetli Bir Alkış*. Türkiye: Netflix. <https://www.netflix.com/search?q=kuvve&jbv=81642156>

**Görsel-6:** Oya, B (Yönetmen). (2024). Doğum (Dijital Platform Dizisi Bölümü). *Kuvvetli Bir Alkış*. Türkiye: Netflix. <https://www.netflix.com/search?q=kuvve&jbv=81642156>

# HALK KÜLTÜRÜNDE KİLERİN MEKÂNSAL AYRIMLARI

## Spatial Distincious of Cellar According to Public Culture

Yasemin KURTGİL

Yüksek Lisans Öğrencisi, Gaziantep Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

**Özet:** İnsanlar avcı-toplayıcı yaşamdan yerleşik hayata geçtikten sonra yeme içme alışkanlıkları ve gıda ham madde üretim pratiklerinde köklü değişimler olmuştur. Avcı-toplayıcı yaşamda yiyeceği sınırlı ve az sayıda iken, yerleşik hayata geçtikten sonra gıda ham maddelerini yüksek miktarlarda üretebilmiştir. Yüksek miktarda üretilen bu ürünleri muhafaza etme ihtiyacı doğmuştur. İlk zamanlar, insanlar barındıkları alanların kuzey yamaçlarına toprağı eşmek suretiyle oluşturduğu bir çukura ürünlerini gömerek, bazen yaşam alanlarına yakın bir mağaraya ürünlerini saklayarak, daha sonraları ise barındıkları alanların kuzey yamacına yapılan bir oda ile günümüzdeki kiler kullanımına yakın bir pratik geliştirmişlerdir.

Tarih içerisinde insanların yaşadığı kıtlık, yangın, sel ve depremler gibi doğal afetler bunların yanı sıra yaşanan savaşlar, olağan üstü durumlar gıda ürünlerinin muhafaza edilmesinin önemini arttırarak kiler yapılarını hacimsel olarak genişletmiştir. İnsanlar besinleri saklama yöntemlerini öğrendikçe ve geliştirdikçe bu ürünleri muhafaza etme alanlarını kategorik olarak ayırmaya başlamışlardır. Büyük evlerde kaba kiler ve ince kiler ayrımı yapılarak bu kullanım alışkanlığı günümüze kadar gelmiştir.

Bu çalışmamızda kilerin tarihçesine, etimolojisine, kadim medeniyetlerdeki varlığına, Osmanlı mutfağı ve Anadolu mutfak kültüründe kilerin varlığı, önemi ve değeri incelenmiştir. Anadolu'nun iki kadim kültürü Malatya ve Gaziantep Mutfak kültürlerinde kilerin mekansal varlığı ve özellikleri incelenmiştir.

**Anahtar Sözcükler:** Kiler, Kaba kiler, İnce Kiler, Hazna, Hızna, Mahmil, Mağara, Kilar-ı Amire

**Abstract:** Especially after people moved from a hunter-gatherer lifestyle to a settled life, there have been radical changes in their eating and drinking habits and food raw material production practices. While food was limited and scarce in hunter-gatherer life, after transitioning to a settled life, they were able to produce food and food raw materials in high quantities. The need to preserve these products, which are produced in large quantities, has arisen. In the early days, people buried their products in a pit created by digging the soil on the northern slopes of the areas where they lived, sometimes hid their products in a cave close to their living spaces, and later developed a practice similar to today's cellar use by building a room on the northern slopes of the areas where they sheltered.

Throughout history, natural disasters such as famine, fire, flood and earthquakes, as well as wars and extraordinary situations, have increased the importance of preserving food products and expanded the cellar structures in volume. At the same time, as people learned and improved food storage methods, they began to categorically separate the storage areas of these products. In large houses, a distinction is made between coarse pantries and fine pantries, and this habit of use has survived to this day.

In this study, the history of the pantry, its etymology, its existence in ancient civilizations, the existence, importance and value of the pantry in the Ottoman cuisine and Anatolian culinary culture were examined. The spatial existence and characteristics of the larder in two ancient Anatolian cultures, Malatya and Gaziantep Culinary Cultures, were examined.

**Key Words:** Cellar, Rough Cellar, Fine Cellar, Hazna, Hızna, Mahmil, Cave, Kilar-ı Amire

## GİRİŞ

İnsanların özellikle avcı-toplayıcı yaşamdan yerleşik hayata geçtikten sonra yeme içme alışkanlıkları ve gıda ham madde üretim pratiklerinde köklü değişimler olmuştur. Avcı-toplayıcı yaşamda yiyeceği sınırlı ve az sayıda iken, yerleşik hayata geçtikten sonra yiyecek ve gıda ham maddelerini yüksek miktarlarda üretebilmişlerdir. Yüksek miktarda üretilen bu ürünleri muhafaza etme ihtiyacı doğmuştur. İlk zamanlar, insanlar barındıkları alanların kuzey yamaçlarına toprağı eşmek suretiyle oluşturduğu bir çukura ürünlerini gömerek, bazen yaşam alanlarına yakın bir mağaraya ürünlerini saklayarak, daha sonraları ise barındıkları alanların kuzey yamacına yapılan bir oda ile günümüzdeki kiler kullanımına yakın bir pratik geliştirmişlerdir.

Tarih içerisinde insanların yaşadığı kıtlık, yangın, sel ve depremler gibi doğal afetler bunların yanı sıra yaşanan savaşlar, olağan üstü durumlar gıda ürünlerinin muhafaza edilmesinin önemini daha da arttırarak kiler yapılarını hacimsel olarak genişletmiştir. Aynı zamanda insanlar besinleri saklama yöntemlerini öğrendikçe ve geliştirdikçe bu ürünleri muhafaza etme alanlarını kategorik olarak ayırmaya başlamışlardır.

Kilerin mekan olarak varlığının tarihçesine değinecek olursak göçerevli kültürden Hititlere, saraylardan köşk, yalı, köy evlerine kadar tüm yaşam kültürlerinde kilerin, besinleri yaz döneminden bazıları kurutularak hazırlanmış, hububat vb gibi daha sonra kullanma amaçlı kışlık beslenme ürünlerinin fazlaca olduğu ve fazla eşyaları saklama amaçlı kullanılan işlevsel bir mekan olarak varlığını görürüz.

Eski Türk devletlerinde de ‘anbar, depo’ gibi adlarla anılan kilerin, daha çok hububat saklama amaçlı kullanıldığı bilinmektedir. Bu konuda Bahaddin Ögel "Elde edilen hububat mahsullerini sağlamak için, yeraltında anbarlar yapma adeti, eski Türklerde de çok yaygındı diye belirtmiştir. Uygur çağında, ‘kiler ve erzak anbarı ‘ anlamına gelen ‘sing, komsuluk’ gibi sözler üzerinde de ayrıca durulmalıdır. Yine Uygur çağında, ‘anbar ve antrepo ‘ anlamında kullanılan ‘ağlık’ sözünün de asıl manası, ‘hazine ‘ demektir. Zaten, hazine ile depo arasında da pek büyük bir fark yoktur.

Eski Anadolu kitap ve sözlüklerinde görülen ve ‘izbe, mahzen ‘ anlamında kullanılan ‘döleç’ sözü üzerinde de ayrıca durmak gereklidir. Yine eski Anadolu’da hububat saklamak için, yeraltında yapılan bölüm ve mağaralara ‘kesme ev’ adı da yine o çağlarda girmiştir. Bu söz Anadolu’da çok kullanılır (Ögel, 1991: 29).

### **ANADOLU VE OSMANLI’DA KİLERİN VARLIĞI**

Anadolu gibi her an kuraklık veya başka tabii afetlerin hasıl olabileceği bir bölgede açlık, kıtlık olağan şeylerdir. Hititlerin de bu gibi durumlara karşı ülkenin belli başlı merkezlerine hububat siloları yaptığı ve gerekli önlemleri aldığı, yapılan arkeolojik kazılar sonrası tespit edilmiştir. Envanter ve tanrı tasvirleri metinleri, bizi gıda stoklanması konusunda da aydınlatmaktadır. Normal durumlarda kentlerdeki belli başlı tapınaklarda devletin ülke çapında topladığı haraçların depolandığı büyük yiyecek içecek stokları vardı. En başta Hattuşa Büyükkaya, yamaçtaki poternli duvarın arkasında ve Yukarışehir’deki tapınaklar mahallesinde, Alacahöyük Mabet – Sarayının yakınındaki iki kent sıra duvarlarının içinde Maşat – Höyük sarayında, Kaman - Kalehöyük, Kuşaklı, Ortaköy ve diğer yerleşim yerlerinde çok sayıda görülen büyük boyutlu tahıl siloları ve erzak küpleri bunun en güzel örnekleridir.

Saray, tapınak ve kışlalar, kapasiteleri 2000 litreye kadar ulaşan büyük küpler ve zahire depolarıyla doludur. Boğazköy’ün Büyükkaya semtinde ve Poternli sur yakınında açığa çıkarılan derin silolar, ekinin bugün bile yaygın olduğu gibi, nem ve farelere karşı saman altında saklandığını göstermiştir (Ünal, 2007: 80).

Anadoluda da kilerin varlığını farklı adlandırmalarla görmekteyiz. Doğu Karadenizde; Serender, Çeten, Kalafina, Çankırı da Helkil, Mardin de Zaradiye, Şanlıurfa da Zerzembe, Isparta da Hınas, Konya ve Nevşehir de Kayıt, Yozgatta Kış Gaytı isimleri verilerek bazı yerlerde evin dışında, bazı yerlerde evin içinde yer aldığı bilinmektedir. Özellikle Doğu Anadolu ve Güney doğunun kırsal kesimlerinde yer alan tandır evleri de yazlık tandır ve kışlık tandır olarak ayrı yapılmış ve bu yapılarda çoğunlukla kiler olarak kullanılmıştır.

Osmanlı döneminde en geniş anlamda ve en büyük ölçekte kiler, Topkapı Sarayı’ndaki Enderun bölümü içerisinde yer alan ve yedi odadan biri olan kilâr-ı âmiredir. Kilâr-ı âmire bir depo olmasının yanı sıra saray teşkilâtında malların temininden dağıtım ve tüketimine kadar farklı aşamalarda sorumluluk alan kilercilerin organize edildiği idari birimin de adıydı. İdaresi kilerbaşısı olan bu kalabalık personelli teşkilat, sarayın gıda temini ve bu gıdanın kaydının tutulması, tartılması, kaplara koyulması ve dağıtılmasından sorumluydu (Bilgin, 2004).

Osmanlıda özellikle uzun fetih dönemlerinde Çadır-ı Matbahın (mutfak çadırı) hemen yanına sefer sırasında yiyecek stoklarının saklanmasına yarayan Çadır-ı Kilar bulunmaktadır. Osmanlıda saray mutfağının depolarından ve kilerlerinden sorumlu Kilercibaşı adlı görevliler de bulunmakta, stok yapılan ürünleri belgeleme, güvenmesini önleme, ürün istifleme gibi sorumluluklar üstlenmektedir. Kilerdeki ürünlerin takibi çok önemlidir.

Osmanlıda Çadır-ı Kilar ve Kilar-ı Amire için kiler vakfiyeleri bulunmaktadır. Nakşî Mustafa Ağa’nın Enderun-u Hümayun’daki Kiler Odası’na vakfettiği ve bir lihye-i şerif, birer gümüş kadem-i şerif ile nakit altı yüz kuruştan müteşekkil bir vakfı bulunmaktadır. Şubat/Mart 1760 (Evâsıt-ı Receb 1173) tarihli vakfiye suretine göre Mustafa Ağa, bir lihye-i şerif ve kenarı naat-ı şerif ile tezyin edilmiş birer sim kadem-i şerifleri, kilitli bağa-sedekâr sanduka içinde ve on dört muhafaza derûnunda Kiler

Odası'na vakfetmişti (Görür, 2023). Bir başka kiler vakfiyesi ise Kaptan Paşa'nın, Seferli Odasındaki Mevlid-i Şerif'in her yıl okunması için beş bin beş yüz kuruş bağışlamış ve bu bağışlarla kurduğu para vakfının idamesi için vakıf senedi hazırlatmıştır. Bu vakıf senedi, İslam'a uygun bir şekilde oluşturulmuştur. Bu bağışlar, Kaptan Paşa'nın sadaka-i cariyelerinden biridir (Büyükbaş, 2023). Bu vakfiyeler kilerin kültürümüzde ne denli önemli olduğunda göstergesi olmuştur. Ayrıca 19.yy Kılar-ı hassa Şairleri Hamit, Fennî, Feyzî gibi şairleri de unutmamak gerekir.

### **Kaba Kiler, İnce Kiler**

Eski mutfak kültürümüzde kiler, sarayın yanı sıra İstanbul'da büyük evlerde de bulunurdu. Evlerdeki kiler iki türlüydü: Kaba kiler ve ince kiler. Kaba kilerin, kalın kiler ya da büyük kiler olarak adlandırıldığı da vakiydi. Kilerler esasen evin harem kısmında yer alırdı. Kaba kiler ile ince kilerin hem mimarisi hem de muhafaza edilen malzemeleri farklıydı. Evin büyüklüğüne bağlı olarak bu kilerler birer tane ya da her birinden birden fazla olabiliyordu. Kilerlerin sayısı arttıkça sadece haremden değil selamlık kısmında da kiler bulunduğunu öğreniyoruz (Pişkin, 2017: 57).

Kaba kiler, un, tahıl, bakliyatın, zeytin, turşu, salamura ve sirke, pekmez, kuru soğan ve sarımsak, kışlık olarak saklanan ve bazı başka meyvelerin bulunduğu kilerdi. Kaba kilerde, bu malzemelerin uygun şekilde muhafaza edilmesi için gereken torba, askı, çuval, fıçı, şişe, küp, testi gibi kap ve eşyalar da mevcuttu.

İncekiler ise, adı üstünde, kaba kilere göre daha "ince" malzemelerin, yiyeceklerin, içeceklerin ve eşyaların, başka bir ifadeyle daha çok emek sarf edilerek hazırlanmış yiyeceklerin ve daha özel günlerde kullanılmasına niyet edilen mutfak eşyalarının, sofra takımı ve örtülerinin bulunduğu kilerdi. İncekiler genellikle kaba kilerin alt ve üst katlarında bulunur, içinde camlı dolaplar, tel dolaplar, tezgâh, ilaveten kahve ve tatlı ocakları bulunurdu. Bazı yiyecekler ise, örneğin zeytin, bazı tatlı çeşitleri, bazı turşu çeşitleri hem kaba kilerde hem de ince kilerde mevcuttu. Bu tür yiyecekler büyük küpler, kaplar içinde kaba kilerde tutulur, az bir miktarı ise el altında olsun, servise çıkarmak kolay olsun düşüncesiyle incekilere ayrılırdı (Pişkin, 2017: 58).

### **Gaziantep ve Malatya Mutfağında Kış Damı ve Su Damı**

Bu kiler yapısını Anadolu'da da görmekteyiz. Malatya ve Gaziantep kiler yapısını incelersek, Malatya Mutfağında kilere "Hızna" denir. Hıznada saklanan ürünler de kendi içerisinde mekânsal ayrımla düzenlenir. "Kış Damı" denilen yerde, un, bulgur, mercimek, hububat vb ürünler muhafaza edilir. "Su Damı" denilen yerde çökelek, kavurma, peynir, turşu, yemeklik yağlar saklanır. Hıznada tavana yakın yerde "Misandere" denilen ve merdivenle çıkılan bir bölüm vardır. Misandere asma kat demektir. Misanderede pestil, ceviz, dut kurusu, üzüm, çekirdek, kayısı ve Gah gibi kuruyemiş çeşitleri saklanır (Malatya Valiliği, 2013: 15). Malatya hıznasında kış damı olarak adlandırılan yer kaba kilerin tanımına, su damı olarak adlandırılan yerde ince kiler tanımına uymaktadır.

Gaziantep'te kilere "Hazna, Mahmil, Mağara, Zahrelık" gibi adlandırmalar yapıldığı bilinmektedir. Gaziantep'te kiler mekânsal olarak çok karakteristik bir yapıya sahiptir. Şehrin elverişli topoğrafyası, kullanıma çok uygun mağaraların üzerine, kentlin göz alıcı antik görünümünü veren "Antep evleri"ni yapmaya imkân vermiştir. Kentin kadim silüetini oluşturan becerikli taş ustaları bu fırsatı kullanarak Antep evlerini mağaraların üzerine inşa etmişlerdir. Bu mağaralar Antep evlerinin günlük kullanımlarında o kadar hayati bir öneme sahip olmuşlardır ki, belli bir zamandan sonra doğal olarak mağara bulunmayan bir bölgede yapılacak olan evlere bile öncelikle zemin kazılmak suretiyle insan eliyle yapay mağaralar yapıp daha sonra üzerine evler inşa edilmiştir. Bu mağaralı Antep evlerine yoğun olarak Bey Mahallesi ve Şehreküstü semtindeki eski Antep evlerinde rastlanır. Bu yapılarda mağaralar kiler olarak kullanılmıştır. Antep evlerinin genel mimarisinde "Hayad" adı verilen avlu bulunur. Mağaraların giriş kapısı hayad'a açılır. Eğer mağara yoksa "Ocaklık" adı verilen mutfakın bir bölümü de kiler olarak kullanılmıştır.

Gaziantep'te Haznada saklanan ürünlerde kendi içinde mekânsal ayrımla düzenlenir. Mahmil adı verilen tel dolaplarda topaç, yemelik peynir, reçel, zeytin, bal muhafaza edilir. Hazna da ise tahıl anbarı adında üç gözlü kapaklı ayaklı büyük sandıklarda bulgur, simit, mercimek vb hububat ürünleri saklanırdı. Bu sandıkların üst kısmında bulunan büyük kapak açılarak ürünlerin alım mevsiminde, yıllık yetecek miktarda ürün doldurulur, alt kısmındaki küçük kapak açılarak günlük kullanım için gereken miktarda ürün alınırdı. Bu kullanım ve sandıkların çalışma prensibi tesadüfi bir tasarımdan ibaret



değildir. Sandığın en alt bölümünden ürünü alacak şekilde çalışması sandığın üstünden doldurulan farklı hasat zamanlarına ait ürünlerden öncelikle ilk konuların kullanımına imkan vermesi ürünlerin bayatlamasını en aza indirerek kullanılmasını sağlamıştır.

Haznada ekmek konulan silindir biçiminde kavsara yer alırdı. Bunların yanı sıra Ölbe (külek), yağ tenekeleri, turşu fıçıkları, leğen, kazan, sini, teşt, lenger vb malzemelerde saklanırdı. Yağ küpü, peynir küpü, eğer hayatta kuyu var ise onların içerisine yoksa haznada serin ve gölge bir yerde muhafaza edilirdi. Antep fıstığı ve cevizler, kabuklu ve kurutulmuş olarak büyük ölbede muhafaza edilirdi. Gaziantep'te şirelik diye adlandırılan kuru üzüm, kuru incir, kuru mişmiş, bastık, pestil, cevizli sucuk, muska, dilme vb. ürünler ceviz ağacından yapılmış şire sandığında muhafaza edilirdi. Bu şire sandıkları geleneksel antep evi mimarisinde bulunan "bardak altı" diye adlandırılan tavan arasında muhafaza edilirdi. Ayrıca "kuruluk" diye adlandırılan kurutulmuş dolmalık patlıcan, biber, kabak gibi ürünler de bardak altında duvara asılmak suretiyle muhafaza edilirdi. Bardak altı bulunmayan mimarideki evlerde ise şire sandığı haznanın en kuru bölümünde saklanırdı. Gaziantep kiler kültüründe hazna olarak adlandırılan yer kaba kilerin tanımına, mahmil olarak adlandırılan yer de ince kiler tanımına uymaktadır.

### **SONUÇ**

Geçmişten günümüze kilerin yapısı hacimsel olarak azalmıştır. Tarım endüstrisindeki gelişimle hemen hemen her tür meyve ve sebzelere her mevsimde ulaşılabilmesi, hazır gıda endüstrisinin gelişmesi, bu gıdaların erişilebilir fiyatlara arz edilebilmesi, beyaz eşya endüstrisindeki teknolojik gelişimlerle beraber buzdolabı ve derin dondurucu gibi makinelerin kullanımının yaygınlaşması, hane içerisinde yaşayan nüfusun azalması, geniş aile yapısından çekirdek aile yapısına doğru değişimin yaşanması, insanların müstakil büyük evlerden çıkıp görece daha dar yapıları apartman dairelerinde yaşamayı tercih etmesi, kilere duyulan hacimsel ihtiyacın azalmasına neden olmuştur.

Kiler yapısının korunması ve bu kültürün aktarımı için çalışmalar yapılmaktadır. Samsunda yapılan Ambarköy Açık Hava Müzesi, kiler kültürüne dair kültürel zenginliklerin korunması ve bir arada sergilenmesi amacıyla oluşturulmuştur. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Zahiyevi olarak kiler kültürü yaşatılmaya çalışılmaktadır. Bu örneklerin yanı sıra yeni açılan bir çok mutfak müzesinde de kiler odalarına yer verilmektedir. Bu çalışmaların nitelik ve nicelik olarak artmasını, kiler kültürünün toplumumuzda daima devam etmesini temenni ediyorum.

### **KAYNAKÇA**

- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş III.C*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 3. Baskı.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri, Hititler ve Çağdaş Topumlarda Mutfak Kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1659)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Görür, C. (2023). XVIII. Yüzyılda Bir Enderun-ı Hümayun Ağası Kahvecibaşı Nakşî Mustafa Ağa: Muhallefatı ve Vakfiyesi. *Vakanüvis*, C. 8, S.: Dr. Recep Yaşa'ya Armağan, 2583 – 2644.
- Büyükbaş, S. (2023). Kaptan-ı Derya Küçük Hüseyin Paşa'nın Kiler Odası Vakfiyesi. Kırklareli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Pişkin, N. (2017). İncekiler. *Rakı Gastronomisi, Türkiye'nin Çilingir Sofrası* (Haz. E. Zat). İstanbul: Overteam Yayınları, 57-58.
- Malatya Valiliği (2013). *Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü*. Malatya: Malatya Valiliği Malatya Kitaplığı Yayınları.

# TREN SEYAHATİNDEN ULUSAL-KÜLTÜREL SEMBOLE: “PODSTAKANNİK”

## From Train Journey to National Cultural Symbol: “Russian Tea Glass Holder”

Dr. Öğr. Ü. Nükhet ELTUT KALENDER  
Van YYÜ, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü (Rus Dili ve Edebiyatı)

**Özet:** Çay yetiştiriciliği ve tüketimi Çin’den dünyaya yayılmıştır. Önceleri hastalıkların tedavisi için kullanılan çay, gün geçtikçe soğuk coğrafyaların vazgeçilmez içeceği hâline gelmiştir. Rus toplumunda önce saraya giren çayın zamanla halk arasında da yaygın olarak tüketilmeye başlandığı bilinmektedir. Bu durum neticesinde mutfak gereçlerine ihtiyaç duyulmuştur. Günümüz meşhur Rus semaverlerinin ve “podstakannik” adı verilen metal bardak zarflarının yapımına böylelikle başlanmıştır. Metal bardak zarfları bir mutfak gereci olarak tasarlanmasına karşın, Sovyet döneminde bir propaganda aracı olarak kullanılmıştır. Günümüzde ise turistik hediyelik eşyalar arasında yer almaktadır.

Araştırmanın amacı kültürel Rus sembollerinden biri olan podstakanniklerin mutfaktan başlayarak tren seyahatlerine uzanan işlevselliğini anlatmak, yüzyıllar içinde ilk üretim amacına ilave misyonlar yüklenen bardak zarflarının günümüzdeki yerine değinmektir. Çalışmada uygulanan yöntem nitel araştırma kapsamına girmektedir. Araştırmanın Osmanlı Devleti’nden günümüze miras kalan fincan zarfları ile podstakannikler arasında karşılaştırma yapılmasına imkân sağlayacağı düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Podstakannik, tren seyahati, Sovyet dönemi, kültür, bardak zarfı, turistik hediyelik eşya.

**Abstract:** Tea cultivation and consumption have spread from China to the rest of the world. Initially used for medicinal purposes, tea has gradually become an essential beverage in colder regions. In Russian society, tea was originally consumed in the palace but eventually became widely popular among the public, resulting in a need for kitchen utensils. This led to the production of the famous Russian samovars and metal cup holders known as "podstakannik". While these metal tea glass holders were originally designed as kitchen utensils, they were later used as a propaganda tool during the Soviet era and are now found among tourist souvenirs.

The purpose of the research is to explore the functionality of podstakanniks, a cultural Russian symbol, starting from their use in the kitchen and extending to their use during train journeys. The study aims to shed light on how glass holders, which have taken on additional uses beyond their initial production purpose over centuries, are positioned in today's context. The research method used in the study falls within the scope of qualitative research. By conducting this research, a comparison between podstakanniks and cup holders, which have been inherited from the Ottoman Empire to the present day, is believed to be possible.

**Keywords:** Russian tea glass holder, train journey, the Soviet era, culture, souvenir.

### Giriş

Soyut bir kavram olan “kültür” bir toplumun kökeni, geçmişten gelen alışkanlıkları, yaşam tarzı, gelenek ve görenekleri, inanç türü, sanatı, dili, mutfacı, hukuku, sözlü ve yazılı edebiyatı gibi birçok konuyu içine alan geniş kapsamlı yapıya sahiptir. Kültür çalışmaları birden fazla disiplinin farklı yöntem ve bakış açısıyla ele alabileceği içeriğe sahip olma özelliği taşır. Halkbilimi uzmanları kültür kavramını manevi kültür ve maddi kültür olmak üzere iki başlık altında gruplandırmaktadır. Manevi kültür bir toplumun sözlü ve yazılı halk edebiyatı ürünlerinden oluşmaktadır. Maddi kültür unsurları ise duyu organlarına hitap eden, toplumun bizzat kendisi tarafından üretilmiş fiziki eşyalardır. Sarıtaş (2008: 1122), Glassie’den yaptığı alıntıyla maddi kültür için “kültürle ortaya çıkan materyal ya da dünyada emekle ortaya çıkan içsel bir zekâ” tanımlamasını kullanır. Bir başka çalışmasında Sarıtaş, bu grupta mimari, sanat, el sanatları, dekorasyon, süsleme, giyim-kuşam, mutfak araç-gereçleri, müzik âletleri gibi somut kültürel unsur örneklerinin yer aldığından söz eder (Sarıtaş, 2019: 33). Bu noktada Sankır’ın toplum tarafından üretilmiş nesnelerin kendi başlarına bir anlama sahip olmayıp, toplumsal etkileşim süreci sonucunda anlam kazandıkları (Sankır, 2018: 591) görüşü anlamlıdır. Çünkü nesnelerin ölçüsü, ebadı, rengi, yapıldığı malzemesi, işlevi, sanatsal değeri, maddi kıymeti vs. bakımından bir önemi olabilir, ancak asıl önem kazandığı nokta toplumun o nesneye yüklediği anlam ya da tepkide yatmaktadır. Bir toplum için anlam ifade eden bir nesne, bir diğer toplum için anlam ifade etmeyebilir veya aynı toplumda nesilden nesile kültürel miras aktarım sürecinde bir nesne zamanla anlamını yitirebilir.

Mustafaoğlu (2018: 70), insanların nesneleri anlamlandırması hakkında Miller’in ifadelerini hatırlatmaktadır. Miller (1994: 401) “insanlar nesnelere yoluyla bir anlam evreni inşa ederler. Görünür ve sabit kültürel kategoriler oluşturmak, insanları başkalarından ayırt eden değerleri ortaya koymak,

kendilerinin ve başkalarının çeşitli benlik özelliklerini göstermek için bu şeyleri kullanırlar” diyerek Claude Lévi-Strauss’un yapısal antropolojisinde vurguladığı “bonnes à penser” (düşünülecek şeyler) ilkesine vurgu yapmaktadır (akt.Mustafaoğlu, 2018: 70). Bir bakıma buradan nesne ile birey arasında göstergebilimsel bağ kurulduğu sonucuna ulaşabiliriz. Kullanılan nesnelere toplumun aynası niteliğini taşır, çünkü orada tarih, toplumsal bir düşünce ve değerler gizlidir. Buradan hareketle toplum ve maddi kültür unsurları arasındaki ilişkiyi aidiyet duygusu ile açıklayabiliriz.

Çalışmamız Rus kültüründe özellikle Sovyet döneminde toplum belleğinde iz bırakan bir nesne, bir mutfak gereci olan podstakannik hakkındadır. Podstakannik (подстаканник) sözcüğü Türkçede çevrilemeyen sözcükler arasındadır, genel olarak bardak altlığı olarak nitelendirilirler. Ancak çalışmada sık sık tekrar edecek bu sözcük için Osmanlı döneminde “zarf” ismi verilen ve fincanların etrafını kuşatan metallere benzer işleve sahip Rus bardak altlıklarına da en yakın Türkçe ifade ile “metal bardak zarfı” demek uygun olacaktır. Özellikle yapıldığı malzemeleri belirtmek üzere genel adlandırmayla “metal” sözcüğü tercih edilmektedir. Bu nesne işlevi göz önünde bulundurulduğunda zamanla ilk üretim amacı dışında kullanılmaya başlanmış olması bakımından kültürel ve tarihsel önem arz etmektedir.

### **Podstakannik / Metal Bardak Zarfı Nedir?**

Metal bardak zarfları, genellikle silindirik şekilli, cam bardağı kavrayan ve destekleyen, sıcak çay içerken elinizi yakmadan kullanmanızı sağlayan kulplu bir üründür.



1. Fotoğraf – Podstakannik/Metal Bardak Zarfı (URL:1)

İşlev bakımından Rusya’dan önce İran’da kullanılan bardak zarfları (URL:2) ve Osmanlı’da kullanılan fincan zarfları (URL:3 ve URL:4) ile aynı özelliktedir.



2. ve 3. Fotoğraflar – İran Bardak Zarfı (URL:2)



4. ve 5. Fotoğraflar – Osmanlı Fincan Zarfı (URL:5)

Bu gerece maden sanatları terminolojisinde neden zarf ismi verildiğine dair bazı tanımlar bulunmaktadır. Arslan Kalay, Kuşoğlu’nun anlam bakımından zarf sözcüğünün bir şeyi kaplayan, çevreleyen ve muhafaza eden anlamını taşıdığı tanımını aktarmaktadır (Kuşoğlu; 1987: 28, akt. Arslan Kalay, 2018:148). Bir başka tanıma göre ise kullanım amacının ötesinde yüksek bir sanat eseri özelliği taşıyan fincan zarflarının kulpsuz porselen fincanların tutulabilmesi amacıyla içlerine yerleştirildiği özel kaplar ya da küçük kadehlerdir (Sözen ve Tanyeli, 2010:330, akt. Arslan Kalay, 2018:148). Genellikle porselenden yapılan fincanlar kulplu ve kulpsuz olmak üzere iki türde üretilmiştir. Kullanımı esnasında kulpsuz fincanların el yakmaması için değerli madenlerden yapılan zarf kullanılmıştır (Bülbül vd., 2016: 2382).

**Etimolojik** yapısı bakımından; "Bardak" anlamına gelen *стакан* sözcüğünden türemiştir. Çernih'in Çağdaş Rus Dilinin Tarihsel Etimoloji Sözlüğü'nde (Историко-этимологический словарь современного русского языка) bu sözcüğe rastlanılmamaktadır. Fakat eski Rusça *достокань* kelimesinin tahta anlamındaki *дъска* (доска) sözcüğünden geldiği bilgisi verilir. Eski Rusçaya SSCB topraklarında yaşayan Türk toplumlarının dillerinden geçtiği bilinen bu sözcük Kazak-Tatar dilinde "fincan" anlamında *tustıgan*/тустыган, Kazak Türkçesinde "ağaçtan yapılmış küçük fincan" anlamında *tostagan*/тостаган, Başkurtça "kırmızı içmek için ağaçtan yapılmış fincan" anlamında *tustagan*/тустаган, *tustak*/тустак, Karakalpak dilinde "fincan" anlamında *tostagan*/тостаган, Nogayca "ağaçtan insanları ise sözcüğün Eski Rusça kökenli olduğunu ifade etmiştir (Çernih, 2004: 197).

**Morfolojik** yapısı bakımından; *подстаканник* (Под-стакан-ник) sözcüğünün kökü '*bardak*' anlamına gelen "**stakan**"dır, köke eklenen "**pod-**" ön eki '*alt*' anlamını ifade ederken, '*-lık/-lik*' anlamı katan "**-nik**" suffiksinin eklenmesiyle ortaya çıkmıştır. Morfemlerin anlamına bakıldığında ortaya "bardak altlığı" çevirisi çıkmaktadır, ancak morfem sırasına dayalı sözcük dizimi Türkçede anlamlı karşılığı olmayan bir ifadedir.

**Semantik** yapısı bakımından; sözcük bütün hâliyle bugüne kadar Türkçeye çevrilememekle birlikte "*metal bardak zarfı*" olarak adlandırılabilir. Çünkü işlevi bakımından Türkçede fincan zarfı olarak bilinen Osmanlı kahve fincanlarını kuşatan metalleri andırmaktadır. Zira Türk Dil Kurumu'nun web sayfasında yer alan Güncel Sözlük'te "**zarf**" sözcüğünün dört karşılığı bulunmaktadır ve "*içine fincan veya bardak oturtulan metal kap*" tanımı da bu dört karşılıktan biridir (URL:6).

**Ortaya çıkış serüveni** bakımından; metal bardak zarflarının tarihi hakkında Rus toplumunda da kesin olarak bir veri bulunmamaktadır. Ancak bazı kayıtlar metal bardak zarflarının ortaya çıktığı dönem hakkında ipucu vermektedir. Metal bardak zarflarının Rusların çay ile tanışma süreçlerini takip eden dönemde ortaya çıktığı bilinmektedir. Kruglov (2012: 11)'dan edindiğimiz bilgiye göre çayın ilk olarak Rusya'da var oluşu 1638 yılına tarihlendirilmektedir. İbrahimzade (2006: 94) Rusya'da çayın, Çar Mihail Fyodoroviç'e Moğol Hanlarından birinin hediye ettiği tarihten itibaren bilindiğini ifade etmektedir. Bu bağlamda Çar Mihail Fyodoroviç'in hüküm sürdüğü dönem (1613-1645) Kruglov'un verdiği tarih ile ilgili bilgiyi doğrulamaktadır.

XVII. yüzyılda Asya'dan tedavi amacıyla Rusya'ya getirilen çay önceleri yalnızca soylular arasında kullanılmış (İbrahimzade, 2006:94, akt. Eltut Kalender&Kalender, 2019: 272), ancak XIX. yüzyılın ikinci yarısında halk arasında yaygınlaşmıştır (Kruglov, 2012: 11). Çayın yaygınlaşması ile çay içmek için bir kaba gerek duyulmuştur. Kruglov (2012: 11) bu noktada iki yıl Rusya'da yaşamış Alexandres Dumas'ın "Mutfak Sözlüğü" adlı eserinde Rusların genellikle çay içme gereci olarak erkeklerin bardak kadınların ise Çin porseleni kullandığı ifadelerine yer verdiği bilgisini paylaşmaktadır. Ancak bu bilginin ardından da bu anlatıyı destekleyen ve ispatlayan / ispatlayamayan yazılı metinlerden örnekler vermektedir. Bir diğer bilgi ise Rusya'da cam ürünlerinin üretimine XVIII. yüzyılın ortalarında başlandığı yönündedir. XIX. yüzyılda bardak ya da fincan tercihi kullanıcının ekonomik gelir düzeyiyle ilişkiliydi. Halkın alt tabakasını oluşturanlar fincan, geri kalanları ise bardak kullanmaktaydı, ancak XIX. yüzyıl sonlarına doğru bardak ve fincandan bahsedilirken hiçbir yerde metal bardak zarflarından söz edilmemektedir. Literatürde ilk kez metal bardak zarflarının kullanımından XIX. yüzyılın son çeyreğinde rastlanmaktadır (bkz, Kruglov, 2012: 13). Bardaktan kastedilen cam ürünlerdir. Ayrıca Kruglov (2012: 14), Devlet Tarih Müzesi ve Ermitaj Müzesi'nde XIX. yüzyılın ilk çeyreğine tarihlendirilen metal bardak zarfı örneklerine rastlandığını, dolayısıyla o dönemin Rusya'daki ilk metal bardak zarfının ortaya çıkış tarihi sayılabileceğinin altını çizmektedir. *Sovyet Bölgesi Tarih ve El Sanatları Müzesi/Музей истории и ремесел Советского района* web sayfasında yer alan bilgiye göre uzmanlar, metal bardak zarflarını kullanmaya başlama tarihini belirlemede farklılık göstermektedir. Tarihçiler metal bardak zarflarının ortaya çıkma zamanını, porselenin reddedilmesi, camın tercih edilmesiyle ilişkilendirerek XX. yüzyılın başları olarak kabul eder (URL:7)

**Üretim amacı** bakımından; Rusya ve Bağımsız Devletler Topluluğu'nda, metal bardak zarfları geleneksel olarak demiryolu taşımacılığında masa güzelliğinin zorunlu bir parçası olarak kullanılır (bardakların dengesini önemli ölçüde artırır). Ayrıca, metal bardak zarfları, içlerine sıcak su dökülürken bardakların çatlamasını engellemek için ısıyı uzaklaştırmak amacıyla da kullanılır. XIX. yy'de çay

seremonilerinde kadınlar porselen kaplardan çay içerlerken erkekler cam bardakla içerdi. Bardakla sıcak çay içmek hem keyif vermezdi hem de konforlu gelmezdi, bu nedenle bir gereç üretme ihtiyacı doğmuştur (Koryagina, 2022: 2).

Bu arada belirtilmesi gereken bir diğer önemli husus da XIX. yüzyılın ilk çeyreğinde İran ve Osmanlı ile Rusya arasında cereyan eden savaşların ardından subaylar arasında metal bardak zarfı kullanımının yaygınlaşmasıdır. İran'da gümüş bardak zarfları yapan zanaatkarlar vardı ve İran ile Rusya arasında 1804-1813 ve 1826-1828 yıllarında gerçekleşen savaşlardan ve Azerbaycan'ın 1813 yılında Rus topraklarına dâhil olmasından sonra Rusya'da metal bardak zarfı kullanımı yaygınlaşmıştır (Kruglov, 2012: 14-15). 1920 yılında SSCB döneminde metal bardak zarfı üretiminde iyileşme görülmüş (Kruglov, 2012: 20), 1930 yılında ise seri üretime geçilmiştir. 1930'lu yıllarda metal bardak zarfının neredeyse tek potansiyel müşterisi Ulaştırma Halk Komiserliği olmuştur.

**Malzeme ve yapım tekniği** bakımından; bakır nikel, nikel gümüşü, gümüş kaplama pirinç vs dayanıklı malzemelerden üretilmiştir (Kruglov, 2012: 24-25). Özgün bir görünüm elde etmek için kabartma ve kontrast oluşturmak için karartma prosedürü uygulanabilir. Ürün yüzeyinin cilalanmasıyla karakteristik parlaklığı elde edilir. Genellikle ürünler, her bir metal bardak zarfı için ayrı bir kalıp yapılmasını öngören çekişleme yöntemiyle üretilmektedir. Bazı durumlarda, yaygın seri ürünlere kişiselleştirme yapmak için lazerle kazıma yöntemiyle logolar uygulanabilir. Lazer kazıma, hazır ürünlere orijinal yazı ekleme aşamasında veya altın ve gümüş kaplama üzerinde sanatsal metin yerleştirirken kullanılabilir. Ayrıca, frezeleme ve emaye uygulamaları da kullanılabilir (URL:8).

**Süsleme ve konusu** bakımından; metal bardak zarflarının desen ve motiflerine göre sınıflandırması *Sovyet ülkeleri sembolü, devrim ve devletin yıldönümü, önemli olaylar (parti kongreleri, sergiler), tanınmış kişiler (anıtlar, portreler, tasvirler), demiryolları sembolü, masallar ve masal kahramanları, hayvanlar âleminin temsilcileri, çiçeklerden ve meyvelerden oluşan kompozisyon ve süslemeler, grafik desenler ve kompozisyonlar, telkari tekniği ile yapılmış metal bardak zarfları, antika tarz metal bardak zarfları* olarak yapılabilir (URL:9). Aşağıda tematik metal bardak zarflarına çeşitli türlerden örnek görseller sunulmuştur:



6./7./8./9./10./11. ve 12.Fotoğraflar (URL:10, URL:11 URL:12, URL:13, URL:14, URL:15, URL:16)

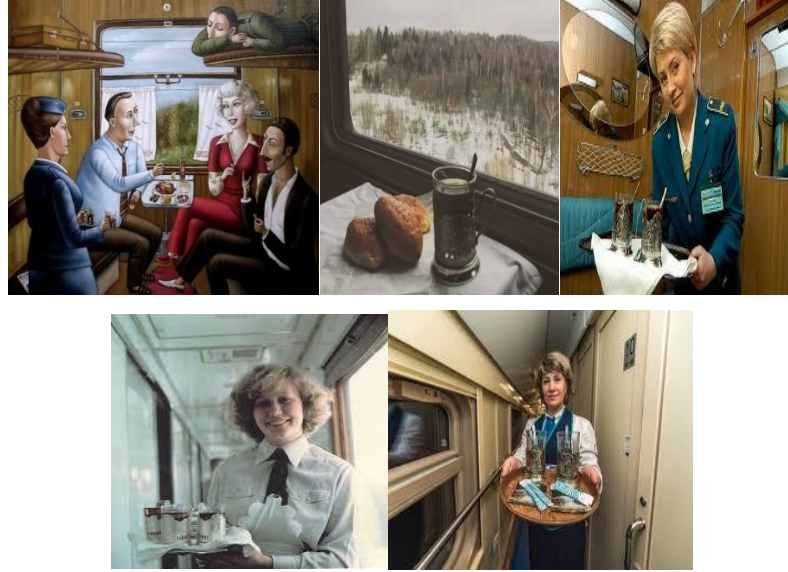
### **Tren Seyahatlerinde Podstakannik**

Kruglov'a göre günümüz insanların çoğu metal bardak zarfı kullanmaya demiryollarında başlamış ve kullanmayı da orada bırakmıştır (2012: 21). Modern şekillerdeki metal bardak zarflarının, Rus yolcu trenlerinde, Maliye Bakanlığı Demiryolu İşleri Dairesi Direktörü Sergey Vitte'nin (1889'dan itibaren) Rus İmparatorluğu Ulaştırma Bakanı olarak (1892 yılında) görevde bulunduğu dönemde ortaya çıktığı kabul edilmektedir. Metal bardak zarflarının en fazla üretimi, Vladimir Oblastı'ndaki Kolçugino şehrinde, metal işçiliği atölyesi olarak XIX. yüzyılda tüccar Aleksandr Kolçugin tarafından kurulan kap kacak/mutfak gereçleri fabrikasında yapılmıştır (URL:8).

S.Yu. Vitte döneminde de ondan sonra da tren yolculukları konforlu değil kondüktörden metal bardak zarfı çay almayı umarlardı çünkü yolcu vagonunda ne kondüktör vardı, ne çay ne de metal zarfı bardak (Kruglov, 2012: 21). 1895-1917 yıllarında hızlı trenlerin restoran vagonlarında yalnızca 1. ve 2.



mevki yolcuları çay içebilirdi, diğerleri ise tren durduğunda koşarak istasyona gider kaynar su alırdı (Kruglov, 2012: 21-22). 1928 yılında demiryolu yolculuk koşulları iyileştirilmeye başlanmış, 1929 yılından itibaren yolcular artık seyahat esnasında çay içebilir hâle gelmiştir. Yine de yalnızca aktarmasız yataklı vagon yolcularına ya da restoran vagonlarına gelenlere tanınan bir ayrıcalıktı yolda çay içmek (Kruglov, 2012: 22). 1940'lı yıllarda SSCB demiryolu ağı oldukça büyümüş, iyileştirmeler yapılmış, yolcu sayısı daha da artmıştı, ancak yolcular çay içmek için kendi malzemelerini ve mutfak kaplarını yanlarında getirmekteydiler. Bu sırada uluslararası seyahat eden yolculara metal zarflı bardaklarla çay ikram edilmeye başlanmıştı (Kruglov, 2012: 23). 1941-1945 yılları arasında metal bardak zarfı üretimi durduruldu, çünkü renkli metal ürünler sadece askeri ihtiyaçlar doğrultusunda kullanılmaya başlanmıştır 1940'lı yılların sonunda devam ettirildi. 1940-1980 yılları arasında metal bardak zarfı üretiminin zirvesi saymak gerekir (Kruglov, 2012: 24).



13./14./15./16. ve 17. Fotoğraflar (URL:17, URL:18, URL:19, URL:20, URL:21)

### **Sovyet Dönemi Propaganda Aracı Olarak Podstakannik ve Ulusal-Kültürel Sembol Serüveni**

Savaş öncesinde metal bardak zarfları çok az sayıda üretilmekteydi ve üreticiler sanatsal geleneklere bağlı ürünler ortaya koymaktaydı. Ancak 1936-1940 yıllarında ilk kez çelenkte SSCB yönetimindeki cumhuriyetleri temsil eden 11 kurdelenin yer aldığı SSCB arması tasvir edilen metal bardak zarfı üretilmiştir (Kruglov, 2012: 23).



18. Fotoğraf (URL:22)

Savaş sonrası dönemde metal bardak zarfının tam anlamıyla Sovyet propaganda silahına dönüşmeye başladığını söyleyebiliriz. Bu dönemde yukarıda zikredilen dekoratif halk sanatı konuları artık Sovyet tematiği ile mücadele etmektedir. Geleneksel halk dekoratif sanatının yerini Sovyet halk dekoratif sanatı alır. Sovyet halk dekoratif sanatı, Sovyet insanının günlük yaşamını süslemek üzere yüksek ideaya sahip sanatsal eserler yaratmak amacı gütmektedir. Dolayısıyla sanat eserleri ve el emeği ürünler halkın komünizm yolundaki eğitiminin güçlü silahı ve yeni toplum inşasında seferberlik aracı olmuştur. Kruglov'a göre 1940'lı yılların sonundan 1960'lı yılların sonuna kadar olan dönem, bu zaman aralığında üretilen metal bardak zarflarının "Sovyet tematiği ile mücadele" sorunlarını karşılamaktadır. Bu dönemde tamamen ülkedeki farklı siyasi ve toplumsal olaylara adanmış tematik serilerin üretimi söz konusudur, örneğin devrimin yıldönümü, parti kongreleri, Lenin'in 100. yaşı, metalurji günü gibi

mesleki bayramlar vb. farklı önemli tarihlere göre metal bardak zarfları piyasaya çıkarılmıştır. Bir serinin tamamı uzay temasına adanmıştır. Gogol, Puşkin, Taras Şevçenko gibi insanların anıtlarının tasviri, şehir manzaraları konuları da işlenmiştir ki bunlar arasında tarihi mimari şaheserlerinin tasviriyle Leningrad da yer almıştır. Moskova ve Moskova Devlet Üniversitesi (МГУ) gibi şehirde yükselen yapılar da sıklıkla işlenen konulardandı (Kruglov, 2012: 24).



19. ve 20. Fotoğraflar (URL:23, URL:24)



21. Fotoğraf (Kosmos) 1970'li Yıllar, 22. Fotoğraf (Sputnik/uydu) 1960'lı yıllar (URL:25), 23. Fotoğraf (Sputnik/uydu) 1970'li Yıllar



24. Fotoğraf (Parusnik/yelkenli) 1980-1990'lı Yıllar(URL:26), 25. Fotoğraf (Borodino Muharebesi'nin 150. Yılı) 1960'lı Yıllar, 26. Fotoğraf (Ekim Devrimi'nin 50.Yılı) 1967 Yılı (URL:27)



27. Fotoğraf (Sovyet Cumhuriyeti Büyük Ekim Devrimi'nin 30. Yıldönümü) 1947 Yılı (URL:28), 28. Fotoğraf (Zafer Nişanı) 1965 Yılı, 29. Fotoğraf (Sovetskiy kosmos/ Sovyet uydusu) 1950-1980'li Yıllar (URL:29)



30. Fotoğraf (Dünyaya Barış) 1960-1970'li Yıllar (URL:30), 31. Fotoğraf (Ekim Devrimi'nin 50.Yılı) 1967 Yılı (URL:31), 32. Fotoğraf (Ekim Devrimi'nin 50.Yılı-İşçi) 1967 Yılı (URL:32), 33. Fotoğraf (SSCB Yıldızlara Doğru) 1960-1970'li Yıllar



34. ve 35. Fotoğraflar (URL:33 ve URL:34)

Sovyet dönemi boyunca akrabalara, yakınlara, arkadaşlara, iş arkadaşlarına metal bardak zarfı hediye etme geleneği devam etmiştir. 1980'li yıllarda yerini seramik türü olan fayans ve porselen ürünlere bırakarak metal bardak zarfları popülerliğini kaybetmeye demode olmaya başlamıştır (Kruglov, 2012: 25). 1980'li yıllarda ülkede küresel değişim başlamış, 1990'lı yıllarda ekonomideki derin değişiklikler merkezi planlamadan pazar ilişkilerine geçiş metal bardak zarfı üretimi önemli ölçüde azalmıştır. Günümüzde koleksiyonerlerin popüler ürünleri arasında yer almaktadır (Kruglov, 2012:24).

### **Sonuç**

Maddi ve manevi kültür unsurları toplumun arşiv belgesi niteliğini taşımaktadır. Podstakannikler yani metal bardak zarfları da Sovyet Rusya topraklarında yaşayan halkların maddi kültür hayatında önemli bir yere sahipti. 1990'lı yıllarda NEP (Yeni Ekonomi Politikası) çerçevesinde popülerliğini yitiren metal bardak zarfları günümüzde geçmişe duyulan merak, özlem duyguları ve sembolik hatıra amaçlı olarak alıcıları ile gerek hediyelik eşya dükkânlarında gerek sanal mağazalarda hatta hemen hemen eski Sovyet ülkelerinin her birinin bugünkü başkentinde bulunan Sovyet pazarlarında veya antikacılarında satışa sunulmaktadır. Nadir olan ürünlerin fiyatları kondisyonlarına bağlı olarak diğerlerinden daha yüksektir. Ayrıca müzeler toplumun hafızasını canlı tutmak üzere kültürel miras arşivi niteliği taşıyan kurumlardır ve müzelerde metal bardak zarflarını görmek mümkündür. SSCB propaganda aracı olarak yukarıdaki görsellerden anlaşılacağı üzere uzay bilimi, dönemin sanat özellikleri, devrimin yıl dönümlerine atıf, işçi sınıfına vurgu, zafer nişanı ve SSCB devlet arması metal bardak zarflarının üzerine işlenen temalardan olmuştur. Geleneksel dekoratif halk süslemeleri hükümetin direktifleri doğrultusunda yerini Sovyet dönemi için seçilmiş özel süslemeli metal bardak zarfı siparişlerine bırakmış, metal bardak zarflarının demiryolu ulaşım hattında kullanılması ile propaganda silahına dönüşmüştür. Podstakannik Rusya'da hemen her ailenin özellikle Sovyet dönemini yaşamış bireylerin evinde, iş yerinde dekoratif maddi kültür unsuru olarak özel bir yere sahiptir. Hâlen pikniklerde, doğa gezilerinde, toplantılarda, bayramlarda ve özel günlerde geleneksel ürünler olarak kendini göstermeye devam etmektedir. Tren seyahatlerinde çay servisi yapılırken metal bardak zarfı kullanıldığı ve böylece söz konusu gecenin geçmişteki işlevselliğini koruduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Pandemi döneminde tren seyahatlerinde podstakanniklerle çay servisine ara verilmişti, fakat pandeminin etkisini yitirmesi nedeniyle geleneksel uygulamaya geri dönmüştür. Metal bardak zarfları turistik anlamda rağbet gören hediyelik eşyalar arasındadır ve Rusya'yı sembolize eden geleneksel ve modern tarzda çeşitlilik göstermektedir. Ayrıca günümüzde metal bardak zarfları gastronomi alanında bir topluma ve bir döneme mal olmuş bir tür mutfak gereci olarak ulusal-kültürel sembol niteliği taşımaktadır. Araştırmanın Osmanlı Devleti'nden günümüze miras kalan fincan zarfları ile podstakannikler arasında işlevsel ve tarihi kültürel bağlamlarda karşılaştırma yapılmasına imkân sağlayacağı düşünülmektedir.

### **Kaynakça**

- Arslan Kalay, H. (2018). Osmanlı Maden Sanatında Fincan Zarfı ve Bitlis Etmografya Müzesi'nde Bulunan Fincan Zarfları, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(73), 147-155, <https://asosjournal.com/DergiTamDetay.aspx?ID=13863> (Erişim Tarihi: 01.05.2024).
- Bülbül, S., Ceyhan Sezgin, A ve Kara S. (2016). Osmanlı Mutfak Kültüründe Yemek Kapları: İznik Çok Renkli Seramik Örnekleri, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(8), 2373-2389. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/262925> (Erişim Tarihi: 01.05.2024).
- Eltut Kalender, N., Kalender, M. (2019). Rus Toplumunda Semaverin Önemi, *Iğdır Üniv. Sosyal Bilimler Dergisi*, 19, 267-292. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/2154427> (Erişim Tarihi: 07.05.2024).
- Çernih, P.Ya. (2004). İstoriko-etimologičeskiy slovar' sovremennogo russkogo yazıka: V 2 t., 2-y tom, 6-e izd., stereotip. M: Rus. Yaz.-Media.
- İbrahimzade, K. (2006). Semaverin Öyküsü, *Antropoloji (A.Ü. DTCF)*, 2005(21), Ankara: Ankara Üniv. Basımevi, 89-104.
- Koryagina, G.A. (2022). Podstakanniki v kolleksii "Metall" Kirillo-Belozyorskogo muzeyazapovednika, *Ministerstvo kul'turu Rossiyskoy Federatsii Federal'noye Gosudarstvennoye byudjetnoyuçrejdeniye kul'turu "Kirillo-Belozyorskij istoriko-arhitekturniy i hudojstvenny*



- muzei-zapovednik*", 2-10. <https://kirmuseum.org/ru/ebook/podstakanniki-v-kollekcii-metall-kirillo-belozerskogo-muzei-zapovednika> (Erişim Tarihi: 09.05.2024).
- Kruglov, S.İ. (2012). *Podstakanniki-Sovetskiye, Rossiyskiye, Zarubejniye, Katalog-opredelitel'*. Moskva: OOO "Hobbi Press".
- Mustafaoğlu, G. (2018). Maddi Kültür Çalışmaları Çerçevesinde Nesnelere, Şeylere, Aktörlere ve Taşın "Ötesini Görmek" Üzerine Düşünceler, *Anadolu Prehistoriya Çalışmaları Dergisi*, 4, 61-78. [https://www.academia.edu/36610304/MADDİ\\_KÜLTÜR\\_ÇALIŞMALARINI\\_ÇERÇEVESİNDE\\_NESNELER\\_ŞEYLER\\_AKTÖRLER\\_VE\\_TASHIN\\_OTESINI\\_GORMEK\\_UZERINE\\_DUSUNCELER](https://www.academia.edu/36610304/MADDİ_KÜLTÜR_ÇALIŞMALARINI_ÇERÇEVESİNDE_NESNELER_ŞEYLER_AKTÖRLER_VE_TASHIN_OTESINI_GORMEK_UZERINE_DUSUNCELER) (Erişim Tarihi: 15.04.2024)
- Sankır, H. (2018). Bir Maddi Kültür Unsuru Olarak Sanat Nesnesi, *Turkish Studies-Social Sciences*, 13(10), 587-608. [https://turkishstudies.net/turkishstudies?mod=tammetin&makaleadi=&makaleurl=820121672\\_30Sank%C4%B1rHasan-sos-587-608.pdf&key=21474](https://turkishstudies.net/turkishstudies?mod=tammetin&makaleadi=&makaleurl=820121672_30Sank%C4%B1rHasan-sos-587-608.pdf&key=21474) (Erişim Tarihi: 07.04.2024).
- Sarıtaş, S. (2008). Maddi Kültür ve Onun El Sanatlarına Yansımaları, 38. ICANAS, Bildiriler-Maddi Kültür, 3.c., ss. 1121-1128, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu. <https://ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/MADDİ-KÜLTÜR-3.-CİLT.pdf> (Erişim Tarihi: 10.04.2024)
- Sarıtaş, S. (2019). Halkbiliminde Maddi Kültüre Teorik ve Metodolojik Yaklaşımlar, *Millî Folklor*, 31(122), 29-40. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/759107> (Erişim Tarihi: 10.04.2024)

#### **İnternet Kaynakları:**

- URL:1-1. Fotoğraf – Podstakannik / Metal Bardak Zarfı [https://yandex.ru/q/culture/344228353/?w=view\\_image&w\\_image\\_prefix=cover&w\\_image\\_id=879490%2F2a0000016cf2e98d3cd78b56632adf2f3564](https://yandex.ru/q/culture/344228353/?w=view_image&w_image_prefix=cover&w_image_id=879490%2F2a0000016cf2e98d3cd78b56632adf2f3564) (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:2 - 2. ve 3. Fotoğraflar – İran Metal Bardak Zarfı, <https://antikvariat74.ru/product/podstakannik-iran-580.html> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:3 - <https://www.sancakmuzayede.com/en/product/2854904/osmanli-tugrali-gumus-zarf-fincan-gumusten-mamul-osmanli-ii-abdulhamid-tugrali> (Erişim Tarihi: 10.04.2024)
- URL:4 - <https://www.nevmuzayedecilik.com/tugrali-fincan-zarf.html> (Erişim Tarihi: 10.04.2024)
- URL:5 - 4. ve 5. Fotoğraflar – Osmanlı Fincan Zarfı <https://www.nevmuzayedecilik.com/tugrali-fincan-zarf.html> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:6 - <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 22.04.2024)
- URL:7 - Sovyet Bölgesi Tarih ve El Sanatları Müzesi, [https://sovmuseum.com/publ/sidimdoma/ehksponat\\_dnja/podstakannik\\_simvol\\_ushedshej\\_ehpokhi/8-1-0-94](https://sovmuseum.com/publ/sidimdoma/ehksponat_dnja/podstakannik_simvol_ushedshej_ehpokhi/8-1-0-94) (Erişim Tarihi: 10.05.2024)
- URL:8 - <https://kartaslov.ru/znachenije-slova/podstakannik> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:9 - <http://www.podstakannik.ru/podstakanniki/articles/t1149021621.htm> (Erişim Tarihi: 21.05.2024)
- URL:10 - 6. Fotoğraf – Üzüm Motifi <https://festima.ru/docs/324988823/allrussia/podstakannik-iagody-vinograd-melkhior-mnts-ss> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:11 - 7. Fotoğraf – KGB SSSR Yazılı (Meslek Grubuna Özel Hediye) [https://www.lavkapodarkov.ru/catalog/podarki\\_po\\_professiyam/mvd/48899/](https://www.lavkapodarkov.ru/catalog/podarki_po_professiyam/mvd/48899/) (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:12 - 8. Fotoğraf – Moskova Metroyu <https://podstakan.ru/index.php/katalog-podstakannikov/vse-podstakanniki/1220-metro> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:13 - 9. Fotoğraf – Troyka <https://se.pinterest.com/pin/687502699345160235/> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:14 - 10. Fotoğraf – Olimpiyat Sembolü Mişka, Moskova, 1980 <https://podarki.ru/kupit/Podstakannik-Olimpiyskiy-mishka-5612472> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:15 - 11. Fotoğraf – Alegoriler <https://www.lavka-podarkov.ru/catalog/srebro/serebryanie-podstakanniki/63601/> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:16 - 12. Fotoğraf – Moskova <https://novokuznetsk.anumis.ru/auc111/id344973/prochee/> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:17 - 13. Fotoğraf – Trende Çay Servisi [https://kartinki.pibig.info/uploads/posts/2023-03/1680117477\\_kartinki-pibig-info-p-smeshnie-kartinki-pro-poezd-arti-22.jpg](https://kartinki.pibig.info/uploads/posts/2023-03/1680117477_kartinki-pibig-info-p-smeshnie-kartinki-pro-poezd-arti-22.jpg)

- URL:18 – 14. Fotoğraf – Trende Masada Metal Bardak Zarfında Çay ve Çörek [https://kartinki.pibig.info/uploads/posts/2023-04/1681148989\\_kartinki-pibig-info-p-kartinki-schastlivogo-puti-arti-pinterest-48.jpg](https://kartinki.pibig.info/uploads/posts/2023-04/1681148989_kartinki-pibig-info-p-kartinki-schastlivogo-puti-arti-pinterest-48.jpg)
- URL:19 – 15. Fotoğraf – Trende Çay Servisi [https://cssrdz.ru/news/services\\_train.php](https://cssrdz.ru/news/services_train.php) (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:20 – 16. Fotoğraf –Trende Çay Servisi <https://transsib-ru.livejournal.com/82518.html> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:21 – 17. Fotoğraf – Trende Çay Servisi [https://vk.com/wall-186961012\\_28588](https://vk.com/wall-186961012_28588) (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:22 – 18. Fotoğraf – 11 Ülkeyi Temsil Eden SSCB Arması Tasviri <https://www.korallshops.ru/products/23663/?sort=&order=> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:23 – 19. Fotoğraf – Stalin <https://goldmoscow.net/product/podstakannik-stalin/> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:24 – 20. Fotoğraf – SSSR-Devrimin XX. Yılı 1917-1937 <https://antikvariat73.ru/podstakanniki/> (Erişim Tarihi: 25.05.2024); 21. Fotoğraf – Kosmos -1970’li Yıllar, Petrov,Yu.A. (2014). Podstakanniki 1920-1990 g. Sovetskiy period, katalog-tsennik, s.7.
- URL:25 – 22. Fotoğraf – Sputnik/Uydu – 1960’lı Yıllar, <https://habartorg.com/catalog/324/> (Erişim Tarihi: 25.05.2024); 23. Fotoğraf – Sputnik/Uydu – 1970’li Yıllar, Petrov,Yu.A. (2014). Podstakanniki 1920-1990 g. Sovetskiy period, katalog-tsennik, s.20.
- URL:26 - 24. Fotoğraf – Parusnik/Yelkenli – 1980-1990’lı Yıllar, [https://market.yandex.ru/product--antikvariat-podstakannik-parusnik-aliuminii-sssr-1980-1990-gg/1913999485?sku=1022614805\\_68](https://market.yandex.ru/product--antikvariat-podstakannik-parusnik-aliuminii-sssr-1980-1990-gg/1913999485?sku=1022614805_68) (Erişim Tarihi: 25.05.2024); 25. Fotoğraf – Borodino Muharebesi’nin 150.Yılı – 1960’lı Yıllar, Petrov, Yu.A. (2014). Podstakanniki 1920-1990 g. Sovetskiy period, katalog-tsennik, s.27.
- URL:27- 26. Fotoğraf – Ekim Devrimi’nin 50.Yılı – 1967 Yılı, [https://newauction.org/ru/offer/podstakannik\\_50\\_let\\_oktjabrja\\_pro\\_vo\\_ssr\\_1967\\_g-i246613097740470.html](https://newauction.org/ru/offer/podstakannik_50_let_oktjabrja_pro_vo_ssr_1967_g-i246613097740470.html) (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:28 – 27. Fotoğraf – Sovyet Cumhuriyeti Büyük Ekim Devrimi’nin 30. Yıldönümü – 1947 Yılı, <http://www.podstakannik.ru/podstakanniki/museum/413496> (Erişim Tarihi: 25.05.2024); 28. Fotoğraf – Zafer Nişanı – 1965 Yılı, Petrov, Yu.A. (2014). Podstakanniki 1920-1990 g. Sovetskiy period, katalog-tsennik, s.75.
- URL:29 - 29. Fotoğraf – Sovetskiy kosmos / Sovyet Uydusu – 1950-1980’li yıllar <https://podstakanoff.net/forum/viewtopic.php?t=145> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:30 – 30. Fotoğraf – Dünyaya Barış! – 1960-1970’li Yıllar <https://podstakanoff.net/catalog/podstakanniki-predpriyatii-rsfsr-i-sovr-rossii-2061/kolchugino-1041/kolchugino-sssr-1101/miru-mir-1127/> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:31 – 31. Fotoğraf – Ekim Devrimi’nin 50. Yılı – 1967 Yılı <https://podstakanoff.net/catalog/podstakanniki-predpriyatii-rsfsr-i-sovr-rossii-2061/kolchugino-1041/kolchugino-sssr-1101/50-let-oktyabrya-fakel-1111/> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:32 – 32. Fotoğraf – Ekim Devrimi’nin 50. Yılı/İşçi – 1967 Yılı <https://podstakanoff.net/catalog/podstakanniki-predpriyatii-rsfsr-i-sovr-rossii-2061/kolchugino-1041/kolchugino-sssr-1101/50-let-oktyabrya-rabochiy-1112/> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
33. Fotoğraf – SSCB Yıldızlara Doğru – 1960-1970’li Yıllar, Petrov, Yu.A. (2014). Podstakanniki 1920-1990 g. Sovetskiy period, katalog-tsennik, s.78.
- URL:33 - 34. Fotoğraf – SSSR <https://www.ozon.ru/product/latunnyy-podstakannik-sssr-so-stakanom-v-podarochnoy-korobke-286738198/> (Erişim Tarihi: 25.05.2024)
- URL:34 - 35. Fotoğraf – Telkâri <https://www.monetnik.ru/antikvariat/kuhnya/posuda/servirovka/podstakanniki/podstakannik-v-tehnike-414472/> (Erişim Tarihi: 01.05.2024).

## **BÖLÜM 6**

### **KÜLTÜREL COĞRAFYA BAĞLAMINDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**

# ALMAN BİLGİNİ KARL FUCHS'UN BAKIŞIYLA XIX. YÜZYIL BAŞI KAZAN TATARLARININ SOFRA KÜLTÜRÜ

I  
X

Prof. Dr. Ramilya YARULLİNA YILDIRIM  
İnönü Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

**Özet:** İnsanlık tarihinin her döneminde maddî kültürel değerlerin en önemlisini yemek kültürüyle ilgili gelenekler oluşturmaktadır. Her bölgenin coğrafik özelliği ve ekonomisi, orada yaşayan her milletin yaşam tarzı ve hayat tecrübesi onun yeme-içme ritüelinde yansımaya bulur. Farklı milletlerle bir arada yaşayan Kazan Tatar Türklerinin halk kültürü, Alman asıllı Doktor Karl Fuchs'un ilgisini çeker ve bu toplumun bayramlarını, geleneklerini ve eğitim durumunu incelediği “*Kazan Tatarları: Etnografik ve İstatistik Açısından*” adlı çalışmasında (1844) mutfak kültürünün açıklamasına geniş yer verir. Bu kitap, Tatar Türklerinin zengin sofraya geleneğini, inanç ve millî ritüeller ışığında ayrıntılı bir yaklaşımla tanıtan ilk çalışma niteliğindedir.

Çalışmada Karl Fuchs'un çalışmasındaki yeme-içme ve misafir ağırlamayla ilgili bölümler incelemeye tabi tutulacak; XIX. yüzyılın başlarında Kazan şehrinde ve kırsal kesimde yaşayan Tatarların sofraya geleneği; cinsiyete ve sınıfsal farklılıklara (zengin, orta ve alt tabaka), takvim geleneklerine, ad verme ve geçiş dönemi gibi ritüellere göre değerlendirilecektir. Sofra kültürünü tanıtırken yazarın Tatar Türklerinin ekonomisine, günlük uğraşlarına, karakter yapısına, hijyen konusuna da önem verdiği anlaşılmaktadır. O dönem Tatar mutfağında yerli üretimle elde edilen yiyeceklerle birlikte, misafir ağırlanırken ipek yolundan – daha çok Buhara'dan – getirilen ürünlerin çokluğuna da tanıklık edilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Karl Fuchs, Kazan Tatarları, Sofra Kültürü, Dinî ve Millî Gelenekler.

**Abstract:** Traditions related to food culture constitute the most important of the material cultural values in every period of human history. The geographical features and economy of each region, the lifestyle and life experience of each nation living there are reflected in its eating and drinking rituals. The folk culture of the Kazan Tatar Turks living together with different nationalities attracts the attention of the German-born Doctor Karl Fuchs and gives a wide place to the depiction of culinary culture in his work “Kazan Tatars: Ethnographic and Statistical Perspective” (1844), in which he examines the holidays, traditions and educational status of this society. Dec. This book is the first work to introduce the rich tableware tradition of the Tatar Turks with a detailed approach in the light of faith and national rituals.

In the presentation, the sections related to food and drink and guest hospitality in Karl Fuchs's study will be century will be evaluated according to gender and class differences (rich, middle and lower strata), calendar traditions, rituals such as naming and transition period. While introducing the tableware culture, it is understood that the author also gives importance to the economy, daily pursuits, character structure and hygiene of the Tatar Turks. At that time, guests will be entertained with food obtained from domestic production in Tatar cuisine, while witnessing the multiplicity of products brought from the silk road – mostly from Bukhara.

K  
e

y

w

o.

ğ

ç

ş

ğ

ş

a

r

ğ

ğ

ğ

ğ

ğ

,

K

a

z

a

n

## Giriş

Her halkın yaşam tarzını belirleyen millî özelliklerden en önemlisini yeme içme kültürüyle ilgili ritüeller oluşturmaktadır. Somut/maddî medeniyetin önemli bir unsurunu teşkil eden yemek, her halkın yaşam biçimini, hayat standardını, uğraşını ve hayat tecrübesini kendisinde barındırır. Beslenmek her canlı için bir ihtiyaç olmanın yanı sıra insanlar diğer canlılardan farklı olarak yeme içmenin başka özelliklerine – hazırlanışı, sunumu ve çeşitliliğine – önem vermişlerdir. Yaşadıkları bölgede yetiştirdikleri ürünlere, ekonomik duruma ve geleneklere göre her milletin kendisine özgü sofraya kültürü oluşturmuştur.

Verimli topraklara, suyu bol nehirlerle ve ormanlara sahip zengin bir coğrafyada hayat sürdüren Kazan Tatarlarının halk kültürü çok eskiden yabancı bilginlerin de ilgisini çekmiştir. Kazan Üniversitesi profesörü Alman asıllı Doktor Karl Fuchs bu toplumun bayramlarını, geleneklerini ve eğitim durumunu incelediği “*Kazan Tatarları: Etnografik ve İstatistik Açısından*” adlı çalışmasında (1844) mutfak kültürünün tasvirine geniş yer verir. Bu kitap, Tatar Türklerinin zengin sofraya geleneğini inanç ve millî ritüeller ışığında ayrıntılı bir yaklaşımla tanıtan ilk çalışma niteliğindedir.

## Karl Fuchs ve Kazan Tatarlarının Sofra Kültürü

Eylül 1776'da Almanya'nın Herborn şehrinde dünyaya gelen Karl Fuchs (Almanca Karl Fedorovich Fuchs, 1776-1846) eğitimini Avrupa'nın en iyi üniversitelerinden biri olan Göttingen Üniversitesinde alır. 1798 yılında Marburg Üniversitesinde tıp ve cerrahi alanda doktora derecesine sahip olur. 1800'de Rusya Petesburg'a gelen ve birkaç yıl Doğu'da askerî doktor olarak görev yapan Karl Fuchs, 1805 yılında yeni açılan Kazan Üniversitesine Profesör olarak atanır. Diğer yabancı hocalardan farklı olarak o derslerini Rusça anlatır, öğrencilere doğa tarihini ve botanigi öğretir, onlarla gezilere çıkar. Daha sonra Kazan Üniversitesinde bir botanik bahçesi kurar. 1819'dan itibaren patoloji, terapi ve klinik departmanına başkanlık eder. 1820-1824 yılları arasında tıp eğitimi bölümünde dekan, 1823-1827'de rektör olarak çalışır. (Ageyeva, www.histopry.kazan.ru). Geniş çaplı çalışmalarıyla Rusya tarihine adını yetenekli doktor, botanik, etnograf, tarihçi ve arkeolog olarak altın harflerle yazdırır.

Üniversitede eğitim faaliyetlerinin yanı sıra bir doktor olarak mevcut hastaların tedavisiyle de ilgilenir. Kendisinin de sağlık problemleri olduğundan yardım isteyen hiç kimseyi geri çevirmez, ayrıca sıradan insanlara daha çok önem verir. Kazan halkı ve Tatar Türkleri ona saygıyla "tabip Fuks" diye hitap eder. Kazan'da yaşamaya başladığı yıllardan itibaren bölgeyi inceler, Kazan tarihini yansıtan "Kazan Şehrinin Kısaca Tarihi" adında kitap hazırlar. Tatarların, Çuvaş, Başkurt ve Mordva gibi İdil boyunda yaşayan diğer halkların kültürünü ve geleneklerini araştırıp topladığı bilgilerini makalelere dönüştürür. Tatar kültürüne ayrı bir ilgi duyan Karl Fuchs ailesiyle birlikte Kazan'ın Tatar mahallesinde ikamet eder. Tatarca öğrenip şehir ve kırsal kesimdeki Tatarlarla çok sıcak iletişimde bulunur, onların güvenini ve desteğini kazanır. Bu milletin kimliğini dış davranışlardan ziyade iç dünyaları üzerinden tanımlamaya özen gösterir (Usmanov, 1991: 3-4). Birkaç yıllık bireysel gözlemleri, tecrübesi ve diğer kaynakları incelemesi sonucunda "Kazan Tatarları: İstatiksel ve Etnografik Açından" çalışması ortaya çıkar. İlk kez 1844 yılında Kazan'da yayımlanan ve Kazan Tatarlarını dünyaya tanıtan bu kitapta; Tatar Türklerinin günlük yaşamı, ahlaki değerleri, gelenekleri, bayramları, fiziki özellikleri, şehir ve köy evleri ve oradaki eşyaları, yemek ve sofrası kültürü bir yabancı etnografin bakışıyla titizlikle ele alınmıştır.

"Üç yüz yıldır Rus boyunduruğu altında yaşamalarına rağmen Kazan Tatarları hâlâ kendilerine özgü millî değerleri koruyabilmiş olmalarından dolayı ayrıca takdir edilmelilerdir. Ruslardan ve çevredeki diğer halklardan her zaman oldukça farklı yaşarlar. Kendilerine özgü karakterlerini oluşturan kökenleriyle, ahlaki nitelikleri, inançları ve yaşam tarzlarıyla gurur duymaktadırlar." (Fuchs, 1991: 14) cümleleriyle başlayan çalışmasında, Tatar Türklerinin millî karakter yapılarını şöyle ifade eder: "Tatarlar gururlu, misafirperver, parayı sever, temiz, bu hâlleriyle oldukça aydınlanmış, batıl inançları neredeyse olmayan, ticaret için doğmuş, övünen, arkadaş canlısı, meraklı insanlardır. Her şeyden önce ılımlı ve oldukça çalışkandır." (Fuchs, 1991: 14).

Bu halkın yaşam tarzına merak saran etnograf bilgin Tatarların temizliğinden, ayrıca Tatar evlerinde hüküm süren uyumdan memnun olduğunu ifade eder: "Tatar ev hayatını gerçekten beğeniyorum. Özellikle ailede on kişiye kadar olan ve bazen bir kocaya üç eş düşen kadınlar arasında huzur devam ediyor. Doğu kanunlarının uysallığı damgasını vurmuş." der (Fuchs, 1991: 40). "Tatarlar çok düzgün yaşıyorlar. Evleri çok temiz, yılda birkaç kez tuğladan yapılan kuzineleri badanalamak gibi bir tutkuları var ki bunu harabe hâlindeki evlerde bile yapıyorlar." (Fuchs, 1991: 41).

Tatar Türklerinin karakter ve aile yapısından bahsettikten sonra her aile ocağının direği sayılan kadınları ve onların özellikle ekmek ve kaymak yapımındaki hamaratlığı üzerinde durur: "Hanımları ekmek pişirmede büyük ustadır. Köylü Tatar bayanları tarafından hazırlanan o kadar lezzetli ve köpüklü koyu kaymağın tadını Tatarlardan başka hiç kimsede bulamazsınız... Pek çok Tatar kış aylarında ineklerini sağmadığından daha sonbaharda kaymağı buzluğa koyar, kışın gerektiğinde ısıtıp yerler. Köyde genel olarak 'salma' (iri kesilmiş ev eriştesi), 'pilmen' (içine ceviz büyüklüğünde kıyma koyularak yapılır iri mantı), bezelye üzerine kaymak koyup yerler." (Fuchs, 1991: 41).

Daha sonra Tatar Türklerinin günlük yemekleri yaşadıkları yere (şehirde ve köyde yaşayanlar) ve ait oldukları sosyal sınıfa göre değerlendirilir:

Kazan'ın zengin Tatar ailelerinin günlük yemekleri: sabahları çayın yanına *peremeç* adı verilen ortasına kıyma konularak yuvarlak bohça şeklinde yapılan Tatar böreği yenir. Öğle yemeğinde 1. *Pilmen* adı verilen iri etli mantı yanında *Kazan bikmesê* (diğer adıyla yoğurt) ya da üzümlü darı yarması pilavı; 2. *Belêş* (hamurun içinde et ile darı karışımı olan yuvarlak bir turta), yanına da salatalık turşusu servis edilir; 3. Kızartılan kaz ya da ördek ile patates; 4. Haşlanmış dana etiyle hardal ya da lahana turşusu; 5.

Buharda yumuşatılıp soğuk servis edilen kuru kayısı; 6. Çayın yanında *bavırsak* adı verilen yumurta ve beyaz undan yapılab yağda kızartılan (bazen üzerine bal dökülen) fındık büyüklüğündeki tatlı yenir. Akşama doğru saat 18.00'de kahvaltıda olduğu gibi *peremeçle* sütlü çay içerler. Akşam yemeği genelde mantı ve ev eriştesinden oluşur.

Küçük burjuva ve orta hâlli Tatarlar: sabahları çayla ekmek, öğle yemeğinde dana etiyle ev eriştesi ya da *pilmen* yerlermiş (Fuchs, 1991: 26).

Bahçesinde patates, soğan, pancar, havuç, lahana gibi ürünler yetiştiren köylü Tatarlar kahvaltıda *bolamık* denilen suda ya da sütte pişirilen çavdar lapası, öğle saatinde kuzu yağıyla hazırlanan *salma* (iri kesilmiş ev eriştesi) yaz aylarında yoğurt ya da kaymaklı karabuğday pilavı tüketirlermiş. Akşam yemeğinde yine çavdar unuyla hazırlanan lapa yerler. Bayramlarda kuzu eti pişirirler. Düğün ve Cıyın denilen açık havada düzenlenen eğlencelerde at etinden hazırlanan yemekler sunulur (Fuchs, 1991: 27). Görüldüğü gibi kırsal kesimde yaşayan Tatarların besin kaynağını kendi bahçesinde yetiştirdiği tahıllar ve ahırda beslediği hayvansal ürünler oluşturur. Sert iklim şartlarında yaşamak, doğal olarak enerji kaynağı olan et tüketimi ihtiyacını doğurur. Alman bilginin maddi durumu iyi olan Tatar erkeğinin etsiz yemek yemediğini belirtir. Özellikle besin değeri yüksek olduğundan Tatar halkında “at etini yiyen insan yorulmaz ve kış soğuşunda üşümez.” (Ehmedcanov, 1999:6) inancı da çok yaygındır.

Karl Fuchs birkaç yerde, Tatarların en güzel özelliklerinden birinin misafirperverlik olduğunu söyler. Onun yazdıklarından anlaşıldığı üzere misafir ağırlama çay ikramıyla başlar. Çay parlak bakır semaverde demlenir ve güzel seramik fincanlarda servis edilir. Çay merasimine ayrı önem veren zengin Tatar Türklerinin rengârenk desenlerle süslenen çay fincan takımlarını tercih ettikleri anlaşılır, dolaplarında Çin'den getirilen seramik takımlar ve onlara uyumlu çay kaşıkları bulunur. “Tatarlarda çay, süt veya kaymakla içilmektedir. Özellikle Mevlit sofrasına davetli misafirlerin fincanına, tercihlerine göre limon ve elma parçası, kuru kayısı, kuru erik konulmaktadır” (Urazmanova, 2004: 7). Karl Fuchs'un tasvir ettiği Tatarların çay sofrasında bunlara benzer ikramlar bulunmaktadır. Ayrıca bir oturuşta 25 fincana kadar çay içme geleneği olduğunu, bu milletin ziyafetinde aşırı yemekten hastalanabileceğini espri yoluyla şikâyet eder:

“... Tatarların ana ikramı, en az dört fincan içmeniz gereken çaydır (zengin olmayan Tatarlarda bal ile içilir). Daha sonra masaya kaymak (kaynatılmış koyu kıvamda bir kaymak), frambuazlı pestil ve kızartılmış ince krepler konulur. Tüm bunları mutlaka tatmalısınız ama bu kadarla bitmeyecek. İki veya üç Tatar, yabancı olsa bile, sizi kendi evine çağırarak için bekliyor. Bahane uydurmak mümkün değil. Bir ziyarette üç fincan çay içip tatlılarını reddedip yememişseniz onları çok kırmış olacaksınız.

