

# HALK GASTRONOMİSİ

## **Halk Gastronomisi**

Motif Vakfı Yayınları  
Sıra No: 22

Editörler  
Mehmet AÇA - Ömür CEYLAN - Sezen GÜNGÖR

Kapak Tasarımı  
Hüseyin Özkan

Sayfa Tasarımı  
Hüseyin Özkan

ISBN: 978-975-9049-35-5  
Aralık 2022

Motif Vakfı Adres:  
Derviş Ali Mah. Kariye Yağhane Sk. No:5  
Edirnekapı - Fatih - İSTANBUL  
Tel: 0 212 531 61 68  
Faks: 0 212 635 52 43  
Web: [www.motifvakfi.com.tr](http://www.motifvakfi.com.tr)  
E-mail: [motif@motifvakfi.com.tr](mailto:motif@motifvakfi.com.tr)

# HALK GASTRONOMİSİ

Editörler

Mehmet AÇA - Ömür CEYLAN - Sezen GÜNGÖR





## İçindekiler

<b>SUNUŞ</b> .....	11
Prof. Dr. Ömür CEYLAN	
<b>OSMANLI METİNLERDE YEME-İÇME KÜLTÜRÜ</b> .....	15
TARİHSEL TIP YAZMALARINDA DENİZ MAHSULLERİ.....	17
Prof. Dr. Şaban DOĞAN	
MURÂD-NÂME'DE YEME-İÇME, MİSAFİRLİK ADAP VE ERKÂNI.....	41
Prof. Dr. Aysun SUNGURHAN	
ÂB-I HAYÂT KAVRAMININ BİR LEZZET BELİRLEYİCİSİ OLARAK KULLANILMASI ÜZERİNE .....	57
Doç. Dr. Aslıhan DİNÇER	
HALKBİLİMSEL METAETİK KURAM İLE EVLİYA ÇELEBİ SEYAHATNAMESİNDE ERGONOMİK GASTRONOMİ .....	67
Dr. Sacide ÇOBANOĞLU	
OSMANLI MUTFAĞININ ŞİİRDEKİ İZLERİ: KUŞLAR.....	81
Arş. Gör. Ekim Ortaç ULUDÜZ	
LALE DEVRİ DİVANLARINDA HELVA SOHBETLERİ.....	93
Duygu DİKİCİ	
<b>TÜRK DÜNYASINDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ</b> .....	103
SURİYE TÜRKMEN TÜRKÇESİ AĞIZLARINDA EKMEK/ ÇÖREK DENK ÇİFTİ VE BUNUN BİR DİL ÖLÇÜTÜ OLARAK GÖRÜNÜMÜ .....	105
Prof. Dr. Hülya ARSLAN - EROL - Atanur ÖZDEMİR	

TÜRKMEN YEMEKLERİ MIKLA (MIHLA-MÜLÜKÜ) VE ÇİLLİ (ÇİRLİ) HAKKINDA.....	125
Öğr. Gör. Dr. Ebru BİRKAN AKHAN	
UYGUR MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ŞİFA AMACIYLA YAPILAN YEMEKLER.....	133
Arş. Gör. Kamile SERBEST	
UYGUR HALK MUTFAĞINDA TÖREN YEMEKLERİ .....	143
Dr. Öğr. Üyesi Tuğba GÖNEL SÖNMEZ	
DELİORMAN (BULGARİSTAN) TÜRK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL SÜREÇTE İÇİNDEN GEÇTİĞİ POLİTİK, EKONOMİK, SOSYO-KÜLTÜREL SÜREÇLER VE GÖÇMENLİK DENEYİMİ BAĞLAMINDA Y EMEK KÜLTÜRÜ .....	161
Doç. Dr. Zehra KADERLİ	
KIBRIS'TA "MACUN" KÜLTÜRÜ.....	179
Dr.Öğretim Üyesi Zekiye ÇAĞIMLAR	
TÜRK DÜNYASI MASALLARINDA OLAĞANÜSTÜ OLUMSUZ TİPLERDE YEME-İÇME.....	197
Öğr. Gör. Mehtap MÜÇÜK	
TÜRK DÜNYASI DESTANLARINDAKİ GEÇİŞ DÖNEMİ UYGULAMALARINDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ....	207
Öğr. Gör. Dr. Özlem ÖZDEMİR	
PSİKOMOTOR ÖNERMELERE DAYALI ETNO-GASTROPEDAGOJİ ÖĞRETİMİNDE TÜRKMENSAHRA MASALLARININ KURUMSAL BAĞLAMI .....	223
Recep KOÇAK	
<b>ANADOLU'DA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ .....</b>	<b>235</b>
COĞRAFYA VE BESLENME KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ: TÜRK MUTFAĞI ÜZERİNE BİR OKUMA DENEMESİ....	237
Prof. Dr. Mehmet EROL	
TARIM TOPLUMLARINDA İŞGÜCÜ VE BESLENME TUTUMU İLİŞKİSİNDEKİ DEĞİŞİM: KONYA İLİ KARATAY İLÇESİ SÜRÜÇ KÖYÜ/ MAHALLESİ ÖRNEĞİ.....	251
Prof. Dr. Mehmet AÇA	
ETNİK KÖKENLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ ARTVİN ÖRNEĞİ .....	261
Ayşe ÇELİK KAN	
GÖKÇEADA MUTFAĞI'NIN KARBON AYAK İZİNİN BELİRLENMESİ.....	277
Rükiye ALBAYRAK - Dr. Öğr. Üyesi Ayşe SÜNNETÇİOĞLU	

GELENEKTEN KENT İMGESİNE KÜLTÜREL DÖNÜŞÜM: OSMANİYE BAYRAM KÖMBESİ.....	291
Ayşe UĞURELİ	
HATAY GASTRONOMİSİNDE SOSYOKÜLTÜREL AÇIDAN ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI .....	305
Prof. Dr. Bülent ARI - Öğr. Gör. Dr. Zehra ANAZ	
TOPLUMSAL CİNSİYET BAĞLAMINDA KAHVEHANELERDE YEME İÇME KÜLTÜRÜ: ANTAKYA ÖRNEĞİ .....	321
Cemil Murat KURU - Doç. Dr. Gönül REYHANOĞLU	
ŞANLIURFA GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ .....	349
E. Öğr. Gör. S. Sabri KÜRKÇÜOĞLU	
GÖÇLERLE OLUŞAN MUTFAK: GÖKÇEADA.....	373
Ceren AYCIBİN GİRGİN - Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK - Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU	
ADANA SOKAK LEZZETLERİNDEN BİR ÖRNEK: SAKATAT YEME KÜLTÜRÜ .....	401
Öğr. Gör. Dr. İsmail ŞENESEN	
YİYECEK-İÇECEK BAĞLAMINDA YOKSULLUĞUN ÇUKUROVA FOLKLORUNA YANSIMALARI .....	415
Dr. Halil İbrahim TOPALAK	
ISPARTA'NIN YEMEK KÜLTÜRÜ VE BİR DİLEK TUTMA RİTÜELİ ACELECİ BACI HELVASI.....	429
Fatma Koçer ERTÜRK - Prof. Dr. Halil Altay GÖDE	
HATAY'DA ZEYTİN VE ZEYTİN ÜRÜNLERİNİN MUTFAKTA KULLANIMI .....	441
Prof. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER - Arş. Gör. Firuze CEYLAN - Bekir TEMİZKAN - Senanur KAYA	
BAKLAVA MÜZESİ: GAZİANTEP'TE BİR UYGULAMALI HALK BİLİMİ ÖRNEĞİ OLARAK	
MİLLET HAN BAKLAVA .....	457
Gökhan KARABUDAK	
İCAT EDİLEN GELENEK ÖRNEĞİ: BOLU ÇİKOLATASI VE BOLÇI.....	471
Metin İPEK	
<b>TOPLUMSAL HAYAT VE YEME-İÇME KÜLTÜRÜ.....</b>	<b>481</b>
TÜRK KÜLTÜRÜNDE YEMEK VE STATÜ .....	483
Prof. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ - Songül ERMEÇLİ	
TÜRK KÜLTÜRÜNDE KUT AKTARMA YOLU OLARAK YİYECEKLER VE İÇECEKLER .....	501
Prof. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ- Emine TAŞ	

GASTRONOMİ VE MİTOLOJİ.....	525
Dr. Öğr. Üyesi Osman ÇAVUŞ- Arş. Gör. Ayşen ERTAŞ	
GELENEKSEL BİR KUTLAMA: "ÇÖREK BAYRAMI" .....	541
Doç. Dr. Gülten KÜÇÜKBASMACI	
GEÇİŞ DÖNEMLERİNİN ORTAK TADI: İKİ DİN BİR KILIÇE.....	567
Doç. Dr. Hatice Kübra UYGUR	
TÜRK HALK KÜLTÜRÜNDEKİ YİYECEK VE YEMEK BEREKETİYLE İLGİLİ İNANIŞ VE UYGULAMALAR ÜZERİNE BİR İNCELEME.....	587
Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aycan AYDOĞAN	
BİR TÖREN VE TOPLUMSALLAŞMA YEMEĞİ OLARAK TİRİT.....	605
Dr. Öğr. Üyesi Ömer KIRMIZI	
BİR PROTOKOL YEMEĞİ "AŞTA": DÜZCE ÖRNEĞİ.....	617
Dr. Öğr. Üyesi Özlem ŞAHİN	
<b>İNANÇ VE YEME-İÇME KÜLTÜRÜ .....</b>	<b>627</b>
FÜTÜVVETNAMELERİN TANIKLIĞINDA GEÇİŞ DÖNEMLERİNİN SİMGESEL YİYECEĞİ HELVA.....	629
Prof. Dr. Aynur KOÇAK - Doç. Dr. Meriç HARMANCI	
BEKTAŞİ SOFRASININ MADDİ VE MANEVİ BOYUTLARI .....	645
Ali Rıza ÖZDEMİR	
ANADOLUDAN BİR KÖŞE:DERSİM ALEVİLERİ YEMEK KÜLTÜRÜNDE NİYAZ .....	661
İlknur DEMİRBAĞ	
<b>HALK HEKİMLİĞİ VE YEME-İÇME KÜLTÜRÜ .....</b>	<b>671</b>
ZEYTİNİN HALK HEKİMLİĞİ UYGULAMALARINDA KULLANIM ALANLARI .....	673
Prof. Dr. Bülent ARI - Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Burak TÜRKYILMAZ	
İNANÇ VE PRATİKLER BAĞLAMINDA MİTİK VE BÜYÜSEL BİR BESİN: TUZ .....	689
Doç. Dr. Ali Osman ABDURREZZAK	
SAĞALTMA OCAKLARININ TEDAVİ UYGULAMALARINDA PERHİZ.....	703
Doç. Dr. Recep TEK	



<b>KAYITLARA YANSIYAN YEME-İÇME KÜLTÜRÜ</b> .....	719
100 YIL ÖNCE 100 YIL SONRA: "BUĞDAY" VE TARİHİN TEKERRÜRÜ .....	721
Prof. Dr. Yasemin MUMCU	
GASTRONOMİ AÇISINDAN TULUM PEYNİRİNİN SINIFLANDIRILMASI .....	729
Dr. Öğretim Üyesi Hatice ER	
<b>EDEBİYAT VE YEME-İÇME KÜLTÜRÜ</b> .....	741
YAŞAR KEMAL'İN "DAĞIN ÖTE YÜZÜ" ADLI ÜÇLEMESİNDEN HAREKETLE MEVSİMLİK GÖÇÜN GASTRONOMİK GÖRÜNÜMÜ .....	743
Prof. Dr. Aktan Müge ERCAN	
MANİLERDE YİYECEK SİMGEÇİLİĞİ .....	761
Dr. Öğr. Üyesi Emrah TUNÇ	
HATAY MASALLARINDA "YEME-İÇME KÜLTÜRÜ" ÜZERİNE BAZI TESPİTLER .....	783
Leyla Funda ARSLANTAŞ - Doç. Dr. Gönül REYHANOĞLU	
ÂŞIK ŞİİRLERİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ .....	799
Yarem İFLAZOĞLU	
<b>TANITIM, TURİZM VE YEME-İÇME KÜLTÜRÜ</b> .....	811
SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ VE TURİZM BAĞLAMINDA ADANA LEZZET FESTİVALİNE BİR BAKIŞ....	813
Prof. Dr. Refiye OKUŞLUK ŞENESEN	
GASTRODİPLOMASI VE HATAY MUTFAĞI: YARATICI ŞEHİR HATAY'IN GASTRODİPLOMATİK İMKÂNLARI .....	831
Doç. Dr. Süleyman FİDAN - Doç. Dr. Sertan ALİBEKİROĞLU	
GASTRONOMİK KÜLTÜRÜN ŞEHRİN PAZARLANMASINA VE MARKALAŞMASINA ETKİSİ.....	849
Öğr. Gör. Dr. Kader EROL	
KORE MUTFAĞI TANITIMI ÜZERİNE BİR İNCELEMESİ .....	861
Hyunjoo Park	
<b>GÜZEL SANATLAR VE YEME-İÇME KÜLTÜRÜ</b> .....	877
MADIMAK TÜRKÜSÜ VE MADIMAK HALAYI .....	879
Öğr. Gör. Nilay YANALAK KARASU	
GASTRONOMİNİN GÖRSEL ŞÖLENİ: ÇİNE SANATINDA GIDA ÜRÜNLERİNİN UYGULANMASI .....	887
Öğr. Gör. Serap YILDIRIM GEREN	



# [SUNUŞ



**K**ültür ve kültürün en zarif ifade biçimi olan sanat, ilkel çağlardan beri, insanlığın zamana karşı galip gelebildiği yegâne faaliyet alanıdır. İnsanoğlu, kendisini var eden moral değerleri adeta ab-ı hayat hükmündeki sanat sayesinde korur ve yaşatır. Köklü ve gelişmiş toplumlar, sanatın ve kültürün kaybettiği mevzilerin, kaybettikleri kendi istikballeri olduğunu bilir ve onları gündelik kaygılara feda etmemek için özel kaynaklar tahsis eder, özel kurumlar kurarlar.

30 yılı aşkın bir süredir halk kültürüne bilimsel yaklaşımlarla hizmet etmeye çalışan MOTİF Vakfı, bizzat Anadolu insanı tarafından kurulmuş o özel kurumlardan biridir. Ulusal ve Uluslararası sempozyumlar düzenleyen, bilimsel kitaplar; dergiler yayınlayan, halk oyunları ekibiyle dünya şampiyonlukları kazanan, halkbiliminin özgün ve seçkin örneklerini her yıl ödüllendiren ve tüm bunları siyasetten ve ticarettten uzak; tamamen gönüllülük esasıyla gerçekleştiren, TBMM üstün hizmet madalyalı MOTİF Vakfı, en güçlü desteği ise ülkemizin yetişmiş insan gücünden, akademisyenlerinden, üniversitelerinden almaktadır. Bu eser de MOTİF Vakfı, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi ve Antakya Belediyesi'nin işbirliğiyle hazırlanmıştır.

Kültürel değer seviyesine erişen her bilgi alanı gibi gastronomi de Türk kültür evreninde milletimizin hayata öz bakışıyla şekillenir. Son zamanlarda ülkemizde de popüler olan “mutfak sanatları” tabiri, aslında bir toplumsal yanılsamanın yansımasıdır. Zira yeme-içme kültürünü sanat payesine yükseltmiş Anadolu coğrafyasında bin yıldır yaşayan bir halkın çocuklarıyız. Bizler Orta Asya, Ortadoğu ve Akdeniz mutfaklarını Anadolu'nun verimli topraklarıyla mezcedip sanat seviyesine yükselteli bin yıl oldu ve ne yazık ki bunun belki de farkında olmayan yalnız biz kaldık. Hâlbuki küresel sermayelerin yer küredeki her yerde aynı köfteyi, aynı kahveyi, aynı salamura balığı satmakla övündüğü bir dünyada Fast Food nobranlığına karşı “Slow Food” hareketi başladı bile. İşte bu nedenlerle *Halk Gastronomisi* kitabının, geleceğe dair kaygı duyan tüm dünya insanları

için bir umut olacağına inanıyoruz. Osmanlı Metinlerinde Yeme-İçme Kültürü, Anadolu'da Yeme-İçme Kültürü, Toplumsal Hayat ve Yeme-İçme Kültürü, Türk Dünyasında Yeme-İçme Kültürü, İnanç ve Yeme-İçme Kültürü, Halk Hekimliği ve Yeme-İçme Kültürü, Kayıtlara Yansıyan Yeme-İçme Kültürü, Edebiyat ve Yeme-İçme Kültürü, Tanıtım Turizm ve Yeme-İçme Kültürü, Güzel Sanatlar ve Yeme-İçme Kültürü gibi farklı başlıklar altında kaleme alınmış 54 bölüm; geleneksel Türk mutfağını dünyanın dikkatine sunmayı amaçlamaktadır.

Bölüm yazarlarımıza teşekkür ediyor, *Halk Gastronomisi* kitabının yararlı olmasını diliyorum.

**Prof. Dr. Ömür Ceylan**  
MOTİF Vakfı Başkan Vekili

**OSMANLI  
METİNLERDE  
YEME-İÇME  
KÜLTÜRÜ**





# TARİHSEL TIP YAZMALARINDA DENİZ MAHSULLERİ

Prof. Dr. Şaban DOĞAN  
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi

## Özet

Tarihsel tıp yazmalarında koruyucu hekimlikten cinsel hastalıklara, cerrahi müdahalelerden akıl ve ruh hastalıklarına kadar geniş bir yelpazede dönemlerinin bilinen her türlü hastalığı için teşhis, tedavi yöntem ve uygulamaları yer almaktadır. Tarihsel tıp yazmalarında görülen, balıklar başta olmak üzere, hangi deniz ürünlerinin ne tür hastalıklarda ve nasıl kullanıldığı bu çalışmanın temel hareket noktası olacaktır. Çalışmayı bildiri sınırları içerisinde tutabilmek adına deniz mahsullerinin taranan eserlerdeki tüm kullanımlarına yer verilmeyecek; her eserden sınırlı sayıda örnek alınacaktır.

Seçilen eserler XIV-XVIII. yüzyıllar arasında kaleme alınan ve yazıldıkları yüzyılların önemli eserleri arasında zikr edilen çalışmalardır. Eser seçiminde deniz ürünlerinin farklı alanlarda kullanımlarını görmek adına genel tıp metinleri, dönemlerinin ilaç kodeksleri olan akrabadinler, müfred ve mürekkep devaları içeren çeşitli metinler ve cerrahi müdahaleleri konu edinen cerrahnameler arasından seçilmiştir.

Yapılan taramalar neticesinde elde edilen liste Koruyucu Hekimlikte Balık, Deniz Mahsullerinin Tıp Metinlerinde Tedavi Maksatlı Kullanımı, Balıkların Organlarıyla Balıktan Elde Edilen Ürünler olmak üzere üç ana başlıkta verilmiştir. Başlıklardaki mahsuller alfabetik olarak sıralanmış, tedavi amaçlı kullanımları gösteren bazı devaların kullanılış biçimleri de verilmiştir. Deniz mahsullerinin kullanımı ile ilgili açıklamalar yapılırken hangi ürünün hangi eserde kullanıldığını göstermek amacıyla eser kısaltmalarından faydalanılmıştır. Çalışmanın ekler kısmında metinlerin ilgili bölümleri ayrıca verilmiştir. Ekler kısmındaki metinler tıp yazmalarını yayına hazırlayan araştırmacıların çalışmalarından alınmış olup metinlerin hangi çalışmadan alındığı Eser Kısaltmaları bölümünün karşısında araç içerisinde gösterilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Tarihsel Tıp Yazmaları, Tedavi Yöntemleri, Deniz Mahsulleri

## SEA PRODUCTS IN HISTORICAL MEDICAL WRITINGS

### Abstract

In historical medical manuscripts, there are a wide range of diagnosis' and treatment methods for all known diseases including sexual diseases, surgical operations, preventive medicines and mental health illnesses. The main starting point of this work will be which sea product, starting with fishes, used for which disease and how it was used in historical medicine manuscripts. In order to keep this work inside the borders of this paper, all uses of seafood in scanned manuscripts will not be included, but a limited amount of examples will be taken from every single passage. Passages that are chosen for this work were written between XIV - XVIII centuries and they are widely accepted as important passages for centuries they were written. In order to see different uses of sea products, passages were picked among general medical writings, akrabadins that are pharmaceutical codices of their time, writings that includes simple and composed drugs and surgeon books that are about surgical operations. List of passages are divided into three main topic as a result of the conducted scanning that are Fish in Preventive Medicine, Treatment Use of Sea products in Medical passages and Products that are obtained From Fishes. Products in the headings are lined in an alphabetical order and way of uses of some drugs that were used for treatment purposes are given. In order to reflect which product was used in which passage, passage abbreviations are used. In the attachment section, related parts of the passages are separately attached. Passages that are in the attachment section are quoted from the works of researchers that were prepared them to publishment and information of which writings are taken from which passages are shown in brackets on the opposite side of the passage abbreviations section.

**Keywords:** Historical Medical Writings, Treatment Methods, Sea Product

## GİRİŞ

Eski Oğuz Türkçesi ve onun devamı niteliğindeki Osmanlı Türkçesi ile kaleme alınan metinler hem kaleme alındıkları dönemlerin tıp anlayışını göstermeleri hem de Eski Oğuz Türkçesi bünyesinde şekillenen tıp dilini temsil etmeleri bakımından önem arz etmektedir. İlk ürünlerini Eski Oğuz Türkçesi döneminde veren bu uzmanlık alan dilinin Osmanlı Türkçesi döneminde olgunlaşarak 14. yüzyıldan Anadolu Türk tıbbının yönünü tam olarak Batı'ya çevirdiği 18. yy. sonuna kadar kesintisiz devam ettiğini söylemek yanlış olmaz.

Eski Anadolu Türkçesi döneminden başlayarak 18. yy sonuna kadar devam eden ve Anadolu Türk tıbbı olarak isimlendirdiğimiz bu dönemde birbirinden kıymetli eserler kaleme alınmıştır. Her biri geleneksel tıp anlayışının seçkin ürünleri olan bu eserler dil özellikleri ve söz varlıkları bakımından filolojinin; binlerce yıllık deneme yanılmanın sonucu süzülüp günümüze ulaşan bilgi birikimini içermeleri bakımından tıp, farmakognozi ve modern tıbbın; barındırdığı halk hekimliği uygulamaları bakımından halk biliminin ilgi alanına girmektedir.

## KORUYUCU HEKİMLİKTE BALIK

Anadolu Türk tıbbında görülen genel tıp metinleri sağlığı korumak için yapılması/yapılmaması gerekenleri sıraladıktan sonra baştan ayağa kadar zamanlarının bilinen hastalıklarının teşhis ve tedavisine yönelik hazırlanan eserlerdir. Bu eserlerin başında günümüzde koruyucu hekimlik alanına giren ve insan sağlığını korumayı amaç edinen bölümler yer alır. Bu bölümlerde hekimler sağlıklı kalabilmek için yenilmesi ve uzak durulması gereken gıdalar ve içecekler, yaşanması gereken bölgeler ve iklimler; spor vb. hareketlerin zaman ve zemini gibi pek çok hususla ilgili tavsiyelerde bulunur. Bu türden eserlerin gıdalar bölümünde deniz mahsullerinden de bahsedilir. Taranan eserlerin gıdaların ele alındığı bölümlerde balıklar dışındaki deniz ürünlerinin bulunmaması, balıkların da genellikle tür verilmenden zikr edilmesi dikkat çekmektedir.

Bu bölümlerde balıklarla ilgili olarak aşağıdaki hususlar dikkat çekicidir;

Balık, sirkeli yemekler ve koruk (olgunlaşmamış üzüm) yemeği ile; tavuk etiyle birlikte yenmemeli; taze balık, süt, taze peynir ve yumurta birlikte

tüketilmemelidir (Y. 9b, 11b). Yoğurtla balık yemek ciddi hastalıklara ve hatta ölüme sebep olur (MŞ. 5a/3, NE 219a/12-15). Balığın güveyi otu ile yenmesi iyidir; balığın yanında ekşi bir yiyecek ya da içecek tüketilmeli, bunlar yoksa üzerine sirke içilmeli ya da bal veya helva yenmelidir.

Balığın iyisi taze ve küçük olur. Deniz balıkları içerisinde kefal iyidir. En hafif balık kaya balığıdır. Tekir, kalkan, levrek, kefal, dil balığı, kedi balığı, karagöz, sonbaharda avlanan büyük mercan balığı ve turna balığı lezzet olarak diğer balıklardan iyidir. Kobana, palamut, lüfer, uskumru ağır balıklardandır. Tatlı su balıklarının en iyisi alabalıktır. Yılan balığı lezzetlidir ancak ağırdır, tek başına yenirse hazmı zordur. Bu sebeple de yılan balığını şarap, müselle (pişirilerek yapılan bir tür macun), limon şerbeti ya da bal şerbetiyle tüketmek gerekir (NE. 218b/1-11).

Tüm balıklar geç hazm olur ve kötü balgama sebebiyet verir. Çok balık yemek doğru değildir, eğer fazla yenmişse kusulmalı; kusulamıyorsa bünyeyi hafifletici maddeler alınmalıdır. Eğer bunlar yapılmazsa kulunç, tuzlu balgam, inme ve felç ihtimali vardır. Semiz balık çok besleyicidir, hastalıktan kurtulmuş kimselere kaya balığı yedirilmeli, diğer balıklar verilmemelidir (NE. 219a/9-12).

Taze balık eti soğuk mizaçlıdır, nemli özelliğe sahiptir. Sesi safi eder, iç organları yumuşatır ancak balgama sebep olur. Tüm balıklar cinsel isteği artırır. Kurutulmuş balık sıcak mizaçlı ve kurudur. Zehirli nesnelere yiyenlere faydalıdır. Kuduz köpek ısırانlarla yılan ve çıyan sokan kimselere de iyi gelir (EM. 2b/11).

## **DENİZ MAHSULLERİNİN TIP YAZMALARINDA TEDAVİ MAKSATLI KULLANIMI**

Tarihsel tıp yazmalarında deniz ürünleri sadece koruyucu hekimlikte geçmez. Pek çok deniz ürünü müstakilen (müfred deva) ya da başka maddelerle (mürekkeb deva) hazırlanan devalarda kullanılır.

**Ahtapot (seretânü'l-mâ')**: Kuvvet vericidir (NE 204a/17-19).

**Deniz Kirpisi (kara diken, denizkestanesi?)**: Deniz kirpisinin dikenlerini iyice dövüp açılması gereken çibanlara bal ile sürmek faydalıdır, çıbanı hemen açar; yakıp külünü göze sürme gibi çekmek göz akılığı hastalığına faydalıdır. Deniz kirpisinin üç türü vardır. Üçünün de özellikleri ve lezzetleri aynıdır. Bu üç tür içerisinde en iyisi büyük olan türüdür ki bu türün içinde balık yumurtası lezzetinde kızıl yumurtalar vardır. Bu yumurtalar çiğ yenir; şarap içenlere kuvvet verir ve uygundur.

**Deniz yarasası (şifnîn-i bahrî, yemâme-i bahrî, kuyruklu balık, kuyruğu diken, deniz ejderi, deniz engereği)** Sadece Nizâmü'l-Edviye'de görülen bu balıkla ilgili olarak verilen uygulamaların tamamı halk hekimliği uygulamaları olup dönemin tıp anlayışıyla izahı zordur: Bir kişinin bevlettiği yere bu balığın dikenlerinden birisi bırakılsa o diken bırakıldığı yerde durduğu müddetçe bevledenin mesane ve idrar yolları acır ve ona ıstırap verir. Bu acı ve ıstırap dikenin bırakıldığı bölgeden alınmadan geçmez. Bu balığın dikenini ağaç altına gömülürse ağacı kurutur; bir eve gömülse o ev dağılır; yastığı altına konan kişi uyuyamaz. Bu balık yakılıp külü iki insan arasına saçılırsa bu iki kişi ayrı düşer, artık anlaşamaz (NE. 238b/6-20).

**Diken balığı (iskorpiyoz, iskorpinoz, deniz akrebi):** Bu balık zehirlidir. Diken balığını dövüp kendi soktuğu yere vurmak ağrıyı keser. Diken balığı ödünü göze su inmesi (glokom, göz Tansiyonu, karasu) ve gece körlüğü (niktalopi) hastalığı için göze sürmek faydalıdır (NE 290a/24-25, 291b/1-4).

**Domuz Balığı (Delfin):** Taranan metinlerden sadece Nizâmü'l-Edviye'de görülen bu balık hem müfred deva olarak kullanılmış hem de mürekkebe devalar arasında yer almıştır. Domuz balığının iç yağını yemek eklem ağrıları keser. Ebucehil karpuzunun içini çıkardıktan sonra domuz balığı yağıyla kaynatıp o yağı kulağa damlatmak sağırlığa iyi gelir. Domuz balığının tedavide kullanılmasıyla ilgili olarak dönemin tıp anlayışıyla örtüşmeyen, halk hekimliği uygulamalarının eserlere yansımaya örnek gösterilebilecek uygulamalar da vardır. Domuz balığı dişini yanında olan çocuklar çok ağlamaz ve yataklarında feryat etmez. Domuz balığının sağ üst dişini yedi gün gül yağıyla yıkayıp o yağı yüzüne süren kimse sevilir; sol sol üst dişiyse aynı uygulama yapılırsa insanlar o kimseden nefret eder (NE 158b/24-25, 159a/1-9).

**Elektrikli Yılan Balığı (ra'âd):** Bu balığı başı ağrıyan kişinin başına canlıyken yaklaştırmak baş ağrısını keser; hemoroid hastalığı olan kişinin hastalık bölgesine yaklaştırılması makat bölgesinde dışarı çıkan yer tekrar içeri girer. Yılan balığını zeytinyağıyla pişirip pişirilen yağ eklem ağrılarına sürülse ağrıları keser (NE 180b/22-25, 181a/1).

**İstakoz:** Cinsel gücü aşırı artırır. (NE 87a/21)

**Kalkan Balığı (şebût, şebbûta, kalkar):** Taranan eserlerde kalkan balığının daha çok göz hastalıklarının tedavisinde kullanıldığı görülmüştür. Bu tür rahatsızlıklarda da kalkan balığının eti değil ödü kullanılmaktadır. Metinlerde şebût ödi, kalkan balığı ödi ve merâretü's-semekü's-şebût olarak zikredilen kalkan ödü

müfred deva olarak göze su inmesi (muhtemelen glokom, göz tansiyonu, karasu hastalığı) durumunda göze sürmek suretiyle kullanılır (NE 232b/11-20).

Göze su inmesi inmesi (muhtemelen glokom, göz tansiyonu, karasu hastalığı) rahatsızlığının başlangıcında, zulmet-i ‘ayna (?) ve göz damarlarının büyümesi (şişmesi) hastalıklarının tedavisinde kullanılır (NE. 451a/10-16). Kalkan balığı ödü mürekkebe deva olarak inme (felç), yüz felci ve göze su inmesi (muhtemelen glokom, göz tansiyonu, karasu hastalığı) rahatsızlığının başlangıcında kullanılır (TA 263a/7-17).

**Kerevit (deniz çekirgesi, cerâdü'l-bahr, teke ‘küçük kerevit’):** Su ve tuzla pişirilen kerevit cüzzam hastalığına iyi gelir, cinsel gücü artırır, menîyi fazlalaştırır. (NE 87a/15-20).

**Midye (SadeF, inci kabı, istiridye, inci sadeFi, sülüne, burma sadeF, it boncuğu, yılan başı, katır boncuğu, helezon, ak şivede, iblis tırnağı, veda’, şenc):** Tıp yazmalarında sadeF ile kastedilenin tam olarak ne olduğunu anlamak güçtür zira bazı tabipler kabuklu deniz canlılarının pek çoğu için sadeF sözcüğünü kullanmaktadır. Müfredat kitaplarının bazılarında bu karmaşaya temas edilmiş, sadeFin çok fazla türü olduğu dile getirilerek tabiplerin sadeFle kastının içinden et ve inci çıkan midye olduğunu ifade etmiştir.

Midyenin hem kabuğu hem de etli kısmı tedavi maksatlı kullanılmaktadır. Kabuğu özel yöntemlerle yakılıp kül haline getirildikten sonra kullanılır.

*amma göyendürmek t̄arīki budur ki büssedi ve kehrübâyı ve şadef ve ne kim bunlara benzer varsa budur kim (13) evvel alalar her kankası olurisa yeni bardağa (14) koyalar ol bardağı gil-i hikmetle (Eski tabiplerin ve kimyagerlerin şişe ve imbikler üzerine sıvadıkları bir tür çamur) sıvayalar (15) ve bir issi (sıcak) tennura koyalar bir gece dura tâ (16) şöyle ola kim döğmege âsân ola (TA 19a/12-16).*

Midye kabuğu yakılarak yıkanıp iyice dövüldükten sonra göze sürme gibi çekilirse göz kapağı iriliğine, göz yaşarmasına, ve gözdeki aklık hastalığına iyi gelir; dermansız yaralara ve sıraca yarasına faydalıdır; diken batan yere sürülse diken çekip çıkarır. Yanmış midye kabuğunun bal ile karıştırılarak bedene üç kez sürülmesi durumunda siyatik, diz ağrıları, gut hastalığı, felç, şiddetli ağrılar, siroz, sirozdan kaynaklı şişlere iyi gelir (MT 203-10-13). Gözkapaklarındaki kalınlığı giderir, gözdeki yaralara iyi gelir, koparılan fazla kirpiklerin koparıldığı bölgelere sürülmesi durumunda o bölgeden bir daha kirpik çıkmaz (M. 247b/2-6).

Kadınlar buhûr edip kullanırsa ihtinâk-ı rahmi (rahmin tıkanmasından dolayı olduğu sanılan ve kadınlarda görülen asabî bir hal ve hastalık) açar, meşîmeyi

(plasenta, döl yatağı) çıkarır. Sirke ile birlikte içilmesi durumunda dalağı temizler. Yakılıp dişlere sürülürse dişleri parlatır. Göze, göz yaralarına ve göz kapağı sertliğine faydalıdır. Ayrıca ateş yanığına da faydalıdır (MT. 4843-7).

Midyenin etini çiğ yemek cinsel isteği harekete geçirir; etini pişirip suyunu içmek ishale yakın lînet (yumuşaklık; hafif ishal, sürgün) verir, doğum yapan kadınlara tuzlu suda pişirilerek suyunun içirilmesi doğumu kolaylaştırır. Yedi gün suda pişirilip bu su içilirse öksürüğü keser. Midye eti gut hastalığı ve dalak rahatsızlığında yakı olarak kullanılır.

Sadef hastalık tedavilerinde sadece müfred devalarda değil mürekkebe devalarda da kullanılmaktadır. Yanmış sadef mürekkebe devalarda rahim ve makattan gelen kanı kesmek (TA 134b/7-14); basurdan kaynaklı kanamaları kesmek (TA 198a/6-13); burun kanamalarını kesmek (TA 209b/14-17, 210a/1-8); gözde olan aklığı gidermek ve göz yaralarını tedavi etmek (TA 260a/5-12); baş ağrısını gidermek (M. 300b/1-5) için de kullanılır.

**Mürekkep Balığı (zebedü'l-bahr, sîbiyâ, kalamar):** Tıp yazmalarından mürekkep balığının iki türünden bahsedilir. Bu türlerden birisi olarak verilen kalamarın başında zebedü'l-bahr ve lisânü'l-bahr olarak isimlendirilen kemiğimsi bir nesne olduğu; bu nesnenin beyaz renkli ve yumuşak olup taş gibi görüldüğü; tıpta da bunun kullanıldığı bilgileri yer almaktadır. Bu nesne tedavi edilecek bölgelere sürülmek suretiyle abraşlık hastalığı, kelef (yüzdeki siyah veya kırmızı noktalar), nemeş (yüzde olan siyah ve beyaz noktalar) ve uyuz hastalıklarında faydalıdır. Yakılarak ezildikten sonra tuz ile karıştırılıp göze sürme gibi çekilmesi durumunda gözde çıkan et (muhtemelen küçük sivilcemi yara) kaybolur; dişlere sürülmesi durumunda dişleri parlatır. Mürekkep balığının kursağının pişirilip yenmesi bünyeyi mutedil hale getirir; mürekkebinin dâ'ü's-sa'lebe (saç sakal dökülmesi şeklinde görülen bir hastalık) sürülmesi halinde dökülen kılların yerine yeni kıllar çıkar (MT 395, NE 226b23-25, 227a/1-10).

**Ton Balığı (sırt balığı):** Tuzlu ton balığı kuduz köpek ısırmasına yakı edilse iyileştirir. Tuzlusunun kemiği at sineklerini kovmak için buhur olarak kullanılır. Ton balığı yemek cesaret verir; kanını erkek cinsel organına sürmek kadındaki zevki artırır (NE 76a/16-23).

**Uskumru (rûbiyân):** Uskumru vücut ısını (ateş) düşürür ve sarhoşluğu giderir. Vebaya, sıkıntılı sıtmalara, ateşli hastalıklara faydalıdır. Cinsel gücü artırır; kızamığa ve kabarcığa da faydalıdır. Uskumru suyunu sürme gibi göze çekmek gözü Ruşen eder; basur, mide bulantısı, kalp çarpıntısı, mide ve ciğer rahatsızlıklarına iyi gelir; uskumru suyunu arpa unuyla içmek; yılcık ve nemleye

(genellikle soğuktan dolayı karıncalanma biçiminde ortaya çıkan hızla yayılan, sivilce şeklinde, ateşli ve yakıcı bir tür cilt hastalığı) sürmek faydalıdır.

**Yayın Balığı:** Akciğer borusu, tüberküloz, tüberküloz yaraları ve kan kusma için yayın balığı yemek iyi gelir. Yayın balığı mide ve bağırsak gazlarına, sırt ağrısına, siyatiğe de faydalıdır (NE 87b/1-7).

**Yengeç (seretân, seretân-ı bahrî, seretân-ı nehrî):** RF’de seretân için “Türkçe yengeç dedikleri hayvandır. Bahrîsi ve nehrîsi olur, seretân-ı nehrî ve seretân-ı bahrî derler tatlı su yengeci ve derya yengeci demek olur” açıklaması yapılmıştır. Taranan metinlerde daha çok göz hastalıklarının tedavisinde kullanıldığı görülmüştür. Müfred deva olarak parçalayıp yeni çömleğe koyarak, bir gün bir gece sıcak tandırda bekletmek suretiyle kullanılır. Göz çevresindeki yara ve kaşıntıların tedavisinde, göze perde inmesinde (göz tabakalarından birisinin sertleşmesi hastalığı), göz akı rahatsızlıklarında ve göz nurunun (ışık) artırılması maksadıyla kullanılır (M. 243a/7-14). Bunun dışında yüz ve diğer organlardaki deri çatlaklarının tedavisiyle (C. 77a/1-2) kuduz köpek ısırmasının tedavisinde de kullanılmaktadır (C. 151a/1-7).

Mürekkep deva olarak gözdeki aklığın tedavisinde (TA. 263b/12-17, 264a/1-7) ve ciğerdeki yaralarda (CT. 126b/15-127a/1-3) kullanıldığı görülmüştür.

**Yılan Balığı (cerâ, mâr-ı mâhâsîc):** Menîyi artırır (EM. 2b/14), sıtmaya iyi gelir (NE. 218b/18-219a/12),

### **Tanımlanamayan Balıklar**

Taranan metinlerdeki balıklardan bazılarının günümüzdeki isimleri tespit edilememiştir.

**Erneb-i Bahrî:** Bu balığın başında akçe kadar bir taş vardır. Bu taşı yakıp göze çekmek göze parlaklık verir; külünü etiyle ve yağıyla dâ’û’s-sa’lebe (saç sakal dökülmesi şeklinde görülen bir hastalık) sürmek, kanını sıcakken behaka (abraşlık) ve kelefe (yüzdeki siyah veya kırmızı noktalar), nemeş (yüzde olan siyah ve beyaz noktalar) sürmek hastalıkları zail eder (NE 14b/20-25, 15a/18).

**Sahnâ (kılçıksız balık, sîr):** Midedeki balgamı ve buharı giderir, iştah açar. Balgamdan kaynaklı siyatiğe, mideden kaynaklı ağız kokularına faydalıdır. Koltuk altlarındaki kokuları giderir (NE 251a/22-25, 251b/1-12).

**Tarastûc (terestûc):** Deniz canlılarıyla, akrep ve örümcek sokmasına faydalıdır (NE 268b/15-19).



**Tarınc:** Vücuttaki kara safrayı azaltır, nöbeti dört günde bir tutan sıtmaya faydalıdır (EM. 2b/14, 3a/3).

### **Balık Organları ve Balıktan Elde Edilen Ürünler**

Tarihsel tıp yazmalarında balıkların çeşitli organlarının ve bazı özel işlemlerden geçirilmek suretiyle balıktan elde edilen ürünlerin de tedavi amacıyla kullanıldıkları görülmüştür.

**Balık Yelimi, Balık Tutkalı:** Balık endüstrisi artıklarından üretilen, yavaş kuruyan fakat bağlama gücü yüksek yapıştırıcı olan balık yelimi tıp metinlerinde çeşitli hastalıkların tedavilerinde kullanılmaktadır. Bu ürün müfred devalardan ziyade mürekkep devalarda bağlama gücü dolayısıyla kullanılmış olmalıdır. Özellikle fitik tedavisinde kullanıldığı görülmektedir (TA 228a/6-13), (CT. 143a/3-8).

**Deniz Balığı Yağı (Şahm-ı semekü'l-bahrî):** Görme yetisini artırır, göze su inmesi (glokom, göz Tansiyonu, karasu) hastalığına mani olur (NE 235a/8). Göze su inmesi (glokom, göz Tansiyonu, karasu) hastalığına mani olur (EM 39a/2)

**Tatlısu Balığı Ödüsü (Merâretü's-semekü's-şebbût):** Göze su inmesi (glokom, göz tansiyonu, karasu) hastalığı, zulmet-i ayn (?) hastalığı tedavisinde kullanılır. Bu ödden bir buçuk dânik (1.125 gr) içmek kalbi kuvvetlendirir, mideyi temizler; rezene otu suyuyla göze çekilse katarakt, gece körlüğüne faydalıdır (MT 443).

**Tuzlama Balığın Kafası, Gözü ve Kuyruğu:** Tuzlama balığın göz ve kuyruğunun yakılarak küllerinin basur tedavisi için hazırlanan mürekkep devalarda kullanıldığı görülmüştür (C. 45b/4-11). Tuzlama balığın kafasını yakıp (bu işlem deva hazırlanırken kullanılan, hazırlanacak devaların özel yöntemlerle ateşte pişirilip sertleştirilmesini ifade eder) çıbanlardaki yara (et) parçalarına ve kötü huylu çıbanlara sürmek iyidir. Ayrıca kuduz köpek ısırılmalarıyla zehirli hayvan ısırılmalarına karşı da hastaya yedirmek ve ısırılan bölgeye sürmek faydalıdır. Tuzlanmış balığın özellikle de yılan balığının başını sıtmalılara yedirmek hastalığa iyi gelir (NE. 218b/18-23)

**Balık Kursağı:** Burun kırılmalarının tedavisiyle ve irinli yaraların tedavilerinde kullanılmaktadır (C. 150b/7).

**Balık Yüreği:** Balığın yüregini yarararak ve temizleyip sirke ile pişirerek yemek sıtma ve sarılık hastalıklarına iyi gelir (NE. 218b/22-23)

## SONUÇ

Taranan metinlerden hareketle Anadolu sahası Türkçe tıp yazmalarında pek çok deniz mahsulünün koruyucu hekimlikte ve çeşitli hastalıkların tedavisi için müfred ve mürekkep devalarda sağlığın korunmasında ve tedavi maksadıyla kullanıldığı görülmüştür.

Yüzeysel olarak yapılan taramalar neticesinde deniz mahsullerinden ahtapot, deniz kirpisi, deniz yarasası, diken balığı, domuz balığı, elektrikli yılan balığı, erneb-i bahrî, ıstakoz, kalkan balığı, kerevit, midye, mürekkep balığı, sahnâ, tarastûc, tarınc, ton balığı, uskumru, yayın balığı, yengeç, yılan balığı; balıkların çeşitli organlarıyla balıktan elde edilen ürünlerden olan balık kursağı, balık yelimi (tutkalo), balık yağı, tatlısu balığı ödünün tedavi tedavi amacıyla kullanıldığı tespit edilmiştir. Detaylı taramalarla bu sayının artacağı muhakkaktır.

14-18. yüzyıllar arası metinlerden bir kısmının tarandığı bu çalışmada ilk dönem metinlerinde deniz ürünlerinin sayısal olarak sınırlı olduğu dikkat çekmektedir. Bu durumun sebebi insan hayatına zamanla daha önce tanımadığı/tanımlamadığı yeni deniz ürünlerinin girmesi olmalıdır.

## ESER KISALTMALARI

<b>C.</b>	Cerrâh-nâme	(Yavuz, 2013)
<b>CT.</b>	Cevher-i Tıb	(Gürlek, 2016)
<b>EM.</b>	Edviye-i Müfredde	(Canpolat ve Önler, 2007)
<b>M.</b>	Mürşid	(Bayat ve Okumuş, 2004)
<b>MŞ.</b>	Müntahab-ı Şifâ	(Önler, 2019)
<b>MT.</b>	Müfredât-ı Tıbbiyye	(Sıbıç, 2022)
<b>NE.</b>	Nizâmü'l Edviye	(Aydın ve Murad, 2019)
<b>RF.</b>	Risâle-i Feyziyye Fî Lugât-i Müfredât-ı Tıbbiyye	(Doğan, 2011)
<b>TA.</b>	Terceme-i Akrebâdîn	(Doğan, 2009)
<b>Y.</b>	Yâdigâr-ı İbni Şerîf	(Okutan vd. 2003)

## KAYNAKÇA

- Aydın M. B., S. Murad (2019), *Nizâmü'l-Edviye, Sakızlı İsa Efendi*, Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları.
- Bayat A. H., N. Okumuş (2004), *Muhammed bin Mahmûd-ı Şîrvânî Mürşid (Göz Hastalıkları)*, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Canpolat M., Z. Önler (2007), *İshâk bin Murad Edviye-i Müfredede*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Doğan Ş. (2009), *Sabuncuoğlu Şerefeddin, Terceme-i Akrabâdîn (Giriş-İnceleme-Metin-Dizinler)*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Sakarya.
- Doğan Ş. (2011), *Ebulfeyz Mustafa Efendi Risale-i Feyziyye Fi Lügati'l-Müfredati't-Tıbbiyye*, Sakarya: Değişim Yayınları (2. Baskı).
- Gürlek M. (2016), *Ahmed bin Abdurrahman Cevher-i Tib*, İstanbul: Kesit Yayınları.
- Okutan M. Y., D. Koçer, M. Yıldız (2003), *Tabîb İbn-i Şerîf Yâdigâr*, İstanbul: Merkeze-fendi Geleneksel Tıp Derneği Yayınları.
- Ö. Zafer (2019), *Hacı Paşa (Celâlüddin Hızır) Müntahab-ı Şifâ (Giriş-Metin-Sözlük)*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, (2. Baskı)
- S. Burcu (2022), *18. Yüzyıla Ait Bir Tıp Metni: Fazlızâde Mehmed Çelebi'nin Müfredât-ı Tıbbiyyesi (Giriş-Metin-Dizin-Tıpkıbasım)*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul.
- Y. Serdar (2013), *Cerrâh-nâme*, İstanbul: Kesit Yayınları.

## EK (METİNLER)

### EDVİYE-İ MÜFREDE (İshâk Bin Murad, 14. yy)

**Balık eti:** Tazesi sovuğdur, terdür ve âvâzı sâfi eder ve içi yumşadur ammâ balgam tevellüd eyler. Ve dükeli balık cimâ'a şehvet getirür. Ve kuru balık issidür, kurudur, agulu nesnelere yemiş kişilere müfiddür ve kuduz it taladugına, yılan ve çıyan sokdugına yarar.

**Yılan Balık:** İssirekdür; erlik suyun arturur. (EM. 2b/14),

**Tarınc balık:** İssidür; kurudur, iç geçürür; azacık yeyicek sevdâyı yufkal-dur; rib' sıtmasına yarar ammâ talaga ziyân eder ve ma'deyi fesâda verir. (EM 2b/14, 3a/3)

**Balık yağı:** Eger anı bala katup göze çekseler göze inen suyu giderür (EM 39a/2)

### MÜRŞİD (Muhammed bin Mahmud-ı Şirvânî, 15. yy)

**Sadef:** Eyüsi oldur kim datlu suda bulına. Kuruducudur. Yunmuş kaçan kim göz otlarına katsalar kabakdağı kalınlığı giderür ve gözde bulunan karhâya yarar ve eger artuk kılı kirpükden çıkarduklarından sonra sadef üzerine yaku edeler dahı anda artuk kıl çıkmaz, bitmez olur (M. 247b/2-6)

**Şenc (Büyük burma sadef):** Ve bu nütül sovuğdan olan baş agrısına yarar. San'atı şöyledür kim, bâbûnec ve iklîlü'l-meliki ve defni yapragın ve marsama ve merzengüş ve şenc berâber alalar datlu suda ol kadar kaynadalar kim kuvveti suya sine. Pes ol suyu şeker üzerine nütül edeler (M. 300b/1-5).

**Şebbût (Sazan):** Ve şebbût adlu balıgun ödi ve asfûniyus adlu balıgun ödi kim ana deniz 'akrebi derler ve baganun ödi ve yumurda akının suyuyla ezilmiş mür karhaların (gözde olan yara) hepsini doldurur (M. 131b/9-11)

**Seretân:** seretân-ı bahr deniz yengecidür ve denizde bulunan her yengece seretân-ı bahrî demezler. Belkim seretân-ı bahrî yengece benzer bir canavârdur kim, hepsi taşdur, hiç eti ve kemik yokdur. Anı ufadurlar, yeni çölmege korlar, bir gün bir gece ıssı tennûrda korlar, durur. Pes çıkarurlar, işe sürerler. Ve o bârid ve yâbisdür. Yanmış gözün cerâhatin ve uyuzun ve zufresin ve akın giderür ve nûrın arturur (M. 243a/7-14)

### TERCEME-İ AKRABÂDİN (Sabuncuoğlu Şerefeddin, 15. yy)

#### Kalkan Balığı (Şebût)

sıfat-ı su'ût kim sekte rencine ve lakvâya fâ'ide (7) eyler ahlâtı budur turna ödin merzengüş suyuyla (8) yâ sezâb suyuyla ezeler buruna tamzuralar (9) ve eger 'avrat südiyle tamzursalar revâdur ve cünd-i bîdester (10) mâ'ü'l-'asel birle

*fâ'ide eyler ve atmaca ödi ve kurd (11) ödi ve keklik ödi ve şol balık kim ana şebût (12) derler ve bir deng sekbîneç merzengûş suyıyla (13) ve birkaç katre zeyt yağıyla eyüdü (TA 209a/6-13)*

### **Kalkan Balığı Ödi**

*sıfat-ı şiyâf-ı harâret kim göze su (8) inmek ibtidâsında isti'mâl edeler su inmegi men' eder (9) ahlâtı budur turna ödi ve toğan ödi (10) ve şebût ödi ve keklik ödi ve tag keçisiniün (11) ödi ve 'ukkâb ödi ve kerkes ödi ve bâşak (12) ödi ve kebûter puhte ödi ve dürrâc ödi ve laklak (13) ödi ve dimne ve erneb ve âhû ödi her birinden (14) ikişer dirhem ferfiyûn ve şahm-ı hanzal ve sekbîneç her (15) birinden ikişer dirhem sekbîneç bâdyân suyıyla (16) hall edeler ve kalan otları anunla yogurular ve (17) şiyâf edeler (TA 263a/7-17)*

**Balık Yelimi** (Balık endüstrisi artıklarından üretilen, yavaş kuruyan fakat bağlama gücü yüksek yapıştırıcı)

*sıfat-ı zamâd kim (6) fatka ya'nî kasuk yarugına fâ'ide eyler alalar (7) kündür ve merzengûş ve mâzû ve akâkıyâ ve samg dükelisin (8) dögeler ve eleyeler balık yelimi birle yogurular zamâd (9) edeler sıfat-ı zamâd kim fatka fâ'ide eder kündür (10) ve mürr ve akâkıyâ ve cevzü's-serv ve merzengûş ve habbü'l-gâr (11) ve sezâb ve mâzû ve mugâş ve samg dükelisin dögeler (12) ve eleyeler yogurular zamâd edeler iki gün dura (13) ve eger samg birle balık yelimi ederlerse revâdur (228a/6-13)*

### **Yengeç**

*sıfat-ı şiyâf-ı diger kim kündürden ola (13) fâ'ide eyler gözde olan beyâza ve yer giderür (14) ahlâtı budur meshukûniyâ ve zebedü'l-bahr ve tûtiyâ (15) ve seretânü'l-bahr ve ba'arü's-sunub ve bûre-i surh (16) ve şeker-i tabarзад her birinden üçer dirhem vec ve mâmîrân (17) ikişer dirhem veci ve mâmîrâni buçuk men suda (1) kaynadalar tâ kim yarusı kala ve süzeler ve kalan (2) otları dögeler ve eleyeler ve ol suyula yogurular (3) ve gölgede kurudalar ve yine sahk edeler ol suyula (4) yine yogurular ve yine gölgede kurudalar şöyle kim (5) ol sunun dükelisin ol ota yedüreler andan (6) sonra şiyâf edeler hâcet vaktında bilegü taşı üzerinde (7) ezeler göze çekeler mecmû' şiyâfi böyle edeler (TA. 263b/12-17, 264a/1-7)*

### **Yanmış Sedef (Midye kabuğu)**

*bir dürlü sufûf dahı kim mak'atdan (8) ve rahmdan gelen kanı kat' eder ahlâtı budur (9) kuru kişnîz kim kavrulmuş ola ve arıdılmış summâk (10) her birinden onar dirhem delüksüz mâzû iki dirhem (11) kavrulmuş bellût ve karanfil ve gülnâr her birinden beşer (12) dirhem cünd-i bîdester ve göyenmiş sedef ve kehribâ (13) ve büssed her birinden ikişer dirhem şerbeti iki dirhemdür (14) sovak suyula vereler (TA 134b/7-14)*

*sıfat-ı habb-ı mukl kim (7) bevâsir kanın keser ahlâtı budur helîle-i kâbilî (8) ve belîle ve âmîle her birinden onar dirhem büssed ve kehribâ (9) ve sedef-i muhrik ve göyenmiş ulu geyik boynuzu her birinden (10) beşer dirhem zâk-ı şipîd ya'nî şeb iki dirhem nânhuvâh (11) üç dirhem mukl yigirmi dirhem muklî gendene suyuyla (12) hall edüp bâkî otları ana katup hablar edeler (13) şerbetiki dirhemdür her sabâh isti'mâl edeler nâfi'dür (TA 198a/6-13)*

*sıfat-ı devâ kim ru'âfi keser (15) alalar kâğıd güli ve göyenmiş zâc ve biryân olmuş (16) şeb-i yemânî ve göyenmiş mâzû kim sirkeye bırakılmış (17) ola ve 'usâre-i lhyetü't-teys ve gülnâr ve demü'l-ahaveyn (1) her birinden dörder dirhem ve mürr ve kündür üçer (2) dirhem göyenmiş sedef ve sâdec her birinden (3) birer dirhem kâfûr dört deng dükelisin (4) dögeler ve eleyeler ve lisânü's-şevr suyuyla yogurular (5) ve kurudalar üç kerre yâ dört kerre böyle edeler (6) andan sonra kurslar edeler saklayalar hâcet vaktında (7) isti'mâl edeler ya'nî ezüp tamzuralar ve (8) ve fetîle sokalar (TA 209b/14-17, 210a/1-8)*

*sıfat-ı kehl-i birüz bir dürlü dahî kim gözün (6) beyâzın giderür ve karhaya fâ'ide eyler ahlâtı budur (7) sâdec-i hindî altı dirhem şâdec-i 'adesî (8) mağsûl bir dirhem râsuht ve tûbâl-ı nuhâs (9) ve sürme-i isfahânî her birinden üçer dirhem (10) mervârîd ve sedef-i muhrik her birinden birer dirhem (11) tûtiyâ ve mâmîrân her birinden ikişer dirhem dükelisin (12) dögeler ve eleyeler ve isti'mâl edeler (TA 260a/5-12)*

### **MÜNTAHAB-I ŞİFÂ (Hacı Paşa, 15. yy)**

*Hîç vaktta yogurdıla balık yemeyeler ki yavuz hastalıklar getirür (MŞ. 5a/3)*

### **YÂDİGÂR-I İBNİ ŞERÎF (Tabip İbn-i Şerîf, 15. yy)**

*sirkelü aş ile koruk aşın tuzlu balıgla yimeyeler (Y. 11b)*

*riyâzatden ve iş ve gücden sonra kim beden issi olmuş ola nâzik nesne yimeyeler süd ve tâze balık gib[i] andan ötüri kim mi'de ıssı olmuş ola (Y. 9b)*

*tavuk etin yogurdla bile bişürmiyeler ve tavuk etiyle ma'an balık yimeyeler (Y. 11b)*

*taze balığı ve südi ve yaş peyniri ve yumurta[y]ı bir yerde yimeyeler. (Y. 11b)*

### **CERRÂH-NÂME (?, 16. yy)**

*Tuzlanmış Balık Gözü ve Kuyruğu Küli: (4) Hurma çekürdegi küli ve tuzlu balık gözünün küli (5) ve kuyruğu küli ve acı türmüs sahk edeler ve hantal (6) köki ve yüzerlik köki ve süsen köki ve yılan yasadığı (7) köki ve kebere köki ve ağı ağacı*

köki ve kerefs köki ve uşnân (8) ve kınâ ve 'urûki 's-sabbâgîn ve bezrü 'l-kürrâs ve hardal (9) ve kılâ ve müir ve nûre ve zâc ve deve bokı ve belâdûr (10) ve nûşâdûr ve ve zernîh ve hantal kabıyla ve türmis ikisini (11) ihrâk etdikden sonra sahk edüp bevâsîre ekeler ziyâde fâ'ide ede (C. 45b/4-11)

**Balık Kursağı:** (3) burun sınımak 'ilâcın beyân eder burına sınımak 'ârız (4) olmaz illâ yukarisına 'ârız olur zîrâ aşagası (5) kemürdekdür egilür yine togrılır yassılanur ve bir tarafa (6) meyl eder el ile togrudalar üzerine balık kursağı (7) ile tilâ edeler (C. 126b/3-7)

**Balık Kursağı:** (7) cerâhata tekrâr balık kursağın tilâ etmek nâfi'dür (C. 150b/7)

**Tatlı Su Yengeci:** (1) Yüz ve gayrı 'uzuv yarılmasına nâfi'dür. Tatlı su yengeci bişmiş su ki şekerli ola. Ol (2) 'uzuvları yuyalar ve cemi' yarılmışlara nâfi'dür (C. 77a/1-2).

**Tatlı Su Yengeci:** Bir kuduz talamış kişi bu terkîbden yese sudan korkmaya, sudan korkmasa 'ilâc âsândur. Terkîb budur ki: tatlı suda olur yengeci bir pâre yakalar, külinden on dirhem alalar ve dahı cintiyânâ-yı rûmîden beş dirhem, kündürden bir dirhem yumşak sahk edüp sabâhda ve ahşamda ikişer dirhem isti 'mâl edeler (C. 151a/1-7)

### CEVHER-İ TIB (Ahmed bin Abdurrahman, 17. yy ?)

**Balık tutkalı:** (fitik için) (3) ve bu yakı dahı fâ'ide ede, (4) budur: servi kozağı ve topalak ve mazi ve nâr kabuğı ve su na'nâsı (5) ve günlük ve muhak-ı hindî ve çiriş bu eczâları berâber alalar dögeler eleyeler (6) balık tutkalı su ile kaynadup bu eczâları karışdurup bir beze yazup 'alîli (7) arkası üzerine yaturup dizlerin diküp ve silküp bagırsaklar içerüye (8) giderdikden sonra bu yakıyı uralar (CT. 143a/3-8).

**Yengeç:** (15) Sıfat-ı kurs-ı tebâşîr: tebâşîr ve kil-e ermenî ve gendâne tohmı ve kadın tuzluğı ve (127a) kızıl gül ve kavrulmuş zamg-ı 'arabî ve issi suda bişmiş yengeç. Bunları dögeler, (2) kurslar edeler, ayva şarâbı veyâhûd mersîn yemişinün şarâbı ile üç dirhem kadar (3) vereler. Cigerde olan yaraların envâ'ına fâ'ide eder (CT. 126b/15-127a/1-3).

### NİZÂMÜ'L EDVİYE (Sakızlı İsa Efendi, 17. yy)

(1) semek dediğimiz balıgun a'lâsı büyük olmaya, tâze ola. Deryâ balığı ola ki kefâldür. Cümleden (2) hafîfi kaya balığıdır. Ammâ nefîs olan balıklar tekür ve kalkan ve levrek ve kefâl ve dil (3) pisi balığı ve kara göz, güz eyyâmında çıkar

ana Rûm'da harsûfî derler ve deli balık (4) dahî derler 'Arab'da cerâfe derler ve büyük mercân balığı ve turna balığıdır. Ve sakîl olan [balıklar] kôbana (5) ve palâmûd ve ûlûfer ve uskumrî makûleleridir. Ve tatlu su balığının a'lâsı ala balıktır. (6) Ve yılan balığı, gerçi gıdâsı latîf olur ve bâhî ziyâde edüp cimâ'a kuvvet verir, (7) lâkin sakıldür, yalnız hazm olunmaz, belki kuvvetlü bir şey' lâzımdır. Meselâ şarâb yâ müselles (8) ya limôn şarâbı ya limônla 'asel şarâbı ola. Sâ'ir balıklarun dahî hazmı derece derecedür (9) ve cümlesi elbette mi'deye sıklet verir ve cümlesi derece derece serî'atü'l-istihâledür, (10) tez fâsid olup ve mi'deyi dahî fâsid eder. Ve gıdâ cihetinden bir nev' balık olur, (11) yılan balığı gibidür, turna balığına benzer (NE. 218b/1-11).

(13) Burnı uzun balıktır. Gıdâsı latîfdür. Ve andan şebût (14) dedükleri kalkan balığı derler, andan gıdâsı az ve sakîlrekdür, lâkin lahm-ı tarîdür ya'nî tâze ve (15) ter ve pâk eti vardır. Ammâ şebûta deyü ba'zı yerlerde birkaç balığa demişler ve şebûta (16) balığına ba'zılar Fırât ve Dicle-i Bagdâd'da olan balığa demişler. Bu esahh olmakdur. Taşlu (17) yerlerde olan balıktan a'lâ ve lezîzdür ve râyihası kerih olmaz ve bişmiş oldukda râyihası (18) elde kalmaz. Balıgun tabî'atı ikinci derecede bârid ü ratbdur. Bâhî lâ-büdd ziyâde eder. Eger (19) tuzlu balıgun başını yakup ve (20) çıbanlarda olan ziyâde etlere ekseler ve yaramaz çıbanlara dahî ekseler ıslâh eder ve sigilleri koparur. Ve kuduz it taladugına (21) yedürseler ve tîlâ etseler müfiddür ve agulu cânavarlar sokdugına dahî yaku etseler (22) münâsibdür. Ve yüregini yarup ve pâk edüp sirke ile bişürüp yeseler (23) isitmeliülere ve issi mizâclu kişilere ve yerakâna fâ'ide eder. Tâze balığı çok yemek (24) bele be-gâyet zarar eder, balgamı ziyâde eder, sinirde ve dimâgda zahmetler eder. Ammâ tuzlu (25) balıgun ve eger tuzlu yılan balığının başını isitmeliülere verirlerse muvâfik gelür. (219a) (1) San'at-ı tıbbda böyle etmek ne kadar muhâlifdür, ammâ bunun aslı budur ki isitmeliülere (2) bu makûle sakîl ve tuzlu balık yedürseler ol gün ıztrâbla isitme tutsa (3) gerekdür ve isitmenün ziyâde tutup ziyâde harâreti bedende ref' olmagla uçuklayup (4) isitme fârig olup halâs olur. Lâzım olan budur ki koz yağıyla ve zeyt (5) ve biber ile bişürüp ve üzerine zencebîl mürebbâsı yiyeler yâhûd müselles içeler yâhûd (6) limôn ile 'asel şerbeti yâhûd ekşisi artık limôn şarâbı içeler ve balık (7) yedüklerinden sonra susuzlığa sabr edeler, zîrâ eger tâze ve eger tuzlu, susadur. Balıgun (8) cümlesi geç hazm olur ve yaramaz balgam getirür. Eger çok yeseler gerü kusalar, kâbil degil ise (9) müşhil içeler. Barî bundan hâsil olan balgam bir maraza erişdürmedin bu tarikile (10) çıka gide, zîrâ tıb kitâblarında bundan kûlunc ve tuzlu balgam ve sekte ve felc hâsil olur (11) derler. Ve semüz balık çok gıdâ verir ve hastalıktan kalkmış kişilere kaya balığı vereler, (12) gayrısın vermeyeler (NE. 218b/18-219a/12).



*Ve yogurd ile balık cem' etmeyeler ve zinhâr yumurda ile dahı cem' etmeye. Bunlar ile cem' eylemek nâkihîne hod gâyet yaramazdur, câ'iz ki helâk ede. Ve balığı sa'ter ile yiyeler ve eger ekşisiz yeseler üzerine kâbil ise sirke içeler, degil ise 'asel yâhûd helvâ yiyeler. (NE 219a/12-15)*

**Erneb-i bahrî:** *Denizden çıkan bir böcektür. Başında akçe kadar taşçagızı vardır. Hızır İlyâs [20] akçesi deyü kîseler içinde saklarlar. Kızıl şekl olur. Ba'zılar erneb-i bahrî deyü denizden çıkan [21] mürekkep balığına demişler ammâ sehivdür, ol degildür. Erneb-i bahrî böcektür, mürekkep balığı gayrı şekl [22] olur. Etlü büyük balık gibi kulçuksuz olur ve başında olan kemük gibi olur. Ol balığa sîbiyâ derler. [23] Ammâ erneb-i bahrî sadeş şekillü olur. Efrenciler lepûs de mârî derler, Rûmîler lâgûs desâlse [24] derler, 'İbrîler ernebis hâyâm derler. Tasvîri ve rakamı yüz on dört siyâh rakamlu tasvîrdür. [25] Yûnân kitâblarında göstermişlerdür, görüle. El-hâsıl bu erneb-i bahrînün başında olanı yakup [15a] [1] İhtiyârât kavli üzere göze çekseler göze cilâ vere. Ve külin dâ'u's-sa'lebe etiyle ve yağıyla tilâ [2] eyleseler kıl bitüre ve külini dişe sürseler cilâ vere. Ve külini kezâlik ayu yağıyla dâ'u's-sa'lebe [3] sürseler ve kanın eger issi iken behaka ve kelefe tilâ eyleseler zâ'il eder. Buna lâ-büdd sümûm-ı [4] kattâldendür derler, hazer etmek gerekdür. Bunu yiyen kimesnenün 'alâmeti oldur ki nefesini almaz, gözi [5] kararur ve öksürük 'arız olup kan tükürür ve 'usr-ı bevl ve mi'de agrısı ve yürek [6] ve öyken yarası olur. Buna 'ilâc oldur ki evvelâ tekrâr tekrâr kurduralar ve lu'âbât [7] ve tatlu bâdem yağı ve 'avratlar südi ve hatmî meslûkaları yedürelere. Ammâ Minhâc kavli üzere bundan [8] az kimse halâs olur. (NE 14b/20-25, 15a/18)*

**Ton:** *Sırt balığı derler. Rûmîler tönîyâ derler. Efrenciler ki her lisânında dahı [17] tönînâ derler. Yûnânîler Muhammed Temîmî kavli üzere tarihînin ve târîhis dahı derler. Tuzlayup turşî gibi [18] ederler. Büyük balıkdur, pâre pâre turşî ederler. Ak eti vardır, gâyet yağludur. Tab'atı bârid [19] ü yâbisdür. Tuzlusı hâr u yâbisdür. Tuzlu etini yeseler kendü ısırduğına fâ'ide eder, çok yiyeler [20] ve çok sarâb dahı içüreler. Balgamîlere ve rutûbetlü kişilere muvâfıkdur. Buna bedel issi otlar ki eşyâ-yı [21] harikaldur. Ve tuzlusı kuduz kelb taladugına yaku olinsa def' eder. Ve tuzlusunun kemüğünü üvez dedükleri [22] at sineğı için buhûr eyleseler sinekleri kırar. Hayâtü'l-Hayevân sâhibi kavli üzere bunun [23] etini yeseler şecâ'ât getirür. Eger kanını zekere tilâ eyleseler 'avrata ziyâde lezzet hâsıl ola. (NE 76a/16-23)*

**Cerâdü'l-bahr:** *Deniz çekirgesi Türkî; [16] kerevit Türkî; küçüğüne teke derler Türkî; melahü'l-bahr 'Arabî; kârîdes Rûmî; melah-ı deryâyî Fârisî; mâhî erbiyân [17] Fârisî; kâmarôn İspânya; karîdes ehl-i Mısır; Bunun [18] menfa'ati*

elif bâbında [erbiyân deyü] zikr olındı ve re bâbında rûbiyân deyü zikr olunur. Ammâ rûbiyân deyü uskûmrî [19] balığına derler. Ammâ bu mahalde çekirgenün tabî'atı hâr u ratbdur. Suyıla ve tuzıla bişürseler cüdâm illetine fâ'ide eder, [20] bâhı ve menîyi ziyâde eder. Ammâ bunu tuzlu saklarlar, kurudurlar. Anı yemek yaramazdur. Tâzesi a'lâdur (NE 87a/15-20).

**İstakoz:** [21] İstâkôz dedükleri bu tabî'atdadur, ammâ bundan sakîlrekdür ve issirekdür. Cimâ'a ziyâde kuvvet verir. [22] Ba'zılar sakankûra bedel derler. El-hâsıl mukavvi olduğına şübhe yokdur. (NE 87a/21)

**Cirri:** Yayın balığıdur. İbni Baytâr kavli üzere Nîl-i Mısır'da [87b] [1] olur. Agzı ve burnu uzun olur. Yahûdiler yemez. Yûnânîler silûrîs ve Rûmîler hîvâris [2] derler. Tuzlayup turşî etseler gıdâsı az olur. Balık envâ'ı sinde semek deyü zikr olunur. [3] Şeyh Dâvud kavli üzere bunun alt çenesinde kemükleri yokdur. Tabî'atı evvel derecede [4] hâr ve ikincide yâbisdür. Öyken kasabına ve sill ve kurûhına ve kazf-ı deme bundan yeseler nâfi'dür. [5] Riyâha ve arka agrısına ve 'ırku'n-nisâya nâfi' ve ihtikâna dahı nâfi'dür. Ve demren ve diken üzerine [6] ursalar cezb edüp çıkarur. Bunu tuzlu yemek yegdür, ammâ öykene zararı vardır, illâ sikencübîn [7] islâh eder. (NE 87b/1-7)

**Delfin:** Tonuz balığıdur Türkî; hınzîrü'l-bahr 'Arabî; hûk-ı mâhî Fârisî; [25] delfinûr Rûmî; delfîn Lâtîn; delfînâ Süryânî; pişî de pörkû Efrencî envâ'ı; dahhas [159a] [1] ve hınzîrü'l-bahr ve neciyyü'l-garik 'Arabî. Kavli-i Hayâtü'l-Hayevân bu balığı turşî edüp götürürler. Ammâ Hayâtü'l- [2] Hayevân sâhibi bu balığı ekseriyyâ sel, acı suya karıştığı mahalde bulunur ve deryâya gark olan [3] âdemleri halâs eden balık budur derler. Ve ba'zılar yûnus balığıdur derler. Bunun tabî'atı bârid [4] ü ratbdur. Batiyyü'l-hazmdur, galîzdür. Eger hanzalun içerüsin çıkardukdan sonra bunun yağından [5] koyup ve kaynadup ol yağı sagır kulaga tamzursalar sagırlığı giderür. Ve eger dişini [6] oglancıklar götürseler çok ağlamazlar ve döşekde çağırmazlar. Ve eger içi yağından yeseler mafâsıl [7] agrısına fâ'ide eder. Eger sag tarafının üstinde olan dişini yedi gün gül yağıyla yuyup [8] ve ol yağı yüze sürseler cemî' âlem muhabbet ede. Eger sol tarafının üstinden eyleseler [9] gâyet yaramazdur, meselâ sag dişinin zıddıdur ki cemî' âlem nefret ede. (NE 158b/24-25, 159a/1-9)

**Ra'âd:** Bir balıkdur. [22] İçi ak ve üsti dargıl reng olur. Bu balık sayyâd elin ditredür derler. Kavli-i Diskürîdûs [23] târfâsâlâşâ ve Lâtîn lisâmı üzere torâflî derler. Temîmî 'ufranü'l-mâ' ve İbni Simcûn ra'âda [24] balığı, 'akrebü'l-mâhîdür demiş. Bu balığı diri iken başı agrıyan kişünün başına yakın [25] etseler agrısın fi'l-hâl def' ede ve mak'ad çıkduğuna dahı yakın etseler içerü [redd] eder. Ve zeyt [181a] [1] ile bişürüp ol yağı mafsallar agrularına dürtsele gidere. (NE 180b/22-25, 181a/1)

**Rûbiyân:** Üskûmrî balığıdır. Ba'zılar [çekirgedür derler.] Çekirge erbiyân-dur ki deniz çekirgesidür demişler, [7] ana teke derler, ehl-i Mısr karidüs derler, ehl-i bârid ü [8] yâbisdür. Ve harâreti keser ve mestliği dahı keser, humâra eyüdü. Ve tâ'ûna ve 'ufûnetlü isitmelere [9] ve harâretlü marazlara müfiddür. Bâha dahı fâ'ide eder ve hasbe ve kabarcığa dahı müfiddür. Ve suyunı [10] göze çekseler rûşen eder. Bevâsire ve gönül dönmesine hafakâna ve issi mi'deye ve cigere [11] münâsibdür. Ve suyunı arpa unıyla içseler, nemleye ve humreye dahı tilâ etseler müfiddür. Kavl-i sâhib-i Minhâc [12] gögse ve kûluncı ziyâde eder. İllâ ağaç kavunu mürebbâsı islâh eder. Kavl-i sâhib-i Takvîm [13] siniri kurıdur. İllâ koruk şarâbı enîsûn ile islâh eder. Bedeli tûrunc yâhûd [14] koruk ekşisidür. (NE 183b/6-14)

**Seretânü'l-mâ:** Ahtabôd balığıdır. Rûmlar ve [18] Efrenciler dahı ahtapôd derler, gayet mukavvîdür. Sâfî zeyt içinde bişürseler ve yeseler [19] müfiddür. Ve bişmezden evvel bunu ziyâde döğüp andan bişüreler. (NE 204a/17-19).

**Sîbiyâ:** Mürekkebe balığıdır Türkî; Mürekkebe balığı iki nev' olur. [24] Bir nev'ine Rûmlar ve Yûnânîler kalâmâr derler. Başından bir kemük gibi şey' çıkar. İki nev' [25] dahı mürekkebe balığıdır. 'Arabda lisânü'l-bahr ve kanâta dahı derler. Balık gibi bir şey'dür, ammâ kemüğü [227a] [1] olmaz. Deryâlarda çok bulunup ammâ İbni Baytâr ve sâhib-i İhtiyârât [2] Beytü'l-Mukaddes sevâhilinde bulunur demişler. Lisânü'l-bahr dedükleri ol sîbiyânun başından [3] taş gibi çıkan dil gibi beyâz, yumşakdur. Altun ve gümüş üzerine sivâr [4] eyledüklerinde zer-gerler bundan kullanurlar. Bunun eger kursagin bişürüp yeseler [5] gerçi hazmı güçdür ve lâkin tabî'atı mülâyim eder. Cümle deniz böcekleri tab'ı mülâyim eder. Mi'deye çok [6] muvâfik degildür, ammâ limôn islâh eder ve üzerine müselles içseler müfiddür. Ve ol [7] kemük kim lisânü'l-bahr derler demiş idük, behaka ve kelef ve nemeşe ve uyuz 'illetlerine sürseler [8] zâ'il eder. Eger yakup andan sonra sahk edüp tuz ile karışdurup göze [9] sürme eyleseler gözde biten etin giderür ve dişe sürseler cilâ verür. Bu balıgun [10] içinden çıkan mürekkebe gibi şey'i eger dâ'ü's-sa'lebe sürseler kılın bitürür. Ve mürekkebe eyleseler [11] câ'iz olur, lâkin tez kurur ve mürekkebe yerine isti'mâl gayrıdur. (NE 226b23-25, 227a/1-10)

**Şebbûta:** Bir balıkdur, Türkçe [12] altun balığı derler. Ba'zı lügâtda kalkan balığı derler; ammâ sahrâyef ve Fârisîde şebbût [13] ıglanus balığına derler; ol ecilden galat etmişlerdür. Bagdâd ve Basra Dicle'sinden çıkarurlar [14] ve Fırât'da dahı çıkar. Bunun ödi göz edviyelerindendir. 'Alî İbni 'Îsâ el-Kehhâl kavli üzere [15] bunun ödini ve deniz kaplubagasının ödini ve sırtlan yavrusu ödini ve dişi [16] keklük ödini ve tavuk ödi ve tavşancıl ödi ve yabân keçisi ödi, cümlesi göze [17] su inse gayet muvâfıkdur, göze çekeler. Ve şebbûtun eti gâyet latîfdür. Bundan [18] ziyâde havâyâ pertâb eder balık yokdur, 'Acâyibü'l-Mahlûkât sâhibi

Muhammed bin Kazvîni [19] kavli üzere on zirâ'dan ziyâde havâyâ kalkup yine deryâyâ düşer. Ba'zılar [20] bu balığa kalkar derler, kalkan balığıdır diyenler anuñün galat ederler derler. (NE 232b/11-20)

**Şahm-ı semekü'l-bahrî:** Deniz balığı yağıdır. Gözi göregen eder [8] ve göze su inse men eder. 'Asel ile göze çekeler (NE 2335a/8).

**Şifnîn-i bahrî:** Yemâme-i bahrî [7] derler, kanadı oldugıyçündür, ammâ uçmaz. Kuyruklu balıkdur Türkî; deniz yarasası Türkî; [8] kuyruğı diken Türkî; deniz ejderi Türkî; deniz engeregi dahı derler Türkî; deniz 'akrebi dahı [9] derler Türkî; kanadlu balık Türkî; hütü'n nesr 'Arabî; abrak Endülüs; [10] abrik Disküridüs; derâkûsâlisâ Rûmî; tarâkûmârînü Efrencî; pâstanâkâmârînü [11] Lâtîn. Bu balık denizde olur bir balıkdur. Kanadı ve levni ve kendüsi yarasaya benzer, [12] ammâ yarasadan büyük olur. Kuyruğı sıçan kuyruğına benzer, uçmada dikenini olur, [13] igne gibi âdemi urur, gâyet ıztırâb verir. Kavli-i İhtiyârât ve Şerîf [14] eger bir er ve eger bir 'avrat bir yere tebevül eylese, o tebevül eyledükleri yere bunun dikenini [15] kosalar mâdâm ki o diken ol mevzi'de ola, anların kavuğı ve sidigi yolları acıya [16] ve ıztırâb vere, tâ ol mevzi'den gidermeyince sâkin olmaya ve bir kişünün yasduğı altına [17] kosalar, aslâ uyumaya ve bir ağaç dibine dikse ya'nî gömseler ol ağacı kuruda [18] ve evde gömseler ol ev halkı dağıla. Ve bu balığı yakup külini iki kişünün arasına [19] saçsalar ayru düşeler. Kavli-i İbni Baytâr ve Mihrârîs bunu bir kimesnenün başı altına [20] kosalar aslâ uyumak kâbil degildir. (NE 238b/6-20)

**Sahnâ:** Kılçıksız balıktan ederler, mürekkebdür. Sîr derler [23] bir balıkdur. İşbu bâbun âhîrinde sîr deyü zikr olunur. Nihâyetü'l-emr sahnânun isimlerin [24] bunda zikr edelüm, ba'de sîr deyü ol balığı dahı mahallinde beyân edelüm. Sahnâ 'Arabî; kılçıksız balık [25] Türkî; mâhî-âbe Fârisî; mâhiyâbe Fârisî; sahnî Süryânî; hemlâcîr Rûmî; bi'l-hindiyye Yûnânî; [251b] [1] sîru mathûn 'Arabî; salâmûra de sahina Rûmî; akve salâta de pîşî sahina envâ'-ı Efrencî. Bu tuzlu [2] balığa sahnâ derler, ammâ sîr dedükleri balıktan olur. Tabî'atı Muhammed Temîmî kavli üzere ifrâtle [3] hâr u yâbisdür. Sâhib-i Takvîm kavli üzere evvel derecede hâr ve ikincide yâbisdür. [4] Ve balgamı mi'deden izâle eder ve ta'âma iştiâ getürür, ammâ havâssa muvâfık degildir. [5] Edhân-ı bâride ile istinşâk edeler. Bunun mikdâr-ı şerbeti beş dirhemdür. İbni Sînâ kavli [6] üzere [mücellâ] ve müceffîdür, ammâ hultı yaramazdur, uyuz ve gıcıyık îrâs eder. Ebû Cerîh kavli [7] üzere balgamî yan başı ağrılarına ve mi'deden eski ağız kokularına nâfi'dür ve mi'de [8] rutûbetini giderüp ağız hoş kokulu eder. İshak kavli üzere susadur [9] ve baş ağrıdır ve bedeni kurudur. Huneyn kavli üzere mi'dede rutûbâtdan ve müte'affin [10] balgamdan hâsıl olan yaramaz buhâra nâfi'dür ve kanı yakar ve

giciyik ve uyuzlar hâsıl [11] olur; ammâ eski ağız kokularına nâfi‘ ve mi‘deden fâsîd olmuş rutûbâtı zâ‘il [12] eder ve koltuk râyahasın giderür. (NE 251a/22-25, 251b/1-12)

**Tarastûc:** [16] Terestûc dahı derler; deryâ balıklarından bir nev‘dür. İşbu balığa Rûmîler ve Yûnânîler [17] tarîgalyâ derler; ammâ tarîgalyâ demek tekür balığı ya‘nî beg balığıdır. Müfredât [18] ashâbı bu balığı çok yeseler göz perdesin giderür derler. Eger bu balığı yarup [19] deniz cânavarları sokduğına ve ‘akreb ve böy ısırduğına ursalar müfiddür. [20] (NE 268b/15-19)

‘Akreb-i bahrî: Diken balığı Türkî; deniz ‘akrebi Türkî; iskôrpiyöz za‘âlâsâ Rûmî; [25] iskôrpiyûs mârînû Lâtîn ve cümle Efrencî; ‘akreb-i deryâyî Fârisî. Buna diken balığı derler [291b] [1] Dikenleri zehr-nâkdur. Eger bu balığı döğüp kendü sokduğu mevzi‘e ursalar [2] agrısın keser; sâkin eder. Eger bunun ödini göze inen sular için ve şeb-kûrlık [3] için göze çekseler gâyet nâfi‘dür ve göz yaralar[ın]dan lûkûmâ dedükleri ‘illete [4] fâ‘ide eder. (NE 290a/24-25, 291b/1-4)

**Mâr-mâhîc:** Yılan balığıdır. Fârisîde mâr-mâhî [6] derler. Kurusu gâyet sakıldür ammâ tâzesi dahı yağlu olmağla sıkleti vardır. Kurusını [7] ve tuzlusunu bir gün ve bir gece kepek içinde ısladup ve su içinde kaynadup [8] tuzunu gidereleler, andan kebâb edeler. Defne yapragını şişe ya‘nî süğüye bile [9] sancalar ve tâzesine dahı defne yapragı kosalar latîf ve müsahhin olur. Ve bu yılan [10] sâ‘ir balıktan yağlu ve sakıldür. Her ne kadar büyük olsa ol kadar sakıldür; küçüğü [11] hafîf ve mukavvîdür. (NE 440a/5-11)

**Merâretü’s-semekü’s-şebût:** ‘İnde’l-ba‘z kalkan [11] balığı ödidür Türkî; zehret-i mâhî-gird Fârisî; merartâ şebûtâ Süryânî; hólî de rilîrkûs [12] Rûmî; fikûtarîgânyâ Yûnânî; fel de tûrbuzû cümle Efrencî. Ebû Cerîh kavli üzere tabî‘atı [13] hâr u yâbisdür. Câlînûs kavli üzere ibtidâ-yı nüzûl-ı mâ‘ya ve zulmet-i ‘ayna ve intişârına [14] nâfi‘dür. Hûzî kavli üzere bundan bir buçuk dânk içseler kalbi kavî eder ve mi‘deyi [15] arıdır. İbni Mâseveyh kavli üzere râziyâne suyıyla gaseyâna ve zulmet-i [16] ‘ayna kezâlık göze çekseler sâ‘ir harâretlerine nâfi‘dür. (NE. 451a/10-16)

## RİSÂLE-İ FEYZİYYE FÎ LUGÂT-İ MÜFREDÂT-İ TİBBİYYE (Ebulfeyz Mustafa Efendi, 18. yy)

**Sadef:** Meşhur olan incü kabına derler. Lakin hakikatte onun emsali ne var ise mühre ve mercân kulağı gibi mecmû‘una sadef itlak olunur. Fâzıl allâme Müfredât Tercümesi’nde der ki: Midye ve istiridyede dedikleri dahi bu nevdendir. Hattâ bazısında incü çıktığı görülmüştür diye tahkik eder. (RF. 161)

**Seretân:** *Türkçe yengeç dedikleri hayvandır. Bahrîsi ve nehrîsi olur, seretân-ı nehrî ve seretân-ı bahrî derler tatlı su yengeci ve derya yengeci demek olur. (RF. 169)*

### MÜFREDÂT-I TIBBİYYE (Fazluzâde Mehmed Çelebi, 18. yy)

**Sadef:** *Kabuklu böceklere derler. Envâi çokdur. Meşhûr (19) ve lâzım olan olanlarından harf-i hâda helezûn diyü zikr olundu ve in (20) şâ'-allâhu te'âlâ harfi vâvda veda' diyü zikr olunur ve bu mahalde zikrine tasaddî (21) olunan asdâfda asil incü sadefidir ki sadefü'l-lü'lü dirler. Fâriside [75b] (1) sadef-i mervârîd dirler ve bir nev'ine veda'ü'ş-şevketü'l-bahrî dirler. Üç nev' (2) olur. Şalgam köki gibi degirmi olur. İki nev'inin dahı dikenleri dahı gâyet (3) siyâh olur ve bir nev'ine cühûd kara dikenidirler. Kendüsi dikenleri kızıla (4) mâ-yil olur, inşâllâhu-te'âlâ harf-i vâvda müstakillen zikr olunur ve bu sadefin (5) envâ'ı katı çokdur. Cümlesi cem' ve tahrîr bu muhtasarın vazîfesi degüldür, (6) mufassalâtda görüle. 'Ale'l-icmâl 'ilmi dahı lâzımdır. Bir nev'i dahı vardır, (7) deryâ kenârlarında kumlu yerlerde olur ak şivede dirler. Üç nev'dir. (8) Bunlardan birine sülüne dirler. Deryâdan büyük taşlar çıkarup kırarlar, (9) içinden bir et mikdârı çıkarırlar. Cümle deryâ böcekler etinden bunun eti (10) makbûldür ve bunlardan gayrı küçük tırnak gibi deryâ-yı Hind'de bir sadef (11) vardır, iblîs tırnağı dirler. El-hâsıl bunların cümlesinin etini yerler. Çig (12) yerlerse şehvet bâhî harekete getirür ve cümlesinin kabuklarını yakdıktan (13) sonra tûtüyâ ve iklimiyâ gibi yurlar ve muhkem sahk idüp göz edviyesi olur, (14) isti'mâl iderler ve bunların cümlesinin etini pişirüp suyun içseler (15) ishâle yakın lînet virir. Eger tuzlu sud(a) pişirüp 'avratlara hîn-i (16) vilâdetde içirseler teshîl-i vilâdet için muvâfıkdır. Sadefin her nev'i (17) hattâ helezûn böcegi yedi gün su içinde pişirüp suyun içseler (18) öksürüğü keser, giderir ve helezûnun kabuğu ba'zı kâbız devâlar ile onulmaz (19) yaralara ekseler müfîddir. Hattâ bir kimesne, sıraca 'illetine on kere ekdim, (20) halâs oldu dedi ve sadef envâ'ının a'lâsi tatlı suda olup (21) beyâz ve şeffâflu olmaktadır. Diken batan yere ursalar cezb idüp çıkarır. (1) Bunların her kangısı olursa etini pişirüp nıkrîse ve talaga yaku etseler (2) gâyet müfîddir. Küçük sadef suyunu içseler tab'ı sürer. Kabugunu (3) yanmış ve yummuş göze sürme gibi çekseler göz kapaklarının iriligine ve göze (4) su inmesine ve gözün aklık 'illetine ve yarasına müfîddir ve cümle bedende (5) olan fâsîd ve yaramaz yaralar ve ekele makûlesinin ibtidâlarına fâ'ide (6) ider, kurudur. Zîrâ sadef makûlesinin ziyâde tecfîfi vardır. Bunun (7) yanmışını 'asel ile karışdırup iki üç kerre bedene sürseler yan (8) başına ve diz agrılarına ve 'ırku'n-nesâya ve nıkrîse ve fâlice ve pek agrılara (9) nâfi'dir ve istiskâya ve istiskâ nev'inden 'ârız olan şişlere nâfi'dir (10) ammâ kalbe ve gögüze zararı vardır. (11) (MT 203-204)*

**Veda’:** Burma sadefe ve it boncuğu ve yılan başı ve katır boncuğu (18) didikleri küçük mühreciklere dirler. Burma sadefin ve küçük mührenin (19) ve büyük mührenin tabî’atları birdir. Mührelerden mâ’adâsını şîh diyü harf-i (20) (şında) ve helezûn diyü harf-i hâda ve harf-i sâdda sadef diyü ‘ale’l-icmâl (21) beyân (olundu). Şimdi maksûd olan küçük mühreler ve kâgıd mühresidir ve büyüklerin [259a] (1) içerinin hâssiyetlerin ve kabuklarının menfa’atlerin sadef beyânında zikr olunmuşdur (2) ammâ Câlînûs ve Takvîmü’l-Edviye kavilleri üzere kabuklarının tabî’atları (3) bârid ve yâbisdir. Cezz ider, dikenini ve kemügi çıkarır. Bunun döğülmüşü (4) sigilleri giderir. ‘Avratlar buhûr itseler ihtinâk-ı rahmi açar, meşî-meyi çıkarır. (5) Eger sirke ile içseler talakı arıdır. Yakup dişlere sürseler mücellâ ider (6) ve yaralara ekseler kurıdır. Göze ve göz yaralarına ve göz kapagı huşûnetine (7) nâfi’dir ve âteş yanuguna dahı müfîddir ve bunların eti katıdır, giç hazm (8) olur. Meger üzerine şarâb ya müselles içeler ve hazm olduktan sonra çok (9) gıdâ virir, içi yumuşadır ve etini döğüp süst-endâmlara ursalar muhkem (10) ider ve külünü ak şarâb-ıla içseler bağırsak çıbanlarına fâ’ide ider. Bunların (11) cümlesi ciger(e) za’f virir. Selîha ve dârçîn islâh ider ve böcekler cümlesi (12) pâk oldığı takdîrce içeler mukavvîdir. (MT 484)

**Veda’ü’ş-şevketü’l-bahrî:** Türkçe kara (13) diken ve deniz kirpisi dirler. Arapça kunfuzü’l-bahr, harşefü’l-bahr, veda’ü’l-müşevvek (14) ü’l-esved dirler. Bunun dikenlerini gâyet döğüp ‘asel ile açılacak çıbanlara (15) ursalar tîz açup akıdır ve yakup külünü göze sürme eyleseler göz agrısı (16) sonunda olan aklık ‘illetlerine nâfi’dir. Üç nev’ olur. Üçünün dahı tab’ı (17) ve ta’mı birdir. Lâkin bir nev’i küçük ve dikensiz olur. Ana cühûd kara dikenini derler. (18) Bunların a’lâsı büyük nev’idir. İçinde kızıl yumurtaları olur. Tâze balık (19) yumurtası ta’ında olur. Çig yerler. Gâyet mukavvîdir ve şarâb içenlere gâyet (20) mukavvîdir ve muvâfıkdır ve içinin cümlesi şarâba husûsan humâra nâfi’dir ve tab’ı (21) müleyyin ve mülâyim ider ve dikenini adamın bir yerine batsa zeytûn yağı sürüp irtesi [259b] (1) igne ile çıkaralar. Zîrâ dikenleri gâyet gevrek olup her nereye (2) batsa kırılıp kalur ve bu hayvân deryâda otluktan gayrı nesne (3) yemez vallâhu a’lem. (MT 484-485)

**Lisânü’l-bahr:** Zebedü’l-bahr itlâk olunur, harf-i zâda geçdi. Ba’zılar mürekkep (7) balığıdır dimişler. Ba’zı müfredâtlarda sîbiyâ resminde tahrîr iderler. Mürekkep (8) balığı iki nev’dir; birine kalamar dirler, başında kemük gibi bir şey çıkar (9) ve birine kanâta balığı (gibi) bir şeydir; kemügi olmaz. İki de mürekkep balığıdır. (10) Lâkin lisânü’l-bahr dedikleri fi-nefsü’l-emr balığın kendü degüldür, ol (11) sîbiyânın başında taş gibi çıkan dile benzer beyâz yumuşak şeydir. (12) Altun ve gümüş üzerine sevâd eylediklerinde zergerler isti’mâl iderler (13) diyü ‘İsâ Efendi müfredâtında mevsûfdur. Bu vasfa gör(e) zebedü’l-bahr (14)

envâ'ndan bir nev'i olsa câ'izdir vallâhu te'âlâ a'lem ve lisân-ı (15) mevsûfi behaka ve kelefe ve nemeşe ve uyuz 'illetlerine sürseler zâ'îl (16) ider ve yakup ba'de's-sahk tuz ile karışdırup göze sürme (17) eyleseler gözde biten etin giderir ve dişe sürseler cilâ virir ve bu (18) balığın içinden çıkan mürekkep gibi şeyi dâ'ü's-sa'lebe sürseler (19) kılın bitürür ve bunun kursagun pişirüp yeseler gerçi hazmı (20) güçdür. Lâkin tabî'atı mülâyim ider. Cümle deniz böcekleri tab'î mülâyim (21) ider. Mi'deye çok muvâfık degüldür. Limon ıslâh ider ve üzerine [199a] (1) müselles içirseler müfddir. (MT 395)

**Mâr-ı mâhâsîc:** Yılan balığıdır. (12) Fârisîde mâ(r)-ı mâhî kurusu gâyet sakıldir. Tâzesi dahı yağlu (13) olmagla sıkleti emr-i mukarrerdir. Tuzlu ve kurusunu bir gün bir gece kepek (14) içinde ısladup ve suda kaynadup, tuzın aldıktan sonra (15) dograyup, defne yaprağı-la şişlere sançup kebâb ideler ve tâzesine (16) dahı defne yaprağı kosalar latîf ve müsahhin olur. Lâkin her niçe olursa (17) sâyir balıklardan yağlu ve sakıldir ve bi'n-nisbe her ne kadar büyük olsa (18) ol kadar sakıldir. Küçügi hafîf ve mukavvîdir. (MT 426)

**Merâretü's-semekü's-şebbût:** Tatlu su balığı ödidir. 'İnde'l-ba'z kalkan balığı ödidir. (8) Fârisîde zehre-i mâhî-gird dirler. Tabî'atı hâr u yâbisdir. Câlînûs (9) kavli üzere ibtidâ'-ı nüzûl-i mâya ve zulmet-i 'ayna ve intişârına nâfi'dir. (10) 'Alâ kavli-i Hûzî bir buçuk dânik içseler kalbi kavî ider ve mi'deyi arıdır (11) ve râziyâne suyuyla göze çekseler gışâyâ ve zulmetine ve sâyir harâretlerine (12) nâfi'dir (MT 443).



# MURÂD-NÂME'DE YEME-İÇME, MİSAFİRLİK ADAP VE ERKÂNI

Prof. Dr. Aysun SUNGURHAN

Kırıkkale Üniversitesi

## Özet

İnsanın en temel ihtiyaçlarından biri olan yeme-içme eylemi, zamanla her toplumda kendine has bazı kuralları barındıran bir faaliyet haline gelmiş ve kültürel bir miras olmuştur. Bu kültürel mirası kuşaktan kuşağa aktarabilmek adına çeşitli eserler kaleme alınmıştır. Klasik Türk Edebiyatında da müstakil yemek kitaplarının yanı sıra sûr-nâmelerde, dinî, tasavvufî, ahlâkî ve ansiklopedi niteliğindeki eserlerde, siyaset-nâme, seyahat-nâme, fütüvvet-nâme, sâkî-nâme gibi türlerde, yeme-içme, misafirlik adap ve erkânından, yemeklerden söz edilmektedir. Bu eserlerden biri Bedr-i Dilşâd'ın H. 829-830/M. 1426-27 yıllarında kaleme aldığı ve Sultan II. Murad'a sunduğu Murâd-nâme'dir. Murâd-nâme, Ziyaroğullarından Emîr Unsûrû'l-Ma'âlî Keykâvus'un Kabus-nâme adlı eserinin manzum ve genişletilmiş bir tercümesidir.

Mesnevi tarzında yazılan Murâd-nâme, ihtiva ettiği konular bakımından hem ansiklopedik hem de nasihat-nâme, siyâset-nâme ve fütüvvet-nâme türünde ahlâkî, öğretici bir eserdir. Murâd-nâme, ilimlerin taksimi, tıp, nücûm, remil, şiir, musikî vs. ile ilgili çeşitli bilgilerin yanı sıra yeme-içme ve misafirlik adap ve erkânına yönelik önemli bilgiler barındırmaktadır.

Bu çalışmada Murâd-nâme'nin yeme-içme ve misafirlik adap ve erkânıyla ilgili bölümleri bir inceleme ve değerlendirmeye tabi tutulmuş; yeme-içme eyleminde, ziyafette, misafirlikte nasıl davranılması gerektiğine dair günümüzde de hâlâ geçerliliğini koruduğu anlaşılan tavsiyeler, öğütler, o döneme ait kültürel hususiyetler tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Yeme-içme, kültür, misafirlik, Murâd-nâme, Bedr-i Dilşâd

## ETIQUETTES AND MANNERS OF EATING, DRINKING, AND VISITING IN MURÂD-NÂME

### Abstract

Over time, eating and drinking, the most basic of human needs, have developed their own rules across societies, becoming a part of cultural heritage. Various works have been written in order to pass on this cultural heritage from generation to generation. In classical Turkish literature, in addition to specifically prepared cookbooks, religious, mystical, ethical, encyclopedic, and other literary works have been written for this purpose as well. For example, *sûr-nâme*, *siyaset-nâme*, *seyahat-name*, *fütüvvet-nâme* and *nasihât-name*. All these mention etiquette and manners regarding eating, drinking, and visiting. Another example is *Murâd-nâme*, written by Bedr-i Dilşâd in 829-830 HE/1426-27 CE and presented to Sultan Murad II. *Murâd-nâme* is a poetical and expanded translation of *Kabus-nâme*, a work written by Emîr Unsûrû'l-Ma'âlî Keykâvus from Ziyaroğulları.

Written in Masnavi style, *Murâd-nâme*, is both encyclopedic in terms of the subjects it contains and is an ethical and instructive work in the genres of *nasihât-name*, *fütüvvet-nâme*, *siyâset-nâme*, and *fütüvvet-nâme*. *Murâd-nâme* includes various information on the classification of science, medicine, astrology, remil, poetry, and music, as well as important information on the manners and etiquette of eating, drinking, and visiting.

This study examines the chapters in *Murâd-nâme* on manners and etiquette. It identifies and presents the recommendations and advice on how to behave while eating, drinking, visiting, and feasting—all of which are still valid today—and examines the cultural aspects of the period when the work was penned.

**Keywords:** Eating and drinking, culture, visiting, *Murâd-nâme*, Bedr-i Dilşâd

## GİRİŞ

İnsanın yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmesi için en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, biyolojik bir eylem olmakla birlikte besinlerin temini, tüketim için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları sürecinden ötürü kültürel bir olgu haline dönüşmüştür. Yeme-içme kültürü, misafirlik adap ve erkânı, milletten millete farklılıklar göstermesinin yanı sıra benzer bazı hususiyetleri de içinde barındırmaktadır. Milletlerin mutfak kültürlerindeki farklılıkların çoğu ise din, inanış, fizikî ve coğrafî şartlar, ekonomik imkânlar ve yaşam tarzlarından kaynaklanmaktadır. İnsanların yaşam şekillerinde meydana gelen değişim ve dönüşümler de yemek kültüründe bazı değişimlere sebep olmaktadır (Şavkay, 2000: 11; Beşirli, 2010: 160). Meydana gelen bu değişim ve dönüşümleri veya hiç değişmeden aynen muhafaza edilerek kuşaktan kuşağa aktarılan hususiyetleri tespit edebilmek için öncelikle milletlerin geçmiş dönemlerinde yazılmış eserlerine bakmak gerekir. Türk edebiyatının önemli bir kısmını teşkil eden Klasik Türk Edebiyatı sahasında yemeklerden, yeme-içme, misafirlik adap ve erkânından söz eden çok sayıda müstakil yemek kitaplarının (Kut, 1985) yanı sıra sûr-nâmeler (Arslan, 1999), dinî, tasavvufî, ahlâkî ve ansiklopedi niteliğindeki eserler, siyaset-nâme, seyahat-nâme, fütüvvet-nâme, sâkî-nâme (Canım, 1998) gibi türler bulunmaktadır. Bu eserlerden biri de Bedr-i Dilşâd'ın H. 829-830/M. 1426-27 yıllarında kaleme aldığı ve Sultan II. Murad'a sunduğu Murâd-nâme'dir. Murâd-nâme, Ziyaroğullarından Emir Unsûrî'l-Ma'âli Keykâvus'un Kabus-nâme adlı eserinin manzum ve genişletilmiş Türkçe bir tercümesidir (Ceyhan 1997: 1/43).

İslâmî adabın kaynağı “âyîn” terimiyle ifade edilen kadîm İran geleneğine dayanmaktadır. “Düşünce, söz ve davranışta zarafet” diye tanımlanan adaba erişebilmek için belli kuralları öğrenmek ve uygulamak gerekmektedir. Bu kuralların genel ölçüsü de “itidal”, orta yoldur (İnalçık, 2007: 1/236). H. 475/M. 1082 yılında Keykâvus tarafından oğlu Geylân Şah ve onun şahsında bütün gençlere ahlâkî öğütler ve hayat dersi vermek için yazılmış, Farsça mensur bir nasihat-nâme olan Kabus-nâme, bu yolda eğitimi amaçlayan eserlerdendir. İnalçık'a göre Kabus-nâme'de kadîm İran geleneğine göre insanı yüksek toplum hayatında mutlu kılacak davranış biçimleri anlatılmakta, musâhibin efendisine öğretmesi gereken konular ele alınmaktadır. Bu yüksek vasıflar, hükümdarların ve ricalin

benimsemesi gereken vasıflardır (2007: 1/240). Anadolu sahasında yazılmış şu'arâ tezkirelerinde de bu edep kültürünü benimsemiş kişiler için “zurfâ” tabiri kullanılmıştır (İnalçık, 2007: 1/237). Yıllarca geniş halk kitleleri tarafından beğenilerek okunan 44 baptan oluşan Kabus-nâme, Çağatay ve Kazan Türkçesine, Arapça, İngilizce, Fransızca, Almanca ve 6-7 defa da Türkçeye çevrilmiştir (Ceyhan, 1997: I/44-45). Beylere, zurfâyâ geleneksel kültür adabını öğreten kılavuz olmasından kaynaklı Kabus-nâme'nin defalarca çevirilerinin yapıldığı düşünülmektedir (İnalçık, 2007: 1/240). Bu çevirilerden biri de Bedr-i Dilşâd'a aittir. Bedr-i Dilşâd'ın Murâd-nâme'sinden hareketle H. 807/M. 1404-5 yılında doğduğu ve dinî ilimlerin yanı sıra şiir, musiki, tıp, astroloji, astronomi, remil gibi dönemin gizli ve müsbet bilimleriyle ilgilendiği; Arapça ve Farsçayı iyi bildiği anlaşılmaktadır (Ceyhan, 1997: I/23).

Bedr-i Dilşâd tarafından mesnevi tarzında tercüme edilen Murâd-nâme, muhteva bakımından hem ansiklopedik hem de nasihat-nâme, siyâset-nâme ve fütüvvet-nâme türünde ahlâkî ve öğretici niteliğe sahip bir eserdir. Murâd-nâme, ilimlerin taksimi, tıp, nücûm, remil, şiir, musikî vs. ile ilgili çeşitli bilgilerin yanı sıra yeme-içme ve misafirlik adap ve erkânına yönelik önemli bilgiler içermektedir. 51 baptan oluşan eserin “Bâb-ı Heştüm Ender Tertîb-i Gızâ vü Horiş”, “Bâb-ı Nühüm Ender Nişât-ı Şarâb ve Âyîn-i Ân” ve “Bâb-ı Dehüm Ender Mihmân-Dâšten ve Mihmân-Bûden” başlıklı 8., 9. ve 10. bapları yeme-içme, misafirlik adap ve erkânıyla ilgilidir. Her bir bapta “Hikâyet” ve “Hâtîme” kısımlarında ana konuyla alakalı bilgiler yer almaktadır. Eserin diğer bölümlerinde de az olmakla birlikte yeme-içme ve misafirlik adap ve erkânıyla alakalı beyitlere rastlanmaktadır.

### **Sağlıklı Beslenme, Bilinç, Yemek Adap ve Erkânı**

Eserin “Bâb-ı Heştüm Ender Tertîb-i Gızâ vü Horiş” başlıklı 8. babı, sağlıklı beslenme, yemek adap ve erkânıyla ilgilidir. Bedr-i Dilşâd, bu bölüme halkı “ilim ve hikmet sahipleri”, “sipahiler” ve “halk-ı avam” olarak üçe ayırdığını ifade ederek başlamaktadır. Ona göre ilim, hikmet sahipleri, her işini temiz yapmakta; şarabını, mezesini, kebabını ölçülü yiyip içmekte; kendisine zarar verecek şekilde hareket etmemekte ve asla aşırıya kaçmamaktadır. Sipahiler ise misafir oldukları bir yerde ne bulurlarsa yiyip içmekte; ne sohbet etmekte ne sağlığını düşünmekte ne de bir hüner sahibi olmaya çalışmakta, sadece hayvanlara mahsus bir davranış tarzı sergilemektedirler. Ona göre avamın da bunlardan farkı yoktur. Avam da geceleri etini, aşını yiyip yatarak kendisine zarar vermektedir. Ayrıca bu durum hazımsızlığa sebep olmakta, sonra “Niye böyle oldu” demektedirler. Akıllı insan, riyazet ehlinin yaptığı gibi az yemeli, öğününü bire düşürerek buna uyması

gerektiğini bilmelidir. Bu uygulandığında beden biraz zayıf düşse de gönül can ile çok latif olmaktadır.<sup>1</sup> “Bâb-ı Bîstünühüm Ender Taksîm-i Ulûm” başlıklı 29. babın “Hikâyet” kısmında öğrencilere tembellik, fazla uyku ve unutkanlıktan kurtulmaları için az yemeleri, az uyumaları ve az konuşmaları tavsiye edilmektedir.<sup>2</sup> İbn-i Haldun da beslenmenin insanların bedenî ve ahlakî bünyesini, karakterini etkilediğini, hatta çorak topraklarda az gıda ile yaşayıp çok çalışan kişilerin daha canlı, zinde, hareketli ve çevik, renklerinin daha parlak, bedenlerinin daha düzgün ve temiz, iyi huylu ve karakterli, zihinlerinin de daha keskin olduğunu; buna karşı aşırı yiyen insanların vücutlarında birtakım atıkların birikmesinden kaynaklı şişman, hantal, soluk benizli, beden yapılarının da şekilsiz ve çirkin olduğunu dile getirmektedir (Uludağ, 1988: 271-272).

Bedr-i Dilşâd’a göre kişi sabah kalkar kalkmaz bir şey yememeli, sabretmeli, sonra ilim, irfan sahipleri gibi ölçülü yemeli, hatta çok yiyen kişi onu gördüğünde “Hiçbir şey yemedi” diyebilmelidir. Bu aynı zamanda sevaptır.<sup>3</sup> Kişi yediklerini sindirebilmek için ikindiye kadar yürümeli, sonra canı ne isterse yemeli, sonunda da Allah’a şükretmelidir.<sup>4</sup> Eğer bir sultan adının iyi anılmasını istiyorsa sofrasını donatmalı, güler yüz göstermeli, bu anın gelip geçici olduğunu düşünerek yanındaki şehzadeler ile yemek yemeyi ganimet bilmeli, hoş sohbet olmalı, herkesi

<sup>1</sup> Ki üç tâyife oldı halk-ı cihân/Gerek âşikâr ola yâhûd nihân  
Biri ‘ilm ü hikmetler ehlidürür/Bilür kim ki hikmetler ehlidürür  
İkinci sipâhiler imiş şehâ/Ki cânlarına bilmediler behâ  
Üçüncüsü halk-ı ‘avâm oldılar/Ne hâs olsun anlar ki ‘âm oldılar  
Bu kez ehl-i hikmet olanlar ‘azîz/Her işini vaktiyle kılır temîz  
Cimâ’ itse ya içse sâfi şarâb/Terâzû-yile yirdi nukl u kebâb  
Ki kendüye hergiz ziyân itmeye/Beden za’fa varup kuvâ gitmeye  
Sipâhiler inende bî-cân olur/Husûsâ ki bir yirde mihmân olur  
Ne vaktin bulur ise yiyesi yir/Eger kûh-ı Kâf ise eyleye yir  
Hemân yir ü içer yatur bî-haber/Ne sohbet ne sıhhat ne kesb-i hüner  
Bu ‘adet hemânâ behâyimde var/Ki ister yiye yata dâyim tavar  
‘Avâmun da her gün budur ‘âdeti/Ki gice yiyüp yatur aşî eti  
Bu iş lîki gayet ziyânkârdur/Anun çok mazarratları vardur  
Kişi tuhme olmaklıg andan olur/Didüm işde dime ki kandan olur  
Şular kim bu kez hâs-ı hâs oldılar/Cihân duzagından halâs oldılar  
Gice-y-ile gündüzde bir yidiler/Riyâzet tarîkı budur didiler  
Budur Tanrı’sın isteyenler işi/Bu tavrı komaz ‘âkıl olan kişi  
Evet ten birezcük za’îf olırsar/Gönül cân ile key latîf olırsar (Ceyhân, 1997: I/288-289)

<sup>2</sup> Pes az yi az uyu hem az söylegil/Nasibüni Hak’dan sürür eylegil (Ceyhân, 1997: II/577)

<sup>3</sup> Savâb ol ki kanı acınca sabâh/Küye nesne yimeye bula felâh  
Bu kez bir hakîmâne yimek yiye/Ki çok yiyen ana yimedi diye (Ceyhân, 1997: I/289)

<sup>4</sup> İkindiye değin yürüye tamâm/Ki ol yidüğü bişe kalmaya hâm  
Bu kez iştahi aldugınca yisün/Sonınca Hüzâ’ya şükürler disün (Ceyhan, 1997: I/288-289)

selamlamalıdır. Bir elçi ziyarete gelirse de sultan, onu güzel ağırlamalı, lokmasını saymamalı, utanıp, sıkılmasına sebep olacak bir durum yaratmamalı, kendisini küçük düşürmemelidir.<sup>5</sup>

Eserin “Hikâyet” kısmında söylenenleri destekleyen bir hikâye yer almakta ve yeme içme konusunda dinî, sıhhî ve ahlâkî tavsiyelerde bulunmaktadır. İlk olarak yapılması gereken yemekten önce ve sonra eller yıkanmadır. Bu davranış sünnet olduğu gibi temizliğin de gereğidir.<sup>6</sup> Sofrada acele etmeden yavaş yavaş yemeli, özellikle başkasının lokmasını saymamalı, düşünerek konuşmalı, neşeli ve güler yüzlü olmalı, başkasının önündeki yiyeceğe el uzatmamalı, kalabalığın içerisinde ikram etmeden bir şey yememeli, yemek yaparı azarlamamalıdır. Bu davranışlar ayıp ve terk edilmesi gereken huylar arasında sayılmaktadır.<sup>7</sup> Yemek pişirirken ve sunum aşamasındayken de temizlik kurallarına gerektiği gibi uymalıdır. Eğer gerekli özen gösterilmezse, yemeğin içinden kıl, tüy vs. gibi bir şeyler çıkarsa, bu halk arasında itibar kaybetmeye sebep olacaktır.<sup>8</sup> Sultan bütün bunlara uyarak sofrasını mümkün olduğu kadar güzel donatmalıdır.<sup>9</sup>

Bu babın “Hâtıme” kısmında yemeğin iştahsız yenmemesinden, yemeğin üstüne hemen su içilmemesinden söz edilmekte ve hazmı kolay bir yemek yen-diye ancak o zaman su içilebileceği belirtilmektedir. Ayrıca evli kişilere de güç kazanmaları için sabahları üç yumurta içmeleri, tuzu zencefil ile dövüp kara karıştırmaları tavsiye edilmektedir.<sup>10</sup>

<sup>5</sup> Şu kim pâdişâh ola ‘âlemlere/Hüküm eyleye bunca âdemlere  
Gerekdür ki hânı inen çerb ola/Ki adı tolu şark ile garb ola  
Dahı hânı üstinde şâtır gerek/Melâlet ne rûşence hâtır gerek  
Yanındağı şeh-zâdelerle bile/Yimek yidüğünü ganîbet bile  
Ki bu dever lâbüd geçisersdürür/Av evvelki yirden göçisersdürür  
Yimek yir iken hoş kelâm eyleye/Cenâbını dârü’s-selâm eyleye  
Husûsâ ki bir yâd ili gele/Şol iş eylemeye ki ilçi güle  
Hem ârâste ide dîvânını/Unutdura ilçiy e öz hânını  
Dahı kimsenün lokmasın zînhâr/Gözetmeye kim olmaya şerm-sâr (Ceyhan, 1997: I/290)

<sup>6</sup> Elin yuya ön son ki sünnetdürür/Anı işlemek yüce himmetdürür

<sup>7</sup> Teennî ile yiye yidüğünü/Tefekkür idüp diye didüğünü  
Önünde yimek olsa uyrukda yok/Yalnız yimek anı buyrukta yok  
Gerekdür yimekte ferah-nâk ola/Gerekmez ki ol demde gam-nâk ola  
Dahı çâşnî-gîre kakımayı/Şu şöyle bu böyle gerek dimeye  
Şehenşehlere katı ‘ayb oldı bu/Anı tert ide kim degül eyü hû (Ceyhan, 1997: I/292-293)

<sup>8</sup> Benüm lokmam içinde kıl gözleyle/Dahı halk içinde anı sözleyle

<sup>9</sup> Şu kimse ki ulu şehenşâh ola/Adı şark u garba ser-â-ser tola  
Buyura ki dökile hânı tamâm/Şu denlü ki yise toya hâs u ‘âm (Ceyhan, 1997: I/292)

<sup>10</sup> Hele iştihâsuz yimek yimegil/Sonınca dönüp n’ideyin dimegil  
Yimek yiyüp üstine su içme tîz/Eger dirler ise dahı içme tîz

Eserin “Bâb-ı Sızdehüm Ender Tertîb-i Hammâm Reften” başlıklı 13. babında, hamama çok aç, tok veya şarap içip gidilmemesinden, hamamdayken soğuk su ve şerbet içmenin sağlığa zararlı olduğundan,<sup>11</sup> “Bâb-ı Pânzdehüm Ender Sayd-Kerden ve Tertîb-i Nahçıran” başlıklı 15. babında helal yemekten, haramdan kaçınmaktan<sup>12</sup> ve “Bâb-ı Bîstüşeşüm Ender Resm ü Âyîn-i Cuvân-merdî” başlıklı 26. babında tuz ekmek hakkından, yemek yerken konuşmaktan, yemek yiyenlere selam vermemekten, yemek vakti misafirlige gitmenin doğru olmadığından, sofrada büyüklerden önce yemeğe el uzatmanın yanlışlığından ve bir yemek davetiyle karşılaşan oruçlu bir kimsenin niyetliyim demeyerek sonra kaza etmek üzere yemek yemesi gerektiğinden bahsedilmektedir.<sup>13</sup>

### Şarap İçme Adap ve Erkânı

“Bâb-ı Nühüm Ender Nişât-ı Şarâb ve Âyîn-i Ân” adlı 9. baba “Sana iç veya içme diyemem” diyerek başlayan Bedr-i Dilşâd, insanın gençlikte pek öğüt kabul etmediğini, akıl ve mantıktan ziyade duygu ve hislerine göre hareket ettiğini ifade etmekte ve padişahın şarap içmesi durumunda nasıl bir davranış sergilemesi gerektiği üzerinde durmaktadır.<sup>14</sup> Büyük, küçük herkesin sığınacağı bir merci olan sultanın içki içip sarhoş olması yanlış bir davranıştır. Çünkü sultan adaletli olması gerektiği bir durumda isabetli karar verebilmek için sarhoş değil, ayık ve aklı başında olmalıdır. Eğer nefesine yenik düşüp içmişse de hemen tövbe etmeli, Allah’tan bir daha bu hatayı işlememek için yardım dilemelidir. Hatada

---

Şu denlü ko kim hadden aşâ ‘atâş/Hem içinde keylûs olına ol aş  
Bu kez içesin kana kana suyu/Gerekse akarsu gerekse kuyı  
Eger evli-y-isen işitgil sana/Bir iş öğredeyim du’â kıl bana  
Sabâh üç yumurda gerek içesin/Ara bul ucuzdur anun niceşin (Ceyhan, 1997: I/366, 368)  
Tuzı zencebîl ile dög kara ko/Cimâ’a katı kuvvet eyler bil o (Ceyhan, 1997: I/293)

<sup>11</sup> Katı tokla hammâma kılma heves/Ki ten dürüst olasın her nefes  
Sakın yine aç girme hammâma sen/Ki cismün sogulmaya ola esen  
Şarâbı içüp girme çıkıncag iç/Ki tâ menfa’at bula taş ile iç  
Su içme fukâ’ içme çıkıncagaz/Sabır eyle senden alıdur bogaz  
<sup>12</sup> Bıçak irmedin ölse olmaz harâm/Halâl olur anla sözümü tamâm  
Eger bir ava salsa issi anı/Ol it varuban dutsa yâd olanı  
Koyırvüdüğinden yikeyse yinür/Degülse harâm oldı yinmez dinür (Ceyhan, 1997: I/379, 381)

<sup>13</sup> Kimünle ki nân ü nemek yiyeler/Anun hakkı-yiçün emek yiyeler  
Yimek yinür iken kelâm eyleme/Girüp üstlerine selâm eyleme  
Yimek yinecek dem gideyim dime/Sana muntazırlar ideyim dime  
Elün sunma öndin neseb saklagıl/Nesb olmaz ise haseb saklagıl  
Eger sâyim isen dime sâyimem/Ki ol Tanrı kullugına kâyimem  
Cuvân-merdlik eylegil iftâr kıl/Yine ödemeklige ısrâr kıl (Ceyhan, 1997: I/510, 522)

<sup>14</sup> Dimezven ki iç yâhu içme sana/Anun-çün ki nâ-geh sögesin bana  
Dahi budur kim yigitlikde er/Kabül itmez öğüt yüzünden haber (Ceyhan, 1997: I/294)

ısrar etmek kişiyi tehlikeli bir akıbeta sürükleyebilir. İçki yüzünden ev-bark dağılmakta, sağlık bozulmakta, insanın aklına, itibarına hanel gelmektedir. İçki önce aklı almakta, insanı kendinden geçirmekte, sonra ortaya çıkardığı baş ağrısı ile mahzun etmektedir. Baş dönmesi, kalp çarpıntısı, karaciğer hastalığı içkinin zararlarından sadece birkaçıdır. Bedr-i Dilşâd, Bakara suresinin 219. “Günahı faydasından daha büyüktür” (Özek, A ve diğ., 1993: 33) ayetini anarken içkinin bazı faydalarının olduğuna değinmekte ve suyla karıştırılıp az içilen içkinin cana tazelik, zindelik verdiğini belirtmektedir.<sup>15</sup>

Eserde ne zaman, nasıl içileceğine dair bilgiler de bulunmaktadır. Eğer insan içinin kebab gibi yanmasını istemiyorsa, hemen yemeğin üstüne şarap içmemeli, içecekse de sabredip üç saat geçmesini beklemelidir. Özellikle yediklerini sindirdikten sonra içerse ancak faydasını görebilecektir.<sup>16</sup> Yenilen şeylerin midede tamamen sindirilmesi yedi saati bulduğu için bu sürenin dolması beklenmelidir. Buna uyulursa ciğer güçlenecek, bedene zindelik, tazelik gelecek ve içkinin zararlarından korunmuş olunacaktır.<sup>17</sup> Eğer bir sultan içecekse de ikinci vakti içmeye başlamalıdır. Akşama doğru sarhoşluk etkisini göstereceğinden ötürü kimse bu durumdan haberdar olmayacaktır.<sup>18</sup> Sultan bağda, kırdan sazlı-sözlü işrete az

<sup>15</sup> İçecek gerekmez ki mest ola şâh/Ki oldur uluya kiçiye penâh  
Husûsâ ki ‘adl itmeğe otura/Gerekmez ki mest ola ayık tura  
İçersen şarabı yönün tevbeyle/Dut iç ire elün sunarsan neye  
Ki içmekden anı gider hânümân/Dahı münkir olurlar ehl-i zamân  
İçenleri süci kılar bî-nevâ/Gerek yirlü olsun gerekse yuva  
Eğerçi ki cisme menâfi’de çok/Mazarratları denli assısı yok  
Ve ismühümâ ekberu min nef’ihimâ  
Ki evvel alur ‘aklı mecnun ider/Sonında humâr ile mahzun ider  
Dahı renc-i ri’şet sudâ’ u devâr/Yürek oynaması da andan kopar  
Meger su-y-ile az içeler anı/Ki taze kıla bu bedende cânı  
Kamu nesne endazedden çıkıcak/’Adalet yüzünden olıncak ırak  
Halâl ise aslında olur harâm/Harâm olsa anla ki n’ola kelâm (Ceyhan, 1997: 1/294-295)

<sup>16</sup> Şarâb içmegün resm ü âyîni ne/Diyeyim iriş resm ü âyînine  
Yimek yiyüp içmeye tızcek şarâb/Dilerse ki olmaya bağrı kebâb  
Küye tâ ki üç sa’ât andan geçe/İçerse içen kimse andan içe  
Koyatâ ki yidüğü keylûs ola/Bu kez içe meyden menâfi’ bula  
Üçüncide nûş eylemeklik müdâm/Tene cânâ yarar içecek müdâm (Ceyhan, 1997: 1/296)

<sup>17</sup> Anun-çün ki mi’de ne kim yinile/İne çig ü bişmiş karışabile  
Yidi sa’âte irişince tamâm/Bişürür komaz kim şöyle hâm  
Üçüncide nûş eylemeklik müdâm/Tene cânâ yarar içecek müdâm  
Ki cezb eyleye kuvvetini ciğer/Virecümle endâma andan eser  
Cigerdür yinilenleri hall iden/Cigerden alur kuvvetini beden  
Bu resm ile içen şarâbı hemân/Olupdur cihânda hakîm-i zemân (Ceyhan, 1997: 1/296-297)

<sup>18</sup> Bu kez içki eylemek isterse şâh/mi ahran ‘atâlar göreler sipâh  
İkindin gerekdür ki âgâz ide/İçenleri kendüye dem-sâz ide



katılmalı, sarhoş olmadan eve dönmeli; böylece adına, sanına bir zarar gelmesini önlemelidir. Aslında yabancı yerde, bağda vs. içmek yerine evde yalnız başına içmek en doğrusudur.<sup>19</sup> 15. bapta da padişahın haftanın cuma günü dışındaki günlerde isterse zevk ve sefa sürebileceği, haftada bir ava çıkabileceği, üç gün şarap içebileceği söylenmektedir.<sup>20</sup>

### Misafir Ağırlamak ve Misafir Olmak Adap ve Erkânı

Eserin “Bâb-ı Dehüm Ender Mihmân-Dâştên ve Mihmân-Bûden” başlıklı 10. babında misafir ağırlamaktan ve misafir olmaktan söz edilmektedir. Bedri Dilşâd’a göre akıllı insan tanımadığı, bilmediği bir yabancıyı misafir olarak kabul etmemeli; ancak misafir olmak için gelen her kim ise de o kişiyi gereğince ağırlamalıdır. Hz. Muhammed “Kâfir bile olsa misafire ikram ediniz” diye buyurmuştur.<sup>21</sup> Akıllı, salih, mal-mülk sahibi bir insan misafir kabul ederse, Allah yolundan ona bir haber ulaşacaktır. Eğer çok seyahat eden bir kimse ağırılanacaksa o kişi çok şey görüp geçirmiş olduğundan ev sahibi ondan bilgi alma imkânı bulacaktır. Rahmet dileyenler, misafiri güler yüzle karşılayıp ağırlamalıdır. Bah-tiyar insanlar, misafire böyle davranırlar; bedbaht, katı kalpli, asık suratlı olanlar ise misafir geldiğinde yüzünü buruşturup, gizlenmeye çalışırlar.<sup>22</sup> Büyük, küçük,

---

Ki mestlik irişince ahşâm irer/Katı mest olanlara ârâm irer  
Bu ‘âlem olur hâli agyârdan/Bu kez ‘âşık umar vefâ yârdan (Ceyhan, 1997: I/297)

<sup>19</sup> Dahı bâğ u râğa heves az kıl/Evet sûzi sâz ile hem-râz kıl  
Eger gül-sitâna kılursan heves/Ki bülbüllere olasin hem-nefes  
Eve gel yine katı mest olmadın/Yuyar mest olmak kişünün adın  
Kişi çâr dîvâr içinde huzûr/Bulur bâğda bulmaz illâ gurur  
Şu serhûş kim evden ayırudurur/Yaturken o sag ise sayırudurur  
Yig oldur ki halvet-nişîn olasin/Yaban yirde inde nişin olasin (Ceyhan, 1997: I/297)

<sup>20</sup> Didi haftada bir gün ide şikâr/Şarâb içe üç gün budur yahşi kâr  
Dahı cu’ma günü ava çıkmaya/Ki öz devleti burcını (Ceyhan, 1997: I/375)

<sup>21</sup> Yuvayı konuk itmez uslu kişi/Anun-çün onar kanda varsa işi  
Bilinmez kişiyi kabul eylemez/Son ucu özini melül eylemez  
Evet yig budur kim kim ise gelen/Konuk olmag için evinde kalan  
Gerekdür gereğince hizmet kıla/öre gözede eyü himmet kıla  
Cihân fehri Ahmed buyurmuşdurur/Ki buyruk makâmında durmuşdurur  
Konuga kim olursa ikrâm idün/Mükerremligi ana ilzâm idün  
Egerçi ki ol mise kâfir ola/Yahûd fısķı gâyetde vâfir ola  
Kâle’n-Nebiyü ‘aleyhi’s-selâm/Ekrimu’d-dayfe velev kâne kâfiran (Ceyhan, 1997: I/300-301)

<sup>22</sup> Şunun kim salâhı sedâdı ola/Dahı mâli milkiyle adı ola  
Konukçı olursa anun gibi er/İrer Hak yolından ana bir haber  
Ki seyyâh olan çok ‘acâyib görür/Garîb olduğuy-çün garâyib görür  
Ne söylerse andan ma’ârif kopar/İşiden kim olursa ‘ârif kopar  
Pes anla ki rahmet dileyenlere/Gerek kim konuk gelse karşu varsa  
Anı i’tizâl ile tenzil ide/Gönüller düzetmeği tahsil iden

müftü, müderris, sultan, kim olursa olsun, misafir olarak geldiğinde ev sahibi, ellerini kavuşturup ayakta durmalı, herkes oturduktan sonra yemek getirmeli ve herkesten aşağı oturmalı, sofrayı kaldırdıktan sonra da uygun sözlerle misafire özür beyan etmelidir. Bu üst tabakanın değil, halk tabakasının tarzıdır.<sup>23</sup>

Beşirli'ye göre yemek ve güç ilişkisinde bireylerin besin temin sürecindeki rolü belirleyici olduğu gibi yöneten ve yönetilen ilişkilerinin de yemeğe yansıdığı görülmektedir. Birçok kültürde verilen ziyafetlerin, ziyafeti düzenleyen toplumsal statüsünün bir göstergesi olduğu düşünülür. Ayrıca ziyafetin verilme sıklığı, davetlilerin sayısı ve sunulan yiyeceklerin niteliği de toplumsal güç göstergesidir (2010: 162). Murâd-nâme'de de bu toplumsal güç göstergesinin yemeğe yansıdığı, Bedr-i Dilşâd'ın sultanın misafir olma ve misafir ağırlama merasiminin daha farklı olması gerektiğini ifade etmesinden anlaşılmaktadır. Sultanın şanına yakışan her gün sofrayı kurup ziyafet vermesidir. Onun namını, iyilik ve ikramı duyuracaktır. Ayrıca sultan, haftada bir herkesin katılabileceği büyük bir ziyafet düzenlemelidir. Sultanın "Ziyafetimiz size layık olmadı" gibi sözler sarf ederek özür dilemesi ise uygun değildir.<sup>24</sup> Eğer bir sultan, başka bir sultanı misafir edecekse meclisi o sultana yakışır tarzda hazırlatmalı, sofrayı yiyecek ve içeceklerle donatmalı; rebap, çeng, ud gibi müzik aletleri ve çalgıcılarla ortamı şenlendirmeli, günah işlemeye degecek kalitede şaraplar sunmalı, sohbetin soğuk ve durgun olmaması için çabalmalıdır.<sup>25</sup>

---

Ne kim mâhazar bulunursa ta'âm/Önine getüre dimedim kelâm  
Sa'âdetlü âdem bu işi ider/Ki eyü işi uslu kişi ider  
Evet şol ki bed-baht u nâ-merd ola/Ciger-germ ü göz-ter sahun-serd ola  
Konuk gelicegez yüzün burtarur/Görinmeyecek yire gider varur (Ceyhan, 1997: 301-302)

<sup>23</sup> Ulu kişi ger sana mihmân ola/Ya müftü müderris yahûd hân ola  
Gerekdür ayağın turasın kişi/Elün birbirine vurasın kişi  
Meğer sana ilhâh ideler tamâm/Bu kez oturasın sunasın ta'âm  
Kamudan aşağı oturmak gerek/Birez yiyüben yine turmak gerek  
Yimek görülincegez it i'tizâr/Şu sözler ile kim konuğa yarar  
Bu resmi ki didüm 'avâmundurur/Havâsun degül belki 'âmundurur (Ceyhan, 1997: 1/302)

<sup>24</sup> Şehenşehlerün resm ü âyînini/Diyeyim bil anun da telkinini  
Gerek şâha her gün ki hânı çıka/Ki adını 'âlemde hânı çaka  
Dahı heftede bir konukluk gerek/Ki bu halka gâyetde tokluk gerek  
Şunun gibi konuklug eyleye ol/Ki her nev' ile ni'meti ola bol  
Ulu kiçi bây ile yoksul toya/Berâber ola hoca vü kul toya  
Gerekmez ki şâha 'özür dileye/Konukdan yimedün yi ahî diye  
Dahı dimeye kim konukluğumuz/Size lâyük olmadı tokluğumuz  
Anun-çün ki bu sözleri söylemek/Yıla bir idene yaraşur dimek

<sup>25</sup> Eger şâha şâh olur ide konuk/Ne ide ki olmaya sohbet tonuk  
Gerek meclisin ide ârâste/Ki ârâyış olmaya andan öte  
Şarâb u kebâb anda vâfir gerek/Dir ise ki adımı fâhir gerek

Bir çeviri eser olan Murad-nâme’de 11. Yüzyılda Geylan’da misafire ikram âdetine de değinilmektedir. Geylân’daki âdete göre ev sahibi, yiyecek, içecek getirip konuğun önüne koyduktan sonra onun rahat edebilmesi adına oradan uzaklaşmalı, elinden geldiği kadar iyi karşılayıp ağırlamalı ve güzellikle uğurlamalıdır. Çünkü misafir ağırlandığı evde iyilik-kötülük namına ne gördüyse toplumda onu anlatacaktır.<sup>26</sup>

Bu babın birinci “Hikâyet” kısmında ayrıca içki içen ev sahibinin ve konuğun nasıl davranması gerektiğine değinilmektedir. Ev sahibi içki sohbetine oturduğunda misafirin sıkılmaması için önce sarhoş olmaktan sakınmalıdır. Eğer mecliste biri sarhoş olursa, ev sahibi onu gözetmeli ve gönlünü hoş etmelidir. Fakat misafirin şuurunu kaybedecek ve evine gidemeyecek kadar sarhoş olması da uygun değildir. Kişi işret meclisinden sarhoş olduğu anlaşılmayacak haldeyken, henüz kendisini tamamen kaybetmeden kalkmalıdır. Sultanın veya ev sahibinin sarhoşken hizmetkârlarına misafirlerin önünde kızıp, sövmesi de yanlış bir davranıştır. Sarhoş olunca kargaşa çıkaran kimse, dostlarına ve yabancılara rezil olacaktır. Ayrıca yüksek sesle şarkı söylemek, çok konuşmak, çok gülmek veya ağlamak gibi davranışlar da vakar ve itibarı gideren, kişinin kıymetini düşüren şeylerdir. Özellikle yabancılarla otururken veya bir kişinin evinde misafirken vakarı terk etmemek gerekir. Ev sahibi misafirlerine karşı surat asmamalı, daima güler yüzlü olmalı, fakat boş yere de gülmemelidir. Toplumda yok yere gülmek yarım delilik sayılmaktadır. Misafir geceleyin işret sırasında sarhoş olup evine gitmeye kalkarsa da ev sahibi bırakmamalı, çok ısrar ederse bir yol gösterici yardımıyla göndermelidir. Konuk sarhoşluğun etkisiyle kırıcı, yanlış sözler söylese de ev sahibi bunu hoş karşılamalı, konuk hakkını daima gözetmelidir.<sup>27</sup>

---

Hüner-mend mutrib rebâb ile çeng/Gerek kim ola Zühre ‘ûd ile deng  
Şarâbun evet hâlisin içünüz/Ki rûşen ola taşınız içünüz  
Çün içmek günâh oldı bâri kişi/Eyüsin içer ise hoşdur işi (Ceyhan, 1997: I/304)

<sup>26</sup> İştüdüm ki Giylân’da mihmânları/Kaçan konduralar eve anları  
Getürür eve issi ta’âm ü şarâb/Yanında bilesince nukl ü kebâb  
Konugun öninde koyuban gider/Konugını genince râhat ider  
‘Arab dahı bu resmi gözler imiş/Komaya bu resmi şu kim er imiş  
Anun-çün ki kişünün evin ‘ayân/Konukdur ki ‘âlemde ider beyân  
Ne kim itdün eylük yavuzluk ana/Gerekdür ki bir yirde dahı ana (Ceyhan, 1997: I/303)

<sup>27</sup> Sakıngıl konuğundan ön olma mest/Ki sana irişmeye andan şikest  
Eger kimse serhoş olursa gözet/Ana cân ile hâturunu özet  
Katu hizmet eyle mürâ’at kıl/Seni kible-i cümle-hâcât kıl  
Kişi mest-i lâ -ya’kıl olmak revâ/Degüldür ki togrı gidemez eve  
Şu dem kalka mey sohbetinden kişi/Ki hoş vakt olup bitmiş ola işi  
Vakâr ile şol resme yürüye er/Belürmeye mest olduğundan eser  
Kişi mest iken kulı kılrsa günah/Ya hocâ ola kendüsi yâhu şâh

Misafirin de uyması gereken bazı kurallar bulunmaktadır. Misafir öncelikle kanaatkâr olmalı, ev sahibine zahmet vermemelidir. Misafirin tamahkâr olması ayıp ve çirkin bir şeydir. Misafir, yemek ikram edildiğinde ne az ne çok yemelidir. Eğer misafir yemeği az yerse ev sahibi yemeğin beğenilmediğini düşünerek üzülecek, fazla yerse oburluk sayacaktır. O halde misafiriğe çok aç veya tok gitmemelidir. Bir de misafir, gittiği evde kendisine uygun bir yer bulup oturmalı, sofraya kurulduğunda ev sahibi başlamadan önce yemeğe el uzatmamalı, “Şunu buraya koy, onu oraya koy” şeklinde müdahalelerde bulunmamalı, giderken evine ikram edilenlerden alıp götürmemelidir. Bunlar toplumda hoş karşılanmayan, edebe aykırı davranışlardır. Ayrıca insan, mecbur kalmadığı müddetçe, edep bilmez, kaba saba insanların evine misafiriğe de gitmemelidir.<sup>28</sup>

---

Gerekmez ki ol demde ana söge/Ya eline ağaç aluben döge  
 Ki bed-mest imiş dimeyeler ana/O söz ile düşürmeyeler ta'na  
 Husûsâ ki konuk katında ola/ Yaramaz ev issi gide bu yola  
 N'idersin hele hûş-yâr iken it/Başunda henüz 'akl var iken it  
 Şu kim mest olıncak kılar 'arbede/O rüsvây olısar bilişe yada  
 Çok ırlamag u çok kelâm eylemekOlur kendözini melâm eylemek  
 Dahı çok gülüp yâhu çok ağlamak/Ya gögsin döğüp ya kolın dağlamak  
 Kamu 'arbededür bularun şehâ/Vakâr ehli olana yokdur behâ  
 Husûsâ ki yadlar ile otura/Yahûd bir kişünün evinde dura  
 Konuk ola anda gerekdür/Vakârı komagıl sakın zînhâr  
 Gülec yüzli olgıl konuklarına/Ki tâ ağlamayasın irüp buna  
 Evet ma'nisüz yire gülme sakın/Düriş kendüne uslu adın dakın  
 Ki yok yire gülmekligi ulular/Yarım delilik didi hoş-hûtlar  
 Bu kez konuğun mest olıncak sakın/Unutma anı key gözetgil hakın  
 Eger kimse mest olup odağına/Giderem dir ise düş ayağına  
 Koma gitmesün kim hatâdur katı/Gice taşra çıkmak yog iken atı  
 Eger gitmek isterse ilhâh ile/Anı gönder evine mısâh ile  
 Konugun eger mest olup vura lâf/Diye bâri haylî muhâl ü güzâf  
 Anun ihtirâm ile dinle sözün/Ki senden melül itmeyesin özin  
 İnangıl anun hayr u şer sözünü/Velikin rızâ virme şer sözünü  
 Konuk hakkını saklamaklık ulu/İş imiş iden kimsedür bahtulu (Ceyhan, 1997: I/307-310)

<sup>28</sup> Konuk olmagun dahı ahvâlini/Diyelüm konuk da bile hâlini  
 Gerekmez ki konuk sügümsüz ola/Gerekdür ki gönli düğümsüz ola  
 Yiye karnı toyınca ne çok ne az/Cehânlıkyimekten ide ihtirâz  
 Eger az yir ise ev issi melül/Olur dir yimegümi itmez kabul  
 Ve ger çok yir ise ki hadden aş/Şu bengî gibi irse yağlu aş  
 Görenler sügümsüzlüğe haml ider/Eyü ad ile gelse yadlu gider  
 Gerekdür konuk kondugı kişünün/Kıla minnetini kamu işünün  
 Şu yirde otura ki yiridürür/Oturmaya şunda ki giridürür  
 Eger konug oldugı ev âşinâ/Kişünün eviye anun aşına  
 Dahı kise sunmadın el sunmaya/Ki gönülleri gözgisi tunmaya  
 Yaramaz konuğa ki olsa fudûl/Ki redd idiser anı ehl-i 'ukûl  
 Yine ancılayın gerekmez ki aş/Yinürken bu küstahlık ide fâş

Murâd-nâme’de söz konusu edilen ziyafete gitmek ve ziyafete davet usulünü, sofrada uyulması gereken görgü kurallarını ve yemek yerken dikkat edilmesi gereken hususları, Yusuf Has Hâcib de Kutadgu Bilig’de Ögdülmiş’in ağzından Odgurmuş’a öğütler yoluyla “Ögdülmiş Odgurmuş’a Ziyâfete Gitmek Âdâbını Söyler” ve “Ögdülmiş Odgurmuş’a Ziyâfete Dâvet Usûlünü Söyler” başlıkları altında ele almakta, benzer tavsiyelerde bulunmakta ve misafirin yanı sıra yemeği hazırlayanın gönlünün hoş tutulması gerektiği üzerinde durmaktadır<sup>29</sup> (Arat, 1998: 331-338).

## SONUÇ

Yeme-içme, sadece yaşamı sürdürebilmek için gerçekleştirilen bir eylem değil, aynı zamanda kültürel bir etkinliktir. Aynı sofrada oturup, o anı ve yemekleri paylaşmak insanlar için önemli kazanımlardandır. Bu kazanımlar toplumların kültürel kimliklerinin de önemli bir göstergesidir. Çeşitli sebeplerle düzenlenen ziyafetlerde yemekler, bireylerin toplumsal konumlarına uygun olmalıdır. Ziyafetlerde yemek malzemesinin seçimi, kalitesi, pişirilme şekli, sunumu, ev sahibinin veya konukların oturma düzeni de ayrı bir önem arz etmektedir. İnsanların

---

Genince suna hem genince yiye/Yir iken münâsib kelecî diye  
Dimeye ki şol aşî şunda koma/Budur şunda koma bu değıl koma  
Gerekmez konuk kendü oğlanına/Vire zelle kıgırınban yanına  
Ki zelle inen katı zelletdürür/Ulular katında mezelletdürür

Konuk olma ahmak kişiye kaçan/Bilesin ki usludur andan kaçan (Ceyhan, 1997: I/311-312)

- <sup>29</sup> 4589 Boğazını gözet ve aşığılık insan olma; bir boğaz için, insanların kulu durumuna düşme.  
4594 Hangi ziyâfette olursa-olsun, yemek yerken, mümkün olduğu kadar, edep dâiresinde hareket et.  
4596 Senden büyük yemeğe başladıktan sonra, sen elini uzat; bak, âdet böyledir.  
4598 Başkasının önündeki lokmalara dokunma; kendi önünde ne varsa, onu al ve ye.  
4608 İnsan zahmet edip, sana ziyâfet hazırlarsa, bu zahmeti boşa çıkarma; onun hâtırını kırma.  
4613 Yemeği ölçülü ye, çok fazla yemek yeme; akıllı ve aziz insan bana böyle dedi.  
4614 Çok yiyeenlerin yemeği hazmolunmaz; yemeği iyi hazmedemeyen kimseler dâimâ hasta olurlar.  
4615 Hastalık boğazdan girer, boğazı koru, yemeği ölçü ile ye; insan her vakit az yiyip, az içmelidir.  
4641 Dikkat edersen, tabipler çok iyi söylemişler: insan yemeği ne kadar az yerse, o kadar sıhhatli ve neşeli olur.  
4652 Dikkat et, herkese yiyecek ve içecek yetiştir; geciken varsa, onu da yemeksiz bırakma  
4645 Ev-bark sofrâ ve tabakların temiz, odan minderlerle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de seçkin olmalıdır.  
4646 Misâfirlerin arzu ile yiyebilmeleri için, yiyecek ve içeceklerin temiz ve lezzetli olması lâzımdır. (Arat, 1998: 332-336).

sosyal statü ve rolleri aynen sofraya yansıdığı için kişilerin kendilerine yakışır davranışlar sergilemeleri de gerekmektedir. Beklenen bu davranışların başında ölçülü yemek, başkasının önündeki yiyeceğe el uzatmamak veya lokmasını saymamak, neşeli, güler yüzlü ve hoş sohbet olmak; vakarı, itibarı kaybettirecek davranışlar sergilememek, tuz-ekmek hakkını gözetmek vs. gelmektedir. Açıkçası misafir ağırlamak ve misafir olmak da kendi içinde uyulması gereken önemli kuralları barındırmaktadır. Özellikle ev sahibi hürmetkâr, misafir de kanaatkâr olmalıdır.

Sonuç olarak Farsçadan Türkçeye tercüme bir eser olan Murâd-nâme, ister istemez “Yemek yerken konuşmamak” gibi Acem kültürüne ait bazı hususiyetleri içerse de günümüzde hâlâ geçerliliği olan sıhhî, dinî ve ahlâkî tavsiyelerle Türk-lere de hitap etmiş ve yıllarca Türk toplumunda severek okunan eserlerden biri hâline gelmiş; defalarca çevirileri yapılmıştır. Bu durum yemek adap ve erkânının, misafirperverliğin hem kültürel hem de kültürler arası genel geçer kaidelere sahip olduğunun bir göstergesidir.

## KAYNAKÇA

- Arat, R. R. (1998). *Yusuf Has Hâcib, Kutadgu Bilig*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Arslan, M. (1999). *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler, Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, 22 (87), ss. 159-168.
- Canım, R. (1998). *Türk Edebiyatında Sâkînâmeler ve İşretnâme*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Ceyhan, Â. (1997). *Bedr-i Dilşad'ın Murâd-nâmesi. 2 cilt*. İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- İnalcık, H. (2007). Klasik edebiyat menşei: İranî gelenek, saray işret meclisleri ve musâhib şâirler. Editör: Halman, T. S. ve diğ., *Türk Edebiyatı Tarihi 1* (ss. 233-294). İstanbul: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Kut, A. T. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Biliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Özek, A ve diğ. (1993). *Kur'ân-ı Kerîm ve Açıklamalı Meâli*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Uludağ, S. (1988). *İbn-i Haldun Mukaddime*. İstanbul: Dergâh Yayınları.





# ÂB-I HAYÂT KAVRAMININ BİR LEZZET BELİRLEYİCİSİ OLARAK KULLANILMASI ÜZERİNE

Doç. Dr. Aslıhan DİNÇER  
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi

## Özet

Türk edebiyatında çok zengin motiflerle işlenen *âb-ı hayât* kavramı; sözlüklerde edebî bir mazmun, tasavvufi bir sembol ya da çok çeşitli ilgilerle birçok farklı kavramın yerini tutmak üzere başvurulan bir benzetme unsuru olarak ele alınmaktadır. Bazı tarihî metinlerde sembolik anlamlarının yanı sıra “(çok) tatlı, lezzetli su” anlamıyla kullanıldığı da görülmektedir. Ancak bununla ilgili tanıklar bazen çok açık metinsel ipuçları ile de desteklenmesine rağmen hedef dile “hayat suyu” karşılığında çevrilmekte veya hiç çevrilmeden bırakılmakta; böylece bağlamsal anlamın da dışına çıkılmaktadır. Bu çalışma, kavramın “tatlı su” anlamıyla ilgili bazı tarihî tanıkları, söz konusu anlam sürecinin nasıl geliştiğini ve *âb-ı hayât* özelinde sözlükbilim ve çeviribilimin temel sorunlarından birisi olan metin içi tanık-metin dışı anlam çelişkisini konu almaktadır.

**Anahtar sözcükler:** *âb-ı hayât*, ölümsüzlük suyu, tatlı su, benzetme, derecelendirme

*Âb-ı hayât*, menkıbeye göre canlılara ölümsüzlük veren; ancak tam olarak nerede olduğu bilinmeyen mucizevi sudur. Birçok mitoloji, efsane, destan ve inanışta yer alan bu kavram, literatürde *âb-ı bekâ*, *âb-ı hayvân*, *âb-ı çeşme-i hayvân*, *âb-ı zindegî*, *âb-ı zindegânî*, *âb-ı Hızır*, *âb-ı İskender*, *âb-ı câvidânî*, *aynü'l-hayât*, *mâü'l hayat*, *dirilik suyu*, *bengi su* terkipleriyle veya bunların çeşitli uyarlamalarıyla da karşımıza çıkmaktadır.

*Âb-ı hayât* bir motif olarak Arap, Fars ve Türk edebiyatlarında sıklıkla mitik evreninin diğer katılımcıları Hızır, İlyas, İskender ve zülûmat ülkesi ile iç içe; çok çeşitli tasarımlarla, çok çeşitli anlamlara atıf yapmak üzere kullanılmaktadır. Örneğin sevgilinin ağzı, dudağı, sözü, busesi, gözleri; aşk, vuslat, şarap, şiiir, eser, nasihat, mürekkep, kalem, ay, güneş, bahar, yağmur, manevi feyz, edep, terbiye, lütuf, adalet, ilim, irfan, mürşit, iman, Kâbe, Kur'an, peygamber, cennet kavram alanları, çeşitli anlam ilgileriyle *âb-ı hayâta* yakıştırılan öğelerden yalnızca bazılarıdır (bk. Steingass, 1892: 3; Çelebioğlu, 1998: 3-4; BK, 2000: 2).

Ancak bu kavram edebî bir mazmun, tasavvufi bir sembol, şairlerin hayal gücünü besleyen mitolojik bir öge olmanın yanı sıra suyun lezzetini derecelendirmek için başvurulan; “çok tatlı (su)” anlamına işaret eden bir benzetme unsuru olarak da kullanılmaktadır. Üstelik bu anlamıyla sözlükselleştiği de görülmektedir. Bununla birlikte sözü edilen bu anlamı çok az kaynakta yer almaktadır; bu kaynaklar da herhangi bir tanık sunmamaktadır:

- “Çok tatlı ve hafif su” (Devellioğlu, 1993: 1);
- “Cana can katan, ferahlık veren şey (bilhassa yiyecek ve içecek)” (Ayverdi, 2006: 6);
- “(İçecek için) ferahlık verici; dinlendirici özelliği olan; serinletici ve tatlı” (Çağbayır, 2006: 82).

Bunlardan özellikle Ayverdi'nin ifadesine bakılırsa *âb-ı hayât* kavramı sözü edilenden çok daha geniş bir anlam alanını temsil etmekte; yalnız su için değil, başka içecekler ve hatta yiyecekler için de kullanılmaktadır.

Kavramın *su* özelinde “tatlı” veya “çok tatlı” anlamına işaret eden en açık ve en zengin tanıklarına ise Evliya Çelebi *Seyahatnâme*'sinde rastlanmaktadır:

- *Mesîregâh-ı Göksu: Bir âb-ı hayât nehirdir. Âlem dağlarından berü cereyân edüp iki cânibi dirah-ı müntehâlarla zeyn olmuş bâğlardır* [EÇ I/140a]
- *Menzil-i Süleymân Hân Bınarı: Bir kayadan bir âb-ı hayât çıkup âdem içinden üç taş çıkarmağa kâdir değildir. Tâ bu mertebe buz pâresi gibi sovuğdur* [EÇ II/230a]
- *Bahr-i Harez acıdır, bu Faşa çayı âb-ı hayâtıdır* [EÇ II/255b]
- *Evsâf-ı germâb-ı Niksar: Gâyet latîf ü lezîz âb-ı hayâtıdır. Aslâ kükürd râyihası yokdur. Âdemin vücûdunda suyu yağ gibi kayar* [EÇ II/283a]
- *Ve bu aşağıda üç aded su sarnıcı vardır, biri birlerine karîbirdir. Hikmet-i Hudâ biri âb-ı hayâtıdır, biri güherçile sudur ve biri gâyet tuzludur* [EÇ II/340a]
- *Bunda olan âb-ı hayâtlar ve yayla kirazları ve yoğurdu ve kaymağı ve tereyağı bir diyârda yokdur* [EÇ III/18b]
- *Leb-i deryâda ancak buğday mahzenleri ve âb-ı hayât su kaynakları vardır.* [EÇ III/124b]
- *Kal'asının kayalarından bir âb-ı hayât kaynak suyu çıkar kim gûyâ şarâb-ı kevserdir* [EÇ V/27b]
- *Ve âb-ı hayât çeşmeleri var, ammâ adedi ma'lûm değildir* [EÇ V/91a]

Yukarıdaki bağlamlar, *âb-ı hayât*'ın somut su kaynaklarını betimlemek için kullanıldığı çok sayıda veriler arasından seçilmiş tanıklardır. Kavram bu tanıklarda açıkça “tatlı” ve dolayısıyla “içilebilir” nitelikteki su anlamıyla görülmektedir.

*Âb-ı hayât* miti etrafında oluşan zengin edebiyat; tarihî çeşmelerin ve sebillerin kitabelerine, kuyuların bileziklerine de yansımış durumdadır. Bu türden mimari eserler içinde özellikle kitabe metinleri küçük olan Osmanlı dönemi su yapıları, başlıca şu odak noktalarıyla dikkati çekmektedir<sup>1</sup>:

#### 1. Yapının bani veya banîyesinin kimliği:

Örneğin 1587 yılında Üsküdar'da klasik Türk çeşme mimarisine uygun olarak yaptırılan Mehmet Ağa Çeşmesi'nin kemeri üzerindeki kitabede yalnız eseri yaptıranın ad ve meslek bilgisi ile eserin inşa tarihi bulunmaktadır:

<sup>1</sup> Ancak özellikle 18. yüzyıldan itibaren kitabe metinlerinin genişlemesiyle çeşmelerde yalnız sözü edilen temel bilgilere yer verilmemiş; devrin padişahına veya yapının sahibine övgüler sunulmuş; bazen eserin yapıma nedenine değinilmiş; hattat imzası, padişah tuğrası da nakşedilmeye başlanmıştır. Ayrıca metinler genişledikçe Divan edebiyatı şiir dünyası da inşa tarihinin düşürülmesinden başka bu taşlardaki yerini daha geniş boyutta almaya başlamıştır (ayrıntı için bk. Aynur; Karateke 1995).

*Sâhibu'l hayrat Darü's-saâde ağası merhum ve mağfur Mehmet Ağa'nın âsâr-ı celîlesidir 995 (1587) (Haskan, 2001: 1064).*

## 2. Merhum veya merhumenin ruhuna Fatiha daveti:

Örneğin 10 Haziran 1808'de yine İstanbul'da, Üsküdar'da Tıflıgöl Hanım adına inşa ettirilen çeşmenin ayna taşına üç satır hâlinde yazılan kitabe, kısa bir kimlik bilgisinden sonra merhume için Fatiha çağrısı ile sona ermektedir:

*Sultan Selim Efendimizin cariyelerinden sâhibu'l-hayrat merhume Tıflıgöl Hanım'ın ruh-ı şerîfi için Allah rızâsı için Fatiha (Haskan, 2001: 1177)*

## 3. Merhum veya merhumenin ölüm nedeni:

Örneğin 1704 tarihinde inşa edilen Türk Ahmed Paşa çeşmesinin kitabesi; merhum hayrat sahibinin adı ve mesleğini bildirmekle birlikte ölüm tarihi, ölüm nedeni ve yeri hakkında da kısa bir bilgi içermektedir:

*Sâhibu'l-hayrat sâbika Devlet-i Aliyye'de Çavuşbaşı olub bin yüz yirmi sekiz tarihinde Varadin Muharebesi'nde şehiden vefat eden Anadolu valisi merhum el-hac Ahmed Paşa (Haskan, 2001: 1183)*

## 4. Suyun önemine vurgu yapan bir dinî bilgiye gönderme:

Örneğin 19. yüzyıl Üsküdar'ında yaptırılan İhsaniye Çeşmesi'nin mermerden yapılmış ayna taşının ortasındaki oval motifin üzerine celi sülüs hattıyla aşâğıdaki ayet nakşedilmiş; ayetin altına da 1240 tarihi not düşülmüştür:

*Ve cealnâ min el-mâi külle şey'in hayy (Haskan, 2001: 1087)*

Enbiya suresinin 30. ayetine yapılan bu atıf, “Ve her canlıyı sudan yarattık” mealindedir.

## 5. Yapının güzelliğine, suyun lezzetine övgü:

Osmanlı sosyal yaşamında önemli bir yer işgal eden su yapıları, resmî kayıtlarda (örneğin vakfiyelerde) bile övgü dolu ifadelerle anılmaktadır. Doğal olarak bu yapıların suyunun da ne kadar tatlı, ferahlatıcı, canlandırıcı, yumuşak ve benzersiz olduğuna da ayrıca vurgu yapılmaktadır. Bunun için başvurulan çok çeşitli anlatım yolları arasında derecede uç noktaya, en iyiye atıf yapan bir kavram alanı olarak sıklıkla *âb-ı hayât* benzetmesi de bulunmaktadır. Örneğin Erzurumlu Hâzık tarafından Hacı Ahmed Paşa çeşmesine düşürülen tarih kaydında susayanların İskender gibi dört bucağı dolaşmasına hacet kalmadığı, çünkü Hızır'ın içtiği suyun, yani *âb-ı hayâtın* ve bir cennet ırmağı olan Tesnim'in suyunun bu çeşmede olduğu, dolayısıyla da bu çeşmenin suyunun eşsiz bir güzellik içerdiği söylenmektedir:

*Bundadır âb-ı Hızır bunda zülâl-i Tesnîm*  
*Sû-be-sû gezme ayâ teşne Sikenderâsâ* (Güfta, 2001, 166)

Çeşme kitabeleri kavramın bazen hem menkıbevi anlamını, hem “tatlı su” anlamını düşündürecek kullanımlarla da dikkati çekmektedir. Örneğin Sultan III. Ahmed’in 1729’da oğlu Şehzade Mehmed için inşa ettirdiği çeşmeye şu tarih kaydı düşürülmüştür:

*Demiş bu Abdi-i Dâî zümre-i atşâna târihin*  
*Gel iç âb-ı hayâtı çeşme-i Sultan Mehmed'den* (Koçyiğit, 2013, 265)

*Âb-ı hayât* bu beyitte hem mitik bir göndermedir; hem de erişilebilirliği açısından “tatlı su” anlamındadır.

Üzerindeki kitabeden öğrenildiğine göre yine 1729’da yaptırılan Feyzullah Efendi Çeşmesi için düşürülen tarih beyti de aynı iki anlamlılığı işaret etmektedir. Yani burada geçen *âb-ı hayât* tamlaması da her iki anlamı düşündürecek bir kullanıma sahiptir:

*Lebibâ teşnegâna böyle işrâb etti ta'rihin*  
*Bu vâlâ çeşmeden âb-ı hayat iç fi sebilillâh* (Koçyiğit, 2013, 190)

### **Kavramın “tatlı su” anlamı nasıl oluşmuştur?**

Yukarıda seçimler tanıklarıyla sunulan ve ilgili bağlamlarda mitolojik referansının dışına çıkmış olarak “çok tatlı (su)” anlamına işaret eden *âb-ı hayât* kavramı, suyun *âb-ı hayâta* benzetilmesinden ortaya çıkan ikincil bir anlamdır. Hakkında hiçbir somut dayanak bulunmadığı ve gerçekte tadı da bilinmediği hâlde içimlik suyun, *âb-ı hayât* gibi erişilmez nitelikli bir kaynak alanla tasvir edilmesi, aslında lezzetinin derecesini yükseltmek içindir. Buna göre de suya atfen kullanılan *âb-ı hayât* benzetmesinin işlevsel bir rolü bulunmaktadır ve o rol de “lezzetli” sıfatının derecesini yükseltmektir. Zaten benzetmelerin söylemde üstlendiği baskın işlevlerden birisi de anlamı yoğunlaştırma, etkiyi artırma arzusudur. Tersinden belirtmek gerekirse, derece yükseltmenin çok çeşitli araçlarından birisi de benzetmelere başvurmaktır.

Örneğin Türkiye Türkçesinde *zayıf* sıfatını aşırılık derecesinde kodlamak için “çok zayıf, pek zayıf, hayli zayıf, zapzayıf, inanılmaz zayıf, zayıf mı zayıf” gibi çok bilinen kalıplar kullanılabileceği gibi doğrudan doğruya iki kavram alanının eşleştirilmesine dayalı olan “çöp gibi, çırpı gibi, dal gibi, kemik gibi, kürdan gibi” benzetmeleriyle veya bu benzetmelerin kısaltılmış biçimleri olan “çöp, çırpı, dal, kemik, kürdan” sözcükleriyle de “çok zayıf” anlamını işaret etmek

mümkündür. Ayrıca “*iğne ipliğe dönmüş, erimiş*” gibi durum değişikliği bildiren eylem içerikli benzetmeler yoluyla da bunu yapmak mümkündür.

Bu örnekler aynı zamanda sözlükselleşmiş olan dilsel öğelerdendir. Çünkü işaret ettikleri anlamı, kalıcı olarak üzerlerinde taşır hâle gelmişlerdir. Aynı benzetmenin bir başka şeyin yerini tutmak için defalarca kullanılması, üzerine aldığı yeni anlamın yerleşmesinde çok önemli bir faktördür. Yani buna göre bu anlamların sabitlenmesi sürecindeki en temel tetikleyici, sık kullanımdır. Bu dikkatle *Türkçe Sözlük*'e bakıldığında *gibi* ve *kadar* edatlarıyla yapılan benzetmeler içinde kısaca “çok X” anlamına karşılık gelen madde sayısının hayli fazla olduğu ve bu kuruluşların doğrudan doğruya aşırılık bildirmek üzere kullanıldığı veya bu amaçla oluşturulduğu görülmektedir. Örneğin *duba gibi, fıçı gibi, fil gibi, tosun gibi, tulum gibi* yapılarına verilen karşılıklar “çok şişman”; *avuç içi kadar, bacak kadar, bit kadar, el kadar, kaşık kadar, mercimek kadar, parmak kadar, zerre kadar* yapılarına verilen karşılıklar da “çok küçük”tür (ayrıntılı bilgi için bk. Dinçer 2022).

Aynı görev, edatsız benzetme unsurlarına da yüklenmiştir. Örneğin *melek*, kendi içsel anlamının yanı sıra bir kişiyi çeşitli açılardan olumlamanın, *şeytansa* aynı özellikler açısından olumsuzlamanın bir aracı olarak dilde kalıplaşmış karşıt kutuplu iki benzetme unsurudur. Buna göre de *melek* sözcüğü doğrudan doğruya “çok iyi, çok terbiyeli, çok uysal”; *şeytan* sözcüğü ise “çok kötü, çok kurnaz” anlamlarına karşılık gelebilmektedir.

Benzetme amacıyla başvuru kavram alanlarının özellikle sıfat türünden sözcüklerin derecesini artırmak amacıyla kullanılması, yeni bir dilsel olgu da değildir. Zira bu duruma en eski metinlerden bu yana rastlanmaktadır. Örneğin *Orhon Yazıtları*'nda geçen aşağıdaki cümlede *böri* ve *koñ* sözcükleri, yalnızca iki sıradan benzetmeye işaret etmemektedir. Çünkü bu benzetmeler esas olarak “güç” anlam alanının pozitif ve negatif uç kutuplarına yerleştirilerek anlamı yoğunlaştırma görevi üstlenmektedir. Böylece *böri* benzetmesi “çok güçlü”, *koñ* benzetmesi de “çok güçsüz” anlamını temsil etmektedir:

*teñri küç birtük üçün kañım kagan süsi böri teg ermiş yağısı koñ teg ermiş*  
(KT D12; BK D11)

Buna göre cümle, görünürde “Tanrı güç verdiği için babam kağanın ordusu kurt gibiymiş; düşmanları (ise) koyun gibiymiş” anlamına gelse de aslında tam olarak “Tanrı güç verdiği için babam kağanın ordusu çok güçlüymüş; düşmanları (ise) çok güçsüzmüş” anlamındadır.

Dolayısıyla tıpkı “çok zayıf/çok şişman”; “çok iyi/çok kötü”, “çok güçlü/çok güçsüz” demek için bir dizi benzetmenin kullanılması gibi *âb-ı hayât* benzetmesine de suyun lezzetini pozitif kutupta artıran bir derece yükseltici, bir anlam yoğunlaştırıcı olarak başvurulmaktadır. Bu ilgi, kavramın “tatlı su” anlamını kazanmasını sağlamaktadır ve özellikle ilk kullanım eşiği aşılp daha sık kullanım süreci başladıktan sonra bu yeni anlam alanı da sözcüğe kalıcı olarak tanımlanmış olmaktadır.

### Hangi *âb-ı hayât*?

Sözlükbilimin temel sorunlarından birisi bağlam içine bağlam dışından kodlanmış, hazır anlamların önerilmesidir. Bu yol yalnız suni anlam sorunlarını ortaya çıkarmamakta; aynı zamanda gerçek ve yeni anlamların da gözden kaçırılmasına ya da örtülmesine; anlamsız metinlerin, işlevsiz metinsel sözlüklerin üretilmesine neden olmaktadır. Örneğin konuyla ilgili en yoğun örnekleri içeren Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*’nin Türkiye Türkçesine aktarılan ilgili bölümlerinde “tatlı su” için kullanılan *âb-ı hayâtın* olduğu gibi bırakıldığı, dolayısıyla da bu bölümlerde güvenilir bir çevirinin gerçekleşmediği görülmektedir:

- *Bu kasabada 70-80 kadar da dükkân vardır. Ab-ı hayat suları meşhur ve boldur* (Kahraman; Dağlı, 2003a, 353).
- *Ab-ı hayat sulu hoş hamamdır* (Kahraman; Dağlı, 2003b, 143a1)
- *Mekke içindeki evini, Sultan IV. Mehmed Han’ın annesi hastahane ve şifa yurdu olarak yapmıştır. Bir ab-ı hayat kuyusu vardır* (Kahraman; Dağlı, 2003b, 156a).
- *Ama bu Kelkit Nehri ab-ı hayat sudur. Zira kaynağı ulu dağlardır* (Dağlı; Kahraman, 2005a, 284a).
- *Ve Paşa efendimiz Defterdarzade Mehmed Paşa Sarayı. Bir hamamı ve ab-ı hayat çeşmeleri, dış avlusu etrafında ahırının üstünde karakullukçu odaları var* (Dağlı; Kahraman, 2005a, 286b).
- *Kayalardan ab-ı hayat sular sızıp sarnıçlara dolar. Tanrının hikmeti biri ab-ı hayattır, biri güherçileli sudur ve biri gayet tuzludur* (Dağlı; Kahraman, 2005b, 340a)

Bu seçimlik tanıklar, kavramın mitolojik içeriğinden uzak olan açık verilerdendir. Bunların içinde özellikle de aşağıdaki metin bağlamı ise ayrıca dikkate değerdir. Çünkü burada yan yana kullanılan *âb-ı hayât* kavramlarından birisi “tatlı su”ya işaret ederken diğeri mitolojik göndermesiyle kullanımdadır:

- *Hazret-i Emîr bu ferah-fezâyâ varup tecdîd-i vuzû‘ edindikde mübârek dest-i şeriflerindeki asâyile zemîne dürtüp bir âb-ı hayât zâhir olurkim âb-ı hayât-dan nişân verir bir âb-ı hoş-güvârdır.*

Buna göre bu cümlede ilk sıradaki *âb-ı hayât*, “tatlı su” anlamındadır, yani bir lezzet belirleyicisidir. Ancak ikinci kullanım, kavramın sembolik anlamını ifade etmektedir. Oysa çeviriye bakıldığında bu farkın açıkça gözetilmediği görülmektedir:

- *Hazret-i Emir bu iç açıcı yere varıp abdestini tazelediğinde mübarek ellerindeki asası (deyneği) ile zemine dürtünce bir hayat suyu çıkar ki ab-ı hayattan nişan verir hazmı kolay bir sudur (Dağlı; Kahraman, 2005a, 229b).*

## SONUÇ

*Âb-ı hayât* canlılara ölümsüzlük bahşettiği düşünülen efsanevi sudur. Hayat verme, diriltme, canlılık katma özelliği, bu suyu doğal olarak benzerlerinden farklı ve üstün kılmaktadır. Bu nedenle çeşitli türden su kaynaklarının lezzetini betimlemede, bunların ne kadar “tatlı, ferahlatıcı, yumuşak” sular olduğunu bildirmede uygun bir benzetme unsuru olmakta, hatta benzetmenin diğer elemanları ortadan kalksa bile suyun lezzet derecesini üst noktada ifade etmenin alternatif bir yolu olarak kullanılmaktadır. Nitekim konuyla ilgili tanıklara bakıldığında da “çok tatlı (su)” anlamının, kavrama ikincil bir anlam olarak sabitlendiği; başka bir ifadeyle kavramın bu yönüyle de ayrıca sözlükselleştiği görülmektedir. Bu bakımdan tarihî metinlerde *âb-ı hayât*ın yalnız simgesel anlamıyla değil, söz konusu anlamıyla da dikkate alınması gerekmektedir. Çünkü her durumda kavrama aynı kodlanmış anlamı önerilmesi, yanlış çeviriler veya sözlüklerle sonuçlanmaktadır.



## KAYNAKÇA

- Aynur, H., Karateke, H. T. (1995). *III. Ahmed Devri İstanbul Çeşmeleri (1703-1730)*. İstanbul: İBB Yayınları.
- Çağbayır, Y. (2006). *Orhun Yazutlarından Günümüze Türkiye Türkçesinin Söz Varlığı. Ötüken Türkçe Sözlük*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Çelebioğlu, Â. (1998). Âb-ı Hayât. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi I*. İstanbul: 3-4.
- Devellioğlu, F. (1993). *Osmanlıca - Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Dinçer, A. (2022). Eşitlik mi Aşırılık mı? *Gibi ve Kadar* Edatlarının Derece Bildirmedeki Rolü Üzerine. *I. Uluslararası Türk Kültürü Araştırmaları Sempozyumu. Merkezî Asya'dan Avrupa'ya Türk Kültürü (3-5 Ekim)*, Ankara.
- EÇ I: Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî (2006). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi I. Kitap: Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu – Dizini (haz. R. Dankoff, S. A. Kahraman, Y. Dağlı)*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- EÇ II: Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî (2006). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi II. Kitap: Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu – Dizini (haz. R. Dankoff, S. A. Kahraman, Y. Dağlı)*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- EÇ V: Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî (2006). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi V. Kitap: Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu – Dizini (haz. R. Dankoff, S. A. Kahraman, Y. Dağlı)*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- EV III: Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî (2006). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi III. Kitap: Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu – Dizini (haz. R. Dankoff, S. A. Kahraman, Y. Dağlı)*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Evliya Çelebi (2005b). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bursa-Bolu-Trabzon-Erzurum-Azerbaycan-Kafkasya-Kırım-Girit, 2. Cilt-2. Kitap* (haz. S. A. Kahraman; Y. Dağlı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Güfta, H. (2001). *Erzurumlu Şair Hâzık. Hayatı, Edebî Kisiliği ve Divanı*. İstanbul: Der-gâh Yayınları.
- Haskan, M. N. (2001). *Yüzyıllar Boyunca Üsküdar 3*. İstanbul: Üsküdar Belediyesi Yay.
- Kahraman, S. A.; Y. Dağlı (haz.) (2003a). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul, 1. Cilt-1. Kitap*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Kahraman, S. A.; Y. Dağlı (haz.) (2003b). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul, 1. Cilt-2. Kitap*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, S. A.; Y. Dağlı (haz.) (2005a). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bursa-Bolu-Trabzon-Erzurum-Azerbaycan-Kafkasya-Kırım-Girit, 2. Cilt-1. Kitap*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Koçyiğit, F (2013). *Lale Devri İstanbul Çeşmeleri*. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Kayseri.
- Mütercim Âsım Efendi (2000). *Burhân-ı Katı* (haz. M. Öztürk, D. Örs). Ankara: TDK Yayınları.
- Steingass, F. J. (1892). *A Comprehensive Persian-English Dictionary*. London.
- TDK (1998). *Türkçe Sözlük*. Ankara: TDK Yayınları.
- Tekin, T. (1995). *Orhon Yazıtları, Kül Tigin, Bilge Kağan, Tunyukuk*. İstanbul: Simurg Yayınları.

# HALKBİLİMSEL METAETİK KURAM İLE EVLİYA ÇELEBİ SEYAHATNAMESİNDE ERGONOMİK GASTRONOMİ

Dr. Sacide ÇOBANOĞLU  
Akademisyen Yazar

Çağımızda yaşanan teknolojik gelişmeler, insanlığın gelişimi açısından oldukça faydalıdır. Fakat bu faydanın yanı sıra teknolojinin getirdiği olumsuz getiriler etik değerlerimizin yitirilmesine neden olmaktadır. Bütün dünyanın karşı karşıya kaldığı bu olumsuzluğun etkilerini en aza indirmek amaçlı akademik çalışmalar yapmak bir gereklilik durumundadır. Dünya ülkeleri, bu amaçlı çalışmalar yapmaya başlamışlardır. İnsanlığın ortak kültürel değerleri arasında, somut bir miras olarak nitelendirebileceğimiz *gastronomi kültürü*, her ülkenin kendi mitolojik arka planına, tarihi alt yapısına, bulunduğu coğrafyaya, geleneklerine, göreneklerine göre şekil alarak ait olduğu toplumun halk felsefesini yansıtmaktadır. Bu anlamda gastronomi, toplumların kültürel değerlerinin somutlaştırılarak ifadelendirildiği kültürel bir unsur durumundadır.

Gastronomi mirasımız günümüz şartlarından etkilendiği ve zarar gördüğü, sürekli olarak değişikliğe uğradığı görülmektedir. Bu kaybın önüne geçmek amacımız olmalıdır. Gastronomi mirasımızı günümüze aktarılabilmesi, bu miras içindeki önemli kültürel öğelerin, etik anlayışın günümüz sofraya kültürüne, yemek alışkanlıklarına taşınabilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için akademik çalışmalar yapmak gerekmektedir. Bu düşüncelerimizden hareketle; bizler için tarihi, sosyal ve halkbilimsel açıdan büyük önem taşıyan *Evlıya Çelebi Seyahatnamesi* çalışma evrenimiz olarak seçilmiştir. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'ndeki gastronomik unsurlar, *Halkbilimsel Metaetik Kuram* çerçevesinde ve *Ahlaki gelenekler*, *Sosyal gelenekler*, *Dini gelenekler* bağlamında incelenecektir. Çalışmamız, gastronomi alanında üretilen halk fikirlerinin tespiti ve bu yolla ulaşılan halk felsefesinin ortaya konması suretiyle bu ulusal mirasın sürdürülebilirliği noktasına açıklık getirmek amacını taşımaktadır.

**Anahtar sözcükler:** Halkbilimi, Metaetik, Kuram, Gastronomi, Evliya Çelebi Seyahatnamesi.

## METAETHIC THEORY OF FOLKLORE with ERGONOMIC GASTRONOMY IN EVLIYA CELEBI TRAVELNAME

Technological developments in our age are very beneficial for the development of humanity. However, these developments cause the loss of our ethical values. Although it is not possible to neutralize this negativity that the whole world is facing, it is a necessity to work to minimize the effects of negativity. The countries of the world have started to work for this purpose. The gastronomic culture, which we can describe as a tangible heritage among the common cultural values of humanity, reflects the folk philosophy of the society it belongs to, taking shape according to the mythological background, historical infrastructure, geography, traditions and customs of each country. In this sense, gastronomy is a cultural element in which the cultural values of societies are embodied and expressed.

It is seen that our gastronomic heritage is affected and damaged by today's conditions and is constantly changing. It should be our aim to prevent this loss. It is necessary to carry out studies in order to transfer our gastronomic heritage to the present day, to carry the important cultural elements and ethical understanding within this heritage to today's table culture and food habits, and to ensure their sustainability. Based on these thoughts, in our report; *Evliya Çelebi's Travel Book*, which is of great historical, social and folkloric importance to us, has been chosen as the universe of the study. The gastronomic elements in Evliya Çelebi's Travel Book will be examined within the framework of *Metaethic Theory of Folklore* and in the context of *Moral traditions, Social traditions, Religious traditions*. Our paper aims to clarify the sustainability of this national heritage by identifying the folk ideas produced in the field of gastronomy and revealing the folk philosophy reached in this way.

**Key words:** Folklore, Metaethics, Theory, Gastronomy, Evliya Çelebi Seyahatname.

## GİRİŞ

Çağımızda yaşanan teknolojik gelişmeler, günlük hayatımıza getirdiği kolaylıklarla yaşam standardımızı yükseltmektedir fakat bu olumlu getirinin yanı sıra toplumsal etik algımızda yaptığı değişiklikler sebebiyle birçok etik problemi yaşanmasına neden olmaktadır. Teknolojik gelişmeleri bir noktada dondurmak ve geçmiş yaşantımıza geri dönmeye çalışmak gibi bir yanılgıya düşmek insanlık adına doğru bir seçim olmayacaktır bu sebeple bir yandan teknolojiyle birlikte gelişmeye devam etmek diğer yandan da onun olumsuz getirilerini en aza indirmeyi amaçlamak gidilecek en doğru yol durumundadır. Çağımızda yaşanan etik problemlerinin başında küreselleşen yoksulluk, adaletsiz gelir dağılımı, sağlık hizmetlerine ulaşımında yetersizlik, terör, savaşlar, ırkçılık, insan/hayvan ve kadın haklarını sayabiliriz. Tüm bu etik problemlerine insanlığın ortak kültürel değerleri arasında bulunan ve somut bir miras olarak nitelendirebileceğimiz *gastronomi kültüründe* de yaşanan etik problemlerini de eklemek gerekmektedir. Tüm dünyada yaşanan değişimle birlikte insanlığın beslenme alışkanlıkları da değişmiştir. Medyada yer alan reklamlarla “çağa uygun olduğu” izlenimi verilen yeni besin maddelerinin satışa sunulmasıyla yeni beslenme alışkanlıkları oluşturulmaya başlanmıştır. İçinde pek çok kimyasal ve sentetik madde bulunduran ve sınırsız tüketimi amaçlanan bu besin maddelerinin sağlığa zararları, farklı meslek grupları tarafından durmaksızın gündeme getirilse de yeni alışkanlıkların yerleştirilme çabasının önüne geçilememekte, bu gidişata bir son verilememektedir. Bu noktada yapılması gereken esas olan; beslenme konusundaki halk fikirlerinin, halk felsefesinin baki kalması suretiyle geleneksel beslenme şekillerini güncel bir formatla yenilemekle ve geleneksel yollarla elde edilen besin maddelerinin yeniden kullanıma girmesini sağlamak diğer bir söyleyişle geleneğin güncele uyarlanmasının önünü açmaktır. Dünya ülkeleri, bu amaçlı çalışmalar yapmaya başlamışlardır. İnsanlığın ortak kültürel değerleri arasında, somut bir miras olarak nitelendirebileceğimiz *gastronomi kültürü*, her ülkenin kendi mitolojik arka planına, tarihi alt yapısına, bulunduğu coğrafyaya, geleneklerine, göreneklerine göre şekil alarak ait olduğu toplumun halk felsefesini yansıtmaktadır. Bu anlamda gastronomi, toplumların kültürel değerlerinin somutlaştırılarak ifadelendirildiği kültürel bir unsur durumundadır.

Gastronomi mirasımız günümüz şartlarından etkilendiği, zarar gördüğü, sürekli olarak değişikliğe uğradığı gerek yemek yapımında seçtiğimiz geleneksel yapımızdan uzak besin maddelerinin kullanımına ağırlık verilmesi gerekse yemek yeme şekillerimizde gördüğümüz beslenmeye yeterince zaman ayırmadan ayakta beslenme ve buna bağlı olarak yeterli düzeyde beslenememe durumu olmak üzere iki farklı şekilde göze çarpmaktadır. Bu kaybın önüne geçmek amacımız olmalıdır. Gastronomi mirasımızı günümüze aktarılabilmesi, bu miras içindeki önemli kültürel öğelerin, etik anlayışın günümüz sofraya kültürüne, yemek alışkanlıklarına taşınabilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi noktasında yapılacak akademik çalışmalara ihtiyaç vardır. Bu düşüncelerimizden hareketle çalışmamızda; bizler için tarihi, sosyal ve halkbilimsel açıdan büyük önem taşıyan *Evliya Çelebi Seyahatnamesi* çalışma evrenimiz olarak seçilmiştir. Bütün toplumların yemek kültürü, kendine özgü yapısı itibarıyla birbirlerinden farklıdır. Bu anlamda toplumlar yemek kültürlerinde kendi halk felsefelerini yansıtırlar. Halk felsefesi kapsamındaki etik anlayışımızın yeme içme kültürümüze yansımaları *ergonomik gastronomi* adını verdiğimiz yeni bir kavramla isimlendiriyoruz. Çalışmamızda Evliya Çelebi Seyahatnamesi'ndeki gastronomik unsurlar, *Halkbilimsel Metaetik Kuram* çerçevesinde ve *Ahlaki gelenekler, Sosyal gelenekler, Dini gelenekler* bağlamında incelenecektir. Çalışmamız gastronomi alanında üretilen halk fikirlerinin, bu yolla ulaşılan halk felsefesinin tespitini yapmak ve halk felsefemizde yer alan etik anlayışımızın yeme içme kültürümüze yansımaları olan *ergonomik gastronomi*yi ortaya koymak suretiyle bu ulusal mirasın sürdürülebilirliği noktasına açıklık getirmek amacını taşımaktadır. Bu bağlamda öncelikle *kültürel ergonomi* kavramına değinmek faydalı olacaktır.

### **Kültürel Ergonomi**

Ergonomi üç ana kısma ayrılmaktadır. Bunlar; *fiziksel ergonomi, kavramsal ergonomi ve organizasyonel ergonomi*dir. Şimdi bunları tanımlayalım. İnsanın anatomik, antropometrik, fizyolojik özelliklerinin makinalarla, eşyalarla uyumu ile ilgilenen alana *fiziksel ergonomi*; insanın iş ortamındaki zihinsel çalışma yükü, karar verme durumu, nitelikli performans, bilgisayarla etkileşimi gibi konulara uyumu ile ilgilenen alana *kavramsal ergonomi*; insanın iş ortamındaki örgütsel yapılar, politikalar ve süreçlerle uyumu ile ilgilenen alana da *organizasyonel ergonomi* adı verilmektedir. Ergonomi alanlarının hepsi insanın ergonomik eşyaya, ergonomik yaşama ulaşım ulaşamadığını, eşya ile, zihinsel durumu ile, örgütsel yapılar ile uyumlu olup olmadığını araştırır ve bu anlamda karşılaştığı problemlere çözüm bulmaya çalışır.

Şimdi fiziksel çevrenin insana uyumlaştırılması süreci olarak tanımlayabileceğimiz *ergonomiyi* kültürel açıdan ele alalım. İnsan hem fiziki hem de ruhi yönü

olan bir varlıktır. Bu durumda insanın sadece *fiziki ergonomisinin* sağlaması/gerçekleştirilmesi tek yönlü bir faaliyet olacaktır. Kültürü, halk felsefesini oluşturan duyuş, düşünüş, davranış ve inançlar olarak tanımlıyoruz, ergonomiyi *çalışma yasası* olarak tanımlamıştık. Bu bağlamda; bir toplumun sosyo-kültürel kodlarına bağlı olarak yapılan *kültür yasasının*, sosyal yaşam içinde farklı kültürel bağlamlarla sürdürülebilir bir şekilde insana uyumlaştırılmasına *kültürel ergonomi* olarak; bu uyumlaştırma sürecini de *kültürel ergonomi süreci* olarak tanımlayabiliriz. Eğer sosyal yaşam içinde, sosyo-kültürel kodların farklı kültürel bağlamlarla sürdürülebilir bir şekilde insana uyumlaştırılma süreci tamamlanmışsa, o zaman ortaya o toplumun kültürel faaliyetlerinin tamamını ifade eden tam anlamıyla teşekkül etmiş *kültürel ergonomik yapı* çıkar. Türk toplumları, uzak geçmişten bugüne kendi coğrafyasından, mitolojik alt yapısından, tarihi arka planından, etik varlığından, kadim geleneklerinden, kendi sosyo-kültürel kodlarıyla yapılandırdığı kültür yasasıyla halk felsefesini ortaya koymuş, *kültürel ergonomi sürecini* tamamlamış ve *kültürel ergonomik yapısını* oluşturmuş toplumlardır. Dünya görüşleri, kültürel ergonomik yapılarıyla uyumludur. Teknolojik değişimlerle birlikte kültüre eklenen yeni unsurların mevcut ergonomik yapıya uyum süreçleri vardır. Bunu; yeni bir teknolojik olgunun mevcut kültürel unsurlara göre kabul edilebilir, kullanılabilir, işe koşulabilir ve kültürel alt yapıya, kültürel şablona, kültürün çalışma yasasına uygun hale gelme durumunu da *kültüre ergonomiye uygunluk* olarak tanımlayabiliriz (Çobanoğlu, 2022f: 179).

### **Ergonomik Gastronomi**

İnsanlığın ortak kültürel değerleri arasında, somut bir miras olarak ifade edebileceğimiz gastronomi kültürü her ülkenin kendi mitolojik arka planına, tarihi alt yapısına, geleneklerine, göreneklerine göre şekil alarak ait olduğu toplumun halk felsefeni yansıtır.

*Kültürel ergonomiyi* toplumların kendilerine özgü kültür yasalarının, sosyal yaşam içinde farklı kültürel bağlamlarda sürdürülebilir bir şekilde insana uyumlaştırılma süreci olarak tanımlamıştık. Farklı kültürel olgularda yaşanan kültürel ergonomik süreç, söz konusu toplumun hem arkaik döneminde hem de yaşanan dönemde varlığını korur. Gastronomi, toplumların kültürel değerlerinin somutlaştırılarak ifadelendirildiği kültürel bir unsurdur.

*Kültürel Ergonomik Gastronomi*: Bir toplumun yemek kültüründe; pişirdiği yemeklerin, pişirdiği yemeklerde kullandığı besinlerin, yemek pişirilen mutfakın, bu mutfakta kullanılan kapların, eşyaların/maddi kültür unsurlarının; pişirilen yemeğin sunulması, yemeğin ikramı, yemeğin yenme şekline dair tüm kullanım özelliklerinin; bu özelliklerin altında yatan inançların, etik davranışların, etik

eylemlerin kültürel ergonomisini tamamlamış ve bize o toplumun sofraya ve yemek kültüründe hangi etik değerlere önem verdiğini, hangi etik değerleri nasıl algıladığını, hayatına nasıl dahil ettiğini ya da etmediğini ifade etmesidir. Kültürel ergonomik süreç, *gastronomi* kültürel unsuru için geçerlidir. Kültürel ergonomik sürecini tamamlamış gastronomi, artık ait olduğu toplumun bütün kültürel özelliklerini ve etik değerlerini taşımakta ve ait olduğu toplumu temsil etmektedir. İşte tarihsel süreç içinde ulaşılan, kültürel ergonomisini tamamlamış bu yapıya *kültürel ergonomik gastronomi* adını vermekteyiz.

Çalışmamızın bu bölümünde gastronomi mirasımızı günümüze aktarmak, bu miras içindeki önemli kültürel öğelerin, etik anlayışın günümüz sofraya kültürüne ve yemek alışkanlıklarına taşınabilmesini ve sürdürülebilir bir hale getirilebilmesi sağlamak amacıyla Evliya Çelebi Seyahatnamesi'ndeki ergonomik gastronomiyi *Halkbilimsel Metaetik Kuram* çerçevesinde ve *Ahlaki gelenekler, Sosyal gelenekler ve Dini gelenekler* bağlamında inceleyeceğiz. Bu bağlamda *Halkbilimsel Metaetik Kuramı* tanıyalım.

### **Halkbilimsel Metaetik Kuram**

Halkbilimsel Metaetik Kuram *kavramsal çatı elementleri* ve *kavramsal yapı elementleri* olarak iki kısımda incelenmektedir. Halkbilimsel Metaetik Kuram'ın *Kavramsal Çatı Elementleri: Halk fikirleri, Halk felsefesi ve Disiplinlerarasılık*tır. Kuram; halkbilimi, etik ve metaetik alanlarında yapılan disiplinlerarası bir çalışmayla ortaya konmuştur. Toplumlar halk fikirleri adı verdiğimiz çekirdek birimlerin bir araya gelmesiyle halk felsefelerini oluştururlar. Halk felsefesi; gelenek, görenek, âdet, töre ve örfleri ifade eden *sosyal normlar* adını verdiğimiz oluşumların meydana gelmesinde bağlam görevi üstlenmektedirler. Sosyal normlar da *etik davranış, etik eylem, etik değer* ve bunların hepsinin birlikteliyle oluşan *etik anlayışın* meydana gelmesinde bağlam görevi üstlenmektedirler<sup>1</sup> (Çobanoğlu, 2022d: 173).

Halkbilimsel Metaetik Kuram'ın *Kavramsal Yapı Elementleri: Önermesi ve İşlevi*'dir.

<sup>1</sup> *Halkbilimi Bağlamında Dede Korkut Hikâyeleri'nin Halk Felsefesi ve Metaetiksiz Çözümlemesi I ve II* adlı çalışmamızda, Dede Korkut Kitabı'nda 173 olumlu ve olumsuz etik değer tespit edilmiştir. Olumlu ve olumsuz etik değerlerin toplam bağlam sayısı 929'dur. 126 olumlu etik değer, 777 bağlam sayısı; 47 olumsuz etik değer, 152 bağlam sayısı ile Dede Korkut Etik İndeksi'nde yerlerini almışlardır. Çalışmanın tamamı için bkz. (Çobanoğlu 2021a: 1-814; Çobanoğlu 2021b: 814-1771).



*Kuramın nermesi: Ahlaksal yaşam; gelenekler, görenekler, detler, tre ve rfleri esas alarak temellendirilebilir önermesidir. Halkbilimsel Metaetik Kuram'ın özünü; etik değerlerin oluşumlarında bağlam görevi üstlenen sözlü/ yazılı kültür ürünlerinin, sosyal normların, ritüellerin, maddi kültür unsurlarının halkbilimsel anlamda halk fikirleri ve metaetikselsel anlamda önermelerle gerekçe- lendirilmesi olarak tanımladığımız halkbilimsel temellendirme oluşturmaktadır (obanoğlu, 2022e: 352).*

*Kuramın işlevi: Toplumların sosyal normlarını inceleyerek o toplumu tanı- mayı hedefleyen halkbiliminin bakış açısıyla etik olguları/olayları felsefi olarak inceleyerek etik üzerine bir st düşünme biçimi ortaya koymayı amaçlayan me- taetiğin bakış açısını birleştirerek bu oluşumların toplumların etik anlayışlarının oluşmasında nasıl etkili olduklarının tespitini yapmayı sağlamaktır (obanoğlu, 2021a: 2021b).*

### **Halkbilimsel Temellendirme Metaetikselsel zmlleme Yöntemi**

İnceleme yönteminin birinci basamağında; halkbilimindeki *etik eylemler*, metaetikte *moral olgular* olarak ele alınmakta ve anlatıda ya da etik oluşumda- ki etik olgular sıralanmaktadır. İkinci basamakta; belirlenen etik olguların anla- tıda ya da etik oluşumdaki bağlamları baz alınarak halkbilimsel anlamda *halk fikirleri*, metaetikselsel anlamda *nermeleri* kurulmaktadır. nc basamakta ise belirlenen halk fikirleri ve kurulan önermelerden yola çıkarak etik değerin halk felsefesindeki yeri tespit edilmektedir (obanoğlu, 2022c: 35).

