

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>

Yemek Kitabı I

Tarih-Halkbilimi-Edebiyat

Hazırlayan: M. Sabri Koz



KITABEVİ

DÜNCÜ
Gözen Geçirilmiş
BASTI

İnsan-yemek ilişkisi, çok yönlü ilişkiler ağıının egemen olduğu bir kültür birikiminin oluşmasına sebep olmuştur.

Diğer milletlerde olduğu gibi Türk kültürünün tarihsel kaynakları üzerinde durulduğunda “yemek” ve onun ayrılmaz parçası olan “yemek kültürü” de kendini belli eder.

On birinci yüzyıldan kalma Divanü Lugati't-Türk ve Kutadgu Bilig gibi dil anıtları, bize yeme içme kültürünün somut örneklerini sunarlar. Köktürk yazıtları ve diğer arkeolojik bulgular Türk yemek kültürünün daha eskilere uzanan ipuçlarını da bize ulaştırıyor. Yemek Kitabı ise Türk yemek kültürünü, “tarih”, “halkbilimi” ve “edebiyat” ilişkisi ve bakış açısıyla ele alıyor. Birbirinden bağımsız yazıları, bir mantık silsilesi ile içten içe bir araya getiren bağlar, her türlü dış etki ve değişme sebebine karşın yara alsa bile ayakta kalmayı başaran Türk yemek kültüründen söz edilebilmesinin de kanıtları sayılmalıdır.

Yemek Kitabı, yemeğe verdiğimiz önemin, her türlü olumsuz koşul altında bile onu korumaya kararlı oluşumuzun da bir belgesi aslında...



ISBN 975-7321-74-5



9 799757 321742

KİTABEVİ

Yemek Kitabı
Tarih - Halkbilimi - Edebiyat
I. Cilt

Kapak : Onur Sönmez
Kapak Minyatürü : Levnî (*Surnâme-i Vehbî*)
Dizgi/İç Düzen : Nimet Özdemir

Baskı
Çalış Ofset
Davutpaşa Caddesi No: 8
Topkapı - İstanbul

Cilt
Bayrak Matbaası

1. Baskı 2002
Gözden Geçirilmiş 3. Baskı
İstanbul, 2008

ISBN 978-975-7321-74-5

T.C.
Kültür ve Turizm Bakanlığı
Sertifika No: 0107-34-007408

Online Satış
www.kitabus.com

YEMEK KİTABI

Tarih - Halkbilimi - Edebiyat

I. Cilt

Hazırlayan
M. Sabri KOZ

KİTABEVİ

İÇİNDEKİLER

SUNUŞ • IX

İkinci Baskıya "Sunuş" • XII

Üçüncü Baskı İçin • XIII

I. BÖLÜM

"Ocaklık"tan "Matbah-ı Âmire"ye

Reşat Genç

XI. Yüzyılda Türk Mutfağı • 3

M. Zeki Oral

Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri • 18

Berrin Torolsan

Han'a Bir Çorba • 35

A. Sait Aykut

İştahlı ve Meraklı Seyyah İbn Battûta'da

Gıda Bilgisi ve Yemekler • 44

Ârif Bilgin

Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar:

Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları

(15.-17. Yüzyıl) • 78

Günay Kut

Şirvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine

Eklediği Yemekler Üzerine • 119

Artun Ünsal

Osmanlı Mutfağı • 128

A. Turgut Kut

İstanbul'da Kâdirhâne Âsitânesi'nde

1906 Yılı Ramazanı İftarları • 159

Kâmil Toygar

Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü • 175

Hasan Eren

Yoğurt • 198

I. M. D'Ohsson

Umumiyetle Yiyecekler • 206

Leylâ Saz

Harem'de Yemekler • 216

Sermet Muhtar Alus

Meşhur Yemekler • 222

Refik Halid Karay

Yemek Sofrası • 233

Ayşe Baysal

Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar:

Türleri, Özellikleri, Besin Değerleri • 242

Hayrettin İvgin

Yemekten Sonra...

("Diş Otu"-Anadolu Halkının Kürdanı) • 252

A. Ragıp Akyavaş

Sebzeler Üzerine Çeşitlemeler • 258

Eser Tutel

Beni Asıl O Kara Sarı Soslar Mahvetti! • 264

İrfan Ünver Nasrattınoğlu

Türk Mutfağının Başka Ülkelerin Mutfaklarına Etkileri • 273

II. BÖLÜM

Yeryüzünde Binbir Sofra

Nevin Halıcı

Türk Halk Mutfağı • 283

Berrin Torolsan

Soframızdan Seçme Yemekler • 311

Çiğdem Öztürkçine Erduran-Ömer Faruk Şerifoğlu

Anadolu'da Patlıcan Kültürü ve Yemekleri • 341

MSK

Çiya Sofrası'ndan Küçük Yemek Sözlüğü ve Seçme Yemekler • 366

Emine Karpuz - Haşim Karpuz

Anadolu Türk Evinde Mutfak • 388

Eren Akçiçek

Gıda Kültürümüzde Lüle Kaymağı • 416

Erman Artun

Adana Mutfak Kültürü ve

Adana Yemeklerinden Örnekler • 425

İrfan Ünver Nasrattınoğlu

Afyonkarahisar Yemekleri • 462

A. Esat Bozyiğit

Eski Ankara'da Bir Gelenek:

Zekeriya Sofrası • 473

Ârif Okay	
Antakya Yemekleri Üzerine Bir Derleme • 478	
Ramazan Albay	
Bursa'dan Damağa Vurgular • 551	
Nazmi Tombuş	
Çorum'un Eski Mutbah ve Yemekleri • 565	
Ebru Şenocak	
Elazığ Mutfağı ve Yöresel Yemekleri • 580	
Cemil Cahit Güzelbey	
Gaziantep Mutfağı • 616	
Güven Turan	
Gerze Yemeklerini Anımsamak • 628	
Nilüfer Zeynep Özçörekçi Göl	
Gaziantep Yemeklerinin Türk Mutfağı İçindeki Popülerliği • 634	
Ayhan Yüksel	
Giresun ve İlçeleri Mutfağı • 681	
Sadık Ayhan İpek	
Hatay Mutfağının Unutulan Yemekleri ve Bazı Özellikleri • 690	
M. Halit Bayrı	
İstanbul Ailesinin Mutfağı • 698	
Esma Şimşek	
Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahallî Yemekler • 701	
Nail Tan - Özdemir Tan	
Kastamonu'da Doğada Kendiliğinden Yetişen Bitki ve Meyvelerle Beslenme • 725	
Filiz Özdem	
Kayseri'den İstanbul'a Yerel Tatlar • 738	
Saim Sakaoğlu	
Dünden Bugüne Anılarla Konya Sofrası • 747	
Müjgân Üçer	
Sivas Sofrası • 761	
Mustafa Duman	
Trabzon-Maçka'da, 1950-1960 Yılları Arasındaki Geleneksel Mutfak Kültürü • 793	
İsa Özkan	
Dobruca'dan Derlenmiş Türk Yemekleri • 831	
Eren Akçiçek	
Girit Türklerinin Mutfağı • 841	

Yaşar Kalafat

İran Türk Halk Mutfağı

(Karapapağlar, Şahsevenler, Afşarlar,
Giresunlular, Beydilliler, Ehl-i Haklar) • 848

Nimet Berkok Toygar

Türkiye’de Yaşayan

Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri • 861

Ziyat Akkoyunlu

Kerkük Yemeklerinden Örnekler • 874

Harid Fedai

Kıbrıs’a Özgü Sayılabilecek Yemek, Çorba ve Tatlı

Türlerinden Bazılarının Tanıtılması • 890

İ. Gündag Kayaoglu

Türk Mutfağının Balkanlardaki İzleri:

Saraybosna Yemeklerinden Örnekler • 901

Fatma Özkan

Tatar Mutfacı • 912

Nihal Kadioğlu Çevik

Yöresel Mutfaklarda Beyaz Et (Tavuk Eti)

Tüketiminin Kültürel Profili • 926

III. BÖLÜM

Tatlı Yiyelim...

H. Necdet İşli

Kâdirihâne’de Aşûre • 941

Hayrettin İvgin

Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte • 955

I. M. D’Ohsson

Tatlı İçecekler ve Şekerlemelere Dair • 965

Eren Akçiçek

Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz • 967

Nail Tan

Türkiye’de Şekerciliğin Gelişmesinde

Hacı Bekir Müessesesinin Rolü • 992

IV. BÖLÜM

Kaynakça

M. Sabri Koz

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Seçme Kaynakça • 1015

Sunuş

İnsanın yiyecek ve yemekle ilişkisi var oluşuyla yaşıt. Bir şeyler “yeme”yi öğrenmek tabii bir şey olduğu kadar bunu “yemek” düzeyine çıkarmak da insanın özel gayretleriyle ulaştığı bir sonuç, bir gelişme, bir yaşama biçimi, bir insan-coğrafya ilişkisi. Bu düşünceyle yola çıkarak “Türk yemek kültürü” üzerine “çok sesli” bir çalışma yapmamız söz konusu olduğunda tarihin vazgeçilmez ağırlığı ile halkbiliminin bize başka bir şans tanımayan kuşatıcılığı çıktı karşımıza. Edebiyat ise yeterince değerlendirilememiş olsa bile, bir başka zorunluluk, daha doğrusu farklı bir unsur olarak hissettirdi kendisini.

Tarihin devletler, iktidarlar, yöneticiler ve bir kronoloji sergilemesi olmaktan çıkıp kendi kimliğini korumakla birlikte disiplinler arası bir ilişki boyutu da kazanması, bu derlemede de kendini hissettirdi. Bu yüzden bir *Yemek Kitabı*, yemek kültürümüz üzerine araştırmalardan oluşan bir derleme ortaya koymak için yola çıkınca, tarih – halkbilimi – edebiyat üçgeninin çevrelediği bir bütünlük “deneme”si oluştu ve bu üçgen, kitaba alt başlık olarak ağırlığını koydu.

Özellikle tarih ve halkbiliminin yemek kültürü ile kesiştiği yerlerde, biri diğerini etkisiz kılma gayreti içinde olmadan ve tersine bütünlüyle devam eden bir yapının varlığı da kendini gösterdi. Bu bütünlük aynı zamanda kitapta bir kendiliğinden bölünmeye de yol açmış bulunuyor. Tarih ağırlıklı araştırmaları, geçmişten anı ve gözlemleri bir araya getirdiğimiz ilk bölüm, adıyla da toplumun ba-

şından geçenlere göndermeler içeriyor. Soframızın zenginliğini bir zamanların büyük ve gizemli sayısı olan “binbir” ile ifade ederken etkisinde kaldığımız şiirsel bakışın, yemek söz konusu olduğu zaman bile tad ve koku ile birlikte gülümsemesi, ikinci bölüme hâkim oldu. Anadolu ağırlıklı yerel derleme ve araştırmaların yanında bu coğrafyaya konuk olmuş ve çoğunluk kültürü üzerinde iz bırakmış dinamikler de bu bölüme renk kattı. Halkımızın yeri geldikçe kullandıkları mutfak kültürünü yansıtan bir sözün yarısıyla adlandırdığımız üçüncü bölüm, Türk tatlıları üzerine küçük bir derleme... En eskisi 1838 en yenisi 2002 tarihli olan yemek kitaplarından ve bu konuya ilişkin son 75 yılda yazılmış makalelerden oluşturulmuş bir seçme kaynakça içeren dördüncü bölüm ise yaklaşık 165 yıllık büyük bir yayın birikiminden izler taşıyor.

Yaşanan ve iz bırakan her şey, küçük küçük hücrelerde korunurken bir hayal perdesiyle mi yoksa gerçek deyip “gerçekten” bir avuntu olan ne ise onunla mı iç içeyiz bunu bile anlatamazken, yiyip içtiklerimiz bu anlatamamanın neresinde demeden, bilineni, var olanı “gerçek” sayıp eteğimizdekini ortaya dökme gayreti içinde olduk. *Yemek Kitabı*, aslında ona yazılarıyla omuz veren araştırmacıların eseri.... Bunların kendi aralarında görülen görülmeyen bağlarla birbirine bağlandığını göstermeye çalışmak, bunu başkalarıyla da paylaşma arzusuyla tek tek kurgulamaktı yapmak istediğimiz. Bunun ne kadarı “oldu” ne kadarı “olmadı” anlamak zor değil...

Yayıncıların bilimsel araştırmalar yerine sürekli alıcı bulan yemek tarifleri derlemelerine daha fazla ilgi göstermeleri, ilk basılı yemek kitabımız *Melceii't-tabbâhîn*'den (Aşçıların Sığınağı, 1844) itibaren görülen hatırı sayılır bir talep yüzündendir. Birçok yayınevi, çeşitleri arasında mutlaka bir yemek kitabı da bulundurmak istediği için zamanla bir aldatıcı “çokluk” da oluşmadı değil. Bu tuzağa düşme korkusu ile bir şeyler yapma arzusu çatışsa bile, ne derlememize *Yemek Kitabı* adını vermekten kaçındık ne de alışılmış tarifler toplamı ile okuyucu karşısına çıktık. Hiç mi reçete vermedik, verdik; hem de yüzlerce... Kimileri adı duyulmadık yemekler, yiyecekler; kimileri yörelere göre var olan çeşitlemeler olsa da bu derlemede büyük bir halkbilimi zenginliği oluşturduğumuzu söyleyebiliriz.



1980'lerde başlayan ve yaygınlaşan yerel yemek yarışmaları, yemek konulu bilimsel toplantılar, kitaplar, makaleler, bildiriler büyük bir koleksiyon oluşmasına yol açtı. Konya Kültür ve Turizm Vakfı'nın, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü'nün, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı'nın çalışmalarıyla, sayıları son yıllarda çok artmış olan yemek uzmanlarımızın araştırmaları bir yayın patlamasına dönüştü. Bunca emeğe karşın eski yazma ve basma yemek kitaplarını topluca ve tek elden bir araya getiren bir yayın dizisi henüz olmadığı gibi yerel araştırmaları sistemli bir biçimde bir araya getirecek projeler de yok nedense. Ama bir gün olmayacak diye bir şey de söz konusu değil...

Kitabevi'nin her Ramazan bir ya da iki kitap yayımlayarak sürdürdüğü "Diş Kirası" dizisini bu yıl yemek konusuna ayırması ve bizim bu işe gönüllü talip olmamız umarım kimseyi mahcup etmez. Ortaya çıkacak kusurların tamamı, sevgili kardeşlerim Mehmet Varış ve Ali Şükrü Çoruk'un gösterdiği her türlü anlayış ve kolaylığa karşın, benden kaynaklandı. Onlara ve araştırmalarıyla katkıda bulunanlara teşekkür ederken, yazılarını sayfalarımıza aktardığımız aramızdan ayrılmış yazarlara da rahmet diliyoruz.

Söylenmedik bir söz kaldı mı? Evet çok... Ancak bizce çok önemli olup bir "görgü" gereği kullanılan iki sofrâ sözünü unutmadan yazalım:

"Ziyâde olsun!"

"Âfiyet olsun!"

M. Sabri Koz
Acıbadem, 25 Ekim 2002

İkinci Baskıya "Sunuş"

Bir Yıl önce ilk basımı erbab-ı mütalaanın dikkatlerine sunulan *Yemek Kitabı*, onu edinmek ve gözden geçirip okumak lutfunda bulunanlarca takdir edildi. Bu takdirin yemekle, ahçılık ve ev kadınlığından yemek tarihi araştırmacılığı ve gurmeliğe kadar her düzeyde ilgilenenlerce dile getirildiğini, onu hasbelkader hazırlayan ve yazılarıyla katkıda bulunanlar için yazılı ve sözlü olarak güzel şeyler söylendiğini belirtmek istiyorum. Kısa sürede tükenmesi elinizdeki yeni basımı da gündeme getirdi. Bu baskıda, birtakım gözden geçirmeler, ekleme ve düzeltmeler söz konusu oldu. Ancak, bunlarla birlikte, ilk kez yayımlanan on bir özgün çalışma da katıldı *Yemek Kitabı*'na. Kitabın bu çalışmalarla kazandığı yeni içerik, onu ilk basımdan oldukça farklı kılmaktadır.

Yemek kültürü araştırmacılarının bu derlemeye gösterdiği ilgi devam ederse, onu sonraki yıllarda geliştirilmiş yeni basımlar yerine yeni ciltlerle zenginleştirilmiş bir dizi olarak görebileceğiz. Kitabevi'nin bu konuda verdiği destek ve gösterdiği sabır bizi daha fazla çalışmaya ve daha yeni çalışmalar ortaya koymaya sevk ediyor.

Gelecek ciltlerde buluşmak üzere...

M. Sabri Koz

Acıbadem, 5 Ekim 2003

Üçüncü Baskı İçin

Yemek Kitabı, “genişletilmiş” ikinci baskının ardından “gözden geçirilmiş” üçüncü baskısını da yapıyor. Alışılmış yemek kitaplarının sınırlarını bir hayli genişleterek bu alanda bir boşluğu doldurduğuna inandığımız bu çalışmanın adını araştırmalarda kaynak olarak gördükçe mutlu oluyor ve doğru yolda olduğumuzu gösteren bu gelişmeler ışığında daha büyük çalışma azmiyle işlerimize sarlıyoruz.

Marifetin iltifata tâbi olduğunu ve okurun bizi buna zorlayan tavrını unutmadan çalışmak zorundayız. Okunsun, faydalı olsun diye hazırladığımız bu kitabın okunduğunu ve faydalı olduğunu gördükçe biraz geciken “İkinci Cilt” için “yakında...” demekle yeteniyoruz.

Teşekkürler aziz okuyucu, çok teşekkürler...

M. Sabri Koz

Acıbadem, 18 Ekim 2006

I. BÖLÜM
“Ocaklık”tan “Matbah-ı Âmire”ye

XI. Yüzyılda Türk Mutfağı

Bugünkü Türk millî kültür varlığının köklerinin sağlıklı bir şekilde belirlenebilmesi için, çeşitli kültür ve folklor konularının ayrıntılı olarak ele alınması ve bu konuların tarihî gelişmelerinin de ortaya konulmasında pek çok faydalar vardır. Çünkü, milletimiz tarafından tarihinin her döneminde meydana getirilmiş olan yüksek kültür ve medeniyet varlığı, ancak bu yolla aydınlatılıp tanınabileceği gibi, günümüzle geçmişin mukayeseli olarak incelenmesi suretiyle, Türklerin millî kültürlerini koruyup devam ettirmede ne derece hassasiyet gösterdikleri de ortaya çıkacaktır. Bu bakımdan biz bu bildirimizde, Türk kültür hayatının önemli bir unsuru olan Türk mutfağının XI. yüzyıldaki durumunu aydınlatmaya çalışacağız. Zira, öyle umuyoruz ki 1000 yıl kadar öncesinin kültür hayatını yansıtır günümüzle mukayesesini yapabilmek ve Türklerin o dönemdeki günlük yaşayışları hakkında bilgi sahibi olabilmek için, Türk mutfağının geçmişini de iyi bilmek, bize önemli ipuçları verecek ve bugünü anlamamızda da yardımcı olacaktır.

XI. yüzyılın iki büyük Türk yazarı, Yusuf Hâs Hâcib** ve Kâşgarlı Mahmud,** hemen hemen her konuda olduğu gibi Türk mutfağı

* Prof. Dr.; Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Sosyal Alanlar Eğitimi Bölümü Öğretim Üyesi.

** *Kutadgu Bilig*, I (Metin), Haz.: Reşit Rahmeti Arat, Ankara, 1947, LIX, 656 s.

*** a) *Dîvânü Lugâti't-Türk*, C. I, Haz. Kilisli Rifat, İstanbul, 1333 (1917) [Kilisli I]
Dîvânü Lugâti't-Türk, C. II, Haz.: Kilisli Rifat, İst., 1333 (1917) [Kilisli II]
Dîvânü Lugâti't-Türk, C. III, Haz.: Kilisli Rifat, İst., 1335 (1919) [Kilisli III]

hediyeler ver. Gücün yeterse ipekli kumaşlar armağan et. Mümkün ise *diş kirası* da ver ki gelenlerin ağız kapansın".⁴

Yusuf Hâs Hâcib, XI. yüzyıl ziyafetlerinde uyulması gereken başlıca sofrada adabı hakkında da şunları söylemektedir: "Senden büyükler başlamadan yemeğe başlama. Yemeğe besmele ile başla ve sağ elin ile ye. Başkasının önündeki lokmalara dokunma, kendi önünden ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma. Çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Fakat, ne kadar tok olursan ol, ikram olunan yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki, o yemekleri hazırlayan evin hanımı memnun olsun. Böylece, zahmet edip sana ziyafet hazırlayanların bu zahmetini de boşa çıkarma. Ağzına aldığını ısırsı ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağızla üfleme. Yemek yerken sofraya üzerine sürünme ve etrafındaki insanların huzurunu kaçırma. Yemeği ölçü ile ye, zira insan her vakit az yeyip az içmelidir".⁵

Yusuf Hâs Hâcib, bu umumî sofrada adabından başka, insan sağlığı açısından da yemekler ve içkiler konusunda bazı öğütlerde bulunmaktadır ki, XI. yüzyılın beslenme anlayışı ve telâkkisini dile getirmek bakımından burada belirtilmesinde fayda olduğu kanaatindeyiz. O, bu konuda da şunları söylemektedir: "Sıcak yemeklerin fazla yenilmesinden hararet fazlalaşırsa, üzerine derhal soğuk bir şey içmeli; soğukluk fazlalaşırsa da onu sıcaklık ile tadil etmelidir. Yaşın genç ve ömrün bahar yıllarında ise soğuk şeyler kullan; zira kanın bunları ısıtacaktır. Yaşın kırktan fazla ve mevsim sonbahar ise, tabiatını sıcak şeyler ile tanzim et. Yaşın altmış ve vakit de kış ise; sıcak şeyler kullan, soğuk şeyler ile arkadaşlık etme. Kuru ve soğuk yiyeceklerden fazlaca yemiş isen, (zararını görmemek için) sıcak ve yaş şeyleri hazır bulundur. Eğer yaşlık ve soğukluk fazla gelir ve sana zarar verirse, sıcak ve kuru şeyler ile onları karşıla. Eğer tabiatın soğuk ise onu sıcak ile kuvvetlendir. Tabiatın sıcak ise soğuk şeyler ye ve iç. Eğer tabiatın kat'î olarak ılık ise, sırasına göre onu sıcak ve soğuk şeyler ile besle. Daima sıhhatte kalmak ve hiç hasta olmamak istersen *az* adlı ilâcı ye (yani az ye) ve öyle yaşa; eğer

⁴ *Kutadgu Bilig* (=KB), LXVI. Fasil.

⁵ KB, LXV. Fasil.



uzun zaman huzur içinde yaşamak istiyorsan *dil* adlı eti ye ve öyle yaşa ey temiz kalpli insan".⁶ ..

c) XI. Yüzyıl Türk Mutfağının Başlıca Yemekleri: Anlaşıldığına göre, Anadolu Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarında yemek listelerinin başında yer alan *tutmaç*, XI. yüzyılda da Türklerin en meşhur yemeği idi. Türklerin Yakın ve Orta Doğu'da yayılmış oldukları ülkelerdeki öteki kavimler tarafından da tanınan *tutmaç*, bugün de Anadolu'nun muhtelif yerlerinde pişirilmektedir. Bu yüzden bazı yazarlarımızın bu yemeği, Türklerin millî yemeği olarak nitelemiş olmaları bizce de doğrudur. Pişirilişi ve başlıca malzemesinin neler olduğu konusunda şimdiye kadar çok durulduğundan, biz bu yemeğin yapılışı üzerinde durmayacağız. Ancak, şu kadarını belirtmek gerekir ki, oldukça teferruatlı bir yapılaşa sahip olan ve uzunca bir ameliyeden geçen *tutmaç* yemeği, içine konan katıkların çok bol ve besleyici, hattâ tedavi edici özelliklerde oluşlarından dolayı çok semirici, sindirimi de o derecede güç, yani tok tutucu bir yemek idi. *Tutmaç* kaşıkla değil *sış* (*şış*) denilen bir çeşit çatal ile yeniliyordu. *Makarna* veya *mantı* taneleri gibi hazırlanan *tutmacın* taneleri yenildikten sonra suyu da içiliyordu.

Öteki yemeklere gelince, bunların başında şüphesiz et ile etten yapılan yemekler geliyordu. Türkler XI. yüzyılda en çok koyun eti yiyorlardı. Yine, İslâmî tesirlerle at etinin yenilişinin giderek azalmasına rağmen, Kâşgarlı'nın bildirdiğine göre Türkler'in en çok sevdikleri etlerden biri de, atın karnından elde edilen ve *kazı*⁷ denilen yağlı bir et idi. Öte yandan taze ve semiz kuzunun ayrıca makbul tutulduğu anlaşıyor. Bu cümleden olarak Oğuzların kebab yapmağa yarar kuzu ve oğlağa *söğüş*⁸ dediklerini biliyoruz ki, bugün mahiyeti az çok farklı olmakla birlikte *söğüşün* dilimizde en az bin yıllık bir geçmişi olduğu görülmektedir. Aynı şekilde, günümüzde olduğu gibi, XI. yüzyılda da kesilmek üzere hazırlanan ve beslenen hayvana Türkler'in *etlik*⁹ demeleri ve yine bugünkü adı ile

⁶ Aynı eser, gösterilen yerler.

⁷ Kilisli III, 169 - Atalay III, 223-4

⁸ Kilisli I, 308 - Atalay I, 369

⁹ Kilisli I, 93 - Atalay I, 101

erkeç'in¹⁰ bilinerek etinin makbul sayılması, Türklerin beslenme geleneklerinin devamlılığına en güzel işaretlerdir. Kasaplara, günümüzde Anadolu'nun bazı yerlerinde denildiği gibi XI. yüzyılda da *etçi* denilişini de bu söylediklerimize ilâve edersek, durumu biraz daha fazla aydınlatmış oluruz kanaatindeyiz.

Söz konusu yüzyılda tavuk eti, muhtelif kuşların etleri ve balık ile, geyik, sığın, tavşan vb. av hayvanlarından elde edilen etler ise şüphesiz daha geri planda kalıyorlardı.

Et, günlük ihtiyaçlar için taze olarak tüketildikten başka, buzluklarda dondurularak¹¹ ve bilhassa güneşte kurutularak saklanmak suretiyle sair zamanlarda da yeniliyordu. Türkler kurutulmuş ete *kak et* diyorlardı ki, bu şekilde kurutarak et saklamak, günümüz Türkiye'sinde de mevcuttur. Ayrıca, et pastırma yapılarak da saklanıyordu. Bazı baharat ile kurutularak pastırma yapılan ete *yazok et*¹² deniliyordu. Diğer taraftan karaciğer ile etin, baharat karıştırılmak suretiyle bağırsağa doldurulmasından elde edilen bir çeşit sucuğa da aynı yüzyılda Türkler *soktu* adını veriyorlardı.¹³

Günlük yemekler konusunda ise, etten en çok yapılan şey, çeşitli adlar ile bilinen kebablar idi. Bunların en yaygını da şiş kebabı idi. Ayrıca, günümüzde olduğu gibi, yerde açılan bir çukurda yakılan ateşle, bir kuzu bütün olarak da kızartılıyordu.¹⁴ Ayrıca kuzunun tencere buğusunda pişirilişi de biliniyordu.¹⁵ Yine, bugünkü kâğıt kebabının bir benzeri de XI. yüzyılda mevcut idi. Buna göre, yağlı tavuk veya et kızartılacağı zaman, yağın dışarı sızması için bunun etrafına bez olarak açılan hamur sarılarak kızartılıyordu.¹⁶ Anlaşıldığına göre, günümüzde olduğu gibi kesilen hayvanın her kıs-

¹⁰ Kilisli I, 87-88 - Atalay I, 95

¹¹ Kilisli III, 264 - Atalay III, 356'da *tonğ et*

¹² Kilisli III, 123 - Atalay III, 16

¹³ Kilisli I, 349 - Atalay I, 416

¹⁴ Kilisli III, 327 - Atalay III, 444

¹⁵ Kilisli II, 250 - Atalay II, 310

¹⁶ Kilisli I, 371 - Atalay I, 445. Burada kelime iyi okunamamıştır.



mından istifade ediliyordu. Bu cümleden olarak, kelleyi üttükleri gibi,¹⁷ *sımsamrak* adlı yemeği de kelle etinden yapıyorlardı. Kâşgarlı'nın verdiği bilgiye göre bu yemek şöyle yapılıyordu: "Kelle pişirildikten sonra ufak ufak doğranarak bir güvece konur. Buna baharat karıştırılarak üzerine de ekşi yoğurt dökülür. Olması için bir müddet öyle bırakılır. Sonra da yenir".¹⁸ Bu vesile ile *Dîvânü Lüğât-i't-Türk*'te muhtelif yemeklerin yapıları hakkında verilen bilgilerden anlaşıldığına göre XI. yüzyılda Türkler, ekşi yoğurt ve sirke gibi şeyler katılan ekşili yemeklere çok rağbet gösteriyorlardı. Ayrıca sirke ve yoğurttan başka, bazı yemeklerin bekletilmek suretiyle ekşitildikleri de söz konusudur. Demek oluyor ki ekşili yemeklerin Türk beslenme hayatında özel bir yeri bulunuyordu ki bu, herhâlde daha XI. yüzyıldan itibaren Türklere has bir özellik olarak görünmektedir. Yine aynı husus ile ilgili olarak, kesilen hayvanın ciğeri pişirilirken, ciğerin kabarıp iyice pişmesi için üzerine hardal ve sirke dökülüyordu.¹⁹ Öte yandan hayvanın beyni XI. yüzyılda oldukça makbul tutuluyor ve Türkler, itibarlı misafirleri için koyun kestikleri zaman, ona beynini ikram ediyorlardı.²⁰ Yine, kesilen hayvanın ayaklarından paça çorbası da yapıyorlardı. Ancak bunun yapılış şekli hakkında bilgi sahibi olamıyoruz. Ayrıca Türkler et ve baharat ile doldurulan bir çeşit bumar dolmasını da biliyorlardı. Öte yandan onların *yörgemeç* adını verdikleri bir yemek de vardı ki, bu da şöyle tarif edilmektedir: "İşkembe ve bağırsak incecik kıyılır. Bir bağırsağın içine doldurulur. Daha sonra kızartılarak veya pişirilerek yenir".²¹

Türklerin XI. yüzyılda etten yaptıkları yemekler arasında kadınbudu köfteye benzer bir diğer yemeğin varlığı anlaşılıyorsa da, bunun yapılış tarzı hakkında hiçbir şey bilemiyoruz.²²

¹⁷ Kilisli I, 168 - Atalay I, 193'de "koy başı ütül-di."

¹⁸ Kilisli III, 100 - Atalay III, 136

¹⁹ Kilisli III, 291 - Atalay III, 392-3

²⁰ Kilisli III, 299 - Atalay III, 405

²¹ Kilisli III, 42 - Atalay III, 55

²² Kilisli I, 396 - Atalay I, 477

XI. yüzyıl Türklerinin pek bol olarak beslediklerine işaret ettiğimiz hayvanların sütünden de aynı ölçüde istifade ettikleri şüphesizdir. Bu cümleden olarak onların sütü herhangi bir işleme tabi tutmadan içtikleri gibi, ondan *yağ*, *yoğurt*, *ayran*, *peynir* ve *kaymak* elde ettiklerini de görüyoruz. Öte yandan onlar, günümüzde olduğu gibi yeni doğuran hayvanın ilk sütüne *aguz* (ağız)²³ diyorlar ve bunu seviyorlardı. Türkler, süten elde ettikleri sade yağa, günümüzde olduğu gibi *sağ yağ*²⁴ adını veriyorlardı. Mamafih onların sağ yağdan başka *yakrı* dedikleri *iç yağı* ile susamdan elde ettikleri *küç yağı*'nı da epeyce kullandıkları anlaşılıyor. Yine onlardan bazılarının yağa *öz* dedikleri ve içinde yağ bulunduğundan dolayı lezzetli olan yemeğe de *özlü aş* dediklerini öğreniyoruz ki,²⁵ özlü yemek sözü bugün de Anadolu'nun muhtelif yerlerinde aynı anlamı ifade etmektedir.

Sıcak sütün *kor* adı verilen maya ile çalınması yoluyla elde edilen yoğurt da çok tüketilen bir besin maddesi idi. Yoğurt tek başına tüketildikten başka, tutmaç ve benzeri birtakım yemeklere de dökülüyordu. Ayrıca sulandırılıp ayran yapılarak *içildikten* maadâ, kurutularak da kullanılıyordu ki; Türkler XI. yüzyılda kuru yoğurda *kurut* diyorlardı.²⁶ Öte taraftan onlar bazen yoğurda sirke katarak bir başka katık elde ettikleri gibi, bazen da yoğurda süt katmak suretiyle *ikdük* denilen bir başka besin maddesi de elde ediyorlardı. Ayrana gelince; bugünkü gibi içilerek tüketildikten başka, ondan *siizme* denilen bir çeşit peynir de elde ediyorlardı.²⁷ Ayrıca, ekşi bir çeşit ayranın içerisine yaş veya kuru üzüm konularak da yeniliyor ve buna da *buldunı* deniliyordu.²⁸

²³ Kilisli I, 55 - Atalay I, 55

²⁴ Kilisli III, 114 - Atalay III, 154

²⁵ Kilisli I, 39, 47 - Atalay I, 36, 45

²⁶ Kilisli I, 298 - Atalay I, 357

²⁷ Kilisli I, 362 - Atalay I, 433

²⁸ Kilisli I, 407 - Atalay I, 492. Besim Atalay bu kelimeyi, "içerisine yaş ve kuru üzüm konulan hoşmerim" şeklinde tercüme etmişse de yanlıştır. Kelimenin Arapça karşılığı, sözlüklerde, tatlı ile karıştırılan yoğurt veya ayran, şeklinde izah edilmektedir.



Türkler, günümüzde olduğu gibi hem yağlı hem de yağsız sütün çeşitli peynirler yapıyorlardı ki, onların yağlı sütün elde ettikleri bir diğer besin maddesi de *kaymak* olup, tek başına yenildiği gibi başka yiyeceklerin yapılmasında da kullanılıyordu.

Türklerden bazılarının *arı yağı*²⁹ adını verdikleri bal da onların önemli besin maddelerinden biri idi. Bal da tek başına yenildikten başka, *buhı* denilen bir yemeğin yapılışında da kullanılıyordu. Kâşgarlı Mahmud'un izah ettiğine göre bu, şöyle yapılıyordu: "Buğday pişirilerek içerisine badem taneleri atılır. Üzerine bal ve süt ile pişmiş bulamaç dökülür. Ekşitildikten sonra yenilir ve sütü de içilir".³⁰ Ayrıca, tekrar işaret edileceği üzere bal, *kunlak* adlı bir ot ile karıştırılarak şarap da yapılıyordu.

XI. yüzyılda Türklerin hayvanlardan elde ettikleri bir diğer besin maddesi de yumurta olup, muhtelif şekillerde yenildikten başka, bilhassa kıyma ile birlikte ve ufak parçalar hâlinde yufka ekmeğinin içine konularak dürüm yapılmasında kullanılıyordu.³¹

Türklerin söz konusu, yüzyılda hayvanlardan elde ettikleri temel besin maddeleri ve bunlardan yaptıkları yemekleri böylece özetledikten sonra, onların ziraî besin maddelerini ve bunlardan elde ettikleri yiyeceklerin ve yemeklerin de en belli başlılarını kısaca tanıtmaya çalışalım.

Ziraî besin maddelerinin temel unsurlarından olan buğday, öğütülmeden de bazı gıdaların esasını teşkil ediyordu. Ezcümle, suda kaynatılmış buğday, arpa hamuru ile yoğrularak bir keçeye sarılıyor ve sıcak bir yerde bırakılıyordu. Bir müddet böylece kalan bu karışım, erdikten sonra yeniliyordu.³² Ayrıca, buğdayın kırılması suretiyle *yarmaş* da elde ediliyordu ki bu da günümüzün meşhur yarmasıdır.³³

²⁹ Kilisli III, 116 - Atalay III, 156

³⁰ Kilisli I, 354 - Atalay I, 423

³¹ Kilisli II, 220 - Atalay II, 276

³² Kilisli I, 276 - Atalay I, 318. Bu yemeğe *top* denildiği görülüyor.

³³ Kilisli I, 50 - Atalay I, 49

Unun kullanılışına gelince, Türkler XI. yüzyılda bu temel besin maddesinden evveleminde çok çeşitli ekmekler yapıyorlardı. Yapılan ekmeklerin başında da yufka geliyordu ki, günümüz Anadolu'sunda da durum aynıdır. Ayrıca katmer yapımı da biliniyordu. *Sinçii* adı verilen bir çeşit ekmek ise, yapılışı itibariyle bugünün pidesini andırmaktadır.³⁴ Ayrıca onların *keuşem etmek* adını verdikleri ve Kâşgarlı'nın da "mayalı, güzel, iyi pişmiş semirtici ekmek" olarak tarif ettiği ekmek, herhâlde bugünkü somunların benzeri bir ekmek çeşidi olmalıdır.³⁵

Yine Türklerin söz konusu yüzyılda adına *çukmın* dedikleri ve su buharında pişirdikleri bir çeşit kurabiyeleri de vardı ki, herhâlde pişirilişinden dolayı, sindirimi çok kolay olarak tanımlanmaktadır.³⁶ Yine Türkler XI. yüzyılda bugünkü şekli ve adı ile *çörek*'i de biliyorlar³⁷ ve çeşitli çörekler yapıyorlardı. Bu çörek çeşitleri arasında, kızgın küle gömülerek pişirilen kül çöreği çeşitleri de vardı ki bunlardan *kömeç*³⁸ adı verileni günümüzde de *gömmec* adı ile varlığını hâlâ korumaktadır. Yine, yufka ekmekler yemeklerin yanı sıra yenildikten başka, dürüm yapılarak da yeniliyordu ki bugün de yufka ekmeği genellikle dürüm yapılarak yenilmektedir.

Çeşitli unlu yemeklere gelince; bunların başında Türklerin *miin* adını verdikleri çorba gelmektedir. Onların *to* ve *suma* adını verdikleri çorbaları da undan, bulamaç gibi yapılıyordu. Yine onların *üigre*³⁹ adını verdikleri bir çeşit şehriye çorbalarının olduğunu ve bunun tutmaça benzediğini biliyoruz. Ayrıca, adına *kıyma üigre* dedikleri⁴⁰ bir çeşit eriştenin de yemeğini yapıyorlardı. Diğer taraftan onların *sarmaçuk* dedikleri çok iştah açıcı bir başka şehriye çorbasını genellikle hastalara yedirdiklerini biliyorsak da yapılışı hakkında

³⁴ Kilisli I, 349 - Atalay I, 417

³⁵ Kilisli III, 213 - Atalay III, 287

³⁶ Kilisli I, 370 - Atalay I, 444

³⁷ Kilisli I, 325 - Atalay I, 388

³⁸ Kilisli I, 300 - Atalay I, 360

³⁹ Kilisli I, 114 - Atalay I, 127

⁴⁰ Kilisli III, 130 - Atalay III, 173



bilgi sahibi olamıyoruz.⁴¹ Bir diğ er şehriye çorbasının ise soğukluk olarak kullanıldığına dair Kâşgarlı'nın kaydı oldukça ilgi çekicidir. Bu çorba kar veya buz ile soğutulduktan sonra içerisine baharat konuluyor ve soğukluk olarak yeniliyordu.⁴²

XI. yüzyılda Türkler, darı özünü sütle kaynatarak, üzerine yağ dökmek suretiyle bir çeşit darı yemeğ i de pişiriyorlardı.⁴³ Yine onların darıyı sütt en baş ka kaymak ile pişirerek de yemek yaptıkları anlaşıyor ise de,⁴⁴ bunun nasıl yapıldığı hakkında bilgi mevcut değildir. Ayrıca onların *sogut* adını verdikleri bir baş ka yemek çeş idi de vardı ki, bunda pirinç, et ve baharat ile bağırsağ a doldurularak pişiriliyordu.

Sebzelere gelince, onların ıspanak, karnıbahar, kabak, turp, havuç, soğan, sarımsak, patlıcan, hardal, kara pazı ve şalgam gibi sebzelerin ziraatını yaptıkları malûm ise de, kabak ve kara pazı dışında, bu sebzelerden yaptıkları yemek, salata vesaire hakkında bilgi edinmek mümkün olmamaktadır.

d) *Tatlılar*: Söz konusu yüzyılda Türklerin tatlı ihtiyaçlarını nasıl karşıladıkları hususuna gelince; öyle anlaşıyor ki bu konuda en çok bilinen ve tüketilen şey *pekmez* idi. Pekmezin bilhassa kavrulmuş arpa ve buğday unundan elde edilen *talkan* ile karıştırılmak suretiyle yenildiğ i anlaşıyor ki bu, günümüzde de çok tüketilen tahin-pekmez benzeri bir şeydir.⁴⁵

Onlar, pirinçten bir çeş it sütlâç da yapıyorlardı. *Uwa* adını verdikleri bu tatlının şöyle yapıldığı anlaşıyor: "Pirinç pişirildikten sonra soğuk suya konulur. Sonra suyu süzülerek içerisine şeker atılır. Daha sonra üzerine buz konulmak suretiyle soğutulur ve soğukluk olarak yenilir".⁴⁶ Öte yandan onların darı unundan bir çeş it ir-

⁴¹ Kilisli I, 434 - Atalay I, 527

⁴² Kilisli III, 179 - Atalay III, 237, 84'de *litü* veya *latu*. Kelime iyi okunamamıştır.

⁴³ Kilisli I, 398 - Atalay I, 478'de *kürşek* kelimesi.

⁴⁴ Kilisli III, 125 - Atalay III, 167'de *kayak* kelimesi.

⁴⁵ Kilisli I, 367 - Atalay I, 440'da "Talkan kiming bolsa anğ ar bekmes katar."

⁴⁶ Kilisli I, 83 - Atalay I, 90. Burada da Atalay tercümesi eksik olup, içerisine buz konularak soğutulduğundan bahsedilmemiştir.

mik helvası da yaptıkları anlaşılıyor ki, bunu daha ziyade lohusa kadınlara ikram ediyorlardı. Kâşgarlı'nın tarifine göre bu da şöyle yapılıyordu: "Darı kaynatıldıktan sonra kurutulur. Sonra dövülerek un gibi inceltir. Daha sonra da yağ ve şeker ile karıştırılır".⁴⁷

Görünüşe göre şu sayılanların dışında XI. yüzyıl Türklerinin başlıca tatlıları, ekmek tatlısı veya tatlı ekmek denilebilecek neviden şeylerdi. Bunlara *aşpöri*, *kıyma* ve *kara etmek* gibi adlar verildiği anlaşılıyor. Bunlardan aşpöri aslında yukarıda sözünü ettiğimiz küldü pişirilen çöreklerden biri olup, bu çörek piştikten sonra yağın içine doğranıyor ve sonra da üzerine şeker dökülerek yeniliyordu.⁴⁸ Kuyma da bir çeşit yağlı ekmek idi. Bunun hamuru kadayıf hamuru gibi ince ince kesilir, tencerede kaynamakta olan yağa atılır, karıştırılır, piştikten sonra da üzerine şeker dökülerek yenilir.⁴⁹ Kara etmek'in yapılışı ise ötekilerden ayrı bir özellik göstermektedir. Bu özellik onun terkinde un, şeker ve yağdan başka etin de bulunmasından ileri gelmektedir. Yapılan tarife göre, "et, lif lif dağılına kadar kaynatılır. Sonra üzerine un, yağ ve şeker ilâve edilir. Karıştırılarak kaynatılır ve piştikten sonra yenir".⁵⁰ Görünüşe göre buna kara etmek denilişinin sebebi, meydana gelen karışımın, etten dolayı esmer bir renk almasından ileri geliyordu.

Tatlılar bahsine son vermeden önce, yukarıda işaret ettiğimiz balın da onların tatlı ihtiyaçlarını gidermede önemli bir rolü olduğunu belirtelim.

e) *İçkiler, Meyve Suları ve Şerbetler*: XI. yüzyıl Türk mutfağının başlıca yemekleri hakkında bildiklerimizi böylece belirttikten sonra, onların çeşitli içkileri ve meşrubatı hakkında da birkaç paragraf içerisinde bilgi sunmak yerinde olacaktır. XI. yüzyılda onlar, sarhoş edici şeylerin tamamına, umumiyetle günümüzde olduğu gibi *içgü* (içki)⁵¹ diyorlardı. Öyle anlaşılıyor ki XI. yüzyıl Türk dünyasında en

⁴⁷ Kilisli I, 340, III, 122 - Atalay I, 406, III, 163

⁴⁸ Kilisli I, 126 - Atalay I, 141.

⁴⁹ Kilisli III; 130 - Atalay III, 173

⁵⁰ Kilisli III, 168 - Atalay III, 222

⁵¹ Kilisli I, 115 - Atalay I, 128



çok tüketilen içki şarap idi. Şaraba Türklerin çoğunun *süçük* ve *çakır* gibi adlar verdikleri anlaşılıyor ki bugün kullanmakta olduğumuz *çakır keyf* deyişi de şüphesiz şarap demek olan bu çakırdan ileri gelmektedir. Ayrıca, özellikle Uygur ve Karahanlı sahası Türkleri şaraba *bor* da dedikleri gibi, bazı Türk illeri kırmızı şarap anlamında *kızıl süçük* deyişini kullanıyorlardı. Ancak, bir çeşit hamurdan elde edilen ve adına *ugut*⁵² denilen bir başka şarabın da oldukça meşhur olduğu anlaşılıyor. Bu şarap şöyle yapılıyordu : “Devâ adı verilen bazı bitkiler ve meyve püreleri toplanarak ıslatılır. Bunlar arpa unu ile karıştırılır. Meydana gelen hamur fındık büyüklüğünde kesilerek toparlaklar hâlinde kurutulur. Bundan sonra, arpa ile buğday pişirilerek hamur gibi ezilir. Fındık büyüklüğündeki yuvarlaklar üzerine, pişmiş olan bu arpa ve buğdayın ezmesi dökülür. Bundan sonra temiz bir şeye sarılarak olgunlaşması için 3 gün bekletilir. Sonra da bir küpe konulur ve daha iyi olgunlaşması için 10 gün de öylece bırakılır. 10 günden sonra üzerine su dökülür. Bilâhare su süzülerek bir içki elde edilir. Bu, buğday içkisidir”. Öte yandan onlar buğday’dan *agartgu* denilen bir başka şarap daha yapıyorlardı. Lâkin bunun yapılışı hakkında bilgi sahibi olamıyoruz. Yine onlar buğday, darı ve arpa gibi şeylerden *begni* adını verdikleri bir başka içki daha elde ediyorlardı ki, bu herhâlde bir çeşit boza olmalıdır. Ayrıca onlar yine darıdan *buhsum* adını verdikleri bir içki de elde ediyorlardı ki,⁵³ birayı andırmaktadır. Diğer taraftan Türklerin meşhur içkisi *kımız*’ın da XI. yüzyılda en az şarap kadar yaygın bir içki olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca, yukarıda işaret ettiğimiz gibi XI. yüzyılda Kıpçak illerinde pek bol yetişen ve yaprakları fasulye yaprağına benzeyen *kımlak* adlı bitkiyi bal ile karıştırmak suretiyle de bir çeşit şarap yaptıkları anlaşılıyorsa da, bunun yapılışı hakkında daha fazla bilgi bulunmamaktadır.

Meyvelere ve meyve sularına gelince, Türklerin XI. yüzyılda pek bol olarak yetiştirdikleri üzüm ile, elma, armut, şeftali, kayısı, erik, ayva, dut, içde, fıstık ve ceviz gibi meyveleri her zaman ve bol ola-

⁵² Kilisli I, 51 - Atalay I, 50

⁵³ Kilisli I, 402 Atalay I, 485

rak yedikleri gibi, Yusuf Hâs Hâcib'in tarifine uygun olarak, yemeklerden sonraları yaş veya kuru yemiş şeklinde yedikleri de anlaşılıyor. Ayrıca, meyvelerden bazılarının kurutulmak suretiyle kış için saklandığını da görüyoruz. Bu maksatla, bilhassa üzüm, erik ve kayısı bol miktarda kurutuluyordu. Bu münasebetle Türklerin meyva, kurusuna da *kak* veya *gak* dedikleri anlaşılıyor ki, günümüzde de, Anadolu'nun muhtelif yerlerinde meyve kurularına aynı ad verilmektedir.

Diğer taraftan XI. yüzyılda Türkler taze meyvelerin sularından da büyük ölçüde istifade ediyorlardı. Onlar bu dönemde şaraba olduğu gibi şıra veya meyva sularına da *çakır*⁵⁴ yahut *siiçik*⁵⁵ diyorlardı. Yusuf Hâs Hâcib'in ziyafet sofraları için *fuka'*, *mîzâb*, *cülengbîn* ve *cülâb* gibi, muhtemelen farsça adlarla kaydettiği üzere, meyve suları yemek sofralarında soğukluk ve meşrubat olarak kullanıldığı gibi, arzu edildiği anlarda da içiliyordu. Onlar, tatlı meyvelerin sularından elde ettikleri şurup ve şerbetleri, umumiyetle evlerinin buzluk kısımlarında sakladıkları buzlar ile soğutuyorlar ve bu soğutma işine de *siiçik iıştirmek*⁵⁶ diyorlardı. Anlaşıldığına göre en çok üzüm suyu ve şırası içiliyordu. Ayrıca, yine şerbet veya şurup yapımında çok kullandıkları ve *uhak*⁵⁷ dedikleri bir meyve suyu daha görüyoruz ki bunun, kayısı sıkılarak elde edildiği kaydedilmiştir. Yine, soğukluk olarak kullanılan bir çeşit ekşi meyve suyuna *çişeng çakır*⁵⁸ denildiğini öğreniyoruz. Yeri gelmiş iken burada şuna da işaret edelim ki, Türkler yemeklerine katkı olarak kullandıkları ve soğuk olarak kaşıkladıkları veya içtikleri her şeye soğukluk⁵⁹ diyorlardı ki, bu kelime aynı anlamda ve daha çok da hoşaf yerine bugün de anılmaktadır.

⁵⁴ Kilisli I, 303 - Atalay I, 363'de *çagır-asıyr*

⁵⁵ Kilisli I, 182 - Atalay I, 211

⁵⁶ Aynı yerler.

⁵⁷ Kilisli I, 110 - Atalay I, 122

⁵⁸ Kilisli III, 285 - Atalay III, 385

⁵⁹ Kilisli I, 416 - Atalay I, 503.



Türklerin, başta tutmaç olmak üzere, çeşitli yemeklerine kattıkları sirkeyi de çok eski zamandan beri oldukça yaygın bir şekilde kullandıkları anlaşıyor. Hattâ Kâşgarlı'nın *mandu* kelimesini "bir çeşit Türk sirkesi" olarak açıklamasından, onların yaptıkları bazı sirkelerin oldukça tanındığı da anlaşılmaktadır. Diğer taraftan *murç* adı verilen karabiberin, *kıcı* denilen hardalın ve nihayet pek çok yemeğin lezzet kaynağı olan tuzun da hiç olmazsa adlarını belirterek XI. yüzyıl mutfağının temel unsurlarını saymış olalım.

Netice itibariyle diyebiliriz ki XI. yüzyılın Türk'ü, yemekler konusunda etten sonra sirkeli ve yoğurtlu hamur işlerine rağbet etmiş görünmektedir. Öte yandan XI. yüzyıl beslenmesi ile günümüz Türkiye'sindeki köylerin çoğunun beslenmeleri arasında büyük bir benzerlik göze çarpmaktadır: Hattâ, günümüzde hayvancılığın XI. yüzyıla nazaran daha azalmış olması ve bunun tabii sonucu olarak başta et olmak üzere hayvanlardan elde edilen besin maddelerinin, teminindeki güçlük dikkate alınacak olursa, Anadolu köylüsünün beslenme şartlarının XI. yüzyıla göre, hiç olmazsa et konusunda daha iyi bir durumda olduğunu söylemek mümkün görünmemektedir.

[*Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*,
Ankara, 1982, s. 57-68]

Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri

Türkiye Selçukluları binbir mahrumiyetler ve engellerle savaşarak Anadolu'yu fethettiler. Her türlü fedakârlıklara katlanarak binlerce hayır eserleri meydana getirdiler, ona millî ve İslâmî bir veçhe verdiler. Anadolu'yu anavatan yaptılar. Bize bir vatan armağan eden bu ecdat hakkında bilgilerimiz pek azdır. Selçuk hükümdarlarının siyasî hayatı ve fütühâtını anlatan İbn-i Bîbî, Aksarayî, *Elveledü's-Şefîk*, Paris nüshası *Anonim Selçuknâme*'den başka saymaya değer elimizde belli başlı bir kaynak yoktur. Bunlardan son ikisinde ise pek az malûmat vardır. Selçuk devrinde yazılmış tasavvuf kitapları ve menakıpların başında mevlevî âsârı gelir. Bunlardan başka, bir de kitabeler, vakfiyeler gibi müteferrik belgeleri zikredebiliyoruz. Henüz Selçukîlerle ilgili malûmatı ihtiva eden kitaplar, kitabe ve vakfiyeler tamamen toplanmamış, Selçuk devri arkeolojisi ile meşgul olunmamış, hafriyat yapılmamıştır. İşte bu noksan bilgilerle o devrin iktisadî, içtimaî hayatını, âdet ananelerini, ev ve giyim eşyasını, düğün ve derneklerini en geniş manasıyla etnoğrafya ve folklorunu meydana çıkartmak bittabi pek müşkül ve ekseri hâllerde imkânsızdır. Halbuki Selçuk devrini her yönden gereği kadar tettebbu ederek bugünkü geleneklerimiz ile birleştirmek bize millî varlığımızı, benliğimizi de öğretecektir. Biz, incelediğimiz *Selçuknâmeler*de, mevlevî âsârında adları geçen giyim ve ev eşyasını not etmiş, Konya'da II. Kılıçaslan Sarayı, Kubatabad'da I. Alâaddin

* Müzeci, halkbilim araştırmacısı (1901-1962).



Keykubat Sarayı sondajlarında çıkan çinilerdeki kadın, erkek kıyafetlerini tespit ederek bu vadede bir başlangıç yapmak istemiştik. Bu yazımızda o devrin yemekleri ve ekmeklerinden birkaç tanesini ele alıyoruz¹.

Selçuk Devri Yemekleri

I. Alâaddin Keykubad'ın 634 yılı Şevval ayında (1237 Mayıs) verdiği bir ziyafette yenilen yemekler şöyle anlatılır: "Elvan taam ve biryanlar ve dâne ve müza'fer ve kaz ve tavuk çevirmeleri ve arı girdeler ve tennur aşları ve mümessek ve muattar şerbetler birle dökülüp yenildi. Ve içildi. Ve etraftan gelen elçiler ve sâdât ve ulemâ ve fuzelâ han yiyip dağıldılar".² Buradaki umumî tabirlerden sarfı-nazar *biryan*, *dâne*, *müza'fer*, *kaz* ve *tavuk çevirmeleri arı girde* adları geçmektedir. Bunları sırasıyla anlatalım:

Biryan

Biryan kebab demektir.³ *Selçuknâme*'de biryanlar diye cemi olarak yazıldığına göre, ziyafette birkaç nevi kebab bulunduğu kanaati hâsıl olur. Bugün Anadolu'da belli başlı üç türlü kebab vardır.

1) *Kuyu kebabı*: Bazı ormanlık bölgelerde koyun kesilip temizlendikten sonra parçalanır, kendi derisine sarılır. Evvelce toprak biraz kazılmış, içine ateş yakılarak kızdırılmak suretiyle hazırlanmış olan kuyuya deri içindeki et konur, üstü kapatılır. Et pişecek kadar üzerinde tekrar ateş yakılır. İşte bu suretle hazırlanan kebaba kuyu kebabı derler.

2) *Tandır kebabı*: Orta Anadolu'da koyun, kuzu veya çebiş kesilip temizlendikten sonra sıcak tandıra asılmak suretiyle pişirilir. Buna tandır kebabı derler.

3) *Çevirme kebabı*: Anadolu'nun bazı yerlerinde koyun kesilir, temizlenir, tuzu, biberi karın boşluğuna konur, dikilir, ağzından arka-

¹ . Selçuk devri yemeklerinden herise ve tutmaç ile ekmeklerinden bazlamaçı Konya'da çıkarılmış olan *Amt* dergisinin 16-18'inci sayılarında mehazlarıyla yazmış-tım.

² Yazıcı Âlî *Selçuknâmesi*, s. 587.

³ Hüseyin Kâzım Kadri, *Türk Lugati*, C. I, s. 695.

sına bir sırk (uzunca bir ağaç) geçirilir, bu sırk mihver olarak kırda yakılan ateşin veya evdeki ocağın karşısında çevrilerek bütün gövde birden pişirilir. Buna da çevirme kebabı denir. Bu çevirme kebabı Kastamonu, Isparta taraflarında hususî şekilde yapılmış uzunca, dar ocaklar da ateşin karşısına asılarak kızartılmak suretiyle yapılır.⁴

Çevirmeler

Şelçuknâme'de kaz ve tavuk çevirmeleri diye anlatılan bu kebabın çevirme kebabı konusunda yazmış olduğumuz gibi, hazırlanmış olduğunu kabul ediyorum.

Yufka ekmeği (Girde)

Katıksız, içinde başka hububat tanesi bulunmayan temiz buğdaya "arı buğday" denir. Böyle temizlenmiş ve yıkanarak öğütülmüş buğday unundan yapılan ekmeğe de "arı buğday ekmeği" derler. *Selçuknâme*'de geçen "arı girde", arı buğday unundan yapılmış yufka demektir.⁵ Demek oluyor ki, Selçuk devrinde yufka ekmeği vardır. Hükümdarın ziyafet sofrası için hazırlanan yufkanın da en temiz buğday unundan yapılması yakışır. Yufka ekmeği Anadolu'nun birçok köylerinde ve kasabalarında hâlâ yapılmaktadır. Şöyle ki:

Un elekten elendikten, tuz atıldıktan, su katıldıktan sonra birkaç defa yoğrularak özlü bir hamur hazırlanır. Mayalanmadan 100-150 gramlık kadar eşit parça "bazı"lara ayrılır. Ele alınan her parça (yası ağaç) yüzü düzgün tahta üzerinde oklava denilen üstüvanî bir ağaç ile açılarak bir milimetre kadar kalınlıkta ve takriben 0.45-0.80 metre kutrunda dairevî bir kâğıt hâline gelen hamur, oklavaya sarılarak ocakta ısıtılmış olan saca naklolunur ve sacın üzerine serilir. Bir tarafı pişince "pişirgeç" ile çevrilerek diğer tarafı pişirilir. Böylece bir yufka meydana gelmiştir. Müzeci arkadaşlarımızdan Vahit

⁴ Dane ve müza'fer şeklinde yazılan yemeğin nasıl yapıldığını henüz tespit edemedim. Za'fıranla sarı renk verilmiş şekerli pirinç tatlısına zerde dediklerini biliyoruz: Hüseyin Kâzım Kadri, *Türk Lugati*, C. 2, s. 953.

⁵ *Age*, C. 4, 51, 311 ve *Burhan-ı Katî Tercümesi*, s. 410.



Yaveroğlu'nun anlattığına göre, şark vilâyetlerimizin bazılarında yufka hamuru mayalanır, oklava yerine "kindirek" denilen diğer bir âlet ile yukarıda yazıldığı şekilde ve boyda açılır. "Mazraka" üzerine alınarak tandırın yan sathına yapıştırılır. Burada pişen yufka alınır. Böylece devam olunur. Selçuk devrinin yufkası bunlardan hangisi olduğuna dair bir kayıt bulamadım. Tandır daha eski bir icat olduğuna göre Selçuk devri yufkasının tandırda yapılan yufka olması muhtemeldir.

Söğülme yahut söğürme

Kesilmiş bir hindi, kaz, tavuk yahut bir parça et, tuz, baharat ile hazırlandıktan sonra saçtan veya bakırdan yapılmış kenarları yüksekçe bir tavaya konur. Öylece fırında veya tandırda pişirilir, buna "söğürme" denir. Orta Anadolu'da hâlâ yaşamakta olan bu kelime *Selçuknâmelere* -belki kopya hatası olarak- "söğülme" şeklinde yazılmıştır. Şöyle ki: "...Nagâh çaşnigîr Nasırüddin bir tavuk söğülmesin ısıcak deyu sultan önünde doğradı. Sultan ondan birkaç lokma tenavül buyurdu".⁶ Bu cümleyi biraz genişletelim: Çaşnigir, Selçukîlerin devlet teşkilâtında bir memurun sıfatıdır. Bu memurun vazifesi hükümdar sofralarına nezaret etmek, yemeklerin tadına bakmaktır. I. Alâaddin Keykubat'ın son zamanlarında çaşnigiri olan Nasırüddin bir tavuk söğürmesi getirmiş, sıcak diyerek hükümdarın önüne doğramış, Hükümdar da bundan birkaç lokma yemiştir.

Nukul

Bu kelime *Yazıcı Ali Selçuknâmesi*'nde⁷ "...Gül'izar, bademçeşm ve lâle had şarapdarlar altun ve gümüş tabaklar birle dürlü dürlü nukullar her kişinin önüne tezyin ettiler" yani "gül ve lâle yanaklı, badem gözlü sâkiler altun ve gümüş tabaklarda türlü türlü nukullarla herkesin önünü süslediler." Bu kelime lûgat kitaplarında iştret meclisinde yenilen meze, şekerleme, iştret mezesi olarak anlatılır.⁸

⁶ *Yazıcızâde Âlî Selçuknâmesi*, s. 587.

⁷ *Age.*, s. 587.

⁸ Ahmed Vefik Paşa, *Lehce-i Osmani*, C. 2, s. 1432; *Ahter-i Kebîr*, s. 1108; Hüseyin Kâzım Kadri, *Türk Lugati*, c. 4, s. 543.

Buna Anadolu'da "nukl" veya "lokul" derler ve şöyle yaparlar: Hamur yoğrulup 2-3 mm kalınlıkta açıldıktan sonra üstüne kıyma, ceviz içi veya toz şeker serpilir. Hamurun bir kenarından tutularak yuvarlanırken bir kat hamur, bir kat kıyma veya ceviz içinden müteşekkil 3-5 cm kutrunda üstüvanî bir hâl alır. Bu üstüvanî parça 8-10 cm uzunluğunda kesilerek, kenarı yüksekçe bir tepsiye döşenir. Ocakta veya fırında pişirilir.

Buğday çorbası: Mesnevî-i Şerif'te

معدۀ خر که کشد در اجذاب

معدۀ آدم جذوب کندم آب

beyti vardır.⁹ Türkçesi: "Eşeğin karnı saman, ot; insanın midesi buğday çorbası ister" demektir. Şu hâlde Selçuk devrinde yenilmesi itibat hâline gelmiş "buğday çorbası" vardır. Buğday çorbası iki türlü yapılır:

a) Buğday dövülür, kabuğu alınır, kurutulur buna Anadolu'da "den" yahut "aşlık" derler. Memleketimizin bazı taraflarında ise buğday, el değirmenlerinde çekilerek taneler yarım veya dörtte bir miktarında ufaltılır. Buna da "çorbalık" derler. Aşlık veya çorbalık şeklinde hazırlanmış olan buğday icabında çömlekte yahut tencerede kaynatılarak pişirilir, tuz atılır, yoğurt veya ayranla karıştırılır. Üzerine yağ dökülür, biraz da kurutulmuş nane tozu serpilerek sofraya getirilir. Buna "buğday çorbası", "ayranlı" yahut "yoğurtlu çorba" derler.

b) Memleketimizin birçok yerlerinde ise aşlık şeklinde hazırlanmış yahut çekilmiş olan buğday, yoğurdun bol bulunduğu ilkbahar aylarında yoğurda bulanır, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Biraz da yassılaştırılarak temiz bezler üzerinde kurutulur. Ve böylece saklanır. Çorba yapılacağı zaman bu yoğurtlu aşlık tencereye ko-

⁹ *Mesnevî-i Şerif-Ankaravî Şerhi*, C. 4, s. 177. *Mesnevî-i Şerif* in başlandığı ve bitirildiği tarihler kesin olarak bilinmiyor. İkinci cilde 662 yılı Recep ayında başlanıldığına dair sarahat vardır. *Age.*, C. 2, s. 6.



nur, tuz atılır, karıştırılarak pişirilir. Üzerine yağ dökülür, biraz da nane tozu serpilir.

Tandır ekmeği

Ekmeğinden evvel kısaca tandır anlatayım. Anadolu'nun orman bölgeleri hariç, hemen her tarafında tandır vardır. Evlerin alt katında yahut tek katlı evlerin bir odasında tandır bulunur. Buraya "tandır" derler. Tandır şöyle yapılır: 0.60-0.80 m derinliğinde üstüvanî bir çukur kazılır. Bu çukurun tam dibinden ağzının 1,5 m kadar yan ilerisine doğru bir hava deliği "baca" açılır. Tandırda yakılan odun, çalı çırpı, tezek dumanları buradan da dışarı çıkar. Tandırın içi desti toprağı ile güzelce sıvanır. Böylece hazırlanmış ve ısıtılmış olan tandırın kenarlarına muhtelif boyda ve kalınlıktaki hamurlar yapıştırılmak suretiyle ekmek, içine tencere sarkıtılmak suretiyle yemekler, kebaplar pişirilir. *Mesnevî-i Şerif* te bir münasebetle tandır ekmeği de zikredilmiştir.

چون خوری یکبار از ماکول نور
خاک ریزی بر سر نان تنور

Türkçesi: "Eğer nur yemeğinden bir kere yemiş olsaydın tandır ekmeğinin üzerine toprak dökerdin"¹⁰ Hazreti Mevlânâ, diğer ekmeeklerden daha lezzetli olduğu için maddî gıdalardan örnek olarak tandır ekmeğini zikir, diğerlerini kasdetmişlerdir. Bilindiği gibi, hamur hazırlandıktan sonra muhtelif kalınlıkta açılır, yukarıda yazıldığı gibi tandırın kenarlarına yapıştırılır. Üstü kapanır. Bir müddet sonra ağzı açılır pişmiş ekmeekler toplanır.

Şeker

Anadolu Selçukluları zamanında şeker yenilmekte ve yapılmaktadır. *Mesnevî-i Şerif* te:

استخوانت را بخاید چون شکر
نبینی زندکانی را دکر

¹⁰ *Mesnevî-i Şerif-Ankaravî Şerhi*, C. 4, s. 218.

yani “Senin kemiğini şeker gibi çiğner ki artık dirilik göremezsın”¹¹ beytinde şeker adı geçtiği gibi, *Menâkıbü’l-Arifîn*’de şekerden bahsedilmektedir.

IV. Kılıçaslan hükümdar iken Konya’ya gelmiş olan Tokat kadısı Kemaleddin Kâbî Konya’da Hazreti Mevlânâ şerefine tertip ettiği mevlidin şerbeti için bakkallardan 30, Gömeç Hatun’dan 10 zembil şekeri bulabilmişti.¹²

(Not: Akşehir’de Hasan Paşa tarafından yaptırılmış olan İmaret Camii’nin 914 H. (1508 M.) tarihli vakfiyesinde şu ibare vardır:

... ومن الارز المفلل والارز المزعفر الممين في انتركية
دانه و زرده في ليالى الجمعة وليالى شهر رمضان ...

Türkçesi: Biberli pirinç, zağfıranlı pirinç ki bunlara Türkçede (dane) ve (zerde) derler, cuma ve Ramazan gecelerinde (pişirilecektir).

Yukarıda ve 4 numaralı haşiyede henüz tespit edilemediğini yazdığım “dane” nin pirinç pilâvı olduğu anlaşılmaktadır. Bunlardan müteakip yazılarda bahsedilecektir.)

Selçuk Devleti’nin Büyük İmparatoru I. Alâaddin Keykubat, hükümdar olarak ilk defa Konya’ya geldiği vakit tarihte emsaline az rastlanan şenlikler, törenler yapılmış ve şahane ziyafetler çekilmiş, içki âlemleri tertiplenmişti. H. TH. Houtsma tabı *Selçuknâme*¹³ bu ziyafetleri şöyle anlatır: “...Çini ve altun sahanlar, tepsiler içinde elvan niam dâne ve müza’fer ve kalliyat ve boraniyat ve me’muniye ve halavat-i mümessek ve muattar ve yahnîler ve söğülmeler ve biryanlar ve tavuk ve güvercin ve keklik ve bıldırcın söğülmeleri sedire ve iki kola oğuz resmine göre döşenip müzeyyen oldu ve kâsat, kırmız ve kımeran ve mümessek ve muattar şerbetler oğuz resim ve erkânı üzere yenildi ve içildi.”

¹¹ *Mesnevî-i Şerif-Ankaravî Şerhi*, C. 4, s. 222.

¹² *Menâkıbü’l - Arifîn tercümesi*, Matbu nüsha, C. I, s. 193, 195; *Türk Tarih Kurumu Belleteni*, C. 19, s. 389.

¹³ s. 200.



Şimdi bu metinde geçen yemek adlarını ele alalım:

Dâne ve muza'fer

Bundan evvelki yazımızda¹⁴ dâne ve muza'fer şeklinde yazılmış olan yemeklerin nasıl yapıldıklarını tesbit edemediğimizi 4. haşıyede yazmış, sonra Akşehir'deki Hasan Paşa imaretinin 1508 tarihli vakfiyesindeki sarahate göre bu yemeklere Arapça "Erzü'l-müfelfel", "Erzü'l-müza'fer" = ارزالمفلل، ارزالمزعر Türkçede tane ve zerde denildiğini yazının sonuna not olarak ilâve eylemiştik. Bilâhare yaptığımız incelemelerde bu yemeklerin nasıl yapıldığını da öğrendik. Hastahanede beraber yattığımız ve birçok yüksek zevâtın, son yıllarda sayın başvekilimizin mutbah hizmetinde bulunmuş Mengen'in İlyaslar Köyünden merhum Aşçıbaşı Yunus Gürbüz'den aldığımız izahata göre ارزالمفلل = biberli pirinç, Türkçede tane denilen yemek bugün "pilâv" dediğimizdir. Yemeğin adı biberli pirinç olarak tasrih edildiğine göre "bulgur pilâvı" değildir. Merhum Yunus Gürbüz'ün anlattığına göre, tane şöyle hazırlanır: Pirinç yıkanır (bazı yerlerin pirinci sert ve sağlam olduğu için birkaç saat evvelinden ıslatılır). Sonra haşlanır, salça falan konmaz, üzerine yağı ve biberi dökülür, deme alınır. Bir saat kadar demde bırakılır. (40-45 yıl evvel Boyabat köylerinde pirinç pilâvının üzerine karabiber ekilerek yenildiğini hatırlıyorum.)

Zerde

Arapçada ارزالمزعر Türkçede "zerde" denilen bu yemek za'firanla sarı renk verilmiş bir nevi pirinç tatlısıdır.¹⁵ Merhum Yunus Gürbüz'ün anlattığına göre, şöyle yapılır:

Önce pirinç –çorbada olduğu gibi– suda suluca pişirilir. İyice piştikten sonra üzerine kâfi miktarda şeker ilâve olunur; ayrıca bir kapta sıcak su ile ıslatılmış za'firanın sarımtırak renkteki suyu alınır. Kendisi de ufalanır. Ve şekerli pirincin üzerine dökülerek karıştırılır. Sonra bir miktar nişasta alınır. Soğuk suda ezilir. Önce hazır-

¹⁴ *Türk Etnografya Dergisi*, S. I, s. 73-76.

¹⁵ Hüseyin Kâzım Kadri, *Türk Lugati*, C. 2, s. 952.

lanan - şekerli, za'firanlı kısmın üzerine dökülür. Birazcık kaynatılır. Artık zerde olmuştur. Tabaklara dökülerek soğutulur. (İlgın Lokantası'nda zerdeye rastladık. Za'firanla birlikte biraz da gül suyu katıldığını söylediler.)

Kalliyât=Kalyeler

Buna Anadolu'da "kale" derler. Yağla kavrulduktan sonra kaynatılmış, etsiz pişmiş sebze yemekleri.¹⁶ Patlıcan ve kabak kalyesi¹⁷ gibi. Bazı meyvelerden kalyeler yapılır. Boyabat köylerinde 45-50 sene evvel erik kalyesi şöyle yapılırdı: Erik kurusu temizce yıkanır. Suyu konur. Suyu, suluca bir pekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatmaya devam olunur. Sonra üzerine eritilmiş tereyağı ve dövülmüş ceviz içi konarak yenilirdi. Kabak kalyesi de böylece yapılırdı.

Boraniyât=Boraniler

Suda haşlanıp yağda kavrularak hazırlanan sebze yemeklerine boranî derler. Ispanak, sirkeotu, evelek, ebegümeci, kuzukulağı gibi yaprak sebzeler sıcak suda haşlandıktan sonra suyu sıkılır. Yağda kavrulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilir. Anadolu'da buna boranî derler. Senirkent'te yalnız ıspanaktan yapılan bu türlü yemeğe boranî denilmektedir.

Sebzeler pirinç veya bulgurla pişirildikten sonra üzerine yoğurt dökülerek hazırlanan yemeklere de boranî denilmektedir.¹⁸ Pirinçle karışık ıspanak yemeğinin rengi Me'mun Halife'ye ailesi Boran'ın cihazı ile gelmiş olan meşhur "incili yeşil halı"ya benzediği için boranî denildiği tasrih edilmektedir.¹⁹ Sebzelerin bulgur veya pirinçle pişirildikten sonra üzerlerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilen yemeklere Anadolu'nun muhtelif yerlerinde "aş" denildiği gibi, yalnız bulgur veya pirinçten sulu olarak -lapadan daha suluca- pişiri-

¹⁶ *Lehce-i Osmânî*, C. 2, s. 925; Hüseyin Kâzım Kadri, *Türk Lugati*, C. 3, s. 832; *Kamus-ı Türkî*, s. 1082.

¹⁷ *Türkçe Sözlük*, TDK, ikinci baskı, s. 399.

¹⁸ M. Baha, *Türkçe Lugat*, s. 162.

¹⁹ *Kamus-ı Türkî*, s. 308.



len ve içine kavurma, kıyma, yağ konularak yenilen yemeklere de “aş” derler. Aş kelimesi eski metinlerde umumî bir tabir olarak geçmektedir.²⁰

Halavât=Helvalar

Helva adı *Selçuknâmeler*de geçtiği gibi, Hazreti Mevlânâ’nın şiirlerinde de helvaya rastlanır.²¹

اهسته مکن شتاب صبری بنمای
کز غوره بروز کار حلوا سازند

“Acele etme, yavaş ve sabırlı ol, çünkü zamanla koruk helva olur”. Demektir. Mevlevî büyükleri şöyle rivayet ederler ki, Şeyh Sa’dî meşhur *Gülistân*’ını yazdıktan sonra Konya’ya gelmiş ve Hazreti Mevlânâ’ya takdim eylemiştir. Ertesi günü Şeyh Sa’dî eseri hakkında Hazret-i pîrin mütalâasını sorunca:

Hazret:

–“Bi nemek” بی نغک yani tuzsuz demişti. Bunun üzerine Şeyh Sa’dî’nin yüzünde bir hüznün alâmeti belirmiş.. Hazret-i pîr tekrar söze başlayarak:

–“Helvast” حلواست demişti. Yani tuzsuz ama helva gibi tatlı, diyerek Şeyh Sa’dî’yi memnun eylemişti. Bütün bunlar gösteriyor ki, Selçuk devrinde helva vardır. Bugün de Anadolu’da pek muhtelif helvalar yapılmaktadır.²²

²⁰ “Nur hamurundan iki üç bazlamaç ile cennet aşından bir çanak isterim” demektir: *Sultan Veled Divanı*, matbu nüsha, s. 359.

Bugün memleketimizin bazı yerlerinde, bilhassa Boyabat köylerinde kaynar suya kırılarak pişirilmiş yumurta üzerine sarımsaklı yoğurt sonra eritilmiş tereyağı dökülerek hazırlanan yemeğe de boranî derler.

اوچمق اشندن دلروم بر چناق
نور حمیرندن ایکی اوج بازلاماج

²¹ Hüseyin Kâzım Kadri, *Türk Lugatı*, C. 2, s. 561.

²² *Lehce-i Osmânî*, C. I, s. 527.



1 – *Un helvası*: Un, yağda kavrulur. Üzerine pekmez, bal şerbeti veya şeker şerbeti dökülerek iyice karıştırılır. Buna un helvası derler.

2- *İrmik helvası*: Bu da un helvası gibi yapılır. Farkı yalnız un yerine irmik kullanılmasındadır. “Bugün Kilis’te irmikle yapılan bu helvaya ‘memnûye’ derler”. Selçuknâme’de ‘me’ muniye’ olarak geçen yemek adının bu helva olması mümkündür.

3- *Nişasta helvası*: Un yerine nişasta kullanıldığına göre nişasta helvası olur.

Bazı ağdalarla yapılan sakız, susam, tahin, gaziler, badem, ceviz, kâğıt, keten helvaları da vardır.

Selçuknâmelerde helvalar diye cemi olarak yazıldığına göre Selçuk devrinde ve herhâlde un helvası başta olmak üzere birkaç türlü helva yapıldığı ve *mümessek*, *muattar* sıfatları ilâve olunduğuna göre de helvalara bazı güzel kokular katıldığı anlaşılmaktadır.

Yahniler

Yahni Farisî bir kelimedir. Terbiyeli et manasına gelir. Koyun veya sığır etleri münasip parçalara bölündükten sonra yıkanır. Hafifçe kızartılır, tuzu soğanı ve başkaca biber ve baharatı konduktan sonra etleri pişinceye kadar kaynatılır. Et parçalarının arasına sarımsak, soğan, nohut ve başka şeyler konulmak suretiyle pişirilirse “sarımsaklı”, “soğanlı”, “nohutlu” yahni gibi isimler alır. Düğün, tavuk yahnisi, kimyonlu, maydanozlu yahni gibi neviler de vardır.²³ Yukarıda iktibas ettiğimiz metinde adı geçen söğülme, biryanlar ve başka yemekler evvelce yazılmıştı.²⁴

²³ *Lehce-i Osmânî*, C. 2, s. 1238.

²⁴ Bundan evvelki makalelerimizde şu yemek adları geçmişti: 1- Herise, 2- Tutmaç (*Anıt dergisi*, s. 16. Tutmaç adı *Mesnevî-i Şerif*’te de geçer:

که چنین تماچ بختم مهر تو
تو تکبر مینمائی و عتو

Yani “Senin için böyle güzel tutmaç pişirdim. Sen kibirleniyor, yemiyorsun” Ve:

آب تماچش دهد کین رابکیر
کرغی خواهی که نوش زان فطیر



Katgı=(İlâve): Selçuk devri yemekleri ile çok ilgili olduğu için me hazlarımızda adı geçen Türk içkileri, ye ke kapları, Türklerde sofraya oturma âdet âdâbını bu yazımıza ilâve ediyoruz.

Türk İçkileri

Şarap: Selçukîler zamanında yazılmış olan *Mesnevî-i Şerif*'te ve muhtelif vesilelerle şarap adı geçmektedir. Evvelce yazdığımız Nukul ile beraber olan şu beyti alıyorum:

تا که معشوق بود هم نان آب
هم چراغ و شاهد نقل و شراب

Türkçesi: “Maşukun olan Hüda sana hem ekmek, su hem ışı k, şahit ve şarap, nukul olur” demektir. (*Mesnevî Şerhi*, Ankaravî, c. 4, s. 387).

Selçukluların hükümdar, vüzerâ saraylarında işret âlemleri yapıldığına dair *Selçuknâmeler*de birçok malûmat vardır. (Altın üsküflü sîmîn sak sâkiler şarâb-ı erguvânı bezm-i hüsrevanî içinde içtirdiler. Ve kerrâtla dostikânlar içildi.) Yani “Altın sirmalarla işlenmiş üsküfler (tepesi devrik ucu püsküllü bir nevi takye) giymiş gümüş bacaklı sâkiler erguvanî (erguvan çiçeği renginde koyu kırmızı parlak kızıl renkte) şarabı sundular. Birçok defa dostların aşkına kadeh kaldırdılar.”²⁵

Şarabın nasıl yapıldığını yazmaya lüzum görmüyorum. Geniş bağları bulunan bir Bektaşî tekkesinin şeyhine sormuşlar:

- Bu üzümleri ne yaparsınız?
- Yeriz.
- Bunlar yemekle bitmez ki...

“Tutmacın hamurunu istemezsen suyunu ye, kendine gıda et.” (*Mesnevî-i Şerif*, Ankaravî Şerhi C. 4, s. 300).

3- Bazlamaç. (*Anıt dergisi*, s. 18), 4- Biryanlar, 5- Çevirmeler, 6- Söğürmeler, 7- Nukullar, 8- Buğday çorbası, 9- Yufka ekmeği, 10- Tandır ekmeği. (4-10 numarada yazılanlar için bkz. 2 *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. I, s. 63-67).

²⁵ Yazıcızâde Âlî Selçuknâmesi, s. 587.

- Fazla gelirse suyunu sıkar küplere koyarız.

- Sonra ne olur?

- Biz sonrasına karışmayız. Allah ne dilerse öyle olur... demiş!.

Bektaşî babalarından biri bağ bozumu mevsiminde bir köye misafir olmuş, pekmez kaynatmak için çalışan köylüleri görünce:

- Yahu demiş. Bu mübareğin aslını bozmaya, niçin kaynatmaya çalışırsınız. Suyunu alınız, kaplara, küplere doldurunuz. Allah ne yaparsa ona razı olunuz... demiştir...

Kımız: En eski bir Türk içkisidir. Kısrak veya deve sütünün ekşitilmesinden elde edilir. İslâmiyetten sonra haram kılınmış olduğuna göre, sarhoşluk verici bir mahiyeti olduğu anlaşılmaktadır.

Ayran: Selçuk devrinde yazılmış kitaplarda ayran adı da geçer. *Mesnevî-i Şerif*’te:

روغن اندر دوغ باشد چون عدم
دوغ در هستی بر آورد و علم

“Ayran içinde yağ adem gibidir. Ayran varlıkta bayrak kaldırmıştır.”²⁶

Yoğurda bir miktar su ilâve edildikten sonra yayıkla bişekle dövülerek yahut “nehre” denilen üstüvane veya büyük testi şeklinde hususî olarak hazırlanmış toprak küplerde veya derilerde çalkanarak yağı ayrılıp alındıktan sonra kalan beyaz sulu kısma ayran derler. Kanaatime göre Selçukîler devrindeki ayran budur. Bir de yoğurda su katıldıktan sonra kaşıkla karıştırılarak hazırlanan ayran vardır ki, buna Tokat köylerinde “çalkama”, Boyabat köylerinde “yoğurt ezmesi” derler. Selçuk devrinde yoğurt yapılması bilindiğini şu hâdisle ile tesbit etmiş bulunuyoruz:

Selçuk hükümdarlarından II. Süleyman Şah’ın (1196-1203) adaleti münasebetiyle şöyle bir vak’a zikredilmektedir:

²⁶ *Mesnevî-i Şerif Ankaravî Şerhi*, C. 4, s. 352.



Süleyman Şah'ın Ayaz adında bir gözdesi vardı; onu çok seviyor, sarayında terbiye ediyordu. Ona olan sevgisini şu kıta ile de ifade etmişti:

کافر بجه که کفر او دین منست
هم دین منست وهم جهان بین منست
کس بنده خویش را چنین بنده نشد
این بنده بنده کستر آیین منست

Türkçesi: "O kâfir oğlunun küfrü benim dinimdir. O hem dinimdir, hem de cihanı gösteren aynamdır. Kimse benim gibi kuluna kul olmaz, kuluna kul olmak ancak benim âdetim, âyininimdir" demektir.

Ayaz bir gün ava gitmiş, sıcağın bunalmış, çok susamıştı. Bu sırada yanından geçen ihtiyar bir köylü kadının satmak üzere çarşıya getirdiği bir çanak yoğurdunu alıp içiverdi. Kadın, Ayaz'ın arkasından koşarak saray kapısına kadar geldi. "Yetimlerimin ekmek parası için getiriyordum" diye sızlanıyordu. Hükümdar tahkik edilmesini emretmişti. O sırada Ayaz'ı gören kadın onu tanıdı; "İşte şikâyetim bundandır," dedi. Ayaz, korkusundan inkâr, kadın da davasında ısrar ediyordu. Hükümdar kadına hitaben:

- Bu gencin karnını yarıdırıp baktıracağım dedi. Kadın bu hükme razı oldu. Cerrah çağrıldı. Ayaz'ın karnı yarıldı. Midesinden yoğurt fışkırınca derhâl darağacına gönderildi. Sevgili Ayaz'ını kaybettiği için Süleyman Şah çok müteessirdi. Fakat yoğurdun tazmini bize düşer diyerek kadına bin altın verilmesini emretti.²⁷

Gülâp yahut Cülâp: Farsça "Gülâp" Arap şivesinde "cûlap" olmuştur. Türkçe (gülsuyu) demektir. Gülsuyu ile yapılan şeker şerbetine gülâp yahut cûlap derler.²⁸ Bu isim *Mesnevî-i Şerif*te geçer:

پك عروسی كرد شاه اورا چنان
که جلاب قند پیش سکان

²⁷ *Kitâbü'l-Evâmîrü'l-Alâiye fi'l-Umûri'l-Alâiye*, Türk Tarih Kurumu Tıpkıbasımı, s. 63-64-65 ve *İbn-i Bibi Muhturası Tercümesi*, s. 35-36.

²⁸ Hüseyin Kâzım Kadri, *Türk Lugati*, C. 2, s. 31.

Yani Şah, oğlu için öyle bir düğün yaptı ki, insanlar bol bol yedikten ve doyduktan sonra köpeklerin önünde bile gül suyu ve şeker şerbeti vardı.²⁹

Şerbetler: Selçuknâmede mis kokulu ve ıtırli şerbetlerden bahsedilmektedir ki, meyvelerden, süttten yapılan şerbetlere kokular da ilâve olunduğu kanaati hâsıl olmaktadır.

Sofra Takımları ve Yemek Kapları

Selçuk hükümdarlarının yemek ve içki ziyafetleri münasebetiyle yemek kapları adı da geçmektedir:

Tabak: Selçuknâme'deki³⁰ "Altın ve gümüş tabaklar birla" ibaresinden Selçuk devrinde tabağın mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Muhtelif çapta dairevî, yayvan, ortası az çukur ekseriya kenarları kalkıkça süslü veya dendâneli olan kaplara tabak derler. Porselen ve bakırdan (Selçuk sarayları için çini, altın, gümüşden) yapılmış olanları vardır. Madenî ucuz, saklanması ve kullanılması kolay olduğu için bakır tabaklar daha çok yapılmış, kenarları ve kapakları itina ile süslenmiştir. Tabaklar biçimlerine göre düz tabak, kayık tabak gibi isimler alır:

1- Düz tabaklar, ortası çukur ve ekseriya meyveler, kuru yemişler koymaya mahsus olanlardır. Bulgur, pirinç pilâvları, nukul, çörek, helva bu tabaklara boşaltılır.

2- Kayık tabak beyzî şekilde uzunca ve derince yapılıdır. Bunun içine salatalar, balıklar konur.³¹

Sahanlar: Selçuknâmelerde "çini ve altın sahanlar" diye adı geçen bu kaplar da dairevî yassı ve çukurcadır. Kenarları sade veya süslü olur. Ekseriya dışarıya doğru inkişaf etmiş yani (tutaklı, dudaklı) bir vaziyettedir. Sahanların bakırdan, gümüşten, porselen, çini ve altından yapılmış olanları vardır. Konik, tepesi düğmeli, alemli kapakları da vardır.³² Kalyeler, yahni ve boranîler gibi sulu yemekler bu kap ile sofraya gelir.³³

²⁹ Mesnevî-i Şerif, Ankaravî Şerhi, C. 4, s. 369.

³⁰ Yazıcızâde Âlî Selçuknâmesi, s. 587.

³¹ Sanat Ansiklopedisi, C. 2, s. 1886.

³² Sanat Ansiklopedisi, C. 4, s. 1743

³³ Tepsi, kâse, tabak ve sahanların bakırdan yapılmış olanları arasında yazılar, mo-



Tepsi: Bu isim *Selçuknâmeler*de “tepsiler içinde elvan niâm” şeklinde defalarca geçmektedir. Tepsi Türkçede tapşurmak mastarından araç adı olarak “tapşı”dır. Zamanla tepsi olmuştur. Tepsiler de daire şeklindedir. Kenarları az kalkık ve dışarıya doğru inkişaf etmiş vaziyettedir. Altın ve gümüşten yapılmış olanları varsa da azdır. Ekserisi bakırdan, fağfurdan, sarı madenden yapılır. Bakır tepsilerde hamur tatlıları ve börekler kızartılır. Kahve, şerbet, yemiş koymaya mahsus tepsiler, köşeleri kırılmış dikdörtgen veya muntazam dikdörtgen şeklinde kulplu olarak maden ve tahtadan yapılmışlardır.³⁴

Sini: Bakır tepsilerin büyüklerine sini derler. Bu kabın “sin”den, “çin”den geldiği için adına “sinî” denildiğini yazan kitaplar vardır. Sini, üstüne yemek kapları konularak etrafına oturup yemek yenilen araçtır. Etrafına oturanlara kolaylık olmak için sininin altına “sini altı” yahut “sini ayağı” denilen bir iskemle de konur. Bunun açılır kapanır olanları da vardır. Etrafına birçok kişilerin oturabilecekleri kadar büyük olanlarına “divan sinisi” derler. Anadolu köylerin-

tifler ve gayet itina ile süslenmiş olanları vardır. Bkz. *Türk Etnoğrafya Dergisi*, s. 1, s. 95.

- 34 Boyabat köylerinde gördüğüm dairevî ve sarı madenden yapılmış bir kahve tepsisinin üzerine güzel bir talik ile şu kıta yazılmıştı:

أله فنجانی الوب نازيله جانان یرسون

بزم ارباب دیله قهوه ایله جان یرسون

لینک لعل کوهر بارینه دار تشنه

دورمسون واقندر اول غمزۀ فتان یرسون

Bu kıt’a, bugünkü şivemize şöyle çevrilebilir:

“Ele fincanlarını alıp naz ve eda ile canan yürüsün, o dilber gönül erbabının meclisine kahve ile gelsin, gönüller, kırmızı cevherler saçan dudaklarına susamışlardır. Vaktidir, durmasın o gamzesi fitneler koparan güzel yürüsün gelsin”.

İmlâ aynen alınmıştır. Vezni 3 “feilatün” 1 “feilün”dür. Bunun gibi dairevî ve yüzünde yazılar ve nakışlar bulunan birkaç tane kahve tepsisi de Ankara Etnoğrafya Müzesi’nde vardır. Bu kıt’a onların yüzlerine de – bazı imlâ farkları ile – aynen yazılmıştır. Birinin altında 1192 (1778 M.) tarihi vardır.

Tepsiler hakkında Nurettin Rüştü Büngül, *Eski Eserler Ansiklopedisi*, s. 230’da malûmat vardır.

deki misafir odalarında kullanılan tahtadan yapılmış sinilere “tabla” denir.

Maşrapa: *Selçuknâme’de* “bâdiye memzuç meşrebeleri” diye geçen bu âlet içine su, ayran, kımız ve başka içkiler konarak içilen kaplardır. Kulplu, düz üstüvanî, dibi yarım kürevî, azına doğru konik birçok neveleri vardır.

Kâseler: Yukarda H. TH. Hautsma tabı *Selçuknâme’den* aldığımız metinde “kâsat” olarak yazılmış olan kâselere gelince: Bu isim boş kap manasına olan “kavsa” kelimesinden alınmadır.³⁵ İçine çorba, hoşaf gibi sulu şeyler konulur. Çini, porselen ve camdan yapılmış çukur kaplardır. Çukur kâse, ayaklı kâse, dudaklı kâse gibi neveleri vardır. Bakırdan yapılanlarının kenarları yüksek ve dudaklıdır. Altında yarım konik bir kaidesi olup Boyabat köylerinde bu tip bakır kaplarla maşrapalara “tas” derler; su tası, çorba tası diye birbirinden ayrılırlar.

Eski Türklerde Sofraya Oturma Şekli

Selçuknâmelerde “...söğülmeler sedire ve iki kola Oğuz resmince döşenip müzeyyen oldu. Şerbetler Oğuz resim ve erkânı üzere yenildi ve içildi” şeklindeki izahata göre ecdadımız sofraya karşılıklı iki sıra üzere oturlarmış, eğer han (hükümdar) Kayı’dan olursa sağ kol beylerbeyi Kayı’dan olur. Ve: 1- Kayı, 2- Bayat, 3- Halka evli, 4- Yazır, 5- Döver, 6- Dodurga, 7- Yaparlı, 8- Afşar, 9- Kızık, 10- Beydili, 11- Kargın, 12- Karaevli boylarından olanlar sağ tarafa oturlardı. Sol tarafa da 1- Bayındır, 2- Peçenek, 3- Çavundur, 4- Çepni, 5- Salır, 6- Eymir, 7- Alayutlu, 8- Üreyir, 9- Iğdır, 10- Beğdüz, 11- Yıva, 12- Kınık boyları oturacaklardı.³⁶

[*Türk Etnografya Dergisi*, S. 1-2, Ankara, 1956-57, s. 73-76; 29-34]

³⁵ *Sanat Ansiklopedisi*, C. 2, s. 971. Kâse adı *Mesnevî’de* de geçer.

هیچ کاسه کر کند کاسه تمام
هر عین کاسه بی هر طعام

Ankaravî Şerhi, C. 4, s. 329.

³⁶ M. TH. Houtsma tabı, *Selçuknâme*, sayfa 204-205 ve *Yazıcızâde Âli Selçuknâmesi* s. 4. Bu boy adları bazı şive farkları ile 22 olarak yazılmıştır: *Divanî Lûgat-it-Türk*, C. I, s. 55, 58.

Han’a Bir Çorba¹

Başlığını “Han’a Bir Çorba” veya isterseniz, “Han’ın Çorbası” diye Türkçeye çevirebileceğimiz bu İngilizce kitap², edebî bir eser değil, ancak bir araştırma-inceleme eseri. Konusu, 1300 yılında Çin’de, hükümdarın şahsı için yazılmış Çince bir yemek kitabı. Bu kitapta yemek tariflerinin yanında, tedavi yöntemleri ve sağlık öğütleri de yer alıyor. Koruyucu hekimlikle beraber yemek tariflerinin bulunması Ortaçağ’daki klasik geleneğe çok uygun, çünkü tıp bilgileri beslenmeye çok önem verirlerdi. Zaten kitap da, Müslüman bilgilerin *materia dietica* ve *medica* prensiplerine, (çok kısaca: yiyeceklerin sıcak, soğuk, kuru ve yaş olarak tasnifine) ve Çin *yin-yang* (negatif-positif enerji) felsefesine göre hazırlanmış. *Yin-shan Cheng-yao*, (İmparatorun Yemesi Gereken İyi ve Doğru Şeyler)’in yazarı imparatorun özel diyetisyeni Hu Szu-hui, muhtemelen anadili Türkçe olan bir Uygur. Kitap tamamlanınca, önce İmparatoriçe’ye sunuluyor. İmparatoriçe uygun görmüş olmalı ki, sadece hükümdarın değil, herkesin bu öğütlerden istifade etmesi için,

* *Cornucopia* Dergisi genel yayın yönetmeni, Yemek kültürü araştırmacısı.

¹ Bu kitap tanıtım yazısı ilk defa İngilizce olarak, *Gastronomica, The Journal of Food and Culture*’ın 2000 yılı Sonbahar sayısında ABD’de; Türkçesi ise *Kitap-lık*’ta (Haziran 2001, S. 47) yayımlanmıştır. 6 yemek tarifi ile resimler eklenmiş olarak ise ilk kez *Yemek Kitabı*’nda yer alıyor.

² *A Soup for the Qan Yin-shan Cheng-yao* [Hana Bir Çorba. Moğol Çin’de Yemek Tarifleri ve Koruyucu Hekimlik], Yazarlar: Paul D. Buell - Eugene N. Anderson, Appendix: Charles Perry; Kegan Paul International, 2000, £150, 715 sayfa, ISBN 0-7103-0583-4

kitabın ahşap baskı bloklarına kopya edilerek, basılıp çoğaltılması-
nı emrediyor. Eldeki baskı bunlardan biri.

Yin-shan Cheng-yao yazıldığı zaman Moğol İmparatorluğu gücünün zirvesindeydi. Biraz hatırlamak gerekirse, Moğolların Orta Asya'da yükselişi inanılmaz bir grafik çizer. 1206'da birbirleriyle kıyasıya savaşmakta olan Moğol kavimlerinin arasından Temuçin, bütün diğer kabile reislerini mağlup ederek ve başsız kalan "boy"ları kendisine bağlayarak, lider olur. Ve o sene kendisini *Cinggis Han*, yani Evren Hükümdarı ilan eder. Daha sonra bütün evreni gerçekten titretecek olan Cengiz Han bu sıçrayıştan tam bir sene sonra bugünkü modern Moğolistan'ın yarısına sahiptir. Yedi sene sonra, Çin'in başkenti Pekin'i fethetmiştir. 1229 yılında öldüğü zaman, yerine geçen oğulları 1251 ve 1259 arasında sadece Moğolistan'ı değil, Sibirya, hemen hemen bugünkü Rusya'nın tamamını, Türkiye, İran, Irak, Afganistan, Kuzey Hindistan, Tibet, Çin ve hatta Vietnam'ın bir kısmını kaplayan gerçek bir dünya imparatorluğunun sahibi olurlar. Güçlü bir merkezî idare ile can, mal ve yol güvenliği sağlanır. Yerel idarelere yerli idareciler atanır. Çeşitli ırk, dil ve inanışa mensup milletler belki de ilk defa serbestçe ticaret ve korkmadan seyahat etme fırsatı bulurlar. Dahiyane bir ileri görüşlülükle uygulanan bu liberal politika sayesinde uluslararası ticaret o güne kadar hiç görülmemiş derecede gelişir. Ekonomideki bu canlılık, tabii olarak kültür hayatına yansır.

Yin-shan Cheng-yao' nun özelliği, Moğol devletinin en parlak döneminde yazılmış olması ve bu Dünya İmparatorluğu'nun Moğol, Türk, İran, Arap ve Çin gibi birbirinden farklı ve çeşitli kültürü içinde başarıyla barındıran yeni dünya düzenini yansıtmasıdır.

Cengiz Han'ın torunları ve torunlarının torunları yerleşik hayata geçince, yavaş yavaş eski alışkanlıklarını ve törelerini unuttular. Bir süre sonra birbirleriyle iktidar kavgasına giriştiler ve böylece bu muazzam imparatorluk büyüdüğü gibi süratle parçalanarak küçüldüyse de kurucularının çok sesli ve renkli bir evrensel kültür yaratma hayali bir anlamda gerçekleşmiş oldu. Bugün 700 sene sonra bile halâ Moğolların hükmettiği bütün coğrafyalarda bu kültürün izlerine rastlamak mümkün. Moğol fatihler geniş görüşlüydüler, ye-



niliklere çok açık olmakla beraber, kendi temel prensiplerinden hiç vazgeçmediler. Sembolik olmakla birlikte bu yemek kitabı buna güzel bir örnek. Kitaptaki imparator sofrası son derece sade, bilinçli, besin değerleri dengeli ama aynı zamanda da lezzetli, yiyeceklerle donatılmış.

Kitabın birinci bölümünde yer alan yemeklerin çoğu bize, yani Türk mutfağına yabancı değil. Yemek pişirme teknikleri, yemek türleri ve aranan lezzetler belki de kitabın Amerikalı araştırmacılarından daha çok bize yakın. Araştırmaya verilen isimden de anlaşılacağı gibi, çorbalar yemek tariflerinin önemli bir kısmını oluşturuyor. Tıpkı bugün olduğu gibi, çorba pişirirken et suyuna önceden hazırlanmış çok çeşitli şehriye veya hamurlardan biri salınıyor. Eğer istenirse, parça et, kıyma veya küçük köfteler de ilâve ediliyor. Çorba bazen nohut unu, un veya pirinçle koyulaştırılıyor. Sakatat ürünleriyle hazırlanan paçalar, tahıllardan mamul lapalar ve ateşte kızaran ızgara ve kebablar çoğunlukta. Yufka ve diğer hamur işlerinden hazırlanan börekler ve Anadolu'da yerel olarak şüphesiz hâlâ yapılmakta olan çeşitli ekmek ve çörekler: Terminolojiye şöyle bir göz atarsak, pek çok kelimenin bugün aynen kullanılmakta olduğunu görüyoruz. Mesela: *qatıq* (=katık), *manta* (=mantı), *poräk* (=börek), *quruq qıma* (=kuru kıyma), *shilön* (=şölen), *salma* (=bir tür şehriye), *tutmac* (=tutmaç), *umach* (=umaç), *bulgamac* (=bulamaç), *qagırmac* (=kavurmak), *ätmək* (=ekmek), *coräk* (=çörek), *qatlama* (=katlama), *yubqa* (=yufka), *qashiq* (=kaşık) vb.

İkinci bölümde tedavi maksadıyla kullanılabilecek içecekler, droglar, şuruplar, şerbetler ve reçeller var. Üçüncü bölüm, sebze, meyve, bitki, baharat ve diğer maddelerin hangi rahatsızlıklara iyi geldiğini ve özelliklerini bildiren bir sıralama ile, temizlik ve sağlıklı yaşama konusunda öğütlerle sona eriyor. Kısaca, kitabın ana teması tabiatla uyum içinde olmak, yemekleri düzenli ve hafif yemek. Bozuk ve iyi pişmemiş yiyeceklerden kaçınmak ve her şeyi mevsiminde yemek. Dört mevsime göre yaşamak ve erken yatıp, erken kalkmak gibi son derece pratik ve mantıklı, her zaman geçerli öğütlerle Han'ın ruh ve beden sağlığına itina ederek yaşaması amaçlanıyor.

13.yy da yazılmış, daha sonra 15.yy'da ilâveler yapılmış bu çince yemek kitabının tamamının İngilizce tercümesi, illüstrasyonların faksimile baskısı ve ayrıca yazarlar, Washington Üniversitesi'nden Paul D. Buell ve California Üniversitesi'nden Antropoloji Profesörü Eugene N. Anderson'un analizleri ve yorumlarıyla birlikte, California Berkeley'den tarihçi ve yazar Charles Perry'nin eşsiz appendixi ile bu çalışmaların toplandığı kitap, *A Soup for the Qan*, bilimsel araştırma yapanlar için değerli bir kaynak olduğu kadar, sıradan okuyucu için de son derece ilgi çekici ve zevkli.

Eser özellikle Türk okuyucu için önemli, çünkü 700 yıldır kaybolmayan bu lezzet ve gelenekler, eğer önemsenmez ve kıymet verilmmezse, kısa zamanda unutulup yok olabilir. Elbette yeni tatlar arayabilir, diğer ülkelerin mutfaklarına ilgi duyabilir, onları sevebilir, hattâ tercih bile edebiliriz. Ancak kendi mutfağımızın uzun bir süreçten ve evrimden geçerek, elene elene, damıtıla damıtıla, besin değerleriyle, hazırlanış teknikleriyle ve lezzetleriyle mükemmellik noktasına ulaşmış olduğunu gözden kaçırmadan. Eğer 700 yıl önceki tatlar bize hâlâ yakın geliyorsa, bu, nesilden nesile geleneklerin hiç bozulmadan tekrarlanarak bugüne ulaşmış olmasındandır. Bugün modernleşmek uğruna, akıllarına estiği gibi, tatları birbirine karıştırmak hevesine kapılanlar, hem başka ulusların mutfaklarına, hem de Türk mutfağına haksızlık ediyorlar. Ümit edelim, kitap bu açıdan uyarıcı olsun.

Bilimsel araştırma olarak *A Soup for the Qan*, kültür tarihi ve özellikle yemek kültürü üzerinde çalışan araştırmacılarla yazarlar için de önemli bir kaynak ve örnek. Her şeyden önce üç ayrı bilim adamı bir araya gelerek, bir takım çalışmasıyla kendi uzmanlık alanlarındaki bilgilerini, birikimlerini ve emeklerini birleştirip, müşterek bir eser ortaya çıkarmışlar.

Kitabın dipnotları da o derece ilginç ve bilgilendirici; aynı zamanda dili öylesine akıcı ki, konuyla hiç ilgisi olamayan bir okuyucu bile merak ve keyifle okuyabilir. 26 sayfalık bir bibliyografyanın hazırlanması, şüphesiz dünya kütüphanelerinde aylarca, belki yıllarca süren kitap taramasını gerektirir. Onlar sadece bununla yetin-



meyip, inceledikleri kitabın yazıldığı Moğol İmparatorluğu'nun bu günkü coğrafyalarında, Rusya'da, Sibirya'da, Moğolistan'da, Tibet'teki manastırlarda, Batı Çin'de, Türki Cumhuriyetler'de, Orta Doğu'da, Türkiye'de ve Balkanlarda araştırmalar yapmışlar. New York'ta kendi mutfaklarında alternatif malzemelerle tarifleri denemişler. Türkçe referanslarda gösterilen titizlik de ayrıca dikkatli çekiyor. Bu kadar özenli ve titiz çalışmaya hayranlık duymamak elde değil!

Dünya kamuoyu yönünden de, *A Soup for the Qan*, Moğol İmparatorluğu'nun, politik, sosyal ve kültürel bakımdan ne kadar sofistike olduğunu belgelemesi ve tarihe yeni bir bakış açısı getirmesi bakımından çok önemli. Batı'da Avrupa şövalyelerine, Doğu'da Japon samuraylarına ilham vermiş olan bu efsane silahşorları, bize ve dünyaya başka bir perspektiften tekrar görme fırsatı veren yazarları, bu kusursuz ve tarafsız araştırma örneği için gerçekten kutlamak gerek.

A Soup for the Qan (Han'a bir Çorba) Kitabından Örnek Tarifler:

Sayfa 276

Sıra (2.) Arpa Çorbası

[Vücudun] merkezini ısıtır ve *ch'i* yi aşağı çeker. Dalağı ve mideyi güçlendirir, susuzluğu dengeler ve soğuk algınlığını sürer. Şişkinliği önler.

Koyun (but, kemiğinden ayırın ve parçalayın), *tsooko* kakule (5 adet), kabuksuz arpayı (2 *sheng*,³ kaynar suda yıkayın ve önceden haşlayın)

[Eti] kaynatarak bir çorba yapın. [Et suyunu] süzün, [Eti doğrayın ve bir kenara bırakın]. Haşladığınız arpaları et suyuna ilave edin ve pişene kadar kaynatın. Tadına bakarak biraz tuzla lezzetlendirin. Doğramış olduğunuz etleri ilave edin.

³ *sheng* = ca. 31.5 m³



Sayfa 298

Sıra (40.) Tutmaç

Merkezi ısıtır, *ch'*iyi arttırır.

Beyaz undan (6 *chin*)⁴ hamurları yapın. Koyun (buttan, eti kavurarak, kuru kıyma -*quruq qima* - yapın.)

İyi bir et suyunda hamurları pişirin. Soğanla lezzetleri dengeleyin. Sarımsak, krema [veya yoğurt] ve ince ovalanmış fesleğen⁵ ilave edin.

Sayfa 314

Sıra (84.) Çiçek Manta – Manti

Yağlı koyun eti, kuyruk yağı, soğan, hazırlanmış mandalina kabuğu [bir tür aromatik tatlandırıcı olmalı], (Hepsi incecik doğranır).

[Bu] malzemeye tarife uygun olarak baharat, tuz ilâve ederek, karıştırın. İçliği yapın [İçi hamurlara doldurun]. Manti formu verin. Bir makasla hamurları[n kenarlarını] keşerek çiçek şekilleri yapın. Buharda pişirin. Çiçekleri renklendirmek için aspu kullanın.

Sayfa 314

Sıra (86.) Yubqa - Yufka

Yağlı koyun eti, kuyruk yağı, hazırlanmış mandalina kabuğu, zencefil filizi (Hepsi incecik doğranır. Belki biraz, *jha'uşası*, [bir nilüfer kökü] da ilave edilebilir.)

Bütün bu malzemeye baharat, tuz katılır ve [hepsi], iyice halledilir.

Bitkisel yağ, pirinç unu ve un [beyaz buğday] birlikte karıştırılarak deriler [yufkalar] yapılır.

Sayfa 315

Sıra (87.) Paeraek – Börek

⁴ *chin* = ca. 500 gr

⁵ Dipnotta yazarlar, bunun nane de olabileceğine dikkat çekiyor. BT.



Yağlı koyun eti, kuyruk yağı, körpe pırasa (Hepsi ince doğranmış)

[Bu] malzemeye baharat, tuz ilave edilerek, [hepsi] karıştırılır.

Yufkaları yapmak için beyaz un kullanın. [Yufkaları] düz bir sac üzerinde pişirin. Hazır olunca, erimiş tereyağ ve bal kullanın. Bazen armut biçimindeki su kabağının etinden de iç yapılır. Bu da mümkündür.

Sayfa 315

Sıra (88.) *Shilön* – *Şölen*

Yağlı koyun eti, kuyruk yağı, soğan, hazırlanmış mandalina kabuğu, zencefil filizi. (Hepsi incecik doğranır).

[Bu] malzemeye baharat, tuz ilave ederek [hepsi] karıştırılır.

Beyaz un, bal ve yağla karıştırılarak [bir hamur tutulur ve açılır?], bir kazanda kaynamakta olan suya atılır. Pişince [bunları] yufka yapın⁶.

⁶ Bu tarifte haşlanan hamurlar bana su böreğini çağrıştırıyor. BT.

A SOUP FOR THE QAN

INTRODUCTION, TRANSLATION, COMMENTARY
AND CHINESE TEXT

PAUL D. BUELL

and

EUGENE N. ANDERSON



KEGAN PAUL INTERNATIONAL

London and New York

飲膳正要

四部叢刊續編子部



Tavuklar



Çince baskıdan "Çorbalar" bölümü

İştahlı ve Meraklı Seyyah İbn Battûta'da Gıda Bilgisi ve Türk Yemekleri

1 4. yüzyılın ilk yarısında (1323-1356) eski dünyanın büyük bir kısmı binbir macera yaşayarak; gâh korkuyla, gâh hasta hasta, gâhi de savaş meydanlarından kaçarak gezen ama hiçbir zaman keyfini bozmayan İbn Battûta'nun ilginç taraflarından biri de, her ülkenin yemeğine ve gıda kaynaklarına duyduğu meraktır. O, bu yönüyle hayatı, insanları, gelenekleri ve doğayı çözmek isteyen Yeniçağ insanını andırmaktadır. Öylesine meraklıdır ki ancak bir gıda uzmanının ilgi alanına girecek ayrıntılı bilgileri heyecanla bildirmekte ve ancak bir antropologun sunum tarzını andıracak şekilde şölen âdetlerini bir bir sıralamaktadır! Onun saydığı ve zaman zaman da üşenmeden tarif ettiği yemekler arasında yüzyıllardır tahtından inmeyen sâbüniye, kadılıkması gibi tatlılar; iştah açıcı tadımlıklar, semusek gibi hamur işleri ve kebaplar başı çekmektedir. Yolculuğunun başından sonuna, nerede ilginç bir yemek yese mutlaka belirten seyyahın çok güçlü bir hâfızası vardır ve bazen hükümdarların gözüne girmek için yemek yaptığı; daha da ötesi, yaptığını beğendirip iyi bir câize aldığı da vâkidir. Seyyahımız bir yemeği beğenmediği zaman bazen açıkça söyler, çok hasta bile olsa başında iyi yemek yapan birinin beklemesini ister!

Bu yazımızda seyyahın şölen tasvirlerini, çeşitli ülkelerin gıda rejimlerine ilişkin verdiği bilgileri ve özel yemek tariflerini sunacağız. Temel aldığımız çalışma, Tâzî'nin 1997'de yayımlanan edisyon-kritiğinden Yapı Kredi Yayınları'na yaptığımız çeviridir.**

* Çevirmen, Araştırmacı-yazar.

** Ebu Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, *İbn Battûta Seyyahatnâmesi*, c. I-II, İst., 2004.



Türk Asıllı Mısır-Memlûk Sultanı Nâsır'ın Askerî Gücünü Oluşturan Tekkelerin Yemek Geleneği

“Melik Mansûr Kalâvun'un türbesi civarında iki konak arasında bulunan hastahaneye gelince, bunun güzelliklerini tarif etmede yazarın kalemi âciz kalır. Burada sunulan hizmetin haddi hesabı yok, ilâçların sayılması mümkün değil! Buranın, günde 1000 dinar geliri olduğu söylenir. Tekkeler ise her yanı kaplamıştır. Orada zaviye ve tekkeye “hankah” denilir. Çoğulu “havânık” şeklindedir bu kelimenin. Mısır yöneticileri hankah yaptırma konusunda âdetâ birbiriyle yarış etmektedir. Her zaviye, dervişlerden bir taifeye aittir. Bunların çoğu Arap olmayıp yabancıdırlar.

Her tekkenin bir şeyhi ve muhafızı vardır. Gelenekleri çok ilginçtir.

Meselâ, yemek konusunda şöyle yaparlar: Zaviyenin hizmetçisi sabahleyin gelir ve her derviş ona arzu ettiği yemeği açıklar. Yemek için toplanıldığı vakit herkesin önüne ekmekle, yalnız kendine ait özel bir kap içinde çorbası konulur. Dervişler günde iki öğün yemek yerler. Cuma gecesi tatlı verilir. Herbirine yazlık ve kışlık elbise giydirilir. Adam başına 20 ila 30 dirhem arasında aylık bağlandığı gibi, çamaşırları yıkamak için sabun ve hamam parası, hatta yakacağı kandilin yağı dahi verilir. Bunlar bekârdır. Evlilerin tekkesi ayrıdır.”

Tüster Kentinde Tekke Yemeği

“Tüster'in meyvesi bol, refah düzeyi yüksektir. Kolay yaşanılır orada. Güzellikte çarşılarının eşi yoktur. Kent dışında, o bölge ahalisinin ziyaret ettiği bir türbe vardır; burada adak adarlar. Türbenin zaviyesinde yaşayan dervişler, mezarın Hz. Hüseyin'in oğlu Zeynelâbidîn Ali'ye ait olduğuna inanırlar.

Biz burada Şeyh Şerefüddîn Mûsâ b. Şeyh Sadreddin Süleymân'ın medresesinde konakladık. Bu adam ermiş Sehl b. Abdullah'ın neslinden geliyor. Bilgili, ahlâklı, erdemli bir insan. İlim ile dini, olgunluk ile diğerkâmlığı benliğinde toplamıştır. Ona ait bir medrese ve zaviye var. Sümbül, Kâfûr, Cevher ve Server adında dört yiğit hizmetkârı bulunuyor.

Sümbül, zaviyeye bağlı vakıfları idare eder. Kâfûr misafirler için hazırlanacak sofraya bakar. Server ise aşçıları yönetir, sakalarla muhatap olur, temizlikçileri teftiş eder. Şerefüddîn'in yanında onaltı gün kaldım. Öylesine düzenli, öylesine temiz ki. Gayet bol veriyorlar yemeği; hiçbir yerde görmedim bu kadarını! Bir misafire sunulan aş neredeyse dört kişiyi doyuruyor: Yağda biberle pişirilmiş pirinç, ateşte kızartılmış tavuk, taze ekmek, et yemekleri ve tatlılar... Hem huy, hem de yüz güzelliğine sahip olan Şerefüddîn şehrin büyük câmiinde her cuma günü namazdan sonra halka vaaz verir. Onun vaazındayken Hicâz, Şâm ve Mısır'da dinlediğim vaizler gözümde küçüldüverdi..."

Hastalık Bile Ahçı Seçmeye Mani Olamaz!

"Tüster şehrinde ikametim esnasında sıtmaya tutuldum. Suyu ve meyvesi bol olan Dimaşk ve benzeri kentlerde olduğu gibi hararetlili mevsimde bu yörelere kim konuk olmuşsa mutlaka sıtmaya yakalanır. Benim gibi birkaç arkadaşım da bu hastalığa yakalanmıştı. Yahyâ Horâsânî adlı şeyh Allah'ın rahmetine kavuştu... Üstat Şerefüddîn Mûsâ, cenaze için gerekli hazırlığı yaptıktan sonra namazını kıldı. Arkadaşlarım arasında Bahâeddin Hotenî de ben şehirden çıktıktan sonra vefat etti. Hastayken üstadın medresesinde benim için hazırlanan yemeği canım hiç istememişti. Talebelerinden fıkıhçı Şemseddin Sindî'nin tarif ettiği yemeği arzu ediyordum. Kendisine para verdim. Yemeği çarşıda pişirterek yanıma getirdi. Yedim. Üstat Şerefüddîn bu hadiseyi duyunca gücendi;

- Nasıl çarşıda yemek pişirtiyorsun? Arzu ettiğin şeyi hizmetçilerime emretmen gerekmez miydi? dedi bana.

Biraz sonra hizmetçilerin topunu çağırıp emir verdi:

- Bu adam sizden ne çeşit yemek ve tatlı yapmanızı isterse derhal yapın, ne dilerse pişirin ona!"

Ummanlılar'ın Câmileri Piknik Yeridir!

"Umman diyarının başkenti Nezvâ'dır; oraya vardık. Bu kent bir dağ eteğine kuruludur. Etrafı bahçe ve çaylarla çevrilidir. Çarşıları güzel, câmileri tertemiz ve büyük. Bura halkının âdeti, yemeği cami avlusunda yemektir. Yemek vakti gelince herkes ne hazırladığı-



sa oraya getirir, toplu hâlde afiyetle yerler. Yolcular, gelip gidenler, misafirler de hemen oraya oturup nasiplerini alırlar. Ahali cesur ve yiğit insanlardan oluşuyor. Aralarında kavga da eksik olmuyor!"

Hürmüzlüler'in Ana Menüsü; Balık ve Hurma

"Mûğistan diye de adlandırılan Hürmüz şehri deniz kıyısına kurulmuştur. Tam karşısında Yeni Hürmüz var. İkisinin arası üç fersah. Yeni Hürmüz aslında bir adadır; oraya vardık. Merkezi Ceravn diye bilinen büyük ve güzel bir şehir. Çarşıları tıka basa yiyecek ve gıyeekele dolu. Burası Hint ve Sind ülkelerinin ana limanıdır. Hınıstan'dan gelen mallar buradan Irâkayn, Fâris ve Horâsân bölgelerine sevkediliyor. Bu kent aynı zamanda hükümdarın payitahtıdır. Ada bir baştan bir başa ancak bir günde katedilecek uzunlukta. Arazinin büyük bir kısmı tuzladır; "dârânî" cinsinden olan bu tuz, bir sürü işe yarar. Dağlardan sökülen tuz, süslü kapların yapımında ve üzerine kandil konulan [yüksek] fenerlerde kullanılır. Buralıların temel gıdası balık ile Basra ve Umândan [=Umman] dan getirilen hurmadır. Şöyle diyorlar:

'-Hurma vu mâhî, lôti pâdişâhî!' yani 'Hurma ve balık hükümdar yemeğidir.'

Bu adada su çok kıymetlidir. Gözelerin dışında göletler inşa edilmiş, yağmur suyu biriksin diye. Hepsisi de şehirden uzakta olduğu için halk kırbalarla yola çıkıyor ve suyu doldurduktan sonra sırtlarına yükleyip sahile; oradan da kayıklarla şehre naklediyorlar."

Aydınogulları Döneminde Batı Anadolu'dan

Yemek Manzaraları

"Sonra Kadı İzzeddin Feriştâ denen adam geldi oraya. Feriştâ melek anlamına geliyor. Bu adam temiz ahlâkı, saflığı, erdemi ve melek tabiatıyla bu ünvanı hak etmiş biridir! Onu karşıladık. Müderrisin sağ tarafına oturdu. Müderris önce temel ilimlerden başladı. Sonra branşlara daldı. Ders bitince kalktı, medrese içinde bir odacığa vardı; burasının benim için döşenmesi emrini verdi. Daha sonra bana mükellef bir sofraya gönderdi.

Akşam namazından sonra bana haber saldılar; bahçede bir köşede, çardak altında buldum onu. Orada bir havuz vardı; su, kenarla-

rı çinilerle kaplı beyaz mermerden yapılmış bir arkta geliyordu buraya. Müderrisin huzurunda bazı öğrenciler oturuyor, hizmetçi ve köleler iki tarafta ayakta dikiliyorlardı. Kendisi nakışlı kumaşlarla kaplı bir sedire kurulmuştu. Onu bu hâlde görünce kendi kendime 'Ulu padişahlardan birinin huzurundayım galiba' dedim. Beni görünce ayağa kalktı, elimi tutarak yanı başına, sedire oturttu; sofraya buyur etti. Yemeği bitirdikten sonra yanından ayrılıp medrese-deki odama döndüm.

Daha sonra talebelerden bazıları, yemeklerini her gece aynı şekilde hocanın huzurunda yediklerini anlattılar bana. Müderris benim oraya gelişimi övgü dolu ifadelerle bölgenin hükümdarına bildirmiş. Birkî [=Birgi] hükümdarı o günlerde şiddetli sıcaklar nedeniyle civardaki yaylalardan birine çıkmış meğer. Bu yayla gayet serin olduğu için her yaz oraya gidermiş.

Ertesi sabah müderris efendi erkenden hükümdarın huzuruna çıkarak gayet kibar bir şekilde benimle ilgili bilgileri sundu ona. Aradan bir saat kadar geçtikten sonra hükümdar her ikimiz için adamını gönderdi. Böylece huzura çıktık. Bizi ayakta karşılayıp selâmladı. Müderrisi sağına oturttu. Ben de daha uzak bir yere iliştim. Hal-hatır muhabbetinden sonra Hicâz, Mısır, Sûriye, Yemen, Irâk ve İran hakkında sorular sordu. Biraz sonra yemek sunuldu. Ziyafet bitince onun yanından ayrıldık. Hükümdar koyun tulumları içinde un, pirinç ve yağ gönderdi bize. Türkler'de böyle bir âdet vardır. Orada kaldığımız süre içinde her gün yanımıza azık gelmekte, yemeklerimizi bunlarla hazırlamaktaydık."

Sakarya Civarında Yemek Aramak!

"Bu yörede oturanlar, mezarların üzerine ahşap kulübeler kurarlar; uzaktan bakanlar onları ev zanneder ama yaklaşıncı karşısında mezar görür. Ben de avare avare gezinirken karşımda böyle birçok kulübeye rastladım.

Güneş batmıştı. Uzaktan evler gözüküyordu. Kendi kendime şöyle dua ediyordum:

-Allahım! Bari, bunlar ev olsun!



Hakikaten onlar ev çıktı! Allah'ın yardımını ve izniyle bir eve yanaştım, yaşlı bir adam gördüm, Arapça konuştum, bana Türkçe karşılık verdi, eliyle içeri girmemi işaret etti. Derdimi anlattım, arkadaşlarımın dağda mahsur kaldığını belirttim. Yüce Allah'ın sonsuz cömertliğinden olacak, bu ev dervişlere ait bir tekke imiş! Yanımdaki de onların şeyhi imiş. İçerdeki dervişlerden biri şeyhle yaptığım konuşmayı işitince dışarı çıktı. Onunla daha önce tanışmıştık, selâm verdi. Arkadaşlarımın durumunu ona bildirdim. Onları kurtarmak için dervişlerle beraber kendisinin de gelmesi gerektiğini anlattım. Beraber çıktık, arkadaşların beklediği yere gittik, onları alıp tekkeye döndük; bizleri kurtardığı için Cenab-ı Allah'a şükrettik!

O gece Cuma gecesiydi; halk tekkede toplanmış, sabaha kadar Hakk'ı anmakla diriltiyordu geceyi. Herkes hazırlayabildiği kadar yemeği oraya getirmişti. Böylece bizim için yemek sıkıntısı ortadan kalkmış oldu. Ertesi gün erkenden ayrılıp yola çıktık. Cuma namazı vaktinde Muturnî [=Mudurnu] kasabasına girerek bir Ahî tekkesine indik."

Aç Gezginin Başına Gelen "Dil Belâları"!

"Bize garip gelen olaylardan biri de şuydu:

Hizmetçilerden birini saman, diğerini yağ almaları için çarşıya gönderdim. Saman almaya giden işini gördü ve geldi. Öteki boş döndü ve kahkahayla gülüyordu! Niye güldüğünü kendisine sorduğumuz zaman şunları anlattı:

Çarşıya gittik, bir dükkâna vardık. Adamdan 'semen' [=Arapça'da yağ] istedik. Bize beklememizi işaret etti ve orada duran çocuğu gösterdi. Parayı ona verdik. Aradan bir saat kadar geçtikten sonra çocuk bir balya 'tibn'le [=samanla] geri geldi! Bunları alacağımızı, ama yağ da istediğimizi tekrarladık. Bu lafım üzerine satıcı:

'İşte semen budur!' cevabını verdi!

Anlaşıyor ki Arap dilindeki 'tibn' sözcüğünün karşılığı Türkçe samandır. Oysa Arapça'daki 'semen'in karşılığı Türk dilinde 'rûgân'dır [=yağdır]. Biz Arapça 'semen' deyince onlar saman getirdiler; oysa yağ anlamına gelen rûgân kelimesini söylemeliydik!"

Kırım'da İlk Başarısız Yemek; Yenmeyen Tavuk

“Sahile yaklaşınca gemi sahibine:

-Beni buraya çıkar! dedim.

Kırım toprağına ayak basarak az ileride bulunan kiliseye yöneldim. Mabette sadece bir rahip vardı. Duvarı başında sarığı, belinde kılıcı, elinde mızrağıyla bir Arap tasvir edilmişti. Resmin önünde yağ kandili vardı. Rahibe dönerek;

-Bu resim kimin? dedim. Şu cevabı alınca hayretten dona kaldım:

-Bu, Peygamber Ali'nin resmidir!

O geceyi bu kilisede geçirdik. Akşam yemeğı için tavuk pişirdik ama bunları Sanûb'dan [=Sinop] getirmiştik ve gemideki bütün eşyalarımıza olduğı gibi buna da deniz kokusu sinmişti! Dolayısıyla tadamadık bile!”

Kıpçak Türkleri'nin Yemek Âdetleri; Tatlıya Karşı Tutumları ve İçtikleri Nesne

“Türkler ekmek ve katı yiyecek yemezler; 'dûkı' [=düg, düğı; bulgur] adını verdikleri, bizim 'anlı'ye benzeyen bir yemek yaparlar. Önce suyu ateşin üzerine koyarlar. Kaynayınca dûkıdan bir parça içine atarlar. Yanlarında et varsa onu lime lime edip tencereye koyarlar ve beraber pişirirler. Yemek piştikte herkesin payını tabaklara koyup servis yaparlar. Ve nihayet tabaklardaki yemeğın üzerin-de yoğurt dökerler. Yemekten sonra kısrak sütünden yapılan ve 'kımız' [=kımız] adı verilen nesneyi içiyorlar.

Türkler iyi karakterli, kuvvetli ve cesur insanlardır. Bazen 'bûr-hânî' [=borani] denilen hamur işinden yerler. Bu yemek, küçük küçük kesilmiş hamur parçalarıdır aslında. Bunlar, ortalarından birer delik açılarak tencereye oturtulur. Pişirildikten sonra üzerine yoğurt dökölüp içilir. Ayrıca bir çeşit içkileri daha var ki demin bahsettiğimiz dûkı tanelerinden yapıyorlar.

Tatlı yemek, onlar nezdinde ayıp karşılanır! Ramazan ayında Sultan Uzbek'in huzurundaydım. Sık sık yenmekte olan kısrak ve koyun eti vardı sofrada. Ayrıca 'riştâ' [=erişte] denilen ve şehriyeye benzeyen; piştikten sonra sütle içilen bir yemek de hazırlanmıştı.



O gece arkadaşlarımın yaptıkları tatlıdan bir tabak sundum sultana. Uzbek Han sadece parmağıyla dokunup tatmakla yetindi, bir daha elini sürmedi! Tülük Tümûr'un anlattığına göre sultan bir gün çocuk ve torunlarının sayısı kırkı bulan saygın bir kapıkuluna şöyle demiş:

-Bu tatlıyı yersen cümlenizi azat ederim!

Ama adam şu cevabı vermiş:

-Beni öldürsen de yemem!

Kırım'den çıktıktan sonra Tülük Tümûr'un otağının bulunduğu Sicicân'a [=Sıccan] indik. Tülük Tümûr adam göndererek beni huzuruna çağırdı. Arabacının yedeğinde her zaman hazır binek bulunduğundan, hemen atlandım ve otağa gittim. Bey, çeşit çeşit yemekler hazırlatmıştı. Bunlar arasına özel ekmekler de vardı. Servis yaparken önce küçük kaselerde beyaz bir su getirdiler, herkes onu içti. Şeyh Muzafferüddin, Tülük Tümûr Bey'in ön tarafına oturmuş, ben de onun yanında yer almıştım...

-Bu içilen nedir? diye sordum. Cevap verdi:

-‘Dühün’ suyudur!

Ama onun söylediğinden hiçbir şey anlamamıştım. Tattığımda ekşilik hissettiğim için hemen bıraktım. Yemekten çıktığım zaman bunun ne olduğunu araştırdım; şöyle anlattılar:

-Dûkı [=düş] tanelerinden yapılan bir ‘nebîz’dir bu. Onlar Haneî mezhebindendir ve nebîz onlar nezdinde helâldir.

Buralılar dûkıdan yapılmış bu nebîze ‘bûza’ [=boza] adını veriyorlar. Şeyh Muzafferüddin bana Arapça ‘mâiddühn’ [=düş suyu demek istiyor] dediğinde dilinde biraz tutukluk ve yabancılık bulunduğu için ‘yağ suyu’ demek istediğini sanmıştım!”

Altınorda Hükümdarı Uzbek Han'ın Verdiği Şölen

“Merasim bitince sultan köşkten inip atına bindi; sağ tarafında veliaht oğlu ile İt Kücücük Hâtun, sol tarafında ikinci oğlu, önünde ise sırmalı ipek örtülere bürülü atların çektiği ve sırmalı ipek kuşların süslediği arabalara binmiş dört hatunu ile otağına doğru

yola koyuldu. Bu kafilenin önünde küçük ve büyük beyler, beyzadeler, devlet ricali, vezirler, teşrifatçılar yayan gidiyorlardı. Nihayet 'vitak' [=otak; otağ] denen yere vardılar. 'Vitak' etrafı çevreleyen tente demektir. Burada kocaman bir 'bârka' kurulmuştu. 'Bârka' büyük bir çadır odadır. Altın kakmalı, gümüş kaplamalı dört ahşap direğe dayanmakta ve her direğin ucunda altın ve gümüşten mamul pırlıl pırlıl parlayan, çevresine ışık saçan bir nişan bulunmaktadır. Bârka uzaktan bakılınca bir tepeyi andırıyor; sağ ve sol yanlarında ise ya pamuk ya ketenden yapılmış çardaklar bulunuyor. İçerde her yer ipek kumaşla örtülü. Bârkanın ortasına onların 'taht' dediği büyük bir sedir kondurulmuş. Gayet sanatkârane bezenmiş bu ahşap tahtın ayakları altın kakmalı gümüş plakalarla kaplıydı; üzerine de muhteşem bir halı serilmişti. Tahtın ortasındaki minderlere sultanla büyük hâturn oturdu. Sağ tarafta İt Kücücük ile Urduca Hâturn, soldaki mindere ise Beyelûn Hâturn ile Kebek Hâturn oturdular. Tahtın sağ tarafına konan iskemleye veliaht Tin Bek, sol yandakine ikinci oğul Cani Bek, bunların iki yanına dizilen iskemlelere ise emîrlere ve onların çocukları oturmuşlardı. Onların ardında küçük rütbeli beyler yer alıyordu. Bunlara 'Ümerâ-yı Hezâre' denilir. Yani bin askerden oluşan birliklerin kumandanlarıdır. Bu şekilde protokole göre herkes yerini aldıktan sonra altın ve gümüş sofralar üzerinde yemekler sunuldu bize. Her sofrayı dört veya dörtten fazla kişi taşıyordu.

Buranın yemeği, 'haşlanmış at, yahut koyun eti'dir. Her emîrin önüne bir sofraya getirilir. İpekli elbiseler giyen, ipekli bir önlük takan, belindeki kında koca bıçaklar ve satırlar taşıyan 'bârûcî' [=barıcı; parçalayıcı] gelir. Bârûcî, et parçalayan demektir. Her emîrin bir bârûcisi var. Sofralar kurulunca evvelâ onlar hücum ederek efendileri önünde yerlerini alırlar; arkalarında tuzlu su ile dolu altın yahut gümüşten mamul minik kaplar getirilir. Bârûciler eti küçük parçalara bölerler; onlar eti kemikten ayıklamada ustalık kazanmışlardır. Burahılar, kemikle yanyana pişmiş eti tercih ederler tüm yemeklerinde.

Onların ardından yine altın ve gümüş kaplarda nefis içecekler getirilir. Meşrubatın büyük bir kısmını ballı şıralar oluşturuyor. Ha-



nefi mezhebinde olduklarından dolayı 'nebîz'i [=hurma, arpa, üzüm vs. meyvenin küpe basılarak yapılan ve sarhoş etmeyen şırası 'tükenmez'] helâl sayıyorlar. Sultan şıra içmek isteyince kızı ayağa kalkar, kadehi alır, dizini yere koyup babasına sunar nazikçe; babası içtikten sonra kız ikinci bir kadeh alarak büyük hâtuna sunar. Büyük hâtun içtikten sonra diğere hâtunlara sırayla uzatır. Onların ardından veliaht kadehi alır ve babasına sunar; aynı şekilde o içtikten sonra hâtunlara ve kız kardeşine sunar. Hepsinin önünde saygı ile eğilerek yapar bu işi. Onun ardından ikinci oğul kalkar, kadehi alır; kardeşine sunar. Onların ardından büyük beyler kalkar. Her biri veliahda sakilik ederler.

Nihayet bey çocukları kalkar, bu ikinci oğula kadeh sunarlar, önünde eğilirler. Bu arada şarkı söylemektedirler. Ben mescidin avlusunda kadı, hatip, şeyh ve fakihler için kurulan çadırda bulunuyordum. Bize de her birini Türkler'in ileri gelenlerinden dört beyin taşıdığı altın ve gümüş kaplamalı sofralar çıkarıldı. Bugün huzurda sadece nüfuzlu beyler hizmetkârlık yaptığından hükümdar kim ne arzu ediyorsa bu beylere emrediyordu, hizmeti görülsün diye. Şeyhlerin bir kısmı altın ve gümüş sofralardan yemek yedi. Bir kısmı ise bunları kullanmaktan sakınarak yemek yemedi.

Sağımda ve solumda 'kımız' [=kımız] tulumlarıyla dolu göz alabildiğine uzanan arabalar gördüm. Hükümdar yemek sonunda bu içkilerin orada bulunanlara dağıtılmasını emretti. Bundan bana tam bir araba düştü ama komşum olan Türklere hediye ettim!

Cuma namazını kılmak üzere câmiye gittiğimizde vakit gelmişti lâkin Sultan gecikmişti. Cemaattan bir kısmı onun sarhoş olduğunu ileri sürerek namaza gelemeyeceğini, diğer bir kısmı da ne olursa olsun namazda hazır bulunacağını savundular.

Vakit epeyce ilerledikten sonra Hükümdar sallana sallana gelmeye başladı. Ulu Hoca Seyyid Şerîf Efendi'ye gülerek selâm verdi. Ona 'Ata' diye hitap ediyordu. Türk dilindeki 'ata'nın Arapça karşılığı 'eb'dir [=baba]. Cuma'yı kıldık. Herkes yerine gitti. Sultan bârkaya dönerek ikindiye kadar orada kaldı. Tören son bulunca insanlar kendi çadırlarına döndüler; sultan o geceyi kızı ve hâtunlarıyla geçirdi."

Uzbek Han'ın Hristiyan Hatunuyla Yolculuk Yaparken Refakatçilerimiz Olan Türkler Neler Yerdı?

“Baba Saltuk’la Bizans’ın ilk vilâyeti arasında, normal yürüyüşle on sekiz gün tutan bomboş bir bozkır var. Buranın sekiz günlük kısmı sudan yoksundur; hiçbir yerde şöyle dikili bir ağaç dahi göze çarpmamaktadır. Bu yüzden, yola koyulmadan önce kırbalar suyla doldurulup arabalara yüklenir. Ama bizim yolculuğumuz kış mevsimine rastladığından suya pek ihtiyacımız olmadı. Türkler’e gelince; onlar kırbalarında taşıdıkları yoğurdu, pişirilmiş dükî [=düg] ile karıştırıp içtiklerinden, hiç susuzluk çekmiyorlardı! Önümüzdeki bozkırı göze alarak Baba Saltuk kasabasında tüm hazırlıklarımızı yapmıştık. Binek hayvanlarının sayısını artırmaya ihtiyacım vardı. Durumu hatuna bildirdim. Kendisini sabah akşam birer kez selâmlıyordum. Ona ne zaman misafirlerinden hediye gelse, bunların arasından iki-üç at ve birkaç koyunu mutlaka bana ayırırdı. Ben de atları kesmez, bir kenara bağlardım. Yanımdaki köle ve hizmetkârlar ise Türk yoldaşlarımızla beraber sofraya oturmakta, yemeği onların payından yemektedirler. Beraberimde elli kadar at toplamıştım; daha sonra hatun on beş at daha verilmesini emretti. Vekili olan Sarûca Rûmî’ye mutfak ihtiyacımız için semiz hayvanların en iyilerinden ayrılmasını tenbih ettiğinde bana da şöyle demişti:

-Korkma! Bundan başka bir ihtiyacın olursa da çekinme, fazlasıyla karşılız!”

Refakatçilerimiz Harizm’e Giderken Neler Yiyorlardı?

“Sonra tam otuz gün süren sıkı bir yolculuk yaptık. Günde iki kez mola veriyorduk; bir kez kuşluk vakti bir kez de güneş batarken. Molalarımız ancak ‘dükî’ [=düg] pişirip yiyecek kadar sürüyordu. Yemek, tek kaptaki pişiriliyor sonra üstüne kuru et parçaları konuyor ve süt dökülerek yeniyordu [=bir tür keşkek]. Araba yoldayken herkes ya yemeğini yiyor yahut uyuyordu!”

Türk Asıllı Hint Hükümdarının Emîri Nehir Yolculuğunda Nasıl Bir Yemek Düzeni Uyguluyordu?

“Yolculuk başlayınca bir süre davullar çalınıyor, sonra şarkılar söyleniyordu. Gün doğumundan öğlene kadar şarkıcılar ve çalgıcı-



lar nöbetleşe çalışıyordu! Yemek vakti gelince gemiler birbirine hafifçe yanaşıyor, iskeleler kurularak şarkıcılar 'ahavra' denen tekneye geçip şarkı söylüyorlardı; emîr yemeğini bitirinceye kadar. Daha sonra onlar da yemek yiyip gemilerine dönüyorlardı. Karanlık çökünceye dek yolculuk boyunca devam ediyorlardı şarkılarına. Gece olunca sahile çıkılıp karargâh kuruluyor ve emîr kendi çadırına gidiyordu. Sofralar hazırlanınca askerin büyük bir bölümü yemeğe oturuyor, yatsı namazı kılındıktan sonra nöbet tutan bölükler işe başlıyordu..."

Kertenkele Yiyenler

"Daha sonra Cenânî şehrini geride bırakıp Sîvesitân şehrine ulaştık. Burası gerçekten büyük bir şehir. Dışı kum tepeleriyle kaplı bir çöl. Bu sahrada mugaylan ağacından başka bitki yetişmiyor. Yörede akan nehrin kenarlarında da karpuzdan başka nebat büyümüyor. Buralılar darı ve burçak yiyorlar. Buna 'müshuk' adını veriyor, ekmeği de bundan yapıyorlar. Yörede balık ve manda sütü boldur. Buralılar 'sakankûr' adını verdikleri hayvanı afiyetle yiyorlar! Sakankûr, bukalemuna benzeyen bir hayvancıktır. Faslılar, ona 'huneşetülcünne' adını vermişlerdir. Lâkin buradakinin kuyruğu yoktur. Onların kum kazıp bu hayvanı çıkardıklarını ve karnını yararak içini temizlediklerini gördüm. Daha sonra, sarı çöp anlamına gelen 'zerd-i şûbe' ile hayvanın döşünü dolduruyorlardı. 'Kürküm' adı da verilen bu baharat, onlar nezdinde safran gibidir. Ben onları seyrettim, öğrendim yemedim!"

Horasanlı Bir Türk Asilzadesinin

Hindistan'daki Yolculuğumuz Esnasında Sunduğu Yemekler

"Mabeyinci, kafileden önce yola çıkarak geceleyin tüm menzillere ulaşır ve yemek işlerini düzenlerdi. Böylece Hudâvendzâde geldiği zaman yemekleri hazır bulurdu. Her misafir, yanındakilerle birlikte ayrı bir otağa iner. Misafirler çoğu zaman Hudâvendzâde'nin sofrasına gelirler. Ben de bir defa orada bulundum. Yemeklerin düzeni şöyleydi:

Önce ekmek sunuluyor, pide gibi incecik ve çok tâze! Daha sonra bir koyun, dört veya altı parça hâlinde güzelce pay ediliyor, ne-



fiş bir şekilde kıvartılarak herkesin önüne bir parça konuluyor. Bu yemeğin yanına, bizim taraflardaki 'hubz müşerrek'i [=Fas dürümü] andıran yağlı yuvarlak ekmekler getiriliyor; bunların da ortasına bildiğimiz sâbûniye tatlısından konuluyor. Bunların her biri 'hıştı' yani tuğla denilen, un şeker ve yağdan mamul, gayet tatlı ve gevrek bir kabukla örtülüdür. Daha sonra çini kaplar içinde yağ, soğan ve yeşil zencefil ile pişirilmiş et getirilir. Bunun arkasından onların 'semûsek' adını verdiği; badem, ceviz, fıstık, soğan ve baharat ile doyurulmuş lime lime etten yapılan ve yağda kıvartılmış pidenin içine konulan özel bir hamurışı gelir. Herkesin önüne dört beş porsiyon konulur bundan! Sonra üstte mis gibi kızarmış tavuk, altta yağlı pirinç pilavı ile dolu koca koca sahanlar; bunların ardından onların 'hâşimî' dediği, bildiğimiz kadılokması gelir. Nihayet 'kahiriye' tatlısı getirerek sofrayı kemâle erdirirler!

Mabeyinci yemekten evvel sofranın başında durur. Hükümdarın bulunduğu tarafa doğru eğilerek 'hıdmet' yapar. Hıdmet, başı iyice öne eğmek demektir [=reverans]. Orada bulunanlar da aynı hareketi yaparlar. Bundan sonra sofraya oturulur. Altın, gümüş ve cam kâseler içinde 'şurbe' denilen tadına doyum olmaz bir şıra getirilir; yemekten önce içirilir. Arkasından, mabeyinci "Bismillah!" der ve yemeğe başlanır.

Yemekten sonra 'fuka' adlı bitkiden yapılan meşrubatla dolu bardaklar getirilir. Bunlar içildikte, daha önce bahsettiğimiz 'tenbûl' ile 'fevfel' sunulur. Mabeyinci 'Bismillah!' deyince sofradan kalkılır. Baştaki gibi saygı merasiminde bulunurlar ve yemek faslı bitirilir."

Hint Ülkesinin İlginç Ağaçları Nelerdir?

Meyveleri Nasıl Saklanır, Nasıl Yenir?

"Bunlar arasında önce 'anbe'yi [=mangoyu] anlatalım. Turuncgillere benziyor bunun ağacı. Yalnız daha büyük; yaprakları da daha geniş bir alanı kaplıyor. Bu yüzden diğer ağaçlardan daha fazla gölge veriyor. Altında yatıp uyuyan kimse sıtmaya tutulur! Meyvesi iri bir armut büyüklüğünde. Bu meyvenin henüz olgunlaşmadan yere düşenleri toplanıp tuzlanır. Bizim yörelerdeki limon gibi muhafaza edilir. Yeşil zencefil ve biber salkımları da aynı şekilde saklanır. Bu tuzlamalar sofrada garnitür olarak yenir, yemeğin her lok-



masından bir parça ağza atılır. Sonbaharda anbe meyvesi olgunlaştıncaya rengi iyiden iyiye sararır; o zaman elma gibi yenilir. Bazıları bunu bıçakla keserek yer, bazıları da yavaş yavaş sömürür, emerek bitirir. Mayhoş bir tadı vardır; hafif şekerlidir. Çekirdekleri gayet iri olur. Turunçgiller familyası gibi ekilip yetiştirilir.

‘Şekî’ ve ‘berkî’den bahsedelim. Normal ağaç büyüklüğünde gövdelere sahiptirler. Yaprakları ceviz yaprağına benzer, meyvesi ağacın odun kısmından çıkar. Meyvelerin yere yakın olanına berkî adı verilir; pek lezzetlidir. Yerden yüksek olanına da şekî denilir. Şekî, kabak büyüklüğünde olup kabuğu sığır derisine benzemektedir. Güz mevsiminde sarardığı zaman tek tek toplanıp ortaları yarılır. Her birinin içinden yüz-iki yüz civarında turşuluk hıyara benzeyen minik meyveler çıkartılır. Bu tanelerin arasında sapsarı ince bir zar bulunur. Her tanenin içinde, büyücek bakla gibi bir çekirdek vardır. Bu çekirdekler kavrulduğu zaman baklayı andıran bir tad verirler. Ama şu bilinmeli ki Hindistân’da bakla yok! Çekirdekler kırmızı bir toprak içinde ertesi yıla değin saklanabilir. İşte şekî ve berkî adı verilen bu meyveler Hint ülkesinin en hoş, en lezzetli meyveleridir.

‘Tendû’yu anlatalım; bildiğiniz abanoz ağacının meyvesidir. Ancak taneleri ve rengi kayısıyı andırır. Gayet tatlı bir meyvedir.

‘Cumûn’ uzun ömürlü bir ağaçtır. Meyvesi zeytin gibi siyah ve tek çekirdeklidir.

Tatlı portakala gelelim. Bu meyve, yörede en çok yetişen ağaçlardan dandır. Ekşi portakal, çok az bulunur burada. Bir de üçüncü bir tür var ki tadı, tatlıyla ekşi arasındadır. Meyveleri limon büyüklüğünde olur; pek lezzetlidir. Benim en sevdiğim meyvelerdendir bu!

‘Mehvâ’yı da anlatalım. Ağacı uzun ömürlüdür. Yaprakları ceviz yaprağına benzer. Fakat renginde biraz kırmızımsı sarılık vardır. Meyvesi ufak armut [=çördük] gibi fakat çok tatlı. Her tanenin üst tarafında, üzüm büyüklüğünde içi boş diğer bir tane bulunur. Tadı üzüme benzer, çok yenirse baş ağrısı yapar. İşin ilginç yanı, bu taneler güneşte kurutulduğu zaman incire yakın bir tad verirler! Hindistân’da bizim bildiğimiz tarzda incir bulunmadığı için ben incir yerine bunlardan yedim! Hintliler bu taneciklere üzüm mânâsına gelen ‘enkûr’ adını veriyorlar.

Bu ülkede üzüm pek ender bulunur; yalnız Dihli’de ve birkaç mıntıkada yetişir. Üzüm senede iki defa meyve verir; çekirdeklerinden yağ çıkarılır.

‘Kesîra’, toprak altından çıkarılan bir yemiştir. Çok tatlıdır. Kes-taneyeye benzer.

Hint ülkesinde bizim taraflarda rastladığımız türden nar ağaçları da vardır. Senede iki defa meyve verir. Ben Zîbetülmehel adalarında [=Maldiv adalarında] sene boyunca sürekli yemiş veren nar ağaçları gördüm! Onlar bu meyveye ‘enâr’ diyorlar. Sanıyorum ‘cül-nâr’ kelimesinin temeli de bu. Çünkü ‘cül’ [=gül] farsça çiçek demektir. Nar ise Arapça’daki ‘rummân’ [=nar] mânâsına geliyor.”

Hint Halkının Gıda Rejiminin Temeli Olan Tahıl Türleri

“Hintliler senede iki ekim yaparlar. Sıcak zamanlarda yağmur yağınca sonbahar ekimi yaparlar; altmış gün sonra da bunun hasat vakti gelir. Bu tür sonbahar hububatı arasında şunları sayabiliriz:

Küdrû: Bir darı türüdür. Orada en çok bundan bulunur.

Kal: Bu bizim tarafta anlı denilen akdarıya benzer.

Şamah: Kaldan küçüktür, genellikle kendiliğinden biter. Daha çok ermişlerin, fakirlerin ve miskinlerin yemeğidir bu. Onlar sol elde sepet, sağ elde kamçı, kendiliğinden biten şamahları toplamak için meraya çıkarlar. Sağ eldeki kamçıyla bitkinin sapına vurur, düşen taneleri solda taşıdıkları sepetin içine dökerler. Bir senelik yiyeceklerini bu şekilde toplarlar. Bu tahılın taneleri çok küçüktür; toplanıp güneşte kurutulur, sonra tahta dibeklerde dövülerek kepeğinden ayrılır. Bembeyaz özü kalır dibekte. Bunu manda sütüne karıştırarak gayet lezzetli bir tatlı yaparlar. Aynı nesnenin ekmeğinden daha lezzetlidir bu. Ben Hindistan’da hep bundan yedim. Canımın çektiği bir tatlı idi bu...

Mâş: Bir cins burçaktır [fiğ gibi]

Munc [=Mung]: Bu da aslında mâşın bir türüdür. Ancak taneleri biraz daha uzunca, rengi ise çakır yeşilidir. Muncu, pirinç ve yağla pişirirler. Bu yemeğe ‘kuşerî’ adı verirler. Her gün sabah kahvaltısında bundan yerler! Fas’ta ‘harîra’ nasılsa burada da kuşerî öyledir.



Lubya: Bir bakla türüdür.

Mût: Küdrûya benzer fakat taneleri daha sarıdır. Onlar nezdinde bu bitki hayvan yeygisinden sayılır. Hayvanlar mût yiyerek iyice semirirler! Arpa onlar nezdinde kuvvetli bir besin değildir. Hayvanların yeygisi sadece mûtta ya da nohuttan sağlanır! Bunları bir güzel ayıklar, suyla ıslatır ve hayvanlara yedirirler. Ayrıca semirtme amacıyla on gün süren bir yeygi düzeni uygulanır hayvanlara: Her gün üç dört 'rıtlı' yağ içirildikten sonra yeşil ot yerine mâş yaprağı verilir. Bu süre içinde kesinlikle hayvana binilmez. Bu sıkı rejimden sonra bir ay civarında yine mâş yaprağıyla beslenir hayvanlar...

Buraya kadar saydığımız hububat türleri hep güzlüktür. Bunlar ekilip iki ay sonra hasadı yapılmıca sıra bahar hububatına gelir. Bahar da ekilenler buğday, arpa, nohut ve mercimektir. Güzlüklerin ekildiği araziye bırakılır bunların tohumu da. Hintlilerin toprağı bereketlidir. Pirinci senede üç defa ekerler. Çünkü pirinç buralıların temel besin kaynaklarındanır. Daha önce bahsettiğimiz güz hububatıyla beraber susam ve şeker kamışı da ekilir..."

Türk Asıllı Hint Hükümdarının Bayram Günlerindeki Yemek Düzeni

"Hint hükümdarının köşkünde yemek iki farklı şekilde düzenlenir. Birine 'taâm-ı hâss' diğeri'ne 'taâm-ı âmm' denilir.

'Taâm-ı hâss' [=özel sofrası] hükümdarın sofrasıdır. Hükümdar özel davetlileriyle yemeğe oturur. Bu sofrada seçkin emîrler; amca oğlu 'Emîr-i Hâcib' [=baş mabeyinci], İmâdü'l-mülk Sertîz ve 'Emîr-i Meclis' [=meclisin hizmetinden sorumlu emîr] yer alır. Hükümdar taltif etmek istediğı nüfuzlu bey ve yabancıları da sofrasına çağırır. Davetlilerden birine iltifat etmek isteyince eline bir tabak alarak içine ekmek koyup o adama uzatır. İltifat edilen adam tabağı sol eline aldıktan sonra sağ elini yere koyarak saygı ile eğilir sultanın önünde! Bazen orada bulunmayan bir kimseye de gönderebilir bu yemekten. O adam da, davette bulunanlar gibi saygı ile eğilerek gönderilen yemeğı yanındakilerle paylaşır. Ben bu tür özel sofralarda çok bulundum; katılanlar ancak yirmi civarında olurdu.

‘Taâm-ı âmm’ [yani ahaliye verilen] yemeğe gelince; bu, mutfaktan çıkarılıp ortaya getirilirken nakîbler önde yürüyerek ‘Bismillah!’ derler yüksek sesle. Onların başında elinde altın asâ ile ‘nakîbü’n-nükabâ’ [=nakîblerin başkanı] onun yanında elinde gümüş asâ ile yardımcısı yer alır. Onlar dördüncü kapıdan girip büyük salonda bulunanlara seslerini duyurunca hükümdardan başka herkes ayağa kalkar. Sofra yere bırakıldığı zaman nakîbler bir sıra oluştururlar. Onların önünde duran reis, sultanı över, tumturaklı ifadelerle yüceltir de yüceltir. Sonra eğilerek selâm verir, nakîbler ve salonda bulunan büyük-küçük herkes ona uyar. Hint ahalisinin âdetince bu esnada nakîbü’n-nükabânın nutuğunu işiten kişi sözün sonunu bekler: Yürüyorsa durur, duruyorsa çivi gibi çakılı kalır olduğu yere! Hiç kimsenin yerinden kıpırdadığı görülmez.

Nakîblerin reisinden sonra yardımcısı da benzeri bir nutuk çekerek selâm verir. Bu sefer orada bulunanlarla beraber herkes ikinci kez selâma durur. Daha sonra otururlar.

Sultan aslında haberdardır ama yemeğin tamamen hazır olduğu ‘küttâbü’l-bâb’ [=kapı kâtipleri] tarafından yazı ile bildirilir sultana. Bildiri kâğıdı bu işle görevlendirilmiş bir bey çocuğunun eline verilir. Küçük beyzâde kâğıdı hükümdara götürür. Hükümdar kâğıdı okuyunca dilediği emîri çağırır; halkı düzene sokma ve sofraya oturtma görevini ona verir.

Bu sofrada sunulan yemekler, ‘rikak’ [=kuru yufka; lavaş, işkefel], kebab, içine tatlı konulmuş çok köşeli yuvarlak pastalar, pirinç pilâvı, tavuk ve ‘semûsek’tir. Daha önce de bunlardan bahsetmiş, etraflica anlatmıştık. Burahıların âdetince sofraya evvelâ kadılar, hatipler, fıkıh bilginleri, şerîfler ve şeyhler gelir. Sonra hükümdarın yakınları, onları takiben de büyük emîrlar gelir. Onların ardından halk oturur sofraya. Herkes kendine ayrılmış mekâna oturduğundan itiş-kakış ve düzensizlik göze çarpmaz. Millet tamamen sofraya kurulunca ‘şürbedâriye’ tayfası [=sâkiler] çıkar ortaya. Elllerinde çeşitli bitkilerin şerbetleriye dolu altın, gümüş, bakır ve cam kadehler vardır.

Yemekten önce bunlar içilir. Şerbet faslından sonra mâbeyinciler ‘Bismillah!’ der. Sonra yemeğe başlanır, herkesin önüne sofradaki yemek türlerinin tümünden konulur.



Yemeğe oturan cümle ziyaretçinin kendine ait tabağı vardır. Kimse kimsenin kabından yemez! Yemek faslı bitince kalaydan yapılmış testilerle 'fuka' dağıtılır. Bu meşrubat halka verildikte hâcibler hep bir ağızdan 'Bismillah!' derler. Daha sonra tenbûl ve fevfelle dolu tabaklar getirilir. Herkese bir tutam ufalanmış fevfel ile on beş tenbûl yaprağı verilir. Tenbûl yaprakları, kırmızı ipek iplikle birbirine bağlanmıştır! Bu yapraklar uzatılınca mâbeyinciler yine 'Bismillah!' derler. Oradakilerin hepsi ayağa kalkar. Sofra görevlisi olan emîr eğilerek selâm verir, diğerleri de onun selâmına karşılık verirler. Sonra dağılırlar."

Bir Arap Emîrinin Türk Asıllı Hint Hükümdarının Kızkardeşiyle Evlenmesi ve Düğün Yemeği Hazırlıkları

"Hükümdar, kız kardeşinin Emîr Cadâ ile evlenmesini isteyince 'şavnuvîs' [=evlendirme kâtibi] diye çağırılan Fethullah Bey'i de düğün yemeğiyle ilgili harcamaların sorumlusu kıldı. Bana da Emîr Gadâ'nın yanından ayrılmamamı, onunla arkadaşlık etmemi emretti. Fethullah daha önce bahsettiğimiz Kızıl Köşk'ün iki büyük salonuna sayvanlar kurdurup içlerine koca koca kubbeler kondurarak her tarafı nadide halılarla döşetti. Hükümdar, şarkıcılar prensi Şemseddîn Tebrizî'yi getirtti. Bu adamla beraber kadın-erkek şarkıcılardan ve maharetli dansözlerden oluşan büyük bir grup geldi. Hepsi de Sultanın köleleriydiler. Aşçılar, fırıncılar, kebabçılar, tatlıcılar, şurbedârlar [=meyve suyu ve içki sunanlar] ve tenbûldârlar [=tenbûl tutanlar] getirildi. Sığırlar ve kuşlar kesildi. On beş gün boyunca ahaliye düğün yemeği verildi. İleri gelen emîrlar ve yabancı misafirler gece gündüz ziyafetlerde hazır bulundular. Zıfâf gecesine iki gün kala saraydan gelen kadınlar köşkü güzelce süsleyip döşedikten sonra Emîr Seyfüddîn'i getirdiler. Bu adam Arap asıllı bir yabancı olup burada hiçbir yakını bulunmadığı için hatunlar onun çevresini sardılar. Onu, kendisine ayrılmış mindere oturtular.

Hint sultanı, emîrin, kendini ailesi arasındaymış gibi hissetmesi için kardeşi Mübârek Han'ın annesinin, emîr'in annesi yerine oturmasını; saray kadınlarından birinin kızkardeş, diğerinin hala, ötekinin de teyze makamında Gadâ'nın çevresini sarmalarını emretti. Bu hatunlar onu mindere oturtuktan sonra ellerine ve ayakla-

rına kına yaktılar. Diğer kadınlar ise onun başında çaldılar, oynadılar sonra da zıfâ köşküne döndüler. Emîr Gadâ yakın arkadaşları ile orada kaldı.

Hükümdar, biri damat tarafını diğeri gelin tarafını temsil etmek üzere emîrlerden oluşan iki kurul seçti. Oralıların geleneğine göre gelin tarafını temsil eden heyet, kızın erkeğe dolanacağı konağın kapısı önünde bekler. Damat da kendi kadrosuyla gelir kapıya. Ancak içeri girmek için kızın grubunu yenmek zorundadırlar. Yene- mezlerse binlerce dinar verirler karşı tarafa; ancak böyle geçebilir- ler!”

Hindistan’da Bir Türbeyi Restore Ettikten Sonra Nasıl Bir Aşevi Düzeni Kurdum?

“Hint ülkesinde bir kimseye sağlığında nasıl saygı gösteriliyor- sa öldükten sonra da aynısı yapılır. Fil ve atlar getirilerek süslü tür- be kapısına bağlanır, ben de bu büyük zâtın kabrinin yeniden ona- rımında böyle hareket ettim. Oralılarca ‘hatmiyyîn’ [=hatimciler] denilen yüz elli hâfız, seksen öğrenci, bir imam, bir kaç müezzin, güzel sesli aşirciler, ‘meddahîn’ [=mizahbilir övgücüler?], orada bu- lunmayanları belirleyip denetleyecek kâtipler ve ‘muarriş’ adı veri- len teşrifatçılar atadım. Bu grubun tümüne birden ‘erbâb’ [=işin eh- li olanlar] adı veriliyor orada. Ayrıca ‘hâşîye’ denilen bir grup daha düzenledim. Bunlar, ‘ferrâşlar’ [=dayayıp döşeyenler], ‘tabbâhlar’ [=aşçılar], ‘abdârlar’ [=su taşıyıcıları], meyve suyu ve şerbet dağıt- ma görevini üstlenen ‘şürbedârlar’, tenbûl dağıtan ‘tenbûldârlar’, ‘silahdârlar’, ‘nîzedârlar’ [=ok ve kargı taşıyan askerler], ‘şaturdârlar’ [=çadır tutanlar], ‘taştârlar’ [=ibrikçiler], mabeyinciler ve na- kîblerden oluşmaktadır.

Bunların toplamı 460 kişiyi buluyordu. Hükümdar, türbede her gün harcanmak üzere 12 batman unla 12 batman et ayrılmasını em- retmişse de ben sultanın emrime verdiği tarlaların gelirine nisbetle bu rakamların çok az olduğunu görerek her gün 35 batman un, 35 batman et ve bu oranda şeker, sebze, yağ ve tenbûl harcanmasını uygun buldum. Türbe hizmetinde bulunan maaşlılardan başka, ge- len-giden misafirlere de yemek sunuyordum. O günlerde kıtlık var-



d1. Türbede verilen yemeği duyanlar guruldayan midelerini susturuyor, acılarını burada hafifletiyorlardı.

Melik Sabîh, Devletâbâd'a varıp hükümdarın huzuruna çıkmış. Hükümdar ona halkın durumun sorunca:

-Eğer Dihli'de falanca Arap seyyah gibi iki kişi bulunup yetki alsaydı, kıtlık her yanı kırıp geçirmez, böyle büyümezdi! demiş.

Hükümdar bu cevaptan memnun kaldı ve bana kendi özel giysilerinden birini gönderdi!

Ben bayramlarda, Peygamberimizin doğum gününde, Aşûre günlerinde, Şaban ayının onbeşinci gecesinde ve Sultan Kutbeddîn'in ölüm yıl dönümünde 100 batman un ve bir o kadar da et harcayarak aş pişirtir; fakirlerin ve kimsesizlerin karınlarını doyurmaya çalışırdım. Türbede görev alanlara gelince; onların her birinin önüne sadece kendi payına düşen konurdu."

Hint Hükümdarına Sunduğum Tatlılar ve

Küçük Bir Kıskançlık Atışması

"Deve gönderdiğim adam yanıma gelip durumu anlatınca iki palan daha yaptırdım. Her birinin ön ve arka taraflarını altın ve gümüş yaldızlarla süsleyip üzerlerini kumaşla kaplattım. Develerin üstünü çullamak için astarı kemha cinsinden olmak üzere zerdhâne kumaşından iki yaygı hazırladım. Her iki deve için gümüş halhaller yaptırdım. On bir tencere 'helva' pişirtirerek her birinin üzerini ipek bir havluyla örttüm. Hükümdar av dönüşünün ertesi günü, genel halkı kabul ettiği büyük salonda tahtına kurulduğunda develeri yolladım erkenden... Sultanın emriyle hayvanlar onun önünde koşular. Birinin halhalı uçtu. Hükümdar, Bahâeddin b. Felekî'ye;

-Payilverdârî! [=berdari] dedi. Bu cümle "Halhalı kaldır!" demektir.

O da gerekeni yaptı.

Daha sonra tatlı tencerelerine bakan Hükümdar:

-Çe dârî der an tabakhâ, helvâ est? dedi.

Bu söz:

-Bu tabaklarda neyin var? Yoksa helva mı? demektir. Ben de:

-Evet, cevabını verdim. Memnuniyet dolu bakışlarla fıkıh bilgini Tirmizli vaiz Nâsiredin'e dönerek:

-Ordugâhta bulunduğumuz sırada bu adamın bize gönderdiği tatlının bir benzerini ne görmüşüm ne de yemişim! dedi.

Böylece tencerelerin cülûs odasına götürülmesini emretti. Helva kapları oradan kaldırıldı. Daha sonra kendi sedirine varıp beni de çağırarak yemek getirilmesini emretti. Güzelce yedim, karnımı doyurdum. Hükümdar daha önce gönderdiğim tatlılar arasında merak ettiği birini sordu. Cevap verdim:

-Hükümdarım! Bu tatlılar çeşit çeşit! Hangisini sorduğunuzu anlayamadım! dedim. Onların 'tayfûr' dedikleri tencereleri istedi. Huzuruna getirilince kapaklar açıldı. İçinde aradığı helvanın bulunduğu tencereyi gösterip;

-İşte! Ben bunu sormuştum! dedi. Ben de:

-Bu tatlıya 'mukarrada' adı verilir! dedim. Başka bir çeşidi önüne alarak;

-Bunun adı ne? dedi. Cevap verdim;

-Bu tatlıya 'lukaymatülkadî' [=kadılıkması] denilir."

Hükümdarın yanında Bağdat şeyhlerinden olup Sâmerri adıyla bilinen ve Hz. Abbâs soyundan gelen zengin bir tüccar vardı. Hükümdar ona hep "babam" diye seslenirdi. Herif kıskançlık krizine tutularak beni utandırma amacıyla:

-Bak bak! kadılıkması bu değil şu! dedi ve 'celd-i feres' [=at değ-neği] diye adlandırılan tatlıdan bir parça aldı. Şeyhin tam karşısında nedimbaşı Heratlı Nâsiredin Kâfi vardı. Bu adam Hükümdar huzurunda daima söz konusu şeyhle alay ederdi; Samerrî'ye dönerek:

-Hoca, hoca, atıyorsun! Kadı seyyah doğru söylüyor! dedi.

Hükümdar sebebini sorunca;

-Cihân hükümdarı! O adam kadıdır! Bu da onun lokması! Çünkü helvayı getiren o değil mi? dedi.



Hükümdar neşeyle kakhaha atarak;

-Doğru söylersin! dedi.

Yemekten sonra tatlılar yenildi ve 'fuka' denilen köpüklü arpa içkisi içildi. Daha sonra tenbûl alıp oradan ayrıldık.

Yogilerin Yemeği Haptan İbarettir!

"Cûkî [=yogiler] tayfasının pek şaşırtıcı özellikleri duyulur, bilinir. Meselâ bazıları aylarca ağzına bir lokma koymadan hattâ bir damla su içmeden yaşayabilir. Onların çoğu yeraltında kendileri için kazılan çukurlarda kalmakta, üstlerine de ev yapılmaktadır! Herifler içeri girdiklerinde üst taraf örtülür ve sırf hava girecek kadar minik bir delik bırakılır. Bu cehennemî çukurlar içinde aylarca kalmaktadırlar. Hattâ bazılarının bir sene kaldıklarını dahi işittim!

Mencerûr kentinde cûkîlerden ders almış, onların yöntemlerini öğrenmiş bir müslümanla karşılaştım. Bu adam kendisi için yapılmış bir masa üstünde yemeden içmeden tam yirmi beş gün oturdu. Ben oradan ayrıldıktan sonra daha ne kadar böyle kaldığını bilmiyorum!

Halk inanıyor ki cûkîler özel haplar üretiyor; bir tanesiyle günlerce hatta aylarca idare ediyor, bunun sayesinde hiç susuzluk ve açlık hissetmiyorlar. Cûkîler bilinmeyenden [=gaybdan] haber veriyorlar. Hükümdar onlara saygı göstererek meclisine çağırıyor. Bu sihirbazların bir kısmı sadece 'sebze' yemektedir. Pek çoğu ete elini bile sürmez. Yüzlerinden, duruşlarından, yürüyüşlerinden bellidir; kendilerini ruhî amaçlı bir perhize verdikleri. Ne dünyaya ne de süslere ihtiyaçları var. Hiç birini istemiyorlar.

Ma'ber yöresinin hâkimi Damgânlı Gıyâseddin'in cûkîsi de çok garipti. O adam, Gıyâseddin'in cinsel beraberlik gücünü arttıracak haplar yapıyormuş. Hapların karışımında demir tozu varmış. Gıyâseddin bu ilacı pek hazzetmiş ama ihtiyaçtan fazla kullanınca kût diye teslim etmiş ruhunu! Ondan sonra kardeşinin oğlu Nâsireddin tahta geçmiş. Nâsireddin o becerikli cûkîye ikramlarda bulunmuş, makamını yükseltmiş!"

Hindistan'da Halka Açık Ziyafetlerle İlgili Âdetlere Devam

Hint ülkesi ile Serâ [=Saraycık; Kıpçak] diyarında yemekten kaldığı zaman şerîf, fakih, şeyh ve kadılardan her birinin önüne beşik şeklinde küçük bir masa konulması âdeti vardır. Bu masa dört ayaklıdır. Üzeri hurma yaprağıyla örülmüştür. Bunun üstüne 'kuru yufka' [=işkefe], 'kızartılmış koyun kellesi', çi 'sâbûniye tatlısı' ile doldurulmuş dört yuvarlak yağlı ekmek konulur. Bu tatlı ekmeklerin üstü de kiremit gibi helvayla kaplıdır! Ayrıca deriden yapılmış küçük bir sahan içinde helva ve semûsek getirilir. Bu güzelim sahan yepyeni bir pamuk havluyla örtülür.

Derece bakımından bu saydıklarımızdan sonra gelen davetlilerin önüne oralıların 'zelle' dediği yarım koyun başı ile demin bahsettiğimiz yemeklerin yarısı bırakılır.

Sıralama bakımından bunların ardından gelen adamın önüne ise yemeğin dörtte biri konulur. Davetliler yemeklerini yedikten sonra sofralar herkesin kendi hizmetkârı tarafından kaldırılır. Ben bu geleneğe ilk defa Sultan Uzbek'in başkenti olan Serâ'da tanık olmuştum. Ama bu duruma alışık olmadığım için soframın adamlarım tarafından kaldırılmasına izin vermemiştim!

İleri gelenlerin evlerine de bu şekilde gönderilir şölen ve düğün yemekleri."

Maldiv Halkının Gıda Rejimi ve Yemek Âdetleri

"Kalikut'ta gemiye atladıktan on gün sonra, hakkında epey hikâye dinlediğim Zîbetülmehel [=Maldiv] adalarına ulaştık. 'Zîbe', zîb [=dhîb: kurt] kelimesinin dişil kalıbındadır. Bu ilginç adaların tümünü saysak ikibine yakın bir sayı elde ederiz. Bunlardan yüz tanesi yahut daha azı bir daire oluşturacak şekilde sıralanmıştır ve dairenin tek bir girişi vardır [=atol tarzında]. Gemiler sadece oradan girebiliyorlar. Adalardan birine gelen gemi diğer adalara girmek için mutlaka halktan birinin kılavûzluğuna gereksinim duyar. Bu küçük kara parçaları birbirlerine çok yakındır. Nerdeyse bir adadan çıkılırken öteki adanın hurma ağaçları göz kırpar, palmyelerin kelleleri gözükür. Bir gemi yolunu şaşırırsa bu adalara giremez. Rüzgâr onu Ma'ber veya Seylân kıyılarına atar.



Bura halkının tümü müslümandır. Adalar birtakım bölgelere ayrılmış. Her bölgede Kerduî denilen bir vali bulunmakta.

Bu adaların hiçbirinde hububat yetişmiyor. Sadece Suveyd bölgesinde 'anlî' [=ak darı] benzeri bir tür tahıl yetiştirilmektedir. Oradan Mehel'e gönderiliyor. Halkın temel gıdası 'beyrûn'a [=ton balığına] benzeyen ve oralılarca kulbulmâs diye adlandırılan bir balıktır. Bu balık yağsızdır ve eti kırmızıdır! Tıpkı davar eti gibi ağır kokuyor! Ada halkı bu balığı avlayınca dört parçaya böler; biraz pişirdikten sonra hurma dallarından yapılmış sepetlere koyarak ipe asar. Tamamen kuruyunca âfiyetle yerler. Kulbulmâs balığı adanın dış ticaretinde önemli bir kalemdir; buradan Hint, Çin ve Yemen ülkelerine ihraç edilir.

Adalarda yetişen ağaçların büyük bir kısmını nârcîl [=Hindistân cevizi] oluşturmaktadır. Halkın temel gıdası nârcîl ile yukarda adı geçen balıktır.

Nârcîl ağacının garip özellikleri vardır. Ayda bir salkım verir ki senede oniki salkım eder bu. Salkımların bir kısmı büyük, bir kısmı küçük, bir kısmı kuru, bir kısmı da yeşildir. Daha önce de anlattığımız gibi Hindistân cevizinden süt, yağ ve bal kıvamında şerbet elde edilir. Onun şerbetinden tatlı yapılır ve kuru cevizle karıştırılıp afiyetle yenir!

Hindistân cevizinden elde edilen bu ürünlerin tümünde ve onların sürekli yedikleri o balıkta müthiş bir 'afrodizyak etki' vardır. Eşi benzeri yoktur bu hususta! Adalar halkının konuyla ilgili acayip meziyetlerinden bahsedilir! Ben açık konuşayım; oradayken cariyelerim dışında dört eşim vardı, her gün tek tek uğrardım hepsine. Geceyi de nöbeti olan hatunumun yanında geçirirdim. Maldiv adalarında bir buçuk sene işte böyle yaşadım...

Burada yetişen ağaçlar arasında 'cemûn' [=eugenia jambolana] 'ütruc' [=bir portakal türü] limon ve 'kulkas' ağaçları anılabilir. Yerli halk kulkasın kökünü un hâline getirip bundan tel şehriyeye benzer bir madde üretiyorlar. Onu Hindistân cevizinin suyuyla pişirdiklerinde ağızlara lâyık, nefis bir yemek çıkıyor ortaya. Bu yemeği ziyadesiyle sever ve hep ondan yedim.

Onların garip geleneklerinden biri de şu: Kadın yemeği kocasıyla beraber yemeyebilir; erkek de karısının ne yediğini bilmez. Ben bu ülkede pek çok kadınla evlendim. Bazıları benrettiğim için benimle beraber yemek yediyse de diğerleri yanıbaşında hiç sofraya oturmamıştır. Yemek yiyor hâlde görmedim onları! Bunu başarmak için çeşitli yollar denedimse de faydası olmadı.”

Maldiv’de Beğenmediğim Bir Yemek

“Vezir yanında devlet erkânı ve ümerâ ile yüksek bir yere kuruldu. Köleler kılıç, değnek ve kalkanlarıyla ayakta dikilmekteydiler. Âdet olduğu şekliyle yemek yendi; ardından ‘fevfel’ ve ‘tenbûl’ sunuldu. Nihayet ‘sandal-ı mukasırî’ denilen esansla dolu küçük bir tabak getirildi. Her grup yemeğini bitirdikçe sandal sürünüyor-du. O gün bazılarının sofrasında Kavlem’den gönderilmiş sardalya salamuraşı gördüm. Bu tür balık Malabar’da boldur. Vezir bir sardalya alıp yemeğe başladı. Bana dönerek:

-Bundan yemelisin, çünkü bu meret bizim memlekette hiç bulunmaz! dedi. Cevap verdim:

-Pişmemiş şeyi nasıl yiyeyim?

-Pişmiştir, pişmiştir! deyince ben de;

-Bu balığı iyi bilirim; bizim memlekette çoktur, yiyemem onu! dedim.”

Hint Hükümdarı Gıyâseddin Tuğlukşah

Yemekten Sonra Yoğurt Yardi

“Hükümdarın konağına yaklaştığımızda, bizi karşılamak için mabeyincilerden birini göndermişti bile. O ahşap bir kulede oturuyordu.

Hindistân’dakilerin âdeti, ayağa mest geçirmeksizin hükümdar huzuruna çıkmamaktır. Bende mest yoktu; gâvurlardan biri hemen bana mest verdi. Oysa orada bir grup müslüman vardı, gâvur tayfasının müslümanlardan daha işbilir olmasına şaşıtm! Hükümdar, huzuruna çıktığımda bana oturmamı emrederek Kadı Sadru’z-Zemân Hacı Bahâeddin’i yanına çağırdı. Hükümdar, çevresindeki üç çadırda ağırladı beni. Onlar bu çadırlara ‘hıyâm’ diyorlar. Yatak gönderdi, onların yediği yemekten getirtti. Bu, piriñç ve etten ibaretti.



Tıpkı bizim ülkemizdeki gibi onların da âdeti yemeğin üstüne ‘leben-i râib’ [=kesmik veya yoğurt] yemektir.”

Çeşitli Ülkelerin Karşılaştırmalı Gıda Fiyatları

“Mağrib [=Fas] ülkesinin dirhemleri küçük ama faydası çoktur. Oranın fiyatlarını Mısır ve Şâm’ınkilerle karşılaştırırsan bu hükmün doğruluğu sana da ayân olur, Mağrib ülkesinin üstünlüğü gün gibi ortaya çıkar! Anlatayım da dinle:

Mısır ülkesinde koyun etinin onsekiz okıyesi 1 dirhem nukraya satılır. 1 dirhem nukra 6 Mağrib dirhemi eder. Oysa fiyatlar ateş pahası olduğu zaman bile Mağrib’de 18 okıyelik et 2 dirheme satılır. Bu 2 dirhem de 1 dirhem nukranın üçte biri eder. Katı yağ ise çoğu zaman bulunmaz Mısır’da! Mısır halkının yemekte kullandığı türlü türlü katığa Mağrib’de hiç iltifat edilmez! Çünkü Mısırlıların katığı büyük ölçüde mercimek ve nohuttur. Koca koca kazanlarda susam yağı ile karıştırıp pişirirler bunları! ‘Besillâ’ denilen bir burçak türünü de zeytin yağı ile pişirirler. Kabağı da süt karıştırıp pişirirler. ‘Semiz’ otunu da böyle pişirirler. Badem dalının gözlerini [=sürgün verdiği yumuşak noktaları] pişirip üstüne süt dökerler. Kulkas bitkisinin yemeğini yaparlar. Bunların tümü kolayca bulunur Mağrib’de. Ama Yüce Allah, et, yağ, tereyağı, bal ve diğer şeylerin bolluğundan ötürü Mağriblileri muhtaç etmedi deminki garip şeylere! Sebzeye gelince, Mısır’da azın azıdır bu ve meyvenin çoğu da Suriye’den ithal edilir oraya! Üzüm ise fiyatlar düşünce Mısır’a özgü rıtlı 3 rıtlı 1 dirhem nukraya satılır. Mısırlıların rıtlı, 12 okıye eder.

Şâm diyarında [=Suriye bölgesinde] meyve bol ama Mağrib ülkesindeki kadar ucuz değildir. Şâmlıların rıtlıyla 1 rıtlı üzüm, 1 dirhem nukraya satılır. Onların rıtlı, Mağrib rıtlının 3 katıdır. Fiyatlar düşünce 2 rıtlı üzüm 1 dirhem nukraya satılır. 10 okıye erik 1 dirhem nukraya satılır. Nar ve ayvanın tanesi 8 fülüse satılır. 8 fülüs bir Mağrib dirhemi eder.

Sebzeye gelince, orada 1 dirhem nukraya alınan yeşillik bizim memleketin küçük dirhemiyile alınandan daha azdır. Onlara özgü rıtlı 1 rıtlı et, 2,5 dirhem nukraya satılır. Bunları dikkatli düşünürsen Mağrib ülkesinin diğerlerinden daha ucuz, daha ve daha bayındır olduğunu anlarsın!”

Batı Afrika Zencilerinin Gıda Rejimi ve Yemek Âdetleri

“Daha sonra İyvallâten müşerrifi [=müfettiş rehberi] Menşâcû, kafiide bulunanları ziyafete çağırdı. Katılmak istemediysem de dostlarımın ısrarı üzerine gitmek zorunda kaldım. Getirilen yemek fazla dövülmemiş anlı türü [ak] darının biraz bal ve sütle karıştırılmış hâliydi. Bunu, köva gibi kullandıkları bir kabağın yarısına kadar doldurmuşlardı. Misafirler çorbamsı yemeği içtiler ve dağıldılar. Ben dostlarıma dönerek:

-Zenciler bunun için mi bizi çağırdılar? dediğimde:

-Elbette! Onların en büyük yemeği budur! cevabını verdiler. O zaman hissettim ki bu heriflerden hayır gelmez! Ve hemen İyvallâten hacılarıyla beraber yola düşmek istedim.

Sonra onların hükümdarının oturduğu şehri görmek niyetiyle yolculuğa devam dedim.

İyvallâten’de elli gün kaldım. Ahali bana saygıda kusur etmedi, ikram yağdırdı. Şehir kadısı Muhammed b. Abdullah b. Yenûmar’la kardeşi fıkıh bilgini Müderris Yahyâ beni el üstünde tutanlardandır.

İyvallâten şehri çok sıcak. Orada küçük hurma ağaçlarının gölgesine kavun karpuz ekiliyor. Su, kuyulardan sağlanıyor. Koyun eti bol. Ahalinin giydiği elbiseler Mısır işidir, pek güzeldir. Halkın büyük bir kısmı Messûfe kabilesindendir. Kadınlarına gelince ne diyeyim muhteşemdirler; dikkat çekici bir güzelliği vardır onların! Ayrıca nüfuz ve itibar bakımından erkeklerden üstündürler.

Zenci kadınların bir diğer âdeti de şudur:

Tüm kadınlar hükümdar huzuruna anadan doğma üryan olarak girerler. Hükümdarın kendi kızları bile çıplaktır! Ramazan’ın yirmiyedinci gecesinde yaklaşık yüz civarında cariye, ‘ellerinde yemek’, çırlıçıplak yürüyerek Hükümdar sarayından çıktıklarını gördüm. Sultanın iki kızı da bunların arasındaydı ve hiçbir şey geçirmemişlerdi üstlerine!

Şunu da belirtmeliyim; siyahların büyük kısmı köpek, eşek ve leş yer.”

* * * *



İbn Battûta Seyahatnâmesi'nde Geçen Gıdayla İlgili Bazı Kelime ve Ölümlerin İzahı

Anbe ağacı (=Mango): Babur'un hatıratında da geçen bu sözcük, günümüzde Tamil dilinden gelen "mango" ismiyle bilinen meyvedir. Ağacı gayet yüksektir; yaprakları şeftali yaprağına, meyvenin şekli ise iri armuda benzer. Tadı, alışkın olmayanlar için gariptir; kesif ve yağlıymış gibi gelir insana. Mısır'da zenginlerin sofrasını süsleyen meyvelerdendi. İç kısmında sanki ayrı bir meyve vardır; uzun süre dayanır. Ben mango yedim ama sevedim. Bkz.; Gazi Babur, *Vekayi (Babur'un Hatıratı)*, inceleme-çev. Reşit Rahmeti Arat, Ankara, 1946, s. 320 ve 578; A, Bedevian, *Polyglottic Dictionary of Plant Names*, (8 dilden), Kahire, 1935, s. 382;

Bârûcî: Bazı nüshalarda "Bavarcı" şeklinde kaydedilmiştir. Bu durumda kelimenin Moğolca Bavurçî'den gelmesi mümkündür. Bukavul ve Bavurçî sabah-akşam yemek hizmetinde bulunan subaylara verilen ünvan idi. Bkz.; Bertold Spuler, *İran Moğolları*, s. 298

Bûrhânî (=Mantı, Borani): Şemseddin Sami, pirinçle karışık ıspanak vs. sebze yemeğine Boranî dendiğini belirtiyor. Diğer sözlüklerde "üzerine yoğurt dökülen" ifadesi var. Öte yandan Tatar Böreği tarifinde parça parça hamur hazırlanarak ortalarına kıyma konulması; ardından su dolu tencerede kaynatılarak üstüne yoğurt dökülmesinden bahsediliyor. Demek ki en yakın anlamı 'Tatar Böreği' veya mantı. Burhânî, Farsça kebab anlamında "büryan" kelimesinin farklı bir söyleniş de olabilir. Burada bahsedilen tarife en yakın yerel yemekleri Kastamonu mutfağında bulmak mümkündür. Bkz.; *Yemek Kitabı*, haz. M. Sabri Koz, İstanbul, 2002, s. 509-511; Şemseddin Sami, *Kamus-i Türkî*, s. 307; Leman Cılızoğlu Eryılmaz, *Yemek Pişirmek*, İstanbul, 1995, s. 312.

Cumûn: Herhâlde 'Cemen' diye de bilinen meyve. Yapraklı söğüt yaprağına benzeyen, kara üzüm gibi siyah ve tadı ekşi bir meyve. Ağacının görünümü güzeldir. Bkz.; Babur, *Vekayi*, s. 322 ve 594

Dukı (=Düğ): Anadolu ağızlarında hâlâ yaşayan bir kelimedir. Dövlüp inceltilmiş mânâsındadır. Bizim yöremizde ince dövülmüş buğdaya, yani ince bulgura "Düğ" dendiğini biliyorum. Herhâlde Oğuz lehçesinin tesiriyle kelimenin başı D'ye; son tarafı ise yumuşayıp eriyerek "Ğ" harfine dönüştü. Ancak başta ve sonda sert ve patlayıcı harfleri muhafaza eden Kıpçak lehçesinde bu kelimenin "Tukı" veya "Dukı" şeklinde telâffuz edilmesi tabiidir. *Derleme Sözlüğü*'nde bu kelimeye hem "Döğü" şeklinde hem de "Düğ" şeklinde rastlıyoruz. Döğü, Samsun- Çarşamba civarında değirmende çekilerek; yani dövülerek kırılmış, un ufak edilmiş mısır anlamında



kullanılıyor. Dügü ve düğ ise Tokat, Amasya, Sivas, Niğde ve Karaman'da "elendikten sonra geriye kalan ince bulgur" mânâsında kullanılıyor. Ancak bu kadar bilinen bir kelimenin İsmet Parmaksızoğlu gibi bazı İbn Battûta derleyicileri tarafından "Davkı" diye okunması hafifsenecek bir hatâ değildir; üstelik Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş* adlı ansiklopedik eserinin ziraat bölümünde Tögü ve Düg kelimelerine üç sayfaya yakın yer ayırmışken! Bkz.; *Derleme Sözlüğü*, C. 4, Ankara, s. 1572 ve 1622; Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Ankara, 1978, C. 2, s. 182-185.

Enkûr: Bu kelime Ankor şeklinde de okunabilir. Engür Farsça'da üzüm demektir. Bkz.; John T. Platts, *Hindustani and Ehglish Dictionary*, London, 1911, s. 98

Erişte; rişta: Erişte Anadolu kasaba ve köylerinde hâlen üretilir ve kullanılır. Bizim orada erişte, biraz kalın açılan yufkanın ince ince kesilip kurutulmasıyla elde edilir; hammadde olan hamura, maksada göre yumurta veya yağ gibi katkı maddeleri konabilir. Ortaya çıkan ürün sadece makarna olarak veya pilâvı güzelleştirici esmer madde şeklinde kullanılmaz; kurutulmuş erikle pişirilerek mayhoş ama nefis bir çorbası yapılır ki benim zihnimdeki "Erişte" imajı tam da bu mahallî çorba anlamındadır. Kelimenin aslı "Rişte" olmalı; zira rişte Farsça'da iplik, ipliğimsi şey mânâsındadır. Eriştenin nasıl hazırlandığı hakkında detaylı bilgi için kaynak: L. C. Er-yılmaz, *Yemek Yapmak*, s. 366-368.

Fevfel: Hindistan cevizi gibi sert bir meyvedir; siyahı ve kızılı vardır. Türkçe'de Fûfal ağacı, Arek hurması diye bilinir. Latince adı, *Areca Catechu*'dur. Bkz.; Bîrûnî, *Kitâbu's-Saydane*, s. 484; Armenag Bedeviyân, *Polyglottic Dictionary of Plant Names*, Kahire, 1935, s. 74.

Fukka (=fuka) denen meşrubat: Aslında köpükleninceye kadar mayalandırılan arpadan yapılan bir içkiye de Fukkâ denilir; ancak biber, karanfil, bal, nane, nar suyu, beyaz ekmek, buğday vs.'den de yapılır. Kaliteli, kendine has ferahlatıcı bir kokusu olup sarhoş etmeyenidir. İbnü'l-Adîm, Fuqqâ için iki sayfa ayırmış ve 3 ayrı tarif vermiştir. Bkz.; İbnü'l-Adîm, *el-Vasle*, C. 2, s. 505-506

Harîra: Faslılar'ın özellikle Ramazan ayında iftarda yedikleri bir çorba; içtiği malzemelerin zenginliği ile dikkat çekiyormuş. Harîra, Kuskus'la beraber Fas mutfağının en meşhur ikilisini oluşturuyormuş. Bkz.; Abdülhâdî Tâzî, *Rihle*, C. 3, s. 96

Hidmet: Hidmet bu ibarede reverans yapmak, saygıyla eğilmek anlamına geliyor.



Hubz-i müşerrek: Fas'ta sandöviç benzeri; araya bal, yağ gibi bir şey kaydırılarak yapılan tatlı. Bkz.; Tâzî, *Age*, C. 3, s. 91

Kesîra: John T. Platts, ansiklopedik sözlüğünde meyvenin bilimsel adını *Scirpus Kysoor* şeklinde kaydediyor. Mahallî adı ise Kesirû'dur. Meyve gibi yenen *Cyperus Tuberosus* nam bitkinin köküne de Kesirû denilirmiş. Bkz.; John T. Platts, *Age*, s. 835

Kımız (=Kımız): Kelime, Türkler'in meşhur içkisi kımızın farklı bir okunuşudur. Türkçe'de şedde yok ancak son harfe yapılan vurgu bir Arab'ın kulağına şedde gibi geleceğinden seyyah bu kelimeyi iki "z" ile kaydetmiş olabilir. Kelime muhtelif lehçelerde "kumuz", "kumış" ve "kımıs" olarak da telâffuz edilmektedir. Kımız hakkında ayrıntılı malûmat için bkz.; Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C. 4, s. 54-61; Besim Atalay, *Divan-ı Lugâti't-Türk Dizini*, Ankara, 1943, s. 315.

Kûşân: Rihle şârihi Tâzî, katık mânâsına gelen bu kelimenin Körfez ülkelerinde "Kâri" kelimesiyle karşılandığını söylüyor ve Kûşân ile Mısır'ın mahallî yemeği hâline gelmiş Küşerî arasında ilişki olup olmadığını soruyor. Hint kökenli olan bu yemekten yedim, Kahire'de Hân-ı Halilî civarında Küşerî'siyle meşhur bir lokantada! Âdet olduğu veçhile, ardından bir sütlaç kaşıkladım. Makarna, nohut, mercimek ve pilavı birbirine katıp üstüne acı biberle karışık domates sosu ve kıtır kıtır soğan kızartması eklenecek gayet lezzetli bir yemek. Kenarda şişe içinde, acının da acısı bir başka biber sosu duruyor masada; isteyen daha da yanabilir! Ancak İbn Battûta'nın Kûşân dediği şey herhâlde tabanı oluşturan makarna, nohut vs. değil de üste ekilen biber, domates sosu, ve soğan kızartması gibi şeyler olmalı; zira bu ikinci kısım tam da iştah açıcı diye tarif edilebilir şeylerden oluşuyor. Tokat, Amasya, Sivas ve Yozgat yörelerinde ekmek banarak yenilen bu tip etli veya etsiz soslara umumî bir ifadeyle "Tirit" denilir. O halde Kûşân için Hint Tiridi diyebiliriz. (Tiridin aslı Arapça 'therîd'den gelir)

Küdrû: Akdarı'ya benzeyen taneli bir bitki. Gibb, bu bitkinin bilimsel adını *Paspalum Scrobiculatum* diye belirlemiş. Bkz. Gibb, *Age*, C. 3, s. 611

Küşerî: Küşerî, Mısır'ın ulusal yemeklerinden biri olmuştur artık. Kelime, Gibb'e göre Hindistan'da Kecrî diye bilinmektedir. Küşerî'de temel malzeme pirinç ve yeşil mercimektir. Pilâv gibi pişirildikten sonra üzerine pişmiş nohut ve kıtır kıtır kızartılmış soğan eklenir. Duruma göre, makarnayla karıştırılabilir. Artık acı mı acı bir sos serpilecektir en üste. Küşerî yendikten sonra mide ve civar muhitlerini ateş basacağı için derhâl "ürz billeben" (=sütlaç) alınmalıdır. Bkz. Küşerî ile karşılaştırılması için Kûşan madd.

Lubya: Börölce; ufak fasulye. Bilimsel adı Vigna Cattiang.

Mağrib dinarı: 4.722 gr. iken doğuda kullanılan dinar 4.233 gr. gelmekteydi. Bkz.; Tâzî, *Rihle*, C. 3, s. 13

Mâş: Bir tür küçük börölce. Platts'in sözlüğünde bilimsel adının Phaseolus Radiatus olduğu belirtiliyor. Hindistan'da "mung" da denilirmiş buna. Bedevian bu bitkinin Türkçe karşılığını "Angola fasulyesi" diye veriyor. Ancak Maş kelimesi bazı yörelerimizde de kullanılıyor ve baklagillerden yenilebilir bir bitki şeklinde tarif ediliyor. Bkz.; John T. Platts, *Age*, s. 981; *Ferheng-i Ziyâ*, s. 1772; Bedevian, *Age*, s. 452; *Derleme Sözlüğü*, C. 9, s. 3133.

Mehvâ: Bu meyve, lezzetli bir meşrubatın hammaddesidir. Latince adı, Bassia Latifolia'dır. Bu ağaç "gülçiğan" diye de bilinmektedir. Çok yüksek bir ağaç hâline gelebilir; kerestesi ev yapımında kullanılır; meyvesi ve çiçeği hem kuru üzüm gibi yenilir, hem de içki yapımında kullanılır. Bkz.; Babur, *Age*, s. 321 ve 631.

Mısır dinarı: Memlûk sikkeleri zaman zaman değişmesine rağmen bir dinar altın genelde 4,23 gramdır.

Mot; mût: Gibb bu bitkiyi Cyperus Rotundus diye belirlemiş. Bedevian bunun Türkçe karşılığının "Topalak" olduğunu kaydediyor. Topalak çok yıllık, yumrulu ve otsu bir bitkidir. Yumruları taze iken yenir. Bkz. Gibb, *Age*, C. 3, s. 611; Bedevian, *Age*, s. 223; Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 159.

Mung (=Mungo): Ferheng-i Ziyâ'da "maş denilen börölceden küçük, siyah taneli" diye tarif ediliyor. Ancak Nâşirî bunun tanelerinin yemyeşil olduğunu söylemiş. Bkz.; *Ferheng-i Ziyâ*, s. 115.

Müşunk (=Muşang): Bir tür tahıl; herhâlde bizdeki burçağın karşılığı. Bkz.; *Ferheng-i Ziyâ*, C. 3, s. 1813.

Narcil (=Hindistan cevizi): Bizde hindistan cevizi olarak bilinen bu bitki, İbn Battûta'nın gözde yiyeceklerindendir. Diğer dillerdeki ismi şöyle: Latince, Cocos Nucifera İngilizce, Cocoanut Palm Almanca, Indianischer Nusbaum, İtalyanca, Palma di Latte. Bîrûnî şöyle diyor: "Hintçede Nalir derler. İbn Mâseveyh, taze, beyaz ve tatlı olan türünün tercih edildiğini belirtiyor. Ağacı hurma gibidir; dikenli yoktur. Sene boyunca aslâ açılıp parçalanmayan meyvesi, Kinbâr denilen ve gemi yapımında kullanılan bir lif içindedir." Bu bitki, Platts'in sözlüğünde Nariker, Narigel ve Nariyel şeklinde kaydedilmiştir. Bkz.; Bîrûnî, *Saydane*, s. 600-601; Bîrûnî, *Tahkîku Mâ li'l-Hind*, s. 169; J. T. Platts, *Age*, s. 1113; Armenag Bedevian, *Age*, s. 189, nr.: 1117.



Okıye denen ölçünün karşılığı: Okka'nın altında biri olan "okıye" lügatlerde tarif edilirken Rıtl denen ölçünün 12'de 1'i olduğu belirtilir. Okıye, aslen "Uncia"dan gelmektedir; İngilizce Ounce de bu köktendir. Halep okıyesi 320 gr.dır; Qudüs okıyesi 240 gr.dır; Beyrut okıyesi 213 gr.dır. Bkz.; Hasan Kermî, *el-Hâdî ilâ Liigati'l-Arab*, C. 1, s. 101; Hans Wehr, *A Dictionary of Modern Written Arabic*, (J. Milton Covan tarafından hazırlanan baskı) Beyrut, 1980, s. 34.

Kulkâs (=Lat. Arum Colocasia; Fil Kulağı): Kulkas denen bu bitki, yemeklerde hazmı artırıcı ve sofrayı güzelleştirici bir yeşillik olarak kullanılırdı. Bîrûnî'nin, (farmakoloji ilmine dair) *Kitâbu's-Saydane*'sinin Dihli kökenli Farsça çevirisinde Kulkas'ın bir özelliğinin de şehveti artırmak olduğu belirtilir: "ve yekî ez havâss-ı û, ânest ki bâh ra quvvet dihd!": Bîrûnî, *Kitâbu's-Saydane*, ed-kritik: Abbâs Zeryâb, Tahran, 1991, s. 502; Tâzî, *Age*, s. 42.

Rıtl: Bir Mısır rıtlı, 450 ilâ 500 gr. arasındaydı.

Sâbûniye tatlısı: Sâbûniye, erbabınca bilindiği üzre badem, fıstık, nişasta, bal ve susam yağından yapılan bir helvadır ve Mısır kökenlidir; Mısırlıların bu tatlıyı pek leziz yaptıklarına şahidim. Türkler Ortadoğu'ya geldikten sonra alabildiğine zengin bir yemek kültürüyle karşılaştıkları için bize hiç de yabancı gelmeyen bir isim bu. Biraz sert ve yoğun olduğu için sabun kalıbı mânâsında "Sâbûniye" denmiş ona. Ancak isterseniz İbn Battûta'dan bir asır önce Suriye ve civarında yazılan bir kitaptan; Türkler'in, Araplar'ın ve Kürtler'in bildiği bir yemek kitabından alıntı yapalım; bakalım tarihçi, edebiyatçı, yemek uzmanı İbnü'l-Adîm ne diyor: "Sâbûniye'ye gelince... Önce şerbet yapılır ve kenara konulur. Sonra yarısı tencereye dökülerek üzerine nişasta eklenip emdirilir; tencereyi hiç durmadan karıştırmak gerekir, bir rıtla iki okıye ölçüsüyle hazırlanmalıdır bu. Sonra susam yağıyla çekip çevrilir tenceredeki helva; şerbetin geri kalan kısmı azar azar dökülürken karıştırma işi devam etmelidir. Tencereyi büyücek bir tabağa boca ettikten sonra üzerine evvelki nişasta miktarınca bal eklenir. Bu işlem bitince her rıtla bir okıye gülsuyu, iki okıye de haşlanıp terbiye edilmiş badem eklenmelidir. Badem yerine fıstık da konabilir. Üzerine pudra şekeri serpilip servis yapılır." Dikkat, rıtl ve okıye'nin karşılıkları ülkeden ülkeye ve zamandan zamana değişmektedir; ancak bir okıye, rıtlın 12'de biri olup bir rıtl yaklaşık 480 gramdır. Bu durumda bir rıtl 40 gram gibi oluyor. Eğer bu tarif karışık geldiyse kisasını verelim: Bir ölçü sade yağ, iki ölçü şeker, yarım ölçü nişasta ve bir ölçü de su. Üzerine badem veya fıstık yapıştırıp afiyetle yiyin! Bkz.; İbnü'l-Adîm, *el-Vasle ile'l-Habîb fî Vasfi't-Tayyibât ve't-Tıyb*, ed-kritik: Süleymâ Mahcub-Dürriye Hatîb, Haleb, 1988, C. 2, s. 640

Semûsek (=Senbûsek): Semûsek de Türk mutfağında bilinen ve zannımca "böreğimsiler" ailesine giren yarım ay şeklinde bir hamur işi. Genel olarak yağlı hamurdan yapılır; içine peynir veya kıyma (yahut yakıştığını umduğunuz ve robotta birbiriyle barıştırdığınız yumurta-peynir-kıyma-soğan-maydanoz-karabiber gibi bir karışım!) bırakılır; bu bohçalar yağlı tepsiye konulup 190 derecelik fırına atılır, yarım saat sonra alınır ve âfiyetle yenilir. Dikkat, tek bohça, tek parça yapmayacağınıza göre ölçüleri iyi ayarlamalısınız. Semûsek'in hamuru yağlı ve kabarık olduğu için milföy hamuruna benzemektedir. Semûsek Ortadoğu'nun en namlı hamur işlerinden biridir ve İbnü'l-Adîm üstadımız buna iki sayfa ayırıp tam 4 ayrı çeşidinden bahsetmiştir. Burada mesele, içliği hazırlarken neyi tercih edeceğinle alâkalıdır. Semûsek Mısır mutfağından haberdar bir Fransız hanımefendinin de kitabında ayrıntılı bir tarifile karşımıza çıkıyor. Bkz.; İbnü'l-Adîm, *Age*, C. 2, s. 553; Colette Rosant, *Tadı Damağında Kalan Ülke: Mısır*, Çev. Esin Eden, Oğlak Yay., İstanbul, 2000, s. 48.

Şamah: Platts'ın sözlüğünde Panicum Colonum diye kaydedilmiş. Bedevian, bu kelimenin Türkçe'sini 'Tavşan Otu' diye belirlemiştir. *Ferheng-i Ziyâ'da* ise bir nevi küçük dariya Şamah dendiği ve bunun Gâvers-i Hatâî diye adlandırıldığı belirtiliyor. Bk.; John T. Platts, *Age*, s. 718; Bedevian, *Age*, s. 438; *Ferheng-i Ziyâ*, s. 1271.

Şekî ve Berkî: Şeki, ekmekgiller familyasından iri bir meyvedir; bir tanesi 4-5 kişiyi rahatça doyurur. Türkçe'ye 'ekmek ağacı' diye çevirmek mümkündür. Latince ismi Artocarpus Integrifolia'dır. Berki ise kavuna benzer; daha tatlıdır. Bkz.; A. Bedevian, *Age*, s. 83; Gibb, *Age*, s. 609.

Tenbûl (=Tamul, Hind Asması): Bu bitki Türkçe'de 'Tamul', 'Hint asması', 'Betel Ağacı' diye bilinmektedir. Diğer dillerdeki karşılığı şöyle: Latince, Piper Betel; İngilizce, Betel Pepper; Almanca, Betelpfefferstrauch. Bîrûnî, bu bitkiyi tarif ederken şöyle diyor: "Tâmûl: Hindistanlılar buna Tenbûl derler; dut ağacınıninkine benzeyen yaprakları Güney sahillerinden en uzak bölgelere kadar toplanır. Yemekten sonra sakız gibi çiğnenir, ardından da 'Fevfel' alınır ve ağızdaki kötü kokudan eser kalmaz; istenirse kurutulur." Alt taraftaki hâşiyede ise Tenbûl'un 'lubya' (=börülce) gibi yetiştiği, karanfile benzer bir tadı olduğu, çiğnenerek kullanıldığı ve Arap âleminde ancak Umman'da bulunabileceği belirtilmiştir. Bkz. Bîrûnî, *Kitâbu's-Saydane fi't-Tıbb*, ed-kritik: Abbâs Zeryâb, Tahrân 1380 h., s. 142; Armenag Bedevian, *Age*, s. 464, bitki nr.: 2709.

Tendû: abanoz ağacının meyvesidir.



Tenkâ (=dönemin Hind para birimi) O dönemde Dihli sultanlığının kullandığı para birimine umumî olarak Tenkâ veya Tenge denilirdi. İki türlü Tenkâ vardı; biri altından mamul olur ve 9 gram gelir, diğeri gümüşten mamul olur ve 9.3 gram gelirdi. Resmî ölçülendirmede bir altın Tenkâ 10 gümüş Tenkâ ederdi. İbn Battûta birinciye Tenkâ derken ikinciye Dinar demekle yetiniyor. Babür'ün hatıratında Tenke'nin Türkçeleştirildiğini ve başına ak kelimesi eklenerek Aktenke (=gümüş para) anlamında kullanıldığını görüyoruz. Bkz., Babur, *Vekayi*, s. 654; Mahdi Husain, *Muhammad b. Tughluq*, London, 1938, s. 233-238.

Zerd Çûbe (=Sarı çöp): 'Zerdçûbe', 'Zerdeçal' dediğimiz 'hint safranı'; öz Türkçe'de 'Sarıağaç' denilen bitkinin kökü. *Ferheng-i Ziyâ*, C. 2, s. 1069.

Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)

G

iriş

Bütün imparatorluklarda olduğu gibi, Osmanlı Devleti'nde de hem başkentin hem de sarayın doyurulması, üzerinde ciddiyeyle durulan bir mesele olmuştur. Devletin konuyla doğrudan ilgilenmesini gerektirecek nedenleri vardı. Verim düşüklüğü, ulaştırma imkânlarının yetersizliği, İstanbul'un nüfus yüksekliği ve bu nüfusun üreten değil daha çok tüketen sınıflardan oluşması bu nedenlerden birkaçıydı. Devletin başkentin iâşesine gösterdiği ihtimâmın bir nedeni de hanedan mensupları, çok sayıda devlet görevlisi, önde gelen ulemâ ve daha başka önemli insanların burada yaşamasıydı¹. Sözü edilen sınıfların en seçkinlerini barındıran saray, başkentin gözdesiydi ve dolayısıyla beslenmesine daha fazla önem ve öncelik verilmesi gerekiyordu. Gerçekten de, Osmanlı topraklarında üretilen malların en kaliteliilerini tüketen saray, gerek İstanbul piyasasından yaptığı alımlarda gerekse taşradan gerçekleştirdiği tedarıkte bu ayrıcalığını sonuna kadar kullanmıştır².

* Dr.; Sakarya Üniversitesi Öğretim Elemanı.

¹ Sözü edilen sınıfların başkentte yaşamasının, devletin bu şehrin doyurulmasına gösterdiği ihtimâmıda önemli bir yeri olduğu hükümlerde de vurgulanmaktadır (Suraiya Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, çev. Neyyir Kalaycıoğlu, İstanbul, 1993, s. 272).

² Saraya mal tedarikiyle ilgili geniş bilgi için bkz. Ârif Bilgin, *Osmanlı Sarayının İâ-*



Osmanlı sarayının beslenmesine dair bilgi bulunabilen en erken tarihli kaynaklar, 15. yüzyılın ikinci yarısına ait mutfak defterleridir. Bu nedenle çalışmamız, aynı dönemde kurulan Topkapı Sarayı'nın beslenmesini aydınlatmayı hedeflemiştir. Ağırlıklı olarak arşiv vesikalarının kullanıldığı araştırmada, kaynak yetersizliği yüzünden, yüzeysel değiniler haricinde Bursa ve Edirne saraylarının beslenmesine yer verilmeyecektir.

Topkapı Sarayı'nın beslenmesini, Fâtih döneminde kurulduğu tahmin edilen Matbah-ı Âmire Emâneti³ sağlamaktaydı. Bir eminin (mutfak emini) idaresine verilen kurum, çeşitli birim ve hizmet dallarından teşekkül ediyordu. Emânetin en önemli iki birimi, saray halkının yiyeceklerinin hazırlandığı mutfaklar ve Helvahâne'ydi. Sarayda ikinci avlunun sağ bölümünü tamamen kaplayacak şekilde kurulan mutfak binaları, on ayrı gözden oluşmaktaydı. Bunların sekizi, hizmet ettiği sınıflara göre ad alan (Has, Divân, Ağalar vb.) mutfak binalarıydı. Geriye kalan iki göz ise Helvahâne'ye tahsis edilmişti. Mutfaklarda saray halkının yemekleri pişirilirken, Helvahâne'de çeşitli tatlı türleri, reçeller, hoşaf ve şerbet türü içecekler, macunlar ve turşular imâl ediliyordu. Mutfaklarda çalışan aşçılar, usta (üstâd), kalfa (halife) ve çırak (şâkird) olarak üç sınıftan müteşekkildi. Şâkirdler de kendi içinde bölüklere ayrılmışlardı. Her bölümün başına bir bölükbaşı tayin edilmişti. Bütün aşçıların başında ise, aynı zamanda emânetin tüm personeline nezaret eden aşçıbaşı (ser-tabbâhîn) bulunuyordu. Benzer bir teşkilatlanmaya sahip helvacıların idaresini ise helvacıbaşı (ser-helvacyân) yürütüyordu.

Emânete bağlı diğer birimler; tedarik edilen erzâkın konulduğu kiler (*Kilâr-ı Âmire*), ekmek ve unluların pişirildiği fırınlar (*Fırın-ı*

şesi (1489-1650), Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul, 2000. Çalışmada, sarayın iâşesini sağlayan kurum olarak Matbah-ı Âmire Emâneti, iâşe gelir ve giderleri, tedârik yöntemleri, tedârik edilen mallar ve bunların nakli gibi iâşenin tedârik boyutunu kapsayan konular işlenmiş; buna karşılık yüzeysel atıflar haricinde yiyecek ve içecekleri içine alan tüketime yer verilmemiştir. Sarayın beslenme alışkanlıklarını işleyen bu makale, içerik itibarıyla yukarıdaki çalışmanın devamı ve tamamlayıcısı niteliğindedir.

³ Emânetin teşkilât ve personel yapısı hakkında bkz. Bilgin, *Age.*, s. 10-75.

Has ve Fırın-ı Harcî), saraya alınan koyun ve tavukların kesilip hazırlanıldığı kasap (*kârhâne-i kassâbîn*) ve tavuk kârhâneleri (*kârhâne-i mâkiyân*), süt ve süt ürünleri üretimi ve tedârikinin yapıldığı yoğurtçu kârhânesi (*kârhâne-i mastgerân*), sarayın mum ihtiyacını karşılayan mumcu kârhânesi (*kârhâne-i şem'gerân*), satın alınan sebzele- rin temizlenip pişecek hale getirilmesinin sağlandığı *sebze-hâne*, sa- ray mutfaklarına su hizmeti veren *sakahâne* ile saraya ait büyükbaş hayvanların bakımını ve sütlerinden yağ ve peynir yapımını üstle- nen *mirî mandıra* ve nihayet Güney Marmara'dan buğdayın satın alınıp, öğütülerek saraya gönderilmesine kadarki süreçte sorumlu- luk üstlenen Bursa'daki *simid kârhânesinden* ibarettir. Bu birimlerde çalışan gruplar, hizmet ettikleri alanla örtüşen adlar almışlardı: ki- lerciler (*kilâriyân*), ekmekçiler (*ııabbâzîn*), kasaplar (*kassâbîn*), tavuk- çular (*mâkiyâniyân*) gibi.

Emânet çalışanlarına, çeşitli dönemlerde varlığı tespit edilen; kar ve buz hizmeti gören *buzcuları*, şifalı bitki toplayan *aşşâbları*, kimler- den seçildiği belli olmayan *müteferrikaları*, ölen aşçı ustalarının ço- cukları olan ve düşük bir günlükle çalışan *eytâmı* ve bir de Beykoz değirmeninde aş buğdayı döğen bir *buğday döğüciyi* de ekleyebi- riz. Nihayet her biri kendi alanlarıyla ilgili malların tedariki ve piş- rilmeye hazır hâle getirilmesinde faaliyet gösteren bu hizmet grup- larından ekmekçilerin *pişirici*, *hamur karıcı* (*hamurger*) ve *elekçi* olarak üç ayrı bölük oluşturmaları da kayda değerdir.

Sarayda, üçüncü avluda *Kuşhâne* denilen ayrı bir mutfak daha bulunuyordu. Emânete bağlı olmamasına rağmen, Matbah-ı Âmi- re'nin mahâretli aşçılarının çalıştığı bu mutfak, padişah ve Ende- run'un diğer ileri gelenlerine hizmet vermekteydi. Bu mutfakta ay- rıca, *kiler koğuşuna* mensup içöğlanları da görev yapıyordu. Kuşhâ- ne'nin, emânete bağlı mutfakların yemek verdiği iki öğün dışında hizmet gördüğü tahmin edilmektedir.

Saray Yemek Kültürünün Oluşumu ve Genel Karakteristikleri

Saray yemek kültürü, Osmanlı mutfak kültürünün zirvesi ola- rak kabul edilebilir. Bu iki kültür, başka katılımlar olmakla birlikte, esasen Türklerin yeme alışkanlıklarının hâkim olduğu bir yapı arz



ederler. Bu yüzden onları, göçebe Orta Asya Türklerinin taşıdıkları ve gerek göç esnasında gerekse Anadolu'ya yerleşerek yayıldıkları süreçte çeşitli etkilenmeler neticesinde geliştirip zenginleştirdikleri kültürler olarak görmemiz gerekiyor. Dolayısıyla genelde Türk mutfağından özelde de saray mutfağından söz ederken Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz dünyasının nisbî etkisinin olduğu bir mutfaktan bahsediyoruz demektir.

Kültürler sürekli etkileşim hâlinde olduklarına göre, toplam kültürün bir parçası olan yemek kültürü de çevre kültürlerin tesirinden uzak kalamaz. Türkler Orta Asya'dan çıkıp Anadolu'ya yerleşinceye kadar çeşitli kültürlerle alışverişte bulundular. Öncelikle, Orta Asya'da yaşadıkları dönemde dahi komşuları Çinlilerle benzer mutfak öğelerine sahip olmaları, bu iki zıt unsur arasında dahi bir alışverişin söz konusu olduğunu göstermektedir⁴. Anadolu'ya geçiş sürecinde de, Türkler konakladıkları ülkelerin beslenme alışkanlıklarından ve ürünlerinden faydalanmışlardır. Bu süreçteki İran ve Arap dünyasının etkisini gösteren simgeler, Osmanlıların bir dünya devleti hâline geldiği dönemlerde bile varlığını sürdürmüştür⁵. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesinden itibaren ve özellikle Osmanlı dönemi boyunca gerek Doğulu gerekse Batılı kültürlerle alışverişleri devam etmiştir. Bu alışverişler, esasen fetihlere ve siyasî ilişkile-

⁴ Türklerin kullandıkları birçok mutfak ve sofrâ malzemesi Eski Çin'de de aynı ismi taşıyordu. Bkz. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, IV, Ankara, 1985, s. 203, 205-208, 213-216, 242, 251, 292, 351, 381, 387, 400. Türk mutfağında önemli bir aktör olan mantının Çin kökenli bir hamur işi olduğu hakkında bkz. Bert Fragner, "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, İstanbul, 2000, s. 60.

⁵ Osmanlı mutfağında yapılan yemeklerin isimlerinin Arapça veya Farsça olması bunu açıkça göstermektedir. Yemek isimlerini ve karşılıklı etkileşimi gösteren iki eser için bkz. Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları - 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfakları*, İstanbul, 2002; Sami Zubaida (editör), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, İstanbul, 2000. Yemek alışverişlerinde dikkat çeken bir nokta, başka mutfaktan alınan bir yemeğin zamanla girdiği mutfağın rengine bürünmesidir. Meselâ Araplardan alınan birçok yemek türü, Osmanlı mutfağına girdikten sonra Osmanlı halkının damak zevkine uygun bir içeriğe sahip olmuştur. Zamanla içeriği değişen yemeklerden herise, zirvâ ve mutancana için bkz. Yerasimos, *Age.*, s. 72, 86, 94.

re dayanıyordu. Osmanlılar fethettikleri yerlerde yeni ürünlerle tanışıyorlar⁶ veya birçok bitkiyi bu münbit topraklarda üretmeye başlıyorlardı⁷. İlk defa karşılaşılan veya yeni ekimine başlanan nitelikli ürünler, büyük şehirlere getirilerek buradaki halkın damak zevkinin gelişmesine katkıda bulunuyordu.

Somut örnekler bulunmamakla birlikte, Osmanlı elitinin yemek konusunda, ilişkide oldukları çevrelerden damak zevklerine uygun transferler yapmış oldukları ileri sürülebilir. Söz gelimi Balkanlarda bir idarî birime veya Kuzey Afrika'da Mısır'a vali tayin edilen bir paşanın o bölgede edindiği yeme alışkanlıklarını, İstanbul'un elit çevresine aktarmadığını iddia etmek güçtür. Yine Osmanlı padişahlarının Hristiyan eşlerinin kendi damak zevklerini Osmanlı sarayına taşımadığını söyleme imkânı da yoktur.

Bu farklı kültürler arası transferin yanında, Osmanlı Devleti'nin kuruluş döneminde, aynı kültür çevresinden olan hanedanlıklar arasında da, kurulan akrabalıklara dayalı bir etkileşimin olduğu bilinmektedir. Osmanlı hanedanından olan erkeklerin başka hanedanların kızlarıyla evlendiklerine dair çok sayıda örnek biliyoruz. Kaynaklarda I. Murad'ın oğlu Bayezid'in Germiyanoglu'nun kızıyla evlenmesini anlatan kayıtlar, konumuz açısından önemli ipuçları sunmaktadır. Düğün sırasında Germiyanoglu'nun güvendiği biri olarak gelin alayıyla birlikte Bursa'ya gelen çaşnigirbaşı Paşacık Ağa, aynı unvanla Osmanlı sarayında alıkonulmuştur⁸. Çaşnigirler bu dönemde Osmanlı sarayında mutfak hizmetlerini yürütmektedirler. Germiyan sarayındaki yeme-içme alışkanlıkları ve bunların Osmanlı sarayındakinden ne tür farklılıklar içerdiği bilinmemekle

⁶ Mesela Mısır'ın fethiyle birlikte Osmanlı sarayı daha önce tatmadığı birçok ürünü, özellikle de baharat türlerini tüketme imkânı bulmuştur. Osmanlı sarayına Mısır'dan gelen baharat çeşitleri için bkz. Bilgin, *Osmanlı Sarayının İlaşesi*, s. 312-323.

⁷ Filibe'nin fethinden sonra burada pirinç üretimine başlanmasıyla ilgili bkz. Halil İnalcık, 'Rice Cultivation and the Çeltükci-Re'âyâ System in the Ottoman Empire', *Turcica*, XIV (1982), s. 70.

⁸ Âşıkpaşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman*, nşr. Nihal Atsız, *Osmanlı Tarihleri I* içinde, İstanbul, 1947, s. 131; Hoca Sadeddin Efendi, *Tâcü't-tevârih*, I, İstanbul, 1279, s. 97.



birlikte, çaşnigirbaşının Osmanlı saray mutfağına yeni tatlar kazandırdığını düşünebiliriz. Paşacık Ağa'nın görevdeyken oğullarını dahi çaşnigir yapmayı sağlayacak başarısının⁹ temelinde, belki de Germiyan sarayından taşıyıp Osmanlı seçkinlerine sunduğu bu yeni tatlar yatıyordu.

Yukarıda kabaca anlatılan Türk mutfak kültürünün (dolayısıyla saray yemek kültürünün) oluşumunda etkili olan unsurları başlıklar hâlinde şöylece özetleyebiliriz:

1. Orta Asya göçebe kültürünün etkileri: Özellikle darı (veya buğday), et ve süt ürünlerinin kullanımına dayanmaktadır. Çin mutfağından da bazı ögeler taşır.

2. İran ve Arap etkisi: İslâm dünyasının üyesi olan Osmanlılar, aynı coğrafyanın bu iki unsurundan birçok alanda olduğu gibi yeme-içme konusunda da alımlar yapmışlardır. Özellikle bazı yemek isimlerinin Arapça ve Farsça olması, Türk mutfağına bu iki kültür çevresinden etkilendiğini göstermektedir.

3. Yakın çevre kültürlerden etkilenme: Osmanlılar Anadolu'ya yerleştikten sonra sürekli temas hâlinde oldukları Müslüman hanedanlıklar ve Bizanslı unsurlardan da yararlanmış olmalıdırlar. Fakat bunun izlerini sürecektir somut ve net bilgiler henüz istenen yeterlikte değildir¹⁰. Bizans mutfağıyla Osmanlı mutfağı arasında bariz farklar da vardı. Meselâ Bizans mutfağında zeytinyağı başat rol oynarken¹¹, Osmanlılar yemek yapımında neredeyse tamamen sadeyağ (bir tür eritilmiş tereyağı) kullanıyorlardı.

4. Fetihlerin etkisi: Osmanlılar fethettikleri bölgelerdeki yeni bazı ürünleri merkeze aktardıkları gibi buralarda birçok ürünün yetiş-

⁹ Neşri, *Cihan-Ni'mâ*, I, nşr. Faik Reşit Unat-Mehmet Altay Köymen, Ankara, 1949, s. 209.

¹⁰ Osmanlı mutfak kültürüne Bizans'ın etkisi hakkında bkz. Süheyl Ünver, "Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri", *İstanbul Risaleleri* 3, İstanbul, 1995, s. 152-154. Yazar Türk mutfağında Bizans etkisinin fazla olmadığına dikkat çekse de bazı çeşitlerin Bizans kökenli olduğunu kabul eder.

¹¹ Bizans mutfağıyla ilgili geniş bilgi için bkz. Tamara Talbot Rice, *Bizans'ta Günlük Yaşam: Bizans'ın Mıcevheri Konstantinopolis*, çev. Bilgi Altınok, İstanbul, 1989.

tirilmesine de ön ayak olmuşlar ve kalitelilerini İstanbul halkının tüketimine tahsis etmişlerdir. Ayrıca fetihler sonucunda bölgeyle olan siyasî ve ticarî ilişkiler bir etkileşim sürecini beraberinde getirmiştir. Mutfak kültürü de bu etkileşimden payını almıştır.

5. Evlilikler: Osmanlı hanedanını da içine alan üst tabakanın gerek Müslüman hanedanların gerekse Hristiyan beylerinin kızlarıyla yaptıkları evliliklerin, yemekleri de içine alan bir kültürel alışverişe zemin hazırlamış olması gerekir. Farklı kültür çevresinden gelen bir insanın tamamen yabancı olduğu bir mutfak kültürüne hemen uyum sağlaması düşünülemez. Bunların, yanlarında yeme alışkanlıklarını en azından bir müddet devam ettirebilecekleri bir kadroyu da getirdikleri varsayılabilir. Paşacık Ağa'nın Germiyan sarayından Osmanlı sarayına gelişi de bu çerçevede değerlendirilebilir. Fakat ne yazık ki, sözü edilen varsayımı doğrulatacak bir bilgiye şimdilik sahip değiliz.

Şüphesiz etkilenme çift taraflı olmuştur. Osmanlıların değişik kültürlerin birikimini kullanmasına karşılık birçok toplum da Osmanlı mөнüsünden aktarımlar yapmıştır. Artık karşılıklı alışveriş gösteren örnekler birçok çalışmada göze çarpmaktadır¹². Yeme içme alışkanlıkları, kültürün en yavaş değişen alanlarından biri olduğu için sözünü ettiğimiz etkileşim, uzun bir tanışma/alışma sürecinin neticesinde gerçekleşmiştir. Patates ve domates gibi Amerika menşeli ürünlerin Osmanlı coğrafyasında yaygınlaşmasının asırları alan bir süreci gerektirmesi bu nedenle garip karşılanmamalıdır.

Osmanlı saray yemek kültüründe göze çarpan bazı ayırıcı özellikler ve dikkat çekici noktaların da belirtilmesi gerekiyor. Bunlar, aynı zamanda Osmanlı halk mutfağının ve hatta İslâm dünyasına ait yemek kültürünün de genel karakteristikleriyle örtüşmektedir. Dolayısıyla burada belirtilecek ayırıcı özelliklerin, Batı dünyasıyla

¹² Şu iki makaleye bkz. Sami Zubaida, "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, İstanbul, 2000, s. 32-45 (Özellikle Mısır'ın zengin kentlileri arasında Osmanlı yeme alışkanlıklarının benimsenmesiyle ilgili bkz. s. 33); Fragner, "Kafkaslardan Dünyanın Damına...", s. 49-62.



yapılan karşılaştırmanın sonucunda ortaya çıktıklarını vurgulamalıyız.

Öncelikle, Osmanlı saray beslenme alışkanlıklarının temel gıda maddelerinden bir veya birkaçına dayanmadığını, mevcut gıda maddelerinin tamamının dengeli bir şekilde tüketilmeye çalışıldığını belirtelim. Bilindiği gibi, Orta ve Yeni çağlarda Uzakdoğu, Güneydoğu Asya, Hindistan ve İran mutfaklarında, bölgesel farklılıklar olmasına rağmen pirincin hâkimiyeti apaçıktı. Anılan bölgelerin önemli bir kesiminde buğday ve et sofralarda neredeyse yer almıyordu. Avrupa'da ise pirincin tahtında et oturuyordu, bitkisel ürünler ise ikinci planda kalmaktaydı. Buna karşılık incelenilen dönemde, sarayda, Osmanlı coğrafyasında üretilen hayvansal ve bitkisel ürünlerin hemen tamamı tüketime konu oluyordu. Et, buğday, pirinç ve sadeyağ münâverlerinde başat rol oynamakla birlikte, saray halkı elde edebildikleri diğer hayvansal ve bitkisel gıdaların tamamını dengeli bir biçimde tüketebilmişlerdir. Bu nedenle Osmanlı saray beslenme kültürünün, uçlara kaçmadan, Doğu ve Batı'nın alışkanlıklarını birleştiren kompleks bir yapı arz ettiği söylenebilir.

Saray yemek kültürünün diğer bir özelliği, beslenmeyle sağlık arasında yakın bir ilişki olduğuna dayanan bir ön kabulü esas almıştır. Bu anlayış, Osmanlıların da kullandıkları geleneksel İslâm tıbbından kaynaklanmaktadır. Buna göre, insan vücudunda kan, balgam, safra ve sevdâ olmak üzere dört hılt (humor) bulunmaktadır. Hıltların dengede olması sağlığa, dengenin bozulması hastalığa işaret eder. Hıltların miktar ve seviyesini belirleyen etkenlerden biri de yiyecek-içeceklerdir. Bu yüzden yıl boyunca hıltların dengede kalmasını sağlayacak beslenme rejimine ihtiyaç vardır. Denge bozulduğunda perhiz yapılmalı ve ilâç takviyesinde bulunulmalıdır. Ayrıca bu hıltlar her mevsimde değişkenlik göstermektedir. İlkbahar ve sonbaharda kan yapacak, yazın safrayı, kışın balgamı ve yine sonbaharda sevdâyı azaltacak besinler tercih edilmelidir¹³. İslâm

¹³ Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri* (31 Ekim - 1 Kasım 1981), Ankara, 1982, s. 245-257.

tıbbının bütün bu inceliklerini bilen saray hekimleri ve belki bir kısım mutfak personeli, bu nedenle saray halkına mevsimlere göre değişen ve sözü edilen hılt dengesini koruyacak yemekleri sunmaktaydılar.

Saray sofraları sembolik bir işlev de görmekteydiler. 'Allah'ın yeryüzündeki gölgesi' olarak tavsif edilen padişahın cömertliğinin en önemli göstergesiydi bu sofralar. Ayrıca saray sofralarına oturma biçimi ve yemek âdâbı kanunlarla belirlenmişti. Kimin hangi sofrada yemek yiyeceği ve yemek esnasında uyulacak kurallar belliydi. Sofralara oturma biçimleri hiyerarşiye göre şekillenmişti. Fatih'in teşkilât kanunnâmesinin yürürlüğe girişinden itibaren padişahlar yalnızca aile üyeleriyle yemek yemeye başlamışlardır¹⁴. Yine Divân-ı Hümayûn'da sadrazam ile başdefterdar, vezirler ile diğer defterdarlar ve nişancı farklı iki sofrayı paylaşmaktaydılar. Kadiaskerler içinse ayrı bir sofraya kurulmaktaydı¹⁵. Bu üst düzey görevlilerin kaktıkları sofralara alt rütbeliler oturuyor, kalan yemeği yiyorlardı. Dolayısıyla padişahın cömertliğinin sergilendiği bu sofralar, aynı zamanda alt düzey memurlardan sultana kadar uzanan bir bağlilik silsilesini sürekli canlı tutarak sembolik bir işlev de görüyordu.

Saray halkı günde iki öğün yemek yedi. Sabah kahvaltısı kuşluk vaktinde yapılır, akşam yemeği ise ikinci namazını müteakip verilirdi¹⁶. Yemekler *bulgârî* denilen deriden yapılma alçak sofralar-

¹⁴ "Ve cenâb-ı şerîfim ile kimesne taâm yemek kanûnum değildir. Meğer ki ehl [ü] iyâlden ola. Ecdâd-ı izâmım vüzerâsıyla yerler imiş. Ben ref' etmişimdir" (Abdülkadir Özcan, "Fâtih'in Teşkilât Kanûnnâmesi ve Nizâm-ı Âlem İçin Kardeş Katli Meselesi", *Tarih Dergisi*, XXXIII (İstanbul, 1982), s. 45.

¹⁵ Özcan, agm., s. 35.

¹⁶ Osmanlı kaynaklarında ve diğer bazı eserlerde yalnızca iki öğünden bahsedilir (Tayyârzâde Ahmed Atâ, *Târih-i Atâ*, I, İstanbul, trs., s. 159; C. G. Fisher - A. Fisher, "Topkapı Sarayı in the Mid-Seventeenth Century: Bobovi's Description", *Archivum Ottomanicum*, X (1985-87), s. 30). Bazı seyahatname yazarları öğün sayısını üç veya dört olarak veriyorlarsa da doğru değildir. Ana öğünlerin haricinde yemek yemek isteyenler bunu kendi imkânlarıyla gerçekleştirmek zorundaydılar. Fakat Enderun ve Harem halkının ileri gelenlerinin (meselâ padişah ve ailesi) ilâve yemek ihtiyaçlarını iç mutfaktan (kuşhâne) karşıladıkları düşünülebilir.



da, yerde oturarak yenirdi. Yabancı devlet temsilcilerine verilen ziyafetler hariç tutulursa, sofralarda genellikle lüks ve gösterişten kaçınılıyordu¹⁷. Yemek süresi uzun değildi, hatta yabancı gözlemcilerin dikkatlerini çekecek biçimde kısıydı. Sofrada herkese ayrı tabak verilmez, her yemek bir tabağa konur ve herkes bu tabaktan yerdi. Sarayda altın, gümüş ve porselen tabaklar da kullanılıyordu¹⁸. Fakat bunlar ancak seçkin zümrenin sofralarında yer alıyor, görevlilerin çoğuna kalaylanmış bakır sahanlarda yemek sunuluyordu. Çatal ve bıçağın kullanılmadığı sofralarda, büyük çoğunluğu ağaçtan mamul, kalan kısmı ise değerli taş ve madenlerden yapılan çok nitelikli ve pahalı kaşıklara da rastlamak mümkündü. Batıdakilerle karşılaştırıldığında, ziyafet ve şenlik sofraları ile bazı üst tabakanınkiler hariç, genelde sofralar yüksek masraf gerektiren mönüye sahip değildi¹⁹.

¹⁷ Metin And, 16. Yüzyılda İstanbul: Kent, Saray, Günlük Yaşam, İstanbul 1993, s. 180. Elçi ziyafetleri genellikle yeniçerilere ulufe dağıtıldığı günde, divan toplantısının akabinde gerçekleştirilirdi. Böylece, yabancı devlet temsilcilerine, yeniçerilere dağıtılan akçelerle devletin mali gücü gösteriliyor ve sofraya konulan yiyecek çeşitlerinin bolluğuyla da zenginliğin boyutları hissettirilmeye çalışılıyordu. Kısacası bu ziyafet sofraları, zenginlik ve ihtişamın sergilendiği güç gösterisi sahnesine dönüşmekteydi. Bütün bu mönü zenginliğine rağmen, ziyafetlere katılan elçilerin önemli bir kısmının yemeklerden hoşlanmadığı görülmektedir (Lucette Valensi, *Venedik ve Bâb-ı Âli: Despot'un Doğuşu*, çev. A. Turgut Arnas, İstanbul 1994, s. 100; And, 16. Yüzyılda İstanbul, s. 174). Bu durum, farklı kültür çevresinden gelen birinin Osmanlıların damak zevkine uyum sağlayamamasından kaynaklanmaktadır. 14 ve 16. yüzyıllarda Avrupa'da yemeğin/mutfağın bir güç gösterisi aracı olarak algılanması hakkında bkz. Massimo Montanari, *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, çev. Mesut Önen, İstanbul, 1995, s. 112-115.

¹⁸ Sarayda kullanılan kap-kacaklarla ilgili bkz. Tezcan Yılmaz, "Saray Mutfak Eşyaları", *Sanat*, VII (Ankara, 1982), s. 88-89.

¹⁹ Busbecq, kendi ülkesindeki bir insanın yiyecek masrafının Türklerin on günlük masrafına eşit olduğunu belirtir (Edward Seymour Forster, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq*, London 1968, s. 52-53). Türk halkının genel olarak yemeklerinin basit ve karın doyurmaya yönelik olduğu hakkında bkz. Tülay Reyhanlı, *İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat (1582-1599)*, Ankara, 1983, s. 67; Metin And, 16. Yüzyılda İstanbul, s. 174)

Saray Yiyecek ve İçecekleri

A. Ekmekler ve unlu mamuller

Saray ekmekleri iki çeşit undan yapılıyordu. Biri, çok nitelikli olan ve Bursa çevresinin buğdayından elde edilen *has un* (iyi kalite), diğeri ise büyük miktarı Balkanlar'dan getirilen buğdaydan çıkan *fodula unudur*. Fodula unu da kendi içinde *meyâne* (orta kalite) ve *harcî* (düşük kalite) olmak üzere ikiye ayrılmaktaydı. Bu unlardan, esas olarak, *has* ve *harcî ekmek* yapılıyordu. Birincisinin yapımında *has* ve *meyâne unu*, ikincisinininkinde ise *harcî un* kullanılıyordu. Kaynaklarda ekmekler esâsen *has* ve *harcî* olarak iki grupta toplan- sa da, *has* ekmeğın iki çeşit undan yapılmasından hareketle saray- da üç kalitede ekmek üretildiğı söylenebilir. Nitekim, 17. yüzyıl başlarında İstanbul'a gelen Robert Withers, saray ekmeklerini üç kalitede ele alır. Birincisi (*has* undan yapılan), çok beyaz ve lezzet- lidir ve padişah, sultanlar, paşalar ve diğır üst düzey görevlilere ve- rilmektedir; ikincisi (*meyâne* undan yapılan) orta sınıfların tüketi- mine sunulmaktadır; siyah ve sert olan üçüncüsü (*harcî* undan ya- pılan) ise acemi oğlanları ile diğır aşağı mertebedekilerin sofrala- rında yer almaktadır²⁰. Ancak arşiv belgelerinde, ekmekler yukarı- da belirtilen iki isimle (*has* ve *harcî*) kayıtlıdır. Aynı belgelerden, *has* undan yapılan ekmeğın padişah, Has Oda mensupları, Enderun ve Harem'in ileri gelenleri, Vâlide Sultan, sultanlar (padişah kızları), şehzadeler, vezirler, defterdarlar, şeyhülislâm, nakibüleşrâf, nişancı, kazaskerler, padişah imamı, padişah hocası, baş hekim, Eski saray ağaları, Matbah-ı âmire kâtipleri ve ağaları ile emekli ağalara; fodu- la unundan çıkan *has* ve *harcî ekmeğın* ise, padişah hariç, Vâlide Sultan'dan acemioğlanlarına kadar uzanan geniş bir kesime verildi- ğini öğreniyoruz²¹.

²⁰ Robert Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, çev. Cahit Kayra, İstanbul, 1996, s. 108. 19. yüzyıl başlarında İstanbul fırınlarında *hassü'l-hâs*, *has* ve *bayağı* (*harcî*) ol- mak üzere üç çeşit ekmek pişirilmesi dikkat çekicidir (Salih Aynural, *İstanbul Fırınları ve Değirmenleri*, İstanbul, 2002, s. 112).

²¹ Başbakanlık Osmanlı Arşivi Bâb-ı Defterî Başmuhâsebe Kalemi Defterleri Tasni- fi (D. BŞM) 10511, s. 18; D. BŞM 10524; Başbakanlık Osmanlı Arşivi Maliyeden Müdevver Defterler Tasnifi (MAD) 274, s. 37; MAD 5095, s. 34.



Sarayda ekmek tüketimi, nüfusun yükselmesine paralel olarak mütemadiyen artmıştır. 15. yüzyıl sonlarında yıllık 200.000'in üzerinde seyreden has ekmek tüketimi, 16. yüzyılın ikinci çeyreği başlarında yarım milyonun üzerine çıkmış, yüzyılın son çeyreğinde ise bir milyona yaklaşmıştır. 17. yüzyılın ilk çeyreğinde bir buçuk milyon bulan has ekmek tüketiminin, yüzyıl ortalarına kadar iniş-çıkışlarla iki milyonu aştığı görülmektedir. Yine 15. yüzyıl sonlarında 300.000'lerde seyreden yıllık harcı ekmek tüketimi, 16. yüzyılın ilk çeyreğinde yarım milyonu, üçüncü çeyreğinde de bir milyonu geçmiştir. 17. yüzyıl başlarında iki milyonu aşacak olan harcı ekmek sarfiyatı, yüzyıl ortalarına kadar iki-üç milyon arasında seyredecek ve hatta bir yıl dört milyona yaklaşacaktır.

Tüketilen yıllık ekmek miktarlarının yer aldığı aşağıdaki tablodan, günlük tüketimi verecek hesaplamalar da yapmak mümkündür. Buna göre, 15. yüzyıl sonlarında sarayda günlük ortalama 650 has ekmek, yaklaşık 915 de harcı ekmek yenmekteydi. 17. yüzyılın ilk yarısında ise, has ekmek tüketimi 4041 ile 5982, harcı ekmek tüketimi de 4774 ile 11176 adet arasındaydı.

Sarayda yapılan ekmeklerin gramajı sık değişikliklere uğramıştır. Bilindiği gibi, gerek Batı'da gerekse Osmanlı coğrafyasında, kıtlık dönemlerinde, halkın tepkisini almamak için genellikle ekmeğin fiyatıyla oynanmamış, kalitesi veya ağırlığı düşürülmüştür²². Halkın sık şahit olduğu ağırlık değişiklikleriyle, saray sakinleri aynı sıklıkta karşılaşmıyordu. Saray fırınlarında, 15. yüzyıl sonlarında üretilen 637 gramlık has ekmeğin ağırlığı, takip eden yüzyılın ilk yarısı içinde yarım kilogramın altına düşmüş, 17. yüzyıl başından ortalarına kadar ise 400 gram civarında seyretmiştir. 15. yüzyıl sonlarında 550 gram olan harcı ekmek ise, 16. yüzyıl sonuna doğru 400 grama inmiş ve takip eden yüzyılın başlarında 377 gramma sabitleyerek yüzyılın ilk yarısı boyunca bu ağırlığını korumuştur.

²² Barnette Miller, *The Grand Seraglio of Stambul*, New Haven, 1931, s. 164; Salih Ay-nural, *İstanbul Fırınları ve Değirmenleri*, s. VII (Suraiya Faroqhi'nin Sunuş'u-Fransa örneği), 146 (İstanbul örneği).

Tablo 1: Çeşitli Tarihlerde Sarayda Tüketilen Ekmek Miktarları ve Gramajları

tarih	has ekmek (adet olarak)	harcî ekmek (adet olarak)	has ekmek (gram olarak)	harcî ekmek (gram olarak)
2.II.1489-22.I.1490 ²³	230 090	327 028	637	550
23.I.1490-12.I.1491 ²⁴	227 544	322 388	637	550
27.IX.1527-13.IX.1528 ²⁵	509 160	739 188	458	428
25.IV.1574-13.IV.1575 ²⁶	977 940	1 255 872	428	401
10.X.1613-29.IX.1614 ²⁷	1 891 180	2 158 306	401	377
24.VI.1615-12.VI.1616 ²⁸	1 430 436	2 672. 800	401	377
1.VII.1617-20.VI.1618 ²⁹	1 600 900	2 497 224	401	377
19.XII.1625-7.XI.1626 ³⁰	1 244 160	2 451 060	401	377
18.XI.1626-1.III.1628 ³¹	1 719 428	3 956 316	401	377
15.III.1631-13.III.1632 ³²	1 289 536	2 224 960	401	377
6.III.1637-24.II.1638 ³³	2 117 728 (meyane undan)	1 689 876	401	377
7.V.1638-27.IV.1639 ³⁴	-	3 086 996	-	377

* 15. yüzyılda 1 kile 18,875 kıyye (24,213 kg.), 16 ve 17. yüzyıllarda ise 20 kıyye (25,656 kg.) olarak hesaplanmıştır. Aslında 1 kilenin 20 kıyye olduğu bilinmektedir. Fakat saray mutfağına ait 15. yüzyıl sonuna ait bir defterden (Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13, s. 102) 1 İstanbul kilesinin 18,875 kıyye olduğu hesaplanmış ve çıkan rakam esas alınmıştır.

²³ Barkan, "İst. Saraylarına...", s. 100.

²⁴ Başbakanlık Osmanlı Arşivi Kamil Kepeci Tasnifi (KK) 7094, s. 10.

²⁵ DBŞM, 10509.

²⁶ DBŞM, 10511, s. 18.

²⁷ Kiril ve Metodiy Kütüphanesi (Sofya), Defter Fonu nr. 46, vr. 26b.

²⁸ MAD 2003, s. 70.

²⁹ KK, 7274, s. 60.

³⁰ MAD 958, S. 54.

³¹ MAD 3043, s. 55.

³² MAD 274, s. 37-38.

³³ MAD 5095, s. 35.

³⁴ MAD 7502, s. 35.



Saraya alınan has ve fodula unundan ekmeklerin haricinde, belgelerde bir kısmı yine ekmek (nân) olarak geçen çeşitli unlular yapılıyordu. Mutfak defterlerinde şu unluların isimleri geçmektedir: *nân-ı müdevver*, *nân-ı pîç*, *nân-ı nohut*, *nân-ı mirahûrî*, *nân-ı kirde*, *nân-ı siikkerî*, *nân-ı pite*³⁵, *imam ekmeği*, *çörek*, *poğaç-a-i revganî*, *poğaç-a-i pîç*, *semiz halka*, *simid halka*, *gözleme*, *börek*, *börek-i siikkerî*³⁶, *tavuk böreği*, *rikak* (*yıfka*), *peksimed*, *nukul ve nukul-ı siikkerî*³⁷. Bütün bu unlular, saray halkının bir kısmına mertebelerine göre dağıtılıyordu. Aşağıdaki tablodan da görüleceği gibi, 1651 yılında padişah, miktar ve çeşit itibarıyla bu unlulardan en fazla alan kişiydi. Buna karşılık, sözcülimi Vâlîde Sultan, günlük 8 nân-ı müdevver, 2 nân-ı pîç, 2 çörek, 2 semiz halka, 2 nân-ı pite, 2 nân-ı nohut, 2 nân-ı mirahûrî ve 10 simid halka alıyordu. Bir kurum olarak Has Oda'ya ise, 20 nân-ı müdevver, 6 nân-ı pîç, 1 çörek, 1 nân-ı pite ve 2 poğaç a i revganî veriliyordu³⁸. Bu günlük istihkakların yüksek olması, saray sâkinlerinin oburluklarına yorulmamalıdır. Bunlar, sofralara yapılan tahsisatlardır ve meselâ padişaha verilenleri, onun sofrasına oturmaya hak kazananlar da yiyebilmekteydiler.

Saray fırınlarında yapılan ekmek ve unlulara, susam, çörek otu, yumurta, sakız (mastaki) ve anason gibi maddeler katılmaktaydı. Çörek otu ve susamın, seçkinlere yönelik hizmet veren ve diğerine göre daha kaliteli ekmek ve unlu mamul üreten has fırına daha fazla verildiği görülmektedir³⁹.

³⁵ Fatih döneminde sarayda yapılan pidelerden üç cinsinin ıspanaklı, kabaklı ve peynirli olduklarını biliyoruz. Pidenin yapımında yumurta da kullanılıyordu. Bkz. Ahmed Refik, "Fâtih Devrine Aid Vesikalar", *TOEM*, VIII-XI/49-62 (İstanbul, 1988), s. 24-26. Krş. Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 196-197, 200, 206.

³⁶ Tarifi için bkz. Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 136.

³⁷ Bu unluların kayıtlarının bulunabileceği, sırasıyla 15, 16 ve 17. yüzyıllara ait üç ayrı mutfak defteri için bkz. *KK* 7094, s. 10; Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 143; *D. BŞM* 10525, s. 20. Fatih'in, oğulları Bayezid ve Mustafa'nın sünnet günlerinde verdiği ziyafetlerde, şekerli nukul yanında bademli, fıstıklı, kişnişli, çam fıstıklı (*habb-ı sanevber*), tarçınlı ve karanfilli olanların da yer aldığı görülmektedir (Tursun Bey, *Târih-i Ebü'l-Feth*, haz. Mertol Tulum, İstanbul, 1977, s. 88).

³⁸ *D. BŞM* 10525, s. 20 vd.

³⁹ Meselâ, 1637-1638 muhasebe döneminde, fodula fırınına sekizer kıyye susam ve çörek otu tahsis edilirken has fırına 28 kıyye susam ve 14 kıyye de çörek otu ve-

Tablo 2: Eylül-Ekim 1651’de Padişah’a Günlük Verilen Unlu Mamul-
lerin Miktar ve Birim Ağırlıkları

(Kaynak: D. BŞM 10525, s. 20)

unlu cinsi	miktarı (adet olarak)	birim başına ağırlığı (dirhem olarak*)
nân-ı müdevver	24	250
nân-ı pîç	14	225
semiz halka	5	230
simid halka	95	25
nân-ı pite	4	250
nân-ı mirâhurî	2	185
nân-ı nohut	22	100
nân-ı kirde	2	270
imâm ekmeği	1	550
poğaça-i pîç	2	225
nân-ı sükkerî	2	110
nân-ı müdevver**	1	270
nân-ı pite***	5	275

B. Yemekler

Saray yemek tarihinin en sorunlu alanlarından biri, sarayda yapılan yemeklerdir. Çünkü 15 ve 16. yüzyıllara ait yayımlanan birkaç mutfak ve ziyafet defteri dışında⁴⁰, sarayda yapılan yemeklerin

rildiği kayıtlıdır (MAD 5095, s. 27). Fatih döneminde has ekmeğe aynı zamanda kuyruk yağı (revgan-i dünbe) ve râziyâne tohumu da katıldığı anlaşıyor (Barkan, “İstanbul Saraylarına...”, s. 190, 254, 256). Michel Baudier, has ekmeğin hamurunun keçi sütüyle yoğurulduğunu söylemekteyse de (nakleden Hrand D. Andreasyan: Eremya Çelebi Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*, İstanbul, 1988, s. 115, Andreasyan’ın notu) ulaşılan hiçbir arşiv belgesinde bu bilgiyi destekleyecek kayda rastlanmamıştır.

* 400 dirhem 1 kıyye ve 1 kıyye de 1.2828 kilogramdır.

** Has Mutfak kebabçısına verilir.

*** Has Mutfak’a, paça için verilir.

⁴⁰ Bu meyanda Fatih döneminin sonlarına ait günlük alımları içeren muhasebe defterlerini ve Fatih’in oğulları Bayezid ve Mustafa’nın sünnet düğünlerinde ye-



isimleri ve bunların bileşiminde kullanılan gıda maddelerini gösteren kaynak yoktur. Bu yüzden takip eden yüzyıllarda yemek çeşitlerindeki değişimler tespit edilememektedir. Mutfak ve ziyafet defterlerinde yemek tariflerinin olmaması, araştırmacıları, sözü edilen kaynaklardaki yemek isimlerini, çağdaşı olan yemek kitaplarındaki tariflerle açıklamaya yöneltmiştir. Bu meyanda, çalışmamızın hazırlık safhasında basılan bir eser⁴¹, saray yemeklerinin önemli bir kısmının tariflerini, 15. yüzyıla ait bir yazma yemek kitabından (Şîrvânî'nin yaptığı *Kitâbü't-tabîh* çevirisi) aktararak ciddî bir boşluğu doldurmuştur.

Bazı tatlı ve turşularla birlikte kırk çeşit yemeğin tarifinin yer aldığı eserden özelde Osmanlı sarayı, genelde de 15 ve 16. yüzyıl halk yemeklerinin günümüz yeme alışkanlıklarından dikkate değer farklılıklar içerdiğini anlıyoruz. Söz gelimi bal ve sirke gibi zıt tatların yemeklerde birlikte kullanılması⁴², meyvelerin gerek dolmasının yapılması⁴³ gerekse sebze gibi pişirilip çeşitli yemeklerde baskın rol oynamaları⁴⁴, günümüz insanının damak zevkleriyle uyuşmayan bir nitelik arzeder. Ancak "antik bir geleneği izleyerek, malzeme ve tatların ayırımından çok karışımına dayanan" Osmanlı mutfagında yapılan "bu yemeklerde tatlar birbirini yok etmez, aksine kat kat eklenir ve ağızda birbiri ardına kendilerini belli eder"⁴⁵. Dolayısı-

nilen yemeklerin isimlerinin geçtiği Tursun Bey'in eserini (Ahmed Refik, "Fâtih Devrine Aid Vesikalar", s. 1-58; Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 1-380; Tursun Bey, *Târîh-i Ebî'l-Feth*, s. 88-89), 16. yüzyıla ait olduğu sanılan ve saray ağalarına dört mevsimde verilecek yemeklerin listelendiği belgeyi (Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin...", s. 245-255) ve 1539'da Kanunî'nin iki oğlu Bayezid ve Cihangir (Semih Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri*, İstanbul, 1998) ile III. Murad'ın oğlu şehzâde Mehmed'in (Gelibolulu Mustafa Âlî, *Câmi'u'l-Bulhâr Der-Mecâlis-i Sûr*, haz. Ali Öztekin, Ankara, 1996) sünnet düğünlerinde verilen ziyafetlerin kayıtlarını sayabiliriz.

⁴¹ Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları-15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfagı*, İstanbul, 2002.

⁴² Meselâ *salma* yemeği tarifi için bkz. s. 64.

⁴³ Elma dolması için bkz. s. 66.

⁴⁴ Meselâ adını elmadan alan *tüffâhiye* için bkz. s. 74.

⁴⁵ *Age.*, s. 53.

la günümüz damak zevklerine uymayan zıt tatların karışımını, "mutlak tat engelleri olmaktan uzak, belli bir dönemin kabul gören değerleri"⁴⁶nin mutfağa yansımaları olarak görmek gerekiyor.

Eserde yemek tariflerinin yanı sıra saray mutfak kültürünün özellikleri ve gelişimi üzerinde de durulmuştur. Yayınlanmış vesikalara ve temel kaynaklara dayanan saray sofralarıyla ilgili değerlendirmeler, okuyucuya tatmin edici bir fotoğraf sunmaktadır. Fakat yazarın 15 ve 16. yüzyıl Türk mutfağının göçebe kökenlerinden uzaklaştığını göstermek üzere kullandığı argümanlar sınanmaya muhtahtır. 14. yüzyıl başlarında, Güney Rusya steplerinde yaşayan göçebe Türk ve Moğol boylarının "şekerli olan her şeyden" hoşlanmaması⁴⁷, Osmanlıların ise şekerlilere aşırı rağbeti bu iddiayı kısmen destekliyor görünebilir. Ancak bu tamamen onların yeme-içme alışkanlıkları ve tedârik imkânlarıyla ilgili olmalıdır. Bunun genel lenmemesi gerekir. Çünkü bundan üç yüzyıl önce (11. yüzyıl), Orta Asya Türkleri çeşitli yiyecek ve içeceklerde tadlandırıcı olarak, bal ve pekmeze birlikte şekeri de kullanmaktaydılar⁴⁸.

Öte yandan Osmanlı mutfağında sebzelerin ağırlıklı kullanımı, göçebe mutfağında rastlanmayan bir olgudur. Bu değişim, büyük ölçüde yerleşik hayata geçişle ilişkilendirilebilir. Gerek şekerlilere ilginin artması gerekse sebzelerin kullanılmaya başlanması, kökenlerinden uzaklaşan bir mutfağa değil, statik olmayan, göç sırasında hayli zenginleşen ve Anadolu'ya yerleştikten sonra da gelişimini devam ettiren bir mutfağa işaret ediyor.

Göçebe Türk mutfağının temel öğeleri, içinde sakatatın da yer aldığı hayvansal ürünlerdi. Sakatattan imal edilen yiyecekler, Osmanlı sarayında da tüketilmiştir. Anılan eserde sakatatın 16. yüzyıldan itibaren, Osmanlı sarayına alınmayıp sadece halk tarafından tüketildiğine işaret edilerek, "imparatorluğun başına geçmiş Osman-

⁴⁶ Age., s. 51.

⁴⁷ Age., s. 14.

⁴⁸ Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, IV, s. 355, 361; Reşat Genç, "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumunu Bildirileri* (31 Ekim - 1 Kasım 1981), Ankara, 1982, s. 65-68.



lılar'ın, göçebe mutfağının izlerini küçümseyip sakatatı halka bıraktıkları izlenimi"nin doğduğu belirtilir⁴⁹. Bu 'izlenim' yanlıştır. Zira hem yazarın kullandığı yayımlanmış vesikalarda⁵⁰ hem de 15, 16 ve 17. yüzyıllara ait mutfak defterlerinde çok sayıda sakatat kaydı yer almaktadır⁵¹. Ayrıca konunun, Osmanlıların kayıt tutma yöntemleriyle de ilişkisi bulunmaktadır. İçinde mutfak defterlerinin de yer aldığı bütün muhasebe defterlerinin tutulmasında, malî kaygılar öne çıkmıştır. Hazineden ödenen her akçenin (ve dolayısıyla alınan malın) kaydı bu defterlere yansımıştır. Buna karşılık, hazineden nakit çıkışı gerekmeden elde edilen mallar bu muhasebelerde görülmez⁵². Bu yüzden mutfak defterlerine yansıyan sakatat kayıtları, yalnızca şehir kasaplarından alınanlarla sınırlıdır. Saray mutfağı için alınan ve geniş bir kasap kadrosu tarafından kesilip hazırlanan hayvanlardan sağlanan sakatat, bu nedenle kayıt dışı kalmıştır. Dolayısıyla Osmanlı sarayında sakatat tüketiminin olmadığını değil, aksine muhasebelerde görülenden çok daha yüksek gerçekleştiğini varsaymamız gerekiyor.

Yine muhasebelerde yer almayan çok sayıda malın saray tarafından tüketilmediğini rahatlıkla söyleme imkânı yoktur. Söz gelimi

⁴⁹ Age., s. 15-16.

⁵⁰ Meselâ 1554'deki koyun paçası (paça-i ganem), sığır ışkembesi (şikem-i gâv), şirdân (ikinci mide) ve koyun kellesi (ser-i ganem) alımları için bkz. Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 74-76.

⁵¹ Mutfak defterlerinde, paça, kelle, mumbar, şirdân (mide) gibi birçok sakatatın kayıtları mevcuttur. Meselâ bkz. KK 7094 (1490-1491); D. BŞM 10511, s. 50 (1574-1575); KK 7273, s. 21 (1606-1607); KK 7274, s. 31 (1617-1618); MAD 7502, s. 40 (1638-1639); MAD 652, s. 12 (1641). 17. yüzyıl ortalarında dahi, padişah başta olmak üzere elit kesime hizmet veren Has Mutfak'ta da paça pişirilmekteydi (D. BŞM 10525, s. 20). Aynı dönemde (1640) Temeşvar valisi Mustafa Paşa'nın mutfağına Ramazan ayında paça, mumbar ve şirdân alınması (Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi (TSMA), D. 6698), sakatatın paşa konaklarında dahi önemini koruduğunu göstermektedir. Gerek paşanın konağına ve gerekse saray mutfağına (mesela Enderun ve Darüssaâde için mumbar alımı için bkz. KK 7273, s. 21) sakatat türlerinin Ramazan ayı içinde alınması, bu tür yiyeceklerin Osmanlı mutfağında özel bir yerinin de olduğunu ihsas ettirmektedir.

⁵² Mutfak muhasebelerinin tutuluş mantığı hakkında geniş bilgi için bkz. Bilgin, *Osmanlı Sarayının İâşesi*, tür. yer.

av hayvanlarının neredeyse hiçbiri muhasebe defterlerinde bulunmaz. Kayıtların olmaması, sadece bunların satın alınmadığını gösterir. Bununla birlikte padişahların sık sık geniş bir maiyetle tertipledikleri çeşitli av partilerinde avlanan çok sayıda hayvanın av zevkini tatmin için telef edildiklerini düşünemeyiz. Bunlar av esnasında tüketildikleri gibi büyük ihtimalle saraya da götürülmekteydiler. "Sultan Sofraları" yazarının sarayda tavuk haricindeki kanatlıların neredeyse hiç tüketilmediğine karar vermesi⁵³, büyük ölçüde kullandığı kaynakların yetersizliğinden kaynaklanan bir sonuç olarak değerlendirilebilir. Nitekim yazarın kaynak olarak kullandığı Barkan'ın yayımladığı muhasebe defterlerinin 15. yüzyıla ait olanlarında tavuk haricinde hiçbir kanatlının adı geçmez. Fakat aynı kaynakta 1554-1555 yıllarına ait olan muhasebede 840 güvercin, 179 ördek ve 70 de kazın; 1573-1574 yıllarına ait mutfak bütçesinde ise 4292 güvercin, 846 ördek ve 629 kazla birlikte 11 yaban tavuğu ve 6 keklğin kaydı vardır. Bundan sonraki muhasebe defterlerinin hemen tamamında miktarları mütemadiyen artan güvercin, kaz ve ördeğe ilişkin kayıtlara rastlanır⁵⁴. Sözü edilen kanatlılar, sayıları düşük olduğu için göz ardı ediliyor olabilirler. Fakat sarayda bu tür lüks sayılabilecek yiyeceklerin ancak padişah ve yakınları ile bazı saray ağaları tarafından tüketildiğini, yani bu üç kanatlının yalnızca sınırlı bir kesime sunulduğunu unutmamalıyız. Saray halkının geri kalan kısmı, bu tür yiyecekleri ancak kendi paralarıyla yeme imkânına sahiptiler. Peki Fatih'in oğulları için yapılan sünnet düğününde bol miktarda ördek ve kaz tüketilmesine rağmen⁵⁵, 15. yüzyıl mutfak defterlerinde neden bu kanatlılara ilişkin kayıtlar bulunmamaktadır? Bunun sebebi, sözü edilen yüzyılda bu kanatlıların pazardan alınmayıp, sarayda yetiştirilmesidir⁵⁶.

⁵³ Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 16.

⁵⁴ Çeşitli muhasebe dönemlerinde saraya alınan güvercin, ördek ve kaz miktarları için bkz. Bilgin, *Osmanlı Sarayının İâşesi*, s. 217-218.

⁵⁵ Tursun Bey, *Târîh-i Ebû'l-Feth*, s. 89.

⁵⁶ Fatih döneminde sarayda kazcibaşılık müessesesinin olduğuna ve hassa güvercinler için yağ alımına ilişkin kayıtlar için bkz. Bilgin, *Osmanlı Sarayının İâşesi*, s. 216.



Çalışmayı "kitap kritiği" niteliğinden çıkarıp Osmanlı saray yemeklerinin kimi önemli özelliklerine değinelim. Saray halkının tamamının beslenmesinde beş aktör öne çıkmaktadır: buğday/un, et, pirinç, sadeyağ ve şeker. Un, ekmekler ve unlular dışında başta tutmaç ve baklava olmak üzere birçok yemek ve hamurlunun ana maddesi olmuştur.

Sarayda büyükbaş hayvan eti olarak, hemen tamamen koyun ve kuzu eti yenmekteydi⁵⁷. Buna karşılık, sığır eti doğrudan tüketilmiyor, bu etten imal edilen pastırma ve sucuk saray sofralarında yer buluyordu⁵⁸. 15. yüzyıl sonunda yıllık 15.000, 16. yüzyıl sonunda 40.000 civarındaki sarayın koyun tüketimi, 17. yüzyıl ortalarına doğru 100.000'i bulmuştur. Bu yüzden koyun alımlarına mutfak bütçesinden ayrılan pay, en büyük gider kalemini oluşturmuştur⁵⁹. Beyaz et olarak yaygın biçimde tavuk tüketilmekteydi. Ancak koyunla karşılaştırıldığında tüketilen tavuk sayısının bir hayli düşük olduğu görülmektedir: 15. yüzyıl sonunda yıllık 10.000, 16. yüzyılın son çeyreğinde 80.000 ve 17. yüzyıl ilk yarısı boyunca ortalama 160.000 civarında⁶⁰. Sarayda koyun etinin yoğun bir biçimde tüketildiği dönem kış aylarıdır. Buna karşılık, saray halkı yazın daha hafif olan tavuk eti yemek için tercih ediyordu. Böyle bir tercihde vücuttaki iltiham dengesini koruma gayretinin etkili olduğu sezilmektedir⁶¹.

⁵⁷ Koyun etinin, miktarı farklı olmakla beraber neredeyse bütün sofralarda yer aldığı sarayda, kuzu I. Süleyman saltanatının ortalarında yalnızca hazine kethüdasından padişaha kadar olan devlet görevlisi veya hanedan mensuplarına verilmekteydi (Başbakanlık Osmanlı Arşivi Bâb-ı Defterî Başmuhâsebe Kalemî Dosya Tasnifi (D. BŞM Dosya) nr. 1/56).

⁵⁸ D. BŞM 10560, s. 3. 18. yüzyılın başlarında sarayda yapılan sucuğun bileşiminde tarçın, karanfil, kakule (*elettaria cardamomum*), fülül (karabiber) ve kimyon bulunuyordu (D. BŞM 10863, s. 8).

⁵⁹ Yıllık toplam iâşe giderinin 1489-1490'da % 34'ü, 1573-1574'de % 28,9'u, 1615-1616'da % 44'ü ve 1659-1660'da ise % 23,8'i koyun veya doğrudan et alımlarına sarfedilmiştir (Bilgin, *Osmanlı Sarayının İâşesi*, s. 95).

⁶⁰ Sarayda tüketilen et çeşitleri ve tüketim miktarları hakkında geniş bilgi için bkz. Bilgin, *Osmanlı Sarayının İâşesi*, s. 208-220.

⁶¹ Mevsimlere göre değişen yemek listelerinin yer aldığı defterde de yazın tavuk etinin öne çıktığı görülmektedir (Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin...", s. 245-

Yabancı gözlemcilerin hemen tamamının, pirinci, Türk halkının temel besin maddeleri arasında saymalarına⁶² rağmen, bazı araştırmacıların ısrarla 16. yüzyılda bile pirinci ekonomik düzeyi yüksek kişilerin sofralarında yer alan bir gıda maddesi olarak göstermeleri⁶³ şaşırtıcıdır. Oysa pirinç, İstanbul'da 15. yüzyılda bile undan ucuzdur⁶⁴. Takip eden yüzyılda ise daha da ucuzlayacaktır⁶⁵. Fiyatının ununkinin altında olması, en azından 15. yüzyıl sonlarından itibaren pirincin bir halk yiyeceği hâline geldiğini göstermektedir. Saray mutfaklarında, pilâv, zerde ve çorba başta olmak üzere, birçok yiyecek ve içeceğin şekillenmesinde rol oynayan pirincin, 15. yüzyıl sonlarında yıllık 150.000 kıyye (190 ton) civarında gerçekleşen tüketimi, 17. yüzyılın ilk yarısının bazı yıllarında bir milyon kıyyeyi (1300 ton) aşmıştır.

Saraya zeytinyağı, susam yağı gibi yağlar da alınmakla birlikte, yemek yapımında bitkisel yağlar tercih edilmez; yemeklerin hemen tamamında, tereyağının eritilerek tortusu alınmış kısmı olan sadeyağ kullanılırdı. Zeytinyağı genellikle aydınlanma, susam yağı ise özellikle Helvahane'de yapılan tatlılar için sarfediliyordu. Sarayda tüketildiğini gördüğümüz kuyruk ve böbrek yağları ise, bazı et yemeklerinin yanında çeşitli unluların imalinde kullanılmıştır⁶⁶.

255). İbn-i Sinâ da yazın insan vücudunda safranın harekete geçeceğini söyleyerek, safrayı artıran 'semiz et' yenilmesini sakıncalı bulur (Ünver, "...Fatih Devri Yemekleri", s. 138).

⁶² Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, çev. M. Ali Kılıçbay, Ankara, 1990, s. 179-180; Forster, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq*, s. 108; Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Ankara, 1992, s. 170; J. B. Tavernier, *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Perran Üstündağ, İstanbul, 1984, s. 58-59; Jean Thévenot, *1655-1656'da Türkiye*, çev. Nuray Yıldız, İstanbul, 1979, s. 89.

⁶³ Meselâ bkz. Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, çev. Elif Kılıç, İstanbul, 1997, s. 226; Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 13.

⁶⁴ 1489'da 1 kile un ortalama 19,1 akçe, 1 kile pirinç ise 18 akçedir (Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 90).

⁶⁵ 1569-1570'de has unun kilesi 29,5 ve fodula unununki 25 akça 7 pula gelirken pirincin kilesi 19 akçede kalıyordu (Agm., s. 105).

⁶⁶ Agm., s. 129, 190, 229, 275.



İncelenilen dönemde halk için hâlâ lüks sayılan şeker, sarayda balın hâkimiyetini kırabilecek bir tadlandırıcı konumunda olmamasına rağmen geniş bir tüketim düzeyine ulaşmıştı. 15. yüzyıl sonlarında 5 ton civarındaki yıllık tüketim miktarı, bir asır sonra 35 tona ulaşmış, 17. yüzyıl ortalarına doğru da 65 tonu bulmuştur. Saraya alınan şekerin önemli bir kısmı Helvahane’de yapılan şerbet, hoşaf, reçel, macun, helva ve diğer şekerlemelere ayrılıyor⁶⁷, geri kalan kısmı bazı yemeklerde kullanılmak üzere mutfaklara ve şekerli unların yapımı için fırınlara tahsis ediliyordu⁶⁸.

Konu yemekler bağlamında ele alındığında, üç çeşit temel yemeğin saray sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer aldığını görüyoruz. Bunlar; çorba, pilâv ve et yemeğidir. Sarayda buğday, pirinç ve mercimek başta olmak üzere tavuk, kuzu eti ve şekerli nardengden mamul birçok çorba çeşidi yapılmaktaydı⁶⁹. Fatih dönemine ait kayıtlardan⁷⁰ çorbaya maydanoz, hıyar, kabak, gure (koruk) ve erik katıldığını ve sarayda kelem çorbasının da yapıldığını öğreniyoruz. Karışımında erik ve gure olanlar, muhtemelen Âlî’nin *ekşili şorba* olarak tanımladığı çorbalardı⁷¹. 16. yüzyıla ait bir yemek listesinde ise, çorba yapımında kestane, kendene (boz ot, *marrubium vulgare*), havuç, maydanoz, koruk, oğul otu, zirişk (anberbaris, kadın tuzluğu, *berberis vulgaris*), limon, nar ekşisi, summak, nane, yumurta, rişte (erişte), badem ve şalgamın da kullanıldığı ve neredeyse her bi-

⁶⁷ Meselâ 1638-1639 yılları arasındaki bir hicrî yıllık muhasebe döneminde saraya alınan şekerin % 40’ı Helvahâne’ye tahsis edilmişti (MAD 7502, s. 36).

⁶⁸ Sarayda şeker ve bal gibi tadlandırııcıların tüketimiyle ilgili geniş bilgi için bkz. Ârif Bilgin, “Osmanlı Sarayında Tüketilen İki Zıt Tadın Baş Temsilcileri: Tuz, Şeker ve Bal”, *Türk Kültüründe Ayrıntılar: Tuz* (Uluslararası Sempozyum). Düzenleyen: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırma ve Uygulama Merkezi. Tarih: 19-20 Nisan 2001 (Basılmadı).

⁶⁹ D. BŞM Dosya nr. 1/56 (1543-1544); D. BŞM 10523, s. 8 (1648); Fisher, “Topkapı Sarayı...”, s. 30; Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri*, s. 7-17; Pedro’nun *Zorunlu İstanbul Seyahati*, s. 159.

⁷⁰ Barkan, “İstanbul Saraylarına...”, s. 187-275; krş. Ahmed Refik, “Fatih Devrine Aid Vesikalar”, s. 24-30; Ünver, “...Fatih Devri Yemekleri”, s. 83-116.

⁷¹ Mustafa Âlî, *Mevâ’idü’n-Nefâis Fî-Kavâ’idü’l-Mecâlis*, nşr. Mehmet Şeker, Ankara, 1997, s. 348.

rinden ayrı çorbalar yapıldığı görülüyor. Ayrıca ak çorba, bozca çorba, tarhana çorbası ve umaç çorbasının 16. yüzyıl saray mutfağının yabancı olmadığı yemeklerden olduğu anlaşıyor⁷². Yine arşiv belgelerinde, kesilen koyunlardan elde edilebilen ve şehir kasaplarından alınan kelle, paça ve işkembeden çorba yapıldığını düşünmek yanlış olmaz.

Çeşitli dönemlerde Türkiye’de bulunan seyyahların herbirinin muhakkak değindiği pilâv, Türk mutfağının en gözde yemeğidir. Edmondo de Amicis, pilâvı, Napolililerin *makarnası*, Arapların *kuskusu* ve İspanyolların *pucherosu* gibi Türklerin ‘mukaddes yemeği’ olarak tanımlar⁷³. Hatta bazı gözlemciler, eserlerinde, Türklerin bu ‘kutsal’ yemeğini ayrıntılı olarak tarif ederler⁷⁴. Mutfak defterlerin-

⁷² Bu çorbalar ve bir kısmının tarifleri için bkz. Sarı, “Osmanlı Sarayında Yemeklerin...”, s. 245-255.

⁷³ Edmondo De Amicis, *İstanbul (1874)*, çev. Beynun Akyavaş, Ankara, 1993, s. 139.

⁷⁴ Tavernier, *Topkapı Sarayında Yaşam*, s. 58-60; Thévenot, 1655-1656’da Türkiye, s. 89. Tavernier’in pilâv tarifi şu şekildedir: “Burada, Türkler ve genel olarak Doğuluların pilâvı hazırlama biçimini anlatacağım. Önce, kişilerin niteliğine ve gereken miktara göre, ya koyun eti ya tavuk ya da güvercin alınır. Bunlar bir tencerede kaynatılır. Kısa bir süre pişirilir ve sonradan etle et suyu bir başka kaba boşaltılır. Etin kaynatıldığı tencere yıkanır ve içine tereyağı konup yeniden ateşe oturtulur. Bu yağ, iyice kızgın duruma gelene kadar ateşte erimeye bırakılır. Sonra, daha önce yarı pişmiş olan et parçalara ayrılır, tavuklar dörde, güvercinler ikiye bölünür ve bu kızgın yağın içine atılır. Bunlar kızartılmaya başlanır ve kırmızımsı bir renk alırlar. Bu sırada, iyice yıkanmış pirinç etin üstüne konur. Pirinç miktarı göz kararına göre hesaplanır. Kabin içindeki et suyu ise kaşıkla, tenceredeki pirincin üstüne dökülür. Bu et suyunun yeterli olması için pirinç seviyesini tam bir parmak geçmesi lâzımdır. Tencerenin kapağı kapatılır ve yüksek ateşte pişmeye bırakılır. Arada bir yumuşayıp yumuşamadıklarına bakmak için birkaç pirinç tanesi çıkarılır ve bir miktar et suyu eklenip, eklenmemesi gerektiği de böylelikle anlaşılır. Çünkü pirincin tam pişmesi ve yemeğe lezzet versin diye kattıkları karabiber taneleri gibi pirinç tanelerinin de bir bütün hâlinde kalması, çatlamaması gereklidir. İşte bu duruma geldiği anda, tencerenin ağzı, beş altı kat edilen bir bezle örtülür ve bunun üstüne gene tencerenin kapağı oturtulur. Bir süre sonra gene başka bir yerde yağ eritilir ve iyicene kızdırılır. Ve bu yağ kaşığın sapıyla pirincin arasında açılan deliklerin içine akıtılır. Tencerenin üstü yeniden tamamen örtülür ve servis yapılana dek hafif ateşte pişmeye bırakılır. Bu biçimde pişirilen pirinç çok büyük tabaklara konulur, üstüne de etler çok güzel bir düzenle dizilir. Pirinç bazen, doğal rengiyle beyaz olarak bırakılır,



de *dâne* ya da *dâne-i pirinç* olarak geçen pirinç pilavı, sarayda sade olarak yendiği gibi, üzerine kızartılmış, çevrilmiş veya haşlanmış etler katıldığı da olurdu. Sarayda yapılan diğer bir pilav türü, bulgur pilavıydı (*dâne-i bulgur*). İçine kestane de katılan bulgur pilavı, gerek Fatih dönemi kayıtlarında gerekse 16. yüzyıla ait listelerde yer alır⁷⁵. Sarayda yapılan pilavlara çeşitli sebzeler de katılıyor, bu karışım *dâne-i sebze* olarak anılıyordu⁷⁶.

Saray mutfaklarından pişen et yemekleri ise, çok çeşitliydi. Koyun, kuzu, tavuk ve diğer kanatlıların hem kebabı hem de yahnisi yapılıyordu. Özellikle tören ve şenlik günlerinde kuzu, tavuk ve diğer kanatlıların çevirmesi yapılıyor ve misafirlere sunuluyordu⁷⁷. Et yemekleri, sarayda görevli alt mertebedeki acemi oğlanlara varınca-ya kadar herkesin sofrasında bulunurdu⁷⁸. Ancak içinde acemi oğlanların da olduğu belli bir mertebenin altındakiler, yalnızca koyun eti yeme imkânına sahiptiler.

Osmanlı sarayının yeme alışkanlıklarıyla ilgili özellikle vurgulanması gereken bir nokta, ziyafet ve tören sofralarına bakarak gündelik sofraların da benzer zenginlikte olduğunun düşünülmemesi gerektiğidir. Sarayda çıkan günlük sofralar yeterince sade ve az çeşitliydi. Söz gelimi 17. yüzyıl ortalarında, bir av organizasyonunda, Harem ağalarına ve buradaki kadınlara (dolayısıyla seçkin bir kesi-

bazen safran katılıp, sarı bir renk alır. Ya da nar suyu katılarak açık pembe bir renk alması sağlanır. Pilavı pişirirlerken kullandıkları etin gerekenden çok fazla yağlı olmasına karşın, onlar bu yemeğin tam kıvamında olması için üç kilo pirince, bir buçuk kilo yağ koyarlar. Bu nedenle pilâv son derece yağlı olur ve bunu yemeye alışık olmayanlara rahatsızlık verir. Öyle ki bu kişiler sade suya, tuz atarak pişirileni yağlısına tercih ederler. Bu türden iki, üç çeşit yemek, devlet büyüklüklerinin mutfağında görülür. Çoğunun sofrası genellikle herkese açıktır, fakat sofralarındaki pilâv, et yerine üç parmak kalınlığında iyi cins otlarla yapılmış bir büyük omeletle ya da temiz bir şekilde dizilen bazı haşlanmış yumurtalarla kaplanmıştır. Böyle hazırlanan pilâv rahatsızlık vermez. Zaten çok fazla yağlı olan öbürü, şarap içenlere özgü değildir ve çok sık yeme isteği uyandırmaz”.

⁷⁵ Barkan, “İstanbul Saraylarına...”, s. 189; Sarı, “Osmanlı Sarayında Yemeklerin...”, s. 250.

⁷⁶ D. BŞM 10523, s. 8.

⁷⁷ Mesela bkz. Tursun Bey, *Târih-i Ebü'l-Feth*, s. 88.

⁷⁸ Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 60.

me) hizmet sunan Dârüssaâde mutfağından çıkan on sofranın her birinde, içinde *sebzeli pilav*, *mestane çorbasi*, *buğday çorbasi*, *yahni* ve *muhallebi* olan beşer sahan bulunmaktaydı⁷⁹. Yine Enderun mensuplarının günlük sofralarında çeşit üçü geçmemekteydi⁸⁰. Buna karşılık, meselâ 16. yüzyıl sonlarında, İngiliz kraliçesi Elizabeth'i temsilen İstanbul'a gelen Master Edward Barton, kendisine Di-
van'da verilen elçi ziyafetinde yüz çeşit yemeğin olduğundan bahsetmektedir⁸¹. Barton'un abartılı davrandığını düşünerek sayıyı yarı yarıya düşürsek bile, aradaki fark oldukça açıktır.

Aşağıda 15 ve 16. yüzyıla ait bazı kaynaklarda adı geçen yemek isimlerinin alfabetik listesi verilmiştir⁸². Geleneksel yemeklerimizden biri olan *çılıbrın*, listede yer almadığına bakarak Osmanlı sarayında unutulduğunu düşünmemeliyiz. Çünkü arşiv belgeleri, bu yemeğin, 17. yüzyılda bile saray mutfaklarında pişirildiğini göstermektedir. 2 Mayıs 1651 tarihli bir listede, padişah için yapılacak çılıbıra katılmak üzere 50 adet yumurtanın alındığı kayıtlıdır⁸³. Mutfak defterlerinde sık geçen bir yemek olarak *memûniyenin* de, iki bayram için yapıldığının belirtilmesi⁸⁴, âdeta bir bayram yemeği hâline geldiğini göstermesi açısından dikkat çekmektedir. Yine bazı kayıtlardan, sarayda özel bir yiyecek olarak algılanan *aşûrenin* bileşimini de tespit etmek mümkün olmaktadır. 16. yüzyılın ikinci çeyreğinde, aşûreye şeker ve pirinç dışında; badem, bakla, börülce, hurma, kuş üzümü, dövülmüş buğday ve kavrulmuş fındık katılıyordu⁸⁵. 17. yüzyıla ait kayıtlardan da bunlara ilâveten ceviz, razakı üzümü, nohut, yumurta ve elmanın da aşûrenin yapımında rol oynadıklarını öğrenmekteyiz⁸⁶.

⁷⁹ D. BŞM 10523, s. 8.

⁸⁰ Çorlulu Ali Paşa'nın silahdârlığında bu çeşit sayısı dörde çıkmıştır (Atâ, *Târîh-i Atâ*, I, s. 159).

⁸¹ Nakleden: Miller, *The Sublime Porte*, s. 182.

⁸² Bkz. Ek.

⁸³ D. BŞM 10523, s. 19.

⁸⁴ MAD 2003, s. 74 vd.

⁸⁵ MAD 274, s. 21.

⁸⁶ MAD 652, s. 16; MAD 2111, s. 19-22; D. BŞM 10523, s. 21.



C. Tatlılar ve turşular

Sarayda, mutfak ve fırınlarda yapılan şekerli yemek ve unlular haricinde, baklava, helva, reçel, rub (marmelat) ve macun türünden çeşitli tatlılar imal ediliyordu. Burada üretilen hamurlu tatlıların en önemlisi, kayıtlarda bazen *rikak* bazen de *baklava* olarak geçen *rikak baklavası*ydı. İftar ve bayram sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer alan⁸⁷ bu baklava, ulufe ödemelerinin yapıldığı günde ve Ramazan ayının on beşinde Hırka-i Şerif ziyaretinin ardından yeniçerilere de dağıtılmaktaydı. Rikak baklavasının yufkaları sadeyağla kızartılıyor, yeniçerilere sunulanında tatlandırıcı olarak büyük miktarda bal ve çok daha az oranda şeker kullanılıyor ve içine badem katılıyordu⁸⁸. Sarayda yapıldığı tespit edilen diğer hamur tatlısı ise *kadayıf*dir. İlgili kayıtlarda kadayıftan *kadayıf-ı hassa* olarak bahsedilmesi⁸⁹ ve Vâlîde Sultan ve Hünkâr için olduğuna vurgu yapılması⁹⁰, bu tatlının sarayda az sayıda kimse tarafından tüketilebildiğini göstermektedir.

Zerde, saray halkının tamamının yeme imkânı bulduğu bir nişasta tatlısıydı. Zerde yapımında pirinç, şeker ve nişastadan başka, renk verici safran, öğütülmüş fındık ve badem kullanılmaktaydı⁹¹. Mutfak defterlerinde *paluze* ve *peltelere* vurgu yapılmakla birlikte⁹², çeşit ve içerikleri belirtilmez. Osmanlıların içinde pirinç unu, süt ve

⁸⁷ D. BŞM 10509, s. 5; MAD 2003, s. 37; D. BŞM 10513, s. 18; MAD 3043, s. 54.

⁸⁸ MAD 2111, s. 39.

⁸⁹ Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 251.

⁹⁰ MAD 2111, s. 19.

⁹¹ Zerde tarifi için bkz. Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 142.

⁹² KK 7279, s. 2; D. BŞM 10548, s. 2; MAD 2111, s. 19. 15-17. yüzyıllara ait narh defterlerindeki paluze çeşitleri için bkz. Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, III (1967), s. 51; Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul, 1983, s. 92; Ö. Lütfi Barkan, "XV. Asrın Sonlarında Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar II", *Tarih Vesikaları*, II/7 (1942), s. 24. 19. yüzyıldaki bir paluze tarifi için bkz. Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn*, İstanbul, 1290, s. 71-72; Hayrettin İvgin, "Geleneksel Bir Türk Tatlısı Pelte", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1984, s. 77-85.

şeker olan her karışıma *muhallesi* dedikleri anlaşılmaktadır. Arşiv belgelerinde yalnızca bu isme rastlanmaktadır⁹³. Şirvânî'nin eserinde sade muhallesi tarifi vardır⁹⁴. Fatih'in mutfak defterlerinde muhallesi için tavuk alındığı kayıtlıdır⁹⁵. Tavukla yapılan bu muhallesinin, *tavuk göğsü* olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz. Zira bir asır sonra, Sinan Paşa'nın hekimi Türklerin tavuk göğsünü de, tavuk göğsüne benzer tatlıları da bildiğini yazar⁹⁶. Acaba, hekimin bahsettiği tavuk göğsünü andıran tatlılardan biri *kazandibi* olabilir mi? Arşiv belgelerinde adına rastlanamayan fakat içoğlanı olarak sarayda bulunmuş olan Alberto Bobovi'nin (Ali Ufkî) padişahın yemekleri arasında saydığı sütlaç da⁹⁷ o dönemde muhallesi olarak mı tanımlanmaktaydı? Şimdilik cevaplanamayan bu sorulara; sarayda, muhallesi gibi yalnızca padişah ve diğer ileri gelenler için yapıldığı anlaşılan *hurma tatlısının*⁹⁸ nasıl yapıldığı ve neler içerdiği sorusunu da ekleyebiliriz.

Helvahâne'de yapılan helvaların en gözdesi, kayıtlarda *ziilbiye* ve *ziilâbiye* olarak da geçen *ziilbâye* helvasıydı⁹⁹. Sarayda yılın her mevsiminde rağbet edilen bu helvanın üretiminde, tüketimin arttığı bayram günlerinde helvahane personeli yetersiz kalıyor ve şehir helvacılarından alımlar yapıyordu. Mesela, 1574 senesinde, Ramazan ve Kurban bayramlarında tüketilmek üzere 167 kilo zülbâye satın alınmıştı¹⁰⁰. Helvahâne'de yapılan diğer helvalar; *badem, baş,*

⁹³ Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 132, 189; Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin...", s. 245-257.

⁹⁴ Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 140. Evliya Çelebi, İstanbul'daki dükkânlarda yapılan muhallesinin ana maddesinin, yaylalarda biten mahleb otu (*prunus mahaleb*) olduğunu söyler (Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I, nşr. Orhan Şaik Gökyay, İstanbul, 1996, s. 251).

⁹⁵ Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 189.

⁹⁶ *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, s. 162.

⁹⁷ Fisher, "Topkapı Sarayı...", s. 63.

⁹⁸ MAD 2111, s. 19; Âlî, *Câmi'u'l-Buhûr*, s. 238.

⁹⁹ Helvanın yapımında kullanılan malzemeler için bkz. Arslan Terzioğlu (haz.), *Helvahâne Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul, 1992, s. 54. Terzioğlu'nun hamire-i turşi olarak yazdığı madde, hamra-i turşu olacaktır.

¹⁰⁰ D. BŞM 10511, s. 48. Ayrıca bkz. Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 91, 111, 194, 227.



zerd, tahin, lokma, kestane, bayram, kepçe (menfiş) ve halkaçini helvalarıydı¹⁰¹. Bunlardan badem helvasının bir çeşidi olan fakat mutfak defterlerinde adı geçmeyen *kırma badem helvası*, ziyafet sofralarının önde gelen ögesi idi¹⁰². Ziyafet sofralarında ayrıca, burada kaydedilmeyen *ak helva*, *fıstık helva*, *sabunî helva* gibi çok sayıda helva çeşidi de yer alıyordu. Son olarak, bir helva türü olan pişmaniye'nin, Helvahâne kayıtlarında *pişmani* olarak geçtiğini¹⁰³ ve fakat bu tatlıya dair az sayıda kaydın bulunduğunu belirtelim.

Sarayda reçel yapımı Helvahâne'nin içinde ayrı bir birim olan *reçelhâne*de gerçekleştirilmekteydi. Burada, neredeyse bütün meyvelerin reçelleri üretilmekteydi. Bu meyanda elma, armut, ayva, kiraz, vişne, gül, turunc, kıvılcık, muşmula, şeftali ve çağla badem gibi aşına olduklarımızın yanında kavun, karpuz, ceviz, hünnap, limon, kabak, patlıcan, mürrek (turunçgillerden bir meyve türü), ağaç kavunu ve limon-ı Frengî (turunçgillerden bir meyve türü, greylift olabilir) gibi günümüzde pek alışık olmadığımız meyve reçellerini sayabiliriz¹⁰⁴. Sarayda tüketilen reçellerin büyük çoğunluğu burada yapılmakla birlikte, bir kısmı da taşradan tedarik ediliyordu. Bu çerçevede, Edirne'den her yıl gelen¹⁰⁵ ve Şemseddin Sâmî'nin 'bir

¹⁰¹ KK 7279, s. 2-3; Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 56, 58. Helvahâne Defteri'nde, I. Ahmed tahta çıktığında pişirilen halkaçini ve kepçe helvalarının tarifleri yer almaktadır.

¹⁰² Âlî, *Câmi' u'l-Buhâr*, s. 218; Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri*, s. 7. Dernschwam, badem helvasını kısaca tarif eder: "Sözünü ettiğimiz tatlı, badem, bal ve yumurtanın beyazı ile yapılıyor. Sevdiğimiz bu maddeleri kızgın ateşte bir arada eritip pişiriyorlar. Bu tatlı tutkal gibi bir şey; bir tahta parçası ile karıştırınca sertleşiyor. Sonra büyük ve keskin bir bıçakla kesmek gerekiyor. Çok lezzetli ve tatlı, kurabiye gibi nefis bir şey. Elle dokunulunca sert, fakat ağza alınca dağılıveriyor. Sanki tatlı tebeşir yeniyor sanırsınız". Bkz. *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, s. 172.

¹⁰³ Terzioğlu, *Helvahâne Defteri*, s. 62.

¹⁰⁴ KK 7279, s. 2-3; D. BŞM 10534, s. 4; D. BŞM 10548, s. 4; MAD 9829, s. 164; Terzioğlu, *Helvahâne Defteri*, s. 57, 61-62.

¹⁰⁵ Malî ahkâm kayıtlarında her yıl talep edildiğine rastlanan gülbeşeker için örnek olarak şu hükümlere bkz. MAD 9830, s. 33; Başbakanlık Osmanlı Arşivi Bâb-ı Defterî Evâmîr-i Mâlîye Kalemî Defter Tasnifi (D. EVM) 26280, s. 11.

nevi gül reçeli' olarak tarif ettiği¹⁰⁶ *gülbeşeker* ile sadece bir hükümde rastlanan fakat aynı hükümden eskiden de geldiği anlaşılan¹⁰⁷ Adana menşeli, çeşitleri belirtilmeyen reçeller sayılabilir.

Sarayın tüketim listesinde yer alan *rub* ve *murabbâlar*, reçelden daha koyu olan marmelat türleridir. Bunlar, meyvelerin özü (usâre) çıkarıldıktan sonra koyulaşınca kadar kaynatılmasıyla elde edilmekteydiler¹⁰⁸. Özün çıkarılıp belli bir müddet güneşte bırakılmasıyla da *pestil* üretiliyordu. Mutfak defterlerinde pestile dair az sayıda kayıt vardır¹⁰⁹ ve çeşitleri bildirilmemektedir. Kaynaklardan Helvahâne'de yapılan rubların elma, mersin ve hünnap rubbuyla sınırlı olduğu anlaşılmaktadır¹¹⁰. Bununla birlikte, helvacıların bir kısmı İstanbul'daki hassa bahçelere giderek, buradaki güllerden rub imâl etmekteydiler¹¹¹. Öte yandan, taşradan saray için çok sayıda meyve rubbu tedarik edilmekteydi. Edirne'nin *ayva* ve *gül rubları*¹¹², Bursa'nın meşhur *yediveren koruğu* ve *nar rubları*¹¹³, Yanbolu/İslimye'nin *anberbaris rubbu*, Mısır'ın *emlec* (*phyllanthus emblica*), zencefil,

¹⁰⁶ Şemseddin Sâmî, *Kamûs-ı Tîrkî*, Dersaadet, 1317, s. 1175.

¹⁰⁷ "Adana hâkimine hüküm ki... bundan akdem hassa-i hümayûnum için Adana'dan Kılâr-ı âmireme reçeller ve tarhana irsâl olunagelmış iken..." (KK 70, s. 322).

¹⁰⁸ Terzioğlu, rubbu "meyve ve sebzelerden çıkarılan öz suyun güneşte terbiye edilerek koyulaştırılmış şekli" olarak tarif eder (*Helvahâne Defteri*, s. 80). Fakat gerek Redhouse (*Turkish and English Lexicon*, İstanbul 1992, s. 961), gerekse arşiv belgeleri (D. EVM 26279, s. 73; MAD 1815, s. 128; MAD 2765, s. 103; Başbakanlık Osmanlı Arşivi Ali Emiri Tasnifi (Ali Emiri-Melmed IV), nr. 4535) rubların kaynatılarak elde edildiklerini göstermektedir.

¹⁰⁹ Meselâ bkz. D. BŞM 10511, s. 47. Saraya Siroz'dan da pestil getirilmekteydi (MD 39, s. 42/99).

¹¹⁰ D. BŞM 10534, s. 4; KK 7279, s. 2-3; Terzioğlu, *Helvahâne Defteri*, s. 61-62.

¹¹¹ Saraydaki Has Bahçe ile Rumeli, Üsküdar, Sultaniye ve Tokat bahçelerinden hem kırmızı gül hem de sakız gülü toplanarak rub çıkarılmaktaydı (TSMA E. 11629/1).

¹¹² MAD 1815, s. 128; MAD 7528, s. 100; D. EVM 26279, s. 81. Edirne'de yapılan gül rubbuna, belgelerde *gül-i mükerrer* denilmektedir (MAD 9830, s. 33; D. EVM 26280, s. 11).

¹¹³ MAD 7424, s. 9; MAD 9829, s. 164; MAD 2765, s. 103; D. EVM 26279, s. 73.



*humâmâs, cevz-i bevûâ ve Kâbilî murabbaları*¹¹⁴ saray seçkinlerinin damak zevkine dışarıdan katkı yapan türlerdi.

Tatlı ve turşuların yapıldığı Helvahâne'nin beslenmeye yönelik hizmetlerinin yanında, saray eczânesi olma özelliği de vardı. Burada, büyük bir kısmı ilâç olarak kullanılan macunlar üretilmekteydi. Helvahâne'de şurup ve hap (kurs) şeklinde yapılan ilâçlar ile saray sâkinlerinin yemesi için imâl edilen macunların sayısı oldukça yüksekti. Yayımlanan bir Helvahâne defterinde toplam 186 çeşit macunun adı ve içerdiği maddeler yer almaktadır.

İlâç olarak kullanılacak macunlar korunaklı yerlerde saklanmaktaydı. Diğerleri, padişah, vâlîde sultan, şehzâdeler, padişah kızları, kadın efendiler, vezirler ve diğer üst rütbeli devlet görevlileri ile Enderun ve Bîrun mensuplarına statülerine göre dağıtılıyordu. Saray dışında ikamet eden devlet görevlileri, hisselerine düşen miktarı ailelerine de götürebiliyorlardı. Sarayda macun karılmaya ilkbaharda (nevrüz) başlanıyor, ilk geceye *öd gecesi* deniliyordu. Bu gecede çeşitli eğlenceler de tertiplenmekteydi¹¹⁵. Mutfak defterlerinde ilk gün yapımına başlanan macunlardan bazısının ismi bulunmaktadır. Bir kısmı ileri gelenlere dağıtılan bu macunlar; *kızılıçık, ayva, devâ-i misk, nuşdârî, cevâriş (cevâriş-i calinos), karabaş, tiryâk-ı fâruk, mesir (mesrutitus), tiryâk-ı erba'a, filoniya, itrifil, felâsife ve akreb* macunlarıdır¹¹⁶. Âlî'nin ilkbaharda saray sâkinlerinin özellikle yemeleri gerektiğini söylediği¹¹⁷ yukarıda ismi geçen *mesir macunu*yla Manisa'da asırlardır karılagelen mesirin yapımında kullanılan baharat sayısının farklı oluşu dikkat çekmektedir. Manisa'da yapılan mesirde, günümüzde sayı hayli düşse de esasen 41 çeşit baharatın kullanıldığı biliniyor. Fakat Helvahâne'de yapılan ve birinin bizzat padi-

¹¹⁴ D. BŞM 80; D. BŞM 10511, s. 40, Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 91. Mısır'ın fethinden önce, Kâbilî murabbâsı Bursa'dan getirilmekteydi (Agm., s. 89).

¹¹⁵ Atâ, Târih, I, s. 298; İzzet Kumbaracıbaşı, *Hekimbaşı Odası, İlk Eczane, Başlala Kulesi*, İstanbul, 1933, s. 18.

¹¹⁶ MAD 2063, s. 41; D. BŞM 10527, s. 34; D. BŞM 10534, s. 4. Bu macunların tarifleri için bkz. Terzioğlu, *Helvahâne Defteri*.

¹¹⁷ Mehmet Şeker (haz.), *Gelibolulu Mustafa Âlî ve Mevâidü'n-Nefâis Fi Kavâ'idü'l-Mecâlis*, Ankara 1997, s. 341.



şah için karıldığı kaydedilen iki mesir macunu tarifinde de 61 çeşit baharatın kaydı vardır¹¹⁸.

Zıt bir tadın temsilcisi olmasına rağmen, tatlılar gibi, sarayda tüketilen turşular da Helvahâne’de yapılmaktaydı. Burada kurulan turşular arasında, miktar bakımından ilk sırayı *kelem (lahana) turşusu* alıyordu. Bunun için satın alınan kelem sayısı oldukça yüksekti. Meselâ turşu yapmak üzere 1615’de 10875, 1620’de ise 11114 adet kelem alınmıştı¹¹⁹. Mutfak defterlerinden turşusunun yapıldığı tespit edilen diğer meyve ve sebzeler; limon, turunc, hıyar, kabak, enginar, patlıcan ve şalgamdır¹²⁰. Şirvânî’nin eserinde son ikisinin tarifleri mevcuttur¹²¹. Helvahâne’de üretilen turşularda Bursa’nın meşhur *sarı sirkesi* kullanılıyordu¹²². Saray sofralarında yer alan turşular bunlarla sınırlı değildi; birçok turşu çeşidi de taşrada yaptırılıp getirilmekteydi. Bunların en gözdesi, Osmanlık’tan tedarik edilen *kebere (capparis spinosa) turşusu*du. Kebere, Türkiye’de uzun süre göz ardı edilen, fakat son zamanlarda dış taleple eş zamanlı çiftliklerde üretilmeye başlanan, özellikle gıda ve ilaç sanayiinde kullanılan bitkidir. Bitkiye sanki yabancı menşeliymiş gibi, Türkiye’de dahi kapari denmesi dikkat çekicidir. Oysa bu bitki, Türk mutfağındaki mevcudiyeti en azından 14. yüzyılın ilk yarısına kadar inen¹²³, âdetâ her şeyiyle bize ait olan geleneksel turşu hammaddemiz kebereden başkası değildir. Kebere turşusu, bitkinin hem çiçek tomurcuklarından hem de dalından yapılıyor, içine sirkenin dışında koku vermek üzere *sâc otu* da (adam otu, *mandragora atumnalis*) katılıyordu¹²⁴. Sa-

118 Terzioğlu, *Helvahâne Defteri*, s. 8, 18.

119 MAD 2003, s. 21; MAD 274, s. 37.

120 D. BŞM 10527, s. 16; Barkan, “İstanbul Saraylarına...”, s. 187-280.

121 Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 124-126.

122 D. EVM 26280, s. 7.

123 Aydınoğlu Umur Bey’e sunulan ve yiyeceklerin vasıflarını anlatan eserde bu turşudan ‘kebere be-sirke’ olarak bahsedilmektedir (Ertaylan, *Tabiatname*. Metinde sayfa numarası yok). Kebere turşusu Osmanlı saray mutfağı kayıtlarında ilk defa II. Bayezid döneminde görülür (Barkan, “İstanbul Saraylarına...”, s. 91).

124 MAD 2003, s. 64; MAD 2737, s. 84; MAD 2772, s. 46; MAD 3458, s. 158; MAD 7528, s. 23; MAD 9830, s. 60; KK 2296, vr. 55a; KK 2301, s. 27; KK 7274, s. 27; D. EVM 26279, s. 18;



raya ayrıca Gelibolu'dan *üzüm turşusu*¹²⁵ ve Bursa'dan *nane turşusu*¹²⁶ gelmekteydi. Üzüm turşusu aynı zamanda şehir pazarlarından da alınıyordu¹²⁷. Gerek sarayda yapılan gerekse taşradan tedarik edilen turşular, yıl boyunca tüketilmek üzere Helvahâne'nin içinde bulunan turşu anbarında saklanmaktaydı.