Ben bu çay işkencesini yirmi beş fincana kadar içerek defalarca yaşadım... Ailemle birlikte köy komşularımız olan Tatarları da birkaç kez ziyaret ettim. O zamanda misafirperverlikleri tüm ihtişamıyla gösterilir; köydeki herkes bizi bekliyor, bayram elbisesi giymiş, büyük eşarpla örtülü kadınlar köyün giriş kapısında kalabalığın içinde bekliyor; kendi evine davet etmek isteyen adamlar bizi köyden çeyrek mil uzaklıkta karşılıyor ve çay ziyafeti burada başlıyor. On beş evi mutlaka ziyaret etmelisiniz. Bizi bekleyen tüm evler yıkanmış, geniş sedirlerin üzerine kuş tüylü yataklar serilmiş, yastıklar konulmuş, duvarlara kadınların en güzel elbiseleri, erkeklerin önlü işlenmiş yelekleri ve rengârenk havlular asılmış... Birbirinden güzel desenli el işlemeli masa örtüleri masaların üzerine serilmiş. Her varlıklı Tatar'ın evinde semaver bulunur ama ziyaret ettiğimiz köydeki Tatarların durumu pek iyi değildi. Dolayısıyla köy imamının semaveri bizimle evden eve dolaştı. ... Tatar köyündeki evlere yaptığımız ziyaretler her zaman Kazan Tatarları için bir nevi ikram niteliğindeki imamın ziyaretiyle sona eriyordu. Ahududu pestili ile kuru üzüm, kayısı, siyah erik, Şam fıstığı eklenir.” (Fuchs, 1991: 34-36).

Her kültürde olduğu gibi Tatar Türklerinin de sofrası kültürü düğün merasiminde kendisini gösterir. Karl Fuchs'un gözlemleri sonucu kaleme alınan düğün yemekleri, eski zamanlardan oluşagelen Tatar millî yemeklerinin XIX. yüzyılın başlarında tam olarak şekillendiğini kanıtlar. Zira orada tarif edilen yiyecekler, günümüz Tatar sofrasının misafir ağırlamadaki temel ürünleridir.

Eserden de anlaşıldığı gibi XIX. yüzyıl başlarında Müslüman Tatarlarda, düğün gibi kalabalık olan merasimlerde erkeklerin ve kadınların sofrası ayrı kurulmuş. Kadınlar sofrasının nasıl düzenlendiğini çok merak eden Karl Fuchs tanıdık bir hanımdan bir şekilde izin alır, misafirler gelmeden yan odaya saklanır ve gizlice salondaki gelişmeleri seyrederek. Hanımlara ikram edilen yemekler ona da

sunulur. Sofra merasimini anlatmaya başlamadan ev içinin zenginliğinden, düzeninden, gelen kadınların giydikleri altın simle nakşedilen muhteşem kıyafetlerinden ve parlak çizmelerinden hayranlıkla bahseder.

Damat evinde kadınlara verilen akşam ziyafeti onun kalemiyle şöyle tasvir edilir: İlk önce çay servisi yapılır ve sonra sofralara tatlı konulur. Misafirlerin acele etmeden ve açgözlülük yapmadan kibarca ve küçük lokmalarla tatlı yemeleri hoşuna gider. Bazı hanımların evdeki çocuklarına götürmek için tatlıları bir mendile sarmaları da gözünden kaçmaz (günümüzde de devam eden bir adettir). Belli bir süre sonra düğünün en önemli ikramı, *bal* ve *tereyağıyla* dilimlenmiş ev yapımı *beyaz ekme*, getirilir. “Her misafirin önüne birer tabak konulur ve tören yemeği önce koltukta oturanlara, ardından yuvarlak masa etrafında oturanlara servis edilir. Her kadın bir parça tereyağı ve bal alıp ekmeğin üzerine sürer, sanki bu yemekte dinî ya da gizemli bir şeyler varmış gibi olağanüstü bir saygıyla yer.” (Fuchs, 1991: 72) der. Sonra arka arkaya “2. Kuzu etiyle ev eriştesi, 3. Pilmen, 4. Lahanalı uzunca börek, 5. Etli uzunca börek, 6. Yumurta ve tavuk etinden yuvarlak börek, 7. Kuzu etiyle bulgur pilavı, 8. Soğan ve kızıl sirkeyle hazırlanan dana eti, 9. Haşlanmış yıldız balık, 10. Kızartılmış kuzu eti, 11. Kızartılmış kaz eti, 13. Kızartılmış tavuk eti, 14. Kızartılmış hindi eti, 15. Yumurtayla hazırlanan sazan, 16. Kızartılmış büyük çapak balığı, 17. Pilav (eşit oranda et, havuç, soğan, pirinç ve belli bir miktarda baharatla hazırlanan Buhara pilavı), 18. Sekiz çeşit tatlı. Son olarak sunulan, tatlı undan hazırlanan aşırı yağlı ve nakışlı yapılan bir tatlıydı” (Fuchs, 1991: 73), diye ifade eder.

Ancak ikramlar bununla sınırlı kalmaz. Uzun süren yemek merasimi tamamlanırken misafirlere kâğıt dağıtılır ve sofraya çeşitli ceviz, kuruyemiş, bal ve undan yapılan olağanüstü büyüklükte *çek çek* denilen bir tatlı getirilir. Bu tür düğün pastaları, damadın misafirlerine gelin evinden gönderilen ikramdır. Misafirlerin sayısına göre birkaç parçaya kesilir ve evin en büyüğünden başlayıp herkese servis edilir. Kadınlar tatlı parçasını evlerine götürmek için önce kâğıda, sonra mendile sarar.

Son olarak dilimlenip tabaklara konulan salatalık turşusu ikram edilir. Kadınlar onu da büyük bir zevkle yerler (Fuchs, 1991: 74). Akşam saat dokuzda başlayan ziyafet ancak sabaha doğru tamamlanır.

Alman doktor, Tatar kadınlarının servis edilen her yemeği acele etmeden büyük bir zevkle yemelerini şaşkınlık içinde ve hayranlıkla izler. Şehirli zengin Tatarların düğün ikramını genellikle et (kuzu, dana, kaz, tavuk, hindi etleri), çeşitli balık (yıldız, sazan, çapak), içine sebze ve et konulan börekler, çeşitli yarmadan hazırlanan etli pilavlar oluşturur. Tatlı konusunda da çok zengin oldukları anlaşılır. Sofra kültüründe et, sebze ve yarmadan hazırlanan yiyeceklerin ağırlıklı olması, Tatar Türklerinin hayvancılık ve tarımla uğraşmasından kaynaklanır. Balık ve turşu gibi ürünlere gelince; bu tür yiyecekleri bolca tüketen Rus, Mari ve Mordva gibi komşu milletlerle iletişim içinde olduklarından dolayı öğrenmişlerdir. Tatar mutfağında Orta Asya ve Kafkas halklarına ait yemeklerin severek kullanıldığı da görülmektedir. Bunun asıl nedeni Tatarların belli bir kesiminin ticaret yolunun geçtiği güzergâhta yaşaması ve ipek yolunun Tatar Tüccarlarının elinde olmasındandır. Özellikle kuruyemişler ve baharatlar Özbekistan ve Azerbaycan gibi ülkelerden getirilerek Tatar yemek kültürünün temel özelliklerine zarar vermeden onun zenginleşmesine önemli katkı sağlamıştır. (Sabbağ, Yarullina Yıldırım, 2017: 1348).

Erkeklerin düğün sofrasına da katılan yazar, bu ziyafetin başlangıcına ve sonuna dikkatimizi çeker: Burada da önce çay servisi yapılır, sonra düğünün en önemli ikramı olan kaynatılmış tereyağı ile bal getirilir, her erkek onu ahşap kaşıkla büyük bir iştahla yer. Ondan sonra kadınlar meclisinde olan yiyecekler sırasıyla sunulur. Yemek tamamlandıktan sonra her misafire birer fincan bal servis edilir. (Fuchs, 1991: 76).

Günümüz araştırmacılarından R. Camaletdinov ile R. Nurmuhametova'nın ifade ettiği gibi “Pek çok yiyecek milletin çok eskilerden gelen gelenekleri, örf adetleri ve ritüelleriyle ilişkilidir. Onlar çeşitli bayramların ana bileşeni hâline gelmiştir. Dolayısıyla bu tür yiyecekler kendi bünyesinde maddi ve manevi kültür unsurlarını barındırır.” (Camaletdinov, Nurmuhametova, 2012: 4). Çok eskiden olduğu gibi bugün de pek çok sofraya yemeği tereyağı ve bal ile başlanır. Özellikle nikâh ve Mevlit sofralarında *tereyağı*, *bal* ve ev yapımı *beyaz ekme* (bazı yörelerde *kabartma*, *yuka* vs.) sofranın gözde yerine konulur ve ikram öncelikle onlardan başlar. Karl Fuchs bu yiyeceklerde Kazan Tatarları âdeta dinî ve mistik bir gücün olduğuna inanıyor, der. Halk inançlarında bolluğun ve bereketin simgesi sayılan

tereyağı ve bal, daha çok kırsal kesimde doğa ile iç içe yaşayan bu ulusun gelirinin hayvancılığa ve tarıma bağlı olduğundan kaynaklanır. Diğer taraftan, Tatar Türklerinin halkın tedavi yöntemlerinden haberdar olmalarının da bir göstergesidir. Zira tereyağı, bal ve ekmek sağlık için en önemli doğal besin, fiziksel işle uğraşanlar için muhteşem bir enerji kaynağıdır. Karl Fuchs'un yazdığı gibi eskiden damat tarafından kız evine hediye olarak en az bir fiçı tereyağı ve bir fiçı da bal götürülmelidir.

Yazar, kırsal kesimde düzenlenen düğün ikramlarının da bol olduğundan bahseder. Burada da erkeklere ve hanımlara ayrı yerlerde sofraya kurulur: erkekler evin içinde, kadınlar ise avluda bulunan yazlık evde ağırlanır. Nikâha gelenler için içi çeşitli yarmadan yapılan börek ve çörekler, at etinden yiyecekler hazırlanmıştır (Fuchs, 1991: 81).

Geçiş döneminde uygulanan ayinlerden, örneğin; doğum yapan kadına çay ve şeker getirirlermiş (Fuchs, 1991: 85).

Takvim geleneklerinden en önemli kutlama, kırsal kesimde açık havada çeşitli oyun ve yarışlardan oluşan Cıyın (Yığımlar, bir araya gelip eğlenmeler)'dir. (Zaripova Çetin, 2009: 31). Her bayram öncesi Tatar Türkleri mutlaka hamamda yıkanır (kırsal kesimde her evin avlusunda ahşaptan yapılan hamam olur). Cıyın kutlamasını izlemek için bir Tatar köyüne gelen Karl Fuchs ilk önce bir ailenin hamamında yıkanır ve sonra sofraya davet edilir. Ev sahibi bayram sofrasına *pilmen*, sütte pişirilen bir çeşit mantar ile yeşil soğandan hazırlanan *gömbe aşı* yani mantar yemeği; *koymak* (mayalı ya da mayasız hamurdan yapılan ve yağda pişirilen krep/pankek) ile *kaymak*, yumurta omleti servis eder (Fuchs, 1991: 123). Görüldüğü gibi yaz mevsiminde yapılan kutlamalarda köyde yaşayan Tatarlar et yemeğini azaltmış, koymak, kaymak, mantar ve yumurta gibi daha hafif yiyeceklere ağırlık vermiştir. Şunu da belirtelim ki Tatar köylerinin yerleşim yerlerine yakın olan ormanlık alanlarda çeşitli mantarlar yetişir. Ancak mantar tüketimini onlar, komşuları olan Rus ve Mari halklarından öğrenmişlerdir.

Şehirde yaşayan ve ticaretle uğraşan Tatar zenginleri diğer milletlerle de iletişim içinde yaşarlar. Böyle durumlarda – şehir valisini ve bürokratlarını davet etmek zorunda kaldıklarında – sofraya daha çok çeşitli meyveler, değişik türden balıklar, en iyi balık havyarı, şampanya gibi Tatar mutfağına ait olmayan yiyecek ve içecek koyarlarmış. Karl Fuchs, misafirleri ağırlarken Müslüman Tatarların alkol kullanmadığını da kaydetmiştir (Fuchs, 1991: 143).

Genel olarak insan hayatının yaşam kaynağı olan beslenme, aile içi ve mevsimlerle ilgili çeşitli ritüellerin ana bileşenlerinden biri olarak kabul edilir. Tatar halkı her zaman zengin, varlıklı ve güler yüzlü olmuştur. Ataları, yemeği milletin estetik ve manevi özünü belirleyen niteliklerden biri olarak görmüş ve ürün yetiştirmeye, çok sayıda hayvan beslemeye önem vermişlerdir (Bayazitova, 2007: 3).

### **Sonuç**

XIX. yüzyılın başlarında yani iki yüz sene önce hazırlanan ve misafir ağırlarken sunulan yemeklerin, bugün de Kazan Tatarlarında hemen hemen hepsi hazırlanmaktadır. Özellikle Mevhit yemeklerinde ziyafet *tereyağı*, *bal*, *kort* (tatlı kırmızı lor) ve *kabartma*, *yuka* denilen poğaçalarla başlar. Çeşitli usulle hazırlanan kaz ya da ördek eti, *pilmen*, *göbediye* (hamurun içine bolca kuru üzüm, tereyağı, kort ve pirinç koyup hazırlanan turta), *peremeç*, *bavırsak* – bunlar Tatar mutfağına vazgeçilmez ana unsurunu oluşturmakta ve Tatarların bulunduğu her sofrada yer almaktadır. Tabii ki zamanla bazı yiyeceklerin yavaşça unutulması da doğaldır. Mesela, günümüzde darı yarması pek yaygın olmayıp onun yerine pirinç ve karabuğday daha çok tüketilir. *Bolamık* yemeği de insan sofrasından inip daha çok hayvanların önüne konulan yemekler arasında yer almaktadır.

Karl Fuchs'la aynı dönemde yaşayan Tatarların misafir ağırlama tarzı da fazla değişiklik göstermemiştir. Günümüzde de kadınların davet edildiği sofralarda, evlerine götürülebilmeleri için kâğıt ve poşetler dağıtılır ve sofraya bolca konulan tatlılar paylaşılır. Yazarın vurgulamış olduğu çalışkanlık, temizlik ve misafirperverlik gibi üç özellik aslında birbirini tamamlayan ve geleneklerin sürdürülebilmesinde çok etkili bir güçtür. Millî kimliğin önemli unsurlarından olan geleneklerini ve örf adetlerini unutmayan ve koruyan milletin geleceği de parlaktır.

### **Kaynakça**

- Bayazitova, F. (2007). *Aş-Su Hem Halık Traditsiyelere Leksikası*. Kazan: Dom Peçati Neşriyatı.
- Camaletdinov, R. ve Nurmöhemmetova, R. (2012). *Tatar Tëlñeñ Etnokultura Süzlëğë: Matdi Medeniyat Lëksikası (Süzlëk-Bëlëşme)*. Kazan: Oteçestvo.



- Ehmedcanov, Y. (1999). *Tatar Halık Aşları*. Kazan: Rannur Neşriyatı.
- Fuchs, K. (1991). *Kazanskiye Tatarı v Statistiçeskom İ Etnografiçeskom Otnoşeniyah*. Kazan: Fond Tyak.
- Sabbağ, Ç. ve Yarullina Yıldırım, R. (2017). Anadolu ve Kazan Tatar Türk Geleneklerinde Yeme İçme Kültürünün Yeri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (51), Volume 10, ss.1344-1355.
- Urazman, R. (1992). *Tatar Halkının Yolaları Hem Beyremnerë*. Kazan: Tatarstan Kitap Neşriyatı.
- Urazmanova, R. (2004). Poçemu Gamburger Eçpoçmak Ne Pobedil /Medvedev M. *Tatarskaya Kuhnya*. Kazan: Star, s. 4-8.
- Usmanov, M. (1991). Neskolko Slovo Ob İstoriko-Etnografiçeskih Trudah Karla Fuksa/ Fuks, Karl (1991). *Kazanskiye Tatarı v Statistiçeskom İ Etnografiçeskom Otnoşeniyah*. Kazan: Fond Tyak, s. 3-10.
- Zaripova Çetin, Ç. (2009). *Tatar Türklerinin Gelenek ve Görenekleri*. Karadeniz Dergileri Yayınları.
- URL-1: Ageyeva, L. (2006). *Nemets s Russkim Otçestvom*. [www.history.kazan.ru](http://www.history.kazan.ru) adresinden 05.06.2024 tarihinde alınmıştır.

# SURİYE TÜRKMENLERİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜYLE BAĞLANTISI

The Connection of Syrian Turkmen Culinary Culture with Anatolian Culinary Culture

Prof. Dr. Hülya ARSLAN EROL  
Gaziantep Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

**Özet:** Tarihteki yolculuğunda farklı iklim ve komşuluklarla biriktirdiği kültürel unsurlarını Anadolu'ya kadar taşımış olan Oğuz Türkleri; yeme içme kültürlerini bu yeni yurtlarında zenginleştirerek bugüne taşımışlardır. Öyle ki bugün UNESCO'nun yaratıcı şehirler ağında gastronomi alanında 3 şehri (Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar) ile yer alarak dünya mutfak kültüründeki iddialarını ortaya koymuşlardır. Bugün Anadolu dışında İran, Irak ve Suriye coğrafyasında yaşayan Oğuzların kalıntıları; bugüne taşıdıkları kültürel unsurları ile Anadolu Türklüğünün bir devamı niteliğindedir. İnsanoğlunun hayatını idame ettirmesinin en önemli şartlarından biri olan beslenmeyle başlayıp gelenek ve göreneklerle şekillenerek toplumların kimlik göstergeleri arasında yer almaya başlayan mutfak kültürünün bu coğrafyadaki aksisi; masa başında çizilmiş ülke, hatta şehir sınırlarının ne kadar suni olduğunu da göstermektedir. 1921'de Ankara Antlaşması ile çizilen güney sınırlarımız bu bağlamda en güzel örneklerden birini teşkil etmektedir. Sınırın güneyinde kalan Türkler ile Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde yaşayanların boy/ soy ortaklığı, akrabalığı; bugüne taşıdıkları mutfak kültürleriyle kendini belli eder. Yeme içmedeki tercihlerinden bunların hazırlanma yöntemlerine, yiyecek ve içeceklerin özel gün ve törenlerde yer alma biçimlerine kadar pek çok noktada ortaklıklar dikkati çekmektedir. Çalışmamızda; güney komşumuz olan Suriye Arap Cumhuriyeti'nde yaşayan, ancak 2011'de çıkan iç savaş ile büyük çoğunluğu göç etmek zorunda bırakılan Türkmenlerin mutfak kültürlerinin Anadolu mutfak kültürüyle, özellikle güneydeki sınır illerimizle bağlantısı üzerinde durulacaktır.

**Anahtar kelimeler:** *Suriye Türkmenleri, Oğuz Türkleri, Anadolu, yeme içme kültürü, gastronomi, mutfak kültürü.*

**Abstract:** The Oghuz Turks, who carried their accumulated cultural elements from different climates and neighboring regions throughout their historical journey, enriched their culinary culture in their new homeland of Anatolia and preserved it to the present day. So much so that today, by being part of UNESCO's Creative Cities Network in the field of gastronomy, they have demonstrated their strong presence in global culinary culture, with three cities (Gaziantep, Hatay, and Afyonkarahisar) making their mark. The remnants of the Oghuz Turks living outside Anatolia, particularly in Iran, Iraq, and Syria, continue to represent a continuation of Anatolian Turkish culture through the cultural elements they have carried forward. Culinary culture, which begins with sustenance-one of the most essential conditions for human survival-shapes itself through traditions and customs, eventually becoming a significant marker of identity for societies. In this context, the reflection of culinary culture in this region once again highlights how artificial national and city borders can be. The southern borders delineated by the 1921 Ankara Agreement serve as one of the finest examples of this phenomenon. The shared ancestry and kinship between the Turks south of the border and those within the boundaries of the Republic of Turkey are evident in their culinary traditions. From food preferences to preparation methods and the inclusion of specific dishes and beverages in special occasions and ceremonies, numerous commonalities draw attention. In this context, our presentation will explore the connection between the culinary culture of the displaced Turkmen population in Syria, our southern neighbor, and Anatolian culinary traditions, especially in the border regions.

**Key Words:** *Syrian Turkmens, Oghuz Turks, Anatolia, food and drink culture, gastronomy, cuisine culture.*

## Giriş

Bugün pişirme tekniği, sofraya düzeni, servis usulleri bakımından dünyanın sayılı mutfakları arasında yer aldığı kabul edilen Türk mutfağı; besin üretimi, işlenmesi, saklanması bakımından yerleşik kültürün beşiği sayılan Anadolu coğrafyasının birikimini de kültürüne katıp zenginleşmiş ve bu zenginliğini Anadolu coğrafyasının farklı noktalarında çeşitlendirmek suretiyle dünya literatürüne sunmaya başlamıştır. Öyle ki artık dünyada gastronomi dendiğinde Fransız ve Çin mutfakları ile birlikte anılan sayılı üç mutfaktan biri hâline gelmiştir (Girgin vd., 2017). Yemek kültürünün çeşitliliğinde etkin faktörler arasında iklimsel farklılıkların yarattığı çeşitlilik yanında gelenek ve göreneklerdeki farklılıktan kaynaklanan ve zaman zaman alışkanlığa dönen çeşitliliği de göz önünde bulundurmak gerekir. Zira mutfak kültürünün zenginliğinin asıl ortaya çıktığı noktalar, birlik ve beraberliğin arttığı törensel sofralardır ki günümüzde törenler azalmakta ancak mutfaktaki zenginlik farklı sunum vesileleriyle varlığını devam ettirmektedir.

9. yy.dan itibaren Anadolu ve çevresinde görmeye başladığımız Oğuz boyları, Orta Asya'dan getirdikleri mutfak kültürünü bu bölgede yaşayan diğer milletlerin kültürleriyle tanıştıktan sonra zenginleştirmişlerdir. Göçebe kültürün gereği olarak hayvanlarla iç içe yaşayan ve temel besin kaynağı

hayvansal ürünler olan Türkler, bu özelliklerini korumaya devam etmişler ancak bu ürünlerin pişirme tekniklerinde, sunum şekillerinde vb. yenilikler yapmışlardır. Anadolu'yu yurt tutan Türklerin; temel besin kaynakları olan ve işlemeyi çok iyi bildikleri eti ve mayalanmış süt ürünlerini, Mezopotamya'nın tahıllarıyla bir araya getirerek zenginleştirdiklerini, ardından Akdeniz kültürünün ürünü olan sebze ve meyvelerle Güney Asya'ya has baharatları ekleyerek mutfak kültüründe çeşitliliğe gittiklerini görmekteyiz (Baysal, 1993; Güler, 2010). (Örnek vermek gerekirse Anadolu'ya gelmelerinden sonra zeytin bitkisiyle tanışmışlar ve yemeklerinin içine ek besin olarak zeytin ve zeytinyağını eklemişler; pişirme tekniklerinde yağda kızartma, zeytinyağı ile pişirme gibi farklı yöntemleri kullanmaya başlamışlardır.)

11. yy. itibarıyla yoğun olarak Anadolu'ya yerleşmeye başlayan Türkmen boylarını 13. yy.dan sonra bugünkü Suriye topraklarında daha yoğun olarak görmeye başlarız: Bayat, Afşar, Beğdili, Döğer, Yüreğir, Yiva, Kınık, Bayındır, Salur, Eymür (Kafalı, 1973, Sümer, 1992). Bu yeni coğrafyada İslamiyet'le birlikte oluşan sosyal hayatın ve komşu olunan kavimlerin etkisiyle yeni bir yeme içme kültürü ve bunun etrafında oluşan bir mutfak anlayışıyla karşılaşırız: Selçuklu mutfağı. Kaynakların bildirdiğine göre Oğuz boylarının Anadolu'ya gelişiyle birlikte Orta Asya'daki yeme içme kültürünün esasını oluşturan et ve tahıl birlikteliğinde yeni komşuları olan İslam devletlerinin etkisiyle bir miktar değişimler olur ve at etinden uzaklaşarak küçük baş tüketimi artar, tahıl kullanımı çeşitlenir ve yeni coğrafyanın bitki örtüsünün de sınırlı ölçüde eklenip yeni pişirme tekniklerinin denenmeye başlamasıyla mutfak anlayışı birdenbire yeni bir çehreye bürünür. Artık baharatlar, yemeklerin vazgeçilmez tatlandırıcılardan biri hâline gelir: *Biber, çörekotu, kebre (gebre) otu, kekik, kimyon, nane ve safran* kaynaklarda adı geçen ve baharat olarak çokça tüketilen bitkilerdir. Selçuklu Türklerinde sakatatlar, tuzlayarak eti uzun süre saklama yöntemlerini uygulamak suretiyle sucuk, pastırma, kuru et vb. gıdalar çokça tüketilirken sebze yemeklerinin mutfakta Osmanlı'daki kadar yer almadığı görülür (Güler, 2010; Kızıldemir vd., 2014; Karaca vd., 2016; İlban vd., 2021). Bu yeni coğrafyayı tanıyıp özümseme süreci Osmanlı ile birlikte tekrar yeni bir çehreye bürünür. Bu yeni Türk mutfağındaki farklılaşmada ise 16. yy.da Fatih Sultan Mehmed'in Topkapı Sarayı'na yeni bir mutfak anlayışını getirmesi; mutfağa balık ve farklı sebzeleri etle buluşturan yeni pişirme yöntemlerinin girmesine imkân vermesi etkilidir. Yenileşme sadece kullanılan ürün ve tekniklerde değil sunumdan sofraya kadar mutfağın her noktasında olmuştur. Öyle ki Fatih'in yayımladığı kanunname ile ilk defa yemeğin nasıl yeneceğine dair kurallar dahi uygulanmaya başlamıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Akın vd., 2015; Yalçın, 2023).

Kısacası Anadolu'ya doğru göç hareketini gerçekleştiren Oğuz boylarının bu yeni iklimde mutfakları da yeni yiyecek kombinasyonları, sunumları ve renkleriyle iki büyük farklılaşmayı yaşar. Yine de hem sınırlarımız içinde hem de sınırlarımız dışında Oğuz boylarının yerleşik olduğu bu bölgelerin mutfak kültüründe Orta Asya'dan taşıdığımız yeme içme kültürünün korunduğunu; buna Selçuklu, Osmanlı, Arap ve zamanla Batı etkisiyle gelen ayrıntıların eklendiğini söylemek mümkündür.

Oğuz boylarının yerleştiği Anadolu ve çevresinin bin yıllık bir süre zarfında büyük oranda Türkleştiği ve Türk kültürünün bu coğrafyada bugüne kadar korunduğu bütün kaynaklarda kayıtlıdır. Ancak son yüz yılda yaşanan siyasi gelişmelerle sınırlarımız dışında kalan ve Türk kültürünü bütün zorluklara rağmen bugüne kadar taşıyan Suriye Türkmenleri; yaşadıkları topraklarda gerek hakim unsurdaki değişikliklerle gerek bir arada yaşamının sonucu olarak kültürel yapılarında bir miktar farklılaşmalara gitmek zorunda kalmışlardır (Örnek vermek gerekirse bazı törensel uygulamaların yasaklanmasıyla birlikte bunların etrafında ortaya çıkan ve yemek kültürünü de etkileyen uygulamalarda değişikliğe, bazen yok olmaya yol açmıştır. Suriye Türkmenlerinin düğünlerinde Türkçe şarkı/ türkü söylemenin yasaklanması gibi (Erol, 2012).). 2011'de Suriye'de bir iç savaş şeklinde kendini gösteren ve Arap Baharı olarak bilinen hadiseler kadar Türkmenler; yoğun olarak Bayırbusak, Halep, Hama-Humus ve Colan bölgelerinde varlık sürmüşlerdir. Yaşanan hadiseler dış göçlere sebep olmuş, başta ülkemiz olmak üzere pek çok komşu devlet bu göçlerden nasibini almıştır. Bir kısmı Türkmen olan bu göçmenler; ülkemizde başlangıçta özellikle Gaziantep, Hatay, Kilis gibi sınır illere ve Osmaniye'ye yerleşmişlerse da aradan geçen yaklaşık 15 yıllık bir süreçte Türkiye'nin hemen her yerine, daha çok da iş imkânı yüksek büyük illerimize kadar yayılmışlardır.

### **Suriye Türkmenlerinin Mutfak Kültürü Ve Anadolu Mutfak Kültürüyle Bağlantısı**

Özellikle son yüz yıl içinde yaşanan devletler arası savaşlar ve iç savaşlar gibi sıkıntılara rağmen yüzyıllardır bu bölgede birlikte yaşayan Arap ve Türk toplumlarının gündelik yaşamdaki paylaşımları

R. Williams'ın (1993) adlandırmasıyla yemek üzerinden “gerçekleşmiş bir anlamlandırma sistemi” şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Birbirlerinden alıp vererek oluşturdukları ve zaman zaman hangi topluma ait olduğu dahi tartışmalara sebep olan yeni ve bölgeye has bir yeme içme kültürü günümüzde uluslararası arenada gastronominin belli merkezlerini ifade etmektedir.

Bütünleştirmeye yönelik bir işlevi olan yemek pratiğini; insan hayatının üç önemli aşamasından biri olan düğünlerde topluma has farklılaşan nitelikleriyle ve geleneksel özellikleriyle daha net olarak görmek mümkündür. Bu ortamlarda yeme içme pratiği; doyma amacından ziyade paylaşma, kolektif bir şuur yaratma işleviyle karşımıza çıkar. Bu sebeple yemeğin çeşidi, yemeğin yendiği ortam, yemekte uyulması gereken kurallar, yemeği ikram eden ve ikram edildiği kişi/ kişiler vb. pek çok etken bu işlevin gerçekleşmesinde ayrı değer taşır. Bu yazıda; Suriye Türkmenleri yeme içme kültürünün bir parçası olan düğün yemekleri, bahsedilen toplumsal işlevi de dikkate alınmak suretiyle Anadolu yemek kültürüyle karşılaştırmalı olarak ele alınmaya çalışılmıştır.

Anadolu düğün geleneklerinde olduğu gibi Suriye Türkmenlerinde de düğün yemeğine zaman zaman çorba veya sulu bir yemek ile başlanır ve genellikle yoğurtlu bir çorba tercih edilir. Yoğurt, Anadolu'nun tamamında olduğu gibi Suriye Türkmenleri arasında da çok tüketilir. Yemeklerin yanında tüketildiği gibi doğrudan doğruya yemek yapımında kullanılan ana malzemelerden biri olarak da karşımıza çıkar. Orta Asya Türk yemek kültürünün en önemli parçası olup bugün tüm dünyaya Türkçe adıyla yayılan *yoğurt*, Araplar tarafından *leben* olarak adlandırılır ve bu sebeple Türkmenler arasında *yoğurt çorbası* için *lebeniyye* adlandırması da kullanılmaktadır. Hatta Suriye komşuluğundaki sınır illerimizde de (Gaziantep, Kilis gibi) *lebeniyye* adıyla bilinen bir yoğurt çorbası çeşidi bulunmaktadır.

Yazılı kaynaklardan edindiğimiz bilgilere göre (ki en eskisi 1844 tarihli *Melceü't-tabbâhîn* adlı yemek kitabıdır) Türklerde yemek çorba ile başlar ve çorbadan sonra et veya tahıllı et yemekleriyle devam eder (Kut 2005). Suriye Türkmenlerinde olduğu gibi Gaziantep, Kilis, Hatay gibi sınır illerimizde de çorba veya sulu yemek dendiğinde akla iki tür gelir: Ekşili (salçalı) ve yoğurtlu çorba veya sulu yemekler ki yörede sulu yemek tabiri yerine *sulusu* ifadesi tercih edilir: *Patates sulusu*, *patlıcan sulusu* vb. Benzer şekilde salçalı ise *ekşili patlıcan* vb. olarak adlandırılır. Aynı zamanda bir statü belirleyicisi olarak işlev üstlenen düğün yemeklerine, düğün sahibinin ekonomik ve sosyal durumuyla da ilgili olarak çorba yerine doğrudan ana yemek sayılan ve yörede *aş* olarak ifade edilen bulgur pilavı üstü et ile de başlandığı olur<sup>1</sup>.

**balcan eşkisi (H)** (*Teyze düğün yemekleriniz nasıl olur? -valla bizde ilkin yani pilav yapallardı. firik pilavı burğul, pirinç Pilavı yapallar. onun üstüne de işte davar bogazlallar. her evde gücü yeten on davar boğazlar, yemegin üstne görler. pilavnan eşki yapallar. siz de eşki dersiyiS. balcan eşkisi ossun, fasulye eşkisi ossun onu yapallar. he bu düğünlerde şindi de lâhmacın ediyler, onnan gurtuliyler. H-43/170-175*)

**balcan sulusu (H), summağkıye (H)** (şindi balcan sulusunu nası yapıyn? *balcan sulusunun* içine bes salça mı görsuyuz? biskiler salça da görük, sumak eşkisi de görük, sumak beKmezi. H-18/125-126) (kimi summağkıye yapar. *summağkıye* dedigim bu da balcan sulusu dersiyiz siz. bizde balcan eşkisi deşik. 'arapçada summağkıye adı. H-18/120-121)

**eşki (H)** (yâ bişirisin meselen *eşki* edersin. ya lebeniye. siz ne dersiz? yogurt, 'araPÇa geliy lebeniye, deyil mi size? H-17/63-64) (büyük yemekler işTe bizde orda aş edeller. firik aş, burğul aş, *eşkisinnen*, lebeniyesinnen, şey habbe, fasılya habbesinnen. beyle yapallar işTe bizim orda. H-30/56-57)

Çorbalar içinde ikisi bütün Türkmenlerde yaygın olarak tüketilir: *Mahulta çorbası* ve *yoğurtlu çorba/ yoğurt çorbası/ ağ çorba/ lebeniye*. Bunlar yanında *tarhana çorbası* (ki yapılışı ve tüketilişi bakımından Anadolu'nun yine Suriye'ye sınır olan illerindeki tarhanalara (Coşkun, 2014; Sormaz vd., 2019) benzer; *buğda çorbası*, *sütlü şorba* gibi çorbalar vardır. Yaptığımız derlemelerde yaşı ileri olan kaynak kişiler eskiden düğünlerde çorba, et ve cacık yapıldığını, ancak günümüzde bunların yerini *eşkili* olarak da ifade edilen genellikle etli yapılan sebze yemeklerinin almaya başladığını ifade ettiler.

<sup>1</sup> Metin içinde verilen örnekler; yürütücüsü olduğum 1001-TÜBİTAK Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı kapsamında desteklenmiş olan 117K048 numaralı “Suriye Türkmen Türkçesi Ağzlarının Tespiti” adlı projeden alınmıştır.

### maħılta şorbası (BB)

**sütlü şorba/ zerdeli/ zipħaliT (BB), behte/ bāħte (C)** (bizde mesele şorbalar da üç tevir şorbamız var; bir maħılta şorbası var, bir de sütlü şorba deşik pirinçTen yapılanı da var bulğurdan yapılanı da var. pirinçden yapılan şekerden yerik. sütlāç kimi bes daħa cıvığı. sütlāç o dediyiñ seniñ zerdeli de deşik zipħaliT de deşik. ‘araPÇasına zipħaliT deller, biz türkmencesine zerdeli deşik. o şorba işTe burğuldan süt. süttten burğulu kaynatır, bişirdik biraz da duz atan içine, tamam o. ~~katık-konmaz~~ oña, ~~katığı~~ yok onuñ. işte çoban oldugū\_çun, sütü ~~çok~~oldugū\_çun her bi şede-kullanmış. sütlü şorba derdik buña biz. bu tevirdi yani. BB-4/232-238) (behte yaparık, behte de ney? süt. sütlāç dersiniz ya. beh, süt dēyil ámmā behte deyillel oña. C-5/94-96)

**yoguştlu çorba/ yoguşt çorbası/ milēhi (C), mákkūge (C)** (-altı, yeddi goyun kesilir. bu ğazan biz deyrık. böyük ~~bakır~~ ğazanar. biz neħās deşik. neħās, siz ~~bakır~~ diyeniz. her adam bel ğadarı. bunna yoguştlu çorba deşik-biz. siz yoguşt çorbası diyeniz. biz milēhi deşik. yoguşttan ey. içine büşta dibhelerden heP et keselle. sümüksünden bu eti ğollar. ğıranğıçna da içine burğul belavı edelle. pirinç de ayrı edelle. burğul ğollar. bu burğuluñ üstünden de gene pirinç ğollar bir tabak bi de bu etden bu milēhiden şey edelle. bu tepsı siz tepsı diyeniz. biz mensef deşik. (*Siz de pilav mı diyorsunuz?*) -biz aş deşik. yoguşt çorbasına da çorba deşik. ‘ayni yani yoguşt çorbası işte ‘ayni yani. emmā ‘araPÇasına milēhi deller. C-1/230-242) (-cölende yemē şorba edellerdi, aş edellerdi. ğaynadilla, bugda döğelle bu bugduyu. ya sütTen bunu ğatal yiller ya yoguşttan. -ne ādı sı bunun? -adı mákkūge diyirsin kenne. C-21/537-541)

**bugda çorbası (C) (bugda çorbası da edērik-gene. C-1/400)**

**tarħana çorbası (C), tarħana (HH) (-tarħana çorbası edērik.** evvel biz bu simidi, sirsiri yūřk. súyusunu sıkārık. yogurduñ ħāzır. sonra bu sirsiri yogurduñ içine atarsıñ. ğalır bu yogurduñ içinde sirsir bir hafta, eşkir. eşkir, duzusunu da ğorsun. gelir, sonra bunu ince bir neylonuñ üstüne serisiñ. dā ğuruyana ğader. ğuruduşunnan eninden eyle fark edersin kenni tā yumşak olanaça. çok ince olanaça. ħarbil aldım ben. ħarbilin üstünde kenni edirim, toS kimi, bayaz. sogandan bir zeyitli ğahvelti yapıyārık. ħaşıyārık-kennen. istiyen çorba edersin kenne. nohut ğorsuñ, mercimek-ğorsun. biz pancar ğoyārık, yeşil pancar. siz pancar diyeniz, biz silip deşik. C-1/401-412) (ba‘zen köler bugdadan yapallar. bizde bişirme yok. bunu benim Teyzem yapardı. bu döğme, bunu óğúdüller. beK de yumşak dēyil. yāni burğul kimi. yogurd getiriller. bu yogurdu beyle sereller eşkisin. eşkiden sonra bu şey meselem beyle legen biz deşik, legen. legene koyarız. yogurT dökeller üstüne. emme hebsi deyil. karışTırillar, güneşekollar. iki sá‘át sonra teKral karışTırillar. yogurd dökeller. kalır kaç gün bilmiyorum. sonra bu eşkir ya. eşkidikTen sonra oturullar beyle bū kadınlar, ħarimler, biz deşik ħarimler. ħarimler yāni kadınlar, senin akraban deyil. bu ħarimler oturullar beyle. eyle eyle bu çarşafırlar güneşTe. bu kurur, güççük, güççük, çok güççük. kurudukTan sonra işde bu ħayad odasına koyarıs. bu şeyle Kēse, biz deşik-Kēse. bayazdan, a bu bozulmasın deye. bunu-kollar bu şe ħayad odasına. birez yāğ-kollar, sogan dograllar. üstüne bunu-kollar. şıcaK-súy. e çorba. HH-2/82-94)

**ag şorba (HH)** (ba‘zi dūğüne döğme edeller. içine-kollar et, etden döğme edeller. ya tavuk, ya eT, koyun eti meselen Pişiriller genni barabar. varsa bir tavugun ayakları ya dōşü atan içine, geni döğmiyi bişirin ya ‘ni. geri sōradan genni-kavurun accık-yagdan, accık-kuřu sogannan, accık-kırmızı biber-kon üstüden. ba‘zi da yok-ag şorba eder genni. ag şorba Tatlı, bene döğmeden Tatlı geldi ag şorba. HH-24/274-283)

**lebeniye (H)** (-biz lebni deşik. bu yogurdu beyle torbiya ğoşuk. súyu geder, geder bunun üstüne de bir iki daş ğoşuk. ondan sōna katılanıp bunnarı torrak torrak zeyit yağınnan yuvarlallar genni. lebni deşik ona. onu ğavonozlara ğoşuk. üstüne de çökelek. -āma o bizde farklı, iki çeşiT. lebney dedimiz yağlı yogurTan yapılır. óburú dedimiz meselen keş filan dedimiz ayrınnan yapılır. bu ayrınnan yağını allık, etTikTen kerri ayran súyunu torbiya ğollar, torbada súyu geder şeyi ğalır yogurdu ğalır. o yagsız. onu geri ğaynadıllar. bir aşırı ğaynatTıkTan sonra keş onu geri ğavonozlara doldurulur. H-29/563-578)

Suriye Türkmenlerinin düğünlerinde ana yemek bütün Anadolu hatta Türk dünyasında olduğu gibi esas itibarıyla küçük baş hayvan kesme (ekonomik durum elvermediğinde bu tavuk da olabilmekte), bunun suyuyla bulgur veya pirinç (bazen) pilavı yapıp üzerine et koyma şeklindedir. *Burgullu aş/ buğda aşı, nohutlu aş, döğme aşı/ döğme/ tovuğ döymesı, aşur, pirinç aşı, firik aşı, keşkek (CY), etden aş, aşdan yahni* olarak adlandırılan bu yemeğin yapılışından sunumuna, yenme şeklinden adlandırılışına kadar her özelliği Anadolu’daki türevleri ile benzerdir. Anadolu’da genellikle pilav olarak adlandırılan ve bulgur veya pirinçten et suyu ile yapılan yiyecek, Suriye Türkmenlerinde *aş* olarak adlandırılır. Bulgurla

yapıldığında *bulgurlu aş*, *buğda aşısı*, *döğme/ döyme*, *aşur/ aşır*; pirinçle yapıldığında ise *pirinç aş* denir. Bunlar yanında sınır illerimiz olan Kilis, Gaziantep, Diyarbakır mutfağında da özel bir yeri olan *firik aş* yapılır. *Firik aş*ın yapımında kullanılan bulgur, tarladan olgunlaşmadan toplanır ve tütsülenerek tüketilir.

Anadolu düğün yemeklerinde önemli bir yeri olan ve 2011’de UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesine (9. Geleneksel Tören Keşkeği) giren *keşkek*; Suriye Türkmenlerinden Yörük Colanlar arasında *keşkek* adıyla bilinip yapılırken diğer Türkmenler arasında *keşkek* adıyla unutulmuş, *herise* adıyla yaşamaya devam etmiştir. Keşkeğin Arapça karşılığı olan *herise* yapılışı bakımından *keşkek* ile aynı olup sadece Suriye Türkmenleri arasında değil yine güneydeki sınır illerimizde de bilinen ve yapılan bir yemektir. Selçuklulardan itibaren kaynaklarda daha çok *herise* adıyla geçen (ör. Mevlana’nın Mesnevi’si) bu yemeğin yüzyıllardır yapımında iki ana unsur vardır: Buğday ve et (tercihen küçük baş hayvan eti veya tavuk eti) (Uzunağaç, 2014). Dövülmüş buğdayın yeteri kadar tuz ve su ile kaynatılıp içine et konulması, ardından uzun süre (bazı yörelerde sürekli karıştırarak veya hatta döverek) pişirilmesi şeklinde hazırlanan bu yemeğin adı; tören yemekleri, özellikle de düğün yemekleri ile özdeşleşmiştir.

**döğme/ dövme/ döyme/ doğme/ döğme aşı/ aşure/ aşüre/ aşüre/ aşur/aşır/ aşil, aş/ aş/ burğullu aş/ bugda aşısı/ burğul aşı, pirinç aş, sumât/ simat (HH), herise (C), keşkek (CY) (aşüre bizde neyden yapılır, buğdâ. işte kavlanmış buğdadan. eveli mesele aşüre döyme bildiyin. bildiyin aşuremiz döyme. sizde şeker meker koyolar kenne. bizde yok. bildiyin döyme aşı. aşureyi onnan yaparık. BB-4/208-210) (aş derik, burğullu aş, pirinç aş BB-18/22) (büyük yemekler işte bizde orda aş edeller. firik aşı, burğul aşı, H-30/55) (Döğme yemeğini nasıl yaparsınız? -bugda aşı. biz döğülük bugdadan gene aş edirik. bugda aş derik. bunu gene aynı. işlyarik kenni bir gün evvel, gaynadyarik. bunu bir gün evvel işlyarik bu buğdayı. görük ocaga. yavaş yavaş bişer. istiyen et görşun, guş başı kenne içisine. istiyen tavuk döşü görşun. ey bu ne oluyo? biz herise derik. ey garıştıricıñ. dibisine dutmasın diye garıştıriyan. bizde buña bugda aşısı derik. C-1/393-400) (şey edirik, pirinç aş derik-buna. pirinç, siz pilav dersiniz, biz pirinç aş derik-kenne. C-13/47) (meselem benim bugün ne yaparis, pilav yaparis, kuru fasilye, eTden döğme. HH-2/437) (Döyme nasıl yapılıyor sizde? - aynı sizin kimi. emme biSki kırmızı deyil, bayaS. tavuk-etinnen, yâni ba’zi eder hayvan etinnen, fark edmeS. HH-2/439-440) (bu döğme koyolar. pilav, pirinç, kuru fasilya, döğme. yâhne yok. düğünlerde yok yâhne. düğünlerde var bayaz yâhne. bu tavuğdan, sogannan sâdece, tavuk süydan. düğünden önce bütün milled yer. HH-2/449-452) (-hepsimiz sumât derik-genne, sumât yapılırdı. yemek hazırlanır, bu milletin hepsine bu summattan yeyci. siz ne derdiyiz genne, nohutdan olur, burğuldan olur ne dersiyiz genne, döğme yemeği dellerdi. HH-19/381-383) (ba’zi düğüne döğme edeller. içine-kollar et, etden döğme edeller. ya tavuk, ya eT, koyun eti meselen Pişiriller genni barabar. varsa bir tavuğun ayakları ya döşü atan içine, geni döğmiyi bişirin ya ni. geri söradan genni-kavurun accık yağdan, accık kuru sogannan, accık kırmızı biber-kon üstüden. ba’zi da yok-ag şorba eder genni. ag şorba Tatlı, bene döğmeden Tatlı geldi ag şorba. bunnar bu cil hiç bilmiyi yemeyi genni. bu bizim cilmizin yemeği. HH-24/274-283)**

**tovuğ döymesı (BB) (tovuğtan şimdi döyme yapıyoruz. tovuğ döymesı, biz döymeyi tovuğdan daha fazla yaparık ramazanın ilk günü yaparık. o da bir sünnet kimi olmuş bizde. deller bu mübârek bir yemek. katıgını da kereyagınnan yaparık BB-4/222-224) (biz orda, düğünde meşur yani kara yaşni, döğme. döğme derken aşur bir de aş. aş derken aş aynı zati deyişen bir şey yokTu. BB-11/122) (meselem biz et sınısı derik, et sınısı edirik. meselem dolma da yapabilirsin. tavuk da bişirirsin pilavınnan şeyin. H-30/82-83)**

**firik aşı (H), firik pilavı (H) (firik aşı, burğul aşı, eşkisinnen, lebeniyesinnen, şey habbe, fasilya habbesinnen. beyle yapallar işte bizim orda. H-30/56-62)**

**keşkek, dövme/ dövme pilaf (CY) (ne güzel garışık gurban keseller, yemek edeller. göyun kesellerdin bi göyun, iki göyun gazannar gururlardın. pilav, pirinç pilavı edellerdin. keşkek Pişirillerdin yoğurtdan barabar. dövmeden pilav. CY-7/66-67) (-bizde yâhne yapardıñ biz orda, pirinçten, pilafnan yâhna göyun eti, çorbası yani keşkek, vâla dün gelsediñ dün yedirirdim şâña. hõmslar bilmez onu yoñ, şherdeki oturannar ya ni, şimdiye gadana yaparıs biz CY-5/258-260) (Keşkek mi diyorsunuz ona? -he ama bizinkiler keşkek diyeller onu. yani keşkek beyle şey kimi. siz ne deyersiniz? hindi buyday diyerıs biz. dövme diyerler bunnar, dövme pilaf diyerler. iyce pişir de şey kimi olmâyi mı? bizde şeylenirse keşkek gibi oluk deyiller, çok ezilik ya ni. biz onu hindi mesâlân pirinç pilafını şeytti, birbirine çoh yapışık olduyu kimi keşkek kimi pişirirsin diyeriz**

mesálán. o keşkek de hõlü erimezse dadı olmaz. içine et katallar, yağlı et katallar, onuynan barabar gaynar, Pişer, bu ezilir. datlı oluyu yani. CY-7/68-77)

Hayvanın kesilip haşlanmak suretiyle suyundan faydalanma ve bundan da genellikle *yahni/ yağni/ garayahni veya eşgili/ eşkili, sulu* şeklinde adlandırılan, içine hayvanın etinden parçalar da konulan sulu yemek yapılması da yine yaygındır ki sadece düğünlerde değil her türlü özel gün ve bayramda, hatta normal zamanda dahi yapılır. Düğün gibi özel günlerde bu sulu yemek, etli pilavla birlikte tüketilir. Sulu yemek olarak *nohutTan yahni, balcan eşkisi, fasulye eşkisi* (mevsimine göre taze veya kuru), *pörülce aşı, patata eşgisi/ patata sulusu* vb. tercih edilir. Sebze olarak yörede en çok tüketilen sebzeler patlıcan, biber ve patates olduğu için salçalı yemek yapılırken de genellikle bunlar kullanılır ve gelenek hâline gelmiştir.

Yaptığımız derlemelerde en dikkat çekici yemeklerden biri *kelle aşısıdır*. Özellikle belli bir yaşın üstündeki kaynak kişilerin bildiği ve genellikle ekonomik durumu iyi olanlar tarafından yapıldığını belirttikleri, günümüzde ise gençler arasında artık unutulmaya başlayan *kelle aşısı*; yapımından sunumuna kadar her noktasında Orta Asya Türk yeme içme geleneğinin izlerini taşır. Kesilen hayvanın kellesinin *aş* olarak ifade edilen bulgur pilavının üstüne konulması ve en ağır misafire sunulması suretiyle servis edilen bu yemek, Anadolu'da bile pek çok yerde unutulmaya yüz tutmuştur.

Toplum içindeki hiyerarşinin yemek ile kodlanmasına (Utandır Karaduman, 2023) dair en güzel örneklerinden biri olan *kelle aşısı*, Eski Türklerdeki *toyları* hatırlatır ve yemeği sadece beslenme amaçlı tüketmediğimizin; yemeğin aynı zamanda statü oluşturma, toplumsal hiyerarşiyi şekillendirme gibi bazı sembolik özelliklerinin de olduğunu kanıtıdır (Beşirli, 2011).

**kelle aşısı (BB, C)** (-bizde aşdan yahni, kelle aşısı yapallar. döğme de yapallar. aşur, şey büyük baryamdan sonra yaparık. onu eyle dağıdılar. aşır ayı derik. aynı şeyi kaldırırlar bizde onda hani kurbanda kurbanıñ, koyunuñ boynunu kaldırırlar. boyun kısmını onu koyarlar döğmeye. işTe kaynanam yapardı vallañi. onu kaynadırdı, döymenin içinden onuñ etinnen yapallardı, o boyun etinnen. zaten kurban etinnen yapallardı onu bizde, o boynunna. ağaç kaşık derik biS, onnara özel beyle büyük kaşık olur büyük tencerelerin için, sõna döyeller. döymeyi, döyeller güzel bir hâlina geleneçen, yeme şeyine. BB-26/131-139) (-aş çorba edērik; ğurban kesērik; bunnan bişirrik de çorba edērik: aña kelleyi ğörütk: misafir gelikse kelleyi üstüne ğörütk: C-28/56-57) (ğurbannarı keseller, ğaynaTıllar, bunnarın üstüne ğollar, yemek çekeller. çoñ düğün güzel olur yanı. şimdi nēdiyler? şimdi boğazlıylar dōrT, beş tene. ğalabalık dēl mi? o etleri ğavuriylar. bu yemeklerin üstüne beyle ğoyiylar. H-17/64-66) (ama zengin olannar ğurban boğuzlallardı. mesela ğuzu keseller. ğoyun keseller. bunu çoluğu çocuğu gelir hâlePden. bunnan bi oturlar, yeller, yemek edeller. ama ğazanlarda bişiriller. H-33/87-89) (*Düğünde ne yemek yapıyorsunuz?* ~~ğoyun boga~~zllar. pırinÇ, burğul. HH-20/163-164) (-şimat dēller bunā, getiriller deveyi boguzlallar, bişirillē, Pırinci getirillē. sumat edersin, 'azim ediksin ümmeti, akırábâlerin hep geliller, sen dūğün ediyn, akırábâlerin bak hānsı hānsı millette geliciler, hepsi geliller. HH-21/178-181)

Suriye Türkmenlerinde sulu yemek denilince yine et ile pişirilmiş sebze yemekleri akla gelir. Özellikle Bayırbucaklar arasında bilinen yahninin yöredeki adlandırılışı *garayahni* şeklindedir ve yapımı tamamen Anadolu ile aynıdır. Yanında genellikle *aş* olarak adlandırılan bulgur pilavı ikram edilir. Diğer Türkmen bölgelerinde *yahni* adlandırması unutulmuş; yerini bizim sınır illerimizde de çok kullanılan *eşki* ve *sulu* adlandırmalarıyla ifade edilen yemek adları almıştır: *fasulye eşkisi, balcan eşkisi, patata sulusu* vb. Etli sebze yemeklerine *basdırma* adı da verilmektedir. Yapımları bakımından yahni ile benzer olan bu yemeklerde salça (Suriye Türkmenlerinde yaygın olan adıyla bekmez) ya hiç kullanılmaz ya da az kullanılır. Anadolu'da yapılan *patlıcan eşkisi, patata sulusu* gibi yemeklerdeki salça miktarı Suriye Türkmenlerine göre biraz daha fazladır. Son zamanlarda bunların yanında kızartma, sarma, dolma, çiğ köfte veya lahmacun yapıldığı da ifade edilmiştir.

**karayahni/ kara yaşni/ garayahni/ yahni, aşdan yahni, nohutlu aş (BB)** (kara yaşni birinci yemek. kara yaşni yani ne? yani sulu, yani etTen. sogan doğrıyolar, efendime sağlık et koyolar, bir de nar eşkisi. ey pişiriyolar kenni, sulu oluyo aşın yanı başına. ámma çok güzel oluyo süper. düğünde yemek veriyolar. masa yök, yere. hasırları, hasır var bizde, hasır derik. millet oturur, çocuk çomak yēr işte. ámma kara yaşni unutma, bu yani bayırbucağa yani şey birinci yemek. BB-11/122-136) (-bizde köy düğünü yapılır. her bir ğazan iki kişi oturuñ içine, deymez birbirne. sizin yemekden gibi deşil bizim. ğarayahni derik biz. soğan atarık içine, bir ğoyunu boşazlarlar, onu ğorlar. bir torba da soğan soyarlar. onu barabar bişirrik biz. biberinнен baharatınнан eyle bişirrik biz düğünlerde. yanı

başına da pilav, büyük gazan. bir fasilya, büyük gazan bişirirler, biz de beyle yaparlar. sizde o yemeklerden yapmıyolar. sizin yemekleriniz ğarışık. her şey ğonuy balcan, soğan. biz böyle yemek yaparık, ğarayahını ben burda da yaparım. bes yiyesim gelsin, nar eşkisinden yaparık onu biz. gece gündüz biz du‘a edek allah bura urğatmasın. BB-30/218-225)

**basdırma (BB, H)** (*Sizin düğünlerde hangi yemekler yapılır?* -yapan da var kızım yapmıyan da var. herkiş durumuna bağor. bastırmadan burğul aşı, burğul pilavı yani yapallar. pirinç pilavı yapollar. H-44/50-52) (balcanı kızardığ eveli. sogan samırsak ta ğoruk. ba‘zi sogan ğomaS. biber ğoruk, benedurasını evel ğavırık zerdé çıkarık. sōna benedurasını ğavırık, demetisini ğavırık. bişer balcan da ğoruk üstüne. bi ğabbe de súy ğoruk, bişer ğalana. zeytne zeytli olur, ğazana ğoruk onu. BB-1/559-562)

**balcan kebabı (H), balcan eşkisi (H)** (iki baş şe balcan kebabı yaptırdık işde. yidiler, işdiler, bir iki ğün de mısafir ğalır. işde mál ğaziri evde ne varsa. burğul pilavımış, mücedderemiş, bele ber şeler yidiK, işde ikü üç ğün ğaldılar. geri kızımış aldılar, bura geldiler. burda genner düyünü ettiler. H-44/62-66) (*Teyze düğün yemekleriniz nasıl olur?* -valla bizde ilkin yani pilav yapallardı. firik pilavı, burğul, pirinç Pilavı yapallar. onun üstüne de işte davar bogazlallar. her evde gücü yeten on davar boğazlar, yemegin üstne ğorlar. pilavnan eşki yapallar. siz de eşki dersiyiS. balcan eşkisi ossun, fasulye eşkisi ossun onu yapallar. he bu düşünlerde şindi de lāhmacın ediyley, onnan ğurtulıyler. H-43/170-175)

**fasilya, fasilya eşkisi (H, HH)** (büyük yemekler işTe bizde orda āř edeller. firik aşı, burğul aşı, eşkisinnen, lebeniyesinnen, şey habbe, fasilya habbesinnen. beyle yapallar işTe bizim orda. *Sulu yemeği nasıl yaparsınız?* -fasilya gerek, yeşili mi ğurusu mu? ğurusunu soğan dorğallar, et ğollar. bunnarı ğavırıllar. eşkisini çalallar, meselem şeyi de fasilya habbesini de ğaynadımısın ayrıdan bişirmisin, ğazır. eşkisi ğaynadıkTan kerı fasili içine atarsın işTe. duzunu, her bir şeyisini ğorsun. işTe sağánlere ğoyunçu ğarabiberi üstüne ekellersin. H-30/56-68) (*Teyze düğün yemekleriniz nasıl olur?* - her evde gücü yeten on davar boğazlar, yemegin üstne ğorlar. pilavnan eşki yapallar. siz de eşki dersiyiS. balcan eşkisi ossun, fasulye eşkisi ossun onu yapallar. he bu düşünlerde şindi de lāhmacın ediyley, onnan ğurtulıyler. H-43/170-175) (-tavuk; bütęi yahını, kuru fasulyá, çĩ köfte. biz çĩ köfteyi ney edērik; ıslārik-bu burğulu, kōruk-bu soganı genne, biberi. beS bunu kōruk. yagdan soganı kōruk-genne ğay, bunnarı. HH-4/50-57)

**patata eşgisi (H), patata sulusu (H)** (-patata eşkisi. patata sulusu işde. fasilya olur, patata olur. -eşkisini yapıyn, patatesi ğoyın, ē sulu oliy. H-28/208-209)

**pörölce aşı (H)** (*Düğünlerde ne yemekler pişiyor?* -pörölce aşı, burğul aşı, fasulye eşgisi edeller, patata eşgisi edeller işTe bunnar. H-28/201-202)

**ğızartma/ ğızertme/ ğızartma (BB)** (bogazlallar tekeyi, koyun neyse yapallar. büyük ğazannardan yahını, dōğme, noğutlu aş yapallar, patatis kızardirler, fasilya bişiriller BB-1/253-255) (-düğünde yemek yapallar. büyük ğazannar ğurallar ocağa. yemek yapallar, yahını, dōğme, aş, ğızartma yapallar. BB-2/97-98)

**lāhmacın/ lāhmacun (H)** (yani el ğüne şas beyle dolma yaparsın. dāvrisi ğüne şas lāhmacın edersin. dağa devrisi ğünü pilav ēyle et beyle bir şey yaparsın. H-43/275-276) (*Sizin düğünlerde hangi yemekler yapılır?* - ğalımda olan iki davar alor, kesor, ğassaba yollar. bunu beğe lāhmacun yabdır, benim düyünüm var. he durumunda olan. yoktur durumunda ise burğul pilavından bastırma yapar. ya bir salatadan, ayran yapar. şanı her kiş durumuna bağor yani. biziki mi? bizki fuğara işi. H-44/53-56) (*Teyze düğün yemekleriniz nasıl olur?* -valla bizde ilkin yani pilav yapallardı. firik pilavı burğul, pirinç Pilavı yapallar. onun üstüne de işte davar bogazlallar. balcan eşkisi ossun, fasulye eşkisi ossun onu yapallar. he bu düşünlerde şindi de lāhmacın ediyley, onnan ğurtulıyler. H-43/170-175)

**çĩ köfte HH-4/56** (-evlenme için bu teK he. bu bitti yemek sarma meselen, bildik sarma, dolma, ne demek meselen. tavuk; bütęi yahını, kuru fasulyá, çĩ köfte. biz çĩ köfteyi ney edērik; ıslārik-bu burğulu, kōruk-bu soganı genne, biberi. beS bunu kōruk. yagdan soganı kōruk-genne ğay, bunnarı. HH-4/50-57)

**dolma, sarma H-30/83** (dolmayı içini ğatınçı işTe samırsağınnan, etinnen, biber salçası, tāmates salçası, ğarabiberinnen, samırsağınnan ğatarsın. ğataş işTe ğurutma mı ediyn ğurutmıyı, şeyi, yarpağı, her bir şeyi ğaynadın, ğazırlarsın, doldurursun. sarmıyı sararsın. ğazana düzersin. eşkisini, her bir şeyisini çalarsın. eřde bişer, geder. bes sizin dolmadan bizzinin farkı bis soğan ğomazlık bes. ‘aynısı, soğan ğomazlık bes. náne de ğoruk, içine ğomazlık da súyuna ekelerik. H-30/82-91) (sarma, dolma edeller, valla ğüzel olurdu her şeyisi. H-33/90) (yani el ğüne řas beyle dolma yaparsın. dāvrisi



güne has lâhmacın edersin. daha devrîsi günü pilav eyle et beyle bir şey yaparsın. H-43/275-276)  
(evêl dolma edellerdi. mâhşî dolma, bêTincennen, ~~kabak~~dan. yaprak-sarık. HH-2/617-618)

Uzun süre birlikte yaşadıkları Arap toplumundan ister istemez etkilenmiş olan Türkmenler, bu yemekler yanında yapıldığı ürün ve yapılış şekli bakımından benzemekle birlikte içine giren baharatlar veya sebze gibi yan ürünlerdeki farklılığa göre daha çok Arapça adlarıyla kullandıkları yemekler de yapmaktadır: *et sinisi*, *lepeç*, *kepsi*, *ûzi*, *mendi* vb. Bunlar da et, et suyu, pirinç veya bulgurla yapırlar ve içlerine bazen çeşitli sebzeler ve baharatlar eklenir. Yemeği yapılan yöreye has bitkilerin bazıları Anadolu'da da yaygın olarak yemek yapımında görülür. Bazıları ise sadece sınır illerimizde bilinip kullanılır. *asfir* (C), *bamya* (BB, H), *börülce*, *cacılı* (BB), *dorgamaç* (BB), *ebegümeci/ kömeç* (BB)/ *şurma/ şorma/ şomar/ şulma/ şomar/ şomaryönis* (C), *ebelik* (BB), *enginâr* (C), *fasulye* (BB, H), *gazacı* (C), *gelingöbeyi* (BB) *göbelek* (CY), *hindibê* (C), *irhan* (BB), *ısrıgan/ suzagan* (C), *pirpirim* (HH)/ *soğukluk* (BB)/ *fırfañınâ* (C), *kuşekmeyi* (BB), *Pağala/ pağala* (C)/ *pağla* (H), *mulûhiye/ milhiyye/ mulûhiye/ mûluhiyye/ mûluhiye/ mulhiyye/ milhiyye/ mulhiyye*, *araP otu* (BB, H), *şışşığı* (BB) gibi yaygın bilinen ve Anadolu'da da (özellikle güneydeki sınır illerimizde) yemeklerde kullanılan sebzeler iken 'ayniK out (HH), ~~âkkub~~ (C), *cücük-kıçı* (HH), *keşî* (HH), *sayfun otu* (BB), *haylün* (BB), *kannice* (HH), *şişte'an* (BB), *urşad* (HH) gibi Anadolu'da çok da bilinmeyen, sadece bu yöreye has sebzelerden de yemek yapılmaktadır. Bunlar arasında dikkat çekici bir yemek de düğünün ertesi sabahı güvey/ damat için hazırlanan *sabâhiye/ subhiyye* yemeğidir. Halep Türkmenleri arasından derlediğimiz bu yiyecek, un lapası veya salçalı olup içine yenmeyecek derecede ekşi veya acının konduğu *ekşili* tabir edilen bir yemek görüntüsünde hazırlanır. Yemeğin içine para atılır ve damadın bu parayı ağzıyla çıkarması beklenir. Bazen sadece un dolu tepsiye gizlenmiş bozuk parayı gelinin veya damadın ağzıyla bulması istenir. Düğün sabahı eğlence amaçlı yapılan bu yiyecek, çiftin birbirine karşı sevgisinin göstergesi olarak kabul edilir (Erol, 2012).

**et sinisi (H)** (meselem biz et sinisi deñik, et sinisi edërik. meselem dolma da yapabilirsin. tavuk da bişirirsin pilavınnan şeyinnen. et sinisi, meselem ğassabın yanında maydanozunnan, soğanınnan, samırsannan her şe aynı lâhmecin şeyi kimi ğatTırırısın. patatesden barabar düzersin, üstüne tamatesler beyle diler diler, biberi diler ğorsuñ üsTüne, fırına yitersin, baharaTlarını, her bîr şeyini. H-30/82-99)

**lepeç (BB)** (amá bizim eses, baba dede yemekleri bizde ~~karayahnı~~ çok-eski, döyme çok esKi, lepeç var. BB-4/193-196)

**ûzi (C)** (-meselâ düğün günleri eskiden burgul yapallardı. bîr de çorba yogurt çorbası. ğoyun etinnen. sona nettiler? ettiler pirinç ûzi deñik-biz buña. bezelye. şeysine de yogurt gollardı. badem, löüz, bunuñ üstüne ğavîrîr gollardı. e bunu üstüsünden et, bezelye burgulla. yogurt. çok lezzetli oġaldı. C-4/114-117) (-ûzi. soñradan öğrendik-ûzi olduğunu. biz bezelyeden pirinç deñik-ona. C-5/98), (bu türkmenin düğünsü. şimdi yengilden oldu deller ûzi gene. pirinç, bezelye, et üstüsüne, ğorsun gene fıstık-ögrü. C-12/70-71), (*Sizin düğünlerde hangi yemekler yapılır?* -herkiş durumuna bakor. bastırmadan burgul aşı, burgul pilavı yani yapallar. pirinç pilavı yapollar. H-44/50-52)

**kepeç (C), kepsi (H)** (-ûzi. soñradan öğrendik-ûzi olduğunu. biz bezelyeden pirinç deñik-ona. bîr de kepeç var. kepeç de var tavukla. C-5/98-99) (bizim kepeç var, mendi var. (*Kepeç nasıl yapılıyor?*) -sarı pilav. bâhârâtı farklı. C-12/41-43) (pirinci ayrı bunuñ. pirinç daha uzun. pirinci pişirik. deñik kepsi pirinci. eppeyi sogan dorgan bir sañan. ikü üş tene tomatos dogran. zeytini koñ. bunu atan üstüne ikisini de. bık bık atar şeyle. kavırılır. getirir üstüne tavugu, bir bütün tavık. lüb üsdüne indirin. süyu da kaynadın getirin, üstüne aġTarın. bık bık tavuk bişer bunun üsdünde. bu tomatosdan soganın üsdünde bişer tavuk. artı bişdi, epirdi. tavugu çıkarırık. pirinci atarık üstüne. pirinç de güzel bişer. aynı pirinç pilavı kimi de bişer. sōna üstüne şey dökoruk, koz. kozu kavırırık. payamı kavırırık. bunu üsdüne dökerik. tavıġı tiftikler üsdüne düzerik. H-45/74-82) (*Kepsi nasıl yapılıyor?* -pirinçTen eT. sînovber ~~korduk~~ evvel. sînovber, bedem kimi. 'ayni bunun kimi. HH-2/619-621)

**luhiyye (H)** (luhiyye, kepsi bunnardan siz yapmiyız, bizim yemek yâni bunnar farklılar. kepsiyi genner yapmazlar, bizler yaparık. işte bunu tavuğdan bişirin. kañan işde bu şâriyesiz kavurun, süyu ayerlen, pirinci islan genni bir sa' at. yihan genni, duzunu atan. pirinç kimi bişiricin bunu. H-37/106-110)

**mendi (C)** (*Mendi nasıl yapılıyor?* -mendi bu pirinç renkli oluya. sarı, ğırmızı, báyaz oluya. nakışlı. görüsen dersin bu nasıl nakışlıksın sen. ama sadece pirinç oluya. báyaz pirinç Pişittiriyen. soñra ğoyan renkten ~~ki~~ üç yere. bu sâdece mērcimekten noñuttan oluya. Tomátas salçası ğoyuyok-kenne. nar süyusu ğoyabilisin. bu şamlı yemeksi. C-12/44-48)

**mücaddere/ müceddere (C, H)** (mücaddere biliyenniz burğuldan mercimek. siz gene salça göyunız biz gomuyak. C-12/54) (iki baş şe balcan kebabı yaptırđık işde. yidiler, işdiler, bir iki gün de mısafir kalır. işde mál hâziri evde ne varsa. burğul pilavımış, mücedderemiş, bele ber şeler yidiK, işde ikü üç gün kaldılar. geri kızımız aldılar, bura geldiler. burda genner düyünü ettiler. H-44/62-66)

**sabáhiye/ subhiye (H)** (-sabáhiye deller, bñ tabah un, bñ tabah da súy gollar, una da súya da para atallar, ille bunu agzınnan çıharıcın deller. güvegi beyle un yalayacak, yüzü bütün un olmalı, bunu sábağa yapallar. aħşam evlenir, sábağde édeller. kimi eşgi meşgi bişiriy, gene beyle un gollar, mazzot kimi gara şeyler gollar. içine şey gollar, ille bunu galdıracan. yoldaşları gelir, hâh basar, bütün yüzü beyle çamñr, hamñr ney. un olñr, kiminki de eşki olñr. işTe güleller; şapalağ, gıyamat goparıllar valla. H-14/140-145)

### Sonuç

Suriye Türkmenlerinde düğün yemekleri; bütün Türklerde olduğu gibi insanların kendilerini bir toplumun üyesi olarak hissetmelerini sağlayan ve duygularını, düşüncelerini paylaşmalarına vesile olan işlevsel bir rol üstlenir. Anadolu'nun tamamında olduğu gibi bu topraklardaki Türklerde de düğün yemeklerinin belli bir sofraya düzeni, yemek sırası, hazırlanma ve ikram usulü vardır. Özellikle güney sınırlarımızdaki illerin düğün yemeği usulleriyle benzerlikler oldukça fazla olmakla birlikte yapılan yemek çeşitleri dikkate alındığında küçük farklılıklar dışında Anadolu'nun tamamıyla aynıdır. Bayır Bucak Türkmenleri düğün yemekleri Anadolu'nun güneydoğusu kadar güneybatısıyla ve batısıyla da benzerlik gösterir. Çünkü coğrafya olarak Akdeniz kenarında yerleşmiş olan Bayır Bucaklar, bütün Akdeniz boyunca yetişen sebzeleri diğer Türkmenlere göre daha fazla tüketmektedir. Yemeklerde kullanılan malzeme, yapılış şekilleri ve sunumları bakımından en fazla Hatay, Adana mutfağı ile benzerlikler taşır. Colan Yörük Türkmenleri bölgeye en son yerleşen Türklerdendir (Kaynak kişilerin anlattıklarına göre son yüz, yüz elli yıl içinde Anadolu'nun batısından (Tire) bu bölgeye göç ettirilmişlerdir.) ve diğer Türkmenler arasında rastlamadığımız *keşkek* adlandırmasını kullanan tek Türk bölgesi olup ağız özellikleri gibi bu özelliğiyle de diğer bölgelerden ayrılır. Diğerlerinin tamamı Arapça *heriseyi* kullanmaktadır ve yemeğin yapılışı bakımından keşkek kadar fazla dövülmediği için küçük bir farklılık da taşımaktadır. Halep Türkmenlerinin düğün yemekleri, Gaziantep ve Kilis mutfağıyla büyük benzerlikler taşır. Bu benzerlik yemeklerin adlandırılışından yapılışına kadar uzanır. Gerek ticaret yollarının üzerinde olmaları gerek bir zamanlar Osmanlı'nın sancaklarından biri olan Halep'e Gaziantep'in ve Kilis'in bağlı olması, bu mutfaklar arası ortaklıkları artırmıştır. Hama-Humus ve Colan Türkmen mutfakları ise Halep mutfağıyla benzemekle birlikte Arap mutfağına en fazla yaklaşan mutfaklar olarak diğerlerinden ayrılır. Kısacası Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan göç hikâyemizin parçası olan yemeklerimiz; sınırlarımız içinde olduğu kadar sınırlarımız dışında kalan Türkler arasında da orijinal özelliklerini kaybetmeden, kültürün en önemli taşıyıcısı olan dil ile birlikte çeşitlenip zenginleşerek günümüze kadar ulaşmıştır. Yaklaşık yüz yıldır sınırlarımız dışında ve zor şartlarda yaşamak zorunda kalan Suriye Türkmenleri'nin sınır illerimizle olan bu kültürel yakınlığı; 1921'de Ankara Antlaşması ile çizilmiş olan Türkiye-Suriye sınırının ne kadar suni olduğunun, Türk'ün var olduğu her yerde kültürünün de yaşamaya devam ettiğinin kanıtıdır.

### Kaynaklar

- Akın, G. - Özkoçak, V. - Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi *Antropoloji Dergisi*, 30, 33-51.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme Kültürümüz*, Kültür Bakanlığı Yayınları. Ankara.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* 58, 139-152.
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın Tarihi ve Türkiye'de Tarhana Çeşitleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3): 69-79.
- Erol, M. (2012). *Halep Türkmenleri (Halk Kültürü Araştırması)*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Girgin, G. K. - Demir, Ö. - Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/Special issue2, 219-229.

- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, sayı 26, 24-30.
- İlban, M. O. - Güleç, E. - Çolakoğlu, F. - Karabıyık, Ş. N. (2021). Türkistan'dan Günümüze Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi: Geleneksel Türk Mutfağının Günümüz Yeme-İçme Alışkanlıklarındaki Yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, Cilt: 127, Sayı: 251, 269-288.
- Kafalı, M. (1973). Suriye Türkleri I. *Töre Dergisi*, S. 21-22, s.30-34
- Karaca, O. B. - Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* - Yıl 9, Sayı 2, 561-584.
- Kızıldemir, Ö. - Öztürk, E. - Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.
- Kut, G. (2005). Türklerde Beslenme Biçimi: Dünü-bugünü. *V. Türk Kültürü Kongresi*, 13-30. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları. <https://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/51.php>.
- Sormaz, Ü. - Onur, N. - Güneş, E. - Nizamlıoğlu, H. F. (2019). Türk Mutfağı Geleneksel Ürünlerinde Yöresel Farklılıklar: Tarhana Örneği. *Aydın Gastronomy*, 3 (1), 1-9.
- Sümer, Faruk (1992). *Oğuzlar (Türkmenler)*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları
- Sürücüoğlu, M. S. - Özfer Özçelik, A. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *38. İcanas Kongresi. (10-15 Eylül 2007/Ankara). Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt.* Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları: 4/3. s.1289-1310.
- Utandır Karaduman, A. (2023). Sosyolojik Bir Olgu Olarak Yemek; Yemek ve Toplumsal Anlamı. *Asia Minor Studies*, Cilt 11 Sayı 1, 107-115.
- Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*, Marmara Ü, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Türk Tarihi Ana Bilim Dalı, Ortaçağ Tarihi Bilim Dalı.
- Williams, R. (1993). *Kültür*. (Çev. Suavi Aydın), İstanbul: İmge Kitabevi.
- Yalçın, M. (2023). Türk Yemek Kültür Mirasının Coğrafyası, Kaynağı ve Evreleri. *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 128-142. DOI No: <https://doi.org/10.56252/turktarars.1317517>

## **BÖLÜM 7**

### **TÖRENSEL UYGULAMALARDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**

# ACIDAN SEVİNCE DOĞUMDAN ÖLÜME: ADANA HALK KÜLTÜRÜNDE YEME-İÇME GELENEĞİ

Food And Drink Tradition in Adana Folk Culture: From Pain to Joy From Birth to Death

Dr. Öğr. Ü. Zekiye ÇAĞIMLAR  
Çukurova Üniversitesi Eğitim Fakültesi, Temel Eğitim Bölümü

**Özet:** İnsan yaşamının doğum ile başlayan süreci ölüm ile son bulmaktadır. Bu sürecin içerisinde yaşamın yaş ve yaşam döngüleri içinde çeşitli evreleri olmaktadır. Doğumdan hemen sonra kulağına isim okunması ile başlayan süreç 40 gün sonra yapılan kırkını çıkartmak, erkek çocukta 9 yaş geçirmeden sünnet ettirmek, askere göndermek, evlilik çağına gelindiğinde söz, nişan, kına, düğün, duvak mevlidi yapmak, sonunda da yaşamın sonu geldiğinde üç helvası, yedi yemeği, kırk mevlidi ve seneidevriyesinde yemek verilerek cenazede uygulanan geleneklerle tamamlanmaktadır. Binlerce yıla dayalı gelenekler Anadolu coğrafyasında genel ortaklık gösterse de bölgelere göre uygulamalarda değişiklikler göstermektedir.

Adana yöresi de geçiş dönemi olarak adlandırdığımız süreçlerin her bir evresi için yaygın ve hâlen uygulanan köklü geleneklere sahiptir. Bu geleneklerin temelini de yeme-içme oluşturmaktadır. Doğum sonrası verilen kaynar, söz kesilerken yenilen bisküvili lokum, nişanda getirilen baklava, sünnet ya da evlilik için yapılan düğünde yüksek çorbası, dövme pilavı, cenaze için kavruan helva, yedisinde yapılan et ve hamur yemekleri ve bunların sunulduğu ayrı birer ritüel şeklindedir. Adana yöresi kültürel yapı olarak farklı dokulardaki geleneklere ev sahipliği yapmaktadır. Adana'nın her bir ilçesi ortak noktalar dışında kendilerine has özelliklerle gelenekleri yaşatsa da bölgeye gelen mevsimlik işçiler, sanayi şehri olması nedeniyle Doğu ve Güney Doğu'dan aldığı göçler ve yüzlerce yıldır Çukurova yöresinin kültürel kimliğinde de etkili olan Arap-Aleviler ile geleneksel kültürün her noktasında, özellikle de konumuz olan geçiş dönemlerindeki yeme-içme kültürü ile, oldukça zengin bir özellik göstermektedir. Örneğin düğün sonrası yapılan duvak mevlidinde Arap-Aleviler mutlaka sarmısaklı köfte yaparken, bu grup dışında olanlar mevlitte gül suyu ile birlikte lokum ya da tatlı ikram etmektedir. Düğün gecesi Arap-Alevi toplumunda önemli olup düğünden sonra gelinin indiği evin bahçesinde kurban kesilerek mangal yapıp etler kalabalık topluluk hâlinde yenilirken, Adana köylerinde düğün günü kurban kesilip eti ile yüksek çorbası, etin suyu ile dövme pilavı yapılmakta yemek ya düğün esnasında verilmekte ya da düğün öncesi düğüne katılanlara ikram edilmektedir. Cenazenin definin ertesi gün mezarlık ziyaretine katılanlara simit dağıtmak, sonrasında cenaze evine gelerek evde bulunanlar tarafından hazırlanmış o sabaha özel kahvaltıya katılınması Adana kültürünün bir parçası için olmazsa olmazken başka bir grup için bu bilinen bir uygulama değildir. Çok kültürlü dokuya sahip Adana bu nedenle geçiş döneminin her evresi için farklı farklı ama olmazsa olmaz geleneksel pek çok yeme-içme kültürünü bünyesinde taşımaktadır.

Bu çalışmamızda geçiş dönemlerinde Adana'da yapılan, ikram edilen, getirilen yiyecek ve içeceklerin neler olduğu, nasıl sunulduğu ve bu yiyeceklerle içeceklerin nasıl yapıldığı konusu ele alınmıştır. Alan araştırmasında kaynak kişiler ile görüşülerek oluşturulan çalışmada amaç günümüzde kaybolmaya yüz tutmuş ya da değişiklik göstermeye başlamış geçiş dönemleri yeme-içme kültürünün içinde bu yiyecek ve içeceklerin nasıl yapıldığı, nasıl sunulduğu konularının kayıt altına alınmasını sağlamaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Adana halk kültürü, geleneksel yemekler, geçiş dönemleri

**Abstract:** The process of human life that begins with birth ends with death. In this process, life has various stages within the age and life cycles. The process begins with the name being read into his ear right after birth, taking off his forty days after 40 days, circumcising the boy before he turns 9, sending him to the military, when he reaches the age of marriage, making vows, engagement, henna, wedding, veil mawlid, and finally, when the end of life comes, three halvass, It is completed with the traditions practiced at the funeral by giving meals during the seven-day meal, the forty mawlid and the year round. Although traditions dating back thousands of years show general commonality across the Anatolian geography, practices vary depending on the region.

