

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

YemekveKültür

ÇİYA YAYINLARI

ÜÇ AYLIK DERGİ//KIŞ 2024//SAYI 74//130 TL

ENİS BATUR - "ORDUYÜRÜYEN MİDEDİR"E DAİR: SAVAŞTA YEMEK // SÜMEYYE HOŞGÖR BÜKE - OSMANLI BAKKALLARI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME
JULIA HAUSER - İSLAM DÜNYASINDA SADELİK // GÖKHAN AKÇURA - YAVRUM TAHİN HELVASI // DOMINIK FLAMMER - ALPLER'İN BAYRAMLIK EKMEKLERİ
PELİN ÖZER - TEKİN ERTAN: YEDİSİNDEN SEKSEN SONRASINA MESLEĞİNE ADANMIŞ BİR ÖMÜR
SERHAN YEDİĞ - ANADOLU'NUN ZEYTİNYAĞCILARI İLK DÜNYA FUARLARINDA



Çalkalamamanın en sık hali



yeni

Net: 300 ml

TR 16-0111

TR 68-0014

Ürün: Sütas Ayran Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne uygundur. Türkiye'de üretilmiştir. Sütas Süt Ürünleri A.Ş. 16700 Uluabat Köyü Karacabey BURSA Üretim Yeri parç. numarasında kodlanmıştır. 444 4 507 444 4 765 www.sutas.com.tr

Bir porşiyonu (300 ml'si) günlük kalsiyum ihtiyacının %30'unu (240 mg) karşılar.

KUHH!.. KUHHUUVV!..
BENİM İÇİN BÜYÜK, AMA
İNSANLIK İÇİN KÜÇÜK
BİR ADIM! KUHH!..

BENCE DAHA SIK
GİRMELİSİN MUTFAĞA!
İLK ADIMINDA BİLE MİZAH
DUYGUN GELİŞMEYE
BAŞLADI BAK!



YemekveKültür

Üç Aylık Dengi
Kış 2024 / Sayı 74
130 TL
ISSN 1305-2780

İmtiyaz Sahibi ve
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Zeynep Dağdeviren

Editör
Demet Elkâtip

Yayın Koordinatörü
Şengül Yüksel Toraman

Yayın Kurulu
Prof. Dr. Günay Kut,
Prof. Dr. Gönül Tekin,
Musa Dağdeviren,
Doç. Dr. Özge Samancı,
Doç. Dr. Marie-Hélène Sauner-Leroy,
Süleyman Bulut

Logo ve Kapak Tasarımı
Çağla Turgul

Tasarım ve Uygulama
Hilal Rakıcı

Reklam İletişim
info@yemekvekultur.com

Baskı
Asya Basım Yayın Sanayi Tic. Ltd. Şti.
15 Temmuz Mah.
Gülbahar Cad. No: 62/B
Güneşli - Bağcılar - İstanbul
Tel: 0212 693 00 08
Sertifika No: 52508

Çiya Yayınları
Caferağa Mah.
Güneşlibahçe Sok. 38/2
Kadıköy 34710 İstanbul
Tel: 0 216 346 98 61
Faks: 0 216 346 98 61
info@yemekvekultur.com
yemekvekulturdergisi@gmail.com
www.yemekvekultur.com

YemekveKültür dergisinde
yayımlanan yazıların sorumluluğu
yazarlarına, yayın hakkı
YemekveKültür dergisine aittir.
YemekveKültür dergisinde yayımlanan
yazı ve resimler izinsiz kullanılamaz.

Tadımlık



Istvan Orosz

Her hâl ve koşulda insanlığın vazgeçilmezlerinin başında geliyor yemek. 21. yüzyılda dünyanın “bahtsız” bölgelerinde savaşlar hâlâ sürerken ve öncelik insanların açlığına, gıda tedarikine yönelirken, Enis Batur’un yazısında karşımıza çıkan Bilge Mengzi’nin sözleri insanı dehşete düşürüyor: “Savaş, toprağın insan eti yemesini sağlamaktır” Toprağın açlığı geçer belki bir gün ama insanın gözünün açlığının geçip geçmeyeceği şüpheli...

Her hâlükârda iyi, verimli, ruhumuzu aydınlatacak şeylere yönelmekte fayda var: Şeftali bahçelerinden geçip Osmanlı dönemindeki bakkallara uzanıp, İslam dünyasında vejetaryen beslenme hakkında bilgi edinip unutulmaz halk yemeklerinden yedi tarifi deneyimleyip, Alpler’in bayramlık ekmekleriyle tahin helvasının tadını hayal ettikten sonra Anadolu’nun zeytinyağcılarının ilk dünya fuarına katılışlarının hikâyesini okumanın keyfini yaşamak gibi...

Bu arada Ankara’nın tarihî mekânlarından Missouri Lokantası’na uğrayan edebiyatçılarımızın, sanatçılarımızın izini sürerken Apicius’un mutfağına, “Apartman Hikâyeleri” filminde kesişen hayatların ironisine, tamamen farklı kültürlere sahip iki insanı bir masa başında birleştiren kuskus yemeğine de değinmeden geçmeyelim.

Bu sayımızın söyleşi konuğu Tekin Ertan’ın anlattıklarını okurken Türk turizminin ve gastronomi dünyasının başlangıcından bugüne gelişimine de tanıklık edecek ve bazı başarıların hiç de tesadüfi olmadığını, emekle birlikte sevgi ve saygıyla şekillenen bir hayatın yansımaları göreceksiniz.

Yeni bir yıl için aynı dileklerimizi tekrarlayalım, “hatırlamak güzel kokar” zira: Umudun, barışın, iyiliğin, sevginin, bolluğun ve bereketin hepimizi kuşattığı bir yıl olsun...

Demet Elkâtip

İçindekiler

İmam Cici	1
Enis Batur “Ordu yürüyen midedir”e dair: Savaşta yemek	4
Refik Halid Karay Şeftali Bahçeleri	6
Geçmişin Tadı / Okul Beslenmesi ve Beslenme Eğitimi	14
Sümeyye Hoşgör Büke Osmanlı bakkalları üzerine bir değerlendirme	20
Nihat Özdal Umami	30
Julia Hauser İslam dünyasında sadelik	32
Musa Dağdeviren Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif	50
Dominik Flammer Alpler’in bayramlık ekmekleri	64
Gökhan Akçura Arşivden Lezzetler / Yavrum tahin helvası	70
Serhan Yedig Anadolu’nun zeytinyağcılarını ilk dünya fuarlarında	76
Necati Tonga Ankara tarihine damga vurmuş yeme içme mekânları-12: Missuri Lokantası (Mor Salkım Meyhanesi)	86
Pelin Özer Tekin Ertan: Yedisinden seksen sonrasına mesleğine adanmış bir ömür	90
Alp Türkmenoğlu Ünlü Romalı gurme Marcus Gavius Apicius ve yazdıkları	114
Zeliha Özkan Tam takır mutfakta ansızın beliren kuskus vaadi	118
Süleyman Bulut Çimdik	122
Derleme Sözlüğü EK / T – Z	124
Süleyman Bulut Bilmece Mutfağı	142
Quino	143
Yorumsuz	144

Çizgiler

İmam Cici (1, 6), Muhammet Şengöz (30, 122),
Hakan Tüzün Şengün (142)

Fotoğraflar

Elifsu Dağdeviren (50), Ercüment Usluer (90)

Çeviri

Serap Öztürk (32), Regaip Minareci (64)

Kapak

Gustav Igler (1842-1938), “Spielende Kinder /
Oynayan Çocuklar”

“Ordu yürüyen midedir”e dair: Savaşta yemek

Enis Batur

Nasıl Trajan sütunu ve benzeri dikilitaşlar yapıları gereği dikey ve sarmal bir anlatı akışı oluşturmuşlarsa, Bayeux halısı ya da dokuması, tam tersine, yatay yönde anlatı eksenini kurmuş benzersiz bir başyapıttır. 1070-1080 arası kadınlar tarafından işlenen ve savaşı konu edindiği için onlara hiç yer vermeyen 70 cmx6830 cm boyutlarındaki dev dokuma, son restorasyon çalışmasının ardından Fransa’da, Bayeux Halı Müzesi’nde sergilenmektedir.

Bayeux dokuması İngiltere’nin Normanlarca işgaliyle sonuçlanan, Kral Godwinson ile William arasındaki savaşı ve bu savaşı önceleyen gelişmeleri anlatır. 626 savaşçı figürü, 202 at ve katır, 560 başka hayvan örneği, 41 gemi bir ucundan öbürüne olay akışına eşlik eder. Savaş sahneleri en ince ayrıntılarına dek inilerek beze işlenmiştir. Bir kopyası İngiltere’de, Reading Müzesi’ndedir.

Bayeux dokuması ahlâkçı bir siyasal bakışla yaratılmıştır. William’ın ordusunun zalim Kral

Harold’u yenmesi bir bakıma adaletin yerine gelmesi olarak yorumlanır.

Bu 70 metre boyundaki anlatı, çizgi romanları ve sinemacıları derinden etkilemiş, savaş estetiğinde özel yerini açmıştır.

Kültür tarihçilerinin çalışmaları, bu temel yapının içeriğinin savaş olgusuyla sınırlanamayacağını kanıtıyor. Savaşlar daha çok nedenleri ve sonuçlarıyla anılır, oysa süreçlerini etkileyen birbirinden farklı sorunlara çözüm aranmıştır. Bunların başında, geniş zamanlara yayılan, bazıları yıllar süren muharebeler esnasında askerlerin nasıl beslendikleri konusudur. Bayeux dokumasının 1515 ayrıntıyı barındıran sahnelerinin arasında yiyecek-içecek temaları ilgi çekmiştir.

Savaşta ordunun beslenmesi bir lojistik çalışmasıdır. Önce malzemenin temini ve tazelenmesi. Askerin hem fiziksel hem ruhsal açıdan hazır, zinde, güçlü olması alınacak sonucu belirleyecektir. Savaşlar tarihinde aklıktan susuzluktan kırılan ordular ciddi yer kaplar.

Bayeux dokumasında mutfak işlerine ilişkin “sahne”ler göze çarpıyor. Onları bütünleyen yemek şöleni kareleri eksik değil. Başta av hayvanları, deniz mahsulleri, un ürünleri ile hazırlanıyor ordu mönüleri. Kullanılan kap kacakların örnekleri, şölen “masa”sının öğeleri ince el işiyle işlenmiş.





İçecekler faslı apayrı bir önem taşıyor. Tarihçiler, William'ın ordusunda kullanılan kirli içme sularının doğurduğu hastalıklardan ve salgınlarda verilen ciddi kayıplardan şaraba başvuru olarak kurtulunduğunu belgeliyorlar! Doğru tercih: Şarap, ölçülü içildiğinde hem besleyici, hem de mikroplara karşı etkili. Bayeux halısı, savaşa götürülen ordunun besin maliyetinin yüksek olduğunun ve ekonomik külfetinin sefer öncesinde iyi hesaplanması gerektiğini gösteriyor, içine saçılı görsel öğelerle.

Osmanlı savaş tarihinin lojistik cephesine ilişkin çok sayıda akademik çalışma, iase sorununa ışık tutan değerli bilgiler içeriyor. Klâsik dönemde askerin beslenme gereksinmesinin ayrıntılı biçimde hesaba katıldığı görülüyor: Ordu sefere çıkmadan öncü fırınlar kurulup ekmek üretimi mekanizması kuruluyor, et ve süt gibi tazelik gerektiren besinler tuz, şeker, un türü hazır tutulabilen ürünlere oranla farklı stratejilerle sefer öncesi planlanıyordu.

Sefere çıkan orduda askere iki öğün taze yemek verilmesi âdetti. Ancak sıkışık dönemlerde tuzlu ya da kurutulmuş etle peksimet cinsi besinlere başvuruluyordu. Dolgun çorbalar ve pilâv mônünün vazgeçilmez ürünleri arasındaydı.

Osmanlı savaş lojistiğinde de su sorunu dikkat-

le ele alınmış, sakalar menba sularını kırbalara depolayarak sefer esnasında hizmeti kesintisiz yerine getirmekle yükümlü kılınmışlardı.

Bu bağlamda orduya eşlik eden at, katır, deve gibi yük hayvanlarının düzenli biçimde beslenmesi konusu da önem arz etmişti.

Napoléon Bonaparte'a atfedilen “ordu yürüyen bir midedir” sözü savaş felsefesinin özetini barındırır. Klâsik dönem sonrası Osmanlı ordularının iaseleri bağlamında ciddi sıkıntılar yaşanmış olmasının Osmanlı-Rus Savaşı'nda da, Balkan Savaşı'nda da yaşanan bozgunlardaki etkisinin büyük olduğu çerçevesinde tarihçilerin yorumları birleşiyor.

Bilge Mengzi'nin karşına çıktığı günden beri dilimden düşmeyen yargısına dönüyorum: “Savaş, toprağın insan eti yemesini sağlamaktır” Doğu felsefesinin bu amansız ama haklı vargısının Batı mitolojyasında karşılığı nettir: Ker'ler, Homeros'un anlatısında, kanlar içinde ölüleri cehenneme taşıyan kötücül cinlerdir.

XXI. yüzyılın ilk çeyreği tamamlanmak üzere ve gerek Ukrayna-Rusya cephesinde, gerek Gazze'de toprak insan eti yerken, askerlere iki öğün yemek servisi yapıldığı aklımızdan geçmiyor: Hayat ile Ölüm arasındaki insafsız bir sahada dönüyor bu çark, toklar açlara saldırıyor.

Şeftali Bahçeleri*

Refik Halid Karay

Irmağa giden yol, kasabadan kurtulunca, göz alabildiğine uzanan sayısız şeftali bahçeleri arasından geçerdi. Haziran içinde bile taşkın dere ayaklarının çamurlu, ıslak tuttuğu bu gölgeli yerlerde otlar bütün bir yaz mevsimi yeniden yeniye sürer, kızgın güneş, ağaçların tepelerinde meyveleri pişirirken, rutubetli toprakta birbiri arkasına yoncalar fışkırır, çayırılar kabarırdı. Suların serinliği, taze ot kokusu, gölgelik ve bereket içinde bahar bu bahçelerde ta kışa kadar uzanıp giderdi.

Her tarafa taşkın bir şeftali rayihasının¹ dolup sindiği durgun sıcak günlerde işsizler takım takım kasabadan inerler, ırmakta yıkandıktan sonra gelip gölgeli çimenlerde yatarlardı. Yüksek dallardaki fazla olgun, ballı şeftaliler saplarından kurtularak dolgun, yumuşak bir sesle yerlere, çimenler içine, yatanların üzerine mütemadiyen yavaş yavaş dökülürdü. Toplamakla biter tükenir şey değildi: Mahsulün yarısı ağaçlarda kalır, böyle, pişip oldukça aheste aheste toprağa düşer, karışır, kaybolurdu.

Kasabanın çocuk çılgılığıyla dolu, gübre kokulu kızgın sokaklarından kurtulanlara bu kuytu, loş, rayihalı yerler ne tatlı gelirdi... Akşam üzerleri hükümet memurları heybelerine rakı-

larını koyar, merkeplere binip bu bahçelere gelirlerdi. Yer yer içki sofraları kurulur, sohbetler edilir, gazeller okunurdu. Şeftali bahçelerinin zevki ta uzak diyarlara bile şöhretini salmış, dillere destan olmuştu. Onun için ne kadar zevkine düşkün, keyfine meraklı memurlar varsa hep burasını ister, buraya yerleşirdi. Çapkın mutasarrıflarla rintmeşrep² kadınların uğrağı olmaktan kasaba öyle serbestlemiş, ahalisi öyle açılıp zevke, safaya dalmıştı ki artık mubah görülmeyen günah kalmamıştı.

Burası Anadolu'nun Sadabat'ı idi. Tıpkı Sadabat gibi burada da mütemadiyen sazlar çalınıp çengiller oynar; gazeller okunup şiirler yazılırdı. İçki düşkünü mutasarrıflar, müdürler içinde çoğu şairdi; Nedimâne gazeller yaparlar; arzudan, tasavvuftan bahisler ederler; Mevlevilikten, Melamilikten dem vururlardı. Ömürleri sazla, sözle tatlı tatlı geçerdi. Bu keyif düşkünü memurlar suya sabuna dokunan işlere karışmadıklarından senelerce yerlerinde kalırlar, adeta kasabayı benimseyip evler yaptırırlar; havuzlar açtırıp kameriyeler kurdururlardı. Zaten ekserisi eski devrin hoş görmediği, mağduren gönderdiği kimselerdi. Terfi ümidinde olmadıklarından resmî işlere ehemmiyet vermezler, zevklerine bakarlardı.

* Refik Halid Karay, *Memleket Hikâyeleri*, İnkılâp Kitabevi Yayınları, 2022, ss. 38-49.

1 rayiha: koku, güzel koku

2 rintmeşrep: rahat, aldırışsız





Refik Halid Karay

Sıcak, ağır bir yaz günü idi. Yeni gelen Tahrirat³ Müdürü ikinci vakti kalemlerin boşalıp dairelerde kimsenin kalmadığına pek şaşıtı, hükümet konağının iç avlusuna dizili kadife palanlı, dinç, gürbüz merkeplerden birine atlayan seftali bahçelerinin yolunu tutuyordu. Kâtipler kadar herkes, böyle, birbirine selamlar dağıtarak, latifeler yaparak kabarık, taşkın heybelerinin ortasına gömülü, keyifli keyifli, koşa koşa uzaklaşıp gidiyorlardı. Şehrin açığında, ta ova ile bahçeler arasında güneşe karışmış, gittikçe büyüyen, genişleyen bir toz bulutu geçtikleri yolu gösteriyordu.

Agâh Bey dünya ahvalinden habersiz, nazariyatla⁴ büyümüş dik başlı, kuru zevkli bir adamdı. Mülkiyeden çıktıktan sonra Avrupa'ya kaçmış, fakat nüfuzlulardan birinin tavassutuyla⁵ İstanbul'a dönmüştü. Tam dört ay zaptiye nezareti tevkifhanesinde sebepsiz alıkonulduktan sonra nihayet buraya Tahrirat Müdürlüğüyle atılmıştı.

Anadolu içinden hanlarda kalıp köylerde yatarak memuriyetine gelirken yüreğini keder, gam kaplamış, memlekete ciddi hizmet etmek kararını almıştı. Başının içinde kasabaya indiği gün ıslahat, teşkilat, imarat gibi ağır düşünceler doluydu. Bu küçük beldede kocaman işler göreceğini, herkese parmak ısırtacak eserler çıkaracağını zannediordu. Durmayacak, dinlenmeyecek, çalışacaktı... Cüret lazım, diyordu, mutasarrıftan tutarak amir ve memurların hepsini yola getireceğine emindi. Memleketi kaplayan tembelliği, durgunluğu havsalası almıyordu. "Bu uyuşukluk, bu kayıtsızlık ne?" diye kendi kendine soruyor, cevabını bulamıyordu.

Hayır, kendisi büsbütün başka türlü bir memur, Avrupakârı bir hükümet adamı olacaktı... İşte şu ufak memuriyet ne iyi bir tecrübe meydanaydı...

Fakat ilk günü meyusiyete düştü. Mutasarrıf ona bu memlekette işlerin az olduğundan, ra-

3 tahrirat: resmî yazışmalar

4 nazariyat: kurumsal bilgiler

5 tavassut: aracılık

hatına bakmasından, yorgunluk almasından bahsetti. Kadı Yahya'dan beyitler okuyarak aşkın safasını, rintliğin lüzumunu anlattı. Muhasebeci, yerden temennalar, gevrek kahkahalar arasında vesile getirip kuru üzümünden iki çekilme tam yirmi iki grado⁶ sert rakısını met-hetti. Bal ile yapılmış baklavanın envanını sayıp döktü. Evkaf memuru daha ileri varmış, bekâr olduğunu anlatınca burada yokluk çekilmeyeceğini müjdelemişti. İlk Alaybeyi, altmış beşlik iri yarı bir bunak, kötü, kaba lisanıyla onu: "Safa âmedi⁷ safa âmedi!" diye pek laubali karşılamış; hiç sebepsiz, birdenbire saat meydanındaki somaki mermerden, geniş göbek taşı, yüksek kubbeli selatin hamamını tarif etmişti. Önüne gelen de şeftali bahçelerini söylüyor, keyiften, zevkten dem vuruyordu.

Agâh Bey şaşkına dönmüştü. Muhasebecinin: "Arzu buyurursanız bahçelere gidelim, merkep hazırlattık, eğleniriz!" teklifini derhal sert bir yüzle reddetti. Hükümet konağında bir başına kalmıştı.

İkinci güneşinin gözler alan çiğ aydınlığı içinde bilmediği sokakları yabancı yabancı dolaşmaya mecbur oldu. Kasabanın iç mahalleleri şenlik günlerine mahsus bir boşlukla sessiz, durgundu. Çeşmelerden su taşıyan tek tük adamlarla birkaç ihtiyar nineden başka kimseye rast gelmemişti. Onlar da kendisine acayip bir gözle bu saatte, herkes bahçelerde iken neden burarlarda dolaştığına şaşar gibi bakmışlardı. Sonra kızgın, dumanlı bir gurup oldu; ezan sesleri arasında kısık, uyuşuk lambalar birer birer yanıp kasabayı kasvetli bir gece sardı. Erkenden yatmıştı.

Lakin aradan birkaç saat geçmemişti ki uykusundan şen seslerle uyandı, pencereye koştu. Dar sokakları kızıl alevli meşaleler aydınlatıyor, gündüz hükümet avlusunda gördüğü kadife palanlı merkeplerde memurlar yarı keyif şakalaşa gülüşe geçiyordu. Geç kalanların

uzaklardan gürültüsü duyuluyordu. Agâh Bey öfkelen-di. Zevk, safa bu adamları bir deniz gibi, gırtlaklarına kadar sarmıştı, içinde müsterih,⁸ sakın bir balık hayatı geçiriyorlar, dün ile meşgul olmuyorlardı. Ertesi günden itibaren daha ciddi, daha azimli görünmek, bu bayağı duygulu, adi ömürlü adamlara daha haşin, daha kaba muamele etmek kararıyla yumruklarını kısıllı, yüreği kinli, tekrar uyudu...

Her gün bir düğün evi neşesiyle çalkalanan bu şehirde yeni Tahrirat Müdürü sıkıntıdan boğuluyordu. Evvela işiyle uğraşıp boş vakti kalmayacağını zannetmişti, fakat vazifesi kıttı. Esneye esneye odasında gevşiyor, uyuşuyordu. Mutasarrıfı ilk hevesle beldenin imarına, sapanı ve tırpanlarının ıslahına, kağı arabalarının değiştirilmesi lüzumuna dair mufassal layihalar⁹ vermişti.

Hiçbir netice çıkmıyordu. Daima terakkiden, medeniyetten lakırdı açıp uzun, sinirli, yeisle dolu nutuklarını erkân, nezaketin bile örtemediği öyle manasız, hiçten bakışlarla uyuşuk uyuşuk dinliyorlardı ki ağlayacağı geliyordu. Hayır, hiçbir iş yapmak, bir hizmet görmek kabil olamayacaktı. Tahsisatın azlığı, arkadaşların tembelliği her teşebbüse engeldi. Yüreğinde köpüren gayret, hizmet arzusu yavaş yavaş sönüyor, yatışıyordu. Bu, tahammül edilmez bir ömürdü...

Zaten hükümetteki arkadaşları da ondan bezmişler, yola gelmeyen, zevkten anlamayan bu adamdan yüz çevirmişlerdi. Eski Tahrirat Müdürü gözlerinde tütüyordu. Ne çapkın bir İzmirliydi... Kasabaya ilk geldiği gece onu bir ziyafete götürmüşlerdi. İçip içip öyle coşmuştu ki parmaklarına tahta kaşıklar takmış, daha yeni tanıdığı adamlar arasında takırdata takırdata saatlerce Adanalıyı, Konyalıyı oynamıştı. Şairdi de... Sabahleyin geceki âlemi tasviren "kat ender kat" matlalı¹⁰ bir gazel yazıvermiş, mutasarrıfın takdirine nail olmuştu, hatta kadı:

6 grado: bir sıvının içindeki alkol derecesi

7 âmedi: geliş

8 müsterih: gönlü rahat

9 mufassal layiha: kapsamlı tasarım

10 matla: divan edebiyatında kaside ya da gazelin ilk beyti

“Aziz, sen devrin Füzulisisin!” hitabıyla onu gözlerinden öpmüştü.

Şimdiki müdür ne gazelden anlıyordu ne de rakıdan... Nereden de buraya gelmiş, âlemin başına dert kesilmişti? Aradan iki ay geçtiği halde, hâlâ şeftali bahçelerinin akşamcılığına onu götürememişlerdi. Kafasına zevk, eğlence düşüncesi sokamıyorlardı. Muhasebeci beyhude yere yirmi iki grado şeftali rakısını ballandırıyor, evkaf memuru ara sıra evine aşırıdığı “benatı Havva”yı¹¹ beyhude yere methediyordu.

Bir gün muhasebeci ısrar etti, hatırını kırarsa gücenecekti, pek geç kalmazlar, onu rahatsız etmezlerdi; şöyle bir kır gezintisi yapacaklardı. Kadı, evkaf memuru, posta müdürü, dört, beş kişi, kalabalık değil... Artık büsbütün kalabalık olur diye Ağâh Bey korktu, “peki” dedi. Kasabada kimsesizlikten, işsizlikten de boğuluyordu. Bir defa gidip şu âlemi görmesi elbette muvafık olurdu, belki de eğlenirdi; tabiatın güzelliğinden bu kadar çekingen durmak saçmaydı...

İkinci üzeri merkeplere bindiler, rahvan yürüyüşlü, yumuşak palanlı rahat hayvanlardı; Kendilerine mahsus ufak ufak adımlı, acele ve muntazam salıntılı tuhaf bir yürüyüşleri vardı. Ağâh Bey hoşlandı. İlle şeftali bahçelerinin arasına girip de tozdan, güneşten kurtuldukları zaman yosun gibi koyu yeşil, yarı ıslak yoncalar ve su sesi büsbütün keyfine gitti. İğdeler, böğürtlenlerle örülü iki yüksek çit arasından dolana dolana uzun bir yol gittiler. Şeftalilerin kokusu sinirlerini gevşetmişti. Eğile kalka meyve devşiren kızlara şimdi tuhaf, istekli bir gözle bakıyordu. Ara sıra elleri bohçalı, yüzleri terli takım takım kadınlara rast geliyorlardı. Bunlar ırmaktan dönüyorlardı. Memleketin âdetiydi; yazın hepsi açıkta dereye girerler, oynasa haykırırsa uzun uzun yıkanırldı. Ne de iri kalçalı, endamlı kadınlardı... Yüreğe fazla bir sıcak gibi çarpıntılar getiren sarıcı, iştahlı bakışları da vardı...

Muhasebeci Bey, pembeye yakın bulanık renkli bir cins şeftali rakısına düşküncü; “Bakalım benim abı hayatı nasıl bulacaksınız?” istifsarıyla¹² kadehi uzattı: Ağâh Bey içti, biraz buruk, lakin baygın kokulu, tuhaf lezzetli, hoş bir içkiydi. Ötede kalem efendileri rakı sofrasını kurmak, mezeleri, salataları hazırlamakla meşguldü; odacılar kenarda ateş yakmışlar, kebab çeviriyorlardı. Şeftali rayihasına karışan bu pişmiş et kokusu akşamın serinliği içinde insana keyifli bir iştah veriyordu; mütemadiyen içiyorlar, üzerlerine yoğurt dökülmüş sıcak patlıcan kızartmalarından, taratorlu sémizotu salatalarından kaşık kaşık yiyorlardı.

Ta geç vakit döndüler; dağların ardından yarısı kopuk kırmızı bir ay karanlığı yararak hüzünlü hüzünlü yükseliyordu; arka kafilede biri “Tahammül mülkünü yıktın Hülâgû han mısın kâfir” diye haykırırken daha uzaklardan, Boğaziçi’nin durgun gecelerinde suları döven bir uskur sesi gibi davulun gümbürtüsü vakit vakit duyuluyordu. Ağâh Bey, yarı keyifti, onu evine kadar getirdiler. Hemen soyundu, yattı. Her geceğine benzemeyen bu kurşun gibi ağır uyku, dimağın değil, midenin, vücudun yorgunluğunu dinlendiren bu kaba uyku ne hoştu...

Ertesi günü cuma idi. Erkenden arkadaşları haber gönderdiler, ırmağa, yıkanmaya gideceklerdi. Avdette¹³ değirmende öğle yemeği yiyecekler, akşam rakısını mutasarrıfın yeni yaptırdığı havuz başında içeceklerdi.

Gitmemek istedi. Fakat bu gübreli, tozlu kasabada tek başına uzun bir gün nasıl geçerdi? Hem de ırmağa kadar inmemişti. Yıkanmasa bile bir kere görmek lazım değil miydi? Merkeplere atladılar, şeftali bahçelerinden geçtikten sonra tımar görmemiş, sık, gür bir ayvalığa daldılar.

Suyun iki tarafında da dalların örgüleriyle çevrilip gölgeleriyle kuytulaşmış birçok ufak ha-

11 benatı Havva: kadınlar

12 istifsar: yorum isteme

13 avdet: geri dönüş

vuzlar vardı. Yüksekten dökülen su, buraları oymuş, derinleştirmiş, sanki yıkanması kolay olsun diye özenip hazırlamıştı. Ağâh Bey yıkanmak fikrinde değildi. Bir zaman yalnız seyretti. Fakat baktı ki bu hiç de fena bir iş değildi; akşamki ispiroto ile zehirlenmiş şu sıcak terli vücudu serin sudan elbette zevk duyacak, fayda görecekti. Ona ince kumlu, kapanık, derin bir havuz buldular, ferah ferah, zevkli zevkli yıkandı.

Şimdi dönerlerken, iştaha gelmiş olan derisinden bu güzel kokulu hava kolayca giriyor, sanki kanına bile rayiha katıyor, ciğerlerini şeftalili serin bir nefis hava dolduruyordu.

Değirmende, daha sabahtan gönderilip hazırlanan yağlı bir oğlak çevirmesini tam kıvamında buldular. Daha beş on türlü yemek yaptırılmıştı. O kadar yemişlerdi ki yola çıkmaya mecaleri kalmamıştı. Dere kenarında, dalları sarkık koca söğütlerin altına birer birer serilip uyudular.

Mutasarrıfın evinde gece daha kibarane, daha zarıfçe geçmişti. Rakı billur sürahilerle kesme kadehlerden sunuluyor, balık yumurtası, siyah havyar gibi Anadolu için nadide mezeler yeniyordu. Mezunen livaya gelen bir mal müdürü güzel keman çalmış, bir tapu memuru da İstanbul'daki Mahmutpaşa başının¹⁴ mükemmel bir taklidini yapmıştı. Çok eğlenmişlerdi.

Ağâh şimdi hemen her eğlentiye giriyordu. Nihayet ona, kendisi için bir merkep alması lazım geldiğini söylediler. Köylere, pazarlara adamlar gönderildi. İri boylu, sağlam yürüyüşlü, rahat bir eşek bulduruldu, ona bir de kadifeli, mor püsküllü, şeritli, saçaklı yeni palan yaptırıldı. Akşamları, Tahrirat Müdürünün de merkebi diğerleriyle beraber artık hükümet konağının iç avlusuna sıralanıyordu.

Layihalar, kararlar çoktan ihmal edilmişti. Zaten çalışmaya, kendisini dinlemeye vakti kal-



miyordu. Ağustos içinde av başladı, erkenden kalkıp bağlara yayılıyorlar, çil, keklik vuruyorlardı. Bütün kasaba memurların zevkine hizmetle mükellefi.¹⁵ Günlerce uzak köylerden jandarmalar, şöhretli zağarlar¹⁶ getiriyorlar, kış için tavşan avına tazılar peyliyorlardı. Bu mükemmel bir damat hayatıydı.

Eğlence meclislerinde bir kenara çekilip kahve fincanıyla yarı gizli rakı atıştırarak Ceza Reisi Ağâh'ı zorluyor, "Seni evlendirelim oğul, bu memlekette bekâr durulmaz!" diyordu. Sahi, bu, güç bir işti. İçin için eridiğini, zorluk çektiğini o da duyuyordu.

Karanlık bir gecede, Evkaf memuru onu arka kapıdan evinin zemin katında basık bir odaya soktu. İçeride iki kadın vardı. İkisi de şöhret kazanmış, güzel, dolgun kadınlardı, erkeğe alışkın görgülü tavırlarla sigara içiyorlar, uzun bir memur nesline böyle yarı gizli hizmet etmekten şiveleri nazikleşmiş, ince lisanlarıyla ferah ferah konuşuyorlardı.

14 baş: bir topluluğu yöneten kimse

15 mükellef: yükümlü

16 zağar: bir cins çoban köpeği

Biri esmer, uzun boylu, endamlıydı; göğsü dar yeleşinin altında genç, gürbüz duruyor, insana dalgın, tatlı gözleriyle derin derin bakıyordu. Öbürü sarışın, büsbütün iri, gösterişliydi. Uzun saçlarını elli altmış örgü yapıp sırtından aşağı, nadide bir atkı gibi koyuvermişti. Başlarına oyaları aynı örnek yemeniler bağlamışlar, üzerlerine kenarları aynı gergef iğnesiyle işlenmiş gömlekler giymişlerdi; ayaklarında da bir örnek gül resimli çoraplar, sarı meşinden kunduralar vardı.

Esmeri temkinli, tok, dolu bir sesle türküler söyledi, sarışını kırıla döküle, çocukça tavırlarla oyunlar oynadı. Ağâh Bey, bu âlemi ümidinden fazla iyi bulmuştu. “Vallahi hoş, latif şey!” diye arkadaşına teşekkürler ediyordu. Öbürü, kasabaya ait tafsilat veriyordu. Bazen azılılar bu cins kadınların evleri önüne toplaşır, ağızdan dolma pis barutlu hantal tabancalar patlatarak gece yarısı mahalleyi korkuya verirlerdi. Ertesi günü jandarmalar kabahatlıları yakalar, koğuştaki bir temiz döverlerdi; mesele de kapanmış olurdu.

Kış gelince gece toplulukları başladı. Helva sohbetleri yaparlar, ara sıra da o meşhur, ihtişamlı hamamı halvet edip¹⁷ turşulu yemekler yerlerdi. Payitahtta, vilayet merkezlerinde memnu olan içtimalara, eğlencelere burada mesağ¹⁸ vardı. Herkes ucuzca, kolayca eğlenebileceğinden başkasının keyfini çok görmüyor, çekememezlik etmiyordu.

Ağâh Bey yavaş yavaş itiyatlarını¹⁹ değiştirmişti. Şimdi rakısız yapamıyor, gözü önünde toprak bir imbikten halis cibre²⁰ çektiriyordu. Kadınsız da duramamıştı, sık sık arka kapıdan eve

ziyaretçiler girerdi. Entari ile püfür püfür, rahat rahat gezmeye vücudu alışmıştı; eve gelir gelmez soyunuyor, bahçe üstündeki odaya nargilesini kurup köşeye geçiyordu. Gelsin sohbet... Kabarık şilteli rahat köşe minderlerinin, yan yastıklarının arasında vücudu gevşiyor; gitgide genişliyordu.

İşe gönlünde hiç de arzusu kalmamıştı. Hatta Kadı Efendi ile satranç oynamak, fıskiyeli kahvede muhasebeci beyle tavla atmak gibi eğlenceler mâni oluyordu. Kış, zaten Akdeniz sırtındaki bu ılık memlekette sonbahar gibi hafif geçerdi. Biraz rüzgâr soğukça esse tavan boyu ocaklara kuru zeytin kütükleri atıyorlar, hindiler doldurarak, kazlar kızartarak kışın da zevkini çıkarıyorlardı. Bu gamsız, geniş ömür yüreğinin ateşini söndürmüştü. Şimdi geçen günlerdeki hizmet, imar, ıslahat gibi fikirlerini hatırladıkça nargilesini gürleterek gülümsüyor, arkadaşlarına, kendini mazur göstermek için:

“Toyluk, ne yaparsın?... diyordu.

Zaten ikinci yaz gelmişti. Sinirleri gevşeten olgun bir meyve kokusu sıcak rüzgarlara karışarak pencereden odaya doluyor, herkesi göz alabildiğine uzanan sayısız şeftali bahçelerine çağırıyordu. Daha geçen sene dar redingotu²¹ sırtında uyusukluk aleyhine nutuklar veren Ağâh Bey şimdi bu rayihalı havayı ciğerlerine kadar derin derin çektikten sonra yenleri sıvalı bol entarisi içinde rahat rahat geriniyor, yeni atılmış minderlerin üzerine yan gelip:

“Gel keyfim gel!... diye söyleniyordu.

Feneryolu, 1919

17 halvet etmek: boşaltmak

18 mesağ: izin

19 itiyat: alışkanlık

20 cibre: sıkılıp suyu alınan üzüm

21 redingot: arkası yırtmaçlı, etekleri uzun resmî erkek ceketi

MICHELIN
2024

İSTANBUL

“MATBAH” WELCOMES EXCLUSIVE GUESTS
AND GOURMETS TO THE STYLISH
“OTTOMAN PALACE CUISINE”
MAINTAINING ITS UNIQUE HERITAGE

Matbah[®]
♦ *Ottoman Palace Cuisine* ♦

Caferiye Sokak No.6/1 Sultanahmet İstanbul - TÜRKİYE T. +90 212 514 6151 F. +90 212 514 5152

www.matbahrestaurant.com, reservation@matbahrestaurant.com

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - <https://ranteey.org>

Okul Beslenmesi ve Beslenme Eğitimi**

Giriş

Bugün öğrencilerin çoğu, normal gelişmelerini ve hastalıklardan korunmalarını sağlayacak besini yeter miktarda alamamaktadır. Millî Eğitim, Sağlık ve Sosyal Yardım ve Tarım Bakanlıkları uzmanları ile Dünya Sağlık Teşkilâtı (WHO) ve Gıda, Tarım Organizasyonu (FAO) eksperlerinin, Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde birlikte yapmış oldukları araştırma ile ilkokul öğrencilerinin sağlık ve beslenme durumları saptanmıştır. Yapılan sörveye göre, öğrencilerde eksikliği görülen besin maddeleri arasında, rebofilavin, A vitamini ve hayvansal protein bulunmaktadır.

Eğer ilkokulların okul beslenme programında istenilen başarının alınması isteniyorsa, eksikliği görülen bu besinlerin sağlanması amaç edinilmeli, bilhassa beslenme eğitiminin geliştirilmesine ve programdaki öğrencilerin sağlık kontrollerine dikkat edilmelidir.

Millî Eğitim Bakanlığı tarafından Türkiye'de 1956'dan beri ilk defa olarak tatbik edilmeye başlanmış olan "Okul beslenme işleri ve eğitimi programı"nın 10 yıllık tecrübesi açıkça göstermiştir ki, programa dahil okullarda evvelce sıkça görülen okul devamsızlıkları yok denecek kadar azalmış olduğu gibi kötü beslenmeden ileri gelen ruhî ve bedenî dengesizlikler de yok olmaya başlamıştır.

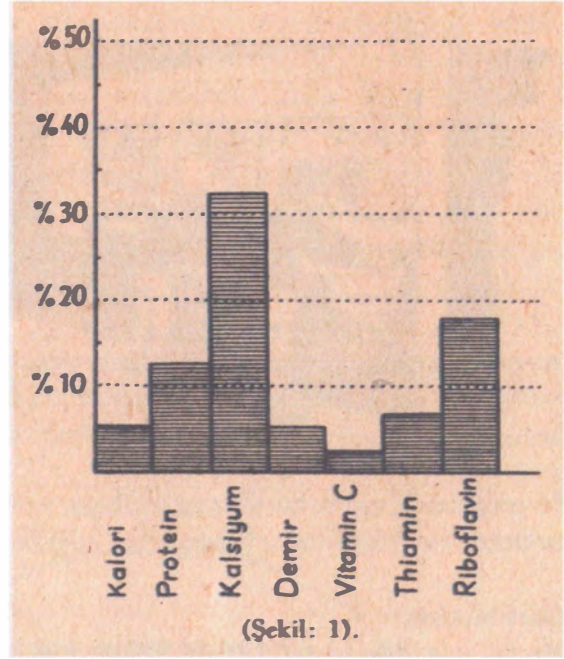


* "Geçmişin Tadı"nda yer verdiğimiz yazıları, aslı gibi Türkçesine dokunmadan yayımlıyoruz.
Okul Beslenmesi ve Beslenme Eğitimi, Millî Eğitim Bakanlığı Okul Beslenme Yayınları, 1967

Okul Beslenmesinde Sütün Yeri

Bilindiği gibi süt, en değerli besinlerimizden biri olup, doğumdan sonra bebeklerin beslenmesi için kullanılabilen ilk ve tek besin maddesidir. Süt, büyütmek ve onarmak, korumak, enerji vermek gibi besinlerin üç fonksiyonunu da sağlar. Bundan dolayı süt, Okul Beslenme Programı için seçilen ilk besin olmuştur.

Sütteki en önemli büyütücü ve onarıcı maddeler: Protein, kalsiyum ve fosfordur. Protein kas, kan, deri, sinir dokularının yapısı ve onarımı için gereklidir. Süt proteini diğer hayvansal proteinler (et, balık, tavuk v.b.) kadar üstün kalitelidir. Kalsiyum ve fosfor ise kemiklerle dişlerin yapısı için çok önemlidir. Sütte aynı zamanda vücudun hastalıklara karşı korunmasında büyük rol oynayan ve vücut için çok önemli olan vitaminler de vardır. Bu vitaminlerin bazıları riboflavin gibi suda (yağlı sütte %87 su vardır), bazıları da A ve D vitaminleri gibi yağda erirler.



Süt aynı zamanda enerji verir. Bu pek tabiidir, çünkü bileşiminde süt şekeri ve yağ da vardır.

Yağsız süt tozu:

Süt tozu, sütün suyunu buharlaştırmak suretiyle elde edilir. CARE tarafından verilen süt tozları da hakikî inek sütünden bu şekilde elde edilmiştir.

Yağlı süt tozlarının saklanması güç olduğundan, yağı alınmış süttten elde edilen ve içinde çok az yağ bulunan yağsız süt tozları kullanılmaktadır. İçinde bulunan protein, kalsiyum, fosfor ve B grubu vitaminlerinden riboflavin besin değeri bakımından çok önemlidir. (Şekil: 1).

Yağsız süt tozunda %36 protein, %55 karbonhidrat vardır. Yağsız olduğu için yağda eriyen A ve D vitaminleri bulunmaz.

Bir öğrencinin günlük besin ihtiyaçlarının 25 gram süt tozu ile sağlanan yüzde miktarı yukarıdaki grafikte görülmektedir.

Süt tozu çeşitli yerlerde kullanılabilir:

- 1- İçecek olarak: süt tozu ağırlığının 6 katı (veya hacim olarak 4,5 katı) su ile karıştırıldığı zaman besleyici ve tatlı lezzetli bir süt haline gelir. Bu süte, şeker ilâve edilmemelidir.
- 2- Yukarıda tarif edilen şekilde hazırlanan süttten yoğurt, ayran, sütlâç ve muhallebi yapılarak,
- 3- Çorbalar, püreler, salçalar gibi birçok yemeklerin, ekmek, bisküvit ve hamur işleri ile tatlıların hazırlanmasında içlerine karıştırılarak,
- 4- Beyaz peynir yapılarak.



Sabun:

Çocuklar, yemek yerken ellerinin temiz olması gerektiğini öğrenmelidirler. Bundan dolayı her okul mutfağının, süt hazırlamada kullanılan kap kazağın, temizlik bezlerinin, çocukların ellerinin temizliği için yeter miktarda sabun sağlanmalıdır. Böylece çocuklar, yemek yemeden önce, tuvaletten çıktıktan sonra ve her kirlenişinde ellerini yıkayabilecektir. (Şekil: 2).

Bu programda, sağlık kurullarına uyulması ve üzerlerinde önemle durulması, hem besinlerin hazırlanması ve yoğaltılması bakımından, hem de eğitim bakımından çok önemlidir.

Okul Mutfağı:

Mutfak, okuldaki bütün öğrencilere süt ve ek besin hazırlamaya yetecek kadar büyük olmalıdır. Okul Beslenme Programında olan bir okulun içinde temiz akar su bulunmalıdır.

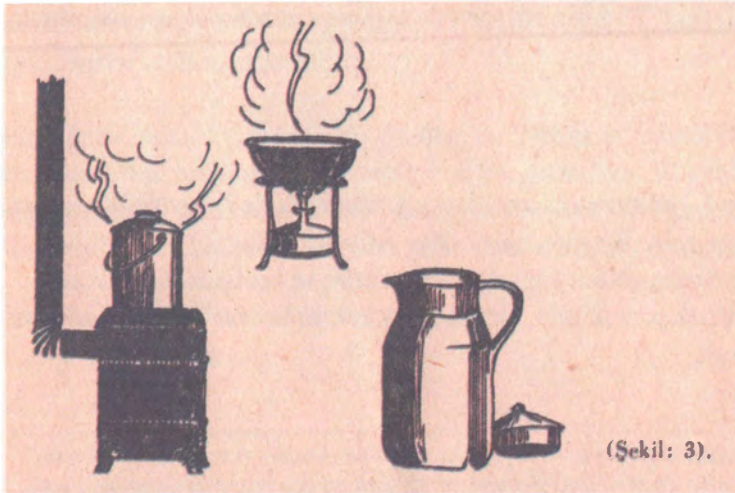
Besinleri hazırlayan kimselerin, ne yaptıklarını görebilmeleri için, mutfak daima temiz, havadar ve aydınlık olmalıdır. Hasta veya portör olabilecekleri düşünülerek mutfakta çalışan personelin muhakkak sağlık kontrolü yapılmalıdır.

Sütün hazırlanması ve dağıtılması için lüzumlu olan malzeme mahallen kolayca sağlanabilir.

Bunlar kalaylı bakır, alüminyum, emaye, paslanmaz çelik gibi çeşitli cinsten kaplar olabilir. Üzerinde girinti çıkıntı bulunan, galvanize demir kapları temiz tutmak güçtür.



Buna karşılık pürüzsüz kap kazağı temizlemek kolaydır. Bu işte kullanılacak kapların kolay temizlenmesi için ağızlarının geniş olması gerekir. Plâstik bardaklar, kolay temizlendiği, koku tutmadığı ve kırılma tehlikesi olmadığı için tavsiye edilebilir.



Su, her türlü yakıt ile ve çeşitli ocaklarda kaynatılabilir. Su kaynatmak için kullanılan kazanlar (Şekil: 3) güvenliği sağlamak bakımından, soba ve ocaklar üzerine devrilmeyecek şekilde sağlamca yerleştirilmelidir.

Sobalar, yanan odun veya kömür düştüğü zaman tutuşmayacak taş, çimento veya madenî bir tabla üzerine ko-

nulmalıdır. Kalabalık okullarda fazla miktarda suyu kaynatabilecek termosifonlar da kullanılabilir.

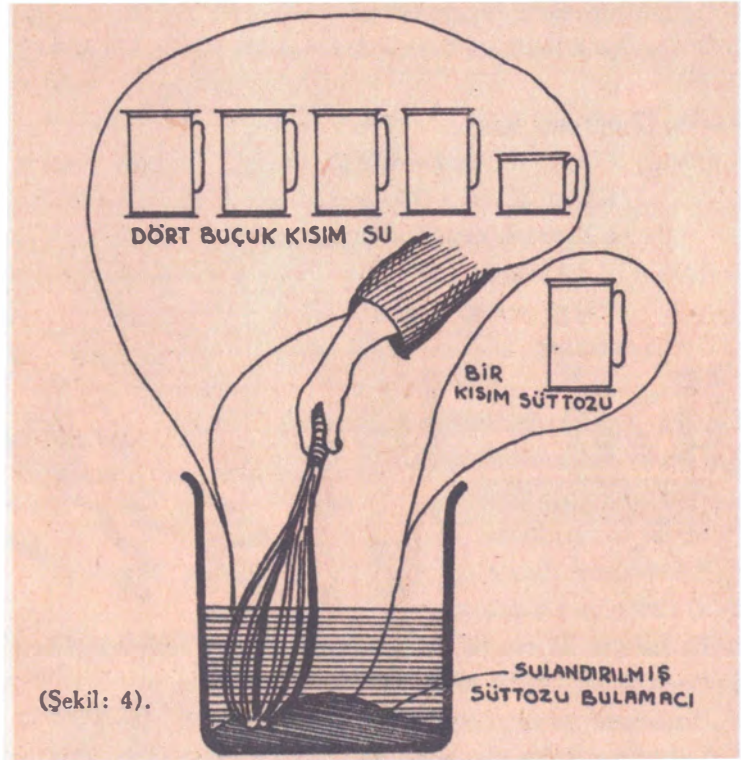
Süt tozunun su ile karıştırılması:

Süt tozundan süt hazırlanmasının en kolay ve en iyi yolu şudur:

1 litre süt tozu (aşağı yukarı 750 gr.dır) için 4,5 litre su (4500 gr.) alınız. Böylece ağırlık itibariyle 1/6 oranında bir karışım elde edilir.

Ölçülü su önce kaynatılır. Kaynayan sudan bir miktar alınıp, ılınmaya bırakılır. ılınan suyun üzerine ölçülü süt tozu serpilerek tellerle yavaş yavaş karıştırılır. Süt tozu tamamen eriyip topaklar kayboluncaya kadar tellerle karıştırmaya devam edilir. Suyun kalan kısmı sıcak olarak bu karışıma ilâve edilir ve hemen dağıtım yapılır (Şekil: 4).

Süt tozu su ile karıştırıldıktan sonra tekrar ateşe konulmamalıdır. Çünkü yağsız süt çok çabuk yanar, yanınca da bazı besin kıymetlerini kaybeder, lezzeti bozulur. Çocukların pek çoğu böyle yanmış sütü sevmezler. Aslında süt tozu tehlikesizdir. Kullanılan su da iyice kaynatıldığından tekrar kaynatmak gerekmez. Aksi halde süt bir kaç saat içinde bozulur. Genellikle sütün hazırlanması sırasında üzerinde fazla miktarda köpük meydana gelmektedir. Bu köpük atılmalı, sönmeye için biraz beklenip öyle dağıtım yapılmalıdır. Eğer süt artarsa bu süt dökülmeyip yoğurt yapılmalıdır.



Dağıtım için lüzumlu olan sütten fazlasını hazırlamayınız.

Süt, yukarıda anlatıldığı gibi, 1/6 oranında hazırlanırsa 25 gr. süt tozu 150 gr. su ile karıştırılmış olur. Bu bir bardak süt eder. 25 gr. süt tozu, çocuklara günde 9 gr. hayvansal protein sağlar.

Süt dağıtımı:

Dağıtılan sütü içmek, ek besini yemek için her çocuk evinden bardak, tabak, peçete, çatal, kaşık vb. getirebilir veya bunları okul sağlar. Çocuklar evden getirdikleri bu malzemeyi küçük naylon torbalarda taşıyıp evde yıkatabilirler.

Eğer bunları okul sağlamışsa, temizlenip okulda saklanabilir.

Süt içerken sıra veya masaların kirlenmesini önlemek için peçete ve masa örtüleri kullanılabilir.

Muhallebi: (7 öğrenci için)

Ölçüler: 175 gr. süt tozu + 400 gr. su
100 gr. pirinç unu + 600 gr. su
150 gr. şeker
vanilya.

Muhallebi yapılmasında uygulanacak yol:

- 1- Ölçülü malzemenin temini
- 2- Sütün hazırlanması
- 3- Şekerin süte ilâvesi
- 4- a) Pirinç ununun soğuk suda ezilmesi (yaklaşık olarak ölçülü suyun 1/3ü ile).
b) Soğuk su ile ezilen pirinç ununun kaynar haldeki ölçülü suya (ölçülü suyun 2/3ü) karıştırılarak ilâvesi ve pişirilmesi (pirinç ununun kokusu kayboluncaya kadar).
- 5- Pişen pirinç ununa, sütün karıştırılarak ilâvesi
- 6- Soğutulup servis yapılması.

Not: Vanilya konacaksa 5. maddeden sonra ilâve edilir.

Sütlâç (7 öğrenci için)

Ölçüler: 175 gr. süt tozu + 400 gr. su
100 gr. pirinç + 500 gr. su
1/2 yemek kaşığı pirinç unu +
100 gr. su
150 gr. şeker.
vanilya.

Sütlâcın yapılmasında uygulanacak yol:

- 1- Ölçülü malzemenin temini
- 2- Pirincin haşlanması
- 3- Sütün hazırlanması
- 4- Şekerin süte ilavesi
- 5- a) Pirinç unu soğuk suda ezilir.
b) Bu karışım kaynar haldeki ölçülü suya ilâve edilip pişirilir.
- 6- Pişen pirinç ununa sütün karıştırılarak ilâvesi
- 7- Haşlanmış pirincin bu karışıma, karıştırılarak ilâvesi
- 8- Soğutulup servis yapılması.

Not. Vanilya konacaksa 5. maddeden sonra ilâve edilir.

Çökeleğin yapılmasında uygulanacak yol:

- 1- Sütün hazırlanması (hacim olarak 1/3 oranında).
- 2- Yoğurdun yapılması,
- 3- Yoğurdun sıcak su ilâvesi ile koyu ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılması,
- 4- Elde edilen ayranın biraz tuz ilâvesi ile 30-45 dakika ara sıra karıştırılarak kaynatılması.
- 5- Ayran iyice pıhtılaşınca bir torbaya konularak süzülmesi,
- 6- İyice süzüldükten sonra bir ağırlık altında baskıya konulması,
- 7- Torbadan çıkarılıp tuzlanması ve ufalanması.

Erikli®

Uludağ'ın
zirvesinden gelen
eşsiz lezzet



Osmanlı bakkalları üzerine bir değerlendirme

Sümeyye Hoşgör Büke*

Bu yazı 18. yüzyıl Ankara'sında bulunan bakkallar üzerinden kentteki gıda tüketimine dair hem bir çerçeve çizmeyi hem de İstanbul ile benzeşen ve farklılaşan noktalara dikkat çekerek kısa bir karşılaştırma yapmayı amaçlıyor. Bu karşılaştırmayı yapmayı mümkün kılan kaynaklar bakkalların terekeleri yani miras kayıtları. Terekeleri kısaca tanıtmak için bir parantez açalım: Osmanlı dünyasında bir kişi hayatını kaybettiğinde arkasında kalan varlıkları yani mirası *kassam*¹ tarafından detaylı bir şekilde liste halinde kaydediliyordu. İşte bu kayda *tereki* deniyor. Ancak hemen belirtelim bu işlemi yaptırmak, bazı durumlar hariç, herkes için zorunlu değildi. Dolayısıyla elimizdeki bakkal terekeleri var olanların yalnızca belli bir kısmını görmemizi mümkün kılıyor. Yani kayıt yaptırmamış başka bakkallar da olduğunu akıldan tutmak gerek. Buna rağmen, elimizdeki kayıtlarla iki kentin gıda tüketim örüntülerine dair düşünmek ve birkaç çıkarım yapmak mümkün. Bu yazıda esas olarak 2019 yılında Koç Üniversitesi Vehbi Koç Ankara Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi (VEKAM) tarafından desteklenen proje kapsamında kullandığım Ankara bakkal terekelerindeki ve-

riler ile daha sonra 2021 yılında *Diyâr* dergisinde yayımlanan çalışmada² da kullandığım İstanbul'un üç büyük kadılığında biri olan Galata'daki bakkal terekelerini kullanacağım. Karşılaştırmamın daha net sonuçlar vermesi için elbette İstanbul sicillerinin de tamamının taranması gerekiyor. Bu ise ancak şu anda Viyana Üniversitesi Türkoloji Bölümü'nde yürütülen ve benim de bir parçası olduğum "GrocerIST"³ projesi tamamlandıktan sonra mümkün olacak.

Bakkallarda bulunan ürünlere geçmeden önce İstanbul ve Ankara'da terekesine ulaştığımız bakkal esnafının demografik özelliklerini gözden geçirelim. 18. yüzyıl sicilleri tarandığında Ankara'da yirmi bakkalın terekesine ulaşmak mümkün. Burada kaydı bulunan tüm bakkallar Müslüman. Rifat Özdemir'in Ankara esnafını ele alan çalışması da 18. yüzyılda kentteki bakkalların tamamının Müslüman olduğunu doğruluyor.⁴ Bu kayıtlara göre bakkalların bir kısmı meslekleriyle tanınırken, Bakkal Mustafa, Bakkal Abdullah gibi; bazıları ise Esseyid, Molla, Çelebi gibi unvanlarla anılmışlar. Elimizde aynı dönemde Galata kadılığınca kaydedilmiş

* Dr. Viyana Üniversitesi, Türkoloji Bölümü.

1 *Kassam*: varisler, mirasçılar arasında mirası taksim eden ve küçüklerin hakkını koruyan şeriat memuru. Ferit Devellioglu, *Lûgat*, s. 593.

2 Sümeyye Hoşgör Büke, *The Use of Probate Inventories (tereki) of Grocers as a Source for the Food Consumption of Urban Ottomans: The Case of Eighteenth Century Ankara, Diyâr*, 2021.

3 GrocerIST: Tracing Food Consumption through the Inheritance Inventories of Grocers (*Bakkals*) in the Eighteenth and Nineteenth Centuries, <https://grocerist.univie.ac.at/>

4 Rifat Özdemir, "Ankara Esnaf Teşkilatı (1785-1840)", *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, S. 1, Samsun, 1986, s. 175.



19. yüzyılda bir mahalle bakkalı

sekiz bakkal terekesi bulunuyor.⁵ Bu bakkalların çoğunluğu ise Rum. Ancak diğer kayıtlardan kentte Müslüman bakkalların da olduğunu biliyoruz. Bu demografik farklılıkların bakkal dükkânlarında bulunan ürünlerde ve bu ürünlerin tedarik zincirinde bir farklılık yaratıp yaratmadığını ise henüz bilmiyoruz. Ancak araştırılmaya değer bir konu olarak not etmek gerek.

Bakkallar Osmanlı esnaf sistemindeki çoğu esnaf grubunun aksine *emtia-i mütenevvi* yani çok çeşitli ürünleri satabilen bir esnaf grubuydu. Ancak bu geniş yelpaze içerisinde hangi ürünleri dükkânlarında bulunduracaklarına mahalledeki tüketim örüntülerini takip ederek karar veriyorlardı. Dolayısıyla bir bakkalın terekesinde bulunan ürünler bakkalın bulunduğu mahallenin gıda tüketimine dair ipuçları barındırıyor olmalı. Bakkallar elbette ki mahallelinin gıda alışverişi yaptığı tek mecra değildi. Kentlerdeki büyük pazarları ve çarşıları da gıda alışverişi için bolca ziyaret ettiklerini varsayabiliriz. Ancak gündelik tüketimde en çok ihtiyaç

duyulan ürünlerin bakkallardan tedarik edildiğini düşünmek mümkün yani bakkalların ana işlevi herhalde gündelik ihtiyaçları karşılamaya yönelikti.

Bakkallarda bulunan ürünlerin raf ömrü genelde uzun. Bunlar kuruyemişler, kuru meyveler, yemeklik yağlar, baklagiller, tatlandırıncılar ve hayvansal gıdalar olarak kategorize edilebilir. Kategorileri biraz detaylandıralım. Galata'da ve Ankara'da en sık rastlanan kuruyemişler fındık, ceviz ve badem. Galata'daki bakkalların bazılarında bunlara ek olarak fıstık da bulunuyor. Ancak fıstığın türüne dair bir ibare yok. Ankara'da ise farklı olarak bazı bakkal dükkânlarında leblebi olduğu görülebilir; mesela Karaman Han'daki Topal Mehmed'in dükkânı veya Hattuniye Mahallesi'ndeki Ali Dede'nin dükkânı gibi. Örnekleri çoğaltmak mümkün. Ankara'da İğneci Mahallesi'ndeki Bakkal Ali Beşe'nin bakkalında ise leblebili üzüm olduğu görülüyor. Yine Galata'da tek bir bakkalda görülen ürün ise kestane.⁶ Kestaneye Ankara bakkallarında

⁵ 18. yüzyılda tutulmuş defterlerin hepsi taranmamıştır.

⁶ GŞS No: 172/14a-2.