D. İçecekler

Sarayda tüketilen su haricindeki içecekler; hoşaf, şerbet, limon suyu (âb-ı limon), boza ve kahveden ibaretti. Saray sâkinlerinin alkollü içki tüketimine dair mutfak defterlerinde hiçbir kayıt yer almaz. Çünkü alkollü içecekler, Osmanlıların dünya görüşünü yansıtan dinî ve örfî çerçeve içinde meşru görülen tüketim maddeleri değildi. Dolayısıyla bunlara hazineden para ödenmesi düşünülemezdi. Bununla birlikte, içki içme arzusunda olanlar, bunu kendi parasal imkânlarıyla gerçekleştirmek zorundaydılar. Diğer taraftan, İstanbul'a gelen yabancı devlet temsilcilerinden gayr-i müslim olanlara içki tahsisi yapıldı¹²⁸. Bunlar, içkilerini ancak ikamet ettikleri mekânlarda tüketebilirler, kendilerine devlet erkânıyla yedikleri yemeklerde (elçi ziyafetleri) alkollü içecek sunulmazdı.

Osmanlı toplumunun temel içeceklerinden olan ve Helvahâne'de üretilen hoşaf, reçel ve şerbetlere göre daha az çeşitte meyveden yapıldığı anlaşılmaktadır. Mutfak defterlerinden, hoşaf yapmak üzere kullanıldığı tespit edilen meyveler; üzüm çeşitleri, incir, zerdali, kayısı ve armutla sınırlıdır¹²⁹. Reçel ve şerbet çeşitlerinin tamamının kaydedildiği bu defterlerde, ne yazık ki hoşaf çeşitleri ayrıntılı olarak verilmediği için bu listenin, hoşafın ancak bir kısmını içerdiği söylenebilir. Kayıtlarda yer almamasına rağmen, her içeceğin mümkün olan bütün çeşitlerini tüketen sarayda, en azından elma ve erik hoşaflarının da üretildiği düşünülebilir.

¹²⁵ Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 276; KK 7274, s. 28; MAD 2003, s. 55.

¹²⁶ MAD 399, s. 85; MAD 2765, s. 58; D. EVM 2680, s. 7.

¹²⁷ Barkan, *Agm.*, s. 91; MAD 2063, s. 17.

¹²⁸ Mutfak defterlerinde elçilere yapılan içki tahsisi ile ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Bilgin, *Osmanlı Sarayının İâşesi*, s. 231.

¹²⁹ MAD 2111, s. 40; D. BŞM 10518, s. 11; D. BŞM 10548, s. 2.

Hoşaf çeşitlerindeki belirsizliğe karşılık, Helvahâne’de imal edilen şerbetlerin tamamını tespit etmek mümkün olmaktadır. Bunlar; *menekşe (benefşe)*, *gül maa gülşeker*, *gül ile limon*, *kırmızı gül*, *nilişer*, *karabaş*, *dut*, *hiinnap*, *ayva*, *ayva yaprağı*, *vişne*, *temirhindî*, *nergis (zerrin-kadeh)*, *usul*, *dinârî* ve *şahtere* şerbetleri ile çeşitli bitkilerin karışımından elde edilen *eczâ şerbetidir*¹³⁰. Saraya taşradan getirtilen şerbetler ise; Mısır’ın *hummas**, Şam’ın *dibâs***, Bursa’nın *nar*, Yanbolu’nun *anberbaris* (kadın tuzluğu, *berberis vulgaris*) şerbetleri ile Edirne’den gelen *kırmızı gül* ve *gül ile limon* şerbetleriydi¹³¹. Bir çeşit şerbet olarak da sayılabilecek *limon suyu*, sarayda yapıldığı gibi, dönemin en önemli turunçgiller üretim merkezi olan İstanköy adası ile Sakız adası ve Alanya’dan da tedarik edilmekteydi¹³². Yazın sıcak günlerinde, içeceklere soğutucu olarak İstanbul’daki karlıklarda biriktirilen kar ve Uludağ’dan getirtilen buz katılmaktaydı¹³³. Gerek Helvahâne’de imal edilen gerekse taşradan saraya getirtilen şerbetlerin büyük çoğunluğu günlük tüketime konu olmuş, bir kısmı da, burada adı geçmeyen birçok şerbetle beraber hastalıkların tedavisinde kullanılmıştır¹³⁴.

¹³⁰ KK 7279, s. 2-3; D. BŞM 10534, s. 4; D. BŞM 10548, s. 4; Terzioğlu, *Helvahâne Defteri*, s. 57-63.

* Evliya Çelebi, Mısır’da yetişen hummasdan ‘hummas limonu’ olarak bahseder ki, bu bilgi hummasın meyvelerinin limona benzediğini göstermektedir (Seyahatnâme, X, İstanbul 1938, s. 504). Steingass, bu bilgiyi destekleyen ‘portakal usâresi’ tanımını verir (F. Steingass, *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, Beyrut 1998, s. 430). Şerbet; hummas meyvesi, misk, anber ve şeker karışımının kaynatılmasıyla elde edilmekteydi.

** Dibâs şerbeti, olgun hurmalardan kendiliğinden çıkan sıvının (dibâs) şeker, misk ve anberle karıştırılarak pişirilmesiyle elde edilen bir içecektir.

¹³¹ MAD 1815, s. 128; MAD 2765, s. 120; MAD 4688, s. 146; MAD 4713, s. 68; MAD 6616, s. 214; MAD 6919, s. 14; MAD 7528, s. 100; MAD 9829, s. 164; MAD 9830, s. 33; KK 2296, vr. 36a, 95a; D. BŞM 221 / A, s. 11; D. EVM 26280, s. 11.

¹³² MAD 2003, s. 54 vd.; MAD 2063, s. 30 vd.; MAD 3043, s. 39 vd.; MAD 7534, s. 140; MAD 9829, s. 164; KK 7274, s. 46-58; D. BŞM 80, s. 7-10; D. BŞM 10511; s. 37-38; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 17b.

¹³³ Saraya kar ve buz temini için bkz. Bilgin, *Osmanlı Sarayının İâsesi*, s. 254-256.

¹³⁴ Helvahâne’de yapılan ve ilaç olarak kullanılan şerbet ve şuruplar için bkz. Terzioğlu, *Helvahâne Defteri*.



Sarayda imal edilen bozanın küçümsenemeyecek miktarda olduğu anlaşılmaktadır. Mutfak defterlerinde bozaya ilişkin kayıtlar, boza yapımı için tahsis edilen pirinç miktarıyla sınırlıdır. 1626'da 260 kile (6,7 ton), 1631'de 293 kile (7,5 ton) ve 1638'de ise 151 kile (3,9 ton) pirinç, bu içeceğin imâlinde kullanılmıştı¹³⁵. Bu yüksek rakamlar, boza içiminin saray kültürü içinde önemli bir yeri olduğunu göstermektedir.

16. yüzyıl ortalarında İstanbul'a giren ve kısa sürede içimi yaygınlaşarak, tüketimiyle ilgili bir kültürün oluştuğu kahveyle¹³⁶ saray sâkinlerinin ne zaman tanışıp içmeye başladıkları bilinmemektedir. Mutfak defterlerinde, bu lüks maddeye dair ilk kayıtlar, 17. yüzyılın ilk yarısına aitti ve kahve için yapılan şeker tahsisini göstermekteydi¹³⁷. Bu dönemde Mısır'dan saray seçkinleri için şüphe-siz kahve getiriliyordu¹³⁸, fakat parası mutfak bütçesinden ödenmediği için muhasebelerde miktarı ve fiyatı yer almıyordu. Kahve alımı için mutfak bütçesinden ödeme yapılmaya ancak 17. yüzyılın ikinci yarısında başlanacaktır¹³⁹. Sarayda kahve içmek, yalnızca pa-

¹³⁵ MAD 3043, s. 59; MAD 274, s. 40; MAD 7502, s. 39. Fatih döneminde boza için alınan hammaddeler veya doğrudan boza alımları için bkz. Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 233, 234, 279. Evliya Çelebi, boza yapımında tarçın, karanfil, zencefil ve hindistan cevizi kullanıldığını söyler (*Seyahatnâme*, nşr. Orhan Şaik Gökyay, I, İstanbul 1996, s. 313). Âlî ise, bozaya küçük hindistan cevizi olan *ceviz-i bevvânın* katıldığını ileri sürer (*Şeker, Mevâidü'n-Nefâis*, s. 366) Yerasimos, Fatih döneminden sonra saray muhasebelerinde bozaya rastlanmadığını söyler (*Sultan Sofraları*, s. 27) ki yanlıştır.

¹³⁶ Kahvenin Osmanlı topraklarına girişi ve içiminin yaygınlaşması hakkında bkz. C. Van Arendok, "Kahve", *İA*, VI, İstanbul 1993, s. 95-100; Ralph S. Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler*, çev. Nurettin Elhüseyni, İstanbul 1996; Suraiya Faroqhi, "Coffee and Spices: Official Ottoman Reactions to Venetian-Egyptian Trade in the Later Sixteenth Century", *WZKM*, LXXVI (1986), s. 87-93.

¹³⁷ MAD 652, s. 34; MAD 5095, s. 35.

¹³⁸ MAD 3443, s. 237.

¹³⁹ 1668 tarihli bir mutfak muhasebesinin, hazine tezkirelerinin kaydedildiği bölümünde, Harem-i Hümayûn'a kıyyesi 110 akçeden 1458 kıyye (1870 kg.) kahve alınması için hazine 160.380 akçe çıkarıldığını gösteren tezkire yer almaktadır (*D. BŞM* 10535, s. 5). Mutfak bütçesinden alınan kahvenin tedricen arttığı görülmektedir. Zira bundan yaklaşık on yıl önce, mutfak bütçesinden ancak

dişah, vâlide sultan, Harem'in ileri gelenleri, divan mensupları ve saray ağlarından oluşan elit kesime mahsus bir ayrıcalıktı¹⁴⁰.

Sarayın Beslenme Alışkanlıklarında Değişim

15. yüzyıl ortalarına kadar, Osmanlı saraylarındaki beslenme alışkanlıkları üzerine hemen hiçbir şey bilinmiyor. Bunun sebebi, sözü edilen dönemden öncesine ait ilgili arşiv belgelerinin bulunmaması ve mevcut kitabî kaynakların muhtevasının siyasî olaylarla sınırlı olmasıdır. Veri eksikliğine rağmen, siyasî gelişmeler ışığında, kuruluş dönemindeki saray beslenme kültüründe yaşanmış olan muhtemel değişimler üzerine bir şeyler söylemek mümkündür. Osmanlılar Anadolu'ya yerleştiklerinde, şüphesiz göçebe kültürün mutfağa yönelik alışkanlıklarını da beraberlerinde getirdiler. Tabîî aynı zamanda göç esnasında, Orta Asya ve Yakındoğu'daki birçok ürünü de Anadolu'ya taşımış olmaları gerekir.

Osmanlılar, Anadolu'da nisbeten verimli toprakların bulunduğu bir bölgede yerleştiler. Ardından Güney Marmara'ya doğru daha verimli alanlara yöneldiler ve Bursa'yı başkent yaptılar. Bizans'ın başkentinin (İstanbul) iâşesinde de önemli bir yeri olan Bursa ve çevresi, tarımsal çeşitlilik açısından zengin bir bölgeydi. Burada, kaliteli hububat başta olmak üzere çok çeşitli meyve ve sebzeler üretilmekteydi. Bölgenin fethi, Bizans'ın hayat damarlarından birinin kesilmesi, buna karşılık Osmanlıların yaşama kuvvetlerinin artması anlamına geliyordu. Bu coğrafi yayılma, Osmanlılar çok nitelikli malları doğrudan tüketme şansına sahip oldular. Bursa ve çevresinin fethi, tüketilen gıda maddelerinin çeşidinde bir artma olma-

8806 akçelik 620 kıyye (795 kg.) kahve alımı için ödeme yapılmıştı (D. BŞM 10527, s. 21).

¹⁴⁰ MAD 5095, s. 36; D. BŞM 10523, s. 18; Miller, *The Sublime Port*, s. 117. 1704 yılına ait bir tayinat defterine göre (D. BŞM 10822) kahve tayinatı alanlar şunlardır: Padişah (III. Ahmed), Kethüdâ Kadın, Dâye Kadın, Sultan İbrahim, Sultan Fuad (?), Sultan Osman, Sultan Hasan, Ayşe Sultan, Emine Sultan, Safiye Sultan, Başkadın, Câmeşuy Usta, Hazînedar, masraf-ı şehriyârî kâtibi, halifeler, Hanım Sultan, Şerif Ali, Şeyh Abdülvâhid, usta-i saray, hazînedar usta, âmed-i Vâlide Sultan, Kütübdâr Abdullah Çelebi, Eski Saray'da adı belirtilmeyen üç kadın ve elçiler.



sa dahi, daha nitelikli ürünlerin saraya girmeye başlamasıyla, saray halkının damak zevklerinin gelişmesi açısından kayda değer bir katkı sağlamış olmalıdır. Dolayısıyla anılan fetih hareketini, Osmanlı sarayının beslenme alışkanlıklarındaki niteliksel değişimin ilk parametresini oluşturan önemli bir olay olarak görebiliriz.

Saray beslenme kültürünün gelişmesine katkıda bulunan ikinci önemli adım, Orhan Gazi ve I. Murad dönemlerinde Rumeli’de yapılan fetihler olmuştur. Hububat, et ve diğer hayvansal ürünler başta olmak üzere çeşitli gıda maddelerinin üretimi bakımından zengin olan bu bölgenin ele geçirilmesi; Osmanlı başkentinin ve dolayısıyla sarayın gıda ihtiyacının daha rahat bir zeminde giderilmesini mümkün kıldığı gibi, bazı ürün çeşitlerinin de daha kaliteli olanların (meselâ Filibe pirinci) tüketimine fırsat tanımıştır. I. Murad döneminde başkent Bursa’dan Edirne’ye taşınması, siyasî amacı yanında, iki ana üretim merkezi olan Marmara ve Balkanlar’ın ortasında yerleşerek bu iki bölgenin gıda imkânlarından daha kolay yararlanmayı hedefleyen bir faaliyet olarak da değerlendirilebilir.

Kuruluş devrinin konumuz açısından önemli olan bir diğer olayı, Saruhan ve Menteşe beyliklerinin denetimindeki Batı Anadolu’nun, I. Bayezid saltanatında Osmanlı topraklarına katılmasıdır. Özellikle meyve üretiminin ağırlıklı olduğu bu bölgenin ürünleri, belki önceden de ticaret yoluyla tüketilebiliyordu, fakat buranın denetime alınmasıyla daha ucuz ve kolay tedarik yapılmaya başlandı. Öte yandan 14. yüzyıl sonuna doğru, Antalya ile Bursa arasındaki Hamidoğulları’nın hâkimiyetinde olan ana yolların ele geçirilmesiyle kısa bir sürede Bursa, uluslararası ticaretin en önemli antrepo-su hâline geldi¹⁴¹. Bu gelişme, Osmanlılara, içinde şeker ve baharatın da yer aldığı çoğu lüks sayılan malları daha ucuz ve bol, belki bazılarını ilk defa tüketme şansı verdi.

¹⁴¹ Halil İnalcık, “Bursa and Commerce of the Levant”, *The Ottoman Empire: Conquest, Organization and Economy*, London, 1978, s. 131-147. Bursa’nın 15. yüzyıldaki ticarî önemi hakkında bkz. Aynı yazar, “Bursa: XV. Asır Sanayi ve Ticaret Tarihine Dair Vesikalar”, *Belleten*, XIV /93 (Ankara, 1960), s. 45-102.

Fatih ve II. Bayezid dönemlerine ait mutfak defterleri¹⁴², sarayın beslenmesinde yukarıda anılan üç ana üretim merkezinin yani Marmara, Batı Anadolu ve Balkanlar'ın hayatî öneme sahip olduğunu gösteriyor. Yine bu defterlerde uluslararası ticaretle elde edilen malların önemli bir kısmı İstanbul piyasasından karşılanırken, bir kısmının da Bursa kanalıyla sağlandığı dikkat çekmektedir. Diğer taraftan Fatih devrinde Eflak ve Boğdan'ın fethiyle Transilvanya'nın kaliteli koyun eti ve balı, Kefe'nin alınmasıyla da fazlaca rağbet gören Kefe yağı sarayın tüketim listelerinde ön sıralarda yer almaya başladı.

Saray yemek kültüründeki gelişme, imparatorluk olma süreciyle paralel seyretmiş ve devletin en geniş sınırlarına ulaştığı 16. yüzyıl sonunda tekemmül etmiştir. Gerçekten de yüzyılın başlarında, kuru meyveleriyle ünlü Şam ile pirinç, şeker, mercimek, nohut, şehriye, çeşitli içecekler ve özellikle de baharatın bol olduğu Mısır'ın fethi, saray beslenme tarihinde önemli bir dönüm noktasıdır. Yukarıda sözü edilen bölgelerden (Marmara, Batı Anadolu, Balkanlar) daha önemli bir gıda deposu olan Mısır, sadece sarayın değil, başta İstanbul olmak üzere birçok Osmanlı şehrinin (meselâ Manisa, Mekke, Medine vd.) iâşesinde alternatifsiz bir rol oynamıştır. Öte yandan 1571'de Kıbrıs'ın fethi, Osmanlı topraklarında sınırlı üretimi sahip olan şekerin saraya daha bol gelmesini sağlamıştır. Mısır'ın alınmasıyla, saray sâkinleri önceden hiç tatmadıkları baharatlarla tanıştılar¹⁴³. 1489'da yalnızca 18 baharat çeşidinin tüketildiği saraya, 1573'te 200'ün üzerinde çeşit girmişti¹⁴⁴. Baharatın bu kadar çok çeşidinin kullanılışı, damak zevkinde bir incelmeye işaret et-

¹⁴² Bu defterler için bkz. Barkan, "İstanbul Saraylarına...", s. 88-103, 187-280.

¹⁴³ 4 Haziran 1579 tarihli bir hükümden (Başbakanlık Osmanlı Arşivi Mühimme Defterleri (MD) 36, s. 342/898), Mısır'dan istenen bazı malların önceden talep edilmediği bu hükümden açıkça anlaşılmaktadır: "Mısır beylerbeyisi ile defterdârına hüküm... Mektup gönderüp bundan akdem Matbah-ı âmire mühimmâtîçün emîn mührü ile taleb olunan ba'zı edviye (şifâlı bitki) ve şeker ve gayri tedârik olunup, lâkin ba'zı şimdiye değin taleb olunmamışdır diyü bildirmişsin. İmdi Matbah-ı âmireye lâzım ve mühim olan ne ise tedârik olunup gönderilmesin emr idüp...".

¹⁴⁴ Bilgin, *Osmanlı Sarayının İâşesi*, s. 312-323.



mektedir. Dolayısıyla 16. yüzyılı, saray seçkinlerinin beslenme alışkanlıklarında dikkate değer değişmelerin yaşandığı bir dönem olarak tanımlayabiliriz.

17. yüzyıldaki mutfak defterleri, baharat çeşidi açısından, bir önceki yüzyıla göre oldukça zayıftır. Buna karşılık, yüzyılın ortalarına doğru yabancı şeker ve bamyı sarayın tüketim listelerine girmiştir¹⁴⁵. Yüzyılın sonuna doğru ise saray, Amerika menşeli domatesle tanışacaktır. Osmanlıların *kavata* dedikleri bu madde¹⁴⁶, sözlüklerde bir çeşit yeşil ve acımsı domates olarak tanımlanmaktadır¹⁴⁷. Kavatanın geçtiği ilk mutfak defteri, 10.XI.1692-29.X.1693 tarihlerini kapsayan muhasebedir¹⁴⁸. Daha sonraki muhasebelerde hem kavata meyvesinin hem de yapraklarının satın alındığı¹⁴⁹ görülse de, ilk defterlerde bu ayırım yapılmaz. Şemseddin Sâmî, kavatanın bilhassa turşusunun yapıldığını belirtiyor¹⁵⁰. Zaten yapraklarının da tüketime konu olması, bunu gösteriyor¹⁵¹. Kavatanın saraya alınmaya başladığı yıllarda, turşunun haricindeki yiyeceklerde veya sos yapımında kullanılıp kullanılmadığı şimdilik bilinmemektedir. Buna

¹⁴⁵ Age., s. 229, 241.

¹⁴⁶ Günümüzde Konya'nın bazı köylerinde, domatese hâlâ *kavata* denilmektedir. Bu bilgiyi veren Necmi Uyanık'a teşekkür ederim.

¹⁴⁷ Redhouse, *Turkish and English Lexicon*, s. 1478; Şemseddin Sâmî, *Kamûs-ı Türkî*, s. 1086; Diran Kelekyan, *Kamus-ı Fransevi (Dictionnaire Turc-Français)*, İstanbul, 1329, s. 974. Kavata'yı, Hüseyin Kâzım Kadri (*Türk Lügati*, İstanbul 1943, s. 837), patlıcangillerden 'maruf acı sebze' olarak tanımlarken, Zenker de (Jules Theodore Zenker, *Dictionnaire Turc-Arabe-Persan*, Leipzig, 1866, s. 711) olmamış, çok acı aşk elması şeklinde tarif eder

¹⁴⁸ Bu tarihte saraya 34200 adet kavata alınmıştır (KK 7286, s. 12). Bir çalışmasında kavataya önemli bir bölüm ayıran Tülay Artan, incelediği defterlerden hareketle kavatanın ilk defa 1694 tarihinde geçtiğini yazar ("Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for 'Staples', 'Luxuries', and 'Delicacies in a Changing Century'", *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1922*, Albany, 2000, s. 112) ki doğru değildir.

¹⁴⁹ Meselâ bkz. D. BŞM 10822, s. 51 (1704); D. BŞM 10947, s. 30 (1716); D. BŞM 32145, s. 8 (18. yüzyıl sonu).

¹⁵⁰ *Kamûs-ı Türkî*, s. 1086.

¹⁵¹ Bir defterde kavatanın saraya alınan kavanozlarla birlikte kaydedilmesi de (D. BŞM 10860, s. 5), kavatanın turşu yapımında kullanıldığını gösteriyor.

karşılık, 19. yüzyılda basılan yemek kitapları, kavatanın birçok ye-meğin bileşiminde yer aldığını göstermektedir¹⁵².

18 ve 19. yüzyıllarda, yeşil ve kırmızı biber, çalı fasulyesi, bezelye, karnabahar (karnabit) ve portakal gibi çoğu Amerika kökenli ürünlerin Osmanlı topraklarında üretilmeye başlamasıyla¹⁵³, halk ve saray beslenme kültüründe köklü değişimler yaşanacaktır. Özellikle yeşil ve kırmızı biber ile domatesin salça ve sosların vazgeçilmez unsurları hâline gelmesini, Türk mutfağındaki Batı etkisini gözardı etmeksizin, bu değişimin başlangıç noktası kabul edebiliriz.

EK: 15 ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Sarayında Yapılan Yemek Çeşitleri

ak çorba	bulamaç	güvercin kebabı
arap aşısı	bulgur pilavı	güzbere (kişniş otu) kalyesi
aya köftesi	(dâne-i bulgur) çendeleme	hamurlu rişte
ayva dolması	deniz ürünleri yemekleri (istiridyе, karides)	havuç çorbası
ayva kalyesi	elma dolması*	havuç kalyesi (bkz. nîrbâç)*
badem çorbası (ekşili)	elma kalyesi (krş. mersmuye)*	hekim aşısı
balık yemekleri	erik çorbası	helyûn (kuşkonmaz) aşısı
bezirgân aşısı	erişte çorbası	herise*
bozca çorba	erişte pilavı (dâne-i rişte)*	ıspanak bûrânisi
buğday [aşısı] (sütlü)	et kalyesi	ıspanak kalyesi*
buğday salınması (?)	et kalyesi (limonlu)	ıspanak kavurması (yağlı)

¹⁵² Bu domatesli yemek isimleri için bkz. Artan, "Aspects of the Ottoman Elite...", s. 183-184, not. 31.

¹⁵³ Bu ürünlerle ilgili narh kayıtlarını içeren şu deftere bkz. İstanbul Müftülüğü Şer'iyye Sicilleri Arşivi, İstanbul Mahkemesi, nr. 201. Defterde 18. yüzyıl sonundan 19. yüzyıl ortalarına kadar olan kayıtlar yer almaktadır. Mübahat Kütükoğlu, bir çalışmasında ("XVIII. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Piyasası", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri, Bildiriler*, İstanbul, 1989, s. 231-238) bu defteri tanıtmıştır.



işkembe (çorbası)	köfte	narenç sulu kalye
kabak aşısı (koruklu) (bkz. kabak basdı)*	köfte kebab	nohud-âb
kabak bûrânisi*	kuzu çevirme	nohud-âb (tavuklu)
kabak bûrânisi (koruklu)	kuzu kebabı	nohud aşısı
kabak çorbası	kuzu yahnisi	oğul otu (badrençbüye) çorbası
kabak dolması (koruklu)	lâlengede	omaç
kabak kavurması	landû	ökre
kabûnî*	lapa	ördek çevirmesi
kaşıрма (?) aşısı	lapa (badem yağlı)	ördek kebabı
kaz çevirmesi	limon çorbası	paça [çorbası]
kaz yahnisi	ınahmûdiye*	pasdırma
kelem (lahana) çorbası	mantar kavurması	patlıcan dolması (bkz. medfûne)*
kelem kalyesi	mantı*	patlıcan kavurması (etli)
kelle [çorbası]	mastâve*	pazı bûrânisi*
kellepaça (baş-paça)	maydanoz çorbası	pırasa kalyesi (bkz. bakûliyye)*
kendene (boz ot, <i>marrubium vulgare</i>) çorbası	memûniye*	pırasa kavurması
keşkek	menlene	pırasa yemeği
kızıl pilav (dâne-i kızıl)	meyveli pilav	pirinç çorbası (sade)
kul dolması (?)	mutancana*	pirinç çorbası (köfteli)
koruk çorbası	nane çorbası	pirinç herisesi*
koyun yahnisi	nar ekşili kalye (bkz. rummâniye)*	pirinç lapası

* Tarifi için bkz. Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları - 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul, 2002.

** Sarayda içine değişik maddeler katılarak çeşitli tavuk çorbaları yapıyordu. Tespit edilenler; nar ekşili, turunc ekşili, limon sulu, erişteli, pirinç ekşili, limon yumurtalı, kestaneli, pirinçli sade ve pirinçsiz sade tavuk çorbalarıdır.

pirinç pilâvı (dâne/ dâne-i pirinç)	sumak çorbası	tavuk kalyesi (nar ekşili, nohutlu ve soğanlı)
pirinç pilâvı (etli)	şalgam bûrânisi	tavuk kavurması*
pirinç pilavı (kelemlı ve helîleçli= <i>emblica officinalis</i>)	şalgam kalyesi	tavuk kebabı
pirinç pilavı (nardengli)	şehriye pilavı (şa'riye dânesi)	tavuk yahnisi
pirinç pilavı (sarmısaklı)	şekerli aş	taze bakla çorbası
pirinç pilavı (sütlü)		taze bakla kalyesi (bkz. hazariyye)*
pirinç pilavı (sarmısaklı)	şekerli nardeng çorbası	turp kalyesi
reşidiyye (bkz. râşidiyye)*	şişkebab	tutmaç
salma*	tarhana çorbası	tutmaç (ekşili)
sarı pilav (dâne-i sarı)	tava bürân (tâbe-bürân)	tüffâhiye*
sebzeli pilav	tavşan yemeği	umaç
senbûse*	tavuk çevirmesi	yahni
serkencebin	tavuk çorbası**	yaprak kebabı
simid (has un) pilavı	tavuk kalyesi (yumurtalı, krş. tavuk masusa)*	yeşil pilav (dâne-i yeşil)
(dâne-i simîd)	tavuk kalyesi	zerendunî
soğan dolması (piyâziye)*	(soğanlı, tiridli)	
söğüş		zîr-bürân (?)
subye		zîrişk (kadın tuzluğu) çorbası (bkz. buyresiiyye)*
		zîrvâ (zirbaç)*

Yemek çeşitlerinin tespitinde kullanılan kaynaklar:

Ahmed Refik, "Fatih Devrine Aid Vesikalar", TOEM, VIII-XI/49-62 (İstanbul 1988), s. 1-58; Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (Ankara 1979), s. 187-280; Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (31 Ekim - 1 Kasım 1981), Ankara 1982, s. 245-257; Semih Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri*, İstanbul 1998; Tursun Bey, *Târîh-i Ebî'l-Feth*, haz. Mertol Tulum, İstanbul 1977, s. 88.

Şîrvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine

Bildirimin konusu Türk mutfağının zengin, çeşnili yemeklerini bize tâ 15. yüzyıldan itibaren izleyebilme imkânını veren Muhammed bin Mahmud Şîrvânî'nin yemek; ot ve baharattan yapılan ilâç (ecza) tarifleridir. Muhammed bin Şîrvânî bu yemek tariflerini Arapça olarak kaleme alınan *Kitâbii't-Tabîh* adlı eserden Türkçeye çevirdiğinde bu çevirinin sonuna eklemiştir. Şîrvânî'nin yetmiş yedi yemek tarifini muhtevî bu ek kısmı bizce *Kitâbii't-Tabîh*'ten daha önemlidir. Zira Şîrvânî'nin vermiş olduğu tarifler öylesine gelişigüzel, nizâmsız yani çorbalar etli yemekler vs. gibi sınıflamadan verilmiştir ki insanın aklına hemen Şîrvânî'nin bu tarifleri aklına geldikçe yazdığı yani popüler, herkesin bildiği yemeklerin tariflerini vermeğe çalıştığı fikri gelmektedir. Şîrvânî'nin el yazısı olması ihtimali oldukça kuvvetli olan bu yazma eser bugün Fâtih'te Millet Kütüphanesi'nde Ali Emîrî Yazmaları, Müteferrik 143 numara kayıtlıdır. Şîrvânî'nin eki bu kitabın 106a-138b yaprakları arasında 32 yapraklık yani 64 sahifelik bir kısımdır. Şimdi bu bildirimizde de bu yetmiş yedi yemeği ve tariflerini veremeyeceğimize göre bunların isimlerini eserde yer alış sırasına göre değil de alfabetik olarak sıralayacak ve içlerinden bazılarının tariflerini vermeğe çalışacağız. Bu tarifleri verirken de bu yemeklerin bugün özellikle İstanbul'da tanınıp tanınmadığını belirterek ayrıca 18. yüzyılda yazılan yemek ve tatlı kitaplarında ve 18. yüzyılın ikinci yarısında dü-

* Prof. Dr.; Boğaziçi Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi.

zenlenen *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ* adlı yemek lüğatinde de bulunup bulunmadığına göz atacağız.

I. Yemeklerin alfabetik düzene göre isimleri:

1. Bal şarabı (134a)
2. Dâne-i kabuniyye (113b)
3. Ebrman eczası (117b)
4. Etmek kayganası (112a)
5. Etmek aşısı (107a)
6. Hamur dible (109a)
7. Helvâ (107b-108a)
8. Helvâ-yı halka-çini (118b)
9. Helvâ-yı kâhî (119a)
10. Helvâ-yı levzine şekeri (118a)
11. Helvâ-yı müşküfe aseli (119a)
12. Helvâ-yı müşküfe şekeri (119a)
13. Helvâ-yı pişmenî (117b)
14. Helvâ-yı sabunî (117a)
15. Helvâ-yı sabunî (başka bir tarif-118b)
16. Hindistan'da pişen balık (106a)
17. Levzîne (109a)
18. Mantı (114a)
19. Me'muniyye (115b)
20. Muhallebi (110a)
21. Muhallebi (Bir başka tarif-117a)
22. Murabba-yı utruç (132a)
23. Muza'fariye (111a)
24. Pâlûze (112b)
25. Pirinç-bozaşlı (135a)
26. Pirinç herisesi (110b)
27. Salma veya buğra-yı Harezmî (120a)
28. Sumak paluzesi (113a)



29. Şalgam turşusu (107b)
30. Şalgam turşusu (Bir başka tarif: 133a)
31. Şeker-badem (109a)
32. Şeker-börek (108a)
33. Tavuk çevirmesi (111b)
34. Terkib-i âbgâme (136a)
35. Terkib-i açma nişasta (131a)
36. Terkib-i çesidiyye (125a)
37. Terkib-i dâne-i nergisiyye (123a)
38. Terkib-i gurâbî (130b)
39. Terkib-i güllaç (121b)
40. Terkib-i helva (130b)
- 41 . Terkib-i herise-i fıstık (131b)
42. Terkib-i İlik (131b)
43. Terkib-i isperçe (107a)
44. Terkib-i kabuniyye (129a)
45. Terkib-i kapama tavuk (124b)
46. Terkib-i kâşkeli kabak (125a)
47. Terkib-i kaygana (130a)
48. Terkib-i kayısı (127a)
49. Terkib-i köfte (131a)
50. Terkib-i kuzuiçi (129b)
51. Terkib-i meâmiyye (?) (126a)
52. Terkib-i Mahmudiyye (132a)
53. Terkib-i mem'uniye-i şekeriyeye (121a)
54. Terkib-i merserem (?) (124a)
55. Terkib-i muhallebi (132b)
56. Terkib-i mutancana (122b)
57. Terkib-i nişadiyye (129b)
58. Terkib-i nohudâb (126a)
59. Terkib-i reşidiye (121 b)

60. Terkib-i rişte (124b)
61. Terkib-i seferceliye (128b)
62. Terkib-i sabunî (130b)
63. Terkib-i usfuriye (128b)
64. Terkib-i tuffahiye ve seferceliyye (127b)
65. Terkib-i tuffahiye ve seferceliyye (127b)
66. Terkib-i zerbudil (122b)
67. Terkib-i zırva (123b)
68. Tiryak-i berşheşiya-yı kebîr (138b)
69. Yumurta güllacı (114b)
70. Zırbac Aşı (120b)
- 71 . Zülbiyye (109b)*

II. Toplam yetmiş yedi yemek tarifini havi kimi listeden yemek tarifi örnekleri:

Şeker-börek (108a): Bademin kabuğu çıkarıldıktan sonra döğülür. Sonra merdane ile tahta üstünde yumuşatılır; öte yandan şeker de un gibi ufalanır ve iyice toz hâline getirilmez. Badem ve şeker ölçü olarak aynı ölçüde olurlar. Ama şeker biraz daha fazla tutulursa tadı daha güzel olur. Sonra iki ölçü kuyruk ve bir ölçü *sayağ* (sağ yağ: tere yağı) karışık olarak daha evvel elenmiş ve hazırlanmış una katılır ve bir ölçü de su konur. Bu su, birazcık tuz katılmış sıcak su hâlinindedir. Hamuruna biraz maya konursa daha iyi netice alınır. Daha sonra evvelce dövülüp hazırlanan badem ve biraz *müşk* katılmış gül suyu eklenir. Hamur rulo haline getirilir. Parça parça kesilir. Sonra merdane ile ufak yuvarlaklar yapılır. Hazırlanan şekerli badem bu açılmış yuvarlakların ortasına konur. Dürülerek fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra üzerine şeker ve gülsuyu açılır.

Şeker-börek tarifine XVIII. yüzyılda yazılmış yemek kitabında rastlanmaz ama Ahmed Câvid'in lügatine baktığımızda tabii dolayısıyla *Burhân-ı Katı*'ya ve *Kenzü'l-İştihâ*'ya baktığımızda şeker-börek'i buluruz. Câvid, lügatinde şeker-börek'i "*şekerbure*" başlığı altında al-

* (Yemek adları okunamayan altı yemek tarifi daha vardır)



miş ve şu bilgileri vermiştir: “Şeker-börek tabir olunan maruf börek- tir. Şeker, badem ve fıstık ile terbiye edilir...”² Burada bu tatlının na- sıl yapıldığı anlatılmamakla birlikte bu devirde de hâlâ bilinen bir tatlı olduğu “maruf” kelimesinden anlaşılmaktadır. Bu tatlının İstan- bul’da düğün, badem tatlısı denilen tatlı olması çok muhtemeldir.

Levzîne (109a): Hamur yapılırken su ve yağı birlikte konulur. Yağ olarak kuyruk yağı kullanılır. Hamur kıvamına gelince rulo ya- pılır ve ufak parçalara bölünür. Bu parçalardan merdane yardımı ile küçük yuvarlaklar yapılır. Ortasına ya döğölmüş ceviz ya da fıstık konduktan sonra dürölerek susam yağı ile fırında pişirilir. Daha sonra bala konur.

Şirvanî’nin Anadolu’da, belki de başkent İstanbul’da yapılış şek- lini verdiği bu badem tatlısına 13. yüzyılda, yani *Kitâbii’t-Tabîh*’in kaleme alındığı 1226 yılında da rastlıyoruz.³ Kelimenin Arapça şek- li olan “*levzîne*” adı ile geçen bu tatlının ufak tefek değişikliklerle aynı tarif olduğu görülür. Fakat 18. yüzyılın ilk yarısındaki yazma bir tatlı tarifleri kitabında “*terkib-i levzîne*” adı altında verilen tatlı tarifine baktığımızda onun daha ziyade helva türüne yaklaştığını yani Şirvânî’nin tarifine hiç benzemediğini görürüz. Bu da bize şu- nu gösteriyor ki bademle yapılan tatlılar çok çeşitlidir. Eskiden ye- mek veya tatlı kitaplarında bunlar bazen sadece “*levzîne*” adı altın- da veriliyordu ama yapılışları veya türleri ayrı olabiliyordu. Nite- kim yine Şirvânî’nin “*helvâ-yı levzîne şekerî*” adı altında vermiş oldu- ğu tarif ise bir tür akide şekerini andırmaktadır. Tabîî gerek yemek- lerin gerekse tatlıların yöresel olarak da değişik tarifleri olabileceği malûmunuzdur.

Tavuk çevirmesi (111b): Tavuk iyice temizlendikten sonra bir tencereye konarak kaynatılır. Pişme derecesine geldikten sonra su-

¹ Tarifler verilirken eldeki yazmanın dili günümüz Türkçesi ile verilmiştir.

² Ahmed Câvid, *Tercüme-i Kenzü’l-İştihâ*, Topkapı Sarayı Müzesi Ktp., Hazine 1186, 67a.

³ Bu yemek kitabı Muhammed bin Hasan bin Muhammed bin el-Kerim el-Kâtib el-Bağdadî tarafından hazırlanmıştır. Arberry bu eseri kısmen İngilizceye çevirdi (Bkz. G. Kut, “13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı” *Kaynaklar*, nr. 3 (İstanbul Bahar 1984), s. 51 ve not 6.

dan çıkarılıp bu defa tuzlu suyla tuzlanır. Sonra her bir tavuğa beş yumurta çalkanıp içine de biraz un konur. Bulamaç hâline getirilen bu karışımın içine de biraz tuz konduktan sonra tavuk dörde bölünerek bu bulamaca batırılır ve *sayağ* içinde tavada kızartılır. Kızarma işlemi sona erdikten sonra tavuk parçaları alınır ve aynı tavada bir miktar erişte, doğranmış ve oğulmuş soğanla kavrulur. Kavrulma işi tamamlanınca bu karışımın içine bir miktar bal ve sirke konur. Ayrıca birtakım baharat da ilâve edilir. Kızarmış tavuk parçaları bir tabak içine dizilerek üstüne hazırlanan malzeme dökülür ve sofraya getirilir.

Çok değişik, yani bal ve sirke ilâvesi olan bu yemek bugün İstanbul'da ya yahni olarak ya da sadece tavuk kızartması olarak biliniyor. Ama *Kitâbii't-Tabîh*'te kızarmış tavuğun üzerine konan malzemesine göre pek çok çeşidine rastlanır. Meselâ eğer kızarmış tavuğun üzerine sumak suyu veya koruk suyu, kabuğu çıkarılmış ve döğülmüş badem, gül suyu ve kuru nane konursa bu ekşi cinsinden "*tavuk çevirmesi*" dir. Üzerine sirke, şeker, gül suyu ve nane dökülerek yapılanı ise "*zırbac*" denilen yemek olur. Sünnet düğünlerini anlatan sûnamelerde tavuk çevirmesi yemeğine sık rastlanır. Bu da bu yemeğin beğenilen ve toplantılarda yapılan bir yemek olduğunu gösterir. XVIII. yüzyıla ait yemek kitabında ise tavukla ilgili "*tavuk kebabı*" "*tavuk külbastısı*" (ızgarası) ve "*yahnilerin ulusu*" adlı yemeklere rastlanır ki yahnilerin ulusu az çok Şîrvânî'nin vermiş olduğu tarife uymaktadır.⁴

Mantı (114a): Börek, *tutmaç yufkası* gibi hazırlanır. Tutmaç yufkasının nasıl olacağı hakkında Ahmed Câvid'de şu bilgi ile karşılaşırız: "erişte ve şehriye..."⁵ Demek ki mantı hamuru, erişte hamuru

⁴ Nejat Sefercioğlu, *Age*, s. 37, 45 ve 50.

⁵ Ahmed Câvid *Tercüme-i Kenzü'l-iştîha*, Topkapı Sarayı Müzesi Ktp. Hazine 1186, 18a. Tutmaç aşısı olarak bilinen bu yemeğin Arapça adı "*itriye*"dir. Çok eski bir Türk yemeğidir. Bunun için bu yemek adına *Divanü Lûgat-i-Türk*'te de rastlanır. Bkz. Besim Atalay (Hazırlayan), *Divanü Lûgat-it-Türk Dizini* Ankara, 1943), s. 662. Ayrıca *Derleme ve Tanımlarıyla Tarama* sözlüklerinde de "tutmaç"la ilgili bilgiler bulunmaktadır. Gaziantep'te "Börek Çorbası" olarak bilinir. Bkz. Cemil Cahit Güzelbey, "Gaziantep Mutfağı", *II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, V. Cilt. Maddî Kültür, (Ankara, 1983) s. 106.



ile aynı şekilde yapılan hamurdur. Fakat mantı yaparken biraz daha büyük kesilir. Koyun budundan iki defa çekilerek kıyma yapılır. Bu kıymaya tuz, kabuğu çıkarılmış nohut, baharat ve tarçın konarak sirke ile yoğrulur. Hazırlanan bu iç, kesilmiş yufkaların içine konur. Yufkalar kapanır, ama ağzı biraz açık bırakılır. Tepsinin içi biraz yağlanarak bu hazırlanan mantılar tepsinin içine dizilir. Sonra büyük bir tencerenin içine su dolu bir tas konur, tasın üstüne de bu tepsi oturtulur. Sudan çıkan buhar mantıları bozmasın diye tepsinin üstüne bir tepsi daha kapatılır. Dört beş saat bu şekilde buharda pişen mantılar artık pişmiş sayılır. Bir tepsiye konan mantılar üzerine sarmısaklı yoğurt dökerek yenir.

Mantı bugün de Türklerin çok sevdiği yemeklerdendir. Her yemek kitabında mantı tarifi bulunur. Kimi hâllerde yine yöresel olarak mantı tarifinin değişik şekillerine rastlamak mümkündür. Meselâ Rumeli’de yapılan mantı Şirvanî’nin tarifini verdiği mantıdan çok değişiktir. Buharda pişirilmez; fırında pişirilerek üzerine et suyu dökerek yenir.

Hamur dible (109a): Bir ölçü sayag ve kuyruk yağı karışık olarak hazırlanır. Bunlara bir buçuk ölçü de su konur. Daha sonra ince elekten geçirilmiş ak un bu yağlı suya yedirilerek hamur yapılır. Hamur yoğrulduktan sonra rulo hâline getirilir ve küçük parçalara bölünür. Bu parçalar merdane ile yuvarlaklar hâline getirilir, yağda pişirilerek, üzerine bal döküp yenir.

Halka-çini helvası (118b): Bir tepsiye iki ölçü nişasta ve bir ölçü simit unu konur. Bunlara bir kepçe de böbrek yağı ilâve edilir. Bunların üzerine bir ölçü su da konarak hamur yapılır. Sonra parça parça yağa atılıp kızartılarak yenir.

Kâhî helva (119a): Bir kaba on yumurta akı konarak çalkanır. Bu çalkanmış yumurta akları üzerine bir yumurta kabı dolusu nişasta azar azar yedirilerek konur. Elde edilen sulu karışım tavada kızgın yağ içine kaşığın ucu ile katılır. Kıp kızıl oluncaya kadar kızartılır. Fakat tavaya konan küçük parçalar birbirine bulaştırılmaz. Tavadan çıkarılanlar bala atılır. Sonra bir tepsiye çıkartılarak üzerine müşklü pudra şekeri serpilir. Sonra yenir.

Bu tatlı aslında “yumurta lokumu” olarak bilinen tatlıdır. Elimizdeki 18. yüzyılda yazılan *Tatlı Pişirme Tarifleri* kitabına baktığımızda aynı tarifi bulmaktayız.⁶

Mem’uniyye (121a): 400 dirhem ak bal (1280) gram), 150 dirhem (480 gram) sayag, 350 dirhem (1120 gram) elenmiş pirinç unu hazırlanır. Önce tencereye yağ konur. Yağ kaynamaya başlayınca üzerine pirinç unu katılır. Biraz pişirilir. Sonra köpüğü alınmış bal ve süt ile didilmiş bir tavuk göğsünü birbirine karıştırıp orta hararete pişmeye bırakılır. Öte yandan yağda pişirilen pirinç unu, bu didilmiş tavuk göğsü üzerine konur. Birazcık gül suyu da eklenir. Tenceredeki malzeme döndürüle döndürüle pişirilir. Üzerine uzunlamasına küçük parçalara bölünmüş bademler konur. Tane tane oluncaya kadar pişirilir. Sonra ateşten indirilerek küçük topar yapıp tepsi içine dizilir. Sonra içine biraz yağ konup ateşte altı kızartılır, sonra üstü de kızartılır. Her tarafı kızardıktan sonra tabaklara konur. Altına ve üstüne döğülmüş şeker ve hazırlanan bademlerden ve müşklü gül suyundan bolca serpilir.

Me’muniyenin yapılış şekli çok çeşitlidir sadece Şirvanî’nin *Kitâbü’t-tabîh* çevirisine eklediği üç türlü me’muniye bulunmaktadır. XVIII. yüzyılda derlenen yemek kitabında ise iki türlü tarifine rastlamaktayız.⁷ Aşağı yukarı tarifleri birbirine benzeyen bu helvanın bugün Güneydoğu’da halen *memiye helvası* şeklinde yaşadığını görmekteyiz.⁸

Nohudâb (126a): Yağlıca et kalye pişirilecek şekilde bir tencere içinde ocağa konur. Üzerine bolca kabuğu çıkarılmış nohut koyulur. Biraz tuz da ekildikten sonra bir munbar alınır. Bu munbara yağlı kıyma, soğan, karabiberden oluşan bir iç hazırlanır ve munbar bu içle doldurulur. Bu doldurulmuş munbar, tencerede kalye olan etin üzerine konur. Üstüne de bol kıyma ve soğan eklenir. Biraz piştikten sonra et ve munbar çıkarılıp yağ içinde kavrulur. Biraz zaferan

⁶ Günay Kut (Hazırlayan), *Et-Terkîbât fî Tabhîl-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*, Ankara, 1986, s. 10, 23.

⁷ Nejat Sefercioğlu (Hazırlayan), *Age.*, s. 28.

⁸ Cemil Cahit Güzelbey, *Agm.*, s. 112, not. 21.



ezip harcı üzerine konur. Et ve munbar bu harcın üzerine konarak yenir.

Bu yemeğin aynı adla anılan çorbasının da yapıldığını yine XVI-II. yüzyılda derlenen yemek kitabından öğrenmekteyiz.⁹

Mahmudiye (132a): Yağlı bir tavuk alınır. Ufak ufak doğrandıktan sonra ateş üzerine konur. Piştikten sonra tavuğun suyuna tatlılandırıcaya kadar biraz bal veya şeker katılır. Sonra biraz badem, kayısı ve razaki üzümü konur. Sonra biraz erişte alınarak *sayağ* içinde kavrulur. Bu kavrulmuş malzeme tavuğun suyuna salınır. Pişince indirilir. Yemek hazırdır.

Murabbâ-yı utruç (132b): Yani ağaç kavunu murabbasıdır. Ağaç kavunu kesilir. Dilim dilim dilimlenir. Sonra yedi gün tuzlu suda ısıtılır. İki günde bir tuzlu suyu değiştirilir. Bir gün bir gece de kireç suyunda bırakılır. Bu işlemler yedi günde sona erer. Sonra yedi gün de tatlı suda tutulur. Her gün suyu değiştirilir. Sonra şeker şerbetine batırılır. On gün kadar da burada tutulur. Şerbet azaldıkça yani ağaç kavunları şerbeti içtikçe üzerlerine şerbet katılır. Şerbet bitinceye kadar bu işlem devam eder. Bundan sonra, şeker şerbetinden çıkarılan ağaç kavunları şeker içinde kaynatılır. Kıvama gelince otuz-kırk gün kadar *cüllâb* yani gül suyu içinde bırakılır. Sonra şeker cüllabından çıkarılarak tepsilere dizilir. Üstüne astar örterek güneşe bırakılır. Güneş altında kuruyan utruçlar kutulara konarak yenmeğe hazır bir şekilde saklanır. Turunç ve limon kabuğunu da aynen bu şekilde murabba ederler.

Sözlerime son vermeden şunu belirtmek isterim. Bugün için Türkiye'deki yemeklerimizin, tatlılarımızın, turşularımızın kısaca yemek ve yiyeceklerle ilgili malzemenin tümünün bir araya getirilmesi ve lüğatinin hazırlanması sonucunda bu yemeklerin büyük şehirler dışında hâlâ yaşadığını hattâ türlerinin yörelere göre arttığını saptayacağımıza eminim.

[Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi-Bildiriler,
Ankara, 1988, s. 170-175]

⁹ Nejat Sefercioğlu (Hazırlayan), *Age.*, s. 1.

Osmanlı Mutfağı

*Bir zaman dünyada sağ olursem
İstanbul içinde mükim olursem
Bu yemekleri her gün bulursem
İsterse altı ay Ramazan olsun*

(Makedonyalı Âşık Üsein)

Bundan yıllar, yıllarca önce Makedonyalı halk ozanı Âşık Üsein'in Türk mutfağına övgüler düzen uzun "Şarkı"sının son dördlüğü böyle bitiyordu. İmparatorluğun eski vilâyeti Makedonya'da Osmanlı dönemi yemekleri hâlâ revaçta. Osmanlı deyince İstanbul mutfağı akla gelmez mi?

İşte bu mutfak, en öz anlatımıyla, etle sebzenin, sade yağla zeytinyağının mutlu evliliğidir... İstanbul mutfağının, örneğin Konya ya da Gaziantep gibi yerel bir mutfak kavramı içinde ele alınması oldukça zordur. Çünkü, yüzyıllardır İstanbul mutfağı "Osmanlı-Türk mutfağı" olarak görülmüştür.

İstanbul mutfağı, Anadolu mutfağı ya da Osmanlı-Türk mutfağı tartışmalarına girmeden, İstanbul mutfağının ana özellikleri üzerinde durulacak olursa, bu mutfağın sade yağ, tereyağ ve zeytinyağının; et, balık ve sebzelerin eşit ağırlıkta kullanıldığı mükemmel bir bileşim ve sofrada adabı olduğunu vurgulamalıyız. Özellikle sütten yapılan tatlılarda, İstanbul hemen öne çıkar. Bugün bile, bir tavukgöğsü ya da kazandibini İstanbul dışında yemek isteyenler aynı tadı bulamazlar, tıpkı susamlı simitte olduğu gibi.

* Galatasaray Üniversitesi Öğretim Üyesi.



İstanbul mutfağında yemek çeşidi çok boldur: Çorbalar, yumurtalı yemekler, koyun ve kuzu eti ağırlıklı kebablar, köfteler, haşlama, külbastı ve yahniler; beyin, ciğer, dalak, yürek, dil, böbrek, paça, bumar, işkembe gibi sakatatlar; kümes ve av hayvanları; ızgara, tava ya da buğulama deniz ürünlerinin yanı sıra; dolma, sarma, musakka, bastı, oturtma, zeytinyağlılar, salatalar, piyaz ve turşular; kıymalı, peynirli, sebzeli börekler; hamur ve süt tatlıları; şuruplar, şerbetler, hoşaf lar ön plandadır. Sebzeler etli, zeytinyağlı, sade yağlı, tereyağlı, ya da tatlı pişirilir, kuyruk yağı daha çok dar gelirli mutfaklarında kullanılırdı. İstanbul mutfağı, sadece patlıcandan otuzu aşkın yemeğin yapıldığı becerikli bir mutfaktır. Adı üstünde, “hünkârbeğendi” ve de “imambayıldı”... Ancak israfı sevmez; dolma yapılan kabağın içini bile, ufalanmış peynirle birlikte değerlendirir (mücver); bayat ekmeği atmaz (tirit yapar ya da vişneli ekmek...) İstanbul mutfağı aynı zamanda hafiftir, hazmı kolaydır.

Kısacası, hem zengin, hem tutumlu hem de sağlıklı bir mutfak. Dünyada çok az mutfak bu üç özelliği birlikte barındırır. Bu nedenle tipik Akdeniz mutfağı ile uyum içindedir; belki de en mükemmel örneği olarak. Şimdi, önce geçmişe dönelim, sonra da bugünü birlikte değerlendirelim.

I- Osmanlı Uygarlığının Sentezi: Mutfak

Osmanlı İmparatorluğu’nun başkenti İstanbul’un ünlü saray ve konak mutfaklarının, dört bir yandan akan en kaliteli gıda malzemesinin yanı sıra, Türk mutfak sanatının tüm inceliklerini taşıyan yönü ise tartışılmaz. İstanbul mutfağının Türk aşçılık sanatının en gözde ve nadide örneklerini sunduğu açıktır. Ama bu, Anadolu’nun birçok merkezinde değerli yerel mutfakların varlığının göz ardı edilmesi de demek değildir.

Aslında, İstanbul mutfağı, Anadolu mutfağı ayrımı yapaydır; özenli ve zengin mutfak vardır, ya da özensiz ve çeşidi az, İstanbul’da olsun Anadolu’da olsun. Ancak, klasik anlamıyla “İstanbul mutfağı”; çok uluslu, çok dinli ve hoşgörülü Osmanlı İmparatorluğu bünyesinde ve komşularında uygulanan lezzetli mutfakların en ince noktalarından da büyük bir ustalıklı, engin görgü ve becerisiyle, tek kelimeyle hayal gücüyle, yararlanmasını bilmiştir. Üç kıtaya

yayılan Osmanlı İmparatorluğu'nun zenginliği elbette sofrada da kendine özgü bir imparatorluk görkemine ulaştı.

Özetle, İstanbul mutfağı, tereyağı ile zeytinyağının, etle balığın, hamurla sebzenin, tatlı ile ekşinin, yoğurdun ve yumurtanın, uyumlu ve dengeli bir ürünüdür. Özellikle sütlü tatlılarda doyulmaz bir incelik ve lezzete ulaştığını da hemen ekleyelim. Etle sebzenin birlikte piştiği "sulu" ya da "tencere yemekleri"nin yanı sıra, yoğurtlu etli yemekler veya etli dolmalar, kıymalı, zeytinyağlı sebzeler (semizotu, ıspanak, kabak) üzerine yoğurt dökülen yemekleriyle, limon, un-yumurta ya da un-yumurta ve limondan oluşan "terbiyelerle" Doğu'nun ve Batı'nın mutfak alışkanlıklarından yepyeni bileşimler ortaya çıkartmıştır.

İstanbul mutfağında ister en nadide, ister en kanıksanmış, en bol çıkan malzemeden hazırlanmış olsun, sofraya gelen yemekler hem doyurucu hem hafiftir, hem de göz zevkine seslenir. Fetihler yoluyla üç kıtaya yayılan, fethedilen yerlere kendi kültürünü götürdüğü gibi, yerel kültürlerden ve bu arada onların mutfaklarından da etkilenen Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti İstanbul, zengindir, tüketicidir. Nüfusu ise bugünkü gibi patlama yaşamadığından, "Komşuda pişer, bize de düşer" misali, saraydan en kenar semtlere, halk göreceli bir refaha ortaktır. İnsanlar evlerine, mahallelerine dönük yaşarlar. Sınırlı olan eğlence ve zevkler arasında "şikemperverlik", boğazına düşkünlük ama oburluk değil, doğal olarak başta gelir. İstanbullu, yemyeşil ve her yanı deniz ve sularla çevrili, ılıman iklimli bu görkemli kentin eşsiz konumundan kaynaklanan göz ziyafetine, midesini de katar.

İmparatorluğun coğrafi ve siyasî konumu

Bizans'ın ardından, çok daha güçlü, zengin devlet yönetimi, giderek artan refah, Osmanlı İmparatorluğu'nun yeni başkentini dünyanın ilk metropolüne dönüştürürken, ülkenin her yöresinden insanlar gibi, gıda malzemelerinin her türü, en değerlisi ve en iyisi buraya yığılmıştır. İpek Yolu ve Baharat Yolu, yüzyıllarca Osmanlı'nın denetimi altında kalmıştır. Akdeniz ve Karadeniz'in malları büyük bir uluslararası ticaret merkezi olan İstanbul'a akar. "Hasta Adam" sayıldığı XX. yüzyılın başında bile, Galata ve Tophane hâlâ



dünyanın en büyük limanları arasındadır. Yıllık liman muamele hacmi Hamburg, Londra ya da New York'unkinden fazladır.

Büyük tüketici İstanbul

XVI. yüzyıldan başlayarak, Karadeniz'den, Trakya'dan koyun ve kuzu; Derne'den, Varna'dan yağ ve pekmez; Trabzon, Urfa ve Halep'den sadeyağ; Mısır'dan pirinç, mercimek, şeker kamışı şekeri, tarçın, karanfil, fülful, anber-i ham, timur hindî şarabı, hummaz (lohusa şekeri); Rusya'dan kelle şekeri; Malatya'dan pirinç ve kayısı; Bursa'dan kestane; Selanik'ten badem ezmesi; Antep'ten fıstık; Odessa'dan böreklik un; Karadeniz cânibinden ve Dobruca'dan kuzu; Balkanlar'dan kaşar; Erzurum'dan tulum peyniri; Rusya'dan havyar ve tuzlu balık; Edremit, Midilli, Yunt Adası ve Girit'den en saf zeytinyağı; Kayseri'den pastırma; Afyon'dan, Tekirdağ'dan sucuk; Kızanlık'tan tulum peyniri; Yemen'den kahve; Bağdat ve Medine'den hurma; İzmir'den üzüm ve incir; Sakız adasından mastika; Ankara'dan armut; Kastamonu'dan üryani eriği; İstanbul'un bin bir bostanından, bahçelerinden en nefis sebzeler, salatalar, meyvalar (Yedikule'nin marulu, Mecidiyeköy'ün dutu, Langa'nın ya da Çengelköy'ün hıyarı, Arnavutköy'ün çileği, Sarıyer'in kirazı vb...); Boğaziçi ve Marmara'dan en taze ve nadide balıklar; Eyüp'ün kaymağı; Kanlıca'nın yoğurdu; Vefa'nın bozası ve şırası; Beykoz'un paçası; Sarıyer'in böreği...

İstanbullu iyi suya da tapardı: Çamlıca, Kayışdağı, Taşdelen, Yakacık, Fındıksuyu, Beykoz, Elmalı, Kavacık, Çırçır, Karakulak, Hünkâr Suyu. Anımsatmaya gerek yok, İstanbul kaynak suları yönünden de bir hazinedir.

Hele baharat çeşitlerine gelince: Bizans döneminden beri günümüzdeki Mısır Çarşısı'nın bulunduğu bölge Hindistan, Arabistan, Mısır ve Suriye'den getirilen bin bir tür baharatın satış merkezidir.

Meze ve balık cenneti

İçki Müslümanlara haram da olsa, İstanbul'un hoşgörülü ortamında, arada bir "yasak" dönemleri dışında, hep içilmiştir. Osmanlı ileri gelenlerinin bâde âlemlerinde şarap içilirken, rakı ayak takı-

mının içkisi sayılırdı. Sonradan varlıklılar rakıyla tanışırken, öteki kesim de işi “şarapçılığa” vuracaktı.

İstanbul meyhanelerinde sunulan mezeler ve levrekten kırlangıca, uskumrudan palamuta, kalkana (çorba-fırında-ızgara-pilaki-buğulama-tava türü) balık yemekleri de “Âyin-i Cem” geleneğini sıkı sıkı korumasını bilmiştir. Ahmet Rasim’in *Fuhş-i Atik*’te sözünü ettiği Hristo’nun meyhanesinde, “fresko lüferaki” ızgara çıtır çıtır... Tabii “cermakcur etmek”, yani rakı içmenin adabı da korunuyordu... Yazar Afif Yesari de, kendisinden önce babası Mahmut Yesari’nin devam ettiği Hidayet’in meyhanesinde tattığı mezelerin dışında, pastırmalı sigara börekleri ve tavada gümüş balığını hep anaaktır.

Ancak, ünlü Rum, Ermeni ve Musevî meyhanecilerin giderek terk-i hayat ya da terk-i diyâr eylemelerinin de, özellikle bu yüzyılın ikinci yarısından itibaren, İstanbul meyhanelerinin damak zevkini giderek azalttığını da kabul etmek zorundayız. Ama bugün de bu ustaların yanında yetişmiş kişilerin işi sürdürdükleri meyhaneleri İstanbul’da bulmak mümkün; tabîi uzun uzun araştırarak...

Kozmopolit ama “ince” mutfak

İmambayıldı, karnıyarık, iç pilâv, dolma ve sarmanın yanı sıra, Arnavut ciğeri, Çerkez tavuğu ve Çerkez fasulyesi, Tatar, Boşnak ya da Nemçe böreği, Rum pilâkisi, papaz yahnisi, Ermeni midye dolması, nohuttan topik mezesi, Bulgar kuru fasulye yahnisi, Acem ya da Türkmen pilâvı, Türkmen kavurması, Diyarbakır’ın patlıcan yemeği “medfûne”, Şam tatlısı, Bağdat muhallebisi, İzmir köftesi, Laz böreği, Mısır ya da Hicaz mühliyesi, Halep üsülü patlıcan dolması (Şeyhü’l-mûsi), Musevîlerin “İspanya ekmeği” veya (Pandispanya-Pain d’Espagne) gibi, palamut ve ton balığı salamuraşı, Marsilyalı gemicilerden öğrenilen gümüş balığı tuzlaması da İstanbul mutfağında yer bulurken bunları daha ince bir lezzete kavuşturan en iyi mutfak ustalarının Osmanlı başkentinde saraya, vezir ve paşa konaklarına buluşmasına, orta hâlli evlerde de nenelerin, anaların, bacıların, ahretliklerin “muktesit” ama iyi malzemeden taviz vermeyen becerilerini kuşaktan kuşağa aktarmalarına borçluyuz.



Orta Asya'dan Anadolu'muza gelen kıymalı pideden esinlenerek patlıcan karnıyarık yapılır, imambayıldı da. Kabak dolma gibi, kuzu, tavuk ya da hindi hazırlanır. Balık isimlerinin çoğu Yunanca'dır ama kılıç, kalkan Türkçe. Midye dolmasını, kefal pilâkisini, barbunya tavasını, palamut ya da lüfer ızgarasını, çiroz salatasını, cacığı, Marmara Adası'ndan gelen ve Rumlarla Ermenilerin ateşte iyi pişirmeye meraklı oldukları ıstiridyeleri İstanbul'da yaşayan her milletten insan sever. Bu farklı kültürler mozayiğinden yepyeni ve çok daha zengin bir sentez geliştiren İstanbul mutfağı değil midir? Araplardan alınan rahatü'l-hulkum, İstanbul'da "lokum"a dönüşürken, Hacıbekir'den günümüzün Divan Pastahanesi'ne geliştirilen bu lokumun Arap ülkelerinde yapılanlardan çok daha nefis olduğu görülmez mi? Lokumun adı Batılı ülkelerde boşuna "Turkish Delight" olmamıştır. Aynı şekilde, Yemen'den gelen kahveye "Türk kahvesi" damgasını vuran ve tüm dünyaya kendini kabul ettiren kahve kavurma, öğütme ve pişirme usulü de İstanbul'dan kaynaklanmamış mıdır?

İstanbul'dan Atina'ya göç eden bir Rum genç kızın, yıllar sonra *Loksandra* başlığıyla kaleme aldığı anı-romanda geçen yüzyılın sonunda Atina'da şişkebabı (suflaki) ve imambayıldı ya da zeytinyağlı yaprak sarma gibi.

İstanbul'un geleneksel yemeklerinin hâlâ bilinmediğini görüyoruz. Bu zengin yemek kültürünü Yunanistan'a İstanbul'dan göç eden Rumlar taşıyacaktı, varsın Atinalılar Türk kahvesini bile "Yunan kahvesi" diye vaftiz etmeye çalışsınlar, ne gam!

Saray ve fermanlar

Bursa'nın Keşiş Dağı'ndaki ırmaklarda yaşayan balıklar yalnız saray için tutulur, başkalarının tutması yasaktır. Bursa kadısına yollanan emir 1571 tarihli. Mısır'dan saraya "gelen şeker dahi ve pirinç kem gelüb, şekerin eyusi gelmeyüb kellelerin nısfı beyaz ve nısfı kara olduğu" ve bunun önlenmesi Mısır beylerbeyinden istenmektedir (1585).

Her şeyin en iyisi önce saraya, sonra halka satılır. Bizzat Padişah, İstanbul mollasına ferman eder ki (...) "Eminönü'nde mahal-i mu-



ayyene nakil ve gelen bamyanın güzidesi hâlâ bamyacıbaşı matbah-ı âmirem için intihâb ve aldıktan sonra küsuru dahi narh-i cârîsi ile ibâdullaha bey' etmek üzre yine marifet ile tevzi olunmak bâbında..." (1743)

Ahmet Refik'in yıllar boyu Osmanlı Arşivlerindeki (Hazine-i Evrak) titiz araştırmasıyla ortaya koyduğu *İstanbul Hayatı*'nda yer alan yüzlerce belge arasında, örneğin "Padişah'a mahsus narlar toplanmadan Gemlik'te nar bahçelerinin bozulmamasına" (1753); "İznikmid (İzmit) ve havâlisinde idrak idilen kiraz meyvesi kemâlin bulmadan ziyâde akçeye bey' eylemek tama'ile hamken devşirüb bu tarafa nakl ü bey' ile nice emrâz hudusüne bais olduğuna binaen kiraz makulesi meyva kemalin bulmadıkça devşirilmemek üzre tenbihi lâzım gelenlere..." (1754) hemen göze çarpıyor.

İstanbul'a ham meyva gönderilmesi, anlaşılan o dönemlerde de zor önleniyordu. Örneğin, Yalakâbâd (Yalova) kadısına "kiras ve sayir meyve"nin olgunlaşmadan Karamürsel'den gönderilmesinin önlenmesini isteyen bir başka emir de 1564 tarihlidir.

Öte yandan, Saray, halkın menfaatini korumak ve ihtiyaçlarını sağlamaktan da geri kalmaz: Et sıkıntısı çekilmemesi için devlet adamlarına fazla koyun verilmesini emreder (1579); "Kuzuların Rûz-ı Hızır'dan (Hıdrellez) önce kesilmesini" yasaklar (1582); Edremid, Midilli, Yunt Adası, Mora, Mekri ve Taşoz adalarından İstanbul'a sevk edilmesi gereken zeytinyağının "Arabistan taraflarına" satışının engellenmesini ister... (1767)

Aşçı ordusu

İstanbul mutfağı, özellikle İmparatorluğun yükselme döneminde daha da gelişmiş ve çeşitlenmiş, gerilemenin hızlandığı XVIII. ve XIX. yüzyıllarda ise doruğuna ulaşmıştır. Bu mutfak, kozmopolit imparatorluk payitahtının bir sentezidir, hem de çok ince bir sentezi.

Mutfak, saray yaşamında önemli bir yer tutar. Kanunî döneminde Topkapı Sarayı'nda her gün hizmetkârlar, yeniçeri muhafızlar, divan üyesi vezirler ve maiyetleri, padişah ve ailesi için, yaklaşık 1500-2000 kişiye, bayramlarda ise bunun iki üç katı konuga yemek



çıkartılıyordu. III. Murad döneminde Topkapı Sarayı mutfaklarında 1117 aşçı ve yardımcılarının çalıştığı, günde 2-3 akça ulûfe aldıkları, ayrıca koyun baş ve ayak kemiklerinin satışından elde edilen paradan hisse verildiği bilinir.

Padişah nereye giderse, has mutfağı da onu izlerdi. Öyle ki, 1593 yılında Sultan III. Mehmed döneminde Avusturya ordusuna karşı kazanılan Haçova Meydan Savaşı sırasında, aşçıların hazine çadırlarına kadar gelip yağmaya başlayan düşman askerleri üzerine ellerine geçirdikleri kepçe, satır, maşa ve hattâ odunlarla saldırıp onları püskürttükleri bilinir.

Sofra giderek zenginleşir

Osmanlı debdebesinin sofraya yansıması ise biraz zaman almıştır. Örneğin, II. Sultan Murad; oğlu Fâtih Sultan Mehmed, Sultan Bayezid ve Yavuz Sultan Selim'in sofrasında çeşit çok değildir. Sultan Murad yabancı konuklarına yahnili pilâv ve şerbet ikram eder sadece. Fâtih de Divan yemeklerinde tek kap, geleneğini sürdürür: Burâni ve ardından me'mune helvası. Yavuz'un önüne 23 çeşit yemek çıkar ama o yalnız birini seçer ve doyuncaya kadar onunla yetinir.

Osmanlı vezirleri de zenginleşir, gücü artar, tüketimi bollaşır. Samur kürkün, mücevheratın yanında, boğazına olan düşkünlüğü de giderek göze çarpar. XVI. yüzyılda Kanunî döneminde İspanya kralı II. Philippe'e sunulan, ancak 1905 yılında Manuel Serrano y Sanz tarafından derlenip basılan bir el yazmasında Akdeniz'de Türk donanması tarafından esir edilen bir İspanyol'un ağzından o günler anlatılır. Daha sonra Kaptan-ı Derya olacak Sinan Paşa'nın esirleri arasında 1552-1556 yıllarını İstanbul'da geçiren "Pedro", efendisinin konak sofrasında çıkan yemekleri sıralıyor: pilâv, iç pilâv, zerde, piriñçli tavuk çorbası, tavuk yahnisi, tereotlu nohut, soğanlı kuzu yahnisi, dolması, kıymalı börekler, tavuk göğsü, et kızartması, kebablar, oğlak, ada tavşanı kızartması, yoğurt, kaymak, şerbetler, şıra... İstanbul'da Fransız Sefareti görevlilerinden Pétis de la Croix da, 1674 yılında Sultan IV. Mehmed'in sofrasına konuk olduğunda sunulan yemeklerden bazılarını hiç unutmayacaktı: "Gül yapraklarının da katıldığı çeşitli mevsim salataları; "martaban" denilen kaplarda getirilen kuzu, piliç kebabları, tereyağında ve soğanda kızar-

tilmiş ve kaymak, şeker ve gülsuyu ile fırınlanmış güvercinin yanı sıra, balık çeşitleri, piliç dolması ve etli yaprak sarmaları; çorbalar, pilâvlar, börekler; iğdiş edilmiş horoz pilicinden tavuk göğsü, bademli baklava, misk ve amberle pişirilmiş elma ve armut tatlısı, ki-raz palûdesi, hoşaf lar ve şerbetler..." Liste öylesine uzuyor ki.

Osmanlının sof ra ihtişamı doludizgin gider, imparatorluk sağın-
dan solundan yenilgilere uğratılsa bile. 1776 yılında Rusya büyü-
kelçisine Boğaziçi'nde Sadaret Kethüdâsı Mustafa Ağa tarafından
Beyhan Sultan Sahil Sarayı'nda verilen ziyafette, yemeklerin yetmiş
tane kapaklı gümüş sahanla getirildiği görülüyor. İngiltere Büyü-
kelçisi Fawken er de Londra'daki dostlarına gönderdiği bir mektup-
ta 1740 yılında kendisini Belgrad Ormanlarında ağırlayan sadraza-
mın sofrasında yüzden fazla değişik yemek sunulduğunu anlatmı-
yor muydu, hcm de hepsi aynı anda...

XIX. yüzyılın başlarında Türkiye'ye gelen İngiliz deniz subayı
Adolphus Slade ise, *Record of Travels in Turkey and Greece* adıyla
1833'te Londra'da basılan gezi kitabında dönemin Osmanlı donan-
ma komutanı tarafından yemeğe davet edildiğini, yemeğin Boğazi-
çi'nden Karadeniz'e şöyle bir gezinti yapan bir savaş gemisinin gü-
vertesinde iki top arasında yere kurulan sofrada yendiğini anlatır.
Sofraya barbunya tavadan tavuğa, pilâvlı ete, hoşafa on iki kap ye-
mek çıkarılmıştır. Slade, "Yemeklerin hepsi nefisti, Türk mutfağı
birçok yönden Fransız mutfağına eşit; hele Türkiye'deki kuzunun
enfes tadını ne kadar övsem yetersiz kalacak" diye yazacaktı. Bol-
luk ve lezzet el eledir kısacası.

Soğanlı yumurta deyip geçmeyin

İstanbul mutfağının zenginliği bitip tükenecek gibi değildi. Ör-
neğin, soğanlı yumurtadan söz açmadan geçilmemeli: Sultan Ab-
dülmecid'den başlayarak, her yıl Ramazan'ın on beşinde Topkapı
Sarayı'nda Hırka-i Şerif ziyaretinde, Padişaha özel iftar yemekleri
hazırlanırdı. Bu yemekleri pişiren Enderun efendileri arasında özel-
likle en güzel soğanlı yumurta yapma rekabeti vardı: Eğer padişah
iftar yemeklerinden tadarken, soğanlı yumurtayı beğenirse bunu
hazırlayan Enderun efendisini kendisine kilercibaşı seçerdi. Soğa-



nın, yağı yanmadan ateşte devamlı karıştırılarak pembeleşinceye kadar pişirilmesi ve daha sonra yumurtaların ilavesiyle yaklaşık 3-3,5 saat süren bu ince işlemi Zarif Orgun'un tarifinden aktaralım:

"Soğanlar büyük olmayacak ve orta boy dişi soğan olacak. Ortadan ikiye bölünüp halka halka doğranır, üzerine tuz ekilerek sade yağda ve hafif ateşte, devamlı tahta kaşıkla karıştırılarak nar gibi oluncaya kadar kızartılır (kavrulmaz). Bu iş iyi yapılmak isteniyorsa üç saat kadar sürer. Sonra yağı süzülür ve nar gibi kızarmış soğan yayvan bir kaba (küçük tepsie) alınır. Üzerine bir kaşık toz şeker serpilir. Bir kaşık sirke, bir miktar bahar ve tarçın da serpidikten sonra tepsie bir kaşığın tersiyle itinalı bir şekilde yayılır, yuvalar açılır. Yumurtalar kırılıp, ateş kuvvetli olmayacak ve yumurtaların aklarının hemen pişmemesine dikkat edilecektir. Sarıların pişmesine yardımcı olmak için tepsinin kenarlarından kahve kaşığı ile yağlı su alınıp bunların üzerine dökülecektir. Yumurtaların üzerine tarçın ve karabiber serpilir..."

Midhat Sertoğlu da *İstanbul Sohbetleri* kitabında, yukarıdakinden biraz farklı bir "Yumurta-yı Hümâyûn" dan söz eder: "Evvelâ halka hâlinde kıyılmış soğan Halep yağında öldürülür derecede kavrulur, sonra ince dilimlenmiş tütünlük pastırma ilâve edilip biraz da su katılarak pişirilir, yeteri kadar şeker ve sirke ile de bir iki taşım kaynatıldıktan sonra açılan yuvaları günlük yumurta kırılıp kapağı kapatılarak kaskatı olmayacak derecede pişirilmelidir." Sertoğlu, bu arada Yumurta-yı Hümâyûn'un her evde pişirilmeyip daha çok "vükelâ ve vüzerâ" konaklarında hazırlandığını, İstanbul halk mutfağında genellikle pastırmalı ya da ıspanaklı yumurta ikram edildiğini de eklemeyi tercih etmez.

Bu çok değerli tarifler bir yana, bugün hangi aşçı ustası veya ev kadını kömürlü ocak ya da maltız yakıp, sadece soğanlı yumurta pişirmeye üç saat ayırabilir; ama İstanbul mutfağı zahmetli olduğu kadar lezzetli değildi midir? Kaldı ki, havagazı veya doğalgazlı şimdiki mutfaklarda günümüz yaşam ve kalori temposuna uygun ancak lezzetli bir soğanlı yumurta pişirmek kadar zor olmasa gerek...

II- Batı Mutfağından Esintiler, Ama Klasik Damak Tadı Hâlâ Güçlü

Sonunda Osmanlı Sarayı da XIX. yüzyılın sonundan başlayarak yavaş yavaş Batı mutfağına açılmaya başladı. 1909'da Sultan Abdülhamid'in devrilmeden kısa bir süre önce Meclis-i Mebusan üyelerine verdiği ziyafette, kızı Ayşe Sultan'ın anılarından öğrendiğimize göre "yumurtalı bouillon, mayonezli levrek, sebzeli sığır filesi, dana ciğeri 'mousse', kızarmış hindi ve keklik, beyaz soslu pilâvlı tavuk, "dört kardeşler" tatlısı, krema ve dondurma" bulunuyordu.

Zarif Orgun'un, Dolmabahçe Sarayı Arşivlerinde bulunan Kilercibaşı Defterleri üzerine incelemesinde, örneğin I. Dünya Savaşı'nın patlak vermesinden birkaç ay önce İstanbul'a gelen bir İngiliz amiralinin onuruna verilen ziyafette de Batı etkisi dikkati çekiyor: "Soğuk et suyu, levrek balığı filesi, pilâvlı ördek palazı, ciğerli soğuk kuzu külbastısı (Tokatlıyan'dan), kuşkonmaz, piliç kebabı, salata, keşkülü'l-fukara, dondurma (Tokatlıyan'dan), meyve, şekerleme..."

Ne var ki, bu yemekten bir hafta önce vekillere verilen başka bir ziyafette geleneksel İstanbul mutfağı, tatlılar dışında, egemenliğini koruyordu: "Sigara böreği, kâğıtta barbunya balığı, testi kebabı, tür-lü, piliç kebabı, güveç pilâvı, çilekli krema, dondurma, meyva"...

Alafranga yemekler...

Batı mutfağı özellikle zengin sofraları ve büyük otellerin salonlarında yaygınlaşmaya başladı. Zaten Pera, diğer adıyla Beyoğlu, bu bölgede oldukça yoğun yaşayan Avrupalıların, "tatlısu frenkleri" tabir edilen Lövantenlerin, Ermeni, Rum ve Yahudilerin mutfak zevkine hitap eden Batı tipi "restaurant"ların bol olduğu bir yerdir. Eski adıyla Cadde-i Kebîr, şimdiki İstiklâl Caddesi'nde bulunan Tokatlıyan, Fransız ve Türk mutfağını birlikte sunardı. Ancak komşusu Abdullah Efendi'de geleneksel İstanbul yemeklerinden her zaman tatmak mümkündür: Zeytinyağlı enginar ya da taze fasulye, patlıcan karnıyarık, hünkârbeğendi, Abdullah usulü levrek... Avrupa'dan gelen ünlü tren Orient Express'in "son durağı" Pera Palas'ta Ekim 1924'te sunulan bir akşam yemeği, Batı mutfağının artan etki-



sini yansıtır: “Consommé”, Norveç usulü levrek, hindi piliç “chipolata”, Fransız usulü bezelye, pralinli “bombe”, meyve sepeti, kahve” ...

Park Otel de kentin değişen yaşamının bir parçasıdır ama onun seçimli tabldotu İstanbul yemekleri ile Batı mutfağı arasında daha dengeli bir görünüm sergiler: “Borç çorbası/tavuksuyu; mayonezli istakoz/kılıç şişte; salçalı makarna/pilâv, omlet-sebzeli piliç/volovan; biftek, garnitürlü/dana kızartması-kabak dolması/etli Ayşe kadın fasulyesi /tereyağlı bezelye/zeytinyağlı bamya-komposto/dondurma”...

Uzun bir dönem İstanbul’un en gözde restaurantları arasında yer almayı başaran ünlü Liman Lokantası’nın 1994 yılındaki mөнüsüne göz attığımızda “haftalık özel yemekler” listesi de benzer Doğu-Batı sentezini içermektedir: “Pazartesi: Patlıcan kebabı/Dana kebabı, sebzeli; Salı: Patlıcan beğendi kebabı/İspanyol usulu piliç; Çarşamba: Kuzu güveci, şehriyeli Portekiz usulü kebabı; Perşembe: Piliç güveci, sebzeli/dana filetosu, Milano usulü; Cuma: Kâğıt kebabı/Viyana usulü soğanlı biftek” Kısacası, İstanbul mutfağı ile Batı mutfakları arasında dikkatli bir denge sürdürölmektedir. Nitekim, 1920’lerde İstanbul’a sığınan Beyaz Rusların tanıttığı “kuzu karski” ya da “Rus salatası” da “kâğıtta levrek” veya “patlıcanlı pilâv” da gününe göre aynı listede yer alacaktır.

III- “Gourmet” Yazarlarımızın Anılarında İstanbul’un Ünlü Yemekleri

Gelgelelim, İstanbul’un genellikle Sultanahmet, Fâtih, Aksaray, Eyüp gibi Haliç’in öbür yakası semtlerinde oturan zengin muhafazakâr çevreleri ve orta hâlli kesimleri de, “alafranga” yemeklere itibar etmemiş ve geleneksel mutfaklarına terk edilmez bir kale gibi sarılmışlardır; küçük çocukları oynarken bile: “Fış fış kayıkçı/Kayıkçının küreği/Tıp tıp eder yüreği/Akşama fincan böreği” demeyi ihmal etmezler... Ahmet Hamdi Tanpınar’ın *Beş Şehir* kitabındaki geçmişin hüznölü ve mağrur İstanbul’udur bu. Ama lezzetli geleneksel sofrasına da sımsıkı bağılı...

İnsanı baştan çıkartan yemekler

Tanpınar gibi, hem Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminde hem de Cumhuriyet yönetiminde yaşamış Refik Halid Karay, *İstanbul'un Bir Yüzü*'nde tanıdık simalar arasında boğazına düşkün bir kadıyı hicveder: Şişman Rıza Efendi. Bakalım, Meşrutiyet öncesi ve sonrasında Mütareke'ye dek iştahının doruğuna ulaşan Hâkim Şişman Rıza Efendi neleri severdi? Yemek isimleri o zamanki İstanbul mutfağı konusunda bir fikir verebilir diye etliden, sütlüden, sebze-den, tuzludan, tatlıdan karışık aktaralım: Kıymalı yumurta, güllaç, hindi göğsünden işkembe çorbası, keşkülü fukara, sarayburması, ararotlu sütlaç, su, şerbet, limonata, tepsi böreği, cevizli tel kadayıfı, gözleme, paça, kebab, ekmek kadayıfı, erişte, balık, zeytinyağlı enginar, patlıcan turşusu, hindi dolması, tatlılı yahni, bumber, sırdan...

Sultan Abdülhamid döneminde boğazına düşkün kişilerin dayanamadıkları "spesiyaliteler" arasında uskumru dolması da bulunuyor; "kemiği kılıçığı alınmış, eti ezilip fıstık, üzüm karabiberli dolma baharıyla doldurulup una bulanarak kızartılmış. Zannedersiniz kuzu eti mübarek" ... Hele o iç pilâv yok mu, adamı baştan çıkartır alimallah. Tarifini gene Sertoğlu'dan aktaralım: "Hafif et suyunda haşlanmış kuzu ciğerli, kuzu böbrekli, Antep fıstıklı, kuru üzümlü, yeni baharlı, pirinci Vakfıkebir yağında kavrulmuş iç pilâv" ...

Hüseyin Rahmi Gürpınar ise, 1919'da yayınlanan *Hakka Sığındık*'ta savaş zamanı çekilen kıtlıkta aynı mahallede oturan yoksul ailelerin, iki varlıklı komşularının konaklarında hâlâ eskisi gibi tüten bacaları ve pişen yemekleri haset ve şaşkınlıkla izlemelerini anlatır: "Enfes yağlarda kızartılmış hindiler, börekler, baklavalar, helvalar" ... Komşuda acaba ne pişiyor? Revani mi, yok yok sütlü irmik helvası, belki de bademli fıstıklı Şam baklavası ya da yumurtası ve tatlısı bol yassı kadayıf? Yoksullar, incir tatlısına bile fitler, ah bir incir bulunsa... Peki, komşudaki bolluğun sırrı nedir? Savaş, ticaret ve karaborsa, elbette...



Ramazan konukseverliği

Neydi o günler! Ben çok sonraları doğdum, hiç o günleri görmedim. Geçtiğimiz yıl 80 yaşını aşkın olarak ölen *İstanbul Sohbetleri* kitabının yazar Midhat Sertoğlu'na tekrar dönelim. Üstad'ın duydukuları ve gördüklerinden yararlanalım. Böylelikle, az önce değinilen "kitaplardaki yemekler" arasında asıl hangilerinin revaçta olduğunu da somut bir biçimde görebiliriz.

Sertoğlu, önce sunulan "iftariyelik" çeşitlerini sıralıyor: Hurma, zeytin, yeşil zeytin, beyaz peynir, kaşar peyniri, Çerkez peyniri, kaşkaval peyniri, dil peyniri, tulum peyniri; gül, mürdüm eriği, ayva, vişne, kayısı, çilek, incir, "şimdi unutulmuş olan" asmakabağı, Frenk üzümü, ceviz, patlıcan reçelleri; tütünlük pastırma, kıraç pastırması, ev sucuğu, salatalık turşusu, karanfilli soğan turşusu, kebereleli patlıcan turşusu... Hepsinden tadımlık elbet, ramazan pidesi eşliğinde.

Sigara, çubuk molalarından sonra, akşam namazı ve nihayet yemek faslı başladılar: "Yemek mutlaka çorba ile başladılar. Et veya tavuk suyuna şehriye, yahut hindi derisinden hafif sirke ve sarımsaklı tuzlama çorbasını "Yumurta-yı Hümayûn" takip ederdi, hani tarifini daha yukarıda verdiğimiz şu ünlü soğanlı yumurta. Yemek resmi geçidi sürüyor: "Bundan sonra sıra çöp veya fırın kebabı, kıymalı veya peynirli yahut ıspanaklı kol, yahut da bohça böreği, ya da talaş kebabına gelirdi. Bunu ise elmasiye, muhallebi, güllaç gibi karışık hafif (!) sütlü tatlılar takip ederdi. Bundan sonra ekşili bamya gelirdi ki bu, yemekte birinci turun bitip ikinci turun başladığına alâmetti"...

Sertoğlu, Ramazan döneminde balık ve öteki su ürünlerinin yenmediğini de bu arada anımsatıyor. İstanbul'da bugün bile Ramazan ayında balık satışlarının azaldığı ve fiyatların büyük ölçüde düştüğü bir gerçek. Bu bakımdan gelenek sürüyor diyebiliriz. Şimdi de, tavuk veya hindi fırın ile başlayan ikinci tur yemek servisini izleyelim: Bol etli mevsim sebzeleri, yine mevsimine göre zeytin yağı barbunya, enginar, imambayıldı, taze veya çalı fasulye (o zaman her mevsim turfanda sebze pek bulunmazdı, seracılık yoktu;

ama sebzelerin lezzeti de gerçek lezzetti, unutmayalım). “(...) niha-yet ortaya kat kat bıldırcınlı, beyinli halis anberbû pirinçten, mutla-ka Vakfıkebir yağı ile pişmiş tepeleme pilâv tepsisi gelirdi. İftar zi-yafeti geleneksel olarak en sonra “Arz-ı endam” eden cevizli, fıstık-lı veya kaymaklı baklava ile son bulurdu.

Öte yandan, zengin sofraları kadar bolluk içinde olmasa bile, İs-tanbul’un dar gelirliilerinin Ramazan sofrasında en azından birkaç çeşit iftariyelik, bir çorba, bir et, bir sebzeli yemek, pilâv ve tatlı, ge-nellikle güllaç bulunurdu. İşte o dönemden bir mâni: “Ayasof-ya’dan al çörek / Lâzımdır baklava börek / Hocapaşa’nın simidi / İftarda bulunmak gerek”...

Musahipzâde Celâl’in *Eski İstanbul Yaşayışı*’nda sözünü ettiği ör-neğin, her semtte, her mahallede selâmlığı bulunan varlıklı kimse-lerin evinde, muhitin ileri gelenlerinin sırayla toplanıp konuştukla-rı, hoşça vakit geçirdikleri “helva sohbetleri” ve cuma geceleri de âdete göre yemekli sohbete dönüşen “Arifane ziyafet”ler artık geç-mişte kaldı ama anısı hâlâ sürer. Toplanan komşu ve ahabplar ara-sında kura ile kimin o gece hangi yemeği hazırlatıp toplantının ya-pılacağı eve getireceği belirlenirdi.

Bu tür ziyafetlerde neler yenilirdi? “Kaburga dolması, pilâvlı tas kebabı, bademli ve taratorlu kefal veya kırlangıç balığı, zeytinyağlı yalancı dolma, tepsi, fincan veya su, sigara, pul böreği, kaymaklı ekmek kadayıfı, tel veyahut yassı kadayıfı gibi tatlılardan başka, çorba ve salata, turşu, ekmek dahil bulunurdu..”

İstanbul’da geleneksel “Düğün yemeği”nin değişmez dörtlüsü ise terbiyeli etli düğün çorbası, kızarmış düğün eti, pilâv ve zerde-dir. Gerdek ertesi de bu listeye kaymak ve paça tiridi eklenirdi. Zen-gin düğünlerinde ise bu ana yemeklere börekler, tatlılar, dolmalar ve hoşaf lar da katılırdı.

Refik Halid, İstanbul’da geçen *Üç Nesil*, *Üç Hayat* adlı kitabında, kışın en soğuk günlerinde evlerinde neler yendiğini çocukluk gün-lerinin, coşku ve iştahı ile anlatırken, tarhana çorbasından, mantı-dan, bumbardan, keşkekten dem vuruyor: “Keşkek karnımızın üze-rine değil, midemizin içine dolanan bir yün kuşak tesiri yapar; ısısı bütün vücuda yayılır; artık Boğaziçi anafoları istedikleri kadar sır-



tınızda dolaşsın; karayel göğsünüzü tartaklasın, kendinizi bir sığı-
nakta sanır, içten zırhla kaplandığınızı duyar, kayak eğlencesine ve
kaydırak oyununa can atarsınız! Eskiler, üstlerine kürk giymesini
bildikleri gibi içten de ısınmanın yolunu pek iyi bulmuşlardı.”

Bu, aslında belli bir geleneğe uyulmasından başka nedir? Daha
gerideki yüzyıllara gidildiğinde Osmanlı Sarayı’nda yemeklerin
mevsimlere göre düzenlendiğini ve bunun dönemin tıp bilimiyle
yakından ilintili olduğu zaman ortaya çıkacaktır. Nil Sarı’nın Top-
kapı Sarayı Arşivlerinde yaptığı ilginç araştırmada örneğin, saray
çalışanlarına mevsimlere göre verilecek yemeklerin listesi ilkbahar-
da kan yapacak et, şerbet gibi gıdalara öncelik verilirken, çok tatlı
gıdalardan kaçınılmalı; yazın yenен yemekler ise, o günkü İslâmî
tıp kuramına (hıltlar) göre safrayı harekete geçirdiğinden, safra ya-
pan yiyecekler yenilmemeli, daha çok, soğukluk ve rutubet veren
gıdalar, örneğin ekşili sirkeli aşılar, çorbalar, meyva, salata, kabak,
semizotu gibi, öncelikle yenilmelidir. Yazın tuzlu ve baharatlı yiye-
ceklerden kaçınılırken, sonbaharda kan azaldığı için kuru ve tuzlu
pek yenmeyecek, kışınsa sarmısak, soğan, baharatlı yemekler, ke-
baplar, pirinç yemekleri ve tatlılara ağırlık verilecektir. Ancak, etli
pilâv veya tavuk kebab “mutedil” gıdalardan sayıldığı, dört mevsim
yenmesinde sakınca görülmediği anlaşıyor...

Refik Halid’in *Üç Nesil*, *Üç Hayat* kitabında daha nice hazineler
var: Zengin konaklarında bugünün işkembe çorbası yerine hindi
boynundan ya da göğsünden farklı bir işkembe çorbası hazırlanırdı.
Çok daha incesi, çok daha nefisi. Orta hâlli evlerde ise bol kırmızı-
biberli kapuska sefaları yapılırdı. Ancak yemeğe meraklı ve duru-
mu daha iyi evlerde, iri bir lahananın, şeklini bozmadan içi ustalıkla
oyulur, bir bölümünü çıkarıp yerine yağlı et parçaları ya da pas-
tırma dilimleri konur, kapatılır, sonra da güvecin ağzı hamurlanıp,
“küllü ateşte” ağır ağır saatlerce pişmeye bırakılırdı. Sonuçta, lahana
ile pastırmadan Üstad’ın deyişiyle, “yepyeni bir rayiha ve lezzet”
ortaya çıkardı.

Bir yassıkadayıf tatlısına gösterilen ihtimam, elbette onun lezzetini
belirleyecektir. O dönemlerden bir tarifi gene Mithad Sertoğlu’nun
kaleminden aktaralım: “Bildiğimiz yassıkadayıfın kenarları

makasla kesilecek. Evvelâ birkaç saat sütte kalacak, sonra bir gün bir gece çalkalanmış yumurtada dinlendirilecek. Sonra gelsin sert ateş, gelsin Halep yağı dolu tava... Bir güzel kızartılıp bir gün boyunca da koyuca şeker şerbetinde yavaş yavaş şişip genişlemeye bırakılacak...”

Sertoğlu, bu arada sadece bazı seçkin konaklarda pişen özel yemeklerden de söz ediyor: “Süt kebabı, fıstıklı haydarî, taze fasulye burânisi, sütlü yumurta böreği, sarma tavuk, kaymaklı ayva şekerlemesi, acı tatlı. Bu tür yemeklerin hazırlanışı, o konağın ahçıbaşısına ait bir sır olup, öbürleri ne kadar uğraşsalar aynı lezzette olanlarını yapamazdı”...

Gerçek İstanbul beyefendisi Refik Halid’in *Ago Paşa’nın Hâtıratı* kitabında da “Yemeklere Dair” bölümüne bir göz atılması bile, mutfak sanatının İstanbul’da yüceliğinin somut bir kanıtıdır: “Bu keşkül denen tatlı kaç türlü süzgeçten ve kaç kat tülbentten süzülerek ne itina ile yapılır, nasıl dikkatle kaynatılır, kıvamı ne merakla beklenir bilir misiniz? Hele bakınız ağızda nasıl eriyor, ne hafif ne leziz yeniyor ve bütün öteki sütlü tatlılardan ne derece farklı ne bambaşka oluyor.... Bu unu bu hâle getirmek için büyük bir neslin zekâsı, dikenli, sert kabuklu, vahşi suratlı ve sazlı nebatı soyarak, limonlu suda saratarak yağ ve soğan ilave ederek böyle lâtif bir şekle sokmak, bu lezzetli hâle getirmek marifetlerin marifetidir. Bu iş ancak medeniyetin kârıdır”... Refik Halid’in saray baklavası, saray lokması, tavukgöğsü, kefal pilakisi Halep yağı, tavuk suyuna şehriye çorbası, tereyağlı pilâv ya da midye dolması, tavası, pilâkisi, hele dolmasına “meftun” olduğu görülüyor.

IV- Toplumsal Değişme ve Mutfak

İstanbul mutfağı da “zaman sana uymazsa, sen zamana uy” atasözünü yalancı çıkartmıyor. Toplum değişiyor. Modern yaşamda kadınlar da yavaş da olsa üretkenliklerini evlerinin dışına taşımaya, meslek sahibi olarak toplumda ağırlıklarını koymaya başlayacaklardı. Cumhuriyet döneminde konak yaşamından, apartman dairelerine geçilirken, mutfaklar küçülüyor, mutfak donanımı değişiyor, çarşıda bulunan malzeme eski lezzetini yitiriyor, yemek yapmaya ayrılan zaman daralıyordu. Eskiden birçok evde bulunan aşçılar,



halayıklar, bacılar birer birer ortadan kaybolurken, aile bütçesinde yemeğe ayrılan pay da düşüyordu giderek. İstanbullular eskiden olduğu gibi sadece evlerinde sofralar kurmak yerine daha kolay ve ucuz yollar seçerek yemek ve eğlence gereksinimlerini karşılamaya başlıyorlardı. Sinema, tiyatro, konser, spor etkinlikleri yayılıyordu.

Tüketken İstanbul, “Yedi düvele hükmeden” imparatorluğun varidatından geçinen İstanbul’dan, üretken ve dinamik Cumhuriyet İstanbul’una geçilirken, geleneksel mutfak da bunun faturasını ödeyecekti. Kumkapı meyhanesi “Fish Restaurant” a dönüştüğünde elbette burada ne eski hava ne eski lezzet bulunurdu. Gelgelelim, tüm bu gelişmeler, İstanbullunun damak zevkini, iyi yemeklere düşkünlüğünü azaltamazdı. Unutulduğu ileri sürülen geleneksel İstanbul mutfağını iki binli yılların arifesinde yeniden canlandırma çabaları da bunu göstermiyor mu?

“Tencere yemekleri”nin geleceği

Dünyanın en ünlü mutfaklarından Fransız mutfağı geleneğini koruyabilmiş, hattâ daha ileri gidebilmiştir. İstanbul mutfağının gerilemesindeki en önemli etken, bu mutfağın en özgün örneklerinin daha çok evlerde, “tencere yemeği” usulüyle yapılmasındadır. Kentin gözde restaurantlarında artık yemekten çok, müzik ya da eğlence ön plana çıkarken, örneğin bir dönemlerin İstanbul mutfağının kaleleri Abdullah Efendi veya Liman Lokantaları günün koşulları içinde ya yok olmak ya da “uluslararası” mutfağa yönelmek zorunda kalmaktadır.

Öte yandan, evde yemek yapanların zamanı, bilgisi ya da evin bütçesi gerilediğinde, işin kolayına kaçılmaktadır. Artık birkaç kuşağın genellikle birlikte oturmadığı apartman dairelerinde pişen yemeklerde eski lezzetleri kim anımsar ki? Örneğin, Arnavutköy “Osmanlı çileği”nden hiç tatmamış bir gence bu değerli meyvenin rengi, kokusu, lezzeti nasıl anlatılabilir ki? Aynı şekilde, sarmısaklı, yoğurtlu, üzerine kızgın tereyağında erimiş kırmızıbiber gezdirilmiş yumurta yemeği “çılbr”ı yapan evler artık azınlıktır. Karı kocanın dışarıda çalıştıkları durumlarda, çoğu zaman, evde genellikle aşçılık hüneri pek de yüksek olmayan gündelikçi kadının insafına da terk edilmiş yemekler; yoksa, köşedeki “et lokantası” ya da “dö-

ner kebabçı"ya gitmek ya da telefonla sipariş vermek o kadar kolay ki. Hele bir de dondurulmuş gıdalar çıktı: Buzluktan çıkarıp tence-reye atmak yeterli...

Gerçekten, İstanbul mutfağının inceliği, yapılmaya yapılmaya unutulmaktan, öğretecek kişilerin azalmasından, zaman darlığından, gün geçtikçe yok olmaktadır. Günümüzde kaç İstanbullu bir "yahni", "bastı", "oturtma", "silkme" ya da "musakka" arasındaki farkı bir çırpıda anlayabilir, anlatabilir? Dergilerde, gazetelerde verilen yemek tariflerinin çoğu, tıpkı içki kokteyllerinde olduğu gibi, Batı dergilerinden, yemek kitaplarından alınma tariflerdir. Neden-se, gerçek İstanbul mutfağı tarifleri "demode" sayılmaktadır. Oysa teknolojik ilerlemelerin başını çeken Japonya'da, nüfusu bir milyarı aşan ve sürekli güçlenen Çin'de, hamburgere de Coca Cola'ya da evet diyen Fransa'da geleneksel mutfakın üzerine titrenmektedir.

Hayat devam ediyor, yeni yemekler ekleniyor

Günümüzde "Mc Donald's", "Pizza Hut" gibi yerler de açılsın; Güneydoğu'nun kebabları, içli köftesi, çiğ köftesi, lahmacunu, geleneksel döner-ekmek, balık-ekmek, köfte-ekmek'le çekişedursun, "İstanbul mutfağı ölüyor!" yakınmaları da ayyuka çıkıyor. Oysa, bu yeni bir "şikâyet" değil, Refik Halid Karay'ın 1947'de yayınladığı *Makîyahlı Kadın*'dan örnekler verelim:" Beğendi -ister hünkâr, ister millet beğendi densin- yaz yemeklerimizin başında gelir; amma lokantalarda yapılanların çoğu uydurmadır; patlıcan ezmesinin üstüne bir miktar tas kebabı koyup verirler. Hakiki beğendinin eti, aynı kapta bir müddet beraber kaynamalıdır; ezmesi de patlıcanın kendi lezzetini bastırarak derecede unlu ve muhakkak surette bembeyaz olmamalıdır"... Karay, "Kabak kızartması bir tülbentte kurulanıp suluca una iyice bulunarak harlı ateş üzerindeki yağda maharetle çevirilirse puf böreği gibi kabarır, yemesine doyulmaz" der ve hemen ekler: "Amma bunu kaç kişi vardır yapacak? Basit görünen yemekler, hattâ rafadan yumurta ve omlet sanıldığından fazla meleke ve idrak, daha doğrusu fitrî kabiliyet ve istidat ister"...

"Kahraman bakkal süpermarkete karşı" örneğine rağmen, gene de, İstanbul mutfağının özellikle evlerde egemenliğini sürdürdüğü açık. Ne var ki, geleneksel yemeklerin bir bölümü de giderek sofr-



larımızdan uzaklaşıyor. Artık bunları yapacak bilgiye ve beceriye sahip olan ustalara eskisi gibi rastlanmıyor ya da yeni yemekler geliyor. Zira, İstanbul tarihten akan kozmopolitliğini koruyor. İmparatorluk döneminde ülkenin dört bir köşesinden insanlar bu kente gelip, kök salarken, günümüz İstanbul'u da on milyonu aşkın nüfusuyla Türkiye'nin gerçek bir mikrokozmosuna dönüşmüş durumda. Buraya her göç eden yerel yemeklerinden bazısını da taşıyor İstanbul'a. Örneğin, Güneydoğu'nun bulgurdan yapılan "kısır" salatası gibi, "patlıcan doğrama"sı ya da "yuvarlama"sı, tıpkı Karadeniz'in hamsili pilâvı gibi, İstanbul sofralarına giderek yerleşiyor, mutfağın zenginliğini artırıyor.

Aşçılık sanatı yozlaşıyor

Eski aşçılar nerede? Bu özlem de zaten yeni bir şey değil ki... Örneğin, Hacıbeyzâde Ahmet Muhtar Bey 1916'da yayınlanan *Aşevi* adlı eserinde "Tam aşçılık: Şiir, resim, temsil ve musikî gibi sanayi-i nefisenin fevkinde hem zarif hem de tabâbet kadar nâfi bir fenn-i âliyedir" tanımını getirirken, "Bu sanata lâzım olan istidât ve arzu ne kadar olursa olsun, yine bir üstadın tahsîl-i marifet etmeden aşçı olmak kabil değildir. Fakat vaktiyle bizim için pek mükemmel bir aşçı mektebi demek olan saray ve vüzerâ matbahları çoktan kalkmış bulunuyor. Hâlbuki buralardaki aşçılık erkeklere münhasırdı. O zamanlar bile yekûnu pek az olan yemek pişirmeye heveskâr ev hanımı kadınlarımızla zenci halâyıklarımızın yüzde sekseni bile bu sanatı teferruatı ile bilmekten mahrum bulunuyordu" diye yakınıyordu.

Ahmet Muhtar Bey'le geçmiş bir kez daha yâd edelim: Topkapı Sarayı'nın mutfağında yüzlerce aşçı ve yardımcısı, zengin konaklarında onlarca mutfak görevlisi çalışırken, aralarında kesin bir uzmanlaşma da bulunuyordu. Saray'da "matbah emini", konaklarda ise "aşçıbaşı"nın altında; ocakbaşı, perhizci (ince aşçı), pilâvci gibi, börekçi ve tatlıcı da (daha küçük mutfaklarda her iki işi görene hamurcu denilirdi), ayrı ayrı kişilerdir. Bu kişilerin emri altında kalfalar, çıraklar ve yamaklar yer alıyordu. Bu sıkı hiyerarşik konum içinde, yamaklıktan, çıraklığa, kalfalığa, ustalığa geçiş için yıllar ve acımasız sınavlar gerekiyordu. Daha düşük ücretle orta hâllice ko-

naklar ve evlerde çalışanlar ise her telden çalıp, her türlü yemek ve tatlıyı yaparken; elbette, günümüzün moda deyimiyle “kalite kontrol” giderek maziye karışacaktı.

İstanbul mutfağı bir sihirdir, bir sanattır. Hacıbeyzâde Ahmet Muhtar, her sanat dalı gibi yemek yapma sanatının da eskiden “sır ve sırf ameli olması” nedeniyle, aşçılık üzerine kitap yazılması bir yana, bu yemeklerin “müfredat ve mürekkebâtının muhtevalarını irae edecek bir defter bile tutmak, tutturmak” bu mesleğin erbabı arasında yasaktı, diyor. Usta veya çırağın bildikleri, öğrendikleri, pişirmecilikteki beceri ve deneyimleri, onunla birlikte mezara girdi kısacası.

Günümüzde esnaf lokantaları ve birkaç restaurant

Bereket, İstanbul’da genellikle “öğlenci” esnaf lokantalarının bazısında geleneksel tencere yemekleri usulüne uygun yapılmakta; istisnalar dışında; Trabzon yağı yerine margarinle, zeytinyağı yerine bitkisel yağla da olsa, ortaya düzgün bir sofraya çıkmaktadır. İşte “benim lokantalarım”dan birkaçı:

Beyoğlu’nda Anadolu Pasajı’nda Hacı Salih, Karaköy’de Veli Alemdar Han Pasajı’nda Öztürk, Fatih’te Akdeniz Caddesi’ne yakın Hünkâr, Kadıköy Çarşısı’nda Fehmi Lokantası, Üsküdar’da, geçen yıllara oranla biraz bozulsa da, Kanaat; Kuzguncuk’ta Asude, Cağaloğlu’da Ümit Usta, Perşembe Pazarı’nda Bankalar Lokantası, Kapalıçarşı Nuruosmaniye girişinde Subaşı Lokantası, ilk akla gelenler. Sadece balık ve öteki deniz ürünlerini sunan gerçek bir esnaf lokantası da Perşembe Pazarı’nda Karaköy Balık Lokantası’dır. Köfte, piyaz ve ırmik helvası üzerine Tarihî Sultan Ahmet Köftecisi de İstanbul’un önemli halk lokantası adresleri arasındadır.

Osmanbey Borsa Lokantası, uluslararası mutfağa göz kırpsa bile, tencere yemeği ağırlıklı İstanbul mutfağına sadık kalan yerlerden biri. Bu arada, Konya Lezzet, gibi, Edirnekapı Kariye Camii yanında Asitane Restaurant ve Süleymaniye külliyesinde Darüzziyafe, özellikle Osmanlı yemeklerini canlandırmaya çalışmaktadır. Öte yandan, Taksim Divan Oteli ve Kuruçeşme Divan Restaurant gibi, Çırağan Kempinski Oteli’nin Tuğra Restaurant’ı da geleneksel İstanbul mutfağına önem veren yerler arasında sayılabilir.



Tatlıcılar, balık ve et lokantaları

Karaköy’de Güllüoğlu, İstanbul baklavacılarının arasında önde gelen yerini korumaktadır. İstinye’de Zeyneloğlu da zerededen, etmek kadayıfına, tavuk göğsünden kazandibine, eski İstanbul lezzetine sadık kalan ender mekânlardır.

Tarabya’da Kıyı ve Garaj, Baltalimanı’nda Oba, Çengelköy’de İşkele Restaurant, özenle hazırlanan İstanbul mezelerinin bulunduğu, balığı erbabınca pişiren “balık lokantaları” arasındadır. Büyükçekmece Mimar Sinan’da Balık Osman da unutulmamalı.

Geleneksel İstanbul meyhanesi denilirse, Beyoğlu Nevizade Sokak’ta Boncuk ve İmroz, Tarlabası’nda Hasır, Cankurtaran’da Karışma Sen Restaurant’ı öneririm.

İstanbul mutfağı komşu mutfaklara saygılıdır demiştik. Florya’daki Beyti, Uludağ gibi “et lokantaları”nın dışında, özellikle Güneydoğu kebabları konusunda, Samatya’da Develi Restaurant, Bursa usulü döner kebab çeşitleri için Kadıköy Selamiçeşme’de Han Hacıbey Kebabçısı, Kazasker de Antep’li Nezih ilgiye değer.

İstanbul’da gerçekten iyi yemek yenebilecek, ödenen paraya göre kaliteli ürünler sunan lokanta ya da restaurant niye bu kadar az, diye sormayın. Çoğu zaman, asıl suçlu önüne gelen kötü pişmiş yemeği geri çevirmeyen tüketiciler. Hele bir tüketici “uyansın” ya da daha yemek seçer olsun iddia ediyorum ki, işletme yöneticileri ve doğal olarak aşçılar da kendilerine çeki düzen vermek zorunda olduklarını fark edeceklerdir. Müşterilerin çoğunun gözü içki şişelerinde ya da göçebe geleneğinin ağızlarında olan bir İstanbul mutfağında, Saray yemeklerinin unutulması veya ihmali kaçınılmaz sonuç olur yoksa.

V- İstanbul Mutfaklarının Yazılı Kaynakları

Son yıllarda geleneksel Türk mutfaklarının yazılı kaynaklarını araştırma yönünde çabalar artmıştır. Bu sayede 1748’de kaleme alınmış XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi, 1828’de yazılan *Et-Terkibât Fi Tabhî’l-Hulviyyat* adlı bir başka risalede yer alan tatlı pişirme tarifleri bize, Türk mutfaklarının, dolayısıyla İstanbul’un geleneksel yemekleri konusunda fikir vermektedir. Feyzi Halıcı’nın ye-

ni harflere kazandırdığı *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*'nin de 1860 öncesi yazıldığı sanılıyor. Aslında, Türebî Efendi'nin 1864 yılında İngilizce ve Türkçe olarak basılan *Turkish Cookery Book* ya da *Mecmua-i Et'ime-i Osmaniye* de dahil, bu eski kaynakların birbirlerinin kopyası olduğu da açıkça görülmektedir.

A. Turgut Kut'un eski harfli "yazma" ve "basma" eserlerden oluşan *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*, bu konuda çok yarar sağlamaktadır. Türkiye'de ilk basılan yemek kitabı, Mehmed Kâmil'in "İstanbul, 1844" tarihli taşbaskı *Melceü't Tabbâhîn*'idir. Ancak, bu kitabın yukarıda değinilen el yazması *Yemek Risalesi*'nden büyük ölçüde "esinlenmiş" olduğu, aynı şekilde, söz konusu risalenin de kendinden önce yazılmış *Ağdiye Risâlesi*'nin bir kopyası olduğu hemen anlaşılmaktadır.

Dahası, bu tarihî kaynaklarda verilen yemek tariflerinde malzeme ölçüleri bazen çok muğlak (örneğin, "miktar-i kâfi"?), bazen çok abartılıdır: 150 ya da 200 yumurta sarısını iki üç okka levrek ya da kefalden hazırlanan balık çorbasına katmak, günümüzde ne parasal ne de sağlık açısından mümkündür. Bu tariflerin çağdaş yaşamımızın koşullarına uydurulmaları için daha düşük ölçülerde denenmeleri gerekmektedir. Yeniden yapıla yapıla, geleneksel lezzete yakın bir lezzet elbette tutturulacaktır; yeter ki, aşçılarımız mâhir ve sabırlı olsunlar...

İstanbul'da 1880'de yayınlanan ve yazarı belli olmayan *Yeni Yemek Kitabı*'nın yanı sıra, Ayşe Fahriye Hanım'ın 1882'de basılan *Ev Kadını*, Mahmud Nedim'in 1900'de yayınlanan *Aşçıbaşı*, Hadiye Fahriye Hanım'ın 1924 tarihli *Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı* ve 1926'da basılan *Tatlıcibaşı* adlı eserleri birçok kere yeni baskı yapmışlardır.

Bu dönemde basılan yemek kitaplarının içindekiler incelendiğinde, Batı mutfaklarından alınan bazı yemek tariflerinin de bulunduğu gözden kaçmamaktadır: Kotlet pane, Macar çorbası, rozbif (rosebeef), ragu (ragout), kaz patesi (pâté d'oie), piruhi, İtalyan usulü makarna, Fransa tertibi bezelye, omlet, puding, presbika, bisküvi, ananastan kalıp dondurması, savarin gibi...



Turgut Kut'un açıklamalı bibliyografyasında ayrıca 1871 ilâ 1926 tarihleri arasında basılmış Ermeni harfli Türkçe yemek kitapları da yer almaktadır.

Bu arada Ermeni alfabesiyle Türkçe ama el yazısı bir başka kaynaktan da söz etmeliyiz. İstanbul Divan Otel'i'nin Genel Müdürü dostum Kâmil Berk'in elinde bulunan, bana bir fotokopisini iletmek nezaketinde bulunduğu bu ilginç el yazması XIX. yüzyılın önde gelen Ermeni kökenli İstanbul ailelerinden Aznavurların özel aşçısının geliştirdiği ve uyguladığı tarifleri içeriyor.

Büyük bir olasılıkla, 1880-1900 yılları arasında yazılmış olmalı. Ermenice yayınlanan *Marmara* gazetesinin sahip ve başyazarı Robert Haddeler ve oğlu Ari Haddeler, Aznavurların aşçısının el yazısını okuyarak, hangi yemeklerin tariflerinin verildiğini öğrenmemize olanak sağladılar. Söz konusu el yazması sadece, kurabiye, kek, börek, tatlı, reçel ve turşu tariflerini içermektedir. Asıl yemek tarifleri öyle anlaşılıyor ki bir başka el yazmasında bulunuyordu; tabii eğer günümüze kadar korunabilmişse. "Ayva soğuğu" veya "kayısı soğuğu" ya da "nar böreği"nin yanı sıra, "uskumru turşusu" gibi İstanbul'a özgü spesiyalitenin de yer aldığı çeşitli tarifler arasında "Anuş Abur" adı ilgimizi çekti. Haddelerler bunun geleneksel bir Ermeni spesiyalitesi olduğunu, "tatlı çorba" anlamına geldiğini ve bizim "aşure"ye benzediğini söylediler ve üşenmeden Ermeni harfleriyle Türkçe tarifini günümüz alfabesine çevirdiler. Gerçekten de kuru fasulye, nohut ve incir dışında kullanılan malzemeler büyük bir benzerlik gösteriyor: "Dövülmüş buğday, keşkeklik tabir olunan", has şeker, razaki üzümü, çekirdeksiz razaki İzmir üzümü, kuş üzümü, fıstık, Şam kayısı, ağartılmış badem, Tokaloğlu kayısı, gül suyu ve ilimon suyu. Ölçüler ve pişirimini burada aktarmayalım, ancak piştikten sonra servis edilirken üzerine "tarçın, kavrulmuş badem, yeşil şam fıstığı ve üzüm" serpiştirildiğini de ekleyelim.

Yeniden dönemin basılı yemek tariflerine dönelim. Örneğin, Ayşe Fahriye'nin kitabında 700'e yakın yemek ve tatlının tarifi bulunmaktadır. Rabia Edhem'in doğrudan Fransızca olarak 1921'de kaleme aldığı *La Bonne Cuisine Turque* adlı kitapçığında, İstanbul spesi-

yalitelerinin başlıcaları yer alırken, toplam 43 yemek, 3 börek ve 12 tatlı ve hoşaf çeşidinin yapılışı anlatılmaktadır.

Son dönemde, Ekrem Muhittin Yeğin'in çeşitli yemek kitapları gibi, Nevin Halıcı'nın *Türk Mutfağı* adlı yapıtı önemlidir. Özellikle Halıcı, 1920'li yıllarda basılan Hadiye Fahriye'nin *Yemek Kitabı* ve *Tatlıcıbaşı*'nın verdiği tariflerin uygulamasına büyük ölçüde sadık kalırken, geleneksel İstanbul mutfağının yanı sıra, sadece Anadolu'ya özgü bazı yemek tariflerini de sunmaktadır. Kız Teknik Öğretim müfredatını göz önünde bulunduran bu çalışma; çorbadan, yurmurtadan, sebze, etliye, sütlüye, hamur işinden, turşuya, reçele ve şerbete, yaklaşık 800 tarifi içermektedir.

Bu arada, yukarıda sık sık kendilerinden alıntılar yaptığımız, güzel yemeği seven ünlü İstanbullu yazarların kitaplarında zaman zaman yer alan yemek tarifleri de yabana atılmamalı, geleneksel tarzda yazılmış yemek tariflerine oranla çok daha canlı ve edebî bir üsluba tanık olunmaktadır. Örneğin; Profesör Ayşe Baysal ve öğretim üyesi arkadaşlarının büyük bir titizlik ve bilimsellikle hazırladıkları *Türk Mutfağından Örnekler* kitabında ölçüler ve kullanılan malzemelerin besin değerlerine kadar her ayrıntı var, ama hayal gücüne o kadar az yer bırakılmış ki.

Tıpkı, bir başka ünlü yemek uzmanı Nevin Halıcı'nın *Türk Mutfağı* kitabında verdiği, bir ölçü pirinç lapası, iki çorba kaşığı un ve bir ölçü etli bamyadan oluşan "asîde" tarifi: "Bamyayı pişir. Lapa hazırla. Pirinci pişince iki çorba kaşığı un ilâve et. Çok hafif ateşte üzerinde 45 dakika demlendir. Ortasını aç, sıcak bamyayı yerleştir, sofraya al". Beni lütfen affetsinler, bu oldukça kuru bir anlatıma oranla, Refik Halid Karay'ın *Makiyalı Kadın* kitabında yer alan malzemece biraz farklı hattâ ölçüler hiç verilmemiş olsa da, aynı yemeğin ballandıra ballandıra tarifi insana daha sempatik geliyor gibi: "Bamya pek sevimlidir, bana çevik, zeki, haşarı bir mahlûk tesiri yapar; bu itibarla âdeta zerzevatların keçisidir. Acaba şimdilerde "asîde" yi bilen, yiyen var mı? Onu eski zamanlar zenci dadılar yapardı, halis muhlis Senegal yemeği idi. Pirinç kaynatılır, "keşkek" gibi dövülür, bir hamur yapılır, gayet çok biberle pişmiş doğrama bamyanın etrafına fırdolayı çevrilirdi. Kaşıkla içine dalar, bir miktar da



pastasından kopararak gözlerinizden yaş gele gele yerdiniz. Evvelâ bir ağız işkencesine benzerdi ama gitgide bu işkenceden öyle acayip, dayanılmaz ve doyulmaz bir zevk alırdınız ki keyfinizden ağızınız kulaklarınıza varırdı: 'Bittim' der, yine kaşığı sahana koştururdunuz" ...

Yüzyılların birikimi yemekler

Gülü tarife ne hacet? Ne var ki, İstanbul mutfağını sınırlamak da o denli zordur. Nejat Sefercioğlu'nun günümüz diline kazandırdığı *Türk Yemekleri-XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*, İmparatorluk döneminin en ünlü yemekleri konusunda bize somut bir fikir veriyor; içindekileri sıralamakla yetinelim:

"Çorbalar: Nohud-âb çorbası, balık çorbası, tarhana çorbası, ciğer çorbası.

Hamur İşleri: Lokum (âdeta lokum), yumurtalı lokum, lalanga, peynir lalangası, kabak böreği, akıtma, pırasa böreği, peynir lokması, süt böreği, sakız böreği, soğan böreği, tavuk böreği, tatlı lokum, peynir hoşmerisi.

Helvalar, Kadayıf ve Diğer Tatlılar: Kadayıf, fırancalalı kadayıf, kadife, saray kadayıfı, kaymaklı kadayıf, beyaz kadayıf, ev kadayıfı, kadayıf micmeri, yufkalı kadayıf, terkeb-i Nuriyye, kaymak baklavası, sütlü ve şekerli muhallebi, pirinç baklavası, yağlı saray ekmeği, helvâ-yı âsûde, residiyye helvası, helvâ-yı sabûnî, helvâ-yı hâkânî, gâziler helvası, helvâ-yı me'mûniyye, helvâ-yı gülâbiyye, helvâ-yı İshâkiyye, yengem duymasın helvası, bâdem heriresi, peltasın, güllaç pâlûdesi, kavun baklavası, yağsız kadayıf, falûzec, gurâbiyye, revâni, kadın göbeği.

Kebaplar, Külbastılar: Tavuk kebabı, süt kebabı, kırma tavuk kebabı, kuşbaşı kebabı, tavşan kebabı, uskumru balığının kebabı, kılıç balığı kebabı, yılan balığı kebabı, güveç balığı, furun kebabı, ciğer kebabı, Teşrifâtî Naim Efendi kebabı; tavuk ciğerinden külbastı, kalın balığı ciğerinin külbastısı, Terkos (tatlı su) balığı külbastısı, koyun eti külbastısı, tarak külbastı.

Yahniler, Dolmalar, Pilâvlar, Sebzeler: Yahni, beyaz yahni, kırmızı yahni, yahnilerin ulusu (tavuklu), kılıç balığı yaka yahnisi, paça

yahnisi, tavşan yahnisi, tarak yahnisi, kavun tolması, mülebbes (patlıcan) tolması, bazıncan micmeri, bazıncan kayganası, kıyma püryâni, susuz köfte; yağsız pilâv, sade pilâv, tarak pilâvı, bazıncanlı pilâv, medfûne (patlıcandan), marmarine (ıspanaktan), herise (keşkeklik buğdaydan).. kabakbastı (kabak kalyesi), çilbur, ciğer yahnisi, isfanah, şeyhü'l-mûsî (Halep usulü patlıcan dolması), şalgamdan mamul, incik yahnisi, papas yahnisi, uskumru balığı yahnisi, Teşrîfâtî Naim Efendi terkibi yahni.

Salata ve Turşular: Marul salatası, havyar, Urus turşusu (lahana-dan), sardalya, hıyar turşusu, kabak turşusu, kombosta (Boşnak usulu lahana turşusu), şalgam turşusu, sarımsak turşusu, biber turşusu, bazıncan turşusu, turşu-yi mahlût (karışık turşu), balık turşusu.

Hoşafılar: Taze vişne hoş-âbı, taze kayısı ve erik hoş-âbı, taze elma ve emrûd (armut) hoş-âbı, Ali Fakih eriği hoş-âbı, Berdesi eriği hoş-âbı, rezâki üzümü hoş-âbı, emrûd kurusu hoş-âbı, portakal hoş-âbı, taflan (karayemiş) hoş-âbı, enâr (nar) hoş-âbı, Şam fıstığı hoş-âbı, çam fıstığı hoş-âbı, incir hoş-âbı."

Dikkat edilirse, tatlısı, etlisi bol bir mutfak. Balık yemekleri de çok. Ancak, zeytinyağlılar yok gibi. Bu yemek tarifleri İstanbul mutfağının eksik bir yansıması olarak görülmeli. Zira, kentte oturan Rum, Ermeni ve Musevi vatandaşların da zeytinyağlı ve sebzeli yemeklere düşkünlüğü herkesçe bilinir. Dahası, gerileme süreci içinde, İmparatorluğun toprak kayıpları yüzünden İstanbul'a göç etmek zorunda kalan Türklerin özellikle, Balkanlarda, Yunanistan'da Ege adalarında öğrendikleri veya kendi geliştirdikleri yemekleri İstanbul mutfağına kazandırdıkları da unutulmamalı. Rumelililerin dışında, Ruslardan kaçan Tatar ve Kafkas göçmenlerin de İstanbul mutfağına katkısı da unutulmamalı.

Kısacası, İmparatorluk dara düşerken, İstanbul mutfağı tersine daha da zenginleşecekti. Nitekim, XVI. yüzyıldan başlayarak, örneğin zeytinyağlı yemekler, İstanbul halk mutfağında iyice yer etmiştir. Bu satırların yazarının İstanbul mutfağına ve özellikle sebzeli zeytinyağlı yemeklere düşkünlüğünün gerisinde, Girit'ten İstanbul'a gelen anne tarafının ustalığı ve Karadeniz ve Arnavutluk'ta



yaşamış sonra İstanbul'a yerleşmiş baba tarafının payı elbette çoktur.

Nitekim, Ayşe Fahriye'nin 1882'de yayınlanan *Ev Kadını*'nda, enginardan imambayıldıya, pilâkiye zeytinyağlı yemek tarifleri epey boldur. Bu yüzyılın başında Rabia Edhem'in Fransızca olarak 1921 yılında İstanbul'da yayınladığı *La Bonne Cuisine Turque* kitapçığında yer verilen seçme Türk yemeklerinin adları da aynı eğilimleri sergilemektedir:

“Çorbalar: Dügün, mercimek, çorba, un çorbası, havuç ve pirinç çorbası, işkembe çorbası.

Etler: Dügün eti, tencere kebabı, yahni, terbiyeli köfte, kuru köfte, tas kebab, ekşili köfte, kadın budu, pilâvli yahni, fındık köftesi, kuzu kapaması, Çerkez tavuğu.

Sebzeli Yemekler: Karnıyarık, fırında patlıcan beğendi, patlıcan ezmesi köftesi, patlıcan bastı, patlıcan kızartması, patlıcan dolma, patlıcan imambayıldı, zeytinyağlı taze bakla, kuzu etli taze bakla, fava, zeytinyağlı kuru fasulye pilaki, etli kuru fasulye, zeytinyağlı taze fasulye, etli taze fasulye, etli enginar dolma, zeytinyağlı enginar, ıspanak kavurması, kıymalı ıspanak, kabak kızartması, kabak dolma, yalancı dolma, zeytinyağlı lahana sarması, etli lahana, yaprak veya kıvrırcık salata sarması, etli lahana (kapuska), zeytinyağlı pırasa, pilâv.

Hamur İşi ve Tatlılar: Puf börek, tepsi böreği, sigara böreği; ekmek kadayıfı, tel kadayıfı, kadın göbeği, hurma tatlısı, un helvası, irmik helvası, yassı kadayıf, lalanga, muhallebi, sütlaç, vişne kompostosu, kuru kayısı hoşafı.”

Nostaljiyi bırakalım bugünü kurtaralım

Tanzimat sonrası Batılılaşma hareketleri güçlenirken, özellikle Abdülhamid döneminde hızlanarak, yemekler Batılı ülkelerde olduğu gibi ayrı bir odada ya da salonda, masada, sandalyede oturarak, ayrı tabaklarda, ayrı çatal bıçakla ve ayrı bardakla yenilmeye başlanınca, elbette sağlık kuralları ve estetik daha üst düzeye çıkmış olacaktı.

Mutfak bireyciliğe yönelirken

Gelgelelim, yemek, bir yerde “bireysel” bir anlama bürünmüyor muydu? İstanbul sofraları da giderek, toplumsal ve siyasal alanda olduğu gibi, “cemaatten ferde” yönelecekti... Bu arada, yemek yeme koşullarının rahatlaşması nedeniyle, sofrada sohbet, neşeye de yavaş yavaş yer verilir oluyordu. Alkollü içkiler de artık ev sofralarının da boy gösterebilirdi.

Bundan böyle bireyler ve kişisel damak tercihlerinin ön plana çıkacağı açıktır. Gene de İstanbul sofrası özellikle Ramazan dönemlerinde hem kollektif niteliğini hem de görkemini bu yüzyılın başlarına dek korumayı bilecekti.

Gerçekçi olalım, ama geleneğimizi de unutmayalım

Artık günümüz İstanbullularının ne mideleri ne de keseleri elvermiyor bu görkemli sofralara. Dahası, aşçıların ya da ev hanımlarının hünelerleri de de neredeyse tarihe karışıyor. Mehmet Halit Bayrı da *İstanbul Folkloru* adlı eserinde geçmiş günleri buruk bir biçimde anıyor:

“Bu âdetler zamanla değişti, yeni sofa usulleri memlekete getirildi. Mutfak eski şekli kadar ruhundan da ayrıldı (...) Medenî vasıtlar yemek pişirmekte, tatlı yapmakta kolaylıklar sağladı. Artık eskisi gibi ömrünü mutfakta geçiren kadın kalmadı, erkek zevkini sofrada ve yemeklerinde aramaktan vazgeçerek yeni bir âlemde yol almağa koyuldu. Bütün bu değişikliklerin Türk sofrasına yeni bir renk ve zevk getirdiği kadar, eski Türk yemeklerinin lezzetinden de bir şey alıp götürdüğü meydandadır”...

Aynı düşünüyoruz değil mi? Ama Bayrı’nın bu satırlarının bundan yarım yüzyıl önce yazılmış olduğunu unutmayalım. Nostalji her dönemde var olmuştur; olacaktır da ... Ne dersek diyelim, İstanbul ailesi yer sofrasından, masaya geçmiş, tel dolabın yerini buzdolabı almıştır. Ev yemekleri şimdilerde TV ekranına bakarak yenilmekte, ailenin bütün fertleri aynı zamanda masaya oturup kalkmakta zorlanmaktadır. Yaşam şimdilerde daha hızlı olduğu kadar damak zevki ve sofa kuralları o derecede özensizleşmektedir. Bereket, geleneksel İstanbul mutfağının giderek aşınmasına karşı toplu-



mun çeşitli katmanlarında sınırlı da olsa bir tepki doğmakta, sofrada da iyiyi güzeli, kaliteyi ve göz zevkini damakla birleştirme çabaları artmaktadır. Asıl ilgi alanı hukuk ve siyasal bilim olan İstanbullu bir öğretim üyesini, bu ünlü sofraya tutsak eden, zengin İstanbul kültür mozaiğinin demirbaşlarından biri saydığı geleneksel mutfağına ve Girit kökenli yemek sihribazı merhum anneannesinin aziz hatırasına duyduğu saygıdan başka ne olabilir ki?

Kaynakça

- Ahmet Refik; *İstanbul Hayatı*, (4 cilt), İstanbul, Enderun Kitabevi, 1988
- Bayrı, Mehmet Halit, *İstanbul Folkloru* (ikinci baskı) İstanbul, A. Eser Yayınları, 1972 (birinci baskı 1947)
- Baysal, Ayşe - Merdol, Türkan Kutluay - Sacır, Handan - Taşçı, Nevin Çiğirim - Başoğlu, Sevil, *Türk Mutfağından Örnekler*, Ankara, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, 1993
- Berchet; Jean-Claude; *Le Voyage en Orient-Anthologie des voyageurs français dans le Levant au XIXè Siècle*, Paris "Bouquins", Robert Laffont 1985.
- Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 1986-Bildiriler, Ankara Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1988.
- Gürpınar, Hüseyin Rahmi; *Hakka Sığındık*, İstanbul, Hilmi Kitabevi, 1950 (Birinci baskı 1919).
- Halıcı, Feyzi (Hazırlayan); *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Ankara, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, 1992.
- Halıcı, Nevin; *Türk Mutfağı*, Ankara, Güven Matbaası, 1985.
- Karay, Refik Halid; *Makıyahlı Kadın*, İstanbul, Semih Lütü Kitabevi, 1943.
- *Ago Paşanın Hâtıratı*, İstanbul Semih Lütü Kitabevi, (Birinci baskı 1918)
- *Üç Nesil Üç Hayat*, İstanbul, Semih Lütü Kitabevi, (Birinci baskı 1915).
- *İstanbul'un Bir Yüzü*, İstanbul, İnkılâp ve Aka Kitabevleri, (Birinci baskı 1920).
- Kut, A. Turgut (Hazırlayan); *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*, (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler), Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985.
- Mantran, Robert; *La Vie quotidienne à Istanbul au siècle de Soliman le magnifique*, Paris, Hachette, 1989.
- Musahipzâde Celâl; *Eski İstanbul Yaşayışı*, İstanbul, Türkiye Yayınevi, 1946.

- Rabia Edhem; *La Bonne Cuisine Turque-Facile et Economique*, İstanbul, (Basımevi belli değil), 1921.
- Serrano y Sanz, Manuel (Yayına hazırlayan); *Türkiye'nin Dört Yılı; 1552-1556*, (1905), İspanyolcadan çeviren; A. Kurutluoğlu, İstanbul, Tercüman 1001 Temel Eser, No: 18. İlk kez XVI. yüzyılda İspanya'da el yazması olarak çıktı.)
- Sertoğlu, Midhat; *İstanbul Sohbetleri*, İstanbul, Bedir Yayınları, 1992.
- Slade, Adolphus; *Records of Travels in Turkey and in Greece*, (Second impression), Vol. I, London, Saunders and Otley, 1833.
- Türk Mutfağı Sempozyumunu Bildirileri*, Ankara Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985. (Özellikle, Zarif Organ ve Nil Sarı'nın incelemeleri.)
- Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, 1990-Bildiriler*, Ankara, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 1991.
- Ünsal, Artun ve Beyhan, *İstanbul, la Magnifique-Propos de Tables et Recettes*, Paris, Robert Laffont, 1991. (Denenmiş yemek tarifleri, anekdotlar ve geniş bir bibliyografyayı da içermektedir.)
- Ünsal, Artun; "İstanbul Mutfağı ve Sofra Adabı" *Diinden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, Cilt VI, Fasikül 46, İstanbul, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları, 1994. *L'Aubergine entre Mélancolie et Pyromanie*, Paris, Le Monde, 30 Mart 1991.
- *Aux Délices Ottomanes*, Belvédere, Paris, Juin-Juillet 1991, p. 114-115.
- Aznavor Ailesinin Aşçısının Börek, Kurabiye, Kek, Tatlı, Reçel, Turşu, vb., Tarifleri (Ermeni harfleriyle Türkçe), İstanbul, El Yazması Tarihi: 1880-1900, tahmini, 150 sayfa, 115 tarif. Kâmil Berk'in elinde bulunan orijinal nüshasından fotokopi.

[*Sanat Dünyamız-Yeme İçme Kültürü*, Yapı Kredi Yayınları, İst., S. 60-61 Güz 1995 – Kış 1996, s. 25-47]

İstanbul'da Kâdirîhâne Âsitânesi'nde 1906 Yılı Ramazanı İftarları

Türk mutfağının kaynaklarının ne denli az olduğu hepimiz tarafından bilinmektedir. Klasik mutfağımızla ilgili, yeni bulunan bir yazma ya da arşiv belgesi araştırmacıyı sevindirmekte, mutfak uygulayıcılarına da yardımcı olmaktadır.

Türk mutfağı hakkındaki araştırmalar son on yılda hızlanmış ve boyut kazanmıştır. Bilinen yazmaların hemen hemen tümü yayınlanmış; bir kısmı da tanıtılmıştır. Ayrıca bu süre içinde birçok uluslararası yemek kongresi düzenlenmiş, bilim adamlarının sunduğu bildiriler de ardından basılmıştır.

Son günlerde beş yıldızlı otellerin çoğu, geleneksel Türk mutfağına büyük ilgi duymakta, uygulamalar yapmaktadır. Dikkat edilirse yararlandıkları kaynaklar bu son on yılın yayınlarına dayanmaktadır.

Bugün burada tanıtacağım yeni bir yazma kaynak, İstanbul'da bir dergâhın 1906 yılı Ramazan'ı içinde tutulan ruznâmesi yani günlüğüdür.

Özellikle kültür tarihimiz açısından da büyük değer taşıyan bu defterde, dergâhın Ramazan'a nasıl hazırlandığını, iç düzenini, âdetlerini izleyeceğiz. Genel bir görüş olan "Tekkeye deniz ürünleri girmez" (özellikle Mevlevîhânelere) kanısına karşın bu dergâha

* Araştırmacı, yazar.

balık ve havyarın girdiğini göreceğiz. Ramazan süresince iftarlarda sunulan yemekleri ve bunların tenkidini öğrendiğimiz gibi, zaman zaman da aktarılan bazı ilginç dedikodulara tanık olacağız. Hatta günlük hava raporunu izleyebileceğiz.

H. Necdet İşli'nin özel kitaplığında bulunan 56 yapraklık yazma, kırmızı çizgili, yassı, matbu bir kasa defterine yazılmıştır. İstanbul'da, Tophane semtindeki Kâdirîhâne, diğer adıyla İsmail Rûmî Dergâhı'nın ruznâmesidir. Dergâhın âyin günü salıdır, bundan ötürü "Salı Tekkesi" de denir.¹

Ruznâmenin diline pek fazla müdahale edilmemiştir. Bildiride fazla yer tutacağından özel durumlar dışında iftara katılanların, müezzinlerin, ilâhilerin adları verilmemiştir.

Ruznâme, Rûmî 4 Teşrin-i evvel 1322 Çarşamba günü başlayan ve 1 Teşrin-i sani 1322'de sona eren, yani 18 Ekim 1906'da başlayıp 16 Kasım 1906 Cuma günü biten Ramazan ayında adı belirtilmeyen bir dergâh görevlisi tarafından tutulmuştur. Dergâhın şeyhi, Meclis-i Meşâyih Reisi Ahmet Muhiddin Efendi'dir (İstanbul 1852 - Rodos 1909).

Eşi, kardeşi Tahir, çocukları Şekûr ve Ali Beyler ile torunu Gavsî Bey (13 yaşında) dergâhta ikamet etmektedir. Ayrıca dergâhın hizmetlileri de vardır.

Ruznâme şöyle başlamaktadır:

1332 sene-i Rûmîyesi Teşrin-i evvelinin dördüncü Çarşamba akşamı ki Perşembe gecesi selâsin itibârı ile ramazan-ı mefharet-nişan olmakla terâvide bed ve mübaşeret olunmuştur.

Dergâhın mevcudu: Efendi Hazretleri (Ahmed Muhiddin Efendi), Şekûr Bey, Ali Bey, Tahir Bey, Gavsî Bey ile Derviş Hasan, Düşeş Mustafa Dede, Ulvi Dede, Arabacı Şakir Ağa, Seyis Hasan Ağa, Uşak Ali Ağa. Açıktan ilâve İzzet Efendi, akşamları gelip geceleri gitmektedir. Ramazan-ı şerifte ta'amhâne hizmetinde bulunmak üzere gelmiştir (Mevcut 12 kişi).

¹ Ayrıntılı bilgi için bkz. Seyyid Sırrı Ali, *Tuhfe-i Rûmî. Kâdirîler Asitânesi'nin Tarihçesi*, Yay. haz. Mustafa S. Kaçalin, İstanbul, 1992.



Aşçıbaşı: Ramazan'dan evvel dergâhın aşçılık hizmetini ifa etmekte ve şimdiye kadar vazifesinde uygunsuzluğu görülmemiş olduğundan, Ramazan için de başkaca kalfa ve saire getirmeye hâl-i hazır müsait olmadığından bununla iktifa olunmakla yalnız salı günleri yardım etmek üzere bir mecidiye gündelik ile bir aşçı getirmeye karar verilmiştir. Çırağı oğlu Rıza'dır. Mutad 260, Ramazan için 520, yardımcı için 80, cem'ân 600 (kuruş).

Kahve umûru: Ulvî Dede tarafından ifa edilmektedir. Her akşam saat 11'de dergâhtan kalkıp Dolmabahçe'ye oranın kandillerini (Kâdirîhane'ye bağlı Çakır Dede Tekkesi) uyandırıp vaktiyle ta'ama yetiştirilmektedir.

Papuççuluk: Şeşbeş Mustafa Dede tarafından ifa olunmaktadır.

Ta'amhâne umûru: Eyüplü İzzet Efendi tarafından ifa edilmektedir.

Pide, simit, ekmek ve gazete: Şeşbeş Mustafa Dede'ye ihâle olunmuştur.

Vekilharçlık: Matbah malzemesi içeri kilerde olduğundan külle yevm içeriden verilmekte, sebzevât ile matbaha ait hususât-ı saire Hafız Tahir Efendi tarafından kemâ-fi's-sâbık ifa olunmaktadır. Her bir vazife, memurları tarafından tamamı ile icra olunup olunmadığı şimdiden bilinemeyeceğinden bunun hakkında derc ve ilâve olunacak mütaalât ve mülahazât Ramazan-ı şerif gâyesinde tafsilen beyan olunacaktır.

Müezzinler: Derviş Ahmed, Hasan Bey, Haşim Bey, İbrahim Efendi, Gavsî Bey

İlahiler: Ey enbiyalar, Tulu' etti v.s.

İmâmet: Hafız Hulûsî Efendi'ye

Cemaat: 32 kişi

Kandiller: Mihrap önündeki avizenin bir sırası yanmıştır. Müezzin mahfelinde dahi lüks lambası yanmıştır. Bunun için Efendi bir teneke gaz almıştır.

Hava: Mutedildir

Mülâhazat: Aşçının gece pişirdiği pelte yenilmez derece katılmıştı. Yenmedi, iade olundu ve tenbih edildi. Ertesi geceler güzel pişirilmişti. Şekûr Bey, Ali Bey, Tevfik Efendi, Atike Hanım sekizinci rekâtta çıkmıştır. Tahir Bey on dördüncü rekâtta firar etmiştir.

Ramazan 1-Perşembe

Birinci sofrada: Efendi, Şekûr Bey, Ali Bey, Tahir Bey, Derviş Ahmed Hasan Bey, Lâz Hoca.

İkinci sofrada: Derviş Hasan, Derviş Mustafa, Ulvî Dede, Ali Ağa, Şakir Ağa, Hasan Ağa.

Yenilen ta'am: Şehriye ve mercimek çorbası, kızartma kesme et, Kuru bamya, taze fasulye, patates, kuru fasulye, pilâv.

Müezzinler: Hasan Bey, Derviş Ahmed, Haşim Bey, Gavsî Bey, İbrahim Bey

İlâhîler: İnnehu emrike; Gelmişim; Yeter öldüm; İlâhî yâr kıl; Yi-ne dosttan,

Mülâhazat: Et 60 okka alınmıştır. Efendi, Ramazan iptidasında piliç aldığından her gün birer tane veriliyor. Yahni veya kızartma yapılarak içeri alınır. Yalnızca sahurları yeniyor. Ta'amhâne için sofraya muşamba örtü alınmıştır, Fıatı 25 (kuruş) Şekûr Bey terâvihih nihâyetinde gelmiştir. Ancak dört rekât kılınıştır. Cemaat 60 kişi

Ramazan 2-Cuma

Yenilen ta'am: Şehriye -ışkembe- mercimek çorbası, yoğurtlu ke-bap, kuru bamya, taze fasulye, dolma yaprak, pilâv.

Mülâhazat: Çorba terbiyesine un kattığından dolayı, Efendi sofrada, Tahir Bey'e bir daha yalnız limon ve yumurta ile yapılmasını ihtar etmiştir. Hava lâtif idi. Tahir Bey geçen seneki âdeti olan namaz yarısında kaçmağa bu geceden itibaren başlamıştır. Cemaat 65.

Ramazan 3-Cumartesi

Yenilen ta'am: Şehriye-mercimek çorbası, yumurta, köfte, börek tepsi, kuru bamya, taze çalı fasulyesi, yaprak dolması, pilâv.

Mülâhazat: Gavsî Bey teravîh tekbirinde "esselâmün aleyküm ve rahmetullah"ı unutmıştır. Derviş Ahmed tarafından ikaz edilmek-



le der-akab toparlanmıştır. Müezzinliğe Şekûr Bey müdâhele etmiştir. Mahaza namaz esnasında hızlı sözler edilmesi pek münasebet-siz düşüyorsa da bizim müezzin efendiler buna itibar etmiş olduk-larından vazgeçmedi. Bir şiddetli tekdire tevakkuf eder. Nebi Efen-di ta'amın ortasında gelmiştir, vâlidinin rahatsızlığı hasebiyle yok-lamak üzere gelmişler ve terâvih esnasında gitmişlerdir. Selahaddin Bey, nevâ tekbirini almıştır, fakat gayet pes yapmıştır. Cemaat 80.

Ramazan 4-Pazar

Yenilen ta'am: İşkembe-şehriye çorbası, yumurta, et, taze çalı fa-sulyesi, ıspanak kavurması, pilâv.

Mülâhazat: Hava rutubetli idi. Haşım Bey terâvinin ortasında arz-ı endâm eyledi. Gavsi Bey'in müezzinliği bir gece evveline göre şâyân-ı tahsin görülmüştür. İkinci sofranın ta'amları kuru fasulye, patates gibi mugaddi yemeklerden tertip edilmiş olduğundan esna-ı ta'amda Tahir Efendi'ye bazı söz sarf edilmiş ise de herkes ayağı-nı yorganına göre uzatır. Taze fasulye, kabak diğer sebzeler dahi bu nispette olduğundan işin oluruna bağlanacağı Efendi'ye arz ve hi-kâye edilmiş, onlar ise hânemizde rahatsız bulunması hasebi ile bi't-tab neşe olamayacağından her bir şey de neşe ile husûl olaca-ğından oluruna bağlarız buyurdular. Üç gün zarfında hatırdan çıkmış. Bilmem ne hikmete mebnidir, bade'l-iftâr Şekûr Bey dahi tev-bihâta kalkışır, o da şiddetle cevap verir. Birinci sofradan kaldırılıp ikinci sofraya verilen kabak Ali Bey tarafından alınmıştır, yoksa ye-mekler her iki sofranın da birdir gibi fazla sözler sarf eder, bürüdet hasıl olur. Daha Ramazan'ın iptidasında başlandı. Allah encâmını hayr eylesin. Cemaat 125.

Ramazan 5-Pazartesi

Yenilen ta'am: Mercimek-şehriye çorbası, patatesli kızartma et, kuru bamya, yumurta, fasulye, kereviz, pilâv.

Mülâhazat: Efendi hazretlerinin dün akşamki hiddetleri zail ol-mamış ki içeride yalnız iftar ettiler. Gece vâlideye okumak için beş mabeynci tarafından ağası ile bir çocuk gelmiş, okumuş gitmiştir. Müezzinlik neşesiz idi. Şekûr Bey bu akşam da musannıfın ruhuna göndermiştir. Cemaat 65.

Ramazan 6-Salı

Misafirler: Merkez Efendi, Kefevî, Hallac Baba, Hacı Evhad Taş Tekneler, Kâşgarî, Etyemez, Peyk Dede, Badula, Draman, Bağdatlı, Koruk, Haydarhâne, Molla Rıza tekkelerinin şeyhleri ile Kefevî şeyhizâde ve Draman şeyhizâde.

Birinci sofraya: Şehriye çorbası, yumurta kızartma, sarma et, patlıcan, ispanak, börek, baklava, fasulye, kabak, pilâki, yaprak dolması, pilâv (11 çeşit)

İkinci sofraya: Şehriye çorbası, et, kuru bamya, börek, baklava, ispanak, pilâv (7 çeşit).

Sofra: Ta'amhâneye 7 sofraya kurulmuştur. Bir de yedek olarak hazır edilmiş ise de gerek görülmemiştir.

Lahm: Yarım koyun ki 13 kıyye et. Ta'amhâneye kurulan yedi sofranın birincisine ve ikincisine sarma kızartma et, diğer beş sofraya sulu kızartma et lengerlere konuldu. Mikdar-ı kifâye değil ise de idâre edildi. Ekmek sokaktan on okka alındı. Bala ma bala (). Bermutad iki pide, biri hareme diğeri selâmlığa. Yirmi adet simit, iki adet içeriye diğerleri dışarıya.

Mütalaat: Ta'amhâne'ye kurulan sofralara alâ meratibihim oturulmuştur. Falso olmamıştır. Sofraların sûret-i tanziminde İzzet Efendi'nin mesbuk olan hüsn-i hizmeti şâyân-ı âferindir. Hizmette İzzet Efendi, Haşim Bey, Derviş Bey bulunmuştur. Âmâde tutulan leğen ibıktan yalnızca saadetli Cemil Beyefendi Hazretleri (ellerini yıkamıştır).

Kahve umûru: Ulvi Dede tarafından ifa olunmuş, tevziat ise Ni-yazi Efendi, Derviş Ahmed, Uşak Ali Ağa tarafından sûret-i muntazamada icra kılınmıştır. Şeyhülislâm Hazretleri'nin birâderleri Neş'et Molla'nın cenâzesinde bulunmak üzere, Derviş Mustafa, Derviş Hasan gitmiş olduklarından gündüz bulunamamışlar; Ali Bey, Tahir Bey ile matbaha bakmıştır; Şekûr Bey 12:00'ye yakın vakitte gelmiş, yalnız teşrifat memurluğu vazifesini icra etmiştir.

Matbah: Aşçıbaşı kethüdâya gönderildiği haberi üzerine, oradan Erzurumlu Ermeni bozuntusu bir aşçı gelmiş, gerçi tabiatı güzel ise



de mesleğinde mahareti olmadığı açtığı böreklerden anlaşıldı. Bizim aşçının güzel hamurkârlığı varsa da beriki aşçının elinden yemek de geldiği cihetle bizimki yemeklerle meşgul oldu. O da hamur işiyle. Açtığı börek ise sigara böreği, perde böreğidir. Hamurunu kalın tutmuştur. İş bittikten sonra bir mecrediye verilmiştir.

Semâhâne: Avizelerin birer sırası yandı ama lüks bu akşama konmadı. Cemaat 5 saf idi.

Müezzinlik: Fevzi Efendi

Şerbet: Efendi'nin ve Ali Bey'in odasında oturan Cemal Bey, Kaşgarî Şeyhi, Etyemez Şeyhi, Merkez Efendi Şeyhi, Kefevî Şeyhi ve Dr. Fuat Bey'e menekşe şerbeti, sair odadakilere hummaz (ağaç kavunu) şerbeti verilmiştir.

Gece kalanlar: Bade't-terâvih Çankırlı bir ihtiyar şeyh ile (bu şeyh gündüz gelmiş, teberrüken bir de tiftik bir post getirmişti) refiki bir zat kalmış ve sarı odada yatmıştır. Safveti Paşa Şeyhi bade'l-iftâr gelmiş ve saat 3.30 kadar oturup gitmiştir.

Papuççuluk: Mustafa Dede tarafından bir zayıat verilmeden ifa olunmuştur. Cemil Bey için fener gelmiştir.

Mülâhazat: Tahir Bey matbaha müteallik hususâtta fevka'l-gâye yararlılığı sebk etmekte olduğundan şâyân-ı tahsin görülmüş ve yalnız Rıza Efendi için hazırladığı şerbeti Derviş Ahmed Efendi içip yerine su doldurmuştur. Cemaat 70.

Ramazan 7-Çarşamba

Yenilen ta'am: Şehriye ve mercimek çorbası, yumurta, uskumru ızgarası, sahan külbastısı, taze fasulye, muska böreği, baklava dünden kalma, kabak, yaprak dolması, pilâv.

Mülâhazat: Efendi yalnızca haremde iftar etmiştir. Yemeklerden fasulye ile kabak yenmemiştir. Uskumru, Ali Bey tarafından ma'palamut [alınmıştır]. Baklava dün geceden kalma, fakat yenir gibi olmadığından rağbet olunmamıştır. Bu baklava, dün akşamki yedek aşçının mamulâtı idi. Bu akşamki börek bizim aşçının olduğundan fevkalâde idi. Hava gayet lâtif idi. Kasaptan et getirilmiştir. Cemaat 57

Ramazan 8-Perşembe

Yenilen ta'am: Şehriye, yoğurtlu köfte, paça, taze fasulye, baklava, yaprak dolması, aşure, pilâv.

Mülâhazat: Efendi içeride, yalnızca iftar ettiler. Börek, tatlı için idâre zımnında harç verilmekte olduğundan, sofraya konulan baklava salıdan kalma, ağza alınmaz durumdaydı. İzzet Bey bu akşam Eyüp'e vâlidesine gitti. Haşim Bey salât-ı vitirde bir tekbiri unutmıştır. Atike Hanım Cihangir'e Karagöz'e gitmiştir. Cemaat 137.

Ramazan 9-Cuma

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, kebab, bohça böreği, taze fasulye, aşure, yaprak dolması.

Mülâhazât: Efendi içeride iftar etmiştir. Hava güneşli ise de sıcaklığın hatırı sayılmaktaydı. İzzet Efendi bu akşam Eyüp'e gitti. Gavsî Bey namaz vakti içeri kafeste oturduğunu haber alan, Şekûr Bey'i döverek dışarı çıkarmış ve abdest aldırarak namaza çıkarmıştır. Derviş Hasan sözde Beşiktaş'a eniştesine iftara gitmiştir. Ta'amda pilâv bulunmayınca yemeğin bittiği anlaşılamıyor. İmamet Hoca Kenan Efendi'ye geçmiştir. Ali Bey tarafından sahur için hindi alınmıştır. Mazlûm Bey bu sene teravih namazı kılmamağa yemin etmiş olduğundan hiç namaza inmemiştir. Ali Bey namazın yarısında kaçmıştır. Ondan sonra refikinin eserine iktiza ederek badema terâvih-ten katiyyen istifa etmiştir. Cemaat 70

Ramazân 10-Cumartesi

Yenilen ta'am: Şehriye ve mercimek çorbası, kebab, sigara böreği, hurma tatlısı, fasulye, pisi balığı, kereviz, yaprak dolması, pilâv.

Mülâhazat: Efendi mabeynde iftar etmiştir. Saat üçte avdet etmiştir. Dayı Efendi ile Nebi Efendi ve Alaaddin Efendi terâvihten sonra Arasta'ya gitmişler. İzzet Efendi bade'l-iftâr Eyüp'e gitmiş, bir kerimesi dünyaya geldiği ve ismi Saliha! tesmiye olunduğunu, Pisi balığı Şekûr Bey tarafından alınmıştır. Hava pek lâtif idi. Gavsî Bey, terâvihten sonra amcası tarafından beş kuruş ile verilen müsaade üzerine Derviş Ahmed ile beraber İstanbul'a oyuna gitmiştir. Gece avdet etmişlerdir. Cemaat dört saf.



Ramazan 11-Pazar

Yenilen ta'am: Şehriye ve işkembe çorbası, yumurta, et, börek, hurma tatlısı, patlıcan, taze bamya, dolma, pilâv.

Mûlahazât: Hava gayet bozuk ve yağmurlu idi. Efendi Hazretleri haremde iftar etmiştir. Dergâha Efendi tarafından ayrıca işkembe çorbası yaptırılmıştır. Şevket Efendi ile Haydar Bey namazdan evvel gitmişlerdir. Mazlûm Bey bu akşam namaz kılmamıştır. Haşim Bey nöbetçi olduğundan namazda bulunamamıştır. Salahaddin Bey cedid validesi ile Kırkkilise'ye gitmiştir. Semahânede fanus parladığından İzzet Bey tarafından söndürülmüştür. Cemaat 66

Ramazan 12-Pazartesi

Yenilen ta'am: Şehriye, talaş kebabı, kuru bamya, taze fasulye, kabak, pırasa, sütlaç, pilâv.

Mûlahazât: Efendi içerde iftar ediyorlar, badema, derc ü izbâr sarf-ı nazar olunacaktır. Hava güneşli ise de poyrazın hatırı sayılır idi. Müezzinlik emsaline nazaran parlak olmuştur. Tahir Bey'in tesbihi sirkat olunmuştur. Haydan gelen huya gider!... İzzet Efendi bade'l-iftâr gelmiştir! Şekûr Bey sahura kalkmamıştır. Cemaat dört saf.

Ramazan 13-Salı

Yenilen ta'am, birinci sofraya: Şehriye çorbası, kızartma kesme et, yumurta, börek, baklava, patlıcan, kabak, kereviz, dolma, pilâv.

Diğer sofralara: Şehriye, et, bamya, börek, baklava, kereviz, ıspanak, pilâv.

Ta'amhâneye on sofra kurulmuştur. Tamamen oturulmuştur. Muahharen ayakta hizmet edenler için ayrıca sofra kurulmuştur.

Lahm: Kasaptan 20 okkalık bir adet koyun alınmıştır. Kifâyet etmiş ve geriye de kalmıştır.

Ekmek: On okka çarşıdan alındı. İki okka da yevmiye alınan ekmek ki 12 kiyyedir. İçeriden 30 adet somun alınmış başabaş gelmiştir. Simit, 20 adettir. Pide bir adettir.

Ta'amhânenin sofralarının tanzim hususunda ve bunları muahharen toplayarak her bir şeyleri yerli yerine var etmek hususunda



İzzet Efendi'nin mesai-i fevkalâdesi şayan-ı takdir ve tahsindir. Es-nâ-yı ta'amda İzzet Efendi, Hasan Bey, Derviş Ahmed, Şakir Ağa, Derviş Hasan, Giritli Şerefeddin Efendi hizmet etmişler ve vazifelerini hüsn-i suretle ifa etmişlerdir.

Kahve umûru: Ulvi Dede tarafından ifa olunmuş ve tevziat ise Uşak Ali Ağa, Niyazi Efendi, Derviş Ahmed, Şerefeddin Efendi tarafından ifa kılınmıştır.

Semahâne: Avizelerin kâffesi ışıklı olunmuştur. Cemaat semâhâneyi tamamen doldurmuştur. Bir kişilik mahal bile kalmamıştır. Yurkârı müezzinlik mahfeli bile lebâleb idi.

Müezzinlik: Falsosuz Molla Rıza'nın idaresi tahtında kılınmıştır. Haşim Bey nöbetçi olduğundan bulunamamıştır.

Aşçılık: Hafta gününe mahsus olmak üzere, Mustafa Ağa umûrunda gayet usta bir yardımcı aşçı getirilmiştir. Hakikaten mâhir hamurkâr idi.

Şekûr Bey, Derviş Ahmed, Ulvi Dede, İzzet ve Gavsi ve Şerefeddin ve Tahir Efendiler namazı musannıfın ruhuna göndermişlerdir. Odabaşı şeyhi dahi aşağıda oturmuştur. Hallac Baba ile Dr. Fuat Bey, Efendi'nin küçük odasında oturmaktalar ve Bursalı Hakkı Efendi ise bunları araştırmakta olup Derviş Ahmed'in odasına bile oturması caiz olmayan Bursevî Hakkı Efendi'yi, Efendi'nin küçük odasına getirmesi şâyân-ı istigrabdır. Bursalı oldu mu onları izâ etmek bir vazife hükmünde gibi... Bunlara meydan vermemek üzere, bunun gibi teşrifat muamelâtına müdahale edilmesi iktiza eder.

Ramazan 14-Çarşamba

Yenilen ta'am: Şehriye ve işkembe çorbası, et, börek, patlıcan, dolma, pilâv; ayrıca yeşil salata, fasulye ezmesi, sardalya.

Mûlahazât: Hava bulutlu, yağmursuz mutedil. Derviş Ahmed ve Şeyh Şevket birlikte bade'l-iftâr gelmişlerdir. Namazdan sonra Kaymakam Ali Bey ve Mazlûm Bey biraz oturarak musahabet olunmuş ve şerbetler ikram edilmiştir. Kaymakam Ali Bey saat 4'te semtine gitmiş. Ali Bey, Haşim Bey, Mazlûm Bey biraz hava almaya çıkmışlardır. Cemaat 87.



Ramazan 15-Perşembe

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, patlıcanlı kebab, karnıyarık, börek, baklava, taze fasulye, dolma, pilâv. Ayrıca yeşil salata, fasulye ezmesi, sardalya, biber turşusu, havyar. Turşu ve havyar Ali Bey tarafından.

Mülâhazat: Hava gayet lâtif idi. Derviş Ahmed bade'l-iftâr gelmişlerdir. Haşim Bey nöbetçi olduğundan namazda bulunamamıştır. Efendi ile Gavsı Bey ufakık bir tur yapmışlardır. Mazlûm Bey ile İstanbul'a gitmişler ve biraz da kaleme uğramışlar. Mazlûm Bey. Babiali apteshânesinden Terkos'un havuzundan tezkî-i atş (susuzluğunu gidermek) eylemişlerdir. Oradan Beyazıt, oradan avdet eylemişlerdir. Şekûr Bey, Atike Hanım ile Dolmabahçe'ye giderek arabaları temaşadan sonra hâb-ı gaflete varmışlar 10.30 da uyumuşlardır. Saat 11'de avdet etmişlerdir. İftardaki kömürücü, kelle kıyafet yerinde olduğundan kim olduğu da der-akab der-hatır olunamadığından sofrada [Ali Bey tarafından] beyefendi buyurunuz gibi sözlerle iltifat edilmiş, muahharen kim olduğu anlaşılmıştır. Cemaat 135.

Ramazan 16-Cuma

Yenilen ta'am: Şehriye ve işkembe çorbası, kuru köfte, kuru bamya, börek, baklava, paça, taze fasulye, kereviz, lahana dolması, pilâv.

Mülâhazat: Efendi hazretleri, simitlerin fırında ısıtılmamasından dolayı canı sıkılmış ve icap edenler tekdir edilmiştir. Isıtılmamasının sebebi ise fırında börek piştiğinden ileri gelmiştir. Cemaat dört saf.

Ramazan 17-Cumartesi

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası ile işkembe, tas kebabı, yumurta, sigara böreği, kayısı kompostosu, kefal paçası [pilakıl], kereviz, yaprak dolması, taze fasulye, pilâv.

Mülâhazat: Necip Paşa Hazretleri, bade't-terâvih gitmişlerdir. Mazlûm Bey, yatsı ezanını okumuş, namazda bulunmamıştır. El manâ fi batnı'ş-şair [Manâ şairin karnındadır]. Şekûr Bey'in bugün tersliği üzerinde idi. Ali Bey maşaallah süt dökmüş kedi gibi peh peh! Cemaat 50.

Ramazan 18-Pazar

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, kebab, kuru bamya, su böreği, ekmek kadayıfı, kefal paçası, taze fasulye, elma tatlısı, paça, kereviz, pilâv.

Mülâhazât: Efendi hazretleri iftarda Merkez Efendi'de idiler. Saat 3.30'da avdet etmişlerdir. Cemaat 80.

Ramazan 19-Pazartesi

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, tas kebabı, yumurta, güllaç kaymaklı ve fındıklı, patlıcan karnıyarık, kaymaklı kayısı tatlısı, terbiyeli kereviz, balık paçası, lahana dolması, pilâv

Mülâhazat: Efendi hazretleri taşra çıkmamıştır. Bu gece müezzinelik pek soğuk olmuştur. Hem perdesiz, hem de akortsuz. Cemaat 85.

Ramazan 20-Salı

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, sarma et, bamya, muska böreği, ekmek kadayıfı, patlıcan, fasulye, yaprak dolması, pilâv.

Lahm: Yirmi üç okkalık bir tamam gövde. Ekmek 10 çarşıdan olanı, yevmiye alınan iki okka içeriye verildi. Yemek esnasında ekmek yendi, der-akab bakkaldan beş okka alındı fakat vaktinde yetişmedi sahura kaldı. İki okkası hareme, iki okkası dışarı kalmıştır. Simit 20 adetten iki adedi içeri verildi.

Kahve umuru: Ulvi Dede tarafından ifa edildi.

Şerbet: Menekşe ve hummaz ihzar kılınmıştır. Şerbetler dağıtıldıktan sonra boşlar toplandı.

Derviş Ahmed'in Ramazan'ın bidâyetinden beri takınmış olduğu hâl ve tavrı gerçi terbiyesizliği iktizasından ise de muayyebâtan addolunmazsa da hiçbir akşam iftarda bulunmamak ve salat-ı terâvihi müteakib hiçbir noktayı nazar-ı ehemmiyete almayarak kendi zevk ve hevesine tab'an defolup gitmiş ve tekkeye müteallik umûr ve husûsa ehemmiyet vermeyerek kendine müteallik kimseleri izzaz ve ikram ve andan gayri zevata her kim olursa olsun nazar-ı bi-kaydî ile bakması mucib-i istiğrak olduğundan bunun bu terbiyesiz



muamelesine ta Ramazan'ın bidâyetinde meydan vermemek iktizâyı hâlden ise de şu Ramazan'ı şöyle geçiştirmek arzu olunduğundan şimdiye kadar şu terbiyesiz muameleye aldırmamış, fakat sabır ve kararı tükenen Ali Bey şerbet tevziatı esnasında defetmiş ve tevziatı Hasan Bey ile Şerefeddin Efendi'ye ifa ettirerek geçiştirmiştir.

Aşçılık: Yardımcı olmak üzere geçen hafta getirilen Gömeçcioğlu Mustafa Ağa dün akşamdan gelmiş bu akşam hizmette bulunarak 20 kuruşluk aidatını alarak gece gitmiştir.

Fanusların birer sırası yanmıştır, müezzinlik pek parlak olmuştur. İçeride ise Merkez'in hanımları ve Haşim Bey'in validesi vardı. İki takım yemek verildi. Gece kimse kalmamıştır. Cemaat beş saf.

Ramazan 21-Çarşamba

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, köfte, muska böreği, baklava, patlıcan, fasulye yaprak dolması, pilâv.

Mülâhazat: Börek dün geceden bakiyedir. Baklava ise Şekûr Bey, nefs-i nefisi için ilâve aşçı Mustafa'ya yaptırmış idi. Misafiri olduğundan sofraya koydu. Misafiri ise Çankırlı Şeyh idi, gece kalmıştır. Cemaat dört saf.

Ramazan 22-Perşembe

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, pideli kebab, kuru bamya, çarşı böreği, beyaz baklava, fasulye, dolma, pilâv.

Mülâhazât: Bade't-terâvih şerbet çıkarıldı. Cemaat dört saf.

Ramazan 23-Cuma

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, et, kuru bamya, börek, fasulye, dolma, pilâv.

Mülâhazat: Hava eski letafetini muhafaza ediyordu. Âdetâ arkadaki pardesüler bile fazla geliyordu. Eşref Efendizâde gece kalmıştır. Haşim Bey nöbetçi olduğundan müezzinlikte bulunamadı. Cemaat dört saf.

Ramazan 24-Cumartesi

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, tencere kebabı, kuru bamya, börek, taze fasulye kapuska, lahana dolması, pilâv.

Miilâhazat: Efendi Hazretleri Makriköy'e [Bakırköy] iftara gittiler. Bursalı Eşrefzâde dergâhta kalmıştır. Ulvi Dede Dolmabahçe'nin kandilini yakmak üzere geç çıktığı için iftara yetişememiştir, bu da kendinin tembelliğinden ileri gelmiştir. Efendi Hazretleri saat 3:00'te muavedet buyurmuşlardır. Derviş Ahmed bade'l-iftâr gelmiştir. Mazlûm Bey, validesinin kafes arkasında olduğunu haber aldığı için namazdan sonra müezzinliğe geçmiştir. Maşaalâh Cemaat üç saf.

Ramazân 25-Pazar

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, yumurta, kebab, hurma tatlısı, taze fasulye, kereviz, domates dolması, pilâv.

Miilâhazat: Gece başlayan yağmur sabaha kadar devam etti. Yollar artık çamurdan geçilmez. Uşak bu akşam iftara gitti. Derviş Ahmed yine eski hâline devam ile bade'l-iftâr gelmiştir. Cemaat iki saf.

Ramazân 26-Pazartesi

Yenilen ta'am: Şehriye ve işkembe çorbası, tepsi köftesi, tepsi böreği, kayısı kompostosu, taze fasulye, ıspanak kökü, patates, pilâv.

Mülâhazat: Hava bir günkü hâline nispetle kesb-i küşâyış eylemiştir. Derviş Ahmed, Hasan Bey bade'l-iftâr gelmiştir. Müezzinlik Hâfız Kenan Bey'e geçmiştir. Hulûsi Efendi şiddetli nezleye tâbi olduğundan kendini müezzinlikten azletmiştir. Cemaat üç saf.

Ramazân 27-Salı

Misafirler: Merkez Efendi Şeyhi, Hallaç Baba Şeyhi Ali Efendi, Şeyhi Râşid Efendi, Dr. Fuat Bey, Kürt Necmeddin Efendi, Koruk Şeyhi Zekâî Efendi, Karasarıklı Şeyhi Şevket Efendi, Komşu Hüseyin Efendi, Mazlûm Bey, Hâfız Hüseyin Efendi, Şeyh Rıza Efendi, Fındıklılızâde Şevki Efendi, Hulûsi Efendi, Hasan Bey ... Camii İkinci İmamı Zakir Kör Osman, Sağır Tefvik, Şerefeddin Efendi ve saire ki cem'ân 74 kişi idi.

Yenilen ta'am, birinci ve ikinci sofralara: Şehriye çorbası, kebab pıruhi, börek, tatlı, taze fasulye, karnıyarık, dolma, pilâv.

Sair sofralara: Şehriye çorbası, sulu et, börek, tatlı, kereviz, ıspanak, pilâv.



Lahm: Yarım gövde idi. Simit 20 adet idi. Ekmek sekiz okka alındı, yemek esnasında ekmek yendi, der-akab bakkaldan üç okka alındı. Taamhâne hizmetine Hasan Bey, Şerefeddin Efendi, İzzet Efendi, Gavsi Bey, Hasan ve Arabacı bakmışlardır.

Kahve umûru: Ulvi Dede tarafından ifa olunmuştur. Tevziata Uşak Derviş Ahmed bakmıştır.

Şerbet umûru: Hummaz şerbeti ihzar olundu.

Aşçılık: Yardımcı olmak üzere geçen hafta getirilen Gömeçcioğlu Mustafa Ağa dün akşam gelmiş ve bugün hizmette bulunarak aidatını alarak gece gitmiştir. Dayı Efendi içeride iftar etmiştir. Şekûr Bey ile Ali Bey matbahda nevâle-çîn (çimlenme) olmuştur. Cemaat beş saf.

Ramazan 28-Çarşamba

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, kebab, kuru bamya, tatlı, taze fasulye, dolma, pilâv.

Mülâhazat: Hâfız Hulûsî Efendi rahatsız olduğundan imâmette bulunamadı. Cemaat iki saf.

Ramazan 29-Perşembe

Yenilen ta'am: Şehriye çorbası, talaş kebabı, kuru bamya, taze fasulye, ekmek kadayıfı, kereviz, kabak tatlısı, kuru fasulye, pilâv.

Mülâhazat: Kuru soğuk vardı. Maaş verilmiş olduğundan Şekûr Bey iftarda bulunamamıştır. Bu akşam imâmet Hulûsî Efendi'ye geçmiş ise de rahatsızlığı tamamen zail olmadığı, sadasının sakale-tinden müsteban oluyor. Şekûr Bey esnâ-yı terâvihde para istifiyle meşgul idi. Cemaat dört saf.

1906 Ramazan'ı Ruznâmesi'nin mütalaat bölümünde, defteri tutan, genel değerlendirmesini şu satırlarla bitiriyor:

"Bu sene Efendimizin rahatsız bulunması hasebiyle Ramazan-ı Şerif için tasavvur edilen tedârikât ve zevk ve neşeden hiçbiri ifa ve icra edilememiş ve mahaza Efendimiz içeride, yalnızca iftar etmesi hasebiyle selâmlığa da lâyıki vechile bakılamamıştır. Bade-salâti'l-ıyd dergâh-ı şerifde türbe-i şerif muvacehesinde evrâd-ı şerif kıraat olunup muayede icra edilmiştir".

Sonuç olarak kültür tarihimiz içinde bir dergâhın Ramazan sresinde geçirdiği safhaları birinci elden görüyoruz. Dergâhta Ramazan süresince şehriye ve işkembe çorbalarının hemen hemen her iftarda içildiği, pilâv olmadığı zaman yemeğin bittiğinin anlaşılamağı, et ve balıktan evvel bir tatlının konulup ağız tadının değiştirildiği gibi gözlemlerde bulunabiliyoruz. Genellikle "Tekkeye deniz ürünleri girmez!" düşüncesine karşın dergâhta, uskumru ızgarası, pisi balığı, sardalya, havyar, kefal paçası (pilakisi) gibi deniz ürünlerinin yendiği anlaşılıyor. Günümüzde unutulana şerbetler arasında menekşe, hummaz (ağaç kavunu) şerbetleri de o yıllarda varlıklarını koruyorlardı.

Bu kıymetli rznâmeyi üzerinde çalışmam için bana veren kıymetli kardeşim H. Necdet İşli'ye burada teşekkür ederim.

[Drinci Milletlerarası Yemek Kongresi-Bildiriler, s. 183-195]

Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü



ENEL BİLGİLER

İslâmın beş şartından birisi de Ramazan ayında oruç tutmaktır. Oruç, dinî bir ibadet olarak insanın belirli bir zaman diliminde bazı şeyleri yapmaktan kendi kendini alıkoymasısıdır. Bir başka söyleyişle oruç; niyet ederek imsâk vaktinden (tan yerinin ağarmaya başlaması) itibaren güneşin batışına kadarki süre içerisinde yememek, içmemek ve cinsel ilişkide bulunmamak suretiyle yerine getirilen bir ibadettir. Hicretin ikinci yılında Müslümanlara farz kılınmıştır.

Orucun başlama zamanına imsâk, orucu bozma anı olan gün batımı zamanına iftar, oruca başlamak için gece kalkıp yemek ve su içme gereksinimini karşılamaya da sahur zamanı adı verilir.

ORUÇ VE SAĞLIK¹

İslâmî ibâdetlerin yerine getirilmesi şüphesiz Yüce Allah'a kul-luk içindir. Ancak, dinimizin emrettiği her şeyin insan bedenine büyük yararı olduğu da bir gerçektir.

Peygamberimiz Hz. Muhammed'in bir hadislerinde "Oruç tutunuz, sağlık bulursunuz." buyrukları, dinî ve sosyal muhtevası ön plânda bulunan orucu, tıbbî bakımdan araştırmaya da yönlendirmektedir. Oruca insan sağlığı açısından bakıldığında şişmanlık, yük-

* Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Genel Yazmanı.

¹ Nimet Berkok – Kâmil Toygar, "Oruç ve Sağlık", *Diyanet*, S. 61, Ocak 1996, s. 20.

sek tansiyon, damar sertliği, mide ve sindirim sistemi hastalıklarından koruyan bir ibadet olduğu kolayca anlaşılır. Günümüz tıbbında büyük önem taşıyan “Koruyucu hekimlik” ilkesi orucun doğrudan içerisinde yer almaktadır.

Oruç bir yıl boyunca durmadan çalışan mide ve sindirim sistemimizi dinlendiren, dinlendirirken koruyan ibadettir.

Dinimiz hiçbir iş ve konuda inananlarına güçlük yüklemez. Bu yönüyle sağlığı yerinde olmayan bir kimsenin oruç tutması istenmemiştir. Ciddi olarak hasta olanlar oruç tutmazlar. Tutamadıkları oruçlarını sağlıklarına kavuştuklarında tutarak görevlerini yerine getirirler. Bu hastalıkların belli başlıları şunlardır: Kanseri, devamlı ilâç kullanılması gereken kalp, damar ve şeker hastalıkları, verem, ateşle seyreden hastalıklar. Özellikle mide ve sindirim yolu hastalıkları. Mide ve on iki parmak bağırsağında ülser olan kişilerin oruç tutmaları sağlıkları için riskli olabilir. Ülser, mide boş kaldığında sürekli ağrı yapar.

Söz buraya gelmişken oruçlu bir insanın yeme içme konusunda nelere dikkat etmesi gerekmektedir. Bunları özet olarak aktarmakta yarar görmekteyiz.

Ramazan ayında mide ve sindirim sisteminde nükseden ülser, mide kanaması vb. hastalıkların büyük çoğunluğu yanlış beslenmeden kaynaklanmaktadır. Bunlardan başlıcaları:

a. Çok yemek: Hemen herkesin bildiğı gibi iftarda bedenimiz ihtiyaç duyduğu için çok yiyip içmekteyiz. Bütün günü ibadet amacıyla nefesine hâkim olarak geçiren bir Müslümanın iradesini koruyarak yeteri ölçüde yiyip içmesi gerekir. Gözlemlerimize göre iftar sofralarında normal bir insana yetecek miktarın iki üç katı yemek konulmaktadır. Yemekleri hazırlayan eş, anne ve yakınların, özellikle de oruç tutanların bu konuda bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Onların gereksiz sevgi ve şefkatleri, nefislerine hâkim olamamaları ileride telâfisi imkânsız rahatsızlıklar yaratmaktadır.

b. Çabuk yemek: İftar ve sahur sofralarında yaptığımız büyük bir yanlışlık da çok çabuk, yeterince çiğnemediğimiz yemek yememizdir. Bilindiğı üzere sindirim ağızda çiğnemeyle başlar. Yeterince çiğ-



nenmeyen besin maddeleri sindirim sisteminde problemlere sebep olacağı gibi, gerektiğinden fazla yememize de yol açacaktır.

c. Çok çeşitli yemek: İftar ve sahur sofralarının zenginliği bizde bir gelenek hâline gelmiştir. İster aile içi sofralarında, ister toplu iftar sofralarında olsun o kadar çeşitli yiyecek içeceklerle karşılaşırız ki bunların insan midesine büyük zararlar vermemesi düşünülemez. Geçtiğimiz yıl katıldığımız bir iftar sofrasında yaptığımız tespit 26 çeşit yiyecek ve içeceğin bulunduğunu şaşkınlıkla gördük. Bu yiyeceklerin çeşitliliği yanında birbirine uyum sağlamadığı, sindirim bakımından insan bedenine zorluklar verdiği de görülmektedir.

ç. Sahura kalkmamak ya da aşırı yemek: Gözlediğimiz bir başka yanlışlık da bazı kişilerin sahura kalkmadan akşam yediği ile oruç tutmasıdır. Doğrusu oruç tutan kişi mutlaka sahura kalkmalı, midesini uzun süre aç bırakmamalı, az da olsa hafif bir şeyler yemelidir. Bu hususta Hz. Peygamberimiz bir yudum su, bir zeytin tane-si dahi olsa sahur yemeği yememizi, sahurda bereket olduğunu belirtmişlerdir.

Bu konuda sağlık yönünden yapılan bir diğer yanlış da sahurda aşırı yemektir. Doğal olarak dolu mide ile yatmak sağlık yönünden zarar verecektir. Buna dikkat edilmediği takdirde sabahleyin mide-de bir ağırlık, ekşime ve yanma hissedilecektir.

d. Sigara tiryakilerinin aç karnına sigara içmeleri: Sigaranın insan organizmasına büyük zarar verdiği, özellikle solunum yollarında telafisi imkânsız problemler yarattığı bilinmektedir. Hâl böyle iken iftar sofrasına oturur oturmaz ilk iş olarak sigara içmenin insan bedeninde yaratacağı tahribatı tahayyül etmek zor olmasa gerekir.

Sonuç olarak: Ramazan ayında iftar ve sahur sofralarında beslenme yönünden bazı yanlışlıkların yapıldığı bir gerçektir. Diyanet İşleri Başkanlığımızın, Sağlık Bakanlığı ve Üniversitelerimizin ilgili bilim dallarıyla işbirliği yaparak koruyucu hekimliğe yönelik bazı çalışmalar yapmasını bir zorunluluk olarak görmekteyiz.

Başta okul ve camilerimiz olmak üzere örgün ve yaygın eğitim kurumlarımızda bu konunun ele alınıp işlenmesi, yapılan yanlışlıkların gösterilerek halkımızın uyarılması düşünülmelidir.

Ramazanda dengeli beslenmeyi yansıtacak örnek menüler hazırlanması, ülkemizin zengin besin değerlerinin bu menülere yansıtılması da düşünülmelidir.

RAMAZAN HAZIRLIKLARI

Ramazan çevresinde gelişen mutfak kültürümüzün önemli bir bölümünü Ramazan hazırlıkları oluşturur. Bugünkü gibi her mevsimde bütün sebze, meyve, kuru yiyeceklerin bulunmadığı eski Ramazanlarda iftar ve sahurda yenilecek yemeklerin malzemesi ucuz ve bol bulunduğu mevsimlerde Ramazan ayı için özel olarak hazırlanır ya da satın alınır.

Halk arasında Ramazanlık ya da Ramazaniyelik olarak adlandırılan; önceden toplu olarak satın alınan, üretilip hazırlanan bu yiyecekler özellikle kış aylarına rastlayan Ramazanlarda önem kazanırdı. Geleneksel mutfağımızda başlı başına bir zenginlik gösteren Ramazan hazırlıkları şunlardır:

Pastırma, sucuk, kavurma vb. et mamulleri. Yeşil fasulye, patlıcan, kırmızı biber kurutmaları. Çeşitli turşular. Peynir, yağ türleri. Başta tarhana olmak üzere çorbalıklar. Reçel, pestil ve marmelat çeşitleri. Vişne, zerdali, erik vb. hoşafıklar. Bulgur, erişte, pirinç ve makarnalar. Domates ve biber salçaları, kuru yufkalar vb. ek:nek çeşitlerinin hazırlanması.

Ramazanlıkların önemli yanı en az bir ay yetecek ölçüde hazırlanması ya da satın alınmasıydı. Diğer zamanlarda günlük, haftalık ihtiyaç kadar satın alınan un, yağ, şeker en az Ramazan boyunca yetecek ölçüde çuval ve tenekelerle satın alınırdı. Buna bazı yörelerimizde Ramazan tedariki de denirdi.

Geçen yüzyılın başlarında İstanbul hayatı hakkında önemli bilgiler veren *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri* adlı eserinde Abdülaziz Bey Ramazan hazırlıklarını şöyle anlatır:

"Bütün İslâm dünyasında ve Osmanlı ülkesinde Ramazan ayına çok önem verilirdi. İki-üç ay kala her evde hazırlık ve tedarik başlar. Halk sair günlere ait erzak ve ev ihtiyaçlarına ek olarak, imkânları nispetinde reçeller, sucuk veya pastırma, zeytin, peynirler, şerbetlik şekerler, şuruplar, kâfi miktarda şeker ve hoşafıklar, gül-



laç, çorbalıklar alır, ayrıca hanedeki sahan, tencere, sini gibi bakır kapların hepsi kalaylanır, hallaçlar çağrılır, yatak takımlarının yün ve pamukları attırılırdı. Kübera yeni kürkler, elbiseler ve seccadeler alır, hanımlar Ramazan'da giymek için kendilerine ve cariyelerine elbiseler yaptırırlar, hatta kibarların bazıları oda döşemelerini bile yeniletirlerdi. Yine herkes kudretine göre Ramazan'da kullanılmak üzere zarif kahve zarf ve fincanları, su bardakları, kıymetli kaşıklar alır, çocukların hoşlarına gitsin diye sapı düdüklü kaşıklar tedarik edilir, elbiseler diktirilirdi. Çarşı pazarlarda bakkallar demet demet renkli bağlara bağlanmış güllaçlar, sucuk veya pastırmalar asar ve her türlü erzaklarını teşhir eder, şekerçi dükkânlarında türlü reçel numuneleri birer ufak tabak içine konur, dükkânlar envâi şerbetlik, şekerler ve *haması* denen şerbetliklerle tezyin edilirdi. Tütüncü dükkânları Ramazan ayı için *âlâ boğça*, *Yenice* ve *Samsun* tütünleri kıyar, elvan kâğıtlara koyup hazırlarlardı. Bütün mahallelerdeki kahvehaneler silinir, camları temizlenir ve hayalciler ve zuhuri kolları icrayı sanat etmek için Dersaadet'in kalabalık yerlerindeki büyük kahveleri kiralarlardı.²

"Bir tarafta da çorbalara ekmek için çeşitli baharat sergilenir, Kur'an-ı Kerim okunurken yakmak üzere ödağacı, kurs, anber kabuğu gibi buhurlar, tablalar üstünde ağzı pamukla kapatılmış olan çok sayıda küçük şişeler içinde bumbar denen yemekle beraber yenen hardallar, iftarda oruç bozmak için hurma ile çeşit çeşit baharlı elvan renk şekerler bulundurulurdu. Yine bu cami kapılarının dışında tablolarda çeşit çeşit simitler, çörekler, en *âlâ* Ramazan pidele-ri yer alırdı³.

Hâli vakti yerinde olanların hısım ve akrabaya, konu komşuya Ramazanlık göndermesi âdettendi. Bugün birçok fabrika ve işyerinde Ramazan öncesinde işyeri sahiplerinin çalışanlarına ramazanlık dağıtması o eski geleneğin yaşayan bir uzantısı olarak değerlendirilebilir.

² *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, Haz. Kâzım Arısan – Duygu Arısan Günay, Tarih Vakfı Yurt Yay., İst., 2000 (2. bs.), s. 250-251.

³ *Age.*, s. 251-252.

Her yönden gelişen ülkemizde modern tarım ve hayvancılığın imkânlarıyla hemen her mevsimde bütün meyve ve sebzeleri bulmamız mümkün olmaktadır. Öyle tahmin ediyoruz ki yakın bir gelecekte her şeyin bol miktarda ve çeşitte bulunması Ramazan hazırlıklarını bir nostalji olarak belleklerimizde bırakacaktır.

SAHUR YEMEKLERİ

Oruca niyet edenlerin Fecr-i sâdık dediğimiz tan yerinin ağarmaya başlamasından önce yedikleri yemeğe sahur denir. Peygamber efendimizce "mübarek yemek" olarak nitelendirilen sahur, oruçlu günün başlangıcıdır.

Oruca niyetlenmiş kimselerin sahur yemeği yemesi müstehaptır. Sahur gündüz oruç tutacak insanı güçlü kılacak bir öğün çeşidi olarak değerlendirilmelidir. Nitekim bir hadis-i şerifte sahur yemeğiyle gündüz orucuna destek sağlanması öğütlenmiştir (*İbn Mâce, Savm* 22).

Peygamber Efendimiz bir hadis-i şeriflerinde meâlen şöyle buyuruyorlar: "Sahur yemeği yiyin, çünkü sahurda bereket vardır." (*Riyâzü's-Salihin Trc., 2/495*)⁴.

Sahur yemeğinin geciktirilmesi de müstehaptır. Ancak, imsâk zamanından önce kesinlikle yiyip içmeye son verilmesi gerekir. Bilindiği üzere imsâk saati orucun başlangıcıdır.

Sahurdan sonra tekrar yatılacağı için yemek seçiminin dikkatli yapılması gerekir. Lezzet, görünüm güzelliği yanında, sahur yemeklerinin mutlaka sağlıklı olması da zorunludur. Bu konuda dikkat edeceğimiz başlıca husus yediklerimizin midemize ağırlık vermemesi, iftara kadar bizi tok tutmasıdır. Sahur sofralarında yiyecek içeceklerimizin az tuzlu olması, gün boyu susamamıza engel olacaktır.

Eski İstanbul Ramazanları konusunda geniş bilgi veren Münevver Alp sahur yemeklerini şöyle anlatıyor:

⁴ Diyanet Takvimi, 20 Şubat 1995.



"Anadolu'da, Rumeli'de sahur yemeklerinde ekseri gözleme, börek yerlerdi. Kadınlar gece hamur yoğurur; gözlemeleri, börekleri sofraya taze taze getirirlerdi. İstanbul'da sahurda katiyen börek yenilmezdi. Sahur sofralarına kazandibi çöreklerle, kaşar peyniri, gerdan ve dil söğüşü konurdu. Bir akşam pilâv, bir akşam taygan denilen makarna pişerdi. Herkes birer kâse yoğurt, birer kâse hoşaf-la pilâvı veya makarnayı yedikten sonra ağzını çalkalayıp niyet etmeden evvel bir kâse hoşafı diker "Yarabbi sana şükürler olsun." diye duasını ve yarınki oruca niyetini tekrarlardı. Niyetten sonra sabah namazına kadar hatim sürer, sabah ezanları okunurken sabah namazlarını kılıp yatarlar, öğleye kadar uyurlardı."⁵

Örnekleme belirlediğimiz aileler arasında yaptığımız soruşturmada bugünkü sahur sofralarının yemekleri genellikle iftardan kalan yiyeceklerden oluşmaktadır. Bu sofraların ilk yemeği etli bir sebze, arkasından makarna ya da pilâv olmaktadır. Bunun dışında börek de tok tutma özelliğiyle dikkat çekmektedir. İçecekler arasında ayran, şerbet, çay ile hoşaf ve komposto çeşitleri en yaygın olanlarıdır.

RAMAZAN BAYRAMI YEMEKLERİ

Ramazan, halk arasında yaygın kullanımı ile Şeker Bayramı; Ramazan ayında oruç tutarak Allah'ın rızasını kazanmaktan doğan sevincin ifadesidir. Aynı zamanda Hicret'in ikinci yılı (624) Ramazan'ında Medine'ye yürüyen Kureyşlileri şehrin güney batısında karşılayan Peygamber efendimizin küçük ordusuyla kendi kuvvetlerinden kat kat üstün Kureyşlileri yenilgiye uğrattıkları zaferin yıldönümüdür. Yüce Peygamberimiz bu savaş sonunda Medine'ye döndüğü zaman Ramazan ayı son bulmuş ve oruç sona ermişti. Ümmetine yaptığı konuşmada Ramazan'ı takip eden Şevval ayının ilk günü bayram namazı kılınmasını ve sadaka-i fitr verilmesini istemiştir. Ve ilk Bayram namazı bu tarihte kılınmıştır.

Amaçları arasında dargın olanları barıştırmak, kırgın olanları birbiriyle kaynaştırmak, dost ve akrabalık duygularını güçlendir-

⁵ "Eski İstanbul'da Ramazan", *Türk Folklor Araştırmaları*, S. 174, Ocak 1956, s. 3275

mek de bulunan Ramazan ya da Şeker Bayramı mutfak kültürümüz yönünden de önem taşımaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu'nda Ramazan bayramının resmi olarak kutlanması büyük padişah Fatih Sultan Mehmet dönemine rastlar. Üstat Feridun Fazıl Tülbentçi, sarayda bayram törenini şöyle anlatır:

· "Bayram Osmanlı İmparatorluğu'nun saray ve devlet teşkilâtında pek önemli bir yer işgal ederdi. Osmanlı sarayında cülûs bittikten sonra en ehemmiyetli merasim, o zamanki tâbiriyle İyd-i Fıtır ve Kurban Bayramı'nda olanı idi. Tören, bayramdan bir gün önce sarayın Alay Meydanı adı verilen ikinci avlusunda başlardı. Buna Arife Divanı veya Arife Muayedesı denilirdi. Mehterhane çalar, dualar okunur, alkışlar yapılırdı. Padişahın bayramı teşrifat sırasına göre tebrik edilirdi. Merasim o kadar itina ile tatbik olunurdu ki, sonra bir Arife Muayedesı'nde Padişah rahatsızlığına binaen dışarıya çıkmazsa, taht üzerine konan kavuğuna karşı divan kurulup tören yapılırdı. Sultan İkinci Ahmet, ayaklarından mustarip olduğu için arife tebriğine çıkamamış, sarıklı kavuğuna karşı tebrik merasimi yaptırmıştır.

Bayramın birinci günü ise, tören çok daha şatafatlı olurdu. Bayram gecesi, gece yarısından itibaren sarayın dış kapısı açılır, teşrifâta dahil olup tebrik merasimine iştirak edecekler gelmeye başlardı. Sabah olurken şeyhülislâm ve en sonra da vezir-i âzam gelirlerdi. Merasim bir hayli uzun sürer, mehterhane çalar, toplar atılırdı. Saraydaki muayede bittikten sonra padişah büyük bir alayla Ayasofya veyahut Sultan Ahmet Camii'ne giderek bayram namazını eda ederlerdi."⁶

Ramazan Bayramı'na halkımız da büyük bir heyecanla hazırlanırdı. Ramazan'ın ikinci yarısından sonra masraf başlar; başta çocuklar olmak üzere bayramlık ayakkabı, elbise, çamaşır satın alınırdı. Özellikle çocuklar baştan ayağa yeniden giydirilir, yakın akraba ve dostların çocukları da unutulmazdı.

⁶ "Eski İstanbul Bayramları", *Türk Folklor Araştırmaları*, s. 210, Ocak 1967, s. 4285.



Özellikle Kadir gecesinden sonra başta şekerçi dükkanları olmak üzere çarşı pazar dolup taşar; bayram tebriklerinde şeker ikram edilirdi.

Bugün artık unutulmaya başlayan bayram yerlerinde seyyar tatlıcı hacıbabalar, şerbetçiler, çörek ve simitçiler halka satış yapıyorlardı.

Ramazan Bayramı mutfağının temeli daha önce de belirttiğimiz gibi şeker ve tatlı ikramına dayanır. Tatlılar genellikle evde yapılan hamur işleridir. Bunlar arasında en yaygın olanları baklava, kadayıf, hurma tatlısı vb. dir.

Bunların yanında özellikle bayram günleri tüketilen yemekler de şunlardır: Tavuk suyuna çorba, etli pilâv, keşkek, börek çeşitleri.

İFTAR SOFRALARI VE DAVETLERİ

Oruç ibadeti Müslüman Türk toplumunda Ramazan ayı boyunca iftar davetleriyle toplumsal bir fonksiyon kazanmakta; bu ay boyunca yakın akraba, hısım, komşu, dost, hemşehri, meslektaş, yoksul, zengin birçok insanı bir araya getirmektedir.

İftar davetlerine örnek olarak: Hane halkıyla önce küçüklerin büyükleri çağırdığı akraba, hısım davetleri; yakın komşular, özellikle kırsal kesimde muhtar, öğretmen, imam, bekçi, çoban gibi yönetici, eğitici vb. kişilerin davetleri; dul, yetim, kimsesiz ve yoksulların davetlerini görmekteyiz.

Son yıllarda varlıklı müessese sahiplerinin dost ve yakınlarına, yanında çalışan işçi ve memurlarına, bayi ve satıcılarına, huzurevi, düşkünler yurdu vb. kurumlarda kalanlara iftar yemekleri verdikleri gözlenmektedir.

Ramazan boyunca Cumhurbaşkanları ve Başbakanlarımızın köşk ve konutlarında Türkiye’de bulunan İslâm ülkeleri büyükelçi ve temsilcilerine, siyasi partilerin başkan, bakan ve milletvekillerine, anayasal kuruluşların üst düzey yöneticilerine verdikleri protokol yemeklerini de belirtmekte yarar görmekteyiz.

Bu davet yelpazesi KİT yöneticilerinin, vakıf ve tarikat liderlerinin, hamiyetli yardımsever insanlarımızın davetleriyle gelişmekte, zengin bir görünüm kazanmaktadır.



İftar davetlerinde oruçlu olup olmadığına bakılmaksızın zengin fakir, hatta yurt dışında bazı vakıflarımızın düzenlediği gibi Müslüman olmayanların bile davet edilmesini İslâmın diğer dinlere gösterdiği tolerans bakımından ilginç saymaktayız.

Sahur sofraları iftar yemeklerinin aksine aile bireyleri, yatıya kalmış akraba ve hısımlarla birlikte daha dar çerçevede yenilen yemeklerdir. Ancak bazı yörelerimizde gece bekçileri ile Ramazan davulcularının ailenin erkekleriyle birlikte sahur yaptıkları da görülmektedir.

ESKİ İFTAR SOFRALARI

Ramazan orucu, Müslüman Türk halkının dün olduğu kadar bugün de önem verdiği ibadetlerin başında gelir. Ancak, geçmişte kalan bazı görkemli yanları var ki onların o günleri yaşamış insanlarımızdan derlenmesi, yazılı kaynaklarımızdan taranması millî ve dinî kültür değerlerimizin belgelenmesine katkı sağlayacaktır.

Bu yüzyılın başlarında Balıkhâne Nâzırlığı da yapan Ali Rıza Bey'in yayımladığı dizi yazılardan oluşturulan kitapta eski iftar sofraları ayrıntılı bir şekilde şöyle anlatılır:

"Ramazan akşamları verilen iftar ziyafetlerinin evkat-ı sâirede ita olunan ziyafetlerden başlıca farkı iftar kahvaltısı kısmı olup, halkımızın yekdiğerini berây-ı iftâr davetlerinde etimenin cins ve nefasetine itina olunmakla beraber kahvaltı tepsisinin en küçük teferruatına ve intizamına başkaca bir ehemmiyet verildiğinden reçellerin envai, havyar, peynir, zeytin, sucuk, pastırma gibi çerezlerin nefisi ufak tabaklarla tepsieye yerleştirilip sinilerin ortasına konulur, envai mevsim meyveleri ve salatalar da onlara mahsus tabaklarla tepsinin etrafına bir sûret-i muntazamada vazedilir, zemzem-i şerîf fincanları, Medine hurması, hardal tabakları vazeylemek suretiyle iftariyenin levazımı ikmal edilirdi. Hatta zahirde çekirdeği yemeklere düşmemek, hakikatte iftariyenin tezyinatına medar olmak mülâhazasıyla limonlar ortasından kesilip tüller içinde ipek ve renkli kurdelelerle bağlanarak ufak tabaklara vazolunduğu da görülmüştür.

İçme suları, kapalı ve tabaklı Saksonya bardaklarla hizmetçilerin elinde tutulurdu.



Çatal, kaşık, bıçak gibi muhdesâtın Ramazân-ı şerifte istimali tecviz olunmadığından, istimalini itiyat etmiş olanlar dahi halkın ta'n ve teşnûine hedef olmaktan içtinap eylediklerinden, bunların yerine mercan saplı fil dişi, sedef ve bağadan mamul veyahut siyah ve beyaz cilâlî tahta kaşıklar istimal ederlerdi. Gerek bu kaşıklar, gerek has pide ve francala, çörek ve simitler sofranın kenarına bollukla istif edilirdi.

Bir de Ramazân-ı şerifin iptidasından intihasına kadar halkımızda işkembe çorbasına fevkalâde bir inhimak vardı. Veliefendizade merhumun hindi derisinden işkembe çorbası yaptırması fıkrasından da malûm olduğu cihetle gani ve fakir herkes sofrasında işkembe çorbası bulundurmak isterdi. İftara beş on dakika kalarak çorba kâsesini alıp işkembeci dükkânına giderler hatta nöbete yatarlardı. Konaklardan uşaklar, ayvazlar kapaklı çorba kâselerini getirip kazanın etrafına dizerlerdi.

Taamın sonunda mutlaka hoşaf bulundurmak muktezi olup, elmas-tıraş kâseler derununda pulat tepsilere vazolunup kenarlarına, içleri ufak kâse kadar çukur ve sapları bağa veya fil dışından mamul kaşıklar konulmak suretiyle ihzar edilir ve mevsim-i sayfta kâseler derununa buzlar konulurdu.”⁷

Burada Balıkhane Nâzırı Ali Rıza Bey'in sözlerine biraz ara vererek mutfak kültürümüzde yaratıcı zekânın zarif bir örneğini üstad Ekrem Muhittin Yeğen'den dinleyelim:

”Sultan Mahmut devrinin ünlü şeyhülislâmlarından Dürrîzade'nin şikemperverliği, konağında pişirttiği yemeklerin nefaseti, sofrta takımlarının zenginliği, iftar sofralarının debdebe ve azameti dillerde destan olup şeyhülislâmın tantanalı ve haşmetli sofrasında bulunup nefis yemeklerini yemeğe can atmayan devlet adamı yokmuş. Hattâ o kadar ki, bu ünlü sofrayı padişah dahi görmek sevdasına kapılmış. Kapılmış ama nasıl olur da koskoca padişah kendini dâvet etmesi için şeyhülislâmına açabilsin. Bunun için de padişah

⁷ Balıkhane Nâzırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı* (Haz. Ali Şükrü Çoruk), İstanbul 2001, s. 225-226.

zamana uygun bir vesile kollamaya başlamış. Bu arada da Ramazan-ı şerif gelip çatmış.

Bunu güzel bir fırsat sayan padişah, Ramazan ayı içinde bir gün akşama doğru bir gezinti yapacağını söyleyerek saltanat arabasının hazırlanmasını emretmiş ve yola çıkmış. Şehirde şöyle bir dolaştıktan sonra, önceden düzenlenen gezintiden dönüşte yolu üstünde bulunan Şeyhülislâmın konağı önünden geçerken padişah birdenbire arabayı durdurmuş ve konağa girmiş.

Padişahın şereflelendirdiğini gören konak halkı şaşkınlıktan birbirlerine girmiş. Bir taraftan hünkârı buyur ederlerken, bir taraftan da koşarak efendi hazretlerine durumu müjdelemişler. Fakat şeyhülislâm hiçbir telâş eseri göstermeden padişahı karşılamış ve esasen iftar zamanı da yaklaşmış olduğundan sofralarını şereflelendirmesi için padişahı rica etmiş.

Bunu cana minnet sayan padişah sofranın başına geçmiş ve sağında şeyhülislâm ve etrafta zamanın ileri gelen devlet adamları olduğu hâlde, debdebeli takımlarla, saray yemeklerine bile taş çıkarabilecek lezzette olan yemekleri birer birer yemeye koyulmuş.

Çorbası, eti, sebzesi yendikten sonra, sofraya altın sahanla pilâv ve küçük adî cam kâselerle de hoşaf gelmiş. Çok nefis olan hoşaf da iştahla ile içildikten sonra altın leğen ve ibriklerde eller yıkanmış ve tam sofradan kalkılacağı sırada padişah şeyhülislâma dönerek: "Efendi, gerek sofra takımlarının debdebe ve zenginliği, gerekse yemeklerinin nefasetine Allah için hayranlıktan başka diyeceğimiz yoktur. Fakat bu arada çözemediğim bir mesele var, şunu bana izah eder misin? Gümüşten aşağı düşmeyen bu zengin ve tantanalı sofra takımlarının arasında o canım hoşafı koyacak güzel kristal bir kâse bulamadın da mı o âdi camlara koydun a efendi!.. demesi üzerine şeyhülislâm:

"- Şevketlim, hoşafa buz katmış olsa idik, sulandırması dolayısıyla hoşafın kıvamını bozar ve tadını kaçırdı, netice itibarıyla efendimiz hazretlerinin takdirlerini kazanamazdık. Bu sebeple biz buzu kâse şeklinde oyarak, hoşafı buza koyduk, demiş."

⁸ Ekrem Muhittin Yeğen, *Alaturka – Alafranga – Yemek Öğretimi ve Sofra Düzeni – Sofra Görüşü*, I. C., İst., 1984 (15. bs.), s. 705.



Söz yine Alî Bey'in:

"Eskiden herkes minderlerde halka olarak oturup taam ettiklerinden sofralar alçak iskemleler üzerine sarı veya bakır siniler konulmak suretiyle ihzar edilir ve peşkir tabir olunan yekpare dokuma bezi, peçete yerine istimal olunurdu. Hatta hizmetkârların ayakta peşkirleri herkesin dizlerine tesadüf ettirilmek şartıyla atmaları bir hüner addedilirdi. Ezân-ı şerîfe birkaç dakika kalarak sofra başına gitmek şerâit-i iftâriyye cümlesinden olduğundan misafirler sofranın etrafında ahz-ı mevki ederler. Ortada çıt yok. Herkes birbirine küsmüş gibi yüzler somurtkan beklerler. Susamlı simitlerin, bademli çöreklerin, kazan yağlılarının misk gibi rayihası ve o muntazam iftariyenin temaşası temadi eder. Bunların içinde herkesin bir imrendiği olacağından velev iki üç dakika da olsa sıyam hâliyle sabır ve tahammül gereği gibi müşkül bulunduğundan huzzârın kimi muttasıl saate bakar, kimisi gözlerini kapatıp âlem-i murâkabeye dalar, top atılmasıyla beraber oruçlar açılır. O mükellef iftariyeye intikam-cûyane bir hücumdur gider. Çorbalar, yumurtalar, etler, börekler, tatlılar birbirini takip eder. Beldemiz âdeti iktizasınca ale'l-husûs Ramazanlarda etimenin kesreti misafirlerin izaz ve ikramına bir nevi mikyas addedildiğinden ve etimenin arkasının alınmasına intizar tiryakilerin hesaplarına elvermediğinden ekserisi beyân-ı itizâla sofradan kalkmış bulunur.

Vükelâ, vüzera, küberâ konaklarının ekserisinde yemeğe fasıla verilmek usulü kabul edilmiş olduğundan vakt-i iftâra birkaç dakika kalarak hazır bulunanların önlerine, ufak tepsilerde reçel, peynir ve zeytin misilli kahvaltı bulunduğu ve bir iki ufak kâse de çorba olduğu hâlde getirilip vazolunur. Bade'l-iftâr nargile, çubuk, kahve, enfiye ve afyon misilli mükeyyifat ile keyifler yerine getirilir. Akşam namazları cemaatle eda olunur, envâi çerezler ve meyvelerle müzeyyen sofralara oturulur, mükellef giyinip kuşanmış olan iç ağaları dest-beste-i makam-ı hizmet olurlar. Vakıa kable't-taâm ve bade't-taâm leğen ibriklerle eller yıkanmak âdet idiye de yemeklerin ellerle tenâvülü çirkin görüldüğünden sonraları bi't-tedric çatal kaşık bulundurulması da taammüm eyledi. Vaktiyle bade't-taâm öd ve amber yakılarak dimağlar tatîr olunmak da âdet imiş.

Büyük dairelerde kahve, çubuk gelmesinde de bir nevi teşrifat vardı. Evvelâ çubuklar uzun olmak ve kıymetli, kehribar ve belki murassa imamelerle müzeyyen bulunmak ve mevcut misafirlere bir anda verilmek şart idi. Hatta Hariciye Teşrifatçısı Kâmil Bey hizmetkârların çubuk getirmesinden kinayeten "Bu kargılı heriflerden ne vakit kurtulacağız?" derdi. "Terkeş" tabir olunan kısa çubuklar kayıklarda ve hususî mahallerde istimal olunabilirdi.

Kahve takımını dairenin kahvecibaşısı getirip odanın münasip mahallinde durur ve kahve ibriği soğumamak için sitil tabir olunan gümüş zincirli ateşdanlara mevzudur. Bu sitili hamil olan yamak da kahvecibaşının maiyetinde bulunur, ne kadar misafir mevcut ise o kadar da ağa kahvecibaşının etrafına dizilir. Tepsinin üzerinde bulunan sırmalı pûşideyi kıdemli iç ağası kaldırıp kahvecibaşının omuzuna vazeder. Badehu ağalar kafesli gümüş zarflarla fincanları tepside alıp ve ateşdan üzerinde bulunan ibrikten kahveyi koydurup zarfın ucundan tutmak şartıyla yine bir anda misafirlere verirlerdi.⁹

AŞÇILAR ORDUSU

Balıkhâne Nâzırı Ali Rıza Bey, bu arada Mısırlı Fâzıl Mustafa Paşa'nın konağındaki iftar ve sahur ziyafetlerinden de bahsederek şunları yazmaktadır:

"Mustafa Paşa dairesinin gerek Ramazanlarda ve gerek eyyâm-ı sâirede taamları vükelâ-yı sâire dairelerinden çıkan yemeklerin hiçbirine mikyas olmayıp, çünkü Türk aşçısı, Frenk aşçısı, kadın aşçısı yemeklerinden başka balık vesair mahsûlât-ı bahriyyeden mürekkep olarak kilercibaşı birtakım diğer yemekler ihzar ederdi. Taamlar gayet nefis ve nefasetiyle beraber büyük kaplar ve mertebânî tabaklar derununda olarak gayet mebzul idi. İftarlardan başka sahur yemekleri de zikre şayandır. Dana, hindi ve av etlerinden mürekkep soğuk yemekler verildiğinden, birçok zevat sahur yemeğine de giderlerdi. Mustafa Paşa dairesinde usta, kalfa ve çırak olarak kırk beş nefer Türk aşçısı olduğu ve o nispette Frenk ve kadın aşçıları bulun-

⁹ *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, s. 226-227.



duğu ve hele Karanfil Kalfa'nın haremde pişirdiği taamların nefaseti o zamanları bilenlerin malûmudur."¹⁰

Ramazan'da ekâbir konaklarında iftar yemeği ise Abdülaziz Bey'in *Osmanlı Âdet Merasim ve Tabirleri* adlı eserinde şöyle nakledilir:

"Yüzyılın başında Ramazan geceleri iftar yemekleri, İstanbul'un bütün evlerinde herkesin kudretine göre birer *darii't-tabak* (ziyafet evi) hâline gelirdi. Herkes akraba ve ahabplarını evine iftara davet eder, ikram ederek kudretince ziyafet vermeye çalışırdı.

Vüzera ve ricalden olan kübera hanelerinde hususi davetler verildiği gibi, kapıları her gece isteyen ahabab ve misafirlerine açık olurdu. Misafirlerden başka fakir halk için de üç - beş sofra hazırlanır, gelen geri çevrilmez içeriye alınır. Tatlılarıyla her türlü yemek verilerek iftar ettirilir, her birine "diş kirası" adıyla uygun miktarda atıyyeler verilirdi. Vezirlerle pek büyük rical konaklarında Ramazan akşamları önemli hazırlıklar yapılır, süslü ve mükellef sofralar kurulurdu. Büyük konaklarda ev sahibi için hazırlanan sofradan başka, her günkü gibi kâhya odasına, divan efendisi, kitapçı, mühürdar ve imam efendi odalarına da zengin sofralar kurulur, gelen misafirler rütbelerine göre buralara alınırdı. Hane sahibinin her akşam kurulan sofrasına Ramazan'a mahsus olan ekmeklerden başka uzun yumuşak pideler, yine iftarlık olarak çeşitli ufak halka çörekler, yine iftar için gümüş veya değerli bir *pulad* tepsiye çeşitli meyvelerden yapılmış reçeller, sucuk, pastırma, peynirler ve özellikle hurma ile türlü türlü zeytinler konuduğu gibi ortasına da saplı, kulplu ve kapaklı elmastıraş denilen billûrdan çok küçük sekiz - on kadar bardak içinde *Mekke-i Mükerrreme*'den getirilmiş *zemzem-i şerif* konurdu. En ağır kıymetli takım ve tabaklar, sırmalı havlular, gümüş leğenler hazır edilirdi. İftar vaktine, yani oruç bozmaya yarım saat kala odanın uygun bir köşesine konmuş buhurdanlarda ödağacı veya buhur, pek kibar ailelerde anber yakılır, odanın kapısı çekilirdi. Akşam ezanına tam bir çeyrek kala hane sahibi yemek odasına girer, ayakta kendi sofrasına alınacak misafirlerin gelişini bekler, karşılar, herkes sofrada yerini alınca daire imamı efendi derhâl

¹⁰ Age. s 233-234.

Kur'an-ı Kerim'den bazı *âyât-ı celîle* (yüce ayetler) okumaya başlar, hazır olanlar sessizce dinlerlerdi. Bu arada vaktin geldiğini bildiren top da atılmış olurdu. Önce zemzem-i şerif içilerek oruçlar bozulur, iftarlık denilen reçeller ve önlerindeki çöreklerden yemeğe başlanırdı. Yemekte mutlaka iki çeşit çorba ve saraykârî yumurta, en az üç çeşit tatlı, iki çeşit börek ve hoşaf ile beş - altı türlü sebze bulundurmak kibarlar için zorunlu idi. Her yemeğin hazırlanmasına dikkat edilir, nefasetine özen gösterilirdi. Eskiden iftarda kibar sofralarının pek meşhur tatlıları baklava, samsa, revani, şekerpare, dilber dudak idi. Ramazan'da iftar yemeğinde gaziler helvası denen un helvası, soğuk paça ve sebzelerden lahana ile zeytinyağlı yemek bulundurulması kibarlar arasında ayıptı.

Konağa davetlilerin dışında gelen misafirler de derece ve itibarlarına göre kâhya ve divan efendisi ve mühürdar gibi zatların odalarına alınır, iftar ettirilir, onlara da mükellef iftarlıklar, tatlılar, börekler ve her türlü yemek verilirdi. Gedikli ağalarla diğer ağalara, kavas ve aşçılara ve evdeki diğer hizmetlilere ayrı ayrı sofralar kurulur, her birine börek, tatlı konurdu. Konağın alt katına da iftara gelen mahalle bekçisi, sakası, amele ve diğer fakirler için onar kişilik en az üç - dört sofrta hazırlanır, bunlara da birkaç çeşit reçel, simit, büyük bir kap ile çorba, mutlaka bir tatlı ve sebze yanı sıra büyük bir lengerle bolca pilâv verilirdi. Beraber getirdikleri tütünlerini ve evden verilen kahvelerini içerler, sonra hazineदार ağa tarafından dış kirası namıyla bir miktar attıye verildikten sonra giderlerdi. Evdeki diğer misafirler kahve ve çubuklarını içer, bir kısmı yatsı namazı vakti yaklaşıncı gitmeye başlardı. Bunlar arasında mahallenin imamı, müezzini ve muhtarı gibi kimselerle diğer komşu ve mahalle ahalisinden atıyye verilmesi lâzım gelenlere de yine ayrı ayrı dış kirası verilirdi. Ev sahibinin geri kalan misafirlerine ikinci defa ikram edilen kahve, kakule denilen baharla birlikte pişirilirdi. Daha sonra bunlar da evlerine dönerlerdi. Hane sahibi tarafından maiyetinde bulunanlara veya arzu ettiklerine Ramazan hediyesi adı altında saat bile verildiği olurdu. Yatsı vakti gelince hane sahibi ile kalanlar hep beraber teravih namazı kılarlar, daha sonra geç saatlere kadar sohbet eder ve dağılırlardı.¹¹

¹¹ Age., s. 253-255.



RAMAZAN MANİLERİNDE İFTAR YEMEKLERİ

Eski Ramazanlarda başta İstanbul olmak üzere büyük şehirlerimizde, kasaba ve köylerimizde mahalle bekçilerinin sahur zamanını mâni söyleyip, davul çalarak halka haber vermeleri âdettendi. Bu âdet bugün mâni söyleme biçimi çoğu yerde unutularak sadece davul (maalesef teneke) çalarak halkı uyandırmak biçiminde yaşamaktadır.

Ramazan mânîlerini bir arada toplayan halk edebiyatımızda *Ramazannâme* adıyla anılan eserler sade dil ve edebiyat açısından değerli; dinî, tarihî, coğrafî, sosyal yönlerden de değerli bir hazine görünümündedir. Bu tür eserlerin en zengin ve değerli olanı arkadaşımız rahmetli Prof. Dr. Âmil Çelebioğlu'nun yayına hazırladığı *Ramazannâme*'dir. Bu eser yukarıda belirttiğimiz alanlar dışında mutfak tarihimiz için de önemli bir belge görünümündedir. Yemeklerimizi, bunların özelliklerini biraz da mizahî bir anlatımla sergileyen bu mânîler kitap içerisinde çeşitli fasıllarda yer almaktadır.

Kitapta yer alan **Taamlar Faslı**'nı bir örnek olarak aşağıya alıyoruz:

*Bizlerde hiç olmaz gurûr
Olasın âlemde siirûr
Ağam ol hâb-ı gafletden
Uyan oldu vakt-ı sahuir*

*Cümlesinin başı ekmek
Garib yiğit harcı keşkek
Yağlı lokum samsa börek
İftar vakti yenir tek tek*

*Muhallebi hoşça taam
Afiyetler olsun ağam
Yağlı pirinç pilâv ile
Ekşi aşâ olmaz kelâm*

*Paçacıda koyun başı
Fenerime attı taş
Sahur vaktinde sultânım
Yeyin soğucak südlâşı*

*Hoş severler enginarı
Renginde rengi sarı
Etli kulak çorbasına
Kullanırlar ekşi nari*

*Tavuk çorbasının hası
Her gece ederim yası
Hiç ana paha mı olur
Bin altun değer bir tası*

*Siniye kaşık dökesin
İftarı evvel çekesin
Ehl-i keyfe göre hoştur
Kaymağa şeker ekisin*

*Ye kebabı biberlice
İç şerbeti anberlice
Başka bir güzel taamdır
Kadınyf da şekerlice¹²*

Ramazan mânilerini davulu eşliğinde söyleyen bekçi ya da görevlilere halk Ramazan ortasında ve sonunda gönlünden kopan bir ücret ya da armağan verirdi. Buna halk arasında "bahşiş" denir. "Ramazan davulcusu tutma geleneği" ülkemiz dışında Balkanlar ve KKTC'de de dinamik bir biçimde yaşamaktadır.

YEMEK VE İFTAR DUALARI

Ülkemizde Müslüman ailelerde aile içi ve misafir yemekleriyle toplu olarak yenilen yemeklerin sonunda sofradaki en yaşlı kişilerden birisi sofraya duası okuyarak yemeği bitirir. Sofra duaları Yüce Allah'a verdiği nimetlerden dolayı şükretmek; yemeğe katılan kişiler için sağlık, başarı dilemek; yemeği hazırlayan ve verenlere teşekkür etmek için okunur.

Aile sofralarında dede ya da baba tarafından okunan sofraya duaları; geniş katımlı toplu iftar yemeklerinde bu konuda deneyimli, bilgili, sesi güzel, repertuarı geniş duahanlar tarafından icra edilir. Yaygın bir uygulama, sofraya duasından sonra, yemeğe katılanların yemekten son bir lokma daha alması biçimindedir.

Çok çeşitli ve geniş kapsamlı Arapça sofraya dualarının yanında, Türkçe manzum ve nesir olarak yazıya geçirilmiş olanlar da mevcuttur.

Sofra duaları bugün de başta iftar sofraları olmak üzere, toplu olarak yenilen yemeklerin sonunda geleneğine uygun bir biçimde yaşatılmaktadır.

Ayrıca asker ocağında, okul öncesi eğitim kurumlarında, yatılı okullarda yemeğin başında kısaltılmış ve şiirleştirilmiş bir biçimde icra edilmektedir. Öğretmen, komutan vb. kişilerin tekrarlatmak biçiminde yaptırdığı sofraya dualarına:

¹² *Ramazzannâme*, Tercüman 1001 Temel Eser, İst., ty., s. 312.



"Tanrımıza hamd olsun

Milletimiz sağ olsun

Afiyet olsun."

ya da

"Artsın eksilmesin

Taşsın dökülmesin

Afiyet olsun."

örneklerini verebiliriz.

Bu bağlamda yemeğin sonunda hem yemeği ikram edenlere teşekkür etmek, hem de dua etmek amacıyla şu sözler de söylenir:

"Elinize sağlık."

"Kesenize bereket."

"Ziyade olsun."

"Allah'a çok şükür."

"Allah daha çok versin."

"Hacı sofrası olsun."

"Sofranıza Halil İbrahim bereketi gelsin."¹³

Sofra duası çağdaş şiirinize de konu olmuştu. Aşağıda Prof. Dr. İbrahim Ağâh Çubukçu'nun *Kıssalar, Hisseler ve Dualar* kitabından aldığımız bir örnek bulacaksınız:

*Rabbimiz hamdolsun nimetlerine
Biz kuluz muhtacız himmetlerine
Her varlıkta gizli başka hikmetin
Yedik, içtik, doyduk, çok bereketin
Rezzak sıfatıyla bize rızık ver.
Aç kalırsak ekmek katık azık ver
Her zaman huzurla ekmek yiyelim
Birlikte el açıp şükür diyelim. Amin...*

¹³ 21. Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Âdetlerimiz (Türk Töresi), Devlet Bakanlığı Aile Araştırma Kurumu, Ankara, 1997, s. 56-57.

TURİSTİK BİR ANİMASYON OLARAK İFTAR SOFRASI VE DİŞ KİRASI

Çeşitli nedenlerden kaynaklanan toplumsal değişmeler eski Ramazan eğlencelerini, iftar sofralarını büyük ölçüde etkiledi. Yalnızca belli yaşlarda olanlarımız da "anıları" var yaşıyan.

Geçmişin görkemli yaşayışının izlerini taşıyan, nostaljinin buruk hazzını duyuran iftar sofraları Ramazan ayında büyük kentlerimizin otellerinde turistik ve kültürel bir animasyon olarak varlığını sürdürmektedir.

Bu tür oteller eski Ramazan gecelerini yaşatabilmek için salonlarını özel olarak dekore ettirmekte, "İftar Sofrası" adını verdikleri bu gecelerde yiyecek ve içecekleri eski Türk - Osmanlı mutfağından seçmektedirler.

Konuklara servisi geleneksel kıyafetler giymiş garsonlar yapmakta, oturulan sandalyeler üzerine sırmalar işlenmiş kadife kılıflar takılmaktadır. "Şerbetçi", "Kahveci Güzeli", "Tatlıcibaşı, "Yoğurtçu" vb. tipler dekora zengin bir görünüm katmaktadır.

Ezan ve oruç dualarıyla başlayan iftar yemeğinin sonuna gelinip tatlı ya da meyve ikramına başlandığında özel olarak yükseltilmiş etrafı işlemeli kadifelerle çevrilmiş platform üzerinde tasavvuf müziğinin içli nağmelerini dinleten "fasıl heyeti" programa başlayarak dinleyicilere hoşça vakit geçirtmektedir.

Bu arada yemek üzerine isteğe bağlı olarak çay - kahve ikramı fasıl heyetinin ilâhi türü müziği eşliğinde devam etmektedir.

1993 yılı Ramazan ayında Adana'da Zaimoğlu Otel'i'nde eski Ramazan geleneklerinden birisinin bütün görkemiyle yaşatılmakta olduğunu gördük. İftar yemeği bittikten sonra hesabı ödeyip gideceğimiz sırada hesap pusulasıyla birlikte eski dönemlerde uygulanan "Diş kirası" olarak adlandırılan, otelin küçük bir kese içerisine konulmuş hediyesi (otelin bastırdığı *İftar Yemekleri* kitabı) müşterilere verilmekteydi.

"Diş kirasını" eskiler çok iyi bilir. Osmanlı döneminde zengin köşk ve konaklarda eşe dosta verilen iftar yemeklerinin yanı sıra fa-



kir fukara için hazırlanan sofralarda da hani sadece bir kuş sütü eksik olurdu. Bu sofralara aileye kendisini yakın bulan herkes Tanrı misafiri olarak çat kapı gelebilir, besmeleyle orucunu açar, hayır duasını ederdi. Teravi namazına giderken bunlara kadife keseler içerisinde birkaç kuruş dünyalık vermek de âdettendi. Yemeğe katılan eşe dosta da "Diş kirası verilirdi. Bu para değildi. Gümüş tabakalar, kehribar tespihler, oltu taşı ağızlıklar vb. leri.

RAMAZAN FIKRA, ANEKDOT VE MENKİBELERİ

Ramazan'a Sakla

Vaktiyle adamın birisi her şeyin en güzelini bir yana ayırır: "-Hanım bunu, Ramazan'a sakla." dermiş.

Gel zaman git zaman Ramazan ayı gelmiş, güzel güzel yemekler pişmeğe, iftar sofraları dolup taşmağa başlamış.

Günlerden bir gün kapıya bir dilenci gelmiş: "- Allah için bir yardım..." istemiş. Kadın:

"- Adın ne senin?" demiş.

"- Ramazan" .

"- Ramazan mı? Dur öyle ise..."

Evde ne kadar ayrılmış güzel yiyecek içecekler varsa kaplara doldurmuş.

"- Al git bunları, bizim bey sana saklıyordu." demiş.

Akşama bey eve gelince olanı biteni anlatmış. Tabii bir güzel dayak yemiş. Sonunda ne yapalım demişler. Bir yılda topladığımızı bir günde bitirdik. Bu akılsızlığımızı biz de her gece bir komşuya anlatır, onlara misafir oluruz.

- Rivayet bu ya Ramazan ayında sıra gezmek; fıkra, masal anlatmak bundan sonra âdet olmuş.

Sultan Mahmut'la Zabit

Sultan İkinci Mahmut, halk arasında dolaşmaktan hatta onlarla şakalaşmaktan zevk alırdı. Bir Ramazan günü kıyafetini tebdil ile yanında Müsahib Sait Efendi olduğu halde Beyazıt Camii'ne gide-

rek vaaz ve mukabele dinledikten sonra camiden çıktı. İmrohorun ihtiyaten getirdiği atlara binerek Çakmakçılar yokuşunu indiler. Birden dört yol ağzındaki karakolun yakınında elinde üstü örtülü tepsi ile bir nefer gördü. Nefere sordu:

- Nedir o elindeki?’

Asker şaşırdı, yutkunarak cevap verdi: "- Yemek."

"- Nereye götürüyorsun?"

"- Garagol zabıtine götürüyom. Sultan Mahmut attan indi.

"- Düş önüme." dedi.

Beraber karakola girdiler. Zabıt neferin arkasında Padişahı görünce afalladı. Hükümdar:

"- Senin neferin beni iftara dâvet etti."

diyerek tepsinin başına geçti. Top patladı. Yemeğe başladılar.

"- Senin familyan kadın kadıncıkmış. Bu ne güzel çorba. Hele peşkirin temizliğine bakın."

Arkadan et yahnisi, pilâvi iştah ile yendi, hoşaf da pek beğenildi. Yemekten sonra kahveler içildi. Sultan Mahmut kalktı, müsahibine:

"- Haydi Sait! Gidelim."

Özengisini tutmak üzere dışarıya fırlayan zabite:

"- Oruçlu olduğun halde iftar için bile vazifenden ayrılmıyorsun. Memnun oldum." dedi ve Sait Efendi'ye:

"- Zabite iki kese, beni iftara dâvet eden nefere de bir kese altın verilsin, dedi atına bindi."

Allah'a Havale Ederim...

Geçmiş devrin en ince nüktedanlarından merhum Borazan Tevfik'in devlet dairelerinden birinde mühimce bir işi vardı. Bu işi hal edilirse Tevfik'in eline yüzünü güldürecek bir para geçecekti. Bunun için Tevfik üşenmek, usanmak ve bıkmak bilmeyen bir azimle işini takip ediyordu. Fakat bizde devairin hali malûm: Evrak, derkenarlar, izahlar, sorgular, raporlar ve bilhassa oradan oraya havalelerle koca bir dosya hâline geldi. Seneler geçiyor, fakat havaleler bitmiyordu.



Tevfik yine bir Ramazan günü elinde numara kâğıdı ile memurun başına dikildi. Muamelenin bitirilmesi için ısrara başladı. Memur hem tiryaki hem de oruçlu olduğu için:

"- Bana musallat olma! dedi, alimallah seni mübarek günde Allah'a havale ederim."

Tevfik numara kâğıdını uzatarak:

"- Hah! dedi, havale etmediğiniz bir orası kaldı idi. Buyurun, oraya da edin de tamam olsun."

Ben Onun Cemaziyülevvelini de Bilirim...

"Recaizade merhum Ekrem Bey'in Celâl Bey isminde bir ağabeyi vardı ki biraderine hiç benzemezdi. Ekrem Bey ne kadar nâzik ve bir kimseyi rencide etmekten çekinen bir karaktere sahip ise Celâl Bey de o kadar sert ve keskin bir lisana malikti.

Bir gün Bâbiâli'de bazı ricâl ahlâkça düşkün, seciyesi bozuk fakat büyük serveti olduğu için muhteşem ziyafetler, iftar davetleri veren bir zattan bahsediyorlardı. Celâl Bey mutadî üzere atıp tutmağa başladı. Hazır bulunanlardan bir zat:

- Aman beyefendi. Böyle söylemeyiniz. Siz onun Ramazanlarını bilseniz..."

Celâl Bey:

- Bilirim, dedi; hem yalnız Ramazan'ını değil, Cemaziyülevvel'i-ni de bilirim!"

Bakkal Kasap Borcu

Ragıp Paşa bir gün Haşmet'e sormuş:

"- Haşmet senin borcun var mı?"

"- İnsan borçsuz olur mu Paşam? Elbette benim de mahalle bakkalına sekiz yüz kuruş kadar borcum var."

"- Ben sana mahalle bakkalının borcunu sormuyorum. Oruç borcun var mı? Onu soruyorum."

"- Yook Paşam. Oruç borcumu siz soramazsınız, onu ancak Allah sorar. Sizin soracağınız borç bakkal ve kasap borcudur."

Yoğurt

Konya’da başlayan yemek yarışmalarının kısa bir süre içinde şehirlerarası bir yaygınlık kazandığına tanık olduk. Daha sonra bu yemek yarışma ve şöenleri ulusal sınırlarımız dışına taşarak uluslararası bir kapsam ve değer kazandı: Birinci Uluslararası Yemek Kongresi, İkinci Uluslararası Yemek Kongresi derken bu gün yeni bir Uluslararası Yemek Kongresi gerçekleştirilmiş oluyor. Kongrelerin uluslar arasındaki karşılıklı ilişkilerin gelişmesinde büyük bir rol oynadığı açık bir gerçektir. Yemek kongreleri salt kongre olarak kalmadı. Kongrelerde tartışmaya sunulan bildiriler de dolgun ciltler olarak yayımlandı. Bu suretle gündeme getirilen ve tartışılan konuların daha geniş bir çevreye yayılması sağlandı.

Yaşadığımız koşullar içinde resmî ve yarı resmî kuruluşlarımızın kongrelerinin sık sık ertelendiğini görüyoruz. Bu açıdan da Uluslararası Yemek Kongrelerinin düzenli aralıklarla gerçekleştirilmesi ayrı bir başarıdır. Bu başarıyı büyük ölçüde Konya Kültür ve Turizm Vakfı’na ve özellikle Vakıf Başkanı Feyzi Halıcı’ya borçlu olduğumuzu dile getirmek isterim.

Ülkelerin doğal güzelliklerinin, tarihî eser ve anıtlarının yanında yemek kültürlerinin de turizm alanında büyük bir ağırlık taşıdığı açıktır. Bu kongreler uluslar arasındaki kültürel alışverişlere de katkıda bulunmaktadır.

* Prof. Dr.; A. Ü. Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü E. Başkanı (1919-2007).



Bu gün kongremize sunmak istediğim bildiride; Türklerin uluslararası sofralara kazandırdığı bir üründen, *yoğurt*tan söz açmak istiyorum.

Avrupa ülkelerinde “yoğurt”tan geçilmiyor: Almanya’da *Joghurt*, Fransa’da *yoghurt*, İngiltere’de *yoghurt*, Hollanda’da *Yoghurt*, Norveç’te *yoghurt*, İsveç’te *yohurt*, Finlandiya’da *yoghurtti*, Macaristan’da *yoghurt*, Rusya’da *jugurt*, Balkan ülkelerinde *jogurt* ...

Özellikle son 40-50 yıldan bu yana Avrupa’da yoğurdun özel bir yiyecek ve içecek olarak geliştiğine tanık oluyoruz. *Yoğurt*, yoğurt olarak kalmadı, meyveli yoğurt (örneğin vişneli yoğurt, çilekli yoğurt, ahududulu yoğurt), çikolatalı yoğurt, vanilyalı yoğurt olarak yaygınlaştı. *Yoğurt* adı, bu yiyecek ve içecek türlerini anlatmakta yetersiz kaldı. Bunun üzerine *Yo-Drink*, *Yovol-Drink*, *Yofresh* gibi birtakım adlar altında saklandı. Son yıllarda *yo-* adıyla kurulan adların yanında -ghurt ekiyle yapılmış birtakım adlar da ortaya çıktı. *Bioghurt*, *Bioghurt mit Frucht* gibi: Son olarak da *yogurette* çıktı ...

Ülkemizde de Avrupa örneklerine uyularak meyveli yoğurt türlerine *Meyo* adı takıldı; çilek, vişne, kayısı, gibi meyveli yoğurtlara da *Yogo* adı verildi. Yalnız Batı ülkelerinde değil, Doğu ülkelerinde de sık sık karşılaştığımız bir kavramdır *yoğurt*.

Türkler arasında yoğurdun eski bir geçmişe çıktığı açık bir gerçektir. Uygurlardan kalma yazılı belgelerde *yoğurt* adı açık olarak geçmektedir. Kâşgarlı Mahmud da *Divanü Lügati’t-Türk* adlı anıtsal sözlüğünde *yoğurt* biçimini vermiştir. Kâşgarlı Mahmud’un sözlüğü XI. yüzyılın ikinci yarısında yazılmıştır. Bu veri, XIII-XIV. yüzyıllardan kalma sözlüklerce de doğrulanmaktadır.

Çağdaş Türkler arasında da, yoğurt büyük bir yaygınlık kazanmıştır. Ancak, *yoğurt* biçiminin yanında *yuğurt*, *yuvirt*, *çört* gibi birtakım yan biçimler de göze çarpıyor. Kuzeydoğu Sibiry’a da yaşayan Yakutların dilinde *yoğurt* sözü *suorat* biçimini almıştır. Yakutça-da baştaki *y-* sesleri *s-*’ye çevrilmektedir: Örneğin Türkçe *yular* sözü Yakutçada *sular* olarak kullanılmaktadır. Buna göre, Türkçe *yoğurt*’un Yakutçada *suorat*’a dönüşmesi normaldir.

Eski ve yeni Türk diyalektlerinde yaygın olarak geçtiğini gördüğümüz *yoğurt* sözünün Türkçe bir türev olduğu anlaşılıyor. Yabancı bilimsel yayınlarda da *yoğurt*'un Türk kökenli bir söz olduğu dile getirilmektedir. Örnek olarak, İ. G Dobrodomov, "K voprosu o vengerskom sz, sootvetstvujuscem tjurkskomu j, v staryx bulgarizmax (*Tjurkologi ceskija issledovanija*, Moskova, 1976, s. 112-125) başlıklı yazısında, *yoğurt*'un Türkçe *yoğurmak*'tan geldiğini yazmıştır. Ne var ki yabancı çevrelerde ara sıra *yoğurt*'un Bulgarca bir kavram olduğu yolunda birtakım savların seslendirildiğine tanık oluyoruz.

Bu küçük bildiri, *yoğurt*'un Türk kökenli bir ürün (ve kavram) olduğunu özet olarak dile getirmek üzere yazılmıştır.

Türkçe *yoğurt*'un çağdaş Yakutlar arasında *suorat* olarak kullanıldığını gördük. Bu gün Sibirya'nın kuzeydoğusunda uzanan topraklarda yaşayan Yakutların, Türklerin ana yurdundan erken bir çağda ayrıldıklarını biliyoruz. Bu bakımdan Yakutçada kullanılan *suorat* biçiminin Ana Türkçeden kaldığı açıktır. Buna göre, *suorat* biçimi, *yoğurdun*, Türklerin ana yurtlarından beri kullandıkları bir ürün olduğuna tanıktır

Özünde Yakutça *suorat* biçimi bile *yoğurdun* Türk kökenli bir ürün (ve kavram) olduğunu göstermeye yeter. Ancak, *yoğurt* söz olarak da köküyle ve ekiyle Türkçe bir türevidir.

Türk dilinin *etymologique* sözlüklerinde *yoğurt* sözünün Türkçe *yoğurmaktan* geldiği bildirilmektedir. Örneğin Martti Räsänen'in *Versuch eines etymologischen Wörterbuchs der Türksprachen* (Helsinki, 1969) adlı sözlüğünde *yoğurt* sözünün *yoğurmaktan* geldiği bildirilmiştir. Ancak yazar, *yoğurt* sözünün sonunda gördüğümüz *-t* eki üzerinde durmamıştır.

Yoğurt sözünün sonundaki *-t* eki, üzerinde durulmaya değer bir ektir. Türk diyalektlerinde süt ürünlerinin adlandırılmasında bu ekin sık sık kullanıldığı göze çarpıyor.

Örneğin *süt* sözünün sonundaki *-t*'nin bir ek olduğu anlaşılıyor.

Türkçede kurutulmuş süzme *yoğurda* *kurut* adının verildiğini biliyoruz. Yerel ağızlarda *kurut*'un yanında *gurut* biçimi de yaygındır. Çağdaş Türk diyalektlerine gelince: Türkmencede *gurt* 'kuru-



tulmuş süt ürünü' olarak kullanılmaktadır: *ak gurt* 'kurutulmuş süzme yoğurt'; *kara gurt* 'kurutulmuş süt suyu'. Kırgızcada da *kurut* veya *kurt* 'kurutulmuş süzme yoğurt' olarak yaygındır. Buna karşılık Sibirya diyalektlerinde *kurut* 'peynir' değerini kazanmıştır.

Kâşgarlı Mahmud, *Divan-ü Liğati't Türk*'te *kurut*'u "yağı alınmış yoğurttan yapılan peynir" olarak vermiştir. Daha sonraki çağlardan kalma Kıpçakça sözlüklerde de "kurut" olarak geçmektedir.

Carl Brockelmann, *Osttürkische Grammatik der Islamischen Literatursprachen Mittelasien*, (Leiden, 1954) adlı eserinde (s. 117) *kurut*'un *-t* formansı ile yapıldığını açıklamıştır. Daha sonra Martti Räsänen de *etymologique* sözlüğünde (304 b) *kurut*'un *kur-* "kurumak" kökünden geldiğini yazmıştır. Räsänen gibi, Sir Gerard Clauson da *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish* (Oxford, 1972) adlı sözlüğünde (s. 648) *kurut*'un *kur-* kökünden çıktığını bildirmiştir.

Afyon'un Dinar ilçesine bağlı Çığrı Köyü'nde "çökelek, yağsız peynir" olarak geçtiği bildirilen *kirkıt* de ilginç bir örnektir. Dar bir çevrede kaldığı anlaşılan bu verinin kökenini bilmiyoruz. Ancak bu verinin sonundaki *-t* de düşündürücüdür.

Muğla'nın Bodrum ilçesinde "yoğurt mayası" olarak kullanılan *iirgüt* de üzerinde durulmaya değer bir veridir. Bu verinin bir *hapax legomenon* olduğu anlaşıyor. Dar bir alanda kalan bu verinin kökünü bilmiyoruz, ama *iirgüt*'ün de *-t* ile kurulmuş bir türev olduğu açıktır.

Çağdaş Türk diyalektlerinde de bunlara benzer birtakım ürünler göze çarpıyor. Örnek olarak, Kazakçada ayrına *ırkıt* adının verildiğini görüyoruz. Kökünü bilmediğimiz bu adın sonunda da *-t* ekinin geçtiği anlaşıyor.

Son olarak, yalnız Kıpçak alanında kullanıldığı anlaşılan *çığıt* adı üzerinde duralım. Kıpçakçada "peynir" olarak kullanılan bu ad, XIV. yüzyıldan kalma bir Kıpçakça sözlükte *çığıt* olarak geçmektedir (M. Th. Houtsma, *Ein Türkisch-arabisches Glossar*, Leiden, 1894, s. 71). Houtsma yazmada *çğt* olarak geçtiği anlaşılan bu veriyi yanlışlıkla *çft* diye vermiş, okunuşunu tespit edememiştir. Leiden yazma-

sını yeniden değerlendiren A. K. Kurişjanov (*Issledovanie po leksike sfarokypcaksogo pis'mennogo pamjatnika XIII v. - "Tjurksko arabskogo slovarja"*; Alma-Ata, 1970) bu veriyi *çığıt* diye düzeltmiştir (s. 219). *Et-tuhfeti'z-Zekiyye fi'l-Lûgati't-Türkiyye* (İstanbul, 1945) adlı Kıpçakça sözlükte geçen *çığıt* (s. 162.) biçimi bu veriyi doğrulamaktadır Kıpçakçada 'peynir' olarak kullanılan *çığıt* çağdaş Türkler arasında dar bir alanda kalmıştır. Bu adın Tatar ağızlarında *çığıt* olarak saklandığını görüyoruz. *Tatar telenen dialektologik süzlege*, (Kazan, 1969, s. 494). Bundan başka, Karaycada da *çığıt* "kâse" olarak yaşadığını biliyoruz (Tadeusz Kowalski, *Karaimische Texte im Dialekt von Troki. Kraköw*, 1929, s. 179.). Ermeni Kıpçakçasında da *çığıt* olarak kalmıştır. Çuvaşçada peynir olarak kullanılan "*çâkât*" biçiminin Tatarca'dan alındığı açıktır. Bu adın Çermişçeye geçtiğini de biliyoruz (Martti Räsänen, *Die Tschuwassischen Lehnwörter im Tscheremissischen*, Helsinki, 1920 s. 231). Çermişçe biçimin doğrudan doğruya Tatarca'dan alındığı da düşünülebilir: Tatarca alıntıların Çermişçenin söz dağarcığında özel bir yer tuttuğunu biliyoruz. (Martti Räsänen, *Die Tatarischen Lehnwörter im. Tscheremissischen*, Helsinki, 1923).

Zoltán Gombocz, *Die Bulgarisch-Türkischen Lehnwörter in der Ungarischen Sprache* (Helsinki, 1912) adlı eserinde, Macarcada peynire verilen *sajt'*ın Çuvaşçadan alındığını yazmıştır. Gombocz'un bildirdiği gibi, Macarca *sajt'*ı Çuvaşça *çâkât'*la J. Budenz birleştirmiştir (*Nyelvtudományi Közlemények III*, 418, X, 87). Ayrıca B. Munkácsi de bu birleştirme üzerinde durmuştu (*Keleti Szemle I*, 336). Gombocz, Osetçede de buna benzer bir söz (ciğd peynir) geçtiğini bildirmişse de, bunun; *Die Sprache der Osseten* (1903, s. 3) yazarı Miller'in vurguladığı gibi (s. 25, 29.) Eski Hintçeye (* *tikta* = *tiktas*, 'keskin') dayanan bir kalıntı mı, yoksa Türicçeden gelen bir alıntı mı olduğunu kestiremediğini dile getirmiştir. B. Munkácsi *Nyelvtudományi Közlemények* (XXI,123) ve *Ethnographia*'da (V,137) Çuvaşça *çâkât'*ı Türkçe yoğurt (ve Yakutça *suorat*) ile birleştirmişti. Ancak Gombocz bu birleştirmeyi benimsememiştir.

V. G. Egorov da *Etimologiceskij slovar' cuvasskogo jazyka* (Çeboksarı, 1964) adlı sözlüğünde (s. 318.) V. Miller ve V. İ. Abaev'e dayanarak Çuvaşça *çakat'*ın eski Hintçeden geldiği yolundaki savlarına ka-



tlmıştır. Egorov'un, *çığıt*'ın Tatarca (ve Karayca) gibi çağdaş diyalektlerde kullanıldığından habersiz kaldığı göze çarpıyor.

Daha sonra K. M. Musaev de *Leksika tjurkskix, jazykov vsravnitel'nom osve_cenii* (Moskova 1975) adlı eserinde (s. 347-348), Batı Kıpçak diyalektlerinde ve Çuvaşça da kullanılan sözlerle Osetçede kullanılan sözler üzerinde durmuştur. Örnek olarak da peynire verilen *çığıt* adını vermiştir: Osetçe *cıxt*, Karayca ve Çuvaşça *çâkât*, Yazar, V. Abaev'in, V. Miller'in ortaya koyduğu etimolojiyi (Eski Hintçe *tikta* 'keskin (tat), acı; tuz') ses bakımından kusursuz bulduğunu, anlam bakımından da kabul edilebilir saydığını bildiriyor. Bu sebeple, V. I. Abaev (I, s. 328) bu sözün Alancadan Bulgarcaya geçtiğini daha ağır bir olasılık olarak görüyor. Ona göre, Rus diyalektlerinde 'çok tuzlanmış lor peyniri' olarak kullanılan *cigit* Çuvaşçadan geçmiştir. Ancak, bu söz Rus diliyle Batı Kıpçak diyalektleri arasındaki ilişkilere de tanıklık edebilir. Ayrıca, bu sözün kökence Türkçe olması da olanaksız değıldir. Türkçe *çığıt çiyit* 'pamuk çekirdeğı' gibi.

Son yıllarda Lajos Ligeti, "A Magyar nyelv török kapcsolatai es ami körüloöttük van" (Magyar Nyelv LXXII, 1976, s. 11-27, s. 139-136) başlıklı yazısında (s. 23), *çığıt* sözünün dar bir Kıpçak alanında kaldığını ve kökeninin bilinmediğini belirttikten sonra, *çığıt*'ın Yas-Alan kökeninden geldiğini öne sürmüştür. Ligeti Osetçede 'peynir' olarak kullanılan *cyxt*, *ciğd* biçimini vermiştir. Ona göre Osetçe sözün İranca etimolojisi açıktır. Ligeti, Abaev'in (*İstorikoêtimologiceskij sloar' osetinskogo jazyka* Leningrad I, 1953, s. 328) adını sözlüğünün tanıklığına dayanarak Osetçe *ciğd* biçiminin son olarak eski Hintçe *tikta*- 'keskin' sözünden çıktığını seslendirmektedir.

Ligeti'ye göre, *çığıt* sözünün Türkçeye Moğol döneminde girmiş olduğu anlaşılıyor. Bu açıdan Türkler arasında IX. yüzyıldan önce kullanıldığı kolay kolay düşünülemez. Bu duruma göre *sajt* biçiminin bir heceli *cıxt*, *ciğd* sözünden açıklanması da daha kolaydır.

Suzan Kakuk "The Hungarian Historical Etymological Dictionary and Chuvash Phonology," *Chuvash Studies*, (Budapest 1982, s. 83-95), Macarcada peynire verilen *sajt* adından söz ederken L. Ligeti'nin *sajt*'ın Macarcada Alan kökenli bir alıntı olduğu yolundaki

açıklamasını seslendirmiş. (s. 87, 8. not), ancak bu yolda daha çok bilgi vermemiştir.

L. Ligeti, *A magyar nyelv török kapcsolatai a honfoglalás előtt és az Árpád-korban*, (Budapest 1986, s.129) adlı eserinde Kıpçakça *çığıt* *çıkt*’tan söz ederken Osetçe *ciğd* biçimini de saymış, ancak Macarca *sajt* biçimi üzerinde durmamıştır. Bununla birlikte, daha sonra (s. 185) *çığ(ı)t > sajt* birleştirmesini de vermiştir. Yazar daha sonra da (s. 542) Türkçeden kalma alıntılar arasında sayılan *sajt*’ın başka sebeplerden dolayı ayrı tutulması gerektiğini yazmıştır.

Benim inancıma göre, Kıpçak alanında gördüğümüz *çığıt*’ın yoğurt ve benzerlerinden ayrılması güçtür.

Kaşgarlı Mahmud, Karlukçada ekşi süttten yapılan peynire *soğut* veya *suğut* adının verildiğini bildirmiştir. C. Brockelmann, *Osttürkische Grammatik der Islamischen Litteratursprachen Mittelasiens* (Leiden 1954, s. 117) adlı gramerinde bu veriyi *soğut* diye değerlendirmiş, *-t* formansı kurulduğunu açıklamıştır. Son olarak Sir Gerard Clauson, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, (Oxford 1972) adlı sözlüğünde (806b) *suğut* diye okumuştur.

Bu adın suğ- ‘elde etmek, edinmek’ kökünden geldiği açıktır: suğ-ut. Clauson (805a) Kaşgarlı Mahmud’un verdiği bir örneği de almıştır: < ol > ko: ydın kurut suğdı:

Bildirimim başında Türkçe *yoğurt*’un Rusçaya *jugurt* olarak geçtiğini belirtmiştim. Son yıllarda Rus Türkologları Rusçada ‘yoğurt suyu’ olarak kullanılan *syvorotka* sözünün de Türkçe yoğurttan geldiğini sık sık tartışmışlardır. Örneğin I.G. Dobrodomov, *Soetskaja Tjurkologija*’da (1975) *syvorotka*’nın Türkçeden alındığını yazdı. Daha sonra *Tjurkologiceskie issledovanija*’da (1976) bu etimoloji üzerinde yeniden durdu.

Son yıllarda sık sık ortaya sürülen *yoğurt > syvorotka* birleştirmesi tartışmaya açıktır.

Anadolu ağızlarında “peynir suyu” olarak kullanılan *sulutka* (*surat, sırat...*) sözüne gelince: Bu sözün eskiden İstanbul’da *surutka* biçiminde geçtiğini biliyoruz. Bu sözün Bulgarcadan geçtiği açıktır. (Sırpça *surutka*, Bulgarca *surovatka*).



Balkan dillerinde “tuzsuz peynir” olarak kullanılan *urda* sözü de Türkçe *yoğurt*’la birleştirilmiştir. Bu birleştirmeyi tanınmış Rus Türkologu H. K. Dmitriev’e borçluyuz. (*Doklady Akademii Nauk*, 1929, s. 92) Bizim inancımıza göre, Balkan dillerinde kullanılan *urda*’nın Türkçe *yoğurt*’tan geldiği yolundaki sav olanaksızdır. Bu sözün kökenine ilişkin *étymologique* denemeleri Dimitru Crânjâlâ, *Rumunské vlivy v Karpatech ze zvláštнім zretelem k moravskému Valassku*, (Praha 1938, s. 405-407) gözden geçirmiştir. Değerli yazar bu sözün Anadolu’da da *urda* olarak kullanıldığını bildirmemiştir. Bu biçimin Balkan göçmenlerinden alındığı açıktır. Balkan ulusları arasında kullanılan bu sözün etimolojisi üzerinde İ. Duridanov durmuştur (*Zur Etymologie des Wortes (H) urda*, *Balkansko ezikoznanie*, XVII, 1974, s. 51-62).

Kâşgarlı Mahmut, *Divanî Lîlgatî’t-Türk* adlı eserinde eski Türklerin yoğurt mayasına *kor* adını verdiklerini bildirmiştir. Bu adın çağdaş Türkmencede *gor* olarak kullanıldığına tanık oluyoruz. Çağdaş Kırgızcada da *kor* ‘maya’ olarak saklanmıştır. Bunun gibi, Kazakçada da mayaya *kor* adının verildiğini biliyoruz. Bu ad da Türklerin yoğurtçuluk terminolojisine açık bir tanıktır.

[Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi-Bildiriler, s. 77-85]

Umumiyetle Yiyecekler

Müslümanlar, sade ve aza kanaat eden yaşayış şeklini şariat kâidelerine riayet etmelerine borçludur. Bu hâl, asırlar boyunca fazlaca bir değişikliğe uğramadan devam edip gelmiştir. Umumiyetle yiyecekleri maddelerin mahiyetini kaale alarak yenebilir olup olmadığını tayin ettikleri için, yemeklerin ve bütün yiyecek maddelerinin kalitesi üzerinde, dinin emirlerini göz önünde tutarak titizlikle durmayanlar asla Muhammedî sayılmaz. Hayvanların kesilmesi ve avlanması hususuna da aynı titizlikle riayet ederler.

Türkler, kasaplık hayvanlar arasında sadece koyun ve kuzu eti yerler. Sığır, sofralarında nadiren görülür; kümes hayvanları ise pek bol yenir, en orta hâlli ailenin sofrasında bile bulunur. Türkler deve etini makbul tutmaz, at etine ise hiç rağbet etmez ve asla yemezler. Ama Araplar deve, Tatarlar da at etini sever. At eti Müslümanlıkta yasak olduğu hâlde, Tatarlarca daima kullanılagelmiştir. Bu onların putperestlik zamanına kadar çıkan hayat tarzından ileri gelir. Çünkü tarım ve ticaret nedir bilmezlerdi; savaş onlar için âdet hâline gelmiş bir durumdu; çok sayıda ata sahip oldukları için de, bu hayvan ister istemez onların başlıca besin kaynağı oldu. Üstelik, Tatarların aşırı derecede kanaatkâr olduğunu herkes bilir; savaş ve çalışma arkadaşları olan atın etine de şüphesiz özel bir değer verirler.

Müslüman av etini az yer. Bu, onların av etlerini sevmediğinden değil, usulüne göre avlanmamış, haram bir eti yemek endişesinden

* Ermeni asıllı yazar, diplomat (1740-1807).



gelir. Üstelik içlerinden pek çoğu da hayvanlara karşı fazla şefkatlidir. Bu bakımdan, hükümdar olsun, devlet büyüğü olsun, alelâde vatandaş olsun, aralarında, fazlaca av meraklısına rastlanmaz. Diğer taraftan, millî tarihlerinde, daha dindar olanların av etlerine karşı daima çekingen davrandıklarını, hatta aldıkları av hayvanının parasını sadaka olarak fakirlere verdiklerini okumaktayız.

Buna rağmen Osmanlı Devleti'nin ilk asırlarını bu görüşün dışında tutmamız gerekir. O devirde, Türklerin ava düşkünlüğü bütün Doğululardan fazlaydı. Savaş içinde yoğrulan ilk padişahlar da ava önem verirdi. Hatta av onları en fazla eğlendiren bir spordu ve daima son derece parlak bir alayla ava giderlerdi. Av sahaları ekseriya hükûmet merkezinden Edirne'ye kadar uzanırdı. Hiçbir şey onlardaki bu ihtirası hafifletemedi, savaş sırasında, bizzat ordulara kumanda ettikleri zaman bile ava çıkarlardı. Ama kendisini sarayın rahat ve tatlı hayatına kaptıran II. Selim'den itibaren Osmanlı hanedanının av zevki kayboldu; onlarla beraber devlet büyüklerinde ve bütün millette de azaldı, bitti.

Diğer taraftan imparatorluğun başlangıcında kurulan av zâbitle-ri yine varlıklarını devam ettirdiler. Bugün de yine mevkilerini muhafaza ediyor, ama nadiren çalışıyorlar. Memleketin her tarafında her çeşit av hayvanı kaynaştığı hâlde, ancak halktan bazı kimseler ava gidiyor; onların da bazıları zevki için, bir kısmı da geçimini temin etmek için; çünkü ticaret yapıyor ve bu işten ekmek yiyorlar.

Saray'ın başta gelen memurlarından biri durumunda bulunan bostancıbaşının yardımcısı olan kuşçubaşından bir vesika alarak İstanbul çevresinde avlanmak mümkündür. Rumlar da Müslümanlar kadar rahatlıkla avlanabiliyor. Payitahtta veya ülkenin başka yerlerinde oturan diğer yabancılar da aynı imkândan diledikleri gibi faydalanabiliyorlar.

Osmanlı Türkleri, av hayvanları gibi, balıktan da pek hoşlanmıyor. Pek az balık yerler, hele midye, ıstakoz, karides vs. asla sofralarında görülmez. Domuz etine gelince, bütün Müslümanlar Ku'ran tarafından haram edildiğini bildikleri için, asla ağızlarına koymazlar.

Doğu ülkelerinde pek lezzetli ve bol olan sebze, meyve, hamur işleri ve süt mamulleri ve şekerlemeleri pek bol yerler. Sonra mut-fakları da gerçekten iyidir. Sağlığa uygun ve son derece iştah açıcı çok çeşitli yemekleri vardır. Umumiyetle kuzu etinden yapılan kı-zartmalar bile küçük parçalar hâlinde gelir. Bıçak ve çatal kullan-maya asla ihtiyaçları yoktur. Kümes hayvanlarını o kadar güzel pi-şirirler ki, insan rahatça parmaklarıyla koparıp yiyebilir. Sonra mil-let olarak kıymalı sebze yemeklerini severler; lahana, enginar, kere-viz, kabak, hıyar, asma yaprağı gibi. Bu sonuncusundan dolma ya-parlar.

Bir hamur işi olan börek Türklerin çok sevdiği bir yemektir. Seb-zeli, etli, meyveli ve reçelli olarak muazzam büyüklükte yaparlar. Bu yemek, güzellik ve hafifliği bakımından Avrupa'da yapılan kat kat yapraklı pastalara benzer. Çoğu Arap olan aşçılar bu gibi ye-meklerin ustasıdır. Doğrusunu söylemek gerekirse Müslümanların sofrasında Avrupalıların hoşlanmayacağı bir tek şey vardır; zeytin-yağı veya tereyağıyla yapılan, bastılar. Çünkü bu iki madde mem-lekette biraz ihmal edilmiştir. Ve nihayet her çeşit yemeğin hazırla-nışı oldukça basittir. Müslümanlar baharata da fazla düşkün değıl-dir. Acılı salçalar, hardal vs. sofralarında pek görülmez.

Toplu olarak yemek yemeyi bilmezler. Hemen hemen her evde ve bilhassa seçkin kimselerin evlerinde, erkekler, karılarından ayrı olarak yemek yer. Günde iki öğün yemekleri vardır. Sabahleyin sa-at onla onbir arasında öğle yemeğı, akşamleyin, güneşin batmasın-dan yarım saat önce de akşam yemeğini yerler. Ailenin babası he-men hemen daima yalnız başına yer. Yaşları ve durumları ne olursa olsun, çocukları nadiren onunla birlikte sofraya oturur. Bu doğru-dan doğruya babaya karşı duyulan hürmetin bir nişanesidir. Hatta birçok evlerde sofrada, dede, baba ve amcaya onlar hizmet eder. En sık rastlanan misafirler, ebeveyn, pek yakın dostlar ve fazlaca iş ya-pılan müşterilerdir.

Çocuklar yemeklerini birlikte yerler. Kadın da yemeğini kendi hareminde yer. Eğer kızları varsa, yemeğı birlikte yerler. Haremde birden fazla zevce varsa, her birinin ayrı sofrası olur; esasen her zevcenin ev masrafları da diğ erinden mutlak bir şekilde ayırdır. Bu



düzen, aileyi, kıskançlığın kötü neticelerinden korur. Zaten iki kadının aynı evde oturmasının örneğine nadiren rastlanır. Eğer, anne, kızkardeşler, teyzeler, yeğenler aynı ikametgâhta birleşmişlerse yemeklerini yine ayrı ayrı yerler, meğer ki birbirlerine çok candan bağlı olalar. Haremde çalışan cariyeler ise; hep birlikte yemek yer. Eğer sayıları kalabalıksa onlar için birkaç sofra kurulur. Uşaklar da aynı şekilde hareket eder. Ancak onlar “selâmlık” denen kısımdadır. Selâmlık evin erkeğinin ve erkek üyelerinin oturmasına ayrılan yerdir.

Sofralar daima dört yahut en fazla beş veya altı kişiliktir. Avrupa’daki sofralarla asla kıyaslanamaz. Çünkü hiçbir Müslümanın evinde yemek odası yoktur. Yemek vakti gelince herkesin bulunduğu dairede veya odada sofra kurulur. Münasip havalarda çoğu, evlerinin daha ferah yerlerinde, hatta bahçelerindeki köşklerde yemek yerler. Bu iş onlar için çok da kolay olur. Çünkü sofra servisi fazlaca teklif tekellüfe ihtiyaç göstermez. Yemek vakti geldiği zaman uşaklar başlarının üstünde taşıdıkları tepsilerde sıralanmış yemekleri getirir ve o gün yemek odası vazifesini göreceк odanın kapısına bırakırlar; bunlarda sekiz, on, on iki kap yemek bulunur. Üzerinde yemek yenen tablalar kalaylı bakırdan yapılmıştır, küçük ve yuvarlaktır. Bunlara “sini” denir. Siniler, küçük sehpanın üzerine konur. Sininin ve sehpanın altına; temizliği korumak için beyaz yahut desenli büyük bir örtü serilir. Evin efendisiyle birlikte bir veya iki dostu, diz çökerek sofraya otururlar; bazen de bir ayaklarını sofranın altına uzatırlar; diğerleri de iskemle vazifesi gören yastıklara oturarak sofranın etrafında sıralanırlar. Eğer davetliler çoksa o zaman ayrı bir veya iki sofra daha kurulur hatta gerekiyorsa, yine aynı yerde olmak üzere üçüncü bir sofra da kurulabilir.

Bu yemeklerde büyük bir sadelik hâkimdir. Ne örtü, ne tabak, ne çatal, ne de bıçak vardır. İki yahut üç çeşit olmak üzere ekmek dilimleri bu masalara serpiştirilmiştir; ayrıca basit bir tuzluk, ağaç veya bakır kaşıklar ve beş altı tane de küçük tabak vardır. Bunlarda salata, zeytin, reçel ve “turşu” denen, sirke içinde dinlendirilmiş hıyar, kereviz veya diğer sebzeler bulunur. Diğer yemeklere gelince; yemekler sofraya teker teker getirilir ve sofranın ortasına konur. O

sırada sofraya hizmet eden, evin efendisine ve misafirlere iki ucu işlemeli birer peçete verir. Sofraya oturanlar bunun bir ucunu omuzlarına alır, diğer ucunu da göğüs ve dizlerine örterler. Ayrıca herke-se birer tane de alelâde peçete verilir, bu da parmakları kurulamak içindir ve sık sık da kullanılır; çünkü elin ilk parmakları çatal vazir-fesi görür.

Yemek gelir gelmez, başta ev sahibi olmak üzere herkes elini ta-bağa uzatır. Servis süratlidir; yemekler büyük bir bollukla birbirini takip eder. Öyle ki, sofradakiler her yemekten ancak iki, üç, dört lokma alabilir. Zengin konaklarında her öğünde yirmi, yirmi beş çe-şit yemek bulunur. Sofraya en önce çorba en sonra da pilâv gelir. Bu millî yemek haşlanmış pirinçle yapılır, bazı defa pilâva kuzu, koyun veya tavuk eti de katılır. Kaşık, sadece bu iki yemekte kullanılır.

Pilâvdan sonra ince ince dilinerek hoşaf kâsesinin etrafına sıra-lanan küçük tabaklara konmuş çeşitli peynirler gelir. Müslümanla-rın yemek üstüne yedikleri başlıca soğukluk budur; yemek üstüne asla meyve yemezler. Yazın, üzüm, incir ve kavun sofralarda görü-lür, bir de sirke, sarmısak ve zeytinyağıyla yapılan hıyar salatası. Ancak bunlar da küçük tabaklar içinde, çorbayla beraber gelir, or-dövr yerini tutar. Yemek sırasında da canı isteyen yer. Diğer bütün meyveler öğle yemeğinde ve ikinci vakti yenir.

Bütün yemeklerin sonunda gelen “hoşaf”, sulu, tatlı, bir içecek-tir. Elma, armut; erik, kiraz, kayısı, kuru üzüm, çam fıstığı ve daha başka meyveleri, bol şekerli su içinde pişirmekle yapılır. Varlıklı ev-lerde, hoşafa bazen gül suyu, portakal çiçeğı suyu, misk esansı da katılır. Hoşaf geldiğı zaman, sırf hoşaf için kullanılan fildişi kaşıklar gelir. Herkes, aynı kâsedan birkaç kaşık hoşaf içer.

Bu, yemekte kullanılan tek içkidir. Zaten sofrada su içmek iste-yenler pek azdır, hele kışın. Su, kristal sürahiler içinde sofraya geti-rilir. Yazın sürahinin içine buz atarlar; bazıları birkaç damla gül su-yu damlatır. Avrupa’da bir şey içen, başkasının sıhhatine içer. Hâl-buki Türklerde durum aksi. İster sofrada olsun ister olmasın, içenin yanındakiler sağ ellerini göğüslerine veya başlarına götürerek içene “âfiyetler ola” veya “âb-ı hayat ola” der. Bu âdet bütün millette ve bilhassa seçkin şahıslar arasında yaygındır.



Yemeklerin başında ve sonunda dinin emrettiği şekilde kısa bir dua okunur. Sofraya hiçbir zaman eller yıkanmadan oturulmaz. Sofradan kalkınca da sakal ve bıyık mutlaka sabun köpüğüyle temizlenir. Bu bir çeşit abdest almaktır ki, buna bütün Müslümanlar sadece şeriat bakımından değil, temizlik bakımından da uyarlar. Bunun için yemeklerden önce ve sonra, hizmetçiler, ev sahibinin ve bütün misafirlerinin ellerini yıkamasına yardım eder. Biri “peşkir” verir, bunu elini yıkayacak olan dizlerine örter, bir başkası sol elinde gümüş, yahut kalaylı bakırdan bir “leğen” getirir ve sağ eliyle de aynı metalden yapılmış olan “ibrikten su döker. Bir üçüncüsü her tarafı işlemeli bir havlu tutar. Bütün misafirlere aynı şekilde hizmet edilir, misafirler uzun bir koridor boyunca dizilerek, büyük bir ciddiyet içinde sıralarının gelmesini beklerler. El yıkamaya önce gençlerin başlaması, yaşlıları sofrada bekletmemek için, hürmet icabıdır. Yemekten sonra çubuk ve kahve ikram edilir. Böylece yemek tamamlanmış olur.

Bu kaideler bütün imparatorlukta câridir. En aşağı tabakadan saray adamlarına kadar herkes bunu tatbik eder. Bu kaideler erkeklerle mahsus olan “selâmlık” ve kadınlara mahsus olan “harem”de de aynıdır. Ramazanların haricinde muhteşem sofralara, büyük öğle ve akşam yemeklerine rastlanmaz. Kısacası ziyafet nedir bilmezler. Ramazan’da ebeveynler en yakın dostlarıyla bir araya toplanır. Sadrazam devletin muhtelif kademelerindeki ileri gelenlere debdebeli yemekler verir. Yılın bütün geri kalan kısmında, Saray’da olsun, ileri gelenlerde olsun, özel evlerde olsun evlenme ve sünnet düğünleri dışında bu toplu yemek ve ziyafetlere rastlanmaz. Ama buna rağmen hayırseverlik ve misafirperverlik vazifelerini asla unutmazlar. Onlar için, yemek sırasında gelen insanlara sofralarını açmak kadar tabii bir şey olamaz. Ama gelen ister iş için, ister görev icabı, isterse sırf ziyaret için gelmiş olsun. Ancak Hristiyanlara ve kendi dinlerine yabancı olanlara karşı aynı şekilde davranmazlar. Halk arasındaki âdetler ve dini peşin hükümler aynı cömertliğin gösterilmesine engel olur.

Büyük evlerde, öğlende kaç çeşit yemek varsa, akşam yemeğinde de o kadar yemek olur. Halkın çoğu da güneşin doğacağı saatler-

de bir fasıl yemek yerler. Bu yemek umumiyetle çorba ve peynir, ekmekten ibarettir. Sonunda da çubukla birlikte kahve içerler.

Müslümanlarda üç çeşit yemek vardır: Gündüzün, güneşin doğuşundan batışına kadar, hangi saatte olursa olsun, yenen yemek (eklü'l-gıda); güneşin batışından gece yarısına kadar olan süre içinde yenen yemek (eklü'l-îşâ); ve nihayet gece yarısından sonra; güneşin doğuşuna kadar yenen yemek (eklü's-sahur): Bu ayırmaların Ramazan orucuyla ve başka zamanlarda tutulan oruçlarla ilgisi vardır.

Müslümanlar umumiyetle az yemek yer, ama insanoğlunun bu ana gıdasına karşı sonsuz hürmetleri vardır. İlâhî nimetlerin en değerlisi gibi kabul ettikleri için, ekmekten daima özel bir hürmetle bahsederler. En küçük bir ekmek parçasını evde bir yerde veya sokakta gören bir Müslüman, isterse en yüksek rütbede olsun, mutlaka alıp öper sonra cebine koyar yahut ayaklar altında kalmayacak bir köşeye bırakır. Hatta birçokları; sofrada, yemeğe başlamadan önce, ekmeği öpüp başlarına koyarlar.

Ekmeğe karşı gösterilen bu büyük hürmete ve çok mükemmel buğday yetiştirmesine rağmen, ekmekler ihmalkâr bir şekilde imal edilir; bir defa iyi yoğurmazlar, sonra yeteri kadar beyaz olmadığı gibi yeteri kadar pişmiş de olmaz. Un da iyi öğütülmez. Ayrıca ekmekçiler çok defa buğday ununa arpa, mısır, hatta yulaf, bakla yahut nohut veya başka sebze unları karıştırırlar. Bunu doğrudan doğruya hükûmetteki bozukluklara, yiyecek maddelerini teftişle vazifeli yüksek memurların vazifelerini suistimal etmelerine atfetmek lâzımdır.

En fazla beğenilen ekmek, yuvarlak ve yassı olan "pide" yahut "fodla" dır. Diğer bir ekmek çeşidi "somon" dur. Bu kelime herhâlde Yunanca "psomos, psomy" kelimelerinden gelmektedir. Bu ekmek yassı değildir ama siyahtır ve çok ağırdır. Pide, evin efendisi içindir, somunu ise hizmetçiler ve daha yoksullar yer. Ayrıca evlerde haftada iki, üç defa ailenin ihtiyacını karşılayacak kadar ekmek yapılır; bu işi cariyeler yahut hizmetçi kadınlar yapar. Çarşı ekmeğinden son derece daha iyidir.



Sarayın ekmeği diğer ekmeklerin hepsinden üstündür. Bu ekmek doğrudan doğruya sarayda yapılır. Bu ekmeğe “has ekmek” pişirildiği fırına da “has fırın” denir.¹

Bu fırın, saraydaki “bostancılar” tarafından idare edilir. Her gün, padişaha, Harem kadınlarına ve sarayın mühim memurlarına gereken ekmeği çıkarır. Sadrazam, vezirler ve imparatorluğun başta gelen şahsiyetlerinden bazıları da, parasını vermek şartıyla has ekmek edinebilirler. Bu kolaylıktan faydalanamayan, fakat aynı zamanda fırınların ekmeğini de yiyemeyen vatandaşlar, “simit, gevrek çörek, halka, börek” gibi hamur işlerine başvururlar. Bunlar daima daha iyi undan yapılır.

Ayrıca, peksimet yapımında da oldukça iyi un kullanılmaktadır. Ancak normal ekmekten daha iyi kalitede olmasına rağmen, yine de İstanbul’da ve Orta Doğu’nun başka taraflarında Avrupalıların bulunduğu mahallelerdeki ecnebî fırıncıların yaptığı ekmeklere benzemez. Bunlar yaptıkları ekmek ve peksimetleri gemicilere ve ayrıca ecnebilere verdikleri gibi, aynı mahallelerde oturan yerli tebaaya da satmaktadır. Bunlar ülkenin fırınlarıyla ilgili zabıta kayıtlarına da tâbi değildir.

Hükûmet ekmek de dahil olmak üzere her türlü yiyecek maddesinin fiyatını tanzim etmekle mükelleftir; bunlar İstanbul’da ve imparatorluk şehirlerinin çoğunda vergiden de muaftır. Ekmek, et, yağ gibi birinci derecedeki ihtiyaç maddelerinin daima cüz’î bir fiyatla satılmasına dikkat edilir. İstanbul’da zabitanın bu kısmı, payitahtın normal hâkimi olan “İstanbul kadısı”na bağlıdır. İstanbul kadısının yardımcılarında “muhtesib” yahut “ayak nâibi” haftada iki üç defa şehri dolaşarak çeşitli dükkânları teftiş eder. Bu teftişlerde yiyecek fiyatlarının sabit olup olmadığını, ekmeklerin ağırlık ve kalitesini, et ve başka maddeleri tarttıkları terazileri kontrol eder. Bu teftiş özel bir düzenle yapılır. Kendisi atta yalnızdır. Önde büyük üniformalarını giyinmiş dört yeniçeri yürür; ardında birçok küçük rütbeli zâbit gelir, “falakacılar” da bunlar arasındadır.

¹ Asil mânâsında olan has, burada padişaha mahsus anlamındadır. Padişaha mahsus ekmek, padişaha mahsus fırın demektir.

Falaka, ayak tabanına sopayla vurmaya yarayan bir âlettir. Suçu tesbit edilenlere bu ceza verilir. Falakaya yatırılmasına karar verilen kimse hemen aynı anda, dükkânının önünde, sokakta falakaya yatırılır. Eyüp, Galata ve Üsküdar kadıları da aynı işi kendi muntıkalarında, bazen bizzat, bazen de nâipleri vasıtasıyla yaparlar. İmparatorluğun diğer şehirlerinde de aynı iş normal hâkimler tarafından yapılır.

Padişahın şehrin muhtelif mahallelerinde yaptığı “tebdil” gezinmelerinin de asıl maksadı budur. Veziriazam da aynı maksatla ve padişahın daha sık olarak şehirde dolaşmaya çıkar. Veziriazam, yani başvekilin her şeyi bizzat görmesi, görevlilerin işlerini nasıl yaptıklarını tesbit etmesi doğrudan doğruya kendi menfaati icabıdır. Her şeyden önce şahsî emniyeti buna bağlıdır. Çünkü, padişahın vekili ve imparatorluğun başvekili olarak, padişaha karşı da, halka karşı da bütün bunlardan mes’ul olan kendisidir. Netice itibariyle her türlü memnuniyetsizlik ve ayaklanmalar doğrudan doğruya kendi şahsına ve kendi idaresine karşı yapılmış demektir. Alış verişlerini daima kıyafet değiştirmiş olarak at üzerinde yapar; yine kendisi gibi kılık değiştirmiş küçük rütbeli zâbitler önünden veya ardından yaya olarak giderler. Aldığı tedbirler son derece serttir. Suçluyu derhâl tevkif ettirebilir; en yakın merkezden kuvvet temin edebilir. Eski bir âdet, senede iki defa, iki bayramın kutlanmasından birkaç gün sonra, özel bir alayla alenî olarak alış verişe çıkar. O zaman yanında “muhtesip” ve bütün nazırlar ve birçok subay bulunur. Bu merasime “kol” denir.

İnsan faaliyetlerinin gerçek büyüklüğü ve asaleti üzerinde yeteri kadar aydınlanmamış olanlar, bu faaliyetleri bir başvekil görece çok basit bulur ve onun şanına yakıştıramazlar. Ama halkın saadeti ve sükûnetiyle yakından alâkadar olmasını bir tarafa bırakalım, bu faaliyetleri doğrudan doğruya imparatorluğun anayasasını meydana getiren prensiplerle de yakinen alâkalıdır.

Umumiyetle halkın ihtiyaç maddeleri padişahın ülkesinde pek pahalı değildir. Yiyecek maddelerine ayrılacak para, hizmetçi aylığı, ev kirası ve bir ailenin diğer bütün ihtiyaçları eyaletlere göre çok daha pahalı olan hükûmet merkezinde bile Avrupa’daki büyük şe-



hirlerle kıyaslanamayacak kadar ucuzdur. Kırk yıldan beri yiyecek maddeleri son derece ucuz fiyata satılmaktadır. I. Sultan Mahmud'un hükümdarlığı ve meşhur veziriazamı Hekimoğlu Ali Paşa zamanında yüz dirhemlik ekmeğin fiyatı bir metelik; sığır etinin okkası dört para, koyun etinin okkası* da altı paraydı. Ama lüks başkentin gittikçe artan nüfusu ve nihayet para değerindeki değişiklikler geçim için gerekli gıda maddeleri fiyatına hissedilir derecede tesir etti. Öyle ki, birkaç seneden beri yüz dirhemlik ekmek üç metelik, sığır etinin okkası sekiz para, koyun etinin okkası ise on altı para, hatta bazen yirmi paraya kadar satılmaktadır: Bununla beraber şu andaki durumda İstanbul'da sekiz on hizmetçili iyi bir evin masrafı yılda asla on, oniki bin kuruşu geçmemektedir.

[M. de M. D'Ohsson, 18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Âdetler,
Çev.: Zerhan Yüksel, İstanbul, ty, s. 26-38]

* Okka = 400 dirhem 1283 gram
Dirhem = 3,207 gram

Harem'de Yemekler

Sultan efendilerle eşlerinin ödenekleri, her ayın sonunda, içinde ufak meşin çantalar bulunan, küçük atlas keselerde gelir. Baş kalfaların ödenekleriye beyaz "hasse" bezinden çantalar içinde gönderilir ve onlar da kendi mücevher kutuları içinde saklarlar. Küçük kızlar, paralarını, efendisiz kalmış eski kalfalar olan Saray'ın emektar kızlarına, Harem'in hemen yanında kendilerine ayrılan yapıda oturan "kesedar"lara emanet ederler. Bu harçlıklar, üzerlerinde sahiplerinin adları yazılı küçük keselere yerleştirilip fıçı biçiminde, gümüş kakmalı tahta mücevher kutularında saklanır. Saray cariyeleri biriktirdikleri harçlıklarla Devlet (ya da Hazine) tahvili satın alırlar.

Harem'in aylık şeker, kavrulmuş ve çekilmiş kahve, mum, sabun, tuz ve biber tayını vardır. Sultan ailesi bireylerinin tayınlarıysa her birine ayrı gönderilir. Ayrıca küçük sultanların her birine, her sabah, beyaz ekmek, simit, pide, Saray için özel olarak yaptırılmış beyaz peynir ve kaymak götürülür. Kaymak gümüş bir tepsi içinde, ekmek ve öbür yiyeceklerse kilitli kapağının üzerinde ait olduğu hanım sultanın adı gümüşle işlenmiş ya da kakma olarak yazılmış meşin sandıklar içinde getirilir. Saray için özel hazırlanan bu yiyeceklerin kalitesini Saray dışında bulmak olanaksızdır. Bu nedenle, Sultanlar ya da kalfalar, evlenip Saray'dan ayrılmış ama kentte oturan ve ağzının tadını bilen eski cariyelere, sepetle bu yiyeceklerden

* Şair, bestekâr (1850-1936).



gönderirler. Onlar da bu ikrama, genellikle Saray'ın yemek listelerinde yer almayan ve kendilerinin özel olarak hazırlattıkları midye ve balık dolmaları ve zeytinyağlı yemeklerle karşılık verirler. Sabah kahvaltısından önce, üzeri meşin kaplı, bakır kapaklı, çevresi gümüş, üstünde beyaz çuha örtü bulunan, büyük tepsiler içinde reçel, peynir, zeytin, pastırma, buğulanmış et, havyar ve yeşil salata gibi çerez ve tatlılar gönderilir. Akşamları da, ayrı tepsiler içinde yemişliklere yerleştirilmiş mevsim meyveleri gelir.

Çok geniş olan mutfaklar doğal olarak, ayrı bir yapıdadır. İçinde yemeklerin sunulduğu sahanlar, tahta tepsilere (tablalara) dizilir; üzerlerine, uçları üstteki deliklerden geçirilmiş bağlarla sarılan pamuklu örtüler yerleştirilir. Böylece, mutfaktan Saray'a taşınan yemeklerin sıcaklıkları kış aylarında bile korunmuş olur. Tepsi örtüleri, götürüldükleri yere göre değişik kumaşlardan ve ayrı renklerde seçilir. Sultanlara gidenler kahverengi ya da koyu lacivert çuhadan, kalfalarınki lacivert, cariyelerinkiyse beyaz bezden olur.

Tablakârlar tepsileri başlarında taşıyarak Saray'ın yemek kapısından içeri girer ve harem ağalarının nöbet koğuşundan geçerler. Tepsileri oraya bitişik olan Harem dairesinin mermer sofasındaki yerleşik uzun masaların üzerine bıraktıktan sonra, harem ağalarının çağırdığı cariyelerin gelebilmeleri için hemen çıkarlar.

Cariyelerin üzerlerinde, önlük yerine, bellerine sarılıp önden bağlanan, iki ucu sırma işlemeli, büyük beyaz havlular; ayaklarındaysa terliklerinin üzerine geçirdikleri sedef kakmalı nalınlar¹ var-

¹ Nalın bir tür terliktir. Tek bir parça tahtadan oyulur. Yüksekliği 10-12 cm olup, altları enlemesine iki kısımdan yapılmıştır. Alt tarafına doğru, dümdüz ve kenarsız olan üst tarafına uyum sağlayacak biçimde bir çıkıntı oluşur. Ön kısma doğru da çivilerle yanlara çakılmış deriden yapılan ve bazen üzerleri işli ya da gümüşle bezenmiş, içine ayağın geçebileceği kulplar tutturulur. Nalınlar, yalın ayak veya başka bir ayakkabı ve terlikle giyilebilir; bahçede, hamam da ve gereken her yerde kullanılabilir. Alışkın olmayanlar için kullanımı oldukça zor, tehlikeli ve elverişsiz olmakla birlikte, alışkın olan kişiler bunlarla ve ayaklarından bile düşürmeden koşabilmektedir. Yapımlarının basitliği ve ucuz fiyatları yüzünden nalınlar hâlen kullanılmaktadır. Şimdilerde bile zenginlerin kullandığı, bazen kumaşla kaplı, bazen değerli tahta üzerine sedef ve gümüş kakmalı olanları bulunmaktadır. Hattâ, Saray için, tümü gümüşten nalınlar bile yapıldı, ama bunlar kullanışlı olmadığından artık pek görülüyor.

dır. Başlarındaki bir büyüğün yönetimi ve yardımıyla her üç cariyeye birlikte bir tepsiyi kaldırır; böylece, yaldız işlemeli önlüklerin içinde, nalinlar üzerinde yükselmiş, genç ve zarif kızlardan oluşan bu güzel görünümlü kabile, uyum içinde, Harem'in holünde ilerler.

Tepsiler ulaştırıldığında, şehzadeler ve sultanlar için hazırlanmış olanlar, çeşnicibaşı tarafından alınıp, efendisinin yemeği sırasında hizmeti gözecek olan kalfaya teslim edilir. Kalfalar ve kızlar için hazırlanmış olan tepsilerse, bu işle görevlendirilmiş kilercilerin gözetiminde dağıtılır.

Saray yemeklerinde her zaman bir kuzu eti -ki buna çoğa kez kümes hayvanlarından bir yemek de eklenir-, peynirli ya da kıymalı börekler, kuşbaşı etli çeşitli sebze yahnileri ve geleneksel pilâv bulunur. Makarna çok ender çıkar. Akşamları yemek tepsilerine, içinde taze meyvelerden yapılmış komposto bulunan güğümler de eklenir. Meyveler ve reçellerse, zaten Harem'de bulunduğundan, ayrıca getirilir.

Sultan Abdülaziz'in 1860 yılında tahta çıkışından önce; şehzadelerle sultanların sofraları yemekten önce kendi odalarında hazırlanırdı.

Kırıntıların çevreye yayılmasını önlemek üzere, odanın bir köşesine, çepeçevre sırmalar ve pullarla işlenmiş bir yaygı, yere,² halının üzerine yayılırdı. Bu örtünün orta yerine, ortadan yanlara doğru açılan altı gümüş ayağı olan alçak bir sehpa yerleştirilirdi. Sehpanın üstüne önce alttaki örtüye benzer bir örtü serilir, onun üstüne de yuvarlak, geniş, gümüş bir sini yerleştirilirdi. Yuvarlak sininin çevresine ve yerdeki örtünün üzerine, çepeçevre oturulmak üzere, minderler konurdu.

Sininin üzerine, içlerinde meyveler ve turşular olan yuvarlak çerez tabakları, tuz, biber ve tarçın bulunan üç çanaklı bir tuzluk ve taze sıkılmış limon suyu konmuş ufak bir sürahi sıralanırdı.

² Halının üzerine, yere bir örtü yayılmasının başlıca nedeni temizliktir. Bunun yanında, ekmek ve pirinç gibi temel besinlerimizin yere düşüp üzerine basılmasının günah sayılması da ikinci bir nedendir.



Katlanmış tülbent kumaştan peetelerle bunların üzerine konmuş iki kaşık, oturulacak yerleri belirlerdi. Bu kaşıklardan, mercandan yapılmış sapları taşlarla süslü, kaşık kısımlarıysa sedef ya da fildişinden olanı çorba ya da pilav kaşığı; değerli hayvan kabuklarından yapılmış olup sapı yine fildişi ya da sedeften olanıysa komposto kaşığıdır. Sininin üzerinde, sofrada genellikle su iilmediğinden su takımı yoktur. Kesilmiş ekmek dilimleri ve ağız silmeye özgü elbezleri yine belirli yerlerine yerleştirilmiştir. Sininin üzerinde tabak bulunmaz.

Yemekten önce bir kalfa, leğen ve ibrikle gelip şehzade ya da sultanın eline su döker. Elini yıkayan kişi; yukarıda anlatıldığı üzere, sininin önündeki yastığa oturur. İçlerinde yemek olan, gümüş ya da Saksonya porseleninden servis tabakları, saraylarda gümüş, konaklardaysa bakır altlıklara (nihale) yerleştirilerek sininin üzerine konur. Yemek, bu servis tabaklarından, yalnızca sağ elin baş, işaret ve orta parmaklarıyla ve bir parça ekmekle desteklenerek alınıp ağza götürülerek yenirdi.

Aıklamam gerekiyor ki, nitelikli kişiler, yemeği parmaklarıyla alışlarındaki zen ve incelikten anlaşılırdı. Bu iş bazen öylesine bir beceriyle yapılırdı ki, parmak uçları bile yemeklere değmezdi. Servis tabağının başka taraflarını karıştırmak, ağıza büyük bir lokma götürmek ya da yemek yerken ses çıkarmak yakışksız sayılırdı.

Yemekten sonra, yine gümüş ibrikten, gümüş leğene su dökülerek ağız ve eller sabunla, özenle yıkanırdı. Bazı konaklarda, yemek odasının bir duvarına mermer çeşmeler yaptırılmıştı. Böylece hem hizmet, hem de herkesin yemekten önce ve sonra ellerini yıkaması kolaylaşmış oluyordu.

Genç şehzadelerle küçük sultanlar, Saray'da annelerinin sofrasında yer alırlardı. Bazen baş kalfa da onlara katılırdı.

Yemekten sonra kahve ikramı, biraz karmaşık bir aletle yapılırdı. Tepede birleşen  uzun zincire asılı küçük bir gümüş leğenden oluşan "sital"ın içine sıcak kül ve yanmakta olan birkaç kz kömür konur. Kahvenin kaynatıldığı gümüş cezve, sıcaklığını koruması için bu sıcak leğene yerleştirilir. Bir cariyeye sitili, yere değmeyecek bi-

çimde zincirlerinin en tepesinden tutarak gezdirir. Başka bir cariyeye de, altın sırma ve incilerle işlenmiş ipek ya da kadife, bir yanı hafif sarkan bir örtüyle kapatılmış bir tepsinin içinde, üzerleri kakmalı ya da değerli taşlarla süslenmiş zarflarla (ki-fincanlar bu zarfların içine yerleştirilecektir) küçük kahve fincanlarını getirir. Bir üçüncü cariyeye, fincanları doldurur, zarflarına yerleştirir ve sonra baş ve işaret parmaklarıyla altlarından tutarak zarf bir biçimde sunar. Zarfın alt yanı, işaret parmağının ucuna oturtulur, başparmaksa dengeyi sağlamak için zarfın üst yanına biraz değer.

Bu hizmeti, özellikle çok çabuk kırılacak türden olan fincanları devirmeden, kahveyi taşırmadan ya da dökmeden yapabilmek, oldukça beceri isteyen, güç bir iştir.

Batı'da sanıldığı gibi tersine, Harem'deki hanımlar, sultan ya da öbürleri, hiçbir zaman sigara, pipo ya da nargile içmemişlerdir. Son zamanlarda, bazı yaşlı kalfalar, sigara içmeye başlamışlarsa da bunu ölçülü bir biçimde ve kendi özel yaşamları içinde yapmaya özen göstermişlerdir. Kahveyi ise yalnızca baş kalfalar içer, cariyeler içmezlerdi.

Kalfaların yemekleri de, hanım sultanlara sunulduğu gibi verildi. Ancak kalfalar, genelde aralarından birinin odasında toplanarak hep birlikte, bir siniden yerlerdi. Onların örtüleri üzeri işlemeli ipek kumaştan, sinileri basit, çevresi gümüşle çevrili metal sehpalarının ayakları ceviz ağacından ve tabakları da üzeri çiçekli, yerli malı, beyaz porselenden olurdu. Kalfaların kaşıkları gümüştü. Her kalfanın, ufak bir çorba tabağı boyunda, içine ince bir elbezi, bir parça sabun ve biraz da su konan gümüş birer tası vardı. Ellerini, suyu birçok kez değiştirerek, bu tasın içinde yıkarlardı. Kalfaların hizmetlerini, yetiştirilmek üzere kendilerine verilmiş olan yeni cariyeler görürdü. Cariyelerin sofraları da benzer biçimde, ancak efendilerinin dairelerinin altında bulunan sofada kurulurdu. Siniler ve sahanlar bakır olurdu. Her cariyeye kendi kaşığını ve havlusunu getirir ve yemekten sonra kendi yıkardı. Kaşıklar, tozlanmamaları için ufak torbalara sarılarak saklanırdı.



Çatal kullanımı³ Saray'a ancak 1860'tan sonra girdi, yavaş yavaş yerleşti ve başka sofralara yayıldı. Bugün artık gerek Saray'da, gerekse başka yerlerde, sofralar uzun süredir, belki biraz daha az gösteriş ve özenle de olsa, başka ülkelerdeki gibi kurulmakta.

Saray'da, sabah kahvaltılarında, soğuk et (kavurma) ve yumurta bazen; bal, kaymak, peynir ve reçel her zaman verilirdi. Öğle yemekleri öğle saatinden önce, kış dönemindeyse saat 10'da yenirdi. Akşam yemekleri de güneş batmadan iki saat önce çıkardı. Akşamları böyle erken yendiğinden, akşam üzerleri bir şey verilmezdi; buna karşılık geceleri mevsimine göre taze ya da kuru meyve servisi yapılırdı.

[Leylâ Saz, *Anılar-19. Yüzyılda Saray Haremi*,
İstanbul, 2000, s. 101-106]

³ Orta hâlli ailelerde çatal ve özel tabak kullanma alışkanlığı halk okulları ve genelde yatılı ve askerî okullar aracılığıyla öğrenilip yaygınlaştı. Uzun yıllar yatılı okuyan gençler; okulda kendilerine öğretilen yeni alışkanlıkları benimsiyor ve bunları evlerine de getiriyorlardı. Yatılı okullar böylece eski Türk davranışlarının olabildiğince değişmesinde yardımcı etken olmuşlardır. Yatılı okullara giden gençler yavaş yavaş Avrupa biçimi giysileri de kullanmaya başlamışlardı. Bu arada, kar-yola, iskemle ve sıraların benimsenmesinde de bu gençlerin etkisi önemlidir.

Meşhur Yemekler

Her ay başı şakır şakır on beş, yirmi mecrediye aylık alan Bolulu ahçıbaşılardan pişirdiklerine söz yok, fakat gene kulak verme. Yemeğin en âlâsı ve ağızlara lâyığı küçük ev kadınlarının elinden çıkar, insana parmaklarını bile yedirirdi.

Şimdi nadirleşmiş, adı sanı bile unutulmuş yemeklerden bazılarını nakledelim ve baştan başlayalım:

“Düğün çorbası” denilmesine rağmen mutlaka velime ve sünnet cemiyetlerine münhasır değil; aklına esti mi yapanlar çok.

İçinde kuşbaşı, yağlı yağlı, lâtilokum gibi yumuşak etler; topak topak olmaması için soğuk suda halledilerek karıştırılmış un; üstünde bol limonlu terbiye, daha üstünde yol yol tarçın.

Haza mürmurik boza; kaşık atma, kaba koyup âfiyetle lıkır lıkır iç...

“Tarhana çorbası”nın midevîliği, şifalığı, bilhassa kışın gövdeyi sıcak tutuşu kimce mücerrep değil? Gelgelelim her tarhana, hele Karamanlı bakkal çakkallarınki mutfağa sokulmaz, bedava verseler alınmazdı.

Zira katıksız unla, taze yoğurtla, biraz da halis et suyuyla -yani eşek meşek etininkinden değil- temiz pâk avuçlarda ufalanmış, sakız gibi çarşafılara serilip kurutulmuş idüğüne kanaat şart. Bunun için de en önce, “kendi elcağızımla yaptım” diyerek satan köylü kadının kirli kukla,¹ illetli kiletli olmadığına bakılır, göz tutarsa alınırdı.

* Yazar (1887-1952).

¹ Kirli kukla: Süslü görünmek özentisindeki pis, pasaklı kadın.



En makbulü Tekirdağlılarınki; pişirilmesi de kolay:

Tarhanayı kaynar suda karıştır karıştır; salep gibi olunca kâseye boşalt; mis gibi Trabzon yağını kırmızı biberle yakıp üzerine dök, yağda kavrulmuş ekmekçikleri de boca; kaşıkla babam kaşıkla...

“Kulak çorbası” pirohi² ve tatar böreğinin sulusu, şu farkla ki hamurları ensiz ensiz kesilmiş, kıyma veya peynir konmadan, lâteş-bih salyangoz şeklinde bükülüp, tekrar una bulanıp et suyuna atılmış ve unun kokusu çıkıncaya kadar kaynamış olacak. Üstünde gene tarhana misillü kızgın yağ...

“Balık çorbası” için mutlaka iskorpit balığı lâzım. Malûm a; o hayvan dokuz canlı, sırtındaki bilmem hangi sivrisi de zehirli mi zehirlidir. Maazallah bir çarpıtı mı değdiği yer Hut dağı,³ acısına da medet Allah.

Netameli kemiği behemehal balıkçıya çıkartmak, hatta daha mükemmel olmasını istersen çorbasını da bir balıkçıya pişirtmek en akıl kânydı.

Bununla beraber yapılışını seyret, işten bile değil. İskorpitler bol soğan, havuç, kereviz kökü, maydanoz, dilim dilim limonla birlikte iyice pişip etleri dağıldıktan sonra kılçıkları alınacak. Tahta kaşıkla ezilip aşure hâlini bulunca isteyen biraz şarap sirkesi de katsın...

Samatya balıkçılarından ve Fenerbahçe'deki erkekler deniz hamamının hamamcılarından Diyojen Karabet, bunun enfesini yapardı.

“Düğün eti”nin gerek manzara, gerekse lezzetine uyar mı vardı? Ha kumral bir dilberin gelin sedirine yan gelişi, ha onun kayık tabağına yayılışı... Öylece halâvetliydi.

² Pirohi (piruhi): Bir çeşit hamur yemeği.

³ Hut (Hüt) dağı: S. M. Alus burada, Uhut Dağı'nın adından benzetmeyle, bir hastalıktan dolayı vücudun şişmesi anlamındaki “Hut dağı gibi şişmek” deyimini kısaltarak kullanıyor. [Bu deyimle ilgili bir açıklama için bkz.: Orhan Şaik Gökyay, “Hut Dağı ve Karga Üzerine Yarenlik”, *Folklor*, s. 10-12, Şubat-Nisan 1970, s. 28-30 (MSK)].

Tarife bakarsan bunun pişirilmesi de kolay mı kolay: Kıvrırcığın kol ve but tarafından lopik lopik parçalı az buçuk söğüş hâline getirildi mi, ardından tavadaki sade yağda börttürüldü mü, koy bir kenara...

Tavada soğanı pembelet, tenceredeki et suyuna etlerle beraber at; iki, üç tutam da tarçın, bir taşım kaynasın..

Beyazıd sergisindeki baharatçı babanın tarçınlı Acem fondanı⁴ mısın ey mübarek?

“Tatlılı yahni” Kurban bayramlarına mahsus. Tatlısu Frengi geçinenler, alafrangalığa yeltenenler “Ööö, et reçeli olur mu?” diye istedikleri kadar züppelik taslasın. Bütün İstanbul halkı bu nesneye bayılır, sanki “kırmızı”, “kudret narı”,⁵ “kantaron yağı”⁶ kabilinden ilâçmış gibi küçük kavanozlarda scnesine kadar saklayanları olurdu.

Bunda da koçun incik kemikli tarafları lâzım... İki parmak suda ve hafif ateşte gevşediler mi içine bir okka pekmez, yüz dirhem de kuru kayısı...

Helvahanede,⁷ harlı ocakta lâakal dört, beş saat durup etler akik renginde ağdalaşmaya başlayınca indir aşağı; sahana aktarma edip parmaklarını daldır, daldır ye. Lokma lokma ekmekleri ban; şişsin, yut...

“Sarmısaklı yahni” de Kurban bayramlık. Bildiğimiz yahnilerden farkı, içindeki “lâyüad velâ yuhsa” (sayısız, pek çok) baş baş sarmısakla, kimyon...

⁴ Fondan: İçinde likör tatlı veya hoş kokulu maddeler bulunan, ağızda kolayca eriyen bir tür şekerleme.

⁵ Kudret narı: Sarı çiçekli, yapraklı bir otsu bitki ve bu bitkinin meyvesi. Bu meyvenin bağdem yağı içinde ezilmesiyle hazırlanan karışıma bal eklenmesiyle yapılan macun mide ülserlerinin tedavisinde kullanılır.

⁶ Kantaron yağı: Taşıdığı acı maddeler nedeniyle sindirimi kolaylaştırıcı ve iştah açıcı etkileri olan kırmızı, sarı ya da pembe çiçekleri olan otsu bitki ve bu bitkiden çıkarılan yağ.

⁷ Helvahane: İçinde helva pişirilen geniş, derinliği az olan tencere veya kazan.



Hep “Tırhallı, bir hâlli”⁸ olmakla beraber sömürmüşlerin⁹ avurtlarında sözüm yabana rayihayı bastırsın diye karanfil, kakule,¹⁰ sensen...¹¹

“Estağfirullah!”lar savurarak gelsin karşılıklı teftihler. Aşağı tabakalarda da “Abdullah Paşa kızını verdi almadım”, “Getirin kazma kürekleri!...”

“Mirasyedi kebabı” meşhur Veliefendi’den bergüzârmış... Bildiğimiz şiş kebabının tetimmatlısı...¹² Şişlere bir et, bir böbrek, bir domates, bir ciğer, bir yağ, bir yürek dizilecek.

Karaman Çiftliği, Kayışdağ, Alemdağ seyranlarına avenesi ve çalgı çağanasıyla¹³ çıkan mirasyedi kılıkçılar hiç eksik etmezlerdi.

“Talaş kebabı” ortaya konunca yusuvarlak bir hamur; döş, yağlı ballı kebabla pıtrak.

Etler gayet çok miktarda, talaş gibi ince ince soğanla pişirilip bohça gibi yufkaya sarılmış ve beş on dakika gene kendi suyuyla fokurdamış... Göbeklilerin dilinden hiç cüda değildir.. Bu sadedde de ahçı maşçı başlara yanaşma. Muhacirlikten gelme, sütnine, çırak çıkmış ahretlik gibiler sıvansın da talaş kebabının ne idüğünü gör.

“Kirde köftesi”nin can noktası, kıvırcığı, dağlıcı geç; mutlaka dana kıymasından olması. Baş külfeti de o mübareği bulmak için tâ Balıkpazarı’na, Galata’ya kadar taban tepmek mecburiyeti. Zira mahalle kasaplarında “râya harcıdır” diye dananın, sığırın habbesini arama.¹⁴

⁸ Tırhallı bir halli: Doğrusu “Tırhallı hep bir halli”dir. Aynı şartlar altında bulunanların aynı halde olduklarını anlatmak için kullanılan bir deyim.