The Adana region also has deep-rooted traditions that are widespread and still practiced for each phase of the processes we call the transition period. Eating and drinking forms the basis of these traditions. Kaynar, a kind of herbal sweet tea, served after birth, biscuit Turkish delight eaten when making vows, baklava brought during engagements, thimble soup at a wedding for circumcision or marriage, beaten rice, halva roasted for a funeral, meat and dough dishes made at seven o'clock and their presentation are all separate rituals.

Adana region, as a cultural structure, hosts traditions of different textures. Although each district of Adana keeps traditions with its own characteristics, apart from common points, the region has seasonal workers, migration from the East and South East due to being an industrial city, and Arab-Aleviss, who have been influential in the cultural identity of the Çukurova region for hundreds of years, in every aspect of traditional culture, but especially in the region. Our subject is very rich with its food and beverage culture in transition periods. For example, during the vevak mawlid held after the wedding, Arab-Aleviss make meatballs with garlic, while those outside this group

serve Turkish delight or sweets along with rose water during the mawlid. The wedding night is important in the Arab-Alevi society, and after the wedding, a sacrifice is made in the garden of the house where the bride lands, a barbecue is made and the meat is eaten in large groups, while in Adana villages, on the wedding day, a sacrifice is made and thimble soup is made with its meat, and beaten rice is made with its broth, and the meal is served either during the wedding or before the wedding. It is served to those attending the wedding. While distributing bagels to those who attend the cemetery visit the next day after the funeral, then coming to the funeral home and participating in the special breakfast prepared for that morning by those at home is a must for a part of Adana culture, this is not a known practice for another group. Adana, which has a multicultural texture, therefore carries many different but indispensable traditional food and beverage cultures for each phase of the transition period.

In this study, the topics of what foods and beverages were made, served and brought to Adana during the transition periods, how they were presented and how these foods and beverages were made were discussed. The aim of the study, which was created by interviewing resource persons during the field research, is to record how these foods and beverages are made and how they are presented in the transitional eating and drinking culture, which is about to disappear or has started to change today.

**Keywords:** Adana folk culture, traditional food, transition periods

## 1. GİRİŞ

Adana ismine en eski Hititlerin yaklaşık MÖ 1650 yıllarında yazılan Kava Kitabelerinde Uru Adania (Adana Beldesi) olarak rastlanmaktadır. Şimdiye kadar belirlenmiş en eski ismi ise Kizzuwatna'dır. Yöreye yerleşen kavimler tarafından Danuna, Erdene, Edene, Ezene, Azana, Batana ismi verilse de efsaneye göre gök tanrısı Uranüs'ün oğulları Adanus ve Sarus savaşarak bu şehri almış ve biri şehire birisi şehrin içinden geçen nehre ismini vermiştir (Halaçoğlu 2000:11; Ünsal 2000:19). Hitit etkisindeki Fenikeliler de toprağın bereketinden dolayı bitki ve tarım tanrıları Adonis'in ismini kullanmayı tercih etmişlerdir. Bölge kireç yataklarından dolayı Kilikya olarak genel olarak anılsa da sonra bölge bulunduğu yerin özelliği olarak çukurda kaldığından Çukurova olmuş şehir ise 1878 yılında Osmanlının yayınladığı fermanla birlikte kayıtlarda Adana olarak yazılmaya başlanmıştır.

Adana'da tarihte iz bırakmış pek çok kavim bulunmuş hüküm sürmüştür. Milattan önce Luvi Krallığı, Arzava Krallığı, Hitit Krallığı, Kue Krallığı, Asur Krallığı, Kilikya Krallığı, Pers Satraplığı, Helenistik Dönem, Selökidler, Korsanlar Dönemi milattan sonra Roma dönemi, Müslümanların ilk bu bölgeye seferleri Halife Ömer döneminde olsa da 638'de Emeviler zamanında Çukurova fethedilip Abbasiler zamanında da yerleşim olmuştur. 1083 yılında Anadolu Selçuklu Devleti'ne katılmış, 1377'de de Ramazanoğlu Beyliği'nin yerleşim yeri olmuştur. Bir süre işgal edilip Mısır'a bağlansa da 1840 Londra Antlaşması ile tekrar Osmanlıya bağlanmıştır. 1867'de idari teşkilat kurularak Adana ili olarak ilan edilmiştir. Adana'ya Yüreğir, Avşar, Sırkıntılı, Varsak, Tecirli, Varsak, Cerit, Dulkadırlı, Bozdoğan gibi önemli boylar yerleşmiş, şehrin bölgelerine göre nüfusunu oluşturmuşlardır. Adana, Eviya Çelebi'nin sevdiği şehirlerdendir. Seyahatname'de Adana için "Adana eyaleti-Divan hizmetçilerinden bir kimse yoktur, zira Halep'ten ayrılıp eyalet olmuştur. Sancaktır. Sancaktarları bunlardır: sis, Tarsus, Karataş, Silifke, yedi boy Varsak beyleri asi eyaleti yoktur, zira taşlık ülkedir" diye Adana eyaletinin sancaklarını saymıştır (Kahraman-Dağlı 2003:139). XIX yüz yıldaki Osmanlıdaki siyasal huzursuzluk Adana'yı da etkilemiş özellikle konar göçerlerin yerleşik hayata geçirilmek istenmesi yörede önemli savaşların yaşanmasına neden olmuştur. Yirminci yüz yılın başlarında da Ermeni isyanı, 20 Ekim 1918'te imzalanan Mondros Ateşkes antlaşması sonucu yöreyi Fransızlar işgal etmiş 5 Ocak 1922'ye kadar bu işgal sürmüştür. 1986 yılında da Büyükşehir Belediyesi statüsüne alınmıştır (URL 1).

Tarihsel geçmişinin tam olarak başlangıç noktası bilinmese de Adana binlerce yıldır yerleşim yeri olmuş, üzerinde yaşayan halklarının kültür izlerini taşımış bu nedenle de zengin bir kültür dokusu oluşturmuştur. Mimariden el sanatlarına, geleneksel inanış ve uygulamalardan giyim kuşama, sözlü kültür ürünlerinde yemeğe kadar bölge her konuda üzerinde yaşayan halkların bıraktığı izleri geçmişten günümüze kadar taşımıştır.

Çalışma konusu olan yeme-içme kültürü de şehrin sahip olduğu zengin dokunun önemli bir parçasıdır. Çalışmada yeme-içme kültürü geçiş dönemlerini odağa alınarak hazırlanmıştır. Geçiş dönemleri doğum, düğün ve ölüm olarak isimlendirilir. İnsan yaşamının bu üç dönemi geleneksel ve inanca dayalı pek çok pratik içerir. Örnek (2000: 131), geçiş dönemlerindeki pratikler için şunları söyler: "Geçiş dönemlerinde kümelenen adetler, gelenekler, töreler ve törenlerde bunların içerisinde yer alan

*işleme ve uygulamalar, bir ülkenin ya da belirli bir yörenin geleneksel kültürünün ana bölümlerinden birini oluşturur” Geçiş dönemlerinin adet, inanış, uygulamaların temeli eski Türk kültürüne kadar inmektedir (Turan 1990: 58; İnan 1976;11).*

Çalışmada doğum, düğün, ölüm diye sıralanan geçiş dönemlerinin kendi iç süreçlerinde de dönemler olup bu dönemlere ait adetler, inanmalar ve pratikler olduğu için çocukluk, gençlik ve yaşlılık/ölüm olarak isimlendirilmiştir.. Bu başlıkların içinde yer alan sünnet, askerlik, söz, nişan, kına, düğün, duvak da alt başlık olarak ele alınmıştır. Yakın geçmişten günümüze geçiş dönemlerinde yapılan ve ikram edilen yiyecek, içeceklerin neler olduğu ve nasıl ikram edildiğinin derlenmesinde Adana’da doğmuş büyümüş ve hâlen Adana’da yaşayan 2 ilkokul, 8 ortaokul, 26 lise, 15 üniversite mezunu olan 35 kadın, 16 erkek toplamda 51 kaynak kişi ile yüz yüze görüşmelerle derleme yapılmıştır.

## **2. ÇOCUKLUK**

### **2.1. Doğum Sonrası Anne ve Bebek Beslenmesi:**

Çağlar boyunca doğum ve doğumun kendi içindeki evlerine pek çok adet, inanma ve törenler eşlik eder. Bu inanma ve uygulamalar olağan üstü görünen doğurma sürecinin kolay yaşanması ve dünyaya gelen bebeğin yaşama tutunması için neredeyse yapılması zorlayıcı nitelik taşımaktadır (Örnek 1995:132)

Doğum anne için zahmetli, yorucu ve bedenin özellikle kan kaybettiği bir süreçtir. Doğum yapmış, evladını kucağına almış anne için kendisi ve ailesi tarafından artık iki konu öncelikli olmaya başlamıştır. Birincisi annenin doğum esnasında kaybettiği kan kaybının telafi edilmesi ve bebeği besleyecek sütün bol gelmesi. Annenin lohusalık günlerinin ilk günleri bu ikisinin üzerine kuruludur. Sonrasında da özellikle bebek yaşına gelinceye kadar sütün bol gelmesi ve besleyici olması için yeme düzeni oluşturulur. Doğumdan hemen sonra anne için hazırlanan yiyecekler kuvvetli, gücünü hemen toparlaması içindir. Adana’da anne beslenmesinde en sık rastlanılan yiyecek ve içecekler şunlardır:

**Yağlı ballı:** Tavada tereyağı eritilip iyice kızdırılır, içine bir iki saat önce ıslatılıp yumuşatılmış yufka ekmeği küçük küçük parçalar hâline getirilerek tavaya konur. Tereyağı içinde bu yufka ekmeğin parçaları beş dakika kadar kızartılır. Tabağa alınan kızartılmış yufka parçalarının üzerine çok az sulandırılmış ekmeği hamur yapmayıp yumuşak bir kıvama getirecek kadar pekmez dökülür. Sıcak sıcak lohusa tarafından yenir. Pekmez yerine bal, her ikisi de olmadığı zaman bol şekerli su da kullanılabilir.

**Havuz aşısı:** Bir bardak nişasta üç ölçü suda eritilir ocağa alınır. Nişastalı sürekli karıştırılarak pişirilir. Yirmi dakika sonra iyice koyulaşmış yumuşak dokulu bir hâle geldiğinde tepsiye dökülür. Tepsinin çok büyük olmamasına dikkat edilir ki en az tepside iki parmak kalınlık oluşturabilsin. Tepside soğuyan paluzanın orta kısmı açılır. İçine tavada kızdırılmış tereyağının içine bir bardak pekmez konulup kaynatılmış pekmezli tereyağı dökülür. Paluza katı, pekmezli tereyağı sıcakken kaşıkla biraz paluza biraz pekmezli tereyağı alınarak birlikte yenilir.

**Yakı:** Bu sıcak bir içecektir. Tereyağı eritilerek içine pekmez konup bir süre daha kaynatılır. Sıcak sıcak lohusa bunu içer. İçerken boğazı yaktığı için içeceğe yakı denmektedir.

Annenin sütünün gelmesi, artması ve besleyici olması için de çeşitli yiyecek ve içecekler vardır. Bu yiyecek ve içeceklerden bazıları şunlardır:

**Soğan:** Özellikle kuru soğanın annenin hem sütünü hem de sütünün besleyici özelliğini artıracağına inanılır. Bu nedenle lohusa kadın yemeklerin yanında soğanı çiğ olarak tükettiği gibi yemeklerin içinde de normalden daha fazla kullanır.

**Isırgan otu:** Isırgan otunun memenin süt kanallarını açtığına inanılır. Bu nedenle de en çok kavrularak böreğin içine konulup lohusanın yemesi sağlanır. Salata olarak da tüketilmekle birlikte kaşındırıcı özelliğinden dolayı pişirilip böreğinin yapılması daha çok tercih edilmektedir.

**Dereotu:** Anne sütünün artmasını sağladığı düşünülen dereotunun ayrıca sütün besleyici özelliğini de arttırdığı düşünülür. Çiğ olarak gün içinde bir bağın tüketilmesi sağlanır.

**Menengiç kahvesi;** Küçük taneli menengiçin sert yapısından dolayı yenmesi zor olduğundan en çok toz hâline getirilip süt ile kahve gibi pişirilmektedir. Menengiç kahvesinin sütün yoğunluğunu ve besin kalitesini arttırdığına inanılmaktadır. Bu nedenle özellikle anne yatmadan önce bir su bardağı kadar hazırlayıp kimi zaman içine bal da koyduğu menengiç kahvesini içmektedir.

Adana yöresine özel doğum sonrası ikram edilen içecek olan kaynar hem annenin sütünün artması, besin değerinin yükselmesi için hazırlanır hem de bebek tebriğine gelen misafirlere ikram edilir. Bebek tebriğinin olmazsa olmaz ikramı kaynardır.

**Kaynar:** Bir tülbentin içine iki ya da üç dal tarçın, bir çorba kaşığı karanfil, bir tatlı kaşığı yeni bahar, iki parça kök zencefil, eğer istenirse iki üç parça havlıcan konulup bağlanır. Tülbent orta boy bir tencereye konur, üzerine tencerenin yarısından fazlasını geçecek miktarda su eklenir. Orta ateşte su hafif ısınınca kişilerin şeker zevkine göre şeker eklenir. Şekerinin bol olması kaynarın özelliğidir. Tenceredeki su koyu bir bordo renk alana kadar yaklaşık bir saat kadar kaynatılır. Sıcak sıcak büyük bardaklarda üzerine her bardak için bir çorba kaşığı kadar dövülmüş ceviz konularak ikram edilir. Sıcak içiminden dolayı içeceğin adı kaynar olmuştur. Eskiden kaynar takımı da denilen kulplu büyük boy porselen fincanlar çeyizlerin olmazsa olmaz parçalarından olmuştur.

## **2.2. Diş Buğdayı/Hedik:**

Süt dişi bebeğin gelişimine göre beşinci aydan itibaren çıkmaktadır. Süt dişini ilk gören bebeğin dişlerinin sağlam olması için metal bir eşya ya da altın alır. Dişin görülmesi kutlanan bir olaydır bunun için ya yakınlar eve davet edilerek ya da evde büyüklerle pişirilip yakınlarla tabaklarla dağıtılan diş buğdayı yapılır. Diş buğdayı biçim olarak bebeğin süt dişlerine benzemektedir. Aşurelik buğday kaç kişilik yapılacaksa kişi başı bir su bardağı ölçüsü alınarak tencere ya da kazana konur. Bunun için evlerde genellikle aşure tenceresi denilen tencereler tercih edilir. Üzerine de bire üç ölçüsünde su konup orta ateşte buğdaylar yumuşayana kadar pişirilir. Genellikle bu pişirme süresi yaklaşık üç saat kadar sürer. Piştikten sonra bir süre buğdayın kendini çekme süresi beklenir. Bu aslında buğdayın soğuma süresidir. Diş buğdayı için toplanan yakınlarla ki Adana'da hedik denmektedir tabaklara buğday konup üzerine şeker serpererek, kimi zaman da içine renkli leblebili şeker koyarak ikram edilir. Aynı şekilde eve gelmemiş yakınlarla da buğday şekerli, şekerlemeli gönderilir. Hedik alan kişiler ister eve gelmiş olsun isterse evine getirilmiş olsun tabağı boş vermezler. Tabağa genelde beyaz hediyeler koyarlar. Beyaz ak saç temsil etmektedir. Tabağa para, kıyafet de konularak geri verilmektedir. Bebeğe yakın olanlar tabağın içine dişleri sağlam olsun diye altın koymayı tercih etmektedirler. Hedik kaynatmak bebeğin beş ya da altıncı ayı gibi yapılan bebeğin yaşamındaki ilk kutlamalardan biridir.

## **2.3. Sünnet:**

Hemen her Müslüman erkek çocuğun yaşadığı dini ve geleneksel inancın merkezinde olan bir ritüeldir sünnet. Sünnet töreni ve kirve Anadolu'nun her yerinde ortak olmakla birlikte ritüelin içindeki ayrıntılar yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Adana yöresi için sünnet erkek çocuğun erkekliğe ilk adımı olarak değerlendirilir ve ilk mürüvvet olarak görülür. Bu nedenle neredeyse çocuğun doğumu ile belirlenen kirve ömür boyu çocuğun kandan değil dini geleneksel yolla akrabası olur. Sünnet bu kadar önemli olunca sünnet yapılırken gelen misafirlere sunulan yeme-içme ikramı da o derece önemli olmaktadır. Sünnette ailenin ekonomik durumu iyi ise ya da erkek çocuk tek olarak sünnet edilecekse bunu çift unsura tamamlamak için kurban kesilir. Kurban erkek çocuğun ilk mürüvvetini görmüş olmanın şükran bedeli olarak da değerlendirilir. Sünnetin olmazsa olmazlarından biri de lokumdur.

**Lokum:** Nişasta, su ve içine konulan kokulu unsurlar ile Türk kültürünün simgesel tatlılarından olan lokum sünnet törenlerinin de önemli unsurudur. Kirvenin kucağına oturtulup karşısında sünnetçiyi gören çocuk korkar ve panikler. Sünnetçi işlemi yaparken çok bağırmasın diye ağzına lokum konur hatta kimi zaman ağıza tıklır gibi birden fazla da konabilir. Bu hem bağırmayı önlediği gibi çocuğun çok sevdiği tatlı ile de biraz dikkati dağıtmak içindir. Sünnet lokumlarının fındıklı ya da içinde katı bir kuru yemiş olanlarından değil sadesinden seçilir ki çocuk çırpınırsa tane boğazına kaçmasın diye. Lokumdan sonra törene katılmış olanlara da ikram edilir.

## **2.4. Dine Geçiş Töreni:**

Arap-Alevi toplumunda erkek çocuğun 9 yaşından sonra çocuğun olgunluğuna göre 11 yaşına kadar olan zamanda dini bilgileri öğrenmek için yaşadığı dinsel bir törendir. Bu tören yaklaşık 9 aya yayılan bir süreçte üç kez yapılan, üç aşamalı bir törendir. Birinci aşama çocuğun dine gireceği mevlit toplantısında söylenir, ikincisi birinci törenden sonra takip edilen çocuğun dini bilgi öğrenebileceğinin söylendiği törendir. Bu törenle eğitim başlar. Üçüncüsü de öğrendiği bilgilerin değerlendirildiği ve yemin ettirilerek dine kabul edildiği törendir. Bu üç törende de büyük baş hayvan kesilerek hırise/herise yemeği yapılır.



**Hirise/herise:** Kesilen kurbanın eti yıkanarak kazanlara pay edilerek konur. İçine yıkanmış döğme/dövme (aşurelik buğday) eklenir. Kazanlara konulmuş bu malzemelerin üzerine tuz eklendikten sonra kazanın ağzına kadar su konur. Fırıncı küreği gibi büyük tahta kaçışlarla saatlerce karıştırılarak pişirilir. Hirise et, buğday birlikte eriyip neredeyse pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılarak pişirilir. Bu yemek törene katılanlara bir gün önceden ekmekçi kadınlara yaptırılan çörek otlu ekmekle ikram edilirken, çeşitli kaplarla törene katılmayanlara da yanına ekmek konularak dağıtılır.

### **3. GENÇLİK**

#### **3.1. Askerlik**

Yetişkin bir erkeğin genellikle 20 yaşında yaşadığı vatan görevidir. 19 yaşında gelen askeri yoklamalar ile ne zaman gideceği belli olan gence ailesi askere gitmeden bir gece önce asker kınası yapar. Asker kınası gelin kınası gibi davullu zurnalı bir eğlencedir. Bunun için salon tutulmaz eğer evin bahçesi, sokağı uygunsa burada davul zurna ile değilse evde müzik açılarak eğlence düzenlenir. Bu eğlencede her kınada olduğu gibi çerez dağıtılır. Askere gidecek gencin serçe parmağına kına yakılır. Askere gidecek genç için yedirilen simit önemlidir.

**Simit/Ekmek:** Askere gidecek gencin kınasından önce eğer yaptırabiliyorsa simit fırınına normalden daha büyük bir simit yaptırılır. Eğer bu imkan yoksa normal bir simit alınır. Kına eğlencesinde parmağa kına yakıldıktan sonra salavatla simit kopartılmadan, simidin bütünlüğünün bozulmamasına dikkat edilerek askere gidecek gence simit ısırtılır. Isırılmış simit evin görünen bir yerine asılır. Az da olsa ekmek ısırtıldığı görülse de yuvarlak olması, asılabilir olması nedeniyle tercih edilen simittir. Duvardaki simit inaç olarak asker gencin sağ gidip selamet gelmesi ve burada yarım bıraktığı kısmetini tamamlaması için yapılan bir ritüeldir. Askerden gelen gencin aradan ne kadar zaman geçerse geçsin kurumuş simit suya ıslatılıp yumuşatıldıktan sonra mutlaka küçük bir miktar da olsa yemesi gerekir. Çünkü o sağ salim o kısmetini tamamlamak için döndüğüne inanılır,

### **4. EVLİLİK**

#### **4.1. Söz Kesimi/Küçük Tatl**

Evlenme dünyanın her yerinde ve her çağda akran bir kadın ve bir erkeğin birleşip yuva kurmasıdır. Aslında evlilik sadece iki gencin bir araya gelmesinde öte iki ailenin de akraba olmasıdır. İki gencin yeni yuva kurması ve iki ailenin birleşip akrabalık kurumunu genişletmesi kendi içinde birkaç aşamalı uygulamalar taşır.(Altun 2004:89) Evlenme çağına gelmiş gençlerin görücü usulü ile ya da kendilerinin anlaşmaları sonucunda evlenmeye karar verdiklerinde geleneksel olarak kız isteme töreni yapılır. Bu törende “Allah’ın emri peygamberin kavli ile” gelin adayının büyüklerinden damat adayının büyükleri ister. “Allah yazdıysa olur” diye cevap alınca da söz kesilmiş olur. Söz kesiminde geleneksel olarak yenilen içilen şeyler vardır. Söz kesiminde günümüzde kız evine tepsilerle baklama, gondol içinde çikolata ve çiçekle gidilse de geleneksel olarak istemeye giderken kızın verileceğinden emin olarak gidiliyorsa ağız tatlılığı olarak lokum götürülür. Kız tarafı da kahve ikram eder,

**Lokum:** Söz kesiminde ağız tatlılığı için lokum götürülür. Bu lokum genellikle büyük kareler hâlinde kesilmiş olanlardandır. Lokumların yanında ince uzun şekerli bisküvilerden de götürülür. Lokumun iki bisküvi arasına konarak yenmesi adet olduğu için ikramlar da bu şekilde yapılır. Bugün orta yaşın üzerinde olan Adanalılar bisküvili lokumun tadını hâlen anlatmaktadırlar. Günümüzde eski geleneği devam ettirmek isteyenler için iki bisküvi arasına konularak hazırlanmış lokumlar da bulunmaktadır.

**Kahve:** Günümüzde mizahi olarak isteme töreninde gelin adayının tuzlu hatta daha da abartılarak içine çeşitli şeyler koyarak damat adayına kahve ikram ettiği görülmektedir. Gazete haberlerine çıkacak kadar kahvenin içine deterjan dahi konulması görülse de eskiden kahvenin içine tuz konması olumlu bir davranış olarak kabul edilmez. Gelin adayının damat adayına ikram ettiği kahveye tuz koyması “Sende gönlüm yok” anlamına gelmektedir. Aksine kahvenin çok şekerli ikram edilmesi de “Seninle evliliğe gönlüm razı” anlamına gelmektedir. Kahve bu kadar önemli olduğu için kız istemeye gitmeden önce erkek tarafı kız tarafına “Uygunsanız bir kahvenizi içmeye geleceğiz” haberi gönderir. Kırk yıl hatır bırakan kahve kız isteme, söz kesimi olayının başlıca içeceği.

**Şerbet:** Günümüzde gazlı içecekler ikram edilse de lokum ile birlikte ikram geleneksel olarak şerbettir. Bu şerbet aktarlarda satılan şerbet boyası ile hazırlanabileceği gibi kız tarafının hazırladığı koruk suyundan, çeşitli meyve konsantrelerinden yaptıkları şerbetler de olabilmektedir. Şerbet boyası

aktarlarda satılmaktadır. Kırmızı toz hâlinde bulunur. Şerbet, hâlen günümüzde de bici bicinin üzerine dökülen kırmızı boyalı suda kullanılan şerbet boyası tozunun geniş bir tencere, çukur geniş bir kabin içine konup üzerine su ve şeker eklenip karıştırılması ile yapılmaktadır. Önce yüzükleri takılan gençlere ikram edilmekte gençlerin birbirine şerbeti içirmesinden sonra misafirlere de bisküvili lokumla birlikte ikram edilmektedir.

#### **4.2. Nişan/Büyük Tatlı**

Kızın istenip sözünün kesilmesinden sonra büyük tatlı da denilen nişan için gün belirlenir. Eskiden evde yapılan nişanlarda eğlence evin avlusu, bahçesi ya da uygunsa mahalle arasında olmaktadır. Günümüzde salonlarda da yapılmakla birlikte hâlen evde de nişan yapılmaktadır. Evde yapılan nişanın da kendine has yiyecek ve içecekleri vardır.

**Baklava:** Erkek evi köyde yaşıyorsa kendi ya da iyi yapan kadınlara el açması, cevizli baklava yapar ya da yaptırır. Kız evinin kaç kişi çağıracağını öğrenmişse o sayıya yetecek kadar tepsilerle baklava ile kız evine gidilir. İlk karşılamadan sonra aile büyüklerinden birisi kız ve oğlanın parmağına yüzükleri takar. Yüzükler birbirine kırmızı kurdele ile bağlıdır. Aile büyüğü yaptığı konuşma ve okuduğu dua sonrasında yüzükleri keser. Kurdele kesiminden sonra baklavalar gelen misafirlere dağıtılır. Evlenmek isteyen gençler tepsinin tam ortasında kalan dilimi yerler. İnanca göre tepsinin ortasındaki dilimi yiyen, kesilen kurdelenin küçük bir parçasını yutan genç en kısa sürede evlenecektir.

**Gelin Hamamı:** Düğünden iki gün önce damat tarafının yakınları ile gelin ve gelin tarafı yakınlarının gittiği hamam eğlencesidir. Gelin hamamı şehir kültürünün geçmişten günümüze taşıdığı bir eğlencedir. Köy yerinde umumi hamam olmamasından dolayı bu eğlence şehir kültüründe kendine yer bulmuştur. Gelin hamamı için damat tarafı hamamı arayarak o gün ekonomik durumları iyi ise hamamı kapatıp sadece kendilerinin olacak şekilde organize edebildikleri gibi bunu yapmadan da belli bir sayıda kişiyle de gidilebilmektedir. Hamama gitmek kadar günümüzde saunaya gitmek görülse de gelenek hamamdır. Gelin hamamının da kendine has yiyecek içeceği vardır. Her ne kadar hamama damat annesinin dolma, sarma gibi yiyecekler getirdiği görülse de asıl yemek kebabtır.

**Kebab:** Gelin hamamının eğlencesinde olmazsa olmaz Adana kebabıdır. Bunun için kebabçılarla konuşulup gelin hamamının olduğu gün belirlenen saat için hamama katılan kişi başı kadar kebab sipariş edilir. Yıkanılıp, oynanırken yemek arası verilir ve kebablar yenir. Kebabın içeceği normalde şalgam olmakla birlikte gelin hamamında ortamın sıcaklığında serinlik de versin diye gazozdur.

**Portakal, Mandalina:** Ortamın sıcaklığında serin ve sulu yiyeceklerin istenmesi nedeniyle hamama götürülecek en uygun yiyecek portakal ve mandalina olduğundan ve bu meyvelerin Adana'da çok olmasından dolayı hamama kilolarca portakal, mandalina götürülür. Sadece gelin ve damadın yakınlarına değil hamamda bulunan diğer kişilere de meyvelerden ikram edilir.

#### **4.2.1. Kına**

Günümüzde özellikle şehir ve büyük ilçelerde iki şekilde kına görülebilmektedir. Birincisi düğünde bir gece ya da birkaç gün önce düğün salonu, kına organizasyon evleri gibi mekanlarda organizasyon şirketlerinin ya da tutulan salonun organizasyonluğunda kınalar yapılmaktadır. İkinci şekilde düğün yapılırken düğünün sonunda kına organizasyonu gerçekleştirilmektedir. Sadece kına için organizasyon yapılmışsa ikram çerez ve meşrubat olmaktadır. Düğün organizasyonunun içinde yer alıyorsa düğünün ikramının dışında ayrıca bir kına için ikram bulunmamaktadır.

Kına, gelinin evinde, yapılıyorsa geçmişten günümüze değişmeyen ikram çerez olmaktadır. Damadın ailesi kına günü kına tepsisi ile birlikte gerekli kına malzemelerini getirirken kınada ikram edilecek çerezleri de getirir. Torbalarla gelen çerezler geline kına yakıldıktan sonra beline geniş bir örtüyü içine çerez konulacak şekilde bağlayan yengeler tarafından misafirlere ikram edilir. İçecek olarak da damadın yakınlarının getirdiği meşrubatlar verilir. Meşrubat olmayabilir ama leblebi, üzüm, çekirdeğin mutlaka olduğu bunun üzerine ekonomik duruma göre fındık, fıstık ve diğer çerezlerin eklendiği ikram mutlaka kınanın olması gereken yiyeceğidir.

#### **4.3. Düğün**

Günümüzde düğünler köy ya da şehir fark etmeden büyük çoğunlukla düğün salonlarında yapılmaktadır. Ekonomik koşullar ve düğün için gelen misafirleri ağırlayacak mekanların sıkıntılı

olması nedeniyle köy meydanında, avluda, bahçede yapılan düğünler artık bütçenin elverdiği nitelikteki düğün salonlarına taşınmıştır. Yine de geçmişte olduğu gibi günümüzde de eski usul denilen köy düğünlerinin yapıldığı da görülmektedir.

Düğün gününün sabahı damat tarafının ailesi ve özellikle damadın arkadaşları gelin evine “Gelin alıcılar” gelir. Gelinin ailesi gelin alıcılar için özel bir ikram hazırlamazlar. Uzak bir yoldan geliniyorsa ve bir süre kalınacağı düşünülüyorsa o süre için aile yaprak sarması, börek gibi yiyecekleri hazırlayabilir. Gelin alma işi genellikle uzun sürmeyeceği için bu hazırlık çok büyük miktarlarda değildir. Asıl düğünün ikramları damat evinde yapılan düğünde verilir. Bu ikramların başlangıç noktası sabah çok erken kesilen kurban eti ile yapılan yemekler ve sonrasında ikram edilen tatlılardır. Düğünlerde ikram edilen yiyecek ve içecekler şunlardır:

**Yüksük çorbası:** Adana yöresine ait düğünde ya da toplu yemek verilen durumlarda en çok yapılan geleneksel yemeklerdendir. Düğünden bir gün önce kadınlar bir araya gelerek hamur yoğurup, yoğrulan hamurları açıp bunları 1cm eninde ve boyunda olacak şekilde kesilir. Yufka gibi açılmış hamurdan kesilmiş bu parçaların içine tuz, pul biber, karabiber, ince doğranmış kuru soğan, salça ile harmanlanmış kıymadan konur. Kare kesilmiş hamur parçalarının dört ucu bir araya getirilerek birleştirilir, hamur küçük bir bohça hâline getirilir. Üstelerine un serperek bekletilir. Büyük kazan ya da tencere tereyağı ve zeytinyağı konur. Isınan yağın üzerine biber salçası, kuru nane konur karıştırılır. Ardından sulu bir yemek olacağı için pişirilen tencere ya da kazanın yarısına kadar kaynar su konur. Salçalı, naneli su kaynatılır. Su 5 dk kadar kaynadıktan sonra hamurlar suya atılır. Karıştırılıp yapışması önlenir. Ardından da suya atılan yüksük mantıların yarı oranı kadar haşlanmış nohut da ilave edilir. Yüksük çorbasının ocaktan indirilmesinden kısa süre önce de ekşisi konur. Bu ekşi limon ya da turunç suyu olabilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

**Tatar:** Büyük yufkalar hâlinde açılan hamurlar önce 1,5 cm eninde şeritler hâlinde kesilir ardından bu şeritler üst üste konularak kare olacak şekilde küçük parçalar hâlinde kesilir. Kesilmiş bu kare parçalarının içine kıyma, salça, tuz, pul biber konup karıştırılmış harçtan konularak üçgen şeklinde kapatılır. Yapışmaması için üzerine un serpilerek bir yerde toplanır. Büyük kazanlarda ya da tencerede su kaynatılır bu üçgen hamur parçası olan tatarlar içine atılır haşlanır. Tatarların haşlanmasının sonuna doğru içine haşlanmış nohut da eklenir. Tatarlar haşlanınca suyu süzülerek başka bir tencereye aktarılır. Tabaklara konan tatarın üzerine önce sarmısaklı yoğurt dökülür onun üzerine de kızdırılmış tereyağının içine konmuş pul biberli, naneli sos dökülerek ikram edilir.

**Döğme/dövme pilavı:** Aşurelik buğdaya Adana yöresinde döğme denmektedir. Düğünlerin olmazsa olmaz yemeklerindendir. Etlili ya da etsiz şekilde yapılabilir. Eğer yanında ikinci bir yemek varsa etsiz olarak yapılmaktadır. Aşurelik bulgur yıkandıktan sonra büyük tencere ya da kazanlara konur üzerine 1/3 olacak şekilde su konur pişirilir. Döğmenin suyunu çekmesine yakın içine haşlanmış nohut eklenir. Döğme tam olarak suyunu çekip pişmiş hâle gelince başka bir yerde eritilmiş tereyağı döğmenin üzerine dökülerek karıştırılır. Döğme/dövme pilavı ikram edilmeye hazır hâle gelmiştir. Etlili yapıldığında ise et önceden haşlanmakta, haşlanma suyu alınmaktadır. Döğme pilavının pişirme suyuna bu haşlama suyu eklenmektedir. Pişen döğmenin üzerine tereyağı döküleceği zaman da tereyağının eritildiği tencereye haşlanmış etler atılarak birkaç dakika çevrilir. Etler küçük küçük parçalar halinde ayrılmalıdır. Sonra bu etli tereyağı döğme pilavının üzerine dökülerek karıştırılır.

**Baklava:** Yumurta, yoğurt, sıvı yağ, sirke ile hazırlanan baklava hamurları kalabalık kadın grubu tarafından ince şeffaf hâle gelene kadar nişasta serpilerek açılır. Açılan yufkalar üst üste konup birlikte tekrar açılır. En son tek tek yufkalar ayrılarak tepsiye yerleştirilir. 9, 10 kat yufka tepsiye yerleştirilir üzerine kırık ceviz serpilir. Tekrar 9, 10 kat yufka serilir. Tepsiye yerleştirilen yufkalar biçimli bir şekilde kesilir. Tepsinin üzerine eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımı dökülerek fırında 1 saat kadar pişirilir. Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine önceden hazırlanıp soğutulmuş şerbeti dökülür. Şerbet şeker, su ve birkaç damla limon suyu ile yapılır. Baklava artık ikram edilmeye hazırdır.

**Kebap:** Adana'daki Arap-Alevilerinin düğün geleneğinin içinde kebab yer alır. Hemen her düğün sonrası gelinin evine girerken ayağının önünde kurban kesilir. Kesilen bu kurban gelinle damat gerdek odasına girdikten sonra kebab için hazırlanmaya başlar. Damadın amca, dayı, yenge, yeğenlerinin olduğu grup gelin evinin bahçesinde mangal yakarak bir yandan kebapları şişlerken bir yandan salataları hazırlarlar. Gece biten düğünden sonra damat yakınlarının katıldığı kebab, damatla

gelinin odalarından çıkıp banyo yapmaları ve mangal işi ile uğraşan gruba katılmalarıyla yenilmeye başlanır.

#### **4.3.1 Duvak/duvak mevlidi:**

Düğünün ertesi günü gelinin ve damadın ailesi her iki tarafın kadın yakınlarını mevlit için gelinin evine davet eder. Adana'nın büyük bir kısmında bu toplanmada mevlit okunur, mevlitte evde yapılmış börek, tatlı, kek, pasta meşrubatlarla birlikte ikram edilir. Yiyecek hazırlanmamış ise lokum ikram edilip gül suyu dökülür. En yaygın olan her iki tarafın büyüklerinin pasta, börek hazırlamış olmasıdır. Adana Arap-Alevilerinde ise duvak için toplanan kadınlar okunan dualar sonrasında sarmısaklı köfte ikram ederler. Sarmısaklı köfteye fellah köftesi de denmektedir.

**Sarmısaklı köfte:** İnce bulgurun üzerine sıcak su dökülüp üstü tepsi ile kapatılarak 15 dk şişmesi beklenir. Şişip yumuşayan bulgurun üzerine bulgurun 5/1 kadar un, tuz, salça eklenip el suya batırılarak yoğrulur. İçine konulan malzemeler kıvamlı bir hamur hâline gelince küçük parçalar hâlinde ele alınıp yuvarlanır. Top hâline gelen hamurun ortasına parmak basılır, tepsiye konur. Bütün hamura biçim verildikten sonra tepsinin üzerine suda yapışmaması için çok az un serpilir. Bir tencerede su kaynatılır hamurdan yapılan köfteler suyun içerisine atılır. Lapa gibi olmadan haşlanan köfteler bir büyük tepsiye alınır. Ardından çok büyük bir tencereye tereyağı ile zeytinyağı konur ısıtılır. Isınan yağın içine bolca biber ve domates salçası konur kavurulur. Ardından bu karışıma köftelerin miktarı dikkate alınarak sarımsağı belli olacak lezzet miktarı kadar ezilmiş sarımsak konur. Son olarak da püre hâline iki ya da üç domates ve iki üç kaşık da köftenin haşlama suyundan eklenir. Bu sosun içine köfteler konularak karıştırılır. Birkaç dakika sosla köfte ocakta kaldıktan sonra tencere ocaktan alınır. Üzerine kıyılmış maydanoz eklenerek ikram edilir. Misafirlerden birkaç kişi geline belli etmeden tabaklarındaki sarmısaklı köfteden bir iki taneyi gelinin yatağının altına çocukları çok olsun diyerek atarlar.

## **5. YAŞLILIK-ÖLÜM**

Yaşamın dönemlerini çocukluk, gençlik, yaşlılık olarak adlandırırız. Ölümü bu bölümlerinin içinde gençliğe yakıştırmadığımız için yaşlılık içinde ele alırız. Ölüm her canlının tadacağı bir durumdur. Bu durumun bilincinde olan insanoğlu ölüm üzerinde pek çok adet, inanma ve bunlara bağlı uygulamalar geliştirmiştir. Bu uygulamaları üç grupta ele almak mümkündür:

- a. Öte dünyaya gidişi kolaylaştırma
- b. Öte dünyada ve geride bıraktıklarının gözünde saygın bir yer almak
- c. Ölenin yakınlarının bozulan ruhsal durumlarını iyileştirmek (Artun 2005: 171).

Geçmişten günümüze yaşam döngülerinin en acı bölümü ölüm olmuştur. Bu kadar acı bir olay olmasına rağmen "Acının yeri ayrı, açın yeri ayrı" diye düşünülüp ölüm olayı da kendi içinde yeme-içme geleneğini oluşturmuş, korumuş ve hâlen devam ettirmektedir. Orta Asya'dan günümüze ölenin ardından yemek vermek değişmeyen geleneklerdendir. Geçmişte de günümüzde de Adana yöresinde ölümün olduğu evde yemek pişirtilmemeye çalışılır. Bu nedenle en azından ilk üç gün ölenin ailesine yakın akrabalar, komşular yemek yaparak cenaze evine getirirler. Yemek kadar cenaze evine taziyeye gelenler diğer gelenlere de ikram edilebilsin diye evlerinde yaptıkları ya da satın aldıkları pasta, börek, çörek gibi ikramlıklar da getirmektir. Cenaze evinde yemek pişerse de bu yemek ölenin akrabaları tarafından malzemeleri de kendileri tarafından alınmış şekilde pişirilir. Ölenin ardından çoğunlukla yapılan yemekler şunlardır:

**Kuru fasulye:** Ölümün yarattığı acı ile uzun uğraşlar vermeden yapılacak, kalınca ertesi gün de yenebilecek, yapımı esnasında çok fazla insana ihtiyaç hissetmeyecek bir yemek olduğundan en sık tercih edilen yemektir. Yağda et, salça kavrulduktan sonra üzerine haşlanmış fasulye, sıcak su, kimyon, karabiber, tuz eklenerek yarım saat kadar pişirilir. Cenaze evine gelenlere ikram edilir.

**Dövme/pirinç/bulgur pilavı:** Kuru fasulye ile birlikte pilav ikram edilir. Evdeki malzemelere göre bu pilav dövmeden, pirinçten ya da bulgurdan yapılabilmektedir.

Kuru fasulye ve pilav defnin yedinci günü yapılan yedi yemeğinde de geçmişte en çok yapılan yemeklerdendir. Geçmişte hazır yemek yapan yerlerin olmaması, yemek yapacak kişilerin de aile içinde, komşulardan bulunuyor olması nedeniyle yemekler evde yapılmakta genellikle de sulu yemekler tercih edilmektedir.

Adana yöresinde genel olarak ölümün defin işleminin ardından mezarlıkta yiyecek ikramı yoktur. Ölenin ardından ölenin yakınları tarafından gelenlere ya da komşulara ikram edilecek yiyecekler

üçüncü, yedinci, kırkıncı, elli ikinci günü ve ölümün yıl dönümünde olur. Günümüzde aile bireylerinin farklı şehir hatta farklı ülkelerde olması ve cenaze nedeni ile geldikleri sürenin kısa olması nedeniyle helvanın defin akşamı, yedi yemeği ise hemen definin ertesi günü yapılabilmektedir. Kırkıncı ölenin yakınlarının tekrar bir araya gelme imkânı yoksa bir yemek firması ile anlaşılıp paketli hazırlanmış yemeklerin namaz için gelen cemaate verilmesi de görülen uygulamalardandır. Definin yedinci, kırkıncı ve seneidevriyesinde günümüzde ortak yemek lahmacundur. Genellikle ilk seneidevriyesinde lahmacun yapılıp sonraki yıllarda ölenin sevdiği yemekler yapılıp daha az kişi ile anma yemeği yenmektedir. Bu uygulamalar ölenin yakınlarının durumuna göre olmakla birlikte kabul gören ve hâlen genel olarak uygulanan ölümün günlerine göre yapılan yemek ve tatlılardır. Adana’da rastlanılan bir diğer gelenek Arap-Aleviler cenazenin defininden sonra mezarlıktan ayrılmadan mezarlığa gelenlere simit, ertesi günü de kahvaltı ikram etmesidir.

**Simit:** Cenaze defnedilip mezarlıktan ayrılırken mezarlığa gelmeden önce alınıp hazır bulundurulmuş simitler mezarlığa gelmiş olanlara ikram edilir. Her kişiye bir tane simit verilir. Yaşlı olan kişilerin simitleri genellikle orada yenir. Eğer ölen genç ise simidi yemek biraz daha güç olmakta bazen “Yaşı neydi ki ben onun simidini yiyeyim” diye ağlanarak bir iki ısırık alınmaktadır.

**Kahvaltı:** Ölünün definin ertesi sabahı çok erken saatlerde ölenin yakınları ve bir hoca mezarlığa gider. Dualar okunduktan sonra cenaze yakınları ve hoca ölenin evine gelir. Mezarlığa gitmemiş olup evde kalan kişiler en az giden kişi sayısı kadar kahvaltı hazırlar. Genellikle bahçeye hava uygun değilse evin içine hazırlanan kahvaltıda peynir, zeytin, domates, salatalık bulunur. Mezarlıktan gelen kişiler doğrudan kahvaltı sofrasına otururlar. Definin ertesi günü verilen kahvaltı istisnasız her Arap-Alevi cenaze evinde verilir.

**Helva:** Definin üçüncü günü ölenin evinde irmik helvası kavrulur/pişirilir. Ekonomik duruma göre fıstıklı, kuş üzümü olsa da genel olarak tereyağı, irmik, şeker ve su ile yapılır. Helva için de ailede ya da ölenin yakınlarından helvayı iyi yaptığı bilinen birinden rica edilir helva pişirilir. Evde bulunanlara ikram edilir, komşulara tabaklara konularak gönderilir.

**Lahmacun:** Günümüzde definin yedinci hatta kırkıncı gününde verilen yemeklerde neredeyse tek tercih edilen yemek hâline gelmiştir. Genellikle ölenin yakınları lahmacun için evde hazırlayarak kaç kişilik istediklerini belirterek ekme fırınlarına götürürler. Fırınlarda paketleme yapılmamışsa evde okunan mevlidin sonrasında herkesin tabağına belli sayıda konularak lahmacun ikram edilir. Yeşillik ve limonlar ortaya servis yapılır, yanına da ayran verilir. Çoğunlukla lahmacunlar paketlenip içine limon ve yeşilliğinin de konduğu lahmacun pişirim yerlerine yaptırılır. Böyle yapıldığında herkese paketlenmiş lahmacun ve yanında ayran verilir.

## SONUÇ

Adana şehrinin bulunduğu topraklarda, tarihi geçmişe inildiğinde milattan önce neredeyse 2000’li yıllarda isminin yazılı olduğu metinlere rastlandığı için, bu tarihten de önce bu coğrafyada yerleşik hayatın olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Milattan önce, milattan sonra binlerce yıldır çeşitli kavimlere ve milletlere Adana toprağı ev sahipliğı yapmıştır. Bilindiğı gibi var olan hiçbir kültür unsuru tam olarak ortadan kalkmadan ya zaman içinde farklı şekillere dönüşmekte ya da yeni gelen kültür dokusu içinde kendine yeni kültürün parçasıymış gibi yer bulmakta varlığını sürdürmektedir. Hitit, Asur, Pers, Roma, Abbasiler, Selçuklular ve daha pek çok köklü, zengin, renkli, etki düzeyi yüksek kültüre sahip milletlerin yaşadığı bu coğrafyada çok tanrılı inanıştan, tek tanrılı inaniş, Hristiyan’dan, Musevi’ye ve son olarak Müslümanlar yaşamıştır. Günümüzde Türk ve Müslüman olan Adana’da bu dokuyu zenginleştirmeye devam eden Hristiyan, Musevi, Ermeni vatandaşlarımızla birlikte Arap-Sünni, Arap-Alevi vatandaşlarımızla gelenek ve inanışlar farklı, renkli, ayrıntılı, yaygın ve zengin bir şekilde uygulanmaya devam etmektedir.

Geçiş dönemleri her canlı için vardır. Sadece insanoğlu için yaşam süreci içinde geçiş dönemleri önemlidir. Bu dönemler, bu dönemlerin her birinin kendi içinde alt süreçleri kendi içinde çok çeşitli geleneksel kimi zamanda hem geleneksel hem inanç ile birleştirilen uygulamalara sahiptir. Doğumla başlayan sürecin çocuğun büyümesi ile devam eden diş çıkarma, sünnet ettirme, askere gönderme, söz kesme, nişanlama, kına yakma, evlendirme, duvak yapma gibi evrelerinde sevincin, mutluluğun yansması ve paylaşılması vardır. Yaşam sürecinin son noktası ölüm de üzüntünün paylaşılmasıdır. Sevinçte de üzüntüde de hep bir yeme ve içme söz konusudur. Sevincin kaynağında sevincin sahipleri

yemeği ve içeceği yapıp paylaşırken, ölümün üzüntüsü yaşanırken cenaze sahibine destek aile yakınlarından, komşularından gelmekte bu defa üzüntünün yemeği ve içeceği ilk günlerde aile dışından gelmektedir. Sonrasında üç, yedi, kırk, seneidevriyesinin yemeği ise yine acının sahibi aileler tarafından yapılmaktadır.

Yöreye özgü içecek kaynaktır. Yöreye özgü yemek yüksük çorbası, tatardır. Yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin yenildiği durum ise mezarlıkta cenazenin gömülmesinden hemen sonra simit dağıtılması, defin gününün ertesi sabahı mezarlık ziyareti yapıp eve gelindiğinde kahvaltı sofrası hazırlanmasıdır. Yöreye özgü geçiş dönemi ise belli bir yaşa gelmiş Arap-Alevi gencin dine giriş törenidir.

Geleneksel kültürün zenginliği, içinde var olduğu ve kendi varlığı ile de biçimlendirdiği milletin tarihsel olarak geçmişinin zenginliği ile belirlenir. Milletin tarihsel süreçteki kültürel dokusunun kadim ve zengin olması ve bu milletin yaşadığı coğrafyanın da aynı şekilde zengin kültürel özellikle milletlere ev sahipliği yapmış olması uygulanan, yaşatılan geleneksel kültürün de o derece zengin olmasını sağlar. Adana toprakları tüm bu özellikleri ile geleneksel kültürün yaşatıldığı önemli şehirlere sahiptir. İncelediğimiz geçiş dönemlerindeki her bir süreç için ayrı bir ayrıntı, ayrı bir uygulama ve ayrı yeme-içme olması bu zenginliğin önemli parçalarından biridir. Zaman içinde biçim değiştiren uygulamalar olsa da ele aldığımız her dönem hâlen kutlanmakta ya da anılmakta böylece geçmişten günümüze kültürel doku taşınmaktadır.

#### **KAYNAKÇA**

- Altun, I. (2004). *Kandıra Türmenlerinde Doğum Evlenme ve Ölüm*, Kocaeli: Yayıncı Yayınları
- Artun, E. (2005). *Türk Halk Bilimi*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- İnan, A. (1976). *Eski Türk Dini*, Ankara: Altınordu Yayınları.
- Hallaçoğlu, Y. (2000). *Adana Tarihçesi, Efsaneden Tarihe Tarihten Adana Bugüne Köprü Başı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Seyit A. ve Dağlı, Y. (2003). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Turan, Ş.(1994). *Türk Kültür Tarihi*, Ankara: Bilgi Yayınları.
- Örnek, S. V. (2000). *Türk Halk Bilimi*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ünsal, A. (2000). *Çukurova'nın Antik Devirlerde Taşdığı İsimler ve Fiziki ve Tarihi Coğrafyası, Efsaneden Tarihe Tarihten Adana Bugüne Köprü Başı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

URL 1:

<http://www.seyhan.gov.tr/tarihce>;<https://egitim.tarimorman.gov.tr/adana/belgeler/belgeler/adana%20sehir%20rehberi.pdf>;[https://turkoloji.cu.edu.tr/CUKUROVA/makaleler/halacoglu\\_1.pdf](https://turkoloji.cu.edu.tr/CUKUROVA/makaleler/halacoglu_1.pdf)

# NİĞDE-KOYUNLU'DA GELENEKSEL BİR KINA GECESİ YEMEĞİ: KIZ PİLAVI

A Traditional Henna Night Dinner in Niğde-Koyunlu: Kız Pilavı

İlknur BOZKIR ÖZDEMİR

Türk Dili ve Edebiyatı Öğretmeni, Hacettepe Üni., Türk Halkbilimi Doktora Öğrencisi

**Özet:** Geçiş dönemleri olarak adlandırılan, insanların hayatlarındaki önemli dönüm noktaları arasında en temel sınıflandırma doğum, evlenme ve ölüm törenleri etrafında oluşmaktadır. Bu geçiş dönemleri kendi içinde çeşitli uygulamaları ve ritüelleri barındırmaktadır. Bu törenler ve uygulamalar yöreye göre birbirinden farklılıklar göstermekle beraber temelde ortak bir amaç etrafında şekillenmiş, ortak bir kültürün fiziksel yansımaları olarak karşımıza çıkmaktadır. Türk kültüründe bu geçiş dönemlerinden biri olan evlenmenin bir alt uygulaması olan kına geceleri de içinde türlü ritüeller barındıran zengin kültürümüzün bir parçasıdır. Bu çalışmamızda Niğde iline bağlı Koyunlu kasabasında hâlâ geleneksel canlılığını sürdüren kına gecesi için özel olarak hazırlanan bir yemek olan “kız pilavı”na dair bir inceleme sunulacaktır. Kına eğlencelerinin bölgelere göre şekillenmiş kendilerine has özellikleri olduğu bilinmektedir. Kına gecelerinin kültürümüzdeki yeri, amacı ve işlevleri irdelenerek kına eğlencesinde bu yörede kına gecesine özel olarak yapılan bu yemek çerçevesinde gelişen ritüeller sunularak yapısal bağlam içerisinde değerlendirilmeye çalışılacaktır. Bilgilerin toplanma aşamasında yerli halktan kaynak kişilerle görüşme ve gözlem tekniği kullanılmış olup İşlevsel Halkbilim Yöntemi çerçevesinde değerlendirilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Kına gecesi, geçiş dönemi yemekleri, kız pilavı, Niğde, Koyunlu.

**Abstract:** The most basic classification of important turning points in people's lives, called transition periods, consists of birth, marriage and death ceremonies. These transition periods include various practices and rituals. Although these ceremonies and practices vary depending on the region, they are essentially shaped around a common purpose and appear as physical reflections of a common culture. Henna nights, which are a sub-practice of marriage, which is one of these transition periods in Turkish culture, are also a part of our rich culture that includes various rituals. In this study, we will present an analysis of "girl's pilaf", a dish specially prepared for the henna night in Koyunlu town of Niğde province, which still maintains its traditional vitality. It is known that henna celebrations have their own characteristics that are shaped according to regions. The place, purpose and functions of henna nights in our culture will be examined and the rituals developed within the framework of this meal prepared specifically for the henna night in this region will be presented and evaluated within the structural context. Interviewing and observation techniques with local source people were used during the information collection phase and will be evaluated within the framework of the Functional Folklore Method.

**Keywords:** Henna night, transitional meals, girls' pilaf, Niğde, Koyunlu.

## GİRİŞ

Halkbiliminde geçiş dönemleri insan hayatında belki tekrarlanması bir daha mümkün olmayan, kişinin yaşamı için bir dönüm noktası oluşturan önemli aşamalar için kullanılan bir terimdir. Bu dönemler genel olarak doğum, evlenme ve ölüm (Örnek, 1977: 131) başlıkları altında çok sayıda alt kola ayrılmış ritlerle vücut bulmaktadır. İnsanlar yaşadıkları kültürel çevre içerisinde bu geçiş dönemlerine özel anlamlar yüklemiş bazen kutlama, eğlenme, eğlendirme, duyurma, sosyalleşme, sevinci paylaşma, rahatlama amacıyla bazen de ağlama, ağlatma, üzüntüyü paylaşma, destek olma amacıyla ritüeller geliştirmiştir. Bu ritüeller görünenden fazlasını anlatmak için sembolleşmiş yapılardır. Her ne amaçla ve her ne şekilde olursa olsun geçiş dönemleri ve ritüelleri her kültürde var olan ortak bir yapı arz etmektedir. Bütün kültürlerde insan hayatının dönüm noktaları olan bu eşiklere büyük bir önem verilmiş ve doğumdan ölüme kadar her bir basamak çeşitli törenlerle kutlanmış veya kutsanmıştır. Bu uygulamalar zaman içerisinde ya dinî uygulamalar çerçevesinde şekillenmiş ya da yüzlerce yıldır süregelen kültürel ortam içerisinde var olan sosyal yapılara göre şekillenerek varlıklarını sürdürmüşlerdir.

Geçiş dönemlerine ait toplumsal eşikler kişinin toplumsal statüsünün değiştiği önemli anlar olduğu için birtakım özel uygulamalar barındırmaktadır. Bu ritüeller görünürde kutlama amacı taşımasına rağmen gizli işlev olarak statüsü değişen kişi ya da kişileri yeni konumları ile ilgili olarak hazırlayıp bilinçlendirilmekte, şekillendirmekte hem de dışarıdan gelebilecek olumsuzluklara karşı korumaktadır. Bu konuda Wilson'un “Tüm ritüeller, statüdeki değişikliğin kamusal ve resmî bir ifadesidir; yenisiyle bağdaşmayan eski bir ilişkinin kopmasıdır... Statüdeki değişikliğin, yeni sorumlulukların kamuoyu tarafından kabul edilmesi, akrabalık grubu içindeki değişen yükümlülüklerini

bireyler üzerinde etkiler (1954: 238-240).” şeklindeki açıklaması tüm geçiş ritüellerinin anlamsal işlevine işaret etmektedir.

Doğum, evlenme ve ölüm çerçevesinde şekillenen geçiş dönemlerinin hepsinin temelinde üreme içgüdüsünün olduğu görülmektedir. Üremeyi makul bir zeminde ve toplumsal kurallar içinde gerçekleştirmek için evlenme çok önemli bir adımdır. Geçmişten günümüze üreme, soyun devamı, çocuğun bakımı, aile ortamında kendini güvende hissetme duygusu ve toplum tarafından kabul görme evlilikle ilişkilendirilmiştir. Bu nedenle evlilik kutsal kabul edilmiş ve toplumlarda evlenmeye karar verilmesiyle başlayan çok zengin ritüeller oluşturulmuştur. Evlilik ile birlikte oluşacak olan yeni kurum için yapılan bu ritüeller bu kurumun sağlığı, mutluluğu, soyunun devamı, toplumsal kabul görmesi, bolluğu-bereketi, huzuru, kötülüklerden korunması gibi fonksiyonlara sahiptir.

Wilson ritüellerle ilgili şu yorumu yapmaktadır: “Ritüellerin en derin seviyedeki değerleri açığa çıkardığına inanıyorum... Elbette insanlar kendilerini en çok harekete geçiren şeyi ritüelde ifade ederler ve ifade biçimi geleneksel ve zorunlu olduğundan, ortaya çıkan grubun değerleridir. Ritüellerin incelenmesini, insan toplumlarının temel yapısını anlamının anahtarı olarak görüyorum (1954: 240).” Toplumları anlamak ve anlamlandırmak için ritüeller bize yoğunlaşmış ve bir kalıba oturmuş hareketler ve uygulamalar etrafında bilgiler sunmaktadır. Bu çalışmamızın konusu olan Niğde ili Koyunlu kasabasının toplumsal yapısına ve önemli günlerde ve geçiş törenlerindeki örgütlenme şekillerine baktığımızda topluluğun hayata bakışları ve toplumsal algıları ile ilgili önemli ipuçları yakalayabilmekteyiz.

Kasaba halkının evlilik ile ilgili uygulamalarına bakıldığında her şeyden önce kasaba içi evlilik çok sık görülmektedir. Kasaba dışından olan gelinler “yabancı” olarak adlandırılmaktadır. Bu durum kendi yöresel kültürlerini bilen kişilerle ve yakın çevreden insanlarla akrabalık ilişkisi kurmayı istemelerinden kaynaklanmaktadır. Bu konu ile ilgili kasaba halkından Ş.G'nin aktarımı şu şekildedir:

“Birbirlerimizin huyunu, her şeylerini biliyoruz yani kimse kimseye şunu yap demiyor, biz kendi âdetimizi bildiğimiz için bildiklerimizi hep yapıyoruz. Evlilik açısından, düğün açısından, çeyiz açısından da herkes birbirini biliyor. Düğün sonrası yaşantı açısından da herkes birbirini tanıyor, biliyor; konuşmalar ona göre oluyor. Dünürler bir araya gelince köyde neler olmuş konuşuyoruz. Bu yüzden köyümüzden almayı tercih ediyoruz. Ama şimdi kızımız oğlumuz birbirini istiyorsa yabancından da almaya başladık.”

Kendi kültürlerini tanıyan, bilen ve kolay uyum sağlayacak bir gelin isteme düşüncesinin temelinde ontolojik güven duygusu yatmaktadır. Bu açıdan topluluk dış etkilere olabildiğince kapalı bir yapı sergilemektedir. Bu nedenle toplumsal ritüellerini modernite ile beraber değişen toplumsal yapıya rağmen uzun yıllar daha özgün şekilde korumayı ve yaşatmayı sürdürmüşlerdir.

Topluluk yine aynı düşüncenin bir uzantısı olan birbirlerine bağlı ve tutkun bir yapı sergilemektedirler. Bu durum onların sosyalleşmesini, psikolojik destek ihtiyaçlarını karşılamalarını, güven duygusu içinde olmalarını sağlamaktadır. Her ne kadar şehre taşınarak bu sosyal yapıdan bir miktar uzaklaşmış gruplar olsa dahi kalabalık ve büyük şehirlerde bile birçok ritüellerini, bağlılıklarını ve uygulamalarını devam ettirmektedirler. Onların tabiri ile “köy”e dönecek olursak, “köy” ritüellerini sürdürdükleri, kendilerini güvende ve mutlu hissettikleri bir mekân olarak varlığını sürdürmektedir. Köy halkının büyük bir kısmı yazın köyde toplanmaktadır. Bu konu ile ilgili olarak Ş.G. şunları aktarıyor:

“Köyde olmak iyi bir duygu, köyde olan herkesi tanıyoruz. Başka yerde olanlarla da orada görüşüyoruz, köyde birleşiyoruz. Gurbetten akrabalarımız geliyor; onlar bizi, biz onları görüyoruz. Şehirde herkesi göremiyoruz. Yaz oldu mu köye genci yaşlısı herkes geliyor. Yazın çok kalabalık oluyor. Düğünlerimiz, nişanlarımız oluyor, kız alıp vermelerimiz oluyor orda, kız beğenmelerimiz oluyor, kınalarda kız beğeniyoruz. Oğlanlarımız kızları görüyor. Şu kız olsun diyorlar, sülalelerini araştırıyor. Beğenirse gidip istiyoruz. Kınalarda oğlanlarımız bir tarafa birikiyor, kızlarımız bir tarafa birikiyor, orada birbirlerini görüyorlar, beğeniyorlar.”

Kasabada kına gününün, toplumsal açıdan en önemli işlevlerinden biri de evlenme çağında olanlar için kız görme, beğenme yeri olmasıdır. Evlenme çağında olan gençler ve erkek anneleri o gün kendilerince uygun olan kızları belirlemekte ve daha sonra uygun olarak değerlendirdikleri kızların



evine dünürçü olarak gitmektedirler. Bu uygulama da yine kasaba içi evlilik sayısını artıran bir durumdur.

Topluluğun yaşattığı evlenme geçiş töreninin bir parçası olan kına gecesi kendi içinde özgün ritüeller barındıran bir eşiktir. Kasabanın kına gecesine ait geleneksel yemeklerinden olan “kız pilavı”nı, yemeğin pişirilme öncesi ve sonrası ritüelleri bağlamında ve İşlevsel Halkbilimi Yöntemi çerçevesinde inceleyeceğiz. Söz konusu yemeğe ilişkin bilgiler yörenin yerli halkından olan kaynak kişi Ş.G.’den derlenmiştir.

### **KIZ PİLAVI**

Yörenin kınada dağıtılan olmazsa olmaz yemeği “kız pilavı” olarak adlandırılan ciğerli bulgur pilavıdır. Bu pilav ile ilgili ritüellere geçmeden önce pilavın ana malzemesi olan bulgur ve ciğerin Türk kültüründe tarihçesi, anlamı ve önemi konusuna değinilecektir.

### **Türk Kültüründe Bulgur**

“Bulgur” sözcüğü Türk Dil Kurumunun Güncel Türkçe Sözlüğü’nde “Kaynatılıp kurutulduktan ve kabuğu çıkarıldıktan sonra kırılan buğday (URL-1).” şeklinde; Lehçe-i Osmânî’de “Kaynatılıp kırılmış, çatlatılmış buğday. Arabî ve Farsî’de müstameldir (Ahmet Vefik Paşa, 2000: 68).” şeklinde tanımlanmaktadır. Arapça “burğul” sözcüğünden gelen bulgur, Farsçada “pligouri” olarak kullanılmış ve Eski Yunancaya geçmiştir. Eski Yunancada diğer dillerin aksine vurma, ezme anlamına gelen “plege” kökünden üretilen bu isim, zamanla “pulgur”, “pilgur” ve “bulgur” hâlini almıştır (Kenar, 2016: 15).

Kökene Orta Asya’ya kadar uzandığı bilinen ve geleneksel Türk mutfağına ait olan bulgurun yapım aşamaları Orta Asya’dan bugüne temelde aynıdır. Buğday yıkanır, haşlanır ve açık havada kurutulur. Kurutulduktan sonra dibekte üzerine su serpilerek dövülür ve kepeği ayrılarak değirmende öğütülür (Alçay, Yalçın, Bostan, Dinçel, 2015: 89).

Dîvânu Lugâti’t-Türk’te (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015) bulgurun ana maddesi olan buğday (bugday, budgay, tarıg, aşlık vb.) ile ilgili çok sayıda sözcük varlığı görülmektedir. Eserde yer alan “buğday” ile ilgili yiyecek, içecek, alet isimleri ve muhtelif kelimelerin varlığı 11. yüzyılda Orta Asya Türkleri içerisinde buğdayın çok kullanılan ana besin maddelerinden biri olduğunun da açık bir göstergesidir.

Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş II (2022: 159) kitabının “Buğday” başlığında buğdayın, Orta Asya’nın en soğuk ve elverişsiz bölgelerinde oturan Türk kavimleri tarafından bile ekilen bir tahıl olduğunu belirtmektedir. Ögel, Türklerin Harezmsaşlar döneminde, yalnızca buğday ekimi yapmadıklarını aynı zamanda buğday ticareti ile de ilgilendiklerini belirtmektedir (2022: 163). Anadolu’da ise imece usulü ile yapılan “bulgur çekme” ve “bulgur dövme” günleri eğlence ve tören zamanları olarak görülmektedir (Ögel-IV, 2022: 150). Bu yönü ile bulgur işleri toplumsal yardımlaşmaya ve beraberce güzel vakit geçirmeye vesile olmuştur.

Çeşitli belge ve kazılarda Babil, Hitit, Mısır ve Mezopotamya uygarlıklarında pişirilip kurutulmuş buğdayın kullanıldığı görülmektedir (Toprak Döşlü, 2022: 96). Ayrıca, bulgur Moğol ordularının savaş erzakları arasında da yer almaktaydı (Polat, 2010). Bulgur Anadolu’da 3000 yılı aşkın süredir yaygın olarak kullanılmaktadır (Toprak Döşlü, 2022: 96).

Anadolu’da düğünlerde, cenaze yemeklerinde, doğum ve sonrasında, bayramlarda, davetlerde, şölenlerde, günlük yemeklerde buğday, bulgur ve türevlerinin yaygın olarak kullanıldığını görmekteyiz. Düğün yemekleri içerisinde mutlaka bulgur ile yapılmış bir yemek bulunmaktadır. Bulgurun anne sütünü artırıcı etkisi olduğu söylenmekte (Erkaya, Gürsoy, Güler, 2015: 373) ve yeni annelere sıkça yedirilmektedir. Besleyici yönü ile günlük yemeklerimizde sıklıkla yer almaya devam etmektedir.

Bulgur pilavı ile ilgili geleneksel uygulamalardan biri de Anadolu’nun bazı bölgelerinde ilkbaharın gelişinin, çocuklar tarafından “çiğdem pilavı” pişirilerek kullanmasıdır. Baharın müjdecisi olan çiğdemler açınca, mahallenin çocukları, maniler söyleyerek, evleri kapı kapı dolaşırlar. Her eve bir demet çiğdem çiçeği vererek karşılığında pilav yapmak için yağ, bulgur, tuz gibi şeyleri alırlar. Kasabanın dışında uygun bir yerde toplanan çocuklar topladıkları bulgura, çiğdem yumrularını katarak “çiğdem pilavı” hazırlarlar ve hep birlikte eğlenerek yerler (Baytop, 1999: 205).

Buğday, bulgur ve çeşitleri Türk'ün dünyasında efsanelerde, destanlarda, türkülerde, manilerde, masallarda, deyimlerde, halk hekimliğinde kendine yer bulmuştur. Bu durum bu besin maddesinin Türk insanının günlük hayatının vazgeçilmez bir parçası hâline geldiğinin göstergesidir. Bulgur pilavı için söylenmiş bir mizahi destan örneği aşağıda verilmiştir:

#### **Bulgur Pilavı**

Soğan paşa olmuş gözlük gözünde  
Elma memur olmuş aylık izinde  
Reçel inzibat mı durmaz sözünde  
Askeri doyuran bulgur pilavı

Pirinç firar etmiş askeri üzer  
Ispanak mahkumdur hapiste gezer  
Nohut katip olmuş nöbeti yazar  
Askeri doyuran bulgur pilavı

Çay ile zeytin kalk borusun çaldı  
Pırasa tüfeği eline aldı  
Fasulye askeri cepheye saldı  
Askeri doyuran bulgur pilavı

Hoşaf albay olmuş gitmiş alaya  
Yoğurt hakim olmuş bakmaz davaya  
Taze üzüm küsmüş gitmez sılaya  
Askeri doyuran bulgur pilavı

Armut eğitime özenemedi  
Muz çürüğe çıktı gezinemedi  
Biber kursa gitti kazanamadı  
Askeri doyuran bulgur pilavı

Peynir çavuş olmuş sopa elinde  
Patlıcan kibirli eli belinde  
Erik kayıp olmuş Arap çölünde  
Askeri doyuran bulgur pilavı (Kaya, 2008: 89)

Bulgur ve çeşitleri Orta Asya'dan günümüze kadar Türk mutfağının vazgeçilmez yemekleri arasında hem zengin hem fakirin sofrasında olma özelliğini korumaktadır. Bulgur ve türevleri Türklerin kendine has üslubu ile her bölgenin kendi damak tadına uygun olarak geliştirdiği onlarca çeşit yemeği ile Türk yemek kültürüne damgasını vurmuş bir besindir. Günümüzde çorbada, köftede, pilavda, salatada, ana yemeklerin içinde kullanılabilen bulgur geniş bir kullanım alanına sahiptir. Besleyiciliği ve doyuruculuğu ile sıkça tercih edilen bulgur, Türk insanının damak tadına uygunluğu ile geleneksel ve modern Türk mutfağında sıkça kullanılmaktadır.

#### **Türk Kültüründe Ciğer**

“Ciğer” sözcüğü Türk Dil Kurumunun Güncel Türkçe Sözlüğü'nde “1. Akciğerlerle karaciğerin ortak adı. 2. Hayvanlarda akciğer, yürek ve karaciğerin oluşturduğu takım. 3. Hayvanların karaciğerinden yapılan yemek. 4. İç (mecaz) 5. Cesaretli, yürekli olma (mecaz) (URL-1).” şeklinde; Osmanlıca sözlükte “1. Ciğer, bağır. 2. Avaz. 3. Keder, sıkıntı. (Devellioğlu, 1997: 141).” şeklinde tanımlanmaktadır. Farsça “ciger” sözcüğünden dilimize geçmiştir.

Dîvânu Lugâti't-Türk'te (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015) karaciğere “bağır” (2015: 569), akciğer ve ciğere “öpke/öwke” (2015: 788) denilmektedir. “Öpke/öwke” kelimesi aynı zamanda öfke, kızgınlık anlamı taşımaktadır. “Öpke/öwke”nin bu anlamını Kaşgarlı Mahmud “Öfke ciğerde doğduğu için böyle adlandırılmaktadır. Bu durum, birini ötekine yaklaştırmıştır. Nitekim yağmura "sema:" denir.” şeklinde açıklamaktadır (2015: 64). Anadolu ve Mısır Memlûk Devletinde bu kelime “öyken” veya “öygen” şeklinde kullanılmıştır (Ögel, 2022-IV: 333).

“Ciğer kavurması” Eski Türklerde de vardı. “Ciğeri/yüreği kavrulmak” günümüzde olduğu gibi o dönemde de hem kebab hem de üzümek anlamında kullanılıyordu (Ögel, 2022-IV: 333). Dîvânu

Lugâti't-Türk'te (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 155) başkasına boyun eğmeyen adama “bedük bagırlıg” denir; “büyük ciğerli” demektir. “Bagırlıg er” ise kimseye boyun eğmeyen kişi anlamında kullanılırdı (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 217). Aynı eserde bir şiir örneğinde ise “ciğerin kavrulması” üzülmek anlamında şu şekilde kullanılıyor:

*üdiğ otı tutu.nup  
öpke yürek kagrulu.r*

“Sevgiyi niteleyerek diyor ki: Özlem ateşi tutuşursa bundan kalp, akciğer ve çevresi kavrulur (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 274).”

“Bagır” sözcüğü başka bir örnekte ise şu şekilde kullanılmıştır:

*yüknüp manga imledi  
közüm yaşın yamladı  
bagırın başın emledi  
elgin bolup ol keçe.r*

“Sevgilinin hayalinin geçmesini niteleyerek diyor ki: O, baş eğerek beni selamladı. Hizmet için bana işaret etti. Onu görünce gözümün çer çöpü temizlendi. Ciğerimin yarasını iyileştirdi. O, yolcu olup beni geçti (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 383).”

Yine “bagır” kelimesinden türemiş bir fiil de o dönemde şu şekilde kullanılmaktadır: “er “bagırsa.dı : adamın canı ciğer istedi (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 483).”

Dîvânu Lugâti't-Türk'te geçen bu örnekler bize 11. yüzyılda “ciğer” kelimesinin hem gerçek hem mecaz anlamları ile aktif olarak kullanıldığını, bir yemek olarak da sevildiğini göstermektedir.

Günümüzde “ciğer” kelimesi türkülerde, manilerde, şiirlerde, masallarda, destanlarda, atasözlerinde ve deyimlerde sıkça kullanılmaktadır. Besleyici yönü ile halk hekimliğinde tavsiye edilen bir yiyecektir. Uygurlar döneminde “devenin ciğerini kurutup, döğüp, eleyip” ilaç olarak kullanıyorlardı. Uygurlar da ciğere “övke” diyorlar ve ilaç reçetelerinde “devenin övkesin” yani “devenin ciğeri” şeklinde söze başlıyorlardı (Ögel, 2022-IV: 335).

Günümüzde “ciğer” kelimesi ile kurulan atasözleri ve deyimlere örnek olarak “ciğeri beş para etmemek, ciğeri dağlanmak, ciğerimin köşesi, ciğerinden vurmak, ciğerine ateş düşmek, ciğerine geçmek, ciğerine işlemek, ciğerine oturmak, ciğerine yapışmak, ciğerini dağlamak, ciğerini delmek, ciğerini kavurmak, ciğerini parçalamak, ciğerinin içini bilmek, ciğerini okumak, ciğerini sökmek, ciğerini yakmak, ciğeri parçalanmak, ciğeri parça parça olmak, ciğeri sızlamak, ciğeri sökülme, ciğeri yanmak, ciğer kebab olmak, ciğerleri bayram etmek, ciğerine çekmek vb. (URL-1)” verilebilir. Bu kelime gruplarının çokluğu bize “ciğer kelimesinin mecaz ve gerçek anlamları ile sıklıkla kullanılan bir kelime olduğunu göstermektedir.

Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağında yer aldığı bilinen ciğerle muhtelif yemekler yapılabilmektedir. Kebabı ve kavurması başta olmak üzere hem tek başına hem de farklı yemeklerin içerisinde sıklıkla kullanılan dana ve kuzu ciğeri Türk mutfağının önemli yiyecekleri arasındadır.

### **Kız Pilavının Hazırlanışı ve Sonrasında Yapılan Ritüeller**

Niğde ili Koyunlu kasabanın kına gecesine ait geleneksel yemeklerinden olan “kız pilavı” yemeğinin pişirilme öncesi ve sonrası ritüelleri yöre halkından olan Ş.G'den derlenmiştir. Kasabada kına günleri geleneksel olarak hâlâ yapılmaya devam etmektedir. Çalışmamıza konu olan “kız pilavı” için gerekli ana malzemeler bulgur ve kuzu ciğeridir. Kız evinde pişirilen pilav akşam ezanından sonra kınaya gelen herkese dağıtılmaktadır. Bunun yanı sıra başka ev yemekleri yapılmaktadır. Kız pilavı için gerekli olan kuzu ciğeri, oğlan evinden kız evine gönderilmektedir; bulgur, yağ, tuz gibi diğer malzemeler de kız evi tarafından tedarik edilerek pilav pişirilmektedir. Gönderilen ciğerin miktarı kınaya gelecek misafirlerin sayısına göre değişmektedir. Kız pilavı; doğranarak yağda kavrulmuş kuzu ciğerine bulgur, su ve tuzun eklenmesiyle pişirilir.

Ciğeri kız evine götüren kişiye bir miktar bahşiş verilir. Geçiş dönemi ritüellerinde bahşiş çok sayıda kişiye verilen bir uygulamadır. Bunda amaç verilen görevi yerine getiren kişiyi de memnun etmek, gönlünü hoş tutmaktır. Böyle önemli günlerde çalışan, emek veren herkesin gönlünü hoş tutmak

ve karşılığında iyi dilekler ve dualar almak Türk kültüründe önemsenmektedir. Bahşiş verme geleneği kültür ekonomisinin bir yansıması olarak burada da karşımıza çıkmaktadır.

Akşam ezanından sonra, pilav pişirildikten ve misafirler geldikten sonra kız evinde gelinin pilavı yemesiyle ilgili yapılan bir ritüel vardır: Ş.G. bu ritüeli şöyle anlatıyor:

“Yere büyükçe bir sofraya serilir, 30-40 kişilik uzun bir sofraya. Gelinin bütün arkadaşları sofranın etrafına dolar, gelin ortaya oturur. Gelin herkesin tabağından birer kaşık birer kaşık ala ala bütün arkadaşlarının tabaklarını dolandır. Arkadaşları evli bekâr fark etmeksizin hepsi oturur. Kız herkesin gönlünü almak için dolaşır. Pilavın yanında ayran da verilir. Bu pilavdan gelen herkese ikram edilir.”

Kasabada kına günü pişirilen “kız pilavı”nın yenmesi ile ilgili bu ritüelin altında yatan sebep muhtemelen gelinin bol ve bereketli bir hayat sürmesiyle ilişkilidir. Gelinin herkesin tabağından bir kaşık pilav alması aslında kısmetini almasının simgesel bir yansımasıdır. Yemek olarak gelenekselleşmiş olan ciğerli bulgur pilavı yapılması ise bir tahıl olarak bulgurun halk hafızasında bolluk ve bereketi temsil etmesi, ciğerin de besleyici yönüyle zenginlik, bolluk ve sıhate işaret etmesi sembolik bir ifade şeklidir. Eliade, inisiyasyon törenleri sırasında gerçekleştirilen sembolik tüm hareketler için şöyle bir açıklamada bulunmaktadır:

“İnisiyasyon sırasında gerçekleşen tüm hareketler ve işlemler örnek modellerin, yani mitik zamanda tören kurucuları tarafından gerçekleştirilen hareket ve işlemlerin sadece tekrarıdır... Bazı hareketlerin anlamı bazen unutulmuş gibi görünür ama tören kurumsallaştığı sırada mitik varlık tarafından gerçekleştirildikleri için bunlar tekrarlanmaya devam edilir (2022: 28).”

Bu açıklamada da bahsedildiği gibi kız pilavının yenmesi sırasında yapılan ritüelin ne zaman ve nasıl ortaya çıktığı unutulmuştur fakat ritüel pratikte uygulanmaya devam etmektedir. Bir eşik olarak kabul edilen kına gecesi gelin ve damadın eski hayatlarına veda ettikleri, yeni ve beraberce yeni bir hayata adım atacakları günün son gecesi olma özelliği ile mistik anlamlar taşıyan çok sayıda uygulamayı içinde barındırmaktadır. Bu mistik ritüellerin amacı gelin ve damadı yeni hayatlarına sağlıklı bir şekilde doğmalarını ve uyumlanmalarını sağlamaktır. Kına gecesi ritüellerinin tamamında eskiyi geride bırakarak yeni hayata adım atma anlamları görülmektedir. Gelin kızın herkesin tabağından bir lokma alması, kendine ait bir tabağının olmaması onun artık sadece kendini düşünmeyeceği, daha kalabalık bir aile içerisinde çok sayıda kişiyi düşünerek hareket etmesi gerektiğinin sembolleşmiş bir anlatımı gibi görünmektedir. Görünürde olan ritüeller her zaman görünürden daha fazlasına işaret etmektedir. Söz konusu ritüelde eşikte bulunan gelin kız arkadaşlarının tabağından yemek yemektir. Oysaki bunun ardında yatan anlamlar yemek yemekten çok daha fazladır. Yemek kültürü, inanışlar, toplumsal uygulamalar, değerler ve değer yargıları bir araya gelerek anlamlı bir bütün oluşturarak bir ritüele dönüşmüştür. Türk yemek kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan bulgur ve ciğerin seçilmesi, bu yiyeceklerin art planda taşıdıkları kutsal anlamlar, pilavın pişirilme şekli, pilavın topluca kız kızıya yenmesi, gelin kızın pilavı yeme şekli, çok sayıda kişiye ikram edilmesi ritüelin somut bir şekle bürünmesinde rol alan kültürel unsurlardır. Bu şekilde çok sayıda düşünce unsuru maddi bir kalıp içerisinde sunulmaktadır.