İstanbul'daki bakkal dükkânlarından biri

rastlanmıyor oluşu tabii ki Ankara'da kestane tüketilmediği anlamına gelmiyor. 18. yüzyıl Ankara narh kayıtları incelendiğinde, kayıtların çoğunda çiğ ve pişmiş kestanenin piyasa fiyatlarına ulaşılabilir. ⁷

Kuru meyvelere gelince; her iki kentte de en sık rastlanan ürün üzüm. Ankara'daki yirmi bakkal terekesinin on dokuzunda mevcut. Hacı Arap Mahallesi'ndeki Bakkal Ali Beşe'nin dükkânı hariç elimizdeki bakkal terekelerinin tümünde üzümün envai çeşidini bulabilmek mümkün görünüyor; siyah üzüm, razaki, beylerce, kişniş (kişniç) gibi. Kişniş üzümü hariç diğer tüm üzüm türleri Galata'daki bakkallarda da bulunabilir. Ankara'dan farklı olarak Galata'da Edremit siyahı, İzmir siyahı, Frenk üzümü bulunabiliyordu. Bu ürünün çeşitlerine ve bakkallarda bulunma yoğunluğuna bakılırsa, kuru üzümün orta halli Osmanlılar arasında yaygın olarak tüketildiği söylenebilir. Kuru üzümün, şekerin nadiren bulunduğu ve pahalı olduğu erken modern dünyada, bal ve pekmezle birlikte Osmanlı mutfağında tatlandırıcı olarak tüketildiğini de ekleyelim.

Üzüm gibi incir de her iki kentin bakkallarında sık rastlanan ürünler arasında. Ankara bakkallarında bunlardan başka kuru meyveler de bulunuyor. Mesela elimizdeki kayıtların dokuzunda erik kurusu, sekizinde zerdali kurusu, yedisinde keçiboynuzu veya harnup, ikisinde armut (*emrut*) kurusu, birinde ise yaprak zerdali olduğu görülüyor. Bakkal Esseyid Ahmed'in At Pazarı civarındaki bakkal dükkânında ise bu ürünlere ek olarak vişne kurusu da olduğu görülebilir.

Bakkallarda yalnızca kuru meyveler satılmıyordu. Ankara'daki bazı bakkalların yaş meyve sebze esnafı ile ihtilafa düşmeyi göze alarak⁸ Amasya eriği, elma ve hünnap sattıkları da görülebilir. Mesela, elma Belkıs Mahallesi'ndeki Elhac İbrahim'in bakkalında⁹ Amasya eriği At Pazarı'ndaki Bakkal Esseyid Mehmed'in dükkânında¹⁰ hünnap ise biri Tahtakale'de, biri Hatuniye Mahallesi'nde ve biri de Koyunpazarı'nda olmak üzere üç farklı bakkalda satılıyor. ¹¹ İstanbul ahkam defterlerinde yaş meyve sebze sattıkları için şikâyetle konu olmuş olsalar da bakkallar soğan ve sarımsağı satma hak-

7 AŞS No: 775/76; AŞS No: 776/05; AŞS No: 778/04, AŞS No: 782/04, AŞS No: 784/73, AŞS No: 787/84; AŞS No: 804/85; AŞS No: 807/109; AŞS No: 809/4; AŞS No: 816/6; AŞS No: 829/35; AŞS No: 831/49; AŞS No: 832/5.

8 Örnek şikâyetler için bk. İstanbul Şer'iyye Sicilleri No: 24, 18-b1, <http://www.kadisicilleri.org>

9 AŞS No: 807/141b-1.

10 AŞS No: 853/26a-1.

11 AŞS No: 806/84-85, AŞS No: 850/52a-1, AŞS No: 868/68b-1.

kına sahipti. Ankara'da yalnızca iki bakkalda olsa da Galata'daki örneklerin çoğunda her iki ürün de var.

Mercimek, nohut, bakla, börülce de bakkallarda sık rastlanan ürünler arasında sayılabilir. İstanbul'da 19. yüzyıla ait bir kayıt da nohut, börülce, mercimek ve baklanın bakkallara mahsus erzak olduğunu doğruluyor.¹² Gerçekten de Galata'daki bakkal terekeleri incelendiğinde bu ürünlerin elimizdeki tüm bakkallar tarafından satıldığı gözlemlenebilir. Ancak Ankara bakkallarında bu ürünlerden yalnızca nohutu At Pazarı'nda dükkânı bulunan Esseyid Mehmed'e ait tek bir terekede görebiliyoruz.¹³ Ayrıca narh kayıtlarında da sık sık nohudun piyasa fiyatı kaydedilmiş.¹⁴ Bunun dışında bakla, börülce, mercimek gibi bakliyat ürünlerine Ankara'da ne bakkal terekelerinde ne de narh kayıtlarında rastlanmaktadır.

Pirinç ve bulgur da dikkat çekici ürünler arasında sayılabilir. Osmanlı toplumu için genel kanı pirincin daha zengin kesimler tarafından tüketilirken bulgurun ise daha geniş toplumsal kesimler tarafından tüketildiği yönünde. Ancak bakkal terekelerine bakılırsa durum bir kez daha düşünmeyi gerektiriyor. Çünkü pirinç elimizdeki Galata kayıtlarının hemen hepsinde, Ankara'da ise elimizdeki yirmi bakkalın yedisinde bulunuyor.¹⁵ Bu sıklıkta karşımıza çıkan pirincin orta halli Osmanlılar tarafından rağbet gören bir ürün olduğu düşünülebilir.

Bulgura gelince, bu ürün Galata'daki iki bakkalda görülürken Ankara'daki hiçbir bakkalda kaydına rastlanmıyor. Ancak elbette Ankara'da da bulgur tüketiliyordu. Bunu farklı kayıtlar-

dan doğrulayabiliriz. Mesela bakkal olmayan kişilerin terekelerine bakabiliriz. Yukarıda da bahsettiğim gibi kassamlar detaylı miras kaydı oluştururken kimi zaman evdeki yiyecekleri de kaydediyorlardı. Örnekler şöyle; Bala'ya bağlı Kuşçu Ali-Köyü'nde yaşayan Süleyman Ağa'nın terekesinde¹⁶ ve kent merkezinde bulunan Belkıs Mahallesi sakinlerinden Esseyid Lütfü'nün terekesinde¹⁷ bulgura rastlamak mümkün. Hatta sabık Karaman valisinin Ankara ziyareti esnasında kendisine tahsis edilen günlük tayinatta da pirincin yanında bulgurun da olduğu görülebilir.¹⁸ Dolayısıyla kentte pirincin yanı sıra bulgurun da tüketildiği söylenebilir. Yani, bulgura bakkallarda rastlamamış olmamız tüketilmediği anlamına gelmemekle birlikte bu ürünler için Ankara'da başka tedarik mekanizmaları olduğu da düşünülebilir.

Ankara'daki bakkallarda görmediğimiz ancak İstanbul'da bakkallarda bulunan ürünlere bakalım. Şehriyeye elimizdeki Galata kayıtlarının birkaçında rastlamak mümkün.¹⁹ Ankara'daki bakkalların terekelerinde ise bulunmuyor. Zeytin de öyle. Hatta önceki çalışmalar bize Ankara'da 18. yüzyılda zeytinci esnafının da olmadığını gösteriyor.²⁰ 19. yüzyıla gelindiğinde ise kentte zeytinci esnafının olduğunu görmek mümkün. Benzer bir örnek, yani Galata'daki bakkallarda olup da Ankara'dakilerde görmediğimiz diğer bir ürün ise lahana turşusu. Bu ürün şimdilik elimizdeki kayıtlara göre yalnızca bir bakkalda görülüyorsa da 1767 yılındaki başka bir kayıt bize bakkal esnafının turşu satma yetkisi olduğunu gösteriyor.²¹ Dolayısıyla elimizdeki terekelerde rastlamasak da İstanbul'da çok daha yaygın bir şekilde satıldığını varsayabiliriz. Galata'ya bağlı Kasımpaşa'da Tersane Kapısı

12 İŞS No: 148/29a-1.

13 AŞS No: 853/26a-1.

14 AŞS No: 775/76; AŞS No: 796/82; AŞS No: 800/92; AŞS No: 807/109, AŞS No: 809/4; AŞS No: 826/47; AŞS No: 828/36; AŞS No: 829/35; AŞS No: 831/49; AŞS No: 832/5; AŞS No: 836/57; AŞS No: 843/29; AŞS No: 848/49.

15 AŞS No: 815/76a-2; AŞS No: 816/106a-2; AŞS No: 822/61b-1, 62; AŞS No: 825/60a-1; AŞS No: 837/84b-1, 85; AŞS No: 850/52a-1; AŞS No: 853/26a-1.

16 AŞS No: 808/71b-1.

17 AŞS No: 816/72a-1.

18 AŞS No: 831/83.

19 GŞS No: 172/14a-2, GŞS No: 172/81b-2, GŞS No: 172/82b-2, GŞS No: 258/23a-1; GŞS No: 258/29a-1.

20 Jülide Akyüz, *Ankara'nın Bütüncül Tarihi Çerçevesinde XVIII. Yüzyılda Ankara: Şeriye Sicillerinin Sayısal ve Muhteva Analizi Denemesi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi: Ankara Üniversitesi, 2003, ss.124, 125.

21 İŞS No: 24/55a-1; İŞS No: 25/179-3.

civarında bakkalı olan Bakkal Todor ile Yeni-köy'de bakkallık yapan Bakkal Todorî'nin dükkânlarında ise uskumru olduğu görülüyor.²² Ankara'da balık satan bir bakkal ise elimizdeki kayıtlara göre yok. Balık satan bakkal esnafı da ilgi çekici bir konu olarak düşünülebilir.

Ankara'da göremediğimiz ürünlerle devam edelim. Mesela tuz, Ankara'daki bakkallarda karşımıza neredeyse hiç çıkmıyor. 20 bakkal terekesinin yalnızca birinde, hisar civarında bakkal dükkânı olan Bakkal Mustafa'nın terekesinde kaydedilmiş.²³ Diğer bir ürün ise pekmez. Galata'daki kayıtlarda pekmez sıkça karşımıza çıkarken Ankara'daki 20 kaydın yalnızca ikisinde olduğu görülüyor. Bunlardan biri Tahtakale'de diğeri ise hisar civarında iki dükkân.²⁴ Benzer bir durum sirke için de geçerli. Galata'ya nazaran Ankara'da sirke daha az bulunuyor. Yalnızca İğneci Mahallesi'nde dükkân işleten Bakkal Ali Beşe'nin ve Bakkal Esseyid Ahmed'in dükkânlarında kaydedilmiş.²⁵ Bu durumda ihtimallerden biri Ankara'nın bağlık bir yer olmasından ötürü hem pekmezin hem de sirkenin bağ sahibi Ankaralıları tarafından hane içerisinde üretilmiş olması. Çünkü elimizdeki gıda maddelerinin kaydedildiği bakkal olmayan kişilerin terekelerinin birçoğunda sirke var.²⁶ Son olarak pekmezin seyretilmiş bir türü olan nardenke de Galata'da rastlanırken Ankara'da görülmediğini ekleyelim.

Diğer taraftan Ankara bakkallarında rastladığımız ancak İstanbul bakkallarında görülmeyen ürünler de var. Bunlardan ilki ağda. Üzümden üretilen ve pekmeze göre daha katı kıvamlarda olan ağdaya on iki bakkalda rastlamak mümkün.²⁷ Pestil de Ankara'daki bakkallarda var ancak Galata'da görülüyor. Diğer taraftan 1784 yılına ait bir kayıt bir konak ve camii için

Bakkal Tanaş ile Bakkal İstapan'ın bakkallarından yapılan alışverişi görmemizi sağlıyor. Bu kayda göre pestil İstanbul'daki bu dükkânlarda vardı. Hatta bu dükkânlardan tahin de satın alınmıştı.²⁸

Benzer şekilde kişniş, kimyon, sumak ve saf-ran gibi baharatlara da Ankara bakkallarında rastlanıyor. Her iki kentte de bu ürünleri satan attar esnafı olduğunu biliyoruz. Bu gruba son olarak çemeni de ekleyelim. Ankara'daki yirmi bakkal terekesinin dördünde çemen bulmak mümkün.²⁹

Her iki kentin bakkallarında temel gıda maddelerinden yemeklik yağların³⁰ satıldığını da görebiliriz. İki kentin yağ tüketimi az da olsa farklılık gösteriyor. *Revğan-ı sade* yani sade yağ her iki kent için de en sık rastlanan ürünler arasında. Şirugan yani susam yağı da sade yağı takip eden yani ikinci en sık rastlanan yağ çeşidi. 18. yüzyılda susam yağının bu sıklıkta tüketilirken bugün bu ürünün hiç kullanılmıyor oluşu ayrıca araştırılması gereken bir konu olarak gündeme alınabilir. Bunların dışında don yağı ve zeytinyağı da iki kentte görülen yağlar arasında. Ancak zeytinyağının 18. yüzyılda aydınlatma için de kullanıldığını not edelim. Dolayısıyla bu yağ çeşidinin yemeklerdeki kullanımı halen tartışmalı olduğundan belki de yemeklik yağlar arasında saymak doğru olmayabilir. Yine de bir parantez açmak gerekir. Bakkalların terekelerini kaydeden kassamların standart bir listeleme şekli yok. Yani görünen o ki ürünleri kategorize etmeksizin kaydediyorlardı. Ancak yine de bakkaldaki gıda ürünleri ile gıda dışı ürünleri kabaca ayırdıkları söylenebilir. Zeytinyağını da sabun, mum, balmumu (şem-i asel), duhan (tütün) kâğıt, katran ve urgan gibi bakkallarda bulunabilen gıda dışı ürünlerin arasına kaydetmek

22 GŞS No: 172/69b-2, GŞS No: 258/23a-1.

23 AŞS No: 868/87b-1.

24 AŞS No: 806/84-85; AŞS No: 837/84b-1, 85.

25 AŞS No: 825/19b-1; AŞS No: 853/19b-1.

26 AŞS No: 803/19; AŞS No: 803/33b-2; AŞS No: 804/89,90; AŞS No: 805/52a-2; AŞS No: 840/91a-2.

27 AŞS No: 815/76a-2; AŞS NO: 816/82b-1, AŞS No: 816/100a-1; AŞS No: 816/106a-2; AŞS No: 825/60a-1; AŞS No: 832/63b-1, 64; AŞS No: 834/77b-1; AŞS No: 837/84b-1, 85; AŞS No: 846/66a-3; AŞS No: 850/52a-1; AŞS No: 853/26a-1; AŞS No: 876/16b-1.

28 TS. MA. D 9822

29 AŞS No: 825/60a-1; AŞS No: 853/19b-1; AŞS No: 853/26a-1; AŞS No: 868/87b-1.

30 Sümeyye Hoşgör Büke, "Yemeklik Yağlar" *Metro-Gastro*, Nu. 107, 2022.



İstanbul'da Laleli Camii'nin girişindeki bakkal dükkânı

yerine genelde gıda ürünleri ile birlikte kaydettikleri görülüyor. Dolayısıyla zeytinyağının tüketim alanı bir kere daha düşünülebilir.

İki kentin bakkallarında bulunan ancak var olan çeşitleri neredeyse tamamen farklılaşan ürün ise peynir.³¹ Ankara'nın hem bakkal terke kayıtlarında hem de narh kayıtlarındaki peynir çeşitleri oldukça kısıtlı; basma ve sünme. Yalnızca Suriyeliogluza'de'nin Koyun Pazarı'ndaki dükkânında tulum peyniri bulunuyor.³² Tulum peyniri hariç diğer iki peynir bugün hâlâ Ankara'nın Ayaş bölgesinde üretiliyor.³³ Galata'da ise hemen her bakkalda tulum ve kaşkaval peynirlerinin olduğu görülebilir. Tabii daha geniş İstanbul piyasasında ve sofalarında bunların yanında envai çeşit peynir bulunduğunu önceki çalışmalardan biliyoruz; lor, dil, Midilli, İnebolu peynirleri bunlardan bazıları. Ankara'da ise bu çeşitlilikte bir peynir tüketiminden söz etmek mümkün değil. Dolayısıyla iki kentin peynir tercihlerinde de farklılaştığını söylemek mümkün. İki kentin tedarik mekanizmalarındaki farklılık nedenler arasında gösterilebilir.

Farklı yörelerden tedarik edilen diğer bir ürünün bal (*asel*) olduğu söylenebilir. Ankara'da yalnızca iki tür bal olduğu görülüyor. Bunlar İzmir ve Ankara balları. Her ikisinin de petek ve süzme olanı bakkallarda bulunabiliyor. Buna karşılık İstanbul piyasasındaki balların farklı yerlerden geldiğini Üsküdar'daki bir narh kaydından görmek mümkün: asel-i İzmir, asel-i Eflak ve asel-i Atina gibi. Ancak Galata'daki bakkallarda bal geldiği yer belirtilmeksizin yalnızca "asel" olarak kaydedilmiş.

Hayvansal gıdalarla devam edelim, peynirden başka pastırma³⁴ da veya dönemin diliyle *basdırma* da iki kentte sık rastlanan ürünler arasında. Ankara'da pastırmaya bakkallar kadar bakkal olmayan kimi kişilerin miraslarında da rastlamak mümkün. Bu terekelerdeki pastırma miktarları bir hanenin tüketiminden fazlasına işaret ediyor, 7,5-8 kıyye civarı, 10-11 kıyye civarında hatta 30 ve 41 kıyye civarında kayıtlar bulunabilir. Miktarlar kentte pastırma üretimi olabileceğine dair bir izlenim veriyor. Farklı birkaç kayıt da bu durumu destekler nitelikte. Mesela bir kayıttan Ankara pastırmasının

31 Sümeyye Hoşgör Buke, "Peynir" *Metro-Gastro*, Nu. 105, 2022.

32 AŞS No: 868/68b-1.

33 Ufuk Kamber, *Geleneksel Anadolu Peynirleri*, Ankara, Miki Matbaacılık, 2005.

34 Sümeyye Hoşgör Buke, "Ankara Pastırması", *Metro-Gastro*, n. 104, 2022.



19. yüzyıl sonunda iğneden ipliğe her şeyin satıldığı bir bakkal dükkânı

Kayseri pastırmasından sonra İstanbul piyasasındaki ikinci en pahalı pastırma olduğunu biliyoruz. Zaten Ankara erkek pastırması bugün de coğrafi işaret almış ürünler arasında. Sucuk da iki kentin bakkallarında görülen hayvansal gıdalardan. Yumurta ise yalnızca Ankara'daki bakkallarının terekelerinde bulunan ürünler arasında. Mesela Hacı İvaz Mahallesi'nde bakkalı olan Bakkal Esseyid Hasan Çelebi ile İğneci

Mahallesi'nde bakkalı olan Bakkal Ali Beşe'nin terekelerine kaydedilmiş.³⁵ Ali Beşe'nin bakkalındaki yumurta sayısı dikkate değer; 315 adet. Elimizdeki Galata bakkallarında yumurta karışımıza çıkmasa da yukarıda bahsi geçen 1784 yılında tutulmuş bir alışveriş listesi İstanbul'da da bakkaldan yumurta alınabildiğini gösteriyor.³⁶ Aynı hesap defterine göre bakkaldan yoğurt, limon ve hıyar da alınabiliyordu.

35 AŞS No: 816/106a-2, AŞS No: 825/60a-1.

36 TS. MA. D 9822.

Görüldüğü gibi bakkal terekeleri bize erken modern Osmanlı dünyasında neler yeniyor olabileceğine dair bir fikir veriyor. Ancak elbette başka tarihsel kaynaklarla desteklenmesi ve derinlemesine analiz edilmesi gerekiyor. Yürüttüğümüz GrocerIST projesinin de amacı bu. İstanbul'daki 18 ve 19. yüzyıllarda bula bildiğimiz bakkal terekelerini derinlemesine değerlendirmek, mahalledeki tüketicilerin de-

mografik profilini ortaya koymak ve nihayetinde tüketim çalışmalarının ana sorusu olan "kim ne tüketiyordu" sorusuna anlamlı bir yanıt bulabilmek. Tabii diğer taraftan amaçlarımızdan bir diğeri ise 18. yüzyıldan 19. yüzyıla geçen bakkal dükkânlarında satılan ürünlerdeki değişimi gözlemlemek ve Osmanlıların gıda tüketiminde meydana gelen değişimi anlamaya yardımcı olmak.

18. yüzyılda Galata'da terekesi bulunan bakkallar ve dükkânlarındaki ürünler*

	GŞS No: 172 Sayfa 14-a2 Beşiktaş Sinan Paşa Mahallesi Bakkal Todori	GŞS No: 172 Sayfa 69-b2 İstinye Yeniköy Bakkal Nikola	GŞS No: 172 Sayfa 81-b2 Beşiktaş Arnavutköy Bakkal Kosta	GŞS No: 172 Sayfa 82-b2 Kasımpaşa Tahtakadı Mahallesi Bakkal Todori	GŞS No: 173 Sayfa 7-a2 Galata Dahili Şehsuvar Mahallesi Bakkal Hasan Beşe	GŞS No: 177 Sayfa 34-a1 İstinye Yeniköy Bakkal	GŞS No: 258 Sayfa 23a-1 Kasımpaşa Tersane Kapısı Kurbu Bakkal Todori	GŞS No: 258 Sayfa 29-a1 Beşiktaş Sinan Paşa Mahallesi Bakkal
Mercimek	x	x		x		x	x	
Nohut	x	x	x	x			x	x
Börülce	x		x	x			x	x
Bakla	x	x	x		x	x		
Pirinç		x	x	x	x	x	x	x
Arpa		x						x
Bulgur							x	x
Üzüm	x	x	x	x	x	x		x
İncir	x	x		x	x	x		x
Fındık	x	x	x	x	x	x	x	x
Fıstık					x		x	
Ceviz		x						
Badem	x			x	x		x	
Kestane	x							
Kaşkaval Peyniri	x	x		x	x	x		x
Tulum Peyniri		x		x	x	x	x	x
Sucuk		x		x				x
Pastırma		x						x
Uskumru		x					x	x
Zeytin		x					x	x
Turşu						x		
Soğan	x	x		x	x	x		x
Sarımsak		x	x	x	x		x	
Revgan-ı sade					x	x	x	x
Revgan-ı zeyt		x		x	x	x	x	x
Revgan-ı mahluta	x							
Şehriye	x		x	x			x	x
Nişasta	x			x	x		x	x
Bal	x	x			x		x	
Pekmez		x		x	x	x		x
Nardenk	x				x		x	
Sirke	x	x		x	x	x	x	x
Tuz	x	x	x	x	x	x	x	
İhlamur		x	x					
Sabun	x	x		x	x		x	x
Mum				x	x		x	x
Çarçube Kağıdı								
Duhan						x		

* Tablolar daha önce VEKAM raporunda kullanılmıştır.

18. yüzyılda Ankara'da terekesi bulunan bakkallar ve dükkânlarındaki ürünler

	AŞS No: 834 Sayfa 77/b1 Haseki camii kurbünde Bakkal Hacıoğlu	AŞS No: 806 Sayfa 84-85 Tahtakale sükkânında Osman	AŞS No: 807 Sayfa 141/b1 Belkis Mahallesi Elhac İbrahim	AŞS No: 815 Sayfa 76/a2 Tahtakale sükkânında Abdurrahman	AŞS No: 816 Sayfa 82/b1 Pazar-ı Ganem sükkânı Molla Salih	AŞS No: 816 Sayfa 100/a1 Pazar-ı Ganem Molla Mustafa	AŞS No: 816 Sayfa 106/a2 Hacı İvaz Mahallesi Esseyid Hasan Çelebi	AŞS No: 822 Sayfa 61 b1, 62 Öksüzce Mahallesi Bakkal Ali	AŞS No: 825 Sayfa 60/a1 İğneci Mahallesi Bakkal Ali Beşe	AŞS No: 832 Sayfa 63/b1, 64 Hacı Arap Mahallesi İsmail Çelebi
Fındık	x	x		x		x			x	x
Badem		x			x				x	x
Ceviz									x	
Leblebi									leblebili üzüm	
Üzüm	beylerce , siyah	Kızıl	siyah, kişniç	siyah	siyah, razaki	siyah, kişniç	kişniç, razaki	x	kişniç, siyah, razaki	
İncir	x			x	x	x	x	x	x	
Elma			x							
Amasya Eriği										
Hünnap		x								
İğde	x		x			x			x	
Keçiboynuzu (Harnup)									x	x
Zerdali Kuruşu		x	x						x	
Erik Kuruşu		x	x			x			x	x
Armud Kuruşu										
Vişne Kuruşu										
Yaprak zerdali									x	
Asel-i İzmir		x						x		x
Asel-i Ankara	x					x		x	x	
PetekAsel		x								
RevakAsel		x	x	x	x					
Pekmez		x								
Ağda	x			x	x	x	x		x	x
Pestil			x				x		x	
Tahin			x	x						
Don Yağı	x	x						x		
Revgan-ı sade (sade yağı)		x	x	x	x			x	x	x
Revgan-ı zeyt (zeytin yağı)		x			x		x		x	
Şırgan (susam yağı)	x	x	x	x	x		x		x	x
Pastırma	x	x		x			x		x	
Sucuk			x							
Peynir		x	x		basma					
Yumurta							x		x	
Pirinç				x			x	x	x	
Nohud										
Nişasta										
Sarımsak			x		x				x	
Soğan			x		x					
Kişiş										
Kimyon										
Sumak	x		x			x			x	x
Safran										
Sirke									x	
Çemen									x	
Kibrit	x		x						x	
Balmumu		x		x	x					
Sabun							x			
Mum										
Urgan									x	
Katran										
Kına							x			
İzmir Duhanı							x			
Halep Lülüsi							x			
Kağıd							x			
Külâh							x			
Tuz										

	AŞS No: 834 Sayfa 77/b1 Haseki camii kurbünde Bakkal Hacıoğlu	AŞS No: 837 Sayfa 84/b1, 85 Hisar sükkani Topal Mehmed	AŞS No: 846 Sayfa 66/a3 Pazar-ı Ganem Bakkal Sarı Hasan	AŞS No: 850 Sayfa 52/a1 Hatuniye Mahallesi Ali Dede	AŞS No: 853 Sayfa 19/b1 At Pazarı Bakkal Esseyid Ahmed	AŞS No: 853 Sayfa 26/a1 At Pazarı Bakkal Esseyid Mehmed	AŞS No: 863 Sayfa 94/b1 Suluhan kurbünde	AŞS No: 868 Sayfa 68/b1 Koyun Pazarı Oğulzade Hasan	AŞS No: 868 Sayfa 87/b1 At Pazarı Bakkal Mustafa	AŞS No: 876 Sayfa 16/b1 Şemseddin Mahallesi Bakkal Abdullah
Fındık	x	x		x	x	x	x			
Badem		x				x	x		x	
Ceviz		x		x			x		x	
Leblebi		x		x	x		x			
Üzüm	beylerce, siyah	razaki, beylerce, siyah	x	beylerce	siyah, razaki	razaki, siyah	siyah	siyah, beylerce	siyah	siyah
İncir	x	x		x						x
Elma										
Amasya Eriği						x				
Hünnap				x				x		
İğde	x						x			
Keçiboynuzu (Harnup)					x	x	x	x	x	
Zerdali Kuruşu				x	x		x	x	x	
Erik Kuruşu		x		x			x	x		
Armud Kuruşu					x	x				
Vişne Kuruşu					x					
Yaprak zerdali										
Asel-i İzmir										
Asel-i Ankara	x	x								
Petek Asel										
Revak Asel		x	x		x	x	x	x	x	
Pekmez		x								
Ağda	x	x	x	x		x				x
Pestil		x		x	x	x		x		
Tahin			x							
Don Yağı	x	x	x		x					
Revgan-ı Sade (sade yağı)		x	x	x		x	x	x		
Revgan-ı zeyt (zeytin yağı)		x	x	x	x	x	x	x	x	
Şirugan (susam yağı)	x	x		x		x	x	x	x	
Pastırma	x		x	x	x			x		
Sucuk										
Peynir			sünme					tulum		
Yumurta										
Pirinç		x		x		x				
Nohud						x				
Nişasta					x	x	x			
Sarımsak				x				x		
Soğan										
Kışniş				x	x	x	x	x	x	
Kimyon		x		x						
Sumak	x		x		x	x	x	x	x	
Safran							x			
Sirke					x					
Çemen					x	x			x	
Kibrit	x		x							
Balmumu										
Sabun		x								
Mum			x							
Urgan										
Katran									x	
Kına										
İzmir Duhanı										
Halep Lülüsi										
Kağıd										
Külâh										
Tuz									x	

Nihat Özdal

Resimleyen: Muhammet Şengöz

I

İlk tanıştığımız tadı daha çabuk unutuyoruz. Üzerine koyduklarımızdan ya da ilk tadımın acemiliğinden belki de anne sütünün tadını hatırlayan var mı?



III

Eğilmek konusu kafa karıştırıcı, bitkiler bunu hiç ihtiyaçları yokken yapıyor. Fasulye filizleri, susamlar, buğday başakları, mahlep taneleri rüzgâr ve güneş takviminde eğilecekleri zamanı biliyor. Eğilmek hava koşullarına göre bereketli olabiliyor.



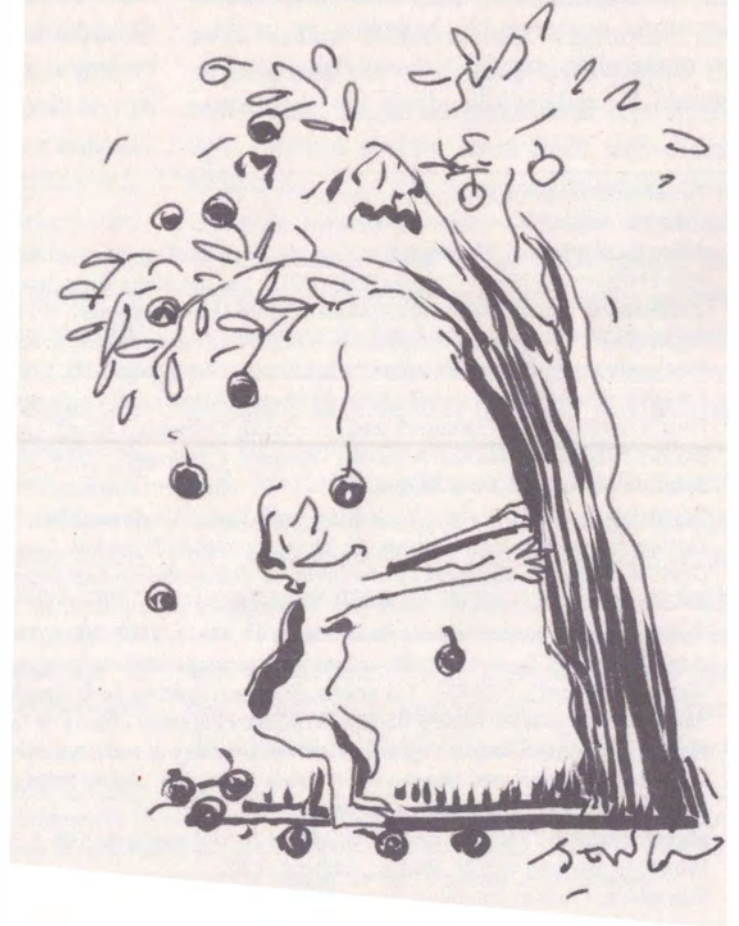
XV

Nergislerin hafızası
insanlardan daha güçlü.
Hatırlıyorlar, hatırlamak
güzel kokar.



L

Hepimizin çok sevdiği bir
yemek vardır. Benimki
erik marmelat. Can erikler
tezgâhlara
sürüklenecekken, bahçe bu
yıl icara verilmesin diye
dua ederdim. Yaprak, göz
dinlemeden son taneye
kadar silkelediklerinde
ağacı, sararacak erik
kalmayacak diye
korkardım. Erikler
olgunlaştıkça koku edinir,
olgun eriklerin
çekirdeklerinden ayrılırken
bıaktıkları kokuyu her
sene yeniden bekliyorum.



İslam dünyasında sadelik*

19. yüzyıl vejetaryen söyleminde Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır'ın beslenme alışkanlıkları algısı

Julia Hauser**

İngilizceden çeviren: Serap Öztürk

19. yüzyılın ortalarında Avrupa'da ortaya çıkan örgütlü vejetaryenliğin tarihi, uzun bir süre sadece Batılı, hatta ulusal bir çerçeve içinde ele alınmıştır.¹ Genellikle modernliğin Batılı tanımında vejetaryenlik, bedenleri ve benlikleri modernliğin sosyal Darwinci bakış açısıyla uyumlu biçimde şekillendiren bir “öz tekno-

loji” (Foucault)² olarak hizmet ettiği bir çerçeveye yerleştirilmiştir.³ Ancak, bu tür savlar 20. yüzyılın başlarında Almanya, Britanya ve Amerika'da vejetaryenliği savunanlar tarafından büyük bir özgüvenle öne sürülse de, etsiz beslenme biçimini savunan çağdaş incelemelere ve dergilere daha yakından bakıldığında,

* Bu makale 2019 yılında Brill'de yayımlanmıştır. Kassel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Bölümü.

- 1 Adam D. Shprintzen, *The Vegetarian Crusade: The Rise of an American Reform Movement, 1817–1921*, Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2013; Ina Zweiniger-Bargielowska, *Managing the Body: Beauty, Health, and Fitness in Britain, 1880–1939*, Oxford: Oxford University Press, 2011; James Gregory, *Of Victorians and Vegetarians: The Vegetarian Movement in Nineteenth-Century Britain*, Londra, Tauris Academic Studies, 2007; Florentine Fritzen, *Gesünder leben. Die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert*, Stuttgart: Steiner, 2006; Ceri Crossley, *Consumable Metaphors: Attitudes towards Animals and Vegetarianism in Nineteenth-Century France*, French Studies of the Eighteenth and Nineteenth Centuries, Oxford: Lang, 2005; Karen Iacobbo ve Michael Iacobbo, *Vegetarian America: A History*, Westport, CT: Praeger, 2004; Michael Hau, *The Cult of Health and Beauty in Germany: A Social History, 1890–1930*, Chicago: University of Chicago Press, 2003; Colin Spencer, *Vegetarianism: A History*, New York: Four Walls Eight Windows, 2002; Eva Barlösius, *Naturgemäße Lebensführung Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*, Frankfurt: Campus, 1997; Wolfgang R. Krabbe, *Gesellschaftsveränderung durch Lebensreform. Strukturmerkmale einer sozialreformerischen Bewegung im Deutschland der Industrialisierungsperiode*, Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 1974; Jakob A. Klein, “Afterword: Comparing Vegetarianisms”, *Journal of South Asian Studies* 31, Nu. 1, 2008. Klein, bir yanda Avrupa ve Kuzey Amerika'da, diğer yanda Asya'da vejetaryenlik üzerine yapılan araştırmalarda bir ayrım olduğunu haklı olarak gözlemliyor. Klein, “Afterword”, 199–212. Tek istisna, Tristram Stuart ve Leela Gandhi'nin Hindistan ve Hintli kahramanların Avrupa'daki vejetaryen söylem üzerindeki etkisini kapsamlı olmasa da tartışan monografileridir: Stuart, *The Bloodless Revolution: Radical Vegetarians and the Discovery of India*, Londra: Harper, 2006; Gandhi, *Affective Communities: Anticolonial Thought, Fin-de-Siècle Radicalism, and the Politics of Friendship*, Politics, History, and Culture, Durham: Duke University Press, 2006.
- 2 Michel Foucault, “Technologies of the Self” in *Technologies of the Self. A Seminar with Michel Foucault*, ed. Luther H. Martin, H. Gutman ve P.H. Hutton, Amherst, 1982.
- 3 Shprintzen, *Crusade*; Zweiniger-Bargielowska, *Body*; Hau, *Cult*.



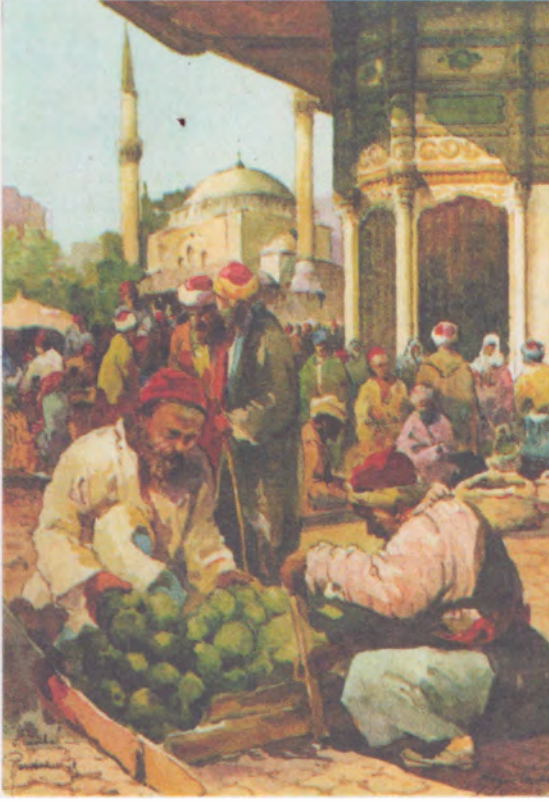
Manav, Kaynak: *The Ottoman World*, Volume I, Şefik E. Atabey Koleksiyonu

Batı'daki organize vejetaryenlik tarihinin, Avrupa sınırlarının çok ötesinden gelen etkilerle ve sahiplenmelerle şekillendiği görülmektedir.

Uluslar ötesi ağlar ve dünyanın diğer bölgelerindeki beslenme alışkanlıklarına yapılan referanslar, vejetaryenlik söyleminin merkezindeydi. Örgütlü vejetaryenlik bir yanda 19. yüzyılın küreselleşme süreçleriyle eşzamanlı olarak ortaya çıkmış olup misyonerlik ve sömürgecilik de dâhil olmak üzere büyük ölçüde bu alanlarda üretilen bilgiye dayanmaktadır. Diğer yanda, bu bağlamlarda üretilen bilgiye dayanarak, vejetaryenlik sıklıkla, homojen olduğu düşünülen yemek coğrafyalarına atıfta bulunarak meşrulaştırılmıştır. Budizm ve Hinduizm'deki yiyecek ve ahlak arasındaki bağlantıya vurgu yapmanın yanı sıra, özellikle Britanya ve Alman kaynakları, Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır'daki halkın benimsediği iddia edilen sade beslenme alışkanlıkları üzerinde durmuştur.

Bu makalede, Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır'ın neden Almanya'daki vejetaryen tartışmalarında rol oynadığını tartışıyor ve bu kaynakların 19. ve 20. yüzyıllarda vejetaryenliğin eleştirel tarihine nasıl katkı sağladığına bakıyorum. 19. yüzyıl vejetaryen söyleminde Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır'ın beslenme alışkanlıklarına dair algıya bakıldığında, bu söylemin bir yandan sınırların ötesine geçtiği, bir yandan da bu sınırları korumaya çalıştığı görülmektedir; hem evrenselliğin kalbine vurgu yapar, hem de –her ne kadar şimdiye dek pek kabul edilmese de– alttan alta farklı düzeylerde bir dışlama yaklaşımı sergiler. Kullanılan temel kaynaklar, vejetaryenlik üzerine broşürler, seyahatnameler ve coğrafi literatür ve ilk Alman vejetaryen kuruluşunun çıkardığı dergi olan *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise*'den (Doğal yaşamın dostları için dergi) makaleleri içermektedir.⁴ Bu kaynaklarda yer alan Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır'a

⁴ *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* (daha sonraki adıyla *Thalysia*), 1867 yılında, Protestan bir din adamı ve mezhepsiz bir cemaat lideri olan Eduard Baltzer tarafından Nordhausen'da kurulan Verein für Freunde natürlicher Lebensweise Vegetarianer) (Association of Friends of Natural Living [Vegetarians]) tarafından yayımlanıyordu.



19. yüzyılda Üsküdar pazarı

dair referanslar, bu bölgelerdeki yemek ve oruç alışkanlıkları tarihine dair yapılan çağdaş araştırmalarla bağlantılı bir şekilde ele alınmıştır. Ayrıca, buna ek olarak, 20. yüzyılın sonlarına ait bir Rum Ortodoks oruç vaazı, Mısır kültür dergisi *Al-Muqatafa*'tan⁵ Batılı vejetaryenlik üzerine bir makale ve oruç uygulamasını ele alan bir Rum Ortodoks Hristiyan'ın otobiyografisi gibi bölgeden örnek niteliğindeki birkaç nadir kaynakla ilişkilendirilmiştir.

Avrupa'da örgütlü vejetaryenlik: Sınıf, din, küresel vizyon

Osmanlı İmparatorluğu gibi farklı yemek coğrafyalarının Avrupa vejetaryen söyleminde neden ve nasıl önemli bir rol oynadığını anlamak

için, Avrupa'da örgütlü vejetaryenliğin ne zaman, neden ve hangi sosyal bağlamda ortaya çıktığını özetlemek yol gösterici olacaktır.

Etsiz beslenme, Avrupa'da 19. yüzyıldan çok önce tartışılmaya başlamıştır. Tristram Stuart'ın gösterdiği gibi, bu konu erken modern dönemden beri Protestan dinî muhalifler ve filozoflar tarafından masaya yatırılmış, sıklıkla antik Yunanistan ve Hindistan'daki öncülere atıfta bulunulmuş, zihin ve bedeni terbiye etmenin bir yolu olarak ele alınmıştır.⁶ Tıp alanında vejetaryenlik yüceltilmiştir. Antik Yunan tıbbi okumaları sayesinde makrobiyotik kavramını geliştiren Christoph Wilhelm Hufeland gibi Aydınlanma dönemi doktorları vejetaryen bir beslenme öneriyorlardı. Aynı şekilde, Fransız doktorlar da "ilkel insanlar" olarak kabul edilen vejetaryenleri insanlığın "doğal" durumunu yansıttığını düşünüyordu. 18. yüzyılın sonlarına doğru Hindistan'da çalışan İngiliz doktorlar da sağlık ve uzun ömür için etin beslenmeden çıkarılması gerektiğini savunmuşlardı. Hepsisi, etin tutkuları alevlendirdiği, bedendeki çürütme süreçlerini hızlandığı ve bedeni zayıflatığı, sonuç olarak bunun gibi birçok nedenden dolayı erken ölme olasılığını artırdığı sonucuna varıyordu.⁷

Görüldüğü gibi vejetaryenlik daha önceki dönemlerde savunulmuş olmasına rağmen, örgütlü bir hareket karakterini kazanması 19. yüzyılın ortalarını bulmuştu. Britanya ve Amerika'daki vejetaryen savunucuları arasındaki etkileşimlerin bir sonucu olarak, 19. yüzyılın ortalarında örgütlü bir hareket hâline geldi. İlk vejetaryen derneğinin 1847'de kurulduğu yer, büyüyen bir imparatorluğun kalbinde Sanayi Devrimi'nin merkezi olan, devasa depolarıyla, aynı zamanda sefalet ve yoksullukla tanınan bir kent olan Manchester'dı.⁸

5 Bu dergide, bk. Dagmar Glaß, *Der Muqatafa und seine Öffentlichkeit. Aufklärung, Rasonnement und Meinungsstreit in der frühen arabischen Zeitschriftenkommunikation*, Würzburg: Ergon, 2004.

6 Stuart, *Bloodless Revolution*, 180–251.

7 Detlef Briesen, *Das gesunde Leben. Ernährung und Gesundheit seit dem 18. Jahrhundert*, Frankfurt: Campus, 2010, 28; Emma C. Spary, *Eating the Enlightenment: Food and the Sciences in Paris*, Chicago: University of Chicago Press, 2012, 23–28; E.M. Collingham, *Imperial Bodies: The Physical Experience of the Raj, c. 1800–1947*, Cambridge: Polity, 2001, 26–27.

8 Twigg, "Vegetarian Movement", 83–88; Gregory, *Of Victorians and Vegetarians*, 30–50. Mieke Roscher, Britanya'daki hayvan refahı hareketini analiz ederken aynı şekilde hareketin kentsel karakterinin altını çiziyor. Roscher, *Ein Königreich für Tiere. Die Geschichte der britischen Tierrechtsbewegung*, Marburg: Tectum, 2009, 34.

Britanya'daki farklı şehirler de aynı yolu izledi ve Prusya gibi ülkeler de benzer bir süreçten geçti. Almanca konuşulan bölgelerde vejetaryenlik, radikal siyasetçi Gustav Struve'un Hindistan'dan esinlenen mektup romanı *Mandaras Wanderungen* (Mandara'nın Yolculukları, 1843) ile çok önceleri savunulmuş olsa da, Prusya'da örgütlü bir karakter kazanması Britanya'da ortaya çıkmasından yirmi yıl sonra gerçekleşti. Eduard Baltzer'in Verein für Freunde der natürlichen Lebensweise (Doğal Yaşamın Dostları Derneği), 1867'de Thuringia, Nordhausen'da kuruldu.⁹ Almanca konuşulan Avrupa bölgesi ve Britanya, 20. yüzyılın ortalarına kadar Avrupa'da örgütlü vejetaryenliğin en önemli iki merkezini oluşturmuyordu.

Bu dönemde örgütlü vejetaryenlik nicel olarak küçük bir hareket olmaya devam etse de, çağın bir dizi acil krizine cevap verdi, ki bunlar burada kısaca tartışılacaktır: doğadan giderek uzaklaşma, endüstrileşme çağında vücudun yıpranması, toplumsal sınıflar arası değişim korkuları ve dünyanın farklı bölgeleriyle giderek yakınlaşma –ulaşım, iletişim ve imparatorluk bağlantıları aracılığıyla.

19. yüzyıldan itibaren, Avrupa'da insanlar ile hayvanlar arasındaki ilişkiler bir dizi dönüşümüne uğradı; bu süreç endüstrileşme ve kentleşme nedeniyle önce şehirlerde ortaya çıktı.¹⁰ Et, tarım ve ardından ulaşım ve kesimdeki dönüşümler sonucunda daha uygun fiyatlı ve tüketimi daha kolay hâle geldi.¹¹ Kent çeperlerinde büyük ölçekli mezbahaneler kuruldu.¹² Egzo-tik hayvanlar, hayvanat bahçelerinde ve sirklerde izleyici kitlesi için eğlence nesnesi hâline geldi.¹³ Bu dönüşümlerin bir sonucu olarak, bazı hayvan türleri sevgi nesnesi olarak benimsendi.¹⁴ Birçok orta sınıf evinde, evcil hayvanlar ailenin birer üyesi gibi görüldü.¹⁵ Hayvanların esenliği için kurulan yeni dernekler ortaya çıktı.¹⁶ Vejetaryenlik, bir yandan insanlarla hayvanlar arasındaki mesafenin artmasının bir sonucuydu, diğer yandan bu mesafeyi kapatma girişimi olarak bu endişelere cevap veriyordu.¹⁷

Sanayileşme, bedenleri başlıca sermaye kaynağı olan yeni bir tür kentsel alt sınıfın ortaya çıkmasına neden oldu. Çalışma koşulları ve kötü ekonomik koşullar onlara ağır yükler getirdi. Bu koşullar kısa sürede orta sınıf toplumsal reformunun konusu oldu. Toplumsal reformcular,

9 Gustav von Struve, *Mandaras Wanderungen*, 3. baskı, Leipzig: Struve, 1906.

10 Bu paragrafta özetlenen gelişmeler için ayrıca bk. Roscher, *Königreich*, 63–68.

11 Massimo Montanari, *The Culture of Food*, Oxford: Blackwell, 1994; Hans Jürgen Teuteberg, "The Birth of the Modern Consumer Age: Food Innovations from 1800", *Food: The History of Taste*, ed. Paul H. Freedman, Londra: Thames & Hudson, 2007, 238–239.

12 Boris Loheide, "Beef around the World: Die Globalisierung des Rindfleischhandels bis 1914", *Comparativ* 17, Nu. 3, 2007; Paula Young Lee, "The Slaughterhouse and the City", *Food & History* 3, Nu. 2, 2005; Dorothee Brantz, "Animal Bodies, Human Health, and the Reform of Slaughterhouses in Nineteenth-Century Berlin", *Food & History* 3, 2005; Lukasz Nieradzik, "Körperregime Schlachthof. Tierschlachtung und Tierbäder im Wien des 19. Jahrhunderts", *Body Politics* 2, Nu. 4, 2014.

13 Eric Baratay and Elisabeth Hardouin-Fugier, *Zoo: A History of Zoological Gardens in the West*, Londra: Reaktion Books, 2002, 147–197, 386–392.

14 Roscher, *Königreich*, 63–64.

15 Hilda Kean, "The Moment of Greyfriars Bobby: The Changing Cultural Position of Animals, 1800–1920", *A Cultural History of Animals*, C 5, *In the Age of Empire*, ed. Kathleen Kete, Oxford: Berg, 2007; Kathleen Kete, *The Beast in the Boudoir: Petkeeping in Nineteenth-Century Paris*, Berkeley: University of California Press, 2004.

16 Roscher, *Königreich*; Miriam Zerbel, *Tierschutz im Kaiserreich: ein Beitrag zur Geschichte des Vereinswesens*, Frankfurt: Lang, 1993.

17 Richard Bulliet'e göre, hayvanların giderek görünmez hâle geldiği bir kentsel ortamda, "postdomesticity" olarak adlandırdığı bir durumda, insanlar beslenmeleri için artık onlara bağımlı olmadıkları yanılsamasını besleyebilir ve bu nedenle eti reddetmeyi düşünebilirler. Bulliet, *Hunters, Herders, and Hamburgers: The Past and Future of Human-Animal Relationships*, New York: Columbia University Press, 2005, 15–19, 27–34. Bulliet, hayvanların ev içinden çıkarılmasının ötesinde, Darwin'in evrim teorisinin ortaya çıkışının da hayvanlarla ilgili "postdomestic" tutumları etkilediğini düşünüyor. Bu teori, insanlar ile hayvanlar arasındaki farkları "basitçe... bir derece meselesi" hâline getirdi. Age, 197. Ancak sadece 19. ve 20. yüzyıl olayı olarak vejetaryenliği yorumlarken, Bulliet, özellikle bu ciltte incelenen Pedro Martins'in katkısında ele alınan antik Yunan'daki etten kaçınma üzerine yapılan daha önceki düşünceleri göz ardı eder.

sadece işin türü ve süresi değil, aynı zamanda barınma koşulları ve yetersiz beslenmenin de işçi sınıfının sefaletini artırdığını savunuyordu. İşçilerin alkolizme, sigara içmeye ve ahlaksızlığa yatkın olduğuna inanılıyordu. Vejetaryenlik, tüm bu hastalıkların panzehri gibi görünüyordu. Eğer işçiler et yemekten vazgeçirilebilirse, vejetaryenlik savunucularının iddia ettiği gibi, o zaman “toplumsal sorun” çözülebilirdi.¹⁸

Bu sav, hem Alman hem de Britanya bağlamında vejetaryenler arasında yaygındı, ancak Eva Barlösius, Almanca konuşan orta sınıf vejetaryenlerinin 1860’ların sonlarından itibaren aşağı yönlü toplumsal ve ekonomik hareketlilikle ilgili takıntılı korkulara sahip olduğunu iddia etmiştir. Vejetaryenlik, çağdaşları tarafından sürekli vurgulandığı gibi, potansiyel düşük maliyetiyle, orta sınıfın gitgide küçülen cüzdanlarına bir çözüm sunuyor gibiydi, aynı zamanda zihinlerini ve bedenlerini de terbiye etme amacına hizmet ediyordu.¹⁹

İster doğrudan ister söylem düzeyinde olsun,

dünyanın diğer bölgeleriyle etkileşime girmek vejetaryenliğin ortaya çıkmasında önemli bir rol oynadı; Hindistan’da hayvanların gördüğü muamele Avrupalılar için örnek alınması gereken bir model olarak sıklıkla anılıyordu.²⁰ Küresel etkiler, sadece ahlaki boyutta değil, aynı zamanda dünyanın farklı bölgelerindeki beslenme alışkanlıklarına karşı merak uyandırmasıyla da kendini gösterdi. Elbette yiyecekler uzun süredir dünyayı dolaşıyordu.²¹ Ancak 19. yüzyılda ulaşım ve iletişimdeki dönüşümler, yeni bir emperyal genişleme dönemi ile birlikte, Avrupa’nın dünyanın diğer bölgeleriyle gitgide daha fazla karışmasına neden oldu.²² Seyahatnameler ve misyoner günlükleri, 18. yüzyıldan beri popüler yazın türleri olmuş olsa da, 19. yüzyılda imparatorlukların genişlemesi kolonilerle ve ana kara arasındaki kültürel alışverişi artırdı.²³ Avrupa dışındaki bölgeler haritalanırken, buralarda yaşayanların “bedensel deneyimleri” (Bayly) resmedilerek bu bölgelerin fiziksel, ahlaki ve siyasi yapısını anlamamanın bir anahtarı olarak beslenme alışkanlıkları inceleniyordu.²⁴

18 Eduard Baltzer, *Die natürliche Lebensweise, der Weg zu Gesundheit und sozialem Heil*, Nordhausen: Förstemann, 1867, 65–66; T.S. Nichols, *How to Live on Six-Pence a Day: Vegetarian Meal Planning*, Londra: Nichols & Co., 1878, 45.

19 Barlösius, *Naturgemäße Lebensführung*, 164–171.

20 Bunun erken bir örneği: John Oswald, *The Cry of Nature; or, An Appeal to Mercy and to Justice on Behalf of the Persecuted Animals*, Londra: Johnson, 1791. Oswald’ın biyografisinde, bk. David W. Erdman, *Commerce des Lumières: John Oswald and the British in Paris, 1790–1793*, Columbia: University of Missouri Press, 1986; T.F. Henderson and Ralph A. Manogue, “Oswald, John, 1760–1793”, *Oxford Dictionary of National Biography*, Oxford: Oxford University Press, 2004. Vejetaryenlik üzerine yazılardaki Hindistan’a yönelik olumlu görüş, sömürgeci söylemin büyük bir kısmında Hindistan’ın yiyecek alışkanlıklarına yönelik olumsuz algıyla keskin bir tezat oluşturuordu.

21 Raymond Grew, introduction to *Food in Global History*, ed. Raymond Grew, Newton Center: New Global History Press, 2004, 1–30. Sidney Mintz’in şeker üzerine yaptığı çalışma, Avrupa dışındaki gıdaların sadece Avrupa diyetlerinin temel bir parçası olmakla kalmayıp aynı zamanda yeni kültürel uygulamaların da tanıtıldığını göstermektedir. Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York: Sifton, 1985. Diğer çalışmalar, gıda aracılığıyla sömürge karşılaşmasının sömürgecilerin bedenleri üzerindeki etkilerini incelemiştir. Bk., örn., Rebecca Earle, *The Body of the Conquistador: Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492–1700*, Critical Perspectives on Empire, Cambridge: Cambridge University Press, 2012; Collingham, *Imperial Bodies*.

22 Christopher A. Bayly, *The Birth of the Modern World, 1780–1914: Global Connections and Comparisons*, Malden: Blackwell, 2005.

23 Ann-Laura Stoler ve Frederick Cooper’ın metropol ile koloni arasındaki bağlantıları inceleme önerisinin ardından, giderek artan sayıda çalışma, bu bağlantıları araştırmış, bazıları özellikle bilgi üretimine odaklanmıştır. Ann Laura Stoler ve Frederick Cooper, “Between Metropole and Colony: Rethinking a Research Agenda”, *Tensions of Empire*, ed. Ann Laura Stoler and Frederick Cooper, Berkeley: University of California Press, 1997; Harald Fischer-Tiné, *Pidgin-Knowledge: Wissen und Kolonialismus*, Perspektiven der Wissensgeschichte, Zürich: Diaphanes, 2013.

24 Örneğin, Mrinalini Sinha’nın savunduğu gibi, Britanya kolonicileri Hintlileri, ülkede yaygın olduğunu düşündükleri vejetaryen diyet nedeniyle erkeklik eksikliği ile ilişkilendirmişlerdir. Mrinalini Sinha, *Colonial Masculinity: The “Manly Englishman” and the “Effeminate Bengali” in the Late Nineteenth Century*, Manchester: Manchester University Press, 1995. Hindistan’daki koloniyal karşılaşmalarda Öteki’ni anlamada yemeğin oynadığı merkezi rol Collingham tarafından da vurgulanmıştır, *Imperial Bodies*, Parama Roy, *Alimentary Tracts: Appetites, Aversions, and the Postcolonial*, Durham: Duke University Press, 2010.

Vejetaryen söylemde yemek coğrafyaları

Bu haritalamanın büyük bir kısmı metinlerle gerçekleşmiş olsa da, bazıları gerçek haritalar üzerinde yapılmıştır. Heinrich Berghaus'un *Physikalischer Atlas*'ında, dünya nüfusuyla ilişkilendirilmiş bir yemek haritası bulunuyordu. Bu haritada dünya, farklı toplumların yemek alışkanlıklarına göre çeşitli bölgelere ayrılmıştı.²⁵ Berghaus'un haritası, 20. yüzyılın başında coğrafya ve yemek alışkanlıkları arasındaki bağlara yönelik bir ilgi olduğunu açıkça gösteriyor, ancak harita bitkisel temelli beslenmenin dünya nüfusunun sadece küçük bir azınlığı tarafından uygulandığını öne sürüyordu.

Benzer şekilde, 19. yüzyılda vejetaryenliği savunan broşürler ve dergiler de, dünyayı yemek alışkanlıklarına göre haritalandırmaya karşı büyük bir ilgi olduğunu gösteriyordu.²⁶ Wilhelm Zimmermann'ın 1846'da yayımlanan vejetaryenlik savunması bunlardan biridir. Zimmermann, yazar, avukat ve daha sonra Frankfurt parlamentosunda radikal bir demoklattı. Kitabın başlığında "cennete giden yolu" göstereceğini, "medeniyetlerin fiziksel ve ahlaki çöküşünün başlıca nedenlerini ve bundan arınmak için yardımcı olacak doğal çareleri" inceleyeceği vadeliyordu.²⁷

Zimmermann'a göre, medeniyetlerin çöküşü bitkisel bir beslenme biçiminden et temelli beslenmeye geçişin bir sonucuydu. Etin insanların beslenme düzenine dâhil edilmesi, insanlık üzerinde çarpıcı sonuçlara yol açmıştı: "Ot oburlar, insan doğasının ilk hâlini korumak için vardı; etoburlar ise hayvanlaşmaya mahkûmdu."²⁸



"Portakal satıcısı", 1903

Vejetaryenliğin erdemlerini kanıtlamak için, Zimmermann dünyadan örnekler bulmaya çalıştı. Ancak şaşırtıcı bir şekilde, bu idealize edilen beslenme biçimi kentliler veya Almanca konuşulan alt sınıflar arasında yaygın değildi. İdealleştirme coğrafi uzaklığa dayanıyordu. Bu, Fabian'ın ifadesiyle "eşzamanlılığın reddi" kadar ekonomik eşitsizliğin reddine dayanıyordu.²⁹ Bu nedenle antik Mısırlılar, İnkalar, Hinduizm ve Osmanlı İmparatorluğu ile Mısır'ın sakinleri model olarak alınmıştı.³⁰

Zimmermann ve diğer çağdaş yazarlar, neden bu yemek coğrafyalarına başvurdu? İlk ve en görünür açıklama, Avrupa'daki orta sınıf toplumunda marjinal bir olgu olan vejetaryen beslenme biçimini dünyanın en yaygın beslenme

25 "Nahrungsweise / Volksdichtigkeit", *Physikalischer Atlas*, ed. Heinrich Berghaus, Frankfurt, 2004.

26 Bu ilgi, takip eden on yıl boyunca canlılığını korumaya devam etti. Eduard Baltzer, ilk Alman vejetaryen derneğinin kurucusu, hatta *Zeitschrift für Ethnologie* adlı yeni kurulan derginin editörlerinden, derneğin dergisinde yayınlanan diğer dünya bölgelerinde benimsenen yiyecek alışkanlıklarıyla ilgili raporlara akademik bilgi ve bağlantılarından yararlanmalarını ve yorum yapmalarını istedi. Baltzer, "Bericht über den ersten Vereinstag des deutschen Vereins für naturgemäße Lebensweise, Nordhausen, 19. Mai 1869", *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 10, 1869, 155.

27 Wilhelm Zimmermann, *Der Weg zum Paradies. Eine Beleuchtung der Hauptursachen des physisch-moralischen Verfalls der Culturvölker, so wie naturgemäße Vorschläge, diesen Verfall zu sühnen*, Quedlinburg: Basse, 1846.

28 age., 19–20.

29 Johannes Fabian, *Time and the Other: How Anthropology Makes Its Object*, New York: Columbia University Press, 1983, 25–35.

30 Zimmermann, *Der Weg zum Paradies*, 145–147, 153–158, 168, 170–172.

türü olarak gösterdiler. İkinci olarak, vejetaryenliğin orta sınıf alışkanlıklarına yönelik saldırılarına karşı koymak için bir orta sınıf değeri olarak eğitime başvurdular. Son olarak, Avrupa toplumuna yönelik ağır bir eleştiriyi haklı çıkarmaya çalışıyorlardı.