⁹ Sömürmüşler: Büyük bir iştahla yemek yiyenler; yemeklerini silip süpürüp, geride yiyecek bir şey bırakmayanlar için kullanılır.

¹⁰ Kakule: Zencefillerden, sıcak iklimlerde yetişen ıtırli bir bitki.

¹¹ Sensen: Ağzadaki kokuları gidermek için çiğnenen baharlı bir madde.

¹² Tetimmat: Bir eksiği tamamlamak için katılan şeyler; bir şeyin tam olması için gerekli olanlar.

¹³ Çalgı çağana (çağanak): Çalgılı, neşeli ve gürültülü olarak.

¹⁴ Habbesini arama: “Hiç kalmadı, yok, bulunmaz” anlamında bir sözcük.

Köfteler hayli soğan ve kimyonla yoğurulduktan ve tel dolabın rafında bir gece yataısı misafir edildikten sonra gayet küllü ateşe konacak... Lezizlikte Kayseri'nin sucuğu musun behey kâfir?...

Kasım girdikten sonra sırt sırta yatırılmış çiftte hindi dolmasına ne buyurulur?

Fakat ol hindilerin şartı, şurtu var. Ne: "Kabaramazsın kel Fatma. Annen güzel sen çirkin"lere ve ıslıklara kılını kıpırdatmayan, kabarmadan bezmiş kart babalar olacak; ne de Kiptiler önünde sokak sokak sürten, bir deri, bir kemikler.

En aşığı bir hafta evde beslenmiş, yediğı içtiğı müzahrefattan paklanmış olmaları elzem. Kümesin genişçe ise; tekten başlayarak, arttırı arttırı, 40 günde minnacık cevizlerden yutturabiliyisen ne mutlu...

Hemen kestirilip, tüyleri yolunup, büyükleri yelpazelik alıkonduktan sonra otursun ocağı. Kıvamını bulunca yağda nar gibi kızarsınlar. Öbür tarafta ciğerleri, yürekleri, katıları da fıstık üzümle kavrulsun. Üstüne suyu, ardından pirinci... Pilâv tane tane olunca içlerine tık, bas, tepsie al ve kolları sıva...

"Çerkes tavuğı"nın halis muhlisi kul cinsi bir hatunun veya emektar bir Çerkes kalfanın kârıydı. Konu komşulardan: "Ben şöyle ustasıym, böyle mahiriyim" diyenlerin lâfları bir kulağından girsın, öbüründen çıksın.

Güya bunun yapıışında da biraz teferruat varsa da zorluk yok; feemma (kaldı ki) asıl erbabınınkini tenavül edenler aradaki farkı görürlerdi.

Hindi yahut tavuk iyice piştikten sonra kemikleri ayıklanıp yayvan tabağı konuyor. Ceviz havanda döğölüp, kırmızı toz biber katılıp, tülbentte sıkıla sıkıla yağı çıkarılıyor. Posalar tabaktakinin üstüne, etrafına yayıldı mı, kızılık şurubu levnindeki (rengindeki) ceviz yağı gezdiriliyor.

Kimler teşnesi değildi ki? En ukalâ küçük hanımlar, piyano ustası madamlar, enstitütris (öğretmen; mürebbiye) madamangalar,



gündelikçi modistralar (kadın terziler) ağızlarını şapırdata şapırdatta yerlerdi.

Ceddi gibi alaycı ve nüktecilerden Keçecizade İzzet Fuad Paşa'nın¹⁵ Fransız dilinde yazdığı bir kitabında şöyle bir fıkra geçer:

Frenk ahbablarından birini alaturka yemeğe davet etmiş. O baron veya marki cenapları Çerkes tavuğuna bayılıp tıknmış tıknmış; vakit gelmiş, dağılmışlar...

Paşa ertesi gün Beyoğlu Caddesi'nde sinyora rastlayınca ne görsün?.. Beti benzi bitik, gözleri kuyuda, heyamolalarla (büyük güçlükle) yürüyor. Mösyöcağız demez mi ki:

- Aman dostum, hâlim harap. O enfes tavuğunuz bu gece canıma okudu. Göğsümün üstünde sanki kuyruklu bir piyano, barsaklarım da şömine; korkulu rüyalarla, kâbuslarla sabaha kadar kıvrandım...

Şubat girdi mi sıra kaz ve ördek dolmasına gelirdi. Bunlar için bu ayı beklemenin esbabı var: Evvelâ ortalık kar, don olduğundan önüne gelen çöplüğe, çamura, balçığa gaga daldıramamış olmaları; saniyen kış dolayısıyla tavllanmış bulunmaları; salisen soğukta yağlarının mide ve bağırsaklara az tesirliği.

Bununla beraber, kesilir kesilmez bir kaba konup, içine dışına kar doldurup tel dolabın rafında bir gece misafir kalmaları labüd (gerekli). [Zira o zamanlar frijider (buzdolabı) falan filân yok.] Dolmaları, yahnileri, hele palazlarının¹⁶ birbirinden âlâ olurdu.

Arapkârî "çiğ köfte"nin asıl adı, kubbe gibiliğinden dolayı "kubbe". Suriyeli ve Iraklılar, o memleketlerde uzun zaman bulunmuşlar sofralarından hiç eksik etmezlerdi.

Lezzeti o derece müsellemler ki baba hindiye bile kabartmak için söyledikleri: "Takul kubbe lebeni!"

¹⁵ Keçecizade İzzet Fuad Paşa (1860-1925): Fransa'da askerî öğrenim gördü. Askerî görevlerinin yanında Madrid elçiliği yaptı. 1877-78 Osmanlı Rus Savaşı'nı anlattığı *Kaçırılan Fırsatlar* adlı bir eseri vardır.

¹⁶ Palaz: Kaz, ördek, güvercin gibi bazı kuşların pilici.

“Aman sus!.. Allah mide şifalığı versin, çipçiğ, cıvık cıvık et de yenir mi?” deme. Ehlinin elinden çıkanı bir dene, bak kaç tanesini kırıyorsun...

Halep’in ve Şam’ınki başka, Bağdat’ınki başka, Mısır’ınki yine başka ve bu sonuncusu ekseriya zeytinyağlıydı... Nasıl mı yapıyor? Bulguru ıslatıp uzun boy mıncıkılıyorlar. Tuzlayıp, biberleyip kıymayı da mıncıkılıyorlar. İkisini birbirine kattıktan sonra parmaklara kuvvet, alabildiğine yine halli hamur (yoğurulur).

Bunca cefa çekişten naşi mübarek enikonu pişiyor. Ardından yumruk yumruk yapıp, kaynar suya daldırdıktan sonra üstüne kızgın yağ.

Koyunun sakat taraflarına gelelim: İşkembe dolmasını bilmem hiç tattınız mı? O da tostoparlak, tıkız, tıpkı futbol topunun gayet küçük şeklinde, dikişli dikişli nesnelerdi.

İşkembe temizlenip gül gibi edilince değirmi değirmi parçalara bölünecek; dörtte üç tarafı yorgan tiriyle sımsıkı dikilip içine çiğ kıyma, pirinç, fıstık, üzüm tıktırılıp pekiştirilecek ve kaynar suda iken tam üç saat beklenecek...

Kaşığın sapını dokundurunca esniyor mu, kotar;¹⁷ “hart hart”, ısırp ısırp ye!...

“Bumbar dolması”nın meşhurluğu Hayalî Kâtip Salih’in Karagöz kantolarına kadar geçmiştir:

“Yağlıca bumbar, tuzluca biftek

Olsa da yesek, ram ram ram...”

O da Kurban bayramlarının baş yemeğiydi. Malûm a bumbar, koyunun göden bağırsağıdır.

Temiz temiz yıkanıp içi değnekle dışına çevrildikten sonra kıymaya karışık ciğer, yürek ve yine fıstık üzüm, -gazınki olmamak şartıyla- küçürek bir huniden hadi derununa. Suda mükemmelen pişti mi bir müddet de tavadaki yağda cızırdasın...

¹⁷ Kotarmak: Pişen yemeği başka bir kaba boşatmak.



Hamur işlerinden “pirohi”^{*} ve “tatar böreği” nam ikizlerin ikisi de bir örnek; yalnız biri peynirlisi, öbürü kıymalı ve sarmısaklı yoğurtlusu.

“Bizim iyi sucuyu değiştirelim. Karakulak deyip kâbız (peklik veren) Kayışdağı’nı mı getiriyor nedir?..” diye em’alarından şekvacı (bağırsaklarından şikâyetçi), avuç avuç karbonat yutan, tertip tertip sedliç¹⁸ içen hazerat, önüne bir oturdular mı koca tabağı temizleyiverirlerdi.

“Mantı” kelimesinin “mentenü”, yani karşı canipte mukime kapatmadan türeme olduğuna şek ve şüphem yok; o derece gözdeydi.

Bu da incecik açılmış ufak ufak hamurlar. Muska gibi üç köşe edilip içine bol soğanla kavrulmuş kıyma konmuş...

“Erişte” ve “kuskus” pilâvlarına içi titremeyen babayiğit neredede? Hatta evvelkisi beyitlere bile girmiştir:

*“Konuşma soysuzla ferişte ise
Yeme pilavın, erişte ise
Lokmayı tık, oruçta ise
Avradını al, enişte ise...”*

Eriştenin ve kuskusun en arananı Mudanyalı, Bursalı, Çanakka-
leli kadınların sattıklarıydı...

“Kıkırdak poğaçası” lök gibi mideye oturan, üç yirmi dört saat hazım nedir bilmeyip betonlaşan, ecel terleri döktürdükten sonra şişe dolusu “Canos” suyuna bana mısın demeyip dolap beygirlerine içirilecek miktarda İngiliz tuzuyla güç belâ def ve ref olan işte o inatçı zalimdi.

Ete hasret, civardan külbastı ve kebab kokusu duyunca “Boğazınıza kor girsin!” diye tahtaboşlarda çırpınan Kuledibi sakinlerince

* Fasihi (doğrusu) “piroki” imiş. (S. M. Alus’un notu)

¹⁸ Sedliç: İçine karbonat atılarak köpürtülmüş limonata.

bile Karaman koyunu “tu kaka”; velâkin kuyruğu herkesçe rağbet-teydi.

Eritildikten, yağı alındıktan sonra posası ve kıkırdakları kalır. Un-la karıştırılıp ve tepsiye konulup fırında baklava baklava bıçak gez-dir; Azrail aleyhislâmın koşulacağını unutup bağdaş kur önüne...

“Kaygana” alâ vezni kaynanaya,* min-tarafillâh hep kaynanalar sıvanırdı. Un, yumurta, bir kahve kaşığı karbonat o yoksa külden mürekkep... Damarları oklava oklava ellerle çırpıştırıldıktan sonra kaşık ucu yağa dalmadalar; erguvanlaşır erguvanlaşmaz, kestiril-miş tatlıda¹⁹ banyodalar.

“Lâlanga”²⁰ bunun ufarak tefereği, minyonu ve tombulu. Gelgele-lim “gözleme” taze dullar gibi ağır baş, melülce ve nazengiz tavırlıydı.

Hamuru narin mi narin, aralarına tereyağı sıvanmış. Tavada arı-nıp tarınıp, silkine silkine çıktılar mı tepelerinden aşağı gülsuyu ye-rine toz şeker!.. Ayrıca kıymalı ve peynirlisi de var.

“Keşkek”in kimyalığına dair din kitaplarındaki rivayetler çok-tur. Şarap Müslümanlar’a haram edilince, bedene aynı kuvvet ve zindeliği ne verebilir diye hiç kaygu edilmemiş... Keşkek ne güne duruyor?

Bizim bildiğimiz keşekte has buğday iyice haşlanmış. Yağlı yağlı et parçalarıyla kıvama gelip lâpa hâlini alınca üstüne sade yağla kimyon gezdirilmiş.

Bu da hazmı ferfereğe salanlardandı.²¹ Kaşıklaştıranın kâffesin-de ertesi sabah,

* “Kaygana” ile “kaynana” sözcüklerinin söyleniş ve hece özellikleri yani vezin (ölçü) bakımından aynı olduğu ifade edilmek isteniyor. Eski bir sözlük geleneği. [MSK].

¹⁹ Kestirilmiş tatlı: Kaynayan şekerin limonla ağdalaştırılmış hali.

²⁰ Lâlanga: Yağda kızartıldıktan sonra üzerine şeker veya şerbet dökülerek hazırlanan bir hamur tatlısı.

²¹ Ferfereğe salmak: Gürültü, patırtı çıkarmak. S. M. Alus bu deyimi hazmın zorluğunu anlatmak için kullanıyor.



- Rabbim hayırlar versin, bu gece âlem-i menamıma nar-ı cahim girdi. Cısr-i Sırat'ın müntehasında, Araf'ın kurbünde iken... İlh...

Etraftan cevaplar hazır:

- Başından bir okka ekmek çevirip köpeklere dağıt, Müslüman!...

- Nuruosmaniye kapısındaki İğneli Baba'ya sadakayı unutma birader!

- Sabaha karşı değilse hiç hayıflanma, rüya-yı kâzibedir!..

Keşkeğin aliyü'l-âlâsını Kuyumcu Çarşısı'ndaki Ahçı Mıgır yaptırdı.

"Çene çarpan" kesirü'l-miktar kıyma ile pişmiş ıspanak köküdür. Bu tabir, midede ikametinin efzunluğundan ve nahifü'l-bünyelere ıspazmoz (spazm) getirip çene çarptırmasından.

Birçok sübyanların boncuğa [yani havale illetine] tutulmaları, katık, çiğnemik²² olarak onun verıştırılmesinden olsa gerekti.

"Yanardağ" denilen ve tepesinden lâv gibi yoğurtla memzuç (karışmış) Arnavut biberi dumanları yükselen ıspanak; "Mülükiye" den galat, lüzucetli (yapışkan), yapışık yupuşuk, piliçli "mülhiye",²³ domatesin etlisi ve acısı "kavata" da²⁴ pek mergup tâamlarlandı.

"İmambayıldı" ya bu nam verilerek biçarenin günahına girilmiş. Zeytinyağının içinde yüzüşüne bakma. Elli dirhemciği yeter de artar bile ve cakalı cakalı, tabağın hep üstünde.

Ramazan'da cami kandillerinden aşırmento edeceğim (çalacağım) diye minareyi kaç kılığa sokmuş olan imamcağız, görür görmez:

²² Çiğnemik: Ağızda çiğnenip çıkarılan yemek.

²³ Mülhiye: Ebegümeciye benzeyen bir sebze.

²⁴ Kavata: Acımsı ve sert bir cins domates; genellikle turşusu yapılır.

- “Eyvah, beni kül ettiniz!..” diyerek boşuna yere bayılmış...

Patlıcandan açınca böreğini unutmak gerekmez. Mahut fıkrada-ki “Bana patlıcansız tarafından su ver” hesabı, mübareğin nesi olmaz ki böreği dışta kalsın?...

Bostaninkilerden, değirmi değirmi kesik, püre gibi yumuşamış, aralarından çayır peynirli²⁵ ve midenüvazli (mide okşayan) salkım saçakları taşıyan o saçaklı zilhara doyum olur muydu?

Tatlılara gelem: “Nişasta helvası” pişişi de irmik helvasının eşi, yalnız pürtük pürçük ve çeşnisi ayrı “kaymak” un helvasının sulu-su idi. Cevizle bezenmiş “pekmez peltesi”nin tabaktakileri evlere mahsus; içi sicimli uzun uzunlarını da seyyar satıcılar satardı ki, o da adla sanla “sıçan sucuğu”.

O canım “su muhallebisi” yer yüzünden kalktı. Muhallebici dük-kânlarında çeyreklik ekmek kadayıfının, üçlük aşurenin, yüzlük tavuk göğsünün yanında, pekmeziyle beraber altmış paracığa.

İçinde sütün katresi olmadığı gibi şekerin de zerresi yok; yalnız pirinç unu ve üstüne pekmez. Bu mütevazılığıyla beraber ne de hafif şeydi. Mide hummasından kalkmışlara bile içir korkma, daya...

Şu da var ki, ortaya kondu mu yaşlıların nevirleri dönerdi. Muhallebiceğizin yüzü bumburuşuk. “Rumuzla bizleri mi kasdediyorlar” yok mu ya...

Portakallı ve veya limonlu nişasta peltesinin eski ismi “pulum”dur. Karnın tokluğundan bahsedilirken “Allah ziyade etsin”ler arasında “zülbiye olsa yemem” derlerdi. Bundan da anlaşılıyor ki, zülbiye²⁶ tatlıların en fevkalâdesi imiş. Maalesef ne onu ağzına koymuş bahtiyarlara rastladım, ne de nasıl şey idüğünü bilene...

[Akşam, 15, 19 Kânûn-ı sâni (Ocak) 1940;

Eski Günlerde, Haz.: Faruk Ilkan, İst., 2001, s. 82-92]

²⁵ Çayır peyniri: Bir çeşit taze peynir.

²⁶ Zülbiye: Tereyağı ya da kaymak üzerine bal ya da pekmez dökülerek yapılan bir tür tatlı.

Yemek Sofrası

Aziz devrinde

Halayık, ilk önce, odanın ortasına, yere, geniş ve kalınca bir sofra bezi yaydıktan sonra, onun da ortasına arkalıksız kahve iskemlesine benzeyen bir destek getirip koyar. Bazı evlerde bu destekler dört veya altı köşeli, açılır kapanır ayaklardan ibarettir; yani portatiftir; kaldırılınca, bastınız mı hemen yassılanıverir; artık bir tarafa, sandık veya kapı arkasına, kolayca, yer tutmadan sıkıştırmak mümkündür. Arkasından kocaman siniyi yuvarlayarak getirirler; o desteğin üstüne yerleştirirler. Siniler kalaylı bakırdan, yahut pirinçtendir. Çoğunun üzerinde selvi ağacını andıran resimler, bazen da sahibinin ismi ve tarih bulunur. Tekke sinisinde ise şu tarzda bir yazıya rastladığınız olur: “Dilşad Hatun’un eser-i vakfıdır.”

Sini muvazeneli şekilde oturtulduktan sonra ortaya “nihale” konur. Amma bu nihaleler, o devirde ne telden, ne de bir yolu sarı, bir yolu kahverengi, bükülmesi kabil, cilâlı tahtadandı; siyah meşindendi; bir nevi deri yastıktı. Ne tabak ne sürahi... Kırılıp dökülecek, yangından kurtulması güç, sefere tahammülsüz eşya kullanılmaz!

Daha sonra kaşıklar dizilirdi. Kaşık Osmanlı sanatkârlığında mühim bir mevki tutar. Sıcak ve yağlı yemek kaşıkları şimşirden başka abanozdan, kemikten, tek parça fildişinden de yapılırdı; uçları mercanlı veya sedefli idi. Çeşitlerinin ayrı ayrı tarifine girilse uzun sütunlar tutar. Muhallebi ve hoşaf kaşıkları ise dünyanın en

* Yazar (1888-1965).

ince, zarif, lâtif masnuatındandı. Sütölüler yayvan, dil biçimi ve fildişi olamazsa gayet iyi cilâlanmış, kemikleşmiş şimşirden oyulur, ötesine berisine mercan parçaları gömülür, uçları ise yamru yumru, iri mercan parçalarıyla süslenirdi. Tamamiyle sedefle işlenmişleri de vardı. Hatta sap, bazen yalnız mercan parçaları birbirlerine geçirilerek de vücuda getirilirdi. Hoşafa mahsus olanların ağız yerleri ya sarı, yahut koyulu açıkli şeffaf bağadandı; geniş ve derindi; hoşafın hafifliğiyle mütenasıpti; saplar, öbür kaşıklardan daha süslü, yine hoşafa uyacak zarafettediydi. Mihrî denilen ve haniya kulağa tutunca birtakım uzun ve nağmeli sesler getiren benekli deniz böceği kabukları vardır, vaktiyle süre sürte; kâğıt pürüzlerini düzeltip cilâlamaya yarardı; bunlardan hoşaf kâşığı yapılır, saplarına oyuncaklı oymalar hakkedilmiş kocaman sedef parçaları eklenirdi. Çatalı bilmezlerdi. Bilindiği zaman da taassup bir müddet, bunun revacına mani olmuştu.

Fırdolayı, yere, her adam için incecik bir minder kondu mu, artık sofranın kurulması tamamlanmıştır. Yemek, ya toprak, yahut da beyzî bakır sahanlarla, ortadaki nihalenin üstüne konur ve kapak muhakkak sofrada, ev sahibinin işaretiyle halayık veya, erkek meclisinde uşak tarafından açılır. Bu işaret verilinceye kadar kimse, içindekini bilmediği cihetle işin merak verici bir ufak ciheti vardır.

Besmelesiz yemeğe başlanmaz. Bittiği zaman da bazı evlerde en yaşlısı, yahut sarıklısı kısa bir yemek duası okur, "Âmin!" denir, öyle kalkılır; leğen ibrik başına geçilir. En kısası bir: "Çok şükür, el-hamdülillah!" demek lâzımdır. Fessiz, baş örtüsüz yemeğe oturmak kimsenin haddi değildir.

Meselenin güç üç mühim noktası şunlardır: Bir kaptan yemek, elle yemek ve yere oturup yemek! Bunlara herkes için ayrı bir bardak olmamasını da ilâve edebilirsiniz. Bir kaptan yemenin sıhate uymayan cihetinden başka gide gele kolunuzun yorulması mahzurunu unutmayınız. Elle yemek yerken iki parmağından başkasını kirletmeden işin içinden çıkabilenler çoktu. Hatta iyi ailelerde çocuklara, bilhassa kızlara onu talim ederlerdi.

Et kemiklerini, gayet istifli olarak, yine sini üzerine, fakat ses çıkartmadan tam önünüze koymaya dikkat lâzımdı; sahana da el



uzatıldığı vakit kendi önünüzden başka tarafa kaymak, hududu tecavüz pek ayıp sayılırdı. Siniye yemek dökerek veya damlatmak da terbiyesizlikti. Temiz ve görgülü evlerde, bu zor şekilde yenildiği hâlde, ekseriya, yemek sonunda sini yine parıl parıl, lekesiz ve beneksiz kalabilirdi.

Büyük konaklarla yalılarda yemeğe mahsus ayrı odalar mevcut idi amma yine masa, büfe, sandalye yoktu; bunlar hususî bir mobilyaya da tâbi değildiler. Yemek odası olduklarını bir kenarda mermerden yapılmış kocaman bir musluk mahalli bulunmasından anladınız. Oralarda da sinilerin daima kaldırılıp yemek zamanları yeniden kurulması âdetti. Mutfaktan selâmlığa, yahut harem için dönme dolaba yemek tablasını ayvazlar getirirlerdi; sinileri de “Moskof toprağı” denilen bir cins parlatıcı toz ile oğup ayna gibi parlatan yine onlardı. “Ayvaz, kasap, hep bir hesap” sözünün istinat ettiği fıkrayı bilseydim yazardım.

Sofra o devirde sohbet yeri değildi.

Yemeğin bir an evvel bitirilmesi, bütün itina ve nefasetine rağmen bir angarya gibi baştan savulması lâzım gelirdi. Orta hâlli evlerde sahanın bomboş kalmamasına da dikkat gerekti; zira hizmetçiler o sahanlarda kalan kısmı yemeğe mecbur idiler. Binaenaleyh yaşlısı, kıvamı gelince; halayık veya uşağa şu emri verirdi: “Kaldır!” acele etmemiş iseniz dona kalırdınız!. Mamafih sofrada telâş, fazla el, kol hareketi de aleyhe dikkati çekerd. Mevlevî sofralarında biri su içerken öbürlerinin sahandan el çekip beklemeleri, yani fırsattan istifade bir kaşık fazla almamaları, hakka tecavüz etmiş olmamaları iktiza ederdi.

Ayıp değil; âdeta günah sayılan bir nokta da şudur: Önünde ekmek parçası bırakmak! O bolluk zamanında bile ekmek dilimini hesaplı koparmanız ve son parçasıyla son yemek lokmasını beraber yuvarlamanız hem terbiye, hem din kaidesi idi.

Hamid devrinde

Masa, sandalye, çatal, tabak, herkese ayrı bardak usulü başlıyor. Fakat küçük ve orta hâlli ailelerde pek ağır ve en basit şekilde. Artık bir evde yemek odası diye ayrı bir yer vardır; fazla külfete lü-

zum göstermeyen, yarı boş, manzarasız, ekseriya dar, bir alt kat odası...

Masa yuvarlaktır; amma iki yanındaki menteşeli parçaları tutan sopalar içeriye doğru itildi mi küçülür, ince uzun bir şekil alır. Üstünde, satın alındığı zaman beyaz görünüp biraz kullanılınca kirli sarı bir renk alan ve üstüne sıcak bir şey kondu mu, tüylü tarafı masaya yapışan iptidâi mamulâtta muşamba serilidir.

Nihale mühim bir ziynet eşyası gibi masanın daima ortasında durur ve bir de en adisinden cam sürahi... Bu sürahi, henüz Kırkçeşme ve saka suyu içilen evlerde çarçabuk şeffaflığını kaybeder; sararır, hatta yeşillenir bile... Onu temizlemek epeyce güçtür; kül, kum, çakıl taşı, yumurta kabuğu ile çalkalamalı, yahut, yaz mevsiminde içine incir yaprakları atmalı, bir değnekle oğuşturup sıvazlamalı...

Sandalyelerin oturulacak yerleri, aralarında yeşil ve kırmızı renkte boyalıları da olan bir nevi saz dandır. Büfe, ufak evlerde üst katı camlı, alt katı kapaklı birer dolaptır. Camlısının iç tarafına, süslü görünsün diye ekseriya mavi renkte bir duvar kâğıdı yapıştırılmıştır. Lâkin tahtalar bir müddet sonra iyice kuruyunca bitişik yerlerinden ayrılırlar, kâğıtlar da kopar.

Vakitli ailelerde yemek odalarına itina modası baş göstermiştir. Büfeler Viyana mamulâtından, pek gösterişli, kıymetli şeylerdir. Masalar, ek tahtalarıyla istenildiği kadar uzatılabilir; muşamba örtü kullanılmaz, tiril tiril keten örtülerin altına; el dokununca masanın sertliğini duymamak için pamuklu, yumuşak ve hususî bir örtü daha konmuştur. O devirde, bugünkü gibi masalarda kalın ve sert cam teması hiç de hoş gidemezdi.

Bence hoş olmayan bir şey peçetelerin salata biçimi bükülerek tabak içine, yahut çifte yelken şekline sokulup bardaklara oturtulması idi. Mamafih bu usul, kibar denen aile sofralarında çabuk terk edildi; fakat orta evlerin mühim bir süsü hâlinde mihlandı kaldı. Hususiyle onların sıralanmadığı bir devlet masası -nişansız veya madalyasız üniforma gibi- göze noksan ve yavan görünürdü. Renkli örtü ve peçete kullanmayı ise kimse aklından geçirmezdi.



Yemeklerin, önceleri, iyice evlerde bile ortaya konulması âdetti, fakat bakır sahanlarda değil, kayık tabaklarda gelirdi ve herkes, önündeki tabağına kendisi alır, alamayanlara bir beceriklisi ve itibarlılara da ev sahibi koyardı. “Kâfi efendim; pek çok oldu efendim; o kadar yiyemem efendim!” gibi sahte, yani nazikâne sözlerle, masa başı, arı kovanı gibi uğuldar, dururdu.

Sofrada masa, iskemle, çatal ve tabak sohbet kapısının açılması- nı da bir derece temin etmişti. Sanayi Mektebi’nin son senelere doğru yaptığı ceviz yemek masalarıyla büfeler İstanbul’da yemek odalarının çoğalmasına ve gittikçe oturulur bir hâle girmesine yaradığı gibi yine o mektep mamulâtından masif karyolalar, yatak odalarının değişmesinde müessir oluyor, evler yavaş yavaş şahsiyetini kaybederek firenkleşiyordu. Mamafih yer yatağından, yer sofrasından hâlâ vazgeçemeyenler, çatala el sürmeyenler henüz pek çoktu.

Yeni yetişen nesil mensupları şayet sofrada bu gibi mutaassıp biri bulunur, parmaklarıyla yerse iğrenirler ve “Aman, midem bulandı... O kadın (veya erkek) bir daha yemeğe gelirse ben ayrı yerim, sofraya inmem!” derlerdi. Beceriksizliklerinden dolayı çatala bir türlü eli yatmayanlar bütün yemekler için kaşık kullanmak suretiyle iğrenç olmamaya çalıştıkları gibi, bir kısım küçük aileler de çatala yemek yenilmesi mutat olan büyük evlere gitmeleri icap edince yolda söylenirlerdi. “O canım yemekleri şöyle oturup da elimizle rahat rahat yiyemeyeceğiz ki... Vallahi hiçbirinin lezzetini alamıyoruz!” Çatal bunların elinde külçe demir kadar ağırlaşır; düşürüp önlerindeki tabağı kırmak korkusuyla da büsbütün acemileşirler, azap çekerlerdi.

Sonradan, birdenbire mevki ve servete konan bazı yaşlı aile kadınlarının da, bir müddet, yer sofrasının ve elle yemenin hasretiyle yandıkları olurdu. Hatta bunlar, utanacak misafir bulunmadığı veya gençlerin başka yere gittikleri bir gün hizmetçilere emir verirlerdi: “Şu odaya siniyi koyun da ağız tadıyla bir yemek yiyelim!” Eğer hizmetçiler Rum cemaatinden ise hanımların bu terbiyesizliğine karşı, yarı belli bir nefret çehresi takınmaktan geri kalmazlardı.

Filvaki masa üstünde ve çatalla yemek usulü İstanbul’un henüz yüksek ailelerinde bile nadir görülürken bahçıvan Rumlar, bostan

kulübelerinde bile, çoktan muşamba serili masalarda ve çatalla yemek yerlerdi.

Alafranga yeme şeklinin genişlemesi, billûr ve cam kadeh, sürahi bolluğu, ucuzluğu belki içkinin evlerde taammüm etmesine de sebep olmuştur. Mamafih bu da, yine erkeği evine bağlaması itibarıyla faydasız sayılamaz. İçki evvelce tek olan kilerin ikileşmesine de yol açmıştır: İnce kiler ve kiler. İnce kiler, vaziyeti müsait olan evlerde hizmetçilerin elinde değildi, ya küçük hanımın, yahut gelin hanımın idaresi altında bulunur, hatta anahtarı da kendisinde dururdu. Bu kiler bir eczacı dolabı, bir laboratuvar rafı kadar güzel istifli, temiz manzaralı ve şimdiki ayak üstü lokantaların vitrinleri gibi de iştah açıcı, intizamlı idi. Reçeller, Kalamata zeytinleri, havyar, balık yumurtası, Edirne'nin, artık bulamadığımız tütsülü sığır dili, halis Kayseri pastırması, sucuklar, tarama, Felemenk peyniri, ançuva, kutu sardalyası gibi makbul ve değerli çerezler oraya, yerleştirilmişti. Zaten o devirde refahlı aileler için uşak veya hizmetçiye: "Koş bakkala, şunu al, bunu getir!" demek ayıp ve bakkaldan gündelik alış veriş haysiyetsiz bir iş sayılırdı.

Bugün bir mecburiyet hâlini aldı.

Şimdiki durum

Yemek odası hemen hemen tekrar ortalıkta görünmez olmuştur; bu hâl apartımanlara yerleşmenin, darlığın icabıdır. "Sâalamanjer-salon", odalara bir tiyatro sahnesi marifetliliğini veriyor: Hizmetçi; cam kaplı masanın üstüne ya rengârenk bir örtü, yahut sadece, her adam başına, incecik, el işi bir "naperson" ve bir tabak koyar; sandalyaları, uzaktaki yerlerinden çekip etrafa dizer, çatal bıçakları yerleştirir, irili ufaklı kadehleri de sıralar, salon bir yemek odası olur.

Zaten büfeler şekillerini değiştirmiştir: Eskileri kat kat, bölme bölme, çekmeleri meydanda, tabak, çanakla süslü, uzun boylu, fazla yer tutan, lenduha şeylerdi. Şimdi yassı ve yayvandırlar, camsızdırlar, kapaklıdırlar, içlerinde sakladıkları sırrı meydana vermezler. Üzerlerinde birkaç vazo ve aynadan bir "bordür" vardır; nenin nesidirler, ilk bakışta anlayamazsınız.



Takımlar kübik ise görünüşlerindeki sahte metanete, kuntluğa, parlaklık ve sözüm ona zarafete aldanmamalı. İç yüzleri ve esas malzemeleri en âdi çam tahtasından, gaz sandığından ibarettir. Bunlara kontrplâke ile geçici bir makyaj yapılmıştır. Yine görünüşleri pek rahat sanılan kübik divanlarla koltuklar da pek münasebetsiz şeylerdir. Divana oturunca ya çökersiniz, ya sipsivri meydanda kalırsınız; arkanızı dayayacak yer size epeyce uzaktadır; yakın da olsa ya serttir; yahut ecîş bücüş kuştüyü yastıklarla lüzumsuzca yumuşaktır. Sağa dönersiniz, sola çevrilirsiniz, kolunuzu uzatır, bacağınıza bükür, ellerinizle dizlerinizi yakalar, avuçlarınızla ensenizi destekler, yine rahat, huzur bulamazsınız.

Geniş koltuklardan ise, bir kere gömüldünüz mü kalkabilmeniz için bocurgat lâzımdır; bunlar o kadar çöker ki, dizleriniz ağzınız hizasını bulur; iki taraftaki el dayanacak yerler ise, saray ve yangın duvarları gibi, yanlarınızdan yükselir, âdeta manzaranızı kapar. Bu koltukta oturan bir adam yarı sakat ve alil hâline girmiştir; tam rahat edebilmesi için başka birisinin yardımına muhtaçtır; meselâ sigarasını yakacağı, elini kibrite uzatacağı, cebinden bir şey çıkaracağı, hürmet edeceği bir zata kalkacağı, likör ikram eden bayana teşekkür maksadıyla şöyle yerinden kımıldanacağı zaman!

Sofra başında sohbet devri tamamen başlamıştır.

Hamid zamanında yemeklerin ortaya konmayıp hizmetçiler ve uşaklar tarafından gezdirilmesi usulü ancak çok refahlı ailelere, düğünlere ve büyük davetlere inhisar ederdi. Şimdi tek hizmetçili evlerde de önüne bir ufacık prostelâ takmış ve başına minimini bir dantelâ kondurmuş olan kız dahi yemekleri birer birer dolaştırır. Yemeği ortaya koymak pek süflî bir şey addedilmektedir, küçük burjuva değil, âdeta amele işi!

Hâlbuki aile reisinin sofradakilere yemeği bizzat, eliyle dağıtmasında benim hoşuma giden bir hâl, sembolik mana vardır.

Fakat modern devrin en hoşuma gitmeyen ciheti, birçok evlerde yalnız yemek odasının kalkması, şekli gizlemesi değil, mutfak ve yemeğin evden elini, eteğini çekmesi, mutfak bacalarının tütmez olmasıdır. Kadınlı erkekli iş ve memuriyete sarılmak, ayrıca hem bun-

lara, hem de sinema saatlerine yetişmek kaygısı yüzünden halk gıdasını sokakta hemen hemen angarya savar gibi alelâcele almaktadır.

Sıhhat ve iktisat bakımından çok zararlı olan bu durumun, aile terbiyesi üzerinde de tesiri fenadır. Sofra başı aile fertlerini birbirine ilmikler; sıcak aşın dumanı, aradaki sevgi ve bağlılığı tazeleyen tılsımlı bir tütsüdür. Aile terbiyesinin iç yüzü yemek masasının etrafında mahiyetini gösterir.

Geçimsiz karı kocayı yemekte daha iyi anlarsınız; sevişmeyen fertleri de yine orada... En güzel, ılık, gıpta verici ve saadet zevkine doyurucu tablo, sofrada başında toplanmış neşeli ve iştahlı bir aile manzarasıdır. Bunun ne derece hasret çektirici bir şey olduğunu ve elde fırsat varken ondan istifade edilmesi lâzım geldiğini uzun müddet gurbette yalnız kalanlar pek iyi bilirler. Gurbettekini yalnız yemek doyurmaz; mânen de gıdalanması için aile sofrasına muhtaçtır.

Ev, yatak demektir; sofrada aile... Ancak kendi yatağında yatmak ve kentli yemeğini yemek kaidesine riayetle hakikî aile teessüs eder.

Akşamları, eve dönerken mezeci dükkânlarında, ayakta durup bir kadeh bira ile sosis yuvarlayanlara ve muhallebici iskemlesine ilişip tavuk suyuna pilâv yutanlara, hemen hemen aç kalmışlara karşı duyduğum merhametle bakar ve acırım. Mekteplerde çocuğa evde pişen ve ailece başına geçilip yenen yemeğin değerini telkin lâzımdır.

Sokakta karın doyuranlar, başka memleketlerde yalnız yabancılar, bekârlar, züppeler ve safa düşkünleridir. Bizde de eskiden yemek zamanı evde bulunmamak askerî bir vazifeyi ihmal kadar çirkin, hatta cezaya lâyık görülürdü. Sofradan kaçmak hürriyeti, aile efradından kimseye verilmezdi. Frenklerde de hâlâ, yemek saatinde masa başında hazır olmak, ailenin riayete mecbur bulunduğu en esaslı bir kaidedir.

Hatta tek başına yaşayan bir adam için bile yemeğini evinde yemek, onu hem iktisaden korur, hem de bir çok belâlı sergüzeşter-



den uzak bulundurur. Tanıdığım bekârlardan evinde, hizmetçisine yemek yaptıranlarla yemeği dışarda yiyenler arasında kendimce ufak bir mukayese yaptım: Birincilerin sıhhatleri yerinde olduğu gibi bütçeleri de mütevazındır; ikinciler bir sürü vakalara maruz kaldıktan başka midelerinden memnun değillerdir; bütçelerinin mütevazinsizliğinden de başkaları yaka silkiyor.

Bütün bunlar içindir ki, *Üç Nesil Üç Hayat* serisinde sofra ve yemek faslının içtimaî noktadan büyük bir ehemmiyeti vardır. Ayakta karın doyurulan mezeci dükkânlarının çoğalması da aile ve terbiye bakımından zararlı bir durumun gittikçe yerleşmesine işarettir. Daha beş, on sene evvel İstanbul'da onlara benzer tek dükkân yoktu.

Bugün bir mecburiyet hâlini aldı.

[*Üç Nesil Üç Hayat*, İstanbul, ty, s. 52-59]

Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar: Türleri, Özellikleri, Besin Değerleri



iriş

Toplumların beslenme modelleri, yaşadıkları yörelerin coğrafik, iklim, tarım ve hayvancılık durumları ile, sosyo-ekonomik koşullarına bağımlı olarak oluşur. Gene de, yörede en çok üretilen besin “temel besin” özelliğini taşır ve her yemekte yer alır. Ancak, toplumlar ürettiğini tüketen kapalı ekonomiden pazar ekonomisine geçtikçe ürettikleri tarım ve hayvan ürünlerinden en çok para getireni satarak, sanayi ürettiği ve daha ucuza sağlanabilen ya da lezzet ve görünüm yönünden ilgilerini çeken besinleri tüketmeye yönelirler. Böylece, yemeklerde ve tüketim modelinde bazı değişimler kendiliğinden oluşur.

Türk halkının temel besini buğdaydır. Buğday, genelde, un, bulgur ve yarma şekline dönüştürülerek kullanılır. Tahıllardan ikinci derecede kullanılan pirinçtir. Mısır, Karadeniz bölgesinde nispeten fazla, diğer yörelerde az miktarlarda kullanılmaktadır. Et, özellikle koyun eti, Türk mutfakının temel besinlerinden biri olmasına karşın, günümüzde, halk çoğunluğunun beslenmesi açısından bu niteliğini yitirmiştir. Et, genellikle yemeklerde az miktarlarda tahıl ve sebzelerle karıştırılarak kullanılmaktadır. Yemeklerde kullanılan yağ, yöre özelliğine göre değişiklik gösterir. Ege’de zeytinyağı, Trakya’da ayçiçek yağı en çok kullanılan yağ türleridir. Doğu, Gü-

* Prof. Dr.; Hacettepe Üniversitesi Öğretim Üyesi.



neydoğu ve İç Anadolu'da tereyağı (sade yağ) kullanılmaktayken, günümüzde, bunun yerini margarin almıştır. Günümüzde, yemeklerde kullanılan yağların başında margarin, bitkisel sıvı yağlar ve zeytinyağı gelmektedir. Yemeklerde et kullanımının azalması, yağ kullanımını arttırmıştır.

Türk yemeklerinin tipik özelliklerinden biri, değişik besin gruplarında yer alan yiyeceklerin karıştırılarak bir arada pişirilmesidir.

Böylece, bir yemek içinde değişik besin gruplarından bulunduğu, tek kap yemekle dengeli beslenme gerçekleştirilebilmektedir. Bu tür yemeklerin başında köfteler, sarmalar ve dolmalar gelmektedir.

Köfteler

Köftenin temel malzemesi, et makinasından iki kez çekilmiş kıymadır. Köfte bir nevi Amerika'nın "hamburgeri"dir. Ancak, köfte yapımında, et hiçbir zaman tek başına kullanılmaz. Belirli yumuşaklık, kabarma ve lezzeti sağlamak için kıyma içine; bayat ekmek içi, pirinç, ince bulgur, domates, soğan, maydanoz, yumurta gibi diğer besinler ve baharat eklenir.

Etin pahalı olması, her mevsimde ve her yörede taze olarak bulunamaması ve diğer nedenlerle bulgur, yarma, mercimek ve sebzelerin karışımından da köfte yapma geleneği oluşmuştur.

Köftelerin yapılış ve pişirilme yöntemleri de farklıdır. Kullanılan malzeme, pişirilme yöntemi, pişirilen kap ve kullanılan tat vericiye göre köfteler değişik şekilde adlandırılmaktadırlar. Tablo 1'de ülkemiz genelinde ve değişik yörelere özgü köfteler verilmiştir.

Özellikle Güneydoğu, Doğu ve Akdeniz bölgelerimizde köftenin temel malzemesi ince bulgurdur. İnce bulgur "dügü", "düg", "dügürcük", "köftelik bulgur" şeklinde adlandırılır. İnce bulgurun diğer besinler ve tat vericilerle karıştırılıp değişik şekilde pişirilmesiyle çeşitli köfteler yapılmaktadır. Örneğin, Malatya'da 64 ayrı çeşit köfte yapılmaktadır.

Köftelerin içinde beslenme ve sağlık yönünden en değerli olanları; kıyma, bulgur ve sebzelerle karıştırılıp fırında, sahanda ve şur-

lu ortamda pişirilenlerdir. “Fırın yapması”, “sini köfte”, “ekşili köfte”, “yoğurtlu köfte” bunlara örnek gösterilebilir. Kıyma yerine mercimek veya nohut kullanımıyla yapılan köfteler de benzer niteliktedirler. Genellikle bu köfteler ayranla servis edildiğinden, dengeli bir öğünü oluşturabilirler. Yine, şiş köfte, biber, domates, patlıcan, soğan gibi sebzelerle birlikte pişirilip, ekmek ve ayranla servis edildiğinde dengeli bir yemeği oluşturur. Böylece, hamburgerin aksine, 1 porsiyon köfte ile aşırı hayvansal doymuş yağlar ve kolesterol tüketimi olmaz.

Sarma ve dolmalar

Sarma ve dolmalar genelde sıcak yenenler ve soğuk yenenler şeklinde iki grupta incelenebilir. Aslında yemek kitaplarında “etli”, “zeytinyağlı” şeklinde sınıflanmakta; etliler sıcak, zeytinyağlılar soğuk olarak servis edilmektedir. Ancak günümüzde, çeşitli yörelerimizde et kullanmadan çeşitli sarma ve dolmalar, bitkisel sıvı yağ, sade yağ ve margarin kullanılarak yapılmakta ve sıcak servis edilmektedir (Tablo 2).

Sarma ve dolmalar; çeşitli besinler ve tat vericilerin karışımıyla hazırlanan “iç” ve bu için konduğu sebzelerden oluşur. Sıcak yenen sarma ve dolmalarda çeşitli şekilde hazırlanmış içler kullanılır. Birincisinin, esas malzemesi kıyma, pirinç; ikincisinin, bulgur veya yarma; üçüncüsünün, bulgur, az miktarda kavurma; dördüncüsünün, mercimek veya bakla-bulgur; beşincisinin, kıyma; bulgurdur. Dolma içlerinin hepsinde ince doğranmış soğan, maydanoz, dere otu, nane, domates veya salçası, sade yağ veya margarin veya bitkisel sıvı yağ kullanılır. Baharat kullanımı değişik olabilir.

Dolmalarda kullanılan sebzelerin başında; biber, kabak ve patlıcan gelmektedir. Bunların yanında; domates, pırasa, kereviz, enginar, şalgam, kabak çiçeği ve soğan da dolma yapımında kullanılır. Özellikle, patlıcan ve biber yazın iplere dizilip kurutularak, kışın dolma yapımında kullanılır. Dolmalar tek sebzededen yapıldığı gibi, birkaçı bir arada da yapılabilir.



Sarma yapımında kullanılan sebzelerin başında, asma yaprağı, lahana, kara lahana, pazı ve pancar yaprağı gelir. Bunların yanında, ilkbaharda yabancı olarak yetişen geniş yapraklı otlar ile ay yaprağı, fasulye yaprağı gibi çeşitli yapraklar da bazı yörelerimizde sarma yapmada kullanılır.

Bazı yörelerimizde, sarma, köfte olarak da belirlenmektedir. Örneğin, sarma grubunda yer alan yoğurtlu köftede, iç hazırlandıktan sonra, pişirilmeden haşlanmış yaprağa sarılarak yenir. Aynı şekilde mercimekli köfte ve kısır da hazırlandıktan sonra haşlanmış asma yaprağı veya marula sarılarak yenir.

Sarma ve dolmalar genellikle yoğurt, ayran ve hoşafı servis edilirler. Böylece, temel besin gruplarının hepsinden bir arada yendiğinden, dengeli sağlık açısından olumlu beslenme modelini oluşturur.

Soğuk yenen sarma ve dolmaların içi; ince doğranmış, nispeten çok miktardaki soğan ile çam fıstığının zeytinyağı veya bitkisel sıvı yağla kavrulduktan sonra pirinç, kuş üzümü ve tad vericilerin eklenmesiyle hazırlanır. Sebze olarak; asma yaprağı, lahana, biber, patlıcan, domates, enginar, kereviz, pırasa kullanılır. Midye ve balık dolması da yapılabilir.

Soğuk yenen (zeytinyağlı) dolma ve sarmalar öğünlerde temel yemeği oluşturmaz, çoğunlukla ikinci yemek olarak servis edilirler. Yine, bu tür sarma ve dolmalar genellikle piknik, kokteyl ve çay gibi durumlarda servis edilirler. Bu tür dolma ve sarmalarda protein ve B vitaminlerinden zengin birinci grup besinlerden bulunmadığından, beslenme yönünden sıcak yenen sarma ve dolmalar değerinde değildir.

Tablo 1- Köfte Türleri, İçerikleri ve Tüketim Şekilleri

Köfte Adı	Temel Malzemesi	Tüketim Şekli	Yapılan Esas Yöre
Sarmısaklı köfte	İnce bulgur, un, sarımsak, maydanoz, sıvı yağ	Aralarda çay ve ayranla yenir.	İçel
Patlıcanlı köfte	Yarma, ince bulgur, patlıcan, yeşil biber, domates, soğan, margarin.	Yazın sık yenir, yoğurtla servis edilir.	Malatya
Sıkma köfte	Yarma, soğan, yeşil biber, margarin, domates (salça).	Her mevsim sık tüketilir. Yoğurtla servis edilir.	Malatya
Fırın yapması	İnce bulgur, kıyma, soğan, domates ve biber salçası, sıvı yağ, nane, kimyon.	Fırında pişirilir veya yağda kızartılır, ayranla servis edilir.	Gaziantep
İçli köfte	İnce bulgur, kıyma, soğan, ceviz içi, sıvı yağ, baharat, biber salçası.	Pişirme yöntemi: Yağda kızartma, haşlama ve fırın olmak üzere 3 çeşittir.	Güneydoğu Anadolu, Malatya
Sini köfte	İnce bulgur, kıyma, patates, ceviz içi, sıvı yağ, karabiber.	Çok sevilir salata veya yoğurtla servis edilir.	Gaziantep, Urfa
Malhıtalı köfte (Mercimekli köfte)	İnce bulgur, k. mercimek, soğan (kuru, yeşil) maydanoz, biber salçası, sıvı yağ (margarin) kara ve kırmızıbiber.	Öğle öğünlerinde salata, ayran veya turşu, ayranla servis edilir.	Gaziantep
Ekşili köfte	Siyah mercimek, ıspanak, yarma, soğan, margarin, erik ekşisi.	Kuru ve yeşil soğanla birlikte servis edilir.	Malatya

Köfte Adı	Temel Malzemesi	Tüketim Şekli	Yapılan Esas Yöre
Ekşili köfte	Nohut, et, ince bulgur, kıyma, pirinç, biber ve domates salçası, margarin, kırmızı ve karabiber koruk ekşisi.	Yapılışı zaman aldığından konuk ve özel günler için yapılır.	Güneydoğu, Anadolu İçel' de adı "Analı kızlı"
Batırık	İnce bulgur; susam, ceviz, kendir, yer fıstığından biri, domates, maydanoz, yeşil soğan, kırmızıbiber.	Yoğurduktan sonra sulandırılarak ya da köfte şeklinde çiğ olarak yemek aralarında yenir.	Ermenek, Mut, Silifke, Karaman
Cimdik köftesi	Yarma, ince bulgur, ıspanak, sarımsak, yoğurt, margarin, kırmızıbiber.	Parmak arasında sıkıldığından bu adı almıştır. Öğünde tek yemek olarak tüketilir.	Malatya
Göce köftesi	İnce bulgur; un, yoğurt, nane, domates salçası, sarımsak, k. biber.	Öğle öğününde tek yemek olarak tüketilir.	Afyon
Yoğurtlu ufak köfte	Nohut, k. parça et, ince bulgur, yumurta, un, yoğurt, nane, margarin, kırmızıbiber.	Ramazan ayında bulgur yerine pirinç kullanılarak yapılır. Öğünde tek yemek olarak servis edilir.	Gaziantep, K. Maraş
Kadın budu köfte	Kıyma, pirinç, yumurta, soğan, sade yağ, kırmızıbiber, tarçın.	Öğünlerde birinci yemek olarak tüketilir.	Genelde kentlerde yapılır.



Köfte Adı	Temel Malzemesi	Tüketim Şekli	Yapılan Esas Yöre
İzmir köfte	Kıyma, bayat ekmek içi, yumurta, soğan, maydanoz, patates, domates, yağ (sıvı, sade margarin)	Öğünlerde birinci yemek olarak tüketilir.	Genelde kentlerde yapılır.
Şiş köfte	Kıyma, bayat ekmek içi, yumurta, soğan rendesi, maydanoz, un, karabiber.	Sade veya pide üzerine konup yoğurt eklenerek servis yapılır.	Genelde kentlerde pikniklerde yapılır.
Kuru köfte	Şiş köftenin aynısı, yağda kızartılır veya fırında pişirilir.	Birinci yemek olarak pilâvla veya patates kızartmasıyla servis edilir.	Genelde kentlerde yapılır.
Cızbız köfte	Kıyma, soğan rendesi, karabiber, az sade yağ.	İnegöl köftesi gibi adlarla da anılır.	Genelde kentlerde yapılır.
Hasan Paşa köftesi	Kıyma, bayat ekmek içi, yumurta, tereyağı, karabiber, soğan, patates, süt, salça.	Köfteler yapıp tepsiye dizildikten sonra patates püresi hazırlanıp üzerine konur, fırında pişer.	Genelde konuk için yapılır.
Terbiyeli köfte	Kıyma, pirinç, maydanoz, soğan, un, karabiber, limon, yumurta.	Sulu (çorba gibi) birinci yemek olarak servis edilir.	Güney ve Doğu yörelerinde pirinç yerine bulgur kullanılır.
Rulo köfte	Kıyma, bayat ekmek içi, yumurta, maydanoz, karabiber, salça, havuç.	Yoğrulan köfte hamuru, rulo hâline getirilip havuç ve yumurta konduktan sonra fırında pişer.	Genelde konuk için yapılır.
Tepsi köfte	Kıyma, bayat ekmek içi, maydanoz, karabiber, kekik, domates veya salçası soğan.	Birinci yemek olarak patates kızartması veya pilâvla servis edilir. "Sahan köfte", "salçalı köfte" adlarıyla da bilinir.	Genelde kentlerde yapılır.

Tablo 2- Sıcak Yeneni Sarma ve Dolmalar

Adı	Temel Malzemesi	Tüketim Şekli	Yapılan Esas Yöre
Yoğurtlu köfte	Asma yaprağı (diğer yaprak türleri) yarma, soğan, margarin, kırmızıbiber, un, yoğurt, erik ekşisi.	Bir öğünde tek yemek olarak tüketilir.	Malatya
Biber dolması (Patlıcan dolması)	Dolmalık biber, kıyma, pirinç (bulgur), domates (salça), maydanoz, baharat. Kışın kurutulmuş sebze kullanılır.	Öğünlerde tek yemek veya çorbadan sonra servis edilir.	Türkiye geneli
Kereviz dolması	Kereviz, kıyma, pirinç, maydanoz, dereotu, baharat, soğan, sade yağ (margarin).	Birinci yemek veya çorbadan sonra servis edilir.	Ege Bölgesi
Karışık dolma	Hazırlanan dolma içi, patlıcan, biber, kabak domates, sağan gibi sebzelere doldurulur.	Birinci yemek veya çorbadan sonra servis edilir.	Türkiye geneli
Pırasa dolması	Pırasa, kıyma, pirinç, maydanoz, dereotu, sade yağ (margarin)	Birinci yemek çorbadan sonra servis edilir.	Ege Bölgesi



Tablo 3- Bazı Köfte, Sarma ve Dolmaların Birer Porsiyonlarının Enerji ve Besin Öğeleri Değerleri

Köfte	Porsiyon									
Sarma	ağırlığı	Enerji	Protein	Kalsi.	Demi	Vit.A	Vit.B₁	Vit.B₂	Niasin	Vit.C
Dolma	gr	K Kal	gr	mg	mg	İ.Ü.	mg	mg	mg	mg
Patlıcanlı köft.	425	455	9.2	46	2.9	476	0.21	0.11	2.54	34
Yoğurtlu köft.	485	705	16.9	36	4.9	768	0.37	0.31	1.84	34
İçli köfte	275	859	32.9	58	5.9	67	0.44	0.28	7.21	4
Merc. köfte	280	589	22.1	89	7.3	120	0.52	0.23	3.76	19
Ekşili köfte	425	629	18.1	100	6.2	5012	0.33	0.27	2.00	22
Göce köftesi	400	649	16.8	185	0.5	653	0.34	0.26	4.25	5
Çimdik köfte	435	572	14.8	215	4.1	473	0.28	0.38	2.21	19
İzmir köfte	250	343	14.6	23	2.6	231	0.20	0.10	4.10	14
Şiş köfte (sebz.)	160	309	15.4	70	2.5	282	0.20	0.20	4.10	15
Şiş köfte (sebz.)	160	569	19.3	237	5.8	7540	0.47	0.20	4.20	42
K.Lahana sar.	250	487	11.9	214	2.9	1814	0.40	0.30	2.10	25
Mercimek dol.	125	348	10.5	126	3.8	3768	0.20	0.12	2.62	31
Biber dolması	220	226	11.2	20	2.4	1055	0.10	0.10	3.30	42
Kabak dolması	200	247	11.1	149	1.8	693	0.10	0.30	2.14	21
Bakla dolması	235	464	13.6	371	4.3	9008	0.35	0.38	2.47	55
Z.Y.Yaprak dol.	150	265	4.6	27	1.7	1000	0.10	0.10	1.00	44
Z.Y.Yaprak do.	100	268	4.7	135	2.0	2455	0.10	0.10	0.90	42



Köfte, Sarma ve Dolmaların Besin Değerleri

Değişik tür köfte, sarma ve dolmalardan örnek olarak seçilenlerin enerji ve besin öğeleri değerleri Tablo 3' te gösterilmiştir. Bir normal porsiyon köfte yendiğinde; yetişkin, hafif faaliyette çalışan erkeğin günlük enerji gereksinmesinin % 12 ilâ 34'ünü, protein gereksinmesinin % 14 ilâ 50'sini karşılamaktadır. Yoğurt ve ayrılarla yendiğinde, vücut için gerekli mineral maddelerle vitaminler de karşılanabilmektedir. Aynı şekilde, kıymalı ya da kuru baklagillerle yapılan sarma ve dolmaların birer porsiyonu yetişkin bir erkeğin günlük enerji gereksinmesinin % 10 ilâ 23'ünü, protein gereksinmesinin % 10 ilâ 30'unu karşılamaktadır. Bu tür sarma ve dolmalar yoğurt veya ayrılarla yendiğinden vitamin ve mineraller de enerji ve proteinle oranlı şekilde karşılanabilmektedir. Köfte, sarma ve dolmalar günün iki öğününde, ekmek ve yoğurtla birlikte yendiğinde, başka bir kap yemeğe gerek kalmadan, uygun bir sabah kahvaltısı ile birlikte dengeli beslenme sağlanabilmektedir. Ayrıca, et yerine mercimek, bakla, nohut gibi kuru baklagiller, pirinç yerine bulgur konmuş köfte, sarma ve dolmalar daha ucuza mal edilmelerine karşın, besin değerleri arasında önemli fark yoktur. Et, tahıl, sebze ve yoğurt karışımı olan bu yemekler aşırı doymuş yağ ve kolesterol de içermediklerinden sağlık açısından da olumludur. Bulgur, kuru baklagil ve sebze karışımı bu yemekler, yeterince posa da içerdiklerinden bağırsakların düzenli çalışmasını da sağlarlar.

[Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi (Bildiriler),

Haz. Feyzi Halıcı, Ankara, 1988, s. 50-57]

Yemekten Sonra... ("Diş Otu"-Anadolu Halkının Kürdanı)

Yemek kültürünün bir parçası da kürdandır. Yüzyıllardır, belki de insanlık var olduğu süredir, insanlar yemekten sonra dişlerinin arasında kalan yiyecek parçalarını çıkarıp atmış ve dişlerini bu artıklardan temizlemişlerdir.

Önceleri ağaç kıymıkları, ince dal parçaları, dikenli bitkilerin uzun olan dikenleri, kuş ve tavukların kemik parçalarını diş aralarına sokmuşlardır. Daha sonra bunun bir ihtiyaç olduğu hissedildiğinden diş yapısına uygun "kürdan" adı verilen diş aralarını karıştırma gerecini ortaya koymuşlardır.

"Kürdan" kelimesi Farsçadır. "Kür" ile "dan" ad ve ekinden meydana gelmiştir¹. Kürdan kelimesinin menşeiini türlü biçimlerde açıklayanlar bulunuyor. "Kür"; *birikme, toplanma, direnme, güçlük, çekişme, kaçma, kovma, atma, yığılma* gibi değişik anlamlar içeren bir köktür². Bu köke ek getirerek yeni bir ad türetililebilir. Meselâ, "kürek" böyle bir Farsça kelimedir. *Kiir-eng* veya *kiir-enk*, "al-at" manasında bir addır ve Türkçeye "kürek" olarak geçmiştir.

"-dân" eki ise Farsça ve Arapça adlara ulanarak *yer, kap, muhafaza* anlamında kelimeler meydana getirir. Bu ekin bir sıfat olduğunu

* Halkbilim Araştırmacısı-Yazar

¹ Mustafa Nihat Özön, *Büyük Osmanlıca-Türkçe Sözlük*, 3. Baskı, İnkılâp Kitapevi, Tan Matbaası, İstanbul, 1959, s.153 ve 400

² İsmet Zeki Eyüboğlu, *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*, 2. Baskı, Sosyal Yayınlar, Gözlem Matbaacılık, İstanbul, 1991, s. 164 ve 475



söyleyenler de vardır. Eğer sıfat ise “kür” köküne ulanması normaldir. Böylece “kür-dân”; *biriken, yığılan artıkları atan, temizleyen* anlamlarına gelen bir türemiş kelimedir.

Amacım, kürdan kelimesinin etimolojisini yapmak değildir, ancak bu kelimenin Farsça menşeli olduğunu ve Türkçeye geçtiğini söylemek istiyorum.

Yakın Doğu ülkeleri ve Türkiye’de yabanî olarak ve bol miktarda bulunan “diş otu” adlı bir bitki yetişmektedir. Bu bitkinin Lâtincede adı *frectus ammi visnagae*’dir. Kaynaklarda kısaca *ammi visnaga* olarak geçmektedir. Almancada *Zahnstocher Ammei*, Faransızcada *Herbe aux cure-dents*, İngilizcede *Tooth-pick*’tir.

Bilim çevrelerinde bu bitkiden Lâtincede adıyla “ammi visnaga” ve Türkçe “diş otu” olarak söz edilmektedir. Ama Anadolu’da bu bitkiye; “Diş hilâli”, “hılтан”, “kılır”, “köşni”, “kürdan otu”, “Mısır anasonu” gibi değişik adlar verilir. Samsun-Vezirköprü’de bu otun yaygın adı “hılhl”dır.

Bu diş otu bitkisi kimyon familyasındandır. Aynı familyadan diğer bitkiler şunlardır: *Kimyon* (cuminaum eyminum), *yabanî kimyon* (carum carvi), *baldıran* (conium maceletum), *rezene* (anethum graveolens), *anemon* (pimeinella anisum).

Bu bitkiler de eczacılıkta ve folklorik halk tıbbında çeşitli hastalıkların sağaltımlarında kullanılmaktadır.

Diş otu (hılhl), Vezirköprü’de ve çevre köylerinde yol ve tarla kenarlarında kendi kendine yetişip büyüyen ve çoğalan bir yabanî bitkidir. İlkbaharda filizlenir, pek dikkati çeken bir özelliği yoktur, yaz aylarında 40-100 cm yüksekliğe ulaşır ve sonbaharda kurumaya başlar. Sonbaharın sonunda tamamen kurur, bir yıllık otsu bir bitkidir. Otun sapları tüysüz olup yaprakları parçalıdır. Çiçekleri çok ufak olup haziran ayında açarlar. Çiçekler bir dala tutunan en az 40-50 sapın bir arada olduğu bir demettir. Zaten bu bir dala tutunmuş olan demetlerden koparılan çiçek sapları halkımız arasında kürdan olarak kullanılır.

Sonbaharda kuruyan ve kış girmeden süratle çürüyen bu bitkinin, demet hâlindeki bu sapları, çürümeden halkımız tarafından toplanır ve bir torbaya konularak saklanır. Toplanma sırasında, diş

otunun meyveleri de olgunlaşmış, tohum hâline gelmiştir. Bu tohumlar, bitkinin saplar duvarlara veya düz zeminlere çarpılarak çıkartılmaya çalışılır. Biraz sonra bu tohumların hangi hastalıklarda halk ilacı olarak kullanıldığını da kısaca anlatacağım.

Tohumları çarpılarak veya havada sallanarak çıkarılan hılhlın çiçek sapları; teknelerde, leğenlerde veya çeşme oluklarında yıkanır. Yıkanan saplar, düz ve gölgelik yerlerde kurutulur. Bu kurutmada sapların yere ve zeminlere değmemesine özen gösterilir. Kuruyan ve kullanıma hazır duruma gelen demet hâlindeki saplar, bitkinin dallarından kesilerek ayrılır, kuru torbalar içine konarak, saklanır.

Her sap bir kürdandır. Her demet ise bir kürdanlar toplamıdır. Demetten bir sap koparılır ve yemekten sonra bu sap ile dişler karıştırılır.

Hılhlın diş karıştırırken diş etlerine yararlı olduğu ve ağızdaki bazı yaralara iyi geldiği de söylenmektedir. Gerçekten, Türkiye’de bitkilerle tedavi konusunda çalışan eczacı ve bilim adamları tarafından bu bitkinin zararının olmadığı, dahası bazı hastalıklara faydalı bir drog olduğu ifade edilmektedir.

Hılhl yani diş otunun bazı hastalıklara iyi geldiği ve faydalı sonuçlar alındığını şu şekilde tespit edebiliriz:

Diş otu çiçeklerinin sapları 6-7 cm’dir. Yani tam bir diş kürdanı boyundadır. Çiçekler ve çiçek tohumları (meyveleri) çiçek sapının ucundadır. Bir diş otunda binlerce, hatta onbinlerce meyve (tohum) bulunmaktadır. Bu meyveler (tohumlar) 2 mm kadar olup oval biçimlidir. Esmer renklidir ve iki parçaya ayrılmış tanelerdir. Kendine özgü bir kokusu ve acımsı bir lezzeti vardır.

Bu tohumlar % 20 sabit yağ, rezin, ve kromon türevleri (visnağın, kellin vb.) taşımaktadır. Hatta kellin miktarı % 1.10-1.68 arasında değişmektedir.

Bu tohumlar yüzyıllardır, yakın doğu ülkelerinde, mesane taşlarını düşürmek için kullanılan bir drogdur. Mısırlı araştırmacılar tarafından kalp damarlarını genişletici bir etkisinin de ortaya çıkartıldığını bazı kaynaklar ifade etmektedir. Tohumlardan elde edilen drog; idrar artırıcı, öksürük kesici, gaz söktürücü, taş ve kurt dü-



şürücü, iştah açıcı etkileri vardır. İçinde bulunduğu kellin sebebiyle spazmları çözücü bir özelliği de bulunmaktadır.

Bu tedavide kullanışın, infüzyon veya dekoksiyon şeklinde olduğunu, günde 2-3 bardak içildiği zaman yararlı olacağını Prof. Dr. Turhan Baytop söylemektedir. Yine merhum Baytop, bu drogların bazı deri hastalıklarının (sedef hastalığı gibi) tedavisinde yararlı olduğunu saptandığını da ifade etmektedir³.

Diş otunun bazı ansiklopedi ve kitaplarda; ağızda çiğnendiğinde diş ağrısına iyi geldiği, hatta dil peltekliği varsa bu peltekliğin ortadan kalkacağı yazılıdır⁴.

Diş otunun, kapalı damarları açtığı, çarpıntıyı giderdiği, mide ağrısını kestiği, böbrek kumlarını döktüğü, suyu ile göz yıkanırca görmeyi artırdığı, tütsü yapılırsa veya suyu içilirse nezleye iyi geldiği, ay hâli geciken kadınlar bitkinin köklerini ve yapraklarını kaynatıp içerse kanamalarının normale döneceği, kaynatıp suyu ile gargara yapılırsa diş ağrılarına iyi geldiği bazı kitaplarda ifade edilmektedir⁵.

Diş otunun da yer aldığı bazı halk ilaçları terkinde; yazacağım şu hastalıklara şifa olduğu tercüme kitaplarda da belirtilmiştir. Öksürük, akciğer bronşiti, kronik bronşit, kuru bronşit, verem, kanamaların kesilmesi, böbrek taşları düşürülmesi, iştah açıcı olarak kullanılması, sıraca hastalığının tedavisi, bazı kanser türlerinin, gastrit ve ülserin iyi edilmesinin mümkün olduğunu Petersburg'da basılmış bir kitaptan öğrenmekteyiz⁶. Bu hastalıkların tedavisinin

³ Prof. Dr. Turhan Baytop, *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi (Geçmişte ve Bugün)*, İstanbul Üniversitesi Yayınları No: 3255 Eczacılık Fakültesi No: 40, Sanal Matbaacılık, İstanbul, 1984, s. 223-224

⁴ a) H. Arif Pamuk, *Bitkilerde Tedavide Lokman Hekim*, Pamuk Yayıncılık, İstanbul (t.y.), s. 171 ve 175

b) H. Arif Pamuk, *Hastaliksız Uzun Ömür İçin Şifalı Bitkiler ve Emraz* (İlâveli Yeni Baskı), Pamuk Yayıncılık, İstanbul, 1998 (Mart), s. 331

⁵ Arif Pamuk, *Asırlarca Uygulanmış İbni Sina'dan Terkipler. Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi*, Pamuk Yayınları, İstanbul, 1998 (Temmuz), s. 211 ve 217

⁶ V. M. Zimin, *Halk Tabâbetinden 1260 Reçete*, Cilt II., İlâçsal Bitkiler Kütüphanesi "Dorval" A. Şti, Sankt-Petersburg, 1993, s. 42, 45, 46, 54, 228, 238, 241, 242 (Bu bilgiler, kitabın İstanbul'da Türkçeleştirilerek Haydar Boz tarafından basılan nüshasından tespit edilmiştir.).

diğer ot ve droglarla nasıl yapıldığının uzun uzun anlatımları ve formülleri bulunuyor. Bunların bu yazıda listelenmesinin gerekli olmadığını düşünüyorum.

Vezirköprü’de halk tarafından; diş otunun kuru yaprakları ve çiçek sapları, çay gibi kaynatıldıktan sonra elde edilen su ile ağızda gargara yapıldığında ağız içi yaralarının hemen iyileştiği söylenmektedir.

Vezirköprü’ye bağlı üç Alevî köyünde ve çevre ilçelerdeki diğer Alevî köylerinde bu ot kürdan olarak kullanılmamaktadır. Bu otu tavşan kadar fena sayarlar ve evlerine de koymazlar. Bunun sebebi bilinmemektedir. Sadece tavşanla eşdeğer bir uğursuzluk olarak kabul ederler. Nitekim, Güneydeki Alevî Nurhaklılar da diş karıştırma yarayan bu otu sevmezler ve evlerine sokmazlar⁷.

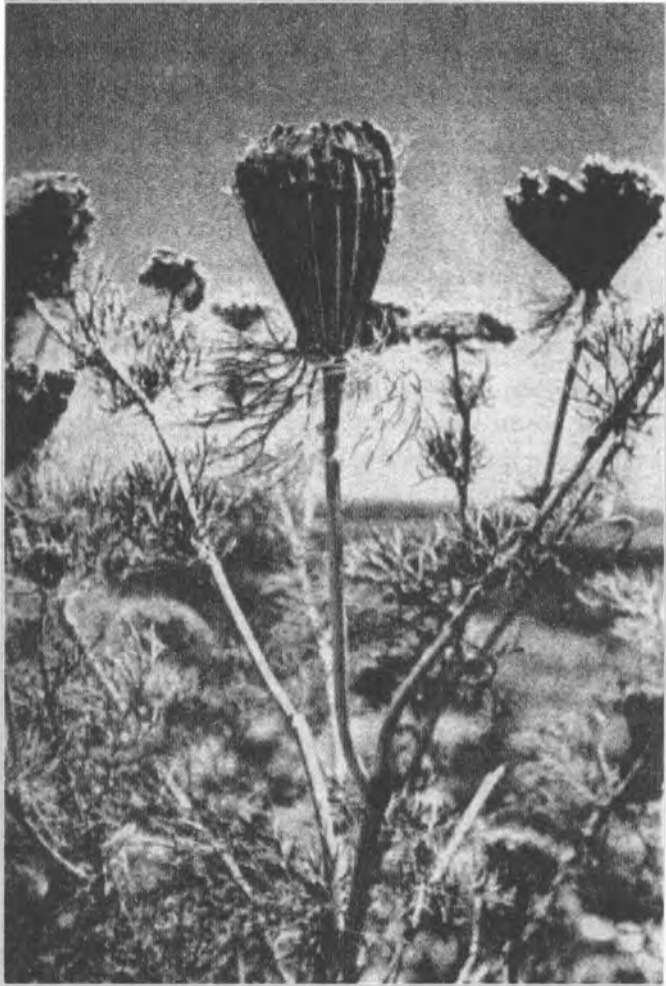
Doç. Dr. (şimdi Prof.) Ayşegül Demirhan Erdemir’in *Türk Folklor Araştırmaları* dergisinin bir sayısında yayımladığı “Ağız ve Diş Hastalıklarının Tedavi Yolları” adlı yazısında diş otundan söz edilmektedir. Bu gayet doğaldır çünkü Ayşegül Hanım’ın yazısında söz ettiği tedavi yolları İstanbul Mısır Çarşısı’ndaki attarlarda satılan droglarla ilgilidir⁸. Diş otunun attarlarda satıldığına ben rastladım, çünkü diş otu tabiatı en çok bulunan bir bitkidir.

Diş otu Vezirköprü’de her evde bulunmaktadır. Bir küçük kabın içerisinde bir demet hıhlıl yemekten sonra mutlaka sofraya konmaktadır. Erkekler, eskiden yeleklerinin cebinde veya kuşaklarının içinde bir demet hıhlıl bulundurlardı. Bayanlar ise çantalarında mutlaka hıhlıl taşırlardı.

Çok çeşitli kürdanların üretildiği ve hijyenik şartlarla piyasaya sürüldüğü günümüzde dahi, Vezirköprü’de ve köylerinde hıhlıl, kürdan olarak kullananlar hâlâ bulunmaktadır.

⁷ Ali Rıza Yalman (Yalkın), *Cenupta Türkmen Oymakları II*, (Hazırlayan: Sabahat Emir), Kültür Bakanlığı Yayınları No: 256, Ankara, 1977, s. 494

⁸ Doç. Dr. Ayşegül Demirhan Erdemir, “Ağız ve Diş Hastalıklarının Tedavi Yolları”, *Türk Folklor Araştırmaları*, C. 19, s. 362, İstanbul, 1979, s. 8775-8776



Diş Otu

Sebzeler Üzerine Çeşitlemeler

Lahana ve Kral

Kara kış kapılarımıza geldi dayandı. Bundan sonra yiyeceğimiz, lahana, pırasa, ıspanaktan ibarettir. İİani beğenmemezlik etmiyorum, Allah eksikliklerini göstermesin. Çanakkale muharebesinde Bolayır sırtlarında, bir tek lahananın yapraklarını rütbe ve kıdem sırasına göre taksim ettiğimiz günleri ölsem unutmam. Lahana denince, Trakya'da Lahana köyünde geçirdiğimiz buzdan daha buz gibi soğuk geceyi de unutamam.

Lahananın vatani Trakya ve ötesidir. Efsaneye göre Trakya krallarından Likurg bir üzüm bağıni söktürdüğünden dolayı şarap ilâhı olan Baküs'ün gazabına uğramış ve bahtsız kral bir üzüm kütüğüne bağlanmak suretiyle cezaya uğratılmıştır. Mevsim de kara kışa tesadüf ettiğinden, soğuktan çok mustarip olan kral Likurg üzüm kütüğünün dibinde hümgür hümgür ağlarken göz yaşlarından lahana peyda olmuş. Bu suretle lahana ile alkol arasında bir zıddiyet baş göstermiştir

Eski Yunanistan'da şarap sevenler Baküs'ün başına, sevmeyenler de lahananın başına yemin ederlermiş. Bundan dolayıdır ki, lahana sarhoşluğa karşı bir deva olarak kabul edilmiştir.

Erbabının malûmudur ki, babacan alkolikler gece yarlarına kadar kafayı tütüledikten sonra işkembe çorbası içerler. Ömrünün

* Gazeteci, yazar (1890-1969).



son yıllarını Kadıköyü'nde geçiren rahmetli Ahmet Rasim de Turşucu Mardik'de nafakalandıktan sonra Osmanağa Camii'nin karşısındaki Vasil'e uğrayıp bir işkembe çorbası içmeden evine dönmezdi. Karısı istediği kadar "Sakin geç kalma erken gel!" diye sıkı sıkı tembih etsin... Hazret yine bildiğinden şaşmazdı. Hâlbuki demkeşler meyhane dönüşü işkembe çorbası içeceklerine lahana çorbası içseler daha iyi ederler, çünkü lahana, alkol kullananları sarhoş olmaksızın korur. Vâkî ilâçlar sâfi ilâçlardan daha makbul tutulur.

Bizim ilk gençliğimizde Galenos hekimliğine inanan doktorlar az değildi. Yunanistan'ın bu eski hekiminin kavlince, lahana baş ağrısı çekenler, uyku uyuyamayanlar, gece yatakta horlayanlar, sıska çocuklar için birebirdir. Hanımlarımız alınmasınlar ama eski zaman erkekleri yirminci asır erkekleri gibi çiroz fasilesi kadınları bâb tutmazlardı. Onlar daha ziyade etli butlu lahana misali göbekli hatunlardan hoşlanırlardı. Bunun içindir ki, Galenos'cu doktorlar karıların siskalığından şikâyet eden er kişilere eşlerine bol bol kapuska yedirmelerini tavsiye ederlerdi. Mamafih herkesin zevki bir olmaz. İsteyen bol kırmızı biberli kapuska yedirsın, kesesine güvenen de midye içli zeytinyağlı dolmasını.

Patatesin hatırlattığı

Patates kış sebzelerinin başında gelirse de, yazın da sofralarımızdan eksik olmaz ve lezzetle yenir. Fukarâ sofrasına da yaraşır, zengin sofrasına da. Patatesin bir fazileti daha vardır, nişasta miktarı az, yüzde yirmi nisbetinde bulunduğu için şekerliler için pek faydalıdır. Şeker deyip de geçmeyelim, Amerika'da bugün şekerlilere mahsus kocaman bir parti bile vardır. Yalnız bu parti siyasî değil, tamamiyle midevidir.

Patates ucuz bir gıda olduğundan bilhassa kışlalarda, leylî mekteplerde, karavanalardan hiç eksik olmaz. Çoğumuz leylî hayatı geçirdiğimiz için biliriz. Doyurucudur, besleyicidir, vitamini boldur diye mübareği tabelaya bir geçirdiler mi, altı ay kış devam eder, gık dedirtinceye kadar bir daha çıkmaz.

Patates memleketimizde Sultan Mecid zamanına kadar bilinmeyen bir gıda imiş. Ruslara karşı İngiliz ve Fransızlarla olan ittifakı-

mız sırasında Kırım'a gitmek üzere İstanbul'a gelen Fransız gemileri ambarlarında külliyetli miktarda patates getirmişler. Patatesi pek beğenen Sultan Mecid aşçıbaşlarına yemeğini yaptırmış. Bilhassa püresi pek hoşuna gitmiş.

Adapazarı'nın toprakları bu kökü yetiştirmeye gayet elverişli görüldüğünden Hazine-i Hâssaya ait arazide "bâ-irâde-i seniyye" patates yetiştirilmeye başlanmış ve ziraati bütün memlekete yayılmıştır. Ansiklopedilerin verdikleri malûmata göre, VI. asırda İspanyollar patatesi ilk defa güney Amerika'da görmüşler ve kestane sanmışlar. İşin aslı faslı anlaşıncı Fransa'ya geçmiş ve bütün dünyada kapış kapış gitmiş. Bugün Avrupalılar patatesin tiryakisidirler.

Benim patatesle ilk ahbablığım hiç de iyi olmayan bir hatıra ile başlar. Pek çocuktum. Suriye'de Basrülharir kasabasında oturuyorduk. Kasaba deyince aklınıza çarşısı, pazarı, evi, dükkânı olan bir yer gelmesin. Çölün ortasında, bir yağmur birikintisinin yanında, adını hatırlayamadığım Benî İsrâil Peygamberlerinden olduğu söylenen bir zâta ait eski Haliç vapurlarına benzeyen upuzun bir mezar... Mezarda yatan zât Peygamber değilmiş de sanki bir minare... Kara taştan yapılmış bir de kışla... Çölde medeniyet namına vücuda getirilen dekor hepsi bu kadar.

Bir gün kışlanın mutfağında nöbetçi zâbitiyle Arnavut asıllı bir nefer arasında patates soymak maddesinden bir münakaşa çıkar. Zâbit "Soyacaksınız!" diye emir verir. Öteki, "Mori ben patates soymam" diye dayatır. Zâbit de tokatı aşkeder. Bunu kendine yediremeyen Arnavut akşam yoklamasında padişaha dua edileceği sırada, taburun önünde selâm vaziyetinde duran zâbitin arkasından martini fora eder. Nefer yaka paça edilir, muhakemesi görülmek üzere mahfûzen Şam'a gönderilir. Zâbit de o peygamberin yanına gömülür. Ne zaman önüme patates getirilse hep bu faciayı hatırlar, zevkine varamam.

Enginar

Enginar ve enginarlı bakla en lezzetli Türk yemeklerinden sayılır. Etsiz olsa da sebze turlüsünün ikinci bir lezzetli yemeği demektir. Yolunu beklediğimiz patlıcan ve taze bamya da arkadan yetişse dursun.



Tabiatta enginar yoktur ama onun ağababası devedikeni vardır. İnsanoğlu dikenden enginar gibi lezzetli bir sebze çıkarmasını bilmiş. Bundan dolayı da ne kadar övünse yeridir.

Geçmiş zaman medeniyetlerinde eski Yunanlılar ve boğazına düşkün Romalılar bugünkü enginarın ne olduğunu bilmezlerdi. Onun yerine devedikenlerinin islâh edilmiş saplarını sebze niyetiyle pişirip yerlermiş.

Enginarı Avrupa'ya tanıtan Araplar olmuştur. Arapça ismi "ard-ı şevk" olup Fransızcaya "artichaut" olarak geçmiştir. Avrupa'ya İspanya yolu ile girmiş ve Avrupalı bahçıvanların dirayetleri eseri olarak on beşinci asırda bugünkü zarif şeklini almıştır. Yemesi gayet lezzetlidir. Medeniyetin gayesi tabiatta bulunmayan maddeleri ve kuvvetleri keşfetmek olduğuna göre enginar medeniyetin timsalidir denilebilir.

Avrupa'da meydana çıktığı ve Türkiye'de yetiştirilmeye başlandığı zamandan beri türlü hastalıklara deva olarak kullanılır. Hâvî olduğu vitamin ve terkindeki madenler bakımından şeker hastalığı için faydalı olduğunu söylerler. Ayrıca besleme hassası da mevcuttur.

Enginarın ekilmesi ve yetiştirilmesi kolaydır. Bahçelerde çok yer işgal etmez: Her kök üç baş verir. Bu itibarla bereketli sayılır. Daha ziyade sıcak iklimden hoşlanır. Adana, Antalya, Mersin, İzmir civarında çok yetişir. İzmit etrafında da yol boyunca enginarlıklara tesadüf olunur. Darıca'nın ve İstanbul'un Bayrampaşa enginarlarının da şöhreti vardır.

Ağzının tadını bilenler enginarı bakla ile zeytinyağlı pişirip yerler. Zaten tabiat da bu iki mahsulü bir mevsimde ihsan etmiştir. Fakat zeytinyağının litresinin 13 liraya çalım sattığı bu zamanda bu faydalı sebzedен herkesin lâıykıyla istifade etmesi mümkün olamıyor. Bildiğimiz tanıdığımız ve fukarâ havyarı diye pâye verdiğimiz o mütevazı zeytinden istihsal olunan yağ şimdi hakikaten havyar gibi ağzımızı yakıyor! Sonradan görme bir hâlde geldi fukarânın üstüne!... Bakkal dükkânlarında öyle bir kuruluşu var ki, kurumundan geçilmiyor!

Patlıcana dalkavukluk

Mevsimi geldi de geçiyor bile. Bilmem patlıcanı sever misiniz? Bendeniz hemen her çeşit yemeğini zevkle, iştihâ ile atıştırırım. Karnıyarığı, kebabı, oturtması, kızartması, beğendisi, bayıldısı, hat-ta salatası, biri birinden nefistir. Hele zeytinyağlı dolması, eski Çamlıca ve Kayışdağı safâlarının, sosyete ağzı ile piknik gezmeleri-nin başlıca taamlarındandır.

Yalnız patlıcan dolmasının bir hususiyeti vardır. Tophane gülle-si gibi içi doldurulmuş Kemer veya bostan patlıcanları alaturka usul üzere ısıra ısıra yemek için ele alındığı zaman zeytinyağları bi-lekten aşağıya akmalı. Yani zeytinyağına kıymalı. Biz bu hususta hasis davranmıyorduk, amma velâkin patlıcan dolmalarına bir kek-remsilik âriz olmaya başlamıştı. Meğer herifçioğulları mis gibi zey-tinyağının içine madenî yağ karıştırıp bizi makine misali yağlarlar-mış! Zeytinyağların kerrakesi İtalya seyahatinden sonra anlaşıldı!...

Eskiden bugün olduğu gibi yağların içine hile hurda girmezdi. Makine yağı, pancar suyu ve emsali insan sıhhatine zararlı katakul-liler karıştırılmazdı. Onun için hazırlanan yemekler de lezzetli olur, insan ömrünü törpülemezdi. Ecdadımızın muammerinden olmala-rının sebebini şimdi daha iyi anlıyorum.

Patlıcan çok yağ seven bir sebzedir. Yağının bolluğu nispetinde lezzeti artar. Hele imambayıldısı! Patlıcanlar sandal gibi zeytinyağı-nın içinde yüzerse, bir de sarımsağı bol olursa, tadına doyum ol-maz.

Hikâye olunduğuna göre, imam efendi karısının özene bezene hazırladığı bol zeytinyağının içinde dritnot gibi yüzen patlıcanları görünce:

- Eyvah! Hanım ne yaptın? Mahvolduk?

diyerek sofranın başında düşüp bayılmış da, o günden beri bu ta-amin adı imambayıldı olmuş.

Mamafih bunu başka türlü rivâyet edenler de vardır. Şöyle ki: Patlıcanın terkinde bulunan çinko ile sarımsağın terkinde bulu-nan iyot bi'l-kimyâ birleşince min-tarafillâh kadına güzellik, erkeğe



de baba olmak hassası verirmiş! İşte imam efendi karısının güzel-
leştigini görüverince tansiyonu yükselip bayılmış...

Patlıcanın bu meziyetlerini anlattıktan sonra aslına faslına geçe-
lim. Bu leziz sebzenin ilk vatanı Hindistan ise de, son vatanı mu-
hakkak ki Türkiye'dir. Memleketimizde yetiştirilen çeşitlerine, me-
selâ İstanbul'un Kemerburgaz köyünde yetişen Kemer patlıcanı ile
Kartal bostanlarında yetişen bostan patlıcanına başka diyarlarda te-
sadüf etmedim.

İlk vatanında adı "vatingana" imiş. Emevîler zamanında İspan-
ya'ya geçmiş adı "alberincana" olmuş. Garp mücahitleri Pirene
dağlarının ötesine aşınca Fransızlar "aubergine" demişler. Aşk di-
yarı olan İtalya'da elmaya benzeyen tarafı olmamakla beraber yük-
sek hassalarından dolayı aşk elması manasına gelen bir isim takmış-
lar. Dile en mülâyim gelen ifadesini de galiba bizde bulmuş.

Araplar da bizim patlıcanın başına âdetleri olduğu veçhile hotoz
gibi bir (el) eki kondurarak ve tecvit kaidelerine uydurarak "el-bey-
tü'l-can" demişler. Yani can evi!

Bu leziz sebze fukarâ sofrasına da yaraşır, zengin sofrasına da.
Her iki tarafta da aynı iltifatı görür. Kızartma olur fukarâ sofrasına
konur, sütle ezilir. Padişahlar sofrasına kurulur, adı hünkârbeğendi
olur. Beğendi, Türk saray aşçılarının, Bolu, Mengen uşaklarının zev-
kinden çıkmadır.

Sultan İkinci Abdülhamid'in son günlerinde dananın altında bu-
zağı arayan hafiyelerin korkusundan bir mana çıkmasın diye hün-
kâr kelimesi yemek listelerinden çıkarıldı, ağza alınmaz oldu. 10
Temmuz'dan sonra patlıcan da bizim gibi hürriyetten istifade etti,
hünkârbeğendi demeye başladı. Arkadan padişahlık kalktı, hün-
kâr gitti beğendi kaldı.

[A. Ragıp Akyavaş, *Âsitâne*, C. 2,
Ankara, 2000, s. 213-220]

Beni Asıl O Kara Sarı Soslar Mahvetti!

 n bir günlük bir Almanya – İtalya gezisinden yeni döndüm. Hani, bir zamanlar hep bir ağızdan söylediğimiz “*Yaslı git-tim, şen geldim, aç koynunu ben geldim!*” diye bir marş vardı ya, ben, İstanbul’a şen dönmesine şen döndüm de, küçük bir farkla, tok git-miştim, aç döndüm!

Yaa, aç döndüm işte! Yâd ellerde dövizsiz kaldığım için değil, oralarda ağız tadıma uyacak pek bir şey bulamadığım için!

Almanya’yı hadi bir kalemde geçin, ama dünyanın sayılı mut-faklarının arasında yer alan İtalya gibi bir yerden nasıl aç dönülür, herkesin kolay kolay anlayabileceği bir acayiplik olmasa gerek!

Yeme içme faslında ne kadar tutucu olduğumu bilen yakınları-mın aç dönmeme huysuzluğuma vereceklerinden eminim, ama ya beni tanımayanlar?

Eskiden uzun bir yolculuktan dönenlere, “*Yediklerin, içtiklerin se-nin olsun, gezip gördüklerini anlat!*” derlerdi ya, gezip gördüğüm yer-leri değil de, yiyemediklerimi, içemediklerimi anlatmaya kalkışır-sam, şimdiden bağışlayın beni...

Ren Nehri’nde Türk düğünü

Bir yakınımızın Almanya’da hem okuyup hem de çalışan kızının düğünü münasebetiyle Mainz’e davet edilmiştik. Kızcağız, annesi-

* Araştırmacı, yazar (1933-2008)



ne yana yakıla aylardır hasretini çektiği şeylerin önceden listesini yapıp göndermiş, ve de sıkı sıkıya tembih etmiş:

- “N’olur, iki kilocuk da olsa çalı fasulyesi getirmeyi ihmal etme!” diye...

Meğer şu elimizde büyüyen küçük kız, ne de çok severmiş, zeytinyağlı çalı fasulyesini!

Yalnız çalı mı? Listeye şöyle bir göz attığımda çalıdan başka, kaşar peyniri, simit, zeytinyağı, sirke, pestil, dut kurusu, zeytin ve daha başka şeylerin de yazılı olduğunu gördüm. Sanki oralarda kaşar, sirke, zeytin, vs. yokmuş gibi! Ve, bir sürü de baharat! Ama öyle, karabiber, kırmızıbiber gibi harcıâlem şeyler değil, Zencefilden kakuleye, mırnav otundan, bilmem ne köküne kadar tam yirmi yedi çeşit ıvır zıvır...

Bu otlarla köklerin vazgeçtim bir hayli para tutmasından, tam üç kiloyu geçtiğini duyduğum an, aldı beni bir düşünce: Bunca öteberiye tâ Almanyalara nasıl götüreceğiz! Çalıları malıları, kaşarları maşarları sarıp sarmalayıp yola çıkarmak, ancak dört bavul ve de iki küçük valizle mümkün olabildi. Allah’tan artık gümrüklerde bavullara mavullara pek bakmıyorlar. Koyuyorsun valizlerini lastik banta ,valizler bir tünelin içinden geçip öteki ucundan çıkıyorlar. Çıkar çıkmaz da kulpuna yapışveriyorsun! Adamlar ışıklı tünelden geçirdikleri valizlerin içinde besbelli top tüfek arıyorlar. Niçin mi? Silahı çekip uçağı kaçırmaya kalkışmayasın diye...

Baktım, kızın yolladığı listenin en altında da orta boy bir bayrak var! Evet, Türk bayrağı!!!

- “Ne yapacakmış Türk bayrağını?”

- Dügün Ren Nehri’nde, bir gezinti gemisinde yapılacak ya; şan, şeref olsun diye direğine çektirecekmiş!” dedi annesi.

Hoşuma gitti. Bizim kızın yıllardır Almanya’da yaşamasına rağmen millî hislerinin körlenmemiş olması doğrusu çok güzeldi.

Gerçekten de gemi gelip biz davetlileri almak için iskeleye yanaşır yanaşmaz tekneye ilk atlayan, elinde bayrak, üstünde gelinliği, bizim deli kız oldu. Doğruca gitti, geminin burnundaki kısa direğe

götürdüğümüz bayrağı kendi elleriyle sımsıkı bağlayıverdi. Biz alkışlamaya başlayınca, Almanlar da çaresiz el çırpma zorunda kaldılar.

Çalı fasulyesi, yalancı dolma, bir de nefis bir baklava!

Meğer kızımız, gemideki açık büfede davetlilere sunulacak olan yemeklerin yanı başında bir de Türk yemeklerinden oluşan bir sofraya açmayı kafasına koymuş. Zaten çalı fasulyesini filân da hep o niyetle istemiş. Bir de baktık ki, bir kenarda küçücük Türk bayraklarıyla süslü bir masada tepsi tepsi Türk yemekleri! Sanki, hepsi birden, "Hadi gelin, bizden de yiyn!" diye davetlilere göz kırpmakta...

En önde, büyük bir kayık tabakta, zeytinyağlı çalı fasulyesi... Rengi, suyu, seli yerinde!

Yanıdaki büyük bir kayık tabakta, genç bir Silifkeli Türk hanımının üşenmeden sardığı tepeleme yalancı dolma! Hepsi de kalem gibi incecik! Arasan, bir tane bile kalınını bulamazsın aralarında! İnanın, öğleyin başlamışlar sarmaya, gecenin ikisinde zor bitirmişler.

Derken efendim, iki büyük tepsi de baklava! Ama öyle lâf olsun diye yaptırılıp ortaya getirilmiş baklavalardan değil, baklava gibi baklava! Onu da başka bir Türk komşuları mı yapmış, yoksa orada dükkânı olan bir Türk tatlıcıya mı ısmarlamışlar, bilemeyeceğim.

Büfe açılınca, herkes ellerinde birer tabak, kuyruktaki yerini alırken, ben doğruca Türk masasına seğırttim. Ne olur ne olmaz, belki de kalmaz diyerek! Önce çalı fasulyesinden iki, üç kaşık... Sonra yanına da birkaç dolma... Şekerimin, birden üç yüzlere fırlamasını bile göze alarak dört beş tane de baklava... Sonra? Sonra doğruca masamıza...

Demek istediğim, on bir gün içinde ağız tadıyla yiyebildiğim tek yemek, işte bu yemek oldu. Kızımız, götürdüğümüz nefis sızma zeytinyağını bol keseden sarf etmeyip kendine saklamış. Çalı fasulyesini de annesine oradan aldığı her zamanki zeytinyağıyla pişirtmiş. İyiydi, hoştu da, yine İstanbul'da afiyetle yediğimiz çalı fasulyelerinden biraz farklıca bir lezzeti vardı. Şüphesiz, oraların yağlarından olsa gerek dedim. Silifkeli genç hanımın yalancı dolmaların-



da da aynı garip kokuyu sezer gibi oldum. Kadının ne kabahati var! Yine de kendisini bulup ellerine sağlıklar diledim.

Ne var ki, baklavalara gerçekten hayran kaldım. Yıllar var ki böylesini yememiştim. Son zamanlarda İstanbul'da âdet oldu: Sizler de belki fark etmişsinizdir ya, baklavaları, hatta yalnız baklavaları değil, bütün tatlıları, şekerleri, şekerlemeleri hep daha az şekerli yapar oldular.

Yaşlandıkça, ağzımızın tadı mı kaçıyor, ne?

Herkesi önüne geçilmez bir "sağlıklı beslenmek çılgınlığı" sardığından beri, çoğu tatlıcılar baklavanın da, lokmanın da şekerini esirgiyorlar! Hem de nasıl bir esirgeme! Sakın, biraz da şekerinden tasarruf edip ucuza getirmek için olmasın? İnanın, keçiboynuzunda bile daha fazla şeker oluyor! Aslında, toz olsun, kesme olsun, şekerlerin de tadı kalmadı ya! Çaya çift şeker birden atıyorsunuz da, banana mısın bile demiyor! Yoksa, yaşlandıkça ağzımızın tadı mı kalmıyor, ne ?!

Görüyorum, arkadaş toplantılarında hanımlar çaylarını içlerine tırnak ucu kadar yapay "tatlandırıcı" atarak içiyorlar da, dilim dilim börekleri, kekleri, kurabiyeleri, tabak tabak elmasiyeleri midelelerine nasıl da bütün bütün indiriveriyorlar. Bu ne perhiz, bu ne lâhana turşusu! İnsanoğlu mezarını dişleriyle kazar diye boşuna söylememişler! İşte "obezite"nin dik âlâsı...

Gemideki açık büfeye şöyle bir göz atmaya çıktığım zaman, inanın ağız lezzetime uyabilecek bir tek bol soğanlı patates salatasını görebildim, o kadar. Bir de biçim biçim, renk renk peynirler...

Vejetaryen olmasına vejetaryen değilim, ama doktorumun sıkı tembihleri yüzünden son zamanlarda elimi etlerden de, her türlü etli ürünlerden de çeker oldum. İstanbul'da bile yıllardır, sucuk, sos, salam, jambon yemeyen ben, ayda yılda bir, sırt tarafından iki dilim pastırma yiyebiliyorsa, yine de mutlu sayıyorum kendimi. Son yıllarda artık tavuk etini de hiç sevmez oldum. Çok canım çekiyorsa, yağsız kıymadan üç, dört köfte, ya da şiş gibi, bonfile gibi yağsız ızgara et, uzunca bir süre idare ediyor beni... Yağda kızarmış koca koca etler hiç de çekici gelmiyor artık bana...



Nelerden oluştuğunu bilmediğim kara sarı bulamaç bulamaç soslar, başını kuyruğunu bir arada görmediğim dilimlenmiş balıklar, kabuklu, kabuksuz deniz ürünleri, hatta karışık yemekler bana göre değil diyorum. Kendimi böylesine sıkı bir seçiciliğe kaptırdığım şu son yıllarımda, gönül rahatlığıyla bir şeyler yemek, besbelli dert olmaya başladı bana...

Almanya'da gezdirdikleri dört gün boyunca gittiğimiz yerlerde neler mi yedim? Ya peynirli omlet, ya pizza margarita, ya da spagetti makarna... Onun da menşei meçhul kara sarı bir sosa bulanmış etini, kıymasını tabağın bir kenarına itelemek şartıyla ... Ayıp değil ya, o soslar, o ilâve edilen her şey giderek ağzımda daha da büyüyor benim...

Sanki Almanya'da böylesine huysuz davrandım da İtalya'ya geçtiğimiz zaman her önüme geleni silip süpürdüm mü? Ne gezer! Kuzey İtalya'da Como Gölü'nün kıyısındaki pansiyon – otel karışımı yerimizde de (adı da *Locanda La Felicità*, yani *Mutluluk Lokantası* idi yerimizin) açılışımı biraz olsun bastırmak için bilerseniz ne sıkıntıları çektim!

Opera arylarının eşliğinde İtalyan mutfağının soslu yemekleri!

Hem otelimiz, hem de ahçımız, sıfır numara kazanmış kafasıyla Vincenzo diye iki metrelik bir Kuzey İtalyan'dı. Kendisi ara vermeden ya Rossini'den opera aryları söylemekteydi ya da Verdi'den... Hem de yüksek sesle söylediği bu aryların eşliğinde hazırladığı yemekler, doğrusu bizimkileri fazlasıyla memnun etti. Onları etti de, ne yalan söyleyeyim, beni hiç etmedi. Dedelerinden kaldığını iddia ettiği eski taş binanın içinde şıpdık terliklerle dolaşan, ama çakıl serili bahçeye çıkarken ısrarla yalınayak çıkan Vincenzo'muz, benim bu müşkülpesentliğimden hiç mi hiç hoşlanmadı.

Başına korsanlar gibi sardığı yemenisi, peşinde pansiyonun tek işçisi çıktı pıtı Rumen kızı Marianna ile bahçedeki masamıza servis açmaya gelirken, içimden "Eyvahlar olsun! Kimbilir yine ne münasebetsizlikler pişirip getirecektir?" diye bir endişe dalgasıdır sarıyordu beni.



- "Signore, yine neler hazırladın bakalım bizlere?"

Ama Signore, *Hırsız Saksâğan*'ın melodilerine ara verip, ağzı kulaklarında "Surprise!" derken, Mariannacık da kaşlarını kaldırarak sözde bana kendisinin de bilmediğini işaret ediyordu.

Önce tabîî zengin bir ordövr tabağı geliyordu, arkasından da sapsarı soslara bulanmış, kocaman bir göl balığı filetosu! Yörenin en güzel şarapları açılıyordu, arkasından da çoğu akşam bir ravyoli... Ravyoli dediği, bizim mantıyı andıran bir tür makarna...

İyiydi, güzeldi de, ne türden bir göl canavarı olduğunu bilmediğim için, başı, kuyruğu meçhul bu filetoya hiç itibar etmedim. İtibar etmeyince de çaresiz makarna ile yetinmek zorunda kaldım. Tabîî, yine o kara sarı sosları çatalımla tabağımın kenarına iteleyerek... Tatlı olarak da, üstüne bolca rom benzeri kekremsi bir içki dökülmüş ve de biraz siyah üzüme, biraz da zeytine benzer iri çekirdekli bir meyvenin acı mı acı taneleri serpilmiş bir garip dondurma... Bari şu dondurmayı ağız tadıyla yiyebilseydim... Ne gezer, o acı taneleri tek tek çıkarmaya çalışmaktan dondurmayı da istekli yiyemedim.

Vincenzo, bir gece soframıza koca bir tabak içinde tepeleme ızgara et getirdi. Sağ taraftakiler kuzu pirzolası imiş. Peki ya sol taraftakiler? Onu da söyledi: Onlar da tavşan! Bizimkiler ilk defa tattıkları zavallı tavşancıkların etini çok beğendiler. Ben ise (sanki onlar zavallı değillermiş gibi) kuzucukların pirzolarlarından sadece üç kalem aldım, yedim. Hepsi bu kadar!

Bir keresinde Rumen kızı Marianna'nın aracılığıyla akşama "rizotto" pişirmesini önerdik Vincenzo'ya... Yani bildiğimiz pilâv. Domatesli olursa çok makbule geçeceğini de anlatmaya çalıştık kendisine... Vincenzo, yeni başladığı Figaro'nun final aryasını sona erdirip, "Hay hay! Emriniz başımın üstünde!" der gibi bir reverans yaptıktan sonra en kısa yoldan yollandı mutfağa... Ordövrler yendi, şaraplar tadıldı, derken yarım metrelik beyzi bir çelik tabağın içinde sapsarı bir safranlı pilâv gelmez mi ortaya!

Pilâv, muhteşem olmasına muhteşemdi de...

Pilâvın görünüşü gerçekten muhteşemdi. Ne var ki üzerine ser-pilen küçücük küçücük mantar parçacıkları hardal görüntüsündeki o acayip kara sarı soslardan birine bulanmamışlar mıydı! Eşim, Vin-cenzo'nun servis yapmasını beklemeden acele tarafından bir kaşık alıp atıverdi ağzına.

Atar atmaz da, "Ummmm! Çok da güzelmiş!" demekten kendini alamadı. "Kabuklu pirinçten yapılmış... Biraz sert gibi, ama olsun, so-su çok güzel! Şimdiye kadar hiç tatmadığım bir lezzette... Bir de ga-rip kokusu var ki, deme gitsin!" diyerek bana kaçamak bir göz attı.

-“İyi, güzel de, sen yiyebilecek misin acaba?”

Ah Vincenzo, şunu bildiğimiz pirinçten, safransız, sossuz ve de mantarsız yapsaydın eline mi yapıştırdı sanki?

Sonuç; ortadaki yeşil salatadan birkaç çatal ucu aldım, hepsi o kadar. Bir yumruktur tıkanıp boğazıma ! Hem sirkesinin rengi kop-koyuydu, hem de lezzeti bizim sirkelerin lezzetinden farklıydı. Do-mateslerin kabuğu soyulmuş, her biri jilet gibi incecik incecik doğ-ranmıştı. Daha ağzıma almadan dağılıp yok oluyorlardı ki, bundan da hiç hoşlanmadım. Domatesler biraz kalınca doğranmalıydı. Ni-çin mi? İnsanın ağzını doldursun diye! Domates mi yedim, doma-tes suyu mu içtim, bir türlü anlayamadım.

Aldığımı o bir iki çatal salata, yine de bana garip bir mutluluk vermeye yetti: Bu, "Bol bol yeşil salata yiyin!" demekten dilinde tüy biten doktorumu bir kerecik bile memnun etmiş olmanın verdiği mutluluk olmalıydı.

Vincenzo'nun tabağıma özene bezene servis yaptığı üç yumruk hacmindeki pilâv mı ne oldu? Hiç... Bizimkiler kimseciklere göster-mededen aralarında pay ediverdiler.

Sofraya her akşam aç oturup aç kalkmak artık iyice canıma yet-miş olmalı ki, Marianna'dan bana sossuz, mantarsız ve daha üstü-ne konulabilecek hiçbir şeysiz bir omlet yaptırmasını rica ettim.

Kızın gözleri, sanki Büyük Sahra'nın ortasında bir balina yavru-su görmüş gibi yuvalarından dışarı uğradı.



- "Akşam akşam omlet mi!" diye ılıı bastı.
- "Omlet ya!" dedim.
- "Ama omlet sabahları yenir?!"

Tam "parasıyla değil mi!" diyecektim, ama biraz ayıp olur diye son anda vazgeçtim. Yine de "Olsun! Ben akşam yiyeceğim!" diye ısrar ettim.

Kız, deliye çattık gibilerden kıkır kıkır gülererek bir koşu mutfağa gidiverdi. Döndüğünde, elinde etrafa mıs gibi yumurta kokuları dağılan kocaman bir omlet sahanı vardı. Getirdi, sanki büyük bir marifet yapıyormuş gibi tiyatrovâri hareketlerle önüme koydu.

- "Ecco!" dedi. "İşte, omletiniz hazır!"

Eh, artık Rumen kızına "Grazie!" dememek olmayacaktı. Dedin de... Ama dememle birlikte üstünde kaz sarısını anımsatan o malûm sosa bulanmış küçücük küçücük doğranmış mantar parçacıklarını fark etmeyeyim mi?! Bu kadarı da fazlaydı artık! Neydi şu sarı kara soslardan çektiğim! Sofradan kalkıvermişim!

İşin garibi, omleti eşim de çok beğendi, bizimkiler de...

Baktım, mutfağın kapısını siper alan Marianna, Vincenzo'ya uzaktan eliyle beni işaret ederek heyecanla bir şeyler anlatmaktaydı.

Kim bilir nasıl acıkmışım ki!

Dönüş uçağında, Alman hostesler acele tarafından getirip tek tek yolculara yemek tepsilerini dağıtmaya çalışıyorlardı. Yemekler üstleri kapalı özel plastik kutulardaydı. Ben bu yemeklerin nasıl bir şeyler olduklarını anlamak için kapaklarını birer birer açıp tatlarına bakıncaya kadar, sanıyorum yolun büyük bir bölümünü geride bıraktık.

Bir ara, yanımdaki koltukta 'free shop' listesini incelemekte olan eşime döndüm.

- "Eve gider gitmez bana ne pişireceksin biliyor musun?" dedim. "Başta şöyle güzel bir domates çorbası... Arkasından ağızına lâıyk bir ekşili köfte! Veya ne bileyim, fırında yağsız etten bir çömlek ke-

babı! Hani, gitmeden önce misafirlerimize yaptığın kebaptan.... Zeytinyağlı olarak muhakkak bir imam bayıldı... Evet, soğanı, sarmısağı bol bir imambayıldı..." Durdum, "Yanında barbunya plâkisi de olabilir..." diye ilâve ettim. "İlk aldığım tabağa limon sıkmacasına, ikincisine de sirke dökmecesine... Ve de ve de bol domatesli bir pirinç pilâvı... İstersen, makarna fırın da olabilir..."

Karım şaşırmış, garip garip bana bakıyordu.

- "Hepsini aynı günde mi?" diye soracak oldu.

- "Bilmem ki?" dedim. "Çok acıktım da..."



Türk Mutfağının Başka Ülkelerin Mutfaklarına Etkileri

Halk kültürü, halkın yaşama biçimidir. Başka bir deyişle, bir ulus hakkında değerlendirme yapmak için, önce o ulusun halk kültürüne bakmak gerekir. Türk halk kültürünün zenginliği, ulusumuzun büyüklüğünün kanıtıdır.

Halk kültürü zincirinin önemli bir halkası olan mutfak kültürü, bir anlamda ulusun aynası demektir. *"Sağlam kafa sağlam vücutta bulunur"*. Sağlam bir vücuda sahip olabilmek ise, esaslı bir beslenme sistemi ile mümkündür. Biz burada, Türk beslenme sistemini, Türk mutfak geleneğini ve yemeklerin ayrıntılı tariflerini yapacak değiliz. Amacımız, bu kültürümüzün, başka ülkelerin insanlarına etkilerini saptamaktır. Dört Kıt'ada devletler kuran, kurduğu devletler Avrasya'ya egemen olan Ulusumuzun, sosyal ve kültürel alandaki etkilerinin yanısıra, mutfak kültüründe de egemen olduğu ulusları etkilemesi doğaldır. Çünkü, *"Türk mutfağı bir sanattır. Yüzde yüz güzel sanatlar kapsamına girer, çünkü tabiidir, garp mutfağına kıyasla natürelidir...Bu sanatın içinde yaşayanlar keman çalan sanatkarlara benzerler, hassastırlar, artisttirler..."*¹

Çünkü, *"Türk mutfağı bir bilgi ve sanat bileşimi olduğu kadar, aynı zamanda, çağdaş bir terapi ögesidir...Bu zengin sofrası her*

* Araştırmacı, yazar; Folklor Araştırmaları Kurumu Genel Başkanı.

¹ Orhan Kutbay, *"Türk Mutfağının Gelişi"*, *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 25-30 Eylül 1986, Ankara, 1988, s. 191-194.*

zaman yabancı gezginleri, konukları şaşırtmıştır. İmparatorluğun ilk İngiliz Büyükelçisi Sir Edvard Burton, başkent İstanbul'da şerefine verilen ilk ziyafetten sonra raporunda, Kraliçe Elizabeth'e, yaklaşık yüz türlü yemek saydığını, gül şerbetinin nefis lezzetini bildirmiş, yemek bitince, ellerini buhur suyu denilen içinde öd ağacı, misk, sandal ağacı ve çiçek suyu bulunan çok güzel kokulu bir suyla yıkadıklarını yazmıştı."²

En değerli mutfak

Mutfak kültürü söz konusu olduğunda, öncelikle üç mutfaktan övgüyle söz edilir. Bunlar Çin, Fransız ve Türk mutfaklarıdır. Gerçi Çin ve Fransız mutfakları da zengindir ama; Türk mutfağı kadar çeşitlilik yoktur. Örneğin Çin mutfağı, daha çok deniz ürünlerine dayalıdır ve yeryüzündeki bütün canlı yaratıkların yemeğe dönüşmesinden oluşur. Fransız mutfağının ana malzemeleri ise et ve sostur. Çeşitli hayvanların etleri, çeşitli metodlarla pişirilerek, çeşitli soslarla sofraya getirilir. Dolayısıyla Türk mutfağı, ünlü olan bu iki mutfağa oranla, çok daha zengindir ve ötekilerle kıyaslanmayacak değerlere sahiptir... Ülkemizin her bölgesinin; hatta her kentinin, kendine özgü yemekleri vardır. Örneğin Afyonkarahisar'da, sadece patlıcandan şu 23 yemek yapılmaktadır: Yanı yarma (karnıyarık), bütün etli patlıcan, nohutlu patlıcan, kavurmalı patlıcan kebabı, patlıcan böreği, patlıcan küllemesi, patlıcan dolması, yoğurtlu sarımsaklı patlıcan kızartması, imam bayıldı, patlıcan köftesi, patlıcan çöp kebabı, patlıcan ezmesi, patlıcan pilakisi, etli patlıcan sarması, patlıcan yahnisi, patlıcan doğraması, patlıcanlı pilav, patlıcan oturtma, hünkâr beğendi, patlıcan gömmesi, patlıcan sırt dolması, patlıcan turşusu ve patlıcan islim kebabı...

Süt ve Kımız

Türk beslenme sisteminde ve mutfağında sütün çok önemli bir yeri vardır. Bir süt ürünü olan ve güçlendirici özelliği bulunan kımız, yüzyıllarca at sırtında yaşayan Türk insanına savaşçı bir kim-

² Nurettin Doğanbey, "Türk Mutfak Kültürü", *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 03-10 Eylül 1988*, Ankara, 1989, s. 127-132.



lik kazandırmıştır. Bu özelliğiyle kırmızı, ulusal bir Türk içkisi. Bir başka ulusal içkimiz ayranıdır. Bu içkinin ham maddesi olan yoğurt, tamamen bir Türk yiyeceğidir. Bugün bütün dünyada üretilen ve sofraların vazgeçilmez yiyeceği olan yoğurt, Türkçe olan adıyla bilinmektedir.

Türk Kahvesi

Dünyanın her yerinde çeşitli usullerle öğütölüp, pişirilen kahvenin bir türüne “Türk Kahvesi” denilmektedir. Aslında buna, “Türk usulü ile pişirilen kahve” demek gerekir. Zira bu usulle pişirilen kahve daha sert olmakta ve bu nedenle küçük fincanlarla içilmektedir. Bu usulü, hatta kahveyi Avrupa’ya götürün Türkler olmuştur. İlk kez Viyana Kuşatması ile götürülen bu kahve türü, ulusumuzun batıya etkilerinden sadece birisidir.

Rakı

Rakı sözcüğü, Arapça “arak” sözcüğünden Türkçe’ye dönüşmüş ve Türkçe adıyla da, başta Balkan ülkeleri olmak üzere, dünyanın birçok ülkesine yayılmıştır.

Şaşlık

Orta Asya Türk Cumhuriyetleri’ndeki adı “şaşlık” olan “şiş kebabı”, pek çok ülkenin mutfağında yer almıştır. Özellikle Rusya Federasyonu’na bağlı bölgelerde, Çin Halk Cumhuriyeti’nde ve Balkanlar’da bilinen, şaşlık da ulusumuzun dünya mutfaklarına etkisidir.

Döner

Son elli yıl içerisinde “Döner Kebab” da, Türk Mutfağının bir etkisi olarak başka milletlerin mutfaklarında yer almıştır. Bugün başta Balkan ülkeleri olmak üzere, Avrupa’nın hemen her yerinde, Amerika’da, Kafkas ülkelerinde, Arap ülkelerinde ve Orta Asya’da Döner Kebabı yapılmaktadır.

Her yıl şubat ayında, Almanya’nın başkenti Berlin’de düzenlenen “Yeşil Hafta” düzenlenmesinde, Yunanistan pavyonunda da Döner Kebab pazarlandığını görünce, beslenme kültürümüzün ne denli etkili olduğunu bir kez daha saptadık.

Macar Mutfağına etkiler

Macarlar, Türk ulusunun yakın akrabası olan bir ulustur. Bilindiği gibi, Macaristan'ın batıdaki adı Hungary'dır. Hun-garya, yani Hunlar'ın ülkesi...Hunlar ise, ulusumuzun ata-babalarıdır... Soy birlikteliği, kültür ve dil benzerliklerini de beraberinde getirmiştir. Macaristan'daki yer ve kişi adlarının çoğu, bugün de Türkçe'dir. Macar dilindeki Türkçe kelimelerin sayısı da pek çoktur. Örneğin Macarca kurulan şu cümlede geçen sözcüklerin tümü Türkçe'dir: *Jebembe şok alma van (cebimde çok elma var).*

Osmanlı İmparatorluğu döneminde de 150 yıl birlikte yaşadığımız Macarlar'ın mutfağında, Türk etkisinin görülmesi doğaldır. Nitekim, dünyaca ünlü Macar yemeği olan "gulaş" (yani kul-aş=kul aş) sözcüğü Türkçe'dir. Ayrıca şu örnekler de gösterilebilir: tarhonya (tarhana), tyük (tavuk), padlizsan (patlıcan), bamya (bamyas), spenot (ıspanak), güvecs (güveç), gesztenye püre (kestane püre), pite (pide), alma (elma), cseressznye (kiraz), vb.

Polonya Mutfağına etkiler

Polonya, eski adıyla Lehistan, Osmanlı-Türk Devletinin çok önem verdiği ve bugün de çok iyi ilişkiler kurduğumuz, dost bir ülkedir. Türk mutfağının, Leh ulusu mutfağını da etkilemiş olduğu şiş kebab, şaşlık, baklava, arpuz (karpuz), halva (helva) vb.gibi yiyeceklerin, bu mutfakta da var oluşundan anlamaktayız.³

Komünist sistemin yıkılıp demokratik rejimin egemen olmasından sonra Polonya'nın çeşitli kentlerinde Türk lokantaları açıldı. Bugün, başkent Varşova'nın merkezi bir yerindeki görkemli bir Türk lokantası, her gün dolup dolup taşmakta ve Leh ulusuna Türk yemekleri sunmaktadır. Bu ve öteki lokantaların sunduğu yemeklerin, Leh mutfağını büyük ölçüde etkileyeceğine muhakkak nazarı ile bakıyoruz.

3 Lucyna Antonowicz Bauer-Aleksander Dubinski, *Türkçe-Lehçe, Lehçe-Türkçe Sözlük*, Warszawa, 1983.



Romanya Mutfağına etkiler

Romanya da tarih içerisinde dostça yaşadığımız bir ülkedir. Hatta Osmanlı egemenliği altında yaşadıkları dönemde, ecdadımızın, Romenler'e ayrıcalıklı bir statü tanımış olduğu bilinen gerçeklerdendir. Bugünkü Romanya'da pek çok yer adları hala Türkçe'dir. Dobruca'daki Babadağ, Mecidiye, Manasya vb. bunlardan bazılarıdır. Keza, Romen dilindeki Türkçe sözcüklerin sayıları da az değildir. Türk mutfağının Romen mutfağına etkilerine baktığımızda şu yiyeceklerin, Türkçe adlarıyla bugün de kullanılmakta olduğunu görmekteyiz: Pastırma, ıspanak, fasulye, kiraz, kaysı, baklava vb. Ancak, başta döner kebabı olmak üzere, bir çok yemeğimizin, son yıllarda Romenler tarafından tanınmakta ve sevilmekte olduğunu biliyoruz. Çünkü, Ceaşescu'nun devrilip, demokratik hayata geçildiğinden bu yana Türk vatandaşları, Romanya'da, irili ufaklı binlerce iş yeri açmışlardır ve bunlar arasında çok sayıda lokanta da yer almaktadır. Türkler'in açtıkları fırınlarda üretilen ekmekler ise, Romen insanının tercih ettiği ekmektir.

Bulgaristan Mutfağına etkiler

Bulgar ulusunun, Türk ulusu ile tarihin derinliklerinden gelen bir yakınlığı, hatta akrabalığı vardır ama, Bulgaristan, beş yüz yıldan fazla bir süre, Osmanlı-Türk Devletinin egemenliği altında kalmış olan bir ülkedir. Bugün de bu ülkede birkaç milyon soydaşımız yaşamaktadır. Başkent Sofya veya başka bir kentteki lokantalardan birisindeki yemek listesi incelediğinde, birçok Türk yemeklerinin, Türk adlarıyla sunulduğu görülmektedir. Sofya'da girdiğimiz bir lokantadaki yemek listesinde yer alan 20 yemeğin 10'unun Türk yemekleri olduğunu görünce, şaşırmadık desek yalan olur. Bu yemekler şunlardır: Kurban Csorba (Kurban çorbası), musaka kartofi (patates musakkası), zarzavat (zerzevat), kavarma Sofia (Sofya kavurması), kebabçete (kebab), küfteta (köfte), şişçeta (şiş kebab), pırzola (pirzola), skara (ızkara), baklava (baklava).

Arnavutluk Mutfağına etkiler

Arnavutluk'un İşkodra kentindeki Rozafa Otelinin lokantasından aldığımız yemek listesine de bir göz atalım: Pilaf (pilav), Qofte

İzmiri(İzmir köftesi), tasqebape (tas kebab), tasqebape sade (sade tas tebap), tasqebape me patate (patatesli tas kebab), qofte (köfte), shish qebape (şiş kebab), patlixhane (patlıcan), panxhari (pancar), sheqerpare (şekerpare), komposto (komposto), tava Elbasani (Elbasan tava).

Arnavutluk'un, eski adı Ergiri olan Gjirokastra kentindeki Çajupi (Çayupi) Otelinin lokantasından aldığımız yemek listesinde de şu yemekleri görmekteyiz: Pilaf (pilav), salce (salça), tasqebap (tas kebab), turli (türlü), qofte (köfte), bamje (bamyas), barbungja (barbungya), zarzavate (zerzevat).

Makedonya Mutfağına etkiler

Yugoslavya Sosyalist Federatif Cumhuriyeti'nin dağılmasından sonra bağımsız bir cumhuriyet olarak dünya coğrafyasında yer alan Makedonya'da, Makedonlar'la birlikte Arnavutlar ve Türkler de yaşamaktadır. 600 yıla yakın bir süre birlikte yaşayan insanların birbirlerini etkilemeleri doğaldır. Ancak, etkinin daha çok, ulusumuz tarafından yapılmış olduğu da bir gerçektir. Aşağıda vereceğimiz örnekler, üç aşağı, beş yukarı Eski Yugoslavya'nın Kosova, Bosna-Hersek, Hırvatistan, Sırbistan, Vovodina, Karadağ ve Slovenya bölgelerinde de vardır. Nitekim bu konuda yapılan yayınlar bulunmaktadır.⁴ Fakat biz burada, sadece Makedonya'dan alacağımız örnekleri sunmakla yetineceğiz:

A- Yemekler

1. Hamur işi yemekler: Pita (pide), kaçamak, gevrek, somun, burek (börek), yufka, tarana (tarhana), lamacun (lahmacun), keşkek, kuskus, pilav.

-
- 4 a. Ljlljana Stoyanoviç, "Sırp Ulusal Mutfağı ve Sırp Manastırlarına Ait Geleneksel Yemekler, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, s. 430-438.
b. Arif Ago, "Makedon Mutfağında Türk Yemekleri ve Türkçe'nin Etkisi, *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, s. 21-30.
c. Arif Ago, "Makedonya'da Yaşayan Makedon, Arnavut ve Türk Halkı Mutfağında Pişiriler Yemekler", *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, s. 16-19.
d. Elizabeta Kooneska, "Kırk Yıl Önce Pirlepe ve Pirlepe Yöresinin Dügün Yemekleri, *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara, 1992, s. 98-102.



2. Sebze yemekleri: Musaka (musakka), dolma, yaniya (yahni), sarma, turli (türülü), tava, guveç (güveç), pire (püre).

3. Et yemekleri: Sucuk, kevaþına (kebab), çift-küfte (köfte), Elbasanska tava (Elbasan tava), sultanski biftek (sultan bifteği), paşin kufte (paşa köftesi), ormanski kevaþ (orman kebabı), papaz yaniya (papaz yahnisi).

4. Yemek malzemeleri: Pırınç, nişeste (nişasta), bamya, zerde, bungur (bulgur), zeytin, sirçe (sirke).

5. Tatlılar: Gurabiye, lokum, baklava, revaniya (revani), şekerpare, samsa, halva (helva), tulumba, kadayıf, sutliyaş (sütlaç), reçel, pelte.

6. Çorbalar: Çorba, şeriye (şehriye), paça.

7. Salatalar: Çobanska salata (çoban salata), salata od marul (marul salatası), turşiya-turşi (turşu).

8. İçecekler: Limonata, şıra, salep, boza, şerbet, Tursko kafe- Kafe Turke (Türk Kahvesi), Turski çay-Türk çay (Türk çayı- demli çay), rakı.

9. Meyva ve kuru yemişler: Kaysiya (kaysı), urma (hurma), vişna (vişne), badem, fistik (fıstık), karpuz, muşmula.

B. Yemek Araçları

Tava, cezve, çiniya (çini), tepsiya (tepsi), filcan (fincan), tencere, kapak, kaşika (kaşık), çatal, saciyak (sacayağı), ocak, maşa, saç, siniya (sini), tas, kantar, furna (fırın), sofra, ibrik, oklagiye (oklava), legen (yeğen), testiya (testi), gyum-gum (güğüm), bardak, bilur (bilur), maşkrapa (maşraba), dibek, avan (havan), tokmak.

C. Meslek Adları

Akçiya (aşçı-ahçı), burekçiya (börekçi), leblebiciya (leblebici), kasapin (kasap), furunciya (fırıncı), bozaciya (bozacı), şekerçiya (şekerci), tatlıciya (tatlıcı), alvaciya (helvacı), pazarcıbaşıya (pazarcı başı).

Pakistan Mutfağına etkiler

Yakın komşularımız olan Müslüman Arap Ülkeleriyle İran mutfağına da Türk etkileri olmuştur. Ama Hindistan ve Pakistan gibi, Anadolu'ya bir hayli uzakta bulunan ülkelere etkinin bu denli olabileceğini sanmıyorduk. Fakat, Konya'da, Kültür ve Tırizm Derneği'nin düzenlediği II. Milletlerarası Yemek Kongresi'ne sunulan bir bildiri, Türk Mutfağının Pakistan Mutfağına etkilerini açıkça ortaya koymuştur. Pâkistanlı uzman Shama Târîq Puri'nin bildirisinden kimi bölümleri buraya almak isteriz:

"...Bizim milli dilimiz olan Urduca, Hindi, İbranice, Arapça ve Türkçe gibi dört dilin bileşimidir. Aslında Urdu kelimesi Türkçe'den gelir ve ordu anlamındadır. Urduca da Ordu dili anlamındadır. Yine bunun gibi, milli kıyafetimiz olan shalwar, Türkçe şalvar kelimesinin aynıdır.

Türk mutfağı Pakistan mutfağını büyük ölçüde etkilemiştir. Kebap, köfte, helva ve daha bir çok şey, daha çok baharatlı olarak Pakistan mutfağında mevcuttur... Tandır usulü de Türk mutfağından aldığımız et pişirmekte kullanılan diğer bir usuldür... Türk mutfağında olduğu gibi et, genellikle pilav eşliğinde hazırlanır... Pakistan'da çok tutulan diğer bir yemek, cacıktır. Yoğurt doğranmış salatalık, nane, sarımsak ve sirke ile hazırlanan soğuk bir yiyecektir... Yoğurtla hazırlanan diğer bir içecek de ayranıdır ve bu da yine Türk mutfağından alınmıştır... Urduca turşu, turşu demektir. Türkçe'den alınmıştır...Pakistan tatlıları genellikle helva biçimindedir. Helva kelimesi de Türkçe'den gelmektedir.

...Sonuç olarak söylemek isterim ki, Türk kardeşlerimizden birçok konuda olduğu gibi lezzetli mutfağından da bir çok şey aldık.⁵

Sonuç olarak; verdiğimiz örnekleri çoğaltmak mümkündür. Ancak, bu kadarı bile, Türk mutfağının, dünya mutfaklarına etkisinin büyük olduğunu kanıtlamaktadır. Zaten bunu inkar eden de yoktur. Fakat dünya mutfakları sayılırken, Çin ve Fransız mutfaklarının ardından, Türk mutfağını üçüncü sıraya koymayıp, sıralamayı Türk, Çin, Fransız...biçiminde yapmak gerekir.

⁵ Shama Târîq Puri, "Pakistan ve Türk Yemekleri Arasındaki Benzerlikler", *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, s. 368.

II. BÖLÜM

Yeryüzünde Binbir Sofra

Türk Halk Mutfağı



iriş

Türk mutfağı Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın üç ünlü mutfağından biri¹ olarak kabul edilmektedir. Yüzyıllar süren gelişimi içinde Türk mutfağı, yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofraya düzenleri, servis usulleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle gerçekten kendine has bir üslûp yaratmıştır. Büyük imparatorlukların büyük mutfaklar kurduğu düşünülürse,² bir de buna verimli Anadolu ve imparatorluk besin ürünleri eklenirse Türk mutfağının bu durumunu normal karşılamak gerekir. Diğer ünlü mutfaklar belirli bölümlerde özellikler gösterdikleri hâlde Türk mutfağı yemek sanatının her dalında birbirine eşdeğer zenginlikte örnekler vermiştir.

Türk mutfağı saray, konak ve aşçılarda ihtisaslaşma yoluyla gelişmiş³ ve 19. yüzyılın ikinci yarısında en parlak dönemini yaşamıştır. Uzmanlara göre ilişkide bulunduğu bir çok yabancı ülke mutfaklarını da etkileyen bu mutfak İstanbul mutfağıdır⁴ ve Anadolu'da yaşayan yemeklerle birleştiği yönler olsa da bir bütünlük sağ-

* Araştırmacı, yazar.

¹ Necip Ertürk, "Türk Mutfağı", *Milliyet*, Aralık 1972, s. 7; Burhan Felek, "Ramazan ve Sofraları", *Milliyet Pazar Eki*, 19 Eylül 1976, s. 2

² Burhan Felek, "Eski Türk Yemekleri", *Milliyet Pazar Eki*, 18 Şubat 1979, s. 3

³ Necip Ertürk, *Agm.*, s. 7

⁴ *Agm.*, s. 7

layamamıştır. Aynı durum Türklerin ön tarihinden bu yana gelen yazılı kaynaklardaki bazı yemekler için de söz konusudur. Yazılı kaynaklardaki yemeklerle Anadolu'da yaşayan yemekler İstanbul mutfağıyla birlikte ele alındığı an Türk mutfağının gerçek çehresi belirlenecek ve bilinenden daha zengin olduğu anlaşılabacaktır.⁵ Bu görüşten giderek Türk mutfağını üç ana bölümünde incelemek yerinde olacaktır.

1. Yazılı Kaynaklardaki Türk Yemekleri,
2. İstanbul Mutfağı,
 - a) Saraylardaki gelişimi,
 - b) Konaklardaki gelişimi,
 - c) Aşçı, lokanta, tatlıcılar vb. yerlerdeki gelişimi,
3. Türk Halk Mutfağı

Bu çalışma Türk halk mutfağını ele almaktadır. Halk mutfağının bölümleri gözden geçirilmekte ve Bolu'dan örneklerle tanıtılmaya çalışılmaktadır. Bölgesel farklılıklar ya da örnekleme alınan kaynak kişilerin hatırlamaması vb. nedenlerle eksik kalan bölümler Anadolu'nun diğer bölgelerinden verilmektedir. Bolu'dan verilen bölümler Bolu'nun değişik semtlerinden elli yaşın üzerinde on hanımla görüşülerek ve tümünün birleştiği noktalar dikkate alınarak toplanmıştır. Kaynak kişiler düzenlenen bilgilerin yanında parantez içinde kaynak kişi dizininde verilen sıra numaralarıyla gösterilmiştir. Çalışma için Bolu'nun seçilmiş olması kente bağlı Mengen kasabasının Türk mutfağının en ünlü aşçıların yetiştiği olmasındandır.

Çalışmada Türk halk mutfağının kışık yiyecekler, sofraya düzenleri, servis usulleri, mutfak mimarisi bölümleri kapsam dışı tutulmuştur.

Kaynak kişilere ve yardımcı olan, emeği geçen tüm kişilere gönülden teşekkürlerimi sunuyorum.

⁵ Nevin Halıcı "Anadolu Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı yay., Ankara, 1982, s. 105



Halk Mutfağının Özellikleri

Anadolu halkının gelenek ve göreneklerle bütünleşmiş birtakım toplumsal töre ve törenlere bağlı beslenme, yemek anlayışı ve kültürü Türk halk mutfağını oluşturur. Günümüzde Anadolu'da canlı bir şekilde yaşamakta olan Türk halk mutfağı mercimek ve bulgur taneleriyle Çatalhöyük'ten;⁶ ölü aşı töreniyle, Göktürk Kitabeleri'nden;⁷ kebab, yahni vb. *Dede Korkud Hikâyeleri*'nden;⁸ ayran, yufka, kavurma, tutmaç, katmer vb. ile *Divanî Liğat it-Türk*'ten;⁹ helva, pilâv, zerde, baklava ve börekle¹⁰ Selçuklulardan izler taşır.

Bölgesel farklılıklar, ürünler, kültürel anlayışlar Türk halk mutfağını -çoğu yerde birleşmelerle beraber- İstanbul mutfağından ayıran nedenlerdir. Aynı etkenler halk mutfağının kendi içinde de farklılıklar göstermesine neden olmaktadır.

Halk mutfağında mimarî özellikler bölgelere göre farklılıklar gösterir. Mesela, Konya'da mutfak ve buna bağlı olarak güneş görmeyen bir kiler ana yapıdır. Ocağ ve tandır, kap kacağın konacağı raflar mutfağı tamamlamaktadır.

Sofra düzenleri genellikle fazla farklılık göstermemektedir. Sofra yere kurulmaktadır. Önce bir sofra bezi yayılmakta, üzerine "tabla" da denilebilen tahta konulmakta ve yemek yenilmektedir. İkinci bir tür, sini kullanılmasıdır. Sinide yenildiği zaman yüksekliği sağlamak amacıyla sofra bezinin üzerine daire şeklinde karnak veya açılıp kapanan tahta sofra altı konduktan sonra sini yerleştirilmektedir. Kaşıklar tabla veya siniye halka şeklinde birbirine ulana-

⁶ Feyzi Halıcı, "Neolitik Çağdan Günümüzde Anadolu Mutfağı ve Bu Mutfağın İncancımızdaki Kutsal Yeri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara 1982, s. 133

⁷ Orhan Şaik Gökyay, *Dede Korkud'un Kitabı*, İstanbul, 1973, s. CDXI

⁸ Orhan Şaik Gökyay, *Age.*, s. CDXI

⁹ Türk Dil Kurumu, *Divanî Lugat'it Türk Dizini*, Ankara 1972

¹⁰ Müjgan Cumbur, "Mevlana'nın Mesnevi'sinde ve Divan-ı Kebir'in de Yemekler", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 1982; Mehmet Önder, "Selçuklu Devri Yemekleri", *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme*, Der. Feyzi Halıcı, Konya Turizm Derneği Yayını, 1982

rak daire şeklinde yerleştirilmektedir. (Günümüzde çatal da kullanılmaktadır.) Peçeteler ya sofra bezinin üzerine veya sininin kenarlarına sıralanmaktadır.

Servis ilk yemeğin (genellikle çorba) ortaya konulmasıyla başlamakta ve tek kaptan yenilmektedir. Ortadaki yemek bittiğinde sırasıyla diğer yemekler getirilmektedir.

Kışlık hazırlıklara (muhafaza metotları) gelince bölgesel ürünlerle sayısız mamuller meydana getirilir. Bu hazırlıklar sırasında "imece" denilen yardımlaşma yaygındır.

Bölgelere göre Türk halk mutfağında İstanbul mutfağıyla birleşen ya da birleşemeyen, yazılı kaynaklara geçmiş, geçmemiş sayısız yemek bulunmaktadır. Konya Turizm Derneği 1979 yılından beri bölgesel yemekleri derleme çabasıdadır.

Halk Mutfağının Bölümleri

A- Günlük Öğünler

1. Kış mevsiminde

- a. Sabah
- b. Öğle
- c. Akşam
- d. Yat geberlik

2. Yaz mevsiminde

- a. Sabah
- b. Öğle
- c. Akşam
- d. Yat geberlik

B- Geçiş Dönemleri

1. Doğum
2. Diş buğdayı
3. Sünnet
4. Askere uğurlama
5. Söz kesme



6. Nişan
7. Nikâh
8. Düğün hamamı
9. Çehiz asma
10. Kına gecesi
11. Düğün
12. Yüz açımı
13. Düğün haftası
14. Ölüm

C- Kutsal Günler

1. Ramazan bayramı
2. Kurban bayramı
3. Mevlid kandili
4. Regaib kandili
5. Miraç kandili
6. Berat kandili
7. Kadir gecesi
8. Aşure günü (On Muharrem)
9. Mevlid okutma

D- Neşeli Günler

1. Hıdrellez
2. Sultan Nevruz
3. Diğerleri

E- İstek - Dilek Sofraları

1. Acele Bacı'ya Helva
2. Derderli Mevlid
3. Zekeriya Sofrası
4. Diğerleri

F- Kışlık Yiyecekler (Kapsam dışı tutulmuştur)

G- Sofra Düzenleri (Kapsam dışı tutulmuştur)

H- Servis Usulleri (Kapsam dışı tutulmuştur)

I- Mutfak Mimarisi (Kapsam dışı tutulmuştur)

J- Yemekler (Bolu'dan örneklerle verilecektir)

ÖRNEKLER

A- GÜNLÜK ÖĞÜNLER

Halk mutfağında kuşluk ve akşam yemekleri iki kuvvetli öğün olarak göze çarpar. Öğle yemekleri dünden artan yemeklerle veya hafif yiyeceklerle geçiştirilir. Bir de yatmadan önce yenilen ve Orta Anadolu'da "Yat geberlik" diye adlandırılan öğün bulunur.

1. Kış mevsiminde

a. Sabah

"Gözünü açan çorbaya otururdu. Tarhana, mercimek çorbası ne olursa olurdu. Bir de kıymalı soğanlı yumurta yanında turşu da olur, yenirdi. Şimdi bunlar olmakla beraber kahvaltı da yapılıyor."(1) (2-10)

b. Öğle

"Dünden kalan yemek varsa yenir. Yoksa sulu patates, fasulye, nohut, makarna, pilâv yapılır, yenir."(1) (2-10)

c. Akşam

"Erkekler gelecek, en iyi yemekler hazırlanır. Kışın etli mantılar, tavuklu pilâvlar, börekler yapılır."(1) (2-10)

d. Yat geberlik

"Biz 'yatsılık' deriz. Kış mevsiminde geceler uzun olur mutlaka yatsılık yenir. Yatsılıkta kahvaltılıklar yağ, bal, meyve, sebze evde ne varsa konulur. Cevizli hamursuzlar, kabak fastaları olur."(1) (2-10)

2. Yaz mevsiminde

a. Sabah

"Kahvaltılık da olur. Haşlama veya yağda patates de kızartır, yerdik."(1) (2-10)



b. Öğle

“Bulgur pilâvı, makarna, patates öğlen ne bulunursa yenir.”(1) (2-10)

c. Akşam

“Erkeğe saygıdan en iyi yemekler yapılır. Etli mantılar, börekler, yaz sebzelerinden yaptığımız, dolmalar, sarmalar, yemekler yenir.”(1) (2-10)

d. Yat geberlik

“Yazın daha hafif olur. Meyve, sebze kahvaltılık olur. Kışın daha kuvvetli hazırlanır.”(1) (2-10)

B- GEÇİŞ DÖNEMLERİ

1. Doğum

“Lohusaya ilk palize, çocuğa üç ezan geçince anne sütü verilir. Komşular lohusaya pelte, palize, süt gönderirler. Gelen ziyaretçilere lohusa şerbeti ikram edilir. Bu ziyaret ‘çocuk görme’ diye adlandırılır.”(1) (2-10)

2. Diş buğdayı (Konya)

“Çocuğun dişi çıktı mı ilk gören çocuğa çamaşır yapar, mutlaka... Akraba ise diş bulgurunu (buğday) da evinde yapar, çocuğu ve yakınlarını davet eder.

Yakın akrabalar davet edilir, gülünür eğlenilir. Bulgur (Buğday) önceden kaynatılır. Türölü çerezlerle çetnevîr sinisi hazırlanır, bulgur ortaya konur.

Sofra bezinin üzerinde çocuğun başından bir avuç saçarlar. Başında kalan üç beş tane ipe dizilir. İğde çekirdeğini alır araya geçirirler. Bir de nazar boncuğu takıp çocuğun omzuna iğnelerler. Dişlerinin buğday gibi muntazam çıkması için bulgurlar dökülene kadar omuzunda kalır.”¹¹

¹¹ Nevin Halıcı, “Konya’da Özel Gün Yemekleri ve İkramları”, *Türk Halk Edebiyatı ve Folklorunda Yeni Görüşler I*, Ankara, 1985. s. 585

3. Sünnet

“Mükemmel düğün yapılır. Varlığa göre istenen yemekler verilir. Davet yemeklerimizde yapılan düğün çorbası, haşlama et, yaparak sarması veya bamya, etli pilâv, kabak hoşafı, su böreği, baklava veya ekmek kadayıfı sırasıyla yapılır. Daha, arkasına dua... Kalabalığa göre başka yemekler de yapılabilir.”(1) (2-10)

“Hâli vakti iyi olmayan bir pilâv, bir et, bir kabak hoşafı yapar.”(10) (2,3,7,8,9)

4. Askere uğurlama (Urfa)

“Bavulu torbası hazırlanır. Asker adayı akrabalarını, komşularını dolaşır, ‘Allahaısmarladık’ der. Kendisini yolcu etmek için hısım akraba toplanır. Yolluk getirirler. Durumu iyi değilse cebine para konur. ‘Külünçe’ denilen yöresel çörekten verilir, yanına. Bu çöreğin birinden bir parça yedirilir, kalanı yüksekçe bir yere saklanır, dönüşünde bitirsin diye. Askerin gönderdiği mektuplar ve zarfları asla yırtılıp atılmaz. Dönüşünde bu kâğıtlar yakılır, üzerinde sahanda yumurta pişirilir, tezkere alıp dönen delikanlıya yedirilir.”¹²

5. Söz kesme

“Oğlan tarafından hanımlar gider, kızı görürler. Beğenirse ister. Eğer onlar da razı gelirse söz kesilir. Oğlan evi kız evine kahve, çay, (eskiden çay olmazdı) sigara, şeker götürür. Hoca gelir, duasını yapar. Duadan önce kahve, duadan sonra lohusa şerbetinden yapılan karanfilli tatlı şerbet soğuk olarak ikram edilirdi. Kızın verildiğini işaret bir de mendil verilir. Eskiden bir mendil verilirdi: Şimdi, Allah esirgesin ‘deh’ dedi ortalık, mendille neler neler veriyorlar.”(1) (2-10)

6. Nişan

“Baba, ana, amca, dayı, akrabalara kıza hediyeleri önceden gider. Kıza kolonyası, şeker, elbisesi her şeyi gönderilir. Aynı şekilde kız evi de oğlana akraba, ana, babasına hediye yapar, şekerıyla be-

¹² Sedat Veyis Örnek, *Geleneksel Kültürümüzde Çocuk*, Türkiye İş Bankası Kültür Yay., Ankara, 1979, s. 219



raber zenginse bakarsın coşmuş gidiyor bir tepsi de baklava gönderir.

Nişanda kayınvalide yüzüğü takar, misafire kırmızı şeker ikram edilir. Bardaklara şerbet doldurulur, üzerine al bir krep örterler, ikram eden hanım önce kayınvalideye varsa kayınpedere ikram eder. Onlar da şık şık bahşişini koyarlar. Oğlana da bir sürahi şerbete al örtüp gönderirler. Götürene oğlan da bahşiş verir.”(1) (2-10)

7. Nikâh

“Kapı arkasında muhtar, hoca gelir üç defa sorup kızın kefilliğini alırlar, nikâhı kıyarlar. İkram olmaz; kahve, şeker verilir. Şimdi belediyede kıyıyorlar.”(1) (2-10)

8. Düğün hamamı

“Bolu’muzun hamamlarında girişten sonra soğuk su hamamlarımız vardır. Onun etrafına kumaş sererler, gelin hanım üzerinden yürür, kayınvalidenin misafirlerin elini öper. Natır, bakır tas, sedefli nalın, ipekli peştemal getirir, hatır sorar, ilahiler söyleyerek yıkanır-lardı. Ondan sonra vur patlasın, çal oynasın eğlenirler, çıkar giderlerdi. İkram birer kalıp sabun olur, başka ikram olmazdı.”(1) (2-10)

9. Çehiz asma

“Kızın annesinin evinde her şey hazır olur, şuraya.. Kapıya muhtar gelir, kızın teferruatını nesi var nesi yok kahve fincanına kadar kaleme alır, izinnâmeye kaydeder. Sonra eşyalar hazırlanır, kızın oğlan kardeşi sandığın üstüne oturur; kaldırıabilirsen kaldır, bahşiş almadan kalkmaz. Çehiz asmada oğlan evi yemek yapar. Bu yemekte düğün çorbası, haşlama et, yaprak sarması veya bamya, etli pilâv, kabak hoşafı, su böreği, baklava veya ekmek kadayıfı sırasıyla yapılır. Arkasına dua...

Öğleden sonra gidilirse çarşıdan pide veya pasta, börek alınır, paşa pilâvı, zeytinyağlı dolma, çay yapılır. Çehiz asma günü hem hanımlara, hem erkeklere yemek verilirdi, eskiden.” (1) (4,5,6)

10. Kına gecesi

“Kayınvalide bir mendil, çerez, kına gönderir. Çerez çıkınında üzüm, leblebi, fındık içi, şeker biraz da ufaklık para olur.

Kızın evinde de düğünümüz başlıyor diye bir fırın ekmek yapılır. O ekmek dilim dilim kesilir, yağılan bal sürülür. Gençler alır evvelâ sokağa koşarlar. Bakalım gelinin şansı parlak mı, sönük mü, orta karar mı?.. İlk gelen kişi kimse gelinin şansını belli eder. Bir beyefendi ise şanslı sayılır, değilse ona göre belli olur. Hamal da gelse, beyefendi de gelse o yağlı ballı ekmek ona ikram edilir. Kendini bilen efendi rast gelirse hemen alır o ekmeği, cebine sarılır, bahşiş verir.

Kınada gülünür, oynanır. Kaynananın gönderdiği çıkın tepsilere dökülür. Bir dilim de kız evinde yapılan ekmekten korlar, bu ev ekmeğini kızın arkadaşları kismetimiz açılsın diye mutlaka yerler, uğurdur. Sonra kına gelir, görümce varsa görümce, yoksa kayınavlide kıza kına yakar, ama kız elini sımsıkı sıkar, aç açabilirsen.. Altın bilczik veya para alır, elini açar, kına yakılır. Ondan sonra yine vur patlasın, çal oynasın eğlenilir.”(1) (2-10)

11. Düğün

“Oğlan evi yemek isterse yapar. Aynı çehizdeki yemekler yapılır. Kız almaya gidilince kız evi oğlan evi içeri girmeden ‘oğlan evinin gözü kör olsun’ diye burçak saçarlar, kızın kusurları görülmez bu sayede. Kız gittikten sonra annesi bornoz, baklava gönderir. Gece namaz kılındıktan sonra önce damat alır, baklavanın ortasından yer, yarısını geline verir. Kaynana ortadan alır yer, kalanı dışarıdaki misafirlere verir. Düğünde mutlaka davul olacak davulsuz düğün, vasiyetsiz ölüme benzer.”(1) (2-10)

12. Yüz açımı

“Paça günü, duvak da denir. Düğünün ertesi günü kadınlara çehiz asmada verilen aynı yemekler verilir. Yemek verilmezse çerez, kına, yemiş verilir.”(1) (4,5,6)

“Duvak ve çehiz asmada bir pilâv, bir et, bir kabak hoşafı verilir.” (10) (2,3,7,8,9)

13. Düğün haftası

“Haftasında önce kız, sonra oğlan evi davet yapar. Oğlan evi etinden, şekerinden, yağından bir zembil doldurur kızın anasına



gönderir; anası da durur mu daha âlâsını hazırlayarak davetini yapar. Çehiz asmada verilen yemekler yapıldığı gibi farklı yemekler de yapılabilir. Ertesi hafta da oğlan evi kız evini çağırır.” (1) (2-10)

14. Ölüm

“Eğer kendini saydırmışsan kırk gün yemek gelir, komşulardan. Ölü için eskiden hiçbir şey dağıtılmazdı, şimdi âdet çıkardılar. Eskiden yalnız elli ikisinde pilâvli mevlid yapılırdı. Yalnız pilâv ve kabak hoşafı olurdu, zenginsen tatlı da yapılırdı.” (1) (2-10)

C- KUTSAL GÜNLER

1. Ramazan bayramı

“Bir gün önceden baklavası, kadayıfı, tatlısı yapılır. Su böreği yapılır. Misafire kahve, şeker; börek, zeytinyağlı dolma, baklava ikram edilir. Nişanlı kıza çamaşır, şeker gelir. Kız da oğlana şeker gönderir.” (1) (2-10)

2. Kurban bayramı

“Ramazan bayramının aynı ikramı yapılır. Yalnız bu bayramda nişanlı kıza kurban gelir tatlısıyla beraber. Kız da oğlana şekerini veya tatlısını gönderir.” (1) (2-10)

3. Mevlid kandili

“Lokma yapar, dağıtırız.” (1) (2-10)

4. Regaip kandili (İzmir)

“Dağıtım olmaz, ibâdet edilir”. (1) (2-10)

“Sabah pişi, öğleden sonra susam helvası alınıp dağıtılır. Nişanlı varsa kıza tepsi gider. Susam helvası tepsiye bolca konur. Üzerine kabaklı sahan şeklinde yapılmış akide şekerini içine ayrı susam helvası doldurularak konur. Elbise, terlik ve hediyeler de konur. Götürülen kişiye kız evi hediye verir.”¹³

5. Miraç kandili (Antalya)

“İbadet edilir.” (1) (2-10)

¹³ Nevin Halıcı, *Ege Bölgesi Yemekleri*, Ankara, 1981, s. 47

“Mutlaka balkabağı yenir ve dağıtılır. Mirac’a çıkarken efendimizin (Hz. Muhammed) evinde taam yokmuş, bir kabak varmış. Kabak yiyip Mirac’a çıktığı için kabak yenir. Kabağı olan tatlı kabak yapar dağıtır, çok sevaptır.”¹⁴

(İzmir) “Muhakkak Mevlid okutulur. Efendimiz Mirac’a çıktığı gün orada ona süt ikram olunduğu için süt dağıtılır.”¹⁵

6. Berat Kandili

“İbadet edilir” (1) (2-10)

(Denizli) “Helva-ekmek, lokma dökülür, dağıtılır. Bayram arefesinde de bunlar dağıtılır.”¹⁶

7. Kadir gecesi

“İbadet edilir.” (1) (2-10)

(Antalya) “Toplanıp ibadet yapılır. Kimin evinde toplanıldıysa ev sahibi o gece yemek yapar. Gelenler de yemek getirebilir.”¹⁷

8. Aşure günü (On Muharrem)

Aşureyi muharremin onunda yapar konuya komşuya dağıtırız. Aşure pişince şuraya koyar, üzerine de kapak örtersin. Bir Yasin okur üflersin, kapağı açıp kapağa biriken buğusunu parmakla gözüne sürersin. O göz, göz ağrısı bilmez artık. (1) (2-10)

9. Mevlid okutma (Konya)

“Doğumda, düğünde, ölüde veya başka şeylerde de olur, mevlid okutabilirsin. Mevlid yemekli de olur, şerbet de ikram edilir, kâğıtlara şeker de sarar verirsin. Çoğu şerbet veya şeker olur.” (K.K. Nermin Halıcı, Yaş: 56, Konya)

D- NEŞELİ GÜNLER

Türk halk mutfağında bölgelere göre çeşitli nedenlerle kutlanan çeşitli günler bulunmaktadır. Hıdrellez ve Sultan Nevruz yaygın uygulamalardır.

¹⁴ Aynı yazar, *Akdeniz Bölgesi Yemekleri*, Konya 1983 s. 47

¹⁵ Aynı yazar, *Ege Bölgesi Yemekleri*, Ankara, 1981 s. 49

¹⁶ *Age.*, s.49

¹⁷ Aynı yazar, *Akdeniz Bölgesi Yemekleri*, Konya, 1983, s. 49



1. Hıdrellez

“Bir gün evvelden dört başı mamur hazırlanılır. Göl yüzünde Kiraz’ın dibine gidilir. Paşa pilâvı, söğüş, yumurta, meyve, sebze, çerez, pilâv milâv pişer. Cevizli hamursuz yapılır. Orta yere küp konur, niyetler çekilir, gülünür, eğlenilir. Kolanlı salıncaklar kurulurdu.” (1) (2-10)

2. Sultan Nevruz

“Koroğlu Kayası’nda o sabah ateş yandı mı bilin ki Sultan Nevruz’dur. Ateş şehirden görülür. O gün süt içilir. Yedi tane “sin” harfiyle başlayan yiyecek simit, salep, süt gibi yenir.” (1) (2-10)

3. Diğerleri

Mesir bayramı (Manisa)

“Manisa’da mesir eğlenceleri yapılır. Kırk bir türlü baharatlı macun yapılır. Sultan Camii’nden atılır. Şifâlıdır. Akıl hastalığına iyi geldiği söylenir. Mesir günü halk Hıdrellez’deki gibi kırlara çıkar eğlenirler. Nişanlı varsa aynı Hıdrellez’deki gibi oğlan evi kız evine kuzu gönderir; kız evi de kuzu dolması yapar, başka yemekler de hazırlar, oğlan evini kıra davet eder, hep beraber kıra gidilir”¹⁸

E- İSTEK - DİLEK SOFRALARI

Türk halk mutfağının bir bölümü de çeşitli nedenlerle istek, dilek, yakarış sofraları, ziyafetleridir. Bu sofralar amaca göre tek bir yemekle olabileceği gibi, “Acele Bacı’ya Helva” vb; kırk yemekle hazırlanan “Zekeriya Sofrası” gibi de olabilir. Süt Sofrası, Zekeriya Sofrası, Acele Bacı’ya Helva... Yağmur Duası vb. bazı örneklerdir.

1. Acele Bacı’ya Helva (İzmir)

“Herhangi bir dileğin çok çabuk olması amacıyla hazırlanan törendir. Cuma günü selâ zamanı dilekte bulunmak isteyen konuklar davet edilir. Ev sahibi helvayı karmaya başladığında konuklardan *Kur’an-ı Kerim* okumasını bilenler yedi Yasin okurlar. Helva pişince tüm konuklara ikram edilir. Bir tabak da evin damına veya yüksek-

¹⁸ Aynı yazar, *Ege Bölgesi Yemekleri*, Ankara, 1981, s. 57

çe bir yere kurda kuşa yesinler diye konur. Herkes helvayı yerken dileğini diler ve Acele Bacı'nın ruhuna Fâtiha okur. Bu törende un helvası yapılır, ırmık, nişasta vb. olmaz" (K.K. Sıdika Özbay, Yaş: 60, İzmir).

2. Derderli Mevlid (Adana)

"Bu dilek sofrasında dileği gerçekleşen kişi önceden zeytinyağlı mercimekli pilâv hazırlar. Konuklar gelince Mevlid okunur. Dileği gerçekleşen ev sahibi pilâvı bir tepsiye koyar etrafına mumlar yakar, oynayarak salona getirir, dilekte bulunacak bir konuğa verir. O da eline alır dileğini dileyerek ve oynayarak başka birine geçirir. Herkesin dilek dilemesi bitti mi, pilâv ortaya konur ve yenir." (K.K. Aysel Altıngül, Yaş: 48, Adana)

3. Zekeriyâ Sofrası (Konya)

"Şaban ayının her perşembeyi cumaya bağlayan akşam namazıyla yatsı namazı arasında olur. Dileği gerçekleşen kişi o gün oruç tutar, akşama bu sofrada orucunu bozar. Akşam namazından sonra Zekeriyâ sûresini hoca okur. Dileği olan mutlaka; diğer konuklar olabildiği kadar bu sûre okunurken dil orucu tutarlar. Sonra sofraya oturulur. Sofrada en az kırk çeşit hayvansal olmayan yiyecekler bulundurulur, mumlar yakılır, dilek dilenir. Bu sofraya misafirler de yiyecek getirirler" (13) (K.K. Süheyla Odabaşı, Yaş: 53, Konya)

F- KIŞLIK YİYECEKLER (Kapsam dışı tutulmuştur)

G- SOFRA DÜZENLERİ (Kapsam dışı tutulmuştur)

H- SERVİS USULLERİ (Kapsam dışı tutulmuştur)

I- MUTFAK MİMARİSİ (Kapsam dışı tutulmuştur)

J- YEMEKLER (BOLU)

1. Çorbalar

a. Düğün çorbası

"Pirinci haşlarsın. Öte yandan bir kaşık un, bir yumurta, iki kepeç yoğurt fitiksız (topaksız), ezer, pirince karıştırırsın. Can kurtaran yok mu diyene, un kokmayana kadar pişirirsin. Pişince yüzüne yağda biber yakar gezdirirsin." (1) (2-10)



b. Tutmaç çorbası

“İki pazıya bir yumurta, su, un, tuz, hamur yoğurursun. Pazıları açar kare kare kesersin. Haşlar, süzme yoğurda karıştırırsın. Nane atılır. Yüzüne yağ, kıyma, salça yakılır. Sarmısak konulmaz. Ramazan çorbasıdır. Ramazan’ın ilk akşamı mutlaka tutmaç çorbası tutacağız (orucu) diye yapılır. Eriştik diye de ilk akşam erişte yapılır, yenir, mutlaka.” (1) (2-10)

c. Tarhana çorbası

“Katı süzme yoğurt olacak. İçine bol soğan ince kıyılmış, kırmızıbiber, domates, tuz, un konur. Hepsi çiğden yoğrulur. İsteyen sebzeleri pişirip koyuyor. Kabarınca yine yoğur. Sabah güneşe dök. Kuruyunca kalburdan geçer, iyice kurutulur.

Pişmesi: Yağ, kıyma, salça kavur. Su koy, kaynat. Önceden ıslattığın tarhanayı salçalı kaynar suya koyar, kaynatırsın.” (1) (2-10)

d. Bakla çorbası

“Bakla ayıklanır, ince doğranır. Yağ, kıyma, soğan kavrulur. Salça veya domates konur, kavrulur. Baklalar da atılır kavrulur. Su konur, pişer. İnmeden bir kaşık yoğurt, bir kaşık un, bir yumurta karıştırılır. İsteyen yüzüne sade yağ kavurur verir, yoksa istemez. Yine isteyen çorba piştikten sonra dövülmüş sarımsak koyar.” (1) (2-10)

e. Fasulye çorbası

“Aynı bakla çorbası gibi yapılır.” (1) (2-10)

f. İşkembe çorbası

“Mandadan yaparız. İşkembeyi çok temiz yıkar, haşlarız. Üzerine un, yumurta, su çarpılır konur. Yerken sarmısaklı sirke veya limon çarpılıp konur. İşkembe haşlanınca ince kıyılacak tabii...” (1) (2-10)

g. Ovmaç çorbası

“Unu koyarsın. Sıcak suyu hazırlayıp, kaşıkla veya elinle alıp una atacaksın. Elinle ufalayıp kalburdan geçireceksin. Yağlı suyu kaynatıp ovmaçtan atacaksın. Üzerine yağla nane yakacaksın. Nane sevmeyen maydanoz da koyar.” (1) (2-10)

2. Etler

a. Piran

“Eskiden toprağa kuyu kazılırdı. Bu kuyu büyükçe olur, içinde ateş yakılır. Ateşin alevi gidince, ustası onu anlar, bir köşeye toplar, biraz uzağına kuzuyu asarlar. Üstü tamamen kapanır, sıvanır. Bir iki saat sonra çıkarırlar. Tuz, biber serpilir. Bolu’da panayırlarda yenir.” (1) (2-10)

b. Düğün eti

“Kuzu etiye şahsa göre parçalara ayırırsın. Çiğ soğanla pişer. Ertesi günü ister öyle, ister yağda kavurursun. İster haşladıktan sonra domates rendeler, içine patates korsun, pişer.” (1) (2-10)

c. Tas kebabi

“Et, soğan, domates veya salça, baharatı karıştırıp tasa kapatırsın, az su pişer. Pişince kenarına pirinci salıp pişirirsin. Suyunu ölçülü koymak lazım lapa olur.” (1) (2-10)

d. Nohutlu yahni (Tavuklu)

“Nohutu akşamdan ısla. Tavuğu haşla. Yağ, soğan, salça kavur, üzerine kat. Nohutları da koy, tekrar hepsi pişsin.” (1) (2-10)

e. Nohutlu yahni (Etli)

“Aynı tavuklu nohut yahnisi gibi yapılır.” (1) (2-10)

f. Ayak paçası

“Ayaklar güzel ütülenir, temizlenir, haşlanır, didilir. Üzerine un, yumurta, su çarpılır konur, kaynar. Sarımsaklı sirke veya limon çarpılır, karıştırılır.” (1) (2-10)

h. Börtük

“Kıyma, tuz, biber kavrulur, yeşil soğan, yeşil biber doğranır, kavrulur. Yazın domates, kışın salça koyup kavurursun. Az su korusun, pişer. Ekmek batırılarak yenir.” (1) (2-10)

ı. Kol doldurması

“Kuzu kolunun içine fıstıklı iç pilâvı verir, dikersin. Haşlanırken etin suyu langır, lungur olmayacak. Haşlar, suyuyla fırına verirsin, kızarır.” (1) (2-10)



3. Balıklar

a. Balık pilakisi

“Balık yıkanır, doğranır. Havucunu, soğanını, maydanozunu doğrarsın. Bir sıra sebze, bir sıra balık döşersin fırına verilir.” (1) (2-10)

b. Göl balığı tavası

“Eskiden en çok tavada yapıldı balıklar. Bu balık göl balığı olurdu. Şimdi her balık yapılıyor.” (1) (2-10)

4. Sebzeler

a. Etli dolma içi

“Pirinci, soğanı, domatesi, kıyması, tuzu, karabiberi, maydanozu güzelce yoğrulur. Domates yoksa bir kaşık salça koyarsın. Bolu’da en çok yaprak biber, domates, lahana dolmaları yapılır.” (1) (2-10)

b. Zeytinyağlı dolma içi

“Fıstığı, üzümü, pirinci ayıklarsın. Yağla fıstık ve pirinci karıştırırsın. Üzümünü, suyunu, tarçınını, karabiber, kırmızıbiberini, tuzunu koyarsın. İsteyen nane de koyar. Yaprak, lahana, biber dolmalarına sararsın.” (1) (2-10)

c. Karnıyarık

“Patlıcanı ala bula soyar, kızartırsın. Soğan, yağ, kıyma, kavurur; salçasını, tuzunu biberini koyar, patlıcanların içine doldurur. Üzerine biber, domates dizersin. Az su pişer.” (1) (2-10)

d. İmambayıldı

“Onu da patlıcanı ala bula soyar, kızartırsın. Yağda sarımsak, soğan kavurur, salçasını, tuzunu, biberini koyar, patlıcanların içine, doldurursun az su pişer.” (1) (2-10)

e. Bamyası

“Eti haşlarsın. Yağ, soğan kavurup salçasını korsun. Bamyası kurysa önceden haşlar, tazeyse ayıklar korsun. Bamyaları koyunca sünmemesi için sirke veya limon sıkarsın, pişer. Eskiden bağ yaprağı ve üzüm koyardık.” (1) (2-10)

f. Şalgam

“Şalgamlar küçük küçük doğranır. Kıyma, yağ, soğan, salça kavrulur. Şalgamlar üzerine basılır, pirinç atılır, az su pişer.” (1) (2-10)

g. Güveç

“Kuzu eti kavrulur, çiğden de olur. Patlıcan, biber, patates, domates, yeşil fasulye konur. Yüzüne beraber su koyarsın. Kara, kırmızıbiber, tuz atılır. Piştiğini anlamak için fasulyasını yeriz. Pişmişse olmuştur.” (1) (2-10)

h. Soğanlama

“Kuru soğanları iri iri doğrayıp yağda kavurursun. Tereyağ olmalı. İki patates ince ince doğranır, atılır. Domates veya salça konur, kırmızıbiber atılır. Az su kaynar. Böylece yenir. Varsa bir avuç kıyma da konur, soğanla beraber, isteyen yumurta da kırar.” (1) (2-10)

5. Bitkiler

a. Ispanak yoğurtlaması

“Ispanakların başları haşlanır. Sarmısaklı yoğurt karıştırılır, yüzüne yağ kızdırılır, dökülür.” (1) (2-10)

b. Kıymalı ıspanak

“Ispanağı temizle, yıka, doğra, yağ, soğan, kıymayı kavur. Salça koy. Ispanakları, kaynar suyu, pirinci tuzu koy pişsin.” (1) (2-10)

c. Ispanak kavurması

“Ispanak temizlenir, haşlanır. Yağla soğan kavrulur. İsteyen yumurta da kırar. Sarmısaklı yoğurtla yenir.” (1) (2-10)

d. Gelincik kavurması

“Ispanak kavurması gibi yapılır.” (1) (2-10)

e. Kıymalı gelincik

“Kıymalı ıspanak gibi yapılır.

f. Mantar mantısı

“Mantarlar doğranır, haşlanır. Sarmısaklı yoğurt karıştırılır. Yüzüne yağ, biber kızartılır.” (1) (2-10)



6. Meyveler

a. Etli kestane

“Yağlı kuşbaşı eti haşlarsın. İnmeden evvel ateşte kavrulup soyulmuş kestaneleri atarsın pişer.” (1) (2-10)

7. Salatalar

a. Domates salatası

“Soğan doğra, öldür. Domatesi, biberi, salatalığı doğra. Maydanozu kıy. Sirke, zeytinyağı koy, hepsini karıştır.” (1) (2-10)

b. Paşa pilâvı

“Yumurtalar, patates haşlanır, soyulur, doğranır. İlla yeşil soğan olacak, ince doğranır. Maydanoz kıyılır, konur. İsteyen baharat koyar. Hepsi karışır. Zeytinyağı, limon dökülür.” (1) (2-10)

8. Börekler

a. Su böreği

“Yumurta, un, tuz yoğrulur. Pazı yapılır, açılır, dörde bölünür. Kaynar tuzlu suda haşlanır, soğuk suya sonra beze alınır, suyu gider. Tepsi yağlanır, hamurlar yayılır. Ortasına peynirli mi olur, kıymalı mı olur iç konur. Üstüne de tekrar hamurlar haşlanıp yayılır. Fırında veya ateş üzerinde pişer.” (1) (2-10)

b. Kıymalı yufka böreği

“Su, un, tuz, hamur yapılır; açılır, saçta pişer. Börek yapılabildiğinde süt, iki yumurta, yağ, nişasta çırpılır. Yufkalar bu bulamaçla ıslatılarak tepsiye dört beş kat döşenir. Arasına soğanla kıyma kavrulur, içi yayılınca üstü aynı şekilde kapanır. Artan bulamaç yüzüne dökülür pişer.” (1) (2-10)

c. Peynirli yufka böreği

“Kıymalı yufka böreği gibi yapılır. Arasına peynir, maydanoz konur.” (1) (2-10)

d. Cevizli yufka böreği

“Kıymalı yufka böreği gibi yapılır. Arasına dövülmüş ceviz içi sade veya biraz şeker karıştırılarak yayılır. Tatlı dökülmez üstüne, börek olarak yenir.” (1) (2-10)

e. Alt üst böreği

“İki yumurta, iki kaşık yoğurt, az karbonat, su, alabildiği kadar un yoğrulur. Pazı tutulur, açılır, sana (margarin) ile bol bol yağlanır. Çubuk büküp, yılan gibi çöreklersin. Soğuğa koy. İkincisini de açarsın aynı yaparsın. Soğuktan alıp tepsi büyüklüğünde açıp içini koyarsın. Üstünü de açar kapatır, yumurta sarısı sürer, fırına verirsın.

İçi: Ispanak kavurması yapar koyarsın. Gelincik kavurması da yaparsın, güzel olur.” (1) (2-10)

f. Etli mantı

“Yumurta, su, un, tuz, hamur yapar, açarsınız. Dört köşe kesip içini koyarsınız. İçini çift çekilmiş kıyma, ince doğranmış soğan, karabiber, tuzla hazırlarsınız. Köşelerinden kapatırsınız. Tuzlu su kaynar, atarsınız içine haşlanır. Sarımsaklı yoğurtla karıştırır, yüzüne kırmızıbiberli yağ dökersiniz.” (1) (2-10)

g. Sade mantı

“Yumurta, su, un, tuz, hamur yapar, açarsınız. Üçgen kesip tuzlu kaynar suda haşlar, sarımsaklı yoğurtla karıştırırsınız. Yüzüne yağ, kıyma, kırmızıbiber kavurup dökersiniz.” (1) (2-10)

h. Keşli cevizli mantı

“Etli mantı gibi yapılır. Keşin (yoğurdun katılaşmış) içine cevizi rendeler, sulandırırın. Mantıları haşlanınca içine karıştırırsınız. Yüzüne keşli cevizden bir avuç alır, yağa atar gezdirirsiniz.” (1) (2-10)

ı. Bölüp atmaç

“Su, un, tuz, kulak memesi yumuşaklığında hamur yaparsınız. Kaynamış tuzlu suya elle koparıp atarsınız, pişer. Soğuk suya alır, ilıştiren süzersiniz. Ceviz dövölür, keşle bol tereyağında kavrulur. Keş kızarınca hamurların üzerine dökölür.” (1) (2-10)

j. Fıtil makarna

“Bölüp atmaç hamurunu yaparsınız. Sofra (hamur tahtası) veya tepside bir parça kesme şeker büyüklüğünde hamur kopartılır. Avuç içiyle katlanır yuvarlanır. Aynı bölüp atmaç gibi pişirilir.” (1) (2-10)



k. Keşli kedi batmaz

“Su, tuz, unu koyarız, karıştıra karıştıra pişer. Piştiğini ağzınıza alırsınız damağınıza yapışırsa pişmemiş, yapışmazsa pişmiştir. Ceviz döver, ekersiniz üzerine, şerbet dökülürse tatlı yenir. Keş konur, yağ kavrulur dökülürse makarna gibi yenir.” (1) (2-10)

l. Çiğ börek (Tatar böreği)

“Su, un, tuz, hamur yoğurur, küçük açarız. Soğanlı, kıymalı, maydanozlu iç konur, kapatılır. Yağda kızarır.” (1) (2-10)

m. Hamursuz

Varsa Ömerler acı suyu veya karbonat, un, tuz hamur yoğrulur. Ekmek hâlinde fırına verilir. Pişer.” (1) (2-10)

n. Cevizli hamursuz

“Hamursuz hamuru yapılır. Yumuşak tutması için yağ da konur yoğrulur. Sofrada (hamur tahtası) açılır, yağlanır. Toplar kenara koyarız, bir daha açarız. Tekrar yağ döker, dövülmüş cevizi serper, yuvarlatırız, kıvıra, kıvıra tepsiye koyarız fırına gider.” (1) (2-10)

o. Cevizli çörek

“İki yumurta, bir bardak yoğurt, bir avuç zeytinyağı, karbonat, tuz, su, un hamuru yoğurursun, açarsın. Tereyağla yağlayıp ceviz dövüp yayarız, çubuk gibi sarıp, yılan gibi bükürüz. Tepsi büyüklüğünde açıp yağlı tepsiye yayarız. Yumurta sarısı sürüp, çörek otu serperiz, fırına göndeririz.” (1) (2-10)

p. Erişte

“İki pazıya bir yumurta hamur yoğrulur, açılır, kurutulur, kesilir.

Pişmesi: Erişte haşlanır. Bir kat erişte, bir kat keşli ceviz kat kat döşeriz. Üzerine kızdırılmış tereyağ dökeriz. Tekrar üzerine yağ kızartır, bir avuç keşli ceviz de koyar, kızartır, üzerine dökeriz.

Ramazan'ın ilk gecesi mutlaka eriştik, erdik diye erişte yapıp yeriz. Bolu'da herkes mutlaka yer bunu.” (1) (2-10)

9. Tatlılar

a. Baklava

“Hamurunu un, yumurta, yağ, az su ile yoğururuz. Pazı tutar, kırk, altmış kat açarız arasına dövülmüş ceviz serperiz. Yağı kızartır dökeriz. Önce kesmek lâzım. Fırından gelince şerbetini dökeriz.” (1) (2-10)

b. Sarı burma (Cevizli)

“Baklava gibi hamuru yoğrulur. Pazı açılınca ceviz dövülüp serpilir, oklavaya sarılıp çekilir. Tepsiye diz. Gerisi aynı baklava gibi olur.” (1) (2-10)

c. Sarı burma (Kabaklı)

“Aynı cevizli gibi olur. Kabak rendelenir ceviz yerine şekerlenir, konur. İsteyen hafif pişirir kabağı.” (1) (2-10)

d. Ekmek kadayıfı

“Kadayıfı önce ılık suyla kabartır, sıcak suyla gevşetiriz. Sonra iki buçuk kilo şekerden yaptığımız şerbeti dökeriz, bir saat kaynar. Soğuyunca üzerine bol kaymak koyarız.” (1) (2-10)

e. Un helvası

“Yağla unu kavururuz. Şerbetini dökeriz, tanelenir.” (1) (2-10)

f. İrmik helvası

“Fıstığı yağla kavurur irmiği de koyup kavururuz. Şerbetini döker demlendiririz.” (1) (2-10)

g. Nişasta helvası

“Yağı yakarız. Şeker, nişasta, suyu karıştırır, tavaya dökeriz.”

h. Kara topak helva

“Yağla unu kavururuz, kızarır. Şerbetini soğuk dökeceğiz. Cıvık olmayacak. Katılaştı mı kaşıkla sık mık edeceğiz, kendisi çıkar kaşıktan” (1) (2-10)

ı. Keten helvası

“İki, üç aile bir araya geldiler mi helva çevirelim derler, yaparlardı. İki kilo toz şekeri suyla kıvam yaparız. Elde yumuşatırız. Unu



kavurur büyük sofraya dökeriz. Kıvamı halka yapar unun içinde, çeker tekrar tekrar çevirip çekeriz. İncelince tepsilere koruz, yenir.” (1) (2-10)

j. Sütlaç

“Pirinci haşlar, sütle kaynatırız. Pişti mi şekerini atar, koyulaştırırız.” (1) (2-10)

k. Muhallebi

“Süt, şeker kaynar. Pirinç ununu suyla bulamaç yap, dök.” (1) (2-10)

l. Su muhallebisi

“Nişasta ile olur. Su, nişasta kaynatılır. Tepsie dökülür. Kesilir. Üstüne pekmez, şekerli su dökülür.” (1) (2-10)

m. Aşûre

“Keşkek pişer, o gece bekler, gelin olur. Ertesi sabah fasulye, nohut, üzüm ayrı haşlanır. Sonra hepsini beraber kaynatırsın. Şekerini koyarsın, koyulaşınca kâselere dökersin. Fındık içi üstüne döversin. Kurbandan kalmış bir halka simit, bir fiske kurban kıyması ve kuyruğu da koymak lazımdır. Üstüne kapak örter, Yasin okursun, buğusunu gözüne sürersin. O göz, göz ağrısı görmez daha... Dağıtırsın.” (1) (2-10)

n. Sulu güllaç

“Güllaçları sıcak suda gevşetiriz. Kaymak, ceviz sarılır. Üzerine şerbet dökeriz. İki tıkırdatırız.” (1) (2-10)

o. Sütli güllaç

Sulu güllaç gibi yaparız. Su yerine sütle yaparız.” (1) (2-10)

p. Palize

“Nişasta ezilir. Fıtığı (top top) hiç kalmaz. Şekerli suya katarız. Karıştırarak pişer.” (1) (2-10)

r. Kabak hoşafı

“Kabakları küçük küçük doğrarız. Sarı üzümü, kabakları, şekerini, suyunu hepsini birden atarız pişer. Pilâvın yanına iyi olur.” (1) (2-10)

s. Kabak tatlısı

“Kabak dilinir. Akşamdan bol şekerlenir, sabaha hiç su koymadan pişirirsin. Üzerine ceviz dökeriz.” (1) (2-10)

t. Kabak fastası

“Siyah kabak beşe bölünür. Düdüklü veya tencerede kapak örterek pişer. Pişerken biraz şeker konur. Şekerini inince yüzüne yayar-sın. Cevizsiz yenir.” (1) (2-10)

10. Muhtelif Yemekler

a. Pilâv

“Hindi veya tavuk suyu, kıbrıscık pirinci olacak. Pirinç tuzlu sıcak suda haşlanır (bekletilir) nohut önceden haşlanır. Nohut, pirinç kaynar et suyuna salınır. Bir ölçü pirince iki ölçü su ister. Pişince üstüne yağ kızdırılır, dökülür.” (1) (2-10)

b. Bici

“Bulgur, yağ, soğan, salça beraber haşlanır. İndirmeden ıspanağın yapraklarını doğrarız koyarız. Beraber suluca pişer. Tepsie dö-küp sarımsaklı yoğurtla karıştırırız.” (1) (2-10)

11. Ekmek ve Ekmekli Yemekler

a. Yufka

“Su, un, tuz hamur yoğurur, açar, saca atarız, pişer.” (1) (2-10)

b. Bazlamaç

“Yoğurt, karbonat, tuz, su, un orta katılıkta hamur yaparız. Kulak memesi yumuşaklığında olacak. Tabak büyüklüğünde açılır, saca pişer, yağlanır, yenir.” (1) (2-4)

Bazlamaç: “Ömerler köyünde acı gazoz gibi su vardır. O suyla un, tuz, hamuru yoğurursun. Bir parmak kalınlığında, tabak büyüklüğünde açar, saca pişiririz yeniden yağlanır.” (10) (5-9)

c. Ekmek aş

“Fırından ev ekmeği alınır. Sobada kızartılır doğranır. Kıyma, soğan yağda kavrulur, yumurta kırılır. Az su pişer. Ekmekler atılır.



Tepsiye döküp sarımsaklı yoğurt yayarsın.. Artık ne tavuğun ağzında kalır, ne çoluk çocuğun.” (1) (2-10)

d. Şerit

“Yufka pişer. Haşlanmış kaz suyuna batırılarak tepsiye kaykıla kaykıla dizilir. Öyle yenir.” (1) (2-10)

e. Simit makarnası

“Çarşı simidini beşe böleriz. Kaynar suya atar haşlar, ilitire (süzgece) çıkarırız. Tepsiye alıp, keşli ceviz dökeriz. Yüzüne yağ yakılır. İstersen yağa da bir avuç keşli ceviz atarsın yenir.” (1) (2-10)

Sonuç

Anadolu’da günümüzde yaşayan uygulamalarıyla Türk halk mutfağını ele alan bu çalışmada aşağıdaki noktalar dikkati çekmektedir.

Türk halk mutfağı günlük öğünler, geçiş dönemlerine ait yiyecekler, töre ve törenler; kutsal günlere, neşeli günlere, istek ve dilek sofralarına ait yiyecek ve uygulamalar, yemekler, kışlık yiyecekler, sofraya düzenleri, servis usulleri, mutfak mimarisi bölümlerinde incelenebilir.

Kışlık yiyecekler, sofraya düzenleri, servis usulleri ve mutfak mimarisini kapsam dışı tutan bu çalışma Bolu şehrini örnekleme almıştır. Bolu’dan derlenemeyen bazı örnekler diğer şehirlerden verilmektedir.

Bolu mutfağının İstanbul mutfağıyla ortak yönleri bulunmakla beraber farklı tarafları da göze çarpmaktadır. Bazı yemek ve tatlılarda bölgesel ürünlerin kullanılması gibi.. Ceviz, İstanbul mutfağında genellikle tatlı garnitürü olarak kullanılırken Bolu’da mantı, börek ve makarna gibi yemeklerde kullanılmaktadır. İstanbul mutfağında sadece kabak tatlısı olarak kullanılan kabaktan Bolu’da hoşaf ve çeşitli tatlı içleri yapılmaktadır.

Yeni Türkçe basımlı ve uygulamaya yönelik *Türk Mutfak Sanatı* (Necip Ertürk, İstanbul, Kral Matbaası, 1976); *Türk Tatlı Sanatı* (Necip Ertürk, İstanbul, Kral Matbaası, 1978); *Tatlı Pasta Öğretimi* (Ekrem Muhiddin Yeğen, İstanbul, İnkılâp ve Aka Basımevi, 1977); *Ye-*

mek Öğretimi (Ekrem Muhiddin Yeğen, İstanbul, Yelken Matbaası, 1977); *Evin Yemeği*: I,II,III,IV, 2.Baskı (Raşit Gürel, Ankara, Fen Matbaası, 1972); *Türk Mutfağı* (Nevin Halıcı, Ankara, Güven Matbaası, 1985); *Geleneksel Konya Yemekleri* (Nevin Halıcı, Ankara, Güven Matbaası, 1979); *Yemek Pişirme* (Leman Cılızoğlu, Ankara, Mars Matbaası, 1980), *Bereketli Olsun* (Gönül Candaş, Ankara, Baylan Matbaası, 1976), *Yöresel Araştırmaya Yönelik Ege Bölgesi Yemekleri* (Nevin Halıcı, Konya, Arı Basımevi, 1983) adlı kitaplarda yer almayan bazı yemekler de tespit edilmiştir. Bu yemekler şunlardır: Mantar Mantısı, Keşli Cevizli Manti, Bölüp Atmaç, Fitol Makarna, Keşli Kedi Batmaz, Hamursuz, Cevizli Hamursuz, Kabak Hoşafı, Kabak Fastası, Şerit, Kabaklı Gözleme, Kabaklı Sarı Burma vb.

Geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günler, istek ve dilek sofralarıyla ilgili bir dizi töre, tören uygulamaları da Bolu'ya has özellikleriyle saptanmıştır.

Türk mutfağının gerçek çehresini belirlemeye yardımcı olabilecek bölgesel yemeklerin derlenmesi çabalarına böylelikle Bolu da eklenmiş bulunmaktadır. 1981 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından gerçekleştirilen "Türk Mutfağı Sempozyumu"nda da değindiğim gibi bu derlemelerle birlikte eski yazı ve yazma eserlerin de yeni Türkçeye kazandırılması gerekmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi 1982'de yayımladığı *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* kitabından sonra mutfakla ilgili eski yazı eserleri yeni Türkçeye kazandırma çalışmalarına başlamıştır. Son dönem eski yazı yemek kitaplarından başlayarak Cumhuriyet dönemi yemek kitaplarında devam eden ve Türk yemek kültüründe ileride karışıklıklar yaratabilecek yabancı yemeklerle karışık Türk mutfağı yayımlarına karşılık İstanbul mutfağını Batı etkisinden uzak, kendine has özellikleriyle verme çabasını güden çalışmalar da (Nevin Halıcı, *Türk Mutfağı*, Ankara, 1985) ümit vericidir.

Ancak bu şekilde Türk ön tarihinden gelen yemekler tanınarak Anadolu'da yaşayan ve yazılı kaynaklara geçirilemeyen yemekler derlenip İstanbul mutfağıyla ele alındığında Türk mutfağı bir bütün olarak ortaya çıkacaktır. Türk yemek kültürü açısından son de-



rece önemli olan bu çalışmalar vakit geçirilmeden ilgili kuruluşlar tarafından gerçekleştirilmelidir.

Kaynaklar

A- KİTAPLAR

1. Balaman, Ali Rıza; *Gelenekler, Töre ve Törenler*, Betim Yayın ve Dağıtım Evi, İzmir, 1983
2. Candaş, Gönül, *Bereketli Olsun*, Baylan Matbaası, Ankara, 1976
3. Cılızoğlu, Leman; *Yemek Pişirme*, Mars Matbaası, Ankara, 1980
4. Ertürk, Necip; *Türk Mutfak Sanatı*, Kral Matbaası, İstanbul, 1978
5. Ertürk, Necip; *Türk Tatlı Sanatı*, Kral Matbaası, İstanbul, 1978
6. *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme*, (Der.) Feyzi Halıcı, Konya Turizm Derneği Yayını, 1982
7. Gökyay, Orhan Şaik; *Dedem Korkud'un Kitabı*, Başbakanlık Yayını, İstanbul, 1973
8. Gürel, Raşit; *Evin Yemeği*, I, II, III, IV, Fon Matbaası, Ankara, 2. Baskı
9. Halıcı, Nevin; *Akdeniz Bölgesi Yemekleri*, Arı Basımevi, Konya, 1983
10. *Ege Bölgesi Yemekleri*, Güven Matbaası, Ankara, 1981
11. *Geleneksel Konya Yemekleri*, Ankara: Güven Matbaası, 1979
12. Koşay, Z. Hamit, Akile Ülkücan; *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Milli Eğitim Bakanlığı Yay., Ankara, 1961
13. Türk Dil Kurumu; *Divanü Lügati't-Türk Dizini*, Ankara: 1981
14. *Türk Halk Edebiyatı ve Folklorunda Yeni Görüşler I*, (Haz.) Feyzi Halıcı, Konya Turizm Derneği Yayını, Ankara, 1985
15. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1982
16. Örnek, Sedat Veyis; *Geleneksel Kültürümüzde Çocuk*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 1979
17. Yeğen, Ekrem Muhiddin; *Alaturka Kültürümüzde Pasta Tatlı Öğretimi ve Soğuk Yemekler-Mezeler-Salatalar*, İnkılâp ve Aka Basımevi, İstanbul, 1977
18. Yeğen, Ekrem Muhiddin; *Alaturka, Alafranga Yemek Öğretimi Sofra Görgüsü*, Yelken Matbaası, İstanbul, 1977

B- YAZILAR

1. Ertürk, Necip; "Türk Mutfağı", *Milliyet*, 2 Aralık 1972
2. Felek, Burhan; "Eski Türk Yemekleri", *Milliyet Pazar Eki*, 18 Şubat 1979
3. Felek Burhan; "Ramazan ve Sofraları", *Milliyet Pazar Eki*, 19 Eylül 1976



C- KAYNAK KİŞİLER

AD-SOYAD	YAŞ	KÖY	ŞEHİR
1. Naksiye Gürel	73	Karamanlı	Bolu
2. Kadriye Oskay	70	Tabaklar	Bolu
3. Feriha Akman	55	Karamanlı	Bolu
4. Habibe Ören	60	Tabaklar	Bolu
5. Sabahat Mert	57	Bahçelievler	Bolu
6. Hacer Şenoçak	84	Gölyüzü	Bolu
7. Fatma Şen	84	Gölyüzü	Bolu
8. Emine Korkmaz	60	Akpınar	Bolu
9. Hayriye Günaydın	54	İhsaniye	Bolu
10. Melahat İlhan	54	Karaçayır	Bolu
11. Sıdika Özbay	60	Karşıyaka	İzmir
12. Aysel Altıngül	48	Döşeme	Adana
13. Süheyla Odabaşı	53	Zindankale	Konya
14. Nermin Halıcı	56	Çiftemerdiven	Konya

[Birinci Milletlerarası Yemek
Kongresi (Bildiriler), Ankara
1988, s. 123-140]

Soframızdan Seçme Yemekler¹

Ş AKATAT YEMEKLERİ²:

Bugün nedense bazılarımız değil yemek, “sakatat” sözünü duymak bile istemiyoruz. Etini afiyetle yediğimiz hayvanların iç organları, ayakları ve başları genel olarak yemek kitaplarından ve restoran mönülerinden tamamen çıkarılmış durumda. Pekâlâ az pişmiş bir bonfileyi iştahla yerken, nedense sakatata yerel bir tuhafılık gibi bakıyoruz. Eğer üye olursak, sakatat tüketimi AB’nin “Beslenme Güvenliği” kriterleri gereği topyekün yasaklanabilir bile. Elveda işkembe çorbası!

Bundan çok değil, yüz sene kadar önce işkembe çorbası Avrupa’da da bilinen bir çorbaydı. Kimbilir bugün gözden düşmesinin nedeni belki, temizlenmesi ve hazırlanmasının zahmetli oluşu ve pişmesinin uzun sürmesidir. Bugün hazır temizlenmiş olarak, istenen miktarda kiloyla satılmakta, düdüklü tencere de pişme süresini iyice kısaltmaktadır. Dumanı üzerinde, şöyle tadı tuzu yerinde lezzetli bir işkembe çorbasına doğrusu ben hiç hayır diyemem. Böyle bir çorbanın sırrı, ona o kadifemsi yoğunluğu veren limonlu may-

* *Cornucopia* Dergisi genel yayın yönetmeni; Yemek kültürü araştırmacısı.

¹ İlk sayılardan itibaren *Cornucopia Magazine*’de İngilizce olarak yayınlanan Türk yemekleriyle ilgili yazılardan yaptığım seçmeleri *Yemek Kitabı* için çevirdim. Bu yazılarda kolaylıkla bulunup uygulanabilir malzemelerle pişirmek isteyenler için tarifler de yer alıyor.

² *Cornucopia Magazine* (2000, S. 20).

hoş terbiyesinde ve iştah açan, fransızların *sauce diable* diyecekleri, sarımsaklı sirkesindedir.

Bizdeki, sabahlara kadar açık işkembeci dükkânları dünyanın başka neresinde vardır? Ekşili işkembe çorbasının alkolü fazla kaçırانların imdadına yettiğini herkes bilir. Ahçıların, gelip geçenin dikkatini çekmek için, hüner haline getirdikleri işkembe doğrama nakaratı; yani satırın ritmik olarak tahtaya vurulduğu ve arada bir, yandaki metal çubuğa dokunarak çın çın bateri çalan bir müzisyen ustalığıyla çıkardıkları nağmeler, hâlâ tek tük duyuluyor. Bunlar bizden sonraki nesillere kalacak mı, acaba?

Sadece bize has olan ve gittikçe azalan bir başka örnek de, fırında nar gibi kızarmış baş ve beyaz pilâvdan başka bir şey bulundurmayan kelleyi esnafıdır. Süratle yok olan bir diğeri de paçacılar. Gerçekten de ülkemizde sakatat üzcrinc pek çok meslek erbabı var. Kasaplardan tamamen ayrı olan ciğerciler, yakın zamana kadar sakatatın başka bir şey satmazlardı, şimdilerde parça tavuk da satıyorlar.

İstanbul gibi, bugün sakatatla yapılan yemek çeşitlerini ve geleceği kısmen muhafaza eden şehirler arasında Roma, Venedik, Barcelona ve Oporto da yer alıyor. Tabii bunun tarihî bir sebebi de var. Hem Osmanlı İmparatorluğu'nun hem de İtalya, İspanya ve Portekiz gibi büyük deniz filoları olan ülkelerin, donanmalarına ve ticaret gemilerine taze et temin etmeleri gerekiyordu. Bu limanlardaki salhanelerde kesilen hayvanların iç organları, kol, bacak ve başları, uzun yola dayanamayacakları için ayrılarak, ucuz fiyata kıyıdaki esnafa satılıyor ve buralarda taze taze hemen tüketiliyordu. Doklarla iç içe olan meyhanelerin vazgeçilmez çeşitlerinden, 'arnavut ciğeri', 'uykuluk', 'böbrek sote', 'beyin tava', 'dalak dolması', 'söylenmez kebab', 'kokoreç' ve diğerleri, bizde eskiden olduğu gibi bugün de sevilen mezelerdir. Koltuk meyhanesi tabir edilen bu yerlerde tiryakiler, kendilerine verilen minik porsiyonlardaki bu mezelerle içkilerini yudumlayarak, ayak üstü demlenirler.

Latince *ficatum*, ciğer demektir ve *fig* - incir- sözünden türemiştir³. Çünkü Romalılar ciğerin daha lezzetli olması için bazı hayvan-

³ Ilaria Gozzini Giacosa, *A Taste of the Ancient Rome*, The University of Chicago Press, 1992, s. 13, 109.



ları sadece incirle beslerlerdi. Bugün konuşulan İtalyanca'daki *fegato* kelimesi buradan gelir. Osmanlı da kekikli çayırlarda beslenmiş koyun etine düşkündür. Bir de tabii, "süt kuzusu" var. İlkbaharda yapılan pek çok şenlik veya şölende çevrilen kuzular, o yılın süt kuzularıdır. Bahara mahsus bir diğer özel yemek de, 'ciğer sarma'dır. Ciğer sarma, kuzunun yüreği ve takım ciğerinin kıyılıp, baharatlarla ve pirinçle halledilerek, 'gömlek'denilen ve kuzunun karın boşluğunu kaplayan dantel gibi yağlı zara sarılıp, bir güzel kızgın fırında kızartılmasıdır.

Süt kuzusu bir yerde daha geçiyor: 14. yy.'da, Batı'da Bushaq olarak bilinen, ünlü İranlı sûfi şair ve gastronom Ebu İsak Şirâzi, yazmış olduğu *Divan-ı Et'im'e*de "sucuk" denen bir kebaptan bahsediyor⁴. Süt kuzusunun bağırsakları, gerektiği gibi yıkanarak temizlendikten sonra kıyma ve pirinçle doldurularak birbirine dolanır ve şişe geçirilerek kebab edilir. Bazen piyaz doğranmış soğanla da yenirmiş.

Ebu İsak'tan 300 sene önce, Kâşgarlı Mahmud'un 11. yy.'da yazılmış olan lügatinde⁵ "Yörgemeç" diye bir başka sucuk var. İncecik kıyılan bağırsaklar ve işkembe başka bir bağırsağa doldurularak yapılan bu sucuk, Fransa'nın güneyinde bugün hâlâ yapılmakta olan *andouille* sucuğuyla prensip olarak tıpatıp aynıdır. Kâşgarlı Mahmud'un kaydettiği bir diğer tarif de 'soktu'dur⁶. Bu sefer, kıyılmış karaciğer baharatlarla karıştırılıp, bağırsağa dolduruluyor ve haşlanıyor. Neredeyse dokuz asır sonra aynı sucuk Kafkasya'da karşımıza çıkıyor, yalnızca adı biraz değişmiş, *sohta*⁷ olmuş. Koyun ciğeri ezilip, içine tuz, sarımsak, karabiber, kırmızı biber, pirinç ve kuyruk yağı karıştırılarak hazırlanan iç, bağırsağa dolduruluyor, iki tarafı dikilerek biraz suda haşlarak yeniyor veya kurutularak muhafaza ediliyor.

⁴ Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yay., İstanbul, 1952, s. 40.

⁵ *Divanü Lügat-it-Türk*, C. III, Çev. Besim Atalay, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1991, s. 55.

⁶ *Age*, C. I, Ankara, 1991, s. 416.

⁷ Nimet Berkok - Kamil Toygar, *Kuzey Kafkas ~ Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Ankara, 1994, s. 294.

İngiliz şair T.S. Eliot kültürü tarif ederken “... bir toplumun karının tok olması yetmez, topluma ait esaslı ve bariz bir mutfak olmalıdır. Yemek yapma sanatına duyulan ilgisizlik, kültürün çöküşünün bir arazıdır.”⁸ der. Aşağıdaki tarifler yüzlerce belki binlerce yıldan beri damıtıla damıtıla bugüne kadar varlığını devam ettiren lezzetlerden aklıma gelen birkaçı. Çoğunu sık sık yapıyorum, bazılarını da hiç denemedim. Ama burada kaydetmek istedim. Çünkü biliyorum, onlar “esaslı ve bariz” bir mutfaka aitler ve korkarım yakında hepsini kaybedivereceğiz.

CIĞER YAHNİSİ

Bir takım kuzu ciğeri (karaciğer, akciğerler ve yürek);

2 çorba kaşığı tereyağı; 2 soğan; 1 çorba kaşığı domates salçası;

Tuz, karabiber ve toz tarçın; 1 demet taze soğan;

2 çorba kaşığı üzüm sirkesi; 1-2 defne yaprağı;

1/2 bardak sıcak su; 1 demet maydanoz

Bu yahni, Mart ayının sonunda ve Nisan ayında süt kuzularının kesime geldiği ve taze soğanların bol bol boy göstermeye başladığı bahar aylarında yapılır. Zaten sadece o zaman ciğercilerde takım kuzu ciğeri bulmak mümkündür.

Ciğerleri ve yüreği keskin bir bıçakla tahta üzerinde kuşbaşı doğrayın. Sert sinirli kısımları, nefes borusunu ve yürekteki ana arterleri kesip ayıklayın. Soğuk suyla iyice yıkayıp, bir kevgirde süzölmeye bırakın.

Yahniyi pişireceğiniz tencerede tereyağını eritin, yarım ay şeklinde piyaz doğradığınız soğanları yağda, soğanlar börtünceye ka-

⁸ *Notes Towards the Definition of Culture*, T.S. Eliot’ın 1943’te *New English Weekly* gazetesinde yayınlanmış olan bütün makalelerinin toplandığı kitap. İngiltere, 1948. Geçtiğimiz Nisan ayında 85 yaşında hayata veda eden Jean Conil, kitabı *Haute Cuisine* (Faber and Faber, London, 1953)’de TS Eliot’tan bu alıntıyı yapmaktadır (Sayfa 30). 1950’lerde en meşhur yemek yazarlarından biri ve *International Academy Chefs de Cuisine*’nin kurucusu olan, Fransız asıllı Conil, yüzden fazla kitap yazarak, İngiltere’de kaybolan yemek geleneği neticesinde yanlış beslenme alışkanlığını düzeltmeyi kendisine gaye edinmiş ve bu alanda çok emek vermiştir.



dar çevirin. Sonra salçayı ilâve edin, soğanlarla bir iki kere karıştırın ve ciğerleri de tencereye atın. Ciğerlerin rengi dönene kadar yavaş yavaş karıştırarak, 1-2 dakika kadar sote yapın.

Tuz, taze çekilmiş karabiber ve tarçın serpin. Yeşil saplarıyla birlikte doğradığınız taze soğanları, sirkeyi, defne yapraklarını ve sıcak suyu tencereye ilâve edin. Kaynamaya başlayınca, ateşi kısarak ve kapağını kapatarak 20–25 dakika kadar usul usul pişirin. Ciğerler yumuşayınca ve saldığı suların çoğunu çekince yahni yemeğe hazırdır. Pişerken akciğer parçaları, içlerindeki hava keseciklerinden dolayı, su buharı ile şişecek ve büyüyecektir. Bu sizi ürkütmesin, pişme bitince yine küçülürler.

Servis yaparken, incecik kırdığınız taze maydanozu yahninin üzerine serpiştirin. Taze ekmekle yenilmesi tavsiye olunur.

BEYİN TAVASI

1 adet dana beyni; 1 çorba kaşığı sirke

1-2 defne yaprağı; 1 yumurta; 1 çorba kaşığı un;

1 çorba kaşığı mısır nişastası; 1 çay kaşığı beyaz biber;

Kızartma yağı; Maydanoz;

1 limon; Rendelenmiş kaşar peyniri

Beyni iyice yıkadıktan ve kan pıhtılarından arındırdıktan sonra, bol soğuk su doldurulmuş bir kapta 1-2 saat kadar bekletin.

Daha sonra derince bir kapta beynin üzerini örtecek kadar su kaynatın. Suyu biraz tuz, sirke ve defne yapraklarını ilâve edin ve tekrar yıkadığınız beyni bu suda 10 dakika kadar haşlayın.

Kevgir kepçe ile beyni dağılmadan pişme suyundan çıkarıp bir tabağa alın ve orada soğumaya bırakın.

Bu arada yumurtayı, un, nişasta, beyaz biber (yoksa karabiber), biraz tuz ve azıcık da suyla bir bulamaç haline gelinceye kadar çattalla çırpın.

Soğumuş olan beyni keskin bir bıçakla enine bir parmak kalınlığında parçalamamaya çalışarak dilimleyin.

Tavada yağı kızdırın. Dilimleri hazırladığınız yumurtalı bula-maca bulayıp, her iki tarafı da altın renginde kızartın. Sonra beyin tavası dilimlerini, kâğıt peçete serdiğiniz bir servis tabağına kevgir-le çıkartın. En sonunda da keserken parçalanan dilimleri ve küçük parçaları biraz bulamaçla birleştirerek kızartın.

İnce kırpılmış maydanoz ve limon dilimleri ile süsleyin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek, istenirse limon da sıkılarak, hem sıcak hem de soğuk olarak yenir.

CİĞER SARMA

1 takım kuzu ciğeri (karaciğer, akciğerler ve yürek);

2 veya 3 kuzu gömleği (az yağlı ve ince olanlar seçilmelidir);

2 çorba kaşığı nebati yağ;

2 çorba kaşığı dolmalık çam fıstığı;

1 büyük soğan (incecik doğranmış);

2 kepçe pirinç (yıkılmış);

Tuz, karabiber ve şeker; 2 çay kaşığı toz tarçın;

2 çorba kaşığı kuş üzümü; 1 demet dereotu (yıkılmış, doğranmış);

4-5 defne yaprağı;

1 yumurta sarısı (hafifçe çırpılmış);

Bu son derece şölensel yemeğin geçmişi kimbilir ne kadar eskilere gider? Romalıların buna benzer, gömleğe sarılmış kebabları var. Fransa'da bugün de gömlek aynı şekilde kullanılıyor ve hatta bürümcük ipek demek olan *crep* kumaş (krepdöşin, krep saten vb), ismini bu kuzucuğun karın zarı olan incecik gömlektan alıyor: *cre-pinette*. Rumeli'de, tepsiye dökülen iç pilâvın üzerine bütün gömlek tek parça halinde serilerek fırına veriliyor ve pişince börek gibi servis yapılır. Yağlı olan gömlek nar gibi kızararak, çıtır çıtır nefis bir kabuk oluşturur ve sarmaladığı içi yumuşacık tutar. Aşağıdaki tarif porsiyonlar halinde hazırlanmıştır. Bu tarz, görüntü bakımından çok daha şık olduğu kadar serviste de büyük kolaylık sağlar.

Çok keskin bir bıçak kullanarak, ciğerlerden ve yürekten sert kısımları temizleyin. Bol soğuk suyla yıkayıp, kabaca doğrayın. Eğer



varsa, et makinesinden veya robottan geçirin. Yoksa tahta üzerinde incecik kıyma yapın.

Gömleği, el dayanacak kadar sıcak su konmuş bir kap içersinde yumuşamaya bırakın.

Yağı kızdırın, önce fıstıkları, onlar koyulaşınca, önceden doğradığınız soğanları bir tahta kaşıkla karıştırarak kızartın. Soğanlar iyice ölünce, kıyılmış ciğerleri ilâve ederek, karıştırmaya devam edin. Etler bıraktığı suyu çekince pirinci de tencereye koyun, onu da biraz yağda çevirin. Nihayet, tuzu, karabiberi, şekeri, tarçını ve yıkanmış kuş üzümelerini ve 2 kepçe sıcak suyu tencereye koyun, bir ke-re karıştırın. Tıkırdamaya başlayınca, altını kısın ve 5-10 dakika kendi kendine demlenmeye bırakın. Bütün suyunu çekince ateşten alın. İnce doğranmış dereotunun hepsini ciğerli içe karıştırın ve biraz soğumaya bırakın.

Artık yumuşamış ve elastikiyet kazanmış gömlektan bir parça alın. Yırtmadan hafifçe çekiştirerek makasla takriben 10 x 10 cm'lik kareler kesin. Bu parçacıklardan birini bir çay fincanının veya minik bir kâsenin üzerine örtün. İçine bir iki kaşık hazırladığınız pirinçli ciğerli içten koyun, gömleğin sarkan uçlarını için üzerine bohça gibi kapatın ve sarmanın açık kısmı alta gelecek şekilde kalıbınızı bir fırın tepsisine çevirin. Böylece bütün iç bitene kadar teker teker hazırladığınız sarmaları yan yana tepsiye dizin. Aralarına defne yapraklarını sokuşturun.

Servisten yarım saat önce fırını yakın. Sarmaların üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Tepsinin kenarından yavaşça 2 kepçe daha sıcak su ilâve edin ve orta hararete ciğer sarmalar nar gibi kızarıp, bütün evi mis gibi bir koku sardığı vakit, hiç oyalanmadan hemen servis yapın. Bol limonlu yeşil bir salata ile güzel gider.

KIKIRDAKLI POĞAÇA

1 adet kuyruk;

Hamur için: 3 kepçe un;

1 yumurta (sarısı ve beyazı ayrılmış);

1 kepçe ılık su;

Nişasta (hamur açmak için);

1 çay kaşığı çörek otu veya susam

Margarinlerin bütün mutfaklara girmesinden önce yemekler yağ denenen tereyağı ve kuyruk yağı ile pişirilirdi. Kuyruk eritilerek, içindeki kıkırdaklardan ayrılır ve yağ dondurularak kullanıma hazırlanırdı. Tencerenin dibinde kalan kıkırdaklar da ziyan edilmeyip, bu nefis poğaçanın yapımında kullanılırdı. 1925'te yayınlanmış *Ah-çı Mektebi* isimli ders kitabında, Ahmed Şevket şöyle diyor: "Karaman veya Mihaliç koyunlarının kuyruğu kavrulup, yağı alınır. Kalan kıkırdaklar gayet gevrek kızartılarak, havanda dövülür. Ekmek veya poğaçaya hamuru bu kıkırdaklarla yoğrulur."

Halam da bundan 80 sene önce Bursa'da bu poğaçanın nasıl yapıldığını hatırlıyor. Bu tarif onundur:

Yüzülmüş olarak satılan kuyruğu bol su ile yıkayın, kurulayın ve lokma lokma doğrayarak derince bir tavada karıştırarak eritin. Eriyen yağı süzerek bir başka kaba aktardıktan sonra kalan kıkırdaklara biraz tuz katarak, bir havan da dövün.

Hamur için, unu bir hamur tahtasına eleyin. Yumurta sarısını, suyu ve bir tutam tuzu ilâve ederek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Sonra üzerine nemli bir bez örterek, 30 dakika kadar hamuru dinlendirin.

Hamur açacağınız zaman, hamur tahtasının üzerine biraz nişasta, yoksa un serpin ve oklava veya merdane ile ince bir hamur açın.

Açtığınız hamurun üzerine kıkırdakları müsavi olarak yayın. Bir kenardan başlayarak hamuru sigara gibi yuvarlayıp rulo yapın. İki başından tutarak bu ruloyu biraz daha esneterek uzatın. Sonra ek yeri altta kalacak şekilde, yağlanmış yuvarlak bir tepsinin ortasından başlayarak, iki ucundan tutmakta olduğunuz ruloyu yılan gibi döndürerek çörekleyin. En dışta kalan ucu da çöreğin altına sıkıştırıverin.

Üzerine çırpılmış yumurta akını sürdükten sonra, çörek otu ya da susam serpin ve orta hararetteki bir fırında yarım saat kadar üzeri kızarana kadar pişirin.



SÜTLÜ TATLILAR⁹:

Bundan 20 küsur sene önce hemen hemen her yerde, yakın zamanlarda ise, mahalle aralarında tek tük kalan küçücük yuvarlak mermer masaları, Thonet iskemleleriyle muhallebici dükkânları vardı. Beyaz önlüklü bir garson çabucak masaların üzerini silerek yeni gelen bir müşteriye aceleyle yer açardı. Bu dükkânlar hepimizin bildiği gibi, restoranlardan ve pastahanelerden tamamen ayrı hizmet verir ve isimlerini de hepimizin ta bebekliğimizden beri çok iyi tanıdığı muhallebiden alırlar. Yumurta ile koyultulan alafranga diğer bütün puddinglerden ve kremlerden farklı olarak, muhallebi nişasta ile yapılır. Yapımı kolay, ekonomik, besleyici ve sağlıklıdır. Kırım'dan Kuzey Afrika'ya, Balkanlar'dan Hindistan'a kadar bilinen muhallebi, nedense Avrupa'da tanınmaz veya zaman içinde unutulmuştur.

Muhallebinin iki ana maddesinden biri olan ve pirinç, buğday, mısır veya patatesten elde edilen nişasta, vücut tarafından çok çabuk sindirilir. Diğer maddesi süt ise, protein, kalsiyum ve vitaminlerce zengindir ve insan metabolizmasının ihtiyacı olan her şeyi ihtiva eder. Bunun üzerine bir de şekeri ilâve edersek, işte size tanrılara lâayık bir besin!

Yakın geçmişte, bugünkü hazır satılan nişastalar yokken annelerimiz nişastayı kendileri yaparlardı. Daha da önceleri patates ve mısır, Akdeniz mutfaklarına girmek için, önce Yeni Dünya'da keşfedilmeyi bekleyedursun, sadece pirinç ve buğdaydan nişasta yapılarak kışa hazırlanırdı. Daha fazla nişastası olduğu için ya *dev-dişi* tabir edilen buğday¹⁰ veya kısa taneli beyaz pirinç tercih edilirdi. Pirinç ayıklanır, yıkanır, nemli iken küçük bir değirmenden geçirilir veya dibekte döğölerek ve elenerek, arzu edilen kalınlıkta pirinç unu elde edilirdi. Nişasta çıkarmak içinse, bu un ılık suya basılır ve bir süre bekletildikten sonra tülbentlerden süzülür, güneşte kurutularak toz halinde torbalarda saklanırdı. Muhallebinin koyu-

⁹ *Cornucopia Magazin* (2002, S. 26).

¹⁰ Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, 1882, Kısım 854; Necdet Dengizer, *Ev Kadınının Yemek Kitabı*, İnkılap Kitabevi, İstanbul ca. 1930.

luğunu ayarlamak, nişasta miktarını çoğaltıp azaltmakla mümkündür ve bu, tamamen kişinin arzusuna bağlıdır. Şahsen ben, yumuşacık krem gibi olanını koyu olanına tercih ederim. Meselâ bir muhallebi çeşidi de, taş muhallebisidir. Adı üstünde oldukça katıdır.

Ekonomik ve lezzetli, hem de hazırlaması çabuk ve kolay muhallebi, aynı prensiple hazırlanan bütün sütlü tatlılar ailesini temsil eder. Bu ailenin bütün fertlerinin ana maddesi olan sütün mümkünse tam yağlı lezzetli bir inek sütü olması neticeyi etkileyeceğinden önemlidir. Modern diyetisyenlerimizin kaşlarını çattıklarını görür gibi oluyorum. Bir de buna şeker ve nişastayı da ekleyin, Allah muhafaza! Yine de ben hatırlatmadan geçemiyeceğim, burada sözü edilen hiç bir sütlü tatlı, meselâ bir porsiyon *crème brûlée*'nin onda biri kadar kalori ve yağ yüklü değildir.

Muhallebinin hayatımızdaki önemi, etrafında oluşmuş olan kültürden de bellidir. Kalp şeklinde gümüş muhallebi kaşıkları bazen antikacılarda karşımıza çıkan yadigârlardan biri. Eskiden kâselere dökülen tatlı soğuyup, kaymak bağlayınca, üzerine kağıttan kesilmiş bir kalıp konarak toz tarçın sepilirdi. Kalıp kaldırıldığı zaman: *Afiyet Olsun* veya *Padişahım Çok Yaşa* gibi eski yazıyla yazılmış sözler çıkardı. Daha sonra genç Cumhuriyet devrinde bu temenniler yerini tarçından ay yıldızlara bıraktı. Bugün geriye özensiz ve acele bir tarçın sepme kaldı, o kadar.

Hayal meyal çocukluğumda ben muhallebici vitrinlerinde o ay yıldızlı muhallebileri gördüğümü hatırlıyorum. Ama bu gün gibi gözümün önünde olan başka bir şey, anneannemin mutfak masasının üzerindeki soğumaya bırakılmış bazıları sade, bazıları süslü, bazıları küçük, bazıları büyük düzinelerle muhallebi kâsesi. Sofrada benim muhallebim, üzerinde tarçından adımın başharfi 'B' ile önüme gelirdi. Büyükanmem, evdeki diğer çocukların hepsi için de bir kalıp kesmişti.

Fatih Sultan Mehmet devri Mutbak Defterlerinde, sultanın kendisine ve maiyetine, 1473 yılı Şaban ayında *mahallebi* verildiği yazıyor¹¹. Bunun bugün bizim yediğimize yakın bir muhallebi olduğu-

¹¹ Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*.



nu düşünüyorum, ama muhallebi her zaman bu kadar sade bir soğukluk değildi. Ortaçağda Arapça yazılmış yemek kitapları, muhallebi adı altında ama oldukça karmaşık, süttten, pirinçten, bademden, safrandan ve etten mamul tarifler veriyorlar.¹² Bu tarifler, Ortaçağ'da İngilizlerin *blancmanger* dedikleri yiyeceği çok andırıyor. *Blancmange* başlığı altında *Oxford Companion to Food*'da¹³, tarihçi Charles Perry şöyle yazıyor: "Ondördüncü ve onbeşinci yüzyıllarda İngilizlerin *blancmange*'si didilmiş tavuk göğsü, şeker, pirinç ve ya dövülmüş badem veya badem sütünden yapıldı." Acaba bu yiyecek nerede başladı? Roma'da mı, Endülüs'te mi, yoksa başka bir yerde mi? Bu soru daha cevaplanmış değil. Colman Andrews'un *Catalan Cuisine*¹⁴ isimli kitabında şöyle bir hikâye var: "Katalanyalı papazlar, sekizinci veya dokuzuncu asırda Tarragona civarında *Menjar Blanc*'ı (beyaz aş) kendilerinin icad ettiklerini söylüyorlarmış. Sakın bunda tam da o sırada idaresi altına girdikleri Arap efendilerinin etkisi olmuş olmasın? O zaman beyaz aş, daha bir tatlı değil. Tavuk veya balık etiyle, baharatlarla ve badem sütüyle yapılmış koyu bir lapa. Asırlar süren bir evrim sonunda *blancmanger* tasfiye ve tesfiye olarak, yemek yerine değil, yemek üzerine yenen sade bir tatlı oldu.

Bu yiyecekten bizde de, birbirinden farklı ve birbirinden nefis üç ayrı beyaz tatlı oluşmuş, hepsi de muhallebinin türevleri: Tavuk göğsü, sütlaç ve keşkül.

Muhallebici dükkânları her geçen yıl, yerlerini şık cafélere ve pizzacılar terkederek birer birer hayatımızdan çıkmakta. Bence yazık oluyor, çünkü gerçekten imalâtları çok özeldi. Seneler önce Londra'daki bir moda dergisinin editörü olan bir dostumuz İstanbul'a gelmişti. Bir gün bir muhallebicide mola verdik, orada arkadaşımız hayatında ilk defa su muhallebisi yedi. Bolca gül suyu ve pudra şekeri serpilmişti, yanında kaymaklı dondurma da vardı galiba. Aradan uzun zaman geçti, bazen şurda burda karşılaşıyoruz.

¹² M. Rodinson - A.J. Arberry - C Perry, *Medieval Arab Cookefy*, Prospeet Books, 2001, s. 335.

¹³ Alan Davidson, *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, 1999.

¹⁴ Colman Andrews, *Catalan Cuisine*, Grub Street Paperback, 1997.

Her zaman beni görür görmez, nedense hâlâ o günü hatırlıyor. Heyecan ve sevinçle gözlerini süzüp, ağzını şapırdatarak, sanki hiç unutamadığı bir keyifle kendinden geçiyor.

SU MUHALLEBİSİ

1 çorba kaşığı buğday nişastası;

3 çorba kaşığı mısır nişastası;

4 bardak su;

Şurup: 4 bardak süt; 1 bardak şeker.

Anadolu'da bazen bu tatlı, peltenin üzerine süt yerine pekmez dökülerek de yenmektedir.

Tatsız pelte ile tatlı sosun ağızda buluşması, ilk defa deneyenleri biraz yadırgatabilir, ama sonra da vazgeçilmez olur. Su muhallebisi, Türk mutfağının sade olduğu nispette sofistike örneklerinden biridir.

Pelteryi pişireceğiniz tencerede nişastaları bir bardak soğuk su ile karıştırarak iyice eritin. Kalan üç bardak suyu da ilâve edip, kısık bir ateş üzerinde yavaş yavaş karıştırarak pişirin. Pelte pişip, koyulaşınca, hepsini kenarlı genişçe bir kaba dökün. Bırakın soğusun. Daha sonra buzdolabında daha da soğutmak mümkün.

Sütü ve şekerini kaynatarak bir şurup yapın ve onu da soğuduktan sonra buzdolabında muhafaza edin.

Servis yapacağınız zaman, tamamen donmuş ve sertleşmiş olan pelteryi baklava baklava kesin. Her kâseye bir parça alın ve üzerlerine soğuk şekerli sütü kepçeyle yeteri kadar ilâve edin.

SU MUHALLEBİSİ (Bir başka çeşit)

3 çorba kaşığı nişasta; 3 bardak süt;

2 çorba kaşığı şeker;

4 çorba kaşığı gül suyu;

5 çorba kaşığı pudra şeker.



İstanbul'daki muhallebici dükkânlarının en popüler çeşitlerinden birisi olan bu su muhallebisine ilk tadışta vurulmak, diğerinden daha kolaydır. Bazen pekmezle de yenen taşralı kardeşiyle aynı ismi paylaşılar da, bu su muhallebisi ekâbirdir ve gül suyu ve bol şekerle yendiğine bakılırsa şahların ağzına lâıyk bir tatlıdır. Hele yanında bir de kaymaklı dondurma olursa!

Nışasta ve şekeri soğuk sütle iyice karıştırdıktan sonra, orta hararete bir ateş üzerinde, koyulana kadar tahta bir kaşıyla karıştırarak pişirin. Koyulunca kenarlı geniş bir kaba hepsini boşaltarak veya çevirdiğinizde kolayca ayrılması için önceden sudan geçirip kurulamadığınız, nemli kâselere bölüştürerek, soğumaya bırakın.

Ya tepsideki muhallebiyi baklava baklava kesin ya da kâseleri küçük tatlı tabaklarına ters çevirin. Her porsiyonun üzerine önce bolca gulsuyu ve sonra da pudra şekeri serperek servis yapın.

MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

6 yaprak güllaç;

Muhallebi iç: 2 bardak süt; 2 çorba kaşığı nışasta;

2 çorba kaşığı şeker;

Şurup: 4 bardak süt; 1 bardak şeker;

Servis yaparken: 2 çorba kaşığı gülsuyu;

İnce çekilmiş veya döğülmüş şam fıstığı

Bu tarifte daha geleneksel olan ceviz veya bademli iç yerine, muhal'ebi kullanılmakta ve güllaçla birleştğinde son derece hafif ve beyaz gül yaprakları gibi latif bir tatlı oluşmaktadır.

İç yerine kullanılacak muhallebiyi önceden hazırlayınız. İki bardak soğuk süt içinde iki çorba kaşığı nışastayı iki çorba kaşığı şekerle iyice hallederek, kısık ateşte yavaş yavaş karıştırarak pişiriniz. Muhallebi pişip, koyulaşınca, 1 - 2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Sonra ateşten alarak, bir kenarda soğumasının bekleyin. Tamamen soğuyunca buz dolabına kaldırarak, güllacı hazırlayacağınız zamana kadar muhafaza edin.

Dört bardak sütle bir bardak şekeri karıştırarak ve bir taşım kaynatarak şurubu hazırlayın.

Kenarlı geniş bir servis tabağı -cam veya kristal olanlar çok hoş görünür- alın. Dibine bir güllaç yaprağını kırarak yerleştirin. Üzerine birkaç kepçe sıcak süt şurubu gezdirin.

Güllacın şurubu çekmesini bekleyin. Sonra üzerine ikinci ve daha sonra üçüncü güllaç yapraklarını kırarak ve şurubu içirerek döşeyin.

Üçüncü güllacın üzerine önceden hazırladığımız ve artık iyice soğumuş olan muhallebiyi muntazam bir şekilde kaşıkla yayın. Geriye kalan diğer üç güllaç yaprağını da muhallebinin üzerine daha öncekilerde olduğu gibi istif edin. Bitince kalan süt şurubunu güllaçların üzerine tabağı ağzına kadar dolduracak şekilde boca edin. Şurubu çekmesi ve soğuması için bir kenarda bırakın.

Üzerini kapatarak, lâzım oluncaya kadar buzdolabında iyice soğutun. Eğer bu arada bütün şurubu içmişse, üstten biraz daha soğuk süt ilâve ederek tatlının kuru kalmaması sağlanır.

Sıra servise gelince, üzerine bolca gül suyu serpin. Keskin bir bıçakla güllacı kare veya baklava biçiminde dilimleyin. Tatlı tabaklarında üzerine bir, iki kaşık şurubundan gezdirerek ve döğölmüş şamfıstık serpiştirerek ikram edin. Şayet daha özel bir gün için bu tatlıyı düşünüyorsanız üzerini şamfıstığının yanı sıra, pembe veya beyaz gül şekerlemesi ile de süsleyebilirsiniz. Gül petallerini önce yumurta akına batırın sonra toz şekere bulayın ve birbirlerine hiç deymeden kuru bir yerde bir iki gün tamamen kristalize olup, sertleşinceye kadar bırakın. Sonra ağzı sıkı kapalı bir kapta daha sonra kullanmak üzere saklayın.

ENGİNAR¹⁵:

Bilmem hiç dikkat ettiniz mi? Açılmış bir enginar çiçeği çok güzeldir. O pırıl pırıl mor rengin, ben hep antik çağlardaki kahramanların giydiği mor olduğunu düşünürüm. Enginar, *Cynara scolymus*

¹⁵ *Cornucopia Magazine* (1998, S. 15, s. 102-106).



uzun boylu, asil, akantus gibi yaprakları olan zarif bir bitkidir. Uzun bir sapın üzerindeki dikenli ta yaprakları içinde henüz açmamış bir çiçeği ve onun nektarlı eneğini gizler. Bostanlarda dizi dizi dikilen enginarlardan daima birkaçı tohum için çiçeğe bırakılır. Diğerleri daha gonca iken toplanır.

Romalı gourmand imparatorların gourmet ev sahibi Marcus Gavius Apicius, bize MS I. yüzyıldan enginar tarifleri veriyor.¹⁶ Pilny, MS 23 ve 79 yılları arasında yazılmış *Tabiat Tarihi Ansiklopedisi*'nde enginarın asillerin ve zenginlerin düşkün oldukları lüks bir sebze olduğunu bildiriyor.

Bundan 100 sene sonra Bergama'lı Galen, enginarın şifa veren özelliklerini anlatır. Enginarı diğer sebzelerden daha özel yapan, ihtiva ettiği *cynarin* maddesidir. Bu essiz madde karaciğere çok faydalı olup, tarihin çok eski çağlarından beri sarılık hastalığının sağaltılmasında kullanılır ve bu tedaviye "*cynotherapi*" denirdi. Ayrıca enginar, içindeki diğer tonik maddeler sayesinde metabolizmayı hızlandırır, cildi güzelleştirir ve insanın kendini iyi ve zinde hissetmesini sağlar. Eh, Venüs'e de ithaf edildiğine göre, muhakkak afrodisiyak etkisi de eksik değildir. Roma yüksek sosyetesinin neden enginardan vazgeçemediği anlaşılıyor.

12. yy.'da, Vadi el Kebir'de (bugünkü Guadalquivir) arazileri olan Yahya ibn el Avvam *Kitab al Felah*' isimli bir Tarım Takvimi¹⁷ yazdı. Bu takvimde, yılın her ayı için çiftçilere ve bahıvanlara pratik bilgiler verilir. İbn el Avvam, Nisan ayının baklaların ve enginarların toplanma zamanı olduğu söylüyor. Arap gezgin İbn Battûta'da enginarı çok iyi tanıyor olmalı, çünkü uzak diyarların birinde gördüğü bir bitkiyi, 'enginar gibi dalları var' diye tarif ediyor. Arapça, dikenlice anlamına gelen, *al-khurshuf* dan, İspanyolca *alcarchofa*, İtalyanca *artichiocco* ve Fransızca *artichaut* türemiştir.

¹⁶ İlaría Gozzini Giacosa, *A Taste of the Ancient Rome*, The University of Chicago Press, 1992, s. 46, 141, 142, 153, 154.

¹⁷ *A Moorish Calendar, from the Book of Agriculture of Ibn al-Atwam*, The Black Swan Press, Translated by Philip Lord, 1979.

Arap egemenliğinin İspanya'da sona ermesini müteakkip, Avrupa'nın üzerine çöken karanlık çağlarda sanki enginar unutuluverdi. Belki o zaman hayatın pek tadı kalmadı da ondan. Ancak yeni bir gün gibi ufuktan doğan rönesansla birlikte İtalya'da yine ortaya çıktı ve daha önce Roma İmparatorluğu'nda olduğu gibi yine dietin bir parçası oldu. Floransa'lı Catherine d'Medici, Fransa kralı II. Henri ile evlenerek, yeni ülkesine gelirken kendi saray âdetlerini, yemek takımlarını, ahçılarını ve tabi ki, en sevdiği sebze olan enginarı 16. yy. Fransa'sına getirdi. Derler ki, o meşhur Fransız mutfağı bu ilk maya ile başladı.

Çok geçmeden enginar İngiliz saraylarına da girerek, kral VIII. Henri'nin de sofrasından eksik olmamaya başladı. Acaba enginar böyle bir asâ gibi, Avrupa'nın hükümdarları arasında elden ele dolaşırken, Osmanlı İmparatorluğu'nda neler oluyordu?

Anadolu'da, bugün de tüketilen enginarın yabanî bir variantı olan kenger, çok eski zamanlardan beri biliniyor. İran ve Hindistan'da *kungir* olarak tanınan bu bitkiyi, farklı bir türünden ayırmak için bazı kayıtlarda *kenger-i frengî* sözü geçiyor, ama bu bizim bildiğimiz enginar mı bilmiyorum.

Birdenbire 1620 ve 1640 yılları arasında İstanbul'da o güne kadar görülmemiş yepyeni ve muhteşem bir tür yetiştirildi ve adına enginar dendi. Bu IV. Murad'ın İran seferiyle aynı zamana denk gelir. Genç sultan İran'ın kuzeyinde Revan'ı fethederken, kaymakam Bayram Paşa, İstanbul'da bir temizlik ve imar hareketine girişti. Köhneleşmiş câmileri, ihmal edilmiş anıtları ve harabe haline gelmiş şehir surlarını onarttı. Bu arada yolları genişletmek için araziler istidlâk etti ve surların içinde ve dışındaki derme çatma barınakları, belki bugünkü deyimle gecekonduları yıktırttı. Sultan seferden mutlu ve muzaffer döndüğünde, gördüğünden son derece memnun kaldı¹⁸. Bayram Paşayı ödüllendirmek için, Topkapı girişinden Haliç'e kadar surların dışında kalan ve bu gün halâ Bayrampaşa olarak bilinen, bütün o arazileri kendisine ihsan etti. Bu geniş ve ve-

¹⁸ *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi*, Üçdal Neşriyat, Cilt 1-2, İstanbul, 1986, s. 35, 165, 166, 178, 180.



rimli topraklarda, çok geçmeden Sadrazam da olan Bayram Paşa, pek özel bir enginar türü yetiştirmeyi başardı. Bu tür, belki İran'dan ganimet olarak getirilen nadide bir tohumdan, belki de Paşa'nın kendisi tarafından ıslah edilerek elde edildi. Çünkü, daha sonra Lale Devri'nde de devam edecek olan çiçek, meyve ve sebze yetiştirmek ve yeni türler elde etmek merakı, kibarlar arasında o zaman da pek modaydı. Bu gerçekten göz kamaştıran sebze, kocaman başı ve lezzetli göbeği ile, hak ettiği ilgiyi gördü ve imparatorluğun her yerinde aranır oldu.

Maalesef o enginarların yetiştği ve İstanbul'u asırlarca doyurmuş olan o mümbit bostanlar artık yok. Hepsı betona ve sanayileşmeye kurban verildi. Ama o enginarların ünü, ismi ve cinsi hâlâ mevcut. Artık Marmara Bölgesi'nde Bursa'da, Darıca'da ve Gemlik'te yetiştiriliyor ve mevsiminde İstanbul pazarlarında, sokaklarında ve manavlarında satılıyor. Hattâ satıcılar her enginarı "Bayrampaşa" diye takdim etmeye pek heveslidir. Hakiki Bayram paşa'yı diğer enginarlardan ayırdetmek kolaydır. Birincisi geç çıkar. Kafalar çok iri olur ve şekli yuvarlak değil, sanki kocaman bir gül goncası gibi yukarı doğru sivrilir ve dal yaprakları testerelidir.

Ocak sonuna doğru ilk çıkan erkenci enginarlar, muhtemelen Sakız adasından isimlerini almış, "sakız" cinsidir. Başlar oldukça küçük ve yuvarlak, açık yeşil ve göbek az etlidir. Dal yaprakları dişsiz ve yuvarlak kenarlıdır. En fazla kışların yumuşak geçtiği İzmir civarında yetiştirilir. Oralarda körpe başlar daha küçükken toplanır ve *alla romana*, İtalya'da da olduğu gibi taç yapraklarıyla bütün bütün pişirilir. Daha sonra "yerli" denen tür çıkar ki, bunun da biçimi sanki bir lâleyi andırır ve çanağı çevreleyen sert yapraklar gevşektir. Yerli enginar her ne kadar "Bayrampaşa" ile boy ölçüşemezse de, "sakız"dan daha lezzetlidir. Enginar bol bol üretildiği ve tüketildiği halde, hiçbir zaman fiyatlar çok ucuzlamaz.

Enginar, geçmişte olduğu gibi bugün de lüktür ve her zaman kiloyla değil, taneyle ve tanesi de herhangi bir mevsim sebzесinin bir veya iki kilosu fiyatına satılan, ender sebzelerden biridir. Buna rağmen her evde enginar muhakkak pişer. İstanbul'da genel olarak oturtması ve zeytinyağlısı yapılır. Enginarın dereotundan başka ra-

yihalara ve de kattiyyen baharatlara tahammüllü yoktur. Enginarla en güzel uyuşan içecek bir bardak iyisinden içme suyudur; her lokmadan sonra bir serin yudum, suyu daha tatlı, enginarı da daha lezzetli yapar. Böylece hem suyun hem de enginarın tadına tam varmış oluruz.

Enginar alırken dikkat edilecek husus, çanakların geniş, kafarın sıkı ve canlı görünüşlü olmalarıdır. Sapından tutup salladığınızda başların biraz sallanmasıdır; bu özellik yoksa sapı sertleşmiş ve odunlaşmış olur. Taze enginarlar saklanmak istenirse kesme çiçek gibi, ki zaten kendi de çiçektir, su dolu bir vazoya yerleştirilmelidir. Bugünlerde artık İstanbul'da enginarlar soyulmuş ve temizlenmiş olarak satılıyor. Bütün yapacağınız, hemen tencereye atıp pişirmek. Keza donmuş enginarlar da her mevsim mevcut. Ama size hediye verildiyse veya pazardan ayıklanmamış enginarlar almak zorunda kaldıysanız, hiç dertlenmeyin. Evet enginar ayıklamak azıcık zahmetlidir ama biraz sabırla hiç de korktuğunuz kadar olmadığını göreceksiniz. Bu son derece seçkin ve faydalı sebze bu kadarcık zahmete değmez mi? Elbette değer...

ENGİNAR OTURTMASI

4 adet enginar (mümkünse eşit boyda);

İçi: 2 çorba kaşığı tereyağı; 1 orta boy soğan;

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık; 250 gr kıyma (koyun veya dana);

Tuz ve karabiber; Bir demet dereotu (ince doğranmış);

Terbiye: 1 yumurta; 2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış).

Oturma, üzerine terbiye dökmeden de yapılabilir, ama bu yemek terbiye ile daha derin bir lezzet kazanır.

Eğer enginarlar ayıklanmamışsa, önce derin bir kabı soğuk suyla doldurarak işe başlayın. Bir küçük tabağa bir-iki kaşık yemek tuzu koyun, bir limonu ikiye bölün. Bir yarısını tabaktaki tuzun üzerine bırakın, diğer yarısını da, suyunu sıkarak, su doldurduğunuz kaba ilâve edin. Kolları sıvayıp işe başlayın. Önce teker teker enginarın çanağını çevreleyen sert yaprakları çekerek diplerinden koparın. Sapını kesin. Kesilen yerler, hava ile temas eder etmez okside



olarak karacaktır. Buna mani olmak için bıçakla kesilen yerlere hemen tuza bandığınız yarım limonu sürün. Kenarı keskin teneke bir kaşıkla, yoksa keskin küçük bir bıçakla ortasındaki tüylü kısmı sıyırın ve hemen yine limonlayıp, hazırlamış olduğunuz limonlu suya atın. Hepsini bu kadar. Sapı eğer yumuşaksa, onu da soyarak, 10 cm kadar uzunlukta kesip, onu da suya atın. Kalan diğer 3 enginarı da böyle hazırlayın.

İçini hazırlamak için, tereyağını eritin önce fıstıkları, sonra doğradığınız soğanları kavurun. Daha sonra kıymayı ilâve ederek, onu da bütün suyunu çekene kadar yağda çevirin. Tuz ve arzu ederseniz bir fiske de karabiber serpin ve ateşten alın. Dereotunu incecik doğrayarak, hepsini kavurduğunuz kıymaya katın.

Enginarları yan yana çukur yerleri üste gelecek şekilde sığ bir tencereye yerleştirin. Hazırladığınız içi müsavi olarak, kaşıkla enginarların ortalarına doldurun. Kenardan 1/2 bardak kadar sıcak su ilâve edip, kapağını kapatarak 15-20 dakika kadar yavaş yavaş pişirin. Pişip pişmediğini sivri bir bıçağın ucuyla kontrol edebilirsiniz.

Servisten önce, enginarları kevgir kepçe ile ısıtılmış servis tabağına çıkarın. Bir kâsede yumurtayı bir tutam tuzla ve limon suyuyla çırpın. Sonra tencerenin dibinde kalan enginarların ılık veya sıcak pişme suyundan azar azar bir kaşıkla kâseye alarak ve her seferinde karıştırarak terbiye sosunu hazırlayın. Sonra hazırladığınız sosu tekrar tencereye boşaltarak, çok hafif ateşte ısıtarak koyulmasını sağlayın. Sos kaynama noktasına gelirse terbiye kesilir. Vakit geçirmeden terbiyeyi enginarların üzerine döküp, hemen afiyetle yiyin.

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

4 adet enginar (mümkünse aynı boyda); 1 soğan

1 orta boy patates; 1 havuç;

1 çay bardağı zeytinyağı; 1/2 limon suyu;

tuz ve şeker; taze dereotu

Bu o derece klasik bir yemektir ki, bilmem bu yemeğin nasıl yapıldığını bilmeyen var mı? Yine de ben aşağıdaki tarifi vermek isti-

yorum, çünkü ayıklanmış olarak satılan enginarlardan, düdüklü tencerede pişirildiği zaman tam 10 dakikada hazırlanan, tadına doyulmaz bir yemektir. Tabii normal bir tencerede de pişer, sadece pişme süresi biraz daha uzayacaktır.

Ayıklanmış enginarları bir sudan geçirip, tencerenin dibine yerleştirin.

İnce doğranmış soğanı, küçük küp kesilmiş patatesi ve kazınp yuvarlak doğranmış havucu enginarların üzerine ilâve edin. Üzerine 1 çay bardağı zeytinyağı, 1/2 çay bardağı su, limon suyu, tuz, biraz şeker de koyarak tencerenin kapağını kapatın. Düküklü tencerenin düdüğü ötmeye başlayınca, ateşi kısarak tam 5 dakika daha pişirin. Eğer normal bir tencere kullanıyorsanız pişme süresi 15-20 dakikaya çıkacaktır.

Ateşten alıp, bir kenarda kapağını açmadan enginarları tencerenin içinde soğumaya bırakın. Daha sonra enginarları servis tabağına alın ve üzerini dereotuyla süsleyin.

ENGİNAR YAPRAĞI DOLMASI

5 – 6 enginarın sert taç yaprakları;

İçi: 1 büyük soğan; 1/2 çay bardağı zeytinyağı;

1 çorba kaşığı dolmalık çam fıstığı;

1 kepçe pirinç

Tuz ve şeker; 1 çorba kaşığı kuş üzümü;

1 demet dereotu; Limon

Enginar yemeği yapılırken, koparttığınız sert yaprakları saklayın veya enginar ayıklayan bir satıcıdan bir-iki avuç yaprak isteyin. Seve seve verecektir. Yaprakların dibinde pek azıcık et olmakla birlikte, dolmaya müthiş bir lezzet verirler. Son derece zarif bir yemektir.

En iri ve zarar görmemiş sağlam yaprakları ayırın, yıkayıp, süzölmeye bırakın.

Dolmayı pişireceğiniz tencerde yağı kızdırıp, önce fıstıkları, sonra doğranmış soğanları yağda çevirin. Nihayet pirinci de tence-



reye katıp, onu da biraz yağda kavurun. Pirinçlerin üzerine bir kepçe sıcak su, tuz, şeker ve kuş üzümünü de ilâve edip, tencerenin altını iyice kısarak, suyunu tamamen çekene kadar demlendirin. Sonra tencereyi bir tabağa dökerek, incecik kırptığınız dereotunu pirinçli içe karıştırın ve biraz soğumaya bırakın.

El yakmayacak kadar soğuyunca, bir enginar yaprağını avucunuzun içine yerleştirin. Yaprığın çukur yerine hazırladığınız içten bir kaşık koyup, üzerine ikinci yaprağı kapatın. Sonra tencerenin dibine muntazam olarak dolmaları, midye dolması gibi istif edin. Hepsi tamam olunca, pişerken dağılmamaları için, dolmaların üzerine bir tabak kapatarak ve bir kepçe daha su ilave ederek, kapalı olarak, 10 – 15 dakika kadar çok kısık ateşte bütün suyunu çekene kadar pişirin.

Piştikten sonra, dolmalar tamamen soğuyuncaya kadar tencerede bırakın. Sofraya getirmeden önce, üstteki tabağı kaldırarak, dolma tenceresini büyükçe bir servis tabağına ters çevirin, dereotu ve limon dilimleriyle süsleyin.

NAR¹⁹:

Ortaçağ mistik inanışına göre bütün meyve ve sebzelerin insan ruhunu aşağıya çeken veya yükselten, yani, olumsuz duyguları arttıran veya onlardan arındıran etkileri vardı. Nar bu ikinci sınıfa giriyor. Benliği öfkeden, hırstan, kıskançlıktan ve nefretten uzaklaştırarak, ruhu hafiflettiğine inanılırdı. Modern tıp bu konuda ne düşünür bilmiyorum, ama insanların ruh ve bedeninin ihtiyaçlarına göre yediklerini seçmeleri yeni değil. Eskiden beri bilinen ve uygulanan akıllıca bir yöntem.

Nar, *Punica granatum*, tahmin edilen anavatanı Batı Asya'da, Hazer Denizinin güneyinde ve İran'ın kuzeyinde, Azerbeycan ve Kafkasya'da doğal olarak yetişmektedir.²⁰ Hepimizin bildiği, meşinim-

¹⁹ *Cornucopia Magazine* (1993, ve S. 5, s. 102-105).

²⁰ *Illustrierte Flora von Mittel-Europa*, Dr. Phil Gustav Hegi, J F Lehmanns Verlag, München, 1926, V Band, 2. Teil, s. 762-766.

si bir kabuk içinde saklı pırıl pırıl yakut damlalarıyla dolu meyvesi sonbaharda olgunlaşan nar ağacı bodur bir ağaçtır. Akdeniz'in tarihinde erken çağlardan beri varolmuş, hem şifalı, hem de tılsımlı özellikleriyle nara çok değer verilmiştir. Yunan mitolojisindeki tanrıça Afrodit'in kendi doğum yeri olan Kıbrıs adasına nar ağacı diktiği efsanesi, belki de narın Akdeniz'e başka bir yerden getirildiğini işaret eder. Odise'de Homeros Batı Anadolu'da Foça'daki bahçelerde ve Frigya tepelerinde nar ağaçlarının yetiştiğini anlatır. Nar, Mısır'da da kutsal bir meyve olarak yetiştirilmekteydi. MÖ. 1547'de yapılmış mezar duvar resimlerinde görülen nar, Mısır'ın gündelik hayatında bol tüketilir, hararet kesen nar şerbetleri içilirdi. Dünya'daki en eski meyve bugün Berlin'deki Mısır Müzesinde, ölü hediyeleri arasında bulunan IV. Ramses (MÖ. 1167-1148) devrine ait bir kuru nardır.

Nar meyvesi içinde herbiri bir tohum olan taneleri ve meyvenin üzerinde bir taç gibi duran çiçek çeneği ile tarihte sülâlelerin ve federasyonların amblemlerinde, Yunan paralarında sık görülür. Eski Frigya ve Karya dillerinde nar demek olan *side*, antik devirlerde şehirlerle ismini vermiştir (Side). Filistin ve Ürdün'de de, narın semitik ismi *rimmôn* yine şehir adı olmuştur, Amman gibi.

Romalılar nara, *malum punicim* veya *malum granata*, "taneli elma" isimlerini vermişlerdir. Tıpkı bugün Amerika Birleşik Devletleri'nin bayrağındaki yıldızlar gibi, narın çok taneli yapısı birliği ve beraberliği sembolize ederdi ama bir de Roma atasözü var: "*Omni malo punico inest granum putre*" "Muhakkak her narın içinde bir çürük tane bulunur".

MÖ 5. yy.'da Hippokrat, nar suyunu ateş düşürücü olarak önerir. Kurutulmuş kabuğu ve çiçekleri de daha sonra mide bozukluklarına karşı bol bol kullanıldı. Ta 20. yy.'ın başlarına kadar bağırsaklardaki parazitlere karşı toz haline getirilmiş nar ağacı kabuğu ve kökleri Avrupa'daki eczanelerde satılmaktaydı.

Nar, çok sevilen bir meyve olması, şifa veren ve yarı mistik özelliklerinin bulunması yanında, meyvenin acı derisi ve ağacının sert kabuğu, tanin ve boyar maddeler ihtiva eder. Bu maddeler kalıcı özelliği olan, yani has boyalardı ve ticarî değeri yüksekti. Akrilik



boyalar icad edilmeden önce, pamuk ve yünü, ayrıca zarif çizmele-
rin yapıldığı nadide maroken ve sahtyan derilerini de kızıl kahve ve
limon sarısı renklerine boyamada kullanılırdı. Bu sebepten dikkatli
olmak lazım, nar lekesi elbiselerden hiç çıkmaz!

Günümüzde manavlarda veya marketlerde sadece bir tek çeşit
nar bulabiliyoruz. Fakat, eski yemek tariflerinde bahsi geçen bir de
“ekşi nar” var. Limonun daha henüz Akdeniz havzasına girmediği
zamanlarda ekşi nar veya nar ekşisi bol miktarlarda kullanılıyordu.
Nar ekşisi bugün Anadolu’da hâlâ sevilen ve aranan bir tattır. Sala-
talarda, bazı yemeklerde ve limonataya benzeyen mayhoş nar şer-
beti hazırlamak için kullanılır.

13. yy.’da Endülüs’te Araplar on farklı çeşit nar yetiştirmektey-
di. Osmanlılar zamanında sadece tatlı ve ekşi türler değil, ayrıca be-
yaz kabuklu, tatlı, pembe taneli beyaz nar; koyu erguvan kabuklu,
hafifçe mayhoş iri taneli siyah Bağdat narı; Sakız adasından, küçük
çekirdekleri ve çok muntazam yuvarlak meyvelerinden dolayı pek
makbul, sakız narı; küçük ekşi taneleri olan ve enfes şarabı yapılan
çerebani; Sultan Selim narı, muhtemelen Yavuz Selim’in Bağdat’ı fet-
hine ithafen bu ismi alan ve her bir meyvesi bir kilo gelen koyu kır-
mızı sulu taneleri ve minik çekirdekleriyle, o da zamanında pek
aranan bir türdü. Fakat bütün bunlardan başka bir tanesi var ki,
hepsinden daha olağanüstü. İnandırıcı gibi değil, ismi: çekirdeksiz.
Herhalde çekirdeksiz üzüm gibi hiç çekirdekleri yoktu²¹. Doğrusu
bir tadına bakmak isterdim!

17. yy.’da Evliya Çelebi²², sadece Azerbeycan Karabağ’da onse-
kiz farklı tatlı nardan bahsediyor. Çelebi, Tebriz’de nar meyvesinden
ve çiçeklerinden yapılan nar şarabının dereler gibi aktığını söylüyor.
Anadolu’da en iri narlar Maraş yöresinden gelir ve Osmanlı İmpara-
torluğunun çeşitli yerlerine pek değerli hediyeler olarak gönderilir-
miş. Van Gölü’ndeki Aktamar Kilisesi’nin muhteşem frizini süsleyen
Güney Doğu Anadolu’nun narları her devirde nam salmıştı.

²¹ *Les Plantes Alimentaires Chez Tous Les Peuples et A Travers Les Ages*, Vol. II, D. Bois,
Paul Lechevalier, Paris 1928, s. 349-353.

²² *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, C. 1-2, Üçdal Neşriyat, İstanbul 1986, s. 569,579.

Ayrıca Evliya Çelebi bir de bize, Bodrum'un karşısında İstanköy adasında tesadüfen rast geldiği saray ahçılarının İstanbul'a, saraya götürmek üzere 200 fıçı limon ve nar suyu aldıklarını anlatıyor. Herhalde bu kadar ekşi su sadece saray mutfaklarında tatlılar ve şerbetler için değil, besbelli saray eczanesinde hazmettiriciler ve ilâç hazırlamakta da kullanılacaktı.

Eczacı ve tabib, Hızır Hacı Paşa, Birgi'de 1417 yılında ölmüştür. *"marazlar ki çok vaki olur sebeblerin ve alâmetlerin ve ilâcların beyân eyleyem kaçan ki bir yerde iistad hekim bulunmasa..."* diyerek kaleme alışı sebebini alçakgönüllülükle açıkladığı, pratik koruyucu hekimlik kitabı *Miıntahab-ı Şifa*²³da, korkuya ve endişelere karşı narı tavsiye ediyor ve şöyle diyor: *"hafakanı gideriir gönili ferah eder"*. Ayrıca tatlı ve ekşi narların taneleri çekirdekleriyle beraber bir havanda dövülür, suyu çıkarılarak, biraz şekerle karıştırılıp, aç karnına alınırsa benliği kabalıklardan arındırmış. Hem görüntüsü, hem lezzeti, hem de özellikleriyle eşsiz olan narı, keşke biraz daha çok tüketsek diyorum, siz ne dersiniz?

NARLI ÇORBA

*4 bardak tavuk suyu; 1/2 bardak nar suyu (mümkünse ekşi nar);
tuz ve karabiber; bir avuç nar tanesi
taze maydanoz veya nane*

Narın vatani Azerbeycan'dan, bu ferahlık veren, son derece hafif ve faydalı çorba gerçekten denemeye değer. Ayrıca iştah açıcı olduğundan, yemeklerde çok da hoş bir başlangıç teşkil eder. Eğer ekşi nar temin edemezseniz, tatlı narla da hazırlayabilir ve ekşilik vermek için yarım limonun suyunu kullanabilirsiniz. Nar suyundaki asit metallere temas ettiği zaman derhal okside olarak kararaçağından, sadece paslanmaz çelik, cam ve plastik kaplar ve tahta kaşık kullanılmasına özen gösterilmelidir.

²³ Celâlüddin Hızır Hacı Paşa, *Miıntahab-ı Şifa*, Haz.: Zafer Önler, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1990, s. 32-33.



Bir narı ortadan enine ikiye bölün. Bir yarısından tanelerini ayırarak, daha sonra kullanmak üzere bir kenara bırakın. Diğer yarısını cam veya plastik bir limon sıkacağına limon sıkarak gibi sıkın ve bir bardakta biriktirin. Eğer limon ilâve ederseniz, onu da hazır ederek, nar suyuna katın.

Et suyunu çorba yapacağınız tencerede ısıtın, kaynamaya başlayınca, nar suyunu ilâve ederek, vitaminlerinin mümkün olduğu kadar az kaybolması için sadece biraz daha ısıtarak, ateşten hemen alın.

Tuzunu, biberini sepin. Nar tanelerini ve incecik kırdığınız maydanoz veya naneyi, veya ikisini birden çorbaya katarak derhal servis yapın.

BILDIRCIN KEBABI

4 adet bildircin; 2 çorba kaşığı zeytin yağı;

1 bardak kadar nar suyu (taze sıkılmış);

2 çay kaşığı acı biber salçası;

Tuz ve kara biber (taze çekilmiş);

2 çorba kaşığı yoğurt;

8 adet kebab için küçük şiş

Bıldircinin minicik gövdesinde pek az eti olur, buna rağmen bu tarifke kebab edildiğı vakit, hem av eti lezzeti belirir, hem de zahmetsizce herkesin hoşuna giden nefis bir yemek hazırlanmış olur.

Kişi başına 2 adet bıldircin hesap ederek işe başlayın. Tüyleri ayıklanmış kuşların içlerini temizleyin, kanatlarının uçlarını keskin bir mutfak makasıyla kesin, ateş üzerinde kalan tüylerini ütöleyin ve yıkayıp kurulayın. Sonra bıldircinleri teker teker düz bir tahtanın üzerine karın üzeri yatırarak, elinizin ayası ile sırtına kuvvetlice bastırın ve bir kebab şişini yassılmış olan kuşun kanatlarından, diğerini ise bacaklarından geçirerek pişerken de yassı kalmasını sağlayın. Geriye kalan diğer bıldircinlere da aynı işlemi tekrarlayın.

Zeytin yağı, nar suyu, eğer seviyorsanız biraz acı biber salçası ile iyice çırpılarak bir sos yapın.

Kuşları içine yatırarak, marine edebileceğiniz büyüklükte kenarlı bir tabağa şişteki bıldırcınları yerleştirin, hazırladığınız nar sulu sosu üzerine gezdirin ve örterek birkaç saat veya bir gün, (arada kuşları alt üst ederek) buzdolabında dinlendirin.

Yemekten 15 – 20 dakika önce, ızgara veya fırını kızdırın. Kuşları ızgara telinin üzerine veya fırın tepsisine dizin. Tabakta kalan sosu yoğurt ilâve ederek koyultun, tuz ve karabiber de koyarak, elde ettiğiniz bulamacı kuşların her iki tarafına bolca sürün. Kızardığı vakit hem içleri kurumayacak hem de çıtır çıtır olacaklardır.

Bıldırcınları önce bir tarafı sonra diğer tarafı olmak üzere 5 – 6 dakika kadar dışları güzelce kızarıp, içleri kurumayacak şekilde kebab edin.

Servis yaparken şişleri çıkarın. Taze ekmek ve yeşil salata ile işte size hanları bile ağırlayabileceğiniz bir ziyafet.

NAR DONDURMASI

1 bardak iyi içme suyu;

4 tepeleme çorba kaşığı şeker;

4 büyük olgun nar (tatlı); bir limonun suyu;

siis için taze ıtır veya oğul otu yaprakları;

bir avuç nar tanesi

Dışarda *sorbet* olarak bilinen ve bazen yemek aralarında da damağı tazelemek için yenen, meyve suyundan yapılan dondurmalar, aslında dondurularak kar haline gelmiş şerbetten başka bir şey değildir. Zaten fransızca *sorbet* kelimesi de şerbetten gelir.

Bir bardak içme suyuyla dört kaşık şekeri biraz ısıtarak eritip, basit bir şurup hazırlayın. Bırakın tamamen soğusun, sonra buzdolabında biraz daha da soğutun.

Nar tanelerini kabuklarından ve tanelerin arasındaki incecik sarı zardan temizleyin. Tanelerden en kırmızı ve en gösterişlilerini daha sonra süs yapmak üzere bir kenara ayırın. Kalan taneleri temiz bir tülbentte sıkarak suyunu çıkarın. Veya narları limon gibi enine ortalarından keserek, güzel taneleri ayırdıktan sonra, cam veya



plastik bir limon sıkacağında limon gibi sıkın. Daha kolay olur. Nar suyunu cam veya porselen bir kapta biriktirerek, en son sıkıldığınız limonun suyuyla karıştırın.

Önceden hazırladığınız şurubu limonlu nar suyuna ilâve ettikten sonra, tadarak şekerini kontrol edin. Tatlıca olmalıdır. Eğer azsa biraz daha şeker ilâve edin. Soğuk yenen yiyecekler biraz daha fazla şeker kaldırır. Sonra varsa elektrikli bir dondurma makinesinde, yoksa buzdolabının buzluğunda tamamen donana kadar, içinde buz parçacıklarının oluşmaması için zaman zaman tahta bir kaşıkla karıştırarak, dondururun.

Dondurmayı önceden soğutulmuş kâse veya tabaklara tevzi ederek, üzerine de ıtır veya oğul otu yapraklarından ve baştan ayırdığınız nar tanelerinden süs yaparak, ikram edin. Cam veya kristal kâseler, narın o buğulu mercan rengini sergileyeceğinden, göze daha hoş görünür.



Dondurma (Sütlü Tatlılar)



Su muhallebisi gülabdan muhallebi kaşığı (Sütlü Tatlılar)



Kuzu ciğeri sarma yapılışı (Sakatat)



iki enginar yemeği



Nar



Çiğdem Öztürkçine Erduran*
Ömer Faruk Şerifoğlu**

Anadolu'da Patlıcan Kültürü ve Yemekleri



iriş

Türk mutfak kültüründe “sebzelerin şahı” ve “fakir eti” olarak tanımlanan patlıcan, sayılamayacak kadar çok çeşitli yemeğiyle mutfağımızın vazgeçilmezlerindendir. Özellikle yaz aylarında, Anadolu’nun hiçbir köşesinde patlıcanın “şahlığına” kimsenin itirazı olamayacaktır. Patlıcanın, ülkemizde turşusundan reçeline yaklaşık 200 çeşit yemeği yapılmaktadır. Bu kadar yaygın kullanımı dolayısıyla beslenme kültürümüzde de önemli bir yer edinen patlıcan, şehir kültürümüze de girmiştir: Yüz yıl öncesine kadar büyük çoğunluğu ahşap konaklardan oluşan İstanbul’da “patlıcan mevsimi” gelince yangınların ardı arkası kesilmez olurmuş; her gün şehrin farklı bir köşesini yok eden bu yangınlardan dolayı, patlıcanın şehre girişinin padişah fermanıyla yasaklandığı bile olmuş. Gaziantep de ise “patlıcan mevsimi” geldiğinde şehrin delilerinin çoğaldığı söylenir. Yine Antep’te “Evlât, bir su ver, patlıcansız olsun!” şeklinde bir deyim vardır. Bu söylencelerden hareketle başta Antep olmak üzere bütün güney şehirlerimizin mutfak kültüründe patlıcanın önemli bir yeri olduğunu söyleyebiliriz.

Patlıcanın anavatanı konusunda farklı görüşte uzmanlar olmakla birlikte, Hindistan’dan bütün dünyaya yayıldığı en yaygın gö-

* Enstrüman yapımcısı, araştırmacı.

** Sanat tarihçisi, yazar.



rüştür. Hindistan'da patlıcanın birkaç binyıldan beri varlığı bilinmektedir. Bugün en yaygın üretildiği ve tüketildiği Akdeniz havzasında ise 16. yy.'dan itibaren yaygınlaştığı görülmektedir. Patlıcan sözcüğünün etimolojisine dair rivayetler de muhtelif. Kökeninin Sanskritçe Vatingana olduğu yine yaygın görüştür. Farsçada Patin-gan olarak bilinen patlıcan, Divanü Lügati't-Türk'te bitki olarak Bü-tüğe adıyla geçmekte ama yemekler kısmında bahsedilmemektedir.

Ilık iklimlerde bir, tropik iklimlerdeyse birkaç yıllık ömrü olan patlıcan gerek bitki olarak gerekse meyvesiyle pek çok çeşidi olan yaygın bir kültür bitkisidir. Ülkemizde en yaygın çeşitleri; koyu mor renkli az çekirdekli ortalama 20 cm uzunluktaki "Kemer patlıcan"; orta koyulukta parlak ve yumuşak etli, sapından ucuna doğru incelen "Halkapınar patlıcanı"; yuvarlağa yakın, bazen koyu, bazen kırçilli ve parlak renkli, az çekirdekli ve etli "Bostan patlıcanı"; ve koyu mor renkli, 12-17 cm uzunluktaki "Kirmastı patlıcanı" olarak adlandırılan türlerdir. Bunun dışında daha yöresel olarak tanımlayabileceğimiz; 35-50 cm uzunluktaki "Manisa/Aydın siyahı", uzunluğu 70-80 cm bulan "Arşın patlıcanı" dışında son yıllarda seralarda yetiştirilen Amerikan kökenli "Beyaz patlıcan" da sayılabilir.

Patlıcanın, gerek yetiştirilmesi, gerekse tüketimi dikkate alındığında bir Akdeniz sebzesi olduğunu görülür. Yıllık tüketimi kişi başına 16 kg bulan patlıcan, ülkemizde domatesten sonra ikinci sırayı almaktadır. Eski yerli kaynaklarda Badincan veya Bazıncan şeklinde geçen patlıcana hemen bütün yemek risalelerinde yer verilmiştir. 18. yüzyıla ait yemek kitaplarında geçen bazı patlıcan yemekleri şöyle sıralanabilir: bazıncan mücmeri, bazıncanlı pilav, bazıncandan mamul mülebbes dolması, bazıncan tavaşı, yoğurtlu bazıncan, medkune, bazıncan paçası, bazıncan kayganası, türlü, kavurmalı bazıncan, ekşili bazıncan, bazıncan dolması, şeyhülmüşü, bazıncan turşusu...

Türk mutfağında bu kadar büyük bir yeri olan patlıcan, zaman içerisinde bir kültür olgusuna dönüşmüştür: "Acı patlıcanı kırağı çalmaz", "Seninki can da benimki patlıcan mı?", "Patlıcan cenginde yenik düştü!" gibi atasözü ve deyimlerin yanı sıra; "Ağzı aşığı, gâ-



vur uşağı", "Alçacık boylu, kadife donlu", "Aldır abası, yeşildir küpesi, bunu bilmeyen, eşek sıpası", "Önü önlüklü, başı keçikli, mor fistanlı, yeşil kaftanlı" gibi bilmecelelere konu olmuştur.

Patlıcana tıp tarihinde de pek çok kaynakta rastlanmaktadır. *Miifredât-ı Baytar Terciimesi*'nde, patlıcanın iştah açıcı, hazımsızlığı giderici, damar temizleyici özellikleriyle birlikte basur ve göz hastalıkları ile melankoliye yol açabileceği vurgulanmıştır.

Ülkemizin hemen her tarafında çeşitli yemeklerinin yapılıyor olmasıyla birlikte, asıl yaygın olduğu bölgeler Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgesidir. Yöresel ve özgün mutfağıyla Türk mutfak kültürü içerisinde özel bir yeri olan Gaziantep mutfağında patlıcan başlıbaşına özel bir yere sahiptir. Karadeniz bölgesindeki hamsinin yerini, Gaziantep'te patlıcan (yöre ağzıyla Balcan) almıştır. Reçelinden turşusuna 200'e yakın çeşitli yemeğinin yapılıyor olmasıyla birlikte, en çok yapılan yemekler de patlıcan yemekleridir. Sebze tüketiminde ülke genelinde patlıcan domatesten sonra gelirken Gaziantep'te başabaş, yaz aylarında ise domatesin önündedir.

Yaz aylarında kışa hazırlık olarak kurutulan dolmalık patlıcan dizileriyle donanan Antep evleri, görülmeye değer bir manzardır. Antepliler yıl boyu patlıcan yemeklerinden vazgeçemediklerinden yaz aylarında dolmalık ve doğramalık patlıcanları ayrı ayrı kurutarak kışa hazırlık yaparlar. Dolmalık olarak kurutulan patlıcanların oyularak çıkarılan iç kısımları ve börk denilen tepesindeki yeşil kabukları da ayrıca kurutulur ve bunlardan sadece Antep mutfağında görülen Börk Aşı ve Mıcırık Aşı denilen yemekler yapılır. Dolmanın dışında Antep mutfağındaki en yaygın patlıcan yemekleri Doğrama, Balcan Kebabı, Ali Nazik, İmambayıldı ve Karnıyarık'tır. Bunlar arasında Patlıcan Pastırması da denilen Doğrama, Gaziantep'te düğün ve cenaze gibi kalabalık topluluklara yapılan yemeklerin başlıcasıdır. Balcan Kebabı ve Ali Nazik daha Antep mutfağının en çok ilgi gören ziyafet yemeklerindendir. Özellikle Ali Nazik Antep mutfağının sembollerinden olmuştur. Rakkuş Bacı adlı halk ozanı, Antep folkloruna da giren Antep yemekleri üzerine yazdığı bir destanda Ali Nazik'i bir mucize olarak tanımlar: "Ali Nazik mucize yutmadan kendi kayar / Yerken damak mest olur dil dudakları ya-

lar.” Bir tür Karnıyarık olan Şıkılmışı (Şeyhü’l-muhsî) ise 18. yüzyıla ait yemek kitaplarında da geçen bir yemektir ve “Dolmaların şeyhi” anlamında kullanılmış olmalıdır. Dorapkatel, Pürlezzet, Maglube ve Silkme de yine Antep mutfağına özgü patlıcan yemekleri olarak bilinmektedir.

PATLICAN YEMEKLERİ

1- BADEMLİ PATLICAN ÇORBASI

Malzemeler

2 adet patlıcan (orta boy)

125 gr margarin

1.5 lt et suyu

1/2 limon suyu

3 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1.5 su bardağı un

1 çay bardağı badem içi (kabukları soyulmuş)

Tuz, karabiber

Yapılışı

Patlıcanlar tamamen soyulup ortasından yarılır, tuzlu su ile kısa bir süre acısı alınarak bir tencereye konulur.

İçine limon suyu, tuz ve patlıcanları kapatacak kadar su konur, 10 dk. pişirilir.

Bir tencerenin içerisine margarin ve un koyup bir çırpma teli yardımıyla un renk alana kadar karıştırılır.

Pişen patlıcanlar unun içerisine konulur 1 dk. karıştırılır ve et suyu eklenerek kaynamaya bırakılır.

Patlıcanlar püre gibi olunca ister süzgeçten, ister bir parçalayıcı aracılığı ile pürüzsüz hâle getirilir ve tadı kontrol edilir.

Bademler hafif sıvı yağda kavrularak çorbanın üzerine servis yapılır.



2- PATLICAN BÖREĞİ

Malzemeler

3 büyük patlıcan
375 gr beyaz peynir
3 yumurta
1 demet maydanoz

Kızartmak için,
2-3 yumurta
250 gr galeta unu
Sıvı yağ

Yapılışı

Patlıcanları uzunluklarına doğru yarım parmak inceliğinde dilimlere kestikten sonra bu parçaların bir süre tuzlu su ile acıları alınır.

Acısı alınan patlıcanlar sıvı yağ ile hafif kızartılır.

375 gr beyaz peynir, 3 yumurta, 1 demet maydanoz diğer bir tarafta karıştırılır.

Bu karışım iki patlıcan dilimleri arasında kalacak şekilde sürülür.

Peynirli patlıcan dilimlerini daha sonra diğer bir tarafta hazırlanmış olan 3 yumurta karışımı ve galeta ununa batırarak kızgın bir yağda kızartılır.

İstenilen bir yeşillik ile servise hazır edilir.

3- ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLÂV

Malzemeler

1 kg pirinç
250 gr dolma biberi ve çarliston biberi (kare doğranmış)
500 gr domates (kabukları soyulmuş ve kare doğranmış)

100 gr tuz (patlıcanlar için)
1 kg patlıcan
250 gr zeytinyağı
300 gr çiçek yağı (kızartmak için)
1.5 lt et suyu
1 çorba kaşığı şeker
Tuz

Yapılışı

Patlıcanlar alacalı olarak soyulur, küp küp doğranır ve bir süre tuzlu suda bekletilerek acısı alınır.

Patlıcanlar kızgın bir yağda kızartılır.

150 gr zeytinyağını kızdırdıktan sonra içerisine doğranmış biberleri ve domatesleri ilave ederek 1 dk. kadar karıştırılır.

Daha sonra üzerine et suyu ilâve edilerek kaynamaya bırakılır.

Ayıklanmış olan pirinç çukur bir kap içerisinde, üstü kapanacak şekilde ılık su ve tuz ilâvesiyle ıslatılır.

Bir saat kadar bekletildikten sonra soğuk su ile bolca yıkanır, süzmeye bırakılır.

Tencerenin içerisine yağ konup hafif kızdırılır.

Pirinç, şeker ve tuz tencereye konularak hafif kavrulur.

Kaynayan et suyu karışımı, bu kavrulan pirincin üzerine dökülerek karıştırılır.

Kapağı kapatılarak 2 dk. hızlı ateşte daha sonrada ağır ateşte 10 dk. pişirmeye bırakılır.

İstenirse fırında da pişirilebilir.

Pişen pilâv dinlenmeye bırakılır.

Dinlendikten sonra tenceredeki pilâv geniş bir servis tabağına konularak üzerine kızartılmış olan patlıcanlar ile süslenir.

Servise sunulur.



4- PATLICANLI SARAY YUMURTASI

Malzemeler

600 gr kemer patlıcanı
100 gr tereyağ
150 gr çarliston biberi (uzun doğranmış)
300 gr soğan (piyazlık doğranmış)
200 gr domates (küp küp doğranmış)
4 adet yumurta
1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
Tuz, karabiber

Yapılışı

Yağ bir tencerede kızdırılır.

Soğanlar içine eklenerek yaklaşık 3 dk. yumuşayınca kadar kavrulur.

Biber, domates eklenerek 2 dk. kadar daha karıştırıldıktan sonra ateşten alınır.

Patlıcanlar kömür ateşinde veya ocakta kabukları yumuşayınca kadar közlenir

Közlenen patlıcanların kabukları soyularak, hazırlanan diğer malzeme ile birlikte karıştırılır.

Bu karışımın içerisine yumurtalar kırılır.

Baharatlanarak orta dereceli fırında 5 dk. pişirerek servise hazır hâle getirilir.

5- PATLICAN MÜCVERİ

Malzemeler

1 kg patlıcan (kare doğranmış)
300 gr ince doğranmış soğan
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
1/2 çay bardağı çiçek yağı

2 çorba kaşığı yoğurt
100 gr tereyağı
500 gr kuzu kıyması (orta yağlı)
1 çorba kaşığı un
4 adet yumurta
Tuz, karabiber

Yapılışı

Patlıcanları tuzlu suda 5 dk. haşlayıp, soğuk sudan geçirilerek sıkılır.

Tencerede yağ kızdırılarak, soğanı kıymayı ilâve edip, kıyma suyunu çekene kadar karıştırılır.

Patlıcanları, maydanozu, tuzu, karabiberi koyup 5 dk. karıştırıp ateşten alarak soğumaya bırakılır.

Çukur bir kapta yumurta çırpılır, un, yoğurt ilâve edilip sıvı hâle getirilir.

Bu karışım soğumuş olan malzemenin içine karıştırılır.

Teflon bir tavada az yağ kızdırılarak, karışım kızgın yağa bir kaşık yardımcıyla atılarak kızartılır..

İstenirse fırın kabında da bütün olarak kızartılarak, kesilmek sureti ile servis edilebilir.

6- PATLICAN OTURTMA

Malzemeler

5 adet orta boy bostan patlıcanı
100 gr tereyağı
1 kg kuzu kıyması
500 gr domates
300 gr soğan (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı şeker
3 adet biber



1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

2 su bardağı su

1 lt çiçek yağı

Tuz, karabiber

Yapılışı

Patlıcanları 4 cm aralıklı kesip alacalı soyup iç malzemenin konulacağı kısım bıçağın ucu ile huni şeklinde çıkartılarak hazır edilir.

Tuzlu suda bekletilerek acısı alınır.

Kızdırılmış bir yağda kızartılarak huni gibi boş olan kısımları üste kalacak şekilde bir fırın tepsisine yerleştirilir.

Diğer tarafta tencereye tereyağı konularak kızdırılır, soğanlar ilâve edilerek kavrulur. Kıyma eklenerek suyu çektilinceye kadar kavrulur.

Kıyma suyunu çekince küp küp doğranmış domatesler, tuz, karabiber, maydanoz ve bir miktar su eklenerek 15 dk. pişirilmeye bırakılır.

Pişen bu harç ortası boş olan patlıcanların içerisine yerleştirilir.

Üzerine halka domates parçaları ve şeker eklenerek 180 derece fırında pişirilir ve yemeğin sosu eklenerek servise hazır olur.

Not: Patlıcan musakka, kemer patlıcanlar yuvarlak şekilde doğranıp, aynı iç malzeme üzerine yayılarak da yapılabilir.

7- PATLICAN SİLKME

Malzemeler

1 kg kemer patlıcan

750 gr kemikli orta yağlı parça kuzu eti

1/2 kase nohut

1 su bardağı yoğurt

5 diş sarımsak

1 çorba kaşığı domates salçası

Tuz, karabiber

Yapılışı

Nohutlar etlerle birlikte düdüklü tencerede haşlanır.

Kabukları soyulmuş patlıcanlar bütün olarak tencereye bırakılır.

Salça eklenir. Hepsi birlikte pişirilir.

Yemek piştiği zaman yemeğin suyu oldukça azalmıştır.

Sarmısaklı yoğurt ile servis yapılır.

8- ŞAKŞUKA

Malzemeler

1 kg patlıcan

500 gr patates

250 gr çarliston biber

300 gr kabak

500 gr domates

30 gr sarmısak

1 çay kaşığı kuru nane

200 gr soğan

100 gr zeytinyağı

1 /2 lt çiçek yağı

1 su bardağı su

Yapılışı

Patlıcanlar alacalı olarak soyularak yarım saat tuzlu suda bırakılarak acısı alınır. Patates, biber, kabak, domatesler küçük küçük doğranır.

Bir tarafta hepsi sıra ile kızartılır.

Diğer bir tencerede zeytinyağı kızdırılır.

İçine soğan, sarmısak koyup karıştırılır.

Soğanlar yumuşayınca domatesler eklenir ve 1 dk. kadar karıştırmaya devam edilir.

Bir bardak su eklenerek kaynamaya bırakılır.



Biraz soğuduktan sonra hazır olan malzemenin üzerine kepçe ile boşaltıp hafifçe karıştırılır.

Kuru nane ile servise hazır hâle getirilir.

Not: İstenirse süzme yoğurt ile servis yapılabilir.

9- BEŞAMEL SOSLU ETLİ.KARNİYARIK

Malzemeler

5 adet orta boy patlıcan

350 gr kuşbaşı kuzu veya süt dana

1 adet büyük soğan

6 adet sivri biber

2 adet domates

1 tatlı kaşığı salça

1 su bardağı sıvı yağ

5 diş sarmısak

Tuz, karabiber

Sos için

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı un

2 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

Taze kaşar isteğe bağlı

Yapılışı

Patlıcanlar sapın iki parmak altından başlanarak soyulur.

Orta kısmı karniyarik da olduğu gibi yarılr. Tuzlu suda bekletilerek acısı çıkartılır.

Eti, iki kaşık sıvı yağda suyunu bırakıp iyice çekene dek sote edilir.

Ayrı bir tencerede 2-3 kaşık sıvı yağda küçük doğranmış soğan ve sarmısaklar hafifçe pembeleştirilir.

Ardından sırası ile doğranmış sivri biberler, salça ve sote edilmiş etler tencereye alınır.

Tuz, karabiber ile tatlandırma yapılarak etlerin üzerine hafifçe çıkacak kadar sıcak su ilâve edilir.

Ağır ateşte ve kapağı kapalı olarak etler yumuşayıncaya kadar pişirilmeye devam edilir.

Etlerin pişmesine yakın rendelenmiş domatesler etlere eklenir.

Bu arada patlıcanlar kurulanarak kızgın bir yağda hafif olarak kızartılır.

Kızaran patlıcanlar bir fırın tepsisinin içine alınır.

Kızartılan patlıcanların yarılmış olan orta kısımlarını pişirilen etler susuz bir şekilde yerleştirilir.

Suyu son olarak yemeğin üzerine ilâve edilir.

Diğer bir tarafta tavada tereyağı eritilir, unu ilâve edilerek hafif olarak sarartılır.

Sütü ilâve edilerek topak olmaksızın bir sos elde edebilmek için karıştırılarak koyulaşıncaya kadar karıştırma işine devam edilir.

Tuzu ayarlanır ve ateşten alınır.

Soğuduğunda bir yumurta sarısı eklenerek karıştırılır.

Sos patlıcanların karın kısımlarına dökülüp üzerine kaşar rendesi eklenerek orta ısıli fırında patlıcanların üzeri kızarana kadar pişirilir.

Sivri biber ile süslenerek servise hazır hâle getirilir.

10- BULGURLU PATLICAN DOLMASI

Malzemeler

1/2 kg yağlı kıyma

2 kg dolmalık patlıcan

1 kg domates

2 su bardağı bulgur (ince bulgur)

2 soğan



1 yemek kaşığı biber salçası
1 demet maydanoz
koruk veya sumak ekşisi
Tuz, karabiber

Yapılışı

Patlıcanlar oyulur. Bulgur, ufak doğranmış domates, soğan, ince kıyılmış maydanoz, salça, baharatlar, tuz ve kıyma ilâve edilir, karıştırılır.

Dolma içi katı olursa, biraz su konur.

Patlıcanlar hazırlanan iç ile yarısını biraz geçecek kadar doldurulur, ağızlarına patlıcanların kesilmiş kapakları kapatılır, tencereye dizilir.

Üzerine dolma taşı veya bir ağırlık kapatılır.

Dolmalar üzerini biraz geçecek kadar su ilâvesiyle pişirilir.

Dolma pişmeye yakın ekşi eklenir yaklaşık 15 dk. pişirildikten sonra servise hazır hâle getirilir.

Not: Bu yemeğe Kilis'te daha çok yazın bağa gidildiğinde yapıldığından dolayı "bağ dolması" da denilmektedir. Bu yemek istenilirse nohutlar ikiye bölünmek ve kabukları çıkarılmak suretiyle yapılabilir. Bu dolmaya "Mukaşşerli Dolma" denilmektedir.

11- PABUCAKİ

Malzemeler

3 adet orta boy patlıcan
1 adet orta boy soğan
3 adet çarliston biberi
2 adet büyük domates
1 veya 1/2 demet maydanoz
150 gr beyaz peynir
100 gr eski kaşar peyniri

3 diş sarmısak
1 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz, şeker

Yapılışı

Patlıcanlar soyulmadan yıkanır, tepesinden sapın fazla kısımları kesilir.

Sapı tutan kalın yeşil kısmı kesip alınarak, sapı koparmadan ve ortalayarak patlıcanlar boyuna ikiye kesilir.

Bir tencereye patlıcanların üstünü örtecek kadar su ve tuz koyulur.

Kaynayan suya ikiye bölünmüş patlıcanlar atılır.

Patlıcanlar ezilmeyecek kadar pişince, süzgeçten geçirilerek suyu süzülür.

Üstüne ağır bir cisim konarak suyun iyice süzülmesi sağlanır.

Diğer yandan soğan ince kıyılır. Tuzla ovalanarak yıkanır.

Bir çay bardağı zeytinyağı ile soğanlar bir tavaya konur.

Biraz tuz ve şeker ilâve edilerek soğanlar hafifçe öldürülür.

Çarliston biberlerinin çekirdekleri çıkartılarak, 3 milimetrelilik ince şeritler hâlinde doğranarak soğanlara ilâve edilir.

Karıştırma işlemine devam edilerek biberler de öldürülür.

Bu karışımın içerisine sarmısak ve domates eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Domates suyunu çekmeye başlarken patlıcanlar süzgeçten alınır.

İçleri, kabuk kısmını zedelemekten çıkartılır. Kayık şeklinde kalan kabuk patlıcanları bir fırın kabına, açık kısmı yukarıda olmak üzere yerleştirilir.

Patlıcanların içleri kıyılır.

Biber ve domates karışımının içine ilâve edilir.

Tamamen suyu çekinceye kadar pişirilir.



Domatesli karışım tümüyle suyunu çektikten sonra yarım demet maydanoz doğranıp malzemeye katılır.

Beyaz peynir rendeleyip karışıma ilâve edilir.

Malzeme patlıcanların içine doldurulur.

Bir yumurta çırpılır. Fırçayla patlıcanların üstüne sürülür.

Biraz da kaşar peyniri rendesi serpiştirilerek fırınlanır.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dk. pişirilerek servise hazır hâle getirilir.

Not: Ege bölgesinde Pabucaki Zimirnika adıyla kuşbaşı kuzu eti ve bostan patlıcanı kullanılarak yapılmaktadır.

12- TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

Malzemeler

1 kg patlıcan

1/2 limon suyu

3/4 su bardağı tahin

4 çorba kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı süzme yoğurt

4-5 diş sarımsak

Tuz

Yapılışı

Patlıcanlar közlenir.

İyice piştikten sonra kabukları soyularak limonlu suda bekletilerek renginin sarı olması sağlanır.

Bir kâseye tahin, zeytinyağı, süzme yoğurt, dövülmüş sarımsak ve tuz konularak iyice karıştırılır.

Patlıcanların suyu süzülerek çatalla ezilir ve tahinli yoğurtlu karışıma yedirilir.

Tahinli patlıcan salatası istenilen şekilde süslenerek servise hazır hâle getirilir.

13- İMAMBAYILDI

Malzemeler

1 kg patlıcan

200 gr sıvı yağ

150 gr çarliston veya dolmalık biber

1 demet maydanoz (ince kıyılmış)

400 gr soğan (piyazlık doğranmış)

400 gr domates (yarısı küçük doğranmış)

30 gr sarmısak (ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı şeker

Tuz ve su

Yapılışı

Patlıcanlar alacalı olarak soyularak patlıcanın uzunluğuna göre 2'şer cm bırakarak ortalarından tamamen soyulur.

Sapları temizlenerek üzerine bıçakla düz bir çizgi çekilir ve bıçağın ucuyla birkaç yerinden delinir.

Tuzlu suda 15 dk. kadar bekletilerek patlıcanları acısı çıkartılır. Sıkılarak sudan çıkartılır.

Kurutularak kızgın yağda patlıcanlar kızartılır ve bir fırın tepsi-sine yerleştirilir.

Diğer tarafta hazır edilen iç malzeme patlıcanların ortasına kar-nıyarıkta olduğu gibi yerleştirilir.

İçin hazırlanması:

Yağı, soğanı, sarmısağı bir tencerede renk alana kadar kavrulur.

Doğranmış domatesler, biber, kıyılmış maydanoz, şeker, yeteri kadar tuz ilâve edilip, birkaç karışımdan sonra bir bardak su ekle-nerek kaynatılır.

Kaynama işi tamamlandıktan sonra bu karışım çukur bir kabın içine süzülür.

Süzülen bu malzemeler, hazırlanmış olan patlıcanların ortaları-na kaşık yardımıyla doldurulur.



Üzerine parmak şeklinde doğradığımız diğer domatesler kapatılarak, süzülen yağı ve bir bardak su ilâve edilir ve tepsinin üzeri yağlı kâğıt ile kapatılır.

Önce kuvvetli ateşte kaynatıp sonra fırında veya kısık ateşte pişirmeye bırakılır.

Soğuk olarak servise hazır hâle getirilir.

Not : İmambayıldı kızartılmadan da yapılabilir.

14- ETLİ PATLICANLI PİLÂV (MAGLUBE)

Malzemeler

1/2 kg kıyma

1 kg patlıcan

1 kg domates

1/2 kg pirinç

1 su bardağı badem içi

1/2 su bardağı Antepfıstığı içi

2 servis kaşığı sadeyağ

2 su bardağı zeytinyağı

Et suyu

Karabiber, yenibahar, tarçın, tuz

Yapılışı

Patlıcanlar 1 cm aralıklarla soyulur ve uzunlamasına yaklaşık 1 cm kalınlığında kesilerek kızartılır.

Domateslerin kabukları soyularak ufak doğranır.

Pirinç haşlanır.

Badem ve fıstık içlerinin kabukları soyulur.

Kıyma biraz kavrulduktan sonra badem ve fıstıklar eklenir.

Badem ve fıstıklar hafif pembeleşince baharatlar ve domates eklenerek pişirilir.

Et suyu ayrı bir kaba alınır.

Tencerenin en altına önce et, sonra tabanından kenarlarına doğru gelecek şekilde patlıcanlar dizilir.

Pirincin ortasına konur. Pirincin miktarı kadar ölçülmüş su (genelde 1 ölçü pirince 1,5 ölçü su) konur ve pilâv pişirilir.

Pişen pilâvın yüzüne yağ verilerek biraz dinlendirilir.

Tencerenin üzerine servis yapılacak tabak kapatılarak tencere ters çevrilir, karabiber serpilerek servis yapılır.

15- ALİ NAZİK

Malzemeler

750 gr iri çekilmiş kıyma

3 kg patlıcan

1 kg yoğurt

5-6 diş sarmısak

Tuz, karabiber, kırmızıbiber

sadeyağ

Yapılışı

Yoğurt süzülür.

Patlıcanlar ateşte közlenip, kabukları soyulur.

Patlıcanın içi bir tahta üzerinde bıçakla kıyılır, patlıcanlar çok ince bir hâle getirilir.

Diğer taraftan kıyma biraz yağ ilâvesiyle kavrulur, tuz ve kırmızıbiber eklenir.

Kıyma çok kavrulmamalıdır.

Kıyılan patlıcanlar ocağa konup, kaşıkla ezilerek ılıtılır, bu arada ılınmış patlıcana sarmısaklı yoğurt katıp iyice yedirilir, ocaktan alınır, tuzu tamamlanır, yoğurt ekşi ise biraz süt ilâve edip karıştırılır.

Servis tabağına yayılır, üzerine kavrulmuş olan kıyma konularak servise hazır hâle getirilir.

Not : Bu yemeğin domateslisi ve kuşbaşı etlisi de yapılmaktadır.



16- PATLICAN KEBABI (Balcan Kebabı)

Malzemeler

1 kg orta yağlı kıyma

1 kg uzun, iri patlıcan

5-6 adet domates

5-6 adet yeşil biber

Tuz

Yapılışı

Patlıcanlar yıkanıp sapları kesildikten sonra 3-4 cm kalınlığında tekerlek şeklinde kesilerek şişlere geçirilmek üzere hazır edilir.

Diğer tarafta kıyma, tuz ve karabiber eklenerek yoğrulur.

Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak, şişlere bir patlıcan, bir top yuvarlanmış kıyma dizilir.

Elle düzeltilerek kıymanın, şişin etrafına eşit oranda geçirilmesi sağlanır. Domatesler ve biber ayrı şişlere dizilir.

Mangalda alevsiz, orta harlı ateşte pişirilir.

Üzerine az su serpilir, ağzı kapatılır 5-10 dk. üzerinde demlenir.

Sıcak olarak servis yapılır.

17- HÜNKÂR BEĞENDİ

Malzemeler

1 kg patlıcan

750 gr kuşbaşı et

2 adet soğan

2 su bardağı su

2 adet domates

300 gr un

200 gr tereyağı

1 lt süt

1 su bardağı kaşar peynir

Tuz, karabiber

Yapılışı

Kuşbaşı eti yağda kızartılır ve tencereden başka bir tabağa alınır.

Kalan yağda ince doğranmış soğan kavrulur.

Domatesler doğranarak tuz ve biberle birlikte ateşte çevrilip, daha sonra et üzerine aktarılır.

Su ilâve edilen karışım, kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Kömür ateşi veya ızgarada közlenen patlıcanlar kabukları soyularak istenirse bir süre limonlu suda bekletilir, daha sonra ince ince kıyılır.

Bir tencerede un ve tereyağı, un sararıncaya kadar 1-2 dk. kavrulur.

Kıyılmış patlıcan bu tencereye aktarıldıktan sonra, üzerine azar azar süt eklenir.

7-8 dk. daha pişirilen püreye, rendelenmiş kaşar peyniri konularak son kez karıştırılır.

Tabaklara alınan pürenin üzerine et konularak servis yapılır.

İstenirse maydanoz ile süslenir.

18- ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

Malzemeler

2 kg patlıcan

1/2 kg pirinç

4-5 adet soğan

1/2 su bardağı zeytinyağı

1 bardak ceviz içi

sarımsak

4 olgun domates (veya 1 çorba kaşığı domates salçası)

2 limon

1 yemek kaşığı toz şeker

Fıstık

Tuz, karabiber, kırmızıbiber



Yapılışı

Zeytinyağı kızdırılır.

Ceviz içleri kavrulur.

Soğan ince kıyılır, ceviz ve fıstıkların üzerine boşaltılarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.

Bu arada ölçülmüş pirinç biraz haşlanır ve domateslerin kabuğu soyularak ufak doğranır.

Soğanlar pembeleşince pirinç tenceredeki malzemenin üzerine ilâve edilir.

Pirinçler şeffaflaşınca kadar kavurma işlemine devam edilir.

Domates, salça ve baharatlar ile şeker ilâve edilir. Biraz su konarak pişirilir.

Diğer tarafta patlıcanlar temizlenir, içleri oyulur.

Hazırlanmış karışım patlıcanların içlerine çok sıkı olmamak üzere doldurulur. Patlıcanların ağızları kendi kapaklarıyla ya da kesilmiş domateslerle kapatılır. Üzerine bir ağırlık konur ve dolmaların üzerine kapatacak kadar su ve biraz tuz ilâvesiyle pişirilir.

Pişmeye yakın limon suyu eklenir.

10 dk. sonra ocaktan indirilerek soğutulur.

Servise hazır hâle getirilir.

19- PATLICAN TATLISI

Malzemeler

2-3 patlıcan

2-3 yumurta

Toz şeker veya tarçın

Sıvı yağ

2 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Limon

Yapılışı

Patlıcanların kabukları soyularak 2,5 cm kalınlığında halka halka doğranır.

Kaynamakta olan suyun içersine patlıcanlar atılarak bir iki taşım kaynatılır.

Daha sonra suyu süzülür.

Yumurtaya batırılarak kızgın yağda kızartılır.

Sıcak olarak çıkartılan patlıcanlar soğuk olarak hazırlanmış şerbetin içersine yatırılır.

İki saat şerbet içinde bekletilen patlıcan halkaları üzerine toz şeker veya tarçın serpilerek servise hazır hâle getirilir.

20- PATLICAN REÇELİ

Malzemeler

1.5 kg en küçük boy patlıcan

1.5 kg şeker

3 su bardağı su

1 çay kaşığı limon tuzu

1 çay kaşığı dövülmüş veya bütün karanfil

Tenis topu büyüklüğünde sönmemiş kireç

Yapılışı

Patlıcanlar tamamen soyularak haşlanır.

Çatal batırılarak pişmesi kontrol edilir.

Ayrı bir kapta kireç ıslatılır, üzerine çıkan duru su bir kaba konur.

Bu suya haşlanmış patlıcanlar atılarak 12 saat kireçte bekletilir, arada bir karıştırılır. Patlıcanlar sertleştikten sonra çıkarılır.

Bol su ile 4-5 defa yıkanıp bir tarafa bırakılır.

Diğer tarafta bir tencerede 1.5 kg şeker, 3 bardak su ile 1-2 taşım kaynatılıp, köpüğü alınır.

Patlıcanlar kaynayan şurubun içine atılır, arada bir karıştırarak patlıcanlar ezilmeden alt üst edilir.



Reçel tam kıvamına gelince içine limon tuzu ve karanfil ilâve edilerek bir taşım daha kaynatılıp ateşten indirilir.

Ilındıktan sonra kavanozlara konur.

21- PATLICAN KÖFTESİ

Malzemeler

500 gr patlıcan

1 adet soğan

200 gr kıyma

Maydanoz (isteğe bağlı 1 ve 1/2 demet)

1 adet yumurta

1/2 su bardağı galeta unu

Tuz, karabiber

Yapılışı

Patlıcanlar közlenir. Suyu sıkılır.

Soğan, maydanoz, tuz, karabiber, galeta unu ve yumurta çırpılır.

Közlenen patlıcanların iç kısımları kabuklarından ayrılarak, diğer karıştırılmış olan malzemeye katılır.

Hazırlanmış olan patlıcanlı, yumurtalı karışımda kıyma ile birlikte yoğrulur.

Kızgın yağda kızartılır

İstenilen bir garnitür ile servise hazır edilir.

22- PATLICAN TURŞUSU

Malzemeler

Patlıcan

Kereviz yaprağı

Kırmızı dolmalık biber

Sarmısak

Maydanoz

Lahana

Sirke

Yapılışı

Küçük boy patlıcanlar alınarak, sap kısımları kesilip birkaç parçaya bölünür.

Kereviz yaprakları ile tuzlu kaynar suya atılır.

Patlıcanların acısı çıkartılarak, patlıcanlar süzölmeye bırakılır. Bu süzölme işlemi için patlıcanların üzerine bir ağırlık konularak bir gün bekletilir.

Sarmısaklar diş diş ayıklanır.

Ayıklanan sarmısaklar, ufak ufak doğranmış olan kırmızı biber kabukları, ince kıyılmış lahanalar tuzla ovularak patlıcanların yarılmış olan iç kısımlarına doldurulur.

Kereviz yapraklarının sap kısımları ile sarılmış olan patlıcanlar cam kavanozlara doldurulur.

Üzerine çıkacak kadar sirke ilâve edilerek üzerine bir ağırlık konularak 20 gün kadar bekletmeye alınır.

İsteğe bağılı olarak maydanoz da kullanılabilir.

Not : Ölçü verilmemiştir. Yöre ve kişilere göre değişiklik göstermektedir.

KAYNAKLAR

Ahmet Serkant, *Annemin Kilis Yemekleri*, İstanbul, 1990.

Burhan Oğuz, *Türk Halkının Kültür Kökenleri*, C. I, İstanbul, 2002.

Emel Başdoğan, *Sen Her Şeyi Düşünürsün 1*, Tefal Ev Aletleri Tic. A.Ş., İstanbul, 1998.

Gonca Tokuz, *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, 2000.

Mahmut Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, Haz.: Mary Işın, YKY, İstanbul, 1998.

Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbahin*, İstanbul, 1844; yb.: *Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)*, Haz.: Cüneyt Kut, Ünilever, İstanbul, 1997.



Müjgan Üçer, "Patlıcan ve Türk Mutfağında Patlıcan Yemekleri", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz.: Kâmil Toygar, Ankara, 2001.
Remziye ve Mebrure Şenler, *Osmanlı Ramazan Sofraları*, İstanbul, 2000.
Sermet Muhtar Alus, "Dünden Bugüne Patlıcan", *Akşam*, 30 Haziran 1946.
Yılmaz Aydın, *Ahıncının El Kitabı*, İstanbul: Öztiryakiler Kültür Yayınları, ty.

Kaynak Kişiler

Selime Tengüz, 1929 Rize doğumlu, ev hanımı
Hatice Albayram, 1950 Gaziantep doğumlu, ev hanımı

Çiya Sofrası'ndan Küçük Yemek Sözlüğü ve Seçme Yemekler

Bir mütevazı kebabçı dükkânından heveskârlık, araştırma ve sevgi ile örülen bir yemekler dünyasına yolculuk aslında Çiya'nın serüveni. Çiya... Adı gibi yüksek dağ başlarını ve dağ çiçeklerini çağrıştırıyor. Eskiden yalnız iyi bir kebab ve iyi bir lahmacun için gidilen ve adını bilenlerin bile ne anlama geldiğini ancak sorarak öğrenebildiği bu yuvadan "Çiya" markasıyla bir "Sofra" da doğdu. Özel olarak düzenlenmiş bir ikinci "kebabçı" da katıldı kısa bir süre önce bu zenginliğe. Üçü birbirine bir kaç metre uzaklıkta üç Çiya... Aşağıda, Çiya'nın bilgeliğinden ve mutfağından, daha doğrusu onu var eden "yemek mühendisleri"i Zeynep Hanım ve Musa Bey'in elinden çıkma, bizi "Mezopotamya'dan Osmanlı'ya, Balkanlar'dan Kafkasya'ya, Asya'dan Arap Yarımadası'na değin uzanan çok geniş bir coğrafyada" gezdiren bir "Küçük Yemek Sözlüğü" ve "Seçme Yemekler" bulacak, Kadıköy Balıkçılar Çarşısı'nda "bir gün mutlaka" uğrayacağınız bu mekânlarda bu metinler yardımıyla artık yabancılık çekmeden, bilgi sahibi olarak yemeğinizi söyleyebilecek, bazılarının ise nasıl yapıldığını öğrenebileceksiniz. "Çiya"lar yalnız birer dükkân değil, bir araştırma ve uygulama merkezi bence...

MSK.



- I -

Küçük Yemek Sözlüğü

SALATALAR

Ezme: Sarımsak ya da soğan, domates, biber, maydanoz, nane, ekşi (isteğe göre zeytinyağı).

Pirpirim (semizotu) ekşisi: Semizotu, salatalık, domates, sarımsak, nar ekşisi.

Zahter salatası: Kekik, maydanoz, soğan, kırmızı biber, zeytinyağı, nar ekşisi.

Zeytin piyazı: Kırma yeşil zeytin, maydanoz, yeşil soğan, ceviz, nar ekşisi, zeytinyağı (acılı ya da acısız).

ÇORBALAR

Alaca çorba: Dövmе, nohut, mercimek, soğan, tarhun otu, nane, baharat.

Beyran çorbası: Koyun incik, pirinç, sarımsak, limon suyu, kırmızı-biber.

Dövmе çorbası: Dövmе buğday, nohut, mercimek, süzme yoğurt, nane.

Kesme çorbası: Hamur, mercimek, buğday, süzme yoğurt, nane.

Lebeni çorbası: Buğday, yağsız kıyma, süzme yoğurt, nohut.

Malhıtalı çorba: Kırmızı mercimek, bulgur, soğan, limon suyu, nane.

Maş çorbası: Maş, dövmе, nohut, soğan, limon.

Öz çorbası: Tavuk, buğday özü, baharat.

Pazı çorbası: Pazı, süzme yoğurt, pirinç, dereotu.

Sebze çorbası: Kabak, patates, havuç, pirinç, soğan, sarımsak.

Tarhana: Antep tarhanası, dövmе buğday, süzme yoğurt, nane, soğan, sarımsak.

Yuvalama: Pirinç, koyun eti ve kıyması, süzme yoğurt, nohut, nane.



ETLİ YEMEKLER (Kebaplar ve Etlî Sebzeler)

Abagannuş (Babahannuş): Közlenmiş patlıcan, biber, domates, sarımsak ezme hâline gelir, üzerine kıyma, kuşbaşı ya da tavuk konulur, tereyağı ve biber ilâve edilir.

Alanazik kebab: Fırınlanmış patlıcan, yoğurt, sarımsak, nane (tavuk, kuşbaşı veya kıyma).

Alanazik tava: Tavada orta yağlı zırk eti kavrulur, üzerine pul biber eklenir, yoğurtlu, sarımsaklı patlıcanın üzerine dökülür.

Altı ezmeli kebab: Kıyma veya kuşbaşından yapılır. Közlenmiş domates ezme hâline getirilir, üzerine kebab konur.

Altı cacıklı: Yeşil sarımsak, parça et, domates, salça, karabiber.

Analı kızılı: Bulgur, yağsız koyun kıyması ve eti, nohut, nar ekşisi nane.

Ayva aşısı: Ayva, parça et, nar ekşisi, domates salçası, karabiber, nohut.

Bamya ekşisi: Bamya, nohut, kuzu eti, limon suyu.

Börk aşısı: Patlıcan börkü, pirinç, nohut, soğan, sarımsak, limon ekşisi, baharat (etli veya etsiz).

Cacıklı Arap köftesi: Bulgur, yağsız koyun kıyması, süzme yoğurt, pazı, tereyağı, soğan.

Cartlak kebabı: Kuzu ciğerinden yapılan şiş.

Çağla aşısı: Çağla, kuzu eti, sarımsak, domates salçası, yoğurt, nane.

Çiya kebabı: Bıçak kıyması, ceviz, yoğurt, kaşar, maydanoz, nane, sumak (acısız).

Çullama: Pırasa, yumurta, bıçak kıyması, domates, biber, soğan.

Dizmeç: Patlıcan, elde çekilmiş koyun kıyması, domates, biber, soğan, baharat.

Doğrama: Kabak veya patlıcan, nohut, kuzu eti, nane, nar ekşisi, domates salçası.

Domates tava: Domates, soğan, biber, patlıcan, parça et.



Domatesli kebab: Domates, bıçak kıyması (şişte pişer, lavaşla servis yapılır).

Ekşi aşı: Bulgur, yağsız kıyma, parça et, ayva, salça, nane, nar ekşisi.

Ekşili kebab: Arpacık soğan, patlıcan, elde çekilmiş koyun kıyması, nar ekşisi, salça, karabiber.

Ekşili köfte: Bulgur, yağsız koyun kıyması ve eti, nar ekşisi, nane.

Erik tavası: Kuzu eti, ekşi erik, sarımsak, domates salçası, karabiber.

Fıstıklı kebab: Zırk kıymasına iri çekilmiş Antep fıstığı konulur.

Frenk aşı: Yeşil domates, parça et, soğan, biber.

Gülbahar kebabı: Kaşarlı kıyma kebabı, domates, ceviz ve biberden oluşan sos yoğurdun üzerine dökülür.

Güveç: Patlıcan veya fasulye, sarımsak, kuzu eti, domates, biber, salça, baharat.

Harput köftesi: Bıçak kıyması, bulgur, domates, salça, baharat.

Haşhaş kebabı: İri çekilmiş kuzu eti (yuvarlak şişe saplanır).

Ispanak borani: Parça koyun eti, ıspanak, süzme yoğurt, nohut, nane.

İçli köfte: Dövülmüş yağsız koyun eti, ince bulgur, domates ve biber salçası, kuru soğan, sarımsak, yeşil soğan, maydanoz, tereotu, karabiber.

Kabak borani: Parça koyun eti, kabak, süzme yoğurt, nane.

Kabak musakka: Kabak, parça et, pirinç, soğan, sarımsak domates.

Kaburga dolması: Koyun kaburgası ve kolu, pirinç, pul biber, reyhan, domates, salçası.

Karniaçık: Közlenmiş patlıcan, kıyma kebabı (közlenmiş domates sosu ve sarımsakla servis yapılır).

Kazan kebabı: Bıçak kıyması, kuzu eti, patlıcan, soğan, domates, biber, biber salçası, karabiber.

Keldoş: Parça et, buğday, nohut, kurutulmuş yoğurt, fasulye, mercimek, soğan, tereyağı.

Kengel aşısı: Kengel, nohut, parça et, nane, süzme yoğurt veya domates salçası.

Keşkek: Buğday, tavuk eti, kimyon, karabiber.

Kilis kebabı: Patlıcan, elde çekilmiş koyun kıyması, domates, biber, soğan.

Kuru sebze dolması: Kuru patlıcan, biber, bıçak kıyması, pirinç, nane, soğan, sarımsak.