Kız pilavı yeme ritüeli geçiş dönemi ritüelleri içerisinde “eşikte olma”yı anlatması bakımından da ilgi çekici bir yapı arz etmektedir. Gennep (1909) geçiş ritlerini “yer, durum, toplumsal konum ve yaştaki her değişime eşlik eden ritler” şeklinde tanımlamaktadır. Gennep bütün geçiş ritlerinde üç evre olduğunu ortaya koymuştur. Bunlar “ayrılma, kenar (eşik) ve bir araya gelme”dir. Ayrılma, bireyin veya grubun toplumsal yapıda mevcut olan daha önceki bir sabit noktadan veya kültürel koşuldan kopmasını işaret eden sembolik davranıştır. Eşik döneminde ritüelin öznesinin nitelikleri muğlaktır. Üçüncü evre geçişin tamamlandığı evredir. Bu evrede özne kararlı bir durumdadır. Bu üç evreden geçişin tam olarak tamamlanmadığı eşikte olma durumunda kişiler ne burada ne de oradadır. Yani yasa, gelenek ve törenler tarafından belirlenip sıralanan konumların ne birinde ne de ötekindedirler (Turner, 2018: 96). Gelin kızın kız pilavını yeme şekli “eşikte olmayı” anlatan bir ritüeldir. Eşikte bulunan kişi statüsünü, makamını ya da rolünü kısacası diğer kişilerden ayrılacak hiçbir şeyinin olmadığını göstermek için herkesin tabağından birer kaşık alarak karnını doyurmaktadır. Herkesle eşit statüde ve durumda olduğunu bu yeme şekli ile göstermektedir. Bu hareketi alçakgönüllüce yapmaktadır. Dünyevi bir statü ayrımının ortadan kalktığı bir ana işaret etmektedir. Gelin bu hareketi ile bundan sonra alçakgönüllü olacağını ve eşitliğe riayet edeceğini taahhüt etmektedir.

Günümüzde değişen toplumsal yapı ve köy halkının büyük çoğunluğunun şehirlere göç etmesi nedeniyle geleneksel kına gecesi uygulamalarında da değişiklikler olmuştur. Bununla birlikte yöre halkı şehirde salonlarda yapılan kına gecelerinde geleneksel ciğerli bulgur pilavı yapımını ve misafirlere dağıtılması uygulamasını devam ettirmektedir. Gelinin arkadaşlarının tabağından pilav yeme ritüeli yapılamamaktadır. Fakat kasabada gerçekleştirilen törenlerde hâlen geleneksel uygulamalar devam etmektedir. Özellikle köyün yaşlıları bu uygulamaları devam ettirerek bilgileri yeni nesle aktarma (öğretme) işlevini yerine getirmek istemektedirler.

### SONUÇ

Yapılan monografik çalışma sonucunda Niğde ili Koyunlu kasabasının kına töreninde pişirilen kız pilavı yemeği çerçevesinde genel uygulamaların yanı sıra kendine has özel uygulamalarının olduğu da tespit edilmiştir. Yörede kına günü kız evinde yapılan ciğerli bulgur pilav ve gelinin arkadaşlarının tabağından pilav yemesi ritüeli toplumsal bağlam içerisinde çözümlenmeye çalışılmış ve aynı kültürel değerlere sahip insanların hayatı algılayışları sonucu ortaya çıkan farklı yansımaları olduğu görülmüştür. Bu yansımalar uzunca yıllar bir kültürel topluluk tarafından yaratılıp şekillenen somut uygulamalar olarak karşımıza çıkmaktadır.

Kasabada kına günü pişirilen “kız pilavı” yapımı ve yenmesi ile ilgili ritüellerin altında yatan sebep gelinin bol ve bereketli bir hayat sürmesiyle ilişkilidir. Gelin herkesin tabağından kısımetini almaktadır. Yemek olarak gelenekselleşmiş olan ciğerli bulgur pilavı yapılması ise bir tahıl olarak bulgurun halk hafızasında bolluk ve bereketi temsil etmesi, ciğerin de besleyici yönüyle zenginlik, bolluk ve sıhate işaret etmesi sembolik bir ifade şeklidir.

Gelin kızın kız pilavını yeme şekli “eşikte olmayı” anlatan bir ritüeldir. Eşikte bulunan kişi statüsünü, makamını ya da rolünü kısacası diğer kişilerden ayrılabilir hiçbir şeyinin olmadığını göstermek için herkesin tabağından birer kaşık alarak karnını doyurmaktadır. Herkesle eşit statüde ve durumda olduğunu bu yeme şekli ile göstermektedir. Bu hareketi alçakgönüllüce yapmaktadır. Dünyevi bir statü ayrımının ortadan kalktığı bir ana işaret etmektedir. Gelin bu hareketi ile bundan sonra alçakgönüllü olacağı ve eşitliğe riayet edeceğini taahhüt etmektedir.

Bu törenler, sadece evlenen kişiler ve ailelerine yönelik işlevler barındırmamakta; törene katılan diğer kişiler açısından da kız beğenme, toplumsal dayanışma sağlama, ontolojik güven duygusu yaratma, kendini faydalı hissetme, topluluktan haberdar olma gibi toplumsal işlevler de barındırmaktadır. Bu duyguların toplamının tezahürü olarak karşımıza çıkan yaratımlar, gücünü yarattığı topluluktan alarak ve zamanın gereklerine göre değişip, dönüşüp şekillenerek varlığını sürdürmektedir.

Bu bilgiler ışığında Koyunlu kasabasına has bir uygulama olan kına günü pişirilen “kız pilavı”nın coğrafi işaretli ürünler arasına alınarak tescillenmesi gereken bir yemek olduğu düşünülmektedir.

### KAYNAKÇA

- Ahmet Vefik Paşa, (2000). *Lehçe-i Osmâni*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Alçay, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K., Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi* (37), s. 83-93.
- Baytop, T. (1999). *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi*. 2.Basım. İstanbul: Nobel Tıp Kitabevleri.
- Devellioğlu, F. (1997) *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Ercilasun A.B., Akkoyunlu, Z. (2015). *Dîvânü Lügâti't-Türk*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Eliade, M. (2022). *İnisiasyon, Âyinler, Gizli Cemiyetler*. Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Erkaya, R., Gürsoy, A. A., & Güler, H. (2015). Annelerin Anne Sütünü Artırmaya Yönelik Aldıkları Besinler. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 4(3), 373-387.
- Gennep, A. V., (1909). *The Rites of Passage*. (Çev. Monika B. Vizedom ve Gabrielle L. Caffee.) Londra: Routledge& Kegan Paul.
- Kaya, D. (2008). Halk Edebiyatında Yemek Destanları. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 1(1), 77-90.

- Kenar, S. (2016). *Tarihinden Tarifine Bulgur*. İstanbul: Doğan Kitap.
- Ögel, B. (2022). *Türk Kültür Tarihine Giriş 2-4*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Örnek, S.V. (1977). *Türk Halkbilimi*. Ankara: İş Bankası Yayınları.
- Polat, C. (2010). *AB Uyum Sürecinde Şanlıurfa İli Bulgur Sanayinin Mevcut Durumu ve Geleceğe Yönelik Beklentileri Üzerine Bir Araştırma* (Yüksek lisans tezi). Şanlıurfa: Harran Üniversitesi.
- Toprak Döşlü, S. (2022). Mezopotamya'da Doğan ve Hiç Batmayan Mardin Güneşi: Bulgur. *International Journal of Mardin Studies*. 3 (1), s. 94-103.
- Turner, V. (2018). Ritüeller Yapı ve Anti-yapı. (Çev. Nur Küçük) İstanbul: İthaki Yayınları.
- Wilson, M. (1954). Nyakyusa Ritual and Symbolism. *American Anthropologist*. Volume 56, 228-241.

#### **İnternet Kaynakları**

URL-1: <https://sozluk.gov.tr/> erişim: 08.04.2024

**Kaynak kişi:** Ş.G. 1950 doğumlu, kadın, Niğde-Koyunlulu, ilkokul 3.sınıftan terk.

# DEDE KORKUT KİTABI'NDAKİ AD VERME GELENEĞİ VE YEME-İÇME KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ

Analysis of Food and Drink Culture in the Tradition of Naming a Child in the Book of Dede Korkut

Doç. Dr. Ruşen ALİZADE

Haliç Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü,

Feyzanur KÜÇÜK

Haliç Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

**Özet:** Bu çalışmada, Dede Korkut Kitabı'ndaki -ad verme veya ad almanın- töresel düzenden kaynaklanan bir gelenek olduğu açıklanacaktır. Eserin ilk boyuna yansımış “*Ol zamanda bir oğlan baş kesüp kan dökmese ad komazlardı*” ifadeleri kişinin erişkinler topluluğuna katılmadan veya yiğide yaraşır bir davranış sergilemeden gerçek bir adının da olamayacağı belirtilmesi olarak görülmektedir.

*Dede Korkut Kitabı*'nda ad verme işini gerçekleştiren Dede Korkut'tur. Eserin birinci, ikinci ve üçüncü hikâyelerinde Boğaç, Bamsı Beyrek ve Basat adlarını gösterdikleri hünere göre yiğitlere Dede Korkut vermektedir. Özellikle ilk hikâyedeki ad verme işinin bir toyla son bulduğu, diğer hikâyelerdeki ad verme sahnelerinin ise toy şölenleri olmadan gerçekleştiği görülmektedir.

Bu çalışmada, *Dede Korkut Hikâyelerine* yansımış mutfak kültürü de ele alınacaktır. Hikâyelerde, yemek adlarının azlığı dikkat çeker, dolayısıyla istenilen kimi nitelikleri çok olan bir mutfak görülmemektedir. Ancak gerçekleşen büyük toylarda kesilen hayvanların -at, deve ve koyun- eti yenilmektedir. Aynı zamanda bazı av hayvanlarının etleri de Oğuzların sofrasında önemli bir yer tutmaktadır. Araştırmada söz konusu hayvanların her birinden kaç türlü yemek yapılabileceği hususunda da tespitlerde bulunulacaktır.

**Anahtar kelimeler:** *Ad Verme, Toy, Şölen, Oğuzlar, Et Yemekleri.*

**Abstract:** In this study, it will be explained that the tradition of giving or taking a name in the Book of Dede Korkut stems from a traditional order. The phrase "In that time, if a boy did not cut off heads and shed blood, he wouldn't earn a name" reflected in the first part of the work is seen as an indication that one cannot have a real name without participating in the adult community or demonstrating behavior befitting a hero. Dede Korkut is the figure who performs the naming tradition in the Book. In the first, second, and third stories of the work, he bestows names upon heroes such as Boğaç, Bamsı Beyrek, and Basat based on their skills. Particularly in the first story, the naming process concludes with a feast, while in other stories, the naming scenes occur without such festive celebrations.

This study will also examine the culinary culture reflected in the Dede Korkut Stories. In these stories, the scarcity of specific food names is notable, thus indicating a cuisine that does not emphasize certain qualities. However, the meat of animals slaughtered during grand feasts—such as horses, camels, and sheep is consumed. Additionally, the meat of certain game animals holds significant importance on the Oğuz people's dining tables. The research will also explore how many types of dishes can be prepared from each of these animals.

**Keywords:** Naming, Feast, Ritual, Oğuz People, Meat Dishes.

## Giriş

*Dede Korkut Kitabı*, Türk mitolojisi ve kültürünün derinliklerine inerken, aynı zamanda ad verme gelenekleri ve yeme-içme kültürü gibi günlük yaşamın unsurlarını da barındırmaktadır. Bu çalışmada, söz konusu eserdeki ad verme geleneği ve yeme-içme kültürü üzerinde durulacak, ele alınan hususların eserdeki hikâyelerin sosyal yapısına ve karakterlerin tanımlanmasına nasıl katkıda bulunduğu incelenecektir.

## Dede Korkut Hikâyelerinde Ad Verme Geleneği

“Eski Türklerde yeni doğan çocuğa çok farklı şekillerde adlar verilebilmekteydi. Uygur harfleriyle yazılan Oğuz Kağan Destanı'na göre Oğuz Kağan gökten ışık şeklinde inen eşinden olan çocuklarına Gün, Ay ve Yıldız adını verir. Ağacın kovuğunda görüp evlendiği ve tanrı kızı olarak değerlendirdiği diğer bir eşinden olan çocuklarına ise Gök, Dağ ve Deniz adını koyar” (Ögel, 1993: 117-118).

Dede Korkut Hikâyelerinde karakterlere verilen adlar, genellikle onların kişilik özelliklerini, mesleklerini ve fiziksel özelliklerini yansıtmaktadır. Oğuz toplumunda bulunan genç erkeklere gerçekleştirdikleri kahramanlıklar sonrası verilen adlar, Oğuz yiğitlerinin iç dünyasını, yaşadıkları olay

veya zorlukları da belirgin kılmaktadır. Hikâyelerde karakterlere verilen adlar, sadece onların kimliklerini belirlemez, aynı zamanda hikâyelerin temalarını ve aktarılan mesajları da güçlendirmektedir. Verilen adlar, hikâyelerin akışını etkiler, karakterlerin davranış ve kararlarını da şekillendirebilir. Bu bağlamda, gençlere verilen adların hikâyelerin temel unsurlarından biri hâline geldiği ve hikâyelerin anlatımını güçlendirdiği söylenebilir.

*Dede Korkut Kitabı'ndaki ad verme geleneğine dair ilk örnek, yapıtın ilk boyunda -Boğaç Han hikâyesinde- karşımıza çıkmaktadır. Bu hikâyede boğa olarak betimlenen hayvanı yenen adsız gence Dede Korkut'un merasim eşliğinde ad koyduğu görülmektedir. "Bayındur Hanun ağ meydanında bu oğlan ceng etmişdür, bir buğa öldürmüş senün oğlun adı Boğaç Han olsun, adını ben verdüm yaşını Allah versün dedi. Dirse Han oğluna beglik verdi, taht verdi" (Gökyay, 2007: 28-29). Söz konusu hikâyede geçen sınağa şekillerinden olan hayvanla mücadele ölümün, ataya sadakat hususunda geçirdiği tehlikeler ise ölümle birlikte kutsal değerlerin tanınması itibarıyla kayda değerdir (Duymaz, 2020: 252-253). Bu hususta söylenebilir ki, Türk kültüründe adların taşıdığı sembolizm ve anlam, ad verme geleneğinin sosyal ve semantik boyutlarını yansıtmaktadır. Boğaç Han adı da bu karakterin liderlik özelliklerini ve halkının güvenini kazanma yeteneğini vurgulayarak Türk toplumunun değerlerini aksettirmektedir. Boğaç kelimesi, güçlü ve cesur bir lideri çağırıştırır, Han unvanı ise otorite ve liderlik pozisyonunu belirtmektedir.*

*Dede Korkut Kitabı'ndaki ad verme geleneğine dair ikinci şekli Bamsı Beyrek hikâyesinde görmekteyiz. Bu hikâyede Bamsı Beyrek, kendisine İstanbul'dan hediye getirmekte olan bezirganları eşkıyaların elinden kurtarmaktadır. Hikâyede baba ile bezirganlar arasında yaşanan diyalogda ad verme olayındaki ölçütler de aktarılmaktadır: Bay Büre Beg aydur: Mere benüm oğlum başmı kesdi, kanmı dökdü. Beli sultanum baş kesti, kan döktü, adam ahtardı, dediler. Mere bu oğlana ad koyasınca varmıdır, dedi. Beli sultanum, artukdur, dediler. Bay Büre Beg hemen kalın Oğuz beglerini çağırdı, konukladı. Dedem Korkut geldi, oğlana ad kodu (Gökyay, 2007: 62). Bu hususta çocuğun kan dökmesi esas sebep niteliğinde görünse de olayın temeline bakıldığında zaman karşılık beklemeden yapılan bir yardımdan söz edilmektedir. Dolayısıyla çocuğa ad koyulurken babasının tüm Oğuz beylerini çağırması, onlara ziyafet verip şenlik düzenlemesi ad verme ritüelinin taşıdığı önemi göstermektedir. Bay Büre'nin biricik oğluna adı Dedem Korkut'un ağzından Sen oğlunu Bamsam deyü ohşarsın, bunun adı boz aygırlu Bamsı Beyrek olsun (Gökyay, 2007: 62) sözleriyle verildiği görülmektedir. Bamsı Beyrek adı, Türk dünyasında Bey Böyrek, Bey Birye, Bay Bura, Bey Beyrek, Beğ Beyre, Bağ Böğrek, Bay Börek gibi adlarla anılmaktadır. Kökü bey/bay'dan gelmekte, ululuk ve asalet anlamlarını içermektedir. Bu adın Bey çocuğu anlamına geldiği de söylenmektedir (Karakurt, 2011: 54). Bam ise; dam, kubbe, tavan, bazı telli çalgılarda kalın tel çatı, borç anlamlarındadır (Kanar: 2003).*

*Dede Korkut Kitabı'nın Basat hikâyesinde ise marjinal bir ad verme olayı vardır. Şöyle ki, Oğuzlar bir baskın sonucunda kaçtıkları zaman Basat attan düşmüş ve bir aslan tarafından beslenerek büyütülmüştür. Oğuzlar bir daha eski yurtlarına döndüklerinde, sazdan bir aslan çıkar, at urur. Apul apul yürüyüşü adam gibi. At basuban kan sömürür (Gökyay, 2007: 145) kelimeleriyle betimlenen Basat'ın attan düşen çocuk olduğunu fark ederler. Ancak Basat, aslan tarafından beslendiği için Oğuz içinde durmayıp aslan yatağına geri döner. Bu durumda yine Dede Korkut'un sahnede yer aldığı ve Basat'ı Oğuz ulusuna katmak için ad koyduğu görülmektedir: Dedem Korkud geldi, aydur: Oğlanum sen insansın, hayvanla musahip olmagıl. Gel yahşı at bin, yahşı yigitlerle eş yort, dedi. Ulu kardaşun adı Kıyan Selçükdür, senün adun Basat olsun. Adunu men verdüm, yaşunu Allah versün, dedi (Gökyay, 2007: 145). Bu hikâyede Basat'a ad verilmesi için herhangi bir yiğitlik göstermesi aranmamaktadır. Çünkü Basat'ın aslan tarafından büyütülmesi gibi bir olaydan bahsedilmesi, onun diğer alplar gibi ad almak hususunda kendini ispat etmek için herhangi bir kahramanlık göstermesine gerek kalmadığı algısını yaratmaktadır.*

Yukarıda kaydedilen hususlar dayanarak söylenebilir ki *Dede Korkut* hikâyelerindeki ad verme geleneği Türk toplumunun çeşitli inanç ve geleneklerini, aynı zamanda yaşam tarzlarını yansıtmaktadır. Adlar genellikle doğa, hayvanlar ve kahramanlar gibi kaynaklardan esinlenmektedir. *Dede Korkut Kitabı'na* yansıyan adların derin bir anlam ve sembolizminin olduğu görülmektedir. Bazı adlar tarihî veya mitolojik figürlere de atıfta bulunmakta ve kişinin aidiyet duygusunu güçlendiren unsurlar niteliğinde ele alınabilmektedir.



### **Yeme-İçme Kültürü ve Anlamı**

*Dede Korkut Kitabı*, dönemin Türk toplumunun yeme-içme kültürünü de yansıtmaktadır. Kitapta sıkça karşılaşılan göçebe yaşam tarzı, yiyeceklerin taşınabilir olmasını gerektirir ve bu da beslenme alışkanlıklarını etkilemektedir. Kırmızı et ve süt ürünleri ve ekmek gibi protein ve yağ açısından zengin gıdalar, hikâyelerdeki karakterlerin temel besin kaynakları arasında yer almaktadır. Ayrıca, misafirperverlik ve paylaşma kültürü de yeme-içme sahnelerinde sıkça vurgulanmaktadır. Misafirlerin ağırlanması ve onlara en iyi şekilde hizmet edilmesi, Türk toplumunun temel değerlerinden birini oluşturur ve bu değerler ele alınan hikâyelerde tekrarlanmaktadır.

*Dede Korkut* hikâyelerinde sürü hayvanları ve hayvansal ürünler göçebe toplumun temel besin kaynağıdır. Bu durum göçer durumdaki pek çok topluluk için geçerli bir durum olsa gerek. Bozkır kuşağı hayvan yetiştiriciliğine uygun bir yapı oluşturur ve bu bölgede göçebe kültürünün gelişmesine sebep olur. Çin kaynaklarına göre, koyunlar ve atlar Türklerin savaş erzakıdır. Savaşa giden ordunun beslenmesinde ete önem verilmiştir (Alpargu, 2008: 18). Eski Türklerde koyun eti en çok tüketilen et olarak görülmekle birlikte keçi ve sığır eti de tüketilmektedir. Eti yenen diğer hayvanlar ve özellikle kısraklar aynı zamanda sütü için de kullanılmıştır. Et ürünlerinin saklanması baharatlayarak ve tuzlayarak kurutma yöntemi ve kavurma yöntemi yararlanılan en genel yöntemlerdendir (Karaman ve Girgin, 2023: 17).

*Dede Korkut Kitabı*'ndaki anlatılarda at kesme işlemine farklı şekillerde rastlanmaktadır. Hikâyelerin çoğunda bu uygulamanın ziyafet gayesi ile yapıldığını görüyoruz. Bunun yanında Boğaç Han'ın hikâyesinde at kesme işinin bir adak niyetiyle yapıldığı anlaşılmaktadır (Üren, 2015: 69). Hikâyelerde yer alan karakterlerden Hanlar Hanı Bayındır, her yıl Oğuz beylerine verdiği şölende gelenek üzerine bir yere ak, bir yere kızıl, bir yere de kara otağ diktirmiş, oğlu olanın ak otağda, kızı olanın kızıl otağda, evladı olmayanın ise Tanrı'nın bedduasına uğradığını söyleyerek kara otağda ağırlandığını buyurmuştur. Şölende kara otağda, kara keçe üzerine oturtulan, önüne kara koyun etinden yahni sunulan Dirse Han, hatununa: “*Senden midir, benden midir, Tanrı Taala bize bir topaç gibi oğul vermez nedendir*” (Gökyay, 2007: 26) diyerek ihsasta bulunmuştur.

*Dede Korkut* hikâyelerinde -ilk bakışta kitapta geçen yemek adlarının azlığına göre- Oğuzların pek zengin bir mutfığa sahip oldukları görülmüyorsa da büyük toylarda kırılan hayvanları göz önüne alırsak at, deve ve koyun eti yedikleri anlaşılmaktadır. Uçardan ve yürürden av hayvanlarının etleri de onların sofrasında büyük ölçüde yer tutmaktadır. Uçarlardan ördek, tavuk ve güvercin gibi kümes hayvanları, keklik, kaz, turaç, turgay gibi av kuşları yine onların sofrasında çok değişik etlerin bulunduğunu düşündürmektedir (Gökyay, 2007: 1146).

*Dede Korkut Kitabı*'nda toylar ve yeme içme sahneleri anlatılırken *attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kırdırmak, tepe gibi et yığmak, göl gibi kıymız sağdırmak* ifadeleri kullanılmaktadır. Söz konusu toy merasimlerdeki yeme içme fasıllarında şarap ve kıymız içmek de görülmektedir. Doğrudan Salur Kazan'ın toylarında içkili eğlenceler daha ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır. Bu tasvirlerde *altun ayak sürahiler* vardır, *seksen yerde badyalar* kurulduğundan söz edilmekte, *mahbup kafir kızlarına sağrak sürdürülmekte*'dir (Ergin, 1994: 154). Bazı araştırmacılar, *Dede Korkut Kitabı*'ndaki yağma geleneğini de yeme içme kültürünün bir parçası olarak değerlendirmektedir: “Yağma geleneği bu yeme içmenin sadece farklı bir versiyonudur yani bol yeme içme sahneleri bir yandan yağma/potlaç geleneğiyle birleşmektedir. Bu bol yeme içme sahneleri hanın meydan okuması ve gösterişi olarak da değerlendirilmektedir” (Duymaz, 2020: 350).

Orhan Şaik Gökyay, *Dede Korkut* hikâyelerindeki yemek çeşitlerini aşağıdaki gibi açıklamaktadır:

*Av Eti*: Begil oğlu Emren hikâyesinde, Bayındır Han, Begil'i üç gün tam anlamıyla ağırladıktan sonra, beylerine üç gün de *av şikar etiyile konuklayalum*, der. (Gökyay, 2007: 1144).

*Bazlamaç, Gömeç (Ekmek)*: Durmaksızın akın ve göç içinde bulunan insanlar ekmeği nasıl hazırlıyordu, bunu açık olarak bilmiyoruz. Fakat ekmek için “somun” değil de *bazlamaç* kullanılmasından anlaşılır ki, hazırlanıp pişirme kolaylığı ve taze taze yenmesi açısından Oğuzların ekmeği *bazlamaç*'tı. *Bazlamaç* kelimesi söz dizi'indeki karşılıklarından da anlaşılacağı üzere türlü anlamlara gelse de bunun saç üzerinde pişirilen hamur, bir ekmek çeşidi olduğu anlaşılır. Metindeki *bazlamaç*ın saçta değil de Anadolu ve Rumeli'nin kimi yerlerinde bugün de görüldüğü gibi kıvılcımlı

kül içinde pişirilen bir ekmek olduğu görülmektedir. Bamsı Beyrek hikâyesinde *kara sakaç altında gömeçden ne var* cümlesinde geçen gömeç de yine küle gömülerek pişirilen bir ekmek çeşididir. Türk sofrasının ve nimetlerin tacı olan ekmek buğday unundan yapılıyor; ama düşman, aldığı tutsaklara yanmış arpa unundan ekmek yediyor ve katık olarak da acı soğan veriyordu. Dede Korkut hikâyelerinde ekmek sözcüğü deyim olarak da asıl anlamından farklı yerlerde de kullanılıyor. “Nankörlük etmemek” karşılığında Kazan Bey’e karşı isyana çağrılan *Beyrek etmegün basmadı*, “bir yeri kılıcıyla hak etmek” karşılığında *kılıcı etmegiyile alıpdur* “gördüğü iyiliğin hakkını ödemek” anlamında *ağanuzun etmeği size helal olsun* gibi. Hep eski imlasiyla etmek diye yazılan “ekmek bütün nimetleri kavrayan zengin bir kelimedir ve “yemek, yiyecek nesne” yerine de kullanılmaktadır: “*bişmiş etmegün bekası olmaz yemek gerekdür kendürükde etmekten ne var? çobanun çoluğun etmegin alur.* (Gökyay, 2007: 1144- 1145).

*Şişlik/ Şişlük*: Bu başka bir yemektir. Bugün de olduğu gibi, kuzu, içi temizlenip hazırlandıktan sonra bütün olarak şişe geçirerek ateşte kızartılır ki, buna büryan da denir; ya da yere kazılmış bir kuyuda, yine şişe geçirilerek kapalı olarak kızartılır ki, buna *tandır kebabı* denir. Ayrıca et küçük parçalara ayrılıp şişe geçirerek kızartılır ki, bu da *şiş kebabı*’dır. Bu sonuncu yemeğin Dede Korkut sofrasında yer aldığını, bu kebabı yapmak için kullanılan şişin, yani *süglü* kelimesinin geçmesinden çıkarıyoruz. (Gökyay, 2007: 1145).

*Yahnı*: Bir et yemeğidir, fakat o denli çok çeşidi vardır ki, bunu tek bir yemek saymak yanlış olur. Kazlık koca oğlu Yegenek hikâyesinde kese *kese yemeğe yahnı yahşı* dendiğine göre yahnının eti büyük parçalar hâlinde kesilmektedir”. (Gökyay, 2007: 1146).

Orhan Şaik Gökyay’ın *av eti, bazlamaç, şişlik* ve *yahnı* üzerine verdiği bilgilere dayanarak aşağıdaki yorum ve değerlendirmeleri aktarmaktayız:

*Dede Korkut* hikâyelerinde avlar, yemeğin törensel boyutunda önemli bir yer tutmaktadır. Kahramanların ava çıkması, av hayvanlarından besin tedarik etmeleri çok daha eski dönemlerde atalarının zorunlu besin bulma faaliyetlerinin ritüele dönüşmüş biçimi olarak görülmektedir. “Oğuz erkeğinin benlik gösterim alanı” olarak değerlendirilen av merasimlerinde kahramanlar, kişisel ve toplumsal bellekte erkeklik mertebesine yükselmektedir (Eker, 2018: 176). Atlı göçebe kavim olan Türklere av, hayati bir öneme sahiptir. Bu sebeple Dede Korkut hikâyelerinde Boğaç ve Uruz’un ilk avları olması sebebiyle toy düzenlendiği görülmektedir. Bu iki hikâyede toy düzenleyen kişi kadındır. Ancak bu kadınların özel kadınlar olduğu anlaşılmaktadır. Dirse Han’ın hanımı bey kızı, Salur Kazan’ın eşi Burla Hatun ise Bayındır Han’ın kızı olması sebebiyle toy düzenleme hakkına sahip oldukları söylenebilir. Dirse Han Oğlu Boğaç Han hikâyesinde ilk av toyu; “Dirse Han’ın hatunu oğlancığımı ilk avıdır diye attan aygır, deveden erkek deve, koyundan koç kestirdi. Oğuz beylerine ziyafet vereyim dedi. Toparlanıp yerinden kalktı, kırk ince kızı beraberine aldı, Dirse Han'a karşı vardı.” (Ergin, 2001: 29) şeklindedir.

Bazlamaç, *Dede Korkut Kitabı*’nda yer alan ve o dönemde Türk bozkır yaşamının önemli bir parçası olan yiyeceklerden biridir. Genellikle savaş zamanlarında kullanılan bir yiyecek olan bazlamaç, et ve un gibi malzemelerin bir araya gelmesiyle yapılan bir tür yemektir. Günümüzde de Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan bazlamaç, özellikle kültürel ve tarihi bağlamıyla ilgi çekmektedir. Orta Asya’da açılan kurganlarda hâlâ buğday, arpa, pirinç gibi yiyecek maddelerinin kalıntılarının rastlanılmaktadır. Mesela Suyab bölgesinde bir tür kıvılcık mısır ve nar yetiştiriliyordu. Gözleme veyahut da bazlama biçiminde ekmek pişiriyorlardı (Gömeç, 2016: 191).

Bahaeddin Ögel, şişlik için şöyle demektedir: Eski Türkçe döneminden itibaren kullanılan şişlik et pişirme işleminde etlerin dizildiği bir alet adı olmasıyla birlikte yemeğin de adı hâline gelmiştir. Yemek yemede kullanılan çatallar ve şişler, yaptıkları iş bakımından aşağı yukarı aynı idiler. Bugün bile biz, bazı et parçalarını, çöp ile yemeğe başladık. Türklerin kebabların dizilerek pişirildiği büyük ocak şişleri vardır. Yemek yemek için kullanılan ayrıca şişler de vardır (Ögel, 1982: 230). *Dede Korkut Kitabı*’nda geçen *şişlik*’ler, Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini gösterirken, aynı zamanda Türk toplumunun birlik ve dayanışma ruhunu da yansıtmaktadır. Savaşçılar arasında paylaşılması ve birlikte yenmesi, kitapta vurgulanan kardeşlik ve dayanışma duygularını pekiştirir. Şişliklerin hazırlanması ve pişirilmesi, kitapta dikkatle anlatılan bir süreçtir. Etin doğru şekilde marine edilmesi, şişlere geçirilmesi

ve ateşte pişirilmesi gibi adımlar, şişliğin lezzetini ve kalitesini belirler. Bu süreç, Türk mutfağının inceliklerini ve ustalığını da yansıtan önemli bir detay olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yahni, et veya sebzelerin yavaşça pişirildiği, lezzetli bir yemek türü olarak bilinmektedir. Genellikle et yahni olarak bilinir ve etin su, yağ ve baharatlarla uzun süre pişirilmesiyle hazırlanır. Bu yöntem, etin daha yumuşak ve lezzetli olmasını sağlar. Yahni, Türk mutfağının köklü bir parçası olup, çeşitli yörelerde farklı tariflerle yapılmaktadır. Araştırmacı Arslantaş'ın bu konudaki fikirleri de dikkat çekmektedir: “Bozkır Türklerinin başlıca gıda maddesi etti. En çok at ve koyun eti yenirdi. Bol miktarda et istihlal eden Türkler, bunu uzun süre muhafaza edebilmek için konserveyi bulmuştur. Yahni ve tutmaç sevilen yemeklerdendi” (Arslantaş, 2020: 16). Günümüzde, yahni hâlâ Türk mutfağının vazgeçilmez bir parçasıdır. Et veya sebzelerin yavaşça pişirilmesiyle hazırlanan bu lezzetli yemek, özellikle özel günlerde ve davetlerde sıkça tercih edilir.

Yemeğin gelenek ve görenek aktarım yeri olmasının yanında aynı zamanda toplumsal eğitim mekânı olması da hikâyelerin mukaddime bölümünde yer alan “oğul atadan görmeyinçe sufra çekmez” (Ergin 1997:74) ifadelerinden anlaşılmaktadır. Yemeğin Dede Korkut Hikâyelerindeki işlevlerinden biri de çocuk sahibi olma, ava çıkma gibi bireyin toplumsal bireysel mücadelesindeki önemli aşamalarını kutsamanın vesilesi olmasıdır. Böylece “beslenmenin eşsiz birleşik doğası yemeği kutsal ve önemli bir sembol hâline getirir” (Goode, 2005:172). G. Çetinkaya'ya göre, hikâyelerde yemeğin toplumsal yaşamdaki işlevleri, yendiği mekânlar kadar çeşitleri de sembolik anlamlar kazanmaktadır. Şölenler daha çok erilliğin hâkim olduğu mekânlar olarak görülmektedir. Burada özellikle büyük ve küçükbaş hayvanların erkek olanlarının yiyecek olarak seçilmesi yemek ve cinsiyet bağlantısını göstermektedir. Kırmızı etin “kan ve güç” ile ilişkilendirilmesi bunların seçiminin tesadüfi olmadığını göstermektedir (Çetinkaya, 2015, s.93).

Yine Orhan Şaik Gökyay *Dede Korkut* hikâyelerindeki içecek çeşitlerine dair şöyle demektedir:

*Dede Korkut* hikâyelerinde aziz ve eşsiz bir nimet olan sudan sonra içecek olarak süt, ayran, kımız ve şarap sözcükleri vardır. Süt, koyun ve inek sütüdür. (Gökyay, 2007: 1146).

*Ayran*: Bizim bildiğimiz yayık ayranından başka türlü bir ayranın söz konusu olduğunu sanıyorum. (Gökyay, 2007: 1147).

*Kımız*: İşte asıl Türk içkisi budur. Kısırak sütünden yapılan ve keyif verici bir içki olan kımız süt renginde olup tadı kekremesidir. Bu tat az olgunlaşmış kızılıcak tadına benzer ve hafif alkol kokusu verir. (Gökyay, 2007: 1147).

*Şarap*: Bugün de olduğu gibi, şarap ve şarapçılık kara üzümünden yapılmaktadır. Deli Dumrul öyküsünde dumrul, Azrail'e yalvarırken şöyle der: *Ol bağların kara salkumları üzümü olur; ol üzümü sıkırlar, ala şarabı olur* ve bu da her halde alkol derecesi yüksek, keskin (iti) bir al şaraptır (Gökyay, 2007: 1148).

Türk kültüründe süt ve ürünleri daima önemli besin kaynaklarından olmuştur. Bu ürünlerden olan ayran, tüm dünyada da bilinen bir Türk mutfağı ürünü olan yoğurt kadar değerlidir. Ayran, gerek yemeklerin yanında gerekse tek başına Türk kültürünün en sevilen içeceklerinden birisidir. Ayranın önemli bir özelliği de, süt ve yoğurt ile benzer besin değerine sahip olmasıdır. Bu açıdan, yüksek protein, kalsiyum ve fosfor içermektedir. Yoğurt gibi fermente bir üründen elde edilmesi ise probiyotik bakteri içeriğine sahip olduğunun göstergesidir (Tamime & Robinson, 2007; Tamuçay Özünlü & Koçak, 2010).

Kısırak sütünün birtakım işlemlerinden sonra ortaya çıkan ve insan sağlığına da pek çok faydaları olduğu iddia edilen kımız, geçmişte ve günümüzde bütün Türklerin en fazla sevdiği içkidir. Hatta Romen kaynaklarında Altun Orda sahasındaki Türk hanı anlatılırken; on bin ak kısrağının olduğu ve bunların sadece kımız için sağıldığı yazılmıştır (Gömeç, 2016: s.90). Orta Asya'ya yolculuk eden gezginlerin eserlerinde bu bölgede yaşayan Türklerin kısırak sütünden yaptıkları ve kımız adı verilen içeceğe dikkat çekilerek bu içeceğin ekşi, içimi hoş ve sıcaklarda vücuda serinlik verdiği ve besleyici özelliklerinden bahsedilir (Karadağ, 1987: 27-34).

Şarap, bir kısmı veya tamamı ezilmiş taze üzümün veya taze üzüm şirasının etil alkol fermantasyonuna uğramasıyla elde edilen bir içecektir. Şarap yapımında en çok kullanılan üzüm türü *Vitis vinifera*'dır. Şarabın nasıl keşfedildiğine dair bir efsanede şöyle anlatılmaktadır: “İlk insanlardan

bir grup, bitki yoğunluğu yüksek olan nehir yataklarında yiyecek ararlarken dallardan salınan üzümün şekerli tadından ve çekiciliğinden etkilenip toplayabildikleri kadar çok üzüm topladılar. Bu üzümleri, belki bir hayvan derisi içine belki de kaba biçimli ağaçtan (ahşaptan) bir kabın içinde sakladılar. Bir kısım üzüm koparılmış, toplanmış meyvelerin ağırlığıyla ezilerek sularını bıraktılar. Azar azar üzümler yendikçe ilerleyen günlerde o sızan üzüm sularının fermantasyonu gerçekleşti ve düşük alkollü şarap hâline geldi. Zamanla toplanmış meyvenin sonuna gelindiğinde ilk insanlar aromatik ve hafif alkol gelindiğinde ilk insanlar aromatik ve hafif alkollü içecek hâle gelen yeni karşımın (üzüm suyunun) tadına baktı ve oldukça beğendiler. Daha sonrasında ise beğenilen bu içeceği, kasıtlı olarak üzümlerin ezilip suyunu çıkararak ürettiler” (Kocaadam, Acar-Tek: 2016: 275). Şarap, *Dede Korkut Kitabı*'nda aynı zamanda güç, liderlik ve otorite sembolü olarak da kullanılmaktadır. Özellikle beylerin ve kahramanların liderlik vasıflarını vurgulamak için şarap içmeleri sıkça betimlenir. Bu, şarabın sadece bir içecek olarak değil, aynı zamanda toplumsal statü ve güç sembolü olarak da algılandığını göstermektedir. Ayrıca, şarabın bir tür zenginlik ve refah göstergesi olarak da kullanıldığı da görülmektedir.

Kültürle ilgili göstergeler, bahçıvanlık geleneğini kanıtlayan sebze (soğan-sarımsak), meyve, yemiş ve ağaç (bağ, badem ağacı, elma ağacı) gibi çeşitli tarımsal kültür öğeleri, beslenme rejiminin dengeli olduğunu göstermektedir. Etin yanı sıra, özellikle “yahni” şeklinde olanından (koyun yahnısından), şölenlere mahsus “kıımız”dan (tepe gibi et; göl gibi kıımız), ayrıca yoğurt, peynir (tiftilen, ufalanan), üç çeşit ekmeç, şarap, gömeç, tandırda pişirilen yufka (kara sakaç altında gömeçten ne var) tere yağlı ekmeç çeşidi olan bazlamaç (bazlamaç), tabii ki arpa unundan yapılan ekmeğin yanında fırın ekmeği (etmek) gibi yiyecekler, oldukça soğuk ve yüksekteki yaylalarda sözü edilen besin maddeleridir. Bu tablo, yarı göçebe yaşam tarzının baskın olduğu kırsal hayatın zengin görüntüsünü vermektedir (Planhol, 2021: 234). Bu göstergeler, toplum üyelerinin bir araya gelmesini sağlayan güçlü bağlar oluşturur ve toplumun dayanışma ve birlik duygusunu güçlendirmektedir.

### **Sonuç**

*Dede Korkut Kitabı*, Türk halkının tarih boyunca edindiği değerleri, sosyal yaşam tarzını ve kültürünü aktaran önemli bir eserdir. Eserdeki ad verme geleneğinin ritüelleri de kapsadığı görülmektedir. Yetişkinlik yaşına ermiş kişilere ad verilirken bu kişilerin gösterdiği kahramanlığa değer verilmektedir.

Yeme-içme kültürü, Türk toplumunun önemli bir olgusu olarak *Dede Korkut Kitabı*'nda sıkça vurgulanmaktadır. Türklerin at üstünde geçirdikleri hayat tarzı, onların yiyecek ve içecek tercihlerini de şekillendirmektedir. *Dede Korkut Kitabı*, ad verme geleneği ve yeme-içme kültürü gibi önemli unsurlarıyla Türk toplumunun derinlerine uzanan bir ayna niteliğindedir. *Dede Korkut Kitabı*'nda yeme-içme sahneleri, Türk toplumunun geleneksel mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Misafirperverlik, paylaşma ve bereket gibi kavramlar, bu sahnelerde sıkça karşımıza çıkmaktadır.

### **Kaynaklar**

- Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü. *Türk Mutfağı* (Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 18-26.
- Arslantaş F. (2020). *Adana Yemek Kültürü*. Yüksek lisans tezi. Denizli: Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çetinkaya G. (2015). Dede Korkut Hikayeleri'nde Kültürel Belleğin Söylem Haritası Olarak Giyim-Kuşam ve Yeme-İçme Sembolleri, *Milli Folklor*, Yıl 27, Sayı 107, s, 83-96.
- Duymaz A, (2020). *Kolca Kopuzdan Kılca Kaleme Dedem Korkut Araştırmaları*, İstanbul: Ötügen.
- Eker, G. Ö. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma / Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri. *Milli Folklor*, 30 (120).
- Ergin, M. (1994). *Dede Korkut Kitabı Giriş-Metin-Faksimile*. Ankara: TDK yayınları.
- Ergin, M. (1997). *Dede Korkut Kitabı*. Ankara: TDK Yayınları.
- Ergin, M. (2001). *Dede Korkut Kitabı*, İstanbul: Boğaziçi Yayınları.

- Goode, J. (2005). Yemek (Çev: F.Mormenekşe). *Milli Folklor*, 67 :172-177.
- Gökyay O. Ş. (2007). *Dedem Korkudun Kitabı*, İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Gömeç, S. (2016). Kök Türk Yazıtları ve Divanü Lûgat-İt-Türk'te Yiyecek ve İçecekler, *Türkiyat Mecmuası*, c. 26/2, 2016, 187-195.
- Kanar, M. (2003). *Örnekli Etimolojik Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*. İstanbul: Derin Yayınları.
- Karadağ M. (1987). "E. Schuyler'in Türkistan Seyahatnamesindeki Folklor Unsurları". *Uludağ Üniversitesi Eğitim Fak. Dergisi*, C. XI, S. 1, s. 27- 34.
- Karakurt, (2011). Türk Söylence Sözlüğü. e-kitap.
- Karaman R. ve Girgin G. K (2023). Türk Mutfağı Kavramının Lisansüstü Öğrencilerin Gözünden Kelime İlişkilendirme Testi Yöntemi ile Analiz Edilmesi, *Gastro-Dünya Dergisi* 1/2.
- Kocaadam B. ve Acar-Tek N. (2016). Ekmek, Bira, Şarap ve Yoğurdun Orijinleri ve Tarihsel Süreçleri, *Beslenme ve Diyet Dergisi* 44.3: 272-279.
- Ögel, B. (1993). *Türk Mitolojisi* I. cilt, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Ögel, B. (1982). Türk Mutfağı'nın Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (31 Ekim-1 Kasım 1981:15). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Özünü, T. B. & Koçak, C. (2010). Süte farklı ısıl işlem uygulamalarının ayran kalitesine etkisi. *Gıda* 35(5), 355-362.
- Planhol X. (2021). Dede Korkut Kitabı'nın Coğrafi Anlatımı. *Korkut Bitig: Dünyada Dede Korkut Araştırmaları*, İstanbul: Ötüken Neşriyat. 229-248.
- Tamime, A.Y. & Robinson, R.K. (2007). Tamime and Robinson's Yogurt Science and Technology, 3rd Edition. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England.
- Üren U, (2015).Türklerde At Kurbanı ve Dede Korkut'taki İzleri, *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi/Journal of Turkish World Studies* 15/2 Kış-Winter.
- <https://ia801404.us.archive.org/16/items/Turkish-Turkic-MythologyGlossaryDictionary/Turkish%20Turkic%20Mythology%20Glossary%20Dictionary.pdf> adresinden 3 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.

## **BÖLÜM 8**

### **SEYYAHLARIN GÖZÜNDEN TÜRK MUTFAĞI**

# 19. YÜZYIL İSTANBUL MAHALLELERİNE GASTRONOMİK BİR SEYAHAT: HAGOP BARONYAN'IN "İSTANBUL MAHALLERİNDE BİR GEZİNTİ" ADLI ESERİNİN HALK MUTFAĞI BAĞLAMINDA ANALİZİ

A Gastronomic Journey to 19th Century İstanbul Neighbourhoods: An Analysis Of Hagop Baronian's  
"İstanbul Neighbourhoods: A Trip Around The City" in The Context Of Folk Cuisine

Doç. Dr. Öznur ÖZDARICI

Kırıkkale Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

**Özet:** Seyahatname ya da seyahat yazıları olarak da adlandırılan gezi yazıları gezgin ya da seyyah adı verilen kişilerin gezip gördükleri yerleri anlattıkları yazılardır. Gezi yazısı, herhangi bir kimsenin gözlemlediği ortamlardaki örf-âdet, kültürel yapı, kentler, yaşayış şekilleri gibi unsurların edebi bir üslupla yazıya geçirilmiş hâlidir.

Hagop Baronyan, *İstanbul Mahalleleri'nde Bir Gezinti*' adlı eserinde XIX. yüzyılın ikinci yarısının İstanbul'unda otuz dört mahallenin toplum yaşantısını, mahalle hayatını oldukça kuvvetli bir mizah diliyle anlatır. Ermeni ileri gelenlerinin Ermeni toplumunun sorunlarına ilgisizliğini, zengin fakir ayrımının yarattığı çelişkileri, kadın erkek ilişkilerini, kilisenin mahalle hayatı üzerindeki hegemonyasını, toplumsal yozlaşmayı, kurumların bozulmasını, insanlar arasındaki bitmek bilmeyen çekişmeyi ve adaletsizliği ince ve keskin gözlemlerle aktarır.

Bu çalışma İstanbul kültürünü oluşturan halk gruplarından Ermeni toplumunun mutfak kültürünün ve yeme-içme alışkanlıklarının 19. yüzyılın ikinci yarısındaki durumunu gözler önüne sermektedir. Yeme-içme insanoglunun yaşamını devam ettirebilmesi için önemli bir ihtiyaçtır. Yemek yeme konusundaki alışkanlıklar bir toplumun beslenme kültürünü yansıtmaları açısından da önemlidir. Hagop Baronyan'ın eseri yalnızca tüketilen yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermekle kalmayıp bunların hangi amaçla kullanıldıkları, sunulmuş biçimleri, beslenmenin mizaca etkisi, misafir ağırlama vb. hakkında da bilgiler vermektedir. Ayrıca eser, yeme içme alışkanlıklarının bölgeden bölgeye gösterdiği farklılıkları da gözler önüne sermektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Hagop Baronyan, 19. yüzyıl İstanbul'u, halk mutfağı

**Abstract:** Travel writings, also called travelogues or travel writings, are writings in which people called travellers or travellers describe the places they have visited and seen. Travel writing is a literary style in which elements such as customs, customs, cultural structure, cities, ways of life in the environments observed by any person are written down in a literary style.

Hagop Baronian describes the social life and neighbourhood life of thirty-four neighbourhoods in the Istanbul of the second half of the XIXth century with a very strong humorous language in his work "İstanbul Mahalleleri'nde Bir Gezinti". He conveys the indifference of Armenian notables to the problems of the Armenian community, the contradictions created by the rich-poor divide, the relations between men and women, the hegemony of the church over neighbourhood life, social corruption, the deterioration of institutions, the endless strife and injustice between people with subtle and sharp observations.

This study reveals the state of the culinary culture and eating and drinking habits of the Armenian community, one of the people groups that make up the culture of Istanbul, in the second half of the 19th century. Eating and drinking is an important need for human beings to survive. Eating habits are also important in terms of reflecting the nutritional culture of a society. Hagop Baronian's work not only provides information about the food and beverages consumed, but also the purposes for which they were used, the way they were presented, the effect of nutrition on temperament, entertaining guests, etc. The work also reveals the differences in eating and drinking habits from region to region.

**Key Words:** Hagop Baronian, 19th century Istanbul, folk cuisine

## 1. GİRİŞ

İnsanoğlu meraklı bir varlıktır. Bilinmeyeni tanıma, keşfetme arzusu ve edindiği bilgileri başkalarına aktarma ihtiyacı içerisinde olan insan sürekli bir arayış içerisinde. Gezi yazısı olarak da ifade edilen seyahatnameler gezginin gezip gördüğü yerler hakkında izlenimlerini anlatır. (Asiltürk, 2000: 17) Seyahatname sözlük anlamı olarak, bir yazarın gezip gördüğü yerlerden edindiği bilgi ve izlenimlerini anlattığı eserdir (TDK, 2011: 2083). Seyahat Arapçada "gezi, gezmek" anlamına gelmektedir. Bilindiği üzere Farsçada nâme mektup demektir. Bu yönüyle seyahatname "gezi mektubu, gezi eseri" anlamlarını taşır. (Meydan Larousse, 1973:230; Aktaş, 2003:182). Seyahatin tarihi insanlık tarihi kadar eskidir. Seyahat nameler bilgi verici, tarihi, coğrafi özelliklerinin yanında gezip görülen yerleri anlaşılır ve içten bir dil ile anlatmalarından dolayı edebî bir özellik taşırlar.

Seyahat terimi için günümüzde "gezi" sözcüğü de kullanıldığından seyahatnamelere "gezi yazısı" da denilmektedir. (Yazıcı, 2009: 9-11; Turan, 1997; Maden, 2008) Gezi yazıları sayesinde insanlar bilmedikleri, görmedikleri yerleri tanıma ihtiyacı içerisine girerler. Bu tanıma ve bilme arzusu onları sürekli bir arayışa sevk eder. Bu sayede çeşitli uygarlıklar, mekânlar, medeniyetlerin yaşayış biçimleri, âdet, zevk ve alışkanlıkları ve bunların başka uygarlıklar açısından benzerlikleri ve farklılıkları seyahatnameleri insanoğlu tarafından önemli başvuru kaynakları hâline getirmektedir. Öyle ki seyahatnameler geçmişle günümüz arasında bir köprü vazifesi üstlenirler.

Hagop Baronyan 1842-1891 yılları arasında yaşamıştır. Ermeni edebiyatının ilk ve büyük mizahçısıdır. Edirne'de doğmuştur. İlk ve orta öğrenimini Ermeni okullarında tamamlar. 1864'te İstanbul'a yerleşir. Mütevazı yaşamında kalemi ve sanatıyla toplumsal sorunlara ve edebiyat hayatına hükmetmiştir. Tüm eserleri derin toplumsal sorunlar etrafında mizahi bir dil ile yazılmış her düzeydeki okura hayata dair gerçek resimlerdir. Keskin gözlemleri ve ince mizahıyla istisnasız toplumun her kesimini eleştirir. Gerçek kimlikler ve mütevazı örneklerle Ermeni toplum hayatının derinliklerini ortaya çıkarmıştır. 1865'te *Şark Dişçisi* isimli bir tiyatro denemesi ile tanınmıştır. *Sabah Borusu*, *Fırat*, *Arı* mecmualarında başyazarlık yapar. Ermenice ve Osmanlıca yayımlanan tiyatro daha sonra *Işık*, *Tebessüm*, *Bilgiç* dergilerinde yayımlanmıştır. Önemli eserleri arasında *Milli Ağlar*, *Haşmetli Dilenciler*, *Terbiyenin Zararları*, *Şark Dişçisi* sayılabilir. 1891 yılında İstanbul'da vefat etmiştir. (Baronyan, 2014).

Yeme içme kültürü, nesilden nesile aktarılan kültürel bir mirastır. Toplumun içinde bulunduğu şartları yansıtmakla birlikte toplumdan topluma farklılık gösterir. Yemek yemek, biyolojik bir varlık olan insan için önemli bir olgudur. Çünkü insanın hayatı idame ettirebilmesi buna bağlıdır. Yemek ile ilgili alışkanlıklar toplumdan topluma farklılıklar gösterir. Bir toplumun yaşam şeklinin değişmesi ile birlikte beslenme alışkanlıkları da değişir. Bu bakımdan bunların her ikisi arasında bir doğrudan orantı söz konusudur. (Sağır, 2012).

Yemek yemenin fizyolojik bir gereklilik olmasının yanı sıra duygusal ve kültürel bir gereksinim olduğu da gözden ırak tutulmamalıdır. Her toplumun kendine has bir yemek kültürü vardır. Öyle ki bu kültür besinlerin temini, sunumu, tüketimi gibi geniş bir yelpazeyi kapsamakla beraber nesilden nesile aktarılır. Ayrıca yemek, toplumsal birlikteliklerin oluşturulması ve ritüellere dönüştürülmesi noktasında da önemli bir görevi ifa eder. (Murtezaoğlu, 2012).

Yemek alışkanlıkları bölgeden bölgeye farklılıklar gösterir. Bu farklılıkların sebepleri arasında iklim, coğrafi yapı, tarımsal kaynaklar, gelenekler, ekonomik yapı ve politikalar vb. sayılabilir. (Merdol, 1998:140).

Yemek kültürüne ilişkin bilgilerin iletilmesindeki önemli noktalarından biri de edebiyat eserleridir. Sanat eserleri vasıtasıyla yeme içme, geçmişten günümüze değin var olan bir olgu hâline gelmiştir.

## 2. YÖNTEM

Çalışmada doküman incelemesi yöntemi kullanılmıştır. Doküman incelemesi araştırılması hedeflenen olgu ya da olgulara ilişkin bilgi içeren yazılı araç gereçlerin çözümlenmesini kapsar (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 187). Doküman analizi yazılı belge ve verilerin içeriğinin detaylı ve sistemli bir şekilde ele alınarak incelendiği bilimsel araştırma yöntemidir (Wach, 2013). Söz konusu eser doküman incelemesi yöntemiyle çözümlenerek çeşitli sonuçlara ulaşılmıştır.

## 3. BULGULAR

### 3.1. Yiyecekler

Eserde Kumkapı ahalisinin tasarruf etmek amacıyla yılın altı ayı oruç tuttuklarından ve zeytinyağlı fasulyeyi çokça tükettiklerinden söz edilir: "Hepsi de bir ördekten daha iyi yüzer. Fazlasıyla ekonomik olduklarından altı yedi saat denizde kalır, Hamamcıya altmış para ödememek için sorun çıkarırlar. Tasarruf için altı ay büyük orucu tutar, zeytinyağlı fasulye ile günlerini geçirirler." (Baronyan, 2014: 24).

Kasımpaşa'da öğrencilerin yediği ararot adı verilen bir çeşit mamadan bahsedilmektedir: "Kilisenin karşısında Aziz Mesrobyan Okulu var. Aziz mesrob oldukça ıstıraplı... Sabahtan akşama öğrencilere ararot yedirir, yürümeyi öğretir. Onların donlarını çözüp bağlar." (Baronyan, 2014: 27).



Eserde ararot "sıcak iklimlerde yetişen maranta adlı kamıştan ve başka bitkilerin kökünden çıkarılan, çocuk maması yapmaya yarayan un" şeklinde tanımlanmaktadır. (Baronyan, 2014: 27).

Selamsız'da balık yağı " (...) bir okka balık yağı ver bari." adı geçen yiyecekler arasındadır. Öyle ki İstanbul'un denize kıyısının olması deniz ürünleri açısından zengin bir mutfağa sahip olmasının da kanıtıdır. (Baronyan, 2014: 55).

Üsküdar Yenimahalle'de yaşayan halk yeme-içme konusunda seçicidir. İyi içki ve yiyeceğin nasıl olduğunu bilir ve buna göre beslenir: "Yukarı Yenimahalleliler aristokrattı, herkesle görüşmeye tenezzül etmez. Olympos tanrıları ile görüşmeye layık görürler kendilerini. Dediğimiz gibi, bu zümre fikirlerini kilise yönetimine devretmiştir, hiçbir şeyi karışmazlar. Sadece içi iyi et, tereyağı, sebze, rakı ve şarap konularına karışırlar. Yani neticede göbeği şişirme sanatıyla ilgili konular." Bu bakımdan bu yörenin halkı kendilerine iyi bakmalarından ötürü göbekli olarak tasvir edilir. (Baronyan, 2014: 74). Et ile beslenen bu bölge halkı etin de en iyisini tercih ederler: "İşte yukarı mahalle sakininin Selamsızlıyla konuşması: 'Köpoğlu köpekler, muhteşem et kesiyorlar.' 'Millet meclisi için dedim.' 'Altı buçuk okka aldım, böyle kaliteli et...' 'Yöneticilerin hepsi gelmiş miydi?' 'Paşalimanı şarabıyla ne güzel gider, bilir misin?' 'Kardeşim, toplantıda ne konuştular bugün?' 'Ne bileyim kardeşim! Denediniz mi? Koyun etinden biftek yapılır mı?'" (Baronyan, 2014: 74).

Balat'ta yaşayan halk obur olup midelerine düşkündür: "Söylemeyi unutmayalım ki oburdurlar. Bu devirde Balatlı hizmetçisi olan biri, ekmekçinin hesaba bir ekmek yerine dört ekmek yazdığını sanarak ekmekçiyle her gün kavga edebilir. Alışılmışın dışında işsiz gevezeler vardır. Akılca kördürler, zihinlerini açmak için ilaç almaya da niyetleri yok." (Baronyan, 2014: 88).

Kitapta Samatyalıların kuyumcu olduğundan ve yemek konusunda en az kuyumculukları kadar titiz ve seçici olduklarına değinilir. Genellikle et, balık, tereyağ, peynir, pastırma, meyve türünden yiyecekleri tercih ederler: "Samatyalıların bir kısmı kuyumcudur. Bu yeterlidir anlatmaya, yemek konusundaki titizliklerini. En iyi et, balık, tereyağı, peynir, pastırma ve meyve Samatyalıya gider. Burada mideye çok önem verilir, hiçbir şeyden kaçınılmaz. Burada göbek gösterişlidir." (Baronyan, 2014: 98).Göbekli oluşları iyi beslendiklerinin de kanıtıdır.

Kuzguncuk sakinleri ise kırmızı et yeri midelerinin hassas olması sebebiyle daha çok balık ve balık ürünleri tüketirler. Balığa yanında içecek olarak şarap eşlik eder: "Bunlar yılda iki yüz elli gün kutlama yapar ve dinlenir. Kimse para dizme, şükür kazanma ve şöhret heveslisi değildir. Herkes balık yığmayı, balık kazanmayı ve balık tutmayı arzu eder. Mideleri hassastır. Koyun ve dana eti onlara dokunur. Yürelerinde biraz okul hevesi varsa bile balıkla içtikleri şarap sayesinde söner. Heveslerine dökülür şarap. Belki rakı içselerdi, hevesleri çoşardı. Bunlar diğer mahalledekiler gibi gecelerini meyhanelerde geçirmez, birkaç kadeh içip evlerine dönerler." (Baronyan, 2014: 101).

Kınalıada'da tüketilen yiyecekler arasında et, yağ, peynir, ekmek başta gelir: "Ada sakinleri kiliseye gitmez. Onların düşüncesi on paralık malı kırk paraya satmaktır. Yazlıkçılar nasıl olup da ada esnafıyla alışveriş yapmayacaklarını düşünür. Onlar etlerini, yağlarını, peynirlerini, ekmeklerini ve sularını İstanbul'dan getirir." (Baronyan, 2014: 110).

Boyacıköy'de yaşayanlar yemeğe önem verirler ve yemekler hakkında konuşmayı da severler. Eğlence eşliğinde yaptıkları bu yemek ritüeli uzun müddet devam edebilir: "Köyümün Ermenilerinin midesi çok sağlamdır. Bir davette bir koyun yiyebilirler. Lezzetli yemekleri konuşma ve dinlemeyi tercih ederler." (Baronyan, 2014: 111). "Eğlenceyi çok severler. Bir ay aralıksız hiç rahatsız olmadan yiyip içip eğlenebilirler." (Baronyan, 2014: 111).

Kandilli'deki çocukların yoksulluktan dolayı çok iyi şartlarda beslenemediklerinden sadece bazı dönemlerde börek yeme şansını yakaladıklarından bahsedilmektedir: "Söylemek gereksiz olur, mahallenin çocukları ya büyümeyi veya ağların fakirlikten öğretmenlere maaş ödeyecek güçleri yok. Biliyoruz ki bu okuldaki öğrenciler yılda birkaç kez börek yer ama bilmiyoruz yılda kaç kez dayak yer." (Baronyan, 2014: 127).

### 3.1.1. Bir Güzellik Unsuru Olarak Yiyecekler

Yiyeceklerin zaman zaman bir güzellik unsuru olarak kullanıldığı da verilen bilgiler arasında yer alır. Ortaköy'de yaşayan kadınların güneşten korunmak amacıyla yüzleri için pirinç tozunu kullandıkları ve buna yer yer domates de karıştırdıkları verilen bilgiler arasındadır: "Güneşten

yanmamak için kadınların bir kısmı ekseriyetle yüzlerini pirinç tozu sürerler. Ortaköy'ün ayı, güneş kadar yakıcı olduğunda geceleri de kullanırlar, kimileri bu toza şimdi domates karıştırmaya başlamış başlamışlar." (Baronyan, 2014: 16). Kumkapı kadınların da olduğu gibi bazen de şartların elvermemesinden dolayı yüzüne pudra yerine un sürmüş kadınlar ile karşılaşılır: "Bu gazinodan hoşlanmadıysan denizin üstünde kurulmuş Acem Dağı'na gidebilirsin. Orada sakın kafayla oturabilirsin. Oraya yöneticiler gelmez, dolayısıyla kavga da olmaz. Başını kaldır ve şu camdan içeri bak, gör şu kadını. Fakirlikten pudra alamamış ve un sürmüş yüzüne." (Baronyan, 2014: 22).

### 3.1.2. Bir İnanç unsuru Olarak Yiyecekler

Yiyecekler bazen kendi asıl işlevlerinin dışında bir inanç unsuru olarak da kullanılırlar. Bakla da bunlardan biridir. Kumkapı halkının bakla falı açtığı ifade edilir: "Bir pazar sabahı kiliseye git, halktan kimseyi göremezsin. Papazı görürsen, mumunu yak ve dışarı çık. Kadınlar kiliseye sadece Paskalya ve Noel zamanı gider. O da birbirlerinin ne giydiğini çekiştirmek, kızlarla erkekleri yakınlaştırmak ve bazen de kilisede doğum yapmak için... Kadınlar bakla açanlara da, tarotçulara da inanır. Eğer bir kadın kuyunun kovanını bile kaybetse, falcıya baktırır kovanına bulmak için. Tassoni'ye başvuracak değil ya! 'Tarotçulara danışmalı.' Kızları sevdikleri için bakla falı açtırırlar. Bu inançlar evlerde hâlâ mevcut (Baronyan, 2014: 24). Yine bakla falı açtıran bir diğer halk İstanbul'un Selamsız Mahallesi'nde yaşayanlardır: "Bakla atan, kâğıt açan kadınlar vardır burada. Her şeyi anlatabilirler sana, her sırrı bulurlar. Kadınlardan çok inananlar olur bunlara, unutmamalım ki Selamsız erkeklerinin çeyreği kadınlardan sayılır." (Baronyan, 2014: 58).

### 3.2. Deniz Ürünleri

Denize kıyısı olan İstanbul'da deniz ürünleri tabii olarak sıkça tüketilen yiyecekler arasındadır. Balık ve deniz ürünleri (tuzlu balık, kefal, ıstakoz) türünden yiyeceklere rakı, şarap türünden içecekler eşlik eder. Ortaköy'de rakıdan sonra tercih edilen yiyeceklerden biri de tuzlu balıktır: "Diğer zümre diplomatik konulardan sıkılır. Bunlar için rakının üstüne tuzlu balık mı, et mi, meyve mi yenileceğini bilinmesi gerekir. İşte Ortaköylüler için de düzenin sorunları bunlardır." (Baronyan, 2014: 15).

Rumelihisarı'nda rakı ile birlikte ıstakoz ve kefal tüketilir: " 'Buyurun Ağa, muhteşem ıstakoz... Ucuza vereceğim.' 'Çekme kardeşim, yakamı bırak.' 'İstakoz muhteşem, rakıyla iyi gider.' 'Bırak... İstemiyoruz.' 'Bana bak sem a, gel sana güzel kefal vereyim, onlara bakma sen.' 'Bu tarafa gel dostum, onlar sahtekâr... Bir okka balık sakladım, sana vereyim, rakıyla iyi yenir, bu sabah yakaladım dostlar için.' 'İstemem.' 'Gel sana bir rakı ismarlayayım.' 'Teşekkürler, ben gezmeye geldim, rakı içmeye değil.' 'Bu köyde rakı içilir dostum, rakı içmeden gezmek imkânsız.'" (Baronyan, 2014: 49).

Kuzguncuk'ta kadınlar av sonunda erkeklerin gönderdiği balıkları kızartma yaparlar: "Kadınlar da genellikle erkekler gibi hayat sürdürür. Kadınlar araştırma fikrine sahip olmaya hazır değil daha. Erkeklerin gönderdiği balıkları kızartarak geçirirler günün yarısını. Kuzguncuk'ta erkekler daha saygıdeğerdir kadınlardan. Kadınlar erkeklerin arkasından gider. Oysa Beyoğlu'nda bunun tersi. Erkek kadının arkasından gider." (Baronyan, 2014: 101-102). Ana besin maddesi balık olan bu yerin havasına balık kokusu adeta işlemiştir: "Dedikoduya çok niyetli değildirler. Ama giyim konusunda dedikodu yapmaya yeteneklidirler. Kuzguncuk'un havası balık kokar, gelenler ağzını burnunu buruşturur. Kuzguncukluların buruşuk yüzü olmasının sebebi mahallenin havasıdır." (Baronyan, 2014: 102).

Büyükdere'de yaşayanlar arasında balıkçılıkla uğraşanlar da vardır: "Köydekilerin çoğunun işi, kahveye çekilip tavlâ kâğıt oynamaktır. Az bir kısmı da balık avlamakla uğraşır." (Baronyan, 2014: 120). Beykoz da balık ve balıkçılık konusunda adını duyuran yerler arasındadır. Balığı çokça tüketen bu yöre halkı yanında da şarabı tercih eder: "Beykoz'da kayıkçı ve balıkçı boldur. Bunlar şahane şarap içer, muhteşem balık yerler. Aralarında kıskançlık ve kötülük yoktur, sevgi ile davranırlar birbirlerine. Hep böyle kalabilmek için yönetim konusunu konuşmamaya ant içmişlerdir. Dostluklarını bu konuların bozduğunu söylerler." (Baronyan, 2014: 131).

### 3.3. Meyve ve Sebzeler

Ortaköy'ün çilek üretilen bir yer olduğundan söz edilir. Ancak çilek her yıl meyve vermez: "Köyde çilek ve dedikodu üretilir. Çilek her yıl çok ürün vermez. Ama dedikodu? Ne yağmurun ne de müziğin fazlalığından çekincesi var." (Baronyan, 2014: 17).

Kadıköy halkı zengin olduğu kadar cimri olarak tasvir edilir. Onların bu tutumları zeytin üzerinden örneklendirilir: "Ahali genellikle zengindir ve bir zeytini dört parçaya ayırıp yerler, denir.

Ekonomi bu derece ilerlemiş. Çok zenginler de bunu müsriflik kabul edip tek zeytinle sofraya kururlar." (Baronyan, 2014: 46).

Balat sebze ve meyve açısından ucuz bir yerdir: "Başşehirimin birinci mahallesi sayılır, ucuz sebze satın almak söz konusu olunca. Şükür Musevi milletine. Sebze ve meyveler çok ucuz fiyata satılır burada. Ama yalnız Balatlılar faydalanabilir bu ucuzluktan. Çünkü Beyoğlulu veya Üsküdarlı, lahana veya elma almak için Balat'a gelemmez. Benim gaz almak için Amerika'ya gidemeyeceğim gibi." (Baronyan, 2014: 86).

### 3.4. İçecekler

#### 3.4.1. Rakı

Gürsoy, rakı ile ilgili olarak "Etimolojik açıdan bakıldığında Yakın Doğu ve Ortadoğu ülkelerinde *araki*, *ariki*, *arak* ve 'rakı' gibi aynı kökten geldiği belli olan değişik birçok ad damıtılmış anasonlu ya da sakızlı içkiyi tanımlamaktadır." demektedir. Yine "Arapçada arak sözcüğü ter anlamına gelmektedir. Rakının üretim tekniğine dayalı bu varsayım akla daha yakın gelir. Sonuçta imbikte damıtma işlemi sırasında ter damlacıkları gibi damlalar oluşmakta ve birleşerek oluktan dışarı akmaktadır." (2013:164) ifadelerini kullanır.

Rakının Osmanlı toplum hayatına tam olarak ne zaman geldiği bilinmemekle birlikte 2. Selim'in 1573'te İstanbul kadısına yolladığı bir hükümden rakının o tarihte İstanbul'u da tüketilmeye başlandığını anlaşılmaktadır. Evliya Çelebi de *Seyahatnamesi*'nde "İzmir'in aslan sütü denen içkisinden" söz eder ve "Sakız Adası'ndaki bir manastırda sunulan ve sarhoş etmeyen bir şarabı" ancak adını belirtmediği bir içkiyi anlatır. İstanbul'da da birçok rakı imalathanesinin faaliyette bulunduğunu kaydeder. (Gürsoy, 2013:166).

Liman kültürünün bir parçası olan meyhane kültürü önemli bir yere sahiptir. Öyle ki bu kültür ile ilgili Gürsoy: "Türkler İstanbul ve Galata'yı aldıkları zaman zaten liman olan bu şehrin meyhaneleri de dünya ölçülerindeydi. 16. yüzyıl yazarlarından Latifi Tarifname-yi İstanbul adlı eserinde İstanbul meyhanelerinin özellikle Tahtakale'de toplandığını, Galata'nın ise serapa meyhane olduğunu kaydeder. Müslüman halk genel olarak içki konusundaki dinsel yasaklara bağlıydı ancak Müslüman olmayanların adetlerine karışılmazdı. Galata başta olmak üzere gayrimüslimlerin yoğun olduğu mahallelerde birçok meyhane vardı ve bu meyhanelerin müşterilerinin bir kısmını kaçamak yaparak gelen Müslümanlar oluşturuyordu. Keyif için içip yenilen yerler olan meyhaneler de bütün iş yerleri gibi lonca düzenine bağlıydı." ifadelerini kullanmaktadır. (2013:168).

Kumkapı'da halkın en temel içeceği rakıdır: "Ey fedakârlık, bir kez olsun yüzünü görme şerefine nail olmayacak mıyız? Üzüntüye gerek yok. Merkezdeki gazinoya git, biraz açılırsın. Sağa dön, karşına üç gazino çıkar, ortadakine gir. Masaya serilmiş gazetelerin üzerinde rakı şişesi ve kadehleri göreceksin. Mahallenin tüm milliyetçileri buraya gelir. Rakı içerek önemli konularda konuşurlar, sağ olsunlar, başka bir köşede gençler briç ve pinaki oynarlar. Sağ olsunlar ve oynasınlar." (Baronyan, 2014: 21). Kumkapılılar rakıyı genelde susuz içerler. İçtikleri rakının miktarı kişiden kişiye farklılık gösterir: "Bunların çoğunluğu alkol sevenlerdendir, hepsi rakı, ama düz rakı içerler. Bunlara göre rakı, üzüntüyü sevince dönüştüren bir nevi su... Düz değişik şekillerde kullanılır. Kimileri susuz içer, biraz su katanlar da var. Kimileri de suyla ağızlarını çalkaladıktan sonra rakıyı içer. Kimileri kadehle, kimileri şişeyle, kimileri de fiçıyla içerler." (Baronyan, 2014: 23). Kumkapı'daki meyhane sayısı da yüksektir: "Eklemeyi unuttuk. Burada bin iki yüz Ermeni vardır, iki bin dört yüz meyhane, yani hane başına iki meyhane vardır. Lakin mahalleli bu sayıdan memnun olmayıp şikâyetinde bulunmuş. Şikâyet değerlendirilerek bin meyhane daha açılmasına karar verilmiştir." (Baronyan, 2014: 25).

Eyüp görünüşte rakı içilmeyen mahalleler arasındadır: "Burada meyhane yoktur. Rakı satılması yasaktır. Ne bedbahtlık! Yerlisi genellikle geceleri İlimom İskelesi'ne uğrar ve orada birkaç kadeh rakı içip mahallesine döner. Evlerde gizli rakı satışları olur. Bazı aileler çocuklarını rakıdan kurtarmak için buraya gelir, ateşi olanların su içmek için Ortaköy'e gittiği." (Baronyan, 2014: 42).

Selamsız Mahallesi'nde meyhane kültürü yaygın olup adeta dini yapılarla yan yana dururlar. Meyhaneler önemli meselelerin tartışıldığı işret mekânlarıdır: "Üsküdarlı, hayatında asla herhangi bir dostuna veya akrabasına, 'Bu gece bize buyur, beraber yiyelim yemeğimizi,' demez. Ama hayatında yüzünü bir gün bile görmediği birine 'Gece bir ziyafet yap da bizi davet et ne olur kardeş, biz yabancı değiliz,' der. Burada meyhaneler o kadar sempati ve cesaret bulmuşlardır ki kilisenin burnunun dibine

girmeye cüret etmiş, o denli yaklaşmışlardır. Meyhanenin müşterileri Aramyan'ın evlatlarıdır. Gecenin üçünde eve dönerler. Zira söylemiştik ya... Milli meseleleri meyhanelerde tartışır. O da gece ikiden sonra... Bundan önce tartışmak yasak... İki saat hiç durmaksızın tartışır ve sonra başkan –meyhanecizili çaldırarak divan kurulunu açar ve gündemi belirlerler. Ticarete Üsküdarlıların benzeri yoktur. İstanbul tarafında (Avrupa yakası) on paraya satılan domatesi Üsküdar'da iki kuruş aşağı vermezler.” (Baronyan, 2014: 57-58).

Topkapı'da önemli kutlamaların olduğu zamanlarda fiçı fiçı rakı ve şarap içildiği ifade edilir: “Ayrılan yöneticiler sağ olsun der. Okulları epey yıpratıp, çekip gittiler. Bu adamlar, iki yıl önce İsteyan İsim Günü kutlamalarında dört fiçı rakı ve sekiz fiçı şarap getirterek sofralar kurdu. Akşama kadar o kadar içtiler ki yürümeye mecalleri kalmayıp fiçı gibi yuvarlanarak evlerine gidebildiler. Okuldaki öğrenciler de büyüklerinden görerek, kendilerini meyhaneye atıp isim gülü şerefine birer tek attılar.” (Baronyan, 2014: 64). Sabahın erken saatlerine kadar geçirilen bu eğlencelerde rakı ve şaraba fasulye pilaki ve meyve eşlik eder: “Mahalleli de umursamaz okul ve kiliseyi. Beraber rakı içmektir tek düşünceleri. Topkapılı sabaha kadar kalır meyhanede. Önlerinde biraz fasulye pilaki, biraz meyve... Ta ki gece saat üçte polisler gelip onları meyhaneden çıkarsın. Konuşmaları nağmelidir: Ya şarkı çağırırlar ya da mâni. Milli konularda bir şey sorma... O konularla ilgilenme alışkanlıkları yok. Gladstone, Beocosfield, Grandville isimlerinden birini ağzından kaçırsan, Fransızca küfür ettiğini sanıp tokadı yapıştırırlar.” (Baronyan, 2014: 64). İçki içme merasimi bazen sessiz bir ahenk havası içerisinde geçer. Kimse birbiriyle konuşmaz. Yalnızca içmeye odaklanmışlardır: “Diğer bir meyhanede mahallenin daha aristokratları var. Bunlar aralıklı oturur, önlerinde birer şişe düz. Birbiriyle hiç konuşmazlar, sanki küsmüşler gibi. Yüzleri asık, sessiz sedasız, şişeyi boşaltıp tekrar doldurtmaya bakarlar. Öyle içerler ki, sanki mecburlar rakı içmeye ve cezalanırlar şişede bir damla kalırsa. Düzenli bir sessizlik vardır. Hiçbirisi gözlerini kaldırıp yanındakinin şişesine bakmaz. Sadece, ‘İyi akşamlar,’ ‘Bunu doldur,’ ‘İyi geceler,’ sesleri duyulur. Konuşmaya alışık meclis üyeleri, çatlar bunların içinde oturunca.” (Baronyan, 2014: 65).

Pera-Beyoğlu'nda rakının susuz içildiği ifade edilir: “Beyoğlu'nun güzel kadınları hakkında fazla konuşmayı abartı sayarız. Dediğimiz gibi aynanın önüne geçirirler ömürlerini... Bu kadarı yeterli, bu kadarı çok bile... Yaz mevsimde burada su bulunmaz ve mahalleli yazı mecburen susuz geçirir. Kendi rakısını da susuz içer. Hava iyidir ama anlaşılın yazın bozulur. Zira zenginler yazlığa giderler hava almaya.” (Baronyan, 2014: 85).

Balat misafirperver bir yerleşim yeri olarak ifade edilir. Öyle ki Balatlılar misafirlerine ikram ettikleri sarhoşluk veren içkilerle onları sarhoş etmeden bırakmazlar: “Balatlılar ne kadar az okulseverse aksine bir o kadar misafirperverdir. Misafirperverliklerinden doğmuştur şu deyim: ‘Bağdat'a giden dönmüş, Balat'a giden geri dönmemiş.’ ‘Bir gece misafir olursan, seni mükemmel sarhoş ederler.’ Buradaki halkın çoğu saftır. Büyü yapan, fal bakan kadınlar çok saygı görür. En ünlü büyücüler bu mahallede yaşar. Yalnızlığı severler. Birkaç dostla konuşmaktansa aylarca yalnız oturmayı tercih ederler.” (Baronyan, 2014: 88).

İcadiye'de rakı içmek bir alışkanlık hâline gelmiştir: “ ‘Büyük çoğunluğu rakı içmeden rahat edemez, genellikle çok sigara içer ve az yerler.’ ‘Az yemek için mi çok sigara içerler yoksa çok içtikleri için mi az yerler?’ ‘İhtimal birincisi... Çünkü burada Kayserililer var. Az yerler, güzel havayla beslenirler. Genellikle zayıftırlar. Mahallede dindar az olduğundan gereksiz masraf yapıp kilise yapmamışlar. Ahaliden birkaçı bazen Selamsız'daki, bazen de Kuzguncuk'taki kiliseye gider.” (Baronyan, 2014: 93).

Samatya da rakı sever semtler arasındadır: “Rakı içmeyenler ayrılısın... Onların hakkı yok bu mahalleye girmeye. Bir de ‘Kölenim,’ diyenler ayrılısın. Burada herkes efendi... Burada herkes çalışarak ve zanaatı ile geçinir, dolayısıyla beylerin efendilerin ayaklarını yalama mecburiyeti yok.” (Baronyan, 2014: 94). Rakı beyaz peynir ikilisi burada da dikkati çeker: “ ‘Bana sorulsaydı, ben Gümüş Halkalı'ya götürürdüm dostlarımı.’ ‘Kardeşim o da rakıyla yalnız bir parça peynir veriyor.’” (Baronyan, 2014: 95). Geç saatlere kadar meyhanede içmek bir büyüklük göstergesidir. Meyhaneden erken ayrılanlar ise dedikoduya maruz kalırlar: “ ‘Halk kiliseye meraklı mı?’ ‘Evet her mahalledekinden fazla... Halk, milletini ve kilisesini eşit oranda sever. Zannetmeyin ki rakıyı daha az sever. İkindiden gece bir buçuğa kadar içerler. Gece bir buçuktan önce meyhaneden çıkanlar hakkında dedikodu yapılır. Bir buçuğa kadar

meyhanede oturup çatlayıncaya kadar içenlerse sempati kazanır, değerli insanlardır." (Baronyan, 2014: 98).

Galata-Karaköy'de meyhaneler rahatlama yeri olarak görülür: "Meyhaneler kaplıcalarıdır, insanlar burada çok terler. Apsent, mastika, konyak vesaire maden sularıdır. Başlıca kaplıca Komisyon Hanı'dır, konsolit üstünden iş görülür. En fazla bu kaplıca terletir. Pek çokları kuvvetlenmek için girer, halsiz dışarı çıkar." (Baronyan, 2014: 113).

Eyüp- Surp Asdvadzadzin'de tek içecek sudur. Burada yaşayanlar sağlıklıdır: "İçlerinde şişman yoktur, genelde zayıf ama sağlamdırlar. Sarhoşlukları yoktur, yalnız su içerler. İyi rüya yorumları. Bu mahallede her gece birkaç yüz rüya görmeyen yoktur." (Baronyan, 2014: 118).

Narlıkapı da rakının çok tüketildiği yerler arasındadır: "Mahalle sahilde olduğundan iyi yüzme bilirler: Rakı içinde. Kadınlar çalışkandır. Pencerelelerine baksan burada her gün çamaşır yıkarlar, pencerelelerinde her gün çamaşır asılıdır." (Baronyan, 2014: 130).