### **Halkbilimsel Temellendirme Metaetikselsel zmlleme Yöntemiyle Evli- ya elebi Seyahatnamesi'nde Ergonomik Gastronomi Kapsamındaki Etik Değerlerin Halk Felsefesi**

#### ***Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde, Ergonomik Gastronomi Kapsamındaki Etik Değerlerin Halkbilimsel Temellendirme Metaetikselsel zmlleme Tablosu zmlleme Tablosu***

#### ***a) Ahlaki Gelenekler Bağlamında Ergonomik Gastronomi Kapsamında Etik Değerler***

***1. Bağlamda Halkbilimsel anlamda etik eylem/metaetikselsel anlamda moral olgu:*** Osmanlı mutlafında önemli bir tatlandırıcı olan sirkenin *Her evin bereketi* olarak algılanması.

#### ***b) Sosyal Gelenekler Bağlamında Ergonomik Gastronomi Kapsamında Etik Değerler***

**2. Bağlamda Halkbilimsel anlamda etik eylem/metaetikselsel anlamda moral olgu:** Yemeklerin sunulduğu kapların, padişah, vezir ve beylerin, yüksek rütbeli devlet mensuplarının ve varlıklı ailelerin evlerinde halkın kullandığı kaplardan farklı olması.

**c) Dini Gelenekler Bağlamında Ergonomik Gastronomi Kapsamında Etik Değerler**

**3. Bağlamda Halkbilimsel anlamda etik eylem/metaetikselsel anlamda moral olgu:** Türkler yemeklerinde zeytinyağını yaygın olarak kullanmadıkları halde Ramazan ayında minarelerdeki kandilleri yakmak amacıyla kullanılmak üzere, bol miktarda zeytinyağı biriktirmeleri.

**Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde, Ergonomik Gastronomi Kapsamındaki Etik Değerlerin Halkbilimsel Temellendirmesi**

**a) Ahlaki Gelenekler Bağlamında Ergonomik Gastronomi Kapsamında Etik Değerler**

**1. Bağlam:** “Esnâf-ı turşucuyân, ta’âm-ı fâsikân: Dükkân yetmiş neferât 160(0), bu [...] bunlar dahi mahmûrlara [sarhoşlara] lâzımlı ta’âmdır kim ‘El-mü’min hulviyyün ve’l-fâsik turşıyyün’ demişlerdir. Mü’min olan hulviyyât sever kim ‘Hubbû’l-hulv mine’lîmân’ demişler. Ammâ yine bunlar lâzımlı esnâfdır. Ma’îdeyi [mideyi] ekşi turşu küşâde edüp [açar] ta’âma iştiâ verir” (1/283).

**1. Bağlamda Halkbilimsel anlamda etik eylem/metaetikselsel anlamda moral olgu:** Osmanlı mutlafında önemli bir tatlandırıcı olan sirkenin *Her evin bereketi* olarak algılanması.

**1. Bağlamın Halkbilimsel Anlamda Halk Fikirleri/Metaetikselsel Anlamda Önergeleri:**

1. Bereket kavramı; her evde yapılması, kullanılması ve sunulması, yazılı olmayan bir kural haline gelmiş olan *sirke* ile özdeşleştirilmiştir.

2. Sirkeye verilen önemin nedenleri arasında tatlandırıcılığı yönüyle vazgeçilemez bir besin durumunda olması ve herkes tarafından yapılarak kolay ulaşılabirlik özelliği taşımasıdır.

**1. Bağlamın ifade ettiği etik değer/etik eylemimiz:** *Evin Bereketi* kavramını karşılayan etik anlayış.

**1. Bağlamın Halkbilimsel Temellendirmesi:** “Her evin bereketi” olan *sirke* de önemli bir tatlandırıcıdır. Evliya, içine adam sığacak boyda Bartın ve İngiliz

fiçılarında, Enez ve Atina küplerinde mayalanmış otuz-kırk yıllık sirkelerden bahseder (1/283); aralarında üzüm ve hurma sirkesinin de yer aldığı on iki sirke ve sirkenin en yaygın kullanıldığı yirmi dört turşu çeşidini kaydeder. Sirke evin bereketi olarak tanımlanmıştır. Sirkesi olmayan evin, ev yaşantısı eksik kabul edilmektedir. Bu noktada besin maddesinin bir etik anlayış çerçevesinde ifade-lendirildiğini ve *ergonomik gastronomiye* uyum sağladığını görmekteyiz. Sirke bu noktada olumlu bir anlam kazanırken, turşular ve deniz mahsullerinin olumsuz bir anlam kazandığını görmekteyiz. Evliya Çelebi, turşular ile ıstakoz ve benzeri kabuklu deniz mahlûkları, cinsel gücü artırıcı özelliklere sahip olması nedeniyle günahkâr ve sapkın yiyecekler (ta'âm-ı fâsikân) olarak adlandırılmaktadır. Ayrıca turşunun sarhoşlar tarafından kullanılır bir besin olduğunu, mümin olanların bu besini kullanmadıklarını söylemektedir. Fakat yine Evliya Çelebi her ne kadar turşuları, yani ekşi yiyecekleri, ıstakoz ve benzeri kabuklu deniz mahlûkları gibi günahkâr, sapkın yiyecekler (ta'âm-ı fâsikân) olarak tanımlasa da iştah açıcı özelliklerinden dolayı sadece mahmurlara değil, herkese "lâzım" yiyecekler kategorisine dahil etmekte sakınca görmemektedir (Yerasimos, 2012: 69).

### ***b) Sosyal Gelenekler Bağlamında Ergonomik Gastronomi Kapsamında Etik Değerler***

**2. Bağlam:** Ve kâse ve filcânı ve gûnâ-gûn maşraba ve kûzeleri [testileri] ve çanak ve tabakları bir diyâra mahsûs değildir. Illâ kâse-i Iznik dahi meşhûr-ı âfâkdır [dünyaca ünlüdür] (9/17).

**2. Bağlamda Halkbilimsel anlamda etik eylem/metaetikselsel anlamda moral olgu:** Yemeklerin sunulduğu kapların, padişah, vezir ve beylerin, yüksek rütbeli devlet mensuplarının ve varlıklı ailelerin evlerinde halkın kullandığı kaplardan farklı olması.

### ***2. Bağlamın Halkbilimsel Anlamda Halk Fikirleri/Metaetikselsel Anlamda Önergeleri:***

1. Rütbe sahibi olmak, zengin olmak toplumsal statü belirleyici, ayırt edici bir özelliktir.

2. Eve gelen misafire rütbesine, zenginliğine ve toplumsal statüsüne göre ikram yapılır, bu ikramlarda kullanılan kaplar bu statüye göre belirlenir.

**2. Bağlamın ifade ettiği etik değer/etik eylemimiz:** Misafirperverlik etik değeri ve belirlenmiş statüye saygı etik eylemi.

**2. Bağlamın Halkbilimsel Temellendirmesi:** Evliyâ Çelebi Seyahatnâme'nin ziyafet tasvirlerinde oldukça sık rastlanmaktadır. Çelebi bu tasvirlerinde

sadece yemekleri değil, içinde sunuldukları kapları da anlatır. Yemeğe meraklı bir vezirin mutfağını, bir Kürt beyinin sofrasını, bir paşanın ziyafetini anlatırken kap kacakla ilgili zengin bilgiler verir. Dahası sadece beylerin, yüksek rütbelilerin, varlıklıların “zi-kıymet” dediği yani kıymetli sofrta takımlarından değil, daha yaygın kullanımı olan bakır, kalay, ağaç ve pişmiş toprak çanak çömlekten de söz eder (Yerasimos, 2012: 41).

Kullanılan fincan çeşitlerinden bahsederken sarayda ve rütbe sahiplerinin evlerinde *fağfuri* fincan ya da *martaban/merterbani* fincan kullanıldığını söylemektedir. *Fağfur*; Çin hükümdarlarının sıfatıdır. Bu sebeple Çin’den gelen porselenler *fağfuri* olarak adlandırılmıştır. *Martaban/Merterbani* fincan; günümüzde seladon denilen, mavi-yeşil sırlı, hareli ve ağır seramikten yapılmış fincanlardır. Yüklendikleri yer, Birmanya (Myanmar)’ın, Martaban limanı olduğu için *Martaban/Merterbani* fincan adını almışlardır. Evliya sarayda ve rütbelilerin evlerinde *fağfuri* ya da *merterbani* fincan kullanıldığını söylemektedir. Bu değerli kapların kullanılmasının güç ve servet göstergesi olmasının yanı sıra çok önemli bir sebebi daha vardır. Eğer sunulan kahveye zehir konmuşsa *fağfuri* fincanın renk değiştirerek içinde zehir olduğunu aşikar etmesidir (Yerasimos, 2012: 41).

Evliyâ “ziyâfet-i azîm”leri anlatırken ağırlıklı olarak *fağfurilerden* yani Çin porselenlerinden ve mertebanilerden bahseder. Metinde zengin sofraların pilav ve etle dolu büyük ebatlı tabakları, çorba, hoşaf ya da şerbet içilen büyüklü küçüklü kâseleri, kahve içilen fincanları ya *fağfuri* ya da mertebanidir. Metinde Osmanlı sofrta kültüründe Osmanlı sultanlarının ve yüksek rütbeli makam sahiplerinin, Doğu’nun ve İslam dünyasının tüm güçlü yöneticileri gibi Çin porselenlerine, özellikle de mertebanilere rağbet ettiğini belirtir. Rağbetin temelinde şüphesiz bu değerli kapların güç ve servet göstergesi olması yatmaktadır fakat öldürülme kaygısını bir ölçüde bertaraf etmesi de güçlü bir etken durumundadır (Yerasimos, 2012: 41).

Bugün Topkapı Sarayı Müzesi koleksiyonunda bulunan binlerce mertebani bu tercihin boyutuna tanıklık eder. Evliyâ *fağfur* ve mertebanileri “zi-kıymet” olarak tanımlar ancak fiyatları konusunda bilgi vermez. Çağdaşı *Antoine Galland*ın kaydettikleri ise bu “kıymet”in büyüklüğünü ortaya koyar: Antoine Galland kayıtlarında bu durumu şöyle dile getirmektedir: “Hindistan’dan gelme bir çeşit yeşil topraktan bir kâse gördüm. Türkler ve bilhassa büyükler buna çok değer verirler. Zehir dokununca kırılma özelliğine sahip olduğundan gayet pahalıya satın alırlar. Bu gördüğüm kâse, pek kalın ve ağır olmasına rağmen para gibi çınlıyordu ve değeri otuz kuruş takdir olunuyordu. Bu toprağa *mertebani* denir. Padişahın daimi surette zehirlenme korkusu içinde bulunan biraderleri ancak bu tabaklar

içinde yemek yerler ve bizzat padişahın bu topraktan yapılma ve sekiz bin kuruş değerinde bir sofrta takımı bulunduğu tahmin edilmektedir. Sadrazam da az zaman önce bunlardan üç yüz kuruşluğunu alıp denemiş bulunmaktadır.” Sarayı model alan ve bu değerli kapları tercih eden makam sahipleri hakkında Evliyâ da ilginç bilgiler verir, hatta satın almanın yanı sıra hediye yoluyla edindiklerini de belirtir. Evliya Çelebi’nin anlattıkları kısaca şöyle: “Yemeye-içmeye meraklı Defterdarzâde Mehmed Paşa’nın mutfağında “yüz aded mertebânî ve yüz aded fağfûr-ı Çînleri” vardı (2/190), bu sebeple Mehmed paşa, misafirleri arasında güreşe tutuşup sofranın üstüne devrilen paşaların fağfûrileri kırıp “haşhaş tanesi” haline getirmelerine hiç içerlemezdi (2/185). Bitlis’in yerel yöneticisi Kürt Bey’i Abdal Han’ın sofrta takımları da bir o kadar zengindi ve Melek Ahmed Paşa’ya sunduğu kahvaltıda sofrta “altın ve gümüş lengerîler, fâğfurî ve balgamî ve mertebânî kâseler ile” donatılmıştı (4/60). Kahvaltıdan sonra Abdal Han; yüz adet fağfuri ve mertebanisini, dört Çerkez, dört Abaza, dört de Gürcü kölesiyle birlikte Paşa’ya hediye etmiştir (Yerasimos, 2012: 43).

Kültürel ergonomide devlete, yüceye, büyüğe saygının sosyal geleneğe statü belirleyici mutfak eşyaları olarak yanması, ergonomik gastronomiye örnektir. Bu noktada mutfak maddi kültür unsurlarının *ergonomik gastronomisini* görmekteyiz. Fağfuri fincanın kahvenin içindeki zehri gösterdiği için daha çok kullanılır olması; fikrin, yaşam biçiminin, kullanılan maddi kültür unsuruna aksetmesiyle ergonomik gastronomisini oluşturmasıdır. Yanı sıra Osmanlı’da çok yaygın bir kahve tüketimi vardır. Öyle ki hiçbir zaman kahve üreten bir ülke olmadığımız halde bütün dünya Türk Kahve’si adıyla bizim kahvemizi tanır ve zevkle içer. Kahvenin bizim tarafımızdan bu kadar sevilmesi ve kullanılmasının, *kahvaltı* sözcüğünün, aslında kahve+altı olarak isimlendirdiğimiz bir öğüne ad olduğunu hepimiz biliriz. Bu sebeple toplumda bir kahve kültürü vardır. İşte bu kahve kültürü kapsamında, fincanların çabuk soğumaması için fincanlar bakır, gümüş ya da altından yapılan fincan zarflarının içine konur. Üzerine yine aynı madenlerden yapılan fincan kapakları konur. Tüm bu korumacı yaklaşımlar için yaptığımız yeni maddi kültür unsurları ve bunların sunumlarındaki etik eylemler de ergonomik gastronomiye örnektir.

### ***c) Dini Gelenekler Bağlamında Ergonomik Gastronomi Kapsamında Etik Değerler***

**3. Bağlam:** “Türkler ramazanlarına başladılar. Gece minarelerin üzerindeki ve camilerdeki kandilleri yakmak üzere muhtaç olup biriktirmiş buldukları zeytinyağı çokluğu, bu maddeyi o derece nadir kılmıştır ki, para ile zeytinyağı tedarik etmekte zahmet çekiliyordu. [...] Türklerin bir takım şeyleri bulamadıkları

sık görülmektedir. Pirince, kahveye, buğdaya, tereyağı vesaireye taallük edince [ilgili olunca], denizle taşıt müşkülâtını ileri sürüp kendilerini maruz gösterebilirler. Fakat keyfiyet zeytinyağına taallük edince, bunun kendilerine Adalardan gelmesini beklemeksizin eğer ağaçların üzerinde bozulmaya ve çürümeye terk edilen bütün zeytinleri kullanacak olsalar ellerine büyük miktarda zeytinyağı geçerdi” (Galland, 1987: [1673], c.I, s. 212).

**3. Bağlamda Halkbilimsel anlamda etik eylem/metaetikselsel anlamda moral olgu:** Türkler yemeklerinde zeytinyağını yaygın olarak kullanmadıkları halde Ramazan ayında minarelerdeki kandilleri yakmak amacıyla kullanılmak üzere, bol miktarda zeytinyağı biriktirmeleri.

### **3. Bağlamın Halkbilimsel Anlamda Halk Fikirleri/Metaetikselsel Anlamda Önergeleri:**

1. Dini gelenek, bir besin maddesinin kullanımının ergonomik gastronomiye uyum sağlamasında en etkili unsurlardan biridir.

2. Ramazan ayı Müslümanlar için büyük önem taşımaktadır ve bu ay içinde minarelerin kandillerinin yanmaması asla kabul görmez.

**3. Bağlamın ifade ettiği etik değer/etik eylemimiz:** Dini değerlere saygı ve sevgi etik değerleri.

**3. Bağlamın Halkbilimsel Temellendirmesi:** Zeytinyağı kullanımının Müslümanlar için çok özel bir yeri vardır. Ramazan ayı, Müslümanlar için çok önemli bir aydır. Müslümanlar bu ay içinde minarelerin kandillerini yakmak için zeytinyağı kullanırlar. Ramazan ayında minare kandillerinin yanmaması asla kabul edilemez. Bu sebeple yıl boyunca Ramazan ayı için zeytinyağı stoğu yapmaktadırlar. Evliya Çelebi yağların ısıtma/aydınlatmada kullanılması yönünü gündeme getirirken Mısır’da kandillerde beziryağı yakıldığını söylemektedir. Osmanlı’da yağın aydınlatmada kullanılması konusunda ayrıntılı bilgiye Galland’ın günce-sinde not ettikleriyle ulaşıyoruz: Türkler ramazanlarına başladılar. Gece minarelerin üzerindeki ve camilerdeki kandilleri yakmak üzere muhtaç olup biriktirmiş buldukları zeytinyağı çokluğu, bu maddeyi o derece nadir kılmıştır ki, para ile zeytinyağı tedarik etmekte zahmet çekiliyordu (Yerasimos, 2012: 60).

Görüldüğü gibi dini gelenek, bir besin maddesinin kullanımının ergonomik gastronomiye uyum sağlamasında en etkili unsurlardan biridir yanı sıra kiler yapma, stok etme kültürü de Türk ergonomik gastronomisini belirleyen çok önemli etik eylemlerden biridir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde ergonomik gastronomi kapsamında yaptığımız etik eylem ve etik değerler araştırması sonucunda Türk toplumunda yemek kültürünün halk felsefesi: Bereket kavramı; her evde yapılması, kullanılması ve sunulması, yazılı olmayan bir kural haline gelmiş olan *sirke* ile özdeşleştirilmiştir. Sirke, Türk toplumunda bir evin yaşanabilirliğinin sürdürülebilirliğinin göstergesi olarak ergonomik gastronomide yerini almıştır. Yemek kültüründe kullanılan kaplar sosyal gelenek içinde statü belirleyici unsurlar olarak ifade bulmuştur. Osmanlı'nın bir imparatorluk olması nedeniyle farklı dini inançları ve farklı kültürleri bir arada bulundurması sebebiyle dini inançlar, halk arasında bir kategoriye belirlemektedir. Buna göre her etnik kökenin dinindeki yasaklamalara göre yemek yapımında kullanılan besinler değişiklik göstermektedir. Dini gelenek, bir besin maddesinin kullanımının ergonomik gastronomiye uyum sağlamasında en etkili unsurlardan biridir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi kapsamında yeni bir kavram olarak geliştirdiğimiz *ergonomik gastronomiyi* gelenekler bağlamında ele aldığımız çalışmamız; Halkbilimsel Metaetik Kuram çerçevesinde, üretilen halk fikirlerinin tespitiyle ve bu tespitlerle ulaşılan halk felsefesinin ortaya konmasıyla kuramı gastronomi alanına uygulamak bu alanda yapılacak yeni çalışmalara örnek teşkil etmek amacıyla ortaya konulmuştur.

## Kaynakça

- Çobanoğlu, S. (2021a). *Halkbilimi Bağlamında Dede Korkut Hikâyeleri'nin Halk Felsefesi ve Metaetikselsel Çözümlemesi*, Doktora Tezi, Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Ankara, C. I, s. I- 814.
- Çobanoğlu, S. (2021b). *Halkbilimi Bağlamında Dede Korkut Hikâyeleri'nin Halk Felsefesi ve Metaetikselsel Çözümlemesi*, Doktora Tezi, Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Ankara, C. II, s. 814-1771.
- Çobanoğlu, Sacide. (2022c). *Mitoloji Araştırmaları III*, (Ed. İbrahim Gümüş) İçinde, "Halkbilimsel Metaetik Kuram Bağlamında Dede Korkut Hikâyeleri'nde 'Söz Vermek Verdiği Sözü Tutmak' Olumlu Etik Değeri'nin Mitolojik Arka Planı", *Pradigma Akademi*, s. 31-68.
- Çobanoğlu, Sacide. (2022d). Halkbilimsel Metaetik Kuram ile 'Kendini Övmek ve Kibirli Olmak Olumsuz Etik Değerleri'nin Halkbilimsel Temellendirmesi, *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, C. 10, S. 30, s. 168-192.
- Çobanoğlu, Sacide. (2022e). Halkbilimsel Metaetik Kuram ile 'Husumet Oluşturmak' ve 'İftira Atmak' Olumsuz Etik Değerleri'nin Çözümlemesi, *Folklor/Edebiyat*, S. 110, s. 347-370.
- Çobanoğlu, Sacide. (2022f). Halkbilimi ve Metaverse Yeni Dünyaların Beşiğinde, Ankara: Grafiker Yayınları.
- Evliya Çelebi. (2005). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: 9. Kitap*. (Haz.: Y. Dağlı - S. A. Kahraman - R. Dankoff), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Evliya Çelebi. (2006). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi: 1. Kitap*. (Haz.: R. Dankoff - S. A. Kahraman - V. Dağlı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Galland, Antoine. 1973, 1987, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar (1672-1673)*, C. I (1987, 2. basım), C. II (1973, 1. basım), İstanbul.
- Yerasimos, Marianna. (2012). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematsik Dizin*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.



# OSMANLI MUTFAĞININ ŞİİRDEKİ İZLERİ: KUŞLAR

Arş. Gör. Ekim Ortaç ULUDÜZ  
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi

## Özet

Sofra kültürü, yeme-içme alışkanlıkları ve ritüelleri toplumların kültürel belleklerinde uzun yıllar boyunca var olan ve yaşayan ortak yaşam unsurlarından biridir. Gündelik hayatın önemli bir kısmını kapsayan yemek ritüellerine dair birçok unsura toplumların sözlü ve yazılı kaynaklarında ulaşılabilir. Osmanlı sahası şairleri, estet bir tavır ile Anadolu kültüründen ve gündelik yaşamdan birçok öğeyi şiire dahil ettikleri gibi Türk mutfak kültüründen faydalanmayı da ihmal etmemişlerdir. Tahıllardan meyvelere, mezelerden içeceklere, et yemeklerinden salatalara, ekmek çeşitlerinden baharatlara, şekerleme ve tatlılardan çorbalara kadar Türk mutfak kültürünü oluşturan hemen her öğeye şiirde yer vermişlerdir. Yine yemek isimleri dışında mutfak alet-edevatını ve yeme-içme alışkanlıklarıyla alakalı birçok atasözü ve deyimini şiirlerde görmek mümkündür. Türk şairleri sosyal yaşamın en ince ayrıntılarını aşk estetiği zemininde şiire dahil ederken elbette doğanın eşsiz güzellikleri olan kuşları ihmal etmemişlerdir. Bu çalışmada bıldırcın, keklik, güvercin ve bülbülün klasik Türk şiirinde kebab/yemek olarak kullanımlarına dikkat çekilmiştir. Özellikle uzun yıllar boyunca âşık/sevgili/rakip üçgeninin önemli aktörlerinden olan “bülbül”ün bir yemek türü olarak varlığı sorgulanmıştır. Örnek beyitlerin seçiminde herhangi bir şair veya yüzyıl sınırlamasına gidilmemiş ve beyit açıklamalarında ayrıntıya yer verilmemiştir.

### **Abstract**

Food culture, food habits and rituals are one of the common life elements that have existed and lived in the cultural memories of societies for many years. Many elements of food rituals, which cover an important part of daily life, can be accessed in the oral and written sources of societies. From cereals to fruits, from appetizers to beverages, from meat dishes to salads, from bread varieties to spices, from confectionery and desserts to soups, they have included almost every element that makes up the Turkish culinary culture in the poem. Again, apart from the names of the dishes, it is possible to see many proverbs and idioms related to kitchen appliances and eating habits in poems. While Turkish poets included the finest details of social life on the basis of love aesthetics, of course, they did not neglect the birds, which are the unique beauties of nature. In this study, attention has been drawn to the analogies with which kebab/food varieties made from quail, partridge, pigeon and nightingale are used in classical Turkish poetry. Especially for many years, the existence of “nightingale”, one of the important actors of the lover/lover/rival triangle, as a type of food has been questioned. No poet or century restrictions were applied in the selection of sample couplets and no details were included in the couplet explanations.

## GİRİŞ

Toplumların yüzyıllar boyunca inşa ettikleri ortak yaşam, düşünce birliği ve kültür oluşumunda yeme-içme alışkanlıkları önemli bir paydaya sahiptir. Kültürel kodlar ve günlük sofraya ritüelleri ile taşınan bu alışkanlıklar, toplumların sözlü ve yazılı edebiyatlarında farklı birçok unsur ile yer almaktadır. Orta Asya'dan Anadolu'ya oldukça geniş bir coğrafyada varlığını sürdüren Türk kültürü içerisinde yeme-içme alışkanlıkları kadim yazılı kaynaklardan bu yana var olagelmıştır. Bilindiği üzere klasik Türk şairleri benzetme ve hayal unsuru olarak toplum ve kültürün hemen her sahasından faydalandıkları gibi mutfak kültürünü de şiirde bir benzetme aracı olarak kullanmaktan geri durmamışlardır. Tahıllardan meyvelere, mezelerden içeceklerle, et yemeklerinden salatalara, ekmek çeşitlerinden baharatlara, şekerleme ve tatlılardan çorbalara kadar Türk mutfak kültürünü oluşturan hemen her öğeye şiirde yer vermişlerdir. Yine yemek isimleri dışında mutfak alet-edevatını ve yeme-içme alışkanlıklarıyla alakalı birçok atasözü ve deyim şiirlerde görmek mümkündür. Türk şairleri sosyal yaşamın en ince ayrıntılarını aşk estetiği zemininde şiire dahil ederken elbette doğanın eşsiz güzellikleri olan kuşları ihmal etmemişlerdir.

Bu çalışmada, tarih metinlerinden hareketle nadiren saray ziyafetleri ve birtakım şölenlerde pişirildiği düşünülen bülbül, bildırcın, keklik ve güvercin gibi kanatlı hayvanlardan yapılan kebapların klasik Türk şiirinde nasıl kullanıldıkları incelenmiş ve bilhassa yüzyıllardan bu yana aşık/sevgili/rakip üçgeninde şairlerin sık sık alegorik unsur olarak kullandıkları “bülbül”ün bir kebab çeşidi olarak varlığına dikkat çekilmiştir. Çalışmada kullanılan beyitlerin seçiminde herhangi bir şair veya yüzyıl sınırlamasına gidilmemiştir.

Yukarıda isimleri anılan kuş türleri günümüzde yiyecek olarak yaygın biçimde tüketilen hayvanlar olmadığı gibi eski çağlarda olan tüketimlerine de şüpheyle yaklaşmak gerekmektedir. 15-19. yüzyıllar arası Osmanlı şiirinde muhtelif benzetmelere konu olan bülbül, bildırcın, keklik ve güvercinin “kebab” benzetmelerini açıklayabilmek adına bu kuşların, dönem sofraya kültüründeki varlıklarını ortaya koymak gerekmektedir. Osmanlı Dönemi tarih metinlerinde kuşların avlanması ve pişirilmesi üzerine birtakım bilgilere rastlanmaktadır. Örneğin Kanuni Sultan Süleyman'ın çocukları Bayezid ile Cihangir'in sünnet düğünlerinde sunulan yiyecekler arasında güvercin kebabı, tavus kebabı, keklik kebabı, bildırcın kebabı, ördek kebabı ve kaz kebabının kaydedildiği belge yayımlanmıştır. İlgili belgenin Arap ve Latin harfli bölümleri şu şekildedir:

سورباسی، سوزور، طوق کبابی، گوکرچین کبابی، قاز کبابی، تیزی،  
کبابی، اورک کبابی، طوق کبابی، یلدرچین کبابی، طوق بخنسی، بون.

...şorbası - südlü zerde - tavuk kebabı - gügercin kebabı - kaz kebabı - kuzı  
kebabı - ördek kebabı - tavuk kebabı - bildircin kebabı - tavuk yahnisi - ko-  
yun... (Tezcan, 1998: 15-17)

Yine örneğin 16. yüzyıl muhasebe defterlerine saray mutfağı için çeşitli kuş-  
ların alımı yapıldığının kaydedilmesi Osmanlı Dönemi'nde kuşların tüketildiğinin  
göstergelerinden biridir. Ayrıca padişahın katıldığı avlarda yakalanan kuşların bir  
kısmının o esnada pişirilerek tüketildiği, bir kısmının ise daha sonra tüketilmek  
üzere saraya getirildiğine dair bilgilere ulaşılabilmektedir (Bilgin, 2008: 96). Türk  
kültürü içerisinde uzunca süredir var olan kuş avcılığı bugün hâlâ Anadolu'nun  
çeşitli bölgelerinde devam etmektedir. Yine kuş avcılığı ve kuş türlerinden yapılan  
yemeklere birçok tarihi kaynaktan ulaşılabilmektedir. Bu durum adı anılan kuş  
türleriyle alakalı beyitlerde yapılan “aşk” merkezli benzetmelerin, kuş kebabları ile  
ilişkilendirilebilmesine katkı sağlamaktadır. Şiirlerden ve çeşitli tarih metinlerin-  
den hareketle kebabı/yemekleri yapıldığı tespit edilen kuş türlerinden öne çıkanlar  
başlıklar hâlinde incelenmiştir. Beyit açıklamalarında ayrıntıya yer verilmemiştir.

## GÜVERCİN KEBABI

İnsanların haberleşme aracı olarak uzun süre kullanıp ehlileştirdikleri gü-  
vercinler Türk halk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Günümüzde hâlâ büyük  
şehirler dahil olmak üzere Anadolu'nun birçok bölgesinde güvercin yetiştiriciliği  
yaygın biçimde devam etmektedir.

Geçmiş çağlarda ise haberleşme vasıtası olarak kullanılan posta güvercinleri,  
“güvercinlik” ya da Farsça biçimiyle “kebûter-hâne” denilen kafeslerde besle-  
nir ve burada özel bir eğitime tâbi tutulurlardı. Şiirde ise bu geleneğe atıfla âşık  
ve sevgili arasındaki gizli haberleşmeyi tabii olarak güvercinler üstlenmektedir  
(Ceylan, 2007: 100). Güvercinler, takla atabilme yetenekleri veya türlerine göre  
fiziki birçok özellikleriyle şiire konu olmuşlardır. Bu özellikleri haricinde Os-  
manlı çağları mutfak kültüründe bir yemek çeşidi olarak bilinen güvercin kebabı-  
nın varlığına şiirlerde rastlanmaktadır.

Zâtî, sevgiliye göndereceği mektubun, aşkının verdiği sıcaklıkla bir aleve dönüşeceğinin farkındadır. Bu alevin güvercinleri tıpkı kebab yapıldıkları şişlerdeki gibi döne döne kebaba çevireceğini belirtirken mektubunu sevgiliye nasıl ulaştıracağını düşünür. Ayrıca âşıkların “âh”larının gökyüzüne döne döne çıktıkları inanişına gönderme yapmayı ihmal etmez.

Döne döne olur iltince kebûterler kebâb  
Nâme-i pür-sûzumı yâre kimüñle gönderem (Zâtî, 912/3)<sup>1</sup>

Me’âlî ızdıraplarını sevgiliye güvercin aracılığıyla bir mektup yazarak ulaştırmayı düşünür. Fakat Zâtî’nin beytiyle yakın anlamli olarak mektupta yazacaklarının verdiği sıcaklıkla kağıdın alev alacağını ve güvercinin kebab olacağını dile getirir.

Gönderem dirdüm kebûterle yazup derdüm velî  
Nâmenüñ sûzından ol döne döne olur kebâb (Me’âlî - Mecma‘u’ n-Nezâ’ir/398)  
(URL-1)

Hayâlî Bey yukarıdaki beyitlerle hemen hemen aynı anlam üzerine kurguladığı mısralarda, mektubun tamamını yazmaya gerek dahi kalmadan yalnızca bir harf ile onun tutuşacağını belirtir. Tutuşan mektup, güvercini kebaba çevirecek ve kokusu sevgiliye kadar gidecektir.

Nâmemi ilten kebûterden gele bûy-ı kebâb  
Âteş-i dilden eger bir harf yazsam kâğıda (Hayâlî Bey, 22/4)



<sup>1</sup> Metin boyunca beyitlerin yanında yer alan numaralar yayımlanmış eserdeki şiir numarası/beyit numarasını ifade etmektedir.

## KEKLİK KEBABI

Anadolu kültürü, tarih boyunca doğanın sunduğu imkanlardan çokça faydalanmıştır. Halk kültüründe özellikle keklük ve keklük türleri; şiirlerde, türkülerde, atasözlerinde ve halı-kilim motiflerine kadar birçok farklı alanda kendine yer bulur. Anadolu'nun hemen her bölgesinde görülen çil ve kınalı keklüğün popülasyonu son yıllarda oldukça azalmasına rağmen hâlâ bazı bölgelerde keklük avcılığı ve bir yemek olarak keklük tüketimi devam etmektedir.

Osmanlı Dönemi'nin önemli kaynaklarından Seyahatnâme'nin bazı bölümlerinde Evliyâ Çelebi, keklük avcılığından ve keklüğün yiyecek olarak tüketilmesinden bahseder. Örneğin “Der-sitâyîş-i veliyü'n-ni'âm Defterderzâde Mehemed Paşa” başlığı altında keklük ve diğer hayvanların avlanıp pişirildiği ifade edilmiştir:

“...Ve bir hasleti dahi bu idi kim matbahında cümle kırk aded aşçı var idi. Yol-da olsa yigirmisi konakçıyla ileri gider, anlara halife-i baş olurdu. Yigirmisi gerü-de aşçıbaşıyla gerü kalup ba'zı menâzilde âb-ı revânlar sâhilinde meks edüp sayd [u] şikâr olunan mâhîleri ve vahşî âhûları ve **keklük** ve turrâc ve süğlün ve çili ve gayrı şikâr olunan eşyaları bişirirlerdi...” (Dankoff, Kahraman ve Dağlı, 2/180)

Seyahatnâme'de, Anadolu'nun birçok farklı coğrafyasında keklük avcılığı ve tüketimine dair bilgilere erişebiliyor olmamız Osmanlı Dönemi'nde keklüğün sıkça tüketildiğinin önemli işaretlerinden biridir. Keklik, şiirde ise güzel ötüşü, nazlı ve edalı yürüyüşü, şahin ve doğan benzeri yırtıcı kuşlara yem oluşu ve daha nice özellikleriyle Osmanlı şairleri tarafından kullanılmıştır. Özellikle keklük üzerine kurulan beyitlerde “av senaryosu”nun yaygın olduğu görülmektedir. Bunda yine Osmanlı Dönemi'nde şahin ve doğan benzeri yırtıcı kuşların eğitilerek avlarda yaygın biçimde kullanılması etkili olmuştur. Şairler daha çok keklüğün Farsça karşılığı “kebk” kelimesini tercih etmişlerdir.

Aynî, bir av senaryosunda âşığın gönlünü keklüğe, sevgiliyi ise keklüğü avlayan doğana ve onun yırtıcı pençesine benzeterek dünyada kurtuluş yüzü göremeyeceğini ifade eder.

Rûy-ı halâs görmeye dünyâda gözleri  
Her kebk-i dil ki sayd ola çengâl-i bâzuna (Aynî, K.28/17)

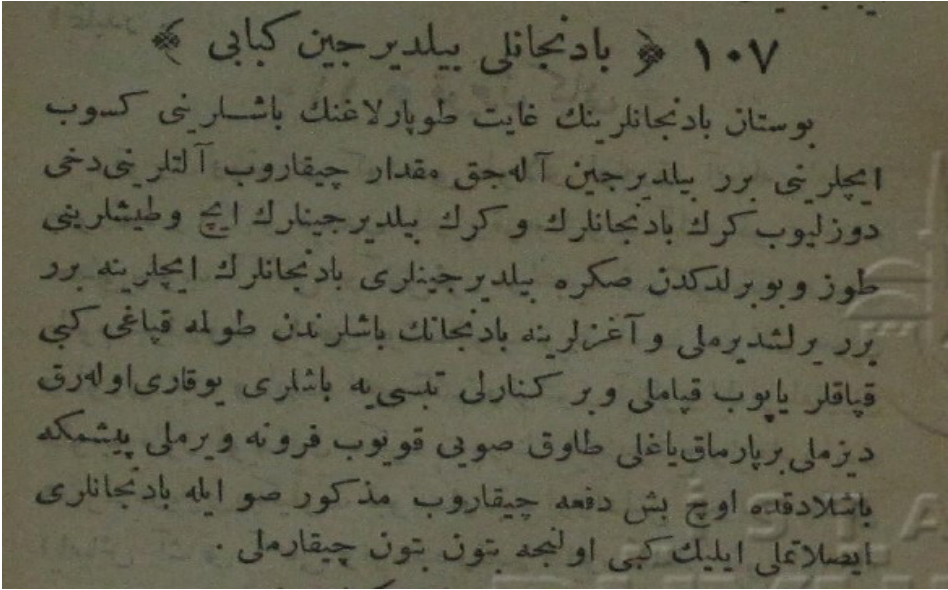
Cem Sultan ise bir av tasvirinden farklı olarak Mısırî çinilerin ve fağfur kaseslerin dolmasına vesile olan yiyecekler arasında keklük, turna, güvercin ve kuzu kebaplarının olduğunu belirtir.

Ser-be-ser Mısırî çinîler kâse-i fagfûrlar  
Keklik ü turna güvercin kuzular biryândur (Cem Sultan, IX/25)



### **BILDIRCIN (SELVÂ)**

Bıldırcın, Kuran’da geçen diğerk adıyla “selvâ” küçük bir av kuşudur. Tarih metinlerinde veyahut Osmanlı Dönemi’ne ait bazı yemek kitaplarında bıldırcın kebabının yapıldığına dair bilgilere ulaşılabilmektedir. Örneğin Osmanlı’nın son dönemlerinde basılan Ayşe Fahriye’nin yemek kitabında bıldırcın kebabına dair bir tarif yer almaktadır (Fahriye, 1310: 25a). Günümüzde de hâlâ Anadolu’nun bazı bölgelerinde bıldırcın kebabı tüketildiğini görebilmekteyiz.



Yeme içme kültürü bağlamında güvercin, keklik, bülbül gibi yemekleri yapılan kuş türleri, daha çok kebaplarının yapılması ve avcılık usulleriyle şiirde görülürken bıldırcın ise Kur'an-ı Kerim'de geçen Hz. Musa kıssasına telmih ile anılmaktadır. Hz. Musa kavmini Tih çölüne getirdiğinde Tanrı tarafından rızık olarak kudret helvası ve bıldırcın indirildiği Bakara ve Araf surelerinde belirtilmiştir. Bıldırcın (selvâ) ve kudret helvası (menn) beyitlerde sıklıkla bir arada kullanılmaktadır (Ceylan, 2007: 58).

Şeyhî sevgilinin güzellik unsurlarından biri olan “ben”ini mercimeğe, yanındaki ayva tüylerini ise bahar mevsiminde çiçeklerin açtığı ve sevgiliyle buluşma mekânı olarak tasvir edilen çimenlik alana benzeterek onun varlığı yanında Halil İbrahim sofrasına ya da Tanrı'nın bıldırcını ile kudret helvasına ihtiyacı olmayacağını ifade eder.

Hâl ü haşı bize 'ades ü sebze-zârdur  
Minnet Halîl hânına selvâ nedür ya menn (Şeyhî, 7/20)

Cevrî, Hz. İsa'ya Allah tarafından indirilen sofraya telmih ile kudret helvası ve bıldırcın etinden vazgeçtiği günden bu yana artık İsa'sından rûh sofrasını istemediğini dile getirir ve Mâide suresine atıfta bulunmayı ihmal etmez.

Geçeli dil felegün Menn ü Selvâsından  
İstemez mâide-i rûhı Mesîhâsından (Cevrî, 189/1)





## BÜLBÜL KEBABI

Özellikle Doğu edebiyatlarının önemli aktörlerinden olan gül ve bülbül, Türk edebiyatında yüzyıllardan bu yana “aşk” metaforu zemininde kullanılan en önemli alegorik unsurlardan olmuşlardır. Bülbül, şairlerin beyitlerde oluşturdukları birçok farklı aşk kompozisyonları dışında bir şiir türü olarak Bülbüliyye ve Bülbül-nâme isimleriyle klasik Türk edebiyatında yer alır. Diğer tüm hayvanlar düşünüldüğünde divan şiirinde en çok anılan tür şüphesiz bülbül olmuştur.

Divan şairleri klasik şiir geleneği boyunca bülbülün aşığı, gülün ise sevgiliyi sembolize ettiği kurgu üzerinde yüzlerce farklı imgeleme yer vermişlerdir. Bülbül; güzel ve uzun ötüşü, küçüklüğü, güle hayranlığı ve baharda ortaya çıkışı gibi daha birçoğu sayılabilecek özellikleri ile şiire konu olur. Bu benzetme dışında bülbülün güle olan aşkıdan yanıp tutuşması ve neticesinde “kebab” olması, şüphesiz aşkın vermiş olduğu yakıcılık hissiyatı ve hararetle yorumlanabileceği gibi aynı zamanda şairlerin bülbülden yapılan bir kebab yemeğine işaret ettiklerini düşündürmektedir. Nitekim Evliya Çelebi, Seyahatnâme’sinde “*Şehr-i İslâmbol’da olan bîmâristân [u] mûristânı ayân u beyân eder*” başlığı altında Fatih Sultan Mehmet döneminde yürürlükte olan bir bimarhânenin evkafnâmelerinden hareketle bülbül etine dair şu ifadelerle yer verir:

“*Öyle evkâf-ı kavîdir kim matbahında keklik ve turac ve süğlün murglarının eti bulunmaz ise **bülbül** ve serçe ve kebûter pişüp hastalara bezl oluna deyü evkâfnâmelerinde eyle tahrîr olunmuşdur.*”

Bülbülün de diğer kuş cinsleri gibi pişirilip yenilen bir yemek türü olduğu bu ifadelerden anlaşılmaktadır. Yine Seyahatnâme’de başka bir ifadede leziz yemekler olduğu ifade edilen bülbül ve başka birçok kuş etinin hekimlerin istekleri ile hastalara yedirildiğine dair şu ifade yer almaktadır:

“...Ve şeb [u] rûz üçer kerre eğer dîvânelere ve eğer hastalara matbâh-ı Keykâvûs’undan her marîzinin derdine göre ta’âm-ı nefiselerden keklik ve turaç ve süglün ve güvercin ve üğeyik ve kaz ve ördek ve **bülbüle** varınca cemî’i murgânı sayyâdlar mütevellîye getirüp hukemâlar murâd [u] merâmları üzre tabh etdirüp hastalara verirler...”

Hayâlî Bey meşhur beytinde, gül aşkının ateşiyle kebab olan bülbüle temas ederken bülbülün kendi rengi ile kül rengi arasında ilişki kurar. Ayrıca şair, gül ve kül kelimesinin Arap harfli imlasına dikkat çeker.

Sen ey bülbül kebâb-ı âteş-i aşk-ı gül olmuşsun  
Be yana yana hey miskîn nedir hâlin kül olmuşsun (Hayâlî Bey, 8/1)

Nev’î, ilk mısrada şaraba olan hasret ile birlikte vücut ısının artmaya başladığını belirtir. Bu sıcaklıkla gül bahçesinin topyekûn ateşe dönüşeceği ve bülbülün bu yangın ile kuş kebabına döneceği fikri üzerine beytini kurgulamıştır.

Yiridür hasret-i meyden tolarsa cism ü cân âteş  
Kebâb-ı mürğ ocakda bülbül oldu gülsitân âteş (Nev’î, 199/1)

Emrî, sevgilinin canının kebab çekmesi üzerine gül bahçesinde kebab olmaya hazır perişan bülbüllerin varlığından bahseder.

Emriyâ göñli kebâb ister meger gül tıflınıñ  
Bulnır sahn-ı çemende bülbül-i şûrîde-hâl (Emrî, 299/5) (URL-2)

Yenişehirli Avnî ise bülbülnâme başlığı taşıyan şiirinde bülbülün gül ile olan dostluğu, sohbet arkadaşlığı için tüm bedeninin baştan başa kebab olacağını belirtir. Pervane-şem benzetmeliği gibi bülbül de güle yaklaştığında onun dikenlerinden müzdarip olacaktır. Sevgiliye ne kadar yaklaşırsa aşkın kavurucu sıcaklığını daha yakından hissedecek ve kebaba dönecektir.

Nedîm-i güle kuş-bâşı kebâb olsun  
Ser-â-ser-i beden-i nâ-tüvânun ey bülbül (Y. Avnî, Bülbülnâme/14)

## GENEL İFADEYLE KUŞ KEBAPLARI

Şairler, yukarıda örneği verilen kuş türleri dışında bazen daha genel bir ifadeyle spesifik bir kuş cinsi telaffuz etmeksizin kuşlardan yapılan kebablara

gönderme yapmaktadırlar. Türk halk geleneğinde hem kuş avcılığının yaygın oluşu hem de kuşlardan yapılan kebab, yahni ve birtakım sulu yemeklerin meşhur olması, şairlerin sık sık bu minvalde anlam ilişkileri kurmasında etkili olmuştur. Sıklıkla âşığın gönül kuşunun kebab olması benzetmesi üzerine kurulan beyitlerde bu mana dışında kuşların kebab türü olarak pişirildiği gerçekliğini göz önünde bulundurmak gerekir.

İsterem ten-perver oldugını murg-ı cânumuñ  
Kim kebâb itsem gerekdür bezmine cânânumuñ (Behiştî, 288/1)

Tenûr-ı nâre dönüp tâb-ı mihrden deryâ  
Fezâ-yı bahra murgâniyân kebâb olmuş (Nâ'îlî, XVIII/7)

Sih-veş âteş içinde dönerek itdi kebâb  
Ben degil murg-ı ma'ânî-i semâ-cevlânı (Nevres-i Kadîm, 54/15)

## KAYNAKÇA

- Akkaya, H. (1994). *Nevres-i Kadîm ve Türkçe Divanı*. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, İstanbul.
- Ayan, H. (1981). *Cevrî Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Basımevi.
- Aydemir, Y. (2000). *Behiştî Dîvânı*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, A. (2008). Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl). Editör: Koz, M. S., *Yemek Kitabı I Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* (ss.78-118). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Ersoyulu, İ. H. (2020). *Cem Sultan'ın Türkçe Divan'ı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Fahriye, A. (1310). *Ev Kadını*. İstanbul Büyükşehir Belediyesi Atatürk Kitaplığı, Demirbaş no: Bel\_Osm\_K.06203.
- İpekten, H. (1990). *Nailî Divanı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- İsen, M. ve Kurnaz, C. (1990). *Şeyhî Divanı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Mermer, A. (1997). *Karamanlı Aynî ve Dîvânı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Tarlan, A. N. (1945). *Hayâlî Bey Dîvânı*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyatı Fakültesi Yayınları.
- Tarlan, A. N. (1970). *Zâtî Dîvânı (Edisyon Kritik ve Transkripsiyon) II. Cilt*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- Tezcan, S. (1998). *Bir Ziyaret Defteri*. İstanbul: Simurg Yayınları.
- Tulum, M. ve Tanyeri M. A. (1977). *Nev'î Dîvânı*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyatı Fakültesi Yayınları.
- Turan, L. (1998). *Yenişehirli Avnî Bey Divanı'nın Tahlili (Tenkidli Metni) Encümen-i Şu'arâ ve Batı Tesirinde Gelişen Türk Edebiyatına Geçiş*. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Erzurum.
- URL-1: Köksal, M. F. *Mecma'u'n-Nezâ'ir*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-195954/mecmaun-nezair-edirneli-nazmi.html> adresinden 21 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-2: Saraç, Y. *Emrî Dîvânı*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-78368/emri-divani.html> adresinden 22 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

# LALE DEVRİ DİVANLARINDA HELVA SOHBETLERİ

Duygu DİKİCİ  
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi

## Özet

Edebî eserler, içinde doğduğu coğrafyanın zihniyetini, geleneğini, kültürünü, zevkini ve tercihlerini gerek şekil ve üslup bakımından gerekse muhteva bakımından temsil eden güçlü yapılarıdır. 18. yüzyıla tekabül eden ve aslında sadece 12 yıl süren Lale Devri; zevk ve sefa âlemleri, gösterişli mimarîleri ve sosyal yaşamdaki farklılıkları ile tarih sahnesinde kapsadığı dönemin kısılalığına tezat olarak yüzyıllardır incelenen ve içinde türlü zenginlikler barındıran bir hazine mahiyeti taşımaktadır. Yaz aylarında Sadâbâd ve Çırağan başta olmak üzere pek çok köşk, mesire alanı, kasır ve yalı bahçeleri kandiller ve meşalelerle döşenmiştir. Rengârenk laleler ve nadir bulunan diğer çiçekler, şelaleler, havuzlar, buhurdanlar da bu görsel şölene eklenmiş olup devrin ünlü musiki heyetleri, seçkin şair, edip ve sanatkârlarının bulunduğu iştret meclisleri kurulmuştur. “Çerağan” adı da verilen bu bahçelerin yerini ise kış aylarında şairler, halk ve otorite arasındaki bağı kuvvetlendiren, Avrupalı ilim ve sanat adamlarının dahi katılmaya rağbet ettiği, ülke için faydalı fikirlerin üretildiği öte yandan çeşitli ziyafetler eşliğinde şiirin ve sanatın icra edildiği ilim ve eğlence meclisi olma özelliği taşıyan Helva Sohbetleri’nin yapıldığı kapalı mekânlar devralmıştır.

Bu çalışmamızda Lale Devri’ndeki Helva Sohbetleri’ne Nedim başta olmak üzere İzzet Ali Paşa, Kâmî, Hevâyî, Tırsî, Hâzık, Sünbülzâde Vehbî, Çelebizâde Âsım gibi devrin şairlerinin divanlarında nasıl değinildiğini göstererek, tarihî bir gerçekliğin divan şiirine yansıma şeklini ortaya koymaya çalışacağız.

**Anahtar Kelimeler:** Lale Devri, Çerağan Fasılları, Helva Sohbetleri, Kış, Divan Şiiri.

## HALVA TALKS IN TULIP AGE DIVANS

### Abstract

Literary works are strong structures that represent the mentality, future, culture, intelligence and experiences of the geography in which they were born, both in terms of form and style and content. The Tulip Era, which corresponds to the 18th century and lasted only 12 years, is a treasure that has been studied for centuries and contains various riches, in contrast to the shortness of the period it covered in the historical scene with its realms of pleasure and sophistication, ostentatious, architecture with the differences in social life. During the summer months many mansions picnic areas, pavilions and mansion gardens, especially in Sabada and Çırağan are , furnished with oil lamps and torches. Colorful tulips and other rare flowers, waterfalls, pools and cencers were also added to this visual feast, and business councils with the famous musical committees of the period, distinguished poets, writers and artists were established. It has taken indoor places where Halva Talks replaced these gardens, also called Çerağan have the feature of being a science and entertainment assembly that strengthens the bond between poets the public and authority during the winter months, where even European scientists and artists are in demand, where useful ideas for the country are produced and where poetry and art are performed accompanied by various banquets.

In this study, we will try to reveal the appearance of a historical reality in divan poems by stating how the Halva Conversations, among the divans of other poets of the period, such as İzzet Ali Paşa, Kâmî, Hevâyi, Tırsî, Hâzık, Sünbülzâde Vehbî, Çelebizâde Âsım especially Nedim who are the poets who best reflect the Tulip Era were mentioned.

**Key Words:** Tulip Era, Çerağan, Halva Talks, Winter, Divan poetry.

## Giriş

Klasik edebiyat ürünlerinde yazıldığı dönemin zevk ve anlayışı içerik ve üslupta kendini hissettirir. Edebî eserler bu yönleriyle üretildikleri dönemin sosyal ve siyasi yaşamından izler taşıyarak bir döneme ayna tutma özelliği taşırlar. Türk edebiyat tarihine bakıldığında 1718-1730 yılları arasında yaşanan, Sultan III. Ahmed'in son on iki yıllık saltanatını ve Nevşehirli Damad İbrahim Paşa'nın da sadrazamlık yıllarını kapsayan, adı sonradan Lale Devri olarak anılan dönemin dikkat çeken birçok karakteristik özelliği o dönemden itibaren yazılan birçok çalışmaya konu olmaya devam ettiği gibi döneme bizzat tanıklık eden divan şairlerinin şiirlerinde de tüm canlılığıyla işlenerek günümüze taşınmıştır. On iki yıllık sulh ortamında geride bırakılan zorlu siyasî süreç adetâ unutulmaya çalışılmış ve Nedim'in "Gülelim oynayalım kâm alalım dünyadan" şiârı devrin düşünce yapısının ve yaşam tarzının bir nevi ifadesi olmuştur. Bu dönemde resmî olarak kurulan tercüme heyetleri ile Doğu ve Batı edebiyatından önemli eserler, bizzat devlet politikası olarak tercüme edilmiştir. İstanbul'da matbaanın, Yalova'da ise kâğıt fabrikasının kurulması tercüme eserlerin yanında bu süreçte verimliliği artan telif eserlerin de etki alanını genişletmiştir. İstanbul'da artan imar faaliyetleriyle birlikte Boğaziçi ve Haliç, gösterişli köşk ve kasırlarla donatılmıştır. Sadâbâd ve Çırağan devrin en gözde eğlence merkezleri olmuşlardır. Padişah ve sadrazamın saltanat kayıklarıyla iştirak ettikleri törenlerde, görkemli karşılama seremonisi, güzel ve şuh dilberler, musiki meclisleri, lale sohbetleri tüm canlılığıyla ve coşkusuyla Nedim'in şiirlerinde yer almıştır. "Çerağan Fasılları" olarak da geçen bu eğlenceler Nedim'in şarkılarında bahsettiği gibi bahar mevsimiyle birlikte başlar. Şair bu mevsimde lalelerin ve güllerin açıldığını, çimenlerin renklerinin sevgilinin yüzüne döndüğünü, bülbüllerin şakıdığını coşkulu bir şekilde tasvir ederek lale bahçelerine göz aydınlığı diler; şevk ve neşe dolu çereğan safasının zamanının geldiğini haber verir:

I

1. Erişdi nev-bahâr eyyâmı açıldı gül-i gülşen
2. Çırâğan vakti geldi lâlezârın dîdesi rûşen
3. Çemenler döndü rûy-ı yâra reng-i lâle vü gülden
4. Çırâğan vakti geldi lâlezârın dîdesi rûşen<sup>1</sup> (Nedim, MS 33/I)

<sup>1</sup> Metin boyunca beyitlerin yanında yer alan numaralar yayımlanmış eserdeki şiirnumarası/beyit numarasını ifade etmektedir.

II

1. Açıldı dil-berin ruhsârı gibi lâleler güller
2. Yakışdı zülf-i hûban-veş zemîne saçlı sünbüller
3. Bu mısra‘la nevâ-sâz olmada âşüfte bülbüller
4. Çırâğan vakti geldi lâlezârın dîdesi rûşen (Nedim, MS 33/II)

IV

1. Olup gülşen çırâğan ile pür-şevk u neşât-efzâ
2. Zemîni lâlezârın nûrdan tâvûsdur gûyâ
3. Hezârân müjde kim açıldı rûy-ı gonca-i ra‘nâ
4. Çırâğan vakti geldi lâlezârın dîdesi rûşen (Nedim, MS 33/IV)

Renkli çerağan eğlenceleri havaların soğumasıyla birlikte yerini kapalı mekânlarda yapılan Helva Sohbetleri'ne bırakmıştır. Lale Devri'nin zevke dayalı yönünün kış mevsiminde devamı niteliğinde olan bu sohbetler; güzel yemekler eşliğinde şiirin ve sanatın icra edildiği aynı zamanda ülke meselelerine dair görüş alışverişlerinin de yapıldığı kültürel mahiyet taşıyan meclislerdi. Padişah ve sadrazamın da katılımıyla daha görkemli geçen Helva Sohbetleri; çeng, rebâb, santur ve tambur nağmelerine gösterişli kıyafetleriyle eşlik eden güzel sesli dilberler, okunan şiirler ile soğuk kış aylarını ısıtmış, hatta döneme tanıklık eden şairlerin gözlemlerine göre samimiliği ve coşkusuyla çoğu zaman çerağan eğlencelerinin önüne geçmiştir.

### Lale Devri Divanlarında Helva Sohbetleri

Lale Devri'ndeki Helva Sohbetleri dönemin bazı şairlerinin şiirlerine konu olarak bu meclislerin hem mahiyetini hem de mekân, zaman ve şahıs kadrosu özelliklerini yansıtmıştır. Bu bağlamda çalışmamızda yer vereceğimiz dizeler, bir dönemin tarihî ve edebî niteliğini ortaya koyma bakımından önem teşkil etmektedir.

18. yüzyıla damgasını vuran ve yaşadığı hayatın neredeyse her noktasını en renkli tasvirlerle günümüze taşıyan Nedim, tanık olduğu diğer tüm sosyal olaylar gibi Helva Sohbetleri'ni de şiirlerinde canlı ve yoğun olarak işlemiştir. Şair baharda açan lalelerle başlayan ve aylar süren görkemli yaz eğlencelerinin yerini havaların soğumasıyla Helva Sohbetleri'nin aldığını “Laleyi bir iki gün anmayalım hele helva sohbetiyle damağımız tatlansın.” diyerek haber verir:

Lâleyi bir iki gün anmayalım şimdi hele  
Kâmlar sohbet-i helvâ ile olsun şîrîn (Nedim, KS 27/7)



Helva sohbetleri çerağın eğlencelerini kıskandıracak mahiyettedir. Binlerce ay gibi parlak yüzlü güzelin mecliste döndüğü bu eğlenceler gece yapılmaktadır:

Habbezâ hurrem behâr-ı zevk u şâdî vü tarab  
Kim bu helvâ bezmini reşk-i çırâğân eyledi

Habbezâ şâdî ki bu rûz-ı tarab-zânın şebîn  
Zülf-i anber-rîz-i cânân ile yeksân eyledi

Böyle bir rûz-ı sa'îdin mislini az gördü çarh  
Gerçi kim çokdan zemîn üstünde devrân eyledi (Nedim, KS 25/3-4-5)

Helva Sohbeti meclislerine katılmak Nedim'e mutluluk ve heyecan verir. Öyle ki devranın herkesin muradına göre dönmesini isteyen şair, bu toplantıların sürekli olmasını temenni eder:

Bu gûne sad şeb-i helvâya edesin teşrîf  
Hemîşe vefk-ı murâdınca devr ede devrân (Nedim, KS 31/14)

Padişahın ve sadrazamın katıldığı sohbetlerde şair, dualar ederek Helva Sohbeti'nin tadının damağında kalmasını, memduhun her gecesinin şevk ve sevinç ile geçmesini diler:

Âsâfa sen sohbet-i helvâda şîrîn-kâm olup  
Her şebîn kılsın nice şevk u meserretle güzâr (Nedim, KS 29/16)

Sevgilinin özellikleri de bu meclisle uyumlu olarak tasvir edilir. Helvanın olmazsa olmaz malzemesi olan şeker, sevgilinin dudağına, hattı helva gecesine benzetilir. Helvaların hepsinin lezzetli olduğu bir gerçektir fakat sevgilinin dudağı en leziz olandır:

Hattın gelicek 'aşıkına bûse mukarrer  
Helvâ gecesidir hattın ey lebleri sükker  
Helvâlara söz yok hepsi nâzûk ü şîrîn  
Hoş cümlesi ammâ ki efendim leb-i dilber (Nedim, KS 32/13-14)

Şair, helvayı sevgilinin güzellik unsurlarıyla özdeşleştirdiği gibi ölümün habercisi olması yönüyle de anmayı unutmaz. Düşmanların yaza kadar karar edip duramayacakları, ölecekleri bu nedenle onların helvasının yeneceğini bildirir:

Düşmenin helvâsı da burnunda kokdu gâlibâ  
Zannım oldur kim zamân-ı sayfe dek etmez karâr (Nedim, KS 29/17)

Her ne kadar bu meclislerdeki sevinç sarhoşluğu Nedim’i menkabethan etse de aslında bu coşkunun ve mutluluğun hiçbir şair tarafından tam olarak ifade edilemeyeceğini başka beyitinde dile getirir:

Böyle bir şebdir bu kim te’sîr-i yümn ü behceti  
Şevk ile böyle Nedîmi menkabet-hân eyledi (Nedim, KS 25/37)

Bu helvâ bezminin hakkâ ki olmaz vafına kâdir  
Nice garrâ kasîdeyle sitâyîş kılsa Hâkânî (Nedim, KS 30/7)

Nedim, Sultan Ahmed’in damadı ve veziri olan İbrahim Paşa ile dostluğu vesilesiyle saray ve çevresinde gerçekleşen törenlerde, eğlencelerde bizzat bulunarak gözlemlerini somut tasvirlerle şiirlerine yerleştirmiştir. Böylelikle Nedim’in şiirleriyle devrin sosyal yapısı kadar siyasi yapısına da tanık olunabilmektedir. Sadrazam İbrahim Paşa’nın Kaptan-ı Derya Paşa’nın sarayına Helva Sohbeti’ne gelmesi münasebetiyle duyulan sevinç büyük bir coşkuyla dile getirilir:

Dâmadına lûtf edüp firâvân  
Kıldım anı makdeminle şâdân  
Çün oldu bu lûtf-ı hâsa şâyân  
Şimden girü necm-i bahtı her ân  
Hurşîd-i sipihre hem-’inandır (Nedim, MS 5/VII)

İbrahim Paşa’nın sarayında düzenlenen helva meclisine Sultan Ahmed’in teşrihi Nedim’in dizelerinde yer bulur:

Meclis-i helvâsına teşrîf edüp ikbâl ile  
Lûtfun anun şem’-i ümmîdin dırahşân eyledi (Nedim, KS 25/36)

Padişah’ın bir hastalığı atlatması üzerine Nedim, sultanın sağlığına kavuşması dolayısıyla Allah’a şükreder. Artık keder, üzüntü günleri geride kalmış; at gezintileri yapma, eğlencelerde ve helva sohbetlerinde bulunma zamanı gelmiştir:

Gidüp el-hamdü’lillah cism-i pâkinden o ‘illetler  
Zuhûr etdi sa’âdetlerle sıhhatler selâmetler  
Bi-hamdi’llah kederler geçdi gayri vaktidir olsun  
Binişlerde safâlar zevkler dil-cûy sohbetler (Nedim, MS 1/II)

Sadrazamın damadı Kaptan-ı Derya Paşa’nın evine helva sohbeti için gidişi mutlulukla dile getirilir.

Bu gûne sad şeb-i helvâyâ edesin teşrîf  
Hemîşe vefk-ı murâdınca devr ede devrân (Nedim, KS 31/14)

Sultan Ahmed'in, sadrazam Damad İbrahim Paşa'nın sarayına Revan fethini müjdelemek için gelmesini anlatan Nedim, "Revan" kelimesi ile söz oyunu yaparak "Revani" helvasının gerekli olduğunu söyler:

Ta'rif-i Teşrif-i Pâdişâh-ı Cihân Be-Serây-ı Sadr-ı a'zam Der-Akab-ı Müjde-i Feth-i Revân

Tezkîr için feth-i Revan ni'meti şükrün  
Meclisde gerek kim gele helvâ-yı revânî (Nedim, KS 26/14)

Helva Sohbetleri'ne değinen bir diğer şair ise İzzet Ali Paşa'dır. Şair; kışın yapılan sohbetlerin ayrı bir zevki olduğunu, baharın sadece namının olduğunu ve bu sohbetlerin geceleri yapıldığını belirtir:

Zevk-ı sohbet kışdadır gerçi bahârın nâmı var  
Subhı var ise anın ammâ bunun ahşamı var (İzzet Ali Paşa, Ş I/III)

Helva sohbetleri âlemleri, sazlı sözlü meclisleri ve dilberleri ile bambaşkadır:

Kudûm-ı yâr ise maksûd bezm-i ünse eger  
Misâl-i sohbet-i helvâ vesîle bulmalıdır (İzzet Ali Paşa, Kt. 5/1)

Başka âlem var bu mevsimde şitâ eyyâmıdır  
Meclis-i sohbetde âheng-i nevâ eyyâmıdır  
Geceler hûbân ile zevk u safâ eyyâmıdır  
Hâsılı kışdır begim terk-i riyâ eyyâmıdır (İzzet Ali Paşa, Mu.4/I)

Çelebizâde Âsım ise kış eğlencelerini gece ve gündüz olarak ikiye ayırmıştır. Diğer şairlerden farklı olarak gündüzleri hamamda güneş yüzölçülerinin görünmesinden bahseden şair, geceleri ay parçalarıyla helva sohbetinin olduğunu haber etmiştir:

Gündüzi hurşîd-rûlar cilvesi germ-âbede  
Giceler meh-pârelerle sohbet-i helvâsı var (Çelebizâde Âsım, K 15, b. 2)

Çelebizâde Âsım, Mustafa Paşa'nın helva sohbetinin güzelliğini Sadrazam İbrahim Paşa'ya anlatırken gerçekten kış mevsiminin ilkbahara göre daha güzel olduğunu belirtir:

Hak budur kim nev-bahâra bâ'is-i tercih olur  
Fasl-ı sermânuñ hezârân hâlet-i zîbâsı var  
Cümlesi tursun bu yetmez mi ki sadr-ı a'zama  
Mustafâ Paşanuñ anda sohbet-i helvâsı var (Çelebizâde Âsım, K 15, b. 5-6)

Hâzık ise Helva Sohbetleri’nde sevgiliyle birlikte olabilme şansını yakalayıp ondan buse alabildiği için mutludur:

Yâr ile sohbet-i helvâ katı lezzetlü olur  
Leb-i şîrîn ile âmîzişimiz tatlu olur (Hâzık, G 60, b.1)

Hevâyî, diğer şairlerden farklı olarak helva meclislerindeki ev sahipliğinden bahseder. Helva sohbetlerinin çoğunu konuşarak geçiştiren ev sahiplerinin aksine Hevâyî, misafirlerine tepsi tepsi kokulu lokum yaptırmasıyla övünür:

Çoğu mırmırla savdı sohbet-i helvâyı ben ammâ  
Mümessek tepsi tepsi râhatü'l-hulkûm yaptırırım (Hevâyî, G 104, b. 3)

Tırsî ise dostları tarafından kış gecesi helva sohbetine çağrıldığını ve bu sohbetlerin sırayla yapıldığını belirtir:

Halvâya çağurdu bizi kış gicesi yârân  
Kâ'il olıcak sıraya sohbet bize değdi (Tırsî, G CXCI, b. 3)

Tırsî gibi Hevâyî de sıra sohbetinin özelliklerine dair ipuçları vermiştir ve bu sohbette bulunanların önlerinde mum, ellerinde çubuk ve sofrada kap bulunmasının istendiği görülür:

Hâzır ol geldi sıra sohbeti yârân-ı safâ  
Öñde mum elde çubuk sofrada kab isterler (Hevâyî, G 46, b. 4)

Kâmî ise Tırsî ve Hevâyî'nin gibi sıra sohbetlerinden bahseder ve sevgilisi adına endişe duyar:

Girme bîgânelerüñ dâ'ire-i ülfetine  
Çekmesünler seni ey şûh sıra sohbetine (Kâmî, Me. 142)

Sünbülzâde Vehbî ise helva sohbetlerinin akşamları yapıldığına ve dilberdudağıyla tatlılık iddiasına girebilecek kadar güzel olduğuna işaret etmiştir:

Leb-i dil-berle sezâ bahs-i halâvet itse  
Şeb-i sermâda olan sohbet-i has-ı helva (Sünbülzâde Vehbî, K. 35/8)

Sünbülzâde Vehbî helva sohbetlerindeki samimi ortamı dile getirirken çevgan oyunu ile helva topunun görünüşü arasında bağ kurarak helvaların ikram edilme şekline işaret etmiştir:

Top-ı helvâyı ham-i engüşte alsun da bu şeb  
Rûz-ı ferdâya kosun bâziçe-i çevgânını (Sünbülzâde Vehbî, K. 37/8-9)

Helva Sohbetleri'ndeki eğlence ortamı da Vehbî'nin dizelerinde canlı bir şekilde karşımıza çıkmaktadır:

Böyle bir vakt-i safâ girmez ele zâhid dahi  
Câm-ı sahbâya deġişsün sübha-i mercânını

Câm-ı sahbâya ne hâcet ırkına te'sîr idüp  
Şevk ile raksan bulur cismindeki şer yanını (Sünbülzâde Vehbî, K. 37/10-11)

Bu meclislerde alkışla görevli “serheng” adı verilen çavuşların hazır bulunduğu ve bunların padişahın ya da sadrazamın sohbet mekânına teşrifi sırasında alkış tuttıkları anlaşılmaktadır.

Serhenglere eyle ser-âgâzını âheng

Alkış iderek makdem-i sadrû'l-vüzerâda (Sünbülzâde Vehbî, K. 50/12)

Tarih sahnesinde eğlence meclisleriyle anılan Hüseyin Baykara dönemi Helva Sohbetleri ile birlikte anılmış ve o dönemi yaşayamamış olanların Helva Sohbetleri sayesinde o meclisleri görmüş gibi olacakları belirtilmiştir:

Bezm-i sadr-ı a'zama gelsün de hasret gitmesün  
Görmeyen Sultan Hüseyin Baykarâ devrânını (Sünbülzâde Vehbî, K. 37/12)

## Sonuç

Sonuç olarak Lale Devri'nde baharın gelmesiyle başlayan çeraġan meclisleri havaların soġumasıyla kapalı mekânlara taşınmıştır. Bu meclislere özellikle devlet büyüklerinin katılımı coşkuyu artırmıştır. Seçkin şair, edip ve musikînasların katılımıyla renklenen meclislerde kültür faaliyetlerinin yanında devletin akıbeti ile ilgili meseleler de görüşülmüştür. Ziyafetler eşliğinde, sıcak ve samimi ortamda gerçekleşen bu sohbetler döneme tanık olan şairler tarafından çeşitli yönleriyle işlenmiş ve günümüze aktarılmıştır. Genellikle gece gerçekleştirilen Helva Sohbetle'rinde dans eden güzeller, padişahın ve sadrazamın meclislere teşrifi, bu sohbetlere ev sahipliği yapanlara edilen dualar, icra edilen musikiler, ikram edilen yiyecekler, sohbetlerin yapılış şekli Lale Devri şairlerinin şiirlerinde ayrıntılı ve canlı olarak yer bularak günümüze taşınmıştır.

## KAYNAKÇA

- Altınay, A.R., (1973). Lâle Devri. Ankara: İlgi Kültür Sanat Yayınları.
- Aypay, A. İ. (1998). Lale Devri Şairi İzzet Ali Paşa (Hayatı, Eserleri, Edebî Kişiliği, Divan ve Nigâr-nâme Tenkitli Metin), İstanbul.
- Altınay, A. R. (2014). Lale Devri. İstanbul: İlgi Kültür Sanat Yayınları.
- Bachelard, G. (2008). Mekânın Poetikası (Çev. A. Tümertekin). İstanbul: İthaki Yayınevi
- Çakır, Z.V. (1998). Hevâyî (Abdurrahman, Kubûrî-zâde) Divanı'nın Tenkitli Metni ve İncelenmesi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Edirne.
- Çınar, B. (2000). Tıflı Ahmed Çelebi, Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Divanı'nın Tenkitli Metni, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi. Elazığ.
- Dikmen, H. (1991). Seyyid Vehbi Ve Divanının Karşılaştırmalı Metni, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara.
- Düzlü, Ö. (2018). Seyyid Vehbî Divanı'na Göre 18. Asırda Osmanlılarda Sosyal Hayat, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Sakarya.
- Erişen Yazıcı, Gülgün. (2017). Edirneli Kâmî ve Divanı, Ankara.
- Güfta, H. (1992). Hazık Mehmed Efendi'nin Hayatı, Edebî Şahsiyeti, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Kadaş, S. (2014). Çelebî-zâde 'Âsım Dîvânî'nin Tahlili, Yüzcüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Van.
- Kaplan, M. (1997). Nedim'in Şiirlerinde Mimari, Eşya ve Kıyafet, Türk Edebiyatı Üzerinde Araştırmalar. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Karataş, L. (2006). Nedim Divanı'nda Lâle Devri Sosyal Hayatının İncelenmesi, Dokuz Eylül Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Macit, M. (2016). Nedim Divanı. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları
- Mazıoğlu, H. (1992). Nedim'in Divan Şiirine Getirdiği Yenilik. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Mecan, F. M. (2018). "Matruşka'nın Küçük Parçası: Nevşehirli Damat İbrahim Paşa Dönemi ve 'Lale Devri' Meselesi Üzerine Bir Değerlendirme". Osmanlı Araştırmaları. S. LII. s. 79-98.
- Özcan, A. (2003). "Lâle Devri", Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, C.27. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Sevimli, E. (2021). Nedim Divanında "Lale Devri"nin Çeşitli Yönleri ve Giyim Usullerine Sosyolojik Bir Yaklaşım. 70, 97-122.
- Tanpınar, A. H. (2000). "Nedim'e Dair Bazı Düşünceler", Edebiyat Üzerine Makaleler. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Vildan Çakır, Z. (1998). Hevâyî Divanı'nın Tenkidli Metni ve İncelenmesi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Edirne.
- Yılmaz, G ve Akman, S. (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri, 3 (3), 462-469.
- Yılmaz, K. (2001). İbrahim Tırsî ve Divanı, İnceleme- Tenkidli Metin-Sözlük, Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Isparta.
- Yılmaz, M. (2013). Lale Devrinde. İstanbul: Hükümdar Yayınları.

**TÜRK  
DÜNYASINDA  
YEME-İÇME  
KÜLTÜRÜ**





# SURİYE TÜRKMEN TÜRKÇESİ AĞIZLARINDA EKMEK/ ÇÖREK DENK ÇİFTİ VE BUNUN BİR DİL ÖLÇÜTÜ OLARAK GÖRÜNÜMÜ

Prof. Dr. Hülya ARSLAN-EROL

Atanur ÖZDEMİR

Gaziantep Üniversitesi

## Özet

Anadolu ağızlarının bir uzantısı olan Suriye Türkmen Türkçesi Ağızları (STTA), Türklerin Anadolu'ya geçiş güzergahları üzerinde olduğundan Oğuz boylarının zengin söz varlığı, ses-şekil özelliklerinin yanında Azerbaycan Türkçesi, Türkmen Türkçesi ve yer yer Kıpçak boylarının dil özelliklerini yansıtmaktadır. Özellikle de Hama-Humus ve Colan alt ağız gruplarında Doğu Oğuz kolunun söz varlığına ve dil özelliklerine rastlanmaktadır. Yerleşim alanları daha çok Türkiye-Suriye sınırı ve Suriye'nin iç kesimlerinden Şam, Hama-Humus şehirleri olan Suriye Türkmenlerinin konuştukları Türkçe gibi yaşattıkları kültür de Anadolu ile paralellik göstermektedir. Ortaklık gösteren bu kültürel unsurlardan biri de yeme içme kültürü ve bunun adlandırılış şekilleridir. Standart Türkiye Türkçesinde “*Tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek, nan*” tanımı, *ekmek* terimiyle ifade edilmektedir ve Anadolu ağızlarında da (*Azerbaycan Türkçesinin etkisi sebebiyle Kars ve çevresindeki ağız grupları hariç*) temel besin gıdası için *ekmek* terimi kullanılmaktadır. *Çörek* terimi ise Anadolu ağızları ve standart Türkçede ekmeğin yağlı hamurdan yapılmış bir türünü ifade etmektedir. Bugün çağdaş Türk lehçeleri içerisinde Azerbaycan ve Türkmen Türkçesinde *ekmek*, *çörek* terimi ile ifade edilmektedir. Leksik verilerin Türk boylarına göre anlam alanlarının farklılık göstermesi boylara özgü özellikler olduğundan, lehçelerin ve lehçe içi ağız gruplarının sınıflandırılmasında da ölçüt olarak kullanılabilir. Bu hususta *ekmek/çörek* denk çifti, *Türkiye Türkçesi Ağızları Atlası*'nın oluşturulmasında projenin sınırları içerisinde olan STTA'yı Oğuz grubunun Doğu koluna bağlayan leksik ölçütlerden biri olabilir mi? STTA'da, Azerbaycan ve Türkmen Türkçesi ses-şekil özelliklerinin kısmen tespit edildiği *Hama-Humus* ve *Colan Türkmen* ağızlarında temel besin gıdası, *ekmek*'in yanında *çörek* terimi ile ifade edilir hatta *ekmek*'ten daha aktif kullanılır. Bunun yanında bölge ağızlarında *itegi* “ekmek yapımında kullanılan bir araç”, *ödlâ-* “ateş yakmak”, *suy* “su” gibi arkaik özelliklere sahip terimler tespit edilmiştir. Bu bağlamda yazımız; STTA'da *ekmek* çeşitleri, *ekmek* için kullanılan terimler, bu terimlerin ağız gruplarına göre sıklık dereceleri ve STTA'nın *ekmek/çörek* denk çifti bakımından hangi Türk lehçe ve ağızlarıyla paralellik gösterdiği üzerinedir.

**Anahtar Kelimeler:** Suriye Türkmen Türkçesi Ağızları, Ağız Sınıflandırmaları, Leksik Ölçütler

### Abstract

Dialects of Syrian Turkmen Turkish (STTA), which are a part of Anatolian dialects, are on the transit routes of Turks to Anatolia. STTA; In addition to the rich vocabulary and phonetic-morphological features of the Oghuz tribes, it reflects the language characteristics of Azerbaijan Turkish, Turkmen Turkish and partially Kipchak tribes. Especially in the Hama-Humus and Colan dialect groups, the vocabulary and language features of the East Oghuz dialects are encountered. Syrian Turkmen settlement areas are mostly located on the Turkey-Syria border and the cities of Şam, Hama-Humus from the inner parts of Syria are like their dialects also show cultural parallelism with Anatolia. One of these common cultural elements is the culture of eating and drinking and the way it is named. In Standard Turkey Turkish, the definition of “*food made by cooking the dough made of grain flour in the oven, on a sheet metal or in a tandoor*” is expressed with the term *ekmek*. Also in Anatolian dialects (*except for the dialect groups in Kars and its surroundings due to the influence of Azerbaijan Turkish*), the term *ekmek* is used for basic food. The term *çörek* refers to a type of bread made from oily dough in Anatolian dialects and standard Turkish. Today, in contemporary Turkish dialects, in Azerbaijan and Turkmen Turkish, bread is expressed with the term *çörek*. Since lexical data differ in meaning areas according to Turkish tribes, it can be used as a criterion in the classification of dialects and intra-dialect groups. In this regard, could the *ekmek/çörek* synonym be one of the lexical criteria that connects STTA, which is within the boundaries of the project, to the Eastern branch of the Oghuz group in the creation of the Turkey Turkish Dialects Atlas? In the Hama-Humus and Colan Turkmen dialects, in which the phonetic and morphological features of Azerbaijan and Turkmen Turkish are partially determined, the basic food is expressed with the term *çörek* next to *ekmek*, and it is even used more actively than *ekmek*. In addition, terms with archaic features such as *itegi* “a tool used in making bread”, *ōdlā-* “to make fire”, *suy* “water” have been identified in the dialects of the region. In this context, our article; bread types in STTA, terms used for bread, the frequency of these terms according to dialect groups, and which Turkish dialects and dialect groups shows parallelism in terms of *ekmek/çörek* synonym with STTA.

**Keywords:** Dialects of Syrian Turkmen Turkish, Dialect Classifications, Lexical Criteria

## GİRİŞ

Türkiye-Suriye sınırı ile Suriye'nin iç kesimlerinde yaşayan Suriye Türkmenleri Arap Baharı'yla birlikte başta Türkiye olmak üzere çeşitli ülkelere göç etmişlerdir. Bugün Türkiye Cumhuriyeti sınırları içerisindeki Suriye Türkmenlerinin büyük bir kısmı *Gaziantep, Kilis, Hatay (özellikle Yayladağı ilçesi), Osmaniye, Malatya* ve *İstanbul* illerinde ikamet etmektedir (Özdemir ve Kara, 2019: 217-225). Suriye Türkmenlerinin konuştukları Türkçe, ses ve şekil özellikleri dikkate alındığında Anadolu ağızlarının devamı niteliğindedir. Öyle ki Halep Türkmen ağzıyla Gaziantep, Kilis ağzı; Bayırbucak Türkmen ağzıyla Hatay (Yayladağı), Adana ağızları büyük oranda örtüşmektedir. Avşar, Salur, Kınık boylarının dil özelliklerinin kendini gösterdiği Suriye Türkmen Türkçesi Ağızları (STTA), beş ağız grubuna ayrılmaktadır: *Bayırbucak Türkmen Ağzı, Halep Türkmen Ağzı, Colan Türkmen Ağzı, Colan Yörük Türkmen Ağzı ve Hama-Humus Türkmen Ağzı* (Arslan-Erol, 2020: 331-346).

Zengin bir tarihi geçmişe sahip olan Suriye coğrafyası, birçok Türk boyuna ev sahipliği yapmıştır. Asya'dan göç eden Oğuzlar başta olmak üzere Memlükler döneminde Kıpçak boylarının da uğrak noktası olmuştur. Tarihi arka planı zengin olan STTA'da, belirli ağız gruplarında Kıpçakça unsurlara ve Oğuz grubunun Doğu koluna ait dil özelliklerine rastlanmaktadır. Yukarıda zikredilen *Colan Türkmen Ağzı* ve *Hama-Humus Türkmen Ağzı*; Anadolu ağızlarının devamı olmakla birlikte asli uzun ünlüler ve kısmen şimdiki zaman<sup>1</sup> hususunda Türkmen Türkçesi ve Azerbaycan Türkçesine yakınlık göstermektedir (Arslan-Erol, 2020: 331-346; Arslan-Erol ve Özdemir, 2021: 47-70; 2022: 485-531). Yine söz varlığı dikkate alındığında bu iki bölgede *konuş-* fiilinin yerine Azerbaycan Türkçesinde aktif olan *danış-* fiilinin kullanılması, undan yapılan temel besin gıdası için *ekmek/ çörek* denk çiftlerinden<sup>2</sup> çöreğin daha aktif olması, bu bölgeleri Azerbaycan

<sup>1</sup> “*Colan Türkmen ağzının karakteristik şimdiki zaman eki -yA/ -yĀ/ -yAr/ -yĀr'dır... Bu eke, Türkmen Türkçesi ağızlarından Salar ve Yomut ağız bölgelerinde, Karakalpakistan Dörtgöl Türkmenlerinin Manış ağızlarında, Gürcistan'da konuşulan Azerbaycan Türkçesi ağızlarından Sakar ağzı ve muhtelif ağız bölgelerinde rastlanmıştır*” (Arslan-Erol ve Özdemir, 2021: 47-70)

<sup>2</sup> Gürer Gülsevin (2007: 276-299) ilgili yazısında, denk çiftlerin günümüzde lehçelerin ayrı birer unsurları olduğuna dikkat çekmiştir. Undan yapılan temel besin gıdası Azerbaycan ve Türkmen Türkçesinde *çörek* ile ifade edilmektedirken Standart Türkiye Türkçesi ve Anadolu

ve Türkmen Türkçesine yaklaştırmaktadır. Oğuz dışı unsurlar açısından bakıldığında STTA'da Kıpçakça unsurlardan bahsetmek mümkündür. Özellikle *Colan* ve *Hama-Humus* ağız gruplarında, Kıpçakça unsur kabul edilen söz başı ç->ş-değişiklikleri (*Çerkez>şerkez*, *çadır>şadır*, *çek->şek-*) tespit edilmiştir. Ancak bu değişikliklerin bölge ağızlarında yaygınlık ve devamlılık göstermediğini de belirtmek gerekir. Özetle STTA, Türk boylarının Anadolu'ya geçiş güzergahları ve göç yolları üzerinde olduğundan Oğuz boyları dil özellikleri ve Oğuz dışı unsurlar açısından pek çok dil içi ve dil dışı zenginlik sunmaktadır.

Uzun yıllar Anadolu Türkleriyle beraber yaşayan, aynı kültürü yaşatan Suriye Türkmenlerinin, Osmanlının bölgedeki hakimiyetini kaybetmesiyle Anadolu ile bağları kopmuş, yakın akrabalar arasına sınırlar girmiştir. Suriye'de kalan Türkmenler siyasi yönetimden yıllarca baskı görmüş, anadilde eğitim hakları ellerinden alınmış, Türkçe konuşan Türk kültürünü yaşatan kimseler ötelenmiş, sürülmüş ve hatta yüzlercesi öldürülmüştür (Erol, 2022: 23-41). Türk dili, Türk kültürü, Türkmen kimliği kirli politikalarla sindirilmeye çalışılmıştır. Tüm bunlara rağmen Suriye Türkmenleri, çoğunlukta yaşadığı yerlerde Türk dilini ve kültürünü koruyup sürdürmüşlerdir. Konumuz olan *ekmek* çerçevesinden baktığımızda; ekmek çeşitleri, adlandırmalar, ekmek yapımında kullanılan araç gereçler, kışlık veya özel günler için ekmek yapımında kadınlar arasındaki imece kültürü vb. Anadolu ile paralellik gösterip örtüşmektedir.

### **Ekmek Teriminin Tarihi Seyri ve Etimolojik Değerlendirmeler**

*Ekmek* terimi Türkçe sözlükte “*Tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek, nan*” şeklinde tanımlanmaktadır (Türkçe Sözlük, 2011: 767) Un, su ve tuzdan yapılan; incesi, kalını, yuvarlağı fark etmeksizin Anadolu sofralarında eksik olmayan bu temel besin gıdası, *ekmek* terimi ile ifade edilmektedir. Aynı temel besin gıdası Eski Türkçede *etmek/ çörek* terimleriyle ifade edilirken sonraki dönemlerde tarım kültürünün Türkler arasında yaygınlaşmasıyla Anadolu'da *somun*, *pide*, *yufka*, *bişi*, *börek* gibi tür ve adlandırmalar ortaya çıkmıştır.

*Ekmek* kelimesi Kök Türkçe döneminde, yazıtların içeriğinden olsa gerek tespit edilememiştir. İlk olarak Eski Uygur Türkçesi döneminde *ötmek* şekliyle

---

ağızlarında (Kars ve çevresindeki ağız gruplarında Azerbaycan Türkçesinin etkisinden dolayı ekmek kavramı için *çörek* terimine rastlanmaktadır.) *ekmek* terimiyle karşılanmaktadır. Bu iki kavram kullanım sıklıkları bakımından Türk boylarının ağızları arasında ayırıcı özelliğe sahip olduğundan biz de bu yazıda *ekmek/ çörek* terimleri için denk çift adlandırmasını kullanmayı uygun bulduk.

A. Von Le Coq'un çalıştığı *Türkische Manichaica aus Chotscho III* adlı eserde tanıklanmıştır (Caferoğlu 2011: 252; Wilkens 2021: 756). Clauson'un da (1972: 105) belirttiği üzere eldeki verilere göre *ekmek* kelimesinin *ötmek*>*etmek*>*epmek* formlarından en eskisi *ötmek* olmalıdır. Eski Uygur Türkçesi döneminden sonra tarım kültürünün Türkler arasında yayılmasıyla birlikte eserlerde kelimenin kullanım sıklığı artmış, fonetik varyantları çoğalmıştır. Karahanlı Türkçesi döneminde Divanu Lügati't-Türk'te 31 kez *etmek*, 5 kez *ötmek* ve birer kez de *itmek*, *epmek*, *epek* şekliyle geçer (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015). Yine bu dönemde şekline ve pişirme yerine bağlı olarak farklı adlarla kaydedilen ekmek çeşitleri kaynaklarda tespit edilmiştir (Korkut, 2021: 179-196). Kutadgu Bilig'de kelime daha çok *tuz etmek* şeklinde ikileme olarak karşımıza çıkar (Arat, 1979). Eski Anadolu Türkçesi döneminde *etmek/ itmek* şekliyle kullanılan kelime, Kıpçak grubunda *etmek/ ötmek/ itmek*; Karluk'ta bunlara ek olarak kapalı e'li şekliyle de *etmek* tanıklanmıştır.

Eski ve Orta Türkçede *ötmek*, *etmek*, *étmek itmek*, *epmek*, *epek* şekilleriyle tespit edilen kelimenin etimolojisi hakkında çeşitli görüşler vardır. Tietze (2016: 659), kelimenin Eski Türkçe şeklinin *etmek* olduğunu bildirerek 16. yy.den sonra halk ağzında görülen *t>k* benzeşmesiyle *ekmek* formunun ortaya çıkmış olabileceğine değinmiştir. Araştırmacı *ekmek* isminin *et-* fiilinden gelip gelemediğine dair fikir belirtmemiştir. Gülensoy (2011: 325), kelimenin Orta Türkçe ve Anadolu ağızlarındaki fonetik varyantlarını belirtmiş, kökeni hakkında görüş bildirmemiştir. Nişanyan (2018: 215), Eski Türkçede *ötmek*, *etmek* olduğunu belirtmiş, bazı Oğuz ve Kıpçak lehçelerinde *epmek* şeklinin de varlığından bahsetmiştir. 18-19. yy.den sonra Türkiye Türkçesinde *t>k* değişimine bağlı olarak *ekmek* formunun hâkim olduğunu kaydederek değişikliğin nedeninin açık olmadığını belirtmiştir. Araştırmacı kelimenin kökeninin Lehce-i Osmani'de *üt-* fiiline dayandırıldığını, anlamının *ütülenmiş*, *ateşe gösterilmiş hamur* şeklinde verildiğini kaydetmiştir. Anadolu ağızlarında ekmek çeşitlerini ele aldığı çalışmasında konuyu değerlendiren Kaçalın (2015: 347-379), kelimenin kökeninin *et-* fiilinden geliyormuş gibi görünmesine rağmen üzerine gelen *-mAk* ekinin istisnalar dışında kalıcı isimler yapmaması sebebiyle *ekmek* ismini *et* (et, besin gıdası) köküne dayandırmaktadır. Araştırması, kelimenin kökeninin Türklerin yaşam şekliyle de bağlantılı olduğunu belirterek göçebe yaşam tarzından (yani et tüketiminden) yerleşik hayata geçen (buğday tüketimine) Türklerin, ekmeği (etmek) bir nevi ete benzetererek *ekmek* (etmek) kelimesi için *et+mek* (etimsi, et gibi yumuşak besin gıdası) kelimesini kullanmış olabileceklerini belirtmiştir. *-mAk* eki burada isimden isim yapan ek olarak düşünülmüştür. Konu hakkında Clauson (1972: 105) şunları belirtmiştir; “*etmek/ ötmek*, *ekmek* için üç benzer kelimenin en eski olanlarıdır. Kuzey grubu,

*Kuzeybatı grubu ve Güneybatı grubunda kaydedilen ve diğer diğer formlar olan ekmek, epmek; muhtemelen ek- fiili ile bağlantısından dolayı ikinci bir şekil olarak ortaya çıktığı varsayılmaktadır. Ötmek, bu iki şekilden daha erken dönem gibi görünmektedir.*” Açıklamasını yapan araştırmacı, -mAk ekinin normalde fiilden isim yapan mastar eki olduğunu belirterek bu ekin kalıcı eylem adları yapmasının mümkün olmadığını kaydetmiştir. Ayrıca Kaşgarlı’nın bu mastar ekini diğer örneklerde -mA:k şeklinde uzun yazarken *etmek* örneğinde -mAk yazdığını vurgulayarak bu imla farkının göz önünde bulundurulması gerektiğine dikkati çekmiştir. Yukarıdaki açıklamalardan anlaşıldığı üzere kelimenin kökeni netlik kazanmış değildir. İstisnalar dışında -mAk ekinin kalıcı eylem adları yapmaması, kelimenin kökeni hakkında farklı görüşlere sebep olmaktadır.

Türkçenin çağdaş lehçeleri incelendiğinde *ekmek* ve varyantlarının, *çörek* kelimesinin ve Farsça *nan* isminin yazı dillerinde aktif kullanıldığı görülmektedir<sup>3</sup>. Temel besin gıdasını karşılamak üzere Türkiye Türkçesinde *ekmek*; Tatar Türkçesinde *ıkmak*; Başkurt Türkçesinde *ikmek*; Azerbaycan ve Türkmen Türkçesinde *çörek*; Kazak, Kırgız, Özbek ve Yeni Uygur Türkçesinde Farsça *nan* kullanılmaktadır. Anadolu ağızlarında<sup>4</sup> *ekmek* aktif olmakla birlikte tarihi sürekliliğin devamı olan *etmek* ve varyantları muhtelif ağız gruplarında yaşamaktadır. *Çörek* teriminin Anadolu’da ekmeğin genelini değil yağlı hamurdan yapılan bir türünü ifade ettiğini yukarıda belirtmiştik. Anadolu ağızlarında temel besin gıdasını karşılamak üzere kullanılan *çörek* terimi Kars’ın *Merkez, Arpaçay, Koyunderre, Karkamış* ve *Ahıska* ağızlarında ve Bayburt’un *İbişli* ağızında görülmektedir (DS, 2009: 1292).

### Leksik Verilerin Ağızların Sınıflandırılmasında Önemi

Bilindiği üzere ağızların sınıflandırması fonetik ve morfolojik ölçütlere dayanmaktadır. Son zamanlarda yapılan çalışmalardan leksik ölçütlerin de ağızların sınıflandırılmasında önemli bir yere sahip olduğu anlaşılmaktadır. Peki leksik ölçüt nedir? Toplum tarafından bilinirliği yüksek olan kavramların, gramatikal ölçütlerle çizilmiş ağız gruplarında hangi adlandırmalarla kullanıldığının tespiti leksik ölçütleri oluşturmaktadır. Örneğin *manda* kavramını karşılamak için Anadolu ağızlarında *kömüş, camız, dombay* isimleri kullanılmaktadır. Gramatikal ölçütlere göre oluşturulmuş ağız bölgeleri ile bu isimlerin dağılımı örtüşüyorsa yani gramatikal sınıflandırmayla aynı haritayı çiziyorsa, *manda* kavramı bir

<sup>3</sup> Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü, TDK Çevrimiçi Sözlükler, erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>

<sup>4</sup> Derleme Sözlüğü, TDK Çevrimiçi Sözlükler, erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>

leksik ölçüt kabul edilmektedir (Karahan, 2013: 1-9). Anadolu ağızlarının sınıflandırılmasında birkaç ağız bölgesinde kısmen yapılan leksik sınıflandırmalar, gramatikal ölçütlerle yapılmış sınıflandırmaların doğruluğunun ölçülmesinde de önemli veriler sunmaktadır. Ancak leksik ölçütlere göre yapılmış sınıflandırmaların her zaman sağlıklı veriler içermesi de mümkün değildir. Nitekim dil verileri tarihi süreçteki göçler düşünüldüğünde çok hızlı yayılabilmektedir. Leksik ölçütler, gramatikal sınıflandırmaları desteklediği takdirde anlamlı veriler sunmaktadır (Karahan, 2013: 1-9).

Anadolu ağızlarını sınıflandırma çalışmaları içerisinde, fonetik ve morfolojik ölçütler yanında bazı bölgeler için yapılmış leksik sınıflandırma veya leksik ölçütleri esas alan çalışmalar da bulunmaktadır.<sup>5</sup> 1900'lü yıllarda Alman Ağız Atlası'yla başlayan atlas çalışmaları, bu yüzyılın ikinci yarısı itibariyle hız kazanmış leksik veriler kullanılmaya başlanmıştır. 1956'da Akdeniz Dil Atlası çalışmalarında Türkiye Türkçesi ağızları, kıyı illerden toplanan balık isimleriyle temsil edilmiştir (Karahan vd., 2018: 20; Karahan, 2013: 1-9). Son zamanlarda yapılan çalışmalarda leksik verilerin önemi artmış, ağız atlaslarının oluşturulmasında ölçüt olarak kullanılmaya başlanmıştır. Halihazırda devam eden *Türkiye Türkçesi Ağızları Atlası* projesinde de leksik ölçütlere yer verilmiştir. Çalışmanın sınıflandırma ölçeğinde (Karahan ve Ay, 2022: 54-67) *havuç, patates, hindi, mанда, ceviz* gibi toplamda 24 leksik ölçüt bulunmaktadır ve bu ölçütlerin gramatikal verilerle gösterdiği paralellik leksik ölçütlerin dil atlaslarının oluşturulmasında anlamlı veriler içerdiğini ortaya koymaktadır.

Yukarıda belirtildiği üzere STTA'da, Hama-Humus ve Colan Türkmen ağızları bazı ölçütler<sup>6</sup> noktasında Anadolu ağızlarından uzaklaşıp İran, Irak Türk ağızlarına ve Oğuz grubunun Doğu koluna yaklaşmaktadır. Bu bağlamda konumuz olan *ekmek/ çörek* denk çiftleri, *Türkiye Türkçesi Ağızları Atlası*'nın oluşturulmasında

<sup>5</sup> BAŞKAN, Özcan (1970), Türkiye Köy Adları Üzerine Bir Deneme, TDAY-Belleten, TDK Yayınları, s. 237-25; HAYASHİ, Tooru (2000), "Bolu Dili Ağızında Belli Bir Dağılım Eğilimi Göstermeyen Sözcükler ve Yorumlamada Sorunlar", *Türkçe'nin Ağızları Çalıştay Bildirileri*, Boğaziçi Üniversitesi Yayınları, İstanbul, s. 47-63; KAYRA, Erol (1991), *Lehçe Bilimi ve Dil Haritaları*, Türk Dili, S. 479, TDK Yayınları, Ankara, s. 299-306.

<sup>6</sup> ARSLAN-EROL Hülya (2020), "Suriye Türkmen Türkçesi Ağız Bölgeleri", *Prof. Dr. Vahit Türk Armağanı*, s. 331-346, Kesit Yayınları, Ankara; ARSLAN-EROL Hülya, ÖZDEMİR Atanur (2021), "Suriye Türkmen Türkçesi Ağızlarında Şimdiki Zaman" *Prof. Dr. S. Mahmut Kaşgarlı Armağanı*, Edit. Ali İhsan Öbek vd., Paradigma Akademi, Çanakkale; ARSLAN-EROL Hülya, ÖZDEMİR Atanur (2022), "Suriye Türkmen Türkçesi Ağızlarında Kelime Kök ve Gövdelerinde Görülen Birincil Ünlü Uzunlukları-I", *Prof. Dr. Mehmet İsmail Armağanı*, Edit. Ayfer Aytaç, Paradigma Akademi, Çanakkale.

projenin sınırları içerisinde olan STTA'yı Oğuz grubunun Doğu koluna bağlayan leksik ölçütlerden biri olabilir mi? Bu soru kapsamında STTA'da *ekmek/ çörek* kullanımının ağız bölgelerine göre sıklık dereceleri ve görünümleri şöyledir:

### Bayırbucak Türkmen Ağızı

STTA'nın bu ağız grubunda temel besin gıdasını ifade etmek üzere *ekmek/ ekmeK/ èkmeK, hımız* terimleri kullanılmaktadır. Arapça *ekmek* anlamında olan *hımız* Türkmenler arasında yaygın değildir.

-arap arkadaşlarımızın yaptıkları bu ırkçılık biraz çok can almış bizim türklerden yani (...) şama geldik dermiş ləkantada oturduk et istedik. (Burada Suriye askeri güçlerinden bahsediliyor) beyle genç yiğit yani, geldiler dermiş eti işaret ettiler. *ekmek* koyuıklar tavlanın üstüne, *hımız* derse tamam geç, *ekmek* derse kes, bu tevir yani demiş. o iki genci orda et kestikleri satuldan dorğadılar. BB-3/143

-haftada bi kez bir leğen hamur yugurullardı, *ekmek* yapallar. BB-25/213

-biçine gidikler, yiyolar ekiş *ekmeK*. devriliveriyolar heP, bayılıyolar. BB-1/46

*Mayayı nasıl yapardınız?*

-Pişirdiysin zaman *èkmeK*, hamır kalır, onu qorlar kerenin, onun içine, bu hamırlık olur. BB-2/393

### Kullanım Sıklığı

<b>Ekmek ve fonetik varyantları</b>	Bölge metinlerinde yaklaşık 75 kez geçmektedir.
<b>Çörek ve fonetik varyantları</b>	Bölge metinlerinde tespit edilememiştir.
<b>hımız</b>	1 yerde geçmektedir.

Bayırbucak Türkmen ağızında *çörek* terimine rastlanmamıştır. Bu ağız bölgesi, *ekmek/ çörek* denk çiftlerinden *ekmek* tarafındadır. Bayırbucak Türkmen ağızı; şimdiki zamanın *-yo* olması, *nazal n*'nin diğer ağız bölgelerine göre daha iyi korunması, *g* sesinin iki ünlü arasında ve hece sonundaki durumu vb. (Arslan-Erol, 2020:331-346) hususlar gözetildiğinde Anadolu ağızlarından Batı grubu (Karahan, 2014) ağızlarıyla bunlar içerisinden de VII. alt grup *Hatay, Kilis ve Adana* ili ağızlarıyla örtüşmektedir. Derleme sözlüğünde ve bu ağızlar üzerine yapılmış çalışmalarda temel besin gıdasını karşılamak üzere *çörek* teriminin kullanımına rastlanmamıştır. Bu da *ekmek/ çörek* leksik verilerinin gramatikal verilerle örtüşüğünü göstermektedir.



## Halep Türkmen Ağzı

STTA'nın bu ağız grubunda temel besin gıdasını karşılamak üzere ekmeğin fonetik varyantları olan *egmek/ ekmek/ ekmeK/ êkmeK/ êkmeK* ve *eKmeK* terimleri kullanılmıştır. Bölge ağzında *çörek* terimi sınırlıdır, derlemelerin birinde Colan ağız bölgesi işaret edilerek Colan Türkmenlerinin ekmeğe *çörek* dediği belirtilmiş, diğerinde kaynak kişilerin ninelerinin döneminde ekmeğe *çörek* dedikleri zikredilmiştir. Dolayısıyla bu bölge ağzının güncel kullanımında *çörek* aktif değildir, ancak eskiden kullanıldığı anlaşılmaktadır.

-e işde teşden *egmek* eTTik, bazlama eTTik, sallama eTTik, davar sağdık, yannık yaddık. H-27/4

-o 'aynayşe filan, enziyan 'aynı bizim kimi, birbirî arasında loğadları da tükçe, 'aynısı. biz ekmeğe *ekmek* deşik, genner *çörek* dër. H-4/16

-nenelerimiz ekmeğe *çörek* derdi. H-29/528

-*ekmeK* yök, evelde *ekmeK* de yohtu, gıtlık oldudu. H-14/29

-valla anam *ekmek* yaptığı yerde dogurmuş beni. H-12/47

-ğapıdan şeyle bahTim, dereJden iniy, eline de *ekmeK* almış. H-13/206

-gözel bir *eKmeK*Ten yersin gözel. üsdüne de yarım sād yaT, polat kimin oluñ polat. H-2/623

## Kullanım Sıklığı

<b>EkmeK ve fonetik varyantları</b>	Bölge metinlerinde yaklaşık 68 kez geçmektedir.
<b>Çörek ve fonetik varyantları</b>	Bölge metinlerinde 2 yerde geçmektedir.

Halep Türkmen ağzında yukarıda açıklanan durum haricinde *çörek* terimine rastlanmamıştır. Veriler dikkate alındığında bu ağız bölgesi, *çörek/ ekmek* denk çiftlerinden *ekmek* tarafındadır. Halep Türkmen ağzının gramatikal verileri dikkate alındığında; şimdiki zamanın *-Iy/ -Uy/ -yI/ -yU* olması, *nazal n*'nin kısmen korunması, *öyle, böyle* kelimelerinin *eyle, beyle* olması vb. (Arslan-Erol, 2020:331-346) ölçütler çerçevesinde Anadolu ağızlarından Batı grubu (Karahan, 2014) ağızlarıyla bunlar içerisinden de VII. alt grup (*Gaziantep*) ile örtüşmektedir. Temel besin gıdasının *çörek* terimiyle ifadesine Batı grubu ağızlarının VII. alt grubunda rastlanmamış olması, gramatikal ölçütler ve *ekmek/ çörek* leksik verileri karşılaştırıldığında bir uygunluk göstermektedir.

### Colan Yörük Türkmen Ağzı

Bu ağız bölgesi de Halep ve Bayır Bucak Türkmen ağzında olduğu gibi *ekmek/ çörek* denk çiftlerinden *ekmek* tarafındadır. Bölge ağzında ekmeğin fonetik varyantları *ákmek/ ákmeĸ* ve *ekmek*'tir.

-he ye *ekmē*, oklānan *ekmek* éttik. yuĸa *ákmek* edeller, ĸibit *ákmek* deyerler. CY-4/347

-*ákmek* yapardın. *ákmek* deriz biz. saĸda bu kadan bu kadan, he yērdik. CY-2/190

### Kullanım Sıklığı

<b>Ekmek ve fonetik varyantları</b>	Bölge metinlerinde yaklaşık 14 kez geçmektedir.
<b>Çörek ve fonetik varyantları</b>	Bölge metinlerinde tespit edilememiştir.

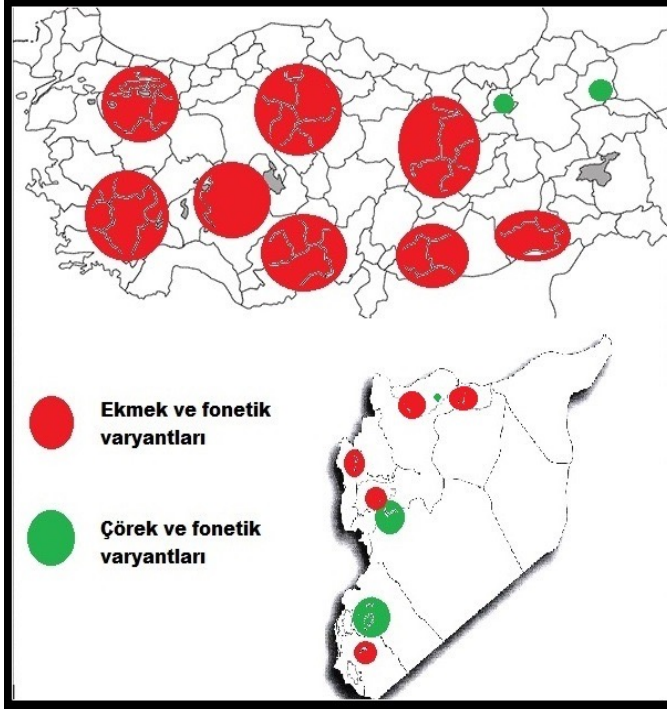
Bu ağız bölgesi; *nazal n* sesinin Colan Türkmen ağzına göre daha iyi korunması, yardımcı fiil kullanımının (*çocuk durmāyiverdi mi, benzēyip turular, aĸuT edip durumuş, sürülüp turur*) aktif olması, görülen geçmiş zaman üçüncü teklik şahıs çekiminde (*anam peynir yapardıñ*) şahıs ekinin sonuna bir *n/ñ* eklenmesi vb. (Arslan-Erol, 2020:331-346; Dinar, 2015: 155-199) hususlar gözetildiğinde Batı grubu (Karahān, 2014) ağzlarının I. alt grubuyla özellikle de Aydın, İzmir ağzlarıyla örtüşmektedir. Bu alt grupta temel besin gıdasının *çörek* terimiyle ifade edilmemiş olması, leksik ve gramatikal verilerle örtüşmektedir.

Buraya kadar bahse-dilen ağız grupları *ekmek/ çörek* hususunda *ekmek* tarafında olup Türkiye Türkçesinin yazı dili ve Anadolu ağzlarıyla paralellik göstermektedir ki bu bölgeler sadece *ekmek/ çörek* çerçevesinde değil diğer fonetik ve morfolojik ölçütler bakımından da Anadolu ağzlarına özellikle Batı grubu ağzlarının VII. alt grubuna (Karahān, 2014) yakınlık göstermektedir. Bundan sonraki gruplar yukarıda bahsedilenlerden nispeten farklıdır.

### Colan Türkmen Ağzı

STTA'nın Şam ve Kuneyra çevresinde konuşulan bu ağız grubunda temel besin gıdasını karşılamak üzere *ekmek* ve *çörek*'in fonetik varyantları olan *ákmák/ ákmeĸ/ ekmek/ ekmeĸ/ ekmēĸ, çērek/ çōrek/ çōrek* ve *çōrek*-kullanılmaktadır.

-*ákmek*-de diyeñĸ *çōrek*-de diyeñĸ. evelki avratlar, analarımız evvelden *ákmák* deyillerdi. biz *çōrek* diyeñĸ. C-7/86



-*ekmek* yapTım tářredim

güne akTım paşradım. C-29/387

-*ekmek*-de deşik biz, *örek*-de deşik. bes *örek*-fazla deşdik. tüm tüşkmen-  
de buña *ekmek*-deşlerdi. C-1/306

-*Çörek* deşik, *örek* yapardış saşda, amır yogururduş akşamdan eşkilöşik  
sa‘at altıdan kaşar yapāřık gene. C-17/143

-günneri nasıl geiridiň? *örek*-yapardıň, oyun güderdiň, yemek eđerdiň iřte  
bunnarı eğen, süt eden. C-2/118

-işde *örek*-yapallardı ariler. vardı gene yaşka, bes çök tezze. o sallama  
deşik. C-27/191

### Kullanım Sıklığı

Ekmek ve fonetik varyantları	Bölge metinlerinde yaklaşık 48 kez geçmektedir.
Çörek ve fonetik varyantları	Bölge metinlerinde yaklaşık 61 kez geçmektedir.

Sayısal verilerden anlaşıldığı üzere Colan Türkmen ağzında *ekmek/ çörek* denk çiftlerinden *çörek* kullanımı daha yaygındır. Aslında *ekmek* çok daha az kullanılmaktadır ancak derleyicilerin kaynak kişilere yöneltilmiş olduğu (*Ekmeğe ne dersiniz?, Ekmek yapar mısınız?*) gibi sorular, kaynak kişiyi *ekmek* terimini kullanmaya yöneltilmektedir. Colan Türkmen ağzı diğer ağız bölgeleri gibi Batı grubu (Karahan, 2014) ağızlarıyla paralellik gösterirken soru cümlelerinin yaygın bir şekilde vurguyla yapılmasıyla Doğu grubu (Karahan, 2014) ağızlarına yaklaşmaktadır. Hatta k > ğ, y (*girdiyi yer ataş, gezmediyi yer ğalmadı*) ve η > yn (*koyñşu*) değişmelerinin varlığı, ilerleyici ve gerileyici benzeşmelerin yoğun olarak görülmesi (*öddürdü, dezze, yeller*), *diye* edatı yerine yaygın olarak *deyin/ deyi/ diyi* şekillerinin tercih edilmesi vb. (Arslan-Erol, 2020:331-346) özellikler açısından Oğuz grubunun Doğu koluna yaklaşmaktadır. Netice itibariyle *çörek* teriminin Colan Türkmen ağzında temel besin gıdasını karşılamak üzere aktif kullanılması ve bu kavramın Oğuz grubunun Doğu kolunda da (*Azerbaycan, Türkmen Türkçesi*) *çörek* terimi ile karşılanıyor olması, leksik verilerle gramatikal verilerin örtüşüğünü göstermektedir.

### Hama-Humus Türkmen Ağzı

Hama, Humus şehirleri ve bunların kırsal bölgelerinde yaşayan Türkmenlerin oluşturduğu ağız grubudur. Bu ağız grubu da Colan Türkmen ağzı gibi Oğuz boylarının zengin dil özelliklerini ve Oğuz dışı unsurları barındırmaktadır. Alafonların oldukça yaygın olduğu bu grupta *ekmek* kavramı için *ekmek* ve *çörek*'in şu fonetik varyantları kullanılmaktadır; *ekmek/ ekmēk/ ~~ekmek/ ~~ekmek/ ~~ekmek/ ~~ekmek/ ~~ekmek/ çórek/ çórek/ çórēk/ çōrek/ çörek/ çöreK/ çörēk~~ ve çōrek~~~~~~~~*.

-ben idlibin içinde oturdum bir zaman. *ekmegi* veriyele kenner kenner. biz mülteciyiK orda, deller yok, sizin adınız yok. HH-1/110

-şey getiriller süy, mākās, bír sogān, bír *ekmēk*, áek góvertī. HH-20/83

-*çōrek* dēñik *ekmege*. burda dēñik hay *ekmek, ~~ekmek~~* biski *çōrek*. siski olur topalak topalak. HH-14/44

-saÇ var, yukka *ekmek*. sogandan tandır-kur<sup>d</sup>ük, yapdık tandırı.

-biz dēñik *çörek* emme látıkıya tarafı diyir *ekmek*. HH-36/147

-samannarı koyunnara ínege-kōřuk, bugdaları da biz *ekmek* ederdik. HH-14/30

-ataş yakardık, *çórek* yapāñik genne, aş bişñik genne, kēş edēñik genni. HH-23/80

-*çórek* kimē kattalāñik gennēri kúccük-kúccük, kōřuk ēt içlerine, bukēñik gennēri, kōřik. HH-6/198

-kennen **çörēk** yapallar, sındık-kollar, un **çörē** yapallar kenne itegi deller. esKi buna deller. HH-27/40

-bu yuka **çöreK**. hamırı topak topak yapañk. alırık onu kappaga, takta hey-le. HH-2/596

-tandür **çörēgi** de tandırda yapallar. HH-27/42

### Kullanım Sıklığı

<b>Ekmek ve fonetik varyantları</b>	Bölge metinlerinde yaklaşık 51 kez geçmektedir.
<b>Çörek ve fonetik varyantları</b>	Bölge metinlerinde yaklaşık 56 kez geçmektedir.

Sayısal verilerden Hama-Humus ağız grubunda *ekmek/ çörek* kullanımının aşağı yukarı eşit olduğu anlaşılmaktadır. Colan Türkmen ağızında bahsedilen, derlemecinin sorularında *ekmek* kelimesini kullanması hususunun cevaplara etkisi bu bölge için de geçerlidir. Derlemecinin *ekmek* terimini kullanarak sorduğu sorular ve kaynak kişinin aynı terimi kullanarak verdiği cevaplar hesaba katılarak bir oranlama yapılsa bile *çörek*'in kullanımının daha yaygın ve sık olduğu görülür. Temelde Batı grubu (Karahana, 2014) ağızlarıyla paralellik gösteren bu ağız grubu da soru cümlelerin vurgu ile yapılması, hece sonundaki *ı, i, ü* ünlülerinin *i* ile karşılanması bakımından Doğu grubu (Karahana, 2014) ağızlarına yaklaşmaktadır (Arslan-Erol, 2020:331-346). Vurgu ile soru yapılması, *çörek* denk çiftinin aktif kullanılması vb. ölçütler bakımından da Oğuz grubunun Doğu koluna yaklaşmaktadır. Sonuç itibarıyla bu ağız grubu da *ekmek/ çörek* denk çiftlerinden *çörek* tarafındadır ve bu çerçeveden bakıldığında Colan ağızı gibi Oğuz grubunun Doğu koluyla paralellik göstermektedir.

### STTA Ekmek/ Çörek Kullanım Sıklığı

	Bayırbucak Türkmen Ağızı	Halep Türkmen Ağızı	Colan Yörük Türkmen Ağızı	Colan Türkmen Ağızı	Hama-Humus Türkmen Ağızı
<b>Ekmek ve fonetik varyantları</b>	Yaklaşık 75 kez	Yaklaşık 68 kez	Yaklaşık 14 kez	Yaklaşık 48 kez	Yaklaşık 51 kez
<b>Çörek ve fonetik varyantları</b>	X	2 kez	X	Yaklaşık 61 kez	Yaklaşık 56 kez

## **Ekmek Çeşitleri ve Ekmeğin Hazırlanmasıyla İlgili Söz Varlığı**

### ***Ekmek Çeşitleri***

Açma/ Açma Ekmeği/ Ekmek Açması

Arap Ekmeği/ Suriye Ekmeği

Arpa Ekmeği

Bazlama/ (Bazlıh)

Biberli Ekmek

Börek (börek)

Çibit Ekmeği

Darmız/ Tarmız/ Asker Çöreği-Ekmeği

Ekşi(eşki) Çörek

Fırın Ekmeği

Fırtlı Ekmek

Halaka

İçli Çörek

Kārá Çöreği

Kurs/ Gurs (kurus)

Lazzakı

Pide

Poğaç (pağaç/pağaç)

Sac Ekmeği

Sallama

Seyyeniy

Sıkmaç/ Sıkma

Somun (sommón)

Tandır Çöreği/ Ekmeği

Yufka Ekmeği/ Çöreği (yuğka ekmek, yuğa ekmek)

### ***Yapımında Kullanılan Malzemeler***

**biber bekmezi:** Biber salçası

**ceviz:** Koz, ceviz

**cu'vuk:** Hamurun akışkan hali

**darı:** Mısır ve bundan yapılmış un

**davar yağı:** Hayvansal yağ, tereyağı

**duz/ tuz:** Tuz

**eşkileme:** Hamur mayalandıktan sonra bekletip ekşimesini sağlama

**fıstık:** Antep fıstığı, çam fıstığı veya yer fıstığı denilen yemişlerin genel adı

**ğara ot:** Çörek otu, küncü

**hamir:** Hamur

**hamırsı mayası:** Hamur mayası

**hurma:** Hurma

**inek yağı:** Hayvansal yağ, tereyağı

**kara çörek otu:** Küncü

**kereyag:** Tereyağı

**kesnik:** Lor, çökelek

**küncü/ küncü:** Çörek otu

**mahleP:** Ekmeğin üstüne atılan bir çeşit ot, mahlep

**manadura:** Domates

**mayalı:** Mayalanmış hamur

**mısır unusu:** Mısır unu

**öd:** Ot, yaprak

**pancar:** Genelde börek yapımında kullanılan ıspanak benzeri bir ot

**peynir:** Peynir

**sogan:** Soğan

**soğukluk:** Semiz, pırpırım otu

**suy:** Su

**sümsüm:** Çörek otu

**süt:** Süt

**süzme:** Yoğurdun süzölmüş şekli

**şárbát:** Şerbet

**şeker/ şeker:** Şeker

**şimra:** Bir çeşit baharat

**şomar:** Dereotu

**topak:** Hamur bezesi

**un:** Un

**yumak:** Hamur bezesi

**zeyt:** Zeytin veya zeytinyağı

**zılıh:** Pancar

### *Hazırlama ve Pişirme Aşamasında Kullanılan Araçlar*

**ataş/ atáš:** Ateş, ocak

**fırın/ fırın/ fırın/ fırın/ pırın:** Fırın, ocak

**gáz:** Gaz ile çalışan bir çeşit ocak

**itegi/ itēgi:** Ekmek hamuru kesilen bez

**kāre:** Ekmeğin tandıra yapıştırılmasını sağlayan araç

**kassak:** Sacayağı

**legen:** Hamurun yoğrulduğu kap

**medlāk:** Ekmek açılan araç

**ocaḥ/ ocaḥ/ ocaḥ:** Fırın

**oḥlagı/ oḥla/ oḥlā/ oḥlagı/ oḥlagı/ oḥragı:** Ekmek açılan araç, oklava

**saç/ saḥ/ saḥ/ saḥ:** Genelde ince ekmeklerin pişirildiği araç

**sini/ sini:** Tepsi

**takta:** Ekmek açılan araç, ekmek tahtası

**tandır/ tandūr/ tánnūr/ tennur/ tennūr:** Ekmeğin pişirildiği yer, ocak

**tezzek:** Ekmek yapımında yakıt olarak kullanılan kurutulmuş hayvan dışkısı

**torpaḥ ocaḥ:** Bir ocak, tandır çeşidi

**zibel:** Tezek yapılmak üzere kullanılan hayvan dışkısı

### *Fiil veya Birleşik Füller*

**aç-:** Hamur bezelerini büyötmek, inceltmek

**ataş-kay-:** Ateş yakmak, ocak kurmak

**biş-:** Pişmek

**bişir-:** Pişirmek

**gızar-:** Pişirerek ekmeğin kızarmasını sağlamak

**ḥamur yoguş-:** Hamur yoğurmak

**ōdlā-:** Ateş yakmak, pişirmek

**TaPlā-:** Hamur bezelerini el ile açmak, genişletmek

**yannık yay-:** Ekmeklerde kullanılmak üzere tereyağı yapmak

**yoguř-/ yugur-/ yūr- :** Hamur yoğurmak



## SONUÇ

Ağızların sınıflandırılmasında gramatikal ölçütlerin yanında leksikolojik ölçütler de önemli rol oynamaktadır. Suriye coğrafyası Türklerin Anadolu'ya geçiş güzergahlarından biri olduğundan birçok Türk boyuna ev sahipliği yapmıştır. Doğal olarak bu zenginlik bugün STTA'da kendini göstermektedir. Özellikle Hama-Humus ve Colan Türkmen ağızları, STTA'daki diğer ağızlar gibi Anadolu ağızlarının bir devamı olmakla birlikte bazı dil içi ölçütler noktasında Oğuz grubunun Doğu koluyla yani Azerbaycan ve Türkmen Türkçesiyle ortaklıklar taşır. Konumuz olan *ekmek/ çörek* denk çiftinin kullanımında da görüldüğü gibi Anadolu ağızları ile STTA'dan *Bayır bucak, Halep, Colan Yörük Türkmen* ağızlarında temel besin gıdasını karşılamak üzere *ekmek* terimi yaygın ve sık kullanılmaktadır. Buna karşılık Oğuz grubunun Doğu koluna yakınlık gösteren *Hama-Humus* ve *Colan Türkmen* ağızında *çörek* daha aktif kullanılmaktadır. Kısacası fonetik ve morfolojik ölçütlerin ortaya koyduğu sonuçlar, leksik ölçütlerle desteklenmektedir ve *ekmek/ çörek* denk çiftinin kullanımı bunun bir örneğidir.

## KAYNAKÇA

- ARAT, R., Rahmeti (1979), *Kutadgu Bilig İndeks III*, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, İstanbul.
- ARSLAN-EROL Hülya (2020), “Suriye Türkmen Türkçesi Ağız Bölgeleri”, *Prof. Dr. Vahit Türk Armağanı*, s. 331-346, Kesit Yayınları, Ankara.
- ARSLAN-EROL Hülya, ÖZDEMİR Atanur (2021), “Suriye Türkmen Türkçesi Ağızlarında Şimdiki Zaman”, *Prof. Dr. S. Mahmut Kaşgarlı Armağanı*, Edit. Ali İhsan Öbek vd., Paradigma Akademi, Çanakkale.
- ARSLAN-EROL Hülya, ÖZDEMİR Atanur (2022), “Suriye Türkmen Türkçesi Ağızlarında Kelime Kök ve Gövdelerinde Görülen Birincil Ünlü Uzunlukları-I”, *Prof. Dr. Mehmet İsmail Armağanı*, Edit. Ayfer Aytaç, Paradigma Akademi, Çanakkale.
- BAŞKAN, Özcan (1970), *Türkiye Köy Adları Üzerine Bir Deneme*, TDAY-Belleten, TDK Yayınları, s. 237-25.
- CAFEROĞLU, Ahmet (2011), *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- CLAUSON, S., Gerard (1972), *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford University Press, Oxford.
- DİNAR, Talat (2015), “Anadolu Ağızlarında, Görülen Geçmiş Zaman ve Dilek-Şart Kipi 3. Teklik Şahıs Çekimlerinde Görülen /N/ Sesi ve Kullanıldığı Bölgeler”, *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi (TAED)*, 53, Erzurum, 155-199.
- ERCİLASUN, A., Bican, AKKOYUNLU, Ziyat (2015), *Divanu Lugati't-Türk Giriş-Metin, Çeviri-Notlar-Dizin*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- EROL, Mehmet (2022), “Dünden Bugüne Suriye Türkmenleri”, *Türk Dünyasının Kaynayan Yaraları*, Hzl. Terken Hacaloğlu, Türk Ocakları Ankara Şubesi Yayınları, s. 23-41, Ankara.
- GÜLENSOY, Tuncer (2011), *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü-I- (A-N)*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- GÜLSEVİN, Gürer (2007), “Kutadgu Bilig’in Dilinde Lehçelerin Özellikleri: ‘Denk Çiftler’”, *Journal of Turkish Studies*, Volume 2 Issue 2, s. 276-299.
- HAYASHİ, Tooru (2000), “Bolu Dili Ağzında Belli Bir Dağılım Eğilimi Göstermeyen Sözcükler ve Yorumlamada Sorunlar”, *Türkçe'nin Ağızları Çalıştay Bildirileri*, Boğaziçi Üniversitesi Yayınları, İstanbul, s. 47-63.
- KAÇALIN, Mustafa S., “Ekmek”, *Ekmek Kitabı*, Edit. Emine Gürsoy Naskali, Kitapevi Yayınları, s. 347-379, İstanbul.

- KARAHAN Leyla, AY Özgür (2022), *Türkiye Türkçesi Ağzları Sınıflandırma Ölçeği*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- KARAHAN Leyla, vd. (2018), *Ağız Atlası Kılavuz Kitabı (Türkiye Türkçesi Ağız Atlasına Hazırlık)*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- KARAHAN, Leyla (2013), “Gramatikal Ölçütlerle Belirlenen Türkiye Türkçesi Ağız Gruplarında Leksik Verilerin Anlamlılığı Üzerine Bir Araştırma”, *Diyalektolog-Ağız Araştırmaları Dergisi*, (7), s. 1-9.
- KARAHAN, Leyla (2014), *Anadolu Ağzlarının Sınıflandırılması*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- KAYRA, Erol (1991), “Lehçe Bilimi ve Dil Haritaları, Türk Dili”, S. 479, s. 299-306., Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- KORKUT, Gizem (2021), “Dîvânu Lugâti’t-Türk’te Ekmek Adları”, *Dil Araştırmaları*, Sayı 29, s. 179-196.
- NİŞANYAN, Sevan (2018), *Nişanyan Sözlük Çağdaş Türkçenin Etimolojisi*, Liber Yayınları, İstanbul.
- ÖZDEMİR Atanur, Kara M., Fatih (2019), “Suriye Türkmen Türkçesi Ağzlarının Tespitinde Derleme Yöntemlerinin Uygulanabilirliği ve Karşılaşılan Sorunlar Üzerine”, *Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature*, Cilt 5, Sayı 2, s. 217 - 225.
- ŞAHİN, Kadriye (2012), *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Pozitif Matbaa Yayınları, Hatay.
- TİETZE, Andreas (2016), *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugati İkinci Cilt C-E*, TÜBA Yayınları, Ankara.
- TÜRK DİL KURUMU (2009), *Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- TÜRK DİL KURUMU (2011), *Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- WILKENS, Jeans (2021), *Eski Uygurcanın El Sözlüğü Eski Uygurca – Almanca - Türkçe*, Akademie der Wissenschaften zu Göttingen, Göttingen.



# TÜRKMEN YEMEKLERİ MIKLA (MIHLA-MÜLÜKÜ) VE ÇİLLİ (ÇİRLİ) HAKKINDA

Öğr. Gör. Dr. Ebru BİRKAN AKHAN  
Selçuk Üniversitesi

## Özet

Yemek, insanoğlunun doğum ile ölüm arasındaki süreci içerisinde beslenmesinden öte kültürel bir öge olarak algılanmalıdır. Toplumların gastronomisini; din, yaşam şekli, yaşadıkları coğrafya, iklim, tarım, hayvancılık, sosyo-kültürel alt yapı, göç unsurları ve bu yollardaki kazanım etkiler. Bu minvalde bir bölgede yetiştirilen ya da üretilen gıda maddeleri “temel besin” özelliği taşır, yeme-içme kültüründe de çok kullanılır.

Türk ili bozkırlarındaki atlı-göçebe Türkmenler, zamanla yerleşik yaşantıyı seçerek mutfaklarında değişikliğe gitmişlerdir. Türkistan topraklarındaki yemekler, göçle Anadolu'ya taşınmasına rağmen günümüzde hâlâ yerini korumaktadır. Bu çalışma, Konya-Karapınar'a bağlı Hotamış Mahallesi'nde Beğdili ve diğer Türkmen boylarında özel günlerde pişirilen Mıkla (Mihla-Mülükü) ve Çilli (Çirli) üzerine bir yolculuğu içerir. *Doküman (İçerik Analizi)* ve *Tam Yapılandırılmış Mülakat* metotları kullanılmıştır. Derlemelerden elde edilen veriler ile mezkûr yemek adlarının kelime kökenleri açıklanmaya çalışılacaktır. Neticede Türkmenlerin yiyecek-içecek kültürlerine bağlı oldukları ve göç yollarındaki kazanımları aşikârdır.

**Anahtar Kelimeler:** Beğdili, Çilli (Çirli), Gastronomi, Mıkla (Mülükü), Yumurta.

## ABOUT MIKLA (MIHLA-MÜLÜKÜ) AND ÇİLLİ (ÇİRLİ), THE TURKMEN DISHES

### Abstract

Food should be perceived as a cultural element rather than the nourishment of human beings in the process between birth and death. Religion, lifestyle, geography, climate, agriculture, stockbreeding, socio-cultural infrastructure, migration elements, and achievement in this way influence the gastronomy of societies. In this respect, the food-stuffs grown or produced in a region have the feature of being a “basic food” and are used a lot in the eating and drinking culture.

Horse-riding and nomadic Turkmen in the steppes of the Turkish province changed their cuisine by preferring a settled life over time. Although the dishes in the Turkestan lands were moved to Anatolia through migration, they still maintain their importance today. This study includes a journey on Mıkla (Mihla-Mülükü) and Çilli (Çirli), which are cooked on special days by Beğdili and other Turkmen tribes in the Hotamış Neighbourhood of Konya-Karapınar. *Document (Content Analysis)* and *Fully Structured Interview* methods were used. The etymology of the names of the aforementioned dishes will be tried to be explained with the data obtained from the reviews. As a result, it is obvious that Turkmen are attached to their food and beverage cultures and their acquisitions on the migration routes.

**Keywords:** Beğdili, Çilli (Çirli), Gastronome, Mıkla (Mülükü), Egg.

Beslenme, sağlığın korunması ve yaşamın sürdürülebilmesi için gıdaların yiyerek ve içerek tüketilmesidir. Gastronomi, milletlerin kültürel yapısını ayna misali yansıtır. Toplumların mutfağını yaşadıkları coğrafya, din, eğitim-öğretim, turizm, iklim, tarım-hayvancılık, yaşam şekli, hars-ekin alış verişi, göç unsuru ve bu yollardaki etkileşim zenginleştirir. Bir ülkede yetiştirilen ya da en çok üretilen “temel besin” maddesi özelliği taşıır ve reçetelerde (yemek tariflerinde) yerini alır. Nesilden nesile aktarım, sürdürülebilirliğin işaretidir.

Türk ili bozkırlarındaki atlı-göçebe Türkmenler, yerleşik yaşantıda da Türk mutfağı adına gelenek ve göreneklerini sürdürmeye devam etmişlerdir. Türkistan topraklarından göç ile taşınan yemekler, hâlâ Anadolu’da pişirilmekte ve misafirler “bereket” anlayışıyla baştan savma olmayacak şekilde ağırlanmaktadır (Genç, 2007: 99-106). Aş (taâm-yemek) ve içecek adları, hayatı ve insanı yansıtan edebî mahsullerde şekil almıştır.

Türklerin yiyecek-içecek kültürü hakkında ilk bilgi, Orhun Abidelerinde *Tunyukuk Bengü Taşı*’nın *Güney Yüzü*’nde “*Yaban hayvanları yiyerek, tavşan yiyerek oturuyorduk. Milletın karnı tok idi. Düşmanlarımız çevrede yırtıcı kuşlar gibi idi; biz parçalanacak pay gibi idik...*” şeklinde görülür (Ercilasun, 2016: 601). Atlı-göçebe Türkler, yaban hayvanları yiyerek yaşamıştır.

*Divanü Lûgati’t Türk ve Kutadgu Bilig*, Türklerin mutfak kültürü ve yemekleri hakkında bilgi veren diğer önemli yapıtlardır (Özkan, 2004: 2283-2287; Genç, 2007: 107-123). Dede Korkut Oğuznâmeleri de Türklerin gastronomisi hakkında niteliklidir. Kitapta, *At kellesi*, *Av eti*, *Bazlamaç*, *Göme (Ekmek)*, *Kaymak*, *Yoğurt*, *Peynir*, *Kendürük*, *Şişlük*, *Yahni*, *Ayran*, *Kımız* ve *Şarap* adları tespit edilmiştir (Gökyay, 2006: 1144- 1148). Şarap bahsinde, Deli Dumrul’un Azrail ile konuşması örnek verilidir. Bu bağlamda Orhun Abidelerinde olduğu gibi et ile yapılan yemekler ön plandadır. Mutfağımızda, et ve yumurta ile de pişirilen yiyecekler mevcuttur.

İsa Özkan, “*Bir Türkçe Yemeğin Hikâyesi: Menemen*” adlı çalışmasında: “*Oğuz grubunun tarihî metinlerinde yer alan ve ana malzemesi yumurta olan en eski yemek bugün de birçok Anadolu ağızlarında yaşayan kaygana yahut kayganaktur*” şeklinde bir açıklama yapmıştır. Yumurta ve türevleri olan yiyecekler yerleşikliğin göstergesi olmalıdır (Özkan, 2004: 2283-2287). Yumurta ve et ile yapılan diğer bir yemeğin adı da Mıkla’ (Mihla-Mülükü) dir. Bu çalışmada

Konya-Karapınar’a bağlı Hotamış Mahallesinde (Birkan Akhan, 2021: 264-272) ve diğer Türkmen boylarında yapılan Mıkla (Mıhla-Mülükü) ve Çilli (Çirli) yemekleri anlatılacaktır.

Kaynak şahıs Selver Uzuner (Uzunöz) ile deneyimlenen geleneksel Mıkla’nın (Mıhla-Mülükü) reçetesi şöyledir: Soğan yarım ay şeklinde doğranıp tereyağında kavrulur. Üzerine kuşbaşı et koyularak pişirilir. Evvelden kışa hazırlık döneminde kavrulmuş ve çömleğe basılan et kullanılırken günümüzde diğer et türleri (kıyma) de kullanılır.

Haydar Akhan, kış için hazırlanan kavrulmuş kuşbaşı et için “kıyma” denildiğini de ifade etmiştir. Bir miktar yemeğe su koyulduktan sonra üzerine yumurta kırılır ve suda pişen yumurtalar âdetâ göz şeklini alır.

Mıkla, Arapça “mukle” kelimesinden gelir ve “gözbebeği” anlamındadır (Develioğlu, 1995: 680). Şeyhülislam Mehmed Esat Efendi, *Lehçetü'l Lügat* adlı sözlüğünde, “yumurtadan yapılan bir yemek çeşidi” olarak tanımlar (Şeyhülislam Mehmet Esad Efendi (Haz. Ahmet Kırkkılış), 1999: 832). İbrahim Cûdi Efendi ise “Gözün akını ve karasını cami olan şahme<sup>1</sup> ve gözbebeği, hadeke<sup>2</sup>” biçiminde bilgi verir (İbrahim Cûdi Efendi (Haz. İsmail Parlatır-Belgin Tezcan Aksu-Nicolai Tufar), 2006: 341). Mukle<sup>3</sup>, zamanla mıkla ve mıhla’ya dönüşmüştür. Kelime içinde -k->-h- değişimi dikkat çekicidir. Bilindiği gibi Türkçe sözcükler, genellikle -m sesiyle başlamaz. Yansıma sözcükler kuralın dışındadır. Bu bilgi kafamızda soru işareti yaratmıştır. Mıhla sözcüğünün “çivi” manasına gelen *mıh~mihî*’den geldiği düşünülebilir (Develioğlu, 1995: 641-644). Adlandırma (tesmiye) yapılırken çividen çok göz şeklinin ifade edildiğini düşüncesindeyiz. Mıkla, Hotamış ağzında Mülükü’ye dönüşmüştür. Kaynak şahıs Haydar Akhan, yemeğin “mülk” kelimesinden geldiğini ve “zenginlik” ifade ettiğini anlatmıştır. Mülükü’nün, İslâmiyet ve Türklerin göç yollarındaki kazanımla yapıldığı muhtemeldir.

*Derleme Sözlüğü*’nde “mıh” kelimesi, dört farklı şekilde işletilmiştir. “Mıh çıkını” gibi Niğde’de kullanılan “çok sağlam adam” anlamı dikkate değerdir (Derleme Sözlüğü, 1993: IX, 3180). Mıhla (mıkla) sözcüğü, “mıhlama, sarımsaklı yoğurt ve yumurtayla yapılan çılбір” mânâsında Uluşiran, Bahçeli ve Bor ilçelerinde kullanılmıştır (Derleme Sözlüğü, 1993: IX, 3180). Çılбір adlı yemek ise *Türkçe Sözlük*’te, “Yoğurtlu yumurta yemeği” şeklinde tanımlanır (Türkçe Sözlük, 1998: 474). Bulgaristan Kızanlık Türkmeni kaynak şahıs Fatma Birkan (Özuçar) mezkûr

<sup>1</sup> *Şahme (a.i.): (bir parça) içyağı* (Develioğlu, 1995: 975).

<sup>2</sup> *Hadeke (a.i.c. ahdâk, hidâk): göz bebeği, gözün siyahı* (Develioğlu, 1995: 308).

<sup>3</sup> *Mukletü'l-uyun: gözler bebeği* (İbrahim Cûdi Efendi (Haz. İsmail Parlatır-Belgin Tezcan Aksu-Nicolai Tufar), 2006: 341).



yemeğin yumurtalarını suda pişirir. Hotamış'ta pişirilen Mıkla (Mıhla-Mülükü) ile Bursa'da pişirilen Çılbir'in ortaklığı yumurtaların suda pişirilip göz göz olmasıdır.

Mıkla, Ermenek ağzında da geçen bir yemektir. Arapkir'de “*kıyma ve soğanla yapılan bir çeşit yemek*” olarak bilinirken Şarkışla ve Bor civarında “*üstüne yumurta kırılarak yapılan yemeklerin genel adı*” olarak tespit edilmiştir (Derleme Sözlüğü, 1993: IX, 3180). Arapkir'deki Mıkla, Kalecik Türkmenleri tarafından pişirilen Papara'ya benzemektedir.

Mıhlama, pek çok ağızda işletilmiştir. *Mıhlama~mıhla~mıhlı~mıhlıma~mıkla~mıklama ve mıhla~mihleme~muhlama...* şekillerinde görülür (Derleme Sözlüğü, 1993: 3181). Bölgenin ana besin maddelerinin değişikliğine göre örneğin Rize'de “*tereyağda pişirilen mısır ununa çökelek ya da peynir konularak yapılan yemek*” tanımı verilir. Afyon'da ise “*soğanlı kıyma, pastırma üstüne yumurta kırılarak yapılan yemek*” olarak tespit edilmiştir. Dolayısıyla avcılık ve hayvancılığın olduğu ilk dönemlerden et ile yerleşikliğin göstergesi yumurta bir arada kullanılır (Özkan, 2004: 2283-2287).

Anadolu'nun birçok evinde pişirilen Mıkla, âşıkların şiirlerinde de dile gelir. Musa Merdanoğlu, “*Mıhlanın yanında tandır çöreği, /Peynirli katmerli yağlı böreği, /Yemezsek yanardı ana yüreği, /Kendini üzerdi yorardı anam ...*” şeklinde bir şiir söylemiştir (Halıcı, 1990: 53). Bülbül Hoca olarak tanınan Konyalı Şerife Hanım ise Mıhla için şöyle demiştir:

(...) **Mıkla**, cilbir mantı, kaygana gelsin  
Makarnayla keşkeş kuskus çekilsin  
Şalga pişip gelir iken dökülsün  
Kalan yemeklere istimal olsun (...) (Halıcı, 1990: 114).

Günümüzde özel günlerde et ile pişirilen Çilli, Beğdili Türkmeni Haydar Akhan'dan elde edilen bilgilere göre şu şekilde yapılır: “*Ocaklıkta, kış ile yakılan ateşte önce ‘İçli’ ve ‘Omaç’ yapılır. Ardından bir çömleğe doğranmış soğan, tereyağı, kuşbaşı et ve yıkanmış üzüm ile su ateşe koyulur. Çömlek yarı beline kadar ateşe oturtulmalıdır. Ağzı bir deriyle sıkıca kapatıldıktan sonra üstü çamurla sıvanır. Yemeğe ‘Çirli’ de denilir. Üzüm, kayısı, şeftali gibi kurutulmuş meyveler sırasını salarken ‘çir’ ya da ‘şır’ şeklinde bir ses çıkarır. Bu yüzden ‘Çirli’ adını alır.*” Çir kelimesinin anlamına bakıldığında “*Kayısı, erik, zerdali gibi meyvelerin kurusu*” tanımı tespit edilmiştir (Türkçe Sözlük, I, 489). Yemeğin içeriğiyle halk tarafından verilen ad örtüşebilir. Bu minvalde *tam benzeşme-boğumlanma benzeşmesi-kolaylama*<sup>4</sup> söz konusudur. Ancak kanaatimize göre üzüm tanelerinin küçüklüğü ve

<sup>4</sup> r>l değişmesi: Titrek konson “r”, ince ve kalın “l” konsonundan önce kimi zaman tam benzeşme yapabilir. Kısaca “ll” sesleri oluşur.(Banguoğlu, 1959: 175).

dağımlıklığı ifade edilmiştir. Ayrıca *Farsça Sözlük*'teki çil kelimesinin “çil<çihil) kırk” (Kanar, 2008: 559) anlamıyla da Türkmen yemeği anlatılmamıştır. Develioğlu, mezkûr sözcük için “ahmak” mânâsını da verir (Develioğlu, 1995: 158).

Çil kelimesi, *Türkçe Sözlük*'te, “ (I) is. zool. Orman tavuğugillerden, eti için avlanan, ormanlarda yaşayan bir kuş, dağ tavuğu” şeklinde açıklanırken “Çocuklar çil yavrusu gibi dağıldılar...” örneği verilmiştir. Sözcüğün diğer anlamları ise “(II) is. 1.Çoğunlukla yüzde oluşan kahverengi küçük benekler. 2. Aynada oluşan leke. 3. Köklerdeki kıl gibi ince uzantılar.4. Tüyünde küçük benekler bulunan (hayvan)” olarak kaydedilmiştir. Ayrıca “yeni ve parlak” şeklinde de bir açıklama mevcuttur (Türkçe Sözlük, 1988: I, 486). Bu cümleden olarak yemekte tereyağı ile pişirilen üzüm taneleri yeni ve parlak görünmektedir.

Çil, Türk Dilinin diğer lehçelerinde “Çil” (Azerbaycan Türkçesi), “hipkil” (Başkurt Türkçesi), “sekpil, sepkil” (Kazak Türkçesi), “sepkil (Kırgız Türkçesi), “sepkil (Özbek Türkçesi), “sepgil, menek (Türkmen Türkçesi), “säpkä” (Uygur Türkçesi), “sipkil” (Tatar Türkçesi) şekillerinde görülür (Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü, I, 132-133).

Çil sözcüğü, Anadolu ağızlarında on şekilde işletilmiştir. Muzal, İnegöl-Bursa'da “Erik, zerdali kurusu” anlamında görülür. Ayrıca, Düzköy-Keşap-Giresun'da “Küçük (bir şey hk.)” mânâsında da tespit edilmiştir (Derleme Sözlüğü II, 1993: 1213). *Tarama Sözlüğü*, Çil kelimesi için “Bir çeşit keklik” tanımını kullanırken “çil at” (çil aygır) maddesini de vermiştir (Tarama Sözlüğü II, 1996: 919).

Çilli, “Çil” isim köküne isimden isim yapım eki “-lı/-li”<sup>5</sup> getirilerek yeni bir anlam oluşturmuştur. Çilli ile muhtemelen yemeğin üzerinde parlak, küçük ve dağılmış üzüm taneleri anlatılmaktadır.

Sonuç itibariyle Hotamış Beğdili Türkmenleri ve diğer boyların evlerinde özel günlerde pişirilen Mıkla (Mıhla-Mülükü) ve Çilli (Çirli) yemekleri geçmişten günümüze mutfağımız hakkında az da olsa bilgiye dönüktür. Mıkla ya da Mıhla-Mülükü hayvancılıkla uğraşan Türklerin yerleşik yaşantısının izlerini taşır. Göç ve göç yollarındaki kazanım, dinî etkileşim yiyecek-içecek kültürümüzde değişikliğe yol açmıştır. Yemeğin üzerindeki çile benzetilen üzüm taneleri ve göz göz pişen yumurtalar, adlandırma (tesmiye) yapmıştır. Mıkla (Mülükü) yemeğinin İslâmiyet ile tanıştıktan sonra pişirilen bir yemek olduğunu varsaymak mümkündür. Çilli ise Türk ili topraklarının izini taşımaktadır. Günümüzün saz şairleri de söyledikleri şiirlerle Türk kültürünü yaşatmaya devam etmektedir.

<sup>5</sup> Daha fazla bilgi için bakınız: Zeynep Korkmaz, *Türkiye Türkçesi Grameri*. Ankara: TDK Yay. 827, 2003, 53-54; Muharrem Ergin, *Türk Dilbilgisi*. İstanbul: Bayrak Basım/Yayım/Tanıtım, 1993, 150-151.

## KAYNAKÇA

- Banguoğlu, T. (1959). *Türk Grameri Birinci Bölüm. Ses Bilgisi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Birkan Akhan, E. (2021). Hotamış'ta Yılcancık Ocağı. *Halk Kültüründe Sağlık*. İstanbul: Motif Vakfı Yayınları, Sıra No: 21.
- Derleme Sözlüğü III*. (1993). (2. Baskı). Türk Dil Kurumu Yayınları: 211/3.
- Derleme Sözlüğü IV*. (1993). (2. Baskı). Türk Dil Kurumu Yayınları: 211/8.
- Develioğlu, F. (1995). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. (12. Baskı). Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Ercilasun, A. B. (2016). *Türk Kağanlığı ve Türk Bengü Taşları*. (1.Baskı). İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Ergin, M. (1993). *Edebiyat ve Eğitim Fakültelerinin Türk Dili ve Edebiyatı Bölümleri İçin Türk Dil Bilgisi*. (21. Baskı). Ankara: Bayrak/Basım/Yayım/Tanıtım.
- Genç, R. (2007). *Makaleler*. (Yay. Haz. E. Semih Yalçın-Uğur Ünal-Togay S. Birbudak). Ankara: Berikan Yayınevi.
- Gökyay, O. Ş. (2006). *Dedem Korkudun Kitabı*. (1. Basım). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Halıcı, F. (1990). *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*. Ankara: Güven Matbaası.
- İbrahim Cûdi Efendi (2006). *Lûgat-ı Cûdi*. (Haz. İsmail Parlatır-Belgin Tezcan Aksu-Nicolai Tufar). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları: 860.
- Kanar, M. (2008). *Kanar Farsça-Türkçe Sözlük*. İstanbul: Say Yayınları.
- Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü I*. (1992). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları/1371.
- Korkmaz, Z. (2003). *Türkiye Türkçesi Grameri (Şekil Bilgisi)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları: 827.
- Özkan, İ. (2004). Bir Yemeğin Türkçemizdeki Hikâyesi: Menemen. *V. Uluslararası Türk Dili Kurultayı Bildirileri II*. (s. 2283-2287). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları: 855/II.
- Şeyhülislâm Mehmed Esad Efendi (1999). *Lehçetü'l Lûgat*. (Haz. Ahmet Kırkkılıç). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları: 732.
- Tarama Sözlüğü II*. (1996). (2. Baskı). Tür Dil Kurumu Yayınları: 212/11.
- Türkçe Sözlük I* (1993). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları: 549.

### **Kaynak Şahıslar**

Birkan Akhan, Ebru (Derleyen). (2022). “Mülükü” (Kaynak Kişi: Haydar Akhan, derleme tarihi: 2022, derleme yeri: Konya/Selçuklu).

Birkan Akhan, Ebru (Derleyen). (2022). “Mülükü” (Kaynak Kişi: Selver Uzuner, derleme tarihi: 2022, derleme yeri: Konya/Karatay).

Birkan Akhan, Ebru. (Derleyen). (1999). “Çılbır”. (Kaynak Kişi: Fatma Birkan, derleme tarihi: 1999, derleme yeri: Ankara: Abidinpaşa).

Fatma Birkan, 68, Doburca-Bursa, Ev Hanımı.

Haydar Akhan, 78, Taşpınar, Hotamış, Konya, Emekli.

Selver Uzuner, 60, Taşpınar, Hotamış, Konya, Ev Hanımı.

# UYGUR MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ŞİFA AMACIYLA YAPILAN YEMEKLER

Arş. Gör. Kamile SERBEST  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

## Özet

Uygurlar, doğa ile başa çıkma sürecinde başlarına gelen olumsuzluklar ve hastalıklar karşısında yine doğadan faydalanarak bu durumlara çare aramıştır. Çeşitli deneme-yanılma yöntemleriyle elde ettikleri geleneksel bilgiyi, ileriki süreçte tecrübe ile sabit olarak uygulamış, yaşatmış ve aktarmıştır. Kolektif hafızada yer alan inanç unsurları, tabiat kültürleri, coğrafi özellikler, ekoloji ile uyumlu halk bilgisi, İpek Yolu ile oluşan kültürel etkileşimler vb. Uygur halk tıbbının/hekimliğinin ortaya çıkışı ve gelişmesi üzerinde büyük öneme sahiptir. Uygurların halk tıbbı uygulamaları ve uygulayıcıların yanı sıra yemek kültürünün hastalıkların tedavisindeki rolü de yadsınamaz.

Uygurlar, yaşam pratikleri sürecinde doğadaki çeşitli olayları gözlemleyerek ateş, hava, su ve topraktan oluşan dört aslı maddeyi tanımış ve “dört madde düşüncesi”ni meydana getirmiştir. Bu dört madde her ne kadar birbiri ile zıtlık arz etse de birbiri ile ilişki içerisindedir. Dört maddenin etkisi ile insan bedeninde dört keyfiyet meydana gelir. Bunlar; sıcak, nemli, soğuk ve kuruluştan ibarettir. Yine Uygur halk tıbbına/hekimliğine göre insan bedeni bir mikro-âlem olarak düşünülmekte, sağaltma uygulamaları da buna göre şekillenmektedir. Hastalıkların sağaltılması veya hastalığın önlenmesinde en önemli etken ise yeme-içmedir. Her insanın mizacı vardır ve mizacına uygun besinlerle beslenmesi gerekmektedir. Bedendeki sıcak, nem, soğuk ve kuruluk dengesinin bozulması hastalığa neden olur. Bu nedenle bedende hangisi eksik veyahut fazla ise yiyecek-içecekler ile bu denge sağlanmaktadır. Çalışmada, Uygur halk tıbbında yeme-içme ve bazı yiyeceklerin hastalıkların sağaltılmasındaki rolü üzerinde durulacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Uygur Türkleri, halk tıbbı, yemek kültürü, sağaltma.

## **DISHES MADE FOR HEALING PURPOSES IN UYGHUR CULINARY CULTURE**

### **Abstract**

In the process of coping with nature, the Uyghurs sought remedies for the adversities and diseases they encountered by making use of nature. The traditional knowledge they acquired through various trial-and-error methods has been applied, kept alive and passed on in the future as fixed by experience. Belief elements in the collective memory, nature cults, geographical features, folk knowledge in harmony with ecology, cultural interactions with the Silk Road, and so on. The emergence and development of Uyghur folk medicine/physicians is of great importance. In addition to Uyghur folk medicine practices and practitioners, the role of food culture in the treatment of diseases cannot be denied.

By observing various events in nature in the course of their life practices, the Uyghurs recognized the four fundamental substances of fire, air, water, and earth and formed the “idea of four substances”. Although these four substances are in opposition to each other, they are in relationship with each other. Four qualities occur in the human body under the influence of the four substances. These consist of heat, humidity, cold and dryness. Again, according to Uyghur folk medicine/physicians, the human body is considered as a micro-universe and healing practices are shaped accordingly.

The most important factor in curing or preventing diseases is eating and drinking. Every person has a temperament and should be fed with foods suitable for their temperament. Disruption of the balance of heat, humidity, cold and dryness in the body causes disease. For this reason, whichever is deficient or excessive in the body, this balance is provided with food and beverages. In this study, the role of eating and drinking in Uyghur folk medicine and the role of certain foods in the treatment of diseases will be emphasized.

**Key Words:** Uyghur Turks, folk medicine, food culture, healing.

## GİRİŞ

Beslenme, canlıların temel biyolojik ihtiyaçlarından biri olup içerisinde bulunduğu toplumun coğrafik ve kültürel yapısı, inanç sistemi, sosyo-ekonomik durumu ile ilişkilidir. Bir toplumun beslenme ve yemek kültürü, yukarıda zikredilen hususlar minvalinde şekillenmekte, ortaya çıktığı toplum içerisinde anlamlandırılmakta ve toplumlar arası hatta aynı toplum içerisinde dahi farklılıklar göstermektedir. “Toplumdaki diğer insanlardan ayrılıp özel etkinlikte buluşan grup üyeleri, yemek temelinde sosyal grup olma özelliği yüklenerek sosyal yapıda kimlik kazanır, aitlik duygusunu yaşarlar” (Öğüt Eker 2018: 172). Ayrıca eğlenme ve hoş vakit geçirmek için yapılan etkinliklerde de yemek, vazgeçilmez bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Eğlence kültürü bağlamında incelendiğinde yemek ve eğlencenin bir bütün teşkil ettiği görülmektedir. Dede Korkut Hikâyelerinde Hanlar Hanı Bayındır Hanın her yıl “tepe gibi et yığdırıp göl gibi kıymız sağdırarak” Oğuz halkına şölen verdiği ifade edilmektedir. Yine çeşitli toylarda, doğum, sünnet, düğün hatta ölüm gibi törenlerde de yemekli olarak halkı ağırlama söz konusudur. Geleneğin tespit ettiği şekilde, sofralar hazırlanır, yemekler çıkarılır, bütün oymak, boy veya köy halkı birlikte yer, birlikte eğlenir veya acıyı paylaşır (Eröz, 1977: 158).

Bir toplumun yaşadığı bölge, inanç sistemi, kültürel ve sosyo-ekonomik yapısına dair bilgiler barındıran yemek kültürü, geçmişten günümüze aktarılan geleneksel bilgiyi içermektedir. Doğa ile iç içe yaşamın getirdiği doğa-insan etkileşimi neticesinde avcılık ve toplayıcılık döneminde deneme-yanılma yöntemleri, geleneksel bilgi temeline oturtulmuştur. Türk kültüründe konargöçer yaşamın getirdiği zorlu şartlar ise “sade ve pratik bir mutfağın oluşmasını sağlamıştır” (Işın, 2018: 88). Avcılık ve toplayıcılık döneminde deneme-yanılma yöntemleri ile elde edilen besinler ve yerleşik hayatın etkisi ile tarım ve hayvancılığın yaygınlaşması neticesinde gelişen besin kaynakları, yemek kültürünün temelini oluşturmuştur. Zorlu coğrafi şartlarda yaşamlarını sürdüren konargöçer Türk toplumu, genelde besinleri özelde yeme-içmeyi hastalığa yakalanmamak için bir önlem, hastalığın sağaltımında ise tedavi yöntemi olarak kullanmıştır. Halk hekimliği uygulamalarında önemli bir yere sahip olan perhizler, yemek kültürü ile ilişkili olmakla birlikte hastalık öncesi, sırası ve sonrasında hem fiziksel hem de ruhsal olarak “sağlıklı” olmada etkin rol oynamaktadır. Yine Türk kültüründe yemeğin sağlık açısından önemine binaen Kutadgu Bilig’de şu ifadeler yer almaktadır: *Aş içgü turur bu tiriglik oti* (Bu hayatın devası yiyecek ve içecektir.)(KB-2318); *kali*

*siñmese aş tadu artatur tadu artasa er kör iglep yatur* (Eğer sindirilmezse yemek, unsurları bozar, unsurlar bozulursa insan hasta olup yatar.) (KB-3579)

Geçmişte konargöçer bir yaşam sürdüren Türk toplumları, doğa ve hayvanlarla etkileşim hâlinde olmuş, hastalıklardan kaçınma ve hastalıkların sağaltımında yine doğadan ve hayvanlardan elde edilen besinleri kullanmıştır. Literatürde halk tababeti, halk sağaltıcılığı, tıbbi folklor, folklorik tıp, geleneksel hekimlik, geleneksel tıp, alternatif tıp, destekleyici tıp ve tamamlayıcı tıp, şifacılık vb. birçok biçimde adlandırılan bir kavram olan halk tıbbı, modern tıbbın temellerini oluşturduğu gibi bazen de tamamlayıcısı konumunda varlığını sürdürmüştür ve sürdürmektedir. Hastalıkları önlemek, tedavi sağlamak ve sağlığı korumak için kullanılan ve doğadan elde edilen merhem, ilaç ve besinler, yerleşik hayata geçişle çeşitlenmiş ve bu ürünlere tarımsal ürünler de eklenmiştir.

Uygurlar, diğer Türk boylarına nazaran daha erken dönemde yerleşik hayata geçmiş olmaları, tarımsal faaliyetlerde bulunmaları ve İpek Yolu güzergâhında yer almaları dolayısıyla farklı coğrafyalarda yaşayan halklar ile etkileşim hâlinde olmuş, gerek yemek kültürü gerekse hastalıklarda ve sağlığı korumada kullanılan ürünler açısından oldukça zengin bir birikime sahip olmuştur.

Uygurlar, zengin kültürleri ile dikkat çeken Türk boylarından biridir. Tarihi süreçte yaşadıkları coğrafya, eski Türk dininin yanı sıra Budizm, Manihaizm ve İslamiyet'i kabul etmeleri, yerleşik yaşama erken geçmeleri, kendi alfabelerini geliştirmeleri, resim, müzik, el sanatları gibi alanlarda erken dönemlerde büyük gelişme göstermeleri Uygurların sosyo-kültürel açıdan diğer Türk boyları arasında ayrı bir yere sahip olmasını sağlamıştır. Onların bu kültürel zenginliği içerisinde geleneksel tedavi yöntemleri ve halk tıbbı, tarihi derinliği kadar günümüzde Çin başta olmak üzere etkilediği coğrafya açısından da dikkat çekmektedir. Yaşadıkları coğrafyanın çetin şartlara sahip olması, yerleşik hayata geçişle sağlanan çeşitli olanaklar ve yaşanılan coğrafyaya özgü tecrübeler ile geleneksel ekolojik bilginin gelişimi hususiyetiyle geleneksel tıp/halk tıbbı alanında zengin bir birikime sahiptir. Uygur halk tıbbı, doğa ve insan etkileşimi üzerinde temellenmekte olup “dört unsur” (ateş, hava, su, toprak) etrafında şekillen doğa ve bu dört unsurdan hareketle insan vücudunun da bir “mikro-âlem” olarak düşünülmesi, hastalıkların tedavisinde oldukça etkili olmuştur. Çalışmada, Uygur mutfak kültüründe şifa yönleri ile ön plana çıkan başlıca yemekler ele alınmaktadır.

### **Uygur Mutfak Kültüründe Şifa Amacıyla Yapılan Yemekler ve Bu Yemeklerin Özellikleri**

Uygurlar, yaşam pratikleri sürecinde doğadaki çeşitli olayları gözlemleyerek ateş, hava, su ve topraktan oluşan dört aslı maddeyi tanımış ve tecrübelerinden hareketle “dört madde düşüncesi”ni benimsemiştir. Zira bütün varlıkların yapısında



bu dört madde değişik şekillerde bulunmaktadır (Siracidinahmet, 2013: 2; İsmail, 2000: 1-2). Dört madde görüşü İslâm kaynaklarında anâsır-ı erbaa olarak yer almakta ve anâsır-ı erbaa yerine ustukussât-ı erbaa, erkân-ı erbaa, tabâi'-i erbaa, mevâdd-i erbaa, ümmehât-i erbaa, ümmehât-i süfliyye, usûl, mebâdî ve kavâbis (Karlığa, 1991: 149) gibi daha başka terimler de kullanılmaktadır.

Bu dört maddeden hareketle insan vücudunun da bir “mikro-âlem” olarak düşünülmesi, hastalıkların tedavisinde oldukça etkili olmuştur. Bu noktada, dört unsurun temsilcisi olarak insan vücudunda da dört sıvının (hilit/hılıt) bulunduğu düşüncesi gelişmiştir. Ayrıca Hipokrat (M.Ö. V. asır) ahlat nazariyesini geliştirmiş ve bu anlayış XIX. yüzyıla kadar tesirini sürdürmüştür. Tabiat âlemindeki oluşma ve bozulmayı meydana getiren dört unsurun insan bedenindeki karşılığı olarak düşünülen dört sıvı, Hipokrat'ın hümoral patolojisinin temelini teşkil etmiştir (Demirhan Erdemir, 1989: 24). Bu anlayışa göre sağlık vücuttaki bu sıvıların dengede oluşuna, hastalık ise bu dengenin bozulmasına bağlıdır.

Ahlât-ı erbaa düşüncesi, İslâm dünyasında da benimsenmiş ve Müslüman hekimlerin tecrübeleri doğrultusunda getirdikleri açıklamalarla Ortaçağ'daki son ve gelişmiş şeklini kazanmıştır. Nitekim Ebû Bekir er-Râzî ve İbn Sînâ, Ortaçağ hümoral patolojisinin en gözde Müslüman temsilcileridir (Demirhan Erdemir, 1989: 24) Ahlât-ı erbaa düşüncesine göre havanın vücuttaki temsilcisi kan hiliti, suyun temsilcisi balgam, ateşinki safra, toprağinki ise sevdadır. Bu dört madde, ahlât-ı erbaada olduğu gibi her ne kadar birbiri ile zıt bir konumda dursalar da birbiri ile ilişki ve denge içerisindedir. Dört maddenin etkisi ile insan bedeninde dört keyfiyet/mizaç meydana gelir. Bunlar; sıcak, nemli, soğuk ve kurulukta ibarettir (Derviş 2004: 32; Batmaz 2013: 29; Siracidinahmet, 2013: 2; İsmail, 2000: 1-2; Abray, 2005: 85-89). Yine Uygur halk hekimliğine/tıbbına göre insan bedeni bir mikro-âlem olarak düşünülmemekte, sağaltma uygulamaları da buna göre şekillenmektedir. Hastalıkların sağaltılması veya hastalığın önlenmesinde en önemli etken ise yeme-içmedir. Her insanın mizacı vardır ve mizacına uygun besinlerle beslenmesi gerekmektedir. Mizaç, dört keyfiyetin insan bedenindeki faaliyetleri neticesinde meydana gelir. Yani dört büyük maddenin birbirine etkisi neticesinde oluşan keyfiyet, mizaç olarak adlandırılır (Siracidinahmet, 2013: 2; İsmail, 2000: 1-2) ve insan bedenindeki sıcak, nemli, soğuk ve kuruluk dengesinin bozulması hastalıklara neden olur. Bu nedenle bedende hangisi eksik veyahut fazla ise yiyecek-içecekler ile bu denge sağlanmakta, sağlığı korumak için ise bireylerin kendi mizaçlarına uygun besinlerle beslenmeleri gerekmektedir (Siracidinahmet, 2013: 2; İsmail, 2000: 1-2; Derviş 2004: 32; Batmaz 2013: 29). Bu düşünce “kuvvet nazariyesi” olarak adlandırılmakta ve Uygur yemekleri de buna göre birtakım kategorilere ayrılmaktadır. “Sadece beslenme işlevini yerine getiren, kuvvetli ancak sindirimi zor olan kebab, pilav ve lağman gibi yiyecekler “gızaı mutlak”

grubundadır. Hem beslenme hem tedavi işlevini yerine getiren, sindirimi kolay olan, daha çok hastalıktan yeni iyileşen kişilerin, zayıf çocukların ve lohusaların tüketmesi gereken koyun eti, buğday unu, süt ve helva gibi yiyecekler “ğizayi davayı” olarak adlandırılmaktadır. “Davayı ğiza” ise sadece tedavi işlevleriyle ön plana çıkan yiyeceklerden oluşmaktadır. Nitekim badem, ceviz, nohut gibi yiyeceklerin ununun kavrulmasıyla hazırlanan talkanlar, kızılıgül, reyhan, nar, incir, elma ve ayva gibi meyvelerin çeşitli bitkilerle karıştırılmasıyla hazırlanan şerbetler, reçeller ve çaylar bu gruptadır” (Abral 2005: 85-88, Öger ve Tek 2016: 20-22; Gönel Sönmez, 2018: 69).

Uygur mutfak kültüründe şifa amacıyla yapılan bazı yemekler ve özellikleri şu şekildedir:

### **Şoyla**

Et doğranır ve içerisine kalem gibi doğranmış havuç konulur. Ardından soğan ve domates dört parçaya bölünerek doğranır. Pirinci sıcak suda 2-3 kez yıkadıktan sonra eti iyi kızdırılmış yağda kavurarak içerisine doğranmış soğanlar eklenir. Soğanlar kavrulduktan sonra doğranan havuçlar içerisine konulur, ardından tuz ve su eklenerek kaynamaya bırakılır. Baharat olarak kimyon ve zencefil eklenir. Ardından pirinç eklenir ve hızlı hızlı karıştırılarak pişmeye bırakılır. Yemek hazır olduğunda üstüne maydanoz serpilir.

- **Tabiatı:** Birinci derecede nemli ve soğuktur.
- **Faydası:** Maddeleri yumuşatır, zehirlenmeye engel olur.
- **Zararı:** Beyne zararlıdır (İsmail, 2000: 67).

Havuç ve et, Uygur yemeklerinde sıkça kullanılan ürünler arasında yer almaktadır. Nemli-sıcak tabiata sahip olan havucun mideyi kuvvetlendirme, balgamdan meydana gelen öksürüğü azaltma, kanı attırma, şişmanlatma, görme gücünü arttırma gibi faydaları da mevcuttur (Nurmehemmethaci, 2003: 15). Yine soğan da Uygur mutfağında sıkça kullanılmakta olup kuru-sıcak bir tabiata sahiptir. Soğan da iştah açma, vücuttaki tikanıkları açma, mikropları öldürme, kanda ki yağ azaltma, gribe engelleme (Nurmehemmethaci, 2003: 16) gibi özelliklere sahip olan bir şifa kaynağıdır.

### **Sütlü Pilav**

Süt kaynatılır ve soğan düz bir şekilde, turpu mısır büyüklüğünde doğranır. Pirinci yıkanır, ardından sıcak suya konulur. Yağ eridikten sonra soğan yağın içerisine konularak sararana kadar turp ile birlikte kavrulur. Kimyon ve tuz atılır, eşit bir şekilde karıştırılır. Biraz su koyup kaynattıktan sonra turp piştiğinde pirinç katılır. Malzemelerin suyu çekildikten sonra ise içerisine süt de eklenerek biraz daha kaynatılır.

- **Tabiatı:** Birinci derecede nemli-sıcaaktır.
- **Faydası:** Nemi iletir, yaşlı ve güçsüz kişilere kuvvet verir, deriyi pürüzsüzleştirir ve parlatır.
- **Zararı:** Fazla tüketildiğinde bireye ağırlık gelir, durgunlaşır (İsmael, 2000: 64).

Turp, Türk kültüründe şifa amaçlı kullanılan sebzelerden biridir. Nemli-sıcak tabiata sahip olmakla birlikte hazmı kolaylaştırma, iştahı arttırma, idrar söktürme, gaz yapma, öksürüğü kesme, idrar yolundaki taşları düşürtme gibi faydaları mevcuttur (Nurmehemmethaci, 2003: 17).

### **Etli Pirinç Pilavı**

Pirinç temiz bir şekilde yıkayıp havucu ince bir şekilde doğradıktan sonra soğan ve et doğranır. Yağ iyice kızdıktan sonra et yağ ile kavrulur. Et kavrulunca içerisine soğan konulur ve et ile birlikte sararınca kadar kavrulur. Bu esnada içerisine biraz tuz atılır. Havuçlar doğranarak yemeğe eklenir ve tüm malzemelerle birlikte kavrulmaya devam eder. Malzemelerin üzerini 1 cm geçecek şekilde su konularak kısık ateşte kaynatılır.

- **Tabiatı:** Birinci derecede kuru-sıcaaktır.
- **Faydası:** İlik oluşumunu sağlar, şişmanlatır.
- **Zararı:** Safra, ciğer hastalıklarına iyi gelmez (İsmael, 2000: 62).

Pirinç tek başına kuru-soğuk tabiata sahiptir. Faydalı kan ve hiliti meydana getirir. Ayrıca yüzü güzelleştirir, uykuyu getirir, susuzluğu giderir, ishali durdurur. Uykusuzluk, zayıflık, ishal, arter sertleşmesi karakterli kalp hastalıkları, kan damarı katılaşması gibi hastalıkların tedavisinde fayda sağlar (Nurmehemmethaci, 2003: 40).

### **Tandır Kebabı**

Koyunu kesip hazırladıktan sonra bir ağaca bütün bir şekilde geçirerek koyunun boyun kısmına bir çivi geçirilir. Ardından yumurtanın sarısına tuz, kimyon, un konulup karıştırılır. Koyu bir kıvamda yumurta sarısı hazırlanarak etin üzerine sürülür. Tandır iyice ısındıktan sonra koyunun baş kısmı alçak tarafa gelecek şekilde ayarlanır ve dik bir şekilde tandıra yerleştirilir. Tandırın ağzı buhar çıkmayacak şekilde kapatılarak yarım saat pişmeye bırakılır. Etin dışı altın sarısı bir hal aldığıında tandırdan çıkartılır.

- **Tabiatı:** Üçüncü derecede kuru-sıcaaktır.
- **Faydası:** Kuvvet-i hayvaniyi güçlendirir ve ömrü uzatır.
- **Zararı:** Kalp damar hastalığı olanlar için zararlıdır (İsmael, 2000: 70).

Türklerin geçim kaynağı olarak hayvancılıkla ilgilenmeleri yemek kültürüne de yansımıştır. Et, Türk kültüründe önemli bir yere sahip olmakla birlikte önemli gün ve misafir ağırlamalarında olmazsa olmazlar arasında yer almaktadır. Uygur Türklerin mutfak kültüründe de et ve etli yemekler önemli yer tutmakta, yumuşak olması nedeniyle de özellikle koyun eti tercih edilmektedir. Koyun eti nemli-sıcak tabiata sahiptir. Önemli bir protein kaynağı olan etin ve özellikle koyun etinin kan arttırma, şişmanlatma ve bedeni kuvvetlendirme, doğal harareti arttırma gibi faydaları mevcuttur (Nurmehemmethaci, 2003: 25).

### **Petir Manti**

Et, küçük bir şekilde doğranarak çeyrek ölçüde su ile kaynatılır. Suyunu çektikten sonra soğanlar küçük bir şekilde doğranır ve üzerine tuz, öğütülmüş karabiber atılır ve mantının içi böylelikle hazırlanır. Ardından mantı hamuru iç konulacak şekilde açılır ve mantılar kapatıldıktan sonra yağlanan kazana (buharlı tencere) dizilerek hızlı ateşte pişirilir.

- **Tabiatı:** Birinci derecede nemli-sıcaaktır.
- **Faydası:** Beyni kuvvetlendirir.
- **Zararı:** Hazmı yavaşlatır (İsmael, 2000: 76).

### **Hoşan**

Una koyun yağı katılır ve üzerine tuz eklenir. Sıcak su konulur ve yağ eridikten sonra hamur yoğurulur. Ardından koyun eti küçük bir şekilde doğranır ve içerisine soğan, tuz, su, sıvı yağ eklenerek kıyma yapılır. Hamurların içerisine hazırlanan kıyma konulduktan sonra sıcak suyun içerisinde pişirilir.

- **Tabiatı:** Birinci derecede kuru-sıcak.
- **Faydası:** Kanı arttırır.
- **Zararı:** Vücuda ağırlık verir (İsmael, 2000: 79).

### **Ak Aş**

Pirinç kaynayan suya konulup biraz kaynatılır ve ardından süzülür. Eti büyük bir şekilde doğrayıp kaynattıktan sonra tuz konulur ve pişirilir. Sonrasında suyuna havuç konularak kaynatılır. İçerisine kimyon ve tuz eklenerek pişirmeye bırakılır. Pirinç demlenir ve demlendikten sonra başka bir tencerede yarım bardak yağ kızdırılır ve demlenen yemeğin üstüne eşit bir şekilde yayılır. Sonrasında üzerine et konularak yenilir.

- **Tabiatı:** Ilık ve nemli.
- **Faydası:** Farklı mizaca sahip kişilere uygundur. Bedeni kuvvetlendirir.
- **Zararı:** Tıkanıklığa neden olur (İsmael, 2000: 65).

## Poşkal

Yumurta ve tuz karıştırılır ve üzerine un eklenir. Hamur yumuşak bir şekilde yoğurularak sıcak bir yere alınır ve mayalanması beklenir. Mayalanan hamurdan biraz kesilir ve kesilen parça ince bir şekilde açılır. Açılan hamurlar kızgın yağda pişirilir.

- **Tabiatı:** Kuru-sıcak.
- **Faydası:** Isı ve kuvvet verir.
- **Zararı:** Sıcak mizaçlılara iyi gelmez (İsmail, 2000: 99).

## SONUÇ

Uygur halk tıbbı/hekimliği, doğa ve insan etkileşimi üzerinde temellenmekte olup doğada bulunan dört aslı unsur/madde (ateş, hava, su, toprak) üzerinde şekillenmiş, doğa ve bu dört aslı unsurdan hareketle insan vücudunun da bir “mikro-âlem” olarak düşünülmesi, geleneksel tedavi uygulamalarında ana etken olmuştur. Bu noktada tabiattaki oluşma ve bozulmayı meydana getiren dört unsurun insan bedenindeki karşılığı olarak düşünülen dört sıvı (kan, balgam, safra, sevda) ve dört keyfiyet/tabiat (soğuk, sıcak, nemli, kuruluk) her ne kadar birbiri ile zıtlık teşkil etseler de aynı zamanda birbiri ile ilişki ve denge içerisinde. Nasıl ki doğadaki denge bozulduğunda afetler meydana geliyorsa insan bedenindeki dengenin bozulması ile de hastalık meydana gelmektedir.

Uygur halk tıbbında; hastalıklardan korunma, hastalıkların sağaltılması ve vücuttaki hilit ve keyfiyet dengesinin korunması için yeme-içme önemli bir yer tutmaktadır. Her insanın bir mizacı ve buna bağlı olarak da keyfiyeti/tabiatı olduğu gibi yiyecek ve içeceklerin de bir mizacı, keyfiyeti/tabiatı mevcuttur. Bu nedenle bireyler de hastalıklardan korunmak için kendi tabiatına uygun beslenmelidir. Aksi takdirde hastalık meydana gelir. Bu noktada bireylerin hastalığının kaynağı nem ise nemli yiyeceklerden, ateşlenme gibi sıcak keyfiyete sahip hastalıklar ise sıcak keyfiyetteki yiyeceklerden vb. uzak durulmalıdır. Bazı durumlarda yiyecekler şifa olurken bazı durumlarda ise fazla veyahut yanlış tüketimden dolayı yiyecek ve içeceklerin hastalığın kaynağını teşkil ettiği de söylenebilir.

## KAYNAKÇA

- Batmaz, M. (2013). *Eski Uygur Türkçesinde Tıp Terimleri*. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Demirhan Erdemir A. (1989). “Ahlât-ı Erbaa”. *TDV İslam Ansiklopedisi*. C. 2, İstanbul, ss. 24.
- Derviş, E. (2004). “Kedimki Uygurlarda Tébabetçilik, Dorigerlik Medeniyiti”. *Keşker Pédagogika İnstitüti İlmîy Jurnili*, 5, ss. 29-37.
- Eröz, M. (1977). *Türk Kültürü Araştırmaları*. İstanbul: Kutluğ Yayınları.
- Gönel Sönmez T. (2018). “Uygur Halk Hekimliği Uygulamalarında Çay ve İşlevleri”. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 11, ss. 68-74.
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İsmail, A. (2000). *Mizaç ve Yemek-İçmek*. Şincang Pen Tehnika Sehiye Neşriyati.
- Karlıağa H. B. (1991). Ahlât-ı Erbaa”. *TDV İslam Ansiklopedisi*. C. 3, İstanbul, ss. 149-151.
- Necip, E. N. (2013). *Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü*. Çev. İlkil Kurban. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Nurmehemmethaci, A. (2003). *Uygur Tebabeti Yemek İçmek Retsipliri*. Urumçi: Şincang Halk Sehiye Neşriyati.
- Öger, A. ve diğ. (2016). *Risâle-i Aşfezlik (Aşçılık Risalesi)*. Ankara: Gazi Kitabevi
- Öğüt Eker, G. (2018). “Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri”. *Milli Folklor*,120, ss. 170-183.
- Yûsuf Hâs Hâcip (2008). *Kutadgu Bilig, Metin*. (Haz. Mustafa S. Kaçalın). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları (e-kitap).

# UYGUR HALK MUTFAĞINDA TÖREN YEMEKLERİ

Dr. Öğr. Üyesi Tuğba GÖNEL SÖNMEZ

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

## Özet

Her toplum, birtakım toplumsal uygulamalar, ritüeller ve törenler vasıtasıyla önemli bir iletişim aracı mahiyetinde olan sosyal bağlamlar oluşturmaktadır. Bu sosyal bağlamlarda gerçekleştirilen birlikte yemek yeme eylemi, beslenme ihtiyacını aşarak belirli bir statüyü sembolize etme, iletişim kurma, eğlenme, belirli değerleri temsil etme ve aktarım sürdürme gibi örtük işlevleri de yerine getirmektedir. Köklü bir tarihî geçmişe sahip olan Uygur Türkleri, beslenme, pişirme, sunum tekniklerinin yanı sıra yiyecek-içecekler vasıtasıyla tedavi yöntemlerini de içine alan geniş kapsamıyla bu toplumsal belleği, zengin mutfak kültürüne de yansıtmaktadır. Doğum, evlenme, ölüm gibi geçiş törenlerinde, geleneksel, dinî ve mevsimlik bayramlarda, doğa ve evrenle ilgili uygulamalarda Uygur halk mutfağından çeşitli tören yemekleri hazırlanmaktadır. Uygur Türklerinde tören yemeklerini, öğün yemeklerinden farklı kılan en önemli husus, yemeğin o bağlama özgü ve birlikte yemek üzere hazırlanması, söz konusu törenin icra özelliklerine göre belirlenmiş kurallara riayet edilerek sunulmasıdır.

Çalışmada, Uygur Türklerinin tören yemeklerini tespit etmek, tanıtmak ve bu yemeklerin sosyo-kültürel işlevlerine açıklık getirmek temel amacı oluşturmaktadır. Bu bağlamda Uygur halk mutfağında yer alan tören yemekleri, hayatın geçiş dönemleri, bayramlar, doğa ve evrenle ilgili uygulamalarda sunulan yemeklerden hareketle, toplumsal işlevsel yöntemle analiz edilip literatür taramasından elden edilen verilerle tespit edilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Uygur Türkleri, Halk Mutfağı, Uygur Halk Mutfağı, Tören Yemekleri.

## CEREMONIAL DISHES IN THE CUISINE OF THE UYGHUR PEOPLE

### Abstract

Every society creates social contexts that are an important means of communication through some social practices, rituals and ceremonies. The act of eating together in these social contexts also fulfills implicit functions such as symbolizing a certain status, communicating, having fun, representing and transferring certain values by exceeding the need for nutrition. Uyghur Turks, who have a deep-rooted history, reflect this social memory to their rich culinary culture with its wide scope including nutrition, cooking and presentation techniques as well as treatment methods through food and beverages. Various ceremonial dishes are prepared from Uyghur folk cuisine in rites of passage such as birth, marriage, death, traditional, religious and seasonal holidays, and practices related to nature and the universe. The most important thing that makes the ceremonial meals different from the other meals in the Uyghur Turks is that the meal is prepared for that context and to be eaten together, and that the ceremony is presented in accordance with the rules determined according to the performance characteristics.

The main purpose of the study is to identify and introduce the ceremonial dishes of the Uyghur Turks and to clarify the socio-cultural functions of these dishes. In this context, the ceremonial dishes in the Uyghur folk cuisine will be analyzed with the social functional method and determined with the data obtained from the literature review, based on the food served in the transition periods of life, holidays, nature and the universe.

**Keywords:** Uyghur Turks, Folk Cuisine, Uyghur Folk Cuisine, Ceremonial Dishes.



## GİRİŞ

Toplumların mutfak kültürü, insanlık tarihine paralel olarak her toplumun kendine özgü değerleri, kuralları ve norm sisteminden beslenerek şekillenmektedir. Uygur halk mutfağı, “mizac”ı<sup>1</sup> temel alan ve ekolojik bir sistem çerçevesinde oluşturulan geleneksel yapısıyla birçok yiyecek içecek türünü, pişirme ve sunum tekniğini kapsamaktadır. Uygur halk mutfağının en temel özelliklerinden başında Uygur halk hekimliği ile paralel bir işleyişe sahip olması gelmektedir. Uygur Türkleri, hastalıkların asıl sebebinin kişinin mizacına uygun olmayan şekilde beslenmekten kaynaklandığını düşünmekte ve mutfak kültürü, Uygur halk hekimliği uygulama ve pratikleri çerçevesinde şekillenmektedir (Tursun, 2010: 90-91).

Uygur Türklerinin tarih boyunca yaşadıkları coğrafya, ekolojik çevre ve iklim şartlarının etkisini Uygur mutfak kültüründe görmek mümkündür. Nitekim Uygur Türklerinin beslenme reçetelerinde güçlü, sıcak tabiatlı yemekler ve tedavi edici özellikteki çaylar ön plana çıkmaktadır (Mihriban Tursun, 2010: 90). Uygur Türklerinin mutfak kültürünün şekillenmesinde etkili olan bir diğer husus, tarih boyunca çeşitli dinlere mensup olmaları ve dolayısıyla farklı kültür tabakaları içerisinde bulunmalarıdır. Bu kültürel çeşitliliğin en güncel uygulama ve kaçınmaları, İslâmî esaslara uygun olacak şekilde “helal gıda” tüketimiyle kendini göstermektedir (Kökalp, 2007: 18). Uygurların yerleşik hayata geçmesi neticesinde şehrli bir yapıya evrilmesi de mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici değişkenler arasındadır. Bu dönemden sonra Uygur mutfağında çeşitli meyve, sebzelerle birlikte hazırlanan yemeklerin yer aldığı görülmektedir (Tursun, 2010: 90).

Uygur mutfağında birçok yemek çeşidi bulunmakla birlikte en temel tüketilen gıdalar et ve hamur türündedir. Ekmek, en kutsal görülen yiyecekler arasında

---

<sup>1</sup> Uygur halk hekimliğinde insanın beslenme şekli ile mizacı arasında ilişki olduğu düşünülür ve yiyecekler sıcak ve soğuk tabiatlı olmak üzere iki üst kategoriye ayrılır. Bu bağlamda et, yağ, meyve kurusu ve bazı bitkiler sıcak tabiatlı iken bitkilerin ve meyvelerin çoğu soğuk tabiatlıdır. Sıcak tabiatlı yiyecekleri tüketmek kanı artırır, vücudu ısıtır, dinç tutar ve bedeni kuvvetlendirir. Bu beslenme şekli, insanın mizacına yansır ve insanı sıcakkanlı yapar. Diğer gruptaki besinleri tüketen kişiler ise soğuk mizaçlı olur (Abral 2005: 88).

olup halk inanışlarına bağlı birçok uygulama ve ritüelde ve “Nan iman, nanniñ yoqi yaman” şeklindeki atasözlerinde bu kutsiyetin izlerini görmek mümkündür (Hesen 2006: 103-105). Bayram, meşrep ve ziyafet sofralarında en önce ekme (nan) ve çay sunulmaktadır (Kökalp, 2007: 33-34). Kendini “çayhumar” olarak tanımlayan Uygur Türklerinin halk mutfağında farklı anlam ve işlevleriyle pek çok çay çeşidi bulunmaktadır<sup>2</sup>. Uygur Türkleri arasında et tüketiminde koyun ve inek eti ön plana çıkmaktadır. Koyun eti, yağı ve çeşitli sebzelerle pişirilen pilavlar, bayram, düğün ve tören sofralarının başlıca yemekleri arasındadır (Hesen 2006: 104-105).

Uygur mutfak kültüründe yemek ve sofrada adabı ve nezaket kuralları önemli bir yere sahiptir. Özellikle misafir sofralarının belirli kaideleri bulunmakta, hazırlanan yemeklerde davet edilen her misafirin beden sağlığı gözetilmektedir (Hesen 2006: 104-105; Tursun, 2010: 91). Misafir, evin başköşesine oturtulmakta ve yemekten sonra yaşça en büyük olan kişinin yemek duası yapılması gerekmektedir (Hesen 2006: 104-105).

Uygur halk mutfağında yemeklerin sunum sırası ve öğün düzeni, beden sağlığını gözeterek şekilde oluşturulmuştur. Yemeğe başlamadan önce tattırılan çay ve ekmeğin ardından sırasıyla, sebze yemekleri, süt ve kaymaktan yapılan yiyecekler ve en son tatlı ikram edilmektedir. Önce sıvı ardından katı yemeklerin tüketilmesine özen gösterilmekte ve mide tıka basa doyuncaya kadar yemek yenmemesi gerekmektedir. Öğün düzeni ve içeriği bağlamında sabah kahvaltısında besleyici değeri yüksek olan yiyecekler tercih edilirken öğlen yemeğinde doyurucu yiyecekler, akşam yemeğinde hafif yiyecekler tercih edilmektedir. Çay, her öğündeki yiyeceklerle birlikte tüketilen içecekler arasındadır. Beden sağlığını korumak için sürekli aynı yiyeceklerin tüketilmemesine ve buğday, mısır, pirinç, süt, meyve ve evde beslenen hayvanların etinin yenmesine özen gösterilmektedir. Yemek ve sofraya hijyenine dikkat edilmesi sebebiyle yemekten önce ve sonra eller üç kez yıkanmalı ve yemekler pişirilirken uzunca süre kaynatılmalıdır (Tursun, 2010: 91).

Uygur Türklerinde her törenin kendine özgü yiyecek içecekleri bulunmaktadır (Kökalp, 2007: 25-26). Uygur halk mutfağı dinî ve millî bayramlarda, geleneksel toplantılarda ve ritüellerde tüm zenginliğiyle sergilenmektedir. Bu törenler içerisinde doğum, evlenme, ölüm gibi hayatın geçiş dönemleri, dinî, millî ve mevsimlik nitelikteki bayramlar, meşrep toplantıları ve nezir-çirağ ritüelleri

<sup>2</sup> Uygur Türklerinde çay kültürü, çeşitleri ve işlevleri hakkında detaylı bilgi için bkz. (Gönel Sönmez, 2018).

ön plana çıkmaktadır. Çalışmamızda, bahsi geçen dönemlerdeki tören yemeklerini tespit etmek, tanıtmak ve bu yemeklerin sosyo-kültürel işlevlerine açıklık getirmek amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda, literatür taramasından elden edilen verilerden ulaşılan tespitler, toplumsal işlevsel yöntemle analiz edilip değerlendirilecektir.

## HAYATIN GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE TÖREN YEMEKLERİ

Uygur Türkleri arasında doğum, sünnet, evlenme ve ölüm süreçlerinde gerçekleştirilen törenlerde yiyecek içeceklere bağlı birtakım uygulama ve pratiklerin yanı sıra, sadece o törene özgü hazırlanan yemeklerden müteşekkil geniş katımlı sofralar kurulmaktadır. Kurulan bu sofralar, yemek yeme ihtiyacının ötesinde bir dileği sembolize etme, bir kötülüğü def etme, sosyalleşme, öğrenme, birliklik, kutlama ve eğlenme gibi işlevleri yerine getirmektedir.

### Doğum

Uygur Türkleri arasında doğum, hem bireysel hem de toplumsal anlamda mutlu bir olay olarak kabul edilmektedir (Öger 2013: 35). Uygur Türklerinin bebek doğduktan 3-7 gün sonra yaptıkları ilk yemekli tören “Ad Koyma Toyu”dur. Bebeğin adını koymak üzere düzenlenen bu törene mahallenin büyükleri, yakın akrabalar, komşular ve imam davet edilir. İmam tarafından bebeğin kulağına ezan ve tekbirle birlikte adı okunduktan sonra tüm misafirlere yemek verilir. Ad koyma oyunun başlıca yemeği leğmen<sup>3</sup> olup şekil benzerliği itibarıyla bebeğin ömrünün uzun olması dileğini sembolize eder (Kökalp, 2007: 27; Heslen 2006: 106; Rahman, 1996: 132-133).

Bebeğin kırkının çıkarılması amacıyla düzenlenen “Kırk Toyu”nda çocuklar için atıla<sup>4</sup> ve küçük tokaçlar<sup>5</sup> hazırlanarak küçük kâselerle servis edilir (Kökalp, 2007: 27; Heslen 2006: 106).

Uygur kadınları arasında önemli bir yere sahip olan “cuvan toyu”, kadının evlenip çocuk sahibi olduktan sonra düzenlenen ve olgunluk dönemini sembolize eden yemekli bir törendir. Cuvan toyunda yemekler üç aşamada servis edilir.

<sup>3</sup> Leğmen; un, tuz ve su kullanılarak elde edilen hamurun çubuk makarna şekline getirilmesiyle yapılan bir yemek olup et, sebze ve baharat gibi malzemelerden yapılan farklı soslarla çeşitlendirilmektedir (Göktürk, 2005: 117-131).

<sup>4</sup> Kepekli undan yapılan bir tür çorba olan atıla, isteğe bağlı olarak taze nane ve reyhan gibi yeşillikler ve çekilmiş fındık veya ceviz ile süslenmektedir (Göktürk, 2005: 140).

<sup>5</sup> Tokaç, mayalı hamurdan yapılan bir tür ekmektir (Göktürk, 2005: 70).

Öncelikle çay ve ekmek (tokaç) tadımıyla başlayan servis, manta (manti)<sup>6</sup> ve çöçüre<sup>7</sup> gibi kıymalı yemeklerin sunumuyla devam eder, pilav veya şorpa (çorba) sunumuyla son bulur. Yemekten sonra yemek duası yapılır. Duanın ardından ev sahibinin teklif ettiği mihmanbaşı söz alarak “X hanım sağ salim şekilde ilk çocuğunu gördü, bugün cuvan toyunu düzenledik, cuvanlığı kutlu, yeni doğan çocuğumuz x’in ömrü uzun bahtı açık olsun, bu haneye kut bereket yağsın!” diye dua eder (Sabir, 2006: 74).

### **Sünnet**

Uygur Türkleri arasında “Hetne Toyi” olarak da adlandırılan sünnet töreni, genellikle 5-7 yaş arasında ve ilkbahar ya da sonbaharda yapılmaktadır (Öger, 2013: 54). Sünnet toyu geniş katılımlı ve yemekli bir tören olup bu tören sofrası için koyun veya büyükbaş bir hayvan kesilerek pilav yapılmakta ve davetlilere ikram edilmektedir. Çocuk, sünnet edildikten hemen sonra yumurta yedirilmekte ve birkaç gün süresince et ve yumurta gibi besleyici değeri yüksek olan yiyeceklerin çocuğa yedirilmesine özen gösterilmektedir (Semed, 2003: 23; Heslen 2006: 106; Kökalp, 2007: 27).

### **Evlenme**

Türk kültüründe evlenme sürecinin en önemli parçası olan düğün geleneği, Uygur Türkleri arasında da büyük önem taşımaktadır. Düğün töreninin hazırlığından gerçekleştirilmesine kadar hemen hemen her safhasında birçok ritüel, uygulama ve pratik gerçekleştirilmekte ve tören sofraları hazırlanmaktadır. Gösterme, temizleme, bereket, birleştirme, ayrılma ve üzüntü gibi pek çok imge bu tören sofralarındaki yiyeceklerle sembolize edilmekte ve eğlenme, sosyalleşme ve öğrenme işlevlerinin gerçekleştirildiği bağlamlara dönüşmektedir.