Küşneme: Kuzu bonfile.

Mantarlı kebab: Mantar, bıçak kıyması, biber, soğan, domates.

Marul aşısı: Marul, nohut, kuzu eti, süzme yoğurt, nane.

Maydanoz musakka: Maydanoz, ıspanak, bıçak kıyması, sarımsak, karabiber.

Meftune : Kuzu eti, patlıcan, sarımsak, domates, biber, sumak ekşisi.

Orman yemeği: Parça et, yoğurt, nohut, safran.

Oruk kebabı: Bulgur, soğan, zırk kıyması, nane, sarımsak, pul biber. (Fırında pişer ve pide üzerinde servis yapılır).

Patlıcanlı kebab: Patlıcan, bıçak kıyması, biber, soğan, domates.

Sarımsak aşısı: Sarımsak, kebab kıyması, domates, karabiber.

Sirinan: Hamur, mantar, kıyma, maydanoz, nane, yoğurt ve tereyağı.

Şakiriye: Arpacık soğan, süzme yoğurt, parça et, nane.

Şeftali kebabı: Bıçak kıyması, maydanoz, soğan, baharat, ince kuzu gömlek yağı (şişte pişer).

Şıhlı mahşi: Kabak, yağsız parça et, kırık leblebi, maydanoz, baharat, sarımsak, yoğurt.

Şiş berek: Hamur, kıyma, ceviz, nohut, nane, süzme yoğurt.

Şiveydiz: Parça koyun eti, nohut, süzme yoğurt, nane, sarımsak.

Tepsi musakka: Patlıcan, bıçak kıyması, domates, soğan, biber, sarımsak, baharat.



Tepsi tava: Patlıcan, parça kuzu eti, domates, biber, salça.

Teşrube: Parça koyun eti, nohut, patlıcan, domates salçası.

Tıklıya: Bulgur, yağsız koyun kıyması ve eti, nohut, süzme yoğurt, nane.

Unut benî: Arpacık soğan, elde çekilmiş koyun kıyması, nar ekşisi, salça, karabiber.

Uskumru dolması: Uskumru, soğan, çam (dolma) fıstığı, kuşüzümü, yenibahar, karabiber, tarçın, tuz, maydanoz, dereotu, yumurta, un, sıvı yağ.

Vişne kebabı: Vişne, domates, soğan, yağsız bıçak kıyması.

Yağlı köfte: İnce bulgur, kurusogan, domates ve biber salçası, karabiber, sızma zeytinyağı veya Urfa yağı.

Yeni dünya kebabı: Yeni dünya, koyun kıyması, karabiber, domates, salça, limon.

Yoğurtlu analı kızlı: Bulgur, yağsız koyun kıyması ve eti, nohut, süzme yoğurt, nane.

ETSİZ YEMEKLER

Bakla haşlama: Bakla, soğan, yoğurt, ceviz, tereyağı.

Baş kavurma: Patlıcan, soğan, biber, nane, domates.

Börk aşısı : Patlıcan börgü, domates, soğan, zeytinyağı, pirinç, nohut.

Börölce: Börölce, soğan, sızma zeytinyağı, domates, biber salçası.

Dikenucu: Dikenucu, soğan, maydanoz, yoğurt.

Enginar dolması: Enginar, pirinç, sızma zeytinyağı, üzüm, dereotu, maydanoz.

Fasulye kavurma: Fasulye, soğan, zeytinyağı, yumurta.

Fellafel: Bakla, nohut, kişniş, baharat.

Fellah köftesi: Bulgur, soğan, salça, nar ekşisi.

Ispıt kavurma: Ispıt, soğan, yumurta, maydanoz, yoğurt.

Işkın kavurma : Işkın, pirinç, soğan, zeytinyağı, domates.

Jağ kavurma: Jağ, yumurta, soğan, maydanoz, yoğurt.

Kabak kavurma: Kabak, soğan, domates , biber, biber salçası.

Kömeç kavurma: Değişik otlar, soğan, salça, yumurta.

Kuru sebze piyazı: Kurutulmuş sebze ve soğan, zeytinyağı baharat.

Kürt köftesi: Bulgur, soğan, salça, nar ekşisi.

Mualle: Patlıcan, soğan, yeşil mercimek, yeşil biber, domates, nane, sızma zeytinyağı.

Pazı borani: Pazı, nohut, börülce, salça, yoğurt, sarımsak.

Pazı kavurma: Pazı, soğan, yumurta.

Sebze dizmeç: Kabak, patates, patlıcan, domates, biber salçası, soğan.

Semizotu aş: Semizotu, kuru veya taze sarımsak, börülce, bulgur, mercimek, nane, salça, limon suyu.

Semizotu dible: Semizotu, pirinç, soğan.

Yoğurtlu fasulye-bakla: Taze bakla, taze fasulye, nohut, süzme yoğurt, nane, sarımsak.

PİLÂVLAR

Domatesli aş: Domates, bulgur, biber salçası.

Etli dövme: Dövme bulgur, kırık nohut, biber ve domates salçası, elde kıyılmış koyun kıyması.

Firik¹ pilâvı: Firik, tavuk but ya da koyun but, soğan, karabiber.

Hasbeli aş (Müceddere): Mercimek, bulgur, soğan, zeytinyağı.

Kapama: Bulgur, ebegümece, soğan, biber ve domates salçası.

¹ Firik, kararmadan toplanan buğday başakları ateşte alazlanarak dövülüp ve samanı ayrılarak elde edilir.



Kel aş: Bulgur, sade yağ, kavurma (topaç).

Lavlazlı pilâv: Börülce, bulgur, domates salçası, soğan, zeytinyağı ya da tereyağı.

Meyhane pilâvı: Pirinç veya bulgur, kuşbaşı koyun eti, nohut, biber ve domates salçası.

Muhaşşer: Kırık nohut, soğan, kuzuyağı, kimyon, karabiber, biber salçası.

Özbek pilâvı: Pirinç, havuç, kuşbaşı koyun eti, salça, karabiber.

Sitti simidi: Bulgur, kavurma koyun eti, domates salçası.

Tene: Bulgur, biber ve domates salçası, kuru soğan, yeşil soğan, maydanoz, karabiber, zeytinyağı, bağ yaprağı.

Yumurtalı pilâv: Bulgur, şehriye, sade yağ, yumurta.

TATLILAR

Ceviz tatlısı: Ham cevizden, yeşil kabuğu türlü işlemlerden geçirilerek yapılır.

Domates tatlısı: Sırık domates, badem, susam, kaymak, limon ve şeker.

Kabak tatlısı: Kabak, şeker, limon, tahin ya da ceviz (Hatay usulü).

Katmer: Hamur, fıstık, şeker, tereyağı, kaymak (fırında pişer).

Künefe: Taze peynirli kadayıf (sıcak yenilir).

Patlıcan tatlısı: Patlıcan, şeker, vanilya ve limon.

Şıllık: Hamur, pekmez, tereyağı, ceviz, tarçın.

Teleme: Kaynatılıp kendi kendine soğutulmuş süt ve dövülmüş kuru incir.

- II -

Seçme Yemekler

AŞIR (DÖVME)

Malzeme

500 gr kuzu incik (isteğe göre tavuk veya horoz eti de kullanılabilir)

3 su bardağı dögme buğday

1 ay bardağı nohut

1 yemek kaşığı kimyon

1 yemek kaşığı kırmızıbiber

1 yemek kaşığı tuz

1 büyük baş soğan

125 gr tereyağı

200 gr ceviz içi

Yapılışı

Buğday ve nohut bir gece suda bekletilerek açılması sağlanır. Bütün malzemeler bakır tencereye konulup yeterince su iläve edilir. Kısık ateşte lapa kıvamına gelene kadar pişirilir. Tokmak veya çırpma teli ile macun kıvamına gelene kadar dövölüp ocaktan tabaklara alınır. İnce doğranmış ve tereyağında kavrulmuş cevizler tabağın üzerine serpilip servis yapılır².

KABAK TATLISI³

Malzeme

1 kg kış kabağı

1 kg şeker

1 tane limon

² Antakya yöresinden.

³ "Boynuz" veya "fukara tatlısı" olarak da bilinir.



Yapılışı

Kabaklar iri parçalara ayrılıp kabukları soyulur. Kireçli suya konulup bir gün bekletilir. Ertesi gün soğuk suyla yıkanıp çatalla delinir. Hafifçe haşlanıp soğuk suyla yıkanır. Kabaklar limon suyuyla ovulur.

Şeker tencereye konur, üzerini kapayacak kadar su konulup şurup hazırlanır. Şurup istenilen kıvama geldiğinde ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Kabaklar soğuk şurubun içinde bir gün bekletilir. Kabaklar süzülerek alınır ve sadece şurup bir taşım kaynatılıp tekrar soğutulur. Kabaklar içine atılıp bir gün daha bekletilir. Bu işlem üç kez tekrarlanır.

Tatlımız hazırdır; üzerine tahin veya kaymak bırakılıp servis yapılır⁴.

LAHMI⁵ KIRAZ

Malzeme

500 gr kiraz

1 kg et

10 gr mahlep

5 gr kakule

5 gr kişniş

2 yemek kaşığı salça veya 1 kg domates

Kızartma için yeteri kadar zeytinyağı

Yapılışı

Kirazın suyu çıkarılıp posası ayrılır. Et tokmakla dövülür. Posası ayrılmış kiraz suyu azar azar ete yedirilirken dövme işlemine devam edilir. Kiraz suyu ete yedirildikten sonra baharatlar serpiştirilip dövmeye devam edilir. Et tokmağa yapışınca kadar dövme işlemine devam edilir.

⁴ Antakya yöresinden.

⁵ Dövlümüş sinirsiz et anlamında kullanılır.

Et kıvamına geldiğinde el zeytinyağı ile sıvazlanıp misket büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Zeytinyağı tavada kızdırılır, köfteler kızgın yağda tavlânır (az pişecek).

İsteğe bağlı olarak salça sulandırılır veya domatesler ezme haline getirildikten sonra köftelerin üzerine dökülür. İnce kıyılmış maydanozla üzeri süslenir, kenarına pide konulup servis yapılır.

MAŞ PİYAZI⁶

Malzeme

- 1 su bardağı maş
- 1 demet maydanoz
- 1 demet nane
- 1 demet yeşil sarımsak
- 1 demet yeşil soğan
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı sumak
- 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı

Önce maş ıslanır. Sonra haşlanıp süzülür. Sebzeler ince ince kıyılır. Haşlanıp süzülen maş soğuduktan sonra kıyılmış sebzeler eklenir. Baharatlar, limon suyu ve nar ekşisi de ilâve edilip karıştırılır. Tercihen köy ekmeği ile servis yapılır.

USKUMRU DOLMASI

Malzeme

6 uskumru

⁶ Maş piyazı, kadınların hamama giderken yanlarında götürdükleri bir yemektir. Bir taraftan atıştırılırken muhabbet koyulaşır. Konu genellikle kadın erkek ilişkileridir.



4 orta boy soğan

3 yemek kaşığı çam (dolma) fıstığı

1 yemek kaşığı kuşüzümü

1 tatlı kaşığı yenibahar

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tarçın

1 yemek kaşığı tuz

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

2 yumurta

3 kaşık un

Kızartma için sıvı yağ

Yapılışı

Uskumrular, iki parmakla solungaçlarından tutulur, yavaşça çekilerek (balığın karnı yarılmadan) bağırsakları çıkarılıp temizlenir. Etlerin büyük kılçık ve deriden ayrılması için balıklar avuç içine alınır, masaj yapar gibi ovalanır. Uskumruların etleri iyice gevşeyince büyük kılçık iki yerden (kafası ve kuyruk altından) yavaşça iki yana bükerek kırılır. Kılçık boğaz tarafından çekilerek çıkarılır. Ardından sıvazlanmaya devam edilerek balığın etleri boşaltılır. Etlerin kılçıkları ayıklanır. Daha sonra yıkanıp süzün ve doğrayın.

Soğanlar çentilerek doğranır. Kuş üzümü 10 dakika ılık suda bekletilir, süzülüp çıkartılır ve sapları ayıklanır. Maydanoz ve dereotu yıkanıp ince kıyılır. Soğan ve dolma fıstıkları pembeleşinceye kadar zeytinyağında kavrulur. Uskumru etleri, kuş üzümü, yenibahar, karabiber, tarçın, tuz, maydanoz ve dereotu eklenir. Ağız ateşte 10 dakika pişirilir. Soğuyunca içi boşaltılmış uskumrular bu karışımla doldurulur. Uskumrular sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulanıp kızgın yağda kızartılır. Ilık veya soğuk olarak servis yapılır.

KURU ERİK TATLISI

Malzeme

1 kg kurutulmuş üryani eriği

1 su bardağı toz şeker

2 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı kıyılmış ceviz

Kızartma için yeteri kadar sıvı yağ

Yapılışı

Yazdan kurutulmuş erikler yıkanır, sıcak suda bir saat bekletilir. Eriklerin suyu süzülür.

Tavada kızgın yağda alt-üst yapılarak kızartılır. Sıcakken üstüne şeker serpilir (koyu şurup da dökülebilir). Soğuk servis yapılır, üzerine çekilmiş ceviz veya fındık serpilir⁷.

BAT

(5 kişilik)

Malzeme

1 su bardağı yeşil mercimek

1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

1 çay bardağı köftelik bulgur

8-10 dal yeşil soğan

4-6 adet domates

5-6 adet yeşil biber

1 çorba kaşığı reyhan otu

1 demet dereotu

2 yemek kaşığı domates salçası

Tuz

Kırmızıbiber

⁷ Tokat yöresinden.



Yapılışı

Mercimek haşlanır, suyu dökülmeden soğutulur. Küp şeklinde doğranmış soğan, biber, dereotu domates eklenir. Kalan malzemeler de eklenip orta koyulukta bir karışım elde edilir.

Aperatif olarak ikinci çayı ile birlikte servis yapılır.

İÇ BAKLALI DOLMA İÇİ

Malzeme

- 1 su bardağı soyulmuş iç bakla
- 2 su bardağı dolma içi (kırık yarma)
- 3 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet patates
- 250 gr pastırma veya biraz çemen
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 demet dereotu
- 1 çorba kaşığı reyhan otu
- Kırmızıbiber
- Tuz

Yapılışı

Dört-beş parmak derinlikte 25-30 cm çapında yayvan bir kapta ince kıyılmış soğanlar yağla kavrulur. Doğranmış yeşil biber, kabukları çıkarılmış iç bakla, kırmızıbiber, doğranmış domates, salça, dolma içi konarak biraz daha çevrilir. Patates doğranıp tuzu ilave edilir. Üstünü 2 cm geçecek kadar su konulup suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir.

Üzerine reyhan otu serpilerek 10 dakika demlendirilir. Sıcak olarak servis yapılır⁸.

ETLİ YAPRAK SARMASI

Malzeme

- 500 gr orta yağlı dana kıyma
- 1 çay fincanı ince bulgur
- 1 kg salamura asma yaprağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 5 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet domates
- Yarım demet maydanoz
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Yaprağın tuzu sıcak suyla birkaç kez yıkanarak çıkarılır. Kıyma bir kaba konarak ince doğranmış soğan, tuz, karabiber, maydanoz, salça, doğranmış domates ve bulgur katılıp iyice yoğrulur. Küçük boydaki asma yaprağına yaklaşık 1-1,5 cm'lik kareler şeklinde sarılır.

Tencerenin dibine asma yaprağı serilir. Sarmalar düzgünce dizilir, üzerini biraz geçecek kadar su konulur. Yağı ilâve edilir. Sarmaların açılmaması için üzerine ağırlık konulup orta ateşte yaklaşık 1-1,5 saat pişirilir. Sıcak servis yapılır⁹.

MUMBAR DOLMASI

Malzeme

- 1 takım mubar
- 2 su bardağı ince bulgur

⁸ Bu yemek pilâvlık bulgurla da yapılabilir.

⁹ Sarmaların çok küçük sarılması içine bulgur konması yörenin özelliğidir.



1 orba kaşığı tereyağı

1/2 kg ciğer

1/2 kg akciğer

3-4 adet kuru soğan

3-4 adet yeşil biber

3-4 adet domates

8 bardak su

1 kaşık domates salçası

Bir tutam reyhan, dereotu, karabiber, kırmızıbiber,

Tuz

Yapılışı

İyice temizlenen mumbar yağı kısmı dışta kalacak biçimde dondurulmaya hazırlanır.

Bir kapta bulgur biraz ıslatılır. Bulgurla baharatlar, doğranmış domates, dereotu, biber, salça, küçük doğranmış karaciğer ve akciğer karıştırılır. Hazırlanan karışım mumbara basılır, mumbar başparmak ile işaret parmağı arasına konulup çekilerek sıkıştırılır. Birkaç yerinden iğne veya çatalla içine su girip bulguru pişirsin diye delinir.

Tencereye su konur. Yağ ve tuz eklenir, kaynayınca delinen mumbarlar içine atılır, pişirilir. Sıcak servis yapılır.

İstenirse soğuyunca parmak boyunda kesilip tereyağında kızartılıp yenilebilir¹⁰.

BAKLA SARMASI

Malzeme

3 su bardağı iç bakla

1 su bardağı dolma içi (kırık yarma)

¹⁰ Mumbarın açık kalan uçlarını bağlamaya gerek yoktur. Çünkü, sıcak suya atılan mumbar hemen toplanır, dağılmaz.

6 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı çemen
1 kg sarmalık yaprak
1 kg dana bonfile
2 yemek kaşığı domates salçası
Dereotu
Reyhan
Kırmızıbiber
Kimyon
Tuz

Yapılışı

Kabukları soyulmuş iç bakla bir kaba konur. Soğanların dördü doğranır, salça, reyhan, kırmızıbiber, tuz, doğranmış domates, dolma içi ve dereotu baklaya ilâve edilir. Karışım asma yaprağına ceviz büyüklüğünde sarılır.

Tencerenin dibine et konur¹¹. Çemen su ile ezilir, etin üzerine yayılır. Sarmalar düzgünce dizilir. Üstünü örtecek kadar su konulur, üzeri tabakla kapatılıp 5-10 dakika kadar orta ateşte pişirilir.

Diğer tarafta ince kıyılmış iki soğan tavada yağda kavrulur. Salça eklenir, pişmekte olan dolmanın üstüne dökülür. Sıcak servis yapılır¹².

¹¹ İstenirse tencerenin dibine et yerine pastırma da konulabilir. Dolma içi bulunmadığı zaman pilâvlık bulgur ile de yapılabilir. Dolma içi yarmanın kınılmışına denir.

¹² Tokat yöresinden.



ERİKLİ YAVAN SARMA

Malzeme

- 2 su bardağı ince bulgur
- 6 adet kuru soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1,5 kg salamura asma yaprağı
- 1 su bardağı erik kurusu
- 1 domates
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı reyhan
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- Kimyon, tuz

Yapılışı

Salamura asma yaprakları tuzunu almak için sıcak suyla yıkanır. Bulgur bir bardak suyla ıslatılır. Soğanların 4 adedi ve domates ince doğranır, baharatlarla birlikte bulgurla karıştırılır. Hazırlanan karışım parmak kalınlığında yapraklara sarılır.

Kuru erikler yıkanır. Sarmalar tabanına asma yaprağı döşenmiş tencereye düzgünce dizilir.

Sarmalar dizilirken aralarına erik kuruları serpiştirilir. Üzerini örtecek kadar su konulur.

Ayrılan iki adet soğan hafif pembeleşinceye kadar kavrulur, salça eklenir, sarmaların üzerine yayılır. Yaklaşık 40-45 dakika kısık ateşte pişirilir¹³.

¹³ Sıvı yağ sarmalara parlaklık verir. Yemeğin ismindeki 'Yavan'lık etin kullanılmasından gelmektedir.

EKMEK AŞI

Malzeme

1 adet bayat ekmek

1 su bardağı pirinç

500 gr kıyma

5 adet yumurta

5 adet kuru soğan

5 adet domates

5 adet yeşil biber

Maydanoz

1 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı tereyağı

Karabiber

Kırmızıbiber

Kimyon

Tuz

Yapılışı

Soğanlar ince doğranır. Tencereye yağ konulur, soğan hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyma ilâve edilip kavrulmaya devam edilir. Kiyılmış biber ve domates katılır. Salça, baharatlar ve su konulur. Su kaynayınca pirinci konur, pirinç yumuşayınca yumurtalar teker teker içine kırılır. Karıştırılmadan parçalanır.

Bayat ekmek içleri küçük küp şeklinde doğranır. İstenirse tepsiye konup fırında kurutulabilir.

Tabağa bir miktar ekmek alınır, üzerine kepçeyle yemek konur. Maydanozla süslenip servis yapılır.

TAŞ EKMEĞİ (LEYLEK GİLİĞİ)

Malzeme

1,5 su bardağı un

1 kg pekmez



- 1 orba kaşığı kuru maya
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 fincan sıvı yağ

Yapılışı

Maya, bir bardak ılık suda eritilip yaklaşık 10-15 dakika bekletilir. Çukur bir kabın ortasına un konur. Ortası açılır, maya, süt, yumurta konarak yoğrulur. Ele yapışmayacak kıvama geldiğinde üzerine nemli bir bez örtülüp mayalanmaya bırakılır. Hamur göz göz olunca 10-12 cm çapında teflon tavaya kepçe ile konulur, ince tabaka hâlinde yayılır. Alt-st yapılarak kızartılır.

zerine önce pekmez sürülür, kıyılmış ceviz ekilip servis yapılır¹⁴.

TOKAT KEBABI

Malzeme

- 3 patlıcan
- 20-25 adet yeşil biber (küçük)
- 6-7 adet domates
- 1 kg kuzu eti (parça kesilmiş)
- 7-8 baş sarımsak
- 3-4 adet orta boy patates
- 100 gr kadar kuyruk yağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 5 adet lavaş pide

¹⁴ Taş ekmeği, mart ayının sonunda leyleklerin geldiği zaman yapılıp bereket getirsin diye leyleklere atılmış. Bu nedenle ismine leylek giliği denilmiştir (Gilik, parça demektir).

Yapılışı

Et tuzlanıp biberlenir. Patlıcanlar kabuğu soyulmadan uzunlamasına ikiye sonra bir parmak boyunda kesilir. Patatesler soyulup yarım cm eninde halkalara kesilir, suya konur.

Şişler bir parça kuyruk yağı ile yağlanır (sebzeler ve et şişe yapışmasın diye). Önce bir parça kuyruk yağı, bir baş sarımsak (bütün olarak) sonra kuşbaşı doğranmış et, bir parça patlıcan olmak üzere şişlere dizilir. Diğer şişlere tepesine yağ, sarımsak, alt kısımlarına biber, patates dizilip hazırlanır.

Tokat kebabı fırında pişirilir. Fırın özel yapılmıştır. Ateş iki tarafından yanar, şişler fırının ortasında bulunan demire takılır. Şişleri tepesine takılan kuyruk yağı eriyerek sebzelerin üzerine akar, iki taraftan yanan ateşle kızarmasını sağlar. Şişlerin alt kısmına konulan tavalara dizilen dilimlenmiş domatesle üzerine akan yağlı et suları ile tatlanır.

Pişme süresi yaklaşık 15-20 dakikadır. Pişen et ve sebzeler tepsiye yayılmış pide üzerine şekillice dizilir, ortasına domates yayılır. Sıcak servis yapılır¹⁵.

ZAHTER SALATASI

Malzeme

250 gr zahter (bir nevi kekik)

1 çay kaşığı nar ekşisi

1 orta boy soğan

1 tatlı kaşığı salça veya toz biber

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 demet maydanoz

¹⁵ Tokat yöresinden. Kuru hararetle piştiği için midneyi yormaz, sindirimi kolaydır. Yazın çıkan ince kabuklu Tokat biberi ile yapılanı makbuldür. Piyasada evlerde kullanmak için yapılan fırınlar bulunur. Eski bağ evlerinde mutlaka bulunurdu.



Yapılışı

Zahterin taze yaprakları ayıklanır, doğranıp yıkanır. Acı suyunun gitmesi için tuzla ovulur ve tekrar yıkanır. Soğan ince doğranıp zahterle ovulur, biber, nar ekşisi, maydanoz ve zeytinyağı eklenerek karıştırılır.

Arzu edilirse yeşil zeytin küçük doğranıp ilâve edilebilir.

FİRİK PİLÂVI

Malzeme

2 bardak firik

1/2 bardak iri bulgur

300 gr kuşbaşı et (koyun veya tavuk)

1 çay kaşığı karabiber

1/2 bardak nohut

125 gr tereyağı

6 bardak su

1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Nohut akşamdan ıslatılıp ertesi gün etle beraber güzelce haşlanır. Piştikten sonra ocaktan indirmeden tencereye firik, bulgur, tuz ve karabiber ilâve edilir. Suyu çekilinceye kadar pişirilip ateşten alınır. Bir tavada kızdırılan yağ üstüne eklenir ve karıştırılır. Dinlenmeye bırakılır.

Anadolu Türk Evinde Mutfak



iriş

Bu araştırmanın konusu Anadolu Türk Mimarisinde, özellikle Anadolu Türk evinde mekân olarak mutfak örnekleri ile mutfakta kullanılan kaplar hakkında genel bilgileri kapsamaktadır. Zaman zaman tarihî gelişim çizgisine bağlı olarak günümüz mutfaklarına da atıf yapılmış ve kısmen mutfağın kültürel önemi üzerinde durulmuştur.

Türk insanı, Orta Asya'dan Anadolu'ya taşıdığı mutfak kültürü ve lezzetini Anadolu'nun birikimiyle zenginleştirdi. Bu coğrafyanın değişik bölgelerinde farklı mutfak mekânları tasarladı. Ülkenin verimli topraklarında üretilen yiyecek maddelerini bu mekânlarda doyumsuz lezzetlere, tatlara dönüştürdü.

Tarihöncesi çağlarda oturulan mekân aynı zamanda mutfak olarak kullanılıyordu. Konut mimarlığı geliştikçe mutfak ayrı bir bölüm olarak tasarlanmıştır. Mutfak, fonksiyonu gereği hazırlama, pişirme ve servis gibi eylemleri karşılayacak unsurlara sahiptir. Depolama görevi yapan kiler, mutfağa yardımcı bir mekândır.

Kendiye özgü mimarî özellikleri olan Türk Evinde mutfak, değişik konumlarda bulunmakta ve değişik özellikler göstermektedir.

* Prof. Dr.; S.Ü., Fen-Edebiyat Fakültesi Öğretim Üyesi (Konya).

** Yard. Doç. Dr.; S.Ü., Mesleki Eğitim Fakültesi Öğretim Üyesi (Konya).



Bu bağlamda Türk Mutfağı'nın tarihi gelişimi de kısaca özetlenmektedir. Mekân olarak mutfak tanımı yapıp unsurları tanıtılırken ana hatları ile mutfak eşyaları da gruplandırılarak sanat ve estetik değerleri üzerinde durulmaktadır. Türk Mutfağı sadece yemek pişirilen bir mekân değil; oturulan, dinlenen bir kültür ünitesidir. Bahaeddin Ögel, "Eski Türk mutfağı, şimdi olduğu gibi ayakta yemek pişirilecek, yalnızca dar bir oda değil idi. Burası aynı zamanda bütün gün oturulup, istirahat edilip ve sohbet edilecek bir yerdi. Bu sebeple mutfak bir yanına oturmak için yerler, sedirler yapıldı." demektedir¹.

Anadolu Türk evinin önemli bir bölümü olan mutfaklar, mimarî açıdan yeterince araştırılmamıştır. Eski evlerle ilgili çalışmalar sırasında bu mekân sadece plân olarak belirlenmiştir². Şüphesiz lezzeti unutulmayan yemekler kadar, onları pişiren hünerli eller, yemeklerin piştiği mekânlarda önemlidir.

2. TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ GELİŞİMİ :

2.1. Anadolu Öncesi :

Türk evinin mimarî gelişimine bağlı olarak mutfakta geliştiğini söyleyebiliriz. Türk evinin ve mutfakının kültürel ve mimarî kaynaklarının Anadolu öncesine dayandığı aşikârdır. Ancak Anadolu'nun Türk öncesi mimarlığını ve kültürel birikimini de göz ardı etmemeliyiz.

Orta Asya'da Türklerin kullandıkları yaygın mesken türü "**Topakev**"dir. **Topakevin** ortasında ısınmak ve pişirmek için bir ocak bulunmaktadır. Kışın ve soğuk havalarda yemek pişirme burada gerçekleştirilirdi. Havanın uygun olduğu durumlarda ise çadırın önündeki avluda yemek pişirilirdi. **Topakevin** bir köşesinde çitle ayrılmış mutfak ve su kapları bulunmaktaydı. Anadolu'da geleneksel yaşantılarını sürdüren bazı Türkmen toplulukları tarafından

¹ B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C. 3, Ankara, 1978, s. 41

² Bazı araştırmacılar mutfak üzerinde daha fazla bilgi vermeye çalışmışlardır: H. Z. Koşay - A. Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Ankara, 1961, Lev.-XXI.

kullanılan **Karaçadırın** da içerisinde yemek pişirilen bir ocak, mutfak kaplarının konulduğu bir raf bulunmaktadır. Aynı şekilde **karaçadırın** önünde de yemek hazırlama ve pişirme gibi işler gerçekleştirilmektedir.

Hun ve Göktürk dönemine tarihlenen yerleşmelerde mutfak bölümleri hakkında bilgimiz yoktur. Uygur evlerinin mutfak bölümlerinin olduğunu biliyoruz. Ayrıca evin avlusunun bir kenarında da "mutfak" pişirme işlemi yapılmaktaydı.

Selçuklu dönemi evleri hakkında daha ayrıntılı bilgilere sahibiz. Bu dönemde mutfak "**aşlık, aşocağı, aşdamı**" adlarını almaktaydı. Mutfağın içerisinde pişirme ocak ya da tandır yardımıyla yapıyordu. Kadınlar burada sedirlere oturup yemek hazırlıyorlardı. Kaplar **görünçlük** veya **sergen** denen raflara dizilmekteydi. Kâşgarlı Mahmud'un *Dîvânü Lugâti't-Türk* adlı eserinde mutfak, mutfak eşyaları, yiyecek ve içecekler hakkında ayrıntılı bilgiler bulunmaktadır.

Anadolu'nun Türk Öncesi yerleşmelerinde mutfak bölümleri bulunmaktaydı. Neolitik çağda Çatalhöyük gibi yerleşim yerlerinde ocak ve pişirme mekânları tespit edilmiştir. Tunç çağında ise yaygın bir konut türü olan **megaron**un ortasında ocak bulunmaktadır. Megaronda pişirme ile yaşama mekânı tek bir hacimdi. Anadolu'nun ilk çağlarında Hitit ve Urartu'da da pişirme mekânları vardı. Klasik dönem, Roma ve Bizans evlerinde mutfak önemli bir mekân olarak görülmektedir.

2.2. Anadolu Selçuklu ve Osmanlı Anıtsal Yapılarında Mutfaklar:

Konumuzu oluşturan Türk evi mutfağının incelenmesine geçmeden önce anıtsal mimarideki mutfak mekânları üzerinde özetle durmayı yararlı görüyorum.

Tekke ve zaviye mutfaklarının en eski örnekleri şüphesiz Orta Asya'dadır. Ahmet Yesevî Hankâhı'nın (türbesinin) anıtsal kazanı bu dergâhın en önemli eşyası olarak hâlâ saklanmaktadır.

Konya'da büyük Türk düşünürü Mevlânâ Celâleddin-i Rû-



mî'nin 1273 yılında ölümünden sonra sürekli ilâvelerle bir külliye hâlini alan Mevlânâ Dergâhı'nın Matbah'ı aynı zamanda tarikat eğitiminin bir kısmının verildiği bir mekteptir. Külliyenin güneybatı köşesinde yer alır ve 19. yy.'da inşa edilmiştir. İçerisinde pişirme ocakları, erzak deposu, saka postu, talim yeri gibi unsurlar bulunmaktadır.

Ahmet Yesevî geleneğinin bir devamı olan Nevşehir'deki Hacı Bektaş Tekkesi'nin Aşevi de onarımlarla günümüze ulaşmış bir mutfak yapısıdır. İçerisinde Esas aşevinin doğu bölümünde pişirme ocakları batı tarafında ise bulaşık yıkama yeri ile aşevi babasının makamı bulunmaktadır. Aşevi babası Bektaşiliğin en önemli kişisi olan Dede Baba'dan sonra ikinci sırayı alırdı. Ocakların ortasında kutsal değeri olan karakazan bulunmaktadır. Ocağın kemeri üzerinde Hacı Bektaş-ı Veli'nin kutsal hayvanlarından geyik başı asılmıştır. Aşevi'nin ortasında et doğramak için taş masa yan tarafta ise ahşap dolaplar bulunmaktadır.

Selçuklu dönemi saray yapılarının mutfakları hakkında fazla bilgimiz yoktur. Ortaçağ arkeologları Kubadâbâd Sarayı'nda, Alanya Kalesi'ndeki sarayda bazı mekânları mutfak olarak tanımlamıştır. Aynı şekilde Kayseri yakınlarındaki Selçuklu köşklerinde de ocaklı mutfak bölümleri bulunmuştur.

Anadolu Selçuklu evleri hakkında yeterince kalıntı günümüze ulaşmamıştır. Evlerin bir veya iki katlı olduğu, etrafı duvarla çevrili hayatları bulunduğu kabul edilir. Mutfaklar evlerin zemin katında veya hayatın bir köşesindeydi.

Osmanlı dönemi saraylarına en güzel örnek Topkapı sarayıdır. Mutfak bölümü ikinci avluda bir taşlığın iki yanında sıralanmış değişik fonksiyonlu mekânlardan meydana gelmektedir. Esas pişirme bölümü doğuda yer alan on kubbeli kısımdır. Pişirme ocakları 10 bölümden oluşur. Her bölüm hazırlık ve ocak kısımlarından meydana gelmektedir. Ocak kısımlarında değişik büyüklükte kazan ve tencerelerin oturtulabileceği taş kaideler vardır.

Osmanlı saray mutfaklarının bir önemlisi de Doğu Beyazıt'ta İshak Paşa Sarayı'ndadır. Mutfak, sarayın harem bölümünde yer al-

maktadır. Kare planlı bir mekân olarak tasarlanmıştır. İçerisinde kemerli pişirme ocağı ve bacalar, kiler ve dolapçıklar yer almaktadır.

Anadolu'nun coğrafi özellikleri, yapı malzemeleri, değişik konut tiplerinin ortaya çıkmasına yol açmıştır. Temelde belirli yaşama birimleri ve servis hacimlerinden oluşan ev bütünü, tasarım bakımından bölge farklılıkları göstermektedir. Doğu Anadolu'da mutfak tandirevi olarak evin en önemli mekânı olurken, Kuzeydoğu Anadolu ve Güneydoğu'da da aynıdır. Buna karşılık Orta Anadolu'nun bazı şehirlerinde Marmara, Ege ve Akdeniz bölgelerinde avlunun bir kenarında yer alan **örtme** veya **ocaklık** olarak adlandırılmış basit bir mekân olarak karşımıza çıkar.

3. TÜRK EVİNDE MEKÂN OLARAK MUTFAK :

Anadolu Türk evinin bölgesel farklılıkları mutfak bölümlerine de yansımıştır. Bazı şehirlerde **aşhane**, **tandirevi** evin en önemli bölümüdür, bazılarında ise dışarıda basit bir mekândır. Mutfakta gerçekleştirilen eylemler ve kullanılan araç-gereçler şöyle gruplandırılabilir:

3.1. Hazırlama Bölümü: Mutfakta, yemek hazırlıklarının yapıldığı, özelleşmiş bir mekân bazı istisnalar dışında bulunmamaktadır. Yani hazırlık **hayatta**, **taşlık** veya **odada** yapılabilir. Ancak mutfağın önemli bir mekân olarak karşımıza çıktığı Kayseri, Erzurum gibi şehir evlerinde hazırlık yapmak için **sekiler** bulunmaktadır. Sekilerde yemek hazırlığı yapılmakta gerektiğinde ise yatılıp dinlenilmektedir. Yemek hazırlığı yapılırken yer sofrası ve değişik yaygılar kullanılmaktadır. Çağdaş anlamda tezgâh, masa 20. yüzyıl başlarından sonra mutfağımıza girmiştir.

3.2. Pişirme Bölümü: Mutfağın ocaklık, tandırbaşı, tandırılık gibi adlarla anılan bölümüdür. Bölgelere göre pişirme alanı farklı bir mimarî yapıya sahiptir. Erzurum ve Bayburt'ta **tandırbaşı**, zeminden yüksekte kemerli büyük bir bölüm olarak tasarlanmıştır. Zeminde bir ilâ üç arasında değişik büyüklükte **tandır** bulunmaktadır. Bazı büyük konaklarda kemerli **pişirme ocakları** da vardır. Bazı büyük konaklarda kemerli pişirme ocakları da yer almaktadır. Kayseri



mutfaklarında da yine tandırbaşı ve pişirme ocakları özenle inşa edilmişlerdir.

Konya gibi bazı İç Anadolu şehirleriyle Marmara, Ege ve Akdeniz şehirlerinde ise avlunun bir kenarında yer alan mutfakların pişirme ocakları basit şekilde yapılmıştır.

Ocaklarda kazan ve tencerelerin konulduğu kaideler bulunmakta, ayrıca değişik saç ayaklar, kazan asmaya yarayan zincirler ve pişirmede kullanılan araçların konulduğu dolapçıklar da yer alır. Mutfakların ocak ve tandırlarında enerji kaynağı olarak odun ve taze kullanılmıştır. Bu yüzyılın ilk çeyreğinden sonra **maltız** ocakları kullanılmaya başlandı. Maltıza Anadolu'da **demir ocak** denilmiştir. Sivas'ta olduğu gibi gaz tenekelerinin içi sıvanarak basit maltızlar yapılmıştır³. Daha sonraları dumansız ve temiz olduğundan sevilen **kuzine sobalar** kullanılmıştır. Bunu sıvı **gaz ocakları**, muhtelif likit **gaz ocakları**, **elektrik ocakları** ve **fırınlr** izlemiştir.

Mutfağın temel yiyeceklerinden olan ekmeğin pişirilmesi için hayatta ayrı bir fırın kullanılır. Bazı şehirlerde mahalle fırınları vardır. Buralarda imece usulü uzun süre yetecek kadar ekmek pişirilirdi. Tandırda, sac üzerinde de değişik ekmekler, çörekler pişirilirdi. Bir türküde şöyle denilmektedir:

*Fırınları hayatta
Ne duruyon ayakta
Varsın duman tütmesin
Yangınımız yürekte*

3.3. Temizleme: Yiyecek maddeleri ve bulaşıkların yıkanması için özel bir bölüm, evye yoktur. Bir köşede taş veya ahşap bir tekne içerisinde bulaşıklar yıkanır. Modern mutfaklarda tezgâhın bir ucuna evye yerleştirilmiştir. Son 20 yıl içerisinde de bulaşık makineleri yaygınlaşmış bulunmaktadır.

3.4. Depolama: Mutfağın hemen yanında bulunan **kiler**, **izbe** veya **zerzembe** gibi adlarla anılan büyükçe mekânlarda zahire ve un,

³ Müjgân Üçer, *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas, 1992, s. 87.

her türlü yiyecek özel olarak korunup saklanmaktaydı. Kiler içerisinde un ambarı büyük bir yer işgal eder. Erzurum gibi bazı şehirlerde un ambarı mutfak içerisinde bir köşede de yer alabilirdi. Kilerde yüksek bir seki üzerinde turşu küpleri ve değişik yiyecek maddeleri korunmaktadır. Kiler, **ambar** serin ve kısmen soğuk ortamlardır. Kilerden başka zahire, un ve yiyeceklerin saklandığı ambarlar da inşa edilmiştir.

Anbarlar bölgelere göre değişiklik gösterirler. İç Anadolu'da ambarlar evin zemininde veya yakınlarında kayaların oyulması ile elde edilmiş, kuyu, mağara, kaya veya in olarak tanımlanırlar. Doğu Karadeniz bölgesinde ise evden ayrı direkler üzerinde yer alan **serander** yapılmıştır. İç Anadolu evlerinde **serpin** denen ahşaptan yapılmış büyük buğday, un ambarları bulunmaktadır.

Geçmiş günlerde ailenin bir kışlık yiyecek ve içeceğinin saklandığı bu mekânlar da terk edilmiştir. Bakkal ya da marketten günlük, aylık yiyecek temin edilmekte ve özel soğutucular, buzdolapları kullanılmaktadır.

Suyun Depolanması ve Mutfak Kaplarının Sergilenişi: Çok nadir olarak mutfakta akarsu kullanılıyordu. Sakaların getirdiği su, büyük küplerde veya özel olarak tasarlanmış su tanklarında saklanıyordu. Erzurum'da çeşme formunda **kurunlarda** su depolanmaktaydı.

Değişik malzemedен yapılmış kap kacaklar, servis için kullanılan siniler, lenger ve sahanlarla vb. kapların sergilenmesi için özel raflar tasarlanmıştır. Kapların pırıltısı ev sahibinin zenginliğiyle mutfağındaki bakır kapların çokluğu ile; ev hanımlarının temizliği orantılı idi. Günümüzde mutfak rafları da değişti. Artık mutfak kaplarını korumak ve sergilemek için kapalı dolaplar, camlı vitrinler kullanılmaktadır.

4. ANADOLU TÜRK MUTFAĞINDAN ÖRNEKLER:

Daha önce belirtildiği gibi Anadolu'nun değişik yerlerinde değişik mutfak tipleri görülmektedir. Mutfağın ev içindeki yeri, planı, unsurları bakımından daha fazla bilgi sahibi olabilmek için bazı şehirlerimizin mutfak örneklerini incelemekte yarar vardır.



1. Erzurum Evi Mutfağı :

Karasal iklimin hüküm sürdüğü Doğu Anadolu Bölgesi'nde iklim, yapı malzemesi ve sosyal yaşantının biçimlendirdiği bir konut türü ortaya çıkmıştır. Erzurum evinde "Tandirevi" olarak adlandırılan mutfak evin planını belirleyen önemli bir mekândır. Tandirevi hem planı şekillendirmiş, hem de zengin mutfak kültürünün doğmasına yol açmıştır.

Erzurum evinde ana planı zemin kattaki avlu ve tandirevi ikilişi belirlemektedir. Çok fonksiyonlu bir mekân olan tandirevi yörede "ev", "aşhana", "mutfak" gibi adlarla da anılır⁴. Oturulan, yatılan, dinlenen, yemek pişirilen bu mekânın tasarımına sadece Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki şehir ve köylerde rastlanmaktadır.

Tandirevinin üstü bölge halkının "kırlanguş" dediği kırlangıç örtü ile kapatılmıştır. Bu sistemde, kare plânlı mekânın üzeri dikdörtgen kesitli ağaçların çapraz olarak üst üste bindirilmesi ile daraltılarak yükseltilir. En üstte ortada ise bir aydınlık feneri yer alır. Tandirevinin zemini taştır. Kırlangıç örtüden başka tandirevini meydana getiren unsurlar arasında; **Tandırbaşı, küçük ocak, terekler, seki, kiler-ambar, kurun** sayılabilir.

Tandırbaşı: Tandirevi kapısının karşı köşesinde yer alır. Ayaklar üzerine oturan yayvan bir kemerle cephelendirilmiştir. Kemerin üzerinde yöre halkının "ocak gaşı" dediği dışa taşan bir silme görülür. Bu kaş üzerine sini, lenger gibi mutfak kapları yerleştirilir. Tandırbaşı yarım daire şeklindedir. Yerden yaklaşık 30-40 cm. yükseklikte ve derinliği 2 m. kadardır. Zemine tandırlar gömülmüştür. Burada normal günlerde yakılan küçük tandır, işlerin yoğun olduğu günlerde kullanılan orta tandır ve çamaşır yıkanacağı, ekmek yapılacağı günlerde kullanılmak üzere yakılan büyük tandır yer almaktadır. Orta halli evlerde orta ve küçük tandır bulunurken, zengin evlerinde her üç tandır da bulunmaktadır. Tandırda çok değişik araçlar kullanılmaktadır. Bunlar arasında tandır üzerine yerleştirilen, üzerine kazan, tencere gibi kapların konulduğu hareketli hatı-

⁴ H. Karpuz, *Erzurum Evleri*, Ankara, 1984, s. 47-48.

cek; ekmek hamurunu tandıra yapıştıran rapata; tandırdaki külü çeken bir tür kürek olan gelberi; tandırı karıştırmakta kullanılan kösevi; tandırdan ekmek almaya yarayan bir ucu düz, diğer ucu çengel biçimli eğiş; hamur teknesi; üzerine ekmeklerin serildiği destar, tandır ve ekmek yapım araçları olarak sayılabilirler. Küçük ocak, tandırbaşının bir tarafında duvar içerisine yerleştirilmiştir. Kemerli ve düz atkılı olanları vardır. İçerisinde kazan, tencere koymaya yarayan kaideler bulunur. Bu ocak acilen ateşe ihtiyaç olduğu zamanlarda yakılır. Tandırbaşının içinde köşeli yüzlerde evin hanımının küçük eşyalarını ve kaplarını koyabileceği el hizasında küçük taş dolapcıklar bulunur.

Terekler: Tandirevinin yan duvarlarında birkaç bölüm halinde ahşaptan yapılmış oymalı terekler mevcuttur. Buralara mutfak içinde kullanılan kap-kacaklar kullanılış durumuna, ihtiyaca ve büyüklüklerine göre sıralanır. Bir evin tertibi, düzeni ve temizliği mutfak kaplarının sıralanışı ve parlaklığı ile ölçüldüğü için bunların yerleştirilişine ayrı bir itina gösterilirdi.

Seki: mutfakta oturan, iş yapılan, yatılan bir bölümdür. Değişik formda ve özellikte olanları vardır. Zeminden yüksek olan sekiye birkaç basamaklı merdivenle çıkılır. Ahşap korkuluklarla çevrilidir. Üzerine halı, kilim serilmektedir. Bazen altı ambar olan sekinin yan duvarına kapaklı dolaplar, bazı örneklerde ocak da yapılmıştır. Yatak ve yorganlar gündüz dolaplara kaldırılmakta, gece ise serilerek sekide yatılmaktadır.

Kiler: Tandirevine bitişik küçük bir mekândır. İçinde ahşaptan yapılmış ambarlar, kuru yiyecekler, turşu, kavurma, salça, un gibi korunması gerekli malzemeler saklanmaktadır.

Kurun: Tandirevi kapısına yakın bir yerde blok bir taşın oyularak süslenmesi ile elde edilmiş bir su deposudur. Çeşmelerden getirilen sular ile doldurulan kurunun süslü ahşap bir kapağı vardır. Burma denilen musluk ile su alınır.

Kurunlar ev sahibinin mali durumuna göre değişik tiplerde yapılır. Küçük evlerde taş sandıklar halinde, duvar dibine yerleştirilmiş süslemesiz basit bir kurun çeşidi kullanılırdı. Büyük evlerde kurunun üzerine sivri kemerli bir çeşme cephesi yerleştirilirdi.



2. Kayseri Evi Mutfağı :

Geleneksel Kayseri evinin zemin katında iki önemli mekânı vardır. Sofa ve **tokana** (mutfak). Sofa; mabeyn, oda ve tokanaya geçiş imkanı vermektedir. Tokana evin esas mutfak bölümüdür⁵. Bazı evlerde yaz mutfağı denen, ikinci bir mutfak vardır⁶. Kiler, hamam ve abdesthane gibi servis mekânları her evin önünde bulunan avlu etrafında yer almışlardır.

Karasal iklimin hüküm sürdüğü Kayseri’de yazlar oldukça sıcak geçtiğinden insanlar serin mekânlar aramak zorunda kalmışlardır. Bu nedenle de oldukça yalın planlı bir bağevi yapan Kayserililer yazın sıcak günlerini bu bağ evinde geçirmektedirler. Halen bir kısmı kullanılan bağ evlerinde de mutfak (tokana) bulunmaktadır. Bundan dolayı Kayseri evlerini “Şehir Evi” ve “Bağ Evi” olarak iki gruba ayırarak incelemek yerinde olacaktır.

Şehir Evleri: Tek veya iki katlı olan evler yaygındır. Tokana, kış odası işlevini yerine getiren ana mekânlardan biridir. Tokana, evin planı içerisinde zemin katta girişin hemen yakınında yer alır. Seki altında yer alan ve yemek pişirilen ocak tokananın en önemli elemanıdır. Taş kaplı olan seki altından sonra tokananın taş süslemesi gelir. Seki altından daha yüksek ve ahşaptan yapılan bu bölüm yiyeceklerin hazırlandığı, soğuk kış günlerinde oturulan, sohbet edilen ve yemek yenilen bölümdür. Tokana’nın arkasında kapaklı ve büyük ahşap sandıklara (ambar) yerleştirilen yiyeceklerin konulduğu Zerzembe (depo-kiler) bulunur. Tokanaların zeminleri de soğuk olarak muhafaza edilmesi gereken yiyeceklerin depolanmasına ayırılmıştır.

Tokana’nın iç düzeni hazırlanan, pişirilen ve yenilen yiyecekler için pratikliği ve kolaylığı sağlaması açısından da büyük önem taşımaktadır. Açıkta odun üzerinde pişirilen yemeklerin konulduğu kaplar her zaman islenmeye müsait olduğundan mutfaklarda herhangi bir süslemeye yer verilmemiştir.

⁵ N. Çakıroğlu, *Kayseri Evleri*, İstanbul, 1952, s. 22.

⁶ V. İmamoğlu, *Geleneksel Kayseri Evleri*, Ankara, 1992, s. 49-50.



Eski tarihlerde büyük ebatta tutulmuş mutfak mekânı, baş oda, oturma ve yaşama odası olarak tanımlanmakta iken 19-20. yüzyılda asıl işlevi yemek hazırlama, pişirme, bulaşık ve çamaşır yıkamak için kullanılmış olmasıdır. Mutfakların üst örtüsü kırilangıç örtü sistemi ile örtülmüştür. Mutfakların aydınlatılması ve havalandırılması çoğunlukla tepeden sağlanmaktadır⁷. Tepeye açılan pencere bir sopa yardımıyla açılıp kapatılabilmektedir.

Evlerin su ihtiyacı şehir şebekesinin mahallelerdeki çeşmelere dağıttığı su ile karşılandığı gibi, her evin avlusunda da bir kuyu bulunurdu.

3. Konya Evi Mutfağı :

Konya evlerinde mutfak evden ayrı, hayat denem bahçenin bir kenarında⁸ basit bir mekân olarak tasarlanmıştır. Bu mekân, “aşhana” olarak da tanımlanmaktadır. Yanında “örtme (tandır)” diğer tarafında da “kiler (kayıt damı)” bulunmaktadır. Bazı evlerde “kiler (izbe)” evin zemin katında bulunmakta, bu mekânın mutfakla bir kapı veya merdivenle bağlantısı sağlanmaktadır. İyi korunmuş ve yapılmış olan izbede tahtadan un ambarları da vardır⁹.

Tarihî belgelerden anlaşıldığı kadarıyla Konya’da kışlık mutfak da bulunmaktadır. Zira, mutfaktan başka örtmeden de söz eden kayıtlar bulunmaktadır. Konya evlerinde ev içinde mutfak günümüze gelmediği gibi ocak da görülmemiştir.

Mutfak mekânının en önemli unsuru pişirme ocağıdır. Kerpiçten yapılmış, basit kemerli olarak inşa edilmiştir. Ocak içerisinde kazan ve tencere oturtmak için kaideler bulunur. Bazı ocaklar kaidesizdir ve burada sacayağı kullanılır. Toprak dam üzerindeki baca basit olarak tasarlanmıştır. Bazı evlerde ise baca yerine ters olarak bir küp

⁷ V. İmamoğlu, *Age*, s. 50.

⁸ Celile Berk, *Konya Evleri*, İstanbul, 1951, s. 190.

⁹ Konya evi mutfağı için bkz. E. Karpuz, “Osmanlı’da Mutfak Kültürü ve Konya Mutfağı” *IV. Eyüpsultan Sempozyumu Bildirileri*, İstanbul, 2000, s. 90-99; Safa Oda-başı, *Konya Mutfak Kültürü*, Konya, 2001.



oturtulmuştur¹⁰. Ayrıca ocağın iki yanında yine topraktan yüksek bir set (sedir) bulunmaktadır.

Kerpiç duvarlı olan mutfakta iç kısma yapılan çıkıntılar raf vazifesi görmektedir. Mutfağın bir kenarında bulaşık yıkamak için bir yer bulunur. Zemini toprak olan mutfağın yaz için kullanılanlarının pencerelerinde cam yoktur¹¹. Mutfak içerisinde yer alan terekler kap-kacakların fonksiyonu ve büyüklüğüne göre sıralanmaktadır.

Konya'nın mutfak kültürü Selçuklular zamanına kadar inmektedir¹². Bunu tarihî kaynaklardan ve mevcut yayınlardan öğreniyoruz. Mutfak, 18. yüzyıl evlerinde belki de mabeyn denen mekândı. Bazı köy evlerinde mabeynde ocak olduğu ve burada pişirmenin yanı sıra ev halkının oturduğu, yattığı bilinmektedir.

4. Şanlıurfa Evi Mutfacı :

Geleneksel Urfa evinin şekillenmesinde iklimin ve malzemenin etkisi hemen sezilir. Evler taş malzeme ile yapılmıştır. Daracık sokaklara açılan evler sofasız planda, avlu etrafındaki eyvan, mutfak ve servis hacimlerinden oluşur.

Urfa insanının misafiri sevme, misafirsiz yemeğe oturmama geleneginden dolayı mutfaklar geniş tutulmuştur. Evin plânı içinde en geniş kapalı mekânın mutfak olduğu da söylenebilir¹³. Mutfaka yöre deyişiyle “**tandırılık**” denilmektedir. Evin plânı içinde haremlik bölümünde yer alan bu mekân, doğrudan avluya açılmaktadır. Bu mekânın üzeri bir veya iki çapraz tonozla örtülmüş ve zemini taştır.

Mutfak içerisinde 3-4 ocak, ocağın içerisinde de kazan ve tava boylarına göre farklı büyüklüklerde kaideler yer almaktadır. Bu

¹⁰ H. Örcün Barışta, “Düz Damlı Konya Evlerinde Görülen Küp Bacalar”, *Türk Halk Mimarisi Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1991, s. 35-44.

¹¹ C. Berk, *Age.*, s. 190.

¹² M. Zeki Oral, “Selçuklu Devri Yemekleri ve Emekleri”, *Türk Etnografya Dergisi*, S. 1 (1956), s. 73-76.

¹³ Z. Akkoyunlu, *Geleneksel Urfa Evlerinin Mimari Özellikleri*, Ankara, 1989, s. 119.



ocaklığın üzeri “Pherik” adı verilen davlumbaz ve baca sistemi ile dama bağlanmıştır.

Urfa mutfağında raf-terek sistemi yoktur. Kapların büyük bir kısmı “Zerzembe” adı verilen kilerde bulunmaktadır. Mutfak kapları Hacıbanlar Evi’nde olduğu gibi bazı örneklerde mutfak içinde yer alan nişlerde muhafaza edilmektedir¹⁴. Mutfak içerisinde genellikle bir kuyu ile “küllük” tabir edilen “curun” (yalak) bulunurdu. Bu su ile çamaşır yıkanır.

Mutfak, yemek hazırlama ve pişirme yanında ekmek yapılan ve çamaşır yıkanan bir yer olması bakımından da önemli bir mekândır. Mutfağın avluya bakan cephesi genellikle kemerlidir ve diğer bir cephede bir “taka” penceresi bulunur. Mehmet Demirkol Evi’nde olduğu gibi bazen iki pencere bulunan örnekler de vardır. Bazı mutfaklarda kapı üzerinde havalandırmayı sağlamak amacıyla taş örgüsü, bir dolu-bir boş şeklinde yapılmıştır.

Evin en önemli servis mekânı ve kışlık yiyeceklerin depolandığı kiler avlu kotundan aşağıda planlanmıştır. Kap-kacağın da konulduğu bu mekân dikdörtgen planlı ve tonoz örtülüdür. Kilerin, yedisekiz ayı sıcak geçen yörede kışlık yiyeceklerin muhafazası için mümkün olduğunca derinde yer alması gerekmektedir. Burada küpler zemine gömülerek içine konan yiyeceklerin korunması sağlanmaktadır.

Urfa ve çevresinin zengin mutfak kültürü bakırdan yapılan mutfak eşyalarının zengin bir çeşitlilik göstermesine neden olmuştur. Yemek çeşidinin zengin olmasından dolayı da her yemek çeşidi için ayrı bir kazan, tencere, sahan türünü de geliştirmiştir. Bunlar arasında Bulgur kazanı; çiğ köfte yapmada kullanılan köfte leğeni, hamur testi (leğen), ges testi (çamaşır leğeni), huşhane (tencereler), aş yağ, sac kavurma tavası gibi tavalar; ayrıca yöreye özgü bir tatlının hamurunu dökmeye yarayan ve içinde çukurlar olan, kulpu zingil tavası; yemek sinisi, divan sinisi, kaburgalı sini; şıllık tepsisi (Ur-

¹⁴ Z. Akkoyunlu, *Age.*, s. 16.



fa'ya özgü bir tatlı çeşidi), lengerler; sahanlar; at, beri, yoğurt, çocuk, hamam sıtıları (bakraçlar); su, çorba, tas kebabı, üsküre (ayran için kullanılan, su tasının büyüğü), kollu taslar; ibrikler, güğüm, süzgeç ve cezveler sayılabilir¹⁵.

5. Yeni Konutlarımızda Mutfak :

Anadolu'daki Osmanlı dönemi evlerinde çoğunlukla evin dışında veya zemin katında yer alan mutfak 19. yüzyılın sonlarında evin planı içerisine dahil edilmiştir. Temiz su ve kirli su, baca tesisatları yapılarak gerektiğinde üst katlara çıkarılmıştır. Esasında batı ülkeleri kültür grupları için tasarlanmış yeni mutfaklara kolay uyum sağlanamadı. Kullanıcı davranışları uzun süre değişmedi, bazı kısımlar eklenmiş, balkonlara başka fonksiyonlar verilmiştir.

Günümüz evlerinin en önemli mekânı mutfaktır. Mutfağın evin girişine ve yemek odası ya da oturma odasına yakın olmalıdır. Mutfaklarda, buzdolapları yanında kiler odalarına da yer verilmesi gerekir. Çağdaş mutfakta her türlü çalışma tezgâhları, pişirme fırınları, evye, bulaşık yıkama makineleri, havalandırma sistemleri bulunmaktadır.

Bazı evlerde mutfak geniş tutulmakta, aile fertleri kahvaltı ve yemeklerini mutfakta yemektedirler. Eski yer sofralarının, sinilerin yerini yemek masaları almıştır. Buna bağlı olarak mutfak etnografyası da değişmiştir. Artık kaplar, araç gereçler modern malzemelerden üretilmektedir. Yüzyılların deneyimleriyle biçimlenmiş, malzeme, form ve bezeme bakımından birer sanat eseri olan eski kaplar yok edilmiş veya ata yadigârı olarak vitrinlerde sergilenmektedir.

¹⁵ Emine Karpuz, *Anadolu'da Türk Mutfak Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18-20 Yüzyıl)*, Konya, 1996, (Sosyal Bilimler Enstitüsü), Basılmamış Doktora Tezi. (Burada tanıttığımız mutfak örneklerinin metinleri bu tezden alınmıştır.) s. 32.

5. TÜRK MUTFAĞINDA KULLANILAN KAPLAR:

5.1. Kap Türleri

Türk mutfağında çok çeşitli hazırlama, pişirme ve servis kapları bulunmaktadır. Bunları fonksiyonlarına veya yapı malzemelerine göre gruplandırabiliriz:

5.1.1. Fonksiyonlarına Göre: Mutfakta kullanıldıkları işler ve kullanım yerlerine göre alt ayrımlar yapılabilir.

- *Hazırlamada Kullanılanlar:* Su küpü, ibrik, maşrapa, kazan, tencere, torba, kavanoz, şişe, havan ve eli.

- *Pişıirmede Kullanılanlar:* Kazanlar, tencereler, tavalar, leğenler.

- *Serviste Kullanılanlar:* Kepçe, lenger, sahan, sini, kâse, maşrapa - bardak

5.1.2. Malzemelerine Göre: Başta madenî kaplar gelir, sonra cam, ahşap, taş, pişmiş toprak, deri ve çeşitli bitkilerden kaplar üretilmiş ve kullanılmıştır. Bu kaplar kullanıldıkları yerlere göre değişik büyüklükte; üretildikleri şehirlere göre değişik formlarda tasarlanmışlardır.

Türk mutfağında kullanılan madeni kapların hemen hemen hepsini bakır kaplar oluşturmaktadır. Temini ve kolay biçimlendirilişi sağlıklı kullanımı bakımından bakır her zaman tercih edilmiş, mutfağın temel malzemesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bakır kaplar üzerinde yapılan değişik çalışmalar sonunda şu kap türleri belirlenmiştir: **Bakraç, Güğüm, Havan, ibrik, kazan, kepçe, lenger, sahan, sefertası, sini, tas, tava, tencere, tepsi** ve diğer kaplar.

Bu madeni kapların yanı sıra; muhtelif malzemeden yapılmış fıçılar, küpler, çuvalar, torbalar, kutular, terekler, dolaplar, zahire sandıkları; el değirmenleri, süt ve su güğümleri, yayıklar, tuluklar, kâseler, kavanozlar, bardaklar, muhtelif ölçekler, kaşıklar, bıçaklar, sofrâ örtüleri, peşkirler, tutacaklar, nihaleler gibi kap, eşya ve araç gereçler mutfaklarda kullanılmıştır.



5.2. Mutfak Kaplarının Bezemesi:

Türk Mutfağında kullanılan kapların büyük bir bölümü bezemelidir. Bunlar arasında özellikle misafirlere yemek sunulan siniler, lengerler, bakraç ve kâseler, sahanlar ve kahve tepsilerinin özenle süslendiğini görüyoruz. Süsleme kompozisyonları madenî yüzeylerin kazınması suretiyle gerçekleştirilmiştir. Bir merkez etrafına yerleştirilen motifler, bezeme kuşakları bordürlerle sınırlandırılmıştır. Belirli motiflerden oluşan bitkisel, geometrik, yazı, figür ve nesneli süsleme kompozisyonları farklı yoğunluklar gösterir.

1. Bitkisel Bezeme: Ana bölümler içerisinde selviler, vazoda çiçekler, şemseler, (güneş) narlar. Cennet meyvesi olan narın yanı sıra lâle ve karanfil çiçekleri yaygın olarak kullanılmıştır. Bordürlerde yapraklı kıvrım dallara, rumi ve palmetlere yer verilmiştir.

2. Geometrik Motifler: Genellikle süsleme kompozisyonunun merkezinde, kâinat - evreni sembolize eden Mühr-ü Süleyman, altı kollu yıldızlar ve değişik madalyonlar yer alır. Bu ana kompozisyonların dışında geometrik formlu motifler ve bordürler içerisinde de geometrik şekiller kullanılmıştır.

3. Yazılı Bezeme: Kaplar üzerinde dekoratif amaçlı olarak kullanılmıştır. Dinî konularda şiir ve beyitleri kapsarlar.

4. Figürlü Bezeme: Geometrik ve bitkisel bezemenin arasına serpiştirilmiştir. İnsan ve hayvan tasvirlerine yer verilmiştir.

5. Nesneli Bezeme: Süsleme kuşakları içerisinde en az rastlanan bezeme türüdür. En çok kullanılan motifler ev (çadır-köşk), vazo ve ibriklerdir.

6. MUTFAK KÜLTÜRÜ :

Türk kültüründe mekânın anlamlandırılması bir başka deyişle yaşanan, kullanılan mekânın sevilmesi başka toplumlardan çok daha farklıdır. Ev, vatan kadar kutsal sayılırken mutfak Tanrı nimetlerinin pişirilip yendiği, çocukların eğitildiği kutsal bir mekân ola-

rak tasavvur edilmiştir. Tekke ve zaviyelerde mutfak bölümlerinin tarikat mensuplarının eğitimine tahsis edilmesinin sebebi bu kutsallıktandır.

B. Ögel, "Yemek Türklerde sosyal düzeni kuran bir sembol gibiydi" diyor¹⁶. Hakanların ulusuna ziyafet çekme zorunluluğu vardı. Türk konukseverliğinin önemli bir bölümünü de yemekler, ziyafetler oluşturur. Toplumun her kesiminden insanlar çeşitli vesilelerle yemekler verirler. Düğün yemeği, cenaze yemeği, hac yemeği vb. Bu yemeklerde, toplumsal birliktelikler sağlanır, sevinç ve kederler paylaşılır. Ziyafetler sadece lezzetli yemekler sunmak için değil, toplumsal problemlerin çözümü için de gerekli olmuştur. Günümüzde bu gelenek hâlâ etkin bir biçimde sürdürülmektedir.

Yemeğin lezzeti ve mutfak, Türk Kültürünün önemli bir taşıyıcısıdır. Bilindiği gibi maddî ve manevî kültür elemanlarının insanların davranışları ve duyguları üzerinde derin etkileri vardır. Bu etkileşim yemeğin pişirildiği mutfaktan başlar ve ziyafet sofralarına kadar yansır.

*Ocak başında kaldım
İnce fikirlere daldım
Kapılar açıldıkça
Seni geliyor sandım*

Mutfak kadınların yönetimindedir. İyi yemek pişirmek bir hünerdir. Doğu Anadolu'da erkek evin tandırını yerine koyduktan sonra ona elini sürmezmiş. Eve yeni gelin geldiği zaman elini yıkayıp suyunu tandıra atarlarmış, böylelikle evine sadık olacağına inanılırdı. Sivas'ta anneler kızlarına yemek yapmayı öğretirken "Gördüğün, yaptığın bize; bellediğin, öğrendiğin sana" dermiş.

Türkler töreleri gereği ve İslâmî geleneklere bağlı olarak yiyeceklerle (Tanrının nimeti) olarak büyük değer vermişlerdir. Bu konuyla ilgili *Kur'an*'da birçok âyet vardır. Ana prensip "Yiyiniz, içiniz israf etmeyiniz" dir. "Hz. Mevlâna Celâleddin-i Rumî *Mesnevi*'sin-

¹⁶ Bahaeddin Ögel, "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1982, s. 15-18.



de "Gökyüzüyle yeryüzü Tanrının kudret ağacında yetişmiş bir elmadır" demektedir.

Türk mutfağının, yemeklerimizin lezzeti bugün beş kıtaya ulaştı. Mutfak kültürümüzün bu denli yaygınlaşmasında tarihte kurduğumuz devletler, özellikle Osmanlı devletinin büyük payı vardır. İmparatorluğun çok uluslu ve çok kültürlü yapısı Türk mutfağının zenginleşmesine yol açtı. Sultan ziyafetlerinden, iftar sofralarına kadar değişik davet ve ziyafetler vardır. Sıra gecesi yemeği, düğün yemeği, hac yemeği, bayram yemeği, taziye (can görme) yemeği gibi. Kültürümüzde sofrâ âdâbı önemli görgü kurallarındandır. Eski seyyahlar, Türkiye üzerinde araştırma yapanlar mutfak ve yemek âdâbından söz etmişler, Türklerin hızlı yemek yediklerini ve yemek yerken konuşmadıklarını belirtmişlerdir.

7. SONUÇ :

Mutfak; Türk evinin, önemli bir mekânı olup, kaynağı çok eskilere dayanmaktadır. Osmanlı dönemi mutfakları ait oldukları geleneksel evlerle birlikte yeterince korunmadıkları için yıkılıp yok olmaktadır. Mutfak mekânları teknolojik gelişmelerle birlikte, tasarım, pişirme araçları, iç donatımları bakımından değişmiştir. Şehirleşme, teknolojik yenilikler mutfak kültürümüzün de değişmesine yol açmıştır. Tarihi mutfaklar mekân olarak kullanım kapları ve kültür olarak yok olmuştur. Mutfak kültürü, mutfak, mekânları, eşsiz tad ve lezzetler de unutulmaya başlandı.

Tarihi şehirlerimizde koruma altına alınan eski evlerin mutfaklarını bütün unsurlarıyla korunarak bir Türk mutfağı müzeleri kurmalıyız. Bu müzeler yemek pişirip sunarak yaşayan müzeler olarak varlıklarını sürdürebilirler. Bu şekilde Türk Mutfağı, eşsiz tadlarıyla lezzetin evi olarak özgün ortamıyla korunup yaşatılabilir. Mutfak kapları taşınabilir oldukları ve yasal engel bulunmadığı için rahatça yurt dışına çıkarılmaktadırlar. Kısa bir süre sonra ülkemizde özgün mutfak kabı bulabilmek mümkün olmayacaktır.

Bu araştırma da göstermiştir ki bu konuda esas görevli olan Kültür Bakanlığı görevini yapamamıştır. Türk evi gibi, Türk Mutfağı da

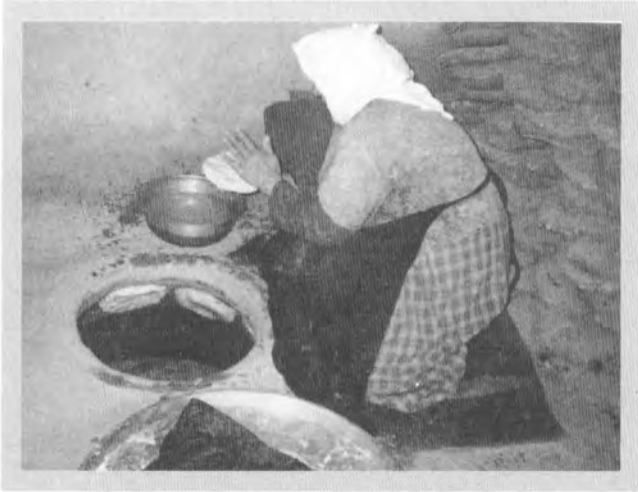
mekân olarak, etnografya olarak kültür olarak, yok olma tehlikesi eşiğindedir. Merhum İ. Gündâğ Kayaoğlu gibi bazı gönüllü kültür ve sanat sever insanlarımız, koleksiyoncularımız sayesinde birçok etnografik eser ülkemizde koruma altına alınmıştır. Biraz daha vakit varken ilgilileri, mutfak kültürümüzü bütün unsurlarıyla belgeleyip, koruyup, yaşatmak için görev başına çağırıyorum.

BİBLİYOGRAFYA

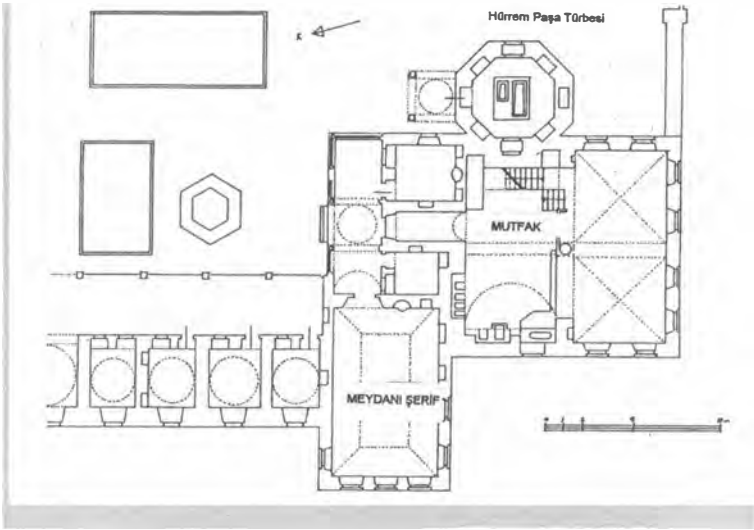
- Akkoyunlu, Z.; *Geleneksel Urfa Evlerinin Mimari Özellikleri*, Ankara, 1989.
- Barışta, H. Ö.; "Düz Damlı Konya Evlerinde Görülen Küp Bacalar", *Türk Halk Mimari Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1991, s. 35-44.
- Belli, O.- İ.G. Kayaoğlu.; *Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişmesi*, İstanbul, 1993
- Berk, C.; *Konya Evleri*, İstanbul, 1951.
- Çakıroğlu, N.; *Kayseri Evleri*, İstanbul, 1952.
- Faroghi, S.; "Şehir Evinin Fiziki Şekli", *Sosyo Kültürel Değişme Sürecinde Türk Ailesi*, III, Ankara, 1992, s. 116
- İmamoğlu, V.; *Geleneksel Kayseri Evleri*, Ankara, 1992.
- Karpuz, H.; *Erzurum Evleri*, Ankara, 1984.
- Karpuz, E.; *Anadolu'da Türk Mutfak Mimari ve Madeni Kullanım Eşyaları (18-20 Yüzyıl)*, Konya, 1996, (Sosyal Bilimler Enstitüsü), Basılmış Doktora Tezi.
- Karpuz, E.; "Osmanlı'da Mutfak Kültürü ve Konya Mutfağı", *IV. Eyyüpsultan Sempozyumu Bildirileri*, İstanbul, 2000, s. 90-99.
- Koşay, H. Z.; "Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar II." *TED*, Sayı: 2, Ankara, 1957, s. 7-28, 97-125.
- Koşay, H. Z.- A. Ülkücan.; *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Ankara, 1961.
- Odabaşı, S.; *Konya Mutfak Kültürü*, Konya, 2001.
- Ögel, B.; "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1982, s. 15-18.
- Ögel, B.; *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Cilt: 3, Ankara, 1978.
- Oral, M. Z.; "Selçuklu Devri Yemekleri ve Emekleri", *TED*, S. 1 (1956), s. 73-76.
- Üçer, M.; *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas, 1992.
- Ünügür, S.M.; *Kültür Farklarının Mutfaklarda Mekân Gereksinimlerine Etkilerinin Saptanmasında Kullanılabilecek Bir Ergonomik Metod*, İstanbul, 1973.



Karaçadırdı yufka pişirme (İ.Bakır)



Tandırda ekmek yapımı



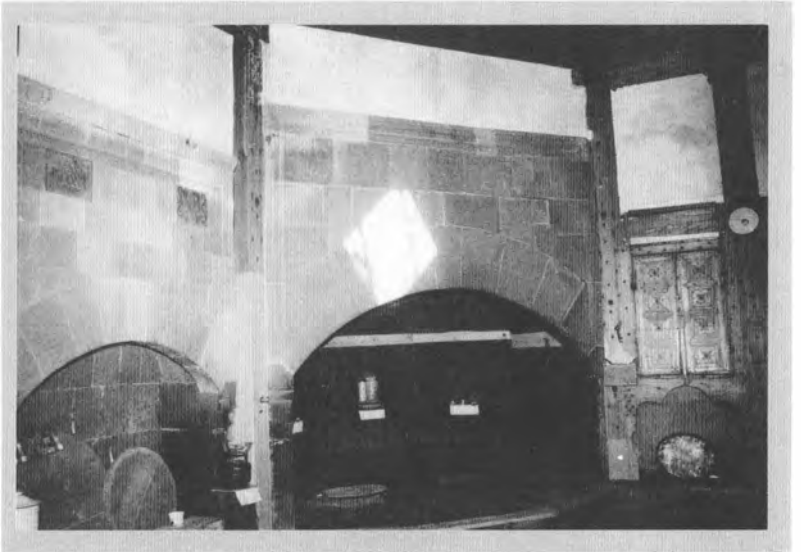
Mevlânâ Dergâhı'nın mutfakı (Konya)



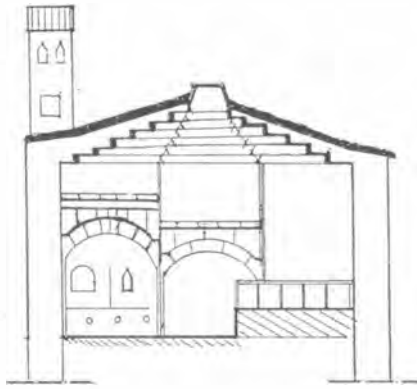
Mevlânâ Dergâhı matbahında ocaklar



Hacı Bektâş-ı Veli Dergâhı, aşevi (Nevşehir)



Kadıhafızoğulları evi, tandırbaşı (Erzurum)



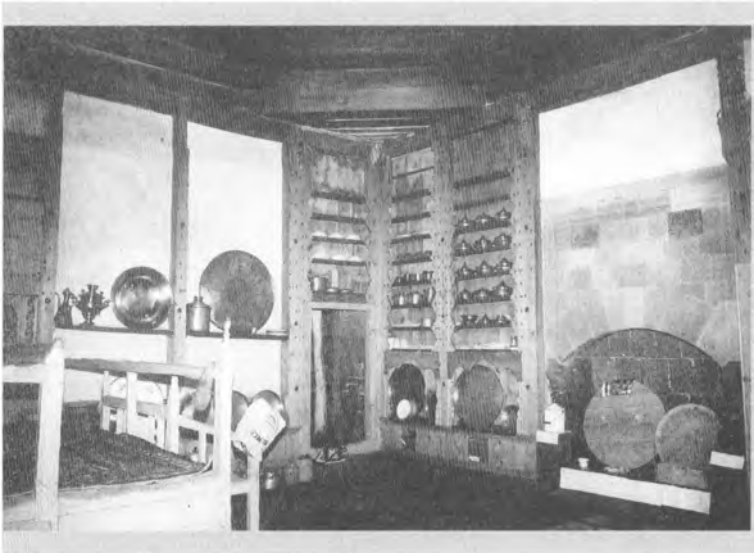
A TANADİREVİ 1-1 KEŞİTİ



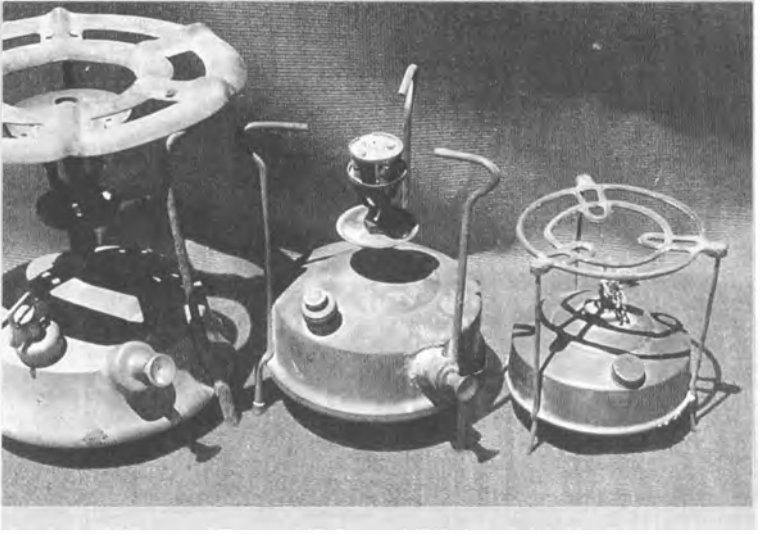
B

0 1 2 3 4 5

Semih Bey'in evi, tanadirevi kesiti (Erzurum)



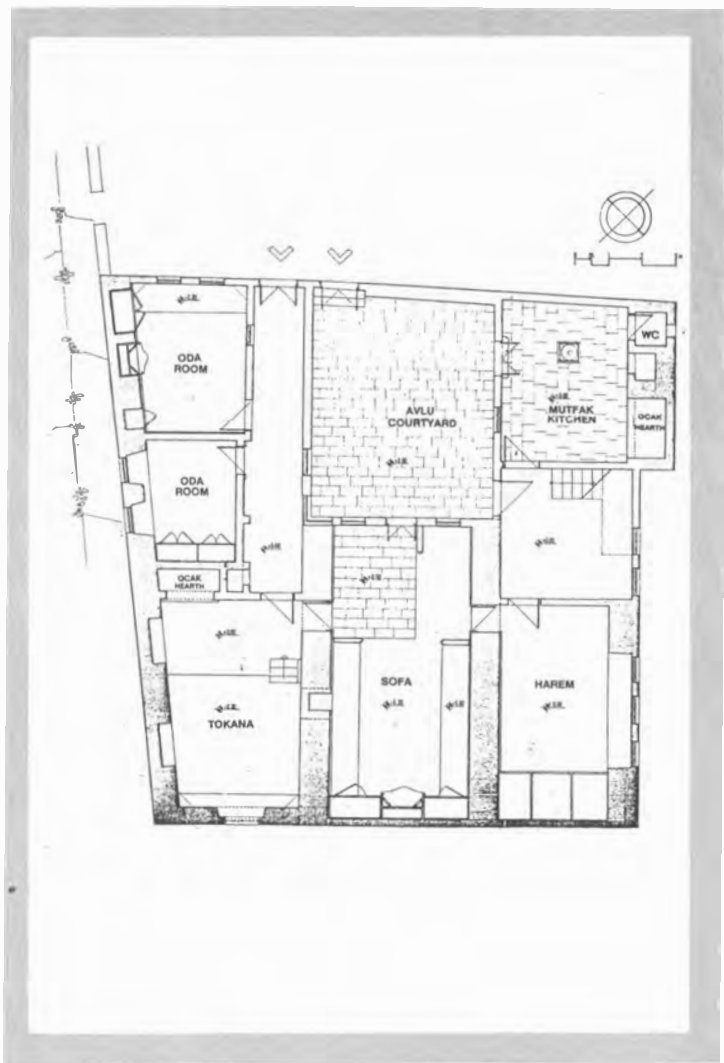
Semih Bey'in evi, tanadır evi, seki, terek ve ocak (Erzurum)



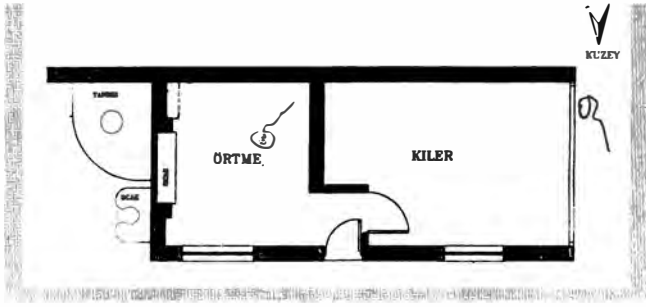
Gaz ocakları (Konya)



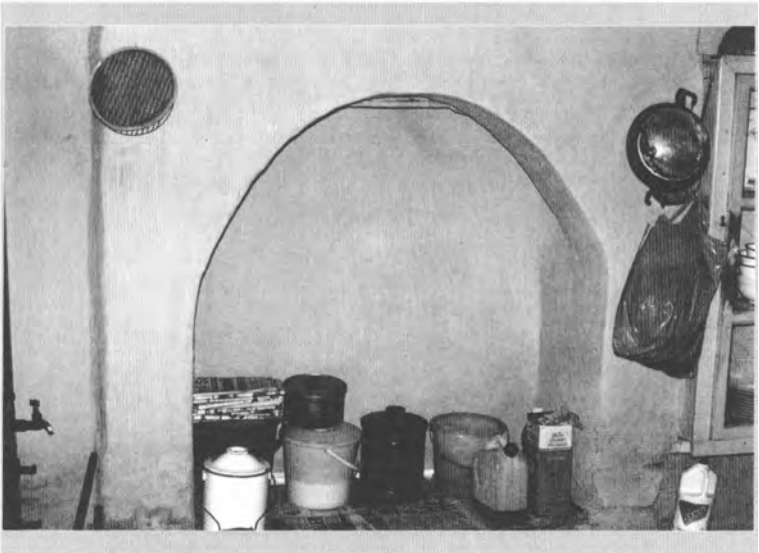
Maltız (Konya)



Baldöktü evi zemin kat planı (V. İmamoglu'dan) (Kayseri)



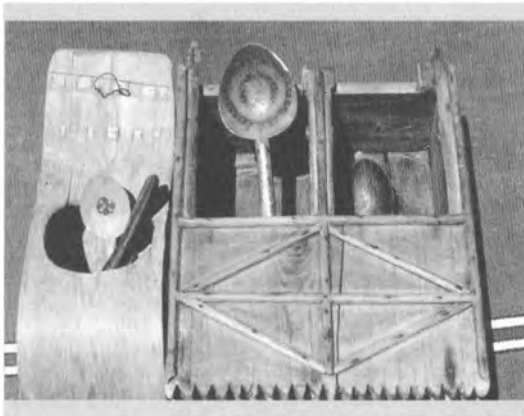
Kazım Büyükşalvarcı evi mutfakı (Konya)



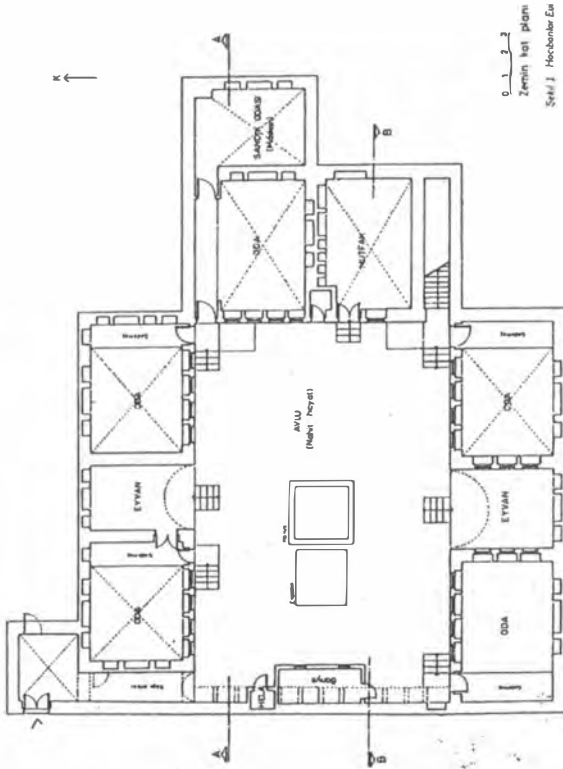
Kazım Büyükşalvarcı evinde ocak (Konya)



Mutfak Kapları (Konya)



Ahşap Kaşıklik (Konya)



Hacışabanlar evi planı (Z.Akkoyunlu'dan) Şanlıurfa

Gıda Kültürümüzde Lüle Kaymağı

G

iriş

“Lüle kaymağı”, memleketimize mahsus bir nevi süt mamulüdür. Lüle kaymakçılığı da memleketimizde süt sanatlarının özel bir alanı hâlinededir.

Türkler kaymağı çok eski zamanlardan beri biliyorlar, tek başına veya diğer yiyeceklerle birlikte tüketiyorlardı (9).

TARİHİ BİLGİ

Osmanlı Saray mutfağında kaymağın çok sarf olunduğu ve çeşitli şekillerde yer aldığı görülmektedir (24). Yine Osmanlı resmî ziyafetlerinde kaymaklı börek, kaymaklı kestane, kaymaklı baklava, kaymaklı yaprak tatlısı, kaymaklı ekmek kadayıfı gibi çeşitli tatlılar da yer almaktadır (14).

Yabancı seyyahlar da kaymaktan sitayişle bahsetmişlerdir.

Dorina L. Neeve** *Türkiye’de yediğim diğer nefis bir şey de, yalnız Türkiye’de tattığım keçi kremasından yapılan büyük rulolar, yani kaymakdı. Sabah sütçü erkenden getirir ve kahvaltıda üstüne şeker konulur yenirdi* (8).

* M.D., Ph.D; Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastahanesi Namık Kemal Menteş Gastroenteroloji Kliniği, Bornova/İzmir.

** Dorina L. Neeve: İngiliz Hanımı. 1881’den 26 Ağustos 1907’ye kadar 26 yıl İstanbul’da kalmıştır. *Twenty six years on the Bosphoros* adlı eseri 1933’te Londra’da İngilizce olarak yayınlanmıştır.



Gautier* de İstanbul'da yoğurt ve kaymak satılan açık hava tezgâhlarından bahseder (12).

İstanbul'da civarında pek çok mandıra bulunması ve halis süt ile yapılmasından dolayı Eyüp Sultan'ın kaymağı ve kaymakçı dükkânları pek meşhurdur (13). Cami ve türbesinden sonra Eyüp Sultan'ın en meşhur iki şeyi kebabı ve kaymağıdır (20).

Kaymakçı dükkânlarında her zaman tepsiler içinde lüle lüle taze kaymak bulunurdu. Temiz masalarda ve tertemiz tabaklar içinde müşterilere sunulurdu. Kaymağın üzerine müşterinin arzu ve zevkine göre tuz, şeker, meyve şurubu ve bal ilâve edilerek servis yapılırdı (20).

XVII. asrın büyük seyyahı Evliya Çelebi** Eyüp'ü anlatırken, *"..... yoğurdu ve kaymağı pek lezzetlidir, erbabı safa kaymakçı dükkânlarının şahnişinlerinde oturarak kaymak yerler, halis siit içkerler, bal yerler..."* demektedir (13).

Kaymakçı esnafı çoğunlukla Bulgar idi. 25 Mayıs 1573 tarihli bir ferman Eyüp'deki kaymakçı dükkânlarının uygunsuz kadınlarla erkeklerin buluşma yerine getirildiğinden bahsetmektedir:

Eyüp Kadısına hüküm ki, "Mektub gönderip bildirmişsin ki kaymakçı dükkânlarına bazı kadın taifesi kaymak yemek bahanesi ile girip, oturup erkeklerle buluşurlar imiş, şeriata aykırı işler olurmuş. Bu babda ihmal caiz değildir; derhâl men ediniz; dükkân sahiplerine şiddetle tenbih edilsin, kaymak yemek için gelen kadınları dükkânlarına almayacaklardır, dükkânına kadın müşteri alan kaymakçı şiddetle te'dib edilecektir (13).

Kanunnamelerde kaymakçıların hile yapmamaları, kaymaklarına nişasta katmadan temiz satmaları belirtilmiştir (24).

* Theophile Gautier (1811-1822): Seyahati seven, çeşitli yerler dolaşan Fransız seyahat yazarı. 1852'de Türkiye'ye geldi. Gözlemlerini 1 Ekim ile 3 Kasım 1832'de *Le Presse* gazetesinde yayınladı. Ertesi yıl da *Constantinople* adıyla kitaplaştırdı.

** Evliya Çelebi (1611-1682): Tanınmış Türk seyyahı. Osmanlı İmparatorluğu ile komşu ülkeleri gezmiştir. 40 yıla yakın süren bu gezileriyle intibalarını *Seyahat-name* adlı on ciltlik eserinde toplamıştır.

Bugün Eyüp'de kaymakçı kalmamış, kalan son iki kaymakçı dükkânı da 1955-1960 yıllarında istimlakta yıkılmışlardır(13).

KAYMAĞIN YAPILIŞI

En iyi kaymak yağ ve kuru maddece zengin olması yüzünden manda sütlerinden yapılır. Bu sütün kaymağı kalın, beyaz renkte ve iyi bir kıvamdadır.

İnek sütlerinden yapılanlar ise ince ve sarımtırak renktedirler. Manda kaymakları kadar makbul değildirler. 6-8 kg manda sütünden 1 kg kaymak alınır. Kaymak yazın 3-4 , kışın ise 15-20 gün tazeliğini korur (10).

BİR BAŞKA KAYMAK TARİFİ

Halis manda sütü temiz bir tülbenitten geçirilerek bakır bir kazana alınır ve ateşte kaynayınca kadar pişirilir, kaynayan süt daha sonra tava denilen bakır leğenlere bir kapla veya kepçeyle köpürte köpürte yani üzeri göz göz olacak gibi aşağıdan yukarıya kaldırılarak dökülür. Kaymak leğenlerine dökülen kaynamış süt 12 saat bekletilir. Izgaralar üzerine yerleştirilen tavaların altına orta hararete maltız konur. Tekerlekli maltız tavanın altına sokulduktan, tavanın arka tarafı pişip kıvamına geldikten sonra yavaş yavaş öne çekilir. Kıvamı gelen kaymak toplanır, yarım ay şeklinde sarılır. Pişen kaymak soğumaya bırakılır. Eğer mevsim yaz ise vantilatör çalıştırılarak kaymağın serinde beklemesi sağlanır. Ertesi sabah tepsideki sert kaymak toplanır. Bıçakla kesilir, elle rulo yapıp tepsilere yerleştirilir, kaymak tüketime hazırdır (23).

KAYMAK YAPIMINDA ÖNEMLİ HUSUSLAR

1- Kaynamış süt bakır leğenlere aşağıdan yukarıya doğru dökülmez ise kaymağın yüzü düz olur.

2- Kabin bakır olması önemlidir. Bakır kap ısıyı eşit şekilde yayar. Ayrıca alüminyum leğenler gibi, pişen sütün dipte siyah kabuk bağlamasına yol açmaz.

3- Günümüzde kullanılan aygazlı ısıtıcılar minik kok kömürlü maltızın yerini tutmaz.



İYİ KAYMAĞIN ÖZELLİKLERİ

1- En iyi kaymak manda sütünden yapılır. Afyon'da mandalar haşhaş küspesi ile beslendikleri için sütleri lezzetli olur. Manda sütlerinin yıllık ortalama yağ oranı % 9.3'tür.

2- İnek sütünden yapılan kaymaklardan, iyi lüle kaymağı yapılmaz, kırılırlar.

3- Kaymaklık sütler taze olmalıdır.

4- 6-8 kilo süttten 1 kilo lüle kaymağı çıkar.

5- Afyon'da kaymaklar tenekeden veya saçtan yapılmış rafli kutulara yerleştirilirler, tabaklar içerisinde ve tabak hesabına göre satılır.

6- Kaymak tabakasının kalınlığına göre bir tabak kaymak 250-750 gram kadar gelir (11).

KAYMAĞIN TÜKETİLME ŞEKİLLERİ

Kaymak asırlardır Türk insanına ağız tadı vermiştir. Tatlılarda ve yemeklerde kullanılmıştır. Tek başına, balla ya da hamurla, meyve ve tatlıların üzerine sürülerek yenilir. Osmanlılar kaymağın üzerine bal koyup tatlandırırlardı (23). Mütevazı kimseler fakirin yiyeceğine "bal ile kaymak" diye latife yaparlardı.

Fatih'in İstanbul'u alması üzerine birçok methiyeler söylenmiş o da en fazla ihsanı bir köylüye yapmış. Padişahın "*Hayatında bildiği en güzel yiyeceği, bal ile kaymak gördüğü için onu ödüllendirdim*" dediği rivayet edilir (22).

KURU KAYMAK

Kaymağın kurutulmasıyla elde edilir. Sivas yöresinde eskiden köylerden, kazalardan bilhassa Zara'dan getirilip satılan kuru kaymak çok ünlü idi. Bozulmadan durabilirdi. Yeneceği zaman sıcak sütle ıslatılırdı. Bala veya şekere katılıp yenir, kadayıf yenirken arasına konulurdu (22).

KAYMAKLI TARİFLER

Kaymak Tatlısı (17)

Kaymak lüleleri açılıp bir tepsiye dizilir, üzerine Tokoğlu kayısı-sından yapılan marmelattan bir sıra döşenir. Bunun üzerine dövül-müş şam fıstığındañ bir kat döşendikten sonra üzerine yeni açılmış kaymak lülesinden bir sıra yapılır. Bu üç katın üzerine bir kat daha yapmak mümkün olduğu gibi üç kat ile de yetinilebilir. Son kat kaymak sırası üzerine çırpılmış yumurta akı gezdirilir ve hepsi ha-fif ateşli fırına sürülür. Üstü pembeleşince fırından alınır ve soğu-maya bırakılır. Soğuyunca baklava gibi kesilerek servis yapılır.

Kaymaklı Kayısı Tatlısı (19)

Kuru kayısılar akşamdan bol soğuk suya konulur. İyice şişmesi için sabaha kadar suda bırakılır. Su ve şeker kaynatılarak şerbet ya-pılır. Sudan çıkarılan süzülən kayısılar, şerbetin içine konulur ve en çok 15 dakika pişirilir. Ateşten alıp soğumaya bırakılır. Kayısılar so-ğuduktan sonra, bir kenarından yarılır ve içine kaymak doldurula-rak kayısılar kapatılır. Servis tabağına, kaymak üste gelecek biçim-de dikine olarak düzgünce sıralanır. Kayısılar ve kaymak bitinceye kadar işleme devam edilir. Üstlerine çekilmiş veya bütün Antep fıst-ığı serpiştirilerek servis yapılır.

Kaymaklı Güllaç* (15)

Güllacı bağından çözüp yanı başına almalı. Bir tepsiye biraz su-luca şerbet ve behemehal gül suyu da serpip beher güllaç yufkasını tepsi içinde çevire çevire ıslandıkta nısfen katlamalı dolma gibi sağ ve sol yandan da miktar-ı kifaye katlandıkta mustatilü'ş-şekil kesil-miş lüle veya kuru kaymağı güllacın üzerine gelmek üzere yerleş-tirip sağ ve sol yanlarını kapattıktan sonra önden ileriye doğru yalan-cı lahana sarması gibi sarılıp tabağa muntazaman istif olunur. Yahut

* Mahmut Nedim Bin Tosun'dan alınmıştır. Mahmut Nedim Bin Tosun: *Aşçıba-ş'ın*ın yazarı ve Kilitbahirli Piyade Mülazımı. Kitabını 1898 yılında Bulanık kaza-sında bitirmiştir. Kitapta 315 yemek tarifi vermektedir.



dolma gibi biraz daha uzunca sarılarak daireviyü's-şekil bir halka teşkil ederek göbeklice tabağa konulur veya bir kayık tabağa börek taklidi yufka yufka serip aralarına üç dört güllaçta bir kaymak döşenir. Şu üç usulün hangisi ihtiyar olunur ise hitamında üzerine kestirilmiş ılıkça tatlı haşlayıp biraz daha gül suyu serpildikte (hiç olmaz ise çiçek suyu) tenavül olunur. Kaymak bulunmadığı takdirde kaymak yerine Şam fıstığı, fındık, badem içi veya ceviz dövülerek döşenir ise bu da hoş olur.

Kaymak Böreği* (2)

Kenarlı tepsie be-gayet ince ve şeffaf açılmış beş on yufkayı döşeyüp sonra sütü süzölmüş sade kaymağı yufkaların üstüne ihata ederek (döşeyerek) bir kat vaz' (koyup) ve yine kaymak üzerine ol yufkalardan beş on tane vaz' (koyup) tepsinin üstüne ve altına cüz'i (az) yağ serpüp furunda ya saç altında ba'de't-tabh (piştikten sonra) ekl oluna (yene). Matlûb ise (istenirse) pişince seyrek seyrek keskin bıçakla kesüp mikdar-ı kifaye (yeteri kadar) şeker ya asel şerbeti (bal şerbeti) haşlayup ekl oluna (yenile). Ya ince meshuk şeker (ince dövölmüş ezilmiş şeker) beyaz olarak çokça saçup ekl oluna (yenile).

Kaymak Şekeri

Manda kaymağına şeker katılarak elde edilen şekerlemeye Afyon kaymağı veya "kaymaklı şeker" isimleri verilir. İlk kaymaklı şeker 1900-1905 tarihlerinde Şekerci Salih Usta (Şeker Usta) tarafından yapılmış ve II. Uluslararası İzmir Fuarı'nda madalya kazanmıştır (6,16,25). Kaymaklı şeker Afyon vilâyetimize has bir şekerlemedir.

1972 senesinden sonra Afyonkarahisar'da haşhaş ekiminin kısıtlanması ile küspenin azalması, Afyon kaymağı ve dolayısıyla kaymak şekerinin kalitesinin düşmesine sebep olmuştur.

* Ali Eşref Dede'den alınmıştır. Ali Eşref Dede: Edirne Mevlevî Dergâhı Postnişini

TÜRK HALK KÜLTÜRÜNDE KAYMAK

Kaymakla ilgili çeşitli sözler ve deyimler söylenmiştir (23).

- Kaymağı seven, mandayı yanında gezdirir.
- Manda karadır ama sütü beyazdır.
- Kaymaktan tarafa dili kayar

HALK HEKİMLİĞİNDE VE İNANÇLARDA KAYMAK

- Aşırme sırasında kadın kaymak yerse çocuk beyaz olur (18).
- Yaralarda kaymak, göztaşı veya kına ile karıştırılarak yaranın üzerine konur (7).
- Kaymakların üzerine çörek otu konur, konulmazsa bereket olmaz, hayvan da zarar görür derler (5).

PAÇA GÜNÜ (1)

Osmanlı zamanında düğünün ertesi cuma gününe “paça günü” denir ve düğünden sayılırdı. Düğün gecesinin sabahı ayak sesleri duyulunca yenge hanım uygun bir zamanı kollayarak yavaşça odaya girer, gelinle güveyin hatırlarını sorduktan sonra bir gümüş tepsi içinde müzeyyen kıymetli tabaklara konmuş bir miktar tereyağ, peynir, iki ufak tabak içinde reçel, birkaç köfte, bir ufak tabak kaymaktan ibaret olan kahvaltılarını götürür. Kahvelerini verir. Daha sonra kayınpeder ve kayıinvalideye el öpmeye giderler. Yanlarına hatırlı birisini de alırlar. Kayınpeder damadına el öpmelik olarak aldığı kıymetli bir saat ya da kıymetli bir yüzük veya hediye beraberlerinde gelen kimseye damada verilmek üzere teslim eder. Bu hediye bizzat damadın eline verilmez. Damat yanındaki kimseyle mutlaka Eyyüb Sultan hazretlerinin ziyaretine gider. Orada dua eder ve fukaraya sadaka dağıtır. Sonra akşama kadar istediği yerde gezer. Güveyi, kayınpederinin yanına iç güveyi girmiş ise paça günü denilen cuma günü sabahleyin bir gün önceden hazırlattığı koyun ayaklarından hanenin kalabalığına göre onbeş takım, hatta fazlasını gönderir. Paça dışında ayrıca hane halkına ve misafirlerine



yetecek kadar herbiri beş altı kıyye* alan dört-beş lenger** kaymak da gönderir.

Paça günü ikram edilen yemeklerin çeşidine ve nefasetine önem verilir. Eski bir âdete uyularak o gün sofralara çorba ve limon konulmazdı. Yemeğe önce güvey tarafından gönderilmiş olan ve büyük ve kıymetli tabaklara konmuş olan terbiyeli paça ile başlanır. Yine her sofraya güveyin gönderdiği kaymak konur. Kaymak gayet büyük ve kıymetli bir mertebani*** tabakla sofraya getirilir. İsteddiği kadar alabilmesi için de herkesin önüne ayrıca orta boy birer müzeyyen**** tabakla içinde ince dövülmüş şeker ve bir tatlı kaşığı bulunan daha ufakça bir başka tabak konmuş bulunurdu. O gün misafirleri eğlendirmek için çalgı ve çengi takımı da hazır bulunurdu.

KAYNAKLAR

- 1- Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet Merasim ve Tabirleri*, C. I, Yayına Hazırlayanlar: Kâzım Arısan-Duygu Arısan Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1995, s. 131-132
- 2- Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risalesi*, Hazırlayan: Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi Yayını Ankara 1992, s. 51
- 3- Alus, Sermet Muhtar; "Gelin Paçası", *Akşam*, 15 Mayıs 1952
- 4- ———; *Masal Olanlar*, İletişim Yayınları, İstanbul 1997, s. 57-61
- 5- Aydın, Hamdi; "Eski Tıbbî ve İçtimaî Folklorumuza Dair Kütahya'da İnanmalar", *Türk Folklor Araştırmaları*, C. 2, S. 38, Eylül 1952, s. 597.
- 6- Birer, Selma; "Geleneksel Türk Kültüründe Şeker, Bal ve Pekmezin Yeri ve Kullanım Alanları", *Türk Halk Kültürü Araştırmaları*, 1991/2, Kültür Bakanlığı Yayını, Ankara, 1991, s. 1-17
- 7- Demirhan Erdemir, Ayşegül; "Türk Mutfağının Önemli Bir Besini Olan Süt ve Süt Ürünlerinin Türk Tıbbî Folklorundaki Yeri ve Bazı Orijinal Sonuçlar", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, s. 27-42
- 8- Dorinal, Neave; *Eski İstanbul'da Hayat*, Çeviren: Osman Öndeş, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, 1978, s. 160.
- 9- Genç, Reşat; "XI. Yüzyılda Türk Mutfacı", *Türk Mutfacı Sempozyumu Bil-*

* Kıyye: Okka. Dörtüz dirhem

** Lenger: Bakırdan yayvan ve kenarları enli sahan veya tepsi

*** Mertebani: Mertebani maddesinden yapılan bir cins çanak çömlek

**** Müzeyyen: Süslenmiş, bezenmiş

- dirileri, 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1982, s. 57-68
- 10- İzmen, Ekrem; *Süt ve Mamulleri Bilgisi*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1998, s. 295-297
- 11- İzmen, Ekrem- Muazzez Eralp; *Liile Kaymağı Üzerinde Araştırmalar*, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayını, Ankara, 1967
- 12- Kefeli, Emel; “Fransız Yazarların Gözüyle İstanbul”, Prof. Dr. Hakkı Dursun Yıldız Armağanı, Marmara Üniversitesi Yayını, İstanbul, 1999, s. 331-338
- 13- Koçu, Reşad Ekrem; “Eyüb Sultan Kaymağı, Kaymakçı Dükkânları”, *İstanbul Ansiklopedisi*, C.10, İstanbul, 1968, s. 5459
- 14- Kütükoğlu, Mübahat S.; “Son Devir Osmanlı Resmî Ziyafetleri”, Prof. Dr. Hakkı Dursun Yıldız Armağanı, Marmara Üniversitesi Yayını, İstanbul, 1995, s. 369-391
- 15- Mahmut Nedim Bin Tosun; *Aşçıbaşı*, Hazırlayan: Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1998, s.101
- 16- Nasrattınoğlu, İrfan Ünver; “Afyon Kaymağı”, *Türk Folklor Araştırmaları*, Yıl 25, S. 298, Mayıs 1974, s. 6978
- 17- Orgun, Zarf; “Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1982, s. 139-151.
- 18- Öztelli, Cahit; “Zile’de Doğum ve Âdetler”, *Türk Folklor Araştırmaları*, C. 2, S. 28, Kasım 1951, s. 436-438
- 19- Pekin Ersu-Sümer Ayşe (ed.); *Eskimeyen Tatlar-Türk Mutfak Kültürü*, İstanbul, 1996, s. 290
- 20- Sertoğlu, Mithat; *İstanbul Sohbetleri*, Bedir Yayınevi, İstanbul, 1992, s. 124-125
- 21- Toygar, Kâmil; “Türk Mutfağının Tarihî Kaynakları Üzerine Bir Deneme”, *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme. Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 10-11 Eylül 1982, Konya Turizm Derneği Yayını, Konya, 1982. s. 8-25
- 22- Üçer, Müjgan; “Sivas’ta Geleneksel Mutfak Kültürü 17: Süt ve Sütten Yapılan Besinler” *Türk Folkloru*, Yıl 8, S. 87, Ekim, 1986, s. 10-13
- 23- Ünsal, Artun; *Süt Uyuyunca. Türkiye Peynirleri*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1992, s. 46-43
- 24- Ünver, A. Süheyl, *Fetih Devri Yemekleri*, Kemal Matbaası, İstanbul, 1952, s. 14
- 25- Yılmaz, Erten; “Afyon Kaymağı”, *Beldemiz Afyon*, Yıl. 10, S. 37, 1994, s.9-10

Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler

İnsanoğlu, ilk çağdan beri yaşamak ve çevresindekileri yaşatmak için sürekli besin kaynağı aramak zorunda kalmıştır (Güvenç, 1979: 204). İnsan ilk dönemlerinde avcılık, toplayıcılık yapmışsa da belirli bir evrim sonucu hayvanları evcilleştirmeyi, yabani bitkileri yetiştirmeyi başarmıştır. Ateşin bulunmasıyla üretim biçiminde büyük bir değişme olmuş, buna bağlı olarak yemek türleri ve pişirme biçimleri sürekli gelişmiştir (Ögel, 1982: 15).

Bir toplumun beslenme kültürü, yaşama biçimiyle doğrudan ilgilidir. Yaşama biçiminin değişmesi beslenme kültürünün de değişmesine neden olur. İlk çağlardan bu yana yiyeceklerini temin etmeyi öğrenen insanoğlu onları saklamayı, pişirerek daha lezzetli bir hâle getirmeyi öğrendi (Baysal, 1993: 1-5).

Eski Türklerin yaşamı tarıma ve hayvancılığa bağlıydı. Türkler, Orta Asya'da tarım koşulları uygunsuz hâle gelince Batı ve Güney'e göç etmişlerdi. Yeni yurtlarında doğal yetişen hayvan ve bitkilerden yararlanmanın yanı sıra yöre koşullarına uygun olanları yetiştirip, işleyip saklamışlardı.

Eski Türklerin yetiştirip yedikleri hayvanların başında koyun keçi ve sığır gelirdi. Bu hayvanların etlerinin yanı sıra sütlerinden

* Prof. Dr.; Çukurova Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi.

de yararlandılar. Etler tandır adı verilen toprak kuyuda veya ateş üstünde pişirilirdi. Ayrıca sonbaharda kestikleri hayvanları yağı ile birlikte pişirdikten sonra küplere doldurup, kış için sakarlardı. Süt ve mamullerini çeşitli şekilde yiyecek olarak kullandılar.

Türklerin bitkisel besinlerinin başında buğday gelir. Buğday; un, yarma (döğme), bulgur vb. şekillerde kullanılmıştır. Un saç ve tandırda pişirilerek yufka, bazlama vb. yapılmıştır. Geleneksel Türk mutfağında yufka, börek, gözleme, katmer, pide vb. önemli yer tutar. Bazı meyve ve sebzeler taze yenmelerinin dışında kurutularak kış yiyeceği olarak saklanır (Baysal, 1993: 1-5).

Türk mutfağı uygarlık içinde özel bir yere sahiptir. Türkler farklı coğrafyalarda çeşitli devlet ve uygarlıklar kurmuşlar, değişik inanç sistemlerini kabul etmişlerdir. Yeni yerleştikleri, yurt tuttukları coğrafyanın bitki örtüsünden yararlanarak, yeni yemekler yapmayı öğrenmişlerdir (Koşay-Ülkücan, 1961: 547). *Divanî Lugatî't-Türk'te* yer verilen yemek ve içecekler bize Türklerin Orta Asya mutfak kültürü hakkında bilgi vermektedir (Altıntaş, 1984:3).

İnsanın beslenme ile ilgili davranış ve uygulamaları tarım, ekonomi, coğrafya, dinî inançlar, demografi, eğitim vb. çeşitli faktörlerin etkisiyle oluşur, gelişir (Baysal, 1987: 102). Bir yemek sistemine özellik kazandıran başlıca öğeler yemekte kullanılan malzemeler ve yemeğin yapılış biçimidir.

Türk mutfağı genel olarak tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalıdır. Halkımızın yaşadığı coğrafyaya göre çeşitlilik gösterir. Gelenek ve göreneklerimizle, dinî yapımız mutfağı da etkilemiştir. Batıyla etkileşim, Türk mutfağını hızlı bir değişim içine sokmuştur. Orta Asya Türk kültürüne dayalı Türk mutfağı, Anadolu ve İslâm uygarlığıyla beslenmiştir. Batı kültürüne açılma, hızlı sanayileşme ve kentleşme, kadının çalışma hayatına atılması, eğitim düzeyinin yükselmesi, yemek alışkanlıklarının ve ona bağlı olarak lezzet alışkanlıklarının değişmesine neden olmuştur. Ayrıca ekonomik koşullar Türk mutfağının değişimini hızlandırmıştır (Bozyiğit, 1995: 29-31).

Yemek yemek bir kültürel alışkanlıktır. Bir milletin kültürel alışkanlıkları sosyo-kültürel yapının gereği olarak ortaya çıkar. Bu kül-



tür yılların birikimiyle tarihsel bir süreçte oluşur. Türk yemek kültüründe et ve hamur işleri iki önemli temel kaynaktır. İkisinin birlikteliği bir sentez oluşturmuştur. Anadolu'da son yıllara kadar süren hayvancılığa ve tarıma dayalı ekonomik yapı mutfak kültüründe belirleyici olmuştur Kırsal kesimde yemek yemek yerine ekmek yemek tabirinin kullanılması, karın doyurmakta ekmeğin ve ekonomik yapının ne denli etkin olduğunu ortaya koyar (Tezcan, 1982: 128-129).

Asya'dan Anadolu'ya gelen Türk boyları, eski uygarlıkların mayaladığı Anadolu'ya uzak doğuda oluşan zengin mutfak kültürünü taşıdılar. Göç yollarındaki ülkelerinin mutfak kültürüyle mutfaklarını zenginleştirdiler (Aras, 2000: 7-21). Yüzyıllar boyu Anadolu ve Rumeli'de gelişen Türk mutfak ve yemek töreleri Asya'nın tarihsel birikimiyle oluştu, gelişti ve ünlendi. Yeni coğrafya bütün mal varlıklarını Türklere sundu. Anadolu iklimindeki farklı sebzeler ve meyveler mutfak kültürünü zenginleştirdi. Türkiye coğrafyasındaki farklı iklim kuşakları özde aynı olsa da yöre mutfaklarının farklı oluşumuna neden oldu.

Orta Asya yemek kültüründen, zengin Selçuklu ve Osmanlı mutfağından dünyaca ünlü Türk mutfağı ortaya çıkmıştır. Bu zenginliğin bir yönü bol çeşitli yemeklerdir (Yaman, 1989: 465). Her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Anadolu'ya gelen Türkler kendi beslenme kültürlerini getirdikleri gibi Anadolu'da yaşayan toplulukların beslenme kültürlerinden de etkilenmişlerdir. Günümüz Türk mutfağı çeşitli uygarlıkların bir bileşimidir. Kültürel değişim ve gelişime bağlı olarak toplumsal yaşamdaki değişmelerin yemek kültürünü de etkilemesi doğal ve kaçınılmazdır. İslâmiyet sonrasında, inanç gereği bazı hayvanlar yenmemiş, alkollü içecekler yasaklanmıştır. İslâmiyetle birlikte Arap mutfağı Türk mutfağını etkilemiştir. Yeni yurt Anadolu'daki meyve ve sebzeler Türk mutfağına girerek, mutfağı zenginleştirmiş yeni mutfak araç ve gereçleriyle pişirilen besinler çeşitlenmiştir.

Saray yaşamı Türk mutfağını zenginleştirmiştir. Hayvanî yağlar dışında zeytinyağı Türk mutfağına girmeğe başlamıştır. Özellikle saray mutfağıyla tatlı kültürü zenginleşmiştir. Bal ve pekmezin ye-

rini yavaş yavaş şeker almağa başlamıştır. Bugün Türk mutfak kültüründe çeşitli yörelerde pişirilen yemekler arasında çok eski geçmişe dayalı geleneksel örneklerin yanı sıra Anadolu'da şekillenmiş yemekler de vardır (Köksal, 1982: 128-129). Tarihsel birikim ve çeşitlilik, coğrafya ve kültür değişikliği Türk mutfağını olumlu etkilemiştir (Arılı, 1982: 20). Türk mutfağı Anadolu'da şekillenmiştir. Günümüzde birçok yemek unutulmağa yüz tutarken, birçok yemeğimiz de bütün yörelere yayılıp yöresel olmaktan çıkmıştır (Üçer, 1982: 3).

Yeme ve içme kültürünün en zor değişen, değişimi en güç kabul gören bir alanıdır. Yeniliklerin kabulü uzun zaman alır. Türkler yeni yurtlarında orta Asya'da bulunmayan bir çok yiyecek ve yemek geleneğiyle tanıştılar (Şavkay, 2000: 21-37). Tarihsel süreç içinde Anadolu toprakları kültürel zenginliklerini içinde barındırmış, geliştirmiş ve günümüze taşımıştır. Türk mutfak kültürünün zengin kültürel birikimi geniş bir coğrafyada özgünlüklerini barındırmaya devam etmektedir. Türk kültürüne özgü kültürel dokunun en çarpıcı biçimde ortaya çıktığı alanlardan biri de mutfak kültürüdür.

Türk kültürünün yeme içme kültürüne aktardığı üretkenlik ve yaratıcılık Türk mutfağının dünyanın belli başlı mutfakları arasında yer almasını sağlamıştır. Türk mutfağında Asya'nın, Afrika'nın, Balkanların, OrtaDoğu'nun farklı kültürel yapılarının beslenme biçimlerini buluruz.

Yakın zamana kadar yerel mutfak araştırmaları yapılmadığı için Türk mutfağı olarak yalnızca İstanbul mutfağı biliniyordu (Halıcı, 1983: 3). Osmanlı döneminde kışlalarda, tekke ve dergahlarda, loncalarda, medreselerde ve sarayda yenilen toplu yemekler Türk mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır (Doğanbey, 1989: 127).

Türklerin törenlerini dinsel, toplumsal ve kişisel gibi başlıklarda toplayabiliriz. Bu törenlerde yemek yeme, ziyafet verme iç içedir. Bu törenlerle birlikte bu törenlere özgü bir mutfak ve yiyecek, içecek çeşidi ortaya çıkmıştır. İnsanların ne yediği ekonomik ve coğrafi koşullara bağlı olsa da bunu belirleyen kültürdür (Yaman, 1989: 465). Bu araştırmalardan bir dönemin kültür yapısına ait ipuçlarını elde ediyoruz.



Selçuklu dönemi (Köymen, 1982: 35-45) ve 9. Yüzyıl Türk mutfağıyla ilgili (Genç, 1982: 57-68) araştırmalar bize bugünkü yemeklerle eski Türk mutfağı hakkında karşılaştırma yapma olanağı yapma olanağı verecektir. Türk toplumu ve ona bağlı olarak Türk kültürü Tanzimat döneminde yoğunlaşıp artan bir hızla büyük bir değişme sürecini yaşamaktadır. Batı kültürü etkisiyle bütün geleneksel kültür kurumları gibi Türk mutfağı da hızlı bir değişime girmiştir. Kökeni Orta Asya'ya dayalı İslâmî kültür öğeleriyle beslenmiş mutfak hızla değişerek asıl karakterini kaybedecek duruma gelmiştir. Yemeğe girecek malzemeyi coğrafi öğeler belirlediğine göre Türk yemeklerinin de çeşitli bölgelerde farklılıklar göstermesi doğaldır (Toygar, 1982: 153-180).

Adana Mutfak Kültürü

Adana mutfak kültürünün, coğrafi konumu ve tarihsel bağlarıyla kendine özgü bir durumu vardır. Adana mutfak kültürü çağlar boyu önemini korumuş, ulusal kültürün korunmasında ve taşınmasında önemli rol oynamıştır. Değişen zaman ve koşullar gereği değişimden etkilenmiştir. Mutfak kültürü de her gelenek gibi değişen sosyo-kültürel şartlara uyum göstererek değişmeğe mecburdur.

Adana mutfak kültürünü ve yemeklerinin özelliklerini, tarihsel, kültürel birikimin verdiği zenginlikle birlikte incelemek ve düşünmek gerekir. Adana mutfak kültürü de kültürel değişim ve gelişimle durmadan yenileniyor. Eski mutfak kültürünün kalıcı olma şansı her geçen gün azalıyor. Günümüzde insanlar evlerinde ve aile sofralarında birlikte yemek yemek keyfini çok az bulabiliyorlar.

Günümüzde gelişen iş dünyasıyla sıcak yemek yeme alışkanlıkları yerini tost, sandviç vd. gibi geçiştirilen kuru yemeklere bırakıyor. Çağdaş tıp eskilerin çok sevdiği yağlı yemeklere, hamur işlerine, hamur tatlılarına iyi gözle bakmıyor. Yeni dünyanın yemek sistemleri de kendi kurallarına göre eski sistemden ayrılıyor. Diyet ve kolay yemekler eskinin yerini almaya başladı.

Adana mutfak kültürü, yüzyılların deneyimlerinden süzülerek biçimlenmiş kuşaktan kuşağa aktarılan bir değerdir. Adana mutfak kültürünün şekillenmesinde, Adana'nın tarihi ve kültürel mirasının

önemli bir rolü vardır. Adana'ya iç göçler nedeniyle konargöçer, köy, kasaba kültürü ve dış göçler nedeniyle çeşitli illerden kültürler taşınmıştır. Bu olgu da Adana mutfak kültürüne zenginlik ve çeşitlilik kazandırmıştır.

Toroslar ve civarı dağlık coğrafyaya sahiptir. Yakın zamana kadar kapalı toplum yapısına sahip olan bu yörede geleneksel mutfak kültürünün korunduğunu görüyoruz. Adana'da dağ, yayla, ova ve deniz kültürü iç içedir. Bu da Adana mutfağına zenginlik sağlamıştır. Adana'da tarım ve sanayinin gelişmesi, ulaşım ve teknolojinin getirdiği yenilikler geleneksel mutfak kültürünün hızla değişmesine neden olmaktadır.

Değişim ve etkileşim nedeniyle Adana mutfağının bir bölümü unutulmağa yüz tutmuştur. Geleneksel yemeklerin bir bölümü nadiren yapılıyor. Bu yemeklerin yapılmasını bilenler yavaş yavaş azalıyor. Yemeklerin bir bölümü de anılarda kaldı. Adana kadınının mutfak konusunda tutucu olması, binlerce yılda oluşan bu kültürün günümüze gelmesini sağlamıştır. Hayvancılık yakın zamana kadar temel geçim kaynağıydı. Tarım, buğday, hububata bağlı ekonomi Adana mutfağının oluşmasında önemli etkindir. Adana'nın Akdeniz Bölgesi'nde olması, bölgenin baklagiller, sebzeler ve meyveler yönünden çok zengin olması Adana mutfağını zenginleştirmiştir.

Adanalı, çeşitli mutfak kültürleriyle beslenen mutfağını yetenekleriyle, öğrendikleri yemeklerin bir sentezini yaparak kendi damak zevkine uygun bir özgün Adana mutfağı oluşturmuştur. Adana mutfağına hamur işleri, etli ve sebze yemekler hâkimdir. Adana mutfağında tat vericilerin önemli bir yeri vardır. Bunlar arasında maydanoz, nane, kırmızı biber, kırmızı pul biber, sumak, karabiber, kimyon, süs biberi, kekik, nar ekşisi soğan, sarımsak vb. sıralanabilir.

Göçebe kültürden yerleşik kültüre en son geçen Adana Türkmen ve Yörükleri binlerce yıllık Türk mutfak kültürünü de günümüze kadar koruyup saklayarak taşımışlardır. Onlarda Orta Asya Türk mutfak kültürünün örneklerini görüyoruz.



Yörede bulgur ve un en fazla kullanılan malzemelerin başında gelir. Her mevsim kadınlar ekmek saçıında yufka ekmekler pişirirler, kışın tandırlara tandır ekmeği vururlar. Bol yağlı koyun kıymasından yapılan “kıyma” adı verilen Adana kebabı ve içli köfte özel günlerin ve Kurban bayramının vazgeçilmez yemeğidir. Şalgam, kebabın yanında içecek olarak içilir.

Son yıllarda yörede yapılmaya başlanan seracılıkla bir çok sebze ve meyvenin yetiştirilmesi ve farklı kültürlerden insanların birarada yaşaması mutfağın çeşitlenmesini sağlamıştır. Adana yemeklerinin en büyük özelliği bol yağlı, salçalı, baharatlı ve koyun etli olmasıdır.

Adana’da Sofra Türleri

1. Aile sofrası, 2. Konuk sofrası, 3. Toplu yemek sofraları, 4. Sayılı gün sofraları, 5. Düğün ve sünnet sofraları, 6. Ramazan sofraları, 7. Adak sofraları.

Sofra Adabı

Adana mutfağı yalnızca yemeklerin pişirilmesi değildir. Yemek kapları, sofrada kullanılan eşya, yan yemekler (salata, yeşillik vd.), içecekler, ekmekler ve çok önem verilen yemek yeme sırasındaki insan ilişkileri bu kültürün bir parçasıdır. Sofranın belirli kuralları vardır. İlişkiler, davranışlar en ince noktasına kadar belirlenmiştir. Pişen yemeğin kokusunun komşuya gitmesi istenmez, yenilen yemek söylenmez.

Adana’da eskiden kırıntıların odaya yayılmaması için yemekten önce sofranın örtüsü yayılır, üstüne sofraya veya bir yükselti üstüne büyük bir sini konularak yemek yenilirdi. Sofraya büyükler bağdaş kurarak kadınlar, gençler ve çocuklar diz üstü otururlardı. Sofraya önce çorba getirilirdi, sonra yemekler büyük servis kaplarıyla ortaya konurdu. Sofraya oturmadan ve kalktıktan sonra eller yıkanır. Ellerin yıkanması için leğen, sabun, ibrik, peşkir getirilirdi. Adana, hazırlanması el becerisi ve zaman isteyen lezzetli ve zahmetli bir mutfağa sahiptir.

Eskiden sofranın merkezi babaydı. Anne, çocukların arasına oturup onlara yardım eder. Sofra örtüsü yere yayılırdı. Sini tahtası-

nın üzerine büyük yemek sinisi veya sofra konurdu. Sininin çevresine minderler dizilirdi. Sofraya oturanlar sağ kolları sofraya dönük çapraz oturlardı. Su sürahisi yerde sofra örtüsünün üzerindedir. Aynı kaptan yenirdi. Su içen biri olursa suyu bitene kadar yemeğe ara verilip hakkı korunurdu. Genellikle yakın akrabalara, arkadaşlara, komşulara verilen davetlerde erkekler, kadınlar ve çocuklar için ayrı sofralar kurulurdu. Yemek sofra büyüğünün besmelesiyle başlar, tatlı yenerek sona erer. Yemek bitiminde kısa bir sofra duası okunur. Gençler konuklara kahve pişirir.

Sonuç: Adana yemeklerinin genellikle bitkilerden, etlerden ve hamurdan olmak üzere üç kaynaktan oluştuğunu görmekteyiz. Adana mutfağında ana yiyecek maddesi ekmektir. Hamur işi yemekler yemek çeşitlerinin başında gelmektedir. Kebap çeşitleri çok sık pişirilmektedir. Pek çok sebze yemeği çeşidi vardır. Bunlar etli, soğanlı, domatesli, salçalı olarak pişirilmektedir. Sebzeler haşlanmış olarak et yanına konmaz. Yağa çok önem verilir, süttten elde edilen yağların yanı sıra iç ve kuyruk yağları da kullanılır.

Adana mutfağı günümüz insanının beğenisine uygun olarak özünden sapmadan yozlaşmadan yeniden yapılanmaktadır. Yeni Adana mutfağı ancak iyi öğrenilen ve uygulanan eski mutfak kültürü üzerine bina edilebilir. Adana mutfağı denilince Adana’da yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler, içecekler ve bunların hazırlanması, pişirilmesi ve saklanmasında kullanılan araç gereç ve teknikler anlaşılır.

Bugün geç kalmış sayılmayız. Toplumumuz her ne kadar hızlı bir kültürel değişimle karşı karşıya kalsa da eski ile yeni iç içe yaşamaktadır. Adana kültürünün otantik mutfak örneklerinin belirlenip gelecek kuşaklara aktarılması zaman, kaybetmeden hayata geçirilmesi gereken bir görevdir.

Kış Hazırlıkları ve Özel Günlerde Yenilen Yemekler*

Adana’da iklimin yumuşak, kışın ılık geçmesine rağmen kış hazırlıklarına önem verilir. Haziran, temmuz, ağustos aylarında avlu-

* (K. 55, K. 56, K. 57, K. 58).



larda büyük kazanlar içinde buğday kaynatılır, damlara çekilir, kurutulur. Buğday kurutulduktan sonra değirmenlerde kırdırılır, bulgur yapılır. Değirmenden gelen buğday bezler üzerine serilir, savrulur. Bulgur savrulduktan sonra altta kalana "setik" adı verilir. O malzeme setikli ekmek yapmakta kullanılır. Çuvallara konan bulgur kurtlanmaması için tuzlanır. Yine aynı aylarda domates salçası çıkarılır. Domatesler yıkanır, büyük bir kazana doldurulur. Güneşte ezilinceye kadar bırakılır. Sonra suyu sıkılır, bez torbalarda süzdürülür, tuzlanır, güneşte kurutulur. Dolmalık patlıcan oyulur, ipe dizilerek kurutulur.

Üzüm zamanı bidonlara ve küplere sirke kurulur. Üzümler sırahanelerde çiğnenir, sırası çıkarılır, pekmez kaynatılır. Mayıs ve haziran aylarında bağ yaprağından salamura yapılır. Bidonlara kışlık peynir basılır. Ağustos ayında olgun incirler toplanır, dörde bölünür, güneşte kurutulur, reçeli yapılır. Bamya yörenin sevilen yemeğidir, yazın bamyaların başı alınır, ipe dizilir, kurutulur. Ayrıca salamurası ve konservesi yapılır. Yörede tarhana pek bilinmez, Balkan göçmenleri yaparlar. Kışlık nişasta çıkarılır, çeşitli turşular kurulur.

a) Kurutmalar

Yöre halkı kış bastırmadan, yazın kışa hazırlık yapmaktadır. Yaz mevsimindeki sebze, meyve çeşitliliği kış olmadığından yöre halkı genelde kurutma yöntemiyle kış için yiyecek depolamaktadır. Sebzelerden bamya, patlıcan, yeşil fasulye kurutulur. Turşu, incirli reçel, tefek yani yaprak salamurası basılır. Ayrıca buğday kaynatılıp bulgurluk ve unluk olarak öğütülür. Peynir ise hayvan derisine basılarak kışa hazırlıklar tamamlanır.

Tarhana: Malzemeler: 5 kg süt; 5 kg bulgur; 1,5 kg dövme; 1 çay bardağı tuz.

Hazırlanışı: 5 kg süt kaynatılıp ılıtıldıktan sonra 1 çay bardağı yoğurt eklenir. Tencerenin ağzı kapatılıp güneşe koyulup 10 gün bekletilir. Yoğurt ekşir. Buğday ve bulgur geniş bir tepsiye koyulup ekşiyen yoğurt ilâve edilip karıştırılır. Akşamdan sabaha kadar bekletilir. Kurutma işi bittikten sonra bir çantada serin yerde muhafaza edilir.

Kuru üzüm: Bağdan toplanan üzümler iyice yıkanır ve çöplerinden ayıklanır. Sepetlere doldurulur. Üzümler kül ve portakal kabuğu kaynatılmak suretiyle hazırlanan küllü suya batırılır. Üzümler haşlanana kadar küllü suda bekletilir ve kuruması için güneşe serilir. Nohut küllü defne ve zeytinyağı ile kaynatılır. Durulan suya üzümler batırılır ve kurutulur.

Gavut: Buğday yıkanır, kurutulur. Kurumuş buğday saçta kavrulur. Değirmende un hâline getirilir. Kadınlar bu un hâline getirme işlemini distar denilen üst üste iki yuvarlak taşla yaparlar. Üstteki taşın ortası deliktir ve tutacak bir yeri vardır. Bu taş diğer taşın üstüne konur. Bir eliyle üstteki taşı çeviren kadın diğer eliyle deliğe buğday koyar.

Azık: Buğday yıkanır. Islak çuvallara koyulup 3 gün boyunca hergün kaynar su dökülür. Buğdaylar çimlenir, çimlenen buğdaylar serilip güneşte kurutulur. Sonra değirmende un hâline getirilir.

Hedik: Bebeğin ilk dişi için kaynatılır. Hedik buğday, nohut ve baklanın haşlanması ile elde edilir. Hediğin ilk kez Hz. Muhammed'in ilk dişini çıkardığı zaman annesi tarafından yapıldığına inanılır. Çocuğun ilk dişini çıkarması sevinçle karşılanır. Çıkan ilk dişle birlikte diğer dişlerin sağlam olması için uygulanır. Diş buğdayına diş hediği adı da verilir. Üzerine şeker dökülerek yenir. Akraba ve komşulara dağıtılır.

Kesme: Büyükçe bir beze alınıp açılır ve sacda biraz pişirilir. İyice pişmemiş olan yufka rulo hâline getirilip ince ince, tel tel doğranır. Bir tepsiye yayılıp kurutulur. Kurutulduktan sonra makarna gibi yemeği yapılır

Pekmez: Bağdan toplanan üzümler iyice yıkandıktan sonra şirene (üzümün çiğnendiği tahtadan tekneye) konur. Üzümler iyice çiğnenir. Çıkan üzüm suyu kazana doldurulup özleşmesi sağlanır. Daha sonra pekmez demir leğenlere boşaltılıp iyice kaynatılır. Eğer gün pekmezi yapılmak isteniyorsa pekmez soğuduktan sonra 2-3 gün tülbent veya cibinlik gerilmiş leğenlerde bekletilir. Ateş pekmezi yapılacaksa pekmez demir leğende bir defa daha kaynatılır, soğutulur ve pekmez küplerine doldurulur.



Fasulye: Taze fasulyeler iplere dizilir ve kurutulur.

Kıkırdak: Kesilen küçük hamurlar zeytinyağı ile sertleşinceye kadar pişirilmesiyle elde edilir. Sonra da yemeklere tat vermesi amacıyla kullanılır.

Teleme çalmak: Ham (olmamış) incirin sütü, normal sütle karıştırılarak içilir.

İncir: İncirler açılarak kurutulur.

Patlıcan: Oyulmuş patlıcanlar iplere dizilir ve kurutulur.

Fıro: Yeni doğuran ineğin, sağılan ilk sütü ile yapılır. Ocakta iyice kaynayan süt kesilip peynir kıvamını alır.

Erişte: Bulgur kaynatılır süt ile yoğrulur. Az miktarda un serpilir, şekillendirilerek kurutulur.

Kurutma bamya: 2 kg bamyanın sapı temizlenip güneşte kurutulur. Yaklaşık 8-10 gün güneşte kalan bamya poşete koyulup oda sıcaklığında muhafaza edilir.

Domates kurutma: 5 kg domates alınır. Her domates ikiye ayrılıp her parçaya 1 çay kaşığı tuz eklenir. Güneşte 10 gün bekletilerek kurutulur. Poşete konulup muhafaza edilir.

Salamura bamya: 2 kg bamya bir kovaya konulur. Bamyanın üzerine su ve 1 kg tuz konur. Kapağı kapatılıp serin ortamda muhafaza edilir.

Çemen: Toz biber, kimyon, tuz, 1 kilogram karışık kıyma ile kaynatılır. Sarımsak eklenerek yoğrulur, tenekelere basılır.

Buğday kaynatma: Buğday yıkanır, kazanda kaynatılır, güneşte kurutulur. Daha sonra değirmene götürülür. Bulgur veya un hâline getirilir.

Domates salçası: Domatesler yıkanır, doğranır veya ezilir. Çekirdeklerini ayırmak için süzgeçten geçirilir. Daha sonra geniş kaplarda sinilerde güneşin altında bekletilir.

Biber salçası: Biberler yıkanır, çekirdekleri çıkarılır. Makine yardımıyla kıyılır. Geniş kaplara konup güneşte kurumaya bırakılır.

Şalgam: Bir torbanın içine bayat bir ekmek konulur. Plastik bir bidonun içine yerleştirilir. Üzerine bir tencere sıcak su dökülür. Soğuduktan sonra içine siyah havucu ve kare kare doğranmış şalgam turbunu koyduktan sonra içine biraz tuz, çok az da limon tuzu atılır ve ağzı iyice kapatılır. 10 gün bekledikten sonra şalgam içme kıvamına gelmiş olur.

b) Özel günlere ait yemekler

Törenler, toplumsal yaşamda önemli yer tutar. Adana'da belli günlerde yapılan törenler vardır. Bu törenler için özel yemekler hazırlanır. Bu törenlerden bazılarını şu başlıklar altında toplayabiliriz:

Hedik (bırbara): Buğday, fasulye, nohut, mercimek vd. kaynatılır.

Mileytut: Dut aşısı, zerde, mileytut pişirilir.

Miladiler: Miladi yemeği, tel kadayıf, lokma, karakuş vb. hazırlanır.

15-16 Ocak: Özel yemek yapılır. Kokulu çörek yapılıp dağıtılır.

Kuddas: Taş kadayıfı hazırlanır.

Aşure günü: Aşure pişirilir. Ceviz, tarçın serpildikten sonra komşulara dağıtılır.

Namaz çorbası (Kamhi): Döğme, nohut ve etle yapılan bir çorbadır, komşulara dağıtılır.

1 Mart Muhallebi-Sütlaç bayramı: Kırk çeşit baharatla pişirilen sütlaç kırk kapıya dağıtılır.

Yumurta bayramı: Eskiden 17 Martta mesireye gidilir. Boyanan yumurtalar önce tokuşturulup sonra yenirdi.

Kurban bayramı pilâvı: Kurban etiyle kazanda pişirilen pilâv topluca yenir.

Bayram kömbesi: Bir tür tatlıdır, komşulara dağıtılır. Bayram sabahı pişirilen yufka ekmektir. Şekerli tereyağı olarak tatlı olarak pişirilir, komşulara dağıtılır.

Doğumla ilgili yemekler: Doğum sonrası kaynar, şerbet vb. çeşitli içecekler hazırlanır.



Evlenme törenleriyle ilgili yiyecek ve içecekler: Söz tatlısı, nişan şerbeti, düğün ekmeği, yüksük çorbası, düğün köftesi, gelin tutarı, davul aşısı vb. çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlanır.

Ölüm törenleriyle ilgili yiyecek ve içecekler: Kazma tıktırtısı yemeği, yedi yemeği, kırk yemeği, elli iki yemeği vb. çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlanır.

Adaklarla ilgili yiyecek ve içecekler: Bir kişinin adağı gerçekleştikten sonra dağıtılan yiyecek ve içeceklerdir. Birkaç örnek verelim. Acele Bacı Adağı, Zekeriya Sofrası Adağı, Halil İbrahim Sofrası Adağı, Sütlü Kahve Adağı, Derder Pilâvı. Bunlar dışında pek çok adak ve bunlara bağlı adak yiyecek ve içecekleri vardır.

Çorbalar

Hayır Çorbası (Kamhi)

Malzemeler: 1/2 kg dövme; 1/2 kg gerdan eti; 1 su bardağı nohut; 2 kaşık yağ; yeterince tuz, kimyon, karabiber.

Hazırlanışı: Bir gece önceden suya ıslatılan dövme ve nohut etle birlikte tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. Et kemikten ayrılıp, yemeğin malzemesi eriyince kemikler çıkarılır. Muhallebi kıvamına gelince ateşten indirilir. Çorbanın üzerine kızgın yağ gezdirilip, baharatlar serpilir. (K.16)

Acebekli Bulgur Çorbası

Malzemeler: 1/2 su bardağı bulgur; 1/2 su bardağı tane acebek; 4 litre et suyu; 1,5 kaşık yağ, yeterince tuz.

Hazırlanışı: Gecedan ıslanmış acebekler et suyuna atılıp kaynatılır. Acebekler pişince bulgur da tencereye dökülür. Bulgur açılınca altı söndürülür. Yağ kızdırılıp çorbanın üzerine gezdirilir. (K.16)

Mahluta

Malzemeler: 2 su bardağı kırmızı mercimek; 4 litre et suyu; 2-3 kaşık pirinç; 1,5 kaşık yağ, yeterince tuz toz biber ve kimyon.

Hazırlanışı: İyice yıkanan mercimek kaynamakta olan et suyuna dökülür. Mercimekler açılınca pirinç de yıkanarak çorbaya konur. Çorba pişince üzerine baharatlar serpilip, yağ kızdırılıp dökülür. (K.2, K.16)

Yüzük Çorbası

Malzemeler: 1 kg un; 1/2 kg yağsız iri kıyma; 1 baş soğan; 1 kaşık salça; 1 yumurta; 1 adet limon suyu; 1 bardak haşlanmış nohut; yeterince tuz, karabiber, kırmızıbiber.

Hazırlanışı: Un, yumurta, limon ve su karışımı hamur hâline getirilir. Dört parçaya ayrılan hamur oklava yardımıyla yufka şeklinde açılır ve kare kare kesilir. Başka bir kenarda rendelenmiş soğan, kıyma ve baharatlar karıştırılarak nohut büyüklüğüne getirilip hamurun üzerine konularak dört köşesinden tutularak kapatılır. Bir tencerede 3 litre kadar kaynatılan suya, kapatılan hamurlar ve pişmiş nohutlar atılır. Hamurlar yüze çıkınca başka bir kaptan kızdırılan salça, yağ ve baharat karışımını yemeğin üzerine dökülerek birkaç dakika kaynatılır. (K.22)

Giligili Çorbası (Hamur Çorbası)

Malzemeler: 1 kilo un; yarım kilo kıyma; 1 çorba kaşığı tuz, orta büyüklükte iki soğan; 1 çorba kaşığı yaprak biber; 1 çorba kaşığı karabiber; 2 yemek kaşığı tereyağı; 2 fincan nohut; 1 çorba kaşığı kuru nane.

Hazırlanışı: Öncelikle hamuru hazırlanır. 1 kilo unun içine 1 çorba kaşığı tuz, konur, unun alabileceği kadar su dökülerek yoğrulur. Daha sonra hamurun içi hazırlandıktan sonra kıymanın içine orta büyüklükte iki soğan kıyılır. Salça ve eritilmiş tereyağı, biberle iyice karıştırılır. 2 fincan nohut iyice yıkandıktan sonra alabileceği kadar su konur.

Yoğrulan hamur, küçük parçalara bölünür. Açılan hamur kare şeklinde hamur parçacıklara bölünür. Her kare parçasına “yaprak” denir. Bu yaprakların içine hazırlanan kıyma koyulur ve birleştirilir. Bütün hamur yapraklarını alabilecek bir tencereye su ve tuz katılır. Su kaynayınca hamur yaprakları suya atılır. Hazırlanan çorbanın arzu edilirse üstüne salça ve nane kavrulup katılabilir. (K.59)

Kara Çorba

Malzemeler: 1 su bardağı nohut; 1 su bardağı kuru fasulye; 1 su bardağı dövme; 1 demet ıspanak; yeterince limon suyu, tuz, salça ve su.



Hazırlanışı: Dövmeye ocağa konularak pişirilir. Haşlanmış nohut ve fasulye de içine konularak kaynatılır. Pişmesine yakın kıyılmış ıspanak çorbanın içine atılır. Piştikten sonra içine ayrı bir tavada sos hâline getirilen yağ, salça, ekşi ve tuz ilâve edilir. (K.17)

Yarma Çorbası

Malzemeler: 1/2 kg yarma; 1 litre su; 1/2 litre yoğurt; 1 kaşık yağ; yeterince tuz, karabiber, toz biber ve nane.

Hazırlanışı: 1 litre suyun içine dövmeyi yıkadıktan sonra koyup yarım saat kadar pişirdikten sonra ocaktan indirilir. Ayrı bir kaptaki yoğurdu hafif sulandırılıp çırpılır ve yarmanın içine dökülüp karıştırılır. Üzerine tuz, nane ve baharatları dökülüp kızgın yağ gezdirilir. (K.22)

Tırşık

Malzemeler: 1 demet gavur pancarı; 1 çay bardağı nohut; 1 çay bardağı fasulye; 1 kâse yoğurt; Alabildiğince un; yeterince nar ekşisi ve tuz.

Hazırlanışı: Dövmeye bir süre pişirilir. İçine önceden haşlanan nohut ile fasulye dökülür. Daha sonra yoğurt ve nar ekşisi eklenir. Pişmesine yakın kıyılmış pancar içine dökülür ve üzerini örtecek kadar un serpilir. Altı kapatılan tencerenin üzeri kalın bir bezle örtülerek ekşimeye bırakılır. Sabah tencerenin üzerindeki hamuru alınır, pişirilir. Bu yemeğin bir çok hastalığa iyi geldiğine inanılır. (K.17, K.25)

Topalak

Malzemeler: 1/2 kg ince bulgur; 1/2 kg yarma; 1 çay bardağı haşlanmış nohut; 1 kaşık salça; 1 kaşık yağ; yeterince ekşi, tuz, nane, sarımsak ve kırmızıbiber.

Hazırlanışı: Bulgur ile yarmayı derin bir tepsiye koyup, üzerine bir miktar sıcak su dökerek yoğurulur. Yoğurduğumuz bu karışımdan parçalar alarak bilye gibi yuvarlanır. Topalaklar kaynamış suya atılarak kaynatılır. İçine haşlanmış nohutları da atılır. Diğer tarafta başka bir tavada yağ, salça ve baharat karışımı kaynatılarak sos hâline getirilip ve çorbanın içine dökülür. (K.7, K.11, K.15, K.19, K.1)

Tıklıye Çorbası

Malzemeler: 2 su bardağı nohut; yarım kg kemikli et; 1 çay bardağı pirinç; 2 çorba kaşığı nane; 1,5 kg yoğurt; tuz.

Hazırlanışı: Et, nohut haşlanır. Pirinç ilâve edilerek pişirilir. İyice çırpılmış yoğurt üzerine dökülür. Karıştırılır, üzerine nane serpilir. İsteğe göre üzerine eritilmiş tereyağı eklenir. (K.60, K.61, K.62)

Toga

Malzemeler: 1 su bardağı nohut; 1/2 demet ıspanak; 1/2 kg dövme; 1 yemek kaşığı un; 1 kaşık yağ; 1 kg yoğurt; yeterince tuz.

Hazırlanışı: Dövme ile nohut pilâv hâline gelene kadar pişirilir. Yoğurt iyice çırpılarak ateşe konur ve üzerine pilâv kıvamını alan dövme ile nohut dökülür. İnce ince kıyılan ıspanaklar yemeğin pişmesine yakın içine atılır. Un ise bir parça su ile eritilerek çorbanın içine dökülür ve birkaç dakika kaynatılır. Üzerine bir kaşık yağ eritilerek dökülür. (K.5, K.13, K.17)

Lepe

Malzemeler: 1 baş kuru soğan; 1 su bardağı ince bulgur; 1 kaşık yağ; 1 kaşık salça; yeterince tuz ve kırmızıbiber.

Hazırlanışı: Kare hâlinde doğranan soğan yağla birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine sırasıyla salça, baharatlar ve bulgur konularak kavurmaya devam edilir. Üç su bardağı su eklenerek kaynatılır. (K.7, K.9, K.13, K.15)

Tirit

Hazırlanışı: Siyah parça etler suda iyice pişiriliyor. Bunun içine kızartılmış ekmek konuluyor. Soğan halka halka kıyılıp yağda kızartılıyor. Bu da etli suyun içine dökülüyor. İyice kaynatılır ve biberle servis yapılır. (K.63)

Püsürük Çorbası

Malzemeler: 1 kg su; 2 kâse un; 2 baş soğan; 2 yemek kaşığı tereyağı; bir miktar kızartma yağı; yeteri kadar tuz, kuru nane pul biber.

Hazırlanışı: Yayvan bir kaba serilen unun üzerine el yardımıyla



su serpilerek küçük hamurlar oluşması sağlanır. Un eklenerek oluşan hamurlar ayrılır. Bir süre kuruması beklenen küçük hamurlar, halka halka doğranmış soğanla birlikte kızartılır. Kızartılan hamurlar tencereye alınarak yarım saat kadar suda haşlanır. Bu arada tereyağında kızdırılan pul biber, kuru nane ve tuz ilâvesiyle kaynayan çorbanın üzerine dökülür. Çorba dinlendikten sonra servis yapılır. (K.52)

Analı Kızlı (Analı Kuzulu)

Malzemeler: 1,5 kg ince bulgur; 1 kg kıyma; 2-3 baş soğan; 1 adet yumurta; 1 bardak haşlanmış nohut, 2 kaşık salça; 2 kaşık yağ; yeterince tuz, kırmızıbiber kuru nane ve karabiber.

Hazırlanışı: Bulgurun içine un, yumurta tuz ve kırmızı biber eklenerek suyla yoğrulur. Soğanlar ince ince kıyılır. Kıyma ile karıştırılarak yağda kavrulur. Kavrulmuş kıymaya salça ve maydanoz koyularak soğutulur. Daha önce yoğrulan bulgurlardan küçük yuvarlak parçalar koparılarak oyulur. Oyulan köftenin içine kıymalı iç konularak iri ceviz büyüklüğünde köfteler yapılır. Bulgurun bir kısmı da içi boş küçük yuvarlaklar hâline getirilir. Hazırlanan köfteler kaynamış suda haşlanır. Kaynamış nohut ilâve edilir. Kızgın yağ ve salça dökülerek malzemeler pişene kadar çorba kaynatılır. Çorba piştikten sonra limon sıkılarak servis yapılır. (K.46)

Oğmaç Çorbası

Malzemeler: 1 kg buğday unu; 1 su bardağı su; 1 kg süt; tuz; 1 tablet et suyu.

Hazırlanışı: Un, su ile sert bir hamur hâline getirilir. Hamur minik toplar hâline getirilir. Kaynamakta olan suyun içine bu toplar atılır, karıştırılır. Üzerine pişmiş süt eklenir, çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. (K.63, K.64)

Zilif Çorbası

Malzemeler: 250 g mercimek; 1 su bardağı bulgur; 1 çorba kaşığı biber salçası; 2 çorba kaşığı tereyağı; 1 adet sakız kabağı; 1/2 kg yeşil fasulye; 3 adet domates; 2 adet yeşil biber; 1 adet kuru soğan; 1 litre su; yeterince tuz.

Hazırlanışı: Bir tencerede doğranmış soğan kavrulur. Üzerine salça eklenir. Karışım sulandırılıp kaynatılır. Bu sırada ayrı bir tencerede mercimek haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür içinde karışımından tencereye atılır. Üzerine bulgur ilâve edilir. Pişmeye bırakılır sebzeler ince ince doğranır. Bu karışımda tencereye atılır. Yaklaşık 1 saat süre içinde bolca suda pişirilir. Çorba kıvamına gelince servis yapılır. (K.65, K.66)

Erişka Çorbası

Malzemeler: 8 bardak et suyu; 3 kaşık yağ; 2 büyük soğan; 4-5 diş sarımsak; yarım kg domates; yarım kg ıspanak.

Hamur malzemesi: 3 fincan un; 3 yumurta; tuz; karabiber, yarım çay kaşığı karbonat

Hazırlanışı: İnce kıyılmış soğan, ezilmiş sarımsak yağda kavrulur. Üzerine domates, ince ince kıyılıp doğranmış ıspanak ile birlikte konur. 5-10 dakika daha kavrulur. Üzerine et suyu tuz ve karabiber konup kaynamaya bırakılır.

Bir kabın içinde un, yumurta, karbonat, biraz tuz karıştırılıp biraz sıvı kıvamda hamur yapılır. Hamurlar küçük toplar şeklinde kaynayan çorbanın içine atılır. Yarım saat pişirilir. (K.67, K.68).

Riştı

Malzemeler: 500 g un; 500 g tahin; 1 çorba kaşığı tuz; 1 lt su.

Hazırlanışı: Yarım kg un su ile yoğrulur. Saç ekmeği şeklinde açılan hamur yarım parmak şeklinde uzun uzun kesilerek doğranır. (Kara şeklinde) 2 lt su kaynatılır. 1 çorba kaşığı tuz suya atılır. Doğranan hamurlar suya atılır 15 dakika kaynatılır. Yarım kg tahin 1 su bardağı su ile eritilir. Kaynayan hamur ve suyun üstüne ilâve edilir. Yaklaşık 5 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten alınır, servis yapılır. (K.69, K.70)

Dul Kadın Çorbası (Dul Avrat Çorbası)

Malzemeler: 1/2 kg un; 1 bardak haşlanmış yeşil mercimek; 2 litre et suyu; 1/2 paket yağ; 1 kaşık domates salçası; yeterince pul biber ve tuz.



Hazırlanışı: Un, bir tatlı kaşığı tuz ve su yoğrularak kulak memesi kıvamına getirilir. Bu hamur açılarak küçük kareler hâlinde kesilir. Et suyuyla kaynatılan mercimeğe ilâve edilir. 10 dakika kaynadıktan sonra üzerine salça ile yağ dökülür. Arzu edilirse limon sıkılarak veya pul biber serpilerek servis yapılır. (K.52)

Kurdi

Malzemeler: Bulgur; un, tuz; tereyağ, tozbiber, yoğurt; sarımsak, su.

Hazırlanışı: Tencereye yeteri kadar su koyulur ve kaynatılır. Su kaynayınca bulgur ve tuz konur. Biraz kaynadıktan sonra içine un eklenir. Koyulaşınca kadar karıştırılır, koyulaşınca tencereden indirilir ve ortasına çukur açılır. Yoğurt ayran yapılır, içine sarımsak atılır. Tereyağ toz biberle kızartılıp yapılan ayran karışımının içine dökülür. Bu da tencerenin ortasına dökülür. (K.71, K.72)

Pilâvlar

Kısır

Malzemeler: 1/2 kg ince bulgur; 4 adet domates; 1 demet yeşil soğan; 1 demet maydanoz; 1/2 demet nane; 3-4 adet yeşil biber; 1 kaşık biber salçası; 2 adet limon suyu; 1 su bardağı sıvı yağ; yeterince tuz, karabiber, kırmızıbiber.

Hazırlanışı: Derince bir kaba konulan bulgur sıcak su ile ıslatılarak şişmeye bırakılır. Diğer tarafta yeşil soğanı, maydanozu, nane-yi, domatesi ve yeşil biberi küçük küçük doğranır. Islanmış bulgura önce salça, yağ, tuz, limon suyu baharatlar yeşillik, biber ve domates konularak karıştırılır. Mevsime göre marul, haşlanmış lahana veya asma yaprağıyla servis yapılır. (K.2, K.16, K.20)

Kömeç Lepesi

Malzemeler: 1/2 bulgur; 1/2 ince kıyılmış kömeç; 1 baş sarımsak; 1 kaşık tereyağı; 1/2 kg yoğurt; 1 kaşık salça; yeterince tuz ve pul biber.

Hazırlanışı: Salça ve yağ ile kömeç iyice kavrulur. Üzerine bulgur eklenir. 1-2 dakika sonra üzerini örtecek kadar su eklenerek pişmeye bırakılır. Pişen yemek servis tabağına alındıktan sonra üzerine

dövülmüş sarımsak ve yoğurt karışımı dökülür. Tereyağı ise bir tavada eritilerek yemeğin üzerine dökülür. (K.13)

Hamur İşi Yemekler

(Ekmekler, Pideler, Börekler, Çörekler vd.)

İlegen Kütüğü

Malzemeler: 1 kg un; 1 yemek kaşığı yağ; 1 yemek kaşığı maya; su ve küncü.

Hazırlanışı: 1 kaşık yağ suda iyice eritilir. Un ile karıştırılır ve su eklenir. Yumuşak bir mayalı hamur elde edilir. Sıcak bir odada kabarana kadar bekletilir. Bu hamur leğenin içine yerleştirilir. Altına yağ konmaz. Saçın üstüne konur. Küncü eklenir, pişirilir. Eskiden kız istemeye giderken götürülürdü. (K.73, K.74)

Baharatlı Ekmek (Bayram Çöreği-İftir)

Malzemeler: 1 kg un; 1 paket margarin; 1 paket yedi türlü baharat, 1 kibrit kutusu maya, 1 bardak şeker; 2 adet yumurta; 1 bardak süt; yeterince susam ve çörekotu.

Hazırlanışı: Unun ortası açılır. İçine şeker, süt, yumuşatılmış margarin, baharat ve maya konulur. Mayalanması için yarım saat bekletilir. Mayası gelen hamur 20 parçaya ayrılarak bezilere ayrılır. Her bezi 1,5 cm kalınlığında açılarak üzerine yumurta sarısı sürülür ve susam, çörekotu karışımı serpilir. Yağlanmış tepsiye dizilerek kızarıncaya kadar pişirilir. (Fırın veya tandırda) bu çörek çok uzun süre bozulmadan saklanabilir. (K.38, K.5)

Tahinli Ekmek

Malzemeler: 1 kg un; 1/2 paket margarin; 1 kibrit kutusu büyüklüğünde pâk maya; 1 kaşık tuz; 1 bardak şeker; 1 bardak tahin.

Hazırlanışı: Hamur malzemeleri yoğrularak mayalanması için yarım saat bekletilir. Mayalanan bezi tek bezi yapılarak 1-2 cm kalınlığında açılır. Açılan bezinin üzerine tahinle karıştırılmış şeker yayılır. hamurun ortasına bir delik açılır ve iç malzemesi görülmeyecek şekilde en kenara kadar kıvrılır. Kıvrılan hamur 20 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen hamur yuvarlak hâline kıvrılarak üzerine



bastırılır. Sıcak fırında kızarana kadar pişirilir. (Tandır veya sacda da pişirilebilir). (K.39)

Koca Oğmak (Kocayumak-Övelemeç)

Hazırlanışı: Yeteri kadar yufkanın gevrek ekmeği tiride hazırlanmış gibi düz tepsi üzerine kırıntı parçalar hâlinde hazırlanır. Yeteri kadar küp peyniri, domates (rendelenmiş), soğan, marul, maydanoz ince ince doğranarak, hafifçe ekmek parçaları elle sulanarak tepsi üzerinde ovalanır. Köfte biçiminde avuç içinde sıkılarak tek tek dizilir. Çay demleyerek kahvaltı biçiminde genellikle öğlen ve ikindi yenilir. (K.75, K.76)

Kıddes

Malzemeler: Sıvı yağ; sana yağı; tarçın, un; küncü; çörek otu; tuz; ılık su; yaş maya.

Hazırlanışı: Büyük bir bakır leğen içine, -Karataş'ta buna "taşt" denilir- un konur, ortası açılır, bütün malzemeler konur ve iyice yoğrulur. Ayrıca başka bir kap içinde küncü, çörekotu, sıvıyağ, tarçın şeklinde bir karışım hazırlanır. Mayası çıkan hamurdan yumurtadan daha büyük parçalar alınır, iki işaret parmağın yardımıyla 20 cm uzunluğunda şerit yapılır, içine biraz ayrı kapta yaptığımız karışım konur, kapatılır, salyangoz kıvrımı şeklinde kıvrılır, kapatılır, tekrar küncüye bulanır. Bu işlem taştaki hamur bitene kadar devam eder. (Çok zahmetli uğraştırıcı ve fazla yapıldığı için komşular birbirine yardımda bulunurlar. Sabahın ilk ışıklarıyla beraber uyanır, akşam güneş batana kadar uğraşırlar.) Daha sonra bunlar parmaklarının yardımıyla parmak uçlarıyla tahta üzerinde teker teker açılır.

Kiremit ve beyaz topraktan yapılmış tandır, koza çubuklarıyla iyice ısıtılır. Tandırın dibinde közler oluşuncaya kadar sürekli odun atılır. Tandırın iyice kızması gerekir. Pişirecek kişinin ateşe dayanıklı olması için kalın bezden oluşan bir örtüyle başını sarar, sadece gözleri görünür. Kıddesi tandıra yapıştırmak için ele bu iş için özel hazırlanmış bir kolluk takılır. Dışı kalın bezden içine pamuk doldurulup dikilir. Açılan kıddesler kızgın tandıra doldurulup dikilir. Açılan kıddesler kızgın tandıra belli bir sıra içinde yapıştırılır. Piş-

me süresi 10 dakikadır. Pişme süresi iyi ayarlanmalıdır. Bazen iyi yapıştırılmamışsa tandırın dibine düşer ve küllere bulanabilir. Daha sonra pişen kıddesler dikkatli bir şekilde yine kolluk yardımıyla teker teker kopartılır. Her tandırdan 35-40 kıddes çıkartılır. Bu işlem hamur bitene kadar 5-6 tandır sürer.

Çok yapılmasının nedeni hem komşulara dıllara öksüzlere dağıtılması için hem de yıl içinde sadece şubat ayında yapılmasıdır. Bunun da nedeni bu ayın halk arasında çöreğin adından da anlaşılacağı gibi mukaddes sayılmasıdır. Çünkü bu aydan sonra bahar gelecektir ve soğuklar bitecektir. (K.78, K.79)

Baviko (Sarmısaklı Kömbe)

Hazırlanışı: Su ile un yoğrulup hamur yapılır. Hamur pişirilir. Piştikten sonra küçük parçalara bölünür. Bu parçaların altına sarımsaklı ayran dökülür. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür. (K.80, K.81)

Bıçka Şır

Hazırlanışı: Un, tuz ve suyla sertte yakın bir kıvama ve yapışmaz oluncaya kadar yoğrulur. Sonra bir tepsinin altı yağlanır. Hazırlanan hamur tepsiye bir güzel yayılır. İyice üstü düzeltilir. Fırına (köyde kızmış saç, fırın yerine kullanılır) konur. İyice pişirip altı ve üstü kalın kabuk hâline gelene kadar beklenir, çıkarılır. Üstü kenarlardan yuvarlak şekilde kesilir. Bir kapakmış gibi çıkarılır. Bu kabuk ayrılır. Alttaki hamur yemek kaşığıyla çok küçük olmayacak şekilde küçük parçalara ayrılır. Bir tepsiye tepe gibi yığılır. Biraz ayran ısıtılır ve tepesi hariç her tarafına dökülür. Sonra tereyağı eritilir ve iyice kızana kadar beklenir. Bir iki damla ayran damlatılıp yağın sesler çıkarması sağlanır. (K.82, K.83)

Sıkma

Malzemeler: 1 kg un; 1/2 kg peynir; 1/2 demet maydanoz; 4 baş soğan; 1/2 paket margarin; 1/2 adet bayat ekmek; yeterince tuz, karabiber, su ve pul biber.

Hazırlanışı: Soğanlar küçük küçük kıyılarak iki kaşık margarinle sararuncaya kadar kavrulur. Peynir ilâve edilir. Tuz, karabiber ve pul biberle birlikte karıştırılan malzeme tekrar kavrulur.



Hamurun hazırlanışı: Bayat ekmek bir bardak su ile ıslatılır. Islanan ekmeklerin suyu sıkılarak; un, tuz ve su ile yoğrulup hamur hâline getirilir. Hamurun sert olmasına dikkat edilir. Hamur küçük parçalara ayrılır. Unlanarak küçük yufka biçiminde açılır. Açılan yufkalar iki taraflı olarak sıcak sıcak margarin sürülür. Arasına hazırlanan iç konularak rulo şeklinde sıkıca sarılır. (K.50)

Et Yemekleri

1. Kebaplar

Cığirtlak Kebabı (Cartlak Kebabı)

Malzemeler: 750 g kuzu ciğeri, böbreği, dalağı; 1/2 kg gömlek yağı; yeterince tuz, karabiber, toz biber.

Hazırlanışı: Kuzu ciğeri, dalağı ve böbreği küp şeklinde doğranır. Gömlek yağı zar şeklinde kesilir. Tuz ve baharatlarla karıştırılarak şişelere dizilir. Şişler kömür ızgarasının üzerine konur ve kızarınca ya kadar pişirilir. (K.23)

Şiş Kebabı

Malzemeler: 1 kg kuşbaşı koyun eti; yeterince tuz ve pul biber.

Hazırlanışı: Kuşbaşı etlere tuz ve pul biber eklenir. Etler yağlı ve kırmızı et karıştırılarak şişlere dizilir. (İki kırmızı tike kırmızı etin arasına bir tike kuyruk yağı koyulur.) önceden hazırlanan mangalın üzerinde her tarafı eşit kızarana kadar pişirilir. (K.14)

Adana Kebabı

Malzemeler: 1 kg orta yağlı koyun kıyma; yeterince tuz ve pul biber.

Hazırlanışı: Kıyma tuzu ve biberi eklendikten sonra iyice yoğrulur. Kıyma parçaları birbirini tutunca on iki eşit parçaya ayrılır. El ıslatılarak enli kebab şişine yayılır. Mangal üzerinde her iki tarafı da kızarınca ya kadar pişirilir. Pişen kebab pide ekmek arasına konularak servis yapılır. (K.16)

Ciğer Kebabı

Malzemeler: 1 kg koyun ciğeri; 1/2 kg kuyruk yağı; yeterince tuz ve kimyon.

Hazırlanışı: Ciğer fındık içi büyüklüğünde (küp şeklinde) doğranır. Çok ince şişlere iki ciğere bir kuyruk yağı konularak şişlenir. Tuz ve kimyon serpilerek pişirilir. Pişen ciğerler pide ekmekle birlikte servis yapılır. (K.16)

2. Köfteler

Çiğ Köfte

Malzemeler: 1 kg ince bulgur; 1/2 kg ince çekilmiş yağsız dana kıyması; 1 kaşık domates salçası; 1 kaşık biber salçası; 1 demet ince doğranmış maydanoz; 1/2 kg yeşil soğan; 1 demet ince doğranmış yeşil sarımsak; 1/2 demet yeşil nane; yeterince kimyon, tuz, kırmızı biber, karabiber ve su.

Hazırlanışı: Bulgur, kırmızıbiber, karabiber, domates ve biber salçaları tuz ve su serpilerek yavaş yavaş yoğrulur. Bulgur biraz yumuşayınca et de eklenerek yorulmaya devam edilir. Geri kalan bütün malzeme de bu karışıma eklenerek yoğrulur ve avuç içinde sıkılarak servis yapılır. (K.14, K.15, K.16,)

İçli Köfte

Malzemeler: 1 kg ince bulgur; 1/2 kg koyun kıyma; 1/2 kg yağsız ve dövülmüş dana eti; 4 baş ince doğranmış soğan; 1 demet ince doğranmış maydanoz; 1 kaşık salça; 1 bardak yarma; 1 kaşık yağ; 1 adet limon suyu; 1 çay bardağı zeytinyağı, 1 baş dövülmüş sarımsak; yeterince tuz, karabiber, kırmızıbiber ve su.

Hazırlanışı: Bulgur, yarma, dövülmüş et su ve tuz serpilerek iyice yoğrulur. Malzeme birbirini tutunca bir kenara konularak dinlendirilirken içinin malzemesi hazırlanır. Kıyma, salça, yağ ve baharatlar bir kapta iyice kavrulur. Sonra içine maydanoz da eklenerek bir süre buzlukta bekletilerek iyice yağının donması sağlanır. Hazırlanan bulgur karışımından yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılarak ortası oyulur ve içine hazırlanan iç konularak kapatılır. İçine ekşi konulan bol suda köfteler haşlanarak zeytinyağı ve sarımsak karışımına batırılarak servis edilir. (K.2, K.15, K.16, K.21)

Kıbbissini (Tepsi Köfte)

Hazırlanışı: 500 g dövülmüş et ve 500 g köftelik bulgur bir miktar suyla yoğrulur. Diğer taraftan 500 g kıyma, ince doğranmış so-



ğan yağ ve salçayla birlikte kavrulur. Kavrurmanın sonuna doğru içine bir miktar maydanoz doğranır. Yoğrulan bulgurun yarısı yağlı bir tepsi içine açılır. Dikdörtgen şeklinde kesilip üzerine zeytinyağı gezdirilir. Daha sonra tepsi fırına atılır ve kızardıktan sonra servise hazırdır. (K.83, K.84)

Analı Kızlı Köfte

Malzemeler: 1 kg yağsız siyah kıyma; 250 g dövülmüş et; 7-8 tane iri soğan; 1 kg köftelik bulgur; 1 su bardağı un; salça tuz, karabiber.

Hazırlanışı: İçli köftede olduğu gibi bir hamur hazırlanır. Bulgur, un, salça tuz, karabiber ve dövülmüş et iyice yoğrulur. Hamurdan küçük parçalar koparılır. Bunların içi oyulur. Hazırlanan içten koyulur. Bu köftelerin şekli içli köfteden küçük olup yuvarlak şekildedir. Büyük parçalar hazırlandıktan sonra küçükleri yapılır. Fındık büyüklüğündeki parçalar elde yuvarlanır. Bir tencereye küçük küçük kıyılmış soğanlar konulur ve yağla kızartılır. Daha sonra biraz su eklenir. Kaynayan suya köfteler atılarak beraber pişirilir. (K.85, K.86)

Tahinli Köfte

Malzemeler: 1/2 kg köftelik bulgur; 1 bardak tahin; 1 bardak kırmızı mercimek; 1,5 kaşık yağ; 2 baş soğan; yeterice tuz.

Hazırlanışı: Dört bardak kaynar suyun içine mercimekler dökülerek pişirilir. Başka bir kapta bulgurun üzerine iki bardak kaynar su dökülerek şişmesi sağlanır. Soğanlar ise halka halka doğranarak yağda pembeleştirilir. Sonra mercimek, bulgur ve soğan birbirine karıştırılarak iyice yoğrulur. Tahin ve tuz da eklenerek avuç içinde şekillendirilerek servis yapılır. (K.16)

Fellah Köftesi

Malzemeler: 2 bardak ince bulgur; 1 bardak irmik; 1 çay bardağı un; 1 miktar tuz; 1 çay kaşığı salça.

Hazırlanışı: Hepsi bir arada yoğrulur ve parmak büyüklüğünde yuvarlanıp üzerine hafifçe basılır. Kaynar suda haşlanıp suyu süzildikten sonra üzerine sarmısaklı ve domatesli sos dökülür. Üzerine bir miktar maydanoz eklenir. (K.87, K.88)

Kedibatmaz

Hazırlanışı: Bir tencereye 2 bardak su konur. Tuz eklenerek kaynatılır. Kaynayan suya mısır unu karıştırılarak eklenir. Hamur hâline gelinceye kadar karıştırılır. Süt kaymağı ve tereyağ tavada eritilir. Pembeleşinceye kadar eritilir, pişmiş olan hamur küçük parçalara ayrılır. Aralarına dövülmüş ceviz konur, istenirse kaz ciğeri eklenir. Üzerine kızarmış yağ eklenerek servis yapılır. (K.89, K.90)

Mumbar Dolması

Malzemeler: 4-5 adet mumbar; 1 kg Pirinç; domates; 1 demet maydanoz; karabiber; kimyon; tuz; pul; biber.

Hazırlanışı: Mumbarların içi boşaltılarak iyice temizlenir. Mumbarlardan çıkan yağla pirinç karıştırılır. Üzerine et kıyılır. Domates, soğan doğranır. Maydanoz, tuz, kara biber ve pul biber iyice karıştırılır. Mumbarların içine bu karışımdan konarak tencereye yerleştirilip su ve tuz eklenir. İyice pişirilir. Piştikten sonra küçük parçalara ayrılıp tabaklara konur. (K.91, K.92)

Osmanlı Maklubesi

Malzemeler: Margarin; su; tuz; Kuş üzümü pirinç; Patates; siyah dana eti.

Hazırlanışı: Halka halka doğranmış patates kızartılarak margarinle yağlanmış tencereye döşenir. Üzerine kavrulmuş et döşenir. Onun üzerine tekrar patates (iki patates katmanı arasına kavrulmuş dana eti) üzerine kavrulan pirinçler dökülür. 3 cm den sonra tekrar et döşenir. Bu arzuya göre katmanların sayısı değişebilir. Pirinç tanelerinin arasına ıslatılmış kuru üzüm konur. Üzerine pilâvı pişirecek kadar su konur. Tuz ilâve edilerek pişmeye yakın 2 dakika önce ateş söndürülür. 10 dakika bekletilip daha sonra tepsi üzerine ters çevrilir. Gerekli süsleme yapılarak güzel görünüm elde edilir. (K.92, K.93)

Vartavit

Hazırlanışı: Fasulyeler haşlanır, süzülür. Tahin, limon suyu, tuz, dövülmüş sarımsak çırpılır üzerine dökülür. (K.93, K.94)



Kırras Haşais (Isırgan Otu)

Hazırlanışı: 1 kg kadar ısırgan otu eldiven yardımıyla toplanır. Daha sonra yıkanıp iyice doğranır ve haşlamaya bırakılır. Diğer tarafta 2 kg yoğurt 4 bardak su ateş üzerinde karıştırılır. Kaynamaya başladığında ısırgan otu avuç içinde sıkılıp kaynayan yoğurt içine atılır. 5 dakika kaynatılıp ateş söndürülür. Bir tava içinde yağ, salça kuru nane kavrulduktan sonra yoğurt üzerine dökülüp servis yapılır. (K.94, K.95)

Şalgam Dolması (Çelem)

Hazırlanışı: Kıyma, karabiber, pirinç, bulgur yoğrulur. Küçük köfteler hâline getirilir. Başka bir tencerede şalgam tuzlu suda az haşlanır. Daha sonra şalgam yelpaze gibi dilimlenerek kesilir, arasına köfteler dizilerek tencereye konur. Üzerine salça ve erik ekşisiyle sos yapıp dökülerek biraz daha pişirilir. (K.78)

Pancar Yemeği (Yılan Pancarı)

Hazırlanışı: Bu pancar çeşidi zehirli olduğundan eldiven yardımıyla toplanır. Zehir ve acısının gitmesi için bir hafta boyunca su dolu bir kap içerisinde parçalanmış şekilde bekletilir. Belli aralıklarla (1-2 gün) suyu değiştirilir ve her su değiştirilmesinde içine bir miktar limon tuzu ve sofralık tuz katılır. Bir hafta sonra suyu süzülüp bir başka tencerede iyice kaynatılır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür ve bir kenara bırakılır. Diğer tarafta 3 kg yoğurt 2 kg suyla kaynatılır. 500 g bulgur 2 yumurta 1 su bardağı un beraber ıslatılıp yoğrulur. Daha sonra nohut büyüklüğünde güller şeklinde soku-lup kaynayan yoğurt içine katılır. 15 dakika sonra tencere içerisine pancar da konulup karıştırılır. Servise sunulurken bir miktar zeytin-yağı ve salça dökülür. (K.96, K.97)

Sırayısı

Hazırlanışı: 1 kg su bir tencerede kaynatılır ve kaynamaya başladığı zaman içerisine 500 g pilâvlık bulgur eklenir. Bulgur iyice şiştikten sonra fazla suyu alınıp bir tepsi üzerine dökülür ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra 1,5 kg yoğurt iyice karıştırılıp soğuyan bulgur üzerine dökülür ve hep birlikte iyice karıştırılır. İsteğe

göre sade ya da üzerine çeşitli soslar dökülerek ana yemekle birlikte yenilebilir. (K.56)

Isırgan-Narduz

Hazırlanışı: Soğan ince ince kesilip kıymayla tavada çevrilir. Yarma, ısırgan ve narduz karıştırılarak biraz et suyuyla pişirilir. Ocaktan indirmeye yakın içine yumurta kırılır ve süt eklenip servis yapılır. (K.45)

Batırık

Malzemeler: Lahana ya da yaprağı; ceviz; domates; maydanoz; soğan.

Hazırlanışı: Bir tencere lahana ya da bağ yaprağı haşlanır. İçine dövülmüş ceviz, domates, maydanoz, soğan eklenir. Bu malzemenin üstüne bulgur konur, hepsi yoğrulur. Bir kısmı sıkılarak bir kısmı da sulandırılarak yenir. (K.87)

Salatalar, Mezeler

Muammara

Malzemeler: 200 g tahin; 2 adet soğan; 1/2 bayat ekmek içi; 2 baş soyulmuş sarımsak; 200 g ceviz içi; 1 adet limon suyu; 1/2 çay bardağı zeytin yağı; yeterince tuz ve pul biber.

Hazırlanışı: Soğanlar ince ince kıyılır. Tahin, dövülmüş ceviz içi, soğan, bol miktarda pul biber, ufalanmış bayat ekmek içi, tuz ve dövülmüş sarımsak eklenerek iyice karıştırılır. Bu karışımın üzerine kızdırılmış zeytinyağı gezdirilerek servis yapılır. (K.34)

Haydari

Malzemeler: 1/2 kg süzme yoğurt; 1/2 demet dereotu; yeterince tuz.

Hazırlanışı: İnce ince kıyılan dereotu süzme yoğurt ve tuz ile karıştırılarak servis yapılır. (K.16)

Tahinli Marul Salatası (Teretür)

Malzemeler: 1 adet marul; 1/2 bardak tahin; 1 demet maydanoz; 2 adet limon suyu; 2 kaşık yoğurt; 2 kaşık sıvı yağ, 4-5 diş doğranmış sarımsak; yeterince tuz, sumak ve pul biber.



Hazırlanışı: Yıkanan marul ve maydanoz çok ince kıyılır. Tuzlanarak sıkılır. Az tuz ile dövülen sarımsak ile tahin limon suyu ve yoğurt 2-3 kaşık su yardımıyla karıştırılarak marul ve maydanoza ilâve edilir. Üzerine yağ gezdirilerek, sumak ve pul biber serpilir. Soğuk bir şekilde servis yapılır. (K.5, K.16)

Babagannüç

Malzemeler: 4 adet iri patlıcan; 2 baş soğan; 1 kaşık salça; 1 kaşık yağ; 1 adet domates; 1 adet limon suyu; yeterince tuz ve toz biber.

Hazırlanışı: Patlıcanlar közde iyice pişirildikten sonra soyulur. Halka şeklinde doğranan soğan, yağ ve salça ile kavrulur. Başka bir kaptaki dövülen patlıcan da bu karışıma eklenerek bir müddet daha kavrulur. Ateşten indirilen bu karışımın üzerine ince doğranmış domates, baharatlar ve limon suyu ilâve edilerek servis yapılır. (K.16)

Humus

Malzemeler: 2 bardak iyi haşlanmış nohut; 1 adet orta boy patates; 1/2 bardak tahin; 3 adet limon suyu; 1 baş temizlenmiş sarımsak; 1 kaşık tereyağı; yeterince tuz, kimyon, pul biber ve sumak.

Hazırlanışı: Haşlanmış nohut ve patates süzgeçten geçirilerek püre hâline getirilir. Üzerine tahin, limon suyu, dövülmüş sarımsak ve baharatlar da eklenerek servis tabağına alınır. Üzeri kaşığın tersiyle düzeltilen humus kızdırılmış tereyağı ile yağlanır ve arzuya göre sumak ve pul biber ile süslenir. (K.16)

Bartavit (Bartafit)

Malzemeler: 200 g tahin; 5-6 adet sarımsak; 1 adet limon suyu; 1/2 ekmek; önceden kalan kuru fasulye yemeği; 1 kaşık tereyağı; yeterince tuz, kekik, pul biber ve kırmızıbiber.

Hazırlanışı: Tahin ile limon suyu karıştırılarak içerisine dövülmüş sarımsak, kırmızı biber ve kekik ilâve edilir. Daha sonra ekmecekler küçük küçük doğranarak tabaklara yerleştirilerek kuru fasulye yemeği ile ıslatılır. Üzerine tahinli malzeme dökülüp, kızdırılmış tereyağı, pul biber ve kekikle servis yapılır. (K.30)

Vartabi

Malzemeler: 2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye; 1 çay bardağı tahin; 1 adet limon suyu; 3-4 diş sarımsak; 1 çorba kaşığı ince yağ; yeterince tuz.

Hazırlanışı: Haşlanan kuru fasulye tahinle karıştırılır ve üzerine limon suyu ile yağ dökülür. Dövülen sarımsak da üzerine serpele-nerek servis yapılır. (K.5)

Tatlılar

Bandırma

Malzemeler: 1 litre üzüm suyu; 1/2 kg şeker; 1 çay bardağı nişas-ta; 1 bardak ceviz içi.

Hazırlanışı: Üzüm suyu şeker ve sulandırılmış nişasta yardımıy-la kaynatılarak koyu muhallebi kıvamına getirilir. Ceviz içleri ipe dizilerek bu karışımın içine batırılır. Bu esnada “Haydar, haydar gel sana kızım (...) vereyim.” Diye bağırılır. Haydar diye seslendik-leri rüzgârdır. Böyle bağırınca rüzgârın çıkıp bandırmayı kurutaca-ğına inanılır. Kurutulan bandırmalar kutularda saklanarak gelen misafirlere ikram edilir. (K.23)

Hamur Tatlısı (İmmüleytüt)

Hazırlanışı: Aralık ayının 3.haftasında yapılan yemeklerden biri-dir. Tuz ve 150 g un karıştırılarak yoğrulur. Hamurun kıvamı sert olmalıdır. Yoğrulan hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrı-lır. Daha sonra el yardımıyla ip şeklinde yuvarlandıktan sonra no-hut büyüklüğünde kesilir. Üzerine un serpilerek birbirine yapışma-sı önlenir. Dövülen şeker ve ceviz 3 lt su içinde haşlanır. Üzerine 1 çay kaşığı baharat eklendikten sonra 15 dakika kaynatılır. Hamurun üzerindeki un elendikten sonra kaynayan suya bırakılır. 10 dakika kaynadıktan sonra ateşten alınır ve soğumaya başlar. Tamamen so-ğuduktan sonra servis yapılır. (K.78)

Kreykuşet (Şekerleme)

Malzemeler: 3 su bardağı irmik; 1 çay bardağı zeytinyağı; 1 kâse ceviz; 3 su bardağı şeker; 2-3 su bardağı limon suyu.



Hazırlanışı: 3 su bardağı irmik sıcak su ile ıslanacak. Daha sonra bir çay bardağı zeytinyağı ile irmik karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur hâline getirilir. Hamur üçe bölünür oklava ile açılır.

Bir kâse ceviz ile 1 bardak karışım sonunda tatlının içi hazırlanmış olur. Hazırlanan hamur beze beze alınıp açıldıktan sonra hazırlanan karışım içine konulur. Rulo hâlinde bükülür. Ayrı bir kapta iki su bardağı şeker, üç bardak su, iki-üç damla limon suyu karıştırılarak şerbet yapılır. (K.95)

Karakuş

Malzemeler: 1/2 kg irmik; 2 bardak süt; 1 adet yumurta; 1/2 kg ceviz içi; 1 bardak şeker; 1 adet limon kabuğu rendesi; yeterince un.

Şurup için: 6 bardak şeker; 5 bardak su; 1/2 adet limon suyu

Hazırlanışı: Bir gece önceden irmik ılık süt ile ıslatılır. Üzerine yağ ve yumurta eklenerek, yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar üzerine un serpilir. Hazırlanan hamur 8 eşit parçaya bölünür ve üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. Bezeler tek tek üzerine un serpilerek açılır. Açılan yufkaya dövülmüş ceviz içi ve limon rendesi serpilir. Tekrar oklavaya sarılarak rulo hâline getirilir ve baklava dilimi şeklinde kesilir. Diğer bir taraftan şurup malzemeleri kaynatılarak soğutulur. Kesilen karakuşlar ise bol yağda kızarıncaya kadar pişirilerek şerbetin içine atılır. El ile bastırılarak şekeri emmesi sağlanır. Bu tatlı yapılırken iki ayrı tava kullanılmalıdır. Her kızartmadan sonra yağ süzülmelidir. (K.16)

Künefe

Malzemeler: 1/2 kg tel kadayıf; 1/2 kg tuzsuz beyaz peynir; 4 kaşık tereyağı; 5 su bardağı şeker; 3,5 su bardağı su; 1 tatlı kaşığı limon suyu.

Hazırlanışı: Kadayıflar ufak ufak koparılır. Altı hafif yağlanmış tepsiye kadayıfın yarısı bastırılarak yerleştirilir. Üzerine peynir rendelenerek serpilir. Geriye kalan kadayıf tepsinin üzerine serpilerek güzelce bastırılır. Bir tavada eritilen tereyağı kadayıfın üzerine gezdirilir. Fırına sürülen kadayıf, altı ve üstü kızarıncaya kadar pişiri-

lir. Diğer tarafta 5 su bardağı şeker ile 3,5 su bardağı su, limon suyu ilavesiyle kaynatılarak şurup hâline getirilir. Soğutulan şurup sıcak kadayıfın üzerine dökülerek servis yapılır. (K.29)

Bici Bici

Malzemeler: 1 bardak nişasta; 6 bardak su; 1 tatlı kaşığı bici boyası; 1 su bardağı pudra şekeri; yeterince gül suyu ve kar şekline getirilen buz.

Hazırlanışı: 6 bardak suya 1 bardak nişasta eklenerek pişirilir. Bu arada devamlı bir tahta kaşık yardımıyla karıştırılarak topaklaşması engellenir. Koyulaşan karışım bir tepsiye dökülerek buzdolabında soğumaya bırakılır. Üzerinin kurumaması için bir ıslak bezle örtülür. Dolapta bekleterek dondurduğumuz bici küçük kâselere küp şeklinde doğranır. İçine kırmızı boya ile hazırlanan su, pudra şekeri, kar hâline getirilen buz ve gül suyu eklenerek servis yapılır. (K.2)

Kaynar

Hazırlanışı: Doğum yapan kadının kırkı çıkıncaya kadar lohusa-ya ve konuklara kaynar ikram edilir. Kaynar için yedi çeşit tarçın, karanfil, zencefil, yeni bahar vd. kaynatılır. Üzerine dövülmüş ceviz ve tarçın serpilir. (K.96)

Adana Tatlısı

Malzemeler: 1/2 kg birinci un; 1/2 kg ikinci un; 50 g irmik; 1 kibrit kutusu büyüklüğünde pak maya; 1 kabartma tozu; 2 lt sıvı yağ.

Şurup için: 1kg şeker; 1/2 kg su; 1 çay kaşığı limon suyu

Hazırlanışı: Un, irmik ve kabartma tozu birbirine karıştırılarak havuz yapılır, ortasına pak maya konulup ılık su yardımıyla yumuşak hamur hâline getirilir üzeri ıslak bir bezle örtülerek 1-2 saat mayasının gelmesi için beklenir. Mayalanan hamur yıldızlı kalıba konularak kızgın yağa halkalar şeklinde dökülür. Önceden hazırlanıp soğutulan şuruba kızaran tatlılar atılarak şurubu emmesi sağlanır. 5-6 dakika sonra şuruptan çıkarılarak servis yapılır. (K.5)

Sarığı Burma

Malzemeler: 1 kg un; 2 adet yumurta; 1 kg şeker; 1 sürahi su; 250 g ceviz; 1/2 kg tereyağı; 1 çay kaşığı tuz.



Hazırlanışı: 1/2 kg un boşaltılır. Üzerine yumurta kırılır ve tuz katılır. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Bu hamurlar parçalara ayrılır. Hamur tahtasına incecik açılır, bu esnada bir tavada tereyağı eritilir. Eritilen yağdan iki kaşık alınır ve bezenin üzerine serpilir. Dövülen ceviz de bu hamura sarılır. El yardımıyla burğu şeklinde kıvrılır, burma şeklinde dairesel açılarla dizilir. Hamur yağla tepsiye dökülür. Hamur kızarıncaya kadar fırında pişirilir. Bir yerde de şerbeti hazırlanır. Sıcak hamurun üzerine ılık şerbet dökülür. Biraz dinlendikten sonra servis yapılır. (K.94)

Varak Kek

Hazırlanışı: Normal sertlikte hazırlanan hamur, yufka yapılarak dilimlenir, kurutulur. Hamurun iki katı kadar pekmez yarısı oranında su ile karıştırılır. Kaynatılır. Kaynamış bu karışıma hamurlar atılır. Yarım saat kaynatılır. Pişen hamurlar karışımla birlikte tepsiye dökülür. Üzerine ceviz içi serpilir. Soğutulduktan sonra servise hazırdır. (K.76)

Belber

Hazırlanışı: Pekmez ocağa konur ve içine nişasta atılır. Bu karışım karıştırılarak pişirilir. Koyulaştıktan sonra ateşten indirilir ve bir bezin üzerine ince bir tabaka hâlinde serilir. Karışım bezin üzerinde birkaç gün bekletilir. İyice kuruduktan sonra bez tersten ıslatılır ve belber bezden çekilerek alınır. Belber katlanır, kare kare kesilir. Üstüne nişasta veya pudra şekeri serpilerek bir kaba doldurulur. (K.65)

Kaynak kişiler

- K.1- Ayşe Küçük, 50, ilkokul, Adana 1998
- K.2- Ayşe Mucuk, 40, ilkokul, Adana 1998
- K.3- Dudu Ülkel, 35, öğrenimi yok, Karaisalı, Adana, 1998
- K.4- Fatma Doğru, 50, ilkokul terk, Adana 1998
- K.5- Fatma Ketre, 60, okuma-yazma var, Adana, 1998
- K.6- Gonca Ulusoy, 52, lise mezunu, Adana, 1998
- K.7- Hatice Arıkan, 76, ilkokul mezunu, Adana, 1998
- K.8- Hatice Kızıltuğ, 65, ilkokul, Adana, 1998
- K.9- Fatma Türk, 55, ilkokul, Adana, 1998

- K.10- Gülay Ünal, 36, ilkokul, Adana, 1998
K.11- Nazmiye Ansız, 50, okula gitmemiş, Adana, 1998
K.12- Nuran Arıkan, 40, ilkokul, Adana, 1998
K.13- Nilüfer Kaya, 65, ilkokul, Adana, 1998
K.14- Murat Mucuk, 40, ilkokul, Adana, 1998
K.15- Raziye Arıkan, 70, ilkokul, Adana, 1998
K.16- Suzan Batuman, 49, üniversite öğrencisi, Adana, 1998
K.17- Selver Süngü, 63, öğrenim yok, Adana,
K.18- Şerife Dönmez, 57, okuma-yazma var, Adana, 1998
K.19- Şehriban Utangaç, 36, ilkokul, Adana, 1998
K.20- Yadigar Arıkan, 35, ilkokul, Adana, 1998
K.21- Zeliha Tokgöz, 50, okumuş, Adana, 1998
K.22- Nurten Sakça, 50, ilkokul, Adana, 1998
K.23- Ahmet Sakça, 50, ilkokul, Adana, 1998
K.24- Emine Çankaya, 50, ilkokul, Adana, 1998
K.25- Cennet Korkmaz, 50, ilkokul, Adana, 1998
K.26- Fadime Çankaya, 50, ilkokul, Adana, 1998
K.27- Nebahat Dirilitaş, 50, ilkokul, Adana, 1998
K.28- Kader Naz, 50, ilkokul, Adana, 1998
K.29- Şenay Umay, 62, lise, Adana, 1998
K.30- Sultan Bozkurt, 67, ilkokul, Adana, 1998
K.31 - Fatma Özdemir, 50, ilkokul, Adana, 1998
K.32- Şenel Hasaltum, 58, ilkokul, Adana, 1998
K.33- Semiha Mantı, 74, ilkokul, Adana, 1998
K.34- Songül Unsal, 47, ilkokul, Adana, 1998
K.35- Günnaz Eker, 67, ilkokul, Adana, 1998
K.36- Saime Benlioğlu, 48, memur, Adana, 1998
K.37- Türkan Özdemir, 30, ilkokul, Bekra, Adana, 1998
K.38- Cennet Mamak, 98, öğrenim yok, Adana, 1998
K.39- Nazmiye Çarkçı, 40, ilkokul, Adana, 1998
K.40- Dilek Örkmez, 20, üniversite öğrencisi, Adana, 1998
K.41- Günay Tuzun, 21, üniversite öğrencisi, Adana, 1998
K.42- Nihan Tur, 35, ilkokul, Adana, 1998
K.43- Özlem Kısa, 22, üniversite öğrencisi, Adana, 1998
K.44- Melek Ketre, 21, üniversite öğrencisi, Adana, 1998
K.45- Fatma Süzer, 50, ortaokul, memur, Adana, 1998



- K.46- Emine Dünder, 55, ilkokul, Adana, 1998
K.47- Fındık Türkay, 75, öğrenim yok, Adana, 1998
K.48- Sultan Bolkankaya, 37, öğrenim yok, Adana, 1998
K.49- Kerine Altıparmak, 45, ilkokul, Adana, 1998
K.50- Ümmü Üzgeç, 50, öğrenim yok, Adana, 1998
K.51 - Hatice Güler, 50, ilkokul, Adana, 1998
K.52- Hanım Mamak, 50, ilkokul, Adana, 1998
K.53- Gülhan Küçükgoğe, 20 öğrenci, Adana, 1998
K.54- Münevver Ünlü, 63, ilkokul, Adana, 2002
K.55- Lütfiye Kenan, 58, okumamış, Adana, 2002
K.56- Melihat Çopar, 68, okumamış, Adana, 2002
K.57- Güllü Şimşek, 37, ilkokul, Adana, 2002
K.58- Elif Taşdemir, 33, ortaokul, Adana, 2002
K.59- Fatma Tiren, 60, okumamış, Adana, 2002
K.60- Fadime Mutsan, 70, ilkokul, Adana, 2002
K.61- Menekşe Bay, 39, ilkokul, Adana, 2002
K.62- Fatma Boz, 82, okumamış, Adana, 2002
K.63- Gülsüm Uğur, 48, ilkokul, Adana, 2002
K.64- Servet Tıraş, 1956, ilkokul, Adana, 2002
K.65- Şükriye Bozan, 50, okumamış, Adana, 2002
K.66- Şükran Babai, 52, ilkokul, Adana, 2002
K.67- Perihan Arslanhan, 48, ilkokul, Adana, 2002
K.68- Feride Koç, 49, ilkokul, Adana, 2002
K.69- Latife İdgü, 70, okumamış, Adana, 2002
K.70- Zekiye Baz, 43, ilkokul, Adana, 2002
K.71- Melike Dağlı, 56, ilkokul, Adana, 2002
K.72- Döndü Aydoğdu, 55, —, Adana, 2002
K.73- Emine Doğan, 40, ilkokul, Adana, 2002
K.74- Meral Çakır, 36, üniversite, Adana, 2002
K.75- Muazzez Arslanhan, 68, okumamış, Adana, 2002
K.76- Suna Dalkıran, 27, —, Adana, 2002
K.77- Zeynep Konuk, 55, okumamış, Adana, 2002
K.78- Zeynep Aytekin, 55, —, Adana, 2002
K.79- Fatma Yel, 61, —, Adana, 2002
K.80- Bedia Paksoy, 55, —, Adana, 2002
K.81- Muhteber Dağlık, 64, ilkokul, Adana, 2002

- K.82- Makbule Gürbüz, 70, okumamış, Adana, 2002
K.83- Gülci Bolat, 38, ortaokul, Adana, 2002
K.84- Züleyha Kurt, 44, ilkokul, Adana, 2002
K.85- Nevin Saçlı, 41, ilkokul, Adana, 2002
K.86- Necla Aksoy, —, yüksekokul, Adana, 2002
K.87- Mediha Sünbül, 72, okumamış, Adana, 2002
K.88- Bihter Seyrek, 77, ortaokul, Adana, 2002
K.89- Ayşe Yavuz, 49, —, Adana, 2002
K.90- Hürü Yıldırım, 55, ilkokul, Adana, 2002
K.91- Gülşen Zerentürk, 57, okumamış, Adana, 2002
K.92- Kadime Önder, 46, ilkokul, Adana, 2002
K.93- Dursun Kaya, 59, okumamış, Adana, 2002
K.94- Ayşe Avcı, 52, ilkokul, Adana, 2002
K.95- Kevser Dizmen, 40, ilkokul, Adana, 2002
K.96- Emine Ağardan, 60, ilkokul, Adana, 2002
K.97- Elif Taşdemir, 33, ortaokul, Adana, 2002

Kaynakça

- Altıntaş (Ayten), 1984, "Divanü Lügati't-Türk'teki Yemek ve Yiyecekler", *Türk Folkloru*, C.6, S. 60, İstanbul.
- Arlı (Mine), 1982, "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, s.20.
- Baysal (Ayşe), 1987, "Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Ankara,
- Baysal (Ayşe), 1993, *Türk Mutfağından Örnekler*, T.T.T Basımevi, Ankara,
- Bozyiğit (Ali Esat), 1995, *Bizde Âdet Böyledir. Halk Kültürü Yazıları*, Ankara
- Doğanbey (Nurettin), 1989, "Türk Mutfak Kültürü", *II. Milletlerarası Yemek Kongresi*
- Genç (Reşat), 1982, "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara.
- Güvenç (Bozkurt), 1979, *İnsan ve Kültür*, İstanbul.
- Güvenç (Bozkurt), 1993, *Türk Kimliği-Kültür Tarihinin Kaynakları*, Ankara.
- Halıcı (Nevin), 1983, *Akdeniz Bölgesi Yemekleri*, Konya.
- Köksal (Orhan), 1982, "Türk Halk Mutfağından Turistik Konaklama Yerlerinden Yararlanma", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Ankara.



- Köymen (Mehmet Altay), 1982, "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara.
- Ögel (Baheddin), 1982, "Türk Mutfağının Gelişimi ve Türk Tarihi Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara.
- Tezcan (Mahmut), 1982, "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara.
- Toygar (Kâmil), 1982, "Değişen Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara.
- Tural (Sadık), 1994, *Kültürel Kimlik Üzerine Düşünceler*, Ankara.
- Turan (Şerafettin), 1990, *Türk Kültür Tarihi*, Ankara, Bilgi Yayınevi.
- Üçer (Müjgan), 1982, *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas.
- Yaman (Renan), 1983, "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", *II. Milletlerarası Yemek Kongresi*.
- Yıldırım (Dursun), "Sözlü Kültür ve Folklor ve Folklor Kavramı Üzerine Düşünceler", *Türk Bitiği*, Ankara, Akçağ Yayınları.



Afyonkarahisar Yemekleri**

Yıllar önce, halkbilim uzmanı Kerim Yund'un bir yazısını okumuştuk. Şöyle diyordu merhum yazar: "Bir cemiyetin medeniyeti araştırılırken, yemeklerinin de incelenmesi, onun bulunduğu katı belirtmede iyi bir ölçü olur. Neden Türk kültür hayatında, bu konuda istenilen yeterlikte yazı yoktur. Şimdiki tarihçi ve folklorcularımız da bu önemli yönü gevşek tutmuşlardır...Türk mutfağını bezeyen çorba, et, av eti, hamurışı, sebze, tatlı, yemiş, şerbet, şurup, hoşaf nasıl hazırlanırdı? Hangi kaplarda, ne yolda sunulurdu? Sofra kurma gelenekleri, yemeğe başlama, bitirme duaları gibi yemek görgü, bilgi konularımız hiç işlenmemiştir. Türk medeniyetini açığa vuracak bu çalışmalar için *Türk Yemeklerini Araştırma Enstitüsü* kurulsaydı yerinde olur."

Yund'un bu yazısı, bizi doğum yerimize özgü yemeklerin saptanması çalışmalarına yöneltti. Zira, çocukluğumun Afyonkarahisar yemekleri unutuluyordu. Gerçi bunun asıl nedeni günümüz kadınlarının kolaycılığa kaçmaları ve daha çok az emek ve masrafla yapılan yemekleri tercih etmeleri idi; ama batıdan gelen esintilerle, yemek kültürümüzün yozlaşmaya başlamış olduğunu da göz ardı etmemek gerekirdi. Nitekim, etli ekmek ya da kıymalı pide durur-

* Araştırmacı, yazar; Folklor Araştırmaları Kurumu Genel Başkanı.

** Yıllar önce Afyonkarahisar yemekleri üzerine yazılar kaleme almış bir de küçük kitap yayınlamıştım [*Anamın Yemekleri (Afyonkarahisar)*, Ankara, 1974]. Bu küçük yazı, eski derlemelerden yapılmış seçmelere yeni bilgiler eklenerek oluşturulmuştur.



ken, piza; türlü çeşitli et yemeklerimiz dururken hamburger, çiz-burger gibi yiyecekler, bizi bizden alıp gitmektedir! Doğal kaynak sularımız, şerbetlerimiz, meyve sularımız ve ayranımız varken, yabancı kaynaklı meşrubatları içmenin ne gereği var?...

Türk ulusu, binlerce yıllık tarihinde, kendi beslenme sistemiyle başarılı olmuş; devletler kurmuş ve bugünlere gelinmiştir. Öyleyse yemeklerimizin unutulmaması, devlet eliyle korunması lâzımdır. Bunun için de Kerim Yund'un dediği gibi, bir *Türk Yemeklerini Araştırma Enstitüsü* kurulması, gerçekten şarttır.

Aşağıda, Afyonkarahisar Yemekleri hakkında kısa kısa bilgiler sunacağız. Bu yemeklerin kimileri, başka kentlerimizde de biliniyor olabilir; ama, öyleleri var ki, sadece Afyonkarahisar'da yapılmaktadır ve bunlar kente gelen konuklara gururla sunulmaktadır.

Afyonkarahisar Yemekleri

A. Buğdaydan elde edilen yiyecekler

1. Bulgur yemekleri

a. Mercimekli bulgur pilavı:

Önce bir miktar yeşil mercimek pişirilir; sonra istenilen oranda bulgurla karıştırılarak, bir tencere içinde tekrar pişirilir. Üzerine yanmış haşhaş yağı dökülerek servis yapılır.

b. Solta pilavı:

Önce, biber, domates, patlıcan ve soğan yağda kavrulur. Bu karışım etle birlikte bir süre kaynatılır. Sonra bulgur ilâve edilerek bir kez daha pişirilir. Servis yapılırken üzerine karabiber ekilir ve yanında hoşaf da bulundurulur.

2. Düğü yemekleri

a. Çullama köttü:

Düğü, et, maydanoz ve yumurta biribirleriyle karıştırılarak özleştirilir. Kadın budu köfte biçiminde parçalara ayrılarak suda haşlanır. Sonra ilistir ile suyu süzülür. Yumurtalı una belenerek, içinde yağ bulunan dığan'da kızartılır.

b. Dolmalar:

(1) *İlibada dolması*: Dügü, çekilmiş göce ve tarhana birbirleriyle karıştırılır. Yağ ile soğan birlikte kavrulur. Kuru nane ufalanır ve avkılır. İlibada hafif haşlanır. (Çok haşlanırsa ölür ve işe yaramaz) Sonra, hazırlanan harç, haşlanmış ilibada ile sarılır ve tencerede pişirilir. Yağ ve salça ilâvesiyle servis yapılır.

(2) *Sırt dolması*: Kurutulmuş badılcının sırt kısmı, yani kabukları haşlanır; düğü, et, soğan ve maydanoz karıştırılarak yumruklanır. Sonra muska biçiminde sarılarak, üzerine yağ ilâvesiyle servis yapılır. Üzerine yoğurt dökülerek yenirse daha lezzetli olur.

c. Sulu köttü:

Dügü, etle karıştırılarak, yumruklanır ve özleştirilir. Maydanoz, soğan ilâve edilir ve bir çeyrek altın büyüklüğünde parçalar halinde tencereye konarak, yağlı su ile pişirilir. Sofraya gelince, üzerine yağda kavrulmuş soğan ve salça dökülerek yenilir.

2. Göce yemekleri

a. Göce köttüsü:

Göce, düğü ile karıştırılarak sıcak suda ısıtılır. Tuz ve nane ilâve edilerek yoğurulur. Küçük köfteler halinde parçalara ayrılır. Tencere içinde su ile birlikte pişirilir. Servis yapılırken yoğurt dökülürse lezzeti artar. Besleyici ve güçlü bir yemektir.

b. Göce tarhanası:

Göce, yoğurt ve sütle yoğurulur. Üç gün süreyle bekletilerek ekşimesi sağlanır. Sonra temiz bir yatak çarşafının üzerine parçalar halinde serilerek güneşe bırakılır. Güneşte birkaç gün kaldıktan sonra, evin bir odasına alınarak kuruması beklenir. İyiye kuruduktan sonra ufalanarak, kilere konur... Göce tarhanasından çorba pişirmenin şekli, öteki çorbalar gibidir. Sadece, pişerken üzerine konulacak bir miktar nane, çorbanın lezzetini arttıracaktır.

c. Keşkek:

Göce yıkanır. Nohut, yağlı et, su ve tuz ilâvesiyle kulplu keşkek çömleğine konur. Akşam üzerine mahalle fırınına verilir. Akşama



kadar üzerinde ekmek pişirilen fırının sıcaklığı ile sabaha kadar yavaş yavaş pişmesi sağlanır. Sabahleyin fırından alınarak, sıcak sıcak yenir. Ancak, servis yapılmadan önce bir miktar tereyağı ilâvesi, keşkeği daha leziz yapar. Keşkeğin, sabah yemeği (kahvaltısı) olarak yenilmesi tercih edilir.

4. Hamur İşleri

a. Arabaşı:

İnce elekten elenmiş un, nişasta ile karıştırılır. Su ilâvesiyle muhallebi gibi pişirilir. Su ile ıslatılmış büyük bir tepsiye dökülerek, donmaya terkedilir. Yemek için servis yapılırken 3-4 santimlik şeritler halinde kesilir... Arabaşının yanında hindi veya tavuk suyundan yapılan bir çorbanın bulunması şayanı arzudur.

b. Börekler:

(1) *Ağzı açık*: Un, çok iyi bir şekilde yoğurularak, sakız davulu gibi kabartılır. Sonra, yumruk büyüklüğünde parçalara bölünür. Bu arada bir miktar iç yağı kızdırılarak hamurun üzerine sürülür. Hamur yumakları oklava ile açılır ve yufka haline getirilir. Yufka dörde katlanarak tekrar oklava ile inceltirilir. Bu durum birkaç kez tekrarlandıktan sonra parçalara bölünür. Bütün bunlar yapılırken öte yandan et, yumurta ve maydanoz birbirleriyle karıştırılarak harç yapılır. Hazırlanan yufkanın ortasına bir miktar harç konarak kenarları pile şeklinde birbiri üstüne bindirilerek katlanır. Bunlardan sonra da yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilerek fırına verilir. Şurasını belirtmek gerekir ki, "ağzı açık"ı her fırıncı istenilen nefasette pişiremez. Zira, az veya çok pişirildiği takdirde, arzu edilen sonuç alınamaz. Bu nedenle tam kıvamını buldurmak gerekir...Bu ağzı açık böreği, Ahmet Kutsi Tecer'in "Afyon Destanı" şiirinde de yerini bulmuştur:

*"Orasında burasında
Gezdim ahbap arasında
Muhabbetin sofrasında
Ağzı açık durulur mu?"*

(2) **Bazlama:** Özellikle Ramazan aylarında sahur yemeği olarak yapılır. Mayalı ekmek hamuru, bir santim kalınlığında ve yufka şeklinde açılır. Sonra, sac üzerinde pişirilip, üzerine tereyağı sürülerek veya peynir, zeytinle yenir.

(3) **Börek:** Bir yanda hamur yufka şeklinde açılırken, öte yanda içerisine konacak harç hazırlanır. Bu harç genellikle, peynir, kıyma, patates, ıspanak, yumurta (vb)dır. Yağlanmış olan tepsiye bir kat yufka, bir kat harç üstüste destelenir. Yufkanın tepside taşan kısımları kesilir ve tepsi fırına verilir.

(4) **Börek kenarı:** Börek için hazırlanan hamurun, tepside taşan kısımları, başka bir tepsi ile fırına verilir. Sıcak yenilirse, ayrı bir lezzeti vardır.

(5) **Bükme:** Ağzıaçık hamurunun ortasına haşlanmış mercimek veya patates, peynir, kıyma (vb) konarak, dikdörtgen şeklinde sarılır. Yağlanmış olan tepsiye dizilerek fırına verilir.

(6) **Haşgeşli börek:** Afyonkarahisar'a özgü bir börektir. Hamur, haşhaş tohumu ile karıştırılarak yufka haline getirilir. Yufkalar tepsiye üst üste destelenerek fırına verilir. Sıcak iken yendiği takdirde nefis bir yiyecek olur.

(7) **İkiz börek:** Börek hamuru tam ortasından ikiye bölünür. Yarısının harcı, örneğin patates; öteki yarısının harcı ise kıyma veya ıspanaktır. Böylece fırına verilen böreğin yarısı patatesli, yarısı da kıymalı olduğu için, bu böreğin adı "İkiz Börek"tir.

(8) **Katmer:** Un, hamur haline getirildikten sonra, yumak dökülür. Hamur tahtasında oklava ile yufka haline getirildikten sonra yağlanır; altına ve üstüne haşgeş taşında sürtülmüş haşgeş sürülür. Tekrar yumak yapılır ve oklava ile yufka biçimine getirilerek, pişirilir... Katmer, özel katmer sacında ve maltız üzerinde pişirilirken, pişirgeç ile sürekli çevrilir...Sactan alınan katmer, sıcak iken, sade veya peynirle yenir.

(9) **Ocak bükmesi:** Katmer hamuru çok ince olarak açılır. Ortasına kıyma, peynir, patates (vb) konarak, iki kat yapılır. Sonra sac üzerinde pişirilir. Yenirken yanında hoşaf da bulundurulur.



(10) *Şepit*: Hamur, açılabilirdi kadar ince açılır. Normal boyutta daire şeklinde kesilerek sac üzerinde, fakat yağsız pişirilir. Yerken üzerine tereyağı sürölür. Halk arasında buna “şepit yağlama” da denir.

c. Cızdırma:

Tekneye mısır unu koyduktan sonra, üzerine yavaş yavaş sıcak su dökölerek kaşıkla karıştırılır ve hamur haline getirilir. Enli-Kıyılı tepsinin altına yağla karışık, sürtölmüş haşgeş yerleştirilir. Üzerine bir kat mısır hamuru, onun üzerine bir kat daha yağlı haşgeş konur ve bu, tepsi yüksekliğine kadar devam eder. Sonra tepsideki malzeme karelere ayrılarak fırına verilir. Bol haşgeşli olan cızdırma sıcak iken yenirse daha lezzetlidir.

Afyonkarahisar ağzında cızdırma ile ilgili şöyle bir tekerleme vardır:

*“Cızdırma, cızdırma
Cinimi kızdırma...”*

d. Cücü:

Afyonkarahisar mahalle fırınları bir âlemdir. Analar ekmekle meşgul iken çocuklar, ortalıkta dolaşır durur. Ana çocuğunu da memnun etmek için, hamura çeşitli şekiller vererek, pişirir. Bunun adı “cücü”dür. Örneğin çanta biçimine sokulan hamur pişince, buna “çantaücü” denir.

e. Çörekler:

(1) *Çörek*: Ekmek hamuru yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine susam, fıstık, yumurta (vb) konarak fırına verilir.

(2) *Nohut çöreği*: Kuru nohut havanda dövölerek ılık suyla karıştırılır; bir kaba konarak ağzı kapatılır ve sabaha kadar öylece bırakarak köpürmesi sağlanır. Sabahleyin köpükler atılarak suyu, buğday unu ile karıştırılmak suretiyle maya elde edilir. Bu maya ile normal şekilde hamur yoğurulur ve kabarmaya terkedilir. Bu arada tepsi yağlanır. Sonra kabarmış olan hamur tepsiye yerleştirilir. Üzerine çiğ yumurta süröldükten sonra, şekillendirilerek fırına verilir.. Nohut çöreği mayasının elde edilmesi kolay değildir. Bunu her ka-

dın beceremez. Üretim esnasındaki bir aksama, karışımındaki bir eksiklik hamuru berbat eder. Bu nedenle, Afyonkarahisarlı kadınlar arasında, inanca dayalı şu deyim gelişmiştir: “Nohut çöreği mayası herkese yaramaz.”

e. Dolam:

Hamur cop şeklinde yuvarlatılıp, uzatılır. Sonra helezonik bir şekilde tepsiye yerleştirilir ve fırına verilerek pişirilir.

f. Evde ekmek üretimi:

(1) **Maya üretimi:** Bir miktar un, su ile yoğurulduktan sonra, içersine bir miktar “acı maya” karıştırılarak üzeri bir bezle örtülür. Bir tam gün öylece bırakıldıktan sonra, ekmek için gerekli maya üretilmiş olur.

(2) **Fırından nöbet almak:** Afyonkarahisar’ın her mahallesinde bir veya birkaç fırın vardır. Halk genellikle ekmeğini kendisi yapar. Fırınlarda fırıncı ve bir de yardımcısı bulunur. Ekmek yapacak kadın, bir gün önceden fırıncıya başvurarak, sıra alır. Buna “nöbet almak” denir. Nöbet için, ilk sıralar tercih edilmez; çünkü fırının soğumuş olan taşının ısınması için, daha çok odun yanılması gerekmektedir.

(3) **Hamur yoğurma:** Hamur yoğurma işi büyük bir efor sarfını gerekli kılacağından bu iş evin genç hanımına, özellikle yeni geline veya genç kıza düşer...Önce güğümle su kaynatılır. İstenilen miktar un elendikten sonra tekneye konur ve yoğurulmaya başlar. Bu arada bir miktar patates püresi ile, önceden hazırlanmış maya karıştırılır. Yoğurulma işi, hamur ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar sürdürülür. Hamurun istenilen kıvamı buluncaya kadar yoğurulması konusunda yaşlıların gençlere öğüdü vardır. “Hamur, ta van terleyinceye değin yoğurulmalı...” Bu iş bittikten sonra, yoğurma işini yapan kadın, eli ile hamurun üzerine vurarak şöyle bir tekerleme söyler:

*“Anamın adı Aşa,
Bubamın adı Ali Paşa,
Hamırım gelsin taşa taşa ...”*



Daha sonra beş parmağının izi kalacak şekilde bir kez daha vurarak, hamurun üzerine bir miktar un serper ve sofr a bezi ile örter... Hamur bir saat kadar dinlendirilir. Bu arada istenilen niteliğı bulmuş ise, kabarıp taşması gerekir. Bunu sağlamak amacıyla hamurun üzerine kibrit konulması da inançlar arasındadır...

(4) Fırının hazırlanışı: Bir gün önceden alınan nöbet saatine yaklaşılnca "tekneci" gelerek, fırının kızdırılması için gerekli yakıtı ister ve alıp, götürür. Bu yakıt tezek, yonga, odun, ağaç parçaları ve "fışkı" dır. Bunların yerine, fırıncıya yakıt için para da verilebilir...

(5) Ekmeğın yapılışı: Ekmek yapan kadın ile tekneci, hamur teknesinin birer yakasından tutarak fırına getirirler. Tekne "senit" e bırakılır. Kadın, hamura istediğı şekilleri vererek, bunları senitin üzerine sıralar. Fırıncı da bunları küreğın üzerine koyarak fırının içine sürer. Bu arada, ekmeğın kabarık olacağı inancıyla, bir ekmeklik "el hamuru" alınarak senit üzerindeki örtüye konulur.

(6) Pişirilmesi: Ekmek, fırının içine konulduktan sonra, tam ortasındaki deliğ e bir miktar daha yakıt atılır. Pideler çabuk piştiğı için, kürekle dışarıya alınır. Sonra ekmekler debertilir. İyice içini çektikten sonra fırından çıkarılarak senitin üzerinde soğumaya bırakılır. Pişirme bedeli olarak fırıncıya bir ekmek, tekneciye de bir pide verilir. Veya bunların, o günkü rayicine göre, para ödenir.

MINİ SÖZLÜK

acı maya : Ekşimiş maya

afiyan : Haşhaş (afyon) ürünü oluşmadan önce, ilk yeşeren yaprağına verilen ad

arabaşı: Arap aş

avkma: Avkalama, avuç içinde sıkıp ezme

badılcan: Patlıcan

boyana: Yerden bir metre kadar yüksek, 3-4 metre çapında, daire şeklinde bir set üzerinde dik olarak duran, geniş çaplı, fakat kısa boylu bir silindir...Set üzerine konan buğday, bir at veya ka-

tırın çevirdiği silindire ezilir... Kısaca, boyana, bir çeşit değirmendir.

bütüm: Bütün, tüm

cimcik: Çimdik

cinimi kızdırma: Tepemi attırma, canımı sıkma

debertme: Ekmeğin iyice pişmesi

dığan: Kızartma tavası

dombey: Manda, camız

düğü: Buğdaydan elde edilen, bulgur türü bir gıda maddesi

enli-kıyılı tepsi: Kenarları yüksek tepsi

esiran: Hamur küreği, hamuru kesmeye, tekneyi kazımaya yarayan

fırma baklağısı: Hurma baklavası

fışkı: Değişim maddelerin karımıyla oluşan yakıt

garın: Karın, içkembe

hamıraşı: Hamur aşısı

hamırsız: Hamursuz

hamur alıştırma: Hamurun maya ile birlikte özümsemesi

haşgeş: Haşhaş

haşgeş taşı: Haşhaş sürtmek için kullanılan özel taş

ilibada: Labada, efelek

göce: Buğdaydan elde edilen bir gıda maddesi

ilistir: Süzgeç

karılmak: Yoğurularak, iyice karıştırmak

katık: Hamurun içine konulan peynir, patates vb. gibi gıda maddesi

köttü: Köfte

paçık: Paça

pişi dığanı: Pişinin pişirildiği özel tava

pişi şişi: Kızgın yağ içindeki hamuru çevirmeye ve tabağa almaya yarayan alet



pişirgeç: Sac üzerinde pişirilen maddeyi sıcak yağ içinde çevirmeye yarayan alet

püsküvüt: Bisküvi

sakız davulu gibi: İyice kabarmak

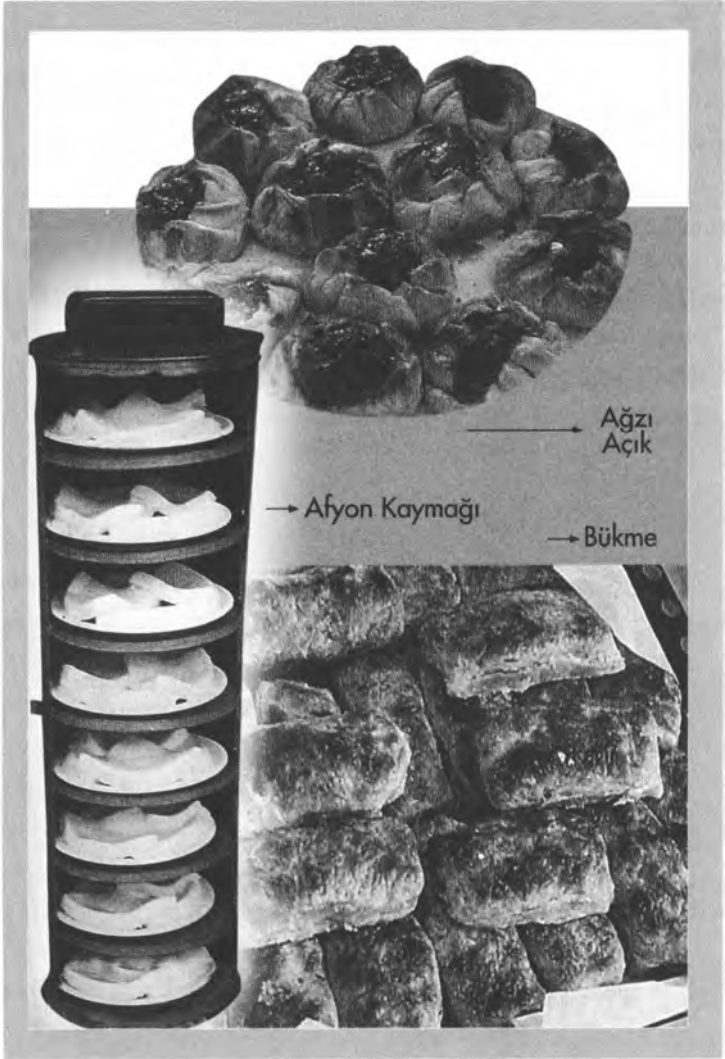
senit: Fırında, hamurun şekillendirildiği geniş taş

sızdırmak: Eritmek

şeker kestirmesi: Bir tatlının üzerine dökmek için, şekerin kaynatılarak eritilmesi

tekneçi: Fırıncının yardımcısı; teknenin fırına taşınmasına yardım eden kadın

yumruklamak: El yumruğuyla ezip, birbirine karıştırmak



Eski Ankara’da Bir Gelenek: Zekeriya Sofrası

Zekeriya Sofrası, Cumhuriyet sonrası Ankara’sında görülüp benimsenen, 1930 ve 1940’lı yıllarda yaygınlaşan ve günümüzde unutulmaya yüz tutmuş, adak adama, adağını yerine getirme, yeni dileklerde bulunmak için yapılan bir yemekli toplantıdır. Buradaki yemek, daha çok çerez, yemiş ve yeşilliklerden meydana gelir.

Eski İstanbul ve Bursa’da da örneği görülen ve oralarda Zekeriya Peygamber Sofrası ya da Peygamber Sofrası adını alan bu geleneğin yüzyılın başında Hicaz’dan gelen ihtiyar bir kadının eseri olduğu söylenmektedir.

Zekeriya Sofrası geleneği, büyük çoğunlukla yalnızca kadınlar arasında yapılır. Genç öğrenci delikanlıların ya da ender olarak kadınlı erkekli grupların katıldığı sofraların da kurulduğu görülmüştür.

Sofra, dileği yerine gelmiş bir kadın tarafından düzenlenir. Genellikle Şaban-ı Şerif ayı içinde yapılır. Sofranın kuruluş zamanı ise akşamla yatsı arasındadır.

Sofraya komşu ve akraba kadınlar çağrılır. Çağrıya mutlaka gitmek zorunluluğu yoktur. Çağrı, birkaç gün önceden yapıldığı için dileyen o gün oruç da tutar.

* Araştırmacı, yazar (1945-2006).

Sofra açılmadan önce iki rekât namaz kılınır. Namazdan sonra *Kur'ân-ı Kerîm*'in 19. Sûresi olan Meryem Sûresi okunur Bu Sûre "kâf, hâ, yâ, ayn, sâd" ayeti ile başladığından halk arasında "Kâhâ Sûresi" adını da alır. İstanbul'da ise bu sûreye "Zekeriya Sûresi" de denilmektedir. 98 âyetten oluşan bu sûrenin ilk 11 âyeti Zekeriya Peygamber'den söz etmektedir. *Kur'ân*'da bu âyetler okunur. Bu âyetler meâlen şöyledir: "Zekeriya Peygamber yaşlandığını, karısının da yaşlandığını artık çocuk sahibi olamayacağını söyler ve Allah'dan bir erkek evlât niyâz eder. Allah, O'na Yahya adında bir erkek çocuk müjdeli, Zekeriya sevinçle Allah'ın bu lûtfuna nasıl karşılık vereceğini sorar, bir alâmet ister. Allah, Zekeriya Peygamber'e bir biri ardı üç gün üç gece insanlarla konuşmamasını buyurur.

Adını Zekeriya Peygamberden alan Zekeriya Sofrası'nın en önemli özelliği de namaz kılınıp, *Kur'ân* okununcaya ve sofraya adak mumu dikilinceye kadar katılanların birbirleriyle konuşmamlarıdır. Yani susmak ve konuşmamak sofranın başlıca kurallarıdır. Bu yüzden çocuklar genellikle davete götürülmezler.

Sofranın ortasında adağı yerine gelmiş olan ve sofrayı düzenleyen kadının diktığı mum sonuna kadar yanık durur. Bu mumun yanına, davete gelenler ve adak dileyenler de birer mum dikerler. Bunlar, "eğer muradım olursa gelecek yıl Şaban ayında böyle bir sofraya kurmayı" ya da "böyle bir Zekeriya Sofrası kurmayı" adıyor derler. Dilenen niyet sayısına göre de mum dikerler. Sofrayı kuranın mumu sonuna kadar yanmasına rağmen, o gün orada niyetlenenler diktikleri mumu bir müddet (mumun dörtte biri yandıktan) sonra söndürerek yanlarına alırlar ve evlerine götürürler. Bu mumu diledikleri olduğunda ve kurdukları Zekeriya Sofrası'nda hiç sönmemek üzere dikerler.

Sofranın açılması ve mum dikilmesi zamanı yatsıyı geçemez.

Zekeriya Sofrası'na çağrılanlar davete mutlaka gitmek zorunda değildirler. Niyeti olan, katılmayı arzu edenler gider. Katılma için belli bir kişi sayısı da söz konusu değildir. Niyeti olmayanlar varsa bunlar da hatır için sofraya katılırlar ve yiyeceklerden yerler.



Kur'ân okumasını bilmeyenler, ilgili âyetleri okumaları için bilenlerden rica ederler ve onlar da namaz sırasında bu âyetleri okurlar.

Zekeriya Sofrası'nın en önemli özelliklerinden biri de sofrada 41 çeşit yiyeceğin bulunması zorunluluğudur. Sofra iki kişi tarafından düzenlendiğinde $41+41=82$ çeşit tabağın olması gerekmektedir.

Sofrayı katılanlar bu 41 çeşit yiyecekten tadarlar.

İstanbul ve Bursa'da yapılan Zekeriya Sofrası'nda ise bazı farklılıklar görülmektedir.

Ankara'da Mart 1989'da (bir rastlantı ile Şaban ayında) yaptığımız bu derlemede kaynak kişiden ertesi gün düzenleyebileceği bir Zekeriya Sofrası'nda ne tür yiyeceklerin (çerez ve yemişin) olabileceğini sorduk. Bize aşağıdaki listeyi çıkardı. Zaten Ankara'da çok bulunan kuruyemişçilere böyle bir sofraya düzenleneceği söylendiğinde onlar 25-30 çeşit yemişle bu işe yardımcı oluyorlarmış.

Zekeriya Sofrası Listesi:

- 1- Antep fıstığı
- 2- Fındık
- 3- Sarı leblebi
- 4- Çekirdek
- 5- Kuru üzüm
- 6- Kuru erik
- 7- Dut kurusu
- 8- Yer fıstığı
- 9- Pestil
- 10- Kuru incir
- 11- Şeker
- 12- Portakal
- 13- Mandalina
- 14- Ayva
- 15- Armut

- 16- Muz
- 17- Kestane
- 18- Hurma
- 19- Ceviz içi
- 20- Damla sakızı
- 21- Vişne kurusu
- 22- Kesme şeker
- 23- Çikolata
- 24- Tepsi böreği
- 25- Sigara böreği
- 26- Zeytinyağlı dolma
- 27- Kuru köfte
- 28- Patates salatası
- 29- Patates kızartması
- 30- Turşu
- 31- Bisküvi
- 32- Maydanoz
- 33- Tere
- 34- Roka
- 35- Marul
- 36- Salatalık
- 37- Taze soğan
- 38- Havuç salatası
- 39- Domates
- 40- Tuz
- 41- Çörek otu

Bazılarınca Zekeriya Sofrası'nın dinle hiçbir ilgisi olmadığı söylenmektedir. " ... namaz kılınması, *Kur'ân-ı Kerîm* okunması, dua yapılması dolayısıyla, dinî bir veçhe de verilmiş, sofraya mum yakmak gibi dinî esaslara uymayan bir yol takip edilmiştir. Zekeriya



Sofrası adağı diye bir şeyi *Kur'an-ı Kerim* emretmemiştir. Resul-i Ekrem Efendimiz yapmamıştır. Dinde böyle bir ibâdet tarzımız yoktur. Mumla niyet tutarak Allah'tan isteme yolu müminin manevî hayatına yakışmaz" denilmektedir.

Ancak, "... insanlar murat, niyet, dilek, istek veya hâcetlerini, bir adak yerine başvurarak, adaklarla elde etmeye uğraşmaktadırlar. İnsanlar, niçin adak yerlerine gitmek ve adamak suretiyle maksatlarına erişmek istiyorlar?"

Geleneksel Türk mutfağında dinsel yönü ağırlıklı pek çok yemek ve sofraya geleneği vardır. Ankara'da da bugün bile lokma dökmek, helva çekme, aşure kaynatma gibi yiyecekler yapılmakta, Derder Sofrası gibi dinsel yönlü sofralar kurulmaktadır. Kanımızca, bu tür mutfak geleneklerinin Türkiye genelinde araştırılıp incelenmesinde gelecek kuşaklara aktarılması yönünden yarar vardır.

Kaynakça

- 1- Aka Gündüz, *Zekeriya Sofrası* (Roman), İstanbul 1993, 1944.
- 2- Dr. Lütfi Doğan, *Adak Kitabı*, Ankara, 1966.
- 3- *Kur'an-ı Kerim ve Türkçe Anlamı* (Meal), 3. Cilt. Ankara, 1961.
- 4- (Prof.) Dr. Hikmet Tanyu, *Ankara ve Çevresinde Adak ve Adak Yerleri*, Ankara, 1967.
- 5- Müşfika Abdulkadir (İnan), "İstanbul Âdetleri (Peygamber yahut Zekeriya Sofrası)", *Halk Bilgisi Haberleri*, 2 (19), 5. 1931.
- 6- Faika, "Bursa Âdetleri", *Halk Bilgisi Haberleri*, 1 (1), 1929.

Kaynak Kişiler

- Belkıs Bozyiğit, İlkokul, 1915-2001.
Pakize Neğiş, İlkokul, 1932.

[*Türk Halk Kültürü Araştırmaları*, 1990/1, Ankara 1990, s. 19-22].

Antakya Yemekleri Üzerine Bir Derleme

BİR ŞAİR, BİR ŞİİR

Bu yazıda Antakya yemekleri hakkında yaptığım bazı araştırmaları vermek istiyorum. Ancak başlamadan önce Antakya'nın ünlü şairlerinden Ârif Coşkun'un bir şiirini aktarmak sanırım onu anmak bakımından uygun olacaktır:

FAKİR SOFRASI

Çelem turşusu ile
Bulgur pilavı ne güzel yenir
Domates ekmek
Çökelek peynir
Onlar da güzeldir

Mor rengi o canım
Soğanı unuttun galiba
İnce tuz ile mübarek
Aç karına birebir¹

Güneydoğu ve Çukurova yörelerinde damak tadı denince önce acılı yemekler akla gelir. Gerçekten acı yeme alışkanlığı bu yörenin

* Araştırmacı-yazar, Makina mühendisi (Antakya, 1955).

¹ Arif Coşkun (Yayladağı, 1928 - Antakya, 1995), Kaynak, S. 97 Ağustos 1947.



ortak zevkidir. Aslında bu damak zevki Mezopotamya ve tüm Akdeniz'e aittir.

Hatay ve özellikle merkez Antakya geçmişten geleceğe uzanan halklar, kültürler, inançlar mozağıdır. Bu mozaik 1939 yılından sonra göçler nedeniyle çok renkliliğini yitirmişse de kültür alışımı netleşmiştir.

Antakya mutfağı da geçmişten günümüze burada yaşayan Türk, Arap, Nusayri, Ermeni, Çerkez, Rum, Grek, Hitit, Asurlar, Yahudi, Memluk, Kırbati gibi toplumların etkileşmesiyle kendine özgü, zengin ve oldukça güzel bir yemek kültürüne sahip olmuştur.

Ancak Antakya mutfağının ana esintilerinin Halep mutfağından geldiği unutulmamalıdır. Zengin, zahmetli ve bir o kadar da güzel yemeklerin ana çeşitleri Arap yemekleridir.

Antakya sofralarından hiç eksik olmayan bazı Arap yemekleri şunlardır:

Börenye (borani), Arap kebabı, Tepsi kebabı (lehm-i sini), Kâğıda kebab (Lehm-i varak), Aşşir (herise), Oruk (içli köfte), Hummus, Bakla ezmesi, Mahulta, Künefe, Şih meelle (Şih mualla), Carra peyniri (testi peyniri), Şihhil mehşi, Lahmacun vb.

YEMEKLERİN SINIFLANDIRILMASI:

Antakya mutfağının sürekli yapılan, güncelliğini sürekli koruyan, vazgeçilmez yemeklerini şöyle sınıflandırabiliriz:

A) KEBAPLAR

- 1) Şiş kebab
- 2) Ciğer kebabı
- 3) Kâğıda kebab
- 4) Tepsie et
- 5) Kıyma şiş

B) SEBZELİ KEBAP ve ETLİ YEMEKLER

- 1) Arap kebabı
- 2) Tencere kebabı
- 2) Sini kebabı
- 3) Ebu Gennüş
- 4) Şihhil mehşi
- 5) Karnıyarık
- 6) Eğri kabak kavurması

7) Ispanak börenyesi

8) Kabak börenyesi

9) Bakla börenyesi

10) Taze fasulye (etli)

11) Libye (börölce)

12) Dolma ve sarma

13) Kıymalı patates

14) Bamya

15) Aşşir (Herise - keşkek)

16) Şih Meelle (Şih Mualla)

C) KURU YEMEKLER

1) Kuru fasulye

2) Kuru libye

3) Kuru bamya

4) Kurutulmuş patlıcan ve kabak dolmaları

D) ÇORBALAR

1) Mahulta

2) Şehriye Çorbası

3) Bahtenis (Maydanoz) Çorbası

E) BULGUR YEMEKLERİ – AŞLAR

1) Çiğ Köfte

2) Mercimekli Aş

3) Kemmünlü Biberli Aş

4) Firikli Aş

5) Eşki aş

6) Yoğurd aş

7) Analı Kızlı

8) Sebzeli Aş

9) Sarmıçı - Sarmaıçı (kısır)

10) Oruk

11) Ekmek Aşı

F) HAMURLU YEMEKLER

1) Kaytaz Böreği

2) Katıklı Ekmek

3) Lahmacun

4) Sermisek

5) Şişperek

G) ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER ve DİĞERLERİ

1) Zeytinyağlı libye

2) Şih Meelle (Şih Mualla)

3) Egeği Dolması (Kaburga Dolması)

4) Karın ve Sucuk Dolması (munbar)

5) Öcçe (mücver)

6) Balık

7) Kömeç (ebegümeci)

H) MEZELER, SALATALAR, GARNİTÜRLER

1) Humus

2) Bakla Ezmesi

3) Çökelek Salatası

4) Patates Üfelemesi (Salatası)

5) Zeytin Üfelemesi (Salatası)

6) Çoban Salatası

7) Felleh Salatası

8) Zahter Salatası

9) Ekşili Salata

10) Patlıcan Salatası

11) Tere

12) Turp

13) Taze Biber

14) Marul

15) Sürk



16) Taze Zahter

17) Taze nane

18) Turşular (Çelem, Kıtte, Taze fasulye, Yeşil Domates, Biber, Salatalık)

I) TATLILAR

1) Künefe

2) Sütlaç

3) Züngül

4) Belluriye

5) Baklava

6) Şam Tatlı

7) Taş Kadayıf

8) Ekmek Kadayıfı

9) Küspe

10) Kazlambaç

11) İrmik Helvası

12) Un Helvası

13) Menengiş Helvası

J) REÇELLER

1) Turunç Reçeli

2) Ayva Reçeli

K) PASTALAR

1) Kete

2) Kerebiç

3) Külçe

4) Kömbe

5) Un Kurabiyesi

L) İÇECEKLER - EĞLENCELİKLER

Kavırğa, Karpuz çekirdeği, Limon dondurması, Habbil benali (taze nohut), kestane, yer fıstığı, taze Antep fıstığı.

ANTAKYA MUTFAĞINDA KIŞ HAZIRLIKLARI:

Geleneksel Antakya mutfağında kış hazırlıkları önemli yer tutar. Eski Antakya evlerinde her ev bazı gereksinmelerini yaz ve sonbahar aylarında hazırlar, zahire ambarına veya dolaplara koyardı.

Bunların neler olduğunu Hafe Ömeroğlu'ndan² dinleyelim:

“Eylül ekim aylarında Antakya’da ‘biber sığacı’ dediğimiz sıcaklar başlar. Çuvallar dolusu acı kırmızı biber alınır. Bir bölümü iplere takılıp güneş gören duvarlarda çivilere asılı, bir bölümü ise yarılarak avluda kurutulur. Bunlar değirmenlerde çekilerek ince biber yapılır. Aynı aylarda ‘carra (testi) peyniri’ basılarak toprağa gömülür. Tuzlu yoğurt pişirilir. Yardımlaşma usulü ile ‘şehriye’ dökülür.

Eski Antakya evlerinin hepsinde bir asma ve keyme (çardak) vardır. Asma yapraklarından salamura yaprak yapılır. Ayrıca ‘sala-

² Hafe Ömeroğlu, Antakyalı, 66 yaşında, ev hanımı.

mura peynir'de yapılır. Meydan Çarşısından alınan burgul³ gezici değirmenlerde çektilir. Kimi aileler köyden buğday alır, kendileri bellelerde⁴ kaynatır ve kuruttuktan sonra çektilirdi. Hemen her evde biber ve domates salçası yapılır. Nane büyük bağlar halinde alınır, güneşte kurutulduktan sonra avuçla toz haline getirilerek şişelere konurdu. Bazı şeyler de çarşıdan alınarak eve konur.

E, bunlar nasıl saklanır. Eski Antakya evlerinde duvar enleri neredeyse 1 metredir. Odaların içinde duvara gizlenmiş gömme dolap olurdu. Her odada 3-4 tane çift kanatlı, üstü ay gibi, içinde göz göz raflar. Bu dolaplara ketremizlerde (kavanoz) turşu, tuzlu yoğurt, domates salçası, biber salçası, salamura asma yaprağı, salamura peynir konurdu. İnce biberler şişerlerde saklanırdı. Her şey bir sene yetecek kadar önceden hazırlanırdı. Çarşıya gidip yarım kilo, bir kilo yiyecek almak ayıp sayılırdı.

Ayrıca 'Zahre Ambarı' olurdu. Bunlar büyük tahta sandıklardı. İçleri göz gözdü. Burada un, ince bulgur (köftelik), iri bulgur, nohut, yeşil mercimek, kırmızı mercimek gibi kuru yiyecekler bulunurdu. Bunlar bez torbalar içinde saklanırdı. Bu zahire ambarı ya bir kiler odasında, ya da mutfakın bir köşesinde bulunurdu. Bazı evlerde maddi duruma göre pekmez, kuru incir, tahin olurdu.

O vakıtlar yemek kömürde pişirildiği ve tandırla ısındığı için bir köşede birkaç çuval mangal kömürü olurdu.

Havalı bir yerde mutlaka iki çuval içinde kuru soğan bulundurulurdu.

Carra peyniri ilkbaharda hazırlanır ve toprağa gömülürdü. Kışın topraktan çıkarılarak yenirdi.

Bazı evlerde salamura peynir de önceden hazırlanırdı. Bunun yapımı kolaydır. Ketremize tuzlu su konur, yumurta ayarı yapılır.

³ Antakya'da birçok yerde olduğu gibi bulgur yerine "burgul" derler.

⁴ Belle: Bulgur kaynatılan ve serilen büyük bir alan. Bu alan sahibinden kiralanır ve hatta orada bir iki gece yatılırdı. Bellelerde bulgur kaynatma ve kurutma işinin bazan bir şenlik havasında geçtiği söylenir.



Yumurta suyun üzerinde göz kadar görünüyorsa ayar tamamdır. Tuzlu su peyniri sertleştirir ancak bir kış dayanmasını sağlar.

Sürk⁵ yapıldı. Bu da yazdan hazırlanır, kâğıtlara sarılarak yine ketremizlere konur ve kışın çıkarılarak yenirdi. Çökelekten yapılan bu yiyecek bol baharatlı olduğundan uzun süre (hatta birkaç yıl) dayanır.

Kiler odasında 'kileyde'ler⁶ halinde kurutulmuş patlıcan, kabak, kırmızı biber duvarlardaki çivilere ya da ustuna⁷ asılı olarak dururdu.

O vakıtlar Antakya'da en fakirle en variyetli arasında şimdiki gibi dağlar kadar fark olmazdı. Onun için bu saydıklarım en fekir evde bile bulunurdu. Çarşıdan kimse kışın alışveriş etmezdi. Yalnızca geripler (yabancılar) alışveriş yapardı.

Zenginlerin yalnızca zahireleri biraz daha çok olurdu. Hele bağı, bahçası, tarlası olan ağaların evlerinin cümle kapısı büyük olurdu. Buna 'Enikli Kapı' derdik. Bele (böyle) büyükçe bir kapı, ortasında adam geçecek keder (kadar) bir kapı daha. Daha çok küçük kapı kullanılır. Zahre taşıyan atlar ve eşekler geçeceği zaman büyük kapı açılırdı."⁸

KIŞ HAZIRLIKLARINA ÖRNEKLER:

ŞEHİRİYE YAPIMI

"Şehiriye yapılacağı zaman mahallenin bütün kadınları o evin bir odasında bir araya gelirler. Sağdan soldan çok sayıda tabak toplanır. "Çöp tabak" olacak. Koca bir leğen dolusu hamur yoğrulur. Ortaya bir 'tabliye' (açık tahtası) konur. Tahliyenin etrafına geçen birkaç kişi hamurdan bir yumak alır, tahtaya koyar başlar yuvarlama-

⁵ *Sürk*: Çökelek baharatlanarak ve topak biçimler haline getirilerek güneşte kurutulur. İşte buna 'sürk' denir.

⁶ *Kileyde*: İpe saplanarak oluşturulan bağ. Kırmızı biber, dolmalık kuru patlıcan ve kabak buna bir örnektir.

⁷ *Ustun*: Çatıyı taşıyan kalın ağaç gövdesinden oluşan ana direk.

⁸ Derleme tarihi: 21 Nisan 2003.

ya. Yuvarladıkça incelir ve boyu uzar. Öyle incelir ki kalın bir yün teli gibi olur. Boyu da 1 metreye kadar uzar. Sonra bu sicim gibi hamuru öyle bir dolayarak oradakilerden herhangi birinin tabağına atar. Asla yapışmaz. Tabağına hamuru alan kadın da bunu iki santim kadar parçalar halinde koparır, uçlarını sivrilterek arpa şehriye biçimi verir. Bitince tabağına yenisi atılır. Ama bu işler yapılırken bir yandan haket⁹ vardır. Çeşit çeşit konular... Antakya'da 'şehriyelemek' derler ya işte burdan gelir. Bu iş neredeyse gün boyu sürer. Yapışmasın diye ara sıra tabakları silkelerler. Hepsi bittikten sonra büyük bir tepsiye serilen şehriyeler açık havada ama güneş görmeyen bir yerde kurutulur. Arasıra silkelenerek şöyle bir ters yüz edilir. Daha sonra çarşı fırınına götürülür hafifçe kavrulurdu. Şehriye artık olmuştur. Bu daha sonra bez torbalara konulur, lazım oldukça kullanılırdı.

İşte bu bir dayanışma. Nerede o zamanın mahalleleri. O zamanlar böyle bir şey yapılacağı zaman tüm mahalle kadınları bir araya gelir yardımlaşırlardı.”¹⁰

TUZLU YOĞURT

Antakya'da "Börenye" yemeği çeşitlerinde kullanılan ya da her sabah kahvaltısında üzerine biraz zeytinyağı dökülerek yenilen 'tuzlu yoğurt' nedir? Bunu biraz anlatmakta yarar var. Hatay sınırları dışında yapılmayan bir yiyecek türü. Yüzlerce yıldır Antakya'da yapılır. Antakyalılar bunu evde yaptıkları gibi çarşıda hazır da satılır. Tuzlu yoğurt sonbaharda yapılarak kavanozlara konur tüm yıl boyunca yenir. Kahvaltıda yenir, börenyelere konur, hattâ ayrı bile yapılır.

Tuzlu yoğurt keçi sütünden yapılır. İnek sütüyle yapılanı pütür pütür olur. Birkaç teneke keçi sütü büyük kazanlarda kaynatılır. İyi-

⁹ Söyleşi, konuşma.

¹⁰ İzdihar Yücel; Antakyalı, 66 yaşında, ev hanımı, enstitü mezunu. Derleme tarihi: Mayıs 2003.



ce kaynadıktan sonra tencerelere alınır ve soğumaya bırakılır. İliyinca yoğurt mayası konur. Yoğurt uyuduktan sonra tencerelerdeki tüm yoğurtlar yeniden kazana aktarılır ve pişirmeye devam edilir. Bir süre sonra fokurdamaya başlar. Hanımlar ellerindeki özel tahta küreklerle sürekli karıştırırlar. Bu karıştırma işlemi kesintisiz yapılmalıdır, yoksa yoğurt sulanır. Piştikçe yoğurt suyunu çeker ve kıvamlı bir duruma gelir. Fokurtular iyice artınca çok miktarda kaba tuz atılır. Şöyle biraz daha çevrilince işlem biter.

Kıvamlı bir yoğurt olan tuzlu yoğurt kavanozlara basılır. Ağzına eritilmiş Vita yağı dökülür. Sonra bir tülbent konur ve kavanozun ağzı kapatılır. Raflarda bir mevsim boyu saklanır¹¹.

ESKİ ANTAKYA EV MUTFAKLARININ GEÇMİŞTEKİ ÖZELLİKLERİ ve KISA SOFRA ADABI

Asi Nehri ile Habibneccar dağları arasındaki eteklerde kurulan Eski Antakya evlerinin yapısı hemen hemen aynıdır. Ortada bugün bile yerel dille “haviş” ya da “hayad”¹² denilen bir avlu mutlaka bulunur. Bunların kimi küçük kimi büyüktür. Odalar avlunun bir yanında, mutfak, kiler ve tuvalet karşı taraftadır.

Geniş olan eşraf evlerinde kuyu, ‘cüneyne’ denilen bahçe ve odaların üzerinde ‘taht’ denen ikinci bir kat olurdu. Taht denilen yere kimi kışlık yiyecekler konurdu.

Kuyular su sağladığı gibi, içine sallandırılan yiyecekleri serin tutarak korurdu.

Mutfaklar tezgâhsız olurdu. Bu nedenle kadınlar yemek hazırlıklarını yerde yaparlardı. Yemek tüplü ocaklardan önce ‘koca’ denilen samanlı çamurdan yapılan kömür ocaklarında pişerdi. Elbet-

¹¹ Arif Okay’dan.

¹² Hayat.

te kömür ateşinde ve bakır kaplarda pişen yemeğin lezzeti bir başka olurdu.

Buzdolabı yerine tel dolabı vardı. Deterjan yerine kül kullanılırdı.

“Koşkana”, “satıl”, “kashe”, “mertabanı”, “ölbe” gibi mutfak gereçlerinin bugün hiçbiri kalmamıştır.

Cüneyne denilen yerde mutlaka yenidünya, turunç, asma ağaçları olurdu. Zakkum, gül, nazikiye, akşamsafası kesinlikle avluyu süslerdi. Yan duvarlar, cüneynenin çevresi tenekeler dolusu çiçekle süslü olurdu.

Bu bahçelik yerin en önemli özelliği hazırlanan ‘cara (testi) peyniri’nin buraya gömülmesidir. Toprak kazılır peynir testisi gömülür, altı ay sonra çıkarılırdı.

Her avluda ‘soku’ olurdu. Burada bulgur, biber dövülürdü.

Avlulara bulgur, yarılmış biber serilerek kurutulurdu.

Sekisiz avlu olmazdı. Sıcak Antakya gecelerinde yemek sekide yenir, tüm bahar ve yaz boyunca hanımlar yemekleri sekide yaparlardı.

Avluda tuzlu yoğurt, çalı ocaklarında sac ekmeği pişirilir.

Çok eski ve geniş evlerde mutfak içinde, ya da avlunun bir köşesinde şömineye benzer bir ocak bulunurdu.

Mahalle tandırları da artık azalmıştır.

Apartman yaşamı ve modern gelişmeler sıraladığım birçok geleneksel mutfak özelliklerini değiştirmiştir. Sofra âdabı da zamanla değişmiştir.

Anımsadığım 40 yıl kadar öncesi ve daha gerilerde kalan zaman dilimlerinde yemek yerde yenirdi. Yere bir örtü açılır, büyükçe bakır bir tepsi konur ve yemekler buna dizilirdi. Herkes yemeği tek kaptan yerdı. Yoksulluk, kalabalık aile düzeni bunları zorunlu kılıyordu.

Memurlar öğle yemeğine evlerine giderlerdi. Esnaf ise öğle yemeğinde evine gitmezdi. Bu nedenle akşam yemeklerinde esnaf



ve sanatkar ailelerinde baba (evin reisi) eve gelmeden sofraya kurulmazdı.

Esnaf, sanatkâr, kalfalar ve çıraklar öğle yemeklerini genellikle dükkânda yerdi. Çırağını gönderebilen yemeğini yaptırtırdı. Yalnız çalışan bir kasap, bir manav beş on dakika dükkânını bırakır eliyle yemeğini yaptıtır ve gelir dükkânında yerdi, iki tane böbreği dilim dilim bıçaklatan, üzerine bir iki kuyruk yağı, karabiber koydurup çarşı fırınında pişirtip yiyen rahmetli eniştemin keyfini hiç unutamam. Esnafların bazılarına sefer tası ya da benzeri kab içinde oğlu tarafından yemek getirilirdi. 1960'lı yılların sonuna değin çarşılar kadınlar ve kızlar önemli bir durum olmazsa pek gitmezdi.

İşte derinine inmeden geleneksel Antakya ev mutfacı ve sofrada...

ÇARŞI FIRINLARI ve ANTAKYA MUTFAĞIYLA İLİŞKİSİ

Antakya yemeklerinin bir özelliğı de şudur: Tamamen evde pişen yemeklerin yanında çarşı fırınında pişen yemekler de vardır.

Evde hazırlanıp çarşı fırınında pişerek sofraya gelen yemekler şunlardır:

Kaymaz böreğı, tepsiye kebab, oruk, katıklı ekmek, biberli ekmek, tepsiye balık, lahmacun, nohut kavurması, külçe, kömbe, kerebiç...

Bazıları ise kasapta hazırlanarak eve sofraya getirilir. Böbrek kebabı, kâğıda kebab, patlıcan ve ayva közlemesi.

Bazılarının da yapımı fırında başlayıp evde sürer: Ebu gennüş, ayva közlemesi gibi.

Gerçekten Antakya'da çarşı fırını çok önemlidir.

YEMEKLERİN ANLATIMLARI

Şimdi bu yemeklerden en sık ve en gözde olanlarının yapılışını vermeye çalışacağım. Bir kaç tane de tipik ve değişik olanı ekleyeceğim.

Elbette öncelikle ÇİĞ KÖFTE ve onunla birlikte yenen yemeklerden başlamak en doğrusu olacaktır. Hem de çiğ köfteyi geleneksel biçimi ile ve biraz uzunca anlatmakta yarar görüyorum:

ÇİĞ KÖFTE ANTAKYA'DA NASIL YAPILIR?

Bu bölümde çiğ köftenin geleneksel yapılışı ve yenişi hakkında bilgi vereceğim.

Çiğ köfteyi Antakya'da hanımlar yapar. Çiğ köftenin Antakya halkı için en önemli malzemesi etidir, İstanbul'da olduğu gibi tam yağlı kıyma ile kimse çiğ köfte yapmaz. Hatta kimse kıyma kullanmaz. Kasaptan koyun etinin siyah dediğimiz yağsız bölümü ve olabildiğince günlük olanı alınır. Kasaba gidilip "şuradan 300 gram köftelik ver" denilir ve yüzü gölgelenen kasap istemeyerek de olsa etin en yağsız yerinden verir. Yani gerçek bir çiğ köfte yapımı kasaptan başlar.

Evde hanımlar etin az da olsa yağları ve sinirleri varsa bir kez daha elden geçirirler. Her evde bulunan "köftelik taşı"na yumruk büyüklüğünde parçalar halinde konulan et tahta tokmakla dövülür. Şimdi bu taşla biraz değinelim. Köftelik taşı 30-40 cm. çapında bir 'dere taşı' dır. Dere yatağından getirilen bu taşın özelliği yassı, üstünün dümdüz ve pürüzsüz olmasıdır. Antakyalıların "zikil" diye adlandırdıkları bu pürüzsüz yüzey üzerinde dövülen etin niteliği daha yüksek olur. Bu taş dere yatağında suyun aşındırması ve taşların sürtünmesi sonucu üzeri dümdüz olmuştur.

Eskiden her Antakya evinde özellikle kentin eski bölgesindeki evlerde bu taştan vardı. Yani bu taş kaşık, tencere, süzgeç vb. gibi mutfak eşyalarından biri durumundaydı.

Taşa konulan et parçası ev hanımı veya yetişkin kız varsa onun tarafından tahta tokmakla dövülmeye başlanır. Sol eldeki bir bıçakla ara sıra etin altı üzerine çevrilir. Bu bıçağın ikinci bir işlevi daha vardır. Etin macunlaşmaya başlamasıyla birlikte boydan boya bıçak etin üzerinde keser gibi gezdirilir. Etin telcikler halindeki sinirleri bıçağa yapışır, bu işlem sürekli yinelenerek etin içinde kılcal sinirlerin bile ayıklanması sağlanır. Dövülen et parçası iyice macun haline



geldikten sonra yeni parça taşa alınır ve bu da macun haline gelinceye dek dövülür. Bıçak ve tokmak ete yapışmasını diye hafifçe bir tasta duran suya batırılır. Bu dövme işlemi sırasında etin küçük parçacıklarının sıçradığı olur. Tüm parçalar, dövülme işlemi bittikten sonra birleştirilerek bir kez daha taşın üzerine konur ve hepsi birden son kez dövülür, ayklanır. Bu son işleme köpürtme denir. Bu son işlemde biraz karbonat biraz da toz biber konur. Bu kez ev hanımı bıçağı seri bilek hareketleriyle kullanacak ve eti sık sık tersyüz edecektir. Bu son işlem tam bir kıvam sağlayacaktır. Et iyice pembeleşmiştir artık. Bu biçimde macun haline gelen et bulguru daha iyi birbirine yapıştırır.

Bu dövme sırasında akıllardan ne hayaller geçer bilinmez ama yaygın bir anlatım vardır. Eğer eti bir genç kız dövüyorsa tokmağı vurdukça içinden “Bulurum inşallah! Bulurum inşallah!” diye düşkurar. Eğer ev hanımı dövüyorsa tokmağın ritmiyle birlikte “Buldum da n’oldum! Buldum da n’oldum!” diye düşündüğü anlatılır durur.

Dövülen et bir tabağa konur. Çiğ köfte hemen yapılacaktır. Antakyalılar dövdükleri eti bekletmezler, çünkü tazeliği ve pembeliği gider, ince bulgur ve dövme biber topraktan yapılma ‘kashe’ denilen siniye konur. Bu toprak sini pürüzlü yüzeyinden dolayı bulgurun iyi yoğrulmasını sağlar. Çok uzun yıllar önce bu tip toprak siniler terkedilmiş ve bakır siniler kullanılmaya başlanılmıştır. Siniye konulan ince bulgur ve biber dövmesi bir avuç su ile yoğrulmaya başlanır. Bulgur suyu emdikçe el yeniden ıslatılır. Karışım fes rengini alır. Bu yoğrulma işlemi bittikten sonra köfte harcını yapıştırarak olan dövülmüş et katılır. Tuz, eti ile birlikte atılırsa daha iyi olur. Yoğrulma sonucu çiğ köfte kıvama geldiyse artık sıkıklamaya geçilecektir. Bu işleme geçmeden önce bir lokma alınarak tuzuna bakılır, az ise biraz daha katılır. Eklenen tuzun karışması için kısa bir yoğurma daha yapılır. Sonra köfte avuç içinde 4-5 cm. boylarda sıkıklanarak tabağa dizilir. Tabağa dizilen çiğ köftenin üzerine doğranmış maydanoz eklenir.

Çiğ köfte bekletmeden yenir. Köfteyi yapan hanım elini çarçabuk yıkar ve köftenin pırıltısı sönmeden o da yemeye kurulur. Ama yoğururken de mutlaka bir iki parça kaçamak olarak ağzına atar.

Antakya’da çiğ köftenin yanında en iyi destek yemek (ya da aperatif) kıymadır. Çiğ köfteyi Antakyahlar bir başka yemeğe batırarak (bandırarak) yerler. Bunların içinde en iyisi kavrulmuş kıymadır. Bu kıyma yine koyun etinden ve biraz kuyruk ile desteklenen iri diş kıymadır. Bıçak kıyması olursa elbette daha makbuldür. Genellikle büyükçe bir bakır sahanda kıyma zeytinyağı ile kavrulmaya başlanır. Biraz kavrulduktan sonra kübik doğranmış kuru soğan bir miktar toz biber ile birlikte tavanın içine atılır, iyice kavrulduktan sonra indirilir. Üzerine doğranmış maydanoz ekelenir.

Antakya’da çiğ köftenin yanında mutlaka yapılan yemekler şunlardır: Arap kebabı, kabak börenye, ıspanak börenye, sini kebabı, tepsiye et.. Zaten bunlar Antakya’da evlerin ve lokantaların değişmez damak tadıdır.

Sıkımlanarak servis yapılan çiğ köftenin “kabbut” biçiminde servis yapıldığını da görürüz. Kabbut, Arapça’da “iri” anlamına gelir. Bu, çiğ köftenin 14-15 cm. boyunda, ortası tombik, uçları ince bir biçimindedir. Bunun yapılmasının amacı şudur: Eve geç gelecek bir aile bireyi veya bir konuk varsa bir yada iki kabbut çiğ köfte ayrılır. Böylece bayatlaması geciktirilmiş olur. Ya da yeniden ıslatılıp yoğularak sıkımlar biçimine getirilir. Kapı komşuluğunun ölmediği eski Antakya mahallelerinde bir tabağa duruma göre bir ya da iki kabbut çiğ köfte yerleştirilir, ortası hafifçe yarılarak zeytinyağlı kıyma konur ve komşuya gönderilir.

Çiğ köftenin ince bir ayrıntısı daha vardır. Bununla geleneksel uygulamalar tamamlanır. Çiğ köftenin yapımını anlatırken sözünü ettiğimiz biber dövmesinin yapımına değinmemiz gerekir. Çukurova’da her yerde olduğu gibi Antakya’da da kırmızı biber yazın iplere saplanarak güneşte kurutulur. Ortalama 15 cm. boyundaki bu biberlerin en önemli özelliği çok acı olmasıdır. Kurutulan bu biberler kışlık ‘zahre’ olarak saklanır. Hemen her evin mutfak ya da balkon duvarında asılı olarak görülür.

Çiğ köfte yapılacağı zaman 4-5 baş kuru biber ortadan yarılarak bir tas suda ıslatılır. Böylelikle yumuşaması sağlanır. Yumuşayan biberler sarı havana konulur. Antakya biberi çok acıdır. Çok daha acı olmasını isteyenler biberin topuzunu ayıklamadan havana koyar-



lar. İçine bir avuç kadar bulgur, bir fiske kimyon, küçük bir ba so-
an konularak dvlr. Biber iyice parçalanıp kıvama gelinceye
dek dvlr.

Dövme işlemi sonucu ortaya çıkan biber dövmesi i köfteye fes
rengini verecektir.

Antakya'nın eski mahallerinde avlulu, sekili evlerde oturanların
bugün bile çoğu eti ve biberi döverek i köfte yaparlar. Ancak
apartman dairelerinde oturanlar ve pratik olarak ilerini görmek is-
teyenler eti robotta çekiyorlar. Biber dövmesi ise çoğunlukla yapılmaya
devam etmekte olup zaman zaman bunun yerine biber salça-
sı kullanılmaktadır.

Antakya'da yapılan diğerk i köfteler şunlardır: Patatesli köfte,
havan köftesi, dğrck köftesi, cevizli köfte.

Etlı i köfte artınca ziyan edilmez, dolaba konur. Ertesi gün bu
köfte hafifçe ıslatılarak biraz yoğrulur. Daha sonra sıkımlar yassı-
yuvarlak biçim verilerek inceltilir. Bu i köfteler, yağda kızartılır.
Bunun adına "yalancı oruk" denir¹³.

ŞİŞ KEBABI

Şi kebabı Çukurova, Gneydoğı Anadolu ve Mezopotamya'da
yapılan ve çok sevilen bir yemektir.

Şi kebabı denilince genellikle akla kuşbaşı kebab gelirse de as-
lında bunun eşitleri çoktur.

Antakya'da şi kebabının çok eşitleri vardır. Şimdi şişe saplaya-
rak ya da tutturularak neler pişirilir görelim.

Kuşbaşı et (şi kebabı), kıyma (kıyma şi), ciğerk, yürek, dalak,
böbrek, ko yumurta, sucuk, tavuk kuşbaşı, tavuk kanat, patates,
domates, kuru soğan, taze biber, patlıcan.

¹³ Kaynak kişiler: Handan Güleç. Ev hanımı. Antakya doğumlu, Antakya'da oturur. Yaş 70, Okuması yazması yok (Derleme tarihi 20 nisan 2003); Sündüz Okay, Antakyalı, İstanbı'da oturur, 1966 doğumlu, lise mezunu, ev hanımı.

Antakya’da özellikle pazar günleri balkonlarda, piknik yerlerinde kömür ateşleri hazırlanır. Dumanlar tüter kebaplar yenir.

Rafik Schami’nin *Sineksağan* adlı kitabında geçtiği gibi “kebap bir kültürdür”¹⁴.

Kurban bayramında şiş kebabı pişirmenin nasıl bir şenliğe dönüştüğünü anlatmak istiyorum.

Antakya’da çoğunlukla koyun kesilir. Eti parçalama işlerinin sonuna doğru evin hanımları mangalda kömür ateşi yakarlar. Kebap yapılacaktır. Kurban etinin yalnızca iç organları kebab yapılır. Böylece çabuk bozulan iç organlar değerlendirilmiş olur. Akciğer, karaciğer, yürek, böbrekler, koç yumurta hatta gırtlak bile kuşbaşı doğranır. Bol miktarda kuyruk da kuşbaşı doğranır. Şişlere saplanırken et ve sakatatın aralarına kuyruk da saplanır. Böylelikle kebabın kuru olması önlenir. Bu arada patates, domates, acı biber, kuru soğan, patlıcan şişe saplanır. Bunların da aralarına kuyruk konur.

Bir yandan soğan zerzavatı hazırlanır. Antakya’da kebabın yanında zerzavat mutlaka yapılır. 7-8 baş kuru soğan ikiye kesildikten sonra bir tepsiye ince ince doğranır. Birkaç bağ maydanoz ve birkaç adet taze biber doğranır. Biraz tuz, ince biber, sumak, bir kaşık salça, bir fiske karabiber katılarak hepsi karıştırılır. Sumaklı soğan zerzavatı kebabla çok güzel yenir. Kebap için fırından kebab ekmeği (lavash) mutlaka alınır. Bu ekmek arasına ateşten alınan şişlerle yağlanır. Aynı biçimde zerzavat da yağlanır. Pişen etler zerzavatın üzerine ekmeğin yardımıyla çekilir. Üzeri soğumasın diye ekmekle örtülür.

KÂĞIDA KEBAP:

Antakya’da çarşı ve mahallelerde 40 kadar “çarşı fırını” vardır. İstanbul’da “taş fırın” diye adlandırılan bu fırınlarda yalnızca ekmeğin değil, halkın bazı yemekleri de pişer.

Bunlardan biri de özellikle esnaf ve sanatkarların öğle yemeğinde sık sık yedikleri kağıda kebaptır.

¹⁴ Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 1993, s. 11



Bir kunduracı, bir marangoz kalıfası, bir semerci, bir bakkal, ya kendisi gider ya da çırağı göndererek bir kişilik kağıda kebab söyler. Kasap 200 gram eti tartar ve bıçakla kıyar¹⁵. İçine maydanoz ve bir baş kırmızı biberi yine bıçakla kıyar. Karabiber ve tuz kattıktan sonra yoğurur. Bu eti üzerini iyice yağladığı bir kağıda ince ve yuvarlak biçimde yayar. Kalınlığı 1-1,5 cm. yi geçmeyecektir. Kenarlarını küçük bir bıçakla düzeltir. Bir tenekeye koyarak çarşı fırınına çırakla gönderir.

Et pişince fırıncı küreğiyle tenekeyi çeker, tezgâhın kenarına bırakır. Dumanı üstünde, yağları fokur fokurdur. Çırak etin kağıdını çıkarır. Sonra eti bir Halebi ekmeğın içine ya da açık ekmeğın üzerine koyarak getirir. Etin sahibi eti işyerinde bulunan bir tezgah, bir iş masası, bir taş üstü gibi ne bulduysa orada yer. Kağıda kebab evlerde de yenir. Antakya'nın demirbaş yemeklerinden biri olan kağıda kebabın tadına doyumaz.

ARAP KEBABI:

Arap kebabı çiğ köfte ile birlikte yenen en önemli yiyeceklerden biridir.

Malzeme:

(4 kişilik)

250 gram orta yağlı kıyma, yarım kg. domates, 2 adet büyükçe kuru soğan, 4-5 adet taze biber, 1 bağ maydanoz, karabiber, ince biber, tuz

YAPILIŞI:

Soğan, taze biber piyazlık doğranır. Mevsimi ise kırmızı biber daha iyi olur. Kıyma tavada 1 kaşık margarinle kavrulur. Hafifçe kı-

¹⁵ Bu, satıra benzeyen eğri ve oldukça iri bir bıçaktır. Tüm Hatay'da yaygın olduğu gibi Gaziantep, Adana, Mersin, Kahramanmaraş yörelerinde de kullanılır.

zarınca soğan atılır. Soğan da biraz pembeleşince taze biber konur. Tuz, ince biber ve karabiber ekelenir. Bir bardak su eklenerek pişmeye bırakılır.

Piştikten sonra tabaklara servis yapılır. Üzerine doğranmış maydanoz ekelenir¹⁶.

TAZE FASULYE

Malzeme:

(4 kişilik)

1 kg. Ayşe kadın fasulyesi, 3-4 adet olgun domates, 300 gr. az yağlı bıçak kıyması (tercihen koyun eti), 1 kaşık salça, tuz.

YAPILIŞI:

Antakya'daki Ayşe Kadın fasulyesi biraz farklı ve oldukça lezzetlidir. Doğranması da farklıdır. Taze fasulyenin kılçıkları iyice atlanır. Fasulyeler boyuna yarılır. 3-4 cm. büyüklükte doğranır¹⁷.

Bir tencerede yarım kaşık margarinle et kavrulur. Hafif pembeleşince üzerine soğan doğranır. Soğan da biraz pembeleşince fasulyesi atılır. Bir kabın içinde bir kaşık kadar domates yarım bardak suda ezilir. Salçalı su tencereye aktarılır. Taze fasulyeler ölgünleşmeye başlayınca doğranmış domatesler de tencereye aktarılır. Bir süre de böyle pişer¹⁸.

AŞŞİR (AŞURE - HERİSE)

Tüm Hatay'da sevilerek yenen ve sık sık yapılan Aşure yöre şivesinde Aşşir olmuştur. Kimi köy ve ilçelerde Herise denir. Ancak

¹⁶ Kaynak kişi: Fatma Bilir, 55 yaşında, Antakyalı, okuma yazması var, ev hanımı. Derleme tarihi nisan 2003.

¹⁷ İstanbul'da özellikle lokantalarda taze fasulye bütünlüğünce tencereye konur.

¹⁸ Melahat Yılmazlar'dan, (Antakyalı, 70 yaşında, okuma yazması yok, ev hanımı. Derleme tarihi Nisan 2003).



Aşure Antakya ve ilçelerde tatlı olarak değil etli yemek olarak yapılır.

Bu lezzetli yemeğin bir özelliği de dinsel önemi olmasıdır. Hatay'da yaşayan Nusayri mezhebinden olan vatandaşlarımız yılın belli bir gününde bu yemeği yaparlar. Kendileri bakımından kutsal olan kabirler çevresinde toplanırlar, çokluk büyük baş olmak üzere birkaç hayvan keserler ve bunun etiyle büyük kazanlarda onların Herise dedikleri bu yemeği pişirirler. Bu tören ve şenlik sabaha kadar sürer.

Ayrıca Samandağ'da bulunan Türkiye'nin tek Ermeni köyü olan Vakıflı'da da Ağustos ayının ikinci pazar günü Herise pişirirler.

Antakya'nın Sünni cemaatı Aşşiri yalnızca yemek olarak yaparlar. Antakya'da olduğu gibi Hatay'ın hiçbir yerinde tatlı Aşure yapılmaz ve dağıtılmaz.

Şimdi Antakyalıların Aşşir dedikleri bu güzel yemeğin yapımını Remziye Okay'dan dinleyelim:

Malzeme:

(12 kişilik)

Bir su bardağı nohut, 1 kg. yarma buğday, 1 bütün tavuk (veya yumuşak kemiksiz parça et), 2 kaşık biber salçası, kimyon, tereyağı.

YAPILIŞI

Nohut ve yarma buğday bir gün önceden ıslanır. Ertesi gün nohut, yarma buğday ve bütün tavuk birlikte büyükçe bir tencereye yerleştirilir. Tencereye malzemeyi kapatacak kadar su konur. Pişmeye bırakılır, istenirse tavuk ayrı bir tencerede pişirilebilir.

Çoklukla Antakya'da kemiksiz parça et kullanılır. Bu etin yumuşak olmasına özen gösterilmelidir. Aksi takdirde pişmesi zor olur. Bütün tavuk yerine iki göğüs kullanılabilir.

Pişme işlemi bittikten sonra tavuğun kemikleri ayıklanır yeniden tencereye konur. İki kaşık acı biber salçası ve tuzu eklenir, ka-

rıstırılır. Çömçe denilen tahta dövme aletiyle karışım dövülür, ta ki nohutlar, tavuk eti, yarma buğday iyice ezilinceye kadar.

Dövme işlemi bittikten sonra aşşir yenecek tabaklara alınır. Herkese bir tabak değil de iki kişiye bir tabak olarak sofraya koymak daha uygun olur. Servis tabağına konan aşşir iyice yayılır. Bir tavada kimyon kavrularak serpilir. Yine bir tavada eritilmiş tereyağı aşşirin üzerine gezdire gezdire dökülür.

Bazı yerlerde bu yemeğe biber salçası koymazlar. Bunun rengi beyaz olur. işte bu Herise'dir.

Hatay dışında bazı yerlerde keşkek denir¹⁹.

Nusayriler:

Yaygın görüşe göre Lübnan'da bulunan Nusayriye Dağlarından geldikleri belirtilen bu cemaat Arap Alevi'sidir. Yavuz Sultan Selim'den kaçarak dağlarda uzun süre yaşayan bu topluluk daha sonraları Suriye, Hatay, Adana, Mersin'e yerleşmişlerdir. Anadolu Alevilerinden farklarından biri Camileri olmasıdır. Cemevleri yoktur. Ana dilleri Arapça'dır. Hatay'da önemli bir nüfusa sahip olan Nusayri cemaati yakın zamana dek bahçecilik ve çiftçilik ile uğraşmaktaydılar. Günümüzde aynı işleri sürdürmekle birlikte hizmet sektörü, ticaret, turizm gibi birçok işler yapmaktadırlar. Ayrıca eğitim ve kültür düzeyleri oldukça yükselmiştir. Antakya'da yarıya yakın nüfusları olan Nusayri hemşerilerimiz Samandağ, Harbiye gibi yerlerde nüfusun tamamını oluştururlar, İskenderun'da da önemli bir kitle oluştururlar.

Kendisi de Harbiye Beldesinden olan öğretmen ve araştırmacı yazar Mehmet Karasu'nun Harbiye adlı kitabından aldığım bilgiye göre herise, dini bayramlar (Ramazan, kurban) ve Nusayrilerce önemli günlerde yapıldığı gibi, adağı olan kişiler tarafından da yapılan özel bir yemektir. Bu yemek bir tören biçiminde yapılır. Uzun

¹⁹ Kaynak kişi: Remziye Okay, 62 yaşında, Antakya'da yaşar, Antakya'nın Bohşin köyünden, okuma yazması var, ev hanımı. Derleme tarihi Nisan 2003.



süredir çocuğu olmayan bir aile bir şihın türbesine gider burada bir hayvan keser, hem yer hem dağıtır. Maddi gücü zayıf olanların bir horoz kestikleri de olur.

Mehmet Karasu kitabında bu olayı şöyle anlatmıştır: “Bayramlarda kurban kesilir. Kesilen hayvanın etiyle aşure denilen yiyecek kazanlarda pişirilir. Şeyh gelir cemaata namaz kıldırır, duasını eder, hazırlanan ziyafette ibadete katılanların tümü hazır bulunur. (....) Cemaat yemeğini yedikten sonra çocuklar sevindirilir. Zengin olsun, fakir olsun her çocuk kabını doldurup gider.

Aynı kitapta, adı geçen Nusayrilerce önemli olan bayramlar şunlardır: Gadir Bayramı (Zilhicce ayının 18. günü), Feraş Bayramı (Zilhicce ayının 29. günü), Mübahele Bayramı, Aşûre günü (10 Muharrem), Mihrican Bayramı (15 Teşrin-29 Ekim), Nevruz (17 mart), 24 Mart İran eski geleneksel bayramı, Tecelli Bayramı. Bunun gibi oldukça fazla sayıda bayramlar çoğu kez herise pişirilerek kutlanır.

Bu bayramlar içerisinde en önemlisi ‘Gadir Hum’ bayramıdır. Bu bayram Nusayrilere “Hz. Muhammed’in ‘Gadir Hum’ denilen yerde, Veda Hacı dönüşünde yüz bin kişi önünde Veda Hutbesi ve vasiyetini buyurduğu ve *Kur’an*’ın tamamlandığını belirttiği gün olarak kabul edilir. Bu esnada Hz. Ali, Hz. Muhammed tarafından ululanmış ve halife ilan edilmiştir.” (*Harbiye*, M. Karasu). Gerçekten bu bayram gününde Nusayrî hemşerilerimiz o gün çoğunlukla dükkânlarını açmazlar, çalışanlar işe gitmezler. Antakya merkezinde fırınların tamamını işleten Nusayriler fırınları yarım gün çalıştırırlar. Âdeta o gün hayat durur²⁰.

EĞEĞİ (KABURGA DOLMASI):

Malzeme:

(6 kişilik)

Koyun elegeği (kaburgası) (bir yan)

İç malzeme:

200 gr. kıyma, 1 baş kuru soğan, yarım kg. pirinç, karabiber, tuz.

²⁰ Mehmet Karasu, *Harbiye*, Antakya, 1997.

YAPILIŞI:

Bir siniye pirinç, kıyma konur. Üzerine bir baş kuru soğan nar tanesi büyüklüğünde doğranır, tuz, karabiber katılarak karıştırılır.

Eğeginin üzerindeki ince et tabakası yalnızca bir tarafı kesilerek parçalanmadan ve delinmeden kemiğinden ayrılır. Yani bir kese biçiminde et kemiğinden ayrılır. Hazırlanan iç malzeme bu kesenin içine doldurulur. Kesilen bölüm dikilerek kapatılır. Doldurulan eğeği bir tülbentle bağlanarak büyük bir tencereye indirilir. Bunda amaç piştikten sonra kolayca alınabilmesi içindir. Tencereye kapatacak kadar su konulduktan sonra biraz daha tuz eklenir ve pişmeye bırakılır. Pişmenin kontrolü çatal batırılarak yapılır. Piştikten sonra bir siniye alınır ve burada ipliği sökölerek iç pilavı çıkarılır. Et ise eğeginin boğum yerlerinden kesilerek pay edilir.

Etin suyu ise şahane bir pilav olacaktır.

Eğegi çok lezzetli ancak biraz pahalı bir yemektir²¹.

ŐIH MEELLE:

Malzeme:

1 kg. patlıcan, 3 adet orta boy soğan, 1-2 adet taze biber, 1 bardak yeşil mercimek, 1 bardak zeytinyağı, 1 kaşık nar ekşisi, birkaç diş sarımsak, 1 kaşık domates salçası, kuru nane.

YAPILIŞI:

Patlıcan, imambayıldı biçiminde doğranır. Bir kaba üç baş kuru soğan, bir iki adet taze biber ve birkaç diş sarımsak doğranır. Bu malzemeler karıştırılır. Bir tencereye bir su bardağı kadar zeytinyağı konur, alta bir sıra patlıcan dizilir. Onun üstüne bir tabaka mercimekli karışım konur, daha sonra bir sıra daha patlıcan konularak dizme işlemi malzemeler bitinceye dek sürdürölür. Bir miktar tuz

²¹ Handan Güleç'ten.



ve kuru nane ekelenir. Bir kaşık salça katıldıktan sonra kapatacak kadar su konur. Ocak yakılır ve pişmeye bırakılır. Pişme kıvamına gelince nar ekşisi konarak ocaktan indirilir²².

MAKLUBE:

Malzeme:

Yarım kilo kıyma veya kuşbaşı et, 1 kg. patlıcan, 1 baş kuru soğan, bir avuç süneber içi (çam fıstık), bir miktar ayçiçeği yağı, 2 bardak pirinç

YAPILIŞI:

Önce bir tencerede kıyma yahut kuşbaşı et kavrulur. Biraz kızardıktan sonra içine bir baş kuru soğan doğranır. Soğanlar pembeleşinceye dek biraz daha kavru'ur. Bu işlem bittikten sonra tencere ocaktan indirilir. Et soğuyunca içine bir miktar süneber içi katılır.

Patlıcan imambayıldı gibi doğranır ve kızartılır. Hazırlanan kıymanın üzerine dizilir, bir miktar da ayçiçek yağı konur. Sonra iki bardak kadar pirinç yıkanır ve bu malzemelerin üstüne konur. Tencereye yeterince su konulduktan sonra pişmeye bırakılır. Piştikten sonra biraz bekletilir. Daha sonra tencerenin üzerine bir tepsi konur ve ters çevrilir. Üstü kıymalı patlıcan altı pilâv...²³

BÖRENYELER²⁴:

İSPANAK BÖRENYESİ

Malzeme:

(5 kişilik)

1 kg. ıspanak, 300 gram koyun kıyması orta yağlı, 1 baş kuru so-

²² İzdihar Yücel'den.

²³ İzdihar Yücel'den.

²⁴ Börenye ya da "böreniye" bir Arap yemeğidir. 11. yüzyılda Mısır'da yaşayan,



ğan, sarımsak 1-2 diş, karabiber, kuru nane, ince biber, tuzlu yoğurt²⁵, margarin ya da sıvı yağ, tuz, haşlanmış nohut

YAPILIŞI:

Ispanak iyice yıkandıktan sonra 4-5 cm.lik parçalar halinde doğranır.

Kıyma bir tencerede kavrulmaya başlanır. Pembeleşirken soğan doğranır ve kavrulmaya devam edilir. Biraz tuz atılır.

Haşlanmış nohut tencereye atılır, bir iki dakika daha kavrulur. Bu arada karabiber de atılır. Daha sonra ıspanak kıymanın üzerine atılır, bir iki dakika kıymayla birlikte ateşte tutulur. Bu işlemden sonra tuzlu yoğurt ilave edilir, ince biber, kuru nane de eklenir ve iki bardak su konulduktan sonra pişmeye bırakılır.

Antakya'da ıspanak börenyesinin yanında mutlaka çiğ köfte yenir²⁶.

KABAK BÖRENYESİ

Malzeme:

(8 kişilik)

2 kg. kadar kış kabağı²⁷, yarım kg. kemiksiz parça koyun et, nohut, sarımsak, kuru soğan, ince biber, karabiber, tuzlu yoğurt, sıvı ya da margarin yağ (çok az), tuz

Harun Reşidin gelini ve Abbasi halifesi Memun'un eşi olan Borani'nin verdiği yemek tarifi Antakya'da kendine özgü bir biçime dönüşmüştür. Adı da halkın şivesiyle 'böreniye' olarak değişime uğramıştır (Süheyl Budak, "Antakya Mutfağında 11. Yüzyıl Yemeği" *Güney Rüzgârı*, S. 32). Bu yemek Türkiye'nin birçok yerinde yapılmaktadır.

²⁵ Burada sözü edilen tuzlu yoğurt, Anadolu'da yalnız Hatay'da vardır. Çevre illerde, ıspanak pişirildikten sonra üzerine taze yoğurt konularak servis yapılır.

²⁶ Kaynak kişiler: Sündüz Okay, 37 yaşında, Antakya doğumlu, İstanbul'da oturur, lise mezunu ve Ezgi Okay, 16 yaşında, lise öğrencisi.

²⁷ Sündüz Okay ve Ezgi Okay.



YAPILIŞI:

Parça et ve nohut tencerede haşlanır. Kış kabağı iri kuşbaşı doğranarak tencereye konulur bir süre piştikten sonra tuzlu yoğurt katılır, baharat ve tuz da eklenir. Etin yağı olduğundan çok az margarin ya da sıvı yağ konur. Kabak yumuşayınca dek pişirilir²⁸.

BAKLA BÖRENYESİ:

Malzeme:

(4 kişilik)

1 kg. taze bakla, 300 gram parça et, 1 baş kuru soğan, sıvı ya da margarin yağ, toz biber, karabiber, kuru nane.

YAPILIŞI:

Önce baklanın saçları (kılçık) ayıklanır, ardından bir parmak boğumu ölçüsünde doğranır. Parça et tencerede haşlanır. Daha sonra tencereye doğranmış bakla atılır. Bir süre etle birlikte pişirilir. Daha sonra tuzlu yoğurt ve bir miktar su konur. Karabiber, toz biber, tuz ve kuru nane eklendikten sonra haşlanmaya bırakılır. Baklalar yumuşayınca yemek pişmiş demektir. Tuzlu yoğurt olmayan yörelerde haşlanan bakla, üzerine bildiğimiz yoğurt konularak servis yapılır²⁹.

DOLMA ve SARMA:

Dolma Türkiye'nin her yerinde yapılan ve sevilen bir yemek. Ancak Antakya'da dolma farklı yapılır.

²⁸ Kış kabağı: Bu kabak yaygın olarak bilinen bal kabağı değildir. Yemeği yapılan kış kabağı denilen cins Antakya çevresinde yetişir ve bunun içi daha açık renktir (krem rengi). Antakya dışında tuzlu yoğurt bulunmadığından pişen kabak börenyesine taze yoğurt katılmaktadır.

²⁹ Kaynak kişi: İlhan Ergün, 55 yaşında Antakya doğumlu, İstanbul'da yaşar, okuma yazması var, aşçılık yapar. Derleme tarihi: 19 Mart 2003.



Farklardan biri tencereye giren sebzelerin çeşitliliğidir. Antakya'da tencereye dolma olarak yalnız patlıcan, ya da yalnızca kabak girmez. Çok çeşitli sebzelerden oluşmuş bir dolma ziyafeti çekmek mümkün. Sekiz çeşit sebzenin dolması yapılır:

Patlıcan, kabak, eğri kabak, domates, salatalık, keşşir (mor havuç), kırmızı biber, dolmalık biber...³⁰

Antakya'da havucun bile dolması yapılır. Mor ya da siyah havuç dediğimiz halk arasında keşşir denen havuç türü "dolma demiri" ile oyulması zor olduğundan çikrikçıya (ağaç tornacısı) oydurulurdu. Şimdilerde haşlandıktan sonra oyulmaktadır.

Gerçekten böyle çok çeşitli sebzededen oluşan dolma aynı tencerede pişer.

Antakya'da dolmanın yapımında da farklılıklar vardır. Dolmanın etli yapılması yaygındır. Zaten dolmalık biber dışında zeytin yağlı dolma olmaz, o da pek az yapılır.

Dolmanın eti önemlidir. Dolma yarıya yakın etle yapılacak. Etin özellikleri dolmaya lezzet verecektir. Bu nedenle yağlı, elde kıyılmış koyun kıyması yemeğin olmazsa olmaz koşuludur.

Malzeme:

(8 kişilik)

1 kg. patlıcan, 5-6 adet kabak, yarım kg. dolmalık biber vb.

İç Malzeme:

1 kg. pirinç, 300 gr. orta yağlı bıçak kıyması, 1 kilo olgun domates, 1 bağ maydanoz, karabiber, bir kaşık salça, kuru nane, bir baş kuru soğan, tuz, bir kaşık nar ekşisi, margarin

³⁰ Bazı yerlerde patates ve soğan dolmasından söz edilse de aslında bu dolma değildir. Bu "Şihhilmehşi" denen ayrı bir yemektir. Antakya'da sıkça yapılan ve sevilen bu yemek de tipik bir Arap yemeğidir.



YAPILIŞI:

Domates küçük parçalar halinde bir tepsiye doğranır. İçine bir baş kuru soğan, daha sonra maydanoz doğranır. Kıyma, tuz, nar ekşisi, kuru nane, bir kaşık salça, karabiber eklenir. Yıkranmış pirinç de konarak karıştırılır, isteyen iki kaşık margarin, isteyen bir çay bardağı sıvı yağ ekleyerek iç malzemeyi tamamlar.

Dolmanın en önemli işlemlerinden biri sebzenin oyulmasıdır. Bazı lokantalarda kocaman kabağın içinin serçe parmak kadar oyulduğunu görmek mümkündür, önemli olan olabildiğince ince oymak ve iç malzemesini daha çok koyabilmektir.

Oyulan sebzenin içine önceden hazırlanan iç malzemesi doldurulur. Doldurma işlemi bittikten sonra dolmalar tencereye düzgünce dizilir. Tencereye yarıya kadar su konulur. Bu işlem yapılırken hafif gevşek doldurmaya özen göstermek gerekir. Çünkü sıkı sıkıya doldurulunca suyu emen pirinç dolmayı patlatabilir.

İç malzemede pirinç yerine bulgur ya da "firik" konduğu da olur. Hattâ üç ayrı iç malzeme hazırlanıp dolmalar doldurulur ve aynı tencerede pişirilir. Yanmayı önlemek için yarıya kadar su konulması şarttır.

Dolmanın önemli bir lezzet unsuru koruktur. Eskiden annelerimiz ve ninelerimiz limon sıkarak yerine dolmaların dizildiği tencerenin en üstüne 1-2 salkım koruk koyarlardı. Bu dolmaya ayrı bir lezzet getirirdi. Tabî bu da ancak mevsiminde olurdu.

Bazı ev hanımları ya da nineler dolma tenceresinin içine bir miktar yaprak sarması yaparlardı. Bu sarmayı ince bir iplikle birbirlerine bağlarlar böylece dağılmasını önlerlerdi.

YAPRAK SARMASI

Malzeme:

(4 kişilik)

Yarım kg. asma yaprağı

İç Malzeme:

Bir su bardağı pirinç, 250 gr. yağlı bıçak kıyması, 1 baş kuru soğan, karabiber, 1 tatlı kaşığı salça, margarin, salça, tuz

YAPILIŞI:

İstanbul'da sarmaya dolma denmektedir. Oysa yapılış biçimi ve Türkçe'nin doğru kullanımı düşünüldüğünde 'sarma' demek daha uygun düşmektedir.

İç malzeme dolma iç malzemesi gibi hazırlanır. Antakya'da sarma dolmada olduğu gibi koyun kıyması kullanılarak yapılır, içine kıyılan bir miktar kuyruk özel bir tat verir. Yine et kasap tarafından bıçakla kıyılırsa daha iyi olur. Kıyma iri diş olmalıdır.

Sarmaya yapılırken parmak biçimi verilir. Köşeli olan Antakya'da bilinmez. En önemli husus oldukça ince sarılmasıdır. Antakya'da ev hanımları mevsiminde asma yaprağını haşlamadan ve neredeyse bir sigara inceliğinde sararlar. Taze biçimiyle asma yaprağını sarmak zor iştir. Haşlanmamış yaprak çabucak geri açılır. Bunu önlemek için sarmayı yapan kadın sardığını parmaklarının arasına sıkıştırarak bir form almasını sağlarlar, bir yandan da sarma işlemini sürdürür³¹. Sarılan sarmalar bir tencereye düzgün, yatay sıralar halinde kat kat dizilir. Bu dizme çok önemlidir. Tencereye dizme işlemi bittikten sonra üzerine su konur. En üste sarma taşı denilen topraktan yapılmış bir taş konur. Bu sarmaların patlamasını önleyecektir.

Antakya'da ayrıca lahana, zılk (pazı) sarmaları da yapılır³².

³¹ Yazarın notu: Çok becerikli bir ev hanımı olan Sabriye Gencoğlu'nun her parmağının arasına üçer sarma yerleştirerek sarma işlemini sürdürdüğüne tanık olmuştum.

³² Kaynak kişiler: Handan Güleç, Antakyalı, 72 yaşında, okuması yazması yok, ev hanımı; Sabriye Gencoğlu, Antakyalı, 77 yaşında, okuma yazması var, ev hanımı. Derleme tarihi: Nisan 2003.



EBU GENNÜŞ:

Malzemesi:

(2 kişilik)

1 adet irice patlıcan, 1 adet orta boy domates, 2 adet yeşil ya da kırmızı biber, 1 baş kuru soğan, 1-2 diş sarımsak, nane, limon suyu, tuz, maydanoz

YAPILIŞI:

Patlıcanlar bir şişe saplanarak çarşı fırınına közlenmeye gönderilir. Bu közleme işlemi evde de yapılabilir. Tüpgaz ocağında çatal ucuna saplanarak patlıcanlar közlenir. Közlenen patlıcanların dış kabuğu soyulur. Bir tahta üzerinde kıyılır.

Kuru soğan piyaz içindeki gibi doğranır. Ayrıca taze biber, maydanoz, domates, sarımsak doğranmalıdır. Bu malzemelerle birlikte kuru nane, limon suyu doğranan közlenen patlıcanla karıştırılır. Karışımın üzerine zeytinyağı dökülür³³.

ETLİ LİBYE (BÖRÜLCE)

Malzeme:

(4kişilik)

1 kg. libye, 250 gram az yağlı koyun kıyması, 1 adet küçük kuru soğan, 3-4 adet yumurta, 1 fiske karabiber, kararınca tuz.

YAPILIŞI:

Libye bıçak kullanılarak kenarlarındaki telciklerden ayıklanır ve yıkanır. Daha sonra 2-3 cm. boyunda doğranır. Bir tencerede kıyma 3-4 dakika kavrulur. Üzerine küçük parçalar halinde doğranmış ku-

³³ Kaynak Kişiler: Hatice İshakoğlu, 1952 Antakya doğumlu, ev hanımı, ilkokul mezunu; Gizem İshakoğlu, 1988 Antakya doğumlu, lise öğrencisi. Derleme tarihi: Haziran 2003.

ru soğan atıldıktan sonra kızartmaya devam edilir. Yeterince kızaran kıymanın üzerine libyeler konur. Etiyle birlikte harmanlandıktan sonra üzerine kapatacak kadar su eklenir, tuz atılır, pişmeye bırakılır. Suyunu tamamen çekinceye dek pişirilir.

Pişen libye ateşten indirilir. Yumurtalar bir tavada kızartılır. Kızartılan yumurtalar, libyenin üzerine aktarılır ve karıştırılır. Yemeğimiz sıcak olarak servis yapılır³⁴.

ZILK SARMASI

“Kurtuluş Caddesi No 155555 No. lu adreste oturur Müjgan Mutlu hanım yazdığı mektupta çatıyor bana. Neymiş efendim, ilkel yemeklerin reçetesini ele alıyormuşum. Yazdığım yemek tarifeleri hep basit şeylermiş. Olabilir, ben bildiğim şeyleri konu edebilirim. Bilmediklerim hakkında yalan yanlış yazarsam gülünç olurum sonra. Ve de okuyucularımın hışmına uğrarım. Bilhassa ayakkabısının topuğu sağlam hanımlardan çekinirim.

Kemalpaşa caddesi 999999 no. lu apartmanın 888888. katında oturan Melek hanım ise hindi dolmasının reçetesini istiyor. Yukarıda bir önceki hanıma verdiğim cevabı tekrarlarım kendisine.. Efendim bizler hindiye hep diri olarak gördük, kesilmiş girmede evimize ve de tadını bilmeyiz o meretin. Onun için özür dileyeceğim okuyucumdan, diyerekten başlayalım Midesel Eğitimimize.

Bugün ne yiyelim...

Zılk sarması: Altı kişilik bir aile misiniz? İki bağ zılk alın manavdan.. Arabalarda rastlarsanız daha ucuza alabilirsiniz. Etli yemek yapılacak bugün dikkatli olmalı. Evet, iki bağ zılk alındı. Kassaba gidildi 150 gram et kıydırıldı. Etin yağlısını alacaksınız ki yağdan iktisat edebilesiniz. Evet et de alındı. Derken yarım kilo pirinçte alın evde kaynamış suda haşlayın zılkı. Ortasındaki o gövde durumundaki yeri ayırın, atmayın ama.. (Ertesi günü doğrar zeytinyağı ile ayrı bir yemek yapılır) bir tabakta ıslak pirinç ile 150 gram etin ya-

³⁴ Sündüz Okay’dan.



rısını karıştırın, içine biraz ince biber, varsa dövülmüş karabiber ekleyin, yeterince tuz koyun. Tütün sarar gibi sarın ve dizin tencereye.. Pirinçle sarma işlemi bitti. Şimdi bir miktar bulgur alın, içine geriye kalan 75 gram kıymayı koyun, bir baş soğan doğrayın, ince biber ekleyin tuz koyun, yoğurun, tam sarmeyçi yapar gibi. Bu iş bitince önceki gibi başlayın sarmaya, sonra istif edin tencereye.. Tamam mı.. Tamamsa tencereye bir miktar su koyun, yakın ateşinizi, bindirin tencereyi üstüne.. Başlar kaynamaya, ikide bir kontrol edin ki, pişip pişmediğini anlayın. Pişti mi indirin tencereyi ocaktan. Suyunu süzdürün. Dizin tabaklara. Yanına bir tabak yoğurt olursa doyum olmaz yemesine.

Zılk sarması kış yemeğidir ve de oldukça kabadayı bir yemektir. Üstelik zılkın ortada bulunan sap kısmı ertesi günün yemeğine hazır malzeme demektir. Yapılan bu yemeği yerken beni anacaksınız.. Mutlaka anacaksınız.”³⁵

SARMIÇI - SARMAIÇI

(KISIR)

Kimi yerlerde kısır diye adlandırılan bu yemeğe Antakya’da kısaca sarmiçi denir. Aslında bu bir geçiştirme yemeğidir. Ya da yoksul evlerde bir öğünü geçiştiren bir yemektir. Seyran denilen piknik yerlerinde, bazen eski evlerin sekisinde yapılarak yenilen bir aperatifdir. Ancak bu bir pilav değildir. Enzehlet, Kazzıklı, Soğuksu, Harbiye (Defne) denilen seyran yerlerine her pazar günü giden Antakyalılar, dönüş sırasında mutlaka sarmiçi yaparlardı³⁶.

³⁵ ABBUŞ’tan, 14/2/1973, *Kurtuluş Gazetesi*: Abbuş Usta, şair ve yazar Süleyman Okay’ın kullandığı takma addır. Kurtuluş Gazetesinde ‘Midesel Eğitim’ köşesinde nükteli bir biçimde temek reçeteleri sunan Abbuş Usta’nın 60 bölüm kadar süren bu yazıları Antakya’da oldukça ilgi görmüştü.

³⁶ Enzehlet, Kazzıklı, Soğuksu; zeytin, incir ve innap (hünnap) ağaçlarıyla dolu çok güzel yerlerdi. Ancak artık buralarda gecekondular vardır.

Malzeme:

(4 kişilik)

İki su bardağı ince bulgur, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 çorba kaşığı acı biber salça, 1 demet maydanoz, 7-8 dal taze soğan, 1 kaşık nar ekşisi, 1 çay bardağı kadar zeytinyağı, tuz.

YAPILIŞI:

Antakya'da sarmıçı (kısır) yapılırken sıcak su kullanılmaz. İnce bulgur önce bir sinide yarım bardak suda birkaç dakika ıslatılır. Daha sonra ince biber, domates salçası katılarak yoğrulur. Bu yoğrulma işlemi-bir kapta bulunan suya sık sık el batırılarak yapılır. Bulgur diriliğini yitirmeye başladıktan sonra nar ekşisi, tuz konulur. Biraz daha yoğrulur. En son olarak ince ince doğranmış olan maydanoz ve taze soğan katılır ve şöyle bir harmanlanır. Böylece sarmıçı hazır olmuş demektir.

Antakya'da sarmıçı mutlaka zeytinyağı ile yapılır. Bu yağla sarmıçı parlak bir görünümde ve oldukça lezzetli olur.

Sarmıçı eskiden yapıldığı sinide yenirdi. Şimdi zaman zaman ayrı tabaklara servis yapılmaktadır. Yanında yoğurt iyi gider. Antakyalılar sarmıçıyı asma yaprağı, lahana, soğukluk, marul yaprağı kullanarak el yordamıyla yerler³⁷.

AŞLAR:

Antakya'da pilavlara aş denir. Bulgurla yapılanlar başlı başına bir yemektir. Hemen her evde yapılanlardan bazılarının nasıl pişirildiğini verelim:

³⁷ Kaynak kişi: Sündüz Okay.



KÖMEÇLİ AŞ:

Kırdan toplanan kömeçler bir tencerede yağda kavrulur. Daha sonra üzerine su konur. Bulgur da atılarak kaynatmaya başlanır. Suyu çekilinceye dek kaynatmaya devam edilir. Piştikten sonra limon sıkılır. Yoğurt ile birlikte yenir³⁸.

MERCİMEKLİ BULGUR AŞI

“Bağrıyanık mahallesinden Sayın Ayşe Hanım, Esentepten Hatice Bacı, Çanacık’tan Bayan Durdunaz, İnneplikten Sabriye Sabır, Dörtayaktan Vuslat Etyemez, Şirinceden Nedime Balyemez ve daha başka okuyucularım mektuplarıyla kutluyorlar beni ve de Midesel Eğitim sütununu devam ettirmemi ısrarla istiyorlar. Önce ilgilerinden dolayı tümüne ayrı ayrı selamlarımı iletirim.. Sağolun, varolun bayanlar.

Şimdi genel istek üzerine yemeklerden MERCİMEKLİ BULGUR AŞI’nın reçetesini sunalım.

Kalaylı bir tencerede önce bir miktar diri mercimek kaynatılır. Pişmiş duruma gelince indirilir ve suyu süzülür. Süzgeçte süzülecek tabii, bu işlem bitince bir sahan iri bulgur tencereye konur. Üstüne tencere yarım oluncaya kadar su eklenir, tuz atılır, ocağa bırakılır.balar kaynamaya, suyu da çekilir yavaş yavaş.. Derken bir tavaya 100 gram zeytinyağı konur, bir müddet ısıtılır üstüne bir baş soğan doğranır (Bu doğrama ameliyesi hani şiş kebab için zerzavat yapılır ya, işte o zerzavata doğranan soğan tipi olacak). Evet tavada zeytinyağı, zeytinyağı içinde doğranmış soğan., iyice kaynama başladığında soğanların göbek attığını göreceksiniz ki bu artık işlemin de tamamlandığına işarettir. Bu işlem de bitlimi, al eline tavayı tencerenin içine boşalt, boşalttıktan sonra da kaşıkla karıştır ki zeytinyağı ve kızarmış soğan aşın her tarafına dağılsın..

Pişme işlemi bitti, tencereyi al eve götür, sahanlara koy, çek önü-

³⁸ Kaynak kişi: Hürriyet Yılmazlar, 1960 doğumlu, Antakyalı, lise mezunu, emekli. Derleme tarihi: Nisan 2003.

ne.. Yanına bir de çelem (şalgam) turşusu olunca yemesine doyum olmaz.