### 3.4.2. Şarap

Ermeni toplumunda rakıdan sonra en çok tüketilen içecek şaraptır. Şarap, Selamsız'da balığın yanında tercih edilir. Burada daha çok beyaz şarap rağbet görür: " 'Beni kızdırma Allah'ını seversen... Biraz da bize getir.' 'Ben de hemfikirim dostum, bir şişe de bana gönder Agopig.' 'Mahallede huzur olsun, okullar düzelsin dedikçe hep bir şeyler oluyor. Milletimiz bu yüzden geri geri gidiyor da...' 'Bir okka da beyaz şarap gönder usta.' 'Sevgi beraberlik olsa kötü mü olur? Şarapla biraz da balık gönder...' (Baronyan, 2014: 54).

Kartal'da yaşayan Ermeniler bağıcılıkla geçimlerini sağlarlar. Bunun için burada şarap olmazsa olmaz bir içecektir: "Birkaç gün önce Kartal'a gittik, mahalleliler hakkında haber toplamaya. Şükür ki kimseyi bulamadık meyhanecilerden başka. Her sorumuza karşılık, bize bilgi yerine şarap verdiler. İyi ki dedik ve haklıyız. Çünkü duyduk ki, Kartal'ın Ermenileri bağcı olduğundan, bağa çalışmaya gitmişler. Keşke bütün mahallelerin Ermenileri bağcı olsaydı, böylelikle zamanlarını kahvelerde oyun oynayarak geçirmezlerdi. İstanbul'a geri dönerek Kartal'ı ve Kartal şarabını iyi bilen birinden haber topladık." (Baronyan, 2014: 125). Samatya'nın Yenimahallesi sakinleri hem rakıyı hem şarabı sever ve meyhanede uzun saatler boyunca vakit geçirirler: "Erkekler rakıyı sever, şarabı da. Bu yüzden çoğu, karanlık bastığında meyhaneden eve erken dönmek için yanında fener taşır." (Baronyan, 2014: 129).

### 3.4.3. Sarhoşluk Veren Diğer İçecekler

Rakı ve şarabın yanında Ermeni toplumunun tükettiği konyak, rom, bira türünden başka alkollü içecekler de vardır. Kumkapı'da rakının yanı sıra tüketilen başka alkollü içecekler de yer alır: "Bu mahallenin sınırları batıdan rakı, doğudan şarap, kuzeyden konyak, güneyden romdur. Zannedersin ki Nuh Peygamber Kumkapı'daydı." (Baronyan, 2014: 25).

Kadıköy'de de rakı ve şarap tüketiminin az olduğu belirtilir. Bu iki içkinin yerini burada konyak almıştır: "Diğer mahallelere oranla rakı ve şarap tüketimi azdır. Genellikle konyak içilir. Kadın kısmı konyak yerine dedikodu, susuz dedikodu satar. Birbirlerini yerin dibine sokar, yüz yüze geldiklerinde göğe çıkarırlar." (Baronyan, 2014: 46).

Feriköy'de iyi derecede biranın yapıldığından dem vurulur, hatta burada yaşayanların atik olmamasının sebebi de buna bağlanır: "Bu köyde kıymetli bira yapılır. Feriköylülerin milli konularda baş gösteren uyuşukluğu bu içkinin içilmesinden ileri gelir." (Baronyan, 2014: 134).

### 3.4.4. Kahve

İlk kahvenin Osmanlı toplumuna Yemen'den geldiği bilinmektedir: "Kahve Müslümanlara yasaklanmış olan alkollü içkilerin yerine bir rahatlattıcı içecek konumundan dolayı kısa sürede yaygın kullanıma erişebilmiştir. Ancak bu görüş kahvenin diğer dinlere mensup kişilerce de rağbet görmesinin nedenini açıklamaya yeterli değildir. Kahveler özellikle ilk zamanlarda teokratik ya da totaliter rejimlerde yegâne toplanma yeri olan cami ve kiliselere halkın bulunduğu alternatif çözüm olarak yerini almıştır. Halk orada istediği gibi konuşabilmekte eşit şartlarda fikir alışverişinde bulunabilmektedir." (Gürsoy, 2013:156). Kahvehanelerde kahve ile birlikte tütün ve afyonun da kullanıldığı görülür. Ayrıca buralarda yapılan "sohbetlerde yönetimin eleştirilmesi eleştirilmese bile eleştirilebileceği düşüncesi" 1580-1830 yılları arasında bu mekânların çeşitli yasaklamalara maruz kalmasına sebep olur. Bu

kahvehaneler zaman zaman kapatılmış bazen de 4. Murat zamanında olduğu gibi tamamen yıkılmıştır. (Gürsoy, 2013:157).

Kahveler de tıpkı meyhaneler gibi gündemin nabzını tutan yerlerdir. Önemli meseleler burada da tartışmaya açıktır: "Eskilerin içinde ünlüdür, Tüysüz'ün Kahvesi ve onun oturakları. Herkes bu kahvede öğrenir odunun, kömürün, etin fiyatını, kimin kızı kiminle nişanlanacak. Çiftlik denen gazinoda her konuda eğlence var. Giriş serbesttir, çıkmak için de para ödemeye gerek yok. Burada da bazen milli konular tartışılır. Milli meseleler tartışılmaz, tartışılması gereken yerlerde." (Baronyan, 2014: 58).

Üsküdar Yenimahalle'de ayın zamanında kahve içildiği dile getirilir: "'Benim Neyime gerek, kilise yönetimi haklı,' der. Aristokrat kesim, yönetimle her konuda hemfikir... Ayın sırasında iki kez çıkıp yönetimi odasında sigara, kahve içerler. Bazen onlardan biri gecikse zangoç, kilise içerisinde gönderilip kahvenin hazır olduğu hatırlatılır, davet edilir." (Baronyan, 2014: 74).

### 3.4.5. Boza

Karagümrük ve Salmatomruk (Birleşik Mahalle)'de içilen içeceklerden biri de bozadır: "'Ama dün bozacı Dimitro, ısrarla o adam o görevin adamı değil, diyordu.' 'Yalnız bozacının hırsı var, geceleri boza içmiyor diye bizim hocaya.' 'Toplantı yapıp şu hocayı değiştirelim. Yazık bizim çocuklara.'" (Baronyan, 2014: 38).

### SONUÇ

Hagop Baronyan'ın *İstanbul Mahallerinde Bir Gezinti* adlı eseri gezi yazısı türünde bir eser olmasının ötesinde 19. yüzyıl Ermeni toplumuna ait yalnızca tüketilen yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermekle kalmayıp bunların hangi amaçla kullanıldıkları, sunuluş biçimleri, beslenmenin mizaca etkisi, ekonomik durum, misafir ağırlama vb. hakkında da önemli ipuçları sunmakta ayrıca yeme içme alışkanlıklarının bölgeden bölgeye gösterdiği farklılıkları da gözler önüne sermektedir. İnsanların yeme-içme, misafir ağırlama, ikramda bulunma biçimlerinden onların sosyal ve ekonomik hayatı hakkında da fikir sahibi olmak mümkündür. Bir haz vasıtası olarak birlikte yeme-içme ziyafetler, davetler ve sofralarla zenginleşir. Bazı yiyeceklerin yer yer bir güzellik ve haz unsuru olarak da kullanıldığı görülür.

Meyhaneler insanların bir araya geldiği, her türlü konunun konuşulduğu rahatlatma mekânlarıdır. İçmek acının, hüznün, öfkenin, keyfin, mutluluğun dışavurumudur. Bu türden duygular söz konusu içme eylemi ve bunun neticesinde ortaya çıkan rahatlatma sayesinde su yüzüne çıkar. Konumu itibarıyla deniz ürünlerinin çokça bulunduğu İstanbul'da Ermenilerin yaşadığı bölgelerde balığın yanında en çok tercih edilen içecekler rakı ve şaraptır. İstanbul'un bahsi geçen pek çok mahallesinde rakı, verilen bilgiler ışığında vazgeçilmez bir içecek gibi görünmektedir. Rakıyı şarap, konyak, rom, bira türünden diğer alkollü içecekler ile kahve ve boza takip eder. Bu içeceklere eşlik eden belli başlı yiyecekler de mevcuttur. İstanbul mahallelerinde en çok tüketilen yiyecekler et, balık, peynir, tereyağı, pastırma, deniz ürünleri, meyve ve sebzelerdir. Baronyan'ın eserinde tatlılara ilişkin herhangi bir bilgiye rastlanmamıştır.

### KAYNAKÇA

- Aktaş, Ş.-Gündüz, O. (2003). *Yazılı ve Sözlü Anlatım (Kompozisyon Sanatı)*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Asiltürk, B. (2000). *Osmanlı Seyyahlarının Gözüyle Avrupa*. İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Baronyan, H. (2014). *İstanbul Mahallelerinde Bir Gezinti*. (Çev.: P. Hilda Teller Babek), İstanbul: Can Sanat Yayınları.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Kutluay Merdol, T. (1998). Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. Editör: Kâmil Toygar, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (ss. 135-143). Ankara: Takav Matbaası.
- Maden, S. (2008). Türk Edebiyatında Seyahatnameler ve Gezi Yazıları. *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 15 (37), ss. 147-158.
- Meydan Larousse (1973). SE Maddesi, 11, s. 230.
- Murtezaoğlu, S. (2012). Kültürel Belleğin Ritüel Yoluyla Kuruluşu. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5 (9), 344-350.

- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Journal of Turkish Studies*. 7 (4), 2675-2695. DOI:10.7827/TurkishStudies. 3834.
- Turan, L. (1997). Türk Edebiyatında Seyahatnameler. *Ekev Akademi Dergisi*, I, ss. 253-259.
- Türk Dil Kurumu [TDK] (2011). *Türkçe Sözlük*, Ankara: TDK Yayınları.
- Yazıcı, H. (2009). Seyahatnâme. *DİA.*, 37, ss. 9-11.
- Yıldırım, A., H., Şimşek (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.

# BİR İNGİLİZ SEYYAHIN ANLATIMIYLA ANADOLU'DA YEMEK KÜLTÜRÜ

Food Culture in Anatolia As Explained By A British Traveler

Dr. Öğr. Gör. Emine KISIKLI

Başkent Üniversitesi, Atatürk İlkeleri Uygulama ve Araştırma Merkezi

**Özet:** 1911 Ekim'inde Anadolu'yu gezmek amacıyla Samsun'dan yola çıkan İngiliz istihbarat subayı William John Childs, yolculuğunu 1912 yılında İskenderun'da tamamlamış, seyahat anılarını *Yürüyerek Anadolu* isimli kitapta yayınlamıştır. W.J.Childs'ın bu Anadolu seyahatini ayrıcalıklı kılan, yolculuğunun büyük bölümünü yaya gerçekleştirmiş olmasıdır. Yaklaşık 2000 km'yi bulan bu yolculuk sırasında hanlarda konaklayan Childs, yöre halkını ve özellikle de Anadolu yemek kültürünü yakından tanıma imkânı bulmuştur. Hanlarda, kasaba ve köy yollarında kadınlara fazla rastlamadığı için kadınsız bir dünyada yolculuk yaptığı izlenimine kapılan W.J.Childs, gizlendiği bir söğüt ağacının arkasından pekmez yapan kadınları izlemiş, Türklerin iki millî yiyeceği olarak tanımladığı yoğurt ve keşekten söz etmiştir. Yöresel lezzetleri tadan Childs, en fazla odun kömüründe pişirilen kahveden etkilenmiştir.

Bu çalışma; W.J.Childs'in *Yürüyerek Anadolu* isimli seyahatnamesinden hareketle, 20. yüzyıl başında bir İngiliz istihbarat subayının Anadolu yemek kültürüne ilişkin gözlemlerini ortaya koymayı hedeflemektedir.

**Anahtar Kelimeler:** William John Childs, Pekmez, Kahve, Yoğurt, Şarap

**Abstract:** British intelligence officer William John Childs, who set out from Samsun to tour Anatolia in October 1911, completed his journey in İskenderun in 1912 and published his travel memories in the book titled Anatolia on Food. What makes W.J.Childs' Anatolian journey privileged is that he made most of his journey on food. Staying in inns during this journey of approximately 2000 km., Childs had the opportunity to get to know the local people and especially the Anatolian food culture. W.J.Childs, who had the impression that he was traveling in a world without women because he did not encounter many women in inns and on town and village roads, watched the women making molasses from behind a willow tree where he did and talked about making yoghurt and keşek, which he defined as the two national foods of the Turks. Childs, who tasted local delicacies, was most impressed by the coffee cooked on charcoal.

This declaration; Based on W.J.Childs's travelogue, Anatolia on Foot, it aims to reveal the observations of a British intelligence officer about Anatolian food culture at the beginning of the 20 th century.

**Keywords:** William John Childs, Molasses, Coffee, Yogurt, Wine.

## Giriş

İnsanoğlu asırlar boyu gezip görmek, araştırma yapmak, istihbarat toplamak, dil öğrenmek, misyonerlik faaliyetinde bulunmak, kutsal yerleri ziyaret etmek gibi farklı gerekçelerle seyahat etmiş, bu seyahatlerin ürünü olan seyahatnameler ya da gezi notlarının önemli bölümü günümüze kadar ulaşmıştır.

Seyyahlar açısından 16. asırdan itibaren Osmanlı İmparatorluğu önemli bir cazibe merkezidir. Batı'dan-Doğu'ya ve Uzakdoğu'ya giden seyyahlar Osmanlı topraklarından geçmiş, Osmanlı İmparatorluğu da bu seyyahlara çeşitli devletlerle yaptığı anlaşmalar uyarınca güven içinde seyahat etme izni ve garantisi vermiştir. 18. ve 19. asırdan itibaren bu izin İstanbul'daki elçilikler vasıtasıyla verilmeye başlanmış, elçiliklerden aldığı izin yazısı ve padişahın yol emri ile güvenli biçimde seyahat etme imkânı bulan seyyahlar, ihtiyaçlarının karşılanması hususunda Osmanlı yetkililerinden de yardım görmüşlerdir. Seyyahlar izin yazısı dışında, yanlarında tavsiye mektupları da bulundurmışlardır. 19. asır ortalarından itibaren seyyahların Osmanlı toprakları üzerindeki seyahatleri, 14 Şubat 1867 tarihli *Pasaport Nizamnamesi* ile daha çağdaş bir düzenlemeye tabii tutulmuştur (Sezer, 2023). 1914 yılına kadar yabancı seyyahlar açısından verimli bir kaynak olarak görülen Anadolu toprakları, I. Dünya Savaşı'nın ardından Osmanlı Devleti'nin yıkılması ve yeni Türk Devleti'nin kurulmasıyla birlikte askerî tedbirler, yıllar süren savaşların yarattığı psikolojik çöküntü gerekçesiyle 1945 yılına kadar batılı seyyahlara gayr-ı resmî olarak kapatılmıştır (Kinross, 2003).

Seyyahlara Osmanlı topraklarının açık tutulduğu 1911 yılında Anadolu'ya ilginç bir seyahat gerçekleştiren W.J. Childs, yaklaşık 2000 km.'yi bulan yolculuğunun tamamına yakın kısmını beş ayda yürümüş, yaklaşık 54 gününü yollarda geçirmiştir. Kendisini Samsun'a getiren gemi kaptanının *zevk için Paris, Berlin ve Viyana'ya gidilir. Ancak bu ülkede zevk için gezilmez. Çok fazla kar, kurt ve eşkiya görürsün* sözüne, Tokat'ta aynı handa kaldığı bir Rum tüccarın *ülkende başına tuğla düşse yapının*



*sahibi paranı öder. Ancak Türkiye'de vurulsan, bıçaklansan, soyulsan tazminat alamazsın* uyarısına aldırış etmeyerek elinde sopasıyla özgürce dolaşan bir derviş gibi hareket etmiştir. Tren veya otomobile yapılan seyahatin hız ve konfor sağladığı, ancak eski zaman seyahatlerinde yaşanan hazzı yok ettiğine inanan Childs, hanlarda yaşanan sıcak karşılamayı bulabilmek, yiyeceklerin, içeceklerin tadına varabilmek, rastgele tanıştığı insanlarla ilişki kurabilmek ümidiyle Havza'dan başlattığı seyahatini Merzifon-Amasya-Zile-Turhal-Tokat-Sivas-Talas-Kayseri-İncesu-Ürgüp-Nevşehir-Pozantı -Ulukışla -Konya -Tarsus -Mersin -Adana -Osmaniye -Maraş -Zeytin-Pazarcık-Antep- Kilis-Halep-Kırıkhan-İskenderun güzergâhını takip ederek tamamlamış, İskenderun'dan gemi ile ülkesine dönmüştür.

### **Childs'a Göre Osmanlı'da Yemek Kültürü**

Bir ülkede halkın yeme içme alışkanlığını etkileyen en önemli unsur, o ülkenin üretim yapısıdır. Osmanlı'da Müslüman Türklerin en önemli geçim kaynağı tarımdır. *Çiftçiler, bol bol buğday, arpa, sebze, meyve, ürettirdi,* diyen Childs, çukur yerlerde afyon için yetiştirilen haşhaşın en kârlı ürün olduğunu belirtmektedir (Childs, 2017: 50). Güneş-toprak ve nemli deniz havasının hassas birleşimi sayesinde Samsun-Bafra'da dünyanın en kaliteli tütününün yetiştirilmekte olduğunu, bu tütünün Amerika'da yetiştirilmesi için girişimlerde bulunulduğunu, hatta Samsun'dan Amerika'ya büyük miktarda toprak gönderildiğini kaydeden Childs, tütün yaprağının bu bölgeye özgü niteliğinin bu birkaç yüz km.<sup>2</sup> lik alan dışında elde edilemediğini söylemektedir (Childs, 2017:26). Sivas'ın çetin kış şartlarına karşın tarımsal ve hayvansal ürünleriyle tanınmış bir bölge olduğunu kaydeden Childs, Sivas'ta kendisine yetecek ve ufak pazarlara uygun fiyatlarla taşınabilecek ölçüde buğday, arpa, yulaf, patates, büyükbaş hayvan, keçi, koyun yetiştirildiğini, buranın Anadolu'nun kuzeydoğusunun tahıl ambarı olduğunu, bölgedeki Türk ordusunun her zaman yiyeceğini Sivas'tan temin ettiğini yazmaktadır (Childs, 2017: 146). Tarım; toplum hayatında bu denli önem taşıdığı için de doğal olarak bahar ayları, yeni ürünler için suyun en değerli olduğu, bahçelerle bağlarda üreticilerin su dağıtımını konusunda gırtlak gırtlak geldiği aylardır. Merzifon'daki Misyoner Hastanesi'ne su kavgası yüzünden bahar aylarında çok fazla yaralı getirildiğini söyleyen Childs, bu dayanıklı adamların tedavilerinden sonra yeniden dövüşecek duruma geldiklerini kaydetmektedir (Childs, 2017: 71). Anadolu'nun hiç bir yerinde *Amasya'daki gibi meyve bahçeleri yoktu* diyen Childs, *verimli toprak, bol su, kayalıklardan yansıyan güçlü güneş ışığı ve kayalıkların gece verdiği ısı, vadiyi dev bir seraya dönüştürmüştü...İstanbul'da ve Doğu Akdeniz'de bilinen en güzel elmalar, bu meyveliklerden gelir. İlk tohumları yaklaşık yüz yıl önce İngiltere'den getirildiği için Amasya'da buna İngiliz Elması da derler. Anadolu'nun güneyindeki Göller Bölgesi'nde yetiştirilen ve bu elmalar kadar ünlü Isparta armutlarına da aynı nedenle İngiliz Armudu denir* demektedir (Childs, 2017: 97).

Osmanlı değirmen ve değirmencilerinden de söz eden Childs, Havza'dan iç kesimlere doğru giderken Tersakan Çayı vadisinde yağmurun az, akarsuların zayıf olduğu bir bölgede un değirmenleri gördüğünü belirtmektedir. Değirmencinin candan, varlıklı, ancak başına buyruk bir adam görüntüsü uyandırdığını söyleyen Childs, *Osmanlı değirmencileri dünyadaki öteki değirmenciler gibi yolsuz kazanç elde etmekle suçlanırlar. Ülkedeki bir alışkanlıktan bazen değirmenciler de nasibini alır. Bazı çiftçiler arada sırada gidip haksız kazancından dolayı değirmenciye döver* demektedir (Childs, 2017: 46).

Batılı bir seyyah olarak Anadolu'da yolculuk yapan Childs'ın Türk ve Avrupa yaşantısı arasında gördüğü en belirgin zıtlık, İslâmiyet'in kadınları toplum yaşamından uzak tutmasıdır. İşleri erkeklerin gördüğünü, yemekleri erkeklerin servis ettiğini, dükkânlarda erkeklerin hizmet verdiğini söyleyen Childs, *buradaki hanlarda, hancının etli butlu karısını, alımlı kızını, cıvı cıvı hizmetçisini göremezsiniz. Kasaba ve köy yollarında da durum aynıdır. Bazen kadın görerseniz de çekine çekine yanınızdan uzaklaşır. Sıkıca bir peçe ile örtülmüş, ya da başlarını bir örtü ile sarmışlardır. Tarlada çalışan köylü kadınlar uzakta olsanız dahi sizi gördüğünde hemen örtüsünü çekip, yüzünü kapatır, ya da başını öteki tarafa çevirir,* demektedir. Havza'da kaldığı handa su almaya gittiğinde aynı amaçla çeşme başına gelmiş iyi giyimli üç kadınla karşılaştığını belirten Childs, kadınların kendisini görünce ürkmüş güvercinler gibi kaçıştığını, giderken de başlarını örtüleriyle kapatmaya çalıştıklarını söylemektedir (Childs, 2017: 44). Ancak bir Hıristiyan'ın, ya da bir Müslüman köylünün evine konuk olduğunuzda kadınları görebilmeniz mümkündür diyen Childs, kadınsız bir dünyada yolculuk yaptığı, bunun da yolculuğunun cazibesini yitirdiği izlenimine kapılmıştır (Childs, 2017: 45). Ancak Childs'a göre Türk kadını çok çalışkandır. Amasya dolaylarında yol kenarında tarlada bir adamla, karısını sapan çekerken

gören Childs, bu manzarayı olağanüstü olarak nitelendirmiştir. Nevşehir yakınlarında da dere kenarında çamaşır yıkayan kadınları uzaktan izleyen Childs, evin geçimini sağlayan, tarlada çalışan, sürüyü güden ve üstün bir fizikî yapıya sahip olan *Türk kadını evinin efendisi, erkeği ise vazgeçilmez asalaklar* olarak tanımlamıştır (Childs, 2017: 96).

Seyahatinin Anadolu'da kolera salgınının yaşandığı günlere denk gelmesi yüzünden kendi yaptığı yemeği tüketmeyi tercih eden, beraberinde getirdiği domuz konservesini kötü kokusundan rahatsız olanlara *İngiliz eti* olarak tanıtan Childs, güvendiği mekânlarda Türk yemeklerinin ve şarabının tadına bakmayı ihmal etmemiştir. Amasya'da rehberinin önerisi üzerine yöresel yemekler yapan bir aşevine giden Childs, tezgâh üzerinde içinde farklı yemekler bulunan kaplar gördüğünü, hepsinin de az etli, bol sebzeli pişirildiğini, daha büyük bir kazanda erimiş koyu sıcak kuyruk yağına bulanmış lapa gibi bir pirinç pilavı gördüğünü anlatmaktadır. İlginç bulduğu döner yapımından da söz eden Childs, *Avrupa'da fırında pişirilen büyük parça eti, Türkiye'de bulmanın mümkün olmadığını* söylemektedir. Childs, Tokat'ın da aşevleri ve yemekleriyle ünlü olduğunu belirtmektedir. (Childs, 2017: 83-117).

Türklerin en önemli iki millî yiyeceğinden söz eden Childs, bunların yoğurt ve keşkek olduğunu söylemektedir. Keşkek yapımına hiç değinmeyen Childs, bir Anadolu köylüsünün büyük bir taze yoğurdun ve yarım somun ekmeğin başına geçtiğinde büyük keyif aldığını, bunun çok normal olduğunu, varlıklı da olsa insanın yoğurttan daha lezzetli ve besleyici başka bir yiyecek bulmasının mümkün olmadığını söylemektedir. Tarihi kesin olarak bilinmemekle birlikte, ilk kez göçebe Türk kavimleri tarafından eski çağlarda tüketildiği bilinen (Kızılaslan-Solak, 2016: 53). *Türk yoğurdu, İngiltere'de yogurt diye satılan yiyecek karıştırılmamalı* diyen Childs, Anadolu yoğurdunun koyun, manda, keçi veya inek sütünden yapıldığını, en besleyici olanının koyun, en çok tercih edileninin de manda yoğurdu olduğunu yazmaktadır. Yoğurt yapmanın ve satmanın Türk şehirlerinde başlı başına bir iş kolu hâline gelmiş olduğunu, ancak kırsal kesimde her köylü kadının yoğurt yapma becerisine sahip olduğunu vurgulayan Childs, sütün dikkatlice ve yavaş yavaş kaynatılması, sonra sütün talebe göre değişik ebattaki kaplara boşaltılması gerektiğini, yoğurt yapımındaki en önemli aşamanın uygun ısının bulunması olduğunu anlatmaktadır. Bu aşamada Childs'a göre *termometre, serçe parmağıdır. Serçe parmağını sütün kaymağını bozmadan kabın kenarına batıran bir kadın, uygun ısıyı bulduğundan emin olduğunda eski yoğurttan bir kaşık alarak ustaca süte karıştırmakta, mayalama işlemi bitirdiğinde nazar değmesin diye ortasına birkaç tane siyah tohum atmaktadır. 10-12 saat sonra soğuduğunda yemeye hazır hâle gelen yoğurt, Childs'a göre Türklerin vazgeçilmez yiyeceğidir. Yolculuğu sırasında hastalanma riskini göze alamadığı için çiğ süt içmekten kaçınan, ancak yoğurdu güvenle tüketen Childs, en çok itibar edilen yoğurdun Silivri yoğurdu olduğunu, ancak Tokat'ta yediği yoğurdu Silivri yoğurdundan daha güzel bulunduğunu söylemektedir (Childs, 2017: 117).*

Türk topraklarında nasıl bulunduğu merak uyandıran ilginç üretim süreçleri gördüğünden söz eden Childs, bu üretim süreçlerinin henüz makine kullanmayan eski bir halkın zanaatları olduğunu ve bunlardan birinin de pekmez yapımı olduğunu belirtmektedir. Yol kenarında düzenli bir karıştırma sesi duyması üzerine ne olduğunu bildiği, ancak hiç tanık olmadığı pekmez yapımını gizlice izleyen Childs, Türkiye'de bulunan pek çok Avrupalının pekmez yapımını bilmediğini ve görmediğini yazmaktadır. Üzüm suyu olan pekmezin, karıştırılarak ve kaynatılarak pekmez hâline getirildiğini belirten Childs, karıştırma işlemine başlandıktan sonra ara verilmemesi gerektiğini, üzüm hasadından sonra Türk kasaba ve köylerinin karıştırma sesleriyle yankılandığını, bu sürecin çok uzun sürdüğünü, kadınlarla kızların nöbetleşe, elleri su toplayıncaya kadar bu işleme yardımcı olduklarını yazmaktadır (Childs, 2017: 79).

Kahve kültüründen söz eden Childs, Havza'da kaldığı handa tanık olduğu kahve yapımından da söz etmiştir. Kahve çekirdeklerinin kare şeklindeki bir maltızdaki odun kömürü ateşine oturtulmuş ince bir sac levha üzerine serpildiğini, hizmetkârın zaman zaman çekirdekleri maltızdan çektiğini, yeterince kavrulmaları alıp, yerine yenilerini koyduğunu, ardından imrenerek baktığı kavrulmuş kahve çekirdeğini eski görümlü havanda dövmeye başladığını belirten Childs, kahve dövmenin bir süreç olduğunu, kahve pişirme uzmanı olan Türklerin kahve değirmeninde çekilmiş pütürlü kahveden hoşlanmadığını, kahvenin undan da ince bir toz kıvamında olmasını tercih ettiğini yazmaktadır. Bir Türk'ün begeneceği kahveyi pişirmenin olmazsa olmaz bir töreni vardı diyen Childs, bu süreci şöyle anlatmaktadır: *Kahve istediğim zaman hizmetkâr küçük bir pirinç cezveye neredeyse iki kaşık su koydu. Bir çay kaşığı dövülmüş kahve ve bir parça şeker ekledi. Sonra cezveyi korların kenarına itti. Köpürünce cezveyi ateşten çekti. Cezveyi üç kez sönmekte olan korlara sürdü, köpürünce çekti. Üçüncü köpürmeden sonra*

*kahve hazırды.* Bazılarının Paris'te yapılan kahveyi, ya da Viyana kahvesini dünyanın en iyi kahvesi olarak görmesine karşın Childs, *Türk kahvesini içtiğinizde işte gerçek kahve budur* dersiniz, demektedir (Childs, 2017: 47.)

Toprak, iklim ve Rum bağcı-şarap üreticilerinin Müslümanlarla ortak çalışması sayesinde Kayseri yöresindeki İncesu şaraplarının ününün bölge dışına taşıdığını kaydeden Childs, bu ünlü şarabın tadına bakmış, Torosların eteğinde Akköprü'de içtiği tatlı, bulanık, açık mercan pembemsi rengindeki şarabı, ferahlatıcı özelliği ile her zaman minnetle anacağını belirtmiştir.

#### **Kaynakça**

- Childs, J. W.(2017). *Yürüyerek Anadolu- Samsun-Halep, 1911-1912* (Çev. F. Tayanç-T. Tayanç). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kızılarıslan N., Solak İ. (2016). Yoğurt ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*. 12, 52-59.
- Kinross, L. (2003). *Kutsal Anadolu Toprakları* (Çev. G. Yılmaz,), İstanbul: Nokta Kitap.
- Sezer, H. (1973). Osmanlı İmparatorluğu'nda Seyahat İzinleri-18. 19. Yüzyıl. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22/33, 105-124.

## **BÖLÜM 9**

### **GAZETE, DERGİ VE KİTAPLARDA MUTFAK KÜLTÜRÜ**

# TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNE KATKISI BAKIMINDAN AFIYET GAZETESİ

Afiyet Newspaper in Contribution to Turkish Culinary Culture

Prof. Dr. Aylin KOÇ GIANNOPOULOS  
Marmara Üniversitesi/ kocayl@gmail.com

**Özet:** *Afiyet (La Santé)*, 1913-1915 yılları arasında İstanbul'da yayımlanan haftalık resimli bir gazetedir. İmtiyaz sahibi ve müdürü Sisak Ferid, muharriri ise Eczacı Avanzade Mehmed Süleyman'dır. İlk sayısı, Türkçe ve Fransızca başlıklı, 3 sütun ve 16 sayfadır. Ancak, gazetenin yayın günleri ve sayfa sayıları zamanla değişikliğe uğrar. Numarasız "Nüsha-i Fevkalade" ve "Fihrist" ile birlikte gazete toplamda 64 sayı yayımlanır. Hürriyet Matbaası'nda basılan Fevkalade nüshası hariç, diğer nüshalar Lüsyen ve İkdam Matbaalarında basılır. İlk sayıda "sağlam fikir sağlam vücutta bulunur" sözünden hareketle sağlam vücutlu, sağlam fikirli bir millet yetiştirme gayesiyle bu gazetenin çıkarılmasının kararlaştırıldığı ifade edilir. Bu sebeple; "Muhabere-i Aleniyye" başlığı altında düzenli olarak okurların mektuplarına soru cevap şeklinde yer verilir, özellikle sağlıkla ilgili konularda dertlerine derman aranır. Âdeta gazete bir aile hekimi rolü üstlenir. Tıp ve sağlığın yanında moda, güzellik, ev idaresi, ekonomi, ticaret, fen bilimleri, edebiyat (roman, hikâye, şiir, atasözleri, fıkra, bilmece), pratik bilgiler, adabımuâşeret, yemek tarifleri gibi pek çok konuda ve alanda geniş bir yaygın içeriğine sahiptir.

Çalışmanın konusu, *Afiyet*'te "Aşçıbaşı diyor ki" başlığı altında yer alan yemek tarifleri, yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi, korunması, yiyecekler, içecekler, sofrada adabı, sağlıklı ve dengeli beslenmeye dair yazılardır. Çalışmada öncelikle *Afiyet* gazetesi hakkında genel bilgi verilmiş, akabinde bahsi geçen yazılar tasnif edilerek incelenmiştir. Sonuç kısmında ise gazetenin ve aşçıbaşı tarafından ele alınan yazıların Türk mutfak kültürüne katkısı dile getirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Türk mutfak kültürü, *Afiyet* gazetesi, Sisak Ferid, Avanzade Mehmed Süleyman.

**Abstract:** *Afiyet (La Santé)*, was an illustrated newspaper published weekly in Istanbul between 1913 and 1915. The publisher and manager was Sisak Ferid, and the author was the Pharmacist Avanzade Mehmed Süleyman. The first issue had 3 columns and 16 pages, titled in Turkish and French. However, the publication dates and page numbers of the newspaper changed over time. Together with the unnumbered "Nüsha-i Fevkalade" (The Extraordinary Issue) and "Fihrist" (Index), the newspaper had been published in 64 issues in total. With the exception of the Extraordinary issue printed in Hürriyet Printing House, other issues were printed in Lüsyen and İkdam Printing Houses. In the first issue, it was stated that it had been decided to publish this newspaper with the intention of raising a strong-bodied and strong-minded nation, based on the phrase "sound ideas are found in a healthy body". Bearing that in mind, under the title of "Muhabere-i Aleniyye" (Correspondence), readers' letters were regularly included in a question-answer form, and solutions were sought for their problems, especially in health-related issues. It was almost as if the newspaper took on the role of a family doctor. In addition to medicine and health, the newspaper included a wide range of subjects such as fashion, beauty, housekeeping, economy, commerce, science, literature (novel, story, poetry, proverbs, anecdote, riddle), practical information, etiquette, and recipes.

The subject of this paper is the articles on food under the title "Aşçıbaşı diyor ki" (The Chef says) in *Afiyet* which include recipes, beverages, table manners, healthy and balanced nutrition food preparation, cooking and preservation. In this paper, at the introduction, general information about *Afiyet* newspaper are provided, then the aforementioned articles are classified and discussed. The paper concludes with, the contribution of the newspaper and those articles to Turkish culinary culture.

**Key words:** Turkish culinary culture, *Afiyet* newspaper, Sisak Ferid, Avanzade Mehmed Süleyman.

## 1. GİRİŞ

*Afiyet* Fransızca adıyla *La Santé*, 26 Teşrinievvel 1329 (8 Kasım 1913) ile 24 Kânunusani 1330 (6 Şubat 1915) tarihleri arasında yayımlanan bir gazetedir. İlk sayısı Kurban Bayramı'na tekabül ettiği için gazete bir bayram tebriği yayımlayarak bütün okurlarının bayramını kutlar ve böyle mübarek bir günde gazetenin neşrinin hayırlı olmasını temenni eder. Gazete hakkında "Siyasetten maada mesail-i sıhhiyye, beytiyye ve idariyyeden bâhis olarak şimdilik haftada bir kere Cumartesi günleri neşr olunur resimli gazetedir" açıklaması yapılır. Bu ifadeden gazetenin siyasetten uzak, sağlık ve ev idaresi ile ilgili konularda yaygın yapacağı anlaşılmaktadır.

Gazete Türkçe-Fransızca müşterek bir başlık, bir sayfada 3 sütun yazı ve 16 sayfa olmak üzere yaygın hayatına başlar. Her ne kadar "Cumartesi günleri neşr olunur" şeklinde belirtilse de gazetenin yaygın günleri ve sayfa sayıları zamanla değişikliğe uğrar. Bazı kesintiler dışında Çarşamba, Perşembe

veya Cumartesi günleri olmak üzere yayın hayatını sürdürür. İdarehanesi Galata'daki Lüsyan Matbaası'nda olan gazete, matbaa değişikliği nedeniyle Babıali Caddesi'ndeki *Afiyet* gazetesi idarehanesine taşınmıştır. Gazete, 32. ve 33. sayıları arasında "Nüsha-i Fevkalade" ve ilk yılın sonunda bir yıllık "Fihrist" sayısı olmak üzere toplamda 64 sayı yayımlanır. Nüshası 20 para, seneliği 50 nüsha itibarıyla 25 kuruş, memalik-i ecnebiyye için 10 Frank abonelik ücreti belirlenir (Başaran, 2017, s. 113). 16 sayfalık Nüsha-i Fevkalade için ise 40 para fiyat konur ve gazete yönetimi tarafından elde edilecek gelirin bir kısmının hayır işlerinde kullanılacağı açıklanır: "Hasıllattan bir kısmı umur-ı hayriyyeye sarf edilecek ve buna dair haftalık *Afiyet*'te izahat verilecektir."

*Afiyet*'in imtiyaz sahibi ve müdürü Sisak Ferid, muharriri ise Avanzade Mehmed Süleyman'dır. Renkli yayımlanan Nüsha-i Fevkalade bu iki önemli şahsiyetin otobiyografilerini ve fotoğraflarını ihtiva etmeleri bakımından önemlidir. Bu nüshada "Tercüme-i Hâlime Dair Birkaç Söz" başlığıyla Sisak Ferid şu cümlelerle kendini tanıtmaya başlar: "*Gideceğin Ayıntap yiyeceğin pekmez* denilen latif ve güzel bağları, güzel üzümleri, güzel havası ve güzel sularıyla meşhur Ayıntap şehri (Halep vilayeti dâhilinde) mahall-i veladetimdir. Merhum pederim son dem-i vâpesinde bana: 'Oğlum, daima Osmanlı etmeğini ye; Osmanlı kılıcını kuşan' diye nasihat ve vasiyet eylemiş idi." (2011, s. 125). Akabinde eğitimini tamamladıktan sonra bulunduğu memurlukları, yaptığı hizmetleri; başarılarına karşılık Osmanlı Devleti tarafından verilen nişanları, madalyaları anlatır. Sisak Ferid, sözlerine şöyle son verir: "Hamd olsun inayet-i Bârî ile pederimin nasihatini yerine getirdim. Mahsul-i say ve gayretim olmak üzere Osmanlı etmeğini yedim, yiyorum. Osmanlı kılıcını kuşandım ve bu Osmanlı kılıncının şan ve şerefini daima yüksek görmek ve 'karınca kadarınca' mâsadakınca yükseltmek ve onu taşıyanların ve taşıyacıkların - sağlam fikir sağlam vücutta bulunur- tekâmülât-ı fikriyye ve bedeniyyelerine hizmet etmek ve bu suretle fikirlerindeki, bilgilerindeki kuvveti arttırmak üzere *Güzel Prenses* ve daha sonra *Afiyet* namındaki aile gazetelerini neşre başladım. Öteden beri iltifat ve teveccüatıyla vâyedâr-ı fahr ve mübahat bulunduğum sevgili kari ve karielerime bu vesile ile de arz-ı teşekkürat ve ihtiramat eylerim. S. Ferid" (*Afiyet*, Nüsha-i Fevkalade, 27 Haziran 1330, s. 13). Fethi Gedikli (2015, s. 399) "Karagöz Üsküdar'da Neler Görmüş?" başlıklı yazısında Sisak Ferid'in matbaacılık, çevirmenlik, yazarlık gibi alanlarda ve basın-yayın dünyasında hayli aktif olduğunu belirtir. Yazının dipnotunda ise "Sisak, Ohannes ve Hagop Ferid, Antepli Ermeni bir aileden gelen ve Osmanlı bürokrasisinde vazife alan üç kardeşdir" bilgisini verir (2015, s. 414).

Avanzade Mehmed Süleyman ise dönemin hezarfeni olarak kabul edilir. Hayatı ve eserleri hakkındaki en kapsamlı çalışma Seher Erdoğan Çeltik tarafından hazırlanan *Avanzâde Mehmet Süleyman Kültür ve Edebî Hayatımıza Katkıları* başlıklı doktora tezidir. Avanzade Mehmed Süleyman H. 1287 (M. 1871) yılında İstanbul'da Beşiktaş'ın Abbasağa Mahallesi'nde dünyaya gelir. Babası, Karahisar eşrafındandır. Beşiktaş Askerî Rüştiye'sindeki eğitim hayatına Darü'l-Fünûn Tıp Fakültesi Eczacılık Bölümü'nde devam eder (Erdoğan Çeltik, 2017, s. 5-6). Nüsha-i Fevkalade'de "Gazetemiz muharriri M. Süleyman Bey 'Tercüme-i Hâlimden Bir Nebze' muharririnden İsmail Hâlid Bey'in yazdığı tercüme-i hâlden muktebestir" başlıklı yazıda ise eserleri, seyahatleri, görevleri, hizmetleri, rütbeleri ve madalyaları hakkında kısaca bilgi verilir (*Afiyet*, Nüsha-i Fevkalade, 27 Haziran 1330, s. 13). Telif ve tercüme olmak üzere yüzü aşkın esere imza atmıştır. Eserlerinden bazıları şunlardır: *Aile Aşçısı 100 Türlü Çorba Pişirmek Usulü*, *Aile Aşçısı 100 Türlü Sebze Pişirmek Usulü*, *Aile Aşçısı 100 Türlü Yumurta Pişirmek Usulü*, *Mide Hastalıkları*, *Alman Kadınları*, *İngiliz Kadınları*, *Kadın Saçları*, *Güzel Prenses - Saray Entrikaları*, *Kuvvet İlaçları*, *Hanımlara Mahsus Takvim*, *Kızlara ve Hanımlara Jimnastik*, *İspanyol Nezlesi*, *Gözlerdeki Esrar*, *Gizli Tertipler*, *Kızları Nasıl Evlendirmeli?* *Sinir Hastalıkları*, *Muharrir Kadınlar*, *Semirmek Usulleri ve Zayıflamak Çareleri* gibi.

Çalışmada; konunun esasını teşkil eden *Afiyet* gazetesinin Türk mutfak kültürüne katkısı sıralanan başlıklar altında incelenecektir:

## 2. AFİYET GAZETESİNDEKİ TARİFLER

*Afiyet*'te "Aşçıbaşı diyor ki" başlığı altında gazetenin ilk sayısından itibaren çeşitli yemek tarifleri yayımlanmıştır. İsimsiz yayımlanan bu tariflerdeki 'aşçıbaşı kimdir?' ve 'tarifler kime aittir?' sorularının cevabını yine gazetede bir yazıdan öğrenmek mümkündür. 20 Eylül 1330 tarihli 44. sayının 4. sayfasında Avanzade Mehmed Süleyman "Bal kabağı" başlıklı yazısında "... Bal kabağı fevkalade bir kıymet-i gıdaiyyeyi haiz değilse de hafif, müleyyin ve az çok faydalıdır. Sonbaharda yetişir. Şeker ve pekmezle nefis bir kabak tatlısı yapılır. Ben yazıyorum, nasıl yapıldığını da aşçıbaşımıza, refik-i

tahririm ve muhibb-i azizim Ferid Bey'e sorunuz. Size tarifatta bulunur. O cihette malumatı vâsıdır." Bu açıklamadan kaleme alıp, yazıya geçirenin Avanzade Mehmed Süleyman, tarifleri veren aşçıbaşının da Sisak Ferid olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmacı Sabri Koz ise Sisak Ferid'i Antep ve Halep yemekleri konusunda yazılar yazabilecek olgunlukta, damak tadı gelişmiş, elinden iş gelir, kendisi ve dostları için yemekler yapabilen Güneydoğulu bir aşçı olarak nitelendirir (2011, s. 128).

İlk yemek tarifi olan "Ayıntab bulgur köftesi" gazetesinin ilk sayısında yayımlanır. Bu köftenin tarifine geçmeden önce; bundan böyle her nüshada Arap ve Anadolu coğrafyasından meşhur, faydalı lezzetlerle okurları memnun edecekleri bilgisi şöyle verilir: "Tarif edeceğimiz köfte İstanbul ahalisince heman yeni addolunacak bir yemek olmağla beraber gayet mugaddi ve mukavvidir. Bundan böyle Arabistan'da ve Anadolu'nun en meşhur ve vücutça nafi yemeklerinden her nüshada birer ikişer tarif edeceğiz. Karilerimizin bu yemeklerden memnun kalacaklarından eminiz" (*Afiyet*, 26 Teşrinievvel 1329, No: 1, s. 11). Bazı yemek tariflerinin sonunda bir sonraki nüshadaki tarifi verilecek yemeğin adı zikredilir. Mesela; "Yeni Bir Yemek: Semsek" başlıklı yazının altında şöyle bir not vardır: "Aşçıbaşı gelecek nüshamızda kıymalı pilav böreği ile bulgurdan ızgara ile pişirilecek *yapma* namındaki gayet lezzetli bir yemek tarif edecektir" (*Afiyet*, 9 Teşrinisani 1329, No: 3, s. 16). Bir başka nüshadaki çorba tarifinin sonundaki duyuru ise dikkat çekicidir: "Gelecek nüshamızda Ayıntap, Halep, Beyrut ve Şam taraflarında gayet makbul ve muteber olan *lahmacun* namıyla hamurlu ve etli bir yemekten bahs edeceğiz" (*Afiyet*, 23 Kânunusani 1329, No: 10, s. 8).

Birkaç yemek tarifinde ise okurun ilgisini çekecek, okur tarafından tebessümle karşılanacak açıklama, anekdot ve manzume yer alır: "Unut beni" başlıklı tarifinde bu tarzda bir açıklama vardır: "Muhterem kari ve karielerime tarif edeceğim bu *unut beni* yemeği isminden de anlaşılacağı üzere garip olduğu kadar lezzetli ve güzel bir yemektir ki bir defa yaptırıp yiyenler bilakis onu unutmayacaklar ve kemal-i şevk ve iştihâ ile her gün yaptırıp yiyeceklerdir. Bu sebeple yemek kendisini yaptıranlara hitaben "unut beni" diyor. Mutedilane yiyecek olursanız siz kendisine "unutmam seni" dersiniz ve o vakit arzunuza göre bunun ismini tebdil ederek "unutmam seni" diye tesmiye edersiniz. Bu yemekle beraber ya pirinç veya bulgur pilavı yaparak birlikte yenecek olursa büsbütün "unut beni" veya "asla unutmam seni" olur gider. Biz yaptık yedik ve ismini tebdil ile "asla unutmam seni" dedik. Yaptırıp yiyeceklere de "afiyet ve şifa olsun" deriz" (*Afiyet*, 26 Kânunuevvel 1329, No: 6, s. 8). Araştırmacı Gonca Tokuz "Gaziantep Mutfağında Yemek Adları" başlıklı yazısında bu yemeğin adıyla ilgili bize şu tekerlemeyi hatırlatır: "...Peki "unut beni" niye denilmiştir soğan yemeğine? Acaba aradığımız cevap yemeğinin tekerlemesinde midir? "Unut beni, yut beni, hep aklında tut beni" (*Face Dergisi*, 22.08.2023). "Etli enginar dolması"nda ise Kadıköy'nden sebze-hor (sebzeyle düskün) bir dervişin kaleme aldığı "Enginar" başlıklı bir şiire tesadüf olunur:

### Enginar

Sebzevâtın serfirâzı enginarı gözlerim  
Kanda görsem hiç dayanmam el uzatır özlerim  
Nerede bahs etsem yemekten enginarı sözlerim  
Midemin mâşûku sensin eksik olma enginar  
Bir zamandır görmedim aşkımdan oldu mide zâr  
(sebzevât: sebzeler; serfirâz: seçkin; kanda: nerede; özlemek: şiddetle arzu etmek; söylemek: söylemek;  
mâşûk: sevgili; zâr: ağlayan, inleyen)

&

Enginarın yaprağında olsa da hâr-ı cefâ  
Geçmem ondan bir zaman midemde var bûy-ı vefâ  
Pür-vefâdır iştihâ olsun ona her dem fedâ  
Midemin mâşûku sensin eksik olma enginar  
Bir zamandır görmedim aşkımdan oldu mide zâr  
(hâr-ı cefâ: cefa diken; bûy-ı vefâ: vefa kokusu; pür-vefâ: vefalı; dem: zaman)

&

Baklaya râğbet veren sensin bilir ehl-i mezâk  
Bir güzel yağla yapılmış olsa kâşki bir tabak  
Ol vakit sen bendeki keyf ü safâya bak  
Midemin mâşûku sensin eksik olma enginar  
Bir zamandır görmedim aşkımdan oldu mide zâr  
(râğbet vermek: isteklendirmek, teşvik etmek; ehl-i mezâk: zevk ehli; kâşki: keşke)

&

Kâmeti hiç benzemez hem-cinsine bir hârîka  
Lezzetin târife kâdir olmuyor her nâtîka  
Bir tabak matbûhu olsa şükr ederdim Hâlik'a  
Midemin mâşûku sensin eksik olma enginar  
Bir zamandır görmedim aşkından oldu mide zâr  
(kâmet: boy, endam; kâdir olmamak: gücü yetmemek; nâtîk: konuşan; matbûh: pişmiş; Hâlik: Allah)

&

Kırsadır ömrün aman tîz deymesin bâd-ı zevâl  
Otlara örtün sakın bak urmasın berd-i leyâl  
Pek yazık olur nâ-be-mevsim etme öyle irtihal  
Midemin mâşûku sensin eksik olma enginar  
Bir zamandır görmedim aşkından oldu mide zâr (Afîyet, 6 Şubat 1329, No: 12, s. 8).

(tîz: çabuk; bâd-ı zevâl: ölüm rüzgarı; urmak: zarar vermek; berd-i leyâl: gece soğukları; nâ-be-mevsim: mevsimsiz, zamansız; irtihâl etmek: ölmek)

Tariflerde bazı yöresel ürünlerin ve bu ürünlerin satışının yapıldığı dükkanların reklamı yapılır. “Patlıcan kızartması” tarifinde “Asmaaltı”nda 29 numarada Muhyiddin Hayr Efendi’nin halis ve nefis Hadîdî sade yağından olmak şartıyla...” (Afîyet, 2 Temmuz 1330, No: 33, s. 16). Mustafa Öztürk “Osmanlı Devletinde Hayvancılığın İktisadi Boyutu” başlıklı makalesinde Halep çevresinde büyük bir aşiret olan Hadîdî aşiretinin Halep’in yağ ihtiyacını karşıladığını, Suriye’nin başka vilayetlerine ve hatta İstanbul’a da yağ gönderdiğini belirtir (2019, s. 31). Nüsha-i Fevkalade’de ise Muhyiddin Hayr Efendi’nin mağazası ve yağları şu sözlerle övülür: “Halis sade yağ, Muhyiddin Hayr Mağazası, Dersaadet: Asmaaltı, Numara: 29. Afîyet’in aşçıbaşısı diyor ki: Ağız tadıyla yemek isteyenlere, mide hastalığına düçar olmamak arzusunda bulunanlara, hayli senelerden beri halis ve nefis sade yağ alıp kullandığım Şamlı Muhyiddin Hayr Efendi’nin mağazasını bilhassa tavsiye ederim. Muhyiddin Hayr Efendi kırk seneden beri yağ ticaretiyle işigal eylemekte olduğundan, müşterilerinin kâffesini memnun bırakmıştır. Biz de kendi hanemizin yağını oradan almaktayız. Bir kere ziyaret etmek kâfidir” (Afîyet, Nüsha-i Fevkalade, 27 Haziran 1330, s. 15).

Afîyet’teki bazı yemek isimleri dikkate şayandır: Bunlardan ilki; et ve pirinç ile pişirilen, terbiyesi Silivri yoğurdu ile hazırlanan “güzel prenses çorbası”dır. Diğerleri de kuzu kulağı, yumurta, patates ezmesi, maydanoz ve et suyu ile pişirilen “afîyet çorbası”dır (Afîyet, 23 Nisan 1330, No: 23, s. 8). Afîyet gazetesi çıkmadan evvel Güzel Prenseler-Saray Entrikaları adında tefrika roman, yine aynı isimde Güzel Prenseler Musavver Osmanlı Aile Gazetesi yayımlanıyordu. Dolayısıyla bu iki çorbanın adı hem roman hem de dergilerin isimlerini telmihle verilmiş olmalıdır. Nitekim güzel prenses çorbasının sonunda “... Manzarası da pek hoştur. Sofraya getirip güzel prenses aşkına afîyetle yemelidir” şeklinde bir not yer alır (Afîyet, 23 Nisan 1330, No: 23, s. 8).

Afîyet’teki tarifler bu çalışmada dört alt başlıkta tasnif edilmiştir: Yemekler, Perhiz yemekleri, Tatlılar ve İçecekler. Tasnifte bütün tarifler önce isimleri akabinde tarih, nüsha, sayfa numaraları belirtilerek sıralanmıştır. Bazı tarifler isimsiz olduğu için tarife göre isimlendirme yapılmıştır. Bu isimlendirmede; Sabri Koz’un Afîyet gazetesinden seçme yemekleri ele aldığı “Âfîyet Gazetesi’nden Ayntab (Antep), Halep ve İstanbul Yemekleri” başlıklı makalesinden istifade edilmiş ve bu yemek adları köşeli parantez içinde gösterilmiştir (2011, s. 122-146).

## 2.1. Yemekler

- Ayıntap bulgur köftesi (26 Teşrinievvel 1329, No: 1, s. 11)
- Köftenin ikinci tertibi (köfteli yahni) (26 Teşrinievvel 1329, No: 1, s. 11)
- Yeni bir yemek: Semsek (9 Teşrinisani 1329, No: 3, s. 16)
- Kıymalı pilav böreği (yapma) (14 Teşrinisani 1329, No: 4, s. 8)
- Bulgur köfte ızgarası (14 Teşrinisani 1329, No: 4, s. 8)
- Gayet ucuz ve lezzetli bir yemek (19 Kânunuevvel 1329, No: 5, s. 8)
- Unut beni yemeği (26 Kânunuevvel 1329, No: 6, s. 8)
- Hakiki tas kebabı (2 Kânunusani 1329, No: 7, s. 8)
- Gülbeç pilavı (9 Kânunusani 1329, No: 8, s. 8)
- Domates kurusu (9 Kânunusani 1329, No: 8, s. 8)
- Şağal mahşi (23 Kânunusani 1329, No: 10, s. 8)



- [Un çorbası]* (23 Kânunusani 1329, No: 10, s. 8)  
*Lahmacun* (30 Kânunusani 1329, No: 11, s. 8)  
*Enginar tavaşı* (6 Şubat 1329, No: 12, s. 8)  
*Etlı enginar dolması* (6 Şubat 1329, No: 12, s. 8)  
*Etlı asma yaprağı dolması* (20 Şubat 1329, No: 14, s. 8)  
*Yoğurtlu kuzu kapaması* (27 Şubat 1329, No: 15, s. 8)  
*Keşkek* (6 Mart 1329, No: 16, s. 8)  
*Kuzu içi pilavı* (13 Mart 1330, No: 17, s. 8)  
*Dobbo kızartması* (19 Mart 1330, No: 18, s. 8)  
*Kestaneli hindi* (16 Nisan 1330, No: 22, s. 8)  
*Afiyet çorbası* (23 Nisan 1330, No: 23, s. 8)  
*Güzel prenses çorbası* (23 Nisan 1330, No: 23, s. 8)  
*Köylü kızartması* (4 Haziran 1330, No: 29, s. 8)  
*Pathıcan kızartması* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 16)  
*Etlı pathıcan dolması* (9 Temmuz 1330, No: 34, s. 8)

## **2.2. Perhiz yemekleri**

*Perhiz*, beslenme düzeninde sağlığın gerektirdiği kısıtlamayı yapma, bazı yiyecekleri hiç yememe veya belli miktarlarda yeme anlamına gelir. Bu kısımda hastalara yönelik tarifler yapılmıştır.

- Sıcak su ile limonata istihzarı* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 14)  
*Tatlı badem sübyesi* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 14)  
*Portakalada (portakal şerbeti)* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 14)  
*Arpa matbûhu (arpa suyu)* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 14)  
*Hububat matbûhu* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 14)  
*Sütlü hububat matbûhu* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 14)  
*Et suyu* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 14)  
*Tavuk suyu* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 14)

## **2.3. Tatlılar**

- [Kavun kabuğu reçeli]* (2 Teşrinisani 1329, No: 2, s. 8)  
*[Kavun reçeli]* (2 Teşrinisani 1329, No: 2, s. 8)  
*Üzüm reçeli* (2 Teşrinisani 1329, No: 2, s. 8)  
*Gülbeç baklavası* (16 Kânunusani 1329, No: 9, s. 8)  
*Vanilyalı krema* (4 Haziran 1330, No: 29, s. 8)  
*Ceviz reçeli* (25 Haziran 1330, No: 32, s. 8)  
*Dondurma* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 12)

## **2.4. İçecekler**

- Limonata* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 15)  
*Bira* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 13-14)  
*Gazlı elma şurubu* (23 Temmuz 1330, No: 36, s. 7)  
*[Tonka çayı]* (15 Teşrinisani 1330, No: 52, s. 4)  
*Tarçın: Çay mı içmeli, tarçın mı?* (6 Kânunuevvel 1330, No: 55, s. 3- 4)

## **3. YEMEK ve SAĞLIK**

*Afiyet* gazetesi sadece Türk mutfak kültürü değil aynı zamanda yemek-sağlık ilişkisi, dengeli beslenme konularındaki yazılara geniş yer ayırmıştır. “Semiz olup da zayıflamak arzusunda bulunanlar ne yapmalıdır?” başlıklı yazıda ise zayıflamak isteyenlere tavsiyeler verilir: Yağlı, şekerli, nişastalı yiyeceklerden uzak durulmalı, ekmek az tüketilmelidir. Yeşil fasulye, ıspanak, ebegümeci, salatalar, meyveler gibi uyarıcı özelliği bulunan yiyecekler tercih edilmelidir. Soğuk meşrubattan ziyade özellikle çay, kahve gibi sıcak meşrubat tüketilmelidir. Sabahleyin aç karnına ve yatmadan önce bir bardak sıcak su içilmelidir. Vücut tuzlu suyla ovulmalıdır, özellikle zayıflamasını istediğiniz bölgeler... Uyku için yedi saat yeterlidir. Az uyumaya gayret edilmelidir. Her gün mutlaka iki saat yürüyüş yapılmalıdır. Yumuşak bir korse giyilmeli ve istenilen kiloya düşünce korse çıkarılmalıdır (16 Ağustos 1330, No: 39, s. 3).

Pekâlâ zayıf olup da semizlemek (şişmanlamak) isteyen bir kişi ne yapmalıdır? Sabahleyin sokağa çıkmadan evvel kahvaltı etmeli. Yağlı, şekerli, nişastalı gıdalar ile bolca tereyağı, süt, peynir, kaymak ve yağlı çörek tüketmeli. Günde halis iki üç bardak bira içmeli. Yağlı, ballı ve tatlı besinleri ziyadece yemeli. Çay, kahve ve sütlü kahve içmekten sakınmalı buna karşılık halis çikolata içmelidir. Mümkün olduğu kadar çok uyumalıdır. Kederli ve hüzünlü olmamaya, zihni yormamaya özen göstermeli, dokuz saatten az uyumamalıdır. Öğle yemeklerinden sonra bir iki saat kestirmelidir. Daima eğlenceli yerlerde bulunmalı, sıkıntı veren, kasvetli ortamlardan, insanlardan uzak durmalıdır (16 Ağustos 1330, No: 39, s. 3).

Hemen herkes olabildiğince uzun ve sağlıklı bir yaşam ister. Uzun yaşamın sırrı nedir? Uzun yaşamak için neler yapılmalıdır? 100 yıl yaşamak mümkün mü? gibi sorulara uzmanlarca cevap aranır ve bu konuda araştırmalar yapılır, yapılmaya da devam etmektedir. *Afiyet* gazetesi de okurlara bu hususta Çin'den örnekle uzun yaşamın sırrını açıklar. "Çok yaşamak için ne yapmalı?" yazısında bir Çin sefirinden naklen şöyle denilir: Çok yaşamak için kurt ve böcek yemeli. Ağza tuz koymamalı. Her yemekten önce ve sonra bir küçük kaşık zeytinyağı içmeli. Yatak odalarının duvarlarına "Gencim, sıhhat ve afiyetim fevkalade yerindedir. Hiçbir şeyim yoktur. Mesut ve bahtiyarım!" cümlelerinin yazılı olduğu levhalar asılmalıdır. (16 Kânunusani 1329, No: 9, s. 8)

"Çok yaşamak sanatı" başlığıyla ise yüz sene yaşamının sırrı bir Japon reçetesiyle açıklanır: Erken yatıp, erken kalkmalı. Karanlık bir odada, pencereler açık yatmalı, altı yedi saat kadar uyumalıdır. Mümkün olduğunca havadar yerlerde zaman geçirmeli. Günde yalnız bir kez et yemeği yemeli. Çayı ve kahveyi ne çok ne de az tüketmeli. Alkollü içeceklerden ve tütün kullanmaktan katıyen sakınmalıdır. Her sabah düzenli olarak ılık suyla yıkanmalıdır. İpekli elbise asla giyinmemelidir. Haftada bir defa mutlaka dinlenmeli ve o gün okumaktan, yazmaktan kaçınmalıdır. Çok sıcak yerlere gitmemeli. Özellikle kalorifer ile ısıtılan yerlerde bulunmamalı. Yaşın ilerlemesi ile birlikte vücudun hangi kısmında zayıflık, problem görülüyorsa hayvanların o kısmını yiyerek takviye sağlanmalı. Mesela ciğerleriyle ilgili problemi olanlar ciğer yemelidir. Mutlu ve şen olunmalı, ümitsizlikten, kederden uzak durulmalıdır (26 Teşrinievvel 1329, No: 1, s. 10).

Gazetede hamilelerin, çocukların ve hastaların nasıl beslenmesi gerektiği, çocuk gıdaları, küçük çocuklarda hazımsızlık gibi konulara önem verilmiş ve bu hususta ayrıntılı yazılar kaleme alınmıştır. *Afiyet*'teki sağlıklı beslenme, yemek ve sağlık hususundaki yazılar; başlıkları, tarih, nüsha, sayfa numaraları ile şöyle sıralanabilir:

- Çok yaşamak sanatı* (26 Teşrinievvel 1329, No: 1, s. 10)
- Me'kûlat ve meşrubat vasıtasıyla keşf-i ahlak ve tabâyi'* (26 Teşrinievvel 1329, No: 1, s. 10-11)
- Semirmek için usul* (14 Teşrinisani 1329, No: 4, s. 4)
- Nasıl yemek yemeli?* (14 Teşrinisani 1329, No: 4, s. 8)
- Çok yaşamak için ne yapmalı?* (16 Kânunusani 1329, No: 9, s. 8)
- Çocuk beslemek usulü-1* (30 Kânunusani 1329, No: 11, s. 7)
- Şişmanlara* (6 Şubat 1329, No: 12, s. 7)
- Çocuk beslemek usulü-2* (27 Şubat 1329, No: 15, s. 5-6)
- Aşçıbaşının bazı ihtarat-ı sıhhiyyesi* (27 Şubat 1329, No: 15, s. 8)
- Gebeleri nasıl beslemeli?* (26 Mart 1330, No: 19, s. 5)
- Hazım nedir?* (9 Nisan 1330, No: 21, s. 7)
- Perhiz* (11 Haziran 1330, No: 30, s. 6)
- Hazmın garaibi* (16 Temmuz 1330, No: 35, s. 8)
- Mükemmel bir iştiha nasıl elde edilir?* (23 Temmuz 1330, No: 36, s. 8)
- Yemek zamanları* (23 Temmuz 1330, No: 36, s. 8)
- İnsanlar nasıl taam ederlerdi?* (9 Ağustos 1330, No: 38, s. 1)
- Yazın ne yemeli?* (9 Ağustos 1330, No: 38, s. 4)
- Ehven ve kolay bir surette nasıl zayıflamalı ve nasıl şişmanlamalı?* (16 Ağustos 1330, No:39, s. 3)
- İşret belası: Küül ve hazım* (6 Eylül 1330, No: 42, s. 4)
- Çocuklara ne yedirmeli?* (29 Teşrinisani 1330, No: 54, s. 3- 4)
- Çocuk gıdaları* (13 Kânunuevvel 1330, No: 56, s. 4)
- Küçük çocuklarda hazımsızlık* (27 Haziran 1330, Nüsha-i Fevkalade, s. 14)

#### 4. GIDALAR

*Afiyet*'teki yaş yemiş, kuru yemiş ve bunlardan üretilen besinlerle ilgili yazılar “Bitkisel gıdalar” başlığı altında derlendi: “Limonun faydaları” başlıklı yazıda limon şöyle tarif edilir: Sarıca, suluca, ekşice bir meyvedir, beyzi yani yumurtavari de olur. Müdevver yani yuvarlak da olur. Güvercin yumurtasına benzer küçük limonların ise kabukları gayet ince ancak o nispette suludur. Limonun erkeği ve dişisi vardır. Çekirdeği çok olan dişi ve az olan erkeğidir. Alım satımda daha çok erkeği tercih edilir. Limon her zaman yenir, yalnız hamile kadınların ve zurnacıların karşısında yenmez (27 Haziran 1330, Nüsha-i Fevkalade, s. 12). Limon vücuttaki asit seviyesini arttırarak gebelerde düşüğe neden olabileceği uzmanlar tarafından belirtilmektedir. Pekâlâ, zurnacıların karşısında neden limon yenmez? Türkçede “zurnacının karşısında limon yemek” deyimini uygunsuz bir davranışta bulunarak, çalışamaz hâle getirmek anlamında kullanılır. Bu sebeple zurnacının karşısında limon yenmez. Akabinde limonun faydaları, bazı istisnai hâllerde zararları sıralanır. Bu faydalardan bazıları şunlardır: Limondan yapılan limonata sindirimi kolaylaştırır, baygınlığı giderir, serinlik verir. Balığa ve tatsız etlere tat verir. Dilimlenip üzerine kahve tozu serpilip alna bağlanırsa baş ağrısını giderir. Sıtmayı def eder. Fransa’da limon suyu kahve karıştırılıp sıtma tedavisinde kullanılmıştır. Henüz evlenmemiş genç kızlar limon yememelidir, zararlıdır. Enginar ayıklanırken ve pişirilirken limon kullanılmazsa kararır. Enginara lezzet veren ve beyazlığını koruyan limondur (27 Haziran 1330, Nüsha-i Fevkalade, s. 12).

“Yaş ve kuru sebzeler, meyveler” başlıklı yazıda; sebzelerin, meyvelerin özelliklerini bilerek yiyor muyuz? Faydaları nelerdir? Ne kadar tüketmeliyiz? Az mı yemeliyiz çok mu yemeliyiz? sorularının cevabı aranır. Mesela; kuru fasulye, oldukça faydalıdır, et yerine tüketilebilir. Çok yenirse mideyi yorar. İçinde fosforlu ve azotlu maddeler vardır. Bu sebeple kararında yenilecek olursa vücudu besler ve güçlendirir. “Kuru fasulye gibi kendini nimetten addediyor” sözü geçersizdir. Çünkü kuru fasulye kadar lezzetli ve faydalı bir gıda yoktur (27 Haziran 1330, Nüsha-i Fevkalade, s. 11). Türkçede “fasulye gibi kendini nimetten saymak” deyimini “kendine çok değer vermek, kendini bir şey sanmak” anlamında kullanılır. Muz ise besleyici değeri yüksek, kıymetli bir meyvedir. Hazmı kolaydır. Özellikle zihinsel faaliyet gerektiren işlerle uğraşanlar bu meyveyi tüketmelidirler. İngiliz yazarların bir işe başlamadan önce muz yedikleri bilinir. Zihni açar, bedeni kuvvetlendirir. Memleketimizde 10-12 kuruşa satılması teessüf edilecek bir durumdur. Muz ticareti kârlı ve faydalı bir iştir (26 Mart 1330, No: 19, s. 8)

Gazetede; etler, süt ve süt ürünlerinden bahs eden yazılar ise “Hayvansal gıdalar” başlığı altında sıralandı: Gazetede geniş yer ayrılmış olan “Peynir” başlıklı yazının girişi şöyledir: Peyniri bilmeyen ve sevmeyen yoktur. Gece gündüz yeriz. Çocukların ellerinden düşmez. Çünkü peynir ve ekmek hazır yemektir. Peynir, alafangada meyve ile birlikte hazm ettirici gibi tüketilir. Alaturkada ise istenildiği zaman, gelişigüzel yenir. Şunun bilinmesi gerekir: Peynir sabahleyin altın, öğle vakti gümüş ve akşam vakti kurşun gibidir. Bundan maksad, peynirin sabahleyin altın kadar vücuda faydalı olduğunu, öğle vakti az faydalı olduğunu ve akşam üzeri hiçbir faydasının olmadığını anlatmaktan ibarettir. Peynir besleyici değeri yüksek ve şifa veren bir gıda olarak addedilir (18 Haziran 1330, No: 31, s. 6). Yazının devamında Anadolu’daki ve Avrupa’daki peynir türleri hangileridir? Hangi peynirleri yemeli? Peynir nasıl yenir? Kimler peynir yemeli, kimler yememeli? Peynir gıda mıdır, deva mıdır? sorularına yanıt verilir.

*Afiyet*'te ayrıntılı olarak ele alınan konulardan bir diğeri de balıklardır. “Balık” başlığıyla Hangi balıkları yemeli? Kimler balık yemeli? Kimler balık yememeli? Balığın şifai özellikleri nelerdir? gibi hususlar üzerinde durulur. Müellif balık hakkında şahsi fikrini de okurlarla şöyle paylaşır: “Kim ne derse desin ben balık etini beyazlığı, hafifliği, mugaddi ve mukavvi olması sebebiyle diğer etlere tercih edenlerdenim. Balık ister tuzlu su balığı, ister tatlı su balığı olsun İstanbullular için pek nafi bir gıdadır.” (20 Eylül 1330, Numara: 44, s. 3). “Taze balık” başlıklı yazıda ise okurlara taze balığı nasıl muhafaza edeceklerini açıklar: Balıkları karınlarından yarız. İyice içlerini temizleyip güzelce yıkayınız. Sonra adi odun kömürü tozuyla (kabaca dövülmüş kömür tozu) doldurunuz. Daha sonra balıkları ufak kömür parçalarından yapacağınız bir yatağa koyunuz. Üstünü ve etrafını da yine kömür parçalarıyla örtüp bırakınız. Bu usul ile balıkları günlerce kokmadan muhafaza edebilirsiniz. İstedığınız zaman yağda, ızgarada kızartıp yanına biraz taze maydanoz katarak ve üzerine de bolca limon sıkarak afiyetle yersiniz (2 Temmuz 1330, Numara: 33, s. 16).

#### 4.1. Bitkisel gıdalar

*Bir elma neler yapar?* (2 Kânunusani 1329, No: 7, s. 8)

*Hindistan cevizi* (9 Kânunusani 1329, No: 8, s. 7)

*Vanilya: Kuvvet İlaçlarından* (16 Kânunusani 1329, No: 9, s. 4-5)

*Ekmek* (13 Şubat 1329, No: 13, s. 8)

*Muz* (26 Mart 1330, No: 19, s. 8)

*Ekmeğin iyisini nasıl bilmeli?* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 13)

*Üzüm ve üzümün faydaları* (23 Ağustos 1330, No: 40, s. 3)

*Yaş ve kuru sebzeler meyveler:* Bakla, ıspanak, enginar, kuru fasulye, taze fasulye, kuşkonmaz, kereviz, semizotu, mercimek, yer elması, bezelye, nohut, kestane, pirinç, lahana ve havuç, kuzu kulağı, domates, turp ve bayır turpu, bal kabağı (20 Eylül 1330, No: 44, s. 4)

*Üzüm ve şıra* (11 Teşrinievvel 1330, No: 47, s. 3)

*Limonun faydaları* (27 Haziran 1330, Nüsha-i Fevkalade, s. 12)

#### 4.2. Hayvansal gıdalar

*Av etleri* (6 Şubat 1329, No: 12, s. 6-7)

*Yumurtalar* (13 Şubat 1329, No: 13, s. 8)

*Peynirin faydaları* (9 Nisan 1330, No: 21, s. 8)

*Yumurtayı nasıl yemeli?* (14 Mayıs 1330, No: 26, s. 8)

*Peynir-1* (18 Haziran 1330, No: 31, s. 6)

*Peynir-2* (25 Haziran 1330, No: 32, s. 7-8)

*Taze balık* (2 Temmuz 1330, No: 33, s. 16)

*Tereyağı* (30 Ağustos 1330, No: 41, s. 4)

*Balık* (20 Eylül 1330, No: 44, s. 3)

*Nestle sütleri* (15 Teşrinisani 1330, No: 52, s. 4)

#### SONUÇ

Çalışmada; öncelikle 1913-1915 yılları arasında İstanbul'da yayımlanan haftalık resimli gazete *Afiyet (La Santé)*, imtiyaz sahibi, müdürü Sisak Ferid ve muharriri Avanzade Mehmed Süleyman hakkında genel bilgi verilmiştir. Konunun esasını teşkil eden *Afiyet* gazetesi *Tarifler*, *Yemek ve Sağlık*, *Gıdalar* olmak üzere üç başlık altında ele alınmıştır. *Tarifler*, *Yemekler*, *Perhiz yemekleri*, *Tatlılar*, *İçecekler* alt başlıklarıyla incelenmiştir. İkinci başlık; *Yemek ve sağlık*'ta ise sağlıklı ve dengeli beslenme konularındaki yazılar tasnif edilmiştir. Gazetede bu konuya geniş yer ayrılmasında Avanzade Mehmed Süleyman'ın eczacı olmasının rolü büyüktür. Üçüncü başlık *Gıdalar*'da ise gazetede ki yaş yemiş, kuru yemiş ve bunlardan üretilen besinlerle ilgili yazılar *Bitkisel gıdalar*; etler, süt ve süt ürünlerinden bahs edenler ise *Hayvansal gıdalar* alt başlığıyla değerlendirilmiştir.

*Afiyet*, Arap harfli tıbbi süreli bir yayındır. İlk sayısında “sağlam fikir sağlam vücutta bulunur” sözünden hareketle sağlam vücutlu, sağlam fikirli bir millet yetiştirmek gayesiyle gazetenin çıkarıldığı ifade edilir. Gazete bu amaçla daha ilk sayısından itibaren “Aşçıbaşı diyor ki”, “Doktor diyor ki”, “Faydalı tertipler”, “Musahabe-i nisaiyye”, “Musahabe-i sıhiyye”, Musahabe-i fenniyye” başlıklarıyla tıp, güzellik, ev idaresi, ekonomi, pratik bilgiler, mutfak kültürü, sağlıklı ve dengeli beslenme gibi pek çok konuya yer ayırmıştır. “Muhabere-i aleniyye” ile de düzenli olarak okurların mektuplarına cevap verilmiş, özellikle sağlık konusundaki dertlerine derman aranmıştır. Bu çalışmayla *Afiyet* gazetesinin Türk mutfak kültürüne katkısını dile getirmek ve fikren, bedenlen afiyette olmanın önemini vurgulamak amaçlanmıştır.

#### KAYNAKLAR

##### Birincil Kaynaklar (Afiyet Gazetesi Sayıları)

*Afiyet*, 26 Teşrinievvel 1329, No: 1; 2 Teşrinisani 1329, No: 2; 9 Teşrinisani 1329, No: 3; 14 Teşrinisani 1329, No: 4; 19 Kânunuevvel 1329, No: 5; 26 Kânunuevvel 1329, No: 6; 2 Kânunusani 1329, No: 7; 9 Kânunusani 1329, No: 8; 16 Kânunusani 1329, No: 9; 23 Kânunusani 1329, No: 10; 30 Kânunusani 1329, No: 11; 6 Şubat 1329, No: 12; 13 Şubat 1329, No: 13; 20 Şubat 1329, No: 14; 27 Şubat 1329, No: 15; 6 Mart 1329, No: 16; 13 Mart 1330, No: 17; 19 Mart 1330, No: 18; 26 Mart 1330, No: 19; 2 Nisan 1330, No: 20; 9 Nisan 1330, No: 21; 16 Nisan 1330, No: 22; 23 Nisan 1330, No: 23; 14 Mayıs 1330, No: 26; 4 Haziran 1330, No: 29; 11 Haziran 1330, No: 30; 18 Haziran 1330, No: 31; 25 Haziran 1330, No: 32; Nüsha-i Fevkalade, 27 Haziran 1330; 2 Temmuz

1330, No: 33; 9 Temmuz 1330, No: 34; 16 Temmuz 1330, No: 35; 23 Temmuz 1330, No: 36; 9 Ağustos 1330, No: 38; 16 Ağustos 1330, No: 39; 23 Ağustos 1330, No: 40; 30 Ağustos 1330, No: 41; 6 Eylül 1330, No: 42; 20 Eylül 1330, No: 44; 4 Teşrinievvel 1330, No: 46; 11 Teşrinievvel 1330, No: 47; 15 Teşrinisani 1330, No: 52; 29 Teşrinisani 1330, No: 54; 6 Kânunuevvel 1330, No: 55; 13 Kânunuevvel 1330, No: 56.

### **İkincil Kaynaklar**

- Başaran, C. H. (2017). “Osmanlı Son Döneminde İlginç Bir Tıbbi Süreli Yayın: Âfiyet Gazetesi (Afiète La Santé) ve Dizini.” *Kebikeç*. (44). ss. 113-144.
- Dinç, G. (1993). “Arap Harfleri ile Türkçe Basılmış Tıbbi Süreli Yayınlar Üzerine Bir İnceleme: I” *Tıp Tarihi Araştırmaları, History of Medicine Studies*. (4). ss. 16-40.
- Erdoğan Çeltik, S. (2017). *Avanzâde Mehmet Süleyman Kültür ve Edebî Hayatımıza Katkıları*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Yeni Türk Edebiyatı Bilim Dalı Yayınlanmamış Doktora tezi. Ankara.
- Gedikli, F. (2015). “Karagöz Üsküdar’da Neler Görmüş?.” *Uluslararası Üsküdar Sempozyumu VIII, 21-23 Kasım 2014 Bildiriler-I*. Editörler: Yılmaz, C., Tomar, C. ve Demir, U. İstanbul: Üsküdar Belediyesi. ss. 399-415.
- Koç Giannopoulos, A. (2022). *Afiyet Gazetesinden Aşçıbaşı Diyor ki*. Konya: Palet.
- Koz, M. S. (2011). “Âfiyet Gazetesi’nden Ayntab (Antep), Halep ve İstanbul Yemekleri.” Hazırlayanlar: Şener, T. ve Erdoğan, M. A. *Müjgân Üçer’e Armağan* (ss. 122-146). İstanbul: Kitabevi.
- Öztürk, M. (2019). “Osmanlı Devletinde Hayvancılığın İktisadi Boyutu.” *Bellek/ Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Dergisi-Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi*. 1 (1), ss. 28-44.
- Tokuz, G. “Gaziantep Mutfağında Yemek Adları.” *Face Dergisi*. <https://www.facedergisi.com/gaziantep-mutfaginda-yemek-adlari> (son erişim tarihi: 29.05.2024).

**AFİF EVREN'İN TÜRK FOLKLOR ARAŞTIRMALARI DERGİSİ'NDE YAZDIĞI  
YAZILARIN HALK MUTFAĞI BAĞLAMINDA İNCELENMESİ**  
An Analysis Of Afif Evren's Writings in The Türk Folklor Araştırmaları Journal  
in The Context Of Folk Cuisine

**Prof. Dr. Aktan Müge ERCAN**  
Kırıkkale Üniversitesi

**Özet:** Halk mutfağı, kültür bilimi çalışmalarında son zamanların gözde konularından biri hâline gelmiştir. Farklı disiplinlerin çalışma yapabildiği, disiplinler arası yaklaşımlara da müsait bir alan olarak karşımıza çıkan bu alana dair malzeme, sözlü kültür ortamında üretim, tüketim, aktarım unsurlarıyla varlık gösterdiği gibi, yazılı ve elektronik kültür ortamlarında da kendine yer bulmuştur. Kültür araştırmaları için söz konusu bu ortamlarda yeme-içme kültürünün farklı boyutları zengin bir malzeme ile temsil edilmektedir. Hazırlanan bu çalışma, halk mutfağının sözlü kültür ortamı bilgisini içerdiği gibi bu bilgi üzerine inşa edilmiş yazılı kültür ürünleri olan manzumeleri de esas almaktadır. İncelemeye esas alınan malzeme, Afif Evren tarafından kaleme alınan ve Türk Folklor Araştırmaları Dergisi'nin çeşitli sayılarında yer alan yazılardan elde edilmiştir. Çalışmanın amacı, bu malzemenin incelemesini yapmak olduğu gibi diğer bir amacı da Ağustos 1949-Ocak 1980 arası dönemde toplam 366 sayı çıkarılan ve günümüzde tekrar aktif hâle getirilmeye çalışılan ve Türk Folklor araştırmalarına veri ambarı olarak devasa hizmet etmiş bulunan Türk Folklor Araştırmaları Dergisi'nin halk mutfağı alanına yaptığı katkılardan bir kesiti Afif Evren üzerinden sunmaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Halk Bilimi, Gelenek, Halk Mutfağı, Türk Folklor Araştırmaları, Afif Evren

**Abstract:** Folk cuisine has become one of the prominent topics in recent cultural studies. This field, which allows for interdisciplinary approaches and research by various disciplines, is characterized by the presence of materials that manifest through production, consumption, and transmission in oral culture environments, as well as in written and electronic cultural contexts. In these environments, various dimensions of food and drink culture are richly represented with abundant material for cultural studies. This paper not only includes information on folk cuisine from oral culture contexts but also focuses on written cultural products, specifically the poems that have been built upon this knowledge. The material examined in this study has been derived from writings authored by Afif Evren, which have been published in various issues of the Türk Folklor Araştırmaları journal. The aim of this paper is to classify and analyze this material. Additionally, it seeks to highlight the contributions of the Turkish Folklore Research Journal to the field of folk cuisine through the works of Afif Evren. Published in a total of 366 issues between August 1949 and January 1980, this journal has provided a massive repository of data for Turkish folklore research and is currently being revitalized.