Zimmermann'ın ve diğer yazarların coğrafi referansları özellikle seçilmiş gibi görüne de, belirli bölgelere sıkça yer veriliyordu. Hindistan'ın yanı sıra, bunlar Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır'dı. Zimmermann'a göre, vejetaryen yaşamın rol modelleri arasında "Araplar" bulunmaktaydı. Açıkça Müslüman Araplar'a atıfta bulunarak (ve Hristiyan komşularının iddia edilen aşırılıklarını kınayarak), dinin alkolü yasaklamasının bir sonucu olarak yemek konusunda da mütevazı alışkanlıklar benimsediklerini vurguladı.³¹ Gerçekten de Müslüman dünyasının insanlık kültürel mirasına önemli katkıları, bu "sadelik" anlayışından gelmektedir.³²

Vejetaryen dünya haritasında, Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır, az miktarda et tüketilen bölgeler olarak gösteriliyordu. Bu bölgelerdeki yaşamı iyi bilen Alman vejetaryen savunucuları bu görüşü sıklıkla doğruladılar.

1868'de Prusya'daki ilk vejetaryen derneği olan *Verein für Freunde natürlicher Lebensweise* tarafından yayımlanan derginin ilk sayısı, derneğin bir muhabiri olan ve Kahire'de yaşayan Alman doktoru Dr. Wilhelm Reill tarafından *Deutscher Verein*'de sunulan bir makaleden alıntı yapmıştı. Reill, dinleyicilere "Mısır'da sıradan bir insanın" benimsediği yemek alışkanlıklarını anlatmıştı. Ortalama bir Mısır sofrasında bulunan çeşitli sebzeleri saydıktan sonra şu sonuca vardı:

Hayvansal gıdalar arasında sütün her çeşidi, peynir ve tereyağı en sık kullanılanlar arasındadır, ikinci sırada yumurta gelir. Zeytin ve zeytinyağı düzenli olarak tüketir-



Sebze satıcısı

lir ve genellikle çeşni olarak kullanılır. Et sadece bayramlarda yenir, balık ise biraz daha sık... Bu beslenme biçimine rağmen insanlar en zorlu işlere dayanıklıdır. Erkek çocuklar çok genç yaşlardan itibaren kamu inşaat sahalarında çalıştırılır. İnsanların uzun yaşamamasının nedeni, diğer zararlı alışkanlıklardan kaynaklanmaktadır.³³

Reill'in yazısından bir süre önce, Osmanlı Suriye'sine seyahat eden Alman papazlar, bölge sakinlerinin sadeliğinden etkilenmişlerdi. Deniz yolculukları özellikle onlara yerel halkın mütevazı beslenme alışkanlıklarını gözlemleme fırsatı sundu. Bu bağlamda, 1850'lerde Yunanistan, Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır'a seyahat eden Alman Protestan papazı Theodor Flidner şunları yazmıştı:

Geçişimiz sırasında, Türklerin, Ermenilerin ve alt sınıftan Yunanlıların yemek yerken benimsedikleri mütevazı alışkanlıkları takdir ettik. Çoğunlukla, çiğ salatalıklar ve kabaklar, tuzlu zeytin, turp ve özellikle bol

31 Kirill Dmitriev'in bu ciltteki katkısı gösteriyor ki, İslam'da alkol konusundaki tutum zaman içinde değişiklik gösterdi, çünkü *Kur'an*'da bununla ilgili bölümler çelişkili yorumlara tâbi tutuldu.

32 Zimmermann, *Der Weg zum Paradies*, 170–172.

33 Eduard Baltzer, "Erster Vereinsbericht", *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 1 (1868): 9–10.

miktarda pırasa, soğan ve ekmekten başka bir şey tüketmiyorlardı. İştahla yemeklerini yer, ...yemek sonrası nargilelerini içer ve memnuniyet içinde köşelerine çekilirlerdi.³⁴

Reil'in ve Fliedner'in gözlemleri nadir örnekler değildi. Aksine, hem *Vegetarian Messenger* hem de *Vereins-Blatt für Freunde natürlicher Lebensweise*, Osmanlı İmparatorluğu, Yunanistan ve Mısır sakinlerinin sözü edilen mütevazı yemek alışkanlıkları hakkında düzenli olarak yazılar yayımladı.³⁵ Bu gibi pasajlara eleştirel bir bakış, oldukça öğretici yönleri ortaya koyar. Bu gözlemlerin hiçbiri ev ortamında yapılmamıştı. Ayrıca, bunlar alt sınıf beslenme biçimleriyle sınırlıydı. Bu açıdan bakıldığında, oryantalizm ve toplumsal cinsiyet üzerine yapılan araştırmaların uzun süre savunduğu şey teyit edilmektedir: Avrupalıların yerel yaşam tarzlarına dair fantezileri, ev ortamlarına erişimlerinin sınırlı olmasından kaynaklanmaktaydı.³⁶ Ayrıca gözlemciler, neden et tüketiminin Avrupa'dan daha düşük olduğunu merak etmemişlerdi. Bunun yerine vurgulanan şey, etten kaçınmanın fiziksel dayanıklılık üzerindeki iddia edilen etkisiydi, ayrıca bu gözlemler genellikle kamu-

sal alanda, belirli bir sosyal ve cinsiyet odaklı olarak yapılmıştı, çünkü ilginç bir biçimde bu gözlemler, yemek alışkanlıklarının genel olarak toplumun tamamını temsil ettiği düşünülen alt sınıf erkek üyeleri ile sınırlıydı.

Osmanlı İmparatorluğu'nda ve Mısır'da et ve etsiz beslenme

Yakın zamandaki araştırmaların ışığında, Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır'ın az et tüketilen bölgeler olduğu varsayımları sorgulanabilir görünmektedir. Eldeki mevcut kaynakların kısıtlılığı nedeniyle bu araştırmaların çoğu üst sınıf mutfaklarına odaklanmıştır ve ayrıca Osmanlı öncesi dönemleri de kapsamaktadır. Arapça en eski yemek kitaplarının bulunduğu Abbasiler döneminde yemeğin yeri geniş bir şekilde araştırılmıştır. Bu çalışmalar, saray mutfağının etsiz beslenme biçiminden uzak olduğunu göstermektedir. Etsiz bir yemek, doğru düzgün bir yemek olarak kabul edilmiyordu. Etsiz yiyecekler yalnızca hastalara sunulurdu.³⁷ Etin Osmanlı saray mutfağında da aynı biçimde muamele gördüğü anlaşıyor, ancak farklı olarak sebzelere biraz daha yüksek değer verilmiştir.³⁸

34 Theodor Fliedner, *Reisen in das heilige Land, nach Smyrna, Beirut, Constantinopel, Alexandrien und Cairo, etc. Theil 1*, Kaiserswerth: Verlag der Diakonissen-Anstalt, 1858, 52.

35 "Die Bektaschis", *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 13, 1869: 205–206; E.W. "Damaskus", *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 1, 1886: 14–15; Eduard Baltzer: "Aus Professor Brenneckes Reise: Die Länder an der unteren Donau und Konstantinopel", *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 22, 1870: 349–351, "Aus Arabien", *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 64 (1874): 1016–1018; "Aegypten" *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 11, 1869: 171–172; "Von der türkischen Grenze", *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 29 (1871): 456–459; "Cypem", *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 111, 1879: 1766–1768; *Vereins-Blatt Almanca konuşan bir vejetaryenin Yunan Ortodoks keşişlerin etsiz beslenme biçiminden etkilenecek Yunan Ortodoks Hristiyanlığına geçtiğini ve manastıra kapandığını anlatır*. Slavibor Breuer, "Vom Athos", *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 155, 1883: 2471–2473; Monach Sava, "Vom Athos", *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 165, 1884: 2635–2636.

36 Harem mahremiyeti pek çok erkek seyyah için bir arzu merkezi halini almıştır. Bu konudaki sayısız metin için bk. Reina Lewis, *Rethinking Orientalism: Women, Travel and the Ottoman Harem*, Londra: I.B. Tauris, 2004, 13; Ruth Bernhard Yeazell, *Harems of the Mind: Passages of Western Art and Literature*, New Haven: Yale University Press, 2000, 17.

37 David Waines ve Manuela Marín, "Muzawwar: Counterfeit Fare for Fasts and Fevers", *Patterns of Everyday Life*, ed. David Waines ve Manuela Marín, The Formation of the Classical Islamic World 10, Aldershot: Ashgate Variorum, 2002, 303–315; Charles Perry, "The Description of Familiar Foods (Kitāb waṣf al-aṭ'ima al-mu'tāda)", *Medieval Arab Cookery: Essays and Translations by Maxime Rodinson, A.J. Arberry, and Charles Perry*, Claudia Roden önsözüyle, Totnes: Prospect Books, 2001, 443–450.

38 Hedda Reindl-Kiel, "The Chickens of Paradise: Official Meals in the Mid-Seventeenth Century Ottoman Palace", *The Illuminated Table, The Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*, ed. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, Würzburg: Ergon, 2003, 38; Özge Samancı, "Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the First Half of the Nineteenth Century", *The Illuminated Table*, ed. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, Würzburg: Ergon, 2003, 171–172; Paulina B. Lewicka, *Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean*, Islamic History and Civilization 88, Leiden: Brill, 2011, 256–257.

Ancak kesin olan şey, etin konukseverlikte merkezi bir öneme sahip olduğudur, sadece saray bağlamında değil, Bedeviler arasında bile.³⁹ Al-Ghāzalī gibi yemek ahlakı konusuyla ilgilenen yazarlar, ev sahiplerine misafirlere et servis etmelerini salık vermişlerdir.⁴⁰

Daha alt sınıfların beslenme alışkanlıkları ile ilgili araştırmalar, kaynakların kısıtlılığı nedeniyle daha azdır. Ancak Paulina Lewicka Orta Çağ Kahire'sinde beslenme alışkanlıkları üzerine yaptığı son çalışmada, alt sınıf mutfağının, saray mutfağından tamamen farklı olduğunu varsaymamak gerektiği konusunda bizi uyarmaktadır. Ekonomik kısıtlamalara rağmen, üst tabakaların benimsediği beslenme normları ve ideallerinin daha alt tabakalara sızmış olabilir.⁴¹ Az varlıklı insanlar bile, pazarlarda ya çiğ ye de hazır yemek şeklinde ucuz et satın alabilirlerdi.⁴² Çünkü alt sınıflar genellikle kalabalık koşullarda yaşadıkları ve mutfakları veya yeterli yakıtları olmadığı için, bu iyi bir seçenek olabilir.⁴³

Alt sınıf tamamen vejetaryen değildi, ancak üst sınıflar kadar et tüketmiyordu. 19. yüzyıl Mısır'ında et, daha az ayrıcalıklı sınıflar tarafından nadir tüketiliyordu.⁴⁴ Et fakirler için sınırlı ulaşılabilir bir gıda olduğundan özellikle Ramazan ayında zekât olarak verilirdi.⁴⁵ Osmanlı İmparatorluğu'nda zaman zaman yoksullara yardım kuruluşlarında verilirdi.⁴⁶ Bununla birlikte, yemekler et ağırlıklı hâle dönüşmedi. Christoph Neumann'a göre gıda dağıtımı "hiyerarşik, genellikle iki katmanlı bir sistemde, standart yemek ve lüks yemek" olarak yapıldı.⁴⁷ Yardım kurumları bulunmayan yerlerde, özellikle Mısır'da, 19. yüzyılın ilk yarısında hayvan nüfusundaki azalma ve genel kıtlıkla birlikte, et daha az erişilebilirdi.⁴⁸ Bitkisel ürünlere dayanan mutfak kültürü, aynı zamanda Levant'ın kırsal bölgelerinde de yaygındı, örneğin, günümüz Lübnan'ının dağlık bölgesinde yer alan al-Koura'da yaşayanlar yaban otları da dâhil olmak üzere çoğunlukla bitki temelli gıdalarla besleniyordu.⁴⁹

39 18. yüzyıl İngiltere'sinde, Bedevi misafirperverliğinde etin merkezi rolü, İngilizce'ye yapılan ilk Kuran tercümelerinden birinin editörü olan George Sale'i, Bedevilerin kendilerinin büyük miktarlarda et tükettiğini düşünmeye sevk etti ve bunu onların iddia edilen ateşli mizacına bağladı. George Sale, "Preliminary Discourse" adlı eserinde bu düşünceye yer vermiştir. John Oswald, bir Jakoben aktivisti ve vejetaryenlik üzerine etik bir kitabın yazarı, genel olarak Araplar hakkındaki olumsuz görüşlerini bu pasaj üzerine dayandırmıştır. Günümüz araştırmacıları, Bedeviler arasında kesim için nadir fırsatların olduğunu, bu durumun şaşırtıcı olmadığını, çünkü develerin taşımacılıktaki başlıca yardımcıları olduğunu vurgulamaktadır. Peter Heine, *Kulinarische Studien. Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter*, Wiesbaden: Harrassowitz, 1988, 50.

40 *Über die guten Sitten beim Essen und Trinken. Das ist das 11. Buch von Al-Ghazzālī's Hauptwerk. Übersetzung und Bearbeitung als ein Beitrag zur Geschichte unserer Tischsitten von Hans Kindermann*, Leiden: Brill, 1964, 32.

41 Lewicka, *Food and Foodways*, 128. Bu tez daha önceleri Peter Heine tarafından da ileri sürülmüştü: *Kulinarische Studien. Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter*, Wiesbaden: Harrassowitz, 1988, 4.

42 Nawal Nasrallah, introduction to *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdad Cookbook*, ed. Nawal Nasrallah, *Islamic History and Civilization: Studies and Texts* 70, Leiden: Brill, 2007, 34–35.

43 Christian Saßmannshausen'in bu ciltteki katkısına bakınız.

44 Alan Mikhail, *The Animal in Ottoman Egypt*, Oxford: Oxford University Press, 2014, 28–30, 46.

45 Amy Singer, *Charity in Islamic Societies*, Cambridge: Cambridge University Press, 2008, 74; Mai Yamani, "You Are What You Cook: Cuisine and Class in Mecca", *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*, ed. Sami Zubaida, Londra: Tauris Parke, 2000, 182.

46 Amy Singer, "The 'Michelin Guide' to Public Kitchens in the Ottoman Empire", *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman History*, ed. Amy Singer, Princeton Papers: Interdisciplinary Journal of Middle Eastern Studies, Princeton: Wiener, 2011, 49–68; Nina Ergin, Christoph K. Neumann, and Amy Singer, introduction to *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, ed. Nina Ergin, Christoph K. Neumann, and Amy Singer, İstanbul: Eren, 2007, 15.

47 Singer, "Michelin Guide' to Public Kitchens"; Christoph K. Neumann, "Remarks on the Symbolism of Ottoman Imarets", *Feeding People, Feeding Power. Imarets in the Ottoman Empire*, ed. Nina Ergin, Christoph K. Neumann, and Amy Singer, İstanbul: Eren, 2007, 285.

48 Alan Mikhail, "Unleashing the Beast: Animals, Energy, and the Economy of Labor in Ottoman Egypt", *American Historical Review* 118, Nu. 2, 2013: 317–348; Mikhail, *Animal in Ottoman Egypt*, 28–29, 46.

49 Souad Slim ve Hasan Abiad, *The Banquet of Old Times: Cuisine of Al-Kurah / Al-Ma'duba 'ayyām zamān. Al-matbakh al-kūrānī*, Balamand: University of Balamand, 2012. 29. Yabani otlar bu bölgede 1. Dünya Savaşı sırasındaki kıtlık zamanında da kullanılmıştır (Tylor Brand'in bu ciltteki katkısına bakınız). Günümüz Filistin topraklarında da sofralarda önemli bir yer tutmaktadır. Atsuko Ichijo ve Ronald Ranta, *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*, Londra: Routledge, 2016, 55.



Meyve tabakları (Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, vr. 64b'den ayrıntı).

Kaynak: Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Sonuç olarak, alt sınıfların beslenme biçimi kesinlikle vejetaryen değildi, ancak zengin kesimden çok daha az et yiyorlardı. Öte yandan, bilinçli olarak özellikle ahlaki nedenlerden dolayı etten kaçınma hiç bilinmeyen bir kavram değildi, ancak bu geleneklerin 19. yüzyıla kadar gelip gelmediği belirsizdir.

Önemli bir örnek olarak, Agnostik, filozof ve şair Abū 'l-Alā' al-Ma'arrī (973–1057), sadece et değil, aynı zamanda tüm hayvansal ürünlerin tüketimini reddetmişti – bu sebeple çağdaşları tarafından sık sık eleştirilmişti.⁵⁰

Etsiz beslenme erken tasavvuf dönemlerinde de rol oynadı. Her ne kadar kanıtlar biraz belirsiz olsa da ve tasavvuftaki etsiz beslenme modern vejetaryenliğin mantığından farklı olsa da, çünkü altında öncelikle manevi sebepler yatıyordu ve et beslenmeden tamamen çıkarılmamıştı, Bishr al-Hāfi ve Rab'ia al-'Adawīyya gibi karakterlerle ilgili bazı hikâyeler, diğer varlıklara zarar vermemek adına ve ruhsal büyümeyi engellemesi nedeniyle hayvan yağı veya et tüketmek konusunda tereddütlü olduklarını belirtir.⁵¹ Etsiz beslenme bazı Sufi tarikatları tarafından da benimsenmiştir. Ancak 19. yüzyılda ve sonrasında, Sufi tekkelerde bu tür kısıtlamaların terk edildiği görülmektedir.⁵²

50 Bu ciltte Kevin Blankinship'in makalesine bakınız.

51 Valerie Hoffman, "Eating and Fasting for God in Sufi Tradition", *Journal of the American Academy of Religion* 63, 1995: 465–484; Michael Cooperson, "Bishr al-Hāfi", *Encyclopaedia of Islam Three*, ed. Kate Fleet, Leiden: Brill, 2011, http://dx.doi.org/encyclopaediaofislam.han.sub.uni-goettingen.de/10.1163/1573-3912_ei3_COM_24019, (22 Aralık 2016'da ulaşıldı); Richard C. Foltz, *Animals in Islamic Tradition and Muslim Cultures*, Oxford: Oneworld, 2006, 109; Ahmet T. Karamustafa, "Antinomian Sufis", *The Cambridge Companion to Sufism*, ed. Lloyd Ridgeon, Cambridge: Cambridge University Press, 2014, 101.

52 Nicolas Trépanier, "Starting without Food: Fasting and the Early Mawlawi Order", *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman History*, ed. Amy Singer, Princeton: Wiener, 2011; Hoffman, "Eating and Fasting", 1–22.



Portakal satıcısı

Son olarak, Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır'da önemli bir azınlık olan Ortodoks ve Kıpti Hristiyanlar, yılın belirli dönemlerinde et yemeyen bir grup olarak kabul edilmiştir, ancak uygulamanın 19. yüzyılın ikinci yarısında zayıfladığı

na dair işaretler vardır.⁵³ Oruç tutmak, sadece Paskalya'dan önceki altı hafta değil, toplamda yılın yarısına veya üçte ikisine denk gelen düzenli aralıklarda, öğün sayısının azaltılması, hayvansal ürünlerin (öncelikle et, balık ve tereyağı, ardından süt ürünleri) yağın ve şarabın aşamalı olarak kesilmesi ve bazı günlerde tam oruçtan ibaretti.⁵⁴

Oruç, büyük olasılıkla etin toplumun belirli kesimlerine sınırlı erişilebilirliğini yansıtan bir şey olmasına rağmen, temel amacı maneviydi.⁵⁵ Özellikle Lent orucu, Gerasimos Masarrah'ın Beyrut'un Yunan Ortodoks piskoposu olarak şiirsel bir şekilde ifade ettiği gibi, rabî an-nafs'ı yani "bedensel ruha baharı"⁵⁶ getirmek amacıyla yapılmıştır. Bu sözleri, 1889'da Yunan Ortodoks Beyrut dergisi *al-Hadiyya*'da yayımlanan bir vaazda dile getirmiştir.⁵⁷ Kuşkusuz ki, bu uygulama 19. yüzyılın sonlarına doğru bölgedeki Ortodoks Hristiyanları dönüştürmeyi uman Protestan misyon faaliyetleri tarafından zora sokulmuştur.⁵⁸ Bununla birlikte, oruç tutma, günlük yaşamın ve dini uygulamaların bir parçası olarak devam etmiştir.⁵⁹

53 Febe Armanios, *Coptic Christianity in Ottoman Egypt*, Oxford: Oxford University Press, 2011, 128, 134–135.

54 Costi Bendaly, *Jeune et oralité*, Beirut: An-Nour Coop, 2007. Athanasius N.J. Louvaris, "Fast and Abstinence in Byzantium", in *Feast, Fast or Famine: Food and Drink in Byzantium*, ed. Wendy Mayer and Silke Trzcionka, Byzantina Australiensis 15, Brisbane: Australian Association for Byzantine Studies, 2005, 189–198; Issa Khalil, "The Orthodox Fast and the Philosophy of Vegetarianism", *Greek Orthodox Theological Review* 35, Nu. 3, 1990: 237–259; Alexander Schmemmann, *Great Lent*, Yonkers: St. Vladimir's Seminary Press, 1974; Archimandrite Akaios, *Fasting in the Orthodox Church: Its Theological, Pastoral, and Social Implications*, Etna, CA: Center for Traditionalist Orthodox Studies, 1996. Bu araştırmalar orucu şekilsel bir boyutta incelerken, yaşayan kültürel bir uygulama olarak Ortodoks orucunun tarihi ile ilgili bir araştırma yapılmamıştır.

55 Antonia-Leda Matalas, Eleni Tourlouki ve Chrystalleni Lazarou, "Fasting and Food Habits in the Eastern Orthodox Church", *Food & Faith in Christian Culture*, ed. Ken Albala, New York: Columbia University Press, 2011, 189–203.

56 *Nafs*, yani bedensel ve ruhsal varlık (*rûh*) arasındaki karşılık Sufilikte Allaha ulaşma söyleminde de yer almaktadır. Trépanier, "Starting without Food", 7; Gabriel Said Reynolds, "The Sufi Approach to Food: A Case Study of *Ādāb*", *Muslim World* 90, Nu. 1 (2000): 198; Mark J. Sedgwick, *Sufism: The Essentials*, Kahire: American University in Cairo Press, 2000, 9–10.

57 Gerāsīmūs Masarrah, "Al-şawm al-arba'īn", *al-Hadiyya* 7, Nu. 174, 1889: 66.

58 Protestan misyonierlerinin Ortodoks Hristiyanlığı ile ilgili stratejisi için, bk. Heleen Murrevan den Berg, "The Middle East: Western Missions and the Eastern Churches, Islam and Judaism. C. 8: World Christianities, c. 1800–1914", *Cambridge History of Christianity*, Cambridge: Cambridge University Press, 2006, 458–472; Habib Badr, "American Protestant Missionary Beginnings in Beirut and Istanbul: Policy, Politics, Practice and Response", *New Faith in Ancient Lands: Western Missions in the Middle East in the Nineteenth and Early Twentieth Centuries*, ed. Heleen Murre-van den Berg, Studies in Christian Mission 32, Leiden: 2006. Orucu reddetmek dini tercihlerle ilgili belirleyici bir seçimdi. Christine Lindner, "In this religion I will live, and in this religion I will die: Performativity and the Protestant Identity in Late Ottoman Syria", *Chronos* 22, 2010: 25–48. Orucu reddedip Protestanlığa geçişin bir örneğini görmek için, bk. Abraham Rihbany, *A Far Journey*, Boston: Houghton Mifflin; Cambridge: Riverside Press, 1914, 189–190. Yine de Protestanlığa geçenlerden bazıları, Batı'daki et merkezli beslenmeyi sorgulayarak bu konuda kararsız kalmışlardır. Christian Junge'in bu bölümdeki makalesine bakınız.

59 Mısır'da Kıpti Hristiyanlar benzer bir oruç şeklini benimsedi. Armanios, 127–135. Christian Sassmannshausen'in bu ciltte belirttiği gibi, Hristiyan orucu genelde kamusal alanda Hristiyan olmayanlar tarafından saygı görüyordu.

Orta Doğu'nun yemek alışkanlıklarını okumak: Toplumsal alışkanlıklardan seçime

Toplumsal statü, dinî uygulamalar ve kültürel dönüşümlerin Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır halkının menülerindeki etkisi, Avrupalı vejetaryenlik savunucuları tarafından büyük ölçüde göz ardı edilmiştir. Bu tutumları sadece yerel toplumun belirli kısımlarına erişim eksikliklerinden kaynaklanan bilgi eksikliğiyle ilgili değildi. Kendi yaşadıkları topluma yönelik belirli bir didaktik amacı da güder.

Eğer en zorlu fiziksel işleri yapabilen insanlar bitkisel temelli bir beslenmeyle yaşayabiliyorsa, o zaman Avrupalılar da onların örneğini takip edebilirdi. Vejetaryenlik, bu nedenle tüm dünya için ideal bir beslenme biçimi olarak karakterize edildi, aynı zamanda özellikle çalışan sınıflar vejetaryen savunucularının ilgi odağıdır. Kendilerini “doğal yaşam” dostu ilan eden kesime göre et tüketimi susuzluğu artırıyor ve onların perspektifinden, çalışan sınıf bu susuzluğu muhtemelen alkolle gideriyordu. Vejetaryenliği benimseyerek, onlara tasarruf ve terbiye öğretilenkti. Ayrıca, fiziksel güçlerini, sağlığını ve genel yaşam sürelerini artıracaktı.⁶⁰

Orta Doğu'daki vejetaryenlik Avrupalı okuyucuya kamu sağlığı ve sosyal reform gündemiyle ilgili bir konu olarak satıldı –kişinin seçmekte özgür olduğu ve şiddetle tavsiye edildiği bir gündemdi bu. Ancak vejetaryenliğin bir tercih olarak görüldüğü bu bakış açısı, Avrupalı vejetaryen dergilerinde övülen bölgenin sakinlerine ait olmayabilirdi. Aksine, Osmanlı İmparatorluğu ve Mısır'daki birçok insanı mutfak

masraflarını kısıtlamaya iten ekonomik koşullar Batılı gözlemciler tarafından göz ardı edilmişti.

Ziraat ve endüstriyel dönüşümlerin yaşandığı bir dönemde giderek zenginleşen bir yiyecek yelpazesine sahip olan Avrupalı orta sınıfına didaktik bir örnek olarak hizmet etme açısından, Almanca veya İngilizce dillerinde yayınlanan vejetaryen dergilerinde Batı Asya ve Kuzey Afrika mutfakları da sıklıkla ele alınıyordu. Bu tür dergiler, dünyanın diğer bölgelerinde benimsenen yemek alışkanlıklarını geniş bir şekilde ele alarak, vejetaryenliği Batılı bireyler için sağlıklı bir seçenek olarak tanıtmayı amaçlıyordu. Bu, kendini tehdit altında hissedilen orta sınıf üyeleri kadar işçi sınıfı üyelerine de, kendilerini koruyabilecekleri bir “kendini yenileme teknolojisi” sunuyordu ve bu sayede sadece bireyleri, sınıfları veya toplumları değil, aynı zamanda Avrupa medeniyetini de yeniden canlandıracaktı.

Hayvanı öldürmek: Gözden kaçan bir köprü

Tüm bunları yanı sıra, yemek alışkanlıklarına yapılan bu övgüler, dünyanın diğer bölgelerinde, özellikle Orta Doğu'da hayvanlara yapılan eziyeti kınayanlarla tam bir tezat oluşturuyordu. İslam, tek bir kültürel kimliğe indirgenerek genellikle hayvanlara muamele konusunda karışık bir simge olarak tasvir edilirdi ve helal kesim uygulamaları buna örnek olarak gösterilirdi –aslında, günümüzde bazı bilim adamlarının vurguladığı gibi, helal kesimin mantığı hayvanların ölüm sürecindeki acılarını azaltmayı amaçlamaktadır.⁶¹

⁶⁰ Eduard Baltzer, *Vegetarianisches Kochbuch für Freunde der natürlichen Lebensweise*, Rudolstadt in Thüringen: H. Hartung & Sohn, 1886, 11–12; Henry S. Salt, *A plea for vegetarianism, and other essays*, Manchester: Vegetarian Society, 1886, 26. Bazı hadisler de hayvanlara kötü muamele edilmesini kınar ve onlara şevkatle yaklaşılmasını salık verir. Richard C. Foltz, “This she-camel of God is a sign to you – Dimensions of Animals in Islamic Tradition and Muslim Culture”, *A Communion of Subjects: Animals in Religion, Science, and Ethics*, ed. Paul Waldau and Kimberley Patton, New York: Columbia University Press, 2006, 152; Foltz, *Animals in Islamic Tradition and Muslim Cultures*, 19–21, 24.

⁶¹ Oswald, Cry, 50–51. İslam teolojisinde helal kesim ile ilgili, bk. Ersilia Francesca, “Dietary Law”, *Encyclopaedia of Islam Three*, ed. Kate Fleet, Gudrun Krämer, Denis Matringe, John Nawas, and Everett Rowson, Brill Online, 2016. Bazı hadisler de hayvanlara kötü muamele edilmesini kınar ve onlara şevkatle yaklaşılmasını salık verir Foltz, “This she-camel of God,” 152; Foltz, *Animals in Islamic Tradition and Muslim Cultures*, 19–21, 24; http://referenceworks.brillonline.com/encyclopaediaofislam.han.sub.uni-goettingen.de/entries/encyclopaedia-of-islam-3/dietary-law-COM_26018. Ayrıca bk. Mohammed Hocine Benkheira, Catherine Mayeur-Jaouen, and Jacqueline Sublet, *L'Animal en islam*, Paris: Les Indes Savantes, 2005, 116, 136–137

Bununla birlikte, ilginç bir şekilde, 19. yüzyıl Avrupa vejetaryenliğinde hayvan bir sevgi nesnesi olarak benimsenmiş değildi. İlk olarak, sevgi sadece belirli türler, özellikle evcil hayvanlara ve yararlı hayvanlara yönelikti ve insani bir bakış açısından çıkmaktaydı. İkinci olarak ve bu bağlamda daha ilginç olan, hiçbir zaman “mecazi hayvan” veya “içsel hayvan” olarak adlandırılabilecek şeye karşı sevgi duyulmamaktadır. 20. yüzyılın ortalarına kadar, Avrupa ve diğer yerlerde etsiz beslenme üzerine söylemler, konuyu insanların iddia edilen “hayvansal” içgüdüleri, yiyecek, alkol ve cinsellik gibi şeylere olan iştahları üzerinden ele alıyordu. Et tüketmenin, bu içgüdüleri kontrolden çıkarabileceğine inanılıyordu. Bu nedenle vejetaryenlik, zihnin ve ruhun bedeni yönetmesine veya kültürün doğayı yönetmesine yönelik bir girişim olarak görülmüştür. Burada zihin veya kültür “insan”a; beden veya doğa ise “hayvan”a gönderme yapmaktadır.⁶²

İronik bir şekilde, bu özellik, Avrupa vejetaryen söyleminin, Avrupa kaynaklarında baskın olan ekonomi ve sağlık gibi sebeplerin ötesine geçerek Orta Doğu’daki etten kaçınma söylemiyle bağ kurmasını sağlamıştır. Çünkü Hristiyan Ortodoksluğunda ve tasavvufta, etin reddedilmesi tam da “içsel hayvan”ın öldürülmesiyle ilişkilendirilmiştir.⁶³ Simgesel hayvana karşı yapılan mücadele, 20. yüzyıl öncesinde Avrupa ve Orta Doğu’da vejetaryenlik üzerine yapılan tartışmalarda gizli ortak bir paydada buluşuyordu (aynı gözlem, 20. yüzyılın sonlarına doğru Hindistan’daki vejetaryenlik tartışmaları için de geçerliydi).⁶⁴

Sonuç: Evrenselcilik ve dışlama

Sonuç olarak, Orta Doğu’nun 19. yüzyıl Avru-

pa vejetaryen söylemindeki rolü, vejetaryenliğin tarihini eleştirel bir açıdan yeniden yazma olanağı sağlar mı?

İlk olarak, örgütlü vejetaryenliğin gelişimi üzerine yapılan önceki çalışmalar genellikle ulusal bir çerçeve içinde yazılmış olsa da, Orta Doğu üzerine yazılanlar, vejetaryen söyleminde dünya genelindeki beslenme alışkanlıkları hakkında bilgi sahibi olmanın kritik rolünü ortaya koyar.

İkinci olarak, bu kaynaklar, vejetaryen söyleminde evrenselcilik ile içten içe hissedilen dışlama dinamikleri arasındaki gerilimi gösterir. Bir yandan, vejetaryenlik hâlihazırda insanlığın büyük bir kısmı tarafından benimsenmiş bir beslenme biçimi olarak temsil ediliyordu. Ancak yazarlar yerel beslenme alışkanlıkları ile ilgili tezlerini, alt sınıflara dair ev dışı ortamlarda yaptıkları üstünkörü gözlemlere dayandırıyor ve Hristiyanları Müslümanlara göre ayrıcalıklı kılarken, hayvanlara yaptıkları muameleden ötürü Müslümanları günah keçisi yapıyor, Sufilik gibi dinî geleneklerdeki etsiz beslenme uygulamalarını, ya da genel anlamda işin dinî boyutunu göz ardı ediyordu.

Üçüncü olarak, vejetaryenlik “hayvan” konusunda tamamen olumlu bir görüşü benimsemedi. İnsanın korumasına ihtiyaç duyan varlıklar olmalarına rağmen, hayvanlar temel içgüdüleriyle ilişkilendirildi. Bu içgüdülerin insanlarda da bulunduğu inanılsa da, etten kaçınma eylemiyle bastırılması gerekiyordu. Bu nedenle, vejetaryenlik içindeki hayvanı bastırmayı amaçlar-ken dıştaki hayvana fayda sağlıyordu. Bu açıdan bakıldığında, Batı vejetaryenliği, Sufizm ve Yunan Ortodoks oruç uygulamalarındaki etten kaçınma nedenleriyle benzerlik gösteriyordu.

62 Julia Twigg, “Food for Thought: Purity and Vegetarianism”, *Religion* 9, Nu. 1 (1979): 21–22.

63 Sufi söyleminde bedensel ruhun bir hayvana benzetilmesi ve insanlardaki iddia edilen “hayvansal” içgüdülerin diyet kısıtlamasıyla bastırılması ile ilgili, bk. Sa’diyya Shaykh, *Sufi Narratives of Intimacy: Ibn ‘Arabî, Gender, and Sexuality*, Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2012. Dikkatimi bu konuya çeken Khaled al-Boushi’ye minnettarım. Benzer bir sav oruçla ilgili olarak Yunan Ortodoks kaynaklarında da ortaya koyulmuştu, Beyrut’taki Saint-Joseph üniversitesi arşivlerinde bulunan bir papaza ait bir şiir bunu belgelemektedir, Université, Bibliothèque Orientale, Département des manuscrits, BO USJ 01495. Souad Slim’e bana şiirin kopyasını verdiği ve bu kaynağı açıkladığı için teşekkür ediyorum.

64 Bununla ilgili, bk. Julia Hauser, “Körper, Moral, Gesellschaft: Debatten über Vegetarismus zwischen Europa und Indien, 1850–1914”, in *Geschichte des Nicht-Essens: Verzicht, Vermeidung und Verweigerung in der Moderne*, ed. Norman Aselmeyer and Veronika Settele, Beihefte zur Historischen Zeitschrift, Munich: Oldenbourg, 2018.



İstanbul sokaklarında seyyar kavuncu

Ancak her iki taraf da, en azından ruhsal açıdan kendilerini birbirine bağlayan yönleri nadiren görebildiler. Osmanlı İmparatorluğu'nda halkın etsiz beslenme alışkanlıkları ahlaktan ziyade tasarruf ve mütevazılıkla ilişkilendirildi.

Aynı şekilde, 19. yüzyılın sonlarında yayımlanan yüksek profilli *Al-Muqtataf* dergisinde konuyla ilgili bir makaleye göre, Batı vejetaryenliği öncelikle sağlıkla ilişkilendirilmiş, işin ahlaki ve etik yönleri göz ardı edilmiştir.⁶⁵ Batı vejetaryenliğinin, özellikle beslenme ve cinsellikle ilgili öne sürdüğü tezler dolayısıyla Orta Doğu'da ahlaki bir düzenleyici olarak tartışılmaya başlaması 1930'ları bulmuştu.⁶⁶

Genel olarak, vejetaryenlik tarihi büyük ölçüde kültürel etkileşimlerin bir ürünüydü. Ancak aynı zamanda, Avrupalı vejetaryen söyleminin dünyanın diğer bölgelerindeki beslenme uygulamalarına yönelik algısını şekillendiren sessizlikleri, sahiplenme süreçlerini ve sınıflarla dinler arasındaki, insanlarla hayvanlar ve içsel hayvanlar arasındaki sınırları yeniden tanımlayan süreçleri vurgulamak önemlidir.

Teşekkür

Bu bölüm, Bilal Orfalı ve Souad Slim'in desteği olmadan yazılamazdı. Ayrıca, Rhea Wander Dagher, Khaled al-Boushi ve Alaa Kayali'ye Arapça kaynaklar konusunda yardımları için teşekkür etmek isterim. Bu makalenin araştırması, Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg, Frankfurt/Main, Staatsbibliothek Preussischer Kulturbesitz zu Berlin, Balamand Üniversitesi İlahiyat Enstitüsü Kütüphanesi, Saint-Joseph Üniversitesi Doğu Kütüphanesi, Beyrut Amerikan Üniversitesi Jafet Kütüphanesi ve Stadtarchiv Nordhausen'da yapılmıştır; bu kurumların ilgili personeline minnettarım.

65 "Madhhab al-nabāti'n", *Al-Muqtataf* 25, Nu. 4 (1921): 403–404. Derginin yayıncıları, oruca karşı olumsuz tutumuyla bilinen Amerikalı misyonerler tarafından kurulan Beyrut Amerikan Üniversitesinde batılı bir eğitim almışlardı; *Al-Muqtataf*'ın arkasındaki kişilerin Avrupa vejetaryenliğini yorumlarken seçici olmasının arkasında bu sebep olabilir. Derginin kurucularıyla ilgili, bk. Dagmar Glaß, *Der Muqtataf und seine Öffentlichkeit. Aufklärung, Rasonnement und Meinungsstreit in der frühen arabischen Zeitschriftenkommunikation*, Mitteilungen zur Sozial- und Kulturgeschichte der islamischen Welt 17, Würzburg: Ergon, 2004, 181–208.

66 Kirsten Scheid'e (Beyrut Amerikan Üniversitesi) teşekkür ederim; çıplaklık tarihi üzerine yaptığı araştırmada, Alman vejetaryenliği ve ilgili hareketlere dair başvurulara rastlamış ve bu konudaki bilgilendirici bir konuşma gerçekleştirmiştir. Henüz yayımlanmamış olan konuşması için bk.. "The Nudism Movement: Learning to Look at/as Nudes", *Modern Bedenler. Modern Ortadoğu'da Kıyafet, Ulus, İmparatorluk, Cinsellik ve Cinsiyet* konferansında sunuldu, Lübnan Amerikan Üniversitesi'nden Reina Lewis ve Yasmine Nachabe Taan tarafından Beyrut'ta 15 Mart 2018'de toplandı.

Referanslar

Birincil Kaynaklar

- Baltzer, Eduard. "Aegypten." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 11 (Temmuz 10, 1869): 171–172.
- Baltzer, Eduard. "Aus Arabien." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 64 (1874): 1016–1018.
- Baltzer, Eduard. "Aus Professor Brennekes Reise: Die Länder an der unteren Donau und Konstantinopel." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 22 (1870): 349–351.
- Baltzer, Eduard. "Bericht über den ersten Vereinstag des deutschen Vereins für naturgemäße Lebensweise, Nordhausen, 19 Mayıs 1869." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 10 (1869): 145–155.
- Baltzer, Eduard. "Cypern." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 111 (1879): 1766–1768.
- Baltzer, Eduard. *Die natürliche Lebensweise, der Weg zu Gesundheit und sozialem Heil*. Nordhausen: Förstemann, 1867.
- Baltzer, Eduard. "Erster Vereinsbericht." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 1 (1868): 3–16.
- Baltzer, Eduard. *Vegetarianisches Kochbuch für Freunde der natürlichen Lebensweise*. Rudolstadt in Thüringen: H. Hartung & Sohn, 1886.
- Baltzer, Eduard. "Von der türkischen Grenze." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 29 (1871): 456–459.
- "Die Bektaschis." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 13 (1869): 205–206.
- Breuer, Slavibor. "Vom Athos." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 155 (1883): 2471–2473.
- Fliedner, Theodor. *Reisen in das heilige Land, nach Smyrna, Beirut, Constantinopel, Alexandrien und Cairo, etc. Theil 1*. Kaiserswerth: Verlag der Diakonissen-Anstalt, 1858.
- "Madhhab al-nabūīn." *Al-Muqataf* 25, Nu. 4 (1921): 403–404.
- Masarraḥ, Gerāsimūs. "Al-ṣawm al-arbaʿin." *Al-Hadiyya* 7, Nu. 174 (1889): 65–67.
- "Nahrungsweise / Volksdichtigkeit." In *Physikalischer Atlas*, edited by Heinrich Berghaus, Frankfurt a. M.: 2004.
- Nichols, T. S. *How to Live on Six-Pence a Day: Vegetarian Meal Planning*. Londra: Nichols & Co., 1878.
- Oswald, John. *The Cry of Nature; or, An Appeal to Mercy and to Justice on Behalf of the Persecuted Animals*. Londra: Johnson, 1791.
- Rihbany, Abraham. *A Far Journey*. Boston: Houghton Mifflin; Cambridge: Riverside Press, 1914.
- Sava, Monach. "Vom Athos." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 165 (1884): 2635–2636.
- Smith. "Egyptian Donkey Drivers." *Vegetarian Messenger* 8 (1858): 48–49.
- Über die guten Sitten beim Essen und Trinken. Das ist das 11. Buch von Al-Ḡhazzālī's Hauptwerk. Übersetzung und Bearbeitung als ein Beitrag zur Geschichte unserer Tischsitten von Hans Kindermann*. Leiden: Brill, 1964.
- Université Saint-Joseph, Bibliothèque Orientale, Département des manuscrits, BO USJ 01495.
- W. E. "Damaskus." *Vereins-Blatt für Freunde der natürlichen Lebensweise* 1 (Ocak 1886): 14–15.
- Zimmermann, Wilhelm. *Der Weg zum Paradies. Eine Beleuchtung der Hauptursachen des physisch-moralischen Verfalls der Culturvölker, so wie naturgemäße Vorschläge, diesen Verfall zu sühnen*. Quedlinburg: Basse, 1846.

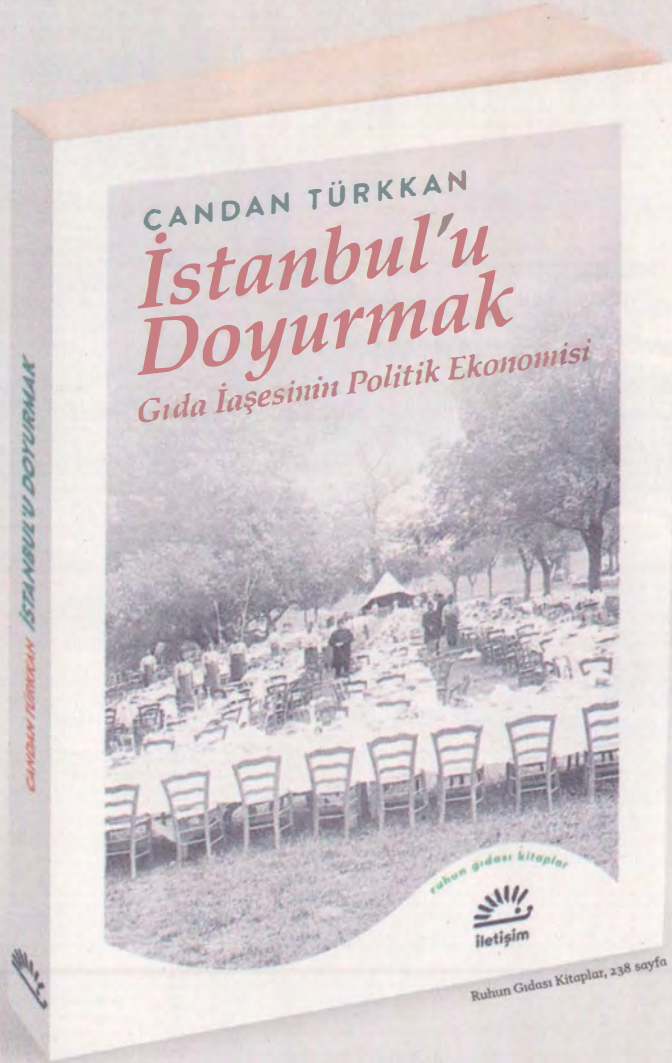
İkincil Kaynaklar

- Akaio, Archimandrite. *Fasting in the Orthodox Church: Its Theological, Pastoral, and Social Implications*. Etna, CA: Center for Traditionalist Orthodox Studies, 1996.
- Armanios, Febe. *Coptic Christianity in Ottoman Egypt*. Oxford: Oxford University Press, 2011.
- Badr, Habib. "American Protestant Missionary Beginnings in Beirut and Istanbul: Policy, Politics, Practice and Response." In *New Faith in Ancient Lands: Western Missions in the Middle East in the Nineteenth and Early Twentieth Centuries*, edited by Heleen Murre-van den Berg, 211–240. Studies in Christian Mission 32. Leiden, 2006.
- Baratay, Eric, and Elisabeth Hardouin-Fugier. *Zoo: A History of Zoological Gardens in the West*. Londra: Reaktion Books, 2002.
- Barlösius, Eva. *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*. Frankfurt: Campus, 1997.
- Bayly, Christopher A. *The Birth of the Modern World, 1780–1914. Global Connections and Comparisons*. Malden, MA: Blackwell, 2005.
- Bendaly, Costi. *Jeune et oralité*. Beirut: An-Nour Coop, 2007.
- Benkheira, Mohammed Hocine, Catherine Mayeur-Jaouen, and Jacqueline Sublet. *L'animal en islam*. Paris: Les Indes Savantes, 2005.
- Brantz, Dorothee. "Animal Bodies, Human Health, and the Reform of Slaughterhouses in Nineteenth-Century Berlin." *Food and History* 3 (2005): 193–215.
- Briesen, Detlef. *Das gesunde Leben: Ernährung und Gesundheit seit dem 18. Jahrhundert*. Frankfurt am Main: Campus, 2010.
- Bulliet, Richard W. *Hunters, Herders, and Hamburgers: The Past and Future of Human-Animal Relationships*. New York: Columbia University Press, 2005.
- Collingham, E. M. *Imperial Bodies: The Physical Experience of the Raj, c. 1800–1947*. Cambridge: Polity, 2001.
- Cooperson, Michael. "Bishr al-Hāfi." In *Encyclopaedia of Islam* 3, edited by Kate Fleet, Gudrun Krämer, Denis Matringe, John Nawas, and Everett Rowson. Leiden: Brill, 2011.
- Crossley, Ceri. *Consumable metaphors: Attitudes towards Animals and Vegetarianism in Nineteenth-Century France*. French Studies of the Eighteenth and Nineteenth Centuries. Oxford: Lang, 2005.
- Earle, Rebecca. *The Body of the Conquistador. Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492–1700*. Critical Perspectives on Empire. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.
- Erdman, David W. *Commerce des Lumières: John Oswald and the British in Paris, 1790–1793*. Columbia: University of Missouri Press, 1986.
- Ergin, Nina, Christoph K. Neumann, and Amy Singer. Introduction to *Feeding People, Feeding Power. Imarets in the Ottoman Empire*, ed. Nina Ergin, Christoph K. Neumann, and Amy Singer, 13–40. İstanbul: Eren, 2007.
- Fabian, Johannes. *Time and the Other. How Anthropology Makes Its Object*. New York: Columbia University Press, 1983.

- Fischer-Tiné, Harald. *Pidgin-Knowledge: Wissen und Kolonialismus*. Perspektiven der Wissensgeschichte. Zürich: Diaphanes, 2013.
- Foltz, Richard C. *Animals in Islamic Tradition and Muslim Cultures*. Oxford: Oneworld, 2006.
- Foltz, Richard C. "This she-camel of God is a sign to you – Dimensions of Animals in Islamic Tradition and Muslim Culture." In *A Communion of Subjects. Animals in Religion, Science, and Ethics*, edited by Paul Waldau and Kimberley Patton, 149–59. New York: Columbia University Press, 2006.
- Fritzen, Florentine. *Gesünder leben. Die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert*. Stuttgart: Steiner, 2006.
- Gandhi, Leela. *Affective Communities: Anticolonial Thought, Fin-de-Siècle Radicalism, and the Politics of Friendship*. Durham: Duke University Press, 2006.
- Glaß, Dagmar. *Der Muqataf und seine Öffentlichkeit. Aufklärung, Rasonnement und Meinungsstreit in der frühen arabischen Zeitschriftenkommunikation*. Mitteilungen zur Sozial- und Kulturgeschichte der islamischen Welt 17. Würzburg: Ergon, 2004.
- Gregory, James. *Of Victorians and Vegetarians. The Vegetarian Movement in Nineteenth-Century Britain*. Londra: Tauris Academic Studies, 2007.
- Grew, Raymond. Introduction to *Food in Global History*, ed. Raymond Grew, 1–30. Newton Center: New Global History Press, 2004.
- Hau, Michael. *The Cult of Health and Beauty in Germany: A Social History, 1890–1930*. Chicago: University of Chicago Press, 2003.
- Hauser, Julia. "Körper, Moral, Gesellschaft: Debatten über Vegetarismus zwischen Europa und Indien, 1850–1914." In *Geschichte des Nicht-Essens: Verzicht, Vermeidung und Verweigerung in der Moderne*, edited by Norman Aselmeyer and Veronika Settele. Beihefte zur Historischen Zeitschrift. Munich: Oldenbourg, 2018.
- Heine, Peter. *Kulinarische Studien. Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter*. Wiesbaden: Harrassowitz, 1988.
- Henderson, T.F., and Ralph A. Manogue. "Oswald, John (c. 1760–1793)." In *Oxford Dictionary of National Biography*. Oxford: Oxford University Press, 2004.
- Hoffman, Valerie. "Eating and Fasting for God in Sufi Tradition." *Journal of the American Academy of Religion* 63 (1995): 465–484.
- Iacobbo, Karen, and Michael Iacobbo. *Vegetarian America. A History*. Westport, CT: Praeger, 2004.
- Ichijo, Atsuko, and Ronald Ranta. *Food, National Identity and Nationalism. From Everyday to Global Politics*. Londra: Routledge, 2016.
- Karamustafa, Ahmet T. "Antinomian Sufis." In *The Cambridge Companion to Sufism*, ed. Lloyd Ridgeon, 101–124. Cambridge: Cambridge University Press, 2014.
- Kean, Hilda. "The Moment of Greyfriars Bobby. The Changing Cultural Position of Animals, 1800–1920." In *A Cultural History of Animals, C. 5, In the Age of Empire*, edited by Kathleen Kete, 25–46, 175–184. Oxford: Berg, 2007.
- Kete, Kathleen. *The Beast in the Boudoir: Petkeeping in Nineteenth-Century Paris*. Berkeley: University of California Press, 2004.
- Khalil, Issa. "The Orthodox Fast and the Philosophy of Vegetarianism." *Greek Orthodox Theological Review* 35, Nu. 3 (1990): 237–259.
- Klein, Jakob A. "Afterword: Comparing Vegetarianisms." *Journal of South Asian Studies* 31, Nu. 1 (2008): 199–212.
- Krabbe, Wolfgang R. *Gesellschaftsveränderung durch Lebensreform. Strukturmerkmale einer sozialreformerischen Bewegung im Deutschland der Industrialisierungsperiode*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 1974.
- Lee, Paula Young. "The Slaughterhouse and the City." *Food & History* 3, Nu. 2 (2005): 7–28.
- Lewicka, Paulina B. *Food and Foodways of Medieval Cairenes. Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean*. Islamic History and Civilization 88. Leiden: Brill, 2011.
- Lewis, Reina. *Rethinking Orientalism: Women, Travel and the Ottoman Harem*. Londra: I.B. Tauris, 2004.
- Lindner, Christine. "'In this religion I will live, and in this religion I will die': Performativity and the Protestant Identity in Late Ottoman Syria." *Chronos* 22 (2010): 25–48.
- Loheide, Boris. "Beef around the World: Die Globalisierung des Rindfleischhandels bis 1914." *Comparativ* 17, no. 3 (2007): 46–67.
- Louvaris, Athanasios N.J. "Fast and Abstinence in Byzantium." In *Feast, Fast or Famine: Food and Drink in Byzantium*, edited by Wendy Mayer and Silke Trzcionka, 189–198. Byzantina Australiensis 15. Brisbane: Australian Association for Byzantine Studies, 2005.
- Matalas, Antonia-Leda, Eleni Tourlouki, and Chrystalleni Lazarou. "Fasting and Food Habits in the Eastern Orthodox Church." In *Food & Faith in Christian Culture*, ed. Ken Albala, 189–203. New York: Columbia University Press, 2011.
- Merta, Sabine. *Wege und Irrwege zum modernen Schlankheitskult. Studien zur Geschichte des Alltags* 22. Stuttgart: Steiner, 2003.
- Mikhail, Alan. *The Animal in Ottoman Egypt*. Oxford: Oxford University Press, 2014.
- Mikhail, Alan. "Unleashing the Beast: Animals, Energy, and the Economy of Labor in Ottoman Egypt." *American Historical Review* 118, Nu. 2 (2013): 317–348.
- Mintz, Sidney. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Sifton, 1985.
- Montanari, Massimo. *The Culture of Food*. Oxford: Blackwell, 1994.
- Murre-van den Berg, Heleen. "The Middle East: Western Missions and the Eastern Churches, Islam and Judaism. C 8: World Christianities, c. 1800–1914." *Cambridge History of Christianity*, 458–472. Cambridge: Cambridge University Press, 2006.
- Nasrallah, Nawal. Introduction to *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdad Cookbook*, edited by Ead. Islamic History and Civilization: Studies and Texts 70, 1–64. Leiden: Brill, 2007.
- Neumann, Christoph K. "Remarks on the Symbolism of Ottoman Imarets." In *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, edited by Nina Ergin, Christoph K. Neumann, and Amy Singer, 275–286. Istanbul: Eren, 2007.
- Nieradzik, Lukasz. "Körperregime Schlachthof. Tierschlachtung und Tierbäder im Wien des 19. Jahrhunderts." *Body Politics* 2, no. 4 (2014): 301–327.
- Perry, Charles. "The Description of Familiar Foods (Kitāb waṣf al-aṭ'ima al-mu'tāda)." In *Medieval Arab Cookery, essays and translations* by Maxime Rodinson, A.J. Arberry, and Charles Perry, with a foreword by Claudia Roden, 273–465. Totnes: Prospect Books, 2001.

- Reindl-Kiel, Hedda. "The Chickens of Paradise: Official Meals in the Mid-Seventeenth Century Ottoman Palace." In *The Illuminated Table, The Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*, edited by Suraiya Faroqhi and Christoph K. Neumann, 59–88. Würzburg: Ergon, 2003.
- Reynolds, Gabriel Said. "The Sufi Approach to Food: A Case Study of Ādāb." *Muslim World* 90, Nu. 1 (2000): 198–217.
- Roscher, Mieke. *Ein Königreich für Tiere: Die Geschichte der britischen Tierrechtsbewegung*. Marburg: Tectum, 2009.
- Roy, Paroma. *Alimentary Tracts: Appetites, Aversions, and the Postcolonial*. Durham: Duke University Press, 2010.
- Sale, George. "Preliminary Discourse." In *The Koran: Commonly Called the Alcoran of Mohammed, translated into English immediately from the original Arabic; with explanatory notes, taken from the most approved commentators. To which is prefixed a preliminary discourse*. By George Sale, gent, edited by George Sale, 1–132. Londra: C. Ackers, 1734.
- Salt, Henry S. *Morality in Diet: A Plea for Vegetarianism, and Other Essays*. Edited by Henry S. Salt. Manchester: Vegetarian Society, 1886.
- Samanci, Özge. "Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the First Half of the Nineteenth Century." In *The Illuminated Table, The Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*, edited by Suraiya Faroqhi and Christoph K. Neumann, 161–184. Würzburg: Ergon, 2003.
- Scheid, Kirsten. "The Nudism Movement: Learning to Look at/as Nudes." Paper presented at the conference Modern Bodies. Dress, Nation, Empire, Sexuality and Gender in the Modern Middle East, convened by Reina Lewis and Yasmine Nachabe Taan, Lebanese American University, Beirut, March 15, 2018.
- Schmemmann, Alexander. *Great Lent*. Yonkers, NY: St. Vladimir's Seminary Press, 1974. Sedgwick, Mark J. *Sufism. The Essentials*. Cairo: American University in Cairo Press, 2000.
- Shaykh, Sa'diyya. *Sufi Narratives of Intimacy: Ibn 'Arabi, Gender, and Sexuality*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2012.
- Shprintzen, Adam D. *The Vegetarian Crusade. The Rise of an American Reform Movement, 1817–1921*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2013.
- Singer, Amy. *Charity in Islamic Societies*. Cambridge: Cambridge University Press, 2008.
- Singer, Amy. "The 'Michelin Guide' to Public Kitchens in the Ottoman Empire." In *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman History*, edited by Amy Singer, 49–68. Princeton: Wiener, 2011.
- Sinha, Mrinalini. *Colonial Masculinity: The 'Manly Englishman' and the 'Effeminate Bengali' in the Late Nineteenth Century*. Manchester: Manchester University Press, 1995.
- Slim, Souad, and Hasan Abiad. *The Banquet of Old Times: Cuisine of Al-Kurah / Al-Ma'duba 'ayyām zamān. Al-matbakh al-kūrānī*. Balamand: University of Balamand, 2012.
- Spary, Emma C. *Eating the Enlightenment: Food and the Sciences in Paris*. Chicago: University of Chicago Press, 2012.
- Spencer, Colin. *Vegetarianism: A History*. New York: Four Walls Eight Windows, 2002.
- Stoler, Ann Laura, and Frederick Cooper. "Between Metropole and Colony: Rethinking a Research Agenda." In *Tensions of Empire*, edited by Ann Laura Stoler and Frederick Cooper, 1–56. Berkeley: University of California Press, 1997.
- Struve, Gustav von. *Mandaras Wanderungen*. Mannheim: Schwan und Götz 1843. Leipzig: Struve, 31906.
- Stuart, Tristram. *The Bloodless Revolution: Radical Vegetarians and the Discovery of India*. Londra: Harper, 2006.
- Teuteberg, Hans Jürgen. "The Birth of the Modern Consumer Age: Food Innovations from 1800." In *Food: The History of Taste*, edited by Paul H. Freedman, 233–262. Londra: Thames & Hudson, 2007.
- Trépanier, Nicolas. "Starting without Food: Fasting and the Early Mawlawi Order." In *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman history*, edited by Amy Singer, 1–22. Princeton: Wiener, 2011.
- Twigg, Julia. "Food for Thought: Purity and Vegetarianism." *Religion* 9, no. 1 (1979): 13–35.
- Twigg, Julia. "The Vegetarian Movement in England, 1847–1981." PhD diss., Londra School of Economics, 1981.
- Uekötter, Frank, and Amir Zelinger. "Die Feinen Unterschiede: Die Tierschutzbewegung und die Gegenwart der Geschichte." In *Das Tier an sich: Disziplinenübergreifende Perspektiven für neue Wege im wissenschaftsbasierten Tierschutz*, edited by Herwig Grimm and Carola Otterstedt, 119–134. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 2012.
- Waines, David, and Manuela Marín. "Muzawwar: Counterfeit Fare for Fasts and Fevers." *Patterns of Everyday Life*, edited by David Waines and Manuela Marín, 303–315. Formation of the Classical Islamic World 10. Aldershot: Ashgate Variorum, 2002.
- Wehr, Hans. *Arabisches Wörterbuch für die Schriftsprache der Gegenwart. Arabisch—deutsch*. C 5. Wiesbaden: Harrassowitz, 1989.
- Yamani, Mai. "You Are What You Cook: Cuisine and Class in Mecca." *A Taste of Thyme. Culinary Cultures of the Middle East*, edited by Sami Zubaida, 173–184. Londra: Tauris Parke, 2000.
- Yeazell, Ruth Bernhard. *Harems of the Mind: Passages of Western Art and Literature*. New Haven: Yale University Press, 2000.
- Zerbel, Miriam. *Tierschutz im Kaiserreich: Ein Beitrag zur Geschichte des Vereinswesens*. Frankfurt: Lang, 1993.
- Zweigner-Bargielowska, Ina. *Managing the Body: Beauty, Health, and Fitness in Britain, 1880–1939*. Oxford: Oxford University Press, 2011.

İstanbul'un nasıl doyurulduğunun, doyduğunun dinamikleri...



Candan Türkkan, Osmanlı'dan Cumhuriyet'e uzanan tarihsel süreçte İstanbul'un iaşesine ilişkin gıda rejiminin etraflı bir analizini yapıyor.