Bulgur bilindiği gibi besleyicilikte bir hayli görevi olan bitkisel gıdamızdır.

Bu yemek tariflerinde yanıldığım taraflar varsa uyarılarınızı beklerim. Tartışma Midesel Eğitimde yararlı olur inancındayım”³⁹.

YOKSUL YEMEKLERİ:

Antakya’da yoksul sofralarında bazen günü kurtaran yemekler vardır. Bunlara sebzeli aş denir. Yapımı kolay, bütçeye uygun ve doyurucu yemeklerdir bunlar. Sebzeli aş kabak kavurması, sini kebabı, tencere kebabı gibi yemeklerden yapılır. Yani bir gün önce yoksul sofrasında masraflı bir yemek yapılmışsa ertesi gün yapılacak olan sebzeli kebab bu masrafı dengeler.

Şimdi bu yemeğin reçetesini aşçı Abbuş Usta’ dan öğrenelim:

SEBZELİ AŞ

“Bugün şu gırgırdan vazgeçip, yemek reçetemizi verelim. Vereyim ki görevimizi yapalım. Şunun bunun taşlamasına önem vermeyelim, kendimize gelelim, okurları kızdırmayalım.

Ne yapılacak. Yapacağın yemeğin malzemesi hazır. Hiç çarşıya çıkma, yalnız vereceğim reçeteyi al eline, hemen uygula.

Diyelim ki akşamdan kalma, tel dolabında, tencere kebabı var, var amma miktarı az yeterli değil, yani bir kişilik. Peki nolacak. Nolaacağını göreceksin birazdan.

Öğleye doğru tel dolabından dün akşamdan artan patlıcanlı tencere kebabını al. Onu bir tencereye aktar. Üstüne eve yetecek kadar iri bulguru at. Atıldı mı cicim, atıldı. Peki üstüne dünden kalma iki domatesi doğra. İki baş biberi ince ince doğra. Bütün bunlar oluyor

³⁹ ABBUŞ’tan, 10-2-1973, *Kurtuluş* Gazetesi.



değil mi? Peki oldu diyelim... Hemmen üstüne bir miktar su koy. Yeterince tuz at ve çapık⁴⁰ ocağını yak. Tencereyi üstüne bindir. Bindir yanlış bir deyim, koy demek daha doğru. Bu da doğru değil ne desek başka anlama çeken olur. Demiş olduğumuzu dedik farzedin. Ocakta başladı mı tenceredeki nesne fıkır fıkır kaynamaya, sakın sende kanıp fıkırdama. Başka anlam verirler fıkırdanacak yer ve zaman başkadır.

Eh, aşına baktın mı, pişip pişmediğini çaktın mı, pişti mi pişti. İndir ocaktan ve kapağını aç soğusun. Bu leziz yemek çabuk soğumaz ve de yiyenin ağzını yakar. Senin o taze ağzının yanmasını istemem.

Yemeğin hazır işte. Yanına bir şey istemez. Zira salatası ve ekmeği de hepsi içinde. Al ve afiyetle ye"⁴¹.

EŞKİ AŞI⁴²

Malzeme:

(8 kişilik)

1 kg. köftelik bulgur, 300 gram siyah et, 1 çorba kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 kase un, küçük bir baş soğan

İç Malzeme:

Yarım kg. iç yağı (böbrek yağı) veya kuyruk, 1 bağ maydanoz, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı toz biber, yeterince tuz ve karabiber

Sos:

3 kg. domates, küçük bir baş soğan, 1-2 diş sarımsak, 2 adet limon, kuru nane, 1 adet küçük boy patlıcan

⁴⁰ Çabuk

⁴¹ Sınıfsız Diplomalı Aşçı; ABBUŞ, 29 Ağustos 1973, *Kurtuluş* Gazetesi.

⁴² Antakya'da "ekşi" sözcüğü yaygın olarak "eşki" biçiminde söylenir.

YAPILIŞI:

Oruk yemeğinin sulu olanıdır. Aynı biçimde bulgurlu harç hazırlanır. Oruktan daha küçük lokmalar halinde alınan harç yine parmakla oyulur. Bu lokmalar bir kaşığa sığacak büyüklükte olmalıdır. Oyulan lokmanın içine iç yağı konur ve kapatılır..

Bir baş soğan, zevke göre 1-2 diş sarımsak ve bir patlıcan küçük küçük doğranıp soğanla birlikte bir tencerede biraz kavrulur.

3 kg. kadar olgun domates rende yapıldıktan sonra tencereye konur, limon da ekleyip kaynamaya bırakılır. Bir süre kaynadıktan sonra köfteler atılır. Piştikten sonra üzerine kuru nane serpilir.

YOĞURD AŞI⁴³

Eski aş ile aynı özelliklere sahiptir. Bu yemeğin sosu ise tuzlu yoğurt ile yapılır. Tuzlu yoğurt sulandırılarak tencereye konur ve kaynatılır. Hazırlanan lokmalar yoğurtlu suyun içine atılır. Bir süre de böyle kaynatılır. Kuru nane sosun tamamlayıcısıdır⁴⁴.

ORUK:

(İÇLİ KÖFTE)

Malzeme:

(10 kişilik)

1 kg çiğ köftelik et (yağsız, siyah et), 2 kg köftelik bulgur (çok ince çekilmiş bulgur), biber salçası ya da baş biber, bir baş kuru soğan, kimyon

⁴³ Antakya'da bu yemek günlük dilde "yoğurd aş" biçiminde söylenir.

⁴⁴ Her iki yemeğin kaynak kişisi; Güngör Aklan, 70 yaşında Antakyalı, okuma yazması var, ev hanımı. Derleme tarihi: Temmuz 2003.



İç malzeme:

Yarım kilo orta yağlı koyun kıyması, yarım kilo kuru soğan, bir bağ maydanoz, 200 gr. ceviz içi, karabiber, ince biber, tuz, zeytinyağı

YAPILIŞI:

Çiğ köftelik yağsız siyah et taş üzerinde tokmakla macun haline gelinceye dek dövülür ya da robot makinesinde macun haline getirilir. Baş biber (kurutulmuş kırmızı biber) ıslanarak havanda bir baş soğanla birlikte dövülür, ince bulgur, biber dövmesi ve dövülmüş et bir leğende zaman zaman su ile ıslatılarak uzun uzadıya yoğrulur. Harç kıvama girer ve kırmızı bir renk alır.

Daha sonra birer sıkım avuç içi kadar bir parça alınarak işaret parmağıyla bir yandan oyulur bir yandan elde yuvarlanarak dışı ince içi oyuk bir duruma getirilir. Bu oyuklara kıyma harcı konarak ağzı kapatılır ve tepsiyeye dizilir. Bu tepsiler çarşı fırınında (taş fırın) pişirilir.

Oruk genellikle yoğurt ile birlikte yenilir.

Oruğun Antakya'da birçok biçimleri vardır. Sac oruğu, sini oruğu, kuyruklu oruk.

İç harcının yapılması:

100 gr. zeytinyağı içinde kıyma et tavada kavrulur. Pembeleşirken kübik doğranmış soğan içine atılır. Kavrulma işlemi bitirildikten sonra kıyılmış ceviz, maydanoz ve tuz konularak karabiber ince biber karıştırılır⁴⁵.

Çiğ köfte yapıldığı gün eğer artmışsa, bu hemen yuvarlak ve ince biçimde açıldıktan sonra bir tavada kızartılır, işte buna "yalancı oruk" denir.

⁴⁵ Kaynak kişiler: Aysel Aklan, 62 yaşında, Antakyalı, okuma yazması var, ev hanımı. Derleme tarihi: Nisan 2003; Handan Güleç. Derleme tarihi: Nisan 2003.

SAC ORUĞU

Malzeme:

(8 kişilik)

Oruk ile aynı. Ön hazırlıklar da aynı.

İç malzeme yarım kilo iç yağı (böbrek yağı) veya kuyruk.

YAPILIŞI:

Hazırlanan harçlar cevizden iri parçalar halinde ayrılır. Bir tülbentin arasında açılır. Üzerine iç malzemesi konur. Daha sonra üst parçası bir tülbent içinde ince açılır. Diğer parçanın üzerine oturtulur, kenarlarından birleştirilir.

Sac oruğu eskiden kömür ateşinin üzerine konan saclar üzerinde pişirilirdi. Bu olanağın olmadığı yerlerde bir teflon tavada kızartma işlemi yapılır. Zeytinyağı ya da sıvı ayçiçek yağında kızartılır⁴⁶.

SEMİRSEK

Malzeme:

(6 kişilik)

Yarım kg. orta yağlı kuşbaşı et, 1 kg. yufka, kuru soğan, tuz, margarin, karabiber.

YAPILIŞI:

Yumuşak, orta yağlı kuşbaşı et tavada kavrulacak. Soğuduktan sonra dolaba konacak. Bir gün dolapta bekletilecek. Daha sonra kavrulmuş et havanda dövülecek. Ufakça iki baş kuru soğan doğranacak ve yağda kavrulacak, içine tuz ve karabiber konacak. Dövülen et ile karıştırılacak.

⁴⁶ Kaynak kişiler: Aysel Aklan, Handan Güleç.



Yufkalar birkaç kat üst üste konduktan sonra karışım içine konup katlanacak. Hazırlanan börekler üçgen biçiminde olacak, tepsiye dizilerek çarşı fırınına gönderilecek⁴⁷.

ŞİŞPEREK

Malzeme:

(6 kişilik)

1 kg. un, 1 baş kuru soğan, 250 gram orta yağlı koyun kıyması, karabiber.

Sos:

1 çay bardağı pirinç, 1 kase tuzlu yoğurt, tuz.

YAPILIŞI:

Hamur mayasız olarak yoğrulur. Bir kabın içine konan kıymaya kuru soğan doğranır, biraz karabiber, tuz, zevke göre azıcık ince biber ekelenir.

Hamur ufak parçalar halinde (fındıktan biraz büyük) alınır arasına kıyma konduktan sonra kapatılır. Mantıdan farklı olarak kulak biçimi verilir.

Bir tencereye yarıya kadar su konduktan sonra içine bir miktar tuzlu yoğurt katılır. Tuzlu yoğurt su içinde eritilir. Daha sonra bir su bardağı pirinç eklenir. Tuzu da konduktan sonra ocağın altı yakılır. Kaynama başlarken hazırlanan hamurlar içine atılır. Bir süre böyle piştikten sonra biraz kuru nane atılır ve ocak söndürülür⁴⁸.

⁴⁷ Kaynak kişi: Kadir İshakoğlu. 52 yaşında, Antakyalı, Kırıkhan kökenli, Belediyeden emekli, ilkokul mezunu. Derleme tarihi: Haziran 2003.

⁴⁸ Aynı kaynak kişi.

ANALI KIZLI

Şişperek ile yoğurt aşının birlikte yapılanıdır⁴⁹.

KAYTAZ BÖREĞİ

Malzeme:

(8 kişilik)

1 kg. un, yarım kg. koyun kıyması, Kuru soğan, domates salçası, sıvı yağ, margarin, karabiber, ince biber, ar ekşisi, tuz.

YAPILIŞI:

Un mayasız yoğrularak hamur haline getirilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak kabaca yuvarlanıp tepsiye dizilir ve 10 dakika kadar dinlendirilir.

5-6 baş orta büyüklükteki soğan nar tanesi büyüklüğünde doğranır. Karabiber, ince biber, domates salçası ve tuz ile birlikte bir kapta yoğrulur. Karışım sağlandıktan sonra bu kez kıyma katılır. Kıymanın bıçakla kıyılmış orta yağlı koyun etinden olması önerilir.

Büyükçe bir tepsi sıvı yağ ile yağlanır. Daha sonra hamur parçacıkları tepsi içerisinde elle ince bir şekilde açılır, inceltilen hamur ortasından tutularak büzüştürülür. Bir ucundan tutularak kaldırılır ve helezon biçiminde tepsiye kıvrılır. Tüm hamur parçacıklarına aynı işlem yapılarak tepsi tamamen doldurulur. Önceden hazırladığımız kıyma harcı bu hamurların yüzüne yayılır. En son olarak ta eritilmiş margarin bu böreklerin üzerine elle sürülür.

Hazırlanan tepsi çarşı fırınına götürülür odun ateşinde pişirilir. Çarşı fırını olmayan kentlerde elektrik fırınında pişirilebilir⁵⁰.

⁴⁹ Kaynak kişi: Kadir İshakoğlu

⁵⁰ Kaynak kişiler: Sündüz Okay, Handan Güleç. Derleme tarihi: Nisan 2003.



SUCUK ve KARIN DOLMASI

(MUMBAR DOLMASI)

Malzeme:

(8 kişilik)

1 adet sucuk (kalın bağırsak), 1 adet karın (işkembe), 1 adet kırk-bayır, 1 adet ašetellik (börkenek), 1 adet homra (şirden), 250 gram yağsız kıyma, yarım kg. pirinç, kuru soğan, karabiber, tuz

YAPILIŞI:

Antakya'da daha çok kurban bayramlarında kurban kesilen evlerde mutlaka yapılan bir yemektir. Yalnız Antakya'da tüm sindirim organları takım olarak doldurulur. Bunlar sucuk (kalın bağırsak), karın (işkembe), ašetellik (börkenek), homra (şirden) ve kırkbayır-
dır.

Kalın bağırsak musluğa takılarak temizlenir. Bolca suda yıkanır.

Bir tepsi içine yağsız koyun kıyması, pirinç konur. Yeterince karabiber ve tuz eklenir. Üzerine bir baş kuru soğan doğranarak iyice karıştırılır. Bu iç malzemesi sucuk (kalın barsak), karın (işkembe), homra (şirden), kırkbayır, ašetellik (börkenek) içine doldurulur. Pirinç daha sonra şişeceği için, bu doldurma işlemi tıka basa değil, gevşek olacak biçimde yapılmalıdır. Daha sonra hem kalın bağırsağın, hem de diğerlerinin açık yerleri dikilir.

Hazırlanan dolmalar tencereye yerleştirilir. Tencereye bir miktar su konur ve ocakta pişmeye bırakılır. Pişip pişmediği çatal batırılarak kontrol edilir. Gerekirse bir lokma alınarak da kontrol edilebilir.

Bazan iç malzemede bulgur da kullanılır ancak tercih edilen pirinçtir⁵¹.

⁵¹ Kaynak: Fatma Okay'dan aktaran Arif Okay [Fatma Okay (1895-1994), Tüylüha-beş köyünden Antakya'ya gelme, okuma yazması yok].

BALIK:

Antakya'da balık yeme alışkanlığı iyice azaldı. Balık kaynağı olan Asi nehrinde artık su yok. Nehirden ve çaylardan çok az balık alınabilmektedir. Ayrıca Amik Gölü kurutulduğundan tüm Hatay balık kaynaklarından yoksun kaldı. Balık Antakya ve ilçelere Samandağ ve İskenderun'dan getirilmektedir.

Amik Gölü kurutulunca ördek de sofralardan kalktı.

Balık daha çok buğulama olarak yapılır. «Tepsiye balık» dediğimiz bu yemek sazan balığından yapılır. Zengin bir karışım ve bolca zeytinyağı içinde çarşı fırınına gönderilir. Orada nar gibi kızarır ve eve gelir⁵².

ZEYTİNYAĞLI LİBYE

“Çok sayın ve de yakınımız olan bir hanımın mektubu duruyor önümde. Daha bir aylık evli bu hanım. Çok ciddi ve narin. Baba evinde elini sıcak suya, soğuk suya daldırmış daldırmasına ama, bunu yalnız temizlik için yapmış. Peki nasıl geçirmiş zamanını. Okula gitmiş, okuldan dönmüş, berbere gitmiş, berberden dönmüş pırl pırl giysiler giymiş. Okumuşluğu da var. Nasıl mı, Saklambaç okumuş, fotoromanlar okumuş. Kerime Nadir'den ve bu tür yazar-cıklardan romanlar okumuş. Sorsan hangi artistin, hangi yemekleri sevdiğine dek tüm özelliklerini bilir... Çok ilginç bir kızımız bize mektup yazan.

Derken evlenmiş, evliliğinde eve hizmetçi girmemiş. Yani damat bey hizmetçi sokmaz eve. Böyle olunca ne olacak, iş kızımıza düşecek. Damat bey taze libyeyi (onların deyimiyle börölce, Antep ve Urfa'da lövlez) çok severmiş. Ne yapsın hanım kızımız, yazmış bana, soruyor nasıl yapılır diye, açıklayalım:

Libyenin gündeliğini yani çok tazesini aldık. Diyelim ki bir kilo aldık. Yarım kilo olgun domatesi de aldık mı... Aldık diyelim.. Sonra birkaç baş yeşil biber de alalım. Evde zeytinyağınız var. Hem de

⁵² Arif Okay'dan.



en alası var. Var değil mi hanım kızımız. Geldik eve. Geldik te ne yaptık... Gerekeni yapacağız tabii. Libyenin yüzüne bakıp duracak değiliz ya. Sen sittin sene baksan kendiliğinden pişmez bunu bile-sin...

Libyeyi doğramadan önce uçlarındaki bölümleri bıçakla koparıırken yanlarındaki saç inceliğindeki bölümü çıkarmak lazım. Bu iş maharet ister, yapılmazsa yerken sert olur. Ve de çiğnemesi zor olur. Bunun için beyden azar işitmek de var işin içinde. Diyelim ki o taze ellerle libyenin kılçıkları ayıklandı ve doğrandı. Ne mi yapacaksınız şimdi. Kolay, bak açıklıyorum, ocağı yak. Bir tencereye bir miktar zeytinyağı (200 gram) koy. içine bir baş soğanı ince ince doğra bir kaba. Sonra domatesi doğra bir kaba. Mümkünse kabuğunu soyarak doğra. Hazır mı bunlar. Hazır dedik, öyleyse yıkanan doğranmış libyeyi at içine tencerenin. Domatesi de at içine. Üstüne iki baş yeşil biberi ince ince doğra. Tencereyi koy ocağa, başlasın mal kaynamaya. Bu kaynayışın sesi tatlı olur. Dinle inanmazsan. Bir müzik kadar tempoludur sesi. Fokur da fokur, fokur da fokur. Dinle bak insanın oynayası gelir. Sakın ha oynamaya kalkışma, ikide bir kontrol etmeyi unutma. Mal yanar sonra. Diyelim ki, bir kaç kez kontrolünü yaptık ve malın suyu azalmış ve de pişmiş, piştiyse unutma hemen söndür ocağı.”⁵³

KÖMEÇ KAVURMASI:

Antakya’da da diğer Çukurova illerinde olduğu gibi ebegümecine “kömeç” denir.

Ancak Antakya’da kırdan kömeç toplamaya gidilince yalnız ebegümeci değil başka otlar da toplanır.

Kömeç deyince aklıma neredeyse bir asır yaşayan nenem Fatma Kadın (Okay) gelir. O kömeç yapacağı zaman eline bir çuval ve bir bıçak alır, kentin dışındaki yaban yazıya giderdi. Hemen her otu tanıdığı için kolayca ayırt eder, bir bıçak hareketiyle yerinden söker

⁵³ Abbuş Usta, 18 Temmuz 1973, *Kurtuluş Gazetesi*.

ve çuvala koyardı. Sanki onlarla konuşurdu. Adılarını ezbere bilirdi. Ebegümeci, kuzukulağı, devediken, soğukluk, ekşilik... Yani tence-reye değişik otlar girerdi.

Bu otların dikenli yerlerini ve köklerini keser, daha sonra bol su ile yıkardı. Doğradıktan sonra tencereye koyar zeytinyağında kavururdu.

Üzerine biraz limon sıkar ve sofraya koyardı.

Kimi zaman bunun üzerine yumurta kırıldığı da olurdu⁵⁴.

HUMMUS⁵⁵

Hummus oldukça geniş bir coğrafyada yapılan ve yenen yardımcı bir yemektir. Suriye’de, Irak’ta, Fas’ta, Tunus’ta yenen bu yemeği Bahreyn’de bile gördüm ve bizzat yedim. Kimi zaman iyi bir mezedir, kimi zaman tek başına bir öğünü savabilir⁵⁶.

Malzeme:

(6 kişilik)

Yarım kilo nohut, 2-3 kaşık tahin, limon

Süsleme malzemesi:

Kimyon, ince biber, maydanoz, turşu, domates, zeytinyağı

YAPILIŞI:

Nohut bir gün önceden suda ıslanır. Ertesi gün tencerde iyice haşlanır. Haşlanan nohutlar macun haline gelinceye dek mikserden geçirilir. Eskiden bu işlem el ile çevrilen et makinalarında yapılırdı.

⁵⁴ Kaynak kişi: Arif Okay.

⁵⁵ Antakya’da bazı sözcüklerin ortasındaki sessiz harf konuşma dilinde çift olarak söylenir. Kassap, kaşşık, gibi.

⁵⁶ Arif Okay’dan.



Daha sonra bir kaba alınan nohut ezmesi limon ve tahin ile karıştırılır.

Hazırlanan karışım bir servis tabağına ya da küçük meze tabaklarına konularak yayılır. Kimyon ve ince biber serpilir.

Görüntüyü tamamlamak üzere süsleme malzemeleri konur. Çapraz kesilen salatalık turşusu, domates üzerine dizilir. Maydanoz ekelenir. En son olarak zeytinyağı gezdirilir. Veya  ritilmiş tereyağı dökülebilir. İsteyen süneber içi ( am fıstığı) koyabilir⁵⁷.

PATATES ÜFELEMESİ

Malzeme:

(6 kişilik)

4-5 adet orta büyüklükte patates, 2-3 adet yumurta, bir baş kuru soğan, bir tatlı kaşığı kimyon, bir tatlı kaşığı ince biber, yarım çorba kaşığı domates salçası, yarım bağ maydanoz, sıvı yağ veya zeytinyağı

YAPILIşI:

Patates ve yumurtalar haşlanır. Derin bir kaba kuru soğan doğranır, baharatlar ve salça konur, zeytinyağı dökülerek karıştırılır. Patates ve yumurtalar kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Son olarak maydanoz doğrandıktan sonra hafifçe karıřtırılır⁵⁸.

ZAHTER SALATASI

Malzeme:

(6 kişilik)

250 gr zahter, 6-7 dal taze soğan, bir bağ maydanoz, bir çorba ka-

⁵⁷ Suat Serçe'den, 76 yaşında, Antakyalı, İzmir'de yaşar,  niversite mezunu, emekli  ğretmen. Derleme tarihi: Haziran 2003.

⁵⁸ Sündüz Okay'dan.

şığı nar eskisi, bir çorba kaşığı domates salçası, bir tatlı kaşığı pul biber, zeytinyağı

YAPILIŞI:

Zahter bir tahtada kıyılır. Taze soğan, maydanoz doğranır içine katılır. Nar eşkisi, domates salçası, incebiber, zeytinyağı katılarak karıştırılır. Eşsiz bir tadı olan zahter salataya ayrı bir tat verecektir. Zahter Amanos dağlarında yetişen elli altmış santim yüksekliğinde, yaprakları hoş kokulu bir bitkidir. Kesinlikle kekikle ilgisi yoktur

İlkbahar aylarında bir iki ay toplanabilen bu bitkinin yaprakları kahvaltıda yendiği gibi salatası da yapılır. "Carra peyniri" ne konur. Doğuda yapılan "otlu peynir", Hatay'da zahter ile yapılır. Kurutulmuş olarak kışın da kullanılır. Ayrıca zahter restoranlarda gözde bir meze olarak da hazırlanmaktadır⁵⁹.

ÇELEM (ŞALGAM) TURŞUSU:

Çelemler yıkanır, kabukları soyulur. Yarım santim kalınlığında enine doğranır. Doğranan çelemler ve keşşirler kavanoza konur. İçine tuz ve su konarak kavanoza basılır. Zamanla (1-2 ay) çelem turşu olacak ve çelem suyu (şalgam suyu) denen koyu kırmızı bir renk alacaktır⁶⁰.

KÜNEFE

Antakya'nın en ünlü tatlısı budur. Tüm Türkiye'ye yayılan bu tatlı maalesef büyük kentlerde Antakyalılar tarafından sunulmamaktadır. Çoğunluğu Güneydoğulu olan kebabçılarda artık künefe yaygın bir biçimde yapılmaktadır. Kimi yerlerde gerçekten güzel yapılmaktaysa da yine de bazı eksikleri vardır. Bunlardan en önemlisi tel kadayıfıdır. Antakya'da özel bir yapımı olan künefe tel kada-

⁵⁹ Arif Okay'dan.

⁶⁰ Handan Güleç'ten. Derleme tarihi Nisan 2003.



yını farklı bir biçimde dökülür. Daha kalın ve yumuşaktır, iki saat tezgâhta kalan tel kadayıf sertleşir ve onunla yapılan künefe makbul değildir.

Bir de en önemli malzeme peynirdir. Antakya'da künefelik peynir ayrı satılır. Günlük, tuzsuz ve farklı bir peynirdir. Bu peynirin bir özelliği künefeyi yerken sünmesidir.

“Künefe dökme” işlemini mutlaka anlatmak gerek: Antakya'da tel kadayıfa da künefe denir. Künefe yapan esnaflar bu işleme “künefe dökmek” derler. Eskiden yalnızca Uzunçarşı'da bulunan künefe yapımcıları şimdilerde Antakya'nın yeni mahallelerine yayılmıştır. Bu da künefenin Antakya'da ölmez bir tatlı olduğunu kanıtlamak bakımından önemlidir. “Künefe dökmek” denen işlem şöyle yapılır: Büyük bir tencere dolusunca neredeyse su kıvamında hamur hazırlanır. Daha sonra 'satıl' denilen yaklaşık 3 litrelik kaba konur. Bu satıl mekanizması olan bir kola asılır. Bu kolun altında LPG yanan bir bek vardır. Bu sac minik bir motor tarafından döndürülmektedir. Usta bu satıl kola astıktan sonra düğmeye basar, sac dönmeye başlar. Hareketli olan kolu sacın ortasına doğru alır. Satılın altında 8 adet meme vardır. Satılın üzerindeki musluğu açar ve süt kıvamındaki hamur memelerden ince huzmeler halinde akar. Usta bu kolu ortadan kenara doğru yönlendirir. En uca gelip musluğu kapadığında telcikler bir helezon çizmiştir. Pişme süresi 1 dakika sürmez. Bu telcikler bir bez ile ortasından toplanır, bir saç demeti halinde camlı tezgaha konur. Künefe dökme işlemi böylece tamamlanmış olur. Her esnaf satış miktarını bildiğinden iki saatte bitecek kadar künefe döker.

Eskiden künefe dökümü daha basitti. Sac sabitti. Usta eline satıl alır, sol elinin işaret parmağıyla delikleri kapatır, serbest eliyle sıvı hamuru satıla doldurur, ortaya doğru satılı yaklaştırır, birden parmağını çeker. Satılı döndüre döndüre kenara kadar getirir, yine ustaca bir hareketle memeleri parmağıyla kapatırdı. O zamanlar tüp ocağı değil, mangal kömürü kullanılırdı.

Malzeme:

(4 kişilik)

Yarım kilo künefe (tel kadayıf), 300 gram künefelik peynir, 1 kg. toz şeker, 250 gram tereyağı.

YAPILIŞI:

Bir tencerede seker kaynatılarak şıra oluşturulur. Şıra bir tarafa konularak soğumaya bırakılır.

Tereyağı bir sahandada eritilir. Künefe (tel kadayıf) bir siniye alınır, tereyağı ile ovalanarak karıştırılır. İyice tereyağını içen künefe (tel kadayıf) 4-5 cm.lik parçalar halinde kırılarak biraz daha karıştırılır. Künefenin yarısı bir tarafa ayrılır. Kalan yarısı tepsiye kenarlarında biraz boşluk kalacak biçimde bastırarak yayılır. Daha sonra peynir ufalanarak serilir. Ayrılan tel kadayıf son kat olarak serilir ve bastırılır.

Ocakta kızartma işlemine geçilir. Altı tamamen kızartılacaktır. Bunun için tepsi ateşe ortalınamaz, bir kenarı ateşe gelecek biçimde oturtulur. Burası başlangıç noktasıdır, buraya bir işaret konur (bir kağıt parçası, bir küçük kaşık gibi). Aynı noktaya gelinceye dek tepsi döndürülür. Bu işlem bitince bir kenara alınan tepsi silkelenerek künefenin yapışıp yapışmadığına bakılır. Bu önemlidir çünkü künefe atılacaktır. Yani havada ters yüz edilecektir. Künefe atılarak ters yüz edilir. Bu iş ustalık ister. Künefe yanlışlıkla ambarın arkasına gidebilir (şimdilerde buzdolabının arkasına). Diğer yüz de kızartıldıktan sonra bir kenarda iyice soğuyan şıra gezdire gezdire künefenin üzerine dökülür. Birkaç dakika şırayı emmesi beklenir. Hemen servis yapılır. Unutmayalım künefe sıcak yenir⁶¹.

MENENGİŞ HELVASI (MENENGİÇ)

Menengişi önce ayıklarım güzelce. Menengişi kavurursun. Havanda döversin. Çekirdekli olduğundan iyice dövülecek. Büyük ha-

⁶¹ Kaynak kişiler: Arif Okay; Sündüz Okay, 1966 doğumlu, Antakyalı, lise mezunu, ev hanımı. Derleme tarihi: 22/06/2003.



vanlarda dövülecek. Dövüldükten sonra bir tabağa alınır. Çok az biraz un katılır. Tereyağından o unu şöyle bir çevirirsin, kendini aldattırın. Yan tarafta da şire yaparsın. İkisini birleştirir, biraz daha dönderirsin helva olur⁶².

İRMİK HELVASI

Malzeme:

(5 kişilik)

Bir kâse irmik, 300 gr künefelik tuzsuz peynir, iki kâse toz şeker, tereyağı.

YAPILIŞI:

Bir kâse irmiği tereyağında kavur. İki kâse şeker üç kâse suyun içinde kaynatıldıktan sonra irmiğin üzerine dökülecek. Üzerine didiklenmiş peynir katılacak ve ara sıra karıştırmak üzere pişirilecek.

Bu tatlıda en önemli şey peynirdir. Künefelik peynirin özelliği piştikten sonra sünmesidir. Sünmeyen peynirle yapılan helva pek makbul olmaz⁶³.

TAŞ KADAYIF⁶⁴

Malzeme:

(4 kişilik)

Bir kg. taş kadayıf, bir kg. şeker, 300 gr ağız (veya 300 gr ceviz içi, bir kaç çorba kaşığı tahin).

⁶² Kaynak kişi: Şükriye Sabuncu'dan. Bağdat 1915 doğumlu, Antakyalı, İstanbul'da yaşar. Derleme tarihi: Mart 2003.

⁶³ Kadir İshakoğlu'dan. Haziran 2003.

⁶⁴ Taş kadayıf, bol sulu hamurdan yapılır. Künefe döken esnaflar taş kadayıfı da yaparlar. Bir kaptaki bulunan iyice sıvı haldeki hamur altında mangal kömürü yanan siyah sacın üzerine kaşıkla damlatılır. Böyle aralıklı olarak damlatma işlemi yapılır. Sonunda altı kızarmış üstü az pişmiş ve gözenekli 12-15 cm. çapında taş kadayıflar hazır olur.

YAPILIŞI:

Taş kadayıfların kızarmış tarafına ağız veya tahinli ceviz konularak ikiye katlanır kenarları yapıştırılır. Bir tepsiye dizilir. Bir tencerede şerbet hazırlanır. Hazırlanan şerbet sıcak iken tepsideki taş kadayıfın üzerine dökülür. Bir süre dinlendirilir. Bu tatlı sıcak ve taze iken yenir.

Hatay'ın bazı yerlerinde kızartılarak yapılan bu tatlı Antakya'da kızartılmaz. Bu tatlı yalnızca evlerde yapılır.

Ağız koyunun yavruladıktan sonraki ilk sütüdür. Biraz koyudur. Çok az ve kısa bir dönem bulunduğundan taş kadayıfın iç malzemesi olarak ceviz içi, süt kesniği ya da kaymak kullanılarak yapılır⁶⁵.

KÜSPE

Tahin bir miktar su konularak kaşıkla çırpılır. Bu çırpma işlemi yağ çıkıncaya dek yapılır. Buna küstürme denir. Yağ üstte toplanır, tortusu altta kalır.

Küspe kuru incir için hazırlanır. Eskiden tüm Antakya evlerinde zahire ambarında mutlaka kuru incir bulunurdu. Kuru incir küspeye batırılarak yenir.

Küspe eski Antakya'da 1960'lı yılların sonlarına dek çarşıda seyyar satıcılar tarafından da satılırdı. Kimi bunu yarım ekmeğin arasına koydurarak yer, kimi de aynı seyyar satıcıdan aldığı bir avuç kuru incir ile birlikte yerdi⁶⁶.

TURUNÇ REÇELİ

Dalından toplanan turunçlar bütünden rendelenir. Bu rendeleme işlemi dışındaki turuncu renkli bölüm gidinceye dek yapılır. Daha sonra kabukları dilim dilim çıkarılır. Suya konularak haşlanır,

⁶⁵ Nurten Ural'dan (48 yaşında, Antakyalı, emekli öğretmen).

⁶⁶ Handan Güleç ve Gizem İshakoğlu'ndan. Haziran 2003.



birkaç gün acı suyu akar. Sık sık suyu değiştirilir, arkasından sıkılır ve dilimler yuvarlak biçimde kıvrılarak büyük bir iğne ile ipliğe dizilir. Daha sonra büyük bir tencerede her 9 tane turunca bir kilo olmak üzere şeker kaynatılmaya başlanır. Şeker biraz ısınınca iplere dizili turunç kabuklarını tencereye koy. Bundan sonra şeker ve turunç birlikte kaynayacaklar. Şeker şurubu koyulaşınca indir ve soğumaya bırak, iyice soğuyunca ipleri çıkar ve reçeli bir kavanoza koy. Afiyet olsun.⁶⁷

KEREBİÇ

Malzeme:

Bir bardak zeytinyağı, bir miktar sıvı yağ, yarım bardak su, yarım bardak şeker, alabildiğince un, 100-150 gram ceviz içi, kabartma tozu, tarçın.

YAPILIŞI:

Hamur mayasız olarak margarin, sıvı yağ ve şekerle yoğrulur. Bir kaba ceviz kıyılır. Kıyılan cevizle tarçın katılır. Hamurlar avuç içi kadar alınarak parmakla içi oyulur. İçine ceviz doldurulur ve ağzı kapatılır. Bu işlem bittikten sonra tahtadan yapılmış olan kerebiç kalıbı hamurun üstüne bastırılarak şekil verilir. Bu kalıp el yapımı olup yerel özellikler taşımaktadır. Şekillendirilen hamurlar bir tepsiye dizilir. Çarşı fırını ya da elektrik fırınında pişirilir.

Kerebicin bir özelliği köpüğe batırılarak yenmesidir. Şekerden üretilen köpüğü Antakya'da Uzunçarşı'da bir esnaf yapıp satar. Bu meslek şimdilerde babadan oğula geçmiştir. Yukarıda yapılan kerebiç için yarım kilo köpük yeterlidir⁶⁸.

⁶⁷ İzdihar Yücel'den. Mayıs 2003.

⁶⁸ Kaynak kişi: Kadir İshakoğlu. Haziran 2003.

KÜLÇE

Malzeme:

(4 kişilik)

Bir kg. un, 20 gram yaş maya, bir çorba kaşığı çörek otu, bir çorba kaşığı, küncü (susam), iki çorba kaşığı şumra (rezene), bir miktar tuz.

YAPILIŞI:

Önce mayalı hamur hazırlanır, içine biraz tuz, şumra, çörek otu, küncü katılır. İyice yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır. Daha sonra yağlanan bir tepsiye hamurdan irice bir parça alınır ve yağ ile açılır. Açılan bu hamur toparlanarak uzun bir hale getirilir. Bir ucundan tutularak helezon biçimde dolandırılarak yaklaşık 15-20 cm. çapında yuvarlaklar oluşturulur. Elle bastırılarak düzeltilir ve 1-1,5 cm. kalınlığı geçmemesi sağlanır. Çarşı fırınına gönderilerek pişirilir⁶⁹.

ANTAKYA'DA İÇECEKLER:

Antakya'da payam şerbeti (meyan kökü şerbeti), dut şurubu, ayran, limonata, kahve, tarçın, koruk şerbeti, şalgam suyu, nar suyu, gazoz ve dondurma en eski ve en yaygın içeceklerdir. Elbette geleneksel olan içeceklerin yanında kola, meyve suyu gibi yeni içecekler de yaygınlaşmıştır.

Hastalık için kullanılan bazı içecekler de vardır. Bunlardan bazıları kudama (leblebi) çiçeği, kuru nane vb.

Antakya'nın en önemli içeceği meyan kökü şerbetidir. Onun anlatımına geçmeden önce nişan törenlerinin şerbetine kısaca değinmek istiyorum. Törende nişanlanan çifte nişan şerbeti içilir. Hatta bir kız verildiği zaman "Nişanı ne zaman olacak?" denmez "Ne zaman şerbeti içilecek?" ya da "Dün Aliye Kız'ın şerbeti vardı" denir. 1960'lı yıllarda ve daha öncesinde toz şekerin suda eritilmesiyle yapılan şerbet genç çifte içirilirdi. Oldukça ağır bu şerbeti içince nişan

⁶⁹ Kaynak kişi: Hatice İshakoğlu. Derleme tarihi: Haziran 2003.



gerçekleşmiş demektir. Yani yuzuklerin takılması kadar önemliydi. 60'lı yılların sonlarında artık limonata tercih edilmeye başlandı. Kiolarca limon sıkılarak yapılan şerbet davetlilere de dağıtılırdı. Zaman içinde bu âdet kalktı.

Meyan kökü şerbetini eskiden şerbetçiler sırtlarında taşıdıkları güğümde satarlardı. Tam teçhizat, ikinci sıralarında çarşmayı dolaşırlardı. Beyaz önlüklü, başları beyaz başlıklı, önlerinde bellerine bağlı bir bardaklıkta 5-6 bardak bulunan şerbetçiler bir elinde su dolu bir ibrik, diğer elinde iki bakır tas ile şerbet satarlardı. Bardakla içmek isteyen müşterisi için bir bardak alır güğümü hafifçe eğdiğinde şerbet musluktan köpürerek bardağa dolar hatta bu köpük bardaktan taşardı. Birçok insan tası tercih ederdi. Tasların önemli bir işlevi vardı. Şerbetçi tek eliyle tuttuğu iki tası birbirine ritmik biçimde vurarak gezer, bir yandan da bağırdı:

-Aşlama şerbet! Şerbeeet!

En eski ve en ünlü şerbetçiler küspeci Sıtkı, küspeci Hakkı ve "İskelet" idi. İskelet'in adı Mehmet Cemal idi. Ancak adını pek az kimse bilirdi. Şerbetçi İskelet saat 16.00 sıralarında Uzunçarşı'nın başına geldiği zaman elindeki iki tası birbirine vurarak "Aha ben yokardan gelyom!" diye bağırdı. Yaklaşık 200 metrelik çarşayı boydan boya indiğinde 50 litrelik şerbet bitiverirdi. Gerçekten yüzü ve vücudunun biçimiyle iskelete benzeyen bu şerbetçi orta boylu olmasına karşın 40 kg. civarında idi. 50 kg. şerbetle dolu güğümü taşıması gerçekten şaşırtıcıydı.

Şimdilerde şerbet arabalarda satılmakta. Güğümcüler zamanla azaldı. Şerbetçiler kentin merkezi yerlerinde gezmeden şerbet sunuyorlar. Farklı sunma biçimine karşın meyan kökü şerbeti içimi sürmektedir. Güğümcüler bir ara tamamen kalkmışken, son yıllarda yeniden ortaya çıktılar, hatta bugün sayıları üçe ulaşmıştır.

Meyan kökü bitkisine değinelim. Hatay'ın tüm açık arazilerinde, yol kenarlarında kendiliğinden yetişen 70-80 cm. yüksekliğinde ufak yeşil yapraklı bir bitkidir. Yaprakları ele yapışan bir özelliğe sahiptir. Bu bitkinin kökleri bitişiktir. Kökleri topraktan çıkarılarak şerbet yapımında kullanılır.

YAPILIŞI:

Meyan kökleri güzelce yıkanır. Daha sonra bir tokmakla dövülür, lifler haline getirilir. Daha sonra kazanlara konularak su içinde uzunca bir süre bekletilir. Meyan kökünün özü suya geçer. Suyun rengi kahverengiye dönüşür. Şerbet başka kaplara aktarılır. Bu işlem yapılırken süzmek amacıyla tülbenkten geçirilir. u işlem birkaç kez yapılır ki böylece tortu kalmaz. Daha sonra satıcıların güğümlerine aktarılır. Ancak bu hazırlanan şerbet maya denilen özdür. Güğümlere aktarılırken aşılama gerekir.

Şerbetçiler kendileri şerbeti yapmazlar. Bir evde yapılmakta olan şerbeti hazır alırlar, sattıktan sonra parasını öderlerdi.

Meyan kökü bilinen en eski tarihiyle 80 yıldır İskenderun'da bir yerel bir Türk firması tarafından A.B.D.'ye ihraç edilmektedir. A.B.D.'de Pal Mal sigara fabrikasında tütüne katıldığı açıklanmış; ancak Coca Cola'ya katılıp katılmadığı şirket tarafından saklandığı için öğrenilememiştir⁷⁰.

LEYMUNLU DONDURMA (LİMONLU DONDURMA)

Bu dondurmayı Köşker Çarşısında⁷¹ sık sık yedim. Antakya'nın ünlü dondurmacılarından amcam Sabri Okay⁷² limonlu dondurmaya en iyi o yapardı. Bunun yapımını gördüm. Ancak yapımını Hayriye Kadından aktarmak istiyorum. Ben yalnızca dondurma arabasını anlatacağım. Benim çocukluk yıllarımda, yani 1960'lı yıllarda Antakya'da pastacı dükkanı birkaç taneydi. Dondurma daha çok arabalarla seyyar dondurmacılık biçiminde halka ulaşırdı. Kimi

⁷⁰ Arif Okay'dan.

⁷¹ Burada sözü edilen çarşılar biraz değinmek gerek. Eski Antakya çarşıları mesleklerle göre sıralanırdı. Örneğin köşkerler çarşısında yalnızca köşkerler olurdu. Neccar Bazarı, Semerciler Çarşısı, Çıkrıkçılar Çarşısı bunlara birkaç örnektir. Artık bazı sanatların ölmesi sonucu çarşılarda lonca sistemi bozulmuş ve farklı esnaflardan oluşan bir yapı ortaya çıkmıştır. AO.

⁷² Sabri Okay (1918-1995): Antakyalı, eskiden köşkerlik yapardı. Köşkerlik mesleği ölünce, kışın tezgahçılık, yazın dondurmacılık yapardı. Okuma yazması var.



dondurmacılar arabalarını ite ite dağ mahallelerine de tırmanarak satış yaparlardı, kimileri ise çarşılarda sabit yerlerde dondurma satarlardı. Herkesin kısmeti ayrı idi. Kadınlar ve genç kızların pek dışarıya gzmeye çıkmadıkları o dönemlerde zorunlu olarak dondurmacı dükkânları azdı ve dondurma ayaklarına gelirdi. Çarşılarda bulunan dondurmacıların müşterisi esnaf, sanatkâr, kalfa ve çıraklardı. Böylelikle herkesin sabit müşterisi olurdu.

Dondurma arabasına gelince tahminen 120x180 cm. ölçülerinde ahşap bir araba. Ortasında dondurma güğümü sığacak büyüklükte kapaklı iki ayrı bölme. Kenar sıra göz göz bardaklık, sağ tarafta 15-20 litre su alabilecek tutya⁷³ bir su deposu, altta ise şunu bunu tıkıştırdıkları bir bölme... Bu su depocuğunun üzerinde bir hanifiye (musluk) olur, burada bardaklar yıkanır. Araba yaz başında yeniden yağlı boya ile boyanır böylece mevsimine hazırlanır. Kış gelince amcam arabasını dağ mahallesinde bulunan evine götürürdü.

Şimdi Hayriye Kadına kulak verelim:

“Rahmetli kışın bir kondura mağazasında tezgâhtarlık yapardı. Yaz geldiği vakit oğlanlardan birinden barabar-ekseri Arif Oğlan’dan barabar- dondurma satardı. Sebbehten dondurmaya hazırlardı. Köşker Çarşısının başında, Çıkırıkçı Çarşısının dibinde bir köşede hazırlar ve orada satardı.

Şimdi 4-5 kilo leymun alır, bunu evde ezerdik. Bunu bir kaba koyar, yoldan da şeker alarak giderdi. Arabasını gece Kurşunlu Han’a⁷⁴ koyardı. Gider orada dondurma teknesinin içine limonu koyar, şekerini koyar, limonata kadar su koyarak iyice karıştırır. Don-

⁷³ Tutya, ince galvaniz sacdır. Bu sac la lehim yoluyla cezve, şaplak, ibrik, huni yapan sanatkarlar vardı. Tenekeçiler Çarşısı denilen bu çarşıda anık bu sanatkarlar kalmamıştır.

⁷⁴ Kurşunlu Hana biraz değinmek gerek. Köşker Çarşısında bulunan, Sokollu Mehmet Paşa tarafından yaptırılan (1660) Kurşunlu Han orta büyüklükte muhteşem bir taş yapıdır. Sokollu tarafından yaptırılmasına karşın nedense şahıs malıdır ve sahipleri 33 kişidir. Alt katında dükkânlar bulunan hanın üst katında döşemeciler çalışmaktadır. Çok sayıda malikinin olması ve döşemecilik sanatının etkileri nedeniyle hızla harap olmaktadır. İçinde bir de mescit vardır. AO.

durma güğümünün etrafına kelip kelip (kalıp) buz dizerek iyice sıkıştırır. Buz çabuk erimesin diye bolca kaba tuz koyar, havlu kimi bir şeyle sarardı. Daha sonra güğümün kapağını kapatırdı, kapakta çift saplı bir kulp vardı. Bu kulbu iki eliyle fır fır kimi çevirirdi. Bakır sacdan olan güğüm buza sürttükçe içindeki leymunata önce soğur, sonra donmaya başlardı. Buzun şekli güğüm gibi yuvarlaklaşırdı. Eridikçe yeni parçalarla sıkıştırırdı. Bu değişik bir dondurmadır. Böyle içinde yarı buz parçaları olurdu. Şele (şöyle) tam buz değil de, kar parçaları kimi. Amma içimi güzel. Neredeyse saf leymun... Çarşının adamları başından eksik olmazdı. Eskiden o devirlerde avratlar çarşıya pek inmezdi. Amma ben bir sebepten bir iki kere gettiğimde gördüm, dondurma arabasının başı öğlen nöbetinde adam kaynıyordu. Arif Oğlan da kene yardım ediyordu ancak yerleştirmek ne mümkün. Südlü dondurma da yapardı amma o pek getmezdi. Leymun hem ferahlatır, hem de içindeki buzlar çok güzel serinledir”⁷⁵.

KAVIRGA:

Eskiden Antakya’da kış geceleri nasıl geçerdi? Televizyonun yayına başlamadığı, hemen hemen birkaç ev dışında radyonun olmadığı evlerde, hattâ elektriğin bulunmadığı dönemlerde saat 16.00’da başlayan ve 15 saat süren kış geceleri nasıl eğlenceye dönüşür? İşte Antakyalının bulduğu çözümler:

Geniş ailelerin olduğu, kapı ve çıkmaz komşuluğunun sıcak ilişkilerle sürdüğü evlerde, mutlaka beyaz dolaklı, nur yüzlü bir nene olurdu. O zamanın tek ısınma aracı olan tandırın çevresinde, aile bireyleri, torunlar, komşular oturur nenenin anlatacağı metelleri dinlerlerdi. Bu arada geceye oldukça mütevazı ikramlar renk verirdi. Bunlar; kırık kudama (leblebi), kuru incir ve küspe, menengiç ve elbette kavırğa..

Nene baş köşede oturur, genç kızlar o gecenin eğlenceliğini getirir, tandırın üzerine koyardı.

⁷⁵ Kaynak kişi: Hayriye Okay, Dondurmacı Sabri Okay’ın hanımı, Antakyalı, 74 yaşında, okuma yazması yok, ev hanımı. Derleme tarihi: Eylül 2001.



Evin her bireyi, hatta varsa konular ninenin anlattığı baldan tatlı meteli dinleyerek güzel vakit geçirirlerdi.

Oldukça ekonomik olan kış gecelerini burada sıralamakta o günün koşullarını bilmek açısından yarar görüyorum.

Kavırğa; bu nohut kavurmasıdır. Şimdi bunun yapılışını Antakyalı bir ev hanımından dinleyelim:

“Eskiden çerez mi alınırdı. Bunu en güzel yaklaşık 100 yaşında rahmetli olan kayınvalidem yapardı. 6-7 kilo nohutu geceden bir kabda ıslardı. Suyun içine bolca tuz ve bir miktar karbonat koyardı. Sabahleyin o nohutu güzelce yıkardı. Daha sonra onu bir sepete koyar, bildiğin kamış sepete, ölbe dediğimiz tuz kabını da alır fırına giderdi. Fırıncıların siyah büyük tepsileri olurdu. Fırıncı o nohutu tepsilere yayar, üzerine tuz serpeler, bir miktar su koyar ve fırına atardı. Ara sıra çıkarır, karıştırırdı. Nohut kızardıktan sonra kayınvalidem yeniden sepete doldurur, eve getirirdi. O nohut odun ateşinde piştiği için gevrek ve çok lezzetli olurdu. Ayrıca tavada karpuz ve kavun çekirdeği de kavurarak-büyük kavanozlara doldururdu, işte buna Antakya dilinde “kavırğa” derdik, en güzel çerez de bizim için buydu.”⁷⁶.

SONUÇ:

ANTAKYA MUTFAĞINDA DEĞİŞİM

Kökenini, özelliklerini ve yemeklerini anlattığım Antakya mutfağı ve Antakya halkının yemek kültürü, damak tadı özünü yitirmemiştir. Değişen yaşam biçimi, teknoloji, diğer kentlerin etkisi elbette yemek yelpazesini etkilemiştir. 1980’li yılların başlarında tavuk eti yaygınlaşmaya başlamıştır. Geleneksel bazı yemekler yeni aletlerle yapılmaktadır. Mikser, robot, LPG ocakları, mikrodalga fırınlar birer örnekler.

Bir bölüm geleneksel yiyecekler yapılmamaktadır. Artık yapılmayanlar ya da unutulmuşlar arasında evde yapılan sac ekmeği, kara undan yapılan açık somun ekmeğini saymak mümkündür.

⁷⁶ İzdihar Yücel’den.

Antakya'da artık kavırğa (Nohut kavurgası) yapılmamaktadır. Yerli karpuzun iri çekirdekleri kavrularak eğlencelik haline getirilirdi. Ancak artık karpuz cinsi değıştiğı ve yeni karpuzların çekirdekleri ufak olduğundan bu eğlencelik iyice azalmıştır. Menengiç kavurgası, küspe de yapımı azalanlar arasına girmiştir. Halevet (uykuluk) artık Antakya'da az yenmektedir.

Antakya'da halen kent içinde bile biber salçası, domates salçası, bamyı kurutması, zahter kurutma işleri eskisinden daha az yapılmaktadır. Kadınlar da çalıştığı için uzun uzadıya kış hazırlıkları yapılmamakta, zahireler bunun yerine hazır alarak eve depolanmaktadır. Ayrıca yaz sebzeleri derin dondurucularda saklanmaktadır.

Piknik yerlerinde yemek pişirilmesi, kebab yapılması çoğalan otomobillere karşın azalmış, bunun yerine piknik yerlerinde çoğalan kebabçı ve restoranlarda yeme alışkanlığı oluşmuştur.

Esnaf ve sanatkârlar yine öğle yemeklerini çarşıda yemektedirler.

Ev hanımı olanların bile önemli konukları geldiğinde özgün Antakya yemekleri yapan lokantalardan yemek getirttikleri olmaktadır.

Zengin yemek çeşitleri Türkiye'nin diğer bölgelerinde tanıtılmamış, hatta başka bölgeler tarafından sahiplenilmiştir. Bu konuda çok kapsamlı kaynaklar basılamamıştır.

Geçen zaman içinde birçok değışikliklere karşın Antakya mutfakğı özgün yerini koruyor diyebiliriz.



Evine konuk olduğumuz Hafe Ömeroğlu, Antakya'nın geleneksel kış hazırlıklarını anlatırken (Fot: Sündüz Okay, 21 Nisan 2003).



Taze fasulya yemeğinin tarifini derlediğim Melahat Yılmazlar, kış hazırlığı yapıyor. Evinin avlusunda çuvallar dolusu zehir gibi acı biberleri yanyor. Bir bölümü salça olacak, bir bölümü kurutulacak ve ardından çekilerek ince biber olacak (Fot: Macit Yılmazlar, 1993).



Bir mahalle tandırı. Bunlar mahallelinin ortak malıdır. Ekmek, biberli ve katıklı ekmekler çalı çırpı ateşinde pişerler ve bambaşka bir lezzetli olurlar. Tanderların sayıları giderek azalmaktadır. Resimdeki bu tandır artık yoktur (Fot: Arif Okay, 1998).



Şehriye yapımını anlatan İzdihar Yücel evinin mutfağında (Fot: Özgür Yakaç, 1997).



Çiğ köfte Antakya'nın en önemli yemeğidir. Sündüz Okay
çiğ köfteyi sıkımlayıp tabağa dizerken görülüyor.
(Fot: Arif Okay, 11 Eylül 2003).



Enzehlet'te seyran kilimleri
çapıt dokuma yün karışımı anılar
ocaklarda çalı çırpı
patlıcan dolması eşki aş
tabbuhalarda
kırmızı çiçek açar sarmıçiler

(Süleyman Okay, Hoşçakalın Dostlarım,
Belge Yayınları, İstanbul, 2001, s. 95)

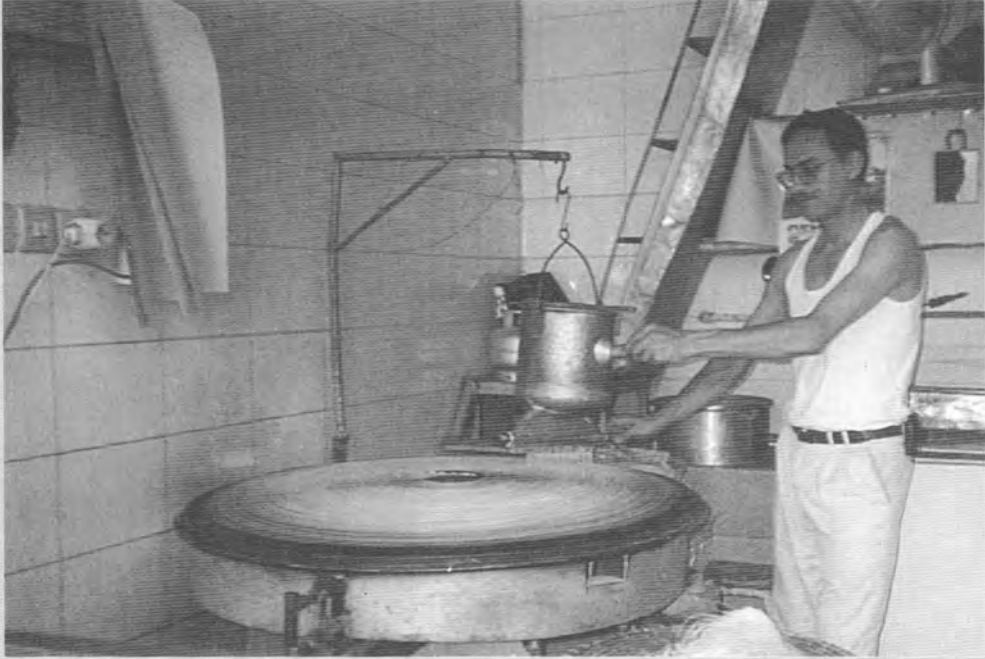
Eskiden Antakya'da enzehlet, Kazzıklı, Harbiye (Defne)
denilen seyran yerlerine eğlğnmeye gidilirdi.
Resimde görülen yer Antakya'nın en ünlü seyran yerlerinden Enzehlet'tir.
Sarmıçı yapan hanım İzdihar Yücel, uzanmış olan Süleyman Okay
(Fot: Kasım Yücel, 1957).



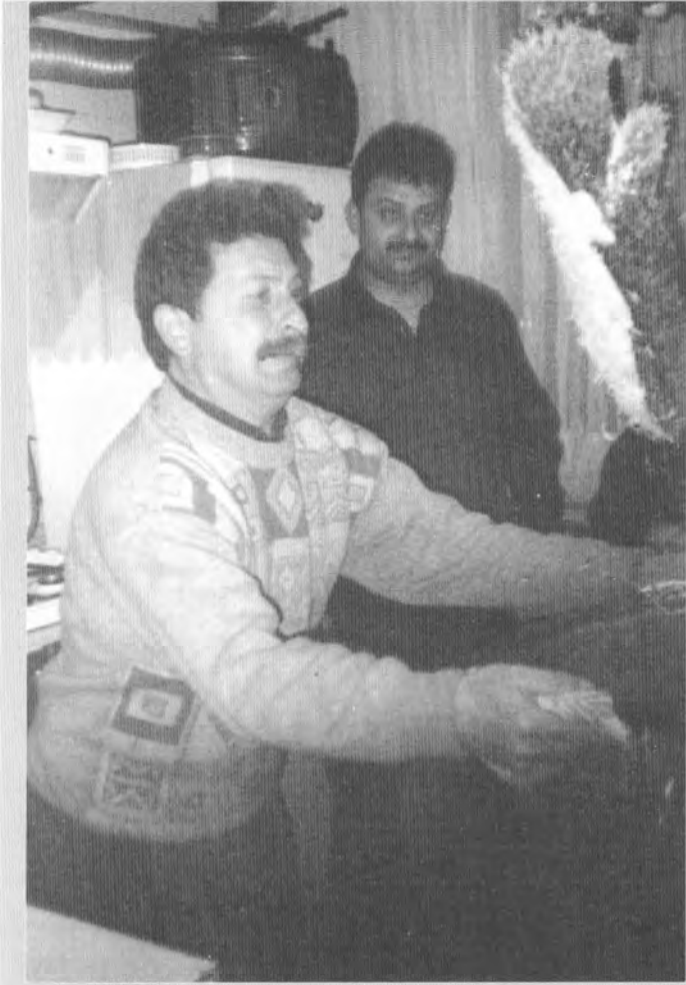
Handan Güleç'in hazırlayıp pişirdiği
"karın ve sucuk dolması"
(Fot: Sündüz Okay, 5 Eylül 2003).



Ev hanımı Handan Güleç, oruk (İçli köfte) yaparken (1995).



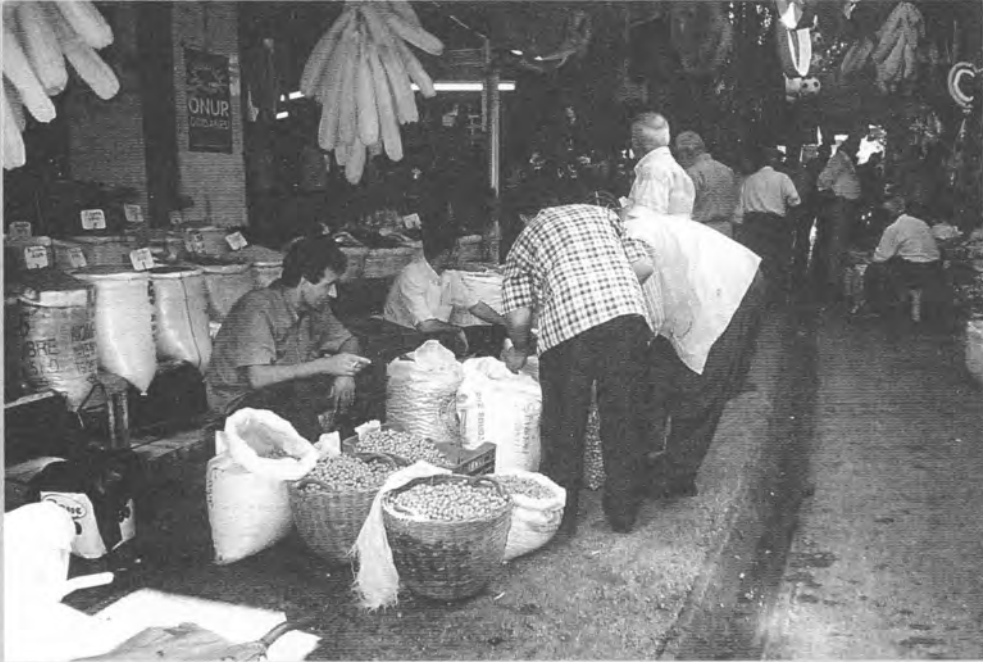
Antakya-Uzunçarşı'da bir künefeci dükkânı. Künefe dökten usta Emin Mehmet Ergin (Fot: Ali Güleç, 5 Eylül 2003).



Altı kızaran künefenin, üstü de kızarsın diye atılması gerekir.
Arif Okay'ın attığı künefe havada dönmesini tamamlayıp siniye inmek üzere.
Olup biteni dikkatle izleyen Selim Yılmazlar
(Fot: Ezgi Okay, Mart 2001).



Köşker Çarşısı'nda...
Meyankökü şerbeti Yusuf Çakıcıoğlu'nun güğümünden bardağa dökülüyor.
(Fot: Arif Okay, 22 Ağustos 2003)



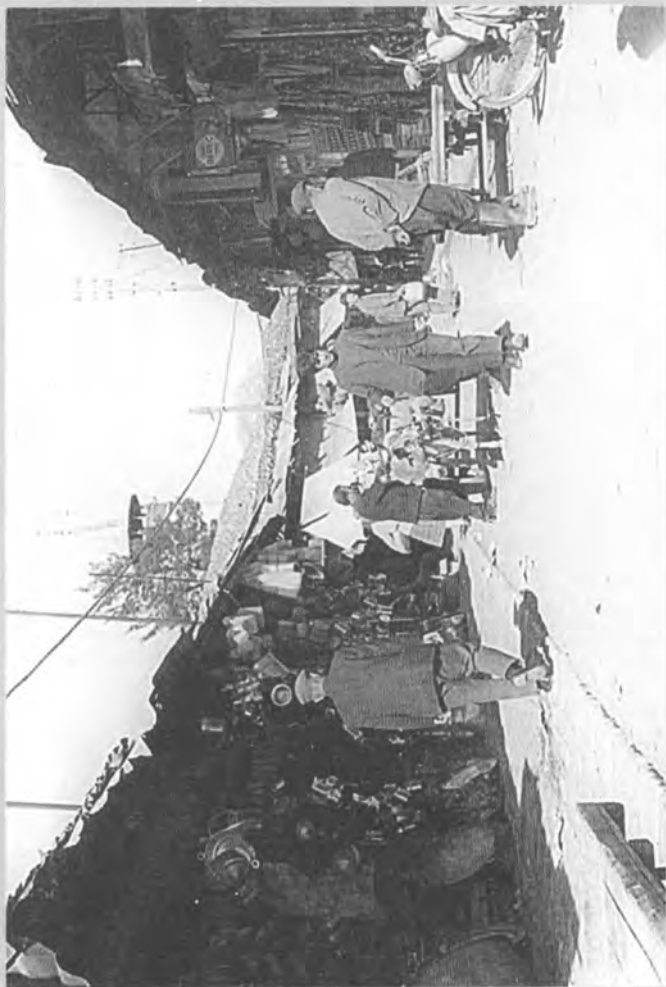
Meydan Çarşısı... Tahıl, bakliyat,salça,baharat,zeytin... Ne istersen var.
(Fot: Arif Okay, 24 Eylül 2002).



Antakya-Meydan Çarşısı (Buğday Pazarı/Tene Meydanı):
El arabaları mahallelerine ve keseye en uygun taşıma aracıdır
(Fot: Necmi Burgaç, tasarım: Müslüm Kabadayı).



Leymun (limon) dondurmasının ünlü ustası Sabri Okay yanında annesi Fatma Kadın ile. Fatma Okay yazımızda geçen “Sucuk ve karın dolması”nın kaynak kişisidir (Fot: Arif Okay,1979).



Antakya-Uzun Çarşı (Bakırcılar Çarşısı) (Fot: Kasım Yücel, 1954).



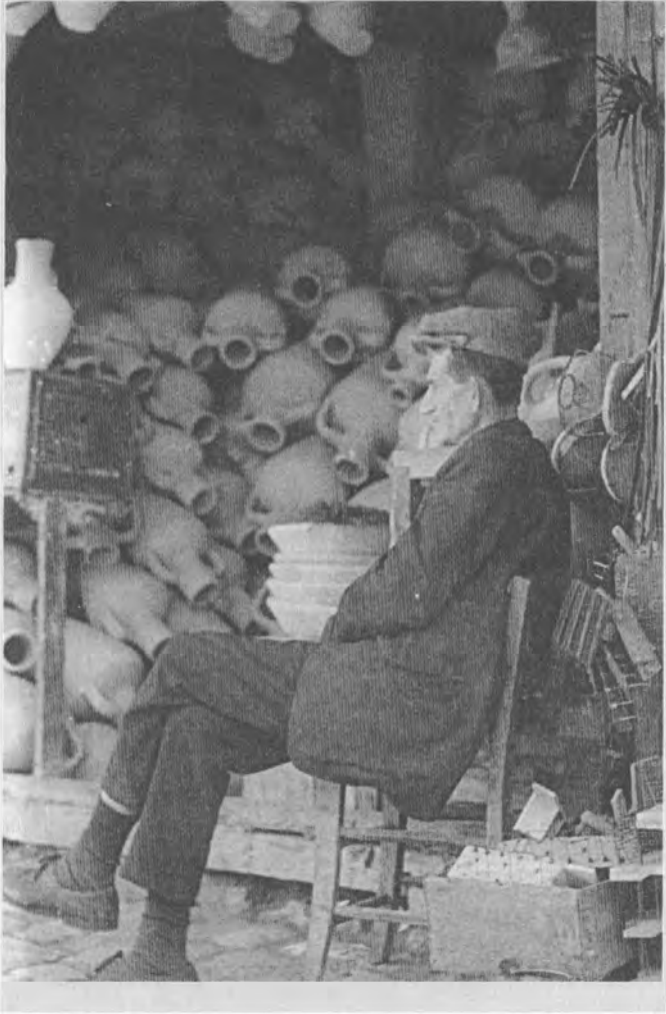
Hatay'ın Samandağı ilçesine bağlı bir Ermeni köyü olan Vakıflı'da aşşir (herise) şöleni. Her yıl Ağustos'un ikinci pazarı "bayram" olarak kutlanır. Rahiplerin kutsadığı bu yemeğin dağıtımı şenlik havasında geçer (Fot: Müslüm Kabadayı, 10 Ağustos 2003).



Enneplik (Hünnaplık) Mahallesi'nden bir görünüm.
Japon arabalarına benzeyen bir el arabası ile yük taşıyan bir arabacı
(Fot: Lütfi Yücel, 1970'lerin başı).



Enneplik'te kurulan bir zamanların ünlü “Hayvan Pazarı”. (Mehmet Saplama Arşivi'nden, 1960'ların sonu 1970'lerin başı).



Buğday Pazarı ya da Zehre Çarşısı.
Burada zahirecilerden başka esnaf da bulunurdu. Bir testici dükkanı.
Üstte kamış sepet ve dümbek; sağda ise fare kapanı, kuş fakı,
tel sepet ve sapan lastiği görülmektedir.

Bursa'dan Damağa Vurgular

Gelimiz Bursa yurdumuzun kuzeybatısında, Marmara bölgesinin güneyinde yer alır. Kuzeyden Marmara denizi, Yalova ve Kocaeli; güneyden Balıkesir ve Kütahya; kuzeydoğudan Sakarya, doğudan Bilecik, batıdan Balıkesir illeriyle çevrilmiştir. Marmara bölgesini İç Anadolu'ya ve Ege'ye bağlayan bir kavşak noktasındadır.

Bursa, sulanabilir geniş ovaları, verimli toprakları, geniş meraları, Uludağ'dan kaynaklanan bol su kaynakları, lezzetli tarım ürünleri, dünyada sadece Uludağ'da bulunan bitki florasını yiyerek yetiştirilen hayvanların etlerinin lezzeti ile ayrıcalıklı bir yöredir. Bir yörenin yiyecek kültürünün zenginliği, mutfak için gerekli malzeme ile yakından ilgilidir. Henüz soğutucunun ve metal araçların icat olmadığı 1900'ler öncesinde kentlerin yakın çevresinde üretilen gıda ürünleri, mutfak kültürünün konumunu belirlemiştir. Bursa mutfak için gerekli gıda ürünlerinin üretildiği zengin olanaklara sahiptir. İklim özellikleri ve Uludağ'ın değerli suları, Bursa yöresindeki ovalarda hayvansal ve tarımsal ürünlerin hem çeşitli hem de bol ve kaliteli olarak yetiştirilmesini mümkün kılmaktadır.

1432 yılında bir ticaret kervanıyla Bursa'ya gelen Fransız gezgin *Broquiere*'nin bize bıraktığı bilgiler, yemek kültürü bakımından ilgi çekicidir: "Bursa'ya yarım günlük mesafedeki bir kasabaya (Aksu) girdik. Burada et, bağ bozumu zamanındaki tazeliğini bütün bir yıl

* Dr.; Uludağ Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Öğretim Üyesi.



muhafaza eden üzümler bulduk. Bu kasabada ayrıca, manda sütünden yapılmış çok güzel ve lezzetli bir krema bulduk; buna 'kaymak' diyorlardı. O akşam Türkler bana çok pişirilmeyen, yarı yarıya pişmiş denilebilecek ızgara et yedirdiler. Bunlar parça parça kesilerek ve bir şişe geçirilerek ızgarada pişiriliyordu. Bu, Bursa şehri ticarette çok ilerlemiş güzel bir şehir. Türklerin sahip olduğu şehirlerin en güzeli. Olimpea adı verilen azametli bir dağın eteklerine kurulmuş ve güneye doğru yayılmış çok büyük bir şehir. Dağdan inen bir ırmak, şehrin birçok yerinden geçer ve bu yüzden burası olduğundan daha büyükmüş gibi gözüktür; ırmak şehrin çeşitli yerlerinden geçtiği için şehir sanki kasabaların yan yana gelmesinden olmuş gibidir. Burada darüüşifalar ve imarethâneler vardır. Bunlardan üç ya da dört adet mevcut olup buralarda muhtaçlara ekmek, et gibi yiyecekler veriliyor."

Saray mutfağı için, her yıl Bursa'dan talep edilen gıda ürünleri yörenin bu bağlamdaki kapasitesini ifade etmektedir. Bursa'dan ekmek, et, pirinç, sade yağ, bal, kahve, tavuk, yumurta, soğan, sirke, peynir, yoğurt, karabiber, sakız, zencefil, şeker, badem, kişniş, fıstık, nar, limon suyu, elma, süt, has un, nişasta, turşu, kuzu eti, toklu koyun eti satın alınmaktaydı.

500 yıl önce Bursa'da sebzeciler ve pazarcılar vardı. Bunların sattığı sebze ve meyvelerin çok çeşitli olduğu dikkati çekmektedir. 1880-1881 tarihinde Bursa'da bulunmuş olan Marie de Launay tarım ve hayvancılıkla ilgili duruma ilişkin rakamlar verir. Örneğin Bursa Sancağında bir milyon baş koyun beslenmekteydi.

Bursa mutfağının gıda gereksinimi fiziksel dokusunda iz bırakmıştı. Kentte Balıkpazarı, Başçı İbrahim, Çömlekçiler, Ekmekçi Hamza, Ekinci, Elmalık, Galle (Tahıl) Pazarı, Helvacıoğlu, Manticı, Narlı, Tuzpazarı, Yoğurtçu Baba, Kasapbaşı gibi yer isimleri dikkati çekmektedir. Bursa çarşıları arasında Balıkpazarı, Tuzpazarı, Bostancılar, Çatal Fırın, Buğdaypazarı, Tavukpazarı gibi gıda ürünlerinin toptan satıldığı özel mekânlar bulunmaktaydı. Türk Ahi örgütlenmesinin gereği olarak kentte üretim yapan esnaf arasında gıda ürünleri ile ilgili olanlar da mevcuttu. Örneğin 1604 yılına ait bir vergi listesinde, Bursa'da mevcut 26 esnaf loncası içerisinde 7 tane-



si ürünler ile ilgiliydi. Bu tarihte Bursa'da örgütlenmiş esnaf arasında ekmekçiler (habbazlar), kasaplar, bakkallar, başçılar, aşçılar, bozacılar, atarlar (aktarlar) ve kadayıfçılar bulunmaktaydı.

Bugünkü gibi, hazır meyve sularının kolesterolsüzünden light'ına midyumundan hardına bilumum meşrubatın üretildiği o dönemde, tükenmez bir başka gelenek ise bir kaptaki ekşitilen ve aldığında su eklenerek çoğaltılan üzüm, elma, armut karışımı, içenlere akşam üzeri keyfi sunardı. Evlerde mutlaka yapılabilecek bir içecek de, limonatadır. Bunaltıcı uzun yaz günlerinin ferahlatıcı lezzeti olan o çeşit çeşit şerbetler de diğerleri gibi unutulmaz.

İstanbul'daki sarayın buz ihtiyacı, Osmanlıda Ulubuzluk olarak isimlendirilen, uzun süre Keşiş Dağı olarak bilinen Uludağ'dan taşınarak sağlanırdı. Meşhur seyyahımız Evliya Çelebi bu konunun detaylarını ve Uludağ'ın güzelliklerini *Seyahatname*'sinde anlatır: Süleyman Han pınarına varan gezi grubu, gönül açıcı ve cana can katan akarsuyu gördüklerinde kendilerinden geçerler. Bir kayadan âb-ı hayat fışkırır ve buz gibidir. O kaya bir insanın dokunmasıyla sallanır. Bu mekânda küçük-büyük göller vardır. Göllerde bir-iki okka çeken alabalıklar vardır. İstanbul'dan gelen karcıbaşı 200-300 adamı ile göllerdeki buzları keser. Her parçası billûr gibi buzlar elmas parçası gibi insanın yüzünü kamaştırır. Temmuz ayında karcıbaşının izniyle Bursa halkı binlerce katır yükü buz parçalarını şehre indirerek susuzluklarını giderirler. Ayrıca devlete ait binlerce katır ile kar ve buz Mudanya İskeleyi'nden kar gemilerine yüklenir ve İstanbul'a padişahın mutfağına, helvahânesine, has haremine, sadrazama, yedi vezire, şeyhülislâma ve kazaskere dağıtılır. İşte Uludağ böyle bir kar hazinesi ve rahmet buzudur.

Bursa Uludağ'ın türlü nimet ve güzelliklerle donatılmış mera ve mezra yerleri de şöhret sahibi idi. Suyunun ve havasının güzelliğinden dolayı halkın yüzünün kırmızı ve güzellikte emsalsiz olduğu söylenir. 17. yüzyılda önemli 17 adet pınar ve kaynaktan söz edilir. Sularında nefis balıklar avlanmakta ve bunların bir kısmı da saray mutfağına gönderilmektedir. Çeşit çeşit hoşafaların renk renk şurupların, mükemmel kahvelerin, ilik gibi süzme bozaların, Handanbey şerbeti, Petrelioğlu şerbeti, Karanfilli şerbeti ve Sercahoğlu şerbeti,

lezzetini Uludağ'ın buz ve sularından alırdı. Evliya Çelebi'ye göre o tarihte Bursa'nın çeşmeye ihtiyacı olmamasına rağmen, hayır sahipleri 2060 çeşme yaptırmıştır. Uludağ'ın suları saf, hafif, soğuk, güzel ve tatlıdır.

Uludağ'da yetişen ve avlanan alabalıklar diğerlerinden daha farklı ve lezzetlidirler; saray mutfağının ihtiyacı karşılanmadan devlete ait olan akarsu ve göllerde başkalarının balık avlamaları yasaklanmıştır.

Netice olarak Uludağ için şunu söylemek mümkündür. Tarihte ve günümüzde güzellik ve değerinden bir şey kaybetmeyen, her zaman cazibe merkezi olan Bursa ve Uludağ, Osmanlı döneminde saray mutfağının ihtiyaçlarının karşılandığı yer olma özelliğini taşımıştır. Bursa'nın meyvesi, balığı, karı, buzı; Uludağ-Mudanya-İstanbul veya Uludağ-Mudanya-Rodoscuk (Tekirdağ)-Edirne-İstanbul denizyolunun önemli malları olmuştur. Tabii ki karayolu ile de ticarî malların taşınması söz konusu idi.

Kaybolan Lezzetler

Lezzetlerin yok olmasının birçok nedenleri vardır. Bunların başında sosyo-ekonomik güçlükler, uzun süren savaşlar, göçler ve bazı yemek türlerinin yapımındaki zorluklar gelmektedir. Teknolojik gelişmeler ve yaşamdaki hızlilik, insanları hazırcılığa ve kolaycılığa itmektedir. Çalışan bayan nüfusunun artması, pratikliği zorunlu hâle getirmektedir. Kültürel etkileşimi de göz ardı etmemek gerekir. Görsel medyanın gelişmesi, topluluklar arası etkileşimi hızlandırmaktadır. Global dünyada insanlar aynı hareketleri yapmaya, aynı içecekleri içmeye ve aynı yemekleri yemeye yönlendirilip, özendirilmektedir. Tüm bu etkenler yerel yemeklerin bir bir kaybolmasına neden olmaktadır.

Bursa'da kaybolan lezzetlerden bazıları aşağıda çıkarılmıştır:

Ramazan kebabı: Koyun eti ve tereyağı et suyu ile yumuşatılmış ince pidenin mükemmel uyumundan oluşan bu yemek, özellikle Ramazan ayında üzeri yağlı kâğıtla kapatılmış toprak güveçte ağır ağır pişirilir.



Kavata: Kavata, yöreye özgü ve yeşil domatese benzeyen bir sebze. Doğranıp haşlanarak kevgirden geçirildikten sonra ayrı bir yerde, soğan ve yağla kavrulmakta olan koyun etinin içine karıştırılıp az su eklenerek pişirilir.

Nohutlu mantı: Yoğurtlu hamur da denilen, Ramazan'dan önce hazırlanan hamurların küçük kareler şeklinde kesilip ortasına nohut konduktan sonra fırında kızartılıp kurutulması esasına dayanan, aslında bildiğimiz kıymalı mantının nohutlusudur. Amerikan bezinden hazırlanmış torbalara doldurulup askıya asılan hamur, yeneceği zaman et suyuyla sulandırılıp üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra pul biberli kızdırılmış tereyağı gezdirilip servis edilir.

Zeytinyağlı domates: Özellikle eylül ayında iyice kızarmış olan domateslerden yapılan ve pirinçle zenginleştirilen bir Bursa yemeğidir.

Kıymalı kestane: Kabukları soyulmuş kestaneler tereyağında kavrulmuş kıyma ile pişirilir. Tuzlu ve tatlının değişik bir karışımıdır.

Kestane böreği: Bursa ile özdeşleşmiş kestane ile yapılan bu böreğin tarifi bile unutulmuştur.

Gerdan tatlısı: Kuru üzüm ve doğranmış kayısı koyarak meyvelisi de yapılan ve ana malzemesi gerdan eti olan bir tatlıdır.

Simit tatlısı: Suya atılıp kabartılan simitlerin üzerine daha sonra revak dökülerek hazırlanan bir tatlıdır.

Patlıcan tatlısı: Yumurtaya bulanıp kızartılan Tophane patlıcanlarının aralarına ceviz döşenir, sonra şerbeti dökülerek kısık ateşte ağır ağır pişirilir.

Cendere baklavası: Eskiden gelinlik kızlara götürülen, bugün unutulmuş eski bir Bursa tatlı geleneğidir. Boy boy özel oklavalarla yapılan, kalınlıya sarıldıktan sonra büzülüp incesine geçirilen hamur, sıra sıra kurutulur veya fırınlanır, içlerine kaymak doldurularak tepsiye dizilişinin ardından revağı kaynatılıp dökülür.

Cennet künkü: Her yufka, kalınca bir oklavaya sarıldıktan sonra iki ucu iki elle avuçlanarak ortaya doğru iyice sıkıştırılır. İçinden oklava çıkarıldıktan sonra yufkanın iki ucu bolca kaymak sıvanarak kapatılır ve tepsie dizilerek fırına verilir.

Kalıp tatlısı: Metal çubuğa bağlı kar motifli kalıplara konan yumurtalı hamur, kızgın yağda kızartıldıktan sonra şerbeti dökülüp dinlendirilerek servis edilir. İlginç görüntüsü nedeniyle özellikle çocuklar tarafından çok sevilir.

Kaymak bohçası: İçlerine kaymak konan hamur parçalarının bohçalanıp ters çevrilerek tepsie dizildikten sonra pişmesi ve fırından geldiğinde revağı dökülmesi esasına göre hazırlanan bir tatlıdır.

Gülvarak: Gayet ince yufkadan yapıлып, hassas bir şekilde pişirilmesi gereken bir tatlıdır.

Südümiye: Zahmetli oluşu nedeniyle artık yapılmayan ezme kıvamında bir tatlıdır. Kazanda dört beş saat aralıksız karıştırılarak pişirilir.

Sütkeriye: Ana malzemesi süt olan bu tatlı da yine aynı yöntemle ancak mangal ateşi üzerinde pişirilir.

Kabak helvası: Birbuçuk metrelik asma kabağından yapılır. Başlangıçta on kilogram olan kabak, pişerken kendisini çekip iki kilograma düşer. Odun ateşinde saatlerce karıştırılması gereken tatlının şekerinin ölçüsü çok önemlidir. Rengi zümrüt gibi olunca kavrularak sarartılmış bâdem ilave edilir.

Köpük helvası: Çöven, limon tuzu ve yumurta akı karıştırılarak yapılır.

Vişne ekmeklisi: Fırından çıkarılan ekmek dilimlerinin üzerine vişne kompostosu döküldükten sonra bazen de kaymak eklenerek servis edilen bir yaz tatlısıdır.

Tüm bu kaybolan lezzetler, damaklarda bıraktıkları izlerle, anılarla ve güzelliklerle kaybolup gitmiştir. Yerlerine zevkten uzak zahmetsiz, damaklarda ironik bir tat bırakan uluslararası lezzetler yerleştirilmiştir. Güçlü sermaye, reklamların yönlendirmesi sadece



kaybolan bu lezzetleri derinlemesine unutturmakla kalmamakta, yaşayan birkaç lezzeti de tehdit etmektedir.

Yaşayan Lezzetler

Bursa'da yaşayan lezzetler arasında İnegöl köfte, İskender döneri, Barakfakih köfte, Kayhan işi pıdeli köfte gibi etli yemekleri sayabiliriz. Tatlı olarak da Bursa'nın Kestane şekeri ve Kemalpaşa tatlısı sayılabilir.

Yaklaşık 1000 yıl önce, Kaşgarlı Mahmud'un *Divânu Lügati't-Türk* adlı sözlüğünde "et şişe takılalı düzdü" şeklinde bir kayıt bulunması, bu kültürün, Türk toplumunda çok eskiye dayandığının bir kanıtıdır. Yukarıda belirtildiği gibi, ünlü gezgin Broquiere 570 yıl önce Bursa'da yediği kebabı tanımlamıştı: "Çok pişirilmeyen yarı yarıya pişmiş denebilecek ızgara et. Bunlar parça parça kesilerek ve bir şişe geçirilerek ızgarada pişiriliyordu." Bu kayıt Bursa'da kebab kültürünün çok eskilere kadar gittiğini göstermektedir. 500 yıl öncesine ait başka bir kayda göre aşçıların pişirdiği şiş kebab 360 gr. gelmekteydi.

Broquiere'den yaklaşık 400 yıl sonra Bursa'ya gelmiş bulunan Moltke de yediği kebabı şu şekilde tanımlamıştı: "Öğle yemeğini tam Türk tarzında kebabçıda yedik. Tahta bir tepsi üstünde kebab.... Şişte pişirilmiş ve ekmek hamuruna sarılmış küçük koyun eti parçaları geldi. Çok lezzetli bir yemek bu. Üstüne bir tabak tuzlu zeytin, şerbet...."

1880-1881 yılında Bursa'da bulunan Marie de Launay ise, Bursa kebabını başka türlü tanımlıyor: "Çarşıda, koyun etini parça parça kesip büyük bir şişe geçirerek, herkesin iştahını arttıracak şekilde fırıl fırıl çeviren kebabçılar vardı". Bu ifadeler, Bursa'da şiş kebabından İskender kebabına geçiş sürecine ait olmalıdır.

Osmanlı dönemi kayıtları, Bursa'da önemli bir et tüketiminin olduğunu göstermektedir. Özellikle imâretlerin ve devlet üst görevlilerinin önemli bir tüketici olduğu anlaşılmaktadır. Bursa yöresi yöreklerinin bu talebi karşılayamadığı, Rumeli'den Gelibolu üzerinden Bursa'ya her yıl 60.000 koyun geldiği kaydedilmiştir.

Yine özel olarak örgütlenmiş olan Bursa aşçılarının sunduğu çeşitler içinde et yemekleri önemli bir yere sahipti. Bunlar yahni, tava büryanı, asma koyun büryanı, köfte kebabı, kemikli tennür kebabı sayılabilir.

İnegöl köfte: İnegöl, köftesi ve mobilyasıyla ün yapmış, Türkiye'nin birçok ilinden kalabalık, Bursa'nın ekonomik bakımdan gelişmiş bir ilçesidir. Hemen hemen her köşe başında İnegöl köfte salonlarına rastlamak mümkündür. Yıllarca usta-çırak ilişkisiyle geliştirilen İnegöl köftesi; denemeyle, gözlemle ve tadımla günümüzdeki damak tadına ulaşmıştır.

Yöresel yemeklerde, bölge dışına çıkıldığında aynı lezzeti bula-mamanın nedenleri arasında toprağın, bitkilerin ve hayvanların yöresel etkileşimini yakalayamamak gelmektedir. Burada insan faktörünü, yani usta becerisini dışlamamak gerekir. Yıllarca aynı etleri, aynı güzellikte seçmek, yılın her günü aynı hamuru yoğurmak, köfteye yılların tecrübesini katmak çok önemlidir. Şekil olarak İnegöl köfte, huni ile basma şeklinde şekillendirildiğinden, 12-15 gr. arasında, yuvarlak, baş parmak büyüklüğünde ve kalınlığındadır. Yuvarlak şekil, İnegöl köftenin genel imajı ise de, bu yassı şekil de tüketiciyi rahatsız etmemektedir. İnegöl köftenin en önemli özelliği, baharat içermeyen bir köfte olması, yapı olarak elastiki bir yapıda olması, pişirilme işleminin mutlaka kömür ızgarasında yapılmış olmasıdır. Tüm bu özellikler, iyi bir et seçimi, etlerin iyi temizlenmesi, et terbiyesi, iyi bir karışımın kullanılması, hamurun iyi karışması, tazelik ve uygun pişme tekniği ile yakalanabilir.

İnegöl köftenin hazırlanmasında; % 71 dana eti, % 12 kuzu eti karışımı, 3 numaralı aynası olan kıyma makinesinde çekilir. Üretimde kullanılan dana eti, gövdenin üç farklı bölgesinden elde edilmektedir. Bu bölümler; 1/3 but, 1/3 kol, 1/3 kaburga etidir. İnegöl köfte yapımında sadece etin kendi yağı ve kaburga yağından yararlanılmaktadır.

İlk aşamada kullanılan katkı maddeleri; tuz, sodyum bikarbonat ve ekmektir. Bunlar kıymaya sırasıyla; % 1, % 0,6 ve % 6,2 oranında ilâve edilir. Ekmek, bayat ve ufalanmış olarak kullanılır.



Kıyma, tuz, sodyum bikarbonat ve ekmek karışımı, karıştırma âletinde iyice karıştırılır. Karışım bir gece dinlenmeye alınır. Ertesi gün karışım 3 numaralı aynaya sahip kıyma makinesinden çekilir.

İkinci aşamada ise kullanılan katkı maddesi soğandır. Bu da karışıma % 8,5 oranında ilâve edilir. Soğan ilâve edilmiş köfte hamuru tekrar 10-15 dakika karıştırma işlemine tâbi tutulur. Karıştırma işlemini kolaylaştırmak için karışıma % 0,7 su ilâve edilir.

Hazırlanan köfte hamuruna, özel hunilerle parmak şekli verilip tepsilere dizilir. Sanayide köftelere şekil veren makineler yapılmıştır. Köfteler buzdolabında 2–3 saat bekletildikten sonra pişirilmeye hazır duruma getirilir.

Piştirme işlemi odun kömürü ile ısıtılan ızgaralarda gerçekleştirilmektedir. Izgaralar, üzeri kavram yağı ile yağlandıktan sonra köfteler pişirilir. Piştirme süresi 4-5 dakikadır. Bu süre içerisinde köfteler sürekli çevrilerek, sert ve kuru bir kabuk oluşumu önlenir. Piştirme esnasında köfteler şişlenmemelidir.

İnegöl köftenin bir dünya lezzeti olabilmesi için köftenin tanıtımından önce köfte üzerinde teknolojik ve bilimsel çalışmalar yapılmalıdır. Köftenin bileşenlerinin standardı sağlanmalı, bileşenler arasındaki etkileşim netleştirilmelidir. Bu, köftenin usta çırak ilişkisinden çıkıp bilimsel bir çizgiye oturması demektir.

İnegöl köfte fast food gibi tüketime uygun bir üründür. Çok uluslu fast food kuruluşlarına karşı bir yerli ürün işlevi görebilir.

İskender kebabı: Döner kebab, yassılaştırılmış et parçalarının kendi çevresinde dönen uzun bir şişe geçirilip döndürülerek pişirilmesiyle yapılan geleneksel bir yemeğimizdir. Yapımında koyun, kuzu, dana ve sığır etlerinin yanı sıra tavuk ve hindi etleri de yaygın olarak kullanılmaktadır. Döner kebab ve benzerleri Avrupa'nın birçok ülkesi, ABD, Yunanistan ve Suudi Arabistan gibi ülkelerde döner kebab, *guyros*, *shouarma*, *donairs*, *sowlaki* olarak tanımlanmaktadır. Yurdumuzda kasaplık hayvanların etlerinden yaprak döneri, yaprak kıyma döneri, kıyma döneri tavuk döneri ve endüstriyel döner üretilmektedir.

Bursa'ya özgü bir yemek çeşidi olan İskender kebabı bir döner kebab çeşididir. Üretimde sadece kuzu ve koyun etleri kullanılmakta ve yaprak kıyma döneri şeklinde hazırlanmaktadır. Kebab 1860'lı yıllarda Mehmet oğlu İskender Efendi tarafından Bursa Kayhan Çarşısı'nda icat edilerek tat, şekil, sunuş ve güvenilirliği ile ünlenip günümüze kadar gelmiştir. Geleneksel Türk yemeği "kuzu çevirmenin" bugün hemen hemen tüm dünyanın tanıdığı "döner kebab"a dönüşümü, yatay durumda şişe takılmış kömür mangalı üzerindeki kuzu çevirme sisteminin, mangalı dahil her şeyiyle dik duruma getirilmesidir. Dönerde esas, yıllardır yerdeki ateşe paralel olarak pişirilen kuzuyu, yemede problem doğuran kemik, ligament, bağdoku, fascia ve lenf yumruları gibi kısımlardan ayırarak, dikey ve madenî çubuk üzerinde kendi eksenini etrafından dönmesini sağlayan, daha sonra pişen kısımların uzun bir bıçakla ince, yaprak şeklinde kesilmesidir. Bu şekilde yapılan ve "İskender'in döner kebabı" olarak adlandırılan bu kebab, zamanla halk arasında "döner" olarak dilimize kalıcı bir şekilde yerleşmiştir.

Döner yapımından daha çok adını, sunumundan alır. İskender kebabının resmî adı "Pideli Döner Kebab"dır. Sunum, bu nedenle önemli bir aşama olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü kebabın bir lezzetler cümbüşü hâline dönüştürülmesi gerekir. Bu da malzeme seçimindeki özenle mümkündür. Sonuçta karşımıza çıkan malzemeler; pide, domates salçası, yoğurt ve tereyağıdır.

Pideler iyi kaliteli undan yapılmış, iyi mayalanmış ve taze olmalıdır. Soğuk ise doğranmadan önce ısıtılmalıdır. Domates salçası kaliteli olmalıdır. Sos yapımı için uygun kıvam seçilmeli, karışım iyice pişirilmelidir. Yoğurt da iyi kaliteli olmalı, yağlı bir yoğurt tercih edilmeli, üzerindeki kaymağı kullanılmamalı ve iyice çırpılmalıdır. Tereyağı, üzerinde en çok hile yapılan bir üründür. Tereyağı alımında bilinen bir marka veya kaynak tercih edilmelidir. Kebabın tamamlayıcı bir lezzet kaynağıdır. İyice eritilmeli, iyice köpürünceye kadar kızdırılmalıdır.

Kebabın tabak içerisinde şekillendirilmesi şu şekilde yapılır: Öncelikle döner pidesi ısıtılır ve kuşbaşı büyüklüğünde kesilir. Tabağa yerleştirilir, üzerine domates salçasından hazırlanmış sos dökülür.



Mümkün olduğunca ince kesilmiş döner eti, pideleri örtecek şekilde tabağa konulur. Üzerine yoğurt ve tavada köpürene kadar eritilmiş taze, tuzlu tereyağı dökülür. Yanına biber ve domates konur. İçecek olarak üzümünden hazırlanmış şıra önerilir.

Şıra pideli döner kebabın geleneksel bir içeceği. Bir yerde tamamlayıcı lezzet unsurudur. Özel üzümlerden özel tekniklerle yapılır. Genelde kebabçılar kendi şıralarını kendileri yaparlar ya da kebabçılar için şıra üreten ustalardan alırlar.

Bursa'mızın önemli geleneksel yemeği olan dönerin, bilimsel boyutta irdelenmesi bu yemeğe önemli bir değer katacaktır. Uluslararası boyutta ülkemizin bir değeri olduğu daha rahat anlatılacaktır. İskender kebabının diğerlerinden ayrı bir döner olduğu daha bilimsel olarak ortaya konulacaktır. Diğer taraftan döner kebabın hijyenik şartlarda elde edilen etten yapılması, mümkün olduğu kadar küçük çapta yapılarak aynı gün tüketilmesi gerekir. Hazırlanan dönerin pişirme esnasına kadar soğukta muhafaza edilmesi, dönerin pişme aşamasında hiçbir şekilde ısı kaynağının kesilmemesi, buna zorunluluk varsa azaltılması, kesilme işlemi tamamlanır tamamlanmaz servis edilmesi ve personel hijyenine dikkat edilmesi önemlidir.

Barakfakih köfte: Bursa'nın Kestel ilçesine bağlı şirin bir belde olan Barakfakih, kendi ismiyle anılan köftesiyle anılır. Barakfakih köfte, bir tür kasap köftesidir. Kuzu etiyle dana etinin baharat ve soğanla yoğrularak elde edilen köfte, kilo ile satılarak kendin pişir kendin ye şeklinde tüketilir.

Kayhan işi köfte: Kayhan, Bursa'nın tarihî çarşılarından birisidir. Bursa'nın ticarî yemek kültürünün şekillendiği çarşıdır. İskender kebabı da aynı çarşıda hayat bulmuştur.

Bu pideli köfte, İskender kebabının sunuluşuna benzer bir biçimde sunulur. Buradaki fark İskender'de döner kullanılmasının yerine bunda köftelerin kullanılmasıdır. Köftelerde sadece kıyma kullanılır. İyi yoğrulan kıyma, kuzu ve dana etinden yapılır.

Sunumda ısıtılmış pideler kuşbaşı şeklinde doğranır. Üzerine hazırlanmış domates sosu, onun üzerine köfteler konur, yanına yo-

ğurt ve en son bunların üzerine iyice köpürmüş tereyağı ilâve edilerek sunuma hazır hâle gelir.

Kestane şekeri: Bursa kestane yetiştiriciliğinde, Uludağ'ın eteklerinde binlerce hektar vakıf kestaneleri ile, kestanenin bolca yetiştirildiği ildir.

Son yıllarda kestane ağaçlarında görülen yaygın kurumaya rağmen kestane üretimi yine de oldukça fazladır. Buna bağlı olarak kestane şekeri üretimi Bursa'da başlayıp yaygınlaşmıştır. Bursa'ya uğrayan yerli ve yabancı turistlerin vazgeçemedikleri bir tattır.

Kestane şekeri yapımı

Malzemeler: 0.5 kg. kestane, 350 gr. toz şeker, 2 tatlı kaşığı vanilya, su.

Kestanelerin dış kabukları soyulur, iç kabukları ile suya konarak iç kabukları soyulana kadar hafif ateşte kaynatılır. Ateşten indirilir ve iç kabukları soyulur.

Şeker tencereye konur ve üzerine bir parmak geçecek kadar su ilâve edilir. Karıştırmadan şekerin erimesi beklenir. Eridikten sonra kestaneler konur ve hafif ateşte kaynatmadan iki saat pişirilir. Ateşten alındıktan sonra bir gün bekletilir, sonra kalan şurubu eminceye kadar çok hafif ateşte yeniden pişirilir. Servis yapılırken üzerine vanilya serpilir.

Kemalpaşa tatlısı: Mustafakemalpaşa (eski adıyla Kirmastı) ilçesi, tarım ve hayvancılığın yaygın olduğu Bursa'nın büyük ilçelerinden biridir. Süt hayvancılığı hayli gelişmiş ve buna bağlı olarak da süt ve süt ürünleri üretimi ilçede önem kazanmış durumdadır.

İlçede bir peynir tatlısı olan Kemalpaşa tatlısı üretimi oldukça fazladır. Diğer adı Kadı tatlısı olan Kemalpaşa tatlısı ülkemizin her tarafındaki lokantalarda rastlayabileceğimiz bir tatlıdır, lezzetlidir ve yiyenleri bunaltmaz.

Mutfak tipi yapımında; 300 gr. toz şeker, 2 bardak su, 2 tatlı kaşığı dolusu limon suyu, 180 gr un, 2 yumurta, 50 gr tereyağı ve 150 gr tuzsuz taze beyaz peynir.



Bir kapta su ve şeker 2-3 dakika. ısıtılır, limon suyu ilâve edilir, kaynatılır. Geniş bir kapta un elenir. 2 yemek kaşığı dolusu ayrılır. Geriye kalan unla karbonat karıştırılır, ortası açılır, yumurtalar kırılır, 4 yemek kaşığı yağ ilâve edilir. Bu arada peynir rendelenir, kap-taki una ilâve edilir, yumuşak bir hamur hâline gelinceye dek yoğ-rulur. Hamur 18 parçaya bölünür. Bir yemek kaşığı yağla orta bü-yüklükte bir tepsi yağlanır. Hamur parçaları kalan undan yararlanı-larak tepsiye dizilir. Fırında pembeleşinceye kadar 20 dakika. pişi-rilir. Daha sonra hazırlanmış olan ılık şerbete atılır ve yumuşayınca-ya dek 15 dakika kaynatılır. Dinlendirilir, servise hazırdır.

Sonuç: Atatürk, kültürü “tarihsel akışı gösteren bir hareket” ola-rak nitelendirir. Toplumların, bir bakıma bugünlerini, dünlerine, geçmişlerine borçlu oldukları kuşkusuzdur. Bu noktada kültürel bi-rikimin yeniden öğrenilip aktarılması önem kazanmaktadır. Top-lumsal mirasın öğrenilmesi ve yeni kuşaklara aktarılması, kalıtsal bir süreklilik yaratmaktadır.

Bu yazımızda, Bursa'nın ulusal kültüre ve hatta dünya lezzetine dönüşmüş değerleri, yazılı kültür olarak ortaya çıkarılmaya çalışıl-mıştır. Ülkemiz yerel lezzetler bakımından dünyada eşi benzeri ol-mayan bir çeşitlilik göstermektedir. Yeter ki bu lezzetler bilimsel araştırmalarla görsel ve duyuşal olarak açığa çıkarılsın.

Kaynaklar

- Aktoprak, N. Z.; *Bursa Yemekleri*, U.Ü. Fen-Edebiyat Fakültesi TDE Bölümü Lisans Tezi, 1998, Bursa.
- Albay, R.; *Et İşleme (Ders Notları)*, U.Ü. Teknik Bilimler Meslek Yüksek Oku-lu, Bursa.
- Altıntaş, A.; “Osmanlı Sarayı için Bursa’da Yaptırılan Turşu, Sirke ve Nar Ekşileri”, *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu-Bildiri Kitabı*, Bursa, 2002
- Anar, Ş., Temelli, S.; “İskender Kebabın Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlen-mesi”, *J. Fac. Vet. Med.* 19 (2000) 13-18. Bursa.
- Anonim, T. S. *Türk Standartları. Döner Yapım Kuralları*, T.S. 11658, Ankara, 1995.
- Dağlıoğlu, H. T.; *On Altıncı Asırda Bursa*; Vilâyet Matbaası, Bursa, 1940.
- Demirağ, B.; “Kaybolan Lezzetler”, *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu-Bildi-ri Kitabı*, Bursa, 2002.

- Eğri, S.; "Ulubuzluk (Uludağ)'tan Sultan Mutfağına", *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu-Bildiri Kitabı*, Bursa, 2002.
- Gündüz, O.; "Bursa'da Mega Alışveriş Merkezleri ve Değişen Tüketim Kültürü", *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu-Bildiri Kitabı*, Bursa, 2002.
- İskenderoğlu, Y.; *İskender Kebap (Ders Notları)*, U.Ü. Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Et Endüstrisi Programı, Bursa, 1998.
- İskenderoğlu, Y.; "Dünden Bugüne İskender Kebabı" *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu-Bildiri Kitabı*, Bursa, 2002.
- Oğuzoğlu, Y.; "Bursa'nın Mutfak Kültürüne İlişkin Tarihi Kayıtlar", *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu-Bildiri Kitabı*, Bursa, 2002.
- Öcalan, H. B.; "Bursa'da Boza ve Tarihi Bozahaneler", *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu. Bildiri Kitabı*, Bursa, 2002.
- Özer, Z.; "Bursa'nın Nilüfer İlçesine Bağlı Gümüştepe Mahallesinde (Misi Köyü) Değişim Süreci İçinde Mutfak Kültürü", *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu-Bildiri Kitabı*, Bursa, 2002.
- Soyutemiz, E.; *İnegöl Köfte Hazırlanışı, Yapım Tekniği ve Bileşiminin Saptanması Üzerine Araştırmalar*, Doktora Tezi, U.Ü. Vet. Fak. Besin Hijyeni ve Teknolojisi ABD Bursa, 1990.
- Ünsal, A.; *Sütl Uyuyunca, Türkiye Peynirleri*, Yapı Kredi Yayınları. I. Baskı, 1997, İstanbul.

Çorum'un Eski Mutbah ve Yemekleri**

-I-

Çorum'un Eski Mutbah ve Yemekleri demekten maksadımız, bunların yalnız "Çorum'a munhasır bulunduğunu veya şimdi bu tarz ve şekildeki mutbah ve yemeklerin tamamen ortadan kalkmış olduğunu söylemek değildir.

Tabiidir ki bunların hepsi, az çok farklarla bütün Anadolu bölgelerine yayılmış olan ve bazıları da Şark Türklerinden zamanımıza kadar gelen eski, âdet ve yaşayış örneklerinin birer temâdisinden ibarettir.

Yalnız biz burada, gittikçe ortadan kalkmaya yüz tutan, belki ileride büsbütün unutulabilecek olan yaşayış şekillerinden Çorum'da görebildiklerimizi mümkün olduğu kadar tespit etmek, bu konu ile ilgili dil, şive ayrılıklarını belirtmek istiyoruz.

* Araştırmacı, yazar; Çorum Halkevi'nin yayın organı olan *Çorumlu* dergisinde bu yöreyle ilgili çok sayıda araştırması vardır.

** *Çorumlu* dergisinde yayımlanan ve aralıksız olarak dört sayı devam eden bu araştırma, Çorum halk mutfak, mutfak araç gereçleri konusunda değerli bilgiler veriyor. Yazılar küçük farklılıklar gösteren başlıklar hâlinde yayınlanmış olsa da bizce bir bütünlük taşıdıkları için tek başlık altında toplanmış ancak her yazı romen rakamıyla ayrılmak suretiyle tespit edilmiştir. Bu işlem yapılırken, içeriğin aynı oluşu da göz önünde tutularak ilk yazının başlığı esas alınmıştır. Yeniden yayınlanırken birkaç yazım ve dizgi yanlışsı düzeltilmesi dışında fazla müdahale edilmeyen yazılarda bazı sözcükler birkaç kez günümüzün geçerli yazımıyla verilmiş, yazara ait dipnotları her sayıda 1'den başlayorken burada bir bütünlük teşkil etsin düşüncesiyle baştan sona devam ettirilmiştir. (MSK).

Aşevi

Çorum'da öteden beri, hattâ şimdi bile mutbah tabiri halk arasında pek az kullanılır. Yemek pişirilen odaya "aşevi" veya "aşocağı" denilir. Aşevlerinin servet derecesine, geçim yaşayış farklarına göre birçok değişiklikleri bulunmakla beraber hepsinin müşterek tarafları, esaslı vasıfları vardır.

Aşevleri iki katlı yapıların¹ alt kısmında, tek katlı yapıların yan taraflarında bulunur. Bitişğinde de içten küçük bir kapı ile geçilen "gilerlik"² vardır. Diğer odalara "kapı aralığı" tabir olunan müşterek bir koridor ile bağlıdır.

Ocak

Türkçede "od", ateş yakmaya geniş olarak mahsus olan yere "od-çak" ocak denildiği gibi "Yeniçeri ocağı", "Kapıkulu ocağı" gibi muayyen bir kurum birliğine, "taş ocağı", "patates ocağı" gibi topluluk durumlarına da "ocak" denilir. Bunlar gibi aile birliğine de toptan "ocak" denilmektedir. "Ocağın yansın", "ocağın sönsün", "ocağına incir ağacı dikilsin" bedduaları daima dillerde dolaşır. Çoluk çocuğun, aile teşkilâtın dağılsın, mahvolsun anlamında kullanılır. "Kuru yere ocak yaktım", "evimden ocağımdan ayrıldım" sözleri "yeni aile kurdum", "evimden ailemden ayrıldım" demektir. Köklü, büyük, iyi tanınmış aile anlamını da ifade eder. Bu gibi aile evlâtlarına "ocakzâde" derler. Bu sebepten ötürü olmalı ki; Çorum'da ocak çok önemli ve kutsal sayılır.

Aşevlerindeki ocaklar, Çorum çevresinde pek çok bulunan alçı ile sıvanır ve süslenir, çok geniş olarak yapılmış. Bu ocakların tabanı odanın zemininden on beş santim kadar yüksektir. Dumanların taşarak oda içine yayılmasına engel olmak için ocağın önünde ve üst kısmında "davlunbaz" denilen alçıdan yarım koni biçiminde bir siper, bu siperin üstünde "bacüstü" denilen yine alçıdan yapılmış raf bulunur.

¹ yapı: Bina

² gilerlik: Kilâr



Ocağın oda zeminine doğru taşmış, ocak tabanı yüksekliğinde, elli, altmış santim genişliğindeki çıkıntıya “ocakbaşı” derler. Pişmiş yemek kazanları burada kotarılır,³ icabında üzerine minderler serilir ve oturulur. Ocağın içi geniş, tavanı fırın gibi yarım kubbedir. Tuzluk, biberlik vesaire koymak için iç duvarlara yapışık elli, altmış santim yüksekliğinde, yirmi santim kalınlığında ikinci bir duvar çıkıntısı daha vardır. Ocak içinin duvar taraflarına “çivinlik” derler.

Ocak eşiği

Elli santim uzunluğunda gövdesi, 10 santim yüksekliğinde üç ayağı, ön ayakları hizasında gövdeden yukarı 60 santim kadar yükselen boynu ve üstünde başı bulunan demirden yapılmış bir âlete “ocak eşiği” derler. Başı el ayasından daha genişçe, düz, yassı bir demir parçasıdır. Bunun gövdesi üzerine odunların bir başı konarak ocak çatılır, bu suretle odunlar mail bir vaziyet alır. Bir taraflarının altı boş kalır. Bu boşluğa alevlenmiş çıra parçaları konarak odunlar tutuşturulur. Başın üzerine de demir veya pişmiş topraktan hususî şekilde yapılmış, içinde tutuşucu yağ maddeleriyle fitil bulunan ve “ilimken” adı verilen eski lâmbalar veyahut alevli çıralar konulur, geceleri aydınlık temin edilir.

Ocağın ortasında yakılan ateşin üstüne sacayak konur. Üzerine de yemek kazanı oturtulur. Kış mevsimlerinde gündüz ve geceleri, yaz mevsimlerinde ise yalnız geceleri aile efradı yanan ateşin çevresine “çivinlik”e ve ocak başına minder sererek oturulur. Hem ısınır, hem yemek pişirir, hem de eşek başında yanan çırağdan faydalanarak, el işleri yapar, sohbet ederlermiş.

Misafir odalarında, selâmlık dairelerinde mum veya kandil yakılır, sıcaklık da ocakta yakılan odunların “kor”⁴ hâline gelmiş ateşleri mangala alınarak temin olunurmuş. 70-80 sene evvel Anadolu içlerine yayılan soba ve petrol, bu ocakları ortadan kaldırmağa başlamış yerlerine şimdiki “karaman” denilen küçük ocakları ikame etmiş, hayat tarzını değiştirmiştir.

³ kotarmak: Tenceredeki yemekleri yükselen tabaklara boşaltmak.

⁴ kor: Alevi kalmamış ateş, “köz” de denilir (köz tavası = ateş küreği).

Eski ihtiyarlardan bazıları, hattâ yakın zaman ölen sayın mebusumuz İsmet Eker'in babası müftü Enbiyaoğlu Mehmet Efendi merhum da sobayı sıhhate zararlı görmüşler, ölünceye kadar odalarını ocak ve mangal ateşiyle ısıtmışlardır.

Medine, terece, ıraf

Ocağın iki yanında ufak tefek eşya koymak için duvar içlerine gömülmüş "medine", "terece" denilen alçıdan yapılmış hürecikler, bunların yanlarında yine duvarların içine girmiş, tahtalarla üst üste gözlere bölünmüş "bucaklık"lar bulunur. Mutbah duvarının iki tarafında adam boyu yüksekliğinde "ıraf"lar [raflar] vardır. İrafların üstüne büyüklü küçüklü kalaylanmış, pırl pırl yanan "kapaklılar",⁵ "masaflar",⁶ taslar, vesair bakır âvâni dizilir. İsli, siyah kazanlar,⁷ tavalar "bucaklığa" konur, "bucaklığın" önü de perde ile kapatılır.

Haymalar

Her evde üstü tuğla⁸ ile örtülmüş ekseriya etrafı açık "haymalık" denilen bir hangar bulunur. Bu hangarın münasip bir yerinde dört beş metre uzunluk, iki metre derinliğinde çok geniş bir ocak vardır. Bu ocağın içinde pekmez kaynatmaya mahsus hususî tarzda yapılmış "küre" denilen diğer bir ocak, yufka ekmeği pişirmek için "tandır", sıra kestirmeye, çamaşır ve suyunu kaynatmaya yarayan büyük kazan koyulabilecek başka bir ocak daha vardır. Haymalıkta ayrıca bağ (üzüm) zamanında üzümler ezilir sıra yapılır. Reçeller, pekmezler pişirilir ve çarpılır, çamaşır yıkanır, boş köşelere odun yığınları istif edilir. Bir tarafında da bağdan üzüm getirmeye mahsus "şınavat"lar,⁹ "şapşal"lar¹⁰ ve üzüm "cibrelerini" sıkan cen-

⁵ kapaklı: Bakır sahan.

⁶ masaf: Bakır tepsi.

⁷ kazan: Büyük, küçük bilumum tencere.

⁸ tuğla: Kiremit.

⁹ şınavat: 2 buçuk, 3 metre uzunluk 0,60 metre derinlik ve genişliğinde tahtadan yapılmış oluk.

¹⁰ şapşal: Üzüm taşımaya, pekmez koymaya mahsus altı dar üstü geniş fıçı şeklinde tahtadan yapılmış küfe.



dere bulunur. Bu gibi daha birçok işlere yarayan “haymalık” yerli evlerinin hepsinde hâlâ vardır.

-II-

Mutbah eşyası

Anadolu’nun her tarafında olduğu gibi Çorum’da da mutbah eşyası bakırdan yapılmış çeşitli kaplardan ibarettir. Bakırcılık sanatı Çorum’da öteden beri inkişaf etmiş bir hâldedir. Civar vilâyetlere bakırdan mamûl âvâni ihracatı bile yapılmaktadır. Bu kaplar dövme bakırdan kalın ve çok sağlam olarak yapılır. İki üç yüz senelik mazisi olan bakır kaplardan sapasağlam duranları ve elyevm kullanılanları vardır.

Biz yalnız Çorum’da şekil ve isim hususiyeti taşıyan mutbah eşyalarını yazacağız.

Tencere ve kazan

Çorum’da tencere tabiri kullanılmaz, küçük, büyük bu cins kapların topuna birden “kazan” derler. Kazanlar, büyüklük ve biçimlerine göre çeşitli ad alırlar.

1. Çay kazanı¹¹: İki tarafı kulplu çamaşır suyu, bulgur kaynatmaya, büyük toplantılarda ve bilhassa köy düğünlerinde keşkek pişirmeye ve sair bu gibi işlere yarayan büyük kazan.

2. Banma: Çay kazanından biraz daha küçük; alt tarafı melon şapka gibi yuvarlak kazan ki bunda çamaşır kaynatılır, pekmez bulanır, daima karışması lâzım gelen şeyler pişirilir.

3. Kuzu kazanı: Bütün kuzu pişecek büyüklükte olan kazan.

4. Küpeli kazan: Kuzu kazanı büyüklüğünde iki tarafı kulplu kazan ki bunda ekseriya süt pişirilir.

5. Culuk¹² kazanı: Bütün bir hindi pişecek genişlikte kazan.

6. Helva kazanı: Alelâde yemek tenceresi büyüklüğünde fakat

¹¹ Ekseriya çamaşır işlerinde kullanılan bu kazanların göçebe hayatında çamaşırın dere kenarlarında yıkanmakta olmasından bu adı almış olması ihtimali vardır.

¹² culuk: Hindi.

dibi banma gibi yuvarlak olan tencere. Meyane yapılırken¹³ un ile yağın karıştırılmasında alt tarafının yuvarlak olması kolaylık temin eder.

7. Keklik kazanı: En küçük tencere.

8. Kuşane: Tam üstüvane şeklinde tencere.

Kapaklılar

Çorum'da bakır yemek tabaklarına yani sahanlara "kapaklı" derler. Bu tabakların üzerinde yine bakırdan kapakları bulunması bu adla anılmalarına sebep olabilir. Yuvarlak veya beyzî biçimde yapılırlar.

Yalnız "mıklama kapaklısı" diğerlerinden farklıdır. Bunun kenarlarında ateş üzerinden kolayca alınması için iki kulak vardır. Aynı zamanda diğerlerinden derindir.

Ağzı kapaksız büyükçe sahanlara ise "tepsi" derler.

Masaflar

Çorum'da tepsiye "masaf" derler. Büyüklüklerine ve kenar yüksekliklerine göre ad alırlar:

1. Baklava masafı: Kutru 80 santimlik büyük tepsi.

2. Börek masafı: Baklava masafından küçük, orta büyüklükte tepsi.

3. Manti masafı: Börek masafından daha küçük ve kenarları yüksekçe olan tepsi.

4. Divan sinisi: Yemek sofrası olacak, etrafında sekiz on kişi yemek yiyecek büyüklükteki en geniş tepsi.

Leğenler

Bildiğimiz karavana şeklinde bakırdan yapılmış muhtelif büyüklükteki kaplara ileğen (lenger) derler.

¹³ meyane: Unla yağ karıştırılarak helva yapmak için kıvam hâline getirilen madde.



1. Bağ ileğeni: Kürede yani pekmez ocağında pekmez pişirmeğe yarayan büyük lenger.
2. Çamaşır ileğeni: Bağ ileğenin küçüğü.
3. Aş ileğeni: Karavana büyüklüğünde küçük leğen.
4. El ileğeni: El yıkamağa mahsus, malûm ve maruf şekildeki peçeli leğenler.

Tavalar

Büyüklüklerine göre yağ tavası, mayalı tavası gibi isimler alırlar. Bunlardan hususî karakter taşıyan yalnız mûcmer tavaıdır. Bu tavaanın altında yağların birikerek göllenmesi için beş altı tane yuvarlak çukurlar bulunur.

Muhtelif eşya

1. İlistir: Bakır süzgeç.
2. Helke: Bakır kova.
3. Tokat helkesi: Küçük kova, ekseriya bununla sulu yemekler bir yerden diğer yere naklolunur.
4. Ok: Uzun ve ince oklağı ki bununla gayet ince ve geniş baklava yufkası açılır.
5. Bisürgeç: Tandırda yufka ekmeği pişerken saç üstündeki yufkayı çevirerek pişirmeğe yarayan bir metre uzunluğunda beş altı santim eninde, ince tahtadan yapılmış sürgü.
6. Ersin: Yufka ekmeği yaparken hamur kesmeye ve herhangi bir kap içindeki donmuş yağı keserek çıkarmaya yarayan el ayası genişliğinde, sapı uzunca, keskin demir parçası.¹⁴
7. Güğüm: Su testisi makamında kullanılan malûm bakır kap.
8. İteği: Yufka ekmeği yaparken yufka açılan tahtaların altına serilen sergi ki uğra ununun saçılmaması ve zayi olmaması için kullanılır. Ekseriya şaplanmak suretiyle dibagat ettirilerek at derisinden yapılır.

¹⁴ Ayrıca bir de "öllük ersini" vardır. Ateşte kızdırılarak öllüğü yani küçük çocukların bez yerine altına konulan kırmızı toprağı ısıtmağa yarayan daha büyük demir parçasıdır.

Yemekler

Çorum yemeklerinden söz açılınca, seksen beş kat yufkadan yapılan ve benzeri pek az bulunan Çorum'un meşhur "has baklava"sı ile hakikaten isminin müsemması olan "balbaşı" pekmezini anmadan geçmek doğru olmaz. Has baklavanın özelliği, seksen beş kat olmasına rağmen alt ve üst kattaki yufkaların kızarmaksızın hattâ pembeleşmeksizin kâğıt gibi bembeyaz pişirilebilmesindedir ki bu parlak rengin temini, baklavanın hususî saçlar, gayet hafif hararet neşreden küllü kor ateşleri arasında sürekli bir dikkat ve itina ile pişirilmesine mütevakıftır. Diğer bir hususiyeti de muayyen miktardaki şekerle sekiz, dokuz santim kalınlığındaki yufka tabakalarının tamamen ve müsavi surette tatlandırılması, şekerin ona göre nüfuzunu temin ederek hiçbir tarafının ne kuru kalmasına ne de fazla ıslanarak hamur olmasına meydan verilmemesi, baklavanın ağızda zahmetsizce dağılivermesi keyfietidir. Bu nefâset ve kıvamı temin etmek doğrusu her benim diyen, varlık iddia eden ev kadınının kârı değildir. Ancak eski gün görmüş, ünlü hatunların veya onlardan uzun müddet terbiye alanların başarabileceği çok önemli mutbah işlerinden birisidir.

"Balbaşı"na gelince, bazı özel usullerle pişirilen şıraların, küre¹⁵ başlarında genç kız ve gelinlerin "keklik burnu" rengineki kınalı el ve parmaklarıyla keklik ötüşü (kikkubak.. kikkubak... kikkubak.... kikkubak) âhenkleri arasında çarpılarak beyazlandırılması, süzme bal renk ve kıvamına getirilmesi, sevmeye ve görülmeye değer eski yaşayış zevklerinin ayrı bir örneğidir. "Küre başı" âlemlerinin tarif ve tasviri ise ayrıca bir konudur. Bu enfes tatlının Çorum'a mahsus-münhasır olduğunu söylemekle çok yerinde bir hakikat belirtilmiş olur.¹⁶

¹⁵ Pekmez pişirilen hususî şekildeki ocaklara "küre" derler.

¹⁶ Bir hayli zahmet ve emekle meydana gelen bu tatlıların fazla miktarda istihsal ve satışa çıkarılması mümkün-olmadığından her tarafa yayılması ve tanınması kabil olamamıştır.



Çorum ve kazalarında da, civar vilayetlerde olduğu gibi mayalı ekmek yemek itiyadı yoktur. Evlerde ara sıra yapılan mayalı, yağlı ve cevizli ekmekler çörek, çerez nevinden olarak kullanılır. Bu ihtiyaç evlerde tandırda pişirilen mayasız yufka ekmeğiyle temin edilir. Yufkalar “kes” denilen kalın saman alevi ile en az 15 günlük ihtiyacı karşılayacak kadar pişirilir. Kurutulan bu yufkalar üst üste istif edilerek muhafaza olunur. Her gün lüzumu kadar ayrılır. Gayet hafif su serpilerek yumuşatılır, sofraya getirilir. Bu ekmekler icabında çorba değilse de daha az sulu yemeklerde kaşık yerinde kullanılabilir. Fakat bu işe evvelden alışkın olmak gerektir. Bu konu ile ilgili bir de “Çarık burnu”¹⁷ fıkrası vardır.

Fıkra

Mayalı somun ekmeği yemek itiyadında olan bir kimse ile yufka ekmeğine alışkın Anadolu’lu birisi arkadaş olmuşlar, yemek yiyorlarmış. Ekmekleri yetişecek kadar yufka, yemekleri ise az miktarda fasulyeden ibaretmiş, somuncu ekmeği ayrıca ağzına almış, fasulyeyi de kaşıkla yemeğe başlamış.

Anadolu’lu “yook arkadaş” demiş; “kaşıkla yemek olmaz. Sonra yemek biter ekmek artar. Şunu benim gibi ekmekle ye de birbirine denk gelsin.”

Doğru söze ne denir, somuncu “pek iyi” demiş; arkadaşına bakmış ekmek lokmasının ucunu kıvrımış, sahana daldırmış, daldırmış ama, yemekten ne bir damla su, ne de bir dane almış, yalnız ekmeği ıslatmakla kalmış. Anadolu’lu ise ekmek parçasının ucunu kıvrımış güzel bir “sunak” yapmış,¹⁸ her hamlede sahandan kaşık kadar fasulye kaldırmaya başlamış, somuncu bakmış olacak gibi değil;

“Yook arkadaş” demiş; “kaşıkla yemek yok ama çarık burnu yapmak da yok” demiş.

Çorbalar

Halk arasında umumiyetle çorbaya “aş” denilir. Eskiden sabah-

¹⁷ çarık burnu: Yufka lokmasının parmaklar tarafına gelen kısmı bükülüp kıvrılarak kaşık gibi sunak yapılır ki bu kıvrıntı hakikaten çarık burnuna benzer.

¹⁸ Sunak, “sunmak” mastarındandır.

ları çay içmek âdeti yoktu. Kuşluk zamanı aş, peynir, pekmez, kıyma, sucuk, pastırma ve saire gibi kuvvetli gıdalarla kahvaltı yapılırdı.

Aş çeşitleri

1. Helle aş¹⁹: Yağla kavrulmuş undan yapılır.
2. Bulgur aş: Çorbadan az, pilâvdan çok sulu olarak bulgurdan yapılır.
3. Döğdöl aş: Çok ince çekilmiş bulgurdan yapılır.
4. Toyga aş: Katıktan yani yağsız yoğurttan yapılır.
5. Sütü aş: Yarmaya²⁰ süt karıştırılarak yapılır.
6. Yoğurtlu aş: Yoğurt karıştırılarak yarmadan yapılır.
7. Çatal aş: Mercimek ve yarma karıştırılarak yapılır.
8. Tutmaç aş: Mercimek, erişte, sarımsaklı yoğurt karıştırılarak yapılır ki bunun Fatih zamanında yapılan saray yemeklerinden olduğu 848 tarihli saray mutbahı masraf defterindeki kayıtlardan anlaşılmaktadır. Vakıa ماست برای دوغماچ پاشایان عن ید او (Mast be-râ-yı tutmaç pâşâyân an yed-i o) kaydî notunda Refik Bey merhum bir nevi “pekmez tatlısı” diye izahat vermişse de yemekte yoğurt bulunmasına göre bunun tatlı nevinden olmadığına hüküm edilebilir.²¹
9. Tatar aş: muska biçiminde içi kıymalı hamur aşına sarımsaklı yoğurt katılarak yapılır.

Hamur işleri

10. Mantı: Bu yemek de Fatih zamanından beri malûm olan eski Türk yemeklerindendir. Sözü geçen (Matbah-ı Âmire²² masraf def-

¹⁹ Çorba kıvamından daha koyu hâlde su ile karıştırılmış una helle derler.

²⁰ Kendüme, çorbalık, aşûralık gibi çeşitli adlarla anılan, dövülerek kabuğu soyulan ve yarılmış buğdaya Çorum’da yarma derler.

²¹ Ahmet Refik, “Fatih Devrine Ait Vesikalar”, *Tarih-i Osmanî Encümeni Mecmuası*, 49, 62. cüz, s. 30, 39, 40, 48

²² Aynı yazı, s. 28, 36, 39, 41



terinde ماست برای مانتی پاشایان عن ید او (Mast berâ-yı mantı pâşâyân an yed-i o) kaydına tesadüf edilmektedir.

Mantı kuru ve sulu kısımlarına ayrılır.

Kuru mantı: Kalınca açılmış hamur, daire şeklinde kesilir, içine kıyma konur. Altı kulaklı olarak bükülür. Masafa dizilir. Susuz olarak iki tarafı kızartılır. Üstüne sarımsaklı yoğurt ekilir.

Sulu mantı: Açılmış hamur, kare şeklinde kesilir. Hamur parçalarının içine kıyma konur. Dört kulaklı olarak bükülür. Masafa dizilir, et suyu veya yağlı su ile pişirilir, üstüne sarımsaklı yoğurt ekilir. Kuru mantının iki tarafını kızartmak için masaftaki dizileri bozmaksızın çevirmek oldukça el uzluğu ister bir iştir.

11. Cızlak: Hele hâlindeki mayalı hamuru kızgın, yağlı bir saç üzerine dökülerek pişirilir.

12. Mayalı: Tava ve saç mayalı diye ikiye ayrılır.

Tava mayalı: Tavada kızdırılan yağın içinde, açılmış yuvarlak hamur parçaları kızartılarak yapılır.

Saç mayalı: Katıca yoğrulmuş kalın, yuvarlak hamur parçaları kızgın saç üzerinde pişirilerek yapılır. Buna bazı yerlerde "bazlam-baç" da derler.

13. Katmer: Yağlı yoğrulmuş hamurlar, mayalıdan daha ince olarak açılır, yuvarlak olarak kesilir. Bu parçanın üzerine soğanla kaynamış kıyma veya peynir konularak tekrar üstüne bir kat daha açılmış hamur yapıştırılır. Ve tavada kızdırılmış bol yağ içinde kızartılır ki bir nevi börek demektir.

14. Kızartma: Yufka ekmeği su ile ıslatılır. İçine kıyma serpilir. Dört köşe katlanır. Bol yağ içinde iki tarafı da kızartılır.

15. Kömbe²³: Mayasız hamur ya kızgın bir taş üzerine yapıştırılır veya kızgın küle kömülerek pişirilir. Bilhassa değirmenlerde yapılanı meşhurdur ki ekseriya tuzsuz pişirilir.

²³ Gömmeden galat olsa gerektir.

16. Pezi: Yufka ekmeği pişirilirken, daha küçük kıtada yapılan sıcak yufkanın üstüne tereyağı sürülür. Buna yağlı ekmek de derler. "Kocabaş" denilen şeker pancarının büyük cinsinin yapraklarına da "pezi" derler. Bundan da ayrıca sebze yemeği yapılır. Fatih zamanı matbah masraf defterinde bunun da ismi "pazi" diye geçmektedir.

17. Yanıç: Yine yufka ekmeği pişirilken yapılır. Yufka hamurunun içine kıyma veya peynir veyahut ıspanak konularak saç üzerinde pişirilir. Basit şekilde yağsız bir nevi börektir.

18. Oğmaç: Islatılmış yufka, kızartılmış yağ içine parça-parça doğranır, bir veya birkaç yumurta ilâvesiyle karıştırılarak pişirilir. Buna "höşmerim" de derler.

-IV-

Tatlılar

19. Unutma beni: Kuru yufka ekmeği parçalanarak bir kaba konur. Bir tavada pekmez, yağ karıştırılarak kaynatılır. Yufka ekmeğinin üstüne dökülür. Bir miktar da ceviz ilâve edilir. Buna "züğürt baklavası" da derler.

20. Karaçuval helvası: Biraz yağ ile un kızartılır. Pekmez ilâvesiyle helva hâline getirilir. Sıkılarak küçük topaklar yapılır.

21. Kaykana: Kenarlı bir masafa kızgın yağ dökülür, unla yumurta sulu hâlde karıştırılır. Masaftaki kızgın yağın içine yayılır. İki tarafı kızartılır. Üzerine pekmez sürülür. Börek biçiminde kesilerek parçalara ayrılır.

22. Teltel: Kış günleri yapılır. Limon tuzu ile şeker kestirilir. Ağda hâline gelince bir masafa konulur. Soğuk havada dondurulduktan sonra masaftan alınır. İki kişi karşı karşıya geçer. Ağdayı elleriyle sıkarak sündürüp, uzatırlar, tekrar katlarlar, yine uzatırlar, bu suretle beyazlatırlar. Sonra bu ağdayı daire hâline getirirler. Kavrulmuş un içine yatırılar. Birkaç kişi yine elleriyle hafifçe sıkarak çevirmek suretiyle daireyi genişletirler. Tekrar katlarlar, yine çevirirler. Bu ameliye ağdanın kıvamına göre azami 22 defa tekrar olunabilir. Bu suretle şeker ağdası ve un birbirine karışır, tel hâlinde ince parçalara ayrılır. Kızarmış un yerine "Helva meyanesi" gibi bol



yağlı meyane kullanılırsa daha nefis olur. Buna “meyaneli teltel” derler. Bal ve pekmezden de yapılır. “Teltel çekme” kış gecesi toplanlarının başlıca eğlencelerindendir. Ayrı bir yazı konusu olmağa değer.

23. Hasıda: Su, şeker veya pekmez ile nişasta hafif ateş üstünde topakcıklar hâline gelinceye kadar bir miktar yağ ilâvesiyle karıştırılarak yapılır.

24. Hedik: Çekilmemiş bütün yarmaya az miktarda nohut, fasulye karıştırılır. Koyu çorba hâlinde pişirilir. Pekmez ilâve edilerek üzerine ceviz serpilir. Bir nevi pekmezli “aşûra”dır.

Çeşitli yemekler

25. Cilbir: Soğan, kıyma, yumurtaya bir miktar su ilâvesiyle kaynatılarak yapılır.

26. Borhanı: Çok eski Türk yemeklerindendir. Meşhur Arap gezini İbn Batuta, Deşt-i Kıpçak ve Kırım’daki seyahati esnasında tanıdığı bu yemeği “Türkler kuvvet ve şiddet ve hüsnümüzac sahibidirler. Bazı vakitlerde “borhanı” tesmiye ettikleri taamı da yerler. Bu yemek bir nevi hamur olarak, küçük küçük kesip ortalarına bir delik açtıktan sonra bir tencereye koyarlar. Piştiği zaman üzerine yoğurt dökerler” diye anlatıyor.²⁴

Sultan Fatih’in Matbah-ı Âmire masraf defterinde de *ماسم برآی بوران خاصه عن ید او* Mast berâ-yı boranı hassa an yed-i o) kaydı vardır.²⁵ *Târîh-i Osmanî Encümeni Mecmuası*’ndaki bu yazı notunda “boranı” Ahmet Refik Bey tarafından “ıspanak kavurması” diye izah edilmiş ise de bunun olaylara uygun olmadığı kanaatindeyiz.

Ancak bu yazıda başka bir kayıta *اسفناه برآی بوران* (İsfanah berâ-yı boranı) denilmesine göre borhanının esasen yoğurtlu bir ye-

²⁴ *Seyahatname-i İbn Batuta*, C. I, çev. Mehmed Şerif, Matbaa-ı Âmire, İstanbul, 1333, s. 326.

²⁵ *Tarih-i Osmanî*; cüz 62-49, s. 28, 31, 33, 34, 35, 49, 51.

mek olduğu ve bu yemeğe ıspanak da katılarak başka çeşidinin de yapıldığı anlaşılmaktadır.

Borhanı; hamurlu, yumurtalı, mantarlı adlarıyla üçe ayrılır.

Hamurlu borhanı: Açılmış hamur küçük parçalara ayrılır. İçine kıyma konur. Suda haşlandıktan sonra üstüne sarımsaklı yoğurt kızartılmış yağ dökülerek yenilir.

Yumurtalı borhanı: Kırılarak su içinde haşlanan yumurta üzerine sarımsaklı yoğurt, kızartılmış yağ, nane dökülerek yapılır.

Mantarlı borhanı: Yağda haşlanan mantarların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Kızartılmış yağ ekilir.

27. Helise: Az miktarda yağ ile pişirilen yarma ayrıca pişirilmiş yağsız et parçalarıyla beraber bir tokmakla dövülerek karıştırılır, üzerine kızarmış yağ ekilerek yenilir.

28. Çullama: Un ve yağ ile yapılan garnitür pişmiş hindi veya kaz eti parçalarının üzerine dökülerek yapılır.

29. Mücver: Yumurta, maydanoz, kıyma karıştırılır. Bu malzeme hususî şekildeki tavalarda çukurlarında toplanmış olan kızgın yağ içine atılarak kızartılır.

30. Mıklama: Peynir veya pastırma, kıyma veyahut ıspanak üzerine kırılan yumurtaya kızgın yağ dökülmek suretiyle haşlanarak yapılır.

31. Közleme: “Kölbastı”ya közleme derler.

32. Madımak: Semiz otu nevinden bir nevi yabanî ot, sade yağ ile haşlanır. Su ilâvesiyle pişirilir. İçine az miktarda pastırma da konulur ki Çorum’un en mebzul ilkbahar yemeğidir. Bu ota “pancar” da derler.

33. Sasak beyni: Yoğurtla pekmez karıştırılarak yapılır.

Şimdi kısmen unutulmaya başlayan eski Çorum yemeklerinden hatırlayabildiklerimiz bunlardan ibaret olmakla beraber başka türlü maruf bilumum yemeklerin de Çorum’da öteden beri yapılmakta olduğunu bir defa daha tekrar ederiz.



Yalnız “domates” ile halk arasında “kumpur” diye anılan patates Çorum’da ancak bir asır evvel tanınmaya başlamıştır. Evvelce “topbatlıcan” adı verilen ve domatesin daha küçük, yuvarlak nevi olan sebze, yeşil hâlinde iken yemek yapılarak yenilir. Kızardığı zaman ise çürümüş olduğu kanaatiyle atılmış. Domates ve patates isimlerine Fatih zamanındaki Saray matbah masraf defterinde de tesadüf edilemiyor. Bu sebzelerin yurdumuza başka yerlerden sonradan geldiği anlaşılmaktadır.

[Çorumlu, S. 40-43, 1 Eylül-1 Birincikânun 1943]

Elazığ Mutfağı ve Yöresel Yemekleri

Türk millî kültürü, tarih sayfasına çıkışından günümüze kadar her alana ayrı ayrı damgasını vurmuştur. Beslenme alışkanlıkları, yemeklerdeki lezzet ve zenginliği ile de şüphesiz sayılı dünya milletleri içinde yerini almaktadır.

Orta Asya'dan günümüze kadar pek çok yurt değiştiren Türk milletini, atlı-göçebe hayattan yerleşik hayata geçince gelenek göreneklerinde olduğu gibi yemek yeme alışkanlıklarında da farklılıklar görülmüştür. Tabii ki yerleşilen bölgelerin coğrafik özellikleri, yöre halkının kendine has pişirme âdetleri, damak lezzeti yemeklerin de çeşitlenmesine neden olmuştur. Karadeniz'de daha çok sebze ve hamsi ağırlıklı yemekler yapılırken, İç Anadolu'da yemeklerin temelini tahılın oluşturması buna örnek verilebilir. Türk mutfaklarının zengin sofrasına katkısı olan bir diğer kültür halkası da Elazığ mutfakıdır.

Elazığ halkının mutfak kültürü, yer yer çevre halkın etkileri ile çeşitlense de yöreye has yemekleri taklitten uzak olarak günümüze kadar gelmeyi başarmıştır. Şüphesiz bunda, düzenlenen yemek yarışmalarının rolü büyüktür. Yöresel yemeklerin yaşatılması ve tanıtılmasını sağlamak, ev hanımlarının becerisini ortaya çıkarmak amaçları ile belli zamanlarda İl Turizm Müdürlüğü tarafından yarışmalar düzenlenmektedir. En son 15-22 Nisan 2002 tarihleri ara-

* Fırat Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Araştırma Görevlisi



sında düzenlenen yarışmada etli yemekler, zeytinyağlı ve sebzeli yemekler, hamur işleri ve folklor olmak üzere üç alanda yöresel yemek yarışması yapılmıştır.

Yarışma şartlarında önceliğin, batılı halkın “yemeklerin dış görünümü”ne verdiği önemin aksine, “lezzet”e verilmesi, üzerinde durulması gereken bir husustur. Çünkü bu unsur, “can boğazdan gelir” diyerek, damak lezzetine son derece düşkün bir millet olduğumuzu anlatan Türk halkının yemek kültüründe, belirleyici bir özelliktir. Değerlendirmenin diğer şartlarını ise; sergi ve sunuş, yemeklerin dış görünümü, aslına uygunluğu, kullanılan malzemenin uygunluğu, yöresel niteliği yansıtması ve kişisel katkı oluşturmaktadır.

Elazığ ili yemeklerinde, Hazar Gölü’nün lezzetli balıklarının da (sazan, hıdıt vb.) yeri ayrıdır. Göl yolu boyunca (Elazığ-Diyarbakır yolu) pek çok restaurant açılmıştır: *Çamlık Restaurant, Turpol Tesisleri, Osman’ın Yeri, Mavi Göl, Harzo Dayı* öncelik balık olmak üzere diğer yemek çeşitlerine de yer vermektedir. Bunun dışında; *Keban Alabalık Tesisleri, Koçkale*’deki balık yerleri en çok gidilen yerlerdir.

Elazığ ilinde çiğköfte de yöre halkı tarafından oldukça sevilmektedir: *Eyvan, Şişko’nun Yeri* vb. çiğköfte salonları bulunmaktadır. Elazığ halkının ızgara ve diğer tür yemekleri yemek için tercih ettiği yerler ise; *Kilis, Altın Şiş, Havuzbaşı, Şelale, Polatlar* vb. lokantalarıdır. Yalnız bu lokantaların bir özelliği var ki hemen hemen hepsinin menüsünde yörenin özel Harput çorbasının mutlaka bulunmasıdır. Bu tür yerlerin yanı sıra, son zamanlarda hızla yaygınlaşmaya başlayan hazır yiyeceklerin (fast food) bulunduğu; *Pizza Tek, Mudurnu Chicken, Çedene* vb. yerler de açılmıştır.

Her tür damak lezzetini bulabileceğimiz Elazığ ilinde hazır yiyeceklerin bulunduğu yerlere rakip olarak gösterebileceğimiz yöresel yemeklerin yapıldığı yerler de vardır. *Patila* (mantı, içli köfte, Harput köfte, sırın ve patila çeşitleri), *Emoş Abı* (mantı salonu), Harput’ta *Ethod* yöresel ev yemeklerine hasret olanlar için ideal mekânlardır. Teknolojinin hızlı gelişimine bağlı olarak beslenme alışkanlıklarının da değiştiği ülkemizde, böylesine halk mutfağına has yerlerin açılması oldukça sevindiricidir.

Elazığ ili deyince aklımıza hemen ağın leblebisi, orcikli şekeri (sucuk), pestili, dut unu, cevizli şekeri, buzbağı şarabı hepsinden önemlisi de yemekleri (içli köfte, Harput çorbası, Harput köfte, patla, sırın, gındik, kellecoş, ışıknalı yumurta, dilim dolma vb.) gelir.

Biz burada, Türk mutfağı içinde önemli bir yeri olan Elazığ yemeklerine geçmeden önce “mutfak düzeni”, “mutfak aletleri”, “sofra adabı”, “inançlar” ve “yemek yapmayı meslek edinmiş kişiler” konularında bilgi vermek istiyoruz.

Mutfak Düzeni

Köylerin çoğunda evler iki katlıdır. Mutfak ise genellikle şanşene (salona) açılır.

Kaplara veya üskürelere (kâse) konulan yiyecekler, buzdolabının olmadığı evlerde sufada (camı olmayan damlı tek gözlü ev) bazen de evin altındaki kilerde tel dolabın içindeki tereklerde (raf) saklanır. Yeşil sırlı küçük küplerde kavurmalar, tereyağları büyük küplerin içinde ise bulgur, peynir vb. yiyecekler muhafaza edilir.¹ Bazı yerlerde kışlık erzakların bir kısmı, boyalı kapaklı tenekelere ayrı ayrı konularak üzerlerine örtüleri örtülerek saklanmaktadır.² Bazı yerlerde yemeklerin korunması ise, çeşme suyunun aktığı yere taşlar konulup, üzerine tencere ile yemeklerin konulması şeklindedir. Böylece suyun serinliğine bağlı olarak yemekler de bozulmamaktadır.³

Köy evlerinde mutfak iki bölümden oluşmaktadır. Bir bölümünde; çarh, sedir, taka, kullanılmayan kap kacakların bulunduğu sandık, örtü, hasavan (dut silkelerken kullanılan kare veya dikdörtgen şeklinde büyük bez), elbezi vs. gibi eşyaların konulduğu ayrı bir sandık, kullanılan kapların, üsküre ve bardakların dizildiği raflar, tel dolap ve yemek pişirmek için mantız bulunur. Bulaşıklar çarhda puardan (pınar) getirilen su ile iki ayrı leğende, altı kararmış kazanlar da çeşmede kül, toprak ile ovularak yıkanır. Çarh, bazen banyo

¹ Nedret Şenocak

² Esmâ Atalı

³ Gülser İspir



olarak da kullanılır. Taka denilen duvar içine oyulmuş küçük oda-da da genellikle ip, iç çamaşırı, havlu vs. gibi eşyalar bulundurulur. Diğer bölümünde ise; ihtiyaç için çeşmeden taşınmış suların konul-duğu büyük kuşhanalar (tencere), yine kapların olduğu tel dolap ve ocak bulunmaktadır.

Genellikle ocak her evde mutfakta bulunur. Bazı köy evlerinde ise, ocağın bahçeye yapıldığı görülür. Tepecik köyünde ocağa paja adı verilmektedir.⁴ Malzemesi çamur, saman ve taş olan ocak C şek-lindedir ve ateşi hararetlendirmek için odunların yerleştirilmesi için demir çubuk, maşa kullanılmaktadır. Ekmek, genellikle sac veya tandırda yapılmaktadır. Bazen kuzine de kullanılmaktadır.

Mutfak Âletleri

Eskiden kullanılan pek çok mutfak aleti ve bunların isimleri gü-nümüzde ya unutulmuş ya da çok az sayıda kalmıştır. Meselâ paja (ocak) bütün köy evlerinde bulunsa da artık ipregaz ve fırına yerini bırakmıştır. Dolayısıyla eski lezzetler de aranılır olmuştur. Meselâ büyüklerimiz, bakır kaplarda pişirilen yemeklerin, mangalda veya ağır ateşte hazırlanmış kahvenin, ocaktaki ayranlı çorbanın hatta közdeki isotun bile tadının bambaşka olduğunu söylerler.

Biz burada çeşitli amaçlarla (yemek pişirirken, pekmez kaynatı-lırken, ekmek yaparken vb.) kullanılan mutfak aletlerinin isimlerini vermekle yetineceğiz: Bakır kap, bardak, beroş (büyük kazan), ça-tal, kaşık, çemçik (kepçe), dibek (soku taşı), ekmek tahtası, halbur, havan, kevgir, kileli kazan, kuşhana, masat, matara, merdane, okla-va, sac, saplı tas, sele (yayvan sepet), sırlı küp (dışardan zarar gör-memesi, parlak olması amaçları ile boyandıktan sonra üzerine, mat vernik sürülmüş küp) sini, sitil, su kabağı (saplı yerine kullanılan içi oyulmuş kabak), tava, teşt, tuluğ, üsküre, üzüm sepeti vb..

Sofra Adabı

Yemek sofraları, misafirin kalabalık oluşuna, misafirin arzusuna ve ev halkının günlük öğün yemeklerinde tercihine göre değişmek-tedir.

⁴ Esma Atalı.

Bir genelleme yaparsak yemeklerin dört çeşit sofrada yenildiğini söyleyebiliriz;

- a. Yer sofraları,
- b. Yine yerde iskemle ve sinili sofralar,
- c. Somatlar,
- d. Masalarda yemek (Sunguroğlu 1968: 269).

Köylerde genellikle yer sofraları tercih edilmektedir. Masalarda yemek yeme hemen hemen hiçbir köyde yoktur. Yer sofrasında özel baskıda yapılmış değişik desenli sufra (sofra) bezleri kullanılır. Siniye dizilen yemekler üstte kalsın diye de altına kalbur konulur. Çatal, kaşık, sac veya yufka ekmekleri üleştirilerek sofraya bezi üzerinde herkese dağıtılır. Yemeğe oturacaklar ise, sofranın etrafında bağdaş kurarlar ya da diz çökerler.

Bazen davetlilere sini içinde baldan, yaprak sarmasına kadar her şeyin “yok yok” olduğu, başka bir deyişle “tek kuş sütünün eksik olduğu” sofralar hazırlanır ki buna halk arasında “Zekeriya Sofrası”, veya “somat çekme” denir.

Sofraya oturmanın, yemeğe başlamanın ise belli bir usulü vardır. Atalarımızın; “Su küçüğün yemek büyüğün” sözünde olduğu gibi sofraya önce büyüklerin oturup başlaması gerekir. Misafirin olduğu zamanlar nezaketen ev sahibinin önce başlaması beklenir. Kalabalık ailelerde ya büyükler veya erkekler oturup yer, daha sonra hanımlar ve çocuklar oturur ya da erkekler ayrı, hanımlar ve çocuklar ayrı yerde yerler. Hizmeti genellikle evin hanımı, genç kızlar, erkeklerin olduğu yerde de ev sahibi görür. Köy sofralarında siniye birkaç çeşit yemek konur ve herkes aynı kaptan yer.

Sofrada konuşmak günah sayıldığı için hiç konuşulmaz. (Bugün bu kural çoğu yerde artık uygulanmamaktadır). Ziyafet sofralarında ise yemek üzerinde sohbet yapıldığı görülmektedir. (Taşkın 1997: 13).

Yemeğe mutlaka “besmele” ile başlanır. Sofradan kalkarken yine büyükler beklenir. Yemek sonrası; “elhamdulillah” denilerek şükredilir. Bazen de yemeği hazırlayanlara “ellerinize sağlık”, “Allah zi-



yade etsin, yerini doldursun", "geçmişlerinize rahmet", "baban nurda yata" şeklinde dualar edilir. Yemek öncesi ve sonrası elleri yıkamak âdettir. Bu şekilde, halk arasında yemeğin bereketinin artacağına inanılır.

Yemek Zamanları

Halk arasında genellikle üç öğün yemek yenmektedir. Fakat hızlı yaşam şartları, vakit darlığı sebepleri ile aslında asıl önemli olan sabah kahvaltısı alışkanlığımız yavaş yavaş yok olmaktadır. Büyüklerimiz hep; "Sabah kuvvetli ye, sonra istersen hiçbir şey yeme" derler. Biz ise belki de bunun tam tersini yapıyoruz.

Başta Harput olmak üzere bazı yerlerde de sadece iki öğün yemek bulunmaktadır. Birisi kuşluk vakti dediğimiz (sabah ile öğlen arası) yemekler diğeri de ikindi ve akşam arasındaki yemeklerdir. Bu iki öğüne ilâveten bir de geceleri taze meyve veya kuru yemiş gibi yatsılıkların yenildiği zamanlar vardır, (Sunguroğlu 1968: 269).

Sofrada ekmek çok önemli bir yer tutar. Ekmek çeşitlerinin zenginliğine bakılınca da bu daha iyi anlaşılacaktır. Halk arasında "ekmek olmadan dünyanın yemeğini yesem aç kalırım" diyenler olduğu gibi makarna ile ekmeği tercih edenler de bulunmaktadır. Yine yazın en güzel yemeği; karpuz veya üzüm, peynir ekmektir. Bazen fırından çıkmış sıcak ekmek ve yanında isot kebabı en güzel yemek olmuştur halkımıza...

Biz günlük yemekleri yaz ve kış yemekleri olarak iki grupta inceleyeceğiz:

Yaz yemekleri: Yaz aylarında başta domates ve biber olmak üzere bol miktarda sebze tüketilmektedir.

Sabah: Sabah kahvaltılarında genellikle; peynir, çökelek, tereyağı, zeytin, bal, süt kaymağı (üzerine de şeker dökülerek iri parçalar hâlinde kesilerek konur), yoğurt, yoğurt kaymağı, yağlı ekmek veya tereyağı ile yağlanmış petil (yufka ekmeği), kavut (yağda kavrulmuş un), isot (biber kebabı), reçel, domates, bibir, salatalık vb. yiyecekler ve içecek olarak da çay bulunur. Eskiden sabah kahvaltılarında çorba (mercimek) içilir, iri köfte yenirmiş. Sabah namazı vakti

tarlada çalışmak için kalkılır, saat 9.00'da evin hanımı veya çocuklar tarafından yukarıda saydığımız yiyecekler götürülür.

Öğle: Öğle yemeği genellikle 13.00- 14.00 arasında yenir. Hazırlanan yemekler; etli veya zeytin yağlı fasulye, pirpirim, söğürtme, güveç, tirit, yağda kızartılmış biber, kavurma vb. yiyeceklerdir. Yemeklerin yanında ise mutlaka buz gibi özeme (yayıktan çıkmış ayran) bulunmaktadır. Yazın en önemli yemeği ise başta ayranlı çorba (soğuk Harput çorbası) olmak üzere yayla çorbası, yoğurtlu bulgur ve gıldirikli köftedir.

Akşam: Akşamları tarladan 20.00'da dönülür. Hazırlanan yemekler; içli köfte, sarma, dilim dolma, Harput köftesi, sarmısaklı fasulye vb. yemeklerdir. Yemeklerin yanında da mutlaka salata veya ayran bulunudurulur.

Kış yemekleri: Kış aylarında daha çok konserve türü yiyecekler, kışlık kavurmadan hazırlanan yiyecekler tüketilmektedir.

Sabah: Yaz kahvaltısından farklı olarak sabah kahvaltılarında mutlaka pekmez, tahin bulundurulur. Bazen de pestilli yumurta yapılır, kurutulmuş biber yağda kavrularak sofraya konur.

Öğle: Kış yemeklerinin vazgeçilmez özelliği sıcacık çorbalardır: Tarhana, erişte, lovik (fasulye, barbunya şeklinde fakat daha küçük taneli sebze), mercimek vb. çorbalar örnek verilebilir. Kuru fasulye, bulgur pilâvı, süslü fidoş (mevsime göre patlıcan veya patates tercih edilir), ispanak vb. yemekler yapılır.

Akşam: Akşamları da yine öğleyin yenen yemekler konur. Yemek sonrası kurutulmuş meyvelerden hoşaf yapılarak verilir.

Yemekle İlgili İnanışlar

İnanışlar, halk arasında yaptırım gücü en fazla olan unsurlardır. Halk, yapılmasını istemediği, uygun görmediği veya iyi olacağını umduğu şeyleri inançlarına yansıtmıştır. Aşağıda verdiğimiz yemek ile ilgili inanışlar incelendiğinde görülecektir ki, bunlarda halkımızın "telef (ziyan, israf) olmasının" sözlerinde de belirttiği gibi tutumluluk, temizlik, kalan şeyleri değerlendirme, inanç vb. üstün özellikleri vurgulanmaktadır.



- Ayakta yemek yemek gûnahtır.

- Ağaca çıkıp dut silkeleyen kişiye oradan geçenler “bunca çağan ola” diyerek çapik çalarlar (alkışlamak).

- Çöplüklerin önünden geçerken (yemek artıklarının bulunması yüzünden cinlere çarpılacağı düşünülerek) üç kere “besmele” çekilir ya da üç kere “destur savur” denilir.

- Ekmeği el ile bölmek sünnettir.

- Ekmeği bıçak ile kesmek günah sayılır.

- Helva pişirirken; “birisi karısını boşamış” derler ki helva güzel olsun.

- İstenmeden, habersiz getirilen su, zemzem olarak içilir.

- Komşudan damazlık (yoğurt mayalamak için kullanılan az miktardaki yoğurt) alınırsa günah olacağı düşünülerek mutlaka iade edilmelidir.

- Komşuya tuz, soğan verilmesi uğursuzluk sayılır. (Soğan da acı olduğu için eve acı getireceği inancı vardır).

- Kötü rüya görüldüğü zaman, komşulara ekmek ve tuz dağıtılır.

- Sofrada ayakları uzatıp oturmak günah sayılır, bu davranış yemeğe ve sofrayı bekleyen meleklerle saygısızlıktır.

- Sofrada bulunan her şeyin az da olsa tadına bakılmalıdır. Aksi takdirde yemeğin küseceği inancı yaygındır.

- Sofradan kalkarken kişinin önünde ne kadar ekmek tanesi varsa onları yemesi gerekir. Yemediği takdirde o kadar çocuğu olacağı söylenir.

- Sofradan kalkılınca bulaşıklar hemen yıkanır yoksa şeytanın karnını doyurduğu söylenir.

- Sofradan, tabakta yemek bırakarak kalkılırsa, kalan yemeğin arkadan ağlayacağı inancı vardır.

- Sofra yerde bekletilmez, gûnahtır çünkü, sofrayı meleklerin beklediği inancı vardır.



- Suya taş atılmaz; “Ahirette kirpiğinle çıkaracaksın” denir.
- Yanmış ekmek yemek iyidir; “Ye ki kurttan korkmayasın” diyerek yedirilir.
- Yemeğe oturmadan önce ve yemek sonrası elleri yıkamak sofranın bereketini artırır.
- Yemek sağ el ile yenir, sol el ile ancak şeytanın yiyip içtiği söylenir.
- Yemekte konuşmak günahtır.
- Yolda yere düşen ekmek parçası görüldüğünde, “besmele” ile yerden alınıp üç kere öpülerek alına götürülür ve yüksek bir yere bırakılır.

Yörede Yemek Yapmayı Meslek Edinmiş Kişiler

Düğün, bayram, ölüm vs. gibi kalabalık ortamlar halk arasında yardımlaşmayı gerektirir. Bu gibi durumlarda çevrede iyi yemek yapan kişiler çağrılır. Elazığ halkı arasında da, bayram hazırlıkları için para karşılığında komşulara börek açarak, düğün evlerine yemek yaparak geçimini sağlayan kişiler bulunmaktadır. Harput'ta Emine Abla, Ayşe Teyze içli köfte ve börek yapımında usta kişilerdir.

Yörede Yetiştirilen Meyveler ve Korunması⁵

Elazığ ilinin en çok yetiştirilen meyveleri; üzüm, dut, elma, kayısı ve çilektir. Çileğin en güzeli, mis gibi kokusuyla Kuyulu'da, üzümün en iyisi yemelik ve şaraplık olmak üzere Güney köyünün bağlarındadır.

Üzüm çeşitleri oldukça fazladır: *Boğazkere* (hakiki şaraplık üzüm, siyah renklidir), *öküz gözü* (fındık büyüklüğünde, siyah renkli ve oldukça şirindir.), *şintil üzümü* (öküz gözü büyüklüğünde biraz ekşimsi ve suludur.), *tenhebi*, *siyah ağmıker*, *geçemcek*, *siyah kurutma*, *kırmızı üzüm*, *şirfoni*, *beyaz üzüm* ve *kokulu üzüm* olmak üzere on bir çeşidi vardır.

⁵ Adnan Şenocak.



Üzümler, küfelerde palağ (kat kat) konularak serin yerde saklanır. Saklanan üzümler, beyaz ve kırmızı olanlardır. Diğer üzümlerin ömrü oldukça kısadır. Kırmızı üzümler tavana asılarak da saklanır. Kara üzüm, pekmez yapımında kullanılır ve kışın yemek için de kurutulur. Beyaz üzüm, pestil ve orcik yapımında kullanılır.

Dut çeşitleri; *karadut*, *çekirdekli dut* (pirinci) ve *çekirdeksiz dut* (halıt beyi) olmak üzere üç çeşittir. Çekirdeksiz dut, pekmez yapımının yanı sıra yemek için kurutularak küplerin içinde, nemsiz yerlerde saklanır. Dutların bir kısmı da kış için, arzuya göre ceviz veya bademle soku taşında dövülerek un hâline getirilip, dut unu olarak saklanır. Çekirdekli dutlar yenilmez, hayvan yemi ve dut pekmezi yapımında kullanılır.

Özel Gün Yemekleri

Her canlı doğar, yaşar ve ölür. İnsan hayatının da bu süreç içerisinde geçiş dönemi diye belirtebileceğimiz başta doğum, evlenme ve ölüm olmak üzere önemli ara dönemleri vardır. Biz burada söz konusu unsurlara bağlı kalarak, Elazığ yöresine ait özel gün yemeklerine değineceğiz.

Doğum yemekleri

Halk arasında lohusa ve emzikli kadınların beslenmesi için özel olarak yiyecek ve içecekler hazırlanmaktadır. Lohusaya pestilli yumurta, pekmezli yumurta, haşlama et, patates yedirilir, şekerli süt içirilir.⁶ Bazı yerlerde de lohusa birkaç hafta yatırılır ve ilk günlerde "haside" (hesüde) denilen yemek yedirilir, (Taşkın 1997: 16). Lohusayı ziyarete gelenlere de çoğu zaman lohusa şerbeti ikram edilmektedir.

Askere uğurlamada verilen yemek

Elazığ halkı arasında da diğer memleketlerde olduğu gibi askere gönderilen gençlere akrabalar veya komşular tarafından yemek verilmesi âdettir. Herkes gönlünce, maddî durumu elverdiği nispette yemek yaparak getirir.

⁶ Eşma Atalı.

Düğün (sünnet, evlenme) yemekleri

Düğün günlerinde kazanlarla yemek yapılır. Bu yemekler; kavurma, pilâv, dolma, su böreği, zerde vb. yiyeceklerdir. Sünnet düğünleri daha çok mevlitlidir. Önce mevlit okutulur, sonra da genellikle lahmacun ve ayran dağıtılır. Köy evlerinde ise daha çok pilâv, kavurma, dolma, ayran dağıtılır.

Bayram yemekleri

“Nerede o eski günler” diye iç çaktığımız, dostlukların, sevgilerin paylaşıldığı, dargınlıkların unutulduğu, âdeti tek bir yürek olunduğu bayram günleri Türk halkının belki de en önemli günüdür. Çocuklar akşamdan yeni elbiselerini hazırlayıp baş ucuna koyar, sabah kapı kapı dolaşarak şeker toplayacaklarını düşünerek erkenden uykuya dalarlar. Halk arasında çocuklara süslü mendiller arasında para ve şeker vermek de eskinin unutulmaz âdetlerinden-
dir.

Hanımlar ise birkaç gün öncesinden bayram hazırlıklarına başlarlar. Tatlılar (dolanger, baklava, kadayıf, zerde), yemekler (içli köfte, sarma, dolma, tirit) su börekleri hazırlanır. Bayram günü misafirlere mutlaka “en kötü günümüz böyle tatlı olsun” dercesine şeker, kahve ve tatlı ikram edilir.

Kurban bayramlarında yapılan yemekler ise daha çok kurban etine bağlı yemeklerdir: Kavurma, et kızartması, ciğer yahni, güveç, bumbar dolması, kelle, vb..

Hacı yemeği

Hacı evine gelenlere zemzem, tesbih, Mekke hurması, güzel koku (tır veya kalemis yağı) ikram edilir, (Sunguroğlu 1968: 113). Hacı evine gidenler gönüllerince yemek götürürler. Bunlar daha çok; lahmacun, pilâv, ayran, sarma, kavurma, baklava, börek vb. yiyeceklerdir.

Yağmur duası sırasında verilen yemek

Yağmur duasına çıkan çocuklar bezden bir bebek veya korkuluk yaparak, ev ev dolaşırlar. Ağın’da “cici ana ne ister, Allah’tan yağmur ister” diye gezen çocuklar her evden yiyecek (yağ, bulgur, pi-



rinç vb.) toplayarak kırdı pişirip yerler. Daha sonra da korkuluğun üzerine bir tas su dökerler, (Aydoğmuş 1992: 50). Bazı yerlerde cici ana, molla potik, çömçe gelin olarak da bilinmektedir.

Ölüm sonrası verilen yemek

Aile bireylerinden biri öldüğü zaman üç gün boyunca ev halkı yemek yapmaz. Ölü evine taziyeye gidenler, çorbasından salatasına kadar her şeyi yaparak, birkaç tencere ile giderlerdi. Yapılan yemekler; bulgur pilâvı, pirinç pilâvı, çorba, tavuk, fasulye, kavurma, yaprak sarması, dolma, lahmacun, ayran, hoşaf, kola vb. yiyecek ve içeceklerdi.

Daha sonra ölünün yedisi, kırkı ve elli ikisi yapılır. Yedisinde, helva yapıp komşulara dağıtılır. Kırkında ise Kur'an-ı Kerim okutulup yemek verilir. Elli ikisinde yemek verilmez, ölünün mezarı başında Kur'an-ı Kerim okunur ve fakirlere hayır dağıtılır.

Elazığ Mahallî Yemekleri

Elazığ sofrası, yemek çeşitleri bakımından oldukça zengindir. Biz bunları, yedi gurup halinde tasnif ettik:

I. ÇORBALAR

Ayranlı çorba (Gatma çorbası)	Lobik çorbası
Borani çorbası	Mercimek çorbası
Bulgur çorbası	Omaçlı çorba
Domates çorbası	Pirinç çorbası
Döğme çorbası	Şehriye çorbası
Erişte çorbası	Tarhana çorbası
Harput çorbası	Tutmaçlı çorba
Kellecoş	Yayla çorbası
Kirli çorba	

II. ETLİ YEMEKLER

2.1. Av eti ile yapılan yemekler

Tavşan eti kızartması

Keklik eti kızartması

2.2. Diğerleri

Ciğer kebabı	Tas kebabı
Kavurma	Tavuk tiriklemesi (doldurulması)

III. SEBZE YEMEKLERİ

Badem çağalası yemeği	Kofik dolması
Dilim dolma	Mıhlama (mıkla)
Ekşili ıskın	Nahna (lahana) sarması
Fasulye yahnisi	Patates yahnisi
Güveç	Pestilli yumurta
Ispanak kavurması	Pirpirim
Işkınlı yumurta	Söğürtme
İmambayıldı	Sulu ıspanak
Kabak çıtması	Süslü fidoş
Karnıyarık	Yaprak sarması
Kenger yemeği	

IV. KÖFTELER

Ciğer köftesi	Mercimek köftesi
Çiğ köfte	Muhaşerli köfte
Gıldirikli köfte (Yoğurtlu köfte)	Patates köftesi
Harput köftesi	Sulu köfte
Ispanaklı köfte	Yalancı içli köfte
İçli köfte	Yumurtalı çiğ köfte
Kadın budu köfte	

V. PİLÂVLAR

Batma (banma veya bandırma)	Sebzeli bulgur pilâvı
İç pilâv	Sulu pilâv
Keşkek	Şehriyeli bulgur pilâvı
Kısır	Tirit



VI. HAMUR İŞLERİ

6.1. Börek ve Çörekler

Çöleme (Hamur kızartması)	Patıla
El böreği	Peksimet
Katmer (Katmaca)	Su böreği

6.2. Ekmekler

Açık ekmek	Sac ekmeği
Çekme ekmek	Tandır ekmeği
Eşkili ekmek	Taş ekmeği
Fodula	Yağlı ekmek
Nohut ekmeği	Yufka ekmeği (Petil)
Peynirli ekmek	

6.3. Tatlılar

Acele baklava	Hesüde
Baklava	Hurma tatlısı
Dilber dudağı	Kadayıf
Dolanger	Künefe
Halbur hurması	

6.3.1. Diğer Tatlılar

Aşure	Koruk şerbeti
Bağ pekmezi ile helva	Nişe hevlası (nişasta helvası)
Bulamaç	Peynir helvası
Dut unu	Südlü (sütlaç)
Erik helvası	Un helvası
Eşbabiye hoşafı	Vezir parmağı
İrmik helvası	Fişne hevlası (Vişne helvası)
Karlama	Zerde

6.4. Yemekler

Gaygana	Sırın
Gömme	Ufalama (Zarafat)

VII. KIŞ HAZIRLIKLARI

Bulgur	Pestil
Erişte	Reçel (ayva, gül, çilek vb.)
Konserve	Salça
Kurutmalıklar (Eşbabiye)	Sucuk
Makarna	Tarhana
Orcik	Turşu
Pekmez	

Aşağıda, yedi grup halinde tasnif etmiş bulunduğumuz Elazığ yöresel yemeklerinin tariflerini vereceğiz. Bu tarifler, Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneğinin hazırlamış olduğu *Elazığ/Harpur Yöresel Yemekleri*, Güliz Yalçinkaya'nın lisans çalışması olan *Elazığ ve Yöresi Yemekleri* adlı eserlerden faydalanılarak ve başta Nedret Şenocak ve Perihan Altaca olmak üzere Seviye Altaca, Fecir İspir, Güllü Etem, Esmâ Atalı adlı kaynak şahıslardan derlenerek verilmiştir.

Çalışmamızda özellikle, pek çok şehirde Elazığ yöresel yemekleri olarak bilinen tariflerin üzerinde durulmuş olup, benzer şekilde yapılan yemek tarifleri verilmemiştir.

ÇORBALAR

Ayranlı Çorba

Malzemeler: Döğme, ayran, un, taze nane, nohut.

Yapılışı: Akşamdan nohut suya konulur. Sabah önce nohut kaynatılır daha sonra içine döğmeler atılıp pişirilir. Ayrana iki kaşık un atılıp iyice çırpılır. Daha sonra bu karışım nohut ve döğme içine atılır. Kırk beş dakika boyunca karıştırılır. Kaynayınca içine taze nane atılır

Anamaşı

Malzemeler: Bir baş soğan, 150 g kavurma, bir çay bardağı bütün mercimek, bir çay bardağı lobik, bir çay bardağı nohut, bir çay bardağı döğme, su, salça, tuz.



Yapılışı: Kavurma ile soğan kavrulur. Salça ve tuz konulup karıştırıldıktan sonra 6 su bardağı su, ilâve edilip kaynatılır. Daha sonra bütün mercimek, lobik, döğme de üzerine dökülerek pişirilir.

Borani Çorbası

Malzemeler: Semiz otu, yoğurt, yağ.

Yapılışı: Semiz otu dediğimiz perper kaynatılıp, yoğurtla (sıvık) karıştırılıp servis yapılır. Daha sonra üzerine erimiş yağ dökülür, (Aydoğmuş 1992: 37).

Gildor

Malzemeler: Ayran, bir üsküre bulgur, bir yemek kaşığı yağ, tuz.

Yapılışı: Ayran ateş üzerinde kaynatılır. İçine bir tas bulgur ve arzuya göre tuz konur. Piştikten sonra bir tavada yağ dağlanıp üzerine dökülür.

Kellecoş

Malzemeler: Gurud, tandır ekmeği, ayran.

Yapılışı: Gurud, (kurutulmuş çökelik) su ile ezildikten sonra üzerine tandır ekmeği doğranır. Daha sonra içine kıyılmış soğan ilâve edilir. Bunların üzerine de ayran dökülerek servis yapılır.

Kirli Çorba

Malzemeler: Döğme, nohut, fasulye, yağ , bir orta boy soğan, tuz.

Yapılışı: Soğaraç yapılıp (yağ ve soğanın kavrulup salça ilâve edilmiş şekli) su ilâve edilir ve kaynatılır. Daha sonra içine tercihe göre yukarıdaki malzemeler atılarak pişirilir.

Kurutlu Çorba

Malzemeler: Üç adet büyük kurut, erişte, nane, yağ, tuz.

Yapılışı: Kurut ılık suda ezilerek ayrana dönüştürülür. Erişteler makarna gibi haşlandıktan sonra süzülerek geniş bir kaba alınır. Hazırlanan ayran devamlı ateşte karıştırılarak ılıtılır. Haşlanan erişte ıltılan ayran üzerine ilâve edildikten sonra ayrı bir kabda yağ ve nane kavrulup üzerine dökülür.

Lobik Çorbası

Malzemeler: Yağ, salça, soğan, bir orta boy soğan, birer kâse lobik, döğme.

Yapılışı: Bir tencerede önce soğaraç yapılır, daha sonra da içine yıkanmış lobik, döğme ve su katılarak kaynatılır.

Omaçlı (Kulaklı) Çorba

Malzemeler: Bir çay bardağı kabuksuz kara nohut, hamur, yağ, su, un, salça, tuz.

Yapılışı: Una tuz ve su katılarak hamur yapılır kare kare kesilir ve parmaklarla uç uca eklenir. Diğer tarafta bir tencere içinde yağ ve salça konulup su ilâve edilir. Kaynadıktan sonra kabuksuz kara nohut eklenerek yağlı suda pişirilir. Daha sonra hazırlanmış hamurlar ilâve edilerek pişirilir.

Tutmaçlı Çorba

Malzemeler: Bir çay bardağı yeşil mercimek, 100 g kavurma, 250 g kurut, 150 g tutmaç, tuz, nane, kırmızıbiber.

Yapılışı: Kurut bir litre suda ezildikten sonra süzülür, bir litre su daha ilâve edilerek kaynatılır. Ilık suda yarım saat bekletilen yeşil mercimek kaynatılan ayranın içine süzülerek dökülür. Yarım saat daha kaynatılır ve içine tutmaç eklenir. Eritilen tereyağı, nane ve kırmızıbiber üzerine ilâve edilerek servis yapılır.

ETLİ YEMEKLER

a. Av eti ile yapılan yemekler

Tavşan Eti Kızartması

Malzemeler: Tavşan, pirinç, kuş üzümü, yufka, tereyağı, tuz.

Yapılışı: Tavşanın iç organları çıkarılıp tertemiz yıkanır. İç organları kalp, ciğer vb. ayıklanır ve iyice kıyılır. Temizlenmiş tavşanın içi önceden hazırlanmış iç ile doldurulup dikilir. Bu iç, pirinç ve kuş üzümü karışımıdır. Pirinç ve kuş üzümü pilâv şeklinde hafif çiğ kalcak şekilde pişirilir. Tavşan bir bütün olarak yağda kızartılır ve daha sonra su koyularak kaynatılır. İyice kaynayan tavşan alınır ve



içi açılıp etleri didiklenir. Daha önceden pişirilip didiklenen yufkalarla karıştırılır. Bu karışımın üzerine kızgın tereyağı gezdirilir ve tavşanın kaynatılmış olduğu suyundan da bir miktar koyularak servis yapılır.

Keklik Eti Kızartması

Malzemeler: Keklik, tereyağı, yufka, tuz.

Yapılışı: Keklik temizlenip haşlanır. Daha sonra kızartılır ve etleri didiklenip yine önceden pişirilip didiklenmiş olan yufkalarla karıştırılır. Üzerine de kızgın tereyağı gezdirilir ve kekliğin kaynatıldığı sudan arzuya göre dökülerek servis yapılır.

b. Diğerleri

Bumbar Dolması

Malzemeler: Bumbar, et, yağ, soğan, bulgur veya pirinç, maydanoz.

Yapılışı: Davar bağırsağı yani bumbar alınarak içi temizlenir. İyice yıkanır. E bir gece suda bekletilir. Diğer tarafta içi hazırlanır. Kıyma, yağ, soğan, pirinç veya bulgur, tuz, baharat karıştırılarak bumbarın içi doldurulur. Daha sonra tencereye dizilip su ilâve edilerek pişirilir. Servis yapılacağı zaman da üzerine tereyağı dağlanır.

Göme

Malzemeler: 1500 g un (kepekli un), 750 g kıyma veya kavurma, 200 g ceviz, 750 g soğan, 100 g tereyağı, pul biber, tuz.

Yapılışı: Kepekli una bir miktar su ilâve edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Aynı bir kaptaki kıyma veya kavurma bir miktar yağda kavrulur. Soğan küçük küçük doğranarak yine aynı bir kaptaki kavrulup su ilâve edilerek hafif ateşte pişirilir. (Pembelenecek şekilde) Soğan, kavrukları kıymaya veya kavurmaya eklenerek isteğe bağlı olarak pul biber katılır. Ceviz havanda dövülür. Fırın tepsisinin altı yağlanır. Daha önce hazırlanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parça alınarak yufka açılıp tepsinin altına serilir. Üzerine hazırlanan kıyma veya kavurmalı soğanlı harçtan yayılır. Harcın üzerine bir yufka daha serilip bu yufkanın üzerine ise

dövölmüş ceviz serilir. Böylece bir harçlı, bir cevizli olmak üzere 25-30 adet olacak şekilde hazırlanır. En üste gelecek yufka biraz kalınca açılıp yayıldıktan sonra üzeri hafifçe yağlanıp bıçakla ikiye bölünerek ırına atılır. Altı ve üstü kızarınca fırından çıkarılıp en üstteki kalın yufka kaldırılır. Çatalla kazınarak tabağa konulmadan tepsi içerisinde yenir.

SEBZE YEMEKLERİ

Badem Çağalası Yemeği

Malzemeler: Çağala, salça, kavurma.

Yapılışı: Badem çağalası suda haşlanır. Bir tencerede kavurma, yağ, salça iyice kavrulur. Onun içine haşlanan çağalalar dökölür ve suyu ilâve edilerek pişirilir.

Dilim Dolma

Malzemeler: 500 g yağsız kıyma, 750 g ince bulgur, bir baş kuru soğan, üç orta boy patlıcan, üç adet yeşil biber, dört adet iri domates, iki çay bardağı sumak, yeteri kadar margarin, salça, tuz, karabiber.

Yapılışı: Tencereye yarım paket yağ koyularak eritilir, sonra bir kaşık da salça ilâve edilerek ocaktan alınır. Bir kabın içerisine çok küçük doğranan soğan, kıyma, kırmızıbiber, tuz, bulgur ve bir miktar su ilâve edilerek yoğrulur. Bu arada patlıcan, domates, biber dörde bölünerek iri küpler şeklinde doğranır. Yoğrulan kıymadan birer parça alınıp avuçta sıkılarak tencereye dizilir. Bir sıra doğranmış sebze bir sıra sıkılmış köfte tencereye kat kat dizilir. Üzerini kapatacak kadar da su dökölerek pişmeye bırakılır.

Ekşili Işkın

Malzemeler: Işkın, muhaşer veya nohut, soğan, tuz, salça.

Yapılışı: Işkınlar soyulup doğranır. Tencereye bir miktar yağ koyulup soğan doğranır. Soğan hafif pembeleşince salça konur. Muhaşer veya nohut hangisi istenirse önceden haşlanmış olarak hazır bekletilir ve bu salçanın üzerine koyulur. Daha sonra doğranmış ışkınlar ve bir miktar kaynatılmış su dökölür ve kaynamaya çıktıktan



sonra kısık ateşte pişirilir. Suyu hemen hemen çekilmeye yakın olunca ocaktan alınır ve arzu edildiği kadar ekşi konularak servis yapılır.

Işkınlı Yumurta

Malzemeler: 500 g ışkın, üç adet yumurta, üç yemek kaşığı yağ, bir çay kaşığı tuz.

Yapılışı: Işıklar soyulup küçük küçük doğranır ve tavada eritilen yağa dökülerek yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen ışkının üzerine yumurtalar kırılır ve tuzu atılır.

Kabak Çıtması

Malzemeler: Bir soğan, üç domates, üç biber, üç kabak, yağ, bir avuç pirinç, tuz.

Yapılışı: Tencereye yağ, küçük küçük doğranmış biber ve soğan koyularak kavrulur. Daha sonra içine küçük küpler şeklinde domates ve kabak doğranır. Bunlar kavrulduktan sonra içine tuz, bir avuç pirinç ve üzerini iki katı aşacak kadar su katılarak pişirilir.

Kenger Yemeği

Malzemeler: 1 kg kenger, üç adet ışkın, 250 g kıyma, bir baş soğan, birer kaşık salça ve margarin, tuz.

Yapılışı: Kenger dikenlerinden temizlenerek iyice yıkanır. Soyulan ışkınla birlikte doğranır. Bir tencereye bir kaşık margarin küçük doğranan soğan yağda pembeleştirilir. Sonra kıyma ilâve edilerek beş dakika kadar kavrulur. Salça, önceden hazırlanan kenger ve ışkın tencereye konulup on beş dakika düşük ateşte pişirilir. Bir kapta yarım litre su kaynatılıp pişmekte olan kengerin üzerine dökülür ve kırk dakika daha pişirilip servis yapılır.

Kofik Dolması

Malzemeler: Kurutulmuş kofik (biber), zeytinyağı, soğan, pirinç, nane.

Yapılışı: Kurutulmuş dolmalık yeşil biberler suda haşlanır ve içi doldurulup pişirilir. İçi pirinç, soğan, nane, zeytinyağı, tuz ile hazırlanır. Daha sonra kofikler tencereye dizilip su koyularak pişirilir.

Mıhlama (Mıkla)

Malzemeler: İki baş kuru soğan, 250 g tereyağı, 5 adet yumurta, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Bir tavaya tereyağı koyularak eritilir. Küçük küçük doğrana soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Üzerine yumurtalar kırılır, tuzu atılarak orta ateşte pişirilir.

Pestilli Yumurta

Malzemeler: İki kalıp dut pestili, bir kaşık tereyağı veya tuzsuz tereyağı, üç adet yumurta.

Yapılışı: Pestiller küçük parçalara bölünerek ılık suda beş dakika bekletilip süzgece dökülür. Süzgeçten alınan pestiller temiz bir bezin arasına koyularak suyu alınır. Bir tavada tereyağı eritilip pestiller içine atılır ve kavrulur. Daha sonra yumurtalar kırılıp karıştırılır.

Pirpirim (Semizotu)

Malzemeler: Pirpirim, döğme, mercimek, beyaz nohut, parça et, tuz, baharat, domates, biber.

Yapılışı: Semizotu yıkanıp doğranır, yağda sonra soğaraç ile hafif kavrulur. Daha sonra diğer malzemeler ve üzerini kapatacak kadar su koyularak pişirilir.

Yoğurtlu pirpirim: Kaynar suya batırılıp çıkarılan pirpirimler yağda soğan ile kavrulur, tuzu atılır ve yoğurtlanarak yenir.

Süslü Fidoş

Malzemeler: 500 g kıyma, 500 g patlıcan, 250 g yeşil biber, bir çorba kaşığı margarin, bir çorba kaşığı salça, bir baş soğan, bir demet maydanoz, tuz, kırmızıbiber.

Yapılışı: Kıyma, kuru soğan, kırmızıbiber, tuz ve maydanoz öğrülür. Daha sonra bu kıymadan küçük parçalar alınıp elde şekillendirilerek yağda kızartılır. Diğer tarafta patlıcanlar halka halka kesilip tuzlu suda bekletilir ki acısı çıksın. Daha sonra süzülüp patlıcanlar da yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Domates ve biberler iri iri doğranır ve sıra ile domates, biber, patlıcan, köfte tepsiye dizilir. Ilık suda yapılan salça üzerine dökülüp fırına verilir.



KÖFTELER

Ciğer Köftesi

Malzemeler: Kara ciğer, bulgur, maydanoz, reyhan, tuz, baharat, kırmızıbiber, tereyağı.

Yapılışı: Kara ciğer, et makinesinde çekilir. Bulgur ıslatılarak yoğrulur. İçine maydanoz, reyhan, baharat, kırmızıbiber ve tuz konularak bulgur ile yoğrulur. Çekilen ciğer de eklenerek şekil verilir ve sade suda haşlanır. Süzildükten sonra üzerine tereyağı dağlanır.

Ekşili Köfte

Malzemeler: 500 g yağsız kıyma, 300 g bulgur, bir baş soğan, bir tatlı kaşığı salça, iki tatlı kaşığı tuz, iki çorba kaşığı sumak, bir çorba kaşığı yağ.

Yapılışı: İnce kıyılan soğan, tuz, kıyma, bulgur ve salça karıştırılarak beş dakika yoğrulur. Yoğrulan karışım yuvarlanarak köfte yapılır. Bir çorba kaşığı yağda ince kıyılmış soğan pembeleşince salça ilâve edilir. Daha sonra bir litre su koyulup kaynatılır. Aynı bir kapta iki çorba kaşığı sumak ve yarım litre su kaynatılıp süzülür. Diğer tarafta kaynayan suya köfteler atılır ve sonra da sumaklı su üzerine dökülür, yirmi dakika pişirilir.

Gıldirikli (Yoğurtlu) Köfte

Malzemeler: Bir kâse bulgur, bir buçuk kâse kaynamış su, üç yemek kaşığı un, yoğurt, tereyağı, salça, tuz.

Yapılışı: Bulgur suda şişirilip un ve tuz atılarak yoğrulur. Daha sonra fındık büyüklüğünde parçalar alınarak elde yuvarlanır ve küçük köfteler yapılır. Köfte yapımı bitince bunlar suda haşlanır. Pişen köfteler tabağa alınıp sulandırılmış yoğurt ile karıştırılır, üzerine de tereyağı ve çok az salça dağlanıp servis yapılır.

Gındik Köfte

Malzemeler: Bir ölçü bulgur, bir ölçü kaynatılmış su, bir çay kaşığı tuz, üç yemek kaşığı un, orta boy iki baş kuru soğan, maydanoz, yeteri kadar tereyağı, bir yemek kaşığı domates salçası.

Yapılışı: Bulgur ve tuz, kaynatılmış su ile ısıtılıp on beş dakika beklenir. Bulgur şişince ıslatılır ve un karıştırılarak yoğrulur. Fındık büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır. Tuzlu suda on dakika haşlanıp çıkarılır. Kuru soğan küçük küçük doğranır tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Bu karışıma salça ilâve edilir. Daha önce haşlanan köfteler hazırlanan sosun içerisine dökülüp karıştırılır. Üzerine ince kıyılmış maydanoz dökülerek servis yapılır.

Harput Köftesi (İri Köfte)

Malzemeler: 400 g yağsız kıyma, 250 g ufak bulgur (kıymalık), iki rendelenmiş soğan, bir yemek kaşığı pul biber, bir avuç reyhan, tuz, bir çay kaşığı karbonat (dağılmaması için).

Yapılışı: Yukarıdaki malzemeler yoğrularak köfte kıyması hazırlanır. Daha sonra baş ve orta parmakların yardımı ile tekerlek şeklinde küçük köfteler dökülür. Tencerede yağ ve salça kavrulup beş bardak su kaynatılır ve köfteler içine atılarak pişirilir. Köfteler pişince işkenesi (suyu) ayrı bir kaba alınır ki dağılmasın. Servis yapılacağı zaman işkenesi ile tabaklara bırakılır.

İçli Köfte

Malzemeler: 1 kg yağsız kıyma, 500 g yağlı kıyma (içine kullanılır), 1 kg ince bulgur, iki baş soğan, 100 g dövülmüş ceviz, 125 g margarin, tereyağı, bir demet maydanoz, bir kaşık salça, bir yumurta, karabiber, tuz.

Yapılışı: İçi akşamdan hazırlanır. Soğan küçük küçük doğranır, kıyma margarinle beraber orta dereceli ateşte iyice kızartılır. Bir kaşık salça ilâve edilerek karıştırılır. Maydanoz, karabiber ve dövülmüş ceviz dökülerek tekrar karıştırılıp ateşten alınır. Daha sonra içine fındık büyüklüğündeki parçalar hâlinde tereyağı konulup buzdolabında sabaha kadar dondurulur. Dışı ise şöyle hazırlanır: Yağsız kıymaya tuz atılarak biraz yoğrulur. Hafif sulandırılan kıymaya bulgurun tamamı ilâve edilip yumurta kırılarak iyice yoğrulur. Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yumurta gibi açılır içine harç koyulup kapatılır. Köfte yapımı bitince tencerede salça ve yağ kavrulup bir litre su koyularak kaynatılır. Daha sonra köfteler bu suda pişirilir.



Sulu Köfte

Malzemeler: Bir kâse bulgur, yarım kg kıyma, yağ, salça, bir baş soğan, kimyon, karabiber, tuz, istenilirse patates de kullanılabilir.

Yapılışı: Bulgur ıslatılıp et ve baharatları konularak yoğrulur. Kıymadan birer parça alınıp köfte yapılır. Hazırlanan köfteler yağda kızartılır. Daha sonra yağ ve salça kavrulup üzerine su dökülür. Su kaynayınca köfteler içine atılarak pişirilir. Arzuya göre küp şeklinde doğranmış patatesler de ilâve edilip pişirilir.

Yalancı İçli Köfte

Malzemeler: 1 kg köftelik ince bulgur, iki baş soğan, 200 g ceviz içi, 100 g un, 250 g kıyma.

Yapılışı: Bulgur ıslatılıp üzerine un ilâve edilerek yoğrulur. Diğer tarafta kıyma, soğan, ceviz içi, yağ karıştırılarak iç hazırlanır. Köfte hamuru yumurta büyüklüğünde alınarak içi oyulur ve iç koyulup kapatılır. Bir tencerede hazırlanan köfteler haşlanır ve üzerine yağ, pul biber dağlanarak servis yapılır.

PİLÂVLAR

Batma (Banma, Bandırma)

Hazırlanışı: Sebzeli bulgur pilâvı gibi pişirilir. Piştikten sonra üzerine bol yeşil soğan ve maydanoz doğranarak bağ yaprağı ile sarılarak yenir.

İç Pilâv

Malzemeler: 250 g pirinç, çam fıstığı, nane, kuru üzüm, kuru soğan, karabiber.

Yapılışı: Soğan ve yağ kavrulur, içine çam fıstığı atılır. Bira kızartınca nane, karabiber, pirinç ve alabildiğince su koyulup pişirilir.

Keşkek

Malzemeler: Döğme, soğan, salça, tereyağı.

Yapılışı: Döğme suda haşlanıp suyunu çektikten sonra soğan, salça ve yağ ile hazırlanan soğaraç içerisine dökülür.

Kormanlı Pilâv

Malzemeler: Bir kâse pilâvlık bulgur, yarım kg korman, bir çay bardağı muhaşer, 150 g tereyağı, tuz, soğan, yeterince su.

Yapılışı: Küçük doğranmış soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Temizlenmiş ve yıkanmış kormanlar ilâve edilip karıştırılır. Daha sonra bulgur ve muhaşer koyulup karıştırılacak. Diğer tarafta kaynatılan su bu karışıma ilâve edilip tuzu atılarak orta ateşte pişirilecek.

Muhaşerli Pilâv

Malzemeler: Bir kâse pilâvlık bulgur, iki yemek kaşığı tereyağı, yeterince muhaşer, kara nohut, tuz ve su.

Yapılışı: Erimiş tereyağı ile bulgur kızartılarak, üzerine muhaşer ilâve edilip karıştırılır. Daha sonra su ve tuz konularak hafif ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

Sebzeli Bulgur Pilâvı

Malzemeler: Dört yemek kaşığı zeytin yağı, bir yemek kaşığı tereyağı, bir büyük soğan, üç biber, üç domates (kabukları soyulmuş), yarım kaşık domates salçası, 300 g iri bulgur, tuz.

Yapılışı: Soğan ve biberi yağda iyice kavurunca içine domatesler atılır. Daha sonra yarım kaşık domates salçası, tuz ve bulgur ilâve edilir. Bu karışım yağda beş dakika kadar çevrilir, üstünü örtecek kadar da su koyulup pişmesi beklenir.

Sulu Pilâv

Malzemeler: Biber, soğan, patlıcan, bulgur, yağ, tuz.

Yapılışı: Biber, soğan ve patlıcan tencereye doğranıp yağda kavrulur. Daha sonra bulgur ve tuz atılıp yağda çevrilir ve suyu koyulur. Pilavın özelliği suyunun bulgurdan oldukça çok olmasıdır. Pişince isot (biber kebabı) ile servis yapılır.

Tirit

Malzemeler: Bir kaşık tereyağı, üç kaşık zeytinyağı, bir kaşık salça, tuz, üç su bardağı pilâvlık iri bulgur, et suyu, tuz.



Yapılışı: Tencereye yağ, salça ve tuz konulup karıştırılır. Daha sonra içine bulgur atılarak yağda iyice çevrilir. On dakika sonra üzerini örtecek kadar et suyu ilâve edilerek kısık ateşte pişirilir.

HAMUR İŞLERİ

a. Börekler ve çörekler

El Böreği

Malzemeler: Bir su bardağı yoğurt veya süt, bir su bardağı sıvı yağ (kızartmak için), 1.5 çay bardağı sıvı yağ (hamuru için), iki adet yumurta, yeteri kadar un ve tuz, bir çay kaşığı karbonat, bir dilim peynir, maydanoz, birer yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı: Bir kabın içerisine sıvı yağ, yoğurt veya süt, yumurta, limon suyu, tuz ve kabartma tozu atılarak karıştırılır. Bu karışıma yeterince elenmiş un ilâve edilerek yumuşak bir hamur yapılır. Peynir rendelenerek ince kıyılmış maydanozla karıştırılır. Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yufka açılır. Açılan yufka içerisine peynir, maydanoz karışımından koyulup yufkanın yarısı üzerine gelecek şekilde etrafı toparlanarak kapatılır. Hazırlanan börekler kızgın yağda kızartılır.

Patıla

Malzemeler: Un, su, tuz, peynir suyu, peynir, maydanoz.

Yapılışı: Un, su, tuz ve peynir suyu ve su birlikte yoğrularak hamur yapılır. Diğer tarafta peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılarak iç hazırlanır. Hamur, yufka şeklinde açılıp ortadan ikiye bölünür. Daha sonra yarısına iç koyularak diğer yarısı da üstüne kapatılır ve sacda pişirilir. Patıla peynirli, patatesli, kıymalı ve pirpirim, rendelenmiş kabak, soğan, baharat karışımı ile hazırlanan içlerle de yapılmaktadır.

Peksimet

Malzemeler: Bir küçük kâse tuzlu tere yağı, iki yumurta (bir yumurta sarısı üzerine sürülecek), bir küçük kâse yoğurt, bir tatlı kaşığı karbonat, alabildiğine un, arzuya göre biraz da iç yağı kullanılabilir, küncü.

Yapılışı: Malzemeler yoğrulup hamur elde edilir. Sonra hamurdan büyük bir parça alınıp yuvarlanır. Üzerine bastırılarak yassılaştırılır. Bıçakla iri iri ve yan yan kesilir. Çatal ile üstüne şekil verilip yumurta sarısı sürülür, küncü dökülür. Yağlanmış tepside kızartılır.

Su Böreği

Malzemeler: Bir üsküre un, palut külü (meşe ağacı külü), un, tuz, su, yağ.

Yapılışı: Palut külü su içinde karıştırılır. Diğer tarafta unun kepeği elekten ayrılır, palut külü üzerine dökülür. Biraz da yağ eritilerek eklenir ve yoğrulur. On altı tane yufka açılır. Önce kaynamış sonra da soğuk suya atılıp çıkarılır. Yufkaların arasına yağ sürülür. Yedi kat olunca araya malzemeleri koyulur ve tekrar aynı işlemler yapılır. Tepsi dolunca kare kare kesilir ve fırında pişirilir.

b. Ekmekler

Fodula

Ekmekçi fırınlarında hususi surette yapılır. Fırından çıkınca kabarmış olan üst kısmından bir delik açılarak içine bir miktar tereyağı koyulur, (Sunguroğlu 1968: 272).

Peynirli Ekmek

Malzemeler: Bir kelle taze peynir, 1 kg toz şeker, ekmek hamuru.

Yapılışı: Ekmek hamuru yapıp üzerine şekerli peynir dökülerek fırına verilir.

Taş Ekmeği

Malzemeler: 1 kg süt, un, tuz, iki yumurta, bir paket kabartma tozu, yağ, şeker, dövülmüş ceviz.

Yapılışı: Süt ile un biraz sıvık olacak şekilde karıştırılır. İçine iki tane yumurta kırılır, kabartma tozu, bir tutam tuz atılır ve iyice çırpılır. Sacın üzerine veya teflon tavanın içine sıvık hamur tas ile dökülerek yayılır. Pişince aralarına yağ, şeker ve ceviz dökülerek üst üste dizilir. Kesilerek servis yapılır.



Yağlı Ekmek

Malzemeler: 1 kg un, bir su bardağı tereyağı, bir su bardağı yoğurt, bir su bardağı süt, ekşi hamur (ceviz büyüklüğünde), tuz.

Yapılışı: Geniş bir kap içerisine un koyulup ortasına tereyağı, yoğurt, süt, ekşi hamur, tuz atılarak yoğrulur. Yağlanmış tepsiye serilip pişirilir.

c. Tatlılar

Acele Baklava

Malzemeler: Üç yumurta, bir buçuk su bardağı süt, yarım su bardağının yarısı sıvı yağ, bir paket sana yağı, bir çorba kaşığı limon, bir fiske tuz, alabildiğine un, bir kilo nişasta, iki kilo şeker ile hazırlanmış şerbet.

Yapılışı: Yukarıda sayılan (nişasta ve şerbet hariç) malzemelerle hamur yoğrulur. Daha sonra hamur yedi parçaya bölünür, Her bir parça eşit parçalara ayrılır. Parçalar, küçük küçük açılıp aralarına da nişasta koyularak üst üste bırakılır. Hepsi bir anda açılır. Aralarına ceviz dökülerek tepsiye yerleştirilir. Son olarak eritilmiş sana yağı üzerine dağlanır. Fırında kızartılıp şerbeti verilir.

Hesüde

Malzemeler: Yedi kaşık nişasta, bir litre su, yarım paket margarin, yarım paket tuzsuz tereyağı, yeteri kadar toz şeker, bir paket fıstık, rendelenmiş çikolata.

Yapılışı: Nişasta bir litre suda, bir su bardağı şekerle birlikte bir kabın içerisinde karıştırılarak eritilir. Tuzsuz tereyağı genişçe bir tavada eritilir. Daha önceden hazırlanan nişasta yağın içerisine dökülerek kısık ateşte katı hamur kıvamına gelene kadar karıştırılıp pişirilir. Tabaklara koyulup yağa batırılan kaşıkla düzeltilir ve üzerine fıstık, rendelenmiş çikolata serpilerek soğuk servis yapılır.

Diğer tatlılar:

Bağ Pekmezi ile Helva

Yapılışı: Bir miktar un, tereyağı ile kavrulur ve soğumaya bırakılır. Daha sonra bağ pekmezi ve tereyağı karıştırılıp eritilir. Bu da soğuduktan sonra kavrulmuş un ve pekmez tereyağı karıştırılıp iyice yoğrulur. Daha sonra bunlardan küçük küçük köfteler alınır ve önceden hazırlanmış yufka ekmeğın içine koyulur (Yufkalar pişmiş olacak). Köylerde eskiden bu şekilde mevlit okutulurmuş. Mevlide gelen herkese bir yufkanın içine birkaç tane bu köftelerden koyularak dağıtılmış.

Dut Unu

Yapılışı: Soku taşında, dut ve kabukları kaynar suya konularak çıkarılmış acıbadem koyularak dövölür. Cevizde ayrı dövölür. Kaplara bir kat acıbademli dut, bir kat da ceviz koyularak nemsiz yerde saklanır.

Eşbabiye Hoşafı

Yapılışı: Çekirdekleri çıkartılarak güneşte kurutulmuş kayısı (eşbabiye), şekerli suda pişirilir. Soğutularak servis yapılır.

Karlama

Yapılışı: Bu tatlı türü pekmez ve yağmur üstünden geçen boncuk boncuk olmuş kar ile hazırlanır.

Koruk Şerbeti

Yapılışı: Üzüm daha tatlanmadan koparılır ve sıkılır. Torbada süzölmeğe bırakılır. Süzölün su kaynatılır. Pekmez yapılacaksa içine toprak atılıp güneşte olgunlaşana kadar bekletilir. Kışın su ile karıştırılıp içilir.

Nişe Hevlası (Nişasta Helvası)

Malzemeler: Nişe (Nişasta), bir üsküre şeker, yağ.

Yapılışı: Nişasta suda eritilir. Bir tasta şeker, su ile karıştırılır. Tavada biraz yağ eritilerek nişastalı karışıma dökölür.



Pekmez Helvası

Malzemeler: 250 g tere yağı, 250 g un, iki su bardağı dut pekmezi, ceviz, fındık, fıstık, Hindistan cevizi.

Yapılışı: Hafif ısıtılmış yağın içerisine un dökülerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan una dut pekmezi ilâve edilerek iki dakika pişirilir. Üzerine arzuya göre fındık, fıstık, Hindistan cevizi dökülüp servis yapılır.

Fişne Hevlası (Vişne Helvası)

Yapılışı: Bir kâse taze vişne, yarım paket sana yağında dönderilir, ardından üç yemek kaşığı mısır nişastası ve dört yemek kaşığı toz şeker atılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Tabaklara koyularak kaşık ucu ile şekillendirilir.

Zerde

Malzemeler: Birer su bardağı pirinç ve şeker, beş su bardağı su, yarım kaşık nişasta, bir limon kabuğu rendesi, bir çorba kaşığı gül suyu, çam fıstığı, kuş üzümü, Hindistan cevizi, bir paket vanilya.

Yapılışı: Pirinçler iki saat önceden ıslatılır. Daha sonra süzülüp beş su bardağı kaynar suda pişirilir. Yarım su bardağı su ile nişasta eritilir. Kaynamakta olan pirince şekerle birlikte ilâve edilir. Beş altı dakika kaynatılır. Vanilya, limon kabuğu rendesi ve gül suyu atılır. Ilınan zerde kâselere koyularak üzerine kuş üzümü, çam fıstığı, Hindistan cevizi dökülür.

d. Yemekler

Gaygana

Malzemeler: Bir yemek kaşığı yoğurt, iki adet yumurta, yeterince un, karbonat, tuz ve yağ.

Yapılışı: Yumurta, yoğurt, tuz, karbonat ve alabildiğince un konulup çırpılır. Diğer tarafta kızdırılmış yağa hazırlanmış olan karışımından kaşık kaşık dökülüp kızartılır.

Gömmе

Malzemeler: 1 kg un, yeteri kadar kurut, su, tuz, sarımsak, 300 g tereyağı.

Yapılışı: 1 kg una yeterince su ve tuz atılarak hamur yapılır. Hazırlanan hamur tepsiye yayılarak fırına atılır. Piştikten sonra fırından çıkarılan ekmeğin üst kabuk kısmı kaldırılıp orta kısmı elle ufalanarak üzerine önceden hazırlanan kurut ayrıntı ve sarımsak daha sonra da kızdırılmış tereyağı dökülerek servis yapılır.

Sırın

Malzemeler: 1kg un, iki bardak su, bir çay kaşığı tuz, 2 kg yoğurt, altı diş sarımsak, 250 g tereyağı.

Yapılışı: Un, su ve tuz katılarak hamur yapılır. Hazırlanan hamurdan orta büyüklükte yufkalar açılarak sac üzerinde pişirilir. Pişirilen yufkalar düzgün biçimde katlanarak eşit büyüklükte kesilir ve bir tabak içerisine dizilir. Üzerine hafif sıvılaştırılmış yoğurt ve dövülmüş sarımsak karıştırılarak dökülür. Daha sonra da tavada tereyağı eritilerek sırın üzerine dağlanır.

Ufalama (Zarafat)

Malzemeler: 250 g tereyağı, 500 g un, yeteri kadar su, tuz, ekşi hamur.

Yapılışı: Un, su ve ekşi hamurla yoğrulup hamur yapılarak ve otuz dakika kadar bekletilir. Hazırlanan hamur yağlanan tepsiye konularak fırına atılıp pişirilir. Piştikten sonra üst tabaka (kabuk) çıkarılarak iç kısım ufalanıp üzerine eritilmiş tereyağı dökülür.

KIŞ HAZIRLIKLARI

Bulgur

Yapılışı: Buğdaylar toplanıp kazanlarda haşlanır. Daha sonra damda hasavan üzerine yayılarak güneşte ara ara karıştırarak kurutulur. Daha sonra ayıklanıp (kara buğday, taş vs) çekilir. Ufak, iri, simitlik vs. ayrılır, kepeği elenir. Daha sonra tekrar taşı varsa eklenir.



Konserve

Yapılışı: Fasulye konservesi yapılırken; fasulyeler beze koyularak tencerede haşlanır. Sonra soğuk suya atılıp soğutulur. Diğer tarafta kavanozlar tuzlu suda kaynatılır. Haşlanan fasulyeler ve dörde bölünen domates, biber (çiğ olacak) kavanoza atılıp tekrar kaynatılır. Kavanozların kapakları gevşemişse sıkılaştırılır. Daha sonra kavanozlar, kuru bir bez üzerine ters çevrilerek bırakılır ve soğuması beklenir. Patlıcan konservesi ise; domates, biber, patlıcan doğranıp hafif yağda çevrilir. Diğer işlemler yukarıdaki gibidir.

Orcik Şekeri (Sucuk)

Yapılışı: İplere cevizler dizilir ve bulamaç içerisine iki üç kez batırılıp çıkarılır. Bir saat sonra aynı işlem yine tekrarlanır. Güneşte bir iki gün bekletilir.

Pekmez

Yapılışı: Pekmez dut ve üzümünden yapılır. Dutlar salk denilen şıranın akacağı borunun bulunduğu içi oyuk taşa ezilir. Daha sonra kazanlarda kaynatılır. İçerisine; sütlüğü otu, kekik, yarpuz, turunç, incir yaprağı da atılır. İyice kaynatılıp kazanlara bölünür ve güneşte kalınlaştırılır. Üzüm pekmezinde de önce üzümler naylon büyük çuvallara koyulur. Daha sonra tekne içine yerleştirilip ayakla ezilir. Akan şire kazanlara dökülür. İçerisine tatlanması için dağdan getirilen bir iki avuç toprak atılıp kaynatılır. Daha sonra da, diğer teşlere bölünür ve güneşte kalınlaşması beklenir.

Salamura Turşusu

Malzemeler: Patlıcan, domates, biber, maydanoz, sarımsak, tuz.

Yapılışı: Patlıcanlar suda haşlandıktan sonra bıçakla yarılr. Diğer tarafta domates,, biber, maydanoz, tuz, sarımsak doğranır. Patlıcanların içi doldurulur. Maydanoz sapı ile bağlanıp bidona dizilir. Üzerine domates suyu sonra da sirke dökülür.

Salça

Yapılışı: Biber salçası için; önce biberlerin yıkanıp, tohumlarının ayıklanması gerekir. Daha sonra da çekilip tuzlanır ve güneşte ara ara karıştırarak olması beklenir. Domates salça sı yapılırken de do-

matesler dörde bölünüp teşlere koyulur. Daha sonra güneşte bekletilerek ekşitilir. Ekşiyince kabuk ve tohumlarını ayıklamak için süzgeçten geçirilir. Sonra tuzlanıp güneşte ara ara karıştırarak olması beklenir.

Tarhana

Yapılışı: İki çeşit tarhana yapılır. Birisi döğme ile yapılır. Döğmeler, tuzlu suda tane tane olana kadar haşlanır. Döğmeler pişip soğutulduktan sonra leğene dökülür ve bir top ekşi hamur ile yoğrulur. Üstü örtülüp üç gün bekletilir. Domates, Arnavut biber, maydanoz, pancar doğranıp içine katılır. Tahtanın üstü unlanıp top top bırakılır. Halbur hurması gibi açılır ve güneşte kurutulur. Un tarhanası ise şöyle yapılır: 1 kg salçalık kırmızıbiber, 1 kg kuru soğan, 1 kg süzme yoğurt, 1 kg domates, 4-5 kg un, bir paket pakmaya un tarhanası için gerekli malzemelerdir. Soğan, domates ve biber akşamdan düdüklü tencerede haşlanır ve sabaha kadar suda bırakılır. Sabahleyin bu karışıma pakmaya, yoğurt dökülüp yoğrulur. Daha sonra un da dökülür ve üç gün boyunca ara ara yoğurtmaya devam edilir. Üç günün sonunda bez üzerine top top bırakılır. Nemlenince elekten geçip birkaç gün de öyle bekletilir.

Turşu

Malzemeler: Domates, biber, lahana, salatalık, küte, maydanoz, sarımsak, nohut, sirke, tuz, su, bir salkım üzüm, limon tuzu, biraz şeker.

Yapılışı: Turşu kurulacak bidonun en dibine bir avuç nohut, sarımsak, bir salkım üzüm ve maydanoz koyulur. Daha sonra bıçak ile birkaç yerinden çizilmiş salatalık üzerine de sıra ile lahana yaprakları, biber, domates koyularak sirke, şeker ve suda eritilmiş tuz dökülür. En üste de taş bırakılarak ağzı sıkıca kapatılır. Bir ay sonra açılıp tadına bakılır.

Reçeller

Yapılışı: Vişne, şeftali, çilek akşamdan şekerlenerek; kayısı, karadut, böğürtlen vb. meyvalar da şekerlenmeden şekeri kesilmiş kaynar suya atılır. Sonradan şekerlenmesin diye de limon damlatılır.



Kuşburnu Reçeli

Yapılışı: Toplanan kuşburnu kaynatılıp ezilene kadar pişirilir. Önce süzgeçten iki sefer de tülbent üzerinden geçirilerek tüyleri yok edilir. Daha sonra da şeker atılarak kaynatılır.

Pelverde

Dut şırası ve mişmiştan yapılan bir çeşit reçeldir, (Aydoğmuş 1992: 37).

Hazırlamış olduğumuz, yöresel Elazığ yemeklerinin belli başlı özellikleri şunlardır:

1. Yemek çeşitleri, daha çok etli ve hamur işleri ile hazırlanmış yemekler üzerinedir, (Sırın, kurut, kellecoş vb.).

2. Tahıl ürünleri içinde en çok bulgur kullanılmaktadır. Dolayısıyla yemeklerin temeli bulgura dayanmaktadır, (kısır, tirit, içli köfte, çiğ köfte ve çorba çeşitleri).

3. Yemek kültüründe ana madde bol yağ ve salçadır.

4. Yemeklerin çoğunda yağ, salça ve soğandan yapılan zifiri (soğaraç) bulunmaktadır.

5. Mevsimine göre pek çok ot ve sebze türleri lezzet açısından yemeklerde ve kahvaltı sofralarında kullanılmaktadır, (acuce, anuh (nane), çelem, dede sakalı, ıskın, irehan (reyhan), kabak çiçeği, kekik, kenger, körman, kuzu kulağı, pancar, pırpırım (semiz otu), roka, sütlügenotu, takdık, tereotu, turunç, yarpuz, yemlik, yonca vb.).

6. Yemeklerde başta sütten elde edilen yağlarla (tereyağı), iç ya da kuyruk yağı kullanılır. Bazen zeytinyağı, ayçiçek yağı ve mısır özü yağı kullanılır.

7. Çörek ve patila yapılırken hem israfı önlemek hem de lezzetli olması açısından yoğrulan hamura peynir suyu, süt kaymağı veya iç yağı koyulur.

8. Yoğurt yemeklerin vazgeçilmez lezzetidir, (Söğürtme, fasulye yahnisi, sırın, gıldirikli köfte, ayranlı çorba, vb.).

9. Kış mevsiminde kurutulmuş meyve ve sebzeler, konserveler kullanılır.

10. Yemeklerde mutlaka çorba, ayran ve salata bulundurulur.

11. Yaz yemekleri sonrası vişne suyu, kızılık şurubu, hoşaf; kışın ise dut unu, orcik, ceviz ve bademle ikram edilen pestil vazgeçilmez lezzetlerdir.

12. Eskiden çörek yapımlarında kullanılan küllü su ayrı bir lezzet verirmiş fakat günümüzde kullanılmamaktadır.

13. Yemeklerde ekmek (tandır, sac, yufka, nohut, çekme, açık, taş, vs. gibi) önemli bir yer tutmaktadır.

Yaptığımız çalışmada da gördük ki, her yörede olduğu gibi Elazığ yöresinin de kendine has özel yemek çeşitleri, pişirme âdetleri, damak lezzeti, sofrâ âdetleri bulunmaktadır. Yemek çeşitlerinde şüphesiz en büyük etken, yaşanan coğrafyada yetişen ürünlerdir. Geleneksel Türk mutfağının bir halkası olan Elazığ yöresel yemekleri, hem çeşit bakımından zengin oluşu, hem de her damak zevkine hitap ediş yönü ile kültürümüzün önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Yemek çeşitleri bakımından o kadar zengindir ki, bu çeşitlilik günümüze kadar değişmeden muhafaza edilebilmiştir. Belki eskiye göre bir takım pişirme âdetleri teknoloji ile yerini yenilerine bırakmıştır o kadar... Eskiye günümüzde yaşatmak, en azından yaşatılması için uğraşmak, kültür binasına bir tuğla da bizden atılmış olması gerçekten haz verici...

Kaynak şahıslar hakkında bilgiler

(Kaynak şahıslar hakkında bilgi verilirken şu sıra takip edilmiştir: Kaynak şahsın soyadı, adı, yaşı, doğum yeri, kimden öğrendiği, tahsili, mesleği)

Altaca, Perihan, 68, Harput, annesinden, ilkokul mezunu, ev hanımı.

Altaca, Seviye, 39, Şişnaz (Ala yaprak) köyü, annesinden, ilkokul mezunu, ev hanımı.

Atalı, Esmâ, 76, Tepecik köyü, büyüklerinden, okuma-yazma bilmiyor, ev hanımı.

Etem, Güllü, 54, Elazığ/Maden, annesinden, okuma-yazma bilmiyor, ev hanımı.

İspir, Fecir, 72, Tadım köyü, okuma yazma biliyor, ev hanımı.

İspir, Gülser, 47, Ağın, annesinden, öğretmen okulu, öğretmen.



Şenocak, Adnan, 50, Güney köyü, babasından, askerî lise mezunu, emekli astsubay.

Şenocak, Nedret, 45, Harput, annesinden, ortaokul mezunu, ev hanımı.

Basılı kaynaklar

Aydoğmuş (1992), Günerkan, *Ak Topraklar Üzerinde Bir İlçe Ağın*, Ankara.

Bulut, Ahmet (2001), *Elazığ/Harput Yöresel Yemekleri*, Elazığ.

Sunguroğlu (1968), İshak, *Harput Yollarında*, İstanbul.

Basılmamış tezler

Taşkın (1997), Abdullah, *Kuyulu Köyü (Elazığ) Monografyası*, Elazığ, (Fırat Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü Lisans Tezi).

Yalçınkaya (1987), Güliz, *Elazığ Yöresi ve Yemekleri*, Elazığ, (F.Ü., Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Lisans Tezi).

Gaziantep Mutfağı



iriş

İnsan eliyle, oluşan her yapıt gibi, yemekler de birçok uzun deneylerden sonra bugünkü duruma gelmişlerdir. Önceleri tuz bile kullanılmazken bir rastlantı sonucu atalarımızın keşfi üzerine mutfağa girmiştir. Kırmızıbiber, baharat, salça gibi yemeğe tadını veren nesneler de zamanla kullanılmaya başlamışlardır.

Bir yemeğin iyiliğinde, kullanılan nesnenin niteliği kadar, yapan kimsenin ustalığının, titizliğinin de etkisi vardır. Gaziantep'te iyi yemek yapanlara (keyvanı) kerdiman derler.

Gaziantep, yemeklerinin yapımında uygulanan kimi yöntemler var ki, yemeğin tadında önemli etkenlerdendir. Bu konuda örnek olarak bamyaya ve yoğurtlu yemekleri gösterebiliriz.

Bamya yemeğinin suyu, bu sebzenin doğal yapısındaki özellik nedeniyle yapışkan olur. Bu niteliği nedeniyle kimilerince makbul tutulmaz. İşte Gaziantep mutfağında, tazesı pişirilirken, kurusu haşlanırken tencereye biraz ekşi konulmak, suretiyle çaresi bulunmuştur.

Yoğurt ateşle temasa gelince kesilir. Gaziantep'te çeşitleri çok olan yoğurtlu yemeklerde bu durumu önlemek için daha önce içine bir iki yumurta kırılıp ateşte kısa süre kaynatmak yoluyla kesilmenin önüne geçilmiştir.

* Hukukçu, Halkbilimi araştırmacısı (1908-1995).



Gaziantep yemekleri çok ve çeşitlidir. Bunda, tarih ve coğrafyanın etkisi vardır. Bu kentin sofralarında, yurdun öbür yörelerinde yapılmakta olan kimi et, sebze, hamur yemeklerinden başka, ata yurdundan göçüp gelirken birlikte getirip korudukları yemeklerle, güney komşumuz Suriye'den geçmiş olanlar da yer almaktadır. *Karakavurma, boranı, sarıksak aşısı, pişisi, börek çorbası* öbür adıyla *tutmaç*, birinciye; bulgur ve kara etle yapılanlar, kimi tatlılar ikinciye örnektir.

Gaziantep'te yemek türü çokluğunun bir nedeni de yapılış yöntemlerinin ve kullanılan gereçlerin çeşitli olmasındandır. Yemeklerinde, "hasbir" adı verilen safran, "tarhın" denilen bir nane türü, yoğurt, kırmızıbiber, sarımsak önemli yer tutar. Ayrıca kimi meyvelerden, yerel sebze ve bitkilerden, yemek türleri ortaya çıkarılmıştır.

Yemek Araç ve Gereçleri

Gaziantep'te Arapçadan gelme mutfak yerine Türkçe "ocaklık" sözcüğü kullanılır. Teknik su tesisleri yapılmazdan önce, ocaklıkların birer köşesinde dolap ve iple su çekilen birer kuyu, taştan duvar içine yerleştirilmiş, ortadaki büyük, iki yandaki küçük olmak üzere içi sıvalı üç tane ocak bulunurdu. Büyüğü açma ekmek yapmada ve çamaşırdaki küçükler yemek yapmada kullanılırdı. Ocaklıkta bundan başka kömür mangalları, açma ekmek yapmada kullanılan tahta, saç, oklava, evirgeç¹ ve büyük mutfak araçları sıralanırdı.

Yiyeceklerin, yiyecek gereçlerinin saklandıkları bir tür depo olan ve mutfağın ayrılmaz bir parçası sayacağımız kilerde ise şu araçlar yer alırdı: İçindeki iki veya üç bölmede çeşitli köfte yapımında kullanılan ince bulgur, bulgur konulan ve "bulgur anbarı" adındaki ayaklı sandık, "un anbarı" denilen içi teneke kaplı ve un koymaya özgülü başka bir sandık, içinde en az 30-40 gün yetecek kadar açma ekmek bulunan "kavsara" adı verilen silindirik biçiminde tahta veya hasırdan bir kap. Bundan başka yağ, peynir, salçalar, turşular, salamura yaprak, topaç,² pekmez, kırmızıbiber, çorbalık tarhana, bakli-

¹ Sac üzerinde ekmeği pişirmek için kullanılan 4-5 santim eninde, 1-1.50 cm kalınlığında, yaklaşık 1 metre boyunda uca doğru incelenen bir tahtadır.

² Kavurmanın küçük bir portakal büyüklüğünde topaklar durumuna getirilmiş

yat, çeşitli kurutulmuş sebzeler, döğme, bal, reçel, unluk buğday koymaya yarayan küpler, kavanozlar, tenekeler, kutular torbalar, çuvarlar. Kilerde bir de mutfağa konmayan sofrta takımları da yer alırdı. Odunluk, kömürlük genellikle ocaklıkta bulunmakla birlikte kilerin bir köşesinde de olurdu.

Yemek Gereçlerinin Hazırlanması

Yemek için gerekli bütün erzak, mevsimlerinde tedarik edilerek türlerine göre birtakım hazırlama evrelerinden geçtikten sonra, de-po edilirdi. Yağ, peynir, sarımsak, ilkbaharda alınır, döğme ile yoğurttan oluşan tarhana da yoğurdun bol olduğu ilkbaharda yapılırdı. Yaprak salamura, sarımsak, erik turşuları, keme,³ dolmalık tüy-lü acur⁴ bu mevsimde hazırlanırdı. Yazın ve güzün başta dolmalık patlıcan, biber, kabak, haylankabağı⁵ olmak üzere fasulye, bamya, lolaz,⁶ semizotu, doğranmış kabak, biber, domates kurutulur; koruk, sumak, kırmızıbiber, ekşi nar salçaları, meyvelerin mevsimlerine göre reçelleri yapılır; bulgur kaynatılır, döğülür, çekilir, türleri ayrılır, nişasta, döğme hazırlanır, unluk buğday yıkanıp kurutulur, şire denilen kuru tatlılar yapılır. Yiyecek hazırlıklarından ev halkını en çok bulgur, şire, salçalar⁷ nişasta, tarhana uğraştırır. Ama şire bunların başında gelir. Yemek gereçlerinden birisi de topaçtır. Yazdan satın alınan bir koyun sonbaharın sonlarına bazen ortalarına

hâlidir. Biraz etlice kavrulmuş kemiklisine “topaç kemiği” denir. Bunlarla özellikle kış günleri çeşitli yemekler yapılırdı.

- ³ Anadolu’nun kimi yerlerinde domalan, yer elması da denilen ve kendiliğinden kumsal yerlerde yetişen bir tür mantardır. Şimdi etten daha pahalı satılmaktadır. Gaziantep Kültür Derneği Yayınları’nın, on üçüncüsü olan *Gaziantep Folklorundan Notlar* adlı yapıtımızda *keme*’ye ilişkin ayrıntılı bilgi vardır (s. 60). Eskiden “Keme bite, yumma sata” derlerdi. Şimdi mevsiminde etten pahalı satılması nedeniyle “Keme gele zügürt ala” diyoruz.
- ⁴ Hıyar türünden bir sebzedir. Üzerinde ince tüyler ve aralıklı kara çizgiler bulunur.
- ⁵ Sonbahara doğru yetişen boyu bildiğimiz kabaktan uzun, eğri bir kabak çeşididir. Kabuklarından altın rengine bir reçel yapılır.
- ⁶ Börülcenin yerel adıdır Kuruşu da yemeklerde kullanılır.
- ⁷ Gaziantep’te domatesten olduğu gibi kırmızıbiber, koruk, ekşi nar sumaktan da salça yapılır. Salça yerine pekmez sözcüğü kullanılır.



kadar beslenir. Sonra kestirilir. Eti, kemiği birbirinden ayrılır. Kavrulup yumruk büyüklüğünde sıkılır. Kiler gibi yiyecek nesnelerinin depo edildikleri bir yerde tavana asılır.

Buraya üzüm, nar, armut da iplere dizilerek çivilere asılır, bunun adına hevenk denir. Ayrıca kabuğu kalın bir tür karpuzla, Diyarbakır'dan getirilen ve "kabiye" denilen kavunlar da bardak altında yer alır. Şire adı altında toplanan kuru tatlılar ya bardak altında bir sandıkta ya da evin bir odasında saklanır.

Yemek gereçlerinin hazırlanması işlerinden kimileri bugün bırakılmış bulunmaktadır. Şire, bulgur, nişasta, hatta domates salçasını bunlar arasında sayabiliriz. Bunlarla uğraşan yeni iş kolları doğmaktadır. Açma ekmeğe rağbet çok azalmıştır. Bunu biraz da apartman yaşantısının olanaksızlığı zorlamıştır.

Bildirimizi, sayısı belli sayfalar içine sığdırmak zorunluluğu, gerek yemek gereçlerinin hazırlanmasına ilişkin ayrıntılara girmeyi, gerekse yemek türlerinden kimilerinin yapılış açıklamalarını önlemiştir.

Yemeklerin Ayırımı ve Bölümleri

Yemek türlerini sıralarken yurdun öbür yörelerinde yapılanlar üzerinde durmamaya çalışacağım. Gaziantep yemekleri, yeniliş vaktine, yapılış amaçlarına, ağırlığını oluşturan nesnelere, yapılış biçim ve yerine göre çeşitli bölümlere ayrılır, çeşitli adlarla anılır. Şöyle ki: İftar, sahur, ziyafet, bayram, düğün, ölü ve yol yemekleri; etli yoğurtlu, zeytinyağlı, sebze, kuruluk yemekleri; köfteler,⁸ çorbalar, pilavlar, kebablar; tencere ve fırın yemekleri gibi...

Düğün ve hayrat yemekleri çok miktarda yapıldığından bu zamanlarda, aşağıda adlarını açıklayacağım doğrama, kabaklama, fasulye ve pilâv gibi yapımı kolay yemekler yeğ görülür. Ziyafet, ölü, bayram yemeklerinde⁹ en makbul sayılanlar turfandalar arasından

⁸ Gaziantep'te halk köfte sözcüğünü "küfte" diye söyler.

⁹ Eskiden Ramazan bayramında, bayram namazından sonra, orta hâlli ve zengin evlerde birkaç tür yemek ve tatlı yapıp hazırlanmış bulunduğundan garip,



seçilir. Şimdi yemeklerin türlerine göre bir sıra izleyerek, kimilerinin de kısa açıklamalar yaparak adlarını sıralayalım.

Çorbalar

Gaziantep'te 18 tür çorba saptanmıştır. Çorbalar pişirildikten sonra yüzlerine, yakılmış sade yağla, nane, kırmızıbiber, karabiber, hasbir konur. Bunlar çorbanın türüne göre değişir. Bu çorbalar içine giren nesnelere göre adlanır. Bu adlar şöyledir:

Mercimek, malhita,¹⁰ maş,¹¹ lebeniye, pirinç, un çorbaları, döğmeli alaca çorba, yoğurtlu döğme çorbası, öz çorbası, tarhana, tavuk, börek, bulgur, püsürük, uyduruk, muni, aşure, şehriye çorbaları.

Lebeniye, pirinçle yoğurttan, öz çorbası: Pişirilmiş süzgeçten geçirilmiş döğme ile yapılır.

Börek çorbası: Tutmaç denilen eski bir Türk yemeğidir. Açılan yufka içine kıyma konularak, güneşte kurutulup yağda kızartıldıktan sonra yoğurtla yapılır.

Püsürük çorbası: İnce olarak serilen un üzerine su serpilerek bundan ötürü unun küçük yuvarlaklar durumuna gelmesinden sonra güneşte kurutulması suretiyle elde edilen nesneden yapılan çorbadır.

Uyduruk: Bulgur, pirinç, mercimekle yapılan pilâvların artıklarının bir arada pişirilmesi ile elde edilir.

Muni çorbası: Pekmez ve pirinç ile yapılır. Daha çok lohusalara yedirilir.

Aşûre çorbası: Üzüm pekmezi, döğme, kuru bakla, nohut, kuru fasulye bir arada pişirildikten sonra üzerine döğülmüş ceviz serpilir. Aşûre çorbası daha çok hayrat için özellikle muharrem ayında yapılır¹².

Çorbaların içine türüne göre salça, soğan, sarımsak da konulur.

yoksul kimselerden beş on kişi yemeğe götürülürdü. "Bayram günü aşı ne, arefe günü tıraş ne" sözü buradan kalmış olacaktır.

¹⁰ Çekilmiş kırmızı mercimeğe bu ad verilir.

¹¹ Yeşil renkte, mercimekten küçük bir bakliyat türüdür.

¹² Daha çok hayrat yemeği olarak yapıp dağıtılır. Hatırlı kimselere yollanırken



Et yemekleri

Et yemekleri sebze, yoğurt, pirinç ve bulgurla birlikte yapılmakla birlikte bunları geriye bırakarak ağırlığı et olan yemeklerden söz edelim.

Tas kebabı: Lokantalarda yapılan yemeğe yalnız adı ile benzer. Bir leğen içine konulan kemiksiz et, patates, ufak soğan, ayva bir arada pişirilir. Ancak, bunların üzerine bir tas kapatılır. Piştikten sonra kenarındaki suyundan da pilâv yapılır. Hepsi bir kap içinde sofraya konur.

Et parçası: Kemikli, kemiksiz et pişirildikten sonra suyuna döğülmüş sarımsak karıştırılır. Limon sıkılır. İsteğe göre ya tirit yapılır ya da pirinç pilâvı üzerine dökülüp yenir.

Beyran: Et paçasının bir benzeridir. Ancak, farkı buna salça konmaz, kemiksiz etle yapılır. Gaziantep eski milletvekillerinden Ekrem Cenani'den dinlediğime göre beyran, Fatih Sultan Mehmet sarayının en makbul yemeklerindenmiş. Antep'te, bu yemeği kahvaltı olarak hazırlayan bir esnaf vardır.

Kelle: Koyun ve keçinin, hatta genç dananın başı, ayaklarının pişirilmesiyle elde edilir. Sarımsak ve ekşi katılır. Üstüne kırmızı ve karabiber ekilerek yenir. İsteyenler pirinç pilâvı veya döğme aşının üstüne dökerek veya tirit olarak yerler. Bu da kahvaltı olarak yenirdi. Beyran gibi bunu da kebabçı esnafı yapardı. Şimdi kimi lokantalarda da yapılıyor ve günün her, saatinde hazır bulunuyor. Evlerde içine koyun eti ve işkembesi de katılır. Pirinç ve döğme ile yenmesi evlere özgüdür.

Taraklık tavası: Gaziantep'te pırzola ya taraklık denir. Soğan, domates, salça, nar pekmezi veya koruk salçası ile yapılır.

Et kızartması: Taraklık tavaından farkı pırzola yerine yağlı kemikli et kullanılmasıdır.

üzerine döğülmüş fıstık ve ceviz ekilir. Aşûreyi ilk kez Nuh Peygamber'in tufanda erzak azalınca gemi anbarlarındakileri birbirine karıştırarak yaptırdığı söylenir. Hayrat için muharrem ayı seçilir.

Kamışlı yahni: Et kızartmasında olduğu gibi yapılır. Ancak özelliği içine biraz şeker veya sirke, bolca nohut konulmasıdır.

Soğanlı yahni: Bolca küçük soğan, veya iri doğranmış soğan, salça, nohut, kemikli yağlı etle yapılır. Adına sarı yahni de denir.

Çirli yahni: Soğan yerine kayısı kurusu konularak yapılır.

Sebze yemekleri

Başka yurt köşelerinde yapılan salça ve biberli sebze yemeklerinden ayrı olarak bunların bir de yoğurtlu türleri vardır. Bu bakımdan sebze yemeklerini yoğurtlu sebze yemekleri, salçalı sebze yemekleri diye ayırıp anlatmak gerekir.

Yoğurtlu sebze yemekleri: Gerek bu türlerinde gerekse yoğurdun girdiği çorba ve öbür yoğurtlu yemeklerde, yoğurt içine bir iki yumurta kırıldıktan sonra kullanılır. Yoğurtlu sebze yemeklerinin eti, haşlanmak suretiyle hazırlanır. Yoğurtla karıştırıldıktan sonra yanmış sade yağla nane veya hasbir de konulur. Bu tür yemeklerin başlıcaları şu sebzelerle yapılandır: Patates, keme, kuru ve taze fasulye, bakla, soğan, sarımsak, tüylü acurun çekirdeksiz bölümü, çiğdem, badem çağlası.

Yoğurtlu, etli sebze yemekleri sebzenin adına eklenen “aş” sözcüğü ile adlanırlar. Bunlardan yalnız taze soğan ve sarımsakla yapılabana “şiveydiz” adı verilir. Yazın kurutulup kış için saklanan bakla, fasulye, keme, kabak ve tüylü acur kuruları önce sıcak suda haşlanır, bir süre soğuk suda bırakıldıktan sonra kullanılır.

Etli, salçalı sebze yemekleri: Bu tür yemekler “tava” genel adıyla anılır. Yapıldığı sebzeye göre, patates, keme, bakla, fasulye, sarımsak, çiğdem, kenger, bamya, lolaz, kabuğu sertleşmemiş ceviz, erik, domates tavaları gibi isim alır. Kabak ve patlıcanla yapılan salçalısına musakka denir. Bir de yarım tava, unutbeni, etli salçalı yemek arasındadır. Bu yemeklerde kuşbaşı da kıyma da kullanılır. Gaziantep’te karnıyarığa “mıhşımıkşı” adı verilir. Patlıcanın baş ve dip yanlarından yanılarak kıyma konmak suretiyle yapılan bir çeşidi var, adına “kazan kebabı” denir. Karnıyarığın patlıcanı yağda kızartılır, kıyması kavrulur. Kazan kebabı çiğ olarak tencereye konur. Sarımsaklı yoğurtla yenir. Bu tür yemekler arasına giren bir de “Kilis



kebapı" vardır. Ceviz büyüklüğünde doğranan patlıcan ve kıyma birer aralıkla şişe saplanıp, ateşte az pişirilir. Buna "parpırlama" denir. Parpırlanan patlıcanla kıyma, daha önce hazırlanmış bulunan yağla pişirilen taze biber, domates veya salça, soğan, bir ekşiden oluşan bölümüne katılıp birlikte pişirilir. Sebzeli kıymalı yemekler arasında "doğrama", "kabaklama" ve "boranı"yı da saymak gerektir. İlk ikisinin ana maddesini patlıcan ve kabakla haşlanmış et oluşturur. Ekşili olur. Boranı, pancar yaprağı, bürülce ile yapılır. Böylece salçalı veya ekşili et yemeklerinin sayıları 21'i bulur.

Pilâvlar

Pilâv her yerde pirinç ve bulgurla yapılır. Gaziantep'te olgunlaşan buğdayların ateşte ütülmesiyle elde edilen ve "firik" denilen bir tür bulgurdan da pilâv yapılır. Her üç nesneden yapılan pilâvlar etin türüne ve içine konan başka nesnelere göre adlanırlar. Bunların yalnız adlarını saymakla yetinip, hakkında kısa açıklama yapacağım.

Pirinç pilâvları: Özbek pilâvı, kapamalı, tavuk veya hindili, sade, salçalı, nohutlu, patlıcanlı, kemeli, kıymalı, kuşbaşı pilâvlar, börkaşı, havuççaşı.

Bunlardan Özbek pilâvı, kuşbaşı et ve rendelenmiş havuçla salçalı olarak yapılan makbul bir pilâv çeşididir. Kapamalı büyük parça ve genellikle pirzolası üstünde bulunan göğüs eti haşlanarak suyuna pilâv yapılır. Haşlanmış et pilâv üstüne konur. "Börkaşı" haşlanmış patlıcan kurusu ve kavurmadan oluşur; "havuççaşı" da havuç ve kavurma ile yapılır. Böylece pilâvların sayısı da on ikiyi bulur.

Bulgur pilâvları: Ana maddesi bulgurdur. İçine giren başka nesnelere göre adlanır. Sayıları yirmi beşi bulur, adları şöyledir: Sade bulgur pilâvı, salçalı, domatesli, kuşbaşı, kıymalı, ciğerli, mercimekli, nohutlu, muhaşşerlik,¹³ lolazlı, şehriyeli pilâvlar, simit çiğsimit¹⁴

¹³ İkiye ayrılmış nohuta verilen addır.

¹⁴ Çiğ buğday çekilerek elde edilmiş bir tür simittir.

malhıtalı, pancarlı, kabaklı, patlıcanlı, pirpirimli¹⁵ aşlarla; herise,¹⁶ rneyhâne pilâvı ile bir de buğlama.

Firik pilâvları: Bunun da kapamalı, tikeli, kıymalı, tavuk ve hindili, sade türleri vardır. Bir de ince bulgurdan yapılan çeşidi var ki adına “firik simitaşı” denir.

Dolmalar-Sarmalar

Yurdun her yerinde olduğu gibi Gaziantep’te de patlıcan, biber, domates ve kabak dolmaları ile bağ yaprağı ve lahanadan sarma yapılır. Bundan başka hıyar, keme, soğan, patates dolmaları pişirilir. Patlıcan, biber ve lahananın zeytinyağlısından başka; kabak, patlıcan, tüylü acura özgü olmak üzere firik ve bulgurdan da dolma yapılır. Burada şirden ve mumbar dolmalarını da saymak gerektir.

Kebaplar

Şişte kuşbaşı ve kıyma kebaplarıyla pırzola yurdun her yerinde olduğu gibi Gaziantep’te de yapılır. Kasaplarımız hangi tür kebab yapılacaksa etini ona göre verir. Kıyma kebabı yapılan et, “zırh” denilen büyük bıçaklarla kütükte çekilir. Kuşbaşı, kıyma ve pırzolayı da sayarsak türlerinin sayısı on beşi bulur. Yukarıda geçmeyen öbür kebab çeşitleri de şöyle: Patlıcan, taze baş sarımsak, yenidünya (Malta eriği) keme, ayva, firek (domatesli), soğan, elma,¹⁷ çağırtlak¹⁸ kebapları, altı ezmeli, közleme tavuk kebapları.

Börekler

Yurdun her yerinde tavada yapılan puf börek ve sigara böreği ile fırında pişirilen su böreği Gaziantep’te de yapılır. Bunların dışında ayrıca şu tür börekler de vardır. Pirinçli börek, zeytinli, kıymalı börekler. Ünlü lahmacunu da bunlar arasında saymak gerekir. Piriñ-

¹⁵ Semiz otuna “pirpirim” adı verilir. Yazdan kurutulur. Kışın topaç ile ekşili bir yemeği yapılır.

¹⁶ Döğme ile etin pişirilmesinden elde edilir. Bu yemek için “yağlı etten olur herise, erkek kazanıp getirsin er ise” sözü ünlüdür.

¹⁷ Bir tür ekşi elmadan yapılır. Yemeği ise öbür elmalardan pişirilir.

¹⁸ Çiğerle gırtlak sözcüklerinin birleşmesinden oluşan bir sözcük. Bu tür kebabı yapmakla uğraşan bir esnaf vardır.



li börekten başkaları fırında pişirilir. Kıymalı börek kavurma ile zeytinli börek ise yeşil salamura zeytinle ve kavurma ile yapılır, içlerine soğan ve salça da katılır.

Köfteler

Öbür yemeklerde olduğu gibi köftelerin de, bildiri sayfalarının sınırlı bulunması nedeniyle yalnız adlarını saymak zorunda buluyorum. Köftelerin ana maddesini kara etle, simit denilen ince bulgur oluşturur, kimilerinde etin yerini başka nesneler tutar. Simitten başka bulgurla da yapılan köfteler vardır. Ayrıca kavurma zeytinyağı, sadeyağ, patates, yumurta, kara etin yerini tutar. Başta çiğ köfte olmak üzere 25 türünü saptadığımız köftelerin adları şöyle: Etli Arap köftesi; unlu, patatesli Arap köfteleri; etli yapma; unlu, patatesli içli yapmalar; içli köfte; yoğurtlu, ekşili, akıtmalı ufak köfteler; simit kebabı; közleme, sini köftesi; malhıtalı, kıymalı, yağlı, yumurtalı, mercimekli köfteler; haveydi köftesi; tene katması; iç katması; zeytinyağlı iç katması. Bu köftelerin leğende yoğurarak, tencerede pişirerek, tavada kızartarak yapılanları da vardır. Sini köftesi fırında, simit kebabı şişte pişirilir. İçlerinde en makbulu çiğ köfte, içli köfte ve ufak köfte bir de yukarıda adını açıklamadığım yuvarlamadır. Bu yoğurtlu ufak köftenin ufaltılmış pirinçle yapılan çeşididir.

Öbür yemekler

Kimi yemekler de var ki bunları ayrı bir bölümde topluyorum. Adları şöyle: Karakavurma, alanazik, domatesli kıymalı söğürme, zeytin mıklası, melemen, ciğer tavası, yoğurtlu yumurtalı bakla, kuymak, dürüm, kaymak, katmer-yagli ekmek, topaç eritmesi. Karakavurma eski bir Türk yemeğidir. Kuyruk ve beden yağı ile kavrulur. Kurban bayramında her evde karakavurma yapılır. Yumuşak açma ekmeğin yağı içine batırılıp arasına kavurmanın konmasıyla elde edilen türüne yağlı ekmek denir. Alanazik, fırında kabuğu ile pişirildikten sonra soyulup sarımsaklı yoğurtla karıştırılan patlıcan ezmesinin üzerine yağlı kıyma konulmak suretiyle yapılır. Zeytin mıklası, yeşil zeytinle yumurtanın tavada; melemen, domatesle yumurtanın tencerede yağla pişirilmesinden elde edilir. Kaymak, taze sütün tabaklara konularak bekletildikten sonra yarı pişmiş pidenin tabaklar üzerine kapatılarak kaymağını almasıyla oluşur. Yüzüne

bal ve toz şeker konulur. Katmer, yufka olarak açılmış hamur içine kaymak, fıstık, ceviz, taze peynir konularak katlanma suretiyle tavada veya fırında pişirilir. Kaymak, un, yağ ve şekerle yapılan katmer gibi tatlı ile yemek arası bir yemektir. Çocuk getiren kadınlara özellikle yedirilir.

Salatalar, cacıklar, garnitürler

Gaziantep'li yerliler yurdun başka yerlerinde olduğu gibi hıyardan cacık, hıyar ve maruldan salata yaptıktan başka, kimi bitkilerden de bu konuda yararlanmışlardır. Şöyle ki:

Cacık; marul, semizotu, maydanoz, yarpız, haşlanmış keme, pancar yaprağı, salatasından, semizotu, yarpız, aşotu denilen bir tür bitki ve rendelenmiş havuçla yapılır. Garnitür olarak da taze soğan, taze sarımsak, turp, tere yenilir. Bu bölümde turşulara da temas etmek gerek. Gaziantep'te başka yerlerden ayrı olarak hıtaacur,¹⁹ taze baş sarımsak, erik, beyaz şalgam ve alıçtan da turşu yapılır.

Tatlılar

Kentimizde sütlaç, muhallebi, aşûre ve zerdeden başka tatlılar da yapılır. Denebilir ki bu konuda rakipsizdir. Tatlıları asıl tatlılar, şireler, helvalar olarak ayırabiliriz.

Asıl tatlıların başında baklava ve sarığı burma gelir ki, Türkiye'de değil, kökeni olduğu sanılan Suriye'de bile rakipsizdir. Bundan başka şöbiyet, dolangel, kadayıf, burma kadayıf,²⁰ belluriye, kaygana yer almaktadır.

Tatlıdan çok kahvaltılık olarak kullanılan reçelleri de burada sayabiliriz. Gaziantep'te bilinen reçellerden ayrı olarak üzüm suyu ile yapılan kabak, ayva ve zerdali reçeli ile haylan kabağının kabuğu rendelenerek yapılan bir tür reçel daha vardır.

Şireler: Üzüm suyundan, evlerde yapılır. Eve getirilen üzümler yıkanır, ezilir, "masere kazanı" denilen büyük kazanlarda kaynatılır.

¹⁹ Anadolu'nun kimi yörelerinde de yetişip adına "hıta", "küte" denilen bu sebzenin Gaziantep'teki türü ufak olur. En makbul turşu bundan yapılır.

²⁰ Antep'te kadayıfa "künefe" denir. Derleme Sözlüğü'nden yurdun kimi yerlerinde de bu adın kullanıldığı anlaşıyor.



lır, içine aktoprak atılarak yabancı nesnelerin dibine çökerek ayrılması sağlanır. Bundan sonra içine nişasta katılıp pişirilir. Buna “bastık” denir. Bastık ince olarak bezlere serilir kurutulur, soyulur. Nişasta ile birbirine yapışmamaları sağlanır. Kare ve dikdörtgen biçiminde kesilerek kabına yerleştirilir. Masere kazanındaki bastıklara daha önce özel ipliklere dizilmiş fıstık, badem, ceviz birkaç kez batırılarak üstünde bastığın yapışıp kalması temin edilir, kurutulur. Bunun adına da “sucuk” denilir. Bastıklar, 4-5 santim eninde şeritler hâlinde kesildikten sonra içine ceviz, fıstık, şeker karışımı eşkenar üçgen biçiminde parçalar hâlinde sarılır. Bunun adı da “musk”dır. Yine bastık leğen ve tepsilere 3-4 santim kalınlığında konarak kurutulur. Sonra, kare ve dikdörtgen biçiminde kesilir. Adına “dilme” denir. Üzüm suyu çiğ buğday simidi ile pişirilince bunun adına da “tarhana” denir. Dilme gibi kurutulduğu gibi içine fıstık ve ceviz karıştırılmak suretiyle kutulara da yerleştirilir. Tarhana yağla tavada ısıtılarak bir çeşit kahvaltı yemeği de hazırlanır.

Helvalar: Tahin helvası ile susamlı ve cevizli helvalar her yerde bilinir. Gaziantep’te ise leblebili, fıstıklı türleri de yapılır. Bir de unlu helva çeşidi vardır. Bu sade helvanın, halis un ile yufka gibi açıldıktan sonra kat kat üst üste serilmesi ve orta yerine ceviz, fıstık ve şeker karışımı konması ile elde edilir. Bu baklava dilimi biçiminde kesilerek kâğıtlara sarılır. Evlerde irmik helvasından²¹ başka pekmezli, unlu, helva, nişe helvası, peynir helvası, hac helvası²² çeşitleri yapılır.

[II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi. Bildiriler, C. V, s. 103-112]

- 21 İrmik helvasına “memiye helvesi” de denilir. Bu sözcüğün Araplarca “mamuniye” diye söylendiği biliniyor. Biri öbüründen değişme olsa gerek. Gaziantep’te yapılan irmik helvasının içine, taze peynir, zarı çıkarılıp yeşil renk alan fıstık içi, üstüne kaymak ve döğülmüş fıstık konulur.
- 22 Hac helvası denmesinin nedeni eskiden hayvanla hacca gidenlere yol yemeği olarak hazırlanmasındandır. Pişirildikten sonra ufaltılıp torbaya doldurulurdu. Şire ve helvalar hakkında Gaziantep Kültür Derneği’nin yayınlarından on üçüncüsü olan *Gaziantep Folklorundan Notlar* adlı yapıtımızda daha geniş bilgi vardır (s. 28-55). Gaziantep’te helvacı ustaları üzüm suyundan da çeşitli helva yaparlar. Şekerin az ve pahalı olduğu günlerde bu yola gidilmiştir.

Gerze Yemeklerini Anımsamak

Doğumumdan (2 Aralık 1943) 1951 yılı güzüne dek, yaşamımın büyük bir bölümü Sinop'un bir ilçesi olan Gerze'de geçti. Tütün tüccarı olan babamın işi gereği bir yılın neredeyse yarısı boyunca İstanbul ve Samsun'da da aylarca kalırdık ama eylül-ekimden mayıs-hazirana kadar Gerze'de otururduk. Gerze'de iki ev vardı yaşamımda. Biri benim de doğduğum kendi evimiz, öteki ise "dedemin evi". Dedem ben doğmadan epey önce ölmüştü ama orası gene de "dedemin evi"ydi ve orada babaannemle büyük halam ve küçük amcalar otururdu. Üç katlı, ahşap, kocaman bir Karadeniz eviydi. Kocaman bir bahçesi de vardı. Babaannem, neşeli, yerinde duramayan bir kadındı. Onu sık sık, mavi gözleri ıslıl ıslıl, beyaz yazmasının uçları aşağı sarkmış, ocakta, odun ateşinin karşısında, yanakları pembe pembe, yemek yaparken hatırlıyorum. Babaannem Zehra Gadi'nin (benim çocukluğumda, Gerze'de, yaşlı kadınlar birbirilerine "gadi" diye seslenirdi) unutamadığım, onun ölümünden sonra da bir daha yemediğim en sevdiğim yemeği "bilegi"ydi.

Bir ilkbahar yemeği: Bilegi

Doğanın yeniden yeşerdiği ayların yemeğiymi "bilegi". Ana malzemesi, bahçeden toplanan ıspanaktı ama babaannem, tarlalara çıkar ve yeni yeni süren kuzukulağı, ebegümeci türü otlardan da toplar, öyle yapardı bilegiyi. Bu yazıyı yazmadan, bir yanlış yapmaya-

* Şair, yazar.



yım diye, büyük halam Sadiye Atalay'ı aradım, onunla da denetledim bileğinin tarifini.

Malzeme:

Ispanak, ebegümeci, kuzukulağı benzeri yeşil bahar sebzeleri
Kalın çekilmiş bulgur

Soğan

Rezenenin yeşil yaprakları

Dereotu

Palamut tuzlusu dilimleri (Akşamdan suya konulup tuzu çıkacak).

Zeytinyağı

Yapılışı:

Büyükçe, kapaklı bir tavada ya da yüksekliği fazla olmayan bir tencerede, çentilmiş soğanlar, hafifçe yumuşayınca kadar, öldürülür. Yeşillikler ve otlar tavaya doğranır ve bir süre de onlar öldürülür. Bulgur katılır. Yeşillikle birlikte karıştırılır. Karışımın içinde ocaklar açılır ve palamut dilimleri yerleştirilir. Malzemenin çok az üstüne çıkacak şekilde su konur. Tuzlu balığın ne de olsa biraz tuzu kalmış olduğu düşünülerek, ya çok az tuz konur ya da hiç konulmaz. Üzerinde zeytinyağı gezdirilir. Tavanın ya da tencerenin kapağı kapatılır. Suyunu iyice çekene kadar pişirilir.

Bu yemek, elbette, Karadeniz'in balık zengini olduğu ve palamutun (Gerzeliler o yıllarda "belemüt" derlerdi) çiftinin neredeyse bir ekmek fiyatına satıldığı bir dönemde yapıldı. Ama, ben dene-medim ya, palamut dilimleri yerine ton balığı dilimleriyle de dene-nebilir gibi geliyor bana.

Bir ilkbahar yemeği daha: Zıbıdk kavurma

Her bölgenin bitkilere verdiği ad değişik oluyor. Şimdi yukarda sözünü ettiğim "zıbıdk" Gerze'de verilen bir isim. Çocukluktan beri de çok severim zıbıdk yemeklerini. Özellikle de kavurmasını. Bö-

reğini de yediğimi anımsıyorum. Bu yemeği, Gerze'den ayrıldıktan sonra da epeyce yedim. Samsun'da oturduğumuz zamanlar da yedim. Pazarda satılırdı 50'li 60'lı yıllarda. Samsun'daki adı ise "gaydırak"tı yanlış kalmadıysa aklımda. Ankara'da otururken de Gerze'den gelenler, getirirlerdi, sevdiğimizi bildikleri için.

Ben zıbıdığın yetiştigi toprağı görmedim. Zıbıdık da toplamadım hiç. Annem, bu bitkinin, dere kıyılarında, sulak yerlerde, yumuşak, hatta kumlu toprakta bittiğini söylerdi. Her sene de aynı yerde çıkarmış. Zıbıdık yemeğinin mevsimi de erken ilkbahardı. Havaların gidişine göre şubat sonu ya da mart gibi görülürdü pazarlarda diye kalmış aklımda. Zıbıdığın bütün bitkisini hiç görmedim. Yemeklik kısımları, uçları çiçekli en irisi parmak kalınlığında sürgünleriydi. Gövdeleri hafifçe mora çalan garip ısıltılı bir kahverengi olurdu genellikle. Çiçekleri tomurcuk halinde olurdu ama gene de bu çiçeklerin açılınca parlak kırmızı ve mavi olacağı anlaşıldı. Yemekte külrengine çalan yeşil üstleri tüylü yaprakları kullanılmazdı. Sonra İstanbul'a geldim, uzun bir süre de görmedim zıbıdığını. Taa ki bir erken bahar günü, Beşiktaş kapalı pazarının yanında oturmuş, önündeki yaygıda çeşitli otlar sergileyen yaşlı bir kadınla karşılaşana kadar. Kazayakların, ebegümeçlerinin yanında bir tomar da zıbıdık duruyordu. O bitkinin ne olduğunu sorduğumda, "hodan" dedi bana. Yeni bir ad daha kazanmıştı o bildiğim tat... Neyse bunca bitki adı avı yeter. Şimdi "zıbıdık kavurma"nın nasıl yapıldığını anlatayım:

Zıbıdıklar genellikle temizlenmiş satıldığı için, sadece diplerindeki hafif kararmış kısımlar varsa oraları temizlenir, yıkanır. Az tuzlu bir suyun içine ikişer santim boylarında doğranır. Aynı suyun içinde hafif dirice kalacak şekilde haşlanır. Suyu süzülür. Bir tava ya da tencerenin içine zeytinyağı (ya da başka bir sıvı yağ) konur. İçine isteğe göre soğan çentilir, soğanlar hafifçe öldürülür. Haşlanmış zıbıdıklar içine dökülür. Tuz eklenir. Karıştırılarak biraz daha yumuşayınca kadar kavrularak pişirilir. İndirilmeye yakın, zıbıdıklar kenara çekilerek bir yer açılır, zıbıdığın miktarına göre bir ya da iki yumurta kırılır, yumurtanın biraz börtmesi beklenir, sonra bütün yemeğe karıştırılır. Taze çekilmiş karabiber katılır... Bütün yemek



tarifçilerinin usulünce burada bir “afiyet olsun” çekelim ve “zıbıdık kavurma” tarifine de son verelim!

Gerze balıksız olmaz...

Hep bahar yemeklerinden gidiyoruz. Haydi bir bahar yemeği daha yazayım. Bu da kalkan balığı mevsimi yapılan bir yemektir. Yani, mart, nisan, mayıs aylarında yenirdi en çok. Bugün de kesesine güvenen yapabilir. Bu yemeğin Gerze’deki adı “Papaz Yahnisi”. Yemeğin türünden, bunun bir Hristiyan perhiz yortusu yemeği olması kuvvetle muhtemel. Eh, Gerze de taa Birinci Dünya Savaşı sonuna kadar Hristiyanlarla Müslümanların iç içe yaşadıkları bir yermiş...

Papaz yahnisi

Bir kapaklı bakır tavada ya da sığ tencerede ince çentilmiş soğan zeytinyağında hafif öldürülür. Haşlanmış ıspanak ya da pazı irice doğranarak içine katılır. İçine maydanoz ve taze rezene yaprakları katılır. İçlerinde ocaklar açılır ve fazla kalın olmayan kalkanbalığı dilimleri yerleştirilir. Üstleri yeşil malzemeye örtülür. Malzemenin üstüne çıkmayacak şekilde su eklenir. Tuz serpilir. Zevke göre sirke gezdirilir. Orta ateşte pişmeye bırakılır. Balıklar pişince ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Bu yemek, bizim ailede genellikle hamur işlerinin yanında soğuk yenirdi, salata gibi.

Gerze’den Gümenüz’e bir geçiş

Babaannemin yemeklerinden söz ettim hep ama anneanneme, en az 102 yaşında aramızdan ayrılan Zübeyde Hanım’a haksızlık da etmek istemem. O da elinden ne çıkarsa çıksın pişirip kotardıklarına olağanüstü bir lezzet katanlardan biriydi. Dayımları İstanbul’da okuturken Rumlarla ve Ermenilerle arkadaşlık kurduğu için, bu arkadaşlarından öğrendiklerini de katmıştı yaptığı yemekler arasına. Gene de babaannem gibi çok özel yemekler anımsamıyorum ondan. Şöyle yıllardır yemediğim, tadı damağımda kalan bir şey... Sadece, ceviz reçelini anmadan edemeyeceğim. Onun ceviz reçelini ne yemek kitaplarında gördüm, ne bir yerde yedim... Bu reçeli yapmak için elbette insanın kendi ceviz ağacının olması da gerek. Gümenüz’deki (şimdiki adı Yakakent ve benim çocukluğumda Ala-

çam'a bağı bir köydü, şimdi Samsun'un çok gelişmiş ilçelerinden biri) Bekir Arat'ın (Arabın Bekir Efendi, annemin babası, dedem) iki su değirmeninden Orta Değirmen'deki o görkemli ceviz ağacı anneanneme reçellik cevizini sağlardı. Anneannem de (babamın da halasıydı) Bekir Dedem de Gerzeli oldukları için bunu da Gerze mutfağının bir ürünü sayabiliriz.

Gelelim yeşil ceviz reçeli tarifine...

Cevizler normal kiraz iriliğine geldiğinde toplanır. Kireç kaymağında ya da küllü suda bir gece bekletilir. Yıkılır, süzülür. Ağırlıklarının iki katı toz şeker içine yatırılır, bir gece daha bekletilir. Bu karışım, tahta bir kaşık ya da çubukla ağır ağır karıştırılarak pişirilir. Limonla kesilir. Hafif ılıyınca kavanozlara konulur.

Bu reçelin rengini ve kokusunu tarif edemem!

Bunlar da annemin mutfağından...

Babaannem ya da anneannem yapar mıydı, hiç hatırlamıyorum ama annemin iki "yan yemeği" ve ille de "Gemici Çorbası" ile kapatayım Gerze'den anımsadığım yemekler faslını.

Pırasa paçası

Annem, pırasanın beyaz dip kısımlarına "bacak" derdi onun için de bu yemeğe "pırasa paçası" adını takmıştı...

Yapılışı:

Pırasaların beyaz kısımları kesilir. Bütün olarak tuzlu suda biraz dirice haşlanır. Sudan alınır, bir kevgire konulur, suyunun iyice akması sağlanır. Suları iyice akınca, alınır, una bulanır, kızgın zeytinyağında kızartılır. Bir sığ tencereye dizilir. Üzerlerine döğülmüş sarımsak serpilir. Üzerlerini örtmeyecek şekilde sirke konur, hafif ateşte sirke suyunu çekene dek pişirilir. Soğuk soğuk yenir.

Bütün patlıcan kızartma

Bu yemeğin özel bir adı yoktu. Ama patlıcanların özel olması gerek. Büyük şehirlerde, marketlerde bu patlıcanları bulmak imkânsız... Pazarları denemekte yarar var...



En uzun 15 santimi geçmeyecek, olabildiğince ince ve körpe patlıcanlar alınır. Kabukları soyulmaz, üzerlerine bıçakla boyuna küçük yarıklar açılır. Tuzlu suda iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır. Sudan bir kevgire alınır, suyunun iyice akması beklenir. Sonra patlıcanları patlatmadan sıkarak içlerindeki su da çıkartılır. Bir bezle kurulanır. Una bulanır. Zeytinyağında kızartılır. Üzerine yoğurt dökülerek (sarmısaklısı özel olarak tavsiye olunur) yemek yanında ya da tek başına yenir.

İşte sıra geldi “gemici çorbası”na...

Ailemin bir yanı, Türkmen geleneğine uygun olarak deri ve deri mamulleri işiyle uğraşırken, bir yanı da Karadeniz kıyısında yaşamanın doğal sonucu olarak gemiciymiş. Babannemin kardeşlerinden biri, uzun yıllar açık deniz gemilerinde çalışmış ve makineciymiş... Herkes Gerze’de onu “Aliyağcı” diye çağırırdı... Bekir dedem de çiftçi ve sonra da tütün tüccarı olmadan önce gemiciymiş... Bu çorba acaba yaygın mı, bizim boğazına meraklı ailemizin bir icadı mı bilemiyeceğim...

Gemici çorbası

Kuru fasulyeler (beyaz ve küçük olanları tercih edilir) akşamdan ıslanır... Bu fasulyelere, mısır kırığı katılır, içine bir ilikli sığır kemiği parçası atılır. Mısır helmeleneyeceği ve pişmesi de uzun süreceği için su bol tutulur. Bir büyük ya da iki orta boy soyulmuş kuru soğan bütün bütün konulur. Çok hafif ateşte (en iyisi odun ateşidir, maltızdır ama mümkün mü şimdiki zamanda bu) ağır ağır pişmeye bırakılır. Mısırlar yumuşayıp şişmeye başlayınca içine bir miktar da pirinç atılır, pirinçlerin de pişmesi beklenir. Koyu kıvamlı bir çorba oluşur. Aile geleneğinde, çorbanın servisine yakın tereyağında çok ince kıyılmış soğanları pembeleştirip, soğanlı yağı çorbanın üstünde gezdirmek de vardır... İsterseniz tabağınıza aldığınızda üstüne biraz yoğurt da koyabilirsiniz...

Gerze’de, çocukluğumda babaannemin evinde, başka akrabalarımızın evlerinde şimdi yarım yamalak anımsadığım pek çok farklı lezzet vardı. Bilmem o yemekler, tatlılar hâlâ yapılıyor mu Gerze’de. Öyle çok zaman geçti ki Gerze’de yaşamayalı...



Gaziantep Yemeklerinin Türk Mutfağı İçindeki Popülerliği

Gaziantep Güneydoğu Anadolu bölgesinin en büyük Türkiye'nin altıncı büyük kentidir. Mezopotamya ve Akdeniz arasında Anadolu'daki ilk yerleşim alanlarından biridir. İlin bulunduğu coğrafyada bir çok uygarlığın izine rastlamak mümkündür. (taş devri, kalkolitik, bakır ve tunç çağı) Gaziantep, güneyden; Akdeniz'e, doğuya, batıya ve kuzeye giden yollar kavşağında olduğundan dolayı tarih boyunca her zaman önemli bir ticaret merkezi olmuştur. Tarihi "İpek Yolu"nun da buradan geçmesi ticaretteki önemini arttırmıştır. Günümüzde de Türkiye'nin en önemli ticaret merkezlerinden biri olan kent Suriye sınırında yer alıp, Irak sınırına geçiş yolundaki en büyük ticaret merkezidir. Bölge tarih boyunca Hitit, Asur, Roma, Bizans, Selçuklular, Eyyübililer, ve Memlûkluların etkisi altında kalmıştır. 1516 yılında Osmanlı topraklarına katılmış, I. Dünya Savaşı'nda İngilizlerin ve Fransızların işgaline uğramıştır. 1921 yılında düşman işgalinden kurtularak Türkiye Cumhuriyeti içerisinde yerini almıştır.

İlin tarih boyunca önemli bir ticaret merkezi oluşu ve İpek Yolu üstünde bulunması kültürel etkileşime neden olmuştur. Özellikle Osmanlı döneminde Araplar, Ermeniler, Yahudiler, Kürtler, Türkmenler birlikte yaşamış, farklı kültürel yapılar kaynaşarak bu böl-

* Halk Kültürü Araştırmacısı.



gede bir senteze ulaşmıştır. Bu çeşitlilik ise kültürel dokunun zenginleşmesini sağlamıştır. Yörede 5000 yıldır fıstık, zeytin, üzüm, ve buğday tarımının yapıldığı araştırmalarla ortaya konulmuştur. Verimli topraklara sahip olan kentte günümüzde de Antepfıstığı, zeytin, susam, pamuk, üzüm, biber, gibi ekonomik değeri yüksek ürünlerle beraber buğday, arpa, nohut, börülce, maş, mercimek vb. bakliyat çeşitleri yetiştirilmektedir. Bölgenin iklim koşulları ve coğrafi yapısı her türlü sebze ve meyve üretimine uygun olup badem, ceviz, incir, kayısı, nar, ayva erik, elma armut, zerdali, şeftali, yenidünya (malta eriği), hurma, kavun, karpuz gibi meyvelerin yanında patlıcan, domates, biber, kabak, haylan kabağı (asma kabağı), köse sefer kabağı, sakız kabağı, fasulye, hıta acur, hıyar, pancar (pazı), marul, lahana, ıspanak vb. birçok sebze yetiştirilmektedir. Yarpuz (su nanesi), nane, tarhun, aşotu (hindiba), kuzu kulağı, yemlik, çördük, pırpırım (semizotu), zahter (bir tür kekik), kömeç (ebegümeci), kaz ayağı, haspir (aspur) vb. bitkiler yetişmektedir. Ürün çeşitliliği mutfak kültürüne yansımıştır.

Bölgedeki ürün zenginliğinin yanı sıra, kentin ipek ve baharat yolu üzerinde bulunması yöre halkının çok çeşitli baharat ve tatlandırıcıları çok erken dönemlerde tanınmasına neden olmuştur. Bu ürünler kentte pazar bulmuştur. Bu da yemek ve yiyecek zenginliğinin yanında lezzet farkını da oluşturmuştur.

İklimin yaz aylarında sıcak ve kuru olması birçok sebze ve meyvenin, tatlandırıcı ve baharat çeşidinin kurutulmasını, kışların soğuk geçmesi ve nemin olmayışı patlıcan, kabak ve biber gibi sebzelerin tuzla küplere basılarak taze olarak saklanmasını, olanaklı kılmıştır.

Küçükbaş hayvancılığın yaygın olduğu kentte koyun eti tüketimi önceliklidir. Yörede hindi, tavuk, horoz, ördek eti de çok eskiden beri kullanıldığı halde koyun eti tüketimi her alanda yaygınlık göstermektedir. Yemeklerde, süt ve süt ürünleri de yaygın olarak kullanılmaktadır. Yoğurt pişirilerek yemeklere katılmakta, peynir tatlılarda ve pidelerde kullanılmakta, süt kaymağı çiğ olarak tüketilmektedir. Hayvansal yağlardan, tereyağ ve sarıyağ yaygın kullanılmaktadır. Bu ürünlerde de küçükbaş hayvanların sütünden ağırlık-

lı yararlanılmaktadır. Ancak son yıllarda süt üretimi için süt inekçiliği başlamıştır. İnek sütü başlıbaşına süt ve yoğurt olarak tüketilirken peynirde ise koyun ve keçi sütü günümüzde de tercih edilmektedir.

Kültürün en önemli göstergelerinden sayılan mutfak kültürü, bölgede yetişen hayvansal ürünler, yetiştirilen bitki, sebze ve meyvelerin yemek, yiyecek ve içecek haline getirilmesi, pişirme ve saklama yöntemleri, yemek etrafında oluşan inanç ve pratikler, sofrada adabı ve mutfak araç gereçleri ile bunların fonksiyonlarından oluşmaktadır.

Mutfak kültürünü belirleyen en önemli etkenlerden biri de konut tipidir. Yada yaşanılacak konutların şekillenmesinde mutfak kültürü etkili olmaktadır. Geleneksel Antep evlerinde ana mekana yardımcı olarak, hayat, hanza, bardakaltı (çatı arası), ocaklık (mutfak), kiler ve bodrum bölümleri yer almaktadır. Bu mekanlar evde salça çıkarılması, ekşi kaynatılmasını, sirke, şire (şıra), reçel yapılmasını, turşu kurulmasını, kuruluk hazırlanmasını, ekmek yapılması ve saklanmasını olanaklı kılan bir mimari yapıdır. Bu konut tipi 1960'lı yıllara kadar yaygın olarak kullanılmıştır. Son 20-25 yıllık süreçte apartman dairelerine geçiş süreci hızlanmış, konut değişikliği yapılırken de Antep Evleri ya tamamen yada bu hazırlıkların yapılabilmesi için kısmen boş tutulmuştur. Bu tutum mutfak kültürünün özgün yapısını koruyarak günümüze gelmesini sağlayan önemli etkenlerden birini oluşturmuştur.

Bütün insanların yaşamak için yemek zorunda olduğu bilinen bir gerçektir. Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması "Kültürel Antropoloji"nin bir uzmanlık alanıdır. İnsanın neyi ne biçimde elde edip, ne biçimde tükettiği kültürel yapıyı tanımlayan öğelerdendir. Bu yapı her toplumda yöre ve topluluklara göre de farklılıklar göstermektedir. Yemek yapımında kullanılan araç gereçler, yemek çeşitleri, pişirme teknikleri, sofrada düzeni ve sunumu kültürel yapının yansıması olduğundan ait olduğu toplumun hangi kültür dairesi içinde yer aldığı ve gelişmişlik düzeyinin göstergesi olduğu kadar yaşama zevkinin de betimlenmesidir. Dolayısıyla Gaziantep Mutfak Kültürü de bu değerlerin bir göstergesi olarak Türk mutfak



ğı içinde yerini popüler olan yöre mutfağı olarak almaktadır. Kentin mutfak kültürünün yaşatılmasına dolaylı olarak katkıda bulunan bakırcılık, kalaycılık, bıçakçılık, haratlık, tenekecilik, aktarlık gibi mesleklerin günümüzde canlılığını koruyarak devam etmesi, mutfağa dayalı ticaret, yani çarşı mutfağının gelişmiş olması bu kültürü besleyen önemli etkenlerden olup kadınların bu kültürü taşımadaki rolleri de unutulmamalıdır.

Doğu Akdeniz mutfak kültürü içinde yer alan Gaziantep mutfağında yöredeki tüm ürünlerin bir denge içinde kullanıldığı görülür, hiç bir ürünü öne çıkarmak olası değildir. Etin, bakliyatın, sebzenin, meyvenin, tahılın ve yoğurdun dengesi söz konusudur. Bu denge yemeklerin sınıflandırılmasında ve tariflerde görülmektedir. Gaziantep Yemeklerini ana hatlarıyla sınıflandırdığımızda şu başlıklar altında inceleriz.

ÇORBALAR

Çorbalar koyu kıvamlı olup, ana yemek olarak da yenilebilmektedir. Et ve bakliyat yoğun kullanılmaktadır. Yoğurdun pişirilerek kullanıldığı çorbalarda da aynı durum geçerlidir. Çorbalara un ile kıvam verilmemekte, yalnızca yoğurtlu çorbalarda yoğurdun kesilmemesi için bir miktar un kullanılmaktadır. Çeşit zenginliğine sahip olan çorbalardan, geçmişte yaygın olarak tüketilen püsürük çorbası günümüzde neredeyse unutulmuş yapılmaz hale gelmiştir. Börek çorbası ise geçmişten günümüze değişerek çabuk yapılır hale getirilen çorba çeşitlerine örnek oluşturmaktadır.

Yoğurt Pişirme:

Malzemeler:

1 veya 1,5 kilo yoğurt; 1 tutam tuz; 1 yumurta; 1 tatlı kaşığı tepeleme un; 1,5 su bardağı su.

Yoğurda bir tutam tuz ve su eklenip karıştırılır. Sık dokulu ince bir bez veya torbaya (Yoğurdun yapışmaması için ıslatılmış olmalı) konulur. 2-3 saat kadar yoğurdun suyunun süzülmesi beklenir. Süzülen yoğurda yumurta, _ su bardağı su ve un eklenerek karıştırılır,



kısıp ateşte kaynayıncaıa kadar  arı tırılarak pişirilir. Yemeğe eklenirken, pi en yemekten bir kepçe alınıp yoğurdun içerisine  arı tırılır, yoğurt bu şekilde alı tırılarak bölüm bölüm yemeğe eklenir.

Börek  orbası

Malzemeler: 500 gr. Un; 200 gr. Kıyma; 500 gr. ku ba ı et; 1 bardak nohut; 500 gr. süzme yoğurt; 1 yumurta; 1 su bardağı su.

Yapılışı: Tepsıye unu koyup üzerine kavrulmuş kıyma, tuz ve yeterince su eklenip sert bir hamur elde edilir. Hamurdan bir parça koparıp iki elin arasında parmak inceliğinde şeritler elde edilerek nohut büyüklüğünde parçalar kesilir. Bu hamur parçaları unlanmu  bir tepside kurutulur (veya 1 ka ık sıvı yağla teflon tavada hafifçe kavrulabilir).

Börekler hazır olunca yemek yapımına geçilir. Parça et yıkanıp ocağa konulur, "kef"i alındıktan sonra önceden ıslatılmış nohut eklenerek pişirilir. Daha sonra içine börekler atılarak 5 dakika kadar daha pişirilir. Diğer tarafta yoğurt pişirilerek hazırlanır, yemeğe ilave edilip yağı yapılır.

Geçmişte "topaç"la da yapıldığı bilinmektedir.  orba olarak adlandırılrsa da yemek nitelikli bir çorbadır. Yanında sade pirinç veya bulgur pilavıyla birlikte yenilir.

P s r k  orbası

Malzemeler: 1 su bardağı et suyu; 1 su bardağı s z lm   yoğurt; 1 yumurta; 1 su bardağı un; 1 çorba kaşığı tereyağ; 2 çorba kaşığı sıvı yağ; 1 çorba kaşığı kuru nane.

Yapılışı: Un bir tepsıye yayılır.  zerine elle su serpilip, hafifçe sallanır. Küçük yuvarlak halini alan un taneleri alınarak diğer bir tepsıye konulur. Bu işlem bittikten sonra kurutulan toplar tereyağında kavrularak et suyuna bir bardak da sade su eklenip pişirilir. Yoğurt da pişirilip çorbaya eklenir ve üzerine nane yağ yapılır.

 z  orbası

Malzemeler: 500 gram kemikli et (hindi veya tavuk da olabilir); 300 gram dövme; 500 gram süzme yoğurt; 1 yumurta; 1 su bardağı Antep fıstığı; 1/2 çay bardağı sıvıyağ; Pul biber.



Yapılışı: Dövmeye geceden ıslatılıp ertesi gün bir tutam tuz eklenecek kısık ateşte karıştırılarak dibine tutmadan pişirilir. İyice pişirilen dövmeye süzekten geçirilir. Kemikli et pişirilir et veya çulluk ayıklanıp, suyuna süzgeçten geçirilen yarmalar eklenip 5-10 dakika kadda et suyu ile pişirilir. Diğer tarafta Antep fıstığı bir tavada kavrulup kabukları soyulur. Bunlar pişen çorbaya eklenip, pişirilen yoğurt da ilave edilerek ocaktan alınır. Üzerine, tavada ısıtılan yağ, yemek kaşığına konulan bir miktar pul biberin üzerinde gezdirilerek çorbaya eklenir.

Bu çorba daha çok çulluk ile yapılmaktadır. Etin bir kısmı çorbaya konulur, diğer bölümü kızartılarak pilavla birlikte yenilir.

Tavuklu Pirinç Çorbası

Malzemeler: 1 adet tavuk but; 1 su bardağı pirinç; 1yk salça; tuz, karabiber;

Yapılışı: But 1 lt su ile pişirilip kemiklerinden ayıklanıp didiklenir. Suyu tamamlanıp, kaynayınca yıkanmış pirinçler, salçası, tuzu, eklenip onlar da pişince, üzerine karabiber ilavesi ile yenilir.

KEBAPLAR

Parça et ile yapılan kebabların bir bölümü soğan suyu, sarımsak, zeytinyağı yoğurt ve baharatlar ile tatlandırılarak terbiye edilmektedir. Kıyma ile yapılan kebablarda ise ete baharat ve sebze (maydanoz, taze soğan, sarımsak) ile tat verilmektedir. Meyve ile yapılan kebablarda ise et tuz ve karabiber ile tatlandırılmaktadır. Şişte pişirilen sebzeli kebablar (Patlıcan, soğan, sarımsak, yenidünya vb.) bazıları kısık ateşte ağzı kapatılarak **terletilmektedir**. Kentte meyve kebabları dışında bütün kebab türleri yaygın olarak yapılmaktadır. Kemenin son yıllarda bulunulamamasından dolayı kebabı çok nadir yapılabilmektedir. Diğer meyve kebablarının yayınlığı da eskie oranla azalmaktadır. En yaygın tüketilen sebze kebabı yazın patlıcan kebabı, kışın ise soğan kebabıdır. Bu kebab türleri evlerde sık yapıldığından günümüz teknolojisinden yararlanarak elektrikli fırınlarda tepsi içinde de yapılabilmektedir. Hazırlığı pratik hale getirilmiştir.

Patlıcan Kebabı

Malzemeler: 1.5 kg patlıcan, 1 kg orta yağlı kıyma (zırhta çekilmiş), 4 adet orta boy domates, 10 adet biber, tuz, karabiber, pul biber.

Yapılışı: Patlıcanlar temizlenip kabukları soyulmadan boyuna göre 4 veya 5 eşit parçaya yatay olarak bölünüp aynı sıralama ile şişlere takılıp hazırlanır. Diğer tarafta etler tuz, karabiber ve pul biber ilavesi ile yoğrulup el su ile ıslatılarak patlıcanların arasına, patlıcanlara eşit büyüklükte yerleştirilir. Domateslerde aynı şekilde hazırlanır. Biberler ise şişlere geçirilip kömür ateşinde pişirilip bir tepsiye çekilir. Üzeri bir kapakla kapatılarak kısık ateşte 10 - 15 dk. kadar dinlendirilir. Yaz aylarında yapılan kebab dürüm biçiminde ayranla birlikte yenilir.

Yenidünya Kebabı

Malzemeler:

1 kg. Yenidünya (Malta Eriği); 750 gr. az yağlı koyun kıyma; Tuz, karabiber; 1 çay bardağı su.

Yapılışı: Kıyma; tuz, karabiber ve biraz su ilavesiyle yoğrulur. Yenidünyalar yıkandıktan sonra ikiye bölünerek çekirdekleri çıkarılır. Şişe yarım bir yenidünya geçirilir, ceviz büyüklüğündeki kıyma bunun üzerine yerleştirildikten sonra yenidünyanın diğer yarısı kıymanın üzerine geçirilir. Bu şekilde her şişte 4 veya 5 adet olacak şekilde hazırlanır. Kebaplar kor halindeki kömür ateşinde yenidünyaların yanmamasına özen gösterilerek pişirilir. Bir tepsiye çekilerek terletilir. "Terletme" sırasında isteğe göre az miktarda nar ekşisi kullanılabilir.

Soğan Kebabı

Malzemeler:

500 gr. orta yağlı koyun kıyması; 1 kilo küçük boy soğan; 1 tatlı kaşığı tuz; 1 çay kaşığı karabiber; 1 tatlı kaşığı pul biber; 1 tatlı kaşığı nar ekşisi; 1 su bardağı su.



Yapılışı: Soğanların üst kabukları bir kat soyulup ortadan ikiye kesilir. Şişlere beşer tane geçirilerek hazırlanır.

Kıyma derin bir kapta tuzla yoğrulur. Yoğurma sırasında el, su ile ıslatılır. Yoğurma işlemi bitince hazırlanan soğanların arasına soğan büyüklüğünde yuvarlanmış kıymalar yerleştirilir. (köfteler, şişin çevresine el ıslatılarak oturtulup sıkıştırılır). Hazırlanan kebaplar kömür ateşinde pişirilir. Pişen kebaplar bir tepsiye çekilip, üzerine yarım su bardağı suyla karıştırılmış nar ekşisi dökülüp, ağzı kapatılarak kısık ateşte 20-25 dakika kadar terletilir. Kışın yenilen bir yemektir. Açma ekmek (pide çeşidi), yufka ekmek ve ayranla yenilir. Bu yemek şiş yerine doğrudan tepsiye dizilerek fırında da yapılmaktadır.

SEBZE YEMEKLERİ

Sebzelerin hemen hemen tamamına yakın bölümü etle pişirilmektedir. Bakliyat kullanıma da yaygındır. Zeytin yağlı yapılan sebze yemekleri ise sıcak yenilmektedir. Tarifleri verilen sebze yemekleri genel yapıyı yansıtan örneklerden seçilmiştir.

Boranı

Malzemeler: 300 gr. Bıçak kıyması (koyun); 1 su bardağı lolaz (börülce); 1 su bardağı nohut; 2 kg. pancar (pazı); 1 adet soğan; 1 yemek kaşığı salça; 2 çorba kaşığı zeytinyağı; 2 su bardağı su (sıcak); Tuz, karabiber, kırmızı biber.

Yapılışı: Nohut ve börülce ayrı ayrı yumuşayana kadar pişirilip, suyu süzülür. Diğer taraftan pancar yıkanıp 1,5-2 cm'lik şeritler biçiminde doğranır.

Et, yağ ilâvesiyle suyunu çekene kadar kavrulur, ince doğranmış soğan eklenip soldurulunca, salça eklenerek ocaktan alınır. Tencereye pancar, et, nohut, börülce, sıra ile üst üste dizilerek üzerine sıcak su eklenip 20- 25 dk. kadar kısık ateşte pişirilir. Ocaktan alırken üzerine zeytinyağı ile kırmızı biber ilave edilir. Yağ yakılmadan ısıtılarak biberin üzerine dökülür. Boranı, pancarın kış sebzesi olması ne-

deniyle kışın yenilen bir yemektir. Yanında sade bulgur pilavı ile yenilmesi yaygındır.

Domates Doğraması

Malzemeler: 1,5 kilo iri boy domates; 500 gram kemikli az yağlı koyun eti; 1 su bardağı nohut; 2 orta boy soğan; 4 diş sarımsak; 5 adet yeşil biber; 1 çorba kaşığı biber salçası; 5 çorba kaşığı zeytinyağı; 1 çorba kaşığı nane; 1 çorba kaşığı sumak ekşisi (veya bir limon suyu); Tuz, karabiber, pul biber.

Yapılışı: Etler yıkanıp, üstünü 4 parmak kapatacak şekilde su eklenip pişirilir. Diğer taraftan domateslerin kabuğu soyulup yan yatılarak ortadan ikiye kesilir, bir kaba suyu ve çekirdekleri hafifçe sıklılıp çıkarıldıktan sonra irice doğranır. Kaynamaya başlayan etin kefi alınıp temizlenir, üzerine doğranmış kuru soğan, önceden ıslatılmış nohutlar, tuz ve biber eklenerek pişirilir. Et pişince domates ve yeşil biber, ezilmiş sarımsak eklenip domatesler ezilmeden 10-15 dk. kadar kısık ateşte pişirilir. Ocaktan almadan önce ekşisi eklenir bir iki taşım kaynatılır. Üzerine nane ile yağ yapılır. Domatesin bol olduğu yaz aylarında pişirilen yemeğin yanında bulgur pilavı yenilir.

Sıklımalı Musakka

Malzemeler: 500 gram az yağlı kıyma; 2 adet orta boy soğan; 1 kilo patlıcan; 4 orta boy domates; 5 adet yeşil biber; 1 yemek kaşığı salça; 2 yemek kaşığı yağ; Tuz, karabiber, pul biber; 1,5 su bardağı su; 1 tk. Toz şeker.

Yapılışı: Kıyma, tuz, karabiber ve pul biberle yoğrulur, ceviz büyüklüğünde sıkılarak hazırlanır. Orta derinlikte genişçe bir tencereye patlıcanlar, halka şeklinde doğranmış soğan, domates, biber ve köfteler sırayla kat kat dizilip üzerine su ile ezilmiş salça ve 2 yemek kaşığı yağ, tuz ve şeker eklenerek yumuşayınca kadar karıştırılmadan pişirilir.

Kazan Kebabı

Malzemeler: 1 kg patlıcan (Antep patlıcanı); 500 gr orta yağlı kıyma (koyun kıyması); 6 adet domates; 6 adet dolmalık yeşil biber; 2 orta boy soğan; 1 yk salça; tuz, karabiber ve pul biber.



Yapılışı: Patlıcanlar, yatay tutularak alt ve üst tarafından 2 cm kadar içeri girilerek, patlıcanın gövdesinden kabartmadan dış kabuğundan kapak açılır. İçinden bıçak yardımı ile dikdörtgen şeklinde parçalar kesilerek çıkarılır. Biber ve domatesler dolma biçiminde oyularak hazırlanır. Kıymanın içine, oyulan domateslerin içi, salça, baharat ve kıyılmış soğanlar eklenerek karıştırılır. Hazırlanan patlıcan, domates ve biberler doldurulup tencereye yatay olarak yerleştirilir. Üzerini kapatacak şekilde tuzlu su eklenerek kısık ateşte 40 dk kadar pişirilir. Az sulu olan yemek pilavsız yenilir.

ETLİ YEMEKLER

Kebaplar dışında, yalnızca etin kullanıldığı yemek çeşitleri diğer yemek çeşitlerine göre sayıca az olup, daha çok zengin mutfakları olarak adlandırılmaktadır. Malzemesi yalnızca et olan yemekler, “dökümlü” olmaması nedeniyle ekonomik bulunmamaktadır. Bu nedenle dar gelirli ailelerin bu yemekleri fazla yapamadıkları hatta bir çok çeşidi bilmedikleri saptanmıştır. Etli yemeklerin büyük bir bölümünde bakliyatla kullanılmaktadır.

Tirit

Malzemeler: 1 kg. kuzu gerdan veya incik; 4 adet pide; yeterince tuz, karabiber, pulbiber; 1 limon.

Yapılışı: Etler yıkanıp, bir tencereye üzerini iki parmak geçecek kadar su ilâvesiyle kaynatılır. Etin kefi alınır ve tuz ilâvesi ile yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir. Ortalama bir saat kadar.

Pideler küçük parçalara ayrılarak bir tavada hafifçe kızartılır. Pideler servis tabaklarının altına yerleştirilir. Üzerine pişirilen etler, kemiklerinden ayrılarak küçük parçalar halinde konulur, et suyundan da bir miktar üzerine ilâve edilir. İsteğe göre karabiber veya pul biber dökülerek yenilir. Limon da sıkılabilir.

Kara Kavurma

Malzemeler: 1 kg. orta yağlı koyun eti; 100 gr. Çekilmiş kuyruk; 1 çy. Bardağı zeytin yağ; yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Etler küçük küçük doğranıp, yıkanıp suyu süzdürülür. Bir tencerenin dibinde çekilmiş kuyruk eritilip, üzerine etler eklenip ağız açık olarak kısık ateşte arada bir karıştırarak kavrulur. Etlerin rengi koyulaşıp kurumaya başlayınca kavurma işlemi tamamlanmıştır. Tencerenin dibinde biriken yağa yufka veya açma ekmek batırılarak bununla birlikte yenilir. İsteğe göre baharat kullanılabilir. Kurban Bayramı yemeğidir. Kuyruk yağı yerine sadece zeytin yağı ile de yapılabilir. Bu şekilde yapıldığında zeytin yağı miktarı artırılmalıdır.

Taraklık Tavası

Malzemeler: 1 kg. kaburga eti (pirzolaklık et); 2 yk. Zeytin yağı; 1 yk. Biber salçası; 1 yk. Domates salçası; 5 su bardağı su; Karabiber, tuz.

Yapılışı: Etler yıkanıp, suyu süzdürülür. Bir tencereye, zeytin yağı eklenerek etler suyunu salıp çekinceye kadar kavrulur. Salçalar eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Salçalar etle iyice karışınca üzerine sıcak su eklenip yeteri kadar tuz ilave edilerek, ortalama 50 dk. kadar yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine karabiber dökülerek, servis yapılır. Yanında pirinç pilav yenilir.

Not. Ekşili taraklık tavası da aynı şekilde pişirilmektedir. Etler pişince ekşi olarak, nar pekmezi veya limon kullanılmaktadır. Ayva mevsiminde ekşi yerine, ekşi ayva kullanılmaktadır. Ayva da etler pişmeye yakın atılıp, 15- 20 dk kadar pişirilir.

PİLÂVLAR-AŞLAR

Sulu yemeklerin yanında tamamlayıcı olarak sade bulgur ve pirinç pilâvı yapılmaktadır. Ayrıca bir çeşit olmayan bu pilâvlar yemeğin üzerine değil yanında beraber yenilmektedir. Bunun dışındaki pilâvlar ise et, bakliyat ve sebze karışımı ile birlikte yapılmakta ana yemek olarak yenilmektedir.

Aşlar, yemekle pilav arasında az sulu kıvamda pişirilen ve tek başına öğün oluşturan yemek türüdür.



Firik Pilâvı

Malzemeler: 250 gr. Yağsız koyun eti; 1 su bardağı firik; 1 su bardağından az bulgur; 1 su bardağı nohut; 1 çorba kaşığı salça; 1 büyük boy soğan; 2 çorba kaşığı sıvıyağ; 1 litre su; Tuz, karabiber, kırmızı biber.

Yapılışı: Etin suyu çektilirip, üzerine ince doğranmış soğan ve yağ ilave edilir. Soğan pembeleştikten sonra gecedan ısılatılmış nohut sıcak su ve tuz eklenir. Nohut ve etin pişmesine yakın salça eklenip 5-10 dakika daha pişirilir. Temizlenen bulgur ve firik eklenip suyunu çekinceye kadar pişirilir. 10 dakika demlendirilen pilava ısıtılmış sıvıyağ (istenirse tereyağı) ve baharatı eklenip bir süre daha dinlendirildikten sonra servis yapılır. İstenirse tavuk veya hindi etiyle de yapılabilir.

Havuçlu Pilâv

Malzemeler: 1 su bardağı nohut; 500 gr. Kuş başı et; 500 gr. Havuç; 2,5 su bardağı pirinç; 1 tatlı kaşığı biber salçası; 4 çorba kaşığı zeytinyağı (veya 2 çorba kaşığı tereyağı); Tuz, karabiber

Yapılışı: 1. pişirme yöntemi: Etin, suyu çektilirdikten sonra yağ eklenerek kavrulur. Üzerine bir gece önceden ısıtılmış nohut ve sıcak su eklenip tuzla beraber pişirilir, etle nohut pişince içine verev ya da halka şeklinde, ince ince doğranan havuçlar atılıp 5 dakika pişirilir. Üzerine yıkanan pirinçler bırakılıp suyu çekene kadar pişirilir. Ocaktan alırken, üzerine karabiber serpilip, tavada ısıtılan yağ (tereyağı veya zeytinyağı) gezdirilip karıştırılır ve bir süre dinlendirilerek yenilir.

Bu pilâva “özbek pilâvı” da denilir. Soğan katılarak da yapılabilir. Et yerine tavuk veya hindi eti kullanılabilir.

2. pişirme yöntemi: Et ve nohut pişirildikten sonra havuç eklenerek pişirmeye devam edilir. Havuçlar pişince yemeğin suyu süzölüp ayrı bir yerde pilav pişirilir. Kalan et, nohut ve havuç bir kaşık tereyağı ile tavada çevrilip pilavın üzerine konulur. Yanında salata, ekşili (turşu) veya ayranla, beraber ana yemek olarak yenilir.

Lolazlı Pilâv

Malzemeler: 1 su bardağı lolaz (kuru börülçe); 2 su bardağı bulgur; 4 su bardağı su; 4 yemek kaşığı zeytinyağı; Tuz, karabiber.

Yapılışı: Börülce yıkanır, 1 saat kadar suda bekletilip suyu değiştirilir, su ve tuz ilavesiyle 20-25 dakika pişirilir, üzerine bulgur eklenir. Suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Bol karabiber serpilip, üzerine ısıtılmış yağ gezdirilir, karıştırılarak bir süre dinlendirilir.

Yaygın olmamakla beraber soğan, kıyma ve salça ekleyerek pişirenlerde vardır. Ana yemek olarak genellikle öğle öğünlerinde, yanında salata, garnitür, turşu, ayran veya cacıkla yenir.

Börk (Mıcırık) Aşı

Malzemeler: 250 gr. Kuşbaşı et; 2 çatal pençe (3 su bardağı) börk kurutulmuş patlıcan başı; 2 su bardağı pirinç; 1 orta boy soğan; 4 diş sarımsak; 1 yemek kaşığı salça (Biber ve domates karışık); 4 çorba kaşığı; Nane, tuz; 1 tatlı kaşığı sumak ekşisi veya 1 limon suyu; 5 su bardağı su (sıcak).

Yapılışı: Börk, haşlanıp suyu dökülür. Diğer tarafta et, suyu çektilerek soğanla birlikte kavrulur. Soğanlar solunca salça eklenir. Üzerine su konularak pişirilir. Et pişince pirinç, süzölmüş börkler, sarımsak ve ekşi eklenerek pilavdan biraz sulu kıvamda pişirilir. Üzerine nane serpilir, ısıtılmış yağ gezdirilip karıştırılır.

Kadınlar tarafından. öğle öğünlerinde tüketilmesi yaygındır. Et-siz,de yapılabilen bir kış yemeğidir. Ekmek, ayran, turp, soğan, tere ile yenilmektedir. Erkekler sevmediği için kadın yemeği olarak adlandırılmaktadır.

DOLMALAR

Dolmalar, etli ve zeytinyağlı olarak yapılmaktadır. Dolmalar genellikle karışık olarak yapılmaktadır. Ana sebzenin yanına kışın biber yaz aylarında ise domates ve biber eklenmektedir. Patlıcanın yanına biber ve domates veya kabağın yanına biber ve domates gibi. Kış dolmasında, kurutulmuş sebzeler karışık olarak bir tencerede



pişirilir. Sarmalarda ise mevsime göre taze veya kuru biber kullanılmaktadır. Bibersiz sarma yapılmamaktadır. Bahar mevsiminde yapılan yaprak sarmalarında taze erik, taze sarımsak birlikte pişirilmektedir.

Tüylü Acir Dolması

Malzemeler: 1 kilo tüylü acur; 250 gr. Yağlı koyun kıyması; 3 çorba kaşığı firik; 4 çorba kaşığı bulgur; 1 çorba kaşığı salça; 1 orta boy soğan; 3 diş sarımsak; 3 tatlı kaşığı tuz; 1 tatlı kaşığı karabiber; 4 su bardağı su; 1 çay kaşığı sumak ekşisi veya 1 limon.

Yapılışı: Acurların baş kısımlarından 1 cm. lik kapaklar kesilerek çıkarılıp, oyulur. İçlerine karıştırılmış karabiber ve tuz serpiştirilerek terbiyelenir.

İç hazırlığı, et, bulgur, firik, salça, ince kıyılmış soğan ve sarımsak, tuz ve karabiber eklenerek 1 su bardağı su ile yoğrulur. Et yağlı olmazsa içine yarım çay bardağı zeytinyağı konulabilir.

Hazırlanan iç acurların ağzında 2 cm. boşluk kalacak şekilde doldurulup, dolmalar kesilen kapaklar ile kapatılır. Tencereye yatay olarak birinin dibi diğerinin ağzını kapatacak şekilde dizilir. Dolmaların üzerine 4 su bardağı su ve tuz bir kapta karıştırılıp eklenerek, ocağa konulur. Kaynamaya başlayınca, sumak ekşisi (veya limon suyu) katılıp altı kısılır ve ortalama 30 dakika pişirilir. Tüylü acur yaz sebzesi olduğundan, bu dolma yaz yemeğidir. Bu mevsimde acurlar kurutularak kış için saklanır.

Yaz Dolması

Malzemeler: 12 adet patlıcan; 6 adet kabak; 6 adet biber; 400 gram pirinç; 2 orta boy soğan; 1 yemek kaşığı biber salçası; 1 yemek kaşığı domates salçası; 10 diş sarımsak; 2 yemek kaşığı sumak ekşisi (veya limon); 1 çay bardağı su; Tuz, karabiber ve pul biber.

Yapılışı: İç hazırlığı: Et, pirinç, baharat ve salça 1 çay bardağı su eklenerek karıştırılır. Bu karışıma 1 yemek kaşığı ekşi ve oyulan domateslerin içi de eklenir.

Sebzelerin hazırlanması: Patlıcanların başlarından 1,5-2 cm. kalınlığında kesilip içleri (özel dolma bıçağı ile) ince oyulur. Biber ve do-

matesler de oyulup domateslerin içine tuz sürülür. Hazırlanan patlıcanların içleri doldurulup, ağzına kesilen patlıcanlar kapatılıp yata olarak alta patlıcan onun üstüne biber ve domatesler gelecek şekilde tencereye dizilir. Üzerine dolma taşı veya bir tabak kapatılarak, tuz ve ekşi ile hazırlanan su üstünü kapatacak şekilde ilave edilerek ocağa konulur. Kaynamaya başlayınca altı kısılarak pişirilir. Pişince suyu süzülerek dolmalar servis tabağına alınır. Yaz dolması önceleri zeytinyağlı yapılmazken günümüzde yapılmaya başlanmıştır. Ana yemek olarak yapıp, tek çeşit olarak yenilebildiği gibi misafir için yapılacağı zaman yanına yoğurtlu çorba yapılması da yaygındır.

MEYVE YEMEKLERİ

Elma, ayva, çir, erik, badem çağlası, yenedünya gibi meyvelerin turfanda dönemlerinde et ve bakliyatla birleştirilerek pişirilmesi ile oluşur. Bu türden yemeklerin bazıları günümüzde unutulmaya yüz tutmuştur. Meyve yemeklerinin bazılarında tatlandırıcı olarak üzüm pekmezi kullanılmaktadır.

Nar Yemeği (Çörek Aşı)

Malzemeler: 500 gr az yağlı kıyma (koyun); 3-4 adet orta boy ekşi nar; 1 orta boy soğan; 1 yk.sadeyağ; 1 yk. Salça (domates, biber karışık); yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Narlar tanelenip kurutulur. Bunlar sıcak suda bir taşım kaynatılır. Diğer tarafta tencereye yağ konulup, kıyma eklenerek suyu çektilirince, üzerine soğanlar eklenip örselenir. Daha sonra salça ve haşlanmış nar taneleri ilave edilerek bir süre pişirilir. Yanında Darı ekmeği (mısır) ile yenilir. Kış yemeğidir.

Damat Kebabı (Vişne Kebabı)

Malzemeler: 500 gr. Orta yağlı kebablık kıyma; 300 gr. Vişne; 1 yk. Tereyağ; karabiber, tuz.

Yapılışı: Kıymanın üzerine tuz, karabiber eklenip yoğrulur. Etler vişneden biraz büyük biçimde yuvarlanıp şişlere geçirilerek külleniş kömür ateşinde pişirilir, (tavlanır) Tencereye bir kaşık yağ ko-



nularak pişirilen köfteler kızartılıp, vişnelerin yarısının çekirdekleri çıkarılarak konulup, diğer yarısının da suyu sıkılarak eklenir ve 5 dk kadar kısık ateşte pişirilir. Dinlendirildikten sonra sıcak yenilir.

YOĞURTLU YEMEKLER

Gaziantep Mutfağındaki özel yemeklerin en yoğun olduğu gruptur. Patlıcan dışındaki her türlü sebze ve tahılın, et ve nohut ile karışık olarak pişirilip üzerine, pişirilen yoğurdun ilave edilmesi ile yapılır. Çok sevilen yemek türlerinden olup, günümüze göre değişiklikler bu yemek türünde daha yoğun olmuştur. Güncellenen yemek türüdür. Taze soğan ve sarımsak ile yapılan şiveydiz yemeği, önceden bilinmeyen pırasanın tanınması ile soğan ve sarımsağın ortak özelliklerini taşımasından dolayı pırasa ile de yapılmaktadır. Daha önce bezelyeyi de tanımayan yöre halkı bu sebze ile tanışınca Türkiye genelindeki pişiriliş özelliklerine göre değil kendi alışkanlıklarına uygun olarak yoğurtlu olarak pişirmiş ve yeni bir yemek çeşidi oluşturmuştur. Keme adı ile bilinen mantarın son yıllarda bir çok nedenle bulunulamaması. Bulunsa bile pahalılığı ve her mevsimde olmayışı ona benzetilen patatesin kullanılması ile ekonomik halede getirilmiştir. Sonradan Keme Aşı'nın yerini almış bir yemek çeşididir.

Şiveydiz

Malzemeler: 250 gr. Kuşbaşı et; 500 gr. Yeşil soğan; 500 gr. Taze sarımsak; 1 su bardağı nohut; 500 gr. Süzme yoğurt; 1 çay bardağı zeytinyağı; 1 yumurta; Kuru nane, tuz; 5 su bardağı su (sıcak).

Yapılışı: Soğan ve sarımsaklar temizlenip beyaz kısımları 3-4 cm. büyüklüğünde doğranır ve 10 dk. suda bekletilir.

Kuşbaşı et bir miktar zeytinyağı ile kavrulur. Üstüne ıslatılmış nohut ve su eklenip pişirilir. Et ve nohut pişince, sudan alınan soğan ve sarımsaklar ilave edilerek kısık ateşte sebzeler yumuşayınca ya kadar pişirilir. Diğer tarafta kaynatılan yoğurt, pişen yemeğe azar azar karıştırılarak ilave edilir, üzerine yağ yapılır. Yanında sade bulgur pilavı yenilir. Günümüzde pırasanın tanınması ve pazara yaygın sunumu ile bu sebze ile de aynı yemek yapılmaktadır.

Yoğurtlu Patates

Malzemeler: 500 gr. yağsız kuşbaşı koyun eti; 1 kg. patates; 500 gr. süzme yoğurt; Yarım çay bardağı zeytinyağı; 1 tutam haspir; 1 yumurta; 1 tatlı kaşığı un; 1 su bardağı nohut; Tuz, karabiber; 1 litre su (sıcak).

Yapılışı: Patatesler soyulup küp biçiminde doğranarak suda bekletilir. Et, zeytinyağı ile kavrulup üzerine ıslatılmış nohut, su ve tuz eklenerek pişirilir. Üzerine, patatesler ilave edilip pişirmeye devam edilir. Diğer tarafta pişirilerek hazırlanan yoğurt yemeğe eklenir. Üzerine karabiber ve haspir atılıp, yanında sade bulgur veya pirinç pilavı yenilir.

Yoğurtlu Çağla Aşı

Malzemeler: 1 kg. çağla; 500 gr. Yağsız kuşbaşı koyun eti; 500 gr. Süzme yoğurt; Yarım çay bardağı zeytinyağı; 1 tutam haspir (as-pur=Yalancı safran); 1 yumurta; 1 tatlı kaşığı un; 1 su bardağı nohut; Tuz, karabiber; 1 litre su (sıcak).

Yapılışı: Et, zeytinyağı ile kavrulup üzerine ıslatılmış nohut, su ve tuz eklenerek pişirilir. Çağlaların çekirdekleri ayıklanır, yıkanır, ekşiliğinin gitmesi için beş dakika haşlanıp süzildükten sonra pişen et ve nohut'un üzerine ilave edilir. 5 dakika daha kaynatılır. Diğer tarafta pişirilerek hazırlanan yoğurt yemeğe eklenerek karıştırılır. Üzerine karabiber ve haspir atılır. Baharda badem çağlasının yeni çıktığı dönemde tazesı ile kışın, salamurası ile yapılır. Yanında sade pirinç pilavı ile yenilir.