**Keywords:** Folklore, Custom, Folk Cuisine, Turkish Folklore Researches, Afif Evren

### **Giriş**

Halk mutfağı, kültür bilimi çalışmalarında son zamanların gözde konularından biri hâline gelmiştir. Farklı disiplinlerin çalışma yapabildiği, disiplinler arası yaklaşımlara da müsait bir alan olarak karşımıza çıkan halk mutfağına dair malzeme, sözlü kültür ortamında üretim, tüketim, aktarım unsurlarıyla varlık gösterdiği gibi, yazılı ve elektronik kültür ortamlarında da kendine yer bulmuştur. Kültür araştırmaları için söz konusu bu ortamlarda yeme-içme kültürünün farklı boyutları, zengin bir malzeme ile temsil edilmektedir.

Hazırlanan bu çalışma, halk mutfağının sözlü kültür ortamı bilgisini içerdiği gibi, bu bilgi üzerine inşa edilmiş yazılı kültür ürünleri olan manzumeleri de esas almaktadır. İncelemeye esas alınan malzeme, Afif Evren tarafından kaleme alınan ve Türk Folklor Araştırmaları Dergisi'nin çeşitli sayılarında yer alan yazılardan elde edilmiştir. Bu çalışmanın bir amacı, bu malzemenin incelemesini yapmak olduğu gibi diğer bir amacı da Ağustos 1949-Ocak 1980 arası dönemde toplam 366 sayı çıkarılan ve günümüzde tekrar aktif hâle getirilmeye çalışılan ve Türk Folklor araştırmalarına veri ambarı olarak devasa hizmet etmiş bulunan Türk Folklor Araştırmaları Dergisi'nin halk mutfağı alanına yaptığı katkılardan bir kesiti Afif Evren üzerinden sunmaktır.

### **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**

Türkiye'de folklor üzerine çıkarılan süreli yayınlar içinde Türk Folklor Araştırmaları dergisinin gerek halkbilgisinin tüm kollarına gerekse Türk halk mutfağı çalışmalarına yaptığı katkı, nicelik ve nitelik değeri ile oldukça önemlidir. Konyalı bir aydın olan İhsan Hınçer tarafından çıkarılan Türk Folklor Araştırmaları dergisi, 1949 yılının Ağustos ayında basılan ilk sayısı ile aylık dergi olarak yayın

hayatına başlamış ve Kasım 1979 tarihinde 363. sayıya ulaşana kadar düzenli olarak çıkarılmıştır. İhsan Hınçer'in vefatı ile dergi, Hınçer'in oğlu Bora Hınçer tarafından Kasım ve Aralık 1979 tarihlerinde iki adet İhsan Hınçer özel sayısı olarak yayımlandıktan sonra toplamda 365. sayıya ulaşarak yayın hayatının sonuna gelmiştir.

Türk Folklor Araştırmaları dergisinin, çıktığı ilk sayısından son sayısına kadar, neden çıkarıldığı, folklor alanındaki hangi boşluğu doldurma iddiasında olduğu, Türk folklor malzemesinin derleme, araştırma, tasnif ve tahlil süreçlerinde öncelikli yapılması gerekenler ve zaman içinde derginin kazanacağı nitelikler bağlamında izlenmesi gereken yayın politikası oldukça nettir ve iyi planlanmıştır. Derginin sahibi, kurucusu ve yazı işleri sorumlusu olan İhsan Hınçer, derginin niçin çıkarıldığını anlattığı ve yayın politikasını ortaya koyduğu yazısında bu konuyu şöyle açıklıyor:

“1929'dan 1942 yılına kadar çıkan 124 sayılı Halkbilgisi Haberleri ile Ülkü'nün devamlı neşriyatı ve 1945 başından 1946 senesi sonuna kadar 19 nüsha neşredilebilen Folklor Postası istisna edilirse, folklor sahasında derli ve toplu gelişmeler dağınık ve azdır. Memleketimizin muhtelif köşelerinde neşredilen dergilerde, zaman zaman öyle esaslı folklor tetkik ve araştırmalarına rastlıyoruz ki, bunların mazbut bir dergi içinde, heba olmayacak şekilde toplanmasını dilemekten başka hiç bir şey yapamıyoruz. Memleketimizde hâlâ bir Folklor ve Etnografya Enstitüsü'nün kurulmamış olması, bu toplanan hazine değerindeki materyalin maalesef, bir köşede unutulmasına veya yarım bırakılmasına sebep olmaktadır. Zaman geçtikçe, yeni cereyanların tesiriyle folklor mahsullerimizin bütün kolları üzerine bir nisyan perdesi çekilmek üzeredir. Folklorumuzun, bir yandan toplama ve araştırma devrine devam edilirken, bir yandan da tasnif ve tahlil devrine girmek zamanı gelmiştir. Türk Folklor Araştırmaları dergisi, programının birinci maddesi, ciddi ve ilmi bir mesai yapmaktır. Yolumuzun, çetin ve meşakkatli olduğunu biliyoruz. Maddi ve manevi bütün zorlukların yolumuz üzerine dikileceği şüphesizdir. Fakat biz, bunları yenmek ve ciddi bir çalışma yapmak için evvela bütün folklorcularımızın ciddi ve mesai mahsulü yazılarına güveniyor, sonra da yolumuzun zengin ve misilsiz bir hazine kadar geniş olmasından kuvvet alıyoruz” (1949: 1).

Hınçer, devamında dergicilik faaliyetinin gerekliliğini ve önemini şu sözler ile gözler önüne seriyor:

“Telâşımız, halkın giyiminden kuşamına, oyunundan türküsüne, âdetinden ananesine kadar, bütün folklor ve etnografyasının yabancı ve uydurma unsurların tesiriyle bulandırılması ve bu günlerin bir daha ele geçemeyecek olmasındandır. Zira medeniyet ile tren ve makine ile Avrupa'dan ve Amerika'dan gelen yeni cereyanlar ve yeni görüşler, içtimaî hayatımıza süratle girmektedir. Zaman, tespit ve derleme devresidir. Sonra çok geç kalınacaktır. Avrupa bu işi çoktan bitirmiş bulunmaktadır. Biz, mahdut sayfalarımızla folklor ve etnografya hazinemizden, gücümüzün yettiği kadarını kurtarmaya uğraşıyoruz” (1950: 177).

Bugün, Türk Folklor Araştırmaları külliyyatına baktığımızda İhsan Hınçer'in (1950: 177) “Kökü, necip Türk milletinin koynunda olan halkiyat ve harsiyatımızı, nisyan uçurumuna yuvarlanmaktan kurtarmaya uğraştık” ifadesinde de yer bulan, derginin çıkış amacının, Hınçer ve dergi çatısında topladığı folklor araştırmacılarının gerçekleştirdiklerini, Türk folkloru malzemesinin dağınık ve savruk çalışmalar olarak unutulmasına engel olarak, bir araya toplamayı başardıklarını görüyoruz. Keza Cavit Orhan Tütengil (1979: 8850) de Türk Folklor Araştırmaları dergisinin, yerelden ulusala doğru, folklor konularımızın bir dökümünü çıkaran bir halk kültürü belgeliği niteliğini taşıdığını ifade etmiştir. Bu kıymetli derginin Türk folklorunun her alanına olduğu gibi Türk halk mutfağı ya da gastronomisi alanına da önemli katkı sunduğu görülmektedir.<sup>1</sup>

#### **Afif Evren ve Türk Folklor Araştırmaları Dergisindeki Halk Mutfağı ile İlgili Yazıları**

Türk Folklor Araştırmaları Dergisi'nin, hedefine doğru yaptığı yolculukta halk mutfağı alanında katkı sunan yazarlarından birisi de Afif Evren'dir. Afif Evren, 10 Temmuz 1908 Konya doğumlu olup 1977 yılına kadar Konya ve Anadolu basınına hizmet vermiş, Konya yerel basınının en önemli kalemlerinden biridir. Soyadı kanunundan önce yazılarında Ahmet Afif ve Ahmet Sabri isimlerini kullanmıştır. Soyadı Kanunu'ndan sonra 28 Kasım 1934'ten itibaren kardeşi M. Nâzım ile birlikte Evren soyadını almışlardır (Demirsoy, 2008: 91). Konya kültürünü yansıtan araştırma yazılarında isminin yanı

<sup>1</sup> Türk Folklor Araştırmaları dergisinde halk mutfağı üzerine yer alan yazılar, tarafımızdan bibliyometrik bir analizle incelenmeye başlanmıştır. Bibliyometrik içerik analizi ile ilgili bkz. (Türkan-Ateş, 2024: 111-125).

sıra Yolcu, Gözcü, Gürtürk, Sinanoğlu, Ülküdaş, Yağıbasan, Afif Evrenoğlu ve Evrenoğlu imzalarını da kullanmıştır. Gazeteciliğinin yanı sıra aynı zamanda iyi bir şair de olan Afif Evren, şiirlerinde kendi adı yanında Yorgun, Toprak, Şiirler Mıdrabı, Yaprak ve Tezcan müstear isimlerini de kullanmıştır (Demirsoy, 2008: 92, 115).

Afif Evren, çok yönlü bir yazardır. Hakkında Demirsoy (2008)'un hazırladığı doktora tezine göre; 1926 yılından itibaren başta Babalık gazetesi olmak üzere Işık, Yeni Konya, Zaman, Yeni Meram ve Anadolu'da Hamle, Son Posta, Vakıf, Vahit (İstanbul), Hizmet, Yeni Asır (İzmir), Vatan ve Ulus gibi pek çok gazetede haberci, tashihçi, spor ve şehir muhabiri olarak görev almıştır. 1930'lu yılların başlarından itibaren öyküler, şiirler, derlemeler, konularını sosyal olayların oluşturduğu fıkralar ve eleştiri yazıları, yerel ve ulusal gündeme ilişkin haber, başyazı ve dizi yazıları, makale, araştırma ve inceleme yazıları yazmıştır. Yazarın ayrıca; Sinema Artisti Adalet, Konya'dan Bir Ses, Konyalı Bazı Muharrirler, Şairler Hattatlar, And, Konya Hâdisesi'ne Bir Bakış, Atatürk'ün Konya'ya Gelişleri 1920-1937, Atatürk ve Konya 1923- Gelişi, Konya İçin, Bir İrkçıya Erkekçe, Mertçe Cevap, Korkak Kalem Açıkla, Ermenekli Kel Şair Hasan Rüştü, Bir Mutasarrıfın Hatıratı ve Eski Ahlâk Kitapları adlı kitapları bulunmaktadır.

Afif Evren'in folklor üzerine yazdığı yazıları çoğunlukla Yeni Fikir, Konya, Çağrı, Sebilürreşad ile Türk Folklor Araştırmaları dergilerinde ve 1955 yılında Konya'da yayımlanan Folklor Demeti adlı kitabında bulunmaktadır (Demirsoy, 2008: 144). Konyalı bir gazeteci-yazar olarak bu folklor yazılarının çoğunluğu Konya folkloru üzerinedir. Evren'in yazıları Türk Folklor Araştırmaları dergisinde Kasım 1950 tarihi ve 16. sayısından itibaren görülmeye başlar. Dergide Konya folklor ve kültürüne ilişkin yazıları ile derlemeleri yer almıştır. Toplam yazı sayısı 20'dir. Bunlar:

- Oyalı Yaşamak (Kasım 1950);
- Konya'nın Külfetsiz Nimetleri I (Aralık 1950).
- Konya'nın Külfetsiz Nimetleri II (Ocak 1951).
- Oluşlar Karşısında: Konyalı Bir Koşukçu (Mart 1951).
- Oluşlar Karşısında: Konya'nın Tandırı (Nisan 1951).
- Araştırmalar: Konya'da Ocaklar, Irvasalar, Tekkeler I (Kasım 1951).
- Konya'da Ocaklar, Irvasalar, Tekkeler II (Ocak 1952).
- İftarlık (Mayıs 1952).
- Araştırmalar: Bir "Divlek" Destanı (Ağustos 1952).
- Destanlar: Ermenekli Kel Hasan Rüştü'nün Atatürk Destanı (Kasım 1952).
- Araştırmalar: İstanbul'un Külfetli Nimetleri (Ocak 1953).
- Halk Şairleri: Konya'da Yaşayan Turabi (Eylül 1953).
- Gaziye Duamız (Ağustos 1954).
- Konya'da 1928 Kuraklığı (Aralık 1954).
- Derlemeler: "Kurbanlık" Hediyesi (Şubat 1955).
- Araştırmalar: Mekke'ye Giden "Yuannis" (Ağustos 1955).
- Araştırmalar: İki Mevlevi Şair (Ocak 1956).
- Beslenmeler: Turfan Kuzuları (Ocak 1957) ve
- Anılar: Karacaoğlan ve Ali Rıza Yalın (Ocak 1964) şeklindedir.

Bu yazıların içinde altı tanesi halk mutfağı üzerinedir. Çoğu Konya ve yöresine ait, gündelik hayatın içinde yer alan malzemeye odaklanarak kaleme aldığı yazıları şunlardır:

1. "Konyanın Külfetsiz Yemekleri", Aralık 1950, S.17, s.265-266.
2. "Konyanın Külfetsiz Yemekleri 2", Ocak 1951, S.18, s.281-282.
3. "Konyanın Tandırı", Mayıs 1951, S.22, s.342.
4. "İftarlık", Mayıs 1952, S.34, s.536.
5. "Bir Divlek Destanı", Ağustos 1952, S.37, s.587-588.
6. "İstanbul'un Külfetli Nimetleri", Ocak 1953, S.42, s. 671-672.

Arzu Durukan (2022; 65)'in de ifade ettiği gibi mutfak sadece yemeklerin hazırlandığı yer olmayıp toplumun sosyal, kültürel, ekonomik, coğrafik, inanca dair bilgilerinin de saklandığı ve kullanıldığı yerdir. Yöresel mutfaklarımız ve geleneksel gıdalarımız, Türk kültürünün uluslararası düzeyde tanıtılmasında etki gücü yüksek unsurlar olarak önem arz etmektedir (Solmaz-Dülger Altınertürk, 2018: 122). Afif Evren'in de bu önemin idrakinde olduğu görülmektedir. Divlekname adlı manzumeyi verdikten sonra söylediği şu sözleri bu idraki gösterdiği gibi dergide yayımladığı halk



mutfağına dair içeriğin yazılış amacını da ifade etmektedir: “Gönül istedi ve isterdi ki gerek dış gerekse iç turizm mevzuunda Konya’yı tanıtacak, propagandasını yapacak eserlere, hem Türkçe ve hem de yabancı bir dille buna benzer manzum yazılar da alınsın. Konya’nın Külfetsiz Nimetleri isimli destan, turistik rehberlere girecek mahiyet ve kıymette bir manzumdur. Bizden hatırlatmak...” (1952b: 588). Bu dikkat noktalarından hareketle Afif Evren’in yazıları aşağıda değerlendirilmiştir.

### **Konya’nın Külfetsiz Yemekleri**

İki yazıdan oluşan bir seri şeklindedir. Afif Evren, külfetsiz nimetler olarak isimlendirdiği ve fırın kebabı, etli tirit, etli ekmek, fırın musakka, şiş köfte, calla, tandır çebici ve bal çebici olarak listesini verdiği yemeklerin ekonomik, doyurucu ve tok tutucu özelliklerine vurgu yapmaktadır. Evren’in “Konya’ya gelip de etli ekmeği ve fırın kebabını yemeden giden taşralı bir vatandaşı, biz kendi hesabımıza Konya’yı görmemiş değil, tatmamış sayarız” (1950: 263) ifadesinden, bu külfetsiz yemeklerin Konya’nın kültürel kimlik inşasında ne derece önemli olduğunu anlamak mümkündür. Yeme içme tercihleri, gerek bireyin gerekse toplumun hem ahlâkını, kimliğini şekillendirir (Gümüş 2019; 15) hem de ahlâkına ve kimliğine göre şekillenir.

Evren, yazıda Nureddin Rüştü adlı, antikacı şair bir şahsa ait bir yemek destanı da vermiştir. Destan ilk yazıda başlamış, ikinci yazıda bitirilmiştir. Destanda geçen yiyecek ve içecekler: püryan kebabı, âlâ kızarmış filik budu, tirit, çebic asma, erikli calla, şeker armudu, hoşmerim, öğlen sıcakında çanakta içilen ayran ve kebabın eşlikçisi vişne hoşafıdır. Filik, tiftik keçisinin yavrusudur. Çebic, bir yaşındaki keçiler için kullanılan bir tabir olmakla birlikte çebic asması, Konya’ya özgü bir tandır kebabıdır. Konyalılar yaz ve güz mevsimlerindeki özel günlerinde ya da özel misafirleri için çebic daveti yaparlar. Bu davet yaz aylarında yapılacaksa kuzu, güz aylarında yapılacaksa tiftik çebici tercih edilir. Bazen bu davet bir arkadaş grubunun bir yaptırımı da olabilir (URL 1). Calla, Kemikli kuzu ya da koyun eti ve yeşil eriğin birlikte pişmesi ile hazırlanan bir et yemeğidir. Tatlı olarak hoşmerim görülmektedir. Hoşmerim tatlısı daha çok İç Anadolu ve Marmara bölgelerinde bilinen bir tatlıdır. Ancak Marmara bölgesi hoşmerimi ile İç Anadolu hoşmerimi arasında yapılışı ve malzemeleri noktasında epey fark bulunmaktadır. İç Anadolu şehirlerinden Konya ve Ankara hoşmerimi birbirine daha çok benzer. Bu şehirlerin de yine şeker kullanımında malzeme kullanma sırası açısından farklılıkları mevcuttur (Tuncer, A.- Badem A. 2021: 44-45). Destandan öğrendiğimize göre hoşmerimin kaymaklısı makbuldür. Kaymaksız hoşmerim tuzsuz helvaya benzetilmiştir. Tuzsuz helvaya “Gaziler helvası” denildiğini de yine destandan öğreniyoruz (Evren, 1951a: 281). Afif Evren’in yazısından öğrendiğimiz Konya mutfağının 1950’lerde tespit edilen bu yiyecekleri, kültürel süreklilik içinde Selçuklu mutfağından tevarüs etmiştir. Keza mutfak araç ve gereçlerinden tahta sini de aynı şekildedir (Solmaz- Dülger Altınertürk, 2018: 112-113). Bir ziyafet sofrası tasvir edilirken tahta sininin üzerinin envai çeşit yiyeceklerle donatıldığı söylenmektedir (Evren, 1951a: 281).

Yazıda ayrıca, Dimnit üzümünden bahsedilmektedir (1951a: 281). Konya’nın meşhur üzüm çeşidi olan Dimnit üzümü, üzerine destan yazdıracak kadar yöre halkının mutfağında, kimliğinde yer etmiştir. O destanı yazan Feyzi Halıcı, bu üzüm hakkında özellikle sonbaharda, etli ekmeğe en yakışan, onu bir ziyafete dönüştüren, yeni koparılmış yemyeşil saplı, kocaman bir salkım dimnit üzümüdür, demektedir. Destan şudur:

Sabahtan indim pazara,  
Dökülmüş yollara dimnit.  
Gayrı tükenmek üzere,  
Gider yadellere dimnit

Mayhoşça, incemi ince,  
Etli ekmek miktarınca.  
Yârin katına varınca,  
Belenir ballara dimnit.

Kara çıktı kahvede fal.  
Üzüm söyler evlat - iyal.  
Musalla bağları hayal,  
Düştü ne hallere dimnit.

Siyah üzüm, beyaz üzüm,  
Durur niyaz niyaz üzüm.  
Er tükendi bu yaz üzüm,  
Düştü gönüllere dimnit.

Çayırbağ, Hatip, Gödene,  
Merhemdir üzüm bedene.  
Gör ki el eden edene,  
Şifadır kullara dimnit.

Çubuklar soyar fistanın,  
Fezai söyler destanın.  
Bozulma vakti, bostanın,  
Ağıttır dillere dimnit.  
(Küçükbezirci, 2017).

### **Konyanın Tandırı**

Tandır kelimesini duyunca çoğu insanın aklına ilk olarak tandırda pişen et gelmektedir. Bu da bize, pişirme aracı olarak tandırın lezzetli et pişirmede ne kadar işlevsel olduğunu ispatlamaktadır aslında. Tandır, Türk kültürünün önemli bir pişirme aracıdır. Sadece et değil ekmek ve hamur işi çeşitlerinde lezzeti doruğa çıkarmaktadır. Afif Evren (1951b: 342), tandır ekmeğini ve tandır gevreğini

şebit, yufka, bazlama ve yürük işi ürünlerle bir tutmaz. Konya'nın Karapınar ve Karaman ilçelerinde tandır bulunmadığı için bu ürünler daha çok o bölgelerde günlük ekmek olarak tüketilir. Hatta Sultan Veled'in bir şiirinde bazlama adının geçmesini Evren, Mevlana ailesinin Konya'ya girişinin Karaman üzerinden olmasına bağlar.

Evren (1951b: 342), tandırın bilinenin aksine Osmanlı döneminde değil Alaaddin tepesinde yapılan kazılar sonunda Selçuklular zamanına ait olduğunu söylemektedir. Eski tandırlar daha küçük iken tandır hacim olarak zamanla büyümüştür. Tabii bu büyüme kullanımı biraz zorlaştırmıştır ama tek seferde daha fazla ekmek çıkarmaya katkı sağlamıştır.

### **İftarlık**

Afif Evren bu yazısında daha önceki 17 ve 18. sayılarda da manzumelerine yer verdiği Konyalı antikacı şair Nureddin Rüştü Büngül'den bir manzumeye yer veriyor (1952a: 536). Mizahi yemek destanı tadında kaleme alınmış bu manzume Fâ'ilâtün Fâ'ilâtün Fâ'ilâtün Fâ'ilün kalıbında aruz vezinlidir ve aslında daha uzundur, Evren bu şiirin bir kısmını yazısında tanıtmıştır. Bugün hâlâ Konya mutfağının sevilen yiyecek ve içecekleri arasında yer alan kuş gömü pastırmalı taze yumurta, et yemeği, turşu, baklava, ekşili bamya, zeytinyağlı bakla, enginar, süzme pilav, hoşaf ve Türk kahvesi, 1950'lerin Konya halk mutfağının Ramazan menüsünden örnekler olarak bu manzumeye yansımıştır:

Şehr-i zîşân-ı sîyâmın bir hususî hâli var  
Her gün akşam dört başı mamûr bir iftar arar

Sofraya şöyle dizilsin beş, sekiz dürlü reçel  
Ortasında mis gibi bir çorba olsun ber karar

Kuş gömü pastırmalı taze yumurta pek latif  
Neyleyim göndermez oldu Kayseri'den Bağdasar

İştihalar tam açılmışken misal-i kehribâ  
Bir bütün et haşmet ile etti mi arzı vekar

Doğrusu canlar dayanmaz vaz'ı canbahşasına  
Etmeli bak turşunun envân amma derkenar

Maverâyı baklavadan şöyle bir bak ardına  
Ekşice bamya ve zeytinyağlı bakla, enginar

Sonra anberlû pirinçten varsa süzme bir pilav  
Ağza aldıkça olur tâ midede anber nisâr

Belki kâfidir (kifaye) kaysıdan bir de hoşâb  
Bir mümessik sade kahve hazmı pek asân kılar

Bir hafifçe enfiye, bir tomturaklı nargile  
Nazma sığmaz Türkçesi bir de Fransızca sigar

Var ise sende saçaklı kehribâ-âsâ tütün  
Ben karışmam yâ efendi sen onu tab'inca sar

### **Bir Divlek Destanı**

Evren, bu yazısını Konya'nın meşhur kavunu "divlek"e ayırmıştır. Dövek, düvelek, dügelek, düvele, dülek, düğlek şeklinde çeşitlemeleri de olan divlek kelimesi Türkçede "ham kavun, kelek, güzel kokan küçük kavun anlamlarında kullanılmıştır (Filiz, 20219: 236). Dede Korkut Kitabı'nın birinci anlatısında da Dirse Han'ın eşine hitaben hoş kokusundan dolayı güzellik unsuru olarak "Kavunum viregüm dövlegüm" dediği görülmektedir (Ergin, 1994: 79). Divlek, Konya'da yetişen, başka bölgelere sevki pek yapılmayan, Konyalıların çok sevdiği özel bir kavun çeşididir. Konyalı bir şair şiirinde divleği şöyle tarif ediyor:

O cânım divleğe can mı dayanır  
Yiyenler kaymaklı dondurma sanır

Geçen gün diyordu bir Hacıyatmaz  
Divleğin adına sakal oynatmaz (Evren, 1952b: 587).

Konya'nın bu özel kavununun en iyileri 1950'lerde ve daha öncesinde Selbasan ve Hatunsaray'da yetiştirilmektedir. Ancak 1950'lerde dahi bu cins kavunun bozulmaya başladığı, yerini sulu cırtlak keleklerin aldığı Evren tarafından not düşülüyor (1952b: 587). Günümüze doğru bunların yerini Çumra divleği almıştır fakat bunun diğerleri kadar lezzetli olmadığı düşünülmektedir. Ağustos ayı sonunda çift atlı ya da öküzlü arabalarla şehir merkezine getirilen ve pazarlardaki sergilerde satılan divleğin, tohum seçimi, toprağı, bostan bozumu, kışa hazırlanması ve daha fazlasıyla kendine özgü bir kültürü vardır. Lezzetli ürün alabilmek için bu kurallara uyulması gerekir. Uyulmazsa kabakgillerden sıradan bir ürüne dönüşür (Küçükbezirci, 2013: <https://www.memleket.com.tr/simdi-konyanin-divlek-zamani-17755yy.htm>).

Evren'in bu yazısında yukarıda zikredilen manzumeden ayrı Divleknâme adında mizahi destan tadında bir şiir bulunmaktadır ve Ermenekli şair Tahsin efendiye aittir. Şaire göre:

Divlek zamanı bir kutlu demdir  
Divleğin ezvâkı bin câmü cemdir  
Nâmını yad etmek elzem, ehemdir (Evren, 1952b: 587).

Şairin mizahî bir üslupla, mübalağalı bir coşkulu edayla yazdığı şiirde divlek, yiyeceklerin şahı, midelerin tatlı aşısı olarak vasıflandırılır. Ağustos-Eylül gibi divlek zamanı geldiğinde şairin nefsinin sabrı biter, dermanı kalmaz: "Nefsin istediğin vermemek zulüm/Feda olsun cânım tatlı divleğe". Çarşının her yeri divlekle dolmuştur. Ancak "Az hoşuma gitmez severim bolu" diyen şair, soluğu direk bostanda alır: "İsterse bir okka divleği gönlüm/ Uğrar bostancıya mutlaka yolum". Şair divlek için kesenin ağzını açmıştır ve bundan da şikayetçi değildir:

Hırsım çok divleğe hiç özüm doymaz  
Bütçem ise her dem arzuma uymaz  
Çok vermezse Rabbim pek de boş koymaz  
Feda olsun canım tatlı divleğe (Evren, 1952b: 587).

Şairin yarattığı mübalağalı ve mizahî üslup, şiirde divleği bir sevgili mertebesine çıkarmıştır. Peynir ve pilavla birlikteliği o kadar iyidir ki şair bunu "Divlek, peynir, pilav canımın yâri" şeklinde ifade eder ve ardından devam eder:

Daim verse Rabbim bunları bari  
Pek çok eylemezdim âh ile zâri  
Canım feda olsun tatlı divleğe (Evren, 1952b: 588).

Mübalağalı anlatım şu dördlükte en net şekilde görülmektedir:

Takkeli dağ gibi bir divlek olsa  
Meydan sinisine kesilse dolsa  
Yanmazdım servetim nihayet bulsa  
Canım feda olsun tatlı divleğe (Evren, 1952b: 588).

Takkeli dağ, Konya'nın batısında yer alan bir dağdır. Dağ büyüklüğünde ve meydan kadar geniş bir sini üzerinde doğranmış divlek hayali, her ne kadar mübalağa sanatını gösterse de aslında verilen mesaj, divleğin sevilen, özel bir kavun türü olduğudur.

### **İstanbul'un Külfetli Nimetleri**

Afif Evren'in bu yazısında Konyalı şair ve muharrir Muzaffer Hâmit'in 1927 yılında, İstanbul'un yemekleri, tatlıcı ve börekçilerini methetmek üzere yazdığı şiir bulunmaktadır. Bu şiir, Evren'in 17 ve 18. sayılarda seri olarak verdiği Nureddin Rüştü Büngül tarafından yazılmış olan "Külfetsiz Yemekler" şiirine nazire olarak yazılmıştır. Şiirin "İstanbul nimeti Konya'dan çoktur" diye başlaması nazire olduğunu göstermektedir. Keza şiirin son dördlüğünde de Nureddin Rüştü Büngül'e gönderme bulunmaktadır:

Demeyiz biz Rüştü beye hoş gelme  
Yalnız söylüyoruz sakın boş gelme  
Hediyemiz çıkar gelersen eğer  
Burda ne musakka yersin ne döner (Evren, 1953: 672)

Şaire göre Sirkeci ve Galata'da iyi lokantalar vardır ancak bu mekânlardaki nimetler için kesenin ağzını açmak gerekir: “Şişkinse cüzdanın sana yok yoktur” (Evren, 1953: 671). Yemeklerden böreklerle geçildiğinde en meşhur semt Karaköy'dür: Ancak burada da para devreye girer: “İster peynirli ye ister kıymalı/ Fakat iki papele de kıymalı”. Börekler Trabzon yağıyla yapıldığı için lezzetli ancak ağır bir yiyecek olduğu için şiirde pantolonun askısını gevşetip yemek yenmesi tavsiye ediliyor. Şiirde İstanbul'daki yeme içme ile ilgili sıralama da verilmiştir. Börekçilerden sonra tatlıcılar geliyor. Şair, tatlıcı dükkânlarının İstanbul'da her zaman açık olduğu notunu düştükten sonra Recep Usta'nın adını zikretmekte, onun yaptığı baklava, tavuk göğsü ve sütlacı tavsiye ederek özellikle gençler için bunların “zevкли bir ilaç” olduğunu söylemektedir. Şairin bahsettiği diğer yiyecekler ise Çerkez tavuğu, Buhara pilavı, Eyüp kaymağı, Kâğıthane kuzusu, Yakacık inciri ve “gül gibi çilek”tir (Evren, 1953: 671-672).

### **Sonuç**

Mutfak kültürü, toplumun makro, mikro kimliklerinin en dolaysız yansımalarıdır. Toplumun kültürel sürekliliğini takip ve zaman içindeki değişimini tespit etme noktasında kültür bilimcilerle çok kıymetli veriler sunmaktadır. Afif Evren, zamanının entelektüeli olarak bunun farkındadır. Unutulmasın, yazıyla sabitlensin diye kendi şahit olduğu, kimliğinin bir parçası olan Konya halk mutfağına dair önemli gördüğü unsurları ve Konyalı şairlerin belki metruk evrak olarak kalacak manzumelerini yazılarına ekleyerek onları kaybolmaktan kurtarmıştır. Bunu yaparken de kendisiyle benzer hassasiyete sahip bir dergi politikası olan Türk Folklor Araştırmaları dergisini seçmesi tesadüf değildir.

Yapılan bu çalışmada, Afif Evren'in yazılarında, Konya mutfağındaki yiyeceklerin:

- Tadı
- Dokusu
- Yerken hissettirdiği duygular
- Mahalli adları
- Mutfak araç ve gereçleri
- Ekonomik değeri
- Üretildikleri yerler ve
- Üreticilerine dair bilgilerin olduğu tespit edilmiştir.

Evren'in yazılarının, sınırlı sayfa sayılarına rağmen Konya halk mutfağının 1950'lerden günümüze kültürel süreklilik bağlamında neleri taşıyabildiği ve bu süreçte görülen değişimlerin hangi unsurlarda olduğu noktasında sınırlı ama önemli katkı sunduğunu söylemek mümkündür. Bu noktada beslenme alışkanlıklarımızın kültürel yolculuğundaki süreklilik ve değişimin boyutunun tespit edileceği çalışmalarda Afif Evren'in verdiği bilgilerin öncelikle Türk Folklor Araştırmaları dergisindeki halk mutfağı üzerine yazılmış diğer yazılarla beraber değerlendirilmesi ve ardından bu konuda yapılacak daha makro çalışmalarda kullanılmasının, genel olarak Türk Halk mutfağı çalışmalarına katkı sunacağı görülmektedir.

### **Kaynakça**

- Demirsoy, A. (2008). *Konya Basınında Afif Evren (1922- 1977)*. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Halkla İlişkiler ve Tanıtım Anabilim Dalı Araştırma Yöntemleri Bilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi.
- Durukan, A. (2022). Yemeğin Antropolojisi. *Antropoloji ve Kültürel Bakış*, 1, ss. 65-71.
- Ergin, M. (1994). *Dede Korkut Kitabı I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Evren, A. (1950). Konyanın Külfetsiz Yemekleri. *Türk Folklor Araştırmaları*, 17, ss. 265-266.
- Evren, A. (1951a). Konyanın Külfetsiz Yemekleri 2. *Türk Folklor Araştırmaları*, 18, ss. 281-282.
- Evren, A. (1952a). İftarlık. *Türk Folklor Araştırmaları*, 34, ss. 536.
- Evren, A. (1951b). Konyanın Tandırı. *Türk Folklor Araştırmaları*, 22, ss. 342.
- Evren, A. (1952b). Bir Divlek Destanı. *Türk Folklor Araştırmaları*, 37, ss. 587-588.
- Evren, A. (1953). İstanbul'un Külfetli Nimetleri. *Türk Folklor Araştırmaları*, 42, ss. 671-672.

- Filiz, G. (2019). *Kitab-ı Dede Korkut'ta Hayvan ve Bitki Adları*. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Denizli.
- Gümüş, Ş. (2019). Ne Yersen O'sun: Mutfak Kültürünün Kimlik İnşasındaki Rolü. 1. *Uluslararası Malatya Gastronomi ve Kültür Kongresi Kitabı*, (ss. 14-18). Editör: Özgen, M. Malatya: İSPEC Yayınevi.
- Hınçer, İ. (1949). Türk Folklor Araştırmaları'nı Niçin Çıkarıyoruz. *Türk Folklor Araştırmaları*, 1, ss.1.
- Hınçer, İ. (1950). Birinci Yıl Biterken. *Türk Folklor Araştırmaları*, 12, ss.177.
- Küçükbezirci, S. (2013). Şimdi Konya'nın Divlek Zamanı. Memleket.  
<https://www.memleket.com.tr/simdi-konyanin-divlek-zamani-17755yy.htm> adresinden 20.07.2024 tarihinde alınmıştır.
- Küçükbezirci, S. (2017). Konya'da Eylül; Dimnit Üzümü, Pekmez Köpüğü. *Memleket*.  
<https://www.memleket.com.tr/konyada-eylul-dimnit-uzumu-pekmez-kopugu-24897yy.htm> adresinden 19.07.2024 tarihinde alınmıştır.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altınertürk, D. (2018). Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1, 3, ss. 108-124.
- Tuncer, A., Badem A. (2021). Yöresel Bir Tatlı Olan Ankara Höşmerimi ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma. *Uluslararası Akademik Çalışmalar Dergisi*, 1, 1, ss.38-46.
- Türkan, H. K.-Ateş, T. (2024). Motif Akademi Halkbilimi Dergisi 2018- 2022 Yılları Arası Yayınlanmış Makalelerin Bibliyometrik Açından İncelenmesi. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 30, ss. 111-125.
- Tütengil, C. O. (1979). Hınçer'in Bıraktığı Halk Kültürü Belgeleği, *Türk Folklor Araştırmaları*, 19, 365, ss. 8849-8850.
- URL 1: <https://www.konyapedia.com/makale/1492/cebic> adresinden 19.07.2024 tarihinde alınmıştır.

# MÜKEMMEL VE MUFASSAL AŞ USTASI'NDA HAMUR İŞLERİ: BÖREKLER

## Pastries, Patties in Mükemmel Ve Mufassal Aş Ustası

Prof. Dr. Zuhal KÜLTÜRAL

Marmara Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Emekli Öğretim Üyesi

**Özet:** Türk kültür tarihine bakıldığında Türklerin zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir. Türkler Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan süreçte yerleştikleri çeşitli coğrafyalardan da etkilenecek yüzyıllar boyu kültürlerini devam ettirmişlerdir. Bu kültür birikimi ilk yazılı eserlerimizden itibaren takip edilebilmektedir. Bu bakımdan yeme içme alışkanlıkları, yiyeceklere verilen adlar, hazırlanış ve kullanılış şekilleri vb. incelenmesi, uzun yıllar yaşanan coğrafya ve çeşitli kültürlerle etkileşim sonucundaki değişimleri göstermesi bakımından ayrı bir önem taşımaktadır.

Osmanlı döneminde 15. yüzyıldan itibaren müstakil yemek kitaplarının yazılmaya başlandığı görülmektedir. Özellikle 18. ve 19. yüzyıldan itibaren alaturka ve alafranga pek çok yemek çeşidi ihtiva eden kitap yazılmıştır. Ulviye Mevlan tarafından 1918 yılında kaleme alınan *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* (Alaturka Alafranga yemeklerin suret-i tabh ve izhârından bahistir) da bu eserlerden biri olup 368 sayfadır. Eserin giriş bölümünde faydalı gıdalar, yemeklerin daha lezzetli olması için nasıl pişirilmesi gerektiği, et, yumurta ve sebzelerin besin değerleri gibi bilgilerin yanı sıra sofrada adabı, alafranga sofrası düzeni hakkında da bilgiler verilmiştir. Her biri fasıl olarak adlandırılan otuz yedi ana başlıktan oluşan eserin on altıncı faslında hamur işlerinden "börekler" konu edilmiştir.

Bu çalışmada eserdeki börekler bölümünden seçilen örneklerin malzemeleri, hazırlanışı ve pişirme yöntemleri belirtilerek, günümüzde ağızlarda, halk kültüründe hâlen devam edegelen çeşitleri de makale sınırları çerçevesinde dile getirilecektir.

**Anahtar kelimeler:** Mutfak kültürü, *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*, Hamur işleri, Börekler, Halk kültürü.

**Abstract:** Looking at the history of Turkish culture, it is seen that Turks have a rich culinary culture. Turks have maintained their culture for centuries by being influenced by various geographies where they settled in the process extending from Central Asia to Anatolia. This cultural accumulation can be traced from our first written works. In this respect, the examination of eating and drinking habits, the names given to foods, the ways of preparation and use is of particular importance in terms of showing the changes as a result of interaction with the geography and various cultures in which they have lived for many years.

It is seen that independent cookbooks started to be written in the Ottoman period from the 15th century onwards. Especially from the 18th and 19th centuries, books containing a wide variety of alaturka and alafranga dishes were written. Ulviye Mevlan's *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* which has been written in 1918, is one of these books and is 368 pages long. In the introduction part of the work, informations such as Healthy foods, the ways that foods should be cooked to make it more delicious, the nutritional values of meat, eggs and vegetables, as well as table manners and alafranga table settings are given. The sixteenth chapter of the work, which consists of thirty-seven main chapters, each of which is called a chapter, mentions about one of the Pastries, "Patties".

In this paper, the ingredients, preparation and cooking methods of some examples selected from the patties section of the work will be specified, and the varieties that are still continuing in the dialects and folk culture today will be expressed within the limits of the paper.

**Keywords:** Culinary culture, *Mükemmel and Mufassal Aş Ustası*, Pastries, Patties, Folk culture

### Giriş

İnsanoğlunun en temel ihtiyaçlarından olan yeme içme ihtiyacı yüzyıllar boyu toplumların hayatında önemli bir yere sahip olmuş, aynı zamanda kültürünü oluşturan öğelerden birini teşkil etmiştir. Yeme içme kültürü konusunda her toplum için farklı bir birikim oluşmuş; bu kültür, yaşanan dönem, coğrafi şartlar, gelenekler, üretim, ekonomi vb. nedenlerle değişiklikler arz etmiştir. Köklü bir tarih ve kültür birikimine sahip olan Türkler aynı zamanda zengin beslenme ve mutfak kültürüne de sahiptir. Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan süreçte yüzyıllar boyu yerleştikleri coğrafyadan da etkilenecek kendi gelenek ve kültürlerini devam ettirmişlerdir. Bu kültür birikimini ilk yazılı eserlerimizden itibaren yazılı ve sözlü dil yadigarlarımızdan takip edebilmekteyiz. İslami dönem eserlerimizden Divanu Lugât'it-Türk ve Kutadgu Bilig başta olmak üzere pek çok eserde bu konu ile ilgili zengin dil ve kültür malzemesi bulunmaktadır. Ayrıca tarih kitapları, seyahatnameler de bu konuya yardımcı kaynaklardır. Çeşitli tıp kitaplarında da insan sağlığı ile ilgili yiyecek ve içeceklerden bahsedilmekte, sağlıklı beslenmenin önemi dile getirilmektedir (Sıbıç ve Kültüral, 2022: 299).

Konuyu yemek kitapları bakımından ele aldığımızda kütüphanelerimizde yazma ve matbu pek çok eser bulunmaktadır. Yazma eserlerden ilk yazma eser olarak değerlendirilen Bağdâdî'nin Arapça Kitabü't-Tabih adlı eserinin 15. yüzyılda Muhammed b. Mahmud Şirvânî tarafından yapılan Türkçe çevirisi olduğu görülmektedir. Osmanlı döneminde yenilen yemeklerle ilgili ilk derli toplu bilginin Muhammed Şirvânî'nin eserinde bulunduğu belirtilir (Argunşah ve Çakır, 2018). 18.yüzyıla ait Agdiye Risalesi'nin Raif Yelkenci'ye ait olan nüshası Prof. Dr. Süheyl Ünver tarafından incelenmiş, bazı yemek tarifleri de Tarihte Elli Türk Yemeği I (1948) başlığıyla yayımlanmıştır. Yine 18. yüzyıla ait yazarı belli olmayan bir Yemek Risalesi de Nejat Sefercioğlu tarafından Türk Yemekleri, 18. yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi başlığıyla yayımlanmıştır. Eserde Osmanlı mutfak kültürüne ait yemekler yer almaktadır. 19. yüzyıldan itibaren Osmanlı saray mutfak ve İstanbul mutfaklarının örneklerinin yer aldığı eski harfli birçok yemek kitabı basılmıştır. Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler) adlı eserde 1844 yılından 1927 yılına kadar eski harflerle basılan bu eserler kronolojik olarak sıralanıp açıklamalı bir bibliyografya hazırlanmıştır. (Kut, 1985). Bu çalışmaya göre Türkiye'de ilk basılan yemek kitabı Melceü't-Tabbâhî'n'dir. 1844 yılında İstanbul'da taş baskısıyla basılmıştır. Mehmed Kâmil tarafından yazılan eser on iki bölümden oluşmuş olup 227 tarif içermektedir. Mehmed Kâmil kaynak olarak Agdiye Risâlesi'nden yararlanmıştır. Eser kendisinden sonra basılan yemek kitaplarına da kaynaklık etmiştir. Ayrıca anonim Yeni Yemek Kitabı (1880-81), Ayşe Fahriye tarafından kaleme alınmış olan Ev Kadını (1882-1883) gibi örnekler verilebilir. Üzerinde çalışılan Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası da bu döneme ait yemek kitaplarından biridir. “Bu eserler İstanbul mutfak ve geçmiş yüzyılların izlerini taşıyan geleneksel lezzetleri de ortaya koymakta ayrıca 19. yüzyılda benimsenmeye başlayan yeni alafranga yemekler ile birlikte alafranga mutfak kültürünün özelliklerini de yansıtmaktadır.” (Samancı, 2020: 205). “Cumhuriyet döneminde kent merkezli Türk mutfak kültüründe 19. yüzyıl sonlarında yaygınlaşmaya başlayan alafranga sofrası düzeni ve adabı ve bununla birlikte yeni yemek teknikleri ve malzemelerinin mutfakta kullanımı hız kazanmıştır. Yemek kitaplarındaki geleneksel mutfak(alaturka) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi Cumhuriyet döneminden günümüze kadar basılan yemek kitaplarında açıkça gözlemlenmektedir.” (Samancı, 2020: 207). Bununla birlikte yapılan çalışmalarda geleneksel mutfak kültürünün günümüzde Anadolu'da devam ettiği, ayrıca çeşitlilik kazandığı da görülmektedir. Bu çalışmaya konu olan Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası da alaturka ve alafranga mutfak kültürünün birlikte ele alındığı eserlerden biridir.

### **Mükemmel Ve Mufassal Aş Ustası**

Eser, 1893-1964 yılları arasında yaşamış olan Ulviye Mevlan tarafından kaleme alınmıştır. Yazar hakkında kaynaklarda fazla bilgi yoktur. “Kadın Tarihinden İki İsim-Ulviye Mevlan-Nezihe Muhittin” adlı makaleden alınan bilgiye göre küçük yaşta saraya getirilmiş ve saray terbiyesi almış; burada ilk evliliğini yapmıştır. Müdafaa-i Hukuk-ı Nisvan cemiyetinin kurucusu ve cemiyetin yayın organı *Kadınlar Dünyası* dergisinin sahibidir (Çakır, 1997: 6-15). 1918'de kaleme alınan *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* 368 sayfadır. Eser “Bir İki Söz” başlıklı bir giriş bölümüyle başlamaktadır. Yazar bu bölümde güzel yemek yapmanın bir sanat olduğunu belirterek faydalı gıdaların neler olduğunu, yemeklerin daha lezzetli olması için nasıl pişirmek gerektiğini, etlerin, balıkların, yumurta ve sebzelerin besin değerlerini belirtmektedir. Her biri fasıl olarak adlandırılan otuz yedi ana başlık altında toplanan bölümler şu şekildedir: Birinci fasıl: Tagaddî, (beslenme) (s. 5-18). Bu bölümde gıdalar, özellikleri, yaşa göre beslenme, alışkanlıklara göre beslenme, hazım derecelerine göre yemeklerin taksim ve tasnifi gibi konulara yer verilmiştir. *Esir Şehrin Mutfak Kültürü Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü* adlı kitabında mütareke döneminde basılmış beş kitabı karşılaştıran Aylin Doğan, bu bölümün *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* 'nı diğer yemek kitaplarından ayıran ilk özelliği olduğunu belirtmektedir. Ayrıca eserin Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* kitabıyla benzerliklerinin yanı sıra farklılıklarını da dile getirmektedir (Doğan, 2018: 91). İkinci fasıl: Her çeşit yemeği hazırlamak için bir mutfakta bulunması gereken eşya. Bu bölüm diğer yemek kitaplarına göre daha ayrıntılı olarak ele alınmıştır (s.19-32). Üçüncü fasıl: Garpta yemek adabı, yemeğe davet, ziyafetlerde giyim, yemek adabı, yemek listesi, Alafranga sofrası nasıl kurulur? (s.2-32). Bu bölümde yapılan açıklamalarda Garpta sofrası adabı ayrıntılarıyla anlatıldıktan sonra Şarkta da her kavmin âdet ve usullerine göre olduğu ifade edilmiştir. İstanbul'da bile mahalle mahalle yemek adabının değişiklikler gösterdiği, tam Şark usulü ya da alaturka bir sofrası tarifinin mümkün olamayacağı belirtilmektedir. Dördüncü fasıl: Sular, salçalar (s.32-49). Beşinci fasıl: Çorbalar (s. 40-49). Altıncı fasıl: Paçalar (s. 50-51). Yedinci fasıl: Yumurta yemekleri (s. 52-63). Sekizinci fasıl: Balıklar (s. 64-76). Dokuzuncu fasıl: Etler (s. 77-97). Onuncu fasıl tuyûr-ı ehliyye (s. 98-108). On birinci

fasıl: Av etleri (s.109-119). On ikinci fasıl: Garnitürler (s. 119-123). On üçüncü fasıl: Zeytin yağlılar (s. 124-132). On dördüncü fasıl: Pateler (s. 133-136). On beşinci fasıl: Börek içleri (s. 137-140). On altıncı fasıl: Börekler (s.141-152). On yedinci fasıl: Sebzeler (s. 152-171). On sekizinci fasıl: Makarnalar (s. 172-174). On dokuzuncu fasıl: Pilavlar (s. 175-182). Yirminci fasıl: Alafranga tatlılar (s. 182-194). Yirmi birinci fasıl: Alafranga pastalar (s. 194-198). Yirmi ikinci fasıl: Alafranga yağlı tatlılar (s.199-221). Yirmi üçüncü fasıl: Hafif tatlılar (s. 221-238). Yirmi dördüncü fasıl: Buzlu tatlılar (s. 238-241). Yirmi beşinci fasıl: Elmasiyeler (s. 241-242). Yirmi altıncı fasıl: Reçeller, çevirmeler, şuruplar (s. 242-266). Yirmi yedinci fasıl: Çorbalar (s. 267-272). Yirmi sekizinci fasıl: Şuruplar (s. 271-275). Yirmi dokuzuncu fasıl: Dondurmalar (s. 275-282). Yirmi onuncu fasıl: Piyazlar (s. 283-285). Otuzuncu fasıl: Taratorlar (s. 285-288). Otuz birinci fasıl: Salatalar (s. 288-296). Otuz ikinci fasıl: Turşular (s. 297-306). Otuz üçüncü fasıl: Meyve vesâirenin sûret-i muhâfazası (s. 307-315). Otuz dördüncü fasıl: Salamuralar (s. 316-319). Otuz beşinci fasıl: Pekmez, sıralı sucuk, sıralı reçel (s. 320-324). Otuz altıncı fasıl: Kavrurma, kıyma, pastırma, et sucuklar ve nişasta (s. 325-342). Otuz yedinci fasıl: Kaymak, yoğurt, peynir, tereyağı, lüle kaymağı (s. 342-346). Fihrist: (349-368) (Kültür ve Koç, 2019: ss. 6-8). Eserde klasik Türk mutfağının özelliklerinden sebzeler, etli, sade yağlı, tereyağlı, zeytinyağlı ve hamur işleri gibi değişik yiyecek çeşitleri açıklanmıştır. Yemeklerde kullanılan çeşitli meyvelerden de hoşaf, şerbet, komposto, şurup yapıldığı da görülmektedir. Hamur işleri ise tatlılar ve börekler olarak ayrı başlıklar altında açıklanmıştır. Klasik Türk mutfağında yemek çeşitleri çok olmakla birlikte hamurlu yiyeceklerin de büyük bir yer tuttuğu görülmektedir.

### **Mükemmel Ve Mufassal Aş Ustası'nda Hamur İşleri (Börekler)**

Genel olarak hamur işleri denilince börek, çörek ve hamurlu tatlılar gibi ana malzemesi un olan yiyecekler akla gelmektedir. Türkler XI. yüzyılda bu temel besin maddesinden çok çeşitli ekmekler yapmışlardır. Yapılan ekmeklerin başında da *yufka* gelmektedir. Günümüzde yufka çeşitli hamur işlerinde kullanılmaya devam etmektedir. *Derleme Sözlüğü*'nde çeşitli bölgelerde [yufga *yufha* –(I), *yuka* II] şekilleriyle 1. İnce açılmış hamurdan yapılan sac ekmeği; 2. Börek vb. için açılan ince hamur gibi anlamları vardır. *Yufka açmak* [yufka yazmak, yuka açmak] Hamuru yufka durumuna getirmek. (\*Düzce-Bo.), yufka açmak (\*Bor-Niğ.) gibi birleşik şekillerde kullanılışları da görülmektedir (1979: XI 4311). Hamur işleri içinde pek çok çeşidi olan ekmekler ise temel gıda ürünlerimizdendir. *Somun, francala, şepit, pide, bazlama, gözleme, yufka* bu türlerden bazı örneklerdir. Ayrıca *katmer* yapımı da bilinmektedir. *Sinçü* adı verilen bir çeşit ekmeğin ise yapılışı itibarıyla bugünün pidesini andırdığı ifade edilmektedir. *Divanu Lugati't Türk'te kömeç* “küle gömülen yuvarlak ekme” olarak açıklanmıştır (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2020:737). Ayrıca *köz etmeği, gözleme, çırçır gözlemesi* gibi ekme çeşitleri de vardır (Ögel, 2000: IV 375).

Hamur işlerinden börek ise günümüzde birçok çeşidi olan ve sevilerek tüketilen yiyecekler arasındadır. *Güncel Türkçe Sözlük*'te mayalı hamurdan ince açılan yufkaların arasına veya içine peynir, kıyma, ıspanak, patlıcan, soğan, domates, pırasa, mantar vb.nin konulmasıyla farklı biçimler verilerek hazırlanan ve genellikle fırında pişirilen hamur işi olarak tanımlanmaktadır. Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan börek hakkında *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde de şu açıklamalar yapılmıştır: “Sonsuz çeşitlenmeye elverişli yufka kültürünün ürünü olan börek üç kıtada yaşayan insanlar tarafından benimsenmiştir. Börek kelimesi Arapça, Farsça, Yunanca, Ermenice, Rusça ve bütün Balkan dilleri dâhil yirmi kadar dile girmiştir. Osmanlı kayıtlarında ilk defa *ballı börek* adıyla geçer. Fatih Sultan Mehmed'in sarayında *fırın böreği* ve *tavuk böreği* pişirilirdi. II. Bayezid dönemi kaynaklarından *şeker börek, pazar böreği, tavuk böreği* ve *şurbalı böreği* yapıldığı görülmektedir.17. yüzyıldan itibaren Osmanlı dönemi yemek kitaplarında çok çeşitli börek adlarına rastlanmaktadır. Bu böreklerden şu örnekler verilebilir: *Şam böreği, kıymalı sini böreği, hamsi böreği, tereyağlı mutabbak böreği, tavuk böreği, çiriş böreği, ballı börek, çakıl böreği, bohça böreği, fincan böreği* vb. 18. ve 19. yüzyılda da *Laz böreği, soğan böreği, kol böreği, pırasa böreği, süt böreği, kapak böreği, mihrap böreği, su böreği, paça böreği* vb.” (Işın, 2010: 59).

Yemek kitaplarında *börek* kelimesi yerine bazan *çörek* kelimesinin de aynı anlamda kullanıldığı görülür. Bu konuda yemek kitaplarında günümüzdeki gibi bir ayırım yapıldığı söylenemez. Örnek olarak *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*'nda tarif edilen *Çakmakçılar böreği* Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı eserinde *Çakmakçılar çöreği* olarak geçmektedir. Çeşitli bölgelerdeki adlandırmalarda da aynı durumla karşılaşılmaktadır. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde *çörek* maddesinde “mayalı yağlı hamurdan yapılan



küçük yuvarlak ekmek” şeklinde açıklanmış; tuzlu veya tatlı olabileceği de belirtilmiştir. (Işın, 2010: 87). 20. yüzyılın başlarında yazılmış olan *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*'nda börekler on altıncı fasılda ayrı bir bölümde ele alınmakta ve malzemeleri, pişirme usulleri ile ayrıntılı bir şekilde açıklanmaktadır. Eserin on beşinci bölümünde börek içleri ayrı bir fasıl olarak yer alır: *Koyun kıymasından, tavuk, hindi kıymasından içler, kuzu ciğerinden iç, balık etiyle iç, paçalı iç, enginarlı iç, tulum peynirinden iç, salamura peynirinden iç, taze peynirden iç, taze kaşar peynirinden iç, kaşkaval peynirinden iç, ıspanaklı iç* gibi çeşitli içler kullanıldığı belirtilmektedir. Börek içlerinin ayrı bir bölüm olarak alınması Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı eserinde de görülmektedir.

Aşağıda *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* adlı yemek kitabındaki börek çeşitleri açıklamalarıyla verilecektir. Yapılan açıklamalar Arap harfli metindeki sayfa numaraları ve (MAU) eser adı kısaltması ile Türkiye Türkçesine aktarılarak kaydedilecek; böreklerin Osmanlı dönemi yemek kitapları ve ağızlardaki şekillerinden de bazı örnekler verilecektir.

**Mantı:** Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen ve yüzyıllar boyu pek çok çeşidi yapıp bugün de sevilerek tüketilen *mantı*, yemek kitaplarında hamur işleri bölümünde börekler arasında ele alınmıştır. Yörelere göre farklı biçimde hazırlanan ve pişirilen mantı, geleneksel Türk mutfağında yapılırken kullanılan iç, hamurunu katlama biçimi ve pişirme yöntemine göre adlandırılmaktadır: *Derleme Sözlüğü*'nden şu çeşitleri örnek verilebilir: *Parahamur*: Mantı, tatar böreği, (1977: IX 3394); *sübere*[*sübereğe, sübereği*] : Mantı, (1978: X 3704); *lap lap hamuru*: Yoğurtlu mantı, (1977: IX 3066); *hamur boranisi*: Mantı yemeği (1974: VII 2269) vb. *Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfaqları* adlı çalışmada da çeşitli örnekleri vardır: *Manisa nohutlu mantı, mangır mantı* (Sezgin, 2011:79), *Aksaray- Konya dolma mantı* (Sezgin, 2011: 136), *Kayseri Kayseri mantısı, tepsi mantısı* (Sezgin, 2011: 141), *Yozgat çapçup mantı* (Sezgin, 2011:147), *Bayburt yoğurtlu kesme mantı* (Sezgin, 2011: 167), *Çorum masaf (tepsi) mantısı, kuru mantı* (Sezgin, 2011: 170), *Kastamonu Küre mantısı* (Sezgin, 2011: 175), *Balikesir saçaklı mantı, sini mantısı, kulak mantısı* (Sezgin, 2011: 227), *Bilecik nohutlu tavuklu mantı, mercimekli mantı* (Sezgin, 2011: 227), *Bursa nohutlu mantı* (Sezgin, 2011: 227), *Edirne Kandilli mantı, kuru mantı* (Sezgin, 2011: 228), *Kırklareli Boşnak mantısı, kulak, sini mantısı* (Sezgin, 2011: 229), *Tekirdağ kulak, sini mantısı* (Sezgin, 2011: 229), *Kocaeli yalancı mantı* (Sezgin, 2011: 228). Ankara yöresinde yapılan bir mantı türünde ise Ankara ve çevresinde yetişen, mor çiçekli kendine özgü kekik ailesinden kokulu bir bitki türü olan güvey otu da konulduğu belirtilmiştir (Toygar, 2015: 69). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* 'ında *kuru mantı*'nın Çorum'un en meşhur yemeklerinden biri olduğu belirtilmektedir. Ayrıca *sulu mantı* ve *yağsız kuru mantı* gibi çeşitleri de açıklanmaktadır (Koşay ve Ülkücan, 2011: 143-144).

Muhammed bin Mahmud Şirvânî'nin *15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı* adlı eserinde mantı şu şekilde anlatılmaktadır: “*Börek, tutmaç yufkasından biraz büyük olmak üzere kesilir. Taze erkek koyun budundan ince kıyma kıyılır, tuz eklenir. Bir miktar kabuğu çıkmış nohut ile yeterli miktarda tarçın katılır. Kıyma sirkeyle yoğrulur, sıkılır, sirke alınır. Yufkanın içine önceden dövülmüş nohut ve kıymadan bir miktar konur, ağız açık olarak dürülür. Tepsinin içine yağ dökülüp dizilir ve pişirilir. Piştikten sonra üzerine süzölmüş sarımsaklı yoğurt ve sumak koyulur.*” (Argunşah ve Çakır, 2018: 127). Osmanlı dönemindeki yemek kitaplarında hamur işlerinden *mantı* hemen hepsinde görülmekte ve günümüzde de sevilerek tüketilen yiyecekler arasındadır. Bu bakımdan çalışmada ilk örnek olarak ele alınmıştır. *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*'nda iki ayrı tarifi bulunmaktadır:

**Mantı:** Hamuru bohça böreği usulünde hazırlayıp yufkaları açtıktan sonra yufkaları ufak ufak dörtgen şeklinde bölüp her birinin içine kıyma ile soğandan hazırlanan iç koyup uçlarını parmak ile sıkarak bir tabağa sıra ile dizip tepsiye dizmeli. Sonra et veya tavuk suyu veya adi su (saf su) ilâve edip kor ateşte ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli. İndirip üzerine sarımsaklı yahut sade yoğurt dökerek sofraya sunmalı (MAU, 150). **Mantı diğer nevi:** Yukarıda tarif ettiğimiz usulde hazırlanır ve iç olarak konacak et kıyması ile soğana bir miktar da pirinç ilâve edilir. Piştikten sonra üzerine sarımsaklı veya sade yoğurt ilâve edilerek sıcak sıcak sofraya sunulur (MAU,150). Bazı yörelerde mantıya *Tatar böreği* de denilmektedir.

**Tatar böreği:** Tatar böreği eserde şöyle açıklanmıştır: Has un alıp tuz ve su ile gerekli şekilde yoğurup orta hâlde açmalı. Ufak ufak dörtgen şeklinde kesip bu parçaların ortasına kıyma içinin ya sade yahut soğanlısından birer miktar koyup üçgen şeklinde kapayıp hazırladıktan sonra bir tencerede

kaynatmalı. Kevgire alıp suyu süzildikten sonra lengere veya kenarlı tepsiye koyarak tuz ve istenirse sarımsak ile güzelce karıştırılmış yoğurt gezdirip kızgın yağ ile haşlamalı ve böylece sofraya vermeli (MAU, 147). Nedim Tosun'un *Aşçıbaşı (Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı)* adlı eserinde *kuyruklu yoğurtlu Tatar böreği, yoğurtlu Tatar böreği* çeşitleri olduğu görülmektedir (Işın, 2019: 92-93). Mehmed Kâmil'in *Melceü't-Tabbâhîn 'Aşçıların Sığınağı'* adlı eserinde *Tatar böreği* "Yufka parçaları büyük büyük kesilip içine kıyma yerine dereotu ve maydanozlu peynir konur ise yoğurtsuz yenir; buna da *piruhi* derler." şeklinde açıklanmıştır (Taşkın, 2016: 70).

**Piruhi:** Anadolu ağızlarında *pirafu* [peravu (Erkilet-Ky), *pirahu* (Yakacık-İst), *pireho* (Bünyan-Ky)] (*Derleme Sözlüğü* 1977: IX 3457) gibi çeşitli şekillerde adlandırılan *piruhi Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* 'nda şöyle tarif edilmiştir: Hamuru *tatar böreği* şeklinde hazırlanır. Ancak kıyma yerine ufak ufak doğranmış maydanoz ile rendelenmiş peynir içi koyup suda haşladıktan sonra üzerine bir miktar yanmış yağ gezdirilip sofraya verilir (MAU, 147). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*nde *pirogi=piruhi* "Kıyma yerine peynirli içle yapılan ve yoğurtsuz yenen *Tatar böreği*" şeklinde açıklanmıştır. 1844 yılına ait bir tarife göre, içine peynirle birlikte dereotu ve maydanoz bulunduğu belirtilmiştir (Işın, 2010: 308). *Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları* adlı çalışmada Karabük'te *peruhi* (Sezgin, 2021: 176); Bilecik'te *piruhi* olarak geçmektedir (Sezgin, 2021: 227). Amasya'da ise *kaypak (piruhi)* olarak adlandırılmaktadır (Sezgin, 2021: 165). Çankırı'nın Bayramören ilçesine bağlı Oluklu ve Çakırbağ köylerinde yaşayanlar bu şekilde günümüzde de iç harcı peynirli olarak yapıldığını ve *fırıška* dendiğini belirtmektedirler. Çankırı Merkezde ise *lap lap hamuru* denilmekte *Derleme Sözlüğü*'nde de "yoğurtlu mantı" olarak açıklanmaktadır (1977: 3066). Hamuru aynı olsa da kullanılan içler (kıyma, çökelek, torba yoğurdu vb.) yöreden yöreye değişiklik göstermekte ve farklı adlandırılmaktadır. Aynı hamur üçgen kesilerek yapılıp iç harcı peynirli olan şekline Çankırı Çerkeş'te *pirhoy* denmektedir (2007: 212). Yine aynı hamurun içsiz olarak hazırlanıp haşlanan ve üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızarmış tereyağı dökülerek yapılan şekline ise Çankırı-Eldivan'da *periška / iri hamur* denmektedir (2007: 198). Safranbolu'da *peruhi* olarak adlandırılmakta ve çeşitli araştırmalarda tek tipte yapıldığı, bu çeşitte torba yoğurdu ve kuru nanenin iç harcı olarak kullanıldığı üzerine de kuru nane ve kızarmış tereyağı ilâve edildiği söylenmektedir. Bununla birlikte köylerde ya da yakın bölgelerde farklı iç harcının kullanıldığı da belirtilmektedir (Yurt -Bayraklı, 2022: 280).

**Su böreği:** Türk mutfağının sevilen ve hemen her bölgede bulunan börek çeşitlerinden biri de su böreğidir. Osmanlı dönemi yemek kitaplarının hemen hepsinde bulunan *su böreği* günümüzde de sevilerek tüketilen börekler arasındadır. Yapılışı şu şekilde açıklanmıştır: İstenilen ölçüde has unu tuz, yumurta ile hamur gibi güzelce yoğurup tepsinin büyüklüğüne göre kalınca on, on iki yufka açmalı. Bu yufkaların bir çiftini çiy bırakıp diğerlerini önceden hazırlanan kaynar suya birer birer atıp pişirmeli. Yani biri pişince parçalamadan çıkarıp alt üst olmuş kevgir üzerine yaymalı ve diğerini suya atmalı. İkinci pişinceye kadar birinciyi kevgir üzerinde bırakmalı. Sonra açıp, suyunu dahi bir bez ile alıp altı biraz yağlanmış olan tepsiye yaymalı ve üzerine bir miktar yağ serpmeli. Böylece suda pişirilen yufkalar birer birer bu şekilde tepsiye konur. Yufkaların yarısı böylece tepsiye serildikten sonra seçilen içlerden biri konup yine aynı şekilde diğer yufkalar bunun üzerine kapatılır ve en üstte çiy bırakılan yufka yayılır ve birkaç yerinden delinip kor ateş üzerinde alt üst edilerek pişirilir ve sıcak sıcak sofraya verilir (MAU, 144). Aşağıda eserdeki diğer börek çeşitleri şekillerine, ait oldukları yöreye ve iç harçlarına göre adlandırılan börekler olarak üç başlık altında ele alınmıştır.

### **Şekillerine göre adlandırılan börekler**

**Alt üst böreği:** Has una bir miktar tuz ve çok az küllü<sup>1</sup> ve adi su ile birkaç yumurta kırıp hamur tuttuktan sonra ikiye bölmeli ve her bir parçayı ayrı ayrı güzelce yoğurmalı. Bu parçalardan biri pişirilecek tepsiden biraz büyükçe açılıp üzerine yanmış yağ sürülür ve etraftan toplanarak tekrar yuvarladıktan sonra tekrar açılıp ve yağ sürülüp toplanmalı. Daha sonra her açışta beş on dakika bekletip istenilen iç yahut tas kebablarından biri serilmeli. Diğer yufka da aynı şekilde fakat biraz daha ince hazırlanıp üzerine konur. Tepsinin kenarlarından artan yufkalar ya kesilir yahut düzgün bir şekilde tepsinin içine doğru bükülüp bir ince halka gibi çevrilir. Bu işlem ya parmak ucuyla basa basa yahut

<sup>1</sup> Küllü su: Geleneksel Türk mutfağında küllü su, kabartma tozu görevini görüyordu. Bir bardağa dörtte biri kadar temiz mangal küllü karıştırılan ve çökmesi ve berraklaşması için bekletilen su. Berraklaşmış su hamur işlerinde kullanılırdı. Küllü suyun içindeki çözünmüş potasyum ve sodyum karbonat hamurun kabarmasını sağlardı (Kültürel ve Koç, 2019: 194).

özel alet ile tırtıl şekline koyup yufkanın iç olan yerlerine bıçak ucuyla beş on yerinden batırıp ve üzerine bir miktar yanmış yağ serpip fırına vermeli. Nar gibi olunca çıkarıp sofraya sıcak sıcak sunulur. (MAU, 145). *Alt üst böreği* Osmanlı dönemi yemek kitaplarında *Türk böreği* olarak açıklanmıştır. *Yeni Yemek Kitabı* (Samancı, 2017: 72-73). Mehmet Kâmil'in *Melceü't-tabbâhîn*'de *Türk böreği* olarak alınmış ve "Bu böreğe alt üst böreği de derler." açıklaması yapılmıştır (Taşkın, 2016: 68). Mahmud Bin Nedim Tosun'un *Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*'nda *peynirli ve maydanozlu altüst böreği* olarak geçmektedir (Işın, 1998: 98). *Alt üst böreği* Malatya mutfak kültüründe de yer almaktadır (Yardımcı vd., 2001: 113-115).

**Bohça böreği:** Yağlanmış tepsiye dizilen börekler bohça şeklinde olduğu için bu ad verildiği söylenebilir. Çeşitli tarifleri arasında fırında pişirildiği gibi yağda kızartılanı olduğu da belirtilmektedir. *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*'nda tarifi şöyledir: Arzu edilen miktara göre has un alıp elekten güzelce geçirdikten sonra miktarına oranla yumurta ve biraz tereyağı ilâve edip biraz da süzölmüş küllü su ve gereği kadar su ile güzelce yoğurmalı. Sonra elleri yağlayıp bu hamuru birkaç defa daha yoğurmalı. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp parçaları da ayrı ayrı yoğurduktan sonra yuvarlayıp bir kaba dizmeli ve üzerlerine bir tülbent örtüp hamur tahtasına nişasta serperek bu yuvarlak hamur parçalarını birer birer ince olarak oklava ile açmalı. İstenilen derecede ince ve geniş olarak açılınca bir çift oklavaya sarıp bir yere dayamalı ve diğer parça aynı şekilde açılınca öncekinden üzerine sarmalı. Bu şekilde on, on beş yufka hazırlandıktan sonra hepsini hamur tahtasının üzerine açıp üzerlerine yağ serperek istenilen içi bunların yarısının üzerine yayıp, diğer yarısını da üzerine örtüp yufkaların etrafında kalınlıklar kalmış ise onları da kesip tepsiye sığacak şekilde dört köşesinden içine çevirip bir düzgün bohça yapıp yağlanmış tepsiye almalı. Üzerine bir miktar yağ gezdirip fırına vermeli. Nar gibi kızarıncaya tabağa alıp alt üst ederek sıcak sıcak sofraya vermelidir (MAU, 142). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* adlı eserde *bohça böreğinin* iki ayrı tarifi vardır (Koşay ve Ülkücan, 2011: 151).

**Çarşı böreği:** Yapılışı itibarıyla *bohça böreği* ile benzerlik gösteren *çarşı böreği* de şu şekilde tarif edilmiştir: Hamuru poğaçaya hamuru şeklinde hazırlayıp cevizden büyük parçalara bölüp on dakika ara ile iki defa fakat oldukça ince açıp ortasına istenilen iç konup dört tarafından bohça gibi büküp tavaya sırasıyla dizerek fırına verilir. Nar gibi kızarıncaya tabağa alınarak sıcak sıcak sofraya verilir (MAU, 148). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde 16. yüzyılın ilk yarısında saray ziyafetinde sunulan *pazar böreğinin* *çarşı böreği* ile aynı börek olabileceği belirtilmiştir (Işın, 2020: 60). Ankara'nın Çubuk ilçesindeki börekler arasında *bazar böreği* de vardır (Aydos, 2014: 41). *Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları* adlı çalışmada Muğla'da *çarşı böreği* olarak geçmektedir (Sezgin, 2021: 82).

**Fincan böreği:** Yukarıda tarif edilen bohça böreğinin usulünde hamuru hazırlanıp yufka hâline getirildikten sonra üç dört yufka birbiri üzerine hamur tahtasına konur ve istenilen iç ilâve edilip üzerine üç dört yufka koyduktan sonra fincan veya zarf ile iç konulan yerlerin etrafından bastırılıp kesilir. Sonra puf böreğinde tarif edildiği gibi tavada kızgın yağda nar gibi kızarıncaya kadar kızartıp yağı kevgirden süzerek tabaklara alınıp sıcak sofraya verilir (MAU, 143). *Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları* adlı çalışmada Uşak'ta *fincan böreği* de börek çeşitleri arasında vardır (Sezgin, 2021: 85).

**İnce börek:** Bunun hazırlanışı *bohça böreği* şeklinde ise de ancak yufkaları tepsi hacminde açmalı ve tepsiye on adet yufka dizip üzerine istenilen iç konarak üzerine tekrar on yufka koymalı ve yufkaları yaydıkça üzerlerine eritilmiş tereyağı serpmeli ve tepsinin ortasından boyuna iki defa kesip fırına vermeli. Kabarık nar gibi kızarıncaya alıp ya tepsi ile ya da tabakta sofraya sunmalıdır (MAU, 143).

**Mihrap böreği:** Süzölmüş küllü suya biraz tereyağı karıştırıp iki üç yumurta ile beraber gereği kadar has un ilâve ederek güzelce yoğurmalı. Elma büyüklüğünde parçalara ayırarak gayet ince olarak oklava ile açmalı. Arzu edilen içten koyup ve üç köşe olarak katlayıp bir tepsiye dizmeli ve üzerine yağ serperek fırına vermeli. Güzelce kızarıp kabarduktan sonra çıkarıp tabağa almalı sıcak sıcak sofraya sunulmalıdır (MAU, 152). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde ince yufkadan yapılan büyük üçgen şeklinde ve kabarık bir börek olarak açıklanmıştır (Işın, 2010: 60). Mahmud Nedim Bin Tosun'un *Aşçıbaşı (Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı)* adlı eserinde *mihrap böreği- kol böreği* aynı adla açıklanır (Işın, 2019: 99).

**Puf böreği:** Arzu edilen miktarda un has ince bir elekten geçirdikten sonra içine birkaç yumurta, tuz ve tereyağı ve ihtiyaca göre su ilâve edip güzelce yoğurmalı. Sonra bu hamuru bir tahta üzerine un serperek yufka gibi açmalı. Bu işlem dört beş defa tekrar edilmeli. Daha sonra hazırlanan içlerden biri

son defa açılan yufkaya isteğe göre koyup katlamalı ve arzu edilen şekilde kesip alevli ateşte hazırlanan tereyağı veya sade yağında tavaya sıralayarak kabarıp pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı. Sonra da kevgire alıp yağı tamamen süzülünce tabağa yerleştirilerek sofraya sunulmalıdır (MAU, 141). Nedim Tosun'un *Aşçıbaşı (Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı)*nda *puf böreği- çırçır böreği- fincan böreği* birlikte alınmış; içler üzerine kapatılan yufka fincan ile basılarak kesildiği ancak küçük olacağından ince kenarlı su bardağıyla kesilmesinin daha uygun olacağı belirtilmiştir. Diğer taraftan bu böreğin karın doyurmadığı için ismine *çırçır böreği* de denildiği ifade edilmiştir (Işın, 2019: 93). *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası'nda puf böreği ve fincan böreği* ayrı ayrı alınarak açıklanmıştır.

**Sigara böreği:** Hamuru yukarıda tarif edilen fincan böreği usulünde hazırlayıp yufkanın iki tarafına yağ serpererek katlamalı, bir defa ortasından katlayıp dikdörtgen bir şekil aldıktan sonra bir tarafına uzunlamasına iç serpip yufkayı yuvarlayarak gayet ince çubuk gibi yapıp sigara şeklinde parçalar kesmeli ve tavada kızgın yağda kızartıp kevgire alarak yağını süzdükten sonra tabağa dizip sıcak sıcak sofraya vermeli (MAU, 148).

#### **Ait olduğu yöreye göre adlandırılan börekler**

**Çakmakçılar böreği:** Diğer yemek kitaplarında pek rastlanılmayan bir börek çeşididir *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde bu börek hakkında şu açıklamalar yapılmıştır: "19. yüzyılda meşhur olan çörek. Çakmakçılar Yokuşu'nda bulunan bir fırın yapardı. Karanfile tatlandırılmış mayalı hamurdan hazırlanır, üzerinde dörder badem bulunur, piştikten sonra bahar ekilirdi. Halka şeklindeydi." (Işın, 2010: 87). *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası'nda* yapılışı şöyle anlatılmaktadır: İstenilen miktarda has un gereği kadar taze maya ılık su ile tuz ve karanfil beraber güzelce yoğurup sünger gibi olunca bolca tereyağını azar azar yedirerek hamurun her tarafını kapayıp hâliyle bir saat kadar bekletmeli. Sonra halka halka çöreklerle bölüp her bir çöreğin üzerine karşılıklı dört adet haşlanıp kabuğu alınmış badem yapıştırılmalı ve bunun üzerine de çalkalanmış yumurta sarısı sürülerek fırına verip nar gibi kızarttıktan sonra çıkarıp üzerine bahar ekerek sofraya sunmalı (MAU, 151). Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı eserinde *Çakmakçılar çöreği* olarak alınmış ve aynı şekilde tarif edilmiştir. (Kut, 2018: 119).

Ait olduğu yöreye göre adlandırılan börekler *Kültürel Miras Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* adlı eserden şu örnekler verilebilir: *Isparta Borlu böreği* (Sezgin, 2021: 14); *Konya Mevlâna böreği* (Sezgin, 2021: 144); *Yozgat böreği* (Sezgin, 2021: 147); *Mudurnu böreği* (Sezgin, 2021: 170); *Çorum Osmancık böreği* (Sezgin, 2021: 170); *Kastamonu Küre mantısı, Kastamonu kır pidesi*, (Sezgin, 2021: 176); *Malatya böreği* (Yardımcı vd., 2001: 113-117).

**Nemçe böreği:** *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde Avusturya'daki yer adından geldiği belirtilmiştir (Işın, 2010: 60). Hamur yukarıda tarif edilen usullerde hazırlanıp açılır. Bir tencereye maydanoz, peynir, gelincik, ıspanak, pazı ve çentilmiş soğan ilâve edip haşladıktan sonra tereyağında kavurup hazırlamalı. Sonra bu hazırlanan içi yufkayla birleştirip özel aleti ile baklava biçiminde etrafını oymalı. Oyarak kesip kızgın tereyağında kızartmalı. Kevgire alınıp yağı süzülükten sonra tabağa konup sofraya sunmalı (MAU, 151). Mahmud Nedim Bin Tosun'un *Aşçıbaşı (Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı)*nda *Nemçe böreği- gelincik- ıspanak- pazı böreği* aynı maddede alınmıştır. (Işın, 2019: 94).

#### **Harçlarına (içlerine) göre adlandırılan börekler**

**Hindi içiyle börek:** *Alt üst böreği* şeklinde hazırlanır. Seçilen iç, hazırlanışını tarif ettiğimiz hindi içi olur (MAU, 145)

**Kaz, ördek, tavşan vesâir av kuşları böreği:** *Alt üst böreği* şeklinde hazırlanır ve kaz, ördek ve diğer av kuşlarından hazırlanan iç kullanılır. Sıcak sıcak sofraya verilir (MAU, 146).

**Ispanaklı börek:** *Alt üst böreği* şeklinde yufkalar hazırlanır ve seçilen iç ıspanaklı iç olup aynı alt üst böreği gibi fırına verilip nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir. Ve sofraya sunulacağı sırada ortasından üst kapağı açılıp yoğurt ilâvesiyle sıcak sıcak verilir (MAU, 145). Ispanak, böreklerde iç olarak çok kullanılan bir sebze olup *ıspanaklı böreğin* mutfak kültürümüzde hemen her yörede yapıldığı görülmektedir.

**Paça böreği:** *Su böreği* şeklinde yoğrulur. Yufkalar açılıp geniş bir tavada veya kenarlı bir tepside bol yağ ile birer birer kızartılıp kevgire alınarak yağı süzülür. On yufkayı birer birer tepsiye yayarken her birinin üzerine koyu paça suyu serpilir. Daha sonra ilik gibi evvelce pişirilen paçaları kemiklerinden ayırmalı ve onuncu yufkanın üzerine yaymalı. Diğer on yufkayı da evvelki gibi her biri

paça üzerine kaparken koyu paça suyu serpmeli. Bu işlem tamamlanınca tepsi fırına sürülür. Pişince çıkarılıp sıcak sıcak ya tepsi ile veya tabağa alınarak sofraya verilir (MAU, 146).

**Tavuklu sakız böreği:** Külü süzölmüş suya bir miktar tereyağı ile üç dört yumurta karıştırıp biraz da tuz koyduktan sonra dört yufka kadar has un ilâve edip güzelce yoğurmalı. Bundan dört yufka açıp zemini yağlanmış bir tepsiye bir yufka yapıp üzerini yanmış tereyağı ile yağlamalı. İkinci yufkayı da aynı şekilde yapıp üzerine tavuğun filetosu yani göğüs etleri tiftik tiftik sermeli ve bunun üzerine üçüncü yufkayı serip üzerini yanmış tereyağı ile yağlayıp dördüncü yufkayı da aynı şekilde örtüp üzerine bir miktar tavuk suyu ilâve ederek fırına vermeli. Güzelce kızartıp pişince çıkarıp sıcak sıcak sofraya sunmalı (MAU, 148). *Melceü't-Tabbâhîn*'de sakız böreği: Yufka böreği gibi arasına tavuk veya et suyu ve sade yağ serperek pişirilen, sade yağ kullanıldığı vakit üzerine kesilmiş şeker haşlanan bir tür börektir olarak açıklanmıştır (Sıbiç ve Kültüral: 2022: 29).

*Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde Fatih Sultan Mehmed'in sarayında fırın böreği ve tavuk böreğinin pişirildiği ve 16. yüzyılda şeker börek, pazar böreği, tavuk böreği vb. yapıldığı belirtilmektedir. 17. yüzyıldan itibaren de günümüze kadar gelen pek çok börek çeşidi vardır (Işın, 2010: 59). Bugün *Türk Dil Kurumu Güncel Sözlük*'te ballı börek, çiğ börek, ispanaklı börek, kıymalı börek, peynirli börek, bohça böreği, çoban böreği, fincan böreği, gül böreği, kol böreği, muska böreği, patlıcan böreği, puf böreği, sac böreği, sigara böreği, su böreği, sultan böreği, talaş böreği, tandır böreği, Tatar böreği, tava böreği gibi çeşitli böreklerin yapılmaya devam ettiği görölmektedir.

Anadolu ağızlarında ise böreklerle ilgili çok zengin bir dil malzemesi bulunduğu yapılan derleme çalışmalarıyla ortaya konmuştur. *Türk Dil Kurumu Derleme Sözlüğü*'nden şu örnekler verilebilir: *Cızdırma*: [cızdır, cızekmek, cızdırma, cızılma] II Sacda veya tavada yapılan börek, ekmek (1968: III 947). *Doyama*: Mayalı hamurdan yapılan ve sacda pişirilen bir çeşit börek (1969: IV 1568). *Gömmе*: (I) [→gömbе]1. Poğaç denilen bir çeşit börek. 2. Yağ ve ayranla karıştırılmış ekmek (1972: VI 2149) bk. kömmе. *Hamur boranisi*: Mantı yemeği (1974: VII 2269). *Kartalaç*: (I) [kartala, kartaleç, kartlaç, kartleç, katlama, katlamaç, kortalaç, kortolaç]1. Mayasız hamurdan yapılan peynirli ya da peynirsiz pide. 2. Yufka gözleme. 3. Yağda kızarmış ince hamur. 4. Yağsız börek. 5. Mısır unundan yapılmış sac ekmeği (1975: VIII 2669). *Katıklı ekmek*: Bir çeşit ispanaklı börek (1975: VIII 2682b). *Katmir*: Hamurdan üç köşe esilerek yağda kızartılan bir çeşit börek (1975: VIII 2685). *Lokul*: 1. Sarığburma gibi yapılan tepsi böreği. 2. Haşhaşlı hamurdan yapılan ve fırında pişirilen bir çeşit lokma. 3. Yağlı ve cevizli ekmek (1977: IX 3084). *Pişi*: 1. Mayalı hamuru kızgın yağa kaşıkla döküp kızartarak yapılan bir çeşit yiyecek. 2. Mayalı hamurdan yapılan lokma. 3. Yağda kızartılmış peynirli börek. 4- Gözleme. 5. Yağda kızartılmış ekmek. (1977: IX 3462) bk. bişi. *Yanıç* (II): İçine ispanak, peynir, ya da yumurta konularak sacda pişirilen bir börek çeşidi (1979: XI 4167). *Zilbiye*: İnce undan açılmış hamuru susam yağında kızartılarak yapılan bir çeşit börek (1979: XI 4386) vb.

## Sonuç

Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan tarihî süreçte Türkler zengin bir kültür birikimine sahip olmuşlardır. Türk kültürünün bir bölümünü oluşturan mutfak kültürü de tarih boyunca yaşanan coğrafya, değişik kültürlerle tanışmanın etkisi ile birlikte kendi gelenek ve görenekleriyle beslenerek gelişip zengin bir kültür oluşmasını sağlamıştır. Yapılan çalışmalarda Anadolu'ya gelen Türklerin mutfak kültürü Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olarak ele alınıp incelenmektedir.

15. yüzyıldan itibaren çeşitli yazma ve matbu yemek kitaplarında konunun ne kadar geniş ve zengin olduğu görölmektedir. Geleneksel mutfak kültürünün daha sonra Batı kültürü ile etkileşimi sonucunda da çok geliştiği, çeşitlendiği ancak bu gelişme ve çeşitliliğin gelenek ve göreneklerle de beslendiği her çalışma sonucunda ortaya konulmuştur. Bu çalışmada ele alınan *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* adlı eser yazıldığı dönem itibarıyla değerlendirildiğinde ağırlıklı olarak saray mutfağına ait özellikleri ihtiva etse de Anadolu mutfak kültürü ile karşılaştırıldığında günümüzde hâlâ devam edegelen yöresel çeşitlilik ve zenginlik olduğu da görölmektedir. Bu çalışmada eserdeki börekler konu edilmiş, yazarın tarifinin yanı sıra Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yaşayan örneklerinden ve farklı adlandırmalarından bazı örnekler verilmiştir. Yalnız bir il, ilçe hatta köyler üzerinde yapılan çalışmalara bakıldığında ayrı bir kitap oluşturabilecek zenginlikte olduğu, her biri farklı farklı şekillerde hazırlanan

ve adlandırılan böreklerin bulunduğu görülür. Bu ise hamur işleri ve börekler bakımından halk kültürümüzün zenginliğini ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak günümüzde bazıları unutulsa da geleneksel yiyecek ve içecek kültürümüzün günümüz teknolojisi ile gelişip, daha zenginleştiği ve damak tadına göre çeşitlendiği ve çeşitlenmeye devam edeceği söylenilebilir. Bu bakımdan Türk mutfak kültürü üzerinde yapılacak çalışmalar genç kuşaklara bu kültür birikimini aktarması bakımından önem taşımaktadır.

#### **Kaynakça**

- Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı.* (2011) Hazırlayanlar Hamit Zübeyir Koşay-Akile Ülkücan. İstanbul.
- Argunşah, M. (2002). 15. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı; Sultan Sofraları. *Tarih ve Toplum* C. 38, S. 226, ss. 17-21.
- Argunşah M., Çakır M. (2018). *15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı Muhammed bin Mahmûd Şirvanî*, İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.
- Aydos, S. E. (2014). *Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürü, Yemekler, Geleneksel İnançlar, Halk Edebiyatı*, Ankara.
- Ayşe Fahriye. *Ev Kadını* (2018). Yayına haz.: Turgut Kut. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Dilçin, C. (1983) *Yeni Tarama Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Işın, P. M. (2010) *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kut, T. (Yayına haz.). (1985) *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Kültüral, Z., Koç, A. (2019). *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*. Konya: Palet Yayınları.
- Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları.* (2021). (Ed.: Emrah Köksal Sezgin). Ankara.
- Mahmud Nedim Bin Tosun Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı.* (2019). (Haz. P. M. Işın). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Malatya Mutfak Kültürü.* (2001). (Haz.: M. Yardımcı vd.). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Mevlan, U. (1918). *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası. Alaturka, Alafranga Yemeklerin suret-i tabh ve ihzârından bahistir.* İstanbul: Kadınlar Dünyası Matbaası.
- Türk Kültür Tarihine Giriş IV.* Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet Döneminde Yemek Kitapları. *Gastronomi İncelemeleri*.
- Samancı, Ö. (Çeviren ve sadeleştiren) (2017). *Yeni Yemek Kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Sefercioğlu, M. N. (1985). *Türk Yemekleri (18. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Enstitüsü Dairesi Yayınları: 63.
- Sıbiç, B.ve Kültüral, Z. (2022). Osmanlı Döneminde Yazılmış Yemek Kitaplarında Türk Mutfak Kültürüyle İlgili Bazı Terimler Üzerine Değerlendirmeler. *Dede Korkut Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 29, ss.299-312.
- Mehmet Kâmil (2016). *İlk Matbu Türkçe Yemek Kitabı Melce'üt-Tabbâhîn: Aşçıların Sığınağı 1844.* (Günümüz Türkçesine Akt.: Taşkın, G.), İstanbul: Çiya yayınları.
- Toygar, K. Ve Toygar N.B. (2015). *Ankara Yemekleri*, Ankara.
- Toygar, K. (1982), Değişen Türk Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara.
- Türk Dil Kurumu Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü.* (1963-1982). C. I-XII Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

*Mükemmel Ve Mufassal Aş Ustası'nda Hamur İşleri: Börekler*  
*Prof. Dr. Zuhâl Kültürâl*

Yurt, İ. ve Bayraklı, B. (2022). Safranbolu'da Yöresel Bir Lezzet: Peruhi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), ss. 270-287.

URL-1: *Güncel Türkçe Sözlük*. (2023). <http://www.tdk.gov.tr>.

# XIX. VE XX. YÜZYILIN İLK YARISINDA MANASTIR (BİTOLA) KENTİNİN MEZELERİ VE MEZECİLERİ

In The XIXth And First Half Of The XXth Century Appetizers And Appetizers Of The City Of Manastir  
(Bitola)

Dr. Filiz MEHMETOĞLU

**Özet:** Bu çalışmanın amacı, Osmanlı İmparatorluğu devrinde, imparatorluğun önemli bir sancağı olan Manastır'ın (Bitola) kent yaşamı içerisindeki kültürel alışkanlıklarından biri olan mezeleri ve bu zanaatla uğraşan mezecileri tanıtmaktır. Mezenin nasıl ve hangi amaçla hazırlanıp, nerede ve ne şekilde satıldığı çalışmanın problematiğini oluşturmaktadır.

Yöntem olarak, konu ile ilgili araştırılan kaynaklar, Makedon dilinden Türk diline çevrilerek analiz edilmiştir. Metinde yer alan maninin transkripsiyonu ile birlikte Türkçe çevirisi de verilmiştir. Makedonca literatürde bulunabilen kayıtlar XIX. ve XX. yüzyılın ilk yarısını kapsamaktadır.

Ortaya çıkan metin ile ilgili yapılan analizde; günümüzden bir asır önceki Osmanlı sancaklarından, Makedonya'nın kent kültürü en gelişmiş şehirlerinden biri olan Manastır'ın (Bitola) meze kavramı ile kastedilenin Türk mutfağındaki meze anlayışından farklı olduğudur. Bu çalışmada esas olarak bu zanaatı icra eden küçük esnafın portresi resmedilirken satış sırasındaki maniler de Türkçeye kazandırılmıştır. Ekler bölümünde de doğrudan konuyla ilgili bulunabilen tek görsel malzeme ilave edilmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Tarihte Makedon mezeleri, Tarihte Makedon mezecileri, Makedonya'da sokak yemekleri, Makedon folkloru.

**Abstract:** The aim of this study is to introduce meze, one of the cultural habits in the urban life of Bitola (Bitola), an important sanjak of the Ottoman Empire, and the meze sellers who were engaged in this craft. How and for what purpose meze was prepared, where and how it was sold constitutes the problematic of the study.

As a method, the sources researched on the subject were translated from Macedonian into Turkish and analyzed. The Turkish translation of the mani in the text is given along with its transcription. The records that can be found in the Macedonian literature cover the XIXth and the first half of the XXth century.

The analysis of the resulting text reveals that what is meant by the concept of meze in Bitola, one of the Ottoman sanjaks of a century ago and one of the most developed cities of Macedonia, is different from the concept of meze in Turkish cuisine. In this study, the portrait of the small artisans practicing this craft is mainly portrayed, while the manis during the sale are also translated into Turkish. In the Appendices, the only visual material directly related to the topic has been added.

**Key words:** Macedonian appetizers in history, Macedonian appetizers in history, Street food in Macedonia, Macedonian folklore.

## Giriş

Literatürde bulunan kayıtlar XIX. ve XX. yüzyılın ilk yarısında geçmektedir. Dolayısıyla konu, Makedonya'nın Osmanlı'nın hâkimiyeti altında olan dönemi kapsamaktadır. Bu çalışmanın amacı Osmanlı'nın eski sancaklarından olan Manastır'ın gündelik yaşantısındaki meze ve mezecilerini tanıtmaktır. Diğer bir amaç da Makedonya'nın tarihsel sürecindeki meze kavramının, XXI. yüzyılın Türk mutfağından farklı anlamda kullanıldığını ortaya koymaktır. Kısacası çalışmada, meze kavramının nasıl ve neden çıktığı problematiğine cevap aranmaya çalışılmıştır.

Yöntem bağlamında ise konu ile ilgili Makedon folkloru ve Manastır kenti literatürü araştırılmıştır. Kaynakça olarak basılı materyallerin arasında bulunan Aleksandar Steryovski'nin Manastır'ın yaşça büyüklerinden yapmış olduğu derlemelerden de yararlanılmıştır. Ayrıca 1856 yılında Fransız Konsolos yardımcısı tarafından tutulan rapor da kullanılan kaynaklar arasındadır. Sözü edilen kaynakça Makedon dilinden Türk diline çevrilerek analiz edilmiştir. Meze satıcısının söylediği maninin transkripsiyonunun hemen altında Türkçe çevirisi de yapılmıştır. Analiz ve sonuç bölümünün ardından ekler bölümünde de konu ile ilgili bulunabilen tek görsel malzeme olan bir gazete kopyası de verilmiştir.

## Manastır (Bitola)'da Meze ve Mezeciler

Manastır, bugün Kuzey Makedonya'nın güneyinde, Yunanistan ile sınır komşusudur. Bitola olarak değiştirilen ismi ile ülkenin ikinci büyük kentidir. Bu çalışmanın kapsadığı XIX. yüzyılda ticaretin en yoğun olduğu zamanlardır. Osmanlı döneminde ordunun karargâhı, Mustafa Kemal



Atatürk'ün mezun olduğu Askeri Lise, Baş Patriklik bulunmaktaydı. Ayrıca piyanonun ve konsolosların kenti olarak da bilinir. O dönemde Selanik ve Sofya ile adı anılan gelişmiş kentlerden birisidir. Dolayısıyla yiyecek içecek konusunda da diğer kentlere nazaran daha fazla aktif olduğu şüphesizdir.

Manastır'da meze ve mezecileri tanımlayan Konstantinovski'ye göre, “geleneksel halk mutfağının popüler lokantalarının çoğunluğu Pekmez Pazarı'nda bulunmaktaymış. Yanı sıra Manastır'da seyyar mutfaklar da varmış. Satılan yiyeceklere meze denildiğinden, satan kişilere de mezciler deniliyormuş” (1961: 26). “Müşteriler daha fakir olan alt sınıflardan gelen hamallar, çıraklar, kalfalar ve diğerleri oluşturmaktaymış. Çalışma saatleri ise sabahın çok erkenden başlayıp, akşam geç saatlere kadar sürmekteymiş. Seyrek olarak yaptıkları öğle tatilleri saat 12.00'den 13.00'e kadar sürmekteymiş. Fakat lokanta ve misafirhanelere maddi olarak gitme imkânları olmadığından mezciler en uygun çözüm olmaktadır. En yakındaki fırından veya mezezinin kendisinden alınan yarım ekmeğin arasına bol miktarda nanenin kullanıldığı baharat karışımı, ayrıca Bukova (Bukovo, Bukovets: Manastır'ın bir köyü) biberi, parça işkembe, kokoreç, şırdan veya sucuk konulmuş. Ana öğünün büyüklüğünü belirleyen ise fiyatmış. Meze, ayakta yenildiği ve uygun fiyatından dolayı herkesin ulaşabildiğinden bizim bugünkü 'fast food' diye isimlendirilen, hızlı yemeğe en yakın olan hamburgere benzetilebilir” (Steryovski, 2009: 348, 349).

Yiyecek olarak mezelerin yapılışı hakkında bilgi veren Steryovski'ye göre, “Meze, en ucuz iç organlardan, kesilen irili ve ufaklı artıklardan, esasında bazı ülkelerde çöpe atılan organlardan yapılmaktaymış. En çok, bağırsaklar, işkembe, beyaz ve siyah ciğer, beyaz ve diğer böbrekler ve benzerleri kullanılmaktaymış. Her ne kadar kent halkının fakir kesimine, uygun fiyata alışveriş imkânı sağlayan özel dükkânlar olsa da malzemenin tedarik edildiği asıl yer mezbahaneymiş. Çünkü fiyatlar orada hemen hemen sembolikmiş.

Mezeler, hijyen olmayan şartlarda hazırlanmaktaymış. Ev ortamında temizliği yapılmadan önce, çoğu defa, ‘Dragor nehrinde temizliği’ yapılmış” (2009: 349). “Malzemenin temizliğini mezezinin kendisi yapmaktaymış. Mezeci, pantolonun paçaları kıvrık ve çıplak ayakla, Dragor Nehri'ne mezbahanın bulunduğu taraftan inermiş. Çünkü burada dalga olmazmış. Dışkı ve kanın temizliğini çabucak yapıp, böylece işini epeyce kolaylaştırıp, görevini tamamlarmış. Onun gitmesi ile suda epeyce atıklar kalırmış. Bu atıklar arasında en çok yılanlar gibi kıvrılarak taşa takılan bağırsaklar olurmuş. Bilinçli ve sorumluluk sahibi olanlar ise evde bir kez daha temel temizlik yaparlarmış. Bu temizliğe, mezezinin çekirdek aile üyeleri de katılmış. En çok yardımcı olanlar mezezinin eşi ve daha yetişkin olan çocuklarından bazıları olurmuş. Hatta bağırsakların örülmesine de yardımcı olurlarmış” (Steryovski, 2009: 349, 350).

Hazırlanan malzeme, “akşamdan, çömlek içinde, mahalledeki en yakın fırına götürülmüş. Yavaştan ve ağır ateşte pişen diğer tüm yemekler gibi, meze de aynı şekilde tüm gece, ağır ateşte pişirilirmiş. Her zaman için sıcak olarak servis edilmekteymiş. Çünkü sadece sıcak olarak yendiğinde lezzetli olurmuş ve üst damağa yapışmazmış. Sıcaklığı korumak için, mezenin satıldığı kap olan kalaylı bakır kabın içinde, sürekli korları olan uygun bir mangalın üstüne durmaktaymış. Malzeme aktarımı ise, mezezinin omuzlarına atığı deri kayışla yapılmaktaymış.

Dragor Nehri üzerinde bulunan köprülerden birinin olan Lenski Köprüsü, en bilinen satış yerlerinden biriymiş. Köprünün her iki yanında dizilen satıcılar, metale vurup, yüksek sesle: ‘Meze, meze, taze meze!’ diye bağırarak müşterilerinin dikkatini çekmeye çalışıyorlarmış. Yayılan kışkırtıcı ve hoş aroma kokusu, davet ettirmeye ve kendi reklamını yapmaya yetermiş.

Bir diğer satış yeri de Prilepsko Cadde (Prilepsko Cade) ile At Pazar sokağının (At Pazar) köşesiymiş. Burada ise Genimahalle'nin (Yeni Mahalle) fukaraları, satıcılar ve At Pazar'a alışverişe gelenler karınlarını doyuruyorlarmış. Aynı şekilde Makedonya'nın güneyindeki şehirlerden Pirlepe'den gelen pazarcılar da buradan yiyorlarmış. Uzun yoldan gelen, yorgun ve aç olan son posta yolcular ise Pirlepe Hanı'na yerleşmeden evvel, ilk önce buraya uğurlarmış.

Lenski Köprüsü ve Pirlepe Caddesine alternatif diğer satış yerleri ise Ovçı Pazar (Koyun Pazarı) ve çarşıymış. Adı geçen yerler mezcilerin ellerinde kalan mezelerini satmaya çalıştıkları son yerlermiş” (Steryovski, 2009: 350).

“Osmanlı İmparatorluğu’nda sokakta gıda satışının ortaya çıkışına XVI. yüzyılda rastlanmaktadır” (Georgiyeviç, 1922: 28). Fransız Konsolos yardımcısı Beleg de Buga, 1856 yılında Manastır’da da bu durumu kaydetmiştir” (Stamboliska, 2005: 86). “XIX. yüzyılın ikinci yarısında zikredilen ilk mezeci ismi Yovan Konye’dir. Meze ustası ve satıcısı olmasının yanı sıra, ara sıra da sigorta şirketi Union’un organize ettiği yangın koruma cemiyetinde de çalışmaktaymış” (Konstantinovi, 1964: 25). “XIX. yüzyılın sonlarında meze satıcılarından on kişi kadar varmış” (Steryovski, 2009: 351).

Adı geçen konuda derlenen ilk bilgiler, kentin en yaşlı kişilerinden olan Prof. Dr. Duşan Ristovski’den nakleden Steryovski’ye göre: “Kent’in hafızası birkaç kişiyi daha hatırlıyor, fakat onlar XX. yüzyıldan olan mezecilerdir. Bunların arasında Dano Mats-Mats (Doano pisi pisi) da bulunmaktadır. Bu takma isim, onu sürekli takip eden kedi sürüsü yüzünden kendisine takılmıştır” (2009: 351). Görgi Dimovski-Tsolev’den nakleden Steryovski’ye göre: “Diğeri de iri yarı ve duygusal biri olan, Sırp asıllı, Napoleon isimli mezecidir”. Vasko Vangelov’dan derleme yapan Steryovski’ye göre: “Mezelerini, Sırpça bir mani ile orijinal biçimde tanıtan Napoleon (2009: 351) şöyle bağırırmaktaymış:

“İzvolite, izvolite, molim, şkembiyi, kukurets, dolma.  
U ime Srba i Gırka, ko ima-kırka, ko nema-nek drema!”  
“Buyrun, buyrun lütfen, işkembe, kokoreç, dolma.  
Sırp ve Yunan ismi adına, kimde varsa yer,  
Kimde yoksa uyuklasın!”

Steryovski’nin derleme yaptığı Manastır’lı ve emekli olan Blagoy Soklevski-Mezaro bir zamanlar bu zanaat ile uğraşan Genimahalle’li bir aileden gelmektedir. Hâlen daha Mezarovtsi (mezeci) lakabını taşımaktadır. Naklettiği bilgiye göre; “Vangel ve İtso kardeşler hem meze ustası hem de satıcısı olarak çalışmış olduklarıdır. Çocukları da yardım ediyormuş, özellikle de Blagoy isimli oğlu. 1945 yılından 1950 yılına kadar At Pazar karşısında lokantaları varmış. Oraya en çok ırgatlar gidiyormuş. Özellikle Gradsko Pole’ye gitmeden önce ve döndükten sonra. Buradaki lokantayı kapattıklarında, Mezarovtsiler, mezelerini Lenski Köprüsü’nde satmaya devam etmişler” (Steryovski, 2009: 351, 352).

“Son mezeciler olarak ise Pulykata ve Mile Tataro anılıyorlar. Bu meze ustalarının sesleri güzelmiş. İlki, ‘Puly, Puly’ diye bağırıyormuş ki takma ismini buradan kazanmış. İkincisi ise Genimahalle’nin tanınmış ailelerinden olan Tatarovtsiler’den geliyormuş” (Steryovski, 2009: 352).

Steryovski’nin derleme yaptığı diğeri bir Manastırlı da tıp doktoru Kiril Boşev’dir. Çocukluğunda bu yiyecekleri yemiş birisi olarak şu bilgileri vermiştir: “Kent’in renklerinden olan mezeciler XX. yüzyılın, 1960 yılına kadar varlıklarını sürdürmüşlerdir. O yıldan sonra da tarihten tamamen silinmişlerdir. Artık yoklar, fakat hatıralarda izler bırakmışlardır, tıpkı Manastırlılar’a takma isimlerini de bıraktıkları gibi: ‘Çkembari’ yani ‘İşkembeciler’ (Steryovski, 2009: 352).

### **Analiz ve Sonuç**

Osmanlı’nın eski sancaklarından olan Manastır’ın gündelik yaşantısındaki meze ve mezecileri, XIX. ve XX. yüzyılın ilk yarısında geçmektedir. Özellikle XIX. yüzyıl ve öncesinde, Manastır, ticaretin yoğun olduğu ve kent kültürünün yaşandığı bir yerdir. Manastır’ın civar köylerinden ve Pirlepe (Prilep)’den mal almaya ve satmaya gelen kişilerin ve özellikle de onlara hizmet eden işçi kesimin karınlarını ucuz olarak doyurma ihtiyacı sebebiyle oluşmuş bir yemek ve satış şeklidir. Yapılan derlemelere göre 1960 yılından sonra bu iş kolunun tarihten tamamen silindiği anlaşılmaktadır.

Mevcut literatürde de görüldüğü gibi meze ile kastedilen sakatatın her türü ve özellikle de işkembeden yapılan kokoreç, sucuk ve benzeri gibi ekme arasında, sokakta ayaküstü, rahat yenilebilir, pratik ve uygun fiyatlı yiyeceklerdir. Günümüz Türk gastronomi anlayışındaki meze kavramından tamamen farklı olan bir anlamlandırma söz konusu olduğu açıktır. Keza bugünkü Makedonya’daki yeme kültüründe de meze kavramı, Türk kültüründeki ile aynıdır. Meze içki sofrasının eşlikçisi konumunda, az miktarda ve daha bol çeşit olarak tadılarak yenen bir tür iken, Manastır’da tarihteki meze ise bunun tam tersi, sokakta, ayaküstü ve uygun fiyatlı olarak, çoğunlukla alt kesimin karın doyurma amaçlı olarak yediği sakata ve türevleri yiyeceklerdir. Mezeciler de bu ihtiyaca binaen, çoğu zaman ailecek hazırladıkları sözü edilen yiyecekleri, sokakta, tezgâh üstü satarak geçimlerini sağladıkları bir iş kolu oluşturmuşlardır.

Özellikle Sırp asıllı, Napoleon isimli satıcının Sırpça bir mani ile yiyeceklerini satması o coğrafyanın etnik zenginliğini öne çıkartması bakımından da dikkate değerdir. Maninin başladığı: "Buyrun, buyrun lütfen, işkembe, kokoreç, dolma" satırı ile ne tür yiyecekler yani mezeler satıldığı açıkça belirtilmektedir. Devamında geçen "Sırp ve Yunan ismi adına" satırında da tarihsel süreçten gelen Sırp ve Yunan halklarının birbirine olan büyük destekleri, birlikte savaşmaları bu manide de kendini göstermektedir. Maninin sonu da maddi durumla sonlanmaktadır: "Kimde varsa yer, Kimde yoksa uyuklasın!"

İşkembenin Makedoncası 'çkembe' olarak kullanılmaktadır. Manastır futbol takımının ismi de 'Çkembari' yani İşkembeciler adını taşımaktadır. Steryovski'nin kendisi ve mezecileri çocukluğunda görmüş olan derleme yaptığı kişilerden birisi de bu ismin bu iş kolundan geldiğine dair kuvvetli kanaatleri vardır.

Sonuç olarak şöyle denilebilir: Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkanlar'daki önemli ve gelişmiş sancaklarından olan Manastır (Bitola)'ın XIX. yüzyıldan 1960 yılına kadar Pekmez Pazar, At Pazar gibi ticaretin döndüğü önemli sokaklarında alışverişe gelenlere ve özellikle de alt kesim işlerde çalışanlara pratik ve uygun fiyatlı karınlarını doyurabilecekleri sokak yiyeceklerinin meze olarak adlandırıldığı düşülen kayıtlardan tespit edilmiştir. Artık Manastır sokaklarında olmayan bu iş kolundan bazı ailelere soyadı kaldığı gibi kentnin futbol takımına da ismini verdiği söylenebilir. En önemlisi de Manastırlılar'ın genel lakabı olan 'Çkembari' bu iş kolundan geriye kalan bir hatıra ve mirastır.

#### **Kaynakça**

##### **Basılı Kaynaklar:**

Georgiyeviç, B. (1922). *Obiçayi Turaka (u XVI viyeku), "De turcarum moribus"*. (Çev. Don Ivo Badrov). Skoplje.

*İzveštay za Bitolskiot Paşalak na Frantsuzkiot Vitsekonzul vo Bitola Beleg de Buga od 1856 godina.* (2005). (Haz. ve Çev. Suzana Stamboliska). Skopje: Dirjaven Arhiv na Republika Makedoniya.

Konstantinovi, B. (1964). *Protivnopojarina aktivnost vo Bitola*. Bitola: Okoliski Protivnopojarina Soyuz.

Konstantinovski, M. (1961). *Zanaeti i Esnafi vo Bitola i Okolijata*. Bitola: Naučno Društvo Bitola.

Steryovski, A. (2009). *Bitola: Rekata Dragor*. Bitola: Opština Bitola.

##### **Basılı Sözlükler:**

*Makedonsko-Turski i Tursko- Makedonski = Makedonca-Türkçe ve Türkçe-Makedonca Cep Sözlüğü.* (t.y.). (Yay. haz. M. Korça). İstanbul: Fono.

*Makedonsko-Turski Reçnik = Makedonca-Türkçe Sözlük.* (1967). (Yay. haz. M. Körveziroski, K. Seyfullah), Skopje: Prosvetno Delo.

*Pravopis na Makedonskiot literatüren yazik.* (2007). (Yay haz. T. Dimitrovski). Skopje: Prosvetno Delo.

*Reçnik na makedonskiot jazik: so srpskohrvatski tolkuvanja.* (1994). (Yay. haz. B. Koneski). Skopje: Detska Radost.

##### **Elektronik Kaynaklar:**

Makedonca Elektronik Sözlüğü. <http://drmj.eu>.

TDK: Türk Dil Kurumu, Sözlükler. <https://sozluk.gov.tr>.

ЕК



Yaklaşık 100 yıl öncesinden bir Sırp gazetesinin Bitola (Manastır) mezeleri hakkındaki haber. Görsel özel bir koleksiyondan bulunabilmiştir.

“Bitola Mezeleri” başlığı ile düşünülen not: *Popüler amca Lazar Milević lezzetli mezeler yapıp, sokakta, fakir Manastırlılar’a, özellikle de işçilere satmaktadır.*

# **BÖLÜM 10**

## **HALK GASTRONOMİSİNİN SOSYO-KÜLTÜREL BOYUTLARI**

# TARIMA DAYALI TOPLUMLARDA SOSYO-KÜLTÜREL KODLAR ÜZERİNDE EKONOMİK DÜZEYİN ETKİNLİK BOYUTUYLA GELENEKSELLEŞMİŞ HALK GASTRONOMİSİ

Traditionalized Folk Gastronomy With The Activity Dimension Of The Economic Level On Socio-Cultural Codes in Agriculture-Based Societies

Prof. Dr. Kamile PERÇİN AKGÜL  
Gaziantep Üniversitesi, Türk Musikisi Devlet Konservatuvarı

Doç. Dr. Nagihan ÇETİN  
Antalya Belek Üniversitesi, İnsani Bilimler Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

**Özet:** Toplumların sosyo-kültürel kodları; çevre, iklim, coğrafya, genetik ve geçmişten günümüze viral yolla aktarılmış değerler bütünü gibi birçok değişkene bağlı olarak biçimlenmektedir. Bu yapılanmada ekonomi, özellikle tarım toplumlarında ya da tarım ağırlıklı ekonomiye dayalı toplumlarda küçümsenemeyecek bir öneme sahiptir. Ekonomi, toplumların yaşam biçimlerinden, evlenme geleneklerine, eğitimlerinden, barınmalarına değin geniş bir yelpazede etkinlik göstermektedir. Gastronomi de bu bağlamda ekonomik güç ya da güçsüzlük çerçevesinde gerek nitelik ve gerekse çeşitlilik boyutuyla ya çok zengin seçeneklerle ya da kıt kanaat yemeklerle, toplumların ekonomik yeterliliklerinin bir göstergesi olarak varolmaktadır. Gerçekte toplumların sağlıklı beslenip beslenmeme gerekçeleri olarak da açığa çıkan ekonomik güç, seçeneklerin yetersiz olduğu zor ekonomik koşullarla mücadele etmek zorunda kalan toplumlarda az ürünle sağlanmaya çalışılan çeşitlilik, yaratıcı fikirleri de zorunlu kılmıştır.

Özellikle savaş, kıtlık, doğal afet ya da ekonomik buhran dönemlerinde kadınlar, ailenin beslenme gereksinimlerini karşılayabilmek adına kıt kanaat geçinmek, azı çok etmek, yoku var etmek ve tüm bunları hem kendi geleneksel yemek kültürlerine uygun hem de lezzetli bir şekilde yapmak zorunda kalmışlardır.

Bu çalışma kapsamında Türkiye özelinde olağandışı ekonomik durumların toplumun sosyo-kültürel kodlarına ve gelenekselleşmiş halk gastronomisine yansımalarına odaklanılmıştır. Geleneksel Türk Mutfağı'ndaki az malzemeyle çok çeşit yapma becerisinin, doğadaki otları tanıma ve onları en elverişli biçimde değerlendirme yeterliliğinin, geleneksel olanı ekonomik olacak biçimde güncellemenin ekonomik zorunluluklar neticesinde ortaya çıktığı sonucuna varılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Kültürel Kodlar, Ekonomi, Türk Kültürü, Güncelleme, Tarım.

**Abstract:** Socio-cultural codes of societies; It is shaped depending on many variables such as environment, climate, geography, genetics and the set of values transmitted through viral means in the past. In this structuring, the economy has a structure that cannot be underestimated, especially in agricultural societies or societies based on agriculture-based economy. The economy operates in a wide range of areas, from societies' lifestyles to marriage traditions, education and housing. In this context, gastronomy also exists as an indicator of the economic sufficiency of societies, with the framework of economic power or weakness, with either very rich options or sparse meals, with its diversity of quality and diversity. In fact, the economic forces that emerged as the reasons for healthy nutrition and nutrition of societies have made it necessary to create diversity, which is tried to be achieved with few products, in a creative way in societies that have to struggle with difficult economic conditions where opportunities are inadequate.

Especially in times of war, famine, natural disaster or economic depression, women have had to make ends meet, make more from less, make more from nothing, and do all of this in a way that is both in line with their traditional food culture and delicious, in order to meet the nutritional needs of their families.

Within the scope of this paper, the reflections of extraordinary economic situations in Turkey on the socio-cultural codes of the society and traditional folk gastronomy are focused on. It has been concluded that the ability to make many varieties with few ingredients in Traditional Turkish Cuisine, the ability to recognize herbs in nature and evaluate them in the most convenient way, and updating the traditional to be economical emerged as a result of economic necessities.

**Key Words:** Cultural Codes, Economy, Turkish Culture, Update, Agriculture.

## Giriş

Birey, ancak elindeki olanaklar ve sahip olduğu yetenekler kapsamında üretim yapma yeterliliği ortaya koyar. Nasıl son derece yetenekli bir birey, kısıtlı olanaklarla hedeflediği düzeyde üretim yapamazsa, sınırsız olanaklara sahip bir birey de yeterli yeteneğe sahip olmaması durumunda, beklenen

başarıyı sergileyemez. Birey gibi toplumların sosyo kültürel kodları da çevre, iklim, coğrafya, geçmişten getirilen değerler ve genetik gibi birçok değişkene bağlı olarak biçimlenebilmektedir.

“İnsan vücudu her ne kadar yaşamsal faaliyetlerini devam ettirebilmek için beslenmek zorunda olsa da, yemek yeme eylemini sadece fizyolojik açıdan ele almak yeterli bir bakış açısı değildir. Zira yemek yeme yani beslenme konusu aynı zamanda kültür kapsamında da değerlendirilmesi gereken bir konudur. İnsanoğlunun yemek kültürü avcı ve toplayıcı dönemden günümüze kadar değişim ve dönüşümlere uğramıştır” (Çetin-Şen, 2021:27).

İnsanın fizyolojik gereksinimlerinden biri olan yemek yeme; zamanla sözkonusu fizyolojik gereksinimin çok daha ötesinde anlamlar yüklenerek, temsil sorumluluğu üstlenmiş, birey ve toplum için özel bir alan oluşturmaya başlamıştır. Yemek yapılacak malzemeden pişirme tekniklerine, sunumundan saklanmasına, hijyen kurallarından porsiyonlamaya kadar birçok özelliği bünyesinde barındıran yemek; milletleri gruplandırmada, yöre ve ülkelerin kültürünü yansıtmada ve milletleri temsil etmede önemli misyonlar üstlenmiştir. Türk Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Fransız Mutfağı gibi tanımlamalar yemeği, kültürün önemli bir bileşeni olarak değerlendirmek için çarpıcı nitelermeler olarak dikkat çeker. Buna ek olarak; hamsi çorbası Karadeniz bölgesinde meşhur, bayoz Egede yaygın, haşhaşlı çörek bizim orada şöyle gibi söylem ve sınıflandırmalar yemek üzerinden gerçekleştirilen kategorileştirmelerdir. Bu kategorileştirmeler coğrafyaya dayalı olarak değerlendirilebildiği gibi dönem, çağ, tarihi olaylar ve daha da ötesi ekonomik koşullara göre de yapılabilmektedir. Zengin mutfağı, fakir mutfağı, özel gün yemekleri, tören yemekleri, saray mutfağı, sosyete yemeği, sokak lezzeti, esnaf lokantası gibi...

Bir kültür olarak nitelenen yemek, sosyalleşme sürecinde de önemli bir yer tutmakta, hatta samimiyetin pekiştireci olarak nitelenebilmektedir. Bir kişiyi en iyi ya yemekte ya da yolda tanıyabilirsin ifadeleri, o kişinin dünyasına ilişkin vazgeçilmezleri yorumlayabilmek adına çarpıcı verileri ortaya koymaktadır çünkü. Yaşanmışlıklardan edinilen bu nitelikte tespitler elbette geçerli pek çok dayanağa oturtulmuş olmalı ki, ağızdan ağıza bunca yıl yaşatılabilmiş ve rehberlik edebilmiştir. Yaşanmışlığın tanımlanma sürecinde biz aynı sofrada doyduk, yediğimiz içtiğimiz birdi, ekmeğimizi bölüştük, aynı tasta çorba içtik, ayran mı içtik de ayrı düştük gibi söylemler ilişkilerde de yemeğin ne denli önem taşıdığına ilişkin çarpıcı verilerdir.

Yerde bulunan ekmeğin üç kez öpülüp alınma götürülüyor oluşunda gizli, ekmeğin kutsallaştırılma eğilimi ve nimet olarak tanımlanmış oluşu gerekçesiyle, sofrada ekmeğin varlığı nedeniyle; sofrada düzgün oturmak, ağızda bir şey varken konuşmamak, umduğunu değil bulduğunu yemek, sofradakine şükretmek gibi belli ritüeller geliştirilmiştir. Örneğin, dürüstlüğü vurgulayan önemli bir söylemdir “ekmek nimet çarpsın ki” yemini. İnsanoğluna hayatta kalma şansı sunan yemeğin ve ekmeğin kültürel olduğu kadar sosyal ve hatta dinsel kodların yapılanma sürecinde de etkinlik gösterdiği kaçınılmaz gerçekliğiyle ayrıntılarda gizlidir.

Tarım toplumu olma geçmişinin, toplumun sosyo ekonomik yaşamını ve öğretilerini derinden etkilediği gerçeği göz ardı edilemeyecek etkinliktedir. Daha anne karnında başlayan yaşam yolculuğunda annesinin tükettiği gıda yoluyla damak zevki biçimlenen minicik bebeğin tat arşivine bir de genetik miras yoluyla aktarılmış tatlar eklenince, tarım toplum geçmişinin izleri silinmez olur. İşte sepetler dolusu ekmek tüketiminin en temel gerekçesi bu gerçek, bilinç dışının etkisiyle nedenini bilmediğimiz davranışlar listesine beslenmeye ilişkin bir kalem daha eklemiştir. Ve insanlar makarnayla bile ekmek tüketiminin anlamsızlığına karşın, bu alışkanlıklarının önüne geçemediklerini, ekmek yemeden asla doyamadıklarını iddia eder. Dünyanın tahıl ambarı bir ülkesinin insanının bu refleksi bu açıdan yorumlandığında gerekçe apaçık ortadadır. Örneğin mutfağının en temel malzemesi ürettiği buğday olan evin annesi, hamur içine koyacak bir şey bulamadığında, tereyağ ile kavurduğu unu hamur arasında kullanarak kete yapar. Aslında bakıldığında gençlerin yarım ekmek arası çeyrek ekmek esprisi niteliğinde tanımlanabilecek bu tercih, kadının kıt kanaat de olsa yaratıcılığını kullanarak yakaladığı bir lezzet olarak halk gastronomisindeki yerini almış olur. Tarihi Neolitik Çağlara kadar uzanan ekmeğin (Badem, 2021: 265) genelde dünya üzerinde özelde Türkiye’de sınırsız malzemeden sayısız biçimde yapıyor oluşu da bunun bir göstergesidir.

### **Sosyo-Kültürel Kodlar, Ekonomi ve Gastronomi**

“Bir toplumun neyi, ne zaman, nasıl, kimlerle, hangi şartlarda yediği ya da içtiği o toplum hakkında birçok noktaya açıklık getirmektedir” (Uçuk-Kayran, 2020: 268). Mutfak kültürü açısından bakıldığında Türkiye'nin coğrafi, kültürel ve tarihi yapısı dolayısıyla birçok ülkeye göre büyük bir mutfaka sahip olduğu bilinmektedir (Uyar – Zengin, 2015: 370). Türkiye özelinde Türk Kültürü incelendiğinde; yemek yapılabilen malzemeler, pişirme teknikleri, saklama ve sunum yöntemleri açısından oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Bu zenginliğin yanı sıra Türk milleti yüzyüze kaldığı savaşlar, kıtlıklar ve yoksulluk gibi zorlu süreçlerde azı çok etme, yoku var etme çabasında olmuş ve her şeye karşın olabildiğince alışık olduğu damak tadına uygun yemekler yapma eğilimi göstermiştir.

Coğrafyanın gastronomiye etkisi tartışmasız bir gerçeklikken, bu gerçekliğe savaş ve afet dönemi koşullarının eklenmesi, toplumun sosyo-kültürel yapısının kökten değişimini tetikleyen bir gerekçeye dönüşmüştür. Savaş ve afetler olağanın devredışı kaldığı, normalin ötesinde sıradışı koşulların yaşandığı, normal koşullarda kabul edilmesi olanaksız olan kuralların, kanunların, yaptırımların işlerlik kazandığı ve bunun olağan karşılandığı dönemlerdir. Bu tür dönemlerde uyumlanma eğilimi üzerinden insanoğlu sıradışı bu koşullara gerek zihni gerek duyguları gerekse refleksleri anlamında uyum göstermeye başlayıp ve asla yapmam dediğini yaparken, kesinlikle vazgeçmem dediğinden de vazgeçebilecek duruma bile gelebilmektedir. Böylesi durumlarda gelecek kaygısı, anı kurtarma çabası, kendine dönüp kendini önemseme gayreti ön plana çıkar, birey ve toplumlar tüm bu kaygı ve korkularla başetmek için, olağanın dışında alınması gerektiğine inandığı tedbir ve çözümlere gereksinim duyarlar.

Ülkenin, coğrafyasının albenisi üzerinden tarihsel süreçte karşı karşıya kaldığı sayısız istila yetmiyormuş gibi bir de doğal afetler ve ekonomik buhranların neden olduğu mağduriyet Türk Milletini zor koşullara karşı daha dirayetli kılmış ve kendini varetme mücadelesi vermeye, imkânsızlıklara karşı pratik çözümler bulmaya ve zamanla bu çözümleri kültürünün bir parçası hâline getirmeye alıştırmıştır. Bu alışkanlıklar zamanla milletin sahip olduğu kültürel kodları zenginleştirmiş ve milleti daha güçlü kılmaya başlamıştır. Konuya ilişkin İstanbul'un mütareke yıllarını anlatan Aylin Doğan'ın “Esir Şehrin Mutfak Kültürü - Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü (1918-1922) isimli kitabında özetle; savaşın toplum üzerindeki etkileri bağlamında ekonomik yoksunluğun, devleti vesika ekmek örneğinde olduğu gibi temel gıda maddelerinin ediniminde çözümler bulmaya ittiği, ancak bu sürecin zengini daha zengin, fakiri ise daha da fakir kıldığı vurgulanmıştır.

Sözkonusu vesika ekmeğin, normal ekmekle özdeş kılınması elbette yanıltıcı olacaktır. Çünkü o dönem insanı, ekmeğin buğdaydan yapıldığını ancak kitaptan okuyacak hâle gelmiş durumdadır ne yazık ki. Yedikleri ekmek mısır koçanı ya da süpürge tohumu öğütülerek, hatta bir çeşit kağıt hamuru dahi (selüloz katışık) kullanılarak yapılmıştır. Bu yoklukta dilenciler dilenmekten, kuşlar da artık darıları insanlar yemek durumunda kalmış olduğu için cami avlusunda beslenmekten umudu kesmişlerdir.(Sever, 2021).

Yaşanan zorlu süreçlerde yokluk içinde geliştirilmiş bu reçetelerin günümüzde diyet yemeği olarak tercihi de oldukça ironiktir. O günün koşullarında başka seçeneği olmayan insanların bugün yapımı pratik, hazmı kolay, kilo yapmaz gerekçeleriyle bu tarifleri yeniden gün yüzüne çıkarmış olmaları yemek kültürünün yaşatılabilmesi açısından oldukça kıymetli olsa gerek.

Geçmişte yaşananlara karşılık geliştirilen önlemler kapsamında tıpkı vesika ekmek örneğinde olduğu gibi, Türk insanı için ekmeğin vazgeçilmez temel gıda maddesi olması nedeniyle aradan geçen yüzyıla karşın, ekmek gereksiniminin devlet eliyle kontrol edilir olması gerektiği düşüncesinin bir uzantısı niteliğinde, resmi kayıtlara göre ilk olarak 1970'li yıllarda belediyeler tarafından üretilen ve satışa sunulan halk ekmeği de ekonominin mutfaka etkilerini sergilemektedir.

Yemek boyutundaki örnekler geçmeden önce ekonominin gastronomiye yansımalarının bütüncül bir bakış açısıyla sunumunun yapıldığını belirtmek önemlidir. Anam babam usulü, bizim yörede böyle yapılır, aslında bu yemek sağlık için çok yararlı, hazmı kolaylaştırır, kilo aldırılmaz söylemleriyle popülerleştirilmeye çalışılan birçok yemeğin kıtlık zamanı üretimleri olduğu, aslında ana babamızın da o yemekleri isteyerek değil de mecburen yaptığı yediği, hatta çoğunu kendilerinin uydurduğu, yakıştırdığı, zamanla anlamlar yükledikleri yemekler olduğu artık bilinmektedir. Sever'in



dijital platformdaki bloğunda yer alan “Kıtlık Zamanı Mutfak ve İlk Yemek Kitaplarımızdan Bazıları” isimli yazısı bu görüşü destekler içeriktedir.

“Bu dönemde toplam 6 yeni yemek kitabı yazılmış. Hüseyin Hüsnü’nünki tamamen “yoklukta ne yapabiliriz?” fikri üzerine, zaten adı bile Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler. Yazarı olan aşçı, neyle neye dönüştürülebilir, hangi kalan yemeklerden ne yapılabilir, tariflerde x maddesi yerine ne konabilir tarzında şeylere kafa yormuş. Sebze kabukları, pancar sapları gibi eskiden “süprütü” görülen şeylerin kavrulup sarımsaklı yoğurtla yenmesi öneriliyor örneğin kitapta...”

Türk mutfağındaki az malzeme ile yapılan helvalar, hamur işleri, çorba, salata ve yemekler zaruri durumların ve ekonomik buhranların yemek kültürüne yansımalarının en belirgin örnekleridir. Örneğin Doğu Anadolu’da Kars bölgesinde omaç helvası adıyla bilinen helva un, su, yağ ve şekerden yapılırken unun hafif suyla ıslatılıp iki el arasında ovalanmasında büyük kalan kırıntılar helvanın içerisinde bir kıtırlık oluşturmaktadır. Bu ceviz, fındık, fıstık gibi ürünlerin yaygın ve ucuz olmadığı Kars’ta helvayı lezzetlendirmek için yapılan bir tercihtir. Yine un, su, yağ, tuz veya şeker ile yapılan kete de aynı şekilde coğrafya ve iklimin yemeklere yansımalarının bir sonucudur. Un helvası adıyla bilinen ve un, su, yağ ve şekerden yapılan helva da bu grupta değerlendirilebilir. Bayat ekmeklerin yumurta ile kızartılıp yenilmesi yemekken şerbetle ıslatılması tatlıdır. Türk mutfağında lahana, havuç, salata, biber, domates, patlıcan, karnabahar, fasulye gibi birçok malzemenin turşusu yapılırken, bayat ekmeklerin çeşitli sularla ıslatılarak yapılan yemek çeşitlerinin neredeyse her bölgede olması; çilek, vişne, incir, domates, turunç, mandalina, portakal, kayısı gibi sınırsız meyvenin reçelinin yapılması; fasulye, pazı, pırasa, ıspanak, lahana, semizotu, ısırgan gibi birçok otun kavrulup yemeğinin yapılması örnek olarak verilebilir. Bir hayvan kesildiğinde hayvanın etiyle birlikte sakatatının da kullanılması, kemiğinin dahi kaynatılarak suyunun alınıp çorba ve yemeklerde değerlendirilmesi de lüksün değil kıtlığın sonuçlarıdır.

Ev ortamında yapılan yemeklerde durum böyle iken yemeğin hazır olarak satın alındığı ortamlarda da ekonomi kaynaklı alternatif çözümler görülmektedir. Geçmişte Antalya’da fırında pişirilip satılan somun ekmeklerin ilk yaygınlaştığı zamanlarda köylerdeki insanların bu ekmeklere kısıtlı ulaşımına sahip olduğu ve bu ekmeğe ulaşabilenlerin de somun ekmeği bir katacak gibi kendi evlerinde yaptıkları ekmeklerin içine koyup yedikleri bilinmektedir. Diğer taraftan “Evde yemek hazırlama davranışının dünyada büyük bir hızla azaldığını ve tüketicilerin ev dışında tüketime yöneldiğini görmekteyiz. Türkiye’deki gelişen modern yaşam tarzı da batıda hızla artan ev-dışı tüketim trendini takip etmektedir” (Atakan- Seraj, 2016: 106). Bu trendi takiben günümüzde dışarıda satışı sunulan yemeklerdeki et miktarının azaltılıp yağ miktarının artırılması, köftenin iç harcının kıyma miktarından fazla olması, müşteriye ikram olarak sunulan salataların çeşidinin ya da miktarının azaltılması, yemeğin yanındaki en temel besin maddesi olarak kabul edilen ekmeğin ücretli yapılması, tathıldaki ceviz ya da fındık oranının eksiltilmesi, etsiz çiğ köftenin yaygınlık kazanması, boş baklavaların ortaya çıkması gibi uygulamalar ekonominin mutfağa yansımaları olarak değerlendirilebilir.

### **Sonuç**

Doğumu ihtiyaçlar dünyasına gerçekleşen bireyin, yaşamı boyunca hem kendisinin hem de çevresinin ihtiyaçlarını karşılama yükümlülüğü söz konusudur. Bu çerçevede yükümlülükleri yerine getirmesi beklenenin temel ihtiyaçlarının karşılanması, onun sorumluluklarına ilişkin güdülenme sürecinde oldukça önem taşımaktadır. Bu bağlamda Maslow’un ihtiyaçlar hiyerarşisi tam anlamıyla söz konusu kaçınılmazlığı vurgular nitelikte bir gerçekliktir. Güvenli bir ortamda barınamayan, karnını doyuramayan bireyin aidiyet, sevgi ya da kendini gerçekleştirme aşamalarına sağlıklı bir biçimde geçebilmesi kesinlikle olası değildir. Birey içine doğduğu toplumun bir parçası olarak o toplumun sosyo kültürel kodlarını taşır, onlara uyum sağlamaya çalışır, onun kendisine sunduğu olanaklar ve öz yeterlikleri sayesinde kendisini var eder. Birey ve toplum yaşantısında; coğrafya kadar iklim, iklim kadar kültürel değerler, kültürel değerler kadar da ekonomi önem taşımaktadır. Savaşlar, göçler, doğal afetler ve ekonomik buhranlar bireyi ve toplumu sıkıntıya sokan, onları değişen koşullara uyumlanma sürecine iten, varolanı farklı sunarak temel ihtiyaçlarını karşılama zorunluluğuna yönelten zorlu süreçlerdir. Bu bağlamda Türkiye özelinde Türk kültürü incelendiğinde sözkonusu zorlukların toplumun pratik çözümler bulma yeterliliğini geliştirdiği, toplumu, doğayı en etkin biçimde tanımaya ve elindeki kıt olanaklarla varolan yemek kültürüne, damak lezzetine, dinsel öğretilere uyumlu yemekler yapmaya

yönlendirdiği ve sonuç olarak, az malzemeye çok çeşit yapma, bir yemeği eldeki malzemeye göre farklı biçimlerde değerlendirme, kıt malzemeyi lezzete dönüştürerek çoğaltma yetkinliğine kavuşturduğu görülmüştür.

#### **Kaynaklar**

- Atakan, Ş. Sinem- Saraj, M. (2016). “Evde Yemek Hazırlama Davranışının Tüketici Motivasyonu Açısından İncelenmesi”, *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, Sayı 18, Temmuz 2016, 105-133.
- Badem, A. (2021). “Ekmek ve Unlu Mamüller”, *Temel Mutfak Teknikleri ve Yönetimi*, Ed. Erol Geçgin- Mahmut Baltacı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Çetin, N. ve Şen, Ö. (2021). “Fast Food ve Türk Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme”, *Halk Bilimi Bağlamında Türkiye’de Yeme-İçme Kültürü*, Ed. Samet Kılıç, Eğitim Yayınevi, Konya, 26-41.
- Doğan, A. (2018). *Esir Şehrin Mutfak Kültürü- Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü (1918-1922)*, Libra Kitap, İstanbul.
- Sever, M. (2021). <https://dunyaninbahceleri.com/2021/10/26/kitlik-zamani-mutfak-ve-ilk-yemek-kitaplarimizdan-bazilari/>, Erişim Tarihi: 30.05.2024.
- Uçuk, C. Ve Kayran M. F. (2020). “Gaziantep Mutfağının Tarihsel Gelişimi: Milli Mücadele Döneminde Gaziantep’te Yeme İçme Faaliyetleri”, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 258-272.
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355–376.

# ERKEKLİK, ERGİNLİK VE HERİFLİK İMGESİ OLARAK TÜRK KÜLTÜRÜNDE KAHVE

Coffee As an Image Of Masculinity, Adulthood And Manhood in Turkish Culture

Dr. Öğr. Ü. Fatih KÖSE  
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi

**Özet:** Cinsiyet her ne kadar doğuştan sahip olunan fitrî bir hususiyetse de doğumdan itibaren başlayan çeşitli roller, davranış biçimleri, söylemler; giyinme ve yeme içme tarzları gibi pek çoğu toplumsal kültür tarafından inşa edilen unsurlarla pekiştirilip kategorize edilir. Bu kültürel kategorizasyonun başlıca motivasyonlarından biri gelecekte sahip olacağı rolleri ve sorumlulukları “sağlıklı” ve “tutarlı” bir şekilde icra edip yerine getiren bireyler yetiştirmek iken toplumsal örüntü genellikle “ocağı tüttürecek” ve “soyu sürdürecektir” olan erkek çocukları, ataerkil toplum içerisinde “doğal olarak” sahip oldukları “imtiyazlı mevki”ye yerleştirecek şekilde işler.

Hem toplumda var olan güçlü olması beklentisi hem de seçkinliği dolayısı ile sofrada erkeklere nadir ve kıymetli olanlar ile birlikte nispeten dayanıklılık gerektiren etin yağlısını ve sakatatını, yiyecek ve içeceklerin acı ve ağır olanını tüketmektir. Acı ve ağır olan yiyecek ve içeceklerin tüketim oranı ile düzeyi, erkekliğin alt kategorileri yönünden de belirleyici bir rol oynar. Belirli dönemlerde nadir bulunması sebebiyle yüksek bir kıymeti haiz olan, tabiatı itibarıyla sert bir içecek olan ve bunun yanı sıra şekerli, acı kahve ve mırra gibi sertlik (acılık) düzeyleri bulunan kahvenin tüketimi de Türk kültüründe bir erkeklik, erginlik ve heriflik imgesi hâline gelmiştir. Bu çalışmada, toplumsal uygulamalar, törenler ve halk edebiyatı türlerine yansımaları ile kahve tüketimi, toplumsal cinsiyet rolleri açısından değerlendirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Toplumsal cinsiyet, erkeklik, kahve, yeme içme kültürü.

**Abstract:** Although gender is an innate characteristic, it is reinforced and categorised by various roles, behaviours, discourses, dressing and eating and drinking styles, many of which are constructed by social culture. While one of the main motivations of this cultural categorisation is to raise individuals who perform and fulfil their future roles and responsibilities in a "healthy" and "consistent" manner, the social system generally works in a way that places boys, who will "keep the hearth burning" and "continue the lineage", in the "privileged position" they "naturally" occupy within the patriarchal society.

Due to both the expectation of being strong in the society and their elitism, men are expected to consume rare and precious foods at the table, as well as fatty and offal meat, bitter and heavy foods and beverages that require relative durability. The rate and level of consumption of bitter and heavy foods and drinks also play a decisive role in terms of the subcategories of masculinity. The consumption of coffee, which has a high value due to its rarity in certain periods, which is a strong drink by nature, and which has levels of bitterness such as unsweetened, bitter coffee and mırra, has also become an image of masculinity, puberty and manhood in Turkish culture. In this study, coffee consumption with its reflections on social practices, ceremonies and folk literature genres is evaluated in terms of gender roles.

**Key Words:** Social gender, masculinity, coffee, nutritional culture.

## Giriş

Cinsiyet her ne kadar doğuştan sahip olunan fitrî bir hususiyetse de doğumdan itibaren başlayan ve hayat boyu devam eden çeşitli roller, davranış biçimleri, söylemler; giyinme ve yeme içme tarzları gibi pek çoğu toplumsal kültür tarafından inşa edilen unsurlarla pekiştirilip kategorize edilir. Kişinin toplum içindeki yerini, rollerini, diğer insanlarla kurduğu ilişkileri ve bunlara uygun davranış kalıplarını şekillendiren bu söz konusu kategorizasyon toplumsal cinsiyet olarak ifade edilir (Whitley, 1983). Toplum tarafından daha çocukluk döneminde cinsiyetinin farkında olması ve her mecrada buna uygun şekilde davranması beklenen çocukların ilgili dönemlerinde muhatap olması istenen oyuncaklar ve renkler dahi başta ebeveynler olmak üzere topluluk üyeleri tarafından buna göre seçilir. Bu kültürel kategorizasyonun başlıca motivasyonlarından biri gelecekte sahip olacağı rolleri ve sorumlulukları “sağlıklı” ve “tutarlı” bir şekilde icra edip yerine getiren bireyler yetiştirmektir. Geleneksel rol ve görev paylaşımında erkeğin başlıca vazifeleri maişeti temin etmek, güvenliği sağlamak, aile içi otoriteyi tesis etmek, fiziksel güç gerektiren işler ile ev dışındaki (güvensiz alan) işleri halletmek iken kadına düşen çocuk doğurarak büyütme, ev ekonomisi, ev içi (güvenli alan) işlerin halledilmesi ve ev içi hizmettir. Zikredilen bu rol ve vazifelere bağlı olarak erkeklerden beklenen olumlu vasıflar güçlü, cesur, mücadeleci, dayanıklı, girişimci, baskın ve otoriter olmaları iken kadınlardan beklenen merhametli, naif, fedakâr, sabırlı, üretken, itaatkâr ve çalışkan/üretken olmalarıdır. Bu rol ve beklentiler geleneksel toplum yapısında eski çağların tedarik ve yaşam biçimleri, savaşları, seyahat koşulları; ev dışı güvenlik

kaygıları, fiziksel güç ve kabiliyetler gibi reel dayanaklara sahip olabilse de sosyal, politik ve inançsal pek çok kabul ve yaklaşımın da bu kategorizasyon üzerinde etkili olduğu görülür.

Toplumsal örüntü genellikle “ocağı tüttürecek”, “soyu sürdürecekt” ve “namusu koruyacak” olan erkek çocukları, küçük yaştan itibaren ataerkil toplum içerisinde doğuştan sahip oldukları imtiyazlı mevkiye yerleştirecek şekilde işler. Bu imtiyaz, her ne kadar büyük çoğunluğu feminist kuram ve yaklaşımlarla ortaya koyulan çalışmaların ekseriyetinde erkeğin mutlak avantajlı ayrıcalığı ve kadının mağduriyeti olarak işlense de bu durum esasen toplumsal cinsiyet kategorizasyonu içerisinde erkekler için bazı dezavantajlar oluşturarak onları mağdur duruma getiren birtakım yükümlülüklerle de ilişkilidir. Hatta bu imtiyaz, kendilerine biçilen rolü üstlenmeleri ve “yükümlülüklerini” yerine getirmeleri için, henüz bilinç düzeyine erişmemişlerken erkeklerle toplum arasında gerçekleştirilen bir sözleşmenin peşin ödemesi olarak değerlendirilebilir. Doğuştan sahip oldukları söz konusu imtiyazın hakkını vermek, onu korumak ve kaybettikleri takdirde düşecekleri “rezil” konumdan sakınmak için erkeklerin göstermeleri gereken hususi çabalar ve sergilemek zorunda oldukları çeşitli tavırlar söz konusudur. ‘Erkeklik’ kavramı ‘kadınlık’ kavramının aksine değişkendir, kazanılır veya kaybedilir (Demirel, 2016: 260). Bir erkek yaşam boyunca çeşitli sebeplerle “gerçek bir erkek gibi” (Neredeyse tüm toplumlarda böyle bir kullanım mevcuttur.) “adam gibi” davranmak ya da olmak hususunda pek çok kez kaygıya düşebilir ya da toplum tarafından sigaya çekilebilir. Ayrıca erkeklik kendi içerisinde de çeşitli kategorizasyonlara tabi tutulur. Toplumsal cinsiyet literatüründe hegemonik erkeklik olarak zikredilen ve kültürümüzde “heriflik”, “maço erkeklik”, “kazak erkeklik”, “sert erkeklik” gibi karşılıkları bulunan üst “erkeklik mertebeleri”nin yanında “soğan erkeklığı”, “light erkeklik” gibi erkeklığın alt mertebeleri de mevcuttur. Erkeklik kavramı kurgusal olduğu için, toplum tarafından bireyin aykırı bir davranışı karşısında geri alınma ihtimali her zaman vardır. “Bu olasılık ve kendini kanıtlama çabası, sırtına birçok yük yüklenen erkeği, hiç bitmeyen bir erkeklik mücadelesinin içine dâhil ederek, erkeklik ideolojisinin ve toplumsal normların kölesi hâline getirmektedir.” (Demirel, 2016: 260). Kadınların erginlenmesi için “âdet görmek”, “doğum” gibi fitraten sahip oldukları fiziksel süreçleri yaşamaları yeterlidir. Erkekler ise erginlenmek ve dolayısı ile “gerçek bir erkek” olabilmek için sünnet olmak gibi fiziksel/bedensel tören ve uygulamaların yanı sıra halk anlatılarında baş kesmek, kan dökmek, bir kahramanlıkta bulunmak; sosyal yaşantı içerisinde ise askerlik yapmak, eli ekmek tutmak gibi aşamaları kat etmek mecburiyetindedir. Diğer yandan erkek, “erkeklğini” korumak için hayat boyu erkeksi tavırlar ve eylemler sergilemek durumundadır. Yaş ilerledikçe beliren ve gelişen toplumsal rollere paralel olarak cinsiyetçi tavır, eylem ve tercihler de çeşitlenir. Söz konusu örüntülerin temayüz ettiği mecralardan biri de yeme içme kültürüdür.

### **Erkeklik, Erginlik ve Heriflik İmgesi: Kahve**

Yeme içme faaliyeti, hayatta kalmak için yerine getirilmesi gereken biyolojik bir gereksinim olmanın çok ötesinde, çeşitli sosyal tabakalar, kültür veya inanç mensupları ile birlikte kadın ve erkeklerin sahip oldukları farklı nitelik, tercihler ve tavırların ortaya konduğu sosyo-kültürel ve dini bir olguyu temsil etmektedir (Koç ve Yazıcıoğlu, 2024: 719). Almanların "Man ist was man isst" (Biri ne yerse odur.) sözü bu temsilin bir yansımasıdır (Fischler, 1988: 279'dan akt. Koç ve Yazıcıoğlu: 719). Eskimolarda var olan, avlanan ayının kalbini yemek sureti ile güçlü ve cesur olunacağına dair inanç ile toplumumuzda, domuz eti yemenin haram oluşunu izah etmeye yönelik olarak “İnsanlar yedikleri hayvanın niteliklerinden etkilenir. Domuz eşini kıskanmaz, domuz yiyen insanların da kıskançlığı körelip yok olur ve böylece namus hassasiyetini kayberder.” görüşü buna paraleldir. Sistemik cinsiyet eşitsizliğini reddeden modern ve liberal toplumlarda dahi gıda tüketimi ve tercihlerinde cinsiyet faktörünün ön plana çıktığını tespit eden çeşitli çalışmalar ortaya konmuştur (Everingham vd., 2007: 426). Hem toplumda var olan güçlü olması beklentisi hem de “seçkinliği” dolayısı ile sofrada erkeklere düşen avcı ve etçil bir tutum sergilemek, nadir ve kıymetli olanlar ile birlikte nispeten dayanıklılık gerektiren etin yağlısını ve sakatatını, yiyecek ve içeceklerin acı ve ağır olanını tüketmektir. Araştırmacılar bunu, erkek bedeninin zarar görmezliği stereotipi ile de ilişkilendirmiştir (Stein ve Nemeroff: 1995: 486). Acı ve ağır olan yiyecek ve içeceklerin tüketim oranı ile düzeyi, erkeklığın alt kategorileri yönünden de belirleyici bir rol oynar. Bu türden yiyecek ve içecekleri tüketemeyen erkekler ilgili bağlamda “soğan erkeği” veya “light erkek” gibi tahfif edici nitelendirmelere muhatap olabilirken tersine bu türden besinleri çokça tüketen erkekler ise “herif” ya da “sert erkek” gibi sıfatlar kazanabilir. Belirli dönemlerde nadir bulunması sebebiyle yüksek bir kıymeti haiz olan, tabiatı itibarıyla sert bir içecek olan ve bunun yanı sıra şekersiz, acı kahve ve mırra gibi sertlik (acılık) düzeyleri bulunan

kahvenin tüketimi de geleneksel Türk kültüründe bir erkeklik, erginlik ve heriflik imgesi hâline gelmiştir. Tüketim alışkanlıklarının yanı sıra çeşitli toplumsal uygulamalar, ritüeller ve anlatılarda bu durumun yansımaları görülebilmektedir.

Öncelikle geleneksel tüketim alışkanlıkları içerisinde belirli bir yaşa kadar çocuklara kahve içirilmediği, kahvenin bir yetişkin içeceği olarak kategorize edildiği görülür. Her ne kadar modern tıp da çocukların 12-13 yaşlarına kadar kahve gibi kafein içeren içecekleri tüketmemesi gerektiğini salık verse de (URL-1) zikredilen uygulama yalnızca sağlık kaygısı ile izah edilemez. Zira çocukların sigara dumanından bile esirgenmediği zaman ve ailelerde dahi çocuklarla kahve arasına bir mesafe ihdas edildiği tespit edilebilir. Bu minvalde, kahve talep eden çocuklara verilen cevap da genellikle “Kahve çocukların sağlığına zararlıdır.” değil, “Çocuklar kahve içmez.”dir.

Geleneksel toplumsal uygulamalar erkek çocukların daha erken yaşlarda (ortalama 12-13) ara sıra da olsa kahve içmesine müsaade ederken kız çocukları için bu yaşın çok daha ileri olduğu görülür. Erkek çocuklara “Artık erkek oldu, içsin.” gibi bir yaklaşım sergilenirken kız çocuklar “Kahve içersen kararırın.” ya da “Kahve içersen bıyıkların çıkar.” gibi sakıncı ifadelerle kahveden men edilir. Öte yandan kahve yapma ve sunma rolünün kız çocuklara mutfakla ilgili diğer oyunlarla beraber daha erken yaşlardan itibaren oynatıldığı da görülür. Bunu diğer oyunlardan ayıran hususiyet kahve sunumunun çoğunlukla bir ritüel havasında gerçekleştiriliyor olmasıdır. Bu havayı yaratan ise oyunun kız çocuğunun gelecekteki “gelinlik” rolüne dair atıf ve çağrışımlar taşımasının yanı sıra kahve sunumunun hürmet ifadesi de taşıyan bir hizmet oluşu ile ilgilidir. Pazar kahvaltısından sonra köşesinde “kurulmuş vaziyette” oturan yahut gazetesini okuyan erkeğe eşi tarafından yapılan kahve sunumunu, görücülük yahut kız isteme hadiselerinde kahvenin özellikle gelin namzeti tarafından pişirilip sunulmasını ve kahvenin alelade misafire değil de genellikle “ağır konuklara” ikram edilmesini özel kılan hususiyetlerden biri de bu hürmet ifadesidir. Kahve ikramı ile sunumuna bu hususiyeti kazandıran etkenlerden biri bilhassa eski dönemlerde kahvenin zor bulunan, pahalı bir ithalat ürünü ve dolayısı ile epeyce kıymetli oluşu ile ilgilidir. Bu kıymet, geleneksel kültürde kahvenin bir saygı/saygınlık imajı hâline gelmesi ve erkeklere daha çok yaraştırılmasını da beraberinde getirmiştir. Zaman içerisinde kahve erkeksi bir içecek statüsü kazanmış, kıymet ve erkeksilik arasında paradoksal bir ilişki ortaya çıkmıştır. Bu durum Karacaoğlan’ın ifadelerine şu şekilde yansımıştır:

Bana kara diyen dilber  
Kaşların kara değil mi  
Yüzümü güldüren gelin  
Gözlerin kara değil mi  
.....  
Her yoldan gelir geçerler  
Aktan karayı seçerler  
Ağalar beyler içerler  
Kahve de kara değil mi

Burada kahvenin kara olmasına karşın ağalar beyler tarafından içilen kıymetli bir içecek olduğu ifade edilmektedir. Zenginlik ve erk sahibi olarak anılanların hanımlar beyler şeklinde değil de eril kimlik ifade eden ağalar beyler olarak zikredilmesi ise kahvenin erkeksi bir içecek olarak telakki edilmesinin yansımasıdır.

Kahvenin nadir bulunurluğundan dolayı kıymeti ile toplumsal cinsiyet rolü açısından erkeğin, kadının geçimini sağlamakla yükümlü oluşu; bu yükümlülüğü yerine getirmek için erkeksi lüksünden, yerine düşük nitelikli başkaca bir şey ikame etmek kaydıyla fedakârlık etmesi, Muzaffer Sarısözen tarafından Zara’dan derlenen bir türkünün sözlerinde şu şekilde karşımıza çıkar:

Güllü seni alır dağa kaçarım  
Karlı dağ ardında çadır açarım  
Kahve bulamazsam kenger içerim  
Elbet ben de bir güllümü beslerim

Kimi yörelerdeki daha çok eski toplumsal uygulamalarda bir saygı ifadesi olarak küçüklerin, büyüklerin yanında; gelinlerin, kayınvalideleri ve kayınpederleri yanında kahve içmemesi, kadın ve erkeklerin bulunduğu bir toplulukta kahvenin önce erkeklere sunulması, sunumun büyükten küçüğe doğru yapılması ve hatta yeterli kahve ya da fincan olmaması durumunda kahveyi yalnızca erkeklerin

içmesi gibi uygulamalar da kahvenin kazandığı söz konusu kültürel imaj ve anlamlardan dolayıdır. Bir kız isteme merasiminde damat namzetinin annesinin, kendisine kahve sunulduğu sırada orada hazır bulunan kayınvalidesine baktığı, onun da “İç artık hadi, sen de kayınvalide oluyorsun.” diyerek bahse konu mecliste kahve içmesine müsaade ettiği müşahade edilmiştir.

Öte yandan şekerli kahve, acı kahve ve mirra gibi sert (acı) kahvelerin erkekliğin yukarıda zikredilen “üst mertebeleri” açısından bir imge durumuna dönüştüğü de çeşitli uygulamalar, ritüeller ve anlatılar vasıtası ile gözlemlenebilmektedir. Sivas’tan derlediğimiz fıkralaşmış bir sözlü tarih anlatısı şöyledir:

Meyve sebze halinin asma katında Zarif’in Kahvesi olarak anılan bir kahvehane varmış. Bu kahvenin karşısında bir kahvehane daha bulunurmuş. Kahveci Zarif, sabah namazından sonra bir güğümün içerisine hazırlayarak sobanın üzerinde pişirip demlediği kahvesini, koluna dizdiği fincanlara doldurarak müşterilerine sırasıyla uzatmış. Bir gün takım elbiseli, fularlı “beyefendi” edalı kibar bir adam gelmiş ve kahveci Zarif’e “Bir orta şekerli kahve rica edebilir miyim?” diye seslenmiş. Zarif, kaşlarının altından bu adama bir süre dik dik baktıktan sonra “Kalk get! Dürzülerin kahvesi karşı taraf.” diye cevap vermiş (KK-1).

Nakledilen bu anlatıda Kahveci Zarif üzerinden hegemonik erkekliğe, yani herifliğe yakışanın acı kahve içmek olduğu, aksi davranışlarda bulunanların ise bu “mertebe” sahipleri tarafından tahkir edilebileceği görülmektedir. Anlatıda karşımıza çıkan bir diğer unsur ise orta şekerli kahve isteyen kişinin takım elbiseli, fularlı; beyefendi ve kibar olarak tarif edilmesidir. Bu durum da hegemonik erkekliğin genellikle sertlik ve kabalıkla özdeşleştirilmesi ile ilişkilidir Bu durumun yansıdığı bir diğer anlatı ise şu şekildedir:

Bir gün Gazi Mustafa Kemal Atatürk, İzmir tarafına ziyarete gelmiş. Bu büyük milli kahramanın gelişini duyan Çakırcalı Mehmet Efe ile adamları da namdar Gazi Paşa’yı konuklayıp müşerref olmak istemişler. Bunun için de en gösterişli kıyafetlerini giyip bir merasim alayı gibi silahlanıp kuşanmışlar. Araba gelip de konağın önünde durduğunda arabadan incek olan Büyük Gazi Paşa’yı görmek için Çakırcalı da heyecanla bekliyormuş. Atatürk indiğinde bir de bakmış ki sarışın, mavi gözlü, çok da boylu poslu olmayan bir adam. Tabi Çakırcalı’nın hayalinde canlanan büyük kahraman kara yağız, iri yarı bir adam ya, şaşırmış. “Olsun demiş. Bir bu kadar da yerin altında var demek ki! Hemen merdane bir eda ile “Hoşgeldiniz Paşam!” diye seslenmiş. Atatürk kibar bir şekilde mukabele edince yine şaşırmış ve “Allah Allaah!” demiş içinden. Konağa buyur edip sediri göstermiş. Çakırcalı Sedire bağdaş kurup oturmaya hazırlanırken Atatürk’ün derli toplu bir şekilde oturup zarif bir şekilde ayak ayak üstüne attığını görmüş. Yine şaşırmış ve “Tahsilli, görgülü, koskoca devletli Paşa! Elbet farklı bir adabı muaşeretidir.” demiş. Sonra Atatürk’e yine gür ve tok bir sesle “Kahvenizi nasıl alırsınız Paşam?” diye sormuş. Atatürk “Az şekerli.” cevabını verince, “Bak bu olmadı Paşam! Kaş göz, boy pos Allah vergisi; tavır, oturuş devlet terbiyesi amma hiç değilse kahveyi bari sade içeydin!” demiş (KK-2).

Hemen hemen aynı mesajları ihtiva eden üçüncü bir anlatı ise şu şekildedir:

Şehirde yaşayan Ahmet Ağa yaylaya çıkmış. Şehirdeyken birlikte yaşadığı arkadaşları özlemişler, “Şu Ahmet Ağa’yı bir ziyaret edelim.” demişler. Atlarına bindikleri gibi yaylaya koyulmuşlar. Sora sora Ahmet Ağa’nın bulunduğu çadırı bulmuşlar. Çadırın dışında atlarından inen arkadaşları “Ahmet Ağa! Ahmet Ağa!” diye çadıra doğru seslenmişler. Çadırın içinden bir kadın çıkmış. “Buyurun efendiler” demiş. Misafirler: “Ahmet Ağa’nın çadırı burası mı kardeşim?” demişler. Kadıncağız: “Evet, buyurun.” demiş. Misafirler: “Biz kendisini ziyarete gelmiştik.” demişler. Kadın tekrar: “Ahmet Ağa burada değil” demiş. Misafirler: “Eyvah! Bunca yolu boşuna geldik desene!” demişler. Kadın bu defa: “Burada değil dedimse de çok uzakta değil. Gelir birazdan. Buyurun çadıra gelin.” demiş. Misafirler atlardan inip çadıra girmişler. Kadın misafirlere kahve ikram etmek istemiş ama mutfakta kahve var şeker yok. Kadın kendi kendine “Yahu ben şekerin eksikliğini hissettirmeden, kocamın arkadaşlarına mahcup olmadan bu kahve işinden nasıl çıkarım?” diye düşünmüş. Misafirlerin yanına dönerek, “Kardeşler ben size birer yorgunluk kahvesi ikram etmek isterim ama kahveniz şekerli mi olsun, az şekerli mi olsun yoksa erkek kahvesi mi olsun?” demiş. Misafirler bu sözün karşısında şekerli kahve isteyebilir mi? Hepsisi de “Erkek kahvesi olsun bacım!” demişler. Kadın da mutfaka gidip acı kahveleri pişirip getirmiş (URL-2).



Sertlik (acılık) derecesi bir hayli fazla olan ve bilhassa Güneydoğu Anadolu bölgesinde oldukça fazla tüketilen mırra da çeşitli anlatılarla ritüellerde “erkeklik”, “iktidar” ve “erginlenme” ile ilişkili bir unsur olarak karşımıza çıkar. Mırra’nın adının kökenine dair bir anlatı şöyledir:

Kahvenin Urfa’ya ilk geldiği yıllarda adamın birisi bulunduğu sohbetlerde kahve diye bir içeceğin kahvehanelerde bulunduğunu duymuş ve şehre geldiğinde Koroğlu Kahvehanesi’ne gitmiş. Kahveci: “Ne içersiniz?” diye sormuş. Adam da Arapça: “Bana bir batman kahve getir” deyince, kahveci adamın kahveyi tanımadığını bilmediğini anlamış. Kahveci cezveyi doldurmuş getirmiş. Adam bunu görünce: “Yahu ben sana bir batman getir dedim sen küçük bir kapla getiriyorsun” demiş. Kahveci de: “Sen bu kahveyi iç diğerlerini hazırlıyorlar.” diyerek fincana kahveyi doldurup adama sunmuş. Adam içer içmez yüzünde bir burukluk ifadesi belirmiş. “Nasıl buldunuz?” demiş kahveci. Adam kahveye yabancı olmasına rağmen Arapça çok güzel bir söz söylemiş: “Ye lon mi hi şerip tel ırcel le çen gılt mırra” (Bunu er kişiler içmeseydi belki ben buna ‘mırra’ (acı) derdim.” Belki bunun için “mırra” sözcüğü acı kahve anlamında kullanılmıştır (URL-3).

Nakledilen bu anlatıda konumuz bağlamında mühim olan, yabancının kahveyi “er kişilerin içtiği bir içecek” olarak nitelendirmesi ve bu sebepten dolayı doğrudan doğruya acı diyememesidir. Zira doğrudan acı diyerek şikayetlenmek onun er kişiliğine halel getirecektir. Kız isteme merasimlerinde damada ikram edilen tuzlu kahvenin de benzer bir husuiyet taşıdığı, bir nevi “erkeklik” testi olduğu iddia edilebilir. Damattan beklenen, hususi olarak daha da acılaştırılmış bu kahveyi mızımızlanmadan, hatta yüzünde bir rahatsızlık ifadesi belirmeden içmesidir.

Urfa’dan, mırranın bir tür erginlenme ve erkekliği ortaya koyma imgesi olduğu geleneksel bir uygulamaya da derlenmiştir:

Bazı Türkmen aşiretlerinde, çok önemli bir konuda verilen kararı yerine getirecek kişinin seçimi için köy odasında toplanılır. Bu görevi yerine getirecek aşiret gencini seçmek için toplanan gençlere kahve sunulur. Fincanlardaki kahvenin birisi “acı kahve” diğerleri şekerli kahvedir. Dağıtılan kahvelerden “acı kahve” dolu olan fincanın denk geldiği genç kahvesini içer ve bu görevi yerine getirmek üzere belirlenmiş olur (URL-4).

Başka bir derlemeye göre ise bu uygulama şöyledir:

Çok eski yıllarda Harran bölgesinde, önemli bir konuyu halletmek üzere aşiret içerisinde bu işi yapacak gencin belirlenmesi için şöyle bir âdet varmış: Aşiret odasında kendine güvenen gençlerle bir toplantı yapılır. Toplantıda, önemli görevin verileceği gencin seçimi için, kahveci bir fincana mırrayı doldurur ve oda sahibi adına “İçinizde bu kahveyi içecek ve bu meseleyi halledecek kendine güvenen gönüllü var mı?” diye seslenir. Gururuna dokunan gönüllü birisi çıkar ve kalkıp kahveyi alır içer. Böylece bahsedilen işi yapmak için hemen gider ve o işi halletmeden dönmez (URL-5).