1980'lerden itibaren yaşanan dönüşüm ve değişimlerin, neoliberal politikaların, küreselleşmenin, tedarik zincirlerinin izini sürerek İstanbul'un nasıl doyurulduğunun/doyduğunun günümüzdeki dinamiklerine daha yakından bakıyor. Hem farklı bir gıda sistemi hem de farklı bir gıda rejimi vaat eden "karşı hareketleri", alternatif yaklaşımları da ihmal etmeyerek.



Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif

Musa Dağdeviren
Çiya Lokantası'nın Ustası

Fotoğraflar: Elifsu Dağdeviren

Katıklı Çorba

Bölge: Karadeniz Bölgesi, Gümüşhane ve çevresi

Malzemeler: 250 gram yarma buğday • 100 gram bölgeden mısır yarması • 200 gram yerli kuru fasulye (1 gün önceden ıslatılmış) • 3 litre ayran • 100 gram tereyağı • 1 yemek kaşığı kuru nane • Yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Genişçe bir tencereye ayrıları koyalım. Buğday, mısır yarması, fasulye ve tuzu ayranın içine ilave edip tahta kaşıkla tek yöne çevirerek kaynayınca kadar karıştıralım. Kaynadıktan sonra beş dakika daha karıştırmaya devam edelim. Karıştırmayı bırakırsanız ayran kesilir, demedi demeyin. Daha sonra fasulye ve tahıllar özleşinceye kadar kısık ateşte tencerenin kapağı açık olarak pişirelim. Arada bir karıştırmayı unutmayalım. Çorbamız piştikten sonra tavada kızdırdığımız yağımızın üzerine kuru naneyi döküp, birkaç saniye daha kızartıp bekletmeden çorbamızın üzerine döküp afiyetle içelim.

Not: Bu çorba yaz aylarında soğuk, kış aylarındaysa sıcak olarak içilir. Ayrıca fasulye yerine nohutlusunu da yapılır. Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde bu isimle bilinir, içine katılan malzemelerde ufak farklılıklar olana kurutlu katık çorbası denir.





Kulak

Bölge: Marmara Bölgesi, Tekirdağ-Malkara, Muratlı ve çevresi

Hamur için malzemeler: 700 gram bölgenin buğday unu • 2 adet taze yumurta • 1 tatlı kaşığı silme tuz • Aldığı kadar su.

Malzemeler: Yarım kilo yerli ekşimik (çökelek) • 4 adet sivri biber • 3 dal dereotu • 3 dal maydanoz • 1 tatlı kaşığı kuru nane • 100 gram ceviz içi (ince ince kıyılmış) • 100 gram erimiş tereyağı • 3 diş sarımsak (ikiye ayrılmış) • 3 litre su • Yeterince tuz.



Yapılışı: Unumuzun yarım kilosunu bir kaba alıp ortasını çukur yapalım. Üzerine tuzu serpip yumurtayı çukurun içine kıralım. Yeterince su koyup güzelce karıştırarak özlü ve kulak memesi kıvamında bir hamur yapalım. Üzerini nemli bir bezle örtüp beş-on dakika dinlendirelim. Bu sırada çökeleği bir kaba alıp içine maydanoz, dereotu ve biberleri ince ince kıyıp dökelim. Nane ve tuzunu ilave edip yağımızın yarısını eritip iç harcımızın içine ekleyelim. Tüm malzemeleri nazikçe karıştırıp özleştirilelim. Dinlendirdiğimiz hamurumuzu altı eşit parçaya bölüp kalan un yardımıyla oklavayla açalım. Yufkadan daha kalın erişteden daha ince olacak şekilde açtığımız hamurumuzu dört-beş santim boyutunda kare olarak keselim. Hazırladığımız iç harçtan bir tatlı kaşığı alıp hamurumuzun ortasına koyduktan sonra iki çapraz ucu birleştirerek üçgen şeklinde sıkıca kapatalım. Bir tencereye 1 çay kaşığı tuzu koyup, suyumuzu kaynatalım. Yaptığımız kulakları suyun içini atıp orta ateşte sekiz-on dakika hamurlar suyun yüzeyine çıkıncaya kadar kaynatalım. Bu sırada kalan yağımızı bir tavaya alıp sarımsaklarla birlikte kızdıralım. Tenceredeki kulakları kevgir yardımıyla süzüp tabaklara alarak üzerine yağımızı gezdirelim. Bekletmeden sıcak sıcak yanında turşu veya salatayla tadını çıkartalım.

Not: Bir tür mantı olan kulak yemeği, çökelek dışında peynirli de yapılır. Ayrıca yeşillikler ve baharatlar konulmadan sade olarak, peynir ya da çökelekle de hazırlanır. Yemeğimiz farklı bölgelerimizde pıruhi, pirohi, pirohu, pirihi, pirohu gibi değişik de isimlerle de bilinir. Şekil olarak kulağa benzetildiği için bu isim verilir. Kulak yemeği kültürlerle göre farklı tekniklerle yapılır. Aynı isimle bölgelerimizde çorbası da pişirilir.



الحبيب بن زائدة

Pekmezli Gilik

Bölge: İç Anadolu Bölgesi Yozgat-Akdağmadeni ve çevresi

Malzemeler: 750 gram orta yağlı kuzu ve dana karışımı kıyma • 250 gram ince yerli köftelik bulgur • 1 su bardağı bölgenin üzüm pekmezi • 2 bardak sıcak su • 4 adet kuru soğan (rendelenmiş) • 3 tane yumurta • 1 tatlı kaşığı silme karabiber • 1 çay kaşığı silme kimyon • 1 tatlı kaşığı pul biber • 200 gram sadeyağ • Yeterince tuz.

Yapılışı: Bulguru tepsiye alıp suyla ıslatıp üzeri kapalı olarak on dakika dinlendirelim. Islatmış olduğumuz bulgurun üzerine tüm malzemelerimizi koyup içine yumurtaları da kırıp özleşinceye kadar iyice yoğuralım. Hazırladığımız köfte harcından 50-60 gram parçalar kopartıp avucumuzun içinde yuvarlayıp iki avucumuzun arasında bastırarak yassı oval köfteler yapalım. Köftelerin ortasına işaret parmağıyla bastırarak bir çukur oluşturalım. Tüm harcı bu şekilde yaptıktan sonra sac tavasını ısıtıp, içine yağımızın bir kısmını alıp kızdıralım. Yağın üzerine köftelerimizi koyup her iki tarafını güzelce kızartalım. Köfteler bitinceye kadar yağımız azaldıkça eklemeyi unutmayalım. Ayrıca köfteler yağsız olarak kızartılıp pekmezsiz de yapılır. Köftelerdeki çukur kısımlara pekmezimizi döküp yoğurt eşliğinde afiyetle keyfini çıkartarak yiyelim.

Not: Köftemiz bölgede bulgurlu köfte olarak da bilinir. İçine un eklenerek de yapılır. Ayrıca maydanozlu ve domates sulu da pişirilir. Pek çok bölgemizde tüketilir. İç Anadolu, Karadeniz, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde köfte haricinde hamur işlerine, böreğe, peynire, yabani ota da gilik denir.





Has, Hes (Lahana) Dolması

Bölge: Doğu Anadolu Bölgesi, Bitlis ve çevresi

Malzemeler: 1 adet bölgenin dolmalık lahanası • 600 gram yerli pirinç • Yarım kilo orta yağlı kuzu kıyması • 100 gram kuyruk yağı (bıçakla ince kıyılmış) • 2 adet kuru soğan (ince kıyılmış) • 1 yemek kaşığı domates salçası • Yarım yemek kaşığı biber salçası • 1 demet maydanoz (ince kıyılmış) • Yarım kilo kemikli kaburga • 1 tatlı kaşığı karabiber • 1 tatlı kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı kimyon • 1 tatlı kaşığı kuru nane • 1 yemek kaşığı kuru reyhan • 2 litre su • Yeterince tuz.

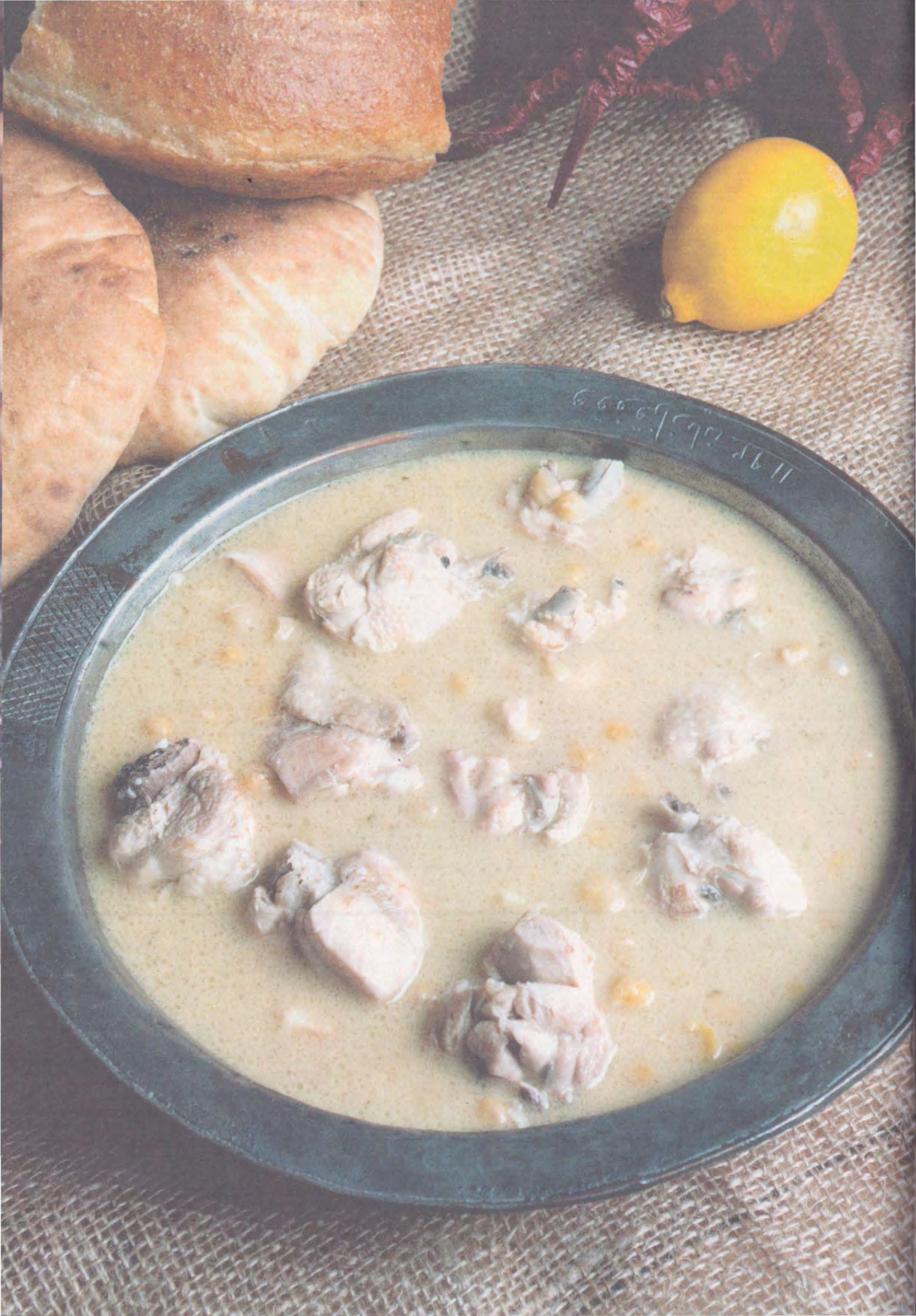
Sumak ekşisi için: 1 su bardağı yerli tane sumak (ekşisi alınmamış) • 2,5 bardak su • 100 gram kuyruk yağı • Bir tutam tuz.



Yapılışı: Öncelikle büyük bir tencereye su doldurup kaynatalım. Lahana ların ince yapraklarını alıp kök kısımlarını temizleyelim. Her yaprağı büyüklüğüne göre dörde bölerek bir kenara koyalım. Kaynayan suyun içine tuz atıp yaklaşık iki-üç dakika kadar lahanaları haşladıktan sonra süzerek soğuk sudan geçirelim. Bu sırada sumağımızın içine tuz ekleyip suda bir taşım kaynatalım. Sumak soğuduktan sonra elimizle güzelce ovup suyunu bir kaba süzelim. Pirinçleri yıkayıp durulayıp geniş bir kaba alalım. Bekletmeden soğan, domates salçası, maydanoz, kuyruk yağı, biber salçası, baharatlar ve tuzu ekleyelim. Pirinçleri kırmadan güzelce karıştıralım. Sumak suyunun yarım bardağını karışımımıza ekleyelim. Lahana larımızın içine iç harcımızdan yaklaşık yarım kaşık koyarak iki ucu açık olacak şekilde saralım. Sarma işi bittikten sonra bakır bir tencerenin içine kaburgamızı koyup üzerine tuz serpip dolmalarımızı hava alacak şekilde sıralayalım. Dolmalarımızın üzerine kuyruk yağını ve kalan sumak suyunu gezdirelim. Kısık ateşte dolma taşını üzerine koyup ağzı kapalı olarak yaklaşık 1-1,5 saat pişirelim. Pişen dolmaları tabaklara alırken üzerine kemikli kaburga eti ve dibindeki suyunu gezdirmeyi unutmayalım. Ancak böyle tadını çıkartabiliriz.

Not: Hes dolmasının farklı sarma metotları vardır; kenarları kapalı ufak ufak ya da daha kalın ve üçgen şeklinde kapatılarak sarılır. Üzerine toz sumak serperek de tüketilir. Eski usul has dolmasının iç harcında sadece pirinç, yağlı kıyma ve sumak kullanılarak daha büyük yapıldı. Has ya da hes dolması Bitlis çevresinde Muş, Van gibi şehirlerde de aynı isimle bilinir. Pirinç yerine bulgurla ve iç harcı kavurma tekniğiyle de yapılır. Ayrıca sumak suyunda beklemiş, fermente olmuş lahanayla da pişirilir. Bölgede sarma kelimesi kullanılmaz. Doğu Anadolu'da kelem dolması olarak da bilinir.

Söylenti: Bayram ve özel günlerin olmazsa olmazıymış.



Ekşili Tavuk

Bölge: Ege Bölgesi, Muğla ve çevresi

Malzemeler: 2 kilo kemikli doğranmış yerli körpe tavuk • 2 baş sarımsak (dövülmüş)
• 2 demet maydanoz (iri doğranmış) • 1 su bardağı nohut (geceden ıslatılıp haşlanmış)
• 3 adet limonun suyu • 10-15 adet tane karabiber • 1 litre sıcak su • 100 gram tereyağı
• Yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Yayvan bir tencereye yağımızı koyup kızdıralım. Tavukları bekletmeden üzerine atıp tuz ekleyerek üç-beş dakika hızlı ateşte her tarafını kızartalım. Nohudu da ilave ederek kaynar suyu yemeğimizin üzerine dökelim. Karabiber ve limon suyunu ekleyelim. On-on beş dakika kaynatıldıktan sonra sarımsakları da ekleyip on beş dakika da sarımsaklarla pişirelim ve son beş dakikada maydanozla pişirip ocağın altını kapatalım. Afiyetle tadını çıkartalım.

Not: Aynı yemeğin farklı bölgelerde soğanlı ve salçalı ya da sadesi yapılır. Ayrıca susuz olarak hem tencerede hem de fırında pişirilir. Pek çok bölgemizde ufak farklılıklarla sevilen bir yemektir. Özellikle körpe kanatlı hayvanlardan yapıldığında lezzetli olur.

Söylenti: Mevrit ve düğünlerin gözde yemeği olmasının yanında kış aylarının vazgeçilmez şifa kaynağıymış.





Fasulye Kızartması

Bölge: Akdeniz Bölgesi, Mersin ve çevresi

Malzemeler: 1 kilo bölgenin güz fasulyesi (iki ucu temizlenmiş) • 200 gram yerli buğday unu • 1 litre zeytinyağı • Yarım kilo yoğurt • 2 diş sarımsak (dövülmüş) • 1 yemek kaşığı pul biber • 3 litre su • Yeteri kadar tuz.



Yapılışı: Tenceremizin içine suyu koyup tuz ekleyerek kaynatalım. Daha sonra fasulyeleri katıp on dakika ağız kapalı olarak haşladıktan sonra süzgeçte süzelim. İyice süzdükten sonra fasulyeleri güzelce una bulayalım. Sonrasında zeytinyağını kızdırıp fasulyeleri yakmadan dışı ktır, içi yumuşak olacak şekilde kızartalım. Sarımsakları ve yoğurdu güzelce çırparak, tuz ilave edip kızartmış olduğumuz fasulyelerin üzerinde gezdirelim. Kızgın yağımızdan kepçeyle bir parça alıp pul biberi kepçedeki yağın üzerine döküp kızartmanın üzerinde gezdirip tadını çıkartalım.

Not: Un, sarımsak, ayran ve yumurta karışımından yapılan bulamaç hamuruna batırılıp kızartılarak da yapılır. Birçok bölgemizde fasulyenin kızartması olduğu gibi haşlaması da yapılır. Hemen hemen her bölgemizde bilinir. Üzerine dökülen yağ karışımında farklılıklar görülür. Ceviz, reyhan, kişniş gibi malzemeler de kullanılır. Ayrıca kurutulmuş taze fasulyeden ve yumurtalı da yapılır. Mevsimlerin vazgeçilmez tadı olarak bilinir.



Hoşav é Şinok (Melengiçli Tatlı Su)

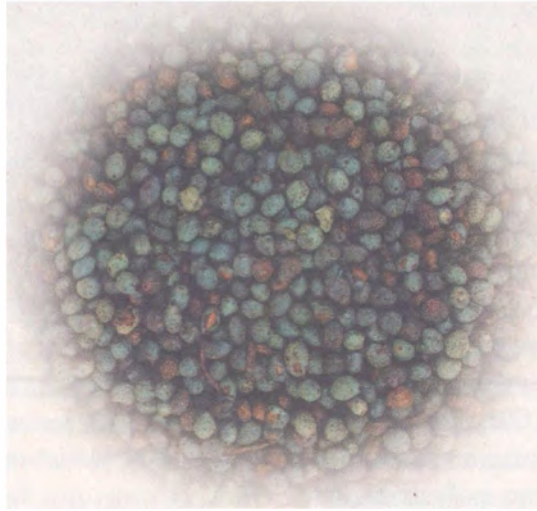
Bölge: Güneydoğu Anadolu Mardin-Mazıdağı ve Nusaybin çevresi

Malzemeler: Yarım kilo şinok • 1 kilo bölgenin zahter balı • 6 litre su (kaynar) • 50 gram arpa • 1 su bardağı yerli üzüm sirkesi.

Yapılışı: Şinokları havanda macun kıvamına gelinceye kadar iyice dövelim. Tüm şinokları bu şekilde dövdükten sonra geniş bir kabın içine koyalım. Su, bal ve sirkeyi de üzerine döküp bir saat boyunca onar dakika aralıklarla karıştıralım. Bir küpün dibine bez torbaya koyduğumuz arpayı yerleştirelim. Daha sonra şerbetimizi posasıyla birlikte küpün içine dökelim. Ağzı kapalı olarak serin yerde üç-dört gün bekletelim. Daha sonra şerbetimizi güzelce süzgeçten geçirip dileklerimiz eşliğinde içelim.

Not: Şinok; kızman, melengiç, melengiş, çitlenbik, çitlembik, çitlak, çitemik, çıkımık, çedene, patlangaç, bittim gibi isimlerle de bilinir. Bittim şinokun iki katı büyüklüğünde hafif yassı ve yuvarlak olur. Ayrıca fıstığın atası olarak kabul edilir. Şinok, neredeyse tüm Güneydoğu Anadolu'da sıcak olarak da içilir. Kavurgası da yapılır.

Söylenti: Ölen kişinin yeniden yaşam bulması için şerbetin posası mezarlığa gömülürmüş. Bir parça şerbet dökülüp ya mezarlıkta ya da evinin önünde sebil olarak dağıtılmış. Böylelikle ölen kişinin unutulmayacağına ve ruhunun huzur bulacağına inanılmış. Soğuk algınlığına, strese, uykusuzluğa da iyi gelirmiş.



Alpler'in bayramlık ekmekleri

Dominik Flammer*

Almancadan çeviren: Regaip Minareci

Alpler bölgesinde ekmek çeşitli şekillerde kutsanır, övülür, bağışlanır ve paylaşılır. Dinî ve sosyal geleneklere derinden yerleşmiş bayramların ve kutlamaların bir parçasıdır ekmek. Bu gelenekler aynı zamanda buğdayın ve ekmeğin paha biçilemez değerini de anlatır. Çünkü Avrupa'nın verimli geniş topraklara sahip pek çok bölgesinin aksine Alpler'e tahıldan yana bir bereket hiçbir zaman nasip olmamıştır. Böylece tarihte buğdaydan elde edilen ekmeklere üstün bir değer atfedilmiş ve bu ekmeklerin çoğu yalnızca bayramlarda ya da özel kutlamalarda pişirilebilmiştir.

Avusturya Tirol eyaleti hükümeti 1712 yılında, iyi ve en verimli yıllarda bile köylülerin en fazla yılın yarısı boyunca ekmek yiyebileceğini duyurmuştu. Tarlalardan kaldırılan mahsul daha fazlası için yeterli değildi. O zamanlar Alpler bölgesinin hemen hemen tamamı aynı durumdaydı. Bu yüzden mahsulün bollaşması için yakarma törenlerinde uygulanan dinî ritüeller derin köklere sahiptir. İncil'de yer alan, "Bize gündelik ekmeğimizi ver... duasını aşan geleneklerdir bunlar. Örneğin Avusturya'nın Yukarı Karintiya eyaletinde bugün bile yakarışlar



1913 tarihli Zürich'teki bir sergi ve festival katalogunun kapak resmi

ve dualar, tarlalarda kutsal hurma dallarının çıkarılmasıyla çavdar ekimi sırasında başlar. Her Paskalya'da, hurma kutsaması "Palmweihe" töreninden sonra her tarlaya yeni kutsanmış bir hurma dalı ekilir.

* Beslenme uzmanı ve yazar. En bilinen eserleri arasında Alpler bölgesi mutfağına dair kaleme aldığı kitap serisi ve *İsviçre Peynirleri* adlı kitabı yer alır. Flammer, "Public History Food" ajansının kurucusudur. www.publichistory.com



Basel'deki bir fırın fabrikası, 1914

Geçmişte yüksek rakımlardaki tarlalarda verimli yıllarda bile hasat oldukça zayıf kalırdı. Bunun neticesinde Alpler'in çoğu kesiminde, toplanan tanelerin zerresini bile ziyan etmemek için, altın değerindeki buğday genellikle kaynatılarak lapa olarak değerlendirilirdi. Harman dövmek, öğütmek, undan hamur elde etmek ve bu ekmekleri pişirmek için odun kesmek gibi çok daha ağır ve masraflı işler, Alpler'in birçok bölgesinde yalnızca en önemli dinî bayramlarda ve aile kutlamalarında yapıldı. Genellikle daha yüksek arazilere kurulu köylerde bulunan köy fırınları yılda yalnızca bir veya iki kez yakılırdı; köy halkı burada hep birlikte büyük miktarlarda ekmek pişirir ve bunları aylarca depolayarak tüketirdi. Bu gelenekler bugün İsviçre, Fransa, İtalya ve Slovenya'da hâlâ

geçerliliğini sürdürüyor ya da yeniden hayata geçirildiler.

Bu geleneklerin ürünü olan bayram ekmekleri, bir dönem yaşanmış büyük kıtlığın ve yaygın yoksulluğun tanıklarındır aynı zamanda. Bunun dışında belli bölgelerde yıl içinde kutlanan dinî bayramlara da işaret ederler.

Epifani çöreği

Bayramlık ekmekler zinciri İsviçre'de 6 Ocak'ta, Epifemi Bayramı'nda Epifemi çöreği ile başlar. Reform Hareketi öncesine dayanan ancak zamanla gitgide unutulmuş bir gelenektir bu. 1950'li yıllardan itibaren cemiyetler tarafından yeniden uygulanmaya başlamıştır.



Alpler'deki ekmek çeşitliliği...

Epifani çöreğini evinde pişiren ailelerin sayısı bugün oldukça azdır, çoğu fırından satın alır. Çörek, hafif şekerli mayalı hamurdan elde edilmiş yuvarlak parçalardan meydana gelir. Kahvaltıda tüketilmeye başlar ve ailenin her üyesi çörekten bir top koparır. Bu toplardan yalnızca birine, günümüzde artık plastikten yapılan küçük bir kral figürü gizlenir. Bu kral kimin çörek topundan çıkarsa, bayramın kralı o kişidir ve fırıncının çöreklerle birlikte evlere yolladığı sarı yıldızlı kartondan yapılmış taç başına takılır. Eskiden fırıncılar hamurun içine bir fasulye tanesi gizlerdi ve fasulyeyi ısıran kişi "Fasulye kralı" ilan edilirdi. Bu geleneğe farklı formlarıyla

başka ülkelerde de rastlanır; örneğin Fransa'da milföy hamurundan geleneksel "Galette de Rois" pişirilir ve içine küçük bir porselen figür saklanır.

Corpus Christi ve Agatha ekmekleri

Avusturya'da Corpus Christi ekmeği takvimdeki kaymalar sebebiyle her yıl 21 Mayıs ile 24 Haziran tarihleri arasında pişirilip dağıtılır. "5 Bin Kişinin Doyması Mucizesi"ni ve Efkaristiya Kutsal Ayini sayesinde İsa'nın fiziksel varlığını anan bir bayramdır. Bu ekmekler kutsanır ve üst yüzeylerine fırına sürmeden önce birer



Verzasca Vadisi'ndeki halk fırını

haç çizilir. İsviçre'de üretilen Agatha ekmeği bu kutsama geleneğinden gelir, çoğu zaman Agatha sandviçi olarak da tanımlanır. Yangınların koruyucu azizesi Sicilyalı mücahit Agatha adına kutsanmış bir çörektir. Agatha çörekleriyle evlerin ve bahçelerin yangından korunacağına inanılır. Bununla ilgili en eski kaynak 1466 yılına tarihlenir. Basel yakınlarında bulunan Klingenthal Manastırı kayıtlarında ilk kez geçer. Fırınlarda birbirinden farklı Agatha ekmekleri pişer ve pek çok aile bu ekmeklerin bir parçasını bir sonraki Agatha Günü'ne kadar bir yıl boyunca saklar. Bir başka gelenek de annelerin, evden kalıcı olarak ayrılan çocuklarının giysilerinin içine bir parça Agatha ekmeği koymasındır; böylece çocukları sıla hasreti çektiklerinde teselli bulacak ve kötülüklerden korunacaktır. İsviçre'nin İtalyanca konuşulan Ticino kantonunda eskiden yaygın olan "pan di mòrt" geleneğine göre cenaze törenlerine gelen cemaate bu ekmeklerden dağıtıldı. Günümüzde

bu geleneklerin çoğu ortadan kalkmış olsa da Valais kantonunda yer alan Val de Bagnes'da "michons de rameux" adı verilen simit benzeri ekmekler hâlâ hazırlanıyor ve "Hurma Pazar Günü"nde papazlar tarafından kutsandıktan sonra cemaat tarafından evlerine dönerken tüketiliyor. Buna karşın bir vakitler "Pain de la St-Georges" ya da "Pain de la St-Sébastien" adı verilen ve yerel azizlere adanan ekmekler çoktan unutulup gitmiştir.

Yıl boyunca pişirilen ekmekler

Alpler bölgesinin bereketsizliği, bölgede bütün tahıl çeşitlerinin benimsenmesine yol açmıştır. Kuzeyin ve doğunun geleneksel çavdar bölgeleri (Almanya ve Avusturya) ile Fransa ve İtalya'nın buğday tarlaları ortasında yer alan Alpler bölgesinde yerel farklılıklar gösteren pek çok tahıl çeşidi kendine toprak bulmuştur. Daha yüksek rakımlı bölgelerde, iki bin metre

yükseklığe kadar ekilebilen ve dayanıklılığıyla bilinen çavdar yetişir. Aosta Vadisi'nin esmer ekmeği "pan ner" ve Valais kantonuna özgü çavdar ekmeği günümüzde hâlâ önemli bir bölgesel spesiyalite mertebesinde. Bu ekmekler günümüzde artık yıl boyunca pişiriliyor olsa da tarihi açıdan değerlendirildiklerinde bölgede yüzyıllar boyunca süregelmiş yoksunluğun tanıklarındır. Eski dönemlerde yukarı Aosta Vadisi'nde, Slovenya'nın yükseklerde yer alan vadilerinde, Fransız Alpler'inde, güney Tirol ve İsviçre Valais kantonunda yaşayan halklar, yılda yalnızca bir defa bir araya gelip, ortak kullandıkları ekmek fırınlarını bir gece öncesinden yakarlardı. Köylü kadınları çavdar hamurlarını

baharatlar ilave edilen meyveli bir çörektir. Benzer meyveli çörekler bugün hâlâ -özellikle Noel yaklaşırken- Güney Tirol'de, İsviçre'nin Graubünden ve Glarus kantonlarında, ayrıca Avusturya'nın ve Slovenya'nın birçok bölgesinde pişirilir. Meyveli çörek geleneğinin en önemli mamullerinden biri Güney Tirol'ün "Bozner Zelten" ekmeğidir. Güney Tirol halkı, gelenekler doğrultusunda 19 Kasım'a rastlayan "Elisabeth Günü"nde meyve karışımını yapar, izleyen "Thomaz Gecesi"nde ekşi mayayı hazırlar ve pişirme eylemi 21 Kasım'da gerçekleşir. Bozner Zelten uzun süre dayanan bir çörek olduğundan birçok yerde bekletilip Noel'de dağıtıldı.

***Alpler'de ekmek bağışıyla ilgili kutlamalar da ünlüdür.
Örneğin Avusturya'nın Salzburg kentinde bugün hâlâ çocuklara
vaftiz babaları tarafından Noel'den ya da yeni yıldan önce
"Vaftiz Babası Ekmeği" verilir.***

hep birlikte bir gün önceden büyük hamur teknelerinde yoğurur, bunlara somun şekli verir ve ertesi gün önceden belirlenmiş sabit bir sırayla köy fırınlarında pişirirdi. Her aile, fırınları çalıştıracak odunun bir kısmını sağlamakla sorumluydu ve her çiftliğin ekmeklerinin yüzeyine içinde çoğunlukla haç motifinin de bulunduğu diğerleriyle karışmayacak o çiftliğe özgü işaretler çizilirdi. Bu ekmekler birkaç hafta sonra büyük bıçaklarla ya da baltalarla doğranmak zorunda kalsa bile uzun zaman saklanırdı ve çorba, süt veya şarap içinde uzun süre bekletildikten sonra afiyetle tüketilirdi. İsviçre'de bir komün olan Villard d'Arène en Oisans'da ortak ekmek pişirme etkinliği 1961 yılında durdurulmuştu, ancak "Pain anniversaire" geleneğine 1976 yılından itibaren yeniden dönüldü.

Bağış olarak ekmek

Alpler'de ekmek bağışıyla ilgili kutlamalar da ünlüdür. Örneğin Avusturya'nın Salzburg kentinde bugün hâlâ çocuklara vaftiz babaları tarafından Noel'den ya da yeni yıldan önce "Vaftiz Babası Ekmeği" verilir. Bu, hamuruna kurutulmuş armut, incir, mürdüm eriği ve bazı

Baselland kantonunda içinde madeni beş İsviçre frangı bulunan yumuşak beyaz hamurdan yapılmış sandviçler de vaftiz babası bağışı olarak bilinir. Tereyağı ve sütle zenginleştirilerek hazırlanan bu beyaz unlu sandviçler, genelde çavdardan elde edilen gündelik sert ekşi mayalı ekmeklerin pahalı ve çok sevilen ender bulunan istisnai örnekleri olarak eski zamanlara tanıklık eder. Bu ekmekler, yoksul halkın sıkıntısını bilen ve mali durumları daha iyi olan kişiler tarafından bağış olarak dağıtılırdı. Özellikle 2. Dünya Savaşı sonrasında yaşanan ekonomik kalkınmayla birlikte bu gelenekler giderek ortadan kalktı. Öyle ki günümüzde ekmek bağışları dini takvim izlenerek yalnızca kilise çevresinde ritüel bir karaktere sahip olarak gerçekleşiyor.

Kermes ve Şükran Günü ekmekleri

İsviçre'nin Fribourg kantonuna özgü olan "cuchaule" eskiden yalnızca kermeslerde ve geleneksel Şükran Günü kutlamalarında masalarda yerini alan en klasik ekmeklerden biridir. Buğday unu ve süt karışımından elde edilen bu yumuşak ekmek tadını ve rengini safrandan alır



ve Piores à Botzi ve Moutarde de Bénichon'un yanı sıra kermeslerin vazgeçilmezidir. Eskiden Alpler vadilerinin iç kesimlerinde sığır sürüşü sonrası tüketilen bir tür bayramlık ekmektir. Bu ekmek o dönemlerde ekim ayı başlarında tüketilirdi, günümüzde ise yıl boyunca pişiriliyor olsa da genelde yalnızca pazar günleri sofralara geliyor. Safranlı benzer bir bayram ekmeği "Bescoin"dır, Fransız Alpler'inde Savoy bölgesindeki Arve Vadisi'nde pişirilir, "cuchau-le"den farkı içine anason eklenmesidir. Noel'de ve Paskalya'da klasik vaftiz babası armağanı olarak bilinirdi. Fırıncılar 20. yüzyıla kadar "Bescoin"ı müşterilerinin isteklerine göre, çoğunlukla da taşlarla ve kalplerle süslerlerdi.

Paskalya çörekleri

Alpler'in Paskalya çörekleri de çeşit çeşittir. Ancak bunların hiçbirisi beslenme açısından Avusturya'nın Karintiya eyaletinde Reindling çöreği, Slovenya'da *pogača* ve İtalya'nın Friaul

bölgesinde *gubana* olarak bilinen yuvarlak kek kadar etraflı bir geçmişe sahip değildir. Slovenya'dan, İtalya'nın Friaul bölgesine, oradan Avusturya'nın Karintiya, Steiermark ve Burgenland eyaletlerine kadar bilinen bu çörek toplumları birleştirici bir özelliğe sahiptir. Yaygın anlamda Paskalya çöreği olarak değerlendirilen bayramlık ekmekler çam fıstığı, armut kurusu, keçi boynuzu unu, kuru üzüm, yaban mersini, kızcılık, bal ve örneğin tarçın gibi egzotik baharatlar, yani toprak ananın ve ormanların verdiği malzemelerden bir araya gelir. Tahminlere göre bu çörek ilk zamanlar bal ve rezene tohumlarıyla tatlandırılmış bir beyaz ekmektir ve bölgelere bağlı olarak farklı bayramlarda pişirilen bir çöreğe dönüştü. Örneğin Friaul bölgesinin *gubana*'sına çam fıstığının yanı sıra limon kabuğu şekerlemesi eklenir. Bu çörek Friaul'da ve Udine kenti çevresindeki bölgede sadece Paskalya'da değil Noel öncesinde de pişirildiği gibi, halk şenliklerinde ve düğünlerde de sofraların vazgeçilmezidir.

Gökhan Akçura

Yavrum tahin helvası



Bugünlerde Ahmet Büke'nin *Deli Ibram Divanı*'nı yeniden okuyorum. 1950'lerde İzmir ve çevresinde geçen romanın içinde dolanıp dururken, aralarda bir yerde tahin¹ helvasına takıldı gözüm. Helvacılar İzmir'de olduğu gibi, maceranın ana beşiği (Büke'nin yarattığı bir mekân olan) Köstence'de de vardır. Yedikardeşler Helvacısı mesela. Ama başkahramanlarımızdan Balıkçı, romanın makul bir noktasında Helvacı Üsen'in dükkânına uğrar, yarım kilo tahin helva ile ekmek alır. Ardından arkadaşı Demirci Asım'ın kapısının ipini çeker. İki arkadaş bahçede akasyaların altına minder atıp

otururlar. Ortaya serdikleri sofranın üzerinde helva ile ekmek lokmalarını dilleri ve damakları arasında sıkıştırarak yerler.²

Okuyunca canım çekti tahin helvayı. Her zaman sevmiş ve yemişimdir haspayı. Çocukken, babamın teftiş için gittiği bilmem hangi İzmir kasabasından alıp getirdiği helva, yuvarlak tahta bir kutuda çıkardı karşıma. Babam yağla helvayı karıştırıp bir nevi ezme yapardı kahvaltı sofrasına. Sonraları öğrencilik yıllarımda da çok öğleni helva ekmekle geçirmişliğim vardır, hesaplı olmanın gerektiği dönemlerdi o zamanlar. Hatıralarda yeri güçlüdür. Bu nedenle tahin pekmez dedin mi gözlerim ışıldar her dem.

Eski bir gazetede Osman Cemal Kaygılı da tahin helvaya güzelleme yapar: "Mübarek tahin helvası, tatlıların en gönülsüz, en fıkaper-ver ve en demokratlarındandır. Böyle olmakla beraber ağırlığından, koyuluğundan, tutkal gibi tepsiye yahut tabağa yapışarak, bir türlü kopmak bilmeyen ağdalı baklavalarla ekmek kadayıflarından daha çok insanın yüzüne ve midesine güler. Sonra ağızda dağılırken onun bir çeşnisi vardır ki, değme yerli ve yabancı tatlılarda o çeşni bulunmaz. Üstelik genç, sağlam, yıpranmamış mideler için o ne kuvvetli bir gıdadır... Hele eski helvacı ustalarının, Kastamonulu helva pişiricilerinin halis pekmez, halis

1 Bir çok kaynakta "tahin" yerine "tahan" sözcüğü kullanılsa da, bugün artık "tahin" sözcüğü benimsendiği için, yazıda benim tercihim de bu biçimde oldu.

2 Ahmet Büke, *Deli Ibram Divanı*, Can Yayınları, İstanbul, 2022, s. 98.



Helva kutu kapağı

şekerle yaptıkları o portakallı, bergamotlu ve gevrecik tahin helvaları yok mu, insanın bunları yedikçe yiyeceği geliyor.”³

Helva geniş konu

Tahin helvasından öteye uzandığımızda kocaman bir helva külliyatı çıkar karşımıza: Kâğıt helvası, kar helvası, un helvası, pirinç unu helvası, susam helvası, keten helva, gazi helvası, ırmik helvası, pekmez helvası, çarşı helvası, koz helva, nişasta helvası, köpük helvası...⁴ Bu liste uzar gider, hele mahalli mutfaklara girersek hiç duymadığımız helva çeşitleri ile karşılaşırız.⁵ “Helva sohbetleri” ise bambaşka bir gelenek, konu dışında tutmak en doğrusu.

Kâğıt helvasını Sermet Muhtar anlatır. Bu helva çeşidi Hıdırellez’den önce ortaya çıkarmış. Satıcıları ise Müslüman Arnavutlarmış. Başlarına simit gibi başlığı yerleştirip üzerine tablayı (buna sipa denirmiş) koyar, satacakları zaman omuzlarına aldıkları sehpayı indirip tablayı onun üstüne koyarlarmış. Alus vakti zamanında bu helvanın sade, fındıklı, çam fıstıklı ve susamlı çeşitlerinin bulunduğunu söyler. Ünlü yazar Pierre Loti de, Göksu’ya her gelişinde kâğıt helvasıyla dondurma yermiş.⁶ Sadun Savcı da 1945 yılında bir keten helvacıyı anlatır bize.



Vakit, 5 Aralık 1933

Helvacı, bir halk şairi gibi maniler, türküler okuya okuya geçer mahalleden. Sonra alışveriş başlar. Helva kutusu konulur, kapak tıngırdayarak açılır, helvacının becerikli elleri “pembe beyaz ibrişim çilelerini andıran” keten helvalarını renk renk kâğıtlara sarıp alıcıya uzatır.⁷

Biz yine dönelim kendi konumuza. Tahin helvasına bir methiye de Refik Halid Karay’dan geliyor: “Tahan helvası [üstad tahin değil tahan demekte] ne pastadır ne çikolata... Halkın baş gıdalarındandır; ekmek kadar mühimdir; peynir ve zeytinle beraber başta gelen katıktır; hem lezzetli, hem besleyici bir tatlıdır. Vaktiyle fıkara yiyeceği idi, şimdi ayda beş yüz lira sarfedenlerin sofrasında bile muntazaman yer alıyor. Bunun en sağlam ispatı akşam üstleri tahan helvası satan dükkânların kalabalığı değil midir? Bu kalabalık ki arasında rençber ve ırgattan fazla yüksek memur, irad akar sahibi insan var.”

Daha da ötesi var. Devam ediyor Karay: “Tahan helvası, ilk yapıcısına ve yayımlayanına Parmentier⁸ gibi heykel dikilecek müstesna bir gıda maddesidir. En acı günlerde çok ağız tatlandırmış, en zor zamanlarda çok can kurtarmıştır. Kayıtsız kalamayız.”⁹

Refik Halid’in 1946 yılında bu yazıyı yazmasının nedeni, tahin helva fiyatlarının hızla yükselmesi. Biraz daha geriye gidip helva pi-

3 Osman Cemal Kaygısız, “Tatlı yiyeğim, tatlı konuşalım”, *Haber (Akşam Postası)*, 16 Aralık 1935.

4 Bk. Arif Bilgin, “18. yüzyıl İstanbul’unda helvacı esnafı ve helva çeşitleri”, *Yemek ve Kültür*, S. 66.

5 Yusuf Yiğit, Emine Ay Yiğit, “Türk mutfagında helva”, *TURAN-SAM Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi*, C 15, S. 5, ilkbahar 2023.

6 Sermet Muhtar Alus, “Kâğıt helvası”, *Akşam*, 28 Nisan 1946.

7 Sadun G. Savcı, “Keten helvacı”, *Yedigün*, 1 Nisan 1945.

8 18. yüzyılda yaşayan, patatesi geliştiren kimyager. Paris’te kendi adını taşıyan metro istasyonunda aç bir köylüye patates uzattığı bir heykeli bulunmaktadır.

9 Refik Halid Karay, “Kayıtsız kalmamalı”, *Akşam*, 27 Aralık 1946.



Kağıt helvacı

yasasının o dönemdeki hareketlerini görelim. 2. Dünya Savaşı yıllarında şeker zor bulunuyordu. Fiyatı da kaçınılmaz olarak oldukça yüksekti. Buna karşı bulunan çarelerden biri de tatlı olarak eve tahin helvası sokmaktı. O dönemde tahin helvası dükkânlarının sayısı iyice çoğalmış, ana caddelerde bile helvacılar türemişti. Savaş bitip şeker ucuzlayınca tahin helvasına rağbet azalmış, helvacılar yakınırl olmuşlardı. Ama sonra fiyatları hızla yükselttiler. Hakkı Süha Gezgini 2. Dünya Savaşı'nı izleyen dönemde "memlekette orta halli ailelerin, hatta biraz daha yüksekçelerin biricik tatlısı olmuştur," diye katkı koyar yazımıza. Gezgini şöyle devam eder: "İşçiler. Okuma çağındaki çocuklar kuşluklarında bunu katık ederler, bununla karın doyururlar. Eski zengin, bol ve cömert devirlerin piyazı ne ise, bugünkü tahin helvası da odur. Hele zavallı memurların imdadına yetişen tek cankurtaran[ın] bu olduğuna şüphe edilmez."¹⁰ Aynı dönemde Refik Halid de tahin helvacıların haklı bir sebebe dayanmadan fiyatlarını yükseltmelerini şikâyetçi oluyor. Refik Bey bu "insafsızlığa" karşı çıkıyor ve yetkilileri göreve çağırıyor.

Salih Usta'nın helvası

Biraz da helvacılar cephesinden haberler verelim. Eski zamanlarda Alus'un da işaret ettiği gibi tahin helvayı şekerciler satmazdı. Aynı helvacı dükkânları vardı.¹¹ Tahin helvacıların en eskilerinden biri olan Salih Usta, Abdülhamit'in son yıllarında, henüz 10 yaşında bir



Haber, 7 Şubat 1937

çocukken Kastamonu'dan İstanbul'a gelir. Babası, Edirnekapı yakınındaki dükkânında kışın tahin helvası, kadayıf, yufka ve suda pişmiş kestane satmaktadır. Salih de hem okumakta hem de yazları babasının dükkânında çalışmaktadır. Biraz büyüyünce ilk dükkânını Karagümrük'te açar, burada on yıl kadar çalıştıktan sonra ikinci dükkân için Unkapanı semtini seçer. Ardından Aksaray'daki dükkânına geçer. Burada işleri büyütür ve 7-8 tablacı tutar. O zamanlar tahin helvası, tablalar içinde sokak sokak dolaşarak da satılıyormuş. Salih Usta, Cumhuriyet'in ilk yıllarında bir otomobil alarak bakkal ve yufkacılar helva göndermeye başlar. Son yeri Ketenciler kapısındadır. Dükkânının arkasındaki küçük fabrikada önce 4-5 işçi çalışırken, 1950'li yıllara yaklaştığımızda işçi sayısı 10'a yükselir.

Bu kadar tanıdıktan sonra biraz da Salih Usta'ya verelim sözü: "Bizim satışlarımız kışın çok fazla artar. Geçen seneye kadar, en soğuk aylarda yaptığımız satışlar iki bine kadar yükseldi. Şimdilik bu rakama kadar çıkabildik. (...) Şimdi mevsim yeni başladığı için ancak 60 dükkana ve az miktarda veriyoruz. Araba ile helva dağıtma işini şöyle yapıyoruz, İstanbul'u ikiye böldük. Bir gün buradan kalkıp Eyüp'e, Karagümrük'e, Aksaray'a ve Haseki'ye kadar gidiyor. Bir gün de Sultanahmet'den kalkıp Yenikapı, Langa ve Kazlıçeşme'ye kadar gidiyoruz[uz]."

Salih Usta tahin helvasının nasıl yapıldığını da anlatıyor: "Evvela 100 kilo şeker alıp, kazanda kaynatırız. Adamakıllı koyulaştıktan sonra ateşten indirip içerisine 115-120 kilo kadar tahin katarak hususi küreklerle karıştırıp yoğuruyoruz. Bu ameliye koyulaşmış helva haline

¹⁰ Hakkı Süha Gezgini, "Tahin helvası", *Vakit*, 2 Ocak 1947

¹¹ Sermet Muhtar Alus, "Eski şekerciler", *Son Posta*, 7 Nisan 1945.



Kimon Kerestecioglu helva, susam, tahin ticarethanesinin faturası

gelinceye kadar sürer. Bunu müteakiben de kılıplara döküp satışa çıkarınız.”¹²

1933 yılında yapılan bir röportaj ise o dönemin helvacı ustalarının adlarını sunuyor bize. “Vaktiyle Balat’da bir Palabıyık Hasan usta vardı. Helvayı onun elinden yemeliydi. Fatih’te Şişboyunlu da güzel helva yapardı. Hasköy’de Ayşe Hanım’ın helvaları da meşhurdur. Kendi erkekti ama nedense hanım diye anılırdı. Bu Ayşe Hanım’ı düğünlere sık sık çağırıp lokma falan döktürürlerdi. Mısır Çarşısı tarafında da birkaç meşhur helva ustası daha vardı.”¹³ Hikmet Feridun Es de tahin helvasının adeta milli bir tatlı olduğunu söyleyip şöyle devam ediyor: “Pek çok aileler arasında mesela bir tatlı filan yapılamadığı zamanda, çarşıya birini gönderir, bir miktar tahin helvası alıp ağız tatlılandırılır.” Ardından 1940’lı yıllarda helva imalatçılığının ulaştığı düzeyi de anlatıyor: “Bugün artık helvacılık makineleşmiştir, hatta fabrikalaşmıştır. Şimdi Ketenciler’de ve Tahtakale civarında büyük helva imalathaneleri meydana gelmiştir. Lâkin buna rağmen yine elde helva yapan satanlar varmış. Bunlar elde yapılan helvanın lezzetinin bambaşka olduğunu ileri sürüyorlar. İstanbul’da elde yapılmış helva arayıp soranlara da hâlâ rastlamak kabilmış...” Hikmet Feridun Kadıköy’ün ünlü Hindenburg Helvacısı’ndan da söz eder ve bu adın nereden geldiğini anlatır:

“Kadıköy’ünde bir helvacı Hindenburg’un¹⁴ Mazmi bataklıklarındaki muvaffakiyetini işitmiş, bunlar hoşuna gitmiş ve kendisine bir he-



İzmir Helvası kutu kapağı

diye göndermek istemiş. Bir helvacının hediyesi ne olabilir? Hele sanatı ile iftihar ediyorsa ve helvayı iyi yapıyorsa. Kadıköylü helvacı da Hindenburg’a bir miktar tahin helvası göndermiş. Aradan zaman geçmiş, bir gün Hindenburg’dan helvacıya bir mektup, bir teşekkür mektubu [gelmiş]! Bundan iyi reklam mı olur? Helvacı Hindenburg’un mektubunu çerçeveletip duvarına asmış... Ve kendisi de müşterileri arasında Hindenburg kalmış! Bunu bütün eski Kadıköylüler bilirler...”¹⁵

1930’lu yıllarda Türkiye’de bu tür küçük imalathanelerin yanı sıra tahin helvası yapan üçü İzmir’de olmak üzere toplam dört fabrika bulunmaktadır. Bu fabrikalarda üretilen helvalar Suriye, Tunus, Malta, İngiltere ve Kuzey Amerika’ya ihraç edilmekte ve buralarda çok beğenilmektedir. Yapılan ihracat yılda 50 bin kiloyu bulmaktadır.¹⁶ Şekerci Hacı Mustafa şirketinden Bay Cemil helvamızın popülaritesi hakkında ilginç bilgiler veriyor: “Avrupa’nın bir çok yerlerinde helva ile tahan yapıyorlar. Rio de

12 Burhan Rıza Aköz, “Tahin helvacı Salih Usta”, *Akın*, 6 Kasım 1952.

13 M. Selahaddin, “Helvacılar ya hesap bilmiyorlar, ya helva yapmasını”, *Milliyet*, 14 Kasım 1933.

14 Paul von Hindenburg. Alman mareşal ve devlet adamı. 1925-1934 yılları arasında Almanya’nın ikinci başkanı olarak görev yaptı.

15 Hikmet Feridun Es, “Hindenburg’tan Kadıköylü helvacıya gelen mektup”, *Akşam*, 14 Ocak 1942.

16 *Son Posta*, 12 Şubat 1932.



Tatikyan'ın çizimiyle bir ırmık helvası satıcısı

Jenario'da müthiş bir tahan helva modası başlamış.¹⁷ 1947 yılında ise Filistin, Malta ve Yunanistan'ın tahin helvası ithal etmek istediğini görüyoruz. Bu bilgiyi aktaran Hikmet Feridun Es devam ediyor: "Tahan helvasının Avrupa ve Amerika'da dahi sükse yapacak bir değeri olduğu anlaşıyor ki, oralara giden Türkler başları sıkıya düştü mü, derhal tahan helvası yapıp satarlar ve geçinirler de... Amerika'da bir hayli serüvenleri olan merhum Übeydullah efendinin hatıralarını okumuş muydunuz? Onun da bir müddet Amerika'da tahan helvası satarak geçindiği malumdur."¹⁸

Hacı Bekir'in helvası

Bugün İstanbul'da en meşhur tahin helvası sanırım Hacı Bekir'inki. Ali Muhiddin Hacı Bekir döneminde (ki altmış yılı aşkın bir süreyi kapsar) Hacı Bekir'in ürünleri çeşitlenir. Üç çeşit akide ve bir o kadar lokum varken, çeşitleri onlu sayıların üzerine çıkmaya başlar. Mağazalarda şerbet de satılır. Ardından daha alafranga ürünler, çikolata, karamela, pastalar rafları süslemeye başlar. Bu dönemde mağazalara giren bir diğer tatlı da bildiğimiz tahin helvasıdır. Ama onun hikâyesi pek ilginç. Bırakalım, Fe-



Vakit, 28 Ocak 1930

ridun Kandemir'in 1952 yılında yaptığı röportajda bizzat Ali Muhiddin Hacı Bekir anlatsın:

"İstanbul'da şekercilerin tahin helvası yapmak âdeti yoktu. Bu suretle helva bir türlü birinci plana gelemiyordu. Balkan harbinden sonra, Edirne'den gelen bir Musevi Babıâli'de bir helvacı dükkanı açarak, helvayı adeta inhisarına aldı. Çünkü o zamana kadar mevcut olan bütün helvacılar kenarda köşede, sönük bir vaziyette iş görürlerken, şehrin göbeğinde, en kalabalık yerinde açılan bu küçük dükkan, helvayı birinci plana getirerek, bütün helvacılara müthiş bir rekabet yapmaya başlamıştı. Bunun üzerine, beni İttihat ve Terakki Merkezi Umumisine çağırdılar. Gittim. Kara Kemal Bey, 'Arkadaşlarla görüştük. Bizim milli sanatımız olan bu helvanın, Edirne'de çarpışırken bize ihanet eden bu mahlûkun eline geçmesine müteessiriz. Bu vaziyet karşısında milî hislerimiz rencide oluyor. Baksana, herif geldi, şurada küçük bir dükkan açtı, bütün helvacılara duman atıyor. Bizimkilerde ise, rekabet edecek kafa yok. Binaenaleyh senden derhal helva imaline başlamanı istiyoruz. Her hususta sana müzahiriz [hizmete hazırız],' dedi. Bunun üzerine ben de helva yapmaya başladım. Bugün, şeker kadar helva da satıyorum."¹⁹

Ya işte böyle... Artık Hacı Bekir'den helva alırken, arkasındaki derin (!) milliyetçi tarihi de düşünmek zorunda kalacağız... Fazla bilgi insanın bazen keyfini kaçırıyor...

17 "Tatlı ye, tatlı konu", *Kurun*, 26 Şubat 1938.

18 Hikmet Feridun, "Tahan helvası ihraç ediyoruz!", *Vakit*, 14 Şubat 1947

19 Kandemir, "Hacı Bekir", 20. Asır, 18 Ekim 1952.



ŠKODA



Bereketiniz Bol Olsun...

Hoş geldin
Etiladım...

Bizde her şey
zeytin



TÜRKİYE'NİN EN HIZLI ZEYTİN HASADI!

Petrol Ofisi Maxima 2023 Türkiye Ralli Şampiyonası'nın birincileri
sponsoru olduğumuz GP Garage My Team'den
Pilot Ümit Can Özdemir ve Co-Pilot Batuhan Memişyazıcı
bu sefer tarlanın tozunu attırdı!

Bize bu gururu yaşattıkları için Ümit Can Özdemir ve Batuhan Memişyazıcı'ya teşekkür ediyoruz.



Reels
İzlemek için
QR OKUT!

www.ozgunzeytin.com.tr
444 9 500

@ozgunzeytin
f Özgün Zeytin
& Zeytinyağı

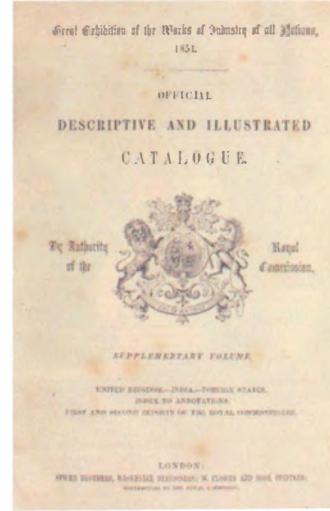
Anadolu'nun zeytinyağcılığı ilk dünya fuarlarında

Serhan Yedig

1 Mayıs 1851 sabahı, İngiltere Kraliçesi Victoria'nın konvoyu saat 11.40'ta Buckingham Sarayı'ndan ayrıldı. Altı atlı araba kaldırımlarda biriken Londralıların arasından geçip Hyde Park'a vardığında saat 12.00'ye geliyordu. Kraliçenin fuar alanına varışını sarayın trompetçileri müjdeledi. İlk dünya fuarı için çelik ve camdan geçici inşa edilen görkemli Kristal Saray'ın güney cephesine yönelen arabalar binanın tam ortasında durdu. Trompetçilerin eşliğinde eşi Prens Albert'le arabadan inen Kraliçe Victoria gururla binaya baktı. 636 metre boyunda, 136 metre eninde, 36 metre yüksekliğindeki yapıyı kaplamak amacıyla tam 300 bin metre cam plaka kullanılmıştı. Kristal Saray ismi buradan geliyordu.

Kraliçe Victoria binaya ana kapıdan girdi. Sağında ve solunda uzanan, ülke pavyonlarının sıralandığı cadde genişliğindeki koridora göz attı. Önündeki meydanı geçip arkadaki tropik bitki bahçesine yürüdü. Sağındaki Osmanlı Pavyonu'na uzaktan bakıp, aralarında kraliyet ailesi üyelerinin ve Osmanlı temsilcisi Edward Zohrab dâhil kırk dört katılımcı ulustan fuar sorumlusunun bulunduğu kalabalığı gözleriyle selamladı. Yürüyüşünü sürdürüp bahçenin arkasında kendisine ayrılan daireye girdi. Şalını bırakıp dışarı çıktı. Sonrasını günlüğüne şöyle not etmişti:

"Gözüme ilk çarpan kristalden yapılmış çok güzel fıskiye havuzdu. Karşısındaki basamaklı platforma bir koltuk yerleştirilmişti. Platforma çıktım, fakat oturmadım. Büyüleyici

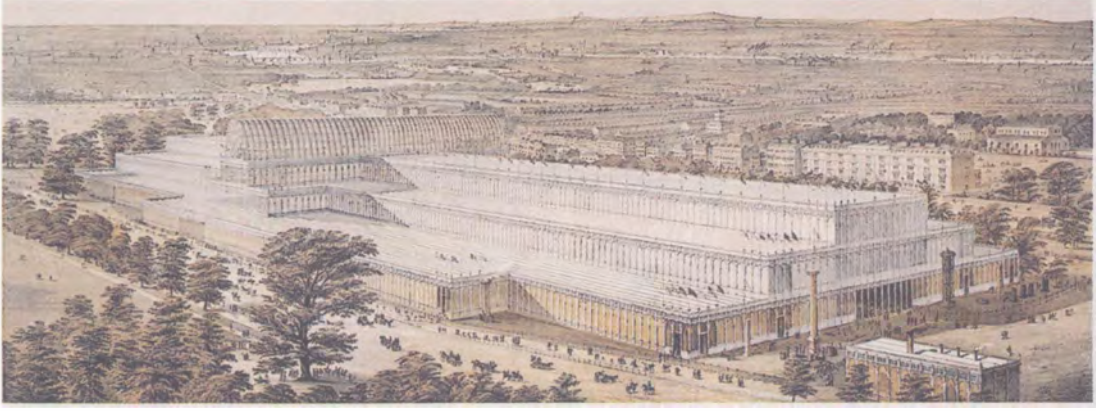


1851'de Londra'da düzenlenen ilk dünya fuarının katılım kuralları rehberi, kataloğu, ziyaretçi kitapları, değerlendirme kitapları İngilizcenin yanı sıra Fransızca yayımlanmıştı

ci güzellikteki yapı çok büyük, çok görkemli, bir o kadar da etkileyiciydi. Binanın genişliği, dekorasyonun güzelliğinin yarattığı heyecan ve büyülenmişlik çevremdeki tüm yüzlere yansımıştı. Ortamı güzelleştiren org eşliğindeki altı yüz kişilik koronun sesi bu dev yapının içinde kaybolup gidiyordu."

Ulusal marş ve Cantebury Kardinali'nin duasının ardından Handel'in korolu eserini dinleyen kalabalık, Prens Albert'in işaretiyle harekete geçen Lord Breadelbane'nin gür sesiyle müjdeyi aldı: "Majestelerinin emriyle fuarın açıldığını bildiriyorum.

Kraliçeye o gün iki mutluluğu birlikte yaşatmak amacıyla fuarın açılışı oğlu Arthur'un birinci doğum gününe denk getirilmişti. Victoria'nın günlüğüne 1 Mayıs 1851'de yazdığı son satırlara bakılırsa plan başarıya ulaşmıştı: "Gör-



Hyde Park'a geçici inşa edilen Kristal Saray, 245 proje arasından seçilmişti. İngiltere'nin çelik ve cam üretiminde, metal yapı mühendisliğinde ulaştığı düzeyi dünyaya sergileyecek anıtsal bir yapı olarak tasarlanmıştı. Mimarisi sonraki yıllarda diğer ülkelerde düzenlenen fuarlar için inşa edilecek yapılara da esin vermişti

düklerimden anlatamayacağım kadar çok etkilendim. Hafızamdan, bunu gören hiç kimsenin hafızasından silinemeyecek bir gün. Yeryüzündeki tüm ülkeleri sanat ve endüstri eserleriyle bir araya getirip bu barış festivalini düzenleyen sevgili eşim Albert ve bugün büyüklüğünü bir kez daha gösteren ülkemi Tanrı kutsasın..."¹

Kraliçe Victoria'yı böylesine heyecanlandıran açılış, endüstri devriminin tanıtımı ve uluslararası ticaret açısından yeni bir çağın başlangıcıydı. "Tüm Ulusların Endüstri Ürünleri Büyük Fuarı" ya da kısa adıyla "Büyük Fuar"ın başarısı beş kıtada yankılanacak, sonraki iki yıl, yılda üçer fuar olmak üzere New York'tan Melbourne'e benzer organizasyonlar düzenlenecekti. İsminde endüstri öne çıksa da hammadde, tarım, imalat, gıda ve sanat ürünlerini de çatısı altında toplayan dünya fuarları geleneği 20. yüzyılda da gelişip yaygınlaşacaktı.