Uygur Türkleri arasında düğün gününde, düğüne katılanlara ikram edilen yemeklere “toy eşi” adı verilir. Bu yemek, düğünün başladığının habercisidir. Uygur Türklerinde kız ve erkek düğünleri geniş kapsamlı ve coşkuludur. Bu sebeple düğün yapan aileye, konu-komşu, akraba herkes yardım etmekte ve “toy eşi” için birçok hayvan kesildiğinden, düğün sahibine koyun, koç ya da inek vererek

<sup>6</sup> Uygur halk mutfağında suda haşlamak suretiyle yapılan mantıların yanı sıra buharda pişirilerek farklı soslarla servis edilen iri taneli birçok mantı çeşidi bulunmaktadır (Göktürk, 2005: 168-177).

<sup>7</sup> Hamur ve şekil itibarıyla Kayseri mantısı ile aynı olan çöçürelerin, Uygur mutfağında bademli, mısır unlu ve yonca gibi farklı malzemelerden yapılan çeşitleri de bulunmaktadır (Göktürk, 2005: 100-106).

destek olmaktadır. Toy eşi için yapılan öncelikli hazırlık, odun hazırlama işidir. Düğünden iki üç gün önce mahallenin gençleri damadın evinde toplanır ve düğün süresince hizmet edecek olan gençlerin görev dağılımı yapılır. Bir sonraki gün, bütün gençler ormana giderek at arabasıyla odun getirir. Ormandan ilk geri dönenin atına kırmızı şal bağlanır (Hebibulla, 2000: 271; Kökalp, 2007: 25-26).

Nikâh, düğün günü, sabahleyin kıyılır. Nikâh kıyılırken, çiftlerin huzurlu ve birlikte bir ömür geçirmesi için tuza bulanmış iki lokma ekme yedirilir. Tuzun iki genç arasındaki muhabbeti artırdığına inanılır (Rahman, 1996: 129; Rahman, 1997: 106-107; Ependi, 2007: 176).

Düğün sabahı, yemek kazanları kız evinde kurulur ve erkek tarafının da yardımıyla misafirler burada ağırlanır. Düğün yemeği olarak sabahleyin börek, çorba, çay, etli yemek ve meyveler ikram edilir. Günün diğer vakitlerinde daş kazanlarda pişirilen toy pilavı ve kordak (yahni) ikram edilir. Düğünde bayanlara ikram edilen yemek çeşidi daha fazla olup bayanların sofrasında ayrıca kuymak<sup>8</sup> bavursak<sup>9</sup>, sambusa<sup>10</sup>, nişala<sup>11</sup>, kaymak, mantı, kebab, et ve çeşitli kuru yemişler bulunur (Hesen 2006: 106; Kökalp, 2007: 27; Ependi, 2007: 176-178).

Uygur Türkleri arasında düğün süresince düzenlenen bir diğer yemekli tören, toy meşrebidir. Meşrepler, müzik ve halk oyunları ile halkın örf ve adetlerinin birleştiği bir çeşit eğlence meclisi olup toy meşreplerinde sunulan yemekler ve özellikleri, meşrepler başlığında ayrıca değerlendirilecektir.

## Ölüm

Uygur Türkleri, insanın öldüğünde ruhunun bedeninden ayrılarak gökyüzüne yükseleceğine inanmaktadır (Hebibulla, 2000: 317). Çin kaynaklarında, Türklerin bir musibet olduğunda kan akıttıkları, cenaze çadırının etrafında yedi kez dönerek ağıt yaktıkları; at, inek veya koyun kurban ederek “nezir” kıldıkları bilinmektedir (Hebibulla, 2000: 317; Niyaz, 1994: 53; Lin, 2000: 363). Nitekim günümüzde de Uygur Türkleri, ölünün defnedildiği 3., 7., 20., 40. ve 100. günlerinde ve seneyi devriyesinde inek veya koyun kurban ederek nezir ritüeli gerçekleştirmektedir (Rahman, 1996: 114; Niyaz, 1994: 59) Nezir kelimesi, Uygur

<sup>8</sup> Kuymak, mayalı hamurun kızartılmasıyla yapılan pişiyeye benzer bir hamur işi olup tuzlu olarak veya şerbetli tatlı şeklinde ikram edilmektedir (Göktürk, 2005: 91).

<sup>9</sup> Bavursak, mayalı hamurdan yapılan bir tür hamur kızartması olup tereyağında veya sıvı yağda kızartılarak hazırlanan farklı çeşitleri bulunmaktadır (Göktürk, 2005: 96-97).

<sup>10</sup> Sambusa; et, soğan, pirinç ve çeşitli baharatlardan hazırlanan iç malzemesinin yağda kızartılmasıyla yapılan bir tür börek türüdür (Hesen 2006: 106).

<sup>11</sup> Nişala, ana malzemesi şeker ve yumurta akı olan bir tür tatlıdır (Hesen 2006: 106).

Tilinin İzahlık Lügatinde “1. *Sevap kazanmak için Huda yolunda verilen nesne (Kötü rüya görmüştüm ertesi gün kendimin bir çapanını, eşimin bir aynasını yoksullara nezir verdim.)* 2. *Ölenin ruhu için yağ kokutup cemaatin önüne yemek getirip hatim indirme faaliyeti*” (UTİL M-Ü, 1995: 370-371) şeklinde tanımlanmakta olup bu ritüel bağlamında hazırlanan yemekler ve işlevleri “nezir-çırağ ritüellerinde tören yemekleri” başlığı altında ayrıca değerlendirilmiştir.

Uygur Türklerinde cenaze defnedildiği andan itibaren atalar ruhunu haberdar etmek ve ona yardımcı olmak amacıyla cenaze evinde çeşitli yemekler ikram edilmekte, ekmek dağıtmakta ve taziye ziyaretine giderken de yemek ve ekmek götürülmektedir. Bu yemekler Uygur Türkçesinde farklı adlandırmalarla karşılık bulmaktadır. Taziyeye giderken götürülen yemeğe “issiklik” adı verilip bu uygulamadaki amaç, yaşlı aileye yardım etmek ve destek olmaktır. Yine cenaze defnedildikten sonra cenaze yıkamaya gelenlere ve taziyeye gelenlere cenaze evinde verilen yemek “teret eşi” (abdest aşısı) olarak adlandırılmaktadır (Hebibulla, 2000: 321-327).

## **DİNİ, MİLLÎ VE MEVSİMLİK BAYRAMLARDA TÖREN YEMEKLERİ**

Ulusal ve dinî birlikteliğin, dayanışmanın, kutsiyetin, bereketin ve yenilenmenin bir simgesi olarak bayramlar, her toplumun resmi takviminde ve halk takviminde önemli bir yere sahiptir. Uygur Türkleri arasında Ramazan ve Kurban Bayramı, dini nitelikteki bayramlar iken Nevruz ve Maysa Bayramı, hem milli hem de mevsimlik nitelikteki bayramlardır. Bu bayramlar için günler öncesinden çeşitli hazırlıklar yapılmaktadır. Bu hazırlıkların başında, bayram süresince kurulacak olan sofralar için pişirilen yemekler gelmektedir.

### **Ramazan Bayramı**

Uygur Türkçesinde “Rozi Héyt” olarak adlandırılan Ramazan Bayramı öncesinde her evde birtakım hazırlıklar yapılmaktadır. Evlerin temizlenmesi ve bayramlık kıyafetlerin alınmasının ardından her aile en güzel yemekleri, bayram süresince gelecek olan misafirler için hazırlayarak ramazan ayını yolcu etmektedir. Nan (ekmek), sanza<sup>12</sup>, poşkal<sup>13</sup>, sambusa, pilav, kuymak, bavursak, kuru

<sup>12</sup> Hamurun kraker türünde ince çubuklar haline getirilerek sarılıp kızartılmasıyla yapılan sanzalar, pişirildikten sonra serin ve rutubetsiz bir ortamda muhafaza edildiğinde bir sonraki sene dahi tüketilebilmektedir (Göktürk, 2005: 89).

<sup>13</sup> Poşkal, mayalı hamurun yağda kızartılmasıyla yapılan bir tür hamur kızartmasıdır (Göktürk, 2005: 90).

yemiş ve meyve bayram sofralarında ikram edilmek üzere en çok tercih edilen geleneksel yiyeceklerdir (Hebibulla, 2000: 361-363; Hesen 2006: 107; Kökalp, 2007: 25-26).

### **Kurban Bayramı**

Uygur Türkleri arasında “Kurban Héyt” olarak adlandırılan Kurban Bayramından önce bayram süresince ikram etmek üzere için sanza, bavursak, kuymak, sambusa ve ekmek hazırlanır. Bu yemekler, çeşitli meyve ve kuru yemişler ile birlikte bayram sofrasında ikram edilir. Bayramlaşmak için gelen her misafire su ikram edildikten sonra sofraya davet edilir (Ependi, 2007: 267-269).

Kurban bayramında gücü yeten her aile kurban keser. Kurbanlık olarak en çok tercih edilen hayvan, koyun olup bayram günün ilk yemeği, kurban edilen koyunun ciğerinden hazırlanır. Kurban kesilen evlerin hepsinde öpke (akciğer dolması) hesip (mumbar dolması) yapılır. Kurban kesemeyen ailelere kurban eti çiğ olarak dağıtılır ve mümkün olduğunca herkesin evinde et bulunmasına gayret edilir (Kökalp, 2007: 25-26; Hesen 2006: 107).

### **Nevruz Bayramı**

Uygur Türklerinin geleneksel yeni yıl bayramı mahiyetinde olan Nevruz Bayramı, her yıl 21 Mart'ta başlar. Bu bayramda aile, mahalle ve yurt halkı hep birlikte nağme, şiir söylemekte ve güzel dileklerini atalardan kalan bir miras olan “nevruz aşısı”na sindirmektedir. Yetişkinler, çocuklara: “Nevruz günü, nevruz aşısını özenle yap, yepyeni kıyafetler giy, kapını misafire açık tut! Ne kadar çok misafir gelirse o yıl o kadar bereket ve bolluk içinde geçer. Mutlulukla başlanan iş hayır ile neticelenir!” şeklinde nasihat etmektedir (Kökalp, 2007: 25-26).

Nevruz günü, öncelikle mahalledeki eş-dost, komşu ve akrabalar ziyaret edilmektedir. Herkes, bayramlık elbiselerini giyip çevredeki tüm evleri ziyaret etmekte ve nevruz suyu içerek birbirlerinin bayramını kutlamaktadır. Mahalle ziyaretlerinin bitiminde kutlamaların yapılacağı alanlarda büyük çadırlar kurulur. Nevruz aşısını yapacak olan kişiler, alanın bir kenarında büyük kazanlarla nevruz aşısı pişirirler. Nevruz aşısı; buğday, mısır, çeltik, nohut, kuru fasulye ve arpa gibi yedi çeşit tahıldan yapılır. Bu tahılların aynı kazanda kaynatılması, tüm insanların kaynaşmasını, birlikteliğini, dostluğunu ve kardeşliğini sembolize etmektedir (Ependi, 2007: 262; Hebibulla, 2000: 354-355; Kökalp, 2007: 25-26). Nevruz aşısı hazır olunca, bir duyuru ile nevruz töreni başlar. Nevruz meydanında bir daire oluşturacak şekilde statü gözetmeksizin sofraya oturulur. Dairenin bir kenarında nevruz aşısının servis edilebilmesi için “kapı” boşluğu bırakılır. Yemekler yendikten sonra herkes hazırladığı yemekleri getirip ortaya koyar ve tercih hakkı

olmaksızın herkes önünde bulunan yemeği yemek zorundadır. Yemeğin ardından yeni yılda yağmurun ve mahsulün bol olması için dua edilir ve nevrüz çayı<sup>14</sup> ikram edilir (Hebibulla, 2000: 355).

### **Maysa Bayramı**

Uygur Türkleri arasında baharın başlangıcı olarak kabul edilen Maysa bayramında “köçe aşı” hazırlanır ve bu aş için mahalledeki her evden bir tabak tohumluk buğday toplanır. Toplanan buğday büyük kazanlarda uzun süre kaynatıldıktan sonra içerisine turp ve kuru kayısı eklenir. Bu aş, kadınlar tarafından hazırlanır ve kazanlarda aş pişerken kadınlar, birbirlerine hikâye ve masallar anlatır, latife yapar ve bilmeceler sorar. Köçe aşı piştikten sonra mahalledeki kadın, erkek, küçük, büyük herkes toplanır ve bu aştan yer. Daha sonra dua edilir. Bu aşın tohumluk buğdaydan yapılması mahsulün bol olması arzusunu sembolize etmektedir (Rahman, 1996: 140).

Maysa bayramında, kırlara toplu halde geziler yapılır ve buna “maysa seyilisi” adı verilir. Özellikle gençler, baharın gelişiyile birlikte yeşillenen tabiatla içi içe olmak için kırlara giderler (Hebibulla, 2000: 456-457).

## **MEŞREP TOPLANTILARINDA TÖREN YEMEKLERİ**

Meşrep<sup>15</sup>; “ziyafet”, “keyif meclisi” ve “şölen” anlamına gelmekte olup (Necip, 1995: 269) “*insanların bir araya gelerek yaptığı müzik ve danslı toplantı*” olarak tanımlanmaktadır (UTİL, M-Ü 1995: 128). Belli bir takvime bağlı olarak kutlanan Uygur meşrepleri; çeşitli müzik türleri, şarkı, dans ve mizahî oyunları ihtiva eden eğlenme, eğitime ve öğretme işlevlerine sahip, genellikle yemekli düzenlenen kültürel etkinlikler olarak Uygur Türkleri arasında yaşatılmaktadır (Davut ve Abliz, 2015: 1-2). Meşrep sofralarında yemeklerin sunumu belirli kurallara göre belirlenmiş olup her meşrep sofrasında en önce meşrep çayı<sup>16</sup> ve ekme (nan) ikram edilmektedir.

Geleneksel Uygur kültüründe nicelik ve nitelik bağlamında birçok meşrep çeşidi bulunup çalışmamızda tören yemeklerine örnek teşkil eden belirli meşrep türlerine yer verilmiştir.

<sup>14</sup> Nevruz çayı: Nevruz münasebeti ile misafirlere ikram etmek için yapılan çay olup uzaktan gelenler, konu komşu herkes bu çayı içerken üretim, bolluk ve bu yılın bereketli geçmesi temennileri üzerine sohbet ederler (Hebibulla, 2000: 355).

<sup>15</sup> Uygur meşrepleri hakkında detaylı bilgi için bkz. (Gönel Sönmez, 2017).

<sup>16</sup> Meşrep çayı, meşrep oyunlarının başlayacağı habercisi olup misafir ile meşrep sahibi arasındaki muhabbeti artırır. Meşrep çayının sunumunun ve tadımının belirli kuralları bulunmaktadır (Davut ve Muhpul, 2011b: 83-85).



### **Bahar Meşrebi**

Bahar meşrebi, her yıl 21 Martta Nevruz gününde yeni yılın gelişini kutlamak üzere yapılır (Davut ve Muhpul, 2011a: 52). Bu günün simgesi mahiyetinde “nevrüz eşi” pişirilir. Bu aşın ana malzemesi, yıkanarak kurutulmuş buğdaydan elde edilen “yarma”dır. Yarma, koyun yağı ile daş kazanda kavrulduktan sonra su eklenerek kaynatılır, suyunu çekince daha önceden su ile yumuşatılmış tahıllar kazana eklenecek bir kez daha kaynatılır. Böylece nevrüz aşısı hazırlanmış olur (Davut ve Muhpul, 2011a: 53). Nevruz aşısı, “çavat nanının” (ince pide) üstünde servis edilir. (Davut ve Abliz, 2015: 35). Nevruz aşısı hazır olunca belirli bir düzen dâhilinde meşrebe katılan herkes statü gözetmeksizin sofraya oturur. Yemeğin ardından yeni yılda yağmurun ve mahsulün bol olması için dua edilir, ardından meşrep eğlencesi başlatılır (Hebi-bulla, 2000: 355).

### **Toy Meşrebi**

Toy meşrebi, Uygurlar arasında yaygın olarak yapılan meşreplerdendir. Toy meşrebi; çeşitli toy, düğün ve merasimlerde yapılan at toyu, nikâh toyu, cuvan toyu ve sünnet toyu meşreplerini de kapsamaktadır. Toy meşreplerinin hepsinde Uygur Halk mutfağından çeşitli yemekler hazırlanarak geniş katılımlı sofralar kurulur. Meşrebin kapsamı, toy sahibinin ekonomik durumu ve toyun mahiyetine göre değişkenlik gösterir (Muhemmet, 2009: 203-204). Çalışmada örnek teşkil etmesi bakımından Kelpin bölgesinde yapılan Toy meşrebi ele alınmıştır.

*Kelpin Toy Meşrebi:* Kelpin bölgesi düğünlerinde yapılan Toy meşrebinde meşrep sahibi olan ailenin ekonomik durumuna göre hayvan kesilir ve bu etten yemek yapıp Kelpin’in yöresel ekmeklerinden biri olan “çapita” ve “danekçe çay” ile servis edilir. Ekonomik durumu iyi olmayan aileler en az bir oğlak kesip birer kâse şorpa (çorba) ile ikram ederler. Gün boyu devam eden meşrebin gecesinde yine “danekçe çay” ile mevsimine uygun meyve, kuruyemiş ve çerez ikram edilir. Meşrep, meşrep beyinin duyurması ile uygun saatte sona erer (Davut ve Muhpul, 2011b: 99-101; Davut ve Abliz, 2015: 37-42).

**Bulak (Pınar) Meşrebi:** Bu meşrep daha çok Kumul’un Aratürk nahiyesinin Bay köyünde düzenlenmekte olup bulak meşrebi, bölge halkı için Nevruz Bayramı, Kurban Bayramı ve Ramazan Bayramı kadar önemli ve gelenekseldir (Kasım, 2006: 55, Öger, 2013: ). Akarsu yatakları açısından zengin bir bölge olan Bay köyünde halk, tarım ürünlerinin sulanmasında bu akarsulardan faydalanmaktadır. Bu sebeple her yıl haziran ayında mevsimsel bir ritüel olarak “Bulak (pınar) meşrebi” düzenlenmektedir (Davut ve Abliz, 2015: 78).

Meşrep süresince erkekler, suyollarını açıp temizlerken kadınlar, kesilen kurban etini erişte (ügre) ile pişirerek “tebrik aşısı” hazırlar. Herkesin evinden getirdiği

yemekler de “tebrik aş”ının yanında sofraya konulur. Yemek yerken pınar suyundan içmeye özen gösterilir ve yemek dua ile son bulur. Bölge halkının esenliği, mutluluğu ve yıl boyunca bol mahsul elde edilmesi için yapılan duadan sonra meşrep eğlencesi başlatılır (Davut ve Abliz, 2015: 78).

### **Seyle Meşrepleri**

Uygur Türkçesinde “gezme, gezinti, şenlik” (Necip, 1995: 349) anlamına gelen seyle, Uygur Türklerinin önemli eğlenceleri ve yemekli törenleri arasında olup maysa (bahar) ve bağ seylisi olmak üzere iki üst başlıkta toplanmaktadır. Seylelerde etten yapılan bir yemeğin yanında seylenin niteliğini belirleyen meyveyi ikram etmek esastır. Örneğin; şaptul (şeftali) seylisinde et yemeğinin yanında şeftali ikram edilmektedir.

*Maysa seylisi:* Bahar seylisinin başlangıcı olarak kabul edilmektedir. Maysa seylisinde pişirilen başlıca yemek, “kök péde çöçüresi” (yeşil yonca mantısı)dir. Seyle başladığında, herkes tarafından yonca toplanır ve bu yoncadan mantı yapılır. Mantı yenirken tüm aile bireylerinin sofraya oturması gerekir. Mantıyı en önce aile büyüğü tadar ve “Yeni aş, ağzımdan burnumdan taş, Bismillah!” der. Ardından diğer aile üyeleri de bu sözü tekrar edip mantıyı yemeye başlar. Her evde yapılan mantıdan komşulara götürülüp onlara için de “yenilik” dilenir (Hebibulla, 2000: 456-457; Öger, 2013: 152-154).

*Bağ Seylisi:* Bağ seylisi genellikle meyvelerin olgunlaştığı ve buğday hasadının yaklaştığı dönemde şehirlerde yapılır. “Örük (erik) seylisi”, “şaptul (şeftali) seylisi”, “koğun (kavun) seylisi” bu seyle türlerinden birkaçı olup bağ seylisinde meyveleri dalından koparıp yemek ve eğlenmek esastır. Seyle, meşrep formunda gerçekleştirilmeyecekse herkes yiyeceğini yanında getirmektedir (Hebibulla, 2000: 458-459).

### **Baravet Meşrepleri**

Uygur Türkçesinde baravet kelimesi, “birkaç kişinin bir yere toplanması, gezmesi ve şenlik” anlamlarına (UTİL, A-P 1990: 336) gelmektedir. Baravet kelimesi “baraver (eşit, denk)” ve “et” şeklindeki iki kelimedenden oluşmakta olup “etin eşit taksim edilmesi” anlamını da ihtiva etmektedir (Davut ve Abliz, 2015: 69). Baravet toplantıları da seyleler gibi meşrep formunda gerçekleştirilmekte olup bu meşreplerinin en önemli özelliği, daha önceden belirlenen ve el emeğiyle yapılan bir yiyeceği (kebab, mantı) yemek üzere sırası gelen kişinin belirlediği bir mekânda toplanılıp meşrep yapılmasıdır (Hebibulla, 2000: 459).

Baravet meşrepleri, sonbahardan yaza kadar tarım faaliyetlerinin yoğun olmadığı zamanlarda mahalledeki eş-dost arasında yapılmaktadır. Bu meşrepte, kadınlar ve erkekler ayrı sofralara oturmaktadır. Meşrep ehli toplandıktan sonra, aksakalın duası

ile başlayan meşrepte sofraya düzeninden sorumlu gençler, sıcak su getirerek yemekten önce meşrep ehlinin elini yıkarlar. Meşrepte göş girde (etli ekmek), ekmek, sanza, pilav, samsa, mantı, kaymak, tatlı, kavun, karpuz, nar, incir ve üzüm gibi yiyecekler ve çay ikram edilir. Yemeğin ardından dua edilir ve Yiğitbaşının<sup>17</sup> “Meşrebin çayı tatlı, dayağı acı olur.” sözünü söyleyerek meşrep kurallarını hatırlatmasıyla meşrep eğlencesi başlar (Davut ve Muhpul, 2011b: 58-61).

Baravet meşrebindeki esaslardan biri, bir koyunun kesilerek kuralına uygun şekilde parçalanması suretiyle pişirilip meşrep katılımcıları tarafından yenmesidir. Kesilen koyun şu şekilde parçalanır: Koyunun döşü çıkarılır, kellesi ayrılır. Böbrek, ciğer ve on üç kaburgası dörde ayrılır. Her budu üç parçaya bölünüp kasap tarafından sayılarak aşçıya teslim edilir. Aşçı, meşrep kadısı mahiyetindeki üç kişinin huzurunda etleri kazana koyar. Et pişinceye kadar çeşitli meşrep oyunları oynanır. Pişirilen et meşrep katılımcıları ile birlikte yenir (Davut ve Muhpul, 2011b: 61-63).

## NEZİR ÇİRAĞ RİTÜELLERİNDE TÖREN YEMEKLERİ

Uygur Türklerinde nezir-çırağ ritüeli<sup>18</sup>, bireysel ve toplumsal olmak üzere farklı formlarda gerçekleştirilmektedir. Bireyin kendisini veya ailesini etkilediği durumlarda bireysel nitelikte gerçekleştirilen bu ritüel, toplumun tamamını yakından ilgilendiren hastalık, kuraklık, sel, yangın, deprem vb. durumlarda toplumsal formda gerçekleştirilmekte ve bir törene dönüşmektedir. Nezir-çırağ ritüellerindeki ortak yön, inek, koyun, deve veya at gibi bir veya birden fazla hayvanın İslam esaslarına uygun olacak şekilde kurban edilerek pişmiş veya çiğ şekilde yaratıcıya adanmasıdır. Nezir kılınan hayvan her ne kadar çiğ veya pişmiş olarak kabul görse de genellikle pişirilmesi suretiyle yapılan “nezir aşı” ikramının daha yaygın olduğu bilinmektedir. Yine, daş kazanlarla pişirilen pilavın ikram edilmesi de nezir-çırağ ritüelinin zorunlulukları arasındadır.

### Zara Hetme

Zara Hetme, kuraklık olduğunda veya bulaşıcı hastalıklara maruz kalındığında yapılan bir ritüeldir. Cuma günü belirlenen yere toplanan halk, ailesi için bir kazan “nezir aşı” hazırlar. Bu yemek genellikle umaç (mısır unu çorbası), pilav, et şeklindedir (Hebibulla, 2000: 308; Öger, 2013: 186; Abdurêhim, 2006: 263; Gönel, 2011: 227-228).

<sup>17</sup> Yiğitbaşı, Uygur meşreplerinde meydana gelen tüm organizasyondan sorumlu olan en yetkili kişidir (Davut ve Abliz, 2015: 110).

<sup>18</sup> Uygur Türklerinde nezir-çırağ ritüeli hakkında detaylı bilgi için bkz. (Gönel Sönmez ve Köse, 2022).

### **Yağmur Duası**

Yağmur duası, genellikle Cuma günü yapılır. Belirlenen yere toplanan cemaat, öncelikle hacet namazı kılar, ardından nezir kılınacak hayvan kan akıtmak suretiyle kesilir. Kesilen hayvanın etinden ve katılımcıların getirdiği yiyeceklerden hazırlanan “nezir aşı” toplu sofralarda yenip dua edilir. (Hebibulla, 2000: 306-307; İmin, 2008:9-12; Öger, 2013: 186-187; Abdurêhim, 2006: 263; Gönel, 2011: 228).

### **Ordam Töreni**

Kaşgar bölgesinde her yıl Muharrem ve Şaban ayının 10. günü ile Berat ayının 12. günü gerçekleştirilen bu ritüelde yurdun dört bir yanından gelen ziyaretçiler, güçlerinin yettiği ölçüde hayvan (veya et), yiyecek, sebze getirip “Orda Hanım Mezarı” veya “Orda Padişahım Mezarı” adıyla bilinen Karahanlı hükümdarı “Sait Ali Arslan Han Mezarı”nda toplanır, nezir kılınacak kurbanlar “daş kazan” veya “altundaş” adı verilen büyük bir kazanda törenin yemeklerden sorumlu şeyhi nezaretinde birleştirilerek pişirilir. Pişirilen yemekler, ziyaretçilere ikram edilir. İki gün boyunca Kur’an okunup dua edilerek ulu ruhlardan ikbal, esenlik, selamet, çocuk vb. dilenir (Davut, 2001: 45-53; Abdurêhim, 2006: 264; Rahman vd., 1996: 181-182; Öger, 2013: 190).

### **Hayatın Geçiş dönemleri**

Uygur Türkleri doğum, evlenme ve ölüm gibi hayatın geçiş dönemlerinde de nezir-çirağ ritüeli gerçekleştirmekte olup özellikle cenazenin defnedilmesinin ardından geniş katılımlı sofralarda “nezir aşı” sunulmaktadır.

*Üç Nezir:* Uygur Türklerinde cenaze defnedildikten sonra üçüncü gün akşamı vefat eden kişinin ailesi ve akrabaları, poşkal, pide ve yemek hazırlayarak (çoğu zaman sulu yemek) ikram etmektedir (Hebibulla, 2000: 329-330; Rahman, 1996: 115; Tursun ve Dolat, 2007: 61; Öger ve İnayet, 2013: 54).

*Yedi Nezir:* Yedinci gün neziri için her aile ekonomik durumuna göre koyun veya büyükbaş bir hayvan keserek, poşkal, pilav, çörek ve çeşitli yemekler hazırlamaktadır (Hebibulla, 2000: 330; Rahman, 1996: 115; Tursun ve Dolat, 2007: 61).

*Kırk Nezir:* Ölen kişinin kırkıncı gün neziri de yedinci gün nezirine benzer şekilde gerçekleştirilir (Hebibulla, 2000: 331; Rahman, 1996: 115; Tursun ve Dolat, 2007: 61; Hoşur, 2006: 23).

*Yıllık Nezir:* Vefatın birinci yılı dolduğunda yıllık nezir verilir. Yıllık nezirde, yedi nezirinde hazırlanan yemekler pişirilerek ikram edilir. Yemekler, genellikle sabahları verilir ve yemeğe katılamayan ihtiyaç sahibi kişilere de yemek götürülür (Hebibulla, 2000: 331; Rahman 1996: 116; Tursun ve Dolat, 2007: 61).

## SONUÇ

“Birlikte” yemek yeme geleneği, Türk kültüründe eski çağlardan beri devam ettirilen bir uygulamadır. Türkler, tarih boyunca beslenmeye önem vermiş ve dini, tarihi, coğrafi, ekonomik ve sosyal şartlardan beslenerek şekillenen mutfak kültürü, sosyal hayatın vazgeçilmez bir parçası haline gelmiş, farklı amaç ve anlamlarda tören sofraları kurulmuştur. Tören sofralarında gerçekleştirilen birlikte yemek yeme eylemi, beslenme ihtiyacını aşarak belirli bir statüyü sembolize etme, iletişim kurma, eğlenme, belirli değerleri temsil etme ve aktarım sürdürme işlevlerinin sağlandığı sosyal bağlamlara dönüşmüştür.

Uygur Türklerinin tarih boyunca yaşadıkları coğrafya, ekolojik çevre, iklim şartları ve dini yapı Uygur mutfak kültürüne yansımış, ürün çeşitliliği, beslenme şekli, öğün düzeni, sunum ve pişirme teknikleri gibi birçok alana kaynaklık etmiştir. Nitekim Uygur Türklerinin yerleşik hayata geçmesi ile sebze ve meyve içerikli yemekler, Uygur halk mutfağında yer almaya başlamıştır. Yine İslamiyet'in kabul edilmesiyle birlikte haram ve mekruh içerikli yiyecek içeceklerden sakınarak beslenmeye özen gösterilmiştir. Dolayısıyla Uygur Türklerinin tören yemeklerinin niteliği, bu değişkenlere göre şekillenmiş ve Uygur halk mutfağına ait reçeteler, kuşaktan kuşağa aktararak günümüze ulaşmıştır.

Uygur halk mutfağında her törenin kendine özgü yemekleri bulunmakta ve Uygur halk mutfağı dinî ve millî bayramlarda, geleneksel toplantılarda ve ritüellerde tüm zenginliğiyle sergilenmektedir. Bu törenler içerisinde doğum, evlenme, ölüm gibi hayatın geçiş dönemleri, dinî, millî ve mevsimlik nitelikteki bayramlar, meşrep toplantıları ve toplumsal formda gerçekleştirilen nezir-çırağ ritüelleri ön plana çıkmaktadır.

Uygur halk mutfağında tören yemekleri, bir dileği sembolize etme, bir kötülüğü def etme, arınma, bir statüyü temsil etme, gösterme, temizleme, korunma, bereket, birleştirme, eğlenme ve öğrenme gibi birçok örtük işlevi yerine getirmektedir. Örneğin, ad koyma toyunda ikram edilen leğmen, şekli itibarıyla adı konulacak olan bebeğin ömrünün uzun olması dileğini temsil etmektedir. Sünnet toyunda çocuğa yedirilen yumurta, bereket, üretim ve bolluğun sembolüdür. Yine yedi çeşit tahılın aynı kazanda kaynatılmasıyla yapılan nevrüz aşısı, tüm insanların kaynaşmasını, birlikteliğini, dostluğunu ve kardeşliğini sembolize etmektedir.

Misafir ve tören sofraları, Uygur mutfak kültüründe belirli kurallara göre hazırlanmakta, sofraya oturma düzeni, belirli statüleri ve simgeleri ifade etmektedir. Örneğin, hane içerisinde yenen yemekte dahi misafir evin başköşesine oturmakta ve yemekten sonra yaşça en büyük olan kişinin yemek duası yapması gerekmektedir. Tören sofralarında bu görev, bölgenin aksakalına verilmektedir. Öte yandan yedi çeşit tahıldan yapılan ve yeniliği, dostluğu, barışı, kardeşliği ve

birlikteliği sembolize eden nevrüz aşının sunulduğu sofralarda eşitlik teması ön plana çıkmakta ve sofraya herhangi bir statü gözetmeksizin oturulmaktadır.

Uygur halk mutfağının en seçkin örneklerinin sunulduğu tören sofralarında pilav, etli yemekler ve hamur işi yiyecekler ön plana çıkmaktadır. Ayrıca en kutsal yiyecekler arasında görülen ekmek, her tören sofrasının başında çay ile birlikte tadılmaktadır. Çay, yemekle birlikte en çok tüketilen içecektir.

Uygur Türkleri, hastalıkların asıl sebebinin kişinin mizacına uygun olmayan şekilde beslenmekten kaynaklandığını düşündüğünden Uygur halk mutfağı, Uygur halk hekimliği ile paralel bir işleyiş göstermektedir. Öyle ki sadece bireysel beslenme bağlamında değil, geniş katılımlı tören sofralarında da bu işleyişe riayet edilmekte ve beden sağlığı gözetilmektedir.

Uygur meşrepleri, müziğin, halk danslarının, meşrep oyunlarının, sözlü kültür ürünlerinin icra edildiği, yaşatıldığı ve aktarıldığı bir bağlam olmasının yanı sıra geleneksel yemeklerin de sunulduğu bir törendir. Dede Korkut Kitabında “Kız anadan görmeyince öğüt almaz, oğul atadan görmeyince sofraya çekmez.” şeklinde ifade edilen geleneğin aktarımı, meşreplerde kendini göstermektedir. Çünkü meşrepler çocuklara, misafir ağırlama, sofraya serme, sofradaki misafirlere hizmet etmenin kaide ve kuralları ve büyüklere hürmet etme gibi sosyal değerlerin öğretildiği informal bir okul mahiyetindedir.

Toplumun tamamını yakından ilgilendiren hastalık, kuraklık, sel, yangın, deprem vb. durumlarda toplumsal formda gerçekleştirilen nezir çirağ ritüellerinde sunulan ana yemek, nezir kılınan hayvanın etinin pişirilmesi suretiyle yapılan nezir aşısı ve yağ kokularak pişirilen poşkaldır. Dolayısıyla nezir-çirağ ritüellerinde kurulan tören sofrası, ataların ruhunu haberdar etmek, onlara destek olmak ve yaratıcıdan yardım dilemek gibi işlevleri yerine getirmektedir.

Sonuç olarak, zengin ve köklü bir geçmişe sahip olan Uygur Türklerinin tören yemeklerinin ve sofralarının, biyolojik bir ihtiyacın ötesinde toplumsal yaşamın sosyal bağlarına dönüştüğünü, belirli değerler sistemi çerçevesinde sembolik imajlara büründüğünü ve çağlar boyunca nesilden nesile aktararak pek çok toplumsal işlevi yerine getirdiğini söylemek mümkündür.

## Kaynaklar

- Abduréhim, Rahman. (2006). *Uygurlarda Şamanizm*, Pekin: Milletler Neşriyatı.
- Abral, M. A. (2005). Uygurlarda Yemek-İçmek Adetliri ve Sağlıklik Éni. *Şiñcan Pédagogika Ünivérsitéti İlmiy Jurnili*, S.3, ss. 84-89.
- Davut, R. ve Abliz, H. (2015). *Uygur Meşrepliri Hekkide Umumiy Bayan*. Urumçi: Şincan Helk Neşriyatı.
- Davut, R. ve Muhpul, Y. (2011a). *Uygur Meşrep Medeniyiti I*. Urumçi: Şincan Güzel Senet-Foto Süret Neşriyatı.
- Davut, R. ve Muhpul, Y. (2011b). *Uygur Meşrep Medeniyiti III*. Urumçi: Şincan Güzel Senet-Foto Süret Neşriyatı.
- Davut, Rahile. (2001). *Uygur Mazarliri*. Urumçi: Şincan Halk Neşriyatı.
- Ependi, E. T. (2007). *Uygur Örp-Adetleridin Örnekler*. Urumçi: Şincan Ünivérsitesi Neşriyatı.
- Göktürk, N. (2005). *Geleneksel Doğu Türkistan Uygur Mutfak Kültürü*. İstanbul: Mart Matbaacılık.
- Gönel Sönmez, T. (2017). *Uygur Meşrepleri Üzerine Bir İnceleme*. Nevşehir Hacıbektaş Veli Ünivérsitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Nevşehir.
- Gönel Sönmez, T. (2018). Uygur Halk Hekimliğinde Çay ve İşlevleri. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*. S.11, ss. 68-74.
- Gönel Sönmez, T. ve Köse, S. (2022). Uygur Türklerinde Nezir Çırağ Ritüeli. *Hikmet-Akademik Edebiyat Dergisi [Journal of Academic Literature]*. S.17, ss. 310-321.
- Gönel, Tuğba. (2011). *Rahman Abduréhim'in "Uygurlarda Şamanizm" Adlı Eserinin Halkbilimi Açısından İncelenmesi*. Nevşehir Ünivérsitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir.
- Hebibulla, A. (2000). *Uygur Etnografiyisi*, Urumçi: Şincan Halk Neşriyatı.
- Hesen, D. (2006). Uygurların Enenivi Yemek-İçmek Adetliri Toğrisida. *Keşker*, S.2, ss. 102-107.
- Hoşur, Emer. (2006). Uygurların Ölüm Karişi ve Depne Adetliri. *Miras*, S.5, ss. 21-23.
- Kasim, M. (2006). Kumul Bay Yezisi Helklirinin Enenivi Bulak Bayrami. *Kumul Edebiyatı*, S. 2, ss. 56-60.
- Kökalp, V. K. (2007). *Uygur Taamliri Kamusi*. Urumçi: Şincan Halk Sehiye Neşriyatı.
- Lin, G. (2000). Göktürklerde Gelenekler ve Dini İnançlar. (çev. Eyüp Sarıtaş), *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, C.IV, ss. 219-223.

- Muhammet, A. (2009). *Kaşkar Uygur Dolan Medeniyeti*. Kaşgar: Kaşgar Uygur Neşriyatı.
- Necip, E. N. (1995). *Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü*. (çev. İklil Kurban). Ankara: TDK Yayınları.
- Niyaz, K. (1994). Uygurların Tarihteki Depne Murasim Adetleri Toğrisida İzdiniş. *Miras*, S.2, ss. 51-59.
- Öger, A. (2013). *Uygur Türklerinde Törenler ve Bayramlar*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Öger, A. ve İneyet, A. (2013). Uygur Türklerinde Ölüm ile İlgili İnanış ve Adetler. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, S.2, ss. 49-64.
- Rahman, A ve diğ. (1996). *Uygur Örp-Adetleri*. Urumçi: Şıncan Yaşlar-Ösmürler Neşriyatı.
- Rahman, A. (1997). *Uygur Folkloru*. (çev. Soner Yalçın, Erkin Emet). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Sabir, M. İ. (2006). Uygurlarda Cuvan Toyi. *Miras*, S.3, ss. 70-74.
- Semed, E. (2003). Uygurlarda Hetne Murasimi ve Unin Tarihi, *Miras*, S.2, ss. 20-23.
- Tursun, E. ve Dolat A. (2007). Turpan Uygurlirinin Depne, Nezir-Çırağ Adetleri Hekkide. *Miras*, S. 6, ss. 58-61.
- Tursun, M. (2010). Uygur Taam Medeniyeti Toğrisida. *Şıncan İçtimaiy Penler Munbiri*, S.2, ss. 90-92.
- Uygur Tiliniñ İzahlik Luğiti, "A-P"*. (1990). (haz. Şıncan Uygur Aptonom Rayonluk Milletler Til Yézik Hizmiti Komitéti Lugat Bölümü). Urumçi: Şıncan Helk Neşriyatı.
- Uygur Tiliniñ İzahlik Luğiti, "M-Ü"*. (1995). (haz. Şıncan Uygur Aptonom Rayonluk Milletler Til Yézik Hizmiti Komitéti Lugat Bölümü). Urumçi: Şıncan Halk Neşriyatı.



# DELİORMAN (BULGARİSTAN) TÜRK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL SÜREÇTE İÇİNDEN GEÇTİĞİ POLİTİK, EKONOMİK, SOSYO-KÜLTÜREL SÜREÇLER VE GÖÇMENLİK DENEYİMİ BAĞLAMINDA YEMEK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Zehra KADERLİ  
Hacettepe Üniversitesi

## Özet

Deliorman, Bulgaristan'ın Kuzeydoğusunda yer alan kadim bir Türk toprağıdır. Bölgenin Türkleşmesi, IV. yüzyılın sonlarından başlayarak XI. yüzyıla kadar, Karadeniz'in kuzeyini takip ederek gelen Hun, Bulgar(Hun-Ogur), Peçenek, Uz ve Kuman Türklerinin bölgeye gelmeleri ile başlamış ve XI. yüzyıldan ve özellikle XIII. yüzyıldan itibaren Anadolu yönünden gelen Türkmen ve Osmanlı fetihleriyle devam etmiştir. Bulgaristan'ın bağımsızlığını elde etmesinden sonra Faşist ve Sosyalist yönetimler tarafından Deliorman Türklüğü sistemli bir yok etme ve asimilasyona tabi tutulmuş, göçe zorlanmış, etnik ve dini kimliği ve kültürü ortadan kaldırılmaya çalışılmıştır. Bölge nüfusunun neredeyse tamamının Türklerden oluşması ve bölgenin ülke topraklarının verimli tek arazisi olması, Sosyalist yönetimin kendini politik-ekonomik-sosyal ve kültürel olarak gerçekleştirmesinde Deliorman'ı asli hedef haline getirmiştir. Bunun yanında, 93 Harbiyle başlayan ve 1989 Büyük Göçü'ne kadar geçen süreçte Deliorman Türklüğü, kitleler halinde Türkiye yönüne göçe zorlanmıştır. Bu çalışmada, Deliorman Türk kültürünün kurucu ve farklılaştırıcı bileşeni olarak geleneksel yemek kültürünün mevcut fiziki çevre ve doğal koşullar, ekonomik, etnik, dini yapı ve cinsiyet anlayışına bağlı olarak sahip olduğu geleneksel özellikler; bu geleneksel yapının Sosyalist yönetimin politik, ekonomik, sosyal ve kültürel uygulama, müdahale ve baskıları bağlamında geçirdiği değişim ve dönüşümler ve göç hareketleri ile birlikte Deliorman Türk yemek kültürünün, göçmenlik deneyiminin travmatik ve kendine özgü mekanizması bağlamında ortaya çıkan göçmen folklorunun bir parçası olarak kendini nasıl devam ettirdiği ele alınmaktadır.

**Anahtar Sözcükler:** Deliorman Türk kültürü, yemek kültürü, göçmen folkloru

## **DELIORMAN(BULGARIA) TURKISH FOOD CULTURE IN THE CONTEXT OF CHANGING POLITICAL, ECONOMIC, SOCIO-CULTURAL PROCESSES AND IMMIGRANT EXPERIENCE**

### **Abstract**

Deliorman is an ancient Turkish land located in the Northeast of Bulgaria. Turkish settlements in the region started with the arrival of the Hun, Bulgar (Hun-Ogur), Pechenek, Uz and Kuman Turks (the end of the 4th century until the 11th century) who came to the region by following the north of the Black Sea, and continued with the Turkmen and Ottoman conquests coming from the Anatolian direction (from the 11th and the 13th century). After the independence of Bulgaria, the Deliorman Turks were subjected to a systematic slaughter and assimilation by the Fascist and Socialist governments, forced to migrate, and their ethnic and religious identity and culture were tried to be effaced. The fact that the population of the region consists of almost all Turks and the region is the only fertile land of the country's territory has made Deliorman the main target for the Socialist administration to realize itself politically, economically, socially and culturally. Additionally, in the process that started with the Ottoman-Russian War (1877-1878) and lasted until the 1989 Great Migration, the Deliorman Turks were forced to migrate to Turkey in masses. In this study, the traditional characteristics of Deliorman Turkish food culture that emerge in the existing physical environment and natural conditions, economic, ethnic, religious structure and gender perception; the changes and transformations that this traditional structure has undergone in the context of the political, economic, social and cultural practices, interventions and pressures of the Socialist administration, are examined. Finally, it is revealed how the Deliorman Turkish food culture perpetuates itself as a part of the immigrant folklore that emerged in the context of the traumatic and unique mechanism of the immigration experience.

**Keywords:** Deliorman(Bulgaria) Turkish culture, food culture, immigrant folklore.

## GİRİŞ

Deliorman, Bulgaristan'ın Kuzeydoğusunda yer alan ve kuzeyde Rusçuk ve Silistre; batıda Razgrad, doğuda Varna ve güneyde Şumnu şehirlerini içine alan bir bölgedir. Bölgenin adı, Jireçek ve Kowalski gibi uzmanların tespitlerine göre ilk olarak XII. asra ait bir Bizans vesikasında “tele-orman” şeklinde geçmekte ve bu ad Kıpçak dilinde “deli-gür orman” anlamına gelmektedir (Jireçek, 1889: 11; Kowalski, 1945: 517).

Osmanlı kaynaklarında “ağaç denizi” adıyla geçen bölgeye ilk Türk yerleşimi IV. yüzyılda Karadenizin kuzeyinden gelen Türk kavimleri ile başlamış, Anadolu Selçuklu Türkmenlerinin gelişi ile devam etmiş ve Osmanlı döneminde bölgeye iskân edilen Türkmen aşiretleri ile pekişmiştir. Bölgede meskun olan Türklerin tipolojisi(sarışın ve mavi gözlü) göz önüne alındığında bunların diğer bölgelerde yaşayan Türklerden belirgin şekilde ayrıldıkları ve Kuman-Kıpçak özelliklerine sahip oldukları görülür.

Deliorman bölgesinin İslamlaşma süreci XIII. Yüzyılda II. İzzeddin ile birlikte Sarı Saltık önderliğinde bölgeye gelen Türkmenlerle yoğunlaşmış olsa da, tarihi veriler, Sarı Saltık'tan önce bölgede İsmaili toplulukların varlığını ortaya koymaktadır(Okiç, 1952; Ocak, 2002). Sarı Saltık ile birlikte bölgeye taşınan Heterodoks İslami unsurlar günümüzde de varlığını koruyan Kızılbaş-Bektaşî inanç dokusunun temelini oluşturmuştur. Bununla birlikte, Osmanlı iskan siyaseti ve Sünnileştirme faaliyetlerine bağlı olarak bölgede Sünnî İslam anlayışı yayılmıştır. Siyasi hakimiyetin el değiştirmesine rağmen, Deliorman bölgesinde nüfusun çoğunluğunun Türklerden oluşması Müslüman dini kimlik ve kültürün korunmasını garanti altına almıştır.

Bulgarların bağımsızlıklarını elde etmeleri ile birlikte Deliorman Türklüğü azınlık haline getirilmiştir. Bununla birlikte bölgedeki Türk nüfusunun yoğunluğu ve düzenli artışı, 1908-1919 yılları arasındaki Krallık Döneminden sonra, sırasıyla iktidâra gelen Çiftçi Partisi (1918-1934), Zveno Faşist Yönetimi (1934-1946), Birinci Sosyalist (1946-1970) ve İkinci Sosyalist (1970-1989) Yönetimi dönemlerinde Slav-Ortodoks Bulgar tabakası için çok önemli bir tehlike olarak görülmüş ve bu tehlikenin ortadan kaldırılması devletin temel hedefi haline getirilmiştir. Bu amaç doğrultusunda Türklerin bir kısmı öldürülmüş, yerlerinden sürülmüş, göçe zorlanmış, göç yollarında katledilmiş; bir kısmı da özellikle ikinci

sosyalist yönetimin tek millet oluşturma söylemine bağlı olarak baskı ve asimilasyona tabi tutulmuştur. Bu süreçte Türklerin Türkçe konuşması yasaklanmış, isimleri değiştirilmiş, dini ve etnik uygulama, yaşam tarzı ve törenleri bütünüyle yasaklanmış, mezarlıklar talan edilmiş, müslümanların tabut içinde ve Ortodoks mezarlıklarına gömülmesi zorunlu kılınmış, karşı çıkan Türkler işkence kamplarına alınmıştır. Tüm bu sancılı süreçlere, göçlere ve zorunlu Bulgar yerleşimlerine rağmen Deliorman bölgesi günümüze değin Bulgaristan'da Türklerin en yoğun olarak yaşadıkları ve neredeyse tümüyle Türk köylerinden oluşan bölge olma özelliğini korumuştur.

### **DELİORMAN BÖLGESİNİN FİZİKİ ÇEVRESİ VE TABİİ KOŞULLARI**

Deliorman, batı'da Yanıra Irmağı, doğu'da Karadeniz, kuzeyde Tuna ırmağı ve güneyde Koca Balkan'ın etekleri arasında yer alan Doğu Tuna Ovası'nda yer almaktadır. Bölge, adını doğal bitki örtüsünü oluşturan gür ormanlardan almaktadır. Bu yönüyle bölge, komşusu olan bozkırlık Dobruca'dan ayrılmaktadır. Gür ormanlar ve bölgenin güneyinde yer alan Koca Balkan, bölgeyi, Türklerin yaşadıkları diğer bölgelerden soyutlamaktadır. Bu soyutlanmışlık, tarihsel süreçte, Deliorman Türklerinin sosyo-kültürel yaşantısında dış etkenlere kapalı ve son derece muhafazakar bir yapı meydana getirmiştir.

¶Sosyalist yönetimin iktidara gelmesi ve tarımsal alan açmak için bölge ormanlarının bir kısmının köklenmesinden önce Deliorman bölgesi meşe, kayın, gürgen, pelit, armut ve kızılıçık ormanları ile kaplıdır. Plato özelliği gösteren bölgenin en yüksek noktası 501 m'dir. Göl ve akarsu bakımından fakir olması nedeniyle geçmişte bölgeye “susuz deliorman” denmiştir. Yalnızca yer altı suları bakımından zengin olan bölgede çok sayıda pınar mevcuttur. 1950 yıllarından sonra devlet eliyle barajlar kurulmuş, su istasyonları ile köylerde mahalle çeşmeleri açılmış ve 1970'ten sonra da evlere su ulaştırılmıştır.

Deliorman bölgesi karasal iklimin etkisi altındadır. Her mevsim sert rüzgarlara maruz kalması nedeniyle bölgede kış koşulları oldukça sert ve kar yağışlı geçmektedir. Yılın büyük bölümünün kış mevsiminin etkisi altında geçmesi ve sıcaklığın en fazla 30 dereceye kadar yükselmesi bölgedeki tarımsal faaliyetleri ve yetişen ürün çeşitlerini sınırlandırmaktadır.

### **DELİORMAN BÖLGESİNİN BEŞERİ VE EKONOMİK YAPISI**

Deliorman'ın coğrafi soyutlanmışlığı burada yaşayan Türklerin diğer bölgelerle iletişim ve etkileşimini güçleştirmiş ve bu durum, burada yaşayan Türklerin

etnik kimlik algılarında, kimliklerini dışavurumlarında ve kültürel yaratmalarında dış etkilenmelere kapalı bir toplum yapısı ortaya çıkarmıştır. Azınlık olmanın ortaya çıkardığı kendini koruma refleksi, Bulgar asimilasyon siyasetinin bir parçası olarak tüm Bulgaristan Türklerini kendi içinde ayırıştırma (sünni ve kızılbaş) ve adlandırma(pomak, tatar, dönme) stratejisi, zamanla Deliorman Türklerinin kendi içlerinde birbirlerini ötekileştirmelerine, aralarındaki iletişim ve alış-verişin kesilmesine neden olmuştur.

Mikro düzeyde ayrılmış ve kendini korumayı esas alan bu etnik ve dini muhafazakarlık, özellikle sünni Deliorman Türkleri arasında dini dünya görüşüne bağlanan katı bir cinsiyet ayrımı ve hiyerarşisi ortaya çıkarmıştır. Yörede “kaçarlı olma” olarak tanımlanan bu cinsiyet anlayışına göre kadın ve erkeğin yaşam alanları ayrıdır ve erkek hem kamusal alanda ve hem de aile içinde mutlak güç, söz sahibi ve otoritedir. Cinslerarası “kaçarlı olma” durumu, kadının helal dairesi içine girmeyen bütün erkeklerden sakınması, bedenini tamamiyle örtmesi, yabancı erkeklerle konuşmaması kurallarını içermektedir (Kaderli, 2004). Bu anlayışa bağlı olarak evlerin sokağa bakan cepheleri yüksek duvarlar ya da avlular ile çevrilidir. Evlerin iç kısımları da, “haremlik-iç avlu” ve “selamlık-adam odası” biçiminde cinsiyet unsuruna bağlı düzenlenmiştir. Kadınların yaşam alanı ev içi ortamlarla sınırlıdır ve ekonomik faaliyetler dışında evin ve ailenin tüm ihtiyaçlarının karşılanması ve sürdürülmesi kadınların sorumluluğundadır.

Deliorman bölgesinin ekonomik yapısı tarımsal faaliyetlere ve hayvan yetiştiriciliğine dayanmaktadır. Toprağın verimli olmasına rağmen, zor kış koşulları bölgede her çeşit ürünün yetişmesine imkan tanımaz. Bu temel çevresel koşulların belirlediği ekonomik yapı, sosyalist yönetimin 1950’lerde Kooperatifleşme sürecini başlatmasından önce ve sonra olmak üzere iki farklı dönemde değerlendirilmelidir. Devletin toprakların mülkiyetini eline almasından önce her aile sahip olduğu toprak miktarı ve hayvan sayısına bağlı olarak belirli bir gelire sahiptir. Bu bakımdan, geniş miktarda toprak sahibi olan aileler ekonomik faaliyetlerin düzenlenmesi ve sürdürülmesinde merkezi bir role sahiptir. Tüm faaliyetlerin insan ve hayvan gücüne bağlı olması, ekilebilir arazilerin tek elde toplanması ve söz konusu faaliyetlerin çoklu insan gücünü gerektirmesi nedeniyle tüm işler gönüllü katılım ya da belirli bir ücret karşılığında organize edilen imecelerle yapılmaktadır. Bu bağlamda imece kurumu, 1950’lere kadar hem bölgenin ekonomik yapısının kurucu bileşeni ve hem de sosyo-kültürel değerlerin, geleneksel dünya görüşünün, davranış repertuarının ve sözlü kültür birikimin aktarım, icra ve meşruiyet zemini.

Kooperatifleşme sürecinden önce bölgede yaygın olarak arpa, buğday, yulaf, tütün ve mısır yetiştirilmektedir. Su kaynaklarının az olması nedeniyle sebze yetiştiriciliği ailelerin ihtiyaçlarını karşılayacak ölçekte yapılmaktadır. Bölgenin hayvancılık faaliyetleri inek, dana, sığır, koyun, keçi, kaz ve tavuk besleyiciliğine dayanmaktadır. Bu hayvanların bazıları iş gücü, bazıları da kendilerinden elde edilen süt (inek, dana) ve et (kaz, tavuk) gibi ürünler için beslenmektedir. Süt ve beyaz et, Deliorman yemek kültürünün en önemli ve tüm yemek repertuarını belirleyen asli ürünleridir.

## **DELİORMAN TÜRK BESLENME VE YEMEK KÜLTÜRÜ**

Deliorman Türklerinin beslenme ve yemek kültürünü belirleyen en önemli faktör bölgenin verimli toprak yapısına sahip olmasına karşın ekilebilir alanların az olması, zorlu kış koşulları nedeniyle bazı ürünlerin yetiştirebilmesi, sebze yetiştiriciliğinin sınırlı olması ve zorunlu olarak beslenme biçiminin süt ve beyaz et gibi hayvansal ürünlere dayanmasıdır. Bununla birlikte, Deliorman yemek kültürü, tarihsel süreçte meydana gelen politik, ekonomik ve sosyo-kültürel değişim ve dönüşüm süreçleri esas alınarak üç farklı dönem ve bağlamsal çerçevede incelenebilir:

1920-1944/1950: Sosyo-ekonomik ve kültürel yapıda köklü değişimlerin başlamasından önceki geleneksel dönem.

1950-1970-1989: Sosyalist yönetimin iktidara gelmesi ve sosyalist söylem ve idealler doğrultusunda politik, ekonomik ve sosyo-kültürel olarak devletin ve toplumun yeniden yapılandırılması; görünüşte tek millet yaratma söylemi üzerinden Türk-Müslüman kimliğinin ve kültürünün sistemli bir asimilasyona ve baskıya tabi tutulması.

1989 Büyük Göçü ve önceki göçlerle birlikte Türkiye’de oluşan Deliorman Türk göçmen folkloru bağlamında kendini sürdüren ve dönüşüm geçiren yemek kültürü.

### **Deliorman Türk Yemek Kültürünün Geleneksel Çerçevesi (1950 Öncesi)**

Deliorman insanının beslenme ve yemek anlayışı, zorlu tabii koşullar nedeniyle fonksiyonel bir öneme ve anlama sahiptir. Buna göre bir kişinin ne az ne de çok olmayacak şekilde tam yemek yeme kapasitesi onun iş gücünün ve dayanıklılığının göstergesi olarak görülür. Fallosantrik söylemin eşlik ettiği bu anlayışa göre ideal kadın tipi, dolgun, cüsseli ve şişman görünümlü kadındır. Deliorman yaşantısı içinde ev ve kır işlerinin tüm sorumluluğu aileye giren geline aittir. Bu

nedenle gelin adayları seçilirken ne kadar yemek yedikleri, ne kadar dolgun gö-ründükleri ve ne kadar iş yapabildiklerine göre değerlendirilir.

Etnik ve dini kimlik anlayışı yemeklerin içeriğini, yemek adabını ve onlarla ilgili inanç ve pratikleri belirleyici bir role sahiptir. Bu bağlamda, Deliorman ye-mek kültürü içinde Ortodoks Bulgarlar tarafından tüketilen domuz ve alkol hem kirli ve hem de murdar olarak kabul edilir. Bulgarların dokunduğu ve hazırladığı tüm yiyecek ve içecekler bu statüde kabul edilir. Ayakta yemek yemek ve su içmek de Bulgarlarla özdeşleştirildiği için günah kabul edilir. Bulgar mutfağın-dan alınan tek yiyecek kozanak adı verilen ve Hidrellez için hazırlanan paskalya çöreğidir.

Deliorman beslenme biçimi süt, kaymak, beyaz et ve hamur işlerine dayan-maktadır. Deliorman Türkleri için en önemli ve vazgeçilmez ürün kaymak(kak-tık)'tır. Kaymak, neredeyse tüm yemeklerin, tatahların ve hamur işlerinin içine konulan ve kırmızı etten daha değerli görülen bir üründür. Bu yönüyle Deliorman yemekleri Bulgaristan'ın güneyinde meskun Rodop Türklerinin yemeklerinden belirgin şekilde farklılık arz eder. Yağ miktarından ziyade süt oranının yüksek olduğu Deliorman kaymağı, inek ya da dana'dan sağılan sıcak sütün bekletilme-siyle elde edilir.

Bölgede yaş ve kuru sebze yetiştiriciliği ev bahçeleriyle sınırlıdır ve daha zi-yade biber(böber), salatalık, soğan(suvan), turp, sarımsak, patates(kompir), kuru fasulye, bakla, lahana, yeşil mercimek, labada gibi bitkiler yetiştirilmektedir. Ko-operatif sistemi ile birlikte bölgede domates, bezelye, taze fasulye ve patlıcan yetiştirilmeye başlanmışsa da, domates dışında hiçbiri yerel halk tarafından be-nimsenmemiştir. Domates ise, yalnızca kahvaltılık bir ürün olarak ekmeğin üze-rine sürülüp yenen ve "lutenitsa" adı verilen salça yapımında kullanılmıştır. Bu bakımdan salça yerine yemeklere kurutulmuş kızmızı biber ya da kaymak ilave edilmektedir. Sebze yemeklerinin tümünde bağlayıcı ürün olarak süt ve kaymak kullanılmaktadır. Günlük öğün yemeklerinde daha çok tavuk ve kaz eti tüketil-mektedir. Özellikle kaz eti, yahni ve pirinçli kapama yemeklerine konulur. Hazır kırmızı et satışı, 1950'li yıllardan sonra başlamıştır; ancak, hayvanların İslami usullere göre kesilmemesi, asimilasyon politikasının bir parçası olarak satılan tüm hazır kırmızı etlere domuz etinin karıştırılması gibi nedenler, Deliorman'da kırmızı et tüketimini sınırlamıştır. Kesilen hayvanların etlerinin hızlıca tüketil-mesi gerekliliği, hayvan kesimini düğün ve bayram gibi törensel zamanlara mah-sus kılmıştır. Tüm et türleri, yahni, köfte, kavurma, kapama yemeklerinin içinde ve zamanla ortadan kalkmış olan pastırma biçiminde tüketilmektedir. Yerel anla-yışa göre, işkembe ve akciğer temiz olmadığı için; maksatlı kesim dışında ölen

hayvanlar kan akıtılmadığı için; evde bakılan tavşan tüysüz olduğu için yenmez. At ve eşek haber getirmede kullanıldıkları için, kanat çıkarmayan piliçler ve 2-3 aylık olmayan danalar yetişkin olmadıkları için yenilmezler.

Hemen her dönemde kıtlıkların yaşanması, halkın yemek yeme anlayışında “katık etmek” denilen ve asıl yemeğin(katığın) daha az fakat ekme gibi hamur işlerinin daha çok yenmesini ifade eden genel bir adabı ortaya çıkarmıştır. Bu bakımdan, bölgede ekme ve hamurdan yapılan yiyecekler oldukça önemlidir. Türkiye’de görülen kahvaltı biçimi Deliorman kahvaltısından oldukça farklıdır. Geleneksel Deliorman kahvaltısı, tarhana (ekme parçalarının üzerine sıcak süt dökülerek hazırlanır), peksimet, gözleme, pabuç topu(içine peynir konulan, üçgen biçiminde katlanmış hamurların haşlanması ve üzerine sıcak kaymak dökülmesi ile yapılır) ve akıtma(krep) gibi yemeklerden oluşur. Bu yemekler bal, pancar pekmezi ve kaymak karışıma bandırılarak yenir. Fırınlara yaygınlaşmasından önce ekme, geleneksel yollarla yapılmıştır. Ekme yapımı, haneye gelen gelinin en önemli görevidir ve hazırlığı gece yarısı ile başlar. Tuz, yumurta ve sarmısakla birlikte ekme kötü nazarı ve güçleri kovucu ve bereket verici bir özelliğe sahiptir. Besmelesiz ekmeğe dokunmak, ekmeğin üzerinden geçmek ve üzerine basmak günah kabul edilir. Ekme kırıntıları çöpe değil, hayvaların önüne atılır. Tüm bu işlevlerinin yanında ekme ve ekmeğin kırılarak pay edilmesi, Deliorman sofrası adabı içinde hanenin en yaşlı erkeğinin otorite simgesidir. Onun dışında hiç kimse sofrada ekmeği kıramaz ve pay edemez.

Geleneksel Deliorman yemekleri, mevsimlere, öğünlere, sosyalleşme ortamlarına ve törenlere bağlı olarak farklılık göstermektedir. Kış hazırlığı olarak peynir, turşu(lahana, bakla, salatalık biber, yeşil domates, havuç), turşu suyu(lahana ve deli armut), lahana kıyması, bal-pekmaz (pancar, şeker kamışı, erik, armut), keşkek, pazı pilavı(kurutulmuş yufka parçaları) yapılır. Kış boyunca tüketilecek sebze ve baklagiller buzdolabı işlevi gören derine kazılmış kuyulara doldurulur. Kış boyunca tüm sosyalleşme ortamlarında (erkek odaları, çeyiz imeceleri, mahalle oturmaları) elma, erik, armut(aşlama) kurusu, fırında pişirilmiş dilim kabak ve patates, yöreye özgü haşlanmış ak mısır ikram edilir ve tüketilir. Yörede içecek olarak tuzsuz ayran, ıhlamur ve kuşburnu(gül bubuşu) çayı, meyve hoşafı, turşu suyu ve kızılıklık şerbeti tüketilir. Zamanla köy dükkanlarının (magazin) açılmasıyla birlikte limonata, Bulgar bozası ve komposto hazır içecek olarak tüketilmeye başlanmıştır.

Hamur işlerinin tatlı eşliğinde tüketildiği kahvaltı öğünü dışında, öğle yemeği olarak, sırasıyla sütlü çorba(yanında domates, biber ve soğandan oluşan akışkan bir salata olarak manca ya da turşu), kaymaklı ana yemek ve son olarak



hoşaf yenir. Akşam yemeğinin tek farkı, ana yemekten sonra mutlaka yöreye has olan kaymaklı bir böreğin(kırma pide) ballı kaymak ya da sütlaç (akaşı) ile birlikte yenmesidir.

Düğün ve cenaze yemekleri, bölgede imece usulü hazırlanmaktadır. Düğün sürecinde misafirlerin ağırlaması ve doyurulması komşular arasında paylaşarak sağlanır. Düğünden önce komşular düğün evinin eksiklerini belirleyerek sahip oldukları tüm araç gereç ve yemeklik malzemeyi getirirler. Komşular, sini, çanak, kaşık ve çölmek gibi malzemeleri, önceden hazırlanmış kaymak ve hoşafılık yemiş gibi yiyecekleri düğün evine getirirler. Düğün yemekleri usta kadınlar tarafından hazırlanır. Düğün yemeği için, çok sayıda kırma pide(kaymaklı börek), yahni, kapama(pirinçli etli fırın yemeği), sütlü çorba, kaymaklı kapuska, labada sarması, akaşı(sütlaç), şekerli-sütlü kabak, baklava(az şekerli), çörek ve kolaç(-tatlı çörek) hazırlanır.

Cenaze törenleri sırasında başta helva yapımı olmak üzere diğer tüm yemekler komşular tarafından hazırlanır. Mevtanın toprağa verilmesinde sonra törene katılan herkese ve mezarlıkta yemek üzere mezar kazıcılara yemek verilir. Cenaze evinde ikram edilen hiçbir yiyecek geri çevrilmez. Bu yemeklerden yiyen kişilerin çokluğu oranında mevtanın ruhunun rahatlayacağına inanılır. Deliorman ölüm anlayışı ve inancına göre ölmek üzere olan bir kişinin mevsimi olmayan karpuz ya da üzüm gibi yiyecekleri arzu etmesi “amellerini toplamak” olarak ifade edilen bir ölüm belirtisidir. Bu süreçte kişiye “cennet ta'mı” olduğuna inanılan kabak yedirilmeye çalışılır. Şeytanın ölmek üzere olan kişiden imanını su karşılığında satmasını isteyeceği inancından hareketle kişinin dudaklarına su temas ettirilir. Tüm bu uygulamaların dışında, Deliorman Türklerinin ibadet hükmünde saydıkları bir diğer uygulama “sac kokutmak”tır. Her aile, Perşembe akşamları, arefe akşamları, cenaze töreninden sonra, kandil akşamları ölmüş ataların ruhları için yağda pesmet(pişi) pişirerek başta çocuklara ve tüm komşulara dağıtır.

Yemekle ilişkili diğer törenler, Kurban ve Ramazan Bayramı, Mevlid Törenleri ve Muharrem ayı boyunca Sunni Türkler tarafından icra edilen toplu aşure(aş) yeme törenleridir. Mevlid törenlerinde misafirlere mutlaka yemek verilir. Deliorman aşuresinin karakteristik özelliği içine süt katılmasıdır. Toplu aş yemek için çağırılan herkes kaşığı yanında getirir.

Deliorman Türk yaşantısı ve kültürünün eril söylemi ve kimliği esas alan hiyerarşik yapısı, başta ürünlerin yetiştirilmesi ve saklanması olmak üzere, yemeklerin hazırlanması, sunulması ve toplanması ile ilgili tüm görevleri kadının ve özellikle gelinin sorumluluk alanı olarak belirlemiştir. Ağır toprak işleri ve hayvan bakımı dışında erkeklerin ev işi yapması ya da yemek işiyle ilgilenmesi

erkeklik kimliği ve otoritesine, yerel deyimıyla “adamlığına” zarar veren davranışlardır. Eril kimliği önceleyen bu dünya görüşüne bağlı olarak yörede özellikle “kahve” yalnızca erkeklere mahsus bir içecek olarak kabul edilmektedir. Kahve, erkeklerin sosyalleşme ortamı olan “adam odası”nın en önemli ve kendine has hazırlanma ve tüketilme töresine sahip içeceği (Kaderli, 2010). Kahvenin cinsiyete dayalı tüketim boyutu zamanla değişim göstermiş olsa da, kahve günümüzde bile Deliorman Türk yaşantısının en önemli içeceği olma özelliğini sürdürmektedir. Kıtık ve savaş dönemlerinde kahve bulamayan Türkler, bu geleneği çavdar ve leblebi kahvesi ile sürdürmüşlerdir. Türklerin kahve düşkünlüğü tarihsel süreçte yörede yaşayan Bulgarları da etkilemiş ve zamanla Deliorman Bulgarlarına Türkler arasında “Osmanlı Bulgarı” denilmeye başlanmıştır.

Geleneksel Deliorman Türk ailesi geniş aile özelliği göstermektedir. Evlenen erkek çocukların aileleriyle aynı evde yaşamasına dayanan bu aile yaşantısı içinde mutlak otorite konumunda bulunan kişiler kayın ana ve kayınbaba’dır. Yaş ne olursa olsun gelin almış olan bir kayın ana, düğünden sonra tüm ev ve yemek işlerini geline devreder.

Deliorman aile yaşantısı içinde “sofra ve sofrada” adeta kutsal bir öneme ve işleve sahiptir. Ailenin tüm üyeleri öğün geldiğinde sofrada bulunmak, aile içindeki kimlik ve statülerine göre sofrada adabına riayet etmek zorundadır. Yemekler, “sini” adı verilen ahşap yer sofrasında, ortak yemek kaplarından yenir. Zamanla tahsil görmüş gençler masada yemek yemeye başlamış olsalar da; bu uygulama, Bulgarlara benzemek olarak görüldüğü için halk tarafından benimsenmemiştir. Sofra adabına göre, siniye önce hanenin en yaşlı erkeği bağdaş kurarak oturur. Büyük baba dışında hiç kimse siniye bağdaş kurarak oturamaz. Diğer aile üyeleri diz kırarak oturmak zorundadırlar. Yemek, babanın besmele çekerek ekmeği kırması, dağıtması ve ardından çorbaya kaşığı batırmasıyla açılır. Yemek sırasında yalnızca baba konuşma konusu açabilir. Ev işleri ile ilgili tüm konular sofrada konuşulur ve karara bağlanır. Yemeklerin bitmesi ile baba ve sırasıyla diğer aile bireyleri “Yarabbi şükür, sana çok şükür, biz yedik sen arttır, amin” diyerek sofradan kalkar. Sofranın toplanması ile birlikte evin gelini, bir omuzunda peşkir bir elinde su ibriği ve bir elinde de leğen ile ellerini yıkamaları için aile üyelerine “çanak tutar”.

### **Sosyalist Sistemin Zorunlu Olarak Dönüştürdüğü Deliorman Türk Yemek Kültürü (1950-1990)**

Sosyalist yönetimin iktidara gelmesi ile birlikte Deliorman Türklerinin yaşantısı zorunlu ve köklü bir politik, ekonomik ve sosyo-kültürel değişim sürecine girmiştir. Sistemin söylemi görünüşte eşitlikçidir; ancak bu söyleme dayalı icad

edilen yeni yaşam tarzı ve kültürü Bulgar kimliğinin seküler bileşenlerini esas almaktadır. Bu durum, söz konusu yeni yaşam tarzının ve ona eşlik eden zorunlu değişimlerin Türkler üzerinde çok daha travmatik ve derin etkiler yaratmasına neden olmuştur.

Bu bağlamda, başta Deliorman Türklerinin ekonomik yaşantısını ve zamanla tüm kültürel unsurlarını değişime zorlayan ilk kırılma, ekonomik ve ticari faaliyetlerin tümünün devlet tekeline alınması teşebbüsü olarak Kooperatifleşme süreciyle başlamıştır. 1952’de başlatılan; ancak Türklerin direnişi nedeniyle 1958’de tamamlanan Kooperatifleşme süreci içinde, halkın sahip olduğu topraklar ve hayvanlar devletin mülkü haline getirilmiş ve herkes kooperatif işçisi olarak çalışmaya başlamıştır.

Kooperatif sisteminin getirdiği çalışma düzeni, Türklerin gündelik ve törensel yaşantısının zamansal düzeninde zorunlu bir değişimi beraberinde getirmiş, geleneksel ekonomik faaliyetler etrafında oluşan imece gibi kültürel kurum ve pratiklerin ortadan kalkmasına neden olmuş, hafta boyunca süren geçiş törenlerinin hafta sonlarına alınmasına neden olmuştur. Kadın ve erkeğin birlikte çalışması zorunluluğu, cinsiyete bağlı dünya görüşünün ve yaşam tarzının değişmesine, cinsiyet ayırımına göre şekillenmiş kültürel pratiklerin ortadan kalkmasına neden olmuştur.

Devletin toprak mülkiyetini tekeline alması ile Deliorman bölgesini kaplayan ormanlar köklenmiş, bölgede daha önce yetiştirilmeyen yeni tarım ürünleri ekilmiş, tarımsal faaliyetler modern teknolojiye göre yapılmaya başlanmıştır. Yeni tarım ürünleri içinde yalnızca domates Türk yemek kültürüne girebilmiştir. Domates, çoğunlukla salatalarda ve salça olarak tüketilmeye başlanmıştır. Salça, 1960’lı yıllardan sonra köylerde açılan dükkanlarda satılmaya başlanmış, zamanla Türkler tarafından benimsenmiş ve eşzamanlı olarak hazır kavanozların çıkması ile birlikte kış için hazırlanan en önemli yiyecek haline gelmiştir. Hazır kavanozlar, aynı şekilde Türk yemek repertuarına kompostonun girmesini sağlamıştır.

Köylerde önce fırınların, ardından dükkanların, restoranların ve pastanelerin açılması ile birlikte, geleneksel toprak ocakların yerini odun sobalar ve ardından elektrikli ocaklar, daha önce kullanılan tahta kaşıkların yerini alüminyum kaşık ve çatallar almış; hazır şeker, kamış ve pancar pekmezinin yerini almış ve buna bağlı olarak tüm tatlı yemeklerin şeker oranı yükselmiş; hazır helvanın çıkmasıyla birlikte törenlerde yapılan baklava ortadan kalkmış; meyve kurulumu gibi ikramlık yiyeceklerin yerini hazır tatlılar ve şekerlemeler almış; törensel

saçılarda arpa ve buğday yerine mentollü hazır şekerler saçılmaya başlanmış; ekme ve peynir yapımı ortadan kalkmıştır.

Sosyalist yaşam düzeninin ve ona eklenilen Türkleri yok etme projesinin Türklerin yaşantısında neden olduğu makro ve mikro düzeydeki köklü ve travmatik değişimlerin boyutunu anlamak için yalnızca geçiş törenlerine bakmak yeterlidir. 1970'lerde belirginleşmeye başlayan ve 1980'lerden sonra açık bir asimilasyon ve yok etme projesine dönüşen bu süreç içinde Türkçenin, Türk giyim-kuşam tarzının, müzik icrasının yasaklanması; etnik ve dini tüm uygulamaların yasaklanarak ev içi ortamlara kadar denetlenmesi, çocukların okullarda uzun saat tutulması ve onlara zorla domuz eti yedirilmesi; dini bayramlardan önce ahırdaki hayvanların sayılması ve kesiminin yasaklanması ve buna mukabil satılan tüm hazi et ürünlerine domuz eti karıştırılması ve bunun gibi pek çok sistemli uygulama beraberinde geleneksel yemek kültürünün hem içeriğini ve hem de törensel hususiyetlerini dönüşüme uğratmıştır.

Bu değişim ve dönüşümlerin çoğu zorunlu bir mahiyete sahip olsa da, bir kısmı yaşam ve çalışma düzeninin ve beraberinde sosyalleşme biçimlerinin değişmesine, genç kuşakların eğitim seviyesinin yükselmesine ve dünya görüşünün değişmesine bağlı olarak Türkler tarafından benimsenmiştir. Örneğin, köylerde restoranların açılmasından sonra özellikle erkekler iş çıkışında bu mekanlarda sosyalleşmeye başlamıştır. Daha önceki dönemlerde Deliorman müslüman Türk yaşantısı içinde alkol tüketimi günah sayılırken, restoranların açılmasından sonra önce yalnızca bu mekanla sınırlı olmak kaydıyla alkol tüketimi başlamıştır. Gençlerin eğitim düzeyinin artması ve dünya görüşünün değişmesiyle, bu gençlerin öncülüğünde geleneksel düğün töreni "konsomol düğünü" adı verilen banket usulu yapılmaya başlanmıştır. 1970'lerden sonra ortaya çıkan bu kutlama biçimi önce düğün töreninin yapıldığı günün akşamında damadın arkadaşlarının toplanarak kimsenin görmeyeceği bir şekilde meze ve içki eşliğinde eğlenmesi ile sınırlıyken; zamanla Türk düğün icrasının yerini almıştır. Bununla birlikte düğün tek bir gün içinde, köy meydanında ya da mahalle arasında masa ve sandalyelerin konulması ve tüm köy halkının kadınlı erkekli buraya gelerek topluca eğlenmesi biçiminde icra edilmeye başlanmıştır. Bu kutlama ile birlikte, geleneksel düğün yemeklerinin sembolik nitelikleri ortadan kalkmış, yemekler yalnızca köy dışından gelen misafirlerin doyurulması amacıyla yapılmaya başlanmış, banket eğlencesinin yemek menüsüne köfte, salata, gazoz ve alkollü içecek girmiştir. Sosyalist sistemin çökmesi ve demokratikleşme süreciyle birlikte Türklerin gündelik yaşamları üzerindeki etnik ve dini baskıların görece hafiflemesi ve serbest piyasa ekonomisine geçilmesi sonrasında, bu kez Türklerin sosyo-kültürel yaşantısı bir başka travmatik ve ani değişim sürecine girmiştir. Geçmişten günümüze geçimini

tarım ve hayvancılık faaliyetleriyle sağlamış olan ve ticarete yabancı olan Deliorman Türkleri günümüzde piyasa koşulları nedeniyle tarım ve hayvancılık yapmaktan vazgeçmeye başlamış ve geçimlerini temin etmek için Avrupa ülkelerine giderek işçilik yapma yolunu seçmişlerdir. Tüm bu faktörler, Deliorman yemek kültürünün dayandığı temel ürün ve içeriklerin ortadan kalkmasına, neredeyse tüm yiyeceklerin hazır ürünlerden oluşmasına neden olmuştur. Özellikle hayvancılık faaliyetlerinin azalması, bütünüyle süt ve kaymak gibi ürünlere dayalı olan Deliorman beslenme biçimi ve yiyecek repertuarının devamlılığını tehdit etmeye başlamıştır.

### **Göçmen Folkloru Bağlamında Kendini Sürdüren Deliorman Türk Yemek Kültürü**

Bulgaristan Türklerinin azınlık bir toplum haline getirilmeleri ve aşamalı olarak artan Bulgar baskısı ile birlikte göç hem zorunlu ve hem de potansiyel ve arzulan bir gerçeklik olarak Türklerin yaşantısını travmatik bir sürece sokmuştur. Göçler, bir yandan Deliorman Türk kültürü için Türkiye’de ikinci bir uzam ve bağlam oluştururken; öte yandan, geride kalan Türklerin her an göç olasılığına göre yaşamalarına, tüm yaşam planlarının göç sonrasına ertlenmesine ve demir perdenin enformasyon engeli nedeniyle Türkiye ile ilgili bütünüyle gerçek dışı ve olumlu bir hayal dünyası yaratmalarına neden olmuştur. 1989’dan önceki anlaşmalı göçler sırasında göçmenlerin eşyalarını, yiyeceklerini ve paralarını yanlarına alabilmeleri, vedalaşma imkanına sahip olmaları ve göçlerin öküz arabaları ya da tren gibi ulaşım araçlarıyla uzun sürede gerçekleşmesi gibi faktörlerin göç travması üzerinde kısmi bir yumuşatma etkisi oluşturduğu söylenebilir. Ancak, 1989 Büyük Göçü sırasında göçmenler birkaç saat içinde, üzerlerindeki eşyalarıyla kendilerini Türkiye’de bulmuşlardır. Bu süreçte göç edenler, bir yandan Bulgar zulmünün tüm dehşetini yaşamış, bir yandan zorunlu sosyalist yaşam tarzına maruz kalmış ve Türkiye ile ilgili aşırı olumlu bir hayal dünyası geliştirmiş Türklerdir. Tüm bu bağlamsal bileşenler, Türkiye’de yaşayan Bulgaristan göçmenlerinin başta göçmenlik deneyimleri olmak üzere zamanla burada inşa ettikleri göçmen grup kimliği, dünya görüşü ve folklorunun anlaşılmasında göz önünde bulundurulması gereken fark yaratıcı faktörlerdir.

Bu bağlamda, Deliorman Türk göçmenleri, farklı tarihsel süreçlerde, yoğun olarak Bursa ve İstanbul’a göç ederek buralarda “göçmen mahalleleri” oluşturmuş ve zamanla kendilerine özgü ve alt kimlik kategorilerine ayrılan göçmen folklorları ve buna bağlı yemek kültürleri oluşturmuşlardır. Bu folklorun ve önemli bileşeni konumundaki yemek kültürünün ilk ve zorunlu analiz parametresini göçmenlik deneyiminin psiko-patolojik-travmatik çerçevesi oluşturmaktadır.

Göç sürecinde uzamsal sınırlar kısa bir sürede geçilebilir; ancak, bireyin varoluşunu, kendilik ve kimlik algısını görünür ve anlamlı kılan, ona zamansal ve uzamsal sürekliliğini ve derinliğini veren bedensel, psikolojik ve sosyo-kültürel sınırlar kolayca geçilemez ve çoğunlukla ömür boyu sürebilir.

Nedenleri ve koşulları ne olursa olsun her göç deneyimi, anne bedeni ve kendiliğinden ilk uzamsal ve bireysel ayrışma travmasını ani bir biçimde canlandırması nedeniyle istemsiz bir “ayrılık, kopma, kayıp ve yas süreci”dir (Akhtar, 2018: 4). Ani ve istemsiz göç deneyimleri travmanın yoğunluğunu artırır ve yas sürecini engeller. Bilişsel, duygusal ve davranışsal bir savunma mekanizması olarak göçmen için zaman, benlik ve hafıza ikiye-geçmişe ve şimdiye bölünür ve “etno-merkezci geri çekilme” (Akhtar, 2018: 76) adı verilen bir tepki içinde göçmen geçmişin, bırakılan mekanın aşırı idealize edildiği bir hafıza içinde yaşamaya başlar. Yeni ortamın tüm özellikleri değersizleştirilirken, göç öncesine ait yaşamın olumlu yönleri idealleştirilerek yaşanmaya ve devam ettirilmeye çalışılır. Yası geciktiren, hem yeni ve hem de bırakılan ortamın gerçekçi bir biçimde ve tek bir benlik algısı düzleminde bütünleştirilmesini engelleyen bu geçmişe yönelme tutumu göçmenin iki benlik ve iki kültür içinde yaşamasına neden olur.

Bu bakımdan göçmen folklorunun içeriğini oluşturan unsurlar öncelikle, yası tutulamayan ve idealleştirilen kaybın maddi ve manevi bileşenlerine aşırı yatırım yapma ve onları birer geçiş nesnesi olarak kullanma ve kaygıyı azaltma mekanizması olarak işlev görürler. Zamanla, göçmenliğin sosyo-ekonomik zorluklarının üstesinden gelinmeye başlanmasıyla birlikte bu psiko-davranışsal mekanizma olumlu bir farklılık ve üstünlük iddiası söylemine dayalı, sınır ve sembollerini oluşturmuş göçmen grup kimliği ve folklorunun ortaya çıkmasını sağlar. En yalın tanımı içinde göçmen folkloru, travma ve yas deneyiminin yaratıcı bir sürece dönüştürülmesidir.

Göçmenlik deneyiminin özgün dinamikleri bağlamında yemek kültürü, anne ve anne memesiyle erken dönem yapısal bağlantıyı temsil etmesi ve kaygıyı yatıştırıcı etkisi nedeniyle göçmenler için kaybın telafisi tutumu olarak idealleştirilmiş bir meme yaratma işlevi görür (Grinberg ve Grinberg, 1989: 79).

Bu bağlamda, Deliorman Türk göçmenleri göç sonrasında süt ve kaymak ağırlıklı yemek içeriğini olduğu gibi koruma eğilimi göstermişlerdir. Başlangıçta süt ve kaymak bulamayan Deliormanlıların talepleri zamanla mahalle çevrelerinde süthanelerin açılmasını sağlamıştır. Bu sürecin en dikkat çekici tarafı, Deliormanlıların ilk defa hem yerli ve hem de Bulgaristan’ın başka bölgelerinden göç etmiş olan topluluklarla ve onların yemek kültürleriyle karşılaşmış olmalarıdır. Bu durum, zamanla Deliorman ve Rodop göçmenlerinin et ağırlıklı yemek

kültürleri ve yemek içerikleri üzerinden birbirlerini ötekileştirmelerini ve mücadele içine girmelerini ortaya çıkarmıştır. Bu mücadele içinde Deliorman Türkleri kendi mutfaklarının daha zayıf olduğunu ikrar etmektedir.

Deliormanlıların göç sonrasında Türkiye’de karşılaştıkları ve kendilerine oldukça farklı gelen çay, zeytin, tereyağı ve zeytinyağı ilk süreçlerde yadsınmış olsa da zamanla kabullenilmeye çalışılmıştır. Onlar için en şaşırtıcı olan Türkiye’de kırmızı etin yaygın tüketimidir. Deliormanlılar için kırmızı et hala kaymağın yerini tutamamaktadır. Bir diğer şaşırtıcı unsur ise, Türkiye’de yemeğin beslenme işlevinden ziyade başlı başına bir keyif ve sosyalleşme biçimi oluşudur. Deliormanlılar tarafından bu yemek düşkünlüğü, yerli kadınların çalışmıyor olması ile ilgilidir. Yerli yemek kültürünün göçmenler üzerindeki etkileri göçmenlerin yerleştikleri bölge ve mahallelere göre farklılık arz etmektedir.

Göçmen konutları ve bütünüyle göçmenlerden oluşan mahallelerde, yerli mutfağının etkisi daha az olmuştur. Özellikle göçmen konutlarının bulunduğu bölgelerde hem geçmişe ait geleneksel yemek kültürü ve hem de çağdaş Bulgaristan yeme içme ve sosyalleşme biçimleri kendini sürdürmektedir. Buralardaki kafe ve pastanelerde göçmenler kadınlı erkekli biçimde sosyalleşmekte, Bulgar müziği dinlemekte, Bulgaristan kanallarını izlemekte ve eşliğinde “espresso ve alkollü içecekler”, “ekler, kifla, baniçka” gibi Bulgaristana özgü ürünleri tüketmektedirler.

Göçmen mahallelerinde nispeten yerli halkın da yaşıyor olması burada yaşayan Deliormanlıların yemek kültürlerini bir yandan bütünüyle geçmişteki usulde devam ettirmeye ve korumaya yöneltmektedir. Buradaki göçmenlerin yemek hafızası 1989’a kadarki zaman dilimini içermektedir. Göçmenlere göre, geleneksel Deliorman yemekleri onları ayna anda diğer göçmenlerden ve yerlilerden ayırmaktadır; ancak, 1965 yıllarından sonra Bulgaristan’da devlet eliyle satılmaya başlanan vafla(gofret), baniçka, kifla, helva, çubritsa ve şarena sol(baharat), lokum, soğan şekeri (lukçe), boza, detska zakuska(bisküvi) gibi ürünler, geçmişte mecburi olarak tüketilirken, göç sonrasında ve günümüzde yerli kimliği ve kültürü karşısında kimlik sembolleri olarak tüketilmektedir. Birlikte yaşadıkları yerliler, Türkiye’de daha iyileri olduğu halde göçmenlerin bu ürünleri tüketme ısrarını, Bulgaristan’da uğradıkları zulümleri gerekçelendirerek eleştirmektedir.

Göçmenlerin Bulgar yiyecek ürünlerini tüketme eğilimi, yiyecek ürünlerin kendisiyle değil; fakat bunlara, göç sonrasında ortaya çıkan bağlamın mevcut kimlik kategorileri ve göçmenlerin bu bağlamda ihtiyaç duydukları anlamları atfetmeleriyle ilgilidir. Bu ürünler geçmişte Bulgar kimliğine ait görülürken; göç sonrasında, yerli kimliğinin unsurları farklılık kategorisini oluşturmuş ve söz

konusu ürünler göçmen kimliğinin bileşenleri olma anlamıyla yeniden yapılandırılmıştır.

Günümüzde semt pazarlarının bir köşesine kurulan göçmen pazarları Deliormanlılar için haftalık aidiyet takviyesi aldıkları ritüel ziyaret yerleridir. Hem buradan satın aldıkları ürünler ve hem de evlerinde tükettikleri kaymak ağırlıklı yemekler Deliormanlılar için ve özellikle emekli olarak, ertelenmiş yas ile yüz yüze gelen orta yaşlılar için kaygı ile baş etmenin en önemli savunma mekanizmalarıdır. Bu bağlamda geçmişe ait yiyecekler, koku ve tat duyusunun işlem bölgeleri, duyguları onlarla ilişkilendiren amigdala ve tüm bu deneyimlerin kodlandığı hafıza bölgesi hipokampusü doğrudan harekete geçirerek göçmenlerin geçmişlerini yalnızca bilişsel olarak değil; fakat duyuşal, bedensel ve duyuşal olarak hatırlamalarını sağlamaktadır.

Son olarak değinilmesi gereken bir diğere husus ta, Deliormanlı göçmenlerin Bulgaristan'a yaptıkları ziyaretler sırasında oraya yanlarında neler götürdükleridir. Göçler, Deliorman'da yaşayan ve oradan göç etmiş Türklerin zamanla birbirlerini ötekileştirmelerine neden olmuştur. Göçmenler, göç ederek doğru bir şey yaptıklarını ve maddi olarak çok güzel şartlarda yaşadıklarını göstermek için ziyaretleri sırasında hediye olarak çay, zeytin, çikolata ve Türk imalatı olan pek çok yiyeceğı götürmektedir. Bu ziyaretler sırasında daha zarif bir Türkiye Türkçesi ile konuşmaya özen göstermekte ve çok para harcamakta ve bu para ile misafir edildikleri akrabalarına poşetler dolusu yiyecek alıp getirmekten büyük haz almaktadırlar. Örneğın siyah çay içmeye hala alışamadığını belirten göçmenler, ziyaretleri sırasında kahvaltı için çay demlemektedir. Türkiye'de tasarruf yapma özellikleri ile bilinen göçmenler, Deliorman'ı ziyaret ettiklerinde Türkiyeli kimliğine bürünerek Türkiye'deki sosyo-ekonomik standartlarını göstermek amacıyla herkese içecek ısmarlamakta, hayvan kesmekte ve yüksek miktarda para harcamaktadır. Deliorman'da kalmış olan Türkler ise göçmenleri yerleşmekle suçlamakta ve Türkiye'de yedikleri herşeyin yapay olduğunu ve doğal ürün yiyebilmek için Deliorman'a geldiklerini iddia etmektedir.



## Kaynaklar

- Akhtar, S. (2018). *Göç ve Kimlik: Kargaşa, Sağaltım ve Dönüşüm*. İstanbul: Sfenks Kitap.
- Grinberg, L. ve Grinberg, R. (1989). *Psychoanalytic Perspectives on Migration an Exile*. (Çev.: N. Festinger), New Haven, Connecticut: Yale University Press.
- Jirecek, C. (1889). Einige Bemerkungen über die Überreste der Petschenegen und Kumanen, Sowie die Völkerschafter der Gagauzi und Sarguči im heutigen Bulgarien. *Sitzungsberichte der Königlich-böhmischen Gesellschaft der Wissenschaften, Philos-Geschichtliche Klasse*, Prag.
- Kaderli, Z. (2004). *Deliorman (Bulgaristan) Türk Sözel Kültüründe Geçiş Törenleri*. Ankara: Hacettepe Üniv. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Kaderli, Z. (2010). [Deliorman Türk Sözel Kültüründe Adam Odaları ve Oda Geleneği]. *Türkbilig-Türkoloji Araştırmaları*, 20, ss. 107-126.
- Kowalski, T. (1945). Deliorman, *İslâm Ansiklopedisi*, III, İstanbul: M.E.B. Yayınları, ss. 517-518.
- Ocak, A.Y. (2002). *Sarı Saltık Popüler İslâm'ın Balkanlardaki Destanî Öncüsü*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Okiç, T. (1952). Sarı Saltuk'a Ait Bir Fetvâ. *Ankara Üniversitesi İlahiyât Fakültesi Dergisi*, 1(1), ss. 48-58.



# KIBRIS'TA "MACUN" KÜLTÜRÜ

Dr.Öğretim Üyesi Zekiye ÇAĞIMLAR

Çukurova Üniversitesi

## Özet

Bir toplumun, yaşadığı coğrafyanın, tarihi olayların, geçirdiği sosyal değişimlerin etkisiyle oluşturduğu ve koruduğu ayrıca gelecek kuşaklara da aktardığı değer olarak kültürü tanımlayabiliriz. Kültür, özellikle de geleneksel kültür, toplumun ortak yaşamışlığından ortaya çıkıp toplumsal hafıza ile korunur. Bu nedenle de hem içinden çıktığı toplumu yansıtır hem içinden çıktığı toplumun kimliğinin oluşmasını sağlar Mutfak kültürü de ana kültürün önemli bir tamamlayıcısıdır. Konumuz olan Kıbrıs mutfak kültüründe de "Macun" tatlı kavramı içinde önemli bir yer oluşturur. Anadolu'daki reçel ile karıştırılan macun, ekmeğe sürülmeyen, genelde ikram olarak sunulan tatlıdır. Pişirilmesinden, sunulduğu tabak, çatal, bardağa kadar kendine özgülük taşır. Sunulduktan sonra da kendine özgü bir yenme biçimi vardır. Ardından mutlaka ikram edilen kahve de kadına ayrı, erkeğe ayrı şekilde sunularak macun başından sonuna kadar bir tören niteliği taşır. En bilineni ceviz, turunç, alıç olmak üzere çalışmada 13 macun malzemesi ve yapılış şekliyle verilmiştir. Çalışmada macunluklar olarak da adlandırılan macun tabağı, çatalı, bardağı incelenmiş ayrıca ikram edilen macunun törensel yenme biçimi de derlenmiştir. Kadına tabakla yanında su olmadan, erkeğe tabaksız ama yanında su verilerek ikram edilen macun öncesi kahve de çalışmada ikram biçiminin nedenleri ile ele alınmıştır. Alan araştırması biçiminde yapılan çalışmada kaynak kişiler ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Çalışmanın amacı bugün artık marketlerden alınan ve sıradan tabaklarda kimi zaman kahvaltıda tüketilen Kıbrıs yemek kültürünün içinde önemli bir yer oluşturan macunun bilinirliğini arttırmak ve kalıcılığına katkı sağlamaktır.

**Anahtar Kelime:** Kıbrıs, macun, kültür, tatlı, mutfak

## "PASTE" CULTURE IN CYPRUS

### Abstract

We can define culture as the value that a society creates and preserves with the effect of the geography it lives in, historical events and social changes, and also transfers it to future generations. Culture, especially traditional culture, emerges from the common experience of the society and is preserved by social memory. For this reason, it not only reflects the society from which it came out, but also ensures the formation of the identity of the society from which it emerged. Culinary culture is an important complement to the main culture. In the Cypriot culinary culture, which is our subject, "Macun"(a soft, sweet and colorful Turkish toffee paste) has an important place in the concept of dessert. Paste mixed with jam in Anatolia is a dessert that is not spread on bread and is usually served as a treat. It has its own uniqueness from cooking to the plate, fork and glass on which it is served. It also has a unique way of eating after it is served. After the paste, which has a ceremonial nature from the beginning to the end, coffee is served separately for the woman and man. In the study, 13 paste materials and the way they are made, the most known of which are walnut, orange and hawthorn, are given. In the study, the saucer, fork and glass of the paste, which are also called paste wares, were examined and the ceremonial eating style of the served paste was also compiled. After the paste, which was served to the woman with a plate without water and to the man without a plate but with water, coffee was also discussed in the study due to the ways it is served. In the study, which was conducted in the form of field research, face-to-face interviews were conducted with the references. The aim of the study is to increase the awareness and contribute to the permanence of the paste, which has an important place in the Cypriot food culture, which is now bought from the markets and consumed on ordinary plates sometimes for breakfast.

Keywords: Cyprus, paste, culture, dessert, cuisine

## GİRİŞ:

Batı dillerinde “Cyprus”, Arapça’da “Kubrus” olarak geçen, Homeros’un destanında “Kypros” söylenen Kıbrıs, Sicilya ve Sardunya’dan sonra Akdeniz’in üçüncü büyük adasıdır. Konumu nedeniyle pek çok kültürün gelip yerleştiği ve iz bıraktığı yer olan Kıbrıs’ta geçmişten günümüze Mısır, Hitit, Finike, Asur, Roma, Bizans, Lüzinyanlılar, Venedikliler ve 1571’den bu yana da Osmanlıların adayı fethiyle Türkler gelip yerleşmiştir. Tarihi kayıtlarda adanın Türkler tarafından alınıp yerleşime açılma tarihi olan 1571’den önce de grup grup Türklerin geldiği yer almaktadır. Ada ele geçirildiğinde adada daha önceden gelip yerleşmiş önemli bir sayıda Türk nüfus bulunmaktadır ((Alasya, 1964: 17; Özmen,2018:21) Günümüzde Kıbrıs’ın kültürel dokusuna bakıldığında Kıbrıs adası üzerinde varlık göstermiş her kültürün izlerini görmek mümkündür. Bunun yanında baskın kültür kimliği 16. Yüz yıldan itibaren Türk kültürüdür. 16. Yüz yılda Mısır ve Suriye’nin de Osmanlı topraklarında olmasıyla ada kültürünün içerisine Arap kültürü de izlerini bırakmıştır (Yeniasır; Gökbulut,2020:197)

Kültür TDK sözlükte “Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmeye kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin: Bir topluma veya halk topluluğuna özgü düşünce ve sanat eserlerinin bütünü” olarak tanımlanmaktadır. Kültür milletin tarihsel geçmişinin izlerini taşıyan maddi ve manevi değerler bütünü olarak da tanımlanabilir. Tarihsel süreçlerin, yaşanan her türlü sosyal, siyasal, ekonomik etkilerin yüzlerce yıl içinde taşınarak geçmişten günümüze gelme hali olan kültür, bir toplumu diğer bir toplumdaki ayıran en önemli özelliktir de. Her toplum, her coğrafya var olma serüvenini başka başka biçimlerde geçirdiği için kültür bu başka biçimlerin toplamı olarak varlığını ortaya koymaktadır. Kıbrıs coğrafyası da antik dönemden günümüze üzerinde yaşayan halkların bıraktığı renklerin toplamına sahip bir kültürel dokuya sahiptir. Üzerinde nüfusu en kalabalık ve en uzun süre yaşayan topluluk ada kültür kimliğinin ana özelliğini oluşturmuştur. Kültürün içerisinde temel unsur sayılan yeme içme de Kıbrıs kültürünün en zengin unsurlarından birisidir. Daha önce yer alan halkların etkisi, 16. Yüz yılda Anadolu’nun değişik yerlerinden toplulukların iskân edilmesi, Arap kültürüne hep yakın olunması, Rumlarla yüzlerce yıl birlikte yaşama nedeniyle bugün Kıbrıs yemek

kültürü incelendiğinde Türk, Arap ve Rum etkisi olduğu görülmektedir. Bozkurt "Müslüman Kıbrıs Türklerinin yemek kültürünün, Anadolu'dan taşınan kültürle Arap yemek kültürünün bir karışımı olduğunu" vurgulamaktadır". Kıbrıs yeme içme kültürü incelendiğinde Kıbrıs Türklerinin mutfağının baskın özellik olarak Anadolu, sonrasında Arap ve Rum mutfağının ada coğrafyasına göre biçimlenmiş şekli olduğu görülür (Bozkurt, 2011, s. 213; Yeniasır; Gökbulut,2020:200) Bu nedenle Kıbrıs mutfağına Türk mutfağının Arap ve Akdeniz mutfağı ile zenginleştirilmiş halidir demek çok da yanlış olmaz.

Kıbrıs mutfağının en bilinen yiyecekleri sayıldığında ilk sıralarda macun gelir. Macun kelimesi Arapça kökenlidir ve geldiği dildeki anlamı hamur kıvamına getirilmiş maddedir (<https://sozluk.gov.tr/>) Anadolu'da da macun Arapça kökenindeki anlamı ile yumuşatılmış, hamur kıvamına getirilmiş maddeler için kullanılırken Kıbrıs'ta macun bambaşka bir anlamda kullanılmaktadır. Kıbrıs mutfağının tatlıları içinde yer alan macun yumuşak ve şekerli çeşitli meyvelerden yapılmış tatlılar olarak kullanılmaktadır. Kıbrıs mutfağının ve Kıbrıs misafir ağırlama geleneğinin temel noktalarından olan macun yapımı, ikram biçimi ile başlı başına kendisine ait bir kültüre sahiptir(Yorgancıoğlu,2000, 89. Ertürk,2018:317) Meyvelerin şekerle kaynatılarak yapılan hali olmasına rağmen macun reçel değildir. Reçel meyvelerin şekerle kaynatılıp, meyvenin özelliğine göre çeşitli derecelerde yumuşatılan ve kahvaltıda yenilen tatlı yiyeceklerdir. Reçelin yenme öğünü vardır kahvaltı, pişme özelliği vardır yumuşatılma hatta meyveyi püre kıvamına getirme. Macun ise pişirilmesinden, ikram olarak sunumuna kadar farklı özellikler gösterir. Kelimenin aslı macun kıvamı olsa da reçeller için bu tanımları kullanmak mümkündür fakat macun sert ve diri olarak ikram edilir. Bu nedenle macunların yapım aşamasında büyük bir çoğunluğunda kireç önemli yer tutar. Kireç macunu yapılacak olan meyvenin sert ve kıtır olmasını sağlar. Macunlar gölge, serin yerde cam kavanozlarda muhafaza edilirler (Şah, 2017:333; Ertürk,2018:317)

Kıbrıs'ta macun kültürünü kahve kültüründen ayrı düşünmek mümkün değildir. Misafir ikramının olmazsa olmazlarından olan bu ikili birbirini tamamlayacak şekilde kahve, macun şeklinde sunulur. Her ikisi de kendi içinde sunum malzemelerinden, sunumun şekline kadar kendilerine has özellikler gösterir. Macun kültürünün tamamlayıcısı olan kahve adaya Osmanlı'nın fethinden sonra gelmiş ve adada yaşayan diğer halklar tarafından da kabul görmüştür. Osmanlı'ya kahvenin girişi 16. Yüz yılda Hacc'a gidenlerin Mekke'den getirmiş olma ihtimali olmakla birlikte Ürer'in makalesinde belirttiği şekilde "*Göz ardı edilemeyecek bir başka görüşe göre de; kahvenin İstanbul'a ulaşması Yavuz Sultan Selim'in (I. Selim/ 1512-1520) Mısır Seferini takip eden yıllarda, Müslüman tüccarlar tarafından 1516'da yani 16. yüzyılın ilk çeyreğinde gerçekleşmiştir. Tarihi*



<https://www.akademiktarihtr.com/osmanlidakahve/>.

*Solakzade'ye göre de, kahve, Yavuz Sultan Selim Döneminde gerçekleşen Mısır Seferi sırasında 1519'da İstanbul'a gelmiş, İstanbul'da ilk kahvehaneler ise Hüseyin Ayvansaray'ın Mecmua-i Tarih'ine göre 1554'de açılmıştır” (Ürer,2010:1) Yetiştığı yer Habeşistan, kavrulularak çekilip, su ile kaynatılarak içilmesinin ilk yapıldığı yer Arap Yarımadası, Osmanlı'ya gelişi 16. Yüz yıl olan kahve bugün Kıbrıs'ın en çok tüketilen içeceklerindendir (<https://www.akademiktarihtr.com/osmanlidakahve/>). Günümüzde tüm dünyada kavrulma, pişirilme, sunulma şekli ile ikram edilen kahveye Türk Kahvesi denmektedir. Kıbrıs kültürünün içindeki Türk kahvesi de Kıbrıs'a özel ikram biçimi ile ayrı özellik göstermektedir.*

Çalışmanın amacı, Kıbrıs yeme-içme kültürü içindeki macun ve tamamlayıcısı olan kahvenin Kıbrıs kültürü içindeki yerini ve bu iki kültür ögesinin ritüele dönüşmüş sunum biçimini ortaya koymaktır. Hızlı değişen dünya düzeni içinde kültürler birbirine benzemeye başlarken, yaşam koşulları içinde geçmişin izlerini taşıyan, toplumun kimliğini oluşturan geleneklerin uygulanmasının git gide zayıflıyor olması günümüzde halen yaşayan geleneksel kültür öğelerinin yazıya geçirilip, ilerleyen yıllara taşınmasını ve bilinir kılınmasını zorunlu hale getirmektedir. Çalışma alan araştırması şeklinde kaynak kişilerle yüz yüze görüşmelerle derleme yapılarak oluşturulmuştur. Yaş aralığı 85 ile 40 arasında değişen 17 kaynak kişi ile yapılan görüşmelerde bilinen Kıbrıs macunlarının yapıma biçimi, macun sunumlukları, sunulma şekli, kahve kültürü içinde kahvenin sunulma biçimi derlenmiştir.

Günümüzde Kıbrıs mutfağı denince ilk akla gelenlerden olan macun ve kahve Kıbrıs halkının geçmişten günümüze en çok sunulan ikramlıkları olduğu kadar, adaya gelen turistlerin de en sık tattıkları ve evlerine dönüştü en çok aldıkları hediyeliklerdendir. Kıbrıs'ta macun kültürü dediğimizde kahve ardına sunulan macun ve her ikisinin sunulma biçimini kapsamaktadır. İkrâm sıralaması kahve ardından macun şeklindedir.

## KIBRIS'TA KAHVE İÇME VE İKRAM GELENEĞİ

Kahvenin önce Osmanlı'ya oradan da Kıbrıs'a gelmesiyle kahve yeme içme kültürünün temel öğelerinden biri olmuştur. Osmanlı'da kimi zaman yasaklansa da yasağın en katı uygulandığı dönemde dahi kahve içilmeye de devam edilmiştir. Kahve içmek sadece yeme içme olarak değil yaşamın keyif alma hallerindedir de. Kavrulma derecesinden, pişirilen cezvenin özelliğine ve pişirmede kullanılan ateşe kadar ehl-i keyflerin her bir noktasına dikkat ettikleri kahve, erkeklerin toplandığı mekânlara dahi kahvehane olarak ismini vermiştir. Geçmişten günümüze de kişilerin hafif, orta ya da koyu kavurdıkları, dibekte dövüldükleri ya da değirmende çektikleri, bakır cezvede ya da toprak cezvede, közde ya da kumda pişirdikleri orta, sade ya da şekerli olarak içtikleri kahve gün içinde birkaç kez sabah kahvesi, yorgunluk kahvesi denilerek içtikleri gibi eş, dostla muhabbetin de olmazsa olmazı olmuştur. İçenle kırk yıl hatır bırakacak kadar değerli kahvenin de eve gelen misafire ya da kahvehaneye gelmiş müşteriye özenle sunulma biçimi vardır. Pişirilme biçimi aynı olsa da Kıbrıs'ta kadın ile erkeğe kahve sunmanın farkı vardır. Günümüzde kadın, erkek ayırt etmeden benzer şekilde kişinin tat zevkine göre pişirilmiş kahve aynı şekilde ikram edilse de 1980'li yıllara kadar kadın ve erkeğe sunulmasında fark mutlaka gözetilmiştir. Kıbrıs kültüründe kahve ikramında kadına kahve fincan ve fincan tabağı ile sunulur. Erkeklerle ise kahve fincanın altında tabağı olmadan kahve tepsisinin içinde yanında bir bardak su ile ikram edilir. Kadınların kahvesi tabaklı fincan ve susuz verilirken, erkeğin kahvesi tabaksız fincan ve su ile verilir. Erkekler su ile ikram edilen kahvenin içine iki damla su damlatıp biraz bekledikten sonra o kahveyi içerler. Buna neden olarak da eskiden öldürülmek istenen kişilerin en çok içtikleri şey kahve olduğu için kahvenin içine zehir konduğunu, zehirli kahvenin içine su damlatıldığında da fincanın çatlayacağını söylemektedirler. Günümüzde 70 yaşın üzerindeki erkekler halen kahve tabağın içinde fincanla ikram edilse bile tabağı almayıp sadece fincanı almakta, kahve yanında su ikram edilmemişse su isteyip iki damla fincana suyu damlatmaktadırlar. Yakın geçmişe kadar erkekler kahvelerini Kıbrıs'a özel olan tahta, ortası hasır örgü sandalyelerde içerken bugün o sandalyelerin üretimleri



çok azaldığı ve artık koltuk kullanımı yaygınlaştığı için hasır sandalyeler kahve kültürü içindeki yerlerini koltuk, kanepeye bırakmış durumdadır. Günümüzde değişen pek çok kültür unsuru gibi kahve sunum biçiminde de değişiklik olmuş kadın, erkek ayırt etmeksizin kahve ikramı kahve tepsisinde fincan tabağının içinde ve mutlaka yanında kahve bardağı denilen küçük bardaklara konulan suyla ve macun ikram edilmeyecekse lokum ya da çikolata ile yapılmaktadır

## KIBRIS MACUNLARI, MACUN İKRAM ŞEKLİ VE MACUNLUKLAR

Kıbrıs macunları adanın mevcut meyvelerinden ve meyve çiçeklerinden yapılmaktadır. Macunun yapılma amacı misafire ikram olduğu için ikram edilen tabakları da macuna özeldir. Bu nedenle isimleri de macunluktur. Ayrıca macun çataaları da diğer çataallardan farklıdır. Bütün bu farklılık macunun sunumuna da yansımıştır. Kısaca macun yapımı, sunumu, sunum malzemeleri ile başlı başına bir kültür unsurudur.



### Kıbrıs Macunları ve Yapılışları

#### Alıç Macunu

1 kilo temizlenip yıkanmış alıç  
Şeker  
1 çay kaşığı limon tuzu  
1 limon  
Su



Alıçlar tencereye konup üzerini geçecek kadar su eklenir. Alıçlar kabukları ayrılana kadar haşlanır. Haşlanmış alıç süzgeçle bir başka tencereye süzülür. Posa atılır. Süzülen alıç üzerine bir bardak alıç suyuna bir bardak şeker olacak şekilde şeker eklenir yeniden karıştırılarak kaynatılır. Kaynadıkça oluşan beyaz köpük alınır. Yaklaşık 30 dakika kaynayan alıç ocaktan alınır bir gün dinlendirilir. Ertesi gün yeniden macun kıvamına gelene kadar kaynatılır, ocaktan indirmeden önce tercihen limon suyu yoksa limon tuzu eklenip 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınan alıç macunu soğumadan kavanozlara konur (haz.Bodi vd, 2010:217) (Kaynak Kişiler)

### Çağla Badem Macunu

- 1 kilo çağla badem
- 1 kilo şeker
- 1 çubuk tarçın
- 5 adet karanfil
- 1 limon
- 2 bardak kireç

İki bardak kireç 5 litre suda eritilip bir gün bekletilir. Kirecin tortusu dibe çöküp yüzeyde kalan su, kireçli suyu bulandırmadan süzülür. Süzülen suyun içerisine kabukları incecik soyulmuş bademler konur bir gün bu su içinde bekletilir. Bir gün beklemiş badem kireçli suyun içinden alındıktan sonra bol su ile yıkanır. Derin bir tencereye konur üzerine bol su konur kaynatılır. Kaynayan bademler süzülüp bir kez daha soğuk su konup kaynatılır. İki kez kaynatılıp süzülen bademler yeniden tencereye konur üzerine 5 bardak su ve şeker konularak kısık ateşte kaynatılır. Ocaktan indirmeden önce içine tarçın ve karanfil konur 5 dakika sonra ateş söndürülür. Bir süre sonra tarçın ve karanfil macunun içinden alınır. Bir iki saat dinlendirilen macun yeniden ocağa konur kaynatılır kaynadıktan sonra limon suyu eklenip 15 dakika daha kaynaması bekledikten sonra ocaktan alınır kavanoza konur (haz.Bodi, vd.2010:218) (Kaynak Kişiler)



### Ayva Macunu

- 1 kilo ayva
- 1 kilo şeker
- 5 bardak su
- 1 limon

Ayvalar soyulur, çekirdekleri çıkarılıp dört parçaya bölünür. Tencereye konan ayvanın üzerine şeker ve su konur kaynatılır. Bir saat kadar kaynadıktan sonra limon suyu eklenir macunun suyu akideleşene kadar kaynatılır. Macun soğuduktan sonra kavanozlara konur (haz.Bodi vd. 2010:219) (Kaynak Kişiler)



### **Ceviz Macunu**

- 50 tane taze ceviz
- 50 tane badem
- 2 kilo şeker
- 2 litre su
- 10 tane karanfil
- 1 bardak limon suyu
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 bardak kireç

Cevizlerin kabukları incecik soyulur suya konup bir gün bekletilir. Suyu dökülerek yeni su konulup beş gün bu işlem yapılarak cevizin acı suyu çıkması beklenir. Beş günden sonra kireç suyuna konularak bir gece kireçli suda bekletilir. Kireç suyundan çıkarılan ceviz bol su ile yıkanır. Bir tencereye cevizler konularak üzerini geçecek kadar su konup kaynatılır. Beş dakika kaynatıldıktan sonra cevizin kaynatıldığı bu su süzülür. Bu işlem 3 kez yapılır. Sonra cevizler bir şiş ile delinerek yeniden tencereye konur üzerine su ve limon eklenerek bu suda birkaç saat bekletilir. Bir başka yerde bademler haşlanarak kabukları soyulur. Kabukları soyulan bademler bir tavaya konulan yağ içinde kavrulur. Cevizlerin üzerlerine bıçakla çentik açılır kavrulan bademler yerleştirilir. Uygun bir tencereye su ve şeker konur kaynatılır. Kaynayan şekerli suyun içine cevizler tek tek atılır, karanfiller de konulduktan sonra yarım saat kadar daha kaynatılır. Soğumaya bırakılır. Soğuyan ceviz macunları iki kez daha kaynatılıp soğutulduktan sonra kavanozlarla konur (haz.Bodi, vd. 2010:220) (Kaynak Kişiler)

### **İncir Macunu**

- 50 tane kabukları soyulmuş ham incir
- 1 kilo şeker
- Yarım bardak kireç
- 1 tane limon
- 8 tane karanfil
- Su

Kabuğu ince bir şekilde soyulmuş ceviz büyüklüğünde sert incirler tencereye konur üzerini kapatacak kadar su eklendikten sonra kireç konur. Bir gün kireçte bekledikten sonra bu sudan alınıp temiz su konmuş bir tencereye aktarılır 15 dakika kaynatılır. Kaynadıktan



sonra süzülür ve yeniden su konarak kaynatılır. Bu işlem üç kez yapılır. Sonra süzülür ve süzülen incirler birkaç yerinden kürdan yardımıyla delinir limonlu suya konularak yarım saat bu suda bekletilir. Tekrar limonlu sudan alınıp süzülür incirler tencereye konularak üzerini geçecek kadar su konularak kaynatılır. Kaynayan incirin içine limon suyu ve karanfiller eklenir şerbeti kıvam alıncaya kadar kaynatmaya devam edilir. Şerbet kıvam alıp incirler de yumuşadıktan sonra ocaktan alınarak soğuması beklenip kavanozlara konur (haz.Bodi, vd.2010:223) (Kaynak Kişiler)

### Yeşil Turunç Macunu

- 50 tane ceviz büyüklüğünde yeşil turunç
- 50 tane kabukları soyulmuş çiğ badem
- 1 kilo şeker
- 5 tane karanfil
- 1 limon
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 bardak kireç
- Su



Turunçlar bir tencereye konur üzerini kapatacak kadar su konduktan sonra karbonat eklenir ve ocakta 5 dakika kaynatılır. Tencereden alınan turunçlar soğuyunca üst kabukları bıçağın tersi ile sıyılır. Sonra yeniden bir tencereye konup üzerini kapatacak kadar su eklenip bir gün bekletilir. Ertesi gün suyu değiştirilir. Bu su değiştirme işlemi beş gün yapılır. Beş gün acısı çıksın diye suda bekletilmiş turunçlar süzülükten sonra tekrar tencereye konur yine üzerini kapatacak kadar su konduktan sonra bu suda kireç eklenir. Turunçlar kireçli suda bir gün bekletilir. Bir gün sonra turunçlar bu sudan alınıp yıkanır tencereye konup üzerini kapatacak kadar suda 5 dakika kaynatılır. Bu sudan süzülür yeniden üzerine su konarak 5 dakika kaynatılır bu işlem üç kez yapılır. Sap yeri delinerek bıçak yardımıyla içindeki çekirdekli kısım çıkarılır oluşan boşluğa kabuğu soyulmuş taze badem yerleştirilir. Sonra 5 bardak su, şeker ile tencerede kaynatılır. Ocaktan indirmeden önce limon suyu ve karanfil konur 10 dakika da bu şekilde kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Soğuduktan sonra kavanozlara konur (haz.Bodi, vd. 2010:225) (Kaynak Kişiler)



### **Turunç Macunu**

- 20 tane turunç
- 2 kilo şeker
- 2 tane limon
- İğne iplik
- Su

Turunçların dış yüzeyi rendenin ince tarafı ile çok hafif bir şekilde rende edilir. Sonra büyüklüğüne göre 4 ya da beşe bölünerek portakal soyar gibi soyulur. Kabukların içindeki beyaz kısım temizlenir. Temizlenmiş, dilimlenmiş kabuklar rulo haline getirilerek iğne yardımıyla ipliğin üzerine ya da ince çöp şişlere dizilir. Dizilmiş turunç kabukları bir tencereye konur üzerine de üzerini kapatacak kadar su eklenir. Bir gün beklenir. Ertesi gün bu su değiştirilir. Su değiştirme işlemi beş gün yapılır. Beşinci gün turunçların üzerine yeniden su konarak 5 dakika haşlanır. Süzülür yeniden üzerine su konarak 5 dakika daha haşlanır. İki kez haşlanmış kabuklar süzülüp soğumaya bırakılır. Soğuyan turunç kabuklarının üzerine limon sıkılır. Ayrı bir tencereye 2 litre su ve şeker konur kaynatılır. Kaynayan şekerli suyun içerisine hafifçe sıkılarak şekil verilmiş turunç kabukları tek tek atılır. Macunun şerbeti kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Yaklaşık 3 saat kaynadıktan sonra ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Soğuyan turunç macunu kavanozlara konur (haz.Bodi,vd.2010:226) (Kaynak Kişiler)

### **Karpuz Macunu**

- 1 kilo iç kısmı temizlenmiş 5 cm uzunluğunda 3 cm eninde dilimlenmiş karpuz kabuğu
- 1 kilo şeker
- 2 çubuk tarçın
- 5 tane karanfil
- 1 limon
- 1 bardak kireç
- Su

Derin bir kaba karpuz kabukları konur, kabukların üzerine kapatacak kadar su eklendikten sonra bu suya kireç eklenir. Kireçli suda karpuz kabukları bir gün bekletilir. Kireçli sudan alınan kabuklar temiz bir sudan geçirildikten sonra bir tencereye konur üzerine de su eklenip 5 dakika kaynatılır. Kabuklar tencereden



alınarak süzülür yeniden tencereye konularak üzerine su eklenip 5 dakika kaynatılır bu işlem üç kez yapılır. Sonradan tekrar tencereye konur üzerine iki bardak su ve şeker eklendikten sonra 1 saat kaynatılır. Ocağın altı kapatılıp 5 saat beledikten sonra yeniden ocak yakılıp kaynatılır. Karpuz macununun şerbeti altın sarısı renk alınca yarım limon suyu sıkılır karanfil ve tarçın da eklendikten sonra 10 dakika daha kaynatılıp ocağın altı kapatılır. Soğuduktan sonra kavanozlara konur (haz.Bodi, vd.2010:228) (Kaynak Kişiler)

### **Kabak Macunu**

- 1 adet dışı ve içi beyaz olan macun kabağı
- 1 kilo şeker
- İki bardak kireç
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 dal tarçın (isteğe bağlı)
- 1 adet karanfil (isteğe bağlı)
- Su

Kabakların dışı soyulur baklava dilimi şeklinde kesilerek kenarlarına süslü şekiller verilir. Bu kabaklar bir gece kireçte bekletilir. Ertesi gün üç kez önce soğuk, sonra soğuk sudan geçirilir. Tencereye bire bir ölçülerde kabak, şeker, su konur. Yaklaşık bir saat kadar pişirilir. Kabaklar billurlaşınca içine tarçın, karanfil ve limon suyu eklenir, beş dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Kavanozlara konulan kabak reçeli çok fazla bekleyen bir reçel olmadığı için kısa sürede tüketilmesine dikkat edilir (Kaynak Kişiler)



### **Patlıcan Macunu**

- 50 adet küçük yuvarlak patlıcan
- 1 kilo şeker
- 2 damla kırmızı pasta boyası
- 2 bardak kireç
- Patlıcanın içine konulacak badem sayısı kadar taze badem
- 10 adet karanfil
- Birkaç damla limon suyu
- Su

Küçük patlıcanlar şeritler halinde kabuğu soyulur ve kireçli suya konur. Bir gece kireçte bekleyen patlıcan sabah soğuk su ile durulandıktan sonra önce sıcak suya konur, oradan çıkarılır soğuk suya konur. Bu işlem üç kez yapılır. Bademler soyulur, tavada kavrulur. Bademler patlıcanların içerisen yerleştirilir. Pişirilecek olan tencereye 50 patlıcan konur ve üzerine bir kg şeker konur. Birkaç saat şeker içinde patlıcan bekletilir. Bu bekleme sonucunda patlıcan kendi suyunu bırakır. Suyunu bırakmış patlıcan üzerine 1 bardak su daha eklenerek şerbet kıvamını alana kadar kaynatılır. Ocaktan indirmeden önce iki damla kırmızı pasta boyası ve karanfil, birkaç damla limon suyu eklenir. Ocaktan indirilen patlıcan macunları soğuduktan sonra kavanoza konur (Kaynak Kişiler)



### Üzüm Macunu

- 2 kilo çekirdeksiz üzüm
- 1 kilo şeker
- Yarım limon
- 1 adet karanfil
- Su



Çekirdeksiz üzümün iri olan taneleri çöplerinden temizlenir. Tanelenmiş üzümler derin bir tencere içine konur üzerine şeker eklenir bir gece beklenir. Kendi suyunu bırakmış olan üzüm ocağı konur. Suyu az çıkarsa bir bardak su eklenir. Üzümler billurlaşıp, üzümün suyu kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Ocaktan indirmeden önce karanfiller atılır yarım limonun suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Soğuyunca kavanozlara konur (Kaynak Kişiler)

### Çiçek Macunu

- 1 kilo turunç çiçeği
- 2 kilo şeker
- Yarım limon
- Su

Toplanmış turunç çiçekleri tek tek ayıklanarak sadece beyaz yaprakları macun yapmak için



ayrılır. Temizlenmiş çiçekler önce sıcak suya konur 2 dk bekletilir, sonra yine 2 dk soğuk suya konur. Bu işlem üç kez yapılır. Amacı çiçeklerin üzerindeki toz ve polenleri sıcak suyla temizlerken, soğuk su ile de çiçekleri diri tutmak içindir. Temizlenmiş çiçekler tencereye konur üzerine de iki kilo şeker eklenir. Çiçeklerin kendi şekeri olmadığı ve şekerde bekleyince bırakacağı suyu olmadığı için şeker ve su diğer macunlara göre daha fazla konur. Şeker ve çiçeğin konulduğu tencereye reçelin istenilen koyuluğuna göre 3 ya da 4 bardak su konur kısık ateşte pişirilir. Yapraklar billur hale gelince yarım limonun suyu sıkılıp 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Soğuyunca kavanozlara konur (Kaynak Kişiler)

### Badem Macunu

3 kilo badem

2 kilo şeker

Öğütülmüş bir tatlı kaşığı mezdeki

Su

Bademler sıcak suda bekletilerek kabukları soyulur, bir gün yarı güneşli yerde bekletilip kuruması sağlanır. Kuruyan bademler büyük havanlarda ezilerek ya da blenderden geçirilerek pütürlü küçük taneler haline getirilir. Bir tencereye 2 litre su ve şeker konularak kaynatılır. Kaynayan şerbetin içine ezilmiş badem ve yine ezilmiş mezeki sakızı konur



kıvam alana kadar yaklaşık 40 dakika hep aynı yöne olacak şekilde karıştırılarak pişirilir. Kıvam aldıktan sonra geniş düz bir tepsiye dökülür düz bir hale getirilir. Soğuduktan sonra parçalar halinde kesilerek ağzı kapalı cam bir kaba alınarak buzdolabına konur (haz.Bodi, vd. 2010:224) (Kaynak Kişiler)

### Macun İkrâm Şekli ve Macunluklar

Kıbrıs kültüründe macun kahve ikramından sonra sunulur. İkrâm sıralamasında önce kahve ardından macun gelmektedir. Günümüzde kahve ile birlikte ikramına rastlansa da macun ve kahve





ikram kültürünün birlikte uygulanan ikilisidir ve bu ikilinin ikram sırası kahveyle başlamaktadır. Macun içilen kahvenin ağızdaki acısını alması mantığı ile kahveden sonra ikram edilir.

Onlarca çeşit meyve hatta çiçekten bile yapılan Kıbrıs macunları yapıllarındaki özenle birlikte, sunuluşlarındaki özenle de Kıbrıs mutfağının öne çıkan unsurlarındandır. Macun genellikle ev halkının yemesi için yapılmaz. Ev halkının yemesi için yapılanlar kahvaltıda masaya konulan reçellerdir. Macunlar misafire ikram edilmek için yapılır. İkrâm etmek için sunum tabakları da macunun kendisi kadar özel ve önemlidir. Macunluklar cam, kristal ya da porselenden küçük çanak biçimindedir. İkrâm edilen macunlukta macuna saplanmış olarak verilen çatallar ise özel macun çatallarıdır. Kahvaltı çatalından da küçük genellikle iki tane dişi olan çatallardır ve bu çatallara macun batırılmış olarak macunlukta sunulur. Macunla birlikte de günümüzde kahvenin yanına su ikram edilen küçük su bardaklarında su ikram edilir. Bu bardaklar da özel işçilikle süslenmiş ince narin cam ya da kristal bardaklardır. İkrâm edilen kişi de macunluk içinde çatala batırılmış yanında da su verilmiş macunu önce suya batırıp sonra yer. Macunun yanındaki su, kişi tatlı olan macunu yedikten sonra içi yanarsa içsin diye değil öncesinde macunun fazla şekerini alsın da macunun tadını daha iyi alsın diye verilmektedir.

Macun küçük macunluklarda tek tek sunulmayıp küçük bir tabakta birden çok misafire ortak olarak sunulacaksa badem macunu ya da çiçek macunu gibi macunlar böyle sunulabilmektedir, o zaman tabağın etrafına ikram edilen kişi sayısı kadar macun çatalı yerleştirilmektedir.

Kıbrıs kültüründe özenle ve çokça zahmetle hazırlanan macunlar misafir için yapılır ve eve kısa bir süre için uğramış bir misafir dahi olsa kahve içirilip arkasına macun ikram edilmeden kaldırılmaz. (Kaynak Kişiler)

## SONUÇ

Geleneksel kültür toplumun ortak yaşamışlığından başlayıp, toplumsal hafıza ile korunmuş ve o toplumun kimliğini oluşturan, o toplumu diğer toplumlardan farklı kılan unsurdur. Konumuz olan Kıbrıs için de yeme-içme kültürü geleneksel kültürün temel taşlarından birisidir. Tarihsel süreçlerde yaşanan etkilerle Kıbrıs yeme-içme kültürü Türk, Arap ve Rum kültürlerinin etkisi ile biçimlenmiş, baskın kültür olarak da Anadolu Türk kültürü ile günümüzdeki biçimini almıştır. Arapça kökenli



macun, geldiği ana dildeki anlamından farklı bir anlamda kullanılarak kendine özgü adada yaygın ve köklü bir kültür oluşturmuştur. Kahve de macun kültürünün tamamlayıcı unsurudur. Gün içinde aile fertleri pek çok kez kahve pişirip içseler de macun ev halkı için olmayıp misafire ikram için hazırlanmakta, ikram şeklinin özelliği olarak da kendi ritüelini oluşturmuş kahveden sonra ikram edilmektedir. Anadolu'da Kıbrıs macunlarının yapılışına özellikle Hatay yöresinde ceviz, patlıcan, yeşil turunç gibi rastlasak da reçel dediğimiz, macunun Anadolu'da her bölgede bu zorlukta hazırlananların sayısı bir ya da iki olurken Kıbrıs'ta derleyebildiğimiz 13 ama aslında sayısı daha fazla yapımı zahmetli macunlar vardır.



Günümüz koşullarında macun yapmanın zahmetli olması nedeniyle eski kuşak Kıbrıslılar dışında evde macun yapan kadın sayısı oldukça azdır. Fakat macun Kıbrıs kültürün temel özelliklerinden biri olduğu için evde yapılmasa bile fabrikalarda ya da evde macun yaparak geçimini sağlayan kadınlar tarafından yapılmaya devam etmektedir. Kültürün yapan kişileri değişse bile kültür varlığını korumaya devam etmektedir. Bu nedenle anne mutfağının ürünü olmasa dahi market raflarından temin edilen macunlar bugün de kahve sonrası ya da kahvenin yanında macunluklarda ve yanında çatalı, suyu ile birlikte ikram edilmeye devam etmektedir. Kahve ve macun kendi içinde özel sunum ve sunumluklarla misafire ikramı günümüzde de görsek de artık daha yaygın olarak kadın, erkek ayırt etmeden fincan ve fincan tabağı ile yanında küçük bardak su ve macunluklarda kahvaltılı çatalı ile birlikte macun ikramını görmekteyiz. Kültür zaman içinde hem değişime uğrayan hem değişime rağmen varlığını koruyan bir yapıya sahiptir.

Kıbrıs'ta macun kültürü de zamanın değişmesiyle yapımı evlerden market raflarına taşınmış, sunumda artık kadın-erkek farkı kalmamış olsa da misafire mutlaka sunulması ve evde mutlaka birkaç çeşit macun bulundurulmasıyla zamanın içinde varlığını korumaya devam etmektedir.



**Kaynakça:**

- Alasya, F.(1964) Kıbrıs Tarihi ve Kıbrıs'taki Türk Eserleri, Yayınevi: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, Ankara
- Bodi,A.; Bodi,F.; Avcıoğulları,H.; Altun,E., (2010) *Kıbrıs Mutfağından Tatlar*, Akova Kadınlar Derneği
- Bozkurt, İ. (2011). *Evlilya Çelebi'nin izinde Kuzey Kıbrıs seyahatnamesi*. Ankara: Bengü Yayınları
- Ertürk, M. (2018) Kıbrıs Türk Mutfağı'nda Macunlar, Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, S.6/2, s.317-333
- <https://sozluk.gov.tr/> (15.10.2022)
- <https://www.akademiktarihtr.com/osmanlidakahve/> (10.10.2022)
- <https://www.ozerlat.com/kahve/> **22.09.2022**
- Özmen, S.(2018) Kıbrıs Türklerinin Kökeni ve Sosyo-Kültürel Özellikleri, Kıbrıs Araştırmaları ve İncelemeleri Dergisi, II/3 (Mayıs 2018), s.21-33
- Şah, M. (2017). *Kıbrıs'ın Tatları*, Lefkoşa: Zoom Yayınevi
- Ürer, H. (2010) Osmanlı'da Kahve/Kahvehane Kültürü ve Salihli'den Bir Kahvehane Örneği “Himaye-i Etfal, Sanat Tarihi Dergisi, S.XIX/2, s.1-26
- Yeniasır Y.; Gökbulut,B.(2020), Zivaniya'dan Kahveye Kıbrıs Türk Kültüründe İçecekler ve Sosyo-Kültürel İşlevleri, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Ağustos S.49, s. 197-209
- Yorgancıoğlu, O. M.(2000). *Kıbrıs Türk Folkloru* Genişletilmiş 2. Baskı. Mağusa

**Kaynak Kişiler:**

- Arzu Teymur, 1979 Lefkoşa doğumlu, üniversite mezunu
- Ayşe Harper, 1959 Lefkoşa doğumlu, lise mezunu
- Ayşe Kara, 1952 Baf doğumlu, lise mezunu
- Ayşen Altınada, 1979 Girne doğumlu, üniversite mezunu
- Gönül Miraç Saygı, 1950 Limasol doğumlu, lise mezunu
- Gülay Kara, 1959 Baf doğumlu, lise mezunu
- Hatice Haşim Altınada, 1954 Baf doğumlu, üniversite mezunu
- İlamiye Aydın, 1950 Limasol doğumlu, orta okul mezunu

Kamuran Aydın, 1960 Limasol doğumlu, orta okul mezunu  
Meliha Güliçli, 1977 Girne doğumlu, ilkokul mezunu  
Özay Boğaçhan, 1945 Limasol doğumlu, orta okul mezunu  
Pembe Koltaş, 1943 Limasol doğumlu, orta okul mezunu  
Reyhan Kaynak, 1937 Limasol doğumlu, ilkokul mezunu  
Sabire Kaynak, 1980 Lapta doğumlu, üniversite mezunu  
Sebla Aytemur, 1966 Limasol doğumlu, lise mezunu  
Selma Gür, 1964 Limasol doğumlu, lise mezunu  
Sonay Kaynak, 1982 Girne doğumlu, üniversite mezunu

# TÜRK DÜNYASI MASALLARINDA OLAĞANÜSTÜ OLUMSUZ TİPLERDE YEME-İÇME<sup>1</sup>

Öğr. Gör. Mehtap MÜÇÜK  
Kafkas Üniversitesi

## Özet

Doğadaki bütün canlılar için yeme-içme eylemi yaşam kaynağı arasında yer alır. Hayatın devamlılığı için en temel değerlerden biri olan bu eylem tüm dünyada ve her anlatıda yer almaktadır. Bu anlatılardan biri de masallardır. Masallarda toplumların bu değerlerini yaşayışları etrafında konu edinmiştir. Kültür, inanç, sosyo-ekonomik gibi değerler insanlar arasında yeme-içme unsurunu farklılaştırır. Ancak bütün bunların aynı amaç doğrultusunda toplanmasına engel olamaz. Tarihsel süreç içerisinde her varlık yaşamı için kendi beslenme kaynağına yönelik arayış içerisinde. İnsanlar gibi doğaüstü varlıklar da kendi yaşamlarını devam ettirebilmek için yeme-içme kaynağı mücadelesindedirler. Bu çalışmada olağanüstü olumsuz tiplerin masallarda yer alan yeme-içme unsurları ortaya konulacaktır. Doğaüstü tiplerin tercih ettikleri yiyeceklerin neler olduğu ve bu yiyecekleri seçmelerindeki amacın ne olduğu incelenecektir. Çalışmamız Türk dünyası masallarından seçilen örneklerle sınırlandırılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Masal, olumsuz tip, yeme-içme, beslenme, kültür.

---

<sup>1</sup> Bu çalışma Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalında hazırlanmakta olan “Türk Dünyası Masallarında Olumsuz Tipler” adlı doktora tezinden üretilmiştir.

## IN THE TALES OF THE TURKISH WORLD FOOD AND BEVERAGE IN EXTRAORDINARY NEGATIVE TYPES

### Abstract

For of living things in nature, the act of eating and drinking is among the sources of life. This action, which is one of the most basic values for the continuity of life; it is located all over the world and in every narrative. One of these narratives is fairy tales. In fairy tales, it is about the way societies live these values. Values such as culture, belief, socio-economic differentiate the element of eating and drinking among people. However, it cannot prevent all these from being collected for the same purpose. In the course of history, every being is in search of its own source of nutrition for its life. Like humans, supernatural beings are struggling to provide food and drink resources in order to survive on their own lives. In this study, the food and beverage elements of extraordinary negative types in fairy tales will be revealed. It will be examined what foods the supernatural types prefer and what is the purpose of choosing these foods. Our study is limited to selected examples from the tales of the Turkish world.

**Keywords:** Fairy tale, negative type, eating and drinking, nutrition, culture.

## GİRİŞ

Masallar, iyi ve kötü çizgisinin en belirgin olduğu türlerden biridir. Bu durum siyah ve beyaz gibidir. Siyah ve beyaz tarafta yer alan tipler, masallarda olumlu ve olumsuz tipler şeklinde ortaya çıkarlar. Onların masallarda olumsuz tipler biçiminde adlandırılmasına neden olan eylemleridir. Tiplerin zamanla kazandığı olumsuz nitelikler, onların olumlu veya nötr özelliklerini bastırdığı için siyah tarafı temsil ederler ve iyinin karşısında yer alırlar. Masallarda bu nitelikleri ile ortaya çıkan tiplere olumsuz tip diyebiliriz. Olağanüstü olumsuz tipler, her canlıda olduğu gibi çeşitli yeme ve içme unsurlarına sahiptirler. Canlılarda yeme ve içme kültürünü insan ve diğer canlılar şeklinde ikiye ayırmak mümkündür. İnsan, canlı sınıfının en medenî varlığıdır. Doğada insan dışında birçok canlı türü de bulunmaktadır. Masallarda bu durum doğa ve doğaüstü canlılar olarak sınıflandırılabilir. Doğaüstü varlıklar da yeme-içme ele alındığında doğadaki varlıkları tüketme çabası güdülen genellikle doğadaki döngünün yok oluşuna sebep olacak şekilde vahşi ve ürkütücü boyutta olduğu görülmektedir. Bu durumun toplumlar üzerindeki etkisi ele alındığında bir yandan toplumun yaşayış, düşünüş, sosyolojik ve psikolojik gibi birçok olgusu hakkında fikir yürütmemizi sağladığı gibi diğer yandan da doğaüstü tipler aracılığıyla toplumların neden ve sonuçlarının sorgulanıp bakış açıları ve değer yargıları hakkında bir çıkarım yapmamıza yardımcı olduğu görülmektedir. Bu değer yargılarından biri toplumların belli bir süreç içerisinde oluşturdukları yeme-içme unsurlardır.

Doğa ile yaşam süren bir toplumun önceliği temel ihtiyaçlarını karşılamaktır. Bu temel ihtiyaçların başında gelen beslenme ve barınma gibi gereksinimler aynı zamanda güvenli bir ortamın oluşması için zemin hazırlar. Bu durum tabiat ile baş başa olan bir toplumun tabiatta yaşayan varlıklara kayıtsız kalamayacağı gibi doğadaki yaşamı anlamlandırma çabasını da güdeceğini gösterir. Masallarda da bu durum ortaya koyulur. Masallarda tespit edilen olağanüstü olumsuz tiplerde yeme-içme unsurları; kan, ciğer, yürek ve insan (çocuk, genç kız vb.) yemdir. Olumsuz tipler, masallarda doymak bilmezler. Çok fazla bir tüketim potansiyelleri vardır. Tüketici işlevleri ile insan yaşamını olumsuz etkileyerek insanların hayatlarını sürdürebilmelerine mâni olurlar. Masallar ile gösterilen bu durum olumsuz tiplerin yeme-içme eylemini yalnızca hayatsal bir faaliyet olarak devam ettirme eğilimleri olduğunu ortaya koyar. Çalışmamız Türk dünyasının

farklı sahalardan seçilen masal örnekleri üzerinden olağanüstü olumsuz tiplerin ortak ve farklı yeme-içme unsurlarının karşılaştırılarak bu tiplerin aynı yeme-içme unsurlarını neden tercih ettikleri ve bu besinlerin temel niteliklerinin ne olduğu açıklanacaktır.

### **İnsan Yiyen Olağanüstü Olumsuz Tipler**

Masallarda insan yiyen olağanüstü olumsuz tipler; *cadı*, *almıs*, *çilbigen*, *ala moğus*, *ubır*, *dev* ve *ejderha*'dır. Bu tipler farklı sahalarda ortaya çıktıkları gibi aynı sahalarda benzer veya farklı isimlerle de adlandırılırlar. Fakat hepsinin ortak noktası insanları kendileri için bir besin kaynağı olarak seçmeleridir. Bunun için farklı mekânlarda zor duruma düşmüş olan insanlardan kendileri için yararlanmaktadırlar. Olumsuz tipler, hayatta kalabilmek için insanı besin kaynağı olarak tüketmektedir. İnsanlar doğada beslenme ve barınma ihtiyaçlarını karşılamaya çalışırken bu varlıklar ile mücadele etmektedir. Olumsuz tipler, doğada güç ve hâkimiyet oluşturmak istediklerinden bu gücü alacakları insanları kendilerine bir besin kaynağı olarak görmektedir. Özellikle çocuk ve genç kızları yemeyi tercih ederler. Bu durum çocuğun soyu temsil etmesi, aynı zamanda çok hızlı bir gelişim göstermesinden dolayı soyu tüketme çabasının bir unsuru olabilir. Genç kız, için de bu durum geçerlidir. Soyun anne ile başladığı düşünüldüğünde neslin devamlılığına engel olma durumu söz konusudur.

*Cadı*; Kırgızlarda, *Dev*; Başkurt, Kazak, Kumuk, Özbek ve Türkmenlerde, *Ejderha*; Türkmen, Kırgız ve Uygurlarda, *Almıs*; Altaylarda, *Çilbigen*; Hakaslar da, *Ala Moğus*; Sahalarda, *İtbaş-Sığırayak*, *Kıllı Adam*, *Ubır*; Tatarlarda, ortaya çıkar. Masallarda bu tipler ile ilgili şu örnekler verilebilir; Kırgızların *Avcı Cail* masalında, cadı esir ettiği kahramanları ocağı yakıp demir şişi kızarıncaya kadar ısıtır ve esirlerden birini şişe takıp pişirir (Brudniy ve Eşmambetov, 2017: 43). Başkurtların *Yuldubay Bahadır* masalında, dev kızları kaçıtır ve yer (Karagöz, 2016: 822). Kazakların *Akjan Batır* masalında, eski zamanlarda Zengin Akjan adında biri vardır. Atlarına kurt saldırmakta ve kim olduğu bilinmeyen hırsız da atlarını çalmaktadır. Bunun üzerine Zengin Akjan, atlarına bakması için Akjan Batır'ı görevlendirir. Zengin'in kardeşi yemek yediği için ağırlaşır ve uyuyakalır, diğer dört kişi ile birlikte gitmez. Tek kalınca orada çadıra tek gözlü bir dev gelir ve zengin'in kardeşini eline alıp ateşte kızartarak yer (Yıldırım, 2017: 107- 108). Kumukların *Tek Gözlü Dev* masalında, bir dev gelir ve bir hanın bahçesini dağıtıp gider. Han, bahçesini kimin dağıttığına bakmaya gider ve bahçedeki ayak izinin büyüklüğünü görüp korkar, hemen oradan ayrılır. Tutsak olan on adamı gönderir eğer devi öldürürlerse onları serbest bırakacaktır. Bu on adam deve tutsak olur, dev birini yer (Uyanık, 2020: 114; 116). Özbeklerin *Koskoca Adam* masalında,



balıkçı bir adam vardır. Bu adam nadir balık tutarmış. Ancak tuttuğu balıkları da geri suya bırakır. Bunu duyan zengin gelip balıkçıyı dövüp gider. Çok zor durumda kalan adam, eşini ve çocuklarını geçindiremez olur. O sırada koskoca bir adam süt dolu bir ineği alır ve balıkçının evine gelir. Bu ineği onlara bırakacağını ancak kızı on sekiz yaşına gelince onu alacağını söyler. Balıkçı ve karısı da mecburiyetten şimdilik bu durumu kabul ederler. Sonra bu adamın bir dev olduğunu öğrenirler. Bu dev, insan eti yemektedir (Saçkesen, 2010: 707- 708).

Türkmenlerin *Üç Kız Kardeş* masalında, meyve toplamaya giden üç kız yolunu kaybeder ve yolda bir ayna, makas ve tarak bulurlar. Sonra bir dev ile karşılaşır ve dev onlara nereye gittiklerini sorunca kızlar yolunu kaybettiklerini söylerler. Dev, onları kendi evlerine götürüp insan eti önlerine koyar ve insanlar yemezler. Kızlar, devin evini yıkıp geçerler. Dev, onların peşine düşer (Sakaoğlu ve Ergun, 1991: 121- 123). *İlaman* masalında, bir ihtiyarın beş oğlu vardır. Bu ihtiyar ve eşi, kızlarının olmasını çok isterler. Sonunda tek gözlü bir kızları olur. İlaman bunun dev olduğunu ve öldürmeleri gerektiğini yoksa da büyüyünce hepimizi yiyecek dese de anne ve babası kabul etmez. İlaman da evden ayrılır. Aradan zaman geçer ve gelip bakar ki babası, annesi ve kardeşlerini dev yer (Bayrakdarlar, 2020: 464- 465). *Horezmin* masalında, bir gün bir ejderha padişahın yurduna gelir ve hepsini yememek için onlardan her gün bir kız ister ve kızları yemeye başlar (Bayrakdarlar, 2020: 212- 213). Kırğızların *Sokurbay* masalında, kervancıbaşı ve Sokurbay yolda giderlerken bir otağ görürler ve otağa gelirler. Orada bir güzel kız ağlıyor. Nedenini sorunca yurtlarında bir ejderhanın geldiğini ve bütün halkı yutacağını söyler fakat halk onunla bir antlaşma yapıp her yıl kırk kız ve kırk koyun vereceğini anlatıp onu böylelikle durduklarından bahsederler (Doğan, 2009: 262- 263). Uygurların *Miñkü Batur* masalında, ejderha şehirde yaklaşık 5-6 bin insanı yer ve birkaç insanı çiğneyerek öldürür. Önüne gelen insanları peşiş eder. Daha sonra da padişahın kızını yutar (Özer, 2011: 130).

Altayların *İhtiyar Babırgay* masalında, İhtiyar Babırgay, ormanda bir almıs ile karşılaşır ve almıs, ihtiyarı yemek ister (Dilek, 2007: 236). Hakasların *Pay Çayzan* masalında, Pay Çayzan ve Pay Tana isimli karı kocanın iki çocuğu vardır. Bunların adları Pay Pahta ve Pay Tayçı'dır. Pay Tahta kızlık seviyesine gelince Çilbigen gelip kızı yer ve onun yerine girer (Uysal, 2014: 326). Sahaların *Çaaçahaan* masalında, Çaaçaxaan, bütün akrabalarının öldüğünü düşünüp kederlenir ve boğanın etini bu yıl yalnız bitiremeyeceği için kardeşi Ala Moğus'a gider. İki büyük kardeşi yemek istemiyoruz, derler ve Çaaçaxaan da küçük kardeşi Ala Moğus'a gider. O gelir. Boğanın bütün etini yer, doymaz. Çaaçaxaan'ın bütün akrabalarını da yer. Fakat doymadığını ayrıca eşine ve çocuğuna yemek için ne götüreceğini bilemez (Solak Sağlam, 2012: 400- 401- 402- 403- 404- 405- 406).

*Üç Erkek Kardeş* masalında, Fedor Seremis, Nikola Seremis ve Abası İvaşka adında üç erkek kardeş avlanmaya giderler. Sonra yollarını şaşırırlar ve bir barınak görüp o barınağa giderler. Barınakta kıllı bir adam ve ayı kabilesinden bir kadın vardır. Kıllı adam, nerden geldiklerini sormuş ve üç kardeş ava geldiklerini ve yollarını şaşırdıklarını söyler. Bunun üzerine kıllı adam, yanındaki kadına işaret edip bu üç kişiyi kilitlemesini ister. Çünkü birkaç gün sonra bu üç adamı yiyecektir. Bunun üzerine kadın onları kilitlerken adamın kıllı elini gösterir ve Abaska İvaşka bu adamın onları yiyeceğini anlayıp kardeşlerine de söyler. Oradan kaçmaya karar verirler. Kaçarken Abası İvaşka'nın kardeşlerinden biri ölür. Diğeri ise orada kalır (Duranlı, 2010: 287- 288- 289- 290). Tatarların *Yiğit Asker* masalında, iki İtbaş-Sığırayak askerden dönen bir yiğidi bulup getirip kocakarı annelerine verirler. Genci besledikten sonra bunlar annelerine biz ormana gidiyoruz, gelene kadar askeri bize pişir, derler (Gültekin, 2010: 1534). *Yiğit Asker* masalında, asker giderken bir köye rastlar ve o köyde insanların ağladığını görür. Nedenini sorunca da insanlar akşam sağ olup sabaha yok oluyorlar, diye söyler. Çok az insan kalır. Ubırlı kocakarı, insanları yer (Gültekin, 2010: 1535- 1536).

### **Ciğer ve Yürek Yiyen Olağanüstü Olumsuz Tipler**

Yürek yiyen olağanüstü olumsuz tipler, Altaylarda *Kara Şulbıs*, Uygurlarda *Albastı*'dir. Ciğer yiyen olağanüstü olumsuz tipler ise Altay sahasında *Kara Şulbıs*, Kıbrıs sahasında *Kurt Adam ve Arap*, İdil sahasında *Kurt Adam*, Kırım Tatarlarında ise *Dev*'dir. Bu olağanüstü olumsuz tipler, insanların yürekleri ve ciğerleri ile beslenirler. Esir tuttukları insanlara da zorla ciğer yedirmeye çalışırlar. Yemeyenleri ise öldürürler. Ciğer, insan hayatında önemli yaşamsal işlevlerden biridir. Ciğeri alınan kişi ise genellikle ölmektedir. Ciğer hem akciğer hem de karaciğere verilen genel bir isimdir (Parlatır, vd., 1998: 406- 407). Her iki ciğerinde insanlar için farklı görevleri vardır. Akciğer insanların nefes alıp vermesinde önemli bir unsura sahipken karaciğer ise kırmızı kan hücresinin oluşumunu sağlar. Bunlardan birine zarar gelmesi insan yaşamını olumsuz etkileyecektir. Ciğer, kan oluşumunda büyük bir işleve sahiptir. Kan ile daha da güçlü olan bu tipler, insanlara zarar verip onları güçsüz bir hale getirirler. Anlatılarda ciğeri alınan lohusanın öldüğü görülmektedir. Bu durum eski halk inançlarında ruhun farklı organlarda ve yerde olmasından da kaynaklanabilir. Ruhun ciğerde olduğunun düşünülmesi olumsuz tiplerin ciğeri neden seçip yedikleri daha iyi anlaşılabilir. Karaciğerin ruhun toplandığı kan merkezini oluşturduğu olağanüstü olumsuz tiplerin bunları yeme ve içme olarak tercih ettiği düşünülebilir. Halk arasında kansız olan kişilere ciğer yemesi önerilir. Çünkü ciğer, kan yapar. Olumsuz tiplerin de ciğeri tercih etmesi ciğer ve kan arasında yer alan bu ilişkinin bir sonucu olduğu söylenebilir.

Özellikle lohusa kadınlara musallat olan albastının onların ciğerini almalarında ciğerin ruhta olduğu düşünülürken kadının ölümüne neden olur. Bir diğer nokta da doğum yapan hamile kadının çok fazla kan kaybetmesi ve kansızlığın insan sağlığına zarar vermesi kan yapan ciğer gibi bir organın alınması da lohusanın ölümüne sebebiyet verir. Olumsuz tipler, böylelikle güç elde ederler. İncelenen masalarda albastının yürek yediği tespit edilmiştir. Yürekte ciğer de olduğu gibi kişinin ruhunu taşıması açısından önemlidir. Çünkü masal örneğinde de yüreği alınan insan ölmüştür.

Masalarda ciğer ve yürek yiyen olağanüstü olumsuz tipler ile ilgili örnekler şunlardır: Altayların *Arık Bökö* masasında, Karatı-kaan, Erke-Koo adındaki kızını Arık Bökö'ye vermek istemez. Bunun için Erke-Koo'yu, Kara Şulbis ile savaşmaya gönderir. Sonrada üç boynuzlu şeytanı öldürmesini ister. Kara şulbis çok fazla halka eziyet eder. Her gün altmış kişinin ciğerini ve yüreğini yer (Dilek, 2007: 383). Uygurların *Şehzade ile Albastı* masasında, bir gün şehzade çok güzel bir kızla karşılaşır ve kıza âşık olur. Bu kız bir albastıdır ve şehzadeye çok güzel görünür. Fakat şehzade bunu bilmez. Bir gün ağlayan kız, şehzadeden annesinin yüreğini ister. Buna çok şaşırın ve ne yapacağını bilemeyen şehzade, aşkından dolayı annesinin yüreğini alıp gelir. Ancak her yer kapkaranlıktır. Şehzade ormana yürürken bir mezarlığa gelmiş gibidir. Yürüdükçe iğneler ve dikenler saplanır. Annesinin sesini duyar, bir an annesi oğluna albastının eline düşmüşsün iğneleri sana batırır, diye söyler (Yalçınkaya, 2018: 1789- 1790- 1791- 1792).

Kıbrıslıların *O Güzel Gözlerini Kim Yedi Sana?* masasında, bir kocakarının canı ciğer ister ve kocası fakir olduğundan ciğer getiremez. Kadın da ölen yaşlı bir adamın ciğerini yer (Gökdemir, 2008: 607). *Tahdalı Kız* masasında, bir gün bir oduncu odun toplamaya gider ve odun toplamaktan bıkan oduncu “off”, diye söylenir. Bir Arap çıkar ve bu Arap buyur, der. Benim adım Of'tur. Adam üç kızı olduğunu ve onlar için erzak topladığını söyleyince Arap para verip büyük kızı ister ve büyük kızı alır. Sonra kıza getirir bir pis ciğer verir, bunu yemesini söyler. Kız ağlar ve yemez. Arap gelip kızı yer ve ciğerini asar. Sonra tekrar gidip ortanca kızı alır ve ona da aynı şeyleri yapar (Gökdemir, 2008: 533). İdillerin *Üç Canlı Kurt Adam* masasında, oduncu bir adam bir ağacı keserken kurt adamın yuvasına zarar verir ve bunun karşılığında adamın büyük kızını alır ve gider. Ona ciğeri yemesini söyler. Fakat kız yemez ve çöpe atar. Kurt adam gelince ciğeri yiyip yemediğini sorar. Kız yalandan yediğini söyleyince yalanı ortaya çıkar ve kızı hapseder. Sonra ikinci kızı alır, bu kız da aynı yalan söyler ve onu da hapseder (Adlığ, 2019: 200- 201). Kırım Tatarların *Ağlayan Nar ve Gülen Ayva* masasında, bir padişahın yurduna her yedi yılda bir dev gelip padişahın göğsünü yarıp ciğerlerini yer. Ayrıca saraydaki adamları da birbirine düşürür (Şamlıoğlu, 2013: 193).

### **Kan İçen Olağanüstü Olumsuz Tipler**

Kan içen olumsuz tipler, Özbeklerde; *Yalmağız* ve *Yedi Başlı Canavar*'dır. Bu tipler masalarda insan kanı içerler. Kan, insan yaşamı için elzemdir ve insana hayat veren bir unsurdur. İnsan vücudunu suladığı gibi *besleyici*, *nefes aldırıcı* ve *üretici* bir işlevi olan kan yaşamsal fonksiyonlara sahiptir (Anohin, 2006: 6). Evrensel anlamda kan, yaşamın bir taşıtıdır (Ersoy, 2000: 262). Çoğu kültür ve toplumlarında da yaşam veren bir gücü sembolize eder (Beydili, 2004: 291). Yalmağız, genellikle çocuk yeme ve kan emme özelliği ile kahramana zarar veren bir tiptir. Genç kızları korkutarak başını dizlerine koyup dizlerinden ya da parmaklarından kan emdiği gibi onların sararıp solmasına neden olur, bu durum kanını emdiği kişileri ölüme kadar götürmektedir. Erlik de kızıl, kanlı yemeklerle beslenir ve akciğer kanı içer (Anohin, 2006: 6). Olağanüstü olumsuz tipler, insanlardan bu gücü almak için onların kanlarını emerler. Kendilerine bir besin kaynağı oluştururlar ancak kendileri kan içerek güçlenirken insanlara zarar verip onları güçsüz hale getirirler. Masalarda kan içen olumsuz tipleri ile ilgili örnekler şunlardır:

Özbeklerin *Bedel Batır* masasında, Bedel Batır ve onun iki arkadaşı ile kör olan arkadaşının nişanlısı birlikte yaşarlar. Bu arkadaşlar, avlanmaya gittikleri zaman kör gözlü adamın nişanlısı onlara yemek yapıp evi temizler. Bir gün sert bir rüzgâr çıkıp ocaktaki ateşi söndürünce kızcağız ateş aramaya çıkar ve yaşlı bir kadına rastlar. Ondan ateş ister. Kadın hem ateşi verir hem de kızın eteğine kavurgadan doldurup verir. Kız, ateşi alıp gelir. Bu yaşlı kadın, insan kanını emen Yalmağız'mış (Baydemir, 2013: 471-472). *Beyzade ile Peri* masasında, Yalmağız insan kanı emerek insanları öldürür. Perinin sevgilisinin dizine başını koyar ve saçlarına baktırıp sürekli onun dizinden kanını emer ve böylelikle beyzade çok halsiz düşer (Fedakâr, 2011: 398). *Merhametli Kardeş ile Merhametsiz Abiler* masasında, yedi başlı bir canavar; eti pişiren melikenin yanına gelir ve onun parmağından kanını emer. Bu durumdan birine söz ederse de onu öldüreceğini söyler (Özer, 2021: 72).

### **SONUÇ**

Olağanüstü olumsuz tipler, masalarda iyi ve kötünün mücadelesinde kötü tarafta yer alarak olumsuz eylemlerde bulunurlar. Masalın olumlu ve iyiyi temsil eden tiplerine zarar veren olağanüstü olumsuz tiplerin daha fazla güç kazanıp üstünlük kurabilmek için yeme ve içme unsurlarında kan, insan, ciğer ve yürek tercih ettikleri tespit edilmiştir. Farklı isimlerle farklı coğrafyalarda veya benzer isimlerle aynı coğrafyalarda ortaya çıkan bu tiplerin benzer yeme ve içme unsurlarına sahip olduklarını söyleyebiliriz. Daha fazla güç elde etme mücadelesinde

daha iyi bir şekilde beslenme söz konusudur. Bir başka açıdan bakıldığında eylemlerinin yalnızca doğada kendi hâkimiyetlerini kurma arzusundan kaynaklandığı görülür. Bunun için insan olarak bilhassa çocuk ve genç kızları tercih ederek kuşakların devamlılığına engel olmaya çalıştıkları söylenilebilir. Çünkü çocuk nesli devam ettirir. Ayrıca çocuğun metabolizmasının hızlı çalışması, yaralarının çabuk iyileşmesi gibi birçok husustan dolayı olağanüstü olumsuz tiplerin özellikle çocuğu neden tercih ettiği anlaşılabilir. Ayrıca bu tipler, çocuğun bu niteliklerinden ötürü kendilerinin doğayla mücadelesinde güçlenme ve yaşamı daha sağlıklı bir şekilde yürütmesine fayda sağlaması açısından önemlidir. Genç kızların anne olması ve anneliğin bir devamlılığı sağlaması gibi nedenlerden dolayı da genç kızları kendileri için bir besin kaynağı olarak seçmişlerdir.

Kanın insan sağlığı açısından kuvvetlendirici bir sıvı olduğu ve ciğerin kan yapma gibi bir işlevinin olması olağanüstü olumsuz tiplerin bu yiyecekleri elde etmek için insanlara zarar vermelerine sebep olmuştur. Bu yiyeceklere ulaşan tipler, fiziksel bir güç kazanmış olurlar. Bu güç ile yenilmesi zor bir hale gelen olağanüstü olumsuz tipler, masalarda kahramana engel olarak bir kuvvet teşkil ederler. Ciğer ve yürek yiyen bu tipler, insanların kutsiyetine zarar vererek güç kazanırlar. Bu durumda ciğerin ve yüreğin ruhun bir parçası olduğunu söyleyebiliriz. Ruhun ciğerde olması olumsuz tipin bunu bir besin kaynağı olarak tüketmesi masal kahramanının yaşamına son vermesine neden olur. Ayrıca olağanüstü olumsuz tiplerin genç ve güzel kalabilmek ile yaşam enerjisi kazanmak için bu yiyecekleri tercih ettikleri düşünülmektedir. Çünkü yaşam kaynağının kan olduğu ve kanın yok olması ya da kan kaybı yaşamın son bulmasına neden olur. Neticede ölüm getiren bu tipler, kendileri için bir yaşam kaynağı elde ederken insan yaşamının da son bulmasına sonuçlanmasına neden olurlar.

## KAYNAKÇA

- Adlıg, H. (2019). *İdil Masal ve Efsaneleri*. Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Mardin.
- Anohin, A. V. (2006). *Altay Şamanlığına Ait Materyaller*. Konya : Kömen Yayınları.
- Baydemir, H. (2013). *Özbek Masalları*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Bayrakdarlar, T. (2020). *Türkmen Masallarında Aile Motifleri Üzerine Bir İnceleme*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara.
- Beydili, C. (2004). *Türk Mitolojisi Ansiklopedik Sözlük (Çeviren Eren Ercan)*. Ankara: Yurt Kitap-Yayın.
- Brudniy, D ve Eşmambetov, K. (2017). *Kırgız Masalları ve Efsaneleri (Çev. Cengiz Buyar- İlmira Ragibova)*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları.
- Dilek, İ. (2007). *Altay Masalları*. Ankara: Alp Yayınevi.
- Doğan, S. (2009). *Kırgız Masalları (Metin İnceleme)*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Duranlı, M. (2010). *Saha (Yakut) Büyü Masalları*. Konya: Kömen Yayınları.
- Ersoy, N. (2000). *Semboller ve Yorumları (Bölüm I-II)*. İstanbul: Güven Ciltevi.
- Fedakâr, S. (2011). *Özbek Sözlü Geleneğinde Masallar*. İzmir: Egetan Yayınları.
- Gökdemir, G. (2008). *Kıbrıs Türk Kültüründe Masal Geleneği*. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara.
- Gültekin, M. (2010). *Tataristan Masalları Üzerinde Bir Araştırma*. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, İzmir.
- Karagöz, E. (2016). *Tatar-Başkurt Sihirli Masalları Üzerine Karşılaştırmalı Motif Çalışması (Aktarma-Motif Tespiti (Motif-Index Of Folk Litareture'ye Göre)- Motif Dizini)*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara.
- Özer, H. (2021). *Lopnur Halk Masalları (Metin Aktarma- İnceleme- Çeviri Yazı)*. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Parlatır, İ., vd. (1998). *Türkçe Sözlük I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Saçkesen, A. (2010). *Özbek Masallarının Tip ve Motif Yapısı*. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İzmir.
- Sakaoğlu, S. ve Ergun, M. (1991). *Türkmen Masalları*. Ankara: Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları.
- Solak Sağlam, M. (2012). *Yakut (Saha) Masalları Üzerine Bir Dil İncelemesi (Giriş, İnceleme, Metinler, Dizin)*, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İzmir.
- Şamlıoğlu, E. S. (2013). *Kırım Tatar Masalları Üzerine Bir İnceleme*. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Uyanık, O. (2020). *Kumuk Masalları*. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Uysal, Y. (2014). *Hakas Masalları (İnceleme-Metinler)*. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Kayseri.
- Yalçınkaya, F. (2018). *Uygur Sihir Masallarının Tip ve Motif Yapısı Bakımından İncelenmesi*. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İzmir.
- Yıldırım, S. (2017). *Kazak Kahramanlık Masalları*. Ankara: Ahmet Yesevi Üniversitesi Yayınları.

# TÜRK DÜNYASI DESTANLARINDAKİ GEÇİŞ DÖNEMİ UYGULAMALARINDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Dr. Özlem ÖZDEMİR  
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi

## Özet

Yeme ve içme, insanın yaşamını sürdürebilmesi adına temel fizyolojik ihtiyacıdır. Ancak yeme-içme faaliyetleri tarih süreci içerisinde bir ihtiyacı karşılamının ötesine geçmiş, kültürün göstergesi haline gelmiş ve pek çok farklı işlevi yerine getirir olmuştur. Halkın yaşadığı coğrafyanın etkisiyle şekillenen yeme-içme faaliyetler insan yaşamı boyunca meydana gelen ve dönüm noktası niteliğinde olan geçiş dönemlerinde de beslenmenin yanında farklı işlevleri karşılamıştır. Bu çalışmada kültürün sözlü göstergelerinden biri olan Türk dünyası destanlarında geçiş dönemi ritüellerine yansıyan yeme-içme kültürünün izleri sürülecektir. Bildiride bu törenlerde yeme ve içme ile ilgili ne gibi uygulamalar gerçekleştirildiği, Türk dünyasındaki yeme-içme kültürünün destanlardaki geçiş dönemi uygulamalarına nasıl yansıdığı, bu törenlerde hangi yiyecek ve içeceklerin nasıl ikram edildiği incelenecektir. Bu yiyeceklerin çocuk sahibi olmadan önceki süreçte başlayıp doğum kutlamaları ve ad verme sürecinde, eş seçimi sırasında, düğünlerde ve ölüm sonrası ölü aşı uygulamasında kimlere sunulduğu, ve işlevleri incelenen Türk dünyası destanlarından hareketle ortaya konulacaktır. Geçiş dönemi tören ve uygulamalarında yemek en önemli ayrıntılardan biridir. Türk kültüründe bu törenlerde her zaman daha fazla kişinin doyurulması ve daha fazla yemeğin ikram edilmesi amaçlanmıştır. Bu bildiri, Türk kültüründe geçiş dönemlerinde var olan yeme-içme alışkanlıklarının destanlara yansımalarını ortaya bakımından önem taşımaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Destan, Türk Destanları, Yeme-İçme, Yemek Kültürü, Geçiş Dönemleri

## FOOD AND DRINK CULTURE IN THE TRANSITIONAL PERIOD IN THE EPICS OF TURKISH WORLD

### Abstract

The two most fundamental physiological requirements for survival are eating and drinking. But throughout history, eating and drinking have done more than just satisfy needs; they have also come to symbolize culture and serve a variety of other purposes. In the transitional stages that mark turning points in human life, eating and drinking behaviors—which are influenced by the geography in which people live—have served purposes other than nourishment. The eating and drinking culture, which is represented in the rituals of the Turkish world’s transitional period and one of the oral indicators of culture, was traced in this study. This study looked at how eating and drinking customs were carried out during these rituals, how behaviours from the transitional time in the epics paralleled Turkish eating and drinking customs, and what foods and drinks were offered during these festivities. The purposes for which these delicacies were offered to individuals who began before having children, during the celebrations and naming procedure, during the choice of a spouse, at weddings, and in the post-mortem vaccine application, were revealed in the epics of the Turkish culture. One of the most crucial aspects of transitional rituals and practices is the food. These festivities in Turkish culture were always intended to provide more food and feed more people. This study is significant because it sheds light on the reflection of eating and drinking customs during the transitional eras in Turkish culture to the epics of those periods.

**Keywords:** Epic, Turkish Epics, Eating and Drinking, Food Culture, Transition Periods



## GİRİŞ

İnsan hayatı, doğum öncesi dönemden ölüme kadar devam eden bir gelişim sürecidir. Bu süreç içerisinde bireyin önceki konumundan farklı bir konuma geçtiği eşik niteliğindeki alt süreçler yer alır. Genel olarak doğum, evlenme ve ölümü kapsayan ve “geçiş dönemi” olarak bilinen bu aşamalarda doğaötesi ya da kutsal unsurlarla ilişkilendirilen sembol niteliğindeki çeşitli ritüel ve pratikler uygulanır. Uygulanan ritüellerle bireyin yeni konumu toplum nezdinde netleştirilir. Geçiş dönemlerinde uygulanan ritüellerle bireyin ayrıca maruz kalabileceği çeşitli olumsuz etkilerden korunduğu düşünülür. Geçiş dönemlerinde uygulanan pratikler, var oldukları toplumun ortak kültür birikiminden ve mitolojik inanışlarından izler taşır.

Geçiş dönemlerinde uygulanan pratiklerin büyük bir kısmı da geliştirildiği toplumun yeme-içme kültürü ile ilişkilidir. Toplumun yeme-içme konusundaki alışkanlıkları, kültürel birikimleri bu aşamada gerçekleştirilen törenlere de yansımıştır. Geçiş dönemlerinde belirli yiyecekleri yemek, kalabalık gruplara yemek vererek toplulukları doyurmak çok eski dönemlerden başlayıp günümüze kadar devam ettirilen bir uygulamadır. Destanlar da bu kültürün izlerinin görüldüğü halk anlatılarıdır. Türk dünyası destanlarında doğum öncesinden başlayıp ölüme kadar olan sürecin her aşamasında yeme-içme ile ilgili bir uygulamaya rastlamak mümkündür. Düzenlenen toylarda, şöenlerde belirli yiyeceklerin yenmesi ya da insanların doyurulmasına önem verildiği destan metinlerinde de karşımıza çıkar. Böylelikle geçiş döneminde gerçekleştirilen ritüelle amaçlanan şeyin daha hızlı bir şekilde sonuca ulaşacağı düşünülür ve verilmeye çalışılır.

Türk kültürü, bozkır coğrafyasında yaşayan Türk halkının bu coğrafyadaki yaşam koşullarıyla paralel olarak gelişmiştir. Bozkır kültürü olarak adlandırılan bu kültür dairesinde yaşayan Türk halkı yeme-içme ihtiyacını tercih ettiği sulak bölgelerde at, koyun gibi hayvanlar yetiştirerek ve avlanarak gidermiştir. Yaşamal ihtiyaçları karşılamak amacıyla yapılan bu faaliyetler toplum yaşantısını etkilemiştir. Türk halkının inanç ve kültür dünyasının yanında yeme alışkanlıkları da bu yaşam tarzı doğrultusunda şekillenmiştir. Bu yaşam şeklinin etkisiyle Türk halkının beslenme konusunda hayvansal gıdalara ağırlık vererek çoğunlukla et ağırlıklı bir beslenme tarzı geliştirdiği, Türk edebiyatının başyapıtlarından olan Dede Korkut hikâyeleri dahil olmak üzere halk edebiyatı ürünlerinin pek çoğunda karşımıza çıkmaktadır.

Gıdalar temelde insan için beslenme ve yaşamsal enerjiyi sağlama işlevine sahiptir. Başta yeme eylemi yalnızca beslenme ve doyma güdüsüyle gerçekleşmiştir. Ancak tarihi süreç içerisinde insanın kültür üretmeye başlaması ve her eylemin zamanla bir ileti içermesiyle birlikte yeme-içme biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesine geçerek kültürel anlamlar da taşımaya başlamış, yiyecek ve içecekler de kültürel birer sembol haline gelmiştir. Bu anlamda yeme-içme faaliyetleri toplum yaşamında kültürel olarak sosyalleşme, eğlendirme, iletişim aracı olma, toplumsallaşma, hediyeleşme, bütünlüğü, paylaşmayı ve birliği sağlama, statü sembolü olma (Derdiçok, 2022: 20-21) gibi işlevleri de yerine getirir.

Her kültürün özel kabul ettiği zaman dilimlerinde hazırlanıp sunulan özel yemekleri vardır. Sözelimi günümüzde doğumun gerçekleştiği süreçte lohusa şerbeti sunulur ya da bir bebek diş çıkardığında diş hediği/buğdayı kaynatılır... Bu uygulamaların ve uygulamalardaki yiyeceklerin/içeceklerin her birinin kendi içinde değerlendirilebilecek özel anlamları, işlevleri vardır. Bu uygulamalar yalnızca günümüzde geçerli değildir. Geçmiş zamanlarda da geçiş dönemi olarak adlandırılan zaman dilimlerinde o sürece özel kimi yiyecek ve içecekler sunulmuştur. Toplum yaşamında sıkça rastlanan bu uygulamalar bu yaşantının bir aynası olan sözlü anlatılara da yansımıştır. Özellikle destan metinleri, pek çok konuda olduğu gibi halkın yeme-içme kültürü konusunda da veriler barındırır.

Destanlarda yer alan geçiş dönemi uygulamalarında tüketilen yiyecek ve içeceklerin farklı işlevleri vardır. Bu işlevler, doğum öncesi ve sonrası dönemde kahramanın dünyaya gelmesine vesile olma, yaratıcıya adak olarak sunulma, gebe kadının aşermeden dolayı yaşadığı rahatsızlıkları sonlandırma, onun doğuracağı kahramanın gelecekteki karakteriyle ilgili ipuçları verme ile bir bebeğin dilenmesi, gerçekleşen doğumun kutlanması ya da kahramana ad verme amacıyla düzenlenen törenlerde katılımcıları doyurup besleme olarak sıralanabilir. Yeme-içme faaliyetlerinin evlenme törenlerinde düğün toyunda, ölüm döneminde ise ölü aşında katılımcıları doyurma, toplum içerisindeki statüyü ortaya koyma, hediyeleşme, eğlendirme, sosyal bütünlüğü sağlama gibi farklı işlevleri bulunur.

Yemek ayrıca toplum düzeni içerisinde din, aile gibi farklı kurumların anlamlandırılmasında da işleve sahiptir. Ailenin varoluş sürecinin çeşitli aşamalarında yani kuruluşunda, aileye yeni bir birey katıldığında ve aileden fiziksel olarak bir birey ayrıldığında düzenlenen ve geçiş dönemi adı verilen törenler düşünüldüğünde aile kurumunun tanımlanmasında yemeğin ne derecede önem taşıdığı da anlaşılacaktır. Zira bu törenlerin tamamında yeme-içme faaliyetleri başrolde dir. Bu törenler dahilinde düzenlenen yemeklere genellikle toplu katılım beklenir. Bu kurumlar etrafında gerçekleştirilen uygulamalarda hangi yemeğin nerede ve

kiminle yenileceği, bireyin aslında kim olduğunu ve toplum içerisindeki statüsünü de ortaya koyar. İnanç unsurlarının da etkili olduğu söz konusu törenlerde yemek etrafında şekillenen ve ritüel hale gelen uygulamalar toplumsal hiyerarşiyi sürdürmenin de bir yoludur.

Toplumların özellikle özel günlerde ve törenlerdeki yemek tercihleri sosyo-kültürel olarak ele alındığında bunların birer kültürel kod taşıdıkları söylenebilir. Türk destanlarında geçiş dönemi törenlerinde özellikle et tüketiminin yaygın olduğu açıktır. Et yiyebilmek varlıklı olmanın bir göstergesidir. Yani et yiyebilen bireyler toplum içerisinde daha yüksek statüdeki kimseler olarak algılanır. Dolayısıyla bu törenlerde at, koyun gibi hayvanların kesilmesi, et ile hazırlanan yemeklerin ikram edilmesi, törenlere yine aynı hayvanların hediye götürülmesi, hem töreni düzenleyenlerin hem de törenlere katılanların varlıklarını sergileme ve statü bakımından daha yüksek bir mevkide olduklarını ispatlama çabaları olarak da değerlendirilmelidir.

Türk kültüründe geçiş dönemlerinde uygulanan ritüellerin pek çoğu yiyecek ve içecekler ya da mutfak gereçleri etrafında şekillenmiştir. Günümüzde dahi geçiş dönemi törenlerinin hepsinde yeme-içmeye dayalı bir uygulamayla karşılaşmak mümkündür. Anadolu'da yaygın olan ve yakın geçmişe kadar uygulanan düğün öncesine davetiye olarak şeker dağıtılması; günümüzde kız isteme törenlerinin Türk kahvesi ile özdeşleştirilmesi; nişan, nikâh, doğum öncesi ya da sonrası kutlamalarda kişiye özel kahve ve çikolatadan oluşan hediyeler sunulması; düğün evlerine üstüne elma saplanan bayrak direğinin dikilmesi; düğün sonrası damat tarafının evine gelindiğinde geline içi buğday ve şekerle doldurulmuş olan testinin kırılması; ölünün ardından helva, lokum-bisküvi, akide şekeri vb. ikramlar dağıtılması; cenazenin kırkıncı gününde ve ölüm yıl dönümlerinde yemek dağıtılması hep bu bağlamda değerlendirilebilecek uygulamalardır.

Türk kültüründe misafir çok eski devirlerden başlayıp günümüze kadar olan süreçte her zaman önemli olmuştur. Türkler çeşitli sebeplerle ağırladıkları misafirlere özenli davranmış, misafiri rahat ettirebilmek adına türlü ikramlarda bulunmuş ve onlara ellerinde bulunan en iyi yiyecekleri sunmuştur. Gündelik yaşamda alışlagelmiş yiyecek ve içeceklerle de beslenebilmelerine rağmen misafire sunacakları yiyecek ve içecekler söz konusu olduğunda her zaman daha özenli davranmışlardır.<sup>1</sup> Doğum, evlilik ve ölüm gibi çeşitli sebeplerle ağırladıkları misafir-

<sup>1</sup> Türk kültüründe misafire her zaman ayrıcalıklıdır. Onlara yiyecek ve içecek sunulması aşamasında da bu özen ve ayrıcalık hissedilir. Sözgelimi Kazak Türkleri, ağırladıkları her misafirin statüsüne göre yemeği farklı bir tabakta ikram eder. Bu tabaklar da farklı şekilde adlandırılır.

ler için de bu durum geçerlidir. Bu gerçeklik, destanlarda da açıkça görülür. Bu bildiride Türk destanlarında yer alan geçiş dönemi uygulamalarında yeme-içme kültürünün nasıl etkili olduğu, bu dönemlerde gerçekleştirilen törenlerde nelerin yenilip içildiği ile bunların sosyal ve kültürel işlevlerinin neler olduğu konusu üzerinde durulmuştur.

## DOĞUM İLE İLGİLİ UYGULAMALARDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ

Türk destanlarında geçiş dönemi ile ilgili yeme-içme konusundaki geleneksel uygulamalar çocuksuzluk, aşırma, ad toyu motifleri çerçevesinde gelişmiştir. Yeme-içme ile ilgili alışkanlık ve gelenekler destanlarda kahramanın henüz dünyada olmadığı, ebeveynlerinin çocuksuzluk sıkıntısı yaşadığı dönemde karşımıza çıkar. Destanlarda özellikle başkahramanı dünyaya getiren ebeveynlerin uzun bir çocuksuzluk dönemi geçirdikleri, çocuk sahibi olamadıkları bu sürecin sonunda belirli yiyecekleri yemeleri ya da o yiyeceklerin olduğu yerde bulunmaları suretiyle gebeliğin oluştuğu söylenebilir.

Türk kültüründe üremenin, bolluğun, bereketin, yaşamın sembolüdür. Sözlü anlatılarda kahramanın anne ve babasının, bilge bir ihtiyarın elinden elma yedikten ya da elmalı yerlerde bulunduktan sonra çocuk sahibi olunması ortak bir motiftir. Elmanın bulunduğu yerlerin döl tutmak ve Tanrıdan çocuk istemek için uygun yerlerdir (Kalafat, 1999: 84). Türk destanlarında doğrudan bir kutlu şahıs elinden elma yiyerek gebe kalma motifi sınırlıdır. Bu motif halk hikayelerinde daha yoğundur. Ancak elma, destanlarda çocuksuzluk konusunda daha farklı şekillerde yer alır. Manas destanında evlendikten sonra on dört yıl boyunca çocuk sahibi olamaz. Bu duruma üzülen eşine mezarlı yerleri dolaşır elmalı, kutlu yerlerde yuvarlanmadığını, bu sebepten dolayı çocuk sahibi olmadığını söyler (İnan, 1985: 14). Bu örnekten elmayı yemekten öte, elmalı yerlerde bulunup burada yuvarlanmak suretiyle gebe kalınacağı inancının hâkim olduğu görülür. Köroğlu destanının Kazak Türkleri arasında icra edilen Kıssa-i Köroğlu anlatımında elma, benzer bir işlevi yerine getirmektedir. Destanda elma, ölen annesinin mezarda doğurduğu Köroğlu'nun bu mezardan çıkarak normal şekilde yaşamaya başlamasını sağlayan yiyecektir. Burada Köroğlu'nun mezardan çıkma bir nevi onun doğumunu simgelemektedir. Dolayısıyla elma, doğum motifinde olduğu

---

Önemli ve saygın misafirler için hazırlanan tabağa "sıytabak", dünürler için hazırlanan tabağa "kuda tabak", dünürün hanımı için hazırlanan tabağa "kudagi tabak", evin kızı için hazırlanan tabağa "kız tabak", arkadaşlar için hazırlanan tabağa "kurdas tabak", çocuklar için hazırlanan tabağa ise "bala tabak" adı verilir (Erqalieva ve Şakuzadauli, 2000: 56).

gibi Koroğlu'nun yaşama geçiş döneminde etkili olmuş bir meyve olarak düşünülebilir.

Hayvanların çeşitli organlarını yeme suretiyle gebe kalma da Türk destanlarında çocuksuzluk motifine dahildir. Kazak sahasında icra edilen Er Töstik destanında ihtiyar ebeveynler, erzaklarının tükenip aç kaldıkları bir gün evdeki ocağın çubuğunda doru kırağın döşlük adı verilen bölgesinin asılı durduğunu görüp bunu pişirip yer. İhtiyarlar dokuz ay sonra çocuk sahibi olur (Aça, 2002: 107). Bu örnekte hayvansal bir gıda maddesinin çocuğun doğumuna vesile olduğu gözlemlenir.

Çocuksuzluk sıkıntısı yaşayan kahramanlar çeşitli yiyecek ve içecekler ikram edip halkı doyurmak yoluyla da çocuk dileklerinin yaratıcı tarafından kabul edileceğini düşünür. Bu durumdaki anlatı kahramanları kurbanlar kesip yemek dağıtarak yaratıcıdan evlat sahibi olabilmeyi diler. Anlatı geleneğimizde kalıplaşmış olan<sup>2</sup> bu motif özelinde düşünüldüğünde çocuksuzluk döneminde verilen yemeklerin adak niteliği taşıdığı açıktır. Narıkbay destanının Kırgızlar arasında anlatılan eş metninde yaşı ilerlemesine rağmen çocuğu olmayan Narıkbay, hanımı ile birlikte yaratıcıdan bir çocuk diler. Bu amaçla bir yemek vererek tüm halkı davet eder. Halkı doyurmak için çokça hayvan keserek kazanlar kurdurur ve halkı doyurur (Kalieva ve Gümüş, 2021: 108). Er Sayın destanında da yaşı yetmiş aşmasına rağmen çocuk sahibi olamayan Bozmunay Bey, rüyasında pirden çocuk sahibi olabileceği müjdesini alır. Bu amaçla boynuzlu koç ve at kestirir. Halkı toplayıp yemek verir (Mutlu, 1999: 22).

Kadınların hamilelik sürecinde bazı gıdalara aşırı istek duyması ya da bazı gıdalardan iğrenmesi anlamına gelen aşerme, Türk destanlarında mitik anlamlar taşımasının yanında halkın yeme kültürü ile de ilişkilidir. Gebeliğin döneminde gerçekleşen aşerme sürecinde yenilen yiyeceklerden yola çıkılarak doğacak kahramanın gelecekteki karakter özellikleri hakkında fikir edinilebilir. Örneğin destanlarda gebe olan kahramanın aslan, yılan gibi mitolojide güç ve bilgeliği temsil eden hayvanların çeşitli organlarına aşermesi, doğacak çocuğun da bu özelliklere sahip olacağı düşüncesini akla getirir (Özdemir, 2021: 31-32). Türk boylarının sözlü anlatılarında anlatı kahramanının annesinin gebelik döneminde bir yırtıcının kalbine aşermesi motifi yaygındır (Akmataliyev, 2001:124). Şora Batır

<sup>2</sup> Bu motif, Türk edebiyatının başyapıtlarından olan Dede Korkut'ta da karşımıza çıkar. Buna göre çocuk sahibi olamayan Dirse Han'ın, toy düzenleyip "tepe gibi et yığdırıp göl gibi kırmız sağdırarak" yemek dağıtmak suretiyle halkı doyurduğu ve bundan sonra hanımının Boğaç Han'a gebe kaldığı bildirilir (Gökay, 1973: 6).

destanında Narıkbay'ın hanımı Kulkanıs, ihtiyarlık çağında gebe kalınca aşermeye başlar. Kadın günlerce hiçbir şey yiyemez; açlıktan sararıp solar. Kadın ancak aslan kalbi yediğinde iyileşeceğini hisseder. Bunun üzerine Narıkbay bir aslanı avlar ve avladığı aslanın kalbini sökerek kadına getirir. Aslanın kalbini pişirip yiyen Kulkanıs'ın aşermesi geçer (Korgonbekov, 2010: 54). Kırgızlar arasında anlatılan ve Çoro Batır'ın babası Narıkbay'ı konu edinen Narıkbay destanında da bu motif vardır. Buna göre Çoro'yu dünyaya getirecek olan Gülkaniş kaplan etine aşerince halk kaplan avına çıkar. Üç kaplanı avlayarak yakalayıp getirirler. Kadın üç kaplanı üç gün boyunca yiyince aşermesi geçer (Kalieva ve Gümüş, 2021: 141). Koblandı Batır destanında Koblandı'nın eşi Karlığa gebe kalınca aslan kalbi ve ciğerine aşerer. Aslanın yüreğini ve ciğerini yiyip kaburgasını ayırıp iliğini emince aşermesi düzelir (Adilbekova, 1999:357). Kırım'ın Kırk Batırı'nda Kıdırbay'ın hanımı Akaruv ise yılan başına aşerer. İyi ve güçlü hayvanları kesip yedirmelerine rağmen aşermesi geçmeyince kadın yılan aratıp buldurur ve başını koparıp yer. Böylelikle aşermesi geçer (Türkmen ve Arıkan, 2007: 752). Bu örneklerde yemek kültürümüzde yer almayan bir hayvanın başının yenilmesi, bu hayvanların mitolojik anlam altyapısıyla ilgilidir.

Kubıkul destanında ise kahramanı dünyaya getirecek olan kadının aşermesinin taş yeme suretiyle düzeldiği bildirilir (Arıkan, 2007b: 54). Bu örnek, gıda maddesi olmayan bir şeyin de destan kahramanı tarafından yenildiğini göstermektedir.

Türk destanlarında yeni doğan çocuk için bu çocuğun doğumunun kutlanması ve ona ad verilmesi amacıyla aile tarafından toylar verilir. Bu toylar, doğduğunda yalnızca fiziksel bakımdan var olan, ailesi ve içinde yaşadığı sosyal çevre tarafından henüz kabullenilmemiş olan çocuğu onlarla bütünleştirmek amacıyla düzenlenir (Eliade, 1991: 161). Bu törenlerde de toya katılanlara çeşitli yiyecekler sunulur. Kubıkul destanında Kubıkul doğmadan önce babası Veli han bir rüya görür. Bu rüyada kendisine bir oğlu olacağı müjdelendir. Rüyada oğlan doğduktan sonra büyük bir ad toyu düzenlenmesi, bu toyda doğurmamış kısırak ve koyunların kesilerek ikram edilmesi istenir (Arıkan, 2007b: 52). Er Sayın destanında Bozmunay Bey, yeni doğan oğlu için ad toyu düzenler. Sayısız malı feda ederek toy verir ve halkı doyurur. Toya katılan han ve beyler kımız içerek sarhoş olurlar (Mutlu, 1999: 23). İki örnekte de kahramanın doğumunun kutlanması ve ona ad verilmesi törenlerinde sunulan yiyeceklerin sembolik anlamları vardır. Bu törenlerde özellikle et ağırlıklı bir beslenme tercih edilmesi ve içki sunulması, bu gıdaların işaret ettiği eril kodlarla ilişkilidir.

## EVLENME İLE İLGİLİ UYGULAMALARDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ

Türk destanlarında evlenme ile ilgili uygulamalarda düğün törenlerinde yeme-içme kültürünün izlerine rastlamak mümkündür. Düğün törenleri destanlarda oldukça ayrıntılı şekilde tasvir edilir. Dolayısıyla bu törenlerin yer aldığı metinlerde yeme-içme kültürüyle ilgili daha ayrıntılı verilere ulaşılabilir. Köroğlu dairesine mensup Özbek destanlarından olan Dalli'de Göroğlibek, Hasanhan'ı Han Dalli ile evlendireceği zaman bir düğün toyu düzenler. Bu toyda kırk gün boyunca yemek verilir. Verilecek yemek için semiz develer, doğurmayan toy kısraklar, besili koyunlar kesilir. Doyurulmayan kimse kalmaz (Eşankul, 2017: 525-533).

Hakas destanlarından olan Altın Taycı destanında Altın Arığ ile Altın Taycı'nın evleneceği zaman düzenlenen şenlikte yiyecek ve içeceklerin en iyisiyle ikramda bulunduğu bildirilir. Bu amaçla kır aygır sürüsünden kısır olanlar, doru aygır sürüsünden ise etine dolgun ve semiz olanlar seçilip kesilerek bunların etinden yemekler hazırlanmıştır. Demir ve kayından şişlere etler geçirilerek pişirilir. Büyük kadehlerle içkiler sunulur. Bu yiyecek ve içecekler öylesinde fazladır ki kanatlı kuşlar ve yırtıcı hayvanlar dahi yuvalarına taşımakla bitiremezler (Killi Yılmaz, 160-169).

Türkmen Göroğlu anlatmasında Göroğlu'nun Ağayunus ile Handan Batır'ın ise Gülşirin ile evlenmesi sırasında verilen toy oldukça ayrıntılı şekilde tasvir edilir. Bu toyda pirinç, tütün, tahıl, et yağ gibi yiyecek ve içeceklerden oluşan ikramlar hazırlanır. Bunlar, çevredeki zenginlerden temin edilir. Davar kurban edilerek yemekler pişirilir. Katmerler hazırlanır. Yığın yığın elmalar dizilir. Tüm bunlar misafirlere ikram edilmek üzere sergilenir. Toya katılanlar da koyun, keçi, at, yavrulu deve ile pirinç, un gibi gıda maddelerini hediye olarak getirir (Arslan, 2022: 786-787). Bu örnekte de düğüne katılanların çeşitli gıda maddelerini hediye götürmesi dikkat çeker. Aynı destanda Göroğlu Ayvaz'ı Gülrüh ile evlendirmek ister. Bu amaçla bir toy düzenler. Toyda günde kırk kuzudan hazırlanan şişlerle kebab yapıp piyalede şarap sunulmasını söyler (Arslan, 2022: 906). Yedi gün yedi gece süren bu toyda her isteyene ekmek ve yemek ikram edilir. Ayrıca nikâhı kıyan Köse'ye de diğer hediyelerle birlikte iki tulum yağ ile iki çuval çay verilir (Arslan, 2022: 922).

Hakas destanlarından olan Han Orba'da da düğün toyunda aş verildiği bildirilir. Destanda Han Mirgen ve Ay Arığ'ın düğün toyunda halk davet edilerek yemekler hazırlanır. Bunun için altmış kazan yan yana dizilerek bu kazanlara et doldurulur. Bunlar toya katılan herkese dağıtılır. Ayrıca katılımcılara şarap gibi içkiler de ikram edilir. Genç-ihtiyar demeden pek çok kişi içki içerek eğlenir (Aktaş, 2011:130-133). Aynı destanda Han Çibek ile Kök Nincil'in evlilik

seremonisinde de benzer bir uygulama vardır. Bunun için hem Kök Nincil'in yurdunda hem de Han Çibek'in yurdunda toy düzenlenir. Destanda Kök Nincil'in yurdunda düzenlenen toyda Şarap ve rakıdan ibaret olan fazla miktarda içkinin tüketildiği bildirilir (Aktaş, 2011: 172-174). Han Çibek'in yurdunda düzenlenen düğün toyunda da katılanlara içki ve et ikram edilir. Bu amaçla doru aygır sürüsü kesilerek doksan kazanda, kır aygır sürüsü kesilip kırk kazanda, boz aygır sürüsü ise yetmiş kazanda pişirilir ve aş hazırlanır. Yemekler dağıtıldıktan sonra da içki sunulur (Aktaş, 2011: 176-177).