Yoğurtlu Çiğdem Aşı

Malzemeler: 1 kilo çiğdem; 500 gram parça et; 1 su bardağı nohut; 500 gram süzme yoğurt; 1 yumurta; 1 kaşık sadeyağ; 2 yemek kaşığı zeytinyağı.

Yapılışı: Etler yıkanıp üstünü kapatacak kadar su eklenip ocağa konulur. Kaynayınca etin kefi alınır, ıslanmış nohutlar eklenip pişirilir. Üzerine temizlenmiş çiğdemler eklenir, onlar da pişince, üzerine yağ, haspir ve karabiber dökülerek yenilir. İlkbaharda çiğdem çıkınca yılda bir kez yapılan yemektir. Kentleşmenin etkisi ile unutu-



lan bir yemek çeşididir. Çok az sayıdaki aile tarafından mevsimin-
de yapılmaktadır.

PİDELER –BÖREKLER

Pide fırınlarına “ekmekçi” adı verilmektedir. Evlerde hazırlanan içler ekmekçilerde mayalı hamura yerleştirilip, pişirilerek hazırlanır. Börek olarak adlandırılan yiyecekler genelde pide olarak bilinmektedir. Börekler etli, peynirli, zeytinli yapılmakta evde hamur işi olarak börek yapımı yaygınlık göstermemektedir. Bu yemek türü çarşı mutfağı içinde börekçi veya pideci olarak yer alabilecekken günümüzde bu tür bir meslek grubu oluşmamıştır. Piderler yalnızca lahmacun olarak temsil edilmektedir.

Yeşil Zeytin Böreği

Malzemeler: 600 gram salamura zeytin; 250 gram kıyma (yağsız); 1 büyük boy soğan; 1 bardak ceviz; 2 demet maydanoz; 250 gram taze soğan; 2 çorba kaşığı zeytinyağı; Pul biber, karabiber, nar pekmezi, tuz.

Yapılışı: Zeytin salamurasının hazırlanması: Sonbaharda (ekim - kasım) yeşil zeytin çıktığı zaman kırılarak, çekirdekleri çıkarılır. Zeytinlerin üzerine su eklenip, incir yaprağı ile kapatılarak 10-15 gün süre ile bekletilir. Daha sonra günaşırı suyu değiştirilerek tatlandırılır (acısı giderilir). Tatlandırılan zeytinler, tuzlu suya konularak (salamura edilerek) kış boyunca piyaz yaparak, börek yaptırılarak veya kahvaltılık olarak kullanılır. Kahvaltı için limonla birlikte salamura edilir.

Börek İçinin Hazırlanması: Kıymanın suyu çektirilir, yağ eklenerek kavrulur. İnce kıyılmış soğan eklenip soldurulunca doğranmış zeytinler ilave edilip karıştırılarak bir süre pişirilir. Kıyılmış ceviz ve baharatlar eklenip karıştırılıp ocaktan alınır. Doğranmış sebzeler de eklenerek hazır hale getirilir. İstenirse nar pekmezi eklenir. Hazırlanan karışım fırına gönderilerek açık veya kapalı bir şekilde pişirilir. Ekmek veya poğaça hamuru ile evde de yapılabilir. Kış aylarında yapılan böreğin yanında ayran içilmesi yaygınlık gösterir. Geçmişte topla da yapılan bu börek kıymasızda yapılabilir.

Kahırdak Böreği

Malzemeler: 500 gram kıkırdak; 2 demet maydanoz; 1 yemek kaşığı salça (karışık); 150 gram taze soğan; 100 gram ceviz; Karabiber, tuz, pul biber.

Kıkırdağın hazırlanışı: Kuyruk, et makinesinde çekilip içine bir dilim elma bir tutam tuz ve 1 çay bardağı süt eklenerek pişirilir. Kuyruklar eriyince taneler kıkırdak halini alacaktır. Yağ süzülerek kıkırdaklar ayrılır. Hazırlanan yağ yemeklerde kullanılmaktadır.

Kıkırdaklara doğranmış sebze, çekilmiş ceviz ve baharatlar eklenip fırına gönderilmektedir. Baharda yapılırsa bir tutam taze tarhın da eklenir

Bu evde kıkırdak var ise yapılır. Fırında yapılabildiği gibi, ekme yapıldığı günlerde yufka ile sacda da pişirilmektedir. Aynı malzeme kıyma ile yapılırca saç böreği adını alır.

Peynir Böreği (Sebzeli)

Malzemeler: 600 gram peynir (Antep peyniri); 1 demet maydanoz; 100 gram taze sarımsak; 100 gram taze soğan; 10 dal tarhın (1 avuç); 2 yumurta; 1 yemek kaşığı pul biber; 1 tatlı kaşığı karabiber; 1 yemek kaşığı yağ; Tuz, yenibahar.

Yapılışı: Peynirler rendelenir, ince doğranmış sebzeler ve baharat eklenip karıştırılır. Fırında pide şeklinde pişirilir. İstenirse, evde ekme hamuru ile de pişirilebilir. Peynir ve tarhın Mayıs ayında yani ilkbaharda çıkmaktadır, bu nedenle bahar yemeğidir. Günümüzde her mevsim taze peynir bulunmaktadır.

Şekerli Peynir Böreği

Malzemeler: 1 kilo taze Antep peyniri (tuzsuz); 2 veya 4 yumurta; 300 gram toz şeker; Peynir yağsızsa 1 yemek kaşığı yağ eklenebilir.

Yapılışı: Peynirler elle ufalanır veya rendelenir. Şeker ve yumurtalar eklenip karıştırılır. Fırına gönderilerek açık olarak pişirilir.

NOT: Ana yemektir. Yumurta ve şeker oranı tercihe göre arttırılabilir. Yanında ayran içilmektedir. Evde mayalı hamur ile de yapılabilir.



KÖFTELER

Köfteler genellikle simit (ince bulgur) ile yapılmaktadır. Etli ve etsiz olmak üzere iki ana bölümde incelenebilir. Etli olanlar genellikle misafir için yapılırken etsiz yağla yapılanlar ise kadınlar tarafından tercih edilen yiyeceklerdir. Sulu yemek olarak yapılanlar pişirilmektedir. Bunlar köfteler bölümünde değil yemekler bölümünde değerlendirilmektedir. Kuru olarak yapılanlar ise pişirilmeden derin bakır leğenlerde yoğrularak hazırlanmaktadır.

Yağlı Köfte

Malzemeler: 2 su bardağı simit; 2 yemek kaşığı margarin veya peynir yağı; 1 orta boy soğan; 4 diş sarımsak; 1 yemek kaşığı biber salçası; 3 adet orta boy domates; 4 adet yeşil biber; 1 demet maydanoz; 1 çay bardağı su; Tuz, pul biber, karabiber.

Yapılışı: Simit, yağ, salça, tuz, biber, soğan, sarımsak ve domates (olgun domates tercih edilir.) derince bir kaba konulup yumuşayınca dek yoğrulur. Bir miktar su ilavesi ile ince doğranmış yeşil biber, maydanoz, 2-3 adet taze soğan eklenip elle karıştırılır, avuç içerisinde sıkılıp şekillendirilir.

Yanında sulu salata, yaprak ekşilisi, ayran veya yarpuz piyazı ile tek çeşit olarak Yaz aylarında öğle öğünlerinde yenilir. Kışın ise yanında turşu, turp vb. bulunur. Yemek genellikle kadınlar tarafından tüketilir. Erkekler pek rağbet etmezler. Kışın domatessiz salça ile yapılır, biraz su eklenir.

Maltıhalı Köfte

Malzemeler: 1 su bardağı Maltıha (mercimek); 2 su bardağı ince bulgur (simit); 2 yemek kaşığı karışık salça; 1 yemek kaşığı pul biber; 1 yemek kaşığı tuz; 1 orta boy kuru soğan; 1 demet maydanoz; 250 gr. taze soğan; 3-4 diş sarımsak; 1 adet limon; 3 su bardağı su.

Yapılışı: Mercimekler yıkanarak üzerine 3 su bardağı kadar su eklenir. 20-25 dakika kadar pişirilen mercimek simidin üzerine boşaltılır. Salça eklenip, karıştırılır. Ağzı kapatılarak 20-30 dakika kadar bekletilir. Bu süre içinde maydanoz ayıklanır, taze soğan temizlenir ince ince doğranır. Kuru soğan ince ince doğranıp, ısıtılmış ya-

rım su bardağı yağda pembeleşinceye kadar pişirilir. İçine 1 yemek kaşığı pul biber atılıp, ocaktan alınır. Sarımsaklar da ince ince doğranır veya ezilir. Bekletilen bulgur, yoğrulup üzerine yağ dökülür. Soğan maydanoz eklenip karıştırılır ve sıkılarak servis yapılır. Limonlar kesilerek üzerine eklenir.

Baharda yapılan mercimekli köfteye tarhın da konulur. Genelde öğlen yemeklerinde yanında ayran, yaprak ekşilisi, salata ve yeşil biberle yenilir. Acı sevenler pul bibere batırarak yemektedir. Misafire yapıldığında yanına nişe helvası da yapılır. Kadınların yaygın olarak yediği bir köfte türüdür.

Omaç

Malzemeler: 5 adet kuru sac ekmeği (yufka); 200 gram Antep peyniri; 1 orta boy kuru soğan; 2-3 adet olgun domates; 3-4 adet yeşil biber; 1 demet maydanoz; 1 çorba kaşığı; (karışık) salça; Tuz, pul biber, karabiber.

Yapılışı: Derin ve yayvan bir kaba ekmekler gelişigüzel ufalanır. Peynir ufak ufak dilimlenir. Domatesler (kabuğu soyulduktan sonra), maydanoz, yeşil biber ve soğan ince ince doğranır. Baharat ve salçası konulup fazlaca hamur haline getirmeden yoğrulur. Malzemeler hamur olmadan ayrı ayrı seçilebilmelidir. Bu şekilde kıvamına getirilip sıkılarak şekillendirilir.

Genellikle domatesin bol olduğu mevsimde, öğle öğünlerinde yapılır. Yanında ayran içilir. Kadınlar tarafından tüketilmesi yaygındır.

PİYAZLAR- SALATALAR

Piyazlar genellikle kuru baklagillerden yapılmakta olup, zeytinyağı kullanılmaz. Tatlandırmak amacıyla limon değil yöreye özgü kuru ekşiler kullanılmaktadır. Bunun nedeni ise piyazların yardımcı çeşit değil ana yemek olarak düşünülüp, yufka ekmek ile dürüm yapılarak yenilmesidir. Piyazlarda sulu ekşi yerine kuru ekşi türleri tercih edilmektedir. Hamamda, *sahrede*, toplu iş yapıldığı günlerde piyazlar ana yemek olarak yenilmektedir. Salatalar ve piyazlar



arasındaki en önemli fark ise sulu ekşilerin tatlandırıcı olarak kullanılmaması, sulandırma özelliği olan zeytinyağı ve domatesin katılmamasıdır.

Maş Piyazı

Malzemeler: 1 su bardağı maş; 1 demet maydanoz; bir tutam taze soğan tuz, pulbiber, kuru ekşi

Yapılışı: maşlar ayıklanıp yıkanır ve üstünü üstünü kapatacak kadar su eklenerek haşlanır. suyu süzülen maşların üzerine ince kıyılmış sebzeler ve baharatlar eklenerek karıştırılır. daha çok kış aylarında yenilmektedir.

Zeytin Piyazı

Malzemeler: Yarım kilo salamura yeşil zeytin; 200 gr. Ceviz içi; 200 gr. Yeşil soğan (5 adet); 1 demet maydanoz; 1 çorba kaşığı zeytinyağı; 1 adet limon; Pul biber, tuz; 1 adet tanelenmiş ekşi nar.

Yapılışı: Zeytinlerin suyu süzülerek, doğranır. Üzerine kıyılmış ceviz, doğranmış maydanoz ve taze soğan, tuz, pul biber, limon ve zeytinyağı eklenerek karıştırılır. Zeytinin çıkışı sonbahara rastlamaktadır. Salamurası ise kışa yetişir. Bu nedenle, kış aylarında yapılır. Ana yemek olarak yenilebildiği gibi kahvaltıda pide veya yufka ekmekle dürüm yapılarak da yenilebilir. Günümüzde meze olarak ve çayın yanında da ikram edilmektedir. İsteğe göre içine tanelenmiş ekşi nar eklenebilir.

Nohut Piyazı

Malzemeler: 2 su bardağı nohut; 1 demet maydanoz; 5 adet yeşil biber; 8-10 adet yeşil soğan; Tuz, Pul biber, kuru ekşi (koruk veya sumak).

Yapılışı: Önceden ıslatılmış nohutlar tuz ilave edilerek haşlanır. Suyu süzdürülüp üzerine ince doğranmış maydanoz, yeşil biber, soğan, tuz, ve pul biber ve ekşi eklenerek karıştırılır. Bu piyaza çarşıda tuzluca adı verilir. Dürüm olarak seyyar satıcılar tarafından üzerine eritilmiş limon tuzu veya limon suyu sıkılarak satılır.

Pirpirim (Semizotu) Piyazı

Malzemeler: 500 gram pirpirim (semizotu); 4 adet domates; 5 adet yeşil soğan veya 2 orta boy kuru soğan; 5 adet yeşil biber; Yarım çay bardağı zeytinyağı; Koruk veya sumak ekşisi (veya 1 limon).

Yapılışı: Pirpirim ayıklanıp doğranır. Yeşil biber, soğan, maydanoz, domates yıkanıp piyazlık doğranır. Tuz, ekşi eklenip karıştırılır. Taze soğan yerine, kuru soğan kullanılacaksa halka şeklinde doğranıp, tuzlanıp yıkanıp öyle eklenir. Salatası yapılacaksa zeytinyağı eklenir.

Avrat Salatası (Antep Salatası)

Malzemeler: 1 kilo olgun domates; 5 adet taze sarımsak; 5 adet taze soğan; 1/2 demet maydanoz; 1 yemek kaşığı kuru nane; 1 yemek kaşığı kırmızı biber; 2 yemek kaşığı zeytinyağı; 1 yemek kaşığı nar ekşisi veya koruk suyu (ya da 1 limon).

Yapılışı: Domateslerin kabuğu soyulup çok ince doğranır (blender dan geçirilebilir ya da makinede çekilebilir). Diğer malzemeler de çok ince doğranıp hepsi karıştırılır.

Meze olarak da kullanılmaktadır.

TATLILAR

Genellikle çarşı mutfağı içinde yer alan hamur tatlıları yani baklava ve türleri, künefe çeşitleri, Şam tatlısı, lokma, *müşebbek*, taş kadayıf ve helva türlerinden oluşmaktadır. Evde yapılan tatlılarda un, nişasta ve pekmez kullanımı yaygındır. Üzüm sırası ile yapılan kuru tatlılarda evlerde yapılmaktadır. Günümüzde ise bu tatlılar dışarıda satışa da sunulmaktadır. Bunun yanında, helva türleri ve süt-lü tatlılar ile zerde yapılmaktadır.

Peynirli İrmik Helvası

Malzemeler: 2 su bardağı irmik; 5 su bardağı toz şeker; 6 su bardağı su; 2 yk sade yağ; 250-300 gr tuzsuz Antep peyniri.

Yapılışı: İrmikler yağ ilavesi ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine soğuk su ile şeker eklenerek kısık ateşte kaynamaya kadar



arada bir karıştırarak pişirilir. Suyunu çekince ocaktan almadan rendelenmiş peynirler atılarak karıştırılıp ocaktan alınır. Bir süre dinlendirilen helva ılık olarak yenilir. Üzerine dövülmüş fıstık veya tarçın dökülerek yenilir.

Nişe Helvası

Malzemeler: 2 su bardağı nişe (buğday nişastası); 300 gr pekmez; 2 bardak su; 1 yk sade veya sıvı yağ; 1 su bardağı iri doğranmış ceviz.

Yapılışı: Nişe'nin üzerine su ilave edilerek yoğrulur. Üzerine su eklenerek cıvık kıvamlı hazırlanıp, bir tülbentten süzülür. Diğer tarafta tavada yağ eritilir, üzerine pekmez eklenip eritilir. Hazırlanan nişe karışıma yavaş yavaş dökülerek eklenir. Macun kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilip, cevizler ilave edilerek ocaktan alınır. Yarım saat dinlendirilerek bir kaşık yardımı ile karıştırarak tanelendirilir. Ilık yenilir.

İÇECEKLER

Yörede, yaz aylarının çok sıcak geçmesi, gıda sektörünün bu kadar gelişmediği dönemlerde yani 15- 20 yıl öncesine kadar, içecekler yalnızca evlerde yapılmaktaydı. Yemeklerin yanın da içilen ayranın, yanı sıra, yemek üzerine ve gelen konuklara ikram etmek için hazırlanan şerbetler, çay çeşitleri, kahveler ve meyve şuruplarının bir çoğu günümüzde de eskisi kadar yaygın olmamakla beraber yapılmaktadır. Üzücü olan bir şey var ki bu denli içecek zenginliğine sahip olan yöreden, ülke geneline tanıtılmış ve yaygınlaştırılmış bir içeceğin olmayışıdır. Meyan şerbetinin, dut suyunun Gaziantep'li girişimciler tarafından pazara sunulması ve şalgam suyu kadar tanınması ülkemiz mutfak kültürüne zenginlik katacaktır.

ÜZÜM ŞERBETİ

Kurutulmuş üzüm, tarçın, karanfil, gülsuyu ve su ile ıslatılarak yumuşayana kadar bekletilir. Suyu süzülerek, *savrulur* içine buz rendelenerek içilir. Günümüzde yaygınlığını kaybeden bu şerbetin,

tatlıcılarda satıldığı ve ekmekle bu şerbetin içilerek öğün sayıldığı tespit edilmiştir.

TAH ŞERBETİ

Üzüm sonbaharda dalından geç koparıldığında bazı tanelerin renkleri koyulaşır, tadı artar. Bu tanelere "tah" adı verilir. Bu üzümler ayıklanıp suyu süzülür ve güneşte bekletilerek koyulaşması sağlanır. (ortalama güneşte 3 - 4 gün bekletilir.) Elde edilen pekmeze "tah Pekmezi" denilir. Şerbette bu pekmezin sulandırılarak içli köfte ve yapmanın yanında içilir. Günümüzde yaygınlığını kaybetmiştir.

MEYAN ŞERBETİ

Meyan kökleri temizlenip, dövülerek lif haline getirilir. Dövülen kökler, bir kabın içerisinde su ilavesi ile yoğrulur. Meyan suyu çektikçe su eklenip karıştırmaya devam edilir. Meyan suya doyduğunda tahta sala (bir tarafının altında suyun süzüleceği kanalı bulunan büyük tekne) konularak kanalın altına bir kap yerleştirilir. Süzülen şerbet koyu olduğundan su ile seyreltilerek içilir. Şerbet daha çok yaz aylarında ve Ramazanda içilir. Buzlu ve köpüklü içilmesi tercih edilir. Şerbetçilik bir meslek grubu olarak devam etmektedir. Evlerin kapılarında şerbetçi yazıları yer alır. Tuluk ile sokakta serinlemek maksadı ile satılır. Şerbetçinin tuluğu ile aynı madenden (pirinç) bir çift tabak bulunur. Bunlar bir birine vurularak ses çıkarılır ve müşteriye çağrı yapılır. Yaz aylarında her köşe'başında bir şerbetçi bulmak mümkündür. Ayrıca Cuma günleri namaz çıkışı bir çok hayırsever sebil yaptırır. Hayır yaptıran kişi bir tuluk şerbet alır ve sebil yapılmasını ister. Şerbetçi de "sebilullah hasbeten ullah" diyerek sebil yapar. Bu sözleri duyanlar, ellerine bir kap alarak gidip sebilden alınırlar. Bunun yanında her mahallede bulunan şerbetçi evlerinden de şerbet satın alınırlar. Gaziantep genelinde, en çok içilen içecek türüdür.



Portakal Şurubu

Malzemeler: 1 lt. portakal suyu; 1.5 kg toz şeker; 1 limon suyu.

Yapılışı: Portakal suyuna şeker eklenip karıştırılır. Ocakta şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatılır. Yüzüne gelen köpükler toplanıp, limon suyu ilave edilir. 10 dakika kadar kaynatılıp ocaktan alınır. Soğuyunca cam şişelere doldurulup serin yerde muhafaza edilir. Yaz aylarında su ile seyreltilip kırılmış buz eklenerek içilir.

Not: Limon ve vişnenin şurupları yapılmaktadır. Bu şuruplarda aynı şekilde yapılmaktadır. Bunlara ekşi olduğu için şeker bire iki oranında katılmaktadır.

Gaziantep Mutfağında yer alan yemeklerin standart bir sınıflandırmasının yapılması çok zordur. Çünkü; çorba diye tanımlanan, yemek özelliği göstermekte (börek çorbası, alaca çorba), kebab diye adlandırılan sulu yemek özelliği göstermekte, (Kilis kebabı, kazan kebabı) köfte diye adlandırılanlar, sulu yemek özelliği göstermekte (ekşili ufak köfte, yoğurtlu ufak köfte) pilav - yemek arası olanlar, aş diye adlandırılmaktadır. (simit aş, maltıhalı aş, pırpırım aş, börk aş).

Başlangıçta mutfak kültürü sosyo-kültürel yapıyı tanımlayan öğelerden birisidir demiştik. Yemeğin kimin tarafından yapıldığı, yenildiği, kalitesi, miktarı sosyal yapıyı tanımlamakta, yiyeceğin maddi değeri saygınlık ve statü simgesi olabilmektedir. Tarihsel süreç içinde, önemli ticaret merkezlerinden olan kentte farklı ekonomik yapıları temsil eden toplumsal sınıflar oluşmuş bu sınıfların yemek kültürleri de farklılıklar göstermiştir. Gelir düzeyi yüksek olan ailelerdeki yemek ve yiyecek zenginliği ile dar gelirli ailelerdeki yemek ve yiyecek çeşitliliği farklılıklar göstermektedir.

Mutfak kültürü toplumu oluşturan bireylere göre de değişiklikler göstermektedir. Kadınların, erkeklerin, çocukların ve misafirlerin yemekleri farklılıklar taşımaktadır. Ticari yaşamı eskilere dayanan kentte, dışarıda çalışan erkeğin eve gelmesinin zaman kaybı oluşturacağı, dışarıda ise her türlü yemeğin herkesin gözü önünde yenilemeyeceği gerçeği, iş yaşamında yerini alan erkeklerin ayrıcalıklı yemek kültürünü oluşturmuştur. Bu ihtiyaca göre şekillenen

çarşı mutfağında et ürünleri öncelik kazanmış, buda erkeklerin dışarıda ete dayalı beslenmesini beraberinde getirmiştir. İş yaşamındaki erkeklere ve kente ticari amaçlı gelen yabancılara hizmet vermek amacıyla oluşan “çarşı mutfağı” yemeğe dayalı meslek gruplarını da oluşturmuştur. (kebabçılık, lokantacılık, kahvecilik, helvacılık vb.) Günümüzde ise bu meslek grupları çeşitlenerek her bütçeye göre tercihli iş yerlerine dönüşmüştür. İş yaşamına küçük yaşta başlayan erkeklerin beslenme alışkanlıkları bu koşullar altında biçimlendiğinden sabahları çorba, kelle-paça, beyran çıkaran lokantalar öğlen ve akşam öğünlerinde kebab türleri, etli sulu yemekler, pide türlerinden lahmacunu münülerinde bulundurmaktadırlar. Ayak üstü ve ekonomik yemek için her türlü dürümlerin yapıldığı sabit veya gezici arabalar ile tezgahlar kurulmuştur. Bu alanda ilk olarak “tuzluca” olarak bilinen haşlanmış nohut seyyar olarak dürrüm biçiminde satılmıştır. (1940’lı yıllarda olduğundan söz ediliyor. Ö. Asım Aksoy) Günümüzde yumurta, ökçe, kızartma ve piyaz türleri dürrüm biçiminde satılmaktadır. Çarşı mutfağı içinde çağırtlak kebabının tüketilmesi yaygınlık gösterir. Her türlü sakatat’ın (böbrek, yürek, karaciğer, koç yumurtası, uykuluk, gırtlak) gömlek veya çöz-bez ile şişte pişirilmesidir. Çağırtlak kebabı sabah kahvaltısı olarak başlayıp, günün her saatinde yenilmektedir. Sabah kahvaltısı için katmerciler ve baklavacılar hizmet vermekte, baklava, katmer ve sütle kahvaltı yaygınlık göstermektedir. İş yaşamının sabahın erken saatlerinde başlaması dışarıda kahvaltı kültürünün gelişmesine neden olmuştur. Evlerde de kahvaltı için yapılan yiyecekler çeşitlilik göstermektedir.

Tarhana Eritmesi

Malzemeler: 500 gr. Tarhana (tatlı tarhana); 1 su bardağı ceviz; 1 yk tereyağ.

Yapılışı: Tereyağ eritilip, dilimlenmiş tarhanalar, eklenerek kısık ateşte çevrilir hafifçe erimesi sağlanır. Üzerine kıyılmış ceviz atılarak çevrilip ocaktan alınır. Kahvaltıda ekmekle birlikte yenilir. Kış aylarında yaygın olarak yenilmektedir.



Küspe Eritmesi

250 gr. Küspe; 5 yk. tepeleme üzüm pekmezi; 5 yk. üzüm pekmezi; 1 yk. sıvı yağ.

Küспенin hazırlanışı: Tahinin içine bir bardak kadar ılık su katılıp bir kabın içerisinde eğimli biçimde bekletilir. Bir süre sonra tahinin yağı ve suyu sızmaya başlar. Sızan yağ ve su alınır geride kalan posa ise küspedir.

Yapılışı: Küspeler elle parça parça koparılıp hazırlanır. Diğer tarafta tavaya yağ konulup ısıtınca üzerini pekmez eklenip karıştırarak kaynatılır. İçine küspeler atılıp bir taşım kaynatılıp alınır. Ilık olarak ekmele yenilir.

Mutfak kültürü içinde önemli bir ayrıntı da “çarşı mutfağı” içinde yer alan yemeklerin büyük bir bölümünün evlerde yapılmayışıdır. Örneğin Gaziantep’te hiçbir kadının evde baklava, katmer, su böreği ve beyran yaptığı görülmez. Dışarıda müşteriye sunulacağına, farklı evde yenileceğinde farklı pişirilene yemekler ise ciğer kavurması ve kelle paçadır.

Kadın yemekleri olarak adlandırdığımız yemekler ise, yalnızca kadınlar tarafından yenilmesi kural olmayan ancak ağırlıklı olarak kadınlar tarafından tüketilen yemeklerdir. Başka bir deyişle etli olmaması nedeniyle erkekler tarafından tercih edilmeyen yiyeceklerdir. Kadınlar, akşamları erkekle birlikte tükettiği yemekten arta kalanı yeni bir öğün oluşturmamak kadar az ise, öğle öğünlerinde bunları yemekteler. Bu türden yemek yok ise öğle öğünlerine genellikle erkekler gelmediğinden, etsiz çabuk pişirilebilen pilavlar, kolay hazırlanabilen köfteler, piyazlar yenilmektedir. Bunlar, daha çok bulgura dayalı yiyecekler olmaktadır. Büyük işlerin yapıldığı günlerde ise (ev temizliği, çamaşır günü v.b) bir gün önceden artan pilavlar ayrına katılmakta, ekmeğe salça sürülmekte, evde bulunan yeşillikler yufka ekmeği ile dürüm yapılmaktadır. Öğle öğününde yenilen yemekler omaç, yağlı köfte, ufak simit köftesi, simit aş, malhıtalı aş, mercimekli pilav, şehriyeli pilav vb. dir. Erkekler öğle yemeklerinde evde olacaklarsa yemek çeşitleri erkeklerin beğenisi-göre değişiklik göstermektedir. Günümüzde, kadınların ağırlıklı

tükettiği yemekler, erkekler tarafından da tercih edilmeye başlamıştır.

ÇOCUK YEMEKLERİ

Bebeklikten çocukluk çağına kadar olan sürede çocukların her türlü yiyeceği yiyememesi, ayrıca sık sık acıkması onlar için pratik yiyeceklerin hazırlanmasını gerekli kılmıştır. Ana öğünlerde evde bulunan yemek uygun ise o yedirilmekte, Ara öğünlerde ise genellikle çarşı ekmeği olarak bilinen pidenin üzerine, biber salçası sürülüp toz nane dökülmesi, yoğurda üzüm pekmezi katılması, yufka ekmekle şeker, peynir ve domates dürümlerinin hazırlanarak yanında hıyar, üzüm, karpuz, kayısı gibi meyvelerin yedirilmesi, bunlara ek olarak yoğurtsuz pirinç çorbası yapılması, süt ve yoğurda ekmek doğranarak yedirilmesi, özellikle kız çocuklarına korukla terleme yapıp, veya kuru nane, leblebi tozu ile ekşi katıp yedirilmesi yaygındır.

Terleme:

Malzemeler: 1 salkım koruk; 1 tk.toz biber, nane, tuz ve sumak veya koruk ekşisi

Yapılışı: Üzümün olmamış hali koruk tanelenip yıkanır. Derin metal bir kabın içerisine 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı nane, 1 tatlı kaşığı pul biber atılıp ağzı bir bez veya metal bir tabakla kapatılıp 5- 10 dk. kadar sallanarak yumuşatılarak yenilir.

Nane Ekşisi: 1 su bardağı kuru naneye, 4 çorba kaşığı sumak ekşisi, 1 çorba kaşığı pul biber veya toz biber katılarak yenilir.

MİSAFİR YEMEKLERİ

Mutfak kültürü içerisinde misafir yemekleri de önemli bir yer tutar. Misafire yapılan yemekler her zaman etin yoğun kullanıldığı, yapımı emek isteyen çeşitlerdir. (yuvarlama, ufak köfte, dolmalar, kebaplar vb.) Misafir için yapılan yemeklere, diğer zamanlarda kullanılan et ve yağ miktarından daha fazlası kullanılır. “El yüzüne çıkacak diye” yapılan bu uygulama, ikram sırasında bütün tabaklara eşit oranda yağ ve et düşmesi için gereklidir. Bu davranış aynı za-



manda varlık göstergesi olarak, statüyü korumak içinde yapılmaktadır.

Gaziantep mutfağında öğün; genellikle bir kap yemek, pilav, zerzavat veya salatadan oluşur. Kuru yemek ise yanına ayran eklenmektedir. Misafir geldiğinde ise, çorba, iki çeşit yemek, pilav, salata, ayran ve garnitürler eklenir.

Gaziantep mutfak kültürünün en önemli özelliklerinden biri de sofraya düzenidir. Yemekler sofraya diğer bölgelerde olduğu gibi çorba, yemek, pilav, tatlı sırasıyla konulmazlar, bütün yemekler sofraya birlikte getirilir. Birçok yemeğin yanında hangi tür pilavın yenileceği kültürel yapı içinde belirlenmiş ve kuşaklar arasında kural olarak aktarılmıştır. Servis kişilerin isteği doğrultusunda yapılır. Yemeklerin yanında salata, garnitür, turşu ve ayran hep beraber sunulur. Tatlı ve meyve ise çay ve kahve ikramından sonra, ayrı bir sofraya olarak sunulur. (birçok meyve türü, sütlaç, zerde, baklava, kadayıf vb.den oluşur. Meyve olarak sofraya havuç, hıyar ve marul da getirilmektedir.)

ÖZEL GÜN YEMEKLERİ

Mutfak kültürü içinde özel gün yemekleri ise önemli bir yer tutar. Ramazan Bayramında; yuvarlama, dolma, kızartma, pilav, süt-lü zerde, kurabiye, kadayıf ve baklava yapılmaktadır. Köylü kahkhesi, son birkaç yıla kadar köylerde, gerebiç ise Kilis civarında bayram yiyeceği olarak yaygınlık göstermekteyken, günümüzde bu çeşitler de bayram yiyeceği olarak yapılmaktadır.

Kurban Bayramında; kara kavurma, ciğer kavurması, kelle-paça ve kebab çeşitleri yapılır.

-Loğusaya; kuymak, muni çorbası, Arap köftesi, pekmez şerbeti yapılır.

Düğün töreninde; özellikle lebniye (düğün çorbası), lahmacun, doğrama, kabaklama, taze fasulye ve dolma yapılmaktadır.

Ölünün ardından 7. günü helva, 40. günü ölen kişinin sevdiği herhangi bir yemek, 52. günü naneli bir yemek, sene-i devriyesinde kelle-paça yapılır.

Hacca gidenler,ve askere gidenler için günümüzde geçerli olmakla beraber, Hac helvası (pekmezli un helvası) ve içli köfte yapılır.

Hamam Yemekleri; çiğ köfte, yağlı köfte, pirinç pilav, dolma ve sarma çeşitleri, piyaz türleri yapılır. Taşınması kolay ve kuru yiyecekler tercih edilmektedir.

Gaziantep Mutfak kültüründeki zenginliğin bir nedeni de yenilikleri bünyesine çabuk alması ve eskileri unutmamasıdır. Yemeği ve yedirmeyi seven bir halkının olmasıdır. 20. yy'ın başında Amerika'dan dünyaya yayılan patates, yoğurtlu keme (bir tür yer mantarı) aşındaki kemenin yerine kullanılarak yoğurtlu patates yemeğinin yapılması, teknolojik gelişme ve iletişim araçlarının etkisiyle yöre dışında yetiştirilen sebze ve meyveleri pazarlama hizmetlerinin artması sonucu tanıyınca bunlardan da kendine özgü yemekler yapması bunların örneklerini oluşturur. Yorumlama, yeni çeşit yaratma, (yoğurtlu bezelye son yıllarda yalancı yuvarlama olarak yapılmaktadır. Yuvarlamanın içindeki köfte taneleri ve bezelyenin boyut benzerliği bu yemeği doğurmuştur.)

Frenk patlıcanı adıyla bilinen, Avrupa'dan dünyaya yayılan domatesin mutfak kültürü içinde yerini alarak; katkı maddesi olarak kullanılması bir yana kebap, doğraması, tavası, pilavı, turşusu gibi bir çok yemeğinin yapılıyor olması bu mutfağın ne denli yaratıcı olduğunun bir diğer göstergesidir.

Taze soğan ve sarımsakla yapılan Şiveydiz yemeğinde pırasanın kültürümüze girmesiyle birlikte pırasa, taze soğan ve sarımsağın az bulunduğu kış mevsiminde bu sebzelerin yerini almıştır.

Zeytinin yoğun yetiştirildiği bölgede zeytinyağlı yemek kültürü Batı ve Akdeniz bölgelerine oranla zayıftır. Zeytini, zeytin olarak tüketip, zeytinli piyaz ve pideler yaparak değerlendirilmektedir. Yörede zeytinyağı kullanımı öncelikli değildir. Hayvansal yağlarla dönüştürümlü olarak kullanılmaktadır.

Gaziantep mutfağında, yalancı dolma, (kurutulmuş sebzelerle yapılan kış dolması) yaprak sarması, mercimekli pilav, maltıhalı köfte, tene katması, içli köfte zeytinyağı ile yapılmakta ve mutlaka



sıcak tüketilmektedir. Zeytinyağlı sebze yemeği yaygın değildir. Günümüzde iletişim araçlarının etkisi ile bazı sebzelerin zeytinyağlı pişirilip, sıcak olarak ana yemek biçiminde yenildiği görülmektedir.

Gaziantep Mutfağının diğer bir özelliği fonksiyonel oluşudur. Patlıcanı oyup dolma yaparken içini çiğ olarak meyve niyetine yediği gibi, kızartmasını yapmakta, dolma yapılırken kesilen patlıcanın başı kurutularak “börek aşısı” pişirilmektedir. Kabağın dolmasını yaparken çıkarttığı içini zeytinyağlı kavurarak değerlendirmektedir. Kuyruğu kaynatıp hayvansal yağ elde ederken, geride kalan kıkırdak çeşitli baharat ve yeşil sebze ile tatlandırılarak sac böreği yapılmakta, yağlı köfteye yağ niyetine katılarak değerlendirilmektedir.

Kışlık olarak alınan kuru soğanın içinden çıkan iri boy “kelle” soğanları seçmekte, her biri bir yemeğe fazla geleceğinden bunları topluca “soğan aşısı” yaparak değerlendirmektedir. Yani malzemeye uygun yemek yapmaktadır.

Fasulye, bamya, musakka gibi salçalı ve etli sebze yemeğinin içinde dolmayı birlikte pişirerek “Höbbülüp” yemeğini oluşturmuştur. Bu da gazlı ve elektrikli ocakların olmadığı dönemde, ateşin yakılmasının zorluğu dikkate alındığında, ısı ve zaman tasarrufu oluşturma anlayışından kaynaklandığını düşündüğüm bir yemek çeşididir. Bu yolla yemeğin yanına ayrıca pilav pişirme ihtiyacı da ortadan kaldırılmıştır. Ancak; günümüzde bu uygulamanın hiç yapılmadığı tespitlerimiz arasındadır. Höbbülüp yemeği pişirildiği zamanlar dolmalar altından alınarak ayrı ayrı servis edilmektedir.

PİŞİRME TEKNİKLERİ

Gaziantep Mutfağı içinde pişirme teknikleri de özel bir öneme sahiptir. Tarihsel süreç içerisinde ortak bir terminoloji ile kuşaktan kuşağa aktarılan bu yöntemleri de ayrı ayrı açıklamak gerekmektedir. Bu terimler sözlük bölümünde ayrıntılı olarak yer alacaktır. Ancak pişirme tekniklerine kısaca değinmek gerekirse; kemikli etin kullanıldığı yemeklerin büyük bir çoğunluğu haşlanarak pişirilir.

Yahni türü et ağırlıklı yemekler ise kavrularak pişirilmektedir. Sebze yemeklerinde ve pilavlarda kuşbaşı veya bıçak kıyması kullanılacaksa da kavurarak pişirme tekniği kullanılmaktadır. Pilavların tümü salma tekniği ile pişirilmektedir.

Ana hatları ile değindiğim Gaziantep mutfağında; her zevke ve her bütçeye göre yemek çeşidi bulunmaktadır. Et sevenlere, ot sevenlere, farklı tatları merak edenlere cevap verecek özellikler içermektedir. Etin, bakliyatın, tahılın, sebzenin, meyvenin, tatlının, acının, ekşinin birleşimi lezzete dönüşmüş, şık görünümlü ve sağlıklı bir mutfak kültürünü oluşturmuştur.

Yüzyılların süzgecinden geçmiş bir çok kültürel yapının sentezi olarak günümüze ulaşan Gaziantep mutfak kültürü lezzet ve çeşitliliğiyle kendini kanıtlamıştır.

Gaziantep mutfağının genel özelliklerini belirtmek gerekirse en öncelikli olarak çevresindeki ürünlerin tümünü yiyeceğe dönüştürmüş olması gelir. Bundan sonra ise yeniliklere açık, gelişmeye müsait, her gördüğü yiyeceği deneme ve kendi kültürüne adapte etme yeteneği belirtilmelidir.

Sahip olduğu yemek kültürünü ticarete dönüştürerek bunları kent sınırları dışına hatta yurtdışına taşımaları sayılabilir. Bu taşımada yörede yetişen ustaların yeni pazarlar bulma ihtiyacı etkili olmuştur. Türkiye'nin hangi iline giderseniz gidin, hatta büyük illelerine en az bir Gaziantepli baklavacı ve lokantacı bulursunuz. Ayrıca yurt dışında özellikle işçi göçü alan Avrupa ülkelerinde müstakil iş yeri açan girişimcilerin yanı sıra buralara baklava ve kebabçı ustaları da gönderilmektedir. Bu yolla yöre mutfağı geniş kitlelerce tanınmıştır.

Son yıllarda küreselleşmenin etkisi ile etnik mutfaklara ve yöre mutfaklarına ilgi artmış, ayrıca Akdeniz beslenme kültürü sağlıklı beslenme kültürü kabul edildiğinden dikkatler, Dünya çapında Akdeniz ülkelerine, Türkiye içinde de Akdeniz bölgesi özelliklerini taşıyan yöre mutfaklarına yönelmiştir. Gaziantep, Doğu Akdeniz mutfağı etkisi göstermekle beraber Akdeniz'e kıyısı olmayan bir ilimizdir. Gaziantep Mutfak Kültürü, Doğu Akdeniz'de yer alan Suri-



ye, Lübnan mutfakları ile de benzerlikler göstermektedir. Osmanlı imparatorluğu döneminde yüzyıllar boyu ortak yönetim altında bulunan bu ülkelerin mutfaklarının aynı coğrafyada bulunmaları nedeniyle de benzemesi doğal bir sonuçtur. Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşu ile sınırların ayrılması ortak kültürel yapıyı taşıyan halkların ayrı ülke sınırlarında kalması bir kopukluk yaratsa da sonrasında Suriye ile sınır ticaretinin devam etmesi, iki ülke sınırlarında yer alan ortak kökenli halkların kültür alış verişinin devamlılığını sağlamıştır.

Gaziantep'ten ayrılarak il dışında yaşayan bir çok insan alıştıkları yemek ve yiyecek malzemesine ulaşma yolları aramaktadır. Bu arayışı, Gaziantep otobüs firmalarının kargo bölümleri çok iyi tanımlamaktadır. Özellikle bayramlarda gidildiği zaman kargo bürolarında tepsi tepsi baklavalar, kurabiyeler, kahkeler, fıstıklar, kuruluklar (patlıcan, biber, kabak kurusu) mevsiminde taze sebze türleri (soğan sarımsak, yeşil biber) yer almaktadır. Son yıllarda büyük kentlerde özellikle güney mutfaklarında kullanılan yiyecek malzemelerinin yer aldığı (Malatya pazarı, Hatay Pazarı, Antep Pazarı) marketler açılmaya başladı. Yerel mutfakların, bireyin bir topluluğun üyesi olma durumunu pekiştirmesi, devamlılık duygusu yaratması ve toplumun bütünleşmesi ile yakından ilgilidir. Bir topluluğun üyesi başka ülkelere göç ettiğinde beslenme alışkanlıkları ile birlikte gitmektedir. (Z. İlbars. s. 140) Gittiği yerde alıştığı ürünleri yetiştirmekte, yetiştiremez ise de bunları pazarlayarak temin etmektedir. Bunun en belirgin örnekleri, Kurtuluş savaşı ile kentten ayrılan Ermenilerin alıştıkları birçok yiyeceği (C. Cahit Güzelbey 1989. s. 160) Antepteki yakınları aracılığı ile istedikleri bilinmektedir.

Bunun yanı sıra son yıllarda Gaziantep mutfağının farklılığının ve zenginliğinin farkında olan duyarlı araştırmacılar, Gaziantep mutfak kültürünü tanıtan yayınlar yaparak, zaten tanınmakta olan Gaziantep mutfağının daha da iyi tanınmasına katkı sağlamışlardır. Bu çalışmalara katkıda bulunan araştırmacı yazarların bazıları Cemil Cahit Güzelbey, Ayfer Tuzcu Ünsal, Gonca Tokuz, Özden Özsa-buncuoğludur. Bu yayınlarda, toplam birbirinden farklı olan beş

yüzü aşkın yemek, yiyecek ve içecek çeşidi yer almaktadır. Bütün bu tanıtmı çabaları sonucunda dikkat çeken Gaziantep yemekleri, bir çok girişimci tarafından restoranların mönülerine eklendi çeşitler arttırıldı. Bu çaba en çok İstanbul'da ki girişimciler tarafından yerine getirildi. Bu hizmeti vermede küçük girişimcilerin yanında, Develi, Çiya, Nezih Yuvarlama, Gaziantep Kebapçısı, Gaziantep'li Şiribom, ve Tike olarak sayabileceğimiz bazı restoranlar, günümüzde İstanbul'da Gaziantep yemeklerini yiyebileceğiniz birkaç isimdir. Bu restoranların mönülerinde ortalama 30 kadar yemek çeşidi yer almakta olup Çiya ve Develi restoranların mönülerinde bu çeşit biraz artmaktadır. Çiya'da yüz çeşide yakın Gaziantep yemeği yapıldığı (*Yemek Kitabı*, Hzl. M. Sabri Koz, S. 286-307) belirtilmiştir. Tatlıda ise Güllüoğlu bu tanıtımı en önde götüren isimdir.

Ankara da ise bu mutfağı kebab lahmacun, içli köfte, çiğ köfte, alinazik gibi birkaç çeşit yemeği ve tatlısı ile temsil eden restoran ve kebabçılar arasında, 1960'lı yılların ortasında açılan Düveroğlu, Güniz Sokak'ta yer alan Hacı Arif, Maltepe deki Güloğlu ve Api-koğlu sayılabilir.

Gaziantep'te son yıllarda açılan birkaç restoran dışında yöre yemeklerini yapan nezih restoranlar İstanbul'daki kadar yaygın değildir. Bu nedenle, Gaziantep'e geldiğiniz zaman uzun uzun söz ettiğim yemek zenginliğinin sınırlı sayıdaki çeşidini tatma imkanı bulursunuz. Özellikle ev yemekleri olarak bilinen tencere yemeklerini bir tanıdığınız yoksa tatma imkanı bulamayabilirsiniz. İl'de ki bazı restoranlar yuvarlama, içliköfte, alinazik gibi spesifik örneklerle yer vermektedir. Bazı kebabçılar, turfanda dönemlerinde sipariş üzerine keme ve meyve kebablarını yapmaktadırlar. Bu da yeterli olmaktadır. Kebabçılar ve baklavacılar için aynı şeyi söylemek mümkün değildir hiçbir kentte bulunamayacak sayıda kebabçı ve baklavacı hizmet vermektedir. Gaziantep'teki kebabların adını duyurma da sembolleşen isim ise İmam Çağdaş'tır. Bu kişi ve restoranı hakkında basında yer alan birçok haberde Cumhurbaşkanı ve Başbakanın yanı sıra birçok ünlünün bu restoranda yemek yediği ve sürekli müşterisi olduğu belirtilmektedir. Bu restoranın adı Artun Ünsal'ın *Benim Lokantalarım* adlı kitabında (s. 311-312) yer almaktadır. Tatlı'da ise Güllüoğlu Baklavaları sembolleşmiştir.



Tatlıcılık sektörü bu konuda bir adım daha öndedir. Her türlü tatlıyı kentin birçok yerinde yiyebilecek mekanları oluşturmuş bunun yanı sıra diğer kentlere giderek baklavacılık üzerine iş yerleri açıp Gaziantep baklavasını tanıtarak hizmet etmişlerdir. Ayrıca, kuru baklava yaparak uzun süre dayanıklılık sağlanıp, yurt dışına da gönderilme olanağı yaratılmıştır. İstanbul'daki Güllüoğlu müesseseleri, baklavacılıkta bilimsel çalışmalardan yararlanarak, şeker hastaları ve kilolular için özel baklava yaparak piyasaya sürmüştür. Bu sektörde sanayileşmeyi başlatan, bu kuruluş dünya devi gıda şirketlerinin ürünlerine alternatif oluşturacak çikolatalı baklavayı yapmıştır. Bu meslek dededen toruna geçerek Gaziantep baklavasının ününü ve tanıtımını sınır ötesine taşımayı başarmıştır.

Gaziantep yemekleri içinde, Türkiye çapında tanınan ve en küçüğünden en büyüğüne bütün lokantalarda bulma olanağına ulaştığınız çeşit "Ezo Gelin" çorbasıdır. Bu çorba, yöre mutfaklarının Ulusal mutfığa yaptığı katkıya en önemli örneği oluşturmaktadır. Bunun nedeni ise kitlelere hitap eden bir lezzete sahip olması ve ismindeki orijinalliktir. 1993 yılında tanıştığım Hollandalı Araştırmacı, Henk Rotermound, Gaziantepli olduğumu duyduğu vakit en sevdiği çorbanın memleketime ait "Ezo gelin" çorbası olduğunu söyleyerek beni şaşırtmıştı. Neden sevdiğini sorduğumda isminin orijinal olduğunu belirterek yöreye gidip Ezo Gelinin yaşadığı yeri de görmek istediğini, adından dolayı dikkatini çektiğini belirtmiş ancak lezzet olarak da çok sevdiğini söylemişti.

Gaziantep mutfağının popüler olma nedenlerinden bir diğeri ise, yukarıda sadığımız tanıtım çabalarının katkısı ile görsel medyanın da Gaziantep Mutfağını konu edinmesidir. Buna en iyi örnek izlenme rekorları kıran İkinci Bahar dizisinde Ali Haydar'ın Gaziantepli bir kebabçıyı canlandırmasıdır. Zerda adlı dizide de bir çok Gaziantep yemeğine vurgu yapılmıştır. Yine görsel medyadaki bir çok yemek programlarında Gaziantepli ustaların zaman zaman yöre mutfağından örnekler sunması bu mutfağın popülerleşmesine katkıda bulunmaktadır. Türkiye'de yayınlanan bir çok mutfak içerikli dergiler de incelendiğinde en çok yer verilen yöre mutfakları içinde Gaziantep'in ilk sıraları aldığı görülür. Bütün bu çalışmaların

yöre mutfağının popülerleşmesine katkısı olduğu bir gerçektir. Ancak üzücü bir nokta var ki bütün bu tanıtım çabalarına rağmen, medyada en çok yer alan yöre mutfağını oluşturmaya karşın Gaziantep Mutfağının içerik açısından kültürel yapısı ile yeterince tanınmamasıdır. Çünkü popüleriteyi sağlayan güncel yayınlara baktığınızda, bunların içinde internette yer alan özel ve resmi bir çok sitede dahil aktarılan yemek çeşitliliği 30 kadarla sınırlı kalmaktadır. Gaziantep Mutfağında yer alan yemek ve yiyecek çeşitliliğinin 500 kadar olduğunu daha önce belirtmiştik. Bu noktadan bakıldığında tanıtımın yeterli olmadığı somut olarak görülmektedir. Gaziantep hala bir kebab lahmacun kenti olarak görülmektedir.

Gaziantep Mutfağının popüler olması sonucu, Gaziantep'li olmayan bir çok müessese de bu popülerlikten faydalanmak için Gaziantep'li ismini kullanmaktadır. Hatta bir çok seyyar satıcı ve el tezgahlarında kebab yapan kişiler de bu ismi kullandığından, mutfak kültürünün doğru örneklerle tanınmasına engel oluşturmaktadır.

SONUÇ

İletişim araçlarının da etkisiyle, değişim hızlanmış yöresel kültürler küreselleşme tehdidi karşısında yaşayabilme ve özgünlüğünü koruyabilme sorunu ile karşı karşıya kalmışlardır. Geleneksel mutfak kültürleri dünyanın bir çok yerinde Fast-foodla ve hazır gıdalarla mücadele etmeye çalışmaktadır. Gaziantep Mutfak Kültürü içinde yer alan birçok yemeğin malzeme çeşitliliği nedeniyle ekonomik olmaması, hazırlama süresinin uzunluğu bazı yemek çeşitlerinin zaman darlığı nedeniyle yapılamayışına neden olmaktadır. Bunun diğer bir nedeni, kadınların iş yaşamına katılmalarıdır. Hızla göç alan kentteki kültürel değişim yemek alışkanlıklarına da yansımakta, bu da bazı yemeklerin unutulmasına neden olmaktadır. Saydığımız bu nedenlerle, Gaziantep mutfak kültürünün özgün yapısını koruyarak yaşaması eskiye oranla daha güç görünmektedir. Geçmişten günümüze değişimleri, özgünlüğünü bozmadan benimseyen Gaziantep Mutfak Kültürünün yaşatılabilmesi, bu kültür zenginliğinden ne şekilde yararlanılacağı çok önemlidir. Kente kimliğini kazandıran ve popülerleşmesine neden olan en önemli öğelerden biri kuşkusuz mutfak kültürüdür. Etnik ve yöresel mutfaklara ilgi-



nin yoğunlaştığı günümüzde, bu kültürel zenginlik değerlendirilmeli ve Gaziantep, mutfak turizminin en önemli merkezlerinden biri olmalıdır. Bu sayede yüzlerce yıllık kültür mirası layıkıyla korunmuş ve hak ettiği ilgiyi görmüş olacaktır. Mutfak severlere çok iş düşmektedir.

GAZİANTEP MUTFAĞINDA YER ALAN POPÜLER YEMEKLERDEN ÖRNEKLER

Beyran

Malzemeler: 1 kg siyah kuzu eti; 250 gr pirinç; 7-8 diş sarımsak; 1 limon; tuz, karabiber, pul biber

Yapılışı: Et yıkanıp, içine birkaç tane ilikli kemik atılır. Üzerini 2/3 parmak kapatacak şekilde su konularak ocağa yerleştirilip kaynamaya başlayınca kefi alınır. Soğan, ezilmiş sarımsaklar ve tuz eklenerek en az bir saat pişirilir. Salma tekniği ile yağsız pilav yapılır. (Pirinç lapası)

Servis şekli: Tabağın dibi isteğe göre yağlanır, altına 1-2 kaşık pilav konulur. Üzerine etler didiklenip ocağın üzerinde bir kepçe su konulup ısıtılır. Limon suyu, kara biber ve pul biber serpilerek yenilir. (Beyran yalnızca lokantalarda pişirilen bir çeşittir. Sadece sabah saatlerinde kahvaltı için bulunur.

Yuvarlama

Malzemeler: 500 gr Koyun eti; 300 gr yağsız ince çekilmiş veya dövülmüş kıyma; 500 gr pirinç; 100 gr nohut; 500 gr süzme yoğurt; 1 adet yumurta; 1 adet küçük soğan; 1 çay bardağı zeytin yağı; tuz, nane, karabiber.

Yapılışı: Parça koyun eti yıkanıp, üzerini kapatacak kadar su ile ocağa konulur. Kaynamaya başlayınca kefi alınıp etin üzerine bir gün önceden ıslatılmış nohutlar yıkanıp, bir tutam tuz ile ilave edilerek 50 dk kadar pişirilir. Diğer tarafta pirinçler yıkanıp süzek de süzülür. Az sulu halde iken havanda döverek irmikten bir boy iri un elde edilir. Kıyma, tuz, karabiber eklenerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurup kurumaması için üzeri nemli bir bez ile

kapatılır. Nohut büyüklüğünde köfteler yuvarlanıp, derin bir tencerede kaynayan tuzlu suda 10 dk kadar kaynatılıp, suyu süzülerek soğumaya bırakılır. Köfteler ve haşlama suyu, etli karışım piştiğinde üzerine eklenerek 5 dakika kadar birlikte pişirilir. Diğer tarafta pişirilen yoğurt etli karışıma yavaş yavaş alıştırarak katılıp, üzerine nane ile yağ yapılır. Ramazan Bayramının 1. günü sabah öğününde yanında pirinç pilav ile birlikte yenilir. Bayram süresince her gün yenildiği gibi konuklara da ikram edilir.

Lahmacun

Malzemeler: 1 kg Kaburga eti (koyun); 5 demet maydanoz; 1.5 kg domates; 500 gr yeşil biber; 8-10 tane taze sarımsak; 1 yk salça (biber); tuz, karabiber, pul biber.

Yapılışı: Et zırhla çekilir, diğer tarafta sebzelerin tümü temizlenip yıkandıktan sonra onlarda zırhla çekilip, karıştırılır ve tekrar zırhtan geçirilir. Salça ve baharatları eklenip 1- 2 saat kadar bekletilir. Karışım sulanacaktır. Suyu süzülerek pide fırınlarında mayalı ekmek hamurunun üzerine yayılarak pişirilir. Yaz aylarında sade patlıcan sörmesi ve ayranla birlikte yenilir.

Not: Evde yapılacaksa malzemeler tarifteki gibi önce ayrı ayrı, daha sonra birlikte blenderden geçirilebilir. Evde pişirilecekse, mayalı ekmek hamuru 75-80 gr büyüklüğünde yumak (beze) haline getirilip elle ekmek büyüklüğünde açılarak üzerine harç yerleştirilir. Fırında pişirilir.

İçli Köfte

Malzemeler: 500 gr. Kıyma (dövülmüş ya da çekilmiş); 500 gr. Simit; 1 orta boy kuru soğan; 1 çay bardağı irmik; 1/2 litre zeytinyağı (kızartmak için); 1 yumurta; Tuz, kırmızı biber.

İçi:

500 gr. Orta yağlı kıyma; 4 orta boy kuru soğan; 1 çay bardağı sıvıyağ; 100 gr. Ceviz içi; Tuz, karabiber, yenibahar, tarçın.

Yapılışı: Simit bir bardak su ile ıslatılıp, ince doğranmış soğan, tuz, karabiber, kırmızı biber eklenip yoğrulur. Simit biraz yumuşayınca et ilave edilip onunla da yoğurma işlemine devam edilir. Bir



yumurta, irmik ve biraz su eklenerek özleşene kadar yoğrulur. Köftelerden yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp avucun içinde parmak yardımı ile içi oyularak açılır. İçine hazırlanan içten doldurulup ağzı kapatılır. Bu işlem köfte hamuru bitene kadar devam eder. Köfteler kızgın yağda kızartılarak sıcak servis edilebildiği gibi, sıcak suda haşlanarak haşlama olarak da yenilebilir. İstenirse haşlanan köfteler kızartılarak da yenilebilir.

Servis Şekli:

İçli köftenin yanında, aşure lebeniye veya , tavuk çorbası pişirilmektedir. Günümüzde köfteye elle şekil vermek yerine, et makinelerine takılan bir aparatla köfteler oyularak kolaylık sağlanmıştır.

Çiğ Köfte

Malzemeler: 800 gr. Çiğ köftelik et; 800 gr. Simit (ince bulgur); 1 orta boy soğan; 4 diş sarımsak; 1 çorba kaşığı biber salçası; 1 çorba kaşığı domates salçası; 1 demet maydanoz; 2-3 adet taze sarımsak; 1 demet taze soğan; 3-4 adet yeşil biber; 2 çorba kaşığı zeytinyağı; 1 çorba kaşığı yoğurt; 1 domates rendesi; Tuz, karabiber, kırmızı biber, yenibahar, 3 adet limon.

Yapılışı: Soğan ve sarımsak ince ince kıyılıp, simit, salça, baharat katılarak bir kaba konulur, 2 limon yıkanıp 7-8 parçaya bölünerek eklenir ve yoğrulmaya başlanır, biraz yumuşayınca et eklenir. Yoğurma işlemini kolaylaştırmak için yoğurma sırasında el ıslatılır. Bu malzemeye 1 kaşık zeytinyağı, 1 adet rendelenmiş domates eklenerek, bulgurun yumuşaması sağlanır. İnce kıyılmış maydanoz, soğan, sarımsak ve yeşil biber eklenerek karıştırılıp sıkılarak servis yapılır.

Çiğ köfte öğle ve akşam öğünlerinde ana yemek olabildiği gibi meze olarak da yenilebilmektedir. Ramazanda her akşam yapılır. Ana yemek olarak yapılan çiğ köftede ceviz veya fıstık içi de kullanılmaktadır. Yanında turşu, salata, ayran, cacık ve yeşilliklerle (nane, tere, soğan, sarımsak) yenilmektedir.

Ezogelin Çorba

Malzemeler: 1 su bardağı kırmızı mercimek (**maltıha**); Yarım çay bardağı pirinç veya bulgur; 1 tatlı kaşığı sumak ekşisi veya 1 limon; 1 çorba kaşığı nane; Yarım çay bardağı zeytinyağı; 3-4 diş sarımsak; Tuz, pul biber; 6 su bardağı su.

Yapılışı: Kırmızı mercimek ve bulgur birlikte yıkanıp üzerini kapatacak şekilde su konulup ocağa bırakılır. Kaynamaya başlayınca yüzüne gelen köpükler alınıp, üzerine salça, tuz ve biber eklenir. Biraz daha pişince içine ezilmiş sarımsaklar ve ekşi eklenip, suyu yeterli değil ise bir miktar sıcak su eklenerek kıvamı ayarlanabilir. Bir taşım kaynatılıp ocaktan alınır. Üzerine zeytinyağı ve nane yapılır.

NOT: Ekşi konulmadan yapılanına sarımsak eklenmez. Pişirilirken küçük bir soğan doğranarak mercimeğin köpüğü alınınca eklenerek de pişirilir. Buna tatlı maltıha çorbası denilir. İçine yufka eklemek kırılarak da tüketilir.

Ali Nazik

Malzemeler: 1 kg. patlıcan; 500 gr. Süzme yoğurt; 300 gr. Az yağlı kıyma veya bıçak kıyması; 4 diş sarımsak; Tuz; 2 çay kaşığı pul biber; 2 çay kaşığı karabiber; Yarım çay bardağı zeytinyağı; 2 adet orta boy domates; 3 adet orta boy yeşil biber; 1 tutam maydanoz ?; Yarım çay bardağı su.

Yapılışı: Patlıcanlar yıkanıp bıçakla birer tarafından yarılıp, fırında közlenir, kabukları soyulup ince ince kıyılır. Diğer taraftan yoğurdun içine tuz ve dövülmüş sarımsak eklenerek karıştırılarak doğranmış patlıcanların üzerine dökülür.

Kıyma, yağ ilavesiyle suyunu çekine kadar kavrulur. Üzerine ince kıyılmış yeşil biber, doğranmış domates, karabiber, pul biber ve tuz eklenerek ağız kapatılıp, ara sıra karıştırılarak pişirilir. Ocaktan alındıktan sonra bir tutam kıyılmış maydanoz eklenerek karıştırılır. Hazırlanan karışımın üzerine dökülerek yenilir.

NOT: Yaz yemeğidir. Genellikle patlıcanlar ekmek fırınında şişe dizilerek közlenir. Akşam yemeği olarak yenilmesi yaygındır. Lokantalarda üzerine kıyma kebabı konularak da yapılabilir.



Ekmek ve yeşil biberle yenilir. Kırmızı et yerine tavuk kıyması kullanılarak da yapılabilir.

Baklava

Malzeme: **Hamur için:** 1 kilo un, 6 adet yumurta, 300 gram su, 10 gram tuz

(Bu malzeme ile sert bir hamur hazırlanır)

Kaymak için: 1 litre süt, 120 gram ince irmik

(Süt kaynatılıp, içine irmik atılır. Mama kıvamında indirilip, soğutulur, mikserden geçirilir)

Tere yağ için: 1 kaşık un, 1 dilim elma ile kaynatılıp soğutulur. Üstündeki yağ ayrılıp suyu çıkartılır. 550 gram tere yağ kullanılacak.

Şerbet için: 1 kilo şeker 550 gram su ile yarım limon kaynatılır. Kaşıktan damlayan şerbet yukarı doğru çekince kıvamı olmuştur. Şerbete "gam" denilir.

Yapılışı: 50 gram büyüklüğünde yumaklara ayrılan hamur (20 tane olur) buğday nişastası ile açılır. 5 adet hamur üst üste konularak oklava ile çok ince açılır. (Hamur açılırken kapı ve pencereler kapalı olmalı, hava akımı olmamalıdır. Böyle olmazsa hamur yeterince ince açılamaz) Açılan yufkalar tepsiye yerleştirilir. Aralarına tereyağ sürülür. 10 kat sonra 550 gram kaymak sürülür, üzerine 300 gram dövülmüş fıstık serpilerek üstüne aynı şekilde 10 yufka daha kapatılıp kalan yağ üzerine sürülür. (Yağın sıcak olmasına dikkat edilecek) Dilimlenerek 160-170 derece ısıtılan fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Pişince sıcakken üzerine hazırlanan şerbet sıcak olarak dökülür.*

* Baklavada "boz" adı verilen ve Temmuz'da hasat edilen kabuğu kızarmamış fıstık kullanılır.

BİBLİYOGRAFYA

KİTAPLAR:

- Hiinkar Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı, Hagem Yay., Ankara, 2000.
- Türk Mutfağından Örnekler* Kültür Bak. Hagem Yay. 173., Haz.: Prof. Dr. Ayşe Baysal, Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol. Doç. Dr. Nevin Cigerim Taşçı, Dr. Handan Sacır, Dr. Sevil Başoğlu, Ankara, 1993.
- Güzelbey, Cemil Cahit; *Gaziantep'ten Kesitler*, 1992.
- Güzelbey, Cemil Cahit; "Gaziantep Mutfağı ve Yemekleri", *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, Ankara, 1989, s. 159-162.
- Güzelbey, Cemil Cahit; "Gaziantep'e Özgü Yemekler" *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1982, s. 87-103.
- İlbars, Zafer; "Kültür Ve Beslenme", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 1993, s. 137-154.
- Özsabuncuoğlu, Özden; *Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yay., Gaziantep, 2002.
- Özçörekçi, N. Zeynep-Nihal Kadioğlu Çevik, Doğanay Çevik; *Gaziantep Mutfak Kültürü*, Basılmamış Kitap.
- Tezcan, Mahmut; *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 2000.
- Tokuz, Gonca; *Gaziantep Tatlıları*, (2. basım) Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yay., Gaziantep, 1996.
- Tokuz, Gonca; *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yay., Gaziantep, 2002.
- Tokuz, Gonca; *Gaziantep Yemekleri*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yay. (1. Basım), Gaziantep, 1999.
- Ünsal, Artun; *Benim Lokantalarım*, (Gen. 3.basım) YKY, İstanbul, 2002.
- Ünsal, Artun; *Nimet Geldi Ekine*, YKY., İstanbul, 2003.
- Ünsal, Ayfer; *Doğu Akdeniz Mutfağında Gaziantep Yemekleri*, C. I-II, Gaziantep, 1994.
- Ünsal, Ayfer; *Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme*, İletişim Yayınları, İstanbul, 2002.
- Yemek Kitabı*, Yayına Haz.: M. Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2002.



Makaleler

- Güzelbey, Cemil Cahit; "Gaziantep'e Özgü Yemekler", *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Kültür Bakanlığı Mifad Yay., Ankara, 1982.
- Hösükoğlu Filiz; "Eskinin Gözünde Geleneksel Yemek ve Yaşam" V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyonu Bildirileri Kültür Bakanlığı Hagem Yay. s. 191-193. Ankara, 1997.
- Kadioğlu Çevik, Nihal; "Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi" V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Kültür Bak. HAGEM Yay., Ankara, 1997, s. 194-199.

SÖZLÜK

- Acur** (acir): Cucumis flexuosus L. Meyvesi için yetiştirilen hıta acur, yörede acir olarak adlandırılan bir bitkidir. Tüylüsü de vardır. Dolması ve yemeği yapılır.
- Ağız**: Doğum yapan hayvanların ilk sütüne verilen ad. Künefe de kullanılır.
- Aşılama**: İliştirmek karşılığında kullanılmaktadır.
- Avrat**: Eş kadın
- Bardak arası**: Tavan arası (kiremit bardak adı ile de bilinmektedir)
- Biçak kıyması**: Kuşbaşı etten daha küçük, kıymadan daha iri taneleri seçilecek boyutta et kullanılacağı zaman, ağzı yay biçimli olan zırh ile çekilerek yapılır.
- Bön**: Kavrulup dövülmüş kahve
- Börk**: Başlık, külah, takke anlamına gelir. Yörede kış hazırlıkları sırasında dolmalık patlıcanlar kurutulur. Bu patlıcanların başından 2 cm.lik bölüm kesilir. Bu kısımlar kuş başı doğranarak kurutulur, buna börk denilir.
- Cartlak – çağırtlak**: Ciğer ve gırtlak (yürek, böbrek, ciğer, çöz- bez den karışık olarak yapılan şiş kebabına verilen isim
- Cıvık**: normalden daha sulu
- Çiğ Simit**: Pişirilmemiş buğdayın bulgur değirmeninde çekilmesi ile elde edilen ince bulgur.
- Çir**: Kayısı, zerdali kurusu
- Çirtikli sahan**: Kenarında süs olan bakır sahan
- Çömçe**: Kepçe

Çördük: (Echinophora Tenuifolia) Maydanozgillerden kokulu bir bitki olup, köfte ve salatada kullanılmaktadır. Diğer adı "Tarhana Otu" dur.

Darı: Mısır

Dökümlü: Yemeğin, çok kişiye yetecek nitelikte olması. Sulu sebze ve tahıl karışımı yemekler için kullanılır.

Dövme (Döğme): Yarma, dövülerek kabuğu çıkarılan buğday.

Eşgili: Yörede turşuya verilen ad

Et kurtarmak; kemikli et piştikten sonra ayrı, bir kaba alınıp etin ve kemiklerin birbirinden ayırılması işlemidir.

Et vurmak: kemikli etin yıkanıp su ile ocağa konulmasıdır.

Firik Darı: Mısır kebabı (közde pişirilen mısır için kullanılıyor.)

Firik: Buğdayın yeşilken (kurumadan) toplanıp, başağıyla birlikte ateşte ütülüp pişirilerek, bulgur iriliğinde çekilmesiyle oluşan bir besin.

Gam: Tatlı için hazırlanan şerbet

Haspir: Carthamus tinctorius L. (Compositae familyasından) 20-25 cm yükseklikte bir yıllık turuncu çiçekli otsu bir bitkidir. Çiçekleri safran yerine boya olarak kullanılır. Aspir, Boyacı aspi, haspir olarak adlandırılır.

Hazvel: Mangal kömürü kırıntıları

Kahke: Yağlı ve yağsız özel simit türleri (bir tür çörek)

Kaynatmak: Haşlamak.

Kef: Eti pişirirken, kaynamaya başladığında yüzüne biriken köpük

Kef almak: Sulu yemekler de kemikli et kullanılacaksa, et yıkanıp su da bir süre kanının çıkması için bekletilir. Bu su süzülerek üzerine yeniden su eklenip, ocağa yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca yüzüne gelen kefin (köpük) alınıp temizlenmesi işlemidir.

Keme domalan: Asalak bir mantar olup bazı bitkilerin köklerinde oluşur. Suriye de ve Güneydoğu Anadolu da bulunmaktadır. Çöl mantarı, siyah patates, domalan adları ile de bilinir.

Kemmun: Kimyona yörede verilen isim

Kılıf: Künefe dökülürken hamurun içine konulduğu kap

Kızdırmak: Isıtmak.

Koruk: Olgunlaşmamış üzüm

Koruk Ekşişi: Korukların kurutulup daha sonra dövülmesi ile elde edi-



len türüne kuru ekşi, suyu sıkılıp, kaynatılarak yoğunlaştırılınca sulu ekşi olarak adlandırılmaktadır.

Küncü: Susam

Kütük: Evlerde üzerinde et dövülen 20-25 cm yüksekliğindeki ağaç gövdesidir.

Loğlaz: Börülce

Maltıha: Kırmızı mercimek

Maş: Yörede yetişen bir tür bakliyattır. Yeşil renkli mercimekgillerendir.

Nar Ekşisi: Ekşi narların sıkılarak suyu çıkarılıp kaynatılması ile elde edilen sıvıya nar ekşisi veya nar pekmezi adı verilmektedir.

Öldürme: Soldurma

Örselemek: Soldurmak.

Özemek: Çırpmaq

Sahre: Piknik

Sarıyağ (sade yağ) Tereyağının pişirilerek suyunun ayrılması ile elde edilen bir yağdır. Renginden dolayı bu adla anılmaktadır.

Savurmak: Şerbetlerin yüksekçe bir noktadan bir tas yardımı ile dökülerek köpülendirilmesi işlemidir.

Simit: İnce Bulgur

Söğürme: Közlenmiş Patlıcan

Sumak ekşisi: Sumak bitkisinin kurutulup dövülmesi ile elde edilen ekşi türüne kuru ekşi, suya ıslatılarak alınan ekşisinin kaynatılması ile elde edilen ekşi ise sulu ekşidir.

Süzek: Süzgeç

Şire: Üzüm suyu ile şıra ve türevleri ile yapılan kuru tatlı türlerinin tümüne denilir. (sucuk, pestil, muska, dilme, tarhana)

Şirin: Şekerli

Tapılama: Hamur yumağının, daire biçiminde yassılaştırılması

Taraklık: Pirzolahık kemikli et

Tarhana: Üzüm şırası ve çiğ simit ile pişirilerek yapılan tatlı türü.

Tarhın: Artemisia dracunculus L. (Compositae familyasından) 60-120 cm yükseklikte, kuvvetli koku veren, sarımtırak çiçekli çok yıllık bir bitkidir.

Terletmek: Demlendirmek,

Tırnakçı: Fırında tırnaklı ekmeğe (tırnakla şekillendirilen pide türü) şekil veren kimse

Tike: Kuş başı büyüklüğündeki et parçası

Tilf: Telve posa

Tirit: Et suyunda ıslatılmış ekmek parçaları.

Topaç: Kuş başından daha küçük doğranan etlerin kavrulup, ılık haldeyken yuvarlak biçimli sıklara hazırlanıp kışlık saklanmasıdır. Buzdolabının olmadığı dönemlerde uzun süre saklanabilen kavurma türüdür. Günümüzde bu işleme gerek kalmamıştır.

Terletme: Kebabın, küllenmiş mangal ateşinin üzerinde ağzı kapalı olarak dinlendirilmesi, demlendirilmesi

Topak: İki avuç içinde sıkılarak şekillendirilen köfte parçası

Yağ çartmak: Yağın tavada ısıtılarak nane veya diğer baharatlar üzerinde gezdirilerek yemeğe eklenmesidir.

Yemek vurmak: Et'in kavrulup, üzerine soğan ve diğer sebzelerin eklenerek soldurulup üzerine yeteri kadar sıcak su ilave edilmesidir.

Yoğurt çalmak: Yoğurdun pişirilerek yemeğe katılmasıdır

Yumak: Beze

Zerzavat: Daha çok yeşil sebzelerden oluşan yiyecek türlerine verilen isimdir. (maydanoz, nane, tere, soğan, sarımsak, yeşil biber vb.)

Zırh: Ağzı ay biçiminde et ve sebze doğramak için kullanılan büyük bıçak (özel bir yöntemle kullanılır)

Zifir: Yağlı et için kullanılır. (Zifir çok yedim)

Zom: Kasaplarda üzerinde et çekilen dikkörtgen biçimli kütük parçası

Giresun ve İlçeleri Mutfağı

Karadeniz Bölgesi'nin doğu kesiminde yer alan Giresun ili tarihî ve kültürel zenginlikleriyle bölgenin dikkat çekici yerlerinden biridir. Antikçağda madenleriyle ün yapan ve denizindeki balıkları övülen Giresun, Ortaçağ'a doğru fındık ticaretiyle ön plana çıkan, iç kesimlerdeki Karahisar'la yol bağlantısı olan ve bu kesimin hububatının ve madenlerinin ihraç limanı özelliği kazanmıştır. XVI. yüzyılda şehir halkının denizcilik yanında civardaki bahçelerde ziraatla meşgul oldukları tespit edilmiştir. Buranın başlıca ürünleri meyve, ceviz, hububat, soğan-sarımsak, kendir, nar, üzumdür.

Giresun'un bu tarihî özellikleri ve geleneksel hayat tarzı mutfak kültürüne de yansımıştır. Zengin bitki örtüsünden kaynaklanan di-kensi, otsu bitkiler, mantarla ve meyvelerle yapılan çok çeşitli yemekler bulunmaktadır. Yemek kültürü bazen köyden köye, ilçeden ilçeye farklılıklar göstermekle birlikte, genellikle ortak özelliklere sahiptir. Özellikle sahil kesiminde yer alan ilçelerde ot, yapraklar ve deniz ürünlerinden oluşan yemek türleri ağırlık kazanırken, iç kesimlerde yer alan ilçelerde tahıl ürünlerine dayalı hamur işleri ile hayvancılığa dayalı et yemeklerinin ağırlık kazandığı görülür. Geçmiş yıllarda Giresun mutfağında hamsi başta olmak üzere balık yemekleri önemli bir yer tutuyor; karalahana, bezelye, taze fasulye, kiraz tuzlaması, sırgan ile yöreye has yemekler yapılyordu. Dible

* Araştırmacı-Yazar.

yörede sevilen bir yemek çeşidi idi. Et alınırken yağlı etler tercih edilirdi¹. Bugün de bu yemek çeşitlerini Giresun ve ilçeleri mutfağında görmek mümkündür. Yine hamsi başta olmak üzere mezzit, istavrit, palamut, kefal, izmarit, tirsı, barbut, sargan, kötek en yaygın deniz ürünleridir. Bu deniz ürünlerinin yanında pancar çorbası, mısır dolması, pancar diblesi, kiraz tuzlaması, fasulye turşusu, sırğan yağlaşı ve mısır ekmeği şehrin özgün yemekleridir.

Giresun ve ilçelerinde mutfığa çok önem verilirdi². Ev kadınlarının bütün gününü geçirecekleri, hattâ misafir kabul edecekleri bir yer olan mutfak, genellikle evin en güzel yerindedir. Burada ailelerin oturmaları için divan ve kanepeler bulunur, dolaplar ve terekler, yani raflar özenle düzenlenir, güzel örtüler serilirdi. Mutfakta yemek pişirilen ve ateş yakılan yer ocaklıktı. Ocaklarda ateş yakmak için kibrit “evza”, tutuşturmak için çıra kullanılırdı. Daha sonra, mutfakta pompalı, fitilli ve tüplü fırına/ocağa geçilmiştir.

Mutfaklarda kullanılan kap-kacaklar bakırdan idi. Toprak kaplardan güveçler pişirmede, küpler yiyecek saklamada kullanılırdı. Giresun mutfağında bakraç, tencere, çömlek, dutak, elek, erşün, gıdık, kufa, güğüm, halastar, ibrik, ilistir (süzgeç), kalbur, külek, keşkül, küp, mangal, maşrapa, sacayak, sahan, sini, sitil, sofra, tekne, helvane, kepçe, kulaklı, dönderme tavası, yağ tavası, tesbi (tepsi) gibi araç-gereçler kullanılmıştır³.

Kış gelmeden ve Ramazandan önce yufka açılırdı. Bu yufkalar “tahtabaşı” denilen, iplerle tavana bağlanmış tahta üzerine üst üste dizilip üzeri örtülerek konulurdu.

¹ Sadık Sarısan, *Cumhuriyetin İlk Yıllarında Giresun (1923-1930)*, İstanbul, 1999, s. 46. Espiye nahiyesinde 1937 yılında sebze olarak yalnız kara pancar yenilmekte idi. Her yemeğe mutlaka içyağı konulurdu. Sabahları pancar çorbası, diğer zamanlarda da yine pancardan yapılmış yemekler yenilmekte, helle, unlama, dibble, turşu kavurması, kiraz tuzlusu, sırğan, otluk, hamsi tuzlaması gibi yemekler yapılmaktaydı. Bkz. A. Süreyya İşgör, “Giresun Espiye Köyü”, *Ülkü*, S. 91 (Eylül 1940), s. 61.

² Mutfığa, Giresun halk kültüründe aşhane/aşgane denilmekteydi.

³ *Giresun Yemekleri* (Hzl.: Giresun Valiliği), Ankara, 2000, s. 8-9.



Piştirme için mahalledeki fırından da faydalanılırdı. Özellikle düğün daveti, hoca daveti, loğusa yemeği, sünnet, yedi yemeği gibi özel günler için büyük tepsi veya sinilerde hazırlanmış baklava, burmalı, suböreği gibi hamur işleri, kuzu dolması, güveç gibi et yemekleri, paça, bazı balık yemekleri bu fırınlarda pişirilirdi. Bilhassa, bu fırınlarda pazar günü kısaca “peynirli” denilen pide yemek geleneğine gelmişti⁴.

Giresun yemeklerinde kullanılan sebze ve ot ağırlıklı malzemelerin başında karalahana, sırgan, pezik, madımak, galdirik, tirit (mantar), sakarca, çileklik, mendek, merulcan (diken ucu), marul, maydanoz gelir. Bunların yanında mutfaklarda, kilerlerde ve serentilerde saklanarak yerine göre kullanılan malzemeler de vardır. Bu malzemeler arasında fırın fasulyesi, fırın darısı, soğan, sarımsak ve tahıllar, yufka, kadayıf, patates gibi kuruluklar; taflan, üzüm, armut, elma, töngel pekmezi; incir, üzüm, kiraz, ayva, vişne, kıvılcık, şeftali, elma reçeli; fasulye, bostan, yeşil domates, biber, beyaz lahana turşusu; biber, domates salçası; karabiber, kırmızı biber, nane (anuk), kekik, reyhan; fındık, ceviz, kestane, çemiş (dut kurusu), pestil, çedene, pıtlak mısırsı, kabak çekirdeği gibi çerezler; çay, ıhlamur, nane, kekik, kuşburnu, papatya gibi sıcak içecekler gelir.

Giresun mutfağının geleneksel yemeklerini ve diğer mutfakların Giresun’da pişirilen yemeklerine dair Giresun ve Tirebolu örneğinde şöyle bir liste yapılabilir⁵:

⁴ Pazar günleri, mahalle veya çarşı fırınlarında “peynirli” denilen ekme hamurundan pide yapılarak yenmesi Tirebolu ilçesinin âdeta bir simgesi hâline gelmiştir. Pazar günü pide yenilmezse bir eksiklik hissedilirdi. Tirebolu’da bu pideler peynirli (yöreye özgü imansız peynir, maydanoz), kıymalı (kavrulmuş soğan, tuz ve kıyma), kavurmalı (kemikli veya kemiklerinden ayrılmış kavurma) olarak, ya da topane (sade) olarak hazırlanırdı. Pidenin iç malzemeleri evde hazırlanır, hamurunu fırıncı hazırlar, piştikten eve getirilirdi. Pidelerin içine tereyağı konularak çay veya ayranla birlikte yenir. Bugün Görele’nin yumurtalı yağlı pidesi, Espiye’nin ince açılmış uzun pide çeşitleri sevilerek yenilmektedir. Giresun merkez ve Tirebolu ilçelerinin dışında, ağırlıklı olarak pide kültürünün yaygınlaşması son 30-40 yıllık bir zaman içinde olmuştur. Günümüzde Giresun ve ilçelerinde pide yapan çok sayıda salonlar bulunmaktadır. Bkz.: Ali Bilir, *Geçmişten Günümüze Tüm Yönleriyle Görele*, İstanbul, 2001, s. 288.

⁵ *Giresun Yemekleri*, Ankara, 2000, tür. yer; Şehdabe Markaloğlu, “Tirebolu Mutfakları”, Ankara, 2000, tür. yer.

Çorbalar: Un çorbası, bulgur çorbası, gemici çorbası, gücük देने çorbası, yeşil fasulye çorbası, karalahana (pancar) çorbası, çalı çileği çorbası, mısır çorbası, hoşuran çorbası, mendek çorbası, kuzu-kulağı çorbası, fırında kurutulmuş yeşil fasulye çorbası, düğün çorbası, ufalama (oğma) çorbası.

Sebze ve yabanî otlardan yapılan yemekler: Kestane kabağı haşlaması, patates kavurması, sarma (yalancı dolma), dolma (zeytinyağlı), pırasa, karnıyarık, ıspanak tavaşı, yeşil domates yemeği, patlıcan tavaşı, yaprak bezelye yemeği, kara kabak kabuğu kavurması, biberleme (köylü salatası), fasulye biberlemesi, çiğ kızartma, lahana (pancar) döşemesi, yaprak bezelye tavaşı, pezük tavaşı, içli kabak, semizotu yemeği, hoşuran kavurması, sırğan yemeği, pezük mıhlaması, tomara sapı tavaşı, merevcen/merulcen (diken ucu) kavurması, galdirik kızartması, ebegümeci yemeği.

Balık yemekleri: Hamsi tava, hamsili ekmek, içli tava (hamsili pilav), hamsi kuşu, hamsi golisi, tuzlu balık yemeği, palamut, kiremitte palamut, balık ekşilisi, balık pilâkisi, balık dolması, balık kızartma, balık buğulama, balık buğulama (sebze), kiremitte balık, balık ızgara, hamsi gayganası, hamsili pilâv (tuzlu hamsiden).

Hamur işleri: Suböreği, içli yufka böreği (peynirli, kıymalı), kesme makarna, tatar böreği, kesme makarna tavaşı, pazılı burma.

Etler: Ekşili köfte, tavuk dolması, işkembe yahnisi, işkembe dolması, etli kuru fasulye yahnisi, kuzu dolması, kuzu piyazı, gerdan ekşilisi, sarma, dolma, kızartma, bumar dolması, kelle, paça, ciğer.

Pilavlar ve Dibleler (Otluklar): Gaz ayağı diblesi, diken ucu diblesi, karışık dible, sakarca diblesi, karalahana diblesi, pazı diblesi, turşu diblesi.

Salata ve Turşular: Marul salatası, domates salatası, piyaz, patates salatası, fasulye turşusu, diken ucu turşusu, pırasa turşusu, yeşil fasulye turşusu, top lahana turşusu.

ğından Örnekler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (yay. hz. Kâmil Toygar), Ankara, 1997, s. 90-114.



Diğer Yiyecekler: Tuzlu kiraz kavurması, fasulye yaprağı sarması, fasulye turşusu kavurması, fasulye turşusu tavası, taflan turşusu kavurması, peynir yağlaşı, sedefli guymak, çökelek, öğmeç (oğmaç), gurut (keş), galecoş, siron, bazlama, sirke, dizin fasulye yemeği, loğusa şerbeti, lobiya, lapa, lahana sarması (mısır yarması ile), mısır unu guymağı, unlama (ılingır), hoşmak (kuru fasulye yemeği), gaygana, fetir, tuzlu fasulye yemeği, tirit (mantar).

Tatlılar: Bal lokması, tel kadayıf, fındıklı kabak, kar helvası, kuru kayısı, elma, ayva tatlısı, kaymaklı yufka, aside, samaksa (şıra lapası), sütlü kabak, kâ, içli börek, burmalı, nişasta peltesi, reçeller.

Kışlık Yiyecekler: Buğday nişastası, yufka, kesme makarna, kavurma, bulgur, domates salçası, pekmez.

Bitkilerden Yapılan İlaçlar: Gazoz, kantaron çiçeği, kekik ruhu, nane ruhu.

GİRESUN YEMEKLERİNDEN SEÇMELER

Karalahana Çorbası

Malzemeler: 1 bağ karalahana (pancar), 2 adet soğan, 1 kase mısır yarması, 1 kase kuru fasulye, 1 kaşık tereyağı, yarım fincan zeytinyağı, 1 su bardağı mısır unu, acı biber.

Yapılışı: Lahana doğranıp kaynamış suyun içine ilave edilir. Sonra içine haşlanmış yarma ve fasulyeler konulur. Biraz pişince çorba karıştırılarak mısır ununun tamamı elle yavaş yavaş ilave edilir. Topaklanmamasına dikkat edilir. Diğer yandan bir tavada yağ ile beraber soğan ve biber pembeleşinceye kadar kavrulur. Kaynayan çorbanın içine ilave edilir ve yeteri kadar tuz eklenir ve çorba pişince ateşten alınır. Çorbanın piştiği pancarın ezilip ezilmediği kontrol edilerek anlaşılır⁶.

⁶ Giresun Yemekleri, s. 14.

Mendek Çorbası

Malzemeler: 1 bağ mendek, 1 fincan pirinç, 1 adet soğan, biber, su, 1 bardak et suyu, 1 su bardağı kuru fasulye, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 fincan mısır unu.

Yapılışı: Bir tencerede su ve et suyu kaynatılır. Ayıklanıp, yıkanır, doğranmış mendek kaynayan suyun içine ilave edilir. Sonra içine haşlanmış fasulyeler konur. Biraz pişince çorba karıştırılarak toplanmamasına dikkat edilerek mısır unu elle yavaş yavaş ilave edilir. Pirinç ilave edilir. Pirinç uzayınca kadar pişirilir. Diğer yandan yağ ile beraber soğan ve biber pembeleşinceye kadar kavrulur. Kaynayan çorbanın içine ilave edilir, tuzu eklenir. Mendekler pişince ateşten alınır. Sıcak olarak servis yapılır⁷.

Sırgan Yemeği

Malzemeler: 500 gr sırgan otu, 100 gr dana kıyma, 2 adet kuru soğan, 1 adet sarımsak, 10 gr taze veya kuru nane, 2 çorba kaşığı un, 100 gr tereyağı, 3 gr tuz.

Yapılışı: Bir litre suya, 500 gr sırgan konularak kaynatılır. Haşlandıktan sonra kalburdan geçirilir. Ateşe konulur. 2 çorba kaşığı un, suyla ezilerek kaynayan sırgana karıştırılarak dökülür. Muhallesi kıvamına getirilir. 15 dakika karıştırılarak kaynatılır. Soğan, kıyma, nane, sarımsak ayrı bir kapta kavrulur. Kaynayan sırganın içine katılır. 5 dakika daha böyle kaynatıldıktan sonra sıcak olarak servis yapılır⁸.

Hamsi Böreği

Malzemeler: 1.5 kg hamsi, 3 su bardağı pirinç, 3/4 su bardağı zeytinyağı, 2 demet maydanoz, 3 baş soğan, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı şeker, 15 bardak kuşüzümü, 1 avuç mısır unu ve bir miktar su.

⁷ Giresun Yemekleri, s. 17.

⁸ Hürbeyan Bektaş'ın (Tirebolu 1936) mansiyon kazanan tarifi. Bkz. *Hürriyet Gazetesi-Pazar Ekspres*, 6 Mayıs 1990.



Hazırlanışı: Hamsi ayıklanır, yıkanır ve kılçıklarından çıkarılır. Pirinç, yeterli yumuşaklığa erişinceye kadar haşlanır ve suyu süzülür. Haşlanmış pirinçe kıyılmış maydanoz, ince doğranmış soğan, karabiber, şeker, kuru üzüm, tuz ve yağın üçte biri eklenerek karıştırılır. Kalan yağın yarısı bir tepsiye konarak kızdırılır ve balıkların yarısı una bulanarak tepsiye aralıksız dizilir. Hazırlanan pirinçli karışım üzerine döşenir. Kalan hamsiler, ayrı bir tavada kızartılır ve pirinçli karışımın üzerine dizilir. Kalan yağ, tepsinin üzerinde gezdirilir. Tepsi fırında ya da ocakta 25-30 dakika pişirilir⁹.

Hamsili Mısır Ekmeği

Malzemeler: 1 kg mısır unu, 500 gr hamsi, 1 çay kaşığı karabiber, 1 demet maydanoz, 5-6 sap yeşil nane ve tuz.

Hazırlanışı: Önceden yoğrulmuş ve mayalanmış hamurun içine kılçığı çıkarılmış hamsi ve ince kıyılmış maydanoz eklenerek karıştırılır. Sac ateşte veya tavada iyice kızdırılır, sonra üzeri yağlanır ve unlanır un pembe bir renk alınca hazırlanmış olan hamur birkaç parça halinde saca konur ve elle üçgen biçimi verilir. Alt yüzü kızarıncaya çevrilir ve ikinci yüzü de pişince servis yapılır¹⁰.

Merevcen (Diken Ucu) Mücveri

Malzemeler: 1 kg merevcen, 2 adet orta boy soğan, 1 çay bardağı pirinç, tuz, karabiber, sıvı yağ, nane, 1 adet yumurta.

Yapılışı: Merevcenler iyice yıkanır, haşlanarak süzülür. Soğuyunca doğranır. Pirinçler yıkanır ve haşlanır. Doğranmış soğan, pirinç, yumurta, tuz, nane ve karabiber merevcen ilave edilerek iyice harmanlanır. Kızartma tavasında yağ kızdırılır. Hazırlanan harç tavaya düzgünce yayılır. Döndürülerek her tarafının kızarması sağlanır. Kapakla çevrilerek diğer tarafın da kızarması sağlanır. Servis tabağına alınarak sıcak servis yapılır¹¹.

⁹ Giresun (haz. Giresun Belediyesi), İstanbul 1987, s. 70.

¹⁰ Giresun Yemekleri, s. 101.

¹¹ Age., s. 85.

Galdirik Kızartması

Malzemeler: 1 demet galdirik, bir avuç mısır unu, 2 adet yumurta, 1 fincan sıvı yağ, tuz, karabiber.

Yapılışı: Galdirikler bol suda yıkandıktan sonra doğranır. Kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür ve suyu sıkılır. Daha sonra yumurta, un, karabiber haşlanmış galdiriklerle karıştırılır. Tavaya yağ konulur yağ kızdırıldıktan sonra mevcut karışım tavaya yayılır kızarınca kapakla çevrilerek diğer tarafta kızartılır ve servis yapılır¹².

Tirmit (Mantar) Diblesi

Malzemeler: 2 yemek tabağı mantar, 1 su bardağı pirinç, 2 adet orta boy soğan, 2 kaşık tereyağı.

Yapılışı: Tirmitler temizlenir, bol suda iyice yıkanır, ince ince doğranır. Bir tencereye alınır. Ayıklanıp, yıkanan pirinçler ve ince doğranmış soğanlar mantarın üzerine konulur. Tuz atılır, ağzı kapatılarak orta ateşte pişirilir. Pirinçler uzamaya başlayınca ara sıra kapak açılarak karıştırılır. Mantar ve pirinçler pişince altı kapatılır, tereyağı eritilir. Eğer arzu edilirse yağa bir domates rendesi ilave edilerek hazırlanan sos mantarın üzerinde gezdirilir ve ağzı kapatılır. Sıcak olarak servis yapılır¹³.

Kabalak Mıhlaması

Malzemeler: 1 bağ kabalak, 2 adet soğan, 2 adet yumurta, tuz, karabiber, zeytinyağı, 2 kaşık tereyağı.

Yapılışı: Kabalaklar gövdelerinden ince zar soyularak yıkanır ve bir tencerede haşlanır. Haşlanmış kabalaklar suyu süzülerek ince doğranır. İnce kıyılmış soğanlar sıvıyağ ve tereyağı ile kavrulur. Karıştırılarak kabalaklar içerisine konur, tuz ve karabiber ilave edilir, yumurtalar üzerine kırılır. 2 dakika kadar ağzı kapalı olarak kısık ateşte pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır¹⁴.

¹² Age., s. 77.

¹³ Age., s. 51.

¹⁴ Age., s. 82.



Taflan Tuzlusu Diblesi

Malzemeler: 4 çorba kasesi taflan, 1 su bardağı pirinç, 2 adet orta boy soğan, 2 kaşık tereyağı, 1 kaşık sıvıyağı.

Yapılışı: Taflanlar akşamdan suya konularak suyunun çıkması sağlanır. Çekirdekleri çıkarılır, süzgeçte suyu sızdırılır. Suyu sızdırıldıktan sonra taflanlar tencereye alınır. Üzerine ince doğranmış soğanlar ve ayıklanmış yıkanmış pirinç ilave edilerek tencerenin ağzı kapatılır. Pirinçler uzayınca kadar pişirilir. Pirinçler uzayınca karıştırılarak 4-5 dakika daha kısık ateşte pişirilir. Tereyağı ve sıvıyağ eritilerek taflanın üzerine dökülür. Karıştırılıp ağzı kapatılır. Sıcak olarak servis yapılır¹⁵.

Sakarca Kızartması

Malzemeler: 1 kg sakarca, 1 çay bardağı mısır unu, 2 adet yumurta, tuz, sıvıyağ.

Yapılışı: Sakarcalar temizlenip, doğranır ve haşlanır. Süzüldükten sonra sıkılarak fazla suyu giderilir. Un, tuz ve yumurta ilave edilip karıştırılır. Kızgın yağlı tavaya yayılarak arkalı önlü kızartılır¹⁶.

Yarmalı Lahana Sarması

Malzemeler: 2 bağ karalahana, 2 kase ince yarma, 1/2 kase bulgur, 1/2 kase pirinç, 4-5 adet soğan, 2 kaşık tereyağı, tuz, karabiber, nane, 1 bağ maydanoz.

Hazırlanışı: Yarma bir tencereye konulur, üzerini geçecek kadar su ilave edilir ve pişirilir. Pişerken üzerine çıkan kepekleri toplanır. Yarma pişince pirinç ve bulguru ilave edilir. 1-2 taşım kaynatılır ve ateşten indirilir. Diğer taraftan yağ, ince kıyılmış soğan, karabiber, nane ve maydanoz yağda kavrulur ve pişmiş yarmalı karışımın üzerine ilave edilir. Tuzu katılır. Lahana yaprakları dolmalık olarak ayıklanır ve kaynayan suya konularak haşlanır. Süzülür ve soğuk sudan geçirilerek sarmaya hazır hale getirilir. Yaprakların içine bir tatlı iç konularak düzgün bir şekilde sarılır. Üzerine kaynar su ilâvesi yapılarak orta hararetle ateşte pişirilir¹⁷.

¹⁵ Age., s. 55.

¹⁶ Age., s. 74.

¹⁷ Age., s. 22

Hatay Mutfağının Unutulan Yemekleri ve Bazı Özellikleri

Türk mutfağı içinde özel bir yere sahip olan Hatay mutfağı yakın zamanlara kadar bu özelliğini korumasına rağmen bazı yemek türleri unutulmaya ya da terk edilmeye yüz tutmuştur. Bazı yemekler de bu işle uğraşan kişiler itibar etmediği için ilgili literatüre girmemiştir. Bunların unutulmasının sebebi, hazırlanışının zor oluşu yanında, onları üreten kültüre sahip olan neslin ortadan kalkmış olmasıdır. Bu olay bize Hatay mutfağının sahip olduğu değerlerin bir an önce tesbit edilerek, eski yemeklerin özelliklerini iyice belirleyip gelecek nesillere aktarma gerekliliğini hatırlatmaktadır. Bu tebliğ, bu gerekliliğe uymak ve unutulmuş bazı yemeklere, Hatay mutfağının belirgin özelliklerine dikkat çekmek amacıyla hazırlanmıştır.

Yoğurtlu Kebap: Üç defa çekilmiş yağsız kıyma, bilye şeklinde avuç içi ile şekillendirilip yağda kavrulur. Bayat somun ekmeği kuşbaşı şeklinde kesilir, üstüne kemik ya da et suyu dökülüp suyu süzülür: Bu işlevler ateşe dayanıklı bir kap içinde yapılır. Suyu süzülen ekmeğin üzerine sarmısaklı koyun yoğurdu ya da süzölmüş inek yoğurdu dökülür. Bunun üzerine kuru nane ve toz biber eklenmiş daha önce kavrulan et dökülür. Hafif ateşte ısıtılan kebab servise hazırdır. Her mevsimde hazırlanıp yenilebilir.

* Araştırmacı, yazar (1928-2004).

Arap kebabı: Antakya mutfağında kıyma iki şekilde yapılır. Birincisi bütün yurttta yapıldığı gibi kıyma makinesiyle bir ya da iki kez çekilerek kıyma elde edilir. Bu kıyma yalnız şiş kebabında kullanılır. İkinci çeşit kıyma ise yalnız Antakya kasaplarında bulunan ağız yuvarlakça 40-50 cm'e kadar varan uzunlukta eni 8-10 cm.'e bulan kıyma bıçaklarıyla kıyılır. Bu bıçakla istenilen irilikte kıyma, müşterinin arzusuna göre kıyılır. Pek tabiidir ki bu işte yetişmiş kasaplar bu işi yaparlar. Zira herkesin kolaylıkla yapacağı bir iş değildir.

Arap kebabı orta yağlı, çok inceltilmeyen kıymadan yapılır. 1/2 kilo kıyma (bıçak kıyması) kuvvetli ateşte yarı yarıya kavrulduktan sonra, daha önce hazırlanan ince bir şekilde kıyılmış orta büyüklükte iki soğan ile birkaç kırmızı taze biber kavrulmakta olan kıymaya karıştırılır. Gene önceden kabuğu soyulup ince ince doğranmış orta boy 3-4 domates soğan ölünce bu karışıma atılır. Bu işlemler kuvvetli ateşte yapılır. Domates ilk defa suyunu verir sonra kıvama gelirken karabiber, tuz, gereği kadar ilâve edilerek servis yapılır. Genellikle yanında çiğ köfte de bulundurulur. Kebab köfteye banılarak yenir. En üstüne de (hem köftenin, hem Arap kebabının) ince kıyılmış maydanoz serpilir. Eskiden yaz mevsiminde yapıldı. Şimdi her mevsimde yapılabilir.

Patlıcan kebabı: Uzun kemer patlıcanları seçilir. Kabukları soyulmadan ikiye 1 cm. kalınlığında halka şeklinde doğranır. Gene orta yağlı çok incelmemiş, içerisine karabiber ve toz kırmızıbiber katılmış et 1.5 cm. kalınlığında ve patlıcan yuvarlaklığında hazırlanır. Bir şişe, en başta ve en sonda patlıcan kalacak tarzda pişireceğimiz mangal ve tavanın enine göre hesaplanır. Köz ateşinde pişirilir. Şişlerdeki et ve patlıcan dağıtılmadan bir tavaya alınır. Üstünü daha önce pişirilmiş domates, taze biber, biraz da tereyağı konarak tavanın üstü bir kapakla kapatılarak 15 dakika kadar pişirilerek servis yapılır.

Ezme kebabı: Mümkün mertebe büyük bir domates şişe saplanıp pişirilir kabukları soyulur. 200 gr. orta yağlı bıçak kıyması içine halka şeklinde doğranmış orta büyüklükte bir soğan konarak iki şiş hâlinde pişirilir. Pişmiş domates üzerine çekilir ve maydanozla süslenir.

Seyis lahmacunu: 200 gr. orta yağlı bıçak kıyması, orta büyük-lükte bir domates, 2-3 diş sarımsak gereklidir. Domates kıyma gibi kıyılır. Ete tuz, karabiber eklenir. Bu hazırlanan et ve diğerleri iyice karıştırılır. Fırında çok ince açılmayan (orta kalınlıkta açılmış) ek-mek fırına sürülür, yarı pişmiş bir hâlde fırından çekilir, hazırlanan bu karışım ekmeğin üzerine yayılır tekrar fırına sürülür, iyice pişin-ce fırından alınarak servis yapılır.

Fırında buğulama pirezola: Oldukça büyük, 20 cm. çapında da-na pirezolası iyice dövülerek açılır. Halka şeklinde doğranmış kara-biber ve tuz eklenmiş soğanla pirezola iyice oğuşturulur ve soğan sil-kelenir. Doğranmamış bütün hâlde maydanoz ince kaytan kalınlı-ğında hazırlanmış kuyruk ve daha önce sirkelenen soğan pirezolanın içine konarak rulo yapılır. Üstüne yağlı kâğıt sarılır. Bunun üstüne 3-5 kat gazete geçirilir ve iple bağlanır. Suyu batırılır, fırının kenar kısmına (battala) atılır. İki saat pişirilir.

Dil şiş kebabı: Dana dili haşlanır, kabuğu soyulur, kuşbaşı ke-bap gibi kuyrukla pişirilir. Gene kebab gibi servis zerzevatlı olarak yapılır.

Bakla ezmesi: Antakya mutfağında "bakla ezmesi"nin yeri ol-dukça önemlidir. Sabahları işlerine erken gitmek zorunda olanların ya da açlığını bastırması gerekenlerin ilk aklına gelen şey, bakla ez-mesidir. Onun içindir ki humusçu dükkânlarının hemen hepsi bu yemeği yaparlar. Ayrıca aranan bir hazır yemek ve meze çeşididir.

Bu yemeği yapmak için yazdan bu işi yapanlar bütün yıl kendi-lerine yetecek kadar baklayı depo ederler. Kuru baklanın pişmesi oldukça zor olduğundan bu iş için özel yaptırılmış bakırdan kalay-lı testi şeklindeki kaplara akşama doğru ikinci gün işleyecekleri miktarda baklayı temizleyip doldururlar. Kâfi miktarda su da ek-lendikten sonra hamamların külhan ateşlerinin harı sönmüş kızgın külüne bu kabı gömerler. Sabaha kadar bu kızgın külde mükemmel pişen bakla, baklacı dükkânına getirilir. İsteyen müşteri için özel kepçesi ile kâfi miktarda pişmiş sıcak bakla ve suyu alınır. Birkaç diş sarımsakla porselen ya da bakır tabakta gene bu iş için yapılmış havan eline benzeyen küçük tokmakla tabak çevrile çevrile iyice ezilir. Alınan bakla biraz sulu olur. Ezilen bu baklanın içerisine ye-



teri kadar tahin ve limon suyu konarak iyice karıştırılır. Sonra müşterinin arzusuna göre kimyon, zeytinyağı ve maydanozla süslenir. Yanında genellikle turşu ya da turp verilerek servis yapılır. Oldukça gıdalı ve iştah açıcı bir yiyecektir. Bu arada baklanın özelliklerinden bahsedelim. Yalnız başına hazmı güç ve gaz yapıcı bir gıdadır. Ancak bitkisel protein deposu olduğundan vücut için lüzumlu aminoasitleri ihtiva eder. İçerisine katılan kimyon, tahin ve sarımsak hem lezzet hem de gaz alıcı özellikleriyle zararlı yönünü azaltır. Hazmını kolaylaştırır, vücuda bilhassa kışın enerji verir. Türkiye'nin diğer yörelerinde de bakla "fava" adıyla yapılır. Fava tahinsizdir. Bu yüzden ağır ve gaz yapıcı bir gıda olur. Yalnız Antakya'mızın bu yemeği, çok tüketilen iştah açıcı bir yemektir. Aynı dükkânlarda "humus" dediğimiz nohuttan ezilerek yapılan yemek de satılır.

Halevet: Dana, koyun gibi kasaplık hayvanların bağırsak tarafında ciğerin gırtlak kısmında bulunan kestane şeklinde ve büyüklüğünde çok açık renkli yağ parçacıklarıdır. Bu parçacıklar yerlerinden ayıklandıktan sonra kimyon ve tuzla ovulur ve şişe saplanır, kebab gibi ya da tepside fırına verilerek pişirilir. Meraklıları bunu çok ararlar. Seveni bulunduğu gibi sevmeyenleri de vardır. Hayvanın vücudundaki en kaliteli yağdır, lezzeti de oradan gelmektedir. Antakya'da çok tüketilen bir malzemedir.

Tepsi ve kâğıt kebablarının yapılışı: Bu iki kebabın malzemeleri hemen hemen aynıdır Orta yağlı dana kıyması içerisine bir kilo için iki tatlı kaşığı karabiber bir tatlı kaşığı kimyon, bir tatlı kaşığı toz nane, bir kaşık kekik, iki kaşık toz kırmızıbiber ve üç demet maydanoz ince kıyılarak harç yapılır. Tepsi kebabı tepsiye 3-4 mm. kalınlıkta iyice basılır. Üzerine gerekli miktarda parça hâlinde domates, yeşil biber, isteyen için patates dağıtılır. Sulandırılmış domates salçası üstüne dökülerek fırında iyice pişmesi sağlanır. İnce kebab ekmeği ile yenir.

Kâğıt kebabı ise yağlı yağlı, kâğıt üzerine biraz salça sürülerek, gene yukarıda tarif edilen harç 3-4 mm. kalınlığında yuvarlak bir şekilde döşenir. Kenarları bıçakla düzeltilir. Birkaç parça domates ve taze biber üstüne konularak fırında pişirilir. Açık ekmekle yenir.

Bu kebaplar makina kıyması ile yapılır. İçerisine her ikisinin de bir miktar maydanoz, eğri tek kasap bıçağı ile inceltilerek katılır. Diğer malzemeler de aynı bıçakla çevrile çevrile iyice mezcedilip ondan sonra bastırılarak yerleştirilir.

Bıçak kıyması: Antakya sebze yemeklerinde kullanılan kıymayı 40-50 cm. boyunda 7-8 cm. eninde tek bıçakla, eğriliğı istikametinde beşik gibi sallanarak parça et kıyma hâline getirilir. Yalnız şiş ve diğer kebapların kıymaları makinada çekilerek elde edilir. Hattâ makinadan çıkan kıymaların sinirlerinin kesilmesi için o bile bir miktar bıçaklanır. Şimdi elektrikle çalışan kıyma makinaları yaygın durumdadır. 15-20 yıl önceleri kıyma makinaları kasaplarda bile görülmezdi. Kıyma sadece bıçakla yapılırdı.

Antakya'da kasaplık ve fırıncılık özellik taşıyan mesleklerdir. Her kasap ve her fırıncı halkın arzusuna göre hizmet veremez. Çünkü ustalık isteyen bazı yiyecekler vardır ki her fırıncı yapamaz. Meselâ "*katıklı ekmek*" denilen yemek: Bir ekmeklik hamurun içerisine büyükçe bir avuç evde hazırlanan iç dediğimiz ıspanak, tuzlu yoğurt, kıyılmış soğan, çökelek, biraz toz biber ve zeytinyağından oluşan harç hamurun içerisine konarak gayet ince bir ekmek şeklinde, 40-50 cm. genişliğinde açılarak pişirilir. Çok tabiidir ki anlattığımız şekildeki ekmeğı her fırıncı açamaz. Ayrıca çokça tüketilen lahmacun, biberli ekmek vs. külçe, kete, oruklar, kömbe, çeşitli pastalar ve benzerlerinin pişirilmesi de oldukça ustalık isteyen bir iştir. Bunun dışında birçok ekmek çeşitleri de fırınlarda pişirilir.

Mahalle arası taş fırınlarında ev kadınları tarafından çeşitli yemekler pişirilir. Onun içindir ki Antakya fırıncıları bilgili, beceriklidir ve ev kadınlarının en büyük yardımcısıdır. Bu yüzden mahalle fırınlarının miktarı çoktur. Ekmek fabrikaları çoğaldığı hâlde fırınlar varlıklarını hâlâ sürdürmektedir.

Ülkemizin bütün bölgelerinin ana gıda maddelerinden biri olan bulgur, Antakya mutfağında daha önemli ve vazgeçilmez bir kullanım maddesidir. Çağımızda çok gelişmiş teknikler sayesinde hazırlanması kolaylaşan bu gıda maddesi 1950'li yıllardan önce çok zor şartlarda ve halkın büyük çabalar harcayarak elde ettiği bir üründü. Temmuz ve ağustos aylarında her aile bütün yıl yetecek bulgur için



yeterli miktarda buğday satın alır ve bunu büyük, özel kazanlarda pişirirdi. Bu işin yapıldığı günler o ev için fevkalâde günlerden sayılırdı.

Pişmiş buğdaya mahallî adıyla “zılka” denir, özellikle çocuklar buna çeşitli renklerde küçük şekerler karıştırarak seve seve yerlerdi. Anadolu’da “hedik” adı verilen bu madde büyükler tarafından da sevilerek tüketilirdi. Bulgur Antakya’nın eski evlerinde “havuş” denilen taş avlularda kurutulurdu. 2-3 gün içinde kuruyan bulgur özel çuvallarına konarak yerlerine yerleştirilir, ihtiyaç duyulduğunda bu hazır bulgurun öğütülmesi için bulgur değirmenleri evlere çağırılırdı. Bugün bulgur fabrikalarda yapılmaktadır.

Bulgur öğütülürken değirmen ayarlanarak ve özel eleklerden geçirilerek “aşlık” ve “köftelik” olmak üzere ince ve kalın bulgur elde edilirdi. Bu işlem yapılırken bir de ara ürün elde edilir, köftelik bulgurdan daha ince olan bu ürüne “diğüirciik” denirdi. Dügürcüğün özel köftesi yapılır, sevilerek tüketilir. Dügürcüğün ince elekten geçirilmesiyle elde edilen irmik kalınlığındaki ürüne de “bulgur unu” adı verilir. Bu bulgurun en son ve en az elde edilen ürünü olup, yeni kalaylanmış bakır kapların ilk temizlenmesinde ve şalgam (çelem) turşusunun, tuzlu suyla basılmış diğer turşuların ekşiyerek (tahammür ederek) turşu hâline gelmesini sağlamada kullanılır. Günümüzde gerek düğürcük; gerekse bulgur unu ince bulgurla harmanlanıp satılıyor. Damak lezzetine düşkün olanlar evde köfte yapmadan önce ince bulguru elekten eleyerek bulgur unundan ayırırlar.

Kozlu kadayıf: Antakya’da künefecî dükkânlarında künefelik tel kadayıf yanında aynı hamurdan yapılan iyice ısıtılmış, üstü iyice düzeltilmiş pikten yapılmış tablalar üzerinde iki çeşit taş kadayıf üretilir. Birinci tür 8-10 cm. çapında yuvarlak, bütün Türkiye’de üretilen şekildeki taş kadayıftır. İkinci şekildeki kadayıf ise yalnız Antakya’da yapılan, 5-6 cm. eninde, 10-12 cm boyunda dökülen kozlu kadayıf dediğimiz çeşittir. Bu şekilde yapılan kadayıfların içine cevizle az miktarda toz şeker karıştırılmış harç konulup, kenarlı bir tepsinin içine iyice sıkıştırılarak yan yana dizilir. Tepsi tam doluktan sonra üzerine susam yağı (şırılğan) gezdirilir. Daha sonra

hafifçe ısıtılıp iyice sulandırılmış pekmez, kadayıfın üzerine gezdirilerek dökülür.

Bu kadayıf oldukça değişik lezzette ve sevilen bir tatlıdır ama nedense, 1950'li yıllardan sonra yapılmaz oldu. Belki de şekerin zor temin edildiği ve pahalı olduğu devirlerde pekmez kullanılarak yapılmasından dolayı bir özelliği vardı. Şeker ve dolayısıyla şekerle yapılan tatlılar bollaşınca bu tür bir tatlıya ihtiyaç duyulmamış olabilir. Antakya'da cevize koz denir. Bu yüzden tatlının adı "*kozlu kadayıf*" olmuştur. Hemen hemen bütün Türkiye'de ceviz konularak kadayıf türleri yapılır. Ama taş kadayıfı pişirerek yemek bize biraz ters gelir. Çünkü biz kadayıfı çiğ olarak yeriz.

Antakya'da yapılan bir taş kadayıf türü de "*ağızlı kadayıf*" tır. Memeli hayvanların doğumdan sonra çıkan ilk sütü oldukça kıvamlı, yavru için zarurî bir maddedir. Bölgemizde, yeni doğmuş yavrunun hakkı olan bu süte maalesef insanlar tarafından el konur, bu süt normal sütle karıştırılır, biraz pişirilince katılaşıp ve yoğurtla çökelek kıvamı arasında özel tadı olan bir madde elde edilir. Buna "*ağız*" denir. Koyun ve keçi ağızları inek ağzına göre daha makbuldür.

Ocak ayından mart sonlarına kadar süt ürünleri satan dükkânlardan alınan ağızdan bir kaşık, yuvarlak taş kadayıfların kızarmış, renkli kısmına konulur, kadayıf ağız içine gelecek şekilde ortadan ikiye katlanır, yarım daire şekline getirilir. Bundan tepsi dolacak miktarda yapılır, ayrıca şeker ve su ile hazırlanan ve Antakya'da "*akit*" denilen kıvamlı şerbet "*ağda*" hazırlanır ve önceden hazırlanmış olan ağızlı kadayıfların üzerine dökülür, soğuduktan sonra servis yapılır.

Yalancı köfte: Yazın yapılan bir köfte çeşididir. Malzemesi köftecik ince bulgur, salça ya da dövülmüş biber ve harçtan oluşur. Harç, taze biber (yeşil ya da kırmızı), zeytinyağı içine ince doğranmış soğan iyice öldürülür, tuz katılır ve ölgünleşinceye kadar ateşte pişirilir.

İnce doğranmış domates de katılarak iyice pişirilir. Bolca hazırlanan bu karışıma ince doğranmış domatesle ıslatılmış bulgur, dövülmüş biber ya da biber salçası da katılır ve yoğrulmaya başlanır.



Yoğurma sırasında gerektikçe biraz daha harç katılır. Bulgur tam yumuşayıp köfte kıvamına gelince gene harçla beraber servis yapıp yanında soğan, biber gibi şeylerle yenir, iştah açıcı köfte çeşididir ve etsiz olduğu için buna yalancı köfte denir.

Sonuç olarak, şu hususları hatırlatmakta yarar vardır:

Hatay mutfağında yemeklerin lezzetinde ev kadını kadar kasapların ve fırıncıların da payı vardır. Bu üç öge uyum hâlinde çalışmazsa bu lezzet korunamaz.

Hatay mutfağında gelenekler genç nesillere aktarılmazsa, yemekler öğretilmezse, damak tadı kazandırılmazsa daha pek çok yemeğimiz unutulmaya mahkûmdur.

Hatay mutfağında eskiden her mevsimin özel yemekleri vardı. Şimdi imkânların çoğalması nedeniyle her sebze hemen hemen her mevsimde bulunabilmektedir. Ayrıca eskiden pek çok âletle ve uzun sürede başarılabilen kıyma, dövme, ezme, çekme işlemleri için günümüzde modern araç ve gereçler bulunmaktadır. Bu da geleneklerin yaşatılmasını kolaylaştıran bir faktördür. Bu imkânlar iyi değerlendirilmelidir. Günlük hayatın akışına kapılırsak, zaten bir test ve tost nesli hâline gelmiş olan çocuklarımız ve gençlerimiz gün gelir mahallî yemeklerimizin bulunduğu sofralara dönüp bakmazlar bile. Bu hâle düşmek istemiyorsak şimdiden tedbir almalıyız.

[II. *Hatay Mutfağı Sempozyumu* (21-22 Temmuz 1996) *Bildirileri*,
Antakya, 1996]

İstanbul Ailesinin Mutfağı

İstanbul'da eskiden kadın, bütün ömrünü evinde geçiren aile unsuruydu. Kadının vazifesi, çocuk yetiştirmek ve ev işi dediğimiz hizmetleri yapmaktır. Eskiden erkekle kadın arasında mevcut iş bölümü hiç bozulmaz, erkek dışarıda çalışır ve kazanırken kadın da içeride bir ailenin rahatını sağlayacak surette durmadan uğraşır. Hayat şartlarının değişmesi dolayısıyla, bugün kadın yalnız evinde bir aile unsuru değil, evinin dışında da erkeğin arkadaşıdır. Bu gelişme cumhuriyetin eseri olduğu için şüphe yok ki Türk kadını ve daha doğrusu Türk ailesi cumhuriyet idaresine çok şey borçludur.

Ömrünü evinde geçirdiği eski zamanlarda kadının en mühim vazifesi çocuk büyütme ve sonra da bundan artan vakitlerini mutfakta geçirmektir. Mutfak, eski Türk evinde kadın için bitmez tükenmez bir iş zeminiydi. Eve gelen yiyecek maddelerinin hepsi mutlaka kadının elinden geçer, kadın da bu sahada çalışmaktan hoşlanırdı. O zamanlarda şimdiki gibi umumî mutfaklar ve her isteği karşılayabilen lokantalar bulunmadığından, erkek de evinden başka yerde yemek yemeği pek düşünmez, akşam saatlerinde yemek için herkes yuvasına dönmüş olurdu. Erkeğin gıdasını dışarıda araması ve kadının evinde çocuktan başka meşgul olacak mevzu bulamaması gibi sebepler, denilebilir ki eski Türk kadını mutfak âleminde bir sanatkâr yapmıştır. Biz şimdi öyle ihtiyar kadınlara rast-

* Edebiyat tarihçisi, halkbilimci (1896-1958).



lıyoruz ki, mutfak çatısı altında hepsi birer üstattırlar. Yazık ki bunlar artık son yaşlarına gelmiş çocukları veya torunları arasında zevklerini onların zevklerine uydurmak, onların tat aldıkları yemeklerden lezzet duymak ızdırarında kalmışlardır.

Eski Türk evinde mutfak, muhakkak ki bir âlemdi. Hakiki bir ev kadınının mutfağı bir salon kadar temiz ve düzgündü. Kap kakac yerli yerinde durur, temizlikten pırıl pırıl pırıldar, insan mutfağa inince lüks ve debdebeli bir salona girmiş gibi hayran kalırdı. Eski Türk mutfağında eksik bir şey bulunmaz, ev kadını kendisine lâzım olan her şeyi elinin altında bulunduracak surette düzene sokar, kullanılan her kap yıkanıp temizlendikten sonra mutlaka yerine konur, icap ettikçe kadın bir şey aramak mecburiyetinde kalmazdı Mutfak eskiden ev kadınının hâl ve şanını gösteren bir ayna idi. Bir ev kadınının kadınlığı, mutfağına bakılınca belli olur denirdi. Mutfak, ehemmiyetçe evin herhangi bir kısmından aşağı görülmez, evin herhangi bir kısmı gibi kadının dikkatinden uzak kalmazdı. Bunun için evlerinin genişliği müsait olmayan fakir ve orta hâlli aileler, yemeklerini mutfakta yemekte mahzur görmezler, mutfağı aynı zamanda yemek odası olarak kullanırlardı.

Eski Türk evinde mutfağın en mühim yeri, şüphesiz ki ocaktı. Ocak teşkilâtı bizde bugünkü tekemmüle varmazdan önce pek basitti. Görenler bilirler ki eski Türk evlerinde ocak bacaya bağlı kemerli bir siper altında küçük ve büyük ayaklı bölmelerden ibaretti. Bunların üzerine sırtına göre kazan, büyük ve küçük tencere tava konulur, istenilen madde kaynatılır, pişirilir veya kızartılırdı. Yemek pişirirken ev kadını ocak başından ayrılmayı daima mahzur telâkki ederdi. Yemeğin iyi olması için “Yemek pişirirken kadın da ocak başında yemekle beraber pişmelidir” sözü kadınlar arasında meşhurdur.

Eski ev kadını İstanbul’da maruf olan Türk yemeklerinin hepsinin nasıl hazırlanacağını pek iyi bilir, pişirdiği yemeğin hususiliğine göre bildiğini tatbik ederdi. Bununla beraber ev kadını yalnız yemek pişirmez, aynı zamanda hamur açar, makarna keser, tarhana yapar, tatlı kaynatır, hülâsa bir sofraya konabilecek her şeyi becerirdi. Buna mukabil erkeğin işi yalnız kadının isteyeceği malzemeyi

tedarik etmekte. Erkek bundan ötesini düşünmez, evine gelen malzemeye göre kadın, ailesini memnun etmeye elinden geldiği kadar çalışırdı.

Yemekten, hamurdan, tatlıdan başka evde kullanılan yağ da kadın tarafından istihsal edilirdi. Bugünkü karışık ve hazır yağlar eskiden rağbet görmediği için İstanbul evlerinde tereyağı, Trabzon veya Halep yağları kullanılırdı. Fakat bunlar biraz pahalı geldiğinden ev kadını kocasının getirdiği kuyruğu eriterek yağ çıkarır, yemeklerde kuyruk yağı kullanılırdı. Kuyruk yağının lezzetini arttırmak için buna zeytinyağı, süt ve tereyağı katıldığı da olurdu.

Eski kadın mutfakta yalnız yemek pişirmez, aynı zamanda çamaşır da yıkardı. Eski evlerde ayrı bir çamaşır yıkama yeri olmadığı için bu hizmete mutfaktan başka münasip bir yer aranmazdı. Çamaşır günü mutfağa leğenler dizilir, çamaşırcı getirilir; ev hanımının nezareti altında çalıştırılırdı.

Eski aile kadınının yanında mutfak kadar sofrada da dikkate lâyık görülürdü. Sofra hazırlamak, yemeklere bir sıra ve nizam vermek bir mesele telâkki olunur, bu hususta pek titiz davranılırdı. Büyüklere sofraya gelmeden önce küçüklerin gelmemesi, aile reisi yemeğe başlamadan önce diğer kimselerin başlamaması, lokma ve küçük parça hâlinde sofrada ekmek bırakılmaması gibi âdetler vardı. Bu âdetler zamanla değişti, yeni sofrada usulleri memlekete getirildi. Mutfak eski şekli kadar ruhundan da ayrıldı. Hâsılı zamanla birlikte yürüyen hayat, eski aile mutfağına yeni bir hüviyet verdi. Medenî vasıtlar yemek pişirmekte, tatlı yapmakta kolaylıklar sağladı. Artık eskisi gibi ömrünü mutfakta geçiren kadın kalmadı, erkek zevkini sofrasında ve yemeklerinde aramaktan vazgeçerek yeni bir âlemde yol almaya koyuldu. Bütün bu değişikliklerin Türk sofrasına yeni bir renk ve şevk getirdiği kadar, eski Türk yemeklerinin, lezzetinden de bir şey alıp götürdüğü meydandadır.

[M. Halit Bayrı, *İstanbul Folkloru*, İstanbul 1947, s. 183-185]

Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahallî Yemekler

Her milletin kültür yapısı birbirinden farklıdır. Yemek yapma ve yeme de kültürün bir parçası olduğuna göre, toplumlar bu yönüyle de birbirleriyle farklılık gösterir. Bu kültür farkı, bir de coğrafi farklılıkla birleşince, her ülkede, bölgede, şehirde hatta köylerde birbirinden farklı yemek kültürü ortaya çıkar. Yemeklerin çeşidi; et, hamur veya sebze ağırlıklı olması, kullanılan yağlar ve baharatlar, pişirme ve yeme şekli yöreden yöreye değişir. Aynı durum Türk mutfağı için de geçerlidir. Beslenme ve yemek kültürü konusunda dünya literatüründe adını duyuran Türk milleti, leziz yemek, börek, turşu ve tatlıları ile haklı bir şöhrete ulaşmıştır.

Türk kültürünü geçmişten günümüze incelediğimizde yemeğin sadece beslenme aracı olmadığını; sosyal düzeni sağlayan önemli bir unsur olduğunu; devlet idaresinde, resmî törenlerin düzenlenmesinde, komşuluk ilişkilerinde ve misafirlerin ağırlanmasında diğer aktiviteler kadar etkili olduğunu görmekteyiz. İslamiyet'ten önceki Türklerin hayatına baktığımızda; belirli zamanlarda yapılan tören, ziyafet ve şöenlerde, beylerin belirli yerlere oturtulmaları ve önlerine, kesilen kurbanın belirli uzuvlarının konulması bunun en güzel örneğidir. Kişi, konumuna göre kurban eti yemektedir. Nitekim, *Dede Korkut Hikâyeleri*'nde de Bayındır Han, çocuğu olanı ak

* Prof. Dr.; Fırat Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi



çadıra oturturken, çocuğu olmayanı kara çadıra oturtup, altına kara keçe serdirmiş, yemek olarak “kara koyun yahnisı” verilmesini emretmiş ve; “Oğlı kızı olmayanı Allah Ta’ala kargayupdur, biz dahı kargaruz bellü bilsün”¹ diyerek, ikram edilen yemek ile kişiye verilen önem arasındaki bağlantıyı göstermiştir. Çünkü “kara” renk, olumsuzluğu, kötülüğü, uğursuzluğu vs. sembolize eder.

Bugün, Kazakistan’da misafirlere yemek ikram edilirken, içlerinde “aksakal”² kabul edilen kişiye önce; “başa, baş gider” düşüncesiyle, kesilen hayvanın başı (kellesi) sunulmaktadır. Misafirlerin ağırlanmasında ikramın önemini yine *Dede Korkut Hikâyeleri*’nden bir örnekle açıklamak istiyoruz: Eserin girişinde Dede Korkut, iyi kadınları anlatırken, onların güzel yemek yapmaları ve misafirlerini en güzel şekilde ağırlamaları konusuna dikkat çeker: “Ozan ivün tayağı oldur ki yazıdan, yabandan ive bir konuk gelse, er adam ivde olmasa, ol anı yidürür, içürür, ağırlar, azizler gönderür. Ol Ayişe Fatıma soyıdur hanum.”³ Kötü kadın ise, misafirine yemek ikram edemeyen beceriksiz kadındır.⁴

Görüldüğü gibi, iyilik de, kötülük de misafirlere yapılan ikramlarla ortaya çıkıyor. Nitekim, Malatya’dan derlenen “Zümrüdüanka” masalında da “misafir=yemek ikramı” tezini görmekteyiz:

“Olur mu insanoğlu, sen bizim konuğumuzsun, nassıl ölüme göndererek?” diyi. Oğlan: “Beni misafir etmek istiyseñiz, getirin yiyecekleri şimdi yiyem, günlerdir acım.” diyi. Hemen padişah emrediyi, gocca bir guzu kesiyler, oğlana muazzam bi sofra hazırlıylar...”⁵

Komşuluk ilişkilerinin sağlamlaşmasında da yemek önemlidir. Anadolu’nun hemen her bölgesinde olduğu gibi Kadirli ve çevresinde de “ülü verme”⁶ âdeti vardır. Özellikle emek isteyen, her za-

¹ Muharrem Ergin, *Dede Korkut Kitabı-I. Giriş-Metin-Faksimile*, Ankara, 1997, s. 78.

² Topluluğun en saygıdeğer kişisi

³ Ergin, *Age.*, 76.

⁴ *Age.*, 77.

⁵ Özlem Geniş, *Malatyalı Suzan Geniş’ten Derlenen Masallar*, Elazığ 1998, s. 66. (Lisans tezi)

⁶ Pişirilen yemeklerden komşulara da verme.



man yapılmayan yemekler pişirildiğinde komşulara da verilir. Burada dikkat çeken bir başka husus ise, gönderilen yemeklerin karşılığında tabaklarının boş verilmemesidir. Eğer, o gün verilecek uygun bir yemek yoksa tabak bekletilir, daha sonra gönderilir, ama kesinlikle boş verilmez.

Geçmişten günümüze uzanan köklü kültürümüz içerisinde, örnekleri çoğaltmamız mümkündür. Hâlâ atlı-göçebe hayatının izlerinin yaşatıldığı yurdumuzun hemen her köşesinde, o bölgenin zevkine, iklimine, coğrafi ve kültürel yapısına bağlı olarak yemek kültürü değişik şekillerde tezahür etmiştir. Bu yönüyle değerlendirdiğimizde, her bölgenin kendine mahsus mutfak kültürünün (mutfak eşyası, yemek, sofrada adabı vs.) olduğunu ve bunların bölgeler arasında farklılıklar gösterdiğini söyleyebiliriz. Bu özelliğe bağlı olarak, her bölgenin kendine mahsus farklı yiyecek içecekleri, yörenin tanıtılmasında önemli bir etken olmuştur. Nitekim, Karadeniz bölgesinin kara lahana dolması ve çorbası, mısır çorbası, hamsi ile yapılan yemek, çorba ve köfteleri ile turşu kavurması/kızartması; Erzurum'un kadayıf dolması; Elazığ'ın Ağın leblebisi, orciği, Harput köftesi ve peynirli ekmeği; Erzincan'ın ketesi, Siirt'in perde pilâvı; Kahramanmaraş'ın tarhana ve dövme dondurması; Gaziantep'in baklava ve kebabı; Adana'nın kebabı, bicibicisi, şırdan dolması ve turunç reçeli vs. bölgeyi tanıtan yöresel yiyeceklerdir.

İşte, çeşitli yönleriyle Kadirli (Osmaniye) mutfağını değerlendirdiğimizde, bu bölgemizin de; mutfak şeklinden sofrada adabına, yemek çeşitlerine kadar kendine mahsus birtakım özelliklerinin olduğunu söyleyebiliriz. Bulgurun, biber salçasının, baharatın, sarımsağın ve ekşinin (nar/turunç) bolca kullanıldığı yemeklerde sebze de ağırlıktadır. Birçok yemeğin üzerine, mutlaka "avcar/acıyağ" (sos) dökülür. "Kadirli turpu" ise her yemeğin vazgeçilmez süsüdür.

Sıcak iklimin etkisi yemekleri de etkilemiş ve ağır etli yemekler yerine hafif sebzeli yemekler ağırlık kazanmıştır. Buna bağlı olarak, doğuda hemen hemen her ailede karşılaştığımız kışa hazırlık olarak kavurma yapma âdeti Kadirli'de görülmemektedir. Yine doğu illelerinde daha çok büyükbaş hayvanların eti tercih edilirken, burada

küçükbaş hayvanlar tercih edilmektedir. Hatta bazı hayvan etleri her yerde kullanılmayıp, sadece belirli yemekleri yapılmaktadır:

- İnek (dana, sığır) eti: İçli köfte, haşlama
- Kuş eti: Yüksük çorbası
- Tavşan eti: Ekşili köfte
- Tavuk eti⁷: Lahana sarması, kuru fasulye, tava

Sıcak iklim, içecekleri de etkilemiştir. Yazın çay yerine daha çok soğuk içecekler tercih edilir ki, bunların başında da portakal şurubu, nar ekşisi ve kiraz şurubundan yapılan içecekler⁸ gelir. Bu içeceklere “soğuk”, “ekşi” veya “şurup” adı verilir.

Yemeklerin yanında yufka ekmek yenir. Ekmek, evlerde, hanımlar tarafından imece usulüyle yapılır. En az birkaç ay yenilebilen yufka ekmekler, öğünlerde su ile ıslatılarak katlanır. Ancak, sabah kahvaltılarında yufka yerine fırın ekmeği veya evlerde mayalı hamurdan yapılan çörek ve tandır tercih edilir.

Aşağıda, Kadirli mutfağı ile ilgili, geçmiş dönemlere ait çeşitli bilgileri verirken; 1988 yılında, çevrede “aşçı” olarak bilinen kaynak şahıslardan⁹ yaptığımız derlemelerden istifade ettik. Bunları, mutfak yapısından başlayarak belirli yemeklerin tarifine kadar sırasıyla vermek istiyoruz.

Mutfak

Geçmiş dönemlerde, birçok evde mutfak için ayrı bir oda bulunmamaktadır. Genellikle oturma odasının bir köşesi mutfak olarak

⁷ Tavuk, diğer şekillerde de (kızartma, haşlama, ızgara) yenir. Bunlara ilâveten yuvarıdaki yemeklerde kullanılır.

⁸ Hazırlanan şekerli suyun içerisine nar ekşisi veya kiraz (kızılcık) şurubu katılarak limonata şeklinde yapılır.

⁹ Derleme yaptığımız kaynak şahıslarla ilgili bilgileri 1988 yılı itibariyle veriyoruz: Zeynep Akdeniz, Kadirli, 90, okuma-yazma bilmiyor, ev hanımı
Ayşe Bekiroğlu, Kadirli (Yazıboyu), 65, okuma-yazma bilmiyor, ev hanımı
Kevser Bilim, Kadirli, 76, eski yazı biliyor, ev hanımı
Eşe Küçükduvan, Kadirli (Köseli), 90, okuma-yazma bilmiyor, ev hanımı
Zeynep Öngün, Kadirli (Erdoğdu), 80, okuma-yazma bilmiyor, ev hanımı (derleme tarihi: 2000)



kullanılır. Burada “gaplık”¹⁰ ve “yükçük”¹¹ bulunur. Gaplıkta, mutfakta kullanılan kap-kacak (tencere, tabak, bardak, kaşık vs.) yer alır. Genellikle gaplığın alt rafına kazanlar (tencere), üst raflarına da tabak, bardak ve taslar konur. Yüklüğün altına buğday, bulgur, un çuvalları yerleştirilir, üzerine ise yatak ve yorganlar dizilir, üzerine perde çekilir. Ocak, odanın içerisinde olacağı gibi dışarıda da bulunabilir. Mutfakta bulunan “puvara” (puara, ocak), hem yemek pişirmede kullanılır, hem de soba vazifesi görür. Kışın, bu ocağın etrafına oturulur. Eğer, evin ikinci bir odası yoksa aynı odada akşam olunca yatılır.

Mutfak eşyalarının bulunduğu yere yakın köşeye, “cağlak” adı verilen, dökülen suyun dışarıya akabileceği betondan üçgen şeklinde bir yer yapılır. Burada hem bulaşıklar yıkanır, hem de banyo yapılır (eğer ayrı bir banyo yoksa).

Yemekler, bakır kazanlarda¹² pişirilir, tepsilere (ilenger, leğen) konur ve ağaç kaşıkla yenir. Sular, helkelerle (kova) tulumbadan getirilir, kulplu taslarla içilir. Çinko veya alüminyum çaydanlıklarda yapılan çaylar (nadiren yapılır) bardak olmadığı zamanlarda büyük çay fincanları ile içilir. Ayrılar ise genellikle çitillerde (siti) sofraya getirilir ve çömçe (kepçe)lerle tasa konularak içilir. Artan yemekler bir kazana konarak; ya bir köşeye ya da duvarlara veya ağaç dallarına asılmış “sineklik” adı verilen telli dolaplara konarak saklanır.

Tahıllar ise kış mevsimine kadar “kuyu”larda saklanır, orada temizlenip, savrulduktan sonra evlere getirilir. Evlerde çuvalara konulan buğdaylar; kamıştan örülmüş, içi ve dışı çamurla sıvalı, “buzluk” adı verilen yerlerde saklanır.

Eritilen tereyağları ızmanlarda¹³ saklanır. ızmanlar, uzun süre yağın tazeliğini korur. Zeytin, peynir, turşu gibi yiyecekler ise küplere konularak muhafaza edilir.

¹⁰ Kaplık, mutfakta tabakları koymaya yarayan raflı dolap

¹¹ Yük, mutfakta bulunan ve üzerine çuval, torba ve yatak konulan tahta sedir.

¹² Kadirli ve çevresinde tencereye kazan denmektedir.

¹³ ızman, çiriş kökünden yapılan tuluğa benzer bir kaptır. Çirişin kökü ezilip kurutulduktan sonra, sacda kavrulup “el taşı”nda çekilir. Toz hâline getirilen kök,



Sofra Adabı

Eğer, aileler kalabalık değilse sofraya hep birlikte oturulur ve aynı kaptan (tepsi, ilenger) yenir. Aile kalabalıksa, erkekler ile hanım ve çocuklar ayrı sofralarda yemek yerler. Yemeğe önce, sofrada bulunan en yaşlı erkek veya büyükler başlar. Her ne kadar; “*Su küçüğüün, sofru büyüğüün*” denilse de su da öncelikle büyüklere verilir, küçüklere verilmesi ayıp sayılır. Genellikle, yemeğe başlarken “bes-mele” çekilir, kalkarken de; “Elhamdülillah / çok şükür” denir. Tabakta yemeğin bırakılması hoş karşılanmaz, cinlerin yiyeceğine inanılır.

Özel Günlerde Yapılan Yemekler

Özel günlerde yapılan yemeklerin, daha çok “dinî” ve “geçiş dönemlerine” bağlı törenlerde yapıldığını görmekteyiz. Dinî törenlere bağlı olarak:

a) Bayramlar: Bayramlarda yapılan mahallî yemekler, arefe gününden başlar. Akşamdan mayalanan hamurlar çörek yapılarak, çocuklara dağıtılır.¹⁴ Bayramlara gelince, Ramazan bayramında daha çok tatlı ağırlıklı yiyecekler yapılırken, Kurban bayramında, kurban etinden çeşitli yiyecekler hazırlanır. Kemiksiz etten; kebabın (adana kebab, kıyma, kuşbaşı) dışında sac kavurması, içli köfte, mantı vs. yapılır. Buzdolabının olmadığı dönemlerde, etin fazlası ince şeritler halinde kesilerek, tuzlanıp “çaman” yapılır ve iplerde kurutulmuş. (Bunlar, daha sonra suda ıslatılarak kuru fasulye, dövme pilâvı gibi yiyeceklerin içine katılmış.) Etin kemikli kısmı ise kuru fasulye veya patates sulusu pişirirken kullanılır.

su ile yoğrulur. Bezden, tulum şeklinde yapılan torbanın içi talaşla doldurulur, dışına ise hamur hâline getirilen çiriş ekmek gibi açılarak iyice sıvanır, ağzına bir ip bağlanarak ağaca asılır. Kuruduktan sonra bir kat daha çiriş kökünden yapılan hamurdan sıvanır. İyice kuruduktan sonra, ağzı açılıp içindeki talaş boşaltılır, bez de çıkarılır, torbanın şeklini alan hızmanın içine önce undan bulamaç yapıp, çörekotuyla beraber karıştırılarak her yerine sürülür. İki gün de bu şekilde bekletildikten sonra, “ernik yağı” saklamak için kullanıma hazır hâle gelir.

¹⁴ Çöreğin pişirilme anında etrafa yayılan kokunun, ölen kişilerin hoşuna gideceğine, onları mutlu edeceğine inanılır.



Ayrıca, kurbanın döş etinden “aşure çorbası” yapılır.

b) Aşûre ayı: Aşur (aşûre) ayında aşure pişirilir. Aşûre, tatlı ve tuzlu olmak üzere iki şekilde yapılır. Tuzlu olanına et de katılır. Genellikle kurbanın “döş eti” dövmeyle kaynatılır, içine yedi çeşit yiyecek (nohut, fasulye, çir/kayısı kurusu, kuru üzüm, ceviz içi vs.) katılır. Pişirilen aşure, ya tabaklara konularak ya da bir kovaya/helkeye konulup kepçe ile komşulara dağıtılır.

İnsan hayatının en önemli devreleri olan “geçiş dönemleri”nde de özel yemeklerin yapıldığını görmekteyiz. Bu dönemler sırasıyla:

a) Doğum: Doğumda yapılan yemekler, daha çok lohusaya yönelik olup, sütün bol olması içindir. Bunlar; yakı¹⁵, kaynar/loğusa şerbeti¹⁶, palıza¹⁷, belbel/pestil kavurması¹⁸, kavut¹⁹, pekmez veya şeker şerbetidir. Ayrıca sütün bol olması için mercimekli bulgur pilâvı da yedirilir.

Çocuğun ilk dişi çıktığında ise “diş hediği” kaynatılır.

b) Evlenme: İnsan hayatının en önemli geçiş dönemlerinden biri de evliliiktir. Gençlerin, evlenme isteklerini değişik şekillerde ifade etmeye çalışmalarından kız beğenmeye, söz kesmeye, nişana, düğüne vs. kadar her aşamada yüzlerce geleneğin yer aldığı evlenme merasiminde yemekler de önemlidir. Düğün yemeklerinin hazırlığı düğünden önce başlar. Önce komşular, yakınlar çağrılarak “düğün ekmeği” yapılır, çevreden sofra, tabak, çatal, kaşık vs. toplanır. Sonra düğünde yemek yapma işini üstlenecek aşçılar aranır. Aşçı aranırken yemeği güzel yapan, temiz, becerikli kadınlar tercih edilir. Aşçılar bulunan çevreden geleceği gibi yakın köylerden de gelebilir. Bunlar, az bir ücret veya hediye (bohça) karşılığında düğünlerde yemek yaparlar.

¹⁵ Pekmez, tereyağı ile pişirilip, içerisine yufka ekmek doğranır.

¹⁶ Tarçın, karanfil, zencefil vs. gibi çeşitli baharatlar şekerli suda kaynatılır, suyu süzülüp fincanlara konularak üzerine dövülmüş ceviz atılıp, lohusaya ve gelen ziyaretçilere sıcak olarak ikram edilir.

¹⁷ Nişe (buğday nişastası) şekerle pişirilerek üzerine tereyağı dökülür.

¹⁸ İncirden yapılan pestil doğranarak tereyağında kavrulur.

¹⁹ Arpa, buğday, mısır, susam vs. ateşte kavrulduktan sonra un hâline getirilir.



Genellikle bir düğüne 3-4 aşçı çağrılır. Ayrıca bunların; bulaşıkları yıkamak, su taşımak, kazanların altını yakmak için yardımcıları olur. Düğün aşçıları kadındır, ancak güç gerektiren bazı işlerin yapılması için (kazanların kaldırılıp indirilmesi, etlerin hazırlanması vs.) erkek yardımcıları da tercih edilir. Aşçıların düğünlerde birkaç görevi vardır ve bunları belirli âdet ve gelenekler çerçevesinde yaparlar. Bunları sırasıyla ele alalım:

Yemek yapma: Düğünlerde yapılan belirli yemekler vardır: kızartma, kavurma, kuru fasulye, patates sulusu, yüzük çorbası, dolma/sarma, ekşili köfte/topalak, pilâv (pirinç, bulgur, dövme) ve pırasa.

Kazanda pişirilen yemeklerin kapağını açtırmak için düğün sahibinin akrabalarından biri, aşçılar tarafından çağrılır. Kapağı açan kişi, aşçılara bahşiş verir, daha sonra hoca çağrılarak, yemeğin bereketli olması için Kur'an-ı Kerim okutulur. Duadan sonra, "bayraktar" adı verilen gençler, önce yaşlılardan başlamak üzere, yemekleri dağıtırlar.

Çerez dağıtma: Aşçıların bir başka görevi ise, kız evinde kına yandıktan sonra, davetlilere çerez dağıtma işidir. Aşçılar, bellerine birer çarşaf bağlayarak²⁰ içini çerezle doldurup, avuç avuç misafirlere dağıtırlar. Çerez olarak; fıstık, leblebi, şeker, kuru üzüm, çekirdek vs. verilir. Daha önceleri, bunlara ilâveten ekmek, çörek ve bisküvi de dağıtılmış.

Çerez dağıtma işini tamamlayan aşçılar, ayrıca kına yakılırken meydana oynatılırlar.

Gelini karşılama ve şerbet verme: Gelin kız evinden alınıp oğlan evine getirildiğinde yine aşçılara iş düşer. Gelinle damat arabada beklerken, aşçılar meydana çıkıp oynarlar, daha sonra gelin eve girerken önüne oklava ve bardak koyarak kırmasını isterler, bazen de kapıya yapıştırması için üzerine yağ sürülmüş yeşil yaprağı gelinin eline verirler.

²⁰ Bu çarşafı kız evinden alınır ve daha sonra aşçıya kalır. Ama nezaketen, tekrar kız evine verilir.



Gelinle damat, içeriye girdikten sonra, bir süre yalnız kalırlar. Bu arada baş aşçı, iki bardak şerbet hazırlayarak odaya girer. İlk bardağı damada verirken kulağına; "Biraz içtikten sonra, ağzındakini bardağın içine geri dök" diye fısıldar. Gelinle damat şerbetin yarısını içince, "ağızları tatlı olsun" diye değiştirir; gelinin bardağını damada, damadın bardağını geline verir. Daha sonra, her ikisinden de bahşişini alarak odadan çıkar.

Gelin geldikten bir gün sonra "başbağlama" töreni yapılırken mevlit okutulur. Aşçılar, burada da şerbeti hazırlama işini üstlenirler.

Aşçılara bahşişin/hediyenin verilmesi: Düğünlere çağrılan aşçıların belirli bir ücret talebi yoktur, çoğu zaman verilmez de. Ama, "aşçı bohçası" mutlaka hazırlanır. Bohçaya; gömlek, çarşaf, seccade, elbiselik kumaş, şalvarlık kumaş, tülbent, çorap, elini yıkayacak sabun, terini silecek peşkir (havlu) ve tencereyi tutacak bir tutak konur. Bohçayı kız evi hazırlar. Bazen, gelin alıp getirilirken, bohça da aşçıların beline bağlanır, ellerine de birer çömçe (kepçe) vererek meydana oynatılır. (Bohçalar, düğünden 10-15 gün sonra da aşçılara gönderilebilir.)

Ayrıca, düğün sahibinin durumuna göre, aşçıya bir miktar para da verilir.

c) Ölüm: Cenaze törenlerinin mutfak kültürüyle ilgisi düşünüldüğünde, ilk akla gelen "helva pişirme" geleneğidir. Genellikle, cenazenin yedinci gününde, ölen kişinin evinde un helvası pişirilerek dağıtılır. Bunun dışında, hemen hemen her yörede olduğu gibi Kadirli ve çevresinde de ilk günlerde, cenaze evinde yemek yapılmaz, komşular ve yakın akrabalar tarafından "sofra" (yemek) götürülür. Ayrıca, belirli günlerde okutulan mevlitlerde, yine aşçılar tarafından düğünlerde yapılan yemekler yapılır.

Ocak ve Yemek Kültürü ile İlgili İnanışlar

Kadirli ve çevresinde; ocak, yiyecek ve içeceklerle ilgili birtakım inanışlar yaşatılmaktadır:

- Ocağa su dökülmez ("ocağı sönmesin" diye). Ucu ateşli odunlar, küle gömülerek söndürülür veya ocağın dışına çıkarıldıktan sonra üzerine su dökülür.

- Tabakta yemek bırakılmaz, bırakılırsa cinlerin yalayacağına inanılır.

- Kızgın saca su dökülmez, dökülürse şeytan çarpar.

- Çocukların sancısı olduğunda ocağa tuz atılır. Çocuk, bir beze sarılarak bu ateşin üzerine tutulur. Böylece sancının geçeceğine inanılır.

- Güneş battıktan sonra başka bir eve; ateş, soğan, süt, yoğurt vs. verilmez. Eğer, mecburen vermek zorunda kalınırsa:

a) Soğanın ucundan biraz yakılır veya yere atılır, isteyen kişi yerden alır.

b) Yoğurdun veya sütün üzerine bir parça yeşil yaprak veya kömür parçası atılır.

- İneğin memesi ağrımaz diye, sütün üzerine tuz atılır.

- Bir evde yeni çocuk doğmuşsa, o çocuğun huysuz olmaması için, o evden başkalarına ateş verilmez.

- Nazar olan çocuğun üzerine "Ahad" ve "Fatiha" sureleri okunduktan sonra, içine üzerlik atılan ateşin üzerine tutulup çevrilir. Kokunun, çocuğun burnuna gitmesi sağlanır.

- Nazar olan çocuğa "köz suyu" sayılır: Bir tasın içine biraz su konur, bunun üzerine dua okunarak bir iğne atılır. Daha sonra nazarının olduğundan şüphelenilen kişilerin isimleri sayılarak; "filanın gözüne" denilip sırayla közler atılır. Bu sudan, çocuğa bir damla içirilir, eli yüzü yıkanır. Kalan su, bir köpeğin üzerine dökülür. Eğer, köpek silkinip, üzerindeki suyu dökerse çocuk iyileşecek, silkinmezse ölecek demektir.

- Aydaş pişirme: Aydaş²¹ olan çocuklar yol ayırımına götürülür. Orada, üç taşla ocak yapıp, üzerine bir kazan konulur ve içine hasta olan çocuk yerleştirilir. Yaşlı bir kadın, ateş yakmadan kazanın altına odun atmaya başlar. O sırada başka bir kadın gelerek ne yaptığını sorar. Yaşlı kadın; "Aş pişiriyorum" diye cevap verir. Diğeri;

²¹ Cılız, aşırı derecede zayıf olan çocuk.



“Sen, aş pişirmesini biliyor musun?” diye sorunca yaşlı kadın; “Bilmek şöyle dursun, ötesine bile geçerim,” der. Bu olaydan sonra çocuğu alıp eve getirirler ve iyileşeceğine inanırlar.

- Cenaze defnedildikten sonra, ölen kişinin evinden alınan bir baş soğan ile bir tabak bulgur dışarıya konulur. Bunun anlamı; ölen kişinin gözünün evde kalmaması, rızkının dışarıda olduğunun işareti edilmesidir.

Mahallî Yemekler

Yukarıda da belirttiğimiz gibi Kadirli ve çevresi, mutfak/yemek kültürü bakımından oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Baharatın, sarımsağın, nar ekşisinin, salçanın, bulgurun ve yeşilliğin bolca kullanıldığı bu yemeklerin tamamını burada vermemiz mümkün değildir. Bu sebeple, burada sadece yöreye has mahallî yemekleri vereceğiz; mantı, sac kavurması, kuru fasulye gibi her yerde bilinip yapılan yemekleri vermeyeceğiz:

YEMEKLER (ETLİ-ETSİZ)

İçli Köfte

Malzeme: (Hamuru için) 1/2 kg ince bulgur, 1/2 kg yarma, 1 çay bardağı un, 1 çorba kaşığı biber salçası, bir tutam tuz, su. (İçi için) 1 kg yağsız kıyma, 5 baş soğan, 1 paket sana yağı veya iç yağı, 1 çorba kaşığı biber salçası, 1 su bardağı bıçakla kıyılmış ceviz içi, 1 demet maydanoz, tuz, karabiber, pul biber.

Yapılışı: Kıyma, suyunu çekinceye kadar ateşte kavrulur. Bir başka tencerede yağ ile ince kıyılmış soğan, pembeleşinceye kadar kavrulur sonra salça ilâve edilir, biraz daha kavurduktan sonra kıyma, baharat ve tuz konur. Ateşten indirmeye yakın ceviz içi ve maydanoz ilâve edilir, soğuması beklenir.

Diğer tarafta ince bulgur (setik) ile yarma geniş bir tepsiye konur su ile ıslatılır. Biraz yumuşadıktan sonra salça ve tuz ilâve edilerek iyice (1 saat kadar) yoğrulur. Yoğrulurken hamura un da ilâve edilir ve ara ara eller ıslatılır. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapılarak parmak yardımıyla el içinde incecik açılır, iyice soğumuş (yağı donmuş) olan içten konulup ağzı kapatılır, yuvarlanarak şekiller verilir.

Daha sonra geniş bir tencere ile su kaynatılır. Suya biraz tuz ile limon veya ekşi ilâve edilir ve hazırlanan köfteler yüksek ateşte haşlanır. (Köfteler, tercihe göre yağda kızartılarak da yenir.)

Mercimekli Köfte (Sıkma/Sıkman Köfte)

Malzeme: 2 su bardağı ince bulgur, 1 su bardağı mercimek, 1 baş kuru soğan, 5-6 adet yeşil soğan, bir demet maydanoz, bir demet dereotu, 1/2 su bardağı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı salça (domates-biber karışık), kimyon, pul biber, tuz.

Yapılışı: Mercimek iyice haşlandıktan sonra, suyu ile beraber geniş bir tepsiye konulan bulgurun üzerine sıcak sıcak dökülür ve tuzu da atılarak yumuşaması beklenir. Diğer taraftan ince kıyılmış soğan yağda kavrulur, içine salça, biber, kimyon ilâve edilir. Bu karışım, yumuşamış olan bulgurun üzerine dökülerek 5-10 dakika yoğrulur, yeşil soğan, maydanoz ve dereotu katılır. Yoğrulan köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp, şekil verilerek servis yapılır.

Sarımsaklı Köfte (Fellah Köftesi/Kürt Köftesi)

Malzeme: 1/2 kg ince bulgur, 1 kaşık biber salçası, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çay bardağı un, 1 baş sarımsak, 1 demet maydanoz, pul biber, tuz, su.

Yapılışı: Bulgur biraz su ile ıslatıldıktan sonra tuzu ve salçanın yarısı ilâve edilerek yoğrulur. Ara ara eller ıslatılarak yarı yarıya yoğrulduktan sonra un ilâve edilir ve kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Daha sonra, hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar alınarak, yuvarlanıp, parmakla hafifçe üzerine bastırılır. Bu işlem bittikten sonra, kaynar suya biraz tuz ve limon suyu veya nar ekşisi katılarak köfteler haşlanır, süzüldükten sonra tabaklara konur.

Diğer tarafta, yağ ile salça kavrulur, dövülmüş sarımsak, su ve pul biber ilâve edilir, birkaç dakika piştikten sonra ince kıyılmış maydanoz ile birlikte köftelerin üzerine dökülür.

Ekşili Köfte (Topalak)

Malzeme: 2 su bardağı ince bulgur, 2 su bardağı yarma, 1 çay bardağı un, 1 çay bardağı nohut, 1 çay bardağı kuru fasulye, 250 g kuş-



başı et, 1 kaşık biber salçası, 1 baş soğan, 1 baş sarımsak, bir tutam nane, pul biber, tuz, su.

Yapılışı: Bulgur ve yarma suda ıslatılır, 5-10 dakika sonra ince kıyılmış soğan, salça, nane ve tuz ilâve edilerek yoğrulur, un ilâve edilir. Hamur, kıvamına gelince bilye büyüklüğünde yuvarlaklar yapılır. Diğer tarafta, akşamdan ıslanan nohut ile fasulye haşlanır, başka bir tencerede haşlanan kuşbaşı ete ilâve edilir. Hazırlanan köfteler de bu karışıma konur ve yumuşayınca kadar kaynatılır. Bir tavada yağ ile salça kavrulur, üzerine dövülmüş sarımsak, nane ve nar ekşisi ilâve çorbanın üzerine dökülür.

Analı Kızlı

Malzeme: Ekşili köfte için gerekli malzemelere ilâveten 1/2 kg yağsız kıyma, 1/2 kg patates, 2 baş soğan, 1/2 paket katı yağ, 1 kaşık salça, 1 demet maydanoz, tuz, karabiber, pul biber.

İçin hazırlanışı: Kıyma, suyunu çekinceye kadar kavrulur. Haşlanmış patatesler küçük küçük doğranır. Bir tencerede yağ ile soğan pembeleşinceye kadar kavrulup, salça konur. Daha sonra kıyma, patates, maydanoz, tuz, biber ve baharat ilâve edilip ateşten indirilir.

Hamurun yarısı bilye şeklinde yuvarlanır, yarısı ise ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak içli köfte gibi incecik açılır ve hazırlanan iç konulup kapatılır, yumurta şeklinde şekil verilir. Ekşili köfte şeklinde pişirilir.

Tavuklu Lahana Sarması

Malzeme: 1 adet orta boy lahana, 1 tavuk (tabii ortamda yetişmiş), 3 su bardağı pirinç, 1 baş soğan, 1 baş sarımsak, 1 kaşık biber salçası, 1 su bardağı yağ, 1 demet maydanoz, 2 domates, 1 limon suyu, karabiber, pul biber, kimyon, nane, tuz.

Yapılışı: Lahana yaprakları haşlanır. Diğer tarafta yıkanan pirincin içerisine soğan, domates ve maydanoz ince ince kıyılarak ilâve edilir. Ayrıca, limonun, yağın, salçanın, sarımsağın ve baharatların yarısı da eklenir. Hazırlanan karışıma tavuğun göğsü kıyma yapılarak katılır. Hazırlanan iç ile lahana sarılır, tencereye dizilirken, sar-

manın aralarına geriye kalan tavuk parçalar halinde konulur. Tencereye kaynar su konup, sarma pişirilir. Üzerine yağ, salça, sarımsak, nane, pul biber ve limon suyu ile hazırlanan sos dökülür.

Çiçek Dolması (Kabak Çiçeği Dolması)

Malzeme: 1 sepet kabak çiçeği, 3 su bardağı pirinç, 1 baş soğan, 1 baş sarımsak, 3 domates, 3 adet sivri biber, 1 demet maydanoz, 1 kaşık biber salçası, 1 su bardağı yağ, 2 kaşık nar ekşisi, tuz, karabiber, pul biber, nane.

Yapılışı: Sabahın erken saatlerinde kabak çiçekleri toplanır (isteğe göre taze kabak yaprakları da ilâve edilebilir), temizlenip yıkanır. Soğan, domates, biber, maydanoz ve sarımsağın yarısı ince ince doğranıp yıkanmış pirincin içine katılır. Bunların üzerine yağın, salçanın, ekşinin ve baharatların yarısı da ilâve edilir. Hazırlanan iç, çiçeklerin içine doldurulup muska şeklinde kapatılır. Tencereye biraz kaynamış su ilâve edilerek hafif ateşte pişirilir. Üzerine, yağ, salça, sarımsak, nane, pul biber ve ekşi ile yapılan sos ilâve edilir.

Kısır

Malzeme: 1/2 kg bulgur, 4 domates, 2 baş soğan, 3-4 diş sarımsak, 1 demet maydanoz, 4-5 adet sivri biber, 1 demet yeşil soğan, nane (taze/kuru), 2 salatalık, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 kaşık biber salçası, 1 kaşık nar ekşisi, karabiber, pul biber, kimyon, tuz, su.

Yapılışı: Bulgur, kaynatılmış su ile ıslatılıp, üzeri bir bezle kapatılarak yumuşayınca kadar beklenir. Bulgur yumuşadıktan sonra içerisine tuz, salça, baharatlar, kuru soğan ve birkaç kaşık sıvı yağdan ilâve edilerek yoğrulur, sonra ince doğranmış domates, biber ve salatalık ilâve edilip biraz daha yoğrulur. Karışıma maydanoz, yağ ve nar ekşisi katılır. Taze asma yaprağı, marul, turşu, turp, domates, salatalık, haşlanmış lahana vs. ile servis yapılır.

Manca/Malacoş

Malzeme: 2 su bardağı dövme, 5 patlıcan, 3 domates, 1 baş sarımsak, 1/2 kaşık biber salçası, 1 çay bardağı yağ, nane, kimyon, karabiber, tuz.



Yapılışı: Küçük küçük doğranıp tuzlu suda bekletilen patlıcanlar ile domates, yarı yarıya pişmiş olan dövmenin içine katılır. İyice piştikten sonra üzerine sos ve baharat ilâve edilir. (Sosun yapılışı: Tavada yağ ile salça kavrulduktan sonra içine ezilmiş sarımsak sulandırılarak katılır, nane ilâve edilir.)

Lepe

Malzeme: 1/2 kg yarma, 1 baş soğan, bir kaşık yağ, 1/2 kaşık salça, pul biber, tuz.

Yapılışı: Küçük küçük doğranan soğan pembeleşinceye kadar yağda kavrulur, üzerine sırasıyla salça, yarma, pul biber ve tuz konur. Biraz daha karıştırdıktan sonra kaynar su ilâve edilip pişirilir.

Tutmaç

Malzeme: 1 kg un, 1/2 kg, yoğurt, 1 kaşık tereyağı, 1 yumurta, 3 diş sarımsak, tuz, pul biber.

Yapılışı: Unun içine yumurta ve tuz ilâve edilerek hamur haline getirilir. Bu yufkadan daha kalın açılarak hafifçe sacda pişirilir. Soğuduktan sonra küçük üçgenler halinde kesilir. Bu parçalar kaynar suya atılarak haşlanır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Daha sonra tereyağı eritilip, içerisine pul biber atılarak üzerine dökülür.

Çiriş Kavurması

Malzeme: 1 kg çiriş, 1 baş soğan, 1/2 kaşık salça, 1/2 kg yoğurt, 1 kaşık yağ, tuz, pul biber, 3 diş sarımsak.

Yapılışı: Temizlenip doğranan çirişler kaynar suda 5 dakika haşlanır. Ayrı bir kaptan yağ ile soğan pembeleşinceye kadar kavrulur, salça ilâve edilir. İyice suyu sıkılan çiriş, bu karışıma ilâve edilir; tuz ve biber atılarak 5 dakika kavrulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Fukara Paçası

Malzeme: 2 adet bayat tandır ekmeği (evde yapılmış), 1 kaşık yağ, 1/2 kaşık biber salçası, 5 diş sarımsak, 1 kaşık nar ekşisi, 2 kaşık un, karabiber, pul biber, tuz.

Yapılışı: Ekmek küçük kareler halinde doğranır. Tencerede yağ ile un kavrulduktan sonra salça ilâve edilir, daha sonra su konur. Su kaynamaya başlayınca içine doğranmış ekmekler atılır; baharat, dövülmüş sarımsak, nar ekşisi ve tuz ilâve edilir. 5-10 dakika pişirildikten sonra servis yapılır.

Yumurta Ekşilisi

Malzeme: 3 yumurta, 1 soğan, 1 kaşık tereyağı, 1 limon, pul biber, tuz.

Yapılışı: Yağ ile soğan, pembeleşinceye kadar kavrulur; limon suyu, biber ve tuz ilâve edilir. Daha sonra üzerine yumurtalar kırılır.

Yumurta Yoğurtlusu

Malzeme: 3 yumurta, 1 kaşık tereyağı, 1 kase yoğurt, 2 diş sarımsak, tuz.

Yapılışı: Yumurtalar yağda pişirildikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

PİLÂVLAR

Mercimekli Bulgur Pilâvı

Malzeme: 3 su bardağı bulgur, 1 su bardağı yeşil mercimek, 2 kaşık tereyağı, tuz.

Yapılışı: Tuzlu suda mercimek iyice haşlandıktan sonra içine bulgur atılır. Bulgur suyunu çekince tavada eritilen tereyağı üzerine dökülüp karıştırılır.

İspanaklı Bulgur Pilâvı

Malzeme: 2 su bardağı bulgur, 300 g İspanak, 1 kaşık tereyağı, tuz.

Yapılışı: Kaynayan tuzlu suya küçük küçük doğranan ıspanaklar atılır. Biraz haşlandıktan sonra bulgur ilâve edilir. Bulgur suyunu çekince, tavada kızdırılan tereyağı üzerine dökülür.

Kabaklı Bulgur Pilâvı

Malzeme: 2 su bardağı bulgur, 2 adet kabak, 1 baş soğan, çok az salça, 1 kaşık tereyağı, tuz.



Yapılışı: İnce doğranmış soğan pembeleşinceye kadar yağda kavrulur, salça ve küçük küçük doğranmış kabak ilâve edilir. Biraz kavrulduktan sonra su bulgur katılıp kavurmaya devam edilir. Üzerine kaynatılmış su dökülüp, çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir.

Not: Aynı pilâv, kabak yerine taze fasulye konularak da yapılır.

Domatesli Bulgur Pilâvı

Malzeme: 2 su bardağı bulgur, 250 g kuşbaşı et, 2 domates, 1 baş soğan, 3 sivri biber, 1 demet maydanoz, 1 kaşık yağ, 1/2 kaşık salça, tuz.

Yapılışı: Kuşbaşı et, küçük küçük doğranır, yumuşayınca kadar haşlanır, suyunu çektikten sonra yağ, soğan ve sivri biber ilâve edilip kavrulur, salça katılır. Sonra küçük doğranmış domates konup biraz pişirildikten sonra bulgur katılır, biraz daha kavrulur. Kaynatılmış su karışıma ilâve edilir. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ocaktan indirdikten sonra maydanoz ilâve edilir.

Çirişli Bulgur Pilâvı

Malzeme: 1/2 kg çiriş, 2 su bardağı bulgur, 1 kaşık yağ, tuz.

Yapılışı: Temizlenip küçük küçük doğranan çirişler 5 dakika tuzlu suda haşlandıktan sonra içine bulgur konur ve kısık ateşte suyu çekinceye kadar pişirilir. Ocaktan indirildikten sonra yağı eritilerek üzerine dökülür.

Dövme Pilâvı

Malzeme: 1/2 kg dövme, 300 g kemikli et, 1 su bardağı haşlanmış nohut, 1 baş soğan, 1 kaşık yağ, tuz.

Yapılışı: Kemikli et haşlanır, iyice yumuşadıktan sonra içine dövme ve nohut ilâve edilir, kısık ateşte suyunu çekinceye (dövmeler iyice pişecek) kadar pişirilir. Aynı bir kapta yağ ile ince doğranmış soğan pembeleşinceye kadar kavrulup pilâvın üzerine dökülür.

BÖREKLER

İspanak Böreği

Malzeme: 1 kg ıspanak, 1 baş soğan, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1/2 kaşık salça, pul biber, tuz, un, su.

Yapılışı: Una yeterince tuz ve su katılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Diğer taraftan temizlenip doğranan ıspanaklar kaynar suda birkaç dakika haşlanıp, suyu süzülür. Başka bir tencerede soğan ile yağ pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra salça, daha sonra da ıspanak ve biber ilâve edilip karıştırılarak altı kapatılır. Hamurdan küçük bezeler yapıp yufkadan biraz kalınca tabak büyüklüğünde açılır. Açılan yufkanın yarısına kavrulmuş ıspanak konup, diğer yarısı üzerine kapatılarak yapıştırılır (D şeklinde). Kızgın sacda, tandırda veya teflon tavada pişirilir. Arzuya göre üzerine tereyağı sürülür.

Lahana Böreği

Malzeme: 1 adet küçük boy lahana, 2 baş soğan, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 kaşık salça, pul biber, un, tuz.

Yapılışı: Ispanak böreği gibi hazırlanır.

Isırganotu Böreği

Malzeme: 1 kg ısırganotu, 2 baş soğan, 1 su bardağı sıvı yağ, 1 kaşık salça, pul biber, un, tuz.

Yapılışı: Unun içerisine su ve tuz katılarak normal yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Diğer taraftan ısırganotu küçük küçük doğranır, geniş bir tepsiye konur. Bir tavada soğan ile yağ kavrulduktan sonra içerisini salça ve pul biber ilâve edilir. Hazırlanan harç, ısırganotunun üzerine dökülüp karıştırılır.

Böreğin yapılışı ıspanak böreği gibidir.

Patates Böreği

Malzeme: 1 kg patates, 1 baş soğan, 1/2 kaşık salça, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 demet maydanoz, karabiber, un, tuz.

Yapılışı: Unun içerisine su ve tuz katılarak normal yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Diğer tarafta haşlanan patatesler soyulup rendelenir. İnce ince doğranan soğanlar yağda kavrulduktan sonra sırasıyla salça, patates, baharat, tuz ve maydanoz ilâve edilir.

Böreğin yapılışı ıspanak böreği gibidir.



Sıkma

Malzeme: 1/2 kg çökelek ve peynir, 1 domates, 5 adet yeşil soğan, 1 kaşık tereyağı, pul biber, un, tuz.

Yapılışı: Unun içersine su ve tuz katılarak normal yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Peynir rendelenir, içersine çökelek, pul biber, zeytinyağı, küçük küçük doğranmış maydanoz, soğan ve domates katılıp karıştırılır.

Hamurdan küçük bezeler yapılıp tabak büyüklüğünde açılır. Sacda veya teflon tavada pişirilen yufkaların üzerine sıcak sıcak tereyağı sürüldükten sonra hazırlanan içten ikişer kaşık konulup sıkıca sarılır. Ayrıla ikram edilir.

ÇORBALAR

Yüksük Çorbası

Malzeme: 1 kg un, 1/2 kg yağsız kıyma²², 2 baş soğan, 1 demet maydanoz, 1 kaşık biber salçası, 1 su bardağı haşlanmış nohut, 2 yumurta, kimyon, 1 çay bardağı yağ, nane, karabiber, pul biber, 1 limon suyu, tuz (arzuya göre 250 g kuşbaşı et).

Yapılışı: Unun içersine yumurta, su ve tuz katılarak hamur yapılır. (Hamurun oldukça katı olması gerekir.) Üzerine ıslak bir bez örtülerek bir saat dinlendirilir. Diğer tarafta, kıymanın içersine çok küçük doğranan soğan ve maydanozlarla salça, tuz ve baharatlar karıştırılıp elle iyice yoğrulur.

Hamurdan bezeler yapılıp oklava ile, yufkadan biraz kalın açılır. Açılan yufka küçük kareler halinde kesilir, içersine hazırlanan içten konularak dört köşesi birleştirilip yapıştırılır. Yapılan mantılar unlanmış tepside biriktirilir. Büyükçe bir tencere ile su kaynatılıp, içersine mantılar ve nohut (eğer kuşbaşı konacaksa önceden haşlanıp o da suya atılır) atılır. Mantılar suyun yüzüne çıkıncaya kadar kaynatılır. Pişen çorbanın üzerine ayrı bir tavada yağ ile salça kavrulup içine nane ve limon suyu da ilâve edilerek birkaç dakika pişirilip dökülür.

²² Kıyma kuş etinden de hazırlanabilir. Kuş eti kemiği ile beraber iyice dövülerek, kıyma hâline getirilir.

Not: İsteğe göre, yağlı hamur hazırlanıp, un yardımı ile şeritler haline getirilir ve küçük küçük kesilerek yağda kızartılıp servis yapılırken çorbanın üzerine konabilir.

Tırşik (I)

Malzeme: 1 kg pancar (yılan/gavur pancarı), 1 su bardağı dövme, 1 su bardağı haşlanmış nohut, 1 kaşık biber salçası, 3 kaşık nar ekşisi, 1 baş sarımsak, 1 çay bardağı yağ, tuz, karabiber, pul biber.

Yapılışı: Pancar ince ince doğranır, yağ ve salça ile iyice kavrulur, nar ekşisi ve baharatlarla terbiye edilip suyu konur. Kaynamaya başladıktan sonra içine yıkanmış dövme, nohut ve sarımsak katılır. Çorba kıvamında pişirilerek bulgur pilâvı ile servis yapılır.

Not: Bu çorbadan senede 7 defa yiyen kişinin hiçbir hastalığının kalmayacağına inanılır.

Tırşik (II)

Malzeme: 1 kg pancar (yılan/gâvur pancarı), 1 su bardağı dövme, 1 su bardağı haşlanmış nohut, 1 kase yoğurt, 3 kaşık nar ekşisi, yeterince un, tuz.

Yapılışı: Temizlenip yıkanan dövme bir süre haşlanır, içerisine haşlanmış nohut ilâve edilir, biraz daha kaynatıldıktan sonra yoğurt ve nar ekşisi katılır. Pişmeye yakın ince kıyılmış pancar konulur ve üzerini kapatacak şekilde un serpilir. Ocaktan alınan tencerenin ağzı kalın bir bezle²³ kapatılarak ekşimeye bırakılır. Ertesi gün tencerenin ağzındaki hamur alınıp birkaç saat pişirilir. Çorba kıvamında servis yapılır.

Not: Tırşığı pişiren kişi, tencerenin ağzını akşamdan kapatırken; “Ekşimezsen seni dökerim,” dedikten sonra bir kalıp sabun alıp tencerenin kapağının üzerine koyarak; “Sabaha kadar sabun gibi köpür” der, üzerini şalvarı ile iyice kapatır.

²³ Halk arasındaki inanışa göre, tencerenin ağzına kavgacı, yaman bir hanımın şalvarı örtülürse daha çabuk ekşir.



Sütlü Çorba

Malzeme: 1 litre süt, 1 su bardağı pirinç/dövme, karabiber, tuz.

Yapılışı: Pirinç/dövme yıkandıktan sonra tuzlu suda bir süre haşlanır. Daha sonra sütü ilâve edilir. Piştikten sonra üzerine karabiber atılır.

Not: Dövmeyle pişirilirken içerisine mısır yarması da ilâve edilebilir.

Tarhana Çorbası

Malzeme: 2 tabak kurutulmuş tarhana²⁴, 1 kaşık biber salçası, sarımsak, nane, 1 kaşık yağ, tuz.

Yapılışı: Birkaç saat öncesinden su ile ıslatılan tarhana yumuşadıktan sonra bir tencereye alınır. Üzerine su eklenip elle iyice ezilir, kaynayıncaya kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 5-10 dakika daha pişirilir. Aynı bir tavada yağ ile salça kavrulur, üzerine dövülmüş sarımsak ve nane ilâve edilerek sosu hazırlanır ve çorbanın üzerine dökülür.

Not: Tarhana çorbası, özellikle içli köftenin yanına yapılır.

Yoğurtlu/Katıklı Çorba

Malzeme: 2 su bardağı dövme, 1/2 kg yoğurt, bir tutam pancar yaprağı veya ıspanak, 1 su bardağı haşlanmış nohut, sarımsak, nane, tuz.

Yapılışı: Dövme tuzlu suda bir süre haşlandıktan sonra içerisine doğranmış pancar veya ıspanak yaprağı ilâve edilir, ara ara ağaç kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Soğuduktan sonra nane, sarımsak ve yoğurtla karıştırılarak servis yapılır.

²⁴ Tarhana yazın hazırlanan kışlık yiyeceklerdendir. Dövme haşlanır, soğuduktan sonra torbada süzölmüş katıkla (yağsız yoğurt) yoğrulur. Yoğururken, isteğe göre içerisine çörekotu, kekik, mısır yarması, nohut vs. katılabilir. Bez torbalarda ekşimesi için bir gece bekletilir. Ertesi gün, elle şekil verilerek unlanmış bir bezin üzerine, veya tahtaya serilerek kurutulur.

Un Bulamacı

Malzeme: 2 su bardağı un, 2 kaşık tereyağı, su, tuz.

Yapılışı: Eritilmiş yağda un pembeleşinceye kadar kavrulur, sonra su ilâve edilerek sürekli karıştırılır. Koyulaşmaya başlayınca ocaktan indirilip servis yapılır.

Not: Un bulamacının içerisine, pişerken pirinç de konursa, yemeğin adı "dişli" olur.

SALATA ve TURŞULAR

Patlıcan Salatası

Malzeme: 6 patlıcan, 1/2 kg yeşil biber, 2 domates, 3-4 diş sarımsak, maydanoz, yeşil nane, 2 baş soğan, 1/2 çay bardağı zeytinyağı, nar ekşisi, kırmızı biber, tuz.

Yapılışı: Közlenen biber ve patlıcanların kabukları soyularak küçük küçük doğranır. Üzerine ince doğranan soğan, domates, maydanoz, nane ve sarımsak ile nar ekşisi, zeytinyağı, tuz ve biber ilâve edilir.

Lahana Salatası

Malzeme: 1 kg lahana, 1/2 kaşık biber salçası, 2 limon, pul biber, 3 diş sarımsak, tuz.

Yapılışı: Lahaneler küçük küçük doğranıp tuzlu suda haşlanır. Soğuduktan sonra üzerine salça, dövülmüş sarımsak, limon suyu ve pul biber ilâve edilerek karıştırılır.

Acele Turşu

Malzeme: 3 patlıcan, 300 g sivri biber, 3 diş sarımsak, kuru nane, nar ekşisi, tuz.

Yapılışı: Patlıcanlar ince, yarım ay şeklinde doğranarak bir süre tuzlu suda bekletilir. Daha sonra suyu sıkılıp, doğranan biberlerle birlikte kaynar suya atılır ve yumuşayınca kadar kaynatılır. Soğuduktan sonra içerisine dövülmüş sarımsak, nar ekşisi ve nane katılır.



Humus

Malzeme: 5 su bardağı haşlanmış nohut, 2 limon, 1 su bardağı tahin, 1 kahve fincanı zeytinyağı, 3 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı sumak, 1/2 demet maydanoz, kırmızı biber, tuz.

Yapılışı: Haşlanmış nohudun kabukları soyulup püre hâline getirilir; tahin, su ve limon eklenerek iyice karıştırılır. Daha sonra dövülmüş sarımsakla biber ve tuz ilâve edilir. Karışım, bir tabağa alınarak, üzerine maydanoz, biber ve sumak serpilir, zeytinyağı gezdirilir.

Temizlik²⁵ Salatası

Malzeme: 1 demet temizlik (semizotu), 2 domates, 1 baş soğan, 1 demet maydanoz, nane, nar ekşisi, 1 fincan zeytin yağı tuz.

Yapılışı: Sebzeler doğrandıktan sonra bütün malzemeler karıştırılır.

Semizotu Cacığı

Malzeme: 1 demet semizotu, 1/2 kg yoğurt, nane, 3 diş sarımsak, tuz.

Yapılışı: Semizotu küçük küçük doğranıp, içerisine yoğurt, dövülmüş sarımsak, nane ve su katılıp karıştırılır.

REÇELLER

İncir Reçeli

Malzeme: 2 kg incir, 1 kg şeker, 1 çay kaşığı limon tuzu.

Yapılışı: İçleri açılan incirler, bir siniye veya tahta üzerine dizilerek 3-4 gün güneşe konup kurutulur. Kuruyan incir küçük küçük doğranır. Bir tencereye, su, şeker ve limon suyu konup şurup hâline gelince, incirler içine atılır, biraz daha pişirilip soğuması beklenir.

²⁵ Semizotu yendiğinde, bağırsakları temizlediği için Kadirli'nin bazı köylerinde "temizlik" adı verilir.

Turunç Reçeli

Malzeme: 10 adet turunç kabuğu, 1 kg şeker, bir tutam limon tuzu.

Yapılışı: Turunçların kabukları üçgen şeklinde doğranıp bir ipe dizilerek suda haşlanır (acısının gitmesi için). Başka bir kapta şekerle su kaynatılıp limon tuzu ilâve edilerek şurup hâline getirilir. Turunç kabukları ipten çıkarılarak şuruba atılır, 1-2 saat pişirilir.

TATLILAR

Kadirli ve çevresinde sıcak iklimin etkisiyle tatlı kültürü fazla gelişmemiştir. Her yerde olduğu gibi burada da lokma, lokum, süt-laç, palıza, un helvası, "evraç" (oklava) tatlısı, kabak tatlısı, baklava vs. yapılmaktadır. Bunların herhangi bir orijinalliği olmadığı için tarifini vermiyoruz.

Kastamonu'da Doğada Kendiliğinden Yetişen Bitki ve Meyvelerle Beslenme

Batı Karadeniz bölgesinde yer alan Kastamonu, yağışlı iklimi, ormanlarla kaplı dağları, dağlar arasındaki verimli ovaları ve denize kıyısı olması dolayısıyla zengin bir bitki örtüsüne sahiptir. Bu doğal zenginlik, beslenme geleneklerine de yansımış, halkın beslenmesinde önemli bir etken durumuna gelmiştir. Bu makalede Kastamonu'da doğada kendiliğinden yetişen bitki ve meyvelerden nasıl yararlanıldığı üzerinde durulacaktır.

Bu konuyu, beş bölüm hâlinde kısaca ele alacağız:

I. Yabanî meyveler

- a. Ahlat-yabanî armut
- b. Yabanî elma
- c. Yabanî fındık
- ç. Kızılıçık-kiren
- d. Alıç
- e. Yabanî çilek-dağ çileği
- f. Yabanî erik
- g. Yabanî kiraz-kuş kirazı

* Kültür Bakanlığı HAGEM Emekli Genel Müdürü (Kastamonulu)

** Kastamonulu Emekli İlkokul Müdürü

h. Yabanî ceviz

1. Kestane

i. Böğürtlen

j. Yabanî incir

II. Otlar, yabanî sebzeler

a. Ebe gümecî

b. Yelmik

c. Isırgan

ç. Mancar

d. Kekik

e. Nane

f. Madımak

g. Kuzu kulağı

h. Yağlıca

1. Kösküç

III. Çiçekler

a. Kuşburnu-yabanî gül

b. Çiğdem

c. Yabanî orkide-salep

ç. İhlamur

IV. Mantarlar

a. Gelincik

b. Duvaklıca

c. Koç

ç. İçi kızıl

d. Ayıca

e. Mıkcık



f. Tel teli-Tellice

g. Kanlıca

h. Tavukayağı

V. Çamdan elde edilenler

a. Soymuk

b. Çam sakız

Yabanî Meyveler

Kastamonu toprakları; iklimi ve arazi yapısı dolayısıyla birçok yabanî meyvenin yetişmesine müsaittir. Bunlardan nasıl yararlanıldığı, halkın beslenmesine katkılarını sırasıyla inceleyelim.

a. Ahlat-yabanî armut: En yaygın doğal meyvedir. İrili-ufaklı, tatları farklı birçok yabanî armut yetişir ilde. Ahlat, yabanî armutun genel adıdır. Dağ taş ahlatla doludur. Bir ara, 1970'li yıllarda ilin kalkınması için yabanî armutlara, iyi cins armut aşılınması gündeme gelmiş, Kastamonu ve Çankırı'da binlerce ahlat aşılınmışsa da, yetişen armutlar iyi korunmadığından, ürün alınırken dallar kırılmış, emekler ziyân olmuştur.

Ahlatlar, olgunlaşınca özellikle çocuklar tarafından yenir. Tarla içindeki ve sınırlardaki ahlatların ise meyveleri olgunlaşınca arazi sahipleri tarafından toplanır. Toplanan ahlatlar iki şekilde değerlendirilir. Pekmez ve kavut yapılarak.

aa. Kavut: Olgun ahlatlar toplanır ve yıkanır. Bıçakla ikiye ayrılarak, güneşte kurutulur. Kurutulan ahlatlar, değirmende un hâline getirilir. Öğütme sırasında, içine kavrulmuş buğday ve mısır da katılırsa daha lezzetli olur. Elde meyve unu, sade olarak yendiği gibi içine şekerli su katılarak da, değerlendirilir. Elde edilen hamur, kışıkla yenir.

ab. Pekmez: Dallarından toplanan olgun, ahlatlar önce yıkanıp temizlenir, daha sonra büyük kazanlarda kaynatılır. Çabuk pişmesi için ahşap tokmaklarla dövenler de vardır. Kazanda pişen ahlatlar, temiz çuvalara doldurularak sıkılır. Suyu posasından ayrılır. Elde edilen ahlat suyu, kazan veya büyük tencerelerde koyulaşınca

kadar kaynatılır. Bu sırada, burukluğunu almak için içine bir miktar pekmez toprağı katılır. Ahlat pekmezi; küp, kavanoz veya ahşap kovalara dökülerek kışa saklanır. Bu pekmeze yörede “ekşi” diyenler de vardır. Özellikle kışın sulandırılarak pilâv, çörek, etli ekmek yanında kaşıkla içilir. Küçük çocuklara, loğusa kadınlara içirilir. Çok lezzetlidir. Bazı köy kadınları, ahlatla birlikte yabanî elma ve alıçı da birlikte kaynatıp pekmez yaparlar.

ac. Ahlat hoşafı: İyi cins elma ve armut ağacı olmayan aileler; büyük, nispeten tatlı ahlatları, ikiye üçe kaklayıp tahta üzerinde kuruturlar. Kurutulan ahlatlar, kışın kaynatılarak, içine biraz da şeker ilâve edilerek pilâv, makarna, börek, çörek yanında yenir.

b. Yabanî elma: Kastamonu arazisinde irili ufaklı, tatları değişik ancak çoğu ekşi birçok yabanî elma yetişir. Genel adı, “ekşi elma”dır. İlde adı, “Kastamonu elması” diye ün yapmış, “Amasya elması” diye de bilinen elma çok miktarda yetiştiğinden genellikle yabanî elmanın yüzüne bakan olmaz. Sadece çocuklar, çobanlar tarafından tüketilir. Tadı iyi olanlar ahlatla birlikte pekmez yapımında kullanılır. Yabanî elma ve armut fidanları doğadan sökülerek bahçelere dikilir, iyi cins armut ve elma aşılır. Ahlat ve yabanî elmalardan geriye kalanlar; “kurdun kuşun hakkı” olarak genellikle kuşlar, böcekler ve meyve kurtları tarafından tüketilir.

c. Yabanî fındık: Özellikle dere kenarlarında yetişir. Fındıklar içlendiği zaman, genellikle çocuklar tarafından yaş olarak tüketilir. Bir bölümü de üzerinde kuruyup yere dökülür. Bunlar, bir süre güneşte kurutulur. Kabukları kırılarak yenir. Tarlaların kenarında çok sayıda fındık ağacı bulunanlar, kurutulmuş fındıkları kış mevsimine saklarlar. Uzun kış günlerinde çocuklara vermek için...

ç. Kızılçık-kiren: İlin doğal zenginlikleri arasında ön plânda yer alır. Özellikle dere kenarında kendiliğinden yetişir. Meyvesi, olgunlaşınca yaş olarak yenir. Ayrıca, kazanlarda kaynatılıp çuvalara doldurulup suyu çıkarıldıktan sonra tekrar kaynatılarak elde edilen pelte “ekşi” adıyla küplerde, ahşap kovalarda saklanır. Sonbaharda ve kışın sulandırılarak içilir veya etli ekmek, çörek, pilâv, erişte yanında “soğukluk” olarak sunulur. Kastamonu’nun ünlü etli ekme-



ğinin en hazmettirici yoldaşı kızcılık ekşisidir. Kızcılık, kentsel alanda ise taze yenildiği gibi, kompostosu pişirilir, reçeli de yapılır.

d. Alıç: En çok yetişen doğal meyvelerdendir. Sonbaharda eylül ve ekim aylarında olgunlaşan alıçlar, genellikle çiğ olarak tüketilir. İplere dizilerek ilçe veya şehirde satılır. Sadece alıçtan pekmez yapıldığı seyrek olarak görülür. Ahlat, yabanî elma pekmezlerine tat vermesi için, bu meyvelerle birlikte kaynatılır. Alıçtan çekirdekleri ayıklanarak marmelât ve reçel yapıldığı da görülür. Alıça, muşmula (döngel, beşbüyük) aşılanır.

e. Yabanî çilek-dağ çileği: Kastamonu ormanlarında haziran, temmuz aylarında bol miktarda yetişir. Küçük fakat lezzetli ve hoş kokuludur. İlk toplananlar sade veya üzerine biraz şeker dökülerek yenir. Bollaşınca, reçel yapmak için toplanır.

f. Yabanî erik: İlde değişik tatlarda, irili-ufaklı çok sayıda yabanî erik yetişir. Halk arasında “acı erik” olarak adlandırılırlar. Tatları genelde acıdır, ekşidir. Kaliteli, değişik türlerde (üryani, mürdüm, sarı erik, pazar eriği, patdüşen, can eriği gibi...) erikler bol miktarda yetiştiğinden, yabanî eriğin yüzüne pek bakan olmaz. Kurda kuşa kalır meyveleri... Olgunlaşınca bazılarının meyveleri çocuklar ve çobanlar tarafından yenir. Olgunlaşma öncesi bazı erikler “ebe” denilen, ecış bücüş yenilebilir meyveler hâline gelirler. Gerek iyi cins eriklerdeki, gerekse yabanî eriklerdeki “ebe”ler çocukların ağzına ilk degen bahar meyveleridir.

g. Yabanî kiraz-kuş kirazı: Kuşların yedikleri kirazların çekirdeklerini bıraktıkları yerlerde kendiliğinden yetişen kirazlardır. Aşılı olmadıklarından meyveleri küçüktür. Ancak, tatları iyidir. Olgunlaştıklarında (mayıs-haziran) büyük-küçük herkesin ilgisini çeker. Çok büyük ağaçları vardır. Bu ağaçlardaki meyvelerin bir bölümünü de kuşlar gagalarlar.

h. Yabanî ceviz: Kargaların araziye attığı, sincapların toprağa gömdüğü cevizlerden, kendiliğinden yetişir. Genelde, ildeki bütün cevizler kaliteli olduğundan bu cevizlerden de iyi ürün alınır. Sahipsiz arazide yetişen cevizler, ağustos ayında içlendiğinde taze olarak, genellikle çocuklar ve çobanlar tarafından tüketilir. Ekim

ayında olgunlaşan cevizler, toplanarak kurutulur. Her ailenin bahçesinde yeteri kadar ceviz ağacı bulunduğundan, tabiattaki cevizlere genellikle ceviz ağacı olmayan aileler ilgi gösterir. Bahçe cevizlerine göre meyveleri daha küçüktür.

1. Kestane: Sahil ilçelerinde Cide, İnebolu, Bozkurt, Abana, Çatalzeytin ormanlarında kendiliğinden yetişir. Meyveleri ekim, kasım aylarında toplanarak çiğ veya kaynatılarak yenir. Ayrıca; soba, mangal, ızgara üzerinde közlenerek kebabı yapılır.

i. Böğürtlen: İlde çok miktarda, irili-ufaklı böğürtlen yetişir. Böğürtlenin haziran-temmuz aylarında olgunlaşan meyveleri taze olarak yenir. Reçeli yapılır. Özellikle sahil ilçelerinde böğürtlen reçeli ne ilgi büyüktür.

j. Yabanî incir: Sahil ilçelerinde yetişir. Meyveleri biraz buruk olsa da çocuklar ve bahçesinde iyi cins inciri olmayanlar tarafından yenir. Beğenilmeyenler "kurdun, kuşun hakkı" olarak dalında bırakılır. Yabanî incirin biraz tatlı olanlarının meyveleri reçel yapımında da kullanılır.

Otlar, Yabanî Sebzeler

a. Ebegümeci: İlde en çok sevilen yabanî bitkidir. Serin ve nemli yerleri sever. "Yaban ebegümeci", "karagöz ebegümeci" olmak üzere iki türü vardır. Yaban ebegümeci ormanlarda, diğeri kırlarda ve dere kenarlarında yetişir. Yaban türü daha değerlidir. Karagöz türünün salatası ve yemeği yapılır. Yaprakları ve çiçekleri kurutularak kışın değerlendirilir. Ebegümecinden şu yemekler yapılır:

Ebegümeci pilâvı

Malzemesi: Köy bulguru, ebegümeci, ayran, yoğurt, soğan, domates, yeşil biber, tereyağı, kırmızıbiber, maydanoz, nane.

Yapılışı: Tencereye bulgur, ince kıyılmış soğan, biber, ayran konularak kaynamaya bırakılır. Ebegümeci yaprakları ince ince doğranarak ilâve edilir. Rendelenmiş domates de eklenir. Tuz konur, koyulaşınca kadar kaynatılır. Bulgur tam pişince ocaktan almadan önce; yumurta, yoğurt, az un ile çırpılarak içine konur. Bir taşım kaynatılır, ocaktan indirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı, kırmızı



zı biber dökülür. Taze maydanoz, nane ilâve edilir. Servise hazır duruma gelmiştir.

(Kaynak kişi: Emekli Öğretmen Tefrika Erkulu; 58 yaşında, tahsili eğitim enstitüsü mezunu, annesinden öğrenmiş.)

Ebegümeci sarması

Malzemesi: Ebegümeci, ince bulgur, yoğurt, nane, maydanoz, tuz, tereyağı.

Yapılışı: İnce bulgur, yoğurt, nane, maydanoz, tuz karıştırılarak iç hazırlanır. Ebegümeci yaprakları iyice yıkanır, haşlanır. Hazırlanan iç, ebegümeci yapraklarının içine konularak, dolma yapılır. Pişirilen ebegümeci dolmasının üzerine, yoğurtlu sarımsak dökülür. Üzerine de kızdırılmış tereyağı dökülerek servis yapılır.

(Kaynak kişi: Emekli Öğretmen Tefrika Erkulu; 58 yaşında, Eğitim Enstitüsü mezunu, annesinden öğrenmiş.)

Başka bir tarif: İnce kısırlık bulgur, temizlenir, yıkanır. Yağ, kuru soğan ile kavrulur, içine bulgur katılır. Bir miktar dereotu, maydanoz eklenir, iç hazırlanır. İri ebegümeci yaprakları toplanır, saplarından ayrılır, yıkanır. Sıcak suda börttürülür (haşlanır). Hazırlanan iç, yapraklara tek tek konur, kapatılır (yaprak dolması gibi). Tencereye dizilir, üzerine bir miktar, su, sıvı yağ konur. Pişmeye terk edilir. Daha sonra servise hazırlanır. Yerken üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

(Kaynak kişi: Ev hanımı Vasfiye Tan; ilkokul mezunu, 63 yaşında, annesinden öğrenmiş.)

b. Yelmik-yelmük: Yelmik, otların padişahı olarak kabul edilir. Halk arasında bu adla bilinir. Aynı zamanda, "baharın vatandaş ağzı tadı" olarak bilinen yelmik her çeşit toprakta yetişir. Bilhassa çayırarda, buğday tarlalarında yetişen yelmikler toplanır.

Azamî altı uzun yaprak şeklindedir. Altı yaprağı geçen yelmik kocamış sayılır, yenilmez. Yelmik serme (yufka) ekmeğe sarılarak, hafif tuz da katılarak yenir.

c. Isırgan: Bir kır bitkisi olan ısırganın boduru ve bir metreye kadar uzanan türleri vardır. Her toprakta yetişir. Isırganın üzerinde

mevcut tüy gibi dikenlerinde karınca asidi vardır. Isırgana adını yakıştıran bu asittir. Değdiği cilt üzerinde yanma ve kızarma yapar. Yenen kısmı şifalı yapraklarıdır. Toplanarak kurutulur, saklanır, daha sonra değ lendirilir.

Isırgan pilâvı

Yapılışı: Bulgur, temizlenir yıkanır. İnce doğranmış soğanlar, salça ile yağda öldürülür.  zerine doğranmış ısırgan yaprakları, bulgur ile birlikte dökülür. Biraz su ilâve edilir, pişmeye bırakılır. Tuz eklenir. İyice pişip pilâv hâline geldikten sonra, bir tavada eritilen yağ üzerine dökülür, servise hazırlanır. (Ekşili pilâv olması arzu edilirse içine yoğurt veya ayran da katılabilir.

(Kaynak kişi: Ev hanımı Vasfiye Tan; ilkokul mezunu, 63 yaşında, annesinden öğrenmiş.)

Isırganın, ayrıca ıspanak gibi pişirildiği, kavrularak üzerine yumurta kırıldığı da görülür.

 . Mancar: Bahçe ve tarla kenarlarında yetişen bir çeşit ottur. Genellikle ilkbaharda taze iken bıçakla topraktan toplanır. Kökleri temizlenir. Su ile yıkanır. Doğranır, salatası yapılır. Sıvı yağ, tuz, limon katılır. Arzu edilirse salatasının üzerine yoğurt da dökülür.

d. Kekik: Yurdumuzda pek yaygın olan kekik, genelde bir dağ bitkisidir. Özellikle ev yemeklerin çeşni verdiği için, bağlarda, bahçelerde de yetiştirilir.

Kekik otunun yaprakları yumurta biçiminde olup, alt kısımları biraz tüylü,   ekleri pembe ya da beyazdır. Kendine özgü hoş bir kokusu vardır.

Yaprakları sapları ile birlikte toplanır, demetler hâlinde gölgede kurutulur. Kuru nane gibi ufalanarak kullanılır. Et yemekleri,  or-balar başta olmak üzere her çeşit yemeğe katılır.

e. Nane: Kolay yetişen hoş kokusu olan bir bitkidir. Su nanesi, yaban nanesi, yeşil nane gibi  eşitleri vardır. Bahçelerde yetiştirilen ve yemeklerde kullanılan nane yeşil nane cinsidir. Başlangıçta dağda kendiliğinden yetişen nane de maydanoz, dere otu gibi daha sonra kültür bitkisi hâline gelmiştir.



Saplarından ayrılan nane yaprakları kurutulur. Ufalanır, kavanozlarda ilerde kullanılmak üzere saklanır. Arzuya göre bazı yemeklere ve çorbalara ekilir.

f. Madımak: İlkbaharda kırlarda, boş tarlalarda biter. Toplanarak, madımak pilâvı, çorbası yapılır. Madımak pilâvı, çorbası, ebegümeci pilâvı ve çorbası gibi pişirilir.

g. Kuzu kulağı: İlkbaharda topraktan ilk fışkıran ekşi otlardandır. Dört yapraklı iken toplanır. Tuzlanarak taze taze yenir. Salatası yapılır.

h. Yağlıca: İlkbaharda sulak yerlerde yetişen bir otsu bitkidir. Isırgan gibi hem çorbaya hem de pilâva katılır. Ebegümeci pilâvı gibi pişirilir. Çorbasına yoğurt da katılır.

ı. Kösküç: Sonbaharda tarlalar sürülürken toprağın içinden toplanır. Genellikle fındık büyüklüğünde bir bitki yumrusudur. Siyah kabukları soyularak içindeki beyaz kısım yenir. Kösküçlü pilâv da çok lezzetlidir. Kösküçler, piştiği zaman pilâvın içinde et gibi olur.

Çiçekler

a. Kuşburnu-yabanî gül: Kırlarda yetişen yabanî güllerin, çanak yapraklar bölümünün altındaki tohumları koruyan yumru bölüm sonbaharda kızararak kurur. Halk arasında “kuşburnu” olarak bilinir. Tamamı kızardıktan sonra toplanan kuşburnuların, yumuşamış kırmızı etleri, çocuklar tarafından yenir.

Diğer yandan kuşburnunun tohumları ayrılarak reçel, marmelat yapılır. Kurutularak kışa saklanır. Kışın kaynatılarak suyu içilir. C vitamini bakımından çok zengin olan kuşburnunun kansızlığa, nezle ve gribe, sindirim sistemi hastalıklarına iyi geldiğine inanılır.

b. Çiğdem: İlkbaharda açan sarı çiğdemlerin köklerindeki yumrular soyularak taze taze yendiği gibi, pilâvın içine katılarak da değerlendirilir. Pişen pilâva “çiğdem pilâvı” denir.

c. Yabanî orkide-salep: Patates şeklinde yumrusu olan, uzun ömürlü, otumsu bir çiçektir. Gövdesi düz ve kırmızı, mor çiçekleri vardır. Üst yaprakları sapını bir kılıf şeklinde sarar.

Avrupa ve Anadolu'da çayırlarda, yamaçlarda ormanlık alanlarda yetişir. Salep denilen yavru yumrular toplanır. "Salep" bütün yabancı orkidelere verilen genel addır.

İyice temizlendikten sonra, yumrular ayran, su veya sütle kaynatılır. Kaynatılmış yumrular çarşaf lar üzerinde veya yorgan iğnesi yardımı ile ipe dizilmek suretiyle güneşe asılır ve kurutulur. Bu yöntem Kastamonu salebinin elde edilışinde de kullanılır. Kazalarda toplanan salepler il merkezine, oradan da İstanbul ve İzmir'de bulunan salep komisyoncularına satılır.

Yumrular, kurutulduktan sonra dövölerek veya kahve gibi özel değirmenlerde un hâline getirilir. Baharatçı dükkânlarında bol miktarda bulunur. Su ile veya sütle kaynatılarak bol bol içilir. Soğuk algınlığında, mide üşütmelerinde, nefes darlığında sütle içilip şifâ bulunur.

Salep veya botanikteki adı ile "tubera salep" eczacılıkta yakın zamanlara kadar değişik preparatlar hâlinde balgam söktürücü, göğüs yumuşatıcı olarak kullanılmıştır.

Hâlen salep daha çok ölkemize has bir içecek hâlinde ve gıda sanayinde kullanılmaktadır. Osmanlı Devleti'nin sınırları içinde bulunan ve kültürümüzden etkilenen pek çok Balkan ve Ortadoğu ülkesinde içilmek ve dondurmaya konulmak üzere salep aranmaktadır.

Uzun yıllar bu gayeler için kullanılan salep, soğuk kış gecelerimizi ısıtan, kısık sesimizi açan, göğsümüzü yumuşatan hoş tadı ile sıcak yaz günlerinde aradığımız Maraş dondurmasının içinde bulunan, eski, tarihî bir ilâçtır.

Yumrulu orkideler genellikle iki yumru taşırlar. Birisi önceki yıla diğeri yeni yıla aittir. Salep elde edilışinde yeni yılın yumrusu kullanılır. Genellikle bitkiler çiçek açtığında, salep toplayıcılar özel çapa ve demir çubuklarla, bitkinin etrafını kazar, yumruları çıkartır, yeni yumruyu alır, geri kalan kısımları bir kenara atarlar. Oysa tekrar toprağa gömmek gerekir. Gelecek yıl tekrar yeni bir yumru elde etmek için. Kastamonu civarında eski yumruya "ebesi", yenisine ise "iyisi" diye isim verilir.



ç. **İhlamur:** Kastamonu sahil kesimi ormanlarında bol miktarda ihlamur ağacı bulunmaktadır. İhlamurun ilkbaharda dal uçlarında çıkardığı bazı yapraklarıyla çiçekleri beslenmede kullanılır. İhlamur yaprakları ve çiçekleri kaynatılarak taze taze içildiği gibi, kurutulularak daha sonra da kaynatılarak içilir. Soğuk algınlığına, boğaz ağrılarına, nezle ve gribe iyi geldiğine inanılır. Mide için de yararlıdır.

Mantarlar

Kastamonu toprakları, ormanlarda yetişen mantarlar bakımından çok zengindir. Her yağmur yağışından sonra orman ağaçları altında çeşitli mantarlar biter. Yağmur yağdığı sürece kış mevsimi hariç her mevsim mantar biter ve halkın beslenmesinde parasız bir beslenme unsuru olur. Köylerde mantara “köylünün eti” denir. Besleyici değeri yüksektir.

Mantarların bir bölümü sadece tuzlanarak çiğ olarak yenir: *Gelincik* gibi. *Duvaklıca*, *ayıca*, *kanlıca*, *içi kızıl* daha çok kor üzerinde közlenerek yenir. *Koç*, *kanlıca*, *ayıca*, *tavuk ayağı*, *telteli-tellice*, *mıkcık* gibi mantarların çeşitli yemekleri de yapılır.

Bunlardan ilginç bulduğumuz yemekleri sıralamaya çalışacağız:

Mantarlı ekmek

Yapılışı: Ormandan toplanan koç, kanlıca, tellice türü mantarlar yıkanıp temizlendikten sonra haşlanır. Haşlanan mantarlar küçük parçalar hâlinde doğranır. Son zamanlarda blendırlarda da çekilmektedir.

Doğranan mantar parçaları; soğan ve baharatla yağda kavrulur. Hazırlanan bu ekmek malzemesi yufkanın içine konur, sac üstünde pişirilir. İsteyene yağlanarak, isteyene yağsız olarak yapılır. Yağ sonradan ekmek üstüne sürülebilir veya özel bir araçla yağlanır. Soğuklukla (ekşi, komposto, ayran) birlikte sunulur.

Mantarlı mıklama

Malzemesi: (6 kişilik): 1 kg. koç veya kanlıca mantarı, 200 gr. soğan, 2 kaşık margarin, 6 yumurta, tuz, biber.

Yapılışı: Mantarlar yıkanır, temizlenir, kaynar suda haşlanır, ince ince doğranır. Bir tavada doğranmış soğan yağda hafifçe kavrulur.

Mantarlar doğranmış şekilde bu karışımın içine atılarak, kavurma işlemi yapılır. Kavrulmuş mantara az miktarda su katılarak kaynatılır. Bu sırada tuz ve biber de ilâve edilir. Pişince üzerine kişi sayısına göre yumurtalar kırılır. Yumurtalar pişinceye kadar üstü bir kapla kapatılır, kaynamaya bırakılır.

Her tabağa yumurtalı bir bölüm düşecek şekilde servis yapılır. Mevsime göre yeşil soğan da kullanılabilir.

Mantar böreği

Malzemesi: Mantar, yufka, yağ, soğan, tuz, yumurta

Yapılışı: Mantarlar yıkanıp haşlanır, incecik kıyılır. Yağ, soğan, yumurta ve mantar konularak kavrulur. Yufkalar arasına yağ, mantar konularak, börek hazırlanır. Tepsi fırında pişirilir. Sigara böreği gibi de yapılır, yağda kızartılır ve sunulur.

(Kaynak kişi: Emekli Öğretmen Tefrika Erkulu; 58 yaşında, eğitim enstitüsü mezunu, annesinden öğrenmiş.)

Mantar güveci

Malzemesi: Kanlıca mantarı, kuru soğan, domates, yeşil biber, yumurta, pirinç, tuz, yağ.

Yapılışı: Mantarlar küçük küçük doğranır. Soğan, yağ, yumurta, yeşil biber, domates ile piyaz hazırlanır. İçine mantarlar konup, pişirilir. Pişmeye yakın içine pirinç konur, biraz daha pişirilir. Daha sonra servis yapılır.

Mantar paçası

Malzemesi: Mantar, yumurta, süzme yoğurt, sarımsak, nişasta, tuz, tereyağı, su.

Yapılışı: Haşlanmış kanlıca mantarları kıyılır. Bir tencereye mantar, yumurta, süzme yoğurt, nişasta, sarımsak konularak bir miktar su ilâve edilip, kaynatılır. Koyulaşınca üzerine kızdırılmış yağ dökülerek servis yapılır.

(Kaynak kişi: Emekli Öğretmen Tefrika Erkulu; 58 yaşında, eğitim enstitüsü mezunu, annesinden öğrenmiş.)



Mantar közleme veya kızartması

Yapılışı: Mangalda veya ocakta odun korlarının üzerine kanlıca, duvaklıca, içikızıl, ayıca türündeki mantarlar sapları yukarıya doğru konarak közlenir. Mantarların içine bir miktar tuz konması gerekir. Közlenen mantarlar, serme denilen yufka ekmeğe sarılarak yenir.

Yine bu tür mantarlar tavada, bir miktar sıvı yağ içinde kızartılarak da yenilebilir. Ancak daima közleme mantar tercih edilir.

Mantarlı pilâv

Bulgur veya pirinç pilâvının içine haşlanmış; koç, kanlıca, tellice, mıkçık mantarları katıldığı takdirde et görevini görürler.

Çamdan Elde Edilenler

a. Soymuk: İlkbaharda çamlara su yürüdüğünde, genç çamların gövdesindeki kalın kabuktan bir bölüm sıyrılır. Altından çamın beslenmesini sağlayan ince beyaz deri gibi iç kabuk çıkar. Keskin bir bıçakla bu beyaz iç kabuk ince dilimler hâlinde kesilip alınır. Üzerine biraz şeker dökülerek yenir. Soymuk elde etmek için, çamların gövdelerinde geniş ve büyük yaralar açmak doğru değildir.

b. Çam sakızı: Soymuk elde etmek için çam gövdesinde açılan gedikten bir süre sonra reçine ve sakız damlamaya başlar. Sonbaharda reçineler toplanır. Reçinelerin yanındaki beyaz sakız bölümlerini ayırt edebilen kadınlar, bunları toplayarak çiğnemeleri için gençlere, çocuklara verirler.



Kayseri'den İstanbul'a Yerel Tatlar

Anneanne, anne, kızı ve torundan oluşan, dört kuşak kadının aynı mekân ve zamanda bulunduğu büyük, kalabalık evlere geçmişini ve şimdini borçlu olmak artık herkese nasip olmuyor. Ben bu konuda şanslıyım. Reçel yapmanın bile büyük bir törene dönüştüğü, her kafadan bir sesin çıktığı şenlikli bir evin içinde bazen kendimi patırtı ve gürültü içinde yaşayıp giden güneyli bir İtalyan ailesinin hayatını anlatan bir film karesinin içindeymiş gibi hissediyorum.

İstanbul'da doğan ve büyüyen bir çocuk olarak Kayseri'ye olan aşkımı öncelikle ilkokul yıllarında, yaz tatillerinde kısa süreliğine gittiğimiz bağ evinden, sonra da kuşkusuz o zengin "mutfak kültürü"nden çaldım.

Her ne kadar modern hayat; sıkışık zamanları, sağlıklı beslenme eğilimi ve kent kültürüyle bir zamanların "sofra geleneği"ni kaybolmaya bıraksa da Kayserililerin dediği gibi "gursak gavurgasını istiyor" (kursak kavurgasını istiyor, yani insan yemeye alışkın olduğu yemekleri istiyor).

Artık bu yemekler odun ateşinde değil de gazlı ocaklarda pişse bile lezzetinden fazla bir şey kaybetmiyor ya da büyük bir iştahla yediğimiz için bize öyle geliyor...

Buradaki yemek tariflerinin kaynak kişileri Seniye Çağlıaltuncu

* Yazar ve çevirmen.



(Kayseri, 1924), Gülsen (Kayseri, 1944) ve Mehmet (Kayseri, 1938) Bakkalbaşı'dır.

Pehli

(12 kişilik)

Yağlı bir kuzunun pirezolalık yeri

1/2 kg kuru soğan

3 baş sarımsak

2 kg patlıcan

1/2 kg yeşil biber

1 kg domates

1 yemek kaşığı domates salçası

Yeterince tuz

Yağlı bir kuzunun pirezolalık yeri komple alınır, kemikleri kasa-ba kırdırılır (parçalattırmadan), büyük tabanlı bir tencereye yerleştirilir. Ateşe konur. Kapak kapatılmadan et önlü arkalı kendi yağında kızartılır. Üstüne sırayla doğranmış soğan, sarımsak, doğranmış patlıcan, irice doğranmış yeşil biber (acı isteyen sivri biber koyabilir), iri doğranmış domates koyulur. İsteğe göre tuz konur, bir yemek kaşığı hafifçe sulandırılarak ezilmiş domates salçası eklenir. Kapağı kapatılarak kendi suyunda, yağında olgün ateşte pişirilir, ayrıca su ve yağ eklenmez (makbul olan odun ateşi közünde ağır ağır pişmesidir).

Fırınağzı

(12 kişilik)

2 kg pirezola

1 kg irisinden çarliston biber

2 kg domates

250 gr sivri, acı biber

150 gr koyun kuyruğu

1 tatlı kaşığı kekik

Yeterince tuz

Önce, 1 kg domates küp küp, acı, sivri biberler ince ince doğranır. Üstüne kekik ve biraz tuz eklenerek karıştırılır. Bir yanda tepeleri kesilerek içi boşaltılmış çarliston biberlerin içine bu doğranan sebze doldurulur. Bu işlem yapıldıktan sonra, kenarı yüksek, orta boy bir fırın tepsisine kuyruk doğranıp döşenir. Üstüne hazırlanan dolmuş biberler, onun üstüne pirzola döşenir. Kalan domates halka halka doğranarak pirzoları örtecek şekilde döşenir. Biraz daha tuz serpilir. 250 derece ısıda, fırında pişirilir. Ayrıca su ve yağ eklenmez.

Çemen

Pastırma yapılırken yüzüne kaplanan çemen, tek başına ekmeğe sürülerek sabah kahvaltısında ya da içki mezesi de olarak yenen bir yiyecektir.

Gerekli malzeme:

100 gr dövülmüş ceviz

3 yemek kaşığı kırmızı toz biber (acı olmayacak)

1 yemek kaşığı kimyon

2 yemek kaşığı çemen

2 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı tuz

1 baş sarımsak

1/2 kg kemik

Bir tencereye kemiğin üstünü biraz geçecek kadar su konulup kaynatılır.

Bir başka derin kaba yukarıda önerilen miktardaki baharat ve sarımsak soyulup dövülerek koyulur. Dövülmüş ceviz kenarda bekletilir. Ilımlı kemik suyu yavaş yavaş bu kaba dökülerek baharata bir kaşık yardımıyla yedirilir. Bu işlem, kaptaki karışım kulak memesi kıvamına gelene kadar sürdürülür. En sonunda ceviz eklenir. Bir kavanoza konarak ağzı iyice kapatılır, özleşmesi için buzdolabında 3 gün bekletildikten sonra yenmeye hazır hâle gelir.



Sucuk İçi

Sucuk içi, aslında sucuk olarak yediğimiz, derinin içine çiğ olarak doldurulan kıyma kıvamının ilk hâlidir. Sucuk içi, özellikle Ramazanlarda Kayseri iftar sofrasının vazgeçilmez yiyeceğidir.

1/2 kg yağlı dana kıyma

2 yemek kaşığı kırmızı toz biber (acı olmayan)

1 yemek kaşığı kırmızı toz biber (acı)

1 yemek kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tarçın

3 baş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

125 gr margarin

Bir tepside kıyma, gerekli baharat ve dövülmüş sarımsak iyice yoğrulur. Ağzı iyice kapatılabilecek bir kaba konarak, özleşmesi için çiğ hâlde 3 gün buzdolabında bekletilir. Sonra bir tencerede eritilen 125 gr margarinde kıyma kavrulur gibi kavrulur. Sıcak servis edilir. Tek başına bir yemek sayılmamakla birlikte küçük tabaklarda masaya servis edilir. Yanına en yakışan yemek börek aşıdır (ilerde anlatacağımız bir tür mantı çorbası). Masada yardımcı bir yemek olarak tabağa el girmeden ekmek yardımıyla alınıp yenmesi usuldendir.

Not: Ayrıca bir tavaya istenilen miktarda sucuk içi koyarak, kıymalı yumurta gibi, üstüne yumurta kırılarak da pişirilip yenir.

Mantı

(10 kişilik)

Hamur için:

5 su bardağı un

1 bardak su

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

İçine doldurulacak et için:

350 gr kıyma

2 baş soğan

İsteğe göre reyhan

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Etin hazırlanışı:

Soğan rendelenir, tel süzgece konur ve iyice ezilerek suyu süzülür. Reyhan taze ise maydanoz gibi kıyılır, değilse tepeleme 1 tatlı kaşığı konur. Kıyma ve diğer malzeme de eklenerek köfte harcı gibi yoğrulur. Kapalı bir kaba konarak hamur hazırlanana kadar buzdolabında bekletilir.

Hamurun yapılışı:

Un elenir, ortası açılır, yumurta kırılır, tuz eklenir ve yoğrulur. Mantı hamuru oldukça katı bir hamurdur, bu nedenle biraz elle yoğrulduktan sonra hamurun üstü büyükçe bir bezle örtülür, tepsi yere konarak ayakla çiğnenir. Hamur ikiye bölünerek yuvarlanır, üstü bir bezle örtülerek yarım saat dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra hamur yuvarlakları sırayla açılır. Hamur yuvarlağı yapışmasın diye hafif un serpilerek oklavayla açılır, iyice incelenen kadar açma işlemi sürer. Açılınca büyük bir tepsi büyüklüğüne erişen hamur, yine oklava yardımıyla 1.5 santim kalınlığı gözetilerek kâğıt gibi katlana katlana üst üste bindirilerek yığılır. Bu katlanan hamur, yine 1.5 santim kalınlığında enine kesilerek uzun şeritler elde edilir. Bu şeritler de üst üste dizilerek küçük kareler elde edilecek biçimde kesilir. Elde edilen kare hamurlar bir tepsiye yığılır ve kurumasin diye bir bezle üstü örtülür.

Mantının doldurulma aşamasında bir kapatma farklılığı vardır. Ayrıca bilindiği gibi Kayseri mantısı, "bir kaşığa kırk tane sığıyor" diye minik doldurulmasıyla da makbuldür.

Doldurma aşamasında mantı verevine bükülerek kapatılır. Hamur parçasının dört ucunun ortada bitıştırilerek kapatılmasıyla da "börekaşı" denilen mantı çorbası elde edilir. Bu aşamaya kadar iki-



sinin yapılması da aynıdır, yalnızca kapatma şekli ve pişirme şekli farklıdır. Börekaşının pişirilmesi aşağıda tarif edilecektir.

Mantının pişirilmesi:

Mantı, makarna haşlar gibi kaynamış suya dökülerek haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür. Üstüne bir başka kapta hazırlanan sos eklenir.

Sosun hazırlanışı:

125 gr katı yağ

4 domates

4-5 sivri biber

1 tatlı kaşığı tuz

1 bardak su

2 yemek kaşığı domates salçası

Yağ tencerede eritildikten sonra üstüne rendelenmiş domates ve minik minik doğranmış biberler koyulur ve biraz kaynatılır. Daha sonra domates salçası eklenir, karıştırılır, su eklenir. Kaynadıktan sonra suyu süzülmüş mantının üstüne eklenir, az ya da çok sulu nasıl seviliyorsa, isteğe göre üstüne biraz daha su eklenebilir.

Sıcak servis yapıldıktan sonra üstüne sarmısaklı yoğurt dökülür, sumak ve nane serpilerek yenir.

Börekaşı

(Mantı hamurunu açarken hamuru ikiye ayırmıştık. Bu parçalara beze denir. Bir beze yaklaşık 5 kişilik bir yemek elde etmeye yarar. Börekaşının pişirilme tarifi bir bezeye göredir. Hamuru ve etinin hazırlanışı mantınıninki gibidir. Hatırlanacağı üzere kapatılışı farklıdır.)

Bir beze hamurdan doldurulan börekaşı pişirilirken, şehriye çorbası sosuna benzer bir sos hazırlanır.

Tepeleme 1 yemek kaşığı katı yağ

Tepeleme 1 yemek kaşığı domates salçası

2 iri domates

3-4 sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 ya da 2 tatlı kaşığı, isteğe göre nane
5 bardak su
Limon

Yağ eritilir rendelenmiş domates ve ince kıyılmış biber dökülür, bir aşım kaynadıktan sonra salça eklenir, karıştırılır, tuzu atılır, su eklenir ve kaynaması beklenir. Kaynadıktan sonra içine tane dökülür, haşlanana kadar pişirilir. İndirmeye yakın üstüne nane atılır. Sıcak servis yapılır, tabaklara konduğunda üstüne isteğe göre limon suyu eklenir.

Yağ Mantısı

Hamur için:

2 adet haşlanmış patates
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay bardağı su
Un

İç malzemesi:

1/2 kg kıyma
Karabiber
Tuz

Kıyılmış maydanoz

Toz kırmızıbiber

Yaş maya bir çay bardağı ılık suya koyulup üstüne şeker atılarak beklemeye bırakılır. Kabarana kadar beklenir. Haşlanmış patates ezilir, üstüne sıvı yağ, tuz, maya eklenir ve yavaş yavaş un eklenecek yoğurmaya başlanır. Kulak memesi yumuşaklığına gelene dek yoğrulur ve üstü kapatılarak ekşimeye bırakılır. Ekşiyen hamur 3



parçaya bölünür. Her parçası oklava yardımıyla azar azar un serpilerek açılır. Açılan hamur mantınıniki gibi ince olmaz, neredeyse yarım santim kalınlığında olur. Tezgâhta serili olan hamur 10'ar santim büyüklüğünde karelere bölünür.

Daha önce karılarak hazırlanmış olan iç malzemeden irice fındık büyüklüğünde parçalara alınarak kesilen hamurların ortasına konur. Her köşesi, bir diğerinin üstüne gelecek şekilde gül biçiminde kapatılır.

Kızgın ve bol yağa, açılmaması için kapatılan yeri alta gelecek şekilde atılır ve kızartılır.

Kızartıldıktan sonra üstüne sarmısaklı yoğurt konur ve her mantının üstüne kaşığın ucuyla biraz sos dökülür.

Sosun hazırlanışı:

Tavada eritilen 100 gr katı yağa 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber konur. Birkaç sefer çevrildikten sonra üstüne tepeleme 2 kaşık domates salçası eklenir, karıştırılır ve 1 çay bardağı su ile sulandırılır.

Arapası

5 bardak su, 1 bardak un, yarım çay kaşığı tuz çırpılıp karıştırılarak su muhallebisi gibi pişirilir. Pişirildikten sonra yayvan ve dar kaplara bir parmak kalınlığında dökülerek ılıdıktan sonra buzdolabında soğumaya bırakılır.

Çorbası için:

Bir tavuk haşlanır. Soğuduktan sonra çok ince ince didiklenir. Bir yanda bekletilir.

Tencerede tepeleme bir yemek kaşığı yağ eritilerek 2 kaşık un atılıp iyice kavrulur. Biraz soğuduktan sonra 1 kaşık domates salçası, 1/2 kaşık biber salçası, 1 tatlı kaşığı pul biber, bir limonun suyu eklenerek üstüne 2 bardak su eklenip çırpıcıyla iyice çırpılır. Üstüne 5 bardak daha su eklenerek 1 tatlı kaşığı tuz da atılarak sürekli karıştırılarak çorba pişirilir.

Arapasını yemenin bir usulü vardır. Kâseye çorba konur, düz bir tabağa da önceden buzdolabına konmuş ve iyice katılaşmış muhal-

lebiden birkaç dilim konarak yanına alınır. Kaşığın ucuna önce biraz muhallebi alınır, bu kaşıkla çorbadan da alınır ve ağza atılır. Arapaşını yemenin püf noktası muhallebiyi kesinlikle çiğnemenen, yalnızca damağında ezerek yutmaktır.

Nevzine

Şurubu:

2 su bardağı şeker

1 bardak su

Yarım limon suyu

Şurup kıvamına gelene kadar, çok koyu olmayacak biçimde kaynatılır ve bir yanda soğumaya bırakılır.

Hamuru:

2 yemek kaşığı tahin

1 su bardağı katı yağ

1 su bardağı kaynamış su

1 su bardağı dövülmüş ceviz

5 avuç un

1 yemek kaşığı limon

1 çay kaşığı karbonat

Bir fiske tuz

Ceviz dışındaki bütün harç (katı yağ eritilerek katılır) karılır. İyice harmanlanınca içine ceviz eklenir, avuç içleriyle iyice bastırılarak tepsiye yerleştirilir. 180 derece ısıtılmış fırına konur ve pişirilir. Fırından çıkarttıktan beş dakika sonra tepside dilimlenir ve soğumuş şurup üstüne dökülür. Şurubunu çektikten sonra servis edilir.

Dünden Bugüne Anılarla Konya Sofrası¹

Konya Yemek Sofrasına Dair Notlar

Medeniyetin veya modern hayatın getirdiği yenilikler, eskiden beri sıkı sıkıya bağlı olduğumuz birçok âdetlerimizin yerine geçmekte, onların unutulmasına yol açmaktadırlar. Her yeniliğin bir âdeti, bir ana'neyi unutturduğu, veya ihmal edilmesine yol açtığı muhakkaktır. Bugün birçok iyi ve faydalı âdet ve an'anemiz batının tesiriyle yavaş yavaş terkedilmektedir. En canlı misâli bayramlarda misafir karşılamamak ve misafirlğe gitmemek için, batıda olduğu gibi, bulunulan yerden başka yere bayram geçirmeğe gitmek! Bayrama yakın günlerde gazete sayfaları bu kabil kaçaklar için sığınak yeri vazifesi görecek olan otel, pansiyon gibi yerlerin ilânları ile dolmaktadır.

Konya'da da yemekle ilgili bazı âdetlerin yavaş yavaş terkedilmesi, yeni şeklin faydasından çok modernleşme sayıldığı içindir. Yıllarca aynı bulgur pilâvı tepsisine kaşık sallayanlardan şehre inenler, yüksek tahsile gidenler, mahalle veya köye dönüşlerinde yaşlı nine ve dedelerini, anne ve babalarını hâlâ aynı şekilde yemek yerken görünce tenkit etmekten kendini alamamaktadır. Oysa yaş-

* Prof. Dr.; S. Ü. Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi (Konya).

¹ 1968-2002 yılları arasında yazılıp yayınlanmış olan bu yazılar, kendi bütünlükleri korunarak yeni bir başlık altında *Yemek Kitabı* için bir araya getirilmiştir.

lıların faydalı bile olsa yeni hayata uymaları çok güçtür. Bunun neticesi olarak kişi, çıktığı kabuğu beğenmeyen sümüklüböcek durumuna düşmektedir.

Konya'da yemek, tahtadan veya bakırdan yapılmış *Siniler* üzerinde yenilir. Kalabalık nüfuslu evlerde çeşitli boylarda *siniler* bulunur. O öğünde yemek yiyecek kişinin miktarına göre küçüğü veya büyüğü kullanılır. Tahtadan yapılanlar iki çeşittir. Bir kısmında *siniyi* yerden bir miktar yüksekte tutacak olan altlık *sininin* altına çakılmak suretiyle tutturulur. Bazıları ise, bakırdan yapılmış *sinilerde* olduğu gibi, özel bir altlığın üzerine konulur. Seyyar olan bu altlıklar genellikle açılır kapanır şekildedir. Özel olarak yaptırılmamışsa telleri sökülmüş elek veya elektrik gelmeden evvel gaz lâmbasını üzerine koymağa yarayan iskemleler de bu işi görmektedir. Köylerde ve elektriğin henüz giremediği nadir kenar bağlarda bu iskemleler her iki işi birlikte görmektedir. Misafirin fazla olduğu hacı, düğün ve sünnet pilâvı ile iftar daveti gibi hâllerde bazı şahısların hayır için yaptırdığı büyük *siniler* isteyenlere verilir. Ayrıca bazı cami ve mescitlerin de böyle kalabalık toplantılar için alınmış veya bağışlanmış *sinileri*, pilâv kazanları bulunur. *sininin* konulacağı yere ucuz bezden yapılan ve "sufra altı" veya "sufra çiti" denilen büyük bir bez serilir ki bununla da ekmek kırıklarının yere dökülmesine engel olunur.

Sininin etrafına yaşlılar, yani varsa nine, dede, "Başköşe" denilen ve yemek yenilen yerin meselâ odanın en iç kısmına, genellikle kapıya uzak olan yere otururlar. Diğerleri de yaşlarına uygun olan yerlere sıralanırlar.

Evin en yaşlısı başlamadan hiç kimse yemeğe başlayamaz. Küçüklerin bazı zamansız acıkmaları bu hususiyeti bozarsa da büyüklerin ihtarları hareketin tekrarına engel olur. Sofraya gelen her yemek için bu böyledir, Daima en yaşlı olan Besmele ile yemeğe başlar. Sofraya konulan herhangi bir yemeği yaşlı olan kimse yemeyecekse bile usulen bir lokma alıp diğerlerinin başlamasına imkân hazırlar.

Sofraya gelen sebze, meyve kabilinden olan mevsimlik yiyecekler o mevsim ilk defa yeniliyorsa, ilk defa yediğini hatırlayan "Şifa niyetine" dedikten sonra "Eski boğaza yeni taam" der.



Yemek esnasında bir şey için sofradan ayrılan (meselâ su doldurmaya, tuz getirmeye, eksik olan kaşık vb. almaya giden) kimse biraz gecikirse, sofrada onu bekleyenler şaka olarak, "Sol elimiz seni bekliyor." (zira sol el yemekte son derece az hareket eder), "Bayatlı² harmanı kaldırdı." gibi sözleri yüksek sesle söyler. Diğer gecikmelere de kullanılan "Köse bübere gitti, yattı gebere gitti" sözünün de söylendiği olur.

Yemeğin sonunda dua edilir. Bu dua, genellikle, "Elhamdülillâhillezi et'amenâ ve sekânâ ve ce'alenâ minel müslimîn..." diye başlayan duadır. Duanın sonunda yemeyip gidenlerin (ölenlerin) ruhlarına; kazananların kesesine Halil İbrahim bereketi verilmesi için dua edilir.

"Duadan sonra kırk lokma yemek lâzımdır." sözünü bazıları "kırk lokma" diye yorumlayıp tek lokma ile bu işi hâlleder.

Sofrayı kaldırmak gençlerin işidir. Çocuklar da leğen, ibrik ve sabunu büyüklerin önünden başlayarak dolaştırırlar. Böylece herkesin eli ve ağzı yıkanmış olur.

Bu arada kahveler de gelir. Büyükler sigara refakatinde kahvelerini höpürdetirlerken büyüğün yanında sigara içilemeyeceği için diğerleri sadece kahvelerini yudumlar.

Bugün, *sininin* yerini masa; leğen ve ibriğin yerini lavabo aldığından bunlarla ilgili âdetler de hâliyle ihmal edilmektedir. Herkesin tabağı ayrı olduğu için yemeğini yavaş yiyen bir yaşlıyı ikinci ve üçüncü yemeklerde beklemek de unutulmaktadır. Yine, sofradan bir an için ayrılanın yemeği de tabağına konulacağı için "Sol elimiz seni bekliyor." kabilinden seslenmeler de tarihe karışmaktadır. Daha acısı, birçok evlerimizde bugün yemek duasını bilen bile kalmamıştır³.

² **Bayat** : Konya merkez ilçeye [bugün merkez Meram ilçesine] bağlı Hatıp bucağının [bugün beldesinin] 1965 sayımına göre 259 nüfuslu bir köyüdür.

³ *Türk Folklor Araştırmaları*, 11 (230), Eylül 1968, 5055-5056.

Yemek Nasıl Yenilir?

1968 yılında kaleme aldığım folklor ile ilgili ilk yazımın başlığı “Konya Yemek Sofrasına Dair Notlar” idi. Orada, bir yandan derleyici titizliği ile eski tespitlerimi aktarıyor, bir yandan da bir kaynak şahıs dikkatiyle bildiklerimi anlatmaya çalışıyordum. Zor bir işti, ama başarmıştım. O güne kadar gözlemediği hâlde yazıya aktarılmamış bazı gerçekleri ilgililere sunmuştum. Bu yazım daha sonraki yıllarda beklenenden de öte ses getirdi ve pek çok incelemeye kaynaklık etti. Daha sonraki yıllarda beslenme ve yemek konusunda yazılmış bazı kitaplara tenkit ve tanıtma yazıları kaleme aldım. Kısacası, “boğaz” ve “mide” meselesini sadece yaşamamızın bir parçası olarak ele almamış, folklorla gönül vermiş bir kişi olarak da değerlendirmelerimi bilim dünyasına sunmuştum. Hattâ, Atatürk Üniversitesi’ndeki 21 yıllık hocalığım sırasında pek çok öğrencime bu konuda derlemeler yaptırmış, sahaya da hizmette bulunmuştum. Sözün özü, öyle Prof. Dr. Ayşe Baysal ve Nevin Halıcı Hanımefendiler gibi işin profesyoneli değildim, ama pek de acemisi sayılmazdım. Çağrılmayı beklediğimiz bazı toplantılarda yer almamam elbette bir üzüntü kaynağı olmamışsa da burukluk uzağımızda doluşmamıştı. Ne demek istediğimizi ehli elbette anlamıştır; “Gülü tarife ne hacet” imiş!

Neyse biz esas konumuza gelelim. Evet, “Yemek nasıl yenilir işte”, deyip işin içinden çıkıverecektir. Veya bazılarımız da “Elle”, “kaşıkla”, “çatalla” deyiverecektir. Sahi, yemek nasıl yenilir? Siz, hiçbir lokantada, bir evde, bir yatılı okul veya kışlada yemeğin nasıl yenildiğini gözlediniz mi? Ben, buralarda yenilen yemekleri, insanlara hiç belli etmeden gözledim. Moda deyimle söylemek gerekirse “gizli kamera” gibi bir şeyi bütün açıklığıyla yakaladım. Ama bu yazımda mesleklere veya eğitim seviyesine göre bir değerlendirme yapmayacağım. Çünkü, bütün doktorların ve bütün ev hanımlarının yemek yeme tekniği aynı değildir. Onun için bazı çarpıcı örneklerden yola çıkmak istiyorum.

Taze ekmeğin sağlık açısından tasvip görmediğini iştiriz. Her hâlde beslenme uzmanlarımızın inandırıcı gerekçeleri vardır. Ama şu bir gerçek ki taze ekmek bıçakla dilimlenmez, elle bölünür, aksi



takdirde, Konya tabiriyle “tülü” kısmı biraz hamurlaşıverir. Soframızda, ister tabak içerisinde getirilsin, ister doğrudan servis yapılsın, getirilen ekmeği nasıl yiyeceğiz? Meselâ, çorbanın içine, çocuk maması gibi, ekmek doğrayacak mıyız? Yoksa yoksa o emeklerle dilimlenen ekmeği elimizle ağızımıza götürüp ısırarak mıyız?

Burada işin içine görgü kuralları giriyor. Kural diyor ki, “Çorbanın içine ekmek doğranmaz!” Peki, aynı kural, ekmeğin ısırılarak yenilip yenilmeyeceğine dair ne diyor? Elbette, en az üç-beş, bazen daha çok sayıda lokma olabilecek bir ekmek dilimini eline alıp da ısırarak bir yetişkin için olumlu şeyler söylenmeyecektir. Onlar, belki de kendilerini haklı çıkaracak sebepleri ileri süreceklerdir. Bence, sebep ne olursa olsun, öyle kocaman bir dilim ekmeği ısırarak, beslenme kurallarına da aykırıdır, görgü kurallarına da. Ama kuralı kim dinler diyorsanız, o başka. Öyle ya, cici bir hanımın, Kızılay’ın göbeğinde veya Taksim Meydanı’nın ortasında “hatır-hutur” simit ısırdığını görürseniz ne yapacaksınız?

Bu manzaraları, bir rahatlığı sergiledikleri şekilde yorumlayabilirsiniz. Buna katılanlar da olabilir. Ancak bu, ünlü bir şairimizin sofrada, takma dişlerini çıkarıp temizlemesi kadar iştah kapayıcı değil midir? Bence, belki de en doğrusu, ekmek dilimini, yanında içeceğimiz çorbaya, birlikte yiyeceğimiz lokmaya arkadaşlık edecek büyüklükte bölmeli ve öylece yemeliyiz. Yoksa, elimizdeki bir dilim ekmeği sündüre sündüre, çekiştire çekiştire koparmanın hiçbir estetik yönü yoktur. Bundan sonraki yemeklerinizde bu ekmek ısırma-lokmalara ayırma işine daha dikkatle yaklaşacağınıza inanıyorum.

Bence, insanımızı yemek konusunda değerlendirirken çatal ve bıçağı tutması, ekmeğini küçük veya büyük parçalara ayırması da elbette önemlidir ve üzerinde durulacak hususlardır. Ancak benzetme yapmaktan çekindiğimiz bazı “ısırp koparma” olaylarını hatırlayınca ekmek yeme işi ön plâna alınacak husus olmaktadır. Ekmeği ağızımızda koparmadan veya tek elimizle parçalamadan yememiz gerektiğini hepimiz bilmeliyiz. Hem de iki elimizi kullanarak bölünen ekmeğin lokmalarını gönlümüze göre ayarlayabiliriz. Bu alışkanlık, üzülererek söyleyelim ki, bizim toplumumuzda pek yer-

leşmiş değildir. Kısacası “ekmek yemeyi bilmiyoruz!” diyemesem bile “ekmeğe gereken saygıyı gösteremiyoruz.” diyebileceğim.

Ekmek konusundaki diğer bir tespitim de bölünmesiyle ilgilidir. Belki sizler de görmüşünüzdür; bazıları sağ eline aldığı kaşığı veya çatalıyla tabağa yönelirken sol eliyle de ekmeği parçalamaya çalışır. Ekmek dilimine sol avucunun ayasıyla bastırırken aynı elin parmaklarıyla da dilimi parçalamaya çalışmak, sıkça gördüğümüz hoş olmayan manzaralardandır. Tabii bu arada elin masa veya sofradan (siniden) kayıvermesi, bazı istenmeyen olaylara yol açıvermektedir. Halbuki sağ eldeki çatal veya kaşık bırakılıp ekmek dilimi iki elin parmaklarının yardımıyla bölünürse hem nezaketimizi sergilemiş, hem de sevimsiz olayların cereyanını önlemiş oluruz. Tabii, ekmeğe karşı olan saygımız da ortaya konulmuş olur.

Ekmeğin, gerek ağız içinde parçalanması, gerekse tek elde lokma yapılması çocuklukta görülmeye başlanılan hareketlerdir. Bunlardan ilkinde, belki de bazı normal yiyiş tarzlarının da rolü olabilir. Çocukluk günlerimizde üzerine yoğurt ve pekmez sürülen bir dili ekmeği elbette ısırarak yiyecektik, kuralı böyle idi. Tıpkı bugünkü çocukların televizyon reklâmlarında da sık sık gördüğümüz gibi, üzerine yağ sürülüş ekmekleri yemeleri gibi. Ancak, tabii şekli bu olan yemekler için hiçbir şey diyemeyeceğiz. Bu her zaman böyle olmuştur, olmaya da devam edecektir. Esas dokunmak istediğimiz konulardan biri de şudur:

Öğle saatlerinde Ankara’nın Sakarya Caddesi’nden şöyle bir geçerseniz görülecek manzara hiç de iç açıcı olmayacaktır. Ayaküstü yemek alışkanlığı olmayan biz Türklere bu tarz yeme aşılانmış olmaktadır. Tost ve sandviçlerini, şimdilerde hamburgerlerini büyük bir hararetle parçalayarak çiğnemeye çalışanların avurtlarındaki şişkinlik, her hâlde pek de sevimli bir manzara sergilememektedir. Bir de, eskinin canım şerbetleri ve ayranları yerine içilmeye başlanılan kola ve benzeri meşrubatlarla zenginleştirilen ağız içi âdeta dolup taşmaktadır. Bu görünüşün, konuşmayı seven iki hanım arasında geçtiğini şöyle bir düşününüz: Dolup boşalan iki ağız boşluğu, durmadan bir yenisi kurulan cümleler ve bunun adı “hızlı ve ucuz yiyim”. Bu arada bir şeylerimizi mi kaybediyoruz, farkında değiliz.



Kıyafet ve makyajla sağlamaya çalıştığımız güzellik ve zarafetimizi galiba rafa kaldırıveriyoruz. Bir gün Sakarya Caddesi ve benzerlerini bu gözle bir defa seyrediniz. Dün sokakta bir şey yemenin ayıp sayıldığı bir dünyadan bugün bu tür davranışın çok tabii sayıldığı bir dünyaya geçmiş bulunuyoruz. Gelecek neyi gösterir, bilemiyorum.

Ekmekle ilgili bir tespitimiz de şudur: Evlerde ilk yemekten sonra tabak değiştirmeyecek, ikinci yemek de aynı табаğa konulacaksa bu arada tabak temizleme işi yapılır. Küçük parçalar halinde koparılan ekmekler, âdeta tabak temizleme aracı olarak kullanılır. Bu, yatılı okullar ve kışlalarda da sıkça görülür. Sonuçta, bazıları bu ekmek parçalarını lokma yapıp yerken bazıları, bir kağıt parçası imiş gibi tablaya bırakır veya çöp tenekesine atar.

Burada dikkati çeken iki önemli nokta vardır: Birincisi, bu tür tabak temizleme usûlünün görgü kurallarına aykırı olması, ikincisi ve daha önemlisi, bütün dinlerin bir “nimet” olarak kabul ettiği ekmeğe saygısızlık edilmesidir. Karşımızda veya yanımızdakilerin bu tablodan nasıl bir zevk alacaklarını her hâlde kolayca tahmin edebiliriz. Bu, bir ekmek israfı olduğu kadar nimete ve çevremize de büyük saygısızlıktır.

Özellikle, lokanta, yatılı okul ve kışlalarda görülen diğer bir ekmek faciası da heba edilen dilimlerdir. Ekmek kablardaki iri dilimlerin sayıca daha çok olması, son lokmaların yeni dilimlerin parçalanmasına yol açmaktadır. Böylece bir çok ekmek dilimi maalesef çöpe atılmaktadır veya hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Bunun önüne geçmek pek kolay olmamaktadır. Evimizde pek görülmeyen bu tür israf ve gereksiz tüketimi diğer yerlerde de önlemenin ilk yolu elbette ki eğitimidir. Ancak “Nasıl olsa faturaya tamamı dâhildir.” denilerek yapılan bu saygısızlık ve israf, ülke ekonomisine büyük zararlar getirmektedir. Öyleyse, ekmek dilimlerini daha küçük parçalar halinde sunmak, yapılacak ilk iş olmalıdır.

Buraya kadar anlatmaya çalıştığımız hususlar sadece soframızdaki aziz nimet ekmek ile ilgili idi. Gelecek yazımızda konumuzun devamını ele alacağız⁴.

⁴ *Türk Folkloru*, 93, Haziran 1991, 5-6.



Damak Tadı Üzerine

Mutfakta veya izbede bir telâşın yaşandığı günlerde içime bir şüphe düşerdi çocukluğumda... Ya akşama bir misafir gelecektir ve ya babam bir mevsim meyvesi getirmiştir de akşam sofrasına gizlice çıkarılacaktır. "Misafir kimdir?", "Meyve nedir?" diye merak eder dururduk. Yemek vakti gelip de kapımız hâlâ çalınmamışsa iş anlaşılmış demektir. Ancak merak başka bir merakı da beraberinde getirecektir. Acaba sürpriz meyve nedir? Gerçi mevsimine göre az çok tahmin ederdik ama birden fazlasının aynı günlerde Konya'ya geldiği de olurdu meyvelerin. Bizim sofranın bir âdeti vardı: Rahmetli babam her yemekten sonra, yenileninden veya içileninden bir tatlının sofrada bulundurulmasından son derece hoşlanırdı. Bu mevsimine göre satın alınan veya evimizin arkasındaki bahçeden toplanan bir meyve olurdu. Kayısı, armut, üzüm, dut vb. meyveleri biz çocuklar toplardık. Bazen hamur işi tatlılar boy gösterirdi. Tel kadayıf, ekmek kadayıfı, fukara tatlısı ilk aklıma geliverenlerdir. Tabii hoşaf cinsi içecekleri de unutmuş değilim. Hiçbiri yoksa bir tabak reçel de bu işi görürdü.

Ortalıkta bunların dışında kalanların izlerini arardık. Nihayet vakti gelip sürpriz yiyecek ortaya, sininin merkezine konulunca merakımız giderilirdi. İlk olarak babamla annem ellerini uzatır, meselâ yeni dünyadan alırlardı. Rahmetli annem, âdetâ "Besmele çekercesine", hepimizin işiteceği bir şekilde şu sözleri söylerdi: Eski boğaza yeni taam (yiyecek).

Acaba kaç evde "eski boğaz" kaldı ki... Kıl biberlerin bile tarihe karıştığı bir dönemde gençlere "Yeni taam"ları nasıl anlatabiliriz ki... Kenger sakızının hazırlanışını Lokman Hekim'in ilaç hazırlamasına benzeten, pekmez köpüğünün tadını alamayan nesle ne diyebiliriz ki....

Eğitim Fakültesi Dekanlığımdan kalan bir yardımcı hizmetler sınıfı elemanım var. Yılını, ayını, gününü doldurur doldurmaz emekli oldu. Veysel Çelik, çocukluk günlerimizin "Hatıp ile Gödene/Se-lâm olsun gidene" tekerlemesindeki ikinci beldedendir. Şimdiki adı Dikmeli olan köyüne birkaç defa gittik. Kâh köpük yemeye, kâh kaynatılmasını filme çekmek için... Son olarak geçen yıl gitmiştik.



Veysel Efendi telefon etmiş: "Bugün pekmez kaynatıyoruz; akşam doğru indireceğiz..." Yine dekanlık günlerinden kalma kapta-nım Mehmet Anadolu'ya haber ulaştırdım. Günlerden cumartesi ol-duğu için bulmak biraz zor oldu. Ben de, Silifkeli doğentim Ali Be-rat Bey'i aldım. Bizim 96 modelı Broadway'e doluşup Dikmeli'nin yolunu tuttuk.

Küçük bir hazırlık yapılmış!.. Âdeta biz köpük yemeye değil de akşam yemeğine gitmiş gibi olduk. Tandır böreklerinden de vazge-çemeyeceğim, tas yoğurtlarından da... Ama bunlar benim bir yıllık köpük sevgimin önüne set çekmeyecekler mi? "Yiğidin ölümü kö-pükten olsun!" deyip yemeye başladı.

Bu arada evin gençleri de değişik türdeki ağaç yapraklarından "Köpük kaşığı" hazırlamakla meşguller. Sıra köpüğe gelince Ali Be-rat Bey ile küçük Anadolu bocalayıp kaldılar. Ne kaşığa sahip olabil-diler, ne de köpükten bir tad alabildiler... "Eyvah dedim kendi ken-dime, pekmez köpüğü boşa gidecek..." Gitmedi, baba Anadolu ile ben köpüğün hakkını verdik. O günkü tad hâlâ damağımın bir yer-lerinde duruyor.

Haftaya, İbradı'ya (Antalya) köpük yemeye davetliyiz. Gidebile-cek miyim, bilemiyorum. Ama kulağım Dikmeli'den gelecek tele-fonda... Diyorum ki "Şöyle uygun bir gün ve saatte olsa da rahat ra-hat gitsek..."

Damaklar değişti artık.. Yaz günlerinin dondurmaları 365 gün önümüzde durduğuna göre bu işin içinde bir iş var demektir. O gü-zelim türküdeki "naylon kızlar" çıktığına göre "naylon zevkler" ve-ya "naylon tadlar" da çıkmayacak mıydı? Elbette çıkacaktı ve çıktı da... "Naylon gübreli" yiyeceklerden ne beklerdiniz ki? Biz artık ta-dı yakalayamıyoruz; bizim yakaladığımız "görüntü"dür, "görünüş"tür. Zemheride yenilen domatesten ne kokusunu bulacağınızı sanıyorsunuz? Ya onunla yapılan salatada?

"Eskiler alıyorummm..." diyemeyeceğime göre, "Eski tadları arı-yorummm..." diyeceğim. Evet eski tadlar nerede kaldı? Selemen çorbasının tadını tarif etsem mi acaba? "Bütüm etli balcan salması-nı" pişirebilecek kaç kadınıımız kaldı ki?

Eski "Damak tadım"ı istiyorum!⁵

⁵ Konya Postası / Akademik Sayfa, 23 Eylül 2002, 36.

Köpük

Yazımızın başlığındaki kelime hepimize farklı çağrışımlar yaptırabilir; öyle de olmalı. Bir kahve tiryakisinin köpüğü başka şekilde yorumlaması mümkün mü? Ya çocuğuna süt kaynatan annenin yorumu? Veya buz gibi kolasını bardağa boşaltan yeni yetmenin, kaybolmasını beklediği köpük? Ayranın, biranın, sodanın da kendilerine has köpükleri vardır elbette. Ancak bizim bu yazımızda sözünü edeceğimiz köpük bunların hiç birisi değildir. Bunun ne olduğunu, benim gibi eski Konyalılar veya onu tadanlar ancak bilebilir; yoksa değme babayiğidin, bu sonuncu köpüğü bilmesi mümkün değildir.

Adamın biri Konya'ya gelmiş, birkaç gün kaldıktan sonra memleketine dönmüş. Dostları sormuşlar:

"Mevlânâ Türbesi'ni ziyaret ettin mi?"

"Ettim.."

"Alâeddin Tepesi'ne çıktın mı?"

"Çıktım ya..."

"Peki, ya Meram'a da gittin mi?"

Biraz önce "gubararak", "Ettim.", "Çıktım." diyen adamın sesi kesilmiş. Öyle ya, "Gittim" der de bir şeyler sorarlarsa ne diyecek?.. Doğrusunu söylemiş:

"Gitmedim, gidemedim."

Karşısındaki âdeta zafer kazanmış bir komutan edasıyla bu konuşmayı noktalamış:

"Arkadaş, eğer Konya'ya gittin de Meram'a gitmedinse 'Konya'ya gittim.' deme!"

Evet sevgili hemşehrilerim, sonbaharı yarılادık, kışa doğru hızla yol alıyoruz. Eğer sizler, şöyle ağız tadıyla bir köpük yemedinizse "Konyalıyım." demeyin. Konyalılığın, bence birkaç ölçüsünden biri de, pekmez kaynatma mevsiminde köpük yemektir. Ben, ne eder, eder; her yıl bir bağda köpük yerim. Köpük, bana göre, gelecek köpük mevsimine kadar yaşama belgesidir. Sadece o mu? Benim başka ömür uzatan! sevgilerim daha vardır. İlkbaharda iğde



kokularıyla mest olmak, yazı kocatırken kara dut yemek, 'şeker armıdı' yemek, vb..

İğde ile ilgili yazımda, "Zaman Bir İğde Dalında Uyuyordu." demiştim. Armut ile kara dutu ise başka bir yazıma bırakıyorum. Bugün biraz köpükten, biraz da onun yenilmesinden sözedeceğim.

Vaktiyle, *Konya Ticaret Odası Dergisi*'nde üç sayılıklı bir dizi yazım yer almıştı: "Geçmiş Zaman Konyası'ndan Çizgiler." Onlardan sonuncusu "Eski Üzüm Bağlarına Medhiye" adını taşıyordu. (7 (83), Ocak 1995, 38-40). Oradaki satırlarımın oldukça buruk duygular içinde olduğunu hatırlıyorum. "Medhiye" olmakla birlikte, içimizden kopup giden bir şeyler de orada yer alıyordu.

Köpüğün ne olduğunu nasıl anlatsam ki... Nasıl tarif etsem, nasıl açıklasam. Hattâ işe, ta başından bağ bozumundan, üzümün çiğnenmesinden mi başlasam, bilemiyorum. "İşdalak", "Deli haranı" terimlerini nasıl açıklasam acaba? Sahi, yeterince açıklayabilir miyim ki?

Efendim, "köpük" dediğimiz şey, bir leğen içinde kaynatılan üzüm suyunun doyuma ulaştıktan sonra bir kepçe ile savrulmasıdır. Tabii buradaki "savrulma" önemlidir. Bu fiilin üzüm suyu ile ilgisi nedir? Harmanın savrulması gibi mi, yoksa rüzgârın önündeki yaprak gibi mi?

Bahçeye gömülmüş (!) bir büyük leğene doldurulan şıralar, leğenin altındaki ateşle saatlerce kaynatılır. Zaman ilerledikçe kaynamağa yaklaşan sıra üzerinde köpükler oluşmaya başlar. Ancak bunlar, bana göre "yalancı köpükler"dir ve yenilmez. Galiba bunlara "kef" deniliyordu. Asil köpük, şıranın pekmez olmasından sonra ortaya çıkar. Leğenden bir kazana aktarılan pekmez, kepçelerle savruldukça, altın sarısı köpükler oluşur. Yeterince köpük oluşunca bir tabağa, bir lengeriye alınır ve yenilmek üzere servis yapılır.

Ben her yıl köpük yemeliyim; şöyle doyasıya yemeliyim. Tabii usulüne uygun olarak. Öyle ya, acemiler gibi içinize çekiverirseniz köpüğü, sonra ne olur...

Bu yıl Ekim'in ikisinde Gödene'ye (Dikmeli) köpük yemeğe davetli idik. Eğitimden tanıdığım, yardımcı hizmetler sınıfından

emekli Veysel Türk, telefon etmişti. Saat beş-altı arasında pekmez incekmiş. Hayrulahalefim Doç. Dr. Ali Berat Alptekin'i, eski makam kaptanım Mehmet Anadol'u ve onun beş yiğidinden birini alarak köye doğru yola çıktık. Alptekin ile mahdum Anadol köpüğün ne olduğunu bilmiyorlarmış! Demek ki bugüne kadar boşuna yaşamışlar.

Dikmeli'ye vardığımızda hava henüz kararmamıştı. Hemen pekmez kazanının başına geçilip savrulma işlemine başlandı. Altın sarısı köpüklerin, gelinlik kız edasıyla tabaklarda süzülmesi ne güzel bir tablo oluşturuyordu. Binlerce geometrik sarışının üst üste konulması göz alıcı bir manzarayı sergiliyordu.

Pekmez köpüğünü, ister tahtası, ister madenisi olsun, kaşıkla yemeyeceksiniz. Onu, ille de yaprakla yiyeceksiniz. Susam / süsen yaprağı tercih edilir; ehli, onunla nasıl yiyeceğini, onun nasıl yenileceğini pek iyi bilir. O olmazsa kayısı veya armut yaprağı da kaşık görevini yapabilir. Kısacası pekmez köpüğünü bitki yapraklarıyla yiyeceksiniz.

Bizim yol arkadaşlarımızdan ikisi, Alptekin ile mahdum Anadol köpüğü yiyemediler; daha doğrusu köpüğün nasıl yenildiğini bilmedikleri için tadına varamadılar. Baba Anadol ile ben ise onların acısını çıkarırcasına bol bol köpük yedik. Hâtta ayrılırken de üç tencere köpüğü evlerimize taşıdık.

Bu köpüğü ne kadar yerseniz yiyiniz sizi bir türlü kesmiyor; onun için rahatlıkla gözünüz ve gönlünüz doyuncaya kadar yiyebilirsiniz. Yeter ki hakkını vererek yiyiniz. Nasıl olsa yılda en fazla birkaç defa yiyebileceksiniz.

Benim inanışıma göre pekmez köpüğü yiyenin zihni açık olur, gözleri ıslık ıslık olur, ömrü uzar, dört mevsim dert nedir bilmez; kısacası Lokman Hekim'in, 'Yılda bir defa da olsa ye!' dediği sihirli bir kompozisyon.

Hey sevgili köpük; ikinci bin yılın ve yirminci yüzyılın son yıllarında seninle tatlı bir buluşmamız oldu. Bir dahaki sefere üçüncü bin yılın ve yirmi birinci yüzyılın ilk yılında, ilk sonbaharında buluşacağız. Kim bilir nerede ve kimin bağında, kimin pekmez kazanı-



nın etrafında buluşacağız. Artık Konya yakınlarında pekmez kaynatmayı bilen bile kalmadı dersem yadırgama. Belki gelecek vuslat da Ermenek taraflarında olabilir. Acaba onlar köpüğün ne olduğunu biliyorlar mı? Vay onlara ki köpüğü bilmeyeler..⁶

Yine Pekmez Köpüğü Üzerine

Geçen ayki yazımda (21 Eylül 2000, s. 36), şöyle demiştim: "Kulağım Dikmeli'den gelecek telefonda... Diyorum ki, şöyle uygun bir gün ve saatte olsa da rahat rahat gitsek..."

Öyle de oldu. Eski Gödene'den telefon geldi. 7 Ekim gününü bayram ilân edip eşi dostu aramaya koyuldum. Bu işin en sıkı takipçisi Mehmet Anadol, İstanbul'daydı. Ali Berat Alptekin'i geçen yıl alıştırmıştık; Silifke'deydi. Seyit Emiroğlu'nun bir toplantısı vardı. Ağabeyim Hasan Sakaoğlu'nun gelmesi mümkün değildi. "Dikmeli'ye yalnız da gidilmez ki..." deyip aramaya devam ettim. Yrd. Doç. Dr. İbrahim Altunel'in işlerini yoluna koyup planımızı yaptık

Veysel Efendi bizi köyün girişindeki köprüde karşıladı. Onu da arabamıza alıp kılavuzluğunda doğruca ocak başına gittik. Bu yıl köpüğü Veysel Efendi'den değil de komşusu Osman Efendi'den yiyeceğiz; onunki bir haberleşme hatasına kurban gitmişti.

Önce ev halkının birkaç poz fotoğrafını çekiyoruz. Dedeyi, nineyi, torunları ve arada kalanları. Pozların bir bölümü pekmez leğenlerinin başında veya köpük savrulurken verilmişti. Ev halkını bir güzelce sıraya sokup gülümsemelerini sağladık ve köpük yemek için gerekli ön hazırlığı tamamlamış olduk.

Veysel Efendi'nin eşi bazı yaygıları ve yastıkları ağaç altına getirip bırakmıştı. Onlarla güzel bir mekân hazırlayıp sohbete daldık. İbrahim Hoca bize, benim pek bilmediğim başka bir pekmez kaynatma yöntemini anlatıyor. Veysel Efendi ha bire torununu gözlüyor. Ben de olan bitenleri dikkatle not alıyorum; tabii hafızama.

⁶ Yeni Gazete / Cönk, 3 Kasım 1999, 137-138.

Bizim Çaybaşı'nda "kapı bir komşumuz" dediğimiz yakınlıkta-ki evden ilk köpük tepsisi geldi. İbrahim Bey ve ben daha önceden hazırladığımız ayva ve kayısı yapraklarımızı hemen seferber eyledik. Öyle ya, köpük dediğin yaprakla yenir, kaşık da neymiş ki... İbrahim Beyi uyarıyorum:

"Sakin köpüğü içine çekme; sonra rahatsız olursun!"

Seydişehir'in Gevrekli kasabasındandır İbrahim Bey... Ama onun köpük anlayışı bizimkinden oldukça farklı... Elbette yemesi de farklı olacaktı. O, daha bir dikkatli yemeğe başladı.

Bu arada kaşık niyetine kullandığımız yapraklarımız eskidikçe bir yenisiyle devam ediyorduk. Tepsie uzanan eller arttıkça köpük de azalıyor, aralardan kırmızı pekmez görünmeye başlıyordu. Derken ikinci tepsi geliverdi. "Ha babam, di babam" hesabı uzun gayretlerden sonra bu tepsiyi de bitirdik. Her iki ev sahibimizin ısrarlarına karşılık üçüncü tepsiyi isteyemedik. Ne olur, ne olmaz... Zaten gözümüz de doymuştu.

Bu yıl da köpük hakkımızı yedik, bakalım seneye yiyebilecek miyiz? Yiyeceksek nerede yiyeceğiz?

Ortaokul yıllarımı hatırlıyorum. Ta Mengene'den Çaybaşı'na, lengeri içinde, bisikletle köpük getirirdim. Küçük Bağ'da pekmez kaynayacak da Çaybaşı'na köpük gitmeyecek... Olur şey değil. Ancak gerek lengeriyi taşımanın zorluğu, gerekse genzinizi tahrik eden pekmez ve köpüğünün kokusu, bu taşıma işlemini oldukça zorlaştırırdı...

Bugün, yılın hangi mevsiminde olursa olsun, Konya'ya gelip de mutlaka etliekmek yemeden gitmeyen ne kadar hemşehrimiz var. Ya köpük için aynı heyecanı duyan kaç kişi kaldı ki?... Bu alanda tek kalmaktan korkuyorum. Böylesine güzel bir nimetten yememek, biraz zora katlanarak damağını tadlandırmak galiba sadece "er kişi"nin kârı olmalı... Her kişi bu yola böylesine baş koyamaz ki...

Bağ bozulsun, üzümler çiğnensin, şıralar kaynatılsın, köpükler savrulsun ki Konyalı olduğumuzu ispat edebilelim?

⁷ Konya Postası / Akademik Sayfa, 19 Ekim 2000, 69.

Sivas Sofrası

Dünyanın üç önemli mutfağından biri kabul edilen Türk mutfağı yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofraya düzeni, kiler kültürü, gelenek göreneklere ve etnoğrafyası ile ününe lâyık mutfak olma özelliğini taşımaktadır. Milletimizin kültür temelini ve özelliğini oluşturan maddî ve manevî değerlerimiz içinde önemli yeri olan mutfagımız, ulusal onur ve övünç kaynağıdır.

Yöresel yemeklerimiz, Türk mutfak kültürü içinde; coğrafi konum, üretim biçimleri, tarihsel gelişim ve beslenme anlayışı çerçevesinde şekillenmiştir. İç göçlerle, yöresel yemeklerimiz, büyük kentlerimize, hatta yurt dışına da yayılmış bulunmakta, bu bakımdan mutfagımız, turizm açısından da değer taşımaktadır.

Büyük bir değer olan geleneksel Türk mutfagını coğrafi sınırlarından çıkarmalı, yüzyıllardır sofralarımıza gelen biribirinden güzel ve sağlıklı yemekleri ile henüz pek fazla bilinmeyen diğer yöresel yiyecek ve yemekler de araştırılmalı, tanıtılmalı, bu lezzetler unutulmamalıdır. Türkiye'ye has olan ve yüzlerce yıllık emek, birikim ve tecrübelerin süzgecinden geçerek oluşmuş bu lezzetler sahiplenmeyi ve korunmayı beklemektedir. Ancak bu çalışmalarla mutfagımızın gücü, "fast food" denilen ve ayaküstü / alelacele yenilen yiyeceklerin, sağlıksız yabancı tadların, koruyucu maddeler içeren gazlı-tuzlu içeceklerin sofralarımızı istila etmesine engel olunabilecektir.

* Eczacı, Araştırmacı-Yazar (Sivas).

Anadolu'nun özeti olan ve neresinden bakılsa Anadolu görünen Sivas, Türk mutfak kültürü içinde seçkin bir yere sahiptir.¹ Sivas şehir merkezinin olduğu kadar, ilçeleri ve köylerinin de özgün yemekleri vardır. Bu makalede Sivas il mutfağını genel çerçevesi içinde ele alacak, "ağız tatlığı" olarak bilinen, davet, Ramazan ve bayram sofralarımızdan eksik olmayan tatlılarımızdan ve geleneksel tatlı yarışmasında birincilik alan, "hurma", "karaş" ve "Zara kelle tatlısı"nı da tanıtacağız.

Ekmekler

Bir halk sözümüzde, "İnsanın kökü ekmek, ağacın kökü toprak" biçiminde yer alan düşünce, ekmeğin beslenme kültürümüzdeki önemini belirtmektedir. Buğdayın ekilmesi, hasadı, bulgur ve yarma yapımı, buğdayın öğütülmesi, un, ekmek ve diğer hamur işi yiyeceklerin yapılması başlı başına bir konudur.

Elli yıl öncesine kadar, Sivas'ta hemen herkes ekmeğini evde yapardı. "Çarşı ekmeği" yiyenler; şehirdeki yabancılar, askerler, yatılı okuldaki öğrenciler ve çarşı esnafı idi. Hatta yerli olanlar ekmeği çarşıdan alıyorsa, yoksulluk alameti olarak kabul edilir "çarşıya düşmüş" denilerek, böyle kimselere acınırdı.

Evin un ihtiyacı yaz sonu temin edilir, buna "unluk tutma" denirdi. Sivas'ta ekmek çeşitleri çok fazla idi. Fırında, sacda ve tandırda olmak üzere hazırlanan ekmeklerden başka; "çörek", "anşalı", "pağaç", "katmer", "patatesli", "pastırmalı", "çökelikli", "velibah", "pancarlı", "gılık", "fetil", "yağlama", "kömbe", "kete", "kırdök" ve "beksimet/peksimet" ve eskiden çarşı fırınlarında yapılan "yağlı" ile Sivas'ta son otuz yıldan beri yapımı yaygınlaşan "etliekmek/etlipide" gibi yiyecekler de sayılabilir.

Ekmeğini evde yapanlar, hamuru mayalanarak Sivas deyişi ile ekşi hamurla yapılan ve "bide/pide" denilen ekmekler odun fırınında pişirilir ve birkaç gün taze yenecekler hariç diğerleri iplere asılarak kurutulurdu. Gerektiğinde hafif su ile ıslatılarak yumuşa-

¹ Müjgân Üçer, *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas, 1992 (Bu kitabın mevcudu kalmadığından, yazarı tarafından ilâveli ikinci baskısı hazırlanmaktadır).



ması sağlanırdı. “Ağzımız değişilsin” denilerek çeşitli ekmekler yapılırdı. Günümüzde Sivas il merkezinde “evden ekmek yiyenler” pek kalmadı, artık “çarşı ekmeği” satın alınmaktadır ki bunlar; francala, somun ve çarşı pidesidir. Ayrıca bu fırınlarda, katmer ve çörek satılmakta, malzemesi yaptıran tarafından getirilerek, bu malzemenin pide şeklindeki hamur üzerine yayılması ve pişirilmesi ile hazırlanan etliekmek, patatesli ve çökelikli yapılabilmektedir. Her ne kadar etliekmek Sivas’a Konya’dan² gelmiş olsa bile, tadı Sivas’a has bir özellik ve lezzet taşımaktadır. Bir kilo kıyma için dörder adet kuru soğan ve domates, kırmızıbiber, baharat, bir çay bardağı su ve mevsim yaz ise yeşil biber konulur ki bu malzeme ile altı adet etliekmek yapılır.

Sivas’ta tandırda pişirilen ve çarşıda satılan, uzun ve ince bir ekmek olan “lavaş” daha çok kebablar için yapılmakta olan bir başka ekmek çeşididir. “Tandır ekmeği”, “tandır çöreği” ve “tandır ketesi” diğer çeşitler olarak bilhassa köylerde yapılan çeşitlerdir.

Sivas’a has olan ve çarşıda yapılan “kazan simidi” ve şimdi artık yapılmayan ve unutulmuş “gevrek” de bunlara ilâve edilmelidir.

Sac üzerinde pişirilen ekmeklerin başında yöresel olarak “yuha” denilen yufka ekmeği gelir. Mayasız olarak tuz ve su ile yoğrulur ve “hamur tahtaları” üzerinde oklava ile ince olarak açılır. Yufkayı sac üzerinde pişirenin mahareti de önemlidir, bunun için “Açanın yüzünü aktaran ağartır” derler. (Sac üzerinde pişirmeye *aktarmak* denir, pişirirken kullanılan aracın adı da *aktaracak*’tır.) Taze iken yenilenden fazlası kurutulur ve üst üste destelenerek, gerektiğinde “sulanarak/su serpilerek” ıslatılarak sofraya getirilir. Yufka ince açılır,

² Konya mutfak kültürünün vazgeçilmez bir lezzeti olan etliekmek için bkz. A. Seferi Odabaşı, *Konya Mutfak Kültürü*, Konya, 2001, s. 91. Bu kaynakta etliekmekle ilgili bilgilerden şu hususu aktarıyoruz: “Normal etliekmeğe 60 g kıyma, 100 g sebze (soğan, biber ve domates) konur, bol etli isteyenler için, et 120 g kadar olur. Onun için etliekmeğe Konya’da “bol” da denilir. Etliekmeğin eti ve sebzesi asla makineden çekilmez, yarım metre boyundaki çift bıçakla elde kıyılırdı. Gerek etliekmek gerekse köfte için kıyılan etlerle hazırlanan içler için “bıçak arası” denilmektedir.” Kastamonu’da “etliekmek” denilen şekli ise arasına kıymalı harç konulan hamurun sac üzerinde pişirilmesi ile hazırlanır.

ondan biraz daha kalın olarak açılan ekmek “fetil” adını alır ve taze yemek için yapılır. Fetilin iki tarafının sadeyağ/tuzlu tereyağ ile yağlanmasıyla hazırlanan “yağlama” ise, yufkanın yapıldığı gün, çok lezzetli bir yiyecek olarak ihmal edilmez. Sacda hazırlanan diğer bir ekmek çeşidi olan sac ekmeği ise, mayalı ya da mayasız olarak hazırlanan hamur, 20 cm çapında ve 5 cm kadar kalınlıkta açılarak sac üzerinde, aynı yufka gibi iki yüzlü pişirilir. Yüzüne yumurta sürülerek ve sacın altındaki ateşe karşı dayatılarak “tek yüzlü” pişirilenleri varsa da, “sac ekmeği” Sivas sözlü kültüründe, “dönek ve sözüne güvenilmeyen insanlar için kullanılan bir benzetmedir.

Sac üzerinde pişirilen bu ekmek çeşitlerinden başka, “sac katmeri”, “çökelikli”, “pancarlı”, “patatesli” ve “velibah” adlarıyla bilinen, çabuk hazırlanabilen ve yufka kültürümüze ait bütün bu yiyecekler için şöyle söylenmiştir:

“Oklava ola sac ola, evde karnın (misafir de) aç ola.”

Buğdaydan Yapılan Yiyecekler

Ekmeğin hazırlanışı başlı başına insan oğlunun da macerasıdır. Ekmek yapmasını bilmeyen taş devri insanı, tahıl danelerinin tadını alarak, onları önce çiğ, sonra kızgın taşlar üzerinde kavurarak yemişlerdir. Anadolu’da halkın sac üzerinde buğdayı kavurarak hazırladığı yiyecek olan “kavurga” Sivas’ta eğlencelik olarak kabul edildiği için; “Kavurga karın doyurmaz, kar susuzluk kandırmaz” denilmiştir. Kavrulmuş buğdayın -kavurganın- öğütülerek; şerbet, bal şerbeti veya pekmez katılmasıyla hazırlanan “kavut” ise Orta Asya kökenli yiyeceklerimizden biridir. Hatta Kaşgarlı Mahmud, XI. yüzyılda Orta Asya Türklerinden derlediği bir şiiri vermiş ve açıklamasını şöyle yapmıştır:

*“Oğlum, öğüdüni al, bilgisizliğin gider
Kavutu olan ona pekmez katar”*

“Ey oğul, öğüt al, aşağılık hayatı kendinden uzaklaştır. Ancak kavuta sahip olan bir kimse, onu pekmeze katabilir. Akıllı olan kimse öğüt kabul eder.”³

³ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş IV (Türklerde Yemek Kültürü)*, Ankara, 1991, s. 361.



Buğdayın suda kaynatılarak haşlanması ile yapılan “hedik” bulgur yapımında bir ara üründür. Çocuğun dişinin yeni çıktığı zaman “diş hediği” (diş buğdayı) hazırlanır. Buğdayı, nohut ve fasulye ile haşlayarak ve onun üzerine, renkli şekerler, ceviz, fındık ve üzüm ilâve edilerek yapılan bu eğlencelik yiyecek, çocuğun dişlerinin kolay çıkması düşüncesiyle gelenek olarak sürdürülmektedir.

Buğdaydan yapılan en önemli yiyecek maddesi bulgurdur. Eski büyükler bulgur için “evin ağ/ak saçlısı” demişlerdir. Eskiden her ev, kendi ihtiyacı için bulgur yapmak üzere, buğday kaynatır, sonra bunları bir örtü üzerine yayarak güneşte kurutur, içindeki yabancı maddeleri ayıkladıktan sonra, bulgur değirmeninde çekerlerdi. Eskiden komşular arasında imece ile yapılan bu işler şimdi bulgurun özel atölyelerde hazırlanmasıyla kolaylaşmış bulunuyor. Çekilen bulgur elenir, pilâvlık (iri bulgur) ve köftelik (ince bulgur) olarak ayrılır. Eleme sırasında en ince olan kısım ise “dügölcek” adını alır ki bununla da kış günlerinin sevilen bir yiyeceği “dügölcek çorbası” yapılır.

Çorbalar

Çorba, Türklerin bütün hayatları boyunca, çocukluktan ölünceye kadar vazgeçemedikleri bir gıdadır ve çorbalar Türk Mutfağı’nda ön tarihimizden beri pişirilen yemek türlerimizden biridir. “Hastaya çorba sorulur mu?” deymi çorbanın kimi zaman ilâç niyetine içildiğini belirtse de çorba, sofranın baş tacı ve aynı zamanda da sofranın kılavuzudur. Mide salgılarını harekete geçirmesi ve iştah açma özellikleri dolayısıyla sofrada ilk sırayı alırlar. Hele soğuk günlerde sıcak bir çorba ne kadar makbule geçer. Bu nedenledir ki “Sıcak bir tas çorba, ağrısız bir vücut ve barınacak bir ev” kimilerine göre mutluluk tanımıdır. Çorbalar et suyu ile hazırlanır, terbiye edilir, garnitürle sofraya alınırsa lezzetleri artar, besin değerleri yükselir. Çorba besleyici olduğu kadar da midevidir. Anadolu’da daha çok eskiden, sabahları bile çorba içilmesinin sebebi budur. Geleneksel mutfak kültürümüzde çorba üç öğünde de yer alabilen bir yemektir. Diğer yemeklere nazaran daha ekonomik olması, kolay hazırlanması ve doyurucu özelliği ile çorba Türk sofrasının en önemli ögesidir.

Çorba, Farsça tuzlu anlamına gelen *şûr* ile, yemek anlamına gelen *abâ* sözcüklerinin birleşmesiyle oluşan *şûrabâ* sözcüğünden galat olarak dilimize geçmiştir. *Şûrbac* sözcüğü ise “şûrabâ”nın Arapçalaştırılmış şekli olup et suyu anlamına gelmektedir.”⁴ Çorba sözcüğü Balkanlar’a da aynen Türkçedeki gibi çorba biçiminde geçmiştir.

Anadolu’da çok çeşitli çorbalar yapılır ve genellikle bunlar hububata dayanır. Aynı çorbalar değişik yörelerde yapıldığı gibi, aynı adı taşıdığı hâlde farklı malzemeyle hazırlanan değişik çorbalar da vardır. Anadolu’da çorbalara *aş* adı da verilir. Sivas, ülkemizde çorba çeşitleri bakımından en zengin illerimizin başında gelir. Sivas’ta yapılan çorbaları şöylece sıralayabiliriz:

“Peskütan çorbası”, “keş çorbası”, “pancar çorbası”, “kesme çorbası” (Diğer adları hamur çorbası/bacaklı çorba), “toyga çorbası”, “tarhana çorbası” (yarma ve yoğurt ile yapılan), “Urumeli” (un ve yoğurt ile yapılan tarhana), “katıklı çorba”, “ayran çorbası”, “kavurma herlesi” (un çorbası), “mercimek herlesi”, “mercimek çorbası”, “bulgur çorbası”, “dügülcek çorbası”, “pirinç çorbası”, “şehriye çorbası”, “patates çorbası”, “şalgam çorbası”, “madımak çorbası” ve koyuca çorba oldukları için burada adlarını vereceğimiz “kelecoş”, “sübûra” ve “ekmekaş”.

*“Dügülcek çorbasının hasretim bir tasına
Şalgam gibi o yarin düşmüşüm sevdasına
Madımak dallanıyor, boyrazda sallanıyor
Sarmısaklı yoğurtlu ağızda ballanıyor”*

Sivaslı şair Hilmi Atacan’ın Sivas özleminde, düğülcek çorbâsı diğer yemeklerle böyle anılmış bulunuyor ki yaşlıların hatıralarında ve damaklarında kalan bu lezzeti, ne yazık ki gençlerimizin pek çoğu tadmak değil adını bile duymamıştır.

⁴ Günay Kut, “Türk Mutfağında Çorba Çeşitleri”, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara, 1989, s. 213.



Et Yemekleri

Koyun etine dayanan Türk mutfağının bu özelliği Sivas yemeklerinde de kendini gösterir. Sığır ve dana etleri daha çok sucuk ve pastırma yapımında kullanılır. “Et lokması can sofrası” diyen atalarımız, özel günlerdeki yemeklerde çeşitli et yemeklerinin bulunmasına özen göstermişlerdir. Sivas’ta yapılan et yemekleri de diğer yemeklerimiz gibi yemek kültürümüzün en özgün örneklerini oluştururlar. Kemikli parça etle pişen yemeklerin başında; “pehli”, “sebzeli et”, “soğanlı et” gelir. Diğer et yemekleri ise şunlardır: “Sivas kebabı”, “tas kebabı” ve “sac kebabı”, “soğanlı yahnı”, “etli kuru fasulye yemeği” (yahnisi), “karın (işkembe) yahnisi”, “kıyma mıhlaması”, “patates mıhlaması”, “ıspanak mıhlaması”, “pancar mıhlaması”, “turşu mıhlaması” (pezik/dal denilen pancar saplarından yapılan turşudan yapılan kıymalı yemek), “etli yaprak sarması”, “etli lahana sarması”, “soğan dolması”, “biber”, “patlıcan”, “domates” ve “kabak dolması” gibi çeşitli dolmalar, “şalgam dolması”, “karın (işkembe) dolması”, “mumbar dolması”, “Sivas tavası”, “karın tavası”, “kabak tavası”, “çirli et”, “üzümlü et” ve “haşlama (söğüş)”, “sulu köfte/bulgurlu köfte”, “tadlama”, “içli köfte”, “kara köfte” ve “kızartma köftesi” (kadınbudu köfte). “Sivas köftesi” lokantalarda, kebabçılarda yapılan ve kendine özgü lezzeti ile beğenilen bir çarşı yemeğidir.

“Mirik köftesi” etsiz olup, ince bulgurla yapılan, haşlandıktan sonra üzerine sarmısaklı yoğurt ve tereyağı dökülerek yenilen yöresel bir yemektir.

Sebze Yemekleri

“Kabak doğraması”, “kabak kabuğu kavurması”, “sütlü kabak”, “üzümlü kabak”, “kabak dolması ve kızartması”, patlıcan yemekleri, “etli yeşil fasulye yemeği”, “yeşil fasulye kavurması” (yumurtalı), parça et, yağ, kuru soğan ve mor erik çağlası ile yapılan “kuru bamya yemeği”, “pancar sarması”, “alaca domates yemeği”, “şalgam yemeği ve kavurması”, “patates tiritlisi” ve baharda kendiliğinden yetişen bitkilerden başta “madımak” olmak üzere “livik”, “evelik”, “ebegömeçi”, “gelinparmağı”, “ısırgan”, “kuşkuş”, “telli-ce” vb. ile yapılan yemekler unutulmamalıdır.

Pilâvlar

Sofraların vazgeçilmez yemeği pilâv için “Ekmek hızır, pilâv vezir” denilmemiş midir? “bulgur pilâvı”, “mercimekli bulgur pilâvı”, “bezirgân pilâvı”, “pirinç pilâvı”, “nohutlu pirinç pilâvı/düğün pilâvı”, “kuskus pilâvı”, “yumurta erişttesi pilâvı”, “kavurma erişttesi pilâvı” belli başlı olanlarıdır. Çok bilinen bir pilâv olmayan “Şirvan pilâvı”, bir nevi tavuklu pirinç pilâvıdır.

“Madımak pilâvı”, “şalgam pilâvı”, “evelik pilâvı” gibi adlarla bilinen yemekler ise adı geçen sebze ile yapılmış olan bulgur pilâvı olup ayrı lezzetleri vardır. Pilâvla beraber onu tamamlayan çeşitli hoşaf lar, damaktan önce göze de çok hoş geldiği için, damak tarafından da baş tacı edilir.

Hamur İşleri

Sivas mutfağının birbirinden nefis hamur işleri içinde; böreklerden; “manti” (Su böreği), “köylü böreği” (“çullama börek” de denir, çevrilerek kızartıldığı için bir adı da “alt üst böreği” dir.), “tel böreği”, “yufka böreği”, “yarımca börek”, “dible” ve “bişi” sayılabilir.

Sivas mutfağının vazgeçilmez ürünleri olan “ağartı”; süt, yoğurt, katık ve ayran için söylenen genel bir addır. Yoğurtla yapılan yemekler arasında; “sübura”, “yapma sübürası” (üçgen biçiminde yapılan mantı) ve “hingel” (etli ve patatesli ya da içi boş olarak da yapılır.) “Pirohi” ise içinde peynir olan hingeldir.

Tatlılar

Tatlı, ekşi, tuzlu ve acı olmak üzere algılanan dört tat içinde, tatlı tadı dilin ucunda algılanmaktadır. Yalnızca “Ağız tadı” bakımından değil, besin değerlerinin yüksek olmasıyla tatlılar geleneksel mutfak kültürümüzde önemli yer tutmaktadırlar. Sivas’ta özel günlerin sofrasında, mutlaka mevsimine göre tatlı bulunur, çünkü tatlısız sof ra noksan olur. Sivas’ta geleneksel tatlıları; yufka kültürümüze bağlı tatlılar, hamur işi tatlılar, helvalar, süt, yumurta ve meyvelerle yapılan tatlılar olarak sınıflandırmak mümkündür. Sivas’ta yapılan tatlı çeşitleri şunlardır:

“Baklava” (gül baklava, gazete baklavası/tatlısı), “hurma”, “tava hurması”, “hamaylı tatlısı”, “sarığı burma”, “Kırım baklavası”,



“dilber dudağı”, “kadayıf”, “ballı börek”, “yufka böreği tatlısı”, “helva”, “hasuda”, “karaş”, “paluza” (pelte), “pestil kızartması”, “incir tatlısı”, “kayısı tatlısı”, “bademiye”, “ballı börek”, “sütlü” (sütlaç), “aşure” ve “güllaç”.

Sivas yöresine özgü tatlılardan üç örnek: “hurma”, “karaş” ve “kelle tatlısı” (Zara):

Hurma

Malzemesi: Aldığı kadar buğday unu, 500 g tereyağı, 3 yemek kaşığı yoğurt, 1 adet yumurta, 50 g küllü su veya yarım çay kaşığı karbonat.

Kestirmesi (Şurubu): 3 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı su, 1 çay kaşığı limon tuzu, cevizli yapılıcaksa 200 g ceviz içi.

Yapılışı: Sivas’ta bayramlarda ve özel günlerde en fazla yapılan bu tatlı şöyle hazırlanır:⁵

Arzuya göre yağın bir kısmı margarin de olmak üzere yağ eritilir. Tatlıların lezzetli olması için, tuzlu tereyağ yerel söyleyişle sadeyağ eritilip, yüzündeki köpük ve dibindeki tuzlu kısmı (hekir) alınan yağın kalan kısmı kullanılır. Soğuyunca içine yoğurt, yumurta, küllü su (veya karbonat) katılarak, hamuru yoğrulur. Hamur parmak uçları ile karıştırır gibi yoğrulmalıdır. Yumurta büyüklüğünde alınan parçalar hurma gözeri üzerinde önce yuvarlanarak, sonra ortasına parmakla bastırılarak şekil verilir. (Cevizli yapmak isteyenler ceviz parçalarını koyar ve parmakla bastırırlar.) Gözer yoksa kalbur üzerinde de şekillendirilir. Tepsiyeye dizilir ve orta ısıda kızartılır. Diğer taraftan daha önce hazırlanmış ve soğumuş olan kestirme (şurup), hurma fırından çıktıktan az sonra ekilir.

Karaş (Kara aş/Garaş)

Yaylalarda kendiliğinden yetişen “karamuk” adı verilen bir bitkinin mor renkli meyvelerinden hazırlanır⁶.

⁵ Feride Üçer’den alınan bilgi.

⁶ Müjgân Üçer, “Karamuk”, *Türk Folkloru Araştırmaları Yıllığı* 1976, Ankara, s. 296. Karamuk bitkisinin bilimsel adı: “berberis crataegina”dır. İki metreye kadar yük-

Malzemesi: 500 g karamuk kurusu/tazesı, 250 g toz şeker, 100 g çekirdeksiz üzüm, 100 g iç fındık (80 gramı çekilmiş olacak), 100 g çekilmiş ceviz içi, 2 fincan nişasta.

Yapılışı: Yıkanmış karamuklar, birbuçuk litre su ile ezilinceye kadar kaynatılır, tel süzgeçten süzülür. İçine, 250 g toz şeker ilâve edilir, bu karışım bir litre kadar olur. (Kaynama ve süzme ile 500 g eksilir.) Daha önceden haşlanmış çekirdeksiz üzüm ve dövülmüş fındık katılarak hafif ateşte tutulur. İki fincan nişasta, biraz soğuk su da ezilerek, kaynayan karışıma karıştırılarak ilâve edilir. Muhallebiden daha koyu bir kıvama gelince indirilir. Bütün fındıklardan yirmi gram kadarı bütün olarak içine atılır, kâselere pay edilir. Yüzüne çekilmiş ceviz ekilir⁷.

Koyu mor renkli bir pelte olan bu hafif tatlı, vişne ile de yapılabilmektedir. Karamuk meyvelerinin kendine has lezzeti dolayısıyla bu meyve ile yapılması tercih sebebidir. Yaylalardan sofralara gelen ender bir lezzet olan karaş mutfak kültürümüzün zenginliklerinden biri olarak unutulmamalı ve yaşatılmalıdır.

Kelle tatlısı (Zara)

Tatlıya, tepsi içinde bütün olarak sofraya geldiği, bütünlük arzettiği için kelle denilmiştir. Kesildiği zaman dışı baklava, içi kadayıfa benzer şekilde, fındık, ceviz, üzüm vb. görünüşüyle gerçekten, çok değişik olan bu tatlı, lezzet olarak da her türlü övgüye şayandır. Eskiden Zara'ya gelen "ağır misafirlere", yapılan özel bir tatlıdır ve diğer davet yemekleri ile ikram edilir. Tanıtılması ve unutulmaması gereken bu orijinal tatlı şöyle hazırlanır⁸.

selebilen, sarı çiçekli, meyvaları olgunlaşınca siyah renkli olan bir çalıdır. Hafif ekşimsi olan meyvaları taze veya kurutulmuş olarak yenir.

⁷ Leman Gökseyitoğlu'ndan alınan bilgi. 1996 yılında Sivas'ta yapılan geleneksel yemekler yarışmasında tatlı dalında birinci olan "karaş"ı, Gülay Küçükgültekin, annesi Leman Gökseyitoğlu'ndan öğrenmiştir.

⁸ Mualla Yıldız'dan alınan bilgi. 1997 yılında Sivas'ta yapılan geleneksel yemek yarışmasında tatlı dalında "kelle tatlısı" ile birinci olan Muallâ Yıldız, Zaralı hanımlardan, araştırarak, tatlının yapılmasını bilen Kurtarangel ailesinden Afet Türkistan, Karakadigil ailesinden Ümmühan Gültürk'ün gelini İfakat Hanım ve Mahir Paşa'nın kız kardeşi, Müftülerin gelini Kâmile Turan'dan almış olduğu bilgiler ve tariflerle bu tatlıyı hazırladığını belirtmiştir.



Malzemesi: (İçi için) 10 adet yumurta sarısı, aldığı kadar buğday unu, 250 g fındık içi, 150 g badem, 150 g ceviz, 200 g Besni /parmak üzümü, 200 g çekirdeksiz üzüm, 50 g kuş üzümü, iki tatlı kaşığı toz tarçın, yarımşar çay kaşığı karanfil, kimyon ve zencefil (toz olarak), çeyrek çay kaşığı yeni bahar.

(Baklava hamuru için) 1 su bardağı süt, 1 su bardağı su, yarım su bardağı zeytinyağı, 2 adet yumurta, aldığı kadar un, 500 g tereyağı.

(Şerbet için) 5 su bardağı toz şeker, 2 litre su, 1 çay kaşığı limon tuzu.

Yapılışı: On yumurtanın sarısı, çok az tuz ile, aldığı kadar un kullanarak, erişte hamuru yoğrulur. Yumak alınır, oklava ile açılır, ince şeritler hâlinde, kıyılır. Kıyılmış parçalar, kadayıftan kalın, erişte-den ise ince olmalıdır. Bu kıyılan hamur bol suda, yapışmaması için bir kaşık sıvı yağ ve çok az tuz konularak haşlanır, süzülür. Tereyağ eritilir, kızdırılır, haşlanmış bu malzeme, hafif ateşte tutularak, bol yağ ile yağlanır. Daha önceden, kavrulmuş fındık, badem ve ceviz, Besni üzümü ve ölçüde verilen diğer baharat katılarak hepsi yağlanmış malzemeye karıştırılır. Aynı bir yerde reçel kıvamında koyu bir şerbet hazırlanır ve bu harç içine atılarak 5-7 dakika ateşte tutulur. Böylece kellenin içi (harç) hazırlanmış olur.

Baklava hamuru için; yukarda verilen ölçülerle yoğrulan hamur on iki yumak alınır, nişasta kullanılarak ince açılır. Dibi derin bir tencere, tuzu alınmış tereyağ ile yağlanarak, 11 adet yufka kenarları dışarı taşacak şekilde tencereye yerleştirilir. Daha önce hazırlanmış harç içine konur. On ikinci yufka üzerine örtülür ki buna duvak denir. Tencerenin kenarlarındaki fazla yufkalar kesilir, tencerenin üzerine yağ ekilerek 200 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir. Eskiden fırın olmadığından tencerenin kapağı kapatılır, etrafına hamur yapıştırılarak mangalda, kıvılcım ateşinde pişirilirmiş. Pişme işleminden sonra, tencere ters çevrilerek, yayvan bir kaba alınır ve üzerine artan şerbet dökülür ve servise hazır hâle getirilir.

Diğer Yemekler

Adlarını vermekle yetindiğimiz, tadlarını sunamadığımız Sivas sofralarının bütün bu yemeklerinden başka, yöresel özellik taşıyan

“toyga”, “tutmaç”, “kuymak”, “oğmaç”, “uğut”, “keşkek”, “makarna” (ev makarnası), “haşıl”, “cücük”, “mücirim” (mücvet) ve “çığırtma” adlı yemekler de unutulmamalıdır.

Türk mutfak kültürü içinde, Sivas’ın ilçe ve köylerinde yapılan yemekler ve yiyecekler de Sivas şehir mutfağındakiler gibi aynıdır. Bu yemeklerden başka, yöreye has, hatta daha çok bazı ailelerce bilinen yemekler de vardır. Mutfağımızın bütün bu özgün lezzetleri araştırılmalı, tanıtılmalı ve unutulmamalıdır. Bu çalışmalardan biri olarak, çok zengin bir mutfak kültürü, sofraya görgüsü ve geleneklerini geliştirmiş ender yerlerimizden biri olan Divriği’nin yemeklerinin yayınlanmış olması son derece sevindiricidir⁹. İlçe yemeklerinden adlarını kaydettiğimiz yemek ve yiyeceklerden, Divriği yemekleri hariç, diğerleri araştırılmayı ve tanıtılmayı beklemektedir. Sivas ilçelerine ait bazı yemek adlarını şöylece kaydedebiliriz:

Divriği: “Alatlı pilâv”, “aşlak kavurması”, “babikko”, “yufka böreği” (kıymalı), “sütlü pekmezli ayva/elma dolması”...

Gürün: “Ekşili köfte”, “salatalık dolması”...

Kangal: Süt ve yoğurt ürünleri ile meşhur olan bu ilçe için; “kışık yoğurt”, “yağ”, “peynir”, “kuru kaymak”, “tomas” (kaymak ve yoğurt ile yapılan bir yiyecek) ve koyun kuyruğu ile yapılan “kuyruk köftesi”...

Suşehri: “Keşkek, kete”...

Şarkışla: “Arabaşı”, “üzümlü et”, “kabak çiçeği dolması”...

Yıldızeli: Yavru yöresine yerleşmiş, Çerkez ve Çeçenlere ait yemeklerden¹⁰: “kürzünüş”, “gılınış” (hıkel), “şıpsı paste”, “velibah”...

⁹ Sivas yemekleri üzerinde yapılmış olan diğer bir çalışma, Müjgân Üçer ve Fatma Pekşen tarafından hazırlanan *Divriği’de Mutfak Kültürü* adlı kitap, Sivas Hizmet Vakfı Başkanı, Sivas Valisi M. Lütfullah Bilgin tarafından 2001 yılında yayınlanmıştır.

¹⁰ Kuzey Kafkas mutfak kültürü ve yemekleri için bkz. Nimet Berkok - Kâmil Toygar, *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü*, Ankara, 1994. Naciye Kardan ve Pınar Kardan’dan aldığımız bilgilere göre Sivas’ta Çeçenler’e ait geleneksel yemekler şunlardır: *Kırınış, velibah/cepilgiş, lepsi, sedeş, çemuka, gınnış, dannış, humpukuş, kürzünüş, şurhudur, marş, şur tohin kotim ve gerzınış*..



Zara: "Tohal çorbası", "pehli", "çirli et", "cikko", "kelle tatlısı", "fodla" ...

Kiler/Kış Hazırlıkları

Yöresel yemek ve yiyeceklerin, bol bulundukları günlerde, kış için hazırlık yapılması, ince bir bilgi dalı hâline gelen kiler kültürümüzün sağlıklı ve ekonomik uygulamaları olarak, mutfak kültürümüzün başlı başına bir konusunu oluşturmaktadır. Sivas'ta kiler hazırlıkları için yapılanlar ve satın alınanları genel olarak şöylece sıralayabiliriz: Un, bulgur, kıymalık (kavurma) yapılması, sucuk, pastırma, sade yağ, peynir, çökelik, peskütan, erişte (yumurta ve kavurma eriştəsi), kuskus, kadayıf, yufka böreği, bal, pekmez, turşu, reçel, mercimek, nohut ve fasulye, soğan, patates, salamura yaprak hazırlamak, salça ve tuz.

Özel Gün Yemekleri

Sivas'ta özel günlerde yapılan yemek ve yiyecekler, o günlerin anlamını taşırlar. Mevsimlik bayram eğlenceleri ve topluca yenilen tören yemekleriyle geçmişlerin ruhları şad edilir. Bu yemeklerde, yardımlaşma, sevinç ve kedere ortak olma duygu ve düşünceleri hâkimdir. Tatlı yiyeceklerle ağız tatlılığı dilenir. Zaman içinde terk edilen kimi uygulamalar bulunsa da özel gün yemekleri imkânlar ölçüsünde sürdürülmektedir. Dinî bayramlar, kandiller, aşure ayı, Sultan Navruz (Nevruz) ve Eğrilce gibi mevsimlik bayramlar, evlenme, sünnet düğünleri, Ramazan'da iftar ve sahur yemekleri, hac dönüşü verilen yemekler, davet yemekleri, lohusalık ve hastalıkta yenilen yiyecekler ve ölü evine gönderilen yemekler, özel gün yemekleri olarak, bu günlerin anlamını belirtmektedir. Yemek ve yiyeceklerin özellik gösterdikleri bu günlere ait yemekleri şöylece sıralayabiliriz:

A. Dinî Bayramlar ve Özel Günler

1. Ramazan bayramı-Kurban bayramı

Sivas'ta bayram yemekleri arefe gününden önce hazırlanmaya başlanır. Arefe günü yemeklerin yapıldığı en yoğun gündür. Bayramların değişmez yemeği olarak; çorba, hurma, sarma başta gelir.

Sivas'ın "bayram çorbası"; diğ er bir adı da " z ml   orba" olan bir çeşit sulu a uredir.  z ml   orba, ho aflar bölümünde tarifi verildiği gibi hazırlanır.  z ml  çorbanın yapılması kolay gibi sanıl-sa da, çorbanın suyunun bulanık olmaması, özellikle, üzümlerin iyi ve dikkatli ayıklanması önemlidir. Bayram hangi mevsime gelirse gelsin, hep meyve kurularından hazırlanır. Haşlanmış yarma, no-hut ve beyaz fasulye, Besni  z m  (parmak üzümü), Ürgüp  z m  (siyah üzüm), ki ni  üzümü ( ekirdeksiz üzüm), incaz (erik kuru-su),  ir (kaysı kurusu), incir, Kâbe hurması, toz  eker ve çok az tuz konularak yapılan  z ml  çorbaya, arzu edenler pi irdikten sonra, bir çay bardağı kadar da g l suyu koyabilirler. Soğuduktan sonra, yüzüne dövülmüş  eviz ekilerek servis yapılır. " orbalık" adı veri-len malzemeyi, bayramdan bir hafta önceden itibaren, d kk nların-da bulunduran bakkallar, bayram  orbası için hangi malzemeden ne kadar alınması gerektiğini de bilirler.

"Hurma" kimi yörelerimizde "kalbura bastı" adıyla bilinen ve bayramların en rağbet edilen tatlısıdır. Günümüzde, bayramlarda, tatlılar bölümünde adları verilen, baklava, Kırım baklavası, g l baklavası, gazete baklavası, sarığı burma, dilber dudağı ve kadayıf gibi tatlılar da yapılmaktadır.

Bayramların değişmez bir yemeği olan "sarma", salamura yap-rakla yapılan etli sarmadır. Yağlı kıyma, bulgur, soğan, salça, may-danoz, baharat, tuz, biber ile hazırlanan i , komşuların birbirleriyle yardımla malarıyla kolayca sarılır. Kurban bayramındaki sarma, kurban etinden kıyma yapılarak bayram günü de sarılabilir.

Bayramlara has bir yemek de, kemikli parça etle pişirilen, bir adı da "patlıcanlı et" olan "sebzeli et" yemeğidir. Eskiden kı a gelen bayramlarda, patlıcan bulunmadığı için, "soğanlı et" yemeği de ya-pılırdı.

Pirinç pilâvı, sütlaç, mevsim yaz ise pancar  orbası, kı  ise pes-k tan  orbası da bayramlarda pişirilen diğ er yemeklerdir.

Sivas'ta bayramın en önemli özelliği, bilhassa eskiden, misafir hangi saatte gelirse gelsin, yemek çıkartılmasıdır. Et yemeği, sarma, hurma,  z ml   orba ile ikram edilir. Günümüzde yemek ikramı



biraz azalarak devam etmekte olup, daha çok, bayram şekeri, kahve, bayram tatlısı, üzümlü çorba ya da meyve suyu sunulmaktadır. Eskiden komşu ve mahallenin çocukları bayram sabahı el öpmek için gezerlerdi, onlara şeker ve para verilirdi. Günümüz de aynı şekilde “bayramın mübarek olsun” sözleri ile gelen çocuklara, bayram harçlığı ve bayram şekeri verilmektedir.

“Yas bayramı” olarak nitelenen ve aileden birinin ölümünden sonra gelen ilk bayramda; misafirlere acı kahve sunulur ve şeker tutulmaz.

2. Arefe günleri

Sivas’ta yirmi yıl öncelerine kadar devam eden bir gelenek vardı ki bu çocukların arefe günleri “memmecim” gezmesiydi.¹¹ Küçük birer simit olan “memmecim gılığı” ni, ev sahibi kapıya grup hâlinde gelen çocukların oklavalarına takardı. Gılikler evlerde hazırlanabildiği gibi, çarşıda da satılırdı. Gılik yapamayan ya da satın alamayanlar, çocukları boş çevirmezler, para, şeker, leblebi vb. verirlerdi. Bir şey vermeyen olursa, kapısına ellerindeki oklavalarla vuran çocuklar hep bir ağızdan; “kazanının dibi yana” derlerdi. “Bugün memmecim ve gılikleri” artık tamamen unutulmuş bulunuyor. Günümüzde arefe günü sabahı mahallenin çocukları, “Bayramınız kutlu olsun, mübarek olsun” diyerek ev ev dolaşmakta ve kendilerine bayram şekeri, kuru yemiş ve para verilmektedir.