Orta Çağ'dan itibaren Avrupa'da süregelen fuar geleneğini geliştirip 19. yüzyılda popülerleştiren Fransa'ydı. İlk endüstriyel fuarını 1798'de açıp 1851'e kadar on büyük ulusal organizasyon gerçekleştirmişti. Bu başarıdan etkilenen endüstri devriminin öncüsü İngilizler 1847'den itibaren üç yıl üst üste ulusal düzeyde endüstri fuarı düzenledikten sonra, liderliği Fransızların elinden almak üzere dünya fuarlarını başlatıp organizasyon fikrini bir adım öteye taşımıştı.²



Kraliçe Victoria fuarın açılışını girişteki görkemli fiskiyeli cam havuzun önünde yapıyordu. Mısır ile birleşik Osmanlı pavyonu havuzun yanı başındaydı

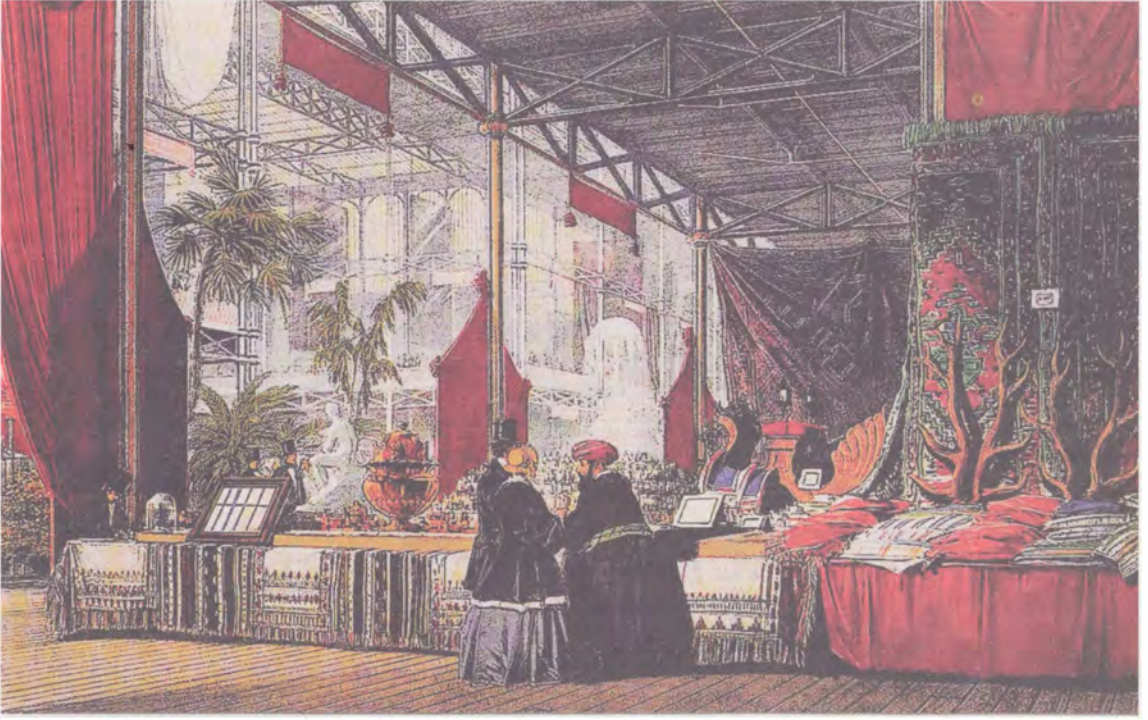
1 Mayıs'taki açılışın sonrasında, beş buçuk ayda Büyük Fuar'ı altı milyon kişi gezdi. Önceleri yüksek giriş ücretini ödeyebilenlerin turladığı koridorlar bilet fiyatının yüzde 99 ucuzlatılması sonrasında her sınıftan milyonlarca İngiliz ve Fransız'la dolup taşı. Demiryolu taşımacılığı sayesinde Thomas Cook firması ülkenin dört bir yanından Londra'ya turlar organize etti. Uzak şehirlerden başkente ziyaretçi taşıdı.

17 bin 62 katılımcının yer aldığı ilk dünya fuarında otuz jürinin seksen iki günlük çalışması sonucunda alkışlanacak kalitedeki ürünler 2918 madalya, 170 konsey madalyası, 2042 mansiyonla onurlandırıldı. On dokuz ülkeden seçilen 183 jüri üyesinden beşi Osmanlı vatan-daşıydı.³

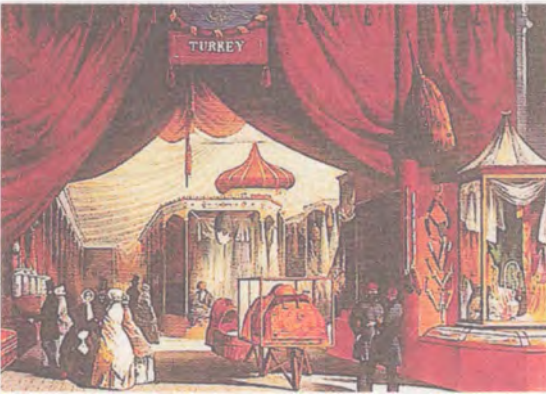
1 Yglesias, J.R.C., London Life and The Great Exhibition 1851, Longman, 1964, S. 26-33.

2 Cesar, Isaac Lopez, World Expos / A History of Structures, Bureau International des Expositions, 2017, Barcelona, S. 39.

3 Exhibition of the Works of Industry of All Nations 1851, Reports by The Juries, Royal Commission, Vol. 1, Spicer Brothers, Wholesale Stationers, W. Clowes and Sons printers, 1852, Londra.



Osmanlı pavyonu Kapalı Çarşı ve Mısır Çarşısı'ndan ilhamla hazırlanmıştı. Sergilenen 3000 ham, 1200 işlenmiş ürünün arasında altın iplikli kumaşlar, ipeklerin yanı sıra 22 çeşit şarap yer alıyordu



Pavyonun üstündeki ülke levhasında Osmanlı tuğrası ve "Türkiye" ibaresi dikkat çekiyordu

Osmanlı İmparatorluğu, İngiltere Kraliçesi Victoria'nın Sultan Abdülmecit'e yaptığı kişisel davetle ilk dünya fuarına katılmaya karar vermiş, tanıtım açısından fırsatı değerlendirip Nafia Nazırı İsmail Paşa'nın başkanlığında komite kurmuş, komitenin dokuz üyesi arasında Hacı Bekir Efendi gibi tanınmış isimler de yer almıştı. Osmanlı'nın fuardaki temsilciliğini ise Edward Zohrab üstlenmişti.

Dönemin basınında yer alan haberlerden öğrendiğimize göre, yedi yüz üreticinin bakanlığa teslim ettiği ürünler önce İstanbul'da sergilenmişti. Ardından iki yüz yedi sandığa dolduru-

The Turkish collection of raw produce includes a numerous and interesting series of oils, both fixed and volatile, from various localities, the former include the following (see p. 165) :-

1. Almond	-	-	Damascus.	8. Olive	-	-	Adramati.
2. Castor	-	-	Asia Minor.	9. "	-	-	Montesche.
3. Laurel	-	-	Djezira.	10. "	-	-	Tripoli.
4. Linseed	-	-	Constantinople.	11. "	-	-	Ezeroua.
5. Olive	-	-	Damascus.	12. Sesumam	-	-	Constantinople.
6. "	-	-	Brousa.	13. "	-	-	Beirut.
7. "	-	-	Candia.	14. Sudiover	-	-	Moldavia.

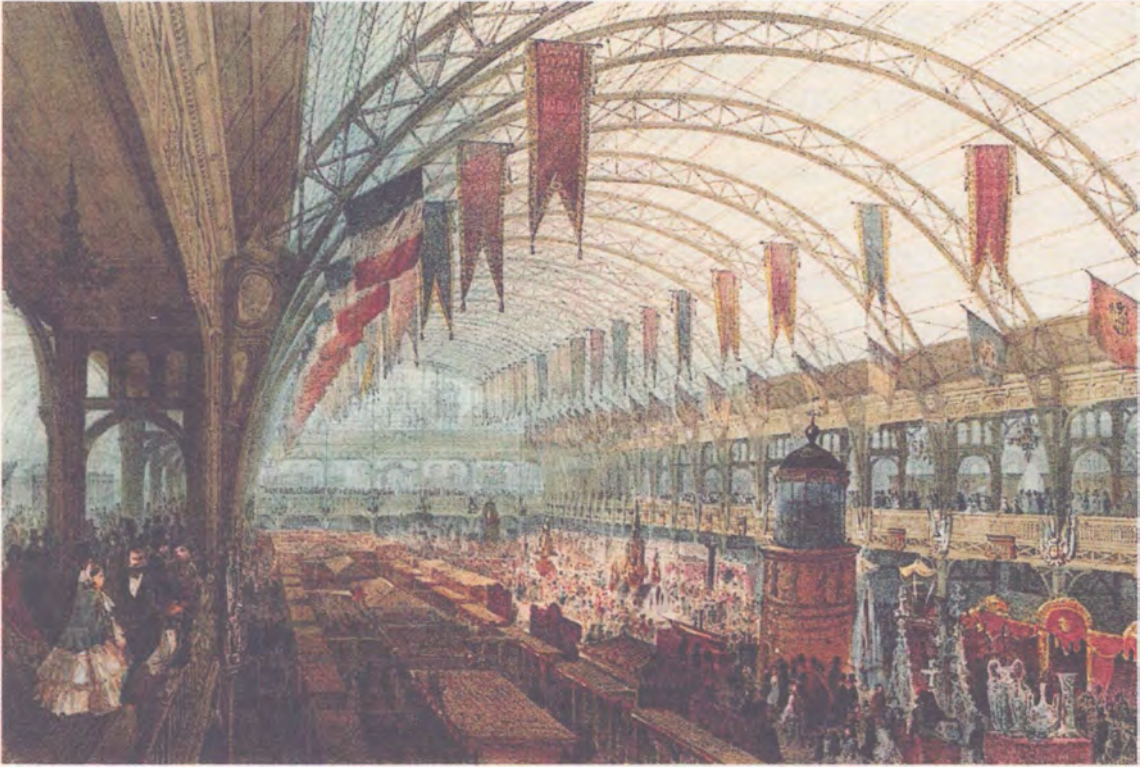
2 D

Osmanlı Devleti fuarda yedi çeşit yenilebilir bitkisel yağ sergiledi. En fazla örnek zeytinyağdaydı

lup 13 Nisan 1851'de Feyz-i Bahri vapuruyla Londra'ya gönderilmişti. Vapur serginin açılmasından sadece dört gün önce Southampton Limanı'na varmış, Mısır ve Yunanistan arasındaki "Türkiye" tabelalı pavyon büyük bir hızla hazırlanmıştı. Buna karşın fuarda 3 bin hammadde örneği ve 1200 işlenmiş ürün yer alıyordu.

Sergi sonunda Osmanlı Devleti, 36 madalya, 86 nişan, 42 mansiyonla ödüllendirildi. Sekiz konsey madalyasından biri ülkenin doğal kaynak zenginliğini sergileyen hammadde seçkisi nedeniyle Osmanlı Devleti'ne verildi. Boynuz ve kaplumbağa kabuğundan objeler için Sultan Abdülmecit bizzat ödüllendirildi.

Tarım ürünleri alanında Osmanlı'nın sadece "sert buğday" "çok kaliteli tütün" ve balı maddelere layık bulundu.



1855 Paris Dünya Fuarı'na Osmanlı İmparatorluğu toplam 10.1 ton ürün göndermişti

Yağ kategorisindeki değerlendirmeler tüm katılımcı ülkelerin zeytinyağcılarını açısından hayal kırıklığı yaratmıştı. Oysa İngiltere zeytinyağında hızla büyüyen bir pazardı. Yenilebilir yağlar ithalatında liste başına palmye yağı yerleşse de zeytinyağı ithalatı 1848'den 1850'ye 9.6 milyon litreden 19.8 milyon litreye çıkmıştı. 1849'da Napoli ve Sicilya'dan yılda 9.2 milyon litre, Malta'dan 2.1 milyon litre zeytinyağı ithal eden İngiltere'nin üçüncü büyük satıcısı Osmanlı İmparatorluğu'ydu. Sergi kataloğunda yer alan bilgilere göre, yılda 1.6 milyon litre zeytinyağı ihraç ediyordu.

1851 Londra Dünya Fuarı'nda özellikle yeni yağ türleri ilgi gördü. Doğu Hindistan şirketi'nin ithal ettiği 40 farklı yağ heyecanla karşılandı. Öte yandan fuarın yıldızı uçucu yağlardı. Geleneksel yedi çeşit bitkisel yağ arasında en yüksek hacimli satışa ulaşan palmye yağından fuar kataloglarında pek söz edilmezken, zeytinyağı da ilgi çeken yağlar sıralamasında alt sıralardaydı. Zeytinyağı kategorisinde özellikle Batı Avustralya, Portekiz, İspanya yağ üreticilerinin

ürünleri dikkatle değerlendirildi. İlk iki ülkenin üreticileri alkışlanırken İspanyol zeytinyağının kalitesinin son birkaç yılda önemli bir ilerleme kaydettiği vurgulandı. Bunun hidrolik pres kullanımına bağlı olduğu, meyvenin fermente olmadan hızla sıkılmasını sağladığı belirtildi.

Zeytinyağcılar fuardan madalya alamadan ayrıldı. On Portekizli, dört İspanyol üreticiye mansiyon verildi.

Ceride-i Havadis'in Feyz-i Bahri vapuru İngiltere'ye doğru yola çıkmadan altı ay önce yayımlandığı habere göre, Osmanlı Devleti fuara bir okka (1282 gram) zeytinyağı götürecekti.⁴ Muhtemelen daha sonra bu miktar değişti, ürün çeşitlendirildi. Resmi fuar kataloğunda verilen bilgiye bakılırsa, Osmanlı standında Edremit, Menteşe, Erzurum, Şam, Bursa, Han-ya, Trablusgarp'tan zeytinyağı örnekleri yer alıyordu. Ayrıca susam, badem, defne, keten, ayçiçeği, hintyağı da sergilenmişti. Katalogda özellikle on altı çeşit uçucu yağ örneğinden ıtır, vetiver ve gül yağından övgüyle söz edildi.

⁴ *Ceride-i Havadis*, 1 Ekim 1850, Aktaran: Özilhan, Nilgün, 1851 Londra Uluslararası Sergisi'ne Osmanlı İmparatorluğu'nun Katılımı, Yüksek Lisans Tezi, A.Ü Sosyal Bilimler En. Tarih Anabilim Dalı, 2020, S. 162.

1855 Paris Fuarı'nın gözdesi susam yağı

Fransa merkezli Dünya Fuarı Bürosu'nun (BIE) listesine göre, 1851 Londra Dünya Fuarı'nın ardından ikinci büyük organizasyon 1855'te Paris'te düzenlendi.

Oysa arada iki büyük uluslararası fuar girişimi daha vardı sözü edilmesi gereken. 1853 Dublin Fuarı'nda on beş ülkeden 3171 katılımcı ürünlerini sergiledi. Osmanlı'nın tek katılımcısı İzmirli üzüm ve incir üreticisi Marcodopari'ydi. İtalya otuz iki, Fransa tek zeytinyağı örneği götürmüştü Dublin'e. İtalya dörder madalya ve mansiyon alırken Fransa tek madalyayla yetindi.



1862 Londra Dünya Fuarı'nın "Türk" pavyonunda sergilenen şarap, rakı, tütünler sekiz madalya, beş mansiyon kazanmıştı

Aynı yıl New York Dünya Endüstri Fuarı'nda Osmanlı Devleti adına sadece Agop Pulcuyan'ın geleneksel Türk-Ermeni giysileri yer aldı. Zeytinyağı açısından kayda değer gelişme yaşanmadı. Sergiye sadece İtalyanlar zeytinyağı götürdü.

1855 Paris Dünya Fuarı'nda 16 bin 944 katılımcının ürünleri görücüye çıkmıştı. Resmî raporlarda Osmanlı İmparatorluğu'nun sadece iki katılımcıyla temsil edildiği belirtiliyordu. Çünkü tüm organizasyonu devlet üstlenmişti.

Geniş avlulu, dikdörtgen şeklindeki dev fuar binasının kuzey cephesini boydan boya Fransa kaplarken güney cephesinin yarısını Belçika, diğer yarısını İngiltere, Prusya, Avusturya pay-

laşmıştı. Osmanlı İmparatorluğu doğu cephesinin ortasına yerleşmişti. Belçika pavyonunun yarısı kadar alanı Çin, Tunus, Toscana, Mısır ve Yunanistan'la paylaşıyordu.

Osmanlı heyeti, Paris'e Kamil Bey başkanlığında, doksan iki sandığa yerleştirilmiş 10.1 ton ürün gönderdi.

Hachette'in M. Tresca editörlüğünde yayımladığı fuar rehberinde⁵ Osmanlı Pavyonu'ndaki ürünler sıralanırken genel olarak yağlar ilk sözü edilen üründü:

"Harika ürünler seçkisi: Yağlar ve sabunlar, keten, pamuk, kendir gibi tekstil hammaddeleri, sumak, gelincik, tütün... Bu sarı tütün çubuk ve hokkalar içinde mis gibi kokuyor. Eflak'tan harika yünler... Kürkler, 60 yıl önce Fransa'ya Fas'tan ithal edilen kalitede devekuşu tüyleri... Bunlar ilk dikkati çekenler...

Osmanlı ürünlerinde yağlardan söz ederken zeytinyağı tanımlaması kullanılmazken Toscana'nın listesinde yorumsuz yer almıştı. Portekiz'den yirmi üreticinin altmış zeytinyağı örneği gönderdiği belirtilmişti, fakat ürün kalitesi konusunda yorum yapılmaması dikkat çekiciydi.

Osmanlı Devleti'nin fuar kafilesi tarım kategorisinde biri gümüş, beşi bronz toplam on iki ödül, altı mansiyonla geri döndü. Beyrutlu ipek böceği kozası üreticisine gümüş madalya verilirken, Aydın "çok iyi" inciriyle, Edirne susam yağıyla, Konya buğdayıyla, İzmir üzümüyle bronz madalyaya değer görüldü.

Yenilebilir yağlar kategorisinde uluslararası jüri sekiz ülkeden yetmiş sekiz örneği tattı. Portekiz yirmi, Cezayir on sekiz, Toscana on bir, İspanya on, Yunanistan ve Sardinya dörder, Osmanlı üç örnekle katılmıştı fuara.

Nebati yağlar jürisinin ödül sunum notu, dönemin popüler yağlarına yapılan özel atıfların yanı sıra zeytinyağcılar açısından önemli uyarılar taşıyordu:

5 Visite a L'exposition Universelle de Paris, en 1855, ed. M. Tresca, Librairie de L. Hachette, 1855, Paris.

1867 Paris
Dünya Fuarı
katalogunda
Osmanlı
coğrafyasından
131 katılımcı
listeleniyor



özenle yürütülmeli, önlemler alınmalı. Ancak bunun yapılmadığını görüyoruz. Oysa ürünün üstün özelliklerini korumak için bunlar gerekli.”

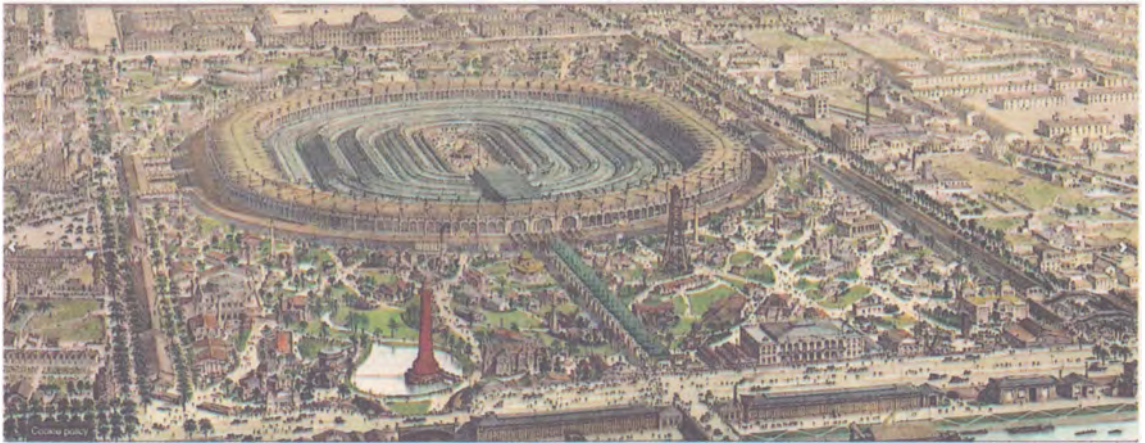
Değerlendirme sonucunda birincilik madalyasını iki Fransız zeytinyağcısı aldı. “Osmanlı Devleti” bu kategoride ve peynirde mansiyona layık bulundu. Resmî açıklamada zeytinyağı, badem ve susamla ödül alan yağcılarının isimlerinin yanında yağ türü belirtilirken, Osmanlı’nın hangi türde yağla bu takdire layık bulunduğu belirtilmemişti.⁶

İkinci Londra seferi

“Jüri güzel ceviz ve susam yağları da tattı. Fransız ürünlerinin yetersiz sayıda üretici tarafından sergilenmesi üzücüydü. Ayrıca birinci sınıf doğal ürünleri kötü üretim koşulları nedeniyle değerini önemli oranda yitirmişti. Bu nedenle çok iyi zeytinyağı üretebilen Cezayir, Toscana, İspanya ve Portekiz gibi ülkelerin ürünlerine sadece mansiyon verilmek zorunda kalındı. Çok kaliteli zeytinlerin sıkımdan önce çuvalda ısınması ve fermantasyona geçmesi mutlaka engellenmeli. Ayrıca iyi olgunlaşmış birinci sınıf zeytin tanelerinin arasına henüz ham ya da dip zeytini karıştırılmamalı. Kötü tattaki zeytinlerin sıkıldığı çuvalarda sıkılıp kötü tadı almaları engellenmeli. Sıkım süreci

1862’deki İkinci Dünya Fuarı deneyiminde İngiltere çok daha iddialı bir organizasyon hazırlamıştı. South Kensington’daki fuar binasında 28 bin 621 katılımcı ürünlerini sergiledi. Toplam yedi bin madalya dağıtıldı.

Zeytinyağı kategorisinde zafer İtalyan üreticilerindi. Tam yirmi beş madalya aldılar. Osmanlı zeytinyağları ise değerlendirmeye giremedi. İmparatorluk yetmiş bir madalyayla fuardan ayrıldı. Tarım kategorisindeki ödül listeleri incelendiğinde tütün, şarap (sekiz madalya), tahıl (beş madalya), üzüm, incir (iki madalya) başarısıyla dikkat çekiyordu.⁷



867 Paris Fuarı’nın ana binasının çevresinde ayrıca ulusların karakteristik kültürel özelliklerini sergileyen ülke pavyonu binaları inşa edilmişti. Yeşil Cami, Çinili Köşk, Hürrem Sultan Hamamı replikalarından oluşan “Osmanlı mahallesi”ni Fransız mimar Parville ve Levantenlerden Barborini tasarlamıştı. Fuarı gezen Sultan Abdülaziz tasarımdan memnun kalmamıştı

6 Exposition Universelle de 1855, Rapports du Jury Mixte International Paris, 1856, Imprimerie Imperiale, S. 160 / Exposition Universelle de 1855, Rapports du Jury International, Recompenses, S. 15.

7 The International Exhibition of 1862, Illustrated Catalogue, ed. John Hollingshead, 1862, Londra.



Sultan Abdülaziz, Fransa Kralı III. Napoleon ve Kraliçe Eugenie'nin konuğu olarak, 1867 Paris Dünya Fuarı'nın açılışına katılmıştı. Ziyareten hoşnut kalan Napoleon ertesi yıl teşekkür amacıyla eşini İstanbul'a gönderecek, bu ziyaret Dolmabahçe Sarayı'nda bir dizi skandala neden olacaktı



1867 Paris Dünya Fuarı'nda, tarım kategorisinde, verilmiş iki mansiyon belgesi örneği

Nihayet ilk başarı

BIE kayıtlarına göre bir sonraki dünya fuarı 1867'de Paris'te düzenlenmişti. Oysa ondan önce 1865 Dünya Fuarı, Portekiz'de gerçekleştirilmişti. Portekizliler Londra'daki ilk organizasyonun da etkisiyle Porto'da bir "Kristal Saray" inşa etmişti. Fuarda on iki ulustan 3139 katılımcı ürünlerini sergiledi.

Fuardaki dikkat çekici pavyonlardan biri de Osmanlı'ya aitti. Brezilya ile Portekiz pavyonlarının arasında, Belçika ve Hollanda'ya ayrılan alanın karşısındaki bölmede İzmirli işadamları G. Dorsharmet'nin üç büyük Türk halısı, taş ve yastıktan oluşan sergisi yer alıyordu.

Fuara İtalyan zeytinyağcılar ilgi göstermemişti. Sadece Portekizlilerin yağları sergilendi.⁸

8 Catalogo official da exposição internacional do Porto em 1865, Typographia do Commercio, 1865, Porto.

1867 Paris Dünya Fuarı'nda binlerce sayfalık rehberlerin yanı sıra bir de güncel gelişmeleri yansıtan tabloid boyda dergi yayımlanmıştı

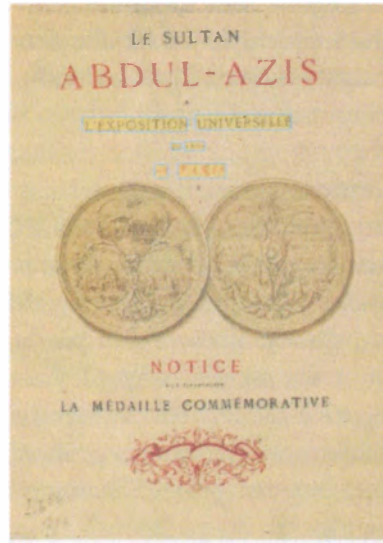


1867 Paris Dünya Fuarı, Osmanlı'nın o güne kadar en çok ilgi gösterdiği organizasyondur. Bizzat Sultan Abdülaziz, Fransa'ya gidip açılışa katıldı. İlk kez bir Osmanlı sultanı savaş dışında yurtdışına çıkıyordu. Fuar anısına madalyalar basılmıştı.

Fuarda Küba'dan Arjantin'e, Kamboçya'ya otuz beş ülke, 4817 katılımcıyla yer aldı. Osmanlı İmparatorluğu'nu 131 üretici temsil etti. Bazı kategorilerde yerel yönetici kaymakamlıklar katılımcı olarak yer aldı.

Fuar alanı üç bölümden oluşuyordu: Fuar binası, bahçe ve nehir kıyısı.

Hipodrom görünümündeki 490 metreye 380 metre büyüklüğündeki ana bina o yıl, fuar için inşa edilmişti. İki mimarın tasarladığı yapının metal aksamını mühendis Gustave Eiffel hazırlamıştı. Pavyonların sıralandığı koridorların genişliği otuz beş metreydi. En büyük katılımcı üç alandan toplam 36 bin metrekare yer kiralamışken, Osmanlı ürünleri 4 bin metrekarede sergilendi. Geniş bahçeli yapının kuzey bölümünün merkezinde, Romanya Prensiği ile Mısır'a ayrılan alanların arasında kalan Osmanlı pavyonu kırmızı rengin ağırlıklı kullanımıyla çevresinden ayrışıyordu. Ayrıca yapının dışındaki bahçede imparatorluk için küçük, temsili bir mahalle oluşturulmuştu. Bir çeşmenin etrafına Bursa Yeşil Cami, Çinili Köşk ve Hürrem



Sultan Abdülaziz fuar anısına madalya bastırılmış, Paris'te Osmanlı heyetini tanıtan 12 sayfalık broşür yayımlanmıştı. İmparator L. Poupart-Davy'nin bastığı broşürü E. Mignot kaleme almıştı

Sultan Hamamı'nın minyatürleri inşa edilmişti. Cami ve saray esinli Osmanlı mahallesini Fransız mimar Parville ve Levanten mimar Barborini, İstanbul'da tasarlamıştı.⁹

Osmanlı pavyonu fuarda ressamaları, seramikçileri, kitap yayımcıları, enstrüman yapımcıları, tekstil üreticileriyle tarım toplumunun ötesinde çağdaş bir portre çiziyordu.

Fuarda uluslararası jürinin değerlendirdiği sanat, endüstri, tarım ürünlerine beş kategoride ödül verildi. Öne çıkanlar, büyük ödül, altın madalya, gümüş madalya ve mansiyon kazananların ismi fuar sonrasında 734 sayfalık rehberde yayımlandı.

9 Ergüney, Yeşim Duygu, 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Dünya Fuarları ve Osmanlı Devleti'nin Mimari Temsili, YTÜ Fen Bilimleri Ens. Mimarlık Anabilim Dalı Doktora Tezi.



1867 Paris Fuarı sırasında fuar alanına yapılan
Osmanlı Mahallesi

Fuarın yedi büyük ödülünden birini pamukçuluk alanındaki başarısıyla Osmanlı İmparatorluğu kazandı. Ayrıca tarım ürünü çeşitliliğiyle altın madalya aldı.

Tarım ürünleri kategorisinde “üretimde gelişme sağlayan buluşu nedeniyle” İstanbullu Server Efendi gümüş madalyaya layık bulundu. Ayrıca iki üretici bronz madalya aldı.

Yenilebilir yağlar jürisinin değerlendirmesinde bu kez bir zeytinyağı üreticisi, İtalyan A. Digerini Ruti altın madalyayla ödüllendirildi. Sıralamada yine üç ülke ödüllerin çoğunu toparlamıştı: İtalya (üç gümüş, altı bronz), İspanya (iki gümüş, yedi bronz, sekiz mansiyon), Portekiz (bir gümüş, sekiz bronz, yedi mansiyon). Listedeki diğer ülkelerin durumuna gelince: Fransa (bir bronz, bir mansiyon), Yunanistan (iki bronz, bir mansiyon), Rusya (bronz)...

Anadolu'nun zeytinyağcılarını ilk kez 1867 Paris Dünya Fuarı'nda kendini gösterdi. Üçü Anadolu, biri Girit'ten dört Osmanlı üreticisi mansiyon derecesine layık bulundu. Bu üreticiler katalogda şöyle sıralanmıştı:

Yani-Tremoli (Ayvalık), Petro Yanaki (Hanya), Emmi Ağa (Edremit), Yorgi Petrooğlu (Erdek)...¹⁰

Zeytinyağcılar sertifikalarını bizzat İmparator Napolyon, imparatoriçe ve Sultan Abdülaziz'in elinden aldı.

Bu ilk başarının Anadolu'nun zeytinyağcılarının uluslararası platformlarda kendilerini ve ürünlerini göstermeleri açısından ilham vermesi beklenirdi.

Fakat tam tersi oldu.

Bir sonraki dünya fuarı 1873'te Viyana'da düzenlendi. Osmanlı İmparatorluğu da bu fuarda yerini aldı. Tarım kategorisinde 258 üreticisinin ürünleri sergilendi. Fuara İtalya 41, Avusturya 21, Yunanistan 14, Fransa 7, Rusya bir zeytinyağcıyla katılırken Osmanlı'dan ise tek zeytinyağcı yoktu...¹¹

Peki, Anadolu'nun zeytinyağcılarını dünya fuarlarında ilk kez ne zaman altın madalyayla ödüllendirildi?

Bu da bir başka yazının konusu...

serhanyedig@hotmail.com

1867 Paris Fuarı'na Katılan Osmanlı Zeytinyağı Üreticileri (Kategori 69)

Hüseyin Efendi (Kartal, İstanbul), İzmit Mutasarrıflığı - İzmit ve Karamürsel zeytinyağıyla-, Raşit Ağa (Manisa), Ahmet Salim (Trablus), Halil Efendi (Aydın), İbrahim Habil (Makri Köyü, Edirne), Mustafa Efendi (Rodos), Çelebi Efendi (Bozcaada, Aziz Teodora Köyü), Tırhala Valiliği - Preveze köyü zeytinyağıyla-, Trabzon Valiliği - Akçaabat zeytinyağıyla-, Pedro Yanikaki (Hanya/Girit), Ahmet Ağa (Sakız Adası), Eustache Hristo (Tırhala Sancağı), Mustafa Ağa (Biga), Garabed (Kilis), Halep Valiliği - Urfa zeytinyağıyla-, Mehmet Efendi (Antakya), Ali Beşir (Yaçhis Köyü / Lübnan), Seyid Abdül Latif (Trablusşam), Dokateh (Midilli), Bosna Valiliği, İşkodra zeytinyağı, Samos Kaymakamlığı.

10 Exposition Universelle de 1867 a Paris, Catalogue Officiel des Exposants Recompenses par Le Jury International, ed. K. Dentu, Paris, Palais Royal, S. 78.

11 Welt-Ausstellung 1873 in Wien, Officieller General-Catalog, Verlag der General-Direction, 1873, Wien, ss. 254-256.

Tarihçi Zeki Arıkan'a göre, Osmanlı'da zeytinyağı üretimi ve tüketimi

Zeytinyağı, geleneksel Osmanlı mutfağında az olarak kullanılmakla birlikte daha çok aydınlatmada yakacak, hassa ahırlarında at, deve gibi hayvanların yağlanması amacıyla kullanılıyordu. Ayrıca sabun üretimi geniş ölçüde zeytinyağına bağlıydı. (...) Ancak, imaret tesislerine alınan zeytinyağının yalnız aydınlatmak için değil aynı zamanda mutfakta da tüketildiği görülmektedir. 17.yy'ın ünlü gezginlerinden Corneil le Brun, İstanbul sakinlerinin daha doğrusu Türklerin etlerini ve ekmeklerini tatlandırmak için zeytinyağını bir çeşit sos olarak da kullandıklarına dikkat çekmişti. (...) Osmanlı saray mutfağında çok geniş ölçüde sadeyağ tüketiliyordu. Bununla birlikte saraya alınan zeytinyağının yemeklik için de kullanılabileceğini hesaba katmak gerekir. S. Faroqhi, İç Anadolu'da, zeytinyağının bulunduğunu fakat buna karşılık sadeyağın tüketildiğini belirtmektedir. (...) 16. yy'da Akdeniz ve Karadeniz'de zeytinyağı ticareti oldukça canlıydı. Ege Bölgesi'nden Kırım'a gönderilen ürünler arasında zeytin ve zeytinyağı da önemli bir yer tutuyordu. (...) Prof. Robert Mantran'ın deyimiyle bir mide kent (capitale-ventre) olan İstanbul'un iâşesi, doğrudan doğruya devleti ilgilendiren temel sorunların başında geliyordu. Prof. Mantran'a göre, çevresiyle birlikte 700-800 bin nüfusu barındıran İstanbul'un beslenmesi önemseniyordu. Saray, saray hizmetlileri, ordu mensupları, vakıf görevlilerinin iâşesinin sağlanması o günün koşullarına göre oldukça zordu. Kaldı ki İstanbul yalnızca bir tüketim, değişim ve dağıtım merkezi olarak görülmektedir. Birinci derecede önemli üretim merkezi değildir. (...) Beslenmek için gerekli olan tahıl, pirinç, sebze, kuru ve yaş sebzeler, yağ, bal, kasaplık hayvan imparatorluğun çeşitli yörelerinden gemilerle buradaki iskelelere getiriliyor ve dağıtımı yapılıyordu. İmparatorluk, başkentin beslenmesi amacıyla, belirli bölgelere ayrılmış ve bu yörelerde elde edilen ürünlerin İstanbul'a gönderilmesi için yetkililer yükümlü kılınmıştı. Sözgelimi Mısır'dan pirinç, baharat ve şeker geliyordu. Kefe'den yüklenen sadeyağ, peynir vb. İstanbul'a ulaşıyordu. Limni ve Midilli'den beyaz peynir, Bursa'dan kestane, Ege kıyılarından sebze ve meyve geliyordu. (...) Osmanlı'da ihraç yasağı yalnız tahılla sınırlı kalmıyor, esnafın gereksinimi olan hammaddeden stratejik diye nitelendirilebilecek metaya kadar çok geniş bir alanı kapsıyor, fakat bu yasaklama, zaman zaman verilen akitnamelere göre daralıp genişliyordu. (...) 16. yy'da zeytin ve zeytinyağı dış satımının yasak madde kapsamında olmadığı anlaşılmaktadır. Fakat zeytin ve zeytinyağı da zaman zaman "memnu meta" kapsamına alınabiliyordu. (...) Osmanlı için öncelikle iç pazarın doyurulması, halkın sıkıntıya düşmesine yol açabilecek ihtiyaç maddelerinin dış satımının sınırlandırılması, çözülmesi gereken sorunların başında geliyordu. (...) Osmanlı Arşivleri'ndeki 1837 tarihli "İrade"de belirtildiğine göre İstanbul'un yıllık zeytinyağı ve sabun gereksinimi toplam 150 bin kantardı (8460 ton). Bunun yüzde 67.9'u Midilli, Biga ve Karesi çevresinden sağlanmaktaydı. (...) Zeytinyağının "ala, temiz, tortusuz ve safi" olması isteniyordu. (...) 1814'te Midilli'den İstanbul'a toplam 16 gemiyle 4662 kantar (262. 9 ton) zeytinyağı, 855 kantar sabun (48.2 ton) gönderilmişti. 1818 tarihli kadı ilamına göre, Ayvalık'tan İstanbul'a 27900 kantar (1573,5 ton) zeytinyağı, 4852 kantar (273,6 ton) sabun gönderilmesi taahhüt edilmişti. (...) 22 Safer 1018 tarihli Manisa, Aydın, Saruhan sancaklarındaki kadılara ve müfetişlere gönderilen hükümden anlaşıldığına göre, saray mutfağı için bölgeden üzüm, badem, bal, nar, bürölce, incirin yanı sıra 200 kantar (11200 kg) zeytinyağı istenmişti. Zeytinyağının "Der Aliye tertibi fazlası" ihraç ediliyordu. Nitekim 1835 tarihli bir arşiv belgesi Edremit ve Kemer-Edremit kazalarında elde edilen zeytinyağının fazlasının dışarıya satışı ile ilgili listeyi kapsamaktadır. (...) Osmanlı'da üretilen stratejik mallara uygulanan yed-i vahid (tekeli) 1838'de Baltalimanı Antlaşması'nın dördüncü maddesi uyarınca kaldırıldı. Bu gelişme Batılı tüccarların ve zeytinyağı dışsatımının da önünü açtı. (Zeki Arıkan'ın 2006'da *Tarih Araştırmaları Dergisi*'nin 40. sayısında yayımlanan "Midilli-İstanbul arasında Zeytinyağı Ticareti" başlıklı yazısından özetlenmiştir)

Ankara tarihine damga vuran yeme içme mekânları-12: Missouri Lokantası (Mor Salkım Meyhanesi)

Necati Tonga*



Yenişehir (Kızılay), Vekam Arşivi

1949 yılında Yenişehir Sakarya Caddesi No: 34'te açılan daha sonra No: 60'a taşınarak orada hizmet vermeye devam eden Missouri Lokantası'nın sahibi Beşir Tarakçı'dır. Missouri Lokantası, adını Amerika'nın ünlü savaş gemisi Missouri'den alan bir mekândır. Yavuz İçsen, Missouri Lokantası'nın bu ismi almasıyla ilgili şu yorumu yapar:

II. Dünya Savaşı sonunda Japonya'nın teslim olduğunu belirten antlaşmanın imzalandığı Missouri Gemisi'nin İstanbul'a gelmesi ile Amerikan hayranlığı âdetâ doruk yaptı. Camilerin minareleri arasına “Hoş

geldin Missouri” yazmak, halı fabrikalarına Missouri yazan halılar dokutmak, Tekel'in özel Missouri sigarası çıkartması, PTT'nin Missouri pulları basması, hatta Beyaz Rusların ülkemiz mutfağına kazandırdıkları Rus Salatası'nın adının “Amerikan Salatası” olarak değiştirilmesi gibi yaşanmışlıklar hayranlığın boyutlarını göstermesi açısından anlamlıdır.¹

1950'li yıllarda şehir merkezinin Ulus'tan Yenişehir'e kayması, Yenişehir'de art arda bazı edebiyat mahfillerinin ortaya çıkmasına yol açar. Missouri Lokantası, Buket Meyhanesi ile

* Dr., Kırıkkale.

1 Yavuz İçsen, “Ankara Kent Yazıları-2”, <http://yavuziscen.blogspot.com/p/ankara-kent-yazilar2.html>, Erişim: 25 Mart 2013.



Missouri zırhlısı, (1946). Kaynak: *Akşam*, 6 Nisan 1946, s. 1

birlikte Yenişehir'in lokanta-meyhane türünden ilk edebiyat mahfillerinden biridir.

Dönemin tanıklarından şair Ergun Evren'in hatıralarında Missouri Lokantası, içinde küçük bir sobanın bulunduğu, gece geç saatlere kadar açık olan ve sadece leblebi ile şarabın servis edildiği, küçük bir yer olmasına karşın o

ay çıkan bütün dergi ve kitapların bulunduğu/okunduğu, onlar üzerine tartışmaların yapıldığı bir yer olarak anılır.²

1950'lerin Ankara'sında Missouri Lokantası'nı bir edebiyat mahfili yapan özellik, edebiyat tarihimizde "Maviciler" adıyla yer eden topluluğun bu mekânı iletişim ortamı olarak kullan-



Maviciler, Mor Salkım Meyhanesi'nde. Soldan sağa: Güngör Rona, Bekir Çiftçi, Ahmet Oktay, Yılmaz Gruda, Güner Sümer, Tevfik Akdağ. (tarihsiz). (Turan Tanyer Arşivi)

2 Hulusi Alkan, *Popüler Kültür ve Eğlence Hayatı, Ankara'nın Eğlence Hayatı Üzerine Sosyo-kültürel Bir İnceleme*, yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 2008, s. 94.



Ahmet Oktay. Kaynak: *Hürriyet Gösteri*, Ekim 1982, S. 23, s. 44

masıdır. Ayşe Ulusoy Tunçel, bu edebiyat grubu ile ilgili şu tespitleri yapmıştır:

Ankara'da 1952-1956 yılları arasında sanatkarlığa hevesli bir grup liseli gencin çıkardığı bir sanat ve edebiyat dergisi olan *Mavi*, döneminde oluşturduğu tartışma ortamı ve ileri sürdüğü görüşlerle Türk edebiyatı tarihinde adından söz ettirmeyi başarmıştır. *Mavi*'nin kendinden sonraki edebî hareketleri şekillendirecek yeterliliği ve dergi etrafındaki toplanmanın bir hareket boyutuna ulaşmış olduğu günümüze değin farklı yorumlarla değerlendirilmiştir. Atilla İlhan bir süredir çeşitli dergilerde açıkladığı 'sosyal realizm' tezinin esaslarını *Mavi* dergisinde de ortaya koymakta ve çoğu genç ve tecrübesiz olan *Mavi* yazarlarının da 'sosyal realizm'i ve 'imge'yi öne çıkaran bir sanat anlayışını benimsemelerini istemektedir.³

Bekir Çiftçi, Ahmet Oktay, Güngör Rona, Yılmaz Gruda, Güner Sümer, Tefik Akdağ gibi isimlerden oluşan Mavicilerin toplantı mekânı, Missouri Lokantası'dır. Tefik Akdağ, kendisi ile yapılan bir söyleşide bu toplantı mekânıyla ilgili şu bilgileri verir:

Gençlik yıllarında Missouri vardı. Bahçe içinde tipik bir Yenışehir eviydi, ön tarafı restoran. Selânik Caddesi'ni geçersiniz, giderken, Mithatpaşa'ya gelmeden, Adakale ile Selânik Caddesi arasında bir yerdi. Yalnız bu Missouri adına büyük tepki duyduğumuz, Amerikan adı filan diye, antiemperyalist bir kökenimiz olduğu için, biz oraya Mor Salkım Meyhanesi dedik. Ahmet Oktay da yazmıştır. Önde daha pahalı bir kısım var. Bir de arka taraf var, kışın kapatılır; fakat yaz aylarında açık orası. Orada mor salkımlar. Kesmemişler. Kış mevsiminde kapatsalar bile mor salkımların gövdesi içerde kalıyor. Yazın açıldı mı, mor salkımlar altında oturuyoruz. İşte, paramız neye yetiyorsa onu içiyorsunuz.⁴

Tefik Akdağ'ın mahfil ile ilgili bu sözlerinden, Mavicilerin Missouri Lokantası'na "anti-emperyalist tavırları nedeniyle" kendi aralarında "*Mor Salkım Meyhanesi*" adını verdikleri anlaşılmaktadır. Ahmet Oktay, Missouri Lokantası'nı Mavicilerin olduğu kadar, kendi edebiyat hayatının da başlangıç noktalarından biri olarak anar:

Ankara'da Missouri Lokantası'nın salaş "müştemilatına" ilk "antre"mi yaptığımda, doğrusunu söylemek gerekirse, rolümün bunca uzun süreceğini ve bu yaşam tarzının kendime değil de çevreme bunca yıkım getireceğini bilmiyordum elbet. (...) O günlerden kalan silik bir fotoğraf var elimde. Paralı günlerimizden biri besbelli: Lokantanın iç bölümündeyiz, masada meze tabakları görülüyor, gelgelelim daha rakıya terfi edememişiz. Belki henüz başlangıçta olduğumuzdan. Bakıyorum: Yılmaz Gruda, Tefik Akdağ, Bekir Çiftçi, Güngör Rona ve

3 Ayşe Ulusoy Tunçel, "Bir Genç Edebiyat Denemesi: Mavi Hareketi", *Yeni Türk Edebiyatı Araştırmaları*, 4(7), 2012, ss. 113-160.

4 Turan Tanyer, "Mavi", (Ed. Funda Şenol Cantek), *Cumhuriyet'in Ütopyası: Ankara* kitabı içinde, Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara, 2012, s. 462.



Missouri Lokantası'nın dönemin gazetelerinde yayımlanan bir ilanı

ben. Toplumla aramızdaki uzaklığın ya da yakınlığın yeterince farkında mıyız acaba? Apaçık çünkü: Uzağın yakın da olabileceğini bilmiyoruz daha.⁵

1950'lerde Missouri Lokantası, yalnızca Mavicilerin değil başkent edebî muhitindeki diğer

şair ve yazarların da devam ettikleri bir mekân olmuştur. Nurullah Ataç, Cahit Sıtkı Tarancı, Can Yücel, İlhan Berk, Orhan Duru, Cemal Süreya, Oğuz Atay, Cihat Burak, Fethi Naci, Halim Yağcıoğlu ve Remzi İnanc; Missouri Lokantası'na devam eden diğer isimlerden bazılarıdır.⁶

Cumhuriyet Dönemi Türk edebiyatında "Mavi" adıyla anılan edebiyat hareketinin bir araya geldiği ve iletişime geçtikleri bir mekân olarak dikkat çeken Missouri Lokantası'nın tam olarak ne zaman kapandığı tespit edilememiştir.

Kaynakça

- Ahmet Oktay fotoğrafı, *Hürriyet Gösteri*, Ekim 1982, S. 23, s. 44.
- Alkan, Hulusi, *Popüler Kültür ve Eğlence Hayatı, Ankara'nın Eğlence Hayatı Üzerine Sosyo-kültürel Bir İnceleme*, yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 2008,
- İşcen, Yavuz, "Ankara Kent Yazıları-2", <http://yavuziscen.blogspot.com/p/ankara-kent-yazilar2.html>, Erişim: 25 Mart 2013.
- Oktay, Ahmet, *Gizli Çekmece*, Doğan Kitap Yayınları, İstanbul, 2004.
- Tonga, Necati, *Bir Edebî Muhit Olarak Ankara 1923-1980*, Çolpan Yayınları, Ankara, 2019.
- Turan Tanyer, "Mavi", (Ed. Funda Şenol Cantek), *Cumhuriyet'in Ütopyası: Ankara* kitabı içinde, Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara, 2012.
- Tunçel, Ayşe Ulusoy, "Bir Genç Edebiyat Denemesi: Mavi Hareketi", *Yeni Türk Edebiyatı Araştırmaları*, 4(7), 2012, ss. 113-160.

5 Ahmet Oktay, *Gizli Çekmece*, Doğan Kitap Yayınları, İstanbul, 2004, s. 122.

6 Necati Tonga, *Bir Edebî Muhit Olarak Ankara 1923-1980*, Çolpan Yayınları, Ankara, 2019.

Tekin Ertan: Yedisinden seksen sonrasına mesleğine adanmış bir ömür

Pelin Özer

Fotoğraflar: Ercüment Usluer ve Tekin Ertan Arşivi

Yeme içme kültürünün elbette pek çok ayrıntısı var; her birimiz hayat hikâyemizin bir noktasında mutlaka bu alanlara bir biçimde temas ederiz ama kimileri doğdukları andan itibaren bu kültürün dilini konuşmaya, inceliklerini, işleyişini, ekonomisini, yönetimini, eğitimini vb. idrak etmeye, şekillendirmeye, geliştirmeye başlar. Bir zamanların efsanesi Ankara'daki Karadeniz Lokantası'ndan yetişmiş ve Bulvar Palas Otel'i'nin ikinci kuşak yöneticiliğini üstlenmiş, turizm ve otel işletmeciliğinin duayenlerinden Tekin Ertan "alinyazısı" diyor yaşadıklarına ama biz sohbetimiz boyunca onun son derece renkli, çalışkan ve üretken hayatına odaklandığımız için tevazu gösterdiğinin farkındayız. Kendisinin çocukluğunun yaylalarında ineklerin beslenmesine yönelttiği dikkati ve sevgiyi Michigan'daki asırlık oteldeki stajından esirgemediğini fark ederken; garsonlarla iletişimindeki özeni Bulvar Palas'ın tavan süslemelerinden ayırmadığını gözlemlerken sektöre ve işine dolu dolu adanmış bir hayatın zenginliğinden biz de nasiplendik. Seksen üç yaşında öğrencilerine nasıl sevgiyle seslendiğini, onlardan bahsedildiğinde gözlerinin nasıl bir aşkla parladığını gördüğümüzden o kürsülerde yer almak da istemedik değil. Bizi muhteşem evlerinde ve sofralarında

sarayda hissettirerek ağırlayan Tekin Ertan ve eşi Gülay Hanım nezaketleri, güler yüzleri, içtenlikli zarafetleriyle adeta yaşadıkları dönemlerin ve mekânların aktörleri gibi hissetmemizi sağladılar.

Sizi içine doğduğunuz ve giderek hayatınızı şekillendiren yemek kültürü ve bu alandaki çalışmalarınız ekseninde tanımaya çalışırken öncelikle hikâyenizin başladığı Karadeniz'den, o yeşil diyardan başlayabilir miyiz...

Tekin Ertan: Tabii, aslında çocukluğuma dair hemen hemen her şeyi hatırlıyorum. Bizim Karadeniz'de yaşadığımız Ortan köyü on yedi haneli bir köydü. Düşünün, o köyün bir ucunda bizim, Ertan ailesinin evi; diğer tarafında ise Bulvar Palas'ın diğer ortağı olan Ahmet Amca'nın evi var. Rahmetli, babamın büyüğüydü. Oradaki hayatta enteresan bir şey vardır, kış aylarında, o zor iklimde köydeki evlerine çekilirdi herkes. Tabii ineklerimiz var; inekler ahırlarına, bizler üst kattaki odalarımıza çekiliriz, orada yaşarız. Fakat inekleri beslemek lazım ki inekler de bizi beslesinler. Dolayısıyla bir yayla âdetimiz vardı. Yaz gelince ilk aşamada birinci yaylamıza çıkarız. O Pokut Yaylası. Ödüllü bir yayladır, hâlâ çok meşhur; Karadeniz'in en güzel yaylalarından.



Tekin ve Gülay Ertan

Bu yayla Çamlıhemşin'e mi bağlıydı?

T.E.: O zamanlar Çamlıhemşin adı geçmezdi, ilçe olduktan sonra bu ismi aldı. Eskiden Hemşin nahiyesi diye geçerdi ve bütün köyler o nahiyeyle bağlıydı. Ekonomi sistemine bakın siz; ilk önce birinci yaylaya çıkılır; o yaylada yazın hayvanlar kendileri doğrudan doğruya yaylırlar ve tabii olarak beslenirler. Başlarında çobanları var.

Siz de inekleri otlatır mıydınız?

T.E.: Ben de güya çoban yardımcılığı yaptığımı hatırlıyorum. (gülüyor) Okuldan dolayı tabii ancak yazları gidebilirdik. Orada bir ay çayırarda beslenir inekler ve oradaki otlar biter. Öyle güzel bir sistem kurmuşlar ki, bir ikinci yaylamız daha var. Oradan ikinci yaylamıza, Samistal Yaylası'na çıkılırdı. Bu isimler Ermenice midir tam olarak bilemiyorum ama daha ziyade öyle oluyor. Bir ay da orada kalı-

nır; hayvanlar ve biz orada yaşarız. Bu sadece hayvanlar için değil aynı zamanda yaşlılar için. Yazın köy çok sıcak olduğundan onlar da dayanamaz... Samistal'da bir ay kaldıktan sonra Pokut'un çimleri tekrar büyür ve bir ay daha orada kalırlar. Bu münavebe içerisinde hayvanlar beslenirler ve en son sonbaharla beraber köye dönülür. Nasıl bir ekonomik sistem yaratmışlar o zamandan. Ben hayranım buna. Köye gelinir ve hayvanlar oradaki ahıra çekilir. Sistem bu şekilde yürürdü. Bakın aslında nereye gelmek istiyorum biliyor musunuz; babam da buna alıştığı için olsa gerek ileride terminal ev yaşantısını sürdürdü.

Ankara'daki evinizden bahsediyorsunuz değil mi? Köyden, memleketten gelenlerin uğrak yeri olan bir ev...

T.E.: Tabii. Düşünün ki sene 1936, Karadeniz Lokantası zamanı... Ben o köyden gelmişim başkente, gurbetteki bir insanım.



Kâmile ve Haydar Ertan

Babanızın nasıl bir eğitim almış, ne zaman çıkmış köyden? Onu Ankara'ya göçe sevk eden ne olmuş?

T.E.: O da çok enteresan, teşekkür ederim sorununuza. Babam köyde ancak ilkokulu bitirmiş tabii. İlkokulu Çinçiva köyünün, eşimin de akrabası olan Murat Karayalçın'ın köyünün hemen altındaki köy okulunda okumuş beşinci sınıfa kadar. Sonra başka bir eğitim almış sanki ama detaylarını bilemiyorum. Orada en güzel okul bizim Çamlıhemşin ilçe merkezindeki Taş Mektep'tir. Hakikaten çok güzel bir taş yapıdır. Kendisi orada da okumuş diye bilirim. Esas mesele tabii babam ilkokulu bitirdikten sonra başlamış. Geniş bir aile, babası rahmetli Mehmet Dede balcılık da yaparmış, diş bile çekermiş. Köy hayatında becerilebilecek ne varsa hepsi elinden gelirmiş; onda bütün bu yetenekler varmış. Babam da dedemle beraber balcılığa bağlı olarak onun mumunu üretirmiş. Balı yeniyor ama o arı aynı zamanda balmumu da yapıyor. O balmumları Pazar ilçesinde satıyormuş ve bir miktar gelir de oradan sağlanıyormuş. Bütün Karadeniz doğrudan doğruya İstanbul'a, saraya gönderirmiş o balmumlarını. Oradaki fenerler, vesaireler hep bizim balmumlarıyla yanarmış. (gülüyor)

Memleketteyken lokantacılık yapmış mı babanız?

T.E.: Bir ara Trabzon'da bir lokantada da çalışmış. Sanırım adı Yurtsever'di o lokantanın. Ben sonradan ziyaret ettim o mekânı. Ahmet Amca zamanında Atatürk'ün vekilharıcı gibiymiş. Onun her işine bakıyormuş. Hem Ankara'daki hem de Büyüka'daki Anadolu Kulübü'nde çalışmış. Karadeniz Lokantası'nı da aslında ilk önce Ahmet Amca ve iki kardeşi, Kasım ve Osman Amca birlikte açmışlar. Osman Amca, en büyükleri, devlet memuruydu, maliyeci.

Ahmet Bey sizin öz amcanız mı?

T.E.: Hayır, köylümüz bizim. Ama bizde kız alıp vermeler yoğun olduğu için bir aileden öteki aileye geçmiş kimseler de çoktu. Bir iki nesil önce iç içe geçmiş aileler. Babamın Ahmet Abisi, bizim de Ahmet Amcamızdı o. Ahmet Amca bir seferinde köye geldiği zaman, Ankara'ya dönerken "Haydar, gel seni de götüreceğim, demiş ve olay böyle başlamış.

Ahmet Bey'in soyadı nedir acaba?

T.E.: Gültan. O da enteresan; onlar Gültan, biz Ertan... Onlar Gülaboğlu ailesi, demek ki anlaşılmışlar ve birisi "Er"i, diğeri "Gül"ü almış. Bakın ne kadar yakınlar birbirlerine. Haydar Ertan ile Ahmet Gültan. Ahmet Amca zannediyorum aynı zamanda kulüplerdeki ve köşkteki görevleri dolayısıyla kendi yerine geçsin diye babama ortaklık teklif etmiş, böylece başlamışlar birlikte çalışmaya.

İki aile Ankara'da da o yakın ilişkiyi sürdürmüş mü?

T.E.: Tabii, biz iki aile ayrı dairelerde olsak da yine iç içe yaşamışız ve yaz aylarında yaylaya çıkma geleneğini Ankara'da da sürdürmüşüz. Keçiören'e çıkardık yazları. Orada bir ev kiralanırdı. Hatta Havva Anneyi de getirmişler. Bir gün bir baktık bir inek almış babacığım, eve onunla geldi. Sırf Havva Ana ineğini sağsin; yaylacılığı, o havayı yaşasın diye.

Bu Ankara tarihi açısından da önemli bir bilgi. Keçiören'de böyle bir hayat sürülmüş, inek otlatılmış demek ki.

T.E.: Keçiören başlı başına bir olaydır zaten. Sonra Son Durak'ta başka bir evde kaldık yazları. Yine oralarda dostlarla bir arada olunan bir yayla hayatı vardı. Güzel zamanlardı.

Ankara'ya ailece ne zaman taşındınız?

T.E.: Hepimiz aynı zamanda taşınmadık. Ablam 1935 doğumludur, ben 1940; ikimiz de köyde doğduk. Babam en önce, hastalanan annemi getirtti Ankara'ya, harp zamanı, epey zorluklarla... Sonra da, önce ablam gitti, daha sonra da ben. Ailede rivayetler var; bazısı geldiğinde dört yaşında olduğumu söyler, bazısı iki buçuk... Emin olamıyoruz. Biz dört kardeşiz, çok enteresan, beş yıl arayla birer çocuk doğmuş ailede. Firdevs Sertcan, kardeşim, o da Ortadoğu Teknik Üniversitesi'nin Hazırlık Bölümünde İngilizce hocalığı yaptı uzun zaman. 1945'lidir. Mimar olan kardeşim Yasemin Ertan 1950 doğumlu. Bu arada annemle babamın kaybettikleri çocukları da olmuş.

Ankara'da nerelerde yaşadınız?

T.E.: Ankara'da önce Ulus'ta, babamın çalıştığı Karadeniz Lokantası'nın yakınında yaşadık, en son da Kızılay'a taşındık. Bu arada bir ayağımız da köydeydi. Ben Devrim İlkokulu'nda okurken yaylalara çıktık. Sonradan yazları yaylaya çıkar gibi, önce Keçiören'deki bağ evimize, 1960'larda da İstanbul'daki yalımıza geldik.

Bu arada siz Karadeniz Lokantası'nda çalışmaya başladınız mı?

T.E.: 1947-48 yıllarında Karadeniz Lokantası'nda çalışmaya başladım.

Eti senin kemiği benim dendi mi?

T.E.: Aşağı yukarı. (gülüyor)

Aile mi teşvik etti yoksa siz kendiliğinizden mi lokantaya meyllettiniz?



Bulvar Palas'ta İsmet İnönü ve Yasemin Ertan

T.E.: Bu alınyazısı. Babam ta başından beri Ahmet Amcalarla bu yola girmiş. Başka bir alternatif yok; benim de bu yoldan gideceğim belli olmuş. Babam beni almış, yedi yaşında kasaya oturtmuş. Babam ise serviste çalışırdı. Garsonlara nezaret eder, onlara destek olurdu. Benim kasa mesaim ise, daha çok yazları olurdu. Hatırlarım mesela; babamla bütün gün çalışmışım; aile Keçiören'deki yazlık evde. Babamla lokantayı kapatır, ikimiz geç vakit bir otobüse biner eve giderdik.