Başkurtların mitolojik destanlarından Miney Batır Menen Şülgen Batşa destanında da davetlilere kıymız ve pişmiş etlerin ikram edildiği bilgisine rastlanır (Suleymanov vd., 2014: 255). Narıkbay destanının Kırgızlar arasında anlatılan eş metninde Narıkbay Gülkanış ile evleneceği zaman Gülkanış'ın babası Kökçö Han kısarak keserek yemek verir. Gelini aldıktan sonra Narıkbay'ın yurdunda da on gün boyunca yemek verilir. Bunun için tüm halk davet edilir; taylar ve kısaraklar kesilir. Bunlardan elde edilen etlerle yemek hazırlanarak halk doyurulur (Kalieva ve Gümüş, 2021: 81-82).

Su Türk kültüründe ve mitolojik inanışlarında saflığı ve temizliği simgeler. Türk kültüründe nikâh akdi sırasında aynı kâseden su içilmesi, bu inanışın bir sonucudur (Gezer, 2017: 911). Kırgız Türklerinin Boston destanında Altınay ile Boston'un nikâhından sonra birbirlerini daha çok sevmeleri ve kalplerinin suya benzer şekilde temiz olması dilenir. Bu amaçla Altınay ve Boston'a ve nikâha katılan diğer kişilere bir ak kâseye doldurulan su sırayla içirilir (Akmataliyev, 2009: 208).

Türk destanlarında düğün toyuna giderken çeşitli eşyalar, yiyecek ve içeceklerden oluşan hediyeler götürmek gelenekselleşmiş bir uygulama olarak karşımıza çıkar. Altın Taycı destanında Kün Arığ ile Ay Arığ adlı iki kız Tiben Arığ'ın düğün şölenine giderken iki tulum içkiyi de yanlarında hediye olarak götürür. Bu içkiyi anneleri onlara, şenliğe giderken eli boş gitmenin yanlış olacağını söyleyerek vermiştir (Killi Yılmaz, 2013: 88-91).

İncelenen destanlardan yola çıkılarak Türk destanlarındaki düğün tasvirlerinde yiyecek ve içeceklerin oldukça bol ikram edildiği, kurbanlar kesilerek halka ve misafirlere yemek dağıtıldığı söylenebilir.

## **ÖLÜM İLE İLGİLİ UYGULAMALARDA YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**

Eski Türk kültüründe ölen kişinin ardından düzenlenen törenlere büyük bir önem atfedilir. Yuğ olarak adlandırılan cenaze merasimlerinde at yarışı, kurban



sunma, ağıt söyleme, bedenin farklı organlarına zarar verme gibi birbirinden farklı uygulamalar gerçekleştirilir (İbn Fazlan, 2016: 144-145). Ölen kişinin ardından düzenlenen ölü aşı da bu törenlerin bir ayağını oluşturur. Ölü aşı geleneği ölen kişi için kurbanlar kesilir. Çeşitli yiyecek ve içecekler bu merasimlere katılanlara ikram edilir.

Türk kültüründe ölen kişinin ardından yağlı yemekler pişirilmesi gerektiği, böylelikle ölü'nün ruhunun bedeninden kolayca ayrılacağı inancı yaygındır (Akt. Aliyev, 2020: 320). Ölü'nün ardından düzenlenen ölü aşının toplumun bütünleşmesini ve ölü'nün huzurlu bir şekilde uçağa ulaşmasını sağlama; ölen kişinin ruhunun dünyaya dönerek yakınlarını rahatsız etmesini engelleme gibi işlevleri olduğuna inanılır. Bu tören farklı Türk boylarının destan metinlerinde oldukça ayrıntılı şekilde betimlenir (Aça, 1999: 29). Bu metinlerde ölü aşında ikram edilen yiyecek ve içeceklerle ilgili bilgiler de bulmak mümkündür. Destanlarda yer alan ölü aşı merasimlerinde koyun ve atlar kurban edilir. Et, süt, kıymız gibi yiyecek ve içecekler konuklara ikram olarak sunulur.

Manas destanında Han Kökötöy'ün ölümünden sonra düzenlenen ölü aşının çok özenli bir şekilde hazırlandığı bildirilir (Yıldız, 1995: 676). Kozı Körpeş-Bayan Suluv destanında Sarıbay'ın ölümünün ardından aş verilip at yarışı düzenlendiği bildirilir. Ölü aşında hangi yiyeceklerin sunulduğu hakkında bir bilgi verilmez. Ancak cenazeye toplanan on bir bin halkın hepsinin nasibini alıp memnun döndüğü söylenir (Kuanışbayev, 2000: 27). Bu anlatımlardan yola çıkılarak ölü aşında bolca yiyecek ikram edildiği sonucuna ulaşılabilir.

Başkurt destanlarından Akbuzat destanında ölü'nün ardından aş verilmesi gerektiği ile ilgili bir bilgiye rastlamak mümkündür. Destanda Hevben adındaki çocuk, “Ay, olatay, ele hin unı hözyeyhen, buganı bugan inde. Atayım, bahır, ülges, ösön, yetehen, kırkın ukıtırğa, heyerlekke ber nemehe le bumagan. Zarzanıp il arahına ezzenep sıgıp kitken” (Suleymanov vd., 2014: 180) diyerek babası öldükten sonra annesinin ölü'nün üçünü, yedisini ve kırkını okutmak için hayratlık bir şey bulamadığını, bu sebeple dilenmek için gittiğini ve bir daha dönmediğini dile getirir. Destanda yer alan bu ifadeden yola çıkarak ölü'nün ardından bir tören düzenleyip halkı doyurmanın ne derece önemli olduğu sonucuna varılabilir.

Narıkbay destanının Kırgızlar arasında anlatılan eş metninde ölü aşı motifi vardır. Genç yaşta hayatını kaybeden Narıkbay'ın annesi için ölü aşı verilir. “Al için soygon baalerdin/ Atterin alge berişti” (Kalieva ve Gümü, 2021: 79) denilerek halk için kesilen kısrakların etlerinin halka dağıtıldığı dile getirilir. Bu ifadeden, cenaze töreninde kesilen hayvanlardan çıkan et ile özellikle halkın doyurulmasının amaçlandığı sonucuna da ulaşılabilir.

Er Töştük destanının Kırgız sahasında icra edilen anlatmasında ölü aşı merasimi ayrıntılı olarak tasvir edilmez. Ancak Kenceke'nin, Töştük'ün seksen sekiz yıldır yurduna dönmemesi üzerine öldüğünü düşünmesi ve kırsağı ve deveyi sağıp sütlerini yakınlarına ikram etmesi, ölü aşı motifini akla getirir. Dolayısıyla bu destanda ölü aşı motifinde yaygın bir gıda olan et yerine sütün ikram edilmesi dikkat çekicidir (İliç, 2002:93).

Türk kültüründe oldukça eski dönemlerden itibaren yaşayan bir geleneğe göre ölen kişinin ailesine yiyecek, içecek veya başka eşyalardan oluşan hediyeler götürülmesi gerekir. Buna göre ölen kişinin yakınlarına at ya da deve kürkü, ölü çadırı gibi hediyelerin yanında dokuz tulumla kıymız götürülür (Tryjarski, 2012: 168). Türk destanlarına da bu gelenek yansımıştır. Bu bağlamda ölü aşına giderken hediye olarak götürülen gıda ürünleri niteliğine ve değerine göre hediye götürülen kişinin sosyal statüsünü ortaya koyar. Destan kahramanları, düğün toylarına ya da ölü aşı etkinliklerine katıldıkları süreçte daha kıymetli ve ender bulunan gıda maddelerini ve diğer hediyeleri sunmak yoluyla zenginliklerini, güçlerini ispatlamaya çalışır. Söz gelimi Ayman-Şolpan destanında Şömekeylerden bir kişi öldükten sonra düzenlenen ölü aşına halkın önde gelen zenginleri davet edilir. Tören bu kişilerin değerli gıda maddeleri ve hediyeler götürmek suretiyle zenginliklerini sergiledikleri bir gösteri gibidir. Maman adlı bey, zenginliğini sergilemek için beş yüz dişi deveyi sağdırır, dokuz deveye dokuz yayık yükler. Bunlarla birlikte dokuz deveye çay, şeker ve çörek yükler. Bu hediyelere karşılık ölü aşını düzenleyenlerden büyük bir hürmet görür. Konuk olarak en görkemli eve yerleştirilir. Hatta kimin daha çok hediye getirdiği ve bundan dolayı daha fazla hürmet gördüğü konusu beyler arasında tartışmaya sebep olur (Ersöz, 2001: 51-56). Bu örnek, geçiş dönemi toplantılarında hediye olarak ikram edilen yiyecek ve içeceklerin birer zenginlik ve statü göstergesi olduğunu ortaya koymaktadır.

## SONUÇ

Türk destanlarında geçiş dönemi uygulamalarının büyük bir kısmı yeme ve içme eylemleri etrafında şekillenmiştir. İncelenen destanlarda bu törenlerde et, şeker, çörek, elma, pirinç, yağ, katmer ya da çeşitli tahılların yenildiği; şarap, süt, kıymız, çay, su gibi ürünlerin içecek olarak tüketildiği tespit edilmiştir. Etin at başta olmak üzere, deve, koyun, kuzu, keçi gibi hayvanların kurban edilmesiyle elde edildiği, özellikle at etinin geçiş dönemi törenlerinde yaygın olarak tüketildiği, bu etlerden kebab, yahni gibi yemekler hazırlandığı destan metinlerinde yer almaktadır. Bu verilerden yola çıkılarak geçiş dönemlerinde davetlilere yemek sunma konusunda Türk milletinin oldukça hassas ve özenli davrandığı, böylelikle hem

katılımcıları memnun etmeyi hem de sosyal statülerini ortaya koymayı amaçladıkları söylenebilir.

Destanlardaki geçiş dönemlerinde sunulan gıda ve içecekler, söz konusu destanın yaratıcısı olan Türk halkının bulunduğu yerdeki coğrafi şartlar etkisiyle şekillenmiştir. Örneğin ılıman iklim koşullarının ve tarımsal faaliyetlerin daha yoğun olduğu güneyde yaşayan Türk halklarının destanlarında bu bölgelerde verimli şekilde yetişen, yetişirken neme ve sıcaklığa ihtiyaç duyan pirinç, tütün gibi maddelerin adlarına rastlanırken daha soğuk iklimlerde yaşayan, avcılıkla daha fazla ilgilenen Türk halklarının destanlarında ise hayvansal gıdaların adlarının daha fazla geçtiği söylenebilir.

Yeme-içme kültürü milli kimliğin bir göstergesidir. Destanlarda et ağırlıklı bir beslenme anlayışının hâkim olduğu gözlemlenmiştir. Et ise özellikle atların kesilmesi/kurban edilmesi suretiyle elde edilmektedir. Milletlerin özel günlerinde yoğun olarak tükettikleri gıdaların o milletin bir sembolü olduğu düşünüldüğünde atın Türk milleti ile özdeşleştirilmiş olması ve Türk kültüründeki önemi bir kez daha anlaşılacaktır. Bu durum destan örneklerinde de açıkça görülmüştür.

İncelenen destanlarda geçiş dönemlerindeki yeme-içme kültürü ile ilgili bir başka dikkat çeken nokta da hediyeleşme konusundadır. Bu törenlerde yiyecek ve içeceklerin hediye olarak sunulduğu açıkça gözlemlenmiştir. Tüm bunlardan hareketle, Türk destanlarındaki geçiş dönemlerinde yeme içme kültürü günümüzdeki geçiş dönemi uygulamalarında gerçekleştirilen yeme-içme kültürü ile karşılaştırmalı olarak incelenmelidir. Günümüzde özellikle cenaze töreni sırasında ya da cenaze töreninin hemen ardından cenaze sahiplerinin taziyeye gelenlere yemek ikram etmesi zorunluluğu konusundaki tartışmalar, destanlarda yer alan cenazeye yemek ya da içecek hediye götürme, ölü aşının cenazeden sonraki bir yıl içinde verilmesi gibi Türklerin bu konudaki geleneksel uygulamaları göz önünde bulundurularak yeniden değerlendirilmelidir.

## KAYNAKLAR

- Aça, M. (1999). Kazak ve Kırgız Türklerinde Defin Sonrası Bazı Uygulamalar ve Aş Verme (Aş Toyu). *Millî Folklor*, 43, 24-33.
- Aça, M. (2002). *Kazak Türklerinin Destanları ve Destancılık Geleneği*. Konya: Kömen Yayınları.
- Adilbekova, E. (1999). *Koblandı-Batır Destanı ile Dede Korkut Arasındaki İlişkiler*. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, İzmir.
- Akmataliyev, A. (2001). *Kırgız Folkloru ve Tarihi Kahramanlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Aktaş, E. (2011). *Hakas Destanları 3-Han Orba*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Aliyev, R. (2020). *Türk Mitolojisi*. Ankara: Astana Yayınları.
- Arıkan, M. (2007a). *Kazak Destanları 1/Köroğlu'nun Kazak Anlatmaları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Arıkan, M. (2007b). *Kazak Destanları 2/Kubıkul, Dotan-Batır, Kulamergen-Joyamergen, Karabek-Batır*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Arslan, M. (2022). *Türkmen Kahramanlık Destanı Göroğlu*. Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları.
- Derdiçok, N. S. (2022). Gıdaların Statü İfadesine Dönüşmesi ve Temsillerde Kullanımı: Gün Örneği. *Türkiye 14. Gıda Kongresi Bildiriler ve Bildiri Özetleri Kitabı* (Ed. A. Kadir Halkman) (ss. 20-26), e-kitap.
- Eliade, M. (1991). *Kutsal ve Dindışı*. (Çev.: Mehmet Ali Kılıçbay), Ankara: Gece Yayınları.
- Erqalieva, J ve Şakuzadauli, N. (2000). *Kazak Kültürü*. Almatı: Al-Farabi Kitabevi Yayınları.
- Ersöz, M. (2001). *Kazak Türklerinin Ayman Şolpan Destanı*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Eşankul, C. (2017). *Özbek Destanları 6-Dalli*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gezer, Ş. (2017). *Kırgız Türklerinin Destanlarında Mitolojik Unsurlar*. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Kayseri.
- Gökyay, O. Ş. (1973). *Dedem Korkudun Kitabı*. İstanbul: Millî Eğitim Basımevi.
- İbn Fazlan. (2016). *Seyahatnâme*. (Çev.: Ramazan Şeşen). İstanbul: Bedir Yayınevi.
- İliç, Y. (2002). *Kırgız Halk Destanı Er Töştük (Gramer-Metin-Çeviri-Dizin)*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.

- İnan, A. (1985). *Manas Destanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Kalafat, Y. (1996). *İslamiyet ve Türk Halk İnançları*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Kalieva, K. ve Gümüş, Ş. (2021). *Narıkbay Destanı (Metin-Aktarı-İnceleme)*. Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları.
- Killi Yılmaz, G. (2013). *Hakas Destanları 4-Altın Taycı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Korgonbekov, B. (2010). *Kazak Destanları 5 “Şora Batır”*. (Akt. İsmail Turan Kallimci). Ankara: TDK Yayınları.
- Mutlu, H. K. (1999). *Er Sayın Destanı Çeviri-Gramer-Sözlük*. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Afyon.
- Suleymanov A. ve diğ. (2014). *Başkurt Destanları 1-Mitolojik Destanlar*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tryjarski, E. (2012). *Türkler ve Ölüm*. (Çev.: H. Er). İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Türkmen, F. ve Arıkan, M. (2007). *Kazak Destanları 4 “Kırımın Kırk Batırı”*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yıldız, N. (1995). *Manas Destanı (W. Radloff) ve Kırgız Kültürü ile İlgili Tespit ve Tahliller*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.



# PSİKOMOTOR ÖNERMELERE DAYALI ETNO-GASTROPEDAGOJİ ÖĞRETİMİNDE TÜRKMENSAHRA MASALLARININ KURUMSAL BAĞLAMI

Recep KOÇAK  
Hacettepe Üniversitesi

## Özet

Masallar; evrensel ilkelere dayalı ahlaki tasavvurların yanı sıra kültürel tasarımın bir şubesi olarak etnogastropedagoji öğretilerinin de yer aldığı, aktarıldığı, deneyimlendiği büyümlü ambarlardır. Bu bağlamda masallarda yer alan kahramanların yöresel yeme-içme kültürleri, esas itibariyle masalların yaşatılıp aktarıldığı toplumun kurumsal kimliğinden ayrı düşünülmesi mümkün değildir. Bir başka ifadeyle günlük yaşamda toplumun tükettiği yöresel yiyecekler, tabii olarak masallarda kahramanların tükettiği yiyeceklerle benzer olma özelliği gösterir. Bununla birlikte; kahramanlar neden bu yiyecekleri tüketirler? Masal kahramanlarının bu yöresel yiyecekleri tüketmesinde özel bir durum var mıdır? soru önermeleri, bizlere yeme içmeye dayalı kültürel yönlerin reel dünyada ve masalların dünyasında nasıl bir araya geldiğini anlamamızın kapılarını aralar.

Bu hususlardan hareketle 2019 yaz ayları ve 2020 yılı kış ayları boyunca Türkmen sahra bölgesinde gerçekleştirdiğimiz saha çalışmaları neticesinde derlediğimiz masallar üzerine gastroetnopedagoji bağlamında bir okuma demesi yapılmış ve masal kahramanlarının yöresel yiyecek tercihleriyle Oğuz boylarının günlük yaşamdaki yiyecek tercihleri arasındaki fonksiyonel dışavurumlar incelenmiştir. Yapılan incelemeler sonucu şu sonuçlara ulaşılmıştır:

Türkmen sahra masallarında kahramanların bir yerden başka bir yere hareket ederken tükettikleri yiyeceklerle günlük yaşamda Oğuz boylarının harekete dayalı tükettikleri veya tercih ettikleri yiyeceklerin fonksiyonel yapısı aynıdır. Psikomotor hareket mekanizmalarına bağlı uzun yolculuklar öncesi yola dayanıklı, 45 gün bozulmadan tüketebildikleri Possuk çöreğini gelecek nesillere masallar yoluyla aktarmaları, kahramanların da masalın kendi kurgusu içerisinde bir yerden başka bir yere hareket ederken bu yiyecekleri tüketmeleri, masalların zamansal derinliği düşünüldüğünde bölgede yaşayan Oğuz boylarının etin yanı sıra hamur işinde de gastro-teknolojiyi yakaladıklarına ulaşılır. Masalların en eski eğitim aracı olduğu göz önünde bulundurulursa kültürel algoritmaya dayalı çocuk eğitiminde de bilinçli hareket edildiğini, psikomotor önermelere dayalı kültürel aktarımın çocuklara telkin edildiğini, kahramanların harekete dayalı tükettikleri veya tercih ettikleri yiyeceklerin kurgusal temelinin destekli olduğu değerlendirilir.

**Anahtar Kelimeler:** Türkmen sahra, Oğuzlar, Etno-Gastropedagoji, Kurumsal Bağlam

## INSTITUTIONAL CONTEXT OF TURKMENSAHRA FAIRY TALES IN TEACHING ETHNO-GASTROPEDEGOGY BASED ON PSYCHOMOTOR PROPOSITIONS

### Abstract

Tales; They are the magical warehouses in which ethnogastropedagogy doctrines are also included, transferred and experienced as a branch of cultural design as well as moral imagination based on universal principles. In this context, the local eating and drinking cultures of the heroes in the fairy tales cannot be considered separately from the institutional identity of the society in which the fairy tales are kept alive and transferred. In other words, the local foods consumed by the society in daily life are of course similar to the food consumed by heroes in fairy tales. With this; Why do heroes consume these foods? Is there a special situation for fairy -tale heroes to consume these local foods? Question propositions open the doors of understanding how cultural aspects based on eating and drinking come together in the real world and in the world of fairy tales.

Based on these issues, as a result of the field studies in the Turkmen Sahra region in the summer of 2019 and the winter months of 2020, the fairy tales we have compiled in the context of gastroetnopedagogy and the functional expressions of the Oghuz tribes in daily life were examined. As a result of the investigations, the following results were achieved:

In Turkmen Sahra tales, the functional structure of the foods that the heroes consume while moving from one place to another and the foods that Oghuz tribes consume or preferred in daily life are the same. Psychomotor motion mechanisms due to long -way road resistant, 45 days of intact Possuk bread to the future generations through fairy tales, the heroes of the fairy tale from one place to another place in the fiction of these foods while consuming these foods in the region as well as the flesh of the Oghuz tribes living in the region as well as the flesh of the tale. It is reached that they capture gastro-technology in the pastry business. Considering that the fairy tales are the oldest educational tool, it is considered that cultural algorithm is also consciously acted in children's education, cultural transfer based on psychomotor propositions is suggested to children, and the fictional foundation of the foods that the heroes consume or preferred are supported.

**Keywords:** Turkmen Sahra, Oghuz, Ethno-Gastropedagogy, Institutional Context



## GİRİŞ

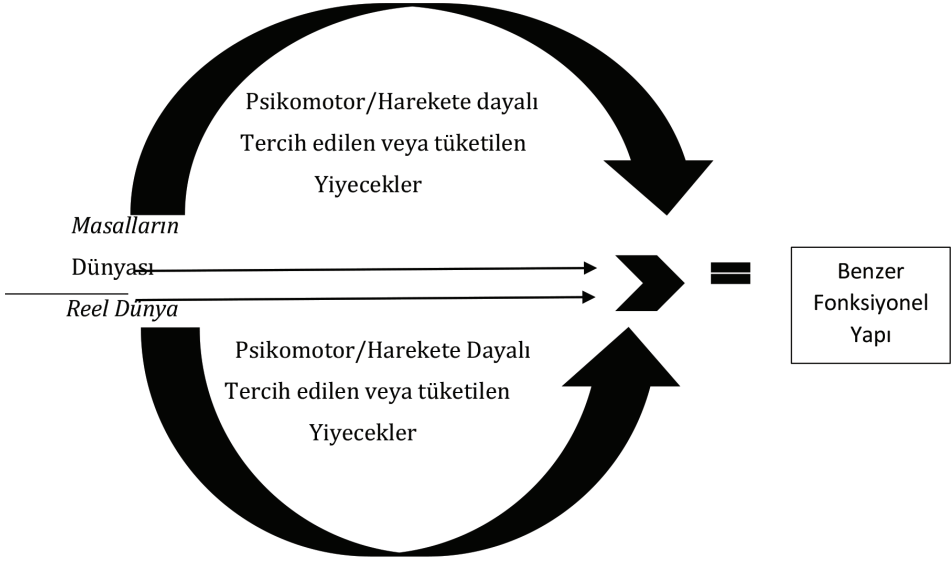
İnsan kültürünün hiçbir ürünü masallardan daha hevesli toplanmamıştır. Kelimenin tam anlamıyla 19.yy'ın ilk çeyreğinden günümüze kadar yüzbinlerce masal ve varyantları, tespit edildikleri veya kayıt altına alındıkları ülkenin ulusal arşivlerinde, kıta ülkelerinde muhafaza edilmiştir. En belirsiz Afrika ve Okyanusya halklarının bile en az birkaç tane yayınlanmış, kayıt altına alınmış masalları mevcuttur (Crowley, 1983: 1-3). Bu bakımdan halk anlatıları arasında masallar; dünya üzerinde tespit edildiği geniş faunası sebebiyle araştırmacılar üzerinde doğal bir cazibe kaynağı olmuş; Antti Aarne, Stith Thompson, Vladimir Propp çizgisinde masal araştırmacıları, kimi zaman motif benzerlikleri üzerinden hareket ederek kimi zaman ise yapısal benzerliklere dikkat çekerek masalların evrenselliğine ilişkin argümanları temize çıkarma yarışı içerisine girişmişlerdir. Bu hususta türün evrenselliğini destekler mahiyetle vecizeler de literatüre eklenmiştir. Felix Karlinger'in ifadesiyle "Alman masalları yoktur, Almanca masallar vardır" sözü veya bir İtalyan vecizesinde aktarıldığı üzere "Masalların ev sahibi yoktur" (Jones, 2002: 29) deyişi, evrensel benzerliğe ilişkin temayülün propaganda aracı olarak işlev görmüştür.

20.yy'ın üçüncü çeyreğine doğru, disiplinimizde meydana gelen gelişmeler; dahası bir folklor olayının nasıl düşünülüp ele alınması gerektiği sürecinde, sosyal ve kültürel değişimin henüz fark edilmediği, kültürel bir süreçten ziyade değişmez kalıplar olarak kabul edildiği ve halk kültürü unsurlarının içinde yaratıldığı sosyal ve tabii çevreden soyutlandığı bir dönemden; derlenen metni anlayabilmek için en iyi yolun onun içinde olduğu bağlamı ve ele alınan unsurun o bağlamdaki sosyal ve kültürel işlevlerini anlamaya ve tahlil etmeye, metinden ziyade metnin içinde doğduğu şartlar bütünü ile beraber adeta tiyatro gösterimi gibi teatral olarak icra edilmesini ele alan anlayışlar neticesinde (Çobanoğlu, 2019: 292-340) masal araştırmalarında da evrenselliğin yanı sıra masalların olduğu kültürel çevreyi inceleyen bir döneme gelinmiştir. Bir başka ifadeyle Durkheim'in bir topluluğu incelerken yalnız kendi türünden olaylarla incelenmesi gerektiğini ifade eden ilk kuramsal dikkatinden sonra Von Sydow'un anlatı metinlerini incelerken anlatının olduğu çevrenin dikkate alınması gerektiği görüşlerinden hareketle Ortuta'nın peri masalları ve kısa anlatıları incelemek için geliştirdiği masalların oluşum biyolojisi 'Marchenbiolog' (Degh, 1995: 53-55)

fikri neticesinde, masalların salt evrensel olmadığı, dolayısıyla masalların bir de aktarılıp yaşatıldığı toplumlarda, kültürün kılcal damarlarına nüfus eden son derece yerel bir kanalı olduğu keşfedilmiştir. Bu bakımdan; tip, motif, yapısal fonksiyon/kalıplar, genel ahlaki prensipler masalların evrensel tarafını oluştururken, son derece uluslara has bilgi ve deneyim belleği ise evrensel tabakanın altında keşfedilmeyi bekleyen ana gövdeden diğerini oluşturur. Topluların yaşam tarzı, manevi felsefeleri, ekonomik ilişkileri, dünya görüşleri, yeme-içme kültürleri, davranış tipolojileri, bilgi ve deneyim belleğine dayalı geleneksel ekolojik bilgileri, yerleşim adları gibi birçok unsur evrensel tabakanın altında keşfedilmeyi bekleyen, kültürel kodları yansıtan kuşaklararası bir iletişim vazifesi görür. Bu iletişim unsurları sayesinde geçmiş ve gelecek arasındaki kültürel kodlar; masalların yaşatılıp aktarıldığı aile çevresinde, dış çevrede, kamusal alanlarda, birey eğitiminde aktarılır. Bireyler dinledikleri masallar sayesinde kültürlerine özgü anlam dünyasıyla ilk tanışıklığı sağlarlar, içinde yaşadıkları toplumla eklettik düşünce kalıpları geliştirirler. Esas itibariyle masallar yoluyla kültürel kodların aktarımı son derece çok yönlü ve karmaşık bir süreçtir. Belirli bir bölgede ve bir bütün olarak toplumda meydana gelen kültürel süreçlerin oluşmasında; geçmişten gelen kültürel donanımın birlikte yeni bakış açılarının da etkisi vardır, dahası aktarımın doğası statik olmadığından dolayı aile ve toplum çevresinde çok yönlü gelişebilir. Dolayısıyla masallardaki kültürel gövdenin; nasıl üretildiği, aktarıldığı ve desteklendiği de dahil olmak üzere tam olarak anlaşılabilmesi için daha geniş kurumsal bağlamın içinde düşünülmesi gerekir. Böylelikle kurumsal bağlam merkeze çekilerek masallarda aktarılan kültürel unsurların ne yönde ilişkili olduğunu anlamamızda katalizör görevi görür. Bir başka ifadeyle kurumsal bağlam; masallarda tespit edilen kültürel kılcal damarın reel dünyada bulunduğu anlam dünyasıdır. “Bir hareketin kültür içindeki yerini bulup onun söz konusu kültür içindeki işlevlerinin açığa çıkarılmasını sağlar. Masal metninin kurumsal bağlamı; kültürde bulunduğu eylem alanları ve bu eylem alanlarının kullanımına dair hizmet ettiği genel amaçları kapsar” (Çobanoğlu, 2019: 338-339)

Bu bağlamda kültürel aktarımın bir şubesi olarak masallarda kahramanların tükettiği yöresel yeme içme kalıplarının, etnogastronomi tezahürlerinin analitik tahlilinde de kurumsal bağlam etken rol oynar. Elbette günlük yaşamda toplumun tükettiği yöresel yiyecekler, tabii olarak masallarda kahramanların tükettiği yiyeceklerle benzer olma özelliği gösterir. Bununla birlikte; kahramanlar neden bu yiyecekleri tüketirler? Masal kahramanlarının bu yöresel yiyecekleri tüketmesinde özel bir durum var mıdır? Soru önermeleri; aslında bizlere yeme içmeye dayalı kültürel yönlerin reel dünyada ve masalların dünyasında nasıl bir araya geldiğini, nasıl bir kültürel örüntü sağladığını anlamamızın kapılarını aralar.

Dahası masalların dünyasında ve günlük yaşamın akışı içerisinde yeme-içmeye dayalı paralellik oluşturan kültürel replikasyonların nasıl işlev gördüğünü düşünmemize olanak tanır. Bu bağlamda kurumsal yaklaşımı pratik olarak formülize ettiğimizde esas itibariyle Türkmensahra masallarında kahramanların harekete dayalı tükettiği yiyeceklerle reel dünyada bölge Türkmenlerinin harekete dayalı tükettikleri veya tercih ettikleri yiyeceklerin fonksiyonel yapısının benzer olduğu görülür.



Bölge masallarında “Köke, Possuk, Kolca Çörek” masal kahramanlarının bir yerden başka bir yere giderken tercih ettikleri veya tükettikleri yiyeceklerdir. Masal kahramanı Korkak Batır, devler tarafından kaçırılan padişahın kızını kurtarmak için yola çıkmadan önce eşi tarafından hazırlanan possuk çöreğini de yanına alır. Masal kahramanı anlatının kendi mantığı içerisinde uzun müddet bu çöreği tüketir. Reel dünyada ise bölge Türkmenleri arasında possuk çöreği, göç sırasında hazırlanan bir ekmek çeşididir. Dişi Arwana cinsi bir hörgüçlü devenin sütünden yapılan possuk çöreği, içerisinde barındırdığı- deve sütünden dolayı- doğal asit sayesinde 45 güne kadar bayatlamadan tüketilebilen bir ekmektir. Bir başka masal kahramanımız Bahtsız Seyyad/Balıkçının Oğlu masalında, görme yetisini kaybeden padişahın gözlerinin açılabilmesi için beyaz çapak balığı yağının derman olacağı söylenir. Ancak masalın kendi mantığı içinde beyaz çapak balığı zor tutulan bir balıktır. Bahtsız balıkçı ve oğlu, balığı tutmaya giderler. Nihayetinde balıkçının oğlu yediği köke tatlısının bir parçasını denize düşürür ve

tatlının kokusuna gelen beyaz çapak balığı tutulur. Reel dünyada ise Hazar Denizi kıyı şeridinde yaşayan ve balıkçılıkla uğraşan Yomut boyu, Caferbay uruğu arasında çapak balığının zor tutulduğunu, köke denilen bir çeşit tatlı sayesinde hazırlanan yemin kokusuna bu balığın geldiğine dair geleneksel ekolojik bilgi saklıdır. Bir başka masal kahramanı Akıllı Çoban, padişahın çalınan koyunlarını akli sayesinde hırsızların elinden kurtarır ve padişah tarafından saraya konukluğa davet edilir. Akıllı çoban, saraya giderken annesinin hazırladığı Kolca Çöreği götürür. Reel dünyada ise Göklen boy birliğine bağlı Bayat, Kayı ve Bayındır boyları arasında konukluğa giderken kolca çöreğin pişirilip götürülmesi gelenektir.

Dolayısıyla bu fonksiyonel benzerlikler; masalların en eski eğitim aracı olduğu göz önünde bulundurulursa kültürel algoritmaya dayalı çocuk eğitiminde de bilinçli hareket edildiğini, psikomotor önermelere dayalı kültürel aktarımın çocuklara telkin edildiğini, kahramanların harekete dayalı tükettikleri veya tercih ettikleri yiyeceklerin kurgusal temelinin destekli olduğunu gösterir.

Bu çalışmada, 2019 yaz ayları ve 2020 yılı kış ayları boyunca Türkmen Sahra bölgesinde gerçekleştirdiğimiz saha çalışmaları neticesinde derlediğimiz masallardan hareketle masal kahramanlarının harekete dayalı, bir yerden başka bir yere giderken tükettikleri veya tercih ettikleri yöresel yiyeceklerle bölgede yaşayan Oğuz boylarının reel dünyada bir yerden başka bir yere hareket ederken yol hazırlığı mahiyetinde tükettikleri veya tercih ettikleri yiyeceklerin fonksiyonel yapısı irdelenecektir. Değerlendirmeye geçmeden önce bölgenin nispeten bilinmemesinden hareketle bölge hakkında bilgi vermek isabetli olacaktır.

### **Türkmen Sahra/Horasan Coğrafyası**

İran'ın kuzeydoğusunda yer alan Türkmen Sahra bölgesi; batısında Hazar Denizi, kuzeyinde Türkmenistan, doğusunda Kuzey Horasan, güneyinde Semnan eyalet sınırını oluşturan Elburz sıra dağlarıyla çevrili 20.328 kilometrekarelik bir alanı kapsar (Recâi HŞ 1390/ M 2011: 14). Türkmen Sahra bölgesinin doğusunda yer alan ve “Horasan Kapısı” olarak adlandırılan Güllüdağ kasabasının kuzey ve doğu yamaçlarından itibaren Kuzey Horasan bölgesinde ve Meşhed merkezli Razavi Horasan eyaletinin en kuzeyindeki Lütfebad şehrinden güneydeki Türbet-i Jam şehrine kadar yaklaşık 190 bin kilometrekarelik bir alan içerisinde Oğuz boylarının yurt tuttuğunu söylemek mümkündür.

Günümüzde Türkmen Sahra-Horasan bölgesinde Türkmen Oğuz boylarının teşkilatçı ve dinamik yapısı bağlamında; Yomut, Teke, Salur, Sarık, Ersarı, Nohur, Avşar boyu ve Göklen boy birliğini oluşturan Bayat, Bayındır, Kayı, Dodurga, Begdili, Kırık boylarına ait uruk ve tireler yaşamaktadır. Gelenek kültürünün

aktif olarak devam ettiği bölgede, özellikle anadilin muhafazası ve milli kimlik bilincinin kuşaktan kuşağa aktarılması bağlamında masalların geniş yer tuttuğu ifade edilebilmektedir.

### **Etnogastropedagoji ve Türkmensahra Masallarının Kurumsal Tahlili**

“Çocuk eğitiminin bilimi” anlamında kullanılan pedagoji terimi, çocuğun yönetimi ve yetiştirilmesi hususunda eğitim metotlarının bilgisini inceleyen, eğitim esnasında belli kurumsal çerçeveler içinde icra edilen ahlaki ve felsefi amaçların gerçekleştirilmesini hedef alan eğitim faaliyetlerinin incelenmesi, seçilmesi ve uygulanması hususunda metotlar geliştiren bir disiplindir (Foulque, 1994: 390) Gastronomi terimi, Yunanca gaster (mide) ve nomas(yasa) sözcüklerinin terkiinden oluşan bir terimdir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 64). Yüzeysel anlamda “mide kuralları” anlamına gelse de gastronomi terimi daha karmaşık bir yayılımı ihtiva eder. Göle atılan bir taşın hare oluşturması gibi farklı disiplinler de salt yeme-içme anlamına gelmeyen gastronomi teriminin etrafında hare oluşturup kimi zaman yakınsal kimi zaman ise ıraksal izdüşümlerle okuma denemesi içerisine girerler. “Antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, ziraat, çevrebilim, tıp bilimleri” (Zağralı, 2014: 21) gibi fen, sosyal ve sağlık alanlarındaki birçok disiplin yeme-içme çerçevesinin dışında gastronomiye karşı perspektif sergilerler.

Bu bakımdan gastronomi terimine pedagoji biliminin perspektifinden yaklaştığımızda; bilişsel, duyuşsal ve psikomotor becerilere dayalı yeme-içme kültürünün formal ve informal süreçler ekseninde uzman veya uzman olmayan öğretici kanalıyla çocuklara aktarılması, öğretilmesi, istendik-kasıtlı becerilerin yerleştirilmesi anlamını taşır. Bu eklektik terime “Etno” sözcüğünü eklediğimizde, Etno-Gastropedagoji; bir milletin bir topluluğun bir grubun yöresel yeme içme kültürüne dayalı bilgi ve deneyim belleğinin bilişsel, duyuşsal, psikomotor önermelere dayalı, uzman veya uzman olmayan öğretici kanalıyla geleneksel metotlar kullanılarak aktarıldığı, yaşatıldığı, gelecek nesillere miras bırakıldığı bir yapıyı, disiplini ifade eder.

Bu bağlamda geleneksel öğretim metotlarını kullanan etno-gastropedagoji disiplininin aktarım araçlarından birisi de masallardır. Masallar içerisinde barındırdığı geleneksel yeme-içme kültürüne bağlı zengin unsurlar sayesinde etno-gastropedagojinin doğal yatağı olduğu söylenebilir. Çocuklar, masallar kanalıyla aktarılan salt yöresel yeme-içme unsurlarını öğrenmekle kalmaz, aynı zamanda onları psikomotor önermelere dayalı işlevsel kullanma becerilerini de elde ederler. Birey, masallar sayesinde kahramanların tükettiği yöresel fonksiyonel yiyeceklerin gerçek dünyada da hangi durumlarda tüketilebileceğini kavrar, dahası içinde bulunduğu gelenek önerme olarak sunar.

Türkmen Sahra masallarında da benzer ilişkiler göze çarpar. Korkak Batır, Bahtsız Seyyad'ın Oğlu, Akıllı Çoban masallarında; kahramanların psikomotor davranış becerilerine dayalı tükettiği, fonksiyonel kullanmayı tercih ettiği yiyecekler, reel dünyada da harekete dayalı istifade edilen yiyeceklerle benzer olma özelliği gösterir. Bilişsel gelişimini tamamlayan Türkmen bireyinin zaman içerisinde bu korelasyonu kavrayarak pratiğe dönüştürmesi gelenek tarafından beklenir, önerme olarak sunulur.

Türkmen Sahra bölgesinde; Göçerev Çarva Türkmenleri arasından derlenen *Korkak Batır* masalında; devler tarafından kaçırılan padişahın kızını kurtarmak için yola çıkmadan önce çıkın olarak eşi tarafından hazırlanan possuk çöreğini yanına alan Korkak Batır; anlatının kendi mantığı içerisinde uzun müddet bu çöreği tüketir. Reel dünyada ise kaynak kişinin verdiği bilgilere göre possuk çöreği, çarvalar arasında Türkmen Sahra'dan bugünkü Türkmenistan sınırları içerisinde kalan Garrıgala kışlak bölgesine göç sırasında hazırlanan bir ekmek çeşididir. Dişi Arwana cinsi bir hörgüçlü devenin sütünden yapılan possuk çöreği, içerisinde barındırdığı doğal asit sayesinde 45 güne kadar bayatlamadan tüketilebilen bir ekmektir. Dişi develer arasında arwana cinsi bir hörgüçlü deve sütünün en asitli deve sütü olduğu, bundan dolayı da possuk yapımında sadece bu cins deve sütünün kullanıldığı ifade edilir:

“Wölle, gâdimde kâkamız aydardı kên gürrün veribdi. hēwyöre gow gışlak ovanan. âltı ay şo taydan şo taya gidiveripdirlä. Gaarıgalaya hawwa. Mal dâvarçılık kên. Bêş gün ön gün evvel heleyler arwa dōwenin çâlmı saklâp tayyar ediveripdirlä. Onson hamırı tekmlil çâl bilen tivirdêp odpêşde gızdırıpdirlä. Bır ây gırk bêş gün hiç zât bolmaz. Şol sürçen aydışı yâlı bundan bolmalı” (K.K.1)

*Bahtsız Seyyad/Balıkçının Oğlu* masalında; hekimler, görme yetisini kaybeden padişahın gözlerinin açılabilmesi için beyaz çapak balığı yağının derman olacağı söylenir. Ancak masalın kendi mantığı içinde beyaz çapak balığı zor tutulan bir balıktır. Bahtsız balıkçı ve oğlu, balığı tutmaya giderler. Nihayetinde balıkçının oğlu yediği köke tatlısının bir parçasını denize düşürür ve tatlının kokusuna gelen beyaz çapak balığı tutulur. Reel dünyada ise kaynak kişinin aktardığına göre Hazar Denizi kıyı şeridinde yaşayan ve balıkçılıkla uğraşan Yomut boyu, Caferbay uruğu arasında çapak balığının “köke” denilen bir çeşit tatlı sayesinde hazırlanan yemin kokusuna geldiği aktarılır:

“İndi nâme şol çâgajıklarçin sücü zat gânt yâlı yâg bilen becerilipdir. Ol kôkeyi seyyâdlar derya-yı Hazerin töwereyinde katnaşıp çapak bâlğı hâllyä diyä oklâpgoyverirlä” (K.K.2).

*Akıllı Çoban* masalında; masal kahramanı Akıllı Çoban; padişahın çalınan koyunlarını akli sayesinde hırsızların elinden kurtarır ve padişah tarafından saraya konukluğa davet edilir. Akıllı Çoban, saraya giderken annesinin hazırladığı “Kolca Çöreği” götürür. Reel dünyada ise Göklen boy birliğine bağlı Bayat, Kayı ve Bayındır boyları arasında konukluğa giderken kolca çöreğin pişirilip götürülmesi gelenektir (K.K.3, K.K.4, K.K.5).

Dolayısıyla incelediğimiz masallardan hareketle Türkmensahra masallarının kurumsal bağlamına bağlı etno-gastropedagoji öğretiminde birey eğitiminde modüllenen başlıca şu psikomotor önermelere ulaşılabilir:

1. Göç öncesi dişi arwana cinsi bir hörgüçlü devenin sütü katılarak possuk çöreği pişirilir/hazırlanır.
2. Çapak balığı avı öncesi yem niyetine köke çöreği yapılır.
3. Konukluğa giderken kolca çörek götürülür.

## SONUÇ

Masallarının kurgusal algoritmaya dayalı bir matematiği vardır, masallarda görülen nesnelere aslında tesadüfi bir kurgudan ibaret değildir. İncelenen masallarda kahramanların harekete dayalı tükettikleri veya fonksiyonel kullanmayı tercih ettikleri yiyeceklerle reel dünyada Oğuz boylarının bir yerden başka bir yere hareket ederken tükettikleri yiyeceklerin fonksiyonel yapısının benzer olması bu görüşümüzü destekler niteliktedir. Masal anlatıcısı kaynak kişiler, masalların dünyasında ve günlük yaşamda yiyeceklerin fonksiyonel yapısının paralellik göstermesinin farkındadırlar. Anlatıcılar verdiği malzemenin bilincindedirler. Bu farkındalık, bölgede masal geleneğinin nispeten canlı bir şekilde devam ettiğini göstermesi açısından değerlendirilebilir. Reel dünyadan masalların dünyasına yansıyan yiyeceklerin hamur işi benzeri köke, possuk, kolca çörek olduğu görülür. Possuk ekmeğinin 45 güne kadar bozulmadan tüketilebilmesi, esasında Oğuz boylarının etin yanı sıra hamur benzeri ürünlerde de masalların zamansal derinliğinden hareketle gastro-teknolojisi en erken devirlerden itibaren yakaladıkları yorumlanabilir.

### Kaynakça

- Crowley, D. J. (1983). *I could talk old-story good: Creativity in Bahamian folklore* (Vol. 17). University of California Press.
- Çobanoğlu, Ö.(2019). *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Dégh, L. (1995). *Narratives in society: A performer-centered study of narration* (No. 255). Suomalainen Tiedekatemia, Academia Scientiarum Fennica; Distr. in the Us by Indiana University Press.
- Foulquie, P. (1994). *Pedagoji Sözlüğü*, çev. Cenap Karakaya. İstanbul: Sosyal Yayınları
- Jones, S. S. (2013). *The fairy tale*. Routledge.
- Recâî, Rahmetullah (HŞ 1390/ M 2011). *Dânişnâme-yi Golistân (Cürcân ü Esterâbad/ cild-i evvel)*. Gurgan: Neşr-i Benâm.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Zağralı, E. (2014). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olan Mutfak Turizmi (İzmir Yarımadası Örneği)*. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

### Kaynak Kişi Dizini

- 1.Hacı Ata Ovnuk, 1962, Yomut Boyu, Atabay Uruğu, Medrese, Deve Besiciliği, Duzolum köyü/Günbed Kavus.
- 2.Hamit Koçhaki, 1977, Yomut Boyu, Koçak Uruğu, Debiristan, Çiftçi, Koçakolum Köyü/Günbed Kavus
- 3.Fatma Muradi. 1963, Bayat Boyu, Medrese, Ev Hanımı, Kelale
4. Musa Karakuzu, 1975, Bayındır Boyu, Lise, Memur, Temir Karakuzu Nahiyesi/Günbed Kavus



## EKLER



Ek 1. Possuk öreği/Ekmeği



Ek 2. Köke/Tatlı



Ek 3. Kolca örek/Kurabiye



**Ek 4.** Masal Anlatıcısı Hacı Ata 08.02.2020 /Duzolum



**Ek 5.** Masal Anlatıcısı Hamit Koçhaki 19.07.2019/ Koçakolum

**ANADOLU'DA  
YEME-İÇME  
KÜLTÜRÜ**



# COĞRAFYA VE BESLENME KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ: TÜRK MUTFAĞI ÜZERİNE BİR OKUMA DENEMESİ

Prof. Dr. Mehmet EROL  
Gaziantep Üniversitesi

## Özet

İbn-i Haldûn'un toplulukların birbirinden farklı olmasının temel sebebi olarak gösterdiği *coğrafya* kavramı, kültüre ilişkin pek çok alanı şekillendirdiği gibi beslenme kültürünü de doğrudan etkilemiştir. Toplumların yeme-içme alışkanlıklarının oluşmasında ulaşabildikleri doğal kaynaklar temel belirleyicilerden biri olmuş ve bu ekseninde beslenme kültürü gelişmiştir. Fiziki coğrafyanın yanında kültür-çevre ilişkisini içeren kültürel coğrafya da beslenme kültürünün oluşmasındaki temel etmenlerden biri olmuştur. Tarih boyunca geniş bir coğrafi alana yayılan, göç-savaş vb. durumlar sebebiyle farklı kültürlerle temas haline giren Türklerin, dünyanın sayılı mutfaklarından birine sahip olması yaşanan fiziki ve kültürel coğrafyanın etkisiyle açıklanabilir. Ana hatlarıyla Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemleri olmak üzere dört dönem hâlinde incelenen Türk mutfağı, söz konusu aşamaların her birinde fiziksel ve kültürel coğrafya değişikliğine bağlı olarak birtakım dönüşümler yaşamış ve nihayetinde bir senteze ulaşarak dünyanın sayılı mutfakları arasına girmiştir. Türk topluluklarının "Bereketli Hilal" olarak adlandırılan coğrafyayla iç içe olması doğal kaynaklara erişim bakımından diğer topluluklara göre avantajlı olmalarını sağlamış; tarihi süreçte Çin, Arap-Fars ve Batı kültürleriyle temas etmeleri kültürün diğer alanlarında olduğu gibi mutfak kültürünün de çeşitliliği ve zenginliğini sağlamıştır. Günümüzde kültürün çeşitli katmanlarını etkileyen küreselleşme, Türk mutfak kültürünü de etkilemiş ve yeni bir dönüşüm sürecine girilmiştir. Bu bağlamda bildiride fiziki ve kültürel coğrafyanın beslenme kültürüne etkisi Türk mutfak kültürü özelinde ele alınmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Coğrafya, Beslenme, Kültür, Mutfak

## **THE RELATIONSHIP OF GEOGRAPHY AND NUTRITIONAL CULTURE: A READING EXPERIENCE ON TURKISH CUISINE**

According to Ibn Khaldun, the main reason why communities differ from each other depends on geography. The concept of geography not only shaped many areas of culture, but also directly affected the nutrition culture. The natural resources that societies can reach in the formation of their eating habits have been one of the main determinants and the nutrition culture has developed on this axis. In addition to physical geography, cultural geography, which includes the culture-environment relationship, has also been one of the main factors in the formation of nutrition culture. The fact that the Turks, who have spread over a wide geographical area and come into contact with different cultures throughout history, have one of the few cuisines in the world can be explained by the effect of the physical and cultural geography. The Turkish cuisine, which has been examined in four periods as the Central Asian, Seljuk, Ottoman and Republican periods, has experienced some transformations depending on the physical and cultural geography changes in each of these stages, and finally reached a synthesis and became one of the few cuisines of the world. The fact that the Turks are intertwined with the geography called “Fertile Crescent” has made them advantageous compared to other communities in terms of access to natural resources. Turks’ contact with Chinese, Arab-Persian and Western cultures in the historical process has provided the diversity and richness of the culinary culture, as in other areas of culture. Globalization, which affects various layers of culture today, has also affected Turkish culinary culture. Thus, Turkish cuisine has entered a new transformation process. In this context, the effect of physical and cultural geography on nutrition culture is discussed in the context of Turkish cuisine culture.

**Keywords:** Geography, Nutrition, Culture, Cuisine

## GİRİŞ

Orta Çağ coğrafyacılarından İbn-i Haldûn'a (1332-1406) atfedilen *coğrafya kaderdir* sözü günümüz insanının dilinden sık sık işitilmektedir. İbn-i Haldûn'un Mukaddime adlı eserinden mealen çıkarılan bu sözü günümüz insanı genellikle gelişmişlik düzeyi, hak ve özgürlükler gibi hususlarda çağa uygun beklentileri karşılanmadığında içinde bulunduğu uygulamalardan kaynaklı olumsuzlukları ifade etmek için kullanmaktadır. Halbuki İbn-i Haldûn doğanın-coğrafyanın insan ve toplum üzerindeki etkisini daha sonradan *çevresel-coğrafi determinizm* adını alacak olan yaklaşımla ele alır. İbn-i Haldûn Mukaddime'sinde<sup>1</sup> coğrafyanın niteliğini belirleyen iklimin insan doğasıyla ilişkisine değinerek insanın beden, ruh ve ahlak şekillenmesinde iklimin doğrudan etkili olduğunu ve yaşadığı yere bağlı olarak beslenmenin de insanın dolayısıyla toplumun şekillenmesinde başat unsur olduğunu iddia etmiştir<sup>2</sup>. Ona göre farklı coğrafyalarda yaşayan insanlar, coğrafyaya bağımlı bir beslenme biçimi geliştirmiş, bu durum da insan toplulukları arasında beden, zihin ve karakter yönünden farklılıkların oluşmasına sebep olmuştur (İbn-i Haldûn, 2004). Başka bir deyişle coğrafi şartlar insanı yaşadığı çevreye uyum sağlamaya zorlar, böylece çevre insanın âdet ve alışkanlıklarını şekillendirir.

İbn-i Haldûn (2004) aynı zamanda gıda elde etme ve tüketme yollarını insanın en büyük alışkanlığı olarak değerlendirir. Bu alışkanlık da toplumdan topluma ve bölgeden bölgeye farklı uygulamalarla kendini gösterir. Verimli topraklarda, saharalarda veya şehirlerde yaşayan insanların beslenme âdetleri farklı olduğundan doğal olarak ahlaki ve bedensel yönden farklılıklar ortaya çıkar (örnekse, deve eti ile beslenen bedevilerin fizik ve mizaç olarak develere benzer, şehirli ise daha hafif gıdalar aldıkları için daha zayıftırlar). Bu noktada İbn-i Haldûn'un bir coğrafyadaki iklimin ve çevreden elde edilen besinlerin insanın karakter ve

<sup>1</sup> İbn-i Haldun *Mukaddime* adlı eserinde umran, devlet ve milletlerin dağılışı, göçebe ve yerleşik kültürlerin özellikleri, kır ve şehir hayatı, nüfus, meslek grupları, sanayi ve ticaret gibi unsurların şekillenmesini coğrafya ile paralel düşünür. Ona göre bütün insanlar temelde aynıdır; toplumların gelişmişlik düzeyi farkı coğrafya ve onun getirdiği çeşitlilikten kaynaklanır (Beşirli, 2010: 160; Aşçı, 2013: 41-42; Şahin ve Belge, 2016: 441).

<sup>2</sup> Coğrafyanın topluma dair pek çok unsuru şekillendirdiği görüşü İbn Haldun dışında Aristo, Herodot, El-Cahiz, İbn-i Sina, Montesquieu, Humbolt, Ritter, Durant, Gumilev, Demolins, Ratzel, Sample, Strabon, Huntington gibi pek çok düşünür ve araştırmacı tarafından da ileri sürülmüştür (Dölek, 2018; Şahin ve Belge, 2016).

davranışlarına olan etkisine dair fikirleri coğrafyanın insanın kaderini belirleyen en önemli unsur olarak yorumlanmıştır (Şahin ve Belge, 2016: 448-460).

Görüldüğü gibi coğrafi determinist bakış açısına göre insan ve toplum hayatına ilişkin pek çok unsur yani kültürel öge, doğrudan coğrafi şartların etkisi altındadır. Bu alanlardan biri de Maslow'un (1943) ihtiyaçlar hiyerarşisinde ilk basamağa konumlandığı beslenmedir. Bir kültürün yeme-içme alışkanlıkları ilk olarak besin temin edebileceği doğal kaynaklar tarafından belirlenir. Bu nedenle yemek kültürü coğrafyadan coğrafyaya değişkenlik arz eder. Ancak coğrafi keşiflerle birlikte coğrafyanın beslenme üzerindeki keskin belirleyiciliği giderek azalmış, bir yerde üretilen besin maddesi başka ülke sınırlarına taşınır olmuştur. Yine de beslenme coğrafya ilişkisi tamamen kopmuş sayılmaz. Özellikle yerel mutfaklar düşünüldüğünde mutfaklarda kullanılan temel besin maddelerinin de yörede yetişen bitki ve hayvanlara dayalı olduğu görülür.

İlk çağlardan itibaren insanın besin ile ilişkisi yaşanan coğrafya üzerinden şekillenmiştir. Avcı-toplayıcı toplumlar yalnızca yakın çevrelerindeki besinleri tüketme imkânı bulmuşlardır. Dolayısıyla bu dönemde beslenmenin tek amacı hayatta kalabilmek olmuştur. Söz konusu süreç, coğrafi şartlar besin üretimine elverişli hâle gelinceye kadar sürmüş ve avcı-toplayıcı dönemde insanlar hayatlarını yiyecek peşinde koşarak geçirmiştir. Elbette insanın besini üretmeyi keşfetmesi sadece coğrafya hususu ile alakalı değildir. Bunun yanında gerçekleşen zihinsel değişim süreci de yerleşik yaşama geçişte etkili olan faktörlerdendir. Yerleşik yaşama geçiş ile birlikte ihtiyaç duyduğu besinleri kendi üretmeye başlayan insan buna paralel olarak besinleri depolama tekniklerini de keşfetmiştir (Aytan, 2021: 981). Bu çerçevede yeme-içme alışkanlıklarının çeşitlenmesinde coğrafyanın etkisinin yerleşik yaşama geçiş ile birlikte daha da belirgin bir hâle geldiği söylenebilir.

Seyahat etmenin zor olduğu dönemlerde insanların besin kaynakları uzunca bir süre yalnızca çevresindeki besinler ile sınırlı kalmıştır. Ancak coğrafya değiştirme, büyük devlet olma, diğer kültürlerle ilişkiler, ticaret gibi sebeplere bağlı olarak kültürün her unsuru gibi mutfak da bundan etkilenir. Dolayısıyla Orta Asya'dan Batı'ya yolculuğunda Türkler, yeni coğrafyaların bitkileri ile karşılaştıkları halkların yemek kültürlerinden etkilenmiş ve etkilemişlerdir. Orta Asya'dan Anadolu'ya ve Balkanlar'a ulaşan süreçte Türkler çok kez coğrafya değiştirmiş, bu coğrafyalarda yeni besin kaynaklarına erişim sağlamış ve orada bulunan halkların beslenme kültürüyle temas etmiştir. Bu fizikî ve kültürel coğrafyanın getirdiği değişim ve Türk kültürünün sentezci yapısı Türk mutfağının hatırı sayılır bir zenginliğe erişmesini sağlamıştır. Bu çerçevede Türk beslenme kültürünün serencamı kısaca şöyle özetlenebilir.



## TÜRK MUTFAĞI VE COĞRAFYA

Mutfak denildiğinde fiziksel ve kültürel olmak üzere iki temel boyut akla gelir. Yemek pişirilen yer anlamı onun fiziksel boyutunu oluştururken besin maddesinin elde edilip bunların yemek hâline getirilmesi hatta yeme biçimlerinde oluşan süreç mutfakın kültürel boyutuna dahil edilir. Doğadan ham olarak elde edilen besinleri insan yemeye hazır hâle getirir. İnanç boyutuyla birlikte besinin bu dönüşümü bir kültür faaliyeti olarak tanımlanabilir. Yaşadığı coğrafyada nelerin yenip yenmeyeceği bilgisine sahip olan insan bu bilgi ve inaçları doğrultusunda seçimlerini yaparak besini kültürel kimliğinin etkisiyle şekillendirmiş olur (Hökelekli, 2019: 8). Bu süreç ulusların kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmalarını sağlar. Dolayısıyla mutfak kültürleri yaşanılan coğrafya yanında geleneksel bilgi, inanç ve tarihsel süreç gibi hususlara bağımlı olarak şekillenmiştir. Türk mutfak kavramı ise, Türkiye özelinde düşünüldüğünde, “Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme alışkanlıkları, mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışları” kapsar (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008, s. 1291).

Bu çerçeveden bakıldığında Türk mutfakının günümüzdeki şeklini almasında Orta Asya geçmişi, İslam dininin kabulü ve Anadolu’da hüküm sürmüş medeniyetlerin kültürü etkili olduğu söylenebilir (Demirgöl, 2018: 106). Sözü edilen süreçlerde Türkler, “vatan ile göç ediş (Yıldırım, 1998)” anlayışına beslenme kültüründe de sadık kalmakla birlikte, yeni coğrafyalardaki besin kaynakları ve bunlara dair bilgiyi de içselleştirerek mutfaklarını zenginleştirmişlerdir. Konu üzerinde fikir beyan edenler, Türkiye özelinden hareketle günümüz Türk mutfakının serencamını İslamiyet Öncesi (Orta Asya), İslamiyet Sonrası (Selçuklu, Osmanlı, Cumhuriyet Dönemleri) evrelerinden geçerek bugüne ulaştığını beyan etmektedirler. Temelde din algısına dayanmış gibi görünse de bu tasnif bir taraftan da coğrafya değiştirmeye ilgilidir. Bu dönemlere kısaca bakılacak olursa şunlar söylenebilir:

### İslamiyet Öncesi Türk Mutfakı

Tuncer Baykara, Türk mutfak kültürü ile alakalı olarak “Türklerin beslenmeleri, Türk özelliğiyle yakından ilgilidir. Çünkü Türk, çevresindeki yiyecekleri esas alan bir beslenme düzenine sahiptir” (2001: 97) ifadeleriyle Türklerin mutfak kültüründe coğrafyanın belirleyiciliğine vurgu yapar. Orta Asya’nın sert bir iklime sahip olması, kurak toprak yapısı ve denize uzaklığı bu dönem Türk mutfakının et ağırlıklı olarak şekillenmesinde önemli bir yere sahiptir. Beslenme düzenlerini doğal olarak ulaşılabildikleri kaynaklar üzerine kuran Türkler, besin

konusunda çevrelerinde çokça yer alan evcil ve yabani hayvanlardan faydalanmıştır. Bu dönemde at, koyun, kuzu, keçi, kaz, tavuk ve av hayvanları Türklerin besledikleri hayvanların başında gelmektedir. Özellikle at etinin Türklerin beslenme kültüründe önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Kaşgarlı Mahmut Divan-ü Lügati't Türk adlı eserinde Türklerin at için “yund eti yıpar: *at eti misk gibi kokar*” sözünü kullandıklarını belirtmektedir. Atın karnından çıkan yağ için ise “yund kazısı yağ” denilmekte ve belirli gün ile toplantılarda at etinin sıkça tüketildiği aktarılmaktadır (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2014). At, yalnızca eti ile değil sütü ile de beslenme kültürünün temel kaynaklarından biri olmuştur. At sütünden elde edilen kımız Türklerin en temel içeceği. Kımız, günlük hayatta tüketildiği gibi önemli toplantılarda da tercih edilen içeceklerden biridir. *Sağmal, erek ve kara kımız* olmak üzere üç türe ayrılan kımız, susuzluğu ve açlığı gidermesi sebebiyle sadece içecek değil aynı zaman doyurucu ve besleyici bir gıda olarak kabul edilmiştir (Durmuş, 2021: 6).

M.S. VI. ve VIII. yüzyıla ait olan mezarlardan çıkan bulgular Türklerin at etinin dışında koyun, sığır ve geyik eti de tükettiğini göstermektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1292). Tonyukuk yazıtında geçen “Kiyik yiyü tabışgan yiyü olurur ertimiz” (Ergin, 2015) ifadesi av hayvanlarının da beslenme kaynaklarından biri olduğunu ortaya koymaktadır. Kesilen hayvanların eti dışında sakatatları da beslenmenin önemli bir kısmını oluşturmuştur. Eti saklama teknikleri de bu dönemde geliştirilmiştir. Anında tüketilmeyen etler pişirildikten sonra küplere doldurulup saklanmış yahut pastırma ve sucuk yapılarak tüketilmiştir. Türkler, hayvansal gıdaları tüketmekle kalmamış yakın komşuları Çin ile bu hayvanların ticaretini de yapmışlardır. Yine hayvansal gıdalardan yoğurt beslenmede önemli bir yere sahip olmuş, yoğurdun kurutulmasıyla elde edilen *kurut* savaşlarda tüketilen erzaklardan olmakla stratejik bir önem de arz etmiştir (Solmaz ve Altıner, 2018: 112; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1298; Demirgöl, 2018: 108). Mutfak eşyalarının yapımında da yine hayvansal ürünlerden faydalanılmıştır. Divanü Lügati't Türk'te sanaç (dağarcık), sarnıç (su tulumu), tagar (dağarcık), tulkuk (tuluk) gibi deriden yapılan mutfak eşyalarının adı geçmektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2014).

Hunlar<sup>3</sup> ve Göktürkler döneminde coğrafyaya bağlı gelişen atlı göçebe yaşamın etkisiyle avcılık ve hayvancılık temelli bir Türk beslenme kültürünün varlığı genel kabul görse de Göktürklerin tarımla uğraştıkları tarihi kayıtlarda geçer. Örneğin 647 yılında Doğu Göktürk hükümdarı tarafından kısarak memesi üzümü,

<sup>3</sup> İslamiyet öncesi Türkler dediğimizde kabaca Hun, Göktürk ve Uygur dönemlerini kastederiz. Her ne kadar yerleşik hayata Uygurlar döneminde geçildiği genel kabul görse de eski Çin kaynaklarında Hun döneminde Türklerin et yiyip ziraatle uğraştıkları kayıtlıdır (Eberhard,1996: 76).

hünnap ve badem Çin'e hediye olarak yollanmıştır (Işın, 2014: 136). Bununla birlikte yerleşik hayata geçiş ile Uygurlar döneminde tarıma dayalı ürünlerin daha fazla beslenme kültüründe yer bulmuştur. Bu döneme ait metinlerde yiyecek olarak kullanılan otuz adet bitki adı tespit edilmiştir (Bulut, 2018: 562-588). Bu dönemde hayvansal gıdaların temel besin kaynaklarından olma özelliği devam ederken tarımsal ürünlerden buğday, çavdar, arpa ve darı gibi tahılların yanında kabak, pancar, pırasa, havuç, soğan, sarımsak, şalgam, turp, patlıcan, dağ ıspanağı ve salatalık gibi sebzelerin yetiştirildiği bilinmektedir. Temel besin kaynaklarından olan buğday ekmeğinin yapımında kullanılmıştır. Ayrıca kültürel coğrafyanın bir etkisi olarak Çinlilerden pirinç yetiştirme teknikleri öğrenilmiştir (Çakar ve Erol, 2022: 673; Kızıldemir vd. 2014: 194).

Yukarıda görüldüğü gibi Orta Asya Türk mutfağının temel besin kaynakları, bazı tarımsal faaliyetler ve bitkiler bilinse de genel anlamda havanlardan elde edilen gıdalardan oluşmaktadır. Bu durum, en azından Uygurlar dönemine kadar, Türk coğrafyalarının genel olarak tarıma elverişli olmamasıyla ve hayvan popülasyonunun zenginliğiyle doğrudan ilişkilidir.

### **İslâmiyet Sonrası Türk Mutfağı**

Türkler Orta Asya'dan Anadolu coğrafyasına gelince beslenme kültürü de büyük bir değişime uğramıştır. Bereketli Hilal olarak adlandırılan coğrafyaya hâkim oluşla birlikte özellikle tarımsal ürünler bağlamında besin kaynakları çeşitlenmiştir. Bu dönemde Orta Asya'dan taşınan mutfak kültürü Anadolu coğrafyasının sağladığı imkânlarla sentezlenmiştir. Yeni dinin emir ve yasakları mutfak kültürünün şekillenmesinde etkili olmuş, Anadolu'daki mevcut kültürle de etkileşime geçen Türk mutfak kültürü yeni boyutuyla yoluna devam etmiştir.

Tarıma elverişli Anadolu ve Mezopotamya coğrafyalarına gelen Selçukluların beslenme kültüründe tarımsal ürünlerin rolü artmıştır. Hâlihazırda Orta Asya'dan taşınan beslenme kültürü, uzun göç sürecinde uğranılan coğrafyalar ve Anadolu'daki halkların beslenme kültürünün senteziyle Selçuklular zengin bir mutfağa erişmişlerdir. Bu dönemdeki birçok yemek isminin günümüze kadar bulunduğu görülmektedir. Paça yemeği, etli pide, yufka yemeği, tutmaç, hoşmerim, boza, pekmez, sucuk ve pastırma bu yemeklere örnek olarak verilebilir. Hayvansal gıdalar bu dönemde de vazgeçilmezliğini korurken tarımsal ürünler sofralarda daha sık görülmeye başlamıştır. Kuzu, erkeç, keçi, at, tavuk, kuşlar ve balıklar eti tüketilen hayvanlar arasında yer almaktadır. Bu dönemde de kesilen hayvanın sakatatının sıkça tüketildiği görülmektedir. Tarım ürünlerinin başında gelen buğday karıştırılarak veya pişirilerek diğer yemeklere eklenmiştir. Yine buğdaydan *yarmaş* adı verilen yarma ve bulgur yapılmıştır. Buğday dışında tahıllar (arpa,

çavdar, mısır, pirinç), baklagiller (fasulye, mercimek, nohut), sebzeler (pırasa, soğan, sarımsak, ıspanak, patlıcan, biber, kereviz, nane, marul, haşhaş, havuç, kabağ, tere, turp), meyveler (ayva, nar, elma, armut, şeftali, üzüm, dut, kayısı, incir, kavun, karpuz, keçiboynuzu, kestane, ceviz, badem, fındık, fıstık, turunçgiller, hurma) sıralanabilir. Selçuklular ayrıca yemek pişirmek için kendi teknikleri dışında Hitit- Urartu uygarlığından kalma tandır ve fırınları kullanmışlardır (Ögel, 1978; Çakar ve Erol, 2022: 673; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1303; Demirgöl, 2018: 110; Kızıldemir vd. 2014: 197).

Osmanlı döneminde coğrafi sınırların genişlemesine paralel olarak Türk mutfağındaki ürünler de aynı ölçüde çeşitlilik göstermeye başlamıştır. Bu dönemde mutfağın saray mutfağı ve halk mutfağı olmak üzere iki eksen etrafında geliştiği görülmektedir. Halk mutfağı saray mutfağı kadar gösterişli olmamakla birlikte lezzet ve çeşitlilik yönünden zengindir. Saray yemeklerinde devlet büyüklerinin beraber bulunmaları aşçıların tüm yaratıcılıklarını kullanmalarına neden olmuş ve yeni tarifler ortaya çıkmıştır. Diğer devletlerden gelen elçilerin konuk edilmesi yeni tariflerin geliştirilmesine sebep olmuştur. Bu dönemde Osmanlı yemekleri kadar aşçıları da ün kazanmıştır. Abdülaziz'in Paris ziyareti sonrası Fransız devlet adamları sultanın yanında getirdiği aşçıları orada bırakması yönünde ricada bulunmuşlardır. Konuk olarak gelen devlet adamları da saraydaki yemeklerden son derece etkilenerken aşçıların Türk aşçıların yanında eğitim için bırakmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1304-1307).

Osmanlı saray mutfağı 15. yüzyıldan itibaren büyük bir gelişme göstermiştir. Bunun sebeplerinden ilki İstanbul'un fethine bağlanmaktadır. Orta Asya mutfağında önemli bir yeri bulunmayan deniz ürünleri İstanbul'un fethi ile birlikte mutfakta önemli olmaya başlamıştır. Yine bu dönemde *Fatih Kanunnamesi* ile ilk kez yemek yeme düzeni uygulanmaya başlanmıştır. Bu dönemde hayvansal gıdalardan yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, karides, istiridyeye, paça, kaz, sığır işkembesi, bal, av kuşları ve balık sık tüketilenlerden olmuştur. En çok tüketilen tahıl ve baklagiller arasında bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası ve nohut sayılabilir. Sebzelerden pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, soğan yağlarından ise zeytinyağı, kuyruk yağı ve sade yağ tercih edilmiştir. Batı ile temasın artmasına paralel olarak 17. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfaklarında daha önce görünmeyen portakal, mandalina, muz, ananas ve domates gibi ürünler görülmeye başlanmıştır. Tanzimat ile birlikte hız kazanan Batılılaşma hareketleri sonrasında Osmanlı mutfak kültüründe sofraya düzeni Fransız yemekleri kendisine daha sık yer bulmaya başlamıştır (Kızıldemir vd. 2014: 199-200; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1304-1306; Demirgöl, 2018: 113-115).

İmparatorluğun gereği olarak Osmanlı, mutfak konusunda da ilişkide olduğu kültürlerden etkilenip ve onları etkileyerek olağanüstü bir zenginliğe ulaşmıştır. P. Mary Işın bu zengin mutfak kültürünü, imparatorluğun çok kültürlü yapısı, çok farklı bitki türlerinin yetiştiği farklı iklimlere sahip geniş topraklarının bulunması, geniş ticaret ağı ve toplumun ileri gelenleri arasında gelişmiş damak tadına sahip yeniliklere meraklı kişilerin bulunması gibi sebeplere bağlar. Ona göre Osmanlı mutfağı zengin bir sentezci mutfak olmakla birlikte yaratıcılık sayesinde kendine özgü bir yapıya sahiptir. Araştırmacı, Osmanlı mutfağının boyutlarını anlatabilmek için Avusturyalı İranolog Bert Fragner'ın Osmanlı mutfağının etki alanını ifade etmek için kullandığı "Osmanlı mutfak imparatorluğu" ifadesini çalışmasına başlık olarak seçmiştir. Yine bu etkiyi ifade için Fragner'ın "Osmanlı İmparatorluğu tarihe karışmış olmasına rağmen, Osmanlı mutfak imparatorluğu adını verebileceğimiz geniş bir bölge yaşamaya devam ediyor. Ayrıca Akdeniz mutfağı bu günkü varlığını, Akdeniz bölgesinin doğası ve ikliminden çok, önce Roma İmparatorluğu sonra İspanyol ve Osmanlı devletlerine borçludur." sözlerini hatırlatır (Işın, 2014: 7-8). Gerçekten de Ortadoğu, Kuzey Afrika ve Balkanlar'da Osmanlı mutfak mirası hâlâ gözle görülür şekilde yaşatılmaktadır.

Osmanlı mutfağı 15.yy'dan sonra ilişkide olduğu Ortadoğu yanında Avrupa toplumlarını da etkilemiştir. Priscilla Mary Işın (2014: 12-26), Osmanlı mutfağının diğer mutfaklara olan etkisini tarihi kayıtlara göre geniş şekilde ele almıştır. Bunlardan bazıları özetle şunlardır: Dolma çeşitleri, patlıcan yemekleri, tutmaç, mantı ve erişte gibi suda pişirilen hamur işleri, içli köfte gibi bulgurlu yemekler ile tahinli yemekler Arap mutfağına; Türk domatesi (török paradicsom), Türk eriği, Türk biberi, Türk fasulyesi, patlıcan (padlizsan), Türk balı<sup>4</sup> (törömez) adı verilen koz helvası, kave, pirinç, pekmez, dolma ve yoğurt Macar mutfağına; mantı, börek, yoğurt çorbası ve kuzu çevirme, baklava, balık, karpuz, kavun, kaymak, kebab, köfte, şerbet, şaşlık, tatlı, yoğurt, sazan, börek, kırmızı Polonya mutfağına; nar ekşisi, reçel, üzümlü pilav, enginar dolması, sütlaç (riso turchesco: Türk usulü pirinç), şerbet (sorbetto) İtalyan mutfağına; dolma (dolmades) İsveç mutfağına Osmanlı döneminde girmiş yemek yahut yiyeceklerden bazılarıdır. Bu veriler, Osmanlı dönemi mutfağının birçok gıda maddesinin ortaya çıkmasına veya yayılmasına katkıda bulunduğuna işaret eder. Dolayısıyla bu yemek ve yiyecek isimleri, toplumlararası ilişkilere ışık tutarak yüzyıllar boyunca sürdürülen yeme içme kültürü alışverişine tanıklık yapan önemli verilerdir.

<sup>4</sup> Macaristan'dan Avusturya'ya götürülen koz helvası, orada da "Türk balı" (Türkischer honig) adıyla tanınmış ve günümüzde hâlâ Almanya ve Avusturya'da bu adla satılmaktadır (Işın, 2014: 12-26).

Osmanlı döneminden aktarılan Türk mutfak kültürü birtakım ilaveler ve kayıplarla Cumhuriyet döneminde de yaşatılmaya devam etmektedir. Unutulan yemekler bir tarafa her an yeni ürünlerle yapılan yemekler beslenme hayatına dahil edilmektedir. Artık her mevsimde her türlü meyve ve sebze yetiştiriciliği teknik imkânların gelişmesiyle mümkündür yahut ithal edilebilmektedir. Hatta tropik iklime ait sebze-meyve yetiştiriciliği yaygınlaşmaktadır. Örneğin Alanya ilçesinde tropikal meyve festivali düzenlenmeye başlamıştır. Dünyanın herhangi bir yerindeki bir yemek yahut yiyecek bir ülke mutfağına kolayca girebilmektedir. Bu gelişmelere bakarak coğrafyanın beslenme üzerindeki belirleyici etkisinin giderek azaldığını söylemek mümkündür.

Bugün geleneksel Türk mutfağı Anadolu ve İstanbul mutfağı olmak üzere iki eksen etrafında değerlendirilmektedir. Özellikle İstanbul’da Osmanlı döneminden miras kalan zengin mutfak kültürü yaşatılmaktadır. Diğer yandan halk mutfağını da karşılayan Anadolu mutfağı yörelere göre farklılık göstermekte, şehirler kendine has meşhur yemekleriyle geleneği sürdürmektedir. Hemen her şehir öne çıkan yemekler-yiyecekleriyle tanınmış böylece yiyecek etrafında adeta bir şehir kimliği oluşmuştur (baklava-Gaziantep, pastırma-Kayseri, kebab-Adana, isken-der-Bursa, elma-Amasya, incir-Aydın, kaşar-Kars, fındık-Giresun, yoğurt-Silif-ke vs.). Hatta bazı yörelerin mutfağı şehirlerin adlarıyla anılır olmuş ve bunlar uluslararası düzeyde tanınır olmuştur. Bu çerçevede UNESCO “Yaratıcı Şehirler Ağı” kapsamında Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar illerinin “Gastronomi Kenti” ilan edilmesi (URL-1) söz konusu illerin kültür turizmi konusunda önemli bir yere gelmesini ve tanınırlıkların artmasını sağlayan olumlu gelişmelerdendir.

### **Türk Mutfağının Geleceği**

Kitle iletişim araçlarının sağladığı imkânlar ve seyahat etmenin kolaylaşması ile milletlerin mutfak kültürü veya onun bir parçası olarak yerel mutfakların ulusal ve uluslararası düzeylerde görünürlüğü artmış, mutfaklar kültür ekonomisinin vazgeçilmez bir alanı hâline gelmiştir. Millî kültürlerin bir unsuru olan mutfak kültürleri gelenekselliklerini ve özgünlüklerini korudukları ölçüde katma değer üreterek turizm sektörü içinde ülke ekonomisine önemli katkılarda bulunabilmektedir (Özdemir, 2018: 16). Bazı olumlu gelişmelere rağmen Türk mutfağının kültür ekonomisi piyasasından dünya ölçeğinde yeterli pay almadığı biliniyor. Günümüzde Türk mutfağının çeşit ve lezzet yönünden dünyada 3. sırada olduğu akademik çevrelerce iddia edilmekle birlikte dünyayı tanıyan şefler ve gastronomi uzmanları bu kanaatte değiller. Bunun sebebi olarak da *ürün kalitesinin ve tedarik zincirinin bozulması, yeniliğe kapalılık, standartlaşmama, kolaycılık ve*

*şarap kültürünü mutfak kültürüne entegre edememek* gibi hususları göstermektedirler (URL-2).

Türk mutfağının dünya ölçeğinde tescillenmesi adına olumlu gelişmelerden biri de yakın zamanda (12 Ekim 2022) gerçekleşti. Yemek kültürünün bir parçası olan restoran dünyasının Oscar'ı sayılan Michelin yıldızı İstanbulda 5 restorana verildi ve toplamda 53 restoran Michelin rehberine eklendi. İki Michelin yıldızı alan TURK restoranın sahibi şef Fatih Tutak, Türk mutfağının dünya ölçeğinde bir merkeze dönüşmesinin en büyük hayali olduğunu söyleyerek bunun için devletin de desteğiyle klasik Türk reçetelerinin, ürünlerin, tohumların kayda geçmesi, standartlaşması, yeni tekniklerin geliştirilmesi gerektiğini belirtmektedir (URL-3). Bu ifadelerden şu anlaşılıyor ki yüksek standartta bir dünya mutfağı olabilmek için ilk önce kaliteli ürüne ihtiyaç vardır.

Bugün kaliteli besin maddelerine ulaşmak, en azından dar gelirli yurttaşlar için zorlaşmıştır. Bunda şehirleşme oranının %93'e ulaşmış olmasının etkisi büyüktür. Çünkü köy yaşantısında bir aile en azından kendi beslenmelerine yetecek miktar ürünü basit tarımla doğal yolla elde etmekte iken artık piyasaya bağımlı hâle gelmiştir. Bu talep fazlalığı arzın fiyatını arttırırken kalitesini düşürmüş, gıdada hormonlu ve tağşiş ürünlerin (etsiz köfte, sütsüz peynir gibi) ortaya çıkmasına neden olmuştur. Gerek birey gerekse ülkelerin özellikle temel gıdalarda dışa bağımlılığı gıda krizi, gıda güvenliği gibi kavramların dolaşıma girmesine neden olmuştur. Bu durumda coğrafi determinizmin besine olan doğrudan etkisi önermesi geçerliğini yitirmiş gibi dursa da yetersiz beslenme ile insanları fizik ve zihin yönünden etkilemeye devam etmektedir.

## SONUÇ

Gerek fiziki gerek kültürel coğrafya toplumların beslenme kültürünün oluşmasında önemli bir yere sahiptir. Türkler, İslâmiyet öncesi ve sonrası dönemlerde fiziki ve kültürel coğrafya bakımından pek çok değişiklik yaşamış bunun sonucunda da zengin bir mutfak kültürüne ulaşmışlardır. Bununla birlikte erken dönem toplumlarının beslenme kültürleri yaşanan coğrafyanın izin verdiği ölçütlerde şekillenmiştir. Hun ve Göktürkler döneminde yaşanan coğrafyanın tarıma elverişli olmaması uzunca bir dönem Türk mutfağını hayvansal gıdalara bağımlı kılmıştır. Uygurlar dönemiyle birlikte yerleşik hayata geçilmiş, iklimin dolayısıyla coğrafyanın izin vermesiyle tarımsal ürünler Türk mutfağına girmeye başlamıştır. Anadolu coğrafyasına gelişle birlikte Türkler *Bereketli Hilal* olarak anılan bölgede tarımsal faaliyetlerini geliştirmiş, böylece tarımsal ürünler çeşitlenerek

mutfak yeniden şekillenmiştir. Bu durum fizikî ve kültürel coğrafya açısından önemli bir dönüşümü ifade etmektedir. Bölgenin tarıma son derece elverişli olması hâlihazırda Orta Asya'dan miras kalan hayvansal ürünlerin yanında tarımsal ürünlerin de mutfak kültüründe yer bulmasına neden olmuştur. Yeni coğrafyada yaşamış önceki medeniyetlerin mirası ve kültürel olarak etkileşime geçilen topluluklar da Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir yere sahip olmuştur. Osmanlı döneminde sınırların genişleyip imparatorluk seviyesine ulaşılmasıyla ürün çeşitliliği ve başka kültürlerle etkileşimler artmış, Türk mutfağı da bir *imparatorluk mutfağı* seviyesine ulaşmıştır. Bir başka deyişle Türk mutfağındaki bu zenginleşme fiziksel ve kültürel coğrafyanın genişlemesiyle mümkün olmuştur. Cumhuriyet dönemi bazı olumsuzluklara rağmen Osmanlı'dan devraldığı bu zengin mutfak kültürünü günümüzde devam ettirmekte ve dünya ölçüsünde tanınırlığını arttırmaktadır.

Son yıllarda küreselleşmenin etkisiyle Türk mutfağı kültürel olarak yeni bir dönüşüm sürecine girmiştir. Bu durum mutfağın bazı özelliklerini dejenere etmekle birlikte geleneksel yemeklerin modern sunum teknikleriyle servis edilmesinin önünü açmıştır. Bununla birlikte kaliteli besin kaynaklarına ulaşımın güçleşmesi ve gıda güvenliği gibi hususlar Türk mutfağını tehdit eden hususlar olarak karşımızdadır.



## KAYNAKÇA

- Aşçı, B. (2013). Medeniyetler İçin Coğrafyanın Önemi ve Bereketli Hilal, *21. Yüzyıl Dergisi*, 13 (54), ss. 41-45.
- Aytan, O.A. (2021). Hareketli Avcı-Toplayıcı Grupların Yaşam Biçimiyle Yerleşik Çiftçi Toplulukların Yaşam Biçimi Arasındaki İnsan-Mekan İlişkisinin Mukayesesi, *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(2), ss. 979-1012.
- Baykara, T. (2001). *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22 (87), ss. 159-169.
- Bulut, S. (2018). Eski Uygur Türkçesinde Türkçe Bitki Adlandırmaları -1: Yiyecek-İçecek Olarak Kullanılan Bitkiler. *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 12, ss.562-588.
- Çakar, S. ve Erol, G. (2022). Türk Mutfak Kültürünün Dönemsel Olarak İncelenmesi ve Günümüz Restoran Menüleri Üzerine Bir Değerlendirme: İstanbul Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), ss. 671-691.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), ss. 105-125.
- Dölek, İ. (2018). İklim ve Medeniyet. *Social Sciences Studies Journal*, 4 (21), ss. 3511-3521.
- Durmuş İ.(2021).Türk Kültür Çevresinde At. *Asya Araştırmaları Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 5/1, 1-12.
- Eberhard, D.W. (1996). *Çin'in Şimal Komşuları*, Ankara: TTK Yayınları.
- Ercilasun, A. B. ve Akkoyunlu Z. (2014). *Kâşgarlı Mahmud Divânı Lugâti't-Türk Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergin, M. (2015). *Orhun Âbideleri*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Hökelekli, Neslihan A. (2019). *Sosyal Medyanın Günümüz Tüketim Topluluklarında İnsanların Yeme İçme Alışkanlıklarını ve Kültürlerini Biçimlendirme Yöntemleri*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Işın, Priscilla Mary (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İbn-i Haldûn (2004). *Mukaddime* (Çev. H. Hendir). Ankara: Yenişafak Yayınları.
- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), ss. 191-210.

- Maslow, A. H. (1943). A Theory of Human Motivation. *Psychological Review*, 50(4), 370–396.
- Ögel, B. (1978). Türk Kültür Tarihine Giriş IV. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Özdemir, N. (2018). Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 18/1, ss.1-28.
- Solmaz Y. ve Altın D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), ss. 108-124.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarih-sel Gelişimi. 38. *İcanas Kongresi*, 10-15 Eylül, 1289-1310, Ankara.
- Şahin, C. ve Belge R. (2016). İbn Haldun’da Coğrafi Determinizm. *Akademik Bakış Der-gisi*, 1 (5), ss. 439-467.
- Yıldırım, D. (1998), Coğrafya’dan Vatan’a Geçiş ve Vatan ile Göç Ediş Problemi. *Türk Bitiği*. Ankara: Akçağ Yayınları.

#### Web Kaynakları

- URL-1 :<https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%-C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1> [erişim: 14.10.2022]
- URL-2: <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/peki-turk-mutfagi-dunya-da-kacinci-41716606> [erişim: 14.10.2022]
- URL-3: <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/hurriyet-pazar/turkiyenin-ilk-michelin-yil-dizli-restoranlari-belli-oldu-yildizli-restoranlarin-sefleri-hurriyet-pazara-konus-tu-turk-mutfagi-boyut-atladi-bundan-sonra-popularitesi-artacak-42153728> [erişim: 14.10.2022]

# TARIM TOPLUMLARINDA İŞGÜCÜ VE BESLENME TUTUMU İLİŞKİSİNDEKİ DEĞİŞİM: KONYA İLİ KARATAY İLÇESİ SÜRÜÇ KÖYÜ/ MAHALLESİ ÖRNEĞİ

Prof. Dr. Mehmet AÇA  
Marmara Üniversitesi

## Özet

Bugünkü gibi gelişmiş makinelerin kullanılmadığı dönemlerde tarım, her ne kadar alet kullanıma yer verilmiş olsa da büyük oranda kas gücüne bağlı bir şekilde yapılmıştır. Bu nedendir ki, tarımsal etkinlikler bilgi ve deneyimin yanı sıra, karbonhidrat ve prote-in ağırlıklı iyi beslenmeyi ve güçlü olmayı da gerektirmiştir. Bu durum, tarımla uğraşan ailelerin ırgat ya da çiftçi tutma/kiralama kriterlerinde de etkili olmuştur. ırgat ya da çiftçi adaylarının işi bilir ve deneyimli olmalarının yanı sıra sağlıklı, kaslı, güçlü-kuvvetli, da-yanıklı, yemeği sağlam ve hızlı bir şekilde yiyor olmalarına da özellikle dikkat edilmiştir. Önerine koyulan ekmele yemeği yöredeki deyimlerle şehirli beyler ve hanımlar gibi kibarca/çitkırıldımca yiyenler, katığı/yemeği ekmele yiyenler, ekmeği ısıarak değil de elleriyle parçalayanlar, ekmeği minik parçalar halinde ısıranlar ya da parçalayanlar, ka-şığı ağızlarına yemekle tepeleme doldurmadan götürülenler, lokmayı ağızlarında çevirip duranlar, yemek yerken çevreyle ilgilenenler ya da sürekli konuşup duranlar iyi birer ırgat ya da çiftçi adayı olarak görülmeyip genellikle nazikçe geri çevrilmişler, bazen de “sen yemeği böyle yersen işi de böyle yaparsın” sözüne muhatap kalmışlardır.

İleri teknoloji tarım, bölgede kas gücüne geçmişe göre daha az ihtiyaç duyulmasına neden olmuştur. Bu da işgücü ve beslenme tutumu ilişkisinde değişime yol açmıştır. İş-gücü ve beslenme tutumu ilişkisindeki değişim, bizzat toprak sahiplerinin yanı sıra, onlar tarafından tutulan/kiralanan mevsimlik ırgat ya da çiftçileri de kapsamıştır. Bu çalışma-da, yoğun tarımdan ileri teknoloji tarıma geçişin işgücü ve beslenme tutumu ilişkisinde neden olduğu değişim, Konya ili Karatay ilçesi Sürüç köyü/mahallesi örneği üzerinden nedenleri ve sonuçları bağlamında ele alınıp yorumlanmıştır. Teknoloji tarımın kas gücü kullanımını eskiye göre azalttığı, bunun da kalori harcamasını kısıtladığı ve çeşitli sağlık sorunlarına yol açtığı görülmüştür.

**Anahtar Kelimeler:** Tarım toplumu, işgücü, beslenme tutumu, sağlık, Konya ili.

## CHANGE IN THE RELATIONSHIP OF LABOR AND NUTRITIONAL ATTITUDES IN AGRICULTURAL SOCIETIES: THE CASE OF SÜRÜÇ VILLAGE IN KARATAY DISTRICT OF KONYA

### Abstract

*In periods when advanced machinery and agricultural tools could not be used like today, agriculture required the labor of humans (muscle power) and harness animals to a large extent, although the use of tools was included. For this reason, agricultural activities required good nutrition and strength, mainly carbohydrate and protein, as well as knowledge and experience. This situation has also been effective in the criteria of hiring/holding capstan or farmer by families engaged in agriculture. Particular attention was paid to the fact that the windlass or farmer candidates should be healthy, muscular, strong, resilient, eat the food solidly and quickly, as well as knowing the job and being experienced. Those who eat the food with the bread that is put in front of them politely like the gentlemen and ladies of the city, those who eat the food without bread, those who break the bread with their hands rather than biting it, those who bite or smash the bread into small pieces, those who take the spoon without filling their mouths with food, those who keep turning the bite in their mouths, those who take care of the environment or talk all the time while eating are not seen as good farmhands or farmer candidates, and they are generally turned down politely, and sometimes they are faced with the phrase “the person who eats like this also does his job like this”. High-tech agriculture has caused less need for muscle power in the region than in the past. This has led to a change in the relationship between labor and nutrition attitude. The change in the relationship between labor and feeding behavior has included seasonal capstans or “farmers” hired by the landowners themselves, as well as the landowners themselves. In this study, the change caused by the transition from intensive agriculture to advanced technology agriculture in the relationship between labor force and nutrition attitude will be discussed and interpreted in the context of its causes and consequences through the example of Sürüç village in Karatay district of Konya. It has been observed that technology agriculture reduces the use of muscle power compared to the past, which limits calorie expenditure and causes various health problems.*

**Keywords:** *Agricultural society, labor, nutritional attitudes, health, Konya province.*

## GİRİŞ

İnsanlığın uygarlaşma sürecinde önemli bir yeri olan tarım, bahçe tarımından yoğun tarıma, oradan da ileri teknoloji tarıma doğru evrilmiştir. Artı değer yaratmaktan çok yaşamı sürdürmek amacıyla yapılan bahçe tarımı bütünüyle insan emeği ve el aletleriyle yapılırken<sup>1</sup> yoğun tarım, el âletlerinin dışında, sulama, gübre ve hayvanlar tarafından çekilen metal ya da tahta bir saban kullanımı gibi teknolojiler gerektirmiştir. Bahçe tarımından teknolojik açıdan daha karmaşık olan yoğun tarım, artı değer ya da ürün üretimine yol açmıştır. Yoğun tarımla uğraşan çiftçiler kendi ihtiyaçlarının fazlasını başka işlerde uzmanlaşmış ve üretici olmayan tüketiciler için üretmişlerdir. Bu artı değer, satılıp nakit paraya dönüştürülmüş ya da toprak sahibine verilen kira, vergi, haraç gibi yöntemlerle çiftçinin elinden alınmıştır (Haviland ve diğ., 2008: 343). Bahçe tarımını izleyen tarımsal süreçler, yoğun bir işgücü gerektirmiş, bu da tarımcı-köylü toplumların kalabalık ailelerden oluşmasına yol açmıştır.

Bugünkü gibi gelişmiş makine ve tarım aletlerinin kullanılmadığı dönemlerde tarım, her ne kadar alet kullanıma yer verilmiş olsa da büyük oranda kas gücüne dayalı bir şekilde yapılmıştır. Bu nedenledir ki, tarımsal etkinlikler bilgi ve deneyimin yanı sıra, karbonhidrat ve protein ağırlıklı iyi beslenmeyi ve güçlü olmayı da gerektirmiştir. İleri teknoloji tarım ise kas gücüne geçmişe göre daha az ihtiyaç duyulmasına yol açmıştır. Bu da işgücü ve beslenme tutumu ilişkisinde değişime yol açmıştır. İşgücü ve beslenme tutumu ilişkisindeki değişim, bizzat toprak sahiplerinin yanı sıra, onlar tarafından tutulan/kiralanan “çiftçi”leri de kapsamıştır. Bu çalışmada, yoğun tarımdan ileri teknoloji tarıma geçişin işgücü ve beslenme tutumu ilişkisinde neden olduğu değişim, Konya ili Karatay ilçesi Sürüş köyü (günümüzde mahalle) örneği üzerinden nedenleri ve sonuçları bağlamında ele alınıp yorumlanacaktır.

<sup>1</sup> “Bahçecilik; arazi, işgücü, sermaye ve makine gibi üretim faktörlerinin hiç birinin yoğun olarak kullanılmadığı (düşük yoğunluklu yani ekstansif) bir üretim şeklidir. Bahçeciler, ürünlerini yetiştirmek için çapa, çukur açmada kullanılan değnekler gibi basit araçlar kullanırlar. Tarlalar süreklili birer mülkiyet alanı olmadığı gibi, değişen sürelerle nadasa da ayrılırlar.” (Emiroğlu ve Aydın, 2009: 117)

## İkili Üretim Tarzı, Nüfus ve Beslenme

Orta Anadolu'nun ortasında yer alan Obruk Platosu köylülerinin ekonomisi uzun süre hem tarıma hem de hayvancılığa dayalı olmuştur. Bölgede büyük baş hayvandan çok koyun yetiştiriciliği yapılmış, ekim dikimin başladığı dönemlerde koyun sürülerinin önemli bir kısmı, traktör römorklarına ve kamyon kasalarına yüklenerek Tuz Gölü çevresinde bulundan otlaklara nakledilmiş, hasat mevsimi sona erene kadar burada kalmaları sağlanmıştır. Hemen her ailenin irili ufaklı koyun sürülerine sahip olduğu köylülerin beslenme alışkanlıklarında hayvansal gıdalar (et, süt, kaymak, yoğurt, tereyağı, peynir), tarımsal ürünlerle birlikte önemli bir rol üstlenmiştir. Büyük sürülere sahip olan aileler tek başlarına kendi sürüleri için çoban tutabilirken/kiralarken küçük sürülere sahip aileler ortaklaşa çoban tutmuşlardır. Zamanla başta Sürüç Köyü (daha sonra mahalle) olmak üzere köylerde küçükbaş hayvan sürüleri azalmış, hayvancılık daha çok büyükbaş hayvan besiciliğine evrilmiştir. Bu da bölgede çobanlara olan ihtiyacı azaltmış, küçükbaş hayvancılığın neredeyse tamamen yok olması çobanlara duyulan ihtiyacı zamanla ortadan kaldırmıştır. Küçükbaş hayvancılığın büyük oranda sona ermesi, köylülerin kendi sütlerini, tereyağlarını, peynirlerini, kaymaklarını ve tereyağlarını üretememelerine, bu ihtiyaçlarını şehir merkezinden satın alarak temin etmelerine neden olmuştur. Bazı köylerde içmek için gerekli olan süt bile köylere satış yapmaya gelen motorlu araçlı pazarcılardan satın alınır hale gelmiştir. Büyükbaş hayvancılığın devlet tarafından teşviki, bölge halkını daha çok büyükbaş hayvan beslemeye yöneltmiş, bu da köylerde kalan ailelerin hayvansal gıdaları yeniden üretebilmelerine imkân vermiştir.

Başta Sürüç Köyü (günümüzde mahalle) olmak üzere, bölgedeki köylerin beslenme kültüründe tarımsal gıdalarla hayvansal gıdalar uzun süre eşit bir şekilde yer almıştır. Küçükbaş hayvancılığın zamanla yok olması, bölgede hayvansal gıda bolluğunu da ortadan kaldırmıştır. Büyükbaş hayvanların daha çok süt için beslenmesi süt, peynir, kaymak ve tereyağı üretimiyle tüketimini yeniden artırmış fakat kırmızı et tüketiminde dikkate değer bir artış olmamıştır. Yaşanan değişim ve dönüşüm, köylerdeki kümes hayvancılığını da olumsuz bir şekilde etkilemiş, yumurta ve beyaz et tüketimini azaltmıştır. Şehirlerde yaşayanların yanı sıra pek çok köylü ailesi de serbest gezen tavuk etiyle yumurtasına erişmekte zorluk çekmektedir.

Tarıma ve hayvancılığa dayalı ekonomi, köylerdeki geniş ailelerin kalabalık nüfuslu olmasına neden olmuştur. Dünyaya gelen her çocuk, potansiyel işgücü olarak görülmüştür. Erek çocuklar kuzu sürülerini, çobanların izinli oldukları dönemlerde ise koyun sürülerini otlatırlarken, gençlerle diğer büyük erkekler ise

tarlalarda çalışmışlar, koyun sürülerinin kırkımında ve sağımında görev almışlardır. Genç kızlarla kadınların görevleri ise sadece ev işleriyle sınırlı kalmamıştır. Koyunların sağımında, elle sağılan sütün kaymağa, peynire ve tereyağına dönüştürülmesinde aktif bir şekilde yer alan genç kızlar ve kadınlar aynı zamanda erkeklerin yanında tarım işlerinde de çalışmışlardır. Buradan da anlaşılacağı üzere “ev kadınlığı”, daha çok şehirlerde yaşayan ve sadece erkeklerin çalıştığı ailelerde görülmüştür. Zamanla pek çok köylü ailesi, çocuklarını okutmak için kış dönemlerinde şehir merkezinde yaşamaya başlamıştır. Bu tür aileler, halen bahardan itibaren tekrar köylerine dönerek tarımsal etkinliklerini sürdürmektedirler. Geleneksel yaylak ve kışlak hayatı, yazları köylerde kışları ise şehirlerde yaşama şekline dönüşmüştür. Köylü ailelerin çocuklarının şehirlerde okuyup memur olmaya başlamaları, memur olamayanların ise daha çok şehirlerde yaşamayı ve işçi statüsünde çalışmayı tercih etmeye başlamaları (bunda genç kızların köyde kalan erkeklerle evlenmek istememeleri de etkili olmuştur), köylerdeki çocuk ve genç nüfusunun hızla azalmasına neden olmuştur. Tarımın eskisi gibi ağırlıklı olarak kas gücüne dayalı bir şekilde yapılmamasına, modern tarım araçlarının insan gücüne olan ihtiyacı azaltmasına bağlı bir şekilde çocuk sayısında da kayda değer bir düşüş yaşanmıştır. Sekiz, dokuz çocuklu ailelerin yerini, çoğunlukla iki ya da üç çocuklu aileler almaya başlamıştır.

### **İşgücü ve Beslenme Tutumu İlişkisindeki Değişim**

Ekonomisi tarım ve hayvancılıktan oluşan bölgede büyük topraklara ve kalabalık koyun sürülerine sahip olan aileler, geniş tarlalarda çalıştırmak için “çiftçi”, kalabalık sürüleri otlatmak için de “çoban” tutmak/kiralamak zorunda kalmışlardır.<sup>2</sup> Çiftçi ve çoban seçiminde çeşitli kriterler geliştirilmiş, bu kriterlere uygun adaylar tercih edilmiştir. Bölgede “çiftçi” adaylarının işi bilir ve deneyimli olmalarının yanı sıra sağlıklı, kaslı, güçlü-kuvvetli, dayanıklı, yemeği sağlam ve hızlı bir şekilde yiyor olmalarına da özellikle dikkat edilmiştir. Önerine koyulan ekmele yemeği yöredeki deyimiyle şehirlî beyler ve hanımlar gibi kibarca/çitkırıldımca yiyenler, katığı/yemeği ekmelesiz yiyenler, ekmeği ısıarak değil de elleriyle parçalayanlar, ekmeği minik parçalar halinde ısıranlar ya da parçalayanlar, kaşığı ağızlarına yemekle tepeleme doldurmadan götürülenler, lokmayı ağızlarında gereğinden fazla çiğneyip duranlar, yemek yerken çevreyle ilgilenenler ya

<sup>2</sup> Bölgede, tarım işlerinde çalıştırılmak üzere tutulan kişilere “çiftçi”, küçükbaş hayvan sürülerini otlatmak amacıyla tutulan kişilere de “çoban” denmektedir. Buradan da anlaşılacağı üzere bölge köylerinde sadece toprakla uğraşan aileler değil, bu ailelerin tarım işlerinde çalıştırmak amacıyla tuttukları ya da kiraladıkları kişiler de “çiftçi” diye nitelendirilmektedirler.

da sürekli konuşup duranlar iyi birer “çiftçi” adayı olarak görülmeyip genellikle nazıkçe geri çevrilmişler, bazen de “sen yemeği böyle yersen işi de böyle yaparsın” sözüne muhatap kalmışlardır. Çiftçilere ve çobanlara kendisi için pişirdiği yemeklerden yediren bölge halkı, geçmişte henüz günümüzdeki kadar makineleşmemiş olan tarımsal etkinliklerin sürdürülebilmesiyle iyi beslenme arasında doğrudan bir bağ kurmuştur. Bölgede iyi beslenme, protein ve karbonhidrat ağırlıklı beslenme anlamına gelmiştir. Yaz dönemlerinde besinler arasına doğal yöntemlerle üretilen sebzeler de eklenmiştir. Önüne koyulan yemeği ve ekmeği hızlı ve güçlü bir şekilde yiyenlerin daha güçlü ve dayanıklı olacağı, işini daha iyi yapacağı düşünülmüştür. Bunun için de daha çiftçi alımı (bir tür iş görüşmesidir) aşamasında önüne ekme ve yemek koyularak yemek yeme ya da beslenme tutumu gözlemlenmiştir. Önüne koyulan yemekle ekmeği yukarıda belirtilen şekillerde yiyenler, iyi bir çiftçi adayı olarak görülmemişlerdir. Makineleşmenin yanı sıra, kas gücüne ciddi anlamda bağımlı olan tarımsal etkinlikler, toprak sahipleriyle onlar tarafından tutulan/kiralanan çiftçilerin beslenmeleri konusunda duyarlı olmayı gerektirmiş; öğünlerin atlatılmamasına ve zamanında yenmesine dikkat edilmiştir. Yemeği hayatı idame ettirmede, soyun devamlılığını sağlamada<sup>3</sup> ve tarımsal etkinliklerin sürdürülmesinde adeta tek şart olarak gören bölge halkı, ikinci vakitlerinde tarlalarda çalışanlara genellikle lokum, bisküvi, gofret gibi tatlı yiyeceklerle çaydan oluşan ara öğünler de sunmuştur. Yemekleri bol tereyağlı ve kuyruk yağlı bir şekilde pişiren, etin yanı sıra hamur işlerini de yoğun bir şekilde tüketen toprak sahipleriyle çiftçiler, tarımsal etkinlerin gerçekleştirildiği

<sup>3</sup> Beslenmeyle üreme arasındaki ilişkiye Kottak, şu şekilde dikkat çekmiştir: “*Divale ve Harris, kabile savaşlarının yaygınlaşmasını besin üretiminin ortaya çıkıp yayılmasında ve bunun nüfus artışını hızlandırmasında görmekteyiz. Bunun nedenini anlayabilmek için beslenmeyle üreme arasındaki ilişkiyi göz önünde bulundurmalıyız. Avcı-toplayıcılar protein değeri yüksek, karbonhidrat değeri ise düşük bir beslenme örüntüsü izlerler. Bu durum, tarımcılar için tersidir. Beslenme örüntüsü vücut yağlarının toplam ağırlığa oranını etkiler; ve avcı-toplayıcılar, tarımcılara göre daha az yağlıdır. Beslenmenin fiziksel sonuçları üremeyi iki tarzda etkiler. İlkin, besin üretimiyle ilintili yüksek yağ değeri içeren beslenme, erişkinlik yaşını küçültür ve çocuk doğurabilme süresini uzatır. İkinci olarak, yüksek yağ değeri içeren beslenme, kadının gebe kalma olasılığını, emzirme döneminde dahi artırır. Vücutları daha az yağlı avcı-toplayıcılar, bebeklerini yıllarca emzirerek gebe kalmayı geciktirebilirler. Süt üretimi, vücut yağını düşük düzeyde tutarak normal ovulasyonu engeller; böylelikle cinsel ilişkinin yeni bir gebeliğe yol açma olasılığı düşer. Ancak uzatmalı emzirme dönemi doğum kontrolünde kısmen etkili olduğundan, bebek öldürmelerine avcı-toplayıcı toplumlarda da rastlanır. Tarımcıların yüksek yağ ve karbonhidrat değerli beslenme örüntüleri, bir doğum kontrol aracı olarak emzirmenin etkinliğini azaltır. Tarımcı toplumlarda emziren kadınlar da sık sık gebe kalırlar ve nüfus artışını sınırlamak için yeni pratikler ortaya çıkar. Örneğin, doğum-sonrası tabusu uygulanabilir: kadınlar doğumdan sonra kültürel olarak belirlenmiş bir süre için cinsel ilişkiden sakınırlar.*” (Kottak, 2008: 299-300)



dönemlerde yoğun bir çalışma temposu içerisinde olmuşlar, bu nedenle de yedikleri yağlı hızlı bir şekilde yakmışlar, kalori harcamada sorun yaşamamışlardır. Bu da ağırlıklı olarak protein ve karbonhidratla beslenen toprak sahipleriyle çiftçilerin gereğinden fazla kilo almalarının önüne geçmiş, ağır beslenmenin neden olduğu sorunlarla daha az karşılaşmalarına vesile olmuştur. Küçükbaş hayvan sürülerini otlatmaları için tutulan/kiralanan çobanların çiftçiler gibi güçlü bir şekilde beslenmeleri gerekmemiştir. Bu nedenle bölge halkı, çobanların beslenmesine çiftçilerin beslenmesi kadar ihtimam göstermemiştir.

Tarımın çok daha gelişmiş teknik araçlarla yapılı hale gelmesi, geniş toprakların çocuklar arasında pay edilerek küçülmesi, tarım ve hayvancılıkla uğraşan nüfusun giderek azalması, beslenme tutumlarında da önemli değişikliklere yol açmıştır. Eski usulde çapa yapmayan, salma su yerine yağmurlama ya da damlama yöntemiyle sulama yapan, pancar ekimi ve sökümünde son derece gelişmiş tarım aletlerini kullanmaya başlayan, tahıl ekimi ve hasadında eskisi kadar kas gücüne ihtiyaç duymayan, tarım aletleri teknolojisindeki gelişmeleri yakında takip eden bölge halkı, iyi ve hızlı beslenme tutumunu çiftçi tutma/kiralama kriterleri arasından büyük oranda çıkarmıştır. İş görüşmeleri ya da alımlar sırasında çiftçi adaylarına artık gerekmedikçe yemek ikram edilmemekte, yemek yiyişleri gözlenmemektedir. Geçmişte çiftçilerle çobanların beslenmesi işini doğrudan üstlenen köylü aileler, günümüzde çiftçilerin evli olmalarını ve aileleriyle birlikte yaşamalarını tercih etmektedirler. Aileleriyle birlikte işe aşılacak çiftçilerin yiyecekleri (un, bulgur, makarna, pirinç, yağ, zeytin, peynir vd.) toplu halde temin edilerek kendilerine teslim edilmekte, beslenme sorununu kendilerinin çözmeleri beklenmektedir.

### **Pandemi, Şehirde Giderek Zorlaşan Yaşam ve Köylere Artan İlgi**

Giderek ağırlaşan ekonomik şartlar, şehirlerdeki yaşamı, özellikle de asgari ücretliler için neredeyse çekilmez hale getirmiştir. Hızla artan kira ve gıda fiyatları vaktiyle terk edilen köyleri yeniden cazibe merkezi haline getirmeye başlamıştır. Vaktiyle çocuklarını şehirdeki okullarda okutmak, küçülen tarım arazileri üzerinden hayatlarını kazanamayacaklarını düşünerek geleceklerini şehirlerde aramak, köyde yaşamak istemeyen genç kızlarla evlenebilmek için köylerinden ayrılarak şehir merkezine göç edenlerin bir kısmı, yaşadıkları ekonomik sorunlar nedeniyle köylerine dönmeye başlamışlardır. Köylerdeki babadan kalan bakımsız evler onarılmaya, yeni evler yapılmaya başlanmıştır. Toprak yeniden değer kazanmıştır. Bu tür geri dönüşler köy hayatının, bahçe ve tarla tarımının, kümes hayvanı, küçükbaş ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yeniden canlanmasına vesile olmakla birlikte köylerde arsa, konut ve tarla sorunlarının artmasına, bu

nedenle köyde kalanlarla geri dönenler arasında çeşitli sorunların yaşanmasına neden olmaktadır. Devletin büyük arazilerin parçalanmasının önüne geçmek amacıyla bu arazilerin köylerde kalanların elinde toplanmasını sağlayan toprak rejimi, geçmişte önemli faydalar sağlamış olmakla birlikte geri dönüşlerin yaşandığı günümüzde ciddi sorunların yaşanmasına da neden olabilmektedir. Devletin köylere geri dönüşü teşvik kapsamında yeni bir toprak rejimi uygulamasına geçmesi, geri dönenleri arsa, konut, bahçe ve tarla yoksunluğundan kurtarması gerekmektedir. Devlet, köylere dönenlere destek vermeli, onları tarım ve hayvancılık yapmaya teşvik etmelidir. Teşviklerin bahçe ve tarla tarımı, kümes hayvancılığı, küçükbaş ve küçükbaş hayvan besiciliği gibi alanları kapsaması ve gerçek anlamda üretim yapabilecek bireylere belli şartların yerine getirilmesi karşılığında verilmesi gerekmektedir. Teşvikler, gerçekten ihtiyacı olanları, şartları yerine getirenleri ve yeterli düzeyde üretim yapanları kapsmalıdır. Pek çok köyün mahalle statüsü kazanması, bu köylerde yaşayanların belediyelerin hizmetlerinden yararlanmalarına da imkân vermiştir. Yeni imkânlar, köyleri daha yaşanır bir duruma getirmiş, bu da köylere olan ilginin giderek artmasını sağlamıştır. Bu tür geri dönüşler, yukarı da ifade edildiği gibi bahçe ve tarla tarımının, kümes hayvancılığının, küçükbaş ve büyükbaş hayvan besiciliğinin gelişmesini ve yaygınlaşmasını, hayvansal ve tarımsal üretimin artmasını sağlayacak, köylülerin ve dolayısıyla şehir merkezinde yaşayanların köy tabanlı besinlerle daha sağlıklı bir şekilde beslenmelerine çok daha fazla imkân verecektir. Bahçe ve tarla tarımıyla hayvancılığın gelişmesi, köylerde yaşayanların daha aktif ve hareketli bir hale gelmelerini sağlayacak, bu da onların da kalori yakımını hızlandırılacaktır.

Köyleri yeniden cazibe merkezi haline getiren bir diğer gelişme de pandemi- dir. Pandemi, köye ve köy hayatına olan ilgiyi yeniden arttırmış, köyden göç edip gidenlerin yanı sıra köylerle bağlantısı olmayanların köylere rağbet etmelerini sağlamıştır. Şehirlerde yaşayıp da köylerle bağlantısı olanlar hafta sonları soluğu köylerdeki evlerde ve bahçelerde almaya başlamışlardır. Babadan kalma bahçeler dikilen ağaçlarla yeniden yeşertilmiş, bahçelere yeni pratik konutlar inşa edilme- ye başlanmış, sebze ve meyve yetiştiriciliği yeniden revaç bulmuştur.

## SONUÇ

Bahçe tarımından yaygın tarıma, oradan da teknoloji tarıma evrilen tarım, geçmişte daha çok küçükbaş hayvan odaklı bir şekilde gerçekleştirilen hayvancılık ve bu tür etkinliklerin sürdürülebilmesi için gerekli olan yoğun işgücü, köy- lerde yaşayanlarla köylüler tarafından bu işleri yapmaları için tutulan/kiralanan çiftçilerle çobanların beslenme tutumları üzerinde doğrudan etkili olmuş; kendi

besinlerini doğal yöntemlerle kendileri üreten köy toplumlarının günümüze kadar çok daha sağlıklı bir şekilde beslenmelerini, metabolizmalarının çok daha hızlı ve düzenli çalışmasını, günümüzde sıklıkla karşılaşılan fazla kilo ve hareketsizlik kaynaklı sağlık sorunlarını daha seyrek bir şekilde yaşamalarını sağlamıştır. Teknoloji tarımının daha az kas gücü gerektirmesi, hem köylülerin hem de tutulan/kiralanan çiftçi ve çobanların beslenme tutumlarını değiştirmiştir. Köylerin yukarıda belirtilen gerekçelerle boşalması ve küçükbaş hayvancılığın bitme noktasına gelişi et, süt, yoğurt, tereyağı, peynir (özellikle de tuluk/tulum peyniri), kaymak üretimini neredeyse durdurmuş, köylülerin yanı sıra şehirlilerin de bu tür doğal besin ürünlerinden ciddi anlamda yoksun kalmalarına neden olmuştur.

Bütün bu olumsuz gelişmelere rağmen ekonomik sorunlar nedeniyle giderek zorlaşan şehir hayatı ve son birkaç yıldır yaşanan pandemi süreci köylere olan ilginin yeniden artmasını sağlamış, şehirde tutunamayanların köylere dönmeye başlamalarına vesile olmuştur. Köye dönüş, dönenleri mutlak bir şekilde kümes hayvanı, eskisi kadar canlı olmasa da küçükbaş ve büyükbaş hayvan beslemeye, bahçe ve tarla tarımı yapmaya zorlamaktadır. Arazisi ve tarlası olmayanlar toprak kiralama yoluna gitmektedirler. Kiralama imkânına sahip olmayanlar ise başkaları için çiftçilik ve çobanlık yaparak hayatlarını kazanmaya çalışacaklardır. Bütün bu gelişmeler köylerdeki üretim süreçlerini yeniden canlandırarak, işgücü ve beslenme tutumları arasındaki ilişkileri yeniden düzenleyecektir. Bahçe ve tarla tarımıyla hayvancılık bir yandan köy tabanlı besin üretimini ve tüketimini arttıracak, diğer yandan insanları kas gücünü daha fazla kullanmaya, başka bir deyişle daha fazla hareketli olmaya sevk edecektir. Bütün bu gelişmelerin çok daha sağlıklı bir şekilde yaşanabilmesi ve kalıcı olumlu sonuçlar verebilmesi, karar alıcılarla alınan kararları uygulayanların bu değişim ve dönüşümü yakından izlemelerine, doğru ve gerçekçi yakın, orta ve uzun vadeli politikalar üretebilmelerine, bu politikaları kararlı bir şekilde hayata geçirebilmelerine bağlıdır.

## **KAYNAKÇA**

- Emiroğlu, K. ve Aydın, S. (2009). *Antropoloji Sözlüğü*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Haviland, W. A.ve diğ. (2008). *Kültürel Antropoloji*. (Çev.: İ. D. Erguvan Sarıoğlu), İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Kottak, C. P. (2008). *Antropoloji İnsan Çeşitliliğine Bir Bakış*. (Çev.: S. N. Altunkek vd.), Ankara: Ütopya Yayınevi.

# ETNİK KÖKENLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ ARTVİN ÖRNEĞİ

Ayşe ÇELİK KAN

Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi

## Özet

Her ülkenin bir yemek kültürü olduğu gibi her bölgenin hatta her ilin farklı bir yemek kültürü vardır. Doğu Karadeniz’de yer alan Artvin, bünyesinde barındırdığı kültür çeşitliliğiyle birlikte doğal güzellikleriyle de tanınmaktadır. Coğrafik olarak sınır ili olması dolayısıyla Sovyet rejiminden kaçarak sığınacak bir yer arayan Ahıska Türklerinin tercih etmiş olduğu illerden biri olan Artvin; Laz, Gürcü ve Lom halklarına da ev sahipliği yapmaktadır.

Farklı toplumların kültürleri tarih boyunca birbirini etkilemiş, değiştirmiş ve bugüne ulaşmasında etkili olmuştur. Artvin genelinde etnik kökenleri farklı insanların kendi kültürel sınırlarını korumaya çalışırken, hâkim kültürle etkileşimlerini de sürdürdükleri görülmektedir. Ortaklaşa yaşam sürdüren Artvin halkı sahip olduğu bu zenginliğin farkında olarak nesiller boyu hayatlarını idame ettirmişlerdir. İlin kültür birikiminin oluşmasında etkili olan bu çeşitlilik mutfak kültürünü de etkilemiştir. Çalışmada, Artvin ilinde yaşamlarını devam ettiren Laz, Gürcü, Lom ve Ahıska Türklerinin mutfak kültürüne yapmış oldukları etkiler tespit edilmeye çalışılmıştır. Çalışmada amaç, Artvin yemek kültürüne farklı bir bakış açısı kazandırmaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Artvin, etnik köken, mutfak kültürü

## EFFECTS OF ETHNIC ROOTS ON CUISINE CULTURE EXAMPLE OF ARTVIN

### Abstract

Just as every country has a food culture, its province has a different food culture. Located in the Eastern Black Sea Region, Artvin is known for its natural beauties along with its cultural diversity. From Artvin, which is preferred by Meskhetian Turks who seek shelter by escaping from their residence if it is geographically limited; It is also home to the Laz, Georgian and Lom peoples.

How different societies have been affected throughout history has changed and its sample has been influential. Artvin's ancient origins, depictions within their borders, continue their interaction with the basic culture. It has been maintained for generations, being aware of the fact that you have the people of Artvin, who maintain it jointly. The province has also been visually affected in this regard, which is effective in the influence of cultures. Working on the kitchen use of Laz, Georgian, Lom and Meskhetian Turks living in Artvin is not considered. The aim of the study is to bring a different perspective to Artvin food.

**Key Words:** Artvin, ethnicity, culinary culture.

## GİRİŞ

Artvin, doğu Karadeniz bölgesinin küçük bir ili olmasıyla beraber bünyesinde barındırdığı çeşitlilik bir hayli fazladır. Kültürel çeşitliliğin bol olduğu ilde farklı etnik yapılara sahip topluluklardan kaynaklanan kültürel miras söz konusudur. Bütün bu kültürel unsurlar sosyal yapıda da kendini hissettirmektedir.

Kültür kavramı sözlükte; “Tarihsel ve toplumsal gelişme süresince yaratılan değerlerin bütünü olmakla birlikte sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin.” (<https://sozluk.gov.tr/>) olarak açıklanmaktadır. Haviland vd, kültür için; “Kültür, insanların tutum ve davranışları hakkında bize kısa bilgiler veren ve bu tutum ve davranışlarda yansımaları bulan soyut görüşler, değerler ve dünyaya dönük algılardan oluşur.” şeklinde açıklama yapmışlardır (Haviland vd., 2008: 102). Kültür; dili, musikiyi, mimariyi, dağı, taşı her şeyden önce insanı işlemek, bunları ulaşabilecekleri en yüksek, en güzel, en ince noktaya kadar ulaştırmayı amaçlar (Kaplan,1976: 67). Aksoy’a göre kültür; “İnsanların belirli bir toplum içinde öğrendikleri, paylaştıkları ve anlam inşa etmeye çalıştıkları bir yaşam düzeni olarak ifade edilebilir. Aslında kültür kavramı ile işaret edilen genellikle manevi kültür olmaktadır. Manevi kültür bir topluluğu, halkı ya da milleti diğerinden ayıran gelenekler, kolektif davranışlar, toplumsal kurallar, değer yargıları ve zihniyettir. Bu bağlamda kültürlerarası iletişimin konusunu daha çok manevi kültürü oluşturmaktadır.” şeklindedir (Aksoy, 2012: 298). Maddi ve manevi kültür öğeleri oluştukları toplumu yansıtan ona has özellikler barındıran ve değişimi yüzyıllar alan unsurlardır.

Kültür kavramının coğrafya haritalarına hiç benzemeyen bir yanı ve özelliği de onun sınırları sorunu, daha doğrusu, onun sınırlarındaki belirsizliktir. Coğrafya haritalarında sınırlar esas alındığı halde, kültür haritalarında sınırlar pek kesin değildir. En azından, kavramın sınırları, ulusun siyasi sınırlarıyla çakışık değildir.

Genel olarak kültür insanlığa mal olmuş olsa da ulusal temelde her ulusun kendine has kültüründen söz edilebilmektedir. (Oğuz, 2011: 129). Aynı konuya Gökalp’in getirdiği yaklaşım ise ulusal olanın kültür (hars), evrensel olanın uygarlık olduğu şeklindedir; “Kültür, yalnız bir ulusun din, ahlak, hukuk, us, estetik, dil, iktisat, felsefe ve fenle ilgili yaşayışlarının uyumlu bir toplamıdır; aynı

gelişmişlik düzeyinde bulunan birçok ulusların toplumsal yaşayışlarının ortak bir toplamı ise uygarlıktır.” (Gökalp, 1997: 25). Bir ulusun mihenk taşı olan kültürel unsurları diğer uluslardan onu ayırmada kullanılan gereçlerden en işe yarayanıdır. Geçmişin izlerini taşıyan kültür elemanları olduğu milletin medeniyeti hakkında da bilgi vermektedir.

İnsanoğlunun yeryüzü serüveni ile doğan ve tabiatla yüzleşmesiyle ilk ürününü veren, bireyin kendi dışındaki dünyayı algılaması ile yeni şekiller kazanmaya başlayan kültür, yerküre üzerinde insanların dağılım bölgelerine göre farklılaşmaya başlamış ve her topluluğa göre o topluluğun yaşadığı coğrafyanın ve inançların da katkıları ile çeşitlenmiştir (Ersoy, 2012: 20). Her kültür, insanların karşılaştıkları sorunları çözmeye yardımcı olacak düşünce ve eylemler için bir kılavuz niteliğindedir. Kültürün devam edebilmesi için, o kültüre has gereksinimlere göre yaşayanların temel ihtiyaçlarını karşılayabilmesi ve topluluk üyelerinin düzen içinde yaşamasını sağlayabilmelidir. Böylece bir kültür, bireylerin kişisel çıkarları ve bütünsel olarak toplumun ihtiyaçları arasında bir denge kurmalıdır. Bunlara ek olarak kültür, yeni koşullara uyum sağlamak ya da var olan koşullara dönük algıları değiştirmek için bir değişme kapasitesine de sahip olmalıdır (Haviland vd, 2008: 102). Sürekli değişen bir dünya karşısında sabit kalabilen kültür unsurları gibi değişime açık unsurlarda mevcuttur.

Kültürel değişimin neticesinde değişmeyen bir toplum yoktur. Bir diğer ifade ile toplumsal değişim kaçınılmaz ve evrensel bir döngüdür; zira toplumlar hiçbir zaman durağan bir yapıya sahip olmamışlardır. Her toplumun kendine özgü bir dinamizmi vardır. Her toplum az veya çok değişim yaşamaktadır. Bununla birlikte bir toplumun durağanlığı diğer bir toplumun değişim durumuna göre; yoksa o toplum durağan değildir. Bir toplumda değişim düşük yoğunlukta, başka bir toplumda yüksek yoğunlukta, bir toplumda yavaş başka bir toplumda ise hızlı olabilmektedir. Bu çerçevede değişimin zaman ve topluma farklılık arz etmektedir. İnsanlar karşılıklı ve sürekli etkileşimler sonucunda zamanla ve zaman içinde yeni değerler, anlamlar, normlar, kurallar, kurumlar ve yönetim biçimleri meydana getirmektedirler. Ancak tüm bu değişikliklerin kültürde değişim olarak kabul edilebilmesi için, toplumsal yapının geçici olarak değil, köklü bir şekilde değişikliğe sahip olması gerekmektedir (Ertürk, 2017: 7). Toplumun yeni oluşumlara açık olması bünyesinde barındırdığı sosyo-kültürel unsurlarında aynı oranda değişime açık olmasını gerekli kılmaktadır.

Aynı bölgede yaşayan iki farklı kültürün birbirini etkilemesi kaçınılmazdır. Bu etkinin azlığı ya da çokluğu hangi kültürün diğerinden daha baskın olduğuyla alakalıdır. Baskın kültür topluma nüfuz ederek diğer kültüre has özelliklerinden



bazılarını değişime zorlar ki bu durum karşısında zoraki bir değişim gözlenir. Söz konusu bu zoraki değişim ile eski kültür unsurları veya yeni kültür unsurlarının devamından ziyade ortaya çıkan yeni oluşum devam ettirilir. Oluşan yeni kültür de eskinin izlerini görmek mümkündür.

## **ARTVİN'DE ETNİK KÖKENİ FARKLI OLAN HALKLAR**

Farklı etnik ve kültürel yapıları aynı yapıda tutabilmek, farklı beklenti ve ihtiyaçlara cevap verebilmeyi gerektirir. Etnik köken ve kültürel çeşitlilikler, kişilerin gelecek planlarında, günlük yaşam unsurlarında, bir olay ve durum karşısında vermiş olduğu tepkide farklılıklara sebep olmaktadır. Kültürel çeşitlilik, aynı toplum içerisinde farklı grup kimlikleri olan bireylerin karışımıdır. Birbirinden farklı kültürel özellik gösteren insanlar arasındaki etkileşimlerle ortaya çıkan, birlikte çalışma ve yaşamaya ilişkin değerlerin birbirine benzememesi kültürel çeşitliliği meydana getirir. Aynı zamanda, farklı kültürler arasındaki farklı ürünlerin birlikte var oluşu ve değişimi de kültürel çeşitlilik olarak nitelendirilebilmektedir.

Kültürel çeşitliliğe ev sahipliği yapan illerden biri olan Artvin, bünyesinde Laz, Lom, Gürcü ve Ahıska kökenli toplulukları barındırmaktadır. Şavşat ilçesinde; Lom, Laz ve Ahıska halkları birlikte yaşarken, Arhavi ilçesinde daha çok Laz etnik kökenli halk yaşamaktadır. Yusufeli ilçesinde; Laz, Lom, Gürcü ve Ahıska kökenli vatandaşlar birlikte yaşarken bu birliktelik Hopa, Kemalpaşa, Ardanuç ve Borçka ilçelerinde de görülmektedir. Burada söz konusu etnik kökenli topluluklardan kısaca bahsetmek yerinde olacaktır.

### **Ahıska Türkleri**

Ahıska Türkleri, günümüzde dokuz ülkede dağınık olarak yaşamını sürdürmektedir. 1944 yılında Stalin'in emriyle Orta Asya'ya sürülen bu topluluk, sıkıyönetim altında köy kamplarında tutulmuş, 1956 yılında sıkıyönetimin kaldırılmasıyla birlikte o güne kadar yaşadıkları bölgenin dışına çıkma hakkını elde etmişlerdir. Yine de vatanlarına dönme hakkını elde edememişlerdir. Ahıska Türklerinden bazıları, Kazakistan, Kırgızistan ve Özbekistan'dan vatana yakın olma sebebiyle Azerbaycan'a ve Kafkasya'nın bazı bölgelerine göç etmiştir. Böylelikle Ahıska Türklerinin yaşadıkları ülkelerin sayısı artmaya başlamıştır (Gözpnar, 2014: 118-121). 1989 Fergana olaylarının ardından o ülkede yaşayan Ahıska Türklerinin büyük bir kısmı Rusya'nın değişik bölgelerine gönderilmiş ve bazıları da kendi imkânlarıyla diğer ülkelere göç etmiştir. Krasnodar'a göç ettirilen Ahıska Türklerinin bir kısmı da Amerika Birleşik Devletleri'ne götürülmüştür (Karastelev, 2019: 110). Sovyetler Birliği dağılınca Türkiye'ye geçiş

kapıları açılmış ve Ahıska Türklerinin bir kısmı da ana vatanları olan Türkiye'ye dönmüştür.

Ahıska Türkleri, yaşanan tüm bu zorlu hayat serüveni içinde gittikleri yerlerde kendi kimliğini yaşatmayı başarmış bir topluluktur. Gerek dil gerek din gerek kimlik, kısacası nesilden nesle aktarılan ve yaşatılan kültürel değerleri korumuşlardır. Ancak tüm dünyada yaşanan küresel gelişmeler doğrultusunda her millette görüldüğü gibi kültürel katmanlarda birtakım değişmelerin olması da kaçınılmazdır.

Günümüzde Gürcistan'a bağlı olan Ahıska, 1944 sürgün yılına kadar 5 ilçe ve 220 köy ile birlikte Oğuzların ikamet ettikleri coğrafya ile iç içe olmuştur. Bundan dolayı da bu bölgede ikamet eden Kıpçak asıllı Ahıska Türkleri Oğuz Türkçesiyle konuşmuş ve günümüze kadar konuşmaya devam etmişlerdir. Ayrıca, Ahıska bir merkezdir; Ardahan, Kars, Artvin ve Erzurum'un bazı ilçelerini içine alan Atabek Yurdu'nun yönetim yeridir (Kırzioğlu, 2015: 27) ve farklı etnik gruplarının yaşadığı bu bölgede ortak iletişim dili daima Türkçe olmuştur (Çınar, 2017: 125-127).

Türkiye sınırına 15 km uzaklıkta bulunan Ahıska şehri, Posof çayının iki yakasında yer alarak karayolu ile Tiflis, Batum ve Türkiye'ye bağlanır. Ahıska Atabeklerinin sınırları Azgur'dan Kars, Ardahan, Tortum ve İspir'e kadar uzanmaktadır. Bugün yörede konuşulan dilden de anlaşılmaktadır ki Ahıska Türkleri ile Posof, Ardahan, Artvin, Ardanuç, Şavşat, Yusufeli ve Tortum yöresinde yaşayan halk aynı kökendir.

### **Gürcü Halkı**

Bolşevik Devrimi'nin 1917'de patlak vermesinden sonra Osmanlı Devleti ve Rusya arasında 3 Mart 1918 tarihinde imzalanan Brest-Litovsk Antlaşması hükümleri gereğince yapılan halk oylaması sonucunda Kars, Ardahan ve Batum, Osmanlı İmparatorluğu'na bağlanmıştır. Ancak 30 Ekim 1918 Mondros Antlaşmasıyla Osmanlı kuvvetlerinin çekildiği bölgeler arasında Artvin de bulunmaktaydı. İngilizlerin 17 Aralık 1918 tarihinde işgal ettikleri Artvin'den Nisan 1920 tarihinde çekilmeleri sonucunda bölge Gürcülerin denetimi altına girmiştir. Gürcü işgali 1921 başlarına kadar devam etmiştir (Özdemir, 2002: 205-207).

Günümüzde Gürcistan dışında Türkiye, Fransa, Amerika, İran, İsrail, Azerbaycan gibi ülkelerde çok sayıda Gürcü bulunmaktadır. Gürcistan dışında Gürcülerin çoğunluğu Türkiye'de bulunmaktadır. Bunlar Sovyet Rusya-Türkiye sınırının çizilmesinden sonra Artvin ve yöresinde Türkiye tarafında kalanlarla 1877-1878 Osmanlı-Rus savaşı sonrası Acara ve yöresinde göç ederek çoğunluğu

Ordu, Samsun, Sinop, Tokat, Amasya, Adapazarı, Bolu, Balıkesir, Bursa, İstanbul yörelerine yerleşen Müslüman Gürcüleridir. Türkiye’de Gürcü nüfusunun ne kadar olduğu kesin olarak bilinmemektedir. Anadilinin Gürcüce olduğunu belirten nüfus üzerinde yapılan istatistiki sonuçlara göre Türkiye’de yaşayan Gürcülerin yaklaşık % 22’si Artvin’de yaşamaktadır. Artvin’deki Gürcülerle Gürcistan’daki Gürcülerin ortak kültürel mirası günümüzde de canlılığını korumaktadır. Özellikle Batum’daki Müslüman Gürcü köylerindeki benzerlik şaşırtıcı niteliktedir. Gürcü dili Artvin yöresinde ilçeden ilçeye farklılık gösterse de yemek kültürü, düğün törenleri, cenaze törenleri, aile bireylerinin arasındaki bağlılık, eğlence anlayışları gibi günlük yaşam tarzları birbirinin aynısıdır diyebiliriz (<https://www.artvinden.com/artvinli-gazeteci-gunumuzde-turkiyede-yasayan-gurcu-halkini-arastirdi/>).

### **Lom Halkı**

Türkçede Roman halkını tanımlamak için kullanılan *Çingene* kelimesi Yunanca *tsinganos* sözünden gelmektedir. Kelime kök anlamı itibariyle Eski Yunancada “*Mısırlı*” anlamına gelmektedir. Batı dillerinde *gypsy* terimi de bu kelimeden gelmiştir. Mısır kökenine bağlanan Romanların asıl olarak Hindistan’ın Pencap-Sind (Pakistan, Karaçi) nehir havzası boyunca Pakistan ve Afganistan’ın da içinde bulunduğu bölgelerden 1050’li yıllarda İran ve Anadolu üzerinden dünyaya dağılmış Hint-Avrupa kökenli bir halk olduğu kanaati yaygındır. Dilbilimsel kanıtlar da Lomların Hint kökenli olduğunu göstermektedir (Buran vd. 2012: 76).

Dilsel kanıtlar etrafında oluşturulan haritaya göre Çingeneler, 10. yüzyılın sonu ve 11. yüzyılın başlarında üç ana gruba ayrılmışlardır. Bu gruplardan Dom’lar “*Ben*” lehçesini, Lom ve Romlar ise “*Phen*” lehçesini konuşmaktadır. Birinci grup yani Domlar, belirli aralıklarla Suriye ve Filistin’e yerleşmişler, bazıları ise Mısır ve kuzey Afrika boyunca ilerleyerek İspanyaya kadar ulaşmışlardır. İkinci grup Çingeneler -*Lom*’lar-, kuzeye doğru ilerleyerek Ermenistan ve Gürcistan’a yerleşmişlerdir. Bazı hipotezlere göre grubun üyeleri Romanya, Balkanlar ve Avrupa içlerine kadar uzanmışlardır. Ancak bu görüş hakkında da yeterli kanıtlar yoktur. Üçüncü ve en büyük grup olan Çingeneler -*Rom*’lar- ise batıya doğru ilerleyerek Anadolu üzerinden Balkanlara ve Avrupa içlerine kadar ilerlemişlerdir (Kolukırık, 2008: 143-145). Hindistan’dan çeşitli nedenlerle ayrılan Çingeneler üç koldan ilerlemiş ve geçtikleri bölgelere göre üç ayrı isimle anılır olmuşlardır: Rom, Dom ve Lom.

Türkiye coğrafyası içerisinde Çingeneler, Ege, Marmara ve Karadeniz bölgelerinde “Roman” olarak adlandırılırlarken, Erzurum, Artvin, Bayburt, Erzincan ve Sivas Çingeneleri için “Poşa”, Van, Hakkari, Mardin ve Siirt Çingeneleri

için “Mıtrıb”, İç Anadolu Çingeneri için “Elekçi”, Akdeniz Bölgesindeki Çingener için “Arabacı” ya da “Manuş”, Adana ve Osmaniye yöresindekiler için “Cono” tabiri kullanılabilir. Çingener, ayrıca yaptıkları mesleklere göre de “Bohçacı”, “Çiçekçi”, “Kalaycı”, “Sepetçi”, “Aycı”, “Demirci”, “Trampacı” gibi adlar da alabilmektedir (Kolukırık, 2008: 147).

Artvin yöresinde Çingenerlere; Lom, Elekçi, Poşa gibi adlandırmalar yapılmaktadır. Artvin ilinin hemen her ilçesinde bulunan bu grup daha çok Ardanuç, Şavşat ve Yusufeli ilçelerinde kendi köylerini veya mahallelerini oluşturacak kadar kalabalıktırlar. Lom etnik kökenine sahip kişiler yerli halk tarafından dışlanmalar da kimseye bir zararları dokunmamıştır. Söz konusu bu dışlanma sebebiyle kendi mahalle veya köylerini kurmuşlardır.

### **Laz Halkı**

Kendilerine ait dilleri olan Lazlar, kültürleri, gelenekleri ve yaşam biçimleriyle de coğrafyalarındaki diğer toplumlardan farklı duran bir halktır (Atsız Gökdağ, 2011: 120). Lazlar Kafkasya’da beraber yaşadıkları Svanlar ve Gürcülerden iki bin yıl önce Doğu Karadeniz’e yerleşmiştir. Aynı dil ailesine mensup oldukları halde ortak noktaları sadece Kafkasya’da yaşamış halklar olmalarıdır. Lazlar Kafkas halklarından dil, kültür ve tarih bakımından farklı bir etnik topluluktur (Avcı, 2002: 8). Lazlar Doğu Karadeniz bölgesine Kafkaslardan inmişlerdir (Özgün, 2000:17).

93 harbiyle Giresun’a kadar olan bölgeyi işgal eden Ruslar ülkelerinde Bolşevik İhtilali olunca geri dönüp bölgeyi boşaltmıştır. 1918’de Brestlitovsk Antlaşmasıyla Ruslarla anlaşma imzalanmış, Kars, Ardahan ve Batum sancakları tekrar Osmanlı hâkimiyetine girmiştir. 1918’de Mondros imzalanınca Batum İngiliz işgaline uğramıştır. 1920’de, İngilizler Kafkaslardan ayrılınca Batum Gürcülerin eline geçmiştir. 1921’de Türkiye-Sovyet Rusya arasında Moskova Antlaşması ile Batum sancağı Ruslara bırakılmış, Kars, Ardahan, Artvin Türkiye sınırlarına dâhil edilmiştir. Bu durum Laz halkının bölünmesine neden olmuştur (Özgün, 2000:122).

Günümüzde Türkiye’de yaşayan Lazların büyük bir kısmı Doğu Karadeniz kıyıları, Anadolu’nun batı kıyıları ve İstanbul gibi büyükşehirlerde yaşamlarına devam etmektedir (Hann, 2000: 19). Özellikle Rize ilinin Pazar, Ardeşen, Çamlıhemşin, Fındıklı ve İkizdere ilçelerinde, Artvin ilinin Arhavi, Hopa, Borçka, Kemalpaşa ilçelerinde ve Türkiye-Gürcistan sınırı olan Sarp’ta kalabalık nüfuslar halinde yaşadıkları bilinmektedir. Lazlar 1877’den sonra Kuzeybatı Anadolu’nun Düzce Akçakoca ilçesinde, Sakarya Sapanca ilçesinde, Kocaeli Karamürsel ile

Gölcük ilçelerinde, Bartın ve Yalova illerinde de nüfuslarını artırmışlardır (Kavaklı, 2015: 138).

Laz halkı bin dörtüzlü yıllara dek Hristiyanlığı benimsemiş bir halktır. Osmanlı İmparatorluğunun 1461 yılında Karadeniz'i etki alanına almasıyla İslam diniyle tanışmaya başlamışlardır. Din, insanların beslenme alışkanlığında olduğu gibi gelenek ve göreneklerinin de değişmesinde önemli etkenler arasındadır. Lazların dönem içinde Hristiyanlık ardından Müslümanlığı benimsemeleri özellikle yemek alışkanlıkları üzerinde etkiler bırakmıştır.

### **ARTVIN'DE ETNİK KÖKENLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜNE ETKİSİ**

Karadeniz'e kıyısı olan en doğudaki il Artvin, doğal güzelliğinin yanı sıra kültür çeşitliliğiyle de dikkat çekmektedir. Yöreye has yemeklerde hem Karadeniz Bölgesinin hem de Kafkasların izlerini görmek mümkündür. Artvin; çorbalar, süt ve süt ürünleri, sebze yemekleri, hamur işi, et yemekleri ve tatlılar gibi her biri geniş yelpazeye sahip yemek çeşitlerine ev sahipliği yapmaktadır. Ağartı denilen süt ve süt ürünlerinden yapılan kahvaltılıklar Artvin'in her ilçesinde değer görmektedir. Mahalli bir yemek olan kuymak daha çok yaylacılar ve Lazlar tarafından yapılarak yenilmektedir.

Harfana adı verilen toplu eğlencelerde et ve et ürünlerinden oluşan yemekler hazırlanmaktadır. Taze etten yapılan şiş kebab Artvin halkı tarafından sevilmeyle beraber yöreye ziyarete gelen herkesin ilgisini çekmeyi başarmıştır. Bir çeşit değirmen olan dinklerde dövülen gendime ve keşkek de çeşitli çorbaların ana malzemesidir.

Artvin'de yemeğin toplu halde aile bireyleri ile yenmesine ve yemek saatine dikkat edilir. Yemekler yerde bakır siniler üzerinde veya ahşaptan yapılan peşxun (honça) adı verilen yer sofralarında hazırlanarak yenir. Eve gelen misafirlere katmer, kete, pişi yapılarak ikram edilir. Cenaze evine gidilirken “acı yemek” adında poğaç, kete, pişi pişirilip götürülür.

Farklı halk topluluklarının kendine özgü geliştirdiği yemek kültürü farklı yemek çeşitlerinin var olmasını sağlamıştır. Gürcü, Laz, Lom ve Ahıska mutfak kültürünü yansıtan ve genellikle bu halkın yaşadığı bölgelerde yapımı sürdürülen zengin bir mutfak kültüründen söz edilebilir. Ahıska Türklerinin mutfağında ağırlıklı olarak hamur işi yemekler yer almaktadır: *hinkal*, *mantı*, *katmer*, *kete*, *harşo* gibi yemekler daha çok merasim ve özel gün yemekleri olarak bilinmektedir. Bu yemekler diğer Türk soylu toplumların mutfak kültürlerinde görülse de, Ahıska Türkleri bu yemekleri kendi usullerince yapmaktadırlar. Millî yemeklerinin

yanı sıra sürgün sonrasında buldukları bölgelerde diğer etnik grupların mutfak kültüründen de yemekleri benimsemişlerdir. Örneğin; *Sujuk, jal, jaya, suryet* ve *karta* gibi yemekleri Kazak mutfağından; *maksım, talkan, köce çorbası, kömöç* gibi yemekleri Kırgız mutfağından; *dimlama, mantı, samsa* gibi yemekleri Özbek mutfağından almışlardır (Kocaalan, 2017: 512-514). Keza *borş* yemeğini de Rus kültüründen benimsemişlerdir. Yörede bu yemeklerin dışında Ahıska Türkleri ayran haşlı, pelverde, gaysefe ve pestil bulamacını da sıklıkla yapmaktadırlar.



**Fotoğtaf 1:** Gaysefe



**Fotoğraf 2:** Ayran Haşlı

Artvin genelinde Ahıskalılara özgü yemekler olduğu gibi diğer etnik kökenli halkların da kendi kültürlerine özgü yemekleri vardır. Yörede yaşayan Lazların mutfağı, bölgedeki insanların yedikleri ve içtiklerinden daha çok geçmişten günümüze bu insanların beslenme biçimlerini yansıtmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin nasıl hazırlandığı, nasıl pişirildiği, nasıl yendiği, nasıl korunduğu, kullanılan araç gereçler, yemek adabı ve bu alandaki tüm inançlar mutfak kültürünü oluşturur. Her mutfak kültürünün kendine özgü yemekleri olduğu gibi, Laz mutfağı da hamsi, lahana ve süt ürünlerinden diğer mutfaklarda olmayan kendine özgü yemeklerle değişik damak tatları oluşturmuştur (Aksoylu, 2009: 374). Artvin'in Arhavi, Hopa, Kemalpaşa ve Borçka ilçelerinde diğer ilçelere göre daha yoğun nüfusa sahip olan Lazlar, mısır unundan *cadı* adını verdikleri ekmeği, bahçelerine ektikleri kara lahanadan *sarma* ve *çorba*, kabak *felisi* ve *malez* adını verdikleri tatlıları da kabak kullanılarak yapmaktadırlar.



**Fotoğraf 3:** Malez (Sütlü Kabak Tatlısı)



**Fotoğraf 4:** Cadi (Mısır Ekmeği)

Yemeklerinde acıyı çok tercih etmeyen Gürcüler yemek olarak daha çok et ve hamur işlerini tercih etmektedirler. Gürcü mutfağında, ceviz ve mısır ile çok sık karşılaşılır. Aynı zamanda sebze ağırlıklı bir mutfağa da sahip olan Gürcü yemeklerinde patlıcan, lahana, fasülye, pancar ve pırasa çok sık yer alır. Malahto sebze yemeklerine örnek olarak verilebilir. Et tüketiminde beyaz eti tercih eden Gürcüler, tavuk ile yapılan yemeklerde ceviz ve cevizli sosları kullanır. Bunun en bileneni ise baja, satsivi (soslu tavuk)'dir. Bununla birlikte peynirli bir börek olan haçapuri de Gürcü mutfağının vazgeçilmez lezzetidir. Artvin'de birçok ilçede yaşamlarını devam ettiren Gürcüler kendi mutfak unsurlarını korudukları gibi yerel kültürden de etkilenmişlerdir.



**Fotoğraf 5:** Satsivi (Soslu Tavuk)



**Fotoğraf 6:** Haçapuri (Peynirli Pide)

Beslenme alışkanlıkları, toplumun yemek kültürüyle yakından ilişkilidir. Besinlerin üretimi, tüketimi ve hazırlanması toplumsal kültürden etkilenmektedir. Gelenek, görenek ve inanışlar kültürün öğeleridir. Yemek tercihi, yemek yeme zamanı ve tüketim şekli, toplumsal kültüre göre şekillenmektedir. Farklı

toplumlardaki farklı özellikler ve kültür, bazı yemeklerin diğer kültürlerde hiç tercih edilmemesine neden olurken, bazı kültürlerde ise en çok tercih edilen yemek olmasına neden olabilmektedir. Artvin Lomları içinde bu durum söz konusudur. Kışlık kavurma ve şiş kebabları ile tanınan Lomlar yöreye özgü kurutulmuş taze fasulyeden yaptıkları Heçli Löbiya Pancari ismini verdikleri yemek ile mutfak kültürüne farklı bir boyut kazandırmışlardır. Tatlı olarak un helvası ve Hasuta tercih eden Lomlar, bu tatlıları pekmez ile beraber tüketmektedirler.



**Fotoğraf 7:** Şiş Kebab (Cağ Kebabı)

Toplumun dilini, ırkını, sosyo-kültürel yaşantısını yansıtan yemeklere sadece yeme-içme olarak değil çok yönlü kültür temsilcisi olarak bakılması gerekmektedir. Artvin genelinde birçok etnik kimliğe sahip halk yaşamlarını sürdürürken sahip oldukları değerleri büyük bir oranda saklamış, korumuş olsa da yerel kültürden etkilenecek yemeklerine farklı tatlar katarak bugüne getirmişlerdir. Toplumsal birliktelik yemeklere de yansımış haçapuri yapan Gürcüler bunu yakın komşusu Ahıskalı birine de öğretmiştir. Ahıskalı yapmış olduğu pidenin üstüne yumurta kırmamış maydanoz koymuştur. Bunun gibi örneklerle Artvin’de mutfak kültürü ayrışma içerisine girmeden her bir farklılığı mozağin bir parçası kabul ederek bugüne gelmiştir.

## SONUÇ

Beslenme ve yemek alışkanlıkları, kültürün bir parçası olması nedeniyle her toplumda farklılık göstermektedir. Türkiye’nin tüm coğrafi bölgelerinin mutfaklarının ortak özelliği uzun sürede ve özenli hazırlanan yemeklerin var olmasıdır. Yoğun bir emekle hazırlanan bu yemekler, aile ve arkadaşların bir araya gelmesine sebep olurken sohbetlerin de lezzete katkısıyla uzun sürede tüketilmektedir.



Artvin’de yerel halkla beraber göçler neticesinde gelen birçok farklı kültüre sahip insanlar birbiri ile ortak bir yaşamı paylaşmak zorunda kalmıştır. Farklı etnik gruplar arasında; gelenek, görenek ve kültürel farklılıkların olması beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürlerinde çok kültürlülüğün ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Yemek pişirme, sunma ve tüketme farklılıkları coğrafya, bölge ve yöre kültürüne göre değişiklikler göstermektedir. Bu değişiklikler sonucunda yöresel yemekler ve geleneksel beslenme alışkanlıkları oluşmuş ve yemek yeme kültürel bir anlam taşımaya başlamıştır.

Artvin’in sahip olduğu coğrafi konumu ve iklimi nedeniyle tarihsel süreçte sınır ili olması hasebiyle yerleşim yeri olarak seçilmesi, bu ilin mutfak kültürleri açısından da zengin ve gösterişli bir yapıya sahip olmasında etkili olmuştur. Çalışmada, Artvin’in hafızalarda sadece doğal güzellikleri ile anılması değil bünyesinde barındırdığı çok kültürlü yapısı ve farklı etnik grupların bir arada barış içerisinde yaşamasının önemine değinilmiştir. Bununla birlikte söz konusu etnik kimliğe sahip halkları kısaca tanıtarak mutfak kültürlerine de yer vererek yemeklerinden örnekler sunulmuştur.

## KAYNAKÇA

(<https://sozluk.gov.tr/> ) Erişim Tarihi: 10.10.2022

(<https://www.artvinden.com/artvinli-gazeteci-gunumuzde-turkiyede-yasayan-gurcu-hal-kini-arastirdi/>) Erişim Tarihi: 11.10.2022

AKSOY, Z. (2012). Uluslararası Göç ve Kültürlerarası İletiş. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. C. 5. S.20. s. 292-303.

ATSIZ GÖKDAĞ, B. (2011). Doğu Karadeniz’de Konuşulan Diller ve Türkçe ile Etkileşimleri. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*. Erişim adresi: <http://www.karamdergisi.com/DergiTamDetay.aspx?ID=531&Detay=Ozet>

AVCI, İ. (2002). *Lazlarda Sosyokültürel Değişim* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İktisat Fakültesi, Uluslararası İlişkiler Anabilim Dalı, İstanbul.

BURAN, A. – YÜKSEL ÇAK, B. (2012). *Türkiye’de Diller ve Etnik Gruplar*. Ankara: Akçağ Yayınları.

ÇINAR, İ. (2017). *Atabek Yurdu Jeokültürel Yaklaşım*. İstanbul: IQ Yayınları.

ÇINAR, M. A. (2017). Ahıska’da Kalan Türkçe. *Uluslararası Ahıska Türkleri Sempozyumu*. Erzincan (2017), 125-134.

ERSOY, R. (2012). Halk Bilimi Çalışmalarının Gelişmesine Paralel Olarak “Alan Araştırması” Kavramını Yeniden Düşünmek. *Millî Folklor* 94 (Yaz): 5-13.

ERTÜRK, H. (2017). Kültürel Değişim ve Nesiller: Kültürel Değişimin Nesiller Üzerindeki Rolü Üzerine Bir Saha Araştırması. *UHİVE*, Güz Dönemi. S. 17, s.1-26.

GÖKALP, Z. (1997). *Türkçülüğün Esasları*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.

GÖZPINAR, H. (2014). Güney Gürcistan’da Etnik Dengeler ve 1944 Sürgünü Geri Dönüş Sonrası Yerinde Gözlem. *Uluslararası Ahıskalı Türklerin Hukuki ve Sosyal Sorunları Sempozyumu*. s.118-121.

HANN, I.B. (2000). *Doğu Karadeniz’de Efsane, Tarih, Kültür*. İstanbul: Çivi Yazıları Yayınları.

HAVİLAND, W.A-Prins, H.E.L-Walrath, D ve McBride, B. (2008). *Kültürel Antropoloji*. İstanbul: Kaktüs Yayınları.

KAPLAN, M. (1976). *Kültür ve Medeniyeti Meydana Getiren Unsurlar*. Türk Kültür ve Medeniyeti 1, 68.

KARASTELEV, V.(2019). Yasal Haklar Olmadan Bir Yaşam: Rusya’nın Güneyindeki Ahıska Türklerinin Durumu. 2. *Uluslararası Türk Toplulukları Bilgi Şöleni: Ahıska Türkleri*. Ed. M. Aliyeva Çınar, İ. Çınar, S. Kırılı, Bursa: Türk Ocakları Yayınları.

- KAVAKLI, N. (2015). Novus Ortus: The Awakening of Laz Language in Turkey. *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, 4(16): 133-146.
- KIRZIOĞLU, F. (2015). Osmanlıların Kafkas Elleri Fethi (1451-1590). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- KOCAALAN, M. L. (2017). Ahıska Türklerine Ait Yemek Kültürünün Füzyon Mutfağa Etkilerinin Araştırılması. *Uluslararası Ahıska Türkleri Sempozyumu*, 1, 511-518.
- KOLUKIRIK, S. (2008). Rom, Dom ve Lom Gruplarının Görünümü. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 5(8): 143-153.
- OĞUZ, E. S. (2011). Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı. *Edebiyat Fakültesi Dergisi*, C.28, S.2, Aralık, s. 129-139.
- ÖZDEMİR, H. (2002). *Artvin Tarihi*. (II. Baskı) Artvin: Egem Matbaacılık.
- ÖZGÜN, M. R. (2000). *Lazlar*. İstanbul: Çiviyazıları.



# **GÖKÇEADA MUTFAĞI'NIN KARBON AYAK İZİNİN BELİRLENMESİ**

**Rükiye ALBAYRAK**  
**Dr. Öğr. Üyesi Ayşe SÜNNETÇİOĞLU**  
**Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi**

## **Özet**

Çalışma ile Türkiye'nin en büyük adası olan ve yavaş şehir unvanına sahip Gökçeada'nın yöresel mutfağını ele alarak karbon ayak izini hesaplamak amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda doküman analizi yapılarak Gökçeada mutfağına ait 45 yöresel yemek tespit edilmiştir. Gökçeada mutfağına ait 34 adet yemeğe ilişkin reçeteler belirlenmiş, tek kişilik porsiyonlara göre düzenlenmiştir. Diğer yandan alanyazına taraması ile gıdalara ait karbon ayak izi değerleri tespit edilmiştir. Tek kişilik porsiyonlara ve bulunabilen karbon ayak izi değerlerine göre yemeklerin ve yemek gruplarının karbon ayak izi değerleri hesaplanmıştır. Gökçeada mutfağına ait toplam karbon ayak izi değeri 88,42 olarak belirlenmiştir.

### **Abstarct**

With this study, it is aimed to calculate the carbon footprint of Gökçeada Cuisine, which is the largest island of Turkey and has the title of slow city, by considering the local cuisine. For this purpose, 34 local dishes belonging to Gökçeada cuisine were determined by performing document analysis. Recipes for 34 dishes belonging to Gökçeada cuisine were determined and arranged according to single-person portions. On the other hand, carbon footprint values of foods were determined by literature review. The carbon footprint values of the meals and meal groups were calculated according to the single servings and the carbon footprint of the meals and meal groups were calculated according to the single servings and the carbon footprint values that can be found. The total carbon footprint value of Gökçeada cuisine was determined as 88.42.

## GİRİŞ

Sürdürülebilirlik kavramı giyim vb. gibi yaşamımızın her alanında ele alındığı gibi, gastronomi alanında da ele alınan ve tartışılan bir kavramdır. Sürdürülebilir gastronomi gıda üretiminin öncesinden başlayarak sofraya kadar olan tüm süreç ile sonrasında oluşabilecek her türlü etkiyi kapsayan bir kavram olduğu ifade edilmektedir (Kurnaz, 2017: 29).

Yaptığımız her eylem ile dünya üzerinde bir iz bırakmaktayız. Ekolojik ayak izi; insan faaliyetlerinin çevresel maaliyetini hesaplamada kullanılmaktadır. Karbon ayak izi küresel anlamda ekolojik ayak izinin en büyük bileşeni olmakla beraber Türkiye'nin ekolojik ayak izinin de %46'sını oluşturmaktadır (WWF,2012; Özsoy, 2015: 200). Dünyadaki karbondioksit salınımlarının üçte biri besin kaynağıdır. Bu gıdaların üretimi, nakliyesi, tüketimi ve bertarafı esnasında oluşan karbondioksit salınımını temsil etmektedir (Üçtuğ vd., 2021).

İlgili alanyazında yemek yeme davranışımızın da çevresel bir maliyeti olduğuna dikkat çekmek üzere araştırmaların gerçekleştirildiği görülmektedir. Bu kapsamda Esteve-Llorens vd., (2018) Atlantik diyetinin beslenme kalitesi ve karbon ayak izinin hesaplamıştır. Erdoğan (2018) yaptığı çalışmada Türk Mutfağının sera gazı emisyonunun ve su ayak izinin değerlendirmeyi amaçlamıştır. Yemek gruplarına örnek olacak reçeteleri belirleyerek Türk mutfağına ait yemeklerin sera gazı emisyonunu ve su ayak izlerini belirtmiştir. Ayrıca bu yemeklerin besin değerlerine de değinmiştir. Battle-Bayer vd., (2019) beslenme şekillerinin sera gazı emülsiyonlarının belirlemişlerdir. Pairotti vd., (2019) yaptığı çalışmada ise Akdeniz diyetinin çevresel yüklerini belirleyerek, İtalya'da benimsenen genel diyet ve vejetaryen diyet karşılaştırılmıştır. Xiong vd. (2020) Çin'de kentsel beslenme değişikliği ve karbon ayak izi üzerine bir araştırma gerçekleştirmiştir. Üçtuğ, vd., (2021) omnivor, vejetaryen ve vegan beslenme için geleneksel Türk mutfağına dayalı bir haftalık diyet listesi hazırlayarak diyetlerin karbon ayak izlerini hesaplamışlardır.

Gökçeada ve Gökçeada Mutfağı'na ilişkin alanyazına incelendiğinde; Gökçeada ilgili yavaş şehir olma ve yavaş yemek akımıyla ilgili çalışmalar bulunmuştur (Yurtseven,2007: Yurtseven ve Karakaş, 2013; Erkul vd,2014; Bucak ve Turan,2016). Gökçeada Mutfağı'nı ele alan bu çalışmada, mutfakta yer alan yiyecekler farklı bir bakış açısı ile değerlendirilmiş olup, çevresel maliyetleri incelenmiştir.

## **Karbon Ayak İzi**

Ekolojik ayak izi kavramı ilk olarak 1990'lı yıllarda Dr. Mathis Wackernagel ve Prof. William Rees tarafından kullanılmıştır. Ekolojik ayak izi ile doğaya verilen zararın ölçülmesi amaçlanmıştır. World Wild Fund For Nature (WWF)'nin 2012'de yayınladığı Türkiye'nin Ekolojik Ayak İzi Raporu'na göre ekolojik ayak izi; “*Bir bireyin, topluluğun ya da faaliyetin tükettiği kaynakları yerine koymak için üretilen ve oluşan atığın yok edilmesini sağlayacak biyolojik olarak verimli toprak ve su alanıdır. Buna altyapı ile atık karbondioksitin (CO<sub>2</sub>) emilimini sağlayacak bitki örtüsü için gerekli alanlar da dâhildir.*” şeklinde tanımlanmıştır. Ekolojik ayak izi ve biyolojik kapasiteye bakıldığında ekolojik ayak izini hesaplamak için bileşenlerini incelemek gerekir. Ekolojik ayak izinin karbon ayak izi, otlak alanı ayak izi, tarım alanı ayak izi, orman alanı ayak izi, balıkçılık alanı ayak izi ve yapılaşmış alan ayak izi olmak üzere 6 farklı bileşeni vardır (Şağır,2019:15-16; WWF,2012).

Karbon ayak izi ürünün her aşamasında (üretim, tüketim, dağıtım vb.) ortaya çıkan karbondioksit (CO<sub>2</sub>) gazının salınımının bir ölçüsüdür (Wiedmann ve Minx, 2008: 4). Karbondioksit salınımı fosil yakıtların yakılması ile oluşmaktadır ve bu nedenle karbon ayak izi iki farklı şekilde ele alınır. İlk olarak birincil ayak izi olarak evsel tüketim ile (ulaşım, otomobil, uçak gibi) doğrudan fosil yakıtların kullanılmasıdır. İkincil ayak izi ise ürünün üretiminden tüketimine ve bozulmasına kadar süreçte oluşan dolaylı olarak yakılan CO<sub>2</sub>'i ifade eder (WWF,2012b; Özsoy, 2015 : 202).

## **Gökçeada Mutfağı**

Gökçeada 2011'de aldığı Cittaslow unvanıyla dünyanın ilk ve tek sakin adası olmuştur (Gökçeada Kaymakamlığı, Erişim:15.05.2021). Anadolu ve Yunanistan arasında kalan konumu itibarıyla geçmişten günümüze birçok kez el değiştirmiştir. Miken, Etrüsk, Tiran, Makedon ve Ortodoks Hıristiyan beyliklerden, Roma ve Pers İmparatorluklarından izler taşıyan ada Roma İmparatorluğundan sonra Osmanlı Devleti'ne geçmiştir. Balkan savaşları zamanında İtalya'yai I.Dünya Savaşı zamanındaİngilizlere ve kısa bir süre Yunanistan'a geçmiştir. En son Türkiye hakimiyetine geçmiş ve günümüzde Türkiye'ye bağlıdır.. İmbros adını Bereket Tanrısı Imbramos ya da Imbrassos'dan aldığı söylenmektedir. Gökçeada adını ise 1970 yılında almıştır (Atalay,2008: 6; Gökçeada Kaymakamlığı, Erişim:15.05.2021; Erkul vd., 2014: 135). Günümüzde Rumlar, Bulgaristan göçmenleri, Isparta, Muğla, Burdur gibi birçok yerden göç eden insanlar bir arada yaşamaktadır (Yavuz, 2019: 6). Türkiye'nin en büyük ve sakin şehir unvanına sahip Gökçeada'nın MÖ. 5000li yıllara kadar uzanan geçmişi vardır. Ege adalarına



benzer özellikler taşısa da birçok medeniyete ev sahipliği yapması ile kendine has bir yöresel mutfak oluşturmuştur. Karadan uzak yaşantısı ile yöresel unsurları bakir kalmıştır (Yavuz ve Özkanlı, 2019: 286). Çok kültürlü yapısıyla Türkiye'nin bir özeti olan Gökçeada'nın mutfağı da oldukça çeşitlidir (Erkul vd., 2014: 134). Diğer Ege adalarına benzer özellikler taşımaktadır. Ayrıca ana karadan uzak olmasıyla kendi kendine yetebilen ve yöresel mutfağını koruyabilen bir mutfak yapısı vardır. Rum ve Türk mutfaklarının birlikteliğini çok güzel yansıtan Gökçeada mutfağında şarap, peynir, zeytinyağı ve ekmek oldukça önemlidir. Adalıların kendilerine has pişirdikleri oğlak ve kuzu oldukça önemlidir. Onun dışında balık ve deniz ürünleri mutfakta sıklıkla kullanılan ürünler yer alır (Çanak kale Valiliği, Erişim:18.05.2021).

## YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı Türkiye'nin en büyük adası olan ve yavaş şehir unvanına sahip Gökçeada'nın yöresel mutfağını ele alarak karbon ayak izini hesaplamaktır. Bu amaç doğrultusunda doküman analizi yapılarak Gökçeada Mutfağı'na ilişkin yemekler tespit edilmiştir. Doküman analizi yöntemi; hedeflenen olgu veya olgular içeren yazılı veya görsel materyallerin incelenmesidir (Yıldırım ve Şimşek, 2018).

Yapılan alan yazın taramasına göre yöresel mutfakların olması sürdürülebilir gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından oldukça önemlidir (Çetinsöz ve Polat, 2018; Yılmaz ve Akman, 2018; Karatepe, 2021). B Buradan hareketle Cittaslow hareketinin Cittaslow'un yöresel ürün üretimini teşvik ettiği, yöresel ürünleri tatmaya yönelik gastronomi turizmini desteklediğini belirlenmiştir (Karatepe, 2020), Gökçeda örneğinde de bu durum ortaya konulmuştur. Yapılan çalışmada, Gökçeada'nın Yavaş Şehir (Cittaslow) olmasına karar verilmiş olması ile Gökçeada'nın Yavaş yemek akımı bile tanıştığı ifade edilmektedir. Bunun sonucunda da özellikle ellikle ev yemekleri ve yöresel yemek sunan işletmelerin açıldığı tespit edilmiştir (Bucak ve Turan, 2016:218 ). Bu sebeple Gökçeda Mutfağı yöresel yemekleri çalışma kapsamında incelenmiştir. Yöresel mutfak kavramı Şengül ve Türkay (2015: 600) tarafından yöresel ürünlerle yöresel geleneklerin birleşmesi ve yöredeki insanların kendine has yöntemlerle pişirilip dini ve milli duygularla sunulan tüm yiyecek ve içecekler olarak tanımlanmıştır. Ülkelerin, bölgelerin tamına yakını bulunduğu coğrafya, sahip olduğu gelenek-görenekler ve inançlara göre kendine ait bir yöresel mutfağa sahiptir (Yavuz ve Özkanlı, 2019: 286).

Gökçeada mutfağına ait reçetelere ulaşılarak gramaj olarak tek kişilik porsiyonlara göre düzenlenmiştir. Diğer taraftan, gıdalara ait karbon ayak izi değerleri döküman analizi gerçekleştirilerek derlenmiş, Tablo 2'de sunulmuştur (Erdoğan, 2018; Bahçeci, 2013; Aycioğlu, 2020; Cornejo vd., 2014; Polat ve Yılmaz Tuncel, 2021; Yavuz, 2019; Üskanat, 2017; Yemek.com, Erişim: 03.04.2022). Tek kişilik porsiyonlara ve bulunabilen karbon ayak izi değerlerine göre yemeklerin ve yemek gruplarının karbon ayak izi değerleri hesaplanmıştır.

Tek kişilik porsiyonlara ve bulunabilen karbon ayak izi değerlerine göre yemeklerin ve yemek gruplarının karbon ayak izi değerleri hesaplanmıştır. Bulgurlu Salyangoz ve Deniz Kestanesi yemeği ana malzemenin karbon ayak izi değerine ulaşamadığı için hesaplanmamıştır. Ayrıca Lakerda, Çullama ve Patlıcan tatlısının tek kişilik porsiyon için gramajlar belirlenemediği için hesaplamaya dahil edilmemiştir.

Kireç, tuz, vanilya, kabartma tozu, konyak, karbonata, yemek sodası ve mahlep eser miktarda kullanılması ve karbon ayak izi değerine ulaşamadığı için hesaplamaya dahil edilmemiştir. Ahtapot, midye, sarpa, karagöz, eşkina, orfoz balık olarak değerlendirilmiştir. Domuz ve tavşan eti kırmızı et olarak, teke eti ise koyun eti olarak hesaplamaya dahil edilmiştir. Bulgur ve buğday bakliyat olarak, zeytin yağı bitkisel yağ olarak, keçi sütü süt olarak, keçi peyniri beyaz peynir/lor olarak, pudra şekeri şeker olarak, portakal kabuğu portakal olarak, pancar kök bitki, yumurta beyazı yumurta olarak, erik domates ise domates olarak hesaplanmıştır. Pırasa, yeşil soğan, pazı, nane, tere ve otlar da yeşil bitkiler olarak hesaplamaya katılmıştır.

## **BULGULAR**

Döküman analizi sonucunda Gökçeada mutfağına ait 45 yöresel yemek tespit edilmiş olup (Yurtseven,2007: Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu,2018: Yavuz,2019: Bozis:2020: Korkmaz ve Ayduğ, 2020), Söz konusu yöresel yemeklerden 34 adedinin karbon ayak izi hesaplanabilmiştir. Elde edilen bulgular Tablo 1'de raporlanmıştır.

Tablo 1. Gökçeada Mutfağı'na Ait Yemekler ve Karbon Ayak İzi Değerleri

Yemek Grubu	Gökçeada Mutfağına Ait Yemekler	Gökçeada Mutfağındaki Yemeklere Ait Sera Gazı Emisyonu (CO <sub>2</sub> eşdeğeri/g)	Yemek Grubuna Ait Sera Gazı Emisyonu (CO <sub>2</sub> eşdeğeri/g)
Et Yemekleri	Kuzu veya Oğlak Dolması	12,03	51,17
	Pırasa Ve Domuz Eti Kavurması	8,54	
	Hindi/Tavuk Kapama	3,11	
	Yabani Tavşan Yahnisi	12,40	
	Et Kavurma	5,2	
	Etlı Patates	9,89	
Tatlılar	Baklava	0,40	5,14
	Keçi Sütü Sütlaç	1,66	
	Alevria	0,14	
	Domates Tatlısı	0,24	
	Un Helvası	0,22	
	Samsades	0,19	
	Patlıcan Reçeli/Tatlısı	1,15	
	Sakızlı muhallebi	1,14	
Deniz Ürünleri	Midyeli Pilav	0,64	5,46
	Pazılı Sarpa	1,12	
	Balık Pilaki	2,07	
	Balık Pilaki	2,07	
	Balık Çorbası	1,23	
	Ahtapot yahni	0,40	
Çorbalar	Mayiriça Çorbası	0,54	1,16
	Un Çorbası	0,23	
	Tarhana	0,39	
Sebze Yemekleri	Kırmızı Pancar Yemeği	0,24	0,33
	Kukia (bakla)	0,09	

<b>Hamur İşleri</b>	Badem Ezmesi	0,03	13,29
	Bademli Kurabiye	0,41	
	Melomakarona	0,27	
	Cicirya (Peynirli Pide )	11,09	
	Kabak Böreği	0,13	
	Yılbaşı Çöreği/ Paskalya Çöreği	1,05	
<b>Bakliyalardan Yapılan Yemekler</b>	Korkuta	8,07	11,87
	Sütlü Keşkek	3,80	

Gökçeada mutfağına ait 34 yemek karbon ayak izi açısından incelenmiştir. Gökçeada mutfağına ait toplam karbon ayak izi değeri 88,42 olarak tespit edilmiştir. Yemek gruplarına bakıldığında karbon ayak izi değeri oranı en yüksek yemek grubu 51,17 ile et yemekleri, en düşük yemek grubu ise 0,33 ile sebze yemekleri olduğu görülmektedir. Et yemeklerinden sonra karbon ayak izi değeri en yüksek yemek grupları 13,29 ile hamur işleri ve 11,87 ile bakliyalardan yapılan yemekler olarak belirlenmiştir. Deniz ürünleri grubunun karbon ayak izi değeri 5,46 olarak belirlenirken tatlı grubunun karbon ayak izi 5,14 olarak belirlenmiş, çorbalar grubu ise 1,16 olarak tespit edilmiştir.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmanın amacı Türkiye'nin en büyük adası olan ve yavaş şehir unvanına sahip Gökçeada'nın yöresel mutfağını ele alarak karbon ayak izini hesaplamaktır. Bu doğrultuda ulaşılan sonuçlar aşağıdaki gibidir;

-Gökçeada mutfağına ait 34 yemek karbon ayak izi açısından incelenmiştir. Gökçeada mutfağına ait toplam karbon ayak izi değeri **88,42** CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg olarak tespit edilmiştir.

-Yemek gruplarına bakıldığında karbon ayak izi değeri **oranı en yüksek yemek grubu** 51,17 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg ile et yemekleri, **en düşük yemek grubu** ise 0,33 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg ile sebze yemekleri olduğu görülmektedir.

-Et yemeklerinden sonra karbon ayak izi değeri en yüksek yemek grupları 13,29 ile hamur işleri ve 11,87 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg ile bakliyalardan yapılan yemekler olduğu raporlanmıştır.

- Deniz ürünleri grubunun karbon ayak izi değeri 5,46 olarak belirlenirken tatlı grubunun karbon ayak izi 5,14 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg olarak, Çorbalar grubu ise 1,16 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg olarak tespit edilmiştir.

Karbon ayak izi değeri en yüksek çıkan grup et yemekleridir. Bu sonuç diğer çalışma sonuçları ile tutarlıdır (Erdoğan, 2018; Bayer vd., 2019; Pairotti vd., 2019; Xiong vd., 2020; Üçtuğ vd., 2021). Yabani tavşan yahnisi (12.40) ve kuzu/oğlak dolması (12.03) et yemekleri arasında en yüksek karbon ayak izi değerine sahip yemeklerdir. Bunun nedeni tariflerin ana malzemesinin karbon ayak izi değeri yüksek olan kırmızı et olmasıdır. Diğer yandan hamur işlerinde (13,29) karbon ayak izi değeri yüksektir. Bu grupta 11.09 karbon ayak izi değeri ile Cicirya en yüksek karbon ayak izi değerine sahiptir. Bunun nedeni ise içerisinde yüksek miktarda peynir bulunmasıdır. Bakliyat grubunda Korkuta'nın (8.07) karbon ayak izi değerinin yüksek çıkmasının nedeni tarifte yoğun miktarda koyun etinin kullanılmasıdır. Tariflerde kırmızı et (33.1) ve et ürünlerinin ve peynirin (13,5) kullanılması tarifi karbon ayak izi değerinin yükselmesine neden olmaktadır (Bahçeci, 2013; Erdoğan, 2018).

Erdoğan (2018) Türk mutfağının karbon ayak izi değerini belirlemek amacıyla yaptığı çalışmada sera gazı emisyonu en yüksek yemek grupları; sırasıyla 3,3790 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg ile büyük parça et yemekleri, 3,2279 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg ile kebablar ve 1,9067 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg ile köfteler olarak belirlemiştir. En düşük sera gazı emisyonları ise 0,0169 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg ile hoşaf lar 0,0352 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg ile hamur tatlıları ve 0,0579 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg ile yumurta yemeklerinde bulunmuştur. Bu çalışmada da benzer olarak en yüksek karbon ayak izi değeri et yemeklerine aittir. Bu çalışmada en düşük karbon ayak izi sebze yemeklerine aittir. Erdoğan (2018) da yaptığı çalışmada sebze yemeklerinin (0,1525 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg), salataların (0,1163 CO<sub>2</sub> eşdeğeri/kg) karbon ayak izinin düşük olduğunu tespit etmiştir.

Yapılan çalışmalar incelendiğinde hayvansal protein tüketiminin ekolojik ayak izinin fazla olduğu ve sürdürülebilir gıda için bitkisel beslenmenin artırılması gerektiği sonucuna ulaşılabilmektedir (Esteve-Llorens ve arkadaşları, 2018; Erdoğan,2018; Bayer ve arkadaşları, 2019; Xiong ve arkadaşları,2020). Erdoğan (2018) da yaptığı çalışmada buna benzer olarak karbon ayak izinin azaltılması için hayvansal gıda tüketiminin kısıtlanması ile beraber yerel ve mevsiminde beslenmeyi önermektedir. Beslenme diyetinde değişiklik yapılması karbon ayak izinin azaltılması için bir çözüm olarak önerilmektedir, Peki ya bu noktada et ağırlıklı yöresel yemekler nasıl sürdürülebilecek? Beslenme alışkanlıklarının değiştirilmesi, özellikle et tüketiminin sınırlandırılması et yemeklerinin yapılması

ve gelecek kuşaklara aktarılmasında engel olarak karşımıza çıkmaktadır. Beslenme alışkanlıklarının değiştirilmesi bazı geleneksel yemeklerin daha az yapılması ve tüketilmesinin sonucu olarak gelecek nesillere aktarılmada ve dolayısı ile sürdürülebilmesinde engel olarak ortaya çıkmaktadır. Yöresel yemeklerin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması sürdürülebilir gastronominin sağlanmasında kilit bir role sahiptir. Bu durum da gastronomide sürdürülebilirlik paradoks ortaya çıkmaktadır

Sonraki çalışmalarda bir bireyin günde alması gereken kalori miktarını baz alarak Türk mutfağında normal beslenmenin kişi başı karbon ayak izi ile (Üçtuğ vd.,2021) bir bireyin günde alması gereken kalori miktarını baz alarak Gökçeada Mutfağı'nda normal beslenmenin karbon ayak izi karşılaştırılabilir. Bununla birlikte sonraki yapılacak çalışmalarda gastronomide sürdürülebilirlik paradoksu incelenebilir.

## KAYNAKÇA

- Atalay, A. Y. (2008). Gökçeada İçin Bir Kaynak Yönetim Modelinin Geliştirilmesi. Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Peyzaj Mimarlığı Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Ankara.
- Avcioğlu, A. (2020). Üzüm Suyu Konsantresi Üretiminde Yaşam Döngüsü Değerlendirmesi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Bahçeci, D. (2021). *Kişisel Karbon Ayak İzi Rehberi*. İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi.
- Batlle-Bayer, L., Bala, A., Garcia-Herrero, I., Lemaire, E., Song, G., Aldaco, R., & Fullana-i-Palmer, P. (2019). The Spanish Dietary Guidelines: A potential tool to reduce greenhouse gas emissions of current dietary patterns. *Journal of Cleaner Production*, 213, 588-598.
- Bucak, T. ve Turan, Ö. (2016). Bölge Turizmine Yeni Akımların Etkisi: Gökçeada Yavaş Yemek Örneği. *Yaşar Üniversitesi Dergisi*, XI/43, 211-219.
- Bucak, T., Turan, Ö. (2016). Bölge Turizmine Yeni Akımların Etkisi: Gökçeada Slow Food Örneği. *Journal of Yaşar University*, 11 (43), 211-219.
- Cornejo, P. K., Santana, M. V. E., Hokanson, D. R., Mihelcic, J. R., Zhang, Q. (2014). Carbon Footprint of Water Reuse and Desalination: a Review of Greenhouse Gas Emissions and Estimation Tools.
- Çanakkale Valiliği (2021) , Gökçeada, <http://www.canakkale.gov.tr/gokceada>, Erişim Tarihi: Erişim:18.05.2021.
- Çetinsöz, B. C., Polat, A. S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* , Ek Sayı 1 , 60-77.
- Erdoğan, P. (2018). Türk Mutfak Kültürünün Sera Gazı Emisyonu ve Su Ayak İzinin Belirlenmesi, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Erkul, H., Genç, H., Varlı, R., & Çelik, E. (2014). Yerel ürünlerin yöresel tanıtıma katkıları: Gökçeada Efi Badem örneği. *Eko Gastronomi Dergisi*, 1(1), 123-142.
- Esteve-Llorens, X., Darriba, C., Moreira, M. T., Feijoo, G., & González-García, S. (2019). Towards an environmentally sustainable and healthy Atlantic dietary pattern: Life cycle carbon footprint and nutritional quality. *Science of the Total Environment*, 646, 704-715.
- Giovannucci, D., Barham, E. ve Pirog, R. (2010). Defining and marketing “local” foods: geographical indications for us products. *The Journal of World Intellectual Property*, 13(2), 94–120.

- Gökçeada Kaymakamlığı (2021). Dünyanın İlk ve Tek Sakin Adası (Cittaslow): Gökçeada, <http://www.gokceada.gov.tr/dunyanin-ilk-ve-tek-sakin-adasi-cittaslow-gokceada> Erişim:15.05.2021)
- Karatepe, B. (2021). Cittaslow Hareketi Ve Yöresel Gastronomik Ürünlerin Sürdürülebilirliği: Seferihisar Örneği. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Denizli.
- Korkmaz, M., & Ayduğ, İ. (2020). Gökçeada'nın Gastronomik Kimliğinin Ada'da Faaliyet Gösteren Kadın İşletmeciler Perspektifinden Değerlendirilmesi. *Tourism and Recreation*, 2(2), 84-96.
- Kurnaz, A. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalitesi Algısının Grserv İle Ölçümü: İstanbul Örneği. *İşletme Fakültesi Dergisi*, 18 (1), 75-99.
- Özsoy, C. E. (2015). Düşük Karbon Ekonomisi Ve Türkiye'nin Karbon Ayak İzi.. *Hak İş Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi*, 4(9), 198-215.
- Pairotti, M. B., Cerutti, A. K., Martini, F., Vesce, E., Padovan, D., & Beltramo, R. (2015). Energy consumption and GHG emission of the Mediterranean diet: a systemic assessment using a hybrid LCA-IO method. *Journal of Cleaner Production*, 103, 507-516.
- Polat, H., Yılmaz-Tuncel, N. (2021). Sürdürülebilir Et Üretimi. *Gıda*, 46(1) 134-151.
- Sağır, İ. (2019). Birişletmenin Çevre Etkisinin ekolojik Ayak İzi Uygulaması İle Değerlendirilmesi. Pamukkale Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Denizli.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri, Gümüşhane Üniversitesi Yayınları, Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, Gümüşhane: 599-606.
- Üçtuğ, F. G., Günaydın, D., Hünkar, B., ve Öngelen, C. (2021). Carbon footprints of omnivorous, vegetarian, and vegan diets based on traditional Turkish cuisine. *Sustainable Production and Consumption*, 26, 597-609.
- Wackernagel, M., Rees, W. E. (1997). Perceptual and structural barriers to investing in natural capital: Economics from an ecological foot print perspective. *Ecological Economics*, 20(1), 3-24.
- Wiedmann, T., Minx, J. (2008). A Definition of 'CarbonFootprint'. In: C. C. Pertsova, *Ecological Economics Research Trends*, ss 1-11, New York: Nova SciencePublishers.



- WWF (2012) Türkiye'nin Ekolojik Ayak İzi Raporu, [https://www.footprintnetwork.org/content/images/article\\_uploads/Turkey\\_Ecological\\_Footprint\\_Report\\_Turkish.pdf](https://www.footprintnetwork.org/content/images/article_uploads/Turkey_Ecological_Footprint_Report_Turkish.pdf), Erişim Tarihi:18.05.2021.
- Xiong, X., Zhang, L., Hao, Y., Zhang, P., Chang, Y., & Liu, G. (2020). Urban dietary changes and linked carbon footprint in China: a case study of Beijing. *Journal Of Environmental Management*, 255, 109877.
- Yavuz, M. (2019). Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği. Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep.
- Yavuz, M. ve Özkanlı, O. (2019),Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, Seçkin Yayıncılık (11. Baskı)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, G., Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.
- Yurtseven, H. R., ve Karakaş, N. (2013). Creating a sustainable gastronomic destination: The case of Cittaslow Gokceada-Turkey. *American International Journal of Contemporary Research*, 3(3), 91-100.
- Yurtseven, H.R. (2007).*Slow Food ve Gökçeada: Yönelimsel bir Yaklaşım* (2.Baskı).Ankara: Detay Yayıncılık.



# GELENEKTEN KENT İMGESİNE KÜLTÜREL DÖNÜŞÜM: OSMANİYE BAYRAM KÖMBESİ

Ayşe UĞURELİ  
Hacettepe Üniversitesi

## Özet

Kömbe, Osmaniye’de Ramazan Bayramı’ndan hemen önce mahallelerde, köylerde genellikle kadınların imece usulüyle yaptığı bir tatlı türüdür. Uzun süre bayatlamadan kaldığı için bol miktarda yapılır ve bayram ziyaretine gelen misafirlere, komşulara, uzak akrabalara ikram edilir. Kömbe çevresinde gelişen kültürel bağlamdan dolayı Ramazan Bayramı’nın diğer adı da kömbe bayramıdır. Dolayısıyla kömbe çevresinde, zaman ve mekân temelli bir kültür örüntüsü söz konusudur. Kömbenin geleneksel zamanı Ramazan Bayramı, mekânı gelenek mekanıdır. Fakat son zamanlarda (yaklaşık on yıldır) kömbe, geleneksel zamanının ve mekânının dışında da yapılıp tüketilmeye başlamıştır. Özellikle Osmaniye’de pastanelerde, fırınlarda yılın her zamanı kömbe üretilip satılmaktadır. Kömbe bu yönüyle ticari bir boyut kazanmıştır. Süreç içerisinde, Osmaniye Bayram kömbesi, geleneksel zamanının ve mekânının dışına çıkarak popüler zaman ve mekânlarda Osmaniye’yi temsil eden bir kent imgesi haline gelmiştir. Kömbenin kent imgesi olması kültürel bir ilerleme ve gelişmeyi de beraberinde getirmiştir. Öte yandan bu gelişmeler özellikle ticarileşmeyle birlikte bazı sakıncaları ortaya çıkarmıştır. Fazla kâr elde etmek için kömbenin malzemelerinin değişmesi, sosyal medya kullanıcılarının tarifleri kendilerine göre kişiselleştirmesi sakıncalardan bazılarıdır. Bu çalışmada kömbenin geleneksel bağlamından günümüzdeki kent imgesi oluşuna kadar geçirdiği değişim dönüşüm folklorik bakış açısıyla değerlendirilmiştir. Özellikle kültür endüstrisi ve medyanın bu değişim dönüşümdeki rolü, bunların sakıncaları ve faydaları, kömbenin geleceği, kent imgesi olarak temsilinin geleceği değerlendirilerek çıkarımlarda bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Osmaniye, Bayram Kömbesi, Kömbe Bayramı, Kent İmgesi, Kültür Endüstrisi.

## CULTURAL TRANSFORMATION FROM TRADITION TO URBAN IMAGE: EİD KÖMBE OF OSMANIYE

### Summary

Kömbe is a type of dessert that is usually made by women in the neighborhoods and villages of Osmaniye just before the Ramadan eid. Since it does not go stale for a long time, it is made in large quantities and is served to everyone who comes to visit the holiday, neighbors and distant relatives. Due to the cultural context developing around kömbe, the other name of Ramadan eid is the kömbe eid. Therefore, there is a cultural pattern based on time and space around kömbe. The traditional time of the kömbe is Ramadan eid, its place is the traditional place. However, recently (about ten years) kömbe has started to be made and consumed outside of its traditional time and place. Kömbe is produced and sold at all times of the year, especially in patisseries and bakeries in Osmaniye. Kömbe has gained a commercial dimension with this aspect. As a result, Osmaniye eid kömbe has become a city image representing Osmaniye in popular times and places, going beyond its traditional time and place. The fact that the kömbe is the image of the city has brought along a cultural progress and development. On the other hand, these developments have revealed some drawbacks, especially with commercialization. Some of the drawbacks are that the ingredients of the kömbe change to make more profit, and that social media users customize the recipes according to themselves. In this study, the transformation of the kömbe from its traditional context to today's urban image has been evaluated from a folkloric point of view. Inferences were made by evaluating the role of the culture industry and the media in this transformation, their drawbacks and benefits, the future of the kömbe, the future of its representation as a city image.

**Keywords:** Osmaniye, Eid Kömbe, Kömbe Eid, Image of the City, Culture Industry.

## GİRİŞ

Geleneksel bağlamda Osmaniye’de Ramazan Bayramı’na özgü bir tatlı türü olan Osmaniye bayram Kömbesi, yaklaşık on yıldır fırınlarda ve pastanelerde üretilerek fabrikasyon bir ürün haline gelmiştir. Bu gelişmeyle birlikte bayram kömbesi, geleneksel zamanının ve mekânının dışına çıkmıştır. Bu gelişme aynı zamanda Osmaniye bayram kömbesini geleneksel bir imge olmaktan çıkararak popüler bir kent imgesi haline getirmiştir. Bu çalışmada Osmaniye’de geleneksel bir Ramazan Bayramı imgesi olan kömbenin Osmaniye kent imgesine dönüşmesi ve bu dönüşümün olumlu-olumsuz tarafları incelenmiştir. İncelemelerde hem geleneksel bağlamdan hem günümüz popüler bağlamından derleme yoluyla elde edilen veriler<sup>1</sup> geleneksel ve popüler kent imgeleri bağlamında analiz edilerek folklorik çözümler yapılmıştır. Çalışmanın planı kapsamında kısaca yemek kültürü, imge, kent imgesi, kültür endüstrisi konularına kısaca değinilecek ardından kömbe bu teorik bağlamlarla yukarıda belirlenen hedefler bağlamında çözümlenecektir.



**Şekil 1:** Osmaniye Bayram Kömbesi.

<sup>1</sup> Çalışmada, yazarın arşiv derlemeleri ve Davut Bülbül’ün güncel derlemeleri kullanılmıştır. Güncel derlemeler ve fotoğraflar için Davut Bülbül’e teşekkürlerimle.

## **Yemek Kültürü**

Salt hayatta kalma güdüsüyle yemek yemek, insanlar için ilkel dönemlerde söz konusuken medeniyetler inşa edildikçe yemek yemeye yüklenen anlamlar da değişmiştir. Dünyaya ve kendisine bakışı değişen insanoğlu yemeyi bir süre sonra salt biyolojik bir ihtiyaç olarak görmenin ötesinde onu kültürel kalıpların içerisine oturtarak kültür dünyasının en önemli fenomenlerinden biri haline getirmiştir. Bu bağlamda yemek yeme eylemi, bireylerin sosyal, kültürel ve bireysel dinamiklerine göre şekillenmektedir. İnsanoğlunun avcılık toplayıcılıktan yerleşik hayata geçmesiyle birlikte modern besin sistemi oluşmuş ve hayvanların ve bitkilerin evcilleştirilmesi de beslenme konusunda önemli değişiklikleri beraberinde getirmiştir. Günümüze yaklaştıkça modern beslenme; üretim, dağıtım ve tüketim dengesi üzerine kurulmuştur. Son aşamada sanayinin devreye girmesi besin üretim ve tüketim dengelerini bozmuştur. Gıdaların farklı kıtalara taşınarak kapitalist sürecin bir parçası olması buna bir örnektir (Beardsworth, 2011). Dolayısıyla bugünkü anlamıyla yemek en ilkel dönemlerdeki beslenme anlamıyla değerlendirildiğinde eksik kalacaktır. Zira kapitalizm için yemek; diyet, sağlık, kaliteli yaşam, endüstri, tıp malzemeleri/ nesnelere olarak pazarlanan bir nesnedir. Tüm bu sebeplerden dolayı bugünkü yemek kültürünü çalışmak, bu süreçleri de göz önünde bulundurmaya gerektirir. Özellikle yemek endüstrisi çalışırken “Bu yemek hangi özelliğinden dolayı ve neden pazarlanıyor?” sorusu gündemde tutulmalıdır.

Yemek yeme ihtiyacı kültürel kodlarla aktarıldığında, önemli işlevler ortaya çıkmaktadır. Bir toplumun yemek kültürü, o toplumun sosyokültürel, coğrafi, ekonomik ve dünya görüşünden bağımsız değildir. Yemek, tarih olabilir, kültür olabilir, insanların ortak duygularının aktarıcısı olabilir; fakat tüm bu özellikleriyle de en fazla sembol olabilir (Uğureli, 2020: 194). İnsanların yediği yemekler basit bir konu değil oldukça karmaşık bir kültürel örüntüler sistemidir (Gürhan, 2017). Uğureli’ye göre; yemek, sadece besinlerin işlenerek tüketilmesinin ötesinde her aşamasının kültürel bağlam içerisinde ayrı öneme sahip olduğu kültürel bir sürecin ürünüdür (2022: 74). Bu bağlamda yemek ve sembol ilişkisi iç içedir. Yemek kültürel bir imge olarak kültür taşıyıcısıdır. Bu çalışmaya konu olduğu şekliyle Osmaniye bayram kömbesi de Osmaniye kültürünün taşıyıcısı olan imgelerden biridir. Bu aşamada kısaca imge konusunda bilgi vermek yerinde olacaktır.