3. Kandiller

Eskiden olduğu gibi, günümüzde de, Mevlit, Regaib, Mirâç, Berat kandilleri ve Kadir gecesı gibi kutsal günlerde, un helvası yapılmakta ve komşulara dağıtılmaktadır. Kadir gecesinde, sahur yemeği olarak bişı yapılır, mayalı olarak yoğurulan hamur yağda kızartılırdı. Eskiden bişı yapan kadınlar bir tane de gılik yapar, kızartır bunu bir çiviyeye asarlardı. Gılik burada kurur ve yağmur yağmazsa, bir

¹¹ Müjgân Üçer, “Membecim”, *Sivas Folkloru*, Sivas, Ocak 1974, S. 12, s. 9 (Arife günleri *Kur’ân-ı Kerîm*’in Necm (Yıldız) Sûresi’ni okumak sevap olduğu için, sûrenin başlangıç âyeti ;“Ven necmi iza heva” çocuklar tarafından “Membecimin havası, Madelerin tavası....” gibi söylenir olmuş.).

kaba konan suya bırakılırken, kadınlar; “Yarabbi, gökten rahmetini, yerden bereketini esirgeme” dualarını yaparlardı.

4. Muharrem ayı (Aşure ayı ve günü)

Muharrem ayında aşure pişirilmesi geleneği günümüzde de devam etmektedir. Nuh tufanından kaldığına inanılan, bolluk ve bereket için pişirilen aşureden komşulara da dağıtılır, bir parça da evin etrafına serpilir. Kızı olanlar; mutlaka aşure pişirmeli diye bir inanış da vardır.

Aşure yapmak için; suda iyice pişirilen yarma ve biraz da pirinç, çekirdeksiz üzüm, haşlanmış nohut ve fasulye ile üzümler pişene kadar kaynatılır. Bir kâse süt içinde bir yemek kaşığı nişasta bulamacı yapılarak, karıştırarak kaynamakta olan aşureye katılır, yeterli miktarda şeker ve bir fiske tuz konduktan sonra ateşten alınır. Arzu edenler bir bardak gülsuyu katarlar. Aşureye elma dilimleri katanlar da olur. Soğuyunca yüzüne dövülmüş ceviz ekilerek sofraya getirilir. İnanişâ göre aşure içinde en az yedi çeşit malzeme olmalı derler.

Aşure yapamayanlar, kesme çorbası (mercimekli hamur çorbası) pişirirler ve biraz da evin etrafına dökerler, aksi hâlde evin tıstan böceği (karafatma) ile dolacağına inanılır.

5. Ramazan’da iftar ve sahur yemekleri

Ramazan hangi mevsime gelirse gelsin, bolluk ve bereket ayıdır. Çeşitli iftariyelikler, zeytin, Kâbe hurması, pastırma, mevsimin sebze ve meyveleri, tatlılar ve güllaç Ramazan’ın değişmez yiyecekleridir. Nefasetleri ve lezzetleri ile, açık ekmek olarak söylenen pide, katmer, çörek çeşitleri ve özel olarak fırınlarda yaptırılan yumurtalı pide bu ayın diğer özelliklerindendir.

Akrabaların, hısımların ve yakınların çağırıldığı iftar yemekleri mevsimine göre özellikler gösterirse de sofrada iftariyelikler her zaman bulunur. Mevsim yaz ise; pancar çorbası, sebzeli et yemeği, salata, börek, pilâv, hoşaf ve hurma, kadayıf, baklava, helva gibi tatlılardan biri yapılır. Kış mevsiminde ise; peskütan çorbası, ıspanak mıhlaması ya da pezik turşusu mıhlaması, soğanlı et, börek, pirinç pilâvı, hoşaf, sütlaç ve tatlı yapılır. Ramazanlarda, Sivas’ta yakın zamana



kadar “mantı” denilen su böreği en fazla rağbet edilen börek çeşididir.

Güllaç, Ramazan’da, iftar ve davet sofralarının hafif bir tatlısı olarak, sofrada müstesna bir yer alır. Oruç tutan veya tutmayan çocuklara üzerine horoz şekeri¹² konulmuş çörekler alınması Ramazan âdetlerindendir. Sap üzerine bulunan horoz şekerleri artık eskisi gibi fazla yapılmamaktadır. Çöreklerin üzerine saplanmış çöplerin ucunda bulunan, çeşitli kuş, servi ve dalların bulunduğu rengarenk çiçek bahçesi görünümünde olan bu şekerler, şimdi otuz yaşın üzerinde olanların hatıralarını süslemektedir. Dökme denilen ve kaptan çıkarılan, kuzu, horoz, lokomotif vb. şeklinde renkli şekerler az da olsa yapılarak Ramazan’ın süsü olarak satılmaktaysa da artık; horoz şekerleri yerlerini, çikolata, gofret gibi yiyeceklere kaptırmış bulunmaktadır.

Ramazan’da sahur yemeği olarak, ilk gün mercimekli bulgur pilâvı pişirilir ve bu yemeğin Ramazan boyu tesbih çekeceğine inanılır. Yanında, hoşaf ve ayran gibi yiyecekler de bulunur. Diğer gecelerde, akşam yemeğinden kalan yemekler yenir. Bu yemekler daha çok insanı tok tutan çeşitli pilâvlar, katmer, börek, içli köfte, patatesli, bişi, dible gibi yiyeceklerdir. Eskiden bu yiyeceklerin yanında hoşaf bulunurken, günümüzde bunların yerini çay almıştır.

6. Hacı yemeği

Hacdan gelenler, ilk gün, kendilerini görmeye gelenlere yemek yedirirler. Topluca yenen bu yemek, sebzeli et, nohutlu pilâv, hoşaf ve helvadır. Bu yemekler aşçılar tarafından pişirilir ve bu sofraya herkese açık olur. Son yıllarda, Sivas’ta çok kabul gören etliekmek/etli pide de ayran ile birlikte sunulmaktadır.

Hacdan gelenlere diğer gün yapılan ziyaretlerde, zemzem ve hurma ikram edilir. Zemzem, ayakta kibleye dönülerek, üç yudumda içilir. Hacdan gelenlerin yakınlarına, komşularına, getirdikleri hediyeler içinde, Kâbe hurması ve zemzem de bulunur. Hacca gi-

¹² Müjgân Üçer, “Horoz Şekerleri”, *Sivas Folkloru*, Sivas, Aralık 1973, S. 11, s. 8-9.

denlere ise; börek, tatlı, katmer, çörek, kırdök vb. gibi yolluklar yapmak, geleneklerimiz arasında yaşamaktadır.

7. Mevrit

Mevrit kandilinde ve diğer kandillerde, Ramazan'da, sünnet düğünlerinde, lohusa mevlidinde ve diğer zamanlarda okutulan mevlidlerin ikramı, mevrit şekeridir. Fişek adı verilen kâğıtlara sarılmış beyaz mevrit şekerlerinin içine bir lokum, bir iki akide şekeri de koyduranlar bulunur. Son zamanlarda tamamen akide şekerinden mevrit şekeri yaptıranlar varsa da, kimi yörelerimizde peynir şekeri adı da verilen beyaz şekerler mevlidlerin özelliklerindendir.

Mevrit okunurken, gülsuyu serpilir ve bir tepsi içinde tabaklara konulmuş, tuz ve çörekotu ikram edilir. Yanında bulunan küçük kaşıkla alınan tuz ve çörekotu, tepside bulunan küçük kâğıtlara sarılarak alınır, bereket ve bolluk için eve de getirilir.

8. Zekeriya Sofrası (Peygamber Sofrası)

Daha önce böyle bir sofrada bulunarak dilek dileyen hanım, dileği gerçekleşince Zekeriya Sofrası yapar. Bu sofraya, şaban ayı içinde herhangi bir gün yapılır. Sofranın özelliği pişmemiş kırkbir adet yiyeceğin bulunmasıdır. Mevsim meyveleri, baharat, yemişler, pişmeden yenecek sebzelerin bulunduğu sofrada yiyecekler yenirken isteyenler dilek tutarak, gerçekleştiğinde Zekeriya Sofrası yapacaklarını adarlar. Zekeriya Sofrası'nın ardından, börek, pasta ve çay ikramı yapılır.

9. Hatim duası, Kırkbir Yasin, Tevhid

Bu toplantılar perşembe ya da cuma günü hanımlar tarafından yapılır. Bu dinî toplantılarda ev sahibi, ekonomik imkânlarına göre ikramda bulunur. Sabah toplanıldı ise, dua sonunda ev sahibi yemek yedirir. Etliemek ve ayran da ikram edilebilir. Öğleden sonra toplanılmış ise, çay yanında, kahvaltılıklar, zeytinyağlı yaprak sarması, börek, katmer, tatlı gibi yiyecekler bulunur.

10. Yağmur duası

Büyükler tarafından yapılan yağmur dualarında herhangi bir yiyecek yenmez. Artık terk edilmiş gibi olan ve eskiden çocuklar ta-



rafından, yağmur yağmadığı zamanlarda yapılan şöyle bir uygulama vardı. Mahallenin çocukları toplanırlar, bir sele içine yeşil ot koyar, ellerine aldıkları bir ıbrık içine de su doldururlar, kapı kapı gezler ve hep bir ağızdan şöyle bağırırlardı:

*Yağ yağ yağmur
Teknede hamur
Tarlada çamur
Ver Allah'ım ver
Selli sulu yağmur (Bir sürü yağmur)*

Ev sahibi kapıyı açınca çocuklardan biri başını eğer, içinde ot bulunan sepet çocuğun başı üzerine tutulur ve onun üzerine ıbrıktan, öncü bir yağmur gibi su akıtırlardı. Ev sahibi yumurta, bulgur, yağ, kıyma verirler, mahalleyi dolaşan çocuklar topladıkları malzemelerle pilâv pişirip neşe içinde yerlerdi. Yumurtaları da pişirirler fazlası varsa bölüşürlerdi. Eğer yağmur yağarsa çocukların neşesine neşe katardı. Büyükler, “masum çocukların yüzü suyu hürmetine” yağmurun yağdığı yorumunu yaparlar, onun için çocuklar boş çevrilmezdi. Eğer uğranılan kapıdan bir şey vermezlerse çocuklar hep bir ağızdan şöyle bağırırlardı:

*Verenin kazanın dibi bakar
Vermiyeninkini itler sürüsün takır takır.¹³*

B. Mevsimlik Bayram ve Özel Günler

1. Sultan Navruz (Nevruz)

Güneşin Koç burcuna girdiği gün olan ve eskiden Mart Dokuzu olarak bilinen 21 Mart günü, mevsimlik bir bahar bayramı olarak kutlanır. Bugün beyaz elbiseler giymek, beyaz baş örtüsü örtmek, yoğurt, süt gibi yiyecekler yemek, yeşil (sebze) yiyecekler ve soğan, sarmısak, sucuk, simit, susam, salata gibi S (sin) harfi ile başlayan

¹³ Vehbi Cem Aşkun, *Sivas Folkloru*, Sivas, 1941, s. 128.

yedi yiyeceği de sofrada bulundurmak ve bunlardan yemek de gelenekler arasındadır.¹⁴

Eskiden, kırk yıl öncesine kadar, hava güzel olursa, gerek Sultan Nevruz gerekse Eğrilce (Hıdırellez) günleri gidilen mesire yerlerinin başında Paşafabrikası, Tekkeönü, Harmançayırı, Çat (Murdarır-mak ile Mısmılırmak'ın birleştiği yer), Gazhane ve çevresi (Bugünkü 4 Eylül Stadyumu'nun bulunduğu yer), Yazıpınarı, Etembeyin Parkı, Huykesen, Paşaçayırı ve Pünzürük Irmağı'nın (bir adı da Kale Irmağı'dır) Kale'ye yakın yerine gidilirdi. (Günümüzde Sosyal Sigortalar Hastanesi'nin bulunduğu yer)¹⁵ Mesire yerlerinde yumurta piyazı, katmer, çörek, börek, peynir gibi yiyeceklerden oluşan kahvaltı yapılır, semaverde demlenen çay, bugünün tadını çıkarmaya çalışan bu insanların coşkusu da artırırdı.

2. Eğrilce (Hıdırellez)

•Türk kültüründe önemli yeri olan Hıdırellez, Sivas'ta eskiden "Eğrilce" olarak bilinen bir gün olup, 6 Mayıs günü kutlanan bir bahar bayramıdır. Hava güzelse, Nevruz'da da gidilen kırlara çıkılır, eğlenilir, oyunlar oynanır, yemekler yenirdi. Bir gece önceden bir çömleğe konmuş eşyalar, mani okunarak çömlekten çıkarılır, kime ait bir eşya çıkmış ise, bu mani onun niyetine olurdu. Çömlekten eşyayı (yüzük, küpe gibi sahibine ait eşya) küçük bir kız çocuğu çekerdi. Hep beraber güle oynaya, börek, katmer, yumurta piyazı gibi yemekler neşe içinde yenirdi. Yaşlı kadınlar, eğrilce günü fasulye dikerler; "bize gelecek eğrilik, fasulyeye gelsin" derlerdi. Bu günde iş yapanların, çamaşır yıkayanların, saçak sıkanların çocuklarının ayakları eğri olacağına inanılırdı. Hava iyi olmazsa, evde yemekler yenir, maniler söylenir, evin bahçesinde oynanır, ikinci vaktine

¹⁴ *Kur'an-ı Kerim'*deki yedi selâm ayeti sebebiyle, yedi adet s ile başlayan yiyecek sofrada bulunur. Yedi selâm ayetleri şunlardır: 1- Ra'd Sûresi /26. ayet; 2- Yâsîn Sûresi /58. ayet; 3- Saffat Sûresi/79. âyet; 4- Saffat Sûresi/ 109. ayet; 5- Saffat Sûresi/120. ayet; 6- Saffat Sûresi/130. ayet; 7- Kadir Sûresi/ 5. ayet. Yedi selâm ayeti ve Mevlevîlerin yedi selâmı hakkında bilgi için bkz. Bedri Noyan, "Aydın Yöresine Özel Yemekler", *Türk Halk Kültürü Araştırmaları* 1990/1, Ankara, 1990, s. 94).

¹⁵ Kadir Üredi, "Eskiden Sivas'ta Nevruz Eğlenceleri", *Revak* 2001, Sivas, s. 108.



doğru Çat'a gidilirdi. Burada inanışa göre Etem Peygamberin (?) mezarı var denir, Çat üzerindeki köprüden büyük bir coşku ile akan suya bakılır:

“Benim gamım sana, senin demin bana” denirdi¹⁶.

3. Sıçancık

Eğrilce'den bir hafta sonra, 13 Mayıs günü “Sıçancık” günü idi. Bugün de evde iş yapılmaz, eve su taşınmaz, gezmeye gidilir, aynı Nevruz ve Eğrilce günlerinde olduğu gibi eğlenilir, yemekler yenirdi. Bugün iş yapanların ve eve su taşıyanların evlerini sıçanlar basacağına inanılırdı. Günümüzde tamamen unutulmuş gibi olan sıçancık günlerinde, eskiden, yaşlı hanımlar, bezden ufak gömlekler diker, bahçe duvarının deliklerine koyarken şöyle söylerlermiş :

“Sıçanlar, size gömlek diktim, evimizi basmayın!”

Günümüzde, yaz günlerinde, Paşafabrikası'na, pikniklere ve çermiklere günübirlik olarak gidenler, evlerinde yaptıkları yiyecekleri getirebildikleri gibi, orada, sac kebabı, Sivas kebabı da hazırlamakta, ya da mangal yakmaktadırlar. Piknik tüpü üzerindeki çaydanlıklar ve az da olsa dumanı tüten semaverler yaz günlerinin bu sahrasına ayrı bir güzellik de katarlar. Yanlarından geçen bir tanıdıklarının söyledikleri; “Sahranız afiyet olsun” sözleri, eski günlerden kalma bir iyi dilek sözüdür ki sofraya buyur edilerek “Beraber olsun” denir.

4. Baca pilâvı

Günümüzde tamamen unutulmuş olan ve elli yıl kadar öncele-
rinin bir bahar eğlencesi de baca pilâvı pişirilmesi idi. Eski evlerin
üzeri, toprak damlı olur ve buna da baca denirdi. Bahar yağmurla-
rından sonra, bacadaki otlar yeşerirdi. Kimin bacası çok otlu ve gü-
zel ise çocuklar o bacada pilâv pişirmeye karar verirlerdi. Çocuklar,
malzemeleri paylaşırlar ve neşe içinde kim ne getirecekse onun adı-
nı söylerlerdi. Pilâv için lâzım olan malzemelerden; “Bulgur pa-

¹⁶ Müjgân Üçer, “Sivas'ta Mevsimlik Bayram ve Özel Günler; Sultan Nevruz, Eğ-
rilce, Sıçancık”, *Anayurt'tan Atayurda*, S. 8, Mart 1995, Ankara, s. 51-54.

yım!", "Kıyma payım!", "Yağ payım!" derlerdi. Kimse "Su payım!" demezdi, çünkü gülüşmelere yol açardı. Su çeşmeden alınır, kap kakacak ve tuz evlerden temin edilir, kimin bacasında pilâv yapılacaksa, evin iyi kalpli hanımı bacada ocak yakar, pilâvı pişirirdi. Hep birlikte gülen, oynayan çocuklar aynı neşe içinde pilâvı kaşıklarlardı. İçindeki değişik evlerden gelen malzemelerden mi nedendir baca pilâvı pek de lezzetli olurdu. Evlerin toprak bacaları kalmadığı için baharın bu geleneği artık tarihin sislerine gömüldü ise de, elli yaşın üzerindekiilerin hatıralarını süslemeye devam ediyor.

5. Sıra gezme ve Herfene

Eskiden uzun kış gecelerinin âdeti olan "sıra gezme" elli yıldan beri terk edilmiştir. Kadınlar arası herfenede, herkes önceden belirlendiği şekilde, bir kap yemek yapar, önceden belirlenmiş eve giderek orada türküler, maniler ve oyunlar eşliğinde neşe içinde yemeklerini yerler ve eğlenirlerdi. Erkeklerin herfenesi ise hangi evde yapılacaksa, o ev bütün yemekleri hazırlardı. Haftanın belli bir günü, hafta tatilinin pazar olması nedeniyle cumartesi akşamı sıra gezme günü idi. Ev sahibi, kaz ya da hindi keser, evin hanımı gündüzden pilâv, içli köfte, börek gibi yemekleri büyük bir özenle hazırlardı. Tam manasıyla bir ziyafet olan yemekten sonra, bir eğlence de tel helvası çekilmesiydi. Oyunlar oynanır, geç vakitlere kadar neşe içinde eğlenilirdi. Eski sıra gezmelerin bir töresi olur, kuralları bozanlar cezalandırılırdı¹⁷.

6. Oda açma

Sıra gezmeler gibi elli yıl öncesine kadar, mahallenin varlıklı kimseleri oda açarlardı. Her mahallede bir iki ev oda açardı. Sıra gezmeye gençler rağbet ederken, odalara orta yaşın üzerindekiiler devam ederdi. Odanın sobası gündüzden yakılır, oda akşama hazır edilirdi. Yemekten sonra toplanılır, sohbet edilir, askerlik ve savaş hatıraları anlatılır, siyer ve cenk kitapları, âşık hikâyeleri okunurdu. Tam bir irfan meclisi olan bu odalara gençler de devam eder, edep ve erkân öğrenirler, kendilerini yetiştirirlerdi. Odaların ikramı kah-

¹⁷ Vehbi Cem Aşkun, "Sıra Gezme", *Sivas Folkloru*, Sivas, 1941, s. 130.



ve idi. Ev sahibinin varlığına göre, çay ve yanında, börek, katmer gibi yiyecekler ve kuru yemişler de ikram edilirdi¹⁸.

7. Azık ve yolluklar

Tarlada çalışanlara azık gönderme de geleneklerimiz arasındadır. Bunda bir kural yoktur. Evde pişen her yemek gönderilir. Sıcakta çalışanlara en makbule geçeni ise, yemeğin yanına eklenen bir bakraç ayran veya yoğurttur.

Yolculuk için hazırlanan yiyeceklerle de azık denilirdi ve buna önem verilirdi. Onun için atalarımız; “azığın evinden, arkadaşın köyünden olsun” demişlerdi.

Günümüzde yolluk olarak söylenen bu yiyecekler, askere, hacca, okumaya, uzun yola, gurbete gidenlere, yolculuğa çıkanlara yapılmakta ve bu gelenek sürdürülmektedir. Yolluk olarak yapılan yiyeceklerin bozulmadan uzun müddet dayanması için, daha çok, katmer, çörek, börek, hurma gibi yiyecekler yapılır. Eskiden, çermik ve hacca gidenler kırdök ve peksimet gibi çok uzun zaman dayanacak yolluklar yaparlardı. Günümüzde ulaşım kolaylıkları ve gidilen yerlerde de yiyeceklerin bulunması nedeniyle yolculukta, artık kırdök ve peksimet gibi yiyecekler yapılmamaktadır.

C. Doğum, Düğün ve Ölüm Yemekleri, Yiyecekleri

Sivas folklorunda doğum, evlenme ve ölüm gibi hayatın geçiş dönemlerinde, yemek ve yiyeceklerle ilgili gelenek, görenek ve inançlar da önemli yer tutarlar.

1. Doğum

Doğumdan sonra, lohusanın sütünü artıcı yemekler yapılır, börek, pilâv, sütlaç, tatlılar ve helva hazırlanır. Sulu yemekler ve çorbalar da ihmal edilmez. Halk hekimliğinde şifalı bir meyve olarak bilinmekte olan elma, eskiden lohusalara yedirilmezdi.

Lohusanın sütünün bol olması için “lohusa şerbeti” kaynatmak ve lohusa görmeye gelenlere sunmak da geleneklerimiz arasında

¹⁸ Müjgân Üçer, “Oda Açma, Sıra Gezme ve Herfene”, *Altıncı Şehir*, S. 3, Ocak-Mart 2002, Ankara, s. 17-21.

devam etmektedir. Lohusa şerbeti, kabuk tarçın ve karanfilin suda kaynatılması ile hazırlanan karışıma şeker, şerbet boyası veya kızamık şekeri konularak yapılır ve sıcak olarak ikram edilir. Arzu edenler üzerine ceviz de ekebilirler.

Komşular, lohusa yoklatmasında (lohusa görmeye gelenler) süt ve tatlı getirirler. Eskiden yakın komşular pişen yemeklerden, kokar ve canı ister düşüncesi ile lohusaya getirirlerdi. Lohusa ve emzikli hanımların göğüslerinin şişmesi rahatsızlığına eskiden “umma” denirdi ve lohusanın canının istediği ve yiyemediği yemekler nedeniyle umma olacağına inanılırdı. Elli yıl önce terk edilmiş olan bu uygulamaya göre, kayınvalide eline bir tabak alır ve yedi komşu evi dolaşır ve tabağı onlara uzatarak şöyle derdi:

“Bizim gelin umma oldu ne ilâç?”

Ev sahibi ne pişirdi ise tabağın bir kenarına koyar ve şöyle söylerdi:

“Bizim evde pişen ona ilâç.”

Eskiden yeni doğan bebeğe, “sabırlı olsun” düşüncesi ile anne sütü üç ezan vakti bekletildikten sonra verilirdi. Annenin ilk süt vermesinde, bebeği tutan ve getiren hanımın, iştahlı, sıhhatli kimse olması istenirdi ki çocuk da öyle olsun! Anne sütü emen çocuklara ayrıca su verilmezdi ve “Çocuğun suyunu melekler verir” derlerdi. Hatta su içirilirse melekler artık su vermez diye bir inanış da vardı. Çocuk büyüdükçe evde pişen çorbalardan, yemeklerden de yedirilir, su da içirilirdi.

2. Diş hediği

Yurdumuzda yaygın bir gelenek olan “diş buğdayı” Sivas’ta “diş hediği” olarak söylenmektedir. Çocuğun ilk dişi çıkınca hedik kaynatılır ki diğer dişleri de kolay çıksın. Çocuğun büyümesindeki merhalelerden biri olan diş çıkarması, sevince ve ev halkı hanımların eğlencesine de dönüşmüştür. Buğday kaynatılır, beraberinde nohut ve fasulye de haşlanır. Piştikten sonra süzülür ve geniş bir tabağa alınır. Üzerine renkli şekerler, üzüm, ceviz konur. Aynı şekilde tabaklara konan diş hediği komşulara da gönderilir. Komşular tabağı boş göndermezler, içine çocuk için ufak bir armağan koyarlar.



Köylerde hedik yapılıncı, tabaktaki hedik çocuğun başından dökülür. Başı üzerinde kalan buğday taneleri bir ipe dizilir ve çocuğun omuzuna asılır. Bu şekilde çocuğun dişlerinin kolay çıkacağına dair bir inanış vardır. Bu uygulamanın temelinde, buğdayların pişip, yarılması ile dişin çıkışı arasında bir benzetme yapılmasıdır.

Ayrıca hedik, bir eğlencelik olarak diğer zamanlarda da yapılabilir. Bulgur yapımında kazanlarla hedik kaynatmak, bu hazırlığın önemli ve emek isteyen bir safhasıdır. Diş hediği, bulgur için kaynatılan hedikten biraz daha fazla pişirilir.

3. Sünnet yemeği

Sünnet düğününden önce, sünnet olacak çocuğun kivrısı (kirve) çocuğu ve arkadaşlarını hamama götürür ve onlara meşrubat ikram eder, sonra da çocukları gezdirir.

Sünnet düğünlerinin eskiden beri değişmeyen yemekleri; pancar çorbası, patlıcanlı et, piriñ pilâvı, hoşaf ve helvadır. Bu yemek aşçılar tarafından hazırlanır. Sabah çocukların sünnet merasimi, mevlitten sonra yapılır ve öğlen de konuklar topluca yemek yerler. Şimdi evlerde yenilen yemekler eskiden kapı önlerinde, bahçelerde hazırlanan masalarda ikram edilirken, bu sofraya gelen geçen herkese açık olurdu, aynı düğün ve hacı yemeklerinde olduğu gibi.

Son yıllarda, pilâv ve döner ya da etliekmek ve ayrıncı sünnet yemeği olarak sunulması yaygınlaşmaktadır. Çarşıda pide fırınlarında yapıldığı için zahmetinin olmaması, gerekse maliyetinin yemeğe göre daha az olması etliekmek için tercih sebebidir. Evde öğle yemeği verilerek yemekli düğünler yapıldığı gibi, akşam düğün salonlarında yemekli sünnet düğünleri de yapılmaktadır. Bu düğünler geleneksel törenler olmaktan çıkmış, büyük şehirlerdeki sünnet düğünlerine dönüşmüştür.

4. Söz kesme

Evlenecek gençler için dünür gezmelerde, hiç bir ikram yapılmaz. Dünür gelen hanım bir bardak su isteyebilir. Ancak son zamanlarda dünüre de çay, börek, pasta ikramı yapılabilmektedir. Her iki taraf bu evliliği onaylarsa, söz kesilir. Sivas'ta söz kesmenin bir adı da "kahvesi içilmek"tir. Akşam yemeğinden sonra, oğlan evinin

yakınları erkekler ve çok yakın hanımlar söz kesme için kız evine gelirler. Misafirlere, kahve, şeker, şerbet ikramı yapılır. İkram edilecek her şey oğlan evi tarafından kız evine gönderilir.

5. Nişan

Söz kesmede, şeker ve şerbet içme ile amaçlanan, tatlılık isteği nişanda da sürdürülür. Lokum, şeker, nişan şerbeti ve kuru pasta nişan törenlerinin ikramları arasındadır. Nişan şerbeti açık pembe renkli olurdu. Günümüzde şerbet yerine meyve suyu ikramı yaygınlaşmış bulunmaktadır. Eskiden nişanda, "sini dönmesi" adı verilen ve her iki tarafın birbirlerine gönderdikleri töre ile, oğlan evine, şeffaf kâğıda sarılmış ve ağzı süslü bir şekilde bağlanmış bir sürahi şerbet de gönderilirdi. Sinide gümüş zarflı bir bardak da bulunurdu. Bu şerbetler; şerbet boyası, şeker, limon ya da limon tuzu ve su ile hazırlanır, hazırlama işini, evliliği mutlu, "başı bozulmamış" (kocası ölmemiş, ayrılmamış) kadınlar yapardı.

6. Yaz meyvesi

Nişanlı kıza oğlan evinin yaptığı meyve hediyesidir. Giderek yaygınlığını kaybetmektedir. Yakın zamanlara kadar, meyvelerin bol olarak bulunduğu yaz günlerinde, bulunan her çeşit meyve ve bir kutu şeker, bir sepet içine konarak kız evine armağan olarak getirilirdi.

7. Nişanlı kıza kurbanlık

Kurban bayramlarından önce, nişanlı kıza kurbanlık koyun gönderilir, eskiden koyunun üzerine, nişanlı kıza elbiselik konur, balonlarla koyun süslenirdi. Süslü koyunlar, arefe günü, Yukarıtekke (Abdolvahhab Gazi) mezarlığına götürülürdü. Kurbanın kesilmesinden sonra, etleri komşulara da dağıtılır, kuyruk yağı ile yapılan hurma da kız evinden oğlan evine giderdi. Günümüzde az da olsa kurbanlık koyun gönderme geleneğine tesadüf edilmektedir.

8. Ayak açma hamamı

Nişan töreninden sonra, kız evinin hanımlarını, oğlan evi hama-ma davet ederdi. "Ayak açma", birbirleriyle tanışma ve akraba zi-



yaretlerinin başlatılması amacıyla yapılan bir uygulama idi. Hamamda konukların sayısına göre kurna tutulur, hep birlikte bir düğün neşesi içinde yıkanılır, şerbet ya da gazoz ve mevsim meyveleri sunulurdu. Zamanla değişen evlenme gelenekleri içinde, bu uygulama da artık terk edildi.

9. Gelin hamamı (Düğün hamamı)

Gelin hamamı, aynı ayak açma hamamı gibi oğlan evi tarafından düzenlenirdi. Eskiden çalgılı olan bu hamam geleneği de terk edildi. Hamamda, kahve, şerbet, gazoz ve mevsim meyveleri ikram edilirdi. Günümüzde çok az da olsa gelin hamamının yapıldığı görülebilmektedir. Sivas hamam gelenekleri içinde, hamamda yemek yeme yoktur, düğün hamamında da şerbet ya da gazoz ve mevsim meyveleri sunulurdu.

10. Kına gecesi

Düğün yemekli ise, elli yıl öncesine kadar, çarşamba günü yapılan kına gecesi gününde, kız evinde geniş sofralar kurulur, önce çorba, soğanlı et, nohutlu pirinç pilâvı yanında çir hoşafı ve helva ikram edilirdi. Nohutlu pirinç pilâvının bir adı “düğün pilâvı” idi. Eskiden hanımlar arasında yapılan kına gecesinin ikramı, oğlan evinden gönderilmiş olan çerezdi. Leblebi, fıstık, fındık, üzüm v.b. gibi kuru yemişler ve renkli şekerlerden oluşan çerezler eskiden siniler içinde sunulurdu. Şimdi küçük poşetlere konulmuş olarak misafirlere verilmektedir. Günümüzde ayrıca kına gecesinde çerezden başka, pasta ve meşrubat ikramı da yapılmaktadır.

11. Baba canı (Can görme)

Gelin, oğlan evine gündüz getirildikten sonra, akşam oğlan evinin yakınları ve hocalar yemeğe çağırılırdı. Topluca yenen bu yemeğe baba canı denirdi ve bu yemekler aşçılar tarafından pişirilirdi. Pancar çorbası, et, pilâv, hoşaf ve helva verilirdi. Baba canının bir adı “can görme”dir. Bu yemeğin, ölülerin, geçmişlerin ruhunu şad etmek gibi bir gayesi vardır. Sünnet düğünleri, evlenmeler, hac dönüşü yemekleri ve ölü evine gönderilen yemeklere de ölü canına geçtiği için bu ad verilir.

12. Yastık çerezi

Gelin ve damat için hazırlanan sofraya eskiden “honça” denirmiş ki gelin ve damadın beraberce yediği yemektir. Düğün yemeği yapılmışsa bu yemekler bir tepsi içinde gelinin odasına konur. Meyve, dolma, börek gibi yemekler de bu sofrada bulunur. Bu yemeği oğlan evi hazırlar. Sağdıç tarafından ise, “yastık çerezi” alınır. Çeşitli kuru yemişler, renkli şekerlemeler yastık çerezinin süsüdür. Gerdek gecesinin bu yemek ve yiyecekleri günümüzde de devam etmektedir.

13. Damada tatlı gönderme

Gelin gittiğinin ertesi günü, kız evi damada tatlı gönderirdi. Düğün sonrasının iyi haberi sonunda kız evi “ağız tatlılığı” olarak, ekseriya, bir tepsi baklava ya da hurmayı gönderir. Gelinin yakınları yengesi, ablası da tatlı gönderebilirler. Kayınvalide, gelen tatlıdan tabaklara koyarak yakın komşularına dağıtır. Eski yaygınlığı olmasa bile tatlı gönderme geleneği sürdürülmektedir.

14. Baba evi

Kızlarının gelin gitmesinden sonra, ailesi düğünden bir hafta, onbeş gün sonra, oğlan yemeğini akşam yemeğine çağırırlar. Buna “baba evi” denir. Eskiden bu yemeğe gelirken damatlar şeker ya da lokum getirirdi. Günümüzde pasta veya çikolata getirilmektedir. Çorba, et yemeği, pilâv, börek, mantı (su böreği), sütlü (sütlaç) gibi yemekler yapılır, neşe içinde yenen yemekten sonra kız evi damatlarına bir armağan verir. Eskiden damada taşlı yüzük veya saat alınırdı. Ekonomik durumu iyi olmayanlar havlu, çorap, gömlek gibi bir hediyeye verirler, çünkü damat “boş çıkmaz” denirdi.

15. Peştemal hamamı

Düğünden onbeş gün sonra gelinin kayınvalidesi tarafından hamamda gelinine peştemal armağan edilirdi. Amaç gelinin, ailenin kadınları arasına karışarak, bir mesleğe geçer gibi “peştemal kuşanması”ydı. Günümüzde tamamen terk edilmiş olan bu gelenek elli yıl öncesine kadar sürmekte idi. Bu hamamda da konuklara, düğün hamamındaki gibi, meyve, şerbet veya gazoz ikramı yapılırdı.



16. Ölü/Cenaze yemeği (Ölü canı)

Ölü evine yemek yapmak, eskiden beri devam eden bir uygulama olup, “ölünün canına değmesi” inancı ile yapılır. Yakın komşu ve akrabaların yaptığı bu yemek, cenaze evindekiler, komşular ve taziye gelenler içindir. Kadınlara ve erkeklere ayrı sofralar kurulmaktadır. Cenaze evine, daha önceden yemek yapılacağı bildirilir. Yemek zamanı evvelâ ekmekler gider. Sonra çorba, ıspanak mihlması, et yemeği, börek veya mantı (su böreği), pirinç pilâvı, çir hoşafı, tatlı (hurma, sarıgı burma, kadayıf gibi bir tatlı). Cenaze evine yemek yapmaya “yemek görme” denir. Günümüzde tavuk, pilâv, içli köfte gibi yemekler de yapılmakta, uzakta olanlar vasıta ile yaptıkları yemekleri getirmektedirler. Hazır yemekçilik şirketlerine sipariş verilerek, ölü evine yemek göndertenler de bulunmaktadır. Günümüzde, yemekçilik sektörü toplu tören yemeklerini tedarikte bir kolaylık sağlamakta ise de evde hazırlanan yemekleri tutmaktadır. Hemen hazırlanabildiği için, fırında etliemek, yanında cacık ya da ayran cenaze evine gönderilen yiyeceklerin en yaygını olarak görülmektedir. Her gün bir ev yemek yaparak ölü sahibine yardımcı olunur ki bu gelenek sosyal dayanışmanın güzel bir uygulaması olarak devam etmektedir.

Ölü evine yemek yapamayan yakınlar, daha sonra bir tepsi tatlı ya da börek göndermek suretiyle; “ölü evini” yoklatmış olurlar. Yoklatma; sabun, elbiselik, havlu, çarşaf gibi hediyelerle de yapılır. di ki yemek göndermenin dışındaki yoklatma geleneği eskisine göre azalmış bulunmaktadır.

17. Yas hamamı

Ölü evi, yakınlarını, yemek yapıp gönderenleri ve yoklatanları, ölünün on beşinci gününde hamam çağırırdı. Bu hamama “yas hamamı” adı verilirdi. Bütün davet hamamlarında olduğu gibi sabun, hamamı yapan ev tarafından verilir, yıkanmaya girmeden önce konuklara acı kahve, yıkandıktan sonra da şekerli kahve ikram edilirdi. Bu hamamda acılar tazelenir ve büyük bir hüzn olurdu. Bu uygulama otuz yıldır giderek azalmış olup, günümüzde hiç kalmamış gibidir.

18. Kırk giliği

“Kırk giliği” ölünün kırkınıcı günü yapılan bir çeşit ekmektir. Yuvarlak ortası delik bir ekmek olup, üzerine çörek otu ekilir. Çarşı fırınlarına, kaç adet yaptırılmak isteniyorsa bir gün önceden sipariş verilir. Kırk gılikleri, ölü evinin komşularına, akrabalara, ölü evini yoklatanlara gönderilir, kalabalık ailelere iki adet verilir. Kırk giliği yerine, çarşı pidesi de yaptırılmakta, arzu edenler pidenin arasına un helvası da koymaktadırlar. Son zamanlarda un helvası yerine, küçük paketlerdeki tahin helvaları, çarşı pidesi ile beraber verilebilmektedir.



Kelle Tatlısı(Zara)



Hurma



Karaş

Trabzon-Maçka'da, 1950–1960 Yılları Arasındaki Geleneksel Mutfak Kùltürü**

Maçka ilçesi, Trabzon il merkezinin güneyindedir. İlçe merkezi Trabzon'a 26 km. uzaklıktadır. Maçka, Asya'dan gelip Trabzon'a ulaşan tarihi İpek Yolu'nun üzerinde bulunduğu için her çağda hareketli bir yerleşim yeri olmuştur. Zigana Geçidi ile Doğu ve iç Anadolu'ya bağlanmıştır. Günümüzde, doğal güzellikleri, yaylâları ve tarihi eserleri, özellikle manastır, şapel, köprü ve çeşmeleriyle ilgi çekmektedir.

Maçka'da geleneksel yemek kùltürü diğer halk kùltürü öğeleri gibi, bazen köyden köye de farklılıklar göstermekle birlikte çoğunluk ortak özelliklere sahiptir. Özellikle 1960'lı yıllardan sonra radyo, televizyon gibi iletişim araçlarının hızla yayılmasıyla, seyahat ve taşınmaların artması, Maçka'nın tüm kùltür öğelerinde olduğu gibi, geleneksel yemek kùltüründe de birtakım değişiklikleri beraberinde getirmiştir. Bir zamanlar Maçka köylerinde yapılan buğday ve tütün tarımı zamanla yerini mısır ve diğer sebze tarımına bırakmış, şimdilerde ise tarlaların büyük bir bölümü fındık bahçesine dönüşmüştür. Bu değişiklikler 1960 yılından sonra hızlanmış ve günümüze kadar sürmüştür. "Liverki" denilen iki parçalı çubukların vızıldadığı, at ya da öküzlerin çektiği harman tahtalarının buğday sap-

* İç Hastalıkları Uzmanı, halkbilimci.

** Bu baskıda yazıya bazı ekler yapılmıştır. Ekmekler ve pideler, tatlılar, kayganalar ve meyveler bölümlerine yeni yemek ve yiyecek türleri eklenmiştir.

larını kesip taneleri çıkardığı buğday harmanları, türkülerle şenlenen mısır ve tütün imeceleri bütün gelenekleriyle artık geçmişte kalmıştır. Mutfaklarda kullanılan bakır ve ahşap eşyaların yerini, alüminyum, teflon ve naylon eşyalar almıştır.

Bu yazıda, doğup büyüdüğüm Maçka – Zanha (Çeşmeler) Köyü geleneksel yemek kültürünün 1950 – 1960 yılları arasındaki durumunu, kendi gözlemlerim ve yakın çevremdeki kişilerden aldığım bilgiler yardımıyla anlatmaya çalışacağım. Bazı bilgiler Çeşmeler köyü sınırlarını aşıp diğer Maçka köylerinde yapılanları da içerecektir. Bu yazı 1985 yılında hazırlanmıştı. Kaynak kişilerim, Babam Ali Osman Duman (1900-1987), Annem Şöhret Duman (1914-17/8/2003), Yengem Saime Duman (1932-1999), kardeşlerim Güner Duman (1949-) ve Zehra Öztürk (1952-) idi. Yazıyı hazırlarken, dipnotlarında görüleceği gibi, birkaç türkü ve şiir dışında, yazılı kaynak kullanmadım. Yöresel sözcükler yazı içinde açıklanmış, bazılarının da genel kullanımdaki biçimleri köşeli ayrıç içinde gösterilmiştir. Yemek ve diğer yiyecek tanımları, nasıl hazırlandıklarına ilişkin ayrıntılar kısa tutulmuştur. Bu yazıda değinmediğim yiyecek ve yemekler de bulunmakla birlikte daha çok yazılı kaynaklarda bulunmayanlar üzerinde durulmuştur..

Maçka'da Köy Evi Mimarisi ve Geleneksel Mutfak Kültüründe Adı Geçen Mutfak Eşyaları

Maçka yöresindeki köy evlerinin mimariler birbirlerine çok benzer ve genel olarak alt bölümde ahır. Üst bölümde “aşana” [aş-hâne] ya da “mutfak” denilen ana bölme ile “odalar” bulunurdu. Ocak ya mutfağın ortasında ya da mutfağın baş tarafına yapılan ve “ocaklık” denilen ek kısımda yer alırdı. Ocaklarda ateş yakmak için kullanılan kibrite “evza” denirdi. Ocağın üzerinde kazanları asmak için kullanılan “ocak zinciri” vardı. Bazı evlerde bulunan “fırınlar” da mutfakların baş duvarlarına ekli olarak inşa edilirdi.. Yiyecekler “serander” denilen ve direkler üstüne ahşaptan yapılmış kilerlerde saklanırdı. Serander olmadığında evin bir odası “kiler” olarak kullanılırdı. Evlerde aydınlanma için “idare lâmbası” ve “şişeli lâmba” denilen gaz lâmbaları ve “gaz lâmbası fenerleri” kullanılırdı. Zen-



gin evlerinde ve kahvelerde “lüks lâmbası” bulunurdu. Köye ilk radyo 1950 yılında girmiştir.

“Helâ” evin dışında, ayrı bir yapı olarak inşa edilirdi. Hayvan beslemede kullanılan otlar “merek” denilen ahşap yapılarda saklanırdı. Misafir odaları eve bitişik yapılır ve kapıları dışarı açılırdı. Evlerin mutfaklarının iki kapısı olurdu. Biri giriş kapısı, bunun tam simetriğindeki ikinci kapı ise tarla tarafında bulunur ve tarlaya gidiş için kullanılırdı. Evin mutfak bölümünden “katarerti” denilen bir kapak ve merdivenle ahıra inilirdi. Bu kapak kışın kullanılır, böylece ahırın sıcak kalması sağlanırdı.

Anlatılan yıllarda Maçka yöresinde evlerde akar su bulunmadığı için su ihtiyacı çeşmelerden “kufa” ve “gügümler”le taşınarak karşılanırdı. “Kufalar” ağaçtan yapılmış ve kapanıp açılabilir küçük bir kapağı olan su kapları idi. Bunlar aynı zamanda mutfaklarda su muhafazasında da kullanılırlardı. “Gügümler” bakır su taşıma kapları idi. Su içmek için kalaylı bakır “maşrabalar” kullanılır, bunlara “meşrebe” de denirdi. Toprak “su testileri” de kullanılırdı.

Mutfaklarda kullanılan kap-kaçak bakır eşya idi. Bulgur, pekmez, yal ya da çok miktarda çorba, yemek vs. yapmak için kullanılan, ocak zincirine asmak için büyük kulpu olan çeşitli büyüklükte “kazanlar”, yemek pişirmek için çeşitli boylarda “tencereler”, yemek servisi için kapaklı ve kapaksız “sahanlar”, “kulaklı sahanlar”, süt, çorba, hoşaf vs. koymak için düz ve sivri “taslar”, süt, ayran, yoğurt muhafaza etmek ve taşımak için çeşitli boyda ve kapaklı “bakraçlar”, çeşitli büyüklüklerde, kapaklı ve kapaksız “kuymak”, “hamsi”, “yağ-yumurta” ve “kızartma tavaları”, çeşitli büyüklüklerde “gügüm” ve “ibrikler”, “süzgeçler”, “çeşitli büyüklükte “tepsiler”, “kıylı” ve “siniler”, “çömlekler”, “peksimet yumuşatma kapları”, “kepçeler”, “leğenler”, “mangallar”, küçük “hamur yoğurma leğenleri” hep bakır kaplardı. Bazı kaplar ve araçlar da demir ve diğer metallerden yapılmıştı. Bunların arasında “demir tava” ve “kepçe”, “süzgeçler”, “mangallar” da bulunurdu. Çeşitli “süzgeç”, “bıçak” ve “satırlar” “kıyma makineleri” ve “süt makineleri.”

Maçka’da, mutfaklarda kullanılan kapların bir kısmı da ağaçtan yapılmış mutfak eşyaları idi. Bunların başında “kepçeler”, şimşir-

den ve komar ağacından yapılan “kaşıklar”, komar ağacından yapılan “çirpiller”, tereyağı ve ayran elde etmeye yarayan “yayıklar”, su taşımak ve saklamak için kullanılan “kufalar”, tereyağı saklamak için kullanılan “yağ varelleri” yoğurt ve ayran saklamak için kullanılan “külekler”, “kerteller”, kaymak ve azık saklamak için kullanılan “kavanalar”, sığırlara yal vermek için kullanılan “yal külekleri”, ekmekleri saklamak için kullanılan “ekmek seleleri”, “meyva sepetleri”, büyük ve küçük “hamur tekneleri” gelir. Trabzon türkülerinden birinde kufa şu şekilde geçmektedir:

*Yaylâ yoli bu midir
Kufa doli su midir
On beş kızın içinde
Hen güzeli bu midir¹*

“Kalburlar”ın kasnak ve örmeleri ağaçtan, “elekler”in kasnakları ağaç, örmeleri ise metal tellerden yapılırdı. Buğday, arpa harmanında taneleri savurup saman ve tozlardan ayırmak için kullanılan bazı kalburların çapları bir metreden daha büyük olurdu. Bu kalburlar fındık ve fasulye harmanlarında da kullanılırdı.

Yemekler, genellikle çeşitli ağaçların tahtalarından yapılan yer sofralarında yenirdi. Bu sofralar çeşitli boylarda olurdu. Sofra, Trabzon türkülerinden birinde şöyle geçer:

*O benum sevdücüğüm
Yaşmacuğuni düirdi
Açtuğulan kapiyi
Haman sofrayı kurdi²*

Oturmak için tahta ya da örme “iskemleler”, “sandalyeler” kullanılırdı. Ayrıca mutfaklarda oturmak için ahşap “divan” veya “set-

¹ Mustafa Duman, “Hamamizade İhsan’ın Derlediği Trabzon Manileri”, *Trabzon 88-89 Kültür – Sanat Yıllığı*, (Hazl: İ. Gündag Kayaoğlu – Dr. Mustafa Duman – M. Savaş Şatıroğlu), İstanbul, 1989, s. 75.

² Mustafa Duman, Aqm., s. 67.



ler" bulunurdu. Örme iskemlelere "çubuk iskemlesi" denirdi. Bir Maçka türküsünde şöyle geçer:

*Otur ufağum otur
Çubuk iskemlesine
Yireğumun derdini
Diyemem hepisine*

Topraktan yapılan kaplar ise "çeşitli çömlekler", "küpler" ve su taşımaya-saklamaya yarayan "testiler" di.

Tahıl ölçeği olarak "kot" ve "urub" kullanılırdı. Kot, ahşab, yuvarlak, silindir şeklinde bir kap idi ve sekiz kilo mısır alırdı. Bu ağırlık ürünlere göre değişir. "Urub" ise gene aynı şekilde ahşab, fakat daha küçük bir ölçü kabı idi. Kotun 1/4 ölçeğinde idi. Zaten "urub" ["rub" dan] sözcüğü "çeyrek" anlamındadır. Sonradan tahıl ölçüsü olarak, "Camel" markası meşhur olan, gaz tenekeleri de kullanılmıştır. "Kebic" ise değirmenlerde kullanılan bir ölçüdür. Ölçü kabı olarak, yuvarlak teneke kutuların bir litre ölçeğine yakın olanı alınırdı. Bununla değirmenci, öğütme hakkı olarak, örneğin bir torba mısırdan bir ölçek yani "bir kebic", bir çuval mısırdan ise iki ölçek, yani "iki kebic" alırdı.

Ekmekler ve Pideler

Maçkadaki fırınlar: Maçka'da kasabada yaşayanlar ve köylerden alışveriş için kasabaya gelenler ekmeklerini oradaki fırınlardan temin ederlerdi. Bu fırınların en tanınmışsı Muzaffer ve Rahmi Konakoğlu kardeşlerin fırını idi. Ayrıca Macit Muratoğlu'nun da fırını vardı. 1960'lardan sonra Mulaka Köyü'nden bir usta da Maçka'da fırın açmıştı. Bu yıllarda Konakoğlu Kardeşler de Maçka'da ikinci fırınlarını açmışlardı. Bu fırınlarda birinci hamur yani francala ekmek ve ikinci hamur yani "harcı ekmek" yapılırdı. Ayrıca kış aylarında ve Ramazan'da Ramazan pideleri, lavaşlar ve diğer zamanlarda da yağlı, yumurtalı, peynirli pideler yapılırdı. Harcı ekmek ikinci kalite undan yapıldığı için esmer olurdu. Hamsiköy'deki fırında ise büyük ekmekler yapılırdı. Bir ve iki kiloluk ekmeklerin üzerinde "ekmeğin simidi", çocuk dilinde de "gaga" denilen ince

sırım gibi bir parça vardı. Bu parça Vakfıkebir ve Beşikdüzü ekmeklerinde bazen saç örgüsü gibi örölür. Pişince ekmekten sert ve lezzetli olur olur ve ktır ktır yenirdi. Odun ateşiiyle kızdırılan bu fırınlarda yapılan ekmekler lezzetli olur ve uzun süre bayatlamadan kalırdı. Kuruyunca da diğerk ekmekler gibi küflenmezdi. Son yıllarda Maçka'nın Esiroğlu Beldesinde de odun ateşii ile kızdırılan fırında lezzetli ekmekler yapılmaktadır.

Fırınları kızdırmak için en çok gürgen, pelit, karaağaç odunları kullanılırdı. Sonradan fırınlar mazotla çalışan makinalarla ısıtılmaya başlandı. Önceleri fırıncı ustaları ahşap hamur teknelerinde elle hamur yoğuruyorlardı. Daha sonra elektrik gücü ile çalışan hamur yoğurma makineleri kullanıldı.

Günümüzde büyük kentlerde ve Marmara, Ege bölgelerinde bazı karayolları kenarlarında, kasabalarda "Trabzon ekmeğii", "Vakfıkebir ekmeğii" yapan ve satan fırınlar vardır. Odun ateşii ile kızdırılan bu fırınlarda, geleneksel diyebileceğimiz şekilde ekmekler üretilmektedir. Fakat ekmeğ hamurunda kullanılan buğday, su, fırının kızdırılmasında kullanılan odunun cinsi ve havadaki nem miktarı Trabzon ve yöresindekilere benzemediğii için lezzet tutturulamamaktadır.

Maçka-Çeşmeler Köyü'nde bir fırın günü: Maçka'da evlerde pide, ekmeğ ve peksimet yapımını anlatmak için Çeşmeler Köyü'nde kırk yıl önce yaşanan fırın günlerinden birine gidelim. Maçka'nın köylerinde bazı evlerin içinde kendi taş fırınları vardır. Odun ateşiiyle kızdırılan bu fırınlarda, ekmeğ, pide ve peksimet yapıldığii gibi, güzün mısırd da kurutulur ve bundan da kuymaklık fırın mısırdı unu elde edilirdi. Ayrıca elma, armut gibi meyveler de fırında kurutulup kışa saklanır ve kışın komposto yapımında kullanılırdı.

Köyde mısırd, buğday ve arpa, su değirmenlerinde öğütölür ve ekmeğ hamuru için hazırlanır. Özellikle mısırd unu ekmeğ ve kuymaklık olarak ayrı ayrı ayarlarda öğütölürdü. Ekmeğ ya da pide hamuru yalnız mısırd unundan mayalı ya da mayasız yoğrulduğii gibi, mısırd ve buğday unu karıştırılarak da yapılırdı. Buğday unu karıştırılınca ekmeğ daha yumuşak olurdu. Maçka'nın yaylalara yakın



yüksek köylerinde daha çok arpa yetiştigi için oralarda arpa ekmeği de yapılırdı.

Fırın günü, sabahleyin hamur teknesinde hamur yoğrulur ve mayası konarak hamurun kabarması beklenir. Buna Maçka'da "hamur geldi" denirdi. Hamur hazır oluncaya kadar fırın odun ateşiyle kızdırılmıştır. Önce çeşitli pideler yapılır ve fırın küreği ile fırına salınır. Bunlar sade, içli yani "lamesli" ve "hamsili" pideler olurdu. Hamsili ve lamesli ekmekler de yapılırdı. Sonra ekmekler fırına salınır ve bir süre fırının kapağı kapatılırdı. Belirli bir süre sonra ekmekler çıkarılır ve bir çulun üzerine yayılır, pişkinleri taze olarak yenmek için ayrılırdı. Pişkin olmayanların içi kesilerek çıkarılır ve bu ekmekler iki parçaya ayrılmış olarak, peksimet yapmak üzere tekrar fırına salınırdı. Ertesi gün peksimetler fırından çıkartılır ve anbar, kiler veya seranderde saklanırdı. Taze pidelerden komşulara vermek âdeti. Böylece komşular, kendileri fırın yakmasa bile, sık sık taze pide yeme olanağı bulurlardı. Bu durum köylerde çok güzel bir yardımlaşma örneği idi.

Peksimetler dayanıklı olduğu için saklanır ve taze ekmekler bittikten sonra yenirdi. Peksimetler yenmeden önce sıcak suya konarak yumuşatılırdı. Fırında çocuklar için de "kolof" veya "kolot" denilen küçük ekmekler yapılırdı. Bunların içine yumurta konulduğunda "yumurtalı kolof" olurdu. Bazılarının üzerine kesme şeker konularak "tatlı kolof" yapılırdı.

Fırından alınan közlerin üzerine su dökülerek mangal kömürü yapılır ve bu kömür kış aylarında kullanılırdı. Kışlık kömür daha önceki yıllarda, ormanlarda "tandır" denilen sıvama ocaklarda yakılan gürgen odunlarından elde edilir ve at, eşek ve katırlarla Trabzon'a götürülüp satılırdı. Tandır yakanlara "tandırıcı", kömürleri Trabzon'a nakledenlere de "katırcı" denirdi.

Ekmek ve Pide Çeşitleri

Maçka'daki fırınlarda ticari olarak üretilen ekmekler ve pideler şunlardı:

Beyaz ekmek: Bu ekmek birinci kalite undan yapılırdı. Şekil olarak büyük olanı yuvarlak küçük olanı sivri idi. Hamsiköy'de bu ekmeğin yuvarlak olanı bir ve iki kilo olarak üretilirdi.

Harcı ekmek: Bu ekmek ikinci kalite buğdaydan yapılırdı. Buğday öğütülürken kabuğu çıkarılmadığı için un esmerdi ve harcı ekmek de esmer olurdu. Yuvarlak tek tip olarak üretilirdi.

Ramazan pidesi: Beyaz undan yapılırdı. Pide fırına verilmeden önce üzerine yumurtadan yapılan terbiye sürülürdü. Daha çok ramazanlarda üretilen yumuşak bir pide idi.

Lavaş: Bu da daha çok ramazanlarda üretilen boyut olarak yumurtalı pideden daha büyük ama daha ince ve üzerine hiçbir şey sürülmeden yapılan bir pide idi.

Yağlı, yumurtalı ve peynirli, kıymalı pideler: Bu pideler günümüzde “Trabzon pidesi” olarak tanınan pidelerdi. Yağlı pidenin üzerine fırına verilmeden önce tereyağı konurdu. Yumurtalı pidele-
rin üzerine ise tereyağına kırılmış yumurta konurdu. Peynirli pide-
lerin üzerine “kolof peyniri” denilen ve taze kaşara benzeyen Trabzon peyniri konur. Kıymalı pideler daha az yapılırdı.

Maçka’da evlerde yapılan ekmekler ve pideler

Fırın ekmeği: Kalabalık ailelerde, yukarıda anlatıldığı şekilde yapılan ekmeklerdi. Evlerinde fırını olmayan aileler fırın olan bir evde kendi ekmeklerini yaparlardı. Ekmekler eskiden sadece mısır unundan yapılırken 1950’li yıllardan sonra özellikle Demokrat Parti zamanında bölgede ucuz buğday satılmaya başlandıktan sonra mısır ve buğday unlarının yarı yarıya karıştırılmasıyla, karışık undan da ekmek yapılırdı. Ekmeklerin fazlası ise yukarıda anlatıldığı şekilde peksimet yapılırdı.

Ocak ekmeği: Yukarıda anlatılan fırın günleri daha çok kalabalık aileler için söz konusuydu. Küçük aileler ise günlük ekmek ihtiyaçlarını karşılamak üzere evlerdeki mutfak bölümlerinde bulunan ocaklarda “ocak ekmekleri” yaparlardı. Bunun için önce ateş yakılarak ocağın altındaki taş kızdırılır. Sonra mısır veya buğday unundan hazırlanıp kabarmaya bırakılan hamur, ocağın taşına serilen kestane yapraklarının üzerine ekmek şeklinde konur ve üzeri saçla kapatılır. Saçın üzerinde bir süre ateş yakılır. Sonra pişen ekmek çıkarılır ve taze olarak yenmek üzere saklanır. Köylerde, mısır buğday unundan ya da her iki unu karıştırarak yapılan hamurdan sa-



çın üzerinde “bazlama” denilen pideler yapılırdı. Mısır veya buğday unundan, bazen de içli, yani lamesli ya da hamsili tava pidele-ri de yapılırdı.

Fırınlı sobada yapılan ekmek: Maçka yöresindeki sobacıların yaptığı, yöreye özgü saç fırınlı sobalar evlerin mutfaklarında en çok kullanılan sobalardır. Meksila’daki demirci Mehmet Karsan Usta ve yanında çalışan Hurşit Usta çok güzel fırınlı sobalar yaparlardı. So-banın verimli yanması ve ekmeği iyi pişirmesi, dumanı geri verme-mesi yapımındaki ustalığa bağlı idi. Bu sobalar hem ısınmada hem yemek pişirmede, hem de su kaynatmada kullanılırlardı. Fırınların-da da ekmek pişirilir, patates kızartılır, fındık kavrulur, bazı pide ve tatlılar yapılırdı. Bu sobaların fırınlarında “kıylı” denilen tepside pi-şirilen ekmekler evin günlük günlük ekmek ihtiyacını karşılardı.

Bazlama: Maçka’da evlerin mutfak bölmelerinin ortasında ya da baş taraflarında bulunan ocaklar, ekmek ve yemek pişirmek ve ısın-mak için kullanılır. Bu ocaklarda saçayağı denilen üç bacaklı, demir-den yapılmış bir tencere ya da kazan altlığı bulunurdu. Bu saçaya-ğı üzerine konarak kızdırılan saçın üzerine mısır ya da buğday unundan hazırlanarak bırakılan hamur kabardıktan sonra, pide ka-lınlığında yayılır ve her iki tarafı kızartılarak “bazlama” denilen pi-de yapılır. Bazlama sıcak olarak, tereyağı sürülerek yenir.

Tava Pidesi: Mısır ya da mısır-buğday karışık unlardan yapılan hamurlardan “dönme tavaşı” denilen geniş tavalarda tava pidele-ri yapılır. Bu pideler kabarmamış mısır unu hamurundan ya da ka-barmış mısır-buğday unu hamurlarından yapılan pidelerdir. Pide-lerin yapılışı şöyledir. Önce ocağın üzerine, saçayağı üstüne konan tavada sıvı yağ yakılır. Sonra pide için hazırlanan hamur pide kalın-lığında tavaya yayılır. Altı kızardıktan sonra tava kapağı yardımı ile hamur tavada döndürülür ve hamurun üstü de kızartılır. Tava pide-leri hamsili ve lamesli tava pidesi olarak da yapılırdı. Hamur tava-da döndürüldüğü için bu bakır tavalara “dönme tavaşı” adı veril-miştir.

Çirihta: Kabarmış buğday unu hamurundan yapılan bir kaşık hamur ölçülü küçük pidediklere “çirihta” adı verilir. Bunların da önce bir tarafı sonra tavada çevrilerek diğer tarafları kızartılır. Çi-

rihta kızardıktan sonra ilâvesiz yendiği gibi üzerine toz şeker ekilerek de yenir. Çirihthanın daha kalın hamurlusuna Anadolu'nun başka yörelerinde "lokma" adı verilir.

Ekmek kızartması: "Çarşı ekmeği" çarşıdaki fırınlardan alınan birinci hamur (francala) ve ikinci hamur (harcı) ekmeklere denir. Bu ekmek dilim dilim kesilir ve üzerine yumurtalı unla hazırlanan bulamaç dökülerek dönme tavasında, yağda kızartılır ve sıcak olarak yenirdi. Çocuk dilinde buna, ekmeğin üzerindeki simitten (gaga) dolayı "gagali moma kızartması" denirdi. Ekmek kızartması, anlatılan şekilde diğer ekmeklerden de yapıldı.

Sade fırın pidesi: Maçka'nın köylerinde, evlerde fırın yakılınca önce pideler pişirilirdi. Yoğrulan hamur ekşiyip kabardıktan sonra pideler yapıldı. Pideler yuvarlak ve ince olurdu. Taze yenirdi.

Lamesli pideler: Fırın günü hazırlanan soğanla kavrulmuş pazı ve barbunya fasulyeden hazırlanan iç pidenin hamuruna karıştırılır ve lamesli pideler yapıldı. Lamesli pideler sıcak yenirdi.

Hamsili pideler ve ekmekler ilgili bölümde anlatılmıştır.

Sâde, yumurtalı ve şekerli koloflar: Fırında yapılan küçük ekmeklere "kolof" denir. Bu koloflar sâde veya içine yumurta konarak "yumurtalı kolof" veya üzerine kesme şeker konarak "şekerli kolof" olarak hazırlanırdı. Çocuklar bu kolofları severek yedikleri gibi çobanların yiyecek çantalarına da bunlardan konurdu.

Sütten elde edilen yiyecekler

Maçka'da süt ve süten yapılan yiyecekler insan beslenmesinde çok önemli bir yer tutarlar. Yazın köyde sağılır ineği bulunmayanlara yayık çalkandıktan sonra elde edilen ayrandan bakraçlara konarak verilirdi. Sütü, yoğurdu, ayrıntı olmayana "yavan" denilirdi. Bu, o ailenin çorbayı yoğurtsuz ya da ayrıntı yemek zorunda olmasından dolayı, verilen bir addır. Sütten elde edilen yiyecekler şunlardır:

Kaymak: Kaymak, sütün geniş bir kaptan örneğin bir bakır "kıyılı" veya "tepsi"de bekletilmesi ile sütün yüzüne çıkar ve buradan kaşıkla toplanarak alınır. "Kavanoz", bakır "bakraç" veya "çömlekler"de saklanır. Kaymak elde etmek için özellikle fazla sayıda sığırı



ya da koyunu olanlar “süt makinesi” denilen bir alet kullanırlar. Bu alet elle çevrilerek çalıştırılır ve sütün kaymağını ayırır. Kalan süt yağsız süttür ve bazı peynirlerin elde edilmesinde ve “imansız yoğurt” denilen yağsız yoğurdun yapılmasında kullanılırdı. Kaymak taze olarak ekmekle yendiği gibi kuymak ve bazı yiyeceklerin hazırlanmasında, tereyağ elde edilmesinde kullanılırdı.

Ağuz: Lohusa ineğin sütü üç güne kadar toplanır. Süzdürülür. Bir kazanda su kaynatılır. Bu suyun içine, içinde süt bulunana kapaklı bir kap konur. Süte biraz tuz eklenir. Arada bir kabın kapağı açılarak sütün katılaşp katılaşmadığı kontrol edilir. Süt katılaşınca kazan ocaktan indirilir. Süt kabı serin bir yere konur ve bir gece beklenir. Soğuyan bu katı süt ürünü ağuz’dur. Üzerine şeker ekilerek yenir.

Peynir: Genişçe bir kap içinde ya da süt makinesi yardımı ile yağı alınmış süt bir kazana konur ve ısıtılır. (Kaynatılmaz). Bir çorba kaşığı peynir mayası ilâve edilir. Bir saat içinde maya tutar ve ısıtılan süt peynir olarak surat denilen yeşil renkli sıvıdan ayrılır. Peynir elde edilirken ayrılan bu sıvı protein bakımından zengindir ve tez büyüsün diye çocuklara içirilir. Kazanın içinde meydana gelen peynir bir torbaya konur ve iyice süzülür. Küçük ekmek şeklinde peynirler olarak torbadan çıkarılır. Bu peynire Maçka’da “kolof peyniri” denir. Kolof, pide, küçük ekmek arası bir ekmek çeşitine verilen addır.

Telli Peynir: Günümüzde, Trabzon’dan getirilerek İstanbul’un pazarlarında satıldığını gördüğümüz “telli peynir” şu şekilde yapılır: Kolof peyniri alınır, kaynar suya atılır ve üzerine biraz tuz serpilir. Karıştırılır. Bir süre kaynadıktan sonra sudan çıkarılır ve soğuduktan sonra yoğrulur. Çekilerek tel tel uzatılır. Bu teller çivilere asılarak kurutulur. Sonra 5-10 cm. Boyunda kesilir. Tuzlu minci (lor) ile karıştırılır ve tenekelere yığılır. Bu taze telli peynirdir. Kahvaltılık olarak yenir. Tenekeler kapatılıp ağı aşağıya gelmek üzere, top-rağa gömülür. Bu işlem peynirin uzun süre dayanması için yapılır. Teneke kışın topraktan çıkarılarak içindeki “telli peynir” harcanırdı. Peynir yapılırken sütün yağı kısmen çıkarıldığı için peynir tam yağlı olmaz.

Minci: Minci yapmak için yoğurt yayıkta çalkalanır ve yağ çıkarıldıktan sonra kalan ayran bir kazanda kaynatılır. Lor ya da minci katılaşıp ve topraklar haline gelir. Kazan ocaktan indirilir. Katılaşıp topraklar kepçeyle toplanır. Bu tuzsuz mincidir. Ekmekle peynir gibi yenir. Ayrıca börek yapmada ya da tavada yağla, yumurtayla kavruarak bir çeşit “mıhlama” hazırlanmasında kullanılır. Tuzlanırsa uzun süre dayanır. Yağsız peynir gibi de kullanılır. Telli peynir hazırlanırken arasına minci de konurdu.

Yoğurt: İnek veya koyunlardan sağılan süt bir kapta toplanır. Yeterli miktarı bulunca kaynama derecesine varmayacak şekilde ısıtılır. Yoğurt mayalama kabına konur. Yoğurt mayalama kabı çömlek, kazan veya bakraç olabilir. Süte yoğurt mayası veya biraz ekşi yoğurt ilâve edilir. Kapağı kapatılır. Kabın ısısı kaybolmasın diye çul çaputla sarılır.. Örneğin akşamdan sabaha öylece bırakılır. Sabahleyin kapak açılır. Yoğurt olmuştur. Bazen mayalama usulüne göre yapılmazsa ya da maya tutmazsa yoğurt olmaz. Hulando denilen bir sıvı oluşur. Bu hulando yoğurt olarak yenmez fakat yayıkta çalkalanırsa yağı çıkar. Hulando ayrıntı lezzetsizdir. Yoğurt çeşitli yemek ve çorbalara katıldığı gibi, içine taze mısır ekmeği doğranarak da yenir. Yoğurt Maçka türkülerinden birinde, biraz da gülmeceyle karışık, şöyle dile gelir:

*Gittim yarın evine
Taslan verdi yoğurdu
Dedim bu ekşi oldu
Dedi tosun doğurdu*

Tereyağı: Tereyağı yapmak için inek ya da koyunlardan sağılan süt bir kapta ki bu genellikle “külek” denilen ağaçtan yapılan saklama kabıdır, toplanır. Yeterli miktarı bulunca yayğa konur ve çalkalanır. Bir müddet sonra üstte yağ topakçıkları belirir. O zaman yayık indirilir ve içindeki yağ ayran karışımı bir kazana boşaltılır. Üstte toplanan yağlar bir kaşıkla alınır ve bir sahana konur. Toplama işlemi bitince sahandaki yağ duru su çıkıncaya kadar soğuk suyla yıkanır. Elde edilen tuzsuz tereyağıdır. Genellikle kahvaltıda



yenir. Yağın uzun süre dayanması için uygun şekilde tuzlanması gerekir. Tuzlu tereyağı yemeklik yağ olarak tüketilir. Bir Maçka türküsünde türkücü sevgilisinin beyazlığını ve saflığını taze tereyağı benzetir:

*Benzetiyırım yarı
Yayıktan çıkan yağa
Geyindi da kuşandı
Yuvarlan da gel bağa*

Tereyağına Maçka yöresinde “sarı yağ” da denir. Yayıktan çıkan sıvı ise taze ayrandır. Zaman geçtikçe ekşir ve ekşi ayran halini alır. Eskiden Maçka yöresinde erkeklerin bellerinde deri kaplı gümüş yağdanlık [doğrusu “yağdan”] bulunurdu. Bu yağdanlıklar ve içindeki yağlar, türkülere, gülmeceyle karışık olarak, şu şekilde geçmiştir:

*Dağdan gelirim dağdan
Belinde sarı yağdan
E kız senin kocanı
Ha şimdi çözdüm bağdan*

Ayran: Tereyağı elde edilirken yayıkta kalan sıvı ayrandır. Ayrıca yoğurdun suyla ezilmesi ile de elde edilir. Ayran zamanla ekşir. Buna da “ekşi ayran” denir. Ayran serinletici bir içecek olarak tüketildiği gibi içine ekmek doğranarak da yenilir. Bir Hacavera türküsünde Şolma ve Kulındağı yaylalarına küsen türkücünün dilinden “yağı, ayranı bol olsun” dileğiyle şöyle anlatılır:

*Doğurdu inecuğum
Ayranına yağına
Ne Şolma'ya giderim
Ne da Kulındağı'na*

Çorbalar

Yarma mısır çorbası: Mısır bir zamanlar diğer Doğu Karadeniz kentlerinde olduğu gibi Trabzon ve Maçka'da da temel besin maddelerinden biri idi. Mısıra "lazut" da denirdi. Türkücü, mısırın bol olduğu, erzak saklamak için yapılan seranderlerin mısırla dolduğu bereketli yılı şöyle anlatır türküsünde:

*Bu yıl mısır çok oldu
Doldu serander doldu
Ne yapalım Fadimem
Bize Allah'tan oldu*

Mısır yarması, mısır tanelerinin yarma değirmeni denilen el değirmenlerinde çekilip kırılması ile elde edilir. Yarma çorbası yapmak için mısır yarması ile barbunya fasulyesinin taneleri eşit olarak karıştırılır ve suda pişirilir. Tamamen pişince yoğurt ya da ayran ilâve edilerek servis yapılır. Yağsız olarak pişirilen bu çorba yazın da soğuk olarak yoğurt ve ayran ilâve edilerek servis yapılır. Bu çorbaya katılan barbunya fasulyesine Maçka yöresinde "bakla" da denir. Bu nedenle bazı köylerde "yarma çorbası"na "bakla-yarma çorbası" olarak da adlandırılır. Maçkalı Şair Ömer Kayaoğlu bir şiirinde bunu şöyle anlatır:

*Sabah akşam yediğimiz
Bakla-yarma çorbaları³*

Süt Çorbası: Eşit miktarda su ve süt karıştırılır. Üzerine bulgur ilâve edilerek pişirilir. Meydana gelen çorba sıcak olarak servis yapılır.

Koliva çorbası: "Koliva" haşlanmış kuru mısır tanelerine denir. Kurutulmuş mısır taneleri barbunya fasulyesi ile eşit miktarlarda karıştırılır ve pişirilir. Biraz buğday unu ve nane ilâ-

³ Ömer Kayaoğlu, *Trabzonlu Kemençeden*, Anadolu Sanat Yayınları, Erenler Matbaası, İstanbul, 1986, s. 69.



ve edilir. Piştikten sonra yağda kavrulmuş soğan ilâve edilir. Sıcak servis yapılır. Maçkalı kemençeci Sami Mataracı bir türküsünde şaka ile karışık, koliva kazanına "Sıksara Oyun Havası" çaldığını ve müşterinin yanında fasulye sırgı ile durduğunu şöyle anlatır.

*Koliva kazanına
Sıksara vuruyurum
Müşterinin yanında
Harçılan duruyurum⁴*

Kendime çorbası: Kendime, dink denilen su tokmakları yardımı ile kabuğu soyulan arpaya denir. Eskiden Maçka'nın denize yakın köylerinde buğday, orta yükseklikteki köylerinde daha çok mısır ve yüksek rakımlı yerleşme yerlerinde ise arpa ekilirdi. Arpa unundan ekmek de yapılırdı. Kendime suda pişirildikten sonra yağda kavrulmuş soğan ilâve edilir ve sıcak servis yapılır.

Bulgur çorbası: Bir tencerede yağ ve soğan kavrulur üzerine su konur. Kaynadıktan sonra bulgur ilâve edilerek pişirilir. Bu çorbaya bazen barbunya fasulyesi de konulur. Sıcak servis yapılır. Bir de "sütlü bulgur çorbası" vardır. Tencereye yarı yarıya süt ve su konur. Kaynadıktan sonra bulgur da konulur ve pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Kara lahana çorbası: Kara lahana çorbası kışın pişirilir. Halk arasında, lahananın üzerine kar yağmadıkça yaprağı acı olur, diye söylenir. Kara lahana yaprakları yıkanır ve doğranır. Kazan ya da tencerede uygun miktarlarda karıştırılan mısır yarması ve barbunya fasulyesi ile biraz da kırmızı biber eklenecek pişirilir. Piştikten sonra iç yağı ya da margarin yakılarak çorbaya ilâve edilir. Sıcak servis yapılır.

Çayır lahanası çorbası: Maçka'nın yüksek köy ve yaylalarında bilinir. Ben çocukluğumda, 1958 yılında, Maçka'nın Bo-

⁴ Kudret Emiroğlu, *Trabzon-Maçka Etimoloji Sözlüğü*, Gülen Ofset, Ankara, Aralık 1989, s. 121.

barza Yaylası'nda ilk kez içmiştim bu çorbayı. Çayır lahanası, yazın çayırarda yetişen bir yabanî ottur. Lahanaya benzeyen geniş yaprakları vardır. Daha yumuşaktır. Bu otlar toplanır ve yukarıda tarif edilen kara lahana çorbası gibi pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Lihciya çorbası: Lihciya yazın tarlalarda yetişen roset yapraklı bir yabanî ottur. Bu otun yaprakları toplanıp yıkandıktan sonra bulgur ya da pirinçle sebze çorbası olarak pişirilir. Piştikten sonra yağda kavrulmuş soğan ilâve edilir ve sıcak servis yapılır.

Kuru fasulye çorbası: Bu yemek diğer yörelerde "kuru fasulye yemeği" olarak bilinen yemeğin sulu şeklidir. Hacavera (Yeşilyurt) köyünde bu yemeğe "sizoma" denirdi. Bazan sarmısak da ilâve edilir. Sıcak servis yapılır.

Kayganalar

Kayganalar çeşitli sebze yapraklarının yumurtalı unla karıştırılıp dönme tavaralarında kızartılarak elde edilen ince pidelerdir. Maçka'da en çok yapılan kayganalar şunlardır:

Comara kayganası: Comara Maçka'da, ilkbaharda, ormanlarda yetişen, pazı yapraklarına benzeyen yaprakları olan bir yabanî ottur. Comara yaprakları toplandıktan sonra yıkanır ve doğranır. Suda haşlanır. Haşlanmış yapraklar mısır unu ile karıştırılır. Yapılan hamur içinde yanmış sıvı yağ bulunan dönme tavasına ince bir pide hamuru şeklinde yayılır. Üzerine mısır unu ve yumurtayla hazırlanan bulamaç gezdirilerek dökülür. Altı ve üstü kızardıktan sonra tava kapağı ya da "kıyılı" denilen kıyılı bakır tepsi içine konarak sofraya getirilir.

Pazı ve taze soğan kayganası: Pazı yaprakları haşlanır ve comara kayganasında olduğu gibi hazırlanır ve dönme tavasında kızartılır. Taze soğan kayganası ise doğranan taze yapraklı soğanları haşlanmadan hazırlanan kaygana hamurunun dönme tavasında, üzerine yumurta ve mısır unundan hazırlanan bulamaç döküldükten sonra kızartılması yapılır.



Karbar yaprağı kayganası: Karbar ağacı, Maçka'da ormanlarda yetişen 1-2 m. Boyundaki bir yabanî ağaçtır. Dallarında ve gövdesinde çok geniş bir öz olduğu için düdük ve patlangoç denilen oyuncakların yapımında kullanılır. Kayısı-şeftali yaprakları büyüklüğünde olan yumuşak yaprakları ilkbaharda toplanır ve doğranıp suda haşlanarak yukarıda tarif edildiği gibi kaygana yapılır.

Zimilange yaprağı kayganası: Zimilange, Maçka'da tarla ve yol kenarlarında yetişen bir dikenli bitkidir. İlkbaharda taze yaprakları ve sürgünleri toplanır ve yukarıda tarif edildiği şekilde kaygana yapılır. Haşlanmış barbunya fasulyesi ve haşlanmış zimilange yaprakları soğanla kavrulup "zimilange kavurması" yapılır

Kuzukulağı kayganası: Kuzukulağı denilen otlar toplanır, yıkanır ve haşlanır. Un ve yumurtadan yapılan bulamaçla karıştırılarak dönme tavasında kaygana yapılır.

Fasulya turşusu kayganası: Fasulya turşusu un ve yumurtadan yapılan bulamaçla karıştırılır ve dönme tavasında kaygana yapılır.

Güllüce - pazı yaprağı kayganası: Bahçelerde yabanî ot olarak yetişen güllücenin taze yaprakları ve ince filizleri toplanarak ile kaynatılır, suyu süzöldükten sonra mısır unu ve yumurta ile karıştırılır. Dönme tavasında kaygana yapılır.

Taze patates yaprağı kayganası: Taze patates yaprakları toplanır ve haşlanır. Yukarıda tarif edildiği şekilde kaygana yapılır.

Kuymaklar

Maçka'da mısır unundan yapılan lapalara "kuymak" adı verilir. Kuymaklar şunlardır:

Mısır unu kuymağı: Güneşte kurutulmuş mısır unundan yapılır. Kuymak yapılan derin bakır tavalara "kuymak tavaşı" adı verilir. Tavada önce tereyağı yakılır. Sonra su konur ve kaynatılır. Su kaynadıktan sonra mısır unu azar azar ilâve edilir ve kaşık veya "çirpi" denilen ağaç karıştırıcı ile karıştırılır. Lapa kıvamına gelince kaynamaya bırakılır. Piştikten sonra tavada veya sahanlara boşaltılarak yoğurtla ya da üzerine bal döküle-

rek yenir. Maçka'da çeşitli kuymaklar çokça yenen yemeklerdendi. Maçkalı Şair Subutay Hikmet Karahasanoğlu "Kuymak" adlı şiirinde şöyle der:

*Kuymak unların mısır
Kaşıkların komar dalı
Nazara bu yıl da kısır
Bilmem ki nasıl yapmalı
Oy nene, oy kuymak⁵*

Fırın mısırı unu kuymağı: Bu kuymak fırında kurutulmuş sütlü mısırın unundan yukarıda tarif edildiği gibi yapılır.

Peynirli kuymak: Yapılışı mısır unu kuymağı gibidir. Kuymağın unu vurulduktan sonra parça parça kesilmiş "kolof peyniri", yani taze kaşar peynirine benzeyen Trabzon peyniri ilâve edilir. Kaynadıktan sonra sıcak servis yapılır. Yoğurtla yenir.

Hoşmeri: Hoşmeri adı verilen kaymaklı kuymak yapılması için önce kuymak tavaına kaymak konur ve kaynatılır. Aynı öçüde su ilâve edilir. Kaynadıktan sonra mısır unu vurulur. Tekrar kaynadıktan sonra sıcak servis yapılır. Yoğurtla yenir.

Kazkaldıran: Tereyağı kuymak tavaında yakılır. Üzerine "kolof peyniri" doğranır. Peynir eriyince yumurta kırılır ve karıştırılarak pişirilir. Pişerken çok az miktarda mısır unu ilâve edilir. Sıcak yenir.

Sırhan kuymağı: İlbaharda, ısırgan otunun taze yaprakları ve sürgünleri toplanır. Yıkanır ve haşlanır. Süzdürüldükten sonra kuymak tavaında kaynatılan yarıyariya süt ve su karışımına eklenir. Ayrıca biraz "mısır yarması" konur ve pişirilir. Pişirilirken biraz mısır unu da çırpı veya kaşıkla karıştırılarak ilâve edilir. Nane ve sarmısak konduktan sonra ocaktan alınır ve sıcak servis yapılır.

⁵ Subutay Hikmet karahasanoğlu, "Kuymak" (Şiir), *Trabzon 87 Kültür-Sanat Yıllığı* (Haz.: İ. Gündag Kayaoğlu - Dr. Mustafa Duman - Alaettin Bahçekapılı), İst., 1987, s. 252.



Tirma: Tirma da mısır unu kuymağı gibi yapılır. Farkı mısır unu yerine buğday unu kullanılması ve kuymaktan daha yumuşak olmasıdır. Tirma da sıcak yenir.

Süt tirması: Süt tirması yapmak için kuymak tavaına yarı yarıya su ve süt konur. Kanatılır. Sonra buğday unu yukarıda anlatıldığı şekilde vurulur ve lapa haline gelip piştikten sonra ocaktan alınır ve sıcak servis yapılır.

Tirma ve süt tirması Maçka yöresinde tekerlemelere şöyle girmiştir:

*Tirma tirma dingillisi
Gene tirma dingillisi
Süt tirması çıngillisi
Fistelleme, lulu
Yedi buçuk türlü teamlan
Sizi kaya dibine davet ederim.*

Aslında burada daveti veren, tekerleme ile söz oyunu yapıyor. Davette yedi buçuk çeşit yemek değil, sadece süt tirması, fistelleme (ekmek) ve lulu (ayran) vardır.

Öğmeçli tirma: Tirma gibi hazırlanır. Yalnız buğday unu tavada kaynayan suya vurulmadan önce bir kısmı su ile karıştırılır ve elle topak topak hamur şekline getirilir. Tirma tavaına konur ve biraz daha un vurularak karıştırılır. Piştikten sonra sıcak yenir.

Hamsi Yemekleri

Hamsi kızartması: Buna hamsi tavaı da denir. Hamsi kızartması yapmak için hamsiler ayıklanıp yıkandıktan sonra mısır ununa bulanarak hamsi tavaında yakılan yağın üzerine dairesel olarak dizilir. Hamsilerin bir tarafı kızarıncaya tava kapağı yardımı ile çevrilir ve her iki tarafı kızartıldıktan sonra tava kapağına alınarak sofraya getirilir.

Maçkalı gazeteci-şair Ömer Turan Eyuboğlu bir şiirinde hamsi tavaından söz eder:

*Sıra sıra dizerek
Kızart onu tavada
Bak ki onun lezzeti
Var mıdır baklavada⁶*

Hamsi güveci: Ayıklanıp yıkanan hamsiler tepsi veya top-
rak güvece bir kat hamsi bir kat soyulup doğranmış patates,
soğan ve domates olmak üzere dizilir. Havuç da konabilir. En
üste limon dilimleri konur. Çok az su ve margarin ya da sıvı
yağ ilâve edilerek fırında veya ocakta pişirilir. Sıcak olarak ye-
nir.

Hamsi buğulaması: Ayıklanıp yıkanan hamsiler altta soğan
ve üstte hamsi olacak şekilde tavaya ya da derin olmayan bir
tencereye konur. Az su ve yağ ilâve edilir. Kapağı kapatılarak
buğusu çıkmayacak şekilde pişirilir. Sıcak olarak yenir.

Hamsili pilav: Önce iç pilav hazırlanır. Sonra bir tepsiye ön-
ce ayıklanıp yıkanan hamsiler sırtları tepsinin tabanına gelecek
şekilde dizilir. Bunun üzerine önce hazırlanan iç pilav konur.
En üstte hamsiler sırtları yukarı gelecek şekilde dizilir. Piştikten
sonra sıcak servis yapılır.

Hamsili pide, hamsili tava pidesi ve hamsili ekmek: Bun-
ların yapılışı yukarıda ilgili bölümde gösterilmiştir. Bu ekmek
ve pideleri yaparken hamsiler ayıklanır ve bu arada başları ve
kılçıkları çıkartılmalıdır.

Saçta veya kiremitte hamsi: Ayıklanıp yıkanan hamsiler
ocak üstünde kızdırılan saç veya kiremit üzerine dizilir ve kı-
zartılarak yapılır. Sıcak yenir.

Izgarada hamsi: Ayıklanıp yıkanan hamsilerin ızgarada kızar-
ılmasıyla yapılır. Sıcak yenir.

Hamsi tuzlaması: Ayıklanıp başları ayrılan ve yıkanan ham-
siler teneke veya çömleğe bir kat hamsi, bir kat iri tuz olacak

⁶ Ömer Turan Eyuboğlu, "Hamsi" (Şiir), *Trabzon 87 Kültür – Sanat Yılıığı*, s. 530.



şekilde dizilir ve kabın ağzı sıkıca kapatılır. Kap serin bir yerde bekletilir. Yazın açılır ve hamsiler iyice yumuşadığı ve tuz içinde yarı pişkin bir hâle geldiği için olduğu gibi ya da pişirildikten sonra yenir. Bu, hamsileri saklamak için baş vurulan bir yoldur.

Hamsi Trabzon ve Karadeniz'in diğer yörelerinde olduğu gibi Maçka'da da halk kültürü varlıklarında sıkça rastlanan bir temadır. Maçka türkülerinde, hamsinin bol olduğu ve kendiliğinden karaya vurduğu yıllar şöyle geçer:

*Hamsi vurdi karaya
Batmani on paraya
Aldi oni zenginler
Kalmadi fukaraya*

Hamsi kuşu: Hamsiden daha birçok yemek yapılır. Örneğin "hamsi kuşu" denilen ve ayıklanmış, kılıçığı çıkarılmış hamsilerin ikişer ikişer yumurtalı mısır ununa bulanıp tavada kızartılarak yapıldığı hamsi yemeği ve "hamsi tavaşı" Ömer Kayaoğlu'nun bir şiirinde şöyle geçer:

*Gurbetlerde düş idi
"Tava" idi "kuş" idi
Saysam yirmiye çıkar
Yemeğinin çeşidi⁷*

Kabak Yemekleri

Maçka yöresinde genellikle üç çeşit kabak yetişir. "Su kabağı" denilen ve taze iken kızartması, dolması yapılan kabak, "kara kabak" denilen ve etle pirinçle yemeği yapılan kabak, üçüncüsü de "tatlı kabak" denilen ve "manat" olarak suda haşlaması ya da tatlısı yapılan, şeritler şeklinde kesilip kurutularak kışın yemeği de pişirilen kabak. Bu tatlı kabaktan "sütlü kabak yemeği" denilen bir yemek daha yapılır.

⁷ Ömer Kayaoğlu, *Trabzonlu Kemençeden*, 1986, s. 82-83.

Manat: Manat, “tatlı kabak” ya da “Of kabağı” denilen kabak türlerinden yapılır. Manat yapılacak kabak geniş dilimler halinde kesilir ve çekirdekleri ayıklanır. Dilimler tencereye dizilir ve su ilâve edilerek pişirilir. Piştikten sonra tencereden alınıp bir tepsiye konur. Tatlı olan bu pişmiş dilimler kaşıkla yenir. Tatlı kabak, dilimlenip kabuğu soyulup biraz şeker ilâve edilerek “kabak tatlısı” olarak da pişirilir ve soğuduktan sonra servis yapılır. Manat bazen taze mısır ile tencerede birlikte de pişirilir.

Maçka yöresi türkülerinde tatlı ve yumuşak kabak “felisi” yani “dilimi” şöyle geçer:

*Koynundaki memenin
Delisiyim delisi
Dişledim guduğuni
Ayni kabak felisi*

Su kabağı kızartması: Su kabağı kızartması yapmak için, su kabağı ince dilimler halinde kesilip mısır ununa bulandıktan sonra kızartma tavasında yağda kızartılır ve üzerine yoğurt dökülerek yenir.

Kara kabak yemeği: Kabak yemeği kara kabaktan yapılır. Soyulup dilimler halinde kesilen kabak pirinç veya bulgurla pişirilir. Kıyma ilâvesiyle de yapılır. Kıyma evlerdeki kıyma makinelerinde, elle çekilerek hazırlanırdı. Kabak yemeğinin biraz suluca olanına “kabak mancası” denir. Pek sevilen bir yemek olmadığı için onun hakkında şöyle bir türkü söylenir:

*Yedim kabak mancası
Yüreğim bolanıyı
Lahana kofilari
Karnımda dolanıyı*

Kara lahananın iri kıyılmış saplarına , Maçka yöresinde “kofi” adı verilir.



Kabak dolması: Su kabağı denilen küçük kabaklar oyulur ve içerisine bulgur ya da pirinç ve kıymayla hazırlanan iç konarak tencerede pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Sütlü kabak: Kabukları soyulmuş kara kabaktan yapılır. Kabak doğranır ve suda pişirilir. Su kadar süt ilâve edilir. Bir avuç mısır unu konur ve kabaklar ezilip püre haline gelince şeker ilâve edilir. Ocaktan indirilir. Soğuduktan sonra yenir.

Diğer Yemekler

Yağda yumurta: Tavada, tereyağına kırılan yumurtaya “yumurta kırması” denir. Peynir de ilâve edilebilir. Çok sevilen bir yemektir. Maçka türkülerine şu şekilde girmiştir:

Yumurta kırmaları

Yoğurt doğramaları

Tahiroğun İseyin

Bekler yerelmaları

Yoğurt doğraması: Taze yoğurda sıcak mısır ekmeği doğranarak yenir. Buna “yoğurt doğraması” denir. Ayrıca taze ayran da ekmek doğranıp yenir. Buna da “ayran doğraması” denir.

Patates yemeği: Patatesin sade salçalı veya etle yapılan yemeğidir. Patatesler genellikle iki çeşittir. Birisine “Urus patatesi” denir ve yumuşak unludur. Bundan nişasta yapılır. Ayrıca “patates haşlaması” şeklinde, yarılarak suda haşlanır ve peynir veya turşu ile yenir. Diğeri ise daha ufak ve sert olanıdır ki “yemeklik patates” olarak tüketilir. Patatese Maçka yöresinde “yer elması” da denir. Bobarza ve İstama (Başar) köylerinde ise patatese “kartof” denilmektedir. Bu ad Avrupa’daki “kartoffel” adından gelmektedir. Bu adın İstama (Başar) köyüne nasıl geldiği ilginç bir araştırma konusu olabilir.

Cimur: “Cimur” denilen mısır ekmeği ezmesi şöyle yapılır: Taze mısır ekmeğinin içi çıkarılır. Tereyağı ilâve edilerek sahan-da iyice karıştırılır. Yoğurtla yenir.

Guguvak yemeği: "Guguvak" nemli yerlerde yetişen dışı beyaz, içi kırmızı bir mantar türüdür. Şapkası siyah ve kendisi koyu renkli olan zehirli mantarlarla karıştırılmamalıdır. Çünkü mantar zehirlenmeleri öldürücü zehirlenmelerdir. Ancak mantarları çok iyi tanıyan tecrübeli insanlar zehirli ve zehirsiz olanları ayırdedebileceğinden kültür mantarları yabancı mantarlara tercih edilmelidir. Guguvak, Mačka yöresi türkülerine de girmiştir:

*Yaylânın guguvağı
Yere düşer kırağı
Hiç bir şeye benzemez
Sevdaluğın merağı*

Guguvak toplandıktan sonra tuzlu suya konur, sonra süzölür. Tavada soğanlı, yumurtalı kavurması yapılır ya da tavaya konulup yağda kızartılır ve sıcak yenir. Mačka yöresinde ilkbaharda, daha ziyade yaylalarda yapılır.

Zimilange yemeği: Buna "Zimilange yığması" da denir İlk baharda, toplanan taze zimilange yaprakları ve sürgünleri toplanır. Yıkanır, doğranır ve haşlanır. Yağda kavrulmuş soğanla, bulgur ya da pirinç ilâve edilerek pişirilir. Sıcak yenir.

Karbar yaprağı yemeği: Taze karbar yaprakları toplanır. Yıkanır ve doğranarak haşlanır. Yağda kavrulmuş soğanla pirinç ya da bulgur ilâve edilerek pişirilir. Sıcak yenir.

Bakır çömlekte bakla, kara bakla ve nohut haşlaması: Mačka yöresinde Barbunya fasulyesine "bakla", baklaya da "kara bakla" adı verilir. İri mor taneli fasulyeye de "cibinlik baklası" adı verilir. Kuru barbunya fasulye, bakla ya da nohut bir bakır çömleğe konur ve su ilâve edilerek ocağın kenarında pişirilirdi. Ocakta diğer yemekler ya da ocak ekmeği pişerken o da pişer ve diğer yemeklerin yanında, haşlanmış barbunya, bakla ya da nohut olarak yenirdi. Bu iş için kullanılan kaplar, özel olarak yapılan "bakır çömlekleri" olurdu. Çömleğin kapağında, buğuş çıkması için delikler bulunurdu. Bakla, Mačka köy-



lerinde bol yetişen ve çeşitli yemekleri, turşuları yapılan bir bitkidir. Trabzon türkülerinden birinde, "hızan" (miskin) bir adamla evlendirilen kızın dilinden, şöyle geçer:

*Kurban olayım nene
Verdin beni hızana
Ne evi var ne düzi
Ne koyayım kazana
Bir urup baklasi var
Saklayi Remezan'a⁸*

Taze fasulye yemeği: Taze fasulyeler kırılır ve tencerede yağda kavrulmuş soğan üzerine konarak pişirilir. Parça etli ya da zeytinyağlı da pişirilir.

Taze fasulye kavurması: Suda haşlanan taze fasulyeler yağ ve soğanla kavrulur. Sıcak Yenir.

Patates - taze fasulye yemeği: Tencerede yağda soğan kavrulduktan sonra, önce kırılmış taze fasulyeler bir süre pişirilir. Sonra doğranmış patates ilâve edilir. Domates ve patlıcan da eklenerek "türlü" de yapılır.

Lahana-pazı sarması: Tarlalarda ve bahçelerde yetiştirilen kara lahana, yörede "top lahanası" adı verilen beyaz lahana ve pazı yapraklarından yapılan sarmaların içinde mısır yarması ile karıştırılmış ince parçalar halinde yani kuşbaşı olarak doğranmış et bulunurdu. Sarmaların içi bulgur ve pirinçle de hazırlanırdı.

Taze veya salamura üzüm yaprağı sarması: Taze toplanıp haşlanan veya kış için salamura olarak hazırlanan üzüm yaprakları, mısır yarması, bulgur ya da pirinçle kuşbaşı et karıştırılarak hazırlanan içe sarılarak yapılırdı.

Lahana-pazı yığılması: Taze kara lahana veya pazı yaprakları yıkanıp doğranır. Mısır yarması ve barbunya fasulyesi ile yağ

⁸ Mustafa Duman, Agm., s. 74.

ve soğan ilâve edilerek pişirilir. Kuşbaşı et de ilâve edilebilir. Sıcak yenir.

Fasulye turşusu kavurması: Fasulye turşusu yağda soğanla kavrulur. Bazen buna suda haşlanmış patates de ilâve edilir. Buna da “fasulye turşusu – patates kavurması” denir.

Kara lahana kavurması: Kara lahana haşlanır ve ayrı bir tencerede haşlanan barbunya fasulye ile karıştırılır. Ayrı bir tencerede yağda soğan kavrulduktan sonra bu karışım üzerine dökülür ve karıştırılarak biraz daha pişirilir. Sıcak servis yapılır. Yağda kavrulmuş soğan

Kara lahana turşusu kavurması: Kara lahana turşusu, bir tava veya tencerede yağda kavru lan soğan üzerine dökülerek karıştırılır. Bir süre piştikten sonra ocaktan indirilir. Sıcak yenir. yağda

Pırasa yemeği: Pırasalar doğranır ve bulgur veya pirinçle pişirilir. Sıcak yenir.

Patates kavurması: Yörede “Rus patatesi” denilen haşlamalık patates önce haşlanır. Haşlandıktan sonra püre olacak gibi ezilir. Tencerede biraz soğan yağda kavrulur. Domates veya salça eklenir. Ezilmiş patatesler tencereye dökülür ve karıştırılır. Biraz daha piştikten sonra tencere ocaktan indirilir. Patates kavurması sıcak yenir.

Güllüce-pazı yaprağı kavurması: Taze güllüce yaprak ve filizleri ile pazı yaprakları suda haşlanır. Süzildükten sonra yağda soğanla kavrulur. Sıcak yenir.

Pilâvlar: Maçka yöresinde buğday tarımı yapıldığı yıllarda bulgur kaynatılır ve bundan diğer yemeklerin yanında “bulgur pilâvı” da yapılırdı. Tavuk suyuna olursa daha lezzetli olurdu. Güzün bıldırcın avlandığında, bıldırcın suyuna bıldırcın etli bulgur pilâvı da yapılırdı. Pirinç pilâvı daha seyrek yapılan bir yemektir.

Tatlılar-Hoşafklar

Bal: Arı kovanlarına balmumu konur ve arıların bal yapmaları kolaylaştırılır. Arıların balının alınmasına "arıların sağılması" adı verilir. Bu işlem akşam serininde yapılır ve arıların kovanından çıkmamaları için çaputlar yakılarak kovanlara tütsü verilir. Kovanlar açılarak gömeç denilen bal ve balmumu tablaları alınır. Bu gömeçler kazanda kaynatılarak bez süzgeçlerden süzülür ve bal ile balmumu ayrılır. Bal çömlek ve kavanozlar da saklanır. Balmumunun bir kısmı kalıba dökülür ve katılınca balmumu olarak kullanılır. Bir kısmı tekrar kovanlara konur. Bal sade ya da tereyağı ile beraber kahvaltılık olarak tüketildiği gibi bazı tatlıların yapımında veya lapaların tatlandırılmasında kullanılır.

Sütlaç: Süt, pirinç ve şekerle yapılır. Maçka'da, Hamsiköy'de Türkiye'nin en lezzetli sütlaçları yapılır ve lokantalarda satılır. Bir zamanlar, oradan İstanbul'a da sütlaç gönderildiği söylenirdi. "Hamsiköy sütlacı"nın eşsiz olmasını sağlayan, Hamsiköy'ün yayla çiçekleri kokan sütüdür. Bu süt başka yerlerde bulunmadığı için "Hamsiköy sütlacı" da başka yerlerde yapılamaz. Bulgurla yapılan "süt çorbası"na da şeker katılarak tatlı olarak yenir.

Yufka: Buğday unu hamurundan evlerde açılan yufkalar içli ya da içsiz tatlı olarak dönme tavalarda veya kıyılarda hazırlanır. Ocakta ya da fırında kızartılır. Şerbeti dökülerek servis yapılır.

Nişasta: Patates veya mısır nişasta lapası süt ve şekerle pişirilirse elde edilen tatlıya "nişasta" denir. Muhallebi gibidir.

Tatlı makarna: Ev ya da çarşı makarnası pişirilip hazırlandıktan sonra üzerine toz şeker ekilerek tatlı olarak da yenir.

Ekmek makarnası: Bayat çarşı ekmekleri tereyağı şerbete bulanarak ıslatılıp yumuşatılır. Tatlı olarak yenir.

Kavut: Kavrulmuş arpa unundan yapılan ve balla ya da tereyağı şerbetle yenilen tatlı lapaya "kavut" denir. Daha çok Maçka'nın arpa yetiştirilen yüksek köylerinde yapılır. Yapılışı

“kuymak” gibidir. Kavut, lapa kıvamını alınca ocaktan indirilir ve yağ tavasında hazırlanan tereyağlı şerbet kavutun ortasında açılan çukura dökülür. Kaşıkla bu şerbete bana bana yenir. Ya da kavutun üzeri kaşıkla pürtüklenir ve bu pürtükler balla doldurularak karıştırılıp kaşıkla yenir

Un helvası: Un helvası daha çok cenaze kaldırıldıktan sonra, akşam cenaze evinde yapılırdı. Buğday unu kavrulur ve tatlandırıcı olarak bal şerbeti veya şeker ilâve edilirdi. Helvalar topak topak yapılır ve soğuyunca yenirdi.

Hoşaf lar: Elma, erik, vişne, ayva, kuru incir, kuru üzüm ve fırında kurutularak “maranda” olan elma ve armutlardan yapılır. Daha çok ramazan aylarında, pilav ve makarna ile yenir.

Reçeller: Kızılıçık, erik, elma, ayva, incir gibi meyveler şekerle kaynatılarak reçel yapılır. Gül yaprakları da toplanıp şekerle kaynatılarak “gül reçeli” yapılır. Reçeller kavanozlara konarak saklanır.

Taze ve Kuru Olarak Yen en Meyveler

Fırında kurutulan elma ve armut (maranda): Elma ve armutlar taze olarak yendiği gibi fırında kurutularak da yenirdi. Elmaların tatlı ve ekşi türleri yanında armutların da, “küp armudu”, “eğrisap armudu” ve “ciğer armudu”, “yaban armudu” çeşitleri vardır. Bu meyvelerin kuruları güzel koktukları için, güzel kokulu sarı renkli bir yaylâ çiçeği olan “maranda” adıyla birlikte anılır. Bu meyveler kış aylarında kuru meyve olarak veya hoşaf yapılarak tüketilir. Elma ve armut Maçka yöresi türkülerinde sık rastlanan motiflerdir:

*Armudi budakladım
Budağını sakladım
Annesinin yanında
Kızını kucakladım*

Ayva: Ayvalar taze olarak tüketildiği gibi kışa da saklanır. Dayanıklı bir meyvedir. Ayrıca reçeli yapılır. Ayva yaprakların-



dan yapılan “ayva yaprağı çayı” soğuk algınlıklarında ve öksürüklerde “halk ilâcı” olarak kullanılır.

Fındık – kavrulmuş fındık: Maçka’nın ticarî ürünü olan fındık, yaş olarak yendiği gibi kurusu da kavrulmamış ve kavrulmuş olarak tüketilirdi. Yaş fındığın içine “kancı” denirdi. Fındığın yağ oranı yüksektir. Sağlıklı beslenmede önemli bir gıdadır. Fındık çeşitli tatlıların yapımında da kullanılır. Fındıklar tavada, kıyılar içerisinde, fırınlı sobada veya diğer sobaların üzerine konan kaplarda kavrulurlar. Fındık Maçka türkülerinden bir atışmada şöyle geçer:

*Fındığa “gaga” derim
Darılma şaka derim
Sen beni bastırırsan
Ben sana aga derim.*

Yaş ve kuru hurma: Maçka köylerinde yetişen hurma, küçük meyvelidir. Bölgeye has bir meyvedir. Ağacı kiraz ağacı büyüklüğündedir. Kiraz büyüklüğündeki meyveleri güzün olgunlaşır. Taze yendiği gibi fırında kurutularak kışlık olarak da saklanır ve kışın yenir. Hurmanın yanlış olarak “Trabzon hurması” denilen çeşidi ise şeftaliden biraz büyüktür. Manavlarda satılan daha ziyade bu hurmadır. Küçük hurma ise yalnız Trabzon yöresinde yetişen bir meyvedir.

Karayemiş: Karayemiş de Doğu Karadeniz Bölgesi’ne özgü bir meyvedir. Ağacı kışın yaprak dökmez. Meyveleri kiraz büyüklüğünde salkımlar halindedir. Taze yendiği gibi kurutularak ya da turşusu yapılarak kışa da saklanır. Karayemiş Maçka türkülerinde mizahî bir anlatımla şöyle geçer:

*Karayemiş yememiş
Ben kaldım evlenmemiş
Aldım Tonya’dan bir kız
Burnini şiçan yemiş*

Dut: Beyaz ve karadut yaş meyve olarak yendiği gibi kurutularak kışa da saklanır.

Mora: Mora, tarla ve yol kenarlarında yetişen dikenli bir yabancı bitkinin çileğe benzeyen meyvesidir. Yaş yendiği gibi reçeli de yapılır.

Pekmezler: Dut veya erikler toplandıktan sonra kazanlarda kaynatılarak yapılırdı. Daha sonra ahşap yuvarlak kutularda satılan Zile pekmezleri de sevilerek yenen pekmezlerdi.

Üzüm: Maçka'da siyah ve beyaz üzümler yanında çavuş üzümü de yetişir, taze meyve olarak tüketildiği gibi şıra ve sirke de yapılırdı. Eski kaynaklarda, 19. yüzyıla kadar Maçka yöresinde üzüm bağlarının mevcut olduğu ve özellikle Rumlar tarafından şarapçılık yapıldığı yazılmaktadır.

İncir: "Yuvarlak", "kuş inciri" ve "patlıcan inciri" türleri yaygındır. Taze meyve olarak tüketilir, reçeli de yapılırdı.

Kiraz: Al ve kara kiraz türleri taze meyve olarak tüketilirdi. Maçka'da kirazlar, eski takvime göre, haziran ayında olgunlaştığı için halk takviminde bu aya "Kiraz ayı" denirdi. Eski takvimde ay başları Milâdi takvime göre 13 gün geçolurdu. Örneğin eski takvimde yılbaşı denilen "kalandar" Milâdi takvime göre 13 Ocakta kutlanırdı. Maçka türkülerinde kiraz sık rastlanan motiflerdendir:

*Kirez koydum sepete
Yar oturur tepede
Oyna sevdiğüm oyna
Şan verdun memlekete⁹*

Vişne: Vişne taze meyve olarak yendiği gibi hoşafı da yapılırdı.

Erik: Maçka'da yetişen çeşitli erikler vardır. Bu eriklerin meyveleri taze olarak yendiği gibi komposto da yapılırdı. Ay-

⁹ Mustafa Duman, Agm., s. 41.



rica ormanlarda ve yol kenarlarında yetişen yabani eriklerin meyveleri da tatlı olur ve toplanarak taze meyve olarak veya komposto yapılarak yenirdi.

Çitlenbik: Yörede buna “çatlambuk” denirdi. Taze meyve olarak tüketilirdi..

Ceviz: Taze ve kuru meyve olarak tüketilirdi. Maçka’da geçen yüzyıllarda çok ceviz ağacı yetiştiği için Maçka’nın adı 20. yüzyılın başına kadar “Cevizlik” idi. Bazı eski kaynaklarda bu da geçer. Meksila köyünün Hamsiköy ve Mulaka derelerinin kesiştiği yerde bulunan çimenlikte de büyük ceviz ağaçları vardı. Meksila da bu nedenle bir süre halk arasında “Cevizlik” olarak anılmıştır. Bu ceviz ağaçları Meksila (Çatak) heyelan felâketinde toprak altında kalmıştır.

Maçka’nın adının Cevizlik olduğu dönemden bir destanda, “Halide Destanı”nda bu ad şöyle geçmektedir:

*Yollandi Cevizluk’ten
Gideyirim söyledi
Çıktı Bakımevine
Makanayi eğledi¹⁰*

Kızılıcık: İki-üç metre boyunda yabanî bir meyve ağacı olarak yol ve tarla kenarlarında yetişir. Kızılıcık ağaçlarının vişne büyüklüğündeki meyveleri yaş olarak yendiği gibi kurutularak kışa da saklanırdı. Kara ve al türleri vardır. Toplanan kızılıcıklar bir kazanda su ilâve edilerek pişirilir. Suyu süzülür ve sirke veya şurup yapmak üzere, şişelerde saklanırdı.

Amofta: Maçka’da ormanlarda ve tarla kenarlarında yetişen yabanî çileğe “amofta” adı verilir. Bu meyve taze yendiği gibi reçeli de yapılırdı.

¹⁰ Mustafa Duman, “Trabzon Yöresi Türkü ve Destanları”, *Trabzon Kültür – Sanat Yıllığı* 87, (Hazl: İ. Gündag Kayaoğlu-Dr. Mustafa Duman-Alaettin Bahçekapılı), İstanbul, 1987, s. 105.

Yiyeceklerin kış için hazırlanması

Bazı yiyecekler bol ve taze oldukları yaz mevsiminde toplanır güneşte veya fırında kurutulularak saklanır ve kışın harcanır.

Taze ve kuru mısır: Mısır, taze mısır olarak haşlama veya fırında, ocakta kızartma şeklinde pişirildiği gibi güneşte veya fırında kurutulularak kışa da saklanır. Un değirmeninde öğütülerek ekmeklik veya lapalık un yapıldı. Mısır koçanları kaynatılarak üzerindeki mısırlar yendiği gibi, bu tanelerden “koliva” denilen mısır çorbası da yapıldı. Mısır taneleri evlerdeki yarma değirmenlerinde öğütülür ve çorbalık “mısır yarması” yapıldı. Mısır, zengin bir glikoz kaynağı olduğu için Trabzon’daki lokum fabrikalarında, lokum yapımında da kullanılırdı. Ayrıca mısırdan elde edilen nişasta da tatlı yapımında kullanılırdı. Mısır bütün Karadeniz bölgesinde olduğu gibi Maçka’da da önemli bir gıda maddesi idi. Yaşlılar, Birinci Dünya Savaşı sırasında, muhacirlik yıllarında mısır koçanının “konkoş” denilen kısmının değirmenlerde öğütülerek ekmek hamuruna katıldığını anlatırlardı.

Kabak kurutması: Tatlı veya kara kabaklar güneşte iyice kuruduktan sonra saklanır ve kışın özellikle kalandarda (yılbaşında) pişirilerek yenir. Ayrıca tatlı kabakların kabuğu soyulduktan sonra sırim şeklinde kesilip seranderlere asılarak kurutulur ve kışa saklanır. Kışın pişirilir.

Kuru fasulye: Fasulyeler mısır tarlalarında, mısırların arasında yetiştirilir. Tarlada kuruduktan sonra nemli bir havada kökyle “çekilir”. Toplanır ve köylerde tarla ya da harman kenarlarına dikilen ve “carnak” denilen dallı budaklı kuru ağaç direklere asılarak kurutulur. Kuruduktan sonra harmanda, “horoz fasulyesi” denilen uzun tanelisi ve “şeker fasulyesi” denilen kısa, yuvarlak tanelisi ayrılarak çubuklarla dövülür. Çıkan taneler çuvalara konur ve seranderlerde kış için saklanır. Kuru fasulye diğer yemeklerde kullanıldığı gibi biraz suluca, soğanlı, salçalı veya domatesli, etli ya da etsiz pişirilir.

Barbunya fasulyesi kurutması: Fasulyeler iyice kuruduktan sonra tanesi çıkarılıp kışa saklandığı gibi taze olarak toplanıp “cu-



luf" denilen kabukları çıkarılmadan bir ipe dizilen barbunya fasulyeler seranderlere asılıp kurutulur ve kışın haşlandıktan sonra çeşitli yemeklerde kullanılır, ya da kabuklarıyla, taze fasulye gibi pişirilerek yemek yapılır.

Patates: Maçka'nın yüksek köylerinde "yer elması" da denilen patatesler tarlada topraktan çıkarılıp toplandıktan sonra bir kısmı kışa saklanır ve kışın tüketilirdi. Patatesler fırınlı sobanın fırınında tepside kızartıldığı gibi evlerin mutfaklarında bulunan ocaklarda saç altında da kızartılarak yenirdi. Haşlamalık, unlu "Rus patatesleri" ortadan yarılarak suda haşlanır ve peynirle, telli minci ile yenirdi. Yemeklik patatesler tek başlarına pişirildiği gibi ise diğer yemeklerde de kullanılırdı.

Domates salçası: Güzün, tarla artığı olan çok olgun domatesler pişirilerek salça yapılır.

Fırında kurutulmuş mısır: Mısır taze olarak pişirilip yendiği gibi kurutulmuşundan "mısır yarması", "mısır unu" veya "kuymaklık fırın mısırı unu" da yapılır. Kuru mısır taneleri de çeşitli yemeklerde kullanılır.

Yufka ve makarna: Buğday unu hamurundan yufka yapılır ve saçta pişirilip kurutularak kış için hazırlanır. Ayrıca yufkadan kesilen makarna güneşte kurutulur ve kış için saklanır. Bir türküde şöyle denir:

*Su akar akarına
Yar keser makarına
Mevlam kavuştur bizi
Herkesi akranına¹¹*

Bulgur: Maçka yöresinde 40 yıl önce buğday tarımı yapılırdı. Pişirilip güneşte kurutulan buğdayın evlerdeki el değirmenlerinde ya da su değirmenlerinde öğütülmesi ile bulgur hazırlanırdı. "İtalyan tipi buğday", bulgurlük olarak kullanılırdı.

¹¹ Mustafa Duman, Agm., s. 34.

Çeşitli turşular: Maçka'da en çok yapılan turşular, taze fasulye, kara lahana, "top lahanası", biber, patlıcan, domates, salatalık ve karayemiş turşuları olurdu. Fasulye turşusu, turşu olarak tüketildiği gibi haşlanmış ve püre şeklinde ezilmiş patatesle karıştırılıp soğanla kavrularak "patates-turşu kavurması" olarak da yenirdi. Bazen patates ilâve etmeden yalnızca fasulye turşusu kavrularak "fasulye turşusu kavurması" da yapılırdı.¹²

¹² Yazıda geçen bitki adlarının Latinceleri aşağıda gösterilmiştir (Kaynak: Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara, 1997):

Amofta: Dağ çileği. Rosaceae familyasından *Fragaria vesca*.

Comara: Tomara, Kaldirik. *Trachystema orientale* L.

Çatlambuk: Çitlenbik. Ulmaceae türünden *Celtis australis* L. ve *Celtis turnefortii* L.

Çayır Lahanası: Maçka yaylalarında yetişen bir yabancı ot. Latince adı bulunamadı.

Güllüce: Küllüce, Kanarya otu. *Senecio* (Compositae) türlerinin ortak adı. *Senecio Jacobaeae* L. *Senecio vernalis* ve *Senecio vulgaris* L. çeşitleri vardır.

Hurma: Ebenaceae türü. İki ayrı hurma çeşidi vardır: Trabzon Hurması. *Diospyros kaki*. L. Meyvası büyüktür. Diğer: Küçük meyvalı Hurma: *Diospyros lotus* L. Meyvası küçüktür.

Isırgan Otu: Urticeae türlerinden. Bazılarının yaprakları pişirilerek yemek yapılır.

Karalahana: Brassica oleraceae türünden geniş yapraklı lahana.

Karayemiş: Taflan. Rosaceae türünden *Laurocerasus officinalis* Roemer.

Karbar: Geniş yapraklı bir ağaççık. Yaprakları pişirilerek çeşitli yemekler yapılır. Latince adı bulunamadı.

Kızılcık: Cornus (Cornaceae) türlerinin genel adı. Türkiye'de daha çok iki türü vardır: Yuvarlak meyvalı *Cornus sanguinae* L. ve uzunca meyvalı *Cornus mas* L.

Lihciya: Likseya, lihseya, (Rum.) Tarlalarda ve yol kenarlarında yetişen bir otsu bitki.

Mora: Böğürtlen. *Rubus sanctus* Schrabert.

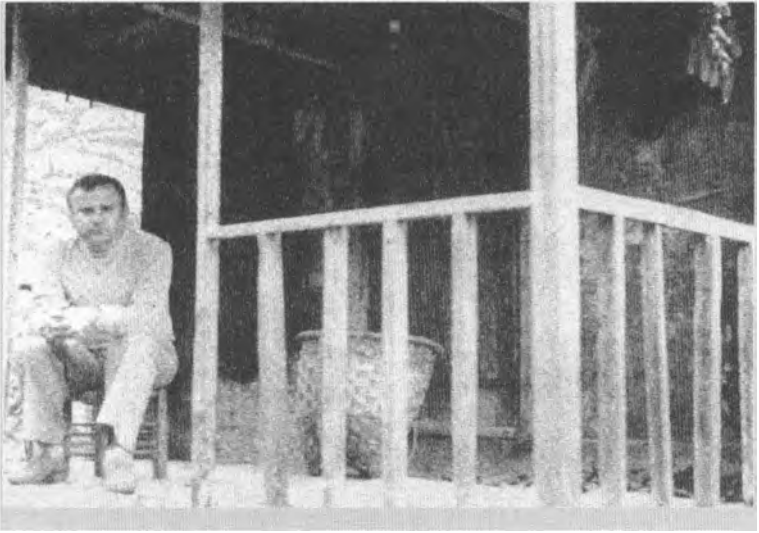
Zimilange: Merulcan. Liliaceae türünden *Smilax aspera* L.



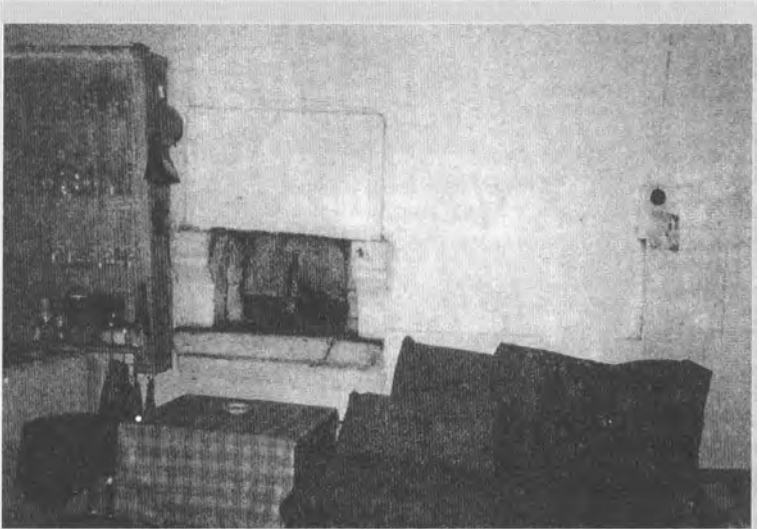
Çeşmeler Köyünde Meksila (Çatak) ve Maçka'nın görünüşü (1998-M.Duman)



Çeşmeler ve Ormanüstü Köylerinin Yaylası: Zanaşitka (1995-Ufuk DRuman)



Maçka-Çeşmeler Köyünde Ali Osman Duman Seranderi, mısırlar, biberler, arka sepeti ve hıybe. (1985-K.Duman)



Maçka-Çeşmeler Köyünde Ali Osman Duman evinde mutfakta fırın. (1999-M.Duman)



**Maçka-Çeşmeler Köyünde Ali Osman Duman Evinde
bakır mutfak eşyaları, yarına dağırmeni ve kot. (1985-M.Duman)**



**Maçka-Çeşmeler Köyünde Ali Öztürk evinde bakır mutfak eşyaları.
(1985-M.Duman)**



Dobruca'dan Derlenmiş Türk Yemekleri¹

İlmî ve fikrî Türkçülüğün öncülerinden Ziya Gökalp, *Türkçülüğün Esasları* adlı kitabında, "Millî harsın menbainin halkta olduğunu"² belirtir. Gerçekten de Türk halkı, tecrübe yoluyla elde ederek, nesilden nesile intikal ettirdiği maddî ve manevî kültürünü, asırlarca yabancı tesirlere rağmen sâfiyetle yaşatmaya çalışmıştır. Milletlerin hayata, eşyaya, insana bakış tarzı ve yaşama biçiminin somut tezâhürü olan maddî kültür varlıklarının, insanlığın ortak değerleri arasında yer alan medeniyetlerin oluşumuna mühim tesirleri bulunmaktadır.

Burada, bilhassa, dünyaca ünlü Türk mutfağından söz etmek istiyoruz. Çok köklü bir geçmişe sahip olan Türk mutfağına ait yazılı kaynaklardaki ilk bilgiye, Kaşgarlı Mahmud'un XI. asırda kaleme aldığı *Divânü Lûgati't-Türk* adlı eserinde tesadüf ediyoruz.³ Kaşgar-

* Prof. Dr.; Gazi Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi.

¹ Bu makale ilk defa 1983 yılında *Türk Kültürü* dergisinde yayımlanmıştır (bkz. Özkan, İsa, "Dobruca'dan Derlenmiş Türk Yemekleri I-II, *Türk Kültürü*, Yıl XXI, sayı 244-245 Ağustos-Eylül 1983, s. 512-516, 602-607. Ayrıca makaledeki transkripsiyon işaretleri ise şöyle karşılanmıştır:

â=a, î=i, ı=ı, ö=o, ð, ü=u g=g ı=ğ k=k-g. |≠ı. ş=ş. ı=q. ğ=c ı=y Z=z-s

² Ziya Gökalp: *Türkçülüğün Esasları* (Yayıma hazırlayan Prof. Dr. Mehmet Kaplan), Ankara 1976, Kültür Bakanlığı Yay., s. 41.

³ Kaşgarlı Mahmud: *Divânü Lûgati't-Türk* / Besim Atalay tercümesi /; Ankara 1943,

lı'nın, özellikle Yağma, Çiğil, Karluk gibi Oğuzların siyasî nüfuz birliği içerisinde yer alan boylarla, umumiyetle Oğuz menşeli Türk boylarından toplayarak yazıya geçirdiği yemek adlarının, esasen, Orta Asya' ve İdil-Ural sahasındaki diğer Türk boyları arasında da yayılmış olması muhtemeldir. Tarihi, içtimâî ve siyasî zaruretler sebebiyle farklı coğrafyalarda yerleşen Türklerin çoğunlukla geleneklerini muhafaza ettikleri ve çeşitli sebeplerle yaşatamadıkları bir kısım geleneklerini ise kolektif şuur akışı yoluyla uygun ortamlarda yeni veya benzer şekilde ortaya koydukları âşikârdır. Kıpçak Türklerinin kültür ve dil grubu içinde yer alan ve onların Balkanlardaki varisleri arasında değerlendirebileceğimiz Romanya'nın Dobruca bölgesinde yaşayan Tatar Türkleri de mutfak kültürlerini hem Osmanlı Devleti ile süren 550 yıllık beraberliklerinde hem de Romanya devletine tabi azınlık oldukları dönemde devam ettirmişlerdir.⁴ Gaziantep ve diğer Anadolu ağızları'nda da bir çeşit tatlı olan "sarığı burma"ya Dobruca Türklerinde de aynı ad ve lezzette rastlamaktayız. Aşağıda, Romen araştırmacı sayın Cornellia Calin tarafından derlenerek, sayın Kâmil Toygar vasıtasıyla bize ulaşan ve metinlerini verdiğimiz Dobruca Türklerine ait yemekler arasında, Türkiye ve diğer Türk tonluluklarında da müşterek olanları görmek mümkündür.

Çağımızda, teknolojik gelişmelerle sanayileşme ve şehirleşmenin ortaya çıkardığı sosyal değişmelere paralel olarak geleneksel mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarımızda değişiklikler gözlenmektedir. Burada belirttiğimiz sözlü gelenekten derlenen metinler, araştırmacı Calin tarafından Batı dilerinde kullanılan transkripsiyon işaretleriyle yazıya geçirilmiştir. Aynı metni orijinal şekliyle yayınlamayı çok istediğimiz hâlde dergimizin ve basıldığı matbaanın imkânlarının sınırlı olması sebebiyle, bu husus gerçekleşemedi. Dobruca'nın Tulça şehrinde meskûn kaynak kişilerden derlenen bu yemeklerin yapılarıyla ilgili bilgilerde, zaman zaman tekrarlar göze çarpar. Biz bu tekrarları, orijinal metne bağlı kalmak için muhafaza

Cilt: I. 452; II. 233-16, 349-17; III. 119-20, 289-6 sayfalarında yer alan en eski Türk yemeklerinden birisi olan "tutmaç"ı, bir fikir vermek için burada zikrediyoruz.

⁴ Müstecib H. Fazıl: *Dobruca ve Türkler*; Köstence 1940, Emel Basımevi, s. 130-146.



ettik. Metin tertibinde; Dobruca ağzından derlenen bir yemeklerin târifini metnin akabinde ise onun Türkiye Türkçesine aktarılmış şeklini vermeyi uygun gördük.

METİNLER

Kaynak Kişinin Adı: Meliha Arif

Yaşı: 40

Meskûn Olduğu Yer: Tulça

Mesleği: Kadın Terzisi

Derleme Tar: 26.V.1982

Öğrenim Durumu: Türkçe 7. sınıf

Biz Tatarlar, Dobruca bölgesinde köp yemekler yasaymız, Tatar yemeklerinden. Bo yemeklerin atı şodir: *Şiberek, sarburma, tabak bo-rek, qawırma, qaşıq börek, qalaqav*. Bo yemeklerni biz etemiz, etimen. Tâbaşga yemekler şodir: *Kirde, dört kesken, pide*. Bonnarni penermen yasaymız. *Lakşa şorbası, qatlama, pazlama, qiyğaşa, kus-kus, agıtma*, bonar say unman, suyman, birde bir cımırtaman bola. *Yupga* yem köbete say tawıq etimen bola. *Saraylı alva, baklava, bogırdaq, qorabiye, se-kermen* yem unman bola. *Qabaglı qabaqman* bola yem sekermen.

[Dobruca bölgesinde (yaşayan) biz Tatarlar, (pek) çok Tatar yemeği yaparız. Bu yemeklerin adı (adları) şudur (şunlardır): *Çiğbörek, sarığı burma, tabak böreği, kavurma, kaşık böreği, kalakay*.

Bu yemekleri biz Tatarlar yaparız. Daha başka yemekler şudur (şunlardır): *Kirde, dört kesken, pide*. Bunları peynirle yaparız. *Lakşa çorbası, katlama, bazlama, kıyğaşa, kus kus, akıtma (ki)* bunlar sadece un, su bir de yumurta ile olur. *Yufka* ve köbete, sadece tavuk etiyle olur (yapılır). *Saraylı helva, baklava, bogırdak, kurabiye, şeker ve un ile; kabaklı, kabak ve şekerle olur (hazırlanır).*]

Köbetinin qamırı suyman birde unman bola. Qamırını aru etip başgan sora, togerek-togerek kesesin, biraz taşlaysın, işin tarta, sonra qalapaynı, cazasın ince etip pazını cangan sora, dörtke bölesin, tawaga yerleştiresin, üstüne biraz may guyasın. Bonı, bol isni dört kere etesin. Dörtinci pazıda bir sıra et salasın, etlerin qatına sogan da salasın. Kene dört pazı salıp, köbetenin üstüne qapag salına. So-

ra pırmğa atıla. Bir sâttən köbete azir. Sıgarasın tışaga, yem taslay-sın. Bu kötepe tawıq etimen bola. Tawıqnı parçalagan sora, sogannı köp mayman qawırarsın. Aru etiv gawırgan sora, pâzıların arasına yerleşile. Köbeteni kesken sora suwına batırılıp aşala.

(Köbete: Tavuk, patates, pirinç ile yapılan bir çeşit hamur işi, tavuk etiyle hazırlanan börek).

[Köbetenin hamuru suyla bir de un ile olur. Hamuru iyice yoğurduktan sonra yuvarlak yuvarlak kesersin, birazını ayırırsın. İçini koyduktan sonra geriye kalanı hamuru dörde bölüp yufka açıp koyarsın; tavaya yerleştirirsin, üstüne biraz yağ koyarsın. Bu işi dört kere yaparsın. Dördüncü yufkayı yerleştirirken bir sıra et koyarsın, etlerin katına soğan da koyarsın. Bir kere daha dört beze açıp, tavaya kapak koyarsınız. Sonra da fırına atılır. Bir saata kadar köbete hazır (olur). Dışarıya çıkarırsın bir kenarda bekletirsin. Bu köbete tavuk etiyle hazırlanır. Tuvuğu parçaladıktan sonra soğanını bir miktar yağda kavurursun. İyice kavurduktan sonra yufkaların arasına yerleştirirsin. Köbeteyi (böreği) kestikten sonra suyuna batırıp yersin.]

Şiberek: Qoy etimen bola. Eti semiz kerek bolsın. Tartılğan sora, işine qara biber salına, Şibereğin qamırı köbetenin qamırındayinbola. Pazılar kiskene bola. Ama togerek. Togereğin ortasına et salına, üstü qapaqlan kenari kesile nari kesile, ince bir tab aqman gızgın mayga qızartıla, sıcaq aşanga.

[**Çiğ börek :** (Anadolu'da hazırlanan ve yağda kızartılan börek). Koyun etiyle hazırlanır. Etin taze olması gerekir. Et hazırlandıktan sonra içine karabiber konulur. Çiğ böreğin hamuru da köbetenin hamuru gibi yapılır. Yumaklar küçük fakat yuvarlak açılır. Ortasına et konur. Kapakla kesilir, kenarları alınır. Kızgın yağda kızartılır, sıcak olarak yenir.]

Laqşa : Laqşanın qamırına cımırta sıtıl, balaban pâzi aşıla, dört parmaq uzun-uzun kesile, sora üst-üstene sarılıp bir parmaq genişlikte kesile. Qaynaq suyqa atılıp pişirile. Suyuna da qatıq, köteklenip qarısıla.

[**Lakşa :** (Evde yapılan bir tür şehriye) Lakşanın hamuruna yumurta kırılır. Yufkalar geniş şekilde açılarak dört parmakla kesilir. Sonra bu kesilen parçalar üst üste konularak, bir parmak eninde kesilir. Kaynamış suya atılıp pişirilir. Suyuna da yoğurt dökülüp karıştırılır.]



Qatlama: Qatlamanning qamırı yep olay bola. Pâzılar kişkene-kişkene asıla, beş pâzi üst üstüne salınıp, köp may cagıla, sora dörtke gatılana. Qızgın mayga qızartıla üstüne toz şeker quyula. Suwıg aşaga.

[Katlama: (Bir çeşit şekerli hamur işi) Katlamanın hamuru biraz daha kolay hazırlanır. Yufkalar küçücük açılmalıdır. Beş yufka üst üste konulup ve çok yağ ilâvesiyle dörde katlanmalıdır. (Kızgın yağda (a) kızartılıp üstüne şeker serpilir. Soğuk yenir.)]

* * *

Kaynak Kişinin Adı: Ramiye Canbay

Yaşı: 59

Meskûn Olduğu Yer: Tulça

Mesleği: Ev hanımı

Derleme Tar: 27.V.1982

Öğrenim Durumu: Romence 4. sınıf

Bizim Dobruca'da türlü yemek bola.

Birinci sarburma: Üs cımrta, beş qasıq may, bir pılıcan qatıq, unga salırsın. Dinnenir yarım sât, sora kesersin, umman basarsın, caymaga oqlayman. Cayıp salırsın bir şarşaf üstüne. Qamırın azgana, qurugan sora, alırsın, pâzını meylapmaylap etlep sarburma tawaga salırsın. Pişirip, aşap, buyur etersin.

[Bizim Dobruca'da çeşitli yemekler yapılır. Birincisi sarburma (sarığırma): Üç yumurta, beş kaşık yağ, bir fincan yoğurdu una dökersin, yoğurursun, yarım saat dinlenir, sonra oklava ile açmaya başlarsın. Açılanları bir çarşafta dinlenmeye bırakırsın. Birazcık kuruduktan sonra açılan yufkaları yağlayıp yağlayıp sarıburma yapar, tavaya yerleştirirsiniz. Pişirip buyur eder yersiniz.]

Penerli Sarburma: Unga üç gımırta, beş gaşıq may, bir gade gatıq, aru etip un basarsın, on daqqa taşlarsın, sora qamırın başlarsın kesmege. İylep salırsın kenarga, başlarsın caymaga oqlayman. Cayarsın qamırını bir çarçap üstüne. Sora bir parça gurugan sora, alırsın pazısı, qonan üstüne meylarsın, penerge sıtarsın dört cımrta. Qamırğa salıp tawaga güzel yerleştirirsin. Ekşer pâzi.

[**Peynirli sarıgöbürme** (İçine peynir koyup yufkayı sararak yapılan börek): Una üç yumurta, beş kaşık yağ, bir bardak yoğurt koyup iyice yoğurursun. On dakika beklettikten sonra hamuru kesmeğe başlarsın. Yumakları alıp kenara koyarsın ve oklava ile açmaya başlarsın. Açılanları bir çarşaf üstüne kor ve bir parça kuruduktan sonra yufkayı alır, diiz zemin üstünde yağlar içine dört yumurta konulan (harcı) yufkalara koyup tavaya yerleştirirsiniz. Yufkalar hazır olur.]

Kirde: Unga sıtarsın üç cımırta, beş qaşık may, bir qade qatıq. Pâzını aru etip ilersin. Başlarsın caymaga oqlayman, pâzıların qurugan sora, alırsın qonan üstüne, salırsın üç qasıq may. Eki pâzını üst-üstüne salırsın, Penerge salırsın beş cımırta, aru etip qonan üstüne topla-topla, penerlegen sora pâzıların kesip yerleştirirsin tawaga. Tawagan tolgan sora qaymaq cımırta toqup – toqup tawa üstüne quyarısın. Koptorga atarsın. Qızarıp pişken sora, tawanı şigararsın, üstün cabıp salırsın. Sora bereketlin bolsın aşarsın. Pide de yep onday yasarsın.

[**Kirde** (Arasına peynir konularak, iizerine de kaymak siirmek sûretiyle yapılan börek): Una üç yumurta kırıp, beş kaşık yağ, bir bardak yoğurt koyarsınız. Hamuru iyice yoğurup, oklava ile yufkaları açmağa başlarsınız. Açılan yufka biraz kuruduktan sonra (bir) tahta üstüne alırsınız. Üç kaşık yağ koyup iki yufka üst üste getirilir. Peynirin içine beş yumurta kırılır. Harç hazırlanır yufkanın üstüne konularak sarılır. Sonra yufka kesilerek tavaya yerleştirilir. Üstüne kaymak, yumurta harcı siirülür ve fırına verilir. Kızarıp, piştikten sonra çıkarılır, Üstü kapatılıp bereketli olsun (diyerek) yersiniz. Pide de hep bu şekilde yapılır.]

Tabaq borek: Unnı basarsın suyman, tuzman. Ufak-ufak kesersin, cayarsın, etlersin, tabaq boregin yasarsın. Qazan asarsın. Azgan tuz salırsın suyga. Suwın qaynagan da, atarsın, tabaq boregını süzersin, qaynagan sora. Bir tawaga üstüne sarı maynı qızdırıp quyarısın, Ayde, buyuruniz aşayıq, dersin.

[**Tabak böreği** (Bir çeşit mantı): Un, su ve tuz ile yoğrulur. Sonra küçük küçük kesip açılır, et koyarak tabak böreğini yaparsınız. Kazan asarsınız. Suya biraz tuz atarsınız, su kaynadıktan sonra, tabak böreği içine boşaltır, piştikten sonra da suyunu süzersiniz. (Başka bir) tavaya sarı yağ koyup eritir, üstüne dökersiniz. "Haydi buyurun, yiyoruz" dersiniz.]



Alva: Şoyın qazan asarsın otqa, yarım oqa maynı quyarsın, mayın qızgan sora, unumnı salırsın. Unum qawırılır, qızarır. Şerbetini salırsın, otqa qaynasın. Şerbet qaynaq unumda qızgın güzel etip qarıştırırsın. Alvan toplasıp buyurumuzde aşarsın.

[Alva (Helva, bir çeşit tatlı): Ateşe (pikden yapılmış) kazanı asıp (sıırıp), yarım okka yağ koyarsınız. Yağ eridikten sonra içine un dökülüp kızarıncaya kadar kavrulur. Ayrıca ateşte şerbet kaynamaya bırakılır. Şerbet kaynayınca kavrulmuş unla sıcakken karıştırılır. Helva hazır olunca buyurunuz diye çağırır ve yersiniz.]

Qalaqay: Kidirlezde adetimiz qalaqay yasap mezarlıqqa keterimiz. Eki oqa unga, bir qasıq karbunat mayman unnu aru etip uyarısın. Uygan sora, mayman salırsın bir parşa tuz, suyqamırın basarsın. Tawaga salırsın, üstüne sımırta toqıp cayarsın. Tawaga salıp pişirirsın. Mezarlıqqa kidirlez qalaqayı dep aketersin.

[Kalakay (Hamura yağ katıp iistiine de yumurta süürülerek hazırlanan çörek): Hıdırellezde, âdetimiz olduğu üzere kalakay yapıp mezarlığa gide-riz. İki okka una bir kaşık karbonat yağ ve un ile birlikte koyup karıştırırsınız. Bundan sonra yağ ile bir parça tuz atıp, hamur yoğurursunuz. Açılıp, iistiine yumurta süürülür, tavaya koyup daha sonra pişirilir. Mezarlığa hıdırellez kalakayı diye götürürsünüz.]

Qıygaşa: Eki oqa unga, bir parşa drozdiye⁵ salırsın, suynı sıcaq etip, tuzman basarsın. Drozdiyanın salırsın işine, aşıgan sora qamırını iyler-sin, başlarsın, pişirersin, mayga sozup-sozup pişirersin mayı bol etip şoyın qazanga. Qıygaşanı pişirermiz cenazen artından, topraq meylutinde Arpe günü pişirermiz, tul apapaylarga, öksüzlerge.

[Kıygaşa (Özel günlerde yapılan bir çeşit çörek): İki okka una, bir parça maya, koyup, tuz ve sıcak su yoğurursunuz. Hamur mayalandıktan sonra açılır. Pik kazanın içinde kızgın yağda kızartılır. Kıygaşayı, cenazenin arkasından, toprak mevlidinde ve Arife gününü, dul anneler ve öksüzler için pişirirsiniz.]

⁵ Drojdye:(Romence) maya.

Qabaqlı: Unnu basarsın, üç cımırta, beş qasıq may, bir pilican qatıq. Cayersin qamırını, qabaq erendilersin, pâzıların cayarsın, maylarsın, şekerin qarıştırsın qabaqman barabar. Pâzıların alırsın qatlap, tawaga salırsın, tawanı, tolğan sora, şeker quyarsın üstüne, koptorga atıp pişirersin; keliniz ballar, aşayıq, dersin.

[Kabaklı (Bir çeşit tatlı): Üç yumurta, beş kaşık yağ, bir fincan yoğurt koyup unu yoğurursun, Hamuru açıp, kabak rendelersiniz. Yufkaları serip yağlarsınız. Sonra şeker, kabak ve yağ karıştırılarak üstüne yayılır, katlayıp tavaya konulur. Tava dolduktan sonra üstüne şeker konulup, fırına atılarak pişirilir. "Çocuklar gelin yiyoruz" dersiniz.]

Yupqa: Tawıqını soyarsın, tawıqın semiz bolsın, asarsın, güzel qaynar, Tawıqını, pişken sora, şıgararsın suwıq qalır. Başlarmız yupqanı yasamaga. Qamırın basarmız, tuzman, suyman,. İnci, inci cayarmız, peşkan üstüne pişirermiz. Tawaga salırmız, tawıqın suwinman baslarmız, qamırımızga quymaga. Quyarmız episi pitken sora, qamırımızni qapaqlarmız aru etip şingırsın. Sora sıpraga salıp, toplasıp yupqanı aşarmız.

[Yupqa (Yufka): Tavuk kesilir, temizlenir, bekletilmeden taze olarak sıcak suda haşlanır. Tavuk haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır. Bu arada yufka hazırlamaya başlar. Hamuru, tuz ve su ile yoğurup ince ince açarız, sac üstünde pişiririz. Daha sonra tavaya koyup tavuk suyu ilave edilir. Ağzı hamurla kapatılıp suyunu çekmesini bekleriz. Sonra sofraya koyup toplanıp yufkalar yenir.]

Dört kesken: Unnu, basarsın dört cımrtaman, beş qasıq may, bir pilican qatıq. Qamırın cayarsın, kişkene-kişkene etip penerge sitarsın, üç cımırta toqup-toqup qamırına salırsın, kesersin, mayga pisi-rersin, ballarını şaqırsın, sıpraga salıp qosaspman beraber asarsın.

[Dört kesken: Un, dört yumurta beş kaşık yağ ve bir fincan katık yoğurt ile yoğrulur. Yufkalar açılır, peynir ufalanır. hamura üç yumurta daha kırılıp dökülüp, sonra (dörde) kesilir, yağda kızartılır. Sofraya koyup, çocuklar çağrılıp, hoşafı beraber yenir.]

Qasıq börek: Qamırın basarsın tuzman qattı etip, Qamırın cayarsın oqlayman, ufak-ufak kesesin, gıyıp-gıyıp etip bukliysin. Qa-



zanman suwın alasin, suyda tuz salasın, suwın qaynaganda, qasıq böregın atasın suyga. Qaynagan sora, tüşüresin erge, bir parşa may-nı sızdırasin, domatis suwı salasın, qasıq boregın üstüne guyasın, qızartmaga. Samırsaqnı qatıqqqa qarıştırarsın. Qasıq börekni tabaqqa quyarsın, samırsaqnı qatıgnı salasın. Ayda aqayım sıpraga aşay-ıq, diysin.

[Qasıq börek (Kaşık böreği): (Bir çeşit kesme mantı). Hamura tuz koyup katılaşıncaya kadar yoğurursun. Hamuru oklava ile açar, küçük küçük kesip hazırlarsınız. Kazana su alıp içine tuz koyarsınız. Su kaynadığı zaman kaşık böreğini içine atarsınız. Börek suda piştikten sonra yere indirir ve bir miktar yağ eritip, domates suyu ilâvesiyle kızartmak için böreğe koyarsınız. Sarımsaklı yoğurt hazırlayıp tabağa konmuş olan tabak böreğinin üstüne dökersiniz. "Haydi beyim sofraya yiyoruz" dersiniz.]

* * *

Kaynak Kişinin Adı: Rahime Saptar

Yaşı: 67

Meskûn Olduğu Yer: Tulça

Mesleği: Ev hanımı

Derleme Tar: 17.IV.1965

Öğrenim Durumu: Okuma yazma bilmiyor.

Köbete: Eki oqa undan qamır basarmız; işine eki dane cımırta satarmız. Aru etip bo qamırlarnı cayarmız, bir tawıq soyarmız, o tawıqtan aru etip yemek yasaymız. O köbetenin işine salarmız. Bir awuş tâpiriç salamız, bir yarım oqada may, bir tawa köbete yasaymız, onı aru etip. Masa salıp, aru etip, oturıp aşaymız.

[Köbete: İki okka unla hamur yoğururuz; içine iki tane yumurta kırarız. Böyle yapıp, hamurları açarız. Bir tavuk keseriz ve tavuktan şu şekilde yemek hazırlarız. Yufkanın içine tavuk eti koyarız. Bu köbetinin içine bir avuç pirinç, bir yarım okka da yağ koyup bir tava böreği hazırlarız. Daha sonra masa kurup güzelce oturup yeriz.]

* * *

Kaynak Kişinin Adı: Şükrüye Aslan

Yaşı: 39

Meskûn Olduğu Yer: Tulça

Mesleği: Ev hanımı

Derleme Tar: 17.IV.1965

Öğrenim Durumu: Romence 4. sınıf

Köbete: Köbeteyi yasamağa başlayıq. Tawıqnı kestim, temizledim, parşalap kesip parşa, parşa, qazan işine saldım, qaynadı, birqaş tane de soğan işine, o gaynagan qadar, qamırımni bastım, Qamırnı işine suyılı, tuzman suy, biraz may, tumalaqlap, beş-altı tumalaq yasap, dört tumalaq astına saldım, eki tutmalaq ta üstüne. Et pişken sonra, tuzun salıp, işine qara biber, qamırın işine saldım, tizgen sora, on üstüne o eki pazini salıp üstüne qapaqlap, kcnarın düktük. Sora pişirmege kuptorga saldıq, yaqın bir sât saldıq, ondan sora pisip, aşamağa başlaysın. Ondan onıng üstüne bir incir dolması yasaysın.

[Köbete (Börek): Börek yapmaya başlıyoruz. Tavuğu, kesip, temizledikten sonra parça parça edip bir kazan içine koydum. Birkaç tane de soğan attım. O kaynayıp, haşlanana kadar hamuru yoğururuz. Hamura su, tuz, biraz yağ katılır. Beş altı yufka yapıp dört yufka altına iki yufka da üstüne konur. Tavuk eti haşlandıktan sonra tuz, karabiber ilâve edilir. Eti hamurların arasına dizdikten sonra da üstüne açılmış iki yufkayı kapak yapıp kenarı içine kıvrılır. Pişirmek için fırına atılır. Yaklaşık bir saat kaldıktan sonra pişer, yemeye hazır olur. Sonra üstüne bir incir dolması yaparsınız.]

İncir dolması: İncirni suga cımsatıp, cewezni aru etup tüyesin işine şeker qarıştırıp incirin işin aru etip teşesin, on işine güzel tol-dırıp, sora qazanga tizip, biraz da suy guyasın, otqa pişirmege sala-sın. Biraz gaynagan sura, bir yarım sât yavaş-yavaş qaynay, ondan sora pek güzel bola.

[İncir dolması: İnciri suda yumuşatıp cevizini iyice döversiniz. Cevizin içine şeker karıştırıp, incirin içine koyarsınız. İçini güzelce doldurup, sonra kazana dizersiniz. Biraz su koyarak ateşte pişirmeye bırakırsın. Bir yarım saat yavaş yavaş kaynadıktan sonra pek güzel olur.]

Girit Türklerinin Mutfağı Ot ve Zeytinyağı



irit Türklerinin özellikleri

Girit, Doğu Akdeniz’de bugün Yunanistan’a bağlı olan 8379 km² büyüklüğünde bir adadır. Girit adası 6 Eylül 1669’da Osmanlı hâkimiyetine girmiştir. 1820’lerden itibaren adadaki Rumlar birçok kereler ayaklanarak, Girit adasını Yunanistan’a ilhak çabalarına başlamışlardır. Girit meselesi ortaya çıktığından beri, gerek ada Rumları ve bunları besleyen ihtilâlcı Yunan komiteleri, gerek resmî Yunan makamları her fırsattan faydalanmak ve her yola başvurmak suretiyle adada Osmanlı hâkimiyetini ve Türk varlığını yok etmek için en tüyler ürpertici faciaları sahneye koymaktan kaçınmamışlardır. Bunların sonucu olarak 1913 senesinde yapılan antlaşmalarla ada, Yunanistan’a ilhak edilmiştir. Böylece adada Türk egemenliğinden ve 120.000’i bulan Türk nüfusundan bir iz kalmamıştır.(1) Bu olaylar yüzünden Girit’ten göç ederek Türkiye’nin daha çok Ege ve Akdeniz kıyılarına yerleşmiş olan Girit Türklerine “Giritli” denilmektedir. Girit Türkleri görenekleri, yemekleri, dilleri ve misafirperverlikleri ile kolayca ayırt edilirler. Bazı ailelerde “Giritlice” denilen değişik bir Rumca konuşulur. Yerliler Giritlilere dillerinden dolayı “yarım gâvur”, Giritliler de onlara “sizler de tam gâvursunuz” diye takılırlardı.

* M.D., Ph.D; Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastanesi Namık Kemal Menteş Gastroenteroloji Kliniği, Bornova /İzmir.

Giritliler genelde uzun boylu, güzel, estetik yapılı, beyaz ve parlak tenli olurlar. Giritli aileler genellikle aynı semtlerde birbirlerine yakın evlerde oturmaya özen gösterirlerdi.

Girit Türklerinin sağlam bir aile yapıları vardır. Boşanma nedir bilmezler. Çocuk sevgileri çok fazladır ve çocukları hoş tutarlar. Yaşlılara büyük değer verirler. Güzel olayları ve sevinçlerini hep aile içinde paylaşmak isterler.

Girit kadını hanım, hamarat, titiz ve disiplinlidir. Kocalarına karşı itaatkâr olup, kocalarının sözlerinden çıkmazlar. El işi ve örgü yapmaya çok meraklı olup, çeyizlerini kendi elleriyle dokurlardı. Girit erkeği ise ailesine çok düşkündür. Evine ve çocuklarına çok bağlıdır. Yerliler kızlarını Giritli erkeğe vermeyi tercih ederlerdi, çünkü “Girit erkeği kıymet bilir” denilirdi. Girit Türkleri misafirperverdirler, misafirlerini en iyi şekilde ağırlamak isterler. Bonkördürler fakat israfı hiç sevmezler, millî duyguları çok yüksektir. Doğayı çok severler. Bu yüzden evleri, içinde çeşitli çiçekler bulunan bir çiçek bahçesi gibidir.(11)

Girit Türklerinin mutfağı

Girit Türklerinin mutfağı tek cümle ile ifade edilirse tabii beslenmeye dayanır. Bu mutfağın temelini otlar ve zeytinyağı oluşturur. Giritlilerin çoğu sağlıklı ve uzun ömürlüdürler. Bunu da ot yemekleri ve zeytinyağı kullanmaya bağlarlar. Girit sofrasını “yeşil sofrâ” olarak nitelendirmek mümkündür. Çünkü daima yeşillik vardır. Giritliler “sofrada yeşillik yoksa sofraya oturmayız” demektedirler.(6)

Sofraları tertipli, düzenli ve zengindir. Yemekli misafir ağırlamayı çok severler. Kadın ve erkek aile büyüğü “buyurun” demeden yemeğe başlamazlar. Hiçbir zaman boğazlarından kesmezler. Her şeyin en iyisini alırlar. “Az yiyin öz yiyin” derler. Yemekleri taze olarak yemeyi severler. Bunun için günlük yemek yaparlar. Hiçbir zaman da yemek dökülmez. Hatta bayat ekmeği bile peksimet yaparak tüketirler.

Giritlilerin etsiz zeytinyağlı yemekleri karşısında yerliler “etsiz yemek mi olur?” derlerdi. Giritliler dana etini bilmezler. Et olarak kuzu etini tercih ederler. “Elbasan tava” meşhur yemeklerindendir.



Balığı çok severler ve çeşitli şekillerde tüketirler. Buğulamayı tercih ederler. Lakerda, çiroz ve tuzlama sardalyaya düşkünlükleri vardır. Pilâvı zeytinyağı ile yaparlar. Domatesli zeytinyağlı pilâvları çok lezzetli olur. Perde pilâvına benzeyen “çullama” adı verilen pilâv, haşlanmış tavuk eti ve iç pilâvı yufka ile kaplayarak hazırlanır. Çorbalarından balık ve un çorbalarını sık yaparlar.

Dolmaları zeytinyağlı ve etli yaparlar, kavurma dolmayı bilmezler. Pirinci çiğden hazırlarlar. Yaprak sarması ve kabak çiçeği dolmaları çok lezzetli olur, hatta çerez gibi yenilir ve ikram edilir.

Sebzeye ve zeytinyağına düşkünlükleri sonucu zeytinyağlı, domatesli bamyâ; zeytinyağlı börölce, ayşekadın fasulye ve çalı fasulye, zeytinyağlı ıspanak, kereviz, enginar pişirilir. “Girit kebabı” denilen yemek enginar, kuzu eti ve zeytinyağı ile pişirilir. Yeşil Girit kabağı haşlanıp salata olarak yendiği gibi zeytinyağlı peynirli kabak olarak da pişirilir.

Ispanaklı, gelincikli, peynirli, kıymalı börek yaparlar. Kabak börekleri, çullama böreği lezzetli olur, kabak köftesi (mücver) ve bakla favası çok yapılır. Fava, baklava diliminde kesilerek üzerine bolca zeytinyağı gezdirilir. Tuzlama sardalya ve çoban salatası ile servis yapılır. (11)

Tatlılardan süt tatlılarını tercih ederler. Un, şeker, sütün kaymağından kavrularak yapılan ıstakaları vardır. Hamur tatlılarından kalburabasma, lorlu pide ile kabak tatlıları çok güzel olur.

Hanımlar günlerinde çeşitli şerbetler ve kurabiyeler yaparlar, misafirlerini zengin bir şekilde ağırlarlardı. Gümüş macun takımları içinde çeşitli macunlar ve reçeller ikram edilirdi. Ayva peltesi, sakız, turunç ve incir reçelleri çok ünlüdür. 800 ayar gümüşten imal edilmiş ve üzerinde padişahın tuğrası olan macun takımları İstanbul’dan Girit’e gönderilmiştir(9). Meyveleri çok severler, özellikle incir ve üzüme düşkünlükleri çok fazladır. Sabah aç olarak kahvaltından önce buzdolabından soğuk soğuk bardacık yerler.

Otlar

Girit Türklerinin yedikleri otların başlıcaları; radika, turpotu, şevketibostan, arapsaçı, sarmaşık, labada, hardal, ebeğümeci, istif-

no, gelincik ve sirken otudur. Otlar taze haşlanmış, salata olarak veya zeytinyağlı yemeği yapılarak yenilir. Çipohonta denilen bahçe otu Girit Türklerinin en ünlü ot yemeklerinden biridir. Mevsiminde çeşitli taze otlardan hazırlanır, zeytinyağlı pişirilir. Bu yemekte doğanın tadı ve kokusu vardır. Haşlanmış olanların üzerine zeytinyağı ve limon ilâve edilir. Roka, maydanoz, tere ve taze soğan ya tek başlarına salata olarak veya başka salatalara tat katarak ya da bütün yapraklar hâlinde üzerinde su damlacıkları ile bir tabağa uzanmış olarak yemek masasında bulunur. Yenilebilen otlar insan beslenmesi yönünden çok yararlı olup, protein ve karbonhidrat bakımından fakirdirler. Pek az yağ içermektedirler. Su oranları yüksek olup vitamin ve madensel tuzlar yönünden zengindirler. Ayrıca aroma maddeleri bakımından iyidirler. Otlar insanları beslemekte, sağlıklı tutmakta aynı zamanda onları doğayla bütünleştirmektedir. (1,4,10)

Yenen otlar pazarlarda belirli yerlerde ve belirli kişilerce satılır. Satılan yere “ot pazarı” satanlara da “otçu” denilir. Otçular otları tanıyabilen ihtisas sahibi kişilerdir. Çoğu, otları kendilerine toplarlar ve satarlar. Eskiden pazar yerlerinden ayrı olarak hayvan sırtlarında küfe içinde mahalle aralarında dolaşarak, sokaklarda “Otçu, otçu!..” diye bağırarak, bazen de sattıkları otların isimlerini ayrı ayrı sayarak ot satanlar olurdu(5). Otların en bol olduğu mevsim ilkbahardır. Eskiden “Giritliler geldi tarlada ot kalmadı.” denilirdi. Ayrıca Giritlilere fazla ot yediklerinden dolayı “keçi” lâkabı takılmıştır. Bazı Giritlilere hangi otları yedikleri sorulduğunda keçinin yediği her otu yediklerini söylemektedirler(6). Çünkü keçi ağzının tadını bilen, otları tanıyan ve seçen temiz ve titiz bir hayvandır. Girit Türklerinin ota düşkünlükleri ile ilgili olarak çeşitli kıssalar anlatılmaktadır.

Bir Giritli ile bir inek tarlaya girmişler. Tarla sahibinin oğlu babasına koşarak:

“Baba! Bir inekle, bir Giritli tarlada ne yapayım?” diye sormuş.

Babası da:

“İneğe dokunma doyunca çıkar, Fakat Giritli hepsini toplar gider. Onun için sen Giritliyi çıkar” diye cevap vermiş(2).



Bir başka kıssa ise:

Eski zamanlarda krallardan birinin çocukları zayıf ve çelimsizmiş. Kralın sarayında kuş sütüne kadar her şey varmış ve her yemek pişiyormuş. Fakat çocuklar bir türlü gelişemiyorlarmış. Günün birinde kral köyleri dolaşmaya çıkmış. Gittiği bir köyde köylü bir kadının çocuklarının ne yediklerini sormuş. Köylü kadın çocuklarının ot yemekleri yediklerini söylemiş. Bunun üzerine kral köylü kadına bir teklifte bulunmuş.

“Sen bana pişirdiğin yemekleri getir. Ben de sana sarayımda pişen yemeklerden göndereyim” demiş.

Kadın kralın teklifini kabul edince 40 gün süreyle kralın sarayına toprak kapta yemek taşımış. Zeytinyağı ile pişen ot yemeklerini yiyen kralın çocukları gün be gün gelişip gürbüzleşmişler. Saray yemeklerini yiyen köylü kadının çocukları zayıflayarak çelimsiz düşmüşler. Kırkinci günün sonunda da zeytinyağı ve ot yemeklerinin enerjisi ile toprak tencere de çatlayarak kırılmış(9).

Anlatılan bir başka kıssa ise:

II. Abdülhamid’in iradesiyle İstanbul’dan Girit’e bir doktor gönderilmiş. Günler, haftalar geçmiş, doktora hiç hasta gelmemiş. Merak etmiş, araştırmaya başlamış. Bakmış insanlar ot toplayıp bunların yemeğini yapıp yiyorlarmış. Bunun için buradakiler hiç hasta olmaz ve doktora gitmezler demiş. Padişaha telgraf çekerek;

- “Padişahım, burada herkes kendinin doktoru beni buradan alın” demiş(5).

İstanbullular ot yemeklerini Giritlilerden öğrenmişlerdir. İstanbullular yalnız ebegümece ve kuzukulağını bilirlerken Giritlilerden arapsaçı, bahçe otu ve diğer otları öğrenmişlerdir(8).

Artık günümüzde Girit Türklerinin alıp yediği otlar herkesin tanıyıp sevdiği yiyecekler hâline gelmiştir. Bu yabancı otlar pazarlarda birçok sebzedden daha pahalıya satılmaktadır(12).

Zeytinyağı

Girit yemek kültürünün otlardan sonra ikinci temelini zeytinyağı oluşturur. Etli yemekler, sebzeler, pilâv, dolmalar, bütün yemek-

ler zeytinyağı ile yapılır. Salata ve haşlanmış otlar üzerine zeytinyağı ve limon konulur. Kahvaltı sofrasında daima zeytin ve zeytinyağı bulunur. Taze zeytinyağının üzerine karabiber, tuz ve istenirse kekik serpilir. Kızarmış ekmek veya taze ekmeği içine banarak tulum peyniri ile yemeğe doyum olmaz(11). Giritliler rafine zeytinyağı bilmezler. Hakikî sızma zeytinyağı kullanırlar. Halikarnas Balıkcısı olarak ün yapan yazar Cevat Şakir Kabaağaçlı, zeytinyağını enerjisi ve faydalı unsurlarından dolayı “eritilmiş güneş” olarak nitelendirmiştir(14).

Yapılan araştırmalar zeytinyağı içeren beslenme geleneğinin *arteriosklerotik* kalp ve damar hastalıklarına karşı en iyi çare olduğunu göstermiştir(13). Koroner damar hastalıklarından en düşük ölüm oranı temel besin yağı olarak zeytinyağının kullanıldığı Girit adasıdır. Aravanis’in(3) Girit ve Korfu’da yaptığı araştırmada, zeytinyağı tüketenlerde kan basıncı ve total kolesterolün düşük, iyi kolesterolün de (HDL kolesterol) yüksek olduğu bildirilmiştir.

Sonuç: Sanayi devrimi ile beraber insanların rafine şeker ve yağ alımları artmış, lifli gıda alımları azalmıştır. Bunun sonucu olarak *dismetabolik* hastalıklarda artma olmuş, beslenmeye bağlı olarak bazı kanser türlerinde artma görülmüştür. Sağlıklı bir beslenme için *Akdeniz diyeti* denilen uygun ve dengeli bir diyet tavsiye edilmektedir. Bu diyet; süt, peynir ve diğer süt ürünlerinin orta derecede tüketilmesi, basit karbonhidratlar yerine kompleks karbonhidratların taze meyve, sebze ve otlarla daha fazla alınması (bunlar vitamin, mineral sağladıkları gibi lif de sağlarlar), yeteri kadar balık yenmesi (n-3 doymamış yağ asitleri içerir) ve de yemeklerde yağ tercihi olarak zeytinyağının kullanılmasıdır. Girit Türklerinin mutfağı, tavsiye edilen bu Akdeniz diyeti için, en mükemmel bir örnektir.

Kaynaklar

- 1- Açıktur, Filiz- Birsan Okan; “Yenebilen Bazı Yabani Bitkilerin Besin Değerleri”, *Gıda Sanayii*, 1988, c. 2, nr. 2, s. 17-21
- 2- Akçiçek, Seval (kaynak kişi), 1949 Kuşadası doğumlu, yüksek hemşire
- 3- Aravanis, Christ; “The Greek Island Heart Study”, *Proceedings of the III rd International Congress on the biological value of olive oil*, Crete (Greece) 8-12 Sept. 1980, s. 77-83



- 4- Arısoy, Süleyman; "Yabansal Besin Bitkilerinin Ekonomik Coğrafi Önemi", A.Ü. Dil Tarih Coğrafya Fak. Derg., c. XXVII, nr. 1-2, Ankara 1969, s. 43-127
- 5- Azak, Fatma (kaynak kişi), 1903 Girit-Resma doğumlu, ev kadını
- 6- Ertürk, Erol (kaynak kişi): 1939 Ayvalık doğumlu, emekli bankacı
- 7- "Girit", *Türk Ansiklopedisi*, c. 17, Milli Eğitim Basımevi, Ankara, 1969, s. 378-386.
- 8- Gülen, Nejat, *Catering Gourmet*, MCMLXVI, Rönesans Yayınları, İstanbul, 1983, s. 68
- 9- Hasküp, Hamide (kaynak kişi), 1904 Girit-Hanya doğumlu, ev kadını (vefatı 2002).
- 10- Kalças, Evelyn Lyle; *From the fields (Edible wild plants of Aegean Turkey)*, Birlik Matb. Bornova, İzmir, 1974.
- 11- Kasapoğlu, Türkan; "Girit Yemekleri", *Alacarte*, nr. 12, Ekim 1988, s. 36-38.
- 12- Kırtunç, Ayşe-Kırtunç, Erkan, "Ege Bölgesi Ot Yemekleri", *Halk Kültürü Araştırmaları-Türk Mutfağı Özel Sayısı*, 1990/1, Kültür Bakanlığı HA-GEM Yayınları, Ankara
- 13- Mensink, Ronald P.; "Zeytinyağının Kolesterol Üzerine Etkileri", *Zeytin ve Zeytinyağı Semineri*, İstanbul, 9 Ekim 1990, İstanbul Ticaret Odası, s. 57-61
- 14- Özden, Hüseyin (kaynak kişi), 1920 Girit-Hanya doğumlu, emekli

İran Türk Halk Mutfağı

(Karapapahlar, Şahsevenler, Afşarlar, Giresunlular,
Beydilliler, Ehl-i Haklar)

İran mutfakını ilk defa 11-21 Kasım 1996 tarihleri arasında bulunduğumuz Batı, Orta ve Doğu İran'da tanıdık. Bu süre zarfında evlerde de misafir olma imkânı bulmamıza rağmen çoğunlukta lokanta yemeği yedik. Bunlarda siyah et, tavuk eti ve pilâv ağırlıklı idi¹. Bir süre sonra 2-8 Aralık 1998 tarihleri arasında Güney Azerbaycan'da Şerefhane ve Tebriz'de bulunduk. Sarımsak turşusunu ilk defa burada tattık. Keza kurutulmuş limonun satıldığını da bu seyahatimizde Tebriz'de gözledik². Karapapah Türkleri ile ilgili yaptığımız çalışmalarda yemek kültürlerine de yer vermeye çalışmıştık³. Bunların ve İsmailî inançlı Hazara Türklerinin yemek kültürleri arasında ciddi benzerlikler gördük. İran Türk kesimlerinden en fazla inceleme imkânı bulduğumuz Türk kesimi Kaşkayiler oldu. Kuzey ve Güney Azerbaycan'da bulunmuş olmamıza rağmen bu bölgenin yemek kültürünü ayrıntılı karşılaştırma imkânı bulamadık. Bu yazımızda halk kültürünü incelediğimiz İran Türk boy-

* Dr.; Araştırmacı - yazar.

¹ Dr. Yaşar Kalafat, "Vatan-İran-Turan Hattı ve Caferî Türklerinde Halk İnançları" *Türk Dünyası Araştırmaları*, Haziran 1997, nr. 108, s. 41-68.

² Dr. Yaşar Kalafat "Birinci Uluslararası Azerbaycan Sempozyumu ve İkinci İran Seyahati Notları", *Kardeş Edebiyatları*, nr. 44, s. 14-18.

³ Yaşar Kalafat, *Bakî-Ceyhan Kültür Hattı*, Ankara, 2000, s. 97-100; ve "Kaşkayî Türklerinde Sosyal Yaşam", *Yörük ve Türkmenlerde Günlük Hayat Sempozyumu Bildirileri*, (17-18 Mayıs 2002), Ankara, 2002, s. 109-137



larına ait monografi derlemelerinden yola çıkarak, Giresunlular, Şahsevenler, Afşarlar, Beydilliler, Karapapahlar, Afşarlar, Ehl-i Haklar; Kuzey Azerbaycan'dan Karabağ gibi Türk boylarının ve bölgelerinin yemek kültürlerine dair yapabildiğimiz tespitleri ele alacağız⁴.

* * *

Şahseven–Elseven Türkmenlerinin yaşadıkları Mugan bölgesinde; Porsabat, Bilasuar ve Germî şehirleri vardır. Burası İran'ın Azerbaycan eyaletinin kuzeydoğu bölgesidir. Mugan'ın kuzeyinde ve doğusunda Otay Azerbaycan (Kuzey Azerbaycan-Kuzey Mugan) vardır. Aras nehrinin ikiye böldüğü Mugan ve çevresi halkı tamamen Türk olup, Azerbaycan Türkçesi ile konuşurlar. Güçlü bir Türk halk kültürünün hâkim olduğu Elseven Türkmenlerinin halk mutfağı da çok zengindir. Yapılabilen tespitler arasında:

Hedik: Hediğe Şahseven–Elseven Türkmenleri aşure de demektirler. Aşurenin bu Türk bölgesinde yapılışı Anadolu'daki aşurenin yapılışının aynısıdır. Her nedense bu bölgede ismi “hedik” olarak geçmektedir.

Eğirdek: Bu yiyecek süt ve undan yapılmaktadır. Hazırlanan hamur lüle şeklinde kıvrılır ve üzerine şeker tozu dökülerek yenilir. İsmiini hatırlamamakla birlikte 1940'lı yıllarda bu yiyeceğin Kars'ta da yapıldığını hatırlıyorum.

Şorba (Bozbaş): Şorba çağrışım yaptığıının aksine Anadolu Türklerindeki çorba ile ilgili değildir. Bu yemek yağlı et ve nohuttan yapılır. Bu yemek de Kars'ta ve Kuzey Azerbaycan'da “bozbaş” olarak bilinir ve çok sevilen makbul bir yemektir. Bozbaş tencere veya güveçte hazırlanıp çok kere tandırda pişirilir. Bozbaş patates de konulur.

Kelle: Kelle bir avuz yemeğidir. Avuz (hayvanın ilk birkaç günlük sütü olup Anadolu'da da bu isimle tanınır) bir kaba dökülür, ateşte ısıtılır. Avuz -süt, kalıp gibi sertleşir. Kafkasya'da bu sertleş-

⁴ Yaşar Kalafat–T. M. Dilmegani, “Karşılaştırmalı Güney Azerbaycan Türk Halk İnançları”, *İki bin yirmi üç*, Haziran 2002, nr. 14, s. 64-69

miş avuza “gumus” denir. Avuzun üzerine Anadolu’da olduğu gibi Güney ve Kuzey Azerbaycan’da da toz şeker dökülerek yenilir. Kars yerel ağzında kelle, iri büyük ezilmemiş kalıp hâlinde demektir. Kelle soğan, dilimlenmemiş rendelenmemiş soğan anlamındadır. Kelle şeker, toz olmayan şekerdir.

Bulama: Bulama, Kars ve Iğdır’da da bu isimle tanınır, süttten yapılan bulama sütün ateşte kaynatılması ile hazırlanır. Yöre Türkçesi ile “bulama süttten düzeler od üzere gaynatılar”

Haşıl: Haşıl bölgede yapılan helva türünden bir yemektir. Haşılın buğday unundan yapılan hamuru hazırlandıktan sonra bu hamura bol şeker ilâve edilir. Türkiye’de aynı isimle tanınan bir yemek ince bulgurla hazırlanır ve süt veya yağla birlikte yenilir. Bulgurdan yapılan bu tür haşıl Kafkasya’da da yapılmaktadır.

Kuymak: Kuymak Şahseven Türkmenlerinde ve Afşarlarda daha ziyade zahiler (hamile) için yapılır. Kuymağı Güney Azerbaycan Türkleri, un yağ ve şekerden yaparlar. Kafkasya ve Doğu Anadolu’da; un, yağ, şeker veya baldan çoğunlukla bebek bekleyen hanımlar için kuvvet verici çeşitli yemekler yapılır ve bunlar yörelere göre farklı isimlerle anılırlar. Kafkasya’da tereyağı eritilirken kaynamaya bırakılır ve bunun üzerine biraz un dökülür. Bu un yağın alt kısmına iner. Böylece yağın bozulmaması sağlanmış olurken, dibine çöken yağlı çok lezzetli olur ve buna “çıkak” veya “kuymak” denir. Anadolu’da yapılan çeşitli kuymak türleri vardır. Mısır unundan yapılanına mısır kuymağı denilir. Mısır kuymağına peynir konulduğu da olur. Kuymağın tavanın dibinde sertleşen kısmına “kazımak” denir.

Doğa: Doğa yemeğinin diğer adı “ayran aşısı”dır. Kars ve Iğdır yöresinde de yapılır ve bu isimle tanınır. Ayran aşısı, yoğurt çorbasından çok farklıdır. Doğa, yarma (kabuğu alınmış buğday)’dan yapılır. Yoğurt çorbası ise, pirinçten yapılır. Şumun aşısı da bir ayran aşısı türüdür.

Diş hediği: Türk dünyasının bir çok yerinde olduğu gibi, çocukların ilk dişi çıkınca yapılır. Diş hediği, buğday, nohut, fasulye ve mercimekten yapılır. Türkiye ve Kafkasya’da bu karışımın içine ku-



ru yemiş katıldığı da olur. Hedik, Kafkasya'da sair zamanlar yenilmek üzere de yapılır.

Kayurma: Kavrurma soğanla etin kavrulmasıyla yapılır. Anadolu'da bu isimle tanınan çeşitli kavrurma türleri vardır. Çok kere kavrurmaya soğan, eti yumuşatması ve lezzet vermesi için katılır. Daha ziyade sacda yapılır ve yufka veya tandır ekmeği ile ayran eşliğinde yenilir.

Çılo huruş: Çılo huruş, Anadolu'daki sebzeli pilâvın Güney Azerbaycan'daki ismidir. Anadolu Türkleri de çeşitli sebzeli pilâv türleri yaparlarken bu yemek türünün en zengin yapıldığı yer Özbekistan'dır.

Giyme: Giyme, kuşbaşı ve nohuttan yapılan bir yemek türüdür. Şahseven, Afşar ve Beydilli Türkmenlerinde yaygındır.

Gorma sebze: Bu yemek de Güney Azerbaycan Türklerinden Giresunlular, Karapapahlar, Şahsevenler, Beydilliler ve Afşarlar arasında yaygın bir yemektir. Kavrurma et ile sebzenin karıştırılarak kavrulmasıyla yapılır.

Turşası: Turşası veya ekşili aş, çorbaya turşu katmak suretiyle onun ekşimsi bir tat kazanması sağlanarak hazırlanır.

Umaçaş: Bu aş türünün hazırlanmasında parça hâlinde hamur, soğan, mercimek, su, biber, tuz ve yağ kullanılır.

Sarı şile: Sarı şile bir yas yemeğidir. Kederli günlerde hazırlanır. Daha ziyade Hz. İmam Hüseyin olayının sene-i devriyesinde, muharrem ayında (muharremlikte) sefer ayında yapılır, yenilir.

Sütlaş/Sütlaç: Türkiye'de olduğu gibi süt, pirinç ve şeker karışımı ile hazırlanan bir tatlıdır.

Yarma aş: Yarma aş, nohut, pirinç ve yarmadan yapılan bir aş türüdür. Kars, Ardahan ve İğdir'da da bu isimle bilinir.

Rişte aş: Rişte, Anadolu'nun birkaç yerinde ve Kuzey Azerbaycan'da "erişte" (ev yapımı makarna) olarak bilinir. Afşar, Beydilli, Giresunlu ve Şahseven Türkmenlerinde rişte, nohut unundan yapılır. 1950-60'lı yıllara kadar Kuzeydoğu Anadolu'da sonbaharda, kış hazırlığı için erişte günleri yapılırdı. İmece usulü ile evlerde erişte

hamuru hazırlanır, yufkalar açılır; erişte kesilir ve birlikte kurutulmalarına geçilirdi.

Güney Azerbaycan'ın Afşar Türklerinde bebeğin kırkı dökülünce, ağırlıklı bir öğlen yemeği verilir. Bu yemekte ayran aşı pişirilir. Ayran aşının rengi ağ (ak), beyazdır. Ak uğurun simgesidir. Ak renkli bu aşın uğruna inanılır.

Güney Azerbaycan Türklerinde, Afşarlar'da yılın son çarşambasında "eğirdek yemeği" yapılır. Eğirdek kızartılmış ufak yağlı ekmeğdir. Bugün için un yağda kızartılarak özel helva yapılır. Yufka ile "doşap" (üzüm pekmezi) karıştırılıp top biçiminde köfte yapılır. Bu yemeğe "müçe" denilir. Yapılan bu hazırlık yemekleri halka ikram edilir.

Bir kısmı İran'da yaşayan Afganistan'ın Hazara Türkleri arasında aynı kaptan yemek yenilmesi ağız birliği, söz birliğinin sağlanması şeklinde izah edilmektedir.

Güney Azerbaycan'ın Afşar Türkmenleri, yılın tehvil (dönüm) zamanı gençler biraz sarımsak ve biraz soğan yerler. Ayrıca ayaklarının altına soğan ve sarımsak sürerler. Bu esnada:

*Buyur buyur buyrulsun
Hiikmii Süleyman olsun
Çarşambada bayramda
Sarımsak soğan yemişem
Ayağın altına siirmişem
Yılan, çıyan kış*

diye parçalar okurlar. Afşar Türkleri halk inançlarına göre bu uygulamadan sonra bir yıl boyunca kendilerine artık herhangi bir haşare dokunmaz. Buradaki bir inanca göre sarımsak yiyenlerde ani ölüm olmaz.

Soğan ve sarımsağın mikroorganizmadan koruyucu olduğuna dair halk inançlarını E. Akçiçek ayrıntılı olarak incelemiştir⁵. Biz

⁵ Eren Akçiçek, "Sarımsakla İlgili İnançlar", *Eren'ce (Halk Bilimi Yazıları)*, İzmir, 1997, s. 46-66



yaptığımız bir çalışmada Türk dünyası genelinde soğan ve sarmısağın görünmeyenlere, kara iyelere karşı da koruyucu olduğuna inanıldığını tespit ettik. Bu iki besin maddesinin; büyü nazar, al karısı, hortlak ve vampire karşı da koruyucu olduğuna inanılmaktadır. Böylece bu iki sebze mikroskopik ve ruhî zararlılara karşı koruyucu olarak kabul edilmiş olmaktadır⁶. Anadolu'da yayla evleri ve yazlıkların kapı çevresine haşareden korunmak için soğan, sarımsak ekilir. Salkaz'da mezarlığa soğan götürülmesi de korunmak amaçlı olabilir.

Güney Azerbaycan'ın Afşar Türkmenlerinde de özel günlerde bilhassa Nevruz'da yumurta boyamak ve yumurta dövüştürmek âdetleri vardır. Bayramlarda verilen paranın kullanılmamış "ham para" olması gerekir. Bu para *Kur'an-ı Kerim*'in içerisine konularak saklanır. "Sizde" inancı Afşarlarda da vardır.

Afşar Türkmenlerinde kurban bayramından önce gab-gacak / tahta-tabak bulak başına götürülür ve bunlar orada tertemiz yıkanır. İnanca göre bu kaplar bayramdan bir gün önce hacca gidip dönerler. Aynı gece bu kap-kacağa takı, altın türünden eşyalar konulur ve bu kaplara hiç dokunulmaz. Bu kaplar için "ehram bağlamış" denir. Ertesi sabah bunlar dua ve salavatlarla açılır ve daha kullanılabilirler. Afşar Türklerinde bayramlığın en önemlisi koyundur. Bayramlık koyunun boynuna kırmızı şal bağlanır, alına kına yakılır. Damat evine gönderilir.

Anadolu'da gelin evine bayramlarında koç gönderilmesi ve koçun; ayna, elma ve kına ile süslenmesi geleneği vardır. Ancak ehram bağlama bizim için yeni bir tespit olmuştur. Sınırsız derinliklerinde tabiatta cansız bilinenlerin dahi hamd ve zikir içinde olduğu inancı vardır. Kişi, öz vücudu dahil Allah'a karşı sorumlu iken, eşyanın da halk edene karşı sorumlulukları vardır. Âşık hikâyelerinde, âşık, sevgilisini ararken dağla taşla konuşur. Bu ara onlara yemin de ettirir. "Ulu dağlar siz Allah'ınızı severseniz nazlı yârim bundan gelip geçti mi?" gibi .

⁶ Y. Kalafat, "Türk Halk İnançlarında Sarımsak ve Soğanla İlgili Hususlar", *Türk Mutfağı Kültürü Araştırmaları*, Ankara, 2001, s. 85-91

Karabağ Türk yemekleri Kuzey ve Güney Azerbaycan Türk mutfağı arasında köprü gibidir. Azerbaycan'ın her iki kesimi arasında yemek kültürü, zenginlik farkı, varyant bolluğundan başka bir farklılık yoktur. Bu müşterekliği ve zenginliği; bölgedeki Türk mutfağının çorbaları, etli yemekleri, sebzeli yemekleri, kızartmaları, tatlıları, salataları; ziraatı yapılmayan çeşitli otları, çerezleri, içecekleri, turşuları itibariyle görebiliyoruz.

Karabağ çorbaları

Dovğa: Yoğurt çorbası türüdür. İçerisine nane, ıspanak, yeşil soğan, pirinç, yumurta, nohut ve bazen de küçük köftelikler konulur.

Evelik çorbası: Et suyu, hamur parçaları, yağda kavrulmuş soğan, karabiber, tuz, salça, kıyılmış evelik maş (küçük bakla) konulur.

Umaç: Un, su, yumurta, tuz ve sarıkök katılarak yapılan bu çorba evelik çorbası ile yapılaş şekli itibariyle aynıdır, ancak umaça evelik konulmaz.

Erişte çorbası: Et suyundan yapılan bu çorba yapılırken barbunya haşlanır, erişte yağda ve yağda kavrulmuş soğan buna ilâve edilir.

Borş: Borş kemikli veya kemiksiz etten yapılır. Seçilmiş et dana eti olmalı. Et iyice haşlanır. Et pişiyorken başka bir kapta soğan kavrulur. İçine rendelenmiş havuç, kırmızı pancar ve salça eklenir, kavrulur. Ayrıca sert küçük lahana doğranır et suyuna bu karışım dökülür. Daha sonra üzerine lahana eklenilir. En sonunda dört büyük parçaya bölünmüş patates eklenir.

Tavuk çorbası: Türkiye'de yapılan şekli aynıdır. Farklılık yoktur.

Hoş: Bu çorba türü Türkiye'deki paça çorbası ile yapılaş ve içerisine konan malzeme itibariyle aynıdır.

Bozbaş çorbası: Yağlı kemikli etten veya gerdandan yapılır et suyu ile birlikte ateşe verilir. Bozbaş'a konulacak nohut akşamdan suya konularak, suyunun çözülmesi sağlanır. Hazırlanan nohut ete eklenir pişirilir. İki iri baş kuru soğan uzunlamasına kıyılır ete eklenir. Etin kefi (köpüğü) sık sık alınır, ayrılır. Yumurta büyüklüğünde patates ve patates sayısı kadar et parçası konulur. Üzerine tuz, ka-



rabiber, sarıkök eklenir. Üzerine ekşi kuru erik konulur. Erikler et parçalarının sayısı kadar olmalıdır. Servisi yapılıncı sofraya kuru nane, sumak da konulur. Bu yemeğin özel adı Karabağ bozbaşı veya Türk bozbaşıdır. Bunun özel güveci olur. Bütün karışım bir güveçte pişirilip güvecin ağzı hamurla sıvanır. Hafif ateşte 4-5 saatte pişip erimesi beklenir. Bu yemeğe koyunun kuyruk kısmından birkaç parça atılır. Bu parçalar kuyruk yağı değildir.

Karabağ Türk halk mutfağında dolma kültürü de çok zengindir.

Elma dolması: Bunun için ekşi sert kabuklu elmanın içi özenle temizlenir. İçinin malzemesi patlıcan dolmasının içi gibi hazırlanır. Bu hazırlıkta elmanın içi doldurulur. Elmanın baş kısmı, yapılan hazırlığa domates ve biber dolmalarında olduğu gibi tencere kapağı benzeri üzerine kapatılır. Bunun üzerine yarım su bardağı su konulur ve hafif ateşte pişirmeye bırakılır, servis yapılıncı sadece elma dolması değil, diğer dolmalarla birlikte tabaklara tek elma konularak karışık servis yapılır.

Ayva dolması: Bu dolma tamamen elma dolması gibi hazırlanır.

Biber ve domates dolmaları: Kuzu eti keşten (kıyma makinesi) geçirilir. Soğanda bu makinada her ikisi birlikte kavrulur. Domatesin evvelce oyulmuş içi bu karışıma eklenir. Üzerine sarıkök, tuz, biber konulur. Daha sonra üzerine cefheri (maydonoz) ve kişniş katılır, içleri doldurulur. Karabağ'da biber ve domates dolmasına piring konulmaz.

Patlıcan dolması: Patlıcan dolmasının içinin hazırlanması tamamen aynıdır. Dolmanın yapımında patlıcanın karnı yarılr. İçi tuzlanır. 20 dakikada kara suyu (aç suyu) çıkarılmaya bırakılır. Karanın "aç" karşılığında kullanılması ilginçtir. Daha sonra patlıcan haşlanır. (Türkiye'de olduğu gibi kızartılmaz) yumuşayınca patlıcan tekrar sıkılır, suyu çıkarıldıktan sonra içi doldurulur. Bunun hafif bir sosu olur. Bu sos sarımsak ve yumurta ile yapılır.

Yaprak dolması ile lahana dolmaları tamamen Türkiye'de hazırlandıkları gibi hazırlanır.

Karabağ Türk halk mutfağı diğer sebze yemekleri itibariyle de çok zengindir.

Kükü: Bu yemek ıspanak, kişniş ve koku vermesi için biraz ilâve edilen dere otundan yapılır. İçerisine yeşil soğan da doğranır. Ancak ıspanak ve kişniş ağırlıklıdır. Bunlar yağ ve soğanla yarı pişmiş kavrulur. Aynı bir kapta iki yumurta biraz unla çırpılır. Karışımın üzerine gezdirilir. Sonra tava ters çevrilir. Bu defa da tekrar üstte gelen kısmın üzerine de aynı karışım serpilir. Sonra buna tahta kaşıkla baklava dilimi gibi şekil verilir. Tahta kaşık, vitaminleri öldürmeyeceği için önemlidir. Anadolu ve Uluğ Türkistan'ın iç kısımlarında hâlâ tahta kaşığın bereketine inanılır. Birçok yiyeceğe madenî şeyler, mesela bıçak vurulmasından kaçınılır.

İşkembe gutap/Karın gutabı: Bir çeşit börek olup koyun işkembesinden yapılır. Et gutapında böreğin arasına kıyma konulur.

Bozartma: Kemikli kuzu eti iri iri doğranır. Gerdandan da yapılır. Zink kalın kemikli kaburganın üzerindeki etten yapılır. Bu et ilkin baharat ve soğanla ovulur ve tuzlanır. Etin kokusunu alması için kekit (keklik otu) ile de ovulur. Bu karışım derin bakır tencerede tahta kaşıkla karıştırılır ve kavrulmaya bırakılır, üzerine çok az su eklenir. Tencerenin ağzı sıkıca kapatılır. Et, suyunu yemeğe vererek pişer.

Evlik (Evelik): Çorbaya atılır. Mide ve bağırsak hastalıklarına tedavi için kullanılır. Yazın köküyle birlikte çıkartılıp kurutulur. Kışın iç organlardaki yaraların sağaltılmasına iyi geldiğine inanılır. Çay gibi demlenilerek hazırlanır. Sabah ve akşam azar azar içilir.

Isırgan (Gıcıkkan): Tugafın (kete) içine konulur. Diğer bazı otlarla birlikte kavrularak da yenilir. Çiğ yenileceği zaman tuz ile ovulur. Romatizma türünden hastalıklara iyi geldiğine inanılır.

Yeşil fasulye kavurması: Hazırlanıp pişirilmesi tamamen Türkiye'de olduğu gibidir. Yağda ve yumurta ile yapılmış ise, üzerine sarımsaklı yoğurt da dökülür.

İspanak kavurması: Tamamen Türkiye'de olduğu gibi hazırlanıp kavrulur.

Merövce: Dağ yamaçlarında biten bir bitkidir. Ziraatı yapılmaz. Vitamin deposu olarak bilinir. Çok nadide ve çok pahalı bir bitkidir. Gövdesinden ıspanağın hazırlanıp kavrulması gibi istifade edilir.



Şomu: İspanağa benzeyen, dağ yamaçlarında yetişen, ziraatı yapılmayan kırmızımtırak, baş kısmı ile ünlü, kavrularak yenilen bir bitkidir.

Çiriş: Türkiye’de olduğu gibi hazırlanıp kavurması yapılan bir sebzedir.

Dağ kişnişi: Bu bitkinin yemeği yapılmaz, yemeklere rahiya vermesi için katılır.

Kuşebbeği (Kuşekmeği): Kavurması yapıldığı gibi gutabı da yapılır. Kuşekmeği ketesine “göy ketesi” denir. Gutap ısırgandan yapıldığı gibi kişniş ve ıspanaktan da yapılır. Kuşekmeği küçük küçük, çiğken doğranılır, evde lavaş ekmeği (Kaşkayî Türkleri bu ekmeğe “Türkî çörek” demektedirler.) hamuru yapılır ve yufkaları açılır, kuşekmeği türünden hazırlık bunun içine konulur, ağız kapatılır ve kenarları tırnaklanır. Sacın üzerinde iki taraflı pişirilir, kabaran bu hamurun üzeri bıçağın ucu ile hafif delinir. Buraya yağ sürülür ve gutaplar üst üste bir siniye yığılır. Kuşekmeği, ısırgan, evelik gibi kuzu kulağı, acıpencer, turşenk, devedabanı da çiğ olarak yenilir.

Karabağ Türk halk mutfağı, Anadolu ve İran Türk mutfağında olduğu gibi tatlı çeşitleri itibariyle de zengindir. Sütlaç tamamen Türkiye’deki gibi yapılmaktadır. Firni ise oldukça katı bir muhallebidir. Pirinç unundan yapılır ve üzeri tarçınla süslenir.

Kuymak: Un, tereyağında kavrulur. İçerisine şerbet ilâve edilir ve bu eklenilir. Daha sonra üzerine bal dökülür. Bu yemek lohusalara 9 gün devamlı verilir.

Şekerbura: Şekerburanın hamuru süt, yumurta ve şekerle hazırlanır. Ceviz makinesinden cevizi geçilir. Bu kıyılmış ceviz şekerle karıştırılır. Karışıma etir (koku –aroma) vermesi için hil katılır. Hil (Beyaz taneli, kabuklu içinde çok küçük taneleri olan bir tohum) hamurun künte şeklinde hazırlanır. Yufkalar bir bir ayrılır. Yuvarlak kesilir. Aypare gibi hazırlanır yarısına bu harç konur. Kenarı katlanır, burularak tırnakla nakışlanır. Üzeri şeker buğra cimbızı ile süslenir. Fırında pişirilir.

Baklava: Bunun için 21 kat yufka yayılır, hazırlanmış cevizli karışım her katına serilir. Türkiye’deki benzeri ile pişirilmesi aynıdır.

Helva: Helva da Türkiye'deki gibi hazırlanıp kavrulur.

Şorgoğol: Hamuru burma hamuru gibi hazırlanıp yufkaları küçük yapılır. İçinin harcı baharatlardan ve kişniş tohumu ile hazırlanır. Üzerine yumurta ve çüncüt vurulur.

Karabağ Türk halk mutfağındaki et yemeklerinden şiş kebab da Türkiye'de olduğu gibi hazırlanır ve pişirilir.

Bastırma kebab: Bunun diğer adı terbiyeli kebab'tır. Bastırma kebab yapılacak olan et, yumuşaması için elma veya üzüm sirkese-ne yatırılır. Boyuna doğranmış soğan ve kekik otu ile terbiye edilir.

Kaburga kebabı: Malzemesi, hazırlanması ve pişirilmesi Türkiye'deki ile aynıdır.

Lüle kebabı veya dövme kebabı: Tamamen Türkiye'deki Adana kebabı gibidir. Acılı ve acısız olarak hazırlanır. Yufka, lavaş, Türkî çörek arasında yenilir.

Tike kebabı: Türkiye'de parça etle yapılan kebabın tamamen aynısıdır.

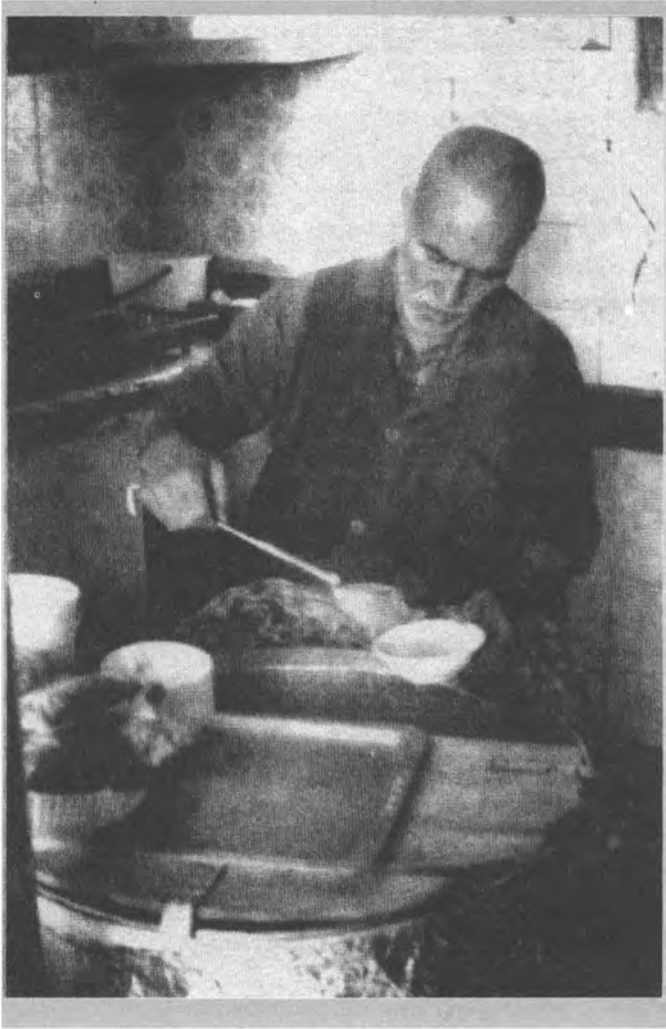
Balık kebabı: Diğer ismi asetirin kebabıdır. Asetirin balığından yapılır. Özel bir yemektir.

Bağırsak kebabı: Koyun ve kuzunun şirin bağırsak kısmından yapılır. Kokoreçten oldukça farklı bir yapılaş tarzı vardır. Bağırsak şişe dolandırılarak yapılır, haşlanmış işkembenin parçalanarak şişte veya közde pişirilmesi ise, kalın karta olarak bilinen ayrı bir yemektir. Türkiye'de Karapapah Türkleri arasında yaygındır.

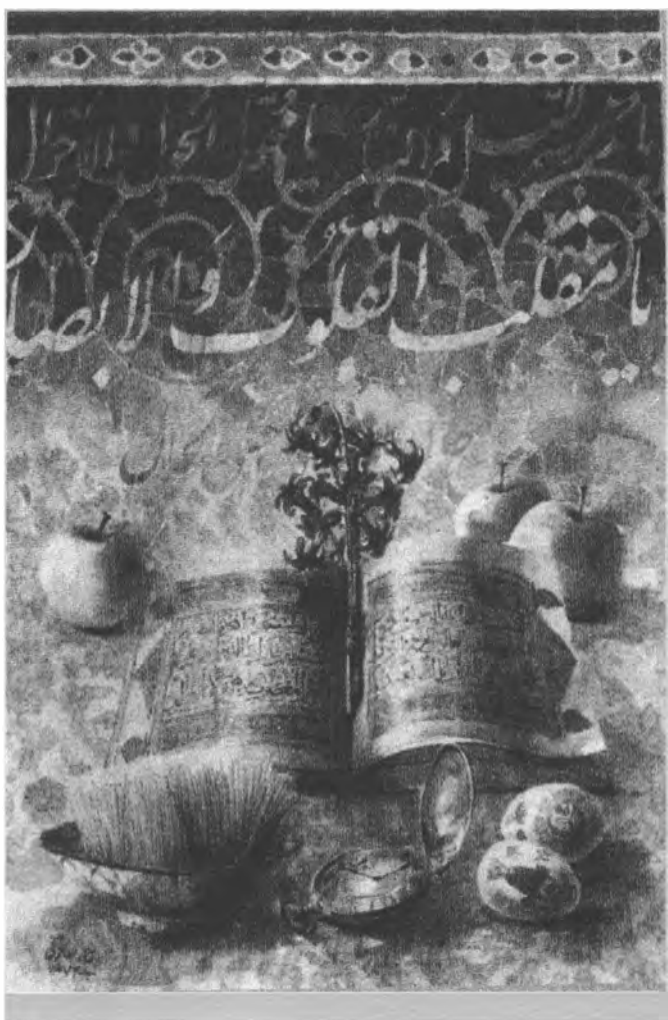
Ayrıca; patates kebab, domates kebab ve biber kebab yapılır. Bunun için içleri yarılır, çıkarılır ve içlerine kuzu kuyruğu konularak kebab gibi pişirilirler.

Karabağ Türk halk mutfağında çok tantanalı çay saatleri yapılır. Bu safhalarda çayla birlikte; kurabiye, kete, rulet (kenarı kıvrık kurabiye) feseli (yağlı ekmek) ikram edilir. Ayrıca çeşitli kuru yemiş ve çerez sunulur⁷.

⁷ Yazımızın "Karadağ Türk Halk Mutfağı" ilgili kısmına Doç. Dr. Aygün Aktar kaynaklık yapmıştır.



Helim tevzi eden İranlı bir Türk



Semeni

Türkiye’de Yaşayan Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri



iriş

Türk mutfak kültürünün tam ve eksiksiz araştırılması, yerel mutfakların bütün boyutlarıyla ele alınıp ortaya konulmasına bağlıdır. Böyle bir çalışma dünyanın en zengin mutfak değerlerine sahip Türk mutfağının lâyık olduğu yere çıkarılması için de önem taşımaktadır.

Bilindiği üzere, Türkler Anadolu’ya gelirken getirdikleri kültür değerlerini bu topraklarda karşılaştıklarıyla birleştirmişler, İslâmiyet ve bu zemin üzerinde tanıştıkları grupların katkılarıyla yeni değerler yaratmışlardır. Özellikle imparatorluk büyüklüğüne eriştikten sonra değişik ulus, din ve kültürlerden oluşan toplulukları ege-men yapısında toplayan Türkler görkemli bir imparatorluk mutfağı yaratmışlardır. Çin ve Fransız mutfağıyla birlikte dünyanın en zengin mutfağı sayılan Türk mutfak kültürünün, bugünkü zenginliğini bu uyumlu sentezde aramalıyız.

Bu çerçeve içerisinde, geçen yüzyılda kitleler hâlinde Anadolu’ya göç eden, hâlen pek çok ilimizdeki yerleşim yerlerinde toplu biçimde büyük bir uyum içinde yaşayan, devletin bütün kurum ve kurallarına bağlı olarak varlıklarını sürdüren Kuzey Kafkasya kökenli yurttaşlarımızın mutfak kültürlerinin derlenip araştırılarak

* Vakıflar Genel Müdürlüğü Genel Müdür Yardımcısı.

gün ışığına çıkarılması konusunda diğer mutfak kültürlerinin yanı sıra çalışmalar yapmaktayız. Amacımız, kaybolmaya yüz tutan bu kültür mirasının gelecek kuşaklara aktarılması ve yaşatılmasıdır.

Türkiye gastronomisiyle uğraşan uzmanların yakından bildiği gibi bugün Çerkes orijinli birçok yiyecek maddesi ve yemek mutfak kültürümüzde dinamik bir biçimde yaşamaktadır. Bu durum ülkemizde yayımlanan birçok yemek kitabı ve ansiklopedi tarafından belgelenmiştir. En bilinenleri Çerkes biberi, Çerkes peyniri, Çerkes pastası, Çerkes tavuğu vb.'dir. Bunların içerisinde özellikle Çerkes tavuğu Türkiye'de yayımlanan hemen bütün yemek kitaplarında, son zamanlarda da ticarî mutfakta en spesiyal yemek olarak sunulmaktadır.

Bu arada şu tespitimizin altını çizmekte yarar görmekteyiz. Kökeni tarım ve hayvancılığa dayalı Kuzey Kafkasya halkları XIX.yüzyıl ortalarından başlayarak siyasî zorlamalarla ana yurtlarını terk etmek zorunda kalmışlar, değişik ülkelerde dağınık bir biçimde yerleşmişlerdir.

Göç olgusu ister istemez anılan toplulukların kültürel kimliklerinde değişmelere yol açmış, en azından doğal ortamında gelişmesini engellemiştir.

Bunun yanında 1950'li yıllardan itibaren kırsal köy toplumundan kasaba ve kent yaşamına geçiş de geleneksel kültür değerlerinde büyük değişmelere yol açmıştır.

Bu durumdan Kuzey Kafkasya kökenli topluluklar da etkilenmiş, halk kültürlerinden birçok öğeyi yitirmişler, en azından değiştirmişlerdir.

Tesellimiz, halk kültürü ürünleri içerisinde yiyecek içeceklerin diğer sözlü ve maddî malzemeler arasında en az değişikliğe uğrayanı olmasıdır. Nostaljik duygularla olsa gerek yerel gastronomik öğeler varlıklarını uzun zaman korumaktadırlar.

Bugün Kafkasya dışında yaşayan Çerkeslerin sayısı, Kafkasya'da kalanlardan fazladır. Çerkesler çoğu Türkiye'de olmak üzere İsrail, Ürdün, Suriye, Almanya ve Amerika'da yaşamaktadırlar. Ül-



kemizin de pek çok bölgesinde Kafkasya kökenli yurttaşlarımız kendi özgün kültürlerini dinamik bir şekilde yaşatmaktadır.

Görüldüğü üzere ülkemiz Kuzey Kafkasya kültürü yönünden önemli bir nüfusa sahiptir.

Bu yerleşim yerlerindeki halk kültürü değerlerinin derlenip araştırılarak gün ışığına çıkarılması önemli bir proje olarak karşımızdadır. Üniversitelerimizin, bölgelerinin kültür merkezi olma özelliği ile, içerisinde barındırdığı bilim dalları ve disiplinleri kullanarak bu zenginliği tespit etmeleri gerektiğine inanmaktayız.

Bu genel açıklamalardan sonra Kuzey Kafkasya mutfak kültürü ile ilgili bilgileri aktarmak istiyorum.

Türkiye’de Yaşayan Kuzey Kafkas Mutfağının Karakteristikleri

1. Kuzey Kafkas mutfağı büyük ölçüde tarım ve hayvansal ürünlere dayanır.
2. Genelde yemekler toplumların yaşadığı coğrafi bölgelere göre farklılıklar gösterir.
3. Kafkas boylarındaki çeşitlilik ve farklılık yöre mutfak kültürlerine geniş ölçüde yansımıştır.
4. Yemekler tarihî gelişim içerisinde sosyal yapıya göre de değişiklikler gösterir.
5. Toplulukların gelenek görenekleriyle, dinî inançları mutfak kültürlerine yansımıştır.
6. Kuzey Kafkas mutfağı özel gün ve törenlere göre de değişiklikler gösterir.
7. Kuzey Kafkas asıllı toplulukların mutfak kültürleri göç olgusu ve zorunlu iskânlar nedeniyle yerleştikleri yöre kültürlerini etkilemiş, onlardaki bazı değerleri de içersine almıştır.
8. Bu toplulukların köylülükten kentliliğe, tarım toplumundan kısmen de olsa sanayi toplumuna geçmesi mutfak kültürlerini etkilemiştir.

9. Eğitim, iletişim ve teknolojideki hızlı gelişme başka kültürlerin mutfaklarıyla tanışıklık sağlamıştır.

10. Kadın nüfusun çalışma hayatına girmesi, geleneksel beslenme kültürünü etkilemiştir.

11. Tahıl, süt ve sütün türevlerinden yapılan besinlerin tüketim oranları oldukça fazladır.

Kuzey Kafkas mutfak kültürünün tarihi kaynakları incelendiğinde, Evliya Çelebi'nin *Seyahatname* adlı 10 büyük ciltten oluşan eserinin gastronomi araştırmaları için de önemli bir kaynak olduğunu görüyoruz.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin Kafkaslarla ilgili bölümü Çerkes kültürü, tarih ve sosyal hayatı bakımından büyük önem arz etmektedir.

Bu bölümde; Evliya Çelebi gastronomiyle ilgili birçok konuya temas etmekte ise de; bu makalede sizlere sadece kısa bir bölüm aktaracağım. "Ekseriya darı unundan yapılmış pasta yerler, yani darı ununu katıca pişirip top top edip sıcak sıcak sezbale batırıp yerler. Sezbal bir çeşit bir şeydir ki cevizi havanda dövüp hardal ve tuz ile karıştırıp kâselere korlar ve cevizin yağını çıkarıp kırmızı frenk biberi ile dövüp o kırmızı ceviz yağıyla peynir yağını mezkûr sezbal içine korlar ve pastayı bu sezbale batırıp yerler. Ve dahi, semiz koyun ve kuzuları, başı ve boynuzları ve tırnakları, ciğer ve böbreğiyle pak ve pakize yedi kat sulara yuyup arındırırlar. Mezkûr koyunu büsbütün tandırda pişirip ziyafet sofrasına getirirler. Ama koyunu tandırda öyle pişirirler ki, sanki ilik olur."

Kuzey Kafkas Mutfak Etnoğrafyası

Geniş bir alanda değişik tür ve çeşitliliğe sahip Kuzey Kafkas mutfağı, etnoğrafya yönünden de zengin bir görünüm arz etmektedir.

Deneme şeklinde hazırladığımız Kuzey Kafkas mutfağının etnoğrafik sınıflandırılması şu şekildedir:

A- Mutfakla İlgili Genel Araçlar

Anadolu Kuzey Kafkas yerleşim yerlerinde çift katlı evlerde mutfak evin alt katında; evler yan yana odalar hâlinde, kapılar dışa



açılıyorsa mutfak evin baş kısmında yer alır. Mutfakta genellikle ocak, dolaplar ve raflar yer almakta, buna bağlı olarak da kiler bulunmaktadır.

Ocakların içinde yatay olarak yerleştirilmiş demir çubuk üzerinde hareket hâlinde çengelli zincirler yer almaktadır. Bu çengelli zincirlere asılan kaplar et, süt ve pasta pişirmek için kullanılır. Ayrıca bu ocaklarda isli et ve Çerkes peyniri kurutulur.

B- Taşıma, Depolama ve Saklama Araçları

Çuval, torba, sepet çeşitleri, zembil, bakraçlar, sandıklar, zahire ambarları, dolaplar fıçılar, güğümler, küpler, testiler ibrikler, su kaba-kları, tenekeler vb.

C- Pişirici Araçlar

Ocak, fırın, mangal, maltız vb.

Ç- Pişirme, Yeme İçme Araçları

Tencereler, kazanlar, tunç tavalar ve kaplar, sahanlar, tabaklar, çüven, semaver, su testileri, boynuzdan içki kapları, su kabağından yapılan kaplar vb.

D- Hazırlama, Yapma, Ölçme Araçları

Tekneler, yayıklar, elek ve kalburlar, kevgirler, dibekler, taş ve toprak değirmenler vb.

E- Sunma Araç ve Gereçleri

Sofra çeşitleri, sofra bezleri, sofra ayakları, kasnak, masa ve sandalyeler, tepsi altları, sürahiler vb.

Çerkes sofraları üç ayaklı, çapı yarım metre kadardır. Yerden yüksekliği yarım metreden biraz fazladır. Küçük, yekpare ve gür-gen tahtasından yapılmıştır. Bugün yemeklerde tabaklar değiştirildiği gibi Çerkesler de her yemeği ayrı sofralarla getirirlerdi. Her sofra ile de lüzumu hâlinde daima temiz kaşık gelir.

İngiliz seyyahı Mr. Longwoltz Çerkes ziyafetlerinin depdebesin-den şaşaasından bahsederken tabak adedini sofra miktarıyla gösteriyor ve Abuk'ta kendilerine verilen bir ziyafette 42 sofra getirildiğini kitabında yazıyor. Çerkeslerde misafire tam yerinde saygı ve



sevgi gösterilecekse, itibar edilecekse 30 sofraya yemek hazırlamak gerekiyor. Kararmış eski sofraya tahtasını misafir önüne getirmek çok ayıptır. Sofralar daima temiz ve yeni gibi olmalıdır.

Kuzey Kafkas Kökenli Topluluklarda Halk Hekimliği- Beslenme İlişkileri

Bütün geleneksel kültürlerde olduğu gibi Kuzey Kafkas halk kültürlerinde de beslenme ile halk hekimliği arasında yaygın ilişkiler bulunmaktadır.

Dr. M.A. Pçinalok'un "Eski Çerkeslerde Hekimlik" konulu makalesinde, dünyanın çok güzel ve her şeyi bol bulunan Kafkasya bölgesinde papatyadan, hatmi çiçeğinden başlayarak, zehirli baldız, şevkeren bitkilerine kadar çeşitli hastalarda şifalı bitkilerin kullanıldığını ifade etmektedir. Çerkeslerin yaralıların tedavisinde, kuvvetli, güzel ve nefis besinlerin ön planda tutulduğunu, cevizli Çerkes tavuğu, kuvvetli et suları, sedes denilen Çerkes sütlacı, bal, kuzu dolması, kundusuv denilen yoğurt, tereyağı, meyve ve suları vermekte cömert davrandıklarını belirtmektedir.

Dünyada ilk Gerontoloji Müzesi Abhazya'nın başkenti Sukhumı'nın 60 km kuzeyinde Mokva köyündedir. Burada 1970 yılı kayıtlarına göre 100 yaşını aşanların nüfusa oranı %35 olarak belirlenmiştir.

Kuzey Kafkas Mutfak Kültürüyle İlgili Gelenek-Görenek ve İnanışlar

Çok geniş bilgileri içeren bu bölümde sizlere sadece yemekte genel olarak uyulan bazı kurallardan bahsedeceğim;

Yemeklerde sofraya herkes kendi konumuna uygun olan yere oturtulur, serviste ona göre yapılırdı.

Geleneksel sofraya düzeninde erkekler, kadınlar, çocuklar ayrı ayrı otururlardı. Yemeğe büyükler başlamadan başlanmaz.

Misafir, genç ve büyüğün sofrasına oturmuşsa, ev sahibinin buyur demesiyle yemeğe başlanırdı. Yemekte uygun (aile dışından) üçüncü bir şahıs varsa temenni konuşmasını o yapar ve yemeği il-



kin ev sahibi başlatırdı. Misafirin sofraya oturanlardan çok yaş farkı yoksa temenni konuşmasını misafir yapardı.

Misafir ve yaşlı sofradan çekilmeden daha küçük olanlar yemeği bırakmaz ve sofradan kalkmazlardı.

Yemeğe rastlayanın yemeği red etmesi, akşam yemek vakti evin terkedilmesi görgüsüzlük sayılır, teklifsiz sofraya oturulması ve fazla nazlanılması da yadırganırdı.

Gerçekten Kuzey Kafkasyalılarda sofra salt bir karın doyurma aracı değildir. Bunun yanı sıra bir yandan eğitim aracıdır, orada herkes bir şeyler öğrenir, daima dikkatli olma, dinleme, çabuk düşünme, düşündüklerini kitle önünde dile getirebilme, güzel konuşma vb. yeteneklerini geliştirir, iyi alışkanlıklar kazanır. Öte yandan sofra geleneği daha iyi tanışma, toplumsal kaynaşma ve bütünleşme, dostlukları geliştirme ve pekiştirme olanağı da verir. Hatta sofrada bulunanların yapısına bağlı olarak ülke ve dünya ölçüsünde çeşitli toplumsal sorunlar hakkında da bilgilenme ve iletişim ortamı sağlar. Tabii fiziksel doyum ve hoşça vakit geçirme de sofranın doğal işlevlerindendir.

Kuzey Kafkasya sofrası, ister açık havada piknikte, ister özel bir salonda, isterse bir evde olsun genellikle kalabalıktır. Bir atasözü "Birlikte yemek tatlıdır." biçimindedir. Kuzey Kafkasyalılar çeşitli vesileler yaratarak daima birlikte yemek yemeyi sever ve yeğlerler.

Türlerine göre hâlen Kafkas kökenli yurttaşlarımızın yaptığı bazı yemek adları şunlardır;

Çorbalar: Un, darı, yarma, ayran, hıngal, mısır ve bulgurdan yapılan çorbalar.

Ekmek Çeşitleri: Çüven ekmeği, sütlü ekmek, tandır ekmeği, galnış, hingel mejağ, gibi ekmek türleri.

Pasta Çeşitleri: Mısır pastası, darı, ırmik, buğday unu, peynirli pasta, kak gibi.

Hamur İşleri: Tüm Anadolu'da olduğu gibi, çok çeşitli hamur işleri yapılmaktadır. Fıdıgabın, fıtcan, velibah, haltımış, hınsal, mısır unundan içli köfte, hatık, metaz, psıhalive, ethiçin, metaz, hak haluj, puf böreği, şelame gibi.

Etlı Yemekler: Haşlama et, lepsi, kuru et, tandır kebabı belli başlılarındandır.

Süt ve Sütten Yapılan Yiyecekler: Abaza ve Çerkes peyniri, yoğurt, kundusu, tereyağı, ekşimik vb.

Kümes Hayvanları: Tavuk şıpsı paste, Çerkes tavuğu, pirinçli ve patatesli şıpsı, Abaza tavuğu.

Sebze Yemekleri: Soğan, ısırganotu, kara lahana mancar, madımak, kabakçiçeği dolması gibi.

Kuru Baklagiller: Bu bölümün en ünlü yemeği ezme fasulyedir. Ayrıca Abaza usulü kızılıklı barbunya püresi ve mercimekli epışips de vardır.

Salatalar: Karalahana, turp ve erikten yapılan sızbal, gıntur diken ucu ve kaz ayağı salatası, Dağıstan salatası ile Çerkes salatası.

Turşular: Çerkes turşusu, ve yerelması turşusu en bilinenlerindendir.

Soslar: Acıka, cevizlibiber vb.

Tatlılar: Mısır unu helvası, gomil, Abaza tatlısı, iron helva, kabışips, bal kabağı reçeli vb.

İçecekler: Boza, kalmuk çayı, üzüm şarabı en bilinenleridir.

Türkiye’de Yaşayan Kuzey Kafkas Kökenlilerin Yemeklerinden Örnekler

MISIR ÇORBASI – NATIFIPS

Malzemeler:

1 Su Bardağı (SB) dövülmüş mısır, 5 SB süt, 5 SB su, yeteri kadar tuz, 3 Yemek Kaşığı (YK) tereyağı, 1 Orta Büyüklükte (OB) kuru soğan, 1 Tatlı Kaşığı (TK) kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Dövülmüş mısır akşamdan ıslatılır.
2. Su ve süt bir tencereye konur, mısır içine atılır. Mısır yumuşayınca kadar pişirilir. İndirileğine yakın tuz ilâve edilir.



3. İnce doğranmış soğan yağ ile kavrulur, kırmızı toz biber ilâve edilir ve çorbanın üzerine gezdirilir.

Not :

1. Yağ soğan konmadan da yenilebilir.
2. Yağ soğan konmadığında arzu edenler şeker döküp tatlı olarak yiyebilirler.

Kaynak: Makbule Berkok / Şapsığ

ÇERKES ÇORBASI

Malzemeler:

2 SB taze mısır, 2 SB taze fasulye, 1 kg. parça et, 1 OB kuru soğan, 3 YK tereyağı, 2 adet kırmızı acı biber, yeteri kadar tuz

Yapılışı:

1. Parça et yıkanır, üzerini örtecek kadar su ile ateşe konur haşlanır.
2. Haşlanmış parça et, taze mısır ve taze fasulye birlikte pişirilir. Tuz ilâve edilir.
3. İnce doğranmış soğan yağ ile kavrulur. Kırmızı biber ilâve edilir.
4. Bu karışım çorbanın üzerine gezdirilir.

Not: Kırmızıbiber yerine toz biber de kullanılabilir.

Kaynak: Saffet Selamoğlu/Ubıh

VELİBAH-KARTOFCIN

Malzemeler :

Hamur: 1 kg. buğday unu, yarım kibrit kutusu pak maya, yeteri kadar tuz, aldığı kadar su. **İçi:** 1.5 kg patates, üzeri için tereyağı.

Yapılışı:

1. Un, maya, tuz ve su ile kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Kabarıncaya kadar bekletilir.

2. Patates haşlanır, pütürsüz hâle gelene kadar ezilir. Tuz ve tereyağı ile karıştırılır.

3. Hamurdan iki yumruk büyüklüğünde alınan iki parça elle biraz açılır.

4. Patates içine konulur, üzeri aynı şekilde hazırlanan diğer yufka ile kapatılır.

5. Sac üzerinde pişirildikten sonra tereyağı sürülür.

6. Kartofcın sade, pekmez ya da balla yenilebilir.

Velibah aşağıdaki malzemelerle de yapılabilir:

1. Çırışçın : Çırış (efekek yaprakları)

2. Naşçın : Balkabağı

3. Sıhtcın : Peynir

4. Gabuşgacın : Lahana

5. Seheracın : Ispanak

Kaynak: Elmas Güneş / Asetin

ETLİ HINKAL

Malzemeler :

Hamuru : 750 gr buğday unu, aldığı kadar su, yeteri kadar tuz, bir adet yumurta

İçi: 500 gr süt danası kıyması 2 BB kuru soğan, yeteri kadar tuz, 1 ÇK karabiber, 2 adet limon suyu

Yapılışı:

1. Un, su, tuz ve yumurta ile sertçe hamur yoğrulur. Biraz dinlendirilir, 3 parçaya bölünür. Her bir parça 2 mm kalınlığında açılır. İstenilen çapta daire şeklinde kesilir.

2. İnce doğranmış soğan yağda öldürülür; kıyma, tuz ve limonla iyice karıştırılır. Bu iç bir gün önceden ya da en az iki saat önceden hazırlanır. Hamurun içine konulacağı sırada karabiber ilâve edilir ve karıştırılır.



3. Hazırlanan bu içten bir miktar yuvarlak kesilmiş hamur parçalarına konulur, ortadan katlanarak kenarları saç örgüsü şeklinde örülür. Kaynamakta olan tencereye atılır.

4. Piştiğinde kevgirle servis tabağına alınır. Arzuya göre sarımsaklı sirke ya da sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

Not: Arzuya göre limon yerine sirke kullanılabilir.

Kaynak: Sadiye Menteş / Dağıstan

CEVİZLİ ÇERKES TAVUĞU

Malzemeler :

1 adet tavuk, 1 kg ceviz içi, 5 adet kurutulmuş kırmızı biber, 4 diş sarımsak, 4 dilim ekmek içi, yeteri kadar tuz, 2 TK kişniş, yarım TK kara biber, 6 SB tavuk suyu

Yapılışı :

1. Tavuk temizlenir, tütsülenir, yıkanır, haşlanır, kemiklerinden ayrılır, didilir.

2. Kurutulmuş biberler haşlanır. Çekirdeklerinden ayrılır.

3. Bir miktar ceviz içi, biberler, sarımsak ve ekmek için kıyma makinasından birlikte geçirilir.

4. Kalan ceviz makinadan geçirilir. Sıkılarak yağı bir fincana alınır.

5. Kıyma makinasından geçirilen bu karışıma soğuk tavuk suyu ve tuz ilâve edilip karıştırılır.

6. Didilmiş et servis tabağına alınır, üzerine bu karışım dökülür, fincana alınan ceviz yağı da üzerine gezdirilir.

Not: Cevizin yağı alınamamış ise bir tavada yağ kızdırılır ve kırmızı toz biber katılarak elde edilen yağ cevizli tavuğun üzerine gezdirilir.

Kaynak: Makbule Berkok / Şapsığ

EZME FASULYE – FASULYE EZMESİ, AKUDKIRŞIŞI

Malzemeler :

2 SB barbunya , 1 OB kuru soğan, 1 YK acıka, 2 YK tereyağı, 1 TK ahusha, 3-4 sarımsak, 3-4 adet taze soğan, yeteri kadar tuz

Yapılışı :

1. Barbunyalar yıkanır, haşlanır, suyu süzülür.
2. Akudrişşığa ile ezilir, püre hâline getirilir.
3. Tencereye soğan doğranır, yağda hafif kavrulur, sarımsak ilâve edilir.
4. Yağ kavrulmuş soğanın üzerine barbunya ve acıka ilâve edilir.
5. İndirileceğine yakın ahusha, taze soğan ve tuz katılır, karıştırılır.
6. Servis tabağına alınır ve pasta ile yenilir.

Kaynak: Cengiz Kobaş / Abaza

LAHANA SALATASI – ĞINTUR

Malzemeler :

1/2 OB beyaz lahana, 1 SB ceviz içi, 2 SB yoğurt, 4 diş sarımsak, yeteri kadar tuz

Yapılışı :

1. Beyaz lahananın yumuşak yaprakları haşlanır. Sıkılarak sudan çıkarılır, ince doğranır.
2. Sarımsak tuzla dövülüp yoğurda karıştırılır.
3. Bu karışıma ince dövülmüş ceviz içi ilâve edilir.
4. İnce doğranmış lahananın üzerine dökülür ve servis yapılır.

Kaynak: Makbule Berkok / Şapsığ

ACIKA

Malzemeler :

1 YK ahusha, 1 kg etli acıbiber, 1 YK asıpra, 1 YK arahana, 2 baş sarımsak, yeteri kadar tuz.



Yapılışı :

Biber kıyma makinasından geçirilir, diğer malzemeler içerisine konulur. Hepsisi tekrar makinadan geçirilir ve yemeklerde kullanılır.

Not :

1. Çerkes yemeklerindeki lezzeti veren en önemli şey acıkadır.
2. Eskiden kıyma makinası yerine taşta ezilerek yapılırdı. Bu daha lezzetli olurdu. Alt taban taş aha; elde tutulan taş a apıhniğa denir.
3. Ahusha, kişniş; asıpra; bir baharat türü; arahana, reyhan.

Kaynak: Cengiz Kobaş / Abaza

KAYNAKLAR

Kitaplar:

- Andrews, Peter Alford; *Türkiye’de Etnik Gruplar*, Çev.: Mustafa Küpüşoğlu, İstanbul, 1992, 320 s
- Baj, Jabagi; *Çerkezya’da Sosyal Yaşayış-Âdetler*, Ankara, 1969, 203 s.
- Berkok, Nimet - Kâmil Toygar; *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri “Şapsığ – Abzah – Hatkoy – Kabartay – Besney – Abaza – Ubih – Asetin – Çeçen –Dağıstan – Karaçay Malkar”*, Ankara 1998, 512 S.
- Güneş, Mehmet; *Evliya Çelebi ve Haşim Efendi’nin Çerkezistan Nottarı*, İstanbul, 1969, 182 s.
- Tavkul, Ufuk; *Kafkasya Dağlılarında Hayat ve Kültür. Karaçay-Malkar Türklerinde Sosyo-Ekonomik Yapı ve Değişime Üzerine Bir İnceleme*, İstanbul, 1993, 312 s.

Makaleler:

- “Çerkes Pastası”, “Çerkes Peyniri”, “Çerkes Tavuğu”, *Türk Ansiklopedisi*, Cilt II, s. 462.
- Huvaj, Fahri; “Geleneklerimiz ve Kuzey Kafkasya’da Sofra Geleneği Üzerine”, *Kafdağı*, Yıl: 1, Sayı: 4, Mayıs 1987, s. 4-8.
- Pçinalok, Dr. M.A.; “Eski Çerkeslerde Hekimlik”, *Kafkas Mecmuası*, Yıl: 1, Sayı : 1, Nisan 1954, s. 11-14.
- Yalçinkaya, Erol (Çev.); “Gerontoloji Müzesi”, *Kafdağı*, Haziran-Temmuz 1989.

Kerkük Yemeklerinden Örnekler

Folklorik olarak Kerkük yemeklerini kısaca tanıtmaya çalışacağımız asıl konuya girmeden önce, Irak Türklerinin yaşadığı coğrafi bölge ve menşeleri hakkında kısa bir izahat vermeyi faydalı buluyoruz.

Bugün, dünyanın her köşesine dağılmış durumda yaşamakta olan Türk topluluklarının bulunduğu, herkesin malûmudur. İşte bu topluluklardan birisi de, Türkiyemizin güneydoğusunda, Irak'ta hayatlarını idame ettirmeye çalışan Türklerdir. "Kerkük Türkleri" olarak tanınan Irak'taki Türk topluluğu sadece Irak'ın, bu dördüncü büyük şehri olan Kerkük'te oturmayıp Musul, Erbil, Altunköprü, Tuz, Dakuk, Kızılırbat, Hânekin gibi bölgelere de dağılmış durumdadır. Araştırmacılara göre bu topluluğun menşei dokuzuncu asrın ortalarına kadar götürülebilir. Abbasî hilâfetinin, bugünkü Irak topraklarında hüküm sürdüğü sıralarda, Orta Asya'dan getirilen ve bu hilâfetin ortadan kalkmasıyla mevcudiyeti son bulan Celb ve Hassa Ordusu, 1258'de Moğollarla gelen Türkler ve IV. Murad'ın Bağdad fethi akabinde, yolu korumak için bıraktığı Türkler, bugünkü Irak Türklerinin menşesini teşkil etmektedir.

Irak Türkleri, hâkimiyetleri altında yaşadıkları devletlerin hüküm sürdükleri devirlerde, değişikliğe uğramamak için fevkalâde gayret göstermişlerdir. Osmanlı hükümdarı Kanunî Sultan Süleyman'ın Bağdad'ı fethinden sonra İmparatorluğun bu bölgedeki, çok

* Prof. Dr.; Hacettepe Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi.

hassas ve ağır yükünü seve seve yüklenmişlerdir. Türkiye Cumhuriyeti hudutları dışında kaldıkları 1918 tarihinden sonra da, yoğun bir Arap kültürü ve baskısına maruz kalmalarına rağmen, bünyelerine iyice sindirdikleri Türklük şuurunu kaybetmeyerek ve bugün pek çok Türk'ün unuttuğu Türk örf ve âdetlerine sıkı sıkıya bağlı kalarak onu yaşatmaya muvaffak olmuşlardır. Hatta, azınlık grup olmalarına rağmen Arap kültürünü de, az da olsa, Türk kültürünün tesiri altında bırakabilmişlerdir. Bunun en açık örneğini, konumuz olan yemek kültüründe görmekteyiz. Zira, herhangi bir Arap yemek kitabına göz atacak olursak *imambayıldı, puf böreği, tatar kulağı, su böreği, mıhlama, burma, dondurma, perdepilâv, türlü, paşa, işkembe, bastırma, külbastı, kavurma, taskebap, tavukgöğsü, sütlaç ve dolma* gibi yiyecekleri, orijinal Türkçe adlarıyla görmemiz mümkündür.

Yukarıda bir kısmını saydığımız yiyecekler, Arap mutfağında, bugün için Türkçe adlarıyla yer almaktadır. Ama zamanla, diğer milletlerin Türk yemeklerine yaptıkları gibi, Arapların da bu yiyecekleri kendilerine mal edecekleri muhakkaktır. Nitekim bu Türkçe yiyecek adları, yemek tarifeleri verilirken uydurma Arapça adlardan sonra parantez içinde yazılmaktadır. Yani uydurulan bu adlar zihinlerde yerleşip tanandıktan sonra, Araplar, Türkçe adları atıp bu yemekleri kolayca kendilerine mal edeceklerdir. Buna bir örnek verecek olursak, adıyla, her şeyiyle Türk mutfağının bir yemeği olan "dolma"ya, yakın zamana kadar "Türk dolması", "Kerkük dolması" adıyla mutfaklarında yer veren Araplar, sonraları "dolma Bağdadî" yani "Bağdad dolması", son zamanlarda ise dolma kelimesinin yerine de dolmanın Arapça karşılığı olan "mahşî" kelimesini kullanarak "mahşî Bağdadî" adıyla bu yemeği kendilerine mal etmeye çalışmışlardır. Bu örneği çoğaltmak mümkündür.

Esas konumuz olan Kerkük mutfağına gelince, bu mutfakta yer alan bütün yemekleri burada veremeyeceğimiz için, bunları tasnif edip her gruptan değişiklik arz eden yemekler üzerinde duracağız. Söz konusu gruplar şunlardır :

1 - Yarpağlar, dolmalar

2 - Pilâvlar

- 3 - Doğramalar, teşribler, tiritler
- 4 - Izgara ve kebaplar
- 5 - İçli kifteler (köfteler)
- 6 - Durular (etli sebze yemekleri)
- 7 - Pratik yemekler
- 8 - Ekmekler
- 9 - Turşular
- 10 - Tatlılar
- 11 - Tören yemekleri.

Yemeklerin tafsîlâtına geçmeden önce, bu yemeklerde çok kullanılan bir baharat terkiibini vererek söze başlayalım.

Kerkük baharatı: On çeşit baharat ihtiva eden bu terkip, Kerkük yemeklerinin, baharat gerektiren bütün yemeklerinde kullanılır. Aşağıda vereceğimiz yemek tariflerinde bu terkipten “Kerkük baharatı” olarak bahsedeceğiz.

Kerkük baharatını meydana getiren baharatlar şunlardır: 50’şer gram cözbava (Hindistan cevizi), karabiber, kabâbiye (yenibahar), tarçın, ırıkhel (havlucan) ile 20’şer gram zencefil, hel (kakule), daras (darıfilfil), karanfil ve gül kurusu

YARPAĞLAR, DOLMALAR

Kerkük’te dolmaların yaygın adı “yarpağ”, “yarpah”tır. Çok sevilen bu yemeğin çeşitleri de şunlardır :

- a) Karışık dolma, Kerkük yarpağı, Kerkük dolması
- b) Mev (sarma) yarpağı, mev dolması, yarpağ dolması
- c) Sulu dolma
- ç) Pencer (ebegümeci) dolması
- d) Rehen (reyhan) dolması
- e) Mumbar dolması
- f) Zılk (pazı) dolması
- g) Lahana dolması



Karışık Dolma

Elle kıyılmış et ile bir miktar kuyruk yağı, yıkanmış pirinç, ince kıyılmış sarmısak, dereotu, Kerkük baharatı ve “köri”¹ den¹ bir iç hazırlanır. Diğer taraftan kabak, patlıcan ve dolmalık biberle, birkaç tane düzgün domatesin üst kısmı kapak şeklinde kesilerek, içi oyulur. İki veya üç düzgün kuru soğanın baş kısmı kesilerek cücüğüne kadar, boyuna yarılır. Cücükten başlamak suretiyle bu soğanların içi kat kat çıkarılır. Dolmaları doldurmaya başlamadan önce, bir miktar yağ eritilerek, yarısı hazırlanmış olan “iç”e, diğer yarısı da dolmanın pişeceği tencereye konur. Kabak, patlıcan, biber, domates ve soğanın katları, hazırlanan içle doldurularak, üst üste tencereye yerleştirilir. Bunların üstlerine de aynı içle sarılmış asmalardan bir sıra dizilir. Daha sonra, dolmanın dağılmasını önlemek için “yarpağ daşı”² yerleştirilir. Taşların seviyesine çıkacak kadar sıcak su konduktan sonra altı yakılır. Su fokur fokur kaynamaya başlayınca, bir miktar limon tuzu ilâve edilip bir müddet daha kaynatılır. Dolmanın suyu alınır ve uzun bir müddet hafif ateşte demlenmeye bırakılır.

Sulu Dolma

İçi oyulmuş kabaklar, doldurulmadan önce yağda hafifçe kızartılır. Karışık dolmada kullanılan “iç”in aynısı yapılır. Yalnız bu içte ot (dereotu, sarmısak) kullanılmaz, yerine bol salça konur. Bu içle doldurulan kabaklar tencereye yerleştirilir. Üzerlerine yarpağ daşı dizilir ve önce harlı daha sonra da hafif ateşte pişirilir. Bol suyla pişen bu dolmanın suyuna, servisten beş dakika önce birkaç diş sarmısak atılır.

Bu dolma, kabak yerine patlıcan kullanılarak da yapılabilir. Mev yarpağında da karışık dolmanın içi kullanılır. Asma yaprağından yapılan mev yarpağında bazen asma yapraklarının arasına birkaç tane kabak doldurulup yerleştirilir. Mev yarpağı sarmısaklı yoğurtla yenir. Asma yapraklarının bulunmadığı mevsimlerde yerine ebe-

¹ köri: Bir baharat çeşidi.

² yarpağ daşı: Dolma ve sarmaların dağılmalarını önlemek için kullanılan, çay tabağı büyüklüğünde yassı taşlardır.

gümeci veya rehen yaprakları kullanılarak “pencer” veya “rehen” dolması yapılır. “Mumbar dolması”nda ise aynı içle doldurulan mumbarlar, pişip demlendikten sonra isteğe göre yağda kızartılır.

PİLÂVLAR

Pilâv çeşitlerimiz şunlardır :

- a) Sade pirinç pilâvı
- b) Yerköklü (havuçlu) pilâv
- c) Perde pilâv
- ç) Pekleli (baklalı) pilâv
- d) Kırmızı pilâv
- e) Burgul (bulgur) pilâvı
- f) İçli pilâv
- g) Karaharman pilâvı
- ğ) Biryâni
- h) Keşkek pilâvı.

Bu pilavlardan içli pilâv, pekleli pilâv ve karaharman pilâvı üzerinde duracağız.

İçli Pilâv

Bir tencereye yağ, tavuk veya kuzu ciğeri ya da kuşbaşı et, badem, üzüm, Kerkük baharatı ve tuz konur. Et, suyunu bırakıp kavrulduktan sonra ıslatılmış pirinç ilâve edilip, bir iki defa karıştırılır. Pirinç, suyunu çekip göz göz olunca, hafif ateşte deme bırakılır.

Bu pilâv kuzu, hindi ve tavuk doldurmalarında da kullanılır. Bu pilâvla içi doldurulup dikilen kuzu, hindi veya tavuk, tandır ya da fırına sürülerek kuzu, “eleşiş” veya “tavıh” doldurması elde edilir.

Pekleli Pilâv

Sade pilâv pişirilirken içine dereotu ile kabuğu soyulmuş iç bakla ilâve edilir. Taze baklanın ilk çıktığı bahar mevsiminde yapılan bu pilâv kır gezilerinde sevilen bir yemektir.



Karaharman Pilâvı

“Karaharman”ı elde etmek için, buğday başakları alevli ateşte yakılır, açık havada birkaç gün bekletilir, buğday taneleri iyice kuruduktan sonra da bulgur iriliğinde öğütülür. Buğday taneleri daha yeşilken yakıldığından, yemek yapıldıktan sonra da renklerini kaybetmezler.

“Ferik” adı ile de bilinen karaharman pilâvı aynen bulgur gibi pişirilir.

DOĞRAMALAR, TEŞRİBLER, TİRİTLER

Bu yemek türü Irak Türkleri tarafından çok sevilir. Bol sulu olan bu yemekler, geniş ve derin tabaklara, ufak parçalar hâlinde doğranmış tandır ekmeği³ üzerine boşaltılarak yenir.

Irak Türkleri arasında bilinen doğramalar şunlardır :

- a) Kelleküpe, kellepaça
- b) Sulu kebab
- c) Bamya teşribi
- ç) Pekle teşribi
- d) Burgul teşribi
- e) Karaharman teşribi
- f) Tavıh teşribi
- g) Tamata (domates) teşribi
- ğ) Beyaz teşrib
- h) Kifte turşu (içli köftelerde kullanılan aş)
- i) Kurban aş (ciğer yahnisi).

Bunlardan kelleküpe ile sulu kebab üzerinde duracağız.

³ tandır ekmeği: Bkz. Ekmekler.

Kelleküpe, Kellepaça

Kelleküpe koyun, kuzu veya keçinin, çok iyi bir şekilde temizlenmiş baş, paça ve içkembeleriyle parça et, pirinç, baharat, badem, üzüm, sumak, sarmısak ve kıymadan yapılan bir yemektir.

Bu yemeğin en zor kısmını sakatatın temizlenmesi teşkil eder. Büyük bir tencerede su kaynatılır. Bu kaynar suya baş hızlı bir şekilde batırılıp çıkarılırken, kılları da elle yolunup temizlenir. Bu işlemlerle temizlenemeyen kıllar daha sonra "karslanarak"⁴ temizlenir. Tamamen temizlenen başın alt çenesi bıçakla ayrıldıktan sonra bunun kısmı satırla kafadan ayrılır. Kafa ve burun kısmının boşlukları yere vurularak temizlendikten sonra o boşluklara hortum sokmak suretiyle iyice yıkanır. Bıçakla iki tırnağının arasından ayrılan paçalar da, başa uygulanan metotla temizlenip tırnakları çıkarılır. Baş ile paçalar suda bekletilir. Diğer taraftan bol suyla yıkanan içkembe sıcak suya daldırılıp çıkarılarak bembeyaz oluncaya kadar bıçakla kazınır. İçkembe, temizlenen mumbarlarla beraber tuz, köri ve sumak ile "tenge"⁵ çekilir.

Suda bekletilen baş ile paçaların karslanmış kısımları ponzo taşı ile ovularak bol suyla yıkanır. Temizlenen baş, paça, parça et ve bir miktar da dana veya sığır kemiği bir tencereye konup, su ve tuz ilâve edildikten sonra hafif ateşte bir gece boyunca pişirilir. Ertesi gün yağını suya bırakan kemikler çıkarıldıktan sonra yemeğin altı kapatılır. Diğer taraftan, pirinç, elle kıyılmış kıyma, badem, üzüm, Kerkük baharatı ve biraz da tarçın ile "iç" hazırlanır. Tengden alınıp bol suyla yıkanan içkembe "şırdan",⁶ "gözele",⁷ "katkat"⁸ kısımlarına ayrılır. Sonra bu kısımlar birer el büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bu parçalar, kesecikler hâlinde dikilerek hazırlanan içle doldurulur.

⁴ karslamak: Baş veya paçaların, sıcak su ile temizlenemeyen kıllarının, alevli ateşe tutulması suretiyle yakılması işlemidir.

⁵ teng: İçkembe ve mumbarların sümüklü kısımlarını gidermek için tuz, baharat ve limon tuzuna yatırarak terbiye edilme işlemidir.

⁶ şırdan: İçkembenin bölümlerinden biri.

⁷ gözele: İçkembenin diğer bir bölümü.

⁸ katkat: İçkembenin bir başka bölümü.



Fazla doldurulmamasına dikkat edilen bu “küpeler”le aynı içle doldurulan mumbarlar bir tarafa konur. Bu işlem bittikten sonra yemek tekrar ısıtılır. Sos hazırlamak için yemeğin suyundan iki üç kepçe bir kâseye alınır, küpe ile mumbarlar da tencereye atılarak, yemeğin suyunda pişmeye bırakılır. Bu arada, sos için ayrılan suya dövülmüş sarmısak ile sumak ilâve edilerek bir tarafta bekletilir. Küpe ile mumbarlar, kırk kırkbeş dakika kaynadıktan sonra kevgirle tencereden servis tabağına alınır. Sosun da posası süzülür. Bu işlem bittikten sonra yemek servise hazır hâle gelmiş olur.

Servis, ya müşterek hâlde, büyük ve derin sini veya karavanada (ki Kerkük’te genellikle böyledir) ya da birer porsiyonluk tabaklarda yenir. Bu tabaklarda, tandır ekmeği ufak parçalara ayrılarak “doğrama” hazırlanır. Doğramanın üzerine önce yemeğin suyu ile etler, daha sonra da sos dökülür. Yanına, küpe ile mumbarlar alınarak yenir.

Sulu Kebap

Yıkayıp temizlenen et, tuz ve yağla birlikte, salacağı su ile pişmeye bırakılır. Suyunu çeken ete bir kaşık “sarıkök” (safran, zerde) ilâve edilir bir iki defa karıştırıldıktan sonra da bol sıcak suda haşlanır.

Derin tabaklara doğranmış tandır ekmeği, yemeğin suyu ile ıslatılır. Üzerine etler dizilir. Diğer taraftan hazırlanmış olan sarmısaklı yoğurt yemeğin üzerine boca edilip yenir (İsteğe göre, yemeğin eti servisten önce kızgın yağda kızartılabilir).

IZGARA ve KEBAPLAR

Kerkük’te ızgara ve kebab çeşitleri çoktur. Bunların çoğunun Türkiye’de de bilindiğini göz önünde tutarak, hepsinden bahsetmeyi lüzumsuz bulduk.

Izgara ve kebablarımızın bazıları şunlardır :

a) Zilbiye

b) Şifte (ızgara köfte)

- c) Segif
- ç) Sinide balıĝ
- d) K zde balıĝ
- e) Hamurda balıĝ
- f)  amurda balıĝ
- g) Tikke ( i )
- ĝ) Sac kebabı
- h) Kavurma
- ı) Bastırma.

Zilbiye

Kıyma, soĝan, tuz, Kerkük baharatı, maya ve bol undan bir hamur yapılır. Hamur kabardıktan sonra, el b y kl ĝ nde köfteler hâline getirilerek, kızgın yaĝda kızartılır. Daha çok kahvaltılık olarak, çayla birlikte servis yapılır.

  L  KÖFTELER (KÖFTELER)

Irak Türkleri arasında yaygın olan  cli köfte  e itleri şunlardır:

- a) Pirinç kiftesi, (Yahudi kiftesi,  embe kiftesi, cifit kiftesi)
- b) Burgul kiftesi
- c) Musul kiftesi
-  ) Helep kiftesi, (hanımbudu, kadınbudu, gelinbudu)
- d) Patata (patates) kiftesi
- e) Fırın kiftesi.

Pirinç Kiftesi

Bu yemek, bir a , bir de köfte olmak üzere iki işlemden meydana gelir.

A : Kemikli kuzu etine yaĝ ve tuz ilâve edilerek, suyunu çekin-ceye kadar pişirilir.  zerine sulandırılmış salça konup, bir iki defa



karıştırıldıktan sonra, kıyılmış mevsimlik bir sebze (kabak, patlıcan, şalgam, pazı, ıspanak) ile sıcak su ilâve edilir. Pişmeye yakın içine “göz”⁹ olarak ıslatılmış pirinç, ekşilik için de bir iki tane limon tuzu atılır. Yemek pişince, bir miktar suyu ile dövülmüş sarmısaktan sos hazırlanır.

İçli köfte: Yıkayıp kurutulmuş pirinçle, aynı miktarda kuşbaşı dana eti, havan veya dibekte birlikte dövülüp, köftenin dışı hazırlanır. Diğer taraftan, koyun eti ile biraz kuyruk yağı elle kıyılır. Buna, kıyılmış soğan, Kerkük baharatı, biraz da karabiber ilâve edilerek, çiğden bir “iç” hazırlanır. Köfteler, diğer içli köftelerde olduğu gibi hazırlandıktan sonra, aşın içine atılır. Tencerenin kapağı kapatılmadan yarım saat pişirilen köfteler bir tabağa alınır. Tandır ekmeği ile hazırlanan doğramanın üzerine aş ile sos dökülür. Köftelerle beraber yenir.

Burgul Kiftesi

Elle kıyılmış kıyma ile biraz kuyruk yağı yıkandıktan sonra, suyunu çekinceye kadar tavada pişirilir. Kıyma, suyunu çekmeden biraz önce, tavaya kıyılmış maydanozla soğan, Kerkük baharatı, tuz, badem ve üzüm ilâve edilerek köftenin “iç”i hazırlanır. İki ölçek bulgur ile bir ölçek yarma karıştırıldıktan sonra yıkayıp suyu süzülür. Bir iki saat bekletilen karışım, elle yoğrulur ve içine tuz ile karabiber ilâve edilir. Böylece, hazırlanan bu kabuk ile “iç”ten köfteler yapılır. Bu içli köfteler ya “pirinç kiftesi”nde açıkladığımız aşta ya da kaynar suda haşlanıp yenir.

“Fırın kiftesi” yapılırken, “burgul kiftesinin malzemesi kullanılır. Bir tepsi içinde iki kat kabuk arasına “iç” konduktan sonra fırına sürülür. “Helep kiftesi”nin kabuğu haşlanmış pirinçten, “patata kiftesi”ninki ise haşlanmış patatesten olup, çırpılmış yumurtaya bulandıktan sonra yağda kızartılır.

⁹ göz: Sulu yemeklerin, koyulaşmasını sağlamak maksadıyla içine atılan bir avuç pirinç, bulgur veya yarmaya verilen addır.

DURULAR, MARGALAR (SEBZELİ ETLİ YEMEKLER)

Kerkük'te durular sade değil, mutlaka pirinç pilâvının yanında yenir. Duru çeşitleri şunlardır :

- a) Bamyâ
- b) Patata (patates)
- c) Taze ve kuru fasulye
- ç) Pekle (bakla)
- d) Lobyâ (börülce)
- e) Kabak
- f) Şıhmahşi (karnıyarık)
- g) Latike (kurutulmuş kayısı yemeği)
- ğ) Badıncan (patlıcan)
- h) Balkabağı
- ı) Soğan aşı
- i) Kenger
- j) Ayı kiftesi

Kerkük'te durular, ufak tefek farklarla, Türkiye'de pişirilen sebzeli yemeklere benzerler. Bu farklılıklar daha fazla soğanla ilgilidir. Türkiye'deki sebzeli yemeklerin hemen hemen hepsine soğan konmasına karşılık Kerkük'te, yukarıda saydığımız yemeklerden sadece son üçüne soğan konur. "Latike" ile balkabağı durularına şeker, kabak durusuna da sarmısak konur.

PRATİK YEMEKLER

Kerkük yemeklerinin çoğu zahmetlidir. Ne var ki bunların yanında kolayca hazırlanabilen pratik yemekler de vardır. Bu yemekler şunlardır :

- a) Zılk (pazı) kavurması
- b) Pencer (ebegümeci) kavurması
- c) İspanah (ıspanak) kavurması



- ç) Perpine (semizotu) kavurması
- d) Nohut kaynatması (haşlaması)
- e) Kuru pekle kaynatması
- f) Kuru lobyaya kaynatması
- g) Şormaca
- ğ) Mishâki
- h) Kenger kızartması
- ı) Mihleme
- i) Dombalan (keme) çeşitleri
- j) Keşşam (tarhana) aşısı
- k) Kervan aşısı
- l) Yehni (yahni)
- m) Cırbıl (cılбір)
- n) Bulamac
- o) Nenem aşısı
- ö) Perpine aşısı
- p) Yoğurt aşısı
- r) Termiye
- s) Erüğ (erik) ezmesi
- ş) Cızlağ

Keşşam (Tarhana)

Keşşam, yazın bulgurlarla “torak”¹⁰ karıştırılarak bir hamur yapılır. Bu hamur ufak bezelere ayrılır. Bezeler, kurutulmuş incir şeklinde yassılırlar ve güneşte iyice kuruduktan sonra kışa saklanırlar.

“Keşşam aşısı”nı yapmak için, keşşamlar, birkaç saat suda bekletildikten sonra su ile birlikte tencereye konur. Devamlı karıştırıla-

¹⁰ torak: Süzme, koyun yoğurdu.

rak, boza kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Diğer taraftan, dövülmüş sarmısakla kırmızıbiber yağda kavrulur. Tandır ekmeği doğramasına önce keşşam aş, daha sonra da sarmısaklı kızgın yağ dökülerek yenir.

EKMEKLER

Irak Türkleri arasında bilinen ekmeğin çeşitleri şunlardır :

- a) Tendür (tandır) ekmeği
- b) Kündüçlü (susamlı) ekmeğin
- c) Etli ekmeğin
- ç) Yağlı ekmeğin "dökmec"
- d) Cızlağlı ekmeğin
- e) Hinne
- f) Mada, moda ekmeği
- g) Lavaşa
- ğ) Yuhha (yufka) ekmeği
- h) Nazkanan
- ı) Sammun
- i) Bazar ekmeği

Tendür Ekmeği

Mayalı, kepekli undan bir hamur hazırlanır. Kabarması için sıkı sıkıya sarılan hamur, birkaç saat bekletilir. "Künde"lere¹¹ ayrılan hamur, Kerkük evlerinden eksik olmayan tandırların yanındaki tezgâhlara sıralanır. Daha sonra, bu kündeler pide şekline getirilir ve tandırda pişirilir.

Bir haftadan fazla, bayatlamadan saklanılabilen bu ekmeğin daha çok "teşrib"lerle "doğrama"lı yemeklerde kullanılır.

¹¹ künde: Beze.



TURŞULAR

Türkiye’de kurulan turşuların hemen hemen hepsi Irak Türkleri tarafından bilinir. Buna ilâveten, Kerkük’te çok sevilen iki turşu daha vardır. Bunlar, “şalğam turşusu” ile “sâzik” adı verilen turşudur.

Şalğam Turşusu

Temizlenen şalğam, kara havuç ve üçkündür (pancar) doğranıp bir küpe konur. Şalğamlardan birkaç tanesinin, saplarının yeşil olan dip kısmı havanda dövülerek, bir dilim ekmekle beraber temiz bir beze sarılır. Bu bez de küpe yerleştirildikten sonra, bol tuzlu su ilâve edilir ve küpün ağzı sıkıca kapatılır. Yaklaşık bir ay sonra bu turşu yenir hâle gelir.

Sâzik

Şalğam, bir miktar yaprağı ile birlikte ufak parçalar hâlinde kıyılır. Üzerine yarma, tuz ve su ilâve edilip dört beş gün bekletildikten sonra yenir.

TATLILAR

Kerkük’te yapılan tatlıların çoğu Türkiye’de de bilindiği için, bütün tatlılardan bahsetmeyeceğiz. Bunlardan Türkiye’de bilinmeyen veya az bilindiğini tahmin ettiğimiz tatlılar üzerinde duracağız.

- a) Külçe ve dırnahlı
- b) Köpme
- c) Zellâbiye
- ç) Kırmızı helva
- d) Beyaz helva
- e) Tahin helvası
- f) Pendir (peynir) helvası
- g) Kündüç (susam) helvası
- ğ) Hurma helvası
- h) Şalğam kaynatması

1) Ellûçe

i) Şurûp

Hurma Helvası

Çekirdekleri çıkarılan “hasır hurması” yağda, macun hâline gelinceye kadar ezilerek pişirilir. İçine su ile tahin ilâve edilir. Yayvan tabaklara yayılır.

TÖREN YEMEKLERİ

Irak Türkleri bazı törenlerde özel yemekler yaparlar. Bu törenler şunlardır :

a) Arafat

b) Bayram

c) Hicrî yılbaşı

ç) Aşûre

d) Düşün

e) Yas

f) Mevrit

g) Zekeriya

Bu törenlerde yapılan yemekler ve bunlara ait itikatlar çok olduğu için bunları başka bir makalede anlatmayı düşünüyoruz. Burada, muharrem ayının ilk on günü olan Aşûre’de yapılan “hâlim” aşından bahsedeceğiz.

Hâlim Aşı, Herise, Aşûre

Bir gün önceden ıslatılan “döğme”¹² buğday su ile birlikte tence-reye konup tahta kaşıkla tamamen açılıncaya kadar karıştırılarak pişirilir. İçine parça et ile birkaç tane kabuklu badem atıldıktan sonra etin pişmesi beklenir. Yemek, tabaklara alınarak üzerine şeker ile kızgın yağ ve tarçın ilâve edilerek yenir.

¹² döğme: Aşurelik buğday.



Kabuklu bademler, temizlendikten sonra para keselerine veya kasalara atılır. Bu şekilde bademlerin bereket getireceğine inanılır.

Bir mutfağın zenginliği veya milletlerarası dereceye girmesi, şüphesiz, o mutfağın, yemek çeşitlerinin bolluğu ve bu yemeklerin lezzetleriyle ölçülür. Bu sebeple, Türk mutfağı demek Türkiye mutfağı demek olmadığına göre, dünyanın her köşesine dağılmış olan Türklerin yemeklerini teker teker tespit edip, Türk mutfağının bütün müfredatını tamamlamak gerekir. Böyle olunca, bugün için dünya mutfakları arasında üçüncü sırada yer alan Türk mutfağının daha ön sıralarda yer alacağına inanıyoruz.

Bu arada, Kültür Bakanlığı'nın son yıllarda bu konu üzerinde hassasiyetle durmasını da şükranla karşılıyoruz.

[III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri,
V. Cilt, s. 7-18]

Kıbrıs'a Özgü Sayılabilecek Yemek, Çorba ve Tatlı Türlerinden Bazılarının Tanıtılması¹

Giriş

Kıbrıs Türk halkı; 1571 yılında Osmanlıların Ada'yı fethinden sonra sürgün yöntemiyle buraya gelen ailelerin, belli ölçüde, türlü kavimlere mensup insanlarla karışımından oluşmuştur. Kıbrıs'ın 400 yılı aşkın bu sakinleri örf-âdet, gelenek-görenek, giyim-kuşam ve mutfak bakımlarından Anadolu'nun bir uzantısı olmakla beraber yerli halkın, bir ölçüde, özelliklerini de taşımaktadır. Ama etkileşim, doğallıkla, karşılıklı olup bunun en güzel göstergesi de günümüz Rum mutfağındaki yemeklerin birçoğu ile Rum halk oyunlarından bir bölümünün Türkçe adlarla anılmasıdır. Bunları yine bu topraklarda yer almış bir sempozyum vesilesiyle dile getirmiştik.²

Kıbrıs'a özgü sayılabilecek yemek, çorba ve tatlı türlerinden bir bölümünün sayısı 30'a yaklaşır. Ancak bunlardan çoğu başka kaynaklarda anlatılmıştır. Bunların listesi ektedir (Ek-1). Biz bu tür yiyeceklerden yalnız 10 tanesini bildirimize konu edindik.

Aralarından,

* Araştırmacı, yazar.

¹ Balkan Halklarının Beslenme Gelenekleri Sempozyumu'na (Ustrumca-Makedonya, 8-10 Mayıs 1996) sunulan bildiri.

² Harid, Fedai Makro Çepenkov Sempozyumu Bildirileri, Ohri 7-9 Temmuz 1991.

- Hellim: Kıbrıs peyniri: İsl., s. 17; Alt., s. 198.
- Ayrellili Yumurta: Alt., s. 204.
- Hostez: Alt., s. 182.
- Enginar dolması: Alt., s. 178.
- Pirohu: Alt., s. 204.
- Tatar böreği: Alt., s. 197.
- Hurma macunu: Alt., s. 222.
- Ceviz macunu: Alt., s. 222.

gibileri başka kaynaklarda özetle anlatılmış olsalar dahi biz bunların başka bir bölgedeki farklı hazırlanışlarını, hem de, daha ayrıntılı olarak, açıklamaya çalıştık. *Maraho çorbası* ile *badem macununun* yapıları ise ilk kez bu bildiriyle anlatılmış olacaktır.

Kıbrıs'a Özgü Yiyecek Türleri

1. Hellim: Kıbrıs peyniri

Bir tencereye 8 okka* süt dökülür. El yanmayacak denli ısıtılınca bir fincan süt içinde eritilen maya tencereye dökülüp karıştırılır; tencere ateşten alınıp üstü bir bez ile örtüldükten sonra 4 saat bekletilir.

Dört saat sonra bez açılıp elin arkası ile yoklandığında tencere içindeki ürün ele bulaşmazsa kıvamına geldi demektir. Pelteleşmeye yüz tutan ürün elin keskin ucuyla 5-6 parçaya bölünür. Daha sonra parçalar bir siniye serilen kaputbezi üzerine aktarılır, uçlarından şamişi gibi sıkıca katlanıp altlarındaki bezle kapatılırlar. Bu hâlde üzerlerine ağırlık koymak ön koşuldur. Eskiden bu işi el değirmenlerini kullanarak yaparlardı. Bu arada süzülen suyun bir tencereye aktarılması için önlem alınır. Su süzülmesi durunca bez açılıp pelte, kare şeklinde (12x12 cm) kesilir.

Maddeden süzülen su kuvvetli ısıya konulur; içine 1/2 okka süt eklenir; oklava ile tek yönlü ve ağır ağır karıştırılır; madde pekleş-

* Kuzey Kıbrıs'ta ağırlık ölçüsü olarak eski bir alışkanlık sonucu kg. yanında "okka" da kullanılmaktadır (yn.).

meye yani nor (Anadolu'daki Lor Peyniri ile karıştırılmamalı) gelmeye başlayınca bir kevgirle kesilip ters yöne devrilir; bu, kıvamına geldiğine işaretler; ateş kısılır, sonra alınıp bir bez üzerine aktarılır.

Nor istenirse şekerlenip o anda yenilir; yahut tuzlanıp güneşe kaldırılır, orada kurutulur, gerekirse rendelenip makarna üstüne serpilir.

İçinden norları alınan su iyice kaynatılır ve daha önce kesilmiş hellimler içine atılır, iyice pişene kadar kaynamaya bırakılır. Hellimlerin piştiği, su yüzüne çıkmalarıyla anlaşılır. Kıvamına gelen hellimler kevgirle teker teker bir siniye sıralanır, soğuyunca da üzerlerine nane ve bolca tuz koyup bunlar ikiye katlanır ve bırakılacakları kaba doldurulur; zamanla kurumamaları için de tencerede kalan su – buna 'noro suyu' derler ki Rumcada 'su' anlamına gelen 'nero'dan galattır – kaptaki hellimleri örtünceye kadar üzerine dökülüp kabın kapağı sıkıca kapatılır.

Artık hellim yenecek kıvamına gelmiştir. Ancak ileride yenmek üzere saklanacaksa 40 günden önce açılmaz. Bu süreye de 'hastalık dönemi' denir. Açıldıktan sonra kurtlanmaması için hellim kabına bir parça çöven atılır.

Bu Kıbrıs peyniri Rumca 'hallûmi'den Türk diline galat olarak 'hellim' adıyla geçmiştir.

Kıbrıslılar hellimi ateşte kebab olabilen, yağda kızartılabilen bu dolayların tek peyniri olarak bilirler. Odun kömüründe kebab edilip ekmek arasına konması ya da zeytinyağında yumurta ile kızartılıp yenmesi hemen her Kıbrıslının alışkanlıkları arasındadır.

En makbulü koyun sütü ile yapılanıdır. Özellikle Baf bölgesinde keçi sütü ile yapılan hellimler – laden kokulu olsalar da – taze iken yenmedikleri takdirde aşırı sertleşirler ki bu da makbul değildir. Sertleşen hellimler rendelenip makarna üzerine serpiştirilir.

Eskiden, sofrada ağırlanacak beklenmedik konuklar karşısında ev sahiplerini zor duruma düşmekten hellim kurtarırdı. Yumurta ile kızartılır, konukların önüne sürülürdü. Zahmetsizce ve kısa sürede hazırlanan yemek hem nefis, hem de karın doyurucu olurdu. Çocuklar ise, hele kırsal kesimden,



Hellim-ekmek

Hazır yemek

tekerlemesiyle oyun arası ya da sonrası açlıklarını evlerinin 'aşe-vi'lerinden kopardıkları bir parça hellim-ekmekle gidermekten büyük haz duyardı.

2. Maraho çorbası

Farsça râziyâne'den galat olarak Türkiye Türkçesine rezene olarak geçmiştir. Latince adı *foeniculum vulgare mill* olup Kıbrıs'ta Maraho adıyla bilinir. Kıbrıslı araştırmacı Dr. Servet Sami Dedeçay,³ Dr. Stoyanov ile Ann Matthews'u kaynak göstererek maraho hakkında şu bilgileri verir: "... maydanozgillerden, 1-1.5 m yüksekliğinde, sarı çiçekli, yaprakları iplik biçiminde parçalı hoş kokulu, baharlı meyveleri anason gibi yemeklerde ve bazı içkilerde tat verici olarak kullanılan, hekimlikte gaz söktürücü olarak yararlanılan çok yıllık otsu bir bitkidir.

"Bağ yetişen her yerde yetişebilen rezenenin vatanı Akdeniz bölgesiye de Balkan yarımadası ülkelerinde, Türkiye, Romanya, Rusya, Almanya, İtalya, İspanya, Hindistan, ABD, Brezilya, Arjantin, Bulgaristan vs. memleketlerde kültür olarak yetiştirilir.

"Kıbrıslı Türkler arasında 'Maraho' olarak bilinen ve bilimsel adı 'foeniculum vulgare mill' olan rezene, Kıbrıs dağlarında kendiliğinden yetişir. Yüksekliği 1.5 m kadar olabiliyorsa da, bahçelerde bol güneş alan kalkerli topraklarda kültür olarak yetiştirilenlerin yüksekliği 2 m kadar olabiliyor.

"Kökü, gövdesi, sapları, yaprakları, çiçekleri ve tohumları çok güzel kokan maraho, özellikle maraho tohumları, '01. Foeniculi' adlı kokulu bir yağ bakımından çok zengindir." s. 171.

Marahonun birçok bakımlardan sağaltıcı özellikleri olduğu bilinmektedir.

Çorbasına gince:

³ Dr. Servet Sami, Dedeçay, Kıbrıs'ta Kokulu Bitkiler ve Bunların İhtiva Ettiği Kokulu Yağlar ve Sağaltıcı Özellikler, 1. Cilt, Lefkoşa, 1995, s. 171.

Mevsiminde balkabağı bitkisinin uç kısmından bir tutam kesilir; avuç uzunluğunda 1 adet balkabağı ve bir tutam maraho ile birlikte kıyılıp güzelce yıkanır. Ondan sonra tencereye azıcık yağ konulup içine soğan doğranır ve kızartılır; yukarda belirtilen malzeme, içine dökülür, bir süre soldurulur; bir su bardağının 3/4'ü kadar öğünmüş bulgur yıkanıp içine atılır, üzerine 6 bardak su katılır, 1 adet de tavuk bulyon eklenir.

Kıvamına gelene kadar normal ısıda bir saat kaynatıldıktan sonra kısık ateşte bir çeyrek daha tutulur. Beklentinin ötesinde pekleşmişse içine biraz daha su katılarak bir süre daha ateşte tutulur.

Artık, çorba, servis tabaklarına aktarılmaya hazırdır. İstenmesi hâlinde üzerine biber de katılabilir.

3. Ayrellili yumurta

Latince adı *asparagus acutifolius*, İngilizcesi Wild asparagus olan bitki Türkiye Türkçesinde kuşkonmaz; Kıbrıs Türkleri arasında ise Rumcadan galat olarak Ayrelli diye bilinir. Dr. Vesile Vehbi⁴ ayrelli hakkında şunları yazar:

“Çok yıllık, dikenli gövdesi olan, genç sürgünleri yenilen bir bitkidir. Çiçeklenme zamanı, temmuz-kasım ayları arasındadır. Ummiyetle kum, taşlı arazide yetişir.

“Tıpta, genç gövdelerindeki ‘asparagin’den ‘di-üretic’ (idrar söktürücü) olarak, kalp çarpıntılarında romatizmaya kadar ve solunum sistemi iltihaplarında kullanılır. Genç sürgünler kalsiyum, potasyum, fosfat, mangan, kobalt ve demir bakımından zengindir. Özellikle kansızlık durumuna iyi gelir.” (s. 7.)

Sürgünler, alt kısımlarındaki sert bölüm atıldıktan sonra, 7 cm’lik uzunlukta kırılıp yıkanır; kısık ateşte yavaş yavaş kızartılır. Ateşin kısıklığından maksat ayrellilerin sertleşmesini önlemek içindir. Kıvamına gelince tavaya yumurta kırılıp ayrelli ile karıştırılır, servis tabaklarına aktarıldıktan sonra üzerine bol limon sıkılıp yenilir.

⁴ Vesile Vehbi, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nin Yabanî Çiçekleri ve Tıbbî Bitkileri, Lefkoşa, 1991.



Yağdan zarar görüleceğine inananlar ise ilkin tavaya su koyup ayrelliyi içine atarlar; su kaybolunca da azacık yağ katıp ayrelliler kıvamına gelince içine yumurtayı kırıp karıştırılır.

Yumurtalı ayrelli Kıbrıs'ta çok yaygındır.

4. Hostez

Bu sözcük, Rumcada 'saklı' anlamına gelen 'hostos'un çoğulu olup Türkçe'ye s/z değişimiyle 'hostez' şeklinde geçmiştir. Bitkiye bu ad, dalları arasında gizlenmiş hâlde bulunduğu için verilmiş olmalıdır.

Hostez kış aylarında ovalarda/tepelerde yetişen dikenli bir bitkidir. Beyazımsı olanı makbuldür.

Üstünden zarı alınır, parmak uzunluğunda doğranır, bol su ile yıkanır. Tencereye yağ, soğan ve et konulup soldurulur; hostezler dökülüp hep birlikte soldurulur; salçası eklenir, 1 limon sıkılır; az tuz atılır, 1 adet tavuk bulyon ve bolca su katılır; kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirilir.

Artık servis tabaklarına konmaya hazırdır; üzerine yoğurt katılarak yenir.

Toplanmamış ve de kartlaşmış hostez bitkisinin gafgarıt adı verilen ürünleri olur. Yuvarlak, zerdali büyüklüğündeki bu ürünlerin de ayrıca yemeği yapılır. Şöyle ki:

Üzerindeki dikenli örtüsü ayıklandıktan sonra yıkanır; tencerede kıyılmış soğan ile, parça hâlinde kemikli/kemiksiz kuzu eti, kızartılır; içine gafgarıtlar atılır, solana kadar ayçiçeği yağında bekletilir; salçası, tuzu, limonu konur, suyu eklenir, pişene değin ateşte bırakılır.

5. Enginar dolması

1/2 okka kıyma ile 4 baş orta büyüklükte soğan kıyılarak soldurulur; suyunu çekmeye başlayınca tencereye azacık yağ, maydanoz, karabiber, tuz, sulandırılmış salça eklenir.

Öte yandan enginarların dış kabukları bıçakla ayrılıp atılır; kalan kabukların üst başları kesilip ayrılır; enginarın ortası bir çay ka-

şığı ile kabak gibi oyulur. Oyma işlemi yapılırken alt kısmın delinmemesine özen gösterilir. İyice yıkanmış enginarların içine yukarıda hazırlanan malzeme doldurulur; bir tencereye yağ konulup içine enginarlar sıralanır; azıcık soldurulunca enginarların yarısına gelecek miktarda su katılır; yarım limon sıkıp 1 adet de tavuk bulyon atılır, kısık ateşte pişmeye bırakılır. Sevenler, dolmaların yanı sıra, enginar saplarını da kabuklarından ayırıp tencereye atarlar.

Servis tabağına alınan enginar dolması kabuklarından başlanarak yenilir. Bu kabuk diplerinin ise elle tutulup yenilmesi kaçınılmazdır.

Ayrıca bir de yabani enginar (*cynara cardunculus*) vardır ki ürünlerine (*cynara scalymus*) gafgarıt denilmektedir. Bunlardan ayırt edilebilmeleri için birincilere, daha küçük olduklarından, 'gafgarıttık' adı verilmektedir ki Rumcadaki karşılığı 'gafgarua'dır. Yabani enginarın ürünleri de aynı şekilde 'gafgarıttık' gibi pişirilip yenilmektedir.

6. Pirohu

2 adet hellim rendelenerek 4 yumurta ile karıştırılır, içine nane ve bir tutam tuz konur.

Hamur yoğrulup aşkı yeteri kadar incelince hazırlanan malzeme bir çay kaşığı dolusu yaklaşık 7 santim aralıklarla aşkının yarısı üzerine sıralanır. İşlem tamamlanınca aşkının öteki yarısı üzerine kapatılır ve elle hafifçe bastırılır ve malzeme üstüne kapatılan bir fincanla yuvarlak yuvarlak kesilir.

Bu işlem yapılırken tencerede kaynamış olan suya pirohular atılır; atılırken yapışanların ayrılmasına dikkat edilir, suya bir tutam tuz eklenir.

Kıvamına gelince kevgirle alınıp servis tabaklarına konulur, üzerine rendelenmiş hellim serpilir.

7. Tatar böreği

Bir kilo kıyma, kıyılmış 4 baş soğan, bir tutam maydanoz, döğülmüş tarçın, biber ve tuzla karıştırılarak suda kızartılır, kıvamına gelmeye yakın tavaya az miktarda yağ eklenir.



Hamur yoğrulup aşkı yeterince incelдикten sonra üç parmak enliğinde boydan boya kesilir, sonra bu parçalar birer kare şekline dönüştürölür, her kareye bir tutam kıyma konulup muska şeklinde kapatılır.

Muska'lar hazır olunca kaynamakta olan suya atılır, kıvamına gelene kadar beklenir. Artık, börekler servis tabağına konmaya hazırdır. Üzerine rendelenmiş hellim serpiştirilerek yenilir.

İstenirse üzerine yoğurt, onun üstüne de kızartılmış biberle katı yağ dökölür.

8. Hurma macunu

Medine hurması: Date palm.

Ölçü olarak 2 okka hurmaya 1.5 okka şeker esas alınır.

Hurmalar ayıklanır, haşlanır. Yumuşamaya yüz tutunca indirilip çekirdekleri şişle çıkarılır. Bu işlem yapılırken hurmanın yarılmasına özen gösterilir.

Öte yandan hurmaların sayısı kadar badem başlanır, zarları çıkarılır; üzerilerine az miktarda şeker serpiştirilerek bir tavada kızartılır, dibi tutmaması için de tahta bir kaşıkla karıştırılır. Kıvamına gelince yanlarına birer de karanfil eklenerek birer birer hurmalara sokulur.

Bundan sonra 1.5 okka şekere 3 bardak su katıp 2 adet de limon sıkılarak ateşe konulur. Şerbet kaynamağa başlayınca hurmalar içine atılır; 5 dakika daha ateşte tutulduktan sonra indirilir. Ertesi gün içine sokulan kaşıktan, damla, az ağdalı olarak düşene kadar kaynatılır.

Artık macunlar kıvamına gelmiştir. Soğuyunca kavanozlara doldurulup üzerine şerbeti de dökölerek ağzı iyice kapatılır.

9. Ceviz macunu

Ölçü olarak 100 adet cevize 2 okka şeker esas alınır.

Cevizler kemikleşmeden toplanır. Havaaların normal gitmesi hâlinde bu süre ortalama olarak 1-10 Haziran arasındadır. Kabukları soyulduktan sonra cevizler, uzunlamasına şişle delinir; baş kısımla-

rı azıcık kesilir. Su dolu bir kaba konulur; sular her gün değıştirilir; 9. gün, içine 2 avuç dolusu taze kireç katılır; 4 saat bekletilir; sonra cevizler bol su ile yıkanır; 3 kez haşlamaya tabi tutulur; her seferinde suları değıştirilir. Öyle ki 1. ve 2. haşlamalar hafif, 3. ise cevizler yumuşayınca kadardır.

Cevizler, suları süzüldükten sonra içine yarım limon sıkılmış soğuk suyu olan bir başka kaba dökülür, 5 dakika bekletildikten sonra suları süzülür; hurma macununda yapıldığı gibi, bademleri ve karanfilleri sokulur.

İçine 2 okka şeker, 5 bardak su konulup 3 de limon sıkılan tencereye cevizler dökülür. Tencere 1. gün az, 2. gün ise cevizler kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte kaynatılır, köpükleri kevgirle alınır; cevizler iyice soğuduktan sonra kavanoza konulur, üzerinden şerbeti de dökülür, kavanozun ağzı iyice kapatılır.

10. Badem macunu

Ölçü olarak bir okka kabuklu bademe bir okka şeker esas alınır.

Bademler kırılıp kabuklarından ayrıldıktan sonra sıcak suda haşlanıp zarları çıkarılır ve olduğunca incelene kadar havanda döğülür. Bu işlem tamamlandıktan sonra şeker, bir tencereye konulup üzerine iki bardak su dökülür, kaynayan şerbetin üzerine birkaç damla limon sıkılır, bademler şerbete dökülüp tek yönde karıştırılır. Kıvamına geldiğinin anlaşılabilmesi için de tencereye bir kaşık batırılıp çıkarılır. Kaşıktaki damlacıkların küpe şeklini alması üzerine tencereye, yetecek kadar, mezdeke katılır. Artık, macun, fincan tabacığı kadar, ama azıcık çukurca küçük küçük tabacıklara dökülmeğe hazırdır. Badem macunu, bozulmadan, uzun süre kalabilir.

Kıbrıs'ta özellikle Lefke'de konuklara macun ağırlanması çok yaygındır. Bunlar arasında hurma, ceviz ve badem macunu çok özel bir yer tutar. Hele Ayşe Tuncal, Vicdan Kayyımbaşoğlu, Lütfiye Fedai, Ayşe Hacı Salih ve Işık Fedai gibi Lefke'li ev hanımlarının yaptıkları macunlar bugün dahi dilden dile söylenmektedir.



Ek – 1:

Kıbrıs'a Özgü Sayılabilecek Yiyeceklerden Bir Bölümünün Listesi

1. Alıç Macunu: Alt., s. 221.
2. Ambelebulya (Pulya) pilâvı: Alt., s.176.
3. Ayrellili yumurta: Alt., s.187.
4. Bastış: Alt., s. 219.
5. Bulgur köftesi: Alt., s.185.
6. Bullez: Alt., s. 185.
7. Bumbar: İsl., s. 15; Alt., s. 186.
8. Ceviz macunu: Alt., s. 222.
9. Çiçek dolması: İsl., 16; Yalancı dolma: Alt., s. 179-180.
10. Enginar dolması: Alt., s. 178.
11. Fırın kebabı: Alt., s. 193.
12. Harup palûzesi: İsl., s. 17.
13. Hellim: İsl., s. 17; Alt., s. 198.
14. Hellimli: İsl., s. 21-22; Alt., s. 201-202 - Hellim böreği: İsl., s. 18; Alt., s. 199.
15. Hostez: Alt., s. 182.
16. Hurma macunu: Alt., s. 222.
17. Gafgarıt: Yabani enginar: Kencer: Alt., s. 182.
18. Kolakas: İsl., 19. Alt., s. 183.
19. Luvana çorbası: Alt., s. 171.
20. Molohiya: İsl., 19; Alt., s. 180.
21. Pekmez helvası: Alt., s. 217.
22. Pirohu: Alt., s. 204.
23. Şammali: Alt., s. 213.
24. Şeftali kebabı: İsl., 20; Alt., s. 193.
25. Tatar böreği: Alt., s. 197.
26. Tavuklu makarna: İsl., s. 20.
27. Zeytinli İsl., s. 21-22; Alt., s. 201-202.



Kaynakça:

1. Atlan, Zekâi; *Otantik Kıbrıs Mutfağı, Mutfak – Bar Sanatı Derlemeleri*, Lefkoşa 1991, 2. baskı.
2. Dedeçay, Dr. Servet Sami; *Kıbrıs'ta Kokulu Bitkiler ve Bunların İhtiva Ettiği Kokulu Yağlar ve Sağaltıcı Özellikleri*, 1. Cilt, Lefkoşa, 1995.
3. Gökçeoğlu, Mustafa; *Kıbrıs Türk Mutfağı, Yayımlanmamış Derlemeler*, Gönyeli-Kıbrıs, 1996.
4. Fedai, Harid; "Kuzey Kıbrıs'ta Folklor Etkinliklerine Bir Bakış", Marko Çepenkov Sempozyumu, Bildiriler, Ohri 7-9 Temmuz 1994.
5. İslâmoğlu, Mahmut; "Kıbrıs Türk Mutfağı ve Etkileri", *Kıbrıs Türk Kültür ve Sanatı*, Lefkoşa, 1994.
6. Vehbi, Gin. Opr. Dr. Vesile; *Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Yabanî Çiçekleri ve Tıbbî Bitkileri (The Wild Flowers and Medical Plants of T.R.N.C.)*, Lefkoşa, 1991.

Kaynak Kişiler:

1. Lütfiye Fedai, ev hanımı, 1911 Lefke doğumlu.
2. Vicdan Kayyımbaşıoğlu, ev hanımı, 1916 Lefke doğumlu.
3. Ayşe Tuncal, ev hanımı, 1916 Lefke doğumlu.
4. Fatma Sezgin, ev hanımı, 1918 Lefke doğumlu.
5. Işık Fedai, ev hanımı, 1936 Lefke doğumlu.
6. Rüştüye Fedai, ev hanımı, 1938 Çamlıköy doğumlu.

Kısaltmalar:

İsl: İslâmoğlu, Mahmut

Alt: Altan, Zekâi

[*Kıbrıs Türk Kültürü. Bildiriler – I, Ankara, 2002, s. 281-288*].

Türk Mutfağının Balkanlardaki İzleri: Saraybosna Yemeklerinden Örnekler

Balkan yarımadasının kuzeybatısını kapsayan ve eskiden Yugoslavya sınırları içerisinde kalan Bosna bölgesi bugün Bosna-Hersek adlı bağımsız bir cumhuriyettir. Bosna adının bölgede akan çaydan geldiği ya da Trakya'nın Besien halkının adından çıkmış olduğu öne sürülmektedir.

İlk kez, Osmanlı hükümdarı I. Murad, 1383 yılında Bosna ve Hersek'teki bazı kaleleri alarak krallarını vergiye bağlamışsa da Bosna ancak 1463'te Fatih Sultan Mehmed tarafından tümüyle fethedilmiştir. Fetihden sonra Bosna, 8 sancaklı bir eyalet durumuna getirilmiştir.

Bosna alındıktan sonra Fatih Sultan Mehmed, daha önce bölgenin ticaret merkezi olan "Visok" adlı kasabanın 25 km. güneybatısında önemsiz bir kasabaymış gibi görünen, ancak Dubrovnik (Ragusa) ve Makedonya'dan Macaristan'a giden yolların kavşağı durumunda olan "Vrhbosna"ya bir saray yaptırmıştır. Bu yüzden "Saraybosna" adını alan şehir, ticaret yollarının kavşağı durumunda olmasından dolayı hızlı bir gelişme göstererek bölgenin önemli bir ticaret ve zanaat merkezi hâline gelmiştir.

Yunanistan, Yugoslavya, Makedonya, Arnavutluk, Hırvatistan gibi Bosna-Hersek'te de Osmanlı egemenliği yaklaşık 500 yıl sür-

* Araştırmacı, yazar (1945-2003).



müştür. Bunun tabiî sonucu olarak bu ülkelerin dillerinde hâlen kullandıkları, Türkçeden geçen pek çok kelime bulunmaktadır. Türk kültürünün Balkanlardaki izlerinin canlı tanıkları olan bu kelimelerin bir bölümü de mutfak kültürüyle ilgilidir. Biz burada Saraybosna'daki lokantaları tanıtan ve yemek tarifleri veren İngilizce bir kitaptan seçtiğimiz 9 yemek tarifini vereceğiz.¹ Kitapta tarifleri verilen 19 yemeğin 15'inin adı Türkçedir: Yalan dolma/sarma, begova çorba (bey çorbası), kulak çorba, tarhana çorba, Vişegradska çorba (Vişegrad çorbası), şarena dolma, Bosanski çimbur (Bosna çilbırı), kadun butiç (kadınbudu köfte), aşçı kadunine sarimice (aşçı kadın sarması), sogan dolma, jagnjeçi cevap sa bamjom (bamyalı kuzu kebabı), Elbasan tava, hadzijski cevap (hacılar kebabı), şiş cevap orijental (oryantal şiş kebabı), krzatma sa jerişcevim pilavom (Erişte pilâvlı kızartma).

1- Begova çorba = Bey çorbası²

4 PORSIYON

Malzeme :

200 g tavuk eti, 80 gr havuç, 50 g maydanoz kökü, 20 g un, 40 g tereyağı, 50 g krema, 10 g bamyâ.

Ayrıca 1 yumurta, tuz, karabiber, defne yaprağı, limon ve doğranmış maydanoz.

Yapılışı :

Tavuk temizlenir, yıkanır, sebzelerle birlikte kaynatılır. Süzülükten sonra kemiklerinden ayıklanır ve ince ince doğranır. Sebzeler de aynı şekilde doğranır. Bir başka tencere içerisinde tereyağı

¹ Muhamed, Duranoviç, "Recipes of Bosnian Dishes", *Sarajevo-A Gastronomic Guide*, Sarajevo, 1984, s. 93-119.

² 1985 yazında bakırcılık sanatı ile ilgili araştırmamız için gittiğimiz Saraybosna'da (Sarajevo), tarihi özellikleri korunarak turistik lokanta biçimine sokulmuş, Türklerden kalma bir handa (Moriça Han: Saraç Street, 77 Sarajevo), kapaklı bakır taslar içinde servisi yapılan bu çorbanın en çok tutulan yemek olduğunu gözlemledik. Aynı lokantanın menüsünün % 90'ının da Türk yemek ve tatlılarından oluştuğunu gördük.



eritilir, un ilâve edilir ve miyanesi gelinceye kadar kavrulur. Bunun üzerine süzölmüş tavuk suyu ilâve edilir ve 15 dakika kadar kaynatılır. Doğranmış et ve sebzeler, daha önce limonlu suda haşlanmış bamya da konarak bir süre pişirilir. Tuz, biber, limon da ilâve edilir. En son olarak krema içinde çırpılmış olan yumurta ile terbiye yapılır. Terbiye esnasında çorbanın devamlı karıştırılması gereklidir.

2- Kulak çorba= Kulak çorbası

4 PORSİYON

Malzeme:

120 g dana kıyması, 100 g un, 1 adet yumurta, 500 g dana kemiğı, 100 g havuç ve maydanoz kökü, 50 g tereyağı, 50 g krema.

Ayrıca, tuz, karabiber, limon ve doğranmış maydanoz.

Yapılışı :

Koyu, kuvvetli bir et suyu elde etmek için kemikler sebzelerle kaynatılır ve süzölür. Yumurta, tuz ve biraz suyla un karıştırılır ve yoğrularak yumuşakça bir hamur tutulur ve açılır. Kıyma tuzlanır, biberlenir ve içerisine soğan katılarak yoğrulur. Hamur 5 cm boyunda kesilir, içine kıyma konarak dürölür ve 3 cm boyunda kulak biçiminde kesilip kurumaya bırakılır. Tereyağı eritilir, un ilâve edilir, miyanesi gelinceye kadar kavrulur, üzerine et suyu dökölerek 15 dakika kadar pişirilir. Kurumaya bırakılan kulak hamurları da ilâve edilerek 10 dakika kadar daha kaynatılır ve ateşten alınarak biraz soğumaya bırakılır. Krema içerisine çırpılmış yumurta ile terbiye edildikten sonra limon sıkılır, karabiber ve doğranmış maydanoz konarak servis yapılır.

3- Tarhana çorba = Tarhana çorbası

4 PORSİYON

Malzeme:

200 g tavuk (göğüs kısmı), 100 g havuç ve maydanoz kökü, 100 g un, 1 adet yumurta, 50 g tereyağı, 50 g krema.

Ayrıca tuz, karabiber, limon, domates salçası ve doğranmış maydanoz.

Yapılışı:

Tavuk temizlenir, yıkanır ve sebzelerle kaynatılarak süzülür. Çok ufak parçalar hâlinde doğranır. Daha önce elenmiş olan un, biraz domates salçası, bir yumurta, bir miktar su ve tuzla karıştırılarak ete katılır. Avuç içinde ovulup ufak kırıntılar hâline getirilir. Kırıntılar pirinç tanesinden biraz büyük olmalıdır. Bu kırıntılar kaynamakta olan et suyu içerisinde 10-15 dakika kadar pişirilir, ateşten alınır. Biraz soğuyunca yumurta sarısı ve çiğ krema ile terbiye edilerek servis yapılır.

4- Kadun butiç = Kadınbudu köfte

4 PORSİYON

Malzeme:

300 g kıyma (sığır veya dana), 120 g pirinç, 50 g tereyağı, 50 g soğan, 2 adet yumurta, 40 g un, 50 g sıvı yağ, 40 g kaymak, 30 g krema.

Ayrıca, tuz, karabiber, maydanoz, küçük hindistan cevizi.

Yapılışı:

Pirinç hafif ateşte tereyağı ile kavrulur. Kıymanın yarısı pirince katılır. Diğer yarısının içerisine çentilmiş soğan, tuz, biber ve maydanoz ilâve edilerek kavrulur. Pirinçli kıymanın üzerine katılır, güzelce karıştırılır. Hindistan cevizi, tuz ve yumurtalar da konarak karıştırılır. Her porsiyona iki tane düşecek şekilde yuvarlanır ve suyunu çekmesi için buzdolabına konur. Köfteler içini çekince dolaptan çıkarılır, sulandırılmış hamura bulanır ve kızgın yağda kızartılır. Üzerine kaymak ve krema konarak sıcak servis yapılır.

5- Bosanski çimbur= Bosna çılıbrı

4 PORSİYON

Malzeme:

400 g kıyma, 120 g kuru soğan, 50 g tereyağı, 8 adet yumurta.

Ayrıca, tuz, karabiber.



Yapılışı:

Kıyma, soğan ve çekilmiş karabiber ile tereyağında pişirilir. Piştikten sonra uygun bir kaba konur, üzerine kişi başı iki yumurta kırılır. Tuz eklenir, kapağı kapatılır, kaynayana kadar ocakta pişirilir.

Not: Kıymanın üzerindeki yumurtalar suya kırılıp pişirilmiş gibi görünmelidir. Ilık iken servis edilir.

6- Soğan dolma = Soğan dolması

4 PORSİYON

Malzeme :

500 g kıyma, 500 g kuru soğan, 100 g tereyağı, 100 g pirinç, 50 g domates salçası, 100 g krema

Ayrıca, tuz karabiber, maydanoz, sirke.

Yapılışı:

Soğanlar ayıklanır, yıkanır, sirkeli suda hafif pişirilir ve süzülür. Göbekleri uygun bir biçimde çıkarılır. Üç cins kıyma (koyun, dana, sığır) alınır ve ince çentilmiş soğan, tuz, biber, maydanoz, pirinç ve domates salçası ile yoğrulur. Sonra bu karışım soğanların içine doldurulur. Tencereye yerleştirilen soğan dolmaları sıcak su, tuz ve tereyağı ilâve edilerek hafif ateşte pişirilir. Üzerine biber ve krema konarak servis yapılır.

7- Jagnjeci cevap sa bamjom = Bamyalı kuzu kebabı

4 PORSİYON

Malzeme :

800 g kuzu eti, 80 g tereyağı, 200 g soğan, 80 g domates salçası, 120 g bamyası.

Ayrıca, tuz karabiber limon ve bir diş sarımsak.

Yapılışı:

Kuzu eti büyücek parçalara (bir porsiyona dört parça düşecek şekilde) bölünür, tereyağında hızlı ateşte çevrilir ve bir kaba alınır.

Aynı yağ içinde çentilmiş soğan da sararınca kadar kavrulur, domates salçası eklenir, karıştırılır. Et parçaları biraz sıcak su, tuz ve sarımsak konarak hafif ateşte pişirilir. Etler iyice yumuşayınca daha önce limonlu suda haşlanmış olan bamya ilâve edilip bir süre daha pişirilir, karabiber ekilir, tereyağı konur ve limon sıkılır. Sıcak olarak servis yapılır. Halka hâlinde dilinmiş limonla servis yapılmalıdır.

8- Hadzijski çevap= Hacılar kebabı

4 PORSIYON

Malzeme:

600 g kemiksiz sığır eti, 200 g kuru soğan, 80 g tereyağı, 400 g domates, 200 g mantar.

Ayrıca, tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz.

Yapılışı:

Et, başparmak uzunluğunda parçalar hâlinde doğranır, tuzlanır ve tereyağda bir-iki dakika kavrulur. Domatesler kaynar suya konur, kabukları soyulur çekirdekleri çıkarılır, şerit hâlinde doğranır. Soğan çentilir. Mantar temizlenir, yıkanır ve tekerlek tekerlek kesilir. Soğanlar yağda kızartılır, mantar ve ayıklanmış domates ilâve edilerek bir süre daha kızartılır. Et parçaları, biber, maydanoz ve yeterince tuz konarak yağlanmış kâğıda ya da alüminyum kâğıda bohçalanır. Kızgın fırında pişirilir. Kâğıtları ile sofraya getirilir.

9- Krzatma sa jeriščevim pilavom = Erişte pilâvlı kızartma

4 PORSIYON

Malzeme:

1 kg. kuzu eti, 100 g tereyağı, 300 g un, 2 adet yumurta

Ayrıca, tuz karabiber, defne yaprağı, maydanoz ve bir diş sarımsak.

Yapılışı:

Et büyük parçalar hâlinde doğranır, tuzlanır, fırın tavasına konur. Üzerine yağ dökülür, gerekirse biraz da su ilâve edilerek kızı-



rıncaya kadar fırında pişirilir. Et fırından alınır, çukurca bir kaba konur, üzerine sıcak su ilâve edilir. Gerekliyorsa biraz tuz da konur. Karabiber, bir defne yaprağı ve sarımsak eklenerek yumuşayıncaya kadar fırında pişirilir.

Erişte pilâvının yapılışı:

Un, 2 yumurta ve bir miktar tuzla karıştırılarak katı bir hamur tutulur. Hamur açılır ve kurumaya bırakılır. Kuruyan hamur şeritler hâlinde kesilir. Sonra da erişte biçiminde kesilir. Erişteler tuzlu suda üç dakika kaynatılır, süzülür ve soğuk sudan geçirilir. Erimiş tereyağı erişte pilâvının üzerine dökülür ve ısınması için pilâv fırına sürülür.

Servis yapılırken bir et parçası konur, etin üzerine de salçasından dökülür, karabiber ekilir ve çentilmiş maydanoz serpilir.

Küçük Sözlük

Diğer Balkan dillerinde olduğu gibi, Bosna'da konuşulan Sırpça-Hırvatçada da yiyecek, içecek, tatlı, meyve adları ve mutfak kültürüyle ilgili diğer kelimeler olmak üzere bol miktarda Türkçeden geçen kelime vardır. Bunlar türevleriyle birlikte 250 kelimedenden fazladır. Buna kap-kacak adlarını da katarsak (70 kadar) 300 kelimeyi geçen bir mutfak sözlüğü oluşmaktadır. Bunların tamamının yayımlanması ayrı bir yazı konusudur. Biz burada örnek olsun diye küçük bir sözlük veriyoruz.

Sırpça-Hırvatçada iki ayrı "ç" sesi , iki ayrı "c" sesi var. Bunlar farklı işaretlerle yazılıyor. Bizim alfabemizde bu işaretler olmadığı için bunları "ç", "c" ile yazdık. Ayrıca, "dz" ile gösterilen bir "c" sesi daha var. Bunu biz de "dz" ile yazdık. Sırpça-Hırvatçadaki "j" harfi de "y" olarak okunmaktadır.

Akşamluk:	Akşam saatinde yapılan rakı sohbeti
Aşçinica:	Milli mutfak, han, restoran
Baklava:	Baklava
Bamija (Bamja):	Bamya
Boza:	Boza

Bulgur-Çorba:	Bulgur Çorbası
Burek:	Börek
Buregdzinica:	Börek satılan dükkân
Çorba:	Çorba
Çevap:	Kebap
Dolma:	Dolma
Cevrek:	Gevrek
Cuveç:	Güveç
Halva:	Helva
Jahnija:	Yahni
Japrak dolma:	Yaprak dolması
Jarma:	Buğday yarması
Kadaif:	Kadayıf
Kajmak:	Kaymak
Musaka:	Musakka
Rahat-lokum:	Lokum. Rahatluk, ratluk da lokum karşılığı kullanılmaktadır.
Salep:	Sahlep
Somun:	Somun, yuvarlak ekmek
Sudzuk (a):	Sucuk
Şiş-cevab:	Şiş kebabı
Tahan-helva:	Tahin helvası
Tatlija:	Tatlı
Türli:	Türlü



OLYMPIC
SERIES OF
SVJETLOST

Sarajevo A Gastro- nomic Guide



Saraybosna Yeme İçme Rehberi



Saraybosna'da Saatkule Borekçisi



Saraybosna'da Hotel Stari Grad'da bir yemek salonu

Tatar Mutfağı

Tatar Türklerinin, köklü tarihlerine, zengin kültür hayatlarına paralel olarak zengin bir mutfak kültürleri bulunmaktadır. Yeme içme, sofrada adabı ve mutfakla ilgili gelenek ve görenekler bir milletin kültür seviyesini göstermesi bakımından önem arz etmektedir. Çok çeşitli ve lezzetli yemeklerden meydana gelen Tatar mutfacı, asırlar boyunca nesilden nesle aktarılan tecrübe ve bilgi birikiminin yanı sıra, yaşanan topraklardaki coğrafî yapının, sosyal ve ekonomik şartların da belirleyici rol oynadığı, kendi tabiatını aksettiren çeşni ve lezzetleri sunan bir mutfaktır. Böylesine zengin bir mutfak, tabii olarak çok zengin bir yeme içme kültürünü ve görgü kurallarını da doğurmuştur.

Bugün İdil ırmağının aşağı ve orta mecrasında meskûn olan Kazan Tatarları, tarihte Bulgar, Hazar, Altınorda ve Kazan Hanlığı'nın varisleridir. Söz konusu Türk devletlerinin kültür tarihimize mühim yerleri bulunmaktadır. Tarihi Bulgar Türk devletinde şehircilik ve sosyo-kültürel yapı öylesine yüksek seviyelere ulaşmıştır ki, özellikle dericilik alanında çok ileri teknikleri kullanmışlar ve deriyi çok kaliteli biçimde işlemişlerdir. Nitekim, Arap kaynaklarında onların ürettikleri deriden yapılan çizmelere Bulgarî adı verildiği kaydedilmiştir.

Altınorda Hanlığı'nın yıkılışından sonra yerine beş hanlık kurulmuştur. İdil-Ural sahasında kurulan en güçlü hanlık olan Kazan

* Doç. Dr.; Gazi Üniversitesi Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Bölümü Öğretim Üyesi.



Hanlığ'ın başkenti Kazan şehri, Rusların uzun kuşatmalarından sonra 1552 yılında düşmüş ve bu saha bütünüyle Rus işgaline maruz kalmıştır. Sadece Tatar Türklerinin değil, bütün Kıpçak Türklüğünün kaderini değiştiren bu uğursuz olaydan sonra, sürülen ve dağılanlarla, ana vatanda kalan Tatarların diğer Türk gruplarıyla kültürel alışverişi yoğunlaşmıştır. Başta Başkurtlar olmak üzere, Kıpçak ovasında yaşayan Kazak ve Özbek Türklerinin yanı sıra Tatarlara komşu olan Mari, Udmurtların da Tatar mutfağına etkisi olduğu söylenebilir. Tatar mutfağında eski devirlerden itibaren mevcut olan pilâv gibi yemeklerle, helva ve şerbetli tatlıların bir kısmının da Osmanlı ve diğer komşu Türk kavimlerinden geçtiğini ifade edebiliriz.

Tatar mutfak kültürünü şekillendiren faktörlerin başında, ülkenin coğrafi konumu, iklimi ve tabii çevresi gelir. Tataristan'ın ormanlık ve düzlüklerden meydana gelen bir coğrafyada bulunması, burada belli bitki ve hayvan türünün yetişmesine imkân sağlamıştır. Ülke, batıda ormanlık, doğuda ovalık sahalar olmak üzere iki farklı bölgeden meydana gelmektedir. Ayrıca, iki büyük ırmağın kıyılarında yer alan ülke toprakları, bitki örtüsü, yetiştirilen sebze ve meyveleri bakımından çeşitlilik arz eder. Bitki örtüsündeki çeşitlilik, tabii olarak mutfak kültürünü de etkiler. Tataristan'da yaşayan Tatarların hayatına, pirinç, çay, kuruyemiş ve fındık gibi gıdalar çok eski devirlerden beri girmiştir. Ayrıca, tahıllar ve hayvanlardan elde edilen yiyecekler de Tatar mutfağının temel besin maddeleridir.

Tatarlar, çok eski devirlerden beri yerleşik hayata geçmişler, tarım faaliyetlerinin içinde olmuşlar ve evcil hayvan beslemişlerdir. Bunun tabii sonucu olarak da un, pirinç, bulgur ve aşûrelik buğdayı yemek yapımında kullanmışlardır. XIX. yüzyılın sonlarıyla XX. yüzyılın başlarında Tatar mutfağına giren patates de bol miktarda kullanılmış, patatesli yemeklerin çeşidi artmıştır.

Tatarlarda, öteden beri bağ-bahçe tarımı geliştiği için, sebzeler, özellikle soğan, havuç, turp, şalgam, kabak, pancar, salatalık ve lahana üretimi ve bu sebzelerin Tatar yemeklerinde kullanımı da çok eski tarihlerden beri söz konusudur. Nehirlerin sağ taraftaki kıyılarında yer alan bağ ve bahçelerde, elma, vişne ve firenk üzümü ye-

tiştirilir. Ayrıca bu bölgede yaşayan halk, ormanlardan fındık, çilek, kuzukulağı, nane ve kır soğanı toplarlar. Ormanlardan toplanan mantarlar, Tatarların geleneksel yiyeceklerinden olmamakla birlikte, son yıllarda nehirliilerin ilgisini çeken bir gıda hâline gelmiştir.

İdil boyu Tatarları, bağ-bahçe tarımının yanı sıra hayvancılıkla da uğraşmışlardır. Daha çok sığır ve keçi beslerler. Atı sadece taşımacılıkta kullanmanın yanı sıra, eti için de beslerler. At etini pişirip yiyen Tatar Türkleri, tuzlayıp kurutarak daha sonra tüketmek üzere saklarlar. Ancak İdil boyu Tatarları ayrıca keçi etini de severek tüketmekle birlikte, Kazak ve Özbeklerde olduğu gibi ona üstünlük atfetmezler. Tatarlar, sığır etini de severek yerler.

Köylerde tavuk, kaz ve ördek gibi kümes hayvanları da yetiştirilir. Bu hayvanların etinden faydalanmalarının yanı sıra yumurtaları da Tatar mutfağının temel malzemesini oluşturur. Çok eski devirlerden beri ormanlardan ve ovalık alanlardan meydana gelen bir coğrafyada yaşayan İdil Tatarları arıcılıkla uğraşmışlardır.

Tatar mutfağının temel gıda maddelerinden biri de, hiç şüphesiz süt ve süttten imal edilmiş ürünlerdir. Tarihin ilk devirlerinden beri bütün Türklük âleminde süt, yoğurt, peynir, ayran, irimçik,¹ kurut ve kıymız gibi süttten mamul gıdalardan başka sütle hazırlanan, malzemelerinden biri süt olan pek çok yemek bulunmaktadır.

Tatar Yemeklerinin Genel Özellikleri

Tatar mutfağının belli başlı yemeklerini, çorbalar, sıcak yemekler, hamur işleri ve pastalar-börekler olmak üzere dört grupta toplamak mümkündür. Özellikle, ana öğünlerde yenilip içilen çorbalar ve sıcak yemeklere özel bir önem verilmektedir. Ayrıca hazırlanış tarzlarına göre yemekleri, etli, sütlü, hamur işleri, yarmalı ve sebze-li yemekler şeklinde de gruplara ayırabiliriz. Yemeklerin temel malzemelerini dikkate alındığında, sosyal ve kültürel seviyesi, şehirleş-

¹ İrimçik, başta Tatarlar olmak üzere bütün Türk boylarının eski tarihlerden beri imal edip tükettikleri bir çeşit lor peyniridir. İrimçik, pastörize edilerek kaymağı alınmamış süttten yapılır. Buzdolabında tutulsa bile bozulabileceğinden iki, üç gün içerisinde kullanmak gerekir. Tatar Türkleri irimçikle çeşitli tatlılar ve hamur işleri hazırlarlar.



me derecesi ile dünya görüşü bakımından ileri seviyelere ulaşmış olan Tatar halkının sebze yemeklerine özel bir önem verdiği gözlenmektedir. Ancak tarihin derinliklerinden günümüze kadar akıp giden zamanda, denilebilir ki hemen hemen her devirde Tatar mutfağının vazgeçilmez geleneksel yemeklerinin başında hamur işleri ve hamurla hazırlanan sıcak yemeklerin geldiğini söyleyebiliriz.