Nasıl bir yerdi Karadeniz Lokantası?

T.E.: Zincirli Camii'nin tam karşısında, Anafartalar Caddesi'nin meşhur Zafer Sokağı'nda çok özel bir lokantaydı. Ulus'taki heykelden yukarı çıkınca bir tarafta Karadeniz Lokantası karşılardı sizi, karşısında da Akman Bozacısı... O muhallebiler, sütlü tatlılar da yapardı ama asıl bozası meşhurdu. Bir taraf Karadenizli Laz, bir taraf Arnavut... Karadeniz Lokantası zemin katta bir salondan ve yukarıda bir kattan ibaretti. Aşağıdaki kasada babam otururdu, o çalışıyorsa ben... Yukarıda ayrı bir kasa vardı; orası aşağıdan belki biraz daha büyüktü. O nedenle de ayrı bir kasa olmak zorundaydı ki garsonlar sürekli inip çıkmak zorunda kalmasın. Orada da Ahmet Amca varsa o; yoksa Kasım Amca otururdu. Sonradan Kasım Amcanın çocukları devreye girdiler.

Kaç kişiye hizmet edebiliyordunuz?

T.E.: Size şu an kuver olarak bir rakam söyleyemem ama çok büyüktü. Öğlen ve akşam

servisleri vardı, kahvaltı yoktu. İki kat yetmedi; sonradan öylesine büyüdü ki lokanta... Maşallah çok iş olurdu; öyle ki, yan taraftaki evlerin çatılarının üzerine doğru bir duvar yıkıldı; merdivenler yapıldı ve üste doğru bir platform, bir lokanta parçası daha eklendi.

Karadeniz Lokantası'nı nasıl tanımlarsınız?

T.E.: Biz esnaf lokantası deriz ya; mutfağında aşağı yukarı bütün Türk yemekleri çıkar... Bizim de çeşidimiz boldu; aynı zamanda dönerimiz, ızgaralarımız vardı. Fakat esnaf lokantası demek sadece etraftaki esnafa hitap ettiği anlamına da gelmemeli. Bu tabirlerin İngilizcesini de öğrencilere anlatıyoruz derslerimizde. Bir çeşit daha var ki, İngilizcesini söyleyeyim: *Large scale full service*. Büyük kapasiteli, kuveri bol, masası bol, menüsü ona göre olan lokantalar için kullanılıyor. Kestirmeden bazı yerlere esnaf lokantası denmesinin bir sebebi de Türk yemeklerinin bolluğudur. Bizde yemekler tezgâhta teşhir edilmezdi; müşteri bakıp görerek sipariş vermezdi. Garsonlar masada sipariş alırdı. Üsküdar'daki Kanaat Lokantası için de esnaf lokantası denir, oysa öyle değildir. Tabii yerinden dolayı esnaf da gider oraya ama o da Karadeniz Lokantası gibi çok büyüktür, farklı

bir kulvardadır, sadece esnaf lokantası değildir.

Nasıl bir müşteri profili vardı?

T.E.: Herkes geliyordu. Talebeler de. Bilhassa üniversite talebeleri...

O dönemin üniversite öğrencileri gidebiliyordu demek; bugün o ayarda bir lokantaya gitmeleri söz konusu olamaz ne yazık ki.

T.E.: Nerdeee. Çok üzücü ama tabii, gidemezler. Ne yazık ki büyük bir fark var artık.

Gülay Ertan: O yıllarda düzenli gelen müşterilerin bazıları aylığa bağlanmış ödemelerini.

T.E.: Fakat baktığınızda sistem aynı. Şu bakımdan: Ben halen hatırlarım, bir yiğit adam vardı: Ali; Hukuk Fakültesi'nden, Karşı. Güzel, dimdik, mert bir delikanlı. O gelir, yukarıda otururdu. Bazen yalnız bazen arkadaşlarıyla yemeğini yer, sonra parasını ödemedi giderdi. Hesabını garson tutardı, fişi doğrudan doğruya kasaya, bize verirdi. Karşı Ali Bey diye yazılırdı. Kasanın yan tarafında, çekmecede beş altı kişinin fişi toplanırdı. Ali Bey aybaşında para aldığı anda "Haydar Abi borcum ne kadar?" diye



Tekin ve Gülay Ertan düğünlerinde Türkan ve İdris Yamantürk ile...



Gülay ve Tekin Ertan'ın gençlik yıllarından bir kare...

gelir, topluca öderdi. O fişler hemen yırtılıp kendisine verilirdi. O da atardı. Diğer gelenler etraftaki memurlardı. O zamanlar kamuda memurlara yemek vermek âdeti pek yoktu. Dışarıda yemek durumundaydılar. Jale Lokantası vardı Remzi Amcamın mesela, birçok lokanta bu şekilde dolup boşalırdı.

Lokantanın mutfağına gelirse; acaba neler pişiyordu orada? Meşhur lezzetlerinizden bahseder misiniz?

T.E.: Her türlü kazan, tencere yemeği nefis pişerdi bizde. Birkaç çeşit çorba, zeytinyağlılar... Zeytinyağlılar sıcak yerde değil, ayrı bir büfe de tutulurdu. Garsonlara da oradan verilirdi. Mutfakta pişmesine rağmen oradan dağıtılırdı. Hatta *dummy-waiter* dediğimiz yemek asansörü bile vardı. Düşünebiliyor musunuz; daha o tarihte bir küçük dolap gayet güzel asansör işlevi görürdü. Yukarıdan konur, aşağıya bağırılır falan, bir âlemdi. (gülüyor)

J.E.: Tabldot gibi bir şey yoktu, olamazdı. Tamamen alakarttı ama ortada çok fazla kart da, menü de yok aslında. (gülüyor) O zamanki âdet; ya misafirlerimiz bilirlerdi yemekleri ya da "Bugün çorba ne var?" diye sorarlardı örneğin. Garsonsa beş çeşit çorbayı orada bir çırpıda sayardı. Bir garson koskoca menüyü baştan aşağı sayabilirdi. Halen de devam eder bazı yerlerde bu.

Döner de vardı değil mi?

T.E.: Hah, ne güzel dediniz. Gülay da onu bekliyordu şimdi. (gülüyor) Bizde döneri yapan Sabahattin Usta'ydı. Elleri, parmakları upuzun; görmeliydiniz, tam aşçıydı. Ama küt küt olur et yoğurmaktan ustaların parmakları ya onunkiler tam tersiydi; incecik, upuzun. Boyu da uzundu. Çamlıhemşin'in Koluna köyündendi. Sonra Yaşar Abi, Prof. Yaşar Karayalçın anlattı bana. Bayılırdı yemek üzerine konuşmaya. Bir gün *culina* sözcüğünün Latince mutfak demek olduğunu, *culinary*'nin oradan geldiğini söyledi. Fransızların *cuisine*'i de keza o kökten. Karadeniz'in o bölgesinde Ermeni var, Rum var, Gürcü var. Tam da nasıl uymuş Sabahattin Usta'ya... (gülüyor) Tam bir dönerci ustasıydı o. Bizdeki döner bambaşkaydı. Gülay çok kızar pırtık pırtık dönerlere, bazen Ankara döneri de diyorlar ya... Araya o güzel kıymayı koymadıklarından pırtık çıkar. Bizimki öyle güzeldi ki. Üst üste dizilirdi. Bir kat çok güzel terbiye edilmiş et, ondan sonra güzel bir kıyma, sonra tekrar terbiye edilmiş et... Yıkanmış, tertemiz, güzel elleriyle ona bir güzel şekil verirdi.

G.E.: Mühim olan bir de kesilişi tabii. Allah rahmet eylesin, Sabahattin Usta öyle güzel keserdi ki döneri. İncecik...

T.E.: Yaprak gibi yukarıdan aşağıya inerdi keserek. Biliyorsunuz dönerci bıçağı çok farklıdır; ince uzun o bıçağı yandan vurdu muydu yukarıdan aşağıya kadar tek seferde indirmesi maharet ister. Onları alıp tabaklara güzelce dizilerlerdi. Bazıları patatesli isterdi ama çoğu zaman pilavlı servis edilirdi. Hemen pilav kâsede ters çevrilir, dönerler üzerine güzelce dizilirdi. Şiş kebab, köfteler, döner; bunlar hep Sabahattin Usta'nın elinden çıkardı.

Sabahattin Usta Bulvar Palas'a geldi mi?

T.E.: Evet, geldi. Şimdi Bulvar Palas'a geçebiliriz biz de.

Ondan önce babanıza dair bir sorum olacak; acaba o hiç mutfağa girer miydi?



Mehmet ve Gülsün Araslı ile Gülay ve Tekin Ertan 1968 yılbaşı kutlamasında

T.E.: Babam benim gibi yemek yapmazdı, bilmezdi hiç. (gülüyor)

Peki ya Ahmet Bey?

T.E.: O da bilmezdi.

Evinizde nasıldı yeme içme alışkanlıklarınız? Ailede mutfaka meraklı olanlar var mıydı? Annenizin yemekleri nasıldı?

T.E.: Ailemiz lokantanın avantajını yaşırdı. Annem yemek pişirmekle beraber...

G.E.: Hiç sevmezdi. (gülüyor) Ancak, şaka bir yana, yaptıklarını çok güzel yapardı kayıncıydım. Tabii Karadeniz'de biliyorsunuz un yok, mısır var. Mısır ekmeğini nefis yapardı. Ruslardan kalma krep vardır, dünyada *blini* diye bilinir ama biz *bilina* diye telaffuz ederiz Karadeniz'de. Kayıncıydım bilinayı incecik açar; kat kat, arasına toz şeker koyardı. Müthiş olurdu. Torunlarına mıhlama yapardı. Malzeme köyden gelirdi, tadına doyamazdık. Ama otelden hep yemek geldiği için, günlük yemek yapmazdı.

T.E.: Onların ve elbette bizim eve zaman zaman otelden şiş köftesi gelirdi; çocuklarım buna bayılır, "Haydar Dede köftesi geldi, derlerdi.

Kasa dışında başka görevler üstlendiniz mi lokantada?

T.E.: O zaman kasa işinden başka hiçbir mesleki bilgim yoktu ama Tanrı'nın işi işte beni oturttu babam ve ben hep para aldım, para üstü verdim, hesap yaptım... Bir de müzikten sorumlu oldum. Enteresan bir gramofonun bulunduğu bir müzik dolabımız vardı. O müzik dolabında eski taş plaklar da dururdu. Arada misafirlerimiz "Şunu çalsanız," dediğinde plağı ben koyardım.

G.E.: İçki var mıydı?

T.E.: Vardı, akşamları içki servisimiz de olurdu. Bu plaklar bilhassa akşamları çalınırdı. Ben meğerse o günlerde sorarmışım garsonlara hangi plağı çalmamı istediklerini. Bahadır Abiyi hatırlıyorum; Çelinalı, uzun boylu... O "Çile Bül-bülüm Çile"yi çok severdi. Ben o plağı koyarım, çalmaya başlarım; o sırada garsonlardan yanıma

kim geldiyse ona “Bahadır Abiye söyleyin, şarkısı çalıyor burada,” derim. (gülüyor) Yani motivasyon sağlamak, personeli çalışmaya teşvik etmek için müziğin faydalı olduğunu ben daha o zamanlar keşfetmişim. Bilmeyerek de olsa.

Bu da bir yetenek. Sizin böyle bir temayülünüz varmış demek. Sizdeki yöneticilik vasfı bir bakıma bu.

T.E.: Fakat ben o zamanlar yönetici falan değilim. (gülüyor)

İçinizde varmış demek ki.

G.E.: O zamanlar garsonlar da garsondu, çok profesyonel ve saygılılardı.

T.E.: Bu çok ders gibi oldu, araya izninizle bir anekdot koyayım şimdi: Gülay'ın dediği gibi çok tecrübeli garsonlarımız vardı. Elinde üç dört tabak taşımalara varıncaya kadar... Başka türlü olmaz. Bir garsonun dört beş tane masası vardı; her masada dört beş müşteri olurdu ve o garson aynı anda yirmi yirmi beş kişiye servis yapardı. Hepsi de acele acele yiyecek ve işine gücüne dönecek. Dolayısıyla böyle çok becerikli kimselerdi bizim garsonlarımız. Vice köyünden bir Halil vardı. Çok esprili bir adam-

dı. Bir gün biri gelip oturmuş masaya ve peçeteyi açıp bir köşesini yakasına sıkıştırıvermiş, sarkan kısmını önüne doğru açmış. Kumanda verecek, sipariş... Onun esas adı kumandadır bizim jargonumuzda. Halil Abi gelmiş, yanına yanaşmış, “Beyefendi” demiş, “Saç mı sakal mı?” (gülüyor)

Çok güzel bir anekdotmuş hakikaten. Pekiyi biz çıkamadık halen Karadeniz Lokantası'ndan ama şunu da sormak isterim: Yöresel yemekleriniz bulunur muydu? Mesela mıhlama?

T.E.: Tabii, bulunmaz mı? Karadeniz Lokantası klasik bir esnaf lokantası menüsüne sahip olmakla birlikte menüde birkaç Karadeniz yemeği de bulunurdu ve bunlar çok sevilirdi. En başta da Rusların *borscht* çorbasına tekabül eden bizim karalahana çorbamız... Nasıl Slavlar *borscht*'u beyaz lahanadan yaparlarsa biz de çahala dediğimiz bu çorbayı karalahanadan yaparız. Arada mıhlama da yapılırdı tabii

G.E.: Meze var mıydı?

T.E.: Tabii, akşamları çeşit çeşit mezemiz olurdu. O soğukçuların işiydi. Karadeniz mutfağında yer almamakla beraber Karadeniz Lokanta-



Ahmet Gültan ve Haydar Ertan, Bulvar Palas personeliyle birlikte

sı'nda zeytinyağlılar bulunurdu. Ama yaşıım küçüktü ya o sıralar, bunları pek hatırlamıyorum. Bulvar Palas'ın mutfağı çok daha fazla etkiledi beni.

Bulvar Palas'ın açılması sizin kaç yaşıınıza tekabül ediyor?



Haydar Ertan, Karadeniz Lokantası personeliyle

T.E.: 1954'te açıldı Bulvar Palas, ben on dört yaşındaydım. Ben Bulvar Palas'ta doğrudan doğruya ilk işe başlayan kişiydim. Ankara Koleji'nde okuyordum. Büyük iki aile içerisinde, Bulvar Palas'ın mimarlık ve inşaat işlerini üstlenen Ahmet Amca oldu. Dolayısıyla inşaat başlar başlamaz Ahmet Amca Karadeniz Lokantası'ndan çekildi, yeni otelin iki yıl süren inşaatı süresince başında durdu. Babam ise Karadeniz Lokantası'nda ortak olarak çalışmaya devam etti. Bunun en önemli sebeplerinden biri yeni otele gelir akışı sağlamak, kredi ya da borç almak zorunda kalmamaktı. Düşünün 1936 yılında başladı Karadeniz Lokantası ve köydeki yanan evden sonra yeni evimizi de Bulvar Palas'ı da finanse etti.

İsirli ne anlama geliyor acaba?

T.E.: İsir, saman demek. Evin çatısı yoktu, o samanlar çatı işlevi görürdü. Evimizi yaktılar. Kız

meselesi yüzünden... Babamın kardeşi Remzi Amca bir kızı seviyor ama ona, Asiye Ablaya aşık olan başkaları da varmış. Simsiyah saçlarıyla çok güzel bir kadındı rahmetli. Babam da devreye giriyor ve Asiye Ablanın ailesi onu bizim tarafa vermeye karar veriyor. Bu karardan sonra ona aşık o adamlardan biri bir gece evi ateşe veriyor. Allahtan tam o sırada ablam uyanmış gece. Annemle beraber bir bakıyorlar ki bütün ev ateş içinde. Evden neredeyse hiçbir şey çıkaramadıkları gibi canlarını zor kurtarıyorlar. Annemin babası, Abdullah Dede, gelin bakalım deyip hepsini evine götürüyor.

Aile bu yangının ardından mı taşınıyor Ankara'ya?

T.E.: Babam zaten Ankara'da ama biz yangından sonra da bir kaç yıl köyde kaldık, hatta yangının ardından yapılan yeni evde yaşadık. Babam yangından sonra "Hiç kimseden borç almadan hemen yeni bir ev yapacaksınız," demiş. Enteresandır, bizim evin ustası Ahmet Amcaların evini de yapmış. O zamanlar öyle mühendis falan yok, Koboş köyünden -millet çok takılırdı Koboş Cumhuriyeti diye- kısa boylu, ufak tefek bir adammış, hep anlatırlar. O on iki odalı evi 1940 yılında olduğu gibi kendisi yapmış. Evin altı taş bir ahır, otuz tane inek alıyor içeriye. Onun üstünde tahta iki kat ve iki katın üstünde oçan dedikleri, bütün o hayvanların yemlerinin durduğu yer... Zavallı, bizim kadınlarımız çayır biçiyorlar, getirip onları kurutup saklıyorlar. Ahıra inip onları doyuruyorlar hayvanlardan süt alalım diye. Daha önce de bahsettiğimiz o döngü... Siz hayvanı besliyorsunuz, hayvan da sizi besliyor. Halen sağ o ev, benimle yaşıt. Babamın Karadeniz Lokantası'ndan kazandığı o evi de finanse etmiş zamanında.

Ahmet Bey'in gözetimi ve yönetiminde Bulvar Palas inşaatı ne zaman başlamış?

T.E.: 1952'de. O arsayı daha evvel almışlar. Bizimkiler daha çok Etlik ve Keçiören taraflarında arsa almışlar. Ekonomi anlayışları öyleymiş o zaman. Birikimi değerlendirmenin en iyi yolu gayrimenkul diye düşünmüşler. Öyle bankada

para biriktirmektir, faize yatırmaktır falan filan yoktu bizimkilerde. Bu yatırım neticesinde doğmuş Bulvar Palas. Atatürk Bulvarı üzerinde topu topu on altı metrelik bir cephesi olan, iki bina arasına sıkışmış –bir tanesi Kocabaş'ın apartmanı, bir tanesi Çiftçi Apartmanı– bir Bulvar Palas. Onun da izni ancak Çiftçi Apartmanı'yla blok olması şartıyla çıkıyor. Otelin blok yapı olması diye bir şey söz konusu edilemez aslında. Otel münferit bir yapıdır ama Bulvar Palas bitişik nizamdı. Nasıl yapılabilirdiyseniz o şekilde yapıldı.

Karadeniz Lokantası'nda olduğu gibi farklı, beklenmedik yönlere doğru bir genişleme, büyüme söz konusu olmuş orada da...

T.E.: Evet, Kocabaş Apartmanı tarafında açık, güzel bir arsa vardı büyük ama ne yazık ki iki taraftan da genişlemek bize kismet olmadı. Ama ne oldu; biz deriz ya, su yumuşak toprağa doğru akar diye... Bizimki de o misal. Bizimkiler arkaya doğru büyüdüler. Bir taraftan Karanfil Sokağı kadar gittik bir aneksle, bir taraftan da Bilge Çıkmaz Sokağı; Türk-Alman Derneği'nin bulunduğu yere doğru büyüdü.

Bulvar Palas açıldığında kaç odalıydı?

T.E.: Otuz üç odayla başladık. Bir zemin katı, bir bodrum katı... Bodrum katında mutfak vardı, Allahtan mutfak sonradan büyüdü. İdeal mutfağın tabii olarak havalandırması ve aydınlanması lazım. Mutfağı tutup gömerler genelde ve bu yanlış. Allahtan Bulvar Palas'ta sonraki ilaveyle birlikte bizim mutfak alt katta olmasına rağmen kot farkı dolayısıyla dışarıdan havayı da ışığı da alıyordu. Otuz üç oda bittikten sonra arkada bir teras, terasın üstüne odalar çıktık. Orada birinci büyüme adımını atmış olduk. Sonra o binadan Kocabaş Apartmanı'nın arkasındaki arsayı alarak Kızılay istikametinde bir aneks daha ekledik. Böylece iki aneksin ortasında bir avlu çıktı meydana. Bu sayede arabaları park edecek bir yer kazandık. Biz Ankara Oteli ile birlikte Atatürk Bulvarı üzerinde kendi otoparkı olan yegâne otellerdik. O daha sonra açılmıştır ama Bulvar Palas'tan.



Haydar ile Remzi Kardeşler ve Firdevs Gültan, Tekin ve Cengiz'in Ankara Koleji mezuniyet törenlerinde

Malzeme ve teçhizata kolayca ulaşımın sağlanamadığı o yıllarda Bulvar Palas'ın demirbaşları ağırlıklı olarak ithal edilmiş... Hem geniş salonları, lobisiyle hem de dekoruyla hayranlık uyandırmış.

T.E.: O yıllarda her şeye ulaşmak mümkün değildi memlekette. Atatürk Bulvarı'na açılan güzel bir lobimiz vardı; avizeleri, aplikleri, kristalleri hep yurtdışından gelmişti. Beyaz eşyalarımız da yurtdışından gelmişti. Asansör Avusturya'dan; dondurma makinesi, kuzineler, bulaşık makinesi, istem kazanları Almanya'dan... Otel ilavelerle sürekli gelişti. Kahvaltı salonundan geniş bir yere geçilirdi; orası da hakiki bir Şark Salonu olarak düzenlendi. Dört yüz kişilik düğün bile yaptığımız oldu burada, o kadar büyük bir alan. Duvarlarında Levni'nin gravürleri vardı; tavanındaki işlemleri Adanalı Selahattin ve Kornell yaptı yatarak. Sonra aşağıda bir de Kulüp Bulvar açıldı *supper club* olarak.

Bulvar Palas'ın mutfağı nasıldı?

T.E.: Sabahattin Usta otelin mutfağında daha en başından ızgara bölümünü üstlendi.

Karadeniz Lokantası kapandı mı pekiyi babanız otele geçince?

T.E.: Hayır. Uzun zaman babam Karadeniz Lokantası'ndaki ortaklığını devam ettirdi; sonra baktı ki otel işi uzaktan yürütülmüyor; Bulvar Palas'ın gittikçe büyüyeceği de anlaşılınca oraya geçti. Hissesinden feragat etti, lokantayı



Ahmet Gültan, Tekin Ertan ve personel TBMM'deki bir açık büfe ziyafetinde

Kasım Amcalara bıraktı. Karadeniz Lokantası babamdan sonra da uzun yıllar devam etti.

Hep aynı yerde kalamadı sanırım...

T.E.: Tabii oralar yıkıldı. Ulus'ta o meşhur kocaman çarşı yapıldı. Lokanta yıkılınca hemen yanında, bir otelin, Esen Palas'ın altında bir yer bulduk o zamanlar, öyle devredildi manen. Oradan da çıkıldı ve en son İzmir Caddesi'nde Kızılay'a gelindi. Anadolu Kulübü'nden şöyle yürürsünüz, Necatibey Caddesi'ne saplanır orası, işte orada açıldı Karadeniz Lokantası. Ondan sonra İrfan Abi, rahmetli Kasım Amca'nın büyük oğlu, tam Kızılay'daki büyük Gima binasının arkasında bir müteahhitle ortak oldu ve müteahhit ona bir bina yaptı. İrfan Abi oradaki hissesinin karşılığı olarak da zemin ve bodrum katını aldı. Karadeniz Lokantası olarak orada uzun yıllar devam etti. Lokanta Bulvar Palas'tan daha uzun yaşadı.

Siz gider miydiniz Karadeniz Lokantası'na?

G.E.: Tabii, çok güzel bir bahçesi vardı, yazın sık sık giderdik. Bir de insan kendi yerinde sık sık aynı yemekleri yemekten. Kayınpederim ve kayıinvalidem yazları İstanbul'a gelirlerdi, biz Ankara'da nöbetçi kalırdık. Öyle olunca ben de her gün otele inerdim tabii ve menüyü

açınca artık yiyecek yemek bulamaz hâle gelmiştim. "Hadi gidelim, Karadeniz Lokantası'nda başka şeyler yiyelim," derdim. (gülüyor)

T.E.: Pek değişik bir şey de yoktu ya. (gülüyor)

G.E.: Menemen yaptırtırdım sırf değişik olsun diye. (gülüyor)

Bulvar Palas'ın mutfağında nasıl bir düzen hâkimdi?

T.E.: Sabahattin Usta yanında Akın Usta'yla ızgaradaydı. Mutfağımız hakikaten meşhurdur. Ta Karadeniz Lokantası'ndan gelme bir geleneği var tabii. Bir de babam sabah erkenden hale bizzat kendisi giderdi. Her ayrıntıya çok özenirdi.

G.E.: Ben de meraklı olduğum için bu işlere ona eşlik ederdim.

T.E.: Ben de giderdim ve tanıdığımız, güvendiğimiz esnaftan otel mutfağının tüm ihtiyacını karşılardık.

G.E.: Kayınpederim maldan çok iyi anlardı hakikaten.

T.E.: Satıcıların da hepsini iyi tanırdı. Daha bu hafta derste anlattım çocuklarıma tedarikinin önemini. Toptancı halinin dışında bir de özel manavı vardı. Ayşe Abla İlkokulu'nun yanındaki manav Faik'le çalışırdı. Haldeki âdet çok enteresandı o zaman; giderdiniz, diyelim bir iki kasa siparişinizi verirdiniz siz ve sonra hiçbir şeye karışmazdınız. Tezgâhtarlar malı taşıyıcılara verir, "Haydar Beyin yerine götür," derlerdi ve aldıklarınız orada birikirdi. Sonunda oradaki adam bir kamyonete yükletir, doğrudan getirip otele teslim ederdi.

G.E.: Ankara'da hal dediğimiz yer o yıllarda Kadıköy Çarşısı kadardı ancak. İstanbul'daki büyük hal gibi bir yer gelmesin gözünüzün önüne. (gülüyor)

T.E.: Sonra sonra babam bu işleri bıraktı, İsmail aldı üstüne. Biz ona Laz İsmail derdik,

sanki biz başka bir şeymişiz gibi. (gülüyor) İsmail Poyraz Ankara'da Tavukçu Lokantası'nın sahibi oldu sonradan. Meşhurdur orası, belki duymuşsunuzdur. Babamın gurur duyduğu hususlardan biri de buydu. Elemanları sonradan lokanta, pastane vb. iş sahibi olanlarla gurur duyardı ve başarıyı da oradan bilirdi. Bu bakımdan Karadeniz Lokantası'nın da Bulvar Palas'ın da başarılı olduğunu söylerdi. Ben de böyle düşünürüm; sevdiğim işletmelerde, acaba beraber çalıştığım birileri var mı diye sorarım. Örneğin Ambassade Otel'de sonradan aşçıbaşı olmuş Cevat Usta zamanında mutfakta beraber çalıştığımız bir mezeci çırağıydı. Beni görünce "Tekin Abi" diyerek elimi öpmeye kalkarlardı; onları durdurup yanaklarından öperdim. Savaş Çolakoğlu da bunlardan bir tanesi. Türkiye SKAL kulüplerinin başkanlığına kadar ulaştı. Bulvar Palas'ın resepsiyonundaki çalışanlarından sonra Swissôtel Ankara'daki genel müdürlüğünden kendi işine geçti.

Bulvar Palas'ta elemanlarınızı nasıl seçerdiniz? Kadroyu nasıl oluşturdunuz?

T.E.: Akköprü'de devletin bir otelcilik okulu vardı ve biz lisan bilmesi gereken elemanlarımızı daha çok bu okulun mezunları arasından seçip istihdam ettik. Geri kalan personelimizse daha çok Karadeniz'den gelen akrabalarımızdı. Tecrübeli garsonlarla çalışırdık daima.

Sabahattin ve Akın Usta dışında aşçıbaşılardan bahseder misiniz...

T.E.: Ankara Palas'tan gelen Ramazan Tercan Usta, Kulüp 47'de bir zamanlar çalışmış olan Boris Usta... Ben aslında hepsiyle daima çok yakın oldum. Mutfakta çok bulunurdum.

G.E. Yemek yapmasını bilmez ama tat duygusu çok iyidir.

T.E.: Mutfaktaki işleyişi yakından takip ederdim. Çok incelik isteyen, özel aktörleri ve terimleri olan bir mekândır mutfak. Örneğin, Fransızların *aboyeur* dedikleri, garsonun yazdığı sipariş fişini bağırarak aşçılara bildiren bir eleman vardır. Türkler *aboyeur* kelimesinde-

ki "bo" hecesinden ilham alarak sipariş fişine "bono" derler. *Aboyeur* kelimesi, Bulvar Palas'ın mutfağında Fransızca olarak kullanılırdı ama kimse bunun "havlayan" demek olduğunu bilmezdi muhtemelen. Şimdi öğrencilerime anlatıyorum, Anglofonlar bu adama, aynı mantıkla, *barker* diyorlar. *Barker* da havlayan demek, köpek havlaması. Bu alaycı isme rağmen, görevi çok önemli aslında; hem siparişi aşçıya iletiyor bütün özellikleriyle beraber hem de çıkmış olan yemekleri eşleştirip doğru servis edilmesini sağlıyor. Sıcak tezgâhı var, yemekler orada sıra sıra duruyorlar. Kontrolünü yaparak komiye veriyor. İngilizcede bu kişiye *food checker* da deniyor; yemeği kontrol eden anlamında. Tabii hâliyle biz *food checker* ve *aboyeur*'ü *barker*'a tercih ediyoruz.



M. Frey, Ahmet Gültan ve Haydar Ertan ziyafette

Hamsi sizin mutfaklarınızda elbette çok önemli ve Bulvar Palas'ta da epey ünlenmiş. Nasıl yapılırdı otelinizde, anlatır mısınız rica etsek. Ve aşçılar kazan kaldırmış mıydı hamsi konusunda, merak ediyoruz doğrusu.

T.E.: Hamsili pilav konusunda iki şey söyleyeceğim: Biri bizim yaptığımız biri de genel olarak Karadeniz'de yapıldığı şekline dair. Esas yapılanda balıklar çiğden pişirilir ve bir gün evvelden hamsinin suyu sürekli değiştirilir, içinde de pilavı olur. Pilavı malzeme bakımından daha sadedir. Bizimkinin pilavında bol badem, fıstık, dereotu, maydanoz, ne varsa bol miktarda olur ve hamsiler önceden pişirilir. Bizde hamsiler kuyruklarından bir-



Mevhibe ve İsmet İnönü, Bulvar Palas'ın şef garsonuyla

biri üstüne yapıştırılır ve papatya gibi dizilir. Onu güzelce yuvarlak tavada kızartırlar ve ondan sonra bir yuvarlak tencerenin içine altlık olarak döşerler. İçine pişmiş olan iç pilavı koyarlar. Aralara hamsi atıştırırlar ve en üstüne de hamsiyi yeniden tamamını kaplayacak şekilde dizerler. Piştiğinde çevirdikleri zaman pasta gibi çıkar. Eskiden alimünyum folyo yasak değildi, ona sarıp pişirirlerdi. Yanlarını taç gibi yaparlardı, çok şık bir görüntüsü olurdu. Hamsinin kokteyllerde sunulan çeşidi de vardı. Derin yağda münferiden kızartıldıktan sonra garsonlar tepsilerde dolaştırırlardı. Dolaştırdıkları sırada bir seferinde enteresan bir şey oldu; o akşam garson hamsinin yanına kürdan ya da balık çatalını koymayı unutmuş. Rahmetli Turgut Özal Beyefendi yabancı misafirlerle beraberdi davette. O yıllarda Devlet Planlama Teşkilatı'ndaydı, Cumhurbaşkanı değildi daha. Orada birden, insanlara da göstererek hamsiyi kuyruğundan tuttu ve hemen ağzına attı. Yanındakilere de "Hamsi böyle yenir," dedi. (gülüyor)

G.E.: Hamsinin en büyük derdi kılıcığının çıkartılması. Mecbursunuz buna çünkü hamsiyi kılıcığıyla yiyemezsiniz. Çatallı kılçık olduğu

için gırtlığa takılır. Halbuki istavriti cıtır cıtır yersiniz. O yüzden aşçılar illet olurlardı. Düşünün, otele her gelen hamsi isterdi. O yıllarda Ankara'ya Karadeniz'den uçakla hamsi getirilirdi ve çok taze olurdu. Marmara hamsisi iyi değildir, gevşektir. En güzeli Karadeniz hamsisidir. Karadenizliler "Kar suyu hamsinin kulağına kaçmadıkça hamsi yenmez," derler. Mesele bu mevsimlerde hamsi çok satılıyor, halbuki havalar sıcak olduğundan zamanı değil. Nisan'da ise sıcaktan kurtlanırlar.

T.E.: O kasa kasa gelen hamsilerin tabii ayıklanması lazım. (gülüyor) Bütün aşçılar, bulaşıkçılar dâhil kasaların başına geçerler ve hamsinin başıyla beraber kılıcığını çıkartırlardı. Ve bu da zor işti. Bir gün bu işten bezen aşçıbaşı yardımcısı Yücel Usta, Ankara Palas'tan gelen *metrdotel* Mehmet Kocaman'a yanaşıp "Mehmet Abi, şu hamsiyi otele bir sokma, menüye koyma, sana benden bir takım elbise!" demiş. (gülüyor)

Otele dışarıdan sadece lokantası için gelen müşterileriniz de çokmuş.

T.E.: Tabii, alakart yemeklerimiz Ankara'da epey sükse yapıyordu.

Bulvar Palas devrinin mutena bir oteli ama dışarıdan gelip lokantasında yemek yemenin çok da ulaşılmaz olmadığı bir işletme görüp algıladığımız kadarıyla.

T.E.: Orada yönetim olarak seçmeli tabldot uygulamasını getirdik. Her gün aşağı yukarı sekiz on çeşit birinci yemek; köfteler, sebzeli et yemekleri; üç dört çeşit çorba; onun altındaysa zeytinyağlılar, arada börekler vesaire olurdu. Sekiz on çeşit de tatlı çıkardı.

G.E.: Hem Türk tatlıları hem de yabancı tatlılar yapıldı. Çok güzel krem karamel olurdu mesela.

Sizin üniversite eğitiminiz de Bulvar Palas'ın yoğun işlediği günlere rastlıyor değil mi?

T.E.: Tabii ben Ankara Koleji'nden 1959'da mezun oldum ve Ortadoğu Teknik Üniversitesi'ne girdim. 1963'te mezun oldum işletme bölümünden. Beni ODTÜ'ye alırken "Lise diplomanızı istiyoruz," dediler. Bu şu anlama geliyor: Bütünlemeye kalmamış öğrencileri alıyorlar. Bence güzel bir buluş. O sene, başlangıçta çok başarılı bir yöntemdi bence uyguladıkları. Fakat benim maalesef lise diplomam yoktu daha elimde. Çünkü kompozisyon dersinden kalmıştım. (gülüyor)

Şaşırdım; dili bu kadar iyi kullanan, belagati yüksek sizin gibi birinden hiç beklemezdim doğrusu.



Ahmet Gültan, Bulvar Palas'ta bir resepsiyonda

T.E.: Üstelik Ankara Koleji'ndeki son senemde gazetecilik kolu başkanıyım.

İşte buna şaşırmadım.

T.E.: Ve gazete de çıkardım ama buna rağmen ikmale kaldım. Aslında bu biraz da benim ukalılığımdan oldu. Bize bir konu verdiler ve ben o konuyu biraz matematiksel-cebirselsel bir yaklaşımla aktardım. Bazılarına bu enteresan gelebilir; nitekim öyle de oldu. Bunun üzerine biz itiraz ettik ve sonunda bu itirazı kabul ettiler. Ben dört ile çakmışken sonra yedi alıp geçtim. (gülüyor) Allahtan diplomamı bana temmuz ayında verdiler de üniversiteye yetiştirebildim.

İşletme sizin tercihiniz miydi?

T.E.: ODTÜ'de mühendislik var, mimarlık var, pek çok bölüm... Sene 1959. O yıllarda işletme çok yeni, pek bilinen bir alan değil. Babam da ben zaten kariyerime Bulvar Palas'ta devam edeceğimden, bana çizilmiş yol belli olduğundan buna uygun bir dal seçmemi istedi. Allah'tan büyük işadamları falan gelirdi Bulvar Palas'a ve lisenin sonunda babamla beraber biz başladık rahatsız edercesine onlara akıl danışmaya. Ve İstanbul'dan, şu anda ismini hatırlayamadığım, yurtdışında çok iyi eğitimler almış iyi bir iş insanı hararetle işletme okumamı tavsiye etti. Ve netice itibarıyla ben işletme için müracaat ettim.

Üniversite sırasında da Bulvar Palas'taki mesainiz hep sürdü mü?

T.E.: Evet, daima çalışmaya devam ettim.

G.E.: Bakın, seksen üç yaşında, hâlâ çalışıyor. (gülüyor)

O sayede genç ve böyle dinçsiniz. Ne mutlu.

T.E.: Teşekkürler. ODTÜ yılları da bu şekilde devam etti. Derslerimde başarılı da oldum. Ortadoğu Üniversitesi'yle ilgili şunu söylemek isterim; biz resmen bildiğiniz barakalarda okuduk. Soba yanardı sınıflarımızda. Biz işletme olarak ilk mezunlarız. 1963 senesinde yeni



Hotel Bulvar Palas'ın broşüründen...
çizimler Işıl Özışık'a ait

kampüsümüzde İsmet İnönü'nden almıştık diplomalarımızı.

G.E.: Şeref öğrencisi olarak mezun olmuş.

T.E.: İsmet Paşa diplomaya şöyle bir baktı, okudu ve “Şeref öğrencisi diyor. Ne demektir bu?” diye sordu. Aptullah Kuran Hoca, o zamanki kurucu rektör hemen açıkladı bunun iftihar olduğunu. Yüksek şeref öğrencisi olarak iyi bir dereceyle mezun oldum. Okurken ekonomiye de çok önem verdim. ODTÜ'nün ilk binasının, Bakanlıklar'daki Meclis'in bahçesinde olmasının büyük avantajı vardı, zira o sırada Devlet Planlama Teşkilatı da Meclis'te çalışıyordu. Ekonomi derslerine Devlet Planlama Teşkilatı'nın baş danışmanı gelirdi, Jan Tinbergen... Fuat Çobanoğlu Amerika'da Büyük Buhran'ı yaşamış bir iş adamıydı ve iktisat dersimize girerdi. Osman Okyar Hoca'dan da ekonomi dersi aldım. Çok şanslıydık, iyi hocalarımız oldu.

Şimdi rotamızı başka bir yöne çevirip sizin tanışma hikâyenize gelebilir miyiz? Siz nasıl, ne zaman tanıştınız?

G.E.: İstemeye gittim ben Tekin'i, ailesine görücü gittim. (gülüyor). Ben Üsküdar Amerikan Koleji'ni bitirdikten sonra İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi'nde pedagoji okuyordum.



Evlenene dek hep İstanbul'daydım. Bir akrabamız, Tekinlerin de akrabası, Doktor Cavit Gülay vesile oldu tanışmamıza. Onlar beni önceden Tekin'e münasip görmüşler meğer, ben bilmiyorum ama bunu. Hatta Tekin'in ablasıyla Ahmet Amca bize gelmek istemiş ama evde bulamamışlar. Bir gün Cavit Amcalar buradalar. Telefon ettiler ve annemlere “Biz Bulvar Palas'ın sahipleri Haydar Beylerde kalıyoruz, siz de oraya gelseniz keşke. Hem de görüşmüş, tanışmış olursunuz,” dediler. Biz de kalkıp geldik yalıza bir akşam. Tekin de o sıralar Amerika'dan dönmüş. Fevkalade zarif bir insandı, halen öyle. Bezik oynadık, bezikte yendim ben Tekin'i. (gülüyor)

T.E.: Bana “Mahsus yenildin,” demiştin diye hatırlıyorum. (gülüyor)

G.E.: Belki de öyleydi, unutmuşumdur. (gülüyor) Biz böyle tanıştık. Sonra Tekin askerliğini yapacaktı; kurada ona İstanbul çıktı. Böylece biz görüşmeye başladık ve üç aydan sonra evlenmeye karar verdik. Ben üçüncü sınıfta üniversiteyi bıraktım. Hayatımdaki tek pişmanlık budur. Evliliğimizin ikinci yılında, 1967'de, Ankara'ya gelin gittim ve kırk bir senenin so-

nunda “Tekin yeter artık, İstanbul’a dönelim,” dedim. Aslına bakarsanız, Ankara’da, hele bizim zamanlarda hayat çok güzeldi. Şehir küçüktü, çok muntazamdı, herkes birbirini tanırdı. Ama ben her İstanbul dönüşümde ağlardım. Çünkü benim bütün sınıf arkadaşlarım buradaydı ve biz birbirimize çok bağlıydık.

Tekin Bey, o yıllar için otelde aktif çalışırken yüksek lisans yapmak, hele bunun için Amerika’ya gitmek önemli ve sıra dışı bir karar sayılır, değil mi? Nasıl aldınız bu kararı? Üstelik sadece yüksek lisans yapmakla da kalmamışsınız; bazı iş deneyimleriniz de olmuş. Otelcilik, kafecilik vb....

T.E.: ODTÜ’den mezun olduktan sonra babam “Oğlum, senin kartvizitinde yüksek lisans yazması lazım. Master için Amerika’ya gitmelisin, dedi.

G.E.: Kayınpederim de kayınvalidem de çok uzağı gören, fevkalade geniş vizyonu olan insanlardı.

T.E.: Bence de bu çok mantıklıydı çünkü ben genel işletmecilik eğitimi almıştım. Bulvar Palas’ta bu kadar deneyimim olmasına rağmen doğrudan doğruya otelcilik eğitimim yoktu. Amerika’da Michigan State Üniversitesi de o dönem en iyi otelcilik okullarından. Birincisi Cornell, ikincisi de Michigan State’tir. Hakikaten o zamanki adıyla The School of Hotel, Restaurant and Institutional Management... Böyle çok uzun bir ismi vardı. Ve dikkatinizi çekiyorum, *school* idi adı. Bizim Türkiye’deki gibi yüksekokul, fakülte falan denmiyordu. Doğrudan doğruya *school* Hiç o Kara Avrupası kompleksleri yoktu onlarda. Üniversite olmasına rağmen *business college* içerisinde özel bir yeri vardı. Orada okuyanlar genel olarak kurumsal yönetimi de gayet iyi öğrendiklerinden gerekirse hastane gibi farklı kurumlarda da yöneticilik yapabiliirdi. Zaman geçti ve bizim Ronald Cichy dekan olduğunda ismini değiştirdi okulun. Tabii bu kadar uzun bir isim pek tercih edilmiyordu. *The School of Hospitality Business* oldu okulun adı. Orada yüksek lisansımı yaptım, çok iyi hocalarım oldu. Tabii uygula-

malı otelcilik eğitimi almadığım için ben tutum bir de oradaki dört senelik lisans programından da iki ders aldım. Bir tanesi beslenme ve mikrobiyoloji üzerineydi.

G.E.: Bu arada ben bir parantez açayım; şarap deneme dersleri var fakat Tekin içki içmez. (gülüyor) Bir tek arada şampanya... Bira bile içmez. Yanında bir arkadaşı varmış Boğaziçi’nden...

T.E.: Profesör Meral Korzay. Bugün mesleğinin en meşhur hocalarından.



Türkiye Kalkınma Vakfı ile Birleşmiş Milletler Konferansı toplantısı ve yemeğine nezaret eden Tekin Ertan

G.E.: O sağlam şarap içermiş ve Tekin de ondan kopya çekermiş. (gülüyor)

Siz hiç mi içki sevmediniz?

T.E.: Hakikaten alkollü içkiyle aram yok. Çünkü anasonun tadını kurabiyede bile seveмедim. Ben daima tatlıcı oldum, şarabın burukluğu da bana iyi gelmedi. Balık yerken bir beyaz şarap belki ama o kadar. Fakat Meral baylıyordu; içiveriyordu ve bana da notunu tutmak kaldı. Bu da böyle bir anekdot olsun. Michigan Üniversitesi’nde kitapları da bulunan Robert McIntosh gibi, Michael Kasavana gibi çok değerli hocalarım oldu. Sonra hem oğlum Kerim orada okudu hem kızım Defne. Kızım Boğaziçi’nde iki yıllık ön lisanstan sonra doğrudan doğruya oraya geçti. Bu sayede ilişkilerim hep sıcak oldu üniversiteyle; hocalarıyla sonradan hep görüştüm, konuştum.

G.E.: Evet, üçü de Michigan’dan geçti. Benim en büyük arzum buradaki evi restoran yapmaktı. Defne’nin çok gelişmiş bir damak tadı vardır. Fakat çok korkuttular gözümüzü ve vazgeçtik.

Defne Hanım dışında çocuklarınız Nazlan Hanım ve Kerim Bey bu alanlarla ilgilendi mi?

G.E.: Nazlan gazeteci oldu, Paris ve Brüksel dâhil olmak üzere birçok kentte gazetecilik yaptıktan sonra, şimdi İzmir’de yaşıyor. Oğlumuz Kerim Elektrik ve Elektronik Mühendisi; OD-TÜ’den mezun, Amerika’da master yaptı.

Tekin Bey, Amerika’daki yıllarınızda iş deneyimleriniz de olmuş. Onlardan da bahsedermisiniz...

T.E.: Ben tabii lokantadan ve otelden alışık olduğum için tek başına öğrencilik bana yetmedi, hep çalışmak istedim. (gülüyor)

G.E.: Ablası Necla Ertan Okumuşoğlu da onunla birlikte gitmiş. Oğlumuz aç kalır diye düşündüklerinden olsa gerek yalnız bırakmamışlar.

T.E.: Daha ziyade geri dönüşümü garantiye almak istediklerinden ablamı da benimle yolamış olmalılar. Michigan State Üniversitesi’nin yan kuruluşu gibi bir oteli vardı. Kellogg’dan bildiğimiz; onun adına ve onun finansıyla açılmış Kellogg Hotel and Convention Center... Ta 1855’te kurulmuş olan üniversitenin o köklü oteli... Hakikaten çok büyük davetler, toplantılar olmuş orada bütün o yıllar boyunca. Görmeliydiniz, görkemli bir ziyafet salonu vardı. Beni resepsiyona almadılar ama *bellboy* olarak *part-time* çalıştırdılar. Orada neler neler yaptım bir bilseniz. (gülüyor)



Bulvar Palas girişinde Tekin Ertan ve kuzeninin eşi Joan Timur

Ne iş olsa yaptınız...

T.E.: Madem siz de vurguladınız hadi size yaptığım işlerden birini anlatayım o zaman: (gülüyor) Radyatörlerin suyunu almak diye bir iş vardır. İngilizcede *bleeding* derler buna. Ben elimde bir kova bir de hortum, odaları dolaşırdım.

G.E.: Aa bakın bana hiç söylemedi, saklamış. (gülüyor)

T.E.: Vazgeçersin diye söylememişimdir. (gülüyor) Çıkardım yukarıya, resmen radyatör tarafından taktığım hortumu hüpp diye içime çekdim. Çekmemle o pis suyun ağzıma gelmesi bir olurdu. Buna varıncaya kadar her işi yaptım, düşünün artık. Uzun saatler süpürge, paspas cabası... Ekstra garson olarak çok ihtiyaç olmadı ama bir iki işe gittim. Ve bunlarla da kalmadı oradaki iş hayatım. Mezun olduktan sonra sınıf arkadaşım Jimmy March’ın babasının Joe’s Steak House adlı lokantası vardı New York’ta. O mezuniyetten sonra hemen çalışmaya başlamadı. Chicago’da Marina City Towers dedikleri iki kule vardır; Amerikalılar espri olsun diye onlara *Corn Cobs* diyorlardı; hakikaten de mısır koçanı gibidirler. Alt katları otopark, yukarısında daireler... Onun altında da Viennese Coffe Shop vardı. Jimmy araya girdi, oranın müdürlüğünde beni işe aldılar. Bir İspanyol genel müdürümüz vardı, tam meslekten bir adam. Enteresan biriydi, tuhaf kuralları vardı; oradaki hanım garsonların üniformalarının içine korse giymesini yasaklamıştı örneğin. Bir Avrupalı olarak bu şekilde düşünmüş. Orada tabii çok tecrübe edindim. Çalıştığım *coffee shop*’un kendi restoranı da vardı, hakiki *dining room*’u. Hatta sonradan *Pier Too* diye bir yer açtılar. *Two* değil *too*. Ben buna bayılmıştım. Boston’da meşhur *Pier Four* vardır falan. Hilton’un bir işletmesi, “Bu da *Pier*” anlamında bu espriyi yapıyor. Amerika’da İspanyolların, genel olarak Avrupalıların ve zencilerin hep bulaşıklık, komilik yaptığını gördüm; düşük işlerde çalıştırıldığını gördüm. Buna mukabil çalıştığım kafedeki *serveuse*’ler son derece profesyoneldi. Derslerimde bu konuyu da hep işlerim; biz maalesef bu konuyu halledemedik;

Türkçede biz servis elemanına garson diyoruz. Ama Fransızcada *garçon* erkek çocuk anlamına geliyor. Ben de sınıfımda sorarım erkek öğrencilerime “Peki size ne diyeceğiz?” diye. Oradan başlatırım tartışmayı. Bula bula kadın garsonlar için *serveuse*’ü bulmuşuz. Bu ayrımlar üzerine artık *person*’ı kullanıyoruz; *busboy* demiyoruz *busperson* diyoruz.

Bulvar Palas’taki Key Club’dan bahsedebilir miyiz? Bu uygulama daha önce var mıydı Ankara’da?

T.E.: Ankara’da ilktir. Bulvar Palas’ın en önemli yerlerinden biri de Kulüp Bulvar’dır. O ismi ben koymuştum. Logosu da doğrudan doğruya bana aitti. O zamanlar özel olarak *Turkish Daily News*’ta hazırlatmıştım. Kulüp Bulvar hakikaten çok sükse yaptı. Ben orayı İngilizcesiyle söylersek bir *supper club* olarak düşündüm. *Supper club*, tiyatroya, sinemaya gitmeden önce uğranıp çorba içilen yerdir. Ama bizimki sadece çorba içmekten çıkmış, tiyatro çıkışı gidilen ve uzun vakitler geçirilen bir yere dönüştü.

G.E.: O yıllarda Ankara’da pastanelere gidilirdi tiyatrodan çıkılınca. Orada bir şeyler yenilir, muhabbet edilir, öyle evlere dağılınırdı.

T.E.: Bu tasarıyla birlikte devreye Erkan Özerman girdi. Kolejde beraber okuduğum amca oğlum Cengiz Özdemir Bulvar Palas’ta yönetici olarak çalışmaya başladı; Erkan Özerman onun askerlik arkadaşıydı. *Supper Club* fikri zaten Cengiz ile ikisinin ortaklaşa bir şeyler yapma arzusuyla oluştu. Sahneyi Erkan Özerman düzenleyecek; pavyon gibi değil de barı andıran, güzel sahnesi olan bir yer kuracaktı. Ama öbür taraftan da bir Maksim Gazinosu gibi de olmayacaktı. Erkan bu işleri çok iyi bilirdi. Tayfun diye bir çocuk buldu, müthiş, kadife bir sesi vardı. O *chanson* söyledi uzun zaman. Esin Avşar’ı orada sahneye çıkardı Erkan Özerman. “Bayan Yok Yok” ilk orada çıktı. Gülsün Kamu’yu lanse etti sonra Erkan. Sinema oyunculuğu da yapardı, o da assolist olarak sahne almaya başladı. Klasik Türk müziği söylerdi. Hep bunları dirije eden Erkan’dı. Erkan haki-

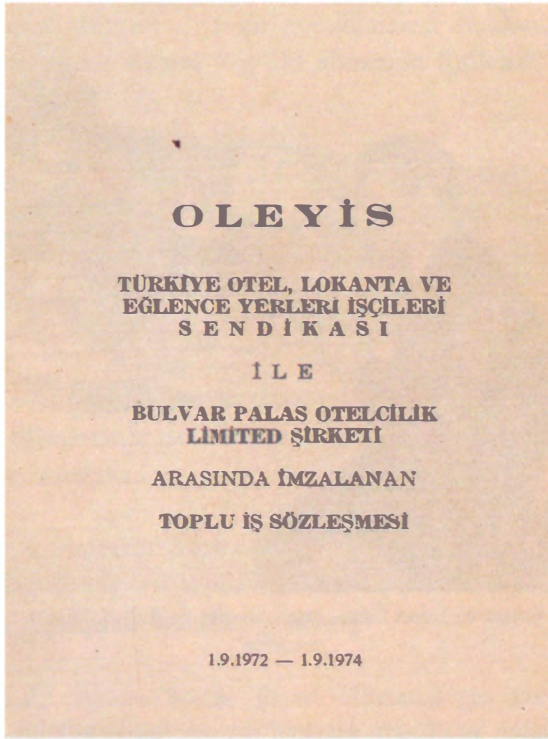


Gülşay ve Tekin Ertan, Betül Mardin ile Bulvar Palas’ta yemekte

katen müthiştir. Hep takdir ederim kendisini. Esas bomba, Ruhi Su’yu getirdi. Burada tam da bir anekdotun zamanıdır. Sözü ben Gülşay’a bırakayım, o anlatsın.

G.E.: Murat Karayalçın’ın eniştesi Nazif Akıncı her akşam otele gelirdi. Kayınpederim çok geç ayrılırdı otelden, 23.00, 23.30 gibi, mesaisinin son saatlerinde Nazif Abiyle bezik oynarlardı. Ruhi Su sahne almaya başlayınca sağ görüşlü olan Nazif Abi çok sinirlendi, “Ne yaptınız siz, tutup komünist adamı getirdiniz,” diye söylenmeye başladı. Özellikle Ruhi Su’nun “Eşeği Sal-dım Çayıra” şarkısına çok kızıyor, “İmamlarla da alay ediyor!” diyordu. Fakat yavaş yavaş Nazif Abi kulübe inmeye başladı ve her gece Ruhi Su’yu dinledikçe hayran kaldı ona, âşık oldu resmen. (*gölüyor*) Bütün sözlerini böylece geri almış oldu. Ruhi Su o kadar bıkmış ki hayatı boyunca takip edilmekten; bir gün garsonlara Nazif Abi’yi gösterip “Bakın şu adama dikkat edin, o kesin MİT’ten, her gece düzenli gelip beni seyrediyor,” demiş. (*gölüyor*) Onlar da endişe etmemesini, o kişinin patronun akrabası olduğunu söylemişler. Ruhi Su çok efendi bir adamdı.

T.E.: Ben hâlâ gururlanırım; Ruhi Su gibi biriyle çalışmış olmak müthiş bir onur. Zehra Eren de geldi kulübe. O kadroya katılınca bir baktık



İMZA TARİHİ

TARAFLAR

İŞVERENLER :

SENDİKA TEMSİLCİLERİ :

Haydar ERTAN

Mustafa ODABAŞI

Ahmet GÜLTAN

Halil AKKAYA

Tekin ERTAN

Halis PİRİM

Hasan GÜLTAN

Besim SÜMER

Av. İsmail ÖZERSİN

EK CETVEL : 1

YİYECEK İÇECEK SERVİSLERİ

<u>Ünvanı</u>	<u>Puanı</u>	<u>Ücret Garantisi</u>
1 — Metrdotel	18	2.500.— TL.
2 — Şef Garson	15-16	1.850.— TL. 1.950.— TL.
3 — 1. Sınıf Garson	13-14	1.200.— TL. 1.250.— TL.
4 — 2. Sınıf Garson	11-12	1.050.— TL. 1.100.— TL.
5 — 3. Sınıf Garson	9-10	850.— TL. 900.— TL.
6 — Namzet Garson	8	750.— TL.
7 — Şef Komi	6	705.— TL.
8 — Komiler	5	705.— TL.

23

Oleyis İşçi Sendikası ile Bulvar Palas Otelcilik Limited Şirketi arasında imzalanan Toplu İş Sözleşmesi'nin kapağı ve son sayfası

ki Zeki Müren de geliyor. Üstelik grubuyla... (gülüyor) Ve tabii onun bulunduğu yerde genç şarkıcılar var; Zeki Müren'e yakın olmak istiyorlar çünkü. Bunlardan biri de Ajda Pekkan. O da daima dinleyici olarak bulunurdu kulüpte. Dario Moreno, Timur Selçuk hep kulüpten geçmiş isimlerdi.

Otelin nasıl bir profili vardı acaba? Müşterileriniz arasında bürokratlar yoğunlukta mıydı?

T.E.: Otelde şu an isimleri pek bilinmese de zamanının ünlü politikacıları hep konaklardı. Onun dışında Yul Brynner kalmıştı mesela; ablam anlatır, Atatürk kitabı varmış odasında.

Ablanız Necla Okumuşoğlu da otelde çalışmıştı değil mi?

T.E.: Evet *gouvernante* idi. *Housekeeper* da denilen kat hizmetleri şefi olarak resmen çalıştı fahri olarak.

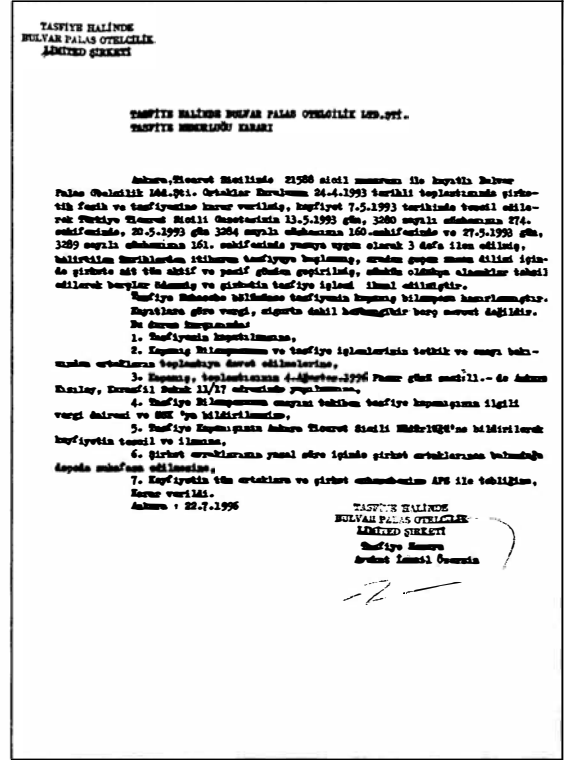
Bulvar Palas'ın son zamanlarına, kapanışına ilişkin neler anlatmak istersiniz.

T.E.: Aslında o konuya hiç girmek istemem ama kısaca bir serzenişimi dile getireyim: Ben bu sektöre çok hizmet verdim, Anadolu Turizm İşletmecileri Derneği'nin kurucu yönetim kurulu başkanlığını yıllarca yaptım. İstanbul'daki muadili TÜROB'dur (Türkiye Otelciler Birliği). O zamanlar Orhan Başdoğan; Divan Otelleri'nin efsane müdürü; Kervansaray'dan Sinan Babila, hemşerim; onlar TÜROB'un başkanları olmuştu. Turizm ve Otelciler Federasyonu'ndan öncesinde onlarla birlikte bölgelerin dernekleri olarak yürüttük çalışmalarımızı. Hep toplanırdık Ankara'da, İzmir'de. Çok çalıştık; bakanlarla beraber olurduk ve sözümüz de bayağı geçerdi Alev Coşkun zamanında. O zamanki adıyla Turizm İşverenler Sendikası'nın başkanıyım. O zamanlar biz çalışanlarla, onların grevleriyle çok uğraşmak zorunda kaldık.

Eve gidip gidemeyeceğimizin bile belli olmadığı, zor zamanlardı, 1980 öncesi. İşçilerin kendi arasında da sendikalaşma farklılıkları vardı. Bir orta yolcular vardı, bir sağın da sağında, militan olanlar... Bunların da esas yeri başkanın oteli, Bulvar Palas'tı. Bizde baştan beri sendika oldu, bizimkilerinki OLEYİS Sendikası'ydı. Başkanı

Nusret Aydın hemşerimizdi. Onlarla bir anlaşmazlığımız yoktu pek, zaten ücret bakımından ekstra bir şey yapmalarına gerek de yoktu. O zamanlar garsonlara özel yüzde uygulaması vardı. Garsonlar yüzde on alırdı. Biz müşteriden servis ücreti olarak aldığımız yüzden onu doğrudan doğruya servis personeline puanlamaya göre dağıtırdık. Hasılatımızın ortağıydı işçiler; kâr edip etmememiz onlar için önemli değildi. Bundan biz de mustariptik çünkü otel içinde iki ayrı zümre oluştu. Şu anda aynı tuzak yeniden gündemde; bazı meslektaşlarım bilmiyor bunu. İkilem şundan kaynaklanıyor: Bir tarafta maktu aylıklı aşçılar, bütün diğer çalışanlar var ve diğer tarafta da garsonlar. Biz maktu aylıklılara ne kadar yüksek maaş verirsek verelim yüzdelikçilere yetişemiyorlardı. Sendikalar genelde garsonların sendikası olduğundan hep onlar artırmaya çalıştı. Yüzden 10'ken bunu artıralım diye bize baskı yaparlardı. Rahmetli babam da bunları çok iyi bilirdi. O hep bize "Müşterinin ödediği para nedir, onun cebinden çıkana bakın," derdi. "O zaten müşteriden alınan yüzde on servis ücreti, benim cebimden para çıkmıyor" gibi düşünür birçok işletmeci ama bu yanlıştır. Müşteri fiyatı yüksek gördüğü zaman o müesseseye gelmemeye başlıyor. Ve biz de bundan dolayı çok büyük sıkıntılara girmeye başladık ve ne kadar takviye edersek edelim içinden çıkamadık.