## **İmge nedir, Kent İmgesi Nedir?**

İmge, edebiyat ve söz sanatları terimleri sözlüğünde; “Bir şeyi daha canlı ve daha duygulu bir halde anlatmak için onu başka şeylerin çizgileri ve şekilleri içinde tasarlayış.” yazın terimleri sözlüğünde, “Var olan ya da varmış gibi tasarlanan

nesnelerin zihinde canlandırılışı.” olarak tanımlanırken (URL-1) felsefe terimleri sözlüğünde; “Bir nesneyi doğrudan doğruya yeniden tanıtmaya yarayacak bir biçimde göz önüne serilen şey. Duyu organları ile algılanmış olan bir şeyin somut ya da düşüncel kopyası.” (Akarsu, 1975: 97) olarak tanımlanmıştır. Mazzoleni, imgeyi bir nesneyi o nesne karşımızda olmaksızın tasarılma yetisi olarak tanımlar (Mazzoleni, 1990, Ergün, 2000:3). İmgenin terim olarak benzer minvalde pek çok tanımı yapılabilir. Genel ifadeyle imge, nesnenin/gerçeğin yeniden tasarlanan bir başka formu demek yanlış olmaz. Kısaca imge gerçeğin zihinlerde, belleklerde, tahayyül dünyalarında kültürel bağlamda yansımadır. İmgenin en önemli özelliklerinden biri ise imgenin üretilmesinin, değerlendirilmesinin ve algılanmasının bireylerin ve toplumun belleği ile ilgili olmasıdır. Birey ya da toplum yalnızca kendi kavram dünyasında/belleğinde anlamlı olanı görür, üretir ve yorumlayabilir. John Berger’in görme biçimi olarak ifade ettiği husus bu noktaya denk gelmektedir. Berger’in ifadeleriyle; imgeyi algılayışımız ya da değerlendirmemiz aynı zamanda görme biçimimize de bağlıdır. Çünkü görme eylemi kültürel bir edimdir (Berger, 1986:10). Öte yandan imgeler, ait oldukları ve üretildikleri kültürün taşıyıcısı konumundadırlar. İmgeler kültürü tek başına taşımaz, aynı zamanda kültürü oluşturan dinamikleri de muhafaza eder (Uğureli, Gümüş, 2021: 269). Bir kültürün somut ya da soyut bütün ifade araçları imge olabilir. Örneğin bir kent anıtı, geleneksel bir yemek, giyim kuşam, tarihi bir mekân, doğal alanlar, kitabeler, yazıtlar, fotoğraflar, heykeller ne kadar imge olabiliyorsa bir futbol takımının sloganı, herhangi bir grubun/topluluğun kültürel tavır ve davranışları, zamana ve mekâna bağlı tüm davranış kalıpları, lakaplar, sözlü ifadelerin tamamı, kültür dünyasında anlam bulmuş kolektif bellek tarafından kabul edilmiş tüm betimlemeler de o kadar imgedir. Bu bağlamda kent imgesi nedir ve özellikleri nelerdir sorusunun cevabı verilmelidir.

Tayanç kent imgesini, kent kültürünü, kentin yaşama şeklini, üretim tarzını, ideolojik ve siyasi yapısını, sosyoekonomik durumunu yansıtan öğelerin toplamı olarak da adlandırmaktadır. (Tayanç, 2020: 24). Nebi Özdemir ise (2011: 450) kent imgesini, doğal tarihi, kültürel kent belleğinden beslenerek tasarlanan yeni somut ya da soyut yaratmalar olarak tanımlar. Bu yeni yaratmalarda coğrafi farklılıklar, zenginlikler ve özgünlüklerden yararlanılır. Özdemir’e göre kent imgele-ri; tarihi miras, yer altı ve üstü zenginlikleri, tarım ve hayvancılık alanı, özellikle de kültürel mirasla ilgili olabilir ve dans, müzik, yemek, el sanatları, giyim kuşam, sözlü ve yazılı edebiyat, eğlence kültürü, anlatım ve gösterim gelenekleri ve zirve şahsiyetler kültürel imgeler kapsamında değerlendirilebilir.

Akkaya’ya göre kent imgesi; bir kentle ilgili kolektif bellekte yaşar ve bireylerle kent arasında iletişim kurar. Geçmişten gelir ve bünyesine yeni unsurlar

katarak yaygınlaşıp meşhurlaşan, doğal, tarihi ve kültürel kent belleğinden beslenerek kentin kimliğiyle bütünleşip nesnesi ve anlatısıyla (ortak bir anlamı/hikâyesi olan) her bir bellekte sınırsız bir biçimde yeniden yaratılan görüntüler/tasarımlardır (Akkaya, 2016: 34). Tanımlardan da anlaşılacağı üzere kent imgeleri toplumun kolektif belleğinden beslenerek yaratılırlar. Kolektif belleğin güncel tasarımı olarak kültürü geleceğe taşırlar. Bu noktada imgelerin sürdürülebilir olması da önemlidir. Kentin markalaşmasına, ekonomik kalkınmasına, gelişmesine hizmet eden kent imgeleri, güçlendikçe kenti de güçlendirir. Özellikle kent markalaşması sürecinde kent imgesi bir kenti diğerleri arasından ayırt etmeye ve tanımlamaya yarayan bir kimlik aracı olarak görülmektedir (Peker, 2006: 23, Akkaya, 2016: 35). İmgelerin kenti marka haline getirmesine Nebi Özdemir, Nasreddin Hoca örneğini vermektedir. Makro açıdan Türkiye’de ve mikro açıdan Akşehir’de üretilen ve ekonomik katma değer yaratan her ürün, Nasreddin Hoca imgesini kullanarak anlam ve kimlik kazanmaktadır. Anlamaların ve markaların satın alındığı tüketim kültüründe ve toplumunda, bu tür etkili imgelerin önemli avantajlar sağladığı açıktır. Özdemir’e göre kenti markalaştıran imgelere yapılan her yatırım kente fazlasıyla geri dönecektir (Özdemir, 2008: 18).

### **Osmaniye Bayram Kömbesinin Gelenekten Kent İmgesine Dönüşüm Süreci**

Osmaniye kömbesi ya da bayram kömbesi olarak bilinen tatlı çeşidi olarak kömbe, Osmaniye’de Ramazan Bayramı’na has bir tatlıdır. Geleneksel bağlamda, Ramazan Bayramı’na günler kala imece usulü ile yapılır imkanlar dahilinde, köylerde bazen iki sac arasında, ev ya da dış mekân fırınlarında, mahallelerde ise mahalle fırınlarında pişirilir. Önceleri evlerde pişirilen kömbe, zamanla evde pişirmenin zorluğundan dolayı mahalle fırınlarında pişirtilmeye başlamıştır. Evde hazırlanan kömbeler büyük tepsilerle mahalle fırınlarına getirilip burada pişirtilmiştir. Kömbenin temel malzemeleri un, maya, şeker, tahin, süt ve yağdır (K.1).

Geleneksel adıyla bayram kömbesini diğer tatlı türlerinden ayıran en önemli özellik uzun süre bayatlamadan taze kalmasıdır. Bu özelliğinden dolayı ve senede bir kez yapıldığı için fazla miktarda yapılır ve uzun süre bez çuvallarda saklanır. Gelenekte kömbe yapmak ustalık işidir. Zira hamurun maya tutmasından, kullanılan malzemelerin oranına kadar pek çok konuda kömbe yapmanın maharet istediğine inanılır. Malzemeler aynı olsa bile el lezzeti kişiden kişiye değiştiği için herkesin yaptığı kömbenin aynı olmayacağına inanılır. Bu sebeple gelenekte kömbesi ile ünlenmiş kişiler söz konusudur. Bayram için kömbe hazırlığında, bu kişiler diğerlerine nazaran daha fazla miktarda kömbe yapar çünkü kömbe uzak-yakın komşu ve akrabalara özellikle gelmeseler bile gönderilerek tattırılır. Ramazan Bayramı’nda eve gelen misafirlere mutlaka kömbe ikram edilir. Bayram bittiğinde ise çayın eşlikçisi olarak, ara öğünlerde tüketilmeye devam eder.





Şekil 2: Kömbe fırını.



Şekil 3: Kömbe satışı.

Gelenekte kömbe, Ramazan Bayramı ile özdeşleşmiştir. Bu yüzden Ramazan Bayramı'nın bir diğer adı da kömbe bayramıdır. Günümüzde ise geleneksel bayram kömbesi ticarileşerek fırınlarda seri üretime girmiştir. Öyle ki geleneksel bayram kömbesinin türevleri bile oluşturulmuştur. Osmaniye'de özellikle kömbe ile ünlenen fırınların rekabeti, kömbe çeşitliliğinde adeta bir yarışı da beraberinde getirmiştir. Eldeki veriler, en iyi bayram kömbesini satmak adına arz talep ilişkisi de göz önünde tutularak kömbenin geleneksel bağlamından oldukça uzaklaştığını göstermektedir. Kömbenin bu ticarileşme faaliyeti zaten halihazırda yapılmışının olduğu düşünülerek gelenek çevresini de zayıflatmıştır. Öyle ki kömbe yapmak zahmetli bir iş olduğundan bayramlarda da fırınlardan toplu olarak kömbe alınmakta hatta bazen de siparişler verilmektedir (K.2). Tüm bu hareketlilik kömbeyi geleneksel zamanının ve mekânının dışına çıkarmıştır. Gittikçe ünlenen Osmaniye bayram kömbesi sadece Osmaniye'de fırınlarda değil aynı zamanda online satış sitelerinde<sup>2</sup> de kendisine yer bulmuştur. Sosyal medyada kömbe

<sup>2</sup> Hepsiburada ve Trendyol başta olmak üzere pek çok online satış sitesinde kömbe satışı yapılmaktadır (URL-3-4).

tarifleri verilmeye başlanmış hatta bunlar oldukça yaygınlaşmıştır<sup>3</sup>. Bu ünle birlikte kömbe artık Osmaniye’de geleneksel Ramazan Bayramı imgesi olmaktan çıkarak Osmaniye’nin kent imgesi haline gelmiştir. Genel bakışta imgenin anlamında meydana gelen bu genişleme, Osmaniye ve kültürü adına önemli bir gelişme olsa da özellikle ticari faaliyetlerin getirdiği sakıncalar da söz konusudur.



Şekil 5 Kömbe rekabeti.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Cafer Özdemir, küreselleşen dünyada kültürel kaynaklı üretim alışkanlıklarının hızla arttığını ve günümüz gastronomisinde yöresel yiyeceklerin tekrar değerli görülmeye başladığını belirtmiştir. Fakat yöresel yiyecekten mevcut haliyle yüksek ekonomik gelir elde etmek imkânsızdır. Özdemir’e göre, bu sebeple ürününün imgeleşmesi ve marka haline getirilmesi, pazarlanmasını ve katma değerini artırarak çok daha fazla gelir getirecektir. Bu aynı zamanda kültürel unsurun da yaşaması için önemlidir (Özdemir, 2021: 106). Bu bağlamda Osmaniye bayram kömbesinin ticarileşerek marka haline gelmesi Osmaniye için faydalı bir gelişme olsa da kömbenin ticarileşirken özellikle kültür endüstrisinin, kültürü nesneleştiren

<sup>3</sup> YouTube başta olmak üzere sosyal medya hesaplarında farklı malzemelerle kömbe tarifi verilmektedir (URL-5).

tavrından da uzak durmak gerekmektedir.<sup>4</sup> Tüm bu tespitlerin ardından kömbenin Osmaniye’de kültür endüstrisi süreçlerine eklendiği açıktır. Kapitalizmde esas olan sürekliliktir. Kapitalizmin nesnesi haline gelmiş olan bir ürünün pazarlanması ve insanlar için sürekli bir ihtiyaç haline gelmesi hedeflenir. Osmaniye bayram kömbesi de bu durumundan payını almıştır. Özellikle satışın sürekliliğini sağlamak için kömbenin her geçen gün yeni çeşitleri yapılmaktadır. Var olan şartlarda gerek Osmaniye’de gerek Osmaniye dışında, kömbenin satışlarının sürekliliğini sağlamak adına da bu çeşitlenme devam edecektir.



Kent imgeleri söz konusu olduğunda, çeşitlenme elbette elzem ve imgenin kente hizmet etmesi bakımından önemlidir. Fakat bu çeşitlilik resmi kültür politikaları yoluyla yapıldığında ve kömbenin geleneksel bellekten beslenmesi söz konusu olduğunda Osmaniye için bir kazanım olacaktır. Var olan durumda imgenin kente faydalı olabilmesi adına geleneksel bellekle bağlantısını kuracak adımlar atılmalıdır. Konu ile ilgili önerilerimiz şunlardır:

<sup>4</sup> Kültür Endüstrisi Theodor Adorno tarafından ortaya atılmış bir terimdir. Adorno’ya göre; modern dönemde hayata ve dünyaya bakışımıza anlam veren kültür artık kendisine birtakım anlam yığınlarının yüklendiği bir metaya dönüşmüştür. Kültür endüstrisi insanın çeşitliliğini onun haklarını koruyarak bu düşünceyle ortaya koyduğunu söyleyerek insanı ve insan ihtiyaçlarını tek tip bir yapı içerisine koymaktadır. Ve kültür endüstrisi kendisini kapitalizm sayesinde gösterir. Kapitalizm, sermayenin en önemli tüketim aracı olduğu bir ekonomik sistemdir ve kapitalizmde ne kadar çok tüketim o kadar çok üretim demektir (Adorno, 2011).

- Osmaniye bayram kömbesi Osmaniye'nin kültürel mirasıdır. Ve kentlerin sürdürülebilir kalkınma süreçlerini yakalayabilmesi, öncelikle kendi miraslarının, belleklerinin, hazinelerinin etkili bir şekilde değerlendirilmesine bağlıdır (Özdemir, 2011: 53). Osmaniye bayram kömbesinin de kültürel miras olarak görülmesi ve değerlendirilmesi gerekmektedir.
- Kömbe ile ilgili profesyonel belgeseller çekilmelidir.
- Kömbe üzerine ayrıntılı bilimsel çalışmalar yürütülmelidir. Kömbenin Osmaniye'nin farklı bölgelerinde yapılan çeşitli formları derlenmeli ve her çeşitlilik bir zenginlik olarak görülmelidir. Aynı zamanda kömbe ile ilgili derlemelere dijital ortamdaki farklı kömbe yorumları da dahil edilmelidir. Zira dijital mecra gelenekler için önemli bir yayılma alanı haline gelmiştir.
- Geleneksel Osmaniye bayram kömbesi içerik olarak tek bir formda yapılırken seri üretim kömbelerde; zeytinyağlı, tereyağlı, cevizli, hurmalı ve frambuazlı çeşitleri üretilmiştir. Kömbenin çeşitlendirilmesi söz konusu olduğunda çeşitliliklere Osmaniye'nin diğer yöresel imgeleri de eşlik etmelidir. Örneğin yer fıstığı Osmaniye ile özdeşleşmiş bir ürün olarak kömbe ile kombinasyonu değerlendirilmelidir.
- Geleneksel Osmaniye bayram kömbesi elde ya da bardak ile kesilerek şekillendirilirken Hatay Bayram kömbesi ahşap kalıplarla şekillendirilmektedir. Seri üretim kömbe satışlarında Hatay bayram kömbesi ile Osmaniye bayram kömbesi birbirine karışmış durumdadır. Osmaniye bayram kömbesinin diğer yörelerde yapılan kömbelerle kıyaslanmadan Osmaniye'ye özgü bir tatlı olarak tescillenmelidir. Osmaniye, bayram kömbesini tescilli olarak temsil etmeli ve korunmalıdır. Örneğin Hatay bayram kömbesinin mahreç işareti alınmıştır. Bu noktada kömbenin Osmaniye'ye mi yoksa Hatay'a mı ait olduğu tartışmasına girmeden her iki yöreye de özgü olduğu küçük farklılıkları olduğu düşünülerek hareket edilmelidir (URL-2).
- Tüm bu resmi kültür politikalarının ötesinde Osmaniye bayram kömbesi Osmaniye'nin gastronomik mirasıdır.<sup>5</sup> Osmaniye'lilerin, üreticilerin, tüketicilerin

<sup>5</sup> Gastronomik miras terimi Harrigton tarafından sınırları çizilmiştir ve Harrigton'a göre bir yörenin gastronomik kimliğini çevre ve kültür olmak üzere iki temel değişken belirler. Biri çevre şartları diğeri kültürel şartlardır (Harrigton, 2005).<sup>13</sup> Bir yemeğin gastronomik miras olabilmesi için yöreye has olması ve bireylerde toplumsal kimlik ve aidiyet ilişkisini güçlendirmesi gerekir.

kömbeye Osmaniye'nin gastronomik kimliğini yansıtan bir imge olarak görüp değerlendirebilmeleri için bilinç oluşturulmalıdır.

- Kömbe'nin Ramazan Bayramı ile bağlantısı yeniden kurulduğunda geleneksel bellekle de bağlantısı kurulmuş olacaktır. Bunun da en etkili yolu kömbe festivali yapmaktır. Ramazan ayında ya da Ramazan Bayramı'nın herhangi bir gününde kömbe festivali düzenlenerek, festivallerin toplumun bireylerini aynı amaç etrafında toplayarak toplumsal aidiyet duygusunu güçlendirici taraftan faydalanılmalıdır.
- Gelenekte kömbe ustaları kadınlar iken seri üretim kömbe ustaları erkektir. Festivallerde ise cinsiyet ayrımına gidilmeden bir kadın bir erkek kömbe ustası seçilmesi geleneksel uygulama formuyla bugünü birleştirici olacaktır.

## KAYNAKÇA

- Adono, T. (2011). *Kültür Endüstrisi Kültür Yönetimi*. (Çev.: N. Ülner, M. Tüzel, E. Gen). 6. Basım, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Akarsu, B. (1975). *Felsefe Terimleri Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Akkaya, S. (2016). *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi'nde Kent İmgeleri ve Günümüz Kent Markası Tasarımına Etkisi*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi: Ankara.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi* (çev: Abdalbaki Dede). Ankara: Phoenix Yayınları.
- Berger, J. (1986). *Görme Biçimleri*. (Çev.: Yurdanur Salman). İstanbul: Metis Yayınları.
- Ergün, C. (2000). *Kent İmgesi ve Elektronik Ortamda Temsil Edilmesi*, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi: İstanbul.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*. 6/2. 1204-1223.
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science and Technology*. 4(2/3), 129-152.
- Özdemir, C. (2021). Bir Kent İmgesi Olarak Bafra Nokulu. *ERDEM*, 81, 93-120.
- Özdemir, N. (2008). Kültürel Ekonomik İmge Olarak Nasreddin Hoca. *Millî Folklor*, 20(77), 11-20.
- Özdemir, N. (2011). Kentlerin Gezgin İmgeleri veya Kent İmgeleri Giydirilen Otobüsler. *Millî Folklor*, 23(89), 41-53.
- Tayanç, M. (2020). *Kent İmgeleri ve Kentli Kimliği: Şanlıurfa Üzerine Nitel Bir Araştırma*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi: Konya.
- Uğureli, A. (2020). Yukarı Çukurova Folklorunda Tırşik. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 9(1), 180-204.
- Uğureli, A. (2022). Yabancılarla Türkçe Öğretiminde Yaşayan Kültürel Mirasın Aktarım Aracı Olarak Türk Yemek Kültürü: Yedi İklim Türkçe Ders Kitapları Örneği. *Medya ve Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 71-83.
- Uğureli, A. ve Gümüş, T. (2021). Görsel Temsiliyet ve Kültür Aktarımı İlişkisi Bağlamında Osmanlı Devleti'nin Katıldığı Evrensel Sergi ve Fuarlar, *II. Maarif Kongresi Bildirileri Kitabı, 13-18 Temmuz 2021- Ankara*. Sosyal Bilimler I.Cilt, Türk Eğitim-Sen Genel Merkezi Yayınları, 267-283.

### **İnternet Kaynakları**

Url-1: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 14 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

URL-2: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/128f308a-0504-43ba-bdc8-4674d9a80ff4.pdf> adresinden 16 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

URL-3: <https://www.hepsiburada.com/sultan-gazi-osmaniye-bayram-kombesi-1-kg-pm-HBC00000LR3EK> adresinden 16 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

URL-4: [https://www.youtube.com/results?search\\_query=osmaniye+bayram+k%C3%B6mbesi+tarifi](https://www.youtube.com/results?search_query=osmaniye+bayram+k%C3%B6mbesi+tarifi) adresinden 6 Kasım 2022 tarihinde alınmıştır.

URL-5: <https://www.trendyol.com/dogal-yasam-dunyasi/osmaniye-bayram-kombesi-p-57401808/yorumlar?boutiqueId=611090&merchantId=363481> adresinden 16 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

### **Kaynak Kişiler:**

K.1: Abdurrahman Gökmen, 1953 doğumlu, lise mezunu, 30 yıldır kömbecilik yapıyor.

K.2: Hakan Alaoğlu, 1981 doğumlu, lise mezunu, 25 yıldır kömbecilik yapıyor.





# HATAY GASTRONOMİSİNDE SOSYOKÜLTÜREL AÇIDAN ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

Prof. Dr. Bülent ARI  
Öğr. Gör. Dr. Zehra ANAZ  
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi

## Özet

Zeytin, binlerce yıldan bu yana çok yönlü bir kültür bitkisi olarak Anadolu mutfak kültüründe birçok alanda kullanılmaktadır. Bu çalışmada, geçmişten günümüze Anadolu kültüründe yer edinen zeytin ve zeytinyağının özelde Hatay gastronomisindeki sosyokültürel alandaki rolüne yer verilmiştir. Bu araştırmanın amacı, zeytin ve zeytinyağının Hatay gastronomisinde sosyokültürel etkilerini belirlemektir. Çalışmanın amacına bağlı olarak veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır.

Araştırmanın evrenini; Hatay'ın Altınözü ilçesinde ve Reyhanlı ilçesinde farklı demografik özelliklere sahip bölge halkından yetiştirici ve tüketici kesim oluşturmuştur. Her bir mülakat yüz yüze yapılarak ortalama 35 dakika sürmüş ve ses kaydına alınmış, sonrasında deşifre edilerek analiz yöntemine tabi tutulmuştur. Zeytin ve zeytinyağı ile ilişkili ritüeller, kodlanıp temalandırılarak değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda bölge halkının sıklıkla değindiği temel konular; zeytin ve zeytinyağının yerel etkinliklerde özellikle festivallerde yöre için önemli olduğu, etkinliklerin hem turistik hem de ekonomik yönden yöreye katkısının ön planda olduğudur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Zeytin, Zeytinyağı. Hatay mutfağı, mutfak kültürü.

## OLIVE AND OLIVE OIL IN HATAY GASTRONOMY IN A SOCIO-CULTURAL PERSPECTIVE

### Abstract

Olive has been used in many areas in Anatolian culinary culture as a versatile cultural plant for thousands of years. In this study, the role of olive and olive oil, which has taken its place in Anatolian culture from past to present, in the socio-cultural field in Hatay gastronomy, in particular, is given. The aim of this research is to determine the sociocultural effects of olive and olive oil in Hatay gastronomy. Depending on the purpose of the study, face-to-face interview technique, one of the qualitative research methods, was used as a data collection method.

The universe of the research; In the Altınözü and Reyhanlı district of Hatay, breeders and consumers were formed from the people of the region with different demographic characteristics. Each interview was conducted face-to-face and lasted an average of 35 minutes and was audio-recorded, then deciphered and subjected to analysis. Olive and rituals related to olive oil were evaluated by coding and theming. As a result of the research, the main issues that the people of the region frequently touched upon; olive and olive oil is important for the region, especially in festivals, and the contribution of the activities to the region both in terms of tourism and economy is at the forefront.

**Keywords:** Gastronomy, Olive, Olive oil. Hatay cuisine, culinary culture.

## GİRİŞ

*“...Ve insanlık zeytinle yeniden doğar.”*

Tarih, yalnızca siyasilerin, kahramanların ve büyük adamların hayatlarından, keşiflerinden, savaşlarından, zaferlerinden ibaret değildir. İnsanların günlük yaşamlarına etki eden tarımsal ürünler, ağaçlar incelenerek bunların toplum hayatına etkileri ortaya konulmuş ve böylelikle tarihe yeni bir bakış açısı kazandırılmıştır. Bitkiler üzerine yapılan çalışmalardan, araştırma konumuz olan zeytinin veya zeytinyağının yapısı, çeşitlerine göre adlandırılması ve sağlık alanında kullanımı, bunların ekonomideki payı ve bunun değerlendirilmesi, farklı bölgelerde zeytin yetiştiriciliğini ele alan çalışmalar yapılmıştır (Peker, 2019: 1). Bu çalışmada, zeytinin tarihsel süreci araştırmaya kaynaklık etmesi bakımından akademik olarak kısaca ele alınmış ve daha kapsamlı çalışmalara rehberlik etmesi amaçlanmıştır.

Zeytin, tarihsel süreç boyunca birçok uygarlığın günlük yaşamından dini ve iktisadi yaşamına kadar her zaman çok önemli bir alana sahip olmuştur. Zeytin, ilk ortaya çıkışından itibaren dünyanın her köşesinde kendine bir yayılma alanı bulmuştur. Hatta zeytinin anavatanı olarak kabul edilen yukarı Mezopotamya havzası içerisinde hiçbir ot olmayan yerlerde kayanın içinden çıkmış zeytinler, günümüzde yapılan araştırmalar sonucunda tespit edilmiştir. Kutsal olarak kabul edilen metinlerin, neredeyse tamamında zeytin ile ilgili pasajlar bulunmaktadır. Zeytin, toplumların yaşamlarında kendini farklı bir şekilde ifade eden kültürel bitkidir. Tarihsel süreç boyunca ticari olarak da çok önemli bir alanda yer almıştır. Zeytin fidanları, zeytinler, zeytinyağı, zeytin yaprakları, zeytin odunları çeşitli uygarlıklar tarafından farklı amaçlarla kullanılmıştır (Peker, 2019: 3).

*“Hatay Gastronomisinde Sosyokültürel Açıdan Zeytin ve Zeytinyağı”* başlığını taşıyan bu çalışmada, asırlık bir ağaç olan zeytinin ve zeytinyağının Hatay gastronomisine etkisinin kaynaklar ve veriler ile anlatılması amaçlanmıştır.

Çalışma konumuz olan zeytin, tarihsel süreçte toplumların hayatlarında sıklıkla yer almıştır. Günlük yaşamda, dini törenlerde, sportif faaliyetlerde, devletlerarası ilişkilerde, ticari ve kültürel alışverişlerde çok önemli bir öneme sahip olmuştur. Zeytinin, bilinen tarihi günümüzden 8 bin yıl öncesine kadar gitmektedir.

Zeytin, tarihsel süreç içerisinde birçok uygarlıkların mitolojilerinde, efsanelerinde, yazıtlarında, kutsal metinlerinde yer almıştır.

Zeytin ağacının, insanlığa armağanı olan zeytinyağı da insanoğlu tarafından “altın sıvı” olarak adlandırılmış ve bir zaman sadece ışıklandırma amacıyla kullanılmıştır. Zamanla insanların beslenmesinde, ritüellerinde ve halk hekimliğinde başlıca yerini almıştır.

## **ZEYTİNİN VE ZEYTİNYAĞININ TARİHSEL SERÜVENİ VE HATAY GASTRONOMİSİNE ETKİSİ**

*“Zeytinin artık yetişmediği yerde Akdeniz biter...” Georges Duhamel*

Zeytinin ilk olarak nerede ortaya çıktığı ve anavatanı konusunda tam bir görüş birliği yoktur. Her ne kadar zeytinin ilk ortaya çıktığı bölgeler açısından, geniş bir coğrafik alanla ilişkili farklı görüşler bulunsa da, bugün bildiğimiz Hatay, Gaziantep, Mardin ve Kahramanmaraş şeridini içine alan ve daha belirgin bir bölgeyi işaret eden çalışmalar güçlü referanslar niteliğindedir.

Çalışmanın örneklemini oluşturan Hatay, Akdeniz ikliminin hâkim olduğu verimli topraklara sahip bir bölge olması yönüyle iklim şartları ve topografik yapı bakımından zeytin yetiştiriciliğine uygundur ve zeytinlikler yaygındır.

Fransız yazar Georges Duhamel’in “Zeytinin artık yetişmediği yerde Akdeniz biter.” sözleri, zeytinin Akdeniz için bir varoluş simgesi olduğunu, bir ağacın ilişkili olduğu iklim kuşağını ve coğrafyasını tarif etmenin ötesinde; zeytin ağacı ve yetiştiği topraklara yüklenen tüm anlamları çağırıştırır.

Doğal yerleşim alanı Akdeniz Havzası’ndan, günümüzde neredeyse tüm kıtalara yayılan (Antarktika kıtası hariç) zeytinin seyrettiği tarihsel ve mekânsal yolculuk, onun insan toplulukları ve toplumlarına nüfuz eden doğal ve kültürel anlamlarına birlikte işaret eder. Biyolojik ve ekolojik özellikleri ile binlerce yıldır çeşitli halkların fiziki ve sosyoekonomik yaşamlarında önemli bir yerde duran zeytinin, bu özelliklerine eş değer biçimde tarihsel ve kültürel değerinin de yüksek olduğu, belki de hiçbir ağacın sahip olmadığı kadar çok sembole sahip olmasıyla anlaşılmalıdır (Ünsal, 2003: 27).

Kuraklık koşullarında hayatta kalabilmesi ve zorlayıcı çevresel koşullara karşı sergilediği direnç ve dayanıklılığından dolayı “yoksul toprakların zengin ağacı” olarak tanımlanmaktadır. “Ölmez ağaç” olarak da tanımlanan zeytinin sonsuzluk ve yaşamın simgesi olması, yine onun eşsiz doğal yapısından gelir. Ölümsüzlük ve sonsuz yaşamı simgeleyen bu özelliğine dair anlatılar da çeşitli

kültürlerde yer almaktadır. Örneğin Kral Xerxes'in (I. Serhas) Pers orduları Yunanistan'ı kasıp kavurduğunda, zeytin ağacının diğer tüm ağaçlardan özel bir önemi olduğu hikâye edilmiştir. MÖ 480'de Akropolis'te zeytin ağaçlarının bulunduğu yerleşimler ateşe verilip yakılmıştır. Ancak zeytin ağaçlarının "aynı gün iki arşın yüksekliğe kadar filizlendiği" ve yangın sonrası bu kutsal ağacın kalıntılarından elde edilen tohumların Attika'ya yeniden dikilerek Athena'nın hediyesi olan ilk orijinal ağacın bu sayede tüm Atina'yı çevreleyen zeytinlerde yaşamaya devam ettiği anlatılmıştır (Efe ve diğ. 2013: 193).

Çeşitli topluluklar ve halklar tarafından, başta kendi varoluşlarına kattığı değerler nedeniyle zeytine atfedilen simgesel anlamlar, dünyayı ve yaşamı algılama sınırları, koşulları, pratikleri, değişimlerine bağlı bir tarihsellikle şekillenmiştir. Binlerce yıldır sağlık, bakım, beslenme ve geçim gibi daha hızlı ve doğrudan fark edilen yararlarının yanı sıra; bütünselliği ve diyalektiği içinde yaşamdaki yeri ile zeytin, toplumlar tarafından aydınlık, iyi ve güzel hayatın simgesel anlamını da bünyesinde barındırmıştır. Hiçbir kültür ya da inançta herhangi karanlık bir kavramı çağrıştırmaması da yine Yunanca'daki kavram karşılığı olarak "parlamak, ışık saçmak" (URL-1) anlamıyla ilişkilendirilebilir.

Zeytinin sosyoekonomik ve kültürel tarihi, sıklıkla kendisinden elde edilen ve "sıvı altın" olarak tanımlanan zeytinyağı ile beraber anılmaktadır. Zeytinyağı, eski tarihlerden itibaren bir gıda ve şifa/bakım maddesi olarak kullanılmasının yanı sıra, aydınlatma, yüzeyleri yağlama, dalgalı denizlerde gemilerin geçişini kolaylaştırmak için bir etki oluşturma ve çeşitli ritüellerde arınma ve kutsama için kullanılmıştır.

## **ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ GEÇMİŞTEN BUGÜNE YANSIMALARI, HATAY GASTRONOMİSİNDE SOSYOKÜLTÜREL ETKİSİ VE BUNUNLA İLGİLİ RİTÜELLER**

Akdeniz kökenli olan zeytin, insanlara tanrının bir armağanı olarak kabul edilmiştir. Zeytin, tarihsel süreçte kralların asası, din adamlarının kutsal yağı, barışın ve onurun simgesi olmuştur. İlginç olan bir konu da ölümlerin günahlarından arınarak gömülmeleri için din görevlileri tarafından zeytinyağı ile mesh edilmesidir. Antik dönemin sınır tanımayan denizci uygarlığı olan Fenikeliler, yabani olan zeytin ağacının Anadolu'dan, Afrika'ya, Batı'ya taşınmasında önemli bir rol üstlenmişlerdir (Casson, 2002: 114). Bu ürünler zeytin ağacı, zeytin yaprağı, zeytinyağı ve çeşitli sebze ve meyvelerdir. Bu sayede hem ticari hem de kültürel bir yapı oluşturmuşlardır (Moscati, 2004: 234).

Mottolarından biri “yavaş ama emin adımlarla” olan zeytin ağacının ortalama ömrü genellikle 300 ila 600 yıl arasındadır. Bununla beraber 1000 yıldan daha yaşlı olan ağaçlar da bildirilmiştir. Uzun yıllara yayılan ömrü boyunca yetiştiği toprakların sakinlerine hem refah hem de yoksunluk dönemlerinde eşlik etmiş ve toplumların kültürel geleneğinin her alanında izlerini bırakmıştır. Örneğin; Yunan geleneğinde, bir çocuk doğduğunda bir zeytin ağacı dikilir. Zeytin ağacı ve çocuk birlikte büyüyecek ve çocuk 6 yaşına geldiğinde zeytin ağacı ilk meyvesini verecektir. Aile ile beraber gelişimine devam edecek, yıllarca hayatta kalacak ve şimdiki ve gelecek nesiller için her zaman yaşamın sürekliliğini ve evrimini hatırlatmak için orada olacaktır.

İç içe geçmiş tüm bu değerleriyle zeytin, özellikle milattan önce 7. yüzyılda kutsal bir ağaç olarak görülmüş, çeşitli yasa ve kaidelerle korunmuş; hatta bazı dönemlerde dokunulamaz bir yerde konumlandırılmıştır. Örneğin zeytin ağacının altında doğmanın, kutsal bir aileden gelmenin göstergesi sayıldığı Antik Yunan’da, hiçkimse zeytinliklere yaklaştırılmamış, sadece dürüst ve iyi olarak bilinenlerin zeytin yetiştirmesine izin verilmiştir. Bu ağaca saygı o kadar büyüktü ki sadece toplum tarafından kudretli görülen kişiler, meyvelerini toplanabiliyordu. Zeytin ağacı çoğunlukla devlet malı sayıldığından kesilip yakılması yasaklanmış; öyle ki bazı dönemlerde zeytine verilen zararların bedeli ölüm cezası olmuştur (URL-2). O dönemin Romalıları ise zeytin ağacının yayılması ve ekilmesini artırdılar. Bu ağaca Yunanlılar kadar saygı duydular ve imparatorlukları boyunca zeytin ağacı yetiştiriciliğini geliştirdiler. Fethettikleri topraklardan çoğu zaman vergi olarak zeytinyağı aldılar. Akdeniz ticaretini çok canlı tutan bu değerli yağ, çoğu zaman makul fiyatlarla toplum içinde satıldı. Kutsal olarak görünmesinden ötürü; ekili zeytin ağaçlarından en büyük pay sahibi olanlar ise dini topluluklardı.

Yarı kurak iklimlerde 3000 yıla kadar yaşayabilen zeytin ağaçları birçok toplumda adından söz ettirdi ve her daim farklı anlamlarla farklı semboller taşımaya başardı. Böylece geçmişten günümüze kadar pek çok farklı hikâye ve efsanede yer aldı. Özellikle Yunan, Roma ve Mısır dönemleri/mitolojilerinde efsanelere ilham verdi.

Zeytin ağacı ile ilgili Yunanistan’da Atina şehrinin kurulmasıyla ilişkili olan efsaneye göre, şehrin koruyucu tanrı veya tanrıçası olacağına yönelik yarışmalar düzenlenirdi. Efsaneye göre; Athena, Poseidon’a meydan okur, Poseidon şehirde bir tuzlu göl yaratsa da (bazı kaynaklar “at” armağan ettiğini söyler) Zeus Athena’yı yarışmanın galibi olarak belirler. Çünkü Athena şehre en yararlı hediye olan “zeytin ağacını” hediye etmiştir. Bu ağaç meyvesi, dalı ve yağıyla barışın, bereketin ve bilgeliğin sembolü olur. Böylelikle Atina ismini ise Athena’nın sunduğu ilk zeytin ağacından alır.

Zeytin Yunanca “elaia”, Latince “olea” ve “olivum” sözcüklerine dönüşerek diğer Avrupa dillerine girdiği ve “olivum” olarak uluslararası alanda yerini aldığı araştırmalar sonucunda tespit edilmiştir. Zeytin, İbranice “zeyt” kökünden türemiştir. Fenike dilinde “zyt” sözcüğü ile ifade edilmiştir. Türk Dünyası olarak adlandırılan bölgelerde “zeytin” kelimesinin kullanım biçimlerinde bazı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Azeri Türkçesi’nde “zeytun”, Başkurt Türkçesi’nde “zâytün”, Kazak Türkçesi’nde “zâytün”, Kırgız Türkçesi’nde “olifka”, Özbek Türkçesi’nde “zâytun”, Tatar Türkçesi’nde “zâytün”, Türkmen Türkçesi’nde “zeytün”, Uygur Türkçesi’nde “zâytun” şekillerinde kullanılmıştır (Ercilasun, 1992). Görüldüğü gibi zeytinin dünyanın bir ucundan diğer ucuna kadar yayıldığı anlaşılmaktadır. Hatay’ın Reyhanlı ilçesi Oğulpınar (Tizin) köyünde yaşayan Arap kökenli ve sadece Arapça bilen kaynak kişilerin aktarımına göre, zeytin ve zeytinyağının adlandırılması yöre halkı tarafından çeşitlendirilmiş ve zeytinyağına “zeyt”, “zet” gibi kelimelerle birlikte zeytine de “zeytun”, “zaytun”, “attun” gibi kelimeler kullanılmıştır (K1, K2, K3, K4).

Yaşamsal özellikleri ile doğrudan veya dolaylı ilişkiler kurularak farklı kültürlerde çeşitli anlamlar yüklenen zeytin ağacı sağlık, şifa, refah, bolluk, bereket, doğurganlık, uzun ömür, ölümsüzlük, sonsuzluk, yeniden doğuş, bilgelik, kutsallık, arınma, temizlik, şans, zafer, güç, onur, adalet, aşk, sevgi, dostluk, arkadaşlık, umut, dürüstlük, cömertlik, akıllı, ışık ve aydınlık anlamlarına gelmektedir (Ünsal, 2003: 29).

Bu anlamların en tepesinde ise kuşkusuz, bütüncül bir yaşamın sürdürülebilmesinin vazgeçilmez koşulu olan barış yer almaktadır. En ünlü ve yaygın bilinen hikâye ise, kırk gün kırk gece süren korkunç sellerin ve yıkımların yaşandığı tufanın ardından, Nuh’un gemisinden bir umut arayışı için gönderdiği güvercinin, gagasında bir zeytin dalı ile dönmesidir. Tufanın bittiği, suların çekilmeye başladığı ve yaşamın devam edebilmesinin mümkün olduğu toprakların hala var olduğunun müjdeleyicisi olarak zeytin dalı ve güvercin bir yandan umudun simgesi olurken; öte yandan zeytin dalı, insanların da dâhil olduğu bir yaşamın devam edebilmesi için o zamana kadar yaşama ve yaşamın kutsallığına karşı işlenmiş suçların affedildiğini gösteren bir simge olarak kabul edilmiştir. Bir diğer deyişle insanlığa yeni bir başlangıç şansı vermek üzere yapılan barışı temsil etmiştir. Hatta zeytin dalı uzatmak deyimini de bununla ilişkilendirilir. Hatay’da barışın simgesi olarak da bu hikâyeden aktarılan çağrışımla zeytin ve dalının görselleri kullanılır (K9).

Zeytin ve zeytin türevlerinin toplumların din ve inanışlarında yansımalarına bakıldığında; zeytin tarih boyunca dinsel figürlerle kutsanmış ve birçok ef-saneye konu olmuştur. Zeytinden kutsal kitaplarda da muhtelif biçimlerde söz

edilmektedir. Kutsal olarak kabul edilen metinlerin neredeyse tamamında zeytin ile ilgili ayetler ve pasajlar bulunmaktadır. Semavi dinlerin kutsal metinlerinden olan Museviliğin kutsal kitabı Eski Ahit'te zeytinyağının genel bir kullanım alanına sahip olduğundan söz edilmektedir. Ayrıca, zeytinyağını gelen misafirlere sürmenin çok önemli olduğu, misafirin kutsandığı kabul edilir. Yemeklerde, kurban törenlerinde, aydınlatmada, masaj yapılmasında, ölenlerin günahlarından arındırılmasında kullanıldığından söz edilmektedir (Hehn, 2003: 73). Museviler için zeytinin yeri diğer dinlerden daha farklıdır. Kendilerini Tanrının yeryüzü hâkimiyeti bekçileri gördükleri için zeytinin kendilerine Tanrının armağanı olduklarına inanmışlardır. Yemeklerinde, banyolarında kutsanmak için zeytinyağı tercih etmişlerdir. Bunun yansıması olarak da büyü ritüeli olarak anlatılagelen kısmet açmak için kızların zeytinyağını vücutlarının tamamına sürmeleri ve o şekilde sabaha kadar uyumaları aktarılır (K5).

Hristiyanlığın kutsal kitabı İncil'de (Müjde-Yeni Ahit) ise zeytin dalı taşıyan güvercin, ölenlerin ruhlarını gagasıyla Tanrı'ya taşıyan bir vasita olarak belirtilmektedir. Hristiyanlıkta Son yağlama olarak adlandırılan bir ritüel vardır. Bu ritüelde papaz tarafından bir şişe zeytinyağına İncil'den bazı pasajlar okunarak zeytinyağı kutsanır. Ardından hem şifa olması hem de günahların bağışlanması için hastalara, yaşlılara sürülür sürülen kişi de dua eder. Bu son yağlanma töreni Hristiyanlar için çok büyük bir önem taşımaktadır. Kiliselerin bahçelerinde genellikle zeytin ağacı bulunur bunun kiliseyi ve inançlı insanları kutsadığına inanılmıştır (Küçük, 2011: 392).

Antakya'nın etnik ve dini yapı bakımından karışık nüfus yapısı, ticari yollarının kesişmesi ve kültürlerin birleşme noktasında bulunması Hristiyanlığın yayılmaya çalıştığı ilk dönemlerinde bu kentin bir propaganda merkezi haline gelmesine yol açmıştır. Saint Pierre Kilisesi bu kapsamda Hristiyanlığın ilk yıllarında dini toplantı merkezi olmuştur. İnanç turizmi ve kültürel turizm açısından önemli bir destinasyon ve cazibe merkezi olan Hatay'ın merkez ilçesi olan Antakya'da dünyanın ilk mağara kilisesi olan Saint Pierre Kilisesinin etrafında en fazla dikkat çeken ağaçların yüzyıllık zeytin (Olea) ağaçları olması yine bunun yansıması olarak düşünülebilir (K7).

İslamiyetin kutsal kitabı Kur'an-ı Kerim'de, En'âm suresi 99, 141, Nahl suresi 11, Mü'minûn suresi 20, Nûr suresi 35, Abese suresi 27, Tin suresi 1-8. ayet-i kerimelerde zeytin, zeytun şeklinde bahsedilmektedir. Hz. Âdem; yaşı ilerleyip öleceğini hissedince, Allah'tan kendisini ve tüm insanlığı bağışlamasını istemeye karar verir. Bu amaçla oğlu Şit'i cennet bahçesine gönderir. Bahçenin bekçiliğini yapan melek, İyi-Kötü Ağacı'ndan aldığı üç tohumu Şit'e verir ve babası Âdem



öldüğünde bu üç tohumu ağzına koyarak gömmesini ister. Hz. Âdem ölüp Tabor Dağı'na gömüldüğünde toprakta üç ağaç yeşerir. Bunlar zeytin, sedir ve servidir. Akdeniz ikliminin simgesi bu üç ağaçtan ilk yeşeren zeytin ağacıdır (Efe ve diğ. 2013). Bununla birlikte Hz. Muhammed de zeytinin öneminden bahsetmiş, temizlikte, yemekte ve kandillerde kullanılmasını, misvak bulunmayan yerlerde zeytin dalıyla dişlerin temizlenmesini tavsiye etmiştir (K10).

Antakya'nın Kıddes-Yıkanma Bayramı, Yahya Peygamber'in Hz. İsa'yı Şeria Nehri'nde yıkadığı ve vaftiz ettiği gündür. Her yıl 14 Ocak'ta Antakya'da Hristiyan Araplar, Arap Aleviler ve Ermeniler tarafından kutlanan ortak bir bayram olan Kıddes günü, herkes yıkanmak için pınarlara veya ırmaklara gider. Kıddes'in Nusayriler için bir başka anlamı da 14 Ocak'ın dünyanın yaratılış günü olduğuna inanılması. Nusayriler o günü yılbaşı olarak kutlar, Ras el Seni derler. Çünkü o gün, Firavun zulmü sona ermiş ve Hz. Musa'nın devri başlamıştır. Bu inanca göre, 14 Ocak'tan 5 gün sonra da insan yaratılmıştır ve Allah insanı kutlamıştır, o gün 19 Ocak'tır. Ayrıca İsa'nın Ürdün Nehri'nde takdisinden sonra ettiği duaya reyhan ve zeytin ağaçları, kuşlar, toprak, bütün tabiat ona ibadette eşlik etmiştir. Bu yüzden Nusayriler zeytin ve reyhan ağaçlarını kutsal sayar. Çocuklar doğduktan sonra bir nevi vaftiz gibi, önce tuzlanır, sonra zeytin ve reyhan yapraklarıyla dolu suya, zeytinyağı koyup yıkanır. Bu takdisle çocukların kokmayacağına da inanılır. Buna "*reyhanlama*" denir. Arap Alevileri, Allah'ın tüm peygamberlerine birbirinden ayırt etmeden iman eder ve peygambere ait olan bu önemli günleri kutsal sayarlar. 19 Ocak günü 00.00'dan itibaren ziyaretlere/türbelere gidilip dualar edilir, sabahleyin bayramlaşılır, namaz kılınır, mezarlık ziyareti yapılır, çocuklara harçlık, nişanlı kızlara da erkeğin ailesi tarafından aydiye ismi adı altında içinde yemekten tutun elbiseye kadar bir sürü hediyeyi barındıran bir gelenek yürütülür. En önemlisi ve olmazsa olmazı ise günler öncesinden evler temizlenir. Kıddes günü Adana ve Mersin'de Kıddes somunu yapılıp dağıtılırken Antakya'da igbeybet ve Zleybe gibi yemekler yapılıp dağıtılır. Ayrıca Kıddes gecesi bir kaba su ve zeytin ya da yaban mersini dalı konulup sabah o suyla saçlar taranır. Arap Aleviler ise günün erken saatlerinden başlayarak gece yarısına kadar tüm ziyaretleri dolaşır. Barışın simgesi olan Zeytin dalı ve yaban mersini bitkilerinden dallar koparılarak evlere ve işyerlerine asılır. Ailede başlayan bayramlaşma, Hıristiyanlıktaki vaftiz babanın yerine geçen manevi anne babalar da ziyaret edilerek elleri öpülür ve bu ziyaretlere sırayla tüm tanıdık ve aile bireyleri dâhil edilir (K6). Görüldüğü üzere semavi dinlerde zeytine büyük bir değer atfedilmektedir. Aynı şekilde paganist inanışlarda da zeytin figürüne rastlamak mümkündür.

Hatay'daki doğum ritüeliyle ilgili anlatıların kaynağı olarak tarihsel süreçteki Hitit tabletlerinde zeytin ağacı ile ilgili bilgilerin yer aldığı metin kaynak kişilerden edinilen bilgileri doğrular niteliktedir (K5). Tablette doğum ritüeli sırasında kullanılan zeytin ağacı şu şekilde yer almaktadır: “Lupatili (bir rahip) doğum iskemlesini leğenden: GIŞ ERIN’i (Sedir ağacı), GIŞPAİNİ’yi (Ilgın ağacı), ve GIŞZERTUM’u (Zeytin ağacı) ağaçtan aldıktan sonra kadın ağzını temizler” şeklinde bir ifade kullanılmaktadır. Doğum sırasında uygulanan dini amaçlı bir uygulamada Hitit metinlerinde sıklıkla karşımıza çıkan sedir ağacı ile birlikte zeytin ağacının da metinde yer alması oldukça önemli bir olaydır. Bu örnekte sedir ağacı ile birlikte kullanılan zeytin ağacı muhtemelen doğum yapacak olan kadının arındırılması ile ilgili bir uygulama olmalıdır. Doğum yapacak kadının ağzını sedir, zeytin ve ilgın ağaçlarının dalları ile arındırmasına yönelik bir uygulamadır. Zeytin ağacının bu metindeki kullanımından anlaşılacağı üzere muhtemelen arındırıcı bir özelliğe sahip olduğu Hititli rahipler ve doktorlar tarafından düşünülmüştür (Ünar, 2019a: 45).

Zeytin/zeytin ağacı ve zeytinyağının Hatay’ın muhtelif bölgelerinde dilek için yakarmada kullanımına ilişkin yine geçmişte yaşayan toplumlara bakıldığında günümüze yansımalarının olduğu görülmüştür (K11). Tanrılarının da tıpkı insanlar gibi özellikleri olduğunu düşünen Hititler herhangi bir nedenden dolayı kendilerini terk eden tanrıları geri çağırmak için Kizzuwatna kökenli yakarma ya da çağırma ritüellerini kullanmışlardır. Bu ritüellerde sıklıkla incir, incir ağacı, bal, kızıl buğday, malt ve zeytin ağacı, zeytin veyahut zeytinyağı gibi tanrılarının hoşuna gıyeceklerini düşündükleri ürünleri ayin masası üzerinde buldurmuşlardır (Arıkan, 1998: 281). Ritüel masası üzerinde zeytin/zeytin ağacı ya da zeytinyağının bulundurulmasındaki amaç tanrıların hoşnut edilmesi ve kızgınlıklarını giderme çabasıdır. Hanaḥanna’nın kayboluşu ve Kâtip Pirḫa’nın Fırtına Tanrısının Kayboluşu mitoslarında zeytin/zeytin ağacı ve zeytinyağı örnekleri görülmektedir (Ünar, 2019b: 18). “Nasıl zeytin özünde yağ saklarsa, aynı şekilde Fırtına Tanrısı da özünde kral ve kraliçenin çocuklarına iyilik, sağlık dinçlik (içinde) uzun ömür, neşe ve sevinç saklasın.” örneğinde olduğu gibi K11’in aktarımına göre; çiftli yıllarda bol, bereketli geçen verimin aksine tekli yıllarda çiftçilerin zarar ettiği yönünde inanış hâkim. “Yok senesinde zeytini ağacın başında koymuyor, zarar eder, yine de gelecek sene Allah bana vermez.” diye bir inanışa kapılır ve çiftli yıllarda tekrar kazanacağını düşünerek şükreder.

Tarihsel dayanağı olarak Hitit mitoloji metinlerinde zeytin ve zeytinyağının tanrıların yurtlarına veya evlerine geri getirilmesinde kullanılması bu ürünlerin önemini göstermesi bakımından oldukça önemlidir. Kızgınlık ve öfkeye kapılan tanrı ya da tanrıçalar “arınma ritüeli” ile sakinleştirilmeye çalışılmış, bu

ritüellerde zeytin/zeytin ağacı ya da zeytinyağı kullanılmıştır. Zeytin ve zeytinyağının sakinleştirici ve bedeni rahatlatıcı etkisi tanrı ya da tanrıçaya geçirilmeye çalışılmıştır. Zeytin ve zeytinyağının Hatay bölgesinde arınma ritüeli olarak kullanımına ilişkin kaynak kişiden alınan bilgiye göre, öfkenin özellikle tiroid hastalarında çoğunlukla beliren sinirin yatışmasında kullanımına ilişkin birçok örnek mevcuttur (K8).

Çalışma kapsamına giren Hatay'ın Altınözü ilçesi ile köylerinde ve Reyhanlı ilçesiyle Oğulpınar (Tizin) köyünde farklı demografik özelliklere sahip bölge halkından kaynak kişilerle yapılan görüşmeler neticesinde, kaynakların kendi söylemleriyle sağlık, estetik anlamda zeytin ve zeytinyağının etkileri şöyle aktarılmıştır:

“Kitaplarda yedi derde deva olduğu yazılıyor. Ama bunlar hangi dertler tam olarak bilmiyorum. Benim bildiğim mide, yara, bağırsaklar, kaslar için gevşetici yerine kullanılıyor. Geçenlerde sünnetçi çocuğu sünnet ederken zeytinyağı istedi. Çocuğu sünnet ettikten sonra kesilen yerin üzerine önce zeytinyağı döktü, ondan sonra yarayı pansuman etti. Zeytinyağı her şey için faydalı. Kabıza bire bir etkili. Mideden bağırsaklara geçip, sindirim sisteminin daha iyi çalışmasını sağlıyor. Bilim insanları ve doktorlar özellikle mide için öneriyorlar zaten. Eskiden bebekler kabız oldukları zaman karınlarına zeytinyağı sürüp bezle karınlarını sararlar. Rahmetli babam bağdayken yaralandığında daldan bir tane zeytin koparır, yarasının üstüne ezer. Yağ o yaradan vücuda geçtikten sonra yarasını sarar. Ertesi günü bir bakarız o yara iyileşmiş. Cilt için de faydası var. Cildi yumuşatıyor. Ellerimize, vücudumuza, dudaklarımıza nemlendirici niyetine sürüyoruz. Bebekler ilk zamanlarında çok ağlarlar. O zaman tüm vücuduna zeytinyağı sürülüp hafifçe masaj yapıldıktan sonra kıyafetleri giydirilir, elleri ve ayakları hareket ettiremeyecek şekilde bez kundak ve ipele bağlanır. Bir saat içerisinde bir şeyi kalmaz ve mışıl mışıl uyur. Uyandığında da tamamen iyileşmiştir.” (K1).

“Rahmetli annem eskiden biz küçükken bebeklerin ateşi çıktığında hamur yapar daha sonra o hamuru zeytinyağıyla yağlar ve bebeğin karnına koyar. Sabah uyandığında o hamurun parça parça ayrıldığını görürüz. O zeytinyağlı hamur bebeğin tüm ateşini çekmiş olur. Bir tanıdığımın eşi felç olmuştu. Doktora gitmiş. Doktordan geldikten sonra bir şişeyi zeytinyağıyla doldurmuş. Bir tane ağrı kesici ilacı ezip çörek otuyla birlikte o şişenin içindeki zeytinyağıyla karıştırmış. Her gün eşinin felçli tarafını şişedeki karışımla masaj yapmaya başlar. Bir süre sonra doktora kontrol için gittiklerinde doktor ne yaptıklarını sormuş. Doktor yüzde otuz faydalanmışsın bunu yapmaya devam et.” (K2).

“Ayrıca zeytin ağacı, evin batı tarafında bir penceresinin yanında dikilmeli. En büyük özelliği oksijeni çok olması. Eve oksijen girer. Hastalara her zaman

zeytin ağaçlarının altında oturmaları gerektiği söylenir. Hasta bir kadın defalarca kez doktora gitmiş ama iyileşememiş. Her gün zeytin ağacının altında oturmaya başlamış. Ondan sonra iyileşmeye başlamış.” (K4).

“Doğudaki ülkeler saçları için kullanıyorlar. Saçı besliyor ve yumuşatıyor. Küçük bebekler pişik olduklarında pişik olan yer, iyileşsin diye zeytinyağı sürerler. Eskiden bebekler için hazır bezler yoktu. Önce bebeğe yağ sürülüp daha sonra normal bezlerle bağlardı bebeği. Doğum yapan kadının da vücuduna sürerler.” (K3).

“Ramazan bayramında babam, kahvaltıdan önce yarım bardak zeytinyağı içerdi. Bayramda çeşit çeşit yemek yiyeceği için kahvaltıdan önce içtiği yağ sayesinde o gün midesi rahatsızlanmazdı.” (K5).

Ele alınan metinlerden ve kaynak kişilerden hareketle zeytin ya da zeytin ağacının ritüellerde sıklıkla kullanıldığı gözlemlenmiş, bu durumda bu ağacın ve meyvesinin dini, ritüelistik ve kültle ilgili özel kullanım amacına hizmet eden bir ürün olduğu düşündürülmüştür. Son dönemde dizi olarak yayınlanan Zeytin Ağacı dizisini izleyenlerin de aktarımıyla (K5, K6), dizi bir yandan ailelerin ve bireylerin dramını anlatırken diğer yandan geçmişle olan bağlantılarını gözler önüne seriyor. Filmde anlatılan ritüele göre zeytin ağacının dalı bir birey olarak kabul edilip ağacın kökeni insanlığın geçmişi olarak yansıtılmıştır. “Onları parçalayamayız ve bir bakıma onlarsız hayatta kalamayız.” mesajıyla zeytin ağacının hayat kaynağı ve ölümsüzlük simgesine hem sağlık hem de inanç açısından vurgu yapmıştır.

Zeytine eşlik eden zeytinyağı, modern tıp tarafından çeşitli hastalıkların tedavisinde önerilmektedir. Bitkisel yağlar içerisinde hazmı en kolay yağ olduğu için, vücudun vitamin ve mineralleri almasını kolaylaştırmaktadır. İspanyol bilim adamlarının farklı coğrafyalardan insanlar üzerinde yaptıkları saha araştırmaları sonucunda zeytinyağında bulunan K vitamini sayesinde vücudun direncini arttırdığını, iyileşmeyi hızlandırdığını kanıtlamışlardır (Özata, 2016: 108).

Zeytinin terminolojisi, kullanım alanları hakkında genel olarak bilgilendirmenin sonrasında, zeytin ağacı (ölmez ağaç) ve zeytinyağının (altın sıvısı) tarihsel süreçte birçok uygarlıkta kullanıldığı görülmüştür. Hatay bölgesindeki insanların beslenmesi, sağlık açısından kullanımı ve ritüellerdeki yeri bakımından yiyeceklerin başında zeytin gelmektedir. Bunun nedeni olarak, zeytinin kutsal bir obje olması yahut zeytinin bölge insanların dünyasında taşıdığı anlam ve beslenmedeki önemi gösterilebilir.

## SONUÇ

Zeytin, binlerce yıldan bu yana kutsallığın, bolluğun, bereketin, adaletin, sağlığın, barışın, arınmanın ve yeniden doğuşun kısaca insanlık için önemli erdem ve değerlerin sembolü olarak çok yönlü bir kültür bitkisidir. Bereket, barış, akıl, uzun ömür ve olgunluk gibi simgesel anlamları taşıyan zeytin ve zeytinyağı ayrıca Türk halk kültüründe de türkülerde, manilerde ve şiirlerde yer almıştır.

Zeytin ve zeytinyağı, tarihsel süreçte birçok medeniyetin temel ihtiyaçları arasında yer almış ve günlük yaşamda, dini törenlerde, sportif faaliyetlerde, devletlerarası ilişkilerde, ticari ve kültürel alışverişlerde kullanılmıştır. Birçok uygarlığın mitolojilerinde, efsanelerinde, yazıtlarında, kutsal metinlerinde de yer alan zeytin ve zeytinyağına insanlar kutsiyet atfetmişler ve bunları çeşitli mitlerle süslemişlerdir.

Bu mitler, medeniyetler arasında farklılık göstermekle beraber, her medeniyet kendini yüceltmeyi amaçlamıştır. Medeniyetler değişse de zeytine verilen değer aynı şekilde devam etmiştir. Zeytin yaşadığı dönemin gereksinimlerine birebir uyum sağlayan kullanım özelliğinden dolayı her dönemde kendinden bahsettirmiştir.

Hayati bir öneme sahip olan zeytin ağacının anavatanı Akdeniz Bölgesidir. Akdeniz coğrafyasında Akdeniz iklimi içerisinde yetişen zeytin ağacının meyvesi geçmişte yaşamış pek çok uygarlık tarafından çeşitli alanlarda kullanılmıştır. Zeytin ağacının meyvesi taze, salamura ve kuru olarak tüketilmiş ya da meyvesi çeşitli işlemlerden geçirilerek zeytinyağı olarak kullanılmıştır. Zeytin ağacından elde edilen yağ uzun zaman aydınlatma maddesi, el yüz ve vücudun yağlanması, parfüm yapımı gibi amaçlar doğrultusunda kullanılmıştır.

Hatay'ın verimli ovaları ve ılıman iklimi tarihsel süreçte şehri ekonomik olarak cazibeli kılmıştır. Zeytin bitkisi, bol güneş alan güneye bakan, az eğimli ve rüzgârlı yerlerde ve özellikle kimyasal ürün kullanılmamış ya da az kullanılmış olan alanlarda verimlidir. Hatay'ın coğrafi özellikleri ile zeytin bitkisinin yetişme gereksinimleri bire bir uyduğundan bu çalışmada, Hatay'da Zeytin ve Zeytinyağının gastronomiye katkıları anlatılmıştır.

Sonuç olarak, bu çalışmada Hatay'da yetiştirilen zeytin bitkisi, bu bitkiden elde edilen zeytinyağının kullanımlarının tarihsel süreçte, bu coğrafyada yaşayan medeniyetlerdeki yansımaları ve Hatay gastronomisine etkisi anlatılmıştır. Geçmişten günümüze bakıldığında zeytinin vazgeçilmez olduğu, Hatay'ın verimli topraklarda olmasından ötürü bölgenin ekonomisinde çok önemli olduğu, özellikle yabancı zeytinliklerin tarıma ve ticarete kazandırılması için çalışmaların

asırlardır yapıldığı görülmüştür. Çalışma süresince Hatay'da zeytinliklerin yaygın olduğu, bunlardan ciddi gelirler elde edildiği görülmüştür.

Araştırma sonucunda bölge halkının sıklıkla değindiği temel konular; zeytin ve zeytinyağının Hatay gastronomisinde sosyokültürel etkilerinin hem mutfak kültürüne etkisi, hem tıbbi hem de ekonomik anlamdaki etkisi, zeytin ve zeytinyağının yerel etkinliklerde özellikle festivallerde yöre için önemli olduğu, etkinliklerin hem turistik hem de ekonomik yönden yöreye katkısının ön planda olduğudur.

## KAYNAKÇA

- Arıkan, Z. (2006). Midilli - İstanbul Arasında Zeytinyağı Ticareti. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, (25), 1-28.
- Casson, L. (2002). *Antikçağ'da Denizcilik ve Gemiler*. (G. Ergin, Çev.) İstanbul: Homer Kitabevi.
- Efe ve diğ. (2013). Olive and Olive Oil in Edremit Region, Edremit Municipality Cultural Publication No: 9, p. 193.
- Ercilasun, A. (1992). *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Firenze, C. (2007). *Zeytinyağı Tutkusu*. (R. Kaya, Çev.) İstanbul: Ledo Yayınları.
- Hehn, V. (1998). *Zeytin, Üzüm ve İncir-Kültür Tarihi Eskizleri*. (N. Aça, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi.
- Küçük, A. T. (2011). *Dinler Tarihi*. Ankara: Berikan Yayınları.
- Moscatti, S. (2004). *Fenikeliler*, Ankara: Dost Kitabevi.
- Özata, E. C. (2016). Zeytinyağı ve Sağlıklı Yaşam. *Zeytin Bilimi Dergisi*(6/2).
- Peker, B. (2019). *Tarihsel Süreçte Aydın'da Zeytin ve Zeytincilik*. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Aydın.
- TRT. (2010). *Anadolu Mucizesi Zeytin, Belgesel Kitapçığı*. Ankara: TRT Yayınları.
- URL-1: Goudy, R. (2022) *The Symbolism of the Olive Tree*, <https://ruthgoudy.com/the-symbolism-of-the-olive-tree/> adresinden 10.09.2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-2: Abea (2022), *The History Of The Olive Tree*. <https://www.abea.gr/en/history-of-olive-in-crete/> adresinden 10.09.2022 tarihinde alınmıştır.
- Ünar, Ş. (2019a), Hitit Kanun Maddelerinde Yer Alan Tarımla İlgili Bazı Suçlar ve Hukuki Uygulamalar. *AlFarabi International Journal on Social Sciences*, 3(Issue 3), 89-105.
- Ünar, Ş. (2019b). Hitit Dönemi Anadolu'sunda Meyve Ağaçları. *ANASAY*, 0(9), 11-30.
- Ünsal, A. (2003). *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

## KAYNAK KİŞİLER

- K1 Mehmet Şanverdi, Çiftçi, 61 Yaşında
- K2 Salih Şanverdi, Çiftçi 53 Yaşında
- K3 Ratsa Şanverdi, Çalışmıyor, 78 Yaşında

K4 Necme Şanverdi, Çalışmıyor, 55 Yaşında

K5 Elif Şanverdi, Öğretmen, 23 Yaşında

K6 Esra Taze, Ev Hanımı, 38 Yaşında

K7 Rahşan Atahan, Defne Kadın Kooperatifi Yönetim Kurulu Üyesi ve Ortağı, 43 Yaşında

K8 Fadime Yürek, İşletmeci, Okul Öncesi Öğretmeni, 43 Yaşında

K9 Nermin Özer, Kırıkhan Kadın Girişimciler Üretim ve İşletmeciler Kooperatifi Başkanı, 44 Yaşında

K10 İbrahim Çilingir, Emekli, Mobilyacı ve Zeytin Üreticisi, 57 Yaşında

K11 Mustafa Köleoğlu, Fabrika Yöneticisi, 37 Yaşında



# TOPLUMSAL CİNSİYET BAĞLAMINDA KAHVEHANELERDE YEME İÇME KÜLTÜRÜ: ANTAKYA ÖRNEĞİ\*

Cemil Murat KURU  
Doç. Dr. Gönül REYHANOĞLU  
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi

## Özet

İnsan metabolizmasının üreme, bedensel rahatlıklar, güvenlik, hareket, büyüme ve sağlık gibi temel ihtiyaçları vardır. Bu fizyolojik ihtiyaçlar giderilmediğinde insan, hayatındaki diğer faaliyetleri gerçekleştirecek enerjiyi kendisinde bulamamaktadır. İnsanlar, metabolizma ihtiyaçlarını -aynı zamanda eğlenmek vakit geçirmek, sohbet etmek, keyif almak gibi diğer ihtiyaçlarını- özel alan olan evlerde ya da bu ihtiyaçları karşılayacak çeşitli hizmetler veren kamusal alanlarda karşılamaktadır. Kahve içeceğinin ismiyle anılan kahvehaneler de toplumumuzda bu işleviyle yerini alan mekânlardan biridir.

Günlük hayat içerisinde bir araya gelme ve dinlenme başta olmak üzere çeşitli amaçlarla yaklaşık 500 yıldır günlük hayatta -özellikle erkek cinsine hitap ederek- kendisine yer bulan kahvehaneler müşterilerinin farklı beslenme ihtiyaçlarını da gideren kurumlar olmuşlardır. Kahvehanelerde beslenme faaliyetleri ilk olarak içecek şeklinde başlamış daha sonra ise yiyecekler kahvehanelerin menüsüne eklenmiştir. Kahvehanedeki içecekler kahve, çay, limonata, soda, gazoz, kola, ayran ve taze sıkılmış portakal suyu gibi içeceklerdir. Kahvehanelerdeki yiyecekler ise dönem dönem değişen, ihtiyaçlarla şekillenen halleriyle tost, döner, limon dondurma, haytali gibi çeşitli yiyeceklerdir. Dolayısıyla denilebilmektedir ki erkekler kahvehanede vakit geçirmek, eğlenmek, oyun oynamak, haber almak, sosyalleşmek gibi birçok ihtiyacını giderdikleri gibi mekânın dönemine göre değişen hizmetleriyle içme ve yeme ihtiyaçlarını da karşılamışlardır.

Bu çalışma Hatay/Antakya özelinde erkeklerin kahvehanelerde hangi yeme-içme ihtiyaçlarını karşıladıklarını, bu yiyecek ve içeceklerin kahveci ve müşterileri bağlamındaki durumunu işlevsel bağlamda değerlendirecektir. Çalışmanın verileri 2019-2022 yılları

---

Bu çalışma, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesinde tez olarak sunulan "SOKUM Bağlamında Kahvehanelerin Şehir Hayatındaki Rolü: Antakya Örneği" (2022) başlıklı tezden türetilmiştir.

arasında gözlem ve görüşme tekniği kullanılarak, aynı zamanda konuyla ilgili fotoğraflar ve yazılı kaynaklar taranmak suretiyle elde edilmiştir. Çalışmanın bulguları B. Malinowski'nin işlevsel bakış açısı ve toplumsal cinsiyet rollerine dair kavramsal çerçeve üzerinden değerlendirilmiştir. Cinsiyet rolleri bağlamında erkeklerin gittiği kahvehaneler zaman içinde işlev kaybına uğramıştır. Günümüzde kahvehaneler yerini, kadın erkek cinslerinin gidebildiği ve “yeme-içme” çeşitliliğinde çok farklı alternatiflerin sunulduğu ve yaş ortalamasını daha fazla gençlerin oluşturduğu kafelere bırakmaktadır.

**Anahtar kelimeler:** Kahvehane, Yiyecek-İçecek, Cinsiyet Roller, Erkek, Kamusal Alan, İşlev

## THE CULTURE OF EATING AND DRINKING IN COFFEE HOUSES IN THE CONTEXT OF GENDER: THE EXAMPLE OF ANTAKYA\*

### Abstract

Human metabolism has basic needs such as reproduction, bodily comforts, safety, movement, growth and health. When these physiological needs are not met, a person cannot find the energy in himself/herself to perform other activities in his/her life. People meet their metabolic needs - as well as their other needs, such as having fun, chatting, enjoying themselves - in homes that are private spaces or in public spaces that provide various services to meet these needs. Coffee houses, which are named after the coffee drink, are also one of the places that take their place with this function in our society.

Coffeehouses that have found a place for themselves in daily life for about 500 years for various purposes, especially for gathering and relaxing in daily life - especially by appealing to the male sex - have also been institutions that meet the different nutritional needs of their customers. Nutrition activities in coffee houses first started in the form of drinks, and then food was added to the menu of coffee houses. Drinks in the coffee shop are coffee, tea, lemonade, soda, soft drink, cola, ayran and freshly squeezed orange juice. The foods in the coffee houses are various foods such as toast, doner, lemon ice cream, haytali, which change from time to time and are shaped by needs. Therefore, it can be said that men have met many needs such as spending time in a coffee shop, having fun, playing games, getting news, socializing, as well as meeting their drinking and eating needs, especially according to the services.

This study will evaluate which food and beverage needs of them the men met in coffee shops in Hatay/Antakya, and the status of these foods and beverages in the context of the coffee shop and its customers in a functional context. The data of the study were obtained by using observation and interview technique between the years of 2019-2022, as well as by scanning photographs and written sources related to the subject. The findings of the study are evaluated through B. Malinowski's functional perspective and at the same time conceptual framework on gender roles. In the context of gender roles, the coffeehouses that men go to have lost their function over time. Today, coffeehouses are being replaced by cafes where men and women can go, where very different alternatives are offered in the variety of "eating and drinking" and where the average age is formed by more young people.

**Keywords:** Coffee House, Food and Beverage, Gender Roles, Men, Public Space, Function

---

<sup>1</sup> This study is derived from the thesis titled "The Role of Coffee Houses in City Life in the Context of intangible cultural heritage: The Example of Antakya" (2022), which was presented as a thesis at Hatay Mustafa Kemal University.

## GİRİŞ

İnsanın metabolizma, üreme, bedensel rahatlıklar, güvenlik, hareket, büyüme ve sağlık gibi temel ihtiyaçları vardır (Malinowski, 1998). Bu fizyolojik ihtiyaçlar giderilmediğinde insan, hayatındaki diğer faaliyetleri gerçekleştirecek enerjiyi kendisinde bulamamaktadır. Temel ihtiyaçları karşılanan insan ise sonrasında estetik unsuru ve hazzı gözetir. İnsanın kendisini ödüllendirdiği bu estetik unsurun veya hazzın bir örneği de çeşitli içecek ve yiyecekleri tüketmek, aynı zamanda bunlar etrafında şekillenen oyun, paylaşma, ikram ve muhabbet gibi eylemleri gerçekleştirmektir.

İnsanlar, metabolizma ihtiyaçlarını ve diğer ihtiyaçları olan eğlenmek, vakit geçirmek, muhabbet etmek, keyif almak, paylaşarak bağ kurmak ya da sosyal sermaye oluşturmak gibi ihtiyaçlarını özel alan olan evlerde veya bu ihtiyaçlarına cevap verebilecek kamusal alanlarda karşılamaktadır. Kahve içeceği ismiyle anılan kahvehaneler de zikredilen ihtiyaçların karşılandığı kamusal mekânlardan biridir. İlk önce Afrika'da daha sonraları ise Arabistan ve Yemen bölgesinde yetiştirilmeye başlanan kahve bitkisi zamanla, muhabbet ve iletişimin özellikle de yemekten sonraların vazgeçilmez içeceği olmuştur. Halk arasında sabah kahvesi, akşam kahvesi kavramları ile günlük hayattaki beş çayı geleneği ülkemiz insanının bu içeceklere ayrı bir haz unsuru, ayrı bir mana yüklediğini göstermesi bakımından önem taşımaktadır. Ayrıca belirtmelidir ki kahve içeceğinden yaklaşık 300 yıl sonra ülkemize gelen çay bitkisi özellikle günümüzde günlük hayat içerisinde kahve içeceğinden daha fazla tüketilmektedir.

Kahve ve çay içeceği, zamanla kahvaltılarını, tatlı-tuzlu unlu gıdalar ve çerezlerin yanında içilen ya da tam tersi bir tanımla yanında tatlı-tuzlu unlu gıdalar ve çerezler yenilen bir içecek haline dönüşmüşlerdir. Çay ve kahve gibi sıcak içeceklerle birlikte sahle, oralet, meyve suyu, gazoz, maden suyu, kola gibi meşrubatlar ısınmak, serinlemek ya da sıvı alma ihtiyacı yanında haz ve paylaşım aracı olarak da beslenme zincirinde yer almıştır.

Konumuzun merkezini oluşturan, ilk önce Afrika'da daha sonraları ise Arabistan ve Yemen bölgesinde yetiştirilmeye başlanan kahve bitkisi tarihsel süreci içerisinde nerdeyse girdiği her toplumda benimsenen, çeşitli adlar alan, defalarca yasaklanan, satışını yapanların dükkânlarının yıkıldığı ya da onu ülkeye getiren gemilerin batırıldığı bir bitki olmuştur (Acar 2020). Fakat her defasında bir

şekilde fetvası tekrar alınan bu bitkinin içecek olarak kullanımına dair birçok anlatı ve efsanenin turetilmesi ise onun gunumize ulasana kadar geçirdiği evreleri ve insanlar açısından değerini gostermesi açısından önemlidir.

Kahve bitkisinin onemini tayin eden esas durum ise onun etrafında Şekillenen kamusal alan olan kahvehane muiessesesidir. Cami, arşı, han, değerimen, fırın, tarla, bahçe gibi insanların bir araya gelebildiği alanlardan sonra doğrudan bir toplanma merkezi olarak karşımıza çıkan kahvehaneler zamanla bulunduğu bølgenin pek çok ihtiyacını karşılayan mekân özelliği kazanmıştır.

Yaklaşık 500 yıllık tarihi geçmişe sahip bir kamusal alan olan kahvehanelerin mudiavimleri tarihin en erken donemden beri erkekler olmuştur (Heise 2001, Yıldız 2007, Bingül 2013). Erkekler bu buralarda vakit geçirme, eğlenme, haber alma, sosyalleşe gibi birçok eylem gerçekleştirdiği gibi mekânın tarihi doneme ve şartlara göre değişen hizmetleriyle yeme-içme ihtiyacını da karşılamıştır.

Bu alışma Hatay/Antakya özelinde erkeklerin kahvehanelerde yeme-içme ihtiyaçlarını nasıl, ne Őekilde, hangi yiyecek ve içeceklerle karşladıklarını, yeme içme etrafında Őekillenen kultiirel bağlamaların durumlarını, oluşumlarını sohbet eylemini ve gunumuzde kahvehanelerdeki yeme içme faaliyetlerini işlevsel bağlamda değerlendirmiştir. Kahvehanelerde sıcak içecek olarak başta kahve, çay ve özellikle kış mevsiminde oralet, sahlep; soğuk içecek olarak gazoz, kola, meyve suyu, maden suyu gibi meşrubatlar tuketilmektedir. Yiyecek olarak ise muşteri talebi ve kahvehanenin imkânına göre doner, tost, limon dondurma, haytalı gibi yiyecekler mevcuttur. Haytalı tatlısı Antakya Őehrinde Affan Kahvehanesi (Affan Haytalısı ) ismiyle mušemma bir yiyecek olmuştur. Bir tencerede soğuk suyla eritilen nişastaya süt eklenerek yapılan bu tatlının kıvama gelmesi için uzerine bozmadan buzlu su dokulur. Servis yapılacağında kup kup kesilir. Uzerine şerbet ve gul suyu dokulur, servisi yapılır (şahin, 2012:106).

Kahvehanede sadece zikredilen yiyecek ve içecekler değil aynı zamanda nargile ve sigara da tuketilmektedir. Ancak belirtilen tütünden imal edilen bu ürünleri besin olarak kabul etmediğimizden çalışmamız sınırları içinde tütün ürünlerine yer verilmemiştir.

Çalışmanın verileri 2019-2022 yılları arasında gözlem ve görüşme tekniği kullanılarak, aynı zamanda konuyla ilgili fotoğraflar ve yazılı kaynaklar taranmak suretiyle elde edilmiştir. Çalışmanın bulguları B. Malinowski'nin işlevsel bakış açısı aynı zamanda buna ek olarak toplumsal cinsiyet rollerine dair kavramsal ereve uzerinden değerlendirilmiştir.

## ANTAKYA'DAKİ KAHVEHANELER, KAHVECİLER VE KAHVEHANE MÜŞTERİLERİ

### Antakya'nın Tarihi

Tarih içerisinde birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Hatay şehrinin merkez ilçesi Antakya'dır. Geçmişte Antakya ismiyle bilinen şehre Hatay ismi 1936'da Atatürk tarafından verilmiştir.

Tarihin çok eski devirlerinden beri coğrafi bir geçiş ve kavşak noktası olan “Antakya ve çevresi tarihi süreç içerisinde pek çok milletin ve kültürün barındığı önemli merkezlerden biri olmuştur” (Gündüz ve Gülcü, 2009:290). Nitekim Seleukoslar, Romalılar, Bizanslılar, Sâsânîler, Tolunoğulları, İhşidler, Hamdanoğulları, Selçuklular, Haçlılar, Memlukler ve Osmanlıların farklı zamanlarda şehri yönetmesi bunun bir göstergesidir (Gündüz ve Gülcü, 2009:290). Farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış, farklı coğrafyalara geçiş yolları üzerinde bulunan Antakya şehrinin günümüzde içinde yaşayan Türk, Arap, Ermeni; Müslüman (Sunni, Alevi), Hristiyan (Katolik, Ortodoks, Protestan), Yahudi (Musevi) gibi birçok farklı etno-dini grupla çok kültürlü bir ortam oluşturduğu söylenebilir. Antakya Aristoteles'in “Bir şehir farklı tür insanlardan oluşur, benzer insanlar bir şehir meydana getiremez” (Erdönmez ve Akı, 2005:75) sözünün yansıması olan bir şehirdir. Yüzyıllar boyunca uyum içinde yaşadığı söylenilegelen bu farklı etnik ve dinsel çeşitlilik, Antakya için zaman içinde bir kültürel kazanıma da dönüşerek şehrin UNESCO barış kenti olarak seçilmesini sağlamıştır (Bulut ve Kara, 2011:11). Kahvehaneler, Antakya'daki bu çok kültürlü etno-dini yapıyı yansıtan kentin belleği olan kamusal mekânlardan biridir. Bu belleğin bir parçası da bu kamusal alana yansıyan halk mutfığıdır.

### Kahvehanenin Tarihi ve Kahvehane Kültürü

Kahvehane, kahve, kıraathane TDK'ye göre: “kahve, çay, ıhlamur, bira, nargile içilen, hafif yiyecekler bulunduran, tavla, domino, bilardo, kâğıt vb. oynanan yer, kahvehane, kıraathane” anlamlarına gelmektedir (URL 1). Kahvehane kültürü adı verilen kahve ve kahvehaneleri çevreleyen kültür, 16. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu dönemine kadar uzanmaktadır (Yıldız, 2007; Tunç, 2014).

Kahve kültürü, kahve ve çay tüketimini çevreleyen gelenekler ve onun etrafında oluşan eylemler bütünüdür. Kahvehaneler sınıf farkı gözetmeksizin ait olduğu kenti temsil eden halkın iletişim ve sosyalleşme mekânlarındandır. Nitekim “Tanzimat Fermanı sonrası hayat bulan kültürel çeşitlilik, toplumsal gruplar arası esnek geçişler ve sosyal zenginliğin sokağa yansıyan tezahürüyle işlevini zenginleştiren kahvehaneler; ev-cami-çarşı üçlüsü etrafında sıkışan hayata yeni

*bir ruh getirmiştir*” (Sami, 2010:161). Kahvehaneler açılana kadar Osmanlı erkeğinin sosyalleşebildiği ortamlar camiler, çarşılar, hamamlar, bozahaneler ve her ne kadar gayrimüslim mekânları olarak görülse de meyhaneler gibi kamusal/toplumsal mekânlardır (Bingül, 2013:37).

16. yüzyılda İstanbul’da açılmaya başlayan kahvehaneler ortaya çıktıkları tarihten itibaren toplumsal ilişkileri şekillendiren ve toplumun yaşadığı toplumsal değişim ve dönüşümleri yansıtan birer kamusal alan olagelmıştır (Yaşar, 2005:238). Kamusal alan ifadesinden hareketle insanoğlunun iletişime açık sosyal bir canlı olduğu söylenebilmektedir. Bu durum ise insanın çeşitli zaman dilimlerinde sosyalleşme ihtiyacı duymasına neden olmaktadır. Bu noktada ise kahvehaneler serbest özellikleri ve geniş sosyalleşme imkânı sunmasıyla önemli mekânlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu konuda Gedikler ve Tekin (2019) kahvehane *“Doğu erkeğinin evinden, ibadetinden ve işinden arta kalan zamanını değerlendirebileceği ortam olarak önem kazanmıştır”* ifadelerini kullanarak kahvehanelerin cinsiyet rolleri bağlamında işlev ve misyonunu vurgulamıştır. Bir şeyler yemek ve içmek *“...Vakit geçirmek, oyun oynamak, sohbet etmek amacıyla gidilen bu mekânlar, bir Müslümanın itibarını zedelediği için insanlar tarafından çok hızlı bir şekilde benimsenmiştir”* (Heise, 2001:21). Özellikle çarşıya çıkan erkeklerin çarşıya gidişte ve çarşıdan dönüşteki istasyonu kahvehanelerdir. Bu konuda KK5 *“Kahvehane benim için istasyon görevi görmektedir. Evden çıkıp çarşıya giderken kahveye uğrar alışverişimin planını yaparım, dönüşte ise dinlenmek için kahveye geçerim”* ifadelerini kullanmıştır.

İlk başlarda genellikle cami ve çevresinde, sonraları ana caddeler ve mahalle aralarına kurulan kahvehanelerde, yaşanan anın siyasi, sosyal, sportif gelişmeleri değerlendirilmiş, oyunlar oynanıp muhabbet edilerek sosyalleşme ihtiyacı giderilmiştir. Ulusoy’a (2011:161) göre geçmişte *“Aydın insanların buluşma merkezleri konumunda olan kahvehaneler, edebi, siyasi ve sanat ile ilgili bazı oluşumların doğuşuna da zemin hazırlayan; toplumsal sorunların tartışıldığı ve iletişimsel etkinliğin doruğa ulaştığı kültür mekânları olarak da tanımlanmaktadır.”* Aynı zamanda bu kurum erkeklerin çeşitli içecek ve yiyecekleri birlikte tüketerek vakit geçirdikleri, sigara ve nargile içtikleri; haz alma, tanıdık, arkadaş ve dostlarına ikramda bulunabilmeye dair ihtiyaçlarının bir kısmını karşıladıkları çok işlevli bir mekândır. Kahvehanelerin ismini bir içecekten almış olması da dolayısıyla buradaki içme kültürü ve onun etrafında şekillenen diğer kültürel unsurlarla ilgili fikir vermektedir. Kahvehaneler Osmanlı döneminde özellikle orta sınıfa ait kimselerin evlerinde selamlık bulunmadığından dolayı eve misafir geldiğinde erkeklerin dışarı çıktığında gidip misafir ağırlayabilecekleri en uygun mekânlardı. Dolayısıyla erkeklere dost ve ahablarıyla bir araya gelme fırsatı ve

sıcak bir ortam sunan kahvehaneler, Osmanlı şehirlerindeki maddi durumu düşük erkekler için birer selamlık vazifesi görmekteydi (Mıkhaıl, 2014:212). Erkeklerin bu şekilde misafir ağırlamaları da bir vesile ile erkeklik olgusunu pekiştirmektedir. Çünkü misafir ağırlanan kamusal mekân olan kahvehaneler birçok erkeğin aynı anda bulunabildiği mekânlar olmakla birlikte buradaki erkekler hemcinslerinden açık ya da örtük davranış özellikleri olarak erkeklik anlayışlarını yeniden kurabilmekte ya da geliştirebilmektedir.

Kahvehaneler, ortaya çıktıkları zamandan itibaren erkek cinsini, sosyal alanda aktif bir şekilde bir araya getiren mekânlardır. Böylelikle, erkekler kahvehanelerde ortak paylaşım ağları oluşturarak kimliklerini ve cinsiyet rollerini muhafaza edebilmekte ve cinsiyet rol kalıplarını da kahvehanelerde öğrenebilmektedir (Kanbir, 2018:641). Öğrenilen bu cinsiyet rolleri bazen kişi tarafından gözlemlenen davranış olabildiği gibi bazen de kahvehanenin doğal ortamında kişinin öğrendiği davranış olabilmektedir. Ayrıca kahvehanede büyüklerden görülen davranışlar yaşı küçük müdavimler tarafında da birer davranış ritüeli ve erkek olmanın gereği olarak düşünülmekte bununla beraber bu davranışların gerçekleştirileceği günler hayal edilmektedir (KK13).

“Erkeklik” olgusu toplumun erkek cinsiyeti üzerine oluşturduğu algıdır. Bu algıda bir erkeğin toplum içerisinde gerçekleştirmesi gereken görevler olduğu gibi gün içerisinde yapması beklenen bazı ritüelvari davranışlar vardır. Bu davranışlardan bir tanesi de özellikle 2000’li yıllardan önce kahvehaneye gidiştir.

Her şehir tarihsel süreç içerisinde kendi kimliğini çeşitli özellikleriyle oluşturmaktadır. Bir şehrin coğrafi özelliklerinden mimarisine, sokaklarından çarşılarına kadar her şey bu kimliğin bir parçasıdır. Antakya şehrinde de kahvehaneler kent hafızasının kaydının tutulduğu, inşa edildiği ve edilmeye devam edeceği kent kimliğinin bir kesitini sunan önemli bir mekânlardır (Gündüz ve Reyhanoglu, 2018). Kahvehaneler kimi zaman sahibinin ona verdiği isimle, bazen de halkın ona verdiği isimle anılabilmektedir. Antakya’da Camlı Kahve, Kabçatılı Kahve, Asmalı Kahve, Ada Kahvesi, Hünkâr Köşesi Kahvesi, Çiçek Kahvesi, Sakarya Kahvesi, Yıldız Kahvesi, Libyeli Kahve, Kasrı Bellur Kahvesi, Empire Kahve Gazinosu, Orukpınarı Kahvesi, Uzun Çarşı Orta Kahve (Dönmez, 2008:12) bilinen en eski kahvehanelerdir. Günümüzde ise en çok adı geçen kahvehaneler şunlardır: Kurtuluş Caddesinde bulunan Affan Kahvehanesi, Antakya Vali Ürgen Alanındaki Esnaf Kahvehanesi ve Büyük Parktaki Orta Kahvedir.

Toplumun her kesimine açık olarak nitelendirilebilecek mekânlar olan kamusal alanlar “... *Teorik olarak yurttaşların/insanların özgürce kamusal meseleleri tartıştıkları ve kamuoyunu şekillendirdikleri alandır*” (Demir ve Sesli,



2007:273), şeklinde de tanımlanabilmektedir. Dolayısıyla tarihsel süreç içerisinde özellikle mahalle kahvehaneleri adıyla halka açık misyonu olan kahvehaneler Türk toplumunun önemli kamusal alanlarındandır.

Kahvehaneler insanları toparlayan, birleştiren kamusal alanlardır. Nitekim Ürer (2010:1) bu konudaki görünüşü şu şekilde ifade eder: “...kahvehaneler, tıpkı hamamlarda olduğu gibi farklı etnik gruplara hizmet veren onları birleştiren bir özelliğe sahiptir. Bu yönü ile bireylere sosyal statü de kazandıran kahvehaneler aidiyet duygularının ön plana çıktığı önemli mekânlardan biridir.” Aynı konuda kaynak kişilerden KK23 ise: “Kahvehane bir kültürdür. Kahvenin olmadığını varsayarsak insanların bütünleşme ortamı olamaz.” diyerek kahvehanelerin bütünleştirici yönüne vurgu yapar. Ancak genel bütünleştirici işlevinin yanında bu kamusal alan toplumsal cinsiyet rolleri bağlamında erkekleri bir araya getiren bir alandır.

Kültürün temel olgusu insanın kalıcı gruplar halinde örgütlenmesidir (Malinowski, 1992). Kaynak kişilerimizin (KK12, KK13, KK8) ifadelerinden hareketle 2000’li yıllara kadar neredeyse Anadolu’nun her mahallesinde bulunan fakat sayıları günümüzde giderek azalan kahvehanelerin boş zamanı bulunan erkeklerin gidebilecekleri ve bulunabilecekleri ilk kamusal mekânlar olduğu vurgulanabilir.

Kamusal bir alan olan kahvehane, büyük bir oranda oraya devam eden müşteriler için günlük gidilen ya da uğranılan bir mekândır. Genellikle boş zamanlarda gidilen bu mekanların misyonunun tam olarak anlaşılabilmesi için ise boş zaman ve buna bağlı olarak ortaya çıkan rekreasyon kavramlarının bilinmesinde de yarar vardır. “Boş zaman, kişinin çalışma saatleri ve zorunlu olarak kendisine ayıracağı zamanın dışında kalan ve özgürce kullanabilmek ve seçme şansına sahip olduğu bir zaman parçasıdır” (Karaküçük ve Başaran 1996:58). Rekreasyon ise boş zamanlarda yapılan isteğe bağlı eylemler olarak tanımlanmaktadır (Tütüncü, 2012:248). Bu noktadan hareketle kahvehane müşterisi ya da müdavimi olan kaynak kişilerin kahvehanedeki beklentileri ve beğendikleri: arkadaşlarıyla beraber olma, temiz bir şekilde çay ya da kahve içme, muhabbet etme, oyun oynama (KK18, KK20, KK19, KK9, KK13) maddeleri altında özetlenebilmektedir. Kahvehaneye gitme nedeni konusunda kaynak kişilerimizden KK14 kahvehane-nin bir stres atma ve terapi yeri olduğunu belirtmiştir: “Ben kahveci olduğumdan para kazanmak için gidiyordum ama diğer insanlar/müşteriler stres atma rahat-lama veya terapi yeri gibi hissettiği için geliyordu kahvehaneye.” KK8 ise kahvehanede huzur bulup stres attığını belirten şu ifadeleri kullanmıştır: “İşte huzur

*buluyorum stres atıyoruz oyun oynuyoruz. Eşi ile arası bozulan genelde burada gelir teselli bulur, stres atar.”*

Kahvehaneler tüm işlevlerinden önce bir iletişim ve sohbet mekânıdır. Özellikle bu kurumların açılmasıyla birlikte özellikle erkekler sohbet ve toplantılarını daha ekonomik bir biçimde gerçekleştirebilmişlerdir. Peçevi kahvehanelerin bu işlevleri hususunda özetle: *“Ahbap toplantıları yapmak için büyük paralar harcayarak ziyafetler çeken kimseler, artık bu masraftan kurtulup bir iki akçe kahve parası vermekle toplantı sefasını sürmeye başladılar”* (Peçevi, 1992:258) ifadelerini kullanırken aynı konuda Gregoire (2022:17) ise kahvehaneleri birkaç kuruşa insanların oyalanıp eğlenebilecekleri yerler şeklinde tanımlamış ve kahvehanelerin ucuza eğlence ve teselli işlevini belirtmiştir.

Kahvehanelenin özellikle kamusal alanda erkeklerin dinlenebildikleri bir mekân olma özelliği mevcuttur. Uzun kış gecelerinde, uzun yaz günlerinde solumlanıp vakit geçirebilecekleri bir mekân olan kahvehaneler günümüzde bu işlevlerini çok az da olsa devam ettirme çabası içerisindeyler.

*“Genel anlamda eskiden Antakya da çok soğuklar olurdu o soğuklar uzun sürerdi bizim bir kışımız olurdu. Kırk gün kırk gece yağmur yağardı. İnsanlar da zaman geçirecek yer aktivite olmadığından dolayı çoğu zamanlarını dinlence, eğlence için kahvede geçirirlerdi hele hele eskiden kışın kahvelerde soba yanardı kapılar pencereler kapalı herkes sigara içerdi...”* (KK13).

## **KAHVEHANELERDEKİ İLETİŞİM**

Kahvehaneler açıldıkları dönemden itibaren pek çok işleve sahip olan ve bu işlevlerini özellikle 20. yüzyılın ikinci yarısına kadar çeşitlendiren kurumlardır. Malinowski'ye (1998:107) göre bağlam merkezli kuramlar folkloru cansızlıktan, ölü metin hüviyetinden kurtarmıştır. İşlevsel kuramın salt metin üzerinden gitmeyip metnin icracısını, dinleyicisini ve özellikle de bağlamını önemseyen anlayışı, folkloru dinamik bir yapıya kavuşturmuştur. Dolayısıyla kahvehaneler de müdavimlerinin sosyalleşmek, haber almak, muhabbet etmek, oyun oynamak, vakit geçirmek, yemek-içmek gibi pek çok ihtiyacına cevap veren kurumlar olmaları yönüyle işlevsel kuram tarafından incelenebilecek kurumlardır. İşlevsel kurama göre *“... her icranın, söylemin veya dinlemenin ortaya çıktığı bağlamda bir nedeni vardır”* (Özcan, 2021:207). Buradan hareketle kahvehanelerin bir iletişim ortamı olması kahvehanecinin çeşitli yiyecek ve içecekleri hazırlarken ve sunarkenki tavrı, kahvehanedeki müşterilerin birlikte oynadıkları oyunlar ve sohbet sırasındaki iletişimi icra ve performansın çeşitli yönlerini oluşturmaktadır.

Geleneksel ortamların olduğu kahvehanelerde insan ilişkileri ve sözlü iletişim kuvvetli olduğundan aynı zamanda kişiler birbirlerini tanıdığından dil ötesi kullanımı daha güçlüdür. Buna örnek olarak bir müdavimin kahvehaneye girdiği zaman kahvehanecinin onun isteğini bilmesi ve siparişini doğrudan getirmesi el ya da göz hareketleriyle içecek isteyip masayı toplatabilmesi gösterilebilmektedir. Bu eylemler kahvehane geleneğinin performans teori bağlamında ele alınmasını sağlayan önemli unsurlardır. Performans teorisinin “*folkloru geçmişin ürünleri anlayışından dinamik bir iletişimsel süreç*” (Çobanoğlu, 2015) anlayışına dönüştürmesi kahvehanelerinde performans teori bağlamında incelenbilmesini mümkün kılmaktadır.

Kahvehanede kahvehanecinin müşteriyile, müşterinin kahvehaneciyile ya da müşterinin müşteriyile kurduğu iletişim, içerisinde kahvehanedeki iletişime ve geneğe dair pek çok unsur bulundurmaktadır. Bununla birlikte dil kadar dil ötesi de kahvehanelerde yoğun şekilde kullanılmaktadır. Kahvehanelerdeki bu iletişim yoğunluğu neredeyse kendi jargonunu oluşturacak kadar gelişmiştir. Kahvehaneye gelenler muhabbet ve sosyalleşmek için geldiklerinden birbirlerine ikramda bulunmak bir iletişim şeklidir. Yiyecek ve içecekler iletişim ve bağ kurmak için bir araç olarak kullanılabilir.

“*Benim tanıdığım kahvehane müdavimleri cömerttir, ikramda bulunur*” (KK29).

Sözlü ve sözsüz dil yoluyla aktarılan kültür, kahvehanede özel bir iletişim ortamını da meydana getirir. Kahvehanede iletişim müdavimler tarafından çay ya da başka bir şey istenirken kahvehaneciyile kurulan iletişim şeklinde olabilirken oyun esnasında ya da sohbet edilirken müdavimler arasında da kurulabilmektedir. Bu iletişimler sözlü olabileceği gibi özellikle yiyecek veya içecek isterken, jest ve mimiklerle de (dil ötesi diğer adıyla sözsüz iletişim) olabilmektedir.

Özellikle geniş mekâna sahip kahvehanelerde kalabalık olan durumlarda seslerin birbirine karışabilmesinden dolayı iletişimin hızlanması anlamında kahvehanecinin dudak okuyarak da müşterinin ne istediğini anlaması söz konusu olabilmektedir.

“*Tabii ki jest ve mimikler özel bir hareket değildir, kahvehanecilerin işaret dilidir. Bunu yaptığında bu kahvedir, bu dondurmadır. Bu şekil yapar bana haytallı getir demektir. Kahvehanecilerin kendine özel hareketleri vardır. Uzaktan böyle yapar, böyle mi böyle mi derim böyle yaparsa kahve getiririm, böyle yaparsa çay getiririm. Bazen dudak okursun çay dediğini anlarsın*” (KK15).

Kahvehanecilik yapan bir kaynak kişi jest ve mimiklerin genel olarak kahvehane camiasında bilinmekle birlikte bu hareketlerin bir nevi kahvehaneciliğin

kuralı olduğunu vurgulamış ve kahvehanecilerin dudak okuyarak dahi sipariş alabildiklerini söylemiştir.

Müdavimler üzerindeki sıkıntılarından uzaklaştırıcı, rahatlatıcı, sağaltıcı etkisi yanında hoş vakit geçirme işlevi de mevcuttur. Stres atıp rahatlatırken de kişi soğuk meşrubatını, kahvesini, çayını, sigarasını veya nargilesini içer. Yanında çerezini, lokumunu ya da havalar sıcak ise limon dondurmasını veya haytalısını yer.

*“Burada adamlar birbirleri ile tartışmadan konuşabiliyor. Kahvehanedeki 20 kişi birbiri ile anlaşıyor çünkü tek bir amaç için gelmişler. Vakitlerini değerlendirmek, sinirini, stresini atmak, eğlenmek, muhabbet etmek”* (KK2).

Arkadaşlarını görmek, sohbet etmek, vakit geçirmek, oyun oynamak için gelen kahvehane müdavimlerinin çay-kahve isterken ya da genel olarak sipariş verirken kullandıkları dil ötesi işlevdeki jest ve mimiklerin bazıları şu şekilde ifade edilmiştir: Elin üç parmağını birleştirme yapma (kahve isteme), kaşıkla karıştırma işareti (çay isteme), başparmağı ağza doğru götürme (soğuk bir içecek veya su isteme), el ile çember hareketi (haytalı isteme) (KK31, KK26, KK17, KK4).

Antakya’da kahve, çay, içecek bir şey istemek için kullanılan jest ve mimikler genel olarak diğer kahvehanelerde kullanılanlarla benzer şekildedir. Bu da zaman içinde bir kahvehane kültürü ya da kahvehaneye özgü bir dil ötesi jargonun oluştuğunu da göstermektedir.

*“Her yerde olan şeyler var. Çay ver deyince (hareketi gösteriyor) yaptın mı gelir veya su derim böyle gelir. Yani toparlamak gerekirse bütün kahvelerde olan özelliklerden bir tanesi parmağını sallamak çay kaşığı şeklinde yapmak bu her yerde vardır”* (KK10).

*“Jest mimikler kahvehanede vardı bazıları diliyle isterler, bazıları çay kaşığıyla çayı karıştırma şeklinde el hareketiyle ister”* (KK16).

Kaynak kişilerden gelen yanıtlara istinaden müdavimlerin iletişimde en fazla dikkat çektikleri noktaların kahvehanecinin kendilerini tanıdıktan sonra ne sipariş vereceklerini öğrenmesi, ezberlemesi ve kendileri kahvehaneye geldikten sonra kahvehanecinin içeceklerini doğrudan masaya getirmesi olduğu söylenebilir. Dolayısıyla denilebilmektedir ki kahvehane çalışanları, müdavimlerin isteklerine zaman içerisinde onları tanıyarak aşına olmaktadır. Bu aşinalık da güven ve samimiyet ortamı oluşturmaktadır.

*“Ben oyuna başlamadan benim kahve istediğimi bilen garson bana sormadan hemen kahvemi yapıp getirir. Yani burada aile gibiyiz”* (KK8).

Müdamimlerin kahvehaneciden içecek siparişi verirken çeşitli özel talepleri de olabilmektedir. Bu taleplerin başında kahve ieeğinin soğuk su ile yapılması gelmektedir. Bunun nedeni ise müdamimlere göre soğuk su ile yapılan kahvenin daha lezzetli olmasıdır. KK19 ve KK17 kendileriyle yapılan mülakat sırasında kahvenin soğuk su ile yapılması makbuldür, ifadelerini kullanarak kahve yapımında soğuk suyun önemli olduğunu vurgulamışlardır. Eski kahvehane çalışanlarından KK14 ise bu konuda şöyle bir anısını paylaşmıştır: “*Koç diye rahmetli bir abimiz vardı, geldiği zaman ‘Yap kahvenin karasından Koç kaçmaz parasından’ diye bir sözü vardı. Anlamı ise soğuk su ile bol kahvesi olan güzel bir kahve dememiş.*”

Kahvehanede yiyecek ve içecek servisi sırasında müşterilerden çeşitli talepler gelebilmektedir. Bu taleplere kahvehaneci tarafından verilen tepki ise kahvehane müşterisinin müdamimliğe adım atmasında etkili olmaktadır. Bu konuda kaynak kişimiz “*...kahvecinin geniş olması lazım. Mesela kahveyi köpüklü yaparsın köpüksüz ister. Sabırlı olacaksın. ay getirirsin açık ya da kapalı getir der*” (KK9) ifadelerini kullanmıştır.

Kahvehaneler ilk olarak kahvenin içecek olarak tüketildikleri mekânlar şeklinde konumlanırken daha sonra bu mekânlar sohbet, eğence, dinlenme, gazete okuma, haber alma, çeşitli kültürel etkinliklere ev sahipliği yapma gibi fonksiyonlarla günümüze kadar gelen kurumlar olmuşlardır (Yıldız, 2007:35).

İnsanın temel ihtiyaçları vardır. Bu ihtiyaçlarını ise kültür ögeleri ile karşılar. “Yeme-içme” yani beslenme bu ihtiyaçlardan biridir. Konuya ihtiyaçlar odağında bakıldığında “*Bir kültürel etkinlik başlar başlamaz yeni bir tür ihtiyaç ortaya çıkar, bu yeni ihtiyaç biyolojik ihtiyaçlara sıkı sıkıya bağlıdır ve onlara dayanır ama kendisi birlikte yeni türden amaçlar da getirir*” (Malinowski, 1992:36). Dolayısıyla kahvehaneler ve onun etrafında şekillenen kahvehane kültürü, oluşan çeşitli ihtiyaç ve işlevleri oluşturmuştur. Kahvehanedeki yeme içme eylemi “beslenme” temel ihtiyacını karşılamaktan çok vakit geçirme, haz duyma, sohbet için vesile ortamı yaratmak, mekânda uzun saatler oturabilmek için bir ücret aracı gibi açık ve kapalı işlevleri yüklenmektedir. Yıldız’a göre “*kahvehaneler her ne kadar kahve içilen bir mekân gibi bir fonksiyon görüyorsa da esas olarak sohbet mekanlarıdır ve çoğu zamanda eğence merkezi olarak algılanmışlardır*” (Yıldız, 2007:35). Kahvehanelerin bu işlevleri kazanmasında ise insanların kamuya açık, belli ritüeller ya da kurallar bağlamında olmayan bu alanlarda daha fazla hoş vakit geçirme ve eğlenme arzusu yatmaktadır.

## KAHVEHANELERDEKİ YİYECEK VE İÇECEKLER

İnsan yaşamının sürekliliği için en önemli faaliyet insan vücuduna besin ihtiyacı sağlayan yeme içme eylemidir. Dolayısıyla günlük hayat içerisinde özellikle işsiz ya da emekli müdavimlerin neredeyse gün boyu vakit geçirdikleri kamusal alanlar olan kahvehanelerin bir diğer işlevi de müdavimlerin kahvehanedeki yeme içme faaliyetleridir. Kahvehane müşterileri kimi zaman tek başlarına kimi zaman arkadaşlarına çeşitli amaçlarla ikram etmek için kahvehanelerde yeme-içme faaliyeti gerçekleştirmektedir. Malinowski'ye (1992:22) göre “*Toplumsal gerçeklik her zaman ya bir insandır ya da bir insan grubudur. Teknik, ekonomik bir işte kendi yardımcı araçlarını kullanan birlikte bir evde oturan ürettikleri topladıkları ya da hazırladığı yiyecek maddelerinin birlikte tüketen bir grup.*” Malinowski'nin bu görüşünden hareketle denilebilir ki kahvehaneler toplumsal gerçekliğin oluştuğu yiyecek ve içeceklerin de tüketilebildiği mekânlardır. Kahvehanede herkes kendi ekonomik durumuna göre yeme-içme faaliyeti gerçekleştirmektedir.

*“Bazı müdavimler ekonomisini rahata almış insanlardır. Cebinde parası var ama gidecek bir yeri yok gelip kahvede 3-5 çay içer, birilerine ismarlar”* (KK24).

### İçecekler: Kahve-Çay-Meşrubat

Kahvehanelerin ortaya çıkışı ve adını alması kahve içeceği ile olmuştur. Hem bir içecek hem de zamanla bir mekan adı olarak kullanılan kahve sözcüğünün kökeninin “kahva”, “qahwah”, “bunn/bun” kelimeleri olduğu ya da kahve bitkisinin “*Anavatanı Güney Habeşistan (bugünkü Etiyopya) olduğu için adını buradaki kahve yetişen bölgenin eski adı olan “Kaffa” dan aldığına ilişkin görüşler*” (Şahbaz, 2007:4) bulunmaktadır. Ayrıca Bingül'e (2013:90) göre Arapça kahve sözcüğü şiiirde şarap anlamında kullanılmakta, Arapçada sözcüğün türetildiği k-h-v/y kökü bir şeyi tiksindirici hale getirme ya da bir şey için duyulan arzuyu azaltma fikrini ifade etmektedir. Evliya Çelebi'nin (2011:728) naklettiği bir rivayete göre: “*Kahvenin Yemen'de ilk ortaya çıktığı ve etkisinin yavaş yavaş duyulmaya başladığı zamanlarda Yemen'de Şeyh Şâzeli adında bir zat kahve otu denilen helâl bir bitki yiyerek güçlenir. İbadetlerini daha iyi bir şekilde yapacak duruma gelir.*”

“Kahve” bitkisi ve bu bitkiyle üretilen kahve içeceğinin isminin kökeni noktasında ise pek çok tez ileri sürülmüştür. Bu tezlerden ilki, kahve isminin Afrika kökenli olduğu ve Etiyopya'nın Kaffa Bölgesi'nden çıktığıdır. Kahve ismine dair tezlerden bir diğeri ise, bu adın Arapça kökenli olduğu ve “*Arapçada şarap manasına gelen (kahva)*” (Aydın, 2011:81) kelimesinden türetildiğidir. Aynı konuda

Koz (2011:13) ise: “*Kahve, Arabistan Yarımadası kökenli, Rubiaceae ailesinden olan Coffea cinsi bir ağacın meyvesinin çekirdeğidir*” ifadelerini kullanmıştır. Şeyh Şâzelî, İstanbul halk kültüründe kahvecilerin piri olarak kabul edilmekte ve “*eski İstanbul’da birçok kahvede, ‘Her sabah besmeleyle açılır dükkânımız / Hazret-i Şâzelî’dir pirimiz üstadımız’*” (Ayvazoğlu, 2011:17) levhası asılı bulunmaktadır.

Kahve Osmanlı ülkesine resmi kayıtlara göre ilk olarak 1543 yılında gelmiştir. Bu tarihten 12 yıl sonra ise ilk kahvehane Halepli Hakem ve Şamlı Şems tarafından İstanbul Tahtakale’de açılmıştır (Yıldız, 2007:36). Önceleri sarayda, konaklarda, evlerde sadece yakın ilişkiler kurulan tanıdık kimselerle içilen kahve ve içeceği kamusal alan olan kahvehanelerin açılmasıyla artık yabancıların da bulunduğu ortamlarda içilmeye başlanmış ve bir sosyalleşme içeceği haline gelmeye başlamıştır. Türk kahvesi 2013 yılında etrafında oluşan geleneklerden (kız isteme, 40 yıl hatırının sayılması vb.) dolayı SOKÜM<sup>1</sup> Temsili Listesine “Türk Kahvesi ve Geleneği” adıyla girmiştir.

“*Kahve dediğin zaman aslında eskiden, bir yere oturdukları zaman sade kahve içerler kahvehane derler. Yerim çarşının içindeydi bu şekilde çarşıda kitap okunurdu. İşte kahvehane sohbet yeri kitap okuma yeriydi.*” (KK3).

Antakya şehrindeki kahvehane geleneğinden önce kahve bitkisinin Antakya halkı açısından değerine değinilmesinde yarar vardır. Nitekim Antakya’da içecek olarak kahve bitkisi önemli bir yere sahiptir. Antakya çarşılarında ve diğer dükkânlarda satılan kahve diğer kahvelerden farklı olarak iki defa çekilerek satışa sunulur ve bu kahve Antakyalılar tarafından şehir dışına gidildiğinde dahi yanlarında götürülür. Bunun nedeni ise Antakya kahvesinin yoğunluğuna, aromasına alışılması ve Antakya şehri dışında satılan kahvelerin duru ve ekşi olarak görülmesidir (URL 2). Ayrıca Antakya’da kahve genellikle çay bardağında süvari adıyla tüketilmektedir. Bu tüketimin başlangıcı bir dönem kahvenin kamusal alanlarda içilmesinin yasaklanmasına bağlanmaktadır. Kahve fincanı yerine çay fincanında kahvenin sunumu için Sunar ve Gökçe (2018:240), Antakya’da fincanın küçük olup insanlara yeterli gelmemesinden dolayı kahveyi çay bardağında tükettiklerini ve buna da süvari dediklerini belirtirler. Aynı şekilde Balcı

<sup>1</sup> Somut olmayan kültürel miras kavramı: “*UNESCO’nun kültürel mirasın korunması ile ilgili çalışmalarından doğmuş ve yaygınlık kazanmıştır*” (Oğuz, 2013:5). Bu terim 2003 yılında UNESCO sözleşmesinde “*Toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar olarak tanımlanmıştır*” (URL 3).

(2019:325) da değişen mekânlar ve sunumlar bağlamında küçük bardakların yetersiz gelmesi sonucu başta kahvehaneler olmak üzere kamusal hayatın birçok noktasında “süvari” adı verilen çay bardağı büyüklüğünde kahvelerin ikramı başlamıştır, ifadelerini kullanmıştır.

Türk kahvesinin çay bardağında sunulmasına dair Anadolu coğrafyasında farklı rivayetlerde bulunmaktadır.

*“Rivayete göre çay bardağında servis edilen bu kahve, Osmanlı döneminde kişiye özel anlamına gelen Tarz-ı Hususi ismiyle biliniyormuş. Bu ifade şekli zaman içinde değişerek Tarsusi olarak kısaldı. Tarsusi ismiyle anılması kahvenin Tarsus bölgesine ait olduğunu düşündürüyormuş. Ancak kaynaklar, bu kahvenin Tarsus’a özgü bir kahve türü olmadığını söylüyor. Anadolu’da 17. ve 20. yüzyıl aralarında ortaya çıkan Ege’nin sembolleri olan efeler içermiş. Efelerin süvari kahvesi içmesinin nedeni, fincanda getirilen kahvenin çabuk bitmesiymiş. Efeler, nargile içerken aynı anda kahve içemiyormuş. Çünkü fincanda içilen kahve, nargileden çok daha önce bitiyormuş. Buna çözüm olarak Türk kahvesi efelere çay bardağında servis edilirmiş. Böylece nargile keyfi yapan efeler, Türk kahvesini çay bardağında içerek kahvenin ömrünü daha da uzatabiliyormuş.”* (URL 4)

Anlatılara göre kahve müdavimlerine kahve fincanı yetmediği için ya da çeşitli nedenlerden dolayı kahve fincanına erişim olmadığından ayrıca müdavimlerin kahve içmeyi çok sevip bu içeceği daha fazla içmek istemeleri süvari kahve geleneğini meydana getirmiştir.

Kahvehane kent kültürünü yansıması olan bir kurumdur. Kent belleğini taşıyan bir mekân olunca orada kültüre dair birçok unsurla ilgili yaşanmışlıklar da olmaktadır. Antakya’da daha önce bahsettiğimiz süvari kahve ile ilgili kaynak kişimiz Affan Kahvehanesi işletmecisi KK15’e ait elektronik kaynaklarda da yer alan bir anı özetle şu şekildedir.

*“1970 yıllarında Başbakan Bülent Ecevit, Türkiye’de kahve satışını yasakladıktan sonra, güvenlik birimleri kiraathanelere kahve baskınına gelirlerdi. Babamız Züheyr Sahilli, kahveyi ufak poşetlere koyup, önlüğünde saklardı. Fincanın yasak olmasından dolayı, kahvenin cam bardağa konulması ve bir baskın anında kahveyi içen müşterilerin “bu kahveyi evimden getirdim” demesi yasal olduğunda ve bu şekilde polislerin de bir şey yapamaması nedeniyle müşteriler zaman içinde cam bardağa alıştı, hatta bardakla kahve içmekten daha fazla zevk almaya başladı. Bugün gelen müşterilerimiz de kahveyi süvari olarak bizden istemeye devam etmektedir. Aslında çok komik bir mantığı var ama olmuş”* (URL 5).

Aynı yıllar dijital kaynaklarda ise özetle şu şekilde kaydedilir:



*“Bir zamanlar bir ünlü gazeteci dönemin Başbakanı Ecevit’ten randevu talep eder. Randevusuna karşılık alır ve kendisine bir randevu saati ayarlanır. Randevu günü gazetecimiz kalkıp Başbakanlık binasına gelir. Tesadüfen Başbakanın dış doktoru da orada hazır bulunmaktadır. Başbakan nazik bir ses tonuyla konuklarını karşılar ve sorar : “Ne içmek istersiniz ?” Bunun üzerine bu gazetecimiz “kahve” yanıtını verir. Bu cevabı alan Başbakan tekrar sorar :”Kahve dışında ne içmek istersiniz ?” Bunun üzerine Başbakanın dış doktoru devreye girer ve “ikimiz de çay alalım efendim” der. Gazetecimiz sorar: “Niçin kahve dışında Sayın Başbakan’ım?” Bunun üzerine Başbakan’dan şu cevabı alır : “Devletin kasasında ülkenin kahve ihtiyacını karşılayabilecek kadar dövizimiz yok. Bu yüzden bu ülkedeki her eve kahve girmeden Başbakanlık binasına da, Başbakanlık konutuna da kahve girmemesine karar verdim.” (URL 6)*

Kahvenin ekonomik nedenlerden dolayı ithalat zorluğu konusunu Yaz ve Şen (2020:15). şu şekilde anlatır:

*“Türkiye’de 1977 ile 1982 yılları arasında kahve ithalatı yasaklanmıştır. Bunun nedeni ise Türkiye’de kahve alacak dövizin olmamasıdır. Ve 12 Eylül 1980 darbesinden sonra ekonomiden sorumlu Başbakan yardımcılığı görevini yürüten Turgut Özal, o dönemdeki döviz ve tasarruf tedbirleri konusunda “Sizden aldığımız parayı o kadar dikkatli kullanıyoruz ki, en sevdiğimiz içecek olan Türk kahvesi bile ithal etmiyoruz.”*

Kahve servisi yapılırken kahvenin yanında her zaman suyu da birlikte getirilir. Kahve müşterinin zevkine göre bol köpüklü, sade, orta şekerli vb. hazırlanır. Kahveci her türlü servisi güzel, pratik ve hızlı yapmak durumundadır.

*“Kahveyi aldığın yer güzel olacak, güzel kaynatacaksın bakır cezvede olacak. Kimisi köpüklü sever kimisi bol kaynamış sever. Kahvehanecinin de eli pratik olacak müşteri bir orta bir sade bir şekerli diye sipariş verdiğinde ocakçı da bu siparişi pratik bir şekilde hazırlayacak. Üç ayrı kahveyi aynı cezveden çıkaracaksın yani bu pratik olacaksın, usta olacaksın” (KK24).*

Kahvehanede klasik şekilde olan ölçütler yanında dönem dönem müşterilerin farklı talepleri de olabilmektedir. Kahvehanecilerin konuyla ilgili anılarında bu farklı talepler görülebilmektedir: *“Bir defasında sodalı kahve isteyen oldu” (KK11).*

Farklı şehirlerde dolaşan ve farklı kahvehane ortamlarını bilen müşteriler gittikleri diğer şehirlerdeki yerel kültürü o kültürün sembollerini, sözel ifadelerini öğrenmekte ve gittiği yere taşımaktadır. Kimi zaman da talepleri de bu doğrultuda olabilmektedir.

*“1970 de bir sabah kahveyi açtım bir yolcu geldi yanımda o zaman Mehmet diye biri çalışırdı. Mehmet gelen müşteriye ne istediğini sorup yanıma geldi. Müşterinin ‘yandan çarklı’ kahve istediğini ve bunun ne olduğunu bilmediğini söyledi. Bende ona sade bir Türk kahvesi yapmasını ve yanına da bir kesme şeker koyup müşteriye götürmesini söyledim. Müşteri bu ikramdan memnun olmuş ve bizim ocakçı Mehmet’e kahve parasının yaklaşık üç katı da bahşiş bırakmış ben yandan çarklı kahveyi Ankara’ya gittiğimde öğrenmişim” (KK3).*

Kahve yakın arkadaşlara, muhabbette olunanlara ısmarlanan bir içecektir. Kahveye bir dostu gelen kahveciye misafiri ve kendisi için kahve yapması için seslenir. “Bir kahvenin kırk yıl hatırı vardır” halk arasında yaygın bilinip söylenen bir sözdür. Kişiler ona ikram edilen kahveyi içmezler ya da hatır gönül saymazlarsa “bir acı kahvemizi dahi içmedi” şeklinde o kişiye ilenilir. Kahvehanede tanıdıklar, arkadaşlar birbirlerine kahve ikram ederler. İkram edilen kahvelerin içilmesi de karşıdaki kişinin hatırını saymak ona değer vermektir. Dolayısıyla karşı tarafla bağ kurmayı sağlayan, sosyal sermeye oluşturmaya yarayan bir iletişim aracıdır.

*“Kahvehanede kaybolan şeyin adını samimiyet koyalım çünkü önceden samimiyet vardı. O zamanlar ben babamdan veya amcamdan bilirim Ahmet Efendi gel bir kahvemizi iç, ya! Hatırımız yok mu vb. ifadelerle ikram yapılırdı. Yani şimdi ekonomik şartlardan mıdır işsizlikten midir biraz da bu etkilemiş olabilir uzaklaşmayı. Tabi ben şimdi samimi arkadaş gördüm mü tutarım bir kahve içiririm. Ama şimdikiler merhabalaşıyor sadece...” (KK5).*

Kahve içeceğinden sonra kahvehanede en fazla tüketilen içecek çaydır. Özellikle kış aylarında soğuk havalarda tüketimi artmaktadır. Yaygın bilinen demli çay/kaçak çay yanında bölgedeki bitki örtüsü ve geleneksel kullanıma göre çeşitli bitki çayların da içilmektedir.

Ortaya çıkma amaçları kahve satışı olan bu mekânlar zamanla kahvenin içildiği mekânlar olmakla beraber Cumhuriyet’in ilk yıllarında Karadeniz’de başlatılan çay ziraatıyla kahvehanelerde çay içme yaygınlaşmış ve çay içeceği kahvenin rakibi olmuştur (Gürsoy, 2019:28) .

Kahvehanenin çeşitli gelenekleri vardır. Çay yalnız veya arkadaşlarla içilebilen bir içecektir aynı zamanda misafirine kahve ikramı aynı şekilde çay ikramı için de geçerlidir. Müdavimlerden biri ya da kahvehane işletmecisinin o an kahvehanede bulunan herkese “Herkes benden çay!” nidasıyla çay ısmarlayabilmektedir. Bu, kişinin aldığı güzel bir haberi (bebeğinin olması, oğlunun askerden dönüşü, sağlık haberi vb.), iyi bir para kazanması veya içinden gelmesi ile ifade

edilebilecek bir durum olup kişinin duygularını kahvehanedeki arkadaşlarıyla paylaşmak istemesi sonucu ortaya çıkmaktadır.

*“Eski kahvehanelere insanlar sohbet etmek, çay içmek, kahve içmek oyun oynamak ve bilgi toplamak için gelirdi...” (KK6).*

Kimi zaman da kahvehane sahibi tüm müşterilere ya da bir grup müşterilere ücretini almaksınız “çaylar bugün şirketten!” şeklinde çay ikram edebilmektedir. Bu durum kahvehanelerdeki ilişkilerin niteliğini de gösteren bir durumdur. İyi bir haberi kahvehanedekilere yiyecek veya içecek ısmarlayarak paylaşmakla bir çeşit saçı yapılmaktadır. Bu da bir kahvehane ritüeli olarak kaydedilebilir.

*“Yaparız biz onu jest olarak, müşteri geldiği zaman. Yani eskidendi o artık çok fazla yok. Ben mesela genelde müşterilerin masasında oyuncu ekipleri tamamlanana kadar bekleyenlere çay ikram edin derim. Ayrıca masa kalabalıktır masada ha bire yiyorlar, içiyorlardır, nargile zamanında nargilesi şusu busu bırakıyorsun hesaba 50-60 TL onlara da böyle bir jest yapıyoruz” (KK27).*

Kahvehanede herkese çay ısmarlama bazen sevinçli bir haber alındığında, gönül alma amacıyla bazen de insanın içinden gelmesinden dolayı gerçekleştirilmektedir. Ancak günümüzdeki ekonomik sıkıntılardan dolayı müdavimlerin diğer insanlara bir şeyler ısmarlama eyleminin sonra edildiğini ifade eden kaynak kişiler de bulunmaktadır ( KK1, KK13, KK12, KK7).

*“Kahvede insan mutluluğunu paylaşmak için, oyun masasında kazandığında ya da kaybedince sinirlenip küfür ediyor diğer masaların gönlünü alma amacıyla herkese benden çay diyebiliyor” (KK23).*

Müdavimler için iyi bir kahveci ya da bir kahvenin tercih edilme sebebi kahvehanecinin sattığı ürünlerini hazırlamadaki, sunumundaki yeteneği ile birlikte, hazırladığı çay ya da kahvedeki lezzettir. Bu konuda KK22 kurumun adının kahvehane olmasına rağmen günümüzde kahvehanelerde en çok satılan içecek olan çayın güzel olmasının iyi bir kahveciliğin ölçüsü olduğunu belirtir : *“Temizlik birinci kural ikincisi çayın güzel oldu mu iyi bir kahvecisin.”*

Özellikle soğuk kış gecelerinde ısınmak amaçlı çay içilebilmektedir. Hazır çayların olmadığı zamanlarda ve yerel bitki örtüsünün güçlü olduğu bölgelerde çeşitli bitki çayları farklı isteklerle tüketilebilmektedir. Kahvehane işletmecisi KK9 özellikle kışın soğuk algınlığı olanların kahvehaneye gelerek karışık bitki çayı istediklerini buna ise yerelde ‘Zina dölü’ adı verildiğini ifade etmiştir. Kahvehane çalışanı bir diğer kaynak kişimiz ise bu karışımın özellikleri hususunu şu şekilde açıklamıştır: *“Neden bu adı vermişler biliyor musun? İçinde çok çeşitli bitkiler, karışımlar olmasından içinde ne olduğu belli değil ondan bu ismi koymuşlar” (KK28).*

### **Yiyecekler: Tost, Döner, Dondurma, Haytali**

Toplumun ihtiyaçları, kahvehanecinin ihtiyaçları ve şartların uygunluğuna göre kahvehanelerde ürün çeşitliliğine gidilerek döner, tost, sandviç, haytali gibi pratik ve hızlı yiyeceklerin yapılıp satılması da söz konusu olmuştur. Müşteri sayısının dolayısıyla taleplerin azaldığı dönemlerde de kahvehaneciler ürün çeşitliğini azaltma yoluna gitmiştir.

*“Eskiden kahve ana cadde üstündeydi. İşlerimiz daha iyiydi gece bile her an müşteri gelebilirdi. Kahve içinde döner yapılan bölümümüzde vardı. Şimdi ise oraların kirasını ödeyemiyoruz burası da ara cadde diye belli sayıda müşteri geliyor artık. Hatta eskiden biz maç yayını da koymuştuk çok kişi gelirdi şimdi ise gelen yok o yüzden ürün çeşidini azalttık” (KK17).*

*“Şu an sadece çay, kahve ve bazı meşrubatları veriyoruz. Eskiden tost yapıyorduk sonradan vazgeçtik. Yazdırıyorlar deftere yarın veririm ya da aybaşı veririm diye ama dört beş ay kalıyor vermiyorlar” (KK20).*

Kahvehane müdavimlerinin kahvehanedeki yemek yeme hususunda çeşitli durumlar yaşanabilmektedir. Müdavimler kimi zaman kahvehaneye hazır yemek sipariş ederken kimi zaman da yemeğini paket olarak kahvehaneye getirip burada yiyebilmektedirler. Kahvehane sahipleri de müşterilerinin rahat etmesi bağlamında müşterilerinin bu davranışlarına genel olarak uyum sağlamakta, hoş görmektedir. Müdavimlerin bazıları eve gitmeden dahi kahvehaneye gelerek yemek ihtiyaçlarını kendi yöntemleriyle çözmektedirler.

*“Bir gün memur adam, işten çıkmış takım elbiseli haliyle döner almış kahveye gelmiş yemek yiyecek oyun oynayacaktı, onu o haliyle görünce çok şaşırmıştım” (KK25).*

*“Müdavimler burada kebab yer hesabını kasap bana yazar. Bende müdavimlerden hesaplaşırım daha sonra kasaba öderim. Bizim burada böyle bir alışkanlık var” (KK11).*

Saha araştırmamız sırasında görüşme gerçekleştirdiğimiz kaynak kişilerden yaşı en büyük olan iki kişiden biri olan Kahvehaneciler Odası Başkanı KK3 ise kahvehanelerde yeme içme faaliyeti hususunda bazı gelenekler bulunduğu kazancı iyi ve iletişimi iyi olan kahvehanecilerin çevresindeki ihtiyaçlılara da yardım ettiğini yeri geldiğinde yiyecek yolladığını ya da kahvehanede karnını doyurduğunu aktarmıştır.

*“Bir defa kahveciliğin üslubu vardır. Kahvede ihtiyacı olan biri varsa arada hatır gönül; tuz ekmek olması için onun kahvede yemeğini yedirmelisin. Eskiden*

*kahveciler en aşağı 5 garibana yardım ederdi. Eski kahveciler böyleydi. Mesela ben Ramazan ayında her akşam çeşit çeşit yemek gönderirdim en büyük siniden hem de herkes böyle yapardı, demek istediğim eskiden böyleydi. şimdi samimiyet azaldı gelenekler öldü ölmemesi lazımdı” (KK3).*

Bir Akdeniz şehri olan Hatay’da yazları uzun ve sıcak geçtiğinden dondurma da oldukça talep gören bir yiyecektir. Özellikle limon, şeker ve salep eklenerek yapılan buzlu limon dondurma bölgenin yerel tatlısıdır. Kahvehanecinin evde kendisinin veya karısının yaptığı dondurma mekânda satılabilir ya da seyyar gezen dondurmacılardan müşteriler tarafından satın alınarak kahvehanede yenilebilir. Bunun yanında toptancılardan satın alınan hazır dondurmalar da müşteriye sıcak yaz günlerinde sunulmak üzere buzlukta kahvehanenin ürün zincirinde yer alabilir.

Antakya şehrinde kahvehanedeki yeme içme hususunda kendine özgü bir tarz oluşturarak müşterilerini ve iş hacmini arttıran mekânlar da bulunmaktadır. Bu mekân ise yüz yıllık bir kahvehane olan ve Sahilli ailesi tarafından işletilen Affan Kahvehanesidir. Önceleri bir kahvehane olarak öne çıkan bu mekân sonrasında “haytalı” tatlısı ile tanınır olmuştur.

*“Yok burası (kahvehane) şehir kulübü gibiydi eskiden benim çocukluğumda. ...Yani burası gerçekten eskiden muhteşem ihtişamlı bir yerdi. şimdi evrildi biliyorsun kahveden çok kafe tarzına dönüştü. Bunun yüzünden haytalı satmaya dönüştü. Dolayısıyla kahve kültürü yavaş yavaş bitiyor” (KK30).*

Bu kahvehane bir nişasta tatlısı olan ‘haytalı’ isimli tatlıyı kahvehane içerisinde satarak hem müşterilerini arttırmakta hem de şehir içinde kendine has bir özellik oluşturmuş olmaktadır. Haytalı, Antakya’nın kent simgesi haline gelmiş özellikle Affan Kahvesi ile özdeşleşmiştir. Nitekim bu tatlı son dönemlerde şehrin birçok noktasında çeşitli mekânlarda satılmasına rağmen “Affan haytalısı” adıyla bilinmektedir. Nitekim KK16’nın çalıştığı kahvehane Antakya’nın en eski kahvehanesi olan Affan Kahvehanesi olması ve burada satılan “haytalı”<sup>2</sup> tatlısını yerinde yemek isteyenlerin oluşu bu kahvehaneye kafe özelliği kazandırmakla birlikte buraya kadınların gelişini kolay kılmaktadır. Kafe tarzında olan Antakya parkındaki Orta Kahve işletmesi de bu özeliğinden ötürü kadın müşteri alabilmektedir (KK10).

Süt, nişasta, gülsuyu, dondurma gibi malzemelerden yapılan yazın yenilen bu tatlının yapımı özel bir ustalık istemektedir.

<sup>2</sup> Nişasta, dondurma ve gül suyu ile yapılan tatlı.

*“Ben 16 yaşında haytalı yapmayı biliyordum ama bana usta demezlerdi çünkü yaşım küçüktü. Şimdi ikinci ustayım. Birinci ustamız bana öğreten kişi onu da geçemem yani. Çıraklıkta sana öğrettikleri kadar varsındır sen aslında. Sana az öğretse sen zaten usta olamazsın. Çocukluktan sen yetişiyorsun kahveyi, haytalıyı tek başına yaptıklarını görürlerse sen zaten usta olmuşsundur” (KK15).*

Affan kahvehanesinde “haytalı” tatlısının ünlenmesi ve kahvehanenin talep görmesinden sonra başka kahvehaneler de bu tatlıyı satmaya başlamışlardır.

*“Kahveye gelen insanların sayısında azalma olunca tabii ki kahvehanelerde de bir değişim olmuştur. En azından kendi kendini devam ettirmek için bazı yenilikler yapmak zorunda kalmıştır. Mesela bazı kahvehaneler haytalıyı gelip buradan alıyor, kendi kahvesinde satıyor ya da kendi yapıyor satıyor müşteri çekip ekonomisini devam ettirmek için” (KK21).*

## SONUÇ

Ortaya ilk çıkışları 16. yüzyıl olan, o zamandan günümüze ise neredeyse Anadolu'nun her köşesinde açılan kahvehaneler, her ne kadar kahve satış dükânları olarak ortaya çıksa da halk kültürünün ihtiyacı olarak o zamanki kamusal alanlara nazaran daha serbest mekânlar olmaları yönüyle zamanla günlük hayat içerisinde alanı geniş, rahatça sohbet edilebilen birçok işleve sahip mekânlara dönüşmüşlerdir. Kamusal hayata hâkim olan erkeklerin ev ve iş hayatlarından sonra sosyalleştikleri, haberleştikleri, eğlendikleri mekânlar olan kahvehaneler yaklaşık 500 yıl sosyal hayatın merkezi olmuşlardır.

Bu mekânlara adını veren kahve başlangıç içeceği'dir. Sonrasında çay ve oralet gibi sıcak aynı zamanda gazoz, maden suyu, meyve suyu, kola gibi soğuk meşrubatlar da bu içecek zincirine katılmıştır. Bölgedeki yetişen bitkilere ya da halk kültürüne göre çeşitli bitki çayları da kahvehanede tüketilmektedir. “Zina dölü” denilen karışık bitkilerden meydana getirilerek yapılan bir bitki çayı da yerel unsurlara örnek olarak verilebilir. Kahvehaneler birlikte içme kültürünü merkezidir. Kahveye giden kişi eşine dostuna arkadaşına kahve, çay, meşrubat ısmarlar. Aynı zamanda ısmarlanan içeceği içerek de iyi ilişkileri pekiştirir sosyal sermaye oluşturur.

Kahvehanelerde sadece çay, kahve ve meşrubat yani içecek tüketilmez dönem dönem şartlara ve taleplere göre tost, döner gibi yiyecekler yanında Antakya kent belleğinde yer etmiş Affan kahvesi (İnci Kahve) ile merkezileşen “haytalı” tatlısı ya da limon dondurma da tüketilmektedir. Toplumsal cinsiyet rollerine göre bir erkek mekânı olan kahvehaneye kadınlar gitmemekte/gidememektedir.

Ancak toplumsal cinsiyet rollerine göre kadının girmediği/giremediği bir alana giriş “haytali” gibi bir tatlı sayesinde olabilmektedir. Bu tatlıyı yemek için kahveye gelen kadınlara hoşgörü ile bakılmaktadır.

Kahvehanelerin yok olma tehlikesine neden olan unsurların başında bu kurumların yaşadıkları işlev kayıpları gelmektedir. Kahvehaneler günümüzde özellikle elektro-kültürün gelişmesiyle bir araya gelme, sosyalleşme, oyun oynama, haber alma gibi çeşitli özelliklerde işlev kaybı yaşamıştır. İşlev ve müşteri kayıplarına neden olan bir diğer unsur ise kahvehanelerin çağa ayak uyduramaması, kafeler gibi menülerini çeşitlendirememesi ve her iki cinse hizmet etmemeleri gelmektedir. Yapılan saha çalışmamız sırasında tespit edilmiştir ki fiziksel imkânı da müsait olup ya da fiziksel imkânını geliştirerek kadınlara da hitap eden, menüsünü çeşitlendirerek işletmeciliğe önem veren kahvehaneler müşterisini artırmış müşteri kayıplarını en asgari düzeyde tutmuşlardır.

21. yüzyıldan önce insanların birçok ihtiyacını gideren değişime açık mekanlar olarak karşımıza çıkan kahvehaneler, elektro-kültürün yaygınlaşmasıyla birlikte yavaş yavaş durağanlaşmışlar, müdavimlerini ve işlevlerini kaybetmeye başlamışlar, hatta zamanla nostaljik birer mekân olma yoluna girmişlerdir.

## KAYNAKÇA

- Acar, E. (2020). Klasik Türk Şiirinde Kahveye Bakışı Yansıtan Birkaç Örnek ve Kahveye Dair Manzum Bir Fetva . *Çankırı Karatekin Üniversitesi Karatekin Edebiyat Fakültesi Dergisi* , 8 (1), s. 84-100.
- Aydın, C. (2011). Kahvehanelerin Kültürel Yaşamdaki Rolü. (Ed. K. Kahraman) (ss. 81-89) Tüm zamanların hatırına sarayda bir fincan kahve İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayını.
- Bingül, İ. (2013). *Osmanlı'da Kahvehane ve Toplumsal Hayat Mekânları*, Ankara: Gram Yayınları.
- Bulut, Y. ve Kara, M. (2011). Mahalle Muhtarlarının Kent ve Mahalle Güvenliğine İlişkin Yaklaşımları: Antakya Örneği. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), ss. 1-27.
- Çobanoğlu, Ö. (2015). *Halk Bilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*, Ankara: Akçağ Yayınevi.
- Demir, Ş. Sesli, M. (2007). Kamusal Alan (Türkiye’de Kamusal Alan Kavramlaştırılmasının Muhtevası: Tektiplilik Mi, Çoğulculuk Mu?). *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi* 2 (1) ss. 273-292.
- Erdönmez, M. E. ve Akı, A. (2005). Açık Kamusal Kent Mekanlarının Toplum İlişkilerindeki Etkileri. *Megaron*, 1(1), ss. 67-87
- Gökgür, P. (2017). *Kentsel Mekânda Kamusal Alanın Yeri*. İstanbul: Bağlam Yayıncılık.
- Gündüz, A. Gülcü, E. (2009). XVI. Yüzyılda Antakya Nahiyesi (1526-1584) *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(12), ss. 289- 323.
- Gündüz, S. , Reyhanoğlu, G. (2018). Kadim Kentin Kimliği Antakya Uzun Çarşı . *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 6 (15), ss. 857-871
- Heise, U. (2001). *Kahve ve Kahvehane*, (Çev. Mustafa Tüzel), Ankara: Dost Kitabevi Yay.
- Kanbir, F. (2018). Cinsiyetçi Sosyalleşme Mekânları: Siirt Kent Kahvehaneleri Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(60), ss. 641 -647.
- Karaküçük, S. , Başaran, Z. (1996). Stresle Başa Çıkmada Rekreasyon Faktörü. *Gazi Beden Eğitimi ve Spor Bilimleri Dergisi*, 1 (4), ss. 55-64 .
- Koz, G. F. (2011). Çekirdekten fincana: bir yudum kahve kırk yıl hatır. (Ed. K. Kahraman), Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayını, ss.13-35.
- Malinowski, B. (1998). *İlkel Toplum*, (Çev. H. Portakal), İstanbul: Öteki Yayınları.



- Mikhail, A. (2014). Gönül Arzu Eder Ki: Toplumsal Cinsiyet, Kentsel Mekan ve Osmanlı Kahvehaneleri. (Ed. D. Sajdi). (Çev. A. Onacak) Osmanlı Laleleri, Osmanlı Kahvehaneleri: On Sekizinci Yüzyılda Hayat Tarzı ve Boş Vakit Eğlenceleri. İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.
- Oğuz, Ö. (2013). Terim olarak somut olmayan kültürel miras. *Millî Folklor*, 25(100), ss. 5-13.
- Özcan, N. (2021). İşlevsel Halk Bilimi Kuramı Bağlamında İzmir Aliğa Yöresi Karaköy Köyü Mânileri. *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19 (3), ss. 207-219
- Peçevi İbrahim Efendi (1992). *Peçevi Tarihi –I*. (Haz. Bekir Sıtkı Baykam), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayını
- Şahbaz, S. (2007). *Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi*: Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Aydın.
- Şahin K. (2012) Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Hatay Valiliği Yayını, Yayın No:16.
- Sami, K. (2010). Halk Kültürü Bağlamında Kahvehanelerin Toplumsal ve Mekânsal Dönüşümleri Diyarbakır Kent Örneği. *Millî Folklor*, 22(85), ss.159-182.
- Tunç, Ş. (2014). *Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Tütüncü, Ö. (2012). Rekreasyon ve Rekreasyon Terapisinin Yaşam Kalitesindeki Rolü. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 23 (2), ss. 248-252
- Yaşar, A. (2005). Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü, *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 3(6), ss. 237-256.
- Yaz, D. A. , Şen, İ. K. (2020). Aromasıyla Dünyayı Kuşatan Marka: Kurukahveci Mehmet Efendi ve Mahdumları (1871 – 2019). *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*, (18), ss. 4–32
- Yıldız, M. C., (2007) *Kahvehane Kültürü*, Beyan Yayınları, İstanbul.

**Sözlü Kaynaklar**

<b>Kişi Kodu</b>	<b>Mesleği</b>	<b>Cinsiyet</b>	<b>Görüşme Yeri</b>	<b>Görüşme Tarihi</b>
<b>KK1</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	02.05.2019
<b>KK2</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	03.07.2019
<b>KK3</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	06.07.2019
<b>KK4</b>	Kahvehane Çalışanı	E	Antakya/Merkez	01.10.2019
<b>KK5</b>	Kahvehane Müdavimi	E	Antakya/Merkez	05.06.2019
<b>KK6</b>	Kahvehane Müdavimi	E	Antakya/Merkez	06.12.2019
<b>KK7</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	05.01.2020
<b>KK8</b>	Emekli	E	Antakya/Merkez	04.09.2020
<b>KK9</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	15.10.2019
<b>KK10</b>	Belirtmedi	E	Antakya/Merkez	09.02.2020
<b>KK11</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	26.10.2019
<b>KK12</b>	Emekli	E	Antakya/Merkez	19.09.2020
<b>KK13</b>	İşçi	E	Antakya/Merkez	09.03.2020
<b>KK14</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	02.01.2020
<b>KK15</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	02.01.2020
<b>KK16</b>	Kahvehane Müdavimi	E	Antakya/Merkez	03.03.2020
<b>KK17</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	12.09.2020
<b>KK18</b>	İşçi	E	Antakya/Merkez	04.10.2020
<b>KK19</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	08.10.2020
<b>KK20</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	03.09.2020
<b>KK21</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	22.09.2020
<b>KK22</b>	Belirtmedi	E	Antakya/Merkez	08.09.2020
<b>KK23</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	18.7.2020
<b>KK24</b>	Serbest Meslek	E	Antakya/Merkez	30.7.2020
<b>KK25</b>	Memur	E	Antakya/Merkez	05.10.2020
<b>KK26</b>	Belirtmedi	E	Antakya/Merkez	01.03.2020
<b>KK27</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	09.09.2020
<b>KK28</b>	Kahvehane Çalışanı	E	Antakya/Merkez	24.04.2022
<b>KK29</b>	Oto Tamircisi	E	Antakya/Merkez	20.02.2021
<b>KK30</b>	Emekli	E	Antakya/Merkez	01.09.2020
<b>KK31</b>	Kahvehane İşletmecisi	E	Antakya/Merkez	02.02.2020

## Elektronik Kaynaklar

URL- 1 “Kahvehane maddesi” <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 15/10/2022 tarihinde alınmıştır.

URL -2 “Süvari kahve” <https://www.haftalikgunluk.com/suvarikahvesi/#:~:text=S%-C3%BCvari%20Kahvesini%20Hikayesi,Tarz%2D%C4%B1%20Hususi%20ismiyle%20biliniyormu%C5%9F>. adresinden 11/11/2022 alınmıştır

URL-3 “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” <https://teftis.ktb.gov.tr/TR-264414/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi.html> adresinden 26/05/2022 tarihinde alınmıştır.

URL-4 “Süvari kahve” <https://www.haftalikgunluk.com/suvarikahvesi/#:~:text=S%-C3%BCvari%20Kahvesinin%20Hikayesi,Tarz%2D%C4%B1%20Hususi%20ismiyle%20biliniyormu%C5%9F>. adresinden 11/11/2022 tarihinde alınmıştır.

URL-5 “Affan Kahvesinde Kahve İçme Zevki (Süvari)”

<https://www.affankahvesi.com/48-suvari.htm> adresinden 11/11/2022 tarihinde alınmıştır.

URL-6 “süvari kahve” <https://www.birmilyon.com/q/q.asp?a=7&m=21&d=41937&s=40> adresinden 11/11/2022 tarihinde alınmıştır.



# ŞANLIURFA GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ

E. Öğr. Gör. S. Sabri KÜRKÇÜOĞLU

Harran Üniversitesi

## Özet

Lezzetli ve zengin yemek çeşitlerine sahip Şanlıurfa'nın yemek kültürü, tarihi geçmişinden beslenerek günümüze ulaşmıştır. “Çiğköfte”nin doğuşunun Hz. İbrahim ile ilişkilendirilmesi, “boranı” yemeğinin adını Türk Hakanı Buğra Han'dan aldığına inanılması tarihi geçmişe örneklerdir.

Misafirsevenlik Urfalıların önemli bir özelliğidir. Misafirlere emekli-zahmetli yemekler hazırlama misafire verilen önemi göstermektedir. “Halil İbrahim Sofrası” deyişiyle her zaman sofrası açık olan Urfalının misafirleriyle yemeği paylaşma ve ikramda bulunma özelliği, sofraya misafirsiz oturmayan Hz. İbrahim'den gelen bir gelenektir.

Geleneksel avlulu evlerde mutfak, evin büyüklüğüne göre genişlik arz eder. 10-12 ocağın yer aldığı bu mutfaklarda aynı anda 7-8 değişik yemek pişirilebilmektedir. Her türlü sebzenin, meyvenin, tahılın, bakliyatın bolca üretilmesi ve hayvancılığın yaygın olması yemek çeşitlerinin belirleyicisi olmuştur. Bulgur, un, sadeyağ, zeytin, pul biber (kuru isot), mercimek, nohut, pirinç evlere giren zahirelerdendir.

Şanlıurfa'da düğün, toplantı ve davetlerde özel ve lezzetli yemekler hazırlanır. Sofrada, başta “çiğköfte” olmak üzere acılı, baharatlı, salçalı, yağlı ve etli yemek çeşitleri yer alır.

Bu çalışmada Şanlıurfa yöresine has yemeklerden örnekler, geleneksel sofrada, ayrıca Şanlıurfa'daki geleneksel davetler-ziyafetler ve toplantılardan Sıra Gecesi Yemeği, Asbap (Esvap) Yemeği, Süpha Yemeği, Duvak Gecesi Yemeği ve Gelin Hamamı Yemeği, Gelin Davetleri, Diş Hediği, Sünnet Yemeği, Hac Yemeği, Sahaniye, Sahur Yemeği, Taziye Yemeği gibi ortamlardaki ikramlar ve yemek adetleri yer almaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Şanlıurfa, Geleneksel, Mutfak Kültürü, Yemek Kültürü, Gastronomi.

## THE TRADITIONAL CULINARY CULTURE OF SANLIURFA

### Summary

The culinary culture of Sanliurfa, which has delicious and rich food varieties, has reached the present day by feeding from its historical past. The association of the birth of “Cigkofte” with the Prophet Abraham, the belief that the dish “borani” took its name from Turkish Khan Bugra Han are some of the examples of the historical background of the city.

Hospitality is a very important characteristic of people from Urfa. Preparing labour-intensive dishes for the guests shows the importance given to the guests. With the expression “The dinner table of Abraham” adopted by the people of Urfa, the characteristic of always having an open table for everyone, sharing and offering them food, is a tradition that comes from Prophet Abraham, who did not sit at the table without guests.

In traditional courtyard houses, the kitchen is large according to the size of the house. In this kitchens with 10-12 stoves, 7-8 different dishes can be cooked at the same time. The abundant production of all kinds of vegetables, fruits, grains and legumes, as well as the widespread animal husbandry, have been the determinants of the variety of the dishes. Bulgur, flour, clarified butter, olives, chili flakes (dried isot), lentils, chickpeas and rice are among the grains that enter the houses.

In Sanliurfa, special and delicious meals are prepared for weddings, meetings and feasts. On the table, there are hot spicy, generously seasoned, with concentrated tomato paste, oily and meaty dishes, following “cigkofte” as it is the foremost dish.

In this study, there are examples of dishes special to Sanliurfa Region, traditional table manners, as well as traditional events-feasts and meetings in Sanliurfa, such as Sira Night Dinner, Asbap (Esvap) Dinner, Supha Dinner, Veil Night Dinner and Bridal Bath Dinner, Bridal Invitations, Tooth Wheat, Circumcision Dinner, Pilgrimage Dinner, Sahanıye, Sahur Dinner and Funeral Dinner.

## GİRİŞ

Toplumların tarihi yolculuk sürecinde, üretilen yiyeceklerden yemek yapımına, besin çeşitlerinden pişirme yöntemlerine ve damak zevkine kadar yemek kültürlerinde sürekli bir gelişme görölmektedir. Bir bölgede yetişen hayvansal ve bitkisel ürünlerin yemek, yiyecek ve içecek haline getirilmesi, hazırlama ve pişirme usulleri, sofraya geleneği ile mutfak gereçleri “mutfak kültürü”nü oluşturmaktadır. Organik bir gereksinim olan beslenme, aynı zamanda kültürel bir olgudur. Mutfak kültürü ise kültürel mirasın önemli değerlerinden biridir.

Birçok hakimiyete ev sahipliği yapan Şanlıurfa’da oluşan kültürel zenginliğin sonucunda lezzetli yemekler ortaya çıkmıştır. Lezzetli yemek çeşitleriyle zengin bir beslenme kültürüne sahip Şanlıurfa’nın yemek kültürü tarihi geçmişinden beslenerek günümüze ulaşmıştır. Çiğköftenin doğuşunun Hz. İbrahim ile ilişkilendirilmesi, ünlü “boranı” yemeğinin Türk Hakanı Buğra Han’a bağlanarak adını bu handan aldığına ve Orta Asya’dan gelen Türk boyları ile Urfa’ya geldiğine inanılması tarihi bir geçmişten süzöle gelen zenginliğin sadece iki örneğidir (Kürkçüoğlu, 2002a: 295).

Şanlıurfa, tarihsel süreç içerisinde farklı kültürel yapılara ev sahipliği yaptığından, mutfak kültürüne de epey zenginlik yansımıştır. Damak zevkine önem veren Urfalıları günümüzde de zengin çeşitte lezzetli yemekler üretirken beslenmelerini sürdürmektedirler. Geleneksel Urfa Mutfağı kültürel adetlerin ve üretimlerin yanı sıra insanların beslenme alışkanlıklarını da bizlere sunmaktadır. İştah açıcı Urfa yemeklerinin lezzetinin yanında, besin değerleri de çok yüksektir.

Yemek yapımında kullanılan araç gereçler, yemek çeşitleri, pişirme usulleri, sofraya düzeni ve ikramlar o toplumun “mutfak kültürü”nün göstergeleridir. Şanlıurfa’nın tarım ve hayvancılık kaynakları, iklimi, coğrafyası ve insanların alışkanlıkları yemek kültürünü çeşit ve tat olarak şekillendirmiştir. Bunların yanı sıra gelir düzeyine göre de yemek ve yiyecek çeşitleri farklılık göstermektedir. Ayrıca kadınlar, erkekler, çocuklar ve misafirler için hazırlanan yemekler de farklılık göstermektedir.

Yemeklerin yapılmasının, hazırlanmasının yanı sıra, Urfalıların yaptıkları yemekleri, ağırladıkları misafirleriyle paylaşmak geleneği sofraya misafirsiz oturmayan Hz. İbrahim (A.S.)’dan gelen yöreye has bir güzelliştir. Evliya Çelebi

de “seyahatname”sinde buna değinmiştir. Misafir sevme ve misafirlere emekli-zahmetli yemekler hazırlama ev sahibinin misafire verdiği önemi gösterir.

Evliya Çelebi 1649 yılının sonunda Urfa’yı ziyaret ettikten sonra, bir bölümünde Urfa’yı anlattığı “seyahatname”sinde; “... Bu Urfa şehrinin Harran tarafına Halil Nehri’nin tarafı baştan başa bağ, bahçe ve müşebbek bostanlar olduğundan yazda kışta sebzeleri boldur. İç kalenin ensesindeki Damlacık dağı üzerinde tamamen bağ ve bahçedir. Arz-ı Mukaddes’te bu Urfa narı meşhurdur. Urfa Narı bütün alemde beğenilir. Has ve beyaz lavaşa ekmeği, sacda pişen gül pembe yaprağı gibi yufka beyaz ekmeği, tandır kebabı, dut şarabı ve ipeği gayet meşhurdur. Bu Urfa halkı gayetle garip dostu ve gönül okşayan adamlardır. Gece ve gündüz misafirsiz yemek yemezler” (Evliya Çelebi, 2012: 207) diye yazmıştır.

Bereketi ve misafiri sembolize eden “Halil İbrahim Sofrası” deyimiyle “sofrası toplanmayan” her zaman açık olan Urfalının kültüründe yemek, sofrası ve misafirin apayrı bir yeri vardır. Bir eve misafir geleceği duyulduğu zaman yakın akraba veya komşulardan yemeğin türüne göre bu konuda becerikli ve usta olanlar, hemen o eve yardıma gelirler. Şanlıurfa’da damak tadına her zaman önem verilmiş ve yemeğin lezzeti, onu yapanın marifeti sayılmıştır.

17. yüzyılın ünlü gezginlerinden Fransız tüccar Tavernier, 1631-1663 yılları arasında Anadolu’ya yaptığı gezilerini anlattığı seyahatnamesinde “Urfa’da Türkiye’nin başka hiçbir yerinde yiyemeyeceğiniz kadar güzel yemekler yiyebilirsiniz” (Tavernier, 2006: 198) İfadesiyle Urfa’nın yemek lezzetini vurgulamıştır.

Urfa’nın etrafında yer alan bağ, bahçe ve bostanlarda çok çeşitli sebze ve meyveler yetiştirilmektedir. Yörede her çeşit tahılın ve bakliyatın bolca üretilmesi ve hayvancılığın yaygın olması yemek çeşitlerinin zenginliğinin belirleyicisi olmuştur.

Yörenin meşhur bir yemek grubu olan kebablar ile içli köfte ve çiğköfte ise bölgesel coğrafyayı aşarak bütün Türkiye’ye yayılmıştır. “Safranlı pirinç pilavı-kuzuıçi”, “üzlemeli pilav” ile pirinçli “zerde” tatlısı özel günlerin vazgeçilmez yemekleridir. Günümüz hayatının yeni alışkanlıklarına rağmen geleneksel hayat ve mutfak kültürü Şanlıurfa’da büyük ölçüde yaşamaktadır.





## MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ OLUŞTURAN GELENEKSEL URFA EVLERİ

Mutfak kültürünü oluşturan önemli etkenlerden biri geleneksel yaşam ve evlerin mimari yapısıdır. Selâmlık (erkek misafirlerin ağırlandığı birkaç odalı bölüm, ahır-develik) ile haremlik bölümlerinden oluşan “geleneksel Urfa evleri”-nin haremlik bölümünün ortasında hayat (avlu), avlunun ortasında içinde asma, dut, incir, kebbat ağaçları bulunan çiçeklik ve havuz, avlunun etrafında tandırlık (mutfak) ile kışlık-yazlık odalar ve zerzembe (bodrum kiler); birinci katta yazlık-kışlık eyvan ve odalar, odaların önünde gezenek ve yazlık (teras); ikinci katta genişçe dam ve 1-2 oda yer alır.

Geleneksel Urfa evleri, salça (frenksuyu), isot reçeli ve İsot (pul biber) kurutulması ile bulgur kaynatılması, şire-pekmez yapımı, damlarda kurutmalık hazırlanması, “zerzembe”de küplere peynir basılması, sirke yapılması, ekşili ve turşu basılması ve saklanması, “tandırlık”ta ekmek yapılması ve aynı anda 7-8 çeşit yemek pişirilebilmesine uygun bir mimari yapıya sahiptir.

Bu evler 1975 yılına kadar şehir halkı tarafından kullanılmış olup daha sonra apartman dairelerine geçiş başlamış, on yıl kadar eski ve yeni evler birlikte kullanılmıştır. Sonraki yıllarda şehir merkezine kırsaldan göç ile gelen aileler bu eski evleri tercih etmişlerdir. Birçok Urfalı ise geleneksel Urfa evlerinde oturan yakınlarının evlerinde halen kışlık zahire hazırlıklarını yapmaktadırlar. Turizmin gelişmesiyle bu evlerin güzel örnekleri restore edilmiş olup konukevi ve butik otel olarak hizmet vermektedir. İşte bu evlerdeki yaşam, “Şanlıurfa Mutfak Kültürü”nün özgün yapısını koruyarak günümüze gelmesini sağlayan etmenlerden biri olmuştur.

## GELENEKSEL URFA EVLERİNDE ZERZEMBE

Zerzembe, Farsçadaki “zir-i zenbe” (yerin altı) tamlamasından gelmektedir. Avludaki odaların altında bulunan ve 5-6 basamakla inilen tonozlu mekanlardır. Evlerde bir veya iki tane zerzembe bulunur. Buralara kışlık zahire ve yakacaklar konulur. Kışın ılık, yazın serin olduğundan zahireler bozulmaz. Mutfakta kullanılan tencere, bakıp kaplar ve benzeri eşyalar da buradaki dolap ve raflara konulur. Yazın yakacaklar boşaldığından çok sıcaklarda bazı öğlen vakitleri “zerzembe”de oturulur.

## GELENEKSEL URFA EVLERİNDE TANDIRLIK (MUTFAK)

Geleneksel Urfa evlerinin ortasında yer alan “hayat”ın (avlunun) bir tarafında bulunan mutfığa “tandırılık” denir. Bu mekânlar bir veya iki çapraz tonozla örtülü olup evin büyüklüğüne göre genişlik arz eder. Mutfakta yer alan büyük ocak nişlerinin içerisine 3-4 ocak yerleştirilmiş ve bunlar “pıherik” tabir edilen baca ile dama bağlanmıştır. Bazı evlerin mutfağında 3-4 niş ve her niş içerisinde çeşitli kazan ve tava boylarına göre 2-3 ocak olmak üzere toplam 6-12 adet ocağın yer alması aynı anda 8-10 değişik yemeğin pişirildiğini göstermektedir. Bu ocaklar yemek pişirmenin yanı sıra, ekmek yapma (sac üzerinde yufka ekmeği) için de kullanılmaktadır (Kürkçüoğlu, 2002a: 296).



Urfa kadınlarının vaktini en çok geçirdiği mekân tandırılıklardır. Eski evlerde ekmek yapma, yemek pişirme, çamaşır yıkama işleri tandırılıkta yapılırdı. Yemekler tandırılıkta odun ateşiyile ocaklarda piştiği gibi, “maltız” veya “gazocağı”nda da pişirilirdi. Urfa mutfaklarında raf sistemi yoktur. Kapların ve gerekli gıdaların büyük bir kısmı “zerzembe” tabir edilen kilerde muhafaza edilir. Kazan ve tava türündeki kaplar ise mutfaklardaki dikdörtgen nişlerde muhafaza edilir.

Tandırılıkta genellikle bir kuyu yer alır. Ayrıca “küllük” tabir edilen taştan oyma bir “curun” (yalak) bulunur. Ocaklarda oluşan küller “küllük” içerisine konulur, kuyu suyu ile karıştırılıp bir müddet dinlendirilir. Curundaki kül dibe çökünce üstte kalan sodalı su ile “ges” (çamaşır) yıkanırđı. Islak kül ile bulaşık ve kazanlar yıkanırđı. Evdeki fazla kül-zibil (ahır süprüntüsü) sebze yetiştiren bahçeciler tarafından toplanıp bahçelerde (bostanda) gübre olarak değerlendirilirdi.

### **Şanhurfa’da Mutfak Araç ve Gereçleri:**

**Bakır Kaplar:** Kazanlar; Arap kazanı, kelle kazanı, bulgur kazanı, şire kazanı, ges kazanı. Kuşhaneler (Tencereler); Karpuz kuşhane, yuvarlak kuşhane, dik kuşhane. Tavalar; Aş tavaşı, yağ tavaşı, zingil tavaşı. Siniler-Tepsiler; Divan sinisi, yemek sinisi, pekmez sinisi, kaburgalı sini, mangal sinisi, kadayıf sinisi, şillik tepsisi, çay tepsisi. Lengerler; Ayaklı lenger, düz lenger, kaburgalı lenger, kuzu lengeri. Sahanlar; Kapaklı kayık sahan, çukur sahan, kapaklı sahan, çirtikli sahan, kaburgalı sahan, sütlaç sahanı, kaymak sahanı. Sıtıllar; At sıtılı, beri sıtılı, yoğurt sıtılı. Taslar-Üsküreler; su tası, çorba tası, gümüş örneği tas, ayaklı tas, tas kebabı tası, kollu tas, şeker tası. Leğenler-Teştlar; Aş leğeni, hamır leğeni, köfte (çiğköfte) leğeni, büyük ve küçük teşt. İbrikler-Sürahiler; Abdest ibriği, sulaklık ibriği, şekerli kahve ibriği, su ve ayran sürahisi, mırra ibriği (gümgüm). Kaşıklar-Kepçeler; Ayran kaşığı, yemek kaşığı, kahve kaşığı, melles, çömçe. Süzekler (3-4 boy)

**Demir-Bronz Gereçler:** Demir kahve kavracağı, bronz havan, maltız (içinde odun tezek yakılan, sacdan yapılmış seyyar ocak)

**Ahşap Gereçler:** Et tokmağı (çiğköfte etini taş üzerinde ezmek için), tokaç (yün yıkamada), ahtar ağacı (yufka ekmeğini sac üzerinde aktarmak için), oklavı, bazı (pazu), ekme tahtası (üzerinde yufka ekmeği açılır), cavan (sarmısak ezmek için), dibek (kavrulmuş kahve dövmek için), elek, kalbur.

**Taş Gereçler:** Kara taş (üzerinde tokmakla çiğköfte eti dövölüp ezilir), taş dibek.

**Yakacaklar:** Tezek, saman, talaş, odun, fıstık dalı, bağ çubukları (çırpı), kömür, pompalı gaz ocağı.

## ŞANLIURFA'DA KIŞLIK ZAHİRE HAZIRLIKLARI

Şanlıurfa'da genelde sebzelerin ve meyvelerin yetiştiği mevsimlere göre yemekler yapılır. Şanlıurfa'da yaz aylarında yetişen ve kışın tazesini olmayan birçok sebze, baharat ve meyve yazın kurutulmuş kışlık zahire olarak hazırlanır.

İlkbaharın Mart-Nisan aylarında sızanmış büyük küplere kışlık peynir basılır. Yaz gelince zahire biriktirme işi başlar. Değirmenler işler, bulgur kaynatılır, madarlar döner; unluk buğday, bulgur, pekmez, yağ, frenksuyu (domates salçası), zeytin, kuru isot (pul biber), mercimek, nohut, Karacadağ pirinci her eve giren zahirelerdendir. Kabak, patlıcan, acur, isot (biber) gibi sebzelerin içi oyulur ve ipe dizilerek kurutulur. Kışın başında evlerde yöreye has “eşkili” (turşu) bolca hazırlanır, dost ve akrabalara dağıtılır.

“Bağ mevsimi gelince bağbanlar bağa çıkarlardı. Karaköprü, Gölpınar, Hamurkesen, Kudeme ve Cavaşak tarafları pek şen bir hal alırdı. Ağıklar açılır, sekiler kurular, üzümler kesilir, kazanlar kaynar, şerbetler pişer, şireler yapılırdı (bastık, çekçek, kesme, sucuk). Tulum tulum pekmezler, küfe küfe üzümler şehre taşınırdı. Akşam olunca çırallar yakılır, türküler söylenir; kırmızı biberle patlıcandan yapılmış kebablar, mercimekli köfteler, söğümler hazırlanır, koruk suyundan sarımsaklı, naneli salatalar yapılır, sofralar açılırdı. Güzel serin havaların altında karnını doyuran olduğu yerde yan gelir yatardı.” (Namık, 1998: 9).

## EV EKMEĞİ

Ev Ekmeği (yufka sac ekmeği) 15-20 gün yetecek kadar, 60-70 cm çapında, 150-200 adet tandırılıkta yapılırdı. Ekmek yapımına “ekmekçi kadın” yardımı gelirdi. Belirlenen günün sabah ezanında hamur yoğrulur, tezek veya “biyan” (meyan otu) ocakta yakılır, sac üzerinde oklava ile açılmış yufka pişirilirdi. Ev ekmeği piştikten sonra bir müddet bez üzerinde serilerek soğutulup kurutulur, sonra “zerzembe”de yerden yüksek bir masanın üzerinde üst üste dizilirdi. Kullanılacağı zaman kuru ekmeğin üzerine su taneleri serpilir üzeri bezle 10-15 dakika kapatılır, sonra katlanıp sofraya konulurdu.

## BULGUR ve DÖVME HAZIRLAMA

Bulgur ve dövme ihtiyacı için Temmuz-Ağustos aylarında alınan 200-300 kilo buğday evlerde birkaç kazanda kaynatılırdı. Kaynatılmış buğday (hedik) komşu kadınların da yardımıyla damlarda serilerek kurutulduktan sonra bulgur çekme makinelerinde (mengene) iri ve ince çekilerek köftelik ve pilavlık bulgur

elde edilirdi. “Zehredamı”nda (Zerzembe’de) sandıklarda bir yıl boyunca muhafaza edilirdi.

Damda kurutulan kaynamış buğdayın bir kısmı “döğme” yapılmak üzere mahalledeki “madar”a gönderilirdi. Döğme, aşure ve lebni çorbasında kullanılırdı. Ayrıca çarşıdan alınan kabuklu kırmızı mercimek evlerin avlularında bazalt taştan yapılmış el değirmenlerinde kadınlar tarafından çekilip kırılarak kabuğundan ayrılıp zahirelik olarak saklanırdı.

## ŞİRE HAZIRLAMA

Şanlıurfa’da kış gecelerinin sevilen tatlısı “şire”nin hazırlanması eskiden evlerde başlı başına bir şölen havasında geçerdı. Eylül ayında yetişen şirelik “azezi üzümü” sebze halinden “taylık”larla evin “hayat”ına yığılır ve gün boyu büyük taş curunlarda ezilerek suyu çıkarılırdı. Üzüm suyu, “hayat”ın ortasına kurulan “şire kazanı”nda “çekçek”, “bastık”, “kesme” ve “sucuk” çeşitlerinin kıvamına göre nişasta ile kaynatılarak “bulamaç” haline getirilirdi. Yardıma gelen komşu kadınların yeteneklerine göre kimi bezlere “bastık bulamacı” ile bastık yayar, kimi ipe dizilmiş cevizleri “sucuk bulamacı”na batırır, kimi “çekçek ve bastık bulamacı”nı sinilere ve tepsilere yayar, kimi de bunları dama taşırdı. Kara pekmez ve gün pekmezi de aynı şekilde yardımlaşarak yapılırdı (Kürkçüoğlu, 2005: 12).

Damda kuruyan şire çeşitleri evde yapılan “nişe” (nişasta) ile nişelenip zerzembede “şire sandığı”na yerleştirilirdi. Ayrıca kışın şire yanında yenecek olan 1000-2000 adet ceviz ve kurutulmuş “kara üzüm” ile “balma üzümü” (Besni üzümü) “şire pazarı”ndan alınıp sandıklara yerleştirilirdi.

## ŞANLIURFA’DA AŞLIK ALIŞVERİŞİ

Eski Urfa’da buzdolabının olmadığı yıllarda yemeklik et, sebze ve benzeri aşlıklar günlük taze olarak evin erkeği tarafından çarşıdan alınırdı. Aşlıklar Mevlahana Çarşısı, Kasap Pazarı, Muhacir Çarşısı ve Koyun Pazarı’ndan satın alınırdı. Pazar alışverişı yapıldığında etrafa saygıdan dolayı içindeki malzemeler görölmesin diye kapaklı sepetlerde evin gençlerinden biri tarafından veya hamallar vasıtasıyla çarşıdan eve götürölürdü. Günümüzde manavlar, semt pazarları ve marketler çoğaldığından buralardan birkaç günlük ihtiyaç alınabiliyor.



## ŞANLIURFA'DA GELENEKSEL YEMEK ORTAMLARI

Şanlıurfa kültüründe varlıklı aileler dost ve akrabaları çeşitli vesilelerle davet ederek ziyafet verir ve bundan memnuniyet duyarlar. Birçok davet ve ziyafet ortamları ise çeşitli vesilelerle gerçekleşir. Şanlıurfa'da düğün, toplantı ve davet yemeklerine çok özen gösterilir, misafirlere son derece özel ve lezzetli olan yemekler hazırlanır.

### Evde Öğün Yemekleri ve Geleneksel Sofra Adabı

Evlerde sabahları aile fertleri ile birlikte kahvaltı yapılır. Çalışan erkekler öğlen eve gelemediklerinden Şanlıurfa'da evlerde ana öğün ailenin bir araya geldiği akşam yemeklerinde olur. Evin hanımı gün boyu akşam için yemek hazırlar. Erkekler öğlen eve gelebiliyorsa yemek çeşidi değişebilir.

Eskiden evde yenen öğün yemeklerinde yemek “yer sofrası”nda veya “bakır sini”de yenirdi. Yemeğe evin büyüğü “Besmele” çekerek başlar, küçükler onları takip eder. Yemekler sofrada ortaya konulan büyük bir kaptan yenirdi. Herkes lengerin veya sahanın kendi önüne gelen bölümünden yer, başkasının önündeki yemeğe uzanmak ve oburluk, hiçbir zaman benimsenmeyen bir davranıştır.

### **Çocuk Yemekleri**

Çocuklar her türlü yiyeceği yiyemediği için onların sevecekleri pratik yiyecekler hazırlanır. Ev halkı için hazırlanan yemek, çocuk için uygun ise o yemekten çocukta yer. Ara öğünlerde ise çocuklar isot reçeli (salçası) sürülmüş kuru ev ekmeği veya tırnaklı ekmeğ atıştırılır. Çocuklar için ekmeğe domates salçası sürülüp pul biber serpilerek de atıştırmalık hazırlanır. Ayrıca yoğurt-pekmez, yağlı şekerli yufka ekmeğ, peynirli yufka ekmeğ dürümlerini de çocuklar çok sever. Süt veya yoğurda ekmeğ doğramak, “külünçe” ile çay çocukların sevdikleri ara öğün yiyecekleridir. Evlerde yapılan “nişe” (nişasta), pekmez ve şeker ile “nişe helvası” ile “palıza” gibi tatlılar da çocuklara yapılır.

### **Misafir Yemekleri**

Şanlıurfalılar sık sık evlerinde misafir ağırlamayı çok severler. Bir konuda vaatte bulunanlar veya içinden gelenler zaman zaman yakın dostlarını ve akrabalarını Ramazan’da, kandillerde veya başka günlerde davet ederler. Misafire yapılan yemekler etli ve emekli-zahmetli yemeklerden oluşur. Misafir geleceği zaman yakın akraba veya komşulardan yemeğin türüne göre bu konuda becerikli olanlar, o eve yardıma gelirler. Yemekler, gelecek kişi sayısından daha fazla yapılır ki mahcubiyet olmasın.

Yemekler sofraya çorba, yemek, pilav, salata, tatlı gibi sırayla servis yapılmaz. Yemeklerin tümü sofraya birlikte konulur ve herkes arzu ettiğinden yer. Sofrada, misafirin ulaşamadığı yemekler misafire ikram edilir, ısrarda bulunulur. Yemek yeme sırasında çok konuşulmaz, ev sahibi genellikle hizmet ettiğinden sofraya oturamaz, bazı hallerde misafirin ısrarıyla oturur. Bazı yemeklerde erkek misafirler ayrı, kadın misafirler ayrı sofralara otururlar ve böylece herkesin daha rahat etmesi sağlanmış olur. Yemeğin sonunda “dua” okunarak kalkılır. Yemekten sonra misafirlere “mırra” ikram edilir. Tatlı ve meyve ise yemek sonrası kahve ve çay içiminden sonra ayrı bir sofraya kurularak ikram edilir.

### **Muharrem Ayı ve Kandil Günleri (Aziz Günler) Yemekleri**

Hicri takvime göre sırasıyla; Muharrem Ayı, Mevlid Kandili, Recep Ayı Re-gaip Kandili, Recep Ayı Miraç Kandili, Şaban Ayı Berat Kandili, Ramazan Ayı 27. Gece Kadir Gecesi (Leyle-i Kadir Gecesi) gün ve gecelerinde Şanlıurfa’da bazı yemek ve tatlılar yapılarak ikramda bulunulur. Bu gecelere Şanlıurfa’da “aziz gün” ve “aziz gece” denilir.

Muharrem ayı hicri senenin birinci ayı olup ilk on gün oruç tutulur. Onuncu günü ve sonrasında ise aşure pişirip dağıtmak önemli adetlerdendir. Mevlit

kandili'nde ise pekmez, un ve sade yağ ile yapılan bulamaç pişirilip dağıtılır. Recep ayı üç ayların başlangıcı olup ilk cuma gecesi olan Regaip Gecesi günü ve akşamı Urfa'ya özgü zingil tatlısı, bişe (küçük yufkanın yağda pişmiş), ağzıaçık, semsek vb. yapılıp komşulara ve fakirlere dağıtılır. Recep ayının 27. Gecesi Miraç Kandili'nde zingil, lokma ve un helvası gibi hamur tatlıları yapılıp komşulara dağıtılır. Şaban ayının 15. Gecesi “Berat Kandili” olup bu gecede de Urfa tabiriyle evlerde “koku çıkartılır” yani hamurlu kızartmalı tatlılar yapılıp komşulara dağıtılır. Ramazan Ayı 27. Gecesi Kadir Gecesi ise müsait olan evler lokma, bişe, dolmalı köfte ve içli köfte yaparak dağıtır. (M. Fuat Kürkçüoğlu, kişisel görüşme, 15 Ekim 2022)

### **Bayram Yemekleri**

Şanlıurfa'da bayram, bayram öncesinden yapılan hazırlıklarla başlar.

Ramazan Bayramı'nda kuzuıçi, üzlemeli pilav ile zerde ve külünçe (tuzlu ve şekerli peksimet) yapılır. Hem ev halkı yer hem gelen misafirlere ikram edilir. Ayrıca komşulara da dağıtılır.

Kurban Bayramı'nda ev halkı ve bayramlaşmaya gelenler için ciğer ve et kavurma, kuru fasulye pilav yapılır. Komşulara ve fakirlere ise kesilen kurban etinden dağıtılır.

### **Ramazan Yemekleri ve Sahur Yemeği**

Bereketli bir ay olduğuna inanılan Ramazan ayrı bir heyecan ve çabayla karşılanır. İftar yemeklerinde her aile bütçesine göre en iyi ve lezzetli yemekleri hazırlar. İftarda etli yemekler daha çok tercih edilir. İftar sofralarına çoğu kez misafir davet edilir.

“Şanlıurfa'da Ramazan sofraları zengin çeşitte olur. Sofralarda Halil İbrahim bereketi vardır. Bilhassa “yaz Ramazanları”nda sıcaktan insanlarda su kaybı olduğundan sofrada içecekler bol miktarda bulundurulur. İçecek olarak başta su olmak üzere ayran ve Meyan Balı (Bıyanbalı) denilen yöreye özgün içecek sofrada mutlaka bulunur. Zeytin, hurma ile iftar açıldıktan sonra çorba içilir. Mercimek çorbası, yoğurt çorbası “lebeni”, yöreye özgün mercimekten yapılan “hamurlu” sevilen çorbalardır. “Ramazan sofraları”nın başta “Çiğköfte” marul, nane, kuzu kulağı, turp, hardal gibi yeşilliklerle süslenerek sofrada her akşam yerini alır. Çoğu kez acılı, nar ekşili “Bostana” salatası da yer alır. Ana yemekler mevsime göre değişir. “Fasulye”, “Bamya”, “Borani”, “Kazan Kebabı”, “Kabak Oturtma”, “Pirinç Pilavı”, “Bulgur Pilavı”, “Dolma”, “Yaprak Sarması”, “Frenk Tavası” sofralarda olan ana yemeklerdendir. Evde yapılan yemekler yanında evde



hazırlanan “Lahmacun”, “Tepsi Kebabı”, “Çömlek” gibi bazı yemekler de çarşı fırınında pişirilir.” (Akbıyık, 2016: 50). Yemekten sonra çay ve mırra (acı kahve) içilir. Yöresel tatlılardan “Şıllık”, “Hırtlevik”, “Zingil”, “Peynirli Helva” gibi tatlılardan biri yemeğın türüne göre evde hazırlanır.

İftarda yapılan çığköfte ve diğer yemeklerden mutlaka yakın komşulara birer tabak verilir. Komşudan gelen birer tabak yemeklerle sofrada daha da zenginleşir. Çığköfte ise Ramazan ayı boyunca birçok kez sofrada yerini alır veya komşulardan gelir.

Ramazan’ın ilk günlerinde sahurda yenilmek üzere evlerde hazırlanan peksimet ve külünçeler (yuvarlak çörek) simit veya pide fırınlarında tavaya dizilerek pişirilir. Peksimet ve külünçeler hamur halinde iken üzerlerine ağaç kalıpla nakışlar basılır ve görsel bir zenginlik kazanır. Sahurda aya köftesi ile çay, lebeni çorbası, yuvalak köfte, külünçe ve behsime ile peynir vazgeçilemeyen yiyeceklerdir.

### **Sıra Gecesi Yemeği**

Arkadaş gruplarının sonbahar ve kış gecelerinde haftada bir arkadaşın evinde sıra ile yaptıkları toplantılara Şanlıurfa’da “sıra gecesi” veya “sıra gezme” denir. Sıra kendisine gelen kişi evde veya sıra gezmek için tutulan odada misafirlerini en iyi şekilde ağırlamaya çalışır. Sohbet yapılan ve müzik icra edilerek geçen bu gecelerin baş yemeği gecenin sonuna doğru ikram edilen çığköftedir. İyi köfte yoğurmak bir meziyet olduğundan her sırada köfteyi yoğuran bu işte usta olan kişidir.

Çığköfte ile beraber yenilecek has (marul), beyaz lahana, salatalık, turp, nane, pırpırım (semizotu), hardal, kuzukulağı, suyarpızı, tuzikpendik ve tere gibi otlar mevsimine göre sofraya dizilir. Ayran ve ekmek de sofraya konulduktan sonra hazır olan çığköfte herkese bir tabak olacak şekilde servis yapılır. Sonra kadayıf, şıllık, katmer, baklava, daş ekmeği, küncülü akkıt, palıza, şıre gibi mahalli tatlılardan herhangi biri veya birkaçı ikram edilebilir. Sonra çay ve mırralar içilir.

### **Sahaniye Yemekleri**

Urfa’ya özgü bir toplantı ve eğlence biçimi olan “sahaniye”, genelde orta yaş grubundaki arkadaşlar arasında yapılır. Kaç kişi arasında olacağına dair kesin bir kural yoktur. Sahaniye gezecek arkadaşların çok samimi ve akran olması gerekir. Sahaniye geymeleri genelde kış aylarında, özellikle Ramazan ayında olur. Oluşturulan arkadaş grupları, bir oda kiralayarak veya her birinin evinde sırayla birer gece toplanırlar. Sahaniye toplantıları üst üste her gece olabileceği gibi, gün aşırı veya haftada iki-üç gece de yapılabilir.

“Sahaniye’de genel kural, herkesin evde pişirilen yemekten toplanılacak yere getirmesidir. Arkadaş grubu 8 kişiye, o gece sofraya 8 çeşit yemek konulmuş olur. Sahaniye’de bazen yemekler ve tatlılar, arkadaşlar arasında taksim edilir. Bazen de grubun yarısı bir gece, yarısı başka bir gece yemek getirir. Sahaniye’de ev sahibi-misafir ayrımı yoktur. Herkes ev sahibi gibi hizmet eder, sofrayı hazırlar. Çiğköfte yapılacak ise, köfteyi en iyi yoğurabilen yoğurur. Yemek sonrası çaylar içilirken sohbet edilir. Bu gecelerde müzik de icra edilir. Daha sonra evde yapılmış mahalli tatlılar yenir. Bu toplanmalarda çarşıdan hazır yemek ve tatlı getirilmez.” (Kürkçüoğlu, 2014b: 38).

### **Harefene Yemeği**

“Harefene” (harifane), Farsça bir kelime olup erkek arkadaş toplantılarında yapılan yemek masrafının bölüşülmesi anlamına gelmektedir. Şanlıurfa’da “Harefene Yemeği” akran ve samimi arkadaşlar arasında olur. Arkadaş grupları arasında toplu verilen yemeklerde mali durumu yetersiz olan ve yemek masrafının tamamını karşılaması mümkün olmayan arkadaşlar düşünülerek geliştirilmiş bir gelenektir. Bu ismin, “arifâne” sözcüğünden geldiği de söylenir. Harefene olarak yapılan yemeğin tüm masraflarını bir veya iki kişi yapar. Sonra yemeğe katılanlar tarafından masraf bölüşülür ve toplanan para masrafı yapan kişilere verilir. Harefene, gündüz yemeklerinde olabileceği gibi, gece oturmalarında da olur. (Kürkçüoğlu, 2014b: 38)

### **Sakal Öpümü-Teşekkür Yemeği**

Evlenecek gençler ve tarafları anlaştıktan sonra nişan yapılmadan önce “oğlan evi”nin yaşlı yakın akrabaları, “kız evi”ne “Kızınızı bize verdiğiniz için teşekkür ederiz.” anlamına gelen bir ziyaret yaparlar. Buna “sakal öpümü” veya “teşekkür” denilir (Ergin, 2007: 31).

Sakal öpümü ziyaretinde iki tarafın erkek ve kadınları birbirleriyle tanışmış olurlar. Akşam yemeğinden sonra gerçekleşen bu ziyarette ikram olarak kızıvi, misafirlere genellikle çiğköfte, meyve ve kadayıf ikram eder. Yemeğin arkasından da çay ve kahve ikram edilir.

### **Asbap (Esvap) Gecesi Yemeği**

“Kına Gecesi” ve “Asbab Gecesi”; gelin perşembe günü gidecekse çarşamba akşamı, pazar günü gidecekse cumartesi akşamı yapılır. Kız evinde kızın bayan akraba ve tanıdıkları, oğlan evinde oğlanın akraba ve tanıdıkları toplanır. Damat adayının yakın arkadaşları ve tanıdıklarının (erkeklerin) olduğu yerdeki eğlenceye “Asbab Gecesi” denir. Gelinin bulunduğu kadınların toplandığı yerdeki eğlenceye “kına gecesi” denir. (Ergin, 2002, s. 287).

Damadın arkadaşları ve akrabalarının katıldığı “asbap gecesi”nde misafirlere ikram edilen yemeğe “asbap yemeği” denilir. Mevsimine göre doğrama, keme boranısı, kuru fasulye, kaburga gibi yemeklerden biri yapılır, yanında pilav ile tatlı olur.

### **Spha Yemeği**

Erkek düğünü genellikle arşamba, cumartesi veya pazar günü yapılır. Erkek düğünü için birkaç gün önceden dost, akraba ve tanıdıklar çağrılır. Düğün geniş avlulu bir evde öğlene doğru başlar. Düğün devam ederken evin diğer bir tarafında ise davetliler için “spha yemeği” olarak etli pilav, kaburga, kuzuii ve üzlemeli pilav ile tatlı olarak da zerde hazırlanır. En az 300-500 kişi için hazırlanan spha yemeği, damadın elbisesini giymesinden sonra başlayıp akşama kadar devam eder. Evin kapısı bu süre içerisinde açık tutularak tanıdık tanımadık herkesin gelip yemek yemesi sağlanır. Misafirlerin tamamı yedikten sonra, damat da arkadaşlarıyla birlikte bu yemekten yer. Akşam vakti damat, arkadaşları ve yakınları tarafından alınarak, gelinin getirildiği kendi evine götürülür (Kürkçüoğlu, 2016). Günümüzde “spha”, düğünlerde verilen yemeklerin genel adıdır.

### **Duvak Gecesi Yemeği, Gelin Hamamı Yemeği ve Gelin Davetleri**

Evliliğin ikinci gününün akşamı gelinin annesi, kızını ve damadını “duvak gecesi yemeği”ne çağırır. Birinci derece yakınların da çağırıldığı, kız evinde yapılan bu yemekte mevsimine göre yemekler yapılır. iğkfte, kadayıf ve meyveler ikram edilir.

Evliliğin 15. günü yakın dost ve akrabalar kadınlar hamamına çağırılır. Hamam o gün başka müşteri almaz. Hamama davet edilen bütün misafirlere damat tarafından yaptırılan kebablar ve tatlılar ikram edilir. Ayrıca “oğlan evi” tarafından evde “hedik” hazırlanarak hamamda ikram edilir.

Duvak gecesi yemeğinden sonraki günlerde, gelinin ve damadın yakın akrabaları sıra ile onları davet etmeye başlarlar. Bu daveti kızın bir akrabası veriyorsa kızın annesi ve babası da çağırılır. Oğlan tarafının bir akrabası veriyorsa, oğlanın annesi ve babası da çağırılır.

### **Diş Hediği**

Çocuğun ilk dişinin çıkmasında bunu görüp haber veren kişi tarafından “diş hediği” yapılır ve aile yakınları ile komşular belirlenen günde o kişinin evinde toplanırlar. Kadınlar arasında yapılan bu toplantı öğleden sonra olur ve ikinci zamanı, pişirilen hedik misafirlere ikram edilir. Hediğin malzemeleri nohut, dövme (kaynamış buğday), su ve tuz olup büyük tencerede pişirilir.

### **Sünnet Yemeği**

Sünnet merasimleri adeta bir şölen havasında geçer. Sünnet düğününden birkaç gün önceden gelecek olan misafirler için yemekler hazırlanır. Sünnet düğününün belli başlı yemeği yörede “tirit” denilen yemektir. Tirit, kuşbaşı haline getirilmiş haşlanmış etlerle beraber paça suyuna veya et suyuna eklemek doğranarak yapılır. Sünnet yapılacak günün (genelde pazar) sabahı erken saatlerde davet edilen misafirler geniş avlulu bir evde toplanırlar. Yemeğe misafirler gruplar halinde alınır. Yemekten sonra ise mırza (acı kahve) ikram edilir.

### **Taziye Yemeği**

Üç gün süreyle oturlan erkek ve kadın taziye evinde, ölen kişinin yakınları ve dostları tarafından yapılan yemeğe “taziye yemeği” denir. Bu yemek mevsime göre kebab türleri ile lahmacun, kadayıf veya baklavadan oluşur. Taziye yemeği öğlen ve akşam yapılır.

### **Hac Yemeği**

Hac'dan dönen kişi üç gün evde ziyaretçileri kabul eder. Bu sürede gelen ziyaretçilere öncelikle Hac'dan getirilen Zemzem Suyu ikram edilir. Gelen misafirlere evde yapılan “üzlemeli pilav” ve “zerde” yemek olarak, çay ve acı kahve ise içecek olarak gün boyu ikram edilir.

## **ŞANLIURFA ÇARŞI YEMEKLERİ**

Ticari yaşam gereği gündüzleri dışarıda çalışan erkeğin öğlen eve yemeğe gelmesi zaman kaybı olacağından, erkeklerin öğlen yemeklerinde farklı bir yemek kültürü meydana gelmiştir. Bu şartlar, mutfak kültürü içerisinde “Çarşı Mutfağı” yemeklerini oluşturmuştur. Bu çarşı mutfağından kente gelen yabancılar da yemek ihtiyaçlarını karşılamaktadırlar.

İş hayatının sabahları erken saatte başlaması, çalışan erkeklerin dışarıda kahvaltı alışkanlığına neden olmuştur. Urfa çarşılarında sabahları mercimek çorbası, börek-süt, kelle-paça, tirit, ciğer kebabı (dalak-yürek); öğlenleri kebab türleri, güveç, tepsi kebabı, pırzola, tava yemekleri, patlıcan-isot dürümleri, yoğurt-ekmek, helva-ekmek, lahmacun esnafın ve çalışanların tercih ettiği yemeklerdir. Gün içinde ise tatlı olarak tulumba halkası, ezme, kadayıf, baklava ve katmer tüketilmektedir. Evlerde çarşı yemeklerinden ciğer kavurma ile kelle-paça, güveç, tepsi kebabı ve lahmacun yapılır.

Ciğer kebabçıları, eskiden çarşılarda esnafın kahvaltıda ciğer dürümü yediği mekanlardı. Günümüzde ise ciğer kebabı büyük ve lüks restoranlarda yerini

almıştır. Ciğer kebabı, son yılların çok ilgi gören ve her öğün yenilen yemeği olmuştur.

İşçilerin, gençlerin ve öğrencilerin rağbet gösterdiği ayaküstü yemeler için ise çarşı aralarında seyyar satıcılarda kaynatılmış lolaz (börölce)-ekmek dürümü, yumurta-ekmek dürümü, nohut-ekmek dürümleri tüketilmektedir.

## ŞANLIURFA MUTFAĞINDA YİYECEK ve İÇECEK TÜRLERİ

**Çorbalar:** Lebeni çorbası, yoğurt çorbası, un çorbası, hamırlı, mercimek çorbası, pıtpıt.

**Etlı Yemekler:** Boranı, frenk tavası, çağala aşı, pakla aşı, hittı bastırması, soğan tavası, soğan aşı, su kabağı, bütün balcan, sarımsak aşı, isot çömleği, bamya çömleği, acır annaziği, tatlı bamya, ekşili bamya, erik tavası, ekmek aşı, kenjer aşı, isot dolması, yaprak sarması, kabak oturtması, dorđama, mimbar, acır bastırması, frenk (domates) tavası, soğan tavası, elma aşı,

**Etsiz Yemekler:** Saca basma, söğülme, lolaz dürmüğü, kabak içi kavurması, kömeç kavurması, balcan kavurması, pancar kavurması, pürlezzet, ispanak kavurması, döğmeç.

**Et Yemekleri:** Kaburga, sac kavurması, haşlama, kelle,

**Dolmalar:** Kabak dolması, patlıcan dolması, isot dolması, acır dolması, has (marul) dolması.

**Pilavlar:** Şehriyeli bulgur pilavı, kuzu içi, duvaklı pilav, üzlemeli pilav, meyhâne pilavı, firik pilavı (taze buğday başak içinde iken pişirilerek hazırlanır), ciğerli bulgur pilavı, çölmek pilavı, bütün mercimekli bulgur aşı, balcanlı bulgur aşı, kemeli bulgur aşı, pırçıklı (havuçlu) pilav, baklalı bulgur pilavı, mığrıbi pilav.

**Piştirilen Köfteler:** İçli köfte, dolmalı köfte, basma köftesi, aya köftesi, lıklıkı köfte, eşkili köfte, köfteli erik, tiritli köfte, masluka (yahudı köftesi), yuvalak,

**Yoğurulan Köfteler:** Etlı köfte (çiğköfte), yumurtalı köfte, mercimekli köfte, firenkli köfte, yağlı köfte, kıyma.

**Kömür Ateşinde Yapılan Kebablar:** Kıyma kebabı (Sade-Urfa), patatesli kebab, haş haş kebabı, kemeli kebab, elmalı kebab, tike (kuşbaşı) kebabı, tepsi kebabı, balcanlı kebab, soğanlı kebab, frenkli (domatesli) kebab, ciğer kebabı.