Tatar mutfağı denilince ilk akla gelen millî yemeklerden biri, *pil-mendir*. Türkiye Türklerinin mantı dedikleri yemeğe benzeyen pilmen, bayramlarda, düğünlerde ve davetlerde pişirilerek, seçkin misafirlere ikram edilen özel gün yemeklerinden biridir. Pilmen, etle hazırlanabildiği gibi, bir çeşit peynir olan *irimçik* ve kendir tohumu ve burçak gibi sebzelerle de pişirilebilmektedir.

Tatar mutfağının temel malzemeleri arasında, et, aşûrelik buğday (yarma) ve patatesi sayabiliriz. Havuç ve soğanla hazırlanan haşlama et, tavuk suyuyla pişirilen pirinç pilâvı ve patates en çok tüketilen yemekler arasındadır. İç pilâvla birlikte sunulan tavuk eti de önemli yemekler arasındadır.

Tatar mutfağının en eski yemeklerinden biri de *beliştir*. Belişin asıl malzemesi tahıl ve ettir. Ancak duruma göre bu yemek, keçi, sığır, kaz ve ördek etiyle pişirilebildiği gibi, tercihe göre, aşûrelik buğday yerine pirinç, darı ve arpa da kullanılabilmektedir.

Tatarlar arasında sevilerek yenilen, özellikle şehirli kesimin davetlerinde ikram edilen temel yemeklerden biri de pilâvdir. Tataristan'da Buhara ve Acem pilâvının yanı sıra Kazan pilâvı da pişirilmektedir.

Sadece Tatarlar arasında değil bütün Türklük âleminin bildiği et ve hamurla hazırlanan yemeklerin arasında *beşparmak* da vardır. Beşparmağa Tatarlar *kullama* adını da vermektedirler.

Tatar mutfağının temel malzemelerinden etin taze tüketimi dışında, kışın ve zarurî hâllerde kullanmak üzere tuzlanıp kurutularak saklandığını ve bu etin de sevilerek yenildiğini, yemeklerde kullanıldığını belirtmeliyiz. Başta, bu yöntemle yapıp saklanan etler arasında at etinden hazırlanan *kazılık* ile, tuzlanıp kurutulan kaz

ve ördek etleri de bu mutfağın temel yiyeceklerindendir. Et, kışın ise, daha çok dondurularak saklanır.

Tatar mutfağından hem yemek malzemesi, hem de başlı başına çeşitli yemeklerinin yapılarak yenilen gıdalardan biri de tavuk yumurtasıdır. Yumurta, haşlanarak, yağda pişirilerek de yenilir.

Tatar yemekleri arasında, tahıllardan, tahıl karabuğday, yulaf, pirinç ve burçaktan pişirilen lapaların yeri önemlidir. Tatarlar bu tür lapalara *butka* adını vermektedirler. Bu lapaların Tatar mutfağında yer almasının tarihi çok eskilere dayanır. Pişirilme yöntemiyle de özellikle darı lapası bir gelenek oluşturmıştır.

Pastaların Tatar mutfağında özel bir yeri vardır. Gerek mayalı, gerekse normal olarak yoğrulan hamurdan pişirilen pastalar çok çeşitlilik arz eder. Bu pastaların un, şeker, sıvı veya eritilmiş yağ, vanilya ve tarçın ilâvesiyle hazırlanan tatlı çeşitleri de çayla birlikte sevilerek yenilmektedir. Bu tatlı pastalar ve hamur işleri Tatarlar arasında *kümeç*, *kabartma*, *sumsa* ve *çay aşları* adıyla bilinmektedir.

Tatar yemeklerinden mayalı hamurla hazırlananlar da önemli bir yere sahiptir. Bunların başında hemen hemen her tür yemeğin yanında yenilen ekmek gelir. Tatarlarda ekmeksiz ne bir öğün, ne de düğün ve bayram geçer. Ekmek, mübarek bir yiyecektir. Öylesine aziz ve mübarektir ki, ekmek üzerine yemin edilir. Tatarlar küçük yaşlardan itibaren çocuklarına ekmeğe saygılı olmayı öğretirler. Sofrada ekmeği ilk olarak ailenin en yaşlısı koparır. Tatarlar ekmeği daha çok çavdar unundan, hâli vakti yerinde olanlar ise bazen buğday unundan pişirirler. Günümüzde artık ekmeğin her çeşidini çarşıda pazarda bulmak mümkündür.

Ekmeğin dışında mayalı hamurdan hazırlanan yiyeceklerden biri de *kabartmadır*. Kabartma, mayalı hamurdan hazırlanıp, yağda kızartılarak pişirilebildiği gibi, saçta pişirildikten sonra üzerine yağ sürülerek yenilen bir çeşit gözlemedir.

Tatarların severek yedikleri yemeklerden biri de, *kuyмаktır*. Kuymak, mayalı hamurdan hazırlanabileceği gibi, tatlı ve sıvı hamurdan karışık unla yapılan, daha çok kahvaltıda yenilen millî yemeklerdendir. Rusların da kuyмаğa benzer bir yemekleri varsa da, Ta-



tarların pişirdikleri mayalı hamurla hazırlanan kuymak onlarınkinden daha farklı ve daha kıvamlıdır. Kuymak, sabah kahvaltılarında yağla birlikte sofraya konulur.

Tatarların severek yedikleri böreklerin arasında *kıstıbyı* ilk sırada gelmektedir. Mayalı veyahut da mayasız hamurdan hazırlanıp arasına patates püresi, et ve haşlanmış pirinç konularak pişirilen *kıstıbyı* halk arasında *küzirmek* de denilmektedir. *Kıstıbyı*, önceleri mayalı hamurdan pişirilen darı ekmeğinin arasına darı lapası konularak hazırlanırdı. XIX. yüzyılın sonlarından itibaren *kıstıbyı*ın içine patates püresi, sığır, keçi, tavuk ve kaz etleriyle haşlanmış pirinç konulmaktadır. *Kıstıbyı* gibi pek çok hamur işi ve böreğin genel adı Tatarlar arasında *beliştir*. İçine değişik malzeme koymak suretiyle fırında, saçta ve yağda pişirilen her tür böreğe Tatarlar *beliş* demektedirler.

Geleneksel Tatar yemeklerinden bir başkası ise, *iç köşeli*, *üçgen* anlamına gelen *üçpuçmaktır*. Önceleri *üçpuçmak*, içine kıyma ve soğan veya kuşbaşı doğranmış etle soğan konularak fırında pişirilen bir börek türüydü. Ancak son zamanlarda *üçpuçmak*, bu malzemeye rendelenmiş patates ilâve edilerek hazırlanmaktadır.

Tatar hamur işlerinden biri de *peremeçtir*. *Peremecin* Tatar mutfağında özel bir yeri vardır. Mayalı hamurdan hazırlanan *peremecin* içine eskiden haşlanmış kuşbaşı et konulurken, son yıllarda peynir de konulup fırında pişirilebilmektedir. Daha çok sabah kahvaltılarında taze et çorbası ile yenilmektedir.

Tatar köylerinde sık sık pişirilen hamur işlerinden bir diğeri de Tatarların *bükken* veya *teke* adını verdikleri ay çöreğidir. *Sumsa* adını verdikleri sac böreğinden daha büyük ve yarım ay şeklinde hazırlanan *bükkenin* içine çeşitli yeşil sebzeler konulabildiği gibi, kabbak, havuç ve lahana konularak da yapılan çeşitleri vardır. Özellikle kabakla pişirilen *bükken* meşhurdur.

Daha çok şehirli Tatarlar arasında sık sık pişirilen *gübediye* Tatar mutfağının önemli yemeklerindendir. Kat kat hamurdan hazırlanıp arasına iç konularak yuvarlak tepsilerde pişirilen *gübediye* özellikle şehirli Tatarlar arasında öylesine önemlidir ki, o olmadan bayram sofralarının kurulmadığı belirtilmektedir.

Çayın yanında yenilen pasta ve tatlılardan en önemlileri arasında, *çelpek*, *katlama*, *kuş dili*, *lavaş* ve *paştiti* sayabiliriz. Bu pasta ve tatlıların pek çoğu bütün Türk dünyasında birbirine benzer şekilde hazırlanıp tüketilmekte ve bilinmektedir. Ancak, diyebiliriz ki, sadece Tatarlar arasında yapılan ve çok itinalı biçimde hazırlanan hamur tatlılarının başında millî tatlılardan *çekçek* gelir. Bir çeşit lokma tatlısı da diyebileceğimiz çekçek, fındık büyüklüğünde mayalı hamurun yağda kızartılmasıyla hazırlanır. Söz konusu kızarmış hamur bal ve şeker ile suyun kaynatılmasıyla elde edilen kıvamlı şerbete atılarak servis yapılacak duruma getirilir. Çekçeğin Tatar örf ve âdetlerinde de önemli yeri vardır. Çekçeksiz düğün dernek kurulmadığı gibi, kız evinden oğlan evine gönderilen armağanlar arasında mutlaka çekçek de bulunur; en değerli misafirler çekçekle ağırlanır.

Tatar mutfağının belli başlı yemeklerini, soğuk yiyecekler ve mezeler, çorbalar ve sıcak yemekler, et, tavuk ve balık yemekleri, sebze yemekleri, yumurta ve süten hazırlanan yemekler, hamur işleri, tatlılar ve içecekler ve diyet yemekleri olarak sınıflandırmak mümkündür.

1. Soğuk yiyecekler ve mezeler

Soğuk yemeklerin, meze ve salataların başlıcaları domates, salatalık, havuç, turp, lahana, şalgam, taze ve kuru soğan ve mantar turşusuyla hazırlanan salatalardır. Bu salatalar, tuz ve biberin yanı sıra mayonez, yoğurt ve kaymakla lezzetli hâle getirilir. Sirke ve sıvı yağ katılarak hazırlanan salataların yanı sıra bazı salatalara kaymak katılarak tatlandırılması Tatar mutfağına has bir özellik olarak sayılabilir. Tatarlar, salatalarda fındık ve kuru üzümle değişik lezzetler yaratırken, çoğu salatalara toz şeker, bal ve kaymak da katarlar. Türk mutfağında zeytinyağlı yemeklere bir miktar toz şeker katılması gibi, Tatarlar da salataların pek çoğuna toz şeker koymaktadırlar. Meselâ, *fındıklı pancar* salatasına sarımsak, tuz, mayonezle beraber toz şeker de konulmaktadır. Tatarlar, yemek ve salatalarda lezzet verici unsur olarak istifade ettikleri toz şekere, *şeker kumu* adını vermişlerdir.

Soğuk mezelerden bir kısmı tuzlanıp kurutulmuş etlerden hazırlanmaktadır. Tatarlar, taze ete, *semiz it*; tuzlanıp kurutulmuş ete ise,



kaklagan it (kurutulmuş et) adını vermektedirler. Daha çok sığır, keçi, at, tavuk, kaz ve ördek etlerini kuruturlar. Ayrıca, büyük baş hayvanların işkembelerini de kurutarak, yemek ve meze yapımında kullanmaktadırlar.

2. Çorbalar ve sıcak yemekler

Tatar millî yemekleri arasında çorbaların ve sıcak yemeklerin ayrı bir yeri vardır. Tatarlar için büyük önem arz eden bayram sofraları, özel gün yemekleri çorba olmadan kurulmaz. Çorbaların doyurucu, lezzetli ve kıvamlı oluşu, pişirilişinin ustalığına ve içine konulan tatlandırıcıların ve baharatların çeşidine bağlıdır. Tatar çorbalarının içine genellikle kuru soğan, havuç, biber ve defne yaprağı katarlar. Pişirildiği kap kacağın niteliği, pişirme süresi ve ateşin miktarı gibi faktörlerin çorbaların lezzetini sağlamada küçümsenmeyecek payı vardır. Çorbalar genellikle et, balık, sebze ve mantarla hazırlanır. Çorbalara ayrıca, mantı ve erişte de katılabilir. Çorbaların ana malzemeleri arasında sığır ve tavuk eti bulunmaktadır. Çeşitli şekillerde terbiye edilen çorbalar, her türlü sıcak yemeklerden sonra servis edileceği gibi, *uç puçmak* ve *peremeç* gibi börek ve hamur işlerinin yanında da ikram edilir. Misafirlere çorbanın yanında *bavırsak* ve şekersiz olarak pişirilen *kuşdili* gibi hamur işleri de sunulur. Çorbalarla birlikte, her çeşit sıcak yemek ve evde hazırlanan erişte pilavı da yenilebilir.

Tatarların severek içtikleri başlıca çorbalar arasında et çorbası, kemik çorbası, kemikli et çorbası, *tunık* çorba, tuzlu et çorbası, kurutulmuş kaz çorbası, sütlü çorba, tavuk ve mantar çorbaları vardır. Kolayca hazırlanan çorbalardan biri olan sütlü çorba, süt, su, şeker, yağ, yumurta ve sebzelerle hazırlanır. Sütlü çorbalara, ev yapımı erişte, darı yarması, aşûrelik buğday ve karabuğday gibi malzemeler de konulur. Bu çorbaya arzu edilirse patates de ilâve edilir. Sütlü çorbalara istendiği takdirde az miktarda toz şeker de konulabilir. Bu tür çorbalar eğer patatesli olarak hazırlanacaksa, önce patates, sonra erişte; yarmalı olacaksa, önce yarması, sonra patatesi konulur. Son olarak sütlü çorbaya tereyağı ve nane de ilâve edilir.

3. Et, tavuk ve balık yemekleri

Tatarlar etsiz olarak hazırlanan yemeklere *kısır aş* adını verirler. Bunlar arasında, *sızıklı tukmaç* (erişte), *terbiyeli tukmaçlı aş* (terbiyeli erişte yemeği), *burçak aş* (burçak yemeği), *sızıklı berengi aş* (patates yemeği), *terbiyeli pirinç yemeği*, *sebze yemeği*, *kuzukulağı yemeği*, *ısırgan otu ile baldıran otu* ve *baka yaфраğı* adı verilen sinir otlarıyla hazırlanan yemekleri sayabiliriz.

Et yemekleri, sığır, at, keçi, tavuk, kaz ve ördek etlerinin tazesıyla hazırlanabildiği gibi, kış için hazırlanan tuzlanıp kurutulmuş etlerden de pişirilebilir. Et yemekleri etlerin haşlandıktan sonra kızartılmasıyla hazırlanıp patates, havuç, soğan gibi sebzelerle sofraya konulur. Bütün hâldeki kaz, ördek ve tavuğun içine iç pilâv konularak fırında pişirilmesiyle de çeşitli yemekler hazırlanır.

Balık da tıpkı et gibi, eskiden beri Tatar mutfağının temel gıdalarındandır. Tatarlar arasında taze balığın yanı sıra, dondurulmuş veya tuzlanıp salamura edilmiş balıktan çeşitli yemekler hazırlanır. Balığın hemen hemen bütün türlerini severek tüketen Tatarlar, çeşitli pişirme metotlarını kullanarak, besin değerini yitirmeden, lezzetli balık yemekleri hazırlamaya özel önem verirler. Taze balık haşlamasına havuç, soğan, biber, defne yaprağı ve tuz koyarlar. Balığın lezzetli olması için suyunu az koymaya dikkat ederler; her litre haşlama suyu için bir tatlı kaşığı tuz konulur. Balığı çeşitli şekillerde doğrayıp hazırladıkları gibi, bütün olarak da pişirebilirler. Balığın türü ne olursa olsun, kısık ateşte pişirerek daha lezzetli olmasını sağlarlar. Tatarlar, balığı, haşlama, buğulama, yağda kızartma, dolma ve lapa şeklinde pişirerek çeşitli lezzetler yaratmışlardır.

Et yemeklerinin önemli lezzet veren unsurları arasında soslardan da bahsetmek gerekir. Eskiden soslu yenilmezken, son yıllarda et yemekleri özel soslarla ikram edilmeye başlanmıştır. Çeşitli yeşillikler ve baharatların yanı sıra, yoğurt ve kaymakla hazırlanan soslar et yemeklerinin ayrılmaz unsuru hâline gelmiştir. Sebzelerle hazırlanan soslar Tatar mutfağında özel bir yere sahiptir. Domates, nane, maydanoz ve sarımsakla hazırlanan ev yapımı sosların yanı sıra, son yıllarda hazır soslar da rağbet kazanmaya başlamıştır. Tatarlar haşlanmış ve kızarmış etlerle çeşitli börekleri soslarla yemeyi



tercih etmektedirler. Sebze ve etlerle hazırlanan soğuk mezelerle soğuk soslar, sıcak yemeklerle de sıcak soslar kullanılmaktadır.

4. Sebze ve hububat yemekleri

Sebze yemekleri, son yıllarda Tatar mutfağında kendisine önemli bir yer edinmiştir. En fazla kullanılan sebzelerden biri patatestir. Patates, sıcak yemeklerin olduğu kadar, soğuk mezelerin ve salataların ana maddesini oluşturmaktadır. Ayrıca, hamur işi ve böreklerde iç malzemesi olarak da patatesten faydalanılmaktadır. Patatesin dışında, havuç, şalgam, turp, soğan, lahana ve kabakla da lezzetli yemekler pişirilmektedir. Özellikle Tatar köylülerinin severek tükettikleri sebzelerin başında kabak gelmektedir. Kabaktan çeşitli yemekler hazırlanır; kızartması ve yemeği pişirilir. Kabakla ayrıca, son derecede lezzetli börekler hazırlanmaktadır.

5. Yumurta ve süt yemekleri

Yumurta, Tatar mutfağının temel gıdalarındandır. Ana maddesi yumurta olan yemeklerin yanı sıra, pasta ve börek yapımında da yumurtadan istifade edilir. Rafadan yumurta, sarısı az pişmiş, yani kayısı yumurta, katı yumurta, çeşitli malzemelerle hazırlanan sahanda yumurta, omletler en fazla yenilen yumurta yemekleridir.

Süt, Türklerin asırlardır çok fazla tükettikleri, işleyerek çeşitli mamuller ürettikleri temel besinleridir. Başta *yoğurt* olmak üzere taze ve süzme yoğurt olmak üzere, *kurut*, *irimçik*, *kurutlu yağ*, *tereyağı*, *kaymak*, *ayran*, *kımız*, *pişmiş kaymak*, *koyu süt* gibi süttten imal edilmiş gıdalar Tatar mutfağının temel malzemeleridir. Tatar Türklerinde olduğu gibi bütün Türk boylarında süttten imal edilen gıdaların böylesine çeşitli olması, mutfak kültürümüzün zenginliğinin olduğu kadar, besin teknolojisinde de ne kadar ileri olduğumuzun önemli göstergesidir. Süt, yoğurt, kımız, ayran, peynir ve kaymak hem temel gıdalar ve içecekler sayıldıkları gibi hem de pek çok yemeğin ana malzemesini oluşturmaktadır.

6. Hamur işleri, tatlılar ve içecekler

Tatarların içli hamur veya *beliş* diye tabir ettikleri böreklerin arasında *üçpuçmak*, *peremeç*, *bükken*, *kıstıby* ve *sumsayı* saymak mümkündür. Bu böreklerin hamuru, buğday, karabuğday, arpa, çavdar

ve yulaf unundan hazırlanır. Hamurun özlü olması, ununun kalitesine bağlı olduğu kadar, içine konulan malzemeye de bağlıdır. Hamura, su ve unun dışında, yağ, yumurta, şeker tozu, süt ve vanilya ve kuruyemiş gibi lezzet verici malzemeler de konulur. Pasta ve böreklerin hamuru ile erişte ve mantının hamuru farklılık arz eder.

Hamurlar mayalı ve mayasız olmak üzere iki türlü hazırlanır. Mayalı hamur için bir kg una 20-40 g mayayı ılık süt veya suda erittikten sonra unun üçte biri ile iyice karıştırıp sıcak bir köşede iki ilâ üç saat mayalanmasını beklemek gerekir. Mayalanan hamur, arta kalan un, süt veya su, yağ, şeker tozu, tuz ve arzuya göre vanilya ile karıştırarak ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanacak pasta ve böreğe göre mayalı hamura konulan süt, yağ ve yumurta gibi malzemenin miktarı değişebilir.

Tatar mutfağı, *gübediyesiyle*, *peremeciyle*, *üçpuçmağıyla*, çeşitli *beleşleriyle*, *çekçeği*, *kıstıbyı* ve *sımsalarıyla* köklü bir geleneği, zengin bir kültürü yansıtmaktadır. Bunlardan *gübediye*, Tatarların bayramlarda pişirdikleri millî böreklerindendir. Kat kat açılan hamurun arasına, kurut,² haşlanmış pirinç, soğanla yağda hafifçe kızartılan küçük doğranmış et, küçük küçük doğranmış haşlanmış yumurta, kuru kayısı ve kuru üzüm konulur. *Gübediye*, lezzeti, renginin güzelliği ve görünüşü itibarıyla son derece özel bir börektir.

Hamur işi, pasta ve börekler hiç şüphesiz çay olmadan yenilmez. Hoşaf, meyve suları, limonata, boza, ayran, *kvas*³ ve kırmızı gibi soğuk içeceklere rağmen, çayın müstesna bir yeri vardır. Çay, Tatarların en sevdikleri içecektir. Semaverde demlenen çay, kâse ve fincanlarda ikram edilir. Semaver pek çok Tatar ailesinde çay sofralarının baş köşesinde durur. Tatarlar çayı, şeker, bal, limon, çilek ve misafir şekerleriyle içlerler. Tatar halkı, çaya süt veya kaymak katarak içmekten hoşlanırlar.

² Tatar Türkçesinde kurutulmuş süzme yoğurt *kurt* şeklinde ifade edilmektedir.

³ Kvas, şıra, çavdar ekmeği, şerbetçi otu, üzüm suyu, bal ve mayayla hazırlanan soğuk bir içecektir. Daha geniş bilgi için bkz.: Y. E. Ehmecanov, R. G. Mühemedova, H. S. Bikbulatova, R. G. İvanova, *Tatar Halk Aşları*, Kazan Tatarstan Kitap Neşriyatı, Kazan, 1988, s.233



Tatarlar arasında sevilerek içilen bir çeşit çay da Tatar çayıdır. Şirin çay adıyla da bilinen bu çayı Kırgız, Nogay ve Özbekler de seyerek içerler. Tatar çayı, kaynayan suya çay yaprakları atıldıktan sonra, kaynar süt ilâve edilip, yedi sekiz dakika süresince durmaksızın karıştırarak hazırlanır. Kaynayan çaya yeterli miktarda tuz ve arzu edilirse biber de ilâve edilir. Böylece hazırlanan Tatar çayı kâselere konulduktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Tatar çayının yanında, *bavırsak*, *kabartma* ve *kuş dili* gibi hamur işleri ikram edilir.

Tatarların zengin mutfak kültürü, uzun yüz yıllar boyunca millî unsurlarını, yemek çeşitleri ve onların ikram edilme şekilleri gibi millî geleneklerini bünyesinde muhafaza etmekle birlikte, son yıllarda teknolojik gelişmelere, halkın hayat standardının yükselişine paralel olarak belli ölçülerde gelişme kaydetti. Bunun sonucu olarak Tatar mutfağına yeni yemek türleri girmeye başladı. Son yıllarda ortaya çıkan bu yenilikler, hamur işleri ve etli yemeklere dayalı Tatar mutfağında sebzelere ağırlık verilmesi şeklinde kendisini gösterdi. Balık ve sebze yemeklerinin yanı sıra, domates soslu ve mantarlı çeşitlerin sayısı arttı. Tatar mutfağına Rus ve diğer komşu milletlerin belli ölçülerde etkisi muhtemeldir. Ancak bütün etkilere rağmen, yemek çeşitlerinin zenginliğiyle, bu yemeklerin ikram edilmesindeki zarafetle, sofra tanzimi ve tabak süslemelerindeki incelikle, yemeklerinin lezzetiyle Tatar mutfağı orijinalliğini korumaktadır.

Sağlıklı yaşamının yolu, sağlıklı ve dengeli beslenmekten geçer. Sağlıklı beslenme, insanın iş hayatındaki başarısını da etkiler. bunun içindir ki, mutfak kültürü, insan hayatının önemli renklerinden. Mutfak kültürü gelişmiş milletlerin kültür seviyesi de gelişmiştir. Mutfak kültürü denilebilir ki, gelişmişliğin ölçütü, ileri ve medenî olmanın bir göstergesi sayılabilir. Türk mutfak kültürünün, bu genel daire içerisinde Tatar yeme-içme kültürünün en üst seviyelere ulaştığını söylemek mümkündür.



Üç Puçmak Böreği



Kabaklı Börek

Çek Çek Böreği



Ufak Böreği

Yöresel Mutfaklarda Beyaz Et (Tavuk Eti) Tüketiminin Kültürel Profili

Yediğimiz içtiğimiz her şeyin yaşamla-sağlıkla birebir ilişkili olduğu, insanlığın çok eski bilgi ve deneyimlerinden biridir. Coğrafi ve kültürel farklılıklara, kimi zaman uluslararası gıda sektörünün etkilediği modaya göre değişen sağlıklı beslenme kabullerimiz vardır. Geçmişte bol ve yağlı et (kırmızı et) yiyen ya da av hayvanlarıyla beslenenler ‘iyi besleniyor’ sayıldı. Eski Roma’da, Mısır’da, yüzyıllar sonra Ortaçağ Avrupasında iyi beslenmenin “olabildiğince çok yemek ve özellikle bol et yemek” anlamlarına geldiğini biliyoruz.

Yiyeceklerin, özellikle Avrupa tarihindeki izlerini süren Montanari, etin yüzyıllardır devam eden statü sembolü olma özelliğini tanımlarken; “Etin yiyecekler arasında birinci yeri alması özellikle yönetici sınıfların üyeleri için büyük öneme sahipti. Bu sınıfın gözünde et bir güç simgesi, canlılık, fiziksel enerji ve savaşıma yeteneği gibi, gücün gerekçesini oluşturan unsurları sağlamada bir vasıta niteliğindeydi” demektedir. (Montanari: 1992; 29)

İnsanlığın varoluşundan bu yana taşıdığı statü anlamında, yerini başka bir yiyeceğe bırakmak bir yana, giderek sağlamlaştırdığı görülen kırmızı etin çağdaş diyetteki yeri son derece sınırlı. Çünkü günümüzün sağlıklı beslenme modeli bize dengeli beslenmeyi, ya-

* Halk Kültürü Araştırmacısı.



ni her besin grubundan yaş, iş, cinsiyet vb. durumlarımıza göre uygun miktarda yemeyi önerirken kırmızı etin kalp-damar hastalıkları yönünden sakıncaları hemen her gün yayın organlarında yer almaktadır. Durum böyle olunca beyaz et kavramıyla karşılanan balık ve tavuk eti gündeme geliyor.

Bu kapsamda tavuğun mutfak kültürümüzdeki izlerini sürmeye 11. yüzyıldan başlayabiliriz. Kâşgarlı Mahmud, *Divânü Lügatit-Türk* adlı eserinde etlerini yemek üzere hayvanları önem sırasına göre şu şekilde belirtir: “kuzu, koyun, erkek ve keçi, oğlak, at, *tavuk*, kuş ve balık.” Türklerin *yağlı tavuğu* veya yağlı eti kızartırken kullandıkları özel yöntemden söz ederken, “Bu özellikte bir eti kızartmak istedikleri zaman, yağının sızmaması için, etin etrafını kadayıf hamuru gibi bir hamurla sarıyorlardı” der ki bu uygulama modern mutfakta da yer almaktadır.

Tavuk, piliç, civciv anlamlarına gelen bir isim ailesinden söz edilirken, Sivas’tan itibaren Anadolu’nun batısında kalan illerde bılıç, billa, bilik bula, bulada, bülüş, bulla, bülle, büllü, bülüş gibi adlandırmaların olduğu görülüyor. Halk dilinde tavuğa bıdık, bıttı, biddi gibi isimler verilir. Piliç için celbin, çelfin gibi adlandırmalar olduğunu; culuk veya culk sözcüklerinin kuluçka olan, firik / ferik’in ise civcivlikten çıkıp yenilebilecek hale gelen tavuğu tanımladığını; Oniki Hayvanlı Türk Takviminin 10. yılının “Tavuk (taguk) Yılı” olduğunu aynı kaynaktan öğreniyoruz. (Oğuz: 1976; 548-549)

Osmanlı Sarayında beyaz et kullanımıyla ilgili kayıtlar sayısal verileri de içermektedir: “... koyunla karşılaştırıldığında tüketilen tavuk sayısının bir hayli düşük olduğu görülmektedir: 15. yüzyıl sonunda yıllık 10.000, 16. yüzyılın son çeyreğinde 80.000 ve 17. yüzyılın ilk yarısı boyunca ortalama 160.000 civarında. Sarayda koyun etinin yoğun bir biçimde tüketildiği dönem kış aylarıdır. Buna karşılık, saray halkı yazın daha hafif olan tavuk eti yemeyi tercih ediyordu. Böyle bir tercihte vücuttaki hılt dengesini koruma gayretinin etkili olduğu sezilmektedir” (Bilgin 2002; 54) denilerek Osmanlı Sarayında tavuk etinin daha çok yaz dönemi yiyeceği olarak görüldüğü ortaya konulmaktadır.

Türkiye’de son otuz yılda gelişen kümes hayvancılığı, geçirdiği kriz dönemine rağmen gelişmeye devam etmektedir. Holly Chase, 70’li yılların Türkiye’sinde kolesterol sorununun gündemde olmadığına değinerek bu nedenle koyun etinin fiyatının tavuk etinin yarısı düzeyinde seyrettiğini belirtir. Tavuk çiftliklerinin kurulmasıyla birlikte kısa sürede özgür ve besili köy tavuklarının yerini sanayi tipi tavuklar almaya ve tadları biraz yavan bulunsa da tavuk fiyatları ucuzlamaya başlar. Chase, tavuk tüketimine ilişkin değişim süreciyle ilgili gözlemlerini şöyle aktarıyor: “Daha önceleri ızgara tavuk İstanbul’un görece pahalı ayak üstü yiyeceklerinden sayılırdı. Vitrinlerde, kızarmakta olan nar gibi tavukların sergilendiği özel dükkânlar, evlere gönderme hizmeti verdiklerini duyururlardı. Pizza Hut’ların, ısıtılmış taşıma bölmeli motosikletlerinden çok önce, kızarmış tavuk alıcıya otomobille ulaştırılıyordu. O zamanlar kuzu kebabının alıcısına hâlâ yaya ulaştırılıyor olması, herkesin yakın çevresinde hiç olmazsa bir kebabçı bulunduğunu gösteriyordu; oysa tavukçu dükkânları sayıca az ve seyrekti. 1980’lerin ortalarında çıktığından bu yana kuzu dönerinin yanında gittikçe daha sık boy gösteren ve fiyatı daha ucuz olan tavuk döneri, dik dönen bir şişe geçirilmiş, baharatta dinlendirilmiş tavuk derisi ve tavuk eti katlarından oluşur. Satanların anlattığına göre, tavuk döneri ilkin Suudi Arabistan’da (Arapçası şuarma. Çok dilli Basra Körfezinde “tavuk şuarma” haline geliyor) bulunmuş ve Danimarka’dan gelen tavuk etiyle yapılmış” (Chase: 80-81)

Günümüze gelindiğinde ise, Anadolu’da evinin çevresinde ve kümeste yetiştirdiği tavuğu genellikle özel bir gün veya konuk için saatlerce odun ateşinde pişiren kadın, şimdi tavuğun her bir parçasını ayrı ayrı soslanmış ve baharatlanmış biçimde satın alabiliyor. Tavuk eti daha kolay bir şekilde yemeğe dönüştürülme, yeterli ve dengeli beslenme ölçütlerine uygunluğu ve ucuz olma özelliği nedeniyle kent mutfağında giderek daha çok önem kazanmaktadır.

Kent yaşamının getirdiği koşullar nedeniyle yönelinen ayak üstü (fast food) beslenme modelinde kırmızı et ve tavuk eti öncelikli tercihlerden biridir. Gündelik kent yaşamında verilen yemek mollarında “ne yiyelim” sorusunun karşılığı çoğu zaman çorba veya bir



tencere yemeği olamamakta; kısa sürede atıştırabileceğimiz ekmek arası veya diğer paket (?) ürünler (hamburger, patates kızartması, pilâv, et veya tavuk döneri, lahmacun, köfte vb.) gibi yiyecekler çoğu zaman zorunlu tercihimizi oluşturmaktadır. Bunların yanında sunulan biraz yeşillik ne göz zevkimizi ne de sağlıklı beslenme konularındaki kaygılarımızı gidermede yeterli kalıyor. Sık sık başvurduğumuz bu beslenme modelinde fiyat uygunluğu yemek tercihini belirlemede en önemli etken. Böyle olunca sağlıklı beslenme ölçütlerine uygunluk ikinci planda kalıyor. Beyaz et ekonomik anlamda ulaşılabilir bir “et” olması nedeniyle zorunlu bir seçim niteliğine dönüşüyor. Belki de bu seçimi daha özel bir duruma getirmek için biçimsel bir benzerlikten yola çıkılarak tavuk eti de kırmızı et gibi döner şişlerinde boy gösteriyor.

Yerel Mutfaklarda Tavuk Etinin Kullanımı

Tavuk eti kır toplumunda da en çabuk ulaşılabilen, kolay bir şekilde yemeğe dönüştürülebilen bir besindir. Küçük ya da büyükbaş hayvanların kesiminde fiziksel ve dinsel nedenlerle bu işlemi bir erkeğin yapması beklenir. Tavuk ise Anadolu’da yaygın bir şekilde kadın tarafından kesilebilir. Ancak kadın bunu yaparken kimi zaman Güneydoğu Anadolu örneğinde olduğu gibi (simgesel anlamda erkeği temsil etmek üzere) bacaklarının arasına bir oklava alır.

Yöresel mutfaklarımızda etin nadiren tek başına tüketildiğini görüyoruz. Et çoğunlukla bir tahıl veya sebze ile birleştirilip pişirilir. Tavuğun koyun veya dana etine oranla bütün olarak pişirilmesi ne daha sık rastlanmaktadır.

Yerasimos’un 15 ve 16. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağından söz eden eserinde tavuğun bal ve tarçın gibi maddelerle birleştirildiği görülüyor. Saray personeli için mevsimlere bağlı olarak haftanın her gününde hazırlanan yemeklerin listesini içeren 16. yüzyıla ait bir belgeye göre akşam yemekleri yıl boyunca her gün tavuk kebabı ve çorbadan oluşmaktadır. Bu çorba tavuk suyuyla yapıldığı, sade olarak pişirilebildiği gibi günlere göre içine pirinç, [el]rişte, kestane ya da nohut katıldığı, nar ekşisi konulabildiği ya da limon ve yumurta sarısıyla terbiye edildiği anlatılmaktadır. Hicri yılın 355 günü akşam yemeklerinde istisnasız tavuk yenildiğini, yanına haf-



tanın altı günü çorba çıkarıldığını öğreniyoruz. Aynı kaynak mevsimlere göre haftanın yedinci günü çorbanın yerine nar ekşili, soğanlı, nohutlu ya da tiritli bir tavuk kalyesinin sofrada yer aldığını belirtiyor (Yerasimos: 32-33)

Mutfağımızda tavuk etinin pilâvsız düşünülmediğini görüyoruz. Anadolu'nun birçok bölgesinde bulgur pilâvı, yufka ve ayran-dan oluşan yalın menü, eşliğindeki tavuk eti ile bir misafir yemeğine dönüşür. Doğu Anadolu'nun tören yemeği olan ve Siirt'te "perdeli", Diyarbakır'da "duvaklı" pilâv olarak bilinen pilâv da tavuk-suz olmaz.

Birçok yöremizde olduğu gibi Gaziantep köylerinde de en makbul misafir yemeklerinden biri tavuk suyu ile pişirilip üzerinde tavuk etleriyle servis yapılan bulgur veya firik* pilâvıdır.

Tavuk eti ve cevizin özel bir birleşimi olan Çerkez tavuğu geçmişte sınırlı yörelerin mutfağında yer alırken günümüzde Türkiye genelinde yapılan, ince lezzetiyle protokol sofralarında yer bulan bir yemeğe dönüşmüştür. Tavuk etinin en ilginç kullanım alanlarından biri, et ve tatlıyı birleştiren ender lezzetlerimizden biri olan tavuk göğsüdür.

Hatay'da "tavuklu sövüş" adı verilen yemek için tavuk haşlanır, bir tepsie alınır. Eti kaşığa girecek kadar küçük parçalara ayrılır. Aynı bir tencerede ekşi suyu hazırlanır. Bunun için yağ eritilir, tavuk suyu eklenir. Bir baş sarımsak dövülerek bu karışıma ilâve edilir. Fazla ekşi olmayacak kadar domates salçası ve nar pekmezi (ekşisi) konulur. Kuru nane eklenerek küçük parçalara ayrılmış etle karıştırılır. Bir miktar su ile yarım saat pişirildikten sonra indirilir. Yanında bulgur, pirinç veya firik pilâvı yenilir. Hatay-Reyhanlı-Yenişehir beldesinde bir restoranda geliştirilen "tuzda tavuk" yörede çok ilgi gören bir yemek olma özelliği kazanmıştır. Kebap ve tencere yemekleri yönünden yoğun bir çeşit zenginliğine sahip olan Hatay'da bu türün dışında özellikle defne ve Harbiye'de hazırlanan salça ve

* Olgunlaşmak üzere olan buğdayın yeşilken toplanıp çıkarılan tanelerin sac üzerinde kavrulması ve dövülmesiyle elde edilen ürün.



çeşitli otlarla tatlandırılmış tavuğun sevilerek tüketildiğini görüyoruz.

Tavuk eti ile pişirilen yaygın yemeklere bir örnek de “Arabaşı”dır. Çiğnenmeden yutularak yenilen (un ve suyun pişirilmesiyle elde edilen) hamur ve eşliğindeki acılı-ekşili sıcak tavuk çorbasından oluşan bu ilginç yemek, özellikle Yozgat, Konya, Çorum, Kayseri gibi İç Anadolu illerimizde yaygındır. Eskiden keklik etiyle yapılan bu yemek günümüzde tavuk etinin av etleriyle hazırlanan yemekleri dönüştürdüğü izlenimi yaratmaktadır.

Trakya Bölgesinde özellikle Tekirdağ’da yapılan “tavuklu mantı”, tavuk suyu ile pişirilip üzerinde tavuk etleriyle servis edilir.

Balıkesir’de yapılan “Avunya mantısı” ve “saçaklı mantı” gibi tavuklu mantı türleri zeytinyağı, nohut, tavuk ve hamuru birleştiren ve sarımsaklı yoğurtla lezzetlendirilen bir yemektir.

Rize’de coğrafi koşullar nedeniyle sınırlı olan ekim dikim alanlarına, bahçelere zarar vermeleri nedeniyle çok sayıda tavuk yetiştirilmediği, tavuğun daha çok yumurtası için beslendiği belirtilmekte, bu duruma ters bir örnek oluşturacak tavuk dolması şu şekilde anlatılmaktadır: “Tavuk dolması için önce tavuk hazırlanır, içerisi bütün ile temizlenir, yıkandıktan sonra iki ayağı bağlanır, tencereye konur, suda pişirilir, arkasından soğutulur. Bu arada malzeme hazırlanır. Malzeme de şöyle: “yağ, pirinç, üzüm, fıstık, baharat, maydanoz karıştırılıp yağda kavrulur. Bu malzeme tavuğu içersine doldurulur, tavuk dikilir, fırına verilir, kızartılır. Fırın olmadan önce bu iş “pleki” de* yapıldı, dikildikten sonra tepsiye konur plekide pişirilirdi”. (Kazmaz: 164)

Tavuk etinin farklı şekilde kullanıldığı yemeklerimizden bir diğeri Sinop, Safranbolu gibi yörelerimizde de bilinen ve “bandırma” olarak da adlandırılan “ıslama”dır. Kastamonu, Küre’ye bağlı Pınarbaşı’nda düğün yemekleri yapan Halime Subaşı bu özel yemeği şu şekilde anlatıyor:

* Yemek ve ekmek pişirmede kullanılan kenar kalınlığı 10-15 cm, çapı 50 cm olan özel bir taştan üretilmiş sac türü bir mutfak gereci.

“İslamanın yufkası yapılır önce. Mantarı çenteleyip (bir tahtanın üzerinde kıymadan daha büyük olacak şekilde doğranır) haşlarsın. Haşlanan su sıkılınca o kıyma gibi kupkuru kalır. Üzerine yağ döküp hafif kavurursun tuzuyla. Yufka açılır, dört parçaya kesilir. Bir tarafta da yağı eritilir. Tereyağı olursa çok güzel olur, ama şimdi herkeste hayvancılık olmadığı için margarinden yapılır. İlık bir su hazırlanır ayrı yerde tuzu da atılır az da yağ konulur içine. Bölünen yufkayı elinle iki kat yapıp (yufka taze olunca güzel olur bayatlayınca suya dökülür) dörtte bir parçayı ikiye katlayıp, kasketler olur dilim dilim aynı o şekle gelir. İlık suya sokup çıkarıp tepsiye konur. Diğerleri de aynı şekilde yapılır. Sivri yönleri ortada birleşir açık yönleri dış tarafa gelir yufkanın. Tepsie kalıp gibi oturur. Ayrı bir yufkayı da enine katlayıp, bandırıp yufkayla yağlanır. Onun üzerine bir kaşıkla mantar yayılır. Yeniden yufka aynı şekilde serilip yine mantar konularak, kişi sayısına göre belirli yükseklikte oluncaya kadar malzeme tepsiye yerleştirilir. Yufka ne kadar “ter” (ince) ve taze olursa yağın emmez yüzünde kalır ve yufkalar birbirine yapışmaz. Yufka kalın veya bayat olursa yağın emdiği için birbirlerine yapışır, güzel olmaz. Yerken de yufka içten dışa doğru (sivri ucundan geniş ucuna doğru) katlayarak mantar içinde kalacak şekilde alınır. (Bu şekilde içindeki mantar dökülmez). İstenirse altına pilav da yapıp konulabilir. Çok sevilen bir yemektir. Misafire de çok yapılır. Kurtkulak veya cincileyle (yörede çok makbul tutulan mantar türleri) olur. Kışın tavukla yapılır. Cevizli yapılacağı zaman ceviz ayıklanır. Ekmek yapılan “yasıraç” vardır ceviz onun üzerinde oklavayla ezilir, yumuşar, bir kaba alınır. Mantar yerine bu ceviz kullanılarak yapılır. İslama yanında içecek bir şeyle (ayran, komposto gibi) yenir, başka yiyecek gitmez bunun yanında. (Sözl. Kaynak: 1)

Bu yemeğin bir benzeri “duvaklı tavuk” adıyla Afyon’da karşımıza çıkar: “Tavuk haşlanır, yağda kızarır. Su, un, tuz hamur yapılır, tek bir yufka açılır. Saçta pişer, kızarmış tavuğa sarılıp yenir. Gevrek seven yufkayı tavuğa sarınca yağlar fırına verir” (Halıcı: 1981; 76)

Gaziantep’te “öz çorbası” denilen çorbanın geçmişte “culluk” adı verilen hindi eti ile yapıldığı günümüzde ise tavuk etinin daha sık kullanıldığı belirtilmektedir. Çorbanın yapımı için dövme gece- den ıslatılıp ertesi gün bir tutam tuz eklenerek kısık ateşte karıştırı-



larak iyice pişirilir, süzgeçten geçirilir, ayrı bir yerde pişirilen tavuk etinin suyuna (tavuk etleri çıkarıldıktan sonra) eklenip 5-10 dakika kadar da bu su ile pişirilir. Didiklenen tavuk etleri çorbaya ilave edilir. Diğer tarafta Antep fıstığı bir tavada kavrulup kabukları soyulur. Bunlar pişen çorbaya eklenir, pişmiş yoğurt (süzme yoğurdun biraz su, yumurta, un ve tuz ilavesiyle karıştırılarak pişirilmesi) ilâve edilerek ocaktan alınır. Tavada ısıtılan yağ bir kaşığa alınan pul biberin üzerinden gezdirilerek çorbanın üzerine dökülür. (Sözl. Kaynak: 2)

Azerî mutfağında da varlığı bilinen ekşi nar tanesi ile pişirilen “narlı tavuk” Elazığ’da karşımıza çıkan farklı tavuk yemeklerinden biridir.

Bu örneklerden tavuk etinin yerel mutfakın özellikleriyle birleştirildiği, yörenin damak zevki birikiminde eritilerek yerel kimlik kazandığı görülmektedir.

Ritüellerde, Özel Gün ve Durumlarda Tavuk Eti Kullanımı

Yeme-içme geleneğimizde tavuk tüketiminin oluşturduğu kültürel profili ortaya çıkaracak somut verilerin tören ve kutlamalarımızda, ritüellerimizde, inanışlarımızda netleştiği görülmektedir.

Anadolu Aleviliğinde horoz kurbanının önemli olduğunu görüyoruz. Horoza Cebrail adının verilmesiyle ilgili Aydın Bozdoğan’a bağlı Alamut köyünden derlenen söylence konumuzun Anadolu mitolojisi içindeki bağlantılardan birini örneklemektedir: “Cebrail seksen bin yıl konacak bir yer bulamadan uçtuktan sonra kubbede bir nurdan kandile konar. Konunca terler ve terinden köpükler oluşur. Bu köpükler Hakk’ın emriyle yumurta olur. Bu yumurtalardan bugünkü tavuk ve horozların nesli oluşur. Onun için tavuk ve horozlara Cebrail denir. Horozların sabah namazında ötmelerinin sebebi, Cebrail’in ve arştaki meleklerin sesini duymalarıdır”. (Er: 1998; 55-66)

Yeni doğum yapmış kadına bolca içirilen didilmiş tavuk etlerinin bulunduğu tavuk suyuyla pişirilmiş az tuzlu şehriye çorbası hemen her ilimizde hattâ hastahanelerimizde gelenekselleşmiş bir lohusa yemeğidir. Lohusaya “içi düzelir, yaraları iyileşir” inancıyla

anneleri veya kayınvalideleri tarafından – biraz da zorlayarak – sıcak sıcak yedirilen, yöresel mutfak özelliğine göre bol zeytinyağı veya tereyağında pişirilmiş köy yumurtası günümüzde de geçerliliğini korumaktadır. Bu konuda Hatay Kırıkhan’da bu yemekler yedirilirse gelinle damadın oğlanlı kızlı olacağı inancı vardır.

Yumurtada doğurganlık, döl anlamlarının majik olarak oluşturulduğunu görüyoruz. Anadolu’nun birçok yöresinde yumurta kabuğunun ocakta yakılması günah ve uğursuzluk olarak kabul edilir çünkü yumurta “can” içerir. Bunun yakılması ailenin döl yeteneğini de olumsuz etkileyecektir. Ocak aileyi, soyun devamlılığını sembolize eder.

Anadolu genelinde gelin veya güvey yemeği denilen gelin ve güveyin başbaşa kaldıkları gerdek odasında yenilen yemekte tavuk bulunmaktadır. Bu yemeğin çoğunlukla tavuk veya doğurganlığı sembolize eden yumurtadan ve tatlıdan oluşması bize evliliğin başlangıç ve devamındaki olumlu dileklerin geleneğe göre ne şekilde belirlendiğini anlatıyor: “Soyun devamı ve bu devamlılık için gerekli olan ağız tatlılığı ve huzur”.

Evin temeli atılırken temele küçük ya da büyük bir hayvanın karnının akıtılması geleneği vardır. Bu kurban, küçük veya büyük bir hayvan olabilir. Çoğu zaman birkaç tavuk kesilerek hazırlanan yemekler tanıdıklar ve işçiler için hazırlanan bir sofrada yenilerek yeni evin uğurlu olması için dilekte bulunulur.

Aşûre ayında yapılan ve kutsal kabul edilen “aşır” adlı yemek etle yapıldığı gibi tavukla veya her ikisiyle birlikte de yapılır. Pişmiş et ve dövmenin bir arada dövülerek macun kıvamını alması ve baharat-yağ ilavesiyle hazırlanan bu yemeğe farklı yörelerimizde herise, dövme, aşûra, keşkek, ezme adı da verilir. Tavuğun bol miktarda kullanıldığı bu yemek, birçok yöremizin nişan, düğün, sünnet hattâ bazen cenaze yemeği gibi özel günlerinde yer almaktadır. Yemeğin genel özelliği dövme ve etin iyice pişirilmesinden sonra, etin kemikleri ayrılana kadar saatlerce özel gereçler yardımıyla dövülmesidir. (Sözl. Kaynak: 3, 4)



Diğer özel günlerde de tavuk var. Kırsal kesimde köy düğünlerinde düğün evinin hangisi olduğunu belirtmek, düğün gününü kutlamak amacıyla yapılan bayrak dikme (bayrak kaldırma) töreninde, çeşitli çiçek, şeker, meyve, kumaş gibi malzemeye süslenen bayrağı gençler hazırlar. Bu bayrak düğün evinin çatısına asılır. Gençlerin oluşturduğu topluluk ise Bayraktar olarak anılır. Bu zevkli görevin sonunda düğün evi kendilerine, başta güzelce kızartılmış birkaç tavuk olmak üzere içki, salata ve mezeden oluşan bir sofraya gönderir.

Yağmur gelini, yağmur duası, godu godu, hıdrellez, nevrüz gibi mevsime bağlı ritüellerde de tavuk özellikle doldurularak veya kızartılarak topluca yenilmektedir.

“Lades tutuşmak” olarak tanımladığımız küçük oyunla ilgili etimolojiyi B. Oğuz şöyle aktarıyor: “Tavuk yenip kemikteki etler iyice sıyrıldıktan sonra hayvanın köprücük kemiklerini birleştiren V şeklindeki kemikle lades tutuşulur. Sofradan iki kişi, kemiği birer ucundan çekerek ikiye kırarlar. O andan itibaren bunlardan biri diğerinin elinden herhangi birşeyi “aklımda” demeden alacak olursa oyunu kaybetmiş olur ve önceden kararlaştırılan ödülü verir. *Meydan-Larousse* bu lades kelimesini Farsça hatırdan tutmak ve hıfız etmek manasına gelen “yaddeştan” (yaddaşt=hatırdan mahfuz olan umur) muharrefi olarak gösteriyorsa da biz bunu “hata, kusur” karşılığı olan [lados] a daha yakın bulmaktayız. Oyun Ahmeniler devrinden kalma ise bunların her ikisi de doğru olabilir” (Oğuz: 1976; 550) Bu göreneği kentsel yaşamda da devam ettiriyoruz.

Sonuç

Sağlık konusundaki yararı yıllardır söylenegelen beyaz et tüketimini artırmaya yönelik kampanyalar, Türkiye genelinde tavuk eti tüketiminde bir artış sağlamış mıdır sorusuna özellikle belli başlı tavukçuluk işletmelerinin AR-GE çalışmaları cevap aramaktadır. Ekonomik yapı, üretim-tüketim ilişkileri ve yöntemleri konusunda yapılan bu çalışmalarda kültürel yapı da etkindir. Ancak bu cevapları ararken tavuk etinin, sayısal verilerin ötesinde, yerel mutfaklarımızda, insanımızın yeme içme kültüründe neler ifade ettiği ve ge-

lecekte neler ifade edebileceği üzerinde yoğunlaşmanın önem taşıdığı görülüyor. Mutfak kültürümüzde tavuk etinin kullanımına ilişkin verileri ortaya koymak tüm bu çalışmalar için bir altyapı olacaktır. Bu veriler sağlıklı beslenmenin öngördüğü beyaz et tüketimine yönelik olarak neler yapılabileceğinin daha iyi analiz edilmesini sağlayacaktır.

Beyaz etin “sağlıklı ve ekonomik bir ürün” olduğu vurgusunun getirdiği avantajın öncelikle yerel damak zevklerine uyarlanarak geliştirilmesi tüketiminin artırılmasında önemli önceliklerden biri olacaktır. İlk elde yörenin birincil ürünü ile birleştirilerek (bulgur, nohut gibi) yöresel yemek tariflerinden de yararlanılarak oluşturulacak tavuklu tariflerin ürünle beraber küçük reçeteler şeklinde tüketiciye ulaştırılması, eski yemek kitaplarında kalmış av yemeklerinin içeriğe bağlı kalınarak güncel tariflere dönüştürülebilmesi gibi öneriler akla geliyor. Bu şekilde yerel mutfaklardaki çeşit zenginliğini paylaşma zemini doğmuş olacaktır.

Beyaz etin kırdan kente uzanan kültürel yolculuğunda ikinci planda olsa da kimi törensel uygulamaların içerisinde olduğu da görülmektedir. Toplumsal beslenme alışkanlıklarımızda sefasını süren kırmızı ete göre beğeni yönünden ikinci sınıfa layık gördüğümüz tavuk eti, yerel mutfakların özgün lezzetleriyle gündeme taşındığı takdirde kimilerince “yavan” bulunan tavuk eti daha zenginleştirilmiş olarak gündelik soframızda yer alacaktır.

KAYNAKÇA

- 1- Er, Piri; *Geleneksel Anadolu Aleviliği*, Ervak Yayınları: 1, Ankara, 1998.
- 2- Bilgin, Arif; “Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)”, *Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilimi-Edebiyat)*, Hz.: M. Sabri Koz, Kitabevi: 181, İstanbul, 2002.
- 3- Montanari, Massimo; *Avrupa’da Yemeğin Tarihi*, Afa Intermedia, Çev.: Mesut Önen- Biranda Hinginar, Özener Matb., İstanbul, 1992.
- 4- Chase, Holly; “Meyhane Mi Mc Donald’s Mı? İstanbul’da Ayaküstü Yemeğin Evrimi”, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Editörler: Sami Zubaida-Richard Tapper; Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000.



- 5- Yerasimos, Stefanos; *Sultan Sofraları. 15. ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2002.
- 6- Kazmaz, Süleyman; *Rize Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Odak Ofset, Ankara, 1992.
- 7- Oğuz, Burhan; *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1- Giriş Beslenme Teknikleri*, İstanbul Matbaası, İstanbul, 1976.
- 8- Halıcı, Nevin; *Ege Bölgesi Yemekleri*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Güven Matb., Ankara, 1981

Sözlü Kaynaklar

- 1- Halime Subaşı: 62, evli, 4 çocuklu, okur yazar değil, Kastamonu-Küre-Sümenler Köyü
- 2- N. Zeynep Özçörekçi Göl: 38, Gaziantep, evli, Üniversite, Araştırmacı
- 3- HAGEM Arşivi. B.95.0066: Hatay-Samandağ-Merkez, Antuanet Özer, 54, ev hanımı, Ort. Mezunu
- 4- HAGEM Arşivi. B.95.0066: Hatay-Samandağ-Merkez, Melek Yılmaz, 30, memur, lise mezunu

III. BÖLÜM

Tatlı Yiyelim...

Kâdirîhâne’de Aşûre

İstanbul’da Tophâne’de bulunan Kâdirîler Âsitânesi’nin 385 senelik geleneksel yemeklerinden olan aşûre, bu mekânda senede iki defa hususî merasimle pişirilir¹. İlki Muharrem Aşûresi’dir. (Kerbela Vak’ası sene-i devriyesi anısınadır). İkincisi Sefer Aşûresi’dir. Hazreti İmam-ı Zeynelâbidîn’in Kerbela’dan sağ sâlim kurtulması ile Peygamber neslinin devamının kutlanmasıdır. Biri hü-zün ve matem, diğeri coşku ve sevinci temsil eder.

İslâm ve tasavvuf öğretisi dahilindeki aşûre ve inanç sisteminin başka dine ve inanca mensup olanlarca tefsiri mümkün değildir. Hele özellikle 400 senelik İstanbul Kâdirîler Âsitânesi’ne mahsus bir tören yemeğinin çözümü, gayrimüslim bir görüşle hiç mümkün değildir. Çünkü sırra ermek için müntesib olunmasa da, muhiblik gerektir.

Kâdirîhâne’ye has bu tören hakkında Amerika’da hâlen çıkmakta olan bir Türkoloji dergisinde yapılan yayın eksik ve kısmen hatalıdır². Aşûre mevzuunun iki yönü vardır. İlk yönü her insanın ilgi-

* Tarihçi.

¹ Bu yazı 400 senelik Kâdirîhâne’de ikamete devam eden şeyh ailesinin hayattaki en yaşlı ferdi Muhterem Misbah Erkmenkul Efendi’nin 10 yıllık aşûre merasimini yıl be yıl fotoğraflarla tespit etmek, kendisinin verdiği, anlattığı çok özel bilgiler derlenmek suretiyle hazırlanmıştır. Yazı sonundaki resimler ise 1423 Hicrî yılı Muharremine aittir (1 Muharrem 1423, 15 Mart 2002 tarihine denk düşmektedir.)

² Grace Martin Smith, “ ‘Aşûre and, in particular, the ‘aşûre of Muharrem”, *Journal of Turkish Studies, Türklük Bilgisi Araştırmaları. Turks, Hungarians and Kıpçaks. A Festschrift in Honor of Tibor Halasi-Kun*, Cilt 8, s. 229-231.

lenebileceği tatlı çeşidinden bir yemek türü oluşudur. Diğer yönü, dinsel seromoniye tâbi bir yemek türü olmaklığı ile tasavvufi ritüelleri ve nüanslarıdır. Bu ikinci yönüyle inanç dünyası açısından büyük önemi bulunmaktadır.

Tekke yaşantısında aşûre pişirilmesi ve yenilmesi bir nevi ibâdettir. Aşûre içine konan her malzeme birer esmâya işaretler. Çiğ olarak kazana girerler, pişerler, olgunlaşırlar ve en sonunda durulur, teslimiyyet hâline gelirler. Onun için bir zerresi dahi bir Fâtîha'dır; yere düşürülmez, zayı edilmez. Aşûre bir şifa besini, bir ilâç gibi yenmektedir. İstanbul'da Sefer Aşûresi'nin pek tanınmamasına karşın, Muharrem Aşûresi bilinmekte ve halk arasında da pişirilmektedir. Halk tarafından pişirilmesi merasimsiz sâde bir şekildedir. İmparatorluk dönemi İstanbul'unda tesis edilmiş dört yüz tekede, gerek Sefer ve gerekse Muharrem Aşûresi merasimle uygulanmakta idi. Günümüzde bu gelenek kesintisiz bir şekilde sadece Kâdirîhâne'de sürdürülmektedir. Tarz yönünden Hristiyan caminin Müron Töreni'ne, özellikle Fener Patrikhanesi'ndeki yağ kaynatma merasimine çok benzeyen, Kâdirîhâne aşûre merasiminin dinî inanç ve gaye yönü ise değişiktir.

Kâdirîhâne Aşûresi'nin çok mühim yönleri vardır: İlki hiç kesintiye uğramadan, yaklaşık 355 senedir icra edilen bir yemek töreni oluşudur. Yine babadan oğula geçmek suretiyle aynı ailenin aynı kanı ve genetiği taşıyan insanların tatbik ettikleri aynı şekildir. Yer de aynı yerdir. Kullanılan otantik mutfak ve yemek gereçleri de aynı objelerdir. Stil ve ağız tadı dahi aynıdır. Mekânın Tophâne'de bir sivil mimarî yapı örneği, Tekke Konağı ile burada 350 senedir yaşayan sivil kesimi temsilen eski bir İstanbul ailesi olması sebebiyle Tophane semtine has tabir, davranış ve etnografik öğeleri görebilir ve yaşayabilirsiniz. Semtin âdeta 350 senelik atmosferi öz olarak algılanabilir. Öylesine ki, aşûre pişirme esnasında şeyh efendinin tabii olarak söylediği "Geç kazanın başına, şöyle karşılıklı mablak sallayacağız", «Daha aşûre helmesini koyvermedi»³, daha sonra "Çayları cümbüşleyelim" lafı ve "Sen ne konuşuyorsun Efendi dün

³ Kaymaklanmadı.



tıraş'oldum" gibi tam yerinde sarfedilen tabirlerden bu mahalle has tavır dahi, asâlet içinde izlenebilmektedir.

Bu 350 yılın oturmuş mahalline has tortusu ve aşûrenin tadı ve lezzeti de 350 yıllık bir lezzettir. Onun için İstanbul'da geniş bir kesim, Kâdirîhâne'nin aşûre gününü bekler. Vaktiyle Sultan İkinci Abdülhamid'in Yıldız Sarayı'nda Kâdirîhâne'den merasim ile yollanan aşûreyi beklediği, mabeyncisine, "Aşûremiz nerde kaldı?" diye sabırsızlıkla sorduğu rivâyeti, hâlen sohbetler esnasında tekrar edilmektedir.

İstanbul'da Kâdirîhâne aşûresinin bir şifâ yemeği olduğu inançı yaygındır. Bu yüzden talibi çok olup, ilk piştiği gün kazandan 1/4 ü gelenlerce gelemeyen yakınlarına dağıtılmak üzere alınıp götürülür. Evlerde daha çok hasta olanlara yedirilmektedir. Şeyh Efendi duasında "Yiyenlere şifâ, yiyemeyenlere de nasib olsun" temennisinde bulunur. Kâdirîhâne'de aşûreye rağbet çok olduğundan, zamanla tâlibler çoğalmış, bunun da gereği olarak aşûre kazanı büyütülmüştür. Eski kazan da bir kenara atılmamış, aş pişirilirken, içine su veya süt koymada kullanılmıştır. Dolayısı ile hem eski kitâbeli emektar kazan-ı şerif, hem yeni kazan, aşûre pişirilirken yan yana hizmette kullanılmaktadır. Ekseriyetle buhurdan ["buhurdanlık"] eski kazanın kapağı üzerine konulmaktadır. Kazandan sıcak inen aşûre, düz sahanlarda soğumadan ekmek ile tahta kaşıklarla, toplu gruplar hâlinde hemen "mutbak" yanında yenir. Kaplara tevzi edilenler meydana gönderilir.

Aşûre cumartesi hazırlanır, pazar günü pişirilir, salı günü usulle yenir. Bu yemek mevzuu ayrıdır. Osmanlı devlet sistemi, tesis edilen vakıfların getirdiği mecburiyet dolayısı ile tüm tekkelere, özellikle aşûre için erzak ve para göndermekte olduğundan tekkelerin kapatılmasına kadar (1925) bir şüphe zihinlere takılmamıştı. Kâdirîhâne Şeyhi İsmail Gavsî Erkmekul'un 17 Nisan 1958'de vefatından sonra, bu yerle ilgili, insanların beyinlerinde, aile geleneği devam ettirilebilecek mi, yoksa örf ve âdet son mu bulacak sorusu belirmişti. Çünkü merhum, geleneği fasılasız devam ettirebilmiş idi. Bu cümleden, acaba aş yine kaynatılacak ve yenecek miydi? Vefattan sonraki ilk Muharrem Aşı bir imtihandı. Aş yine kadim usulce piş-

miş, sofralara konmuş, nasıblılar yiyorlardı. Hayatı hassas ve ilmî eleştirilerle geçmiş, dehşetli bilgiye sahip olan, meşhur Cemalettin Server Revnakoğlu da elinde kâğıt kalem, sofraların üzerinde duran kâselerdeki aşûre ceyzinde, yeni sahib-i makamı tenkide imkân verecek eksik arıyordu. Halbuki o topluluk içinde nice usulü terk etmiş yaşı altmışın üzerinde kıdemli ve makam sahibi şahıslar vardı. Yeni acılı bir aileye bu davranış pek yerinde değildi. Nitekim usulleri çoktan unutmuş bir zat⁴ oradan, "Hângimiz şunun onda birini yapabiliyoruz, eksik aramaya utanmıyor musun?" deyince; Cemalettin Server "Benim görevim bu", diyerek, kendini savunmuştu.

Diğer bir anekdot da, çocuk denecek yaşta hizmetle yaşamaya başlayan Misbah Efendi, pederi Gavsül Meşayih'le, bir aş pişirimi esnasında, ufak bir hatasını, kafasına kazandan çıkartılan mablakla vurulmasıyla ve babasının "Gözünü aç, kulağını oynat!", diye şiddetli bağırmasıyla⁵ karşılaşmış ve bu ikazı hiç aklından çıkarmamış ve bir kış günü, çok uzaklarda bulabileceğini öğrendiği nardan temin edip, aşûreye koyabilmek için, kilometrelerce uzağa gidip, nar alıp tekrar dergâha avdet etmiş, fakat aşûreyi narsız kônamıştır. Kâdirihâne Aşûresi spesiyal bir konak yemeği olarak, ecnebler tarafından da tanınmakta olup, yabancı yayınlarda da anlatılmaktadır. Bu mevzuda söylenebilecek son söz şudur:

"Yiyenlere şifâ, yiyemeyenlere nasib olsun. Şubemiz yoktur."

AŞÛRE KAZANINA KONULAN MALZEME

- 1- Su
- 2- Şeker
- 3- Yağ
- 4- Buğday
- 5- Pirinç ve pirinç unu
- 6- Çekirdeksiz üzüm

⁴ Kanbur nâmıyla maruf Şeyh Cevat Efendi.

⁵ Olay, Misbah Efendi 12 yaşında iken vuku bulmuştur.



7- Az tuz

8- Fasulye

9- Nohut

10- Nişasta

11- Süt

12- Ararot

KÂDİRÎHÂNE'DE AŞÛRENİN PİŞİRİLMESİ

Aşûrenin ilk safhası şeyhin cumartesi sabah namazında duada aşûre hususundaki niyet ve niyâzıdır. Bu Hak'tan ve pîrden destur-
dur. (müsaade dileği) O gün öğleyin dergâhın mutfağında 14 kilo
buğday (14 Masumân-ı Pâk'a izâfeten) ayıklanır. Cumartesi akşamı
suya basılır. Aynı gün 7 kilo fasulye, 7 kilo nohut, haşlandıktan son-
ra tek tek kabukları ayıklanır. Bu işler birer manaya dayanır. 7 kilo
oluşları 7 esmâya işaretir. Kabukların soyulması dervişlerin özel gi-
yimleri ile paralel benliklerinden çıkıp öz varlıklarının ortaya kon-
masını sembolize etmektir.

Esas nokta hazım zorluğu ve lezzetle ilgilidir.

Yine malzeme dahilinde olmak üzere bir kaptaki 3 kilo pirinç sı-
cak suda ıslanır. 7 kilo koyu renk çekirdeksiz kuru üzüm haşlanır. 7
kilo nişasta, 7 kilo pirinç unu, 7 kilo ararot, 1 kilo yağ, 1 kilo gülsu-
yu, az miktar tuz, 12 litre süt, 10 kilo toz şeker, hazır edilir. Hazır-
lık bitince şeyh dua ve Fâtiha ile mutfağı sırlar. Gece kalkıp aş pişir-
me geleneğiyle ilgili Husema namazı adı verilen iki rekât namaz kı-
lar.

Pazar günü sabah Şeyh Efendi boy abdesti alır ve sabah namazı-
nı kılıp ihvanın tümü abdestli olduğu halde matbah-ı şerife girerler.
Besmele çekilir. Üç ayaklı (sacayağı) ateş üzerine konulur. Bunun
üzerine de dergâhın kazan-ı şerifi konur. Bu arada kazanın içine
konmak üzere kaynatılmış olan üzüm suyundan bardaklara kona-
rak orada bulunanlara ikram edilir. Özel hazırlanan bu suyla hem
ağızlar ıslatılır hem de tatlandırılır.

40 teneke su alabilen kazan-ı şerîf içine 33 ölçek su konur ve ateş uyandırılır ve İmâm Hüseyin Efendi'mizin adı anılarak Fâtiha edilir. Böylelikle aşûre fiilen kaynatılmaya başlanmış olur.

Aşûrenin içine her ne konacaksa hep Fâtiha edilerek konmak usuldendir. Önce kazana 5 kaşık tuz ve yağ, az sonra buğday konur. Matbah-ı şerifte Şeyh Efendi ile diğer şeyhler, tekkenin zâkirbaşısı, sertarik, serhalife, meydancı, dervişler ve ihvan; dedegân, baciyân ile muhibbânın yanı sıra konu komşu ve misafirler de bulunur. Merasimin reisi Şeyh Efendi'dir. Esasen Şeyh Efendi ve aşçıbaşı dededen başkasının pişirme devam ettiği müddetçe dünya kelâmı etmesi yasaktır. Şeyh konuşabilir. Aşçıbaşı dedenin de kazanın içine konacak malzeme ve pişme işi ile ilgili söz sarf etmesi gerekir. Çünkü tüm pişirme esnasında zikrullah ile Kur'ân tilâveti devam ettiğinden dünya kelâmına gerek de yoktur. Tüm ihvan, zâkirbaşısı ve sertarik kontrolünde tevhiddelerdir. Şeyh, serhalife ve aşçıbaşı dede ile kazan başında yer alır. Meydancı, şeyhin istediklerini yapmak üzere bir adım gerisinde yer alır. İstenen bir şeyi, meselâ buhurdanı getirmek onun vazifesidir. Hâfızlar ve ilâhi okuyan dervişler bir arada ve zâkirbaşının tam karşısında bulunurlar. Kazan orta yerdedir. İnsanlarla kazan arasında mesafe bulunur. Kazan, sacayağın üzerine konur konmaz besmele ile başhâfız, Sûre-i Mülk'ü okumaya başlar. Kaynama süresince zaman zaman hâfızların ve dervişlerin ilâhileri, kasideleri zâkirbaşının işaretine göre zikre uygun âhenkle devam eder. Pişirme devam ederken bir ara Fetih Sûresi de okunur. Bunların zamanını kazanın içine katılan malzemeye bağlı olarak Şeyh Efendi tayin eder. Sırasıyla kazana nohut, fasulye, pirinç, üzüm, dahil edilir. Kazan-ı Şerif'in altındaki ateş devamlı yanmada olduğundan gerek Şeyh Efendi ve gerekse aşçıbaşı dede kazanın pişme durumunu devamlı takip eder ve harareti ona göre ayarlarlar. (Zaman zaman ateşi azaltır veya çoğalttırırlar.) Kazanın içine katılan malzemenin belli bir saat ayarı olmayıp bu konuda yılların deneyimi ve gözlemine dayanan zamanlama söz konusudur. Şeyh Efendi, "şunu getirin veya bunu katın" diye zamanı geldiğinde gerekli malzemeyi kazana dahil eder. Bazı malzemenin kazana girmesi ile okunması lâzım gelen Sûre veya Esmâ da bellidir. Zâkirbaşısı ve hâfızlar bu işi ifa ederler. Örneğin suda ezilmek suretiyle hazırlanan



pirinç unu, nişasta, ararot karışımı kazana dahil edilirken Fâtiha okunarak dökülür ve bunu takiben Sûre-i Yasin okunur. Genelde aşûre pişirimi esnasında Kur'ân-ı Kerîm'den okunanlar haricinde okunan ilâhiler ve kasideler Ehl-i Beyt'e ve Hz. Peygamber'e, Hz. Ali'ye ait olarak seçilirler.

Aşûre kazanı ateş üzerine konup içine su ve tuz konmasıyla hemen karşılıklı iki dervişin "mablak" adı verilen özel tahtalarla kazanı karıştırmaya başlaması, aşûrenin pişirimi bitip ateşin söndürülmesine kadar fâsılasız devam eder. Bu süre zarfında kazanın yanında buhurdân devamlı bulundurulur ve tüttürülür. Dergâhın kadim buhurdânı, Şeyh Efendi veya desturlu meydancı ile sabahtan Hazret-i Pîr'in makâmından alınarak mutfağa getirilip kazanla birlikte bulundurulur. Buhurdâna buhur konarken Fâtiha-yı Şerîf yüksek sesle hep beraberce okunur. Mablak denilen tahta, kürek şeklinde olup yaklaşık 2 metre boyundadır. Karıştırıcılar iki kişidir. Kazanı daima bu iki mablak ile iki derviş ara vermeksizin karıştırırlar. Yorulmayı önlemek amacıyla dakikada bir karıştırıcılar birer nöbet değiştirilmişçesine mablakları başkalarına devrederler. Bu değişim yapılırken mablağı bırakan derviş mablağın sapını hafifçe öper. Alan derviş de yine aynı noktayı öperek alır ve karıştırmaya devam eder. Karıştırıcılar hep karşılıklı geçerler ve hep iki kişidirler. Bu fâsılasız sürer gider. Karıştırmanın bir usûlü vardır. Rastgele yapılmaz. Mablağı eline alan önce yuvarlak kazanın tam ortasından karşidan kendine çekmek suretiyle düz bir çap çizer: Bu "Elif"tir. Yine hiç durmadan kazanın sağ yuvarlak kenarını takiben yarım daire çizer, sonra dik olarak aşağıya iner. Karşılıklı olarak simetrik biçimde yapılan bu hareketle yuvarlak içinde Arap harfleriyle ALLAH yazılmıştır. Bu inanç içerisinde karıştırıcılar, hem yanlış yapmamaya hem de mablağı son derece dikkatli kullanarak hatasız karıştırmaya özen gösterirler. Takribî dört saatten fazla süren pişirme esnasında son bir saat içinde altı yedi defa on saniyeyi geçmeyen fasıllarla karıştırma Şeyh tarafından durdurularak kıvam, kaynama ve tad kontrolü yapılır. Bu büyük ihtisasın ortaya çıktığı andır. İhtisasın ismi de "aşûre ihtisası"dır. Kazana süt ve şeker Fâtihalarla ve Hazret-i Peygamber'e salâvat getirilerek katılır ve karıştırmaya devam edilir. Karıştırma, kıvama gelinceye kadar devam eder.

Kazan dahilindeki mayinin kıvama gelmesi, üzerindeki kaymaklanma ile belirtmeye başlayınca ateşin harareti azaltılır. Manevî sistemde kendi hâlince hâllenmenin başlangıcıdır bu. Hemen Şeyh Efendi'nin dolayısıyla kazanın etrafında sıkıca halkalanılır. Bu halkaya, şeyhin bulunduğu ilk halkaya kıdemli şeyhler, zakirbaşı, halife, sertarik gibi önde gelenler en gerideki halkaya da muhib ve arzu eden yabancılar olmak üzere bir silsile hakimdir. Ve omuz omuza sıkça durulur. Şeyh kazana gülsuyu katar ve "Evrâd" okunmaya başlanır. Yaklaşık sekiz veya on dakika süren Evrâd artık pişirmenin sonuna geldiğinin bir işaretidir. Evrâd orta süratte okunur. Rahmet ve bereket lafları geçtiğinde ilk sıradakiler parmak uçlarını yukarıdan kazanın içine doğru dökülecekmiş gibi hareketlendirerek gönüllerince kazana bereket niyaz ederler. Evrâd biter bitmez kısa bir tevhid usulüne geçilir. Tekrarlanan kelime "Lâ ilâhe illallah"tır. Bunu takiben süratle "esmâ"lar söylenir. Ara verilmeksizin "Yâ Şâfi- ya Kafi-ya Âfi-ya Mâfi-ya Allah... Lâ ilâhe illallah Muhammedün Resulullah; ya Hayre'l Halas, ya Hızır, ya İlyas, ya kutup, ya Gavs, ya Seyyide'l-Abdülkadir Geylânî," kısmı cumhur halinde okunur. Halka bozulmaz. Zikr devam ettirilir (Bu kısım bir ses gösterisi gibi heybetli ve üst perdeden topluca makamlı okunur). Kalıp hâlde tekraren söylenen bu dörtlüğün son kelimeleri değişir. Bunlar sırasıyla ilk dörtlükte yukarıda yazılı olduğu halde Kâdiri kutbunun adı, 2. dörtlükte Seyyid Ahmede'l-Rufaî, 3. dörtlükte Seyyid Ahmede'l-Bedevî 4. dörtlükte de Seyyid İbrahim Dusûkîdir. Son olarak Dergâhın Piri İsmail Rûmî'nin adı anılır.

Bu esnada ocağın altı tamamen söndürülür (Aşûre kendi hâlince hâllenmededir). Bir hafız Aşr-ı şerîf okumaya başlar. Bitince Şeyh Efendi duaya başlar. Fâtihalar çekilerek pişirme son bulur. Kazandan eski bakır ölçekle tarihî lenger ve toprak kaselere ve hazîrûnun getirdiği kaplara tevzi başlar. Hemen yandaki kısımda sıcak sıcak aşûre yenilir. Çay içilip destûr alınır.

AŞÛRENİN SÜSLENMESİ

Dergâhın aşûresinin üstüne konanlara "çeyiz" adı verilir. Son derece gösterişli ve eksiksiz olması şarttır. Bu hususta çok mühim iki anekdotun kaydedilmek mecburiyeti vardır: Aşûre üzerine her kaba;



- a) 12 İmâm ve 12 Pîrân'a işaret 12 parça kaymak⁶,
- b) Rendelenmiş Hindistan cevizi,
- c) Nar taneleri (Şifa sembolüdür),
- d) Siyah kuşüzümü,
- e) Kahverengi kuru üzüm,
- f) Fındık,
- g) Ceviz,
- h) Fıstık,
- ı) Şam fıstığı,
- i) Badem,
- j) Kabuklu fıstık konur.

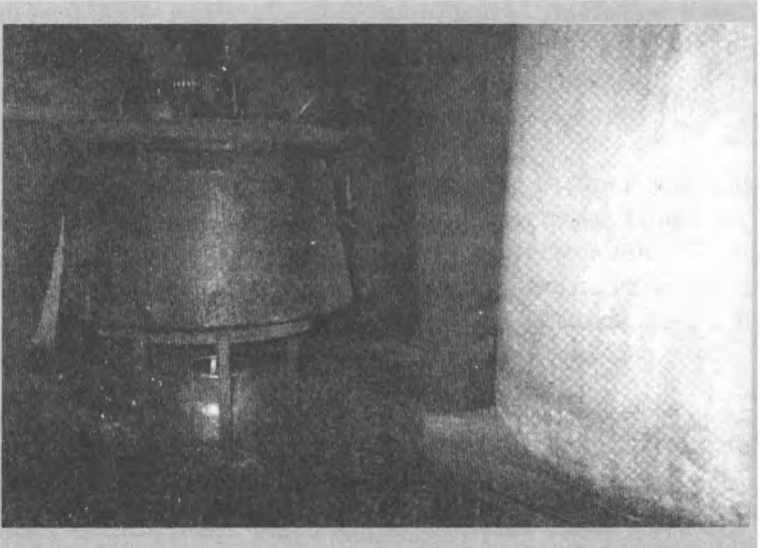
Böylelikle onbir çeşit besinle süslenmiş olur. Bu da onbir İhlâs ve bir Fâtiha'nın hâsıl ettiği sırra izâfeten *Kur'an*'ın sırrına vusûldür..

Aşûrenin yenmesi ve buna ait sofrâ âdâbı ve sistemi ayrı bir konudur..

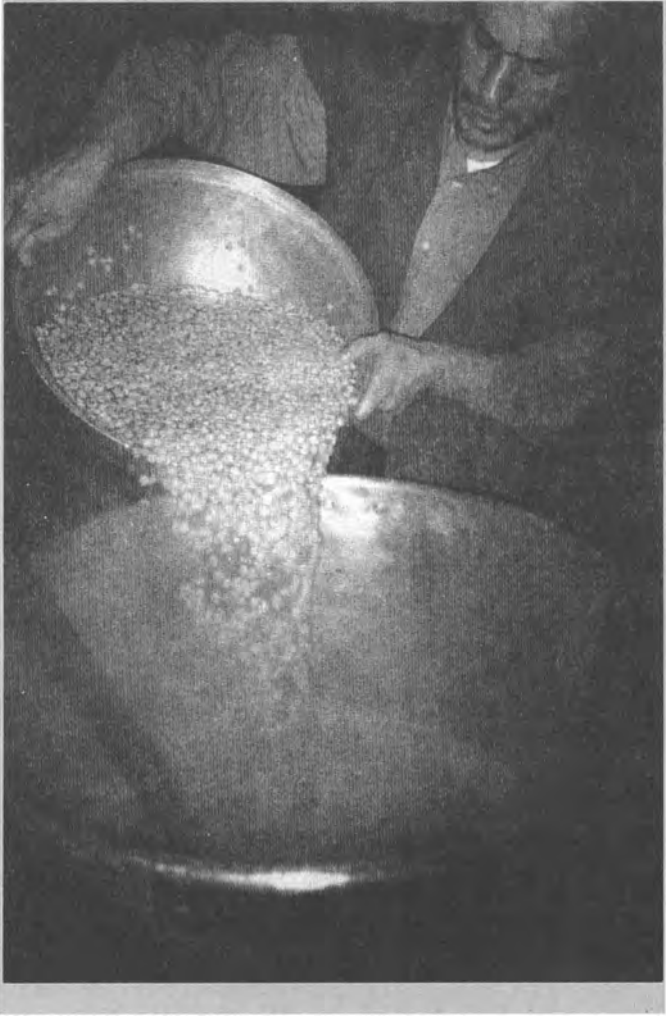
⁶ Kazana giren esas malzemedeki 12 İmâm'a, 12 Pîrân'a izâfeten 12 sayısı dikkate alınmıştır ve her bir malzemenin kazana girmesi esnasında hep Fâtiha çekilir. En son zirve noktada cem olunup Hz. Resulullah'ın kokusu addedilen gülsuyu bizzât vâris-i Nebî, şeyh efendi eliyle konur.



Kazan yanında buhurdana buhur konurken



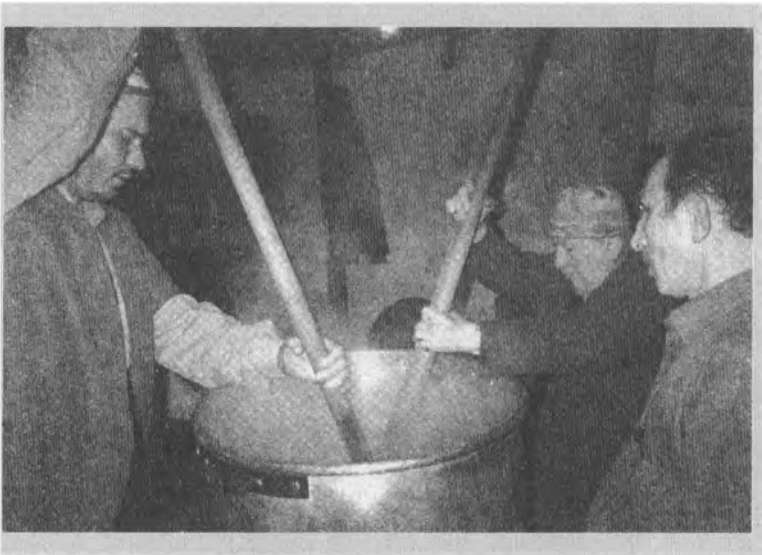
Yeni kazanın yanında eski kazan da kullanırken



Kazana honut katılırken



Aşçıbaşı dede ve şeyhzade kazanı karıştırırken



Şeyh efendi ile şeyhzade karşılıklı mablak sallarken



Pişirmenin sonlarına doğru kazan etrafında sıkıca halkalanıldığında



Yeşil toprak kâsede süslenmiş âşure



Aşûreler dergâh sofrasında



Tekke bacısı ve tahta kaşıklarla ikrama hazır âşûre

Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte

Pelte, yapılışı çok yaygın, geçmişi çok eski, geleneksel bir Türk tatlısıdır. Kelimenin kökeni Farsça'dır. Farsça "pâlûde"dir. Tarihi gelişimi ve yaygınlığı sebebiyle kelime pek çok değişik söyleyişlere girmiştir.

XV. yüzyılda "pâlûze", XVII. ve XVIII. yüzyıllarda "pâlûde" ve fâlûzeç", yine o yüzyıllarda "balûde" adıyla söylenildiği kayıtlardan anlaşılmaktadır. Tespit edebildiğimiz kadar, "palize", (Konya, Afyon) "peliza" (Samsun), "paliza" (Afşin, Niğde), "paluze" (Güney - Batı illerimiz), "pelvize" (Aydın), "paluza" (Silifke) adlarıyla söylenmektedir. Bugün, yaygın adı ve genellikle kentlerde "pelte" olarak bilinmektedir.¹

Tatlının çok eski bir geçmişi bulunmaktadır. Pelte ve muhallebi gibi yiyeceklerin Fâtih Sultan Mehmed'in mutfağında pişirildiğini o yılların "matbah defterleri"nden öğreniyoruz.²

Asıl adı Gaybî olan, Alanya'da yaşamış XV. yüzyılın tekke şairlerinden olan Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde de "pelte" tatlısına rastlıyoruz.³

* Halkbilimi araştırmacısı, yazar.

¹ Hayrettin İvgin, "Pelte", *Türk Folkloru*, S. 32, Mart 1982, s. 17-18.

² [Ord.]. Prof. [Dr.] A. Süheyl Ünver, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 1952, s. 22.

³ Doç. Dr. Âbdurrahman Güzel, "Kaygusuz Abdal'ın Eserlerinde Yiyecek Adları", *Türk Folkloru Araştırmaları - 1982*, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1983, s. 97-111.

*Herise hoşdur yimege danlâcak
Üstine pâlüze yise dem datlucak*

*Beng ü pâlüze ikisi yârdür
Kaymag ile bal da hoş haberdür*

*Kırk bin kazan pâlüze elli bin muhallebi
Bir bunca sütlü pirinç fağfurî çanag ile*

Orhan Şaik Gökyay, “Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri” adlı yazısında XV. yüzyılda pâlüzenin yapılışını şöyle vermektedir:

“Su, un ve baldan, başkalarına göre rendelenmiş elmaların şeker ve baharatla karıştırılmasıyla yapılan bir tatlı”⁴

Orhan Şaik Gökyay’ın verdiği Kaygusuz’un simâtiyelerinde pâlüzenin adı şöyle geçmektedir.

*İki yüz tancara pâlüde, helva
Üç arşın tancarası yüksek olsa*

*Kanda bir göl varısa badem pâlüde olup
Bir yanından diş vursak, çevresi bal yağ olsa*

*Bize helvâ, pâlüze büryan olsa
Sözüm işitse bir muhibb can olsa*

Bedros Keresteciyan Efendi’nin Londra’da 1912 yılında yayımladığı *Dictionnaire Etymologique de La Langue Turque* adlı kitabının 121. sayfasında, bütün sözlükler pâlüdeyi Farisî kökenli olarak gösterdiği hâlde, pelte için Lâtince “puls”, “pultis”, “pulpa” gibi kelimelere dikkati çekmektedir.⁵

⁴ Orhan Şaik Gökyay, “Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri -2-“, *Türk Folkloru*, 14, Eylül 1980, s. 3.

⁵ Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri -1-*, İstanbul Matbaası, İstanbul 1976, s. 701.



Son yıllarda kültürümüzün olumlu yanlarının -her nedense bu- na kimi Türk yazar ve bilim adamları da âlet oluyor- Lâtinceye ya da Eski Yunan kültürüne bağlamak ya da aralarında ilişki kurmak moda hâline geldi. Doğal olarak, Yunan, Ermeni, Rum kaynaklar; Anadolu'nun Türklerin olmadığını ya da bu toprakların kendilerinin olduğunu ispatlamak ve bunu dünya kamuoyuna benimsetmek için çalışacaklardır. Biz, B. Keresteciyan Efendi'nin bu dikkat çekmesine katılmıyoruz ve bu zarif tatlının Rumları ve Ermenileri de etkilediğini onların mutfaklarına da girdiğini söylüyoruz.

Pelte, özellikle XVII. ve XVIII. yüzyıllarda yaygınlık kazanmış ve mutfakların vazgeçilmez tatlısı olmuştur. Elimizde bu konuda en önemli kaynak, XVIII. yüzyılın başında kaleme alınmış bir yemek kitabıdır. Şeyhülislâm Paşmakcızâde'nin damadı olan, III. Sultan Ahmed devrini idrak etmiş bulunan, 1143 H. (1729 M.) yılında Bursa'da bulunduğu ve 1173 H. (1764 M.) yılında İzmir'de kadı olduğu bu kitaptan anlaşılan şahsın yazdığı "Ağdiyye Risâlesi"nde, "Güllâç Palûdesi", "Pelteşin", "Fâluzeç" adlı tatlıların tarifleri bulunmaktadır.⁶

Bu üç tatlı da nişastadan yapılmaktadır. Birbirinden çok az farklı teknikle pişirilir.

Şimdi biz bu "Ağdiyye Risâlesi"nde "Güllâç Palûdesi" ile ilgili bölümü aynen yazalım:⁷

Güllâç Palûdesi

"Güllâç envaından gayetülgaye lâtif ve tenavülü ve istimali cümlesinden hafif ve merhum Şeyhülislâm Paşmakcızâde Hazretlerine mahsus olup pederim merhum ve mağfurunileyh damatları olmak takribiyle bizim hânemizde dahî daima ve eklolunurdu. Sanatı: Evvelâ şekeri âdet üzre kestirüp ve şerbet edüp tenceresiyle ateş kenarında, sıcak dura. Badehu bir kenarlı tepsi yahut yumurta tavasını sahpa üzerine koyup ve altına kömür ateşi döşeyüp ve tepsi içi-

⁶ [Ord.]. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, *Tarihte 50 Türk Yemeği -I-*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Neşriyatı, İstanbul, 1948, s. 8.

⁷ *Age.*, s. 18.

ne mezbur şerbetten bir kepçe koyup kaynamağa baştadıkta bir tane güllâcı şerbet üstüne yayup kaşık ile basalar. Islandıktan karıştırmağa başlıyalar. Halloldukta bir tane güllâcı dahi koyup karıştırırlar. Halloldukta yine koyup karıştırırlar. Tamam palûde kıvama geldikte yine şerbet-i mezburdan bir kepçe koyup ve yine güllâktan kôyarak ber-minvâl-i meşruh koyulunca halledüp yine şerbetten ve güllâktan koyup palûde kıvamında hallederek tepsi dolup tamam oldukta ateşten indirüp ve üzerine bir fincan gülâbı koyup karıştırıp terk edeler.

Tamam soğudukta üzerine kışrı izale olunmuş badem yahut Şam fıstığından nizamlıca dizüp ekl buyurular. Eğer bir iki çekirdek misk gülâbı ile halledüp konulsa dahi âlâ olup râyihası tayyip olur. Velâkin şerbeti âdetten ziyade tatsızca ola. Zira tabh olunciyedek, rutubeti uçup tamam nisâbını bulup itidale gele.”

Pelteşinin bir saray yemeği olduğunu da bu risaleden öğrenmekteyiz. Pelteşin ile ilgili bölüm ise şöyledir:⁸

Pelteşin

“Bu dahi salep gibi istimâl olunur ve saray-ı hümayuna mahsus gayetülgaye hoşgüvar ve buharı dimağa suuddan men’eder. Sanatı:

Bir fincan nişasta otuz fincan miktarı su ile ezüp kıl elekten süzdükten sonra bir havan tencerede nişasta kokusu gidince kaynadıktan sonra lezzet verecek miktarı pâk şeker ve gülâp yahut çiçek suyu koyup bir miktar şeker ile dahi kaynadıktan sonra bir iki adet limon suyunu pâk astardan süzüp anı dahî itidâl üzre koyup cüz’î karıştırdıktan sonra indirüp salep fincanlariyle istimâl edeler.”

Peltenin tarifinde ise Şam’da yetişen ka’k buğdayının nişastasından yapıldığını öğreniyoruz. Ayrıca, “Bu palûde de eğerçi kadimdir.” sözlerinden ise peltenin çok eski bir tatlı olduğu da belirtilmektedir.

Risalenin kaleme alındığı yıllarda Mevalî-i İzam’dan (Mevleviyet rütbesine ulaşmış ilmiyye adamlarının yücelerinden, ülemadan)

⁸ Age., s. 19.



Nev'î Efendi Hazretleri, iyi yemek pişirmek ve özellikle yedirmekle meşhur olmuştur. Bu şahıs bütün devlet ricaline, hattâ padişaha bile pelteyi hediye olarak takdim ederdi. Bunu defalarca yaptığı için lâkabı "Pelteci Efendi" olmuştur.

Falûzeç'in tarifi ve hakkında anlatılanlar risalede şöyledir:⁹

Falûzeç

"Pelte dedikleridir. Filhakika latif şeydir amma Şam nebatından ka'k buğdayından yapılan nişadan yapmalarıyle gayetülgaye beyaz olur.

Evvelâ bir vukye beyaz şekeri 4-5 vukye su ile şerbet edüp 40 dirhem miktarı nişayı dahi bir miktar su ile ezüp ve kıl elekten süzüp ol şerbete izafe olunduktan sonra üç saat miktarı zamanda muttasılan karıştırıp indirdikten sonra bir fincan halis gül suyu kona, gayet latif olur ve tabaklara ve belki yekmerdilere konsa müteaddit olduğundan başka sininin üç mahalline konmakla tezyin-i tamam ve sofrâ olmakla bâsıra ve zaika hazzedüp belki zâhir ve bâtın beş his mütelezziz ve safa eder. Eğerçi ekseri et'ime hikmet üzerine mamul ve belki aslında hukemâ re'y ve tedbiri ile amel ve icat olunmuştur ve tertib üzre istimâl ve tenavülü dahî şarttır. Hâlâ bazılarına mürâât olunur.

Evvelâ peltenin vücuhla nizamına hâlel gelmeyüp cümle taamın üzerine yenmesi kaide-i tıbbâ mürâât olunmuştur. Zira taamın buharına sed olmağıçün icad olunmakla filvaki hâlâ öylece istimâl olunur. Lâkin süt aksamına vechen minelvücuh riayet olunmayıp yemeğin başlarında ve sıcak istimâl olunmak herhalde tıbban vacip iken soğuk yediklerinden başka tam doyulduktan sonra yerler. İki veçhile hata edüp belki taamı ifsad etmekle belki fesad-ı mide dahî âriz olur.

Saray-ı hümayunda hâlâ ekseri yeme ve içmelerinde tıbb kaidesine riayetle iptidâ çorba, badehu sıcak sütlü aş ve üzerine şeker katarak kullanırlar. Bu palûde de eğerci kadimdir, amma mevalî-i izamdan Nev'î Efendi Hazretleri tekrar ve yazıldığı üzre dikkat ve

⁹ Age., s. 20 ve 21.

tekellûf buyurmakla bir mertebe revnak ve şöhrat buldu ki tâbir olunmaz. Hattâ kendisine hicap gelüp çaresiz kibar-ı ulemaya ve saray-ı hümayunda Darüssâde ağasına ve belki Padişahın önüne varınca birer ikişer mertebânî ile hâkipay-ı devletlerine arz ü takdim ve mahzuz olan devletlilere tazim edüp mükerreren göndermekle nam-ı sâmilere (Pelteci Efendi) oldu ve bu takrib ile (rahatülhulkum)'a dahî tekrar dikkat ve nizam verüp eslâfta yapılan tarz ve tavurdan âlâ ve rânâ pişirmişlerdir. Rahmetullahi, taâlâ. Filhakika tabiat eshabından zat-ı muhterem olmakla tanıdık ve dostlarına palûze değil canını verir bir kâmil vücut idi. Hâsıl-ı kelâm palûde böyle."

Türkiye Büyük Millet Meclisi Kitaplığı'nın (748-A/1948) numarasında kayıtlı bir el yazması "yemek kitabı"nda XVIII. yüzyılın yemeklerinin tarifleri verilmektedir.

Bu el yazması eserin içinde 1178 H (1762 M) ve 1227 H (1811 M) tarihleri bulunmaktadır. Bu tarihlerin eserin yazılış tarihi olup olmadığı bilinmemektedir. Eserin ilginç yönü, Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver'in kitabında sözünü ettiği "Ağdiyye Risalesi"ne benzer mesidir. Yemek ve tatlı tarifleri aynı üslup ve kelimelerle anlatılmaktadır. Eserin yazarı belli değildir.

Ancak, bu eser, "Ağdiyye Risalesi"nin özet bir kopyası olabilir. Ve bu eser daha sonraları kaleme alınmıştır.

Eserin (16a) sayfasında pelteşinin tarifi şöyle verilmiştir:¹⁰

Pelteşin

12. Bu dahı sa'leb gibi istimal olunır
13. ve saray-ı hümayun'da mahsûs yaparlar gâyet hoş olur...
14. dimâga.. men ider SAN'ATI evvelâ bir fincan nişâ'i
15. otuz fincan su ile ezüb kıl elekten süzeler bir havan
16. tencerede nişanın korusu gidince kaynaya lezzet viricek
17. mikdarı şeker ve gülâb yâhud çiçek suyu koyub bir miktar kaynadıktan

¹⁰ Satırların başında bulunan numaralar el yazmasındaki satır numaralarıdır ve tarafımızdan verilmiştir.



18. sonra bir iki limon suyunu pâk ıstardan süzüb anı dahı

19. i'tidâl üzere koyup isti'mâl olma

Eserin (16b) sayfasında ise güllaç palûdesinin tarifi verilmiştir:

Güllaç Palûdesi

1. Güllaç tabah enva'ından gayet latif olur isti'mali cümleden

2. hafif olur SAN'ATI evvelâ şekerî adet üzre kesdürüb

3. ısıcak ateşde tura ba'de bir kenarlı tepsiye koyub kömür ateş-
şiyle

4. tepsiyi üzerine koyub kaynamağa başladıkda bir dane güllacı

5. şerbet olub üstüne kaşık ile basdurup karışdurmaga

6. başlayalar hall oldukda bir dane güllaç dahı koyup karışdura-
lar

7. tamam palûde kıvamına geldükde yine şerbeti meşbureden
bir kefce koyu.

8. ve güllaçdan koyarak bu minval üzre kolayınca hall idüb yine

9. şerbetden ve güllaçdan palûde kıvamına gelince hall idüb
ateşden

10. indürüb üzerine bir fincan gülab koyub ba'de terk olına te-
mam

11. soğudukda üzerine mûkaşşer bademi yahud Şam fıstığını ni-
zamiyle

12. dizüb ekl ideler eger bir iki çekirdek misk-i güllabile konsa

13. dahı a'la olur rayıhası tayyib olur lakin şerbeti 'adetden

14. ziyade tatsız ola zira tabh olıncaya değin rutubeti uçub

15. nisabın bulub i'tidal üzre ola

1680 ile 1730 yılları arasında yaşamış ve asıl adı Ahmed olan di-
van şairi Nedim'in bir şiirinde de "pâlûde" adı geçmektedir.

Nerm-ten dilberlerin âzarı da şirin olur.

Lezzetin telh eylemez çin-i cenûb pâlûdenin

- Nedim -



Pâlûdeciler İstanbul'da tatlıcılar loncasının bir ögesi idi. Pâlûdeciler, porselen ya da fayans kaplarda sıcak pelte satardı.¹¹

*Dahi balûde tab'ı ıssı vü yaş
Virir öykenlere hem smeye def*

*Cidğerde süddeye amma zarardır,
İder tatlı ile ekşi anı ref*¹²

gibi şiirlere de konu olan peltenin faydalarının olduğu da kabul edilir. Anadolu'da hastalara, loğusalara pelte gönderilir. Süt çocuklarının temel mamasıdır.

İrfan Ünver Nasrattınoğlu, pelte konusunda şöyle söylüyor:

"Palize- nişasta ve şekerle pişirilir. Palize, pelteye verilen addır. Daha çok doğum yapan kadınlara hediye olarak gönderilir üzerine 'nöbet şekeri'de konur."¹³

Nevin Halıcı, Antalya'daki yemek ve yemeklerle ilgili töreleri anlatırken pelte için şunları anlatmaktadır:

"Lohusaya içinin yarasını beresini alsın diye sıcacık tarhana çorbası veya palize içirilir. Palizenin içine bir digan (yağ tavası, tenceresi) yağ dökerler. Çocuğa ilk şekerli su verilir. Misafirlere bahar kaynatılır. Lohusanın başına ip gererler, gelen hediyesini atar. Sütünsin diye komşular yakınlar palize, helva gönderirler"¹⁴

¹¹ Feyzi Halıcı, "Yunan Kralı'nın Aşçısı Friedrich Unger'in Türk Tatlıları, Şerbetleri, Helvaları, Şekerlemeleri ve Hamur İşleri Konusunda Orijinal Bir Eseri", *Geleceksel Türk Mutfağı Sempozyumu (10-11 Eylül 1992) Bildirileri*, [Haz.: F. Halıcı], Konya, 1982, s. 244.

¹² Dr. Phil. Hâmit Zübeyr Koşay - Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Ankara, 1981, s. 28.

¹³ İrfan Ünver Nasrattınoğlu, *Anamın (Afyonkarahisar) Yemekleri*, Ünal Matbaası, Ankara, 1974, s. 45.

¹⁴ Nevin Halıcı, "Antalya'da Yemek ile İlgili Töreler ve Antalya Yemekleri", *Geleceksel Türk Mutfağı Sempozyumu (10-11 Eylül 1982) Bildirileri*, (Haz.: F. Halıcı), Konya 1982, s. 169.



Peltenin esas maddesi nişastadır. Su yerine süt kullanıldığı da çok görülür. Yapılışı çok kolay olmakla birlikte beceri isteyen bir uygulama biçimi vardır.

Nevin Halıcı'nın *Geleneksel Konya Yemekleri* adlı kitabındaki tarif şöyle:

"Ölçüler: 5 bardak su, Yarım su bardağı nişasta, 1 su bardağı şeker, 1 tatlı kaşığı gül suyu.

Yapılışı: Su kaynatılır. İçine ılık suda ezilmiş nişasta ilâve edilir. Kaynayınca şekeri konur. Birkaç taşım daha kaynayınca kâselere dökülerek üzerine gül suyu serpilir."¹⁵

Pelte çok değişik olarak yapılmaktadır. İşte bunlardan birisi daha:

Malzemeler: 10 bardak su, yarım bardak nişasta, bir çorba kaşığı gül suyu, 250 gr ceviz veya badem, 2 su bardağı şeker.

Su, şeker, nişasta ve gül suyu devamlı karıştırılır. Nişastanın kokusu gidinceye kadar pişirilir. Koyulaşınca kâselere boşaltılır. Üzerine ceviz veya badem serpilir."¹⁶

Bu tarifini verdiğimiz tatlının adı pelvize olup Aydın'da yapılmaktadır.

Aynı eserde İçel'in Silifke ilçesinde "paluza" adı verilen değişik bir tatlının tarifi daha bulunmaktadır:

"Pekmez, un ile karıştırılır. Kaynamakta olan suya yavaş yavaş ilâve edilir. Muhallebi kıvamına gelince tabaklara boşaltılır. Üzerine tereyağı eritilerek dökülür."¹⁷

Pelte, suyu çıkabilen her meyva ve yiyeceklerle yapılabilir. Abdullah Usta'nın kitabında "Ahududu, ayva, çilek, kayısı, kızılıçık, limon, portakal, vişne ve renkli pelte" tarifleri bulunmaktadır.¹⁸ Ne-

¹⁵ Nevin Halıcı, *Geleneksel Konya Yemekleri*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1979, s. 129.

¹⁶ *Bölgesel Yemekleri ile Türk Mutfağı*, T.C. Turizm ve Tanıtma Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü Dokümantasyon Şubesi, Haziran 1981, s. 69.

¹⁷ *Age.*, s. 74.

¹⁸ Abdullah Usta [Abdullah K. Emiroğlu], *Tatlı Kebabı*, Başkent Yayınevi, Ankara, 1979, s. 444 - 445.

cip Usta kitabında yalnızca iki peltenin tarifini veriyor: “Limon ve portakal peltesi”¹⁹ Necdet Dengizer’in kitabında “Sade, portakal, mandalina, limon, kayısı, koruklu erik, şeftali, armut pelte”nin tarifleri yazılıdır²⁰.

Suyu çıkabilen ve sıvı olan her şeyden pelte yapılabileceğini ifade etmiştik. “Kuşburnu peltesi bile yapılmaktadır”²¹. Akdeniz Bölgesinde “pekmezli pelte”nin ayda bir yapıldığını ve bu peltenin sağlık açısından uygun olduğunu bir araştırmadan öğreniyoruz²².

Mine Selener’in kitabında yalnızca “portakal peltesi”nin tarifi yer almaktadır²³.

Fahriye Nedim’in kitabındaki pelteler çok ilginç:

“Balık pate için pelte, balık eti suyu peltesi, domates peltesi, et peltesi, koyun eti peltesi, tavuk ve av eti peltesi”²⁴

Renkli pâlûze, eski Türk mutfağında “elvan pâlûze” olarak bilinir. Ayrı ayrı kâseler içinde ahududulu, portakallı, çilek ve vişneli pelteler pişirilir. Bunlar kat kat ve renk renk ayrılarak tek bir kapta da dondurulabilir. Dondurma gibi kesilmek suretiyle servis yapılır. Hatta isteyenler peltenin tabaklarının çevresini pelteye konulan şurupların meyvaları ile de süsleyebilirler²⁵.

Pelte, besin değeri yüksek olan, hafif, zarif ve geleneksel, özbe-öz bir Türk tatlı çeşididir.

[Geleneksel Türk Tatlısı Sempozyumu Bildirileri, Ankara, 1984, s. 77-85]

¹⁹ Necip Usta, *Türk Tatlı Sanatı*, Kral Matbaası, Ankara 1971, s. 111.

²⁰ Necdet Dengizer (Cumhurbaşkanlığı eski Başaşçısı), *Ev Kadınının Yemek Kitabı*, İnkılâp ve Aka Kitabevi, (Onüçüncü Baskı), İstanbul, 1980, s. 151.

²¹ Dr. Phil. Hâmit Zübeyr Koşay - Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Ankara, 1961, s. 136.

²² Prof. Dr. Ayşe Baysal - Doç. Dr. Sevinç Yücecan, “Yöresel Yemeklerimiz”, *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu (10-11 Eylül 1982) Bildirileri*, Haz: F. Halıcı, Konya, 1982, s. 139.

²³ Mine Selener, *Ailenin Yemek Kitabı*, Akyar Kitabevi ve Yayınları, İstanbul 1980, s. 224.

²⁴ Fahriye Nedim, *Alaturka ve Alafranga Yemek Tatlı Pasta Kitabı*, İnkılâp ve Aka Kitabevi, İstanbul 1980, s. 93.

²⁵ *Tercüman Yemek Ansiklopedisi*, (Tercüman Gazetesi Eki), İstanbul, 1982, s. 534-535.

Tatlı İçecekler ve Şekerlemelere Dair

Müslümanlar, içecekleri şeyler hususunda da, yiyeceklerinde olduğu gibi titizdir. İmparatorluk halkının başlıca içeceği sudur. Hâli vakti yerinde olanlar “şerbet” denen tatlı bir içeceği tercih eder. Şerbetin, orta hâlliler için basit; zenginler için teferruatlı çeşitleri vardır. Birinci durumda sadece bal veya şeker kullanılır. Diğerlerinde ise, limon yahut portakal suyu; ağaç kavunu, menekşe, gül, safran, ıhlamur suyu vs. katılır. Büyük şahsiyetlerin evinde, yıllık muhtelif şerbetleri hazırlamakla görevli kimseler vardır. Hazırlanan şerbet özleri kristal sürâhilerde muhafaza edilir. Bir bardak suya bunlardan bir iki kaşık karıştıran Müslümanlar en nefis içeceği hazırlamış olurlar. İçlerinden bazıları da şerbetlerin lezzetini, misk, amber, sarısabır gibi çeşitli kokulu maddelerle artırır. Şerbet gün içinde ve bilhassa yazın çok içilir; ama yemek zamanlarında ve hele hamur işlerinden sonra daha fazla kullanılır.

Şerbetlerden ayrı olarak şekerlemeler, şuruplar ve nihayet her çeşit çiçek, meyve ve bitki kökleriyle hazırlanmış şekerli yiyecekler yapılır. Bu sonunculara “reçel” yahut “tatlı” denir. Mısır, Arabistan ve Hindistan, ülkeye bu gibi şeylerin daha değişik çeşitleri olan “demirhindi, hümas” vs. gönderir. Bunlar, bütün yıl, imparatorluğun bütün eyaletlerinde ve bilhassa başkentte bol bol satılır. Şerbet vs. sarayın çok önemli masraf kapılarından birini teşkil eder. Sarayda sırf şerbet, reçel ve sairenin hazırlanması için özel bir büro vardır. Buraya “gülhâne” denir. Her yıl, padişahın “şerbetçi” diye anılan bir zâbiti Doğu’nun bu alanda hazırladığı en nadide ve en değerli mallarını almak için Mısır’a gider. Bu ülkede yaşayan insanla-

rın bu konuda yaptığı çalışma ve araştırmalar Avrupalıların şarap üzerine yaptığı çalışma ve araştırmalara benzer. Hatta şerbetin her sınıf vatandaş arasında kullanıldığı düşünülürse bu çalışmaların şaraba göre daha geniş ölçüde olduğunu da söyleyebiliriz. Hristiyanlarda olduğu gibi Müslümanlarda da şerbet, kahve ve şekerlemeler, aile fertleri tarafından içildiği gibi, misafirlere de ikram edilir. Ayrıca bütün Müslüman şehirlerinde “şerbetçi, şekerci” dükkânları, limonatacılar ve reğelciler vardır. Buralarda çok zengin şekerleme ve nefis meşrubat bulmak mümkündür. Ayrıca orta hâlli olanlar bilhassa kışın “sahlep”, içerler; bu reğineli, nebatî bir maddedir, bal ve su ile kaynatılarak hazırlanır. Aynı şekilde tahammür ettirilmiş dardan hazırlanan “boza” da meşrubat arasındadır.

[M. de M. D’Ohsson, 18. Yüzyıl Türkiye’sinde Örf ve Âdetler,
Çev.: Zerhan Yüksel, İstanbul, ty, s. 39-40]

Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz

G

iriş

Sevdiklerine “tatlım”, “şekerim” diye hitap eden ve tatlı yiyelim, tatlı konuşalım diyerek güzel sohbeti seven, güzel şeyleri şekerle, tatlıya benzeten Türk toplumu büyük bir tatlı kültürü yanında, büyük bir içecek kültürü de yaratmıştır. Bu içecek zenginliği içinde şerbetlerin önemli bir yeri vardır.

Şerbetler günün her saatinde serinletici olarak içilebileceği, ikram edilebilecekleri gibi yemeklerle de ikram edilebilirler. Eskiden saray, konak ve köşk sofralarında çeşitli şerbetler özel ibrikler içinde bulunur ve yemekte su yerine şerbet içilirdi. Bugün de Ramazan sofralarında da su yerine şerbet ikram edilir. Anadolu’da doğumlardan sonra şerbet ikram edilmesi de bir gelenek hâlinindedir. Şerbetler gün içinde içebileceğimiz ve misafirlerimize her zaman ikram edebileceğimiz serinletici iştah açıcı içkilerdir.

Şerbet

Şekerin suda çözülmesiyle ortaya çıkan mayanın koyusuna şurup, sulusuna da şerbet denilir. Bunlarda ya sade veya karışık olur. Basit olan şekerli sudan başka bir şey değildir. Buna şeker şurubu veya şeker şerbeti de denilir. Diğerleri de çeşitli bitki, çiçek, meyve

* M. D, Ph D; Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastanesi Namık Kemal Menteş Gastroenteroloji Kliniği Bornova İzmir.

kök, kabuk veya tohumlarına şeker ilâvesiyle ortaya çıkan karışık şurupların sulandırılmış şekline şerbet denilir¹.

Şerbet ve şuruplar evlerde hazırlanırdı. Bunlar evin büyük hanımı tarafından, ya da onun denetiminde biri tarafından, yapılırdı. Yaz aylarında hemen her şekerlemeci dükkânında şerbet satılırdı. Her semtte de bir veya birkaç şekerlemeci dükkânı vardı².

Şekerlemeciler hazırladıkları şerbetleri cam şerbetliklere doldurur. Soğuk olması için içine bolca buz ilâve ederlerdi. Şerbet istenildiği zaman, şerbetliklerin dip kısımlarında bulunan musluktan şerbeti bardağa doldururlardı. Şerbet türlerinin en lezzetli İstanbul Bahçekapı'daki Hacı Bekir'de³ bulunurdu. Özellikle demirhindi şerbeti çok meşhurdur. Başka hiçbir yerde aynı lezzet ve nefasette demirhindi şerbeti bulunmazdı. Yaz aylarında da seyyar şerbetçiler bellerine doladıkları bardaklarıyla dolaşırlar. Hemen her işlek bir caddede bir şerbetçiye rastlanırdı. "*Şerbet var Şerbet! Buz gibi buz otuz iki dişe birden keman çaldırıyor*" diye bağırarak caddeleri turlarlardı⁴.

Bazıları sattığı şerbetin ismini haykırırdı;

"*Haniya, demirhindi şerbetim*"

"*Bu v... z gibi!*"

"*Şifalıdır, hararet söndürür*!" diye satarlardı⁵.

Bazı şerbet ve su satıcıları ise bağırılmazlar bunun yerine bardak şakırtatırlardı. Şerbeti musluğu üstünden aşağı kıvrılan güğümler de sırtlarında taşır, hafifçe eğilerek boşaltırlardı⁶.

¹ Kenan Öner, *Kadeh ve Bardak İçkileri*, İstanbul, 1937 s.23

² Vefa Zat, *Eski İstanbul Barları*, İstanbul, 1999 s.35

³ Nail Tan, "Türkiye'de Şekerciliğin Gelişmesinde Hacıbekir Müesseselerinin Rolü", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* (17-18 Aralık 1983) Ankara, 1984 s. 21-44

⁴ Vefa Zat, *Age.*, s.35-36

⁵ Ahmet Rasim, *Şehir Mektupları I.*, Hazırlayan Ahmet Kabaklı İstanbul, 1990 s. 57-87

⁶ Burhan Oğuz, "Şerbet, Çay, Kahve, Tütün", *Catering Gourmet*, MCMLXXVII, İstanbul, 1988, s. 51-62



1960'lı yıllarda meşrubat sanayinin kurulmasıyla ve gelişmesiyle şerbetçilik geleneğimiz sönmeye ve yok olmaya başlamıştır.

Türklerde Şerbet

Türkler; bol yetiştirdikleri meyvelerden üzüm, elma, armut, şeftali, kayısı, erik ayva, dut, içde, fıstık ve cevizden istifade ediyorlardı. Bunları bol yedikleri gibi, meyvelerden bazılarını kurutarak kış için saklıyorlardı. Türk'ler meyve kurularına "kak" ve "gag" diyorlardı. Günümüzde de Anadolu'nun muhtelif yerlerinde meyve kurularına aynı ad verilmektedir⁷.

XI. yüzyılda Türkler taze meyvelerin sularında büyük ölçüde istifade ediyorlardı. Onlar bu dönemde şaraba olduğu gibi şıra veya meyve sularına da *çahır* yada *süçik* diyorlardı⁸.

Tatlı meyvelerin sularından elde ettikleri şurup veya şerbetleri umumiyetle, evlerinin buzluk kısımlarında sakladıkları buzlar ile soğutuyorlar ve bu soğutma işine de *süçik üşitmek* diyorlardı⁹.

Daha çok üzüm suyu ve şırası içiliyordu. Ayrıca, yine şerbet veya şurup yapımında çok kullandıkları ve *uhak* dedikleri bir meyve suyu görülmektedir ki bunun, kayısı sıkılarak elde edildiği kaydedilmiştir¹⁰. Selçuklularda yemekleri ile birlikte misafirlere ikramları da başta gelir. Yemek dışında tarçın şerbeti sıcak olarak kışın verilir, yazın ise koruk ve bal şerbetleri sunulurdu. Nar şerbeti verilmesi de kibarlık sayılırdı¹¹. Mevlânâ Celaleddin Rumi "*hayatta en sevdiğim üç şey sema, hamam ve şerbettir*" demişti¹². Mevlana'nın eser-

⁷ Reşat Genç, "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (31 Ekim - 1 Kasım 1981- Ankara), Ankara, 1982, s. 67

⁸ Reşat Genç, Agm., s. 67-68

⁹ Reşat Genç, Agm., s. 68

¹⁰ Reşat Genç, Agm., s. 68

¹¹ A. Süheyl Ünver, "Selçuklular Beylikler ve Osmanlılar'da Yemek Usulleri ve Vakitleri" *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (31 Ekim - 1 Kasım 1981 - Ankara) Ankara, 1982, s. 2

¹² Feyzi Halıcı, "Mevlânâ'nın Eserlerinde Yemek ve Mutfak İmajı", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi* (25-30 Eylül 1986 Türkiye), Ankara, 1988, s. 116

lerinde çeşitli şerbetlerden bahis edilir¹³. Şerbetlerde bal şerbeti, gül suyu şerbeti, şeker şerbeti, lütuf şerbeti, Tanrı şerbeti, gül sulu şeker şerbeti, mandalin şerbeti gibi çeşitli şerbetlerin ismi geçer.

Balla ve sirkeyle yapılan *sirkencübin* denilen şerbet hem susuzluğu gidermek hem de hastalıklarda ilaç yerine kullanılan bir şerbetir.

Türkler çok çeşitli şerbet türleri yaratmışlardır. İstanbul'a gelen yabancı seyyahlar bu şerbetlerin görünüş, tat ve kokularına hayran kalmışlardır.

Miss Julia Pardoe¹⁴ davetli olduğu iftar yemeğinde çeşitli yemekler yanında çeşitli renklerde şerbet ve limonata içtiğini belirtmektedir¹⁵. İmparatorluğun ilk İngiliz Büyükelçisi Sir Edward Burton başkent İstanbul'da şerefine verilen ilk ziyafetin raporunda Kraliçe Elizabeth'e "yaklaşık yüz türlü yemek saydığını ve gül şerbetinin nefis lezzetini unutmadığını" yazmıştı¹⁶.

İstanbul'daki Avusturya sefiri divanda yedikleri yemeklerden sitayişle bahsetmiştir. Yüzden fazla Türk yemek çeşidinin bulunduğunu bildirerek; "*sofrada meşin mahfazalı altın keseler içinde, gülsuyu ve tarçınla en mükemmel şekilde hazırlanmış her türlü meşrubat da servis edildi. Bir şerbetçi boynuna astığı pirinç kaplama ve altın yaldızlı bir deri tulumdan bunları dağıtıyordu. Elinde horoz biçiminde bir kap, bir kaseye su sıkarak bundan içmeyi arzu edene veriyordu*" demektedir¹⁷.

13 Müjgân Cunbur, "Mevlâna'nın Mesnevi'sinden ve Dîvânı Kebîr'inden Yemekler", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. (31 Ekim-1 Kasım 1981-Ankara) s. 83; Aydın Taneri, *Mevlâna Ailesinde Türk Milleti ve Devlet Fikri*, Ankara, 1987, s. 656.

14 Julia Pardoe, (1806-26 Kasım 1862): İngiliz Gezgin 30 Aralık 1839'da İstanbul'a geldi. 9 ay İstanbul'da kaldı. Dönemin İstanbul'unu anlatan kitabı 1837'de yayınlandı.

15 Miss Julia Pardoe, *Yabancı Gözü ile 125 Yıl Önce İstanbul*, Çeviren: Bedriye Şenda İstanbul, 1963, s. 41

16 Zarif Orgun, "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı", *Catering Gourmet*, İstanbul, 1987; Nezihe Araz, "Tatlı Yiyelim Tatlı Tatlı Konuşalım", *Eskimeyen Tatlar. Türk Mutfak Kültürü*, Editör: Ersu Pekin-Ayşe Sümer, İstanbul, 1996, s. 32

17 Karl Tebly, *Dersaadette Avusturya Sefirleri*, Çeviren: Selçuk Ünlü, Ankara, 1988, s. 136



J. B. Tavernier¹⁸ Topkapı sarayında reçel yapılan yerleri anlatırken “aynı bölümde şerbet (sorbet) diye adlandırılan, Türklerin olağan içeceği de yapılır. Bunun, çeşitli hazırlama biçimleri vardır. Türkiye’de en çok rastlanılan, bizim limoniatamıza benzeyenidir.

Fakat bunun içine daha az su koyarlar ve hemen hemen hepsi amber, misket üzümü ve şekerle limon suyundan oluşur. Türklerin çok beğendikleri bir başka şerbet daha vardır. Bunu nehirlerde, göllerde yetişen ve nilüfer denilen atnalı biçimindeki sarı çiçekli bir bitkinin çiçeğinden alınan suyla yaparlar. Fakat padişahın paşaların ve devlet büyüklerinin sık sık içtikleri şerbet, menekşe ve şekerle yapılanıdır, buna çok azda limon suyu katarlar¹⁹” demektedir.

Fransız Ubucini’de²⁰ şerbet ile ilgili olarak şu bilgileri vermektedir. “pilâvdan sonra misafirler önlerinde duran porselen kapların kapağını kaldırdılar. Yemek boyunca bunların içinde ne var diye merak etmiştim. Taslara şerbet doldurmuşlardı. Şerbet, Türkiye’de caiz görülen tek içkidir. Su ve balla yapılır, bunun içine çeşitli rayihalar, portakal, limon, menekşe, gül, ıhlamur vs. koyarlar. Bizimkisi misktendi ve çok keskin bir kokusu vardı²¹.” demektedir.

İspanyol Seyyah Sanz ise görev yaptığı Sinan Paşa’nın konağındaki şerbet hakkında bilgi vermektedir: “Sinan Paşanın konağında birkaç çeşit şerbet vardır. Kiraz, kayısı ve erik gibi meyveleri kaynatıp şeker veya bal katarlar. Bozulmasın diye her gün yenisini kaynatırlar. Misafirleri şerbet içmeden bırakmazlar²²”.

D’Ohsson²³ ise şunları söylemektedir; “İmparatorluk halkının baş-

18 Jean Batista Tavernier (1605-1689): Fransız Gezgin 1631-1632 ve 1667-1668 tarihlerinde İstanbul’da bulundu

19 J. B. Tavernier, *Topkapı Sarayında Yaşam*, İstanbul, 1984, s. 61

20 Jean Henri Ubucini (1818-1884): Öğretmen 1848 ve 1858’de iki defa İstanbul’u ziyaret etti. 1849’da Paris’te *Moniteur* gazetesinde “Türkiye Mektupları” yayımlandı.

21 J. H. A. Ubucini, *1855’de Türkiye*, Cilt 2, İstanbul, 1971, s. 44-45

22 Sanz Manuel Serrano, *Türkiye’nin Dört Yılı 1552-1556*, Çeviren: Ayşe Kurutoğlu İstanbul, tarihsiz, s. 161

23 Ignatus Moredgee D’Ohsson (1740-1807): İstanbul’da doğdu *Tableau General de*

lıca içeceği sudur. Hâli vakti yerinde olanla şerbet denen tatlı bir içeceği tercih eder. Şerbetin orta hâlliler için basit, zenginler için teferruatlı çeşitleri vardır. Birinci durumda sadece bal ve şeker kullanılır. Diğerlerinde ise limon yahut portakal suyu, ağaç kavunu, menekşe, gül, safran, ıhlamur suyu vs. katılır. Büyük şahsiyetlerin evinde, yıllık muhtelif şerbetleri hazırlamakla görevli kimseler vardır. Hazırlanan şerbet özleri kristal sührâhilerde muhafaza edilir. Bir bardak suya bunlardan bir, iki kaşık karıştıran Müslümanlar en nefis içeceği hazırlamış olurlar. İçlerinden bazıları da şerbetlerin lezzetini, misk, amber, sarısabır gibi çeşitli kokulu maddelerle artırırlar. Şerbet, gün içinde ve bilhassa yazın çok içilir; ama yemek zamanlarında ve hale hamur işlerinden sonra daha fazla kullanılır²⁴."

Osmanlı İmparatorluğu zamanında şerbetçilik günlük yaşamda çok geniş bir yer almış ve çok çeşitli şerbetler yapılmıştır. XVIII yüzyıl Osmanlı hayatını anlatan Moritt İstanbul'da pek çok şerbetçi dükkânı olduğunu ve genellikle de üzüm, şeker ve sudan yapılmış olan şerbetlerin İstanbul'un her sokağında buzlu olarak satıldığını kaydeder²⁵.

Hatice Turhan Sultan Yeni Cami'yi yaptırdıktan sonra Cami Kapılarında halka karlı bal şerbeti dağıtılmasını vakfiyesinde şart koşmuştu²⁶.

Ramazan'da iftar yemeklerinde çok çeşitli yemekler yanında çok çeşitli şerbetler ikram edilirdi. 1906 yılında Kâdirî Dergâhı'ndaki iftar yemeklerinde çeşitli çorba, çeşitli yemekler, çeşitli balık ürünleri arasında menekşe ve ağaç kavun şerbeti de ikram edilmişti²⁷. Ah-

L'Empire Otaman adlı eseriyle tanınmış, İsveç elçisi olarak İstanbul'da görev yapmıştır.

24 M. D'Ohsson, 18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Âdetler, Çeviri: Zerhan Yüksel, İstanbul, 1972, s. 39.

25 Bedizel Zülfikar Aydın-Nil Sarı-Ayhan Aydın, "Üzümün Tarihine Kısa Bir Bakış ve Osmanlı Sağlık ve Toplum Hayatında Üzümün Yeri", III. Türk Tıp Tarihi Kongresi 20-23 Eylül 1983, İstanbul, Ankara, 1989, s. 113.

26 İbrahim Hakkı Konyalı, "Yeni Cami Kapılarında Halka Bal Şerbeti Dağıtıldı", Tarih Hazinesi, Yıl 1, S. 1, Kasım 1950, s. 21-23, 48.

27 A. Turgut Kut, "İstanbul'da Kâdirihâne Âsitanesinde 1906 Yılı Ramazanı İftarları", Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi. Bildiriler, 3-6 Eylül 1992, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Konya, 1993, s. 182-189.



met Rasim dostu Baba Yaver'in Ramazan'ın son günü verdiği iftarında, iftariye listesinde çok çeşitli yemekler yanında portakal, ahududu ve Frenk üzümü şerbetleri de yer almıştır²⁸. Eski konakların kilerlerinde çeşitli gıdalar yanında karanfilli iftar şerbetlikleride bulunurdu²⁹.

Osmanlı şenliklerinde şekerciler ahi birlikleri içinde yer almışlardı. Şerbetçilerde şerbetçiyan adı altında bu esnaf birlikleri içinde yer alırdı. Geçit törenlerinde biri kırmızı beyaz diğeri rengarenk iki bayrak taşırlar ellerinde şekerden yapılmış heykeller bulunurdu³⁰. Anadolu'da da şerbetçiler esnaf birlikleri içinde teşkilatlanmışlardı³¹. Osmanlı İmparatorluğu'nda halkın hileli ve fazla fiyatla gıda maddesi almaması için çeşitli kanunnameler çıkarılmıştı. Bir kanunnamede şerbetçi esnafı için; "*Şerbetçiler gözlenecek, üzümün okkası bir akçeye ulunulduğulu, şerbetin iki okkası bir akçeye olur. Misk ve gül kokulu olmalı, ekşi ve fazla sulu olmamalıdır. Şerbetlerde kar ve buz olacak, tas ve keseleri temiz olacak*" denmektedir³². 1755 yılında İstanbul'da şerbetçi esnafına bağlı 91 Müslüman 71 Hristiyan 19 Yahudi ayak satıcısına bal ve üzüm şerbeti ile subyeyi eskiden olduğu gibi güğüm ile gezdirip, tas ve kâse ile satıp, aralarına başkalarının sızması bildirilmişti³³.

Şerbet Çeşitleri

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Anadolu'da çok çeşitli, ve leziz şerbetlerden bahis etmektedir³⁴. Mahmut Nedim Bin Tosun, *Aşçıbaşı*³⁵ kitabında çok çeşitli şerbetlerin ismini verir. Limonata, portakal

²⁸ Günay Kut, "Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynaklar", *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü*, Editör: Ersu Pekin-Ayşe Sümer, İstanbul, 1996, s. 42.

²⁹ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet Merasim ve Tabirleri. Toplum Hayatı*, C. 1, Yayına Hazırlayan: Kâzım Arısan-Duygu Arısan Günay İstanbul, 1995, s. 182.

³⁰ Metin And, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*, Ankara, 1982, s. 243-246.

³¹ Ömer Demirel, *Osmanlı Dönemi Sivas Şehri ve Esnaf Teşkilatı*, Sivas, 1998, s. 91.

³² Abdullah Uysal, *Sanatkârlar Kanunu*, Ankara, 1982, s. 91.

³³ *İstanbul Esnaf Tarihi*, s. 93-94.

³⁴ Metin Saip, "Sürücüler Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi" *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, Yıl 4, Sayı 11, 1997, s. 26-33.

³⁵ Mahmud Nedim Bin Tosun, *Aşçıbaşı*, Hazırlayan Priscilla Mary Işın, İstanbul, 1998, s. 149,152,162,163,166.

şerbeti, turunc şeftali, kayısı, erik, badem şerbeti (sübye) kavun çekirdeği şerbeti, gül, menekşe, yasemin, nar, kızılıçık, çilek, koruk, keçiboynuzu şerbetleri ile demirhindi şerbeti bunlardandır. Kenan Öner³⁶ kitabında 48 şurup ve şerbetin tarifini verir.

1960'lı yıllara kadar böğürtlen, çilek, kızılıçık, kayısı, ağaç çileği, mandalina, portakal, şeftali, turunc, vişne, gül, amber, fulya çiçeği, menekşe, yasemin çiçeği, muhabbet çiçeği, zambak, demirhindi, keçiboynuzu Antep fıstığı şerbetleri çok popüler idi³⁷.

İstanbul'dan ayrılanlar İstanbul'un tatlı lezzetini hiçbir zaman unutmamışlardır. Maria Yordanidu³⁸, *İstanbul Düşü* adlı kitabında şunları demektedir.

*Nefesin muhallebi ve gül şerbeti kokuyor,
Ve narin boynun Hacı Bekir lokumu gibi,
Senin her sözün revani tatlısı gibi tatlı,
Ve Ayvansaray lokması gibi bal kokulu.*³⁹

Düğünlerde Şerbet

Söz kesmede nişanda ve düğünde yemeklerin yanı sıra özel amaçla tatlı ikram etmek ve tatlı yemek önemli bir unsurdur. Tatlı başlanıp tatlı bitmesi evliliği etkileyecek, her şey yolunda gidecek ve evlilik mutlu olacaktır⁴⁰.

Söz kesildiğinde şerbet içilir, şerbet içme töreni yapılır. Sivas'ın Yıldızeli'nde söz kesme için akşam kız evinde toplanılır. Bakraçlarla şerbet hazırlanır vakit biraz ilerleyince kız evinden bir kişi şerbet dolu kofaya taş batırarak çevirmeye başlar ve "şerbetin buzu kırılmıyor" der oğlan tarafından ona bahşiş verirler, sonra şerbet besmele

³⁶ Kenan Öner; *Age.*, s. 37.

³⁷ Vefa Zat, *Age.*, s. 36.

³⁸ Maria Yordanidu, (1897 İstanbul-1989 Atina) Yazar

³⁹ Maria Yordanidu, *Loksandra İstanbul Düşü*, Tercüme: Osman Bleda, İstanbul, 1992, s. 16.

⁴⁰ Zümrüt Nahya, "Geleneksel Türk Kültüründe Tatlı", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* (17 -18 Aralık 1983), Ankara, 1984 s. 97.



ve hayırlı olsun temennisiyle dağıtılmaya başlanır⁴¹. Söz kesimi ve nişanda şerbet ikram edilmesinden dolayı “*filanın şerbeti içildi*” de-yimi kullanılmaktadır⁴². Söz kesme ve nişan törenlerinde şerbetler eskiden ayaklı, özel şerbet taslarıyla sunulur. Varlıklı evlerde bu tas-lar gümüş olurdu⁴³.

Evlendirilerek başka bir konağa gelin gönderilen kübera kerime-lerinin cihaz takımı çok zengin olurdu. “*Fılan zat kerimesine şöyle bir cihaz vermiş*” dedirterek bunu bir iftihar vesilesi yaparlardı. Böyle bir takımda: 5 gümüş şerbet güğümü, mevlid-i şerif okunurken şer-bet dağıtmak için, 30 adet kadar gümüş şerbet bardağı; yine mevlid okunurken şerbet ikram etmek için 20-30 adet kesme billurdan şer-bet bardağı bulunurdu⁴⁴.

Loğusa Şerbeti

Loğusa şerbeti, annenin sütünün bol ve bereketli olması, bebe-ğin ağız tadıyla büyüyüp gelişmesi amacıyla hazırlanır. Loğusa şer-betinin rengi kırmızıdır. Bu rengi sağlamak için kırmızı renkli besin boyası kullanılır. Loğusanın saçına kırmızı kurdele takılır. Bunun loğusayı kötülüklerden “şeytan basmasından” koruduğuna inanı-lır. Loğusa şerbetinin renginin kırmızı olmasının istenmesi bu inançla ilgili olabilir⁴⁵.

Çocuğun doğumundan sonraki ikinci günün sabahından üçün-cü günün akşamına kadar pek yakın akrabalar ile çok eski yakını olan ahhap hanımlara kırmızı şerbet gönderilmesi âdettir. Şerbetin hazırlanmasında kullanılan şerbet şekeri şekerciler ve aktarlarda daima hazır olarak bulundurulurdu.

Loğusa şerbeti evlerde de hazırlanırdı. Evde toz şekerden şurup hazırlanır boya ve baharat katılırdı. Kırmızı renkli bu boyaya Kas-

⁴¹ Musa Demirci, “Yıldızeli’nin Kaplı Köyünden Düğün Âdetleri”, *Sivas Folkloru*, Yıl 1, S. 11, 1973, s. 10.

⁴² Mahmut Tezcan, *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Ankara, 2000, s. 108.

⁴³ Müjgan Üçer, *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas, 1992, s. 74.

⁴⁴ Abdulaziz Bey, *Age*, s. 117.

⁴⁵ Ayşe Baysal, “Loğusa Şerbeti” *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi 7-12 Eylül 1990 Türkiye, Düzenleyen: Feyzi Halıcı*, s. 103-106.

tamonu'da "galibarda" denir. Ticarî olarak satılan boyalı baharatlı şekere "kızamık şekeri" de denir. Bu şekerden hazırlanan şerbetin kızamıklı çocuğa içirilmesinin iyileşmeye yardımcı olacağına inanılır⁴⁶. Şekercilerde satılan loğusa şerbeti bir miktar kırmızı, bir miktar da karanfilden ibarettir. Karanfil konmasının sebebi karanfilin idrar söktürücü olması ve idrar yollarını temizlemesidir. Karanfil tek başına kaynatılıp içildiğinde yakıcı ve acı olduğundan acılığını gidermesi ve hoşla gitmesi için kırmızı ve şeker beraber verilmektedir⁴⁷.

Loğusa şerbeti renginin kırmızılığından dolayı "kırmızı şerbet" olarak da adlandırılır. Yapılan şerbetler gönderilecek kişilerin özelliklerine göre müzeyyen ve kıymetli Saksonya testilerine ya da bil-lur sürahilere konularak dağıtılırdı. Sürahiler kırmızı tülle sarılır. Eğer çocuk erkek ise sürahinin kapağı sarılmaz, kız ise kapağı da tülle sarılırdı⁴⁸. Veya doğan çocuk kız ise destinin başına beyaz tül, eğer şerafeti⁴⁹ varsa yeşil tül sarılırdı, erkek ise boş bırakılırdı⁵⁰. Bazı aileler çocuk kız da olsa, erkek de olsa loğusa şerbeti sürahilerine kırmızı sakangur (gaz boyaması) bağlarlar cinsiyet farkı sakangurun kızlarda sürahinin boğazına bağlanmasıyla belirtilirdi⁵¹.

Bazı aileler ise doğan çocuk kız ise gönderilen şerbet sürahisini gaz boyamasına sararlar, erkek çocukta ise şerbetin boynuna kırmızı kurdele bağlanmış sürahi gönderirlerdi⁵². Bu şekilde hazırlanan şerbet sürahileri akrabalara, din adamlarına ve dostlara gönderilerek doğum resmî olarak bildirilmiş olurdu. Şerbeti götürene gittiği

⁴⁶ Ayşe Baysal, Aqm., s.105

⁴⁷ Abdülaziz Bey, Age., s.16

⁴⁸ Balikhane Nazırı Ali Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, Hazırlayan: Ali Şükrü Çoruk, 2. Baskı, İstanbul, 2001.

⁴⁹ Siyadet ve şerafet aile seçeresi Hz. Hasan veya Hz. Hüseyin'e ya da Hz. Ali'nin diğer oğlu Muhammed Hanefi'ye kadar ulaşan kimseler.

⁵⁰ Abdülaziz Bey, Age., s. 16-17.

⁵¹ Musahipzade Celâl, *Eski İstanbul Yaşayışı*, İstanbul, 1992, s. 34.

⁵² Münévver Alp, "Loğusalık ve Şerbeti", *Türk Folklor Araştırmaları*, No. 183, Ekim 1964, s. 3527-3530; Sermet Muhtar Alus, *Masal Olanlar (Eski Doğumlar)*, İstanbul, 1997, s. 62-66.



yerden bahşışler verilir⁵³. Şerbetin karşılığı mutlaka çocuğa altın taktırmayı icap ettirdiğinden her akraba, her dosta şerbet gönderilmekten çekinilirdi⁵⁴.

Doğumunun ikinci gününden itibaren yedi gün içinde loğusaya hatır sormaya gelen hanımlara kahve yerine bu kırmızı loğusa şerbetinden ikram edilmesi vazgeçilmeyen âdetlerdendir. Misafirlere şerbetler müzeyyen Saksonya fincan ve tabaklarla tepsiler içinde sıcak sıcak ikram edilirdi. Misafirlerin çocuklarına verilecekse tabağın üzerine şerbete batırarak yemeleri için bir parça gevrek de konulurdu⁵⁵.

Osmanlı devrinde padişah çocuklarının doğumlarında, doğumdan sonra ziyarete gelenlere şerbet dağıtılırdı. Özellikle doğumun üçüncü günü sadrazama şerbet göndermek âdeti gelenek hâline gelmişti. Türlü maddelerden yapılan şerbetler altın, gümüş, billur kaplara konur, çocuğu ziyarete gelenlere o dairede hizmet eden güzel cariyeler tarafından sunulurdu⁵⁶. Viladet-nameler⁵⁷ de bu konuda geniş bilgi bulunmaktadır.

Yöresel olarak loğusa şerbetinin hazırlanmasında ve ikram edilmesinde bazı farklılıklar vardır⁵⁸. Bazı yörelerde karanfili ve tarçınla birlikte zencefil de konur servis edilirken Erzincan’da dövülmüş fındık veya ceviz, Gaziantep’te yeşil fıstık konur ve “kahke” deni-

⁵³ Balıkhane Nazırı Ali Bey, *Age.*, s. 3.

⁵⁴ Kazım Arısan, “Doğum ve Kadın Hastalıklarının Türk Tababet Tarihindeki. Yeri Anadolu’da Doğumla İlgili Tıbbî Folklor”, *1. Uluslararası Türk-İslâm Bilim ve Teknoloji Tarihi Kongresi*, İTÜ 14-18 Eylül 1981 s. 173-174; Münevver Alp, *Agm.*, s. 3527-3530.

⁵⁵ Abdülaziz Bey, *Age.*, s. 17.

⁵⁶ Çağatay Uluçay “İstanbul’da XVIII ve XIX Asırlarda Sultanların Doğumlarında Yapılan Törenler ve Şenliklere Dair”, *İstanbul Enstitüsü Mecmuası*, C. IV, 1998, s. 207-208; Mehmet Arslan, “Osmanlı Döneminde Padişah Çocuklarının Doğumları Münasebetiyle Yapılan Şenlikler ve Viladet-nâme-i Hadice Sultan”, *Türklük Bilimi Araştırmaları*, S. 4, 1992 s. 29.

⁵⁷ Viladet-âme-i Hümayun denilen padişah çocuklarının doğumları üzerine yapılan şenlikleri anlatan edebî ve tarihî eserlerdir.

⁵⁸ Ayşe Baysal, *Age.*, s. 105.

len özel bir çörekle ikram edilir, Kütahya'da şeker suda eritildikten sonra kabuk tarçın, karanfil, kök zencefil kızamık şekeri katılarak kaynatılır, servis sırasında üzerine kabuğu soyulmuş badem konur. Bazı yörelerde cevizle birlikte kavrulmuş çam fıstığı ve gülsuyu eklenerek içilir. Bazıları kabuk tarçın, kök zencefil ve karanfili tülbent içinde şeker şurubuna sarkıtarak kaynatır. Loğusa şerbeti loğusa ile birlikte misafirlere ikram edilir. Loğusa doğumdan dolayı kendini kutlamaya gelen her konukla birlikte bu şerbetten içer. Böylece hayatın başlangıcı olan doğum olayı tatlı ile kutlanılmış olur.

Kıbrıs'ta doğum kutlamaya, gözün aydına gelenlere kışın kaynar, yazın ise soğuk şerbetler ikram edilir⁵⁹.

İnançlarda Şerbet

Bir kimse sokakta düşüp bir yerini sakatlırsa şerbet yapılır. Bir kısmını düşen insan içer, bir kısmını ise düştüğü yere dökerler. Buradaki amaç düşülen yerdeki cinlerin ve perilerin ağızlarını tatlandırmak ve onlardan korunmaktır. Şerbeti dökerken cinlere ve perilere hitaben *"alın ağzınızın tadını, verin ağzımın tadını"* denir⁶⁰

Bir eve taşınıldığında evin perilerini memnun etmek amacıyla evin köşe ve bucaklarına şerbet dökülür⁶¹. Reşat Nuri Güntekin⁶² *Gökyüzü* romanında *".....kadınların bir âdetleri vardır. Yeni bir eve girdikleri zaman perilerin gönlünü hoş etmek için her köşeye şerbet dökerler"*⁶³ demektedir. Loğusalarda şiddetli sancıları kesmek için dut şerbeti içirilir⁶⁴. Rüyada şerbet görmek mal ve ferah, bal şerbeti görmek ise muradın olması olarak kabul edilirdi⁶⁵.

⁵⁹ Hızber Hikmetağalar, *Eski Lefkoşe'de Semtler ve Anılar*, İstanbul, 1996, s. 105.

⁶⁰ Yavuz Bülent Bakiler, *"Sivas'ta Batıl İnançlar"*, *Sivas Folkloru*, Yıl: 2 S. 13, 1974, s. 6-7.

⁶¹ Mehmet Halit Bayrı, *İstanbul Folkloru*, İstanbul, 1972, s. 147.

⁶² Reşat Nuri Güntekin (İstanbul, 1889-Londra, 1956): Yazar.

⁶³ Reşat Nuri Güntekin, *Gökyüzü*, 10. Baskı, İstanbul, 1996, s. 61.

⁶⁴ Zümrüt Nahya, *Agm.*, s. 99.

⁶⁵ Zümrüt Nahya, *Agm.*, s. 99.



Şerbet ile İlgili Deyimler

Şerbet müşhil ilâç yerine de kullanılan bir tabirdir⁶⁶. Şerbethane eskiden meyhane yerine kullanılmıştır. Şarap ve rakı satmak ruhsat ve imtiyazına sahip olan gedikler içinde “şerbethane gediği” tabiri kullanılmıştır⁶⁷.

Dilimizde bir de “şerbetli” tabiri vardır. Muafiyet, bağışıklık kazanmış yerine söylenir. Mikroplardan, hastalıklardan korunmak için aşılama veya serum yapmak bir nevi şerbetlenmektir⁶⁸.

Şerbetli tabiri aynı zamanda yılan, akrep gibi zehirli hayvanların sokmaması için “ocak” olanlar okuyup üfleyerek şerbetlerler. Buna afsunlama (efsunlama) da derler yılan ve akrep sokmalarına bağışıklık kazanmış insanlara da şerbetli denilir⁶⁹.

Yapılması uygun olmayan şeyleri yapmakta beis görmeyenler hakkında da “şerbetli” tabiri kullanılır⁷⁰.

Her ne suretle olursa olsun çok yemin edenlere halk “yemine şerbetli” derler ve kendilerine “Şerbetlidir yemin eder” şeklinde takılırlar⁷¹.

Tıp Tarihi Açısından Şerbetler

Muhammed bin Zekerriyya El Razi⁷²’nin besinler kitabında çeşitli şerbetlerin çeşitli tıbbî özelliklerine temas edilir⁷³. Mevlânada çeşitli şerbetlerden bahseder. Bal ve sirkeden yabılan sirkencübin şerbeti hem susuzluğu gidermek, hem de hastalıklara ilâç yerine kul-

⁶⁶ Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri Sözlüğü*, Cilt 3, İstanbul, 1971, s. 337.

⁶⁷ Mehmet Zeki Pakalın, *Age.*, s. 337.

⁶⁸ Ahmet Talat Onay, *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar*, Haz.: Cemal Kurnaz, Ankara, 1992, s. 396.

⁶⁹ Mehmet Zeki Pakalın, *Age.*, s. 339.

⁷⁰ Mehmet Zeki Pakalın, *Age.*, s. 339.

⁷¹ Ahmet Talat Onay, *Age.*, s. 396.

⁷² Ebubekir Razi (Rey 841-926): Bilgin, Filozof

⁷³ Yusuf Erdoğan vd., “Muhammed bin Zekerriyya El Razi’nin Besinler Kitabı (Menafi’ü’l-Ağziyeti ve Defü Maderriha)”, *Ebubekir Razi Sempozyumu*, 14 Mart 1988 Kayseri, s. 46-47.

lanılan bir şerbetir⁷⁴. Salih bin Nasrullah'ın Nüzhetü'l-ebdân'ında kuzukulağı, papatya, çilek gül, limon, turunç gibi çiçek meyve ve diğer bitkilerden elde edilen sıvı ilâç tertipleri şerbetler başlığı altında verilmiştir⁷⁵.

Bağdat'da görev yaparken tifüse yakalanan Dr. Albülkadir Noyan⁷⁶ hastalığı nasıl yendiğini söyle anlatmaktadır:⁷⁷ *"22 Kanunuevvel 1915'de hastaneye yattım, 8 Kanunusani'de çıktım Tabip arkadaşlarımla ve hastabakıcıların dikkatli ve şefkatli tedavi ve ihtimamları sayesinde hastalık bir arıza bırakmamıştı. Hastalık sırasında sınıf arkadaşlarımdan Bağdat Sıhhiye Müdürlüğü'nde vazifeli Dr. Hamit Şakir Bey her gün evimde nar şerbeti yaptırarak bir sürahi içinde gönderiyordu. Yüksek hararetti demlerimde su yerine bu şerbeti içiyordum. Bağdat'ın iri taneli narlarından çıkarılan bu lezzetli şerbet, bu güzel renkli ve mayhoş içki bana hem gıda, hem de deva yerine geçiyordu. Bu aileye ne kadar teşekkür etsem azdır."*

İzmir'de Şerbetçilik

Yazın insanları bunaltan sıcak günlerde insanları serinleten İzmir'in meşhur imbatı ile soğuk, buz gibi şerbetleri idi. İzmir'in çarşısı Kemeraltı'nda özellikle han girişlerinde ve çeşitli yerlerinde pek çok şerbetçi ve çeşitli şerbetler bulmak mümkündü. Özellikle badem sübyesi, kavun çekirdeği sübyesi, koruk, karadut, şeftali, demirhindi şerbetleri İzmir'de çok sevilen şerbetlerdi⁷⁸. Bozdağ'dan Ödemiş'e indirilen karlar, develerle İzmir'e getirilir şerbetlerin içine konulurdu. Çarşılar da:

"Buzz !.. Var mı dişlerine güvenen" diye satılırdı.

⁷⁴ Müjgân Cunbur, *Agm.*, s. 83, *Age.*, s. 656.

⁷⁵ Bedizel Zülfikar Aydın, Nil Sarı, Ayhan Aydın, *Age.*, s. 113.

⁷⁶ Abdülkadir Noyan, (1886, Sivas-1977, İstanbul): 1910 yılında Askerî Tıbbiye'den mezun oldu. İç hastalıkları uzmanı, Ord. Prof., Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi'nin kurulmasında görev aldı, dekanlık yaptı.

⁷⁷ Abdülkadir Noyan, *Son Harplerde Salgın Hastalıklarla Savaşlarım*, Ankara, 1956, s. 51.

⁷⁸ Halit Ziya Uşaklıgil, *İzmir Hikâyeleri*, İstanbul, 1991, s. 114-119.



İzmirli dolu dolu buz gibi bir bardak şerbeti diktikten sonra elinin tersiyle dudaklarını silerek memnun, içi rahat, hayatından mutlu bir hâlde işinin yolunu tutardı⁷⁹

Kontes Pauline Nostitz 1835 yılındaki gezi notlarında şunları söylemektedir⁸⁰

"Tabloların ve diğer sanat ürünlerinden yeterli gıdamızı almıştık ki lezzetli meyvelerin, nefis pastaların ve İzmir'de hiçbir masada eksik olmayan şerbetin olduğu masaya geçtik."

İzmir'in meşhur şerbetçisi Kadir Ağa'yı 1940'lı yıllara kadar bütün İzmir tanımıştır. Kemeraltı'nda kendisine çok yakışan değirmi sakal avcı ceket, kilot pantolonu, pırl pırl parlayan çizmeleri, göğsünde takılı olan kalın gümüş kösteği ve baktığı yere ateş saçan gözleriyle dikkati çekerek.

1861 İzmir doğumlu olan ve babası İbrahim Efendi'nin de şerbetçi olduğu Kadir Ağa babasından üzüm, limonata, demirhindi şerbetleri ile sübyenin yapılışının inceliklerini öğrenmiş ve babasının yanından ayrıldıktan sonra ayva, ekşi nar, muşmula, kavun, turunc, mandalina, portakal, şeftali, kara dut, muz, çilek, kızılıncık, Frenk üzümü ve dağ yemişi olmak üzere birçok şerbeti İzmirlinin damak tadına sunmuştu. Kısa zamanda şerbetleri çok tutulan Kadir Ağa yalnız kiraz ve karpuzdan şerbet yapmamıştır. Yaşadığı yıllarda İstanbul'da bile onun kadar çeşitli şerbet yapan bir usta yoktur. İzmir'deki azınlıklar da onun şerbetlerine büyük ilgi göstermektedir.

Kadir Ağa İzmir'de şerbet fiyatları belediye tarafından bir metelikten yarım meteliğe indirilince bu işe çok kızar ve 1898 yılında İzmir'i terk ederek İstanbul'a yerleşir.

Bir gün Sirkeci'de büyük bir kalabalığa rastlar. Bunlar Yunan sınırına gönderilen askerlerdir. Birden yakındaki mola taşının üstüne bir hoca çıkar ve askerlere dua etmeye başlar meydandaki herkes duygulanır ve ağlar. Kadir Ağa birkaç gün sonra Mısır Çarşısı'nda

⁷⁹ Halit Ziya Uşaklıgil, *Age.*, s. 43.

⁸⁰ A. Nedim Atilla, *Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı*, İzmir, 2001, s. 43.

o hoca efendiye rastlar ve göğsünde dördüncü rütbeden bir nişan görür. O madalyanın, izlediği dua olayından sonra padişah tarafından gönderildiğini öğrenince kararını verir. Cepheye giden askerlerimize oralardan Yıldız Hastanesi'ne gelen yaralılara hayır olarak şerbet yapıp dağıtacaktır.

Yanına on yardımcı alan Kadir Ağa hemen hazırlıklara başlar. En kaliteli güğümleri temin eder. Çıraklarını güzelce süsler ve boy sırasına koyarak Tahtakale'den yola çıkarak Yıldız'a gelirler. Gazilere portakal şerbeti dağıtılacağını söylediği saray yaverleri tarafından kendisinden kuşkulananlar fırka merkezindeki paşaya götürürler. Kadir Ağa orada da ısrarla her cuma günü gazilere şerbet dağıtma-ya kararlı olduğunu söyler. Kendisini beş saat bekletirler sonunda saraydan izin gelir. Üstelik Sultan Hamid bu şerbet alayını görmek de istemiştir. Kadir Ağa ile ekibi başlarına çeki düzen verdikten sonra Padişah'ın baktığı pencerenin önünden geçerler. Hastanedeki doktorlarca da çok kaliteli bulunan şerbetler tam beş ay boyunca her cuma günü ve her seferinde 1280 bardak olmak üzere gazilere dağıtılır. Kadir Ağa on birinci hafta sonunda sanayi madalyası, yirminci hafta sonunda da Yunan Savaşı nişanı ile ödüllendirilir⁸¹. Ahmet Rasim⁸² *Şehir Mektupları*'nda "*Haniye, demirhindi, şerbetim!*" diyerek şerbet satan şerbetçiyle nasıl karşılaştığını şöyle anlatmaktadır.

*"Dişlerini dondurdu! Haniye bu...z ! diye bağıyor, meğer bunlar, İzmir'den buraya kadar gelmiş ticaret erbabından imiş. Anlar anlamaz yaralı Osmanlı gazilerine karşı gösterdikleri cömertlikler hatırıma geldi. Herif çağız derhâl sevdim. Hatta, kazansın diye, bir tane daha içerek ateşimi söndürdüm"*⁸³.

Kadir Ağa aldığı bu nişanları İzmir'e döndükten sonra da göğsünde taşırdı. Kadir Ağa mesleğini sürdürdüğü dönemde halka yaptığı satışın dışında çeşitli konaklara nazır ve paşalara da şerbet verirdi. İzmir'de valilik görevinde bulunmuş olan Mithat Paşa, Eş-

⁸¹ Yaşar Ürük, "Eski İzmir'de Ramazan", *Yeniasır*, 7-13 Aralık 1998.

⁸² Ahmet Rasim (İstanbul 1864-İstanbul 1932): Yazar, gazeteci, tarihçi.

⁸³ Ahmet Rasim, *Age.*, s. 88.



ref Paşa, Ragıp Kâmil, Abdulkadir ve Trabzonlu Yahya Paşaları da çok yakından tanımıştır⁸⁴

Yöresel Bir Şerbetimiz: Meyan Şerbeti

Meyan şerbeti Adana, Şanlıurfa, Kahramanmaraş, Diyarbakır, Hatay, Gaziantep, Mersin gibi Güney ve Güneydoğu illerimizde limonata gibi serinletici olarak içilen bir içecektir.

Adana ve civarında “aşlama” Antakya’da “piyam” Urfa, Gaziantep, Diyarbakır, Bitlis, Mardin yörelerinde “meyan” adları ile öksürük kesici, idrar arttırıcı, göğüs yumuşatıcı, balgam söktürücü, serinletici şerbet olarak çok tüketilir⁸⁵.

Meyan kökleri suda ıslatılarak çok iyi yıkanıp temizlenir. Kabuğuyla beraber havan eliyle sert bir zemin üstünde lif lif oluncaya kadar dövülür. Derin bir kaba konularak üstü suyla doldurulup mayalanmaya bırakılır. 8-10 saat mayalandıktan sonra tülbenkten süzülür. İstenilen tat elde edilinceye kadar içme suyu ile karıştırılır. Yazın buz ilâve edilerek servise sunulur⁸⁶. Bazı yörelerde değirmende öğütülerek lif hâline getirilmiş meyan kökü hazır olarak satılır⁸⁷. Meyan şerbeti genellikle sıcak mevsimde veya şerbetçi dükkânlarında caddelerde seyyar satıcılar tarafından satılmaktadır.

Eski Gaziantep’te Meyan Şerbetinin Yapılışı

Şerbetçilerin şerbet yapım yeri evleriydi. Bu evlerde taştan veya takide denilen tahta sallar, büyük kazanlar meyan kökü döğmeye mahsus tokmak, kütük, çuvalarda meyan kökleri bulunurdu. Kökler yıkandıktan sonra kütük üzerine konularak tokmaklarla ezilir, yeteri miktarda salın üzerine konup üzerine su doldurularak iki gün bekletilir. Salların dip kısmındaki delikten kazan veya testilere süzülür. Koyuca olan bu sıvıya *maya* denilir. Sanatına çok bağlı olan

⁸⁴ Yaşar Ürük, *Agm.*, 7-13 Aralık 1998.

⁸⁵ Bahriye Siyamoğlu, “Meyan Şerbeti Üzerine Bazı Araştırmalar”, *E.Ü.T.F. Dergisi*, Cilt 21, sayı 1, 1984, s. 53-69; Mahmut Nedim Kaşgöz, “Meyan (Piyam Kökü) *Glycyrrhiza Glabra*”, *Güneyde Kültür*, Yıl 3, Sayı 29, Temmuz 1991, s. 26.

⁸⁶ Mahmut Nedim Kaşgöz, *Agm.*, s. 26.

⁸⁷ *Antakya Mutfağı*, Antakya, 1990, s. 31.

titiz şerbetçiler bu mahlulu elyaftan temizlemek için iyi süzerler. Şerbet satıldığı gibi bazen maya olarak alınır. Alan kimse kendi istediği kıvamda şerbet yapardı.

Gaziantep'te "tulf" denilen şerbeti alınmış meyan lifleri "nişane" denilen özel sobalarda kışın evlerde ısınmak için odun yerine kullanılmaktadır. Eskiden özel surette tabaklanmış (tuluk) denilen keçi derisinden kaplar, bardaklar yerine 7-8 cm çapında yarım küre şeklinde sarı bakırdan yapılmış taslar kullanılırdı. Bu tasların dış kısmına tam orta yerinden 30-40 cm ayrı renkte zincirler ve zincirlerin uçlarında bir parmağın kolayca girip çıkacağı halkalar takılıydı. Şerbet satanlar sol elinin parmaklarını bu halkalardan geçirir, tasları salıverirdi yer çekimine tabi olan taşlar dizi hâlinde sarkar, satıcı elini oynattıkça sesler çıkarırdı. Meyan şerbeti en çok yaz mevsiminde tüketilir. Ramazan yaz aylarına rastladığı yıllarda akşamları sebil olarak bedava şerbet dağıtılırdı⁸⁸.

Özel Bir Şerbet: Demirhindi Şerbeti

Halkın "demirhindi" dediği "hind hurması" (temr-i hindi) şerbeti İstanbul'un bir özelliği idi. İstanbul'da en lezzetli demirhindi şerbeti HacıBekir'de bulunurdu. Hacı Bekir'de mutlaka demirhindi, vişne, limon, portakal, turunç, kayısı, şeftali, nar şerbetleri dolu renk renk şişelerin dizildiği tezgahların önünde her zaman sıra beklerdi. Eskilerde Beyazıt, Eminönü ve diğer meydan ve caddelerde seyyar şerbetçiler pipet tabir edilen borulu bir sistemle bardaklara demirhindi şerbeti doldururlardı⁸⁹. Ahmet Haşim⁹⁰ *"tadı hiçbir şeye benzetilemeyecek olan bu güzel kokulu şerbetin bilinmediği memleketlerde yaşayanlara acıdığını söyler"*. Hatta demirhindi şerbetini *"bir memleketi vatan yapan, misli hiçbir yerde bulunmayan bazı tatlar ve kokular küçük zevkler, küçük neşeler ve küçük saadetlerden"* biri olarak niteler⁹¹.

⁸⁸ Cemil Cahit Güzelbey, "Miyan Şerbeti", *Gaziantep Kültür Dergisi*, Cilt 2, S. 20, 1959, s. 4-22.

⁸⁹ Erol Özbilgen, "Eski İstanbul'da Demirhindi, Şıra ve Boza", *Zaman*, 30 Haziran 1997.

⁹⁰ Erol Özbilgen, *Ağm.*, 30 Haziran 1977.

⁹¹ Ahmet Haşim, (Bağdat, 1883-İstanbul, 1933): Şair ve Yazar.



Gül Şerbeti

Yazın güller açınca, gülün pembe yaprakları koparılır. Yıkandıktan sonra bir şişeye konularak, şişe su ile doldurulur. İçine limon tuzu konularak ağzı kapatılır ve güneşte bırakılır, zamanla rengi koyulaşır ve gülün esansı suya geçer. Gül kokulu bu güzel şerbeti yapmak için, şekerli suya şişedeki bu gül suyundan bir miktar konur. Açık pembe renkli ve gül kokan bu şerbet bardaklara konularak misafirlere sunulur. Yaz mevsiminde hemen hemen her evin penceresinde görülen bu gül şişeleri artık eski yaygınlığını kaybetse bile tamamen terk edilmemiştir⁹².

Unutulmakta Olan Bir Üzüm İçeceğimiz Hardaliye

Türkler “nebati süt” de denilen üzümünden çeşitli ürünler yaparak bir üzüm sanatları geliştirmişlerdir⁹³. Üzümlerden çeşitli yollardan sıra yaptıkları ve bunu âdeta millî bir içki hâline getirdikleri bilinmektedir⁹⁴. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*’nde ve Türkiye mektuplarında Türkiye’de üzüm şirasının “Hardaliye adıyla içine hardal tohumu konarak dayandırıldığı ve bu hâlde tüketildiği” yazılıdır⁹⁵. Sıraya hardal tohumu konulduğunda ilk günlerde sırada keskin ve yakıcı bir sarımsak lezzeti ve kokusu duyulmaktadır. Ancak biyolojik parçalanmanın ilerlemesi ile zamanla sıradan bu koku gitmekte ve aradan birkaç ay geçtikten sonra fark edilmeyecek bir hâle gelmektedir.

Kırklareli’nin hardaliyesi büyük bir şöhret yapmıştır. Karagevrek Pamit ve Papaskarası üzümlerinin, cibre ve şıralarından yapılır. İyi hardaliye için üzümlerin iyi olgunlaşması gerekmektedir. En uygun zaman da sonbaharın sonudur⁹⁶. 1990’lı yıllarda İstanbul’da

⁹² Müjgan Üçer, *Age.*, s. 74.

⁹³ Eren Akççek, “Üzümün Sağlık ve Beslenme Yönünden Önemi”, *Turgutlu-Sosyo-ekonomik Tarihi Sempozyumu Bildirileri*, 4-5 Eylül 1995, Turgutlu, 1997, s. 149-153.

⁹⁴ Sait Tahsin Tekeli, “Türkiye’de Üzüm ve Üzüm Şirasının Değerlendirme Yönleri”, *Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Dergisi*, C. 9, S. 17, 29 Ekim 1947 s. 254-265.

⁹⁵ Sait Tahsin Tekeli, *Agm.*, s. 254-263.

⁹⁶ Kenan Öner, *Age.*, s. 52-54.

Şehzadebaşı'nda Direklerarası'nda Kırkkilise (Kırklareli) hardaliyesi satan dükkânlar vardı. Hardaliye bilhassa Ramazan günlerinde çok aranırdı⁹⁷.

Atatürk 20 Aralık 1930'da Kırklareli'ne gelir. Kendisine Kırklareli'nin hardaliyesinden ikram edilir. Gazeteci Ali Rıza Dursunkaya

"Paşam, hardaliye Kırklareli'ne özgü bir içkidir. Güzel bir tadı ve kokusu vardır" der.

Atatürk hardaliyeyi çok beğenir. O akşam özel trenlerine hardaliye götürülür. Bu içkinin millî bir üretim hâline getirilmesini öğütler⁹⁸. Hardaliye değişik şekillerde hazırlanırsa da basit olarak 5 litre üzüm suyuna 100 gram dövülmüş hardal tohumu konur. Ara sıra alt üst edilir 40 gün sonra duru sıra dibe çöker, hardal tortusundan ayrılır ve sıra kapalı şişelerde kışa kadar saklanır. Böylece nefis, lezzetli bir içki olarak kullanılır⁹⁹.

Üzüm turşusu da eğer hardalla muamele edilirse turşu ekşimez, hafif tahammür etmiş bir hâlde kalır¹⁰⁰.

Sonuç

Mutfak kültürümüzde Türk içecekleri (meşrubatları) çok önemlidir. Şerbetler mutfağımızı tamamlayan ve süsleyen öğelerdir. Türk mutfağının genel karakteri lezzettir. Kendine özgü renkleri, kokuları ve lezzetleri olan şerbetler günümüzdeki kola cinsi içeceklerle oranla daha yararlı ve sağlıklıdır. Şerbetçiliğimizin korunması, geliştirilmesi teşvik edilmesi ve yaşatılması çok önemlidir. Büyük otellerde, turistik tesislerde, Türk mutfağı tanıtımlarında geleneksel şerbetçiliğimiz ile ilgili örnekler sunulabilir. Ramazan ayı içindeki iftar yemeklerinde çeşitli şerbetler hazırlanabilir.

Kültür Bakanlığı ve Turizm Bakanlığı şerbetçiliğimizin tanıtılması ve geliştirilmesi ile ilgili müşterek projeler geliştirebilirler.

⁹⁷ Nazif Karaçam, *Efsaneden Gerçeğe Kırklareli*, Kırklareli, 1999, s. 279.

⁹⁸ Nazif Karaçam, *Atatürk Kırklareli'nde*, İstanbul, 1969, s.29.

⁹⁹ Rafet Öncel, *Köy Konserveleri*, Ankara, 1943, s. 43.

¹⁰⁰ İbrahim Gökçen; "XIX Yüzyılda Makedonya Yörük Folkloru -XIII, *Türk Folklor Araştırmaları*, C. 2, S. 44, Mart 1953, s. 699-700.



KAYNAKLAR

- Abdülaziz Bey; *Osmanlı Âdet Merasim ve Tabirleri Toplum Hayatı*, Yayına Hazırlayanlar: Kâzım Arısan - Duygu Arısan Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1995.
- Ahmet Rasim; *Şehir Mektupları I*, Hazırlayan: Ahmet Kabaklı, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1990.
- Akçiçek, Eren; "Üzümün Sağlık ve Beslenme Yönünden Önemi", Turgutlu Sosyo-ekonomik Tarihi Sempozyumu, 4-5 Eylül 1995 Turgutlu, Turgutlu, 1997.
- Akyıldız, Ali; *Mümin ve Müsriif Bir Padişah Kızı Refia Sultan*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1998.
- Alp, Münevver; "Eski İstanbul'da Loğusalık ve Şerbeti", *Türk Folklor Araştırmaları*, S. 183, Ekim 1964, s. 3527-3530.
- Alus, Sermet Muhtar; *Masal Olanlar*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1997.
- And, Metin; *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1982.
- Antakya Mutfağı, Antakya Rotary Kulübü Yayınları, Antakya, 1990.
- Araz, Nezihe; "Tatlı Yiyelim Tatlı Konuşalım", *Eskimeyen Tatlar. Türk Mutfak Kültürü*, Editör: Ersu Pekin - Ayşe Sümer, Vehbi Koç Vakfı Yayınları, İstanbul, 1996.
- Arısan, Kâzım; "Doğum ve Kadın Hastalıklarının Türk Tababet Tarihindeki Yeri. Anadolu'da Doğumla İlgili Tıbbî Folklor", I Uluslararası Türk-İslâm Bilim ve Teknoloji Tarihi Kongresi İTÜ İstanbul, 14-18 Eylül 1981.
- Arsan, Mehmet; "Osmanlı Döneminde Padişah Çocuklarının Doğumları Münasebeti ile Yapılan Şenlikler ve Viladet-Name-i Hadice Sultan", *Türklük Bilimi Araştırmaları*, Sivas 1997, S. 4., s. 21-56.
- "Asuriler Devrinden Bu Yana Tam Üçbin Yıldan Beri Kullanılan Şerbet, Hayat İksiri 'Meyan Kökü'", *Gaziantep Kültür Dergisi*, C. 10, S. 113, 118-119, Gaziantep, 1967.
- Atila, A. Nedim; *Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı*, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, İzmir, 2001.
- Aydın Zülfikar, Bedizel - Nil Sarı - Ayhan Aydın; "Üzümün Tarihine Kısa Bir Bakış ve Osmanlı Sağlık ve Toplum Hayatında Üzümün Yeri", *III Türk Tıp Tarih Kongresi İstanbul 20-23 Eylül 1993 Bildirileri*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1999.

- Bakiler, Yavuz Bülent; "Sivas'ta Batıl İtikatlar", *Sivas Folkloru*, Yıl 2, S. 13, 6 Temmuz 1974.
- Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey; *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, Hazırlayan: Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi Yayınları, 2. baskı, İstanbul, 2001.
- Bayrı, Mehmet Halit; *İstanbul Folkloru*, İstanbul, 1972 (2. bs.).
- Baysal, Ayşe; "Loğusa Şerbeti", *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, 7-12 Eylül 1990, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Konya Turizm Derneği Yayını, Ankara, 1991.
- Cunbur, Müjgan; "Mevlânâ'nın Mesnevi'sinde ve Divan'ı Kebir'inde Yemekler", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1982.
- Demirci, Musa; "Yıldızeli'nin Kaplı Köyünde Düğün Âdetleri", *Sivas Folkloru*, S. 11, 1973, s. 10-12
- Demirel, Ömer; *Osmanlı Dönemi Sivas Şehri ve Esnaf Teşkilatı*, Sivas 1998
- Erdoğan, Yusuf - Celal Kırca - Hasan Şahin - Nebil Nazlıgül - Talat Sakallı - Ahmet Kamil Cihan - Abdurrahim Güzel - Sabahattin Samur; "Muhammed Bin Zekerriya El-Razi'nin Besinler Kitabı (Menafiü'l-Ağziyeti Defü Madarriha)" *Ebubekir Razi*, 14 Mart 1988, Kayseri, Erciyes Üniversitesi Matbaası Kayseri.
- Genç, Reşat; "XI Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (31 Ekim-1 Kasım 1981) Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1982.
- Gökçen, İbrahim; "XIX Yüzyılda Makedonya Yörük Folkloru -XIII, *Türk Folklor Araştırmaları*, C. 2, S. 44, Mart 1953, s. 699-700
- Güntekin, Reşat Nuri; *Gökyüzü*, 10. baskı, İnkılâp Kitabevi, İstanbul 1996.
- Güzelbey, Cemil Cahit; "Meyan Şerbeti", *Gaziantep Kültür Dergisi*, C. 2, S. 20, 1959, s. 4 ve 22.
- Halıcı, Feyzi; "Mevlânâ'nın Eserlerinden Yemek ve Mutfak İmajı", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Bildiriler*, 25-30 Eylül 1986, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 1988
- Hikmetağalar, Hizber; *Eski Lefkoşe'de Semtler ve Anılar*, Marifet Yayınevi, İstanbul, 1996
- İstanbul Esnaf Tarihi I*, İstanbul Büyükşehir Yayını, İstanbul
- Karaçam, Nazif; *Atatürk Kırklareli'nde*, Saffet Matbaası, İstanbul, 1969



- ; *Efsaneden Gerçeğe Kırklareli*, Kırklareli Belediyesi Yayınları İstanbul, 1995.
- Tebly, Karl; *Dersaadet'te Avusturya Sefirleri*, Çeviren: Selçuk Ünlü, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 1988.
- Kaşgöz, Mahmud Nedim; "Meyan (Piyam Kökü) Glycrrhiza Glabra", *Güneyde Kiiltir*, Yıl 3, S. 29, Temmuz 1991, s. 26.
- Konyalı, İbrahim Hakkı; "Yeni Cami Kapılarında Halka Bal Şerbeti Dağıtılırdı", *Tarih Hazinesi*, Yıl 1, S. 1, 15 Kasım 1950, s. 21-23 ve 48.
- Kut, Günay; "Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynaklar", *Eskimeyen Tatlar - Türk Mutfak Kültürü*, Editör Ersu Pekin - Ayşe Sümer, Vehbi Koç Vakfı Yayını, İstanbul, 1996.
- Kut, A. Turgut; "İstanbul'da Kadirîhane Asitanesinde 1906 Yılı Ramazanı İftarları", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi-Bildiriler*, 3-6 Eylül 1992, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, Konya, 1993.
- Mahmud Nedim Bin Tosun, *Aşçıbaşı*, Hazırlayan: Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1998.
- Musahipzade Celâl; *Eski İstanbul Yaşayışı*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1992.
- Nahya, Zümrüt; "Geleneksel Türk Kültüründe Tatlı", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* 17-18 Aralık 1983, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 1984.
- Noyan, Abdülkadir; *Son Harplerde Salgın Hastalıklarla Savaşlarım*, Son Havadis Matbaası, Ankara, 1956.
- Oğuz, Burhan; "Şerbet, Çay, Kahve, Tütün", *Catering Gourmet MCM-LXXXVII*, Rönesans Yayınları, İstanbul, 1988.
- D'Ohsson, M.; *18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Âdetler*, Çeviren: Zerhan Yüksel, Tercüman 1001 Temel Eser Dizisi, İstanbul, 1972.
- Onay, Ahmet Talat, *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar*, Hazırlayan: Cermal Kurnaz, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 1992.
- Oral, M. Zeki; "Selçuk Devri Yemekleri II", *Türk Etnografya Dergisi*, S. II, 1957, s. 29-34.
- Orgun, Zarif; "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı", *Catering Gourmet*, 1987, Rönesans Yayınları, İstanbul, 1987.
- Öncel, Refet; *Köy Konserveleri*, Ziraat Vekâleti Neşriyatı, Ankara, 1943.
- Öner, Kenan; *Kadeh ve Bardak İçkileri*, Halk Basımevi, İstanbul, 1937.

- Özbilgen, Erol; "Eski İstanbul'da Demirhindi, Şıra ve Boza", *Zaman*, 30 Haziran 1997.
- Pakalın, Mehmet Zeki; *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, C. 3, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1971 (İkinci Basım).
- Pardoe, Julie; *Yabancı Gözü ile 125 Yıl Önce İstanbul*, Çeviren: Bedriye Şenda, İnkılâp ve Aka Kitabevleri, İstanbul, 1963.
- Serrano, Y Sanz Manuel; *Türkiye'nin Dört Yılı 1852-1856*, Çeviren: Ayşe Kurutoğlu, Tercüman 1001 Temel Eser Dizisi, İstanbul, tarihsiz.
- Siyamoğlu, Bahriye; "Meyan Şerbeti Üzerine Bazı Araştırmalar", *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, Yıl: 2, S. 1, İzmir, 1984, s. 53-65.
- Sürücüoğlu, Metin Saip; "Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi", *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, Yıl 4, S. 11, Ankara, 1997, s. 26-33.
- Tan, Nail; "Türkiye'de Şekerciliğin Gelişmesinde Hacı Bekir Müessesesinin Rolü", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, 17-18 Aralık 1983, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1984.
- Taneri, Aydın; *Mevlânâ Ailesinde Türk Milleti ve Devlet Fikri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1987.
- Tavernier, J. B.; *Topkapı Sarayında Yaşam*, Çağdaş Yayınları, İstanbul, 1984.
- Tekeli, Sait Tahsin; "Türkiye'de Üzüm ve Üzüm Şırasının Değerlendirme Yönleri", *Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Dergisi*, C. 9, S.17, 29 Ekim 1947, s. 254-263.
- Tezcan, Mahmut; *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000.
- Ubucini, J. H. A.; *1855'de Türkiye*, C. 2, Çeviren: Ayda Düz, Tercüman 1001 Temel Eser Dizisi, İstanbul, 1977.
- Uşaklıgil, Halit Ziya; *İzmir Hikayeleri (Anıtsal Öyküler)*, Düzenleyen Şemsettin Kutlu, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1971.
- Uluçay, Çağatay; "İstanbul'da XVIII. ve XIX. Asırlarda Sultanların Doğumlarında Yapılan Tören ve Şenliklere Dair", *İstanbul Enstitüsü Mecmuası*, C. IV, İstanbul, 1958, s. 199-223.
- Uysal, Abdullah; *Sanatkarlar Kanunu*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1982.
- Üçer, Müjgân; *Sivas Halk Mutfağı*, Esnaf Ofset Matbaası, Sivas, 1992.



Ünver, A. Süheyl; "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usul-leri ve Vakitleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (31 Ekim –1 Kasım 1981) Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1982, s. 1-13.

Ürük, Yaşar; "Eski İzmir'de Ramazan", *Yeni Asır*, 7-13 Aralık 1998.

Yordanidu, Maria; *Loksandra. İstanbul Düşü*, Türkçesi: Osman Bleda, Belge Yayınları, İstanbul, 1992

Zat, Vefa; *Eski İstanbul Barları*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1999.

Türkiye’de Şekerciliğin Gelişmesinde Hacı Bekir Müessesesinin Rolü

I. Hacı Bekir Müessesesinin Kuruluşu, Gelişmesi

Şekerciliğin Türkiye’ye yayılması ve Türk şekerlemelerinin yurt dışında tanınmasında Hacı Bekir Müessesesinin önemli hizmetleri olmuştur. Ülkemizin en meşhur şekercisinin Hacı Bekir olduğunda kimsenin şüphesi yoktur. Hacı Bekir, Türk şekerciliğinde bir ekol kurmuş, Türk şekerciliğinin sembolü haline gelmiştir.

Hacı Bekir müessesesinin kurucusu Bekir Efendi, Kastamonu’nun Araç ilçesinden İstanbul’a gelerek 1777 yılında Bahçekapı’da ilk şekerci dükkânını açmıştı.¹ Bu sırada I. Abdülhamit padişah’tır. Bekir Efendi, 1817 - 1820 yılları arasında hacca gidip gelmiş, bu olaydan sonra Hacı Bekir adıyla anılmaya başlanmış ve “Hacı Bekir” olarak ün yapmıştır.²

Bekir Efendi’nin şekerciliği İstanbul’a gelmeden bilip bilmediği konusunda değişik görüşler ileri sürülüyor. Bir kaynağa göre³ Bekir Efendi İstanbul’a gelmeden önce şekerciliği basit şekliyle biliyordu. Hacı Bekir müessesesinin bugünkü Genel Müdürü Doğan Şahin Bey’den aldığımız bilgiye göre Araç’ta iken şekerciliği bildiğine dair kesin bir delil yok. Ancak, Bekir Efendi’nin İstanbul’da “Araçlı

* Kültür Bakanlığı HAGEM Emekli Genel Müdürü.

¹ Bekir Efendi’nin ilk şekerci dükkânı olan Bahçekapı’daki dükkân, bugün Ali Muhiiddin Hacı Bekir Şekercilik Ticaret A.Ş.’nin satış mağazası olarak hizmete devam etmektedir.

² “Bekir Efendi, Şekerci” *İstanbul Ansiklopedisi*, C. 5, s. 2431.

³ “Hacı Bekir”, *Pirelli*, Mart 1974, s. 114.



Şekerci", olarak tanındığı ve şekerciliği İstanbul'da geliştirdiği, önemli buluşlarını bu şehirde yaptığı bir gerçek. *İstanbul Ansiklopedisi*'nde Şekerci Bekir Efendi maddesini yazan Mehmet Ali Akbay, Ali Muhiddin Hacı Bekir'le yaptığı görüşmelere dayanarak Bekir Efendi'nin önce İstanbul'da Hamidiye Medresesi'ne girdiğini, sonra iş hayatını cazip bularak bir şekercinin yanında çıraklık yaptığını, çıraklıkta biriktirdiği parayla 1777 yılında Bahçekapı'daki dükkânı açtığını belirtmektedir. Yine aynı yazara göre Hacı Bekir, Abdülaziz'in cülûsundan birkaç yıl önce 1858 - 1861 yılları arasında 90 yaş civarında ölmüştür. İşine canla başla sarılan Hacı Bekir, akide ve lokumda üstün nefaseti elde etmiş, II. Mahmut Osmanlı sarayında en güzel akide ve lokumlar yapıldığı hâlde Hacı Bekir'in şekerlemelerini tercih etmiştir.⁴ Sarayın "Şekercibaşılık" unvanının bu padişah tarafından Hacı Bekir Efendi'ye verildiğini tahmin etmekteyiz.

Elimizdeki bilgileri değerlendirdiğimizde Hacı Bekir'in şekerciliği İstanbul'da öğrendiğini, şekerciler loncasında çıraklıktan başlayarak ustalığa yükseldiğini, 16-18 yaşları arasında ilk dükkânını açtığını söyleyebilmekteyiz. Öldüğünde 90-95 yaşları arasında olması lâzım. Ailesinden Hacı Bekir Efendi'nin mezarının Eyüp Sultan'da, Ali Muhiddin Hacı Bekir'in mezarının da Edirnekapı şehitliğinde bulunduğunu öğrendik. Torun Ali Muhiddin'in mezartaşı akide taşından yapılmış olup, üzerinde şekerci havanı resmi vardır. Hikmet Turhan Dağlıoğlu "İstanbul'da Şekercilik" başlıklı yazısında⁵ Hekimoğlu Alipaşa semtinde 1870 yılından beri şekercilik yapan Çankırılı Mehmet Ağa'nın da 14 yaşında İstanbul'da şekerci çıraklığına başladığını belirtmektedir. Aynı yazıda, Şekerci Hacı Bekir'in, yazının yayımlandığı 1936 yılından 80 yıl kadar önce 1856 yılında öldüğü, Çankırılı Mehmet Ağa'yla yapılan konuşmaya dayanılarak ileri sürülmektedir. Çankırılı Mehmet Ağa örneği, genç yaşta Hacı Bekir'in dükkân açmasını yadırgamamamızı sağlayan güzel bir delildir.

⁴ *İstanbul Ansiklopedisi*, C. 5, "Bekir Efendi, Şekerci" maddesi, s. 2431-2432.

⁵ Hikmet Turhan Dağlıoğlu, "İstanbul'da Şekercilik", *Halk Bilgisi Haberleri*, 5. Yıl, S. 55, Mayıs 1938, s. 112.

Bahçekapı'daki küçük dükkânında kaliteli malzeme kullanan, temizliğe dikkat eden Hacı Bekir, dükkânında memleketi Araç'tan getirdiği kişileri çırak olarak kullanmış, onlara şekerciliği öğretmiştir. Ustalaşan Araçlı şekerciler daha sonra ayrı dükkân açmışlar, onlar da Araçlı dost ve akrabalarının çocuklarını yanlarına çırak almışlardır. Böylece Hacı Bekir'in sayesinde Araç ve çevresine istinat eden bir Türk şekercilik ekolü kurulmuş, şekercilik Araçlıların "memleket mesleği" durumuna gelmiştir.

Hacı Bekir'den önce İstanbul'da akide ve lokum yapılıyordu. Ancak, Hacı Bekir akide ve lokumda en üstün kaliteyi ve lezzeti elde etmiştir. Tarçınlı, güllü, portakallı, limonlu, sakızlı akideler Hacı Bekir'in buluşudur. Hacı Bekir'in akide ve lokumlarının ünü saraya ulaşınca, sarayın bütün şekerlemeleri Hacı Bekir'den alınmaya başlanır. Hacı Bekir'e sarayın "Şekercibaşılık" unvanı verilir.⁶

Türk lokumunun dünyaca tanınmasına sebep de Hacı Bekir'dir. Hacı Bekir'in dükkânından lokum alan bir İngiliz turist, hediye olarak İngiltere'ye götürdüğü lokumları "Turkish Delight" adıyla tanıtmış, zamanla bu ad yayılmıştır. Fransa ve Balkanlarda ise "lokom" veya "locoum" adıyla tanınmıştır.

Eski İstanbul'a ait tablolarıyla ün yapan Maltalı Ressam Amadeo Preziosi,⁷ aslı Paris'te Luvre Müzesi'nde bulunan "şekerci" tablosunu yaparak⁸ Hacı Bekir'in görünüşü hakkında bize değerli bir belge bırakmıştır.

Hacı Bekir ölünce Bahçekapı'daki dükkânı oğlu Mehmet Muhiddin; o da ölünce torunu Ali Muhiddin Hacı Bekir (Doğumu

⁶ *Pirelli, "Hacı Bekir", Mart 1974, s. 114.*

⁷ Amadeo Preziosi, 1817 yılında Malta'da doğdu. 1851'de İstanbul'a gelip bir Rum kıızıyla evlendi. Dört çocukları oldu. Abdülmecit, Abdülaziz, V. Murat, II. Abdülhamit dönemlerinde İstanbul resimleriyle tanındı. Eski İstanbul hayatını eserleriyle belgeledi. 1882 yılında Yeşilköy'de bir av kazası sonunda öldü. Mezarı Yeşilköy'dedir (Nurullah Berk, *Türk ve Yabancı Resminde İstanbul*, İst. 1977, s. 6-7, Türkiye Turing Otomobil Kurumu Yayını).

⁸ Tablonun iyi bir reproduksiyonu Topkapı Sarayı Müzesi'nde bulunmaktadır. Hacı Bekir müessesesinin birçok ürününün üzerinde tablodaki görünüş yer almıştır.



1891) işletmiştir. Bu arada sarayın şekerbaşılik unvanı da babadan oğula ve toruna devam etmiştir.⁹ Bu dönemde müessesenin iştirak ettiği uluslararası fuarlardan 1873 Viyana Fuarı'nda gümüş madalya, 1888 Köln Fuarı'nda gümüş madalya, 1897 Brüksel Fuarı'nda altın madalya, 1906 Fransa Fuarı'nda altın madalya kazanılmıştır (Bakınız belgeler bölümüne). Müessesenin ABD, Mısır, Fransa, Hollanda ve İngiltere'de şubelerinin açılması, Türk şekerlemelerinin dünyaya tanıtılmasında önemli rol oynamıştır. Bugün bu şubeler temsilciliklere dönüştürülmüş olup sadece Kahire'deki şube faaliyettedir.

1870 yılları civarında şekercilerin en çok bulunduğu yer İstanbul'da Bahçekapı'dır. Bahçekapı'daki şekercilerden Hacı Bekir'in damadı Osman Efendi de usta bir şekerci olarak tanınmıştır.¹⁰ Necmeddin Efendi de Hacı Bekir'in ün yapmış çıraklarından biri olarak bilinmektedir.¹¹

Torun Ali Muhiddin Hacı Bekir dönemi müessesenin en parlak dönemidir. Bu dönemde Bahçekapı mağazasına ek olarak Karaköy, Galata, Tepebaşı, Pangaltı, Çarşıkapı, Beyoğlu, Parmakkapı, Kadıköy satış şubeleri açılmış, 1939 New York Fuarı'nda büyük başarı kazanılmıştır. Mısır'da Kahire ve İskenderiye şubelerinin kurulması, 1911 yılında Mısır sarayının şekerbaşılik unvanının da elde edilmesi Ali Muhiddin Hacı Bekir dönemine rastlar (Mısır hıdivinin şekerbaşılik beratı için belgeler bölümüne bkz .

Bahçekapı'daki dükkândan dev bir şekercilik müessesesi işte böyle doğmuştur. Londra'da basılan bir kitapta¹² "Old Stambul", (Eski İstanbul) başlığı altında Türk lokum imalâtçısı Hacı Bekir'in dükkânı şöyle anlatılmıştır:

⁹ Ali Muhiddin Hacı Bekir'e 1906 yılında II. Abdülhamid tarafından verilen "Şekerbaşılik" unvanıyla ilgili beratın aslı ve I. rütbeden "Nişan-ı Osmanî" Genel Müdür Doğan Şahin'in odasında asılı bulunmaktadır. Bu beratla Hacı Bekir'in "Şekerbaşı" unvanına sahip bulunduğu da kayıtlıdır.

¹⁰ Hikmet Turhan Dağlıoğlu, *Agm.*, s. 112.

¹¹ Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver'den naklen.

¹² (Şerife) Haydar Musbah, *Arabesque*, London-Sidney 1944, Hutchinson, s. 51 (Kitap, İstanbul Üniversitesi Genel Kitaplığındadır).

THE MAKER OF TURKISH DELIGHT (TÜRK LOKUMU İMALÂTÇISI)

“Dışarı çıkınca Fatma çocukları arabaya bindirdi ve arabacıya onu Hacı Bekir’in dükkânına götürmesini söyledi. Arabacı dar cep-heli bir dükkânın önünde durdu. Orta Doğu ile ilgili bilgilere ilgi duyan herhangi bir kişinin lokum imalâtçısı Hacı Bekir’i bilmesi gerekir. Avrupalılardan ise çok az kişi Hacı Bekir’i güzel lokumların-dan tatmıştır. En güzel Türk lokumu kaymaktan inek sütünden ya-pılmış kalın krema veya fıstık ve fındıktan yapılmaktadır.

İçerde arkasında birkaç adet çok büyük bakır kazanın bulundu-ğu ince uzun bir tezgâh dükkân boyunca uzamaktadır. Bellerinde büyük havlular sarılı, sıcaktan fesleri altındaki yüzleri terleyen bir-kaç adam ellerindeki uzun tahta direklerle kazanın içindekileri ka-rıştırıyorlardı. Musbah, büyülenmiş gibi bu sahneyi seyretti. Ateş, bakır kazanın üzerinde ışıldadı ve adamların yüzlerini aydınlattı. Yanık şeker ve baharatın kokusu havayı sardı.

Duvarı çepeçevre dolaşan raflar üzerine boyalı tahta şeker kutu-ları dizilmişti. Uzun tezgâhlar üzerinde ise her birinde yeşil, pem-be, kahve rengi, kırmızı renkli şekerlerin bulunduğu büyük cam ka-vanozlar duruyordu. Gülümseyen şişman bir adam (Hacı Bekir’in kendisi) Musbah’a hangisinden istediğini sordu. Musbah, sırasıyla hepsini gösterdi. Hepsinden tatmak istiyordu. Hacı Bekir, gülümse-yerekten elini her kavanoza soktu ve bolca olaraktan Musbah için bir kutu doldurdu. Şekerlerin çeşitliliği insanın ağzını sulandırıyor-du. Türk lokumu -rahat lokum, akide- bir cins çok kaynatılmış şe-ker, pembe beyaz çubuk şekerler, değişik tat ve renkte şeffaf halka şekerler, üzerinde kristalleşmiş şekerli parlayan fındık ve fıstıklı kekler, kâğıt üzerine yapıştırılmış kurabiyeler bulunuyordu.”

II. Hacı Bekir Müessesesinin Bugünkü Durumu

Ali Muhiddin Hacı Bekir 31/12/1974 tarihinde vefat ettiğinde, istimlâk vb. sebeplerle kapatılmış şubeler dışında İstanbul’da Bah-çekapı’da iki, Beyoğlu, Parmakkapı, Karaköy ve Kadıköy’de birer olmak üzere 6 satış mağazası, 3 imalâthane ve bir fabrikadan oluşan müessese vereselerin ortak olduğu iki anonim şirket hâline dönüş-



türülmüştür. (Hacı Bekir Lokum ve Şekerli Mamuller Sanayii A.Ş. ve Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekercilik Ticaret A.Ş.) Ali Muhiddin Hacı Bekir'in vârisi olarak eşi Hayriye Hacı Bekir ve kızı Aliye bulunmaktadır. Aliye Hanım, şirketlerin Genel Müdürü Doğan Şahin'le evlidir. Bu evlilikten Nazlı Nilüfer ve Emine Hande adlı iki kız çocuğu dünyaya gelmiştir.

A. Hacı Bekir Lokum ve Şekerli Mamuller Sanayii A.Ş.: Bu şirket, lokum ve çeşitli şekerleme imalâtı, toptan satışlar, ithalât ve ihracat işleriyle meşgul olmaktadır. Bir imalâthanesi ve kuruluş hâlinde bir fabrikası bulunmaktadır. Pendik Dolayoba mevkiinde 3000 metrekaare kapalı sahalı ve iki katlı olarak inşa edilen fabrikada 75 işçinin çalışarak günde 20-30 ton şekerleme üretmesi planlanmıştır. 10-15 ton lokum üretimi yanında badem ezmesi çeşitleri, tahin helvası, akide, sert şekerler ve karamelâ ile badem şekeri vs. üretilmektedir. Fabrikada üretim el değmeden makine ile yapılacaktır. Üretiminin çoğunun ihraç edilmesi beklenmektedir. İhracat imkânlarını geliştirmek amacıyla Odalar Birliği'nin teşebbüsüyle her yıl düzenlenmekte olan Paris, Brüksel, Londra, Kıbrıs; Dijon, İkofo, Anuga gibi uluslararası ticaret fuarlarına katılmaktadır. Şirketin ABD., İngiltere, Fransa, Mısır ve Güney Afrika'da temsilcilikleri bulunmaktadır. Bugün şirketin lokum üretiminin % 30'u ihraç edilmektedir. Gayriresmi rakamlara göre yurdumuzda her yıl ortalama 60.000 ton lokum üretildiği bilinmektedir. Lokum ihracatımız her yıl 160-200 ton civarındadır. Lokum ihrâcatının % 20-25'ini Hacı Bekir Lokum ve Şekerli Mamüller Sanayii A.Ş. yapmaktadır ki, her yıl 30-50 ton civarında lokum ihraç etmektedir.

B. Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekercilik Ticaret A.Ş.: Pasta, bisküvi, badem ezmesi ve benzerlerinin üretimi ve perakende satışlarıyla iştigal etmektedir. Hâlen İstanbul'da 3 imalâthanesi ve 6 satış mağazası bulunmaktadır. Kahire Hacı Bekir Şekercisi şube olarak faaliyet göstermektedir. Ankara'daki Hacı Bekir Şekercisi mağazaları, Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekercilik Ticaret A.Ş'nin müsaadesi ve denetimi altında Ali Muhiddin Hacı Bekir'in kız kardeşinin üç kızı tarafından işletilmektedir.

Şirketlerin Genel Müdürü Doğan Şahin'den aldığımız bilgiye

göre müessesenin ürettiği ürünlerin toplam üretim içindeki payları şöyledir:

Lokum ve çeşitleri	: % 57
Akide şekerleri	: % 20
Tahin helvası	: % 14
Badem şekeri ve diğer şekerlemeler	: % 2.8
Çikolata çeşitleri	: % 3
Pasta, bisküvi vs.	: % 1.2
Diğerleri	: % 2

Şirketler bugün geleneksel Türk şekerliliğini yaşatmanın yanında kakaonun kullanıldığı Avrupa şekerlemelerini de nefis bir şekilde üretmektedir. Şirketlerin bugün ürettiği mamullerin çeşitleri şunlardır:

Lokumlar: Sade, güllü, fıındıklı, fıstıklı, Extra fıstıklı, karışık, sakızlı iki pişmiş (çifte kavrulmuş), naneli, esanslı, vanilyalı, kaymaklı, Hindistan cevizli, portakallı, limonlu, vişneli, çilekli, bademli sucuk, cevizli sucuk.

Cezire (Cezerye): Fındıklı, fıstıklı.

Sert Şekerler: Akide, nane, mevlit şekeri, peynir şekeri, fıındıklı akide, kakaolu akide, şerbet şekeri, nöbet şekeri, karışık şeker, elvan şeker.

Yumuşak Şekerler: Batırma fondan, nuga, beyaz tatlı.

Şekerli Drajeler: Badem şekeri, portakal şekeri, fıındık şekeri, kişmiş.¹³

Şekerlemeler: Kuru kayısı, fıındık içi, badem içi, fıstık içi, yaş meyve şekerlemesi.

¹³ *Türk Dünyası Araştırmaları* dergisinin 18. sayısındaki (Haziran 1982, s. 5-32) "Memleket Mesleği Geleneği ve Ankara'daki Durumu Üzerine Bir Araştırma" başlıklı yazımın 26. sayfasında Ankara'daki Hacı Bekir mağazalarını Ali Muhiddin Hacı Bekir'in üç kızının kocalarının işlettiğini yazmıştım. İstanbul'dan aldığım bilgilere göre bu yanlış düzeltiyorum.



Karamelalar: Meyveli, drops, sütlü, Hindistan cevizi şekeri, okaliptüs

Ezme ve Benzerleri: Badem, çocuk badem, Antep fıstığı, fıstıklı açma, kakaolu açma, cevizli açma, Hindistan cevizli, portakallı, portakal özlü, Hindistan cevizi özlü, sultan, sultan misket, misket badem, fıstıklı misket, kakaolu misket, kakaolu çubuk, fındık ezme.

Çikolata ve Benzerleri: Madlen sütlü, madlen sütsüz, duyata sütlü, duyata sütsüz, bol çikolatalı, vişneli likörlü, Montekarlo, çikolatalı fantazi fondan, çikolatalı spesialite, madlen bademli, madlen cevizli, spesial (çikolata kaplı) Antep fıstığı ezme, spesial (çikolata kaplı) badem ezme.

Reçel ve Şuruplar: İncir reçeli, gül reçeli, çilek reçeli, vişne reçeli, kayısı şekeri, portakal reçeli, ayva reçeli, gül şurubu, vişne şurubu, çilek şurubu.

Helvalar: Sade, kakaolu, fıstıklı tahin helvası.

Pasta, Turta, Çörekler: Çikolatalı turta, meyveli turta, baton piramit, baton meyveli, çikolatalı pötüfir, profiterol, meyveli tart, sade bisküvi (tuzlu, şekerli), kornet, bademli bisküvi, palmiye, çester, baton sale, kırkrak, un kurabiyesi, acıbadem kurabiye, prüsyen, cevizli bademli ay, sade kruasan, marmelatlı kruasan, elma şekeri, ayva pestili, poğaça, büyük börek, peynirli pide, kandil simidi, büyük simit, koko, pandispanya, meyveli kek, kakaolu kek, paskalya böreği.

III. Meşhur Hacı Bekir Lokumunun Yapılışı

Lokum adı, Arapça "rahatü'l-hulkum" sıfat tamlamasından kaynaklanmaktadır. Tamlama, hançere veya gırtlığı rahatlatan anlamındadır. Bu tamlama zamanla "rahat lokum, lâti lokum" değişikliklerine uğramış, sonraları daha da kısalarak yalnızca "lokum" denmeye başlanmıştır. Yaşlılar hâlâ "lâti lokum" derler. Türk lokumu İngilizce'ye "Turkish Delight" olarak çevrilmiş, Fransa ve Balkanlarda ise "Lokoum" veya "Locoum" şeklinde yayılmıştır.

Ülkemizde lokumun 14-15. yüzyıldan itibaren üretildiği tahmin edilmektedir. Lokumun atası sayılabilecek ilkel türlerin ise M.S. 750

yılında Mısır'da şeker kamışı usaresiyle üretildiği ileri sürülerek lokumun 1300 yıllık bir geçmişe sahip olduğu belirtilmektedir.¹⁴

Türk lokumunun bugünkü şekil ve lezzetine yakın olarak yapılması 18. yüzyıla rastlamaktadır. Hacı Bekir'in ilk lokumlarında tatlandırıcı olarak bal ve pekmez, lokumun ıslâhı için de un kullanılmıştı. 18. yüzyılın sonlarında Güney Amerika'dan getirilen şeker kamışlarının Avrupa'da işlenmesiyle bol miktarda şeker üretimine başlandı. Bu şekerden ülkemize de geldi ve 18. yüzyılın sonlarından itibaren lokum üretiminde şeker kullanıldı. Unun lokumda jelâtiniye yani su bağlayıcı, doku yapıcı madde olarak kullanılması ise 19. yüzyılın ortalarına kadar devam etti. 1801'de Almanya'da şeker pancarının yetiştirilerek, şeker üretilmesiyle şekerlikte kalite yükseldi, üretim arttı. 1811 yılında bir Alman bilgini tarafından nişastanın keşfedilmesiyle 19. yüzyılın ortalarından itibaren su bağlayıcı, doku yapıcı madde olarak nişasta kullanılmaya başlandı. Hacı Bekir lokumunun bugün herkesçe bilinen tat ve lezzetine kavuşması, şeker ve nişastanın bol miktarda kullanılmasıyla mümkün olmuştur.¹⁵

1901 yılında İstanbul'da Türk sanatları ve zanaatları üzerinde incelemeler yaparak bir kitap yazan Pretextat Lecomte lokum hakkında şu bilgileri vermiştir: "Lokum İstanbul'da ve İzmir'de imal edilir. Marsilya'ya çok ihraç edilir. Sakızlı, güllü, fıstıklı, bademli, çam fıstıklı çeşitleri vardır. Lokum, o sıcak renkleri ve saydam görünüşüyle imali çok zormuş ve içine pek çok şey katılmış gibi gelir insana. Yanlış. Elemanları çok sadedir ve sadece iki maddeden, şeker ve nişastadan imal edilir. Ancak ustalık isteyen bir iştir. Bu çok önemlidir ve kolay da olmadığı şundan belli ki, Avrupa'da asla lokum imal edilememiştir."¹⁶

¹⁴ Doğan Şahin, "Dünyanın En Eski Tatlılarından Lokum 1300 Yaşında", *Milliyet Aktüalite*, 24 Şubat 1982.

¹⁵ Doğan Şahin: *Ağm*

¹⁶ Pretextat Lecomte, *XIX. Yüzyıl Sonu Türkiye'de Sanatlar ve Zanaatlar*, Çev.: Ayda Düz, s. 211-212. Tercüman 1001 Eser No: 59.



Günümüzde Hacı Bekir Müessesesi lokum üretiminde ana madde olarak şeker, mısır nişastası ve su kullanmaktadır. Bu maddelerin uygun oranda karıştırılmasıyla meydana gelen eriyik belirli sıcaklık ve sürede (meslek sırrı olarak ustalarca bilinmektedir) pişirilmekte ve böylece lokum üretilmektedir. Pişirme işlemi eskiden doğrudan doğruya ateşle temaslı açık kazanlarda yapılıyordu. Günümüzde buhar ceketli açık ve kazanlarda yapılmaktadır. Pişirme sırasında eriyik içindeki fazla su buharlaşmaktadır. Pişirme süresi kazanın cinsine göre 1-2 saat arasında değişmektedir. Pişirme sırasında eriyikte fiziksel ve kimyasal iki değişme meydana gelir. Kimyasal değişme olarak, eriyikteki şeker, zayıf asit (limontuzu veya krem tartar) yardımıyla inversiyona (dissakaritin kısmen mono sakkarite dönüşmesi) uğrar. Bu yolla elde edilen glikoz, su tutuculuk ve istenmeyen kristalizasyonu önleyicilik görevi yapar. Genellikle, doğrudan doğruya glikoz eklenerek de bu amaca ulaşıldığı bilinmektedir. Fiziksel değişme olarak da eriyikteki suyun buharlaşması ve bu sırada nişastanın çirşilenerek (jelâtinizasyon) % 20 rutubet ihtiva eden elâstiki bir kitle hâline geldiği görülür. Lokumun lezzetini; içindeki şekerin, katkı maddelerinin yanında nişastanın jelâtinizasyonunu tamamlaması ve glikozun uygun oranda olması, meydana getirir. İyi kalite lokum % 76-80 katı madde ve % 20 su ihtiva eder. Elâstiki dokudadır.

Kazanda pişirilerek elde edilen lokumun ilk şekli, sıcak ve akıcı bir hâlde içine nişasta serpilmiş tahta tablalara ve tepsilere dökülerek, üzerine nişasta da serpilerek 24-48 saat bekletilir. Bekletme süresinin sonunda nişastaları süpürülen lokumun üzerine pudra şekeri serpilir ve silindir veya küp şeklinde kesilir. Kesilen lokumlar, pudra şekerine bulanarak satışa arz edilir veya depolanır. 60-70 yıl öncesine kadar lokum, tahta kutularda ve dökme olarak satılıyordu. Küçük miktarlardaki lokumlar mendilin içine doldurularak eve götürülüyordu. Üsküdar şarkısındaki "Mendilimin içine lokum doldurdum" mısraı bu yüzden meydana getirilmiştir.

Sade lokumdan başka; fındık, ceviz, badem, Antep fıstığı ve Hindistan cevizi talaşıyla da lokum yapılır. Hacı Bekir müessesesi, kuruluşundan bu yana sayılan katkı maddelerinin temizlik ve kali-



tesine çok önem vermiştir. Ayrıca çilekli, vişneli, limonlu, portakallı, naneli, vanilyalı, gül yapraklı, kaymaklı, macunlu lokum çeşitleri de üretilmektedir. İçine ne katılırsa katılsın lokum, sade lokumun özelliklerini taşımak zorundadır. Yurdumuzda ipe dizilen ceviz, badem gibi kuruyemişlerin etrafını saran sucuk tipinde lokum da üretilmektedir. Hacı Bekir müessesesinin yanında Safranbolu, Afyon, Şarkikaraağaç ve Gaziantep'te kaliteli lokum üretilmektedir. Safranbolulu Osman Nuri'nin müessesesinde de Araçlı ustalar kaliteli lokum yapmaktadır.

Lokumun lezzet ve tadı "lokum gibi" benzetmesinin, değişimin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Güzel kadınlar ve yumuşak, lezzetli yiyecekler de lokuma benzetilir. Türk dansözlerinin yurt dışında "Türk lokumu" adıyla tanınması da bu yüzdendir.

IV. Hacı Bekir Müessesesinin Şekerciliğimizdeki Yeri ve Önemi

Türkler Anadolu'ya gelmeden kavut ve helva yapmasını biliyorlardı. Bal ve pekmez başlıca tatlandırıcı madde idi.¹⁷ Türkiye'de günümüz şekerciliğinin tarihinin ise 14-15. yüzyıla kadar indiği bilinmektedir. Dünyada ise Hindistan'ın Bengal eyaletinde "sakara" adlı bir bitkinin tatlandırıcı olarak kullanılmasıyla şekerciliğin başladığı tahmin edilmektedir. M.S. 750 yıllarında Mısır'da şeker kamışından ilkel tatlandırıcı üretildiği biliniyor. *Sakkaro*, *sucre*, *sugar*, *şakaar* kelimeleri sakara'dan gelmektedir.¹⁸ Osmanlı şenliklerinde şe-

¹⁷ Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C. 4, M.E.Bsm., İst. 1978 s. 355-360 ve 403-404. Kültür Bakanlığı Yayınları: 244: Prof. Ögel, sempozyumda Türklerin şekerle ilgisini geniş şekilde açıklamıştır. Bildirisine bakınız.

¹⁸ Doğan Şahin, *Ağm*.

Sayın Doğan Şahin, Sempozyumda şu açıklamayı yaparak bilgileri genişletmiştir :

"Sayın Ord. Prof. Ünver ve Sayın Prof. Dr. Bahaeddin Ögel beyefendilerin kıymetli konuşmalarına ilave olmak üzere şekerin dünyadaki tarihçesi ve kullanımı hakkında Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. çalışma ve araştırmalarına istinaden vereceğim izahatın faydalı olacağı kanaatindeyim.

İnsanlığın ilk tatlı besin maddesi Bal ve pekmez benzerleri olmuştur. Doğu'da daha sonraları şeker kamışı ve benzerlerinin şekerli usaresi görülmektedir. M.Ö. 400 yıllarında Hind yazılarında şeker kamışı ziraati hakkında kayıtlara rastlan-



kericilerin Ahî birlikleri içinde yer aldıkları, esnaf alayı içinde geçit törenine katıldıkları, biri kırmızı-beyaz, diğeri rengârenk iki bayrak taşıdıkları, ellerinde şekerden yapılmış heykeller bulunduğu bilinmektedir. 1582 yılında III. Murat'ın şehzadesi III. Mehmet'in sünneti dolayısıyla düzenlenen şenliği anlatan *Surnâme-i Hümayun*'da (Topkapı Sarayı Müzesi, H. 1344) şekercilerin iki esnaf grubu halinde (şeker-furuşan, nakl-furuşan) şenliğe katıldıkları, ayrıca helvacıların (helvaciyân); irmik helvacıların (ma'muniye-bîzân), kadayıfçıların (kadayıf-pezân), macuncuların (ma'cunciyân), şerbetçilerin (şerbetçiyân), paluzecilerin (balude-bizân) da şenliğe katıldıkları belirtilmektedir.¹⁹

Bugün beşinci nesli idrak eden Hacı Bekir müessesesi, Türk şekerciliğinde bir ekol kurmuş, Türk lokumu ve şekerlemelerini dünyaya tanıtmıştır. Bir aile müessesesi olan Hacı Bekir müessesesi,

maktadır. M.S. 300 yıllarında kuzey Hindistan (Bengal) de bu bitkilerden çıkarılmış katı hâldeki şekerin Sakara adıyla anıldığına rastlıyoruz. Teknolojik yönden bugünkü şeker vasıflarında olmamakla birlikte şekerin atası olan Sakara bugün kullanılan Sakkaroz, Şeker, Sakar, Sugar ve Sucre kelimelerinin orijini. Daha sonra İran üzerinden batıya yayılan şeker kamışının M.S. 700 yıllarında Mısır'da ekildiği, Berberilerle Avrupa'ya geçirildiği bilinmektedir. M.S. 750 yılında Sicilya ve İspanya'da şeker kamışı üretilmiştir.

15. asırda Amerika'ya götürülen şeker kamışı 17. asırda Avrupa'nın tropik bölgelerinde yayılmıştır.

18. asırda Avrupa limanlarında şeker rafinerileri kurulana kadar bugünkü vasıflarda şeker kullanımından bahsedilemeyeceği kanaatindeyiz. Şöyle ki şeker kamışı usaresindeki sakkaroz miktarının azlığı ve vasıf düşüklüğü yanında, bal pekmez gibi mono sakkaritlerin kullanılması, bugünkü şeker kullanma teknolojisine uzak düşmektedir. Bu itibarla tatlı ve şekerlerde bugünkü manada şeker yani sakkaroz kullanımına ancak 18. asırda geçildiği söylenebilir.

Türk şekerleme ve tatlılarında daha önce doku sadece un ile vücut bulurken 1811 yılında bir Alman bilgini tarafından bulunan nişasta, 19. asırdan itibaren şekerleme ve tatlılarımızda unun yerine veya un ile birlikte mamulün yapısının ıslahı için kullanılmaya başlanmıştır.

Buna göre günümüzdeki doku, tat ve lezzetteki tatlılarımızın bugünkü nefaset ve vasıflarına 19. asır başından itibaren ulaştığını söylemek teknolojik yönden en doğru ifade olur kanaatindeyim."

¹⁹ Prof. Dr. Metin And, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*, H.Ü. Döner Sermaye İşletmesi Bsm., Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları: 529 Ank. 1982, s. 234-237 ve s. 245-246.



Araçlı çırak ve kalfalara bağlı kalarak ürünlerinin kalitesini daima korumuş, Araçlılara bir memleket mesleği kazandırmıştır. Bugün Türkiye'nin neresinde olursa olsun şekercilerin pek çoğu Araçlıdır ve Hacı Bekir müessesesinde yetişen ustalar tarafından yetiştirilmişlerdir. Hâlen İstanbul'da Hacı Bekir Lokum ve Şekerli Mamuller Sanayii A.Ş.'nde çalışanların % 35-45'i Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekercilik Ticaret A.Ş.'nde çalışanların ise % 65-75'i Araçlıdır.²⁰ 1979 yılı Ekim'inde Ankara Hacı Bekir firmasının Cebeci'deki imalâthanesinde çalışan 83 kişiden 72'sinin, Ankara'daki 6 satış mağazasında çalışanların % 80'inin Araçlı olduğunu tespit etmiştik. Gene aynı yıl yaptığımız tespitlere göre tanınmış şekerçi Safranbolulu Osman Nuri müessesesinde çalışanların da % 75'inin Araçlı olduğunu görmüştük.²¹

Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, 5/9/1983 tarihli mektubunda (şahsıma yazılmış) Hacı Bekir ürünlerinin üstün lezzet ve kalitesinin sırlarını, Hacı Bekir müessesesinde çalışanların Bektaşî sırrı gibi sakladıklarını, şeker yapımıyla ilgili soruları üstü kapalı geçtirdiklerini veya cevaplandırmadıklarını, bütün uğraşmalarına rağmen Hacı Bekir şekerciliğiyle ilgili sağlam bilgi edinemediğini belirtmektedir ki görüşleri doğrudur. Gerçekten de Araçlı şekerçi çıracı, kalfaları ve ustaları Hacı Bekir'in sırlarını, "know how" teknik sır olarak nesilden nesile devam etmişlerdir. Şekercilik bir memleket mesleği hâline gelmeseydi öyle sanıyorum ki kalitesini koruyamazdı.²²

Müessesenin tanınmasında Hacı Bekir'in lokum ve akideyle ilgili buluşlarının, kaliteli hammadde kullanılmasının ve temizliğe dikkat etmesinin de rolü büyük olmuştur.

Türkiye'den ayrılan yabancıların, İstanbul ve Ankara'dan memleketlerine giden gurbetçilerin ailelerine götürdükleri en değerli ar-

²⁰ Hacı Bekir müessesenin Genel Müdürü Doğan Şahin Bey'den aldığımız bilgidir.

²¹ Nail Tan, "Memleket Mesleği Geleniği ve Ankara'daki Durumu Üzerine Bir Araştırma," *Türk Dünyası Araştırmaları*, S. 18, Haziran 1982, s. 27.

²² Bu gerçeğin bilincindeki rahmetli Ali Muhiddin Hacı Bekir memleketlilerine bir şükran hizmeti olarak Araç'ta bir hastane yaptırmıştır.



mağân yıllardan beri bir kutu Hacı Bekir şekeridir. Şeker bayramlarında da ev sahipleri misafirlerine Hacı Bekir ürünlerini ikram etmeyi tercih ederler. Küçükler, büyükleri için şeker alırken Hacı Bekir şekeri almaya özen gösterir. Günlük satışların yüksek oluşu sebebiyle Hacı Bekir müessesesi'nin ürünlerinin bayat olması söz konusu değildir.

Hacı Bekir'in yanında ülkemizde ün yapmış eski şekerciler arasında Safranbolulu Osman Nuri Uzun ve oğulları, İzmirli Ali Galip sayılabilir. Bu şekerciler çeşit ve teknik bakımından Hacı Bekir müessesesinden ve Araçlı şekercilerden çok yararlanmışlardır. Usta-çırak sistemiyle günümüze kadar ulaşan Hacı Bekir şekercilik ekolü, Türk şekerciliğinde daha nice altın sayfalar açacaktır. Diğer şekercilik firmalarının kalite ve fiyatlarını olumlu yönde etkilemesiyle de Hacı Bekir müessesesi önemli bir piyasa denetimi görevi yapmaktadır.

BELGELER

Belge : 1

Ali Muhiddin Hacı Bekir'e II. Abdülhamit tarafından verilen IV. Rütbe Nişan-ı Osmanî'ye dair berat. Bu beratta Hacı Bekir'in "Şekercibaşı" unvanına sahip olduğu görülmektedir. Belgenin aslı müessesenin bugünkü Genel Müdürü Doğan Şahin Bey'in odasında asılıdır. Beratta şunlar yazılıdır:

"Şekercibaşı Hacı Bekir Efendizâde müteveffa Muhiddin Efendi'nin mahdumu kıdvet'ül emâsil ve'l-akrân Ali Efendi ziyde kadrihünün sezâvâr-i âtîfet-i seniye-i şahânem olduğuna binaen şeref efzâ-i sünûh ve südur olan emr ü irade-i ihsandade-i şehriyârânem mucib-i âlisi üzere kendisüne Nişan-ı Âli-i Osmanî'nin dördüncü rütbesinden bir kıt'a inayet ve ihsan kılınmış olduğunu mutazammın işbu berat-ı âlişanım isdar olundu. Hurrire fil-yevm tasî'inşer min şehr-i Muharremü'l haram li-sene erba'a ve işrine ve selâsemie ve elf."

Beratin tarihi : 29 Muharrem 1324 (1906)

Okuyan : İsmet Parmaksızoglu

Beratin üzerindeki nişan I. rütbe olduğu hâlde, beratta IV. rütbe nişan olduğu belirtilmektedir. I. rütbe nişan Hacı Bekir'e ait olabilir.

Belge : 2

Mısır hıdivinin Ali Muhiddin Hacı Bekir'e "Çeşnicibaşı" unvanı verdiğine dair 5 Şubat 1911 tarihli berat. Bu belgenin aslı da Doğan Şahin Bey'in odasında duvara asılmıştır:

DAİRE KHASA DU KHÉDIVE

Par Ordre de S.A. le Khédivé, le Directeur Général de la Daira Khasa délivre à Monsieur Ali Mouhedin Hadji Bekir le Titre de: "Fournisseur de S.A. le Khédivé" l'autorisanto à en faire telle Mention que de Droits.

Le Titre n'implique ni Droits ni Privilège exclusif.

Donné au Palais d'Abdine au Kaire.

Le Cinquième jour du Mois de Fevrier An 1911 (onze)

Le Directe'ur Général

İmza

Türkçe'ye tercümesi :

HİDİVLİK HASA DAİRESİ

Altesleri Hıdiv'in emirleriyle, Hasa Dairesi Genel Müdürü Bay Ali Muhiddin Hacı Bekir'e "Altes Hıdiv'in Çeşnicibaşısı" unvanını vermiş ve onu bu unvanı hakkı olduğu biçimde kullanmaya mezun kılmıştır.

Bu unvan özel hak ve imtiyazlar vermez.

Kahire'de Abidin Sarayı'nda 5 Şubat 1911 tarihinde verilmiştir.

Genel Müdür

İmza

Tercüme eden : Doç. Dr. Korkmaz Alemdar

Belge : 3

1873 Viyana Dünya Fuarı'ndan Hacı Bekir müessesesine verilen liyakat madalyası ve belgesi. Aslı Sayın Doğan Şahin'dedir.



WELTAUSSTELLUNG 1873 IN WIEN
DIE INTERNATIONALE JURY

HAT

HERRN

HADJİ BEKİR

IN CONSTANTINOPEL (TÜRKEI)

DIE

VERDIENST - MEDAILLE

ZUERKANNT.

DER PRÄSIDENT

DER KAISERLICHEN AUSSTELLUNGS-COMMISSION

İmza

WIEN, DEN 18. AUGUST 1873 DER GENERAL-DIRECTOR

İmza

Türkçe'ye tercümesi :

1873 Viyana Dünya Fuarı milletlerarası jürisi İstanbul (Türkiye)daki Bay Hacı Bekir'e Liyakat Madalyası vermiştir.

İmparatorluk Fuar Komisyonu Başkanı

İmza

Viyana, 18 Ağustos 1873

Genel Müdür

İmza

Tercüme eden : Yrd. Doç. Dr. Nevzat Gözaydın

Belge : 4

1888 Köln Milletlerarası Bahçe Mimarisi Fuarı'nda gümüş madalya kazanıldığına dair belge ve madalya, Asılları Sayın Doğan Şahin'dedir.

Confiserie et Pâtisserie Hadjis Bekir. Constantinopel.

ist durch das Preisgericht

für

beachtenswerthe, getrocknete

verzinlierte Früchte die

SILBERNE MEDAILLE
zuerkannt worden.
Köln, den 30. Septb. 1888
Das Generalcomite
der Internat : Gartenbau-Ausstellung
İki İmza

Türkçe'ye tercümesi :

İstanbul Şekerci ve Pastacı Hacı Bekir, kurutulmuş ve şekerleme hâline getirilmiş meyveler dolayısıyla dikkati çekerek jüri tarafından "Gümüş Madalya" ödülüne layık görülmüştür.

Köln, 30 Eylül 1888

Milletlerarası Bahçe Mimarisi Fuarı (Sergisi) Genel Komitesi
İki İmza

Tercüme eden : Yrd. Doç. Dr. Nevzat Gözaydın

Belge : 5

1897 Brüksel Fuarı'nda altın madalya kazanıldığına dair belge ve altın madalya. Asılları Sayın Doğan Şahin'dedir.

EXPOSITION INTERNATIONALE DE BRUXELLES 1897
Sous le tlaüt Patronage de S.M.
le Roi DES BELGES
Sous la Présidence d'Honneur de S.A.R.
Myr le Comte de Handre

Tasses 144 et 145

Jury d'Examen, No 48

Sucrerie, Confiserie, Chocolaterie, Sirops
et Liqueurs sucrées.

DIPLOME DE MÉDAILLE D'OR
décerné à Monsieur Muheddin Effendi
Fils de feu Hadji Bekir Effendi à Constantinople
Bruxelles, le 11 Septembre 1897



Le Commissaire pour le jury
les Récom penses
İmza

Le Commissaire Général
du Gouvernement
İmza

Le Président du Comité
Exécutif
İmza

Le Ministre de l'Industrie à du Travail
Président du Jury Supérieur
İmza

Türkçe'ye tercümesi :

1897 Brüksel Milletlerarası Fuarı değerlendirme jürisinin şekerleme, reçel, çikolata, şurup, tatlı ve likör "Altın Madalya Diploması" İstanbul'dan Hacı Bekir Efendi'nin oğlu Bay Muhiddin Efendi'ye verilmiştir.

Brüksel, 11 Eylül 1897

Jüri Komiseri Hükümet Genel Komiseri Yürütme Komitesi Başkanı

İmza

İmza

İmza

Çalışma ve Sanayi Bakanlığı
Üst Komite Başkanı
İmza

Tercüme eden : Doç. Dr. Korkmaz Alemdar

Belge : 6

1906 Fransa Tourcoing Milletlerarası Tekstil Sanayii Fuarı'nda şekerlik dalında büyük ödül (altın madalya) kazanıldığına dair belge ve madalya. Asılları Sayın Doğan Şahin'dedir.

REPUBLIQUE FRANÇAISE
VILLE DE TOURCOING
EXPOSITION INTERNATIONALE
des Industries Textiles
1906

DIPLOME DE GRAND PRIX

décerné à Monsieur Hadji Bekir Mouheddin Effendi Zade
Ali Mouhdin Bey

Confiserie de S. Médaille Sultan à Constantinople.

Tourcoing le 1 Octobre 1906

Üç İmza

Türkçe'ye tercümesi :

Fransa Cumhuriyeti Tourcoing Şehri 1906 Milletlerarası Tekstil Sanayii Fuarı Büyük Ödül Diploması şekerçilik dalında sultanın İstanbul'undan Hacı Bekir Muhiddin Efendi'nin oğlu Ali Muhiddin Bey'e verilmiştir.

Tourcoing, 1 Ekim 1906

Üç İmza

Belge : 7

1939 New York Dünya Fuarı'nda verilen takdir ve teşekkür belgesi. Aslı Sayın Doğan Şahin'dedir.

The board of Directors of
the New York World's fair 1939
by these presents certifies that

Hacı Bekir

has exhibited in the New York World's fair
1939 and hereby conveys its high appreciation
of the substantial contribution which this
exhibit has made toward the success of the fair.

İmza
President

İmza
Chairman
of the Board of
Directors

Türkçe'ye tercümesi :

1939 New York Dünya Fuarı
Yönetim Kurulu
HACI BEKİR



ürünlerinin 1939 New York Dünya Fuarı'nda sergilendiğini ve bu sebeple, Fuar'ın başarısına katkıda bulunduğunu tak-
tirle karşıladığını belirtir.

İmza

Başkan

İmza

Yönetim Kurulu Başkanı

[*Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1984, s. 21-44
(İlk basımda yer alan resimler teknik sebeplerden dolayı
buraya alınamamıştır.)]*

* Hacı Bekir ve Hacı Bekir Müessesesi hakkında N. Tan'ın şu küçük kitabına da bakılabilir: *Türk Şekerciliğinin Öncüsü Araçlı Hacıbekir Ailesi*, Ankara, 2005.

IV. BÖLÜM

Kaynakça

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Seçme Kaynakça

I- Basma Kitaplar, Süreli Yayın Özel Sayıları:

- Abdülkayyum Nâsırî, *İrşadi'l-etbiha ilâ İstihzari'l-et'ime ya'nî Kaidece Ta'âm Hazırlamak Beyânında Bir Fendir, Cüz'-i evvel, Kazan, 1310 [1893], 30 s.*
- Ahmed Şevket, *Aşçı Mektebi* (4 Kısım,), İstanbul, 1336-1341 [1920-1925].
1. Kısım: Hilâl Matbaası, İstanbul, 1336 [1920], 8, 1064 s.
 2. Kısım: Kader Matbaası, İstanbul, 1341, 8, 574 s.
 3. Kısım: Suhûlet Kütübhânesi, İstanbul, ty., 134 s.
 4. Kısım: Suhûlet Kütübhânesi, İstanbul, ty., 135-205, 11 s.
- Akın, Engin - Mirsini Lambraki; *Aynı Sofrada iki Ülke. Türk-Yunan Mutfacı, İst. İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2003, 320 s. (resimli).*
- Akkaya, Ayşe; *Eğirdir'den Derlemeler ve Kültür Değişmesi, Etal A.Ş. Matbaa Tesisleri, Eskişehir, 1997, IX, 448 s. (s. 193-205).*
- Akman, Mehmet – M. Mete, *Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, 1998, 48 s.*
- Algın, Semra; *Yöremizden Mutfagımıza: Urfa Mutfacı, Harran Yayınları, [Şanlıurfa], [1989], 188 s*
- Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risalesi, Haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara, 1992, XII, 80, [1] s.*
- Altan, Zekâî; *Mutfak ve Bar Sanatı Derlemeleri, Işık Kitabevi Yayınları, [Lefkoşa], 1988, 230, [46] s. (resimli).*
- Anadol, Cemal (haz.), *Tarihten Günümüze Kadar Türk Yemekleri Ansiklopedisi. Türkiye'de İlk Defa Anadolu Yemekleri ve Saray Yemekleri, Türkmen Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2000, 542 s.*
- Anadolu, Ayşe-Sevda Dilek; *Sofra (Türk Sofrası), Ararat Yayınları, İstanbul, 1976, 261 s. (resimli).*

- Anadolu Mutfağından Örnekler Sempozyumu*. 14 Ekim 1995 / Eskişehir, Hazırlayanlar: Feyzi Halıcı – Güven Tanyeri, Eskişehir Yunus Emre Kültür Sanat ve Turizm Vakfı Yayınları, Eskişehir, 1996, 98 s. Resimli.
- Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü. Sempozyum Bildirileri ve Katalog*, (Haz: Gürkan Toklu), Vehbi Koç ve Ankara Araştırmaları Merkezi, Ankara, 1999, 335 s. (resimli).
- Antakya Mutfağı*, Haz.: Antakya Rotary Kulübü Rotary Ann'leri, Antakya, 1990, 115 s., [5 s. resim].
- Ardakoç, Berrin; *Türk Sofrası. Alaturka / Alafranga Yemek ve Tatlı Kitabı*, Geçit Kitabevi, İstanbul, 1996, 432 s.
- Ardakoç, Güler; *En Güzel Seçme Türk Yemekleri*, Geçit kitabevi, İstanbul, 1997, 352 s.
- Arıcan, Türkân; *Türk Mutfaklarının Tarifli Yemek ve Tatlı Kitabı*, İstanbul, 1987, 391 s.
- Artun, Erman; *Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemekleri*, ÇUKTOB Yayınları, Adana, 1998, 91 s. (resimli).
- Atilla, A. Nedim; *Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı*, İzmir Büyükşehir Belediyesi Yay., İstanbul, 2001, 145 s.
- ; *Batı Anadolu Zeytinyağı Kültürü. Ege'den Yemek Tarifleriyle*, Tarih Zeytin Kitaplığı, İzmir; 2003, 152 s.
- Avanzâde Mehmed Süleyman; *Aile Aşçısı. 100 Türlü Çorba Pişirmek Usûlü*, Matbaa-i Orhaniye, İstanbul, 1333-1335 [1917], 48 .
- ; *Aile Aşçısı. 100 Türlü Sebze Pişirmek Usûlü*, Kader Matbaası, İstanbul; 1333-1335 [1917], 48 .
- ; *Aile Aşçısı. 100 Türlü Yumurta Pişirmek Usûlü*, Matbaa-i Orhaniye, İstanbul, 1333-1335 [1917], 48 .
- Avşar, M. Emin; *Geleneksel Yemekleri ile Manisa*, Emek Matbaacılık ve ticaret A.Ş., Manisa, 1989, 8, 97 s.
- Aynural, Salih; *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları. Zahir Ticareti (1740-1840)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2002, XII, 204 s.
- Aydın, Turgay; *Aydın Sofrası. Yöresel Yemekler. Ege Bölgesi'nin Geleneksel Mutfak Kültürü. The Table of Aydın*, Deniz Basım Yayın San. Tic. Ltd. Şti., Aydın, 2000, [4], [XII], 105, [1] s. (resimli).
- Ayşe Fahriye, *Ev Kadını, Kiraathâne-i Osmânî Müdürü Sarafim*, İstanbul, 1300 [1882-83], 23, 448 s., 6 levha. (4. bs. İst., 1907).
- [Ayşe] Fahriye, *Ev Kadını*, Latin alfabesine çevirenler: Leman Erdemli-Zeynep Vanlı, Ofset Yapımevi, İstanbul, 2002, 215, [17] s.



- Baysal, Ayşe; *Beslenme Kültürümüz*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1990, 109 s.
- Bayur, Hatice; *Yemek Kitabı*, İstanbul, 1977, 175 s. (2. bs.).
- Belge, Murat; *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul, 2001, 381 s. (6. bs. 2001).
- Bender, Cemşid; *Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri*, Melsa Yayınları, İstanbul, 1992, 381 s. (yb. Kaynak Yayınları).
- Berkok, Nimet – Kâmil Toygar; *Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü*, Volkan Matbaacılık, Ankara, 1996, 160 s., [4 s. resim].
- ; *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, VEKAM (Vehbi Koç ve Ankara Araştırmaları Merkezi), İstanbul, 1999, 312 s.
- ; *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Ankara, 1994, 502, [1], [8] s. (resimli) (3. bs.).
- Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi. [BeMYK] - Türkiye 1-3 Eylül 1994*, [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1999, [x], 341 s. (resimli).
- Beşoğlu, İnci; *İzahlı Yemek Kitabı*, Bedir Yayınevi, İstanbul, 1986, 293, 11 s.
- Biber, Selma – Zümrüt Nahya; *Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografyası Üzerine Bir Deneme*, Kültür Bakanlığı HAKAD Yayınları, Ankara, 1990, 165 s. (İkinci cilt için Nahya, Zümrüt'e bkz.).
- Bilginer, Sevim; *Türk Mutfağının Yemek ve Tatlı Kitabı*, Çile Yayınevi, İstanbul, [1986], 280 s. (7. bs.).
- Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. [BMYK] - Türkiye 25-30 Eylül 1986*, [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, 356 s., 12 resim.
- Birinci Kıbrıs Türk Halk Mutfağı ve El Sanatları Kolokyumu Bildirileri*, Gazimağusa 21-22 Mayıs 1998, Doğu Akdeniz Üniversitesi Basımevi, [Gazimağusa], ty., [6], III, 186 s.
- Bozis, Sula; *İstanbul Lezzeti: İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü*, Çev.: Foti Benlisoy – Stefo Benlisoy, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, 96 s.
- Bölgesel Yemekleri ile Türk Mutfağı*, Turizm ve Tanıtma Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü Dokümantasyon Şubesi yay., Ankara, 1981, 76 s. (teksir).
- Bulut, Ahmet (der.); *Elazığ-Harpur Yemekleri*, Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği Yayınları, İst., 2001, 79 s.

- Cerrahoğlu, Abdurrahman; *Sofra Nimetleri (Uygulamalı Yemek Kitabı)*, Timaş Yayınları, İstanbul, 2002, 400 s., [32 s. renkli resim].
- Cılızoğlu-Eryılmaz, Leman; *Türk Mutfağından Seçme Yemekler*, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1997, 588 s.
- Çelebi, Cesim; *Vadideki Güzel Şehir Bitlis*, Bitlis Eğitim ve Tanıtma Yayınları, Ankara, 1999, 224 s. (s. 192-206).
- Çelik, Ali; *Trabzon-Şalpaazarı Çepni Kültürü*, Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, Trabzon, 1999, s. 519-528.
- Çıkla, Fatma; *Çukurova Yemekleri*, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1998, 279 s.
- Çimrin, Hüseyin; *Antalya Folkloru. Gelenekler – Görenekler*, 1. Kitap, Akdeniz Kitabevi Araştırma Dizisi, İstanbul, 1984, 224 s. (s. 192-206).
- Dalby, Andrew-Sally Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2001, 160 s. (resimli)
- Davidson, Alan; *Akdeniz Balık Yemekleri*, Çev.: Tuba Odabaşı Karul, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2000, 432 s. (2. bs. 2002).
- Dengizer, Necdet; *Yemek Kitabı*, İstanbul, 1959, 151 s. (yb. 160 s., 1980).
- Direktör, Şevket; *Kıbrıs Türk Mutfağı*, Lefkoşa, 1998, 125 s.
- Dorsay, Atilla; *Ağız Tadıyla*, Varlık Yayınları, İstanbul, 1993, 199 s.
- Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi [DMYK] - Türkiye 3-6 Eylül 1992* [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, 306 s.
- Eden, Esin; *Annemin Yemek Defteri. Selanik, Münih, Brüksel*, İstanbul, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2001, 140 s. (2. bs., 2002).
- Ege Lezzetleri*, Yemek tarifleri: Gökçen Adar, Editör: Nurettin Çelik, Komili Yayını, Promat Matbaası, İstanbul, [2003], 111 s. (renkli resimler).
- Eğilmez, Müberra-Şaziye Eğilmez; *En Güzel Yemek Kitabı*, Erhan Yayınları, İstanbul, 1999, 328 s.
- Eksen, İlhan; *Çokkültürlü İstanbul Mutfağı. Rumlar, Ermeniler, Museviler, Türkler. Yemek Kültürleri, Tanıklıklar ve Tarnifler*, Sel Yayıncılık, İstanbul, 2001, 125 s.
- Emi, Timur; *Günümüzün Yemek Kitabı. Alaturka-Alafranga Yemekler*, C. 1, Serhat Yayınları, İstanbul, 1983, 400 s.
- Erden, Atilla – Mevlüt Özhan – Piri Er – Doğanay Çevik (derleyenler); *Gagauz Halk Kültürü*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1999, 184 s. (s. 137-151).
- Erdoğan, Şeref; *Ankaram*, Alkan Matbaacılık, Ankara, 1965, 370 s. (s. 189-204).



- Ertürk, İlyas; *Bugünkü Türk Mutfağı*, İstanbul, Der Yayınevi, İstanbul, 1987, 412 s., (res.), (3. bs.).
- Ertürk, Necip; *Türk Mutfak Sanatı*, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1987, 543 s. (yb. 1996).
- ; *Türk Tatlı Sanatı*, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1988, 270 s. (yb. 1996).
- Es, Selçuk; *Konya Yemekleri*, Yıldız Basımevi, Konya, [1965], 28 s.
- Fahriye Nedim; *Alaturka ve Alafranga Yemek ve Tatlı Kitabı*, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1933, 386 s. (18. basımı, 1980'de, LV, 510 s. (yb. *Ev Kadınının Yemek Tatlı Pasta Kitabı* adıyla, İst., 1996, 416 s.)).
- Faroqhi, Suraiya; *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam. Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, Çev.: Elif Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1998, X, 364 s (s. 223-242).
- Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*. İstanbul 17-18 Aralık 1983, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1984, 109 s.
- Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme* (Haz. Feyzi Halıcı), "Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Konya 10-11 Eylül 1982", Konya Turizm Derneği Yayınları, Konya, 1982, 270 s.
- Giresun Yemekleri*, Haz.: Giresun Valiliği, Ankara, 2000, 136 s. (resimli).
- Gülal, Mihrinur – Meral Korzay; *Yemek Pişirme*, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1987, 556 s.
- Gündüz, Ali; *Hemşinliler. Dil – Tarih – Kültür*, Ardanuç Kültür Yardımlaşma Derneği Yayınları, Ankara, [2002], s. 121-125.
- Gürel, Reşat; *Evin Yemeği*, I, II, III, IV, Ankara, 1972 (2. bs.).
- Gürsoy, Deniz; *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*, Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş., İstanbul, 1995, 114, [13] s. (resimli).
- (der.); *Yöresel Mutfaklarımız*, Oğlak Baskı Hizmetleri, İstanbul, 2001, 643 s. (2. bs.).
- ; *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri. Hepsi Denenmiş 304 Meze Tarifi*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2002, 240 s.
- Türkân-Gürkan, Olcay; *Yöresel Türk Mutfağı*, Yayılım Yayıncılık, İstanbul, 2001, 476 s.
- Hadiye Fahriye, *Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı*, Orhaniye Matbaası, İstanbul, 1340 [1924], 19, 339 s.
- ; *Tatlıcı Başı*, Yeni Şark Kütübhânesi, İstanbul, 1342 [1926], [16], 221 s.

- ; *Tatlıcibaşı, Çevriyazı: Dünder Randa ve diğerleri*, Bateş-Kültür Yayınları, İstanbul, 2002, 221 s.
- Halıcı, Feyzi; *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*, Ankara, 1990,
- Halıcı, Nevin; *Geleneksel Konya Yemekleri*, Ankara, 1979, XV, 170 s.
- ; *Ege Bölgesi Yemekleri*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara 1981, XXXIX, 218 s.
- ; *Akdeniz Bölgesi Yemekleri*, Konya Turizm Derneği Yayınları, Konya, 1983, XXXVIII, 200 s.
- ; *Türk Mutfağı*, Ankara, 1985, 319 s.
- ; *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri*, Arı Ofset, Konya, 1992, 80 s.
- Hatay Mutfağı Sempozyumu Antakya 21-22 Temmuz 1993*, Haz.: Mehket Tekin, Hatay Folklor Araştırmaları Derneği Yayınları, Antakya, [1994], 117 s.
- Horuloğlu, Şâmil; *Trabzon ve Çevresine Özgü Yemekler*, Topkar Matbaacılık, Akçaabat, ty., 38, [4] s.
- Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık mutfak Kültürü*, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000, 192 s. (resimli).
- İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi [İMYK] - Türkiye 3-10 Eylül 1988* [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1989, XI, 495, [22] s. (resimli).
- İmer, İlyas; *Tatlıdan Tuzluya Türk Sofrası. Alaturka, Alafranga Yemek ve Tatlılar*, Geçit Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1985, 384 s.
- İnaltong, Tijen; *Mevsimlerle Gelen Lezzetler*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2002, 211 s.
- ; *Tak Koluna Sepeti. Bodrum Pazarından Tatlar, Renkler, Portreler*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2003, 238, [2] s.
- İzmen, Ekrem – Nesrin Kaptan; *Anadolu Peynirciliğinin Önemli Bir Alanı: Doğu Peynirleri*, A. Ü. Ziraat Fakültesi Yay., Ankara, 1966, 45 s.
- Kalaycıoğlu, Mithat; *Hatay Halk Bilimi*, İhsan Ofset, Antakya, 1998, 167 s. (s. 125-155).
- Kanunname-i İhtisab-ı Bursa, The law of the municipality of Bursa*, Türk Standartlar Enstitüsü Yayınları, Ankara, 1998, 34, [34 (tıpkıbasım)] s.
- Karagöz Matbahda*, Karagöz Kütübhânesi, Aded 1, Nefâset Matbaası, İstanbul, 1329 [1913], 79, 1 s.
- Kartarı, Asker (haz.); *Halkbilim Araştırmaları. C. 2, Sözlü Edebiyat-Maddi Kültür*, Mersin, 1988, ix, 259, [5] s. (teksir).



- Kasapoğlu, Türkan; *Aile Yemekleri ve Sohbetleri*, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1977, 469 s.
- Kayademir, Müşerref; *Yanya – İoannina Yemek ve Mezeleri*, Epigon Yayınları, İstanbul, 2003, 224 s.
- Kazmaz, Süleyman; *Rize Yemekleri ve Yemek Kültürü*, THKATV Yay., Ankara, Odak Ofset Matbaacılık, 1992, 266, [20] s.
- Kenanoğlu, Ali – İsmail Onarlı; *Hubyar Sultan Ocağı ve Beydili Sıraç Türkmenleri*, Hubyar Kültür Derneği Yayınları, İstanbul, 2003, s. 279-283.
- Koçtürk, Osman Nuri; *Tarhana (Besleyici, Dayanıklı, Ucuz, Kolay ve Millî Besin)*, Ankara Veteriner Hekimleri Odası Yayınları, Ankara, 1964, 23 s.
- ; *Yiyeceklerimiz*, Yayın yeri yok, Yayın tarihi yok, 358 s.
- ; *Türk Halkının Beslenmesinde Ekmeğin Yeri*, Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği Yayınları, Yayın yeri yok, 1966, 52 s.
- Koşay, Hamit Zübeyr; *Ankara Budunbilgisi*, Ankara Halkevi Neşriyatı, Ankara, 1935, 284, 2 s.
- ; *Akile Ülkücan; Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1961, VIII, 150, [1] s., XXXIX levha.
- Kut, A. Turgut; *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Kültür Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1985, 104 s. (resimli)
- Kut, Günay (Haz.); *Et-Terkibât fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlıları Pişirme Tarifleri)*, Kültür Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1986, XV, 44, [17] s.
- Kütükoğlu, Mübahat; *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1983.
- Lezzetin Öyküsü*, Editör: Nurettin Çelik, Danışman: Tuğrul Şavkay, Rama, İstanbul, 1998'den sonra, 121, [1] s. (resimli).
- Lezzetin Öyküsü. Sergi*, Rama, İstanbul, 1998'den sonra, [24] s. (resimli).
- Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi*, C. 1, *Doğu ve Güneydoğu*, Hürriyet Dergi Grubu, [İstanbul], bty., 66 s. (renkli resimler).
- Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi*, C. 2, *Karadeniz*, Hürriyet Dergi Grubu, [İstanbul], bty., 66 s. (renkli resimler).
- Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi*, C. 3, *Ege ve Akdeniz*, Hürriyet Dergi Grubu, [İstanbul], bty., 66 s. (renkli resimler).

- Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi*, C. 4, *Marmara ve İç Anadolu*, Hürriyet Dergi Grubu, [İstanbul], bty., 66 s. (renkli resimler).
- Mahmud Nedim b. Tosun, *Aşçı Başı. Üçyüz Onbeş Türlü Usûl-i Tabhî Câmîdir*, Kasbar Matbaası, İstanbul, 1318 [1900], 254 s. (3. bs. 1927).
- ; *Aşçıbaşı*, Haz.: Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1998, 203 s. (2. bs., 1999).
- Malatya Mutfağından*, (Haz.: Ayhan Pembecioğlu), Malatya Rotary Kulübü Yayınları, İnönü Üniversitesi Basımevi, Malatya, [1990], 4, 43 s.
- Malatya'nın Mahalli Yemekleri*, (Haz.: Cengiz Cantürk – Durmuş Doğan – Bedriye Başaranlar, İngilizceye çeviren: Sibel Gündüz – Sevim Kutlutürk), Malatya Valiliği Yayınları, Ankara, 1996, 164 s.
- Mehmed İzzet; *Çay Risâlesi*, İstanbul, 1295 [1878], 81 s. (taşbasması) (bs., 69 s., 1878).
- Mehmed İzzet; *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*, 3 Cilt, İstanbul, 1319-1326 [1901-1910].
1. Cilt, Feridiye Matbaası, İst., 1319 [1901], 7, 14, 527 s.
 2. Cilt, Hanımlara Mahsus Gazete Matbaası, İst., 1320 [1902], 18, 528 s.
 3. Cilt, Mahmud Bey Matbaası, İst., 1326 [1910], 7, 16, 429 s.
- Mehmed Kâmil; *Melceü't-Tabbâhîn*, İstanbul, 1260 [1844]. 132 s. (taşbasması) (9. bs., İstanbul, 1888-89).
- ; *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, Haz.: Cüneyt Kut, UNIPRO ve Duran Ofset Yayını, İstanbul, 1997, 101 (resimli), [12], [82], [132] (tıpkıbasım, çevriyazı) s.
- Mehmed Reşâd, (4 kısım) *Yeni Resimli Fenn-i Tabâhat*, Tefeyyüz Kitabhânesi, İstanbul 1340 [1922], 80, 96, 142, 86 s. (resimli).
- Merçil, Erdoğan; *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2000, 233, [10] (13 resim) s.
- Muammer Mihri, *Yeni Usûl Yemek Kitabı*, Sadâbâd Kitabhânesi, İstanbul, 1927, 64 s. (2. bs.) (1. bs: İstanbul, 1340 [1924], 56 s.).
- Musluoğlu, Eyub; *Sofrada Et Ne Demektir ve Hemşiniler için Tavşan Etinin Kıymeti*, Kutulmuş Matbaası, İstanbul, 1972, 35 s.
- Nahya, Zümrüt (Haz.); *Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları Bibliyografyası (1966-1991)*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1992, VI, 189 s. (Birinci cilt için "Biber Selma"ya bkz.).
- ; *Selma Biber; Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografyası II*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2002, XI, 112 s. (Birinci cilt için "Biber, Selma"ya bkz.).



- Nasrattınoğlu, İrfan Ünver; *Anamın Yemekleri (Afyonkarahisar)*, Nasrattınoğlu Yayınları, Ankara, 1974, 45 s.
- Ocak, Sermin; *Gaziantep Yemekleri ve Muhtelif Yemekler*, Gaziantep, ty., [2], 281 s. (resimli).
- Odabaşı, A. Sefa; *Konya Mutfak Kültürü*, Konya Ticaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları, Konya, 2001, 158 s. (resimli).
- Oğuz, Burhan; *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I. Giriş. Beslenme Teknikleri*, İstanbul, 1976, 928 s, 13 y. (s. 785-855).
- Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Editörler: Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, X, 309 s.
- Öcal, Mehmet H.; *Özellikleri ve Güzellikleriyle Çiğköftemiz*, Özlem Kitabevi, Şanlıurfa, 1997, 160 s.
- Ögel, Bahaeddin; *Türk Kültür Tarihine Giriş (Göktürklerden Osmanlılara)*, C. IV, (Türklerde Yemek Kültürü), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1978, XVI, 456 s. (sonradan birçok kez basılmıştır).
- Özdemir, Mustafa; *Kayseri'de Pastırmacılık*, Kayseri Ticaret Odası Yayınları, Kayseri, 1994, 72 s.
- Özdeniz, Bahri; *Alaturka – Alafranga 500 Yemek ve Tatlı Reçeteleri*, İkbal Kitabevi, İstanbul, 1961, [1], 352 s.
- Özsabuncuoğlu, Özden; *Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, [6], xiii, 332 s. (resimli).
- Özsu, Perihan; *Türk mutfak Kültürü. Yemek ve Tatlı Kitabı*, Gül Yayınları, İstanbul, 1999, 318 s.
- Öztürk, Saniye; *Uygulamalı Yemek Kitabı. Gelincik Sofrası*, Mozaik Yayınları, İstanbul, 2002, 412 s. (renkli resimler).
- Rabiha; *Alafranga ve Alaturka Nefis Yemekler*, Milliyet Matbaası, İstanbul, 1929, 48 s.
- Ramazan Yemekleri*, Ceylan Yayınları, İstanbul, 1981, 130 s., (res.).
- Rotary Sofrasından*, [Hazırlayanlar]: 242. Bölge Rotary Kulüpleri R'annleri, İstanbul, 1991, 267, [6] s.
- Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü*, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1996, 219 s.
- Sarıgül, Neriman; *Türk Mutfağı Yemek ve Tatlı Kitabı*, Merve Yayınları, İstanbul, ty., 383 s.
- Seçkin, Refet; *Bulgurun Terkip ve Yapılışı Üzerinde Araştırma*, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 1968, 67 s.

- Sefarad Yemekleri*, Der.: Viki Koronya - Sima Ovadya, İstanbul, 2003, 119 s.
- Serez, Mehmet; *Tekirdağ ve Çevresi Mutfağı*. Tekirdağ Valiliği Yayınları, Ankara, 1997, 112 s.
- Serkant, Ahmet; *Annemin Kilis Yemekleri*, Birsan Yayınevi, İstanbul, 1990, 128 s., 8 levha (2. bs.).
- Siyamoğlu, Bahriye; *Türk Tarhanalarının Yapılışı ve Terkibi Üzerinde Araştırma*, Ege Üniversitesi Zırrat Fakültesi Yayınları, [İzmir], 1961, 111 s., 77 s. (resim).
- Sözmen Deniz, Nur; *Birecik Yöresel Yemekleri*, Birecik Kültür ve Dayanışma Derneği, Gaziantep, 2001.
- Sunar, Engin; *Balık Yemekleri. Türk ve Avrupa Mutfaqlarından*, Say Yayınları, İstanbul, 2002, 168 s. (resimli) (2. bs.).
- Şavkay, Tuğrul; *Osmanlı Mutfağı*, Şekerbank-Radikal Yayını, İstanbul, 2000, 292 s. (renkli resimler).
- ; *Tatlı Kitap. Türk ve Dünya Tatlıları*, Şekerbank-Radikal Yayını, İstanbul, 2000, 292 s. (renkli resimler).
- [Şen], K. Adil; *Aşçı ve Aşhane, Resimli Mükemmel Yemek Kitabı*, Tefeyyüz Kitabhanesi, İstanbul, 1933, 540, 20 s.
- ; *(İdareli Yemek Kitabı) Halk Mutfağı*, Tefeyyüz Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1944, 98, 11 s.
- Şenler, Remziye-Mebrure Şenler; *Osmanlı Ramazan Sofraları*, İstanbul, 2001, 125 s.
- Tanör, Sevim; *Ağız Tadı (Yemek Kitabı)*, Sistem Yayınları, İstanbul, 1987, 296 s. (2. bs.).
- Tekeli, Sait Tahsin; *Türkiye’de Köy Ekmekleri ve Tekniğı*, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 1970, 62 s.
- Temizkan, Sema; *Bizanslı Yemekler (Musevi, Rum, Ermeni Mutfağından Seçmeler)*, Özgür Yayınları, İstanbul, 2002, 211 s.
- Tezcan, Mahmut; *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000, 148 s.
- Tezcan, Semih (yay.); *Bir Ziyâfet Defteri*, Simurg Yayınları, İstanbul, 1998, [7], 59 s.
- Toker, Serpil; *Yemek ve Tatlı Kitabı*, Toker Yayınları, İstanbul, 1994, 464 s.
- Tokdemir, Hayrettin; *Artvin Yöresi Folkloru*, Ankara, 1993, 679 s. (s. 110-127).
- Tokuz, Gonca (Haz.); *Gaziantep Yemekleri*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, 1993?, 198 s.
- ; *Gaziantep Tatlıları*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, 1993?.



- ; *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, 2002, [xii], 378 s. (resimli).
- Trabzon Yöresel Yemekleri*, Haz. M. Volkan Canalıoğlu vd., Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, [Trabzon], 1998, 54 s. (resimli) (2. bs.).
- Trabzon ve Yakın Yöresinin Geleneksel Yemekleri. Traditional recipes from Trabzon and its vicinity*, Derleyen ve Çeviren: Şengül Özmen Gür, Trabzonlu Dernek Başkanları Derneği Yayını, İstanbul, 1997, 288 s. (resimli).
- Türâbî Efendi, Mecmua-i Et'imme-i Osmaniye. Turkish Cookery Book*, London, 1864. (1884'te 2. basımı ve son 20 yıl içinde de 3 kez tıpkıbasımı yapılmıştır)
- Türk Halk Kültürü Araştırmaları (Türk Mutfağı Özel Sayısı)*, [THKAT-MÖS], 1990/1, Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1990, 6, 270 s.
- Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. [TMSB] Ankara 31 Ekim-1 Kasım 1981*, Kültür Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1982, [XII], 257 s.
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1993*, -(Yay. Haz. Kâmil Toygar), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı (THKATV) Yayınları, Ankara, 1993, 103 s.
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994 -Geleneksel Ekmekçilik ve Hamurışı Yemekleri*-(Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1994, 103 s. (resimli).
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1996, 130 s. (resimli).
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1997* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1997, 160 s. (resimli).
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1998* (Ed. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1998, 176 s. (resimli).
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1999-Osmanlı İmparatorluğu'nun Kuruluşunun 700. Yıldönümüne Armağan-* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1999, 248 s. (resimli).
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2001, 342 s. (resimli).
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2001* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2001, 208 s. (resimli).
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2002, vi, 242 s. (resimli).

- Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)*, (Haz. Nejat Sefercioğlu), Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1985, XV, 101 s., [2] y.
- Türk Yemekleri*, Novamedya Tanıtım Yayınları, İstanbul, 1998, 135 s.
- Tüter, Cemaliye; *Açıklamalı Yemek Kitabı*, C. 1, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1996, 459 s. (yb. var).
- ; *Açıklamalı Yemek Kitabı*, C. 2, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1996, 376 s. (yb. var).
- Unger, Friederich; *Konditorei des Orients*, Ed.: Ritz, Atina - Nolutplioe, 1838, 112 s. (resimli).
- ; *Doğu'da Tatlıcılık*, Haz. ve Çev.: Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Derneği Yayınları, (y.y.y.), (y.t.y.), 38 s.
- Üçer, Müjgân; *Sivas Halk Mutfağı*, Esnaf Matbaası, Sivas, 1992, 119 s. (resimli).
- - Fatma Pekşen; *Divriği'de Mutfak Kültürü. Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Atasözleri*, Sivas Hizmet Vakfı Yayınları, Sivas, 2001, [1], 312 s. (resimli).
- Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi [ÜMYK] - Türkiye 7-12 Eylül 1990 [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, [1991], XX, 11-218, [16] s. (resimli).
- Ünsal, Artun; *Süt Uyuyunca*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1997, 211 s. (büyük boy, renkli resimler).
- ; *Ölmez Ağacın Peşinde. Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2000, 294 s. (büyük boy, renkli resimler).
- ; *Nimet Geldi Ekine. Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2001, 288 s. (büyük boy, renkli resimler).
- Ünsal, Ayfer T.; *Doğu Akdeniz Mutfağında Gaziantep Yemekleri*, C. 1-2, Gaziyurt Matbaası, Gaziantep, 1994.
- ; *Ayıntab'dan Gaziantep'e Yeme İçme*, İletişim Yayınları, İstanbul, 2002, 248 s.
- Ünver, A. Süheyl, *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 1948. 11, 46 s.
- ; *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 1952, XII, 108, [16] s. (resim).
- Woodward, Sarah; *Klasik Akdeniz Yemekleri*, Çev.: Olcayto Berti, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 1998.



- Yaman, Rennan (Haz.); *Ispanak Yemekleri*, Konya Kültür ve Turizm Derneği Yayınları, Ankara, 1988, 34 s.
- Yapıcı, Mestan; *Kabak Yemekleri*, Dönence Yay., İstanbul, 2002, 156, [4] s. (resimli).
- Yardımcı, Saime; *Konya Mutfağından*, Konya, 2000.
- Yardımcı, Mehmet – İsmail Doğan – Zeki Kaymaz – Hüseyin Şahin; *Malatya Mutfak Kültürü*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2001, x, 201 s. (resimli).
- Yeğen, Ekrem Muhittin; *Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi ve Sofra Düzeni*, *Sofra Görgüsü*, C. 1, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1996, 386 s., (renkli resimler) (18. bs.).
- ; *Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi ve Sofra Düzeni*, *Sofra Görgüsü*, C. 2, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, ty., XL, 783 s., (32 s. renkli resim).
- ; *Alaturka-Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi*, C. 3, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1996, 750 (renkli resimler) (16. bs.).
- ; *Alaturka-Alafranga Soğuk Yemekler-Mezeler-Salatalar*, C. 4, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, ty., 767 s. (renkli resimler).
- [Yeğtaş], Ahmed Muhtar, Hacıbeyzâde; *Aş Evi. Amelî Nazarî Aşçılık Sofracılık*, Matbaa-i Osmaniye Matbaa-i Osmaniye, İstanbul, 1332 [1914], 166 s. (3 kitap olarak düşünülen eserin 1. kitabı ile 2. kitabın baş tarafı yayımlanmıştır).
- Yeni Yemek Kitabı*, İstanbul, 1298 [1880-81], taşbasması, 62 s. (aynı adla 4 baskısı var).
- Yenici, Gülten; *Geçmişten Günümüze Yöresel Türk Mutfağı*, Yenici kitabevi, İstanbul, 1997, 476 s.
- Yerasimos, Marianna; *Osmanlı Mutfağı*, Boyut Kitapları, İstanbul, 2002, 207 s.
- Yerasimos, Stefanos; *Sultan Sofraları. 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, Çizimler: Belkıs Taşkeser, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2002, 146, [8] s. (3. bs., 2002) (tanıtım ve eleştirisi için bkz.: Mustafa Argunşah, "Sultan Sofraları Üzerine Bir Değerlendirme").
- Yıldır, Mehmet (Atatürk'ün Ahçıbaşı); *Modern Yemek Kitabı*, Ak Kitabevi, İstanbul, 1964, 271 s.
- Yıldız, Naciye Gül; *Yemek Kitabı (Gül Sofrası)*, Haz.: Şule Pamuk,, Pamuk Yayınları, İstanbul, 2002, 80 s.
21. *Yüzyıla Girerken Birecik*, Haz.: Kurul, Birecik Kaymakamlığı Yayınları, Ankara, 2003, s. 257-264.

Yurdanur, Safa M.; *Can Boğazdan Gelir*, Bilgi Yayınevi, Ankara, 1987, 344 s.
Yurt Ansiklopedisi. Türkiye. İl İl: Dünü Bugünü Yarını, C. 1- 10, İstanbul, 1981 – 1984, (67 İlin Yerel Yemekleri).
Yücel, Yaşar; *Osmanlı Ekonomi-Kültür-Uygurlik Tarihine Dair Bir Kaynak. Es'âr Defteri (1640 Tarihli)*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1992, XI, 282 s, 1 katlanan harita, 154 s. (tipkibasım).

II- Makaleler, Bildiriler:

Abdülkadiroğlu, Abdulkerim; “Kara Haber”, *Halk Kültürü*, Yedinci-Sevizinci Kitap, (Haz. M. Sabri Koz), 1985/3-4, İstanbul, 1986-1987, s. 5-7.

———; “Kastamonu Mutfağı (Dünü-Bugünü)”, *IV. Milletlerarası Türk Folklor Kdngresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1992, s. 1-21.

———; “Kastamonu Cide Mutfağından Örnekler”, *THKAr 1995*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1995, s. 1-8.

———; “Batı Karadeniz Mutfak Kültürü”, *Yemek Kitabı*, (Haz.: M. Sabri Koz), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2002, s. 477-536 (birinci baskı).

———; “Gözü”, *TMKÜA 2002*, Haz.: Kâmil Toygar, THKATV Yayınları, Ankara, 2002, s. 47-50.

Acaroğlu, M. Türker; “Türk Mutfağı ve Yemeklerinin Bulgaristan’daki Etkileri”, *DMYK [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, s. 18-36.

Adar, Gökçen; “Ege Mutfağına Genel Bir Bakış”, *Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü*, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, s. 49-51.

Ago, Arif; “Makedon Halk Mutfağında Türk Yemekleri ve Türkçenin Etkisi”, *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1987, s. 1-6.

Akçiçek, Eren; “Girit Türklerinin Mutfağı. Yedikleri Otların beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi”, *Standart*, C. 33, S. 386, Şubat 1994, s. 21-28.

Akkaya, Nevin; “Balıkesir Mahallî Yemekleri Üzerinde Bir Araştırma”, *I. Halkbilimi Bilgi Şöleni Bildirileri. 1997 Balıkesir*, (Haz. Doç. Dr. Metin Karadağ), Balıkesir Üniversitesi Necatibey Eğitim Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Eğitimi Bölümü Yayını, Ankara, 1997, s. 276-282.



- Akkoyunlu, Ziyat; "Kerkük Yemeklerinden Örnekler", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1987, s. 7-18.
- Akman, Mehmet – Erdoğan Şeker vd.; "Silifke Yöresi Geleneksel Yemeklerinin Tespiti ve Türk Mutfağına Kazandırılması", *TMKÜA 2001* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2001, s. 9-54.
- Aksakal, Nurettin; "Acıpayam ve Buldan Yöresi Halk Mutfağı Kültürünün Folklorik Yönden İncelenmesi", *THKD 1997*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 1-20.
- Aksoy, Meral–Türkân Tatlı; "Hatay Yemek Kültürü ile İl Merkezindeki Dinî Grupların Beslenme Alışkanlıkları", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar [TMKÜA] 1998* (Ed. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1998, s. 7-18.
- Alangu, M. Tahir; "Yozgat'ta Çiğdem Pilavı", *Ülkü* (3. seri), S. 6, 1 Haziran 1947, s. 34-35.
- Albay, Ramazan; "Bursa'ya Özgü Ayrı Bir Tat: İnegöl Köfte", *Bursa Halk Kültürü*, I. Birinci Bursa Halk Kültürü Sempozyumu (4-6 nisan 2002) Bildiri Kitabı (I. BHKS.), C. I, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu–Kerime Üstünova, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, s. 155-164.
- ; "Adı Bursa ile Anılan İskender Kebabı", *I. BHKS.*, C. I, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu–Kerime Üstünova, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, s. 165-176.
- Altuntaş, Ayten; "Divanü Lügat-it Türk'teki Yemek ve İçecekler", *Türk Folkloru*, S. 62, Eylül 1984, s. 3-5.
- Araz, Nezihe; "Osmanlı Mutfağı-Ünlü Üç Mutfaktan Biri-", *Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik,, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000, s. 7-19.
- Argunşah, Mustafa; "'Sultan Sofraları' Üzerine Bir Değerlendirme", *İlmî Araştırmalar*, S. 14, Güz 2002, İstanbul, 2002, s. 231-246. (S. Yerasimos'un *Sultan Sofraları* kitabı üzerine bir tanıtma ve eleştiri yazısı).
- Arlı, Mine; "Gaziantep İlinde Üzümden Yapılan Çerezlerin (Şire'nin) Yapılışları", *I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Etnografya*, V. Cilt, Kültür Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1977, s. 54-86.
- ; "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", *TMSB*, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1982, s. 19-33.

- ; Nevin Halıcı; “Konya Çebici”, *THKATMÖS*, 1990/1, Kültür Bakanlığı HAKAD Yayınları, Ankara, 1990, s. 1-7.
- ; Nermin Işık; “Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri”, *TMKÜA 1994-1995, Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler*, Ankara, 1995, s. 1-16.
- Arslan, Perihan; “Toplumsal Geleneksel Kültürünün Değişimi – Hızlı Hazır Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş”, *TMKÜA 1997*, Haz.: Kâmil Toygar, THKATV Yayınları, Ankara, 1997, s. 29-34.
- Artun, Erman; “Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler”, *Adana: Köprübaşı*, Haz.: Erman Artun–M. Sabri Koz, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2000, s. 505-515.
- Askeran, Gülçehre; “Kars Yemekleri”, *Karseli*, S. 15, 16, 17 (Ekim-Aralık 1965), s. 14; 3, 14; 14; S. 18, 19, 20, 21, 22, 26 (Ocak-Mayıs 1966, Eylül 1966), s. 12; 14; 14; 14; 14; 14 (Ayrıca bkz. Safiye Baranseli ve Ayten Demiral).
- Ata, Songül Karahasanoğlu; “Muş Halk Mutfağı”, *Folklor/Edebiyat*, C. 6, S. S. 24, Nisan 2000, s. 277-284.
- Atacan, Veysel; “Rize Hemşin Yöresi Köy ve Yayla Yemekleri”, *TMKÜA 1998* (Ed. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1998, s. 53-62.
- Aubaile-Sallenave, Françoise; “El-Kışk: Geçmişle, Bugünüyle Karşılaşık Bir Yemek”, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Editörler: Sami Zübaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, s. 102-136 [“keşkek” üzerine ayrıntılı bir araştırma].
- Aydın, Birgül–Selma Biber; “Sinop İli’nin Yemek Alışkanlıkları, Tipik Yemek Tarifleri, Standartlaştırılması, Kullanılan Mutfak Araçları ve Yabancı Otlar”, *TFAI*, 1986/1, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1986, s. 55-71.
- Baranseli, Safiye; “Kars Yemekleri”, *Karseli*, S. 29 (Aralık 1966), s. 14; S. 30, 31, 32, 33 (Ocak-Nisan 1967), s. 14; 14; 14; 14 (Ayrıca bkz. Gülçehre Askeran ve Ayten Demiral).
- Barkan, Ömer Lütfi; “Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) Yıllarına Ait Muhasebe Bilançosu”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 23/1-2, Ekim 1962–Şubat 1963, s. 380-398.
- Başar, Zeki; “Erzurum İlinde Besin Kaynaklarımız ve Halk Yemekleri”, *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1987, s. 67-81.



- Başbay, H. Cemal; "1930'lar Malatyasında Mutfak", *III. Battal Gazi ve Malatya Çevresi Halk Kültürü Sempozyumu. Tebliğler*, (Haz.: Mehmet Yardımcı – Tahir Kutsi Makal), İnönü Üniversitesi Yayınları, İstanbul, 1989, s. 56-65.
- Baykan, Suna–Nevin Tekgül; "Evlerimizde Pişirilen Pilav Çeşitleri Üzerine Bir Araştırma", *TMKÜA 1993*, THKATV Yayınları, Ankara, 1993, s. 1-12.
- Bayramoğlu, Fuat; "Türk Mutfağı ve Yazılı Kaynaklar", *BMKY [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, s. 38-49.
- Baysal, Ayşe; "Geleneksel Türk Tatlıları ve Beslenme Değerleri", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1984, s. 45-55.
- ; "Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1987, s.89-103.
- ; "Türk Mutfağında Köfte, Sarma, ve Dolmalar: Türleri, Özellikleri, Besin Değerleri", *BMKY [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, s. 50-57 [İngilizcesi: s. 58-65].
- ; "Türk Mutfağında Kışa Hazırlık", *IV. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1992, s. 59-67.
- ; "Türk Mutfağının Genel Özellikleri. Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi", *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, C. 1, S. 2, Mart 1993 (Ankara), s. 24-31.
- ; "Türk Mutfağında Pekmez ve Ürünleri", *V. Milletlerarası Türk Folklor Kdngresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 118-124.
- ; "Türk Mutfağında Mercimek ve Nohut Yemekleri", *TMKÜA 1997*, Haz.: Kâmil Toygar, THKATV Yayınları, Ankara, 1997, s. 49-55.
- ; "Yoğurt: Küreselleşen Türk Besini", *TMKÜA 2002*, Haz.: Kâmil Toygar, THKATV Yayınları, Ankara, 2002, s. 1-8.
- Berkok, Nimet–Kâmil Toygar; "Yöresel Mutfak Etnografyası Üzerine Notlar", *Lezzetin Öyküsü. Sergi*, Rama, İstanbul, 1998'den sonra, s. [16-19].

- Biber, Selma; "Türk Toplumunda Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Türk Mutfağının Özellikleri", *Türk Folkloru Araştırmaları [TFA]* 1983, Kültür Bakanlığı Yayınları MİFAD Yayınları, Ankara,, 1984, s. 15-24.
- Bozyiğit, Ali Esat; "Eski Ankara'da Bir Gelenek: Zekeriya Sofrası" *Türk Halk Kültürü Araştırmaları* 1990/1, Kültür Bakanlığı HABEM Yay., Ankara, 1990, s. 19-22.
- ; "Simit ve Ankara'da Simitçilik", *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Haz. Kâmil Toygar – Nimet Berkok, VEKAM Yayınları, Ankara, 1999, s. 67-71.
- Budak, Süheyl; "Antakya Sokak Yemekleri", *Güney Rüzgârı*, (Antakya), S. 53, Haziran 2003, s. 22-23.
- Budak, Nurten - Habibe Şahin - Betül Çiçek; "Kayseri Mantıları", *TMKÜA* 2002, Haz.: Kâmil Toygar, THKATV Yayınları, Ankara, 2002, s. 69-76.
- Bulduk, Sıdika; "Mutfak Kültürünün ve Türk Mutfağının Tarihi Gelişimi", *Türk Kültürü*, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, C. 36, S. 420, Nisan 1998, s. 221-231.
- ; Suna Baykan; "Türk Mutfağından Bir Yemek (Keşkek)", *BYMK [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1999, s. 49-51.
- ; Nurcan Yabancı; "Etli Kabak Çiçeği Dolması", *TMKÜA* 2001 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2001, s. 61-65.
- Bulut, Feryal; "İçel-Anamur-Sertağaç Köyü Mutfağı", *Halkbilim Araştırmaları C. 2 Sözlü Edebiyat-Maddi Kültür*, Hazırlayan: Asker Kartarı, Mersin, 1988, s. 234-242.
- Chase, Holly; "The Seyahatname of Evliya Çelebi: A Guide Rouge to the Turkish Table. Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Türk Sofrası Bir Kılavuz", *İMYK [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1989, s.70-79.
- ; "Meyhane mi McDONALD'S mı? İstanbul'da Ayak Üstü Yemeğin Evrimi", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Editörler: Sami Zuba-ida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, s. 72-84.
- Cigerim, Nevin; "Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, etkileşimi ve Yiyecek-içecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış", *TMKÜA* 2000 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2001, s. 49-61.



- Cunbur, Müjgân; “Mevlâna’nın Mesnevi’sinde ve Divan-ı Kebir’inde Yemekler”, *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 69-85.
- ; “Eski Bir Görgü Kitabında Yemek Kuralları”, *THKAr. (TMÖS)*, 1990/1, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1990, s. 23-39.
- Çakır, Müjgân; “Câmasb-nâme’de Sofra Kültürü ve Yemek Adlarına Dair”, *TMKÜA 1999* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1999, s. 11-26.
- Çete, Muharrem; “Eşkili Ufak Köfte, Dövme Çorbası, Simit Aşı, Börek Çorbası”, *Gaziantep Kültür*, S. 117, 118, Eylül, Ekim 1967, s. 6, 22-23; 23.
- Dağlıoğlu, H. Güzide; “İsparta Yemek Âdetleri ve Isparta Yemekleri”, *Halk Bilgisi Haberleri [HBH]*, S. 120, Birinciteşrin [Ekim] 1941, s. 284-286.
- Dede, Esra; “Zekeriya Sofrası”, *Birinci Kıbrıs Türk Halk Mutfağı ve El Sanatları Kolokyumu Bildirileri*, Gazimağusa 21-22 Mayıs 1998, Doğu Akdeniz Üniversitesi Basımevi, [Gazimağusa], ty., s. 49-52.
- Değer, Mebrure; “İstanbul Sokak Yemekleri”, *V. Milletlerarası Türk Folklor Kângresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 134-140.
- ; “Diyarbakır Halk Kültüründe Yemek”, *Diyarbakır: Müze Şehir*, Haz. Şevket Beysanoğlu – M. Sabri Koz–E. Nedret İşli, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1999, s. 417-423.
- Demir, Fikriye; “Ordu Yöresi Geleneksel Halk Mutfağından Derlemeler”, *TMKÜA 2000* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2001, s. 275-291.
- Demir, Tuna; “Van Yemekleri”, *TMKÜA 2002*, Haz.: Kâmil Toygar, THKATV Yayınları, Ankara, 2002, s. 165-202.
- Demirağ, Banu; “Kaybolan Lezzetler”, *(I. BHKS.)*, C. I, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu – Kerime Üstünova, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, s. 139-142.
- Demiral, Ayten; “Kars Yemekleri”, *Karseli*, S. 34, 35, 36, 37, 38, 39 (Mayıs-Eylül 1967), s. 14; 14; 14; 14; 14; 15; S. 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 51 (Şubat-Ekim 1968), s. 15-16, 15, 15, 14, 14, 11, 14, 14; S. 58 (Mayıs 1969), s. 15. (Ayrıca bkz.: Gülçehre Askeran ve Safiye Baranseli).

- Demiray, M. Güner; "Gemerek'te Yöresel Yemekler", *Sivas Folkloru*, S. 45, Ekim 1976, s. 18-21.
- Demirci, Tülin; "Şarkıkaraağaç Yemekleri", *TMKÜA 2000* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2001, s. 293-309.
- Diñçer, Mustafa; "Kilis Yemeklerinden Örnekler", *Gaziantep Kültür*, S. 115, Temmuz 1967, s. 5-6, 22-23.
- Doğan, Zehra (Haz.); "Elazığ ve Harput'un Özel Yemekleri", *Yeni Fırat*, S. 31, Eylül 1966, s. 18-21.
- Doğer, Lale; "Bizans'da Sofra", *Lezzetin Öyküsü. Sergi*, Rama, İstanbul, 1998'den sonra, s. [10-11].
- Dörtlük, Kayhan; "Antik Çağda Yeme İçme", *Lezzetin Öyküsü. Sergi*, Rama, İstanbul, 1998'den sonra, s. [4-9].
- Dulkadir, Hilmi (der.); "İçel'de Yemekler", *İçel Kültürü*, S. 56, Mart 1998, s. 24-30.
- Duvarcı, Ayşe; "Türk Mutfak Kültürü ve Bazı Tarihi Yemekler", *Türk Aile Ansiklopedisi*, C. 2, Başbakanlık Aile Kurumu Yayınları, Ankara, 1991, s. 760-770.
- Ege, İlyas; "Suşehri'nde Rumeli Yemekleri", *Sivas Folkloru*, S. 27, Mart 1975, s. 15-17.
- Eğinli, Nuriye Nur (Duranoğlu); "Tarsus ve Çevre Köylerinde Geleneksel Türk Mutfağından Örnekler", *Cumhuriyetimizin 75. Yılında Düünden Bugüne I. TarsusSempozyumu Bildirileri*,
- Elmacı, Nuran; "Kilis Mutfağı ve Değişen Yönleri", *Türk Folkloru Belleten 1986/1*, (Haz. İ. Gündoğ Kayaoğlu-Erman Aslanoğlu), Türk Folkloru Yayınları, İstanbul, 1986, s. 79-86.
- Erdoğdu, Ayşe; "Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri", *Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000, s. 61-71.
- Eren, Hasan; "Yoğurt", *BMKY [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1999, s. 77-84.
- Erkanal, Hayat; "Lezzetin En Eski Öyküsü", *Lezzetin Öyküsü. Sergi*, Rama, İstanbul, 1998'den sonra, s. [2-3].
- Eröz, Mehmet; "Türk Yemek Âdetleri", *Töre*, S. 24, Mayıs 1973, s. 6-9.
- Ertürer, Emel; "Kabaklama, Sarımsak Aşı, Kilis Kebabı, Kazan Kebabı", *Gaziantep Kültür*, S. 119, Kasım 1967, s. 7-8.
- Fedai, Harid; "Kıbrıs'a Özgü Sayılabilecek Yemek, Çorba ve Tatlı Türlerinden Bazılarının Tanıtılması", *Kıbrıs Türk Kültürü. Bildiriler-I*, Ankara, 2002, s. 281-289.



- Felek, Burhan; "Ramazan ve Sofraları", *Milliyet Pazar Eki*, 19 Eylül 1976, s. 2.
- Genç, Reşat; "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı", TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1982, s. 57-68.
- Gökşin, Feyzullah; "Konya Ereğli Mutfak Kültürü", *Halkbilim Araştırmaları C. 2 Sözlü Edebiyat-Maddi Kültür*, Hazırlayan: Asker Kartarı, Mersin, 1988, s. 214-223.
- Gökoğlu, Ahmet Baha; "Kastamonu Çorbaları", *Türk Etnografya Dergisi*, Eski Eserler ve Müzeler Umum Müdürlüğü, S. 5 (1962), Ankara, 1963, s. 24-38.
- ; "Kastamonu Ekmekleri", *Türk Etnografya Dergisi*, Eski Eserler ve Müzeler Umum Müdürlüğü, S. 9 (1966), Ankara, 1967, s. 101-109.
- Göksel, Ali Esad; "Gaziantep Mutfağı", *Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü*, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, s. 55-58.
- Gökyay, Orhan Şaik; "Divan-ı Et'imme". III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. *Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1987, s. 121-137.
- Gözen, Muharrem; "Kâzımkarabekir'in Yemekleri, Yemek ve Sofra Alışkanlıkları, İnançları Üzerine", *Halkbilim Araştırmaları C. 2 Sözlü Edebiyat-Maddi Kültür*, Hazırlayan: Asker Kartarı, Mersin, 1988, s. 243-259.
- Gülensoy, Tuncer; "Türk-Tatar (Kuzey Türkleri) Yemek Adları Üzerine", TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1982, s. 199-214.
- Güzel, Abdurrahman; "Kaygusuz Abdal'ın Eserlerinde Yiyecek Adları", TFAİ. 1982, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1983, s. 97-111.
- Güzelbey, Cemil Cahit; "Gaziantep'te Köfteler ve Çiğköfte", *Başpınar*, S. 49-50, Haziran-Temmuz 1943, s. 20-23.
- ; "Gaziantep Mutfağı", *İkinci Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1983, s. 103-112.
- ; "Gaziantep'e Özgü Yemekler", TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1982, s. 87-103.
- Halıcı, Feyzi; "Neolitik Çağdan Günümüze Anadolu Mutfağı ve Bu Mutfanın İnançımızdaki Kutsal Yeri", TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1982, s. 133-138.

- ; “Şiirleşen Yemekler”, *V. Milletlerarası Türk Folklor Kdngresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 185-190.
- Halıcı, Nevin; “Anadolu Mutfağı” *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 105-111.
- ; “Konya’da Özel Gün Yemekleri ve İkramları”, *Türk Halk Edebiyatı ve Folklorunda Yeni Görüşler*, C. I, (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Derneği Yayınları, Ankara, 1985, s. 585-611.
- ; “Türk Halk Mutfağı”, *BMKY [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, s. 123-140 [İngilizcesi: s. 141-152]
- ; “Türk Ailesinin Mutfak Kültürü”, *Türk Aile Ansiklopedisi*, C. 2, Başbakanlık Aile Kurumu Yayınları, Ankara, 1991, s. 759-773.
- ; “Sille’de Özel Gün Yemekleri”, *IV. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1992, s. 103-109.
- ; “Karadeniz Bölgesi Yemeklerine Genel Bir Bakış”, *V. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 183-184.
- Hösükoğlu, Filiz; “Eskinin Gözünde Geleneksel Yemek ve Yaşam”, *V. Milletlerarası Türk Folklor Kdngresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 191-193.
- İşık, M. Âkif; “Siirt Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, *TMKÜA 1998* (Ed. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1998, s. 77-109.
- İskenderoğlu, Yavuz; “Dünden bugüne İskender Kebabı”, *I. BHKS.*, C. I, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu – Kerime Üstünova, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, s. 177-186.
- İslâmoğlu, Mahmut; “Kıbrıs Türk Mutfağı ve Etkileri”, *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 161-175.
- ; “Kıbrıs Türk Mutfağına Özgü Özellikler ve Unutulan Mutfak Ürünleri”, *Birinci Kıbrıs Türk Halk Mutfağı ve El Sanatları Kolokyumu Bildirileri*, Gazimağusa 21-22 Mayıs 1998, Doğu Akdeniz Üniversitesi Basımevi, [Gazimağusa], ty., s. 179-186.
- İvgin, Hayrettin; “Bazı Halk Şairlerinin Şiirlerinde Yemeklerimiz”, *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 235-243.
- ; “Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte”, *Geleneksel Türk Tatlıları*



Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı M FAD Yayınları, Ankara, 1984, s. 77-85.

Kadıoğlu  evik, Nihal; "Türk Mutfağının Akdeniz Mutfağının Genel  zellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin  nemi", *V. Milletlerarası Türk Folklor K ngresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 194-201.

Kalafat, Yaşar; "Türkmen Dünyası Beslenme Kültüründe Bereket Motifi", *TMK A 1999* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1999, s. 135-179.

—; Mehmet Kiyani; "Kaşkay  Türklerinin Beslenme Kültürü  zerine Notlar", *TMK A 2002*, Haz.: Kâmil Toygar, THKATV Yayınları, Ankara, 2002, s. 77-92.

Kalyoncu, V hide, "Trabzon Vakfıkebir Ekmeği". *TMK A 2000* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2001, s. 93-113.

"Kanunname-i İhtisab-ı Bursa. Bursa Belediye Kanunu", *Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Haz.: Nihal Kadıoğlu  evik, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000, s. 161-191.

Karamustafa, Sadık; " ki Yemek Kitabı", 4. Kat (Yapı Kredi Sermet  ifter Araştırma Kütüphanesi Bülteni), [s. 11], Ekim-Kasım-Aralık 2003, s. 24-27 (*Tatlıbaşı ve Evkadımı*) adlı kitapların yeni basımlarının tanıtımı.

Karpuz, Emine; "Osmanlı'da Mutfak Kültürü ve Konya Mutfağı", *IV. Eyüp Sultan Sempozyumu Bildirileri*, İstanbul, 2000, s. 90-99.

Kartarı, Asker; "Azerî ve Fırat Havzası Mutfak Kültürlerinin Karşılaştırmalı İncelenmesi", *Türk Folkloru Belleten 1986/2*, (Haz. İ. G ndağ Kayaoğlu – Erman Aslanoğlu), Türk Folkloru Yayınları, İstanbul, 1986, s. 333-355.

Kazmaz, Süleyman; *Rize Yemekleri ve Yemek Kültürü: Halk Kültürü Alanında Bir Araştırma*, THKATV Yayınları, Ankara, 1992, 266, 19 s.

—; "Türk Mutfak Kültüründe Kaybolan Değerler Beliren Tehlikeler", *TMK A 2002*, Haz.: Kâmil Toygar, THKATV Yayınları, Ankara, 2002, s. 109-146.

—; "Türk Mutfak Kültüründe Kaybolan Değerler Beliren Tehlikeler", *TMK A 2002*, Haz.: Kâmil Toygar, THKATV Yayınları, Ankara, 2002, s. 109-146.

Kılıç, Abdullah; "İsparta Halk Mutfağı ve Yemekleri", *V. Milletlerarası Türk Folklor K ngresi Maddî Kültür Seksiyon Bildirileri*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 239-247.

- Kobazi, Atilla; "Rize-Merkez Kocatepe Köyü Mutfağı", *Halkbilim Araştırmaları C. 2 Sözlü Edebiyat-Maddi Kültür*, Hazırlayan: Asker Kartarı, Mersin, 1988, s. 224-233.
- Kongaz, Gülcan; "Topkapı Sarayı Helvahane ve Reçelhanesi", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1984, s. 105-109.
- ; "Topkapı Sarayı Mutfakları", *Tarih ve Toplum*, S. 15, Mart 1985, s. 22-24.
- [Koşay], Hâmid Zübeyr; "Mevlevîlikte Mutfak Terbiyesi", *Türk Yurdu*, Ankara, C. 5, S. 27, Mart 1927, s. 280-286.
- ; "Türkiye Halk Dilindeki Yemek Adları", *Németh Armağanı*, Haz.: J. Eckmann - A. S. Levend - M. Mansuroğlu, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1962, s. 289-317.
- ; "Eski Türkler'in Ana Yurdu ve Yemek Adları", *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 47-56.
- Kökner, Ergun; "Karadeniz Mutfağı", *Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü*, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, s. 53-54.
- Köksal, Orhan; "Türk Halk Mutfaklarından Turistik Konaklama Yerlerinde Yararlanma", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddi Kültür*, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1987, s. 221-226.
- Köymen, "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi", *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 35-45.
- Kumbaracılar, Sedat; "Saray Yemekleri", *Hayat Tarih Mecmuası*, Y. 5, C. 1, S. 3, Nisan 1969, s. 56-59.
- Kut, A. Turgut; "Harf Devriminden Sonra Basılan İlk Yemek Kitabımız", *Şehir Dergisi*, S. 8, İstanbul, 1987, s. 76-77.
- ; "18. Yüzyılın İkinci Yarısında Hazırlanmış Bir Yemek Lügati", *BMKYK [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, s. 181-185 [İngilizcesi: 186-190].
- ; "İstanbul'da Kâdirihâne Âsitânesinde 1906 Yılı Ramazanı İftarları", *DMYK [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, s. 183-185.
- ; "Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası (1844-1927)", *Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000, s. 75-79.



- ; “Kazan Türkçesi ile 1893’te Basılmış Bir Yemek Kitabı”, *İMYK* [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1989, s. 228-233.
- Kut, Günay; “13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı”, *Kaynaklar*, S. 3, Bahar 1984, s. 51-57.
- ; “Taiat-nâme ve Tatlılar Üzerine Bir Yazma Eser. «Et-Terkîbât fi Tabhi'l-Hulviyyât», *Folklor ve Etnografya Araştırmaları* 1985, (Yay. Haz. İ. Gündoğ Kayaoğlu), Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul, 1985, s. 179-195.
- ; “Şehzâde Cihangir ve Bâyezid’in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine”, *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1987, s. 227-237.
- ; “Türk Mutfağının Tarihî Kaynakları Üzerine”, *Alacarte*, S. 5, Mart 1988, s. 71-74.
- ; “Şirvânî’nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine”, *İMYK* [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, s. 170-175 [İngilizcesi: s. 176-180].
- ; “Türk Mutfağında Çorba Çeşitleri”, *İMYK* [Bildiriler], (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1989, s. 213-220 [İngilizcesi: *Age.*, s. 221-227].
- ; “Melceü’t-Tabbâhîn Üzerine”, *Melceü’t-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, Haz.: Cüneyt Kut, UNIPRO ve Duran Ofset Yayını, İstanbul, 1997, s. 7-13.
- ; “Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü–Bugünü. Mutfak–Saray Mutfakı–Ramazan–Mutfak Levazımatı–Kiler”, *Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık mutfak Kültürü*, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000, s. 39-49.
- Kuzucular, Emin; “Şarkışla’da Yabancı Bitkilerden Yapılan Yiyecekler I–III”, *Sivas Folkloru*, S. 64, 65, 66; Mayıs, Haziran, Temmuz 1978, s. 21-23, 23-25, 22-23.
- Leroy, Marie – Helene Sauner; “Türk Aşuresi, Ermeni Anuş-Aburu, Rum Kolivası Yaş mı Kuru mu?”, *Tarih ve Toplum*, S. 40, Nisan 1987, s. 200-201.
- Lindner, Rudi P.–Grace M. Smith; “Türk Yemek Tarihi Üstüne Notlar”, *Tarih ve Toplum*, S. 2, Şubat 1984, s. 74.
- Mehmet, Mustafa Ali; “Romanya’da Yaşayan Türk Mutfakı”, *IV. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1992, s. 149-153.

- Nahya, Osman; “Şanlıurfa Yemekleri veya Mutfağı”, *IV. Milletlerarası Türk Folklor Kđngresi Bildirileri. Maddî Kđltür*, V. Cilt, Kđltür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1992, s. 155-158.
- ; “Şanlıurfa İlinde Üzümden Hazırlanan Çerezlerin (Şire’nin) Yapılması”, *V. Milletlerarası Türk Folklor Kđngresi Maddî Kđltür Sektöyon Bildirileri*, Kđltür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 278-283.
- Nahya, Zümrüt; “Özel Gün Yemekleri”, *TMSB, Kđltür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 189-197.
- ; “Geleneksel Türk Kđltüründe Tatlı”, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Kđltür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1984, s. 91-104.
- ; “Geleneksel Mutfağımızda Çorba. (Bir Atlas Denemesi)”, *V. Milletlerarası Türk Folklor Kđngresi Maddî Kđltür Sektöyon Bildirileri*, Kđltür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 285-297.
- ; “İl İl Çorbalarımız”, *TMKÜA 1999* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1999, s. 201-215.
- Nasrattınoğlu, İrfan Ünver; “Afyonkarahisar Mutfağı”, *TMSB, Kđltür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 215-234.
- ; “Türk Mutfağının Diğer Ülkelerin Mutfaklarına Etkileri”, *DMYK [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kđltür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, s. 226-232.
- Noyan, Bedri; “Bektaşî ve Alevîlerde Muharrem Âyini, Aşuri ve Matem Erkânı”, *Halk Kđltürü*, Birinci Kitap (Haz. M. Sabri Koz), 1984/1, s. 81-101.
- Oğuzoğlu, Yusuf; “Bursa’nın Mutfak Kđltürüne İlişkin Tarihî Kayıtlar”, *I. BHKS.*, C. I, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu – Kerime Üstünoğlu, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, s. 81-90.
- Oral, M. Zeki; “Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri I”, *Türk Etnografya Dergisi*, Eski Eserler ve Müzeler Umum Müdürlüğü, S. 1, Ankara, 1956, s. 73-76.
- ; “Selçuk Devri Yemekleri II”, *Türk Etnografya Dergisi*, Eski Eserler ve Müzeler Umum Müdürlüğü, S. 2, Ankara, 1957, s. 29-34.
- Orgun, Zarf; “Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Âdâbı”, *TMSB, Kđltür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 139-151.
- ; “Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları”, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu. Bildirileri*, Kđltür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1984, s. 57-70.



- Öcal, Safa; "Eski Türkler'de Yiyecekler", *Türk Dünyası Araştırmaları*, S. 35, Nisan 1987, s. 161-213.
- Ögel, Bahaeddin; "Türk Mutfağı'nın Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri", *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 15-18.
- ; "Türklerde Tatlı Anlayışı ve Şeker", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1984, s. 17-20.
- Ömeroğlu, Sezai; "Çiğdem Pilavı", *Notlar*, S. 5, Yozgat, Nisan 1942, s. 10.
- Özbaş, Hasan; "Yozgat'ta Çiğdem Pilavı", *TFA*, S. 153, Nisan 1962, s. 2704.
- Özbilgi, Murat; "Ağrı Mutfağı", *Halkbilim Araştırmaları C. 2 Sözlü Edebiyat-Maddi Kültür*, Hazırlayan: Asker Kartarı, Mersin, 1988, s. 205-213.
- Özen, Kutlu; "Divriği İlçesinde Erişte, Umaç ve Tutmaçla Yapılan Yemekler", *Türk Folkloru*, İstanbul, S. 22, Mayıs 1981, s. 14-17.
- Özel, Zedal; "Bursa'nın Nilüfer İlçesine Bağlı Gülüştepe Mahallesi'nde (Misi Köyü) Değişim Süreci İçinde Mutfak Kültürü", *I. BHKS.*, C. I, Yayına Hazırlayanlar: Yusuf Oğuzoğlu – Kerime Üstünova, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, s. 187-200.
- Özergin, Muammer Kemal; "Bolvadin Yemekleri", *TFA*, İstanbul, S. 227, Haziran 1968, s. 4770-4774.
- Özkan, İsa; "Dobruca'dan Derlenmiş Türk Yemekleri [I-II]", *Türk Kültürü*, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, S. 244, 245, Ağustos, Eylül 1983, s. 16-19; 42-47.
- Öztürk, Nazif; "Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü", *TMKÜA* 1999 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1999, s. 27-47.
- Perry, Charles; "Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya'daki Kökleri", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Editörler: Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, s. 85-89.
- Sarı (Akdeniz), Nil; "XVI. Asır Osmanlı Yemeklerinin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle Alâkası", *Yeni Symposium*, Yıl 20, S. 7, 1982, s. 71-80.
- ; "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 245-257.

- Sirel, Ümit; "Mutfak", *Türk Aile Ansiklopedisi*, C. 2, Başbakanlık Aile Kurumu Yayınları, Ankara, 1991, s. 757-758.
- Sürücüoğlu, Metin Saip; "Eski Türklerde Vakıf İmaretlerinde Toplu Beslenme", *Beslenme ve Diyet Dergisi*, C. 15, 1986, s. 113-122.
- ; "Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilâtı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri", *TMKÜA 1999* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1999, s. 49-81.
- ; "Beslenme Kültürümüzde Süt ve Süt Ürünleri", *TMKÜA 2001* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2001, s. 129-148.
- Şanlıer, Nevin; "Ziyaret ve Adak Yerlerinde Kullanılan Yiyecek Çeşitleri", *V. Milletlerarası Türk Folklor KONGRESİ Maddî Kültür Sektöründe Bildirileri*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1997, s. 414-422.
- Şavkay, Tuğrul; "Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine", *Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık mutfak Kültürü*, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000, s. 21-37.
- Tan, Nail; "Türkiye'de Şekerciliğin Gelişmesinde Hacıbekir Müessesesinin Rolü", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1984, s. 21-44 (resimli).
- ; "Kastamonu'nun Ünlü Yemek Yiyecek ve İçecekleri", *THKAr*, 1990/1, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1990, s. 101-118.
- Taş, Hülya; "Halkbilimi Açısından Erzurum'da Yemek Geleneği ve Uygulamaları", *THKD (Türk Halk Kültüründen Derlemeler) 1991*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1991, s. 131-142.
- Taşar, Ahmet; "Gaziantep Yemeklerinden Örnekler", *Gaziantep Kültür*, S. 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, Şubat-Temmuz, Eylül 1959, s. 22-23; 24; 18; 22; 24; 12; 15.
- Tayfur, Muhittin – Selma Nezir; "Batı Trakya ve Yunanistan Mutfakı Beslenme Alışkanlıkları", *TMKÜA 1999* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 1999, s. 127-134.
- Tezcan, Mahmut; "Türkler'de Yemek yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 113-132.
- Tombuş, Nazmi; "Çorum'un Eski Matbah ve Yemekleri", S. 40, 41, 42, 43, Çorum, Eylül-1. Kânun [Aralık] 1943, s. 24-27; 28-30; 27-30; 22-24.



- Toygar, Kâmil; "Değişen Türk Mutfağı", *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 153-160.
- ; "Halk Mutfağında Ölçü Kavramları", *Halk Kültürü*, İkinci Kitap (Haz. M. Sabri Koz), 1984/2, s. 107-116.
- ; "Türk Mutfağı Müzesi Nasıl Kurulabilir?", *Millî Kültür*, S. 65, Ankara, Haziran 1989, s. 62-64.
- ; "Türkiye'de Hidrellez Çevresinde Oluşan Mutfak Kültürü", *ÜMYK [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara, [1991], s. 67-75.
- ; Nimet Berkok; "Yöresel Mutfak Etnografyası Üzerine Notlar", *TMKÜA 1998* (Ed. Kâmil Toygar), *THKATV Yayınları*, Ankara, 1998, s. 161-170.
- ; "'Ankara Tavas' Yaşıyor", *TMKÜA 2002*, Haz.: Kâmil Toygar, *THKATV Yayınları*, Ankara, 2002, s.153-158.
- Türkoğlu, Sabahattin, "Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı (Tatlıcılar Teşkilâtı)", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1984, s. 87-90.
- ; "Saray Mutfağı", *Lezzetin Öyküsü. Sergi*, Rama, İstanbul, 1998'den sonra, s. [12-13].
- ; "Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri", *Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Haz.: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000, s. 51-59.
- Türkmen, Fikret; "Boğazlıyan'da Çiğdem Pilavı", *TFA*, S. 242, Eylül 1969, s. 5389
- Uysal, Alev; "İhlara Halk Mutfağı ve Yemekleri", *Halkbilimi*, S. 12, Ankara, 2000, s. 84-89.
- Üçer, Müjgân; "Folklorumuzda Bal", *İkinci Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1983, s. 255-270.
- ; "Sivas'ta Özel Gün Yemek ve Yiyecekleri", *TMKÜA 1993*,
- ; "Patlıcan ve Türk Mutfağında Patlıcan Yemekleri", *TMKÜA 2000* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), *THKATV Yayınları*, Ankara, 2001, s. 175-232.
- Ünsal, Artun; "Osmanlı Mutfağı", *Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü*, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, s. 25-47.
- ; "Sofra Muhabbetleri", *Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü*, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, s. 73-80.

- ; “Sofra Adabı”, *Sanat Dünyamız / Yeme İçme Kültürü*, S. 60-61, Güz 1995-Kış 1996, s. 113-118.
- Ünver, A. Süheyl; “Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûl-leri ve Vakitleri”, *TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları*, Ankara, 1982, s. 1-13.
- Yamakoğlu, Cihan; “Beslenme Terbiyesi: Din ve Geleneklere Bağlı Beslenme”, *TMKÜA 2000* (Yay. Haz. Kâmil Toygar), THKATV Yayınları, Ankara, 2001, s. 233-253.
- Yaman, Renan; “Türk Mutfağının Yabancı Yemek Kültürlerine Kıyasla Farklılığı”, *BMKY [Bildiriler]*, (Haz. Feyzi Halıcı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988, s. 319-341 [İngilizce özeti: *Age.*, s. 342-349].
- ; “Başlangıcından Bu Yana Anadolu’da Yemek Kültürü”, *THKAr. (TMÖS)*, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1990, s. 163-180.
- ; “Türk Halk Mutfağında Baharat, Yaş ve Kuru Çeşnilerin Diğer Mutfaklara Göre Kullanımı”, *IV. Milletlerarası Türk Folklor KONGRESİ Bildirileri. Maddî Kültür*, V. Cilt, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 1992, s. 233-239.
- ; “Döner Kebabın Hikâyesi”, *TMKÜA 1993*, THKATV Yayınları, Ankara, 1993, s. 92-102.
- Yener, Şakir Sabri; “Gaziantep Yemekleri”, *Halk Bilgisi Haberleri [HBH]*, S. 43, İstanbul, Birincikânun [Aralık] 1934, s. 165-166.
- Yetişen, Rıza; “Naldöken Tahtacıları: Yataklar, Kaplar ve Kullanılışı, Yemekler ve Yeyişleri”, *TFA*, İstanbul, S. 21, Nisan 1951, s. 329-331.
- Yetkin, Hulûsi; “Gaziantep Yemekleri”, *Gaziantep Kültür*, S. 50, 51, 52, 53 (Şubat-Mayıs 1962), 59 (Kasım 1962), s. 16; 15-16; 21-22; 17-18; 16-17.
- Yusufoğlu, Mehmet; “Selçuk Devri Yemeklerinden: Herise ve Tutmaç”, *Anıt*, S. 16, Nisan 1950, s. 9-11.



Kısaltmalar:

BHK.	: Bursa Halk Kültürü, C. I
BeMYK.	: Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi [Bildiriler]
Bkz.	: Bakınız
BMKYK.	: Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi [Bildiriler]
bs.	: basım, baskı.
byy.	: basım yeri yok
çev.	: çeviren
der.	: derleyen
DMYK.	: Dördüncü Milletler Arası Yemek Kongresi [Bildiriler]
Haz.	: hazırlayan
HBH.	: Halk Bilgisi Haberleri
İMYK.	: İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi [Bildiriler]
MSK	: M. Sabri Koz
TFA.	: Türk Folklor Araştırmaları
TFAr.	: Türk Folkloru Araştırmaları
THKAr.	: Türk Halk Kültürü Araştırmaları
THKAr. (TMÖS).	: Türk Halk Kültürü Araştırmaları (Türk Mutfağı Özel Sayısı)
THKD.	: Türk Halk Kültüründen Derlemeler
TMSB.	: Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri
THKATV	: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı
TMKÜA	: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar
ty.	: tarih yok
ÜMYK	: Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi [Bildiriler]
VEKAM	: Vehbi Koç Araştırma Merkezi
Yay. Haz	: Yayına Hazırlayan
yk.	: Yemek kaşığı