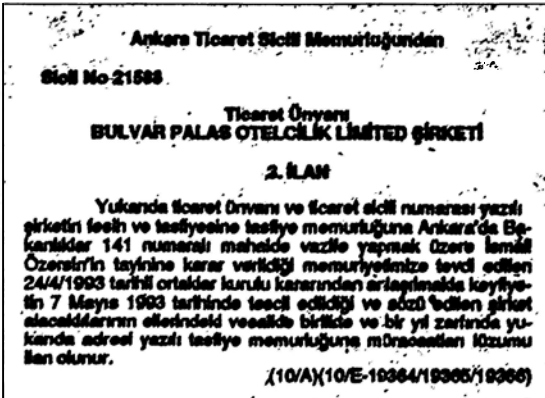
1980 sonrası bu durum revize edildi. Biz direnerek yüzde on ikide bırakmıştık, sonra biz de mecburen yüzde on beşe çıktık. O zaman ki Çalışma Bakanı zamanında hocam olmuştu; "Tekin bu işi nasıl halledeceğiz?" diye sordu bir gün bana. İstişare ettik beraber ve ben de-



Bulvar Palas Otelcilik Ltd. Şti.'nin tasfiye kararı

dim ki "Bu yüzdeleri belirli bir orana getirmek lazım." Çok güzel bir formül buldular ve dediler ki "Garsonun servis ettiği yemeği yapan mutfaktaki aşçının da hakkı var bunda. Adını servis ücreti koyuyoruz ama bu sadece servis işi değil. Hatta o salondaki kaloriferi yakanın, temizliği yapanın, kazan dairesindeki elemanın da hakkı var." Bunun üzerine yüzde otuzunu ayırdılar servis ücreti diye toplanan paranın; onu kamu personeline yine puanlarla ilave ücret gibi, prim gibi vermeye başladılar. Böylece dengelendi. Şimdi yeniden yüzdeyi hortlatıyorlar. Ben de bildiğim kadarıyla, dilim döndüğünce bunu arkadaşlarıma anlatıyorum aynen şimdi size anlattığım gibi. Eğer bir şekilde toplanan yüzdenin bir miktarını ayırmak gibi bir yola gidilmezse; yine "Bu nasılsa benim cebimden çıkmıyor" anlayışıyla devam edilirse genç müdürleri büyük felaketler bekliyor demektir.

Bulvar Palas böyle bir ekonomik çıkmaza girince sizin de hayatınızda yepyeni bir yol açılıyor. 1989'da *part-time* başladığımız hocalık kariyerinizi *full time* sürdürme kararı alıyorsunuz. Bu konu açıldığı an yüzünüz



başka türlü güldü ve aydınlandı. Ben de şu an canlı biçimde tanıklık etmiş oldum hocalık aşkıma... Sizden dinlemek için sabırsızlanıyorum.

T.E.: O kadar mutluyum ki, bilemezsiniz. (gülüyor)

G.E.: Tekin zaten tam hoca olacak karakterdir.

Otelcilik mi hocalık mı desek hemen hocalık diyecek gibisiniz.

T.E.: Ben Bulvar Palas'la beraber, aynı anda Bilkent Üniversitesi'nde part-time olarak çalışmaya başlayabildim. 1989'da böylece akademik hayata başladım.

1992'de full-time'a geçerek bölüm başkanı oluyorsunuz.

T.E.: Evet, o sırada zaten Bulvar Palas da kapanmıştı.

G.E.: İhsan Doğramacı daha önce kendisine teklifte bulunmuş olsa da oteli tamamen bırakamayacağını söyleyerek reddetmişti.

2008'e dek de orada derslerinize devam ediyorsunuz.

T.E.: Evet, 2008'de Gülay'ın duası kabul oldu ve biz İstanbul'a döndük. Haydar Ertan Kuru Evleri'ni müteahhite vermiştik. Burası yapıldı ve biz de yerleştik.

Özyeğin Üniversitesi'yle yollarınız nasıl keşti acaba?

T.E.: 2008'de buraya geldiğimde buluştuk Özyeğin Üniversitesi'yle. Rektör Erhan Erkut, Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Otel Yöneticiliği Bölümü'nü kurmak üzere, daha önce de Bilkent'te beraber çalıştığı Teoman Alemdar hocamızı Özyeğin'e davet etti. Teoman Bey de rektörden izin alarak Bilkent'ten ayrıldı. Beni Özyeğin'e davet eden Teoman Hoca'dır. Birlikte, Özyeğin'de Teoman Hoca'nın tercihi doğrultusunda Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nu kurduk. Biz –Teoman Hoca, ben ve yine kolejden arkadaşım ve Michigan State'li Aydın Beyhan Hoca– oranın ilk üç hocası olduk. Peşimizden Aysın Paşamehmetoğlu geldi. O bizim Bilkent'ten öğrencimizdi, sonra hoca oldu ve şimdi de profesör.



Tekin Ertan'ın ODTÜ'lü arkadaş ve hocalarıyla Club Bulvar'da pastalı kutlama buluşması



Bulvar Palas Şark Salonu'nda Bilkent Üniversitesi hocalarıyla buluşma hatırası

2009'da dördümüz başladığında, önce üç öğrencimiz vardı, sonra binden fazla öğrenciye ulaştık.

Teoman Hoca'yla birlikte çalıştığımız Bilkent'te de bin beş yüz, bin dokuz yüz civarında öğrencimiz vardı. Orada hem dört yıllık hem iki yıllık eğitim programları düzenlemiştik. Ben sınıflar yirmi beşer kişilik olsun, öğrenci sayısı otuz beşi geçmesin diye Bilkent'teyken aynı dersi dört beş şubeye birden verir hâle gelmiştim. O şekilde "ön büro" ve "yiyecek içecek" derslerini verdim orada. Sonradan bir de seminer dersleri eklendi. Konuşmacıları getirdim; çok iyi tanıdığım, sevdiğim meslektaşlarım çok değerli sunumlar yaptılar ve öğrenciler onlardan feyz aldı.

Hangi dersleri veriyorsunuz acaba Özyeğin Üniversitesi'nde?

T.E.: "Yiyecek içecek yöneticiliği ve servisler" Bu yeni hâli. Eskiden servisler kısmı yoktu, o ayrı bir dersti. Bizim uygulama lokantasının hocası verirdi o dersi; Defne Hoca da bir ara verdi o dersi. Ben onun yönetim kısmını üstlendim. Sonradan birleştirildi ve "*food and*

beverage management and services" oldu. Şimdi ben teori olarak bu dersi pazartesi öğleden sonraları veriyorum. O dersin kolaylaştırıcısı benim.

Dersleriniz İngilizce değil mi?

T.E.: Evet, tamamen İngilizce. Bilkent'te de öyleydi.

Sizden Le Cordon Bleu'nün Türkiye macerasını da dinlemek isteriz. Tohumların atılmasında sizin de değerli katkılarınız var.

T.E.: Biz Le Cordon Bleu ile daha Bilkent'teyken konuşmaya başlamıştık. Monsieur André Cointreau ile temas kurduk; kendisi Cointreau konyaklarının –aynı zamanda onların başka alkollü içkileri de var– patronu. Bilkent'e kısmet olmadı fakat Özyeğin Üniversitesi, Hüsnü Bey bu fikre çok sıcak baktı. Monsieur André benim de Teoman Hoca'nın da dostudur. Hüsnü Bey ilişkileri devam ettirdi ve biz sonunda ikna edip buraya aldık Le Cordon Bleu'yü. Baba mesleğini seçen ve yeme içme sektörünün pek çok farklı alanında çalışan kızım Defne de Le Cordon Bleu'nün İstanbul, Türkiye Direktörü.



Nazlan, Kerim, Defne, Gülây ve Tekin Ertan'ın bir araya geldiği bir aile fotoğrafı

Menü koleksiyonunuz olduğunu duyduk. Nasıl başladı bu merakınız?

T.E.: Neredeyse hocalığımla başladı, zira öğrencilerimin farklı restoranlardan, farklı ülkelere menüler görmesini önemli buluyordum. Her gittiğimiz yerden alıyoruz yurtdışında falan, hatta bu koleksiyonum o kadar biliniyor ki, çocuklarım, damatlarım, gelinim ve tüm dostlarım da ilginç bir menü gördüklerinde onu bana getiriyorlar bazen satın alarak.

G.E.: Bir keresinde çok fena kazıklandık ama. Ben daha ziyade çalarım aslında. (gülüyor)

T.E.: Çanta onda olduğu için. (gülüyor) Bu hevesimi bilen öğrencilerim de benim için imzalatıp hediye ediyorlar sağ olsunlar. Eğer üzerinde imza yoksa bilirim ki onu bir şekilde biz lokantadan hatıra olarak almışızdır.

G.E.: Otelden o kadar çok şey çalındı ki artık bizim de hakkımızdır diye düşünmeye başla-

dım doğrusu. (gülüyor)

Antika değeri olan menülerin izini sürüp sahaf dolaşır mısınız; müzayadelere katılıyor musunuz?

G.E.: Hayır, biz sadece bizzat gittiğimiz lokantalardan alıyoruz. Merakımı bilen kimseler de bana muhakkak getirirler.

Yeme içme alışkanlıklarınız nelerdir diye sorsak?

G.E.: Tekin için yemek hiç problem değildir; sebze hariç ne olsa yer.

T.E.: Sebze de yerim ama en büyük zevkle yediğim yemek pilavdır. Üzerinde kuru fasulyesi, sosu falan. Hatta eski alışkanlık olarak yanında komposto da severim. Gülây komposto yapmaz ama dışarıda onu da eklerim mutlaka.

G.E.: Yeşil fasulye, pilav varsa yanında mutlaka cacık. İçkisi yok ama kolası ve ayrıları var.

Mutfağa geç giren bir aşcının deneyimleri...

Mutfaktaki Tarifbaz

Julian Barnes



ciya

ciya YAYINLARI

www.yemekvekultur.com

Ünlü Romalı gurme Marcus Gavius Apicius ve yazdıklarına dair...

Alp Türkmenoğlu

Apicius adı, ünlü gastronomlar tarafından *cognoman* (soyadı) olarak sıkça kullanıldığından tarih boyunca antik Roma'da yaşamış üç farklı yemek meraklısı Apicius'tan söz edebiliriz. Bunlardan ilki İÖ 138-78 yılları arasında yaşamış ve oburluğuyla meşhur olmuş Apicius. Diğer İS 2. yüzyılda yaşamış ve taze istidyleryi konservelemeyi başarmış Apicius. Bu



Marcus Gavius Apicius

yazıda bahsedeceğimiz ise *Mutfığın On Kitabı* (*De Re Coquinaria*)'nın yazarı ve en meşhurları olan İS 14-37 (kimi tarihçilere göre 35) yılları arasında, imparator Tiberius zamanında yaşamış, Roma mutfağı konusunda bilgi sahibi olmamızı sağlayan Marcus Gavius Apicius... Apicius'un ayrıca biri genel tarifler biri de soslar olmak üzere yazdığı iki yemek kitabı daha bulunuyor. 200'ü sos olmak üzere toplam 500'den fazla tarif yazmış. Genellikle et, balık, sebze ve sos tarifleri yazan Apicius'un çok az sayıda tatlı tarifi de var.

Apicius tariflerinde baharatların bolca kullanıldığını hatta çoğu tarifte ana malzemenin tadını bastırıp, önüne geçtiğini söylemek yanlış olmaz. Birçok tarifinde kullanılan malzemeler detaylı bir şekilde açıklansa da oldukça az bir kısmında miktar belirtilir bu nedenle yazılan bu tariflerin yemek yapmayı bilen kişiler için yazıldığı tahmin ediliyor. Bu kişilerin de aşçılardan ziyade köleler olduğu varsayılıyor. Özellikle zengin sofralarında bulunabilen malzemelerle hazırlanan bu yemeklerin üst sınıfların mutfak kültürünü yansıttığını da rahatlıkla söyleyebiliriz. Çoğunlukla davet ve banket mutfağında servis edilen bu yemekleri Roma hükümeti tarafından verilen destekler sayesinde gerçekleştiren Apicius'un sonunu da bu lüks ve şatafatın getirdiğine inanılır. Yemek ve davetlerdeki bu savurganlık bir noktadan son-

ra Apicius'un gelirlerinin tükenmesine sebep olmuş ve kendisini intihara sürüklemiştir.

Kendisi aşçı olmayan fakat en az bir aşçı kadar yemek yapma konusuna hâkim, malzemeler konusunda bilgi sahibi olduğuna inanılan Apicius, Roma İmparatorluğu'nun geniş toprakları sayesinde istediği çoğu malzemeyi tariflerinde deneyebilmekteydi. Zamanında Roma İmparatorluğu'nda üç öğünden oluşan beslenme sisteminde yazarın verdiği tariflerin neredeyse tamamı *cena* denilen akşam yemeğinde tüketilen yemeklerden oluşuyor. Sabah kahvaltısı ve öğle yemekleri genellikle su, ekmek, peynir çeşitleri ve meylerle geçirildiği için asıl hazırlık akşam yemekleri için yapılmaktaydı. *Cena*'lar da genellikle yumurtalı bir başlangıçtan; et, balık veya sebze içeren ana yemekten; ardından da tatlı ve meyveden oluşmaktaydı.

Bu yazıda üzerinde duracağımız *De Re Coquinaria*'daki tariflerde malzemeler detaylı bir şekilde verilip türlerine göre on ayrı çeşitle sınıflandırılrsa da yapılışı ve miktarları hakkında oldukça az bilgi verilmiştir. Tariflerde kullanılan pahalı ve bulması zor malzemeler de zaten bu tariflerin zenginlerin evleri için yazıldığını kanıtlamaktadır. Genel olarak, kullanılan baharatların ve *garum* başta olmak üzere kullanılan sosların ana ürünün lezzetinin önüne geçtiğini söyleyebiliriz. Çoğu tarif Akdeniz coğrafyasının damak tadını yansıtmaktadır. Günümüz İtalya, Yunanistan, Türkiye ve Kuzey Afrika mutfağının karması şeklinde yorumlanabilecek tariflerde kullanılan malzemeler lüks ve şatafatı, imparatorluğun gücünü yansıtmalarının yanında zenginlerin statü farkını göstermek için dev bir araçtı.

Apicius denildiğinde akla ilk gelen tariflerden *garum* da kitap da yer alıyor hatta çoğu tarifin içinde sos olarak da kullanıldığını görmek mümkün. Günümüzün popüler sosu *worcestershire* sosun atası olarak kabul edilen *garum* için kısaca fermente balık bazlı bir sos diyebiliriz. Apicius'un malzemelere olan ilgisini gıdaların üretim aşamasında da görmek mümkün. Günümüzde yasaklanmış olsa da kaz ciğeri üretimi sürecinde kazların fazla beslenmesiyle



Marcus Gavius Apicius'un Mutfak Kültürü Hakkındaki 10 Kitabı, Marcus Gavius Apicius, çev. Sehriye Şahin, Kabalcı Yayıncılık, Ekim 2022, İstanbul

olduğundan yağlı bir ciğer üretme metodunun ilk örneklerini Apicius uygulamış desek yanlış olmaz. Domuzlarını kuru incirle besleyen yazar ayrıca ballı şarap içirerek domuzların ciğerlerini daha lezzetli hâle getirmeye çalışıyormuş. Apicius'un özellikle ilgilendiği konuların; et çeşitleri, kasaplık, sakatat ve soslar olduğunu tariflerden çıkarmak mümkün.

De Re Coquinaria kitabı Latince'den Türkçeye Sehriye Şahin tarafından çevrilmiş ve *Marcus Gavius Apicius'un Mutfak Kültürü Hakkındaki 10 Kitabı* adıyla Kabalcı Yayınları tarafından basılmış. Kitabı yan yana sayfalar üzerinden Latince ve Türkçe, ayrıca dip notlarıyla okumak mümkün. Birinci kitap olarak çevrilen kısımda farklı sos ve şarap tariflerinin yanında gıdaların saklanma koşulları hakkında bilgiler de mevcut. Gıdaları korumanın dışında, bozulan gıdaların tekrar tüketilebilecek hâle getirilmesi ve kontrol edilmesi için bilgiler bulabiliyoruz. Etleri

tuzda saklamadan önce tuzların sütte ve suda kaynatılması gibi, domuz etleri ve sığır etlerini sirke de bekletme detayları verilmiş. Döneminin çok ötesinde bir bilgi birikimiyle, gıda bilimine giriş niteliğinde fermentasyona hâkim olunduğunu görebiliyoruz.

İkinci kitapta ise daha çok balık ve deniz ürünleri tarifleri mevcut. Mürekkkep balığı, ıstakoz ve yengeç kroket tarifleri ilgi çekici. Üçüncü bölümde hem sebze tarifleri var hem de gıda bilimi konusunda günümüze kadar etki edecek bilgiler... Sebzelerin yeşil rengini kaybetmemesi için sebzeleri nitrium ile kaynatmayı önermiş yazar. Ayrıca kuşkonmazı pişirirken sert ve yumuşak yerlerinin aynı sürede kaynamayacağını bilen Apicius, kuşkonmazları pişirirken başları suyun dışında kalacak şekilde pişirilen kaba dik konulmasını belirtmiş. Bu şekilde sapların kaynar su içinde uzun sürede pişmesi sağlanırken, kaynayan su buharının da kuşkonmazların baş kısımlarını aynı anda pişireceği öngörülmüş. Bölümdeki başka ilgi çekici bilgi de Apicius ve tuz kullanımıyla ilgili. Genellikle yemeklerin pişirildiği et suyuna tuz koyulurken yemeklerin kendisine tuz eklenmemiş.

Kullandığı et türlerine gelince; koyun, domuz, devekuşu, turna, ördek, keklik, güvercin, keçi, kumru, güvercin, hindi, flamingo, papağan, kaz gibi birbirinden farklı hayvanın etinden

tariflerde faydalanmış. Günümüzde en çok tüketilen et olan dana eti, tariflerde olsa da çok fazla tüketilmiyor. Hayvanların sadece etlerinden değil sakatatlarından da oldukça fazla reçete var. Hatta kokuşmuş her tür kuşu yazarak karga ve akbaba gibi kuşlar üzerinden de tarifler yazılmış.

Günümüz modern tatlılarına benzeyen tariflerden birini dördüncü kitapta okuyoruz. Fındık muhallebisi tarifinde kavrulmuş fındık, süt, yumurta, bal, biber, yağ ve et suyu var. Başka bir muhallebi tarifinde ise miktarlarıyla malzemeler belirtilmiş. 1 litre sıvıya 5 yumurta, yarım litreye 3 yumurta kullanılacak gibi miktarın ender belirtildiği tarifler de tatlı tarifleri...

Apicius kitaplarında verdiği tariflerle antik Roma mutfağı hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlamasının yanında yemek kültürünün bir topluluğun kültürünü anlamada ne kadar önemli bir yere sahip olduğunu göstermiş. Kullanılan malzemelerin bolluğu lüks ve şatafatın tarihin her döneminde mutfakta ne kadar önemli olduğunu kanıtlarken, sınıf ayrımında da ne kadar belirgin bir rol oynadığını gözler önüne seriyor. Gıda biliminin henüz tanımlanmadığı dönemde deneme yanılma yöntemiyle yazdığı tariflerde günümüz reçetelerine oldukça benzer reçeteler yazan Apicius için gönül rahatlığıyla çağının çok ötesinde bir gurme diyebiliriz.

1908 yılından bu yana süregelen lezzetlerle...

Anonim

Karagöz Mutfakta

Çeviriyazı: Efdal Sevinçli
Resimlemeler: Eray Özbek



ciya YAYINLARI

www.yemekvekultur.com

Tam takır mutfakta ansızın beliren kuskus vaadi

Zeliha Özkan

Apartman Hikâyeleri

Yönetmen: Samuel Benchetrit

Senaryo: Samuel Benchetrit, Gábor Rassov

Yapımcı: Alexander Akoka

Oyuncular: Gustave Kervern, Isabelle Huppert, Tassadit Mandi, Valeria Bruni Tedeschi, Jules Benchetrit, Michael Pitt, Larouci Didi, Abdelmajid 'Mickey' Barja, Thierry Gimenez

Kurgu: Pierre Aim

Müzik: Raphaël Haroche

Türü: Komedi, dram

Yapım Yılı: 2015

Süre: 1 saat 40 dakika

Yemeğin olmayışının; hiç dolmamış buzdolaplarıyla, yemek pişirilmeyen mutfaklarla, yapılmayan sebze-meyve alışverişleriyle, çürük domateslerle, filizlenmiş patateslerle, boş baharat kavanozlarıyla döşenmiş hayatların ya da ucu genelde depresyona varan yeme içme isteksizliğinin, beklentisizliğinin bir yemek filmi yazısına konu edilip edilemeyeceğine dair düşündüğüm olmadı değil. Yokluğunda daha vurgulu hâle gelen, bir bakıma direnç yarattığı için katlanarak çoğalan, giderek sadece kendine dair arzuyu değil başka türlü arzuları da belki hiç sezdirmeden katleden bir yoksunluk değil midir yeme içmeye dair süregelen boş vermişlik. Giderek yıkımın ötesinde intihara dönüşür ama kimse onu tanımlamayı aklına getirmez; böyleşi bir teşhis koymak kimsenin içinden gelmediğinden belki hastalıklar ve ka-



yıplar –bazen farkına bile varılmadan– sürer gider.

Meseleyi böyle uç noktalara vardırıdığım da şöyle bir düşünce gelip bulur beni: İnsan yemeğe sırtını döndüğünde aslında sadece zayıflamakla kalmıyor; kişinin açlıkla silinişinde, *bold* bir karakterken *light*'a dönüşünde, bir nevi gölgelenişinde başka bazı adı konmamış ciddi kayıplar da var. Sanki yemek kokusunun olmadığı yerde yitip gitmeye mahkûm başka irili



ufaklı yaşamsal meseleler cirit atıyor da ısrarla görmezden geliniyorlar. Yemek olmadığında duyular da yavaşça yoksullaşıyor, bazıları neredeyse işlevlerini kaybediyor çünkü. Kolay kolay yok sayılamayacak bir kayıp. Dirimsellik bağlamında ele alındığında yemeğin –varlığı ya da yokluğu, fark etmez–başrollere yazgılı olduğunun bir kanıtı olarak okunabilir gibi geliyor bana bütün bunlar.

Aslında bunun için kimsenin başarılı bir senaryoya da büyük büyük kurgulara da ihtiyacı yok. Dibine kadar yalnızlık emin olun en başarısız kurgunun ta kendisi. Hayatın çakıldığı yer. Size bir tüyo vereyim, bazen iştahınızın yerine gelmesi için sadece ve sadece kapınızı açmanız yetecektir. Kurgunun sükun etmesi öylesine kolay olacak ki hemen ardından. Şaşa-

“Akşama kuskus” yaşamsal bir vaattir

Ve tabii karşıma kaçınılmaz olarak böyle bir film çıkardı hayat: “Apartman Hikâyeleri” Öncelikle şunu söylemeliyim ki bazı sanat eserleri ağlanacak hallere güldürme becerisine sahip. En dramatik, en can yakıcı durumlarda kolayca kahkahalara kaptırabiliyorsak kendimizi, dibine kadar yasta ve iştahsız olduğumuzu sandığımız uç durumlarda bile tabak tabak kuskus yiyebiliriz pekâlâ demektir. Üstelik eklemeyen geçemeyeceğim, bir de şu var; kendini en yalnız sanan kişinin sofrasına ne zaman kimin oturacağını öyle kolay kolay tahmin edemeyiz.





kalmanız garanti. Kapıyı çalana güvendiğimiz anda ve sevgimizi hesapsızca koyverdiğimizde başka bazı mucize sandığımız şeyler önümüze birer birer seriliverir. Biz daha ne olup bittiğini anlayamadan örneğin kendimizi yaşadığımız apartmanın çatısına mecburi iniş yapmış Amerikalı astronota –bu arada hikâye gereği diyelim biz de Fransa’da banliyöde yoksul bir mahallede yaşayan Tunuslu yalnız bir kadını– yatak hazırlarken buluveririz. Olmaz olmaz dememeli.

Filme damgasını vuran repliği burada hatırlatmak lazım: “Akşama kuskus” Hatırlamak bile her seferinde güldürüyor insanı. Neşenin kaynağı o masum paylaşma arzusu işte. Burada, iddialı olunan bir yemeğin sergilenmesine ramak kala yaşanan sevinçte vaadin, karşısındakini mutlu etmenin, besleme isteğinin, anaç-

lığın ötesinde başka şeyler var. Karanlık yalnızlığın hüküm sürdüğü bir evde ansızın, belki de en beklenmedik anda doğan güneşin, yeniden ele geçirilen yaşam sevincinin şakımasıdır aynı zamanda bu replik. Ve evin tüm gözeneklerine sinen o yemek kokusuyla sadece mideler bayram etmez, aynı zamanda hayatın ahenkli ışıltısı yeniden olanca heybetiyle sahne alır.

Yoksulluğun menüsü tam takır kuru bakır (mı acaba?)

Film elbette sadece bir apartmanda hasbelkader bir araya gelmiş sakinlerinin hikâyelerini görünür-görünmez bağlarla birleştirerek bile bir anlatım avantajı kazanıyor ama sadece buna güvenmiş olduğu sanılmasın. Her bir öykünün kısa film gibi ele alınabilecek bütünsellik sunmasının yanı sıra aynı zamanda birbirine ustalıkla eklenerek bütüne hizmet etmesi onu iyiden iyiye güçlendiren yanlarından. Bir öykü kitabının aynı zamanda romana da soyunması gibi. Teğet geçilen hayatların kapılar kapandığı an birbirinden kopmadığını da hatırlamamızı sağlıyor olabilir tercih edilmiş yapı.

Yakıcı yalnızlıklara bir de yoksulluk katılınca o hani beyazperdede daha bir aşına olduğumuz gurme sofraların, mağrur ve mükemmeliyetçi şef portrelerinin, yanına yaklaşılamayacak faturaların, o bitmek tükenmek bilmez kurallar silsilesinin yerini neredeyse hiç kurulmayan sofraların alması normal. Böyle yerlerde küfün, kanalizasyonun kokusu kolayca bastırabilir yemeğinkini. Böyle yerlerde yetersiz ya da yanlış beslenmeden serpilememiş çocuklar, gençler göze çarpar ve kemik erimesinden çeken yaş-





lıların eğriliği rutubetten bel vermiş betona eşlik eder. Kendilerine düzenli sofrա kurulmayan gençlerin boş mutfaklarındaki yoksunluksa daha bir içler acısı. Evin neşesi yemekle birlikte çekilir içinden. Geriye tedirgin edici bir boşluk bırakır.

Ama tabii açlığın yaşı da statüsü de yok. Duygularımızın ve kişiliğimizin belirlediği bir standart var ki sınıfa rahatça meydan okuyacak güçtedir o. Üstü başı dökülürken sofrasını donatanların bu çabalarını sırf davetlilerini şaşırtmak adına ateşlediklerini söyleyemeyiz. İçten gelerek ve ince hesaplar yapılmadan, kendiliğinden donatıldıklarına her zaman emin olun o sofraların. İsteğin bir çeşit bereketi vardır; kabul görmüş inanışları kolayca yerinden eder.

Yine de insan tabii düşkünlüğü de sofrasına kendisi davet ediyor. Sınıf düşmüş bir sinema yıldızının çareyi yemek öğünlerinin yerine votka koymakta bulması onun kendi düşüşüne ferman yazmasıdır bir bakıma. Kaderin kendisini dansa zorladığı gençse açlığın başka türlü bir aynasından bakmaktadır tam o sıralarda. Ama ne güne durur o bereketli apartman ara

katları, asansörleri ve yaşattığı türlü açizlik.. Her seferinde kendini boşluğuyla karşılayan buzdolabını doldurmak için çareler aramak yerine cipsle beslenmeyi seçen o meşum karakterin bahtsızlığı ise başta bahsettiğimiz boş vermişlikten, bir nevi ucu intihara varabilecek bir projeden bağımsız okunamaz belki de, kim bilir. Ama bize masallar uydurma güce veren öyle ya da böyle gözlerimizin içine bakan bir çift gözdür ve arzu bize oradan göz kırparken sadece dayalı döşeli, çoluklu çocuklu bir hayatı değil kim bilir belki de dumanı tüten bir tas basit çorba şeklinde görünüyor ve kokuyor ve ısıtıyor ve sarıyor olabilir.



Süleyman Bulut

Resimleyen: Muhammet Şengöz

Çarşı Pazarda Çok...

Ünlü karikatüristimiz Cemal Nadir (1902-1947), aynı anda, birçok dergi ve gazetede karikatürler yayınlamaya başlayınca tanıdıklarından biri,

“Cemal, hayret ediyorum sana, bu kadar çok espriyi nerden buluyorsun?” diye sorar.

Bir an düşünen Cemal Nadir,

“Çarşı pazarda çok, der, “bana seçmek ve çizmek kalıyor.”





Vesikalı Yarım

Aralık 1941...

2. Dünya Savaşı bütün şiddetiyle devam ederken, İstanbul'da ekmek vesikaya bağlanır.

Cemal Nadir bunu duyunca,

“Eh, der, “benim de sonunda vesikalı bir yârim oldu.

Kaynak: Hilmi Yücebaş, *Cemal Nadir Hayatı, Karikatürleri, Hatıraları*, 1957, İstanbul.

-T-

Taar [tağır]: Ağzı geniş, dibi dar su küpü. (-Çorum; Küçük İsa *Zile -Tokat.), **Tağır:** (*Zile ve çevresi -Tokat.)

Tabağ: 40 cm çapında bakır tabak. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tabak sıyırmak: Tabaktaki yemeği ekmekle sonuna dek temizlemek. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Taban: Tohum ekildikten sonra toprağı düzeltmeye yarayan ağaç merdane. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tabasura: Derin, geniş bakır kap. (Kale *İlgaz -Çankırı.)

Tabındırıklamak: Büyükbaş hayvanların bir ayağını boynundaki ipe bağlamak. (Alatepe -Aydın.)

Tabla [tapla]: 1. Üstünde yemek yenilen, yufka açılan tahta sofa. (Yusufça *Göhlisar -Burdur; *Refahiye -Erzincan; *Güdül -Ankara.), **Tapla:** (Kuyucak -Eskişehir; -Çorum.), 2. Sığırların yem yedikleri yer. (Boyalık *Ermenek -Konya.)

Tafana: İçinde tandır bulunan mutfak. (Mustafapaşa *Ürgüp -Nevşehir.)

Tag: Karpuz kavun vb. bitkilerin gövde ve dalları. (*İğdır -Kars.)

Tagan: Ekmek. (Civler *Ermenek -Konya.)

Tagar: 1. Geniş çuval. (-Malatya.), 2. Yarım ton tahıl alan ölçek. (Kerkük.), 3. Mangal. (-Kars.)

Tagarcık: Dağarcık, keçi derisinden torba. (Adiller *Ermenek -Konya.)

Taha: Koyunlara takılan küçük çan. (Tahanlı *Mersin -İçel.)

Tahal: Tahıl. (-Çorum; -Yozgat; *Bor -Niğde.)

Tahdibek: Kap dizilen yer, raf. (-Malatya ve çevresi.)

Tahdikotu: Sabunotu. (Kesirik -Elazığ.)

Tahıl yeri: Tahıl satışı yapılan yer. (*Susurluk -Balıkesir.)

Tahım: Saban vb. çift sürmeye yarayan aygıtın tümü. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tahta [tahta]: Evlek. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; -Çorum; *Bor -Niğde.), **Tahta:** (*İğdır -Kars.)

Tahtabaşı: Duvarın üst bölümüne yapılan sergen, raf. (Gölkonak, Yenişar *Şarkıkaraağaç -Isparta.)

Tak: 1. Bahçe sulama için ölçü birimi, kez. (Kerkük.), 2. Karpuz, armut, ceviz vb. meyve dilimi. (*Silifke -İçel.), 3. Hindi. (*Merzifon -Amasya.)

Taka: Kuzu ve koyunların başlıklarına takılan küçük çingirak. (*Fethiye -Muğla.)

Takas [takaz]: Sürüye uymayan hasta hayvan. (Teniste *Anamur -İçel.), **Takaz:** (Güvere *Silifke -İçel.)

Takgalıguş: Çavuşkuşu, tarakçın. (*Gölnar -İçel.)

Takılacak: Un değirmenlerinde tahılın değirmen taşına düzenli akmasını sağlayan tahta çubuk. (-Ordu; -Giresun; -Trabzon.)

Takım: 1. Tarlaları birbirinden ayıran yükseklik, sınır. (*Emirdağ -Afyonkarahisar; Bozdoğan, Kesmeburun *Osmaniye -Adana.), 2. Geviş getiren hayvanlarda işkembe ve bağirsaklar. (Telin *Gürün -Sivas.)

Taklak: Dişisi yumurtaya yatan ya da kaybolmuş keklik. (Yapıntı *Mut -İçel.)

Taktakihelva: Koz helva. (*Silifke -İçel.)

* Ömer Asım Aksoy başkanlığında hazırlanan Türk Dil Kurumu'nun *Derleme Sözlüğü*'nün EK cildinde yer alan T ile Z harf aralığını yayımlıyoruz. Çalışmamızda *Derleme Sözlüğü*'nün dil bilgisi kurallarına müdahale edilmedi, ayrıca günümüzde il olan bazı yerler o dönemde ilçeydi, bu tür bilgilerde de değişiklik yapılmadı. Derleme yeri köy ise başına hiçbir im konulmamış, ilçe merkezi ise başına *, il merkezi ise – imi konulmuştur.

Tala: Kırkılmış koyun, keçi. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Talak kazmak: 1. Ekilen tohumları çapayla toprağa karıştırmak. (Kuzköy *Akkuş -Ordu.), 2. İri toprak parçalarını çapayla ezmek. (Kuzköy *Akkuş -Ordu.)

Talaş: Kabağın çekirdekli iç bölümü. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Talatmak: Et, yemek vb.'ni çok kızartmak. (-Çorum.)

Talba: 1. Sofra. (Salman, Kuzköy *Akkuş -Ordu.), 2. Domuzun burnuyla kabarttığı gübreli toprak. (Eldirek *Fethiye -Muğla.)

Talh: Acımsı, tatsız. (Kerkük.)

Talla: Tarla. (-Yozgat; *Güdül -Ankara.)

Tam: Hayvanların barındıkları ve yemlerinin konulduğu yer. (Kuzköy *Akkuş, Boğazcık *Perşembe -Ordu.)

Tamarzı: Perhiz yapan. (*İğdır -Kars.)

Tamates: Domates. (-Malatya ve çevresi.)

Tamlı: Çakının demir bölümü. (Akçalar *Seydişehir -Konya.)

Tamtahir [tamtaklak, taptakır]: Otsuz, ekimsiz. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.), **Tamtaklak:** (*Silifke -İçel.), **Taptakır:** (-Çorum.)

Tana: 1. İki yaşında erkek dana. (Akçalar *Seydişehir -Konya.), 2. Dana. (Orhana *Anamur, Tekir *Silifke -İçel.), 3. Buzağı. (Uzuncaburç *Silifke -İçel.)

Tanas: Harman yığını. (*Nazimiye -Tunceli.)

Tandır: Küçük fırın. (-Afyonkarahisar.)

Tandırbaşı: 1. Tandır bulunan mutfak. (-Kars ve köyleri.), 2. Tandır ağzının ön bölümü. (-Çorum.)

Tandirevi: Ekmek yapılan yer. (-Van.)

Tangirdak: Koyunlara takılan çan. (Küçük İsa *Zile -Tokat.)

Tap: Tandıra düşen kül üstünde pişen ekmek. (Mustafapaşa *Ürgüp -Nevşehir.)

Tapa: Şişe kapağı, tıpa, mantar. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane; *İğdır -Kars.)

Tapan: Tohum ekildikten sonra toprağı düzeltmeye yarayan ağaç sürgü. (*Emirdağ -Afyonkarahisar, Hayatı *Erbaa -Tokat; *İğdır -Kars; *Silifke -İçel.)

Tapanlamak [tabanlamak, tapan çekmek, tapannamak]: Sürülmüş, ekilmiş tarlayı tapanla düzeltmek. (*Bor -Nigde; *Silifke -İçel.), **Tabanlamak:** (*Güdül ve köyleri -Ankara.), **Tapan çekmek:** (-Kars.), **Tapannamak:** (-Kars.)

Tapan sırtığı [tapan golu]: Ekilen toprağı düzlemeye yarayan ağaca takılan sırık. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.), **Tapan golu:** (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tapa yapmak: Tütün yapraklarını elde bağlam yapılarak dizmek. (Pınarlıbelen *Bodrum -Muğla.)

Tapbasan: Bir çeşit kuş tuzağı. (Uzuncaburç *Silifke -İçel.)

Tapı: Nohut ya da mısır unundan mayalanarak yapılan küçük, yuvarlak, kalınca ekmek. (Tahanlı *Mersin -İçel.)

Tapıl [tapul]: 1. Biçilmiş ot bağlamı ve yığını. (*İğdır -Kars; Telin *Gürün -Sivas.), **Tapul:** (Çayağzı *Şavşat -Artvin.), 2. Sulandırılmış çemen unu, kırmızıbiber ve sarımsak karışımı tahta üstünde kurutulmuş yapılan yiyecek. (Yazır, *Susurluk -Balıkesir.)

Tapka: Sergen, raf. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)

Taplama: Bir çeşit sac ekmeği. (-Malatya.)

Taptağ: Bastırılarak ya da basılarak pekişmiş toprak. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Taptapa: Yuvarlak, küçük ekmek. (-Van.)

Tapul etmek: Biçilmiş ekin ve otlardan küçük yığınlar yapmak. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tar: 1. Tavukların kümeşte tünedikleri uzun ağaç. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane; Bayraktutan *İğdır -Kars; Kesirik -Elazığ; *Tarsus, *Mersin -İçel.), 2. Yükün dökülmemesi ve tekere değmemesi amacıyla kağınının iki yanına uzatılan sırık. (Yukarı Toklu *Taşlıçay -Ağrı.), 3. Ağzında kasnak bulunan gübre çuvalı. (*Mersin, *Tarsus -İçel.), 4. İlkbahar otlarıyla yapılan yemek. (*Nazimiye -Tunceli.)

Tarak: Başak toplamakta kullanılan bir çeşit dişli araç. (Karamanlı *Tefenni -Burdur.)

Tarama: Sazan balığının havyanı. (-Samsun.)

Taran: Hayvanların otlamasına elverişli otlı ve sulu yer. (Tozara, Güvere *Silifke -İçel.)

Taraş: Ürünün toplandıktan sonra kalanları. (Müşgebi *Bodrum -Muğla.)

Tar av: Kekliklerin tünedikleri yerde yapılan av. (Kesirik -Elazığ.)

Tarçih vahtı: Ilkbaharda otun bol olduğu zaman. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tarçıklanmak: Hayvan beslemek, büyütme. (Salman *Akkuş -Ordu.)

Tarı: Mısır tanesi. (Burunucu *Silifke -İçel.)

Tarlanmak: Kümese yerleştirilmiş ağaç parçasına tavukların tünemesi. (-Kars ve köyleri.)

Tarma: Asma üzümü. (*İğdir -Kars.)

Tarp: Yüksekten akan suyun önüne balık yakalamak için gerilen, çalılardan yapılmış sepet örgüsü biçiminde engel. (-Kars.)

Tartala: Kuruyemiş, çerez. (Seydiler *Fethiye -Muğla.)

Tas: Dört-beş kiloluk buğday ölçüğü. (*Gülner -İçel.)

Tasdara: Sofra örtüsü. (*Osmancık -Çorum.)

Taslaqlamak: Ağacı budamak, yontmak. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Taslamak: Kavunu, karpuzu kabuğundan ayırmak. (*Kula -Manisa.)

Taşağır [taşağar]: Verimsiz toprak. (*Yalvaç -Isparta.), **Taşağar:** (Yeşilöz *Güdül -Ankara.)

Taşarmudu: Kırklarda yetişen bir çeşit armut. (Yusufça *Göhlisar -Burdur; Erenyaka *Akseki -Antalya.)

Taşgözleri: İri delikli kalbur. (-Kars.)

Taşkadayıfı: Yassı kadayıf. (*Bor -Niğde; -Adana; *Mersin -İçel.)

Taşlamak: Gebe hayvanın yavrusunu düşürmesi. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)

Taşlantı [taşlıca]: 1. Kümes hayvanlarında taşlık. (-Çorum.), **Taşlıca:** (Darveren *Acıpayam -Denizli.), 2. Savrulan, kalburda elenen buğdayın taşlı, topraklı bölümü. (-Çorum.)

Tatar: 1. Kalın açılan yufka. (Ulukışla *Bor -Niğde.), 2. Haşlanmış hamurla yoğurt karıştırılarak yapılan yemek. (-Burdur.)

Tataraşı: Üçgen biçiminde kesilip haşlanan hamur üstüne sarımsaklı yoğurt ve yağda pişmiş yumurta dökülerek yenilen bir çeşit çorba. (-Çorum.)

Tatavi [tatavu]: 1. Ramazandan bir gün önce tutulan oruç. (-Çorum; -Yozgat.), **Tatavu:** (*Bünyan -Kayseri; *Bor -Niğde.), 2. İyi pişmemiş yemek. (*Bor -Niğde.)

Tatlıcalık: 1. Helva. (*Soma ve çevresi -Manisa.), 2. Lokum. (*Soma ve çevresi -Manisa.)

Tatlık: Dört ayaklı bir nesnenin içine ateş kabı konulup üstü örtülerek yapılan bir çeşit tandır. (*Bor -Niğde.)

Tatlılık: Kıtık. (-Çorum.)

Tav: İşin, ürünün olgunlaşma, erginleşme zamanı. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tava: 1. Mısır patlatmakta kullanılan bir çeşit araç. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta.), 2. Bağ evleklerinde üzüm çubuğunun dikildiği yerler. (-Çorum.), 3. Fırın ya da kömür ateşinde pişirilen soğanlı et yemeği. (Lefkoşe, Kıbrıs.)

Tavlamak: Yağı tavada ısıtmak. (*Antakya -Hatay.)

Tavlaşmak: Yağmura doyan tarlanın sürülmeye elverişli duruma gelmesi. (*Mersin -İçel.)

Tavşanekmeği: Kızılçık ağacının taze yaprağı. (-Kastamonu ve çevresi.)

Tavşantopu: Yumru köklü, salep yapılan bir bitki. (Pınarlibelen *Bodrum -Muğla.)

Tavun: Bir çeşit tavuk hastalığı. (Çayağzı *Şavşat -Artvin.)

Taya: 1. Ot, ekin yığını. (Darveren *Acıpayam -Denizli; *İğdir -Kars; Yukarı Toklu *Taşlıçay -Ağrı; -Van; Tahanlı *Mersin -İçel.), 2. Fide. (Kerkük.), 3. Pirinci sapından ayırma. (*Güdül -Ankara.)

Tayalanmak: Harmanda ikinci kez ayalama işlemi yapmak. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tay çuvalı: Kısa, geniş çuval. (Davulku *Hekimhan -Malatya.)

Teber: Çapa. (Uğurlu *Ermenek -Konya.)

Teberze: Kurutmaya elverişli, çok tatlı kayısı. (*İğdir -Kars.)

Tebsimek: Yemek pişirmek. (Fariske *Ermenek -Konya.)

Tec: Samandan ayrılmış arpa, buğday yığını. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tecir: Hayvan alıp satan kimse. (-Afyonkarahisar; Kurna -Burdur; Akçalar *Seydişehir -Konya; *Fethiye -Muğla.)

Teddek: Servi ya da çam kozalağı. (Çatoz, Mağosa, Kıbrıs.)

Tefek: 1. Asma, üzüm ağacı. (Teniste *Anamur -İçel.), 2. Filiz, asma filizi. (Karamanlı *Tefenni -Burdur; *Soma ve çevresi -Manisa.), 3. Asma yaprağı. (Gölkonak, Yenişar *Şarkikaraağaç -Isparta.)

Tege: Teke, erkek keçi. (Kerkük.)

Tegene: Hamur teknesi. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)

Teğ: 1. Asma. (Tahanlı *Mersin -İçel.), 2. Asma filizi, sürgünü. (*Mut -İçel.), 3. Kavun, karpuz vb. bitkilerin toprak üstündeki gövde ve dalları. (Uzuncaburç *Silifke -İçel; Çatoz, Mağosa -Kıbrıs.), 4. Asma yaprağı. (*Mut, *Mersin, *Tarsus -İçel.)

Teğe: Bitki dalı. (Arslan *Mersin -İçel.)

Tehliz: Kendirden gözenekli dokunmuş çuval. (-Yozgat; *Silifke -İçel.)

Tehne ağzı: Bentle arkin birleştiği yer. (Meyvabükü, Bademli, Akçakese, Yeşilöz *Güdül -Ankara.)

Tekecen [tekercen]: Yenilebilen bir çeşit ot. (-Kırşehir ve çevresi.), **Tekercen:** (-Çorum.)

Tekelpancarı: Yaban pancarı. (*Merzifon -Amasya.)

Tekesakalı: Kırklarda yetişen uzun yapraklı, sütlü bir çeşit ot. (*Yalvaç -Isparta; -Yozgat; Akçalar *Seydişehir -Konya; Pınarlıbelen *Bodrum -Muğla.)

Tekesek: Çiftleşmek isteyen dişi keçi. (Çepni *Gemerek -Sivas.)

Tekir kazığı: Değirmende suyun yüksekten dökülmesini sağlayan oluğun dayandığı büyük ağaç. (*Fethiye -Muğla.)

Tekiş: Erkek oğlak. (-Sivas; -Kayseri.)

Tekizmek: Bağlı hayvanın ipinden kurtulup kaçması. (-Sivas; -Kayseri.)

Tekleme: Yeni yetişmekte olan pancarı güçlenmesi için aralıklı duruma getirme. (*Susurluk -Balıkesir.)

Teknâşi [teknégaşi]: Teknenin hamurlarını kazımaya yarayan araç. (Hayati *Erbaa -Tokat.), **Teknégaşi:** (Hayati *Erbaa -Tokat.)

Teksivrik: Toprakta yeni çıkan ekin. (-Çorum.)

Tekücek: Küçük çapa. (Hayati *Erbaa -Tokat.)

Telbis: Nemli toprak. (-Malatya; *Bünyan -Kayseri.)

Telek [téleyh]: Kümes hayvanları ve kuşların iri kalın tüyleri. (-Çorum; -Kars; -Yozgat; *Silifke, *Mersin -İçel.), **Téleyh:** (*İğdır -Kars.)

Teleme: 1. Kesilmiş süt. (*Bünyan -Kayseri.), 2. Yumuşak bir çeşit peynir. (*Bünyan -Kayseri.), 3. Az pişmiş, yarı çiğ. (-Çorum; *Bor -Niğde.), 4. Katılaşmamış, az katı. (-Çorum.), 5. Az pişmiş rafadan yumurta. (*Bor -Niğde.), 6. Nadas edilmemiş tarla. (Meyvabükü *Güdül -Ankara.), 7. Dişbudak ağacının yeşil yaprağı. (Meyvabükü *Güdül -Ankara.)

Telgözel: Leblebinin kırıklarını ayırmaya yarayan araç. (*Güdül -Ankara.)

Telle: Kasap çengeli. (*Bor -Niğde.)

Telletme [terlempe]: 1. Tuzlanan vişne ve koruğu ağzı kapalı kapta çalkayarak yapılan bir yiyecek. (*Bor -Niğde.), **Terlempe:** (*Silifke -İçel.), 2. Tırpanla ekin biçerken toprakta kalan tek tük biçilmemiş saplar. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Telpancarı: Küçük yapraklı, yemeği yapılan, yabanıl bir çeşit ot. (-Kars.)

Telpenir: Tel tel ya da bütün olup ısıtılınca sünen bir çeşit peynir. (-Samsun.)

Temek: Ahırda saman ya da gübre atmak için kullanılan küçük pencere. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane; Ekinözü *Elbistan -Kahramanmaraş; *Güdül, *Balâ -Ankara; Afşar, Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri; Kızıloba, Tosmurlu *Silifke -İçel.)

Temel: Ağaç dikerek yapılan, köklü çit. (Gölkonak *Şarkikaraağaç -Isparta.)

Temî: Bitki, ağaç, meyve kümesi. (Güneyce *İkizdere -Rize.)

Temsil: Mercimek. (-Afyonkarahisar.)

Temşit [temcit]: Sahur yemeği. (Tahtacı -Isparta.), **Temcit:** (-Gaziantep.)

Tencik: Kazan. (*Nazimiye -Tunceli.)

Tendir [tendur]: Tandır. (*İğdır -Kars; -Van.), **Tendur:** (*Bulanık -Muş.)

Tendir damı [tendir evi]: Tandır bulunan, üstü kapalı, ön bölümü açık yer. (*İğdır -Kars.), **Tendir evi:** (-Van.)

Tendür: Ocağa konulup üstünde ekmek pişirilen, çamurdan yapılma, koni biçiminde araç.

(Tahir *Eleşkirt -Ağrı.)

Tene: 1. Tahıl tanesi. (*Emet -Kütahya; -Çorum.), 2. Bulgur pilavı. (*Emet -Kütahya.)

Teneleme: 1. Tanelere ayırma, taneleme. (Tahtacı -Isparta; -Çorum; Kesirik -Elazığ; *Mut -İçel; Pınarlıbelen *Bodrum, *Fethiye -Muğla.), 2. Ufalamak. (*Susurluk -Balıkesir.)

Teneyh [tehenk]: Üzüm kütüğü. (*İğdir -Kars.), **Tehenk:** (*İğdir -Kars.)

Tenge çekmeğ: Tuz ve biber ekilen balığı, pişmeden önce taş vb. ağırlık altında bekletmek. (Kerkük.)

Tepel: Ot yığını. (*Mersin, *Tarsus -İçel.)

Teperotu: Havuç. (*Gediz -Kütahya; Kuyucak -Eskişehir.)

Tepir [tepsi, tepür]: 1. Küçük tabak. (Gökdere *Akdağmadeni -Yozgat.), **Tepisi:** (Çepni *Gemerek -Sivas.), 2. Tahılları elemeye yarayan tahtadan yapılmış bir çeşit kalbur.

(Naldöken -Artvin; Kesirik -Elazığ; -Malatya.), **Tepür:** (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tepiştirmek: Ağzını doldurarak yemek. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tepit: Az pişmiş, kalınca yufka ekmek. (Darıveren *Acıpayam -Denizli.)

Tepitmek: Az pişirmek. (Kelekçi *Acıpayam -Denizli.)

Tepmeyh: Toprağı bellemek. (*İğdir -Kars.)

Tepsertmek: Sac üstünde yufkayı kurutarak pişirmek. (*Safranbolu -Zonguldak.)

Terek [tereyh]: Raf. (-Afyonkarahisar; Hayatı *Erbaa -Tokat; Kuzköy *Akkuş -Ordu; Bayraktutan *İğdir -Kars; Karakoçan -Elazığ; Çepni *Gemerek -Sivas; -Yozgat; *Mucur -Kırşehir.), **Tereyh:** (*İğdir -Kars.)

Tereke: 1. Ürün, yiyecek. (Darıveren *Acıpayam -Denizli.), 2. Hayvan, sığır. (Eldirek *Fethiye -Muğla.)

Tergönök: İnce kabuklu bir çeşit kavun. (*Yalvaç -Isparta.)

Tergöynek [tergömlek]: İnce, sarı, kaygan kabuklu elma. (-Çorum.), **Tergömlek:** (-Çorum; *Güdül -Ankara.)

Terhun: Kokulu bir çeşit ot. (*İğdir -Kars.)

Termiye: 1. Bir çeşit bakla. (*Yalvaç -Isparta.), 2. Yağ ve hurma ile yapılan bir çeşit helva. (Kerkük.)

Terpiz: Tarlayı sürmeden önceki sulama işi. (Hayatı *Erbaa -Tokat.)

Terpoş [tepoş]: Büyük tabak. (-Malatya.), **Tepoş:** (-Malatya.)

Terskulak: Bir çeşit mantar. (Darıveren *Acıpayam -Denizli.)

Terslemek [ters çekmek]: Tarlayı gübrelemek. (*Yalvaç -Isparta; -Burdur.),

Ters çekmek: (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tertor: Salatalık ve ekşi ile yapılan yiyecek. (Karamanlı *Tefenni -Burdur.)

Tesbi: Hoş kokulu, ak çiçek açan, meyvesi fındığa benzeyen, bodur bir çeşit çalı. (Ovacık, *Silifke, Emirşihlar *Anamur -İçel; Pınarlıbelen *Bodrum, *Fethiye -Muğla.)

Teskire: 1. İnce, yassı ağaç şeritlerden yapılmış küçük küfe. (*Güdül -Ankara; *Bor -Niğde.), 2. Tahta kaşıklık. (*Bor -Niğde.)

Tetek: Sebze dalı, sapı. (Kerkük.)

Tevek: Asma, kabak, karpuz vb. bitkilerin dal ve yaprakları. (Hayatı *Erbaa -Tokat; Salman *Akkuş -Ordu; Kösektaş *Hacıbektaş -Nevşehir; *Güdül -Ankara; Karakuyu -Adana.)

Tevge: Küçük kazma, bir yanı geniş bir yanı dar, kısa saplı balta. (-Çorum.)

Teyek: Asma budağı. (-Diyarbakır.)

Teyfe: Mayhoş. (Uğurlu *Ermenek -Konya.)

Teynel [tehnel]: Defne ağacı. (Uzuncaburç *Silifke -İçel.), **Tehnel:** (Uzuncaburç *Silifke -İçel; *Fethiye -Muğla.)

Tez: Kabak, hıyar, karpuzun yaprak ve dalları. (Tekeler, İncekum *Silifke -İçel.)

Tezgire [teskire]: Küçük sepet. (Çepni *Gemerek -Sivas; *Güdül ve köyleri -Ankara.),

Teskire: (*Bünyan -Kayseri.)

Tezikmek: Hayvanın yuvasını, kümesini bırakması. (-Konya.)

Tığ: Buğday yığını. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane; -Van.)

Tığan: Yağ tavası. (Hamidiye *Keçiborlu -Isparta; *Soma ve çevresi -Manisa.)

Tığlamak: Ekini yığın yapmak. (-Çorum.)

Tıhız olmağ: Pişen yemeğin suyunu çekip katılaşması, koyulaşması. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tıhtap: Üstü kabartma süslü sarı madensel tas. (-Çorum.)

Tıki: Küçük yayık. (Ulukışla *Bor -Niğde.)

Tıkım: Lokma. (-Çorum; *Manavgat -Antalya.)

Tıkırdak: Koyunlara takılan küçük çan. (Kemaller, Bulgaristan.)

Tıkış: Kuru incir. (Teniste *Anamur -İçel.)

Tıktıku: 1. İncir çiçeği. (Yapıntı *Mut -İçel.), 2. Ham incir. (Yapıntı *Mut -İçel.), 3. Havan. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tılhumak [tırhumak]: Meyvenin ya da sebzenin buruşması, pörsümesi. (-Çorum.),

Tırhumak: (-Çorum.)

Tımbıl [tımlı]: Sapsız bıçak. (*Beyşehir, *Seydişehir ve çevresi -Konya.), **Tımlı:** (Teniste *Anamur -İçel.)

Tımsımek [tırsımak]: Yemeğin bozulması, bayatlaması. (Kelekçi *Acıpayam -Denizli.),

Tırsımak: (Çepni *Gemerek -Sivas.)

Tınas: 1. Savrulacak duruma getirilmiş dövülmüş ekin yığını. (Yusufça *Göhlisar -Burdur; Darveren *Acıyapam -Denizli.), 2. Saman yığını. (-Afyonkarahisar.)

Tıns: Ekmekle birlikte yenen yiyecekler. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)

Tıntos: Kavurma yapılan kazanı karıştırmaya yarayan araç. (-Van.)

Tıraf: Döven sürerken öküzleri geri döndürme. (Akçalar *Seydişehir -Konya.)

Tıraka: Hayvanların boynuna takılan çan. (*Güdül köyleri -Ankara.)

Tırata: İki boy eninde uzun balık ağı. (Çetrevilli *Silifke -İçel.)

Tırğıç [tırhiç]: Yemeğin suyunu çekerek tanelerinin birbirine yapışması. (-Çorum.),

Tırhiç: (-Çorum.)

Tırhiç: Parmaklıklıklı bahçe kapısı. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tırhumak: Ekşimek, bozulmak. (-Çorum.)

Tırhız taşı: Mağara kapılarına konulan delikli değirmen taşı. (*Bünyan -Kayseri.)

Tırıye: Koyun kuyruğu. (*Nazimiye -Tunceli.)

Tırman: Tarla sınırı. (Ulukışla *Bor -Niğde.)

Tırnakçı: Fırında pideleri açıp tırnak süsü yapan işçi. (-Çorum.)

Tırş: Ekşi. (Şenoba *Uludere -Hakkâri.)

Tırtıklamak: Yemeğin üstünden yemek. (*Susurluk -Balıkesir.)

Tike: Küçük parça, lokma. (*İğdir -Kars; -Malatya; -Gaziantep; -Yozgat; Kerkük; Irak.)

Tiki: Küçük doğranmış, kuşbaşı et kavurması. (-Çorum.)

Tikni: Ağaçtan oyularak yapılmış kap, tekne. (-Ordu.)

Tilf: Posa. (Kerkük.)

Tilki: Sabanda kılıcı sıkıştıran parça. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tilkicek: Kağnıda eğsenin üstüne konulan ağaç. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; Akçalar *Seydişehir -Konya.)

Tilkikuyruğu: İri salkımlı, geç olgunlaşan bir çeşit ak üzüm. (Darveren *Acıpayam -Denizli; *Bor -Niğde; Namrun *Tarsus -İçel.)

Tilkilik: Kağnı oku ile boyunduruğu bağlayan ağaç bölüm. (Darveren *Acıpayam -Denizli.)

Tilkişen: Kuşkonmaza benzeyen bir çeşit bitki. (Pınarlıbelen *Bodrum, *Fethiye -Muğla.)

Tille: Et asılan çengel. (Namrun *Tarsus -İçel.)

Tingil: Peynir kurdu. (*Fethiye -Muğla.)

Tink: Tahıl, pirinç çeltiklerinin kabuklarını çıkarmakta kullanılan aygıt. (-Çorum.)

Tinkletmek: Pirinci değirmende kabuklarından ayırmak. (-Çorum.)

Tir: 1. Ekilmiş bostanın bir bölümü. (*Güdül ve köyleri -Ankara.), 2. Pirinç tarlasının evleklerini ayıran sınır. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tire: Saban oku. (*Nazimiye -Tunceli.)

Tirfil: Yonca. (*Susurluk -Balıkesir.)

Tirit: Etin sinirli bölümü. (Telin *Gürün -Sivas.)

Tirki [titki]: 1. Leğen. (*Bor -Niğde.), 2. Hamur yoğrulan küçük kap, tekne. (*Eğridir -Isparta; Hayati *Erbaa -Tokat.), **Titki:** (*Soma ve çevresi -Manisa.), 3. Az pişmiş yemek. (Kelekçi *Acıpayam -Denizli.)

Tirmatar: Kırıntı. (Şimşirli, Güneyce *İkizdere -Rize.)

Tiskirmek: Tohumcuğun patlaması, filizlenmesi. (Pınarlıbelen *Bodrum -Muğla.)

Tiyan: Bir çeşit kazan. (*İğdir -Kars.)

To: Kemikteki ilik. (*Nazimiye -Tunceli.)

Toban: Sac altına konulan bir çeşit toprak sacayak. (*Fethiye -Muğla.)

Tofur: Ürün. (*Yalvaç -Isparta.)

Tohaç: Mısır dövmekte kullanılan tokaç. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Toğ garın [toğ]: Karnı tok, doymuş. (*İğdir -Kars.), **Toğ:** (Kerkük.)

Tohinik: Pekmez ve bulgur unundan yapılan helva. (-Malatya ve çevresi.)

Tohli: Büyük kuzu. (-Trabzon ve çevresi.)

Tohlu [toğlı]: Bir yaşında erkek kuzu, toklu. (*İğdir -Kars.), **Toğlı:** (Kerkük.)