**Tencere ve Tepside Yapılan Kebablar:** Kazan kebabı, müftehi tas kebabı, buhça kebabı, çöp kebabı, kemeli tas kebabı, isot dolması (etli), tepsi kebabı.

**Çörek ve Börekler:** Semsek, ağzıaçık, ağzıyumuk, şöşbörek, bışe, külünçe, behsımet.

**Pideler-Ekmekler:** Kıymalı ekmek (lahmacun), şekerli pendirli ekmek, acılı pendirli ekmek, yağlı ekmek, mercimek ekmeği, darı ekmeği, tırnaklı ekmek, açık ekmek, bazlamaç.

**Salata ve Cacıklar:** Bostana, kemeli cacık, zeytun bostanası, yumurta bostanası, patates bostanası, pakla bostanası, koruk salatası (koruk suyundan sarımsaklı naneli), pencer cacığı, has cacığı.

**Tatlılar:** Peynirli kadayıf, hırtlevik, katmer, halbır hurması, daş ekmeği, aşır aşu (aşure), palıza, fakir şıllığı, şıllık, incir datlısı, haside, küncülü akıt, kuymak, zingil, zerde, pekmez, kadı beyni, peynirli helva, un bulamacı, çekçek, kesme, bastık, muska, sütlaç, bastıh kavurması, cevizli ve fıstıklı sucuk.

**Yöresel Meyveler:** Nar, yeşil erik, kayısı, hıttı, hıyar, yerli üzüm, kavun, tat karpuzu, fıstık, incir, dut, ceviz, çağala, dağdağan, alıç, annep.

**Yöresel İçecekler:** Meyan balı şerbeti (Meyan kökünün suda bekletilmesiyle elde edilir). Mirra “acı kahve” iri çekilmiş kahvenin birkaç kez kaynatılması ve damıtılmasıyla elde edilir. Seylan çayı yörede “kaçak çay” diye adlandırılır. Kaküle şekerinden yapılan şerbet, vişne şerbeti, limonata, pekmez şerbeti başlıca yöresel içeceklerdir.

#### **Yöresel Ot ve Benzeri Besin Kaynakları:**

Kırmızı isot, keme (bir çeşit mantar), kenger (yaprakları dikenli, yaban enginarı), acur (tüylü bir çeşit hıyar), hardal (turpgillerden bir bitkinin yaprakları), su yarpuzu (nane cinsi güzel kokulu bir bitki), kuzu kulağı (karabuğdaygillerden sulak yerde yetişen bir bitki), meyan kökü (meyan bitkisinin kuru kökleri), haspır otu (safran), ebegümece (tarla kenarında yetişen bir ot) gibi bitkilerdir.

#### **Kuru İsoT (Pul biber) ve FrenkSuyu (Salça)**

İsoT kelimesi Türkçe kökenli olup “ısı” ve “ot” kelimelerinden oluşmuştur. Lahmacunun, çiğköftenin ve diğer yemeklerin en önemli ve hazırlanması çok zahmetli olan baş malzemesi “kuru isot” denilen kırmızı pul biber ile “frenk suyu” denilen salçadır. Her aile 200-400 kg arası kırmızı taze biberi evlerde ayıklayıp özel metotlarla damlarda kurutup torbada döverek veya makinede çektilererek “kuru isot” haline getirirler. Yine her aile 200-400 kilo taze domatesin suyunu çıkararak güneşte özel bir bakımla “frenk suyu” (salça) haline dönüştürür.

## ŞANLIURFA'DAN İKİ YÖRESEL İÇECEK

### Mırra

Mırra, Arapça “acı” ve “kekre” demektir. Çeşitli aşamalardan geçerek hazırlanan kahve, sonunda “mırra” ismini alır. Kırsal kesimde sadece “kahve” denildiğinde bile “acı kahve” ve “mırra” kastedilir. Mırra (acı kahve) yapılan varlıklı ve saygın kişilerin odalarında ve evlerinde pirinçten yapılmış kapaklı ve kulplu 7 boy gümgüm (gügüm) bulunur. Bir kilo çekirdek kahve kavrulup dibekte iri dövüldükten sonra, büyük boy gümgümde dört litre su ile uzun süre ocakta kaynatılır. Kaynatılıp dinlendirilen ve telvesi dibe çöken kahve şerbeti bir boy küçük gümgüme aktarılıp bir miktar dövülmüş kahve daha eklenerek tekrar kaynatılır. Bu işlem 7 boy gümgümde tekrar edilir. Süzülerek (damıtılarak) 7 kez kaynatma işlemleri sonunda kahve bir litre kadar ve bükür (öz) olur. İşte bu kahveye “MİRRA” (acı kahve) denir. Mırra, cam şişede soğuk şekilde birkaç gün muhafaza edilebilir. İkram edileceği zaman tekrar ısıtılır Mırra, küçük boy kapaklı ve kulplu pirinç cezve içinde, özel yapım kulpsuz (mekkavi) fincanlarla misafirlere sunulur. Mırra, fincana az miktarda konular ve iki defa verilir. (Kürkçüoğlu, 2002b: 370).

### Meyan Balı Şerbeti

Halkın “biyan balı” dediği şerbet, “meyankökü”nden yapılan yerel bir içecek olarak yıllardır tüketilmeye devam etmektedir. Meyan bitkisi bölgemizde dere kenarlarında, yaygın olarak Birecik'te ve Fırat Nehri kenarlarında bolca yetişmektedir. Meyankökü topraktan sökülerek ortalama 20 cm uzunluğunda kesilir ve kurutulur. Daha sonra bu çubuklar tokmakla dövülüp elyaflar haline getirilir. Sonra geniş bir kaba konur, üstüne bir miktar su serpilir. Elyaf bu az miktardaki su ile birlikte elle karıştırılır, 1 kg elyafın içine 1 çay kaşığı karbonat eklenir ve hamur gibi yoğrulur. Elyaf, serpilene suyu çekince tekrar su verilerek karıştırılmaya devam edilir. ıslanınca tahtadan yapılmış bir teknenin içine konular. Birkaç saat sonra teknenin ön tarafındaki delikten, ıslak olan meyankökü elyafından şerbet süzölmeye başlar. Kaptaki birikmeye başlayan şerbet özüne belli bir oranda su katılıp buz parçaları ilave edilerek içilir. (Kürkçüoğlu, 1998: 19)

## ŞANLIURFA HALK EDEBİYATINDA YEME İÇME ÂDEM İLE HAVVA'NIN HARRAN OVASI'NA GELİŞ EFSANESİ BUĞDAY'IN GÜL'ÜN VE NAR'IN KUTSALLIĞI...

Efsaneye göre Âdem'le Havva'nın Cennet'ten çıkıp geldikleri yerdir Harran Ovası. Âdem'le Havva bir cennet köşesi gibi renk renk çiçeklerin yer aldığı

Ova'nın bu güzelliğine inanamaz. Bunca güzelliğin arasında ilk dikkatlerini çeken, bir tek ağacın olmayışıdır. Âdem, Cennet'ten gelirken bir nar, bir de gül dalı getirmiştir yanında... Ova'nın ortasına diker ikisini de... Hemen büyüyüveren nar, al çiçekler açar; gül ise beyaz... Bir süre sonra karınları acıkır. Havva avucunu açar, içinde Cennet'ten getirdiği bir buğday tanesi vardır. Umutla koyulurlar işe... Âdem, gül ağacından bir saban yapar. Sabana da kendini koşar. Ancak öylesi yorucu bir iştir ki dermanı kalmaz. O anda bir öküz belirir yanlarında... “Beni koşun” der gibi boynunu uzatır. İşte, inanişe göre insanın ilk ayak bastığı, sabanın ilk kullanıldığı, öküzün ilk kez çifte koşulduğu yerdir Harran Ovası... Bu yörede buğday'ın, gül'ün ve nar'ın kutsallığı da cennet'ten gelmiş olmalarındandır (Kürkçüoğlu, 2014a: 46).

## ÇİĞKÖFTE EFSANESİ

Urfa sofralarının vazgeçilmez baş yemeği “çiğköfte”nin ortaya çıkışı bir efsanede yer almıştır.

Hz. İbrahim, Urfa bölgesinin zalim hükümdarı Nemrut'un putlarına tapılmasına karşı çıkıp onları kırınca Nemrut'un askerleri tarafından yakalanır. Nemrut, İbrahim Peygamberi ateşe atmak için şehirdeki bütün odunları toplatarak büyük bir ateş yaktırır. Evlerde ateş yakacak odun bırakılmaz ve ateş yakılması yasaklanır. Avladığı bir ceylanı eve getiren kocasına yemek hazırlayacak olan kadın, ateş yakılması yasak olduğundan taş üzerinde dövdüğü yağsız ceylan etini bir leğende bulgur, isot, tuz, baharat, doğranmış soğan ve suyla karıştırıp yoğurur ve ortaya çiğköfte çıkar.

### Çiğköfte Tarifi

(8 Kişilik) Malzeme: 500 gr bulgur, 500 gr yağsız kuzu eti (kara et), 200 gr isot (pul biber), 1 adet kuru soğan, 1 adet sarımsak, 1 demet maydanoz, 250 gr yeşil soğan, 1 tatlı kaşığı salça, buz parçaları, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Yere açılan bir sofraya üzerine konulan 50 cm çapındaki köfte leğenin yanında evsilmemiş ince bulgur, tahta dövülmüş kara et (yağsız kuzu budu), isot (pul biber), salça, tuz, karabiber, soğuk su veya buz bulundurulur. Leğenin içine önce et, dövülmüş kuzu eti, kuru soğan, sarımsak, isot, tuz ve karabiber alınır. Çok az soğuk su veya buzla karıştırılır ve ezilerek yoğrulmaya başlanır. Et ve malzeme karışımı belli bir kıvama gelince, kişi başı bir avuç bulgur katılarak yoğrulur. Bulgurla et belli bir kıvama gelince salça alınarak (istenirse salça başta alınabilir) tekrar yoğrulmaya devam edilir. Çiğköfte belli bir kıvama gelince su



alınarak yumuşatılır, önceden hazırlanan kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz alınır. Birlikte kısa bir müddet daha yoğrularak tamamlanmış olur. Tabaklara avuç içi kadar konularak servis yapılır. iđkäfte, mevsimine göre marul, hardal, turp, nane, salatalık, beyaz lahana, kuzu kulağı, pırpırım, su yarpızı, tuzzikpendik, ayran ve yufka ekmek ile birlikte yenilir.

### **iđkäfte Üzerine**

iđkäfteenin en önemli özelliği; yenirken zevk alınması insanları birbirine kaynaştırması, lezzetli, iştah açıcı ve birbirinden kıymetli besinleri bir arada bulduran bir gıda kompleksi olmasıdır. iđkäfteyi teşkil eden gıdaları bir an için pişmiş olarak düşünelim ve öyle yediğimizi farz edelim. Bu lezzet ve nefaseti bulamadığımız gibi, besinlerin harabiyeti dolayısıyla vücut besinlerin posası ile yetinmek zorunda kalır. iđkäfte beslenme ve sağlığımıza hizmet eder. Çünkü, organizmaya lâzım olan bütün yapıtaşları bu gıdada mevcuttur (Öcal, 1997: 29). iđkäfteenin Meşhur türküsü: *Käfte başımın tacı/Ayran onun ilacı/Tez yoğur gelin bacı/İlle yerim iđkäfte...*

## **ŞANLIURFA'DA YEMEK İLE İLGİLİ ATASÖZLERİ VE DEYİMLER**

Biri yer biri bakar kıyamet o zaman kopar. Bişmiş aça savıh (soğuk) su katılmaz. Pilava konan yağ boşa gitmez. Et giren yere dert girmez. Frenksuyu (salça) gibi her şeyin içinde. Her şeyde şansımız kara, yalnız karpuzda beyazdır. Her yiğidin bir yoğurt yişi vardı. Kaşıktan aliy, çömçenen dağıdıy. Kim der “ayranım ekşi”? Pisik (kedi) mimbardan (bağırsak) bağlanmaz. Tok, acın halinden anlamaz.

## **ŞANLIURFA MUTFAK MÜZESİ**

Şanlıurfa tarihi kent merkezinde Ulu Cami'nin güneyindeki Haciban Sokak'ta bulunan tarihi “Hacibanlar Evi” Şanlıurfa Belediyesi'nce satın alınarak 2010 yılında restore edilip “Geleneksel Mutfak Müzesi”ne dönüştürülmüştür. 1674 yılında inşa edilmiş olan Hacibanlar Evi; 5 oda, 1 zahirelik, 2 eyvan, 3 zerzembe (kiler), 2 su kuyusu, geniş avlusu ile Tarihi Urfa Evleri'nin en güzel örneklerinden biri olup havuzlu bir avlu, avluya bakan cephelerinde kuş evleri ile zengin taş süslemelerine sahiptir. 25 Eylül 2011 tarihinde açılış yapılan müzede yer alan mutfak, kiler, yatak odası, oturma odası ve misafir odası geleneksel biçimde yöresel malzemelerle döşenmiştir. Odalarda, geleneksel yaşam tarzı, yöresel kıyafetler içerisinde balmumu heykellerle canlandırılmıştır. Mutfak Müzesi'nde belirli aralıklarla açılan kurslarda Urfa yemekleri öğretilmektedir.

## ŞANLIURFA VE GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi şehri olma sürecinde yöresel mutfaklara ilginin arttığı günümüzde, Şanlıurfa “Gastronomi Turizmi” ile de öne çıkabilecek potansiyele sahiptir. Restore edilerek sayıları artan Şanlıurfa geleneksel avlulu evlerindeki restoran-kafe ve butik otellerde yöresel mutfağın örnekleri daha çok yer almalıdır. Bu işletmelerin mutfağında ev yemekleri yapımında kadın aşçılardan yararlanılmalı, konukevi ve butik otele dönüştürülmüş tarihi evlerin mutfaklarında kadınların istihdamı ile hem hizmet kalitesi artacak hem de mutfak kültürü daha etkili yaşatılacaktır.

Tarihi konaklarda sunulan yöresel yemeklerin tarifleri misafirlere verilmez, yemeğin ikram edildiği misafirler evlerinde bu yemeği deneyebilmelidir. Bu konaklarda mutfak araç gereçleri ve dekorasyon otantik olmalıdır. Gerektiğinde konaklayan misafirlere isteyenler mutfakta yöresel yemek yapımına iştirak edebilmelidir. Böylece yöresel yemekler gelecek kuşaklara tanıtılarak aktarılmış olacak ve yemek kültürü ulusal ve uluslararası alanda tanınarak kültürel miras yaşatılmış olacaktır. Böylece tarihi konaklara da ilgi artacağından yeni istihdam alanları oluşacak ve işletmeler fayda görecektir.

## ŞANLIURFA’DA SOSYO-KÜLTÜREL DEĞİŞİM VE ÖNERİLER

Şehirlerde göçle oluşan hızlı, dengesiz ve plansız büyümenin yanı sıra, şehre yeni gelen insanların kendi alışkanlıklarına bağlı yaşantıları şehirdeki sosyal ve kültürel yapıyı etkilemektedir. Zamanla geleneksel şehir hayatının “halk kültürü” değerlerinde önemli etkileşim-değişim söz konusu olacağından şehirlerde yeni bir sosyo-kültürel yapının ortaya çıkması söz konusudur.

Geçmişle gelecek arasında sağlam bir kültürel devamlılığın oluşması “kültürel miras”ın araştırılıp belgelenmesi ve bu değerlerin yaşatılarak geleceğe aktarılmasıyla mümkündür. Yaşadığı çevreden zorunlu olarak kopup şehre gelen insanların şehir hayatındaki gelenekleri bilmesi, benimsemesi ve yaşamaya çalışması, şehir hayatında yüzyıllardan beri oluşmuş geleneksel kültürel yapının devamını sağlayacaktır.

1980’lerden sonra geleneksel avlulu evlerden apartman hayatına geçilmiş olsa da Şanlıurfa geleneksel mutfak kültürü alışkanlıkları ve yöresel yemeklerin yapılması apartman mutfaklarında büyük oranda devam etmektedir. Toplumsal değişimin hızlandığı günümüzde ise genç kuşak beslenme değerleri düşük olan hazır ve basit yemeklere yönelmektedir. Ancak geleneksel mutfak kültürünün araştırmacılar tarafından araştırılıp tespit edilmesi ve yayınlanarak genç kuşakların bilgisine sunulması ile yöresel yemeklerin öğretildiği sürekli bir eğitim merkezi bu kültürün yaşatılmasına katkı sağlayacaktır.

## KAYNAKLAR

- Akbıyık, A. (2016). “Şanlıurfa’da Kültürel ve Dini Açından Ramazan”, ŞURKAV Şanlıurfa Kültür Sanat Tarih ve Turizm Dergisi, Yıl: 9, Sayı: 25, Mayıs, s. 49-51.
- Ergin, M. E. (2002). “Şanlıurfa Evlenme Adetleri”, Şanlıurfa Uygarlığın Doğduğu Şehir, ŞURKAV yayımları: 26, Ankara, ss.283-288.
- Ergin, M. E. (2007). Şanlıurfa Folklorunda Düğün, 2. Basım, Yeni Alanya Matbaası, Alanya.
- Evliya Çelebi. Seyahatname, (Haz: S. Ali Kahraman-Yücel Dağlı), (2012) 3. Kitap, 1. Cilt, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Kürkçüoğlu A. C. (2005). “Evler ve Anılar... Kaybolan Bir Kültürün Öyküsü”, Seyir Dergisi Urfa Özel Sayısı, Sayı: 11/12, ss. 4-29
- Kürkçüoğlu, S. (1998). Meyan Şerbeti (Bıyan Balı) ve Şanlıurfa Folklorundaki Yeri, Edessa Kültür Dergisi, sayı 2, Mart-Nisan, s. 18-21
- Kürkçüoğlu, S. (2002b). “Şanlıurfa Halk Kültüründe “mırza” (acı kahve) ile Oda ve Kahvehaneler” Şanlıurfa/ Uygarlığın Doğduğu Şehir, Ankara, ss. 369-381.
- Kürkçüoğlu, S. S. (2002a). “Geleneksel Urfa Sofraları”, Uygarlıklar Kapısı URFA, Editör: Filiz Özdem, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Tic. San. A.Ş, 2002, İstanbul. ss. 295-309.
- Kürkçüoğlu, S. S. (2014b). “Şanlıurfa’da Geleneksel Toplanma ve Buluşma Adetleri”, ŞURKAV Şanlıurfa Kültür Sanat Tarih ve Turizm Dergisi, Yıl: 7, Sayı: 20, ss. 35-40.
- Kürkçüoğlu, S. S. (2016). “Şanlıurfa Geleneksel Aile Hayatında Kirvelik ve Evlilik”, Halk Kültüründe Aile Uluslararası Sempozyumu, 25-27 Mart, Edirne.
- Kürkçüoğlu, S. Sabri. (2014a). “Şanlıurfa Halk İnançlarında Kutsal ve Şifalı Sular”, Şanlıurfa Kültür Sanat Tarih ve Turizm Dergisi, Yıl: 7, Sayı: 18, Ocak: 44-55.
- Namık, Y. (1998). “19. yüzyılda Urfa’da Sosyal Hayat”, Osmanlıcadan Çeviren Selahattin E. Güler, Edessa Kültür Dergisi, İstanbul, sayı: 4, ss. 9-10.
- Öcal, M. H. (1997). Özellikleri ve Güzellikleriyle Çiğköftemiz, Özlem Kitabevi Yayınları Şanlıurfa, Plaka Matbaacılık, Ankara.
- Tavernier, J B. (2006). “Les six voyages, 1676” Tavernier Seyahatnamesi, Çeviren Teoman Tunçdoğan, Editör: Stefanos Yerasimos, Mas Matbaacılık, İstanbul.



## GÖÇLERLE OLUŞAN MUTFAK: GÖKÇEADA

Ceren AYCIBİN GİRĞİN  
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK  
Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU  
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

### Özet

Araştırmanın amacı, Gökçeada'ya çeşitli bölgelerden göç eden toplulukların mutfak kültürlerinde meydana gelen kültürleşmenin nasıl gerçekleştiği ve bu kültürleşmenin Gökçeada'nın mutfak kültüründeki yansımalarının neler olduğunun belirlenmesidir. Bu amaç doğrultusunda Gökçeada'ya farklı bölgelerden göç etmiş, 20 yıldır adada yaşamakta olan, evde yemek yapan, göç ettiği sırada 18 yaş ve/veya üzerinde olan toplam 17 kişi ile telefonla ve yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın deseni olarak kültür analizi (etnografya) belirlenmiştir. Elde edilen verilerin analizinde ise içerik analizi, kelime bulutu analizi ve betimsel analiz kullanılmıştır. Yapılan analizler sonucunda katılımcıların Gökçeada'ya ilk göç ettiklerinde istedikleri gıdalara ulaşım konusunda çeşitli zorluklarla karşılaştıkları bulgusuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte kendi memleketlerinden getirdikleri ata tohumlarına Gökçeada'da ekip biçerek elde ettikleri ürünlerle geleneksel yemeklerini yapmaya devam ettikleri tespit edilmiştir. Aynı zamanda göç eden diğer topluluklarla etkileşim içerisine girerek kendi mutfak kültürlerine yeni ürünler ekledikleri sonucuna ulaşılmıştır. Göç eden toplulukların birbirleri ile bir kültürleşme sürecine girdikleri ve bu sürecin Gökçeada mutfağının oluşumunda etkili olduğu tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gökçeada, yemek kültürü, kültürleşme, göç ve yemek, göç mutfağı

### **Abstract**

The aim of the research is to determine how acculturation occurred in the culinary cultures of the communities that migrated to Gökçeada from various regions and what the reflections of this acculturation are in the culinary culture of Gökçeada. For this purpose, phone and face-to-face interviews were conducted with a total of 17 people who have immigrated to Gökçeada from different regions, have been living on the island for 20 years, cooking at home, and aged 18 and/or over at the time of their migration. Culture analysis was determined as the pattern of the study. Content analysis, word cloud analysis and descriptive analysis were used in the analysis of the data obtained. As a result of the analysis, it was found that the participants faced various difficulties in reaching the food they wanted when they first migrated to Gökçeada. However, it has been determined that they continue to cook their traditional dishes with the products they obtained by cultivating the ancestral seeds they brought from their hometowns in Gökçeada. At the same time, it was concluded that they added new products to their own culinary cultures by interacting with other migrating communities. It has been determined that the migrating communities entered a process of acculturation with each other and this process was effective in the formation of Gökçeada cuisine.

**Key Words:** Gokceada, food culture, acculturation, immigration and food, immigration cuisine

## GİRİŞ

İnsanlık tarihinin en eski sosyal faaliyetlerinden biri olan göç, toplumların değişim sürecinin bir parçası olarak onların dönüşümüne sebep olan ve bu dönüşümle birlikte kendisini şekillendiren bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır (Güllüpnar, 2020: 3). Göçler, kişilerin kendi kararlarına bağlı olabileceği gibi (ekonomik ve sosyal kaygılar) bazı zorunlu sebeplerle (politik baskılar, doğal afetler, savaşlar vb.) de gerçekleşebilmektedir (Cengiz, 2015: 101). Her ne sebeple olursa olsun gerçekleştirilen göçlerin sonucunda seyahat eden insanlar yanlarında gıda maddelerini, yemek hazırlama tekniklerini ve yemek ritüellerini de beraberinde getirerek bu öğelerin göç ettikleri bölgedeki yemek kültürüyle etkileşim içerisine girmesine neden olmuştur (Schulp ve Tiralı, 2008: 120). Aynı zamanda yiyeceklerin, etnografik bağlamda göçmenlerin yeni evlerine yerleşmelerinde önemli bir rol oynadığı ve bununla birlikte göçmenlere yeni bakış açıları ve eğilimler yaratmada imkân sağladığı görülmektedir (Abbots, 2016: 3).

Bazı sosyodemografik ve kültürel faktörler, ev sahibi kültüre maruz kalma, beslenme ile ilgili psikososyal ve çevresel etkenlerdeki değişiklikler, göçmenlerin gıda alımını üç şekilde etkileyebilmektedir. Buna göre göçmenler, geleneksel beslenme kalıplarını koruyabilir, ev sahibi kültürün yemeklerini ve beslenme davranışlarını tamamen benimseyebilir veya bazı geleneksel beslenme uygulamalarını sürdürürken ev sahibi kültürün yemek alışkanlıklarını diyetlerine dâhil edebilir (Saita-Abouta, Patterson, Neuhouser ve Elder, 2002: 1107).

Ege Denizinin kuzeydoğusunda yer alan Gökçeada, Türkiye'nin en büyük adası olmakla birlikte bulunduğu konumun bir getirisi olarak tarihsel süreç içerisinde fazlaca göçe maruz kalmıştır. Alınmış olan bazı siyasi kararlarla birlikte hem iç hem de dış göçlerin yoğun bir şekilde gerçekleştiği adada, bu sebeple hayvancılık ve tarım faaliyetleri, arazi kullanımı, sosyo-kültürel, siyasi ve etnik yapının da azımsanamayacak biçimde değişiklik gösterdiği bilinmektedir (Özözen Kahraman, 2005: 39). Birçok farklı etnik kökenden insanın yaşadığı Gökçeada, Rum ve Bulgaristan asıllı toplulukların yanı sıra Anadolu'nun çeşitli bölgelelerinden göç eden gruplara da ev sahipliği yapmaktadır (Bozcaada & Gökçeada Değerlendirme Raporu, 2012: 2-3).

Gerçekleştirilen bu çalışma, Gökçeada'ya göç etmiş olan toplulukların kültürleşme kuramı çerçevesinde mutfak kültürlerindeki benzeşme ve değişme

süreçlerini incelemektedir. Buna göre çalışmanın amacı, Gökçeada'nın farklı bölgelerden aldığı göçlerle gelen toplulukların mutfak kültürlerinde meydana gelen kültürleşmenin nasıl gerçekleştiği ve Gökçeada'nın mutfak kültüründeki yansımalarının neler olduğunun belirlenmesidir. Gerçekleştirilen literatür taraması sonucunda Türkiye'de göç ve yemek arasındaki ilişkinin kültür kuramları bağlamında uygulamalı olarak araştırıldığı çalışmaların sınırlı sayıda olduğu tespit edilmiştir (Gürhan, 2018; Türkmen, 2019; Demirel, 2020; Avşar ve Seçim, 2020). Dolayısıyla Gökçeada'nın mutfak kültürünün karakterize edilmesinde gerçekleştirilen çalışmanın literatüre konu ile ilgili önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

### **Göç ve Yemek**

Günümüzde giderek artış gösteren göçlerin bir sonucu olarak göçe uğrayan bölgelerde bazı sosyo-kültürel değişiklikler meydana gelmekte ve yemek kültürü açısından bakıldığında ise bu durum kültürel bir etkileşim ve iletişimi beraberinde getirmektedir. Göç olgusuyla birlikte meydana gelen bu sonuçlar, göç ve yemek arasındaki ilişkinin önemli bir çalışma alanı oluşturmasını sağlamıştır (Demirel, 2019: 81).

Gıdanın insanlar için temel bir ihtiyaç olması, göç eden bireylerin ilk olarak çözmeye çalıştıkları ve en çok zorlandıkları konu olmasına neden olmaktadır. Buna göre göçmenler, ev sahibi kültürün beslenme alışkanlıklarına yabancı olması ve alışkın oldukları lezzetleri bulamamaları sebebiyle bazı zorluklar yaşamaktadır (Gürhan, 2018: 106). Vallianatos ve Raine (2008) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada göçmenlerin yemekleri için gerekli olan besin maddelerini kolayca bulamamalarının, göç edilen bölgeye yerleşim konusunda endişe yarattığı belirtilmiştir. Terragni, Garnwidner, Pettersen ve Mosdøl (2014) tarafından gerçekleştirilen başka bir çalışmada ise göçmenlerin gittikleri bölgelerdeki yeni yemek kültürünü, eksik aşinalık, kafa karışıklığı ve güvensizlik ile karakterize ettikleri bulgusuna ulaşılmıştır. Kavian, Mehta, Willis, Mwanri, Ward ve Booth (2020) bu konuyu Afganlı göçmenlerin geçiş ve varış ülkelerinde incelemiş, göçmenlerin geçiş ülkelerinde (İran ve Pakistan) travma, ayrımcılık ve dışlanma, kültürel olarak tanıdık yemek fakat bununla birlikte gıda stresi; varış ülkesinde ise (Avustralya) alışılmadık yemek kültürü ve helal gıdaya erişim olmak üzere toplamda beş tema belirlemişlerdir. Gerçekleştirilen çalışmalara bakıldığında, bu durumun göçmenler üzerinde önemli stres unsurlarından biri olduğu görülmektedir.



Gıdalar, göç sonrasında göçmenler için kimliklerinin yeniden inşa edilmesinde ve aidiyet kavramının oluşturulmasında en önemli unsurlardan biridir (Schermuly ve Forbes-Mewett, 2016: 2434). Bu durumda yiyecekler, göç eden toplulukların sosyal yaşamlarında önemli bir rol oynamakla birlikte aidiyet kavramının yanı sıra “eve bağlılık” duygusunun yinelenmesini sağlamada önemli bir etkidir (Abbots, 2016: 115). Longhurst, Johnston ve Ho (2009) gerçekleştirdikleri bir çalışmada göçmenlerin, yemek pişirmeyi eski evleri ile içgüdüsel olarak bağlı kalmanın önemli bir yolu olarak deneyimlediklerini ve buna göre eski evlerini yemekler yoluyla yeniden inşa ettiklerini belirtmişlerdir. Bailey (2017) tarafından gerçekleştirilen başka bir çalışmada ise, yemek uygulamalarının göçmenler için benlik duygusu (yemek ve aidiyet), ev duygusu (yemek pişirmek ve yemek uygulamaları), topluluk duygusu (ortak etnik gruplarla orantılılık) ve birlikte yaşama duygusu (yiyecek ve bakım) olmak üzere dört temel duyuyu yarattığı bulgusuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte diğer bazı çalışmalar da göçmenlerin göç ettikleri bölgede devam ettirdikleri yemek uygulamalarının kimlik, aidiyet ve ev kavramlarıyla yakından ilişkili olduğu desteklemektedir (Kneafsey ve Cox, 2002; Liu, 2014; Schermuly ve Mewett, 2016; Nyamnjoh, 2018; Ming Lin, Lin Pang ve Chi Liao, 2020).

İlgili literatür incelendiğinde kişilerin göç ettikleri bölgeye kendi yemek kültürünü taşıdıkları ve bu kültürü sürdürmeye çalıştıkları görülmektedir. Garnweidner, Terragni, Pettersen ve Mosdøl (2012) tarafından gerçekleştirilen çalışmada göçmenler için yemek kültürlerini korumanın oldukça önemli olduğu ve bunu sürdürebilmek için göç ettikleri bölgede bazı stratejiler geliştirdikleri bulgusuna ulaşılmıştır. Gürhan (2018) tarafından Suriyeli göçmenlerle gerçekleştirilen başka bir çalışmada ise göçmenlerin kendi yemek kültürlerini devam ettirebilmek adına aradıkları bazı ürünleri bulamadıkları ve bunun için sınırdan bu ürünleri getirttikleri belirlenmiştir. Yapılan bazı çalışmalarda ise göçmenlerin kendi yemek kültürlerini devam ettirebilmek adına memleketlerinden getirdikleri belli başlı sebze ve baharatları kendi bahçelerinde özel olarak yetiştirdikleri görülmektedir (Longhurst vd., 2009; Ming Lin vd., 2020). Konu ile ilgili yapılan diğer çalışmalar da göçmenlerin kendi yemek kültürlerini sürdürmeye çalıştıklarını belirtmektedir (Nyamnjoh, 2018; Atik ve Atik, 2020).

Tüm bunların dışında göçmenlerin adaptasyon süreçleri kuşaklar arası incelendiğinde ise, göç eden ilk kuşaktan sonraki ikinci ve üçüncü kuşaklarda daha kolay bir adaptasyon süreci olduğu görülmektedir. Türkmen (2019) tarafından Makedonya’dan Türkiye’ye göçmüş bireylerle gerçekleştirilen bir çalışmada göç eden ilk kuşağın kendi dillerini ve mutfak kültürlerini olduğu gibi devam ettirmeye çalıştıkları fakat kuşaklar ilerledikçe bu durumun etkisini yitirdiği dile

getirilmiştir. Nicolau,, Doak,, Van Dam, Brug, Stronks ve Seidell (2009) tarafından gerçekleştirilen başka bir çalışmada ise Hollanda’ya göç etmiş Faslıların genç olanlarının kendi kültürlerine ait geleneksel yemeklerini daha az tüketmek istedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Demirel (2020) yine benzer bir şekilde, Almanya’ya göç etmiş Türklerle gerçekleştirdiği çalışmasında ilk kuşak göçmenlerin Türkiye’den ürün getirdikleri ve Türk mutfağının etkilerinin yoğun olarak görüldüğü fakat üçüncü kuşağa doğru bu durumun etkisini yitirerek yakın kuşakların daha basit ve pratik olan Alman mutfağına yönelim gösterdiğini belirtmiştir.

### **Kültürleşme (Acculturation)**

Kültürleşmenin klasik tanımı Redfield, Linton ve Herskovits tarafından yapılmıştır (Berry, 1997: 7). Bu tanıma göre kültürleşme, “*farklı kültürlerle sahip olan grupların birbirleriyle ilk elden teması geçmesi sonucunda bu gruplardan birinin veya her ikisinin orijinal kültürel kalıplarında meydana gelen değişimleri anlatan bir kavramdır*” (Redfield, Linton ve Herskovits, 1936: 149). Buna göre farklı kültürel geçmişlere sahip gruplar birbirleriyle etkileşime geçtikleri zaman her iki tarafta da kültürel ve psikolojik değişikliklere yol açan bir kültürleşme süreci başlamış olur (Berry, 2008: 328).

Kültürleşme süreci ile ilgili yaklaşımlara bakıldığında ise iki ana model ön plana çıkmaktadır (Saygın ve Hasta, 2018: 303). Bu modellerden ilki, Gordon (1964) tarafından geliştirilmiş olan “Tek Boyutlu Kültürleşme Modeli”dir (Bilge Zafer, 2016: 78; Yalçın, 2017: 43; Saygın ve Hasta, 2018: 303). Bu model daha çok asimilasyonla sonuçlanan ve ev sahibi kültür içerisindeki “*etnik bir grubun ayrı bir varlık olarak ortadan kalkması ve kendine özgü değerlerinin buharlaşması*” olarak tanımlanabilen bir yaklaşımdır (Gordon, 1964: 81). Diğer model ise John W. Berry tarafından ortaya atılan ve geliştirilen “İki Boyutlu Kültürleşme Modeli”dir (Lee, Sobal ve Frongillo, 2003: 282; Bilge Zafer, 2016: 79; Saygın ve Hasta, 2018: 303). Bu kültürleşme modeli ise kültürel çoğulculuk kavramına dikkat çekerek gruplar ve gruplara ait bireylerin birbirleriyle iletişim ve etkileşim halinde oldukları fakat aynı zamanda kendi kültürel kimliklerini de korumaya devam ettikleri ve böylece daha geniş bir toplumun sosyal bir çerçevesine kattıkları görüşüne dayanmaktadır (Berry, 2006: 28). Berry’nin görüşüne göre, kültürleşme hem göç eden kişinin kültüründe hem de ev sahibinin kültüründe gerçekleşmektedir (Watanasin, 2020: 210).

Yüzyıllar boyunca insanların toplumsal, sosyal, siyasal ve/veya ekonomik nedenlerle göç ediyor olması, beraberinde neleri götürdükleri ya da getirdikleri sorusuna akla getirmektedir. Göç eden bireyle birlikte kültür de beraberinde götürülür ki bu kültür zamanla yeni kültürle de kendisine bir yer edinir (Arabacıoğlu,

2018: 83). Göçmenler, göç ettikleri bölgeye önemli ölçüde farklı inanç, değer ve gelenekleri içeren zengin bir kültürel miras götürmektedir. Bununla birlikte yeni bir bölgeye yapılan göç, göçmenin yaşam tarzında ve çevresinde önemli değişikliklere sebep olabilir (Satia-Abouta, Patterson, Neuhouser ve Elder, 2002:1105). Yemek ise, kültürlerin tanımlanmasında önemli bir unsurdur (Oussedik, 2012: 55). Bu anlamda farklı kültür grupları sürekli olacak bir şekilde teması geçtiklerinde, yemek gibi kültürel öğelerin değiş tokuşu gerçekleşir ve muhtemelen bu durum her iki grubun da orijinal kültürel kalıplarında bir değişim meydana getirir (Ishak, Mohd ve Othman, 2013:439).

Renhazo ve Burns (2006) tarafından Afrika'dan Avustralya'ya göç etmiş kişilerle gerçekleştirilen bir çalışmada, göçmenlerin ev sahibi kültürün yemeklerini benimsedikleri fakat aynı zamanda bazı geleneksel yiyeceklerini korumaya devam ettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Benzer bir şekilde Türkmen (2019) tarafından Makedonya göçmenleri ile gerçekleştirilen başka bir çalışmada, göçmenlerin ev sahibi kültürden daha çok etkilendiği belirtilmiş olsa da ev sahibi kültürün de göçmenlerin bazı bilinen yemeklerini kendi kültürlerine kattığı görülmüştür. Bununla birlikte Atik ve Atik (2020) tarafından Selanik mübadilleri ile gerçekleştirilen başka bir çalışmada, mübadillerin Türkiye'ye göç ettikleri bölgeden etkilenerek kendi mutfak kültürlerini şekillendikleri fakat bunun yanı sıra kendi mutfak kültürlerini de ev sahibi kültüre tanıtarak Türk mutfağına zenginlik ve çeşitlilik kattıkları belirlenmiştir.

Tüm bunların dışında göçmenlerin kültürleşme sürecine etki eden çeşitli faktörlerin olduğu görülmektedir. Berry (1997), göçmenlerin kültürleşme sürecini etkileyen önemli faktörlerden birinin kültürel mesafe (kültürel farklılık) olduğunu belirtmiştir. Buna göre kültürel farklılığın fazla olması ile kültürleşme süreci arasında olumsuz bir ilişki vardır. Daha fazla kültürel mesafe daha fazla kültür bırakma ve kültür öğrenimi ihtiyacını doğurur ki bu durum gruplar arası olumsuz tutumları tetikleyerek daha büyük kültür çatışmalarına neden olur (Berry, 1997: 23). Özellikle Suriye'den Türkiye'ye göç eden göçmenlerle yapılan çalışmalara bakıldığında, coğrafi ve kültürel olarak benzerlik gösteren yerlere yapılan göçlerin, ev sahibi kültüre uyum sağlama konusunda kolaylık sağladığı sonucu öne çıkmaktadır. Buna göre her iki ülkenin yakınlığı, gıda içerikleri ve dini inançlardaki benzerlikler, ortak yakın bir tarihe sahip olmaları gibi faktörler, göçmenlerin ev sahibi kültürün yemek biçimine adaptasyon sürecini hızlandırmaktadır (Gürhan, 2018; Yücel Avşar ve Seçim; 2020).

Bu çalışmada Gökçeada'nın etnik yapısı göz önünde bulundurularak, kültürleşme kuramlarından çoğulculuk yaklaşımı benimsenmiş ve etnik grupların yemek kültürü açısından etkileşimi iki boyutlu kültürleşme modeli bağlamında ele alınmıştır.

## YÖNTEM

Bu çalışma Türkiye'nin Çanakkale İline bağlı bir ada olan Gökçeada'da gerçekleştirilmiştir. Ege denizinin kuzeydoğusunda bulunan (Özözen Kahraman, 2005: 39) ve eski adı “*İmbros (İmroz)*” olan Gökçeada, 290 km<sup>2</sup>'lik yüz ölçümü ile Türkiye'nin en büyük adasıdır. Adadaki yerel üretim biçimlerinin tarihsel birikimiyle günümüze kadar gelmiş olan bağcılık ve zeytincilik olduğu görülmektedir. Ayrıca yerel halk balıkçılık, hayvancılık ve turizm faaliyetleri ile geçimini sağlamaktadır (Özbaş, 2019: 70). Nüfusu ise, 2020 TÜİK verilerine göre toplamda 10.106 olarak belirlenmiştir. (“Türkiye İstatistik Kurumu”, 30 Mayıs 2021).

Gökçeada, 20. yy'a kadar Rumların çoğunlukta yaşadığı bir yer olmuştur. Daha sonrasında ise Türkiye'nin çeşitli yerlerinden afetzedeler ve bazı yatırımlar sebebiyle sahip oldukları arazilerin kamulaştırıldığı kişiler için oluşturulan iskân köylerine göçler gerçekleştirilmiştir. Zaman içerisinde ise Rum nüfusunun bir kısmının adayı terk ettiği ve Anadolu'nun çeşitli bölgelerinden gelen ailelerin (Çanakkale'nin Biga ve Çan ilçeleri, Muğla'nın Milas ve Yatağan ilçeleri, Burdur'un Bucak ilçesi, Erzurum, Trabzon, Artvin, Samsun, Ünye, Iğdır, Siirt, Van, Bingöl, Diyarbakır, Çankırı, İstanbul, Isparta) adanın belirli bölgelerine yerleştiği bilinmektedir. (Özözen Kahraman, 2005: 46). Aynı zamanda Şirinköy'de yaşayanların büyük bir çoğunluğunun Bulgaristan'dan göç eden Türkler olduğu bilinmektedir (Bozbeyoğlu ve Onan, 2001: 9).

Gökçeada'nın tarihsel sürecine bakıldığında göçler ve göç politikaları bakımından oldukça önemli bir bölge olmakla birlikte çeşitli göç deneyimlerinin aynı zamanlarda yaşandığı bir coğrafya olma özelliğine sahip olduğu görülmektedir. Bu açıdan Gökçeada, göç kavramı ile ilişkili olan birçok özelliğin gözlenebilmesini sağlamak ve bu göçlerin sonuçları ile ilgili çıkarımların göç kuramları kapsamında değerlendirilmesine imkân vermektedir (Tunçcan Ongan, 2012: 53).

Bu araştırmada nitel araştırmalarda kullanılan desenlerden biri olan kültür analizi deseni kullanılmıştır. Kültür analizinin amacı belli bir grubun sahip olduğu kültürün tanımlanmasını ve yorumlanmasını sağlamaktır. Kültür analizinde araştırmacı, üzerinde çalışmakta olduğu kültürü detaylı ve derinlemesine anlamaya çalışarak yoğun bir veri toplama süreci içerisine girmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 68). Çalışmanın evrenini Gökçeada'ya farklı bölgelerden göç etmiş ve en az 20 yıldır adada yaşayan kişiler oluşturmaktadır. Evrenin belirlenmesinde bazı faktörler göz önünde bulundurulmuştur. Gökçeada'ya göç etmiş kişilerin göç ettikleri sırada 18 yaş veya üzerinde olmasına dikkat edilmiştir. Bunun amacı, katılımcıların göç ettikleri sırada kendi memleketlerine ait yemek kültürüne hâkim olacak bir yaşta olması gerektiği düşüncesidir. Ayrıca katılımcıların en

az 20 yıldır adada yaşıyor olması, kültürleşme sürecinin incelenmesi açısından önemli görülmüştür. Bununla birlikte görüşmeler, cinsiyet gözetmeksizin katılımcıların evde yemek yapan kişiler olmasına dikkat edilerek gerçekleştirilmiştir.

Çalışmanın örnekleminin belirlenmesinde ise amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme, araştırmacıların araştırma konusu ile ilgili belirli özellikleri olan kişilerin çalışmaya dahil edilebildiği ve konu ile ilgili bilgi sahibi olduğu ön görülen grupların örnekleme olarak belirlendiği bir yöntemdir (Berg ve Lune, 2019: 67). Kartopu örneklemede ise öncelikle evrendeki birimlerden birine ulaşılır ve bu kişi yardımıyla ikinci birime, ikincinin yardımıyla ise üçüncü birime ulaşılır. Böylece bir kartopu gibi örnekleme sayısı da büyümüş olur (Karagöz, 2017: 66). Bu doğrultuda çalışmanın örneklemini Gökçeada'ya farklı bölgelerden göç etmiş, en az 20 yıldır adada yaşayan, evde yemek yapan ve göç ettiğinde 18 yaş ve/veya üzerinde olan 17 kişi oluşturmaktadır.

Araştırmada veri toplama tekniği olarak görüşme yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniğine başvurulmuştur. Görüşme, araştırmacının bazı sorular sorarak katılımcıların tutum, niyet, deneyim, yorum, düşünce, tepki ve zihinsel algılarını anlamaya çalıştığı bir süreçtir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 130). Yarı yapılandırılmış görüşmelerde ise araştırmacı, katılımcıya önceden planladığı soruları sormak amacıyla bir görüşme protokolü hazırlar. Aynı zamanda araştırmacı görüşme sırasında gerekli gördüğü durumlarda katılımcıya bazı alternatif sorular yöneltebilir ve bazı soruları ayrıntılandırmasını isteyebilir (Türnüklü, 2000: 547). Yapılan görüşmeler için literatürden faydalanılarak önceden hazırlanmış “yarı yapılandırılmış görüşme formu” kullanılmış ve gerekli görüldüğü durumlarda katılımcılara bazı alternatif sorular yöneltilmiştir.

Görüşmeler telefonla ve yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Aynı zamanda kültürleşme sürecinde nesiller arasında bir farklılığın olup olmadığını anlamak amacıyla katılımcılara Gökçeada'da doğan çocuklarının olup olmadığı, olanlara ise çocuklarının yemek tercihleri hakkında bazı sorular yöneltilmiştir. Bazı durumlarda ise katılımcıların çocuklarına ulaşarak konu hakkındaki görüşlerine başvurulmuştur. Elde edilen veriler ses kaydına alınmış ve görüşmelere veri doygunluğuna ulaşılan kadar devam edilmiştir. Kendi bahçesinde ekip biçen bazı katılımcıların ise bahçeleri gezilmiş ve üretimini gerçekleştirdikleri ürünler hakkında sorular sorularak (tohumları nereden getirdiği, göç ettikten sonra tanıştığı veya ekmeye başladığı ürünler vb.) notlar alınmıştır. Katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmeler yaklaşık olarak 30-35 dakika kadar sürmüştür. Veriler 2021 yılının Haziran ve Ağustos ayları içerisinde toplanmıştır.

Araştırmada elde edilen verilerin analizi için Maxqda 2018 programından yararlanılmıştır. Verilerin analizinde ise içerik analizi ve betimsel analiz tercih edilmiştir. İçerik analizinde veriler, içerisindeki gizli gerçeklerin ortaya çıkarılması amacıyla birbiriyle benzerlik gösteren verilerin kodlanarak belirli temalar doğrultusunda toplandığı bir analizdir. Sonrasında ise belirlenen temalar anlaşılabilir bir biçimde düzenlenir, yorumlanır ve okuyucuya sunulur. Betimsel analizde ise elde edilen veriler açık ve sistematik bir şekilde betimlenerek, katılımcıların görüşlerinin etkili bir biçimde aktarılması amacıyla sıkça doğrudan alıntılara yer verilmektedir. (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 239-242).

Araştırmada geçerlik ve güvenilirliği sağlamak amacı ile Lincoln ve Guba'nın İnanırcılık (iç geçerlik) stratejilerinden olan derinlik odaklı veri toplama, veri ve yöntem çeşitlemesi, uzman incelemesine başvurulmuştur. Buna göre verilerden elde edilen sonuçlar karşılaştırılarak yorumlanmıştır. Veri ve yöntem çeşitlemesi için farklı niteliklere sahip olan katılımcılara yer verilmiş, katılımcıların ekip biçtikleri alanlar gezilerek gözlemlenerek elde edilen bulgular katılımcılara teyit ettirilmiştir. Aynı zamanda verilerin analizinde nitel araştırma yöntemleri konusunda uzman kişilerin görüşlerine başvurulmuştur. Aktarılabilişin (dış geçerlik) sağlanabilmesi için amaçlı örnekleme tercih edilerek veriler ayrıntılı olarak betimlenmiş ve sıkça katılımcı ifadelerine yer verilmiştir. Güvenirlik için ise tutarlık ve teyit incelemesine başvurulmuştur (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 276-283).

## **BULGULAR**

### **4.1.Tanımlayıcı Bilgiler**

Katılımcıların demografik özelliklerine Tablo 1'de yer verilmiştir. Tabloya göre çalışmaya katılan 17 katılımcının 13 tanesinin kadın, 4 tanesinin erkek olduğu, yaşlarının ise 43 ila 84 arasında değiştiği görülmektedir. Katılımcıların Gökçeada'ya göç etme istikametlerine memleketlerinden başlanarak sırasıyla yer verilmiştir.

**Tablo 1.** Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı Kodu	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Göç Edilen Tarih	Gökçeada'ya Göç İstikameti	Gökçeada'da Yaşadığı Yer
G1	66	Kadın	Ev hanımı	1992	Gümüşhane-İstanbul-Gökçeada	Yeni Bademli Köyü
G2	73	Kadın	Pansiyoncu	1985	Isparta'nın Çandır İlçesi-Gökçeada	Yeni Bademli Köyü
G3	66	Kadın	Ev hanımı	1987	Trabzon-Gökçeada	Yeni Bademli Köyü
G4	65	Kadın	Ev hanımı	1974	Iğdır-Gökçeada	Kaleköy
G5	74	Erkek	Emekli	1971	Çanakkale'nin Çan İlçesi-Gökçeada	Merkez
G6	73	Kadın	Ev hanımı	1984	Muğla'nın Yatağan İlçesi-Gökçeada	Uğurlu Köyü
G7	56	Kadın	Ev hanımı	2001	Çanakkale'nin Biga İlçesi-Gökçeada	Eşelek Köyü
G8	60	Kadın	Emekli	1999	Sakarya-Gökçeada	Merkez
G9	60	Kadın	Pansiyoncu	1986	Gümüşhane-Giresun-Gökçeada	Yeni Bademli Köyü
G10	65	Erkek	Veteriner	1998	Sivas-Ankara-Gökçeada	Merkez
G11	48	Erkek	Aşçı	1998	Van-Gökçeada	Merkez
G12	43	Kadın	Temizlik personeli	1998	Rize-Gökçeada	Merkez
G13	68	Kadın	Çiftçi	1984	Burdur'un Bucak İlçesi-Gökçeada	Uğurlu Köyü
G14	56	Kadın	Çiftçi	1984	Isparta'nın Çandır İlçesi-Gökçeada	Uğurlu Köyü
G15	63	Erkek	Emekli	1999	Bulgaristan-Çanakkale-Gökçeada	Şirinköy
G16	53	Kadın	Çiftçi, pansiyoncu	2000	Erzurum-İstanbul-Gökçeada	Şirinköy
G17	84	Kadın	Ev hanımı	1977	Ordu-Gökçeada	Kaleköy

Katılımcıların Gökçeada'ya göç etme nedenleri 1 afetler veya arazilerin kamulaştırılması nedeniyle iskânla, çeşitli yerlerden çalışmak amacıyla ve Gökçeada'yı beğenip orada yaşamak istedikleri için göç edenler olmak üzere toplamda üç ana başlıkta toplanmıştır. Buna göre 10 katılımcı iskânla, 4 katılımcı iş bulma veya kurma nedeniyle, 3 katılımcı ise kendi isteğiyle Gökçeada'ya göç etmiştir.

### Aidiyet Hissi

Katılımcıların aidiyet hissine dair düşünceleri incelendiğinde Gökçeada'ya göç eden 5 katılımcı kendisini adalı olarak tanımlarken, 7 katılımcı kendisini doğup büyüdüğü yer ile tanımlamıştır. 5 katılımcı ise kendisini hem doğum yeri hem de göç ettiği yer ile tanımlamayı tercih etmiştir.

Aynı zamanda katılımcılara “*Gökçeada'ya ilk ayak bastığınızda neler hissettiniz?*” sorusu yöneltilmiş, bu soru yanıtlandıktan sonra ise “*Gökçeada ile ilgili şimdiki düşünceleriniz nelerdir?*” sorusu sorulmuştur. Bu sorularla katılımcıların Gökçeada'ya alışma sürecinin gözlemlenmesi amaçlanmıştır. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu (G1, G2, G3, G4, G6, G7, G10, G11, G12, G14, G15, G16) Gökçeada'yı ilk gördüklerinde büyük bir hayal kırıklığına uğradıklarını dile getirmiş olsalar da yaşamaya başladıktan sonra buraya göç ettikleri için oldukça memnun olduklarını belirtmişlerdir. Konu ile ilgili **G2**, “*Çok üzüldük. Kuzu limanına ilk geldiğimizde hayal kırıklığına uğradık. İlk zamanlar ağlayanlar da oldu aman Allah'ım ama sonrasında alıştık. Hayat varmış Gökçeada'da.*” ifadesini kullanmıştır. **G7**'de benzer bir şekilde Gökçeada ile ilgili ilk görüşlerini “*İlk geldiğimizde memleketten ayrılmamız hiç iyi olmadı. Çok üzülmüştük. İlk geldiğimizde göçtük ama nereye geldik? dedik.*” şeklinde ifade ederken, şimdiki zaman ile ilgili düşüncelerini “*Gökçeada'yı seviyoruz. Yani burada canımız hiç sıkılmıyor. Çünkü devlet bizim evimizi yapmış ve arazi vermişti. Meşguliyetimiz fazla. Zaten tarım işleriyle uğraşıyoruz. Burada bahçemiz, arılarımız var. Pazarcıyız aynı zamanda, pazara çıkıyoruz. Burada kendi ürettiğimiz ürünleri satıyoruz. Reçeller, turşular, makarnalar, tarhanalar yapıyorum pazar için. Balımız ve zeytinyağımız var. Zeytinyağı sabunu, kantaron ve lavanta yağı, kudret narı getiriyoruz. Bunları ekiyoruz. Elimden ne gelirse pazara çıkarıyoruz.*” olarak açıklamıştır.

Diğer katılımcılardan farklı olarak G5 ve G9 Gökçeada'ya ilk geldiklerinde herhangi olumsuz bir düşünceye sahip olmadıklarını ve adayı yadırgamadıklarını belirtmişlerdir. G8 ve G13 ise Gökçeada'nın ana karaya uzak olması nedeniyle kış aylarında yaşamının zorluğundan bahsetmişlerdir. G17 kodlu katılımcı tüm katılımcılardan farklı olarak Gökçeada'ya göç ettikten sonra memleketlerine geri taşınmayı denediklerini, fakat çocukları Gökçeada'dan ayrılmak istemediği için tekrar adaya döndüklerini belirtmişlerdir. **G17**'nin konu ile ilgili düşünceleri şu



şekildedir: “*Geldik, oturuyoruz. Karadeniz’e geri dönmeyi düşündük. Gittik de aslında. Bir iki sene oturduk. Kaynanam vefat etti, çocuklarımız gelmedi. Çocuklar dedi ki; Anne biz burada Kürtlerle birlikte büyüydük, onları tanıyoruz, kendi akrabalarımızı tanımıyoruz. Bir türlü gelmediler. Onlarla büyüydük, yetiştik dediler. Biz de tekrar çocukların yanına geri geldik.*”

Katılımcılara “*Gökçeada’ya göç ederken memleketinizden getirdiğiniz gıda maddeleri (yiyecek, konserve, tohum vb.) neler oldu?*” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu Gökçeada’ya göç ederken yanlarında bakliyat, konserve, tohum, süt ürünleri vb. gıda maddeleri ile yemek pişirmek için gerekli olan kap kakak ve tüp gibi malzemeler getirdiklerini belirtmiştir. Bazı katılımcılar ise (G3, G8, G9, G10, G11, G17) göç ederken yanlarında herhangi bir gıda maddesi getirmediğini belirtmişlerdir. Göç ettikleri sırada yanlarında gıda ürünleri ve malzemeleri getiren katılımcıların getirdikleri ürünlere Tablo 2’de yer verilmiştir.

**Tablo 2** Katılımcıların Göç Ettikleri Sırada Yanlarında Getirdikleri Gıda Ürünleri ve Malzemeleri

<b>Göç Ederken Gıda Maddesi Getiren Katılımcılar</b>	<b>Getirilen Gıda Ürünleri ve Malzemeler</b>
G1	Mısır kırması, mısır unu, fasulye tohumu, mısır tohumu, karalahana tohumu
G2	Arpa, buğday, susam, bakla, çeşitli tohumlar
G4	Tereyağı, bulgur, un
G5	Un, bulgur ve Çalkak (taşı ve buğdayı ayırmak için kullanılan buğday kırma aleti)
G6	Bulgur, tarhana, fasulye, börtülce
G7	Pembe domates, kavun, fasulye, domates, biber, patlıcan ve salatalık tohumları
G12	Tereyağı, lor peyniri ve yoğurt
G13	İncir, mersin, çetimek
G14	Konserve ürünler, kurutulmuş incir, gazel (yeşil fasulye kurusu), nohut, bamya tohumu, karpuz tohumu, domates tohumu, patlıcan tohumu
G15	Yemek pişirmek için tüp, konserve ürünler, hindi eti, kuskus
G16	Kuru bakliyat

Göç ettikleri sırada yanlarında herhangi bir gıda maddesi ve malzemesi getirmeyen bazı katılımcıların ifadelerine aşağıda yer verilmiştir:

**G8:** “Herhangi bir yiyecek maddesi getirmedik. Buradaki ve oradaki yemekler arasında bir fark yok. Orada ne yapıyorsak burada da mevcut.”

**G17:** “Hayır. Biz buraya cebimizde 4 lirayla geldik. Yanımızda yiyecek yoktu.”

Katılımcıların göç ettikleri sırada yanlarında getirdikleri gıda ürünlerinin yanı sıra bazı katılımcıların (G1, G2, G3, G4, G6, G9, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17) hala memlekete özgü gıda ürünlerini, memleketlerini ziyarete gittiklerinde adaya getirdikleri veya dost, akraba vasıtasıyla getirttikleri bilgisine ulaşılmıştır. **G4** kodlu katılımcı konu ile ilgili “Ben annem babam sağken memleketime ara sıra gidiyordum. Oradan peynir ve tereyağı getiriyorduk. Bizim oranın otları çok harika. Yazın onları topluyorduk. Annem turşu yapıyordu. Sonbaharda yiyorduk. Tandır ekmeğimiz çok güzeldir. Her şeyi annem yaratıyordu. Biz de onları pakitleyip buraya getiriyorduk. Annem babam öldüğünden beri hiçbir şeyin tadı yok. Tereyağı, bulgur ve hatta un getirdim. O getirdiğim undan yemin ederim ekmek pişirdiğimde bütün köy kokusunu duyuyordu. Güzel, doğal, ilaçsız, Ağrı dağının soğuşundan çok harika oluyordu. Ben burada 10 sene ekmek pişirdim. Hem dışarıya verdim hem de kahvaltı veren mekanlara.” ifadesini kullanmıştır. **G4**, verdiği bu bilgiyle kendi memleketinden getirttiği unla yaptığı ekmekleri turistik işletmelere sattığı bilgisini vermiştir. **G13** ise “Gittiğimizde böyle değişik fasulye, salatalık, bulgur bulursak alıyoruz. Buraya getirip ekıyoruz.” ifadesinde bulunmuştur.

Katılımcılardan **G5**, **G7**, **G8** ve **G10** ise şuanda memleketinden herhangi bir gıda maddesi getirmeye ihtiyaç duymadıklarını belirtmişlerdir. Konu ile ilgili **G5**, “Hiçbir şey getirmiyoruz. Şimdi biz burada daha iyisini yapıyoruz. Ben hayvancılık yapıyorum. Koyunlarım var. Her gün yanlarına gidip sabah akşam sağıyorum. Sütümü alırım, yoğurdumu, peynirimi yaparım. Sütünü de satarım. Yani köyüme ihtiyacım yok şuan” ifadesini kullanmıştır.

### **Gıda ile İlgili Karşılaşılan Zorluklar**

Katılımcıların göç ettikleri ilk dönemlerde tüketmeye alışkın oldukları gıdalara ulaşmaları konusunda karşılaştıkları zorluklara yönelik katılımcı ifadeleri içerik analizine tabi tutulmuş ve dört ana temaya ulaşılmıştır. Sözü edilen temalar gıdaya erişim problemi, ekonomik sorunlar, ada ile ilgili sorunlar ve mevsimsel sorunlar olarak belirlenmiştir. “Gökçeada’ya göç ettiğiniz ilk dönemlerde beslenme ile ilgili ne gibi zorluklarla karşılaştınız?” sorusuna verilen yanıtlara ilişkin içerik analizi Tablo 3’de yer almaktadır.

**Tablo 3.** Göç edilen dönemlerde gıda ile ilgili karşılaşılan zorluklara ilişkin içerik analizi

Temalar	Kodlar	$\Sigma_i$	$\Sigma_i$ (58)
<b>(1) Gıdaya Erişim Problemi</b>	(1.1) İstenilen gıdayı bulamama	6	26
	(1.2) Gıda satış yerlerinin yetersizliği	6	
	(1.3) Gıda yetersizliği	4	
	(1.4) Gıda satış yerlerine ulaşım zorluğu	4	
	(1.5) Damak tadı uyumsuzluğu	3	
	(1.6) Gıda üretim malzemelerinin yetersizliği	3	
<b>(2) Ekonomik Sorunlar</b>	(2.1) Maddi yetersizlik	6	6
<b>(3) Ada ile İlgili Sorunlar</b>	(3.1) Feribot problemi	4	4
<b>(4) Mevsimsel Sorunlar</b>	(4.1) Göç mevsimi ile ilgili sorunlar	2	2

Katılımcıların verdikleri yanıtlar doğrultusunda belirlenmiş olan gıdaya erişim problemi teması; istenilen gıdayı bulamama, gıda satış yerlerinin yetersizliği, gıda yetersizliği, gıda satış yerlerine ulaşım zorluğu, damak tadı uyumsuzluğu ve gıda üretim malzemelerinin yetersizliği kodlarını kapsamaktadır.

Birçok katılımcı (G1, G6, G13, G15, G16, G17) aradıkları gıdaları Gökçeada'da bulamadıklarından bahsetmişlerdir. Konu ile ilgili **G1**, “Çok mağdurduk. Mesela kasaba gidiyorduk kasapta istediğimiz eti istediğimiz tavuğu bulamıyorduk. Elma, portakal gibi meyveleri bulamıyorduk.” ifadesini kullanırken **G15** ise düşüncelerini, “Bulgaristan’da çeşit çeşit etler, sucuklar vardır. Orada gevik eti tükettirdik ama burada bulamıyoruz. Mesela böyle belirlenmiş bir yer vardır. Orada cumhurbaşkanı ve başbakan gelip avlanır. Hayvanın kafası ve boynuzlarını kesip asmak için avlanırdı. Hayvanın geri kalan kısımlarıyla ise sucuk yapılırdı. Rahmetli dayım da o etleri konservelelere koyardı. Etlerin arasına defne yaprağı ve karabiber koyardı, biz de yedik.” şeklinde açıklamıştır.

Aynı zamanda bazı katılımcılar (G1, G9, G11, G12, G16, G17) adadaki gıda satış yerlerinin yetersizliğinden bahsetmiştir. Buna göre ilk göç edilen dönemlerde adadaki arzın talebi karşılamadığı görülmektedir. **G9** kodlu katılımcı “Geldiğimizde burası harabe gibi bir yerdi. Bulguru bile bulamamıştık. Köyde bakkalda bulgur yoktu. Ispartalılar kendileri yapıyordu. Bulgur satılmıyordu.

*Buradan merkeze giderdik. Merkezde bir tane Rum marketi vardı. Ondan alışverişimizi yapardık. Oradan alıp gelirdik. Yoksa burada bulgur, yarma falan bulamazdık.”* ifadesiyle gıda satış noktalarının yetersizliğini vurgulamaktadır. **G11**'de benzer bir şekilde *“Bir de bizim memlekette her tarafta lahmacun, pide fırınları var. Burada o yoktu mesela. O yüzden burada bayağı zorlandık.”* ifadesini kullanmıştır.

Gıda satış yerlerinin haricinde Gökçeada'ya gelen gıdanın miktar olarak giderek artmakta olan nüfusa yetmediği dikkat çekmektedir (G7, G14, G16, G17). Gıda yetersizliği ile ilgili **G16** *“Bir tane bakkal vardı sadece. Bir sürü insan var. Yetemiyordu yani.”* ifadesinde bulunmuştur. Bazı katılımcılar (G1, G4, G6, G17) gıda satış yerlerine ulaşmakta güçlük çektiklerinden bahsetmişlerdir. **G17** yaşadığı ulaşım problemini, *“Buralarda bakkal manav falan yoktu. Merkezde vardı bir iki tane. Araba yok, taksi yok nasıl gidip geleceğiz. Buraya gelenlerin hepsi fakirdi zaten. Burada oturanlarla hep birlikte bir taksi tutuyorduk da öyle geliyorduk köye. Ben bazen yalnız başıma yayan gelip gidiyordum. İki tane çuvalı biri önde diğeri ise arkada olacak şekilde bir sopaya bağlar yiyeceklerimizi öyle taşırdım.”* şeklinde ifade etmiştir.

Gıdaya erişim problemi teması içerisinde G11, G12 ve G16 kodlu katılımcılar istedikleri gıdalara ulaşıyor olsalar bile kendi damak tatlarına uymadıkları için zorluk yaşadıklarından bahsetmişlerdir. **G16** konu ile ilgili *“Buradaki deniz balığını pek sevmiyorum. Yerim, güzel de yaparım ama sevmiyorum. Biz memlekette hep tatlı su balığı yedik. Siyah kırmızı pullu alabalık deriz. Alabalığı sudan çıktıktan sonra unlayıp tereyağında tavada pişiririz. Kuyruğundan biraz sirke dökünce etleri dökülür. Lokma lokma yeriz. Çocukken Erzurum'da sonbahar olduğunda kar suları çekilir ve derelerdeki sular azalır. Elime bir sopa alıp derenin kenarına inerdim. Bakardım balık taşta çıkmış sular çekilince kenarda çırpınıyor. Hemen sopayla balığı alıp eve gelir pişirip yerdim. Rahmetli babam beni de yanına alırdı, birlikte dereye giderdik. Taşların arasına elini sokardı ve bana öğretirdi; Bak kızım balık sana böyle dokunur, öyle olunca kafasından tut derdi. Ben de elimi taşın dibine sokardım. İlk saktıklarında çok korktum. Sonra tuttuğum gibi çayıra fırlatırdım balığı. Balık biraz zıplayıp sonra ölürdü. Çok güzel olurdu. Oranın balığını burada nasıl bulayım? Keşke öyle bir şey olsa”* ifadesini kullanmıştır. G16 ifadesinde deniz balığı sevmiyor olduğunu dile getirmiş olsa da, aynı zamanda adaya taşındıktan sonra deniz balığı yemek ile ilgili bir alışkanlık kazandığı ve deniz balıklarıyla yapılan yemekleri evinde yapmaya devam ettiği anlaşılmaktadır.

Gıda üretim malzemelerinin yetersizliği ile ilgili **G4**, “İlk geldiğimizde tandır fırınımız yoktu. Yapmayı da bilmiyorduk. Bizim yaşlı bir komşumuz var o tandır yapıyordu. Kayınım kendisinden yardım istedi. O da kabul etti. Bize çamuru getirdi hazırladı. Kayınım da merkeze birkaç malzeme almaya gitti. Sonra ben bu komşumuzun yanına gittim ve bize tandır yapacakmışsın dedim. O da bana erkekleri sevmeyi biliyorsunuz da tandır yapmayı bilmiyorsunuz dedi. Ben çok çalışkan bir kadındım. Başka bir komşuma dedim ki ben bu tandırı yaparım. Birkaç kere bozup tekrar yapmak zorunda kaldık ama en sonunda oldu.. Sonra kayınım geldi dedi ki; Allah razı olsun teyzeye gelmiş yapmış. Ben de dedim ki teyze bana böyle dedi ben de sinirlendim kendim yaptım (Gülüyor). Yapmışım ama dumanın çıkması için gerekli olan delik yerini yapmamışım. Doğal olarak tandırın içinde hava almadığı için ateş yanmadı. Ne yapayım diye düşünürken elime bir bıçak aldım ve deliğini kendim açtım. Ben okumadım ama çok akıllı bir kadınıym. Tandırımız 10-15 gün sonra oldu yaktık ama biz zorluklar çektik.” açıklamasında bulunmuştur.

Aynı zamanda göç eden bazı katılımcıların (G4, G5, G8, G9, G16, G17) gıdaya ulaşım konusunda maddi anlamda zorlandıkları dikkat çekmektedir. Gıda konusunda ekonomik sorunlar yaşayan bazı katılımcıların ifadelerine aşağıda yer verilmiştir:

**G4:** “Fakirlik vardı iş yoktu. Ailemiz kalabalıktı. Bir çuval unu iki pişirmede bitiriyorduk ama sonra her şey iyi oldu.”

**G9:** “Beyim alıp getiriyordu her şeyi. Fakat bir gün patates yemeği, bir gün mercimek çorbası, bir gün makarna yedik. Çünkü o zamanlarımızda fakirlik, yokluk vardı”

Son olarak mevsimsel sorunlar temasında ise bazı katılımcıların (G2, G14) göç ettikleri mevsimin ekip biçmek için uygun bir zaman olmamasından kaynaklı olarak yaşadıkları sıkıntılar yer almaktadır. **G2** kodlu katılımcı yaşadıkları bu zorluğu, “Tam yaz ortasını geçmişti o yüzden ekip biçemedik. Ağustosta geldik. Biz bir şey yapamadığımız için akrabalarımız bize yardımcı oldu.” ifadesiyle açıklamıştır.

Katılımcılardan G3 ve G10 ise adaya ilk göç ettiği dönemlerde gıda ile ilgili herhangi bir zorlukla karşılaşmadıklarını belirtmişlerdir. Konu ile ilgili olarak **G10** “Hiçbir sıkıntı çekmedim. Ben resmi dairede idareci olarak geldiğim için zaten başta et olmak üzere her türlü yemek vardı. Benim durumum biraz özel bir şey yalnız. İdareci olarak geldiğim için her türlü imkânım vardı. Ben “İki koyun kesin” dediğim zaman kesilirdi yani. Geldiğimde öyleydi” ifadesini kullanmıştır.

### Yemeklerin Kültürleşme Süreci

Katılımcıların büyük bir çoğunluğunun (G1, G2, G3, G4, G6, G7, G9, G12, G13, G14, G15, G16, G17) kendi bahçesinde memleketine ait sebzeleri yetiştirdiği ve kendi yetiştirdiği ürünlerden geleneksel yemeklerini yapmaya devam ettikleri görülmektedir. Konu ile ilgili **G3** “Memleketinize ait hangi tohumları ekiyorsunuz?” sorusuna, “Karalahana. Karalahana bizim kimliğimiz” şeklinde yanıt vermiştir. **G7**’de benzer biçimde getirdiği ata tohumlarını ekip biçtiğini, “Getirdiğimiz tohumlarımız öncelikle pembe domates oldu. Hiç vaz geçmediğimiz, çok büyük meyvesi olan Çanakkale domatesi. O tohumu sürekli ekeriz hiç kaybetmeyiz. Ne bileyim kavun çeşitlerimiz var yine. Bu ata tohumlarını hiç kaybetmeyiz. Bunların dışında fasulye börülce, domates, biber, patlıcan, salatalık... Bildiğimiz tohumlarımızı hep getirdik buraya.” ifadesiyle dile getirmiştir. Aynı zamanda **G7**’nin ata tohumlarından yetiştirdiği ürünleri yerel pazarda sattığı bilinmektedir. Bunun yanı sıra bazı katılımcıların (G4, G16) kendi yemeklerini ve ekmeklerini yapmaya devam edebilmek için yine kendi bahçelerine tandır fırını yaptığı anlaşılmıştır. Bununla ilgili olarak **G16**, “Tandır yaptırarak bir de buraya. Canım isteyince tandır ekmeği ve kete yaparım. Tandırımı kendim yaptım. Geldim buraya kırmızı toprak buldum, çamur yaptım. Tandırımı kendim yaptım. Ayrıca arka bahçeme karalahana ekim. Onunla yemek ve sarma yapıyorum. Mesela Erzurum köftesinin içine taze reyhan koyulur. Burada pek bulamazsınız. O yüzden reyhan ekim bahçeye.” ifadesini kullanmıştır. Aynı şekilde **G16** memleketine özgü süt ürünlerini adada yapabilmek için memleketinden sütü ve kaymağı birbirinden ayıran özel bir makine getirttiğini belirtmiştir. Katılımcı bahsettiği süt ürünlerini adada kendi yetiştirdiği hayvanlardan elde etmektedir.

Tüm bunlarla birlikte katılımcılara yöneltilen “Gökçeada’ya geldikten sonra hiç değiştirmeden yapmaya devam ettiğiniz geleneksel yemekleriniz nelerdir?” sorusuna verilen yanıtlar Tablo 7’de gösterilmiştir.

**Tablo7.** Katılımcıların değiştirmeden yapmaya devam ettikleri geleneksel yemekleri

Katılımcılar	Geleneksel yemekler
G1	Siron, Kesme çorbası
G2	Ak fasulye, fesleğenli bulgur pilavı
G3	Karalahana dolması ve çorbası
G4	Börek, pilav, kıymalı beyaz lahana dolması, Bozbaş, etli bulgur, kuru fasulye
G5	Bulgur pilavı, keşkek
G6	Ot kavurması, ot haşlaması, sebze yemekleri
G7	Salça, makarna, tarhana, bulgur, kuskus, ekmek
G8	Zeytinyağlı yemekler, bakliyat yemekleri
G9	Karalahana dolması ve çorbası
G10	Lahmacun, pide, mantı, et yemekleri
G11	İşkembe, kelle paça, et yemekleri, sarımsaklı ve acılı yemekler
G12	Karalahana dolması, mıhlama
G13	Tarhana çorbası, kuru fasulye, bulgur pilavı
G14	Bamya, patlıcan, fasulye, keşkek
G15	Mantı, kıvrırma pide, yoğurtlu ve kaymaklı hamur yemekleri, kaymaklı biber közlemesi, güveç, etli ekmek, sucuk, pastırma
G16	Kaymaklı Erzurum köftesi, Erzurum ketesi, Erzurum kebabı, tel peyniri, kolot peyniri, pazı dolması, karalahana yemeğı ve dolması, tandır ekmeğı
G17	Karalahana dolması, ayran çorbası

Katılımcıların değiştirmeden yapmaya devam ettikleri geleneksel yemeklerinin dışında “*Gökçeda’ya geldikten sonra daha önce tüketmediğınız hangi ürünleri tüketmeye başladınız?*” sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya verilen yanıtlar ise kelime bulutu analizine tabi tutulmuştur. Yapılan analize göre en çok öne çıkan yiyecek, çeşitli farklılıktaki yabancı otlar ve zeytinyağlı olmuştur. Bazı katılımcılar enginar ve bamya gibi sebzelerle ilk defa adaya geldikten sonra tanıştıklarını ve yemeklerini artık kendi evlerinde yapıyor olduklarını belirtmişlerdir. Bu ürünlerle birlikte adaya özgü deniz balıkları göze çarpmaktadır.





yemeklerimizi yapıyorduk. Yoksa eksik olduğunda tat farkı oluyordu ve yemiyorduk. Malzeme olmadığında ise yapmıyorduk.” ifadesini kullanırken, **G12**: “Hiçbir değişiklik olmadı. Çünkü içine farklı bir şey koyduğum zaman ailem yemiyor. Mesela ben buraya ilk geldiğimde Trabzonlular karalahana sarmasını daha farklı yapardı. Onlar içine maydanoz koyar. Ben içine maydanoz koyduğumda yemiyoruz o yemeği. Karalahana yemeğinde onlar mısır ve soğan koyar ama biz koymayız. Ben yine geleneksel yemeklerimiz aynı şekilde yapmaya devam ediyorum.” ifadesiyle geleneksel yemeklerinde hiçbir değişiklik yapmadığını belirtmiştir.

Ayrıca adada göç eden diğer etnik topluluklarla girilen etkileşim doğrultusunda komşuluk ilişkileri ile birlikte adaya göç eden grupların yemeklerinde kültürel bir alışveriş olduğu ve bunun sonucunda katılımcıların mutfaklarında kendi memleketlerine ait yemeklerin dışında farklı bölgelerden gelen kişilerin de yemeklerinin yapıldığı belirlenmiştir. **G7** göç eden başka gruplarla girdiği yemek alışverişini “Buraya geldiğimizde kendi ekmeklerini yapan Ispartalıları vardı. Onlar yufka ekmeği yapardı. Onlardan öğrenip biz de yaptık yufka ekmeğinden. Onlar da bizim ekmeklerimizden yapmaya başladılar.” şeklinde ifade etmiştir. **G5** ise konu ile ilgili, “Bizim bir seyit amca vardı. Bulgaristan’dan kaçıp gelmişti. ....(Kasap dükkânı) var ya onun dedesi..... Seyit amca buraya geldiğinde kasaplık yaptı. Birlikte kasaplık yaptık burada. Ben kasaplığı ondan öğrendim. Mesela eti pişirir kâğıt kebabı yapardık. Bunları burada öğrendim. Sucuk yapmayı bilmezdim mesela Seyit dededen öğrendim o Bulgaristan’dan kaçak gelen” ifadesini kullanmıştır. **G4**’de yer verilen diğer katılımcılara benzer şekilde İğdirli olmasına rağmen mutfağında Karadeniz yemeği yaptığını “Komşularım misafirliğe geldiğinde bir sürü yemek yapar önlerine koyarım. Çok misafirperverim. Mesela karalahana dolması yaparım” ifadesiyle vurgulamıştır.

Bazı katılımcılar ise (**G2**, **G8**, **G11**) yemek kültürü konusunda diğer gruplarla herhangi bir etkileşime girmediklerini dile getirmişlerdir. Konu ile ilgili **G11**, “Biz acılı ve sarımsaklı yemekleri seviyoruz. Onlar ise otlu yemekleri seviyorlar. Biz çok fazla yan yana gelmiyoruz. Bir kahvede falan oturuyoruz yani. Yemek kültürü konusunda hiç beraber olmadık. Ayrı yiyoruz.” ifadesini kullanmıştır.

### **Nesiller Arasındaki Fark**

Gökçeada’ya göç ettikten sonra çocuk sahibi olan katılımcılara göçün nesiller arasındaki farklılığını anlamak için çocuklarının yemek tercihleri ile ilgili bazı sorular yöneltilmiştir. **G1**, **G4**, **G5**, **G11**, **G13**, **G14** ve **G15** kodlu katılımcıların adaya geldikten sonra çocuk sahibi oldukları belirlenmiştir. Bazı katılımcılar

adada doğan çocuklarının damak tadı olarak kendilerinden farklılaştığını belirtmiştir. Adada doğan çocuklarıyla farklı yemek tercihleri olduğunu belirten bazı katılımcıların ifadeleri şu şekildedir:

**G11:** *“Benim büyük oğlan her şeyi yer. Adaya geldiğinde 3 yaşlarındaydı. Ufak oğlan ise burada doğdu ve çok seçici. Yağlı, sarımsaklı yemez. Soğan yemez. Mesela işkembe, kelle paça içmez. Her şeyi ayıklıyor. Biz seviyoruz ama o sevmiyor.”*

**G15:** *“Bulgaristan yemeklerinden börek, sucuk ve salça hariç pek bir şey yemezler. Genellikle buranın yemeklerini tercih ederler.”*

**G13:** *“Çok farklılıklar var. Mesela burada doğan çocuğum etsiz yemek yemez ama ötekiler ne bulsa yer.”*

**G5** kodlu katılımcı ise Gökçeada'ya göç etmiş olmalarının çocuklarının yemek tercihleri üzerindeki etkisini şu ifade ile açıklamıştır: *“Zeytinyağı tüketimi. Başka bir yağ bilmezler.”*

G13 kodlu katılımcının belirttiği gibi, birçok katılımcı çocuklarının özellikle et ve et ürünleri tüketimi konusundaki düşüncelerini belirtmiştir. Katılımcılara göre çocukları tarafından etli yemekler daha çok tercih edilmektedir. Bazı katılımcıların konu ile ilgili ifadelerine aşağıda yer verilmiştir:

**G4:** *“Çocuklarım etçidir. Kırmızı eti çok seviyorlar.”*

**G15:** *“Bir de burada doğan çocuklarımız daha çok etçil yani et seviyorlar. Dışarıda yaşayan çocuklarımız genellikle sebze tüketir fakat burada doğanlar et tüketmeyi seviyor. Bizim oğlana mesela her sabah sucuk yaparız.”*

Gökçeada doğumlu çocukların et ürünlerine olan eğiliminin nedeninin ise adada yaygın olarak gerçekleştirilen serbest hayvancılık faaliyetlerinin olduğu düşünülmektedir.

## TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Birçok katılımcının göç ettikleri dönemlerde alışkın oldukları ve istedikleri gıdalara ulaşmak için çeşitli zorluklar yaşadıkları belirlenmiştir. Bu sonuç literatürde yer verilen diğer çalışmalarla örtüşmektedir. İstenilen gıdaya ulaşım zorluğunun katılımcılar üzerinde endişe verici ve stresli bir durum olduğu söylenebilir (Vallianatos ve Raine, 2008; Terragni, Garnwidner, Pettersen ve Mosdøl, 2014; Mehta, Willis, Mwanri, Ward ve Booth, 2020). Fakat buna rağmen katılımcıların istedikleri gıda ürünlerini kendi bahçelerinde yetiştirmeleri ve geleneksel

yemeklerini yapmaya devam edebilmek için çeşitli gıda üretim malzemelerini temin etmeleri gibi çözüm yolları buldukları sonucuna ulaşılmıştır. Longhurst vd. (2009), Garnweidner vd. (2012) ve Ming Lin vd. (2020)'nin çalışmalarına benzer bir şekilde katılımcıların kendi yemek kültürlerini korumak adına bazı stratejiler geliştirdiği görülmektedir. Elde edilen bu veriler, katılımcıların kendi mutfak kültürlerini Gökçeada'ya taşıma süreci hakkında bilgi sağlamaktadır.

Aynı zamanda katılımcıların istedikleri fakat ulaşamadıkları bazı geleneksel gıda ürünlerini hala memleketlerinden getirtiyor oldukları belirlenmiştir. Bu sonuç Gürhan (2018)'in çalışmasıyla benzer bir özelliğe sahiptir. Bazı katılımcıların yemek kültürlerini devam ettirebilmek için ekip biçebilecekleri bir alan oluşturdukları ve kendi elleriyle bahçelerine tandır fırını inşa ettikleri bilgisine ulaşılmıştır. Bu durumun eski eve duyulan özlem, kimlik ve aidiyet duygusu ile ilgili olduğu söylenebilir (Longhurst vd., 2009; Kneafsey ve Cox, 2002; Longhurst vd., 2009; Liu, 2014; Schermuly ve Mewett, 2016; Nyamnjoh, 2018; Ming Lin vd., 2020)

Birçok katılımcının adanın bazı ürünleri ile ilgili damak tadı uyumsuzluğunu dile getirmesiyle birlikte aynı zamanda bu ürünlerin tüketimi ile ilgili bir alışkanlık kazandığı anlaşılmaktadır. Bu durumun ise göç eden kişilerin kendi yemek kültürünü devam ettirmesinin yanı sıra göç ettiği bölgenin hâkim yemek kültürüne sağladığı uyumun bir göstergesi olduğu düşünülmektedir (Renhazo ve Burns, 2006; Atik ve Atik, 2020). Ancak Türkmen (2019)'den farklı bir şekilde bu çalışmada göç eden kültürün hâkim kültürden daha çok etkilenmesinden ziyade ayrı mutfak kültürlerinin ortak bir paydada buluştuğu düşünülmektedir.

Nesiller arasındaki farklara bakıldığında ise katılımcıların Gökçeada'da doğup büyüyen çocuklarının bölgede hâkim olan mutfak kültürüne karşı eğilimlerinin olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu durumun ise adanın coğrafi özelliklerinden hareketle bölgede çoğunlukla yapılan zeytinçilik ve hayvancılık faaliyetleri ile ilgili olduğu düşünülmektedir. Diğer gruplarla herhangi bir etkileşim içerisinde olmadığını ve kendi yemek kültürlerini olduğu gibi devam ettirdiğini dile getiren katılımcıların bile ada doğumlu olan çocuklarında hâkim kültüre ve kültürleşmiş mutfak özelliklerine olan eğilim görülmektedir. Ulaşılan sonucun literatürde yer verilen diğer çalışmalara yakın bir nitelikte olduğu söylenebilir (Nicolau vd., 2009; Türkmen, 2019; Demirel, 2020).

Bu çalışmada göç eden topluluklar ve hâkim kültür arasında kültürel mesafenin çok fazla olmadığı düşünülmektedir. Göçmenlerin çok büyük bir kısmı aynı ülke sınırları içerisinde göç etmiş bulunduğundan kültürleşme sürecini olumsuz olarak etkileyecek büyük coğrafi ve kültürel farklılıklar olmadığı görülmektedir.

Gürhan (2018), Yücel Avşar ve Seçim (2020)'e benzer bir şekilde göç eden toplulukların benzer gıda içerikleri ve inançlara sahip olmasının kültürleşme sürecinde kolaylaştırıcı bir etkisi olduğu düşünülmektedir.

Birçok katılımcının memleketlerinden getiriyor oldukları bazı gıda maddelerinin üretimini Gökçeada'da yapmaya başladıkları, getirdikleri ata tohumlarından elde ettikleri sebzelerle memleketlerine özgü yemeklerini yapmaya devam ettikleri, et ve süt ürünlerinin yapımında ise adaya göç ettikten sonra yetiştirmeye başladıkları hayvanlardan yararlandıkları belirlenmiştir. Aynı zamanda katılımcıların kendi memleketlerinden getirdikleri tohumların dışında adaya geldikten sonra tanışıp alıştıkları bazı sebzeleri de bahçelerinde yetiştirdikleri görülmüştür. Dolayısıyla göçlerle birlikte Gökçeada'ya taşınan yemek kültürü özelliklerinin göç ettikten sonraki süreçte kültürleşme içerisine girdiği ve sentez bir mutfak haline geldiği sonucuna ulaşılmıştır. Özellikle çiftçilik, pazarcılık ve pansiyonculuk yapan katılımcıların üretmiş oldukları sentez mutfağa özgü ürünleri turistik olarak sattıkları veya sergiledikleri görülmüştür. Bu durum bizleri kültürleşme sonucunda ortaya çıkan mutfak özelliklerinin Gökçeada mutfağının tanıtımında rol aldığı sonucuna götürmektedir. Tüm bunlardan hareketle göç eden kişilerin yanlarında getirmiş oldukları kültürün, Gökçeada'nın tarihi, coğrafi özellikleriyle birleşerek ve göç eden diğer toplulukların mutfak kültürü ile kaynaşarak Gökçeada mutfak kültürünü ortaya çıkardığı söylenebilir.

Bu çalışmada Gökçeada'nın yemek kültürü, kültür kuramlarından biri olan iki boyutlu kültürleşme kuramı (Berry, 2006) çerçevesinde anlamlandırılmaya çalışılmıştır. Elde edilen sonuçlar kültürel çoğulculuk kavramını destekleyecek bir şekilde, göç eden grupların birbirleriyle mutfak etkileşimi içerisine girerek ortak bir bütün oluşturduğunu göstermektedir. Buna göre göç eden topluluklar hem kendi mutfak kültürünü devam ettirmekte hem de diğer grupların mutfak kültürlerine ait bazı özellikleri kendilerine katarak buldukları bölgede eski-yeni bir mutfak kültürü oluşturmaktadır.

Çalışmanın örneklemini farklı bölgelerden Gökçeada'ya göç etmiş kişiler oluşturmaktadır. Bu nedenle yoğun göçlerden önce adada yaşamakta olan ve hala yaşamaya devam eden Rum kökenli adalılar araştırmaya dahil edilememiştir. Gökçeada mutfağının oluşumunda göç eden toplulukların göç ettikten sonra Rum mutfak kültürü ile de bir etkileşime girmiş olabileceklerinin göz ardı edilmemesi gerektiği düşünülmektedir. Buradan hareketle gelecek araştırmalar için Gökçeada mutfağının oluşmasında Rum yemek kültürünün etkisinin araştırılması önerilmektedir. Aynı zamanda araştırmanın verileri Covid-19 pandemi kısıtlamalarına denk geldiğinden bazı görüşmeler telefonla yapılmış ve Gökçeada'ya göç edilen her şehre yer verilememiştir. Sonraki araştırmalarda Gökçeada'nın tüm köyleri detaylı bir şekilde gezilerek daha kapsamlı bir çalışma gerçekleştirilebilir.

## KAYNAKÇA

- Abbots, E. J. (2016). Approaches to Food and Migration: Rootedness, Being and Belonging J. A. Klein ve J. L. Watson (Ed.), *The Handbook of Food and Anthropology* (115-132) içinde. London: Bloomsbury.
- Arabacıoğlu, B. (2018). Göç Eden Kültür. Anadolu Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 2(2), 83-91.
- Atik, E. ve Atik, E. (2020). Türk Mutfak Kültürüne Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277.
- Avşar, Y. ve Seçim, Y. (2020). Suriye Göçmenlerinin Mutfak Kültürü Uyum Süreci; Konya Örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(2), 209-221.
- Aydın, S. (2013). Kültür Kavramı H. Üstündağ (Ed.), *Antropoloji* (23-46) içinde. Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını.
- Bailey, A. (2017). The Mirant Suitcase: Food, Belonging and Commensality Among Indian Migrants in the Netherlands. *Appetite*, 110, 51-60. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.12.013>
- Berg, B. L. ve Lune, H. (2019). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (Çev. Y. T. Durmuş). Konya: Eğitim Yayınevi
- Berry, J. W. (1997). Immigration, Acculturation, and Adaptation. *Applied Psychology: An International Review*, 46(1), 5-68. <https://doi.org/10.1111/j.1464-0597.1997.tb01087.x>
- Berry, J. W. (2006). Contexts of Aculturation. Sam, D. L. ve Berry, J. W. (Ed.), *The Cambridge Handbook of Acculturation Psychology* (27-42) içinde. New York: Cambridge University Press.
- Berry, J. W. (2008). Globalisation and Acculturation. *International Journal of Intercultural Relations*. 32(4), 328-336.
- Bilge Zafer, A. (2016). Göç Çalışmaları için Bir Anahtar Olarak “Kültürleşme” Kavramı. U.Ü. Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 19(30), 75-92.
- Bozbeyoğlu, A. C. ve Onan, I. (2001). Changes in the Demographic Characteristics of Gokceada. Erişim Adresi: [https://iussp.org/sites/default/files/Brazil2001/s80/OtherPosters\\_P01\\_Bozbeyoglu.pdf](https://iussp.org/sites/default/files/Brazil2001/s80/OtherPosters_P01_Bozbeyoglu.pdf) Erişim Tarihi: 13.06.2021
- Bozcaada & Gökçeada Değerlendirme Raporu (2012). Güney Marmara Kalkınma Ajansı, Çanakkale.
- Cengiz, D. (2015). Zorunlu Göçün Mekânsal Etkileri ve Yerel Halkın Algısı; Kilis Örneği. *Turkish Studies*, 10(2), 101-122.

- Demirel, Ş. R. (2019). Göç Mutfağı: Konya'daki Suriyeli Göçmenlerin Mutfak Kültürü (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Garnweidner, L.M., Terragni, L., Pettersen, K.S. ve Moshøl, A. (2012). Perceptions of the Host Country's Food Culture among Female Immigrants from Africa and Asia: Aspects Relevant for Cultural Sensitivity in Nutrition Communication. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 44(4), 335-342. 10.1016/j.jneb.2011.08.005
- Gordon, M. M. (1964). *Assimilation in American Life*. New York: Oxford University Press.
- Gökçeada Kaymakamlığı, <http://www.gokceada.gov.tr/turkiyenin-en-buyuk-adasi>, (Erişim Tarihi: 30.05.2021).
- Güllüpinar, F. (2020). Göç Kuramları. F. Güllüoğlu (Ed.), *Göç Sosyolojisi* (3-24) içinde. Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını.
- Gürhan, N. (2018). Migratory Kitchen: The Example of Syrians in Mardin. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 86-113.
- Ishak, N., Mohd, M. S. Othman, Z. (2013). Influence of Acculturation on Foodways among Ethnic Groups and Common Acceptable Food. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 105, 438-444. doi: 10.1016/j.sbspro.2013.11.046
- Karagöz, Y. (2017). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği*. Konya: Nobel Yayıncılık.
- Kavian, F., Mehta, K., Willis, E., Mwanri, L., Ward, P. ve Booth, S. (2020). Migration, Stress and the Challenges of Accessing Food: An Exploratory Study of the Experience of Recent Afghan Women Refugees in Adelaide, Australia. *Environmental Research and Public Health*, 17(4), 1-16. <https://doi.org/10.3390/ijerph17041379>
- Kneafsey, M. ve Cox, R. (2002). Food, Gender and Irishness- How Irish Women in Coventry Make Home. *Irish Geography*, 35(1), 6-15. <https://doi.org/10.1080/00750770209555789>
- Lee, S. K., Sobal, J. ve Frongillo, E. A. (2003). Comparison of Models of Acculturation. *Journal of Cross-Cultural Psychology*, 34(3), 282-296. doi:10.1177/0022022103034003003
- Liu, L. (2014). A Search for a Place to Call Home: Negotiation of Home, Identity and Senses of Belonging Among New Migrants From the People's Republic of China (PRC) to New Zealand. 10, 18-26. <https://doi.org/10.1016/j.emospa.2013.01.002>
- Longhurst, R., Johnston, L. ve Ho, E. (2009). A Visceral Approach: Cooking 'At Home' With Migrant Women in Hamilton, New Zealand. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 34(3), 333-345. <https://doi.org/10.1111/j.1475-5661.2009.00349.x>

- Ming Lin, H., Lin Pang, C. ve Chi Liao, D. (2020). Home Food Making, Belonging, and Identity Negotiation in Belgian Taiwanese Immigrant Women's Everyday Food Practices. *Journal of Ethnic Foods*, 7(29). 1-18. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00061-5>
- Moscato, G., Novara, C., Hombrados-Mendieta, I., Romano, F. ve Lavanco, G. (2014). Cultural Identification Perceived Discrimination and Sense of Community as Predictors of Life Satisfaction Among Foreign Partners of Intercultural Families in Italy and Spain: A transnational Study. *International Journal of Intercultural Relations*. 40, 22-33. <https://doi.org/10.1016/j.ijintrel.2013.11.007>
- Nicolau, M., Doak, C.M., Van Dam, R.M., Brug, J., Stronks, K. ve Seidell, J.C. (2009). Cultural and Social Influences on Food Consumption in Dutch Residents of Turkish and Moroccan Origin: A Qualitative Study. *Journal of Nutrition Education and Behavior*; 41(4), 232-241. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2008.05.011>
- Nyamnjoh, H.M. (2018). Food, Memory and Transnational Gastronomic Culture Amongst Cameroonian Migrants in Cape Town, South Africa. *Anthropology Southern Africa*, 41(1), 25-40. <https://doi.org/10.1080/23323256.2018.1442728>
- Ousseddik, S. (2012). Food and Cuisine: Part of the Migration Process. *Quaderns de la Mediterrània*, 17, 55-60.
- Özbaş, Ö. (2019). Sosyo-kültürel Sürdürülebilirliğin Sağlanabilmesinde Sakin Şehir Yaklaşımının Rolü: Gökçeada Örneği (Yayımlanmamış doktora tezi). T.C. Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bursa.
- Özözen Kahraman, S. (2005). Gökçeada'da Göçlerin Nüfus Gelişimi ve Değişimi Üzerine Etkileri. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 3(2), 39-53.
- Renhazo, A.M.N. ve Burns, C. (2006). Post-migration Food Habits of Sub-Saharan African Migrants in Victoria: A Cross-sectional Study. *Nutrition & Dietetics*, 63(2), 91-102. <https://doi.org/10.1111/j.1747-0080.2006.00055.x>
- Saita-Abouta, J., Patterson, R. E., Neuhouser, M. L., Elder J. (2002). Dietary Acculturation: Applications to Nutrition Research and Dietetics. *Journal of the American Dietetic Association*, 102(8), 1105-1118. [https://doi.org/10.1016/S0002-8223\(02\)90247-6](https://doi.org/10.1016/S0002-8223(02)90247-6)
- Sam, D. L. (2016). Acculturation: Conceptual Background and Core Components. D. L. Sam ve J. W. Berry (Ed.), *The Cambridge Handbook of Acculturation Psychology* (s. 11-26) içinde. New York: Cambridge University Press.
- Saygın, S. ve Hasta, D. (2018). Göç, Kültürleşme ve Uyum. *Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar*, 10(3), 302-323.
- Schermuly, A. C. ve Forbes-Mewett, H. M. (2016). Food, Identity and Belonging: A Case Study of South African-Australians. *British Food Journal*, 118(10), 2434-2443. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2016-0037>

- Schlup, J. A. ve Tirali, İ. (2008). Studies in İmmigrant Restaurants I: Culinary Concepts of Turkish Restaurants in the Netherlands. *Journal of Culinary Science & Technology*, 6(2-3), 119-150. <https://doi.org/10.1080/15428050802338852>
- Terragni, L., Garnweidner, L.M., Pettersen, K.S. ve Mosdøl, A. (2014). Migration as a Turning Point in Food Habits: The Early Phase of Dietary Acculturation among Women from South Asian, African, and Middle Eastern Countries Living in Norway. *Ecology of Food and Nutrition*, 53(3), 273-291. <https://doi.org/10.1080/03670244.2013.817402>
- Tunçcan Ongan, N. (2012). Göç Eksenli Kalkınmanın Demografik Analizi: Gökçeada Örneği. "İŞ, GÜÇ" Endüstri İlişkileri ve İnsan Kaynakları Dergisi, 14(4), 47-70. DOI: 10.4026/1303-2860.2012.0210.x
- Türkiye İstatistik Kurumu, <https://www.tuik.gov.tr/>, (30. 05.2021).
- Türkmen, Z. (2019). Makedonya'dan Türkiye'ye Gelen Göçmenler ve Türklerin Yemek Kültürü Açısından Etkileşimleri: Bayrampaşa Örneği (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yöntemi Dergisi*, 24, 543-559.
- Vallianatos, H. ve Raine, K. (2008). Consuming Food and Constructing Identities among Arabic and South Asian İmmigrant Women. *Food, Culture & Society*, 11(3), 355-373. <https://doi.org/10.2752/175174408X347900>
- Watanasin, R. (2020). Central Thai Food Culture and Acculturation During World War ii and the Vietnam War. *Manusya*, 23, 205-223. <https://doi.org/10.1163/26659077-02302004>
- Yalçın, F. (2017). İstanbul'da Yaşayan Suriyeli Çocukların Eğitime Katılımları Bağlamında Uyum ve Kültürleşme Süreçleri (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin



# ADANA SOKAK LEZZETLERİNDEN BİR ÖRNEK: SAKATAT YEME KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Dr. İsmail ŞENESEN  
Çukurova Üniversitesi

## Özet

Adana, tarih boyunca birbirinden farklı yemek kültürü olan birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Mutfağı da tarihi ve kültürü kadar zengin olan Adana, bu uygarlıkların yiyeceklerini de kendi damak zevkine uygun olarak birleştirmeyi ve günümüze taşımayı başarmıştır. Adana mutfağı; Doğu, Batı, Arap ve hepsinin ötesinde Türk mutfağını harmanlayarak kendine özgü bir lezzet sentezi oluşturmuştur. Sokak lezzetleri; bir pazarda veya fuarda, sokaklarda veya halka açık bir yerde seyyar satıcılar tarafından satılan, hazır yiyecek veya içeceklerdir. Genellikle taşınabilir bir yemek arabası, yemek kabini ya da gıda kamyonundan satılır ve derhal tüketilmesi amaçlanır. Renkli bir kent hayatına sahip olan Adana'nın geceleri, gündüz saatlerinde hava sıcaklığının çok yüksek olması nedeniyle daha canlıdır. Neredeyse günün her saatini sokakta yaşayan bu şehrin, sokak lezzetleri de buna paralel olarak gelişmiştir. Zengin Adana mutfak kültüründe yer alan şirden (şırdan) dolması, bumbar (mumbar) dolması, karın dolması, kelle, paça, beyin, çürük, işkembe, ciğer, yürek, dalak, böbrek, koç yumurtası, uykuluk, kokoreç gibi yemekler Adana'da kendine özgü kültürüyle tüketilen sakatatlardır. Bu bildiride, Adana sokak lezzetleri içinde yer alan sakatat tüketme kültürü, zaman, mekân, üretici, tüketici bağlamında değerlendirilecek ve Adana gastronomisinde sakatatın yeri ve önemi geçmişten günümüze, gelenekselden kent soylu yaşama evrilen kültür çerçevesinde bütüncül bir bakış açısıyla tartışılmaya çalışılacaktır.

### **Abstract**

Adana has hosted many civilizations with different food cultures throughout history. Adana, whose cuisine is as rich as its history and culture, has managed to combine the foods of these civilizations in accordance with its own taste and carry it to the present day. Adana cuisine; It has created a unique flavor synthesis by blending Eastern, Western, Arab and above all Turkish cuisine. Street delicacies; It is prepared food or drink sold by peddlers in a market or fair, on the streets, or in a public place. It is usually sold from a portable food cart, food stall, or food truck and is intended for immediate consumption. Adana, which has a colorful city life, is livelier at night than during the day due to the very high air temperature during the day. The street flavors of this city, which lives on the streets almost every hour of the day, have developed in parallel with this. Dishes such as stuffed şirden (Şırdan), stuffed bumar (mumbar), stuffed stomach, head, trotter, rotten, tripe, liver, heart, spleen, kidney, ram's egg, sleepyhead, kokoreç, which are in the rich Adana culinary culture, are unique to Adana. They are offal consumed with culture. In this paper, the culture of consuming offal in Adana Street flavors will be evaluated in the context of time, space, producer and consumer, and the place and importance of offal in Adana gastronomy will be discussed from the past to the present, within the framework of the culture that has evolved from traditional to urban noble life from a holistic perspective.

## GİRİŞ

Yunanca gastri (mide) ile nomos (yasa, kurallar) sözcüklerinden meydana gelen gastronomi kavramı, Fransızcada “yemeği iyi yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” anlamlarına gelmektedir. Ancak bu sınırlı tanımın gastronomi bilimini açıklamada yetersiz kaldığı bilinmektedir. Bununla birlikte gastronomi kelimesinin kökeninden daha çok kavramsal anlamını ortaya koymak önemli bir konudur (Sarışık, M., Özbay, G., 2015: 264).

İyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve o yiyecekten zevk alma sanatı olarak da tanımlanan Gastronomi, başlangıçta “soylu mutfağı” için kullanılan bir terimken zaman içinde bölgesel ve yerel mutfağı da içeren “köylü mutfağı” kavramını ifade etmek için kullanılmaya başlandı. Gastronomi, birçok yiyecek çeşidini kapsamakla birlikte bu yiyeceklerle ilgili kültürel uygulamaları da içeren bir anlam ifade etmeye başladı. Böylelikle “gastronomik kültür” kavramı da ortaya çıkmış oldu (Richards, 2001: 3).

Kimilerine göre bir kültür ögesi, kimilerine göre ise yemek sanatı olan “gastronomi” kavramı “yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi” olarak da nitelendirilebilmektedir. Bu durumda gastronomi; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş, lezzetli mutfak; yemek düzeni ve sistemidir. Ayrıca, azami damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya, yiyeceklerin yenmeye hazır hale getirilmesini sağlamak olarak da açıklanmaktadır (Sünnetçioğlu, Özkök, 2017: 586).

Kültür, çoğul olarak kullanımıyla, bir insan topluluğunun, bir halkın ya da bir ulusun düşünce ve değer birliğini meydana getiren düşünsel, sanatsal, teknik, felsefi tüm üretim ve varlıklarını kapsayan, o topluluğun, halkın ya da ulusun diğerlerinden farklı olan kendine özgü karakteristik unsurlarının tümü olarak belirtilmektedir. İnsanoğlu doğduğu, büyüdüğü ve yetiştiği ulusal kültür ortamıyla etkileşim içinde olduğu kadar evrensel kültür ortamıyla da etkileşimde bulunmuştur. İnsanların yaşam biçimlerinin ve düşüncelerinin değişmesiyle, kültürel mirasa zamanla farklı unsurların eklenmesiyle kültür kavramının içeriği zenginleşmiştir (Özlem, 2016: 279).

İnsanoğlunun var oluşu kadar eski olan yeme içme olgusu şüphesiz ilk insanın yaratılmasından bu yana en önemli fizyolojik ihtiyaç olmuştur. Konuya

yemeğin hazırlanış biçimi açısından bakıldığında ise yeme içme olgusu bir toplumun kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Yani yeme içme olgusu bir yandan fizyolojik bir yandan da kültürel uyarılara cevap veren bir boyut halini almıştır. Dünyada mevcut olan tüm mutfakların temel sayılabilecek bazı nitelikleri vardır. Bunlar bir mutfağı diğerlerinden ayıran niteliklerdir ki mutfaklar bu nitelikleriyle bir kimliğe bürünmektedir. Din ve inanışların sınırlamaları, bölgeye mahsus bitki ve hayvanların çeşitliliği mutfak kültürlerinin oluşumunda anahtar rol oynamaktadır. Ülkeleri, bölgeleri hatta şehirleri diğerlerinden ayıran en bilindik ürünler gastronomi ürünleridir (Oğuz, 2016).

İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmek için beslenmek zorunda olmaları ilk çağlardan beri yeme içmeyle ilgili birtakım kuralların ortaya çıkarmasına neden olmuştur. Bu kurallar, zaman içinde toplumların kendi öz benlikleri ve yarğalarına göre dini inançlarını ve geleneksel törenlerini de etkileyerek o toplumun özgün mutfak ve beslenme kültürünü ortaya çıkarmıştır (Halıcı, 1999: 168).

Mutfak kültürü, kavram olarak beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini kapsar. Buna bağlı olarak mekânı, donanımları ve yemek geleneği ile toplumun sosyokültürel, ekonomik durumunu, tarihsel kimliğini, yeme içme alışkanlıklarını, tarım üretimine göre şekillenmiş mutfağını da içine alan kendine özgü kültürel bir yapıyı anlatır (Uzel, 2018: 37).

İnsanın en temel gereksinimi olan beslenme kavramının ortaya çıkardığı “mutfak kültürünün” tarihi geçmişine bakıldığında; toplumların sosyo-kültürel yapıları, gelenek-görenekleri ve gelişmişlikleri ile orantılı olarak mutfaklar birbirinden farklılık göstermiştir. Bunların yanında, savaşlar ve göçlerin oluşturduğu değişim ve gelişmeler de mutfak kültürünü şekillendirmiştir. Günümüzde ise toplumların mutfak kültürlerinde görülen belirgin farklılıklar, teknolojik gelişmeler ve iletişimde ilerlemelerin neticesinde azalmıştır. Yüzlerce yılın sonunda gastronomi sözcüğü; basit tanımlamayla tat, zevk, haz, yeme-içme gibi ifadelerden yola çıkılarak gitgide daha yoğun bir anlam kazanmaya başlamış, moleküler gastronomi, gastronom, gurme, gurman vb. yeme-içmeye değer katan sözcüklerle de zenginleştirilmiştir (Dilsiz, 2010:1).

Adana, sosyal yapısına bakıldığında çok fazla göç almasına rağmen birçok alanda gelenekselliğini koruyabilmiştir. Bu bağlamda, zengin mutfak kültürü ve beslenme çeşitliliği olan şehir, yüzyılların deneyiminden süzülerek tarihinin ve kültür mirasının etkisi ile biçimlenerek bir değer oluşturmuştur. Toroslar ve dağlık ovalarla çevrili verimli Çukurova topraklarında dağ, yayla, ova ve deniz

kültürü iç içe yaşamaktadır. Bu özellikler yörenin mutfağına da yansımış, zenginlik kazandırmıştır (Artun, 2008: 141).

Adana ve çevresi kendine has yemek kültürü ve zengin sokak lezzetleri ile Türkiye'nin gastronomi turizmi potansiyeline sahip bölgelerinden biridir. Bölge, Türkiye Turizm Stratejisi (2023) ve Eylem Planı 2007-2013'te belirtilen Tarsus'tan başlayıp Mardin'de son bulan "Doğu Akdeniz ve Güneydoğu İnanç ve Gastronomi Turizmi Aksı" içerisinde bulunmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007).

Seyyar satıcılar tarafından, özellikle sokakta veya halka açık bölgelerde, hazırlanıp satılan gıdalara ve içeceklere "sokak lezzetleri" denilmektedir (www.fao.org). Dünya Sağlık Örgütü, sokak lezzetlerinin hazırlandığı yeri dikkate alarak küçük ölçekli işletme ya da geleneksel atölyelerde, evde, pazar yerinde ve sokaklarda hazırlanan yiyecekler olarak sınıflandırma yapmıştır. Yapılan tanımlamalar ve sınıflandırmalar doğrultusunda sokak lezzetlerinin marketler ve restoran işletmeleri dışındaki yiyecek ve içecek sağlayıcılarını kapsadığı görülmektedir. Bu sınıflandırmalar göz önüne alındığında pişirilmiş ve işlem görmüş gıdaların yanı sıra meyveler, içecekler, atıştırmalıklar gibi satıcıların tezgâhlarından alınabilecek tüm yiyecek ve içecekler sokak lezzetlerine dâhil edilmektedir (Karsavuran, 2018). İnsanların yerel yiyeceklere ulaşabilecekleri en kolay yol sokaklarda satılan yiyeceklerdir. Saymakla bitmeyecek çeşide sahip olan sokak yiyecekleri genelde geleneksel yerel kültürü yansıtmaktadır (Njaya, 2014).

İnsanlar, binlerce yıldan beri sokakta satılan ve genellikle ayaküstü tüketilen yiyecek ve içeceklere ilgi duymakta ve fırsat buldukça bu lezzetleri tatmaktadır. Bilişim dünyası etkisinde hızlı bir hayat süren günümüz insanı, bu hızlılığın getirdiği yoğunlukla evde yemek hazırlayıp tüketme yerine, hazır yiyecek ve içecek tüketimine yönelmiştir. Yiyecek ve içecek kültürü anlamında büyük bir değişim yaşayan insanlar, evde uzun süreler alan geleneksel yiyecek içecekler yerine hazır gıdalar ve sokakta satılan yiyeceklere yönelmektedirler.

Sokak lezzetleri çoğu zaman insanların kafasında sağlıklı olup olmadıklarıyla alakalı birçok soru işareti içerse de çoğu insan tarafından her gün satın alınıp tüketilmektedir. Sokak lezzetleri olarak tanımladığımız bu yiyecek ve içecekler, sadece insanların hayati ihtiyaçlarından birini karşılama yanında insanların sosyalleşmelerine de büyük katkı sağlamaktadır. Birçok sokak satıcısının sahip olduğu müşteri kitlesi hemen hemen her gün sokağın bir bölgesinde toplanmakta ve yemek yiyip birbirleriyle sohbet etmektedirler (Çavuşoğlu, 2018: 640-641).

Ancak çoğu zaman kayıt dışı olması ve modernleşmeyi engelleyici olarak görülmesi nedeniyle bu lezzetlere hem literatürde hem de sektörel planlama ve uygulamalarda gereken ilgi ve önemin verilmediği görülmektedir. Literatüre bakıldığında sokak yiyecekleri konusunda çalışmaların olmasına rağmen, bunların çoğunun yabancı yazında olduğu görülmektedir. Şu ana kadar yapılmış çalışmaların çoğunda, sokak yiyeceklerinin gıda güvenliği, hijyeni ve ekonomik etkileri konusunda olduğu görülmektedir (Ballı, 2016: 5).

Bugün gelişmekte olan ülkelerdeki kent nüfusunun artması tüketicilerin büyüyen şehirlerde hareket özgürlüğünün azalmasına sebep olmuştur. Şehirlerde yaşayan insanların yemek ihtiyacını karşılamak için zamanlarının sınırlı olması, çalışanlar için uygun fiyatlı yiyecek içecek imkânı sunan kurumların varlığının az olması gibi nedenlerden dolayı dışarıda yemek tüketme alışkanlığı oldukça artmıştır. İşgücüne katılan ve yaşadığı yerden uzakta çalışan insanların sayısı arttıkça sokak yemekleri ulaşılabilir gıda kaynağı olarak tercih edilmektedir. Sokak lezzetleri dünyada geçmişten günümüze her yerde varlığını sürdürmüştür. Sosyal, ekonomik, teknolojik, kültürel ve sanatsal gelişmelerle beraber ulusal kimliğin oluşmasında önemli rol oynayan sokak lezzetleri, ülkelerde yaygın olarak tüketilmekle birlikte yerel mutfak kültürlerinin de bir parçasını oluşturmaktadır. Günümüzde turistler, ziyaret ettikleri bölgenin yerel lezzetlerini tatmak ve bazen de sadece o bölgenin yeme-içme kültürünü deneyimlemek istedikleri için bu bölgeleri ziyaret etmektedirler (Akdağ vd., 2018).

Sokak gıdaları, birçok ülkede ekonomik olarak yetersiz halkın beslenmesinin ayrılmaz bir parçasını oluşturmaktadır. Bunlar çoğunlukla hazır ve ucuz gıdalardan oluşmaktadır. Tüm gelir grupları arasında düzenli olarak tüketilse de özellikle çocuklar ve düşük gelir grubundakiler tarafından daha çok tüketildiği belirtilmektedir. Ayrıca sokak gıdalarının içeriklerinin farklı olmasıyla beraber işleniş biçimleri de oldukça değişkendir ve nispeten heterojen ve düzenlenmemiş koşullarda yani “sokakta” sağlıklı koşullarda hazırlanmaktadır (Draper, 1996).

Tüketiciler için sokak yiyeceklerini tüketmedeki en önemli sebep fiyatların uygun olmasıdır. Bunun dışında rahatlama ve eğlenme amaçlı tüketim yaptıkları yerler olarak da belirtilmektedir (Khongton, Karim, Othman ve Bolong, 2014). Sokak lezzetlerinin ucuz gıda olması önemli tercih nedenlerinden biridir. Bir kişi ya da hane halkının hayatını sürdürebilmesi için tüketmesi gereken temel gıda maddelerinden oluşan gıda sepetinin maliyeti gıda yoksulluğu ya da açlık sınırı olarak kabul edilmektedir (Demir, Akdağ, Sormaz, Özata, 2018).

Yapılan bir araştırmaya göre, tüketicilerin sokak yiyeceklerinden algıladıkları riskli konular ve tarımsal uygulamalar ile ilgili durumlar; çiğ yiyeceklerin

ve malzemelerin kaynak kalitesi ile ilgili durumlar; gıda hazırlama, kullanım ve satış ile ilgili durumları, satış çevresi ile ilgili durumlar; hijyen uygulamaları, satıcıların gıda güvenliği uygulamalarına ilişkin bilgi ve tutumları ve tüketicilerin sokak yemeklerinin tehlikelerine karşı tutumlarına ilişkin durumlar olarak belirtilmiştir. Sokak lezzetlerinin en çok eleştiri aldığı ve sağlık için bir tehdit olarak görüldüğü alanlar, üretildiği ve satıldığı yerlerin kirlenmeye açık olması, satıcıların yiyecek hazırlanma ve saklanma sırasındaki hijyeni, tutum ve uygulamalarının yetersizliğidir (Ceyhun-Sezgin ve Şanlıer, 2016: 4075).

## **ADANA SOKAK LEZZETLERİ VE SAKATATLAR**

Sokakta yeme, içme ve beslenme kültürü dünyanın her yerinde vardır. Coğrafik olarak medeniyetlerin beşiği sayılan Türkiye ve nüfus açısından Türkiye'nin en kalabalık illerinden biri olan Adana; konumu, doğal, tarihi ve kültürel zenginlikleri ile yüksek bir gastronomi potansiyeline sahiptir. Tarihsel süreç içerisinde pek çok farklı toplum ile iç içe yaşamayı başarmış bu coğrafya, günümüzde de sokak lezzetleri açısından da tarihi mirasına sahip çıkmaktadır. Birbirinden farklı pek çok yiyecek içecek, Adana sokaklarında satılmakta, insanlar farklı yerel sokak lezzetlerini tüketmektedir.

Adana yemek kültüründe yeme işlemi üç öğünden ziyade günün 24 saati boyunca devam etmektedir. Bu durum da sokak yiyeceklerinin günün her saatine yayılmasına ve günün saatlerine göre çeşitlilik göstermesine sebebiyet vermektedir. Sokak yemeklerinin bu çeşitliliği ve bölge insanı tarafından yoğun şekilde tüketilmesi bölgede sokak yiyecek kültürünün gelişmesine ve kendine has sokak yiyecekleri alışkanlıklarının ve kültürünün oluşmasına neden olmuştur. Her bir sokak yiyeceği kendine özgü tezgâhında veya tekerlekli “tablasında” üretilmekte ve satılmaktadır (Ballı, 2016).

Ayrıca, sokak lezzetleri turizm açısından da bölgeyi ziyaret eden turistlere değişik bir gastronomik tecrübe yaşama yanında, gezeceği bölge hakkında yerel halktan bilgi toplama, halkla iletişim kurma ve bir anlamda bölge kültürünün bir parçası olma yönünde önemli olanaklar sağlamaktadır. Ziyaret edilen bölgenin sahip olduğu kendine has sokak yiyecekleri kültürünün, gastronomi turizminin geliştirilmesinde bir unsur olarak kullanılması, bölge kaynaklarının sürdürülebilirliği ve ekonomik kazanımlar açısından önem taşımaktadır.

Adana'da tüketilen sokak lezzetlerini “yemekler, içecekler, atıştırmalıklar ve tatlılar” olarak dört ana gruba ayırabiliriz.

Sokak lezzetleri algılarının alt boyutları olan; hijyen, gıda, yerellik, servis ve üretim algıları boyutlarının tümünün erkek katılımcıların ortalamalarının kadınlara göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Medeni durumuna göre sokak lezzetleri algısının sadece hijyen algısı boyutunda anlamlı bir farklılığın olduğu, hijyen boyutunda, bekar katılımcıların ortalamalarının evli katılımcıların ortalamalarından yüksek olduğu bulgulanmıştır. Erkek ve bekâr katılımcıların ortalamalarının daha yüksek olduğu saptanmıştır (Oğuz, Ballı, Buzcu, 2020 s. 113).

Sokak lezzetlerini tüketen her yaştan ve sosyal gruptan insana yapılan ankette: Tüketicinin, Adana'daki sokak yiyecek stantları ve arabalarının temiz, sağlıklı, doğal olduğuna; satılan yiyeceklerin katkı maddeleri içermediğine, yerel halka iş olanakları sağladığına, ürünlerin kolay bulunabilir olduğuna ve satıcılarının hızlı hizmet sunduğuna inandığı ortaya çıkmıştır (Oğuz, Ballı, Buzcu, 2020: 114).

Yine yapılan bir araştırmada ise Adana'ya gelen turistlere Adana'ya gelecek olanlara önerecekleri yiyecekler sorulduğunda %95 ile Şalgam birinci sırayı almıştır. Adana Kebap %90 Şırdan-Mumbar %56, Ciğer %14, Kelle Paça %10 olarak sıralanmıştır (Kanoğlu, Sarper, 2022: 60).

Kasaplık hayvanların kesimi sonucu elde edilen karkas dışındaki tüketilebilir iç organlara “sakatat” denilmektedir. Sakatat, canlı hayvan ağırlığının yaklaşık %45'lik önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Ayrıca kanatlılardan alınan parçalar, safra kesesi olmayan karaciğer, kalp, taşlık (boşaltılmış ve iç zarı alınmış) ve kesim sırasında deriden çıkan parçalar sakatat olarak adlandırılır. Sakatat ürünlerin bazıları (karaciğer, böbrek, kalp, beyin vb.) doğrudan tüketilebilmekteyken, bazıları da (işkembe, paça vb.) ön işlemden geçirilerek tüketime sunulmaktadır. Sakatat; yüksek kaliteli protein, yağ, mineral ve vitamin içeriği bakımından besleyici bir gıdadır. Örneğin, karaciğerin besin değeri oldukça fazla olup; demir, çinko, magnezyum ve kalsiyum gibi belirli minerallerin seviyeleri, kas dokusundan daha yüksektir (Özçelik Bozkurt, 2021: 110).

Sakatat, geçmiş dönemlerde hazırlanan sözlüklerde yer aldığı hâliyle, hayvanların yenilebilir kısımları dışında kalan atık ve değersiz parçaları olarak tanımlanmıştır. Etimolojik açıdan incelendiğinde Türkçeye geçtiği hâliyle “sakatat” Arapça kökenli bir sözcüktür ve “düşük kalitede olan” anlamı taşımaktadır (Nişanyan, 2021).

Günümüz Türk mutfağında kullanılan sakatat ürünleri ise genellikle küçükbaş ve büyükbaş hayvanlardan elde edilir. Sakatat ürünlerine yönelik sınıflandırmalar bu ürünleri iç ve dış sakatatlar ya da kırmızı ve beyaz sakatatlar olarak ele alır. “İç sakatatlar”, ciğer, dalak, yürek, böbrek gibi yüksek oranda kan ihtiva



eden “kırmızı sakatatlar” ı da kapsarken, bununla birlikte işkembe, bağırsak gibi “beyaz sakatatlar”ı da içine alır. “Dış sakatatlar” ise kuyruk, paça, kelle gibi dışarıdan görülebilen sakatatlardır. (Larousse Gastronomique, 2009; Dumanlı, 2015).

Eski Türklerin tükettiği et yemeklerinin içinde, topuk kemiğinden yapılan yemek anlamına gelen “topık süngük” (paça çorbası) önemli bir yer tutmuştur (Ögel, 1991: 134). Selçuklular hayvanların karaciğer, kalp, böbrek, baş, işkembe ve bağırsakları gibi sakatatlarını da genellikle tandır ocaklarda (taş veya kilden yapılmış) pişirerek tüketmişlerdir. (Erdoğan Aracı, 2016). Osmanlı Mutfağında tava adı da verilen koyun veya kuzu ciğeri genel olarak una bulandıktan sonra bol yağ içinde kızartılmasıyla hazırlanmıştır (Samancı, 2008: 211). Yine işkembe, kelle paça gibi pek çok çorba günümüzdekine benzer şekilde tüketilmiştir (Yerasimos, 2014).

## ADANA’DA SAKATAT YEME KÜLTÜRÜ

Adana’nın yemek kültürü içerisinde sakatatın özel bir yeri vardır. Sokak lezzetlerinin en önemlileri arasında yer alan ve kentin turistik çekiciliğine ve ekonomisine önemli katkı sağlayan lezzetlerin en başına sakatatları koyabiliriz. Yörede tüketilen sakatatları da şu şekilde sıralayabiliriz: Kelle, ayak, dil, beyin, koç yumurtası, ciğer, dalak, böbrek, yürek, uykuluk, şirden, bumbar, işkembe, kokoreç ve kırk kat.

Bumbar dolması, şirden dolması, karın dolması, kırk kat dolması gibi sakatatlar geleneksel olarak açık havada, kaldırım kenarlarına konulan tezgâhlarda yenmektedir. Aynı biçimde koç yumurtası, ciğer, dalak, böbrek, yürek, uykuluk gibi sakatat çeşitleri “tablacı” denilen geleneksel seyyar kebabçılarda yine kaldırım kenarlarında veya salaş mekânlarda kebaba alternatif olarak satılır.

Tarihi Büyük Saat civarında bulunan Kuş Pazarı (Guş Bazarı) ve Karasoku denilen daha çok bakır, teneke gibi geleneksel metal el sanatlarının üretildiği tarihi çarşıdaki kebabçılar geleneksel usulle hizmet verir. Yılın her cumartesi günü öğleden sonraları iş yerlerinin paydos etmesiyle birlikte Karasoku’nun neredeyse bütün sokakları masalar ve sandalyelerle donatılır. Deyim yerindeyse meydan sokak lezzetlerine kalır. Ertesi gün yani Pazar akşam saatlerine kadar 24 saat boyunca yüzlerce masa binlerce sandalye dolup boşalır. Burada boş masa bulmak neredeyse imkansızdır.

Burada hizmet veren sokak kebabçıları, adlarını tüm Türkiye’ye hatta yurt dışına kadar duyurmuşlardır. Özellikle hafta sonları turistik turlarla gelen yerli

ve yabancı turistler burada sadece Adana sokak lezzetlerini değil şehrin ruhunu, kültürünü yaşar ve hissederler.

Kelle, ayak, dil, beyin, işkembe gibi sakatattan yapılan ve “paça” olarak tabir edilen çorbalar “paçacı” denilen salaş dükkânlarda; şirden, bumbar, kokoreç, kırk kat gibi dolmalar ve ev yemekleriyle birlikte sunulur. Adana sokak lezzetlerine son yıllarda giren kokoreç de genellikle kaldırım kenarlarında kurulan seyyar tezgâhlarda satılmaktadır.

Son yıllarda sosyal medyadaki Adana sokak lezzetleri ve sakatat ile ilgili paylaşımlar kentte sakatata olan ilginin artmasına neden olmuştur. Özellikle Nisan ayı başlarında yapılan Portakal Çiçeği Karnavalı (Türkiye'nin ilk ve tek uluslararası karnavalı), Ekim ayı başında yapılan Adana Lezzet Festivali, Aralık ayı başında yapılan Kebap Günü birer gastronomi şölenine dönüşmüştür. Bu durumda yukarıda saydığımız söz konusu yiyeceklerin tüketildiği tezgâhlar ve salaş mekânların yanı sıra restoran diye adlandırılan lüks mekânların sayıları da son yıllarda artmaya başlamıştır.

Adana, iklim bakımından yazları çok sıcak ve kurak kışları ise ılık ve yağışlı olan bir ildir. Özellikle yaz aylarında hava sıcaklıkları çok yüksek olduğu için halkın büyük bölümü yaylalara veya deniz kenarlarına göçer. Özellikle tarım, hayvancılık ve ticaretle uğraşan ailelerin erkekleri Çukurova'da kalır. Gündüzleri iş zamanı ve havalar çok sıcak olduğu için yeme-içme gibi sosyal aktiviteler geceleri yapılır. Bu durumda, Adana için 24 saat yaşayan bir şehir denilebilir. Sokak lezzetleri özellikle sakatat tezgâhları ve mekânları akşamın ilk saatlerinden sabahın erken saatlerine kadar faaliyet gösterir.

Sadece şirden, bumbar, işkembe, kırk kat gibi sakatattan yapılan dolmaların ve kokorecin satıldığı mekânlar akşamın ilk saatlerinden sabahın ilk saatlerine kadar hizmet verir. Günün 24 saati faaliyet gösteren paçacılar; kelle, ayak, dil, beyin, şirden, bumbar, işkembe, gibi sakatattan yapılan paça çorbası gündüzleri de servis edilmesine rağmen daha çok gece tüketilir. Bu mekânlarda gün içerisinde daha çok çorbalar ve ev yemekleri tüketilir. Koç yumurtası, ciğer, dalak, böbrek, yürek, uykuluk gibi sakatatın satıldığı kebabçı mekânların birçoğu 24 saat açıktır. Bu yiyecekler günün her saatinde tüketilir. Bol çeşitli sakatatın yöre insanı tarafından her mevsimde ve günün her saatinde yoğun şekilde tüketilmesi bölgede sokak yiyecek kültürünün gelişmesine de vesile olmuştur.

Adana'da bumbar, şirden, karın ve kırk kat gibi sakatatlar yoğun olarak gece yarısından sonra tüketilir. Düğün, eğlence, yemek gibi dışarıda yapılan yemeli içmeli aktivitelerden sonra şirdenciye gitmek neredeyse bir ritüeldir. Bu yiyecekler

bir kâğıt üzerine konarak servis edilir ve sandviç yer gibi elle yenir. Bu tür sakatat tüketilirken yanında daha çok şalgam ve ayran içilir. Üzerine mutlaka kimyon, isteğe göre tuz ve kırmızı pul biber atılır. Acı süs biberi turşusu, mevsimine göre Kadırlı turpu ve limon da servis edilir veya tüketiciler tarafından tezgâh üzerinden alınır. Sonrasında ise genellikle çay içilir.

Kelle, işkembe, dil, beyin ayak gibi sakatat söğüş olarak servis edildiği gibi paça çorbası olarak da servis edilebilir. Bu yiyecekler de genellikle düğün, eğlence, yemek gibi dışarıda yapılan yemeli içmeli aktivitelerden sonra gecenin geç saatlerinde tüketilir. Yine servis içerisinde acı biber turşusu, turp, soğan söğüş, yeşillik, yeşil biber, limon, sirke gibi garnitürler bulunur. Ücretsiz ikram edilen çayla gece kapanır.

Adana sokak lezzetlerinin ana yemeği ve en çok tüketileni kebaptır. Yerli halk, kebabı kebab diye sipariş etmez. Kebaba kısaca “Kıyma” der. Kıymadan önce yemeğe özellikle birkaç şiş ciğerle başlanır. Tezgâhta koç yumurtası, dalak, böbrek, yürek, uykuluk gibi sakatat da mutlaka bulundurulur. Bunlar, müşterinin isteği üzerine kıymadan önce veya sonra aperatif olarak ya da ana yemek olarak servis edilebilir. Sakatattan özellikle ciğer ana yemek olarak tercih ediliyorsa geleneksel olarak masadaki kişi sayısına göre 20 şiş 50 şiş 100 şiş olarak sipariş edilir. Her şişte 3-5 ciğer 2 de kuyruk yağı “tikesi” (çöp şiş büyüklüğünde doğranmış) vardır.

Bu yiyeceklerin öncesinde geleneksel olarak yeşil biber, nane, maydanoz, limon, mevsimine göre turp, közlenmiş biber ve domates, sumaklı soğan; az miktarda domates, soğan ve maydanozla sumak ve toz biber de eklenerek yapılan “tablacı salatası” verilir. Masada baharatlardan kimyon mutlaka bulunur. Son yıllarda çiğ köfte, cacık, ezme salata, yeşil sata, gibi garnitürler ve salatalar da standart olarak bu yiyeceklerle servis edilmeye başlanmıştır. Yemek sırasında içecek olarak alkollü içecekler veya şalgam, ayran gibi geleneksel içecekler ya da gazlı içecekler tercih edilir. Yemek sonrasında çay ve kahve içilir. İsteğe bağlı olarak da tel kadayıfı ya da meyve yenir. Ayrıca yukarıda ana yemeklerin dışında saydığımız çay kahve dışındaki içecekler ve tatlılar hariç her şey ikramdır.

## SONUÇ

Kültür, bir toplumun doğaya kattığı maddi ve manevi olgularının tümünü kapsar. Yemek yeme eylemi, insanın en önemli temel ihtiyaçlarından biridir. Beslenme biçimleri de halk kültürünün unsurlarındadır. Yeme içme kültürü, bir toplumun yeme içme davranışları ile ilgili uygulamaların tümüdür. Sokak lezzetleri,

tüketicilere nispeten daha ucuz, hızlı ve değişik lezzetler sundukları için bu tür yiyeceklerin tüketimi her geçen gün artmaktadır. Bunun yanı sıra sokak ekonomisi ülke ekonomisine önemli ölçüde katkı sağlamaktadır. Diğer yandan önemli bir kitleye iş istihdamı sağlamaktadır.

Adana’da sokak lezzetlerinin en vazgeçilmezlerinden biri olan sakatat yeme kültürü “yaşamak için yeme” felsefesinden ziyade “yemek için yaşamak” felsefesinin ağır bastığı bir eylemdir. Çünkü sakatat yemek aynı zamanda zevk veren bir alışkanlıktır. Hatta yöre insanı sabah kahvaltısında öğlen ne yiyeceğini öğlen yemeğinde akşam ne yiyeceğini akşam yemeğinde ise gece ne yiyeceğini konuşur. Çeşitli sakatat lezzetleri sunan geleneksel tablaların, tezgâhların ve salaş mekânların, paçacıların ve restoranların Adana’daki sokak lezzetlerinden sakatat yeme alışkanlıklarının ve kültürünün oluşması ve yaşatılmasında önemli bir rolü vardır. Değişik zaman ve mekânlarda düzenlenen sokak lezzeti festivalleri, karnavalları ve kebab günleriyle yerli halkın ve turistlerin farklı sakatat lezzetlerini tatmasına ve sakatat yeme kültürünün sürdürülmesine katkı sağlamaktadır. Sakatat yeme kültürü her ne kadar değişiklik göstermiş olsa da özünü korumaktadır. Sakatatlar; hazırlık, yapılış, sunuş, satış ve tüketim yöntemleri ile Adana’daki yerel yemek kültürünün sürdürülmesinde, dolayısıyla sosyal mirasın korunmasında çok önemli bir rol oynamaktadır.

Bu çalışmada Adana Sokak Lezzetleri içerisinde yer alan sakatat yeme kültürü incelenmiş ve coğrafi aidiyetlikleri hakkında bilgiler verilmiştir. Araştırmanın sınırlılıklarını Şehrin Sokak Lezzetleri içerisinde yer alan sakatat yeme kültürü oluşturmaktadır. Ayrıca mevcut araştırma konusu ile ilgili alan yazında yayınlanmış çalışma sayısı sınırlı düzeydedir. Bu bağlamda çalışmanın alan yazına katkı sunması düşünülmekte ve nitel veya nicel araştırma yöntemleri kullanılarak Adana Sokak Lezzetleri içerisinde yer alan diğer yiyeceklerin ve içeceklerin halk kültüründeki yerleri ile ilgili çalışmalara örnek olması düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

- Akdağ, G., Demir, Ş., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2018). ‘Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri’, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1): 589-601.
- Artun, E. (2008). Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler. *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 141-171.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/ Special Issue 1 3-17.
- Ceyhun Sezgin, Şanlıer, A.N. (2016). Street Food Consumption in Terms of the Food Safety and Health, *Journal of Human Sciences*, 13(3); (4072-4083)
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 637-651.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2018). Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 589-601.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Draper, A. (1996). Street Foods in Developing Countries: The Potential for Micronutrient Fortification, *London School of Hygiene and Tropical Medicine*, 1-60.
- Dumanlı, P. (2015). *Sakatat: Ciğerden İşkembe, Böbrekten Paçaya*, Hayy Kitap, İstanbul:
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). *Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm*, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Halıcı, N. (1999). “*Siniden Tepsiye, Klasik Türk Mutfağı*”. Gategourmet-Usaş yayınevi, İstanbul.
- Kanoğlu, E., Sarper, F. (2022). Gastronomik Açından Adana İli Yöresel Yemeklerinin Restoranlarda Uygulanabilirliği Üzerine Bir Çalışma, *Sosyal ve Beşerî Bilimlerde Güncel Araştırmalar*, Bölüm 2
- Karsavuran, Z. (2018). Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında Sokak Yemeklerinin Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 246-265.
- Khongtong, J., Ab Karim, S., Othman, M., Bolong, J. (2014). Consumption pattern and consumers’ opinion toward Street food in Nakhon Si Thammar at province, *Thailand International Food Research Journal*, 21 (1): 125-130.

- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler, *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Vol. 7/2 Spring, 707-716.
- Larousse, L. (2009). *Larousse gastronomique: The world's greatest culinary encyclopedia*, New York: Clarkson Potter.
- Nişanyan, S. (2021) *Çağdaş Türkçenin Etimolojisi*, Liberus, İstanbul.
- Njaya, T. (2014). Operations Of Street Food Vendors And Their Impact On Sustainable Urban Life In High Density Suburbs Of Harare, In Zimbabwe, *Asian Journal of EconomicModelling*, 2(1): 18-31.
- Oğuz, S. (2020). Sokak Yemeklerinden Yiyecek Bölgelerine-Kentsel Mekânda Gastronomi Hizmetleri ve Mutfak Turizmi: Adana Örneği, *Artubilim Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (2), 0-0.
- Oğuz, S., Ballı E., Buzcu, Z. (2020). Yerel Halkın Sokak Lezzetlerine Karşı Algıları: Adana Örneği, *Turizm Akademik Dergisi*, 02 107-121.
- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C. IV, Ankara.
- Özçelik Bozkurt, H. (2021). Türk Mutfağı Sakatat Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında İncelenmesi, *Gastronomi Araştırmaları*, Çizgi E-Kitap, S.110-119.
- Özlem, D. (2016). “*Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi*”, Notos Yayınevi, İstanbul.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient In Tourism Production And Consumption In A. Hjalager & G. Richards, G. (Eds.), *Tourism And Gastronomy*, London-New York: Routledge.
- Samancı, Ö. (2008). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*, *Türk Mutfağı*, Ed: A. Bilgin, Ö. Samancı. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, ss.199- 219.
- Sarıışık, M., Özbay, G., (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), Güz: ss. 264-278.
- Sünnetçioğlu, S. Özkök, F. (2017). İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi, *Journal of Awareness*, 2 (3) ss.585-596.
- Uzel, A. R. (2018). “Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi”, *Ege Univ. Ziraat Fak. Dergisi*, 55 (1) ss. 37-44.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (13.Baskı), Boyut Yayın Grubu, İstanbul.

# YİYECEK-İÇECEK BAĞLAMINDA YOKSULLUĞUN ÇUKUROVA FOLKLORUNA YANSIMALARI

Dr. Halil İbrahim TOPALAK  
Milli Eğitim Bakanlığı

## Özet

Çukurova, yıllarca göçerevli bir yaşam sürmüş Türkmen aşiretlerine ev sahipliği yapmıştır. Karacaoğlan ve Dadaloğlu gibi çok güçlü âşıklar yetiştirmiş olan yöre, hikâye ve türkü yönünden oldukça zengindir. Halkın yaşam tarzının her noktası, yaratıldığı kültürün folkloruna yansıdığı bilinmektedir. Dolayısıyla da Çukurova halkının yaşam tarzı da kendi folkloruna yansımıştır. Bu yansıyan unsurlardan biri de yaşanan, çekilen, katlanılan acılardır. Bu acılardan biri de özellikle de eski zamanlarda yaşanan yeme-içme konusunda çekilen yoksulluktur. Bu çalışmamızda Çukurova folkloruna yansıyan yeme-içme başta olmak üzere yaşanan yoksulluklar ele alınıp irdelenecektir. Ele alınan metinlerden bir kısmı anonim halk edebiyatı ürünü, bir kısmı ise âşık edebiyatı ürünüdür. Çalışmanın hacmi sınırlı tutulduğu için metin sayısında kısıtlamaya gidilmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Çukurova, Yoksulluk, Halk türküsü, Halk hikâyesi, Yiyecek.

## REFLECTIONS OF POVERTY IN THE CONTEXT OF FOOD AND BEVERAGE TO CUKUROVA FOLKLORE

### Abstract

Çukurova region has hosted Turkmen tribes who lived a nomadic life for years. The region, which raised very strong minstrels such as Karacaoğlan and Dadaloğlu, is very rich in terms of folk tales and folk songs. It is known that every point of the lifestyle of the people is reflected in the folklore of the culture in which it was created. Therefore, the lifestyle of the people of Çukurova is also reflected in their folklore. One of these reflected elements is the pain experienced, suffered and endured. One of these pains is the poverty experienced especially in the old times in terms of feeding and drinking. In this study, poverty, especially eating and drinking, which is reflected in Çukurova folklore, will be discussed. Some of the texts discussed are products of anonymous folk literature, and some of them are products of minstrel literature. Since the volume of the study was limited, the number of texts was limited.

**Keywords:** Çukurova, Poverty, Folksong, Folktale, Food



## GİRİŞ

Tarihten buna Türkler ister bireysel anlamda ister toplumsal anlamda birçok sıkıntı ve zorluklarla karşılaşmış; çeşitli badireler atlatmışlardır. Ancak her zaman sabretmesini bilmişlerdir, bu zorlukları sağlam inanç yapılarıyla savmayı başarmışlardır. Nitekim Çukurova Türkmenleri özellikle de eski zamanlarda bireysel veya toplumsal olsun yer yer ekonomik dar boğazdan geçmiştir. Yaşanan bu zorluklar haliyle türkülerine ve hikâyelerine de yansımıştır. Bu yansımalar, âşık edebiyatı ve anonim halk edebiyatı mahsullerinde kendine yer bulmuştur. Burada ele aldığımız metinlerde yaşanan onca sıkıntılara karşın en ufak bir isyan hareketi, iması, belirtisi bulunmaması yöre insanının sağlam dirayetini, inancını göstermektedir.

Çukurova folkloru oldukça zenginlik göstermektedir. Yörenin folklor açısından oldukça zengin olduğu yerli ve yabancı birçok araştırmacının yörede derleme çalışması yapmasından anlaşılmaktadır. Biz bu bildirimizde derlenen bu metinlerden belli başlılarını kullanmakla yetindik. Bize buna iten en önemli etken ise çalışmanın hacminin sınırlı tutulması olmuştur. Yeni çalışmalarla temel besin kaynaklarının da içinde bulunduğu yoksullukla ilgili ister anonim isterse de âşık edebiyatı mahsulü olsun birçok metin ortaya çıkacağını tahmin etmekteyiz. Biz bu çalışmamızla bu konuya giriş yaparak yörede yapılacak daha sonraki çalışmalara kaynaklık etmesini ummaktayız.

Yukarıda da bahsettiğimiz gibi Türkler, zorluklara direnmeyi bildikleri gibi azla yetinmeyi de bilmişlerdir. Nitekim Flaman Busbecg, 1555 yılında “*Gerçeğe haleb getirmemek üzere, öyle sanıyorum ki, bir Flamanın bir günlük masrafını karşılamak için gereken şeylerin, bir Türk’ü 12 gün yaşatmak için yeterli olduğunu ifade edebilirim... Türkler mutfak ve ona bağlı tüm şeyler konusunda cahil sayılırlar; azla yetinme konusunda aşırıdırlar ve yemek seçme noktasında pek hassas değillerdir; eğer tuz, ekmek, sarımsak veya bir tane soğanları varsa ve biraz da ayranları bulunuyorsa, başka bir şey istememekte ve bunlardan karışık bir yemek yapmaktadırlar... Çoğu zaman soğuk suyla sütü karıştırmakla yetinmektedirler; bununla iştahlarını bastırmakta ve büyük sıcakların onlarda meydana getirdiği harareti söndürmektedirler.*” (Braudel, 2017: 385) şeklindeki sözleri bunu doğrulamaktadır.

Çukurova halkının ele aldığımız metinlerden hareketle eski zamanlarda çeşitli maddi sıkıntılar çektiği anlaşılmaktadır. Ancak günümüzde modern tarımın yaygınlaşması buğday üretiminin de içinde bulunduğu çeşitli tarım ürünlerinde önemli ölçüde artışa neden olmuştur. Günümüzde eskiye kıyasla yiyecek de sıkıntısı olduğunu söylemek neredeyse pek mümkün görünmemektedir. Günümüzde yiyecek sıkıntısı olmamakla birlikte geçim sıkıntısı her yerde olduğu gibi Çukurova’da bulunmaktadır. Bu durum her dönemde ve her yerde oldukça yaygın olan bir durumdur. Dolayısıyla sadece Çukurova’ya özgü bir durum olmadığını belirtmekte fayda var.

He ne kadar Çukurova bereketli bir coğrafya olmasına karşın yöre Türkmenleri ister bireysel anlamda isterse de toplumsal düzeyde yer yer çeşitli maddi sıkıntılar çekmişlerdir. Çekilen bu sıkıntılar içerisinde temel besin kaynaklarının başında buğday gelmektedir. Özellikle de eski zamanlarda tarımsal faaliyetlerin geleneksel yöntemlerle yapılması, gübrenin, tarım ilaçlarının kıt olması, sulama sistemlerinin gelişmemesi, traktörün tam olarak yaygınlaşmaması gibi faktörler, buğday hasatının günümüz hasadıyla kıyaslandığında oldukça düşük olacağı kendiliğinden ortaya çıkacaktır. Bu sıkıntıların yanında modern hayatın getirdiği birçok imkânlardan da yoksun olduğu görülmektedir. 1865 yılında Derviş Paşa ile birlikte yöreyi iskân için gelen Ahmet Cevdet Paşa, yöreyle ilgili birçok bilgi verdiği gibi konumuzla ilgili de oldukça önem taşıyan bilgiler vermiştir. Cevdet Paşa, bugünkü Hasanbeyli civarına geldiğinde yöre halkının parayı pek bilmediğini anlatmaktadır (Ahmet Cevdet Paşa, 2014). Cevdet Paşa’nın bu önemli tespiti, o dönemde yöre ahalisinin ekonomik durumunu göstermesi açısından oldukça önem arz etmektedir. 1865’te yerleşik hayata geçen yöre halkı, yerleşik yaşama geçtikten sonra da bazı sıkıntılar yaşamıştır. Özellikle de Kurtuluş Savaşı yıllarında bu durumun hat safhada olduğu anlaşılmaktadır. Kurtuluş Savaşı yıllarında yöre halkı maddi yönden oldukça fakir olduğunu ve kıtlık çektiğini yapılan bir çalışmada (Dağsever, 2009: 15) “... *Para, giyecek hele yiyecek hiç yok!* ... *Sabah olunca bir kadın yayvan bir taşın üzerine biraz un döküp karla hamur yoğurmuş. Bunu pişirmeye hazırlanırken nerden geldiği belli olmayan bir keçi gelmiş. Kafilenin içinde bulunan biri de keçiyi kesmiş. Yoğrulmuş hamuru közde bezdirme yapmışlar. Karınlarını böyle doyurmuşlar. **O kıtlıkta o yemeğin tadı unutulmamış ki, her zaman büyüklerimiz anlatırdı.***” cümlelerinden anlaşılmaktadır. Bu da o dönemde tüm Anadolu’da olduğu gibi yörenin ciddi yiyecek sıkıntısı çektiğini

<sup>1</sup> Bu cümlede olduğu gibi aşağıda da yer yer koyu puntoyla yazdığımız yerler o dönemdeki kıtlığa, yoksulluğa vurgu çekmek için bize aittir.

göstermektedir. Kurtuluş Savaşından sonra tüm Türkiye gibi Çukurova da gelişmeye başlamakla birlikte bazı sıkıntıların yaşandığı görülmektedir. Çukurova'nın içinde bulunan Osmaniye'nin köylerinin 1940'larda çok da iç açıcı olmadığını "O günkü şartlar içinde köyler her yönüyle mahrumiyet içinde olup yol, su, elektrik vs. hiçbir şey yoktur. Köyde o yıllarda sadece bir kuyu vardır ve onun da suyu çok sağlıklı değildir." (Gökşen-Çetinkol, 2021: 19) cümlelerinden anlaşılmaktadır. Bu örnekler, yöre ahalisinin maddi yönden birçok sıkıntı çektiğini göstermektedir. Tabii ki bu yaşanan sıkıntılar yörenin folkloruna da sirayet etmiştir.

### YAŞANAN YOKSULLUĞUN ÂŞIK EDEBİYATINA YANSIMALARI

Braudel'in de belirttiği gibi Akdeniz'in içinde yer alan Çukurova Türkmenleri özellikle de geçmiş zamanlarda yiyecek konusunda çeşitli sıkıntılar çektiğini belirtmiştik. Yörede yaşanan bu sıkıntıların bazıları zamanla kaydedilmediği için unutulup gitmiştir. Ancak bazıları kayıt altına alınmıştır. Yörede derlenen, kayıt altına alınan folklor ürünlerine baktığımızda diğer maddi sıkıntıların yanında yiyecek konusunda da zorlukların yaşandığını görmekteyiz.

Çukurova, Karacaoğlan, Dadaloğlu gibi güçlü âşıklar yetiştirdiği gibi günümüzde de yetiştirmeye devam etmektedir. Bu âşıklar ise eserlerinde çeşitli konuların yanında toplumsal veya bireysel sıkıntıları da eserlerine yansıtmışlardır. Yaşadığı topluma duyarsız kalan bir âşık düşünülemediği gibi kendi yaşadığı sıkıntıları, zorlukları, güçlükleri, bunalımları yansıtmayan bir âşık da tasavvur etmek oldukça güçtür. Yaşadığı sıkıntıları dile getiren âşıklardan biri yörenin âşıklarından Âşık Cumali'dir.

Yörenin önemli âşıklarından Âşık Cumali, kendi bastıracağı şiir/türkü kitabının girişinde çocukluk yıllarında yaşadığı acılara değinmiştir. Yaşanan bu acılar, her ne kadar Âşık Cumali'nin yaşadığı bireysel sıkıntılar olsa da aşağıda değineceğimiz üzere o dönemdeki toplumunun genel bir panoramasını yansıttığını söyleyebiliriz. Altı yaşında babasını kaybeden Âşık Cumali, çocukluğunda ahırda, çadırda kalmak zorunda kalmış, annesinin ırgatlıktan kazandığı parayla geçimlerini idame etmek zorunda kalmıştır. İlerleyen yıllarda Âşık Cumali de çeşitli işlerde çalışarak aile ekonomisine yardımcı olmaya çalışmıştır. Âşık Cumali'nin bu zor günlerinden kesitler vermek gerekirse "*Yaşamımız acı, gözyaşı dramlar içinde devam ediyordu... Yokluğun gözü kör olsun. Yoksulluk ve çaresizlik insana yaşamında birçok yanlış ve hayati yapmaya mecbur ediyor... Anam bizi yaz-kış 'donnuk' diye çalılarla çevrilmiş üstü açık bir yerde soğuklarda zangır zangır titreyerek banyo yaptırırdı.*" cümlelerini verebiliriz. Âşık Cumali, bu sıkıntıların

yanında yeme-içme konusundaki sıkıntılara da hayat hikâyesinde "... Kuru yavan karnımız doyuyor günler gelip geçiyordu." cümlelerle değinmektedir. Âşık Cumali, hayat hikâyesinde sadece kendi sıkıntılarına değinmemiş "O zamanlarda yıllık yiyecek un ve bulguru çuvala koydun mu sıkıntının çoğunu atlatmış sayılırdın." cümleleriyle o dönemdeki (1960'lı yıllar) yörenin maddi durumuna da dikkat çekmiştir. Bu cümleden o zamanlarda yöre ahalisinin maddi yönden çok zengin olmadığı gibi yiyecek konusunda kıt imkânlarla sahip olduğunu çıkarabiliriz (Cuma, 2021: 7-17).

Âşık Cumali, şiir/türkü kısmında da çocukluğunda yaşadığı bu sıkıntılara değindiğini görüyoruz. "Eskiden" adlı şiiri yaşadığı sıkıntıları anlatan şiirlerden/türkülerden birisidir. Âşık Cumali, bu şiirinde/türküsünde eserinin girişinde anlattığı bazı sıkıntılara değinmiş, yaşadığı bu sıkıntıları dizelere aktarmıştır. Bu eserinden üç dördlüğü aşağıda veriyoruz.

#### ESKİDEN

Davar güderidik dağda ovada  
Eşşanen, beygirinen gederdik yola  
Yeni nesil görmedi ki anlıya  
İrezillik boy boyudu eskiden  
Çocukduk, yazıdan fısdık toplardık  
Nafta Omar'ınan, Kürt Hasan'a satardık  
Körmen toplar yuka ekmeğe sarardık  
Baldan dadlıydı yerdik eskiden

...

Çoo horanta bir hanede yaşardı  
Hepicine birden gazan gaynardı  
Cuma'dan Bazar'a davul çalardı  
Düğün dernek şen olurdu (Cuma, 2021: 118).

Yukarıda verdiğimiz dördlüklerde görüleceği üzere diğer yoklukların yanında yiyecek sıkıntısının olduğu aşıkârdır. "Körmen toplar yuka ekmeğe sarardık/Baldan dadlıydı yerdik eskiden" dizelerinde bir çeşit otun yufka ekmeğın arasına sarılarak yenmesi ve bunun baldan tatlı olarak lanse edilmesi dediğimizi doğrular niteliktedir. Yörede bulgur ve un en fazla kullanılan yemek malzemelerin başında gelmektedir ki günümüzde yörenin başyemekleri arasında "bulgur aşı" gelmektedir. Öyle ki kış hazırlıkları içerisinde bulgur kaynatma önemli bir uğraştır. Yaz ayları içerisinde evin avlularında büyük kazanlar içerisinde buğdaylar kaynatılır, damlara kuruması için çekilir. Kaynatılıp kurutulan bu buğdaylar değirmenlere

çekilir, buğday elde edilir, değirmenden gelen buğdaylar çeşitli işlemlerden sonra torbalara konulur (Artun, 2006: 145-146; Dağsever, 2009: 31). Nitekim, Âşık Cumali, başka bir eserinde yörede sıklıkla tüketilen “bulgur pilavı” na kayıtsız kalmamış, bir eserini tamamen bu yemeğe ayırmıştır. Bu eser aşağıda verilmiştir:

### BULGUR PİLAVI

Garagılçık, derlerler buğdaysıyman,  
Yufka ekmek, soğan turşusuyunan,  
Acı salatası, ayrıanıyan,  
Canıma can katar bulgur pilavı.  
Odu atışıyla ağır pişerse,  
Kuzu kavurması üstünde ise,  
Derin lezzet sunar içe, nefise,  
Gönüller sultanı bulgur pilavı.  
Her gün üç öğün yesem doyamam,  
Tereyağlı ise hiç dayanamam,  
O var iken başka yemek aramam,  
Sofranın kralı bulgur pilavı.  
Herkeslere nasihatim öğüdüm,  
Bulgursuz geçmesin sakın öğünün,  
Ben köylüyüm bulgurunan böyüdüm,  
Cumali'nin aşkı bulgur pilavı (Cuma, 2021: 80).

Cumali, bu eserinde bulgur pilavını ne kadar çok sevdiğini dile getirmiş; bulgur pilavının kendisinin başyemeği olduğunu, bulgur pilavının sofraların kralı olduğunu, bulgur pilavından başka yemek aramadığını, bulgur pilavı ile büyüdüğünü dile getirmiştir. Eserin “Ben köylüyüm bulgurunan böyüdüm” dizesi, Cumali'nin çocukluğunda yemek konusunda pek fazla çeşidinin olmadığını göstermektedir. Âşık Cumali, her ne kadar çeşitli yiyeceğin de içinde bulunduğu çeşitli sıkıntılar çekse de bu duruma isyan etmediği, şikâyet etmediği görülmektedir. İsyan etmek bir kenara dursun “Özledim” adlı türküsünde o günleri özlediğini dile getirmektedir (Cuma, 2021: 62). Bu da yöre insanının ne kadar yokluk ve yoksulluk çekse de isyan yerine kadere boyun eğdiğini, azla yetinmesini bildiğini, kadere boyun eğdiğini göstermektedir. Yörede Âşık Cumali dışında çeşitli sıkıntılar çeken ve bunu türkülerine konu edinen bir diğer âşık, Âşık Hacı Kemal'dir. Âşık Hacı Kemal, “Yokluk” adlı türküsünde yaşadığı çile ve sıkıntıları dile getirmiştir.

## YOKLUK

Hiç yok yerden yine bir ah çektirdin  
Sıka sıkı dişlerimi döktürdün  
Hâldan bilmezlere boyun büktürdün  
Kırdın kanadımı kolumu yokluk  
Çıkmadın ki hayalimden düşümden  
Hiçbir zaman ayrılmadın peşimden  
Ayrı koydun yavrulardan eşimden  
Genç yaşımda büktün belimi yokluk  
Kara bağrım gurbet elde çürüttün  
Gitmesem de yite yite yürüttün  
El vurmada ceplerimi kuruttun  
Sen kestir hayırdan elimi yokluk  
Hacı Kemal söylemeye kıyamam  
Doğru varken yanlış yola uyamam  
İmkân olsa bir gün dahi koyamam  
Kimse sormaz artık halimi yokluk (Dağsever, 2009: 101).

Âşık Hacı Kemal'in yukarıdaki türküsünden hayatının maddi sıkıntılar içerisinde geçtiğini rahatlıkla anlayabiliyoruz. Zaten türkünün hikâyeye kısmında da bu durum "Yetiştigi kültür ve çektiği çile ve yoksulluk onu ozanlığa hazırlayan unsurlar olmuş." (Dağsever, 2009: 101) cümleleriyle dile getirilmiştir. Maddi sıkıntılar yüzünden gurbet elde çalışmak zorunda kaldığını üçüncü dördlüğün ilk dizesinden anlaşılmaktadır. Gurbet ele gitmek istememekle birlikte ekmek parası için mecburen gitmek zorunda kalmasını ise üçüncü dördlüğün ikinci dizesinden anlaşılmaktadır. Ekmek parası için gurbet ellere çıkması ve çocuklarından, eşinden kısaca sıcak aile yuvasından mahrum kalması ise ikinci dördlüğün üçüncü dizesinde dile getirilmiştir. Yaşanan bu yokluk yüzünden genç yaşta belinin büküldüğü ise ikinci dördlüğün son dizesinde dile getirilmiştir. Yaşanan bunca yokluğa karşın Âşık Hacı Kemal, Allah'a karşı en ufak bir isyanda bulunmamakta; kaderine boyun eğmektedir. Buradan da yöre ahalisinin yaşanan onca maddi sıkıntılar geçirmesine karşın ne yaratıcısına ne de devletine karşı en ufak bir isyan hareketinde bulunmadığını gösteren bir diğer örnektir. Yörede maddi yönden sıkıntı çeken bir diğer âşık, Âşık Mulla'dır.

Yörenin önemli âşıklarından Âşık Mulla bir bakıma eski zamanlarda yöredeki yokluğa değinmiş; o dönemin genel bir fotoğrafını yansıtmıştır. "Düziçi Destanı" adlı türküsünün hikâyesinde o dönemdeki yokluk "**Devir yokluk kıtlık**

**devri ...**” şeklindeki cümlelerle özetlenmiştir (Dağsever, 2019: 41). Düziçi, 1983 yılında Bahçe ilçesinden ayrılarak ayrı ilçe statüsüne kavuşmuştur. İlçe olmadan önce ilçe halkı resmi işlemler için Bahçe’ye gidip gelmekte, birçok zorluk çekmekteydi. Âşık Mulla, “Düziçi Destanı” adlı türküyü bu sevinç üzerine söylemiştir. Türküde sadece bu sevinç dile getirilmemiş, ilçenin yaşadığı maddi sıkıntılar da dile getirilmiştir. Beş dörtlükten oluşan türkünün ikinci ve üçüncü dörtlükleri yaşanan bu sıkıntıları yansıtmaktadır. Bu dörtlükler aşağıda verilmiştir:

Kırk yıl önce dönmez idi tekeri  
Yüz liraya evlenirdi bekârı  
Pekmez yerdi bilmez idi şekeri  
Evvel böyle idi halın Düziçi  
O kara günleri getirme dile  
Geçmesin o yıllar bir daha ele  
Çemrer bacakları giderdik yola  
Evvel Asilli’ydi yolun Düziçi (Dağsever, 2019: 41-42).

Yukarıda verilen ilk dörtlükte temel besin kaynağı olan şekerin yörede bulunmadığını açıkça görmekteyiz. Bu da yörenin bazı temel besin kaynaklarından yoksun olduğunu göstermektedir. İkinci dörtlüğün ilk iki dizesinde o sıkıntılı günlerin bir daha gelmemesini, temel besin maddelerinin de içinde bulunduğu diğer sıkıntıların artık yaşanmaması temenni edilmektedir. Yoklukla imtihan olan bir diğer âşık, Âşık Feymânî’dir.

Yörenin ülke çapında tanınan âşığı Âşık Feymânî (Âşık Feymânî, 2015: 95) de bir türküsünde/şiiirinde bir dize de olsa yoksulluğa değinmiştir. “Kış Geldi Geçti” adlı eserinin ikinci dörtlüğünün “İki, üç gün aç kaldık ya, ne çıkar” şeklindeki dizeler Âşık Feymânî’nin şahsında yörede yer yer açlık yaşandığını göstermektedir. Âşık Feymânî, tıpkı Âşık Cumali gibi bir eserinde yörede oldukça sık tüketilen bulgur pilavına değinmiş, bu yemeğin bir bakıma yöre halisinin baş-yemeği olduğuna vurgu yapmıştır. “Çukurova Güzellemesi” adlı eserinin altıncı dörtlüğünde Âşık Feymânî (Âşık Feymânî, 2015: 148) bu duruma şöyle değinmiştir:

Süzme ayran, dövme, kış tarhanası,  
Turp varsa o sofraya hasların hası,  
Yılan pancarından tırşık çorbası,  
Yanı bulgur aşyınan ne güzel

Yukarıdaki dörtlüğün son dizesi yörede bulgur pilavının önemli bir yiyecek olduğunu göstermektedir. On yedi dörtlükten oluşan bahsi geçen bu eserde

üçüncü dörtlüğün “Ayşe Teyze yapsa taze yağınan/Sıkma köfte, turşuyunan ne güzel” şeklindeki son iki dizesini saymazsak yukarıdaki dörtlük yörenin yemek kültürüne değinen tek dörtlüktür. Bu dörtlükten hareketle yörenin yemekleri arasında “dövme pilavı, tarhana çorbası, bulgur pilavı, tırşik” in en önemli yemekleri olduğu ortaya çıkmaktadır. Dördüncü dizede bulgur pilavının ayrıca vurgulanması, yörede bulgur pilavının başyemekler arasında en ön sırada geldiğini göstermektedir. Verdiğimiz bu örnekler, yöre âşıklarının hem kendi sıkıntılarını hem de yörenin sıkıntılarını yansıtmaları açısından oldukça önemli örneklerdir. Yeni çalışmalarla başka âşıklarda da benzer temaların işleneceğini tahmin edemeyiz. Âşık edebiyatına yansıyan yoksulluk ve yokluk yörede anlatılan, dinlenen anonim halk edebiyatı verimlerine de yansımıştır. Bunlardan biri de türkölü halk hikâyeleri ve hikâyeli türkülerdir.

## YAŞANAN YOKSULLUĞUN ANONİM HALK EDEBİYATINA YANSIMALARI

Yöre hem âşık edebiyatı hem de anonim halk edebiyatı bakımından oldukça zengin bir coğrafyadır. Eski zamanlarda özellikle de Düziçi ve çevresinde kınarlarda, özel günlerde, kış oturmalarında Köroğlu, Elbeylioğlu, Öksüz Ali gibi çeşitli halk hikâyeleri anlatılmıştır. Bu anlatılan hikâyelerden biri de Gündeşlioğlu halk hikâyesidir.

Yöre hikâyeleri içerisinde yoksulluk ve yokluğun en ön plan çıktığı hikâyenin Gündeşlioğlu hikâyesi olduğunu söyleyebiliriz. Yörede oldukça sevilen ve dinlenen bu hikâye, bazı araştırmacılar tarafından kayıt altına alınmıştır. Hikâyenin olay örgüsü kısaca şöyledir: Hali vakti yerinde, yediği önünde yemediği arkasında Gündeşlioğlu adında bir bey/ağa vardır. Evli ve iki çocuğu olan Gündeşlioğlu mutlu bir yaşam sürerken rüyasına aksakallı bir pir gelerek Gündeşlioğlu'na bir fakirlik geleceğini, bunun gençlikte mi yaşlılıkta mı gelmesini istediğini sorar. Gündeşlioğlu da hanımına danışarak fakirliğin gençliğinde gelmesini ister. Bu rüyadan sonra Gündeşlioğlu, bütün malını mülkünü kaybeder. O kadar fakir düşer ki evde pişirecek tek bir buğday tanesi bile kalmaz. Bir gün tarlanın birinden buğday başağı toplamaya karar verirler. Tarladan buğday başağı toplarken bir zamanlar kendisinin almadığı, evlenmediği amcasının kızı gelerek Gündeşlioğlu'yu “Maslak herif” şeklinde hakaret dolu sözlerle tarladan kovar. Bu hakaret ve davranış Gündeşlioğlu'nun o kadar zoruna gider ki orada içli bir türkölü söyledikten sonra o diyarı terk eder. (Topalak, 2022: 822-823, 884-885). Gündeşlioğlu'nun yiyecek konusunda yaşadığı maddi sıkıntıları dile getiren türkölüleri konumuz açısından oldukça önemli olduğu için bu türkölülerden birini vermekte



fayda görüyoruz. Gündeşlioğlu'nun yiyecek için tarladan buğday başağı toplarken tarlanın sahibi olan amcası kızı tarafından hakaret içerikli bir tavırla tarladan kovulması üzerine aşağıdaki türküyü söyler. Bu türkü aynı zamanda hikâyenin ilk türküsüdür. Bu türkü şöyledir:

Nere gedem yoklukda senin elinden  
Gıl ibden belime guşak oluksun  
Gaçam dedim (de) gaçamadım elinden  
İnik ayağıma duşak oluksun  
Yaz gününe (de) sürülerim yörürdü  
Sürünün vardığı çaylar gururdu  
Her gatarda yedi tülüm yörürdü  
Şimdi baş gölüğüm eşşek olukdur  
Yaz gününü (de) erkeklerini satardım  
Parasını (da) sermayeme gatardım  
Otuz altı direkli hayma dudardım  
Şimdi kölgeliğim başak olukdur  
Yer altında (da) mağzalarda gezerdim  
Yeryüzünde ağır sofra yazardım  
Memlekette (de) beyler sözüm bozardım  
Şimdi Gündeşlioğlu'm uşak oluksun (Topalak, 2022: 822-823).

Bu türkü, genel olarak Gündeşlioğlu'nun bir bey/ağa iken düştüğü son durumunu dile getirmektedir. Türküde görüleceği üzere genel olarak yokluğun yakasını bırakmadığından, bir zamanlar sürüsünün sayısının belirsiz olmasına karşın şimdi elinde sadece bir eşeğin kaldığından, bir zamanlar sürüsünün erkek olanlarını satıp sermayesine sermaye katıp, otuz altı direkli hayma tutarken şimdi kölgeliğinin elinde topladığı buğday başağı olduğundan, bir zamanlar yer altındaki mağazaları gezmesine, ağır sofralar hazırlayıp çevresindeki kişilere ziyafet çekmesine, sözünün dinlenmesine karşın şimdi kendisinin uşak olduğundan bahsetmektedir. Hem bahsi geçen türküde olsun hem de hikâyenin devamında olsun Gündeşlioğlu, çok çetin bir yoksulluk yaşamasına karşın Gündeşlioğlu'nda kaderine boyun eğme, alın yazısına rıza gösterme hâkimdir. Yörede anlatılan bir başka hikâyeye Deli Boran'dır. Her ne kadar Gündeşlioğlu kadar olmasa da Deli Boran da yedi yıl boyunca çetin bir sınavdan geçmiştir.

Yörede oldukça bilinen ve sevilen “Deli Boran” adlı hikâyeli türküde de açıklıkla imtihanı görmekteyiz. Bir kumpasa gelen Deli Boran, dayısının kendini öldüreceği korkusuyla dağlara kaçmak zorunda kalır ve burada yaşam mücadelesi verir. Deli Boran'ın bu dağlarda yaşam mücadelesi şu şekilde anlatılmaktadır:

“Deli Boran, böyle ezgin üzgün, permeperişan, günlerce aç susuz dağlarda gezmiş. Ölmek için ot ve yabancı meyveler yemiş.” (Âşık Feymânî, 2018: 75). Görüleceği üzere Deli Boran, aç-susuz kalmasına, haksızlığa uğramasına, sevdiği kızı görme umudunu yavaş yavaş yitirmesine karşın hikâyenin devamında en ufak bir isyan emaresi yoktur. Yörede derlenmiş başka hikâyeli türkülerde de hikâye kahramanları az veya çok açlık çekmesine karşın kaderine boyun eğdiğini görürüz. Bunlardan üçü yörede anlatılan “Esmehan”, “Güzel Ahmet” ve “Kamberoğlu ile Senem” dir.

Esmehan, yaşadığı birtakım olaylardan sonra dibinde pınar olan bir çınar ağacına sığınır. Pınarın kenarındaki otlarla karnını doyurur, susuzluğunu ise pınardan giderir. Açlığını otlarla gidermeye çalışan Esmehan, yine de kaderine boyun eğer. Babası tarafından gözleri oyularak bir sazlığa atılan Güzel Ahmet, bu sazlıkta tam yedi yıl boyunca kalır. Bu süre zarfında kanaatimizce Güzel Ahmet, az ve çok yiyecek sıkıntısı çekmiştir. Güzel Ahmet de tıpkı Esmehan gibi kaderine boyun eğdiği görülmektedir. Bu iki halk hikâyesi kahramanı bahsettiğimiz zorlukları yaşamasına karşın sonunda tekrardan refah günlerine erişmişlerdir. Her iki kahraman da ilk başlarda çok varlıklı olmalarına karşın yaşadığı bunca sıkıntılara katlanmayı, sabretmeyi, bilmişlerdir. Yörede anlatılan ve dinlenen bir diğer hikâyeli türkü “Kamberoğlu ile Senem” dir. Yörede anlatılan hikâyeler içerisinde açlıkla ve susuzlukla imtihan olması ve sonunda açlıktan ve susuzluktan ölmesi bakımından Kamberoğlu ile Senem hikâyesi ön plana çıkan bir trajik bir hikâyeli türküdür. Eşi Senem ve Senem’in yeni eşi tarafından bir torbaya koyularak bir yere asılan Kamberoğlu, bu çuvalın içinde tam kırk gün boyunca aç-susuz bırakılır. Kamberoğlu, kendisine su ve yiyecek vermesi için eski eşi Senem’e ne kadar ricada bulunsa da eşi bir damla su ve bir parça bile ekmek vermez. Kamberoğlu, açlığa ve susuzluğa ancak kırk gün dayanabilir ve kırkinci gün ölür. Ölmeden önce ise eşine bir damla su vermesi için bir türkü söyler. Ancak eski eşi Senem yine de su vermez. Kamberoğlu, kırk gün boyunca bir çuvalın içinde aç ve susuz kalmasına karşın söylediği türküde olsun, hal ve hareketlerinde olsun bir isyan hareketinde bulunmaz. Senem’e karşı derin bir kırgınlığı olmasına karşın kadere boyun eğiş Kamberoğlu’nun asil bir davranış olarak hikâyede kendini belli etmektedir (Topalak, 2022: 853-855, 872-876). Belki bu örnekleri yeni araştırmalarla çoğaltmak mümkün olmakla birlikte konunun anlaşılması adına verdiğimiz bu örneklerin yeterli olduğunu düşünmekteyiz.

## SONUÇ

Yörede sınırlı metinlerden hareketle eskiden beri yöre halkının bazen bireysel bazen ise yöresel maddi sıkıntılarla karşılaştığını görmekteyiz. Yaşanan maddi sıkıntılar, yörenin âşık edebiyatı mahsullerine de yansımıştır. Âşık Cumalı, Âşık Mulla, Âşık Feymânî, Âşık Hacı Kemal'in eserlerinde yaşanan bu sıkıntılar kendine yer bulmuştur. Aynı şekilde yörede sevilen, bilinen, anlatılan anonim halk edebiyatı ürünlerine de sirayet etmiştir. Ele alıp incelediğimiz Gündeşlioğlu, Deli Boran, Esmehan, Güzel Ahmet, Kamberoğlu ile Senem hikâyelerinde bunun en güzel örneklerini görürüz. Ancak yaşanan bu sıkıntılar, yöre ahali üzerinde hiçbir zaman isyan boyutuna ulaşmadığı görülmektedir. Kadere boyun eğiş, Allah'tan gelene teslim oluş yaşanan bu sıkıntılara katlanmada, bu sıkıntılarının atlatılmasında önemli bir işlevi olduğu görülmektedir. Bu da yöre halkının acılara, sıkıntılara, yoksulluklara katlanma gücünü arttırmıştır. Verilen bu örnekler, Giriş bölümünde belirttiğimiz gibi Braudel'in dediğini doğrular nitelikte olduğunu göstermektedir.

## KAYNAKLAR

- Ahmet Cevdet Paşa (2014), *Sultan Abdülhamid'e Arzlar (Ma'rûzât)* (Yayına Haz.: Y. Ha-laçoğlu), İstanbul: Babıali Kültür Yayıncılığı.
- Artun, E. (2006). *Adana Halk Kültürü*. Adana: Altınkoza Yayınları.
- Âşık Feymânî (2015). *Zamanı Geldi* (Haz.: S. M. Taşkaya). Adana: Ekrem Matbaası
- Âşık Feymânî (2018). *Çukurova'da Anlatılan Âşık Hikâyeleri* (Haz.:
- Braudel, F. (2017), *II. Felipe Döneminde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası II* (Çev.: M. A. Kılıç), Ankara: Doğu Batı Yayınları
- Cuma, A. (2020). *Düziçili Ozan Cumali "Göğünen Gönül"*. Osmaniye: Akdeniz Ofset ve Gazetecilik
- Dağsever, B. (2009). *Düziçi Çitli Köyü Avşar Halk Kültürü Gelenekleri, Şiirleri, Türkü-leri, Fıkraları, Ağıtları*. Adana: Ekrem Matbaası
- Dağsever, B. (2019). *Çitli Köyünden Âşık Mulla (Mulla Mehmet Çakır) Hayatı ve Şiirleri*. Adana: Giriş Kırtasiye
- Gökşen, C. ve Çetinkol, M. (2021). *Mehmet Avşar Hayatı, Sanatı ve Şiirleri*. Osmaniye: Hasret Matbaası
- S. M. Taşkaya). Adana: Ekrem Matbaası
- Topalak, H. İ. (2022). *Gâvur Dağı (Amanoslar) Yöresinde Hikâyeli Türküler: Osmaniye ve İlçeleri*. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara.

# ISPARTA'NIN YEMEK KÜLTÜRÜ VE BİR DİLEK TUTMA RİTÜELİ ACELECI BACI HELVASI

Fatma Koçer ERTÜRK  
Prof. Dr. Halil Altay GÖDE  
Süleyman Demirel Üniversitesi

## Özet

Yemek, insanın biyolojik varlığını sürdürebilmesi, hayatta kalabilmesi için gerekli olan bir ihtiyaçtır. İnsanlar yeryüzünde yaşamaya başladığı andan itibaren bu ihtiyacı karşılamak için arayışlara girmiştir. Avcı toplayıcı kültürden günümüze dek yemek ihtiyacı değişik pişirme yöntemleri, mutfak araç gereçleriyle, yemeğin hazırlanmasından sunulmasına varıncaya kadar gelişip dönüşerek bir yemek kültürü oluşmasını sağlamıştır. Yemek, sadece bir besin ürünü değil aynı zamanda kültürel bir olgudur. Isparta, Antik çağlara kadar uzanan tarihi geçmişiyle, tarihi ticaret yolu güzergâhında bulunması dolayısıyla kültürel çeşitliliği zengin olan bir ilimizdir. Yemek kültürü yönüyle de oldukça zengindir.

Türk kültüründe sahip olduğu işlev ve etkileşimle ayrı bir inceleme sahasında değerlendirilen ‘yemek’ ve yemek etrafında toplanma, ritüel bir uygulamayı da beraberinde getirir. Aceleci Bacı Helvası, bir dileğin gerçekleşmesi için uygulanan bir ritüeldir. Isparta il merkezinde uygulanan bu ritüel, kadınlar tarafından gerçekleştirilir.

Bu çalışmanın amacı Isparta'nın geleneksel yemeklerinin tanıtılıp, gelecek kuşaklara aktarılmasına aracı olup unutulmaya yüz tutan bazı yemekleri yeniden hatırlatmaktır. Ayrıca Isparta merkezinde uygulanan dilek tutma ritüelinin yani Aceleci Bacı Helvasının tanıtılıp, ritüellerin işlevi açısından değerlendirilmesi yapılacaktır. Ritüel- yemek ilişkisi ve yemeğin toplumu birleştiren bir rolünün olması üzerinde durulacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** yemek, kültür, ritüel

## **ISPARTA'S FOOD CULTURE AND A WISHING RITUAL: “ACELECI BACI HELVASI”**

### **Abstract**

Food is a necessity for human beings to maintain their biological existence and survival. From the moment people began to live on earth, they sought to meet this need. From the hunter-gatherer culture to the present day, the need for food has developed and transformed, from the preparation to the presentation, with different cooking methods and kitchen utensils, resulting in a form of a food culture. Therefore, food became not only a product, but also a cultural phenomenon.

Isparta, with its historical past dating back to ancient times, is a city with rich cultural diversity due to its location on the historical trade route. It is also very rich in terms of food culture.

“Food”, which is evaluated in a separate field of study with its function and interaction in Turkish culture, and gathering around food brings along a ritual practice. “Aceleci Bacı Helvası” is a ritual practiced to make a wish come true, performed by women in Isparta province center.

The aim of this study is to introduce the traditional dishes of Isparta and to reminisce some of the forgotten dishes by means of transferring them to the next generations. In addition, the ritual of making wishes in the center of Isparta, namely the “Aceleci Bacı Helvası”, will be introduced and evaluated in terms of the function of the rituals. The relationship between ritual and food and the role of food that unites the society will be emphasized.

**Keywords:** food, culture, ritual

Göller bölgesi içerisinde yer alan Isparta, tarihi çok eskilere dayanan bir ilimizdir. Anadolu medeniyetlerinden birçoğuna ev sahipliği yapmıştır. Kültürün oluşumunda rol alan etkenler karşılıklı etkileşim, alış veriş, sosyal ve siyasi olgular olarak sıralanırsa bunların gerçekleştiği her mecliste ‘yemek’ önemli bir nesne olarak var olmuştur. Yemek kültürünün oluşumu karşılıklı etkileşimi gerektirse de aynı zamanda ekonomik koşulları oluşturan tarım ve hayvancılık faktörlerini de değerlendirmeyi gerektirir. Bölgenin iklim şartları birçok sebze ve meyvenin yetişmesine elverişlidir. Aynı zamanda hayvancılık da önemli bir geçim kaynağı olarak halkın beslenme ve yemek kültüründe önemli bir rodedir. Isparta mutfağı, Türkiye’nin diğer bölgeleri özellikle güneydoğu yöresel mutfağı kadar popüler olmasa da tarihi ipek yolu güzergâhında olması ve birçok medeniyete ev sahipliği yapması dolayısıyla zengin bir kültüre sahiptir. Akdeniz bölgesi dağlık ve engebeli arazi yapısı nedeniyle küçükbaş hayvancılığın özellikle keçi ve koyunun ekonomik faaliyet olarak yetiştirilmesini gerektirmiş ve beslenmede de birçok yemekte bu ürünlerin kullanılması sonucunu doğurmuştur. Ayrıca şehir merkezine çok kısa bir mesafede olan Eğirdir Gölü’nden çok çeşitli balıklar özellikle Sazan balığı çıkarılmakta ve Isparta mutfak kültüründe önemli bir yemek olan Sazan dolması yapılmaktadır. Bölgede yetişen çok çeşitli tarım ürünü bulunmaktadır. Özellikle gül, elma, kiraz, üzüm, dut, haşhaş ve son yıllarda ekonomik faaliyet olarak birçok çiftçinin yönelmeye başladığı lavanta, yemek ve mutfak kültüründe en ön sıralarda yer almaktadır.

Mutfak kültürü denildiğinde ise beslenmeyi sağlayan yiyecek- içecek türlerinin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi ve saklanması kapsayan bir süreçten bahsedilmekte, aynı zamanda bu işlemlerin gerçekleştirildiği mekân, donanım, yeme – içme geleneği, bu çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalardan oluşan kendine özgü kültürel bir yapıyı da içerdiği ifade edilmektedir (Durlu Özkaya: 2009). Isparta yemek kültüründe yemeğin çeşidi kadar pişirme araçları ve yöntemi de önemlidir. Bakır tencere, tabak, sürahi ve topraktan yapılmış mutfak gereçleri yıllardır kullanılmaya devam etmektedir. Ayrıca tandır ve odun ateşi yemeğin lezzetli bir şekilde pişmesini sağlayan önemli araçlardır.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) tarafından *‘belirli bir kültür mirası olan yöresel ürünler; belirli bir bölgeye ait özellikleri içermeleri yönü ile spesifik ürünler arasında değerlendirilmekte ve bunun*

*yanında yöreye özgü hammadde kaynakları ile geleneksel bir üretim sürecinden geçerek ayırt edici özelliklerini de kazanmaktadır'* bilgisi aktarılmıştır. Coğrafi işaretler, menşe ve mahreç işareti olmak üzere 2 grupta incelenmektedir. 2021 yılının kasım ayından itibaren Isparta'da tescil edilmiş 4 menşe ve 6 mahreç işareti olan 10 adet coğrafi işaret bulunmaktadır. Bunlar, Isparta Gülü, Uluborlu Banağı, Isparta Kabune Pilavı, Isparta Gül Yağı, Yalvaç Hamursuzu, Uluborlu Kirazı, Senirkent Banağı, Isparta Gül Suyu (Budak: 2022:11,12,13).

### **Isparta'da Özel Gün Yemekleri**

İnsanın temel ihtiyacı olan yemek, tarih boyunca statü, güç, otorite, din, tabu, eğlence, zevk ve rol belirleyici özelliğiyle bilinmektedir. Dede Korkut'ta bunun örneklerini 'Dirse Han Oğlu Boğaç Han' hikâyesinde görmek mümkündür. Çocuğu olmayan Dirse Han'ın kara otağa oturtulması, önüne kara koyun yahnisinden konulup ister yesin ister yemesin diyerek, yemeğin statü belirleme fonksiyonu ve çocuksuzluğun değersizlik olarak algılanması şeklinde düşünebiliriz. Verilen yemeğin statü belirlemede önemli rolü olduğunu geleneksel kutlama ve özel gün yemeklerinde de görmekteyiz. Bu çalışmaya konu olan Isparta yemek kültüründe de özel gün yemekleri sosyal statü ve varlıklı olma durumuna göre değişkenlik gösterir. Zengin aileler düğün yemeği olarak, kapama, Isparta kebabı, etli bamyası, kabune pilavı ve helva verirken maddi durumu iyi olmayan aileler bütçelerine göre daha ucuz olan tavuklu nohut yemeği, bulgur pilavı ve tahin veya irmik helvası vermektedir.

Isparta yöresinde Hıdırellez, çitlik bayramı, adak kesme, kiraz bayramı, gi-rey bağları töreni, temel yemeği, kestane toplama, elma toplama, gül toplama, kuru fasulye günü, pınar pazarı eğlencesi, yağlı pehlivan güreşleri, asker uğurlama, hacı uğurlama, helva bayramı, gezek – herfene gibi özel kutlamaların yapıldığı ve bu günlerde yemek ve tatlıların ikram edildiği tespit edilmiştir (Budak, 2022:3). Yörede en meşhur yemek olarak bilinen ve özel günlerin vazgeçilmezi kabune pilavıdır. Kabune pilavının halk arasında bilinen hikâyesi şöyledir:

'Eski zamanlarda aynı evde yaşayan bir gelin ve kaynana işle uğraşırken zamanın geçtiğini fark etmezler. Ancak zaman öyle geçmiştir ki eve yemeğe gelecek olan eşe, kayınpedere yedirecekleri bir tas yemek yoktur. Bunun üzerine gelin hemen mutfığa gider önceden kalan eti didikler, soğanı doğrar, haşlanmış nohut ve pirinç koyup bu pilavı yapar. Sofra kurulur, gelin tencereyi getirir. Kaynana tencerenin kapağını açar ve şaşırarak: Gıı bu nee? der. Kaynananın bu şaşkınlık feryadı zamanla 'Kabune' ismine dönüşür'. Isparta yöresinde bu pilav özel günün bir gece öncesinden hazırlanır, bakır kazanda odun ateşinde pişirilip bakır



tabaklarda ikram edilir. Düğün, mevlit gibi özel günlerde veya hayır yemeklerinde etli kuru fasulye, yoğurtlu düğün çorbası, kabune pilavı ve irmik helvası pişirilir.

Isparta kebabı veya Isparta fırın kebabı adıyla bilinen bu yemeğin diğer yörelerde yapılan kebablardan farkı pişirilme şekli ve pişirildiği fırındır. Bu kebab eskiden sadece erkek etinden yapılırken şimdilerde oğlak ve kuzu etinden yapılmaktadır. Kubbe şeklinde yapılmış olan fırının içerisine bakır tavalarda su yerleştirilir ve ateşin etrafına et dizilir, böylece suyun buharıyla kurumadan pişmesi sağlanır. Keşkek, Isparta'nın Yalvaç ilçesinde özel gün yemeği olarak yapılmaktadır. Kaburga etinin tuzla kurutulmasıyla elde edilen pastırmadan yapılır. İçerisinde yarma buğday, tuz ve su bulunur. Çömlek kapta taş fırında üzerine hamur kapatılarak pişirilir. Yalvaç hamursuzu coğrafi işaret almış bir yiyecektir. Düğünlerde kız evi tarafından hazırlanıp, erkek evine gönderilir. Patatesle yoğrulan mayasız hamura tahin ilave edilerek hazırlanan bir çörek türüdür. Uluborlu ve Senirkent banağı coğrafi işaret almış yemeklerdir. Banak yapımında özellikle dağ kekiği ile beslenmiş kuzu tercih edilir. Bir gün önceden hazırlanan tırnak pideler, haşlanmış kuzu etinin suyuyla ıslatılır ve üzerine etler yerleştirilir. Sütçüler ilçesi dağlık bir arazi yapısına sahiptir ve avcılık yapılmaktadır. Hurmeli pilav yemeği özel gün yemeğidir ve bu yemekte tavşan eti kullanılmaktadır. Bulgur, tereyağı ve tavşan etiyle hazırlanır. Tavşan etinin yerine tavuk kesip, tavuk eti kullananlar da vardır. Isparta yöresinde özel günlerde haşhaştan yapılan nokul ve katmer de önemli yiyeceklerdendir. Bayramlarda ve kutlama günlerinde nokul, katmer, pişi ve helva mutlaka yapılır. Isparta'ya özgü bir tatlı olan çakal helvası, bölgede yetiştirilen haşhaş ve üzüm pekmezinden yapılır. Isparta yöresi özel gün ve kutlamalarında irmik helvası, un helvası, taze tuzsuz peynirden baklava, süten yapılan kesmik baklavası ve yine yöreye özgü peynirle yapılan sarma güllaç tatlısı, cevizli helva, çakal helvası gibi birçok tatlı çeşidi vardır. Isparta'nın Senirkent ilçesinde yetişen üzüm, taze olarak tüketilmesinin yanında pekmez yapılarak veya kurutulularak da kış meyvesi şeklinde tüketilen sağlıklı bir yiyecektir. Halk arasında bu üzümün hafızaya ve zekâyâ iyi geldiği inancı vardır ve Senirkentliler'in zeki olması bu üzüme bağlanır. Samsa tatlısı Senirkent'e özel bir tatlıdır. Yufka, ceviz ve pekmez bu tatlının ana malzemesidir. Özel günlerde özellikle düğün ve bayramlarda yapılmaktadır.

Güller diyarı olarak anılan Isparta'nın, gülü, mutfak kültüründe önemli bir işleve sahiptir. Gülden yağ çıkarılıp kozmetik alanında kullanılmaktadır. Ayrıca gül reçeli, gül lokumu, gül mayası, gül sirkesi, gül şerbeti, gül şurubu, gül dondurması, gül çayı ve gül suyu Isparta mutfak kültürünün en bilinen ürünleridir.

Yine son yıllarda yaygın olarak yetiştirilmeye başlanan lavanta bitkisinin de çayı, lokumu, reçeli, şerbeti ve kozmetik olarak birçok ürünü yapılmaya başlanmıştır.

Isparta'da kandil günleri dini ritüellerin gerçekleştiği günlerdir ve bu günlere özel helva ikramı her mahallenin meydanında yapılmaktadır. Camilerin önünde de helva kazanları kurulur ve namazdan çıkanlara ikram edilir. Pişi de kandil geceleri ve arefe günleri için özellikle ölen kişinin arkasından hayır dua edilmesi amacıyla yapılıp dağıtılmaktadır. Yağ kokutma geleneği Isparta yöresinde çok önemlidir. Ölen kişinin ruhunun kandil gecelerinde dolaştığı inancı hakimdir. Evde yağ kokmazsa ölünün ruhu oradan üzgün ayrılır düşüncesi ile özel gün ve gecelerde mutlaka helva kavrulup pişi yapılır.

### **Bir Ritüel Olarak Aceleci Bacı Helvası**

Ritüel, belirli bir topluluk içindeki belirli bir bağlama göre sabitlenen ve sembolik olarak yüklenen bir eylemi veya bir dizi eylemi tanımlamak için kullanılan bir terim olarak karşımıza çıkmaktadır. Ritüel genellikle ayin, tören ve bazen ayin veya performansla eş anlamlı olarak kullanılmaktadır (Mori, 2014: 966). Ritüel, bireyin toplum içinde nasıl hareket edeceğini göstererek ve davranışlar konusunda hazır kalıplar sunarak, hem her olayda yeni arayışlar arama zorunluluğunu kaldırır hem de duygusal bir bağ ile geçmişe bağlılığı sağlar. Böylelikle de yeni nesillere nasıl davranılacağı öğretilmiş olur (Karaman, 2010: 227-236).

Ritüel terimi birçok bilim dalında değişik anlamlarda ve içerikte kullanılmaktadır. Ne anlam ifade ettiği, her bir bilim dalındaki varsayımlara bağlıdır. Honko ritüelleri şöyle tasnif eder:

1. Geçiş Ritleri (insanın yaşamında açılan yeni bir dönemi vurgulayan ritler)
2. Takvimsel Ritler
3. Kriz Ritleri (Honko, 2006)

Aceleci Bacı Helvası ritüeli de bir kriz riti olarak değerlendirilebilir. Kriz ritleri beklenmeyen durumlarda, dünya düzenini bozan, kişi ve topluluk hayatını tehdit eden durumlarda, yine kişi ve toplumlarca gerçekleştirilir. Kriz ritlerini birey tek başına yapabileceği gibi, bir grup olarak organize şekilde de gerçekleştirebilir. Kişinin tek başına bir dilek ağacına bez bağlaması, bir türbeye kurban adaması bireysel olarak yapılabildiği gibi, yağmur duasına grup olarak çıkılması toplumu tehdit eden kuraklık sorununun yine toplum üyeleri tarafından çözüme kavuşturulması içindir.

Arnold van Gennep (1960) , bireyin yaşam yolculuğundaki dönüş noktalarına eşlik eden ritüelleri '**geçiş ritüelleri**' olarak adlandırmıştır. Doğumla başlayan

yaşam serüveni erginlenme, evlenme ve dünya hayatına veda olan ölümle noktalınır. Asker uğurlama, sünnet töreni, hacca uğurlama gibi ara geçiş ritüelleri de unutmamak gerekir. Hepsinin insan hayatının önemli birer adımı olduğu ve ritüelistik birçok fonksiyonu olduğu gözden kaçırılmamalıdır. Bütün bu ritüellerde insanı buluşturan ortak nokta yemektir.

Birçok ritüelin varlığı meydana gelen yemekler etrafında şekillenmektedir. İnanç sisteminde icra edilen ritüellerde yiyecek ve içecekler yeni bir bağlam ve işlevde kutsalın bir parçası hatta kutsalın kendisi olarak karşımıza çıkmaktadır (Ersal, 2007: 145). Ritüelin en önemli kısmı bir yemek etrafında gerçekleşiyor olmasıdır. Bu yemek de ağızların tadı olarak geçen helvadır. Helvayı Tanrıya sunulan bir saçı, kansız kurban olarak da düşünmek mümkündür. Nitekim bunun örneklerini Şamanist Türk toplumunun destanlarında görebiliriz. Yiyecek aynı olmasa da eylemin gerçekleşme biçimi benzerdir.” Saçı her kavmin kendi emeğiyle kazandığı en kıymetli ve mübarek saydığı nimetlerden biri olur. Göçebe kavimlerde süt, kıymız, yağ; çiftçi kavimlerde buğday, darı, şarap; tüccar kavimlerde para vs. saçı olarak kullanılır. Ruhlara saçı yapma adeti, dini telakkilerin muayyen bir safhasında bütün dünya kavimlerinde yalnız görenek olarak son zamanlara kadar devam ettiği malumdur. Biri hakkında hayırlı bir haber söylerken ‘darısı başımıza!’ temennisi işte bu eski adetten kalma bir hatıradır (İnan, 2000:100).