Nakledilen bu geleneksel törenlerde türlü sıkıntıları, zorlukları üstlenmeyi gerektiren vazife için “Gerçek bir erkek” arandığı, bu arayışın seçici sembolü olarak da acı kahvenin kullanıldığı görülür. Toplum, verdiği “imtiyazların” karşılığı olarak erkeklerden büyük bir fedakârlık beklemekte, bunu yapacak erkeği de yine bir erkeklik imtihanı ya da yüzleşmesi ile belirlemektedir. Söz konusu meclisteki acı kahveyi içerek vazifeyi üstenecek olan erkek, erkekliğin üst mertebelerine, bir tür kahramanlığa yükselip saygınlık kazanma “fırsatı” yakalayacakken diğerlerinin erkeklikleri zedelenecek ve itibarsızlaşacaklardır.

Mardin’den derlenen bir gelenek de acı kahvenin kahvenin bir eril erk imgesi olduğunu gözler önüne serer:

Yörede acı kahveyi herkes veremez. Acı kahve; bayağı şekerli kahve, çay gibi ikram edilmez. Her aşiretin, her köyün bir iki ileri geleni; ağa veya toplumda sevilen sayılanları vardır. Hâli vakti yerinde olanlar, yani bu gibi ileri gelenler tarafından acı kahve, yani mırra sene 365 gün, yıl dört mevsim 52 hafta ve 12 ay zaman dilimi içinde devamlı olarak bu acı kahve ikram edilir. Diyelim ki daha önce kahve vermeyen bir ailenin çocuğu, hâli vakti yerinde birisi oldu. Bundan sonra mırrayı (acı kahve) vermek isterse usulüne uygun olarak komşu köylerden, ileri gelenlerden bazı aşiret reisleri (Ağa, bey vs.) gibi kişilerden birkaçını evine davet eder. Büyük bir yemek verip onlardan müsaade ister. Şayet gelenler izin verirse acı kahve ikram eder ve bundan sonra da vermeye devam eder. Geleneklere göre dededen babadan bir aile reisi daha önce acı kahve vermemişse ve müsaade alınmadan çocukları tarafından verilmeye başlanırsa çevrede hoş karşılanmaz. Acı kahvenin verilmesi için önemli şartlar kahve verecek kişinin mert, eli açık,

cömert ve konuksever olması; aile yapısının da buna müsait olmasıdır. Çevrede her yönüyle güvenilir bir aile olması gerekir. Yoksa öyle kolay kolay izin verilmez. Çevrede sevilen, sayılan bir kişi olacak. Bu da bir gelenek gereğidir (URL-6).

### Sonuç

Bu çalışmada, toplumsal uygulamalar, törenler ve halk edebiyatı türlerine yansımaları ile kahve tüketimi, toplumsal cinsiyet rolleri açısından değerlendirilmiştir. Sonuç olarak kahvenin, Türk kültüründe bir erkeklik ve erginlik sembolü olduğu, şekersiz ve acı türevlerini tüketmenin erkeklere, erilliğin üst düzeyi olarak kabul gören herif ve sert erkek imajı kazandırdığı tespit edilmiştir.

### Kaynakça

Demirel, G. (2016). Toplumsal Cinsiyet Mağduriyetinde Erkek, *1st International Scientific Researches Congress Humanity and Social Sciences*, ss. 254-264.

Everingham, C., Stevenson, D. ve Warner-Smith, P. (2007). "Things are Getting Better all the time?" Challenging the Narrative of Women's Progress from a Generational Perspective. *Sociology*, 41(3), ss. 419-437.

Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27, ss. 275-292.

Koç F. ve Yazıcıoğlu İ. (2024). Yemek Kültüründe Toplumsal Cinsiyet Normları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12 (1). 718-734.

Stein, R. I ve Nemeroff, C. J. (1995). Moral overtones of food: Judgments of others based on what they eat. *Personality and Social Psychology Bulletin*, 21(5), ss. 480-490.

### Sözlü Kaynaklar

KK-1: Mehmet Akif Acungil, 44, lise mezunu, esnaf, 11 Mayıs 2024 / Sivas.

KK-2: Bilal Demir, 47, lise mezunu, elektrikçi, 9 Mayıs 2024 / Sivas.

### İnternet Kaynakları

URL-1: Sağsak, E. (2022). Çocuklarda Kafein Tüketimi. <https://yeditepehastaneleri.com/saglik-rehberi/cocuk-sagligi/cocuklarda-kafein-tuketimi#:~:text=%C5%9Eekerli%20%C3%A7ay%2C%20kahve%2C%20so%40%9Fuk%20%C3%A7ay,%C3%BCst%C3%BCnde%20ise%20k%C4%B1s%C4%B1tl%C4%B1%20i%C3%A7meleri%20%C3%B6nerilmektedir>. adresinden 17 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

URL-2: Editör'üm Kaleminden. (2022). Erkek Kahvesi. <https://www.netgaste.com/makale/9797009/editorun-kaleminden/erkek-kahvesi> adresinden 20 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

URL-3: Kahve ile İlgili Urfa'dan Derlenen Kısa Hikâyeler. <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-80881/kahve-ile-ilgili-urfadan-derlenen-kisa-hikayeler.html> adresinden 21 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

URL-4: Kahve ile İlgili Türkmen Aşiretlerinde Bir Gelenek. <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-80881/kahve-ile-ilgili-urfadan-derlenen-kisa-hikayeler.html> adresinden 21 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

URL-5: Harran'da Bir Gelenek. <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-80881/kahve-ile-ilgili-urfadan-derlenen-kisa-hikayeler.html> adresinden 21 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

URL-6: Güler, A. (2010). Folklor: Mardin Yöresinde Acı Kahve (Mırza). <https://www.sokeekspres.com/makale/11774416/abdulkadir-guler/folklor-mardin-yoresinde-aci-kahve-mirra> adresinden 23 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.



# ANADOLU ROCK'A YANSIYAN YEMEK KÜLTÜRÜ: LAHBURGER VE NİYAZİ KÖFTELER ÖRNEĞİ

Food Culture Reflected in Anadolu Rock: The Example Of Lahburger And Niyazi Köfteler

Doç. Dr. Meriç HARMANCI  
Yıldız Teknik Ü., FEF, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

Selin UYSAL  
Yıldız Teknik Ü., Yüksek Lisans Öğrencisi

**Özet:** Barış Manço ve Cem Karaca, Türkiye'nin müzik sahnesinde sadece sesleriyle değil; aynı zamanda kültürel öğeleri müziklerine entegre etme şekilleriyle de dikkati çekerler. Özellikle Manço'nun "Lahburger" ve Karaca'nın "Niyazi Köfteler" şarkıları, yemek kültürünü Doğu ve Batı perspektifleriyle ele alan eserlerdir. Manço, "Lahburger" şarkısında, lahmacun ve hamburger gibi Doğu ve Batı kültürüne ait yemekleri birleştirerek kültürel sentezleme ve füzyon mutfak konseptlerine işaret eder. Karaca ise, "Niyazi Köfteler" şarkısında, köftenin Batılılaşmasını eleştirerek kültürel kimlik ve otonominin önemini vurgular. Sanatçılar bu eserlerde, yemekler aracılığıyla kültürel kimlik ve değişim temalarına vurgu yaparlar. Manço'nun "Lahburger" şarkısı Doğu ve Batı mutfaklarının birleşimiyle ortaya çıkan yeni bir yaratımı temsil ederken, Karaca'nın "Niyazi Köfteler" şarkısı, kültürel yozlaşmaya ve geleneklerin modern dünyada nasıl korunabileceğine dikkati çeker. İki sanatçı da eserlerinde yemek kültürünü kullanarak toplumsal ve kültürel meseleleri ele alır ve müziği, bu tür meseleleri tartışmanın bir aracı olarak kullanır. Bu çalışma, Barış Manço ve Cem Karaca'nın yemek kültürünü bir sanat formu olan müzik aracılığı ile nasıl kullandıklarını ve toplumsal eleştirilerini müzikle yoluyla nasıl iletebildiklerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Müzik, yemek ve kültür arasındaki etkileşim bu sanatçıların eserlerinde özgün bir şekilde birleşir ve modern Türkiye'nin kültürel dinamiklerine ışık tutar.

**Anahtar Kelimeler:** Kültür, yemek kültürü, Barış Manço, Cem Karaca, Lahburger, Niyazi Köfteler.

**Abstract:** Barış Manço and Cem Karaca stand out in Turkey's music scene not only with their voices but also with the way they integrate cultural elements into their music. In particular, Manço's "Lahburger" and Karaca's "Niyazi Köfteler" are works that deal with food culture from Eastern and Western perspectives. In the song "Lahburger", Manço points to the concepts of cultural synthesis and fusion cuisine by combining dishes from Eastern and Western cultures such as lahmacun and hamburgers. Karaca, on the other hand, criticises the Westernisation of meatballs in his song "Niyazi Köfteler", emphasising the importance of cultural identity and autonomy. In these works, artists emphasise the themes of cultural identity and change through food. While Manço's song "Lahburger" represents a new creation emerging from the combination of Eastern and Western cuisines, Karaca's song "Niyazi Köfteler" draws attention to cultural degeneration and how traditions can be preserved in the modern world. Both artists use food culture in their works to address social and cultural issues and use music as a means of discussing such issues. This study aims to reveal how Barış Manço and Cem Karaca use food culture through music as an art form and how they communicate their social criticisms through music. The interaction between music, food and culture unites in a unique way in the works of these artists and sheds light on the cultural dynamics of modern Turkey.

**Keywords:** Culture, food culture, Barış Manço, Cem Karaca, Lahburger, Niyazi Köfteler.

## Giriş

İnsanlığın kadim tarihinde izlerini sürebildiğimiz ve birçok ritüelin ayrılmaz parçası olan müzik, geçmişten günümüze kültür coğrafyalarının önemli sanatlarından biri olmuştur. Toplumlar arası kültür alışverişinin hızlandığı XX. yüzyıl, kültüre ait birçok ögenin dünyanın farklı ulusları arasında yayılmasına imkân sağladığı gibi farklı kültürlerle ait müziklerin de dünya toplumları arasında yayılmasını mümkün kılmıştır. XX. yüzyılın ikinci yarısında, 1950'li yıllarda temellenen ve 1960'lı yıllara gelindiğinde etkisini arttıran Amerika çıkışlı Rock müzik de kısa sürede dünyayı etkisi altına almayı başaran bir müzik türüdür. Temelini blues ve jazz müzikten alan rock müzik; elektro gitar, bateri, klavye gibi müzik aletleri ile elektronik müzik altyapısı üzerinde şekillenmiştir (Duran, 2012: 232). Rock müziğin ülkemizde de gelişim seyri dünya ile paraleldir. Bu şekillendirmeyi siyasi ve sosyal yapı nezdinde çok partili yaşama geçişe kadar götürmek mümkündür. İzlenen politikalar ve 1960 ihtilâli sonrası gelişen halkçılık ilkesi edebiyatımızı etkilediği gibi müziğimizi de etkilemiştir. Bu etki rock müziğinin Anadolu rock olarak anılmasını sağlamıştır (Camgöz, 2018: 86, 94-98). Değişen dünya düzeninde kendi kalıplarını arayan Türkiye, yaşamın diğer alanlarında olduğu gibi müziğinde de dönüşüme gitmiş ve Anadolu rock türünü ortaya çıkartmıştır. Sosyal, politik mesajları bünyesinde barındıran, Anadolu motiflerini işleyen ve bu malzemeleri Batı müziğinin tekniği ve aletleriyle

sentezleyerek oluşturulan bu tür günümüze kadar taşınmıştır (Yıldırım ve Güler, 2022: 188 ve Camgöz, 2020:1496). Tanzimat'la ilk izlerini gösteren folklorla yönelim, Cumhuriyet'in kurulmasıyla birlikte toplumla bütünleşmek isteyen aydınlar için bir kapı aralamakta, ihmal edildiği düşünülen halk kültürünün canlandırılması için fırsat sunmaktadır (Harmanlı, 2014: 101, 105). Anadolu rock, şarkı sözlerinde kullandığı yerel kültür unsurları ile buna olanak sağlar ve geniş bir halk kitlesinin ilgisini çekmeyi başarır.

Anadolu rock türünün en önemli isimleri arasında Erkin Koray (1941- 2023), Barış Manço (1943- 1999) ve Cem Karaca (1945- 2004) gelir. Bu isimler müzik kariyerlerine 1960'lı yılların ortasında başlamıştır. Hepsisi de yabancı okullarda eğitim almışlar ve Batı kültürünü yakından tanıma imkânı bulmuşlardır. Barış Manço, müzik kariyerine okuduğu lise olan Galatasaray'da ilk müzik grubu olan 'Kafadarlar'ı kurarak başlar. Ardından 'Harmoniler' grubu ile daha profesyonel yaşama adım atar. Yüksek öğrenim için gittiği yurtdışında da müzik çalışmalarına devam eder. 1970 yılına kadar yurtdışı müzik piyasalarında da şansını arasa da bu yıl çıkardığı "Dağlar Dağlar" plağının ün kazanmasıyla uzun süre yurt dışına ara verir (Koçak, Yıldız, 2023: 52-53). Söz ve müziği ile taşrada da büyük şehirde de yaşayan insanlara hitap eden bu çalışma büyük ses getirir ve Manço sonraki çalışmalarında yerel unsurları daha derinlemesine kullanmaya başlar (Yıldız, 2024: 56).

Cem Karaca da müzik kariyerine okuduğu lise olan Robert Koleji'nde başlamıştır. İlk defa sahneye çıkışı 1960 yılına rastlarken ilk müzik grubu olan 'Dinamitler'i 1963 yılında kurar (Aydemir, 2014: 23; Yıldız, 2024: 59). Türkiye'nin seçkin liselerinde okuyan bu iki sanatçının müziği değerlendirilirken aldıkları eğitime dikkat çekmekte yarar vardır. Anadolu müziğinin geri planda kaldığı bir çevrede eğitim almaları, Cem Karaca'nın müzik kariyerine başlamadan önce henüz Anadolu ezgileriyle tanışmamış olması oldukça önemlidir (Karayaka, 2014: 21). Batı kültürünün öncelikli olduğu okullarda eğitim gören sanatçılar sonrasında Türk kültürüne ait öğelerden, türkülerden, ezgilerden beslenmiş, bu kültürü müziklerine entegre ederek hem ülkelerinde hem de ülke sınırları dışında kültür tanıtıcısı konumuna gelmişlerdir. İki sanatçıda ortak olarak bulunan kültür öğelerinden biri de *yemektir*. Manço'nun 'Lahburger' ve Karaca'nın 'Niyazi Köfteler' şarkısında bulunan semboller, yemek kültürü doğrultusunda dönemin sosyal ve kültürel yapısı hakkında fikir vermektedir. Her iki şarkıda da ortak sembol hamburgerdir. Lahburger'de hamburgerin karşısında lahmacun bulunurken Niyazi Köfteler'de şarkı isminden de anlaşılacağı üzere köfte bulunmaktadır. Bu sembollerle anlatılmak istenileni vermeden önce hamburger, lahmacun ve köfte üzerinde kısaca durmak gerekir. Bu yemek isimlerinin çıkış noktalarını bilmek ve ait oldukları kültürü tanımak şarkıda söylenmek istenileni anlamak açısından kıymetlidir.

### **Hamburger, Lahmacun ve Köftenin Tarihi**

*Hamburger* sözcüğü başlangıçta Almanya'nın bir kenti olan *Hamburg*'dan "Hamburg'un yerlisi" ya da "Hamburglu" olarak kullanılmıştır. Et ürünü olarak (hamburger bifteği) adlandırılışı ise 1880'den sonradır. İki parça yuvarlak ekmeğin arasına yerleştirilmiş köfte ile yapılan bir sandviç anlamı ise 1909'da ortaya çıkmıştır. Et ürünü ve sandviç anlamının doğuşu Amerika'da gerçekleşmiştir. Günümüzde hamburger kelimesi, hamburger sandviçinin kısaltması olarak kullanılmaktadır (URL-1: Etymonline: hamburger, URL-2: TDK: hamburger, URL-3: Nişanyan: hamburger, 26.11.23). Hamburgerin ortaya çıkışı tarihi kaynaklarda XIX. yüzyıl veya XX. yüzyıl başları olarak gösterilmektedir; ancak hamburgerin hem tarihi hem de kökeni konusunda bazı tartışmalar söz konusudur. Amerikan hamburgerinin tartışmalı buluşundan önce benzer yiyeceklerin Avrupa mutfağında mevcut olması ve ismini Almanya'da bulunan bir kentten alması köken açısından bazı işaretleri oluşturmaktadır (URL-4: Wikipedia, History of the hamburger, 26.11.23). Amerikalı tarihçi ve yemek yazarı Josh Ozersky, *The Hamburger: A History* eserinde bu konu ile ilgili bilgi vermiştir:

*"Öncelikle bir şeyi açıklığa kavuşturalım. Hamburger bir Amerikan icadıdır. Adını Alman şehrinden almış olması ya da 13. yüzyılda Moğolların (Tatarlardan bahsediliyor) eyerlerinin altında kıyılmış at eti ile dolaşmaları önemli değildir. Bu ve benzeri tarihsel bilgiler, hamburgerin hem basılı hem de internette yer alan resmi olmayan tarihçelerinin çoğunda yer almaktadır. Ancak hamburger tam da evrensel olarak anlaşılan bir yiyecek, dünyanın dört bir yanına yayılırken tüm merkezkaç baskısına direnen kompakt bir simge olduğu için önemlidir. Nereye giderseniz gidin, hamburger beyaz zenginleştirilmiş bir ekmeğin üzerinde servis edilen kıyma köftesi anlamına gelir."* (2008: 5).

Ozersky, bu açıklamasının ardından kitaplarda ve internette yer alan bilgileri değerlendirir. Yukarıda da belirtildiği üzere hamburgerin ortaya çıkışı hakkında çeşitli teoriler vardır; ama bugün bilinen şekliyle hamburgerin Amerika Birleşik Devletleri'nde popülerlik kazandığı genel olarak kabul edilmektedir. Hamburgerin tarihindeki bazı önemli noktalar şunlardır: XIX. yüzyıl tarihli hamburger teorisinde hamburgerin öncüsünün Almanya'da kıymadan yapılan "Hamburg usulü biftek" olduğuna dair iddialar vardır. Alman göçmenlerin bu konsepti Amerika Birleşik Devletleri'ne getirdiği iddia edilmektedir. Fakat Ozersky, Hamburg'un önemli bir liman kenti ve Amerika Birleşik Devletleri'ne giden göçmenlerin başlıca biniş noktalarından biri olduğunu belirtirken, Hamburg bifteğini kalabalık insanların ayakta yemek yediği bir liman kentinde bulmayı bekleyebileceğiniz türden bir sokak yemeği olduğunu ekliyor. Thedora Fitz Gibbon gibi mutfak tarihçilerinin yanıltığını söyleyen Ozersky eserinde, "Bu yemeğin Almanya'dan Hamburg-Amerika hattı üzerinden geldiğini varsayarak yanıılıyorlar. Bu rota 1847'ye kadar başlamadı ve zaten 1850'lerde Amerika'ya akın eden Alman göçmen dalgaları, siyasi çalkantılardan kaçan mülteciler, Amerika'ya vardıklarında kendilerini karşılamaya hazır Hamburg bifteği buldular." ifadesine yer vermektedir (2008: 8-9).

İkinci bir teori ise hamburger sandviçlerinin fuarlar ve karnavallar gibi etkinliklerde popülerlik kazanmaya başladığı düşüncesidir. Bazıları hamburgerin tanıtımını 1904 St. Louis Dünya Fuarı'na bağlamaktadır. Ancak bu iddialar evrensel olarak kabul görmemektedir. 1920'ler ve 1930'lara geldiğinde fast- food zincirlerinin ve lokantaların ortaya çıkmasıyla hamburgerin popüleritesi artmıştır. 1921'de kurulan White Castle, genellikle hamburgeri popülerleştiren ilk fast- food zincirlerinden biri olarak anılır (Smith, 2008: 26). 1950'lerden itibaren ise İkinci Dünya Savaşı sonrası dönem, McDonald's gibi fast- food devlerinin yükselişine sahne olmuş ve hamburgerin dünya çapında popülerleşmesinde önemli bir rol oynamıştır. Kıyma köftesi kavramı daha uzun bir geçmişe sahip olsa da genellikle çeşitli soslar ve eşlikçilerle servis edilen bir ekmeğin içinde kıyma köftesi içeren modern hamburgerin özel evrimi daha yenidir ve Amerikan mutfak tarihine yakından bağlıdır. Andrew F. Smith, *Hamburger A Global History* isimli eserinde Amerikan fast- food ürünlerinin satıldığı küresel çapta başarıya ulaşmış mekanların güvenlik, rahatlık, eğlence, modernlik ve dünyaya bağlılığı simgelemesinin altını çizmiştir: "Dünyadaki pek çok insan için Amerikan fast- food'u zenginliği ve yeniliği temsil etmekte ve pek çok kişi tarafından 'iyi yaşam' olarak kabul edilen şeyi yansıtmaktadır. Eleştirmenlere göre ise aynı zincirler Amerika Birleşik Devletleri'ndeki şişkin yaşam tarzını ve Amerika'nın dünya üzerindeki kültürel hakimiyetini temsil etmektedir." (Smith, 2008: 109-110).

Lahmacun kelimesi Arapça *lahm* "et" ve *'acin* "hamur"dan oluşturulmuştur. Üzerine kıyma, soğan, biber vb. malzemelerle fırınlanarak pişirilen bir tür pidedir (URL-5: TDK: lahmacun, 16.11.23). Kaynaklarda tespit edilen en eski örnek ise Evliya Çelebi Seyahatnamesinde yer alan *lahm-ı 'acinli börek* ibaresidir (URL-6: Nişanyan, 16.11.23). Evliya Çelebi Şam ziyaretinde lahmacunu, hamurun ince tabakası sebebiyle börek şeklinde tarif etmiştir. Lahmacun, Şam'a yakın olan Şanlıurfa, Gaziantep dolaylarında coğrafi yakınlıktan kaynaklı hızlı bir şekilde yayılmıştır (Yerasimos, 2014: 99-101 & URL-7: Dishes: Origins, 16.11.23). Amerikalı tarihçi ve aynı zamanda yemek yazarı olan Gil Marks, *Encyclopedia of Jewish Food* isimli eserinde lahmacunun kökeninin Levant olduğunu belirtir. Marks, baharatlı kıyma ile kaplanmış küçük pizza benzeri gözleme olarak tanımladığı lahmacunun isminin Lübnan ve Suriye'de "lahamagine", "laham b'ajin"; Türkiye'de ise lahmacun olduğunu ifade eder. Aynı eserde Yakın Doğu'da binlerce yıldır çok ince yassı ekmeğin sac üzerinde, biraz daha kalın olanların ise silindirik kil fırınlarda pişirildiğini belirtirken Orta Çağ Arap dünyasında fırının yaygınlaşmasıyla dolgu hamurların çoğaldığını da ekler. Bu fırının, başta Türkiye, Ermenistan, Suriye, Lübnan ve Irak olmak üzere bir zamanlar Osmanlı İmparatorluğu'nu oluşturan ülkelerde bir dizi tuzlu hamur işinin gelişmesine yol açtığını da söyleyen Marks, lahmacunun yapılışını da anlatır (Marks, 2010). Lübnan ve Suriye dâhil olmak üzere çeşitli Orta Doğu ülkelerinde sevilen ve pişirilen lahmacun, genellikle Türk mutfağı ile ilişkilendirilir. Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olduğunu Türk Patent ve Marka Kurumunun sitesinde yer alan verilerden hareketle söylenebilir; Gaziantep (2017), Şanlıurfa (2018) ve Mersin (2020) lahmacunun patentini almıştır (URL-8: Türk Patent, 23.09.23).

Köfte ise Türk mutfağında yer alan ve oldukça fazla çeşide sahip yemeklerden biridir. Farsça *küften* "döv-, ez-"ten *küfte* şeklinde dilimize geçmiştir. Kelime anlamı kıyma içerisine çeşitli malzemelerin (soğan, maydanoz, baharat, yumurta, ekme vb.) eklenmesiyle yoğrularak genellikle yuvarlak formda pişirilen yemek olarak sözlüklerde yer almaktadır (URL-9: Kubbealtı, 25.12.23).

Meninski'nin Thesaurus (1680)'unda *küfte vul. köfte: Cibus ex parte minutim concisa* 'kıyılmış şeylerden yapılan yemek' şeklinde geçmektedir. Tespit edilen en eski Türkçe kaynaklardan biri Danişmend-name (1360)'dir (URL-10: Nişanyan, 25.12.23). Bazı kaynaklarda tarihçesi 1200'lere dayandırılmaktadır: Endülüs mutfağında yer alan Ahrash tarifi, günümüz köftesine yakın bir tarifdir (Martinelli ve Friedman, 2012: 219). Priscilla Mary Işın eserinde köftenin İran yemekleri etkisi altında geliştiğini bununla birlikte XI - XIII. yüzyıllar arasında İran'da üç Türk hanedanının hüküm sürdüğünü belirtmekte ve bu dönemi Türk- İran mutfakları arasında yoğun etkileşimin olduğu bir dönem olarak aktarmaktadır (Işın, 2020: 23 -24). Köftenin tarihlendirilmesinde ya da çıkış noktasında bir düşünce birliği olmamasına karşın gerek Osmanlıda gerekse günümüz Türkiye'sinde oldukça önemli ve popüler yemekler arasındadır. Bu önemi ve popülerliği İsveç'in resmi Twitter hesabından yaptığı paylaşım ile anlayabilmek mümkündür. İsveç köftesinin Türk kökenliği olduğu iddialarına yanıt veren hesap, söylemleri doğrularak gerçeklere sadık kalalım çağrısında bulunmuştur: "*Swedish meatballs are actually based on a recipe King Charles XII brought home from Turkey in the early 18th century. Let's stick to the facts!*" (URL-11: Twitter, 09.01.24). İsveç kralı XII. Karl'ın Osmanlı'dan köfteyle birlikte kahve ve lahana dolmasını da ülkesine beraberinde götürdüğünden bahsedilmektedir (URL-15: aa, 04.02.24).

Manço ve Karaca'nın şarkılarında yer alan hamburger ve karşısında bulunan lahmacun ile köfte sembolik olarak incelendiğinde Batı ve Doğu kavramlarına işaret etmektedir. Şarkıların çıkış tarihi ve o tarihteki dönem özellikleri ve sanatçıların bakış açılarındaki farklılık sebebiyle bu sembollerin şarkılara yansımaları da farklı olmuştur.

### Lahburger

Manço'nun 1985 yılında çıkardığı '24 Ayar' albümünde yer alan *Lahburger* şarkısı, Manço'nun *Halil İbrahim Sofrası, Cacık, Domates Biber Patlıcan* gibi diğer şarkılarında da rastlandığı üzere yemek kültürüne ait öğelerle oluşturulmuş bir şarkıdır. Sözü ve müziği kendisine ait olan bu şarkı, dönemin sosyal yaşamını ve izlediği politikayı gözler önüne sermektedir. Şarkı, masal formatında oluşturulmuştur. Giriş formeli, "*Evvel zaman içinde kalbur saman içinde* ile başlayan şarkı, şahsi bir bitiş formeli olan *Onlar erdi murada kerevet bize kaldı/ Bu yarışta bayrağı Lahburger aldı*" ile sonlandırılmıştır. Masal formatında yazılmış olan şarkıda yer, "*Kaf Dağı'nın ardında uzak bir ülke*"dir. Giriş formeli ve mekân belirtildikten sonra, "*Kozu paylaşmak için iki düşman kabile/ Seçtiler iki civan sürdüler meydane*" kısmı gelmektedir. Ardından seçilen iki civan betimlenir:

"*Biri aslan yürekli mağrur kartal misali*" → *Hamburger*  
"*Biri ürkek bakışlı Anka kuşu sanki*" → *Lahmacun.*

Betimlenen kahramanlar yani lahmacun ve hamburger karşı karşıya gelir: "*Çektiler silahları çünkü ilahlar kurban ister/ Töreler aşk dinlemez yalnız emreder.*"

Birgül Yangın, *Çağdaş Türk Ozanı Barış Manço* isimli eserinde Lahburger'i arada kalmışlıkla ifade etmektedir. '*Arslan yürekli*' ibaresinden I. Richard'ın ve '*Anka kuşu*' ibaresiyle de Selahaddin Eyyûbi'nin anlatıldığını söylemektedir (Yangın, 2002: 138). Bu görüşün yanında, lahmacunun Anka kuşuna benzetilmesi ve kullanılan diğer öğelere bakıldığında Türk, Arap ve Fars edebiyatları akla gelmekte, lahmacun ile Doğu'nun ilintilendirildiği düşünülmektedir. Anka kuşu, "*Farsça Simurg, Arapça Anka, Türkçede ise Zümrüdüanka İslâm dünyasında çok önemli bir mitologya kuşudur*" (And, 2007: 315). Anka kuşunun en yaygın özelliği tek başına, kimseye ihtiyaç duymadan yaşamasıdır. Bu kanaat göstergesidir. Doğu kültürü ile kanaatkâr olma arasında bir ilişki kurulabilir. Şarkı içerisinde lahmacunun şifalı olduğu belirtilir. Şifalı olma özelliği ile Anka kuşu arasında bağlantı kurmak mümkündür: Metin And, *Minyatürlerle Osmanlı- İslâm Mitologyası*'nda Anka kuşunu tarif eder ve tüylerini sürerek yaraları sağalttığını belirtir (2007: 321). Şifalı olma özelliği yemek kültürü açısından ele alınacak olursa karşı tarafın yani hamburgerin bir fast- food ürünü olduğunun altını çizer. Yine Anka kuşu ile lahmacun üzerine yapılan benzetmelerle ilişki kurmak mümkündür: kuvvetli bir sembolizmi kendisinde bulunduran Anka kuşu, biçimsel nitelikleri bakımından diğer kuşlardan ayrılacak kadar fevkalâde özelliklere sahiptir (Alp ve Kartal, 2021: 442). Diğer kuşlarla yapılan ayırım şarkıya şu şekilde yansımıştır: "*dolaş benzeri yoktur edalı işveli lahmacun.*"

Şarkıda hamburger, kartal' ile betimlenmiştir. Kartal; iri, yırtıcı ve fevkalâde gücü ile tanınan bir kuştur. Pek çok kültürde kutsal kabul edilen kartal, çok yaygın kullanılan bir semboldür.

Hanedanlığı, cesareti, öngörüyü ve gücü temsil eder. Kartalla birlikte kullanılan mağrur kelimesi, güç sembolizmini desteklemektedir. Şarkıda, güç- kartal- Batı ile ilişkilendirebileceğimiz bölümler şunlardır: “*Aslan yürekli burger, Çelik bilekli burger.*” Şarkıda Hamburger ile Batı temsil edilmiştir. Yapılan benzetmelerle Batı kültürü ile güçlü ve korkusuz olma arasında ilişki kurulabilir. Şarkının devam eden kısmında lahmacun ve hamburgerin özellikleri belirtilir. Belirtilen özellikler M. Betül Koçak’ın *Edebiyat ve Toplumsal Kültür İlişkileri Çerçevesinde Barış Manço’nun Şarkı Sözleri* isimli yüksek lisans tezinde tablolaştırılarak verilmiştir. Hamburgerin naz etmemesi ve güler yüzlü olması fast-food ürünü olmasıyla yani hız ile ilişkisi kapsamında değerlendirilmiştir. Yaşlı genç ayırt etmemesi ise kendi gibi ‘tek tip’ insan yaratımını göstermektedir. Batı’ya açılan pencere olması da Batı’ya ilgi duyulmaya başlandığını ifade eder (Koçak, 2021:295).

Özellikler sıralandıktan sonra ise lahmacun ve hamburger birleşiminden Lahburger bebek dünyaya gelir. Lahburger bebeğin doğuşu çok kıymetlidir. Çünkü kendi kültürlerine ait olan bu iki yemek birleşmiştir. Bu durum, “*yeni farklı ve özgün tatlar yaratmak amacıyla, en az iki farklı ulus mutfak kültürünün, bilinçli bir çaba sonucu bir mutfak kültürü diğer mutfak kültürü baskın gelmeyecek şekilde, aynı tabakta birleştirilmesi*” olarak tanımlanan füzyon mutfağa işaret etmektedir (Can, Sünnetçioğlu ve Durlu Özkaya, 2012: 877). Tıpkı tabakta olduğu gibi hayatta da böyle bir birleşimle daha barışçıl olunması gerektiğini vurgulayan Manço, dönemin şartları düşünüldüğünde değerlere destek verme işleviyle bir kültürel sentez gerçekleştirmiştir. Şarkının son kısımlarına gelindiğinde öğreticilik ağır basar: “*Rakı da bir ayran da içmesini bilene/ Şap da bir şeker de bir tokum diyene/ Şal da bir çuha da bir giymesini bilene/ Güzel de bir çirkin de sevdim diyene.*” Burada ise kültürün genç kuşaklara aktarılması işlevini görmekteyiz. Lahburger’in doğuşu ve bitiş formeliyle şarkı sonlanmaktadır.

Şarkıdan hemen bir yıl sonra Türkiye’nin ilk McDonald’s Hamburger Restoranı’nın açılması şarkının dönemini yansıttığının bir göstergesidir. Yapılan haberlerde halkın hamburgerlere karşı geliştirdiği tepkiye dair ipuçlarına rastlamak mümkündür: “*İlk günlerin merakı içinde, Taksim’den geçen birçok insan, McDonald’sın önünde duralayıp hamburger yiyenleri uzun uzun seyrettiler... İçeri girenler ise altı adet yazar kasadan birine ulaşabilmek için epey ter döktüler... İlk günlerin en büyük esprisi, içeri dalan iki küçük afacanın, ellerindeki lahmacunlarla McDonald’sa meydan okumalarıydı. McDonald’s’da çalışanların çoğu, genç üniversiteliler...*” (2021:290 ve URL-12: Reddit, 03.06.2024) İki çocuğun ellerinde başka bir yiyecek değil de lahmacun ile hamburgeri protesto etmeleri şarkıyı daha da kıymetli kılmaktadır.

Lahburger şarkısında lahmacunun kullanılması Manço’nun bilinçli bir tercihi olabilir. Bunun sebebi olarak 1960’lı yılların sonunda popülerleşen arabesk müziğin, daha sonraki zamanlarda yemekle ilişkilendirilmesi gösterilebilir. *Yemekle Devriâlem*’de yer alan *Arabesk Kültür: Lahmacun-Viski Birlikteliği ve Çiğköfte Partileri* isimli yazıda bu ilişki şu şekilde aktarılmaktadır: “*Örneğin, lahmacun ve çiğköfte arabesk kültürünün sembolü olagelmiştir.*” Yine aynı yazıda yer alan “*...1980’lerin ve 90’ların Türkiye’sini, popüler kültürünü ve sınıfsal formüllerini anlamak için belli başlı yemeklere bakmak faydalı olabilir. Örneğin, o zamanki görüşle, Doğulu yemeği olarak bilinen lahmacun ve çiğköfte, sınıfsal ve etnik ayrımların sonucu gecekondü kültürü ve ‘ilkellik’ özdeşleştirilmiştir. Lahmacundaki soğan, sarımsak ve baharatlar ‘geri kalmışlığı’ çağırır.*” (Karaosmanoğlu, 2017:113-115). Buradan hareketle dönemin tartışmalı bir yemeği olan lahmacunu hem bu tartışmalardan çekip çıkarmak hem de ‘modern olmayana’ ait olan malzemeyi yani soğanı Batı’nın yiyeceği olan hamburgerde yer aldığını belirterek koku temelli ayrımcılığa karşı çıkmıştır.

### **Niyazi Köfteler**

*Niyazi Köfteler*, Cem Karaca’nın Cahit Berkay ve Uğur Dikmen’le beraber çıkardığı 1992 tarihli albümünde yer alan şarkılardan biridir. Söz ve müziği Cem Karaca’ya ait olan bu şarkı Karaca’nın protest şarkıları arasında değerlendirilmektedir. Toplumsal protest (17), politik protest (30) ve çevreci protest (2) olarak kategorileştirebileceğimiz protest şarkıları içerisinde yer alan Niyazi Köfteler, politik grup içerisinde yer alırken milliyetçiliği de bünyesinde barındırmaktadır (Aydemir, 2014: 49,69). Bunun sebebi ise şarkıda kendi kültürümüzde var olan köftenin hamburgerde dönüşümünü işlemesinden kaynaklanır.

*Üzgünüm dedi I am sorry  
Duck Donald’ın Hamburg işi köftesi, oh yeah*

Pazar payı bundan sonra  
"If you eat" yersen yani, oh yeah  
Fifty fifty okey mi?  
Fifty fifty okey mi?

İnegöl işi ve Sultanahmet  
Ve Rumeli yani yerli malı köfteler, vah vah (Vah vah)  
İşler kesat, örgütlenmeli  
Yola düşüp Ankara'lara gitmeli, eyvah (Eyvah)  
Ekonomi liberal, hay Allah  
Ekonomi liberal, hay Allah (URL-13, Genius, 14. 11. 2023).

Batı kültürüne ait olan hamburgerin 'yerli malı köftelerin' yerine geçmiş olması Batı'dan sadece teknik olarak etkilenilmediğini aynı zamanda kültürün de transfer edildiğini belirtmektedir. Bu noktada şarkı sözlerinde yer alan İngilizce ifadeler Cem Karaca'nın eleştirisini güçlendirmektedir. Kültürel açıdan bu derece etkilenmenin kendi kültürümüze yabancı kalmayı gerektirdiği gerçeğinin altı çizilmektedir. Bununla birlikte Türkiye'nin köfte dendiği zaman akıllara gelen bazı bölgelerini de aktarmıştır. Bunlar İnegöl, Sultanahmet ve Rumeli köftecileridir. Şarkının ilerleyen kısmında ise kültürün yani köftelerin unutulmaması için bir çözüm önerisi getirilmiştir:

Hamburger go home  
Yaşasın köfteler  
Bütün köftecileri Türkiye'nin  
Birleşin, ya Allah (Ya Allah)

Hamburger go home  
Yaşasın köfteler  
Bütün köftecileri Türkiye'nin  
Birleşin, ya Allah (Ya Allah)  
İyi olur inşallah  
İyi olur inşallah

Bu çözüm önerisinde köftecilerin birleşmesi gerektiğini söyleyen Karaca, hamburgerin de evine dönmesini belirtir. Hamburgerin evine dönmesini İngilizce olarak söylemesi fakat "yaşasın köfteler" derken Türkçe bir söylemde bulunması mutfağın ve dilin kültür açısından önemini gözler önüne sermektedir. Şarkının sonuna gelindiğinde ise köftelerin artık burger olduğundan yakını ve halk arasında sıklıkla kullanılan 'Ne şehittir ne gazi pisi pisine gitti Niyazi' sözüne hatırlatma yaparak köfteleri Niyazi'ye benzetir:

Netice Hatice, köfteler Niyazi  
Yani ne şehit ne de gazi, eyvah  
Netice Hatice, köfteler Niyazi  
Yani ne şehit ne de gazi, eyvah  
Burger oldu köfteler, maşallah

Köftenin hamburgere dönüşümünü eleştirdiği *Niyazi Köfteler* isimli bu şarkı, Cem Karaca'nın protesto işlevini kullandığı şarkılarından bir tanesidir. Yemek ve yemek sembolleri ile Batı'nın kültürünün Doğu'ya geçtiğini ve var olan kültürün de bu geçişle yok olduğunu anlattığı Niyazi Köfteler, ülkenin sosyal ve politik tutumunu yansıtmaktadır. Bu albümünden önce Almanya dönemi olan Karaca'nın ülkesinden uzakta olması ve döndüğünde değişen politikalara karşı görüşünü sanatı ile göstermesi çok kıymetlidir.

### Sonuç

Barış Manço ve Cem Karaca'ya ait olan *Lahburger* ve *Niyazi Köfteler*, sanatın ve müziğin gücünü kullanarak oluşturulmuş şarkılardır. Bu şarkılar dönemin şartlarını, politik atmosferini, toplumsal dinamikleri ve kültürel değerleri yansıtan önemli eserlerdir. *Lahburger* ve *Niyazi Köfteler*, halkbiliminin işlevsel çözümleme modellerine göre değerlendirildiğinde yalnızca hoşça vakit geçirme, eğlenme ve eğlendirme işlevi ile kaleme alınmamıştır. Bu şarkılar değişim için bir çağrı niteliğindedir. Yemek kültürüne ait öğeleri içinde barındıran *Lahburger* ve *Niyazi Köfteler* benzer sembollerle farklı mesajlar vermektedir.

Manço'ya ait *Lahburger*, dönemin toplumsal yapısına uygun bir söylem olarak karşımıza çıkmaktadır. Avrupa ile entegre olma çabası içerisindeki genç neslin Batı'yı tanıması gerektiğine vurgu yapan Manço, hamburger ve lahmacun sembollerini kullanarak bunu anlatır. Şarkı içerisinde kültürel bir senteze giderek Batı'yı tanıırken kendi kültürümüzden de uzaklaşmamak gerektiği mesajını verir. Bu durum Manço'nun *Lahburger* şarkısında değerlere, toplumsal kurallara ve törenlere destek verme işlevini ve yine şarkı içerisinde öğreticiliğin baskın çıktığı son bölümde eğitim ve kültürün genç kuşaklara aktarılması işlevini kullandığı görülmektedir. Şarkıdan bir yıl sonra haberlere yansıyan iki çocuğun hamburgeri lahmacun ile protesto etmesi, Barış Manço'nun toplum içerisindeki yerini ve konumunu daha net ortaya koymaktadır.

Karaca'nın *Niyazi Köfteler*'i ise Manço'dan farklı olarak protesto işlevi ile kaleme alınmıştır. Değişimin ve dönüşümün olması gerektiği fakat bu değişim ve dönüşüm yapılırken kendi öz değerlerimizin yok olma tehlikesinin altını çizen Karaca, bir bakıma toplumu uyarmıştır. Birçok işlevi üzerinde toplama gücüne sahip olan yemek, sadece bireylerin beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmaz; aynı zamanda bir toplumun tarihini, değerlerini ve sosyal ilişkilerini yansıtan derin kültürel boyutuyla ön plana çıkar. Bir toplumun geçirdiği değişim ve dönüşümü takip etmek için yiyecekler ve beslenme anlayışı önemli olduğunu bu şarkılar aracılığı ile de görmek mümkündür.

### Kaynakça

- And, M. (2007). *Minyatürlerle Osmanlı- İslâm Mitologyası*. İstanbul. Yapı Kredi Yayınları.
- Aydemir, F. N. (2014). *Anadolu Rock'da Protest ve Milliyetçi Söylem: Cem Karaca Örnek Olayı*. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek lisans Tezi, İzmir.
- Duran, S. (2012). Türkiye'de Âşıklık Geleneğinin Popüler Müziklere Etkisi. *Doğu Batı Düşünce Dergisi*, 62, ss. 225-250.
- Can, A., Sünnetçioğlu, S., Durlu Özkaya, F. (2012). Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *13. Ulusal Turizm Kongresi* (ss. 873-882). Antalya.
- Camgöz, N. (2018). *Anadolu Türkülerinin Anadolu Pop-Rock Müzik Türüne Uyarlanmasının Halkbilimsel İncelenmesi*. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul.
- Camgöz, N. (2020). Anadolu Pop-Rock Müzik Türünün Otantisite Kavramı Açısından Değerlendirilmesi. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13(32), ss. 1493-1508.
- Güler, M. A. ve Yıldırım, Y. (2022). Political messaging in the Anatolian-pop: How has this music genre transformed Turkey's socio-political landscape? Ed. Onyebadi, U., *Political Messaging in Music and Entertainment Spaces Across the Globe* (ss. 187-206). Spain: Vernon Press.
- Harmancı, M. (2024). Erken Cumhuriyet Dönemi Misyoncu Dergiciliği: Folklor Postası. *Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 64 (1), ss. 97-116.
- Karakaya, K. (2014). *Anadolu Rock Müziğinin Oluşum ve Gelişim Sürecinin Değerlendirilmesi*. Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Edirne.
- Işın, P. M. (2020). Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi. (Çev. A.F. Yıldırım), İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Karaosmanoğlu, N. D. (2017). Yemekle Deyrialem; Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji. İstanbul: KitapYAYINEVİ.
- Kartal, S. ve Alp, K. Ö. (2021). Mitolojik Kuşlardan Simurg'un Minyatürler Üzerinden Sembolik Anlam Kodları. *Folklor Akademi Dergisi*, 4 (3), ss. 439-451.
- Koçak, M. B. (2021). *Edebiyat ve Toplumsal Kültür İlişkileri Çerçevesinde Barış Manço'nun Şarkı Sözleri*. Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Yıldız, Sefa; Koçak, Aynur (2023). Anadolu Rock Müziğinde "Eve Dönen Adam" Olgusu. *Türklük Araştırmaları Dergisi*, 1 (1-2), ss. 47-61.
- Yıldız, S. (2024). *1960-1980 Arası Dönemde Anadolu Pop-Rock Müziği Üzerindeki Türk Halk Kültürü Etkileri*. Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul.

- Marks, G. (2010). *Encyclopedia Of Jewish Food*. John Wiley & Sons Ltd. [https://books.google.com.tr/books?id=gFK\\_yx7Ps7cC&dq=sfiha&pg=PT1081&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.tr/books?id=gFK_yx7Ps7cC&dq=sfiha&pg=PT1081&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Martinelli C. ve Friedman D. (2012). *Anonymous Andalusian Cookbook-The Book of Cooking in Maghreb and Andalus in the era of Almohads. contributed by Charles Perry*. [http://italophiles.com/andalusian\\_cookbook.pdf](http://italophiles.com/andalusian_cookbook.pdf)
- Ozersky, J. (2008). *The Hamburger: A History*. A Caravan Books. <https://epdf.tips/the-hamburger-a-history.html>
- Smith, A. F. (2008), *Hamburger A Global History*. Reaktion Books.
- Yangın, B. (2002), *Çağdaş Türk Ozanı Barış Manço*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Yerasimos, M. (2014). *Evlüya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- URL-1: Etymonline: hamburger. <https://www.etymonline.com/search?q=hamburger> adresinden 26 Kasım 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-2: TDK: hamburger. <https://sozluk.gov.tr> adresinden 26 Kasım 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-3: Nişanyan: hamburger. <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/hamburger> adresinden 26 Kasım 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-4: Wikipedia: History of the hamburger. [https://en.wikipedia.org/wiki/History\\_of\\_the\\_hamburger](https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_the_hamburger) adresinden 26 Kasım 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-5: TDK: lahmacun. <https://sozluk.gov.tr> adresinden 16 Kasım 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-6: Nişanyan: Lahmacun. <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/lahmacun> adresinden 16 Kasım 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-7: Dishes:Origins, Lahmacun- Geleneksel Türk Pizzası. <https://www.dishesorigins.com/tr/lahmacun-geleneksel-turk-pizzası/> adresinden 16 Kasım 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-8: Türk Patent: lahmacun. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografı-isaretler/detay/829>, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografı-isaretler/detay/38260>, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografı-isaretler/detay/38097> adreslerinden 23 Kasım 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-9: Kubbealtı: köfte. <http://lugatim.com/s/köfte> adresinden 25 Aralık 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-10: Nişanyan: köfte. <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/köfte> adresinden 25 Aralık 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-11: Twitter. <https://twitter.com/Sweden/status/990223361648275456> adresinden 9 Ocak 2024 tarihinde alınmıştır.
- URL-12: Reddit: On 24 October 1986 the first McDonald's in Turkey was opened. [https://www.reddit.com/r/Turkey/comments/jp2uce/on\\_24\\_october\\_1986\\_the\\_first\\_mcdonalds\\_in\\_turkey/?rdt=45175](https://www.reddit.com/r/Turkey/comments/jp2uce/on_24_october_1986_the_first_mcdonalds_in_turkey/?rdt=45175) adresinden 3 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.
- URL-13: <https://genius.com/Cem-karaca-niyazi-kofteler-lyrics> adresinden 14 Kasım 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-14: <https://youtube/Jx2ZPlPnHjQ?si=mAsKNjDFvljYPOqo> adresinden 14 Kasım 2023 tarihinde alınmıştır.
- URL-15: <https://www.aa.com.tr/tr/dunya/isvecten-turk-koftesi-itirafi/1130679> adresinden 4 Şubat 2024 tarihinde alınmıştır.



**DEPREMİN YIKTIĞI BİR ŞEHİRİ YENİDEN KURMA NOKTASINDA  
GASTRONOMİNİN ROLÜ: HATAY ÖRNEĞİ**  
**The Role Of Gastronomy in Rebuilding A City Destroyed By an Earthquake:  
The Hatay Example**

**Prof. Dr. Mehmet EROL**  
**Gaziantep Üniversitesi, FEF, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü**

**Öğr. Gör. Bestami BOZOĞULLARINDAN**  
**Mardin Artuklu Üniversitesi, Türk Dili Ortak Dersler Bölümü**

**Özet:** 6 Şubat 2023 tarihinde gerçekleşen 7.7 ve 7.6. büyüklüğündeki Kahramanmaraş merkezli iki deprem, ülkemizdeki on bir ili etkilemiştir. Şiddeti ve büyüklüğü açısından “Asrın Felaketi” olarak nitelendirilen bu depremler, etkiledikleri şehirlerde fiziksel hasarın dışında kültürel açıdan da bir erozyon yaratmıştır. Depremin etkilediği iller arasında “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı” programında gastronomi etiketiyle yer alan Gaziantep ve Hatay illeri de bulunmaktadır. Ayrıca “Yaratıcı Şehirler Ulusal Listesi”nde gastronomi şehri olarak yer alan Adana ve Diyarbakır’ında bu depremlerden etkilediği görülmektedir. Deprem sonrası arama ve kurtarma faaliyetlerinin bitişiyle beraber söz konusu şehirleri yeniden ayağa kaldırmak ve canlandırmak amacıyla projeler üretilmeye başlanmış ve çalışmalar başlamıştır. Yetkili kurumların ve uzmanların bu noktada dikkat çektiği husus, söz konusu şehirlerin kültürel dokusunun korunarak yeniden inşasıdır. Çünkü deprem yerleşim yerlerinin yanında tarihî ve kültürel niteliği olan pek çok yapıyı kullanılamaz hâle getirmiştir. Depremi en derinden yaşayan ve en çok yıkıma uğrayan Hatay için de aynı durum söz konusudur. Deprem sonrasında pek çok Hataylı yaşadıkları yeri terk ederek başka yerlere göç etmek durumunda kalmıştır. Ayrıca şehirde tarihî ve kültürel değeri bulunan yapılar da yıkıma uğramıştır. Hatay Gastronomi Evi bu yapılardan bir tanesidir. Bu noktada şehir, somut olmayan kültürel mirasın kendisine yaşam alanı bulduğu somut mirastan ve bu mirası yaşatan insanlardan uzak kalmıştır. Hataylılar mutfak kültürünü kendi kimliklerinin bir ifade aracı olarak görmektedirler. Dolayısıyla gittikleri şehirlerde kendi mutfak kültürlerini yaşatma eğilimi göstermişlerdir. Buna ek olarak yetkili kurumlar ve gönüllüler marifetiyle çeşitli şehirlerde Hatay mutfak kültürü ile ilgili çeşitli çalışmaların (Hatay Tanıtım Günleri, Depremde hasar alan Hatay Gastronomi Evi’nin Mersin’de açılması vb.) yapıldığı görülmektedir. Gastronomi turizminin günümüzde turist tercihlerini belirleyen en önemli etkenlerden biri olduğu gerçeklikte, yaratıcı şehirler ağında gastronomi etiketiyle yer alan Hatay’ın yeniden inşasında bu başat unsurunun dikkate alınması gerektiği açıktır. Çalışmada 6 Şubat tarihli depremler sonrası gastronomi turizmi durma noktasına gelmiş olan Hatay ilinin yeniden inşasında mutfak kültürünün rolü üzerinde durulacaktır. Bu bağlamda deprem sonrası yaşadıkları yerden göç eden Hataylı ailelerle görüşülecek, yetkili kurumlar ve gönüllülerin deprem sonrası Hatay gastronomisi ile ilgili çalışma, plan ve projeleri konu edilerek önerilerde bulunulacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Hatay, Gastronomi, Somut Olmayan Kültürel Miras, Turizm, Kimlik

**Abstract:** Two earthquakes of magnitude 7.7 and 7.6, centered in Kahramanmaraş, occurred on February 6, 2023, affecting eleven provinces in our country. Described as the “Disaster of the Century” in terms of their intensity and magnitude, these earthquakes caused cultural erosion in addition to physical damage in the cities they affected. Among the provinces affected by the earthquake are Gaziantep and Hatay, which are listed in the “UNESCO Creative Cities Network” program with the gastronomy label. In addition, it is seen that Adana and Diyarbakır, which are listed as gastronomy cities in the “National List of Creative Cities”, were also affected by these earthquakes. With the end of search and rescue activities after the earthquake, projects have been started to be produced and studies have been started in order to revive and revive the cities in question. The point that the authorized institutions and experts draw attention to at this point is the reconstruction of the cities in question by preserving their cultural texture. Because the earthquake rendered many historical and cultural structures unusable in addition to settlements. The same applies to Hatay, which experienced the earthquake the most and suffered the most destruction. After the earthquake, many Hatay residents had to leave their homes and migrate to other places. In addition, structures with historical and cultural value in the city were also destroyed. Hatay Gastronomy House is one of these structures. At this point, the city has been far from the tangible heritage where intangible cultural heritage finds a living space and the people who keep this heritage alive. Hatay residents see culinary culture as a means of expression for their own identity. Therefore, they have tended to keep their own culinary culture alive in the cities they visit. In addition, it is seen that various studies on Hatay culinary culture (Hatay Promotion Days, the opening of Hatay Gastronomy House in Mersin, which was damaged in the earthquake, etc.) are carried out in various cities by authorized institutions and volunteers. In the reality that gastronomy tourism is one of the most important factors determining tourist preferences today, it is clear that this dominant element should be taken into consideration in the reconstruction of Hatay, which is included in the creative cities network with the gastronomy label. The study will focus on the role of culinary culture in the reconstruction of Hatay province, where gastronomy tourism has come to a standstill after the earthquakes on February 6. In this context, Hatay families

who migrated from their homes after the earthquake will be interviewed, and suggestions will be made by discussing the studies, plans and projects of authorized institutions and volunteers regarding Hatay gastronomy after the earthquake.

**Keywords:** Hatay, Gastronomy, Intangible Cultural Heritage, Tourism, Identity

### **Giriş**

6 Şubat 2023 tarihinde gerçekleşen 7.7 ve 7.6. büyüklüğündeki Kahramanmaraş merkezli iki deprem, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde 108.812km<sup>2</sup>'lik bir alana yayılmış ve Türkiye'deki on bir ili etkilemiştir. Depremden etkilenen iller arasında Hatay, Adıyaman, Gaziantep, Malatya, Kilis, Diyarbakır, Adana, Osmaniye, Şanlıurfa ve Elazığ yer almaktadır. Söz konusu illerde 50 binin üzerinde can kaybı yaşanmıştır (URL.1). Depremler, can kaybı ve yapısal yıkımların yanında somut ve somut olmayan kültürel mirası da olumsuz etkilemiştir. Savaş, terör, madencilik, kentsel gelişim faaliyetleri kentlerin kültürel mirasını olumsuz etkileyen faktörler arasında yer almakla birlikte doğal afetlerin kültürel mirasa en çok zarar veren unsur olduğu görülmektedir. Bu noktada depremler şüphesiz ilk sıralarda yer almaktadır (Tapan, 2023: 437-438; Duman ve Güneş, 2023: 75-76).

6 Şubat 2023 tarihli depremlerden etkilenen illerin kültür açısından önemli potansiyel barındıran merkezler olduğu görülmektedir. Bu bağlamda UNESCO'nun "Yaratıcı Şehirler Ağı" listesinde Gaziantep ve Hatay'ın gastronomi; Şanlıurfa'nın ise müzik kenti etiketiyle yer alması söz konusu potansiyellerin tescili niteliğinde olmuştur. Yaratıcı Şehirler Ağı Ulusal Listesi'ne bakıldığında ise depremden etkilenmiş olan Adana ve Diyarbakır illerinin gastronomi; Kahramanmaraş'ın edebiyat alanında listeye dâhil edildiği görülmektedir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilecek şehirler edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi, medya sanatları ve mimari olmak üzere sekiz tema etrafında belirlenmektedir (URL.2). Küreselleşmenin etkisiyle turizm sektöründe artan rekabetçi ortam, şehirlerin farklı yönleriyle ön plana çıkma gerekliliğini doğurmuştur. Nebi Özdemir (2009: 84) kültür turizminin özgünlük ve farklılık üzerine kurgulandığı gerçeklikte, ülkelerin çekici unsurlarını UNESCO aracılığıyla tescillenmesinin, dünyaya tanıtım açısından önemli potansiyeller barındırdığını ifade etmektedir. Küreselleşmeyle birlikte insanların seyahat etme motivasyonlarının farklılaşması, çeşitli temalar üzerine odaklanan yaratıcı şehirlerin ortaya çıkmasına neden olmuş ve turizm sektöründeki ekonomik payın dağılımını direkt olarak etkilemiştir. Gastronomi unsuru da turistlerin destinasyon tercihini belirleyen önemli etkenlerden biri olmuş ve ülkeler kendi gastronomi rotalarını oluşturmuştur. Yeni yiyecek ve içecekler keşfetme güdüsüyle seyahat eden gruplar "Gastro Turist" kavramını doğurmuş (Küçükkömürler vd. 2018: 80) ve gastronomi potansiyeline sahip şehirler bu yönlerini ön plana çıkarmaya başlamıştır. Ülkemizden Hatay, Gaziantep ve Afyonkarahisar'ın gastronomi alanındaki potansiyellerinin UNESCO aracılığıyla tescillenmesi ise söz konusu şehirlere turizm açısından çeşitli imkânlar sağlamıştır. Bu noktada çalışmanın odaklandığı Hatay iline gelen turist sayısının yıllara göre dağılımı bu imkânların somut olarak görülebileceği verileri içermektedir. Hatay, 2017 yılında UNESCO tarafından Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilmiştir. Programa dâhil edildiği tarihten bir önceki yıla -2016- verilerine bakıldığında konaklama işletmelerine 34.473 yabancı, 246.097 ise yerli ziyaretçi girişi yapıldığı görülmektedir. Toplam ziyaretçi sayısı 280.570 kişi olarak ve ortalama kalış süresi 1,6 gün olarak hesaplanmıştır. 2022 yılı verilerine göre ise konaklama işletmelerine 50.479 yabancı, 624.629 yerli ziyaretçi girişi olmuş ve ortalama kalış süresi ise 1,9 güne yükselmiştir. Toplam ziyaretçi sayısı 675.108 kişiye ulaşmıştır. Sonuç olarak Hatay İl Kültür Turizm Müdürlüğünden elde edilen 2016 yılı verileriyle son üç yıllık ziyaretçi verileri kıyaslandığında Hatay'ın hem yerli hem de yabancı ziyaretçi sayısında önemli düzeyde bir artış gösterdiği görülmektedir (Can ve Benli, 2023: 1398).

Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilen iller, öne çıktıkları etiketleriyle önemli turizm merkezlerinden olmuş ve ekonomik-sosyal gelişimlerini hızlandırmışlardır. Belediyeler ve çeşitli kuruluşlar şehrin tanıtımında gastronomi unsurunu ön plana almıştır. Bu noktada ilginç bir örnek olarak Hatay şehrinin futbol takımı Hatayspor'un transfer ettiği futbolcuların imza töreninde yöreye ait yemeklerin yenmesi verilebilir. Bu durum sosyal medyada gündeme oturmuş ve medyada çok sayıda habere konu olmuştur (URL.3-URL.4). Ancak 6 Şubat tarihinde yaşanan deprem felaketi, söz konusu illerdeki gelişimleri olumsuz etkilemiştir. Söz konusu durum sadece Hatay ili özelinde olmayıp deprem bölgesinde bulunan diğer iller için de geçerlidir. TÜRSAB Gastronomi Turizmi İhtisas Başkanı Erdal Çeri'nin aşağıdaki ifadeleri de deprem bölgesindeki illerin gastronomi turizmi açısından önemini ortaya

koymaktadır. Erdal Çeri, yurtiçi turlar içerisinde deprem bölgesinin gastronomi turizmindeki yerinin %80-85 civarında olduğunu vurgulamaktadır:

*“Yerli turist talebi, kültür turu yanında gastronomi turlarına doğru kaydı. Bölgede gerek UNESCO onaylı 2 gastronomi şehrinin bulunması, gerekse yaptıkları çalışmalar ile hazırladıkları reçeteleri gastronomi turizmine yansıtan diğer şehirlerin varlıkları 2023 yılında birçok grubun bölgeye rezervasyon yapmasını sağladı. Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde gastronomi turizminden bahsetme imkânı olsa da, şurası kesindir ki yerli turist olarak kime sorulsa gastronomi için gidilecek yerler maalesef ki depremden etkilenmiş olan yerler çıkacaktır” (Tunçsiper, 2023: 85).*

Bu noktada yapı stoku ve insan kaybı açısından depremden en çok etkilenen il olan Hatay'da ise bu faaliyetler durma noktasına gelmiştir. Deprem sonrasında yapılan rezervasyonlar doğal olarak iptal edilmiş ve şehrin gelişimi açısından önemli bir potansiyel barındıran bu unsur büyük bir tehlikeyle karşı karşıya kalmıştır. Depremi etkisiyle neredeyse haritadan silinme noktasına gelen Hatay'da arama ve kurtarma faaliyetleri sona erdikten sonra şehrin yeniden inşası için çalışmalara başlanmıştır. Yetkili kurumların ve uzmanların bu noktada dikkat çektiği husus, şehrin kültürel dokusunun korunarak yeniden inşasıdır. Çünkü deprem yerleşim yerlerinin yanında tarihî ve kültürel niteliği olan pek çok yapıyı kullanılamaz hâle getirmiştir. Bir yapıyı/oluşumu gerçek anlamda onarmak veya yeniden ortaya çıkarmak için, o yapının/oluşumun tüm özelliklerine saygılı ve onlara vurgu yapan uygun adımlar atılması, konusunda uzman ekiplerin planlı çalışmalarıyla mümkün olmaktadır. Bu yapı/oluşum, yıkım yaşanan yerlerdeki tüm dokuyu ifade etmekte; maddi, manevi, kültürel tüm özellikleri kapsamaktadır (Ayıtis, 2023: 568). Bu bağlamda Hataylılar açısından bir kimlik ifade aracı olan gastronominin şehrin yeniden inşasında dikkate alınması gereken bir unsur olduğu açıkça görülmektedir.

### **Hatay Kent Kimliği, Gastronomi Ve Deprem Etkisi**

Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Hatay, Anadolu ile Ortadoğu arasında bir köprü konumundadır. Farklı dinden ve etnik kökenden insanların beraberce yaşadığı şehir, gerek bu özelliği gerek ise coğrafi konumundan dolayı çok kültürlü bir yapıya sahip olmuştur. Deprem öncesinde şehirde Sünni Türkler, Sünni Araplar, Arap Aleviler, Arap Hristiyanlar, Ermeniler, Yahudiler, Özbek Türkleri yaşamaktaydı. Bu yapı kültüre de sirayet etmiş ve Hatay'ı diğer kentlerden ayıran bir kimlik kazandırmıştır (Kaypak, 2010: 381-383). Bir kenti diğer kentlerden ayıran temel özellik olan kent kimliği kavramı, doğal çevre, yapısal çevre ve toplumsal çevre olmak üzere üç özellikten yola çıkarak tanımlanmaktadır. Doğal çevre iklim, bitki örtüsü, topografik özellikleri içerir. Yapılaşmış çevre, binalar, parklar, anıtlar, cadde ve sokaklar gibi insan tarafından yapılan çevreden oluşur. Toplumsal çevre ise nüfus yapısı, kültür, sosyo-ekonomik kimlik, tarih gibi özellikleri içermektedir (Saçlı, 2022: 2115). Hatay'ın kent kimliği açısından en önemli unsurlardan birinin mutfak kültürü olduğu görülmektedir. İçerisinde bulunduğu toplumun bütün özelliklerini bünyesinde barındıran mutfak kültürü noktasında Hatay ili, Türkiye'nin en zengin mutfakları arasında yer almaktadır. 600 çeşide yakın yemek bulunan Hatay mutfağı yemek kültürünün eşsizliği sebebiyle 2017 yılında “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı”na dâhil edilmiştir. Bunun yanı sıra coğrafi işaret alan ürünlerinin listesi de mutfak kültüründeki zenginliğin başka bir kanıtıdır (URL.5):

Hatay'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilmesiyle birlikte şehre katma değer oluşturabilecek gastronomi unsuru kent tanıtımında ön plana alınmıştır. Bu durumun olumlu etkileri çalışmanın başında vurguladığımız şehre gelen ziyaretçi sayısından anlaşılmaktadır. Elbette 6 Şubat öncesinde de özellikle gastronomi alanında şehrin tanıtımı noktasında bazı eksiklikler bulunmaktadır. Ancak yaşanan deprem felaketi sonrasında neredeyse ayakta kalan bina bulunmayan şehirde gastronomi faaliyetleri durma noktasına gelmiştir. Deprem sonrasında pek çok Hataylı yaşadıkları yeri terk ederek başka yerlere göç etmek durumunda kalmıştır. Ayrıca şehirde tarihî ve kültürel değeri bulunan yapılar da yıkıma uğramıştır. Bu noktada şehir, somut olmayan kültürel mirasın kendisine yaşam alanı bulduğu somut mirastan ve bu mirası yaşatan insanlardan uzak kalmıştır. Depremle birlikte merkez ilçe Antakya'da neredeyse tüm yeme-içme işletmeleri ve konaklama mekânları kullanılamaz duruma gelmiştir. Yıkılan yeme-içme mekânları arasında Hataylılar açısından hafıza mekânı olarak nitelendirilebilecek pek çok yapı da yer almaktadır.

Örneğin 1911 yılında Fuat Sahilli tarafından yaptırılan Affan Kahvesi bu hafıza mekânlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Kurulduğu tarihten itibaren 4 kuşaktır aynı aileden gelen şahıslar

tarafından işletilen Affan Kahvesi, adında kahve ibaresi geçmesine rağmen Hatay'a özgü Haytalı tatlısıyla meşhurdur. Söz konusu mekân geleneksel mimari tarzıyla, konumuyla ve Haytalı tatlısıyla Hataylıların kolektif belleğinde yer edinmiştir. Affan Kahvesi ayrıca basında da defalarca haberlere konu edilmiş, Antakya'da çekilen dizilerde (Kasaba, Asi) mekân olarak kullanılmıştır. Bu özellikleriyle Hatay'a gelen yerli ve yabancı turistlerin ilk ziyaret ettiği mekânlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Mekânın internet sitesinde haytalı ile ilgili olarak şu ifadeler yer almaktadır:

“Bazı tatlar vardır; ismi anılınca bir şehri hatırlatır, bir terim olarak da özünde sayısız kavramlar taşır. Haytalı ismi bu tatlıyı yaratan köyün adından gelmektedir. Anlatıldığına göre köyün fakir bir köy oluşundan tatlı olarak mısır unu ve sütün karışımından yapılan muhallebiyi gerçek bir gül suyu üzerine koyularak ikram edilerek ortaya çıkmıştır. Üretiminde süt, nişasta ve gül şurubu kullanılan Haytalının tam lezzetine varmak için bekletilmeden yenmesi gerekir. Aksi takdirde haytalının üzerine koyulan dondurmadan dolayı üzeri sertleşir” (URL.6).



Görsel 1: Affan Kahvesi Deprem Sonrası ve Öncesi

Buna ek olarak “Eski Antakya” olarak ifade edilen bölgedeki yeme-içme işletmelerinin neredeyse tamamı yıkılmıştır. Söz konusu bölge şehre gelen yerli ve yabancı turistlerin en çok ziyaret ettiği alanların başında gelmektedir.

Marka restoranların, sokak arasındaki taş fırınların, kasapların, baharatçıların, malzemelerin stoklandığı depoların yıkılması ve çökmesi şehrin gastronomi bileşenlerine tahmin edilenden çok daha büyük zarar vermiştir. Depremle birlikte geleneksel gıda üretim ve tüketim kalıpları bozulmuştur. Tarım arazilerinin almış olduğu hasar üretim kanallarını olumsuz etkilemiştir. Yerel malzemelerin temin zincirinde oluşan sıkıntıların ilerleyen süreçte geleneksel yemeklerin tat ve aromasında değişikliğe yol açacağı düşünülmektedir (Kıran ve Kızılırmak, 2024: 130).

Depremde yıkılan mekânlar arasında Hatay'ın gastronomi şehri ilan edilmesinin ardından Mart 2019 tarihinde açılan “Unesco Hatay Gastronomi Evi” de bulunmaktadır. Eski bir Antakya evinin restore edilmesiyle oluşturulan mekân İstanbul'daki medya ajansları tarafından en çok çıkış yapan mekân ödülünü almıştır (URL.7).

Sayılan mekânlara ek olarak yöresel ürünlerin satıldığı Hatay “Uzun Çarşı” içerisinde yer alan pek çok işletme de depremden zarar görmüştür. Sadece mekânlar üzerinden verilen örnekler bile Hatay'ın gastronomi potansiyelinde deprem sonrası yaşanan kaybı ortaya koymaktadır. Bunlara ek olarak geleneksel yemekleri yapan ustaların kaybı, şehirden çevre illere başlayan göç hareketleri, gastronomi turizminden bağımsız olarak düşünülemeyecek kültür turizmi unsurlarının da yok olması sayılması gereken faktörler arasındadır.

### **Deprem Sonrası Süreç**

Arama ve kurtarma çalışmaları tamamlandıktan sonra Hatay ilinin gastronomi potansiyelini ayağa kaldırma noktasında çeşitli çalışmaların yürütüldüğü görülmektedir.

**Unesco Hatay Gastronomi Evi:** Depremde yıkılan Gastronomi Evi ilk olarak Mersin'de açılmıştır. Mersin Büyükşehir Belediyesi tarafından eski Gülnar Oteli “Mutfağımızı Paylaşıyoruz” projesi ile “Gastronomi ve Yöresel Ürün Konağına” dönüştürülmüştür (URL.8). Bu bağlamda yapılan yemeklerin malzemeleri Hatay'dan getirilmiştir. Depremden önce mekânda çalışan personel ve aşçılar da bu mekânda hizmet vermiştir. Hatay'da enkaz kaldırma çalışmalarının sonra ermesine yakın bir

tarihte mekân Antakya Expo alanına taşınmıştır(URL.9). Ancak söz konusu alanın şehrin merkezine uzak bir konumda bulunduğu görülmektedir. Deprem öncesi eski Antakya bölgesinde yer alan mekânın şehrin yeniden inşası tamamlandıktan sonra eski yerine taşınması düşünülebilir.

**Antakya Gastronomi Çarşısı:** Depremden sonra yıkılan işletmelerin tekrar müşterileriyle buluşabilmesi açısından çeşitli projeler yürütülmektedir. Bu projelerden biri de “Antakya Gastronomi Çarşısı”dır. Valilik ve Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı koordinesinde merkez Antakya ilçesi Odabaşı Mahallesi’ne kurulan çarşı 2024 Eylül ayında hizmete girmiştir. İşletmelerde Antakya künefesi, kaytaş böreğı, kömbe ve Antakya kağıt kebabı gibi coğrafi işaret tescilli lezzetlerin de bulunduğu yöresel yiyecekler sunulmaktadır (URL.10).

**Kardeş Restoranlar:** Depremde işletmelerini kaybeden pek çok işletme sahibi çevre illerde faaliyetlerini sürdürmüşlerdir. Buna ek olarak farklı şehirlerde yeni işletmeler de açmışlardır. Geleneksel Hatay yemeklerini müşterilere sunan bu işletmelerin medyada yer alan haberlerde büyük ilgi gördüğü ifade edilmiştir (URL.11).

**Etkinlikler:** Deprem sonrasında çeşitli illerde Hatay esnaflarına destek vermek amacıyla tanıtım günleri düzenlenmiştir. Bu bağlamda depremdede esnaflar bu etkinliklerde yöresel ürünlerini satma imkânı elde etmiştir. Lezzet Festivali, Hatay Tanıtım Günleri bu etkinlikler arasında yer almaktadır. Ancak bu etkinlikler beraberinde bazı tartışmaları da getirmiştir. Söz konusu etkinliklerin valilikten izin alınmadan gerçekleştirilmesi, marka kent logosunun izinsiz kullanılması, etkinlik isimlerinin izinsiz kullanılması, depremdede esnaftan yüksek stant bedeli talep edilmesi söz konusu tartışmalar arasındadır.



Görsel 2: İlgili etkinliklerden birine ait tanıtım afişi

**Online Pazarlar:** Depremde işletmesini kaybetmiş olan pek çok yöresel ürün satıcısı bu süreçte internet siteleri ve sosyal medya platformları aracılığıyla ürünlerini satmaya devam etmişlerdir. Bu noktada resmi kurumların da bu faaliyetlere destek verdiği görülmektedir. Hatay Valiliğı tarafından açılan Konteyner Çarşısı Bilgi Platformu bu bağlamda örnek olarak verilebilir. İnternet sitesi aracılığıyla online alışveriş yapılabilir (URL.12).

**Türkiye Yüzyılı Prefabrik Çarşısı:** Hatay'da 6 Şubat 2023'teki depremlerde işletmeleri yıkılan veya hasar gören esnafın müşterileriyle yeniden buluşması için kurulan 404 dükkânlı Türkiye Yüzyılı Prefabrik Çarşısı kurulmuştur(URL.13).

### **Sonuç ve Değerlendirme**

Hatay 2017 yılında Gastronomi kenti ilan edilmesinin ardından şehir kimliğinin tanıtılmasında gastronomi unsurunu ön plana almıştır. Bu bağlamda yürütülen tanıtım faaliyetleri olumlu sonuçlar vermiş ve şehre gelen ziyaretçi sayısı artmıştır. Elbette deprem öncesi süreçte de gastronomi unsurunun işlenebilmesi noktasında eksiklikler bulunmaktadır. En temel problemlerden biri zengin yemek çeşitliliğinin yeme-içme işletmelerinin menülerinde yeterince yer bulamamasıdır. Pek çok yemek genellikle sadece yöre halkının bildiğı küçük işletmelerde sunulmaktadır. Ancak bu işletmelerinin altyapıları çok sayıda insana hizmet vermek için yeterli değildir. Bir başka eksiklik gastronomi temelli etkinliklerin ve aktivitelerin yeterli düzeyde olmamasıdır (Hatay Gastronomi Stratejisi ve Eylem Planı 2021-2023).

Düzenlenen festivaller ve etkinlikler yörenin sınırlarını aşamamakta ve ulusal düzeyde bilinmemektedir. Yiyecek içecek işletmelerinin standart sorunları, hijyen, besin güvenliğı, fiyatlandırma

gibi konular deprem öncesinde Hatay'ın gastronomi alanındaki problemlerindedir. Ancak sayılan eksikliklerin yanında deprem öncesi Hatay gastronomisinin pek çok güçlü yönü bulunmaktaydı. Resmi kurumların desteği, gastronomi turizmine katkı sağlayabilecek inanç turizmi, kültür turizmi unsurlarının bulunması, Antakya, Harbiye, Kuzeytepe, Çevlik, Arsuz ve Belen gibi gastronomi destinasyonlarının yoğunlaştığı alanlar bulunması, tarımsal ürün çeşitliliği, tarihi yapıların restore edilerek gastronomi tesisine çevrilmesi, tematik müzelerin bulunması güçlü yönler arasında sayılabilir (Hatay Gastronomi Stratejisi ve Eylem Planı 2021-2023).

Fakat 6 Şubat depremi ile birlikte Hatay söz edilen güçlü yönlerini yitirmeye başlamıştır. Örneğin inanç turizmi noktasında pek çok kilise, havra ve cami depremle birlikte yıkılmıştır. Gastronomi tesislerinin yoğunlaştığı Antakya ilçesinde söz konusu tesisler bir yana dursun neredeyse ayakta kalan sağlam konut kalmamıştır. Bu ve benzeri sebepler 2017-2022 yılı arasındaki kazanımların yok olmasına neden olmaktadır. Deprem sonrası süreçte yukarıda saydığımız çalışmalar kıymetli olmakla birlikte deprem öncesindeki problemlerle beraber ele alınıp çözüm noktasında adımlar atılması gerekmektedir. Bu aşamada ilk adım şehirdeki konut sıkıntısının çözülerek göç eden insanların dönüşünün sağlanmasıdır. Somut olmayan kültürel miras kendisini yaşatan insanlardan bağımsız olarak düşünülemez.

Bu aşamadan sonra şehirde ilçeleri kapsayan bir gastronomi rotasının oluşturulması, işletmelerin menülerinde yörenin mutfak zenginliğinin temsil edilmesi, coğrafi işaretli ürünler noktasında başvuruların artması, yeme-içme işletmelerinin belirli bir standarda sahip olmasının sağlanması ve belirli aralıklarla desteklenmesi, online pazarlarda Hatay yöresel ürünlerinin görünürlüğünün artırılması gibi adımların faydalı olacağı düşünülmektedir.

#### **Kaynakça**

- Aytıs, S. (2023). Deprem Kavramı, Etkileri ve 6 Şubat 2023 Depremleri Bağlamında Süreçler Üzerinden Bütünsel Değerlendirmeler. *Journal of Architectural Sciences and Applications*, 2023, 8 (Special Issue), 567-584.
- Can. M. ve Benli. S. (2023). Kahramanmaraş Merkezli Depremler Sonrasında Hatay'ın Gastronomi Turizminin Sürdürülebilmesine Yönelik Bir Değerlendirme. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2023, 6(3), 1394-1405.
- Duman, A. ve Güneş, S. G. (2023). Depremlerin Kültür Varlıkları Üzerindeki Etkileri. Deprem ve Turizm (Maraş Depremi Sonrası Turizm Sektörü Değerlendirmeleri) (ed. Çağatay Ünüsan, Mete Sezgin, Abdullah Köseoğlu). İstanbul:Eğitim Yayınevi
- Kaypak, Ş. (2010). Antakya'nın Kent Kimliği Açısından İrdelenmesi. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(14), 373-392.
- Kıran, E., & Kizilirmak, İ. (2024). Deprem Antakya Mutfağındaki Yerel Yemek Üretim Süreçlerine Etkisi ve Beklenen Etkiler. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 5(2), 129-140.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., ve Sezgin, A. C. (2019). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Özdemir, N. (2009). Kültür Ekonomisi ve Endüstrileri İle Kültürel Miras Yönetimi İlişkisi, *Milli Folklor*, 21 (84), 73-86.
- Saçlı, A. (2022). Küreselleşmenin Mekânsal Etkileri ve Kent Kimliği. *İDEALKENT*, 13(37), 2108-2128.
- Tapan, İ. (2023). "Kahramanmaraş Merkezli Depremlerin Tarihi ve Kültürel Miras Yapılarına Etkisi: Malatya Örneği". *Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 10/2, 436-449.
- T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, Hatay Gastronomi Stratejisi ve Eylem Planı 2021-2023.
- Tunçsiper, N. K. (2023). Deprem Yaraları Gastronomi Turizmiyle Sarılacak. Z Raporu-Gündem, 84-85.

#### **Web Kaynakları**

URL.1:[https://deprem.afad.gov.tr/assets/pdf/Arazi\\_Onrapor\\_28022023\\_surum1\\_revize.pdf](https://deprem.afad.gov.tr/assets/pdf/Arazi_Onrapor_28022023_surum1_revize.pdf) (e.t. 28.07.2024)

- URL.2: <https://www.unesco.org.tr/Home/Page/88?slug=UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1->  
(10.11.2024)
- URL.3: <https://www.hataymahallihaber.com/haber/christian-atsu-once-kunefe-yedi-sonra-imzayatti/>  
(e.t. 25.07.2024)
- URL.4: <https://www.yenicaggazetesi.com.tr/bu-bir-baska-ulkede-yasayamam-haberidir-imzatorende-durum-yediler-296298h.htm> (e.t. 25.07.2024)
- URL.5: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=31> (e.t. 28.07.2024)
- URL.6: <https://www.affankahvesi.com/haytali.htm> (e.t. 28.07.2024)
- URL.7: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/galeri-hatay-gastronomi-evi-turkiyeye-rol-model-oldu-41536333/8>  
(e.t.28.07.2024)
- URL.8: <https://www.turizmdays.com/news/depremde-yikilan-hatay-gastronomi-evi-mersinde-acildi-20697> (e.t. 28.07.2024)
- URL.9: <https://www.hatayyenihaber.com/hatay-gastronomi-evinin-yeni-adresi-expo-alani-a-blok/>  
(e.t. 28.07.2024)
- URL.10: <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/depremzede-esnaf-antakya-gastronomi-carsisindaki-hareketlilik-den-memnun/3369845>  
(e.t.13.11.2024)
- URL.11: <https://antakyagazetesi.com/mersinde-hatayli-depremzede-esnaf-dayanismasi/>  
(e.t.28.07.2024)
- URL.12: <https://hatayesnafbirligi.com/> (e.t.28.07.2024)
- URL.13: <https://sozgazetesi.com.tr/2023/10/29/turkiye-yuzyili-carsisi-acildi/> (e.t. 28.07.2024)