Tohmalamak: Çok yemekten hastalanmak. (Çepni *Gemerek -Sivas; *Bünyan -Kayseri.)

Toka: Hayvanı yemliğe bağlamak için kullanılan demir halka. (*Yalvaç -Isparta; *Güdül -Ankara.)

Tokaloğlu: Bir çeşit kayısı. (*Bor -Niğde.)

Tokana: Mutfak. (-Sivas; Kepez -Kayseri.)

Tokat: 1. Bir çeşit uzun, iri taneli üzüm. (*Güdül ve köyleri -Ankara.), 2. Ağıl. (Danverren *Acıpayam -Denizli.)

Tokattavuşu: Bir çeşit tavuk. (*Kandıra -Kocaeli.)

Toklu [toglu]: 1. Altı aylıktan bir yaşına kadar kuzu. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; -Çorum; Çilehane *Reşadiye -Tokat; Salman *Akkuş -Ordu; Çepni *Gemerek -Sivas; *Bor -Niğde; Akçalar *Seydişehir -Konya.), **Toglu:** (*Bulanık -Muş.), 2. Doğurmamış koyun. (-Malatya.)

Toklubası: Bir çeşit kır bitkisi. (*Bor -Niğde.)

Tokluman: 1. Bir yaşında doğuran koyun. (Salman *Akkuş -Ordu.), 2. Koç isteyen koyun. (Afşar, Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri.)

Tokmakan: Semizotu. (Tahanlı *Mersin -İçel.)

Tokurdamak: Suyun kaynarken ses çıkarması, fokurdaması. (Tahtacı -Isparta.)

Tol: Tarla, bağ sınırı. (*Bor -Niğde.)

Tola [tolu]: 1. Peynir, yağ vb. nesne konulmaya yarayan kuzu derisi, tulum. (*Fethiye -Muğla.), 2. Kuyudan su çekmeye yarayan ağaç kova. (-Çorum.), **Tolu:** (-Kastamonu ve çevresi.)

Tolaz: Undan yapılan bulamaç. (Günder *Ermenek -Konya.)

Tom: Tohum. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tomatis [toma]: Domates. (-Çorum; -Yozgat ve çevresi; Akbaş, Meyvabükü, Çaltı, Hacılar *Güdül -Ankara.), **Toma:** (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tombul: Küçük üzüm salkımı. (Boyalık *Ermenek -Konya.)

Tomburcak: Tomurcuk. (Yazırlı *Nazilli -Aydın.)

Tomelya: Ocak başına konulan taş. (Limanköy *Çayeli -Rize.)

Tomgavıt: Düğünde güvey evinden gelin evine gönderilen yiyecek, armağan. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta.)

Tomruk: Tomurcuk. (*Antakya -Hatay.)

Tomtom: Erkek hindi. (Bölceagaç *Manyas -Balıkesir.)

Tongü: Ekin bağlamı. (Kösekaş *Hacıbektaş -Nevşehir.)

Tonkurdak [tokurdak]: Deve ve katırlara takılan büyük çan. (-Çorum.), **Tokurdak:** (-Çorum.)

Top: 1. Deveye yedirilen hamurlu yem. (Karamanlı *Tefenni -Burdur.), 2. Kepek ve yumurtadan yapıpıp yuvarlak biçim verilen hayvan yemi. (*Bor -Niğde.)

Topaç döğmek: Kesekleri tokmakla ezmek. (Gölkonak, Yenişar *Şarkıkaraağaç -Isparta.)

Topak topak: Top top. (*Güdül -Ankara.)

Topalağ: Küçük, kara, yuvarlak kökü yenilen bir çeşit ot. (Kerkük.)

Topalak [topazak]: 1. Cevizden az küçük, yumru gövdesinden yemek yapılan, ak çiçekli bir çeşit bitki. (Gezende *Gülнар -İçel; Pınarlıbelen *Bodrum, *Fethiye -Muğla.), 2. Suluköfte.

(*Susurluk -Balıkesir.), **Topazak**: (-Afyonkarahisar.), 3. Küçük, kalın ekmek. (Tahanlı *Mersin -İçel.)

Topbaş: Kılıksız, iri, yeglenen bir çeşit buğday. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane; -Çorum; *İğdir -Kars.)

Topbuz: Yuvarlak, dikenli çiçeğinin içi yenilen bir çeşit bitki. (-Kars.)

Top deliği: Fırın ocağındaki ateşin tez yanmasını sağlayan hava deliği. (*Güdül -Ankara.)

Topluk: İri öğütölmüş arpa, bir çeşit hayvan yemi. (Kurna -Burdur.)

Topşeker: Nöbet şekeri. (-Isparta.)

Tor [toruke]: Süzgeç. (Kerkük.), **Toruke**: (*Nazimiye -Tunceli.)

Torağ: Yağı alınmış yoğurt. (Kerkük.)

Torak: Çökelek. (-Diyarbakır.)

Torç: Suyu alınmış, üzüm, pancar posası. (Ekinözü *Elbistan -Kahramanmaraş.)

Tort [torta, toht, tot, turkun]: 1. Yağ vb. tortusu. (*Bor -Niğde; *Silifke -İçel.), **Torta**: (*İğdir -Kars.), 2. Çoban köpeğinin boynuna takılan demir halka. (Kırlangıç *Mucur -Kırşehir.), **Toht**: (*Bünyan -Kayseri.), **Tot**: (Gökdere *Akdağmadeni -Yozgat.), **Turkun**: (Hacılar -Kayseri.)

Tortu: Sütten yapılan bir çeşit yiyecek. (*Sütçüler -Isparta.)

Tosbağıotu: Sapları birbirine dolanarak yuvarlak biçim alan, uçlarında içi boş kozaları bulunan yabani bir ot. (*Yalvaç -Isparta.)

Toska: İki, üç yaşında manda. (-Çorum; Çepni *Gemerek -Sivas.)

Toslak: Erkek hindi. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tosun: İki yaşında öküz. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; Kurna -Burdur; *Güdül ve köyleri -Ankara.)

Toturamak: Yoğurdun ekşiyip bozulması. (Eldirek *Fethiye -Muğla.)

Tovga, tovğa [tōga, toğa çorbası, toyga, toyğa, toygaşı, toyka]: Süzme yoğurtla yapılan üstüne tereyağı ve nane dökülerek yenen bir çeşit çorba. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; -Çorum.), **Tōga**: (Hayati *Erbaa -Tokat.), **Toğa çorbası**: (Afşar, Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri.), **Toyga, toyğa**: (-Çorum; *Bor -Niğde.), **Toygaşı**: (*Bünyan -Kayseri.), **Toyka**: (-Çorum.)

Toy: Kartaldan büyük, eti yenen bir çeşit kuş, yaban kazı. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; Çepni *Gemerek -Sivas; *Bor -Niğde.)

Toyga, toyğa: Kabuğu çıkarılmış, ak buğday (*Çerkeş -Çankırı.)

Toygaşı: Tarhana çorbası. (Yazır *Sungurlu -Çorum.)

Toyliğ: Düğün yemeği. (Kerkük.)

Toyran: Verimsiz toprak. (Civler *Ermenek -Konya.)

Toytoğlu: Yabani hindi. (*İğdir -Kars.)

Toyuh: Tavuk. (*İğdir -Kars.)

Tozcu: Değirmenlerde unu çıkaran işçi. (*Bor -Niğde.)

Tozluğ: Harmanda biçerdöverin ayırdığı tozlu topraklı tane. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tōhme: Yufka ekmeğin üstüne pilav dökerek yapılan yiyecek. (Çepni *Gemerek -Sivas.)

Tōhmelemek: Çok yemekten hasta olmak, sindirememek. (Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri.)

Tök: Hindi. (*Merzifon -Amasya.)

Tölü: Yeni doğan kuzu, oğlak. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)

Tōmeken [tōhmekān]: Semizotu. (Gezende *Gülner -İçel.), **Tōhmekān**: (-Isparta.)

Tōmse: Dallanmamış, yaban zeytini. (Çatoz, Magosa, Kıbrıs.)

Tōngel, tōngel: 1. Alıç. (Karlıyayla *Reşadiye -Tokat.), 2. Muşmula. (-Çorum.)

Tōsmek: Kesilmiş ağacın toprakta kalan bir karış yüksekliğindeki kökü. (-Çorum.)

Tufranda: Yeni, taze, turfanda. (-Çorum.)

Tuğ: Mısır bitkisinin erkek organı. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; Danverren, Kelepçi *Acıpayam -Denizli.)

Tuğlak: Ceviz. (Kozlu *Seydişehir -Konya.)

Tuğmen [tüğmen]: Tavuğun başındaki kabarık tüy, tepelik. (Gökdere, *Akdağmadeni -Yozgat.), **Tüğmen**: (-Çorum.)

Tuğs [tuhs]: Kuluçka tavuk. (Bardız *Şenkaya -Erzurum.), **Tuhs**: (-Kars.)

Tuhur: Bir yıllık ürün. (Kelekçi *Acıpayam -Denizli.)

Tuluğ, tuluk [tuluğ]: Şişirilmiş hayvan derisi, tulum. (-Uşak; Kurna -Burdur; *Refahiye -Erzincan; *İğdır -Kars; -Malatya ve çevresi; *Güdül -Ankara; *Silifke -İçel; *Fethiye, Pınarlıbelen *Bodrum -Muğla.), **Tuluğ**: (Kerkük.)

Tuluğ mantarı: Bir çeşit mantar. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tump: Tarlalar arasındaki otlu set. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Tumurtma: İçine pancar konulmuş çömleği, ağız tandıra gelecek biçimde yerleştirip tandırda, ocakta pişirme. (Kösektas *Hacıbektaş -Nevşehir.)

Tun: Fırının bir bölümü. (-Afyonkarahisar.)

Turluk: 1. Çoban evi. (*Emirdağ -Afyonkarahisar.), 2. Çoban evinin üstüne örtülen kara keçe. (*Fethiye -Muğla.)

Turş: Ekşi. (*İğdır -Kars; Kerkük.)

Turşşirin: Ekşimsi, mayhoş. (*İğdır -Kars.)

Turunçotu: Kokulu bir çeşit ot. (Darveren *Acıpayam -Denizli.)

Tuşaklamak: Hayvanın ön ayaklarını bağlamak. (Kösten, Karaçay, Kızılçın, Honaz -Denizli; Alatepe -Aydın.)

Tut: Dut ağacı ve meyvesi. (*İğdır -Kars.)

Tuta [tutaya]: Meyveleri elle toplama. (-Çorum.), **Tutaya**: (-Çorum.)

Tutaç [tutağaç, tutak, tutamaç, tutamak, tutcak]: Sıcak tencereyi tutmakta kullanılan yünden örülmüş ya da bezden yapılmış tutacak. (*Susurluk -Balıkesir.), **Tutağaç**: (*Manyas -Balıkesir.), **Tutak**: (*Güdül ve köyleri -Ankara.), **Tutamaç**: (*Sütçüler -Isparta.), **Tutamak**: (Akçalar *Seydişehir, Fariske *Ermenek -Konya; Erenyaka *Akseki -Antalya.), **Tutcak**: (-Burdur.)

Tutak [tutamak]: Sabanın elle tutulan bölümü. (*Güdül ve köyleri -Ankara.), **Tutamak**: (Ulukışla *Bor -Niğde.)

Tutkal: Yüke dayanan hayvan. (Çepni *Gemerek -Sivas.)

Tutma: Bir yıl anlaşmalı çiftlik işçisi. (*Bor -Niğde.)

Tutmaç: Ekşili, mercimekli hamur çorbası. (Namrun *Tarsus -İçel.)

Tutmaç aşı: Üstüne kavrulmuş kıkırdak dökülerek yenilen bir çeşit hamur çorbası. (-Çorum.)

Tutuk: Katılaşmamış yoğurt. (Güneyce *İkizdere -Rize.)

Tuturuk: Çok ekşi. (Namrun *Tarsus -İçel.)

Tuvar: Sığır, sığır sürüsü. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)

Tuzla: Davarlara tuz verilen kayalıklar. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta.)

Tücce: Salça. (Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tük: Soğanın tohum taşıyan erkek organı. (Bozdoğan *Osmaniye -Adana.)

Tülemek: Kümes hayvanlarının, kuşların tüy dökmesi. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; *Manyas -Balıkesir.)

Tülkügyuruğu: Bir çeşit üzüm. (*İğdır -Kars.)

Tüllü: Türülü. (-Yozgat ilçe ve köyleri; *Güdül ve köyleri -Ankara.)

Tülü: 1. Erkek deve. (Yazırlı *Nazilli -Aydın.), 2. Boynu uzun tüylü, iri deve. (Yazırlı *Nazilli -Aydın.)

Tülüce: Yapraklı tüylü, kökü çiğdeme benzeyen bir çeşit ot. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta.)

Tülü davar: Koyun, koç vb. hayvan. (*Mudurnu -Bolu.)

Tülütombak [tüylütombak]: Şeftali. (*Eşme -Uşak; Tahtacı -Isparta; Karamanlı *Tefenni -Burdur.), **Tüylütombak**: (Kösten -Denizli.)

Tünetmek: Tavukları kümese sokmak. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Türtü: Yaprakları yenilen bir çeşit dikenli ağaç. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)

Tüsgüne: Rende. (Sürez *Bozdoğan -Aydın.)

Tüssü: Arı kovanına duman vermeye yarayan araç. (Pınarlıbelen *Bodrum -Muğla.)

Tütünaltı: Kahvaltı, sabah yemeği. (Salman *Akkuş -Ordu.)

Tüve [tüvüs]: İnek yavrusu. (*Bor -Niğde.), **Tüvüs**: (Fariske *Ermenek -Konya.)

Tüy: Kabuğu çıkarılmış darı. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)

Tüye: Deve. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)

- Ubur:** Obur. (-Samsun.)
- Uc:** Dal. (Bayburt *Selim -Kars.)
- Uclanmak:** Filizin uç vermesi. (-Çorum.)
- Uçaravı:** Kuş uçarken yapılan av. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; Kösten -Denizli; Yeşilöz *Güdül -Ankara.)
- Uçayak:** Sacayağı. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)
- Uçgül [Uçkulak]:** Üç yapraklı, renkli çiçek açan bir çeşit ot. (-Niğde.), **Uçkulak:** (Çayağzı *Şavşat -Artvin.)
- Uçkurusu:** Genellikle portakal vb. ağacın uç yapraklarından başlayarak her yanını sarıp kurumasına neden olan bir çeşit hastalık. (İncekum *Silifke -İçel.)
- Uçuk:** Kepek, hayvan yemi. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)
- Udum:** Yudum. (*İğdır -Kars.)
- Uele:** Toprak. (*Nazimiye -Tunceli.)
- Uena:** Yemek yeme. (*Nazimiye -Tunceli.)
- Ufanti:** Saman. (Çayağzı *Şavşat -Artvin.)
- Uflağ:** Ekmek bıçağı. (Gökdere *Akdağmadeni -Yozgat.)
- Ufra [uğra, unra, ura, urva]:** Hamurun yapışmaması için tahtaya serpilten un. (Darıveren, Kelekçi *Acıpayam -Denizli; Yusufca *Göhlhisar -Burdur; Persenti, Hüdede, Tekir *Silifke -İçel.), **Uğra:** (Çepni *Gemerek -Sivas; *Bünyan -Kayseri; Kemaller, Bulgaristan.), **Unra:** (*Fethiye -Muğla.), **Ura:** (-Burdur; Yazırlı *Nazilli -Aydın.), **Urva:** (Bayburt *Selim -Kars; *Antakya -Hatay.)
- Ugut:** Mayasız hamurdan yapılan, fırında pişen bir çeşit ekmek. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)
- Uğra kabı:** Küçük un kabı. (-Afyonkarahisar.)
- Uğralık:** Hamur açmakta kullanılan un. (*Kula -Manisa.)
- Uğundurma:** Otuz dört saatlik orucun son günü. (Tahtacı -Isparta.)
- Uğut:** 1. Kara un. (Çayağzı *Şavşat -Artvin.), 2. Islak buğdaydan elde edilen un. (Çayağzı *Şavşat -Artvin.)
- Uhre:** Değirmen taşının çevresindeki un kalıntıları. (*Nazimiye -Tunceli.)
- Uhucu:** Avda ses çıkartarak hayvanları ürkütüp avcının önüne süren kimse. (Gökdere *Akdağmadeni -Yozgat.)
- Ulaf:** Yulaf. (Davulku *Hekimhan -Malatya.)
- Ulağ:** 1. Balıkların su kıyılarındaki yuvaları. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.), 2. Öküz. (*Selim ve çevresi -Kars.)
- Ulak:** Oğlak. (Çilehane *Reşadiye -Tokat; Konyar, Katransa, Kayalar, Selânik.)
- Ulamaotu:** Atkuyruğu bitkisi. (Kurna -Burdur.)
- Ula vurmak:** Kovana yeni kovan, sepet eklemek. (Çepni *Gemerek -Sivas.)
- Ulus:** Evlere yakın tarla. (*Selim, Dikme -Kars.)
- Umaç:** 1. Çöreğin içine konulan yağ ve un karışımı. (Bayburt *Selim -Kars.), 2. Hamurdan yapılan bir çeşit yemek. (-Malatya.)
- Umaçlı kete:** İçine kavrulmuş un konulan bir çeşit pide. (*Merzifon -Amasya.)
- Umsunuk:** Canı isteyip yiyemeyen kimse. (*Bünyan -Kayseri.)
- Umultmak:** 1. Sakızı ağızda yumuşatmak, çiğnenecek duruma getirmek. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta.), 2. Afyon sakızını özleştirmek. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta.)
- Unike:** Ekmek tahtası. (*Nazimiye -Tunceli.)
- Unsuluğu kesilmek:** Unun yağda iyice kavrulması. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta.)
- Urgalıh:** Hamur açarken üstüne serpmek için ayrılan un. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)
- Urgulhizek:** Ekin saplarını taşımakta kullanılan büyük kızak. (Çayağzı *Şavşat -Artvin.)
- Urklak:** Sapsız, uzun sepet. (Gölkonak *Şarkıkaraağaç -Isparta.)
- Urraha etmek:** Erkek sığın çiftleşmeye kışkırtmak. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Urumelli: Kırmızı mısır. (Karamanlı *Tefenni -Burdur.)

Urup [urub]: Bir çeşit tahıl ölçeği. (-Kastamonu ve çevresi; Çayağzı *Şavşat -Artvin; Afşar, Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri; Ulukışla *Bor -Niğde; Müsgebi *Bodrum -Muğla.),
Urub: (*Bor -Niğde.)

Uruplağı: 1. Yarım tahıl ölçeği. (*Antakya -Hatay.), 2. Tahıl ölçeğinin dörtte biri. (*Bünyan -Kayseri.)

Urva: Su, un karışımı bulamaç. (Bayburt *Selim -Kars.)

Urvalamak: Çorbaya un katmak. (Bayburt *Selim -Kars.)

Urvalıh, urvalık: 1. Hamur açmak için ayrılan unun konulduğu yer. (Bayburt *Selim -Kars; -Malatya.), 2. Çorbaya katılan un. (Bayburt *Selim -Kars.)

Urza: Yiyecek, besin, gıda, rızık. (*İğdır -Kars.)

Usküle: Yeşil yapraklarından asılarak saklanan bir çeşit soğan. (Çepni *Gemerek -Sivas.)

Uslhane: Mutfakta su dökmeye yarayan yer. (*Emirdağ -Afyonkarahisar.)

Uşgun: Gövdesinin kabuğu soyularak yenen, ekşi bir çeşit bitki. (*İğdır -Kars.)

Uşuk vurmak: Soğuktan ot, sebze ve meyvelerin buruşması. (Güneyce *İkizdere -Rize.)

Uvalama lazut: Koçanından elle ovularak alınan kuru mısır. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Uvanık: Üç dört yaşında öküz. (Çilehane *Reşadiye -Tokat.)

Uvra: Suyu çok unu az karışım. (-Kars.)

Uyluh: Sığır vb. hayvanlarda bacak. (Çıkrık *Mecitözü -Çorum; -Yozgat.)

Uyunmak: Sütün kesilmesi. (*Susurluk -Balıkesir.)

Uyuntu: Bir çeşit peynir. (*Susurluk -Balıkesir.)

Uyutmak: 1. Sütle dut pişirilerek yapılan bir çeşit tatlı. (Çepni *Gemerek -Sivas.), 2. Sütü mayalamak, yoğurt yapmak. (Çilehane *Reşadiye -Tokat; *Güdül ve köyleri -Ankara.)

Uzluk: Toprak kap, çömlek. (Turcalar *Ermenek -Konya.)

Üçdemire vurmak: Tarlayı üç kez ekmek. (Bayburt *Selim -Kars.)

Üçerleme: Ramazan ayının başında, ortasında ve sonunda üçer gün oruç tutma. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Üçgulaş ot: Üç yapraklı, yağlı bir çeşit bitki. (Bayburt *Selim -Kars.)

Üçgül: Üç yapraklı, sarmaşıkgillerden bir çeşit bitki, dilfir. (*Güdül -Ankara; Sökün *Silifke -İçel.)

Üçürmek: Sulamak. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Üdemek: Dalları kesmek, budamak. (Ulukışla *Bor -Niğde.)

Üdürğü: Keskin bıçak. (Navdalı *Mut -İçel.)

Üfelemeç: Ufak hamur parçalarından, yufkadan yapılan çorba. (*Fethiye -Muğla.)

Üğlek: Az ıslak toprak. (-Çorum.)

Üğür: Depo, ambar. (Yassıören, Kazan *Yenimahalle -Ankara.)

Üğürsü: Koyun kılı ve saman karışımı. (Afşar, Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri.)

Üğütmek: 1. Mayalamak. (Yazırlı *Nazilli -Aydın.), 2. Ezmek, lokma durumuna getirmek. (*Kula -Manisa.)

Ülker üzümü: Baharda asma dallarının ucu kırılarak ikinci kez alınan üzüm. (-Denizli.)

Ülübe: Fasulye. (Fariske *Ermenek, *Karapınar -Konya.)

Ülübü: 1. Börülce. (*Silifke -İçel.), 2. Kuru fasulye. (*Gülner -İçel.)

Ülük [üzümük]: Testi, çaydanlık vb. nesnelerin emziği. (Gölkonak *Şarkikaraağaç -Isparta; -Burdur; -Konya; Ulukışla *Bor -Niğde.), **Üzmük:** (Yusufça *Göhlisar, Karamanlı *Tefenni -Burdur; Darıveren *Acıpayam -Denizli; -Muğla.)

Ümük: İbik. (*Güdül -Ankara.)

Ürtmek: Sürgün, filiz. (Uzuncaburç *Silifke -İçel.)

Ürü: Kırdan hayvanların yattığı yer. (Kozlu *Seydişehir -Konya.)

Ürün: 1. Tarlada kurumuş ot. (Yazırlı *Nazilli -Aydın; -İstanbul; Keben *Silifke -İçel.), 2. Süt, yoğurt, ayran vb. nesneler. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Ürünlemek: Hayvanın çok yemekten hastalanması, ölmesi. (Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri.)

Ürünlenmek: Su ile tanenin birleşmesinden doğan özleşme. (*Bor -Niğde.)

Üselemek: Aleve tutmak. (Salman *Akkuş -Ordu.)

Üsgüre: 1. İçli sırlı toprak kap. (-Burdur.), 2. Bakır çorba tası. (Kesirik -Elazığ.)

Üsküle [üskülen]: Büyümemiş, küçük soğan. (Çıkrık *Mecitözü -Çorum.), **Üskülen:** (-Çorum.)

Üsküre: 1. Toprak kap. (Kurna -Burdur.), 2. Büyükçe bakır tas. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane; -Diyarbakır.)

Üşük: Soğuk vurmuş, bozulmuş sebze, meyve. (-Kars.)

Üşük vurmaş: Meyve, sebzeye don vurmaş. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Ütelemek [ütemek, ütelemek]: 1. Tavuk vb. hayvanların ince tüylerini, kıllarını aleve tutmak, ütülemek. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; Bayburt *Selim -Kars; Afşar, Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri; Tekerler *Silifke -İçel.), **Ütemek:** (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.), **Ütelemek:** (-Kars.), 2. Az pişirmek. (Bayburt *Selim -Kars.)

Ütelenik: Tüyleri yanmış tavuk, kuş vb. (*Silifke -İçel.)

Ütme: Ateşte kavrulmuş taze mısır, buğday vb. tahıl başağı. (Darıveren *Acıpayam -Denizli; Uluşiran *Şiran -Gümüşhane; *Bor -Niğde; *Silifke, Teniste *Anamur -İçel.)

Ütmek: 1. Az kavurmak, ateşte tutmak. (Küçük İsa *Zile -Tokat; *Merzifon -Amasya; Çepni *Gemerek -Sivas; *Silifke -İçel.), 2. Asmanın ilk sürgünleri. (Küçük İsa *Zile -Tokat.)

Ütü: Ağaçlık, ormanlık yerden yakılarak açılan tarla. (Erdemli *Mersin -İçel.)

Üveyik: Bir çeşit buğday. (-Çorum.)

Üvütlemek: Bulgur, pirinç vb. ayıklamak. (Arslan *Mersin -İçel.)

Üvütmek: Öğütmek. (-Çorum.)

Üzellik [üzerik, üzerlik, üzerrik, üzerriyh]: Tütsüsü nazara iyi geldiğine inanılan kokulu bir çeşit bitki. (-Gaziantep; *Antakya -Hatay; Çepni *Gemerek -Sivas; *Bor -Niğde.),

Üzerik: (-Afyonkarahisar.), **Üzerlik:** (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; -Kars.), **Üzerrik:** (Bayburt *Selim -Kars.), **Üzerriyh:** (Bayburt *Selim, *İğdır -Kars.)

Üzgeç [üzgü]: Yüzgeç. (*İğdır -Kars.), **Üzgü:** (*İğdır -Kars.)

Üzsüz: 1. Yağsız peynir. (Bayburt *Selim -Kars.), 2. Yoğurt. (Bayburt *Selim -Kars.)

Üzuk: Küçük çömlek. (-Kayseri.)

-V-

Vae: Ark, su yolu. (*Nazimiye -Tunceli.)

Vağan olmağ: Bitki vb.'nin susuzluktan kuruması. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Vahrat: Çok yiyen, obur. (Çepni *Gemerek -Sivas.)

Vala: Baklava yufkası. (-Çorum.)

Vala eleyh: İnce dokuma geçirilmiş elek. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Valok: Kızak, döven ve arabalara at koşarken kullanılan bir çeşit araç. (Bayburt *Selim -Kars.)

Varıl: Ağaç su kabı. (Salman *Akkuş -Ordu.)

Vayvaycanağı [vayvaykabı]: Tez kırılacak cam vb. nesne. (-Kırşehir; -Nevşehir.),

Vayvaykabı: (Karamanlı *Tefenni -Burdur.)

Vayvaytavu: Ekim için en uygun zaman. (-Denizli; *Fethiye -Muğla.)

Védire [vedre]: Su kovası. (*İğdır -Kars.), **Vedre:** (Şimşirli, Güneyce *İkizdere -Rize.)

Velence: El kantarı. (*Kaş ve çevresi -Antalya.)

Velhem [vehlem]: Merhem, em. (Bayburt *Selim -Kars.), **Vehlem:** (Bayburt *Selim -Kars.)

Velibağ: Yufka içine haşlanmış patates konularak yeniden açılıp yağda kızartılan bir çeşit börek. (Bayburt *Selim -Kars.)

Vezdemek: Hamur vb. nesneyi avuç içine alıp uzatmak. (Bayburt *Selim -Kars.)

Vıcık vıcık [vıcığ vıcığ]: Çok cıvık, sulu. (-Burdur; -Çorum.), **Vıcığ vıcığ:** (-Kars.)

Vıcıklatmak: Suyunu çıkartmak. (-Kastamonu ve çevresi.)

Vıcımağ vıcımak: Peynir vb. yumuşaması, cıvıması. (-Kars.)

Vıcıtmağ: Ekşimeye, bozulmaya bırakmak. (-Kars.)

Vık: İçi sulanmış, bozulmuş, erimiş karpuz, kavun vb. (Mustafapaşa *Ürgüp -Nevşehir.)

Vidividi: Ördek yavrusu. (-Çorum.)

Virka: Dişli kürek, dirgen. (Şimşirli, Güneyce, *İkizdere -Rize.)

Vurgu: Evde yapılan em. (*Kula -Manisa.)

Vuruşmak: Hayvanların tolaşması. (*Akkuş -Ordu.)

Yā: Yağ. (*Güdül ve çevresi -Ankara.)

Yaba: 1. Tınaz savurmaya yarayan tahtadan, büyük çatal araç. (-Yozgat ve çevresi; *Güdül ve köyleri -Ankara.), 2. Yemek çatalı. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane; *Refahiye -Erzincan; -Muğla.)

Yabaltı [yabantı]: Büyük yaba. (Karamanlı *Tefenni -Burdur; *Zile ve köyleri -Tokat.),

Yabantı: (*Bünyan -Kayseri.)

Yabangeçisi: Yabanıl keçi. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Yabani fi: Ekinlerin büyümesini önleyen, fiğ otuna benzeyen bir çeşit yabanıl bitki. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yadığan: Yağ tavası. (-Sivas ve çevresi; -Kayseri ve çevresi.)

Yā gabā: Yağ konulan içi temizlenmiş kuru kabak. (*Güdül -Ankara.)

Yaglambaç: Yağlı ekmek. (Afşar, Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri.)

Yağar: Yük ve binek hayvanların sırtında semerin, eyerin açtığı yara. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yağdanlık: Yağ kabı. (*Bünyan -Kayseri.)

Yağır [yanır]: Çam sakızı, reçine. (Sorgun, Güzel, Akçakese, Meyvabükü *Güdül -Ankara.),

Yanır: (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yağlaş: Kavrulmuş mısır ununu suyla pişirip üstüne eritilmiş yağ dökülerek yapılan bir çeşit yemek. (*Şebinkarahisar -Giresun.)

Yağlık: Yer elmasına benzer, kayalık ve sert topraklarda biten, yumru köklü bir çeşit bitki. (Akbaş, Meyvabükü, Çaltı *Güdül -Ankara.)

Yahnı: 1. Etli türlü yemeği. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.), 2. Etli nohut yemeği. (-Niğde.)

Yakı: Ağrıları iyi etmekte kullanılan çeşitli ot ve nesnelerden yapılan em. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; Yazırlı *Nazilli -Aydın; *Kula -Manisa; *Silifke -İçel; *Fethiye -Muğla.)

Yakı olmak: Midenin bozulması, ağrması. (*Kula -Manisa.)

Yal [yalmaç]: Köpek, inek vb. hayvanlara verilen kepek, un ve su ile yapılan bulamaç.

(-Yozgat ve çevresi; *Güdül ve köyleri -Ankara.), **Yalmaç:** (-Ordu; -Giresun; -Trabzon.)

Yalacan [yalaçan]: Derin olmayan, yayvan tabak, çanak vb. nesneler. (Bölceagaç *Manyas -Balıkesir.), **Yalaçan:** (Kılıç, Razgrat.)

Yalak: 1. Çeşme oluğu. (Yusufça *Göhlisar, Kurna -Burdur; *Kula -Manisa; Çitli *Mecitözü -Çorum; -Yozgat; *Güdül -Ankara.), 2. Tavukların su içtikleri kap. (Yazırlı *Nazilli -Aydın; *Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yalama: Sacda pişirilen üstü yağlı ekmek. (*Güdül -Ankara.)

Yalamık: Çam ağacının reçineli bölümü, soymuk. (Akçakese, Sorgun, Güzel *Güdül -Ankara.)

Yalanı, yalañ: Sarı çiçekli, yumuşak ve tüylü yapraklı bir çeşit ot. (*Bünyan -Kayseri.)

Yalı: Yağlı. (-Yozgat; *Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yalıkara: Yağlı is, tencere kiri. (-Burdur.)

Yallı: Obur, çok yiyen. (-Kırşehir.)

Yanarca: Bir çeşit balık, isparoz. (*Bodrum ve köyleri -Muğla.)

Yandak [yandukta]: Dikenli, tez üreyen bir çeşit yabanıl bitki. (*Güdül köyleri -Ankara.),

Yandukta: (*Güdül -Ankara.)

Yangayış: Döveni, pulluğu hamuda bağlayan kayış. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yanıç: Yufka içine peynir, soğan, kıyma vb. konularak yapılan bir çeşit sac böreği. (Kızılcahamza *Ortaköy -Çorum.)

Yanıkara: 1. At ve sığırlarda görülen bir çeşit hastalık. (*Güdül ve köyleri -Ankara; -Kırşehir.), 2. Güneş vurmuş kavun, karpuz. (*Güdül köyleri -Ankara.)

Yannık: 1. Deri yayık. (Uzuncaburç *Silifke -İçel.), 2. Küçük ayran tulumu. (Teniste *Anamur -İçel.)

Yapā [yapağ]: Kırkılmış koyun yünü. (-Yozgat ilçe ve köyleri; *Güdül ve köyleri -Ankara.),

Yapağ: (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Yapaz: Toprağı derin kazan bir çeşit saban. (-Çorum.)

Yapı: Bal peteği. (Meyvabükü *Güdül -Ankara.)

Yapınca: Çoban yağmurluğu. (Çayağzı *Şavşat -Artvin.)

Yarbi: 1. Arkaya doğru kıvrılmış boynuz. (Ekinözü *Elbistan -Kahramanmaraş.), 2. Boynuzları arkaya doğru kıvrılmış hayvan. (Ekinözü *Elbistan -Kahramanmaraş.)

Yarım: Gaz tenekesi boyutlarına eşit bir çeşit tahıl ölçeği. (*Güdül -Ankara.)

Yarımca: Bir çeşit bulgur. (-Malatya.)

Yarımlağı: Yarım gaz tenekesi büyüklüğünde tahıl ölçeği. (*Zile ve köyleri -Tokat; *Bor -Niğde.)

Yarımyanıç: Üç ayaklı bir çeşit ahtapot. (-Çorum.)

Yarma: 1. İri çekilmiş, dövülmüş buğday, arpa vb. tahıl. (*Nazilli -Aydın; -Burdur; Çayağzı *Şavşat -Artvin; -Yozgat ilçe ve köyleri; Afşar, Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri; *Fethiye -Muğla.), 2. Hayvan yemi. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; -Bursa.), 3. Fidan dikmek için açılan toprak. (*Güdül -Ankara.)

Yasdiğaç [yaslâç]: Üstünde hamur açılan tahta. (*Susurluk -Balıkesir; -İstanbul.), **Yaslâç:** (*Güdül -Ankara.)

Yasla: Hayvan yemliği. (Narlıköy, Gümölcine.)

Yaslıçavak: Ak bir çeşit tatlı su balığı. (Yeşilöz *Güdül -Ankara.)

Yastıkçerezi: Gelinle güveyin ilk gece yedikleri çerez, tatlı vb. yiyecekler. (-Yozgat ve çevresi.)

Yaşatma: Bir yaşında hayvan yavrusu. (-Çorum.)

Yatak: Sürünün gece ya da gündüz yattığı yer. (Pileki *Doğubeyazıt -Ağrı.)

Yavan: Tatsız. (*Kula -Manisa.)

Yavan yaşık: Yağlı, yağsız karın doyuracak yiyecekler. (-Yozgat ve çevresi.)

Yavsu: Yaprak aşısı. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yavşan: Kokulu, acı, kaynatılıp suyu em olarak içilen bir çeşit yabancı ot. (-Yozgat ve çevresi.)

Yayılmak: Otlamak. (-Aydınkarahisar; *Güdül -Ankara.)

Yayıltmak: Otlatmak. (*Güdül -Ankara.)

Yayım: Otlatma, yayma. (-Trabzon ve köyleri; -Yozgat.)

Yaylaotu: Sarı çiçekli, kokulu bir çeşit ot. (Darveren *Acıpayam -Denizli.)

Yaylım: Otlak. (*Güdül -Ankara.)

Yayma: Tahıl dolu çuval. (-Çorum; Kösekaş *Hacıbektaş -Nevşehir.)

Yaymak: Yayıkta süt dövmek. (-Çorum.)

Yazlık: Ayrar. (Aşağı Yaylabel -Isparta.)

Yazmak: Hamur açmak. (Darveren *Acıpayam -Denizli.)

Yazmış: Döl tutmamış kısır keçi. (*Sütçüler -Isparta.)

Yedek: 1. Kahve ocaklarında kullanılan kapaklı, kısa kulplu bakır kap. (-Çorum.), 2. Çinko ibrik. (Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.)

Yelinnemek: Doğurması yakın hayvanın memesinin büyümesi. (-Kars.)

Yelke: Balık yüzgeci. (*Antakya -Hatay.)

Yellü yetüklü: Düzgün gelişmiş, verimli ürün. (Meyvabükü, Akbaş *Güdül -Ankara.)

Yelmük [yelebük]: Ekin aralarında biten bir çeşit asalak ot. (*Güdül ve köyleri -Ankara.), **Yelebük:** (*Güdül -Ankara.)

Yelönü: Cılız, kırık, gelişmemiş tahıl taneleri. (Darveren *Acıpayam -Denizli.)

Yemiş: Leblebi. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yemişen [yemişlên]: Bir çeşit yabancı ağaç ve meyvesi, alıç. (Çepni *Gemerek -Sivas.), **Yemişlên:** (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yemlik [yemlük]: 1. İlkbaharda yetişen, yenilebilir bir çeşit yabancı bitki. (-Yozgat ve çevresi; Ulukışla *Bor -Niğde.), **Yemlük:** (*Güdül ve köyleri -Ankara.), 2. Keklik avlamak için yapılan tuzak. (Kayalar *Fethiye -Muğla.)

Yenilik: Yeni yetiştirilmiş bağ. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yerçel: Suyun uzun zamanda süzülerek içilmesi. (-Nevşehir.)

Yeregeçen [yirotu]: Havuç. (Gölkonak *Şarkıkaraağaç -Isparta.), **Yirotu:** (*Karapınar -Konya.)

Yeygi: 1. Yiyecek. (Kozluca -Burdur.), 2. Un. (Şarkigökgöz *Haymana -Ankara.)

Yeyinti, y yinti: Hayvan yemi. (Ekinözü *Elbistan -Kahramanmaraş.)

Yıhılğan: Su arklarının       , bozulmuş, yıkmış yanları. (Ulu ıran * ıran -Gümüşhane.)

Yilandili: İnce uzun bir     it fasulye. (  itli *Mecitözü -Çorum.)

Yıldız: Alnı ak lekeli sığır. (Ulu ıran * ıran -Gümüşhane.)

Yılgi: Merdane. (Kargılı, Sarıca, G m  lcine -İçel.)

Yıldızdan: Kulu  kadaki bozuk yumurta. (-İstanbul.)

Yılgin: Su kıyılarında biten, bir buçuk metre boyunda, iğne yapraklı a  a  . (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yılmık: Tarlada bağlamlardan düşülen tahıl taneleri. (Kösektaş *Hacıbektaş -Nevşehir.)

Yımırta: Yumurta. (-Gaziantep; -Yozgat ve  evresi; *Güdül ve  evresi -Ankara.)

Yimek: Yemek. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yivletmek: Kesici araçların ucunu keskinletmek, bilettirmek. (*Fethiye -Muğla.)

Yiyecen [yive]: Obur. (-Adana.), **Yive:** (Kösektaş *Hacıbektaş -Nevşehir.)

Yiygi: Hayvan yemi. (*Bodrum -Muğla.)

Yolaklamak: Su yolunun önündeki engelleri gidermek. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta.)

Yolma: 1. Elle biçilen ekin. (*Bünyan -Kayseri.), 2. Ekin biçme. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta.)

Yonan: Yunan buğdayı da denilen iri ba  aklı bir     it buğday. (Uzuncaburç *Silifke -İçel.)

Yortma: Kapalı su yolu. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; -Burdur.)

Yoz: 1. Keçi, koyun sürüsü. (-Yozgat ve  evresi.), 2. Kısır, sütsüz davar, sığır. (*Güdül -Ankara.)

Y  re: Un kepeği. (  renkale *Akdağmadeni -Nevşehir.)

Y  rek: Hayvanın alışkın olduğu yer. (*Fethiye -Muğla.)

Y  rt: Yoğurt. (-Yozgat; *Güdül ve köyleri -Ankara.)

Yuşa: Yufka. (-Malatya ve  evresi.)

Yumalak: Ekmek yapılmak için yuvarlanmış hamur parçaları, pazı. (Davuklu *Hekimhan -Malatya.)

Yumurcak: Anasona benzeyen bir     it bitki. (Karamanlı *Tefenni -Burdur.)

Yumurtalı  : Tavuk yumurtalığı. (*İğdır -Kars.)

Y    r  k: 1. Su tutmayan tarla ya da bir bölümü. (Karain *Ürgüp -Nevşehir.), 2. Gebe hayvan. (Gölkonak, Yenişar *Şarkikaraağaç -Isparta.)

Y  z  g  zel: Bir     it     ek. (Gölkonak *Şarkikaraağaç -Isparta.)

Zado: Arabalara yapılan yemlik. (-Çorum.)

Zahan [zehen]: Sahan, bakır tabak. (-Gaziantep; *Güdül ve köyleri -Ankara.), **Zehen:** (-Yozgat ve çevresi.)

Zahra: 1. Buğday, arpa vb. tahıl. (-Çorum; Çilehane *Reşadiye -Tokat; Kesirik -Elazığ; Namrun *Tarsus -İçel; *Fethiye -Muğla.), 2. Saman. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Zakotu: Küçük bir çeşit pırasa. (Şimşirli, Güneyce *İkizdere -Rize.)

Zalata: Salata. (-Malatya ve çevresi.)

Zarallık: Hayvanların otlamaya yasak olduğu yere girmesi. (*Güdül ve köyleri -Ankara.)

Zardak: Yer elması. (Meyvabükü *Güdül -Ankara.)

Zârek [zeereyh, zegerek, zeyrek]: Keten tohumu. (*Mecitözü ve köyleri -Çorum; -Yozgat.), **Zeereyh:** (Bayburt *Selim -Kars.), **Zegerek:** (Bayburt *Selim -Kars.), **Zeyrek:** (*Bor -Niğde; Bozdoğan, Kesmeburun *Osmaniye -Adana.)

Zat zahre: Yiyecek, içecek, azık. (-Çorum.)

Zavar [zavır]: Hayvanları yedirilen tahıl kırmısı vb. yem. (Küçük İsa *Zile -Tokat; *Bünyan -Kayseri.), **Zavır:** (Uzuncaburç *Silifke -İçel.)

Zavgi: Börek, baklava unu. (-Çorum.)

Zavot: Peynir yapılan ve iyi cins hayvan yetiştirilen yer. (Bayburt *Selim -Kars.)

Zavrah, zavrak [zardak, zevrak]: 1. Hıyar. (Dışlık *Kangal -Sivas; -Yozgat ve çevresi; *Güdül ve köyleri -Ankara.), **Zardak:** (Çaltı *Güdül -Ankara.), **Zevrak:** (Çitli *Mecitözü -Çorum.), 2. Toprak sürahi, testi. (Ulukışla *Bor -Niğde.)

Zavza: Yeşillik, sebze. (*Bünyan -Kayseri.)

Zavzu: Sebzelik, sebze bahçesi. (Çıkırık *Mecitözü -Çorum.)

Zekgum: Ağlı bir çeşit bitki, zakkum. (Bayburt *Selim -Kars.)

Zelderi dikenli: Bir çeşit dikenli bitki. (Karamanlı *Tefenni -Burdur.)

Zellet: Tat. (*Dikili -İzmir; *Güdül ve köyleri -Ankara; *Karapınar -Konya.)

Zelve [zebile, zevle, zeyle, zivle, zövle]: Öküzün boyunduruktan çıkmaması için boyunduruğa geçirilen eğri değnekler. (Kumdanlı *Yalvaç -Isparta; *Nazilli -Aydın; *Bünyan, Afşar, Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri; Namrun, *Tarsus -İçel; *Fethiye -Muğla.), **Zebile:** (Gölkonak *Şarkıkaraağaç -Isparta.), **Zevle:** (Karamanlı *Tefenni -Burdur; Darıveren *Acıpayam -Denizli; Teniste *Anamur -İçel.), **Zeyle:** (Kepez -Kayseri.), **Zivle:** (*Fethiye -Muğla.), **Zövle:** (Uzuncaburç *Silifke -İçel.)

Zembil [zembül, zenbil]: 1. Ağzı geniş, basık sepet. (*Yalvaç -Isparta; -Burdur.),

Zembül: (Kesirik -Elazığ.), **Zenbil:** (Ovacık *Tavas -Denizli.), 2. Kaşık, çatal vb. konulan bir çeşit kap. (*Gelendost -Isparta.)

Zemin: Bağ bıçkısı. (-Çorum.)

Zep: Kırılan çanak, çömlek vb. 'ni yapıştırmak için kireç ve pamuk karışımından elde edilen yapıştırıcı. (*Bünyan -Kayseri.)

Zerde: Havuç. (*Selim ve köyleri -Kars.)

Zerdeli: Kayısı, zerdali. (-Çorum; *Güdül ve köyleri -Ankara; -Gaziantep.)

Zerdık: 1. Yumurta sarısı. (*Nazimiye -Tunceli.), 2. Çekirdek. (*Nazimiye -Tunceli.)

Zerin: Kılçıksız, sert, ak buğday. (*Bünyan -Kayseri.)

Zerzeme: Kiler. (-Sivas ve çevresi; -Kayseri ve çevresi.)

Zıbıldak: Haşlanarak tuzlanmış taze fasulye. (*Eğridir -Isparta.)

Zıkkım [zıggın, zıhım, zukkum]: 1. Ağ. (*Mecitözü -Çorum; *Bor -Niğde; *Silifke -İçel; *Fethiye -Muğla.), **Zıggın:** (Uzuncaburç *Silifke -İçel.), **Zıhım:** (-Yozgat ve çevresi.),

Zukkum: (Karamanlı *Tefenni -Burdur.), 2. Acı. (*Mecitözü -Çorum.), 3. Lokma. (*Güdül ve köyleri -Ankara; *Fethiye -Muğla.)

Zıkkımlanmak: Yemek, doymak (hoşnutsuzluk belirtir.). (Ovacık *Tavas -Denizli; *Güdül ve köyleri -Ankara.)

Zılu: Gübre. (*Nazimiye -Tunceli.)
Zımak: Ormanın sık ağaçlı yeri. (Boğalı *Pülümür -Tunceli.)
Zınıh: Balık, soğan vb. nesnelerdeki keskin, kötü koku. (*Antakya -Hatay.)
Zıpçık: Eşek yavrusu, sıpa. (Teniste *Anamur -İçel.)
Zıplak: 1. Bir yaşında dana. (Gezende *Gülnar -İçel.), 2. Soyulmuş pancar. (Gezende *Gülnar -İçel.)
Zırtlak: Tatsız, sulu nesne. (*Bor -Niğde.)
Zırto: Kayısı kurusu. (Çitli *Mecitözü -Çorum.)
Zırtop: Düğünde güvey evinden gelin yanlısı delikanlılara gelen yiyecek, içecek. (Kızılhamza *Ortaköy -Çorum.)
Zırzop almak: Köy gençlerinin gelin arabasının önünü keserek armağan, sevinmelik almaları. (Kösektaş *Hacıbektaş -Nevşehir.)
Zıva: Ekini tırpanla biçmek. (Gülveren, Tomarza -Kayseri.)
Zıvıtmak: Cıvık durumuna getirmek, sulandırmak. (*Fethiye -Muğla.)
Zifir: Yağ ve kavurma (yemekte.) (-Malatya.)
Ziftimek: 1. Ürünü elle toplamak. (*Fethiye -Muğla.), 2. Mısır tanelemek. (*Fethiye -Muğla.)
Zillenmek: Filizlenmek. (Kesirik -Elazığ.)
Zine: Az ıslak toprak. (*İğdır -Kars.)
Zingirebaş: Sık ekildiğinden boy atamamış ekin. (Bayburt *Selim -Kars.)
Zini: Bakır tepsi, sini. (*Emirdağ -Afyonkarahisar; *Güdül -Ankara.)
Zink: Sığır etinde diz bölümü. (*İğdır -Kars.)
Zir: Çay tabağı. (*İğdır -Kars.)
Zivana: Değirmen bendine suyun çıktığı yer. (*Fethiye -Muğla.)
Zobu: Avcıların av hayvanlarını taşıyan, yardımcı. (-Konya.)
Zoğ: 1. Sürgün, filiz. (*İğdır -Kars.), 2. Biçildiği yerde duran ot, ekin. (-Konya.)
Zokku: Soku, taş dibek. (-Malatya ve çevresi.)
Zop öküzü: Büyük öküz. (Bayburt *Selim -Kars.)
Zorkunluk: Fidanlık. (Afşar, Pazarören *Pınarbaşı -Kayseri.)
Zoval [zoğal, zuğal]: Kızılıçık. (-Çorum; *Zile ve köyleri, Yağlıalan *Turhal -Tokat.),
Zoğal: (-Çorum; *İğdır -Kars.), **Zuğal:** (Kütük *Şebinkarahisar -Giresun.)
Zozu: Soğana benzer bir çeşit bitki. (Bayburt *Selim -Kars.)
Zöhür: Sahr. (Kesirik -Elazığ.)
Zuk: Hayvan sürüsü. (Kesirik -Elazığ.)
Zurba: Hayvan sürüsü. (Kesirik -Elazığ.)
Zuval: Hamur topağı, pazı. (-Ordu; -Giresun; -Trabzon.)
Zülbiye: İnce yufka. (*Bor -Niğde.)
Zürbiye: Soğan yemeği. (-Afyonkarahisar.)
Zürbiyet: Kaymakla bal karışımı. (Bayburt *Selim -Kars.)

Bilmece Mutfağı

Hazırlayan: Süleyman Bulut

Resimleyen: Hakan Tüzün Şengün

1.

Çanağı beyaz,
Çorbası kara,
Fırtı kırk para.



2.

Bulunmazsam çöl derler,
Bazen bana göl derler,
Yeşil kırdan akarsam,
Bir gümüşten yol derler.

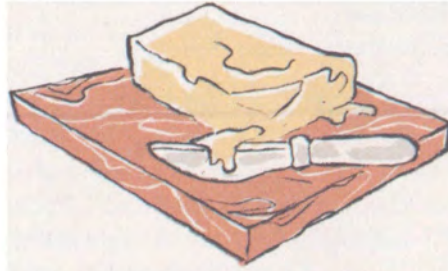


3.

Yazın dalda,
Kışın gölde.

4.

Odaya götürsem ağlamaz,
Sofaya götürsem ağlamaz,
Ocağa götürsem ağlar.



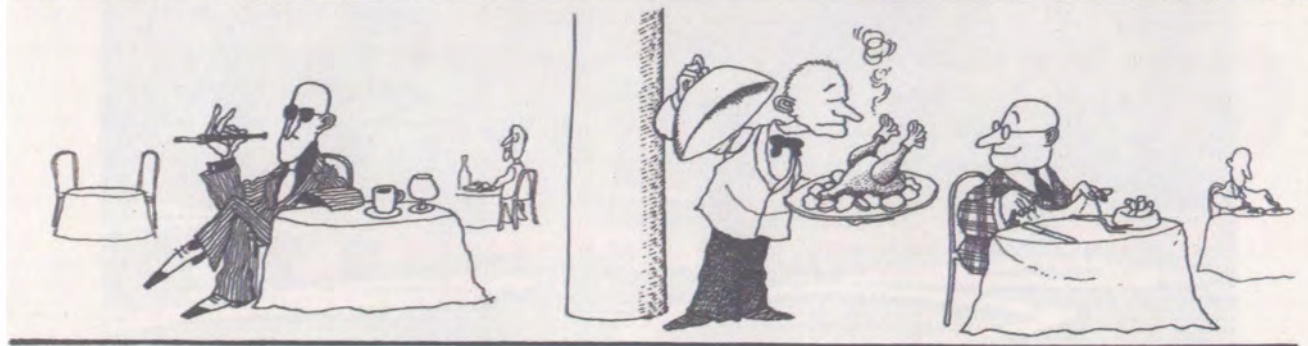
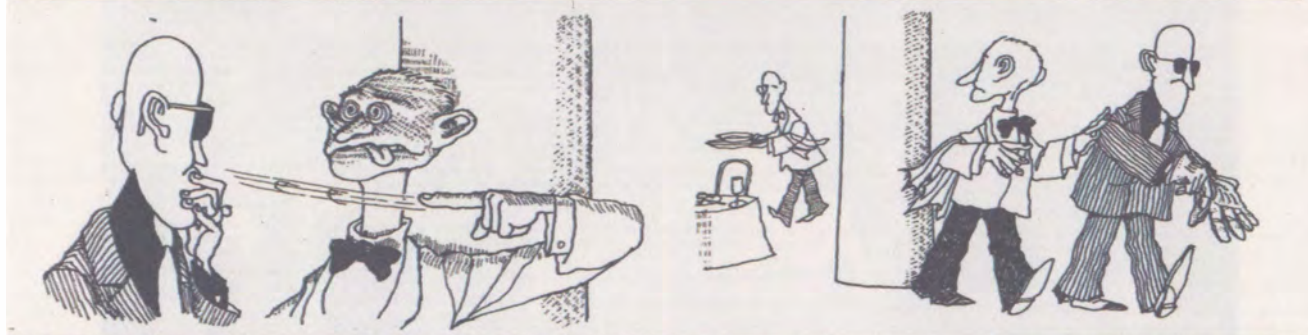
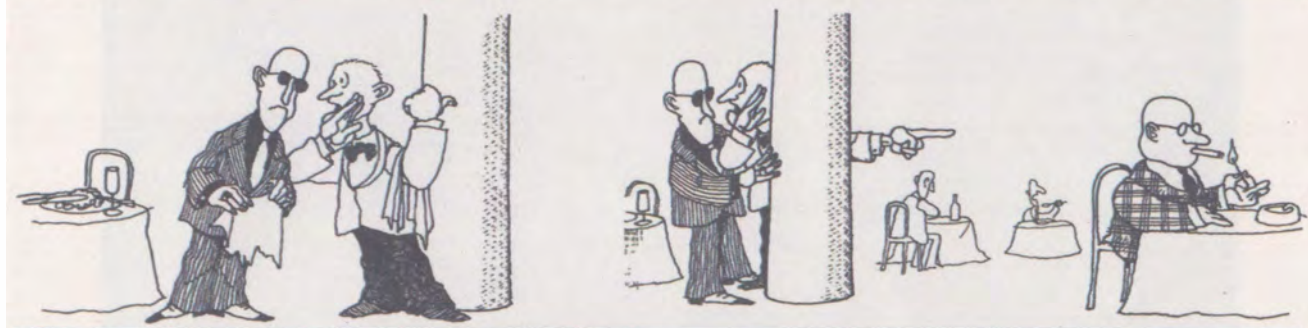
5.

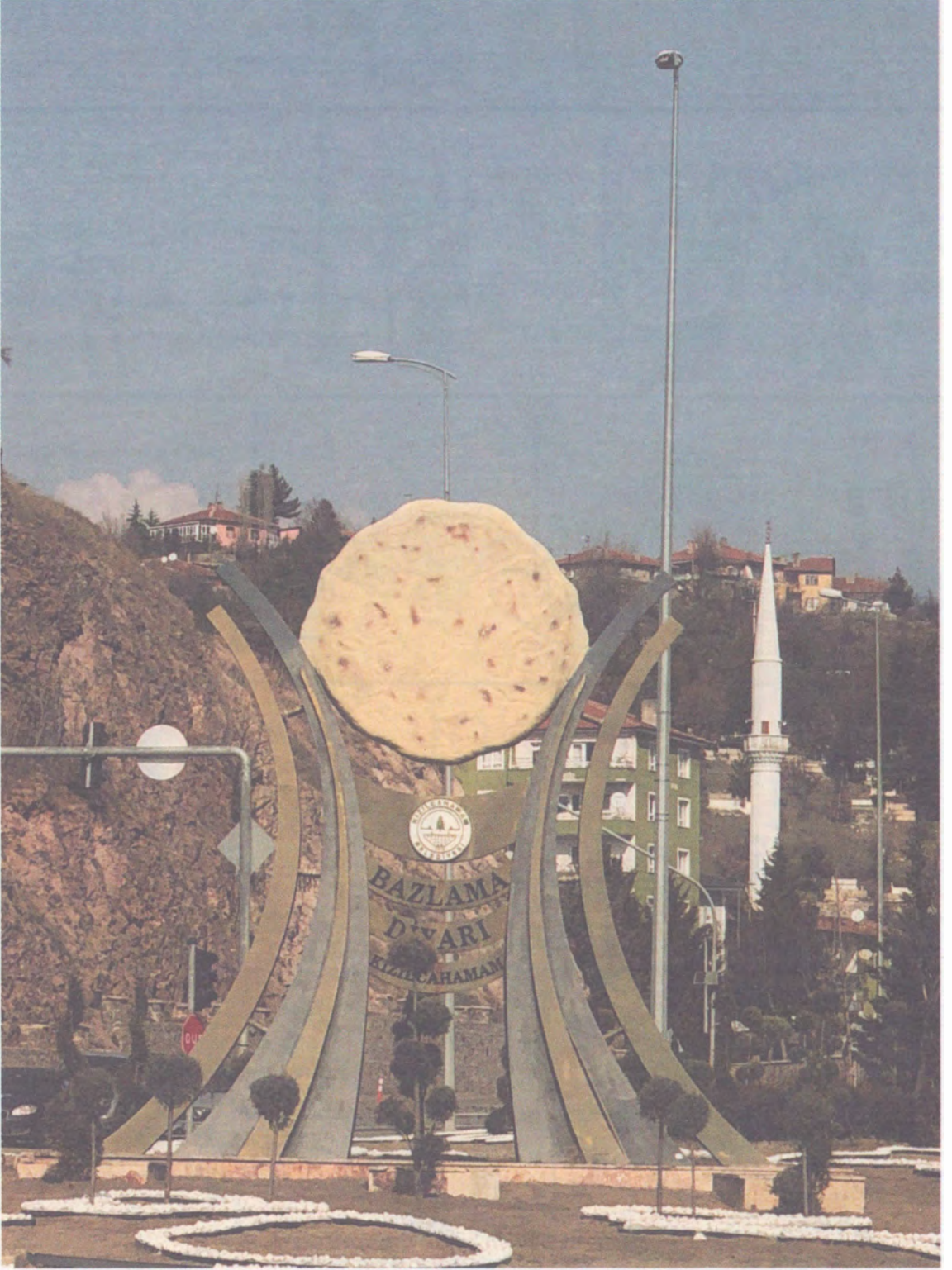
Benim bir kızım var,
Kat kat çeyizi var.



Kaynak: Türk Bilmecelerinin Şiirsel yapısı, Dr. Hatice İçel, Akçağ Yayınları, 2010, Ankara.

Yanıtlar: 1. Kahve, 2. Su, 3. Turşu, 4. Yağ, 5. Lahana





Fotoğraf: Musa Dağdeviren, Bazlama Heykeli, Ankara Kızılcahamam, 2022

TAM OTOMATİK KAHVE MAKİNESİ



Kahve Yetkinliği

Uzun süredir hizmetinizde olan Kahve Yetkinliği olarak herhangi bir konuda danışmanlık için bize rahatlıkla ulaşabilirsiniz.



Senin Tarzın

Esnek teklifimizle işinizi destekliyoruz, çünkü senin tarzını seviyoruz.



İsviçre

İsviçre teknoloji şirketi olarak, kusursuz kalite ve performansa taahhüt ediyoruz.

SKYE SOUL



Coffee Skye

- Fincan kapasitesi: 180 adet saatlik/günlük
- Kullanım paneli: 8" dokunmatik ekran
- Ürün çeşitliliği: 100 adet üzeri farklı içecek çeşidi



Coffee Soul

- Fincan kapasitesi: 250 adet saatlik/günlük
- Kullanım paneli: 12.1" dokunmatik ekran
- Ürün çeşitliliği: 100 adet üzeri farklı içecek çeşidi



AKTÜRK

winterhalter

Winterhalter Türkiye | Aktürk Dış Tic. Ltd. Şti.

100. Yıl Mah. Hüseyin Karaarslan Cad. No:10/A Bağcılar İstanbul

Tel: +90 (0) 212 447-29 99 | info@winterhalter.com.tr | www.winterhalter.com.tr

akturk.mutfak

www.akturkmutfak.com

Ülkemizin geleceği için
Yapı Kredi'den eğitim programı:



Başöğretmenimiz Mustafa Kemal Atatürk'ten aldığımız ilhamla 0-6 yaş çocuklarımız için **Yarınlara Kartopu** okul öncesi eğitim programını başlattık.

Siz de çocuklarınızın gelişimi için programımıza başvurun, daha güçlü nesillerle daha güçlü bir geleceği birlikte yaratalım.

Başvuru için:

yapikrediyarinlarakartopu.com.tr

 **YapıKredi**

Hizmette sınır yoktur.