Ritüellerin işlevsel olarak toplumu birleştirdiği, grup bilinciyle hareket etme ve toplumsal dayanışmayı sağladığı ve ayrıca onları kültürel olarak diğer toplumlardan farklı kıldığı bilinmektedir. Belli aralıklarla bir araya gelip, aynı duygu ve düşünce etrafında toplanan grup, hem bir rahatlama hem sosyalleşme hem de kriz durumundan kurtulmayı sağlar.

### **Acelecı Bacı Kimdir?**

Bulgaristan’ın Filibe kasabasından Bursa’ya geldiği rivayet edilen Helvacı Bacı keramet gösteren bir velidir. Kabri Tahtakale Veziri Caddesi’nde Helvacıoğlu Mescidi’nin önündedir. Helvacı Bacı bir fabrikatörün hizmetçisidir. Fabrikatörün hacda olduğu günlerde, hanımı helva yaparken, hizmetçiye ‘Efendim de helvayı çok severdi’ der. Bu sözü duyan hizmetçi, eline aldığı bir tabağın içine biraz helva koyarak ‘Efendimiz ağız tadıyla bu helvayı yesin’ diyerek ortadan kaybolur. Evin hanımı da bu işe bir anlam veremez. Fabrikatör hacdan dönüp, helva tabağı eşyaları arasından çıkınca, hizmetçinin ermiş olduğu ve kerametiyle helvayı ağasına ulaştırdığı kanaatine varılır. Bu olaydan sonra, hizmetçi kıza hürmet ederler ve Helvacı Bacı diye çağırırlar. Günümüze kadar gelen bir adet üzerine, Helvacı Bacı’ya helva adağı yapılarak mezarının çevresindekilere dağıtılır. (Özçelik,1995) Efsanelerde geçen ‘Hacdaki ağasına helva götürme motifi’ veya

tayyi zaman tayyi mekan motifi çerçevesinde değerlendirebileceğimiz bu evliya menkıbesi de Aceleci Bacı helvasındaki dileğin gerçekleşme hızıyla bağdaştırılabilir. Isparta yöresinde uygulanan bu ritüelin Bursa'da türbesi bulunan Helvacı Bacı'dan mı geldiği tam olarak tespit edilemese de bir çok ortak bağlantıyı gözden kaçırmamak gerekir. Bunları sırasıyla şöyle değerlendirebiliriz; yiyecek olarak helvanın tercih edilmesi, kadınların bu icrayı gerçekleştirmesi, zamanın kutsal zaman olarak sala vakti ile ezan arası olması ve efsanelerdeki tayyi zaman tayyi mekân motifıyla, aceleci olması yani dileğin hızlı bir şekilde gerçekleşmesi.

Isparta'da bulunan Tez Murat Dede türbesi de yine dilek amacıyla insanların Cuma günü öğleden önce gidip, yanlarında şeker, gofret, tahin veya irmik helvası dağıtıp ritüel uyguladıkları bir mekandır. Isparta ve çevresinde Zekeriya sofrası ritüeli de dilek için uygulanmaktadır. Burada dileği veya adağı gerçekleşen 41 çeşit yiyecek hazırlayarak akraba ve komşularına ikram eder.

Aceleci Bacı Helvası, Isparta il merkezinde dilek tutmak amacıyla bir araya gelen kadınların uyguladığı bir ritüeldir. Bu ritüelde en az yedi kişinin bulunması ve temiz olması gerekmektedir. Temizlikten kasıt, kadının adet döneminde olmaması yani abdest alıp namaz kılabilir olmasıdır. Hastalıktan kurtulmak, ev veya araba almak, çocuk sahibi olmak, kız çocuğu olup oğlu olmayanın erkek çocuğu istemesi, çocuklarının okuyup meslek sahibi olmaları, hacca gidebilmek, evlenmek ve iş kurabilmek gibi birçok dileğin gerçekleşmesi için Aceleci Bacı ritüeli uygulanır. Dileği olan kadınlar, Aceleci Bacı'yı aracı kılıp onun vasıtasıyla Allah'a yalvarırlar. Ritüel şöyle uygulanır: En az yedi kadın Cuma günü sala ile ezan arasındaki vakitte, abdestli olarak bir evde toplanır, önce hacet namazı kılınır ve hiç konuşmadan helva tenceresinin yanına gidip hızlıca helva karıştırılır ve burada dilek ne ise Aceleci Bacı'ya söylenir. Hızlı karıştırmadan kasıt, dileğin çabuk gerçekleşmesi içindir. Sırayla hepsi bu işlemi yapar ve hiç konuşmadan oturup Yasin okurlar. Helva karıştırıp dilek dileyen herkes Yasin'ini okuduktan sonra sessizlik bozulur ve pişen helvadan önce evin balkonuna veya çatısına bir avuç serpilir. Sonra evdeki herkese ikram edilir. Tat ağızda ve o evde kalmalıdır düşüncesiyle pişen helva asla dışarı çıkarılmaz. Helvanın yanında pilav ve başka yiyecekler de hazırlanır. Dileği gerçekleşen kadın kendi evinde çok vakit kaybetmeden Aceleci Bacıyı yeniden yapar.

Kriz durumlarının yarattığı belirsizlik ve huzursuzluğu aşmak için organize edilen kriz ritleri kişi veya toplum hayatını tehdit eden durumlarda kişi veya toplum tarafından organize edilirler (Karaman, 2010). Aceleci Bacı ritüeli de bir kriz durumu ritüelidir. İnsan, kendini çaresiz hissettiğinde olayları çözecek ve istediği duruma geçişi sağlayacak bir güce ve varlığa ihtiyaç duyar. Kurban kelimesinin

anlamı yaklaşma ve yakınlık kurmadır. Tanrıya sunulan kurban yakınlık kurma, dileği gerçekleştirme veya teşekkür etme amaçları çerçevesinde gerçekleşir. Kansız kurban, saçı olarak da adlandırılmaktadır. Nitekim Aceleci Bacı helvası ritüelinde helvanın evin balkonundan veya çatısından saçılması, bu saçı sunma geleneğini destekler mahiyettedir. Burada kaynak kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda helvanın önce kurda kuşa yem olarak sunulması, duaların daha çabuk gerçekleşeceği inancındandır. Çünkü insan yaratılmış canlılara merhamet ederse Allah da onlara merhamet edecek ve duaları kabul olacaktır. Bazı kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre de helvanın önce çocuklara ikram edilmesi, çocukların günahsız olup dualarının kabul olacağı inancı ile ilgilidir.

Ritüelde dikkati çeken bir husus da hiç konuşulmadan sessizce bu eylemi gerçekleştirmektir. Bu kutsal ruhların kaçırılmaması, korkutulmaması için uygulanır ve kutsal ruh aracılığıyla dualar yerine ulaşır. Türkler canlı cansız her şeyin bir ruhu olduğuna inanırlar.

Aceleci Bacı helvasına katılıp dileği yerine gelen kişi vakit kaybetmeden evinde aceleci bacıyı yeniden yapar, burada hem teşekkür hem de başka insanların dileklerinin olması için uygun ritüel ortamını sağlamak düşüncesi vardır.

Yiyecek olarak helvanın tercih edilmesinde, kültürel etkiler yanında helvanın yağda kavurma yöntemiyle yapılması ve yağ kokutmanın kansız kurban olarak adlandırılması inancı hâkimdir.

## SONUÇ

Yaşam yolculuğumuzun devamlılığı, temel gereksinim olan besinlerle sağlanır. İnsanın temel ihtiyacı yemek, içmek ve barınmaktır. Bundan dolayı da yemek kültürel bir unsur olarak bütün toplumlarda insan hayatının devamlılığı için vazgeçilemez öneme sahiptir. Bu çalışmaya konu olan Isparta yemek kültürü ve özel gün yemekleri tanıtılmış olup yeni nesillere aktarımı sağlamak hedeflenmiştir. Özel gün ve gecelerin en önemli yiyeceği olan kabune pilavı, helva ve pişi. Ayrıca oğlak ve kuzu etinden yapılan Isparta kebabı, keşkek, Uluborlu ve Senirkent ilçelerinde coğrafi işaret alan banak, Eğirdir göl balığı olan Sazan dolması, Isparta gülü ve gülden elde edilen ürünler ve birçok yemek tanıtılıp kültürel bir aktarım sağlamak ve unutulmuş bazı yemeklerin yeniden gün yüzüne çıkmasını sağlamak hedeflenmiştir. Ayrıca yöreye has olan haşhaş, bayramların vazgeçilmez nokul, pişi ve helva, Yalvaç hamursuzu, samsa tatlısı, kesmik baklavası gibi tatlılar da tanıtılmış ve Isparta'nın kültürel mirasının korunup aktarılmasına katkı sağlayacağı düşünülmüştür.

Aceleci Bacı Helvası ritüeli Isparta'da yaşamaya devam eden geleneksel bir uygulamadır. Dilek tutmak amacıyla yedi kişinin toplanıp helva kavurması ve hacet namazı kılıp Yasin okuması şeklinde gerçekleşir. Ritüellerin toplumsal olarak birçok işlevi vardır. Bunlar statü belirlemeden başlayıp toplumsal birliktelik ve grup bilinciyle hareket etme olarak sıralanabilir. Bu ritüel de Lauri Honko'nun tasnifinden hareketle, kriz riti olarak değerlendirilmiştir. Kriz durumlarında bireysel rahatlama ve bir isteği, dileği yerine getirmesi için bir evliya bir kadını aracı kılma olarak uygulanmaktadır. Aynı zamanda efsanelerde geçen 'Hacdaki Ağasına Helva Götürme' motifi ve tayyi zaman tayyi mekan motifiyle de benzer özellikler taşımaktadır.

Ritüellerin toplumsal birliktelik sağlaması ve ritüelin bir yemek etrafında gerçekleşmesi, kültürel kodlarımızda var olan toy ve şölen geleneğinin bir devamıdır. Yağ kokutma geleneğinin devamı olarak düşünebileceğimiz helva tatlısı, aynı zamanda kansız kurban yani bir tür saçıdır. Halk arasında ağız tadı olarak ifade edilen helvanın toplumsal olarak iyi gün ve kötü günde insanları bir araya getirme işlevi olduğu ortaya konmuştur.

## KAYNAKÇA

- Budak, H. N. (2022). *Isparta Kültürü Özel Gün ve Törenlerinde Sunulan Gastronomi Uygulamaları*, Başkent Üniversitesi. Sosyal bilimler Enstitüsü Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Durlu Özkaya, F. (2009), Türk Mutfağında Zeytinyağı, Ed.: Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya ve diğ. , Eflatun Yayınevi: Ankara.
- Ersal, M. Ve Görgülü, E. D. (2017). Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kültü, *Alevilik – Bektaşilik Araştırmaları Dergisi*.
- Gennep, A. V. (1960). *The Rites of Passage*. USA: Chicago.
- Honko, L. (2006). Ritüellerin Oluşum Süreci. (R. Ersoy, Çev.) Milli Folklor, Y.18, S.69.
- İnan, A. (2000). Tarihte ve Bugün Şamanizm Materyaller ve Araştırmalar, Türk Tarih Kurumu: Ankara.
- Karaman, K. (2010 ). Ritüellerin Toplumsal Etkileri, *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Mayıs 2010, Sayı:21, ss.227-236.
- Mori, B. B. (2014). *Rituals*. In Music in the Social and Behavioral Sciences: An Encyclopedia (Ed:William Forde Thompson )Publishing Company: SAGE Publications, Inc.966-970.
- Özçelik, M. (1995). Adını Kerametinden Alan Veliler, *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S.1.
- Yiğit, G. (2015). *Isparta Yöresi Geleneksel Kutlamaları*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

## KAYNAK KİŞİLER

1. Nermin Çalışkan, ev hanımı, 60 yaşında
2. Hamide Aslantaş, ev hanımı, 59 yaşında
3. Zehra teyze (soyadını vermek istemedi),ev hanımı, 66 yaşında
4. Türkan Şener, emekli öğretmen, 72 yaşında
5. Hacer Ömüral Gargın, emekli öğretmen, 72 yaşında
6. Hayriye Uzun, ev hanımı, 72 yaşında
7. Nuran Küçük, emekli esnaf, 60 yaşında





# HATAY'DA ZEYTİN VE ZEYTİN ÜRÜNLERİNİN MUTFAKTA KULLANIMI

Prof. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER

Arş. Gör. Firuze CEYLAN

Bekir TEMİZKAN

Senanur KAYA

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi

## Özet

Bu araştırma, Hatay ilinde zeytin ve zeytin ürünlerinin mutfakta kullanımını ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Bu amaç dâhilinde Hatay mutfağında zeytinin kullanımında uygulanan farklı yöntem ve tekniklerin gün güzüne çıkarılarak kayıt altına alınması hedeflenmiştir. Araştırmada nitel araştırma modeli kullanılmıştır. Hatay ili ve ilçelerinde yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler tablo ve resimler şeklinde sunulmuştur. Tarihsel geçmişi, bulunduğu konum ve etnik yapısı ile Hatay, kültürel bakımından oldukça zengin bir ildir. Araştırma kapsamında elde edilen verilere de bu yansımaktadır. Gerek zeytinin tatlandırılmasında gerekse zeytin kullanılarak yapılan yiyeceklerin hazırlanmasında farklı birçok tekniğin uygulandığı tespit edilmiştir. Elde edilen veriler sonucunda zeytinin tatlandırılmasında köstük ve külleme gibi yöntemlerin kullanıldığı belirlenmiştir. Ayrıca tandır kahkesi, zeytin kepeği, katıklı ekmek gibi Hatay yöresine has zeytin kullanılarak yapılan yöresel lezzetlerin geleneksel reçetelerine ulaşılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Zeytin, Zeytinyağı, Salamura Yöntemi, Zeytin Posası, Ritüel.

### **Abstract**

This research aims to reveal the use of olives and olive products in the kitchen in Hatay province. For this purpose, it is aimed to bring to light and record the different methods and techniques applied in the use of olives in Hatay cuisine. Qualitative research model was used in the research. Face-to-face interviews were held in Hatay province and its districts. The data obtained are presented in the form of tables and pictures. With its historical background, location and ethnic structure, Hatay is a very rich city in terms of culture. This is also reflected in the data obtained within the scope of the research. It has been determined that many different techniques are applied both in the sweetening of olives and in the preparation of foods made using olives. As a result of the data obtained, it was determined that methods such as “köstük” and “külleme” were used in the sweetening of olives. In addition, traditional recipes of local flavors made by using olives unique to the Hatay region, such as “tandır kahkesi”, “zeytin kepeği”, and “katıklı ekmek” have been reached.

**Key Words:** Olives, Olive oil, Brine Method, Olive Pulp, Ritual.

## GİRİŞ

Zeytin, çağlar boyunca önemli yiyecek kaynaklarından biri olmuştur. İlk ne-rede yetiştirildiğine dair tam bir bilgi bulunmamakla birlikte 8000 yıllık tarihi geçmişisi ile farklı birçok alanda kullanılan bir bitki olmuştur. Mutfaklarda yiyecek olarak kullanımının dışında zeytine birçok anlam atfedilmiştir. Zeytin ve zeytin ağacı tüm semavi dinler tarafından kutsal olarak görülmüş, kültür tarihinde yüzyıllar boyunca zenginliğin, bilgeliğin, barışın ve sağlığın simgesi olmuştur. Yine kutsal kitaplarda da zeytinin Sina Dağı'nda yetiştirildiği, sıkılarak yağının çıkarıldığı ve yemeklere lezzet, hastalara şifa vermek için ilaç olarak kullanıldığından bahsedilmektedir (Özkaya ve Cömert, 2011; Küçükkömürler ve Ekmen, 2015; Tez,2015). Zeytin zengin besin içeri ile de sağlık anlamında insan vücudu için elzem içeriklere sahip bir gıda ürünüdür. İçerdiği A, D, E, K vitaminleri sayesinde hastalıklara karşı koruyucu özelliğe sahiptir. Özellikle, zeytin tüketimi sindirim bozuklukları, kalp rahatsızlıkları, kesik ve yanık gibi yüzeysel yaraları iyileştirmeye karşı doğal antibiyotik görevi görmektedir (Susamcı, Ötleş ve İrmak 2011).

Mutfakta önemi çok fazla olan zeytin, zeytinyağı olarak da önemli kullanım alanına sahiptir. Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan zeytinyağı, “zeytinyağlı yemekler” olarak nitelendirilen yemeklerin en önemli lezzet unsurlarından birisidir. Türk mutfağının zeytinyağı ile tanışması 11. yy. da Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle başlasa da bu yağı benimsemeleri zaman almıştır. 15 ve 17. yy arası Osmanlı mutfağında zeytinyağının aydınlatma ve genellikle ilaç yapımında kullanılırken, 18. yy ise artık birçok yemekte kullanılmaya başlamıştır. Bu yemeklerden bazıları; pilaki, zeytinyağlı lahana, zeytinyağlı taze fasulye, yalancı dolma, pırasa, patlıcanlı pilav, marul salatası, balık gibi yemeklerdir (Küçükkömürler ve Ekmen, 2015).

Günümüzde ise zeytin ve zeytinyağı Türk mutfak kültüründe yaygın bir kullanım alanına sahiptir. Zeytin genel olarak Sofralık siyah ve yeşil zeytin olarak kullanılmaktadır. Zeytin, içerdiği bileşenlerden ötürü işleme tabi tutulmadan tüketilememektedir (Öztürk, 2006). Dünyada ve Türkiye'de çeşitli zeytin işleme yöntemleri gelişmiştir. Genel olarak zeytin, işleme yöntemlerine göre 3 sınıfta incelenir: “Fermente, doğal fermente, oksidasyonla karartılan zeytin” şeklinde. Geleneksel yöntemler olarak yapılan işlemler doğal fermente kısmına girmektedir

(Susamcı, Ötleş ve Irmak, 2011). Sofralık olarak kullanımın yanında zeytin, yağ haline getirilerek yemeklerde kullanımı da yaygındır.

**Çalışmanın Amacı;** çalışma Hatay ilinde zeytin ve zeytin ürünlerinin mutfakta kullanımını ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Bu amaç dâhilinde Hatay mutfağında zeytinin kullanımında uygulanan farklı yöntem ve tekniklerin gün güzüne çıkarılarak kayıt altına alınması hedeflenmiştir.

Zeytin üretimi ve tüketimi açısından önemli bir role sahip olan Hatay ilindeki zeytin ve zeytinyağının yöresel yemeklerde, özel gün ve kutlamalarda yapılan yemeklerde kullanımının tespit edilmesi. Geleneksel olarak zeytinin salamura yapma, saklama ve tüketimi ile ilgili tüm aşamalarının tespiti alt amaçları oluşturmaktadır. Hatay mutfağında önemli biri yeri olan ve sıklıkla kullanılan zeytinin mutfakta kullanımında uygulanan özel yöntemlerin ve bilgilerin kayıt altına alınması önem arz etmektedir. Unutulmaya yüz tutan yemekler, zeytin salamurasında kullanılan yöntemlerin tespit edilerek koruma altına alınarak gelecek nesillere aktarılması çalışmanın önemini ortaya koymaktadır.

## YÖNTEM

Bu çalışma Hatay il ve ilçelerinde zeytin ürünleri kullanan ve tüketen gönüllüler ile gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında araştırma evreni Hatay ilinde zeytin ürünleri kullanan ve tüketen kişiler, örneklem ise Hatay il ve ilçelerinde ikamet eden ve araştırmaya katılmayı kabul eden 20 gönüllü kişiden oluşmuştur. Yapılan görüşmelerde sırasında yöredeki zeytin ve zeytin ürünleri hakkında bilgi sahibi kişilere ulaşılmış zeytin ve zeytin ürünleri hakkında bilgiler toplanmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda yörede kullanılan zeytin ve zeytin ürünlerinin kullanılan kısımları, gıda olarak nasıl kullanıldığı, kullanılan salamura yöntemlerine dair bilgiler not edilmiştir. Çalışma sırasında derlenen bilgilerin doğruluğunu arttırmak adına resimler ve tarifler eklenmiştir. Elde edilen veriler tablolar halinde sunulmuştur.

Bu çalışma temel nitel araştırma yöntemi kullanılarak hazırlanmıştır. Çalışmada amaca yönelik örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmıştır. Araştırmanın amacına uygun olarak zeytin ürünleri tüketen 30 yaş üstü görüşmeciler ile yüzyüze görüşme sağlanmıştır.

## BULGULAR

### Katılımcıların Demografik Özellikleri

- Araştırmaya katılan katılımcıların %95'i (19 kişi) kadınlardan oluşturmaktadır.
- Katılımcıların %90'ı (18 kişi) ev hanımıdır.
- Katılımcıların %30'u (6 kişi) 30-40 yaşları arasındadır
- Katılımcıların %60'ı (12 kişi) İlkokul mezunudur.
- Katılımcıların %25'i (25 kişi) 11-20 yıldan beri aynı yerde ikamet ederken diğer katılımcılar 20 yıldan daha fazla sürelerdir aynı yerde ikamet etmektedir.

### Zeytinin ve Zeytin Ürünlerinin Mutfakta Kullanımı

Araştırmada katılımcılara yöneltilen “*Zeytini mutfakta nasıl kullanıyorsunuz?*” sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar tablo 1’de belirtilmiştir.

**Tablo 1.** Zeytin ve Zeytin Ürünlerinden Yapılan Gıda Maddeleri

Ürünler	Katılımcılar
Kahvaltılık Zeytin	14 Kişi (K1, K2, K4, K5, K6, K7, K8, K11, K13, K14, K15, K16, K17, K18)
Zeytinyağı	20 Kişi (Katılımcıların hepsi)
Turşu	5 Kişi (K1, K3, K4, K5, K7)
Salata	16 Kişi (K1, K2, K3, K4, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K19)
Zeytin Dolması	1 Kişi (K1)
Hamur Ürünleri (poğaç, börek, pizza)	20 Kişi (Katılımcıların Hepsisi)
Ezme	4 Kişi (K2, K3, K10, K12)
Reçel	2 Kişi (K4, K6)
Zeytin Kepeği Salatası	1 Kişi (K6)
Garnitür	1 Kişi (K8)
Katıklı Ekmek	3 Kişi (K13, K15, K17)
Tatlı	2 Kişi (K14, K19)

Katılımcıların vermiş olduğu cevaplar arasında bilinen ürünler dışında yapılan iki ürün “*Katıklı Ekmek ve Zeytin Kepeği Salatası*” yöreye özgü olarak yapılan ürünlerdir.

Zeytin kepeği zeytinin posa kısmından oluşmaktadır. Bu ürünü yöre halkı sabah kahvaltıda içerisine soğan, domates, maydanoz ve zeytinyağı ekleyerek tüketmektedir.

Yöre halkının katıklı ekmek olarak adlandırılan ekmek bir çeşit hamur ürünüdür. İçerik olarak yapılan katıklı ekmek çeşidine göre zeytin posası, çökelek ya da sadece biberlede yapılabilir. Katıklı ekmeğe asıl lezzetini veren ürün zeytinyağıdır. Bu ekmek yöre halkının vazgeçilmez olarak nitelendirildiği ürünler arasındadır.

### **Kahvaltılık Zeytinin Yörede Yapılışı ve Depolanışı**

Katılımcılara yöneltilen “*Zeytinin nasıl yapıyor (tatlandırma) nasıl saklıyorsunuz?*” soruna katılımcıların verdiği cevaplar tablo 2’te belirtilmiştir. Tablo 2’te verilen yöntemler yöre halkının sıkça kullandığı yöntem çeşitleridir.

**Tablo 2.** Zeytin Yapımında Kullanılan Yöntemler

<b>Yöntemler</b>	<b>Katılımcılar</b>
Köstük (Zeytin Sodası ) kullanma yöntemi	6 Kişi (K1, K2, K3, K5, K6, K20)
Külle yapma yöntemi	4 Kişi (K3, K5, K6, K7)
Tuzlama (siyah zeytin) yöntemi	5 Kişi (K2, K4, K8, K15,K20)
Kırma (yeşil zeytin) Yöntemi	13Kişi (K1, K4, K8, K9, K10, K12, K13, K15, K16, K17, K18, K19)
Çizik-Çatallama yöntemi	3 Kişi (K4, K13, K20)

Katılımcıların kullandığı zeytin yapma yöntemleri incelendiğinde en çok kırma yöntemi (13 kişi) ile zeytin tatlandırma işlemi yaptıkları belirlenmiştir. Köstük (6 kişi) ve kül (4 kişi) kullanarak zeytin tatlandırma işlemi yörenin kendine has geliştirdiği zeytin tatlandırma yöntemleri arasında olduğu belirlenmiştir. Tuzlama yöntemi (5 Kişi) ile tatlandırma yapan katılımcılar bu yöntemi sadece siyah zeytinde, çizik-çatallama yöntemi (3 Kişi) ile tatlandırma işlemi yapan katılımcılar ise bu yöntemi sadece yeşil zeytinde yaptıkları belirlenmiştir. Burada kullanılan yöntemler arasında olan köstük (zeytin sodası) ve külle yapma yöntemi hatay yöresine ait olan, pek fazla kişi tarafından bilinmeyen yöntemlerdir.

### **Saklama Yöntemi:**

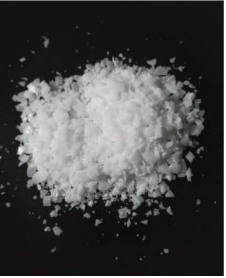
Yapılan görüşmelerde verilen bilgiler doğrultusunda katılımcıların hepsi yumurta ayarı diye adlandırdıkları tuzlu su karışımının içerisinde zeytinleri saklayıp muhafaza etmektedirler.

### **Yumurta Ayarı:**

Kaya tuzu ve su karışımıyla elde edilir. İçerisine taze yumurta atıldığı zaman yumurta suyun ne üzerine çıkacak ne de dibe batacak şekilde olmamalıdır. Tam ortasında yüzecek şekilde ayarlanmalıdır.

### **Köstük Kullanma Yöntemiyle Hazırlama Şekli:**

Köstük doğal kayaçlardan oluşan kaya tuzu görünümünde olan bir maddedir. Bu maddeye çıplak elle dokunulduğunda cildi tahriş etmektedir. Asit oranı fazla olan madde halk arasında köstük olarak nitelendirilmektedir. Bu madde ile zeytin tatlandırma işlemi dışında zeytinyağı sabunuda yapılmaktadır. Köstük ile zeytin tatlandırma yönteminin işlem basamakları şu şekildedir

<b>Köstük (Zeytin Sodası)</b>	<b>İşlem Basamakları</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ağaçtan toplanan zeytinler bekletilmeden sap ve yaprak kısımları ayıklanır.</li><li>• Köstük (zeytin sodası) denilen madde ılık suda eritilir.</li><li>• Köstüklü karışım 1 saat dinlendirildikten sonra ayıklanmış olan zeytinler karışıma eklenir. 2 saat aralıklarla 4-5 defa karıştırılır.</li><li>• Hava sıcaklığına göre 12-24 saat aralığında zeytinler köstük karışımında bekletilir.</li><li>• 12-24 saat sonrasında karışımdan bir adet zeytin tanesi alınır ve doku analizi yapılır. Hafif yumuşak kıvama gelen zeytin taneleri olmuş demektir.</li><li>• Hazır olan zeytin taneleri köstüklü suyundan arındılır. İçme suyu ile 2 gün boyunca 5'er saat arayla suyu değiştirilerek arındırma işlemi yapılır.</li><li>• 2 gün sonunda 1 adet zeytine tadım analizi yapılır. Tadım testinden geçen zeytinler yöre halkının yumurta ayarı diye adlandırdıkları tuzlu suda saklamaya bırakılır. Bu şekilde 6 ila 12 ay arasında saklanabilmektedir.</li></ul>

### Kül Kullanma Yöntemi ile Hazırlama Şekli:

Eski usül olarak bilinen bu yöntem maalesef şuan unutulmaya yüz tutan yöntemler arasındadır. Yörenin geleneksel zeytin yapma (tatlandırma) yöntemidir. Bu yöntemle dair işlem basamakları şu şekildedir:

#### Külle Tatlandırma İşlem Basamakları

- Zeytin odunundan elde edilen küller bir elekten geçirelerek kazan ya da kova gibi ağzı açık olan bir kaba eklenir. İçerisine içme suyu ve doğal kireç eklenerek karıştırılır.
- Bazı katılımcılar sadece dinlendirilmiş olan küllü suyu kullanırken bazı katılımcılarda direk olarak küllü çamurun içerisine zeytinleri ekleyerek bu yöntemi kullanmaktadırlar.
- Hava sıcaklığına göre 1-3 gün arasında küllü karışımın içerisinde ağzı kapatılarak karanlık ortamda bekletilir.
- 1-3 günün sonunda 1 adet zeytin tanesi içinden alınıp tadım analizi yapılır.
- Tadım analizinden geçen zeytinler yumurta ayarı tuzlu suda saklanır.

### Zeytinin Posa, Yaprak ve Çekirdek Kısımının Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen “*zeytinin posa, yaprak ve çekirdek gibi kısımlarını nasıl değerlendiriyorsunuz?*” sorusuna yönelik verdikleri cevaplar tablo 3’te belirtilmiştir.

**Tablo 3.** Zeytinin Posa Kısımının Değerlendirilmeleri

Değerlendirmeler	Katılımcılar
Posa Kısmı (Zeytin Kepeği)	7 Kişi (K2, K3, K4, K5, K6, K7, K20)
Yaprak Kısmı	11 Kişi (K2, K3, K5, K6, K7, K10, K14, K15, K16, K17, K18)
Çekirdek Kısmı	8 Kişi (K2, K3, K4, K5, K6, K17, K19, K20)
Değerlendirmeyenler	6 Kişi (K1, K8, K9, K11, K12, K13)

Tablo 3’te katılımcıların yapmış olduğu değerlendirmelerden posa, yaprak ve çekirdek kısımlarının değerlendirilmesine yönelik elde edilen bulgular şu şekildedir:



- **Posa Kısımının Değerlendirilmesi:**

Genel olarak değerlendirildiğinde yöre halkı zeytin posasına zeytin kepeği olarak adlandırmışlardır. Zeytin kepeğiyle kahvaltılarda salata, hamur işlerinde poğaca ve börek aralarına en çok ise katıklı ekmeğin harcında kullanılan çok faydalı ve besleyici gıda maddesidir.

- **Yaprak Kısımının Değerlendirilmesi:**

Yaprak kısmını değerlendiren katılımcılardan genellikle yaprakları; ısınma amaçlı yakıt olarak, sağlık açısından önem arz ettiği için bitki çayı olarak ve tütsü olarak kullanılmaktadırlar.

- **Çekirdek Kısımının Değerlendirilmesi:**

Genel olarak değerlendirildiğinde çekirdek kısmını kullanan katılımcıların hepsi çekirdek kısmını pirina adı verdikleri yakıt olarak kullandıklarını belirtmiştir. Pirina, zeytinin meyve eti ve çekirdeğinden oluşan küspedir (Karaca, Bozoğlu ve Polat, 2015). Resim 1’de preslenmiş yakıt olarak yanmaya hazır prina resmi belirtilmiştir.



**Resim 1.** Preslenmiş Prina (memohaber.com).

### **Zeytinyağı Kullanılarak Yapılan Ürünler**

Katılımcılara yöneltilen “*Zeytinyağını hangi yemeklerde kullanıyorsunuz?*” sorusuna katılımcıların tümü yemekte zeytinyağı kullandıklarını belirtmişlerdir. Yemeklerde kullanımı ile ilgili elde edilen veriler çorba, et yemekleri, zeytinyağlı yemekler, pilavlar, hamur ürünleri, tatlılar şeklinde kategorize edilmiştir.

**Çorbalar:** Çorbalar kategorisi incelendiğinde zeytinyağı kullanılarak en çok yapılan ürünler sırasıyla; mercimek çorbası (16 kişi), tarhana çorbası (9 kişi), yayla çorbası (5 kişi) ve şehriye çorbasıdır (3 kişi).

**Et Yemekleri:** Et yemekleri kategorisi incelendiğinde zeytinyağı kullanarak en çok yapılam ürünler sırasıyla; oruk (11 kişi), et sote (6 kişi), semürsek (4kişi) ve kavurmadır (3 kişi).

**Zeytinyağlı Yemekler:** Zeytinyağlı yemekler incelendiğinde en çok yapılan ürünler sırasıyla; yaprak sarması (13 kişi), taze fasulye (9 kişi), dolmalar (8 kişi) ve pazı sarmasıdır (5 kişi).

**Pilavlar:** Pilavlar kategorisi incelendiğinde zeytin yağı kullanarak yapılan ürünler sırasıyla; bulgur pilavı (11 kişi), mercimekli bulgur pilavı (5 kişi), mey-hane pilavı yöredeki ismi ile “Biberli Aş” (4 kişi) ve pirinç pilavıdır (4 kişi).

**Hamur Ürünleri:** Hamur ürünleri kategorisi incelendiğinde zeytinyağı kullanarak yapılan ürünler sırasıyla; katıklı ekme (9 kişi), ıspanaklı börek (5 kişi), kaytaz böreği (4 kişi) ve tatdır ekmeğidir (4 kişi).

**Tatlılar:** Tatlılar kategorisi incelendiğinde zeytinyağı kullanılarak yapılan ürünler sırasıyla; tandır kahkesi (6 kişi), un helvası (3 kişi), bayram kömbesi (2 kişi) ve züngül (2 kişi) tatlısıdır.

Yöreye has olan fakat sınırlı sayıda kişi tarafından bilinen ve yapılan yemeklerise şu şekildedir; Çorbalardan biberli acılı çorba (sitli cuara), tutmaç çorbası, kabak borani ve ıspanaklı çorba, Et yemeklerinden oruk, arap kebabı, semürsek, Pilavlardan domatesli pilav, dövme, Hamur ürünlerinden katıklı ekme, kaytaz böreği, tandır ekmeği, zahterli ekme, zeytli halaka, zilebi, Tatlılardan tandır kahkesi, züngül tatlısı ve bayram kömbesi

### **Zeytin ve Zeytin Ürünlerinin Özel Günlerde Kullanımı**

Katılımcılara yöneltilen “*Özel günlerde içerisinde zeytin ya da zeytin ürünlerinden oluşan yemekleriniz var mı? Nasıl yapıyorsunuz? İçeriğini anlatır mısınız?*” sorusuna katılımcıların verdiği yanıtlar şu şekildedir:

Düğün gibi eğlence içerikli özel günlerde uzaktan gelen misafirlere ikram etmek için yapılan yemekler zeytli küfte ve arap kebabı, yüksük çorbası, zeytinyağlı sarma ve dolma, ekşili çorba olarak belirtmişlerdir.

Bayram (Ramzan) gibi özel günlerde yapılan gelecek olan misafirlere ikram etmek için yapılan yemekler ve tatlılar şöyledir; Tandır kahkesi, oruk, zahterli ekme, zahterli zeytin salatası, eşkili çorba, zeytinyağlı bayram kömbesi, zeytinyağlı bulgur pilavı, katıklı ekme.

Özel günlerde yapılan ve yöre halkı dışında fazlaca bilinmeyen yemek ve tatlıların resimleri, malzemeleri ve yapılışına ait bilgiler tablo 4'te verimiştir.

**Tablo 4.** Özel Günlerde Yapılan Yöresel Yemekler

Zeytin ve Zeytin Ürünlerinden Yapılan Yemekler	Malzemeler	İşlem Basamakları
<p><b>Tandır Kahkesi</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Un</li> <li>-Su</li> <li>-Zeytinyağı</li> <li>-Kabartma tozu</li> <li>-Karanfil</li> <li>-Tarçın</li> <li>-Şumra (Rezene)</li> <li>-Hamur mayası</li> <li>-Vanilya</li> <li>-Susam</li> <li>-Çörek otu</li> <li>-Şeker</li> <li>-Tuz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tüm malzemeler yoğurma kabına alınır.</li> <li>-Yaklaşık 20 dakika boyunca yoğrulur.</li> <li>-Yoğrulan hamur yaklaşık 30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.</li> <li>-Bu sırada tandır zeytin odunuyla yakılır. Ve köz haline getirilir.</li> <li>-Dinlenmiş hamur bezelere ayrılıp yuvarlak halka şeklinde işlenir.</li> <li>-Tek tek tandıra yapıştırılır.</li> <li>-Tandırın içerisinde ısının vurma derecesine göre 5-10 dakika arasında pişmektedir.</li> </ul>
<p><b>Hatay Usulü Oruk</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dış kısmı</li> <li>-Yarım kilo ince bulgur</li> <li>-Domates salçası</li> <li>-Biber salçası</li> <li>-Soğan</li> <li>-Reyhan</li> <li>-Tuz, kimyon</li> <li>-Sıcak su</li> <li>-Un</li> <li>-Dövülmüş kırmızı et</li> <li>İç harcı</li> <li>-Dana kıyma</li> <li>Soğan</li> <li>-Maydanoz</li> <li>-Tuz, kimyon, pul biber, karabiber</li> <li>-Zeytinyağı</li> <li>-Haşlanmış nohut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-İnce bulgur sıcak suda 20 dakika bekletilir.</li> <li>-Ardından un ve et hariç her şeyi ekleyip iyice yoğrulur.</li> <li>-Özdeşleştikten sonra dövülmüş et ve unu da eklenir. 15 dakika kadar yoğrulur.</li> <li>-Dana kıymayı suyunu salıp geri çekene kadar 2-3 kaşık su koyup kavrulur. Sonra soğan ve sıvı yağı eklenir.</li> <li>-Piştikten sonra ocaktan alıp baharatları, haşlanmış nohutu ve maydanoz eklenir,</li> <li>-Oruk hamuru içi boş olacak şekilde açılır içine harç eklenir resimdeki şekilde kapatılıp şekil verilir.</li> <li>-Derin yağda yöntemiyle pişirilir.</li> </ul>

<p><b>Zeytli (zeytinyağlı) Küfte</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>-İnce çekilmiş köftelik bulgur</li> <li>- Kurutulmuş biber</li> <li>- Biber salçası</li> <li>- Domates salçası</li> <li>- Soğan</li> <li>- Kimyon</li> <li>- Tuz</li> <li>-Zeytinyağı</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Kurutulmuş biberler sıcak suda bekletilir.</li> <li>-Köftelik bulgur çanak adı verilen yoğurma kabına alınır üzerine ılık su dökülür biraz yumuşaması için dinlenmeye bırakılır.</li> <li>-Yumuşamış olan biberler dinlenmiş olan bulgurun üzerine dökülür ve yoğrulma işlemi yapılır.</li> <li>-Bulgur ve biber kendini toporlayınca içine önde brunoise doğranmış soğanlar eklenir ardından diğer malzemeler eklenir ve yoğrulma işlemi devam eder.</li> <li>-Bu işlem yaklaşık 20 dakika kadar sürer.</li> <li>-Son olarak küfteler sıkım sıkım yapıp servis edilir.</li> </ul>
<p><b>Arap Kebabı</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soğan</li> <li>- Domates</li> <li>- Maydanoz</li> <li>- Zeytinyağı</li> <li>- Kırmızı kuş başı et</li> <li>- Tuz</li> <li>- Karabiber</li> <li>- Pul biber</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-İlk olarak etler sotelenir ve bir köşeye alınır.</li> <li>-Bol soğan , domates sırayla sotelenir.</li> <li>-İçerisine zeytinyağı ilavesi yapılır ve etler eklenir. Pişirme işlemi devam eder.</li> <li>-Son olarak baharatlar eklenir ve yemek ocaktan alınır.</li> <li>-Sıkım sıkım yapılmış olan küftelerin yanında servis edilir.</li> </ul>

Tandır kahkesi Yöre halkı tarafından Ramazan ayında, Ramazan bayramına 10 gün kalasıya yapılmaya başlanır. Bu ürünleri yapma amaçları iftar sonrası ve bayram ziyaretine gelen misafirlere ikram etmek içindir. Aynı zamanda bir kişi hayatını kaybettikten sonra 40. günü yapılmaktadır. 40 kahkesi olarak adlandırılan bu pasta türünün yapılama amacı dağıtılarak ölen kişinin adına hayır yapmaktır. Hatta yöre halkının söylediğine göre eğer 40 kahkesi en az 40 kapıya dağılmazsa ölen kişinin mezarında rahat etmeyeceğine ve cenaze sahibi aileyi rahat bırakmadığına inanılmaktadır.

## SONUÇ

Hatay ilinde zeytin ve zeytin ürünlerinin mutfakta kullanımını belirlemeye yönelik yürütülen çalışmada elde edilen sonuçlar şu şekildedir:

Yapılan görüşmeler sonucunda sadece Hatay ilinde hatta sadece birkaç ilçesinde kullanılan o bölgeye özgü teknikler ve reçetelere ulaşılmıştır.

Katılımcıların tamamı zeytinden elde ettikleri zeytinyağını yemeklerde kullandıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca yaşı 51-90 yaş aralığındaki katılımcıların eski dönemlerde zeytin değirmeni dedikleri taş aletler ile zeytinyağı ürettiklerini ifade etmişlerdir. Katılımcılar zeytini kahvaltılık olarak da oldukça fazla kullanmaktalar. Zeytin Hatay ilinde sadece meyvesinden ve yağından yararlanılan bir ürün olmaktan ziyade zeytin kepeğinin de mutfakta birçok üründe kullandıkları gözlenmiştir. Zeytin kepeği salata, börek ve katıklı ekmek yapımında sıkça kullanıldığı tespit edilmiştir.

Yörede kahvaltılık zeytinin yapım ve saklama aşamalarında da farklı yöntem ve tekniklerin uygulandığı tespit edilmiştir. Sofralık zeytinin yenilebilir hale gelmesi için yapılan “tatlılandırma” işlemi olarak nitelendirilen yöntemlerden birisi “köstük” yöntemi. Altınözü ve Antakya ilçelerinde bulunun katılımcıların köstük adı verdikleri yöntemi sıkça kullandıkları gözlenmiştir. Bu yöntemle yapılan zeytinlerin sarımsak renkte değil ağaçtan toplandığı gibi yeşil renkte kaldığı belirtilmiştir. Diğer bir tatlılandırma yöntemi ise “Külleme” yöntemidir. Eskiden sıkça yapılan bu yöntem unutulmaya yüz tumuş bir yöntemdir. Bu yöntem en doğal zeytin tatlandırma yöntemleri arasındadır. Tuzlama yönteminde ise sadece siyah zeytinler için uygulanan bir yöntem olduğu tespit edilmiştir. Kıрма ile hazırlama yöntemi katılımcıların çoğunun(%60'ının) tercih ettiği bir yöntem olduğu gözlemlenmiştir. Çizik-çatallama yöntemi hem siyah zeytin hem de yeşil zeytin için uygulanan bir yöntem olarak belirlenmiştir.

Genel olarak uygulanan kahvaltılık zeytin tatlandırma yöntemleri incelendiğinde en hızlı tatlandırma yöntemini köstük kullanarak yapılan yöntem olduğu tespit edilmiştir. En uzun tatlandırma yönteminin ise tuzlama yöntemi olduğu belirlenmiştir.

Zeytinin posa, çekirdek ve yaprak kısımlarının tümünün sadece katılımcıların %30'unun hiçbir kısmını değerlendirmedeği gözlemlenmiştir. Posa kısmına zeytin kepeği olarak nitelendirilmekte ve bu kısmı salatalarda ve hamur ürünlerinde kullanılmaktadır. Ayrıca zeytin ağacının yaprak kısmı da bitki çayı olarak kullanılmaktadırlar. Kullanma amaçları birçok hastalığı önleyici etkiye sahip oluşu ve

doğal antibiyotik görevi gördüğü için yöre halkı tarafından rağbet gören bir ürün konumundadır. Çekirdek kısmının da yakıt amaçlı kullanıldığı tespit edilmiştir.

Zeytin ve zeytin ürünlerinin düğün ve bayram gibi özel günlerde, sadece bu yörede yapılan özel yemeklerin reçetelerine ulaşılmıştır(tablo 4). Ayrıca günlük hayatta zeytinyağı kullanılarak yapılan bir çok reçete derlenmiştir.

Yöre ait zeytin ve zeytin ürünleriyle yapılan ürün çeşitliliğinin çok fazla olduğu tespit edilmiştir. Salamura yapma(tatlandırma) yöntemlerinin herkesce bilinen yöntemler dışında yöre halkının geliştirdiği ve bulmuş olduğu farklı bir çok yöntemler olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu sonuçlara göre aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir.

Gastronomi şehri ünvanını alan ve UNESCO tarafından koruma altına alınan Hatay ilindeki zeytin ve zeytin ürünleri konusunda yapılacak akademik çalışmalar unutulmaya yüz tutmuş olan reçeteler, kullanılan yöntem ve tekniklerin, yeniden gün yüzüne çıkarılması için önemlidir.

Kültürel birikimin yok olması engellenemedikçe bilgiler kaybolma tehlikesi ile karşı karşıya kalmaktadır. Bu anlamda mutfak kültürü ve deneyimi ilgili bilgiler yörede yaşayan deneyimli kaynak kişilerden elde edilerek, orijinal reçetelerin belirlenip koru altına alınarak tüketim kültürünün unutulmasını engelleyebilir.

Zeytin ve zeytinyağı kullanılarak yemeklerin orijinal reçeteleri belirlenerek envanter çalışmaları yapılmalıdır. Yöresel lezzetleri keşfetme ve deneyimlemeye dayanan gastronomi turizmin artışına paralel olarak yörenin kendine has ürünler bölgenin çekiciliğinin artırılmasında ekonomik girdi olarak değerlendirilebilir.

## **KAYNAKÇA**

- Karaca C., Bozoğlu B. Ve Polat O. (2015), Hatay İli Pirina Atık Miktarının ve Enerji Potansiyelinin Haritalanması, U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 2015, Cilt 29, Sayı 2, 55-60.
- Küçükkömürler S., Uluksar F., (2018), Türk Mutfak Kültüründe Zeytinyağı Kullanımı: Muğla Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 6/2 194-212.
- Özkaya F., Özkaya M., Tunaoğlu R. ve Bayar R. (2018), Anadolu'da Zeytin ve Zeytinyağlı Yemekler Rotası, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/3 263-274.
- Özkaya, F. ve Cömert, M. (2011), Farklı Duyusal Özellikteki Zeytinyağlarıyla Hazırlanan Kek ve Böreklerin Gençler Tarafından Değerlendirilmesi, Zeytin Bilimi 2 (1) 2011, 37-42.
- Öztürk, F., (2006). Türkiye zeytincilik sektörünün genel durumu. Zeytin Yetiştiriciliği. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, İzmir, 61:1-14.
- Susamcı E., Ötleş S. ve Irmak ř. (2011), Sofralık Zeytinin Besin Öğeleri, Duyusal Karakterizasyonu ve İşleme Yöntemleri Arasındaki Etkileşimler, Zeytin Bilimi 2 (2) 2011, 65-74.
- Tez, Z. (2015). Lezzetin Tarihi. Hayykitap, İstanbul.

## **WEB KAYNAK**

- URL-1.** Uzunaslın: Prina kalorisi ve fiyatı ile tercih ediliyor (memohaber.com).adresinden 01.11.2022 tarihinde alınmıştır.





# BAKLAVA MÜZESİ: GAZİANTEP’TE BİR UYGULAMALI HALK BİLİMİ ÖRNEĞİ OLARAK MİLLET HAN BAKLAVA

Gökhan KARABUDAK  
Gaziantep Üniversitesi

## Özet

Sanayi Devrimi ile başlayan kentlere göç hareketi modern kentleşme biçimini ortaya çıkarmıştır. Yeni kentleşme biçimleri üretim-tüketim tarzlarının da değişip dönüşmesini yol açmıştır. Böylece ortaya çıkan yeni ihtiyaçlar kültürel gereksinimleri de şekillendirmiştir. Bu gereksinimlerden birisi de müzecilik faaliyetleridir. Müzeciliğin tarihi M.Ö. 3. yüzyıla dayanmakla birlikte modern müzeciliğin ortaya çıkışı 15. yüzyılda olmuştur. Batı’da Rönesans dönemi düşünürlerinin Ortaçağ öncesi bilgiye ulaşma çabası sonucunda sistematik bir biçimde toplanan eserlerin 18. yüzyılda değerlendirme, arşivleme ve sergileme faaliyetleri yaygınlaşmıştır. Fransız Devrimi sonucunda ortaya çıkan ulusçuluk kavramı ile de modern müzeler yeni bir boyut kazanmıştır. Günümüzde müzeler; eğitim-öğretim, kültürel aktarım, turizm vb. alanlarda çeşitli işlevler üstlenmektedir. Halk bilimi çalışmalarının dünyadaki ve Türkiye’de gelmiş olduğu aşamalar bakımından uygulamalı halk bilim çalışmaları bu alana önemli bir açılım sağlamıştır. Buna paralel olarak uygulamalı müze, yaşayan müze gibi kavramlar ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada söz konusu müze anlayışına uygun bir örnek olarak Gaziantep kent merkezindeki Millet Han Baklava Müzesi ele alınmıştır. Millet Hanı içerisinde bulunan müze, hanın geçmişi ve kentteki konumu bakımından kültürel mekân niteliği taşımaktadır. Bu bağlamda çalışmada, “Gaziantep Tarih ve Kültür Yolu” olarak adlandırılan projede yer alan baklava müzesi hakkında bilgi verilerek böyle bir müzenin kurulma nedenine cevap aranmış ve müze faaliyetleri uygulamalı halk bilim çerçevesinde değerlendirilmiştir. Sonuç olarak kültürel belleğin müzeye dönüşüm örneği olan Millet Han Baklava Müzesi, baklava ve etrafında oluşan geleneğin bugün yaşanarak sürdürülebilir kılınmasına katkı sağladığı görülmüştür. Aynı zamanda söz konusu müze anlayışının Gaziantep baklavası özelinde somut olmayan kültürel mirasın aktarımını gerçekleştirdiği tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Baklava, Müze, Gaziantep, Gastronomi, Kültürel Bellek.

## **BAKLAVA MUSEUM: MİLLET HAN BAKLAVA AS AN EXAMPLE OF APPLIED FOLK SCIENCE IN GAZİANTEP**

### **Abstract**

The movement of migration to cities, which started with the Industrial Revolution, revealed the modern urbanization form. New forms of urbanization have led to the change and transformation of production-consumption styles. Thus, the emerging new needs have also shaped the cultural needs. One of these requirements is museology activities. History of museology Although it dates back to the 3rd century, the emergence of modern museology was in the 15th century. Evaluation, archiving and exhibition activities of the works that were collected systematically as a result of the efforts of the Renaissance period thinkers in the West to reach pre-medieval information became widespread in the 18th century. With the concept of nationalism that emerged as a result of the French Revolution, modern museums gained a new dimension. Today, museums; education, cultural transfer, tourism, etc. undertakes various functions in various fields. In terms of the stages that folklore studies have reached in the world and in Turkey, applied folklore studies have provided an important expansion to this field. Parallel to this, concepts such as applied museum and living museum emerged. In this study, Millet Han Baklava Museum in the city center of Gaziantep is discussed as an example suitable for the aforementioned museum understanding. The museum, located in the Millet Hanı, is a cultural venue in terms of the history of the inn and its location in the city. In this context, in study, the reason for the establishment of such a museum was sought by giving information about the baklava museum partaking in the project called “Gaziantep History and Culture Road” and the museum activities were evaluated within the framework of applied folklore. As a result, it has been seen that Millet Han Baklava Museum, which is an example of the transformation of cultural memory into a museum, contributes to the sustainability of baklava and the tradition formed around it. At the same time, it has been determined that the museum concept in question carries out the transfer of intangible cultural heritage, especially for Gaziantep baklava.

**Keywords:** Baklava, Museum, Gaziantep, Gastronomy, Cultural Memory.

## GİRİŞ

İnsanlığın günümüzdeki düzeyine ulaşmasında birçok dönüm noktası bulunmaktadır. Bu dönüm noktalarından biri de Sanayi Devrimi'dir. 18. yüzyılda başlayan Sanayi Devrimi ile yaşanan gelişmeler ekonomik ve toplumsal değişimi beraberinde getirmiştir. 19. yüzyıl ve sonrasında kentlere doğru yapılan hızlı göç, üretim-tüketim tarzını etkileyerek toplumsal yapının değişip dönüşmesine yol açmıştır. Böylece ortaya çıkan yeni ihtiyaçlar kültürel gereksinimleri de şekillendirmiştir. Bu gereksinimlerden birisi de müzecilik faaliyetleridir.

Müzeciliğin tarihi M.Ö. 3. yüzyıla dayanmakla birlikte modern müzeciliğin ortaya çıkışı 15. yüzyılda olmuştur. Batı'da Rönesans dönemi düşünürlerinin Ortaçağ öncesi bilgiye ulaşma çabası sonucunda sistematik bir biçimde toplanan eserlerin 18. yüzyılda değerlendirme, arşivleme ve sergileme faaliyetleri yaygınlaşmıştır. Fransız Devrimi sonucunda ortaya çıkan ulusçuluk kavramı ile de modern müzeler yeni boyutlar kazanmıştır (Karabıyık, 2007, s. 4; Altunbaş ve Özdemir, 2012, s. 4). Bu dönemden itibaren müzeler sadece eski eserlerin toplanmasına, muhafaza edilmesine ve sergilenmesine hizmet etmemiş aynı zamanda eğitim-öğretim, kültürel aktarım, turizm vb. alanlarda çeşitli işlevler üstlenmiştir. Modern müzeciliğin gelişmesi ve işlevlerinin giderek artması üzerine kısa adı ICOM olan Milletlerarası Müzeler Konseyi 24 Ağustos 2022 tarihinde Prag'da yeni müze tanımını şu şekilde yapmıştır:

*“Müze, somut ve somut olmayan mirası araştıran, toplayan, muhafaza eden, yorumlayan ve sergileyen, toplumun hizmetinde olan, kar amacı gütmeyen, kalıcı bir kurumdur. Halka açık, erişilebilir ve kapsayıcı müzeler, çeşitliliği ve sürdürülebilirliği teşvik eder. Eğitim, eğlence, yansıtma ve bilgi paylaşımı için çeşitli deneyimler sunarak, etik, profesyonel ve toplulukların katılımıyla çalışır ve iletişim kurarlar.”* (URL-1).

UNESCO'nun 1958 tarihinde gerçekleştirdiği Brezilya Bölgesel Semineri'nde müzeler “Sanat Müzeleri, Modern Sanat Müzeleri, Tarih ve Arkeoloji Müzeleri, Etnografya ve Folklor Müzeleri, Doğal Bilim Müzeleri, Bilim ve Teknoloji Müzeleri, Bölge Müzeleri, Uzmanlık Müzeleri, Üniversite Müzeleri” olarak sınıflandırılmıştır (UNESCO, 1960, s. 38-58). Sınıflandırmada “Etnografya ve Folklor Müzeleri” başlığında yer alan etnografya müzeleri günümüzde halk

bilimi alanında yapılan yeni açılımlar ve yaklaşımlar ile yerini halk bilimi müzelerine bırakmıştır (Oğuz, 2013, s. 62).

Müzeler çerçevesinde işlevleri ve kültürel boyutları ile ilgili yapılan tartışmalar, halk bilimi müzelerinin kurulmasının gerekliliğine işaret etmiştir. Özellikle geleneksel kültürün kent ortamında hatırlandığı ve korunup yaşatıldığı mikro alanlar olan halk bilimi müzeleri yeni müze anlayışları içerisinde ön plana çıkan müzelerdir (Avcı, 2021, s. 282). Metin Ekici kurulan müzelerin sadece kırsal/köy örneklerini sergilememesi gerektiğini bununla birlikte kentte üretilen örneklerinde müzelerde yer edinmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Aynı zamanda kurulan veya kurulacak olan müzeler donuk eserlerin sergilendiği mekânlar olarak düzenlenmemeli; yaşayan, yaşatılan, tecrübe edilebilen ve gerçek anlamda yaşayarak bilgi edinilen mekânlar şeklinde düzenlenmesi gerektiğini vurgulamıştır (2003, s. 241-242). Bu çalışmada söz konusu müze anlayışına uygun bir örnek olarak Gaziantep kent merkezindeki Millet Han Baklava Müzesi ele alınmıştır. Millet Hanı içerisinde bulunan müze, hanın geçmişi ve kentteki konumu bakımından kültürel mekân niteliği taşımaktadır. Bu bağlamda çalışmada, “Gaziantep Tarih ve Kültür Yolu” olarak adlandırılan projede yer alan baklava müzesi hakkında bilgi verilerek böyle bir müzenin kurulma nedenine cevap aranmış ve müze faaliyetleri uygulamalı halk bilim çerçevesinde değerlendirilmiştir.

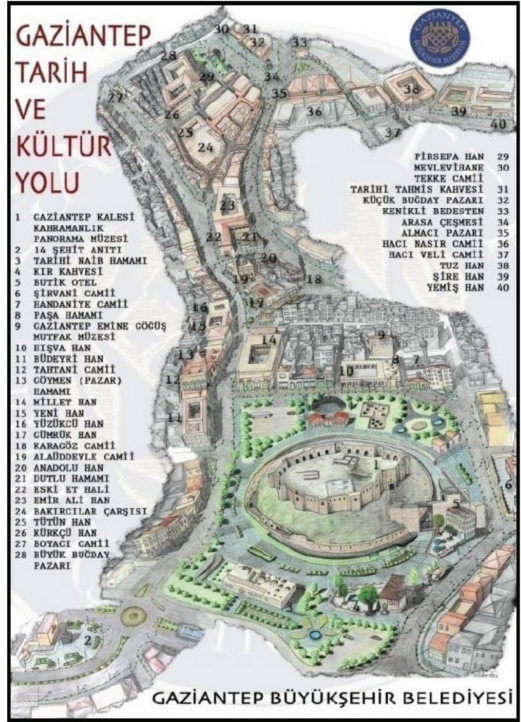
### **Kültürel Bellek ve Mekân Bağlamında Baklava Müzesi**

Kültürel bellek toplumu meydana getiren ve etkileyen birçok unsuru bünyesinde barındıran büyük bir hatırlama, var olma alanıdır (Temur, 2017, s. 173). Hatırlama üzerine yapılan bellek araştırmaları genel olarak *kollektif/ toplumsal/ kültürel* bellek adları ile birçok araştırmacı tarafından ele alınmıştır. Kolektif bellek ifadesini kullanan Maurice Halbwachs'a göre bireysel bellek ve toplumsal bellek iç içe geçmiş bir yapıdadır. Maurice Halbwachs'ın kolektif bellek terimi bir üst kavram olarak bireysel bellek dahil olmak üzere tüm bellek türlerinin kolektivitinin ürünü olduğu ön kabulüne yaslanır (Münisoğlu, 2017, s. 32). Ona göre bireysel hafıza tümüyle kapalı ve izole değildir. Bir insan geçmişini hatırlayabilmek için diğerlerinin hatıralarına sıklıkla başvurmaktadır. Böylelikle kendisinin dışında var olan ve toplum tarafından onanmış referans noktalarına geri gittiğini belirtir (Halbwachs, 2017, s. 46). Paul Connerton “Toplumlar Nasıl Anımsar?” adlı eserinde “toplumsal bellek” kavramını tercih etmiştir. Ona göre toplumsal meşruiyetin sağlanması, geçmişin imgeleriyle örülü bir bellek alanının varlığına bağlıdır (Connerton, 1999, s. 10). Bu alana giren birey toplumun üyesi olduğu gibi bir belleğin de paydaşı ve taşıyıcısı konumundadır (Avcı, 2021, s. 280).

Kültürel bellek ifadesini kullanan Jan Assmann, “Kültürel bellek” ifadesiyle insan belleğinin dış boyutunu kastetmektedir. Belleğin sadece beyin fizyolojisiyle, nöroloji ve psikolojiyle ilgili olmadığını aynı zamanda tarihsel kültür bilimi ile de ilgisinin olduğunu vurgulamıştır. Assmann, belleğin neleri içerdiğini, bu içeriklerin organize edilmesini, ne kadar süre muhafaza edileceği gibi konuların bireyin kapasitesi ve yöneliminden ziyade onun dış koşulları yani toplumsal ve kültürel çerçevenin koşulları belirlediğini belirtmiştir. Çalışmasının ilerleyen kısımlarında Assmann, bir gerçeğin bir grubun belleğinde yer etmesi için gerçek bir kişi, belli bir yer ya da olay biçiminde yaşanması gerektiğini kaleme almıştır. Diğer taraftan da bir olayın bir toplumun belleğinde kalabilmesi için anlamlı bir gerçekle zenginleşmesi gerektiğini böylelikle her tarihi olay bellekte bir ders, bir sembol, bir kavram aktararak toplumun düşünceler sisteminin bir unsuru haline geldiğini aktarır. Bu aktarım sürecinde ise “Hatırlama Figürleri” olarak adlandırılan olgu meydana gelmiştir. Hatırlama figürleri “zaman ve mekâna bağlılık”, “bir gruba bağlılık” ve “kendine özgü bir süreç olarak yeniden kurulabilme” özelliği olarak üç gruba ayrılmaktadır (Assmann, 2015, s. 26-27; 46).

Mekânlar hatırlamanın dolayısıyla geçmiş ile bağ kurmanın en belirgin yollarından birisidir. Bir mekânda kodlanan bilgi, mekânı paylaşanlar tarafından hatırlanır ve tekrarlanır (Avcı, 2021, s. 280). Kentlerde yaşayan insanlar geçmişi ile bağ kurabilmek, hafızalarını canlandırmak için belli mekânlara ihtiyaç duyarlar. Bu mekânlardan biri de müzelerdir. Sema Demir bir bellek alanı olan müzeler hakkında şu ifadeleri kullanmıştır:

*“Modern dönemin hatırlamayı somutlaştıran sureti müzelerdir. Müzeler de tıpkı sözün egemen olduğu dönem aklının karakteristiği gibi belleğin mekâna raptedildiği taşlardan, mağaralardan farklı değildir. Bir efsaneyi taşıyan taş, mağara,*



**Fotoğraf 1:** Gaziantep Tarih ve Kültür Yolu (Topçu ve Bilsel, 2016, s. 67).

*mezar taşı gibi müzeler de belleği saklayan yerler olma hüviyetine kavuşmuştur. Mekânın bilgi tutucu, deneyim saklayıcı yeteneğini fark eden insanoğlu mitolojik devirlerden beri aynı yöntem ile unutmaya meydan okumuştur.”* (2012, s. 185).

Bu kavramsal çerçeve ışığında Gaziantep kent merkezindeki Millet Han Baklava Müzesi hanın geçmişi ve kentteki konumu bakımından kültürel mekân niteliği taşımaktadır. Müze, markaya da ismini veren Millet Hanı'nda bulunmaktadır. Han, Osmanlı han mimarisi içinde iki katlı, tek avlulu hanlar grubuna girmektedir. Kıbrıs Fatihî Lala Mustafa Paşa'nın Antep Beyliği zamanında Keçeciler Bedesteni (diğer isimleri Bedesten-i Atik, Karanlık Bedesten) olarak 1562 yılında yapılmıştır. Sonradan bölümler yapılarak kervansaray niteliği kazanmıştır. Cumhuriyet döneminden önceki adı “Aziziye” olarak kayıtlara geçen han, 1890 yılında üst kata yapılan ilavelerle bugünkü şeklini almıştır. Atatürk'ün Gaziantep'i ziyareti sırasında Atatürk Hanı olarak değiştirilmek istenen hanın ismi, büyük önderin “Bu han benim değil milletin hanı olsun” sözlerinin ardından Millet Hanı adı verilmiştir (URL-2; URL-6). Günümüzde çevresinde Gaziantep Kalesi, Bakırcılar Çarşısı, Zincirli Bedesten, Almacı Pazarı gibi tarihî ve turistik mekânlar bulunmaktadır.

Millet Hanı kentte çağdaş kentleşme anlayışına uygun bir şekilde tasarlanan “Gaziantep Tarih ve Kültür Yolu” projesi içerisinde 14 numara ile işaretlenmiş bir yapıdır. Bu proje Tarihi Kentler Birliği'nin 2007 yılı “Prof. Dr. Metin Sözen Koruma Büyük Ödülü”nü kazanan bir projedir. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından hazırlanan ve kale çevresinden başlayan Tarih ve Kültür Yolu Projesi; Keçehane Caddesi, Hamdi Kutlar Caddesi, Uzun Çarşı, Boyacı Camisini de içine alarak Alaüddevle Sokak, Gümrük Caddesi, Meyvacı Çarşısı ve Eski Saray Caddesinden Bakırcılar Çarşısı'na, Almacı Pazarı'na, Buğday Arasası'na, Şirehan ve Yemişan'a kadar uzanmaktadır. Bu yol üzerinde dokuz adet cami, on sekiz tane han, dört hamam, bir Mevlevihane ve birçok taşınmaz kültür varlığı ile birlikte toplam kırk eser bulunmaktadır. Bunlara ek olarak birçok tescilli sivil mimari örneği yer almaktadır. Hamamları, hanları, camileri ile “Kültür Yolu” adı ile anılan bu güzergahta Gaziantep'in unutulmaya yüz tutmuş yöresel el sanatları, yemenicilik, sedef kakmacılığı, bakırcılık, kutnuculuk, kuyumculuk, gümüş işlemeciliği, çömlekçilik, kilimcilik gibi birçok sanat ve zanaat mesleği yer almaktadır (URL-3). Kültür Yolu'nda tarihî mekânların, sanat ve zanaat işçiliğinin yanı sıra Gaziantep gastronomisinin de birçok lezzetini bulmak mümkündür. Yerel halk tarafından çarşı olarak nitelendirilen ve Kültür Yolu projesi ile daha turistik bir yapıya bürünen bölgede birçok eski ve yeni dükkan bulunmaktadır. Gaziantep gastronomisinin birinci sırasında yer alan baklava bu dükkanlarda en sık karşılaşılan yiyeceklerden birisidir. Baklava Müzesi'nin de buraya kurulması

tesadüfi değildir. Baklava Müzesi'nin kurucusu Prof. Dr. Oğuzhan Saygılı hem baklava yapımına elverişli geniş bir yer hem de Kültür Yolu'nda olmasına karar vererek adımlarını bu doğrultuda atmıştır. Tarihi ve turistik bir bölge olması, gelen ziyaretçilerin müzeye kolayca erişimini sağlamak adına müzeyi Millet Hanı'nda kurmaya karar vermiştir (KK1). Bu açıdan bakıldığında Baklava Müzesi'nin geniş bir bellek alanı içine kurulduğu görülmektedir.

### **Gaziantep Baklavasının Uygulamalı Bir Müzesi: Millet Han Baklava**

Yeni kentleşme biçiminde insanlar geçmiş ile bağlantıları tetiklenmediği sürece şimdide sıkışıp kalmıştır. Toplumun hafızasında var olan bilgiyi canlı tutmak ya da hiç görmedikleri bilgiyi sergilemek, aktarmak, koruyarak yaşatmak için yeni formlara ihtiyaç duyulmaktadır. Müzeler bu ihtiyacın karşılanmasında etkin rol oynayan bazı kurumlardan biridir. Bu bağlamda müzeler modern çağın geçmişi devraldığı kurumlar arasında gösterilebilir. Modern çağ ile birlikte müzeler de toplumun ihtiyaçları doğrultusunda değişip dönüşerek kendini sürekli güncellemektedir. Bu bakımdan müzeler, geçmişi ve geleneksel olanı güncel bir biçimde anlatan bellek mekânları olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türkiye'de müzecilik faaliyetleri Avrupa'dan yüz elli yıl sonra eski eserlerin belirli mekânlarda depolanmasıyla başlamıştır (Yaraş, 1997, s. 64; Atasoy, 1999, s. 7). TÜİK'in açıkladığı verilere göre günümüzde Türkiye genelinde müze 519 bulunmaktadır. Bunların 210 tanesi Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesinde, 309 tanesi ise özel müze kategorisinde yer almaktadır. Ören yeri sayısı ise 143 olarak belirtilmiştir (URL-4). Gaziantep'te müzecilik, oldukça gelişmiş bir ağa sahiptir. Kentte yirmiden fazla müze bulunmakta ve gün geçtikçe bunların sayısı artmaktadır. Bu müzelerden bazıları şu şekildedir: Gaziantep Arkeoloji Müzesi, Zeugma Mozaik Müzesi, Yesemek Açık Hava Müzesi, Hasan Süzer Etnoğrafya Müzesi, Ali İhsan Göğüş Müzesi ve Gaziantep Araştırmaları Merkezi, Gaziantep Bayazhan Kent Müzesi, Gaziantep Kalesi (Gaziantep Savunması ve Kahramanlık Panoraması Müzesi), Gaziantep Oyun ve Oyuncak Müzesi, Gaziantep Atatürk Anı Müzesi, Gaziantep Hamam Müzesi, Gaziantep Mevlihanesi Vakıf Müzesi, İslam Bilim Tarihi Müzesi, Gaziantep Kültür Tarihi Müzesi, 15 Temmuz Demokrasi Müzesi, Gaziantep Zooloji ve Doğa Müzesi, Gaziantep İl Eğitim Tarihi Müzesi, Şahinbey Milli Mücadele Müzesi (URL-5). Gastronomi alanında ise Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Gaziantep Bayazhan Kent Müzesi (bir bölümü), Udma Peynir Müzesi, Rayiha Baharat Müzesi, Gaziantep Fıstık Müzesi, Gaziantep Baklava Müzesi bulunmaktadır.

Baklava Müzesi özel müze statüsünde olup tamamen bireysel çabalar sonucunda ortaya çıkmış bir müzedir. Göz doktoru olan Prof. Dr. Oğuzhan Saygılı

Almanya'da uzmanlığını yaparken Çikolata Müzesi'nden çok etkilendiğini ve böyle bir müzenin memleketi Gaziantep'te baklava üzerinden kurulabilir mi fikrinin zihninde yer edindiğini söylemiştir. Türkiye'ye dönüş yapan Saygılı, baklavanın arka planını merak etmiş ve birkaç yere giderek bunu görmeye çalışmıştır. Ancak gördüklerinin bir kısmının teknolojik aletler ile yapılan baklavalardan olduğunu ifade etmiştir. Bu durum ile karşılaşan Saygılı geleneksel şekilde yapılan baklavanın kaybolmaması adına baklava müzesinin kurulması için 2015 yılında somut adımlar atmış ve gerekli yazışmaları sağlayarak üç yıl süren hazırlık aşamasından sonra herkesin gelip görebileceği bir baklava müzesi kurmuştur (KK1).



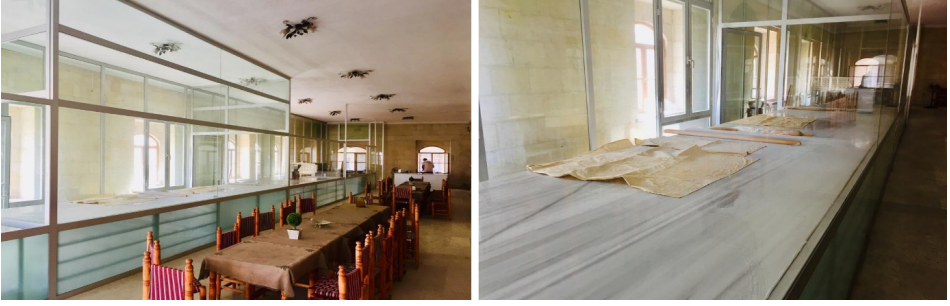
**Fotoğraf 2:** Müzenin Girişi



**Fotoğraf 3:** Fotoğraf Sergisi

Müzeye ilk girildiğinde koridorda ziyaretçileri fotoğraf sergisi karşılamaktadır. Sergide baklavanın açılışı, kesilişini, fıstığın elenmesi gibi müzede çekilen fotoğraflar yer almaktadır. Koridordan geçtikten sonra içeride eyvanlar ve geniş bir baklava yapım alanı bulunmaktadır. Eyvanlarda eskiden baklava yapımında kullanılan araç gereçler sergilenmektedir. Bunlar arasında ocaklar, kepeçler, oklavalalar, merdaneler, elekler, baklava süpürgesi, bıçaklar, tavalalar, taslar, satıllar/bakraçlar yer almaktadır. Bu araç gereçlerin etrafında gelen ziyaretçilerin baklava hakkında genel bilgi edinebilmesi için Türkçe ve İngilizce olarak bilgiler verilmiştir. Genel olarak baklavanın tarihçesi, etimolojisi, tescili, içine konulan malzemelerin özellikleri ve baklava alayı ile ilgili yazılar bulunmaktadır.





**Fotoğraf 4:** Müzenin İç Bölümü

Müzenin uygulama bölümünde camekânın ardında baklavası ustası Mehmet Çolak tamamen geleneksel bir biçimde baklava yapımını gelen ziyaretçilere seyrettirmektedir. Çolak teknolojik aletler yerine el işçiliğine dayalı bir şekilde baklava üretmektedir. Usta hamuru hazırlamak için sert buğday unu, yumurta, su ve tuz kullanmaktadır. Makine yerine el ile yoğurup kulak memesinden biraz daha sert hamur elde edilmektedir. Ustanın ifadesiyle hafif sünen hamur kısa bir süre dinlendirilmektedir. Dinlenen hamur daha sonra yumaklar haline getirilmektedir. Yumak halinde olan hamur beş işlemde geçerek incecik yufka halini almaktadır. Bu aşamalar: bazı açma, birinci tekleme, birinci çiftleme, ikinci tekleme ve ikinci çiftlemedir. İncecik açılan hamur oklavaya sarıldıktan sonra tepsiye döşeme işlemi başlamaktadır. İlk önce tepsi boyutunda yüzlük denilen yufkalar kesilmekte arta kalan yufka ise döşemelerde kullanılmaktadır. Tepsiye yağ çalıdıktan sonra taban yüzlüğü denilen iki yufka tepsinin altına konulmaktadır. Ondan sonraki her iki döşemede yağ serpilmektedir. Baklavanın ortasına kaymak, Antep fıstığı koyulmaktadır. Kaymak ve fıstığın üstüne döşeme yapıdıktan sonra tekrar yüzlük konulup kamyon makasından yapılan bıçaklarla dilimlenmektedir. Burada yer alan kaymak sade veya sarı yağ olarak tabir edilen tereyağının saflaştırılmış halidir. Kaymak ise genelde keçi sütü ve irmik ile buluşmasından elde edilmektedir. Ancak müzede yapılan baklavada kullanılan kaymak ise sütün üzerindeki kaymaktır. Kullanılan Antep fıstığı ise ilk fıstığın ilk hasadıdır. Boz fıstık olarak bilinen bu fıstık halk arasında “kuş boku” olarak bilinmektedir. Antep fıstığının frik hali diyebileceğimiz bu fıstık baklavaya tadını, aromasını veren bir numaralı üründür (KK2).



**Fotoğraf 5:** Baklava Yapımı (URL-6)

Fırına girmeden önce yağlanan baklava fırında 30-40 dakika kalmaktadır. Müze tarihi bir yapı içerisinde olduğu için bazı yerlerini yıkıp taş fırın yapmak neredeyse imkansızdır. Bu doğrultta müzede kullanılacak fırının normal pizza fırınından farklı olmasını isteyen Saygılı, özel bir fırın olan elektrikli taş tabanlı fırını müzede kullanma kararını almıştır (KK1). Fırından çıkan baklavaya hemen sıcak şerbet dökülerek bir tarafa bırakılır. Şerbet ile baklavanın buluşmasını Mehmet Çolak, Şeb-i Arûs’a benzetmektedir (KK2). Mevlânâ Celeleddin-i Rûmî’nin ilahi sevgiliye kavuşmasına işaret eden öldüğü bu gece düğün gecesi anlamına gelmektedir. Yoğurulan, oklavaların altında ezilen ve fırında pişen baklava bu uzun yolculuğundan sonra şerbetinin dökülmesi iki sevgilinin birbirine kavuşmasına benzemektedir. Şerbet döküldükten sonra dans eden baklava bir düğün eğlencesini anımsatmaktadır.



**Fotoğraf 6:** Uygulamalı Baklava Yapımı (URL-6)

Tüm bu aşamalar ziyaretçilerin önünde yapılmakta ve ziyaretçiler baklava yapımının her aşamasını deneyimlemektedir. Pazartesi hariç haftanın her günü saat 14:00’da canlı olarak sergilenen baklava yapımında usta, bir taraftan baklava yaparken bir taraftan da ziyaretçilere baklavanın aşamalarını anlatmaktadır. Ziyaretçiler akıllarına takılan herhangi bir soruyu aracı olmadan direkt ustaya sorabilmektedir. Baklava yapımı izleyen ziyaretçilerin genel yorumu ise baklava

yapımının bu kadar zahmetli, ayrıntılı olduğunu bilmedikleridir. Ziyaretçiler üretilen baklavadan tatma fırsatı bularak istedikleri takdirde satın alabilmektedir.

Müzelerin için sürdürülebilirlik kavramı genel olarak hem kendi geleceklerini garantiye alması hem de sosyal, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlaması bağlamında kullanılmaktadır (Baki Nalcıoğlu, 2021, s. 125). Özel bir müze olan baklava müzesini ziyaret etmek isteyeneler ücretsiz bir şekilde müzeyi ziyaret edebilmektedir. Müzeye gelen ziyaretçi sayısı günlük olarak değişmektedir. Hafta sonu düzenlenen turlar ile birlikte günlük 300-500 kişiyi bulan bu sayı hafta içi daha düşük rakamlara düşmektedir. Müze girişinin ücretsiz olması sebebiyle müzenin ekonomik olarak ayakta kalması sadece baklavaların satışından elde edilen kazanca bağlıdır. Oğuzhan Saygılı, zor bir dönem olan Covid-19'da yeni açılan Baklava Müzesi'nin tüm maddi yükünün kendisinin karşıladığını; aşuların bulunması ve tedbirlerin gevşetilmesiyle müzenin kendi ekonomisini yarattığını dile getirmiştir (KK1). Genel olarak sosyal, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirliği ön planda tutan müzeler kültürel sürdürülebilirliği görmezden gelmektedir. Kültürel sürdürülebilirlik; somut ve somut olmayan mirasın, sanatsal üretimin yanı sıra çeşitli sosyal toplulukların bilgi ve becerilerinin dikkate alınması, korunması ve sunulması olarak tanımlanabilir (Baki Nalcıoğlu, 2021, s. 130). Saygılı bu bağlamda müzenin gastronomi bölümü öğrencileri için bir atölye olabileceğini, buraya gelen öğrencilerin hem teorik hem de pratik bilgiye ulaşabileceğini ve bunun için hazır olduklarını dile getirmiştir (KK1). Ayrıca baklava öğrenmek isteyen kişilerin müzeye gelip usta-çırak ilişkisi ile baklava yapımını öğrenmesi sadece baklavanın somut yapısının aktarılmasına değil aynı zamanda somut olmayan kültürel unsurların da aktarılmasında etkin rol oynayacaktır.

## SONUÇ

Yeni kentleşme biçimi ile birçok alan değişip dönüşmüş ve bu değişim-dönüşüm de ihtiyaçların meydana gelmesine sebep olmuştur. Bu ihtiyaçlardan biri olan müzecilik kurulduğu zamandan günümüze kadar pek çok açılımlar ile yeniden şekillenmiştir. İlk başta toplama/sergileme ile başlayan müzecilik faaliyetleri günümüzde geçmiş devralan bellek mekânları olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu doğrultuda çalışmada ele alınan Millet Han Baklava Müzesi kültürel bellek üzerine inşa edilmiştir. Gaziantep Tarih ve Kültür Yolu olarak adlandırılan proje içerisinde yer alan Millet Hanı'nın üst katında bulunan müze hem hanın geçmişi hem de kentteki konumu bakımından kültürel mekân niteliği taşımaktadır.

Millet Han Baklava Müzesi’nin konumu dışında üstlendiği misyonlar önemini daha da arttırmaktadır. İçerisinde baklava hakkında bilgilerin ve baklava yapımında kullanılan araç-gereçlerin bulunması dışında baklavanın uygulamalı olarak yapılması müzeyi somut eşyaların sergilendiği müzelerden ayırarak uygulamalı müze statüsüne dönüştürmüştür. Müze, geleneksel baklava yapımını öğrenmek isteyen kişiler için bir atölye olarak da hizmet vermektedir. Bu bağlamda müze usta-çırak ilişkisi ile baklava yapımını öğretirken sadece baklavanın somut yapısının aktarılmasına değil aynı zamanda somut olmayan kültürel unsurların da aktarılmasında etkin rol oynamakta ve geçmiş ile bağları sıkı tutarak geleneksel kültürün korunmasında büyük hizmet vermektedir.

## KAYNAKLAR

- Altunbaş, A. ve Özdemir, Ç. (2012). *Çağdaş müzecilik anlayışı ye ülkemizde müzeler*. Erişim Adresi: <https://teftis.ktb.gov.tr/Eklenti/4655%2Cmakale.pdf>
- Assmann, J. 2015. *Kültürel bellek*. Tekin A (çev). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Atasoy, S. (1999). *Müzecilikten Yansımalar*. İstanbul: Anka Yayınları.
- Avcı, C. (2021). Fıstık müzesi: Gaziantep’te kültürel belleğin müzeye dönüşümü. Nihat Şimşek ve Mehmet Emin Kalgı (Ed.) *4. International Symposium On Current Developments in Science, Technology And Social Sciences April 12-13, 2021* (s. 278-291) içinde. Gaziantep: IKSAD Global Publishing House.
- Baki-Nalcioğlu, Z. S. (2021). Müzelerde sürdürülebilirliğin kültürel yönü. *Millî Folklor*, 129, 124-135.
- Connerton, P. 1999. *Toplumlar nasıl anımsar?*. Şenel A (çev). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Demir, S. (2012). Kültürel bellek, gelenek ve halk bilimi müzeleri. *Millî Folklor*, 95, 184-193.
- Halbwachs, M. 2017. *Kolektif hafıza*. Barış B (çev). Ankara: Heretik Yayıncılık.
- Karabıyık, A. (2007). *Çağdaş sanat müzeciliği kapsamında Türkiye’deki müzecilik hareketlerine bir bakış*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Mercin, L. (2003). Kültür ve sanat değerlerinin yaşatılmasında müzelerin rolü. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(6), 106-114.
- Münisoğlu, H. (2017). *Kültürel bellek bağlamında İmrozlu kimliği üzerine etnografik bir inceleme*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Oğuz, M. Ö. (2013). *Küreselleşme ve uygulamalı halk bilimi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Temur, N. (2017). Bir kültürel bellek mekânı olarak Mahtumkulu divanı. *Türkbilig*, 34, 173-178.
- Topçu K. ve Birsnel, S. G. (2016). Geleneksel Gaziantep çarşısının mekânsal kalite açısından değerlendirilmesi. *Artium*, 4(1), 58-74.
- UNESCO. (1960). *Unesco regional seminar on the educational role of museums (Rio de Janeiro, Brazil 7-30 september 1958)*. Paris: Workshops of Unesco.
- Yaraş, A. ( 1997). Çağdaş müzecilik yolunda devlet müzelerinde çalışan müzecilerin sorunları. *Kuruluşunun 150’nci Yılında Türk Müzeciliği Sempozyumu III Bildirileri 24-26 Eylül 1996-İstanbul* (s. 64-70) içinde. Ankara: T.C. Genelkurmay Başkanlığı Genelkurmay Askeri Tarih ve Stratejik Etüt Başkanlığı.

### **İnternet Kaynakları**

URL-1: <https://icom.museum/en/resources/standards-guidelines/museum-definition/> Erişim Tarihi: 02.10.2022.

URL-2: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/gezilecekyer/millet-hani> Erişim Tarihi: 05.10.2022.

URL-3: <http://suriyecalistayi.gantep.edu.tr/pages.php?url=gezi-programi-14> Erişim Tarihi: 05.10.2022.

URL-4: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Kulturel-Miras-2021-45687> Erişim Tarihi: 06.10.2022.

URL-5: <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-131846/muzeler.html> Erişim Tarihi: 06.10.2022.

URL-6: <http://www.millethanbaklava.com/medya.php> Erişim Tarihi: 09.10.2022.

### **Kaynak Kişiler**

KK1: Oğuzhan Saygılı, Göz Doktoru, 57 Yaşında.

KK2: Mehmet Çolak, Baklava Ustası, 50 Yaşında.

# İCAT EDİLEN GELENEK ÖRNEĞİ: BOLU ÇİKOLATASI VE BOLÇİ

Metin İPEK  
Hacettepe Üniversitesi

## Özet

Gelenek, hangi topluma ya da yaşayış biçimine ait olursa olsun mevcudiyetiyle süregelen, geçirgenliği ve esnekliği bakımından devinim içerisinde bir hüviyet göstererek insan hayatında önemli bir yer işgal etmektedir. Organik yapısından dolayı gelenek, süreç içerisinde bazı öğelerini kaybetmiş, bazı öğelerini durmaksızın korumuş, bazılarını ise yeni şekil ve unsurlar ekleyerek günümüze kadar gelmiştir. Kimi gelenekler ise bu yenileşme bağlamında “icat edilmiş” gelenekler olarak gündelik hayatta karşılık bulduğu sürece yerini almıştır. Bu yer alış zaman zaman icat edilen geleneğin, var olan geleneğe entegrasyonu şeklinde anlam kazanmıştır. Bolu çikolatasının, “Bolçi” adı altında başta ticari amaçlarla üretilmesi ardından marka isminin ve değerinin yanında Türk hediyeleşme geleneğinin bir parçası olarak toplumda yavaş yavaş kabul görmesi de bu entegrasyona örnek teşkil edebilecek bir durum olarak kabul edilebilir. Zira Bolu çikolatası yahut katma değeriyle birlikte Bolçi’nin gelenekleşme süreci yalnızca ürünün fabrikasyon üretimine değil daha öncelere, Türk halk gastronomisinde tatlı üretim, tüketim ve ikram geleneğine dayanmaktadır. Nitekim Türk toplumu “damak tadına” hitap eden -başta tatlı/şekerli ürünler olmak üzere- her türlü tüketim nesnesini bir başkasıyla paylaşma ihtiyacını hep duymuş, bu bağlamda hediyeleşme geleneği içerisinde tatlı ikramını “ağzımız tatlınsın” deyimiyle pratikte de yaşatmayı günümüze kadar sürdürmüştür. Son tahlilde “Bolçi” markası her ne kadar yeni ve genç bir marka olarak gözükse de sırtını yaslamaya çalıştığı geleneksel süreç kadim bir geçmişin eseridir.

## GİRİŞ

Gelenek, tarihsel süreçte kitlelerin sosyal ve kültürel etkenler aracılığıyla oluşturduğu uygulamalara dayanan toplumsal kabullerdir. Bu kabuller toplumdaki tüm fertler üzerinde -az ya da çok- etkiye sahiptir. Etkinin temel nedeni ise toplumsal kabul olarak ifade edilen geleneğin bağlayıcılığıdır. Gelenek, kuşaklararası iletişim ve etkileşimle, toplumun geçmişi ve bugünü arasında kültürel unsurların aktarımını sağlar. Diğer bir ifadeyle gelenek, geçmişten hareketle geleceğin kurgulanması, yaratılması ve yönetilmesi olarak tanımlanmakta ve var olan geleneğin kalıplarını yine kendi kendine yıkararak varlığını sürdürmektedir (Özdemir, 2012:372). Bu sebeple geleneğin belli bir kalıba sığdırılması doğru bir yaklaşım değildir. Nihayetinde gelenek geçmişle gelecek arasında bir köprüdür.

Geleneği meydana getiren unsurlar her daim lineer bir yapıya sahip değildir. Sürekli değişen ve dönüşen dünyada gelenek de bir yandan değişime direnen bir yapıya sahipken diğer yandan değişime ve/veya dönüşüme oldukça müsaittir. Nitekim insanlığın geçirdiği her dönem gelenek üzerinde de kalıcı etkiler bırakmıştır. Bu dönemlerden biri de Aydınlanma Çağı ve onu takip eden Sanayi Devrimi ve modernleşme sürecidir. Söz konusu dönemlerin bir sonucu olarak gelenek kimi zaman tamamıyla reddedilirken kimi zaman da kendisinden beslenen ve onu yeniden üretime sokan modernleşmenin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Bu süreçte geleneksel değer ve ilkeler zaman zaman yerini geleneğe dayalı olmayan ölçütlere bırakmış ve geleneksel uygulamalar terk edilmiş; daha sonraları ise toplumsal bir ihtiyaç olarak geleneksel uygulamalar yeniden hatırlanmış; hatırlanmayan gelenekler ise zamanla kendiliğinden yok olmuştur. Hatırlanan gelenekler yeniden uygulanmaya çalışılırken birtakım değişikliklere maruz kalmış, bu durumda da Hosbsbawn'ın işaret ettiği şekliyle “geleneğin icadı” söz konusu olmuştur. “Geleneğin icadı” veya “icat edilmiş gelenek” olarak Eric Hobsbawm (2006)'ın ortaya atmış olduğu söz konusu bu kavram, açık ya da kapalı şekilde kabul görmüş kurallarca yönlendirilen ve bir ritüel ya da sembolik özellik sergileyen, geçmişle doğal bir süreklilik anıştırır şekilde tekrarlara dayanarak belli değerler ve davranış normlarını aşılama çabasına çalışan bir pratikler kümesi anlamına gelmektedir. Diğer bir ifadeyle icat edilmiş gelenek, yeni zamana göre uyarlanmış, geçmişle sezdirilen şekillerde kendini gösteren ya da zorunlu tekrarlar meydana getirip kendi geçmişlerini oluşturarak toplumda karşılık bulan geleneklerdir



(2006:3). Hobsbawm'ın üzerinde durduğu gelenekler özellikle kısa sürede oluşturulan, kendi içinde yapaylık barındırdığı düşünülen fakat halk tarafından kabul gören geleneklerdir.

İcat edilen gelenekler, içinde bulunulan zaman dilimine göre geleceğe yönelik farklı amaçlar gütmektedir. Gütülen amaçlardan en temeli ise bireyleri ortak duygu ve toplumsal aidiyet çerçevesinde bir araya getirerek süregelen ya da icat edilen geleneği meşru kılmaktır. Bunun yanında icat edilen gelenekler devletler tarafından milli kimlik/etnisite pekiştirmesinde araç; ve mekânsal bellek olarak kullanılabilir. Söz gelimi XIX. yüzyılın sonlarından itibaren Batılı devletler, Afrika'daki sömürge toplulukları idare etmek adına kilise, eğitim, ordu, cumhuriyet, monarşiyle ilintili çok sayıda yeni gelenek icat etmiştir. Bu sayede Batılı devletler sömürge topluluk üzerindeki hâkimiyetlerini meşrulaştırmak ve sömürge halkın kabul edebileceği itaat modelleri oluşturmak için Afrikalılar adına yeni Afrika gelenekleri icat etmeye koyulmuşlardır (Ranger, 2006: 245-246). Tarihsel süreçte bu ve benzeri nedenlerle birçok yeni gelenek icat edilmiştir. Benzer şekilde Türkiye'de de çok çeşitli gelenek icadı örnekleri mevcuttur. Milli kimliği pekiştirme ve toplumsal aidiyet duygularını güçlendirme adına on altı Türk devletinin temsili asker kıyafetiyle resmî törenlerde yer alması vb. ilk akla gelen örneklerden biridir.

Geleneğin yeniden icadı milli kimlik/etnisite pekiştirmesi gibi işlevlerin yanında ticari kâr amacı güden işletmelerin de ürün pazarlaması aşamasında dikkatini çekmektedir. İşletmeler ürün pazarlamasında bir kültür endüstrisi faaliyeti olarak geleneğin yeniden icadına kadar uzanan pazarlama stratejileriyle ürünlerine pazarda derinlik kazandırmaya çalışmaktadırlar. Bu noktada icat edilmiş geleneğin özellikleri folklorun bazı terimleriyle benzerlik hatta aynılık göstermektedir. Zira ticari kaygılar güdülerek işletmeciler tarafından bir ürünün satış rakamlarını artırmak adına çeşitli *fakelore* (*sahte folklor*) hikâyeler oluşturulabilenkte veya yeni bir hikâye oluşturulmadan var olan geleneksel ürünlerin bağlamlarından koparılıp yeni bağlamlarda ticari/siyasi vs. farklı amaçlarla kullanımı sağlanarak *folklorizm* yapılmaktadır. Nitekim icat edilmiş gelenek kavramı da bir anlamda *folklorizm* veya *fakelore*'dur. Burada da toplumsal değişimlere bağlı olarak eski gelenekler üzerine inşa edilip oluşturulan folklorun yeni koşullara uyumlu hale getirilmesi amaçlanmaktadır. *Folklorizm* ve *fakelore*'da görüldüğü gibi arz-talep yönünde bir değişimin sonucudur (Bars, 2021:12). Öte yandan icat edilen geleneğin halk tarafından kabul görmesi onun ömrünü belirleyen faktördür. Diğer bir konu olarak yeni oluşturulan geleneğin geniş kitlelere ulaştırılması ve benimsenmesinde ise reklamın içeriği önemlilik arz eder. Zira alışılmış bir kültürel kodun üzerine ürün reklamının kurgulanması o ürünün satışını olumlu

yönde etkileyebilmektedir (Özdemir, 2001:115). İcat edilen ya da fakelore kavramına atıf yapan “yeni” gelenekler, halihazırda var olan ve süregelen bir şekilde toplumların uygulamalarında var olan kadim geleneklerin bir öznesi haline gelebilmektedir. Tüm bu durumlara istinaden Bolu çikolatasının icat edilmiş gelenek bağlamında hediyeleşme geleneğinin öznesi haline gelip gelmediği aşağıda tartışılmıştır.

### **Türk Hediyeleşme Geleneği ve Bolu Çikolatası**

Türk toplumunda hediyeleşme geleneği canlılığını koruyan önemli bir konumdur. İhsan, lütuf, hörmet, armağan vb. sözcüklerle ifade edilen hediye ve dolayısıyla hediyeleşme, kültürü meydana getiren bir gelenek, sosyal hayata heyecan katan karmaşık bir sistem olarak kabul edilmektedir (Özdemir, 2012:325). Hediyeleşme aile, yakın dost, akraba, komşu gibi genellikle aynı şehir içinde olan bireylerin arasında gerçekleşebileceği gibi uzak şehirler arasında ki bireyler arasında da özellikle bayramlar gibi özel günlerde icra edilen bir gelenektir. Hediyeleşme de belirli bir coğrafi uzaklık söz konusu olduğunda bireyler genellikle kendi coğrafyalarına özgü ürünleri hediyeleşmede karşı tarafa takdim etmektedirler. Bu ürünler bazen o coğrafyanın tarım ürünü bazen bölgeye ait madenden yapılmış bir süs eşyası ya da bölgenin tarihini ve kültürünü yansıtacak herhangi bir obje olabilmektedir.

Toplumsal yaşamda bir ziyaret ritüeli haline gelen hediyeleşme geleneğinde önceleri bölgede var olan ürünler kullanılırken artık teknoloji ve lojistik sektörünün gelişmesiyle ürün çeşitliliği artış göstermektedir. Sürekli yeni etkileşim yöntemleri ve bağlamları sunan teknoloji, dünyayı algılama ve yorumlama biçimlerini farklılaştırarak toplumsal yaşamı ve kültürü dönüştürmektedir (Özdemir, 2017:207). Bu noktada bölgeye ait olmayan ürünler kültür endüstrisi ve geleneğin icadı bağlamında sanki o bölgeye ait bir ürün gibi pazarlanmakta ve icat edilen geleneğin öznesi halini almaktadır. Söz konusu geleneğin öznesi durumunda olan Bolu çikolatasının icat edilen gelenekteki yerine değinilmeden önce ortaya çıkış süreci aşağıda ele alınmıştır.

Bolu çikolatasının kökeni *fondom* çikolata adıyla Osmanlı saray mutfağına kadar dayanmaktadır. Yakın tarihe kadar ise Bolu çikolatası adıyla Bolu’daki çeşitli pastanelerde üretilen yerel bir ürün durumundayken Bolçi firmasının ürünü geliştirerek geniş bir tüketici kitlesine sunması Bolu çikolatasının da tanınırlığını artıran temel etken olmuştur ([www.bolci.com.tr](http://www.bolci.com.tr)). Bolu çikolatası ürün adıyla “Bolu” ve “çikolata” kelimelerinin kısaltmasından meydana gelen Bolçi firmasının kurucusu ve mevcut yönetim kurulu başkanı Hasan Aksoy’un ifadeleriyle şirketin kuruluş amacı şu şekildedir:

“Bolçi, 1998 yılında Deniz Gıda Sanayi Ltd. Şti.’nin, kimilerine göre büyük risk sayılan, “Bolu’ya özgü ulusal bir marka oluşturma” hayali ile çıktığı yolda yürütülen pazar oluşturma, markalaşma, satış ve Ar-Ge çalışmaları sonrasında hedefine ulaşmış bir çikolata markasıdır. Türkiye’ye özgü geleneksel gıda listelerinde başı çeken Bolçi, “Bolu’nun markaları” sıralamasında en başta yer almaktadır. Ulusal medya ve internet ortamında sıkça yer bulan, lezzet siteleri ve bloglarda övgü dolu cümlelerle anlatılan, ünlü yazarlarımızın köşelerine konu olan ve tüketicisinin aşkla sahip çıktığı Bolçi, ismi ve benzersiz ürünleriyle Bolu’ya da “marka şehirleri” ayrıcalığını kazandırmıştır. Sıradışı lezzet tutkunlarının gözdesi olan Bolçi, artık klasik hediyelik sıkıntısına son veren ve özel günlerde de armağan edilebilecek en seçkin çikolataları sunmaktadır” (www.bolci.com.tr).

Bolu çikolatası, Bolçi’den önce yerel olarak üretilen bir ürün halindeyken Bolçi’nin ürünü geliştirerek tüketiciye sunması neticesinde Bolu çikolatası ve Bolçi markası özdeş hale gelmiştir. Bolçi’nin 1998 yılında 16 m2 bir alanda başlayan üretim serüveni bugün itibariyle 16300 m2’lik bir üretim alanında aylık 250 ton kapasite üretim yapabilecek bir tesisle devam etmektedir. Bunun yanında Bolu çikolatası Bolu içinde yerel bir satış kapasitesine sahipken şimdilerde 22 ülkeye ihracatı yapılan bir ürün haline gelmiştir. Küçük bir kaptta, Bolu’nun taze dağ fındıklarından elde edilen krokanın çikolatayla buluşturulmasıyla başlayan bu süreç artık küresel pazarlara doğru ilerlemektedir (www.bolci.com.tr).

Bolu çikolatası ve Bolçi’nin özdeş durumu zaman zaman Bolu şehir adıyla da aynı doğrultuda buluşmuştur. Bolçi markasının bilinirliği arttıkça Bolu’ya giden, Bolu’dan gelen ya da geçen insanlardan genellikle ilk sırada talep edilen unsurlardan birinin Bolçi olduğu gözlemlenmiştir. Bolu çikolatasına ve dolayısıyla Bolçi’ye karşı oluşan bu talep onun çeşitli ziyaretler de gerçekleşen hediyeleşme geleneğinin öznesi durumuna getirmiştir. Nitekim Bolu çikolatasının coğrafi işaretli ürün gibi ziyaretlerdeki hediyeleşme geleneğinin bir yerden bir yere giden insanların geldikleri yerlerin meşhur ürünlerini gittikleri yerlerde takdim etmesinin yani hediyeleşme geleneğinin bir öznesi haline gelmiş olduğunun tespit edilmesi onun toplumsal kaynaşmayı sağlayan hediyeleşme geleneğinin canlı tutulmasına katkı veren bir unsur olduğunu göstermektedir.

Belçika çikolatası ya da Türk kahvesinde olduğu gibi ürün hammaddesinin adını aldığı coğrafyada yetişmediği halde yetiştiği coğrafyadan daha çok ünlendiği örnekler bulunmaktadır. Nitekim Bolçi’nin kurucusu ve yönetim kurulu başkanı Hasan Aksoy ortaya çıkardığı ürünü diğer coğrafi işaretli ürünlerle kıyaslayarak; “*Bursa’nın kestane şekeri, Safranbolu’nun lokumu, Gaziantep’in baklavası varsa Bolu’nun da çikolatası var artık*” (Cargill, 2011:28) ifadesini kullanmıştır.

Fakat Aksoy'un verdiği örneklerin genelinde ürün hammaddesi adıyla anıldığı şehirden temin edilmektedir. Aksoy'a bu nokta hatırlatıldığında ise: *“Bolu ve çikolata düşünüldüğünde çok fazla birlikteliği yok gibi görünüyor. Biliyorsunuz, dünyada çikolatası ile öne çıkan şehirler mevcut... Ben, ürünün nerede üretildiği ya da isminin ne olduğundan önce lezzeti ya da tüketicinin beğenisi ile alakalı olduğunu düşünüyorum* (Cargill, 2011:29) ifadelerini kullanmıştır.

Bir ürünün coğrafi işaret alabilmesi için çeşitli şartlar bulunmaktadır. Zira coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Bu bağlamda Aksoy, Bolu'da yetişen fındığın Bolçi üretiminde kullanıldığını ifade ederek -coğrafi olarak- ortaya çıkan ürünü bir kökene dayandırmaktadır:

*“...Biz Bolu çikolatası diye bir ürün ürettik ve buna da marka olarak kısaltılmış olan Bolçi'yi seçtik. İnsanlara gidiyorsunuz; Bolu çikolatası diyorsunuz, “o neymiş?” diyor. Bolu'da kakao yetişmez. Kakao yağı yetişmez. Çikolata ne alaka dediler. Biz bu ürünü yaptığımızda Düzce ve Akçakoca Bolu'nun ilçesiydi. Biz oralardan yetişen fındığı; bir de Bolu'nun dağ fındığı dediğimiz, Merkezler'de, Seben'de daha fazla bulunan, şekilsiz, yassı, yağ oranı yüksek ve lezzetli bir fındığı var. O fındığın da Bolu'da yetişiyor olması sebebiyle biz Bolu çikolatası dedik yola çıkarken.”* (Bolu Vizyon, 2009:30).

Halkta kabul görmesi anlamında ürünün hammaddesindeki “coğrafi aidiyetliği” bu şekilde açıklayan Aksoy, kabul için diğer bir yazılı olmayan kural olan ürünün ortaya çıktığı toplumun tarihiyle ortak bağlarının olmasını -yukarı da da kısmen ifade edildiği şekliyle- şöyle aktarmıştır: *“Bolu çikolatası Bolçi markası ile özdeşleşmeye başladıysa da, aslında Bolu çikolatasını biz bulmadık. Bolu çikolatası, asıl ismiyle fondan çikolata tarihi Osmanlı sarayına kadar dayanan bir ürün. Bolu'da bu ürün bizden önce başka bir firma tarafından üretiliyordu.”* (Bolu Vizyon, 2009:30). Aksoy'un ortaya çıkardığı ürününün köklerini toplumun geçmişinde araması esasen icat edilen geleneksel olguların mümkün olan her yerde kendisine uygun tarihsel geçmişle süreklilik oluşturma çabasıyla yakından ilişkilidir. Zira geçmişe atıfla ortaya konan bütün eserlerde süreklilikten de söz edilebilmektedir. Bu sayede de “geleneğin icadı” meydana gelmektedir.

Bolu çikolatasının kökeninin dayandırıldığı fondan çikolatanın tarihine baktığında ise öncelikle kelimenin Batı fonetiğine ait olduğu görülmektedir. Fransızca kökenli *fondant* kelimesinden türeyen *fondan* “pastacılıkta kullanılan beyaz şekerleme; suale ve ekler tatlısının üzerine sürülen madde” (Mutfak Terimleri Sözlüğü, 2022) anlamına gelmektedir. Bolu çikolatasının ortaya çıkış aşamasında

fondan çikolatasından esinlenildiği üretici tarafından da ifade edilmektedir. Fondan bir Fransız tatlısı olarak kabul edilmektedir (Podolsko, 2022). Nitekim tarihsel sürece bakıldığında Avrupalıların esasen *çevirme* ya da *lohuk* adı verilen Osmanlı saray mutfağında ki bir tatlıdan esinlenerek fondanı ortaya çıkardıklarından bahsedilmektedir:

“Çevirme veyahut lohuk olarak anılan şekerleme, lezzet vermesi amacı ile şeker ile tatlandırılmış tıbbi bir karışım olarak hayata başlamıştır. Şifalı otlar ve maddeler yerine sakız, meyve suları, menekşe gibi çiçekler veya kuru yemişler fındık tatlandırıcıları kullanılarak elde edilen karışım, yumuşak bir şekerleme haline gelmiştir. Yunanistan’ın ilk kralı Otto I’nin saray şekerlisi, Alman asıllı Friedrich Unger, 1835 yılında İstanbul’u ziyaret etti ve lohuk yapma hakkında ayrıntılı talimatların yer aldığı bir kitap yazdı. Okurlarına “lohuk şerbetinin her türünü daha kolay yapmak mümkün olacak” açıklamasını yaptığı kitabında 30’den fazla farklı lezzeti listeledi.

1870 yıllarında lohuk aniden Avrupa’da Fransızca fondant adı altında ortaya çıktı. Bunun ya Unger ya da kitabını okuyan bir şekerli tarafından Avrupa’ya götürüldüğü neredeyse kesindir. Unger, bazı Türk hamur tatlıları ve şekerlemeleri “bizim şekerli dükkanları için yeni bir çeşit” olabilir, dedi ve tam dediği gibi oldu. Lohuk karıştırmada harcanan zaman sayılmazsa, kullanılan malzemeler ve yapılış yöntemi fondant için tam olarak aynıdır. Uzun süre karıştırıldığından dolayı lohuk, “çevirme” olarak da bilinir. Osmanlı zamanında misafirlere kahveden önce sunulurdu lohuk, bu nedenle Yunanistan’da bu tatlı, “tatlı kaşığı” olarak bilinirdi. Bu gelenek Türkiye’de geniş ölçüde unutulsa da Yunanistan’ın bazı bölgelerinde hala yaşatılmaya devam etmektedir (Işın, 2022).

Kahve, salep, şerbet, lokum, pastırma, sütlaç, dolma tarhana gibi başlıca örneklerin yanında fondan da Osmanlı saray mutfağının başka mutfaklara yaptığı katkı ve etkilerden biri olarak değerlendirilebilir. Zira yukarıda bahsi geçen lohuk ya da diğer adıyla çevirmenin Osmanlı’dan Batı’ya gittiğine dair diğer bir ifade Alman şekerlisi Friedrich Unger (2003: 72)’e aittir. 1835’te İstanbul’a gelen Unger, lohuk tatlısının/şerbetinin yapımını inceleyerek bunu 1838 yılında yayınladığı kitabında detaylarıyla anlatmıştır. Lohuk’un yapımı fondan ile aynıdır. Öyle ki 19. Yüzyılın ikinci yarısında Fransa’da ortaya çıkan fondan beğeni kazanarak 1870’lerde İngiltere’ye yayılmıştır. Unger’in tarifini verdiği lohuk, muhtemelen onun kitabı ve daha sonraki çalışmalarla Fransız şekerlilerin dikkatini çekmeyi başarmış ve bu tatlıya Fransızlar “ağızda eriyen” manasına gelen “fondant” adını vermişlerdir (Işın, 2014:20).

Tarihi geçmişten da anlaşılacağı üzere Bolu çikolatasının köken olarak aslında üretildiği topraklara dayandığı sonucu ortaya çıkmaktadır. Nitekim hammadde olarak çikolatanın dışında en çok kullanılan fıncığın Osmanlı saray mutfağının bir tatlısı olan çevirme ya da lohuk adıyla anılan şekerlemelerin de temel hammaddelerinden biri olduğu bilinmektedir. Bu nedenle icat edilmiş bir gelenek olarak kabul edilen Bolu çikolatasının geçmişten izler taşıdığı söylenebilir.

## SONUÇ

Gelenek, hangi topluma ya da yaşayış biçimine ait olursa olsun mevcudiyetiyle süregelen, geçirgenliği ve esnekliği bakımından devinim içerisinde bir hüviyet göstererek insan hayatında önemli bir yer işgal etmektedir. Organik yapısından dolayı gelenek, süreç içerisinde bazı öğelerini kaybetmiş, bazı öğelerini durmaksızın korumuş, bazılarını ise yeni şekil ve unsurlar ekleyerek günümüze kadar gelmiştir. Kimi gelenekler ise bu yenileşme bağlamında “ıcat edilmiş” gelenekler olarak gündelik hayatta karşılık bulduğu sürece yerini almıştır. Bu yer alış zaman zaman icat edilen geleneğin, var olan geleneğe entegrasyonu şeklinde anlam kazanmıştır. Bolu çikolatasının, “Bolçi” adı altında başta ticari amaçlarla üretilmesi ardından marka isminin ve değerinin yanında Türk hediyeleşme geleneğinin bir parçası olarak toplumda yavaş yavaş kabul görmesi de bu entegrasyona örnek teşkil edebilecek bir durum olarak kabul edilebilir. Zira Bolu çikolatası yahut katma değeriyle birlikte Bolçi'nin gelenekleşme süreci yalnızca ürünün fabrikasyon üretimine değil daha öncelere, Türk halk gastronomisinde tatlı üretim, tüketim ve ikram geleneğine dayanmaktadır. Nitekim Türk toplumu “damak tadına” hitap eden -başta tatlı/şekerli ürünler olmak üzere- her türlü tüketim nesnesini bir başkasıyla paylaşma ihtiyacını hep duymuş, bu bağlamda hediyeleşme geleneği içerisinde tatlı ikramını “ağzımız tatlısın” deyimiyle pratikte de yaşatmayı günümüze kadar sürdürmüştür. Son tahvilde “Bolçi” markası her ne kadar yeni ve genç bir marka olarak gözükse de sırtını yaslamaya çalıştığı geleneksel süreç kadim bir geçmişin eseridir.

## KAYNAKLAR

- “Bolçi” <https://www.bolci.com.tr/bir-lezzet-hikayesi> . Erişim Tarihi: 27.08.2022.
- “Coğrafi İşaret Nedir?”, Türk Patent Kurumu, <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%-C4%9Fafi-i%C5%9Faret-nedir>. Erişim Tarihi: 24.08.2022.
- “Fondan”, *Mutfak Terimleri Sözlüğü* <https://www.lezzet.com.tr/sozluk/fondan>, Erişim Tarihi: 01.09.2022.
- “Fondan”, *Podolsko* <https://podsolko.ru/tr/drinks/shokoladnyi-fondan-s-zhidkim-centrom-vkusnyi-recept/> Erişim Tarihi: 02.09.2022.
- Aksoy, H. (2009). “Girişimci Penceresinden” *Bolu Vizyon*, S.12, ss.29-30.
- Aksoy, H. (2011). “Bolçiseverler ile Büyüyoruz”, *Cargill Haberler*, Eylül-2011, ss.27-29.
- Bars, M.E. (2021). “Folklorizm, Fakelore, İcat Edilmiş Gelenek ve Reklam”, *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, C.8, S.1, ss. 27-50.
- Hobsbawm, E.(2006). “Gelenekleri İcat Etmek”. *Geleneğin İcadı*. (Derleyenler: Eric Hobsbawm- Terence Ranger), Türkçesi: Mehmet Murat Şahin, s.1-18, İstanbul: Agora Kitaplığı.
- Işın, P.M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P.M. (2022). “Çevirme ya da Lohuk”, *Türk Şekerleme Tarihi* <https://www.alaturka.info/tr/yasam/mutfak/1913-tuerk-sekerleme-tarihi-k-sa-bir-bak-s>. Erişim Tarihi: 01.09.2022.
- Özdemir, N. (2001). “Türkiye’de Halkbilimi/Kültürbilimi-Medya İlişkisi”. *Türkbilig*, S.2, ss. 110-117.
- Özdemir, N. (2012). “XVIII. Türk Hediyeleşme Geleneği ve Medya”, *Kültür Ekonomisi ve Yönetim*, Ankara: Hacettepe Yayıncılık.
- Özdemir, N. (2017). “Dördüncü Sanayi Devrimi ve Gelenek Kültürü”. 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, (20-23 Kasım 2017). Ordu. <https://www.kulturportali.gov.tr/medya/dokuman/dokumandetay/9698> , Erişim Tarihi: 01.06.2020.
- Ranger, T. (2006). “Sömürge Dönemi Afrikasında Geleneğin İcadı”, *Geleneğin İcadı*. (Derleyenler: EricHobsbawm- Terence Ranger), Türkçesi: Mehmet Murat Şahin, s.245-304, İstanbul: Agora Kitaplığı.





**TOPLUMSAL HAYAT  
VE YEME-İÇME  
KÜLTÜRÜ**



# TÜRK KÜLTÜRÜNDE YEMEK VE STATÜ

Prof. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ  
Songül ERMEÇLİ  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

## Özet

Hayatın devamlılığını sağlayan en önemli ihtiyaçlardan biri olan yeme-içme eylemi, insanın dünya üzerindeki varoluş serüveninin temel dinamiklerindedir. İnsan hayatta kalabilmek için var olduğu ilk andan itibaren temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme ihtiyacını karşılayabilmek ve yaşamını idame ettirebilmek için harekete geçmiş, doğada çeşitli mücadeleler vermiş ve çeşitli arayışlar içerisine girmiştir. Başlarda kendi besinini üretebilecek beceriye sahip olamayan insan, çevresinde bulunan yabancı bitki ve hayvanları tüketerek yaşam mücadelesi vermiştir. Bu şekilde deneyimleyerek besinini bulmaya çalışan insan için yemek başlangıçta fizyolojik bir eylemken, zamanla ve koşullar iyileştikçe, özellikle ateşin bulunup yiyeceklerin pişirilmesi, yiyeceklerin kaplarla tüketilmesi ve yerleşik hayata geçip yemeğe daha fazla zaman ayrılmaya başlanması sonucunda yemek fizyolojik ihtiyacın ötesine geçerek kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel değerlerin bir parçası haline dönüşmüştür.

Dünya üzerindeki varoluş serüveninin başlangıcından günümüze kadar bazı dönüşümler geçiren yemek için, fizyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde toplumsal işlevlerinin de olduğunu ve birtakım mesajlar içerdiğini söylemek mümkündür. Yemek; kültürün ve geleneğin aktarımında, toplumsal ve sosyal düzenin sağlanmasında, bireylerin eğitilmesinde ve sosyal ortama hazırlanmaları hususunda araç görevindedir. Birçok işlevi yerine getiren yemek, aynı zamanda bir statü simgesidir. Çünkü yiyeceklerin, fizyolojik ihtiyaçların karşılanması konusunda vazgeçilmez bir yere sahip olmasının yanında insanların toplum içindeki sosyal statülerinin göstergesi açısından da oldukça önemlidir. Dolayısıyla yemek, toplumsal hiyerarşinin ifade edildiği güçlü araçlardan birine dönüşmektedir. Toplumsal hiyerarşinin altında yatan nedenler göz önünde bulundurulduğunda ise

yiyeceklerin toplumsal ayrımları sembolize etmek için önemli bir rol oynadıkları açıkça gör÷lmektedir. Yemek ve statü ilişkisi bağlamında Türk toplumlarının sosyal hayatları içerisinde yer alan ziyafetlere bakıldığında, bu yemek davetlerinin kimler tarafından verildiği, yemeğe kimlerin davet edildiği, yemeğe davet edilen konuk sayısı, yemek sofrasında kimlerin nerede oturduğu, yemeğin pay edilmesi, yemeğin miktarı, kalitesi ve çeşitliliği birer statü göstergesine dönüşmektedir.

Bu çalışmada yukarıda kısaca değindiğimiz gibi yemeklerin işlevlerinden biri olan yemeğin statü işlevi üzerinde durulacak, yemek ve statü ilişkisi hakkında bilgi verilmeye çalışılacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Türk kùltürü, yemek, statü, yemeğin statü işlevi

## FOOD AND STATUS IN TURKISH CULTURE

### Abstract

The act of eating and drinking, which is one of the most important needs that ensure the continuity of life, is one of the basic dynamics of man's adventure of existence on earth. From the first time that people have to survive, which is one of the basic needs to sustain life and action in order to meet the nutritional needs in nature, given the various struggles, and for a variety of quest. At first, a person who did not have the skills and abilities to produce his own food struggled for life by consuming wild plants and animals found around him. Trying to find foods for people experiencing food in this way is a physiological action initially, while conditions have improved over time, and especially as food containers and the food to be cooked to be consumed with the fire and settled down to eat dinner to devote more time to the life and starting beyond the physiological needs as a result of cultural values from generation to generation has evolved to become a part of.

It is possible to say that food, which has undergone some transformations from the beginning of the adventure of existence on Earth to the present day, has social functions beyond being a physiological need and contains a number of messages. Food is a tool in the transmission of culture and tradition, in ensuring social and social order, in educating individuals and preparing them for the social environment. The dish, which performs many functions, is also a symbol of status. Because in addition to the fact that food has an indispensable place in meeting physiological needs, it is also very important in terms of indicating the social status of people in society. Therefore, food turns into one of the powerful means by which the social hierarchy is expressed. When the reasons underlying the social hierarchy are considered, it is clearly seen that food plays an important role in symbolizing social distinctions. Food and status in the social life of the Turkish community in the context of the relationship compared to the feast, this food invitations by whom, given the number of guests invited to dinner and who's for dinner invite, who sits where at the dinner table, sharing a meal, food quantity, quality and diversity becomes an indicator of status.

In this study, as we mentioned briefly above, the status function of food, which is one of the functions of food, will be emphasized, and information about the relationship between food and status will be tried to be given.

**Keywords:** Turkish culture, food, status, status function of food

## GİRİŞ

İnsan hayatta kalabilmek için var olduğu ilk andan itibaren temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme ihtiyacını karşılayabilmek ve yaşamını idame ettirebilmek için harekete geçmiş, doğada çeşitli mücadeleler vermiş ve çeşitli arayışlar içerisine girmiştir. Başlarda kendi besinini üretebilecek kabiliyete sahip olmayan insan, çevresinde bulunan yabancı bitki ve hayvanları tüketerek yaşam mücadelesi vermiştir. Bu şekilde deneyimleyerek besinini bulmaya çalışan insan için yemek, başlangıçta fizyolojik bir ihtiyaçken, zamanla ve koşullar değişip iyileştikçe, özellikle ateşin bulunup yiyeceklerin pişirilmeye başlanması, yiyeceklerin kaplarla tüketilmesi ve yerleşik hayata geçerek yemeğe daha fazla zaman ayrılmaya başlanması sonucunda yemek fizyolojik ihtiyacın ötesine geçerek kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel değerlerin bir parçası haline dönüşmüştür.

Yemek, toplumların oluşturduğu kültür ve geleneğin ayrılmaz bir parçası ve devam ettiricisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Yemek insanlık tarihi kadar eski, ateş kadar kutsal, toplumları yönlendirecek kadar güçlü, inanç gibi pek çok unsurdan etkilenebilecek kadar nahif bir yapıya sahiptir. Bakıldığında bütün toplumlar yemeklere kendi kültürleri, yaşam tarzları ve geleneklerine göre çeşitli anlamlar yüklemektedirler. Bazı toplumlarda yemekler; kimlik, güç, statü, zarafet, konukseverlik, paylaşma, hediyeleşme, eğlenme, sosyalleşme ve insanları bir araya getirme gibi özelliklerin göstergesidir (Deveci, 2020: 19-20). Çünkü insan, yemek yerken aslında yalnızca besin maddeleri tüketmeyip, bunun yanında tat almaya yönelik bazı tecrübeler de yaşamakta ve gerçek anlamda birtakım mesajlar ve semboller de tüketmektedir. Yani insan beslenme düzeninde bulunan bütün gıdaların, besinsel içeriği dışında taşıdığı birtakım sembolik anlamlarının da olduğunu söylemek mümkündür (Beardsworth, Keil, 2011: 90). Bu sembolik anlamlar yemeğin örtük işlevlerindedir. Çünkü yemeğin doğrudan yerine getirdiği işlevlerinin yanı sıra bir de gizli işlevleri vardır.

Malinowski; insan kurumlarının ve bu kurumlar içindeki bazı eylemlerin, biyolojik ya da kültürel ihtiyaçlarla ilişkili olduğunu göstermenin mümkün olduğunu belirtmektedir. Ona göre işlev, her zaman bir ihtiyacın doyurulmasını ifade eder. Bu en basit şekliyle yeme eylemiyle başlar ve kutsal eyleme kadar devam eder (Malinowski, 1992: 28). Bakıldığında yemek, geçmişten günümüze kadar yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç olarak görülmeyip aynı zamanda bu eylemin

toplumsal işlevlerinin de olduğu bilinmektedir. İnsanlar bir araya gelmek için yemek yerler veya yemek yemek için bir araya gelirler denebilir. Dolayısıyla yemeğin oldukça önemli bir sosyalleşme ve toplumsallaşma aracı olduğunu, insanlar arasında birtakım mesajlar ilettiğini söylemek mümkündür (Yıldız, 2020: 363). Çünkü yemek fizyolojik ihtiyaçların karşılanması yanında sembolik olarak da iletişim sağlamakta ve birtakım mesajlar iletmektedir (Abdurrezzak,2014: 4). Görüldüğü üzere insanlar aslında yemek üzerinden de iletişim kurarak söylemek istediklerini sözsüz bir mesajla birbirlerine iletmektedirler.

## YEMEK VE STATÜ İLİŞKİSİ

Yemek ve statü kavramları bir araya gelmesi zor gibi görünen kavramlar olsa da yemeğin toplumsal işlevlerine ve bu işlevlerin yerine getirdiği sembolik anlamlara bakıldığında bu iki kavramın birbiriyle iç içe geçmiş durumda olduğu görülmektedir. O halde yemek için bireyin toplumsal statüsünün bir göstergesidir demek mümkündür.

Bakıldığında sosyal eşitsizliğin olduğu bütün toplumlarda yemeklerle statü arasında ilişki kurulduğu görülmektedir (Goode, 2005: 173). Bu doğrultuda yemek kavramının, bir kimsenin bir toplum veya kurum içindeki yeri, konumu (URL-1) şeklinde tanımlanan statü kavramıyla birlikte ilişkilendirilmesi olasıdır.

Yemek ve statü arasındaki ilişki başlangıçta genellikle bir miktar sorunuordu. Yani çok yemek yiyenler güçlü sayılıyordu ve bu durumda onların statülerini gösteriyordu. Geçmişte büyük bir iştah sahibi olup bu iştahı tatmin edecek miktarda yemek yiyebilme kabiliyeti güçlülerin vazgeçilmez bir özelliğiydi. Fakat 12. yüzyılda yemeğin saray kurallarına göre yenmesini öngören bir düşünce şekli ortaya çıkmış ve bunun sonucunda yiyeceklerin niteliği de daha çok önem kazanmaya başlamıştır. Bu kültürel varsayımlar ışığında belirli yiyeceklerin yenmesinin yalnızca bir alışkanlık ya da tercihe bağlı olmayıp aynı zamanda sosyal kimliğin de bir göstergesi olduğu açıkça ortaya konmaktadır. Kalite güç ile özdeşleşmiş ve bu denklem durumu son derece basite indirgemıştır. Yemek ve statü birbirini dolaysız bir şekilde teyit etmektedir. Örneğin; pahalı ve ayrıntılı bir biçimde hazırlanan, yüksek bir damak zevkine hitap eden yiyecekler, soyluların midesine layıkken, basit ve sıradan yiyecekler ise köylülerin midesine göredir. Yoksullar ise yemek artıklarıyla yetinmek zorundadırlar (Montanari, 1995: 105-106). Görüldüğü üzere yemek, toplumsal hiyerarşinin ifade edildiği güçlü araçlardan birine dönüşmektedir. Toplumsal hiyerarşinin altında yatan nedenler göz önünde bulundurulduğunda, yiyeceklerin toplumsal ayrımları simgelemek ve göstermek

için önemli bir rol oynadıkları açıkça görülmektedir. Dolayısıyla, bazı yemekler yüksek konumu ya da sosyal açıdan üstün estetik zevkleri olan yüksek bir sosyal sınıfı sembolize ederken, bazı yemekler ise, düşük bir sosyal sınıfı, düşük statüyü ya da yoksulluğu sembolize etmektedir. Çünkü maliyeti yüksek yemekleri tüketmenin ya da maliyeti yüksek yemekleri ikram etmenin insanlara statü kazandırdığı kabul görmektedir. Fakat bunun yanı sıra bazı toplumlarda maliyeti yüksek ve seçkin sayılan yemekler, çok bulunduğundan ya da kültürel damak zevkine uymadığından her toplumda aynı statüye sahip değildir. Burada, aslında toplumların da yemeklere statü kazandırdığı düşüncesi ortaya çıkmaktadır. Çünkü yemekler insanlara, insanlar ise yemeklere statü kazandırabilmektedir denebilir (Çaycı, 2019: 100-103; Sevindik, 2017: 16). Örneğin “margherita pizza” adıyla bilinen pizza aslında Napoli kırsalında yaşayan halkın basit malzemelerle yaptıkları bir yiyecekti. Fakat günümüzde restoranlarda yüksek fiyattan satışa sunulmaktadır. Bu durum Kraliçe Margherita’nın beğenmesinden kaynaklıdır (Yıldız, 2020: 365). Dolayısıyla bu yiyecek aslında Kraliçeyle birlikte statü kazanmıştır.

Toplumsal hiyerarşi, yemek yeme eyleminde kendini açıkça göstermektedir. Bakıldığında uçakta dahi bu hiyerarşi söz konusudur. Örneğin; uçakta birinci sınıf bilet alan yolculara daha alt sınıf bir uçakla yolculuk edenlerden farklı ve kaliteli yiyecekler ikram edilmektedir. Bu farklılaşma tarihsel olarak bütün toplumlarda görülen evrensel bir olgudur (Tezcan, 200: 16). Çünkü hemen her toplumda yüksek bir sosyal sınıfı temsil eden mekânlarda bulunan insanlara farklı yiyecekler sunulup ayrıcalıklı davranıldığı bilinmektedir.

## **TÜRK KÜLTÜRÜNDE YEMEK VE STATÜ**

Tarih boyunca Türk toplumlarının sosyal yaşantısı içerisinde yeme-içme pratikleri önemli bir yere sahip olmuştur. Yemek, Türk kültüründe sosyal düzeni kuran bir sembol niteliğindedir. Türk toplumları geçmişten beri sosyal bir düzen ve disiplin etrafında gelişmiş ve bu sosyal düzen yemek üzerinde de etkisini göstermiştir (Ögel, 1982: 16). Bu sosyal düzen özellikle toplu bir şekilde yapılan yemek törenlerinde açıkça görülmektedir.

İslâmiyet’ten önce Türk toplumlarının sosyal, siyasi ve kültürel yaşamlarında, “potlaç, şölen, yağma şöleni, toy, ulu toy” gibi isimlerle bilinen ve Türk toplumlarının hükümdarları tarafından gerçekleştirilen toplu ziyafetlerin olduğu bilinmektedir (Özdemir, 2005: 179).

En eski çağlardan bugüne kadar bütün toplumlar ve toplumları yöneten hükümdarlar devlet işlerini yerine getirirken danışmak, istişare etmek, aldıkları ve



uygulayacakları kararları topluma benimsetmek, alınacak neticelerin sorumluluğunu paylaşmak, en doğru olanı yapmak ve benzeri nedenlerle danışmanlar edinmek ve daha da önemlisi kurullar oluşturmak ihtiyacını hissetmişlerdir. Bu ihtiyaç sonucunda da toylar düzenlemişlerdir. Bakıldığında Türk devletlerinin devlet meclisinin “toy” olduğu bilinmektedir. Toy kelimesi meclis, toplantı, devlet meclisi anlamlarına gelmektedir. Hükümdarlar tarafından yılın belirli günlerinde, hükümdarlık nişanesi olarak devletin ileri gelenlerine ve halka verilen, resmi bir niteliği olan toylar düzenlenmekte ve bu toylar yalnızca eğlence için gerçekleştirilen ziyafetler olmayıp aynı zamanda devlet işlerinin de görüldüğü, hükümdarın otoritesinin korunduğu ve sosyal düzenin sağlandığı oldukça önemli meclisler olarak görülmektedir (Seyitdanlıoğlu, 2009: 2; Kafesoğlu 1992: 246- 251). Çünkü verilen yemekler halk ile devleti yöneten arasındaki bağı güçlendirmekte, devlet yöneticisinin otoritesini koruyup, saygınlığını artırmaktadır. Karşımıza toplum içindeki sosyal düzeni kuran, hakanın zenginliğini ve kudretini gösteren bir araç olarak çıkan yemek, Türk kültüründe statü unsurunun bir göstergesi haline dönüşmektedir.

Bakıldığında Türkmenler ile Orta Asya’da yaşayan Kazaklar’da sınıf ayrımı olmamasına rağmen onlar arasında da bir üstünlük ve tabakalaşma görülüyordu. Bu durum özellikle ziyafetler ve toylarda ortaya çıkıyordu (Ögel, 1982: 16). Çünkü ziyafet, toy ve buna benzer toplu şekilde verilen yemek davetlerinde bireyler toplum içindeki statülerine göre sofrada oturmakta ve statülerine göre yemekten pay almaktadırlar. Bu durum da aslında bireyler arasındaki statünün karşılıklı bir şekilde kabul edilip onaylanmasını sağlamaktadır (Çaycı, 2019: 103). Türk kültüründe özellikle devlet yöneticilerinin verdiği toylarda söz konusu durum açıkça görülmektedir.

### **Yemeğe Davet Edilme Üzerinden Statünün İfade Edilmesi**

Türk kültüründe yemeğe davet edilme toplumda kişiye verilen değer ve statünün bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Çünkü özellikle bazı davetlere herkesin katılamadığı bilinmektedir. Bazı davetler yalnızca devlet yöneticileri ve devlet büyükleri arasında gerçekleşirken, bazıları ise yalnızca halk arasında olmaktadır. Bu durumda yemeğe davet edilme üzerinden kişilerin sosyal ve siyasal statüleri açıkça ortaya konmakta ve davetler üzerinden kişilerin statüleri hakkında fikir sahibi olunmaktadır. Dolayısıyla Türk toplumunda verilen ziyafetler kadar, ziyafetlere katılmak da oldukça önemli sayılmaktadır. Kutadgu Bilig’de davete katılma konusu şu şekilde anlatılmıştır: “Ziyafete davet edenler dört zümre olduğu gibi buna icabet eden insanlar da dört zümredir. Bunlardan biri davet edildiği her ziyafete gider ne ikram edilirse yer içer. Lakin kendisi

evine başkalarını çağırır. Evine kapanıp yemeği kendi başına yer. Biri çağrıldığı ziyafete gider yemeği yer kendi de onu yemeğe davet eder. Biri de kendi ziyafete gitmediği gibi başkalarını da davet etmez. Bu insan ölüdür. Sen onu diriden sayma. Ona katılma onunla birlikte olma. Bir kısmı da davete gitmez fakat kendisi hayvanlar keserek başkalarını ziyafete çağırır. Bunlardan en hayırlısı bu sonuncusudur. Âlim insanların beğendikleri hareket budur.” öğüdüyle değerlendirilmektedir (Beşirli, 2010: 162-163).

### **Yemekte Oturma Düzeni Üzerinden Statünün İfade Edilmesi**

Yemeğe davet edilme üzerinden statünün gösterilmesinin yanında bir de yemekte oturma düzeni üzerinden statü gösterilmektedir. Türk kültüründe yer alan “şeref yeri ve mevki” anlamına gelen “orun” kelimesi siyasi ve sosyal toplantılarda yapılan ziyafetlerde konukların oturacağı yeri belirten önemli bir deyimdir (Ögel, 1971: 140). Konuklar statülerine göre şeref yerine oturmaktadır. Ziyafetler ve özel yemek toplantılarının planlanması konukların statüsüyle ilişki kurması açısından oldukça önemlidir. Birçok ziyafette davetli listesi ve davetlilerin oturma düzeni önceden düzenlenip kontrol altında tutulmaktadır (Goode, 2005: 175). Bu durum oldukça önemlidir çünkü yemeğe katılanların oturacakları yerler toplum içinde yerine getirdikleri görevleriyle birebir ilişkilidir.

Türk toplumunda bir törende, yemeğe davet edilenlerin oturacakları yerler kişilerin toplum içindeki statülerini gösteren önemli bir sembol niteliğindedir. Çünkü yemeğe katılan davetliler toplum içindeki statülerine göre sofrada farklı yerlere oturmakta ve bu durum kültürel anlamda şekillenmektedir. Yöneticinin sağına veya soluna oturma, protokol kuralları ile düzenlenmekte ve bu oturma şekli de yöneticinin kendi konumuna göre etrafında oturduğu kişilere verdiği değeri göstermektedir. Yöneticiye yakın oturmak statünün göstergelerinden biridir. Ayrıca Türk toplumlarının geleneklerine göre sofranın saygınlığı en yüksek yerindedir ve oraya yalnızca statüsü en yüksek olan kişi oturabilmektedir. Bu durum bazen kişinin yaşına göre belirlenirken bazen de toplumdaki yönetici olma durumuna göre değişebilmektedir (Beşirli, 2010: 162-163).

Atilla’ya yemeğe davetli olan Roma kafilesinde yer alan bir diplomat, elçilerin katıldığı yemek hakkında şu bilgileri vermektedir: “Davet saatini bekleyerek saat dokuzda Batı Roma elçileri gibi davete icabet ettik. Kapının eşliğinde tam Atilla ile karşı karşıya durduk. Oturmadan önce bunların örf ve adetlerine göre Atilla’ya selam vermek üzere sakiler elimize kadeh verdiler. Elimizde bu kadehle oturmadan önce selam verdik. Verileni içtikten sonra yemek sırasında oturmamız icap eden iskemlelere oturduk. İskemleler her iki tarafta ve duvarın yanında idiler. Ortada bir divanda Atilla oturuyordu... Yemekte en hürmetli yer, Atilla’nın

sağ tarafı idi. İkinci mevki sol tarafı idi. Biz de bu sol tarafta oturduk. Hepimiz yerimize oturur oturmaz saki geldi ve şarap dolu kadehi Atilla'ya verdi. Atilla bunu alıp sıraya göre ilk adamı selamladı ve şerefine içti. Selamı alan hemen ayağa kalkıyor ve içinceye kadar veya iade edinceye kadar bir yere oturmuyorlardı. Daha sonra ayağa kalkan, şarabı içmeden Atilla'ya sağlık diliyor sonra içip oturuyordu. Atilla'nın şarapçısı gittikten sonra diğer şarapçılar geldiler. Çünkü herkesin ayrı ayrı şarapçısı vardı. Böylece herkese ayrı bir şarapçısı şarap ikram etmekteydi. Bu suretle ikinci şahıs ve diğerlerin şerefine içildikten sonra sıra bize geldi. Bizim şerefimize de içildi. Sonra selam merasimi bitince sakiler çekildiler. Önce Atilla'nın önüne bir masa getirildi. Sonra diğer misafirlerin önüne de masalar konmaya başlandı. Üç veya dört adamın önüne bir masa kurulmuştu. Herkes kendi masasına konan yemekten yerdi. İlk önce salona Atilla'nın hizmetçisi bir tepsi et ile içeri girdi. Sonra da bize hizmet edenler ekmek ve yemek getirdiler.” (Ahmetbeyoğlu, 1995: 48). Görüldüğü gibi kişilerin oturacakları yerler statülerine göre önceden düzenlenmekte ve kişiler davetlerde bu düzene göre oturmaktadır. Ayrıca belirtildiği gibi oturma düzeni devlet yöneticisinin yemekte oturduğu konuma göre şekillenmektedir.

Günümüzde de düzenlenen yemek davetlerinde kişiler sosyal statülerine göre kurulan sofranın farklı yerlerine oturmaktadırlar. Dolayısıyla yemek bütün keyiflerin ve eğlencelerin yanı sıra herkesin toplum içindeki statüsünü gösteren bir ayine dönüşmektedir demek mümkündür (Belge, 2001:369-370). Çünkü toplumsal hiyerarşi yemek yeme eyleminde kendini açıkça gösterip bir statü simgesine dönüşmektedir. Örneğin; yöneticiler bir arada yemek yerken, işçiler kendi aralarında yemek yemekteler (Çaycı, 2019: 100-103). Nitekim tarih genellikle, statü eşitsizliklerini sembolik biçimde ifade eden bir mitolojiye dayanmakta ve bu eşitsizliklerin yol açtığı egemenlik-tabiiyet ilişkilerini meşrulaştırmaktadır (Balandier 2010: 80). Yani yemek üzerinden kimin statüsünün daha yüksek olduğu, kimin hangi sınıfa ait olduğu açıkça gösterilmekte ve bu durum herkes tarafından onaylanacak hâle getirilmektedir.

Türk kültüründe yöneticinin sağında oturmak önemli bir statü simgesi olarak kabul edilmektedir. Dolayısıyla genellikle yemekte sağ tarafta oturmak istenmektedir. Örneğin Osmanlı döneminde, Fatih Sultan Mehmet ülemaya oldukça büyük bir ziyafet verir ve hocalarından Molla Gürani'yi sağında Molla Hüsrev'i de solunda oturtmak ister. Bu durum Molla Hüsrev'in ağrına gider ve “Benim sola oturmam gayret-i ilmiyeme mânidir” diyerek Fatih Sultan Mehmet'e küser ve İstanbul'u terk eder (Şavkay, 2000: 25). Görüldüğü gibi kişiler sosyal statülerini yemekte oturma düzeni üzerinden özellikle yöneticinin sağında oturma üzerinden açıkça göstermektedirler. Bu sebepten sosyal statüsünün yöneticinin

sağ tarafında oturmaya uygun olduğunu kabul gören kişiler sol tarafta oturmayı kabul etmemektedir.

Kişinin sofradaki yeri, hükümdarın sağında veya solunda oturması ve sofrada gördüğü hizmet kişinin toplum içindeki statüsüne göre gerçekleştiğini belirtmiştik. İbn Battuta bu durumu şu şekilde ifade etmektedir:

“Yemek hazırlandı. Fıkıh bilginleri, şeyhler ve ahılar için ayrı bir sofraya; yoksullar, düşkünler için başka bir sofraya kurulmuştu.” (İbn Battuta, 2000: 410).

“Hükümdar bir gün ikindiden sonra bulunduğumuz mıntıkaya geldi. Müderris efendi baş köşede, hükümdar onun sağında ben de müderrisin sol tarafında oturuyordum. Bu şekil oturuş, Türklerin fıkıh bilginlerine gösterdiği saygının en açık ifadesidir.” (İbn Battuta, 2000: 421).

“Bunlardan biraz daha yüksekte olan bir peyke ise hükümdar için kurulmuştu. Buraya geldiğimizde kendisine ait peykeyi eliyle kenara itip bizimle beraber sedirlere oturdu. Müderris fakih sağ tarafına, kadı onun yanına, bense daha geride bir yere oturdum. Hafızlar sedirin sağ tarafında yer aldılar.” (İbn Battuta, 2000: 424).

“Tahtın ortasındaki minderlere sultanla büyük hatun oturdu. Sağ tarafta İt Küçücük ile Urduca Hatun, soldaki mindere ise Beyelün Hatun ile Kebek Hatun oturdular. Tahtın sağ tarafına konan iskemleye veliaht Tîn Bek, sol yandakine ikinci oğul Canı Bek, bunların iki yanına dizilen iskemlelere ise emirler ve onların çocukları oturmuşlardı. Onların ardında küçük rütbeli beyler yer alıyordu. Bunlara “Ümerayı Hezare” denilir. Yani bin kişilik birliklerin kumandanlarıdır. Bu şekilde protokole göre herkes yerini aldıktan sonra altın ve gümüş sofralar üzerinde yemekler sunuldu. Her sofrayı dört veya dörtten fazla kişi taşıyordu. Buranın yemeği ya haşlanmış at, yahut koyun etidir. Her emirin önüne bir sofraya getirilir. İpekli elbiseler giyen, ipekli bir önlük takan, belindeki kında koca bıçaklar ve satırlar taşıyan “Barucı” [=barıcı; parçalayıcı] gelir. Barucı, et parçalayan demektir. Her emirin bir barucusu var. Sofralar kurulunca evvela onlar hücum ederek efendileri önünde yerlerini alırlar; arkalarında tuzlu su ile dolu altın yahut gümüşten mamul minik kaplar getirilir... Buralılar kemikle yan yana pişmiş eti tercih ederler yemeklerinde.” (İbn Battuta, 2000: 483-484). Görüldüğü üzere Türk kültüründe sofraya protokolü, konukların sosyal statülerine göre oluşturulmakta ve bu davetlerde oturan yerler sonucunda kişilerin sosyal statüleri ortaya çıkmaktadır. Bakıldığında Türk kültüründe statüye göre oturma düzeninin aslında tesadüf sonucu ortaya çıkmadığı, köklü bir geçmişe sahip olan bir gelenek olduğu görülmektedir.

## Yemeğin Pay Edilmesi Üzerinden Statünün İfade Edilmesi

Yemek üzerinden statü ifade edilmesi sürecinde yemekte oturma düzeninden sonra en önemli unsurlardan birini de yemekten alınacak kısımların pay edilmesi oluşturmaktadır. Türklerin “ülüş” diye adlandırdıkları geleneklerine göre törensel bir yemekte, herkes pişirilen bir koyunun istediği yerinden yiyemezdi. Kimin koyunun neresinden yiyeceği önceden belliydi. Bu da atalardan gelen bir mirasla olmaktadır. Yani Ataların hizmet ve bahadırılık derecesi topluluk tarafından tanınmakta ve bu yolla devam ettirilmektedir. Doğal olarak torunlar da kendi hizmet ve bahadırılıkları yolu ile bu üleş veya pay haklarını yükseltebilmektedirler. Kötü bir hareket yapıp cezalandırılanlar ise bu üleş veya pay haklarını kaybetmektedirler. Görüldüğü üzere Türk kültüründe yemek yalnızca fizyolojik ihtiyacı karşılayan bir unsur olmayıp aynı zamanda sosyal statüyü gösteren bir araç ve sembol haline dönüşmektedir (Ögel, 1982: 16). Örneğin; Karakalpakistan’da yapılan yemek davetlerinde, kesilen hayvanın pişirilen kellesi davete katılanlar arasında en saygın olan kişiye sunulur. Bu kişi aynı zamanda sofranın da en güzel tarafında, baş köşede oturur. En saygın olan bu kişi kesilen hayvanın pişen kellesini, bölümlerine göre parçalar ve parçanın özelliğine göre uygun açıklamalar yaparak sofrada bulunanlara kellenin bölümlerini ikram eder. Örneğin; kulağından bir parça verirken verdiği kişiye hitaben: “Ben sizin kulağınız olayım, sizin için kötü bir şey söylenilmesin, duymayayım” diyerek verir. Görüldüğü gibi kesilen hayvanın en değerli yeri kellesi ve sofranın da en saygını misafirdir. Kelledeki değerli yerler kulaktan sonra yanağı, sonra dili, dudakları ve ağızıdır. Bu bölümler de yemekte bulunanların sosyal statülerine göre ikram edilmektedir (Kalafat, 2002: 77). Çünkü yemeğin kişilerin saygınlığına göre pay edilmesi Türk kültüründe oldukça önem verilen bir uygulamadır.

Oğuz Kağan destanında da yapılan ziyafetlerde kesilen koyunun, hangi parçasının hangi boylar tarafından yenileceği açıkça belirtilmektedir (Ögel, 2010: 215–217). Ebul Gazi Bahadır Han Şecere-i Terâkime’ de Oğuz boylarının düzenledikleri ziyafetlerde oturdukları mevkiye göre kurban etinden pay almaları ile ilgili bilgilere açıkça yer vermiştir. Eserde yer alan bilgilere göre altın çadırın başköşesinde Kün Han’ın oturduğu ona koyunun başı, sırt kısmı, kuyruk sokumu ve bağırının verildiği, çadırın iç eşliğinde Arkıl hocanın oturduğu ve ona koyunun göğüs kısmının verildiği, Gün Han’ın sağ tarafındaki çadıra büyük oğlu Kayı’nın oturduğu ve ona da koyunun sağ aşıklı iliğinin pay olarak verildiği anlatılmaktadır. Kayının çadırının bulunduğu yerin sağ tarafından başlamak üzere devam eden beş çadır bulunmakta ve buralarda da Alka evli, Yazır, Dodurga, Avşar, Begdili boyları yer almaktadır. Bu boylara sırasıyla koyunun sağ kol iliği, sağ yan başı, sağ oyluk başı, sağ oyluğu, sağ sırtı pay edilmektedir. Çadırın sol

tarafında ise sırasıyla; Bayırdır, Çavundur, Salur, Alayuntlu, Iğdır ve Ava boyları oturmaktadır. Bu boylara da yine sırasıyla hayvanın sol tarafındaki kısımları pay edilmektedir (1937, 46-47). Bu durum hem boylar arasında çıkabilecek sorunu önlemekte hem de boylar arasındaki statüyü göstermektedir. Çünkü koyun eti belirli bir hiyerarşiye göre orada bulunanlara pay edilmektedir.

Moğollarda da koyun eti sofraya bütün şeklinde konularak orada bulunanlar arasında en itibarlı olan kişiye sunulur. Bu kişi koyunun kafatasından ve kuyruğundan bir parça alır. Saygın olan bu kişi, koyunun sırt kısmından, üç parça keserek büyük bir tabağa koyar. Yemeği dağıtan kişi de bu parçaları erkek ve kadınlar arasında paylaşır. Saygın olan kişilere koyunun göğüs ve boyun kısmından ikram edilir. Koyunun ayak ve but kısmı ise yere yakın olduğundan kirli olduğuna inanılır ve bu sebepten saygın kişilere ikram edilmez. Çünkü onların statüsü koyunun yerden uzak olan bölümlerini yemelerini gerektirmektedir (Beşirli, 2012: 348).

Ögel'in aktardıklarına göre Batılı bir seyyah katıldığı bir ziyafette kesilen koyunun etinin büyük bir kap içinde, küçük parçalar halinde kesildiğini ve ziyafette bulunan konukların statülerine göre ağızlarına verildiğini belirtmektedir (2000: 225).

Bakıldığında etin statü göstergesine dönüşmesi özellikle yönetici sınıf tarafından oldukça önemli sayılmasından kaynaklıdır. Çünkü bu sınıfın gözünde et bir güç simgesi, canlılık, fiziksel enerji ve savaşıma yeteneği gibi, gücün gereğini oluşturan unsurları sağlamada bir araç olarak kabul edilmektedir (Montanari, 1995: 29). Dolayısıyla etin yalnızca bu vasıfları taşıyan kişilere ikram edilmesi hususunda özen gösterilmektedir.

Türk toplumunun yeme-içme eylemi etrafında şekillenen pratikleri hakkında bilgilere ulaşabilmemizi sağlayan Dede Korkut Hikâyeleri oldukça önemli bir kaynaktır. Dirse Han Oğlu Boğaç Han boyunu beyan eden hikâyede Bayındır Han'ın yılda bir kere oldukça büyük bir ziyafet düzenleyip Oğuz beylerini konukladığı ve yine bir gün Bayındır Han'ın böyle büyük bir ziyafet düzenleyip bir yere ak otağ, bir yere kızıl otağ, bir yere de kara otağ kurduğunu. Oğlu olanı ak otağa, kızı olanı kızıl otağa, oğlu kızı olmayanı ise kara otağa almalarını istediği, altlarına da kara keçe döşenip, önlerine kara koyun yahnisinden getirilmesi gerektiği belirtilmiştir (Ergin, 2018: 4). Görüldüğü gibi ziyafete davet edilen konukların oturduğu otağın rengi ve ikram edilen yemeğin pay edilen kısmı konukların sosyal statülerine gönderme yapan önemli bir mesaj içermektedir. Kişiye toplum içinde bulunduğu konuma göre yemek ikram edilmektedir. Statüsü yüksek olan

kişiler güzel bir yere oturup yemeğin güzel kısımlarından alırken, statüsü düşük olan kişiler kara koyun etine layık görülmektedir.

Yiyecek ve içeceklerin tüketilmesi hususunda görülen hiyerarşi cem törenlerinde de kendini açıkça göstermektedir. Cem törenlerinde belirli bir sıraya göre oturma düzeni vardır. Bu düzen kişinin statüsüne göre oluşturulmakta ve törende ikram edilen bütün yiyecek-içecekler bu düzene göre önce dede postuna sonra sıra ile ocağa, çerağa, baba postuna, zâkire ve kırklara, daha sonra ise cem evinde bulunan bütün taliplere sunulmaktadır. Bunun yanı sıra törende ikram edilen bazı yiyecek ve içecekler sunulurken kırklarda oturanlarla veya hizmetlilerle sınırlı olabilmektedir. Örneğin dem, kırklar içinde oturanlara ikram edilmektedir. Ayrıca cem törenlerinin önemli bir bölümünü oluşturan kurban ritüellerinde de kurbanın parçaları belirli bir hiyerarşiye göre pay edilmektedir. Ocaklar arasında birtakım farklılıklar olduğunu göz önünde bulundurmakla beraber, özellikle musahip cemlerinde kurbanın ciğer ve yürek kısımlarının öncelikle dede ve daha sonra musahip olan kişilere ikram edildiği görülmektedir. Bir başka ocakta ise kurbanın dös diye bilinen kısmı dedeye, kürek kemiğinin olduğu kısmı ise zâkire ikram edilmektedir (Ersal ve Görgülü, 2017: 168; Köse, 2017, 166-167). Bu durum yiyecek ve içeceklerin toplumsal hiyerarşiye göre ikram edildiğinin açık örneklerindedir. Toplum içinde statüsü en yüksek olan kişiye kurban etinin en güzel kısmı ikram edilmektedir. Cem törenlerinde de statüsü en yüksek olan kişi karizmatik otoritenin temsilcisi ve aynı zamanda inanç önderi olan dededir. Bu sebepten kurbanın en güzel kısmı ona sunulmaktadır.

Günümüzde Anadolu'nun kırsal kesimlerinde yaşayan geleneğe bağlı tarım toplumlarında da yemeğin en güzel yerinin hane reisi olan erkek için uygun görülmesi veya hangi parçanın kimin hakkı olduğuna karar veren kişinin hane reisinin olması da aile içindeki statüyle ilişkilendirilebilir. Aile sofralarında belirleyici bir rolü olan hane reisi erkeğin sofraya oturmadan yemeğe başlanmaması ve yemekten ilk parçayı babanın veya varsa büyükbabanın alması yemek ve statü ilişkisi bağlamında değerlendirilmesi gereken önemli bir unsurdur (Beşirli, 2010: 162). Dolayısıyla kimin nereye oturacağı veya etin hangi parçalarının kimler tarafından yenileceği aile içindeki statü belirlemektedir. Anadolu'da düğün, sünnet, cenaze gibi törensel yemeklerde de yemeğin önce erkelere daha sonra ise kadınlara ikram edilmesi yemeklerin statü belirleme işleviyle ilişkilidir. Bu durum geçmişte yöneticilerin düzenlediği törensel yemeklerde yemeğin önce hakana daha sonra sırayla orada bulunan devlet büyüklerine ve en sonunda halka sunulmasının bir uzantısıdır denebilir. Yemeğin en güzel yerinin hakanlara sunulduğu bilinmektedir. Günümüzde de yemeklerin en güzel kısmı aile yemeklerinde aile büyüğüne törensel yemeklerde ise toplum içindeki en saygın olan kişiye ikram

edilmektedir. Çünkü törensel yemekler davet edilen konuklara sosyal ve siyasi statülerini ifade eden belirli bir sırayla ikram edilmektedir.

Bakıldığında etin yüksek sınıftan insanları temsil etmesi günümüzde yaygın bir şekilde devam etmektedir. Özellikle törensel yemeklerde tören sahibinin beyaz et yerine, kırmızı et odaklı bir yemek listesi hazırlaması o kişinin ekonomik anlamdaki gücünü ve aynı zamanda statüsünü ifade etmektedir. Benzer şekilde kişinin bir restoranda tercih etmiş olduğu yemek türü de yine kişinin hangi toplumsal sınıftan olduğunu gösteren bir sembol niteliği görebilmektedir. Tıpkı toplumda sınıflaşma sistemi gibi, yemekler arasında da alt, orta ve üst gelir grubunun tercih ettiği yemek türleri anlamında bir sınıflaşma sisteminden söz etmek mümkündür. Bu durum her sınıfın ayrı bir damak zevki oluşturmasına da vesile olmaktadır (Gökçeğöz, 2019: 18). Aynı zamanda tercih edilen ve tüketilen yemeklerden hareketle kişilerin statüleri hakkında bilgi sahibi olabilmeyi de sağlamaktadır denebilir.

Bütün bunların yanı sıra Türk kültüründe günümüzde özellikle Anadolu'da geleneğe bağlı kesimlerde yaşayan insanlar tarafından toplu bir şekilde verilen yemek davetlerinde yapılan yemeklerin genellikle "daveti verenin yüzünü ağartacak", katılanların da "gözünü ve karnını iyice doyuracak" nitelikte olması hususunda özen gösterilmektedir. Çünkü verilen yemekle hem hayır kazanmak hem de gelen misafirleri memnun ederek onların gözünde saygınlıklarını artırmak ve dolayısıyla sosyal statülerini göstermek amaçlanmaktadır. Yemek davetlerinin, daveti verenin şanını yüceltme gibi bir işlevi bulunmaktadır. Halk arasında "falanca kişinin verdiği yemek daveti ne kadar kalabalıktı!", "falanca kişinin verdiği yemek çok iyiydi veya eti çok lezzetliydi. Tıka basa doyurduk karnımızı!" şeklinde ifadeler bu durumu destekler niteliktedir. Yemek davetini veren kişiler ise; "benim yemeğime şu kadar kişi katıldı." şeklinde ifadeler kullanarak, katılanların çok olması ve yemeklerin lezzetli olması gibi hususlarla övünmektedirler (Türkmen, 2011: 43). Görüldüğü üzere davetlerde yapılan yemeklerin çeşitli ve lezzetli olması, ihtişamlı sofraların kurulması ve davetli sayısının fazla olması yemek davetini veren kişinin statüsünü belirlemektedir.

## SONUÇ

Yemek önceleri neredeyse her toplumda gündelik hayatın içerisinde yer alan ve yalnızca fizyolojik ihtiyacı yerine getiren bir eylemken zamanla bu ihtiyacın ötesine geçerek birtakım anlamlar içeren semboller haline dönüşmüştür. Yemek, kişilerin bağlı oldukları sosyal sınıfı gösteren mesajlarla doludur. Bu mesajlar



da yemek aracılığıyla sözsüz bir şekilde iletilmektedir. Türklerin sosyal, siyasal ve kültürel yaşamlarında önemli bir yer edinen yemek, devlet yöneticileri için halk ile bir araya gelinmesinin yanı sıra, yöneticilerin otoritesini koruyan, saygınlığını artıran, halk ile yöneticiler arasındaki bağı güçlenmesini sağlayan önemli bir unsurdur. Bütün bunların yanında yemek aynı zamanda yöneticiler ve halk arasındaki statüyü gösteren ve bu statünün karşılıklı bir şekilde kabul edilip onaylanmasını sağlayan, yani bir nevi bu durumu meşrulaştıran bir araca dönüşmektedir. Bu özelliğiyle yemek, kişilerin statülerinin inşası sürecinde önemli bir yer kaplamaktadır. Türk toplumlarında verilen yemek davetlerine bakıldığında bu yemek davetlerinin kimler tarafından verildiği, yemeğe kimlerin davet edildiği, davet edilen konuk sayısı, yemek sofrasında kimlerin nerede oturduğu, yemekten verilen pay, yemeğin miktarı, kalitesi ve çeşitliliği birer statü göstergesi haline dönüşmektedir. Bu durum kişilerin toplum içindeki görevleri ile doğrudan bağlantılıdır. Ayrıca bilindiği gibi Türk kültüründe eve bir misafir geleceği zaman ağır yemekler yapılmakta ve bu yemekler genellikle etli olmaktadır. Bu durum da aslında kişinin statüsüyle birebir ilişkilidir. Bu sebepten yemek, kişilerin statüleri hakkında fikir sahibi olunmasını sağlayan oldukça önemli bir unsurdur. Dolayısıyla yemek ve statü kavramları için aslında birbiriyle doğrudan bağlantılıdır demek mümkündür. Görüldüğü üzere insanlar yemekler aracılığıyla sosyal statülerini, ekonomik durumlarını, inançlarını, gelenek ve göreneklerini karşılıklarına aktarabilmektedirler.

## KAYNAKÇA

- Abdurrezzak, A.O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Turkish Studies*, (9), ss. 1-16.
- Ahmetbeyoğlu, A. (1995). *GreK Seyyah Priskos'a Göre Avrupa Hunları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Balandier, G. (2010). *Siyasal Antropoloji*. (Çev.: D. Çetinkasap), İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Beardsworth, A. Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi*. (Çev.: A. Dede), Ankara: Phoenix Yayınları.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür, Kimlik. *Milli Folklor* (87), ss. 159-169.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Çaycı, A.E. (2019). *Küreselleşen Yemek Kültürünün Dönüşümünde Sosyal Medyanın Rolü: Instagram Gurmeleri*. İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, İstanbul.
- Deveci, B. (2020). Kültür ve Yemek Kültürü. Editör: Çetinkaya N., *Yemek Kültür ve Toplum*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Ebul Gazi Bahadır Han. (1937). *Şecere-i Terâkime (Türklerin Soykütüğü)*. (Haz.: M. Ergin), İstanbul: Tercüman Yayınları.
- Ergin, M. (2018). *Dede Korkut Kitabı 1-2*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ersal, M. Görgülü E.D. (2017). Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kültü. *Alevilik-Bektaşılık Araştırmaları Dergisi* (16), ss. 139-199.
- Goode, J. (2005). Yemek, (Çev.: F. Mormenekşe), *Milli Folklor*, (67), ss. 172-176.
- Gökçegöz, S. (2019). *Yemek Kültürünün Rasyonelleşmesi: Kayseri'de Dışarıda Yemek*. Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kayseri.
- İbn Battûta. (2000). *İbn Battûta Seyahatnâmesi I*. (Çev.: A.S. Aykut), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kafesoğlu, İ. (1992). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Kalafat, Y. (2002). *Balkanlar'dan Uluğ Türkistan'a Türk Halk İnançları I (Sosyal Antropoloji Araştırmaları)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Köse, S. (2017). *Anadolu Alevi kültüründe Kurban*. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Nevşehir.

- Malinowski, B. (1992). *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*. (Çev.: S. Özkal), İstanbul: Kabalıcı Yayınevi.
- Montanari, M. (1995). *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*. (Çev.: M. Önen, B. Hinginar), İstanbul: Afa Yayıncılık.
- Ögel, B. (1971). *Türk Kültürünün Gelişme Çağları I*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Ögel, B. (1982). Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (ss. 15-18). Ankara: Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (2010). *Türk Mitolojisi I*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Özdemir, N. (2005). *Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Sevindik, A. (2017). Türk Halk Kültüründe Yemek ve Cinsiyet İlişkisi. *Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 6(13), ss. 12-22.
- Seyitdanlıoğlu, M. (2009). Eski Türklerde Devlet Meclisi “Toy” Üzerine Düşünceler”. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, 28(45), ss. 1-11.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı 2. Baskı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Türkmen, N. (2011). *Türkiye'de Hac Folkloru*. Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sivas.
- URL-1: [www.tdk.gov.tr](http://www.tdk.gov.tr) adresinden 17 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- Yıldız, S. (2020). Yemeğin Toplumsal İşlevleri ve Türk Yemek Âdetleri. Editör: Çetinkaya N., *Yemek Kültür ve Toplum* (ss. 361-391). Ankara: Nobel Yayınları.



# TÜRK KÜLTÜRÜNDE KUT AKTARMA YOLU OLARAK YİYECEKLER VE İÇECEKLER

Prof. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ  
Emine TAŞ  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

## Özet

Türk inanç ve düşünce sisteminde dikkati çeken, araştırmacılar tarafından farklı tanımların yapıldığı, çeşitli kavramlarla (mana, töz, majik güç, tin, ruh, can) ifade edilen kut, Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Kut, sadece insanlarda değil, doğada bulunan, kutsal olarak görülen, korkularak yaklaşılan; onlarda bolluk, bereket, şans, kısmet olduğuna inanılan canlı ve cansız varlıklarda da bulunan bir güçtür. Kutun kaynağının Gök Tanrı'da bulunduğu inanılmakta, onda bulunan bu kutsal/büyülü güç (kut/mana/tin) yine Gök Tanrı tarafından insanlara ve diğer varlıklara aktarılmakta veya verilmektedir. Türkler kutsal/ilahi olarak görülen varlıklarda bulunan kut'un, onların yeryüzündeki temsilcilerine aktarmakta, onlardan da başka kişilere aktarılmaktadır. Kutun aktarımında her şeyden önce seçilmiş kişi olma özelliği yer almaktadır. Bu niteliklere sahip insanlar arasında başta peygamberler olmak üzere; krallar, hakanlar, din adamları, destan kahramanları, evliyalar, meslek pirleri, âşıklar/destancı ozanlar, Alevi-Bektaşî dedeleri/babaları ve halk hekimleri gibi kişiler gelmektedir. Kutun bu aktarımı çeşitli yol ve yöntemlerle gerçekleşmektedir. Sözü edilen yol ve yöntemlerden biri de yiyecek ve içeceklerden oluşmaktadır. Bu yiyecek ve içeceklerin başında üzüm, elma, hurma, nar, buğday/bulgur, şerbet, kımız gelmektedir. Çalışma da sözü edilenlerden yola çıkarak Türk düşünce ve inanç sistemi bağlamında kut kavramı ele alınacak ve bahsi geçen kutlu yiyecek ve içecekler vasıtasıyla kutun aktarılma ve elde edilme yolları incelenecektir.

**Anahtar Kelimeler:** kut kavramı, kut aktarma yolları, kutlu yiyecekler, kutlu içecekler.

## FOOD AND DRINKS AS A WAYS OF KUT TO TRANSFER IN TURKISH CULTURE

### Abstract

Turkish system of belief and thought in striking, made by researchers of different definitions of various notions (mana, töz, majik power, tin, spirit, soul) expressed kut, has an important place in Turkish culture. Kut is a power found not only in humans, but also in living and inanimate beings found in nature, seen as sacred, approached with fear; believed to be abundance, abundance, luck, fortune in them. It is believed that the source of the box is located in the Sky God, this sacred / magical power (kut /mana / tin) contained in it is again transferred or given to people and other beings by the Sky God. The Turks transfer the kut, which is found in beings considered sacred/divine, to their representatives on earth, and it is transferred from them to other people. In the transmission of the box, first of all, the feature of being the chosen one is included. Among the people who have these qualities, there are people such as prophets, kings, khans, clerics, epic heroes, marriages, professional priests, lovers / epic poets, Alevi-Bektashi Decedents / fathers and folk physicians. This transfer of the box takes place in various ways and methodss. One of the ways and methods mentioned is realized with food and drinkss. Grapes, apples, dates, figs, pomegranates, wheat / bulgur, sorbet, kımız come at the beginning of these foods and drinkss. In the study, the concept of kut will be discussed in the context of the Turkish thought and belief system, and the ways of transferring and obtaining kutun through the mentioned holy foods and drinks will be examined.

**Keywords:** the concept of kut, ways of transferring kut, blessed foods, blessed drinkss.

## GİRİŞ

Türk inanç ve düşünce sisteminde dikkati çeken, araştırmacılar tarafından farklı tanımların yapıldığı, çeşitli kavramlarla (mana, töz, majik güç, tin, ruh, can) ifade edilen kut, Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir.

İbrahim Kafesoğlu (1980:33-34), “kut” kavramının aslında “siyasi hâkimiyet” kavramını ifade ettiğini, *talih, saadet, bahtiyarlık* gibi anlamların ikinci planda kaldığını ve ancak sonraları ortaya çıkan ikincil manalar durumunda olduğunu ifade etmiştir. Kafesoğlu, kut’un sonradan kazanılan anlamlarının daha çok Batı Türk lehçelerinde gelişen değişikliği veya mana genişlemesinde İslami çevrenin tesiri rol oynadığı düşüncesini de eklemiştir. Söz konusu bilim adamı kut’un “mübarek” manasında Tanrı ile olan ilgisinden doğduğunu belirtmiştir.

Kaşgârlı Mahmud (2005: 455), Gülensoy ve Nişanyan’a göre kut (2007: 581-582) *uğur, baht, talih, mutluluk, rahmet, bereket* anlamlarına gelmektedir. Gülensoy sözlüğünde *kut* kavramının, *ku-* “akıtmak, akmak, çıkmak, yayılmak” anlamlarına gelen fiil köküne –*t* fiilden isim yapım eki getirilerek türetilmiş olduğunu dile getirmektedir. Aynı eserde kut kavramı, Moğ. *kut-ug*; Mançu. *xutu*; Tung. *kutu*; Kore *kut* “sihir, büyü” şeklinde yer almaktadır. Kaşgârlı Mahmud, “Divânu Lugâti’t-Türk”te “kut”un sözü edilen anlamlarla birlikte “qutlug” adının buradan geldiğini (2005: 455) belirtir. Beydili (2004: 361) ve Divitçioğlu ise (2000: 50-51) *kutun* sayılan anlamları dışında *hayat gücü, ruh, can, hayat verici, başlangıç, bolluk-bereket, saadet, mutluluk* mana, talih, hâkimiyet, karizma, devlet, fortune (uğur, şans), Tanrısal gücün desteği, otonom ruhî kudret; ‘Tanrının rahmeti’, ‘dinî hayat ödeneği’, ‘sahibine işlerinde başarı sağlayan ilahî kökenli uğurlu töz’ ve ‘canlılık ilkesi’... anlamlarına da yer verirler.

Kut kavramı çeşitli Türk lehçeleri sözlüklerinde ve diğer bazı kaynaklarda şu şekillerde yer almaktadır: Kırgız Türkçesi; **Kut**: 1. Dinî inanca göre: evin tündük’ünen ocağa düşen ve onu alan insana baht, ebedî mutluluk getiren, koyu kırmızı renkte olan küçücük peltsemi bir nesne; 2. Tanrı’nın küçük resmi (put gibi); 3. Baht, mutluluk, hayırlılık, hayatî kuvvet, ruh, can. ; 4. Kut tarap ya da kut cak- Kutup yıldızının yerleştiği taraf (bu yıldızı Kırgızlarda “Kut cıldız” diye adlandırıldığı için o taraf “kut cak” ya da “kut tarap” diye adlandırılmıştır); 5. gûya hayvanları koruyan muska (İçinde bir kurşun parçası bulunan keseye dikilen yedi tane sedef düğme) ; 6. kuttuu; taksır kanım amanbı! kut bolsun altın tagingız

folk.: *Han hazretleri afiyetteler mi?! Kutlu olsun altın tahtınız*; corugan tüşüm kut bolsun folk.: *(İyiliğe) yorduğum düş kutlu olsun!* (Abduldayev ve İsayev, 1969: 365-366; Yudahin, 1998b: 527). Kazak Türkçesi; **qur/qut**: kut, baht, uğur. **quti qaştı**: *Bereketi kaçtı*; **qutti**: *kutlu, hayırlı, uğurlu*. **qutti niyet**: *İyi niyet*. **qutti orınına qondırdı**: *Kutlu yerine oturttu, yerleştirdi*. **quttıqtav**: kutlamak (Yüce vd., 1984: 183; Tural vd., 2005: 205). Uygur Türkçesi; **1. kut**: Saadet, devlet. **2. buyan**: baht, uğur, sevap, kut (Seçkin, 2012: 161, 171). Altay Türkçesi; **kut**: 1. çekirdek, embriyo. 2. hayvan, insan ve bitkinin hayatını destekleyen güç, ruh (Gürsoy-Naskali ve Duranlı, 1999: 126; Dilek, 2021: 559). **yula**: Altay Türklerinin eski inancına göre, “kut” denilen canın değişik bir şekli (Beydili, 2004: 622). Bir başka tanımla “yula” insanın bedeninden çıkan, başıboş dolaşan ve geri dönemeyen *kuttur* (Potapov, 2012: 67). İnsanların ve hayvanların kutları, yukarıda göğün 9. katında yani Ülgen ve oğullarının dünyasında bulunur. Çocuk ve ev hayvanı (at ve koyun) sayısının artışı isteme ayini yapıldığında şaman, Ülgen’in izniyle *kutları* üfler ve onlar yeryüzüne, çadırlara düşerler (Dilek, 2021: 559).

Kut sözcüğü “devlet” kavramıyla da bağlantılıdır ve kut’un tam karşılığı “devlet” demektir. Günümüzde anlaşılan “servet, dünya malı” anlamında değil, “kut” kavramıyla bağlantılı olup, “Tanrı tarafından verilen iyi kısmet, baht” gibi düşünülmelidir (Ögel, 1982: 185; Beydili, 2004: 362).

Türkler -Gök Tanrı başta olmak üzere- ruhi varlıklarla ilgili yukarıdan aşağı olmak üzere onlardaki majik gücü (kutsal/büyüsel güç/mana) esas olarak bir nitelendirme esasına gitmiştir. Türkler bu varlıklardaki kut’un (mana, güç) birtakım insanlara da verildiğine, bu gücün insanlardan da başka insanlara aktarılabileceğine inanıyorlardı. Kutun aktarımında her şeyden önce seçilmiş kişi olma özelliği yer almaktadır. Bu niteliklere sahip insanlar arasında başta peygamberler olmak üzere; krallar, hakanlar, din adamları, destan kahramanları, evliyalı, meslek pirleri, âşık/destancı ozanlar, Alevi-Bektaşî dedeleri/babaları ve halk hekimleri gibi kişiler gelmektedir (Çeribaş, 2021b: 1189). Kutun bu aktarımı çeşitli yol ve yöntemlerle gerçekleştirilmektedir.

### **Türk Kültüründe Kut Aktarma Yolu Olarak Yiyecekler**

Türk kültüründe çeşitli yiyeceklerin yenmesi sonucunda mesleki yetenek kazanılması, kutsal olarak kabul edilen insanlardan ve Tanrısal varlıklardan gelen yiyeceklerin yutulması vasıtasıyla hamile kalınması veya o yiyeceğin bulunduğu ortama bereket, bolluk getirmesi ve kötülüklerden koruması gibi sebeplerle birtakım yiyecekler kutlu kabul edilmiştir. Bu sebeple sözü edilen kutlu yiyecekler kut aktarma aracı olarak rol üstlenmiştir.



### *Hurma*

Kut aktarımında kullanılan yiyeceklerden biri “hurma”dır. Hurma, Anadolu saha Türk kültürüne İslamiyet etkisiyle girmiş kutlu ve inanç ögesi olan bir yiyecek şeklinde de tarif edilebilir. Türklerin Anadolu’yu fethi öncesi ana yurtlarında hurma bulunmamaktaydı; Türklerin bu meyveyi ticari ilişkileri olduğu, komşularından öğrenmiş olduğu düşünülmektedir (Kaya ve Kaynakçı Elinç, 2018: 419). Ağaç, ifade ettiği sihri güç nedeniyle kutsaldır, bu yönüyle kozmosu ifade ettiği, her yönüyle yansıttığı için kozmik ağaca dönüşmüştür. Bu bağlamda Mezopotamyalılarda hurma ağacı, İskandinavyalarda meşe, Hindularda asvattha (kutsal incir ağacı) gibi ağaçlar evrensel kozmik ağaç olarak bilinmektedir (Eliade, 2003: 270-271). İslam’da hurma, cennete özgü ağaçlardan kabul edilmiş, bu yönüyle bir hayat ağacı simgesi olarak seçilmesine sebep olmuştur (Oğuz, 1980b: 604).

Mitolojiye göre, Leto, Apollon ve Artemis’i bir çayırdaki çöküp kutsal bir hurma ağacına tutunarak doğum yapmıştır (Eliade, 2003: 303). İslam inancında da bu hadisenin başka bir şekli geçmektedir. Hz. Meyrem’in doğum sancısı gelince, bir *hurma ağacına* tutunmak zorunda kalır. Doğum sancısı ve yalnızlığın yanında özellikle kavminden görebileceği hakaret ihtimali onu iyice bunaltır (Meryem Süresi, 19/ 22-23). Ancak doğumu yaptığı sırada kendisine seslenildiğini duyar<sup>1</sup>. İşittiği ses, hurmalardan yiyip sudan içmesi ve gönlünü hoş tutması yanında, susma orucunu tutmasıdır (URL-1: 2022). Böylece Hz. Meryem’e Tanrı tarafından kutsal güç aktırılmış olur.

Türk-İslam düşüncesinin mimarı Hoca Ahmet Yesevi’nin Türkistan’a gelerek irşada me’mur olması, bir manevi işaretle gerçekleşmiştir. Menkıbeye göre Hazret-i Peygamber’in gazalarından birinde, Ashâb-ı Kiram aç kalarak onun huzuruna gelirler ve biraz yiyecek isterler. Hazreti Peygamber’in duası üzerine Cibril-i Emin, Cennet’ten bir tabak hurma getirir; fakat o hurmalardan bir tanesi yere düşer. Hazreti Cibril: “Bu hurma sizin ümmetinizden Ahmed Yesevi adlı birinin kismetidir” der. Bunun üzerine Hazreti Peygamber, o *hurma* tanesini eliyle Arslan Baba’nın ağızına atar ve mübarek *tükriklerinden* de ihsan eder. Hemen hurma üzerinde bir perde zahir olur ve Hazreti Peygamber, Arslan Baba’ya, Sultan Ahmed Yesevi’yi nasıl bulacağını tarif ve talim ederek, onun terbiyesi ile meşgul

<sup>1</sup> Bu ses ona güzel müjdelere verir: “Melek, Meryem’in aşağısından şöyle seslendi: ‘Sakin üzülme! Rabbin alt tarafında bir ırmak akıttı. Hurma dalını kendine göre silkele, üzerine taze ve olgun hurmalar dökülsün. Ye, iç, gönlünü hoş tut. Eğer birini görürsen, ‘Rahman olan Allah’a susma orucu adadım, bugün kimseyle konuşmayacağım.’ de.” (Meryem Süresi, 19/ 24-26) (URL-1: 2022).

olmasını emreder (Köprülü, 1976: 28; Çeribaş, 2021b: 1196). Bu sayede kutlu kişinin verdiği hurma vasıtasıyla Ahmet Yesevi'ye kut aktarılmış oldu.

Halk hikâyelerinde karşılaşılan önemli motiflerden biri, âşık adaylarına rüyalarında sunulan badedir. Adaylara peygamber, Hızır, pir, usta âşık vb. tarafından bade olarak, şekerli su, tuzlu su, elma, hurma, şeker gibi değişik nesnelere verilmektedir (Küçük yıldız Gözelce, 2021: 234).

Sözü edilenler dışında fütüvvet teşkilatlarının ziyafetlerinde hazırlanan helvanın üzerine konulan on iki hurmada olduğu gibi, dini amaçlarla hazırlanan çeşitli yemeklerde de hurma kullanılmıştır; halen de kullanılmaya devam etmektedir (Schimmel, 2004: 43-44).

Hurmanın kutlu olması onun cennete özgü olduğu inancından beslenmektedir. Ramazan aylarında iftar sofrasında zeytin, hurma özel bir anlam taşır. Bunlar, Hazreti Peygamberin memleketinde yetişen, Kur'an'da sözü geçen yiyeceklerdendir (Boratav, 1984: 65). Bu sebeple hurmanın ve zeytinin kutsiyetinin kendilerine aktarıldığı inancı vardır. Anadolu sahasında hurmanın çekirdeğini cüzanda, çantada taşınmasıyla paranın bereketleneceği inancı vardır. Diğer yandan cebinde zeytin ve hurma çekirdeği taşıyan kişiye nazar değmeyeceğine, zeytin çekirdeğinin kişiyi nazardan koruyacağına inanılır (Göçer, 2014: 264).

Doğum geleneğine ait çeşitli ritüellerde bebeğe, kutlu yiyecekler yedirilerek kutun aktarımı gerçekleşmektedir. Konuyla ilgili olarak Yozgat ve Erzurum bölgesinde hurma yiyen kadının doğumunun kolay olacağına inanılır (Zorluer, 2018: 228; Güney Açar, 2015: 58). Uygur Türklerinde büyük önem verilen ve doğum etrafında oluşan uygulamalardan biri *bovakni ağızlandırış* adı verilen bebeğe ilk yiyeceğin yedirilmesidir. Halk arasında ilmi ve ihlâsı iyi olan, yerinde ve güzel konuşan kişiler bebeğe ilk yiyeceği yedirir. Çocuk tatlı dilli ve doğru konuşan biri olsun, diye hurma, ceviz, erik veya kuru üzüm verilerek ağızlandırılır (Öger, 2012: 1686). Aynı uygulamaya Kırgızlarda *oozantuu* adını almaktadır. Kırgızlar *oozantuu* sırasında eli hünerli, dili çevik, bereketli ve kutlu olduğuna inandıkları bir kadın vasıtasıyla bebeğin ağızına sarı may (kuyruk yağı) verirler ve ardından dua yapılır (Çeribaş, 2016: 199-200). Van Erciş bölgesinde çocuğun doğumundan üç ezan geçtikten sonra zezem suyu içirilip çok az ezilmiş hurma yedirilir. Zezem suyu verilip hurma yedirilmesi temiz nefisli biri olsun diye yapılmaktadır (Albayrak, 2006: 49-50). Diğer taraftan hurma vasıtasıyla çocuğa da kut aktarılmıştır.

## Üzüm

Türk kültüründe üzüm, bereketin, bolluğun, üremenin sembolü olarak karşımıza çıktığı gibi bir kut aktarma aracı olarak da kültürel bellekte varlığını sürdürmektedir.

Miraç yolculuğunda, Peygamber, ezeli varlığı ile tanıyamadığı Ali'nin kendisini karşıladığı Kırklar Cemi'ne varır ve ona nerede bulunduğunu sorar. Ali, "Biz Kırklar'ız ve kırkımız Bir'iz" diye cevap verir ve bunu kanıtlamak için, bıçakla parmağını keser. Bir anda Kırklara mensup herkesin parmağı kanar. Fakat Peygamber o sırada ancak otuz dokuz kişi olduklarını fark eder ve bu durumu sorar: "Birimiz sadaka toplamaya gitti" açıklamasıyla yanıtlanır. Ardından yine kanayan bir el belirir. Bu, bac toplamaya gitmiş olan Selmân-ı Fârisi'nin elidir. Selman tek bir *üzüm* tanesiyle dönüp gelmiştir. Peygamber, tek taneden bütün Kırkları esrilecek kadar şerbet çıkarır. Kendisi de esrir ve semâ'ya kalkar; başındaki örtü çözülür, düşer, kırk parçaya bölünür. Kırkların her biri bir parçayı kuşanır ve bir ateşin çevresinde dönen pervaneler gibi dönmeye başlarlar (Melikoff, 2011: 108)<sup>2</sup>. Bununla birlikte Cem törenlerinde de kuru üzüm, töreni izlemeye gelenlere ikram edilir. Bu törenlerdeki kuru üzüm aslında Kırklar mitinde Hz. Muhammed'in içecek (dolu) olarak ezip sonra da oradakilere ikram ettiği üzüm tanesini sembolize eder (Karayel, 2019: 57-58).

Âşıklık geleneğinde ise üzüm yiyerek mesleki yeteneğin kazanıldığı örneklerle rastlanmaktadır. Bunlardan birisi Âşık Peyvânî'nin rüyası ile ilgilidir. Kutup Nebi, yanında bir kızla Âşık Peyvânî'nin yanına gelir. Hızır Nebi kızın elinden üç üzüm tanesi alarak İsmail Çelik'e (Âşık Peyvânî) uzattır. İsmail, Nebi'den aldığı üç üzüm tanesini tekrar Nazlıhan'a verir (Günay, 2008: 179). Diğer bir örnek ise, Âşık Seyrânî ile ilgilidir. Âşık Seyrânî'nin imam olan babası bir gün hastalanır ve oğluna camiye gidip namaz kıldırmasını söyler. Seyrânî sabah oldu sanarak gece yarısı camiye gider. Fakat cami açıktır ve ışıklar yanmaktadır. İçeri girer, içeride nur yüzlü adamlar vardır, onlara namaz kıldırır. Namaz kılınıp dışarı çıkılınca içerdekiler "gezelim" derler ve Seyrânî'yi Elbiz bağlarına götürürler. Orada mevsim kış ve etrafta kar olmasına rağmen "üzüm" yerler. Oradan da Bağdat'a giderek İmâm-ı A'zâm'ı ziyaret ederler. Sonra tekrar Elbiz bağlarına gelir üzüm yerler. Seyrânî eve döndüğünde gördüklerinin tesiriyle şiirler söylemeye başlar

<sup>2</sup> Alevî belleğindeki miraç olayının anlatıldığı miraçlamada, Hakk'ın Hasan ile Hüseyin'e salkım üzüm sunduğu ifade edilmektedir. Beyitte aynen şu şekilde geçmektedir:

İndi turab etti yüzün Hakk'a teslim etti özü

Hak tapşırıp salkım üzüm Hüseyin ile Hasan'a (Özveren, 2019: 124).

(Yüksel, 1987: 10). Anlatıda her iki âşığa da üzüm vasıtasıyla kut aktarılmış olmaktadır.

Bunlar dışında “üzüm” geçiş ritüellerinde de karşımıza çıkmaktadır. Anadolu kültür sahasında düğün günü gelin, damat evine varınca gelinin başına para, üzüm, şeker, çerez, darı, buğday gibi yiyecekler ve değerli nesnelere saçılır. Burada kuru üzüme bolluk ve bereket anlamları yüklenmiştir (Şenocak, 2007: 166). Geçiş ritüellerinde üzüm, nazara karşı koruyucu özelliği ile karşımıza çıkmaktadır: Yeni doğan bebeği sarılıktan korumak için başucuna sarımsak, kuru üzüm koyulur (Adıyaman) (Çetin, 2007: 40). Çocuğa nazar değmesin diye, sarımsak ve siyah kuru üzüm dizilerek çocuğa ait bir nesneye (çocuğun beşiğine, odasına vss.) takılır (Şahin, 2011: 45). Gaziantep’te de lohusa kadını ve bebeği korumak amacıyla 7 adet sarımsak ve 7 adet kara üzüm kullanılır (Yüksel, 2007: 126).

### *Elma*

Elma, Türk kültür sahasında kutlu meyveler arasındadır. Türk inanisinde cennet meyveleri içinde yer almaktadır. Türkler arasında bereketin, bolluğun ve üremenin sembolü olarak metinlerde ve çeşitli inanışlarda karşımıza çıkmaktadır. Elma, Alevî ve Bektaşî inancında da önemli bir yere sahiptir.

Alevî ve Bektaşîler, elma, nar ve ayvayı bütün meyvelerden üstün tutmaktadırlar. İnanişâ göre bir gün Cebrail cennetten bir elma, bir nar, bir ayva getirir. Hz. Muhammed bunları Hasan ile Hüseyin’e verir. Bunları yemeden önce birer parçasını saklamaları gerektiğini belirtir. Onlar da birazını saklarlar. Fatma öldüğü zaman narın, Ali şehit olduğu zaman ayvanın, Hüseyin şehit düştüğü zamanda elmanın saklanan parçaları kaybolur. Hazreti Hüseyin, Kerbela’da bu elma yarısı ile susuzluğunu gidermiştir. Günümüzde bile Hüseyin’in türbesinin elma koktuğu ifade edilir (Özmen, 1998b: 629; Altun, 2008: 264-265).

Vilâyetnâme’de Hacı Bektaş Veli, bir gün Saru ile birlikte bahçeye giderler, bir elma ağacının dibine gelirler. Hünkâr, Saru’ya elma ağacına çıkıp elma toplamasını söyler. Mevsimlerden kıştır ve her yer karla kaplıdır. Saru, Hünkâr’a, “Kış günü hiçbir ağaçta bir yaprak bile bulunmazken yemiş mi olur”, der. Bunun üzerine Hünkâr ağaca çıkar ve ağaç bir anda yeşerir, ağaç elmayla dolar. Saru ağaçtan düşen elmaları toplar; Hünkâr’la birlikte Kadıncık’ın evine gelirler. Kadıncık Ana, elmaların bir kısmını köylüye dağıtır, bir kısmını ise saklar; hangi hasta o elmalardan yedi ise iyileşir; hangi yoksul yedi ise zenginleşir, bir dilek için yiyen o dileğine ulaşır (Korkmaz, 2006: 63-64). Bu sayede kutlu elma vasıtasıyla onu yiyen kişilere de kutu (şans, sağlık, bereket) aktarılmış olur. Yine Vilâyetnâme’de Kalacuk çevresinde Çıracık adında bir kişi elinde elmalarla Hünkâr’ı ziyarete gelir. O sıralarda Hünkâr, Kırşehir’in bu yanında Gölpınar kıyısında Ahi

Evren’le sohbet etmektedir. Çırak, gelir ikisinin de elini öper. Bunun üzerine üç derviş gelir, onlar da Hünkâr’ın elini öpüp selam verirler. Hünkâr bunların her birine yedişer *elma* verir ve “Horasan erenlerine götürün”, der (Korkmaz, 2006: 102). Verilen örnekler kut’un belli kişilerde olduğuna ve yine alelâde kişilere verilemeyeceğine, herhangi bir zaman ve mekânda bu kut’un aktarımının gerçekleştiğini göstermektedir. Burada Hacı Bektaş, elma vasıtasıyla erenlere kut’undan aktarmıştır.

Elma vasıtasıyla kut aktarımının bir diğer örneklerini Türk âşıklık geleneğinde görülmektedir. Konuyla ilgili örneklerden birisi Âşık Zülâli’nin âşıklık mertebesine erişmesi olayında görülür. Mehriban içi elma dolu bir mendil ile Zülâli’nin karşısına oturur. Zülâli ısırıp yarım olarak cebine koyduğu elmanın da Mehriban’ın mendili içinde olduğunu görür. Elmasını istediğinde Mehriban: “İgit isen o sırada hepsini yiyeydin” der (Günay, 2008: 178).

Halk hikâyelerinde rüyada görülen derviş vasıtasıyla kutun aktarıldığı görülmektedir. Bununla ilgili olarak Kerem ile Aslı hikâyesinde bir vaka geçmektedir: Bir gün Gülşen (Kerem), Keşiş’in evinin önündeki çınar ağacına konan kuşlara taş atar. Bu taş, Keşiş’in kızı Meryem’in gergefinin üzerine düşer. Taşı atanın kim olduğunu merak eden Meryem, pencereden bakarken Gülşen’i görür. Gülşen, Meryem’i görünce düşer bayılır. Gülşen gözlerini açtığı zaman kendisini kırkların sofrasında bulur. Padişaha bir *elma* vererek Gülşen’in (Kerem’in) doğumunu sağlayan Derviş de oradadır. Derviş, Kırklara hitaben, bu benim oğlumdur, birer dolu verin, der. Derviş, Gülşen’e, artık Meryem senindir, der. Gülşen bunu duyunca ağzı köpürür, bayılır (Günay, 2008: 139). Kerem’in doğumu bir dervişin verdiği elma vasıtasıyla gerçekleşmesi, ona anne karnındayken kutun aktarıldığını göstermektedir.

Âşıklık geleneğinde elma yenilerek kut aktarıldığı gibi elmanın çekirdeği vasıtasıyla da bu durum gerçekleşmektedir. Âşık Kara bir çam ağacının altında oturan bir pir görür. Yaşlı pir İbrahim’e (Âşık Kara) bir elma çekirdeği verir, İbrahim çekirdeği yer. Üç gün baygın yattıktan sonra kalkar. Ardından pir gelir ve elini kulağına atarak deyiş söyler<sup>3</sup>(Günay, 2008: 163).

Hamile kalma ve olağanüstü doğum motifinin görüldüğü masal ve destanlarda Hızır, derviş gibi tipler kadınlara elma verir ve ardından kadın hamile kalır.

<sup>3</sup> Bana ne olduysa Mevlamdan oldu  
Bir dane çiğitle gönlümüz doldu  
Yetiştirdi imdada bir baba geldi  
Âşık Kara ile yarıştı bugün (Günay, 2008: 163)

Elmayı yiyerek hamile kalma ve bunun sonucu olarak da olağanüstü doğum motifi genellikle masalarda karşımıza çıkan bir durumdur.<sup>4</sup> Bu motif zaman zaman destanlarda da kendini göstermektedir. Orozbekov'un Manas destanında bu motifi görmekteyiz. Destanda Cakıp çocuğu olmaz ve bu duruma çok üzülür. Ne yapacağını bilemez bunun üzerine ilk eşi Çıyırdı bir rüya görür. Rüyasında aksakallı bir adam iki elma verir. Bu elmalardan beyaz elma nefsinin öldürmesi içindir. Bir de kırmızı elma verir. Çıyırdı beyaz elmayı yer ve Manas'a hamile kalır<sup>5</sup> (Orozbekov vd., 2007: 32-35).

Manas destanının Radloff varyantında Cakıp Han'ın çocuğu olmaz, çocuğun olmamasında eşini suçlu bulur, bunun nedenlerinden biri de şu şekildedir: “Bu

<sup>4</sup> Çocuksuzluk, masalı başından sonuna kadar etkiler. Çocuksuzluk, kahramanın ailesine bir sıkıntı ve mutsuzluk kaynağı olmaktadır. Çocuksuz ailenin toplumda ayıplanması hatta kınanması söz konusudur. Bu sebeple masalarda çocuğu olmayan kahramanlar çocuklarının olması için değişik yollara başvurmuşlar ve dertlerine çare aramışlardır. Masalarda genellikle çocuğu olmayan kahramanların bir kısmının karşısına yardımcı ihtiyar denilen pirlar, dervişler, aksakallı ihtiyarlar, Hz. Hızır çıkar ve kahramana elma vererek çocuklarının olmasını sağlar. Ya da kahramanların kahramanlara ettikleri dualar kabul olmuş, başvuru bu geleneksel yöntemler işe yararmış, adak adanmış ve her türlü halde kahramanların çocukları olmuş ve çocuksuzluk özelemleri son bulmuştur (Sadıç, 2008: 123).

<sup>5</sup>

Çıırım uyku alıptır.  
Ak seldesi başımda,  
Ak sakalduu bir adam  
Kelip kirdi kaşına,  
Iylap catkan bakırdın  
Irayım keldi çaşıma:  
“Parbardiger bar Kuday  
Iylaba!- dedi silerdi,  
Munu buyrup cibardi.  
Ayaktay bolgon ak alma-:  
Azelden şirin bal alma  
Alda buyurgan alma- dep,  
Napsiñ ölsün, calma- dep,  
Kızıl alma kız- dedi, -  
Kızmetkar biz- dedi,-  
...  
“Aligi cegen ak almam  
Kursagıma toluptur,  
Artımdan çıktı ıskırıp,  
Acıdaar boluptur.

Uykusunu kestirmiş,  
Ak kalpağı başında,  
Aksakallı bir adam,  
Karşısına geçmiş,  
Ağlayıp duran garibin,  
Gözyaşına acıyıp:  
“Perverdiger Tanrı var,  
Ağlama! dedi, sizlere,  
Bunu buyurup beni gönderdi.  
Büyük bir beyaz elma,  
Ezelden beri tatlı bal elma,  
Allah'ın ihsanı elma- diye  
Nefsin ölsün, ye- diye,  
Kızıl elma kız diye,  
Hizmetkârız biz- dedi,  
...  
Yediğim bu beyaz elma!  
Karnımı doldurmuş –  
Arkamdan çıktı fişkırarak  
Ejderha olmuş.  
(Orozbekov vd., 2007: 32-35).

mazarduu cerge sıdırbayt,/ Bu almaluu cerge oonabayt,/ Bu araşanduu cerge tünöböyt!” (Bu mezarına gitmedi,/ Bu elmalıkta yuvarlanmadı,/ Bu şifalı sularda gece yatmadı! (Radloff, 1995: 17). Elmayı yiyerek hamile kalma ve bunun sonucu olarak da olağanüstü doğum motifi “Karaç Bahadır” (Karaç Baatır) anlatısında da vardır. Masalda şu şekilde geçmektedir: ...Günlerden bir gün, yaşlı adam uyurken bir rüya görür. Rüyasında bir aksakallı adam: “Ağlamakla eline bir şey geçmez, yukarıda bir pınar var; o pınarın yanındaki mezar ağacına git. Ağacın yanında dua okuyup karınla birlikte orada geceleyin. Gece yarısı gökten bir ak elma düşer, onu kendin ye. Sabaha doğru gökten kırmızı elma düşer, onu karına ver. Aradan çok zaman geçmeden çocuğunuz olur” der. Gerçekten de aksakalın dediği yere gece gökten elmalar düşer. Karısı ve kendisi yer, karısı erkek çocuğuna hamile kalır (Karadavut, 2006: 263).

Elma yiyerek hamile kalma inaniş olarak günlük hayatta da kendini göstermektedir. Elazığlı bir aile çocuk sahibi olmak için çeşitli ilaçlara başvurur bir sonuç alamaz, en sonunda Elazığ’ın Kovancılar ilçesinde yetişen küçük, yeşil renkte ve daha çok armuda benzer bir şekilde elmayı yemesi gerekmektedir. İnanışa göre; bu elmalardan beş adet alınıp, iki buçuğunu hanım, iki buçuğunu da koca yerse çocukları olurmuş (Şimşek, 1996: 209).

Türklerin bütün dünyaya hâkim olma arzusunu sembolize eden, “Kızılelma” ülküsü, altın bir top şeklinde düşünülmüştür. Kızılelma, değişik dönemlerde, belirli bir yer için kullanılmıştır. İstanbul fethedilmeden önce, Ayasofya kilisesinin önünde, elinde altın küre tutan Lustinianus heykeli olması bu şehrin “Kızılelma” diye anılmasına sebep olmuştur (Şimşek, 1996: 204). Kızılelma’nın belli başlı ifade ettiği anlamlar şunlardır: “Mutlak dünya hâkimiyetinin sembolü; Hakk’ın (Tanrı’nın) Hakan’ı göndereceği yer; Türk’ün gerçekleştirmek istediği ülküsü; ilâhi ve sırlı bir bilgi; millî asabiyet, millî ahlâk; İstanbul’un sembolü; Türk ordusunun manevi hedefi; Türk’ün yüreğindeki coğrafyanın merkezi” (Gültepe, 2007: 21). Kızılelma, “altın ışıık”, “kut”tur. Kutun aktarıldığı yerdir, Tanrı tarafından seçildiğine inanılan merkezdir. Elmanın yaşam kaynağı sembolü olması bağlamında Kızılelma’da Türklerin varoluş sebebi, hayat kaynağı olarak kültürümüzde yerini almıştır.

### *Nar*

Nar Türk kültüründe bereketin, çoğalmanın ve kötü ruhlardan koruyucu özelliğinin olması yönleriyle kaşımıza çıkmaktadır. Bununla birlikte Âlevî-Bektaşî inanç sisteminde nar, cennetten getirilen meyvelerden biri olup Hz. Muhammed tarafından Hasan ile Hüseyin’e verilmiştir (Özmen, 1998b: 629).

Âşık tarzı şiir geleneğinde Âşık olma yollarında rüyada “nar” yiyerek kutun aktarıldığı görülmektedir. Âşık Efkârî rüyasında Kasımoğlu pınarına gelir.

Pınarda gördüğü kız iri bir nar çıkartır. Efkâri'ye bu narın taneleri mi çok benim saçlarımın telleri mi diye sorar. Efkâri nar tanelerinin saçlarımın tellerinden çok olduğunu söyleyince kız ikisini de saymayı teklif eder. Kızın saçlarının tellerini ve nar tanelerini sayarlarken kız Efkâri'ye üç nar tanesi yedirir. Kızın saçlarının telleri nar tanelerinden üç tel fazla gelir. Kız benim saç tellerim daha çok olduğu için ömrün boyunca sen bana kul olacaksın, der ve gider. Efkâri kırk gün boyunca baygın yatar, uyandığında dili çözülür (Günay, 2008: 183).

Nar yeme yoluyla çocuk sahibi olma motifi başka sözlü anlatılarda da karşımıza çıkmaktadır. Anadolu sahasında anlatılan bir masalda “Kaderdaş iki aile vardır. İki ailenin de çocukları olmaz. Aileler o bölgede kutsallığına inanılan Murat suyuna giderek çocukları olması için dilekte bulunurlar. Onlar bu dileği dilerken suyun yüzeyinde bir nar belirir. Narı alırlar ve bölerek tanelerini yerler. Aradan dokuz ay geçer her iki aile de birer çocuk sahibi olur, üstelik aynı anda. Ailelerden birinin Asman adında bir oğulları diğer ailenin ise Zeycan adında bir kızları dünyaya gelir” (Gezgin, 2015: 145-146). Burada kutsal sudan gelen narın yenmesi ile çocuk sahibi olmak dikkat çekicidir. Kutsaldan gelen bir nar, kutlu olur ve onu yiyen kişiye bu kut aktarılır. Sözü edilen masalın Asuman ile Zeycan adlı hikâyesi ile benzerlik gösteren başka bir anlatıda daha vardır: Anlatıya göre Erzurum'da Kalazad adında bir bey ile Derviş İsmail adında fukaranın çocukları yoktur. Bu ikili kara kara düşünürken Dede Sultan adında birisi bunlara yol gösterir ve deniz kenarında bulduğu *narı* ikiye bölerek Kalazad Bey ile Derviş İsmail'e verir ve ikisinin de çocuğu olur (Alptekin, 2002: 212). Normal yaşantı da çocuk sahibi olmayan kadınların nar yiyerek çocuğunun olacağına inanılır. Hazaralar arasında kara kabuklu narların çocuğu olmayan kadınların dertlerine çare olduğuna inanılır. Okunmuş olan narlar çocuğu olmayan kadına yedirilir. Narın bütün tanelerinin yenmesi gerekir. Eğer bir tanesi bile yenmezse narın özelliğinin yitireceğine inanılır (Kalafat, 2007a: 51).

Sözü edilenler dışında yine zürriyet, bereket ve bolluğun simgesi olarak evlilik ritüellerinde de nar kullanılmaktadır. Narın zürriyet, bolluk ve bereket sembolü olma özelliğinden faydalanmak amacıyla Anadolu halkı arasında “nar kırma törenleri” yapılmaktadır (Şenocak, 2015: 233). Anadolu'nun bazı yerlerinde “Gelinin nar taneleri kadar çok çocuğunun olması için geline kapı girişinde nar kırdırılır (Andaç Şahin, 2007: 25). Bu ritüelin yapılmasının nedeni ise, “yeni gelinlerin evlerine nar taneleri serpilerek evliliğin devamlı, bereketli, çocukların çok olacağı” (Ateş, 2001: 176) inanişinden dolayıdır. Nar kırmak veya atmak bir nevi ev iyelerini memnun etmek için yapılan kansız kurbandır.



Türklerde her evin veya bahçenin önüne bir ulu ağaç dikerler. Bu tür ağaçlar Tanrı kutununun sembolüdür. Türkler “kut”u olmayan yere ev yapmazlar ve “kut”u daimî kılmak için evinin önüne ağaç dikerler. Bu bağlamda nar ağacı, Tanrı kutunu taşıdığı için nazardan koruduğuna inanılmıştır. Nar ve iğlek (incirin erkeği) ağaçları da seyrek olarak evlerin önüne dikilen ağaçlar arasındadır. Nar, Aydın bölgesinde, cennet meyvesi olması ve dikenleri dolayısıyla şeytanı evin etrafına sokmaması nedenleriyle tercih edilmektedir. Bazı geceler nar ağacının üzerine nur indiğine, aksakallı, nur yüzlü dedenin evin sahiplerine yardımcı olup onları sorunlarından kurtardığına, eve ait her şeyi ve bütün aile bireylerini koruduğuna inanılmaktadır (Ergun, 2004: 299-322).

### *Buğday/Bulgur*

Buğday/bulgur kutsal kabul edilen yiyeceklerin başında gelmektedir. Bununla birlikte buğdaydan yapılan ekmek, keşkek, pilav gibi yiyeceklerde yine kutlu kabul edilen yiyecekler arasında yer almaktadır. Buğday, Şamanizm döneminden günümüze kadar kutsallığını korumuştur. Buğday da bereketin, bolluğun, uğurun, zürriyetin sembolü olarak Türk kültürü içinde yerini almıştır.

Yaratılış mitleriyle ilgili anlatılan yaygın bir anlatıya göre her şeyden evvel su olduğu vurgulanır. Üç Kurbustan iki ruhu - Kuday ve Erlik’i yaratır. Üç Kurbustan, dünyayı Kuday’la değil, Erlik’in yardımıyla yaratır. Erlik suyun dibinden getirilen toprağın hücreleri olan *arpa veya buğday* tohumunu bulur. Yeri, yıldızları, insanı, balıkları ve hayvanları bu tohumdan yaratır. Üç Kurbustan yarattıklarını kendi aralarında bölüşürler. Ancak Erlik’in hiçbir ricasına bakmayarak ona hiçbir şey vermezler (Bayat, 2007: 85).

Geçiş ritüellerinde de buğday/bulgur önemli bir yere sahiptir. Özellikle doğum, evlenme ve ölüm ritüellerinde buğday veya bulgur hem fizyolojik ihtiyaç açısından hem de maneviyat boyutu bakımından kültürümüz içerisinde yer edinmiştir (Taş, 2020: 288).

İlkçağ toplumlarının mitolojilerinde neolitik devrimin ürettiği ana tanrıça kültü daha belirgindir. Bu Tanrıçalar daha çok aşk, bereket, bolluk koruyucu özelliği taşırlar. Kısaca, verimliliğin kutsal bir dişi tarafından korunması geleneğini temsil etmişlerdir. Bu anlamda tanrıça kültü tarıma dayalı toplumlarda bereket açısından öne çıkmış ve tanrıça yeryüzüyle ilişkili olarak hayatın bahşedicisi, yaratıcısı olarak düşünülmüştür. Aynı zamanda arpa, mısır, buğday gibi tanrıça formlarının oluşmuş olduğunu, ölen ve dirilen tanrıların da bitkisel bereket döngüsünü sembolize ettikleri kaynaklarda belirtilmektedir (Yolcu, 2014: 74; Taş, 2020: 289). Sine concubitu (dölleyici bir erkek olmaksızın bir kadının hamile kalması) gebelik yalnızca ilahi bir nesneyle temastan sonra gerçekleşebilir.

Doğuma olağanüstülüğünü veren, dölyatağının ve içine giren bu nesnenin özgünlüğü, bazen de döllemenin çerçevesi ve koşullarıdır. Peygamber, veli, hakan, destan kahramanı ve şaman gibi olağanüstü özelliklerle sahip kişilerin dünyaya gelmelerine aracılık eden tanrısal simgeler (ışık, nur, kan, kanlı abdest suyu, buğday tanesi, et parçası, buz parçası, tanrı spermi vss.), Türk destan, masal, hikâye, efsane, menkıbe ve mevlit metinlerinden hareketle “sine concubitu” gebelik olgusu ve tanrısal simgecilik bağlamında ele alınmıştır (Roux, 2005: 275, 285; Bekki, 2011: 211; Taş, 2020: 289). Bu bağlamda babasız doğum olarak buğday tanesinden hamile kalma anlatılarına bir örnek olarak şu verilebilir: Orta Asya’da yaygın bir efsanede Töles, Koçkar-Mundus ve Mundus boylarının türeyiş efsanesindeki ana olarak da kabul edilen bakire bir kız, gökten düşen bir dolu tanesi içindeki buğdaydan hamile kalmaktadır<sup>6</sup> (Danık, 2006: 41,42; Ögel, 2010: 56; Yolcu, 2014: 86; Taş, 2020: 289). Bakire kıza buğday yoluyla kut aktarılmış olmaktadır. Çünkü Tanrı’dan gelen “dölleyici unsur” olan buğday sayesinde hamile kalınmıştır. Buğdayın erkeğin dölleyici unsurunu simgelemesinin sebebi, bir buğday tanesinden birçok buğdayın çıkmasından dolayıdır.

Hünkâr Hacı Bektaş Veli Velayetnamesinde de buğday yutarak hamile kalma anlatısı mevcuttur. Velayetname’de Hacı Bektaş Veli, Sulucakarahöyük’ün doğu tarafını gezmeye çıkar. O zamanlar, o köyün harmanında buğday, darı, nohut, çavdar ve mercimeği yığın haline getirirler. Hazreti Hünkâr eteklerini açar, o harman sahiplerinden Allah için bir şeyler ister. Onlar bir şey vermez. Bunun üzerine Hünkâr’ın bir sözü üzerine her şey taş kesilir. Böylece harman sahipleri Hünkâr’ın kerametini anlarlar ve yanına giderler. Hazreti Hünkâr’ın mübarek ağzından “ziyan olmasın, bizi sevenlere hatıramız olsun, oğlu kızı olmayan kadınlar üç gün oruç tutsunlar. Cuma gecesi dişlerine değdirmeden buğday veya mercimek yutsunlar. O gece eşleriyle beraber olsunlar, Allah onlara bir oğlan veya bir kız verir. Eğer mercimek yutarsa kızı olur. Hacı Bektaş Veli’nin buğday ve mercimek ile ilgili nefes etmesi üzerine inanmayan birisi o taşlardan iki buğday

<sup>6</sup> Sözü edilen Altay efsanesinde, bir savaş sonrasında yersiz yurtsuz ve evsiz kalan bakire bir kız başından geçenleri şu şekilde anlatmaktadır: “Savaşta sonra annem ve babamdan ayrı düşmüş ve bozkırlarda yürümeye başlamıştım. Her tarafı dolaşıp yiyecek bir şey arıyordum. Ama hiçbir şey de bulamıyordum. İşte tam bu sırada gökten büyük bir yağmur boşandı ve her taraf su içinde kaldı. Bunu görünce ben de kendimi korumak için hemen bir yere saklandım. Az sonra yağmur durmuştu. Tam bu sırada yerde bir buz parçası gördüm. Bu buz da yağmur ile beraber yere düşmüştü. Buz yuvarlanıp da yanıma gelince buzu aldım ve elimle kırdım. Baktım ki, içinde iki tane buğday tanesi var. Bu buğday tanelerini ağzıma attım. Taneleri ağzıma attıkça karnımda tuhaf bir şeyler hissettim. Sanki karnımda iki çocuk var gibiydi” (Danık, 2006: 41,42; Ögel, 2010: 56; Yolcu, 2014: 86).

tanisini alıp yutar. Tanrı'nın kudretiyle evliyanın velâyetiyle o kişi hamile kalır, günden güne karnı şişmeye, büyümeğe başlar. Zamanı tamam olunca doğum sancısı çeker. Hünkâr'ın sözlerinin doğruluğunu geç de olsa anlar. Birkaç kişi bu durumu Hazreti Hünkâr'a bildirir. Hünkâr, “o kişi ölür buna çare yoktur, ama öldükten sonra karnını yarım bizim iki oğlumuz olacak” der. O kişi ölür, karnını yararlar, çocukları dünyaya getirirler ve büyütürler. Buradan gelen nesil Buğdayoğulları olarak tanınır (Duran ve Gümüšoğlu, 2010: 327-331; Taş, 2020: 290).

Anadolu'da buğday yutma yoluyla cinsiyet belirme uygulaması da görülür. “Erkek çocuk tercihinde dini kaynaklı birtakım uygulamalara da başvurulur: Oğlan olması için hacdan 41 tane peygamber buğdayı getirilerek dua okunur ve kadınlar o buğdayı yutar (Gaziantep)” (Yüksel, 2007: 75, 93; Taş, 2020: 290). Bir başka yörede yine benzer bir uygulama ise, “Oğlan doğurmak için hocanın okuduğu buğday tanesini yutmanın faydalı olacağına inanılır (Derinkuyu)” (Karak, 2011: 27; Taş, 2020: 290).

Sözü edilenler dışında buğdayın inançsal açıdan kullanıldığı yerlerden biri de “diş buğdayı”, “diş hediği”, “diş bulguru” gibi adlarla anılan ritüeldir. İlk diş için “hedik” kaynatılır. Buğday, mısır ve nohut kaynatılarak yapılan hedik yakın komşulara dağıtılır. Hedik bulgurunu gören herkes ilk dişin çıktığını anlar. Hedik getirilen tabağı boşaltıp tabağın içerisine çocuğun işine yarayacak bir hediye ya da para bırakılır. Toplanan paralarla çocuğa ilk diş hediyesi alınır. Verilen hediyeler arasında yaygın olanları beyaz çamaşır ve mendildir. Bu hediyelerle “çocuğunuzun dişleri bu beyaz çamaşır gibi beyaz olsun.” denilir. Hediğin içerisindeki buğday, mısır ve nohut simge gıdalardır. Buğday ve mısır kaynadıkça şişer genişler. Yapılan hedikle de çocuğun ağız etlerinin yumuşayıp dişlerinin rahat çıkacağına inanılır (Teke, 2005: 117; İncir, 2011: 25; Sertkaya, 2012: 107; Taş, 2020: 292). Kadirli çevresinde diş hediği komşulara dağıtıldıktan sonra diş çıkan kız ise hediye olarak boncuk, erkek ise para gelir. Hedik çocuğun başına Cuma günleri dökülür. Dişi sağlam olanlardan biri, üstüne dökülen buğdaylardan kalan hediği ağızla alıp bahçedeki su kuyusuna atar. Böylece çocuğun dişleri sağlam olacağına inanılır (Çeribaş, 2021a: 151). Ankara'da ise çocuğun dişlerinin buğday taneleri gibi muntazam çıkmasının istenmesi şeklini alır. Kars bölgesinde bu tören çocuğun birkaç diş çıkınca yapılmaktadır. Kars'ta çocuğun kaç diş çıkmışsa o kadar buğday tanesi yutturulur. Bunun nedeni de çocuğun dişlerinin ölüncüye kadar sağlam kalmasını istemektir. Mersin/Silifke yöresinde ise, buğday kaynatmanın nedeni onun bereket olmasından dolayı çocuğa bereket getireceğine inanılır (Gürbüz, 1995: 81-82). Sözü edilen uygulamalarda çocuğu buğday yoluyla kut aktarılma inancı vardır. Çünkü çocuğun dişinin sağlam ve sağlıklı olması, çocuğa bereket getirmesi yönünde bulunulan iyi temenniler de buğdayda bulunan kutsallığın çocuğa da geçtiğine inanılmaktadır.

## Türk Kültüründe Kut Aktarma Yolu Olarak İçecekler

Türk kültüründe bazı kutsal olarak görülen “süt”, “kımız”, “şerbet” gibi içecekleri içerek, başta peygamberler olmak üzere; krallara, hakanlara, din adamlarına, destan kahramanlarına, evliyalara, âşıklar/destancı ozanlara, Alevi-Bektaşî dedeleri/babalarına, halk hekimlerine ve bu kutlu kişilerden vasıtasıyla sıradan insanlara kut aktarılmaktadır.

### *Süt*

Altaylılara göre göğün dördüncü katında olan Süt Ak Göl’ün sahibi de Umay’ dır. İnanca göre bu Süt Gölünde Şamanların ruhunun yıkandığı gibi insanların ruhları da burada temizlenir. Aynı zamanda Ülgen, çocuğun doğması için, elçisi Yayık’a emir verir. Ancak doğumu ve kut verme görevini yine de kadın ruh yerine getirir. Nitekim göğün beşinci katında bulunan Yayuçı, Süt Ak Göl’ den kutu (canı) alarak çocuğu doğurtur ve yaşamı boyunca ona yardım eder. Çocuk ruhunun kuş şeklinde olduğu inancı Saha mitolojik metinlerinden anlaşılmaktadır. Aynı şekilde Ayzıt da can verdiği Saha mitolojik görüşlerinde ağırlık kazanmaktadır. Bir bilgiye göre bir kadın doğum yaptığında Ayzıt tarla, çiçek ve yemiş ruhlarını yanına alarak kadının yanına gider. Bu ruhlar üç gün, üç gece loğusanın yanında kalarak ona hizmet ederler. Ayzıt, cennet olarak bilinen Süt Ak Göl’den getirdiği damlayı yeni doğmuş çocuğun ağzına damlatır ve bu damla çocuğa ruh (kut) verir. Çocuk, süt damlası ile kutlandıktan sonra Ayzıt, ruhları alıp gider (Bayat, 2007: 61, 68).

Şaman folklorunda süt bir geçiş sembolüdür. Bir statüden başka bir statüye geçişi sağlar. Sırta erme ritlerinde esas rol oynayan süt içme veya döş emme motifi Şamanın ruhlar âlemi ile ilişkisini gerektiren olgulardan biridir. Şamana süt veren, onu emziren albıs veya albastı bazı alametlere göre Mitolojik Ana’nın ters çevrilmiş işaretidir. Albısların Şamana süt içirmeleri ona hem fizikî hem de psikolojik cihetten yeni durumlara hazırlama anlamı taşır. Bazı Şaman efsanelerinde şaman adayını dağ ruhu emzirir (Bayat, 2006: 141; Çeribaş ve Taş, 2018: 71). Şamanın bu hali ile destan kahramanlarının doğar doğmaz annelerinden bir defa süt emip daha sonra çiğ et yemek istemeleri, onlarında yeni bir misyon kazanmaları ile eş değer görülmektedir. Oğuz Kağan destanının da Oğuz Kağan annesini bir defa emip bir daha emmeyerek çiğ et istemiştir. “*Destanda onun bir defa süt emip sonra çiğ et, içki istemesi gökten atılmış Tanrıoğlu motifinin destan varyantıdır... Hem Şaman hem de destan kahramanı süt emmekle inisiyasyon merasiminden geçerler. Bu döş emmek (süt içmek) motifinin ilk varyantı, Tanrıoğlu motifi ile ilgili olmalıdır. Gökten atılan bebeklerin ağaç yapraklarını veya öküzün tüyünü emmekle büyümesi hakkında olan mitler de bunu tasdik eder.*”

(Bayat, 2006: 140-142; Çeribaş ve Taş, 2018: 71-72). Yakutlarda da kısır kadınlar, kutsal bir ağacının dibinde, ak-boz bir at derisi üzerinde “Yer Ruhı”na dua ederlerdi. Yakut kahramanlık destanlarında da bu motifin izi korunup kalmıştır. Yer Ruhı, farklı destanlarda farklı adlarla karşımıza çıkar. Geleceğin kahramanını göğsünün sütüyle besleyen de Yer Ana’sıdır. Sağ göğsünden iki, sol göğsünde bir kez emmeye izin verir ve bu üç emmenin sayesinde kahraman inanılmaz bir güce kavuşur (Beydili, 2004: 612).

Destanlarda anne sütüyle ilgili bir başka unsur ise, kahramanın annesiyle karşılaşmasının ardından annesinin memesinden süt akmasıdır. Manas destanında Manas’ın gelmesiyle annesinin memesinden süt gelmiştir. Manas, ölüp tekrar dirilmesinin ardından kimseyi hatırlamaz. Daha sonra annesini hatırladığı zaman annesi Manas’ın karşına gelir. Bunun üzerine annesinin kaskatı olan memesi yumuşayarak süt dolar ve Manas bu sütü emer (Radloff, 1995: 108; Çeribaş ve Taş, 2018: 74). Destanda anne sütünden bulunan kutsal güç/ yaşam gücü/ hayat (kut) çocuğa da geçmekte ve yeniden can bulup yeni bir kişilik kazanmaktadır. Aynı şekilde Er Töştük destanında da Er Töştük yerin altından çıkıp, yurduna döndüğünde annesi oğlunun öldüğünü düşünür. Er Töştük annesinin yanına gittiğinde, annesi oğlunu tanıyamaz. Er Töştük, ben oğlum dediyse de annesi oğlunun öldüğünü söyler. Bunun üzerine Er Töştük’ün annesinin karşısına gelince, onu gören annesinin memelerinden su akar (İliç, 2012: 94-95).

Bunlar dışında Fütüvetnâme’de anlatılanlara göre Cebrâ’îl, Hz. Muhammed’e üç kadeh gösterir. Birinde süt ve birinde bal ve birinde şarâb (şerbet) vardır. Hz. Muhammed, süt kadehini alır, yarısını içer, yarısını bırakır. Bunun üzerine Cebrâ’îl “Yâ Muhammed, eğer balı kabul edeydin, bütün ümmetin dünya sevice olurlardı der, ahireti unutulardı ve eğer şarâbı kabul edeydin, hep harâm sevice olarlardı çün kim sütün dahî yarısın tamâm içip yarısın kodun Hak Te’âlâ senin ümmetin yarısın bağışlaya” şeklinde söyler (Gülten ve Yılmaz, 2014: 116-120). Hz. Muhammed, kutlu sütü içerek Tanrısal makama yükselmiş oldu.

### *Kımız*

Türk kültüründe kımız vasıtasıyla destan anlatıcılarına kut aktarıldığı örneklerine rastlanmaktadır. Türk dünyasında özellikle Manasçılar rüya sırasında bade yerine geçen kımız içerek, kum, toprak yutarak destanı icra etme ve doğaçlama yetenekleri verilmiş kişiler olması bu açıdan önemlidir (Çeribaş, 2021b: 1193). Manasçılar rüya sırasında destan kahramanlarının birinin elinden “kımız, su, şurup” gibi içecekleri içerler veya “buğday, kum, darı, azık, et” gibi çokluğu, üretmeyi, artmayı, bereketi işaret eden yiyecekleri yerler. Bu sayede kutsi varlıklardaki keramet (kutun) bir yolla destancılara aktarıldığı görülmektedir (Çeribaş,

2012: 82). Kırgız Türklerinin “Çoyuke Ömür Uulu” adlı Manasçısı rivayete göre bir gün uykuya dalar. Rüyasında bir aksakal karşısına çıkar. Aksakal onu alır bir eve götürür. Çoyuke o evde *kımız* içip dönerken, aksakal kişi “Bu adam Manas, onu söyleyip dur!” der. Aksakal, Çoyuke’yi o evden çıkarıp başka bir eve götürür. O evde de yakışıklı, sarı benizli, gözleri parlak başka bir kişi oturmaktadır. Çoyuke o evde de bir bardak kımız içer. Aksakal, “bu kişi de Almambet!” der. Böylece aksakal Çoyuke’yi kırk eve götürüp kırk kişi ile tanıştırır ve her evden kımız içirtir. Çoyuke rüyadan uyandığında bağladığı atının çok uzaklaştığını fark eder. Atını bulur ve evine döner. Eve dönerken Kızıl-Kıya’nın bir belinden diğere kadar hiç durmadan Manas söyler (Çeribaş, 2012: 148). Bunun dışında Türk ve Moğol toplulukları arasında kan kardeşliği esasın dayalı ant etme şekli de yaygınlık göstermektedir. Sözü edilen ant şekli kollarında bir damar yararak kanlarını fincana akıtmakta, bunu süt veya kımızlara karıştırarak içmeleri sonucunda “anda” olunmaktadır (Durmuş, 2009: 102).

### *Şerbet (Şarap)*

Türk kültür ve inanç sisteminde şerbet kutsal kabul edilen içeceklerden biridir. Geçiş ritüellerinde bazı yörelerde ikram edilen içeceklerin başında şerbet gelmektedir. Kadın doğum yaptıktan sonra “lohusa şerbeti” verilmesi aslında kansız kurban anlayışının sonucudur. Burada ağız tatlandırmanın yanında lohusa kadını kötü ruhlardan koruma amacı da yatmaktadır. Bununla birlikte şerbet yoluyla kut aktarımı Hacı Bektaş Veli Vilayetnâmesinde de görülmektedir. Hacı Bektaş’ın dedesi Musâ es-Sânî, Medine’den gelen İmam Ali er-Rızâ ile görüşür. Sofra açtırır; çeşit çeşit yiyecekler hazırlatır; İmam Ali er-Rızâ, “Oruçluyum”, derse de Musa Sani’nin ısrarına dayanamayıp orucunu bozar ve birkaç lokma alır. Zeynep Hatun da şerbet hazırlar ve bir sürahiye koyup gönderir. İmam şerbeti görünce, “Aah!” der ve gözlerinden yaşlar akmaya başlar; “Atamız Hüseyin Kerbela’da susuz şehit oldu; biz şerbet içelim, reva mı bu?” diyerek ağzına aldığı şerbeti tekrar kaba boşaltır. Sultan Musâ Sâni, bunu görünce etkilenir; o da içmez. Bunun üzerine Musâ Sâni imamdan çocuğu olması için dua ister. İmam dua eder ve saraydan gider. Sultan Musâ Sâni şerbeti karısına götürür. Daha sonra Zeynep Hatun, İmam’ın ağzına aldığı şerbeti boşalttığı kabı alır ve içindeki şerbeti içer. O gece eriyle buluşur; gebe kalır; zamanı gelince bir oğul doğurur (Korkmaz, 2006: 13-14).

Âşıklık geleneğinde de “şerbet/şarap” içerek mesleki gücün aktarıldığı görülmektedir. Âşık Veysel Şahbazoğlu bu durumu şu şekilde ifade eder: “...Badenin dışında âlem-i manada (ışığın gördüğü herhangi bir kimsenin sunduğu, *şerbet* misali veyahut yiyecek bir kısım şeyler vardır. Pirin elinden sevgi yemi

alan âşık olabilir” (Günay, 2008: 133). Âşık Efkârî, asıl adı Adem’dir. Bir gün rüyaya dalar. Rüyasında “...Kulağına bir mevlid sesi gelir. Sesin geldiği tarafa gider, bir odadan içeriye girer, içeride on iki pir oturmuş Hz. Muhammed’e mevlid okumaktadırlar. Adem Şentürk koşar, Kasımoğlu pınarından abdest alır ve gelir, mevlidi dinler. Mevlid bitince pirlerden biri seslenir: ‘Belkiya, şerbet getir.’ Yüzü beyaz örtülerle kaplı bir kız elinde tepsi bardak ve ibrikle içeri girer. Kız şerbet ikram etmek için eğildikçe saçları yere değer. On iki pir şerbetlerini içtikten sonra sıra Adem’e gelir, ibrikten akan şerbetin rengi değişir, siyah bir şerbet akar. Adem bu şerbeti içince içini ateş sarar.” (Günay, 2008: 182). Türkmen anlatısına göre kahraman bir tarlada çok yorucu bir işten sonra uyuyakalır. Rüyada kırk yabancı adam görünür ve her biri birer kâse şarap sunarlar, sonunda kahraman ustası Âşık Aydın’dan şarap alır. Çocuk uyanır ve mükemmel bir bahşı olduğunu fark eder (Günay, 2008: 215). Anadolu sofilerinin şiirleri ve biyografik menkabeleri de rüya motifinin ihtiva ettiği şiirlerinde inandıkları kutsal pirin elinden bir kadeh şarap içince dünyanın sırrına erdiklerini ifade etmektedirler (Günay, 2008: 268).

## SONUÇ

Kut anlayışı, en eski dönemlerden günümüze kadar varlığını sürdürmektedir. Kut, Tanrısal veya kutsal olarak nitelendirilen bütün insan, canlı ve cansız varlıklarda bulunur. Kutun yansıdığı bütün bu varlıklar, bereket, bolluk, güç, kudret, şans, mutluluk, büyüsel nitelikler elde eder. Bu bağlamda Türk kültüründe birtakım yiyecekler ve içeceklerde kutlu kabul edilmektedir. Bunlar Tanrı mekânından gelen kutsal yiyecek ve içecekler olarak kaynaklarda yerini almıştır. Bu bağlamda kut, kutsal yiyecekler ve içecekler vasıtasıyla Tanrı’dan birtakım kişilere aktarılırken, yeryüzünde o kişilerden de başka kişi veya kişilere aktarılmaktadır. Bu aktarma birtakım mistik yollarla gerçekleşmektedir. Genel olarak bakıldığında kutlu yiyecek ve içecekler vasıtasıyla dervişlik makamına erişme, âşıklık yeteneği elde etme, destan anlatıcısı olma, şamanların ve destan kahramanlarının bir statüden başka bir statüye geçme yeni bir statü kazanma gibi mistik güç elde etmişlerdir. Bunlar dışında anlatılarda bu kutlu yiyecekler ve içecekler sayesinde babasız doğum olarak adlandırılan ve mistik yollarla gerçekleşen hamilelik motifine de rastlanmıştır. Bu durumun Tanrısal simgelerin (buğday, nar, elma) yutulması veya yenmesi neticesinde gerçekleştiği gözlemlenmiştir. Sözü edilenler dışında bu yiyecekler ve içecekler özellikle geçiş ritüellerinde kendini göstermektedir. Bu çerçevede gerek çocuk sahibi olma gerekse çocuğun bereket, bolluk içinde olması; aynı zamanda çocuğu, yeni evlileri kötü ruhlardan, nazardan koruması amacıyla kutlu yiyecek ve içeceklere başvurulduğu tespit edilmiştir.

## KAYNAKLAR

- Abduldayev, E. ve İsayev, D. (1969). *Kırgız Tilinin Tüsündürmө Sөzdüğü*. Frunze: Mektep Basması.
- Albayrak, E. (2006). *Erciş'te Eski Türk İnançlarının İzleri*. Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Niğde.
- Alptekin, A. B. (2002). *Halk Hikâyelerinin Motif Yapısı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Altun, I. (2008). Türk Halk Kültüründe Elma. *Turkish Studies*, 3 (5), ss. 262-281.
- Ateş, M. (2001). *Mitolojiler ve Semboller / Anatanrıça ve Doğurganlık Sembolleri*. İstanbul: Aksiseda Matbaası.
- Bayat, F. (2006). *Oğuz Destan Dünyası Oğuznamelerin Tarihi, Mitolojik Kökenleri ve Teşekkülü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Bayat, F. (2007). *Türk Mitolojik Sistemi (Ontolojik ve Epistemolojik Bağlamda Türk Mitolojisi)*. Cilt 1. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Bekki, SS. (2011). Bazı Halk Anlatıları ve Dini Metinlere Göre Kahramanın Mucizevi (Babasız) Doğumu. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, ss. 111-130.
- Beydili, C. (2003). *Türk Mitolojisi Ansiklopedik Sözlük*. Ankara: Yurt Kitap-Yayınları.
- Boratav, P. (1984). *100 Soruda Türk Folkloru*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Çeribaş, M. (2012). *Kırgız Türklerinin Manasçılık Geleneği ve Manasçılar*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
- Çeribaş, M. (2016). Kırgızlarda Efsun Büyü Temelli Dualar İnançlar ve Uygulamalar. *Uluslararası Türk Dünyası Kültür Araştırmaları Sempozyumu* (ss.180-205). Priştine/Kosova: Uluslararası Türk Dünyası Kültür Araştırmaları Dergisi [Sempozyum Özel Sayısı].
- Çeribaş, M. (2021a). *Kadirli Folklorunda Eski Türk İnançları*. Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Çeribaş, M. (2021b). Türk Kültüründe Kut İnanç ve Kut Aktarma Yolları. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 14 (36), ss. 1185-1206.
- Çeribaş, M. ve Taş, E. (2018). Kırgız Sözlü Kültüründe Anne Sütü. *Motif Vakfı Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu* (ss. 70-82). Çanakkale: Motif Vakfı Yayınları.
- Çetin, N. (2007). *Adıyaman İli ve Çevresindeki Manevi Halk İnançlarının Dinler Tarihi Açısından Değerlendirilmesi*. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya.



- Danık, E. (2006). *Öteki Tanrılar Alevi ve Bektaşî Mitolojisi*. Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.
- Dilek, İ. (2021). *Türk Mitoloji Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Divitçioğlu, SS. (2000). *Köktürkler (Kut, Küç, Ülüg)*. İstanbul: YKY Yayınları.
- Duran, H. ve Gümüşoğlu, D. (2010). *Hünkâr Hacı Bektaş Veli Velâyetnâmesi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Merkezi Yayınları.
- Elektronik Kaynaklar
- Eliade, M. (2003). *Dinler Tarihine Giriş*. (çev.: L. Arslan). İstanbul: Kabalıcı Yayınları.
- Ergun, P. (2004). *Türk Kültüründe Ağaç Kültü*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Gezgin, D. (2015). *Bitki Mitosları*. İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Gülensoy, T. (2007). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gülten, SS. ve Yılmaz, H. (2014). *Fütüvvet-Nâme-i Kebîr*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu.
- Gültepe, N. (2007). *Kızılelma'nın İzinde*. İstanbul: Elif Kitabevi.
- Günay, U. (2008). *Türkiye'de Âşık Tarzı Şiir Geleneği ve Rüya Motifi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Güney Açar, SS. (2015). *Erzurum'da Kadınla İlgili Halk İnanışları*. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Gürbüz, E. (1995). "Diş Hediği Geleneğinin Ritüel Karakteri ve Fonksiyonları". *Milli Folklor*, 4, ss. 28, 81-83.
- Gürsoy Naskali, E. ve Duranlı, M. (1999). *Altayca-Türkçe Sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- İliç, Y. (2002). *Kırgız Halk Destanı Er Töştük (Gramer-Metin-Çeviri- Dizin)*. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- İncir, A. (2011). *Mersin Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm İle İlgili İnanışların Mukayeseli Araştırması*. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Elazığ.
- Kabak, T. (2011). *Derinkuyu Yöresi Halk İnanışları*. Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir.
- Kafesoğlu, İ. (1980). *Kutadgu Bilig ve Kültür Tarihimizdeki Yeri*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.

- Kalafat, Y. (2007a). *Balkanlardan Uluğ Türkistan'a Türk Halk İnançları*. Ankara: Berikan Yayınları.
- Karadavut, Z. (2006). *Kırgız Masalları*. Konya: Kömen Yayınları.
- Karayel, SS. E. (2019). *Alevî-Bektâşî İnanç Sisteminde Mitolojik Unsurların Tespiti ve Değerlendirilmesi*. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Antalya.
- Kaşgarlı M. (2005). *Divânü Lûgat-it-Türk Tercümesi*. (çev.: SS. Erdi ve SS. T. Yurteser). İstanbul: Kabcacı Yayınları.
- Kaya, L. G. ve Kaynakçı Elinç, Z. (2018). Mitoloji ve İnanışlar Işığında Türk Kültüründe Hurma Ağacı (Phoenix Dactylifera L.) ve Sembolleri. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 5 (2), ss. 413-424.
- Korkmaz, E. (2006). *Vilâyetname (Menakıb-ı Hacı Bektaş Veli)*. İstanbul: Can Yayınları.
- Köprülü, F. (1976). *Türk Edebiyatında İlk Mutasavvıflar*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı.
- Küçükyıldız Gözelce, D. (2021). *Türk Sofra Kültürü ve Rize Örneği*. Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Rize.
- Melikoff, I. (2011). *Kırklar'ın Cemi'nde*. İstanbul: Demos yayınları.
- Oğuz, B. (1980b). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri/ Teknikleri, Müesseseleri, İnanç ve Adetleri (Tarım - Hayvancılık- Meteoroloji)*. İstanbul: Doğu-Batı Yayınları.
- Orozbekov, SS. (2007). *Kırgız Destanları 6- Manas Destanı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ögel, B. (1982). *Türklerde Devlet Anlayışı (13. Yüzyıl Sonlarına Kadar)*. Ankara: Başbakanlık Basımevi.
- Ögel, B. (2010). *Türk Mitolojisi I*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Öger, A. (2012). Uygur Türklerinin Doğum Âdetleri. *Turkish Studies*, 7 (1), ss. 1679-1694.
- Özmen, İ. (1998b). *Alevi-Bektaşî Şiirleri Antolojisi II*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Özveren, SS. (2019). *Kahramanmaraş Alevi Ocaklarında İnanç, İbadet ve Erkân: Sinenimilli Ocağı Örneği*. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin.
- Potapov, L.P. (2012). *Altay Şamanizmi*. (çev.: Metin Ergun). Konya: Kömen Yayınları.
- Radloff, W. (1995). *Manas Destanı Kırgız Türkçesi Metin-Türkiye Türkçesi*. (çev.: E. Gürsoy – Naskali). Ankara: Türksoy Yayınları.

- Roux, J. P. (2005). *Orta Asya'da Kutsal Bitkiler ve Hayvanlar*. (çev. A. Kazancıgil-L. Arslan), İstanbul: Kabalıcı Yayınevi.
- Sadıç, Ş.A. (2008). *Masallarda Kadın (Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz Masal Örnekleri)*. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep.
- Schimmel, A. (2004). *Tanrı'nın Yeryüzündeki İşaretleri*. (çev.: E. Demirli). İstanbul: Kabalıcı Yayınları.
- Seçkin, K. (2012). *Uygur Harfli Oğuz Kağan Destanı'nın Gramer İncelemesi (Giriş-İnceleme-Metin-Notlar-Sözlük-Dizin)*. Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir.
- Sertkaya, B. (2012). *Elazığ Folklorunda Eski Türk İnanışlarının İzleri*. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Elazığ.
- Şahin, Ç. (2011). *Nazar-Nazarlıkla İlgili İnanışlar, Uygulamalar ve Bunların Dini-Mitolojik Kökenleri (Gaziantep Yöresi)*. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep.
- Şenocak, E. (2007). Türk Halk Kültüründe ve Mitolojik Bağlamda Üzümün Yeri. *Milli Folklor*, 76, ss. 164-172.
- Şenocak, E. (2015). Halk Anlatı ve İnanışlarında Mitolojik Bir Meyve: Nar. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 4 (8), ss. 228-251.
- Şimşek, E. (1996). Türk Folklor ve Halk Edebiyatında Elma. *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, 105, ss. 203-216.
- Taş, E. (2020). Türk Halk Kültüründe “Buğday/Bulgur” Üzerine Bir İnceleme. Editör: Aça, M. ve Dinç, M., *Çağdaş Yaklaşımlar Odağında Toplum ve Kültür Araştırmaları I* (ss. 281-301). Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları.
- Teke, E. (2005). *Osmaniye'de Doğumla İlgili İnanç ve Uygulamalar*. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep.
- Tural, SS. vd. (2005). *Türk Dünyası Edebiyat Kavramları ve Terimleri Ansiklopedik Sözlüğü*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- URL-1: <https://yenidunyadergisi.com/blog/hz-meryemin-dogumu> adresinden 8 Ağustos 2009 tarihinde alınmıştır.
- Yolcu, M. A. (2014). Babasız Gebelik Mitleri Bağlamında Türk Mitolojisinde Gök-Yer Dikotomisi ve Ana Tanrıça Kültürünün İzleri. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1, ss. 70-92.
- Yudahin, K.K. (1998b). *Kırgız Sözlüğü II*. (çev.: A. Taymas). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

- Yüce, N. vd. (1984). *Kazak Türkçesi Sözlüğü*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Yüksel, D. (2007). *Gaziantep ve Çevresinde Doğumla İlgili İnanış ve Uygulamalar*. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep.
- Yüksel, H. A. (1987). *Âşık Seyrânî “Hayatı ve Şiirleri”*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Zorluer, SS. (2018). *Çayıralan (Yozgat) Yöresinde Halk Hekimliği ve Halk İnançları*. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Kayseri.

# GASTRONOMİ VE MİTOLOJİ

**Dr. Öğr. Üyesi Osman ÇAVUŞ,**  
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

**Arş. Gör. Ayşen ERTAŞ**  
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi

## Özet

Mitoloji, yemek kültürünün tespit edilmesinde, geleceğe aktarılmasında günümüz ve kültürünün oluşmasındaki rolü gerekçesiyle oldukça önemli alanlardan biridir. Gastronomi ve mitoloji kültürlerin oluşumunda etkili olan önemli etkenlerdir. Beslenme kültürlerinde toplumlararası farklılıkların meydana gelmesinde mitolojilerde yer alan inanç ve ritüeller de etkilidir. Bu yüzden farklılıkların anlaşılması ve gelecek nesillere aktarılması önemlidir. Bu çalışmanın amacı: mitolojide yer bulan başlıca gastronomi unsurlarının incelenmesi, ortaya çıkarılması ile elde edilecek bulguların gastronomi aktörleri (akademisyenler, aşçılar ve öğrenciler) için kaynak oluşturmasını sağlamaktır.

Birçok farklı mitoloji kaynaklı eserde gastronomi ile ilgili ziyafet sofralarından, yiyecek içecek isimlerinden, kurban/adak olarak kullanılan yiyecek-içeceklerden, başlıca şölenlerden ve tüm bunların sembolik değerlerinden söz edilmektedir. Çalışmada Yunan Mitolojisi, Sümer Mitolojisi ve Mısır Mitolojisinin başlıca kaynakları olan Homeros'un İlyada ve Odesa'sı, Mısırın Ölüler Kitabı ve Kramer'in çevirisi ile Sümer Tabletlerinde bulunan ilgili kesitlere yer verilerek yemeğin sembolik değerlerinin anlaşılması, alan yazına kazandırılarak gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlamak amaçlanmıştır ve bu doğrultuda çalışma tamamlanmıştır.

Araştırmada elde edilen verilere göre yemek sadece fiziksel bir ihtiyaç olmamakla birlikte, tanrılara sunulan adak, üzüntü-sevinç, ölüm-doğum, kutlama-yas gibi durumlarda sembolik anlamlar taşıyan bir değer olarak kabul görmektedir. Yapılan yemeğin veya sunulan adağın temizliği, kalitesi, ulaşılabilirliğinin ve hazırlığının zorluğu karşındaki kişilere veya tanrılara verilen değeri ve önemi de temsil etmektedir.

## GASTRONOMY AND MYTHOLOGY

### Summary

Mythology is one of the most important fields because of its role in determining the food culture, transferring it to the future, and its role in the formation of today's culture. Gastronomy and mythology are important factors in the formation of cultures. Beliefs and rituals in mythologies are also effective in the formation of inter-communal differences in nutritional cultures. Therefore, it is important to understand the differences and transfer them to future generations. The aim of this study is to examine and reveal the main gastronomy elements in mythology and to provide the findings to be a resource for gastronomy actors (academics, cooks and students).

In many different mythological works, banquet tables related to gastronomy, names of food and beverages, food and beverages used as sacrifice/votive, main feasts and their symbolic values are mentioned. In the study, the main sources of Greek Mythology, Sumerian Mythology and Egyptian Mythology, Homer's Iliad and Odyssey, Egypt's Book of the Dead and Kramer's translation and relevant sections in the Sumerian Tablets are included to understand the symbolic values of the food, to contribute to the transfer to the next generations by bringing it to the literature. aimed and the study has been completed in this direction.

According to the data obtained in the research, food is not only a physical need, but it is accepted as a value that has symbolic meanings in cases such as an offering to the gods, sadness-joy, death-birth, celebration-mourning. The cleanliness, quality, accessibility and difficulty of the preparation of the food made or the offering also represent the value and importance given to the people or gods.

## GİRİŞ

İnsanın varoluşundan bu yana fizyolojik ihtiyaçlarından dolayı beslendiğini ve yine benzer bir şekilde insanın en eski zamanlardan bu yana bir veya daha fazla tanrıya tapındığı bilinmektedir (Aygün, 2016). Bu iki gereksinimin birbirlerinden tam anlamıyla bağımsız olması tabii ki beklenemez çünkü mutfak ve gıdanın olduğu yerde kültür, kültürün olduğu yerde ise din veya en azından inanç gözlemlenmektedir. Bu bağlamda tarihsel süreci incelediğimizde de dinsel ritüellerin, ibadetlerin ve bununla birlikte gelen söylencelerin içeriğinde gıda, ziyafet ve sunum gibi gastronomi unsurlarının bulunması kaçınılmazdır.

Geçmişten günümüze meydana gelen ‘mit’ kökenli beslenme ritüellerinin gelecek nesiller tarafından anlaşılması; mutfak kültürü-inanç ilişkisini ve günümüze yansıyan mutfak alışkanlıklarını anlamlandırmak açısından oldukça önemlidir. Bu nedenle mitoloji ile ilgili bilgi aktaran antik ve modern kaynaklarda yer verilen beslenme öge ve ritüellerinin anlaşılması, ortaya çıkarılması ve elde edilen bulguların alan yazına kazandırılması sonucunda mutfak kültürünün gelişmesi ve zenginleşmesine olumlu katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Mitoloji, yemek kültürünün tespit edilmesinde, geleceğe aktarılmasında günümüz ve kültürünün oluşmasındaki rolü gerekçesiyle oldukça önemli alanlardan biridir. Bu çalışmanın amacı: mitolojide yer bulan başlıca gastronomi unsurlarının incelenmesi, ortaya çıkarılması ile elde edilecek bulguların gastronomi aktörleri (akademisyenler, aşçılar ve öğrenciler) için kaynak oluşturmasını sağlamaktır. Çalışmanın içeriğini; özellikle Antik Yunan, Mısır ve Sümer mitolojilerinde yer alan mitlerden ve bunun yanında kutsal yemek ritüellerindeki yemek, ziyafet, beslenme ve sofraya gibi gastronomi unsurlarından bahsedilen kesitler oluşturmaktadır.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Mitoloji kelimesinin kökenine baktığımızda Yunancada kullanılan ‘mythos’ (efsane, öykü ve masal) ve ‘logos’ (söz, bilim) kelimelerinin birleşiminden ortaya çıktığını görürüz. ‘Mythos’u tanımlamak gerekirse: Mit birbirinden farklı ancak birbirini bütünler nitelikteki bakış açılarının yorumlanmasından meydana gelen karmaşık bir kültür gerçekliğidir. Mit çoğu zaman ‘başlangıçtaki’ masalların zamanında yaşanmış ve bitmiş, kutsal bir öyküyü anlatır. Doğaüstü varlıklar

aracılığıyla gerçeklik veya gerçekliğin bir parçasının yaşama nasıl geçtiğini anlatır. Sonuç olarak mit yaratılışın ve varoluşun öyküsüdür. Varlıkların yaratım sürecini masalsi bir gerçeklikle yansıtır. (Eliade, 1993).

‘Logos’ kelimesinin tanımına baktığımızda ise; konuşma, açıklama, hesap, akıl, tanım, söz, akıl, idrak; hesap; sebep; iç düşüncenin ifade edildiği söz, bizzat iç düşüncenin veya aklın kendisi olarak karşımıza çıkar (Peters, 2004). Türk Dil Kurumu sözlüğünde ise mit/mitos sözcüğü “geleneksel olarak yayılan veya toplumun hayal gücü etkisiyle biçim değiştiren, tanrı, tanrıça, evrenin doğuşu ile ilgili hayali, alegorik bir anlatımı olan halk hikâyesi” olarak tanımlanmaktadır. Türk Dil Kurumu sözlüğünde mitoloji sözcüğü “mitleri, doğuşlarını, anlamlarını yorumlayan, inceleyen bilim; bir ulusa, bir dine, özellikle Yunan, Latin uygarlığına ait mitlerin, efsanelerin bütünü” olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlük, 1998). Başka bir deyişle “mitoloji, ilkel insan topluluklarının evreni, dünyayı ve tabiat olaylarını kişileştirerek yorumlamak, henüz sırrını çözemedikleri hayatın ve evrenin çeşitli görüntülerini bir anlam kolaylığına bağlamak ihtiyacından doğmuş öyküler” olarak tanımlanmaktadır (Atış, 2009). Ritüel ise ölüm, diriliş, bereket ile ilgili düzenlenen dinsel törenleri ifade etmek için kullanılan sözcüktür. Hayatın birçok alanında yer alan ritüeller, mitlerin anlatımında kullanılarak mitlerin işlevselliğini ve anlaşılabilirliğini arttırmıştır (Kırçıl, 2019).

Mitoloji; Teogonik mitler (tanrılarla ilgili olaylara yer verilen mitler), Kozmogonik mitler (evrenin oluşumuyla ilgili bilgi veren mitler), Antropogonik mitler (insanın oluşumuyla ilgili bilgi veren mitler) ve Eskatolojik mitler (gelecek, kıyamet ve ölümle ilgili bilgi veren mitler) olarak sınıflandırılmaktadır. Mitoloji toplumların bilinçaltı ve ilk insanın bilimi olarak kabul edilirken, tarih öncesine dayanan efsane olarak tanımlanmaktadır (Kardeniz Yağmur, 2018). Birçok bilim insanı din ve mitoloji çerçevesinde, mitolojiyi ilahi öykü olarak görmektedir (Özkan, 2002).

Mitler insanın ve yaşamın doğaüstü bir kökeni olduğunu ve bu tarihin değerini ve önemini ortaya çıkarmakta bununla birlikte mitoloji de bireylerin yaşam enerjilerini besleyen saf kaynaklar olarak kabul edilmektedir (Hooke, 1993; Campbell, 2003). Mitoslarda, tanrılar, varoluş, doğa, alem, kahramanlar, savaşlar, inanç ve düşüncelere yer verilmektedir (Özkan, 2002). Mitolojide yer alan anlatıların amaçları, somut sembollerle soyut değerlerin anlaşılmasına yardımcı olmak, ahlaki erdemlerin devamlılığını sağlamak, ritüellerle birlikte öğretilerin gelecek nesillere aktararak kalıcılığını sağlamak olarak belirtilebilmektedir (Şenocak, 2016). Ayrıca kişinin maddi alemi ve çevresini tanımasına yardımcı



olmak, geçmiş ve gelecekle bağ kurmasına imkân sağlamak mitosların amaçlarından (Özkan, 2002; Kardeniz Yağmur, 2018).

Mitolojik anlatılar, toplum ve kültürlerin beslenme alışkanlıklarını ve yiyecek, içeceklerin kutsal anlamlarını tarihi, coğrafi bütünsellik içinde sunduğundan yemek kültürünün anlaşılmasına katkı sağlamaktadır. Bu nedenle mutfak kültürünün daha iyi anlaşılabilmesi için mitoloji, ritüel ve gastronomi kavramları ve bunların kendi aralarındaki ilişkilerini anlamlandırmak oldukça önemlidir. Beslenme faaliyeti, inanç, tarım, yemek, kültür ve yaşam arasında bir bağlantı bulunmakta ve beslenme faaliyetinin yaşamsal olmasıyla birlikte psikolojik ve sosyolojik olduğunu da söylemek mümkündür (Pasını, 2001). Toplumların yemek yeme alışkanlıkları, yemek çeşitleri, sunum tarzı ve ortamına göre statü ve güç gibi sosyal ve kültürel özelliklerini yansıtmakta ve yemek aracılığıyla toplumlararası köprüler kurulmaktadır (Abdurrezzak, 2014). Yemek kültürü; hammaddelerin üretim ve dönüşüm yöntemleri, malzeme uyumu, sofranın düzeni, öğün saatleri, saklama yöntemlerinin çok yönlü ele alınması gereken bir bütün olarak değerlendirilmektedir. Yemek yapımında kullanılan malzemelerin dünyadaki pek çok kültürde benzer olmasına rağmen, farklı yemeklerin ve beslenme kültürünün ortaya çıkması malzemeleri kullanma aşamasında ortaya çıkan coğrafi ve kültürel farklılıkların bir sonucudur (Öğüt Eker, 2018).

Yemek kültürü, bir yiyeceğin tarladan sofraya kadar izlediği süreç ve bu süreçte oluşan kültürel öğelerin birleşiminden meydana gelen önemli bir kültürel sistemdir (Şahin, 2010). Kültür ve geleneğin en uzun süre ayakta kalabilen bölümü olan mutfak kültürü, dinsel inanç ve pratiklerle doğrudan veya dolaylı olarak etkileşim halinde bulunmakta ve bu etkileşimin anlaşılması ve yorumlanması yazılı kaynaklara, arkeolojik kazılarda elde edilen bulgulara ve mitos, efsane gibi metinlere bağlıdır. Yiyecekler ve içecekler, etnik ve dini sınırlar görevi görmekte ve bu sınırlar; simgeler, ritüeller, ekonomik göstergeler, sosyal statü, dinsel pratikler ve inanışlar gibi durumlar hakkında bilgi vermektedir (Ay ve Şahin, 2014). Örneğin adak ritüeli, işlerin yolunda gitmesi, dileğin yerine getirilmesi, hastalıktan kurtulmak için tanrılara sunulan kurban (adak) aracılığıyla bir bedel ödenmesi ve saygı göstergesi olarak kabul edilmektedir.

Öğüt Eker'e (2018, 1) göre, “*Yemeğin birleştirme, paylaşma, eğlenme, intikam alma ve sınanma, cinsel kimlik belirleme, kutsiyet atfetme, sosyal ilişkilerin derecesini gösterme, toplumsal bütünlük sağlama, rahatlatma sosyalleşme, psikolojik tatmin, ekonomik güç kazandırma, hatırlatma, sosyal statü sağlama, itaat, sanayileşme, dilbilimsel kodlama ve hayatı sonlandırma gibi pek çok açık ve gizli işlevleri*” mevcuttur. Temel ihtiyaç olmasının yanı sıra yeme eylemi, festival

ve törenlerde bir paylaşma, modern dönemde ise estetik kaygılarla beraber bir seremoni halini almıştır (Beşirli, 2010). Gastronomi ve mitoloji kültürlerin oluşumunda etkili olan önemli etkenlerdir. Beslenme kültürlerinde toplumlararası farklılıkların meydana gelmesinde mitolojilerde yer alan inanç ve ritüeller de etkilidir. Bu yüzden farklılıkların anlaşılması ve gelecek nesillere aktarılması önemlidir.

## YÖNTEM

Beslenmenin toplum ve kültür üzerindeki etkisi ve işlevleri ele alındığında birçok olumlu etkisi olduğu fakat bazı kültürel olayların ve ritüellerin kökeninin nereye dayandığı bilinmemektedir. Farklı toplumların mitolojileri değerlendirildiğinde gastronomi ile geçmiş ve gelecek bağlantısı kurularak yemek kültüründe ve beslenme alışkanlıklarında ortaya çıkan farklılıkların daha anlaşılabilir olacağı düşünülmektedir. Bu nedenle çalışmada sınırları Antik Yunan, Mısır ve Sümer Mitolojisi olarak belirlenen mitoloji kaynaklarında yer alan gastronomi temalı içeriklere yer verilmesi amaçlanmıştır.

Gastronomi ve mitoloji hakkında yapılan çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizinden yararlanılmıştır. Dokümanlar nitel araştırmalarda veri toplarken kullanılan temel kaynaklar olarak kabul edilmektedir. Dokümanlar niteliklerine (yazı temelli, görüntü temelli, ses temelli, görsel temelli) ve buldukları ortama (yazılı, filmsel, bilgisayar üzerinde, taşınabilir manyetik) göre sınıflandırılmaktadır (Geray, 2006). Çalışmada niteliklerine göre dokümanlar sınıftan, yazı temelli olan dokümanların yani metinler, raporlar, ansiklopediler, kitaplar, dergiler, sözlükler ve günlüklerin kullanımına yer verilmiştir.

Forster (1995) doküman analizi için beş adımın izlenmesini önermektedir. Bunlar: dokümanlara erişilmesi, orijinalliğinin kontrol edilmesi, dokümanların anlaşılması, verilerin analiz edilmesi, verilerin kullanılması şeklinde sıralanmaktadır. Doküman incelemesi basılı ve elektronik belgeleri incelemek, sistematik olarak analiz etmek için kullanılan bir yöntem olmakla birlikte ele alınan konunun yorumlanmasına da olanak sağlamaktadır (Corbin ve Strauss, 2008).

Literatürde yer alan gastronomi ve mitoloji teması işlenen 1984-2021 yılları arasında yapılan çalışmalar ve mitolojiyi ele alan kaynaklardan gastronomi ile ilgili bölümler incelenerek bu bölümlere çalışmada yer verilmiştir. Makale, kitap, ansiklopedi ve sözlük analizleri yapılmış analiz sırasında belirlenen anahtar kelimeler üzerinden tarama yapılmıştır. Yemek, sofraya, ziyafet, şölen ve kaynaklarda sık rastlanan yiyecek-içecek isimleri anahtar kelime olarak belirlenerek yapılan

analiz sonucunda ulaşılan verilere çalışmanın bulgular bölümünde yer verilmiştir. Çalışma sonucunda elde edilen bulgular mitoloji eserlerinde yer alan tarımsal ürünler ve faaliyetler, yiyecek içecek ürünleri (tahıl ürünleri, incir meyvesi, bal, elma üzüm ve şarap) ve mitolojik sembolleri, şöenler (ziyafetler) ve kurban ritüelleri başlıkları altında toplanmıştır.

## BULGULAR

### Tarım

Gastronomik sürecin, üretilen ürünün kalitesi ve verimliliği açısından en önemli unsurlarından biri olan tarım şüphesiz antik insanın yerleşik hayata geçmesiyle birlikte en büyük kaygısı olmuştur. Ekimi yapılan ürünün çeşitli doğa olaylarından kötü anlamda etkilenmeden ve verimli bir şekilde hasat edilmesi için antik insanlar tanrılara dua etmiş ve kurbanlar vermiştir. İnsanlar verimsiz veya verimli bir hasadın nedenini çoğu zaman bir ceza ve ödül sistemi olarak algıladıkları tanrılara bağlamıştır.

Antik Mısır coğrafyasının şüphesiz en önemli su kaynağı olduğundan Nil Nehri tarım için oldukça önemlidir. Nil Nehri Etiyopya'dan gelen Muson yağmurları nedeniyle ekim ayında taşar ve bu yağmurun taşıdığı alüvyonların toprakla birleşmesiyle normalde alınan verimden yaklaşık 3-4 kat daha fazla verim alınır (Freeman, 2013). Antik Mısır halkı bu taşkınların müsebbibini Tanrı Hapi olarak bilir. Horus'un çocuklarından biri olan Tanrı Hapi inanişaya göre Nil Nehri'nin tanrısıdır ve Mısır topraklarına bereket getirir. Bundan dolayı halk Hapi'ye şükran duyar ve onun hakkında ilahiler besteler (Şahin, 2021).

*“Selam sana Hapi, topraktan çık ve Mısır'a hayat vermek için gel; gelişini koyu karanlıklarla gizleyen sen (Mısırlılar Nil'in nimetlerinden habersizdirler)... Susamış olan herkese hayat vermek için bahçelere yerleşen dalga.. Kendini gösterir göstermez toprak sevinç çığlıkları atar. Bütün karın neşe içinde, sırt gülmekten katılmış haldedir.”* (Vercoutter, 2016, 19)

Benzer şekilde Antik Yunan Medeniyetinde de bereketli bir hasadın ancak tanrıların izniyle gerçekleşeceğine inanıldığından dolayı tanrılara sunaklar hazırlanır ve yetiştirdikleri ürünleri sunaklara koyup tanrıları onurlandırırlardı. Homeros destanlarında “güzel saçlı kraliçe” ve “güzel örgülü Demeter” diye adlandırılan tanrıça Demeter bereket ve tarım tanrıçasıdır Demeter (Homeros. Odyssea ve İlyada.). Adını Ge-meter (toprak ana) sözcüğünden alır.

Sümerlerde ise direkt olarak tarımı var eden kişi Tanrı Enlil'dir. Toprağı bereketlendiren ve ağaçlara filizler veren, kazmayı yaratan ve suyla özdeşleştirilen Tanrı Enlil, tarım ve hayvancılık yapımları amacıyla Emeş ile Enten kardeşleri yaratır ve onlara görevler verir. Sümer yazıtlarında baktığımızda şu mısraları görürüz.

*“Enten dişi koyunlara kuzular, dişi keçilere oğlaklar doğurttu, İnek ve buzağıyı çoğalttı, kaymağı ve sütü bollastırdı. Ovada, yaban keçisini, koyunu ve eşeği sevindirdi, Gökyüzünün kuşlarına engin yeryüzünde yuva kurdurdu, Denizin balıklarına, bataklıklara yumurtalarını koydurdu. Hurma bahçelerinde ve bağlarda balı ve şarabı bolarttı, Yetiştikleri her yerde ağaçlara meyve verdirtti, Karıklar ..., Tahıl ve ürünleri çoğalttı, iyi huylu bakire Aşnan gibi (tahıl tanrıçası) gürbüzleşmelerini sağladı. Emeş ağaçları ve tarlaları var etti, ahırları ve ağılları genişletti, Çiftliklerde ürünleri çoğalttı,... toprağı kapladı, Evlere bol ürün girmesini, ambarlara tepeleme, yığılmasını sağladı.”* (Kramer,1999,99)

Emeş ve Enten'i yaratan tanrı Enlil Habil ve Kabil anlatısına benzer bir şekilde kardeşlerin arasında bir kavga çıkması sonucu “Çiftçiler Tanrısı” olarak kardeş Enten'i seçer ve şu sözleri söyler.

*“Bütün ülkelere yaşam veren sular, Enten'den 'sorular,' Tanrıların çiftçisi olarak, her şeyi o üretir, Emeş, oğlum, kendini kardeşin Enten'le nasıl bir tutarsın?”* (Kramer,1999, 100)

### **Yiyecek-İçecekler ve Mitolojik Sembolleri**

İnsanlar, antik medeniyetlerde yaşamlarını idame ettirdikleri başlıca ürünlerle ve şarap gibi keyif verici maddelere kutsallık atfetmişler ve bunları tanrılara bağlamışlardır. Anlatılan mitlerde; antropomorfik (insansı) tanrılar yemek yemişler, tarım yapmışlar ve insanlara gıda ürünlerini bağışlayıp, bu ürünleri kullanmışlardır.

### **Tahıl Ürünleri**

Antik Mısır inanisında kişileri ölümden sonrasına hazırlayan ve piramit, tabut veya mezarların içlerinde bulunan papirüslere yazılmış metinlerden oluşan ve başlı başına bir mitolojik kaynak olan Mısırın Ölüler Kitabında yer alan bilgiye göre “aşağı dünyada yol açmak için ezberlenecek dua” kısmını ezberleyenler; Osiris'in sunduklarından mahrum kalmayacak, buğday ve arpaya sahip olacaktır (Mısır'ın Ölüler Kitabı, 2019). Mısır'ın Ölüler Kitabında da yer alan bu bilgi Mısır mitolojisinde arpanın tanrıların hediyesi olabilecek kadar değerli olduğunu gösteriyor. Arpa bitkisi Yunan mitolojisinde ise Tanrı İakhos'un dünyaya

gelmesinde rol oynarken, yine Yunan mitolojisine göre, Demeter ekili topraklar tanrıçasıdır. Buğday başağı, nergis çiçeği, haşhaş bitkisiyle ve çoğu zaman oturur şekilde ve elinde bir meşaleyle tasvir edilir ve yine Mısır’da da tanrı Neper buğday başakları ile betimlenmiştir (Gülcan,2009; Gedik, 2020). Sümer mitolojisinde bulunan tahıl ürünleri, Tanrıça Aşnanla özdeşleştirilir ve Sümer Tabletlerinde Tanrıça Aşnan hakkında şu ifadeler geçer.

*“Aşnan ekinlerin ortasında, içten ve eli açık bir bakiredir.” (Kramer, 1999, 105)*

### **İncir Meyvesi**

Antik Yunan ve Mısır mitolojisinde incir meyvesi bereketin ve verimin meyvesi olarak bilinmekteydi. Antik Yunan’da soyluluğun ve medeni yaşamın bir belirtisi gözüyle bakılmakla birlikte, yazar Herodot’a göre yaşamın on temel nimetinden biri olup insanlık tarihi kadar eski bir meyvedir. Mitolojik bir kaynak olarak ele alabileceğimiz Homeros’un Odesa destanında ise baş kahraman Odysseus eve dönüş yolunda “bal gibi incirler”den bahseder (Koçak, 2004). Mitlerde ise tanrıça Demeter kızını aradığı sırada, onu misafir eden kahraman Phylatos’a şükranlarını sunmak için incir meyvesinin fidanını hediye eder. (Gezgin, 2007).

### **Bal**

Bal birçok uygarlık tarafından kutsal kabul edilmiştir. Bu durumun bir örneği olarak Yunan mitolojisinde Tanrıların babası Zeus’un bal ve süt ile beslendiği bilgisine ulaşılmıştır (Güneş, 2001). Bal arılarının Yunan mitolojisinde şairlerin ve ozanların ilham perisi olduğuna ve bundan dolayı ağzına bebekken bal sürülen çocuğun büyüyünce iyi bir hatip veya şair olacağına inanılmıştır (Taşdemir, 2018). Ambrosia balı olarak adlandırılan bir bal vardır ki, Homeros destanlarında adı geçen Olympos tanrılarının beslendiği birçok çiçek özünün yer aldığı bir bal çeşidi olmakla birlikte bu baldan yiyen tanrılara mutluluk, gençlik ve ölümsüzlük sağladığına inanılmaktadır. Sümer yazıtlarına baktığımızda ise balı, ay tanrısı Nanna’nın Ur şehrinden babası Enlil’in yanına, Nippur şehrine gitmesiyle babasından istedikleri arasında görüyoruz.

*“Hurma bahçelerinde, bağlarda bal ve şarap ver bana, Sarayda uzun omur ver bana, Gideceğim Ur’a.” (Kramer, 1999, 97)*

### **Üzüm ve Şarap**

Mitolojik dönemden itibaren üzüm önemli bir meyve olmaya devam etmiş ve tanrılara üzüm ve üzüm ürünleri adanmış üzümden elde edilen şarap, tarihte önemini korumuş ve korumaya da devam etmektedir. Sümerlerde ise şarabın verdiği sarhoşluk bir mite konu olur. Sığır tanrısı Lahar ve kardeşi Tahıl tanrıçası Aşnan

şarabın verdiği sarhoşlukla çiftliklerde ve ambarlarda kavga ederler. Antik Yunan inancında şarap, tanrıların kutsal kanı olarak kabul edilmiş ve üretiminde özellikle yüksek sınıflarda yer alan kadınların etkin olması dikkat çekicidir. Zeus'un oğlu Dionysos şarabın ve üzüm bağlarının tanrısı olarak kabul görmüştür (Çalkan Sağlam ve Sağlam, 2018). Homeros'un eserleri İlyada ve Odesa'da şarap kelimesi toplam 167 kez geçer. İlyada'da savaşçı Hektor'a güç vermesi adına bir tanrıça tarafından şarap sunulur, Odesa'da ise Odyessus'un adamlarını bertaraf etmek isteyen Kirke, onalara şarap içirip domuza dönüştürür. (Taş, 2020).

*“Dur da tatlı şarap getireyim sana, Zeus babaya, öbür tanrılara sunarsın önce, Sonra kendin içersin, ne iyi gelecek bak. Yorgun adamın kızdırır şarap içini. Halkımı korurken kendini çok yordun, çok” Oynak tolgalı Hektor karşılık verdi, dedi ki: “Bana tatlı şarap verme, ulu ana, Gücüm uyuşur yitiririm hızımı, Çekinirim kızıl şarap dökmekten Zeus'a arınmamış ellerle”* (Homeros, İlyada, çev., 2008,183)

### **Elma**

Elmaya baktığımızda ise; nifak tanrıçası Eris bir gittiği bir düğünde masaya “en güzele” yazılı altından bir elma bırakır ve en güzelin kendisi olduğunu düşünen güzellik tanrıçası Afrodit, savaş ve bilgelik tanrıçası Athena ve Zeus'un karısı Hera arasına nifak tohumları ekilir. Güzellik tanrıçası olduğundan dolayı tanrıça Afrodit elmayı sahiplenir ve kıızışma daha da buyur. Aralarında bir seçim yapmakta zorlanan Zeus en güzel tanrıçayı seçme işini çoban Paris'e verir. Paris'e vaadlerini sıralayan tanrıçalar ona; krallık, sonsuz bilgi ve dünyanın en güzel kadını Helena gibi seçenekler sunarlar. Paris ise bunların arasından Afrodit'in vaadi olan en güzel kadın Helena'yı seçer be böylece Afrodit altın elmanın sahibi olur (Şimşek, 2018). Başka bir Yunan mitinde ise toprak ana Gaia, tanrıça Hera ve Zeus'un düğününde Hera'ya doğurganlığı sembolize etmesinden dolayı altın bir saksı içinde bir elma hediye eder. (Ercan, 2017).

### **Şölenler (Ziyafetler) ve Kurbanlar**

İnsanoğlunun dinsel ve düşünsel dünyasının yansımaları olarak ziyafet ve şölen sahneleri, yeme içme gelenekleri ile birlikte mitoslar, hayatın farklı alanlarını sembolize eden ritüeller olarak kabul edilebilmektedir. Yemek yeme eylemi zaman içerisinde temel ihtiyaç olmaktan çıkarak, günlük hayata renk katan, bireylerin toplumdaki rolünü ve yerini belirleyen bir olgu haline gelmiştir (Ay ve Şahin, 2014).

Şölen terimi, sembolik olarak günlük beslenme alışkanlığından farklı olan tüketimi temsil etmekle birlikte alım gücünün sergilenmesi, zenginlik ve refahın

diğer bireylere yiyecek ve içeceklerle yansıtılmasını temsil etmektedir Şölen ve sunu esnasında hazırlanan yiyecek ve içeceğin temiz, kaliteli ve düzenli olması aynı zamanda kutsallığı ve sunulan kişiye verilen değeri yansıtmaktadır. Aksi bir durum yani sunulan yiyecek ve içeceğin kirli olması durumunda ise şöleden beklenen memnuniyet yerine hoşnutsuzluk ve tiksitmeye bırakacaktır (Derin, 2020).

Şölenler çoğu zaman yılın belirli dönemlerinde, özellikle ilkbahar ve sonbahar aylarında ekin döneminin verimli geçmesi için veya bereketli hasada şükretmek için yapılırdı, şölenlerin başında kurbanlar kesilir ve tanrılara armağan edilirdi. Bunun yanında yeni bir şehir kurulduğunda veya tapınak açıldığında da şölenler yapılır ve kurbanlar kesilirdi. Bu şölenler genelde en büyük tanrıların veya bereket tanrılarının onuruna düzenlenirdi. Örneğin, Sümerler yer ve göğü ayıran tanrı Enlil adına şölenler düzenlemiş ve kurbanlar dağıtılmıştır. Mısırlılarda en bilindik şölen Sed Şenlikleridir. Sed Şenlikleri tahta çıkan firavunun otuzuncu yılından sonra, her üç yılda bir tekrarlanan bir şenliktir. Bu şenliklerde Tanrı Osiris yapılan ritüellerle tekrar canlandırılır ve ona şükranlarını sunmak için tapınaklara koyun ve sığır gibi nimetler bırakılırdı (Ünsal,2020). Antik Yunan'da şölen ve ziyafetler insanların özel günlerinde günlük yaşamlarından farklı olan bir beslenme deneyimi (tahıl, şarap, zeytinyağı) sunmakta ve tanrıların da şölenlerde insanlarla beraber yemek yediğine inanılmaktadır (Gürsoy, 2013; Tez, 2012; Tolga ve Yatkın, 2017). Homeros'un Odesa'sı bize Yunan adakları ve ziyafet sofraları hakkında fikirler veriyor.

*“..Kestikleri sığırların postlarına oturmuşlardı, dönüp duruyordu çevrelerinde bir sürü uşak,*

*kimisi suyla şarabı karıştırıyordu küpte..” “..Ve şölen kahkahalar içinde sü-rüp gidiyordu,*

*çok kurban kesilmişti, tadına doyum yoktu şölenin..” (Homeros. Odysseia. ss.600-610)*

İnsanlar tarafından tanrılar için yapılan şölenlerin yanında tanrıların bazı olayları kutlamak için yaptıkları şölenler de bulunmaktadır. Sümer mitolojisine baktığımızda göklerin ve yerin yaratıcısı, Tanrıça Nammu kendisine hizmet edilmesini ister ve oğlu Enki'ye işlerini görecekle hizmetçiler yaratmasını söyler. Enki annesinin isteğini yerine getirip 'insan'ı yaratır ve bunun üzerine diğer tanrılarla büyük bir ziyafet düzenler. Artık onlara kurban sunacak ve bol yağ getirecek insanların varlığını kutlarlar (Kramer, 1999). Antik Yunan'da ise tanrı Dionysos, tiyatro, şarap, üzüm tanrısı olmakla birlikte yemekli eğlenceli etkinliklerin içinde sıkça bulunmaktadır (Berens, 2011).

Kurbanları kanlı (sunulan varlık için kan akıtılır) ve kansız kurbanlar (sunulan varlığa bitki, yiyecek-içecek ve değerli eşyalar sunulur) olarak ikiye ayırmak

mümkündür Bu tarz kurbanların tanrılara sunulması ile tanrıların yatışması, beslenmesi ve insanlara yardımcı olmaları amaçlanmaktadır. Kanlı kurbanlar bazen tamamen tanrı için ayrılırken bazen ise hayvanın tanrının sevdiği kısmı ayrılır ve kalan kısımları ise törene katılanlara sunulmaktadır. Yağ yakma olarak düzenlenen törenlerde ise kurbanlık hayvanın yağının yakılması sonucunda ortaya çıkan güzel kokunun tanrıları cezbedtiğine ve kurbanın tamamının yakılması ile de tanrıya tam bir boyun eğişi, teslimiyeti simgelediğine inanılmıştır. Kurban hayvanları arasında sığır, koç, koyun, domuz, keçi, geyik, köpek, güvercin ve balık en çok tercih edilenleridir (Uygun, 2019). Mısır mitolojisinde Tanrıça İsis için kuş ve tavukların başı kesilerek kurban edilmiş, daha sonra odun yığınının üzerine şarap dökülerek ateşte kesilen kurbanlar tamamen yakılmıştır. Yunan mitolojisinde ise bazı ritüellerde kurban edilen hayvanların (domuz, kuzu vb.) bağırsakları pişirilerek törende tüketilmiştir. Daha sonra törene şeref konuğu olarak katılan tanrı için hayvanın ayrılan kısımları (yürek, akciğer, karaciğer) adağın üzerinde yakılmıştır. Bağırsak yağı ve iç yağının tanrıya ait olduğu düşüncesiyle tüketimi yasaklanmıştır. Törenler sırasında dökülen kan ve şarap gibi sıvıların ortadan kaybolması adağın kabul edilerek tanrı tarafından tüketildiğinin işareti olarak kabul edilmiştir. Yağın dokunduğu yeri ve bulunduğu ortamı kutsallaştırdığına inanılmış ve şölen, tören ve ziyafetlerde yağ kullanılmıştır. Kurban ve adak törenlerinde sunulan diğer gıda maddeleri yağlı etler, süt, ekmeğ, yağ, bal, bira, şarap, meyve ve sebze, çeşitli tahıllar (arpa, buğday, pirinç), tereyağı olarak sıralanabilir (Uygun, 2019).

## SONUÇ

Toplumların beslenme alışkanlıkları incelenerek yaşam biçimleri, inançları, coğrafi şartları ve kültürel değerleri hakkında bilgi sahibi olmak mümkündür. Gastronomi ve mitoloji hakkında ele alınan çalışmada elde edilen sonuçlar bunu doğrular niteliktedir.

Araştırmada elde edilen verilere göre yemek sadece fiziksel bir ihtiyaç olmakla birlikte, tanrılara sunulan adak, üzüntü-sevinç, ölüm-doğum, kutlama-yas gibi durumlarda sembolik anlamlar taşıyan bir değer olarak kabul görmektedir. Yapılan yemeğin veya sunulan adağın temizliği, kalitesi, ulaşılabilirliğinin ve hazırlığının zorluğu karşındaki kişilere veya tanrılara verilen değeri ve önemi de temsil etmektedir.

Kansız adakların temiz, lezzetli, taze ve kaliteli olması veya kurban olarak kesilen hayvanların değerli kabul edilen ve zor bulunan kısımlarının tanrılar için



ayrılması kurban ritüelinde tanrıya verilen değeri yansıtmaktadır. Aynı zamanda kurban ritüelinde arzu ve istekler, korunma, bağışlanma, bolluk bereket gibi farklı beklentiler söz konusudur. Beklentilere göre sunu farklılık veya seremoni farklılık gösterebilmektedir.

Tanrıların belirli yiyecek içecek isimleriyle bağdaştırılması antik çağlarda gastronomiye verilen değeri göstermektedir. Özellikle önemli ve değerli kabul edilen yiyecek ve içecek isimlerinin tanrılara verilmesi de dikkat çekicidir. Aynı zamanda tanrılar isimlerini aldıkları yiyecek ve içeceklerin korunmasından, üretilmesinden, verimliliğinden, kalitesinden ve üretim ve işleme aşamasında çalışan kişilerin korunmasından sorumlu olarak kabul edilmektedir. Farklı mitolojilerde aynı yiyecek-içecekler için farklı tanrı isimleri olması da çeşitliliği ve zenginliği sağlamaktadır. Yunan mitolojisinde Demeter'in tahıl tanrıçası ve Sümer mitolojisinde Aşnan'ın tahıl tanrıçası olması örnek gösterilebilir.

Araştırmanın sonucunda özellikle Yunan ve Sümer mitolojisi eserlerinde şarap çeşitlerine ve sembolik değerlerine yer verilmesi oldukça dikkat çekicidir. Şarabın eski zamanlarda dini ritüellerde tanrılara adak olarak sunulduğu üzüm ve şaraba verilen değeri de ortaya koymaktadır. Eski çağlarda şarabın besin maddesi olarak kullanımının yanı sıra sağlık, kutlama, ziyafet, zafer, kötülüklerden korunma ve inançlar doğrultusunda ayin ve ritüellerde de kullanılmıştır. Ayrıca kullanım amaçlarına ve yerine göre farklılık göstermesinin sembolik ve statü olarak anlamlarının bulunduğu ve yer aldığı toplumla ilgili bilgi verdiği sonucuna da ulaşılabilmektedir. Son olarak yemek yeme olgusu toplulukları ortak bir ziyafet sofrasında toplayarak birleştirici gücünün yanı sıra yasak bir meyvenin yenmesiyle istenmeyen sonuçlara da neden olabilmektedir. Sunulan yemeğin özellikleri kişileri ve toplumları birçok farklı alanlarda temsil ederek haklarında bilgi vermektedir.

Mitoloji gastronominin geçmişten günümüze gelmesinde rol oynayan temel taşlardan biridir. Mitoloji kaynaklarından yararlanmak gastronominin gelişim evrelerini anlamak için gereklidir. Birçok farklı mitoloji kaynaklı eserde gastronomi ile ilgili ziyafet sofralarından, yiyecek içecek isimlerinden, kurban/adak olarak kullanılan yiyecek-içeceklerden, başlıca şölenlerden ve tüm bunların sembolik değerlerinden söz edilmektedir. Çalışmada Yunan Mitolojisi, Sümer Mitolojisi ve Mısır Mitolojisinin başlıca kaynakları olan Homeros'un İlyada ve Odesa'sı, Mısırın Ölüler Kitabı ve Kramer'in çevirisi ile Sümer Tabletlerinde bulunan ilgili kesitlere yer verilerek yemeğin sembolik değerlerinin anlaşılması, alan yazına kazandırılarak gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlamak amaçlanmıştır ve bu doğrultuda çalışma tamamlanmıştır.

## KAYNAKÇA

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9(11).
- Akdeniz, D., & Sırtlı, A. (2020). Erken Dönem Mitolojisinde Afrodizyak Yiyeceklere Ait İnanışlar (Beliefs On Aphrodisiac. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(4), 2745-2768.
- Andrews, T. (2000). Nectar And Ambrosia: An Encyclopedia Of Food In World Mythology. 250 Accessible Online: Http: Foodtimeline. Org/Foodfaq2html. *Accessed*, 8(21), 2006.
- Atış, N. (2009). Grek Düşünce Dünyasında Felsefe Din Ve Mitoloji İlişkisi. *Kaygı. Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Felsefe Dergisi*, 12, 57-66.
- Ay, Ş., & Şahin, K. (2014). Eski Yakınoğu' da Yemek Simgeselliği Üzerine Bir Değerlendirme. *Pursuit Of History*, (12).
- Aygün, F. (2016). Dinin Ve" Yüce Varlık" İnanıcının Kökenine İlişkin Tartışmalara Genel Bir Bakış. *Kader Kelam Araştırmaları Dergisi*, 14(1), 203-215.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür Ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87).
- Campbell, J. (2003). Yaratıcı Mitoloji / Tanrının Maskeleri. Çev., Kudret Emiroğlu. İmge Kitabevi, İstanbul.
- Çalkan Sağlam, Ö. & Sağlam, H. (2018). İnsanlık Tarihinde Üzümün Önemi. *Journal Of Agriculture*, 1(2), 1-10.
- Derin, Ö. Şamanik Şeflerden Gastronomik Şeflere Varlığın Mideye İndirilmesi. *Flsf Felsefe Ve Sosyal Bilimler Dergisi*, (30), 397-417.
- Eliade, M. (1993) Mitlerin Özellikleri, Fransızca'dan Çeviren: Sema Fırat, Simavi Yay., İstanbul.
- Ercan, C. A. (2017). Söylencelerde Ve Masallarda Elma Sembolü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(3), 1043-1060.
- Erhat, A. (1996). *Mitoloji Sözlüğü*. Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Forster, N. (1995). The Analysis Of Company Documentation. London: Sage.
- Francis E. Peters (2004), Antik Yunan Felsefesi Terimleri Sözlüğü, Çeviren Ve Hazırlayan: Hakkı Hünler, Paradigma Yay, İstanbul.
- Freeman, C., (2013). Mısır, Yunan Ve Roma Antik Akdeniz Uygarlıkları, Çev.: Suat Kemal Angı, Dost Kitabevi, Ankara.
- Gedik, S. Dede Korkut Kitabında Bitkiler. *Akra Kültür Sanat Ve Edebiyat Dergisi*, 8(21), 211-224.

- Gezgin, D. (2007). Bitki Mitosları. Sel Yayıncılık. İstanbul.
- Gülcan, N. Y. (2009). Eski Yunan Mitolojisinde Kadın İmgesi. *21. Yüzyılın Eşiğinde Kadınlar*, 111.
- Güneş M.E., 2001. Balın Sağlığımız İçin Önemi. *Uludağ Arıcılık Dergisi*, 2: .19–20.
- Gürsoy, D. (2013). Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Dünden Bugüne Gastronomi, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Homeros, Erhat (Çev.), A., & Kadir (Çev.), A. (2008). İlyada. Can Yayınları, İstanbul.
- Homeros. (1984) İlyada. (Çev. A. Erhat-A. Kadir). Can Yayınları, İstanbul.
- Homeros. (1984). Odysseia. (Çev. A. Erhat-A. Kadir). Can Yayınları, İstanbul.
- Hooke (1993), Ortadoğu Mitolojisi, Çevirmen: Alaeddin Şenel, İmge Kitabevi.
- Hospodar, M. (2004). Aphrodisiac Foods: Bringing Heaven To Earth. *Gastronomica*, 4(4), 82-93.
- Kardeniz Yağmur, S. (2018). Efsane Ve Mitoloji Üzerine Genel Bir Değerlendirme Ve Efsane Mitoloji İlişkisi. *Asia Minor Studies*, 6(12).
- Kırçıl, Z. N. (2019). Hititlerde Mitoloji Ve Ritüel. Uluslararası Mitoloji Sempozyumu, Bildiri Kitabı (Proceedings Book).
- Koçak, A., (2011), “Bilgelik Varlık Bereket Sembolü Dincirin Serüveni”, Bilge Seyidoğlu Kitabı, Dergâh Yayınları, İstanbul.
- Kramer, S.N. (1999), Sümer Mitolojisi, Çevirmen: Hamide Koyukan, Kabalcı Yayınevi, İstanbul.
- Mısır’ın Ölüler Kitabı (2019), Hazırlayan Ve Çeviren: Cengiz Büker, Okyanus Yayınları, İstanbul.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme Ve İntikam Alma Gizli İşlevleri. *Milli Folklor*, 30 (120).
- Özkan, A. R. (2002). Din-Mitoloji İlişkisi. *Ekev Akademi Dergisi*.
- Pasını, W. (2001). Aşk Ve Yemek, İletişim Yayınevi, İstanbul.
- Peters, Francis E. (2004) Antik Yunan Felsefesi Terimleri Sözlüğü, Çev. Hakkı Hünler. İstanbul: Paradigma Yayıncılık.
- Şahin, K. (2010) Dini Kimliğin İnşasında Kutsal Ve Tabu Olan Yiyecek Ve İçeceklerin İşlevleri: Antakya Örneği, H.Ü. Sos. Bil. Enst. (Yayınlanmamış Doktora Tezi) .
- Şenocak, E. (2016). Halk Anlatı Ve İnanışlarında Mitolojik Bir Meyve: Nar. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 4(8), 228-251.
- Taş, E. (2020) Anadolu Mitolojilerinde Üzümün Yeri Ve Önemi, İstanbul.

- Taşdemir, İ. (2018). Şeyh Gâlib'in Şiirlerinde" Arı" Sembolü. *Electronic Turkish Studies*, 13(20).
- Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek Ve Keyif Vericiler, Hayykitap Yayınevi, İstanbul.
- Tolga, Ö., & Yatkın, Ö. (2017). Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 103-116.
- Türkçe Sözlük (1998), Ankara: Tdk Yayınları.
- Uygun, A. Bir Kurban Ritüeli Olarak Kurbanın Yakılması Ve Yağ Takdimi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (43), 148-163.
- Ünsal, A. (2020), İktidarların Sofrası, Everest Yayınevi, İstanbul.
- Vercoutter, J., (2016). Eski Mısır, Çev.: Emine Çaykara, İletişim Yayınları, İstanbul.

# GELENEKSEL BİR KUTLAMA: "ÇÖREK BAYRAMI"

Doç. Dr. Gülten KÜÇÜKBASMACI

Kastamonu Üniversitesi

## Özet

Kaynaklara göre ilkbahar ve sonbaharda bayramlar yaptığı anlaşılan Türkler, İslamiyet'in kabulüyle yeni inanç sistemine bağlı olarak yeni bayramlar kutlamaya başlamışlardır. Kameri takvime bağlı olarak Ramazan ve Kurban bayramlarından başka kutsal kabul edilen gün ve gecelerle ilgili de kutlamalar şekillenmiştir. Bunlardan biri üç aylar denilen "recep", "şaban" ve "ramazan" aylarının gelişinin kutlanmasıdır. Kastamonu'da üç ayların gelişinin kutlandığı tören "Çörek Bayramı" olarak adlandırılmaktadır. Çalışmada, "Çörek Bayramı"nın yapı ve işlevi belirlenerek, söz konusu kutlama değişim ve süreklilik açısından ele alınmıştır.

Çörek Bayramı yapı olarak; adlandırma, zaman, mekân, hazırlık, katılımcılar, başlangıç, ritüel ve bitiş olarak incelenebilir. Çörek Bayramı'nın kutlanışında diğer bayramlarda da görülen dini inançlara dayalı kimi uygulamalarla söze, harekete, maddi kültür unsurlarına dayalı âdetler görülmektedir. Kutsal zamanda gerçekleştirilen bayram kutsal bir mekânda icra edilmektedir. Kutlamanın önemli bir unsuru çörek ve helvadan oluşan yiyecektir. Çörek ve helvanın paylaşılması, rızık paylaşma bağlamında kutsalla ilişkilidir. Her kültürel formda olduğu gibi Çörek Bayramı'nın da çeşitli işlevleri vardır. Toplumsal dayanışma, sosyalleşme, kültürel sürekliliği sağlama, ibadet ederek yaratıcıyla bağ kurmanın sağladığı huzur gibi işlevler bunlar arasındadır. Çörek Bayramı'nın kutlanışında değişmeyen unsur "zaman"dır. Bir mekânda bir araya gelme, ekmek ve helva paylaşma gibi unsurlarda ise özde olmamakla birlikte nitelikte değişme söz konusudur. Bu değişim kutlamanın devamını sağlamada etkilidir.

**Anahtar Kelimeler:** Bayram, Kutsal Zaman, Kutsal Mekân, Yemek

## A TRADITIONAL CELEBRATION: “ÇÖREK” FEAST

### Abstract

According to sources, the Turks had feasts in spring and autumn and started to celebrate new feasts based on the new belief system with the acceptance of Islam. Following the lunar calendar, celebrations related to days and nights that are considered holy other than Ramadan and Sacrifice Feasts were also shaped. One of them is the celebration of the coming of the three holy months named “recep”, “shaban” and “ramadan”. In Kastamonu, the ceremony in which the coming of the three holy months is celebrated is called the “Çörek” Feast. This study discusses the structure and function of the “Çörek” Feast. In addition, the feast is examined in terms of change and continuity.

The investigation of the structure of the “Çörek” Feast includes the exploration of the naming, time, place, preparation, participants, beginning, ritual and ending of the feast. Some practices based on religious beliefs, which are also seen in other feasts, and customs based on words, actions and material cultural elements are observed in the celebration of the “Çörek” Feast. The feast is celebrated at a holy time and place. An important element of the celebration is the food consisting of “çörek” and halva. The sharing of “çörek” and halva is a holy practice as it involves sharing sustenance. As in every cultural element, the “Çörek” Feast has various functions such as social solidarity, socialization, ensuring cultural continuity, and finding peace by connecting with the creator through worshiping. The unchanging element in the celebration of the “Çörek” Feast is “time”. Although not in essence, changes can be observed in some characteristics of the feast such as coming together in a place and sharing bread and halva. This change is effective in ensuring the continuation of the celebration.

**Keywords:** Feast, Holy Time, Holy Place, Food

## GİRİŞ

“Bayram” kavramı günümüzde sevinç ve neşe anlamıyla kullanılmakta olduğu gibi “millî veya dinî bakımdan önemi olan ve kutlanan gün veya günler” anlamını da taşımaktadır. Günümüzde karşılaştığımız her kutlamayı bayram olarak değerlendirmek zordur. Bir kutlamadan bayram olarak bahsedebilmek için ferdî değil topluluğun tamamı için ve toplulukça düzenlenmesi, kurallarının gelenekçe belirlenmesi gereklidir. Geleneksel bayramlara “kutsal bir zaman”, “kutsal bir mekân” ve bazen de bir yiyecek eşlik etmektedir. Böylece kutlama, geleneğin ait olduğu grubu belli bir zamanda, belli bir mekânda, bazen de bir yiyecek etrafında bir araya getirmiş olur.

Türklerin İslamiyet’in kabulünden önce ilkbahar ve sonbaharda bayramlar yaptığı kaynaklarda geçmektedir (Anohin, 1968: 404-452; Çay, 1991; Eberhard, 1996; Esin, 2001; İzgi, 1978: 29-36). Yeni kültür çevrelerine dahil olundukça var olan kutlamalar zenginleşerek, değişip dönüşerek devam etmiş,<sup>1</sup> yeni kutlamalar da şekillenmiştir. İslamiyet’in kabulüyle yeni inanç sistemine bağlı olarak yeni bayramlar kutlanmaya başlanmıştır. Ay’ın dolanımını esas alan hicri takvim “mübarek” kavramıyla ifade edilen, Müslümanlarca kutsal sayılan ay, gün ve geceler içerir. Kameri/Hicri takvimle birlikte ayet<sup>2</sup> ve hadisler<sup>3</sup> de bu kutsal zaman dilimlerinin belirlenmesinde etkili olmuş; Ramazan ve Kurban Bayramlarından başka

<sup>1</sup> Bir örnek olmak üzere şu yazıya bakılabilir: M. Öcal Oğuz, “Boz Atlı Hızır-Ren Geyikli Noel Baba İkileminde Türklerde Yılbaşı”, *Küreselleşme ve Uygulamalı Halkbilimi*, Ankara: Akçağ Yayınları, 2002, s. 77-87.

<sup>2</sup> Örnek olarak şu ayetler verilebilir: “Doğrusu Allah’a göre ayların sayısı, Allah’ın gökleri ve yeri yarattığı günkü yazısına uygun olarak on ikidir; bunlardan dördü haram aylardır. İşte doğru olan hesap budur. O aylarda kendinize zulmetmeyin, müşrikler sizinle topyekûn savaştıkları gibi siz de onlarla topyekûn savaşın. Bilin ki Allah buyruklarına karşı gelmekten sakınanlarla beraberdir.” Tevbe/36; “O gecede bizim katımızdan bir emirle hüküm ve hikmet konusu olan bütün işler ayrılır.” Duhan/4; “Bir gece, kendisine bazı âyetlerimizi gösterelim diye kulunu Mescid-i Harâm’dan çevresini mübarek kıldığımız Mescid-i Aksâ’ya götüren Allah eksikliklerden münezzehdir. O, gerçekten her şeyi işitmekte ve görmektedir.” İsrâ/1 (URL-1).

<sup>3</sup> Örnek olarak şu hadisler verilebilir: “Güneşin üzerine doğduğu en hayırlı gün Cuma günüdür” (Yıldırım, 2013: 462), “Hazreti Cabir’den rivayet edilmiştir: Kureyş Kavmi beni (İsrâ hadisinde) tezkîp edince (yalanlayınca), Hicri İsmail’de (Kâbenin kuzey yanında) durdum. Allah Teâlâ Mescid-i Aksâ’yı gözümün önüne getirdi. Ben de Mescid-i Aksâ’ya bakarak belirtileri hakkında onlara bilgi vermeye başladım.” (URL-2).

mübarek kabul edilen günler de kutlanır olmuştur. Bunlardan biri “recep”, “şaban” ve “ramazan” aylarından oluşan ve üç aylar denilen zaman diliminin gelişinin kutlanmasıdır. Bu kutlamalara bir örnek olarak Konya’da üç ayların gelişiyile çocuklar tarafından gerçekleştirilen “Şivlilik” verilebilir (Tekin, 2014). Kastamonu’da da üç ayların gelişinin kutlandığı “Çörek Bayramı” olarak adlandırılan bir tören bulunmaktadır. Yapılan eylemin “çörek kesme” olarak adlandırıldığı bu kutlama üç ayların ilk ayı olan recep ayının ilk cumasında gerçekleşmektedir. Bu çalışmada, Kastamonu Devrekâni ilçesi Şeyh Bali köyünde günümüzde devam eden “Çörek Bayramı”nın yapısı ve işlevi tespit edilecek; yiyeceğin “kutlama” ile ilişkisi sorgulanacaktır. Söz konusu kutlama, değişim ve süreklilik açısından da ele alınmıştır.

## ÇÖREK BAYRAMI

Çörek Bayramı, ay takvimine bağlı olarak Müslümanlarca kutsal kabul edilen üç ayların gelişinin kutlandığı bir törendir. Bu kutlama genel itibariyle şöyle gerçekleşir: Üç ayların ilk ayı olan recep ayının ilk cuma günü ve aynı zamanda Regaib Kandili’nin ertesi günü, cuma namazını müteakiben kadınlar ve erkekler ayrı yerlerde toplanırlar. Erkekler Şeyh Bali<sup>4</sup> türbesinde, kadınlar ise Çalca veya Dere Harman türbelerinde, bazen iki türbede de, çörek keserler. Erkeklerin götüreceği çöreği evin en küçüğü gelip evden alırken kadınlar yanlarında götürür. Yolda karşılaştıklarının ellerini öperler, selamlaşırlar. Birbirlerinin bayramını, kandilini kutlarlar. Şeyh Bali türbesinde toplanan erkekler çörek ve helvaları türbenin başında biriktirir. Kadınlar belirlenen yere gelince çörek ve helvalar ortaya serilen sofraya bezlerinin üzerine bırakılır. Önce dua edilir. Ardından Yasin, Tebareke, Amme sureleri okunur. Bir taraftan da eli yakışan iki üç kişi çörek ve helva kesmeyle uğraşır. Çörekler dörde bölünür, helvalar kesilip tepsilere doldurulur. Kuran okuma sona erince bir kere daha dua edilmektedir. Kuran okuma ve duanın ardından çörek ve helvalar orada bulunanlara eşit olacak şekilde paylaşılır. Kadınlar adı geçen her iki türbeyi de ziyaret ediyorlarsa iki türbenin yanında ayrı ayrı çörek kesilir. Bayramlaşmanın ardından herkes dağılır.

Çörek Bayramı’nı; “bayram”, “kutsal zaman”, “kutsal mekân ve atalar kültü/veli kültü”, “yiyecek ve adak” kavramları etrafında tahlil etmek mümkündür.

<sup>4</sup> Bu isim köylüler arasında Şeyh Balı, Şah Balı, Şeyh Bali, Şeh Balı şeklinde de telaffuz edilmektedir.



## Bayram

Kaşgarlı Mahmud *Divan Lgati 't-Türk* (2018: 118, 211, 422, 569) adlı eserinde “badram”ı, “halk arasında sevinç ve glşme, sevinç ve piknik, eğlence” olarak tanımlamış, Oğuzların “bayram” diye adlandırdığını söylemiştir. Geleneksel bayramlarımız, “yurt ve sıla duygusuna sahip homojen bir topluluğun kendisi için üretilmek ve tüketim bakımından dışındakilere kapalı olmanın yanı sıra, kendi üyelerine anlamlı olmak ve kuşaklar arasında szli kültür ortamında aktarıla gelmek özelliklerine sahiptirler” (obanoğlu, 2000: 52). Stoeltje’ye göre bayramlar; milldir, belirleyici nitelikleri vardır, takvime bağlı düzenli aralıklara ve halkın katılımıyla gerçekleşirler, çok işlevlidir ve bayramların yapısı karmaşıktır (2005: 160).

Assmann “Kültürel belleğin ilk örgütlenme biçimleri”ni ritüel ve bayramlar olarak görür. Assmann’a göre yazısız kültürlerde kültürel belleğe katılmanın yolu “hazır bulunmak”tır. Bayramlar hazır bulunmayı, buluşmayı sağlamak için yaratılmış biçimlerdir. “Bayramlar ve ritüeller, düzenli tekrarları ile kimliği koruyan bilginin iletilmesi ve devredilmesini, böylece kültürel kimliğin yeniden üretimini üstlenirler. Ritüel tekrar, grubun zaman ve meknsal birlikteliğini garanti eder (Assmann, 2001: 59-60).

Yukarıdaki tanımlar çerçevesinde rek Bayramı, geleneksel bayramlarımızdandır. Takvime bağlı olarak ve ait olduğu toplumun katılımıyla gerçekleşen, pek çok işlevi olan bu kutlama szli kültür ortamında nesilden nesile aktarılarak günümüze kadar gelmiştir. Kaynak kişiler kutlamanın eskiliğini “biz bildik bileli”, “eskilerden beri”, “temelli” (KK-5), “dedelerimiz zamanından” (KK-7) gibi ifadelerle dile getirmekte; devam edeceğine dair inançlarını da “burada bulunamayan çocuklarımız merak ederler, sorarlar, zamanı gelince onlar da gelecek” (KK-6) diyerek ifade etmişlerdir.

Geleneksel bayramlara “kutsal bir zaman”, “kutsal bir mekn” ve bazen de “adak, kurban” olarak ifade edilebilecek yiyecek/yiyecekler/yemek eşlik etmektedir. Böylece kutlama, geleneğin ait olduğu grubu belli bir zamanda, belli bir meknda, “rek Bayramı”nda olduğu gibi bazen de bir yiyecek etrafında bir araya getirmiş olur.

Bir kültürel form olarak bayram kendi içinde bir yapıya bağlı olarak şekillenir. Stoeltje, (2005: 161-164) bayramları; açılış töreni, ritüel, drama ve yarışma, şölen-yemek, dans ve müzik, olayın bitirilişi olmak üzere olay ve sosyal yapılar olarak temelde ikiye ayırıp inceler. Nebi zdemir (2005) geleneksel bayramları da içinde değerlendirdiği Türk halk eğlencelerinin yapısını adlandırma, zaman ve süre, mekn, eğlence; hazırlık, kurallar, katılımcılar, başlangıç kalıbı, sohbet,

halk edebiyatı ürünleri, yiyecek ve içecekler, oyunlar, müzik, dans, giyim-kuşam-süslenme, koku, gezinti, inançlar, hediye ve ödüller, erotik öğeler, bitiş kalıbı olarak belirlenir. Yukarıda genel hatları verilen ve eğlence unsuru içermeyen Çörek Bayramı'nı yapı olarak; adlandırma, zaman, mekân, hazırlık, katılımcılar, başlangıç, ritüel, bitiş olarak incelemek mümkündür.

### **Adlandırma**

Çörek Bayramı'na adını veren kutlama sırasında dağıtılan çörektir. Dinen kutsal kabul edilen bir zaman diliminde gerçekleşiyor olmasına rağmen kutlamanın adını yiyecekten alması ritüel ve yiyecek ilişkisini öne çıkarmaktadır. Kaynak kişiler “adı neden Çörek Bayramı” sorusuna; “Kurban'da Kurban Bayramı, Ramazan'da Şeker Bayramı, bu şimdi Çörek Bayramı, bayramların başı, büyük bayram.” (KK-6) cevabını vermişlerdir. Işın, “Osmanlı kültürünün yemek paylaşımı etrafında döndüğü”nü (Işın, 2020b: 26) söyler. Bayramların adlandırılmasında da bu durumun öne çıktığını söylemek mümkündür.

Kutlama Taşköprü ilçesinde “Helva Bayramı”, İnebolu ilçesinde “İlk Namaz Bayramı” olarak da adlandırılmaktadır. Bunlar aynı zamanda kutlamanın çeşitlemeleridir. “Helva Bayramı” denilmesi köy halkının bir araya gelip helva pişirmesiyle ilgilidir. “İlk Namaz” adlandırmasının başka yörelerde de olduğu görülmektedir. “İlk Namaz, İslam dinince kutsal olan üç ayların ilk ikisi olan Recep ve Şaban aylarının Konya merkezindeki adıdır. İlk Namaz Recep, Orta Namaz da Şaban ayıdır” (Kılıçarslan, 2016: 32).

### **Zaman ve Süre**

Çörek Bayramı, zamanı ve süresi belli (Özdemir, 2005: 86-91) kutlamalardandır. Çörek Bayramı, kamerî takvime bağlı olarak üç ayların ilk ayı olan recep ayının ilk cuma günü, Regaib Kandili'nin ertesi günü, cuma namazını müteakiben kutlanmaktadır. Aynı gün sona ermektedir. Kutlamalar cuma namazı ile ikindi namazı arasında tamamlanmaktadır. Ay takvimine bağlı olarak da her yıl bir önceki yıla göre on gün erkene denk gelir.

### **Mekân**

Her kutlama bir mekânda gerçekleşir. Çörek Bayramı için de köylüler bir mekânda toplanmaktadır. Bu mekân erkekler için Şeyh Balı Türbesidir (KK-7) (Görsel 4). Kadınlar ise Çalca Türbesi ve Dere Harman Türbesinde bir araya gelirler (KK-3). Bazen her iki türbe de ziyaret edilmekte, çörek kesilmektedir. Adı geçen mekânlar aynı zamanda köyün mezarlıkları konumundadır. Gözlemediğimiz kutlamada ise kadınlar açık bir alanda toplanmışlardır.

## **Hazırlık**

Çörek Bayramı'nın hazırlığı bir gün öncesinden reklerin pişirilmesidir. Hane halkının her biri için birer veya ikişer çörek hazırlanır. Helva yapılır. Söz konusu hazırlıklar kadınlar tarafından yapılmaktadır. Erkeğin hiç rolü olmadığı anlamına gelmemekle beraber yemek hazırlıkları geleneksel toplumlarda daha çok kadının üzerindedir ve yemek pişirme kadının rolü olarak görülür (Goody, 2013). Çörek ve helvalar günümüzde hazır da alınabilmektedir (KK-4). Bir gün önceden fırınlara “zirat reği” (KK-6) siparişini verilir.

## **Katılımcılar**

Bayramın katılımcıları tüm köylüdür. Kadın, erkek, ocuk bayramı kutlamaktadır. Bayram için köyden şehre gen gurbetçiler, gelin olup çıkanlar geldiği gibi köylü olmayıp heves edenler de bayrama gelebilmektedir. Geleneksel bayramların bir özelliği olan tüm toplumun katılımı rek Bayramı için geçerlidir. Assmann'ın da (2001: 59-60) işaret ettiği gibi Şeyh Bali köylüleri rek Bayramı'nda hazır bulunarak kültürel belleğe dahil olurlar.

## **Başlangıç**

Kutlamanın başlangıcı cuma namazının sonrasındır. Namazın bitişiiyle camiden çıkılması bayramı başlatır. Cuma namazının kılınmasının ardından camiden çıkan erkeklerin Şeyh Bali türbesinde, evlerinden çıkan kadınların kararlaştırılan bir meknda toplanmak için yola koyulmasıyla bayram başlamış olur.

## **Ritüel**

Wulf, “ritüeller din ve ibadet için hayatidir” (2004: 247) der. Çörek Bayramı'nın kutlanışında diğer bayramlarda da görülen dini inançlara dayalı kimi ritüellerle söze, harekete, maddi kültür unsurlarına dayalı gelenekler görülmektedir.

Kutlama çerçevesinde bayramlaşmak için küçükler büyüklerin elini pmekte, selamlaşmakta, “bayramınız mübarek olsun”, “Allah'ım kabul etsin”, “Allah tekrarına erdiresin”, “Allah nice bayramlara erdiresin”, “hep beraber sağlık sıhhatle”, “kandiliniz mübarek olsun” gibi kalıp ifadelerle herkes birbirinin bayramını ve kandilini tebrik etmektedir. Kadınlar ortada biriktirilen reklerin etrafında, erkekler Şeyh Bali türbesinin etrafında oturur. Dua ve Kur'an okunması esnasında çörek ve helvalar kesilir.

## **Bitiş**

Cuma namazının kılınmasının ardından başlayan kutlama kesilen çörek ve helvalar dağıtıldıktan sonra biter. Bitişi belirleyen çörek ve helva dağıtımının

tamamlanmasıdır. Bir süre sohbet eden kadınlar ve erkekler evlerine dağılırlar. Erkeklerin kutlaması daha erken tamamlanır. Kadınlar eğer iki türbede de çörek keseceklerse kutlama biraz uzun sürer ancak ikindi vaktine kadar sona erer.

### **Kutsal Zaman**

Çörek Bayramı'nın gerçekleşmesinde öne çıkan zamandır. Zamana bağlı gerçekleşen bu kutlamayı mekân ve yiyecek tamamlar. Zamanın kutsalın tezahür ettiği dönemleri vardır ve böylece zaman “kutsal olmayan zaman”, “kutsal zaman” olarak ikiye ayrılır (Eliade, 2009: 374, 375). Dinlerde zamanla ilgili çeşitli kabuller görülür. İslam kültüründe de kutsal kabul edilen zamanlar söz konusudur (Yavuz, 2006; 397-399). Eliade'ye göre kutsal zamanın fasılları ve çoğunlukla yinelenen bayram zamanı vardır ve insan törenler aracılığıyla dindışı zamandan kutsal zamana geçebilir. “Kutsal zaman bizzat doğası gereği tersine dönebilir” (1991: 48).

Zaman, bir ritüelin kurucu koşullarındandır. Ritüel şimdi de gerçekleştiği için ritüele konu olan olay ne kadar eski olursa olsun “şimdiki zamana taşınır.” (Eliade, 2009: 377). Pek çok ritüel döngüsel olarak yinelenir (Wulf, 2004: 246). Lauri Hanko'nun sınıflandırmasına göre Çörek Bayramı'nı “takvimsel ritler” içinde değerlendirebiliriz. Takvimsel ritler “dönemler halinde ortaya çıkan, topluluk tarafından organize edilen ve sosyo-ekonomik mevsimlerin çoğunlukla yanında ya da sonunda yapılan ritlerdir.” (2006: 132). Çörek Bayramı'nda yineleme ay takvimine bağlı olarak gerçekleşir.

Takvimsel ritler grup odaklı ve tekrarlanabilir niteliktedir (Hanko, 2006: 133). Bununla birlikte bazen sıra dışı şartlar grup olarak bir araya gelip tekrarlamaya engel olabilmektedir. Pandemi koşulları, hem resmi yasalar hem de bireysel dikkat sebebiyle grup olarak bir araya gelmeye engel olduğundan geçtiğimiz son iki yıl Çörek Bayramı yapılamamıştır. Ancak bu sıra dışı durum takvime bağlı bu kutlamanın sürekliliğini kesintiye uğratmamıştır. Pandemi koşulları ortadan kalktığından Çörek Bayramı bu yıl kutlanacaktır.

### **Kutsal Mekân ve Atalar Kültü/Veli Kültü**

Kutsal mekân; kutsallık atfedilen, ziyaret edilen, saygı duyulan ve olağanüstü hâller/keramet beklenen mekânlar olup bu yönüyle diğer mekânlardan ayrılır. Kutsal mekânlarla kurulan ilişkide geçmiş, şimdi ve gelecek etkili olup kurulan bu ilişki kişiye ve topluma aidiyet ve güven duygusu verir (Uygur, 2020). Kutsal mekânlar, kutsal kabul edilenle iletişimin kurulduğu mekânlardır. Hunların kurban törenlerini ırmak kenarlarında ve dağda yaptıkları, senenin belirli günlerinde atalarına saygı göstermek için ata mağaralarına gittikleri (Taşağıl, 2014: 81)

bilinmektedir. Kutsal olanla iletişim kurmanın yolu olarak kutsal meknda bir araya gelme, törenleri kutsal kabul edilen meknlarda gerçekleştirme anlayışı günümüze kadar gelmiştir. Çörek Bayramı'nda da mekn olarak kutsal meknların seçildiği görülmektedir.

Çörek Bayramı'nda kadınların ve erkeklerin bir araya geldiği meknlar farklıdır. Şeyh Bali, alca ve Dere Harman olarak adlandırılan her üç mekn aynı zamanda köyün mezarlıklarıdır.<sup>5</sup> Eliade'ye göre (1994: 25, 31) "asıl gerçeklik kutsal olandır; zira, yalnızca kutsal olan mutlaktır, etkindir, Şeyleri yaratır ve onları sürdürür", merkez de "kutsal olanın, mutlak gerçekliğin bölgesidir." Merkez, gök, yer ve yer altı olmak üzere üç kozmik bölgenin keşişme noktasıdır ve bu üç bölge arasında iletişim ancak burada mümkündür. Her meskn alan "Merkez"e yani kutsal bir yere sahiptir ve kutsal mekn, gerçek mekndır" (Eliade, 1992: 18-19). Çörek Bayramı kutlamasının gerekleşiği söz konusu meknlar bir duvarla çevrilerek etrafından ayrılmıştır. Eliade, "Kutsal mekn düşüncesi, mekna bir sınır çizerek onu kutsal olmayan mekndan soyutlar" der. Kutsalın tezahürünün sürekliliği sebebiyle meknın kutsallığı da süreklidir. "Böylece kutsal mekn, tükenmez bir güç ve kutsallık merkezi hline" geldiğinden insan bu mekna dahil olabildiği ölçüde bu gten payını alır (Elidade, 2009: 356). Kutlamanın gerekleşiği bu meknlarda kutsalın tezahürü ata kültü ve veli kültü bağlamında ortaya çıkmıştır ve velinin ve ataların meknı olarak kutsallığı süreklidir. Bayram vesilesiyle burada toplananlar kutsalla iletişim sağlanmakta, kutsalın gücünden faydalanmaktadır.

Kutlamanın gerekleşiği mekn mevsim Şartlarına bağlı olarak değişebilmektedir. Kutlamayı gözlemlediğimiz 2017 yılında kadınların toplandığı mekn açık bir alandır. Din dışı zamanlarda bir kutsallığı olmayan bu alan ritüelin gerekleşiği an süresince kutsallık kazanır.

Kadınlar Şartlar uygun olduğunda bu kutlama için Çalca ve Dere Harman türbelerinin bazen birini bazen her ikisini birlikte tercih edebilmektedir. Köyün mezarlıkları olduğu için türbe olarak adlandırılan bu iki meknda da toplanarak ölülerini anmaya zen göstermektedirler. 2023 yılı için üç ayların başlangıcı 23 Ocak Pazartesi, Regaib Kandili ise 26 Ocak Perşembe günüdür (URL-3).

<sup>5</sup> Daha nceki dönemlerde köy içinde Hacogil Türbesi denilen ve yine köylüye ait mezarların da olduğu bir meknda da çörek kesilmektesyken günümüzde bu meknda rek Bayramı için bir araya gelinmediği öğrenilmiştir. Bunun sebebi olarak da evlerin bahçe duvarlarının türbeye çok yaklaştırıldığı ve türbeye geçilemediği, etrafında toplanacak alanın kalmadığı söylenmiştir. Kaynak kişi (KK-4) ocukluğunda bu türbede de çörek kestiklerini hatırlamaktadır.

Yapılması planlanan Çörek Bayramı'nın camide gerçekleştirileceği öğrenilmiştir. Daha önceki yıllarda da hava şartlarına göre kutlama mekânı olarak caminin seçildiği olmuştur.

Çörek Bayramı'nda öne çıkan mekânın Şeyh Bali Türbesi olduğunu söyleyebiliriz. Köyün mezarlığı da olan bu mekân erkeklerin toplandığı mekândır. Kadınların çörek kestiği diğer iki mekân türbe olarak adlandırılmasına rağmen bu mekânlar köyün mezarlıklarıdır. Çalca ve Dere Harman'da “herhangi bir zatın yatmadığı” (KK-3) ifade edilmiştir. Türk kültüründe velî kültü atalar kültü bağlamında şekillenmiştir. Ahmet Yaşar Ocak'a göre ata kültü tasavvufun da yardımcıyla halk çevrelerinde yorumlanıp velî kültü haline gelmiştir. Kült konusu velî toplumun değerlerinin temsilcisidir. Bir velînin diğer insanlardan farklı düşünülmesi “keramet” unsuru ile ilgilidir. Ocak, bir velînin kült konusu olup olmadığını şu unsurların bulunup bulunmayışına bağlar: Velî adına yapılmış bir mezar veya türbenin yahut kendisinden kalan, kaldığına inanılan bir kısım eşyaların bulunması; Söz konusu mezar, türbe veya eşyanın, meselâ bazı dileklerin gerçekleşmesi, hastalıkların tedavisi gibi herhangi bir maksatla ziyaretlere ve bunlar esnasında adak ve kurbanlara sahne olması; Dua mâhiyetinde velî ile ilgili ve onun adı geçen birtakım sözlerin mevcudiyeti (Ocak, 2010: 6-8).

Bu çerçevede Şeyh Bali velî kültü kapsamındadır. Hakkında tarihi bir bilgiye ulaşılamamış olmakla birlikte köy adını “Şeyh Bali”den almıştır. Bir tekke olup olmadığı anlaşılmasa da görüşülen kaynak kişiler daha önce soy adlarının “Tekkeşin” (tekke-nişin) olduğunu, dedelerinin türbe civarına başkalarının gömülmesine müsaade etmediklerini anlatmıştır (KK-7). Türbe daha önce ahşapken köyün zenginleri yeni bir türbe inşa ettirmiştir (KK-4, KK-7). Halk arasında kerametleri anlatılmakta, duaları kabul ettiğine ve koruyuculuğuna inanılmakta, buna bağlı olarak da bir takım uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Köyü sepken (dolu) vurmamasının sebebi Şeyh Bali'ye bağlanmaktadır. Kaynak kişinin; “Seydiler'e kadar geldi sepken vurdu, ne yulaf kodu, ne ekin kodu, bu arayı korudu Allah. Allah'ın bildiği var demek ki. Güzel Allah'ım.” (KK-6) sözleri bu inancın ifadesidir.

Askere gidenleri her türlü kazadan koruduğuna inanılır. Bu sebeple askere gidecek erkekler türbe civarından bir parça toprak alır, bir kesede muhafaza eder, asker dönüşü yerine koyar (KK-7). Köyden polis çıkan olursa toprak alıp yanında taşır (KK-3). Çocuğu olmayanlar burada satılır. Çocuk doğunca adı Satı Memet, Satiye, Baha, Bahriye koyulur (KK-6). Gelin edilen kız evden çıkarıldıktan sonra düğün konvoyuna katılmadan önce gelin arabası ilk olarak Şeyh Bali'ye uğrayıp sonra konvoyu dahil olur (KK-3). Eskiden kandil gecelerinde

mum yakılırmış. Şimdi kandil gecelerinde ikindi namazı çıkışı erkekler türbede toplanıp Yasin okumaktadırlar (KK-7). Arzu edilen bir şeyin hayırlısı ile gerçekleşmesi için Seyh Bali'nin başında dua edilir ve ruhu için köylüye bir şey dağıtılır (KK-3). Türbeyi ziyaret etmenin sevap olduğuna inanılır. Şeyh Bali hakkında şu anlatı da vardır:

Şeyh Bali, harp zamanında düven sürerken köylüler “Hep beraber savaşa gidelim” demişler. Şeyh, “Siz gidedurun, ben gelirim” demiş. Köylüler, harp yerine gittikleri zaman bir bakmışlar ki Şeyh Bali elinde yaba ile harp ediyormuş (KK-1).

Etrafında oluşan inanış, uygulama ve anlatılarla Şeyh Bali, köyün hayatına yön vermekte; doğum ve askerlik gibi geçiş dönemlerinde ilgili kişileri, kandil ve bayram gibi dinî günlerde köylüyü etrafında toplamaktadır.

Kutlamanın gerçekleştiği mekânlar arasında mezarlıkların da bulunması Çörek Bayramı'nın şekillenmesinde atalar kültürünün etkili olduğunu göstermektedir. Atalar kültürü; atanın kutsallığına bağlı olarak atalar etrafında oluşan inançlar ve bunlara bağlı ortaya çıkan ritüeller olarak tanımlanabilir (Altın, 2020: 149, 154). Ataların bir takım güçlere sahip olup bu yolla insanlara, ailesine yardım edebileceğine inanılır. Netice olarak ata ruhlarına kanlı kansız kurbanlar sunulur, bulunduğu mekânlara mezarlar, türbeler yapılır. Eski Türk inançları çerçevesinde şekillenen atalar kültürü Türklerin İslâmiyet'i kabulüyle beraber yeni dine bağlı törenler etrafında da kendine yer bulmuştur. Derleme bölgemizde de bayram akşamı olan Regaib Kandili'nde ve diğer kutsal gecelerde cuma akşamları, bayram akşamları, kandil akşamları “akşam ezanına yakın, mübarek gece ölümler bacaya geliyor diye yağ kokutmak, buhur kokutmak” bu inancın yaşadığının göstergeleridir. Kaynak kişilerin “niçin çörek kestikleri” sorusuna verdikleri “ölülerin ruhu için” (KK-2) cevabı kutlamanın gerçekleşmesinde atalar kültürünün yerini göstermektedir.

Mekân kavramı zihinsel olanla kültürel olanı, toplumsal olanla tarihsel olanı birbirine bağladığından (Lefebvre, 2014) kutsal mekânlar kültürel kimliğin inşasında ve sürekliliğinde önemlidir. İncelenen Çörek Bayramı özelinde de bu işlevinin devam ettiği görülmektedir.

### **Yiyecek ve Adak**

Yemeğe yüklenen çeşitli anlamlar vardır. Bu anlamlardan yola çıkılarak yapılan bir sınıflandırmaya göre yemek “Farklı kültürel sistemlerin mantığını ve prensiplerini açıklamak için bir sosyokültürel bağlam”, “Toplumlar için madde ve ahlak sistemine aracı” ve “İnsan topluluklarında birbiriyle çakışan ekolojik,

biyolojik ve kültürel sistemleri temsil eden bir takım gıdalar” (Khare, 1980: 525’te aktaran Eker, 2018: 172-173) olarak ele alınabilir.

Türk mutfak kültüründe dinin etkisi üzerine yapılan bir çalışmada “Eski Türk âdetlerinin ve pek çok kültürün etkileri görülmekle birlikte, Türk mutfağına kimlik veren ana unsurun İslam dini olduğu” (Közleme, 2012: 299) sonucuna ulaşılmıştır. Bu husus ne ve nasıl yenildiği kadar ne zaman yenildiği ile de ilgilidir. Biyolojik bir ihtiyaç olan beslenme etrafında ritüeller oluştuğu gibi pek çok ritüele de yiyecek-içecek-yemek eşlik etmektedir. İslamiyet’in kabulünden sonra kutsal gün ve geceler etrafında şekillenen kutlamalarda da yiyecek önemli bir yer tutmakta, “Grupla Tanrı arasındaki ilişki, cemiyet üyeleri arasındaki ilişki gibi rızık paylaşma ve değişme halinde açıkça görülmektedir.”(Goody, 2005: 172).

Yemeğin güç, prestij, statü ile ilişkisi söz konusudur. Beşirli, “bireylerin toplumsal konumlarının tesisinde yiyeceklerin ve yeme pratiklerinin oldukça önemli bir yeri” olduğunu söyler. Türklerin düzenledikleri toylarda yöneticilerin oturacakları yerler, yemekler belirlenirken statüleri esas alınmış; yiyecekler hiyerarşiye göre ikram edilmiş; iktidar aynı zamanda yiyeceklerin tüketim hakkında da etkili olmuştur (Beşirli, 2011: 142). Bununla birlikte kutlamalar bu prestij ve statünün ortadan kalktığı, bireylerin eşitlendiği anlardır. Çörek Bayramı’nda yiyecek statüsü göstergesi olmaktan çıkmıştır. Her evden gelen ekmek ve helvaların eşit miktarlarda parçalanıp karıştırılması, herkese eşit miktarda dağıtılarak paylaşılması sosyal farklılıkların ortadan kalktığını işaret eder.

Çörek Bayramı’na getirilen çörekler “adak” olarak değerlendirilmektedir. Kendisi katılamayanlar istediği kadar çörek adayıp başkaları aracılığıyla gönderebilir (KK-5). Adak, “mukaddes bir şahıs veya makam ahd olunan şey, nezir”; adamak, “mukaddes bir şahıs veya makama bir şey ahd ve nezir etmek: tekkeye kurban adama.” (Şemseddin Sami, 2011: 29) olarak tanımlanmaktadır. Çörek Bayramı’nda adanan ekmektir. Bayram için getirilen çörekler katılanlar arasında eşit olarak paylaşılmaktadır. “bir başkasıyla yiyecek paylamanın kutsal bir sadakat bağı yarattığı” birçok kültürün ortak inancı olup (Işın, 2020a: 180) Türk kültüründe minnet ve dostluk nişanesi olan bu husus “tuz ekmek hakkı” ile ifade edilmektedir (Samsakçı, 2008; Elçin, 1993: 652-653).

Türklerde kurban “kanlı ve kansız” olmak üzere iki şekilde görülür. İye inancına sahip Türkler Tanrı ve Erlik’ten başka iyelerin faydasını sağlamak veya onlardan gelebilecek zararları engellemek için kanlı veya kansız kurbanlar sunarlar. Kurban “kefaret ve armağan” (Altın, 2020: 361) olmak üzere iki cephesiyle karşımıza çıkar. Erlik’e sunulan kurban kefaretken, Tanrı’ya sunulan kurban armağandır. Yıldız’a göre (2020: 361) atalara sunulan kurban ise hem armağan hem



kefarete boyutunda olabilir. Burada söz konusu olan “alma verme ilişkisi” içinde hem gelecek olumsuzluklara engel olma, hem de yarar sağlamadır. “Tanrılara ve doğaya niyet edilerek insanlara verilen hediyeler” zenginliği bollastırır (Mauss, 2018: 96-98). Kaynak kişiler çörek bayramında adadıkları çörekler sayesinde Allah’ın onları koruduğunu dile getirmiştir. “Ne kadar çok verirsen o kadar iyi.” (KK-6). Kazayı belayı def eder. Bu koruma Şeyh Bali türbesiyle de ilgilidir. Şeyh Bali büyük zattır (KK-3, KK-4, KK-6, KK-7). İnsanlara ve tanrılara sunulan armağanlar kötü etkileri uzaklaştırır (Mauss, 2018: 103-104). Çörek Bayramı’nda yiyecek paylaşımı ile ilgili kabuller, Dede Korkud Kitabı’nda da gördüğümüz ve İslamiyet’in kabulüyle de “az sadaka çok bela def eder” anlayışı çerçevesinde devam eden adak ve kurban geleneğinin bir başka görünümü olarak değerlendirilebilir.

### Çörek

Türklerde İslamiyet’in kabulünden önce yemekle ilgili yılbaşı ve saya bayramları, düğün, ad verme, karşılama ve uğurlama, and verme ve yemin, ölü aşı gibi (Ögel, 2000: 405) pek çok toy bulunmakta idi. İslamiyet’in kabulünden sonra bunlara Ramazan ve Kurban Bayramları, Muharrem, hac, Hıdrellez, mevlid, sünnet gibi başkaları da eklendi.

Çörek; “Mayalı, yağlı hamurdan yapılan küçük yuvarlak ekmek” olarak tanımlanmakta ve özellikle bayramlar için yapıldığı söylenmektedir (Işın, 2017: 89-90). Ancak Goody’in de ifade ettiği gibi, “törenselleşmiş yerel bağlamda” görmek gerekir (2013: 278). Bir ekmeğe Kastamonu’da çörek denmesi mayasız, yoğurtlu veya yağlı hamurla yapılması ile; veya mayalı hamurla yapılsa bile üzerinde susam gibi ilavelerin bulunmasıyla ilgilidir.<sup>6</sup> Çörek Bayramı’nda pişirilen ve paylaşmak için getirilen çörek ise, köy fırınlarında pişirilen somun ekmeği karşılama gibidir.<sup>7</sup> Her zamankinden farklı olarak bu ekmeğin üzerine susam, ayçiçeği çekirdeği gibi taneler ilave edilmektedir (Görsel 1). Bu ekmek “zirat çöreği” olarak da adlandırılır, çünkü arife günü “zirat” denilen mezarlık ziyareti için

<sup>6</sup> Kastamonu’da 17.-19. yüzyıllarda 50 çeşit unlu mamulün adı şöyle belirlenmiştir: “nân-ı aziz, nân-ı aziz-i has, nân-ı aziz-i adi, nân-ı somun, nân-ı somun-ı has, ev somunu, pide, uzun pide, yassı pide, nân-ı pide-i has, nân-ı pide harcı, bayağı ekmek, has ekmek, nân-ı çörek, yağlı çörek, çörek maa halka, yassı çörek, nohutlu çörek, simid, simid ve çörek, yağlı simid, nohutlu simid ve çörek, nân-ı halka, ufak halka, hırfe halka, mürüm halka, gevrek halka, yağlı gevrek, yağlı kahi, freş kahisi, tabe kahisi, kıymalı kahi, peksimed, yağlı peksimed, ufak peksimed, yağlı parmak, gözleme, bütün börek, ufak börek, boğça, kete, lokum, mısır ile mahluta sade, katmer, kadayıf, güllaç, mesaleme, dakik-i has, Çankırı dakiki, yıkanmış Araç dakiki.” (Fidan, 2019: 25).

<sup>7</sup> Türklerde ekmek pişirme yöntemleri ile ilgili olarak Ögel (2000) bilgi vermiştir.

götürülen çörek de budur. Kadınlar tarafından bir gün önce pişirilen bu çörekler günümüzde fırınlara “zirat çöreği” istiyorum diyerek bir gün önceden hazırlatılır. Köy dışında olup çörek kesmeye gelme imkânı bulamayanlar, köyden birisine “benim yerime de çörek götür” diye adak adar (KK-5). Çörek Bayramı’nda ekmeğin adanması ekmeğin temel besin maddesi olmasında ve kutsallığında aranabilir. Tören yemeklerinde buğdaygillerin önemli oluşu buğdayın bereket ve çoğalma ile ilgisine de bağlanmaktadır (Sagalayev ve Oktyabrskaya, 2013: 57).

Türklerin tarımla uğraşmaya başlamaları ve İslamiyet’in de kabulüyle birlikte değer kazanan ekmeğin kısa bir sürede kutsal bir mahiyet kazanmıştır (Közleme, 2012: 273). Ekmeğin için kullanılan “nân-ı aziz” tabiri ekmeğin kutsallığının bir ifadesi olarak görülebilir. Tuncer Baykara, ekmeğin sonradan öğrenildiği için Farsça “nân olarak adlandırıldığını ve “çörek” olarak da bilindiğini ve mayalı olarak fırında pişen ekmeğe çörek dendiğini söyler (2001: 101).

Çörek Bayramı’nda çörek kesmek için her hanede kaç kişi varsa en az o kadar çörek getirilir. Erkekler çöreklerini Şeyh Bali’ye götürürken, kadınlar da yanlarına alır. Çörek sayısı kişi başına iki tane de olabilir. Şeyh Bali’de de kesilmesi isteniyorsa bir kişi için iki çörek hesap edilir.<sup>8</sup> Böylece köylüler, gurbetçiler ve gelemeyenlerin adadıkları çöreklerle birlikte bir çörek bolluğu oluşur. Goody’nin de dediği gibi “Şölen farklılık değil bolluk zamanıdır” (2013: 106).

## Helva

Bayramda ekmeğe helva da eşlik etmektedir. Helvanın miktarı konusunda belirleyici bir husus yoktur. Gözlemlerimize göre hane başına bir sahan helva getirilmiştir. Çörekte olduğu gibi kişi başına bir sahan helva getirme anlayışı yoktur. Bu helva esas itibarıyla köy helvasıdır. Ancak günümüzde Kastamonu çekme helvası ve çeşitli tahin helvalarının da satın alınarak getirildiği görülmektedir. Kaynak kişilerin tabiriyle “artık iki üç kişi yapmaktadır” (KK-5, KK6). Köy helvası ile kastedilen un helvasıdır.<sup>9</sup> Köy helvası denmesi aynı zamanda çarşıdan alınan helvalardan ayırmak içindir.<sup>10</sup>

Baykara’nın Batı Türklüğünün en önemli tatlısı olarak zikrettiği helvanın (2001: 108) Osmanlı mutfağında tatlılar içinde de önemli bir yer tuttuğu

<sup>8</sup> Katılımlı gözlem için gittiğimizde uygulamadan haberimiz olmadığından misafiri bulunduğumuz aile bizim için de çörek hazırlamıştı.

<sup>9</sup> Un helvasına Osmanlı dönemi metinlerinde “helva-i hâne” (Işın, 2019: 152) denildiği görülmektedir.

<sup>10</sup> 14. yüzyılda Kastamonu’ya da uğrayan İbn Batuta bu şehirde aldığı bal helvasından bahsetmektedir (Parmaksız, 2000: 53).

kaynaklarda görülmektedir (Faroqhi, 2005: 231-233; Yerasimos 2019: 237-252). Geçiş dönemleri yemeklerinde, kutlama ve bayramlarda, kutsal gün ve gecelerde helvanın özel bir yeri vardır. Helvanın Türk kültür hayatında, törenlerde tuttuğu özel yerin Anadolu coğrafyasında kesintisiz bir şekilde günümüze kadar geldiğini söyleyebiliriz. Arap etkisiyle birlikte Türk kültürüne girdiği ifade edilen<sup>11</sup> helva “Müslüman Türklerin geleneksel tatlısı” olarak görülmektedir (Tufan, 2008: 125; Yerasimos 2019: 237). Bahaeddin Ögel’e göre ise helva Türklerde daha önce de bilinmekteydi (2000: 357, 404).<sup>12</sup> Osmanlı mutfağından 15. yüzyıldan 18. yüzyıl sonlarına kadar en çok üretilen tatlılar arasında helva da sayılmakta, kaynaklarda otuzdan fazla helva adı geçmektedir (Işın, 2017; Tufan, 2008: 132; Yerasimos 2019: 238, 248).<sup>13</sup>

Helvanın dini bir çağrışımı mevcuttur (Trepanier, 2008: 66). Trepanier, (2008: 66) 14. yüzyıl kaynaklarında helvanın yerini şöyle yorumlar: “Mevzubahis kaynakların yazarları helvayı etraflarında yaşayan sıradan insanların önüne konan bir yemek temsilinden çok dini bilgilerin paylaşıldığı bir an olarak görmüşlerdir.”

Ekmek ve helvanın hediyeleşmelerde de yer aldığı görülmektedir (Işın, 2020b). Fütüvvet ehli arasında törenle pişirilen helva hediye olarak başka bir şehre gönderilebilmekteydi (Tosun, 2018: 139-140). Helva ve şekerin tasavvuf-ta imandan alınan keyfin simgesi olarak görülmesi bu yiyeceklerin bayram ve törenlerde önemli rol oynamasında etkili olmuş (Işın, 200a: 28); doğumdan ölüme her özel zaman dilimince tatlı yenilmesi, dağıtılması âdet hâline gelmiştir<sup>14</sup> (Halıcı, 2000: 116). Tatlılar arasında da helva özel bir yere sahiptir. Kandillerde Türkiye’nin farklı yörelerinde helva yapılıp dağıtıldığı (Halıcı, 1986: 129-130) kaynaklara geçmiştir. Hâlihazırda da bu böyledir. Yukarıda belirtildiği gibi söz konusu ettiğimiz kutlamanın başka bir çeşitlemesinde kutlama “Helva Bayramı” adını almaktadır.

<sup>11</sup> Türk Mutfağındaki değişim üzerine Osman Güldemir’in (2014) yazılı kaynaklardaki yiyecek adlarını karşılaştırarak yaptığı çalışmaya bakılabilir.

<sup>12</sup> “Helva” kelimesinin “tatlı yiyecek” anlamına geldiği de görülmektedir (Işın, 2019: 150).

<sup>13</sup> 14. yüzyıl kaynaklarında helva geçmekte (Trepanier, 2008: 66), 15. yüzyıl tatlıları arasında bal helvası, şeker helvası, pekmez helvası, helva-i sâbûnî, helva-i levzine, helva-i hakanî, helva-i bişemni, helva-i kâfi, helva-i müşkife, helva-i ter (Yerasimos 2019: 239) sayılmaktadır. Sarayda “helvahane” adıyla ayrı bir bölüm bulunmaktadır (Tufan, 2008). 1844’te basılan ve ilk basılı yemek kitabı olan Melcei’-t-Tabbâhîn’de (Kut ve Kut 2015: 25) on helva tarifi vardır (Mehmed Kamil, 2015: 101-104).

<sup>14</sup> Kastamonu’da da erkek çocuk doğduğunda “oğlan helvası” dağıtılmakta, ölünün ardından 7. günde de simit hleva veya ekme helva dağıtma geleneği devam etmektedir.

## İşlev

Her kültürel biçimde olduğu gibi Çörek Bayramı'nın da çeşitli işlevleri vardır.<sup>15</sup> Bascom (2005: 125-151) folklorun işlevlerinden öne çıkan dördüne dikkat çekerken başka işlevlerinin de olabileceğini ifade etmiştir. Malinovski'nin işlev, “en basit yeme edimiyle başlar ve kutsal eyleme kadar gider” (1992: 28) anlayışını Çörek Bayramı etrafında görmek mümkündür. Çörek Bayramı'nda en basit işlev çörek ve helva bağlamında “yeme” olarak görülebilir. Bununla birlikte salt “yeme ve yiyecek” bağlamında bu işlevin bayramın en önemsiz işlevi olduğu söylenebilir. Kutsal zaman, mekân ve yiyeceklerle ilişkili bu bayramın en önemli işlevinin de kutsalla bağ kurmak olduğunu söyleyebiliriz.

Çörek Bayramı'nın işlevleri; kimlik belirleme ve aidiyet, sosyalleşme, eşitlik, toplumsal dayanışma, kültürel süreklilik ve eğitim, huzur ve güven duygusu verme, geçmişle bağ kurma olarak belirlenebilir. Bu işlevlerin bir kısmı gizli işlevlerdir.

*Kimlik belirleme ve aidiyet:* Bayramların en önemli işlevlerinden biri kimlikle ilgilidir. Bayramlar grup kimliğinin güçlenmesinde (Stoeltje, 2005: 164) etkilidir. Çobanoğlu bayramları “bireylerin hayatında bir sosyal rolden bir başka sosyal role veya statüye geçişi belirleyen geçiş törenlerinden sonra toplumsal veya ulusal kimliği belirleyen en önemli unsurlar” olarak görür (2000: 52). Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Aşure gibi zaman dilimlerinde kurulan sofralar ve verilen yiyecekler grup kimliğiyle yemek arasında bir ilişki olduğunun göstergeleri olarak kabul edilir (Eker, 2018: 172). “Pek çok insan belirli bir zamanda belirli yemekler yiyerek grup kimliğini doğrular” (Stoeltje, 2005: 162). Çörek Bayramı da kutsal bir zamanda gerçekleşen bir kutlama olarak dağıtılan yiyeceklerle ortak bir amaç etrafında oluşturduğu grup kimliğiyle bireyi bir topluma ait kılmaktadır. Wulf'un ifadesiyle; “Ritüeller, farklılıkların üstesinden gelmeye ve ortak çıkarları tesis etmeye hizmet eder. İç ve dış dünya yaratırlar, içerir ve dışlarlar” (2004: 235).

*Sosyalleşme:* Kaynak kişinin çocukları hakkında “sırası gelince onlar da gelecek” ifadesi tören yemeklerinin toplumsal işlevini ortaya koyar. Tören yemekleri “kişinin topluluğun bir üyesi olarak sosyalleşmesine yardımcı olan duyguları ve düşünceleri ortaya” çıkarır ve “Bu işlev, sistemin korunmasını ve sürdürülmesini sağlar ve anlamı tamamen dinsel olmaktan ziyade toplumsaldır” (Goody,

<sup>15</sup> Halkbilimi çalışmalarına işlevsel yaklaşım Franz Boas ve öğrencileriyle birlikte dahil olmuş (Çobanoğlu 2021: 251), Dorson'a göre (2006: 34-35) halkbilimi ürünlerinin işlevleri üzerine Ruth Benedict'ten itibaren durulsa da en anlaşılır uygulamayı Bronislaw Malinosmski'nin bakış açısını geliştiren William Bascom ortaya koymuştur.

2013: 25). Çörek Bayramı sosyal ilişkilerin kurulmasında ve devamında işlevseldir. Tören dolayısıyla köyden göç edenler, köyden gelin olarak çıkanlar köye geldikleri gibi çevre köylerden de gelenler olmakta; hatta tanıdığı vasıtasıyla merak edip gelenler de bulunmaktadır. Böylece bayram, var olan ilişkilerin pekişmesini sağlarken yeni ilişkilerin kurulmasında da aracı olur.

*Eşitlik:* Çörek Bayramı'nın işlevlerden birisi statü eşitliğini sağlamasıdır. “Yeme içme pratikleri bireylerin toplumsal hiyerarşideki yerini göstermesi açısından önemli bir rol” (Beşirli, 2017: 27) oynamakla birlikte takvimsel ritlerde statü tersine çevrilir (Hanko, 2006: 138). Çörek Bayramı'nda kutsal bir mekânda bir araya gelen bireyler arasında statü farkına bağlı bir oturma planı görülmemekte, türbenin etrafında oturulmaktadır. Her evden gelen çörek ve helva eşit şekilde parçalara ayrılmakta ve eşit şekilde paylaşılmaktadır. Kimin çörek ve helvasının kime gittiği belli değildir. Böylece günlük hayatta statü farklılığına sahip bireylerin statüsü kutsal bir zamanda, kutsal bir mekânda yiyecek paylaşımıyla eşitlemektedir.

*Toplumsal dayanışma:* Getirilen çörek ve helvaların eşit olarak dağıtılması, gelemeyenlerin yerine yakınlarının çörek getirmesi bireyler arasında dayanışma fikrini tesis edip devamını sağladığı gizli bir işlev olarak söylenebilir.

*Kültürel süreklilik ve eğitim:* Takvimsel bir kutlama olan Çörek Bayramı'nın her takvim yılında tekrarlanması bu bayram etrafında şekillenen gelenek, görenek ve değerlerin sürekliliğini sağlamaktadır. Bascom'un da belirttiği gibi “folklor, kültürün istikrarlılığını sürdürmesi için önemli bir mekanizmadır” (2005: 146). Böylece aynı zamanda “Sosyalleşme sürecinde bireylerin toplumsal değerleri aktarmasında törenler didaktik bir fonksiyon üstlenmektedir.” (Beşirli, 2017: 249).

*Huzur ve güven duygusu verme:* Çörek Bayramı, İslamiyet'in kutsallık atfettiği zaman dilimleriyle ilgilidir. Bu zaman dilimleri arasında üç aylar ve Regaip Kandili insanların yoğun ibadet ile geçirdikleri zamanlardandır. Çörek Bayramı'nın bir ibadet şuru ve hissiyle gerçekleştirildiği gözlemlenmiştir. Bayram için çörek adayanlar “Ne kadar çok verirsen o kadar iyi.” (KK-6) duygusuyla gelecek kaza ve belaların engelleneceğini düşünmektedir. Beşirli'nin “insan Tanrı arasındaki ilişkiyi yiyecekler üzerinden de anlamak mümkündür” (2018: 81-82) dediği gibi adanan çöreklerle yaratıcı ile iletişim kurulmuş olmakta, gelecek garantisi altına alınmaktadır. Dolayısıyla bu kutlamaya katılmak kişiye ibadet ederek yaratıcıyla bağ kurma neticesinde huzur ve güven duygularını yaşatmaktadır. Kaynak kişinin araştırmacıya söylediği, “Vesile oluyor bu da. Hiç gitmediğin yere gitmesi daha sevapmış. Allah ayağınıza hac sevabı yazılsın.” (KK-4) sözleri de Çörek Bayramı'nın söz konusu işlevine işaret etmektedir. Çörek ve helva ile bayrama katılan sevap kazanır.

*Geçmişle bağ kurma:* Bayramların önemli amaçlarından biri atayı anmaktır (Stoeltje, 2005: 160). Çörek Bayramı’nın kaynak kişilerin ifadesiyle “ölmüşler için” yapılması, mekân olarak ata mezarlarının bulunduğu yerlerin seçilmesi bu işlevin neticesidir. Malinovski’nin dediği üzere “işlev ve biçim birbiriyle ilintilidir” (1992: 22).

## DEĞİŞİM VE SÜREKLİLİK

Ritüel, “bir örnek üzerine kalıplaşmış davranışlar ve töreler bütünü” (Günay, 1995: 2), “yazıya geçmemiş, hiç değişmeyen ifadelerin ve belirli şekildeki hareketlerin kesin sıralarla oyuncular tarafından ortaya konulması” (Rappaport, 1997: 106) olarak tanımlanmakta; tanımlarda ritüelin kalıplaşma ve değişmeme özellikleri dikkat çekmektedir. Ritüel kökenli törenler “ana izlek bakımından değişime en dirençli türlerden biri” (Özdemir, 2005: 147) olarak görülmektedir. Bununla birlikte “Ritüel eylemler, önceki ritüellere taklitsel göndermeler içerirler..... taklitsel gönderme, ritüelin her seferinde tam olarak aynı şekilde yeniden yaratıldığı anlamına gelmez. Taklitsel gönderme ‘benzerlikleri benimsemektedir’” (Wulf, 2004: 248). Çörek Bayramı’nda değişen ve değişmeyen unsurlar vardır. Kutlamanın gerçekleşmesi kutsal zaman dilimine bağlı olduğundan, kutlamaya vesile olan “zaman/üç ayların gelişi” değişmeyen en önemli unsurdur. Toplu kutlama, bir mekânda buluşma ve yiyecek paylaşmada ise; mevsim şartlarına bağlı olarak mekânın değişmesi, ev yapımı çörek ve helva yerine hazırlarının tercih edilmesi gibi özde olmamakla birlikte nitelikte değişme söz konusudur. Mekân ve yiyecek temininde değişime gidilmesinin bu kutlamanın ritüellerinin sürekliliğini sağladığını söyleyebiliriz. Wulf’a göre, “Ritüeller geçmiş, şimdi ve geleceği birbirine bağlarlar. Sürekliliği, tarihsel ve kültürel değişimi sağlar. Yalnızca toplumun ve kültürün koruyucuları değil, toplumsal ve kültürel değişimin de sebebidirler. Ritüeller durağan değil devingendirler” (2004: 249). Bu devingen yapı ritüelin devamında etkilidir.

Ritüellerin sürekliliğinde etkili olan bir başka unsur ise ritüelin işlevleridir. Çörek Bayramı’nın yukarıda belirlenen işlevlerinin kutlamanın gerçekleştiği toplulukta etkili olduğu gözlemlenmiştir. İşlevler önemini koruduğundan kutlamanın unsurlarında duruma bağlı olarak değişiklikler meydana gelmiştir. Malinovski, “biçimin her zaman işlev tarafından belirlendiğini” (1992: 21) öne sürer. Çörek Bayramı’nın işlevlerinin sürekliliği kutlamanın sürekliliğinin bir garantisi olarak görülebilir.

Toplulukça gerçekleştirilen geleneksel kutlamaların devamında grubun büyüklüğünün ritüelin gerçekleşmesinde etkili olduğu gözlemlenmiştir.<sup>16</sup> Köyden şehre göçlerle geleneksel kutlamaların şehirlere taşınamaması, şehirlerde geleneksel kutlama mekânlarının yok edilmesi, eğitim öğretim sisteminin içine geleneksel bilginin dahil edilememesi gibi etkenler (Oğuz, 2019) geleneksel kutlamaların sürekliliğinde de kesintiye sebep olmuştur. Çörek Bayramı'nın kutlandığı Şeyh Bali Köyü, göç yaşanmakla birlikte 30-35 hanelik bir köydür. Gözlemlerimize göre bu durum geleneklerin kuşaktan kuşağa aktarılmasında etkili olmuştur. Grubun büyüklüğü işlevlerin devamını, işlevlerin devamı kutlamanın devamını sağlamış; kutlamanın aktarılacağı yeni nesillerin varlığı Çörek Bayramı'nı yaşayan kültürün bir unsuru kılmıştır. Yaşanan sıra dışı şartlara rağmen kutlamanın iki yıllık aradan sonra tekrar yapılması da bunun bir göstergesidir.

Çörek Bayramı yaşamakta olan geleneksel bir kutlama olması dolayısıyla SOKÜM Sözleşmesi'nde (URL-5) tanımlanan somut olmayan kültürel miras alanlarından “Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler”e dâhildir.<sup>17</sup> UNESCO SOKÜM Sözleşmesi'nin koruma yaklaşımı çerçevesinde yaşayan kültürün bir parçası olma hasebiyle il envanterine çeşitlemeleriyle birlikte alınmalıdır. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın “İl Envanter Listesi”nde “İnanç ve İnanışlara Bağlı Gelenek ve Uygulamalar” başlığında “Kandil Gelenekleri Adıyla” dört kayıt geçmektedir. Bu gelenekler “Şivlilik Geleneği”/Konya, “Kâbe kâbe”/Kütahya, Çıtır pıtır gecesi/Manisa, Miraciyye/Bursa olarak kayıtlıdır (URL-4). Kastamonu İl Envanterine “Çörek Bayramı”, “Helva Bayramı”, “İlk Namaz Bayramı” gibi çeşitlemeleri olan bu kutlamanın dahil edilmesi geleneklerin tespiti adına bir adım olarak değerlendirilebilir.

## SONUÇ

Çörek Bayramı, “kutsal zaman” ve “kutsal mekân” anlayışı etrafında şekillenmiş bir kutlamadır. Kutlamanın gerçekleşmesi İslami inanç sistemine dayanan, ay takvimi esaslı “üç aylar”ın gelişine bağlıdır. Bu kutsal zaman dilimini kutlamak için “türbe” denilen kutsal mekânlarda bir araya gelinmektedir. “Türbe” olarak ifade edilen bu kutsal mekânlar velî kabul edilen bir “zat” ile köyün

<sup>16</sup> Örneğin baharın gelişinin kutlandığı bir ritüel olan “Melemşe” köyden şehre göçle birlikte yeni mekânlara taşınamamış, köyde çocuk nüfusun kalmamasına bağlı olarak kutlamalar kesintiye uğramıştır (Küçükbasmacı, 2020).

<sup>17</sup> SOKÜM Sözleşmesine göre halkbilimi kadroları için Oğuz'un *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* (2016: 129-144) isimli çalışmasına bakılabilir.

mezarlarının bulunduğu yerlerdir. Kutlamada, İslam öncesi inançlar ve İslam kültürünün birlikte şekillendirdiği kutsal zaman ve atalar kültü ile velî kültürünün etkili olduğu görülmüştür. Kutlamaya çörek ve helvadan oluşan yiyecek de eşlik etmekte, kutlama adını “çörek” adı verilen ekmekten almaktadır. Kurallarını geleniğin belirlediği ve kutlana geldiği topluluğun tamamının katılımıyla gerçekleşen Çörek Bayramı geleneksel bayramlarımızdan biri olarak yaşamaya devam etmektedir. Zaman, mekân ve yiyecek üçgeninde kutsalla kurulan ilişkiyle, açık ve gizli işlevleriyle hem toplumsal hem de bireysel açıdan işlevseldir. Geleneksel bayramlarımız çok yönlü yapılarıyla milli kimlik ve kültürel sürekliliği sağlamada pek çok unsur içermektedir. Çörek Bayramı’nın, yaşayan kültürün bir parçası olarak kültürel kodların kuşaktan kuşağa aktarılmasında etkini olduğu gözlemlenmiştir. Tespit ve dikkat çekme açısından SOKÜM il envanter listesine kaydedilmelidir.



## KAYNAKÇA

- Alangu, T. (2020). *Türkiye Folkloru El Kitabı*. (Haz. İ. Görkem.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Altın, K. Y. (2020). *Türk Kültüründe Atalar Kültü*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Anohin, A. V. (1991). Altay Şamanlığına Ait Maddeler. (ev.: A. İnan), *Makaleler ve İncelemeler I. Cilt*, (ss. 404-452). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Assman, J. (2001). *Kültürel Bellek*. (ev.: A. Tekin), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bascom, W. (2005). Folklorun Dört İŞlevi. (ev. F. alıŐ), *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2* (ss. 125-151). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Baykara, T. (2001). *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87), ss. 159-169.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe G, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, ss. 139-152.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Beşirli, H. (2018). Toplumsal Araştırmaların Nesnesi Olarak Yemek ve Mutfak. *9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür* (ss. 81-89). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- ay, A. M. (1991). *Türk Ergenekon Bayramı Nevruz*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- obanoğlu, . (2000). Yapısal ve İŞlevsel Bakımdan Geleneksel Bayramlar Bağlamında Nevruz ve Hidrellez. *Türkbilig*, 1, ss. 51-59.
- obanoğlu, . (2021). *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Dorson, R. M. (2006). *Günümüz Folklor Kuramları*. (ev.: Selcan Gürçayır ve Yeliz zay), Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Eberhardt, W. (1996). *Çin'in Şimal Komşuları*, (ev.: Nimet Uluğtrk), Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Eker, G. . (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanama/Erginleme ve İntikam Alma Gizli İŞlevleri. *Milli Folklor*, 30 (120), ss. 170-183.
- Elçin, Ő. (1993). Tuz Ekmek Hakkı Deyimi zerine. *Halk Edebiyatına Giriş* (ss. 652-653). Ankara: Akçağ Yayınları.

- Eliade, M. (1991). *Kutsal ve Dindışı*. (Çev.: M. A. Kılıçbay), Ankara: Gece Yayınları.
- Eliade, M. (1992). *İmgeler Simgeler*. (Çev.: M. A. Kılıçbay), Ankara: Gece Yayınları.
- Eliade, M. (1994). *Dinler Tarihine Giriş*. (Çev. L. Arslan), İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Eliade, M. (1994). *Ebedi Dönüş Mitosu*. (Çev.: Ü. Altuğ), Ankara: İmge Kitabevi.
- Esin, E. (2001). *Türk Kozmolojisine Giriş*. İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Faroqhi, S. (2005). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*. (Çev. E. Kılıç), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Fidan, M. (2019). 1673-1850 Tarihleri Arasında Narh Kayıtlarına Göre Kastamonu’da Un ve Unlu Mamul Fiyatları. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi*, 54/1, ss. 21-40.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. (Çev. M. G. Güran), İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Araştırma Bildirileri* (ss. 346-358). 04-05 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın. (<https://www.academia.edu/11571452>).
- Günay, U. (1995). Ritüel ve Hidrellez. *Millî Folklor*: 26, ss. 2-3.
- Halıcı, N. (1986). Türk Halk Mutfağı. *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi* (ss. 123-152). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.
- Halıcı, N. (2000). Osmanlı Dönemi Mutfağı. *Yeni Türkiye*, 34, ss. 112-119.
- Işın, P. M. (2017). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2019). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2020a). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. (Çev.: A. F. Yıldırım), İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Işın, P. M. (2020b). Gifts of Food in Ottoman Culture, *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*. 40 (1), ss. 19–28.
- İnan, A. (1995). *Tarihte ve Bugün Şamanizm*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- İzgi, Ö. (1978). Hunlar, Göktürkler ve Uygurlarda Geleneksel Festivaller ve Eğlenceler. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi*, 31(Mart 1977), ss. 29-36.
- Kâşgarlı Mahmud (2018). *Dîvânu Lugâti’l-Türk Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin*, (Habl.: A. B. Ercilasun ve Akkoyunlu, Z.), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kılıçarslan, A. (2016). Kutsal Günlerde Yapılan veya Dağıtılan Yiyecek ve İçeceklerle İlgili Uygulamalar. Editör: Sakaoğlu, S., Aça, M. ve Ergun, P., *Aile Yazıları* (ss. 27-35). Ankara: Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı Aile ve Toplum Hizmetleri Genel Müdürlüğü.

- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Kut, G. ve Kut, G. (2015). Giriş. Hazl.: Kut, G. ve Kut, T., *Mehmed Kâmil, Melceü't-Tabbâhîn Aşçıların Sığınağı* (ss. 21-59). İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Küçükbasmacı, G. (2020). “Melemşeye Ne Gerek? Bir Yumurtacık Gerek: . Editörler: Yolcu, H. Ve Haçat, S. O., *Bilim İnsanı Dr. Mustafa Eski'ye Armağan Bilime Adanmış Bir Ömür* (ss. 175-194). Ankara: Pegem Akademi.
- Lefebvre, H. (2020). *Mekânın Üretimi*. (Çev.: Işık Ergüden). İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Malinovski, B. (1992). *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*. (Çev.: S. Özkal), İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Mauss, M. (2018). *Armağan Üzerine Deneme*. (Çev.: N. Özyıldırım), İstanbul: Alfa Basın Yayımları.
- Nirun, N. ve Özönder, C. (1988). Türk Sosyo-Kültür Yapısı İçinde Normlar ve Fonksiyonları. *Erdem*. 5 (11), ss. 339- 354.
- Ocak, A. Y. (2010). *Kültür Tarihi Kaynağı Olarak Menakıpnameler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2002). Boz Atlı Hızır-Ren Geyikli Noel Baba İnkileminde Türklerde Yılbaşı. *Küreselleşme ve Uygulamalı Halkbilimi* (ss. 77-87). Ankara: Akçağ Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2016). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M. Ö. (2019). *Paldır Kültür Kentleşmeler*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özdemir, N. (2005). *Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Parmaksızoğlu, İ. (Hzl.) (2000). *İbn Batuta Seyahatnâmesi'nden Seçmeler*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Rappaport, R. (1997). Ritüel. (Çev.: K. Korkmaz). *Millî Folklor*. 33, ss. 106-111.
- Samsakçı, M. (2008). Türk Kültür ve Edebiyatında Tuz ve Tuz-Ekmek Hakkı. *İ. Ü. Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, C. 36, ss. 181-199.
- Stoeltje, B. J. (2005). Festival. (Çev.: P. Ersoy), *Millî Folklor*, 17 (67), ss. 160-164.
- Şemseddin Sami (2011). *Kâmûs-ı Türkî*. (Hzl.: Gündoğlu, R., Adıgüzel, N. ve Önal, E. F.), İstanbul: İdeal Kültür Yayıncılık.
- Taşagül, A. (2014). *Kök Tengri'nin Çocukları*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat

- Tekin, Z. (2014). Konyaya’ya Özgü Bir Eğlence Kültürü: Şivlilik. *Bilim ve Kültür*, 5, ss. 106-111.
- Tosun, N. (2018). *Derviş Keşkülü*. İstanbul: Erkam Yayıncılık.
- Trepanier, N. (2008). *14. Yüzyıl Anadolusunda Yemek Kültürü*.
- Tufan, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlı’da Helva Kültürü. Türk Mutfağı, Editör: Bilgin, A. ve Samancı, Ö., *Türk Mutfağı* (ss. 125-135). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- URL-1: <https://kuran.diyaret.gov.tr/Tefsir/> adresinden 09 Kasım 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-2: <http://zubdetulbuhari.com/zbuhari.pdf> adresinden 09 Kasım 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-3: <https://vakithesaplama.diyaret.gov.tr/icerik.php?icerik=150> adresinden 20 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-4: Kültür ve Turizm Bakanlığı, “Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri”, <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-279417/somut-olm-kult-miras-turkiye-ulusal-envanteri.html> adresinden 25 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-5: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi. <http://www.unesco.org.tr/Pages/181/177/> adresinden 20 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- Uygur, H. K. (2020). Kutsal Mekân Bağlamında Gündelik Hayatın İzinde Mekânın Dönüşümü: Mardin Süryani Kilise ve Manastırları. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 4, ss. 130-146.
- Wulf, C. (2004). *Tarihsel Kültürel Antropoloji*. (Çev. Ö. D. Sarısoy), Ankara: Dipnot Yayınları.
- Yavuz, Ö. F. (2006). Kur’an’da Kutsal Mekân, Zaman ve Eşya Kavramlarının Sembolik Değeri. *C. Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi*, X (2), ss. 385-403.
- Yerasimos, M. (2019). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yıldırım, A. (2013). *Tasavvufun Temel Öğretilerinin Hadislerdeki Dayanakları*. Ankara: Türk Diyanet Vakfı Yayınları.

### **Kaynak Kişiler**

(Kaynak kişi bilgileri; kaynak kişinin adı soyadı, cinsiyeti, yaşı, doğum yeri, ikamet yeri, eğitim durumu, işi-mesleği, derleme tarihi, derleme yeri ve derleyici sırasıyla verilmiştir.)

- KK-1: Bahriye Bahribalaban, Kadın, 66, Devrekâni/Balabanlar Köyü, Devrekâni/Balabanlar Köyü, İlkokul 3. Sınıf Mezonu, Ev Hanımı, 30.10.2018, Devrekâni/Balabanlar Köyü, Meral Kayabaş.
- KK-2: Bahriye zdemir, Kadın, 95, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, İlkokul, Ev Hanımı, 31.03.2017, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, Gülcan Karayarıkoğlu, Nagehan Nur Köseoğlu.
- KK-3: ığdem Sert, 22, Devrekâni/ Şeyh Bali Köyü, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, Lisans ğrencisi, 31.03.2017, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, Gülten Küçükbasmacı.
- KK-4: Glсен Sert, Kadın, 55, Devrekâni/ Balaban Köyü, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, İlkokul, Ev Hanımı, 31.03.2017, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, Gülten Küçükbasmacı.
- KK-5: İffet Altıkulaoğlu, Kadın, 57, Devrekâni/ Şeyh Bali Köyü, Devrekani, İlkokul, Ev Hanımı, 31.03.2017, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, Gülten Küçükbasmacı.
- KK-6: İrfan Bayramoğlu, Kadın, 63, Devrekâni/ Şeyh Bali Köyü, Ankara, İlkokul, Ev Hanımı, 31.03.2017, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, Gülten Küçükbasmacı.
- KK-7: Mehmet Sert, Erkek, 63, Devrekâni/ Şeyh Bali Köyü, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, İlkokul, ifti, 31.03.2017, Devrekâni/Şeyh Bali Köyü, Gülten Küçükbasmacı

## Ekler



**Görsel 1:** Kutlamaya adını veren rekler



**Görsel 2:** Poğlanmış rekler



**Görsel 3:** Çörek ve helvaların kesilmesi



**Görsel 4:** Şeyh Bali Türbesinde Toplanan Erkekler



**Görsel 5-6:** Çöreklerin dağıtılması



**Görsel 7:** Helvaların dağıtılması

# GEÇİŞ DÖNEMLERİNİN ORTAK TADI: İKİ DİN BİR KİLİÇE

Doç. Dr. Hatice Kübra UYGUR

Mardin Artuklu Üniversitesi

## Özet

İpek yolu coğrafyasında bulunan halklar zengin bir “yemek kültürüne” sahiptir. Yemek kültürü ve coğrafya ilişkisi bağlamsal olarak birbiriyle çok yakından ilgilidir. Mardin yöresi yemek kültürü bu nedenle “etkileyen ve etkilenen” bir özelliğe sahiptir. Bu çalışmada, aynı coğrafyada farklı dinlerin ortak lezzeti olan Mardin yöresi geçiş dönemi ritüellerinde önemli yere sahip, coğrafi mahreç işaretli “kiliçe” ele alınacaktır. Günümüzde “Süryani Çöreği” adıyla kültürel pazarlama ürününe dönüşen kiliçe, özel baharatlara sahip tatlı bir çörektir. “Kiliçe”, tören yemeklerinin işlevsel pek çok özelliğinin yanı sıra statünün de göstergesi olarak doğum, cenaze, bayram gibi farklı dönemlerde yöre halkı tarafından eskiden evlerde pişirilirdi günümüzde ise genellikle fırınlarda pişirilmektedir. Süryaniler arasında kilise nikâhı sırasında gelin ve damadın ağzı bir ömür tatlı olsun sembolizmi üzerinden başlarının üzerinde kırılan kiliçe, Müslüman cenazelerinin 3.gününde ve dilenirse 40. gününde düzenlenen mevlitlerin ardından saç olarak dağıtılmaktadır. Müslüman ve Hristiyanlar tarafından benzer malzemelerle yapılan bu çörek, geçiş dönemlerinden başka her iki dinin Paskalya, Ramazan ve Kurban bayramlarında da yapılmaktadır. Kiliçe sadece hane içinde tüketilen bir yiyecek değildir. Onu özellikli kılan kiliçe'nin dağıtılması ve paylaşılmasıdır. Mardin çöreği, Süryani çöreği, Paskalya çöreği gibi farklı adlar ve şekillerde yapılan kiliçe ile ilgili literatür taramasının yanı sıra yörede görüşmeler ve katılımlı gözlem yapılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Mardin, Müslüman, Hristiyan, Süryani, Yemek kültürü, Kiliçe.

## GİRİŞ

Çok kültürlü toplumların “çoklu” olma hali hayatın her alanına sirayet etmektedir. Gündelik hayatın akışında dilden –dine, ritüellere yemeklerde kullanılan baharatlara kadar bu durum yansımaktadır. Mardin yöresi de Mezopotamya topraklarındaki kültürlerden, coğrafyadan, ticaret yollarından, savaşlardan, hac yollarından etkilenmiştir. İnşa edilen bu kültür, hayatın her alanını etkilemiştir. Söz konusu tüm bu kültürler, insan hayatının en temel ihtiyaçları arasında yer alan “yeme-içme” kültürünü de şekillendirmiştir.

Biyolojik bir ihtiyaca cevap olarak karşımıza çıkan yemek, tarihsel süreç içinde biyolojik ihtiyacın yanı sıra kültürel, dinsel ve toplumsal kimliği ifade etmenin bir yolu olarak da kullanılmaya başlanmıştır. Üstelik bu kullanım aynı zamanda kültürleri biz ve öteki olarak ayırmakta, simgesel bir sınır görevine de hizmet etmektedir (Ay; Şahin 2014: 331). Beslenme alışkanlığı coğrafya, sosyo-ekonomik yapı, tarihsel dönemler, kültür ve din gibi birçok faktörden etkilenmektedir (Merdol,1998 akt.Yılmaz Çıldam 2021: 305-306). Mardin yöresi geleneksel mutfak kültürünün geçiş dönemi uygulamalarında Müslüman ve Hristiyan din mensupları tarafından nikâh ve cenaze törenlerinde özellikle hazırlanan, dağıtılan “kiliçe” adı verilen çöreğin, halkın geleneksel bilgisinin kültürel pazarlama ürününe dönüştüğü gözlenmiştir. Geçmişte genellikle özel günlerde evlerde, tandırlarda pişirilen çörek, günümüzde fırınlarda pişirilmekte ve satılmaktadır. Özel gün fark etmeksizin Mardin çarşısında “kiliçe, külünce, Mardin çöreği, Süryani çöreği, Paskalya çöreği” adlarıyla pazarlanan ve sadece yöre halkı tarafından değil yerli yabancı turistler tarafından da satın alınan çörek, mahreçli bir üründür.

Geleneksel bilgi bağlamında kiliçe, Müslüman ve Hristiyan cenazelerinde, kilise nikâhında, bayramlarda, paskalyada yapılan ve dağıtılan yiyecektir. Geçiş dönemleri farklı olsa da benzer malzemelerle yapılan “kiliçe” adı verilen çörek, işlevsel pek çok özelliğinin yanı sıra statünün de göstergesi olarak hayatın farklı geçiş dönemlerinde karşımıza çıkmaktadır. Geçiş dönemleri doğumdan ölüme hayatın eşik noktalarından oluşmaktadır. Gündelik hayatın her döneminde her toplum kendi özelliklerini ön plana çıkararak farklı gelenekler yaratabilmektedir. Bazen bu durum aynı toplumda ancak farklı dinlerde olan halklar arasında yiyeceklerde, giyim-kuşamda, uygulamalarda ritüelistik ve sembolik olarak görülmektedir. Bu çalışmada da Mardin mutfak kültüründe yer alan kiliçe adı verilen



mahreçli çöreğin Müslüman ve Hristiyanlar arasında farklı geçiş dönemlerinde yapılması, dağıtılması ürettiği sembolik anlamları değerlendirilmiştir. Günümüzde kültürel pazarlama ürünü olarak şehrin tanıtımında Mardin veya Süryani çöreği adıyla pazarlanmasının geleneksel bilginin aktarılması ve işlevsel değişime uğramasının bir sonucu olduğu söylenebilir.

Aynı toplumda farklı etnik kökene ve dine sahip halkların birlikte yaşadığı Mardin’de yeme içme kültüründe dikkat çekici yere sahip olan yiyeceklerden birisi olan kiliçe, özel baharatlara sahip tatlı bir çörektir. Süryaniler arasında kilise nikâhı sırasında gelin ve damadın ağzı bir ömür tatlı olsun sembolizmi üzerinden başlarının üzerinde kırılan kiliçe, Müslüman cenazelerinin 3. ve 40. gününde düzenlenen mevlitte Hristiyan cenazelerinin ise 3. veya 15. gününde düzenlenen ayinlerin ardından saçı olarak dağıtılmaktadır.

### **Yemek ve Mutfak: Kimlik-Kültür-Kültürleşme**

Tarihin başından beri yeme eylemi içinde kesintisiz var olan insanoğlunun ihtiyaçlarına cevap veren besin üretiminin sonucu olarak “mutfak kültürü, kültür ve geleneğin her zaman en uzun süre ayakta kalan bölümünü oluşturmuştur. Böylelikle “yemek kültürü bir toplumda yiyeceğin üretiminden tüketimine kadar izlediği süreç ve bu sürece bağlı olarak ortaya çıkan maddi, manevi kültürel öğelerin oluşturduğu önemli bir kültürel sistemdir” tanımlaması, yeme eyleminin hem soyut hem de somut yönüne vurgu yapması açısından bütüncül bir tanım olarak karşımıza çıkmaktadır (Ay; Şahin 2014: 334). Ortaya çıktığı coğrafya, toplum, etnik ve dini farklılıklar da dâhil pek çok özelliğinden beslenen “mutfak kültürü”, hayatın tüm değerlerinden beslenmektedir. Dolayısıyla yöresel yemek denildiğinde, o yörenin kendine has mutfak kültürü kastedilmektedir. Mutfak bir yanıyla geçmişe bağlı kalırken bir yanıyla da tarihi ve kültürel sınırları yeniden oluşturma sürecini etkilemektedir. Yüzyılların birikimi olan mutfak olgusu toplumsal davranış kalıplarına da dikkat çekmektedir (Yılmaz Çildam 2021: 307).

Sosyal teorisyenler ‘kimliğin’ önemine işaret ederler. Kimlik; kişinin kendini ve ötekini konumlandırmasını, ona bir anlam vermesini sağlar. Varoluş ve dünyayı düzene sokmak; normlar ve değerler oluşturur. Kimlik, bireylerin ve grupların toplumu nasıl algıladıkları ve inşa ettikleri, nasıl davrandıklarını, düşündüklerini, oy verdiklerini, sosyalleştiklerini, satın aldıklarını, sevindiklerini, algıladıklarını, çalıştıklarını, yargıladıklarını anlamaya katkıda bulunur. Bunu ekonomik, sosyal, kültürel ve politik konulara atıfta bulunarak yaparlar. Koşullar, olaylar ve beklentiler ve bunu yaparken de ekonomik, sosyal, kültürel ve politik (akt. Scholliers 2001:5).

Kimlik ve gastronomi arasındaki ilişki aidiyet duygusu ve kültürel miras ile ilişkilendirilmektedir (akt.Yılmaz Çildam 2021: 306).1960’larda ve 1970’lerde Claude Lévi-Strauss ve Mary Douglas gıdanın gösteren, sınıflandırıcı ve kimlik oluşturuocu rolünü vurgulamışlardır. Woodward (1997) ise yeme ve içmenin son derece önemli olduğu günlük uygulamalara anlam vermenin önemi üzerinde durmuşlardır (akt. Scholliers 2001: 7). Çok genel olarak 1970’lerde gıda antropolojisi ile ilgili çalışmalarda kimliklerin belirlenmesinde gıda yoluyla çizilen sınırlar merkeze alınmıştır (Mennell vd, 1992; akt.Scholliers 2001: 7). Hristiyanlığı ilk kabul eden kavim olma özelliğiyle kimliklerinde belirgin ve ayırt edici vurguya dikkat çeken Süryaniler de, Mardin yöresinde binlerce yıldır bu toprakların halklarındandır. Claude Fischler (1998), “Gıda kimlik duygumuzun merkezinde yer alır.” cümlesiyle “yemek ve kimlik” arasındaki yakın ilişkiye vurgu yapmıştır. Yemek yemenin biyolojik, fiziksel temel bir ihtiyaç olmasının yanı sıra çok daha fazla anlama sahip olduğunu da söylemek gerekir. İnsanoğlu yemeklerini, yeme alışkanlıklarını koruyup sürdürerek geleneğini, kültürünü korumanın ve geleceğe aktarmanın bir yolunu bulmuştur. Fischler, yemeğe dair tüm bu anlamları “birleşme” eğilimi ile açıklamaktadır. Bu eğilimi “kolektif kimlik” ile ilişkilendirmektedir. “İnsanlar yiyecekleri özümstedikleri için, kendi yiyeceklerini ayırma fırsatını yakalarlar. Benzer yiyecekleri yiyen insanlar güvenilir, iyi, tanıdık ve güvenli; ama alışılmadık yiyecekler yiyen insanlar güvensizlik, şüphe duygularına yol açar. Belirli yiyecekler dolayısıyla bir mutfak sınıflandırması ve normlarının varlığı, yiyeceğe ve onu yiyenlere dünyada belirli bir yer atfeder (Scholliers 2001: 20). Yemek eşliğinde düzenlenen ritüellerin en önemli amacı, bir görüşe göre öte dünyanın ruhlarını yatıştırmak iken diğer bir görüşe göre ise ölmüş atalara saygı sunup onlardan iyi niyet istemektir. Ancak bu ritüel uygulandığı toplumda “kimlik” oluşturması bakımından da ayrıca öneme sahiptir. Kimlik kavramı çok boyutlu bir kavram olarak karşımıza çıkarken, bu kavramın iki temel bileşeni “tanımlama-tanınma ve aidiyettir.” Kimlik kavramının kültürel boyutu, toplumsal hafızayı canlı tutma, birlikteliği sürekli kılma ve böylece iktidarı sağlamlaştırma açısından oldukça önemlidir (Ay; Şahin 2014: 350). Bireyler, tüketerek ve aynı kültürel kodları paylaşarak grubun asli bir üyesi olur. Yiyeceğin temel mesajı her yerde dayanışmadır. Eşlik etmek (companion) kelimesi Latincedeki ekmek paylaşmak (cum panis) anlamına gelir. Dolayısıyla da ortak hareket etmek birliktelik duygusunun oluşumuna katkı sağlar. Bu bakımdan yeme işlemi milliyetin, etnisitenin inşasında önemli bir yer tutar. Birey, yemek yeme işlemi gerçekleştirerek kendi kendisini inşa eder (akt.Cengiz; Türkan 2019: 955). Çünkü birey, mensubu olduğu din ve içinde yaşadığı topluma göre fizyolojik ihtiyacının temelinde yatan yeme eylemini, kimliği ve kültürüyle ilişkilendirmektedir.

Gelenekler dolayısıyla gelenekler bütünü olan gelenek kültürü geleneksel deneyimlerin ürünü, bilgiler belleğidir. Dolayısıyla geleneksel bilgi ve deneyimler belleği olan gelenek kültürü, etkileşimlerin ürünü ve bütünüdür (Özdemir 2018: 2). Maddî ve maddî olmayan kültürü birleştiren yemeklerden ve yemek etrafında teşekkül etmiş olan yemek gelenekleri (Eröz 1973: 6) geçmişten günümüze aktarılmıştır. Yemek kültürü, besin maddelerinin üretiminden toplanmasına, üretim ve dönüşüm mekânı olan mutfaktan pişirilme yöntemlerine, yemeklik malzemelerin uyumundan sofraya düzenine, porsiyon ölçülerinden gıda maddelerinin saklanma yöntemlerine, besin maddelerinin sıcak ya da soğuk sunumundan öğün saatlerine kadar çok yönlü ele alınması gereken bir bütündür (Eker 2018: 170).

Hayati Beşirli, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi “bireysel ve toplumsal yönleri olan ve birçok sair etkileyicisi olan bir kültürel unsur” olarak tanımlamaktadır. Sadece fizyolojik olarak değil yaşadığı toplumdaki kültürün etkisiyle sosyal olarak şekillenen bir yemek anlayışına sahiptir. Yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü etkilemektedir. Hayat şeklindeki değişme ve dönüşüm yemek kültürünün de değişmesine sebep olmaktadır (Beşirli 2010: 161). Tüm bu kültürel örüntüler üzerinden baktığımızda yiyecek, sınıf, etnik grup, yaşam şekli, bağlar ve diğer sosyal konumlar arasında yemek, iletişim görevi görür. Birlikte yemek yemek, sosyal ve kültürel olarak önemli olduğu gibi yemek vermek ve sunmak da aynı derecede önemlidir (Cengiz; Türkan 2019: 955). Birey içinde bulunduğu, büyüdüğü ve en önemlisi de kendini ait hissettiği kültüre göre tutum geliştirir. Baumann bu nedenle, etnisiteyi “kültürün araç olduğu bir algı ve irade meselesi ya da algı ve iradenin araç olduğu bir kültür meselesi” (2006: 27) olarak yorumlar. Çok kültürlü özellikleriyle ön plana çıkan Mardin yöresi hem dini hem etnik açıdan zengindir. Yörede bulunan farklı din mensuplarının kültürlerini nesilden nesile aktardıkları, etnik, dini kimlik ve kültürlerini bir arada yaşatmalarına imkân sağlayan insanları bir araya getiren kültürlendikleri kutsal mekânları ve orada düzenlenen ayinlerdir. İnsanoğlu bir araya geldiği hemen tüm mecralarda anma, kutlama gibi törenlerinde yemeği sembolleriyle birlikte birleştirici güç olarak merkeze almıştır. “Mekânın varlığı geleneğin aktarıldığı, kültürün öğrenildiği, kültürlenmenin yaşandığı yer olarak kültürel belleğin, başat ögesidir.” (Uygur 2015: 453). Kültürel yaşam, aynı zamanda duyuşal dünyadan bağımsız düşünölemeyeceği için psikolojik bir sürecin de ürünüdür. Bu üç boyutlu ihtiyacın sonucunda ortaya çıkan mutfak geleneği, “hem sürekli değişen, hem de sürekli karmaşık bir hal alan, ama aynı zamanda da kültürleri birbirinden kısmen ayırmaya yardım eden önemli bir kültürel ağıdır.” Tüm bu tanımlamalar ışığında denilebilir ki, temininden tüketimine kadar yemek ile ilgili tüm toplumsal davranışlar, yemeği, kültürün önemli bir parçası yapar (Ay; Şahin 2014: 334).

Kültürün ayrılmaz bir parçası olan yemek, yüklendiği sembolik anlamlar ile geleceğin aktarılmasında, “kimlik, kültür ve kültürleşme” kavramlarıyla açıklanabilir özellikler kazanmaktadır.

Kültürleşme de yeme içme kültürü içinde değerlendirilecek bir diğer önemli kavramdır. Başka bir kültürle ilişki ve alışveriş sonucu ortaya çıkan bir tür kültürel değişimdir (Su 2011: 50). Kültürleşme sonucunda her iki kültür unsuru da değişime uğrar. Mutfak kültürü zaman zaman değişime en açık olan yapısıyla ön plana çıkarken zaman zaman da bu konuda oldukça katı bir tutum geliştirebilir. Kültürleşmenin etkisinin ve izlerinin mutfak kültüründe de görüldüğü Mardin’de yaşayan toplumlar, birbirlerinden etkilenir ve birbirlerini etkilerler. Kültürleşme kavramının izleri geçiş dönemlerinin ve gündelik hayatın yeme içme, eğlenme, kutlama gibi aşamalarında görülmektedir. Yörede din farkı gözetilmeksizin yapılan çöreğin yapıldığı özel günlere göre kazandığı anlamı kültürleşme kavramı içinde değerlendirmek bu nedenle mümkündür. Mardinlilerin “kiliçe” adını verdikleri baharatlı ve tatlı çöreği yörede yaşayan Hristiyanlar ve Müslümanlar cenazelerinde, düğünlerinde ve bayramlarında yapmaktadırlar. Elbette dinin etkisi çöreğin yapıldığı, dağıtıldığı günleri ve geçiş dönemleri içinde kazandığı anlamları değiştirebilmektedir. Hemen hemen aynı malzemelerle yapılan Mardin çöreği, Süryani çöreği, Paskalya çöreği, kiliçe, ikliçe, külünce gibi farklı adlar alan çörek, “yöre halkının farklı geçiş dönemi uygulamalarında sembolik anlamlarıyla yer almaktadır.” (Uygur 2015: 452).

### **Mardin Mutfak Kültürü**

Kültür hiçbir zaman etnik grupların arasında var olan sınırlara endeksli değildir; kültür her zaman değişebilir ve öğrenilebilir. Bu nedenle, bir etnik grubun tarihi o grubun kültürel tarihiyle özdeş değildir. Bir etnik grubun bugünkü kültürel kimliğini oluşturan öğelerin, söz konusu grubun geçmişteki kültürünün doğal uzantısı olma gerekliliği yoktur (Barth, 2001: 40). Dolayısıyla etnik grubun kimliği, tarihsel, çevresel, sosyal birçok farklı unsur üzerine inşa edilebilir. Şu veya bu şekilde inşa edilmiş etnik yapılarda, yemek kültürünün sınırları tayin etmekteki işlevlerini göstermektedir. “Özellikle ‘meta-folklor’ alanına girerek konuyu ele almak gerekirse mutfağa ilişkin simgelerle etnik özellik kalıplarının aynı sistemin parçaları, birbirine eşdeğer –ama birbirinden bağımsız olmayan- diziler olduğunu görürüz (Barth, 2001:194). Ülkemizde de etnik adlarla anılan bazı yemek/yiyecek adları vardır. Bu tür bir adlandırma, etnik sınırlarla aidiyet ilişkisinin sadece insanlar için değil, onun elinde şekillenen maddi çevre için de geçerli olduğunu göstermektedir (Fırat 2014: 137). Süryani çöreği, Mardin çöreği adlandırılması bu duruma örnek verilebilir.

Muzaffer İris, “Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adlı kitabında Dünya gastronomi uzmanları Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte Osmanlı mutfağını dünyanın en iyi üç mutfağı arasında saydıklarından bahseder. Osmanlı mutfağının çok zengin yerel mutfaklar çerçevesine oturmuş olmasını de pek çok yerel mutfağa sahip olmasıyla açıklar. Bu geniş coğrafyada yaşayan çeşitli dini-etnik topluluklar, coğrafi ve fiziki imkânlar, zaman içerisinde geliştirilmiş mutfağın gelişmesine ve çeşitlenmesine büyük bir zenginlik katmıştır (İris 2011).<sup>1</sup> Mardin mutfağı da çok etnili ve çok kültürlü özelliklerini bu alana da taşıyarak geçmişten günümüze Osmanlı ve Anadolu mutfağının yereldeki çeşitliliğini zenginleştirmiştir. Yöresel mutfaklar, kültürel çeşitlilik ve etkileşimden izler taşır. Hayatın her alanında olduğu gibi Mardin yöresi mutfak kültüründe de, çok kültürlülüğün izlerini görmek mümkündür. Söz konusu mutfak kültüründe ticaretin etkisi öylesine yoğundur ki “Mardin mutfağı dünyada bilinen adıyla “Tüccarların Mutfağı” olarak” adlandırılmaktadır (Toprak 2015:5). Yemeklere lezzetini veren, karakteristik özellik kazanmasını sağlayan kullanılan baharatlardır. Orta Asya üzerinden geçen İpek Yolu ve Baharat yolu<sup>2</sup> üzerinde bulunan Mardin’in kültürel yaşamı, gelenek ve görenekleri, mutfak kültürü bu yol güzergâhında gerçekleştirilen alış verişten etkilenmiştir. Haziran 2014’te UNESCO, İpek Yolu’nun<sup>3</sup> Chang’an-Tianshan koridorunu Dünya Mirası olarak belirlenmiştir. İpek Yolu sadece tüccarların değil, aynı zamanda doğudan batıya ve batıdan doğuya bilgelerin, orduların, fikirlerin, dinlerin ve kültürlerin de yolu olmuştur (Şahin 2020: 71). Dolayısıyla söz konusu ticaret yolları, ticaretin yanı sıra kültürel pek çok değer taşınmasına vesile olmuştur. Mardin şehir mutfağı, bir ucunda Musul, diğer ucunda Kudüs olan bir yayın parçasıdır. Musul, Halep, Mardin Hatay, Mersin, Şam, Beyrut, Kudüs bu yayın içerisinde yer alırlar. Sebze yemeklerinin azlığı nedeniyle de Mardin yemekleri Akdeniz kıyı kentlerinden uzaklaşıp, Musul ve Halep yemeklerine daha çok benzer. Köy mutfağına gelince yakın zamana kadar çeşitlilik oldukça az iken, ulaşım ve zenginliğin artmasıyla kent yemeklerine oldukça yaklaştığı görülür (Toprak 2015: 118). Mardin mutfak kültürünün de, ticaret yolları üzerinde bulunması ve Ortadoğu coğrafyasından izler taşıması bu nedenle anlaşılabilir. Ticaret yollarının sağladığı imkânlardan biri baharata ulaşmayı kolaylaştırmış olmasıdır. Yörede yaşayan Süryani ve Arap kültürüne ait

<sup>1</sup> Süryani mutfağı ayrı bir çalışmaya konu olacak zenginliktedir. Bkz. Muzaffer İris, “Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri”

<sup>2</sup> Baharat Yolu Hindistan’dan Avrupa’ya uzanan bir ticaret yoludur.

<sup>3</sup> “İpek Yolu” tanımlamasının ilk kez Alman jeolog ve coğrafyacı Ferdinand von Richthofen’in Çin’le ilgili eserinde kullandığı belirtilir. 1910 yılında da Albert Hermann “Çin ile Suriye Arasındaki Eski İpek Yolları” adında bir çalışma neşretmiştir (akt. Şahin 2020: 77).

yemeklerde baharat kullanımı, lezzet olarak yiyecekleri benzeştirmektedir. En yaygın kullanılan baharatlar;<sup>4</sup> sumak, yenibahar, kişniş, karabiber, beş türlü, yedi türlü, mahlep, zencefil, kırmızıbiber, karanfil, tarçın, susam, anason, kimyon'dur. Elbette aynı coğrafyada yiyecek ve içeceklerin yemek kültüründeki benzerliğinin tek sebebi baharat değildir. Ancak tatları birbirine yaklaştıran baharattır. Birlikte yaşam kültürü içinde paylaşılan yemeklerle ortak tatlar oluşmaya başlamış farklar da azalmaya başlamıştır. İkbebet-kotuluk, hamis-sac kavurma gibi farklılıklar neredeyse sadece yemeklere verilen adlarda kalmıştır. Yörenin mutfak kültürü temelde Ortadoğu'ya dayanmaktadır dolayısıyla benzerliklerin kökeni de bu coğrafyadır (Toprak 2015: 116). Güneydoğunun medeniyetler arasında kesişme bölgesi olması, baharat yolunun üzerinde bulunması; diller ve dinler açısından verimli bir coğrafyaya sahip olması bu zenginliğin beslediği unsurlar arasında yer almaktadır (İris 2011). Bölgede yetişen tarım ürünleri ve yöresel otlar da yemek kültürünü zenginleştirmektedir. Mezopotamya topraklarında; arpa, buğday, yeşil nohut, kenger kökü ile yöreye özgü yemekler yapılmaktadır.

Mardin mutfak kültürüne ait yöresel yiyeceklerden bazıları şunlardır: “Kutli, büyük içli köfte; sembusek, kapalılahmacun; tırşık, patlıcan biber türüsü; dobo, kuzu budu ile yapılan et yemeği; ikbebet haşlanmış içli köfte, şişi birbulgur çeşidi; irok kızarmış içli köfte, kiliçe bir Süryani çörek çeşidi ve merge ise et ve soğanla yapılan bir yemektir.” Özel günlerde; bayram, düğün-nişan, çocuğun ilk dişi çıktığında, cenaze töreninde ve perhiz döneminde özellikle pişirilen ve hatta paylaşılan yiyeceklerden dikkat çekenleri “çörek, sütlaç ve mergenin”dir. (Çiftçibaş; Yılmaz 2022: 1371). Çalışmaya konu olan çörek de içinde kullanılan baharatlar sayesinde yöreye özgü bir lezzete sahiptir. Yöresel adıyla Kiliçe olarak bilinen geçmişi çok eskilere dayanan Mardin çöreği, Süryani çöreği,<sup>5</sup> Paskalya çöreği<sup>6</sup> bayramlarda ve yaslarda yapıлып dağıtılan baharatlı tatlı çöreklerdir.

<sup>4</sup> Yörenin baharatları ile lezzetlendirilen yemeklerinden bazıları şunlardır: yoğurtlu nohutlu etli çorba Lebeniyye, haşlanmış içli köfte İkbebet, kızarmış içli köfte Irok, Süryani içli köftesi Kitel Raha, tarçınlı kapalı lahmacun Sembuse, ekşili erik yahnisi Alluciye pekmezli erik tavası İncasiye, ekşili bir nohut yemeği Himmisiye, işkembe dolması Kibe, bol tarçınlı biber ve patlıcan dolmaları, kuzu çevirme ve kaburga dolması, yufkaya sarılı peynirli börek tatlısı Kahiyat, şekerli pirinç peltesi Zerde, Mahlep ağacı aşıl原因 olarak yetiştirilen Kiraz, şekerle veya tarçınla kaplı, kavrulmuş taze badem şekeri Milebbes, Kiliçe, Yabani fıstık Bittım (aşıl原因ınca Antep Fıstığı) (Toprak 2015: 118; İris 2011)

<sup>5</sup> Süryani Çöreği Malzemeler: Un, Şeker, Eritilmiş tereyağı, Süt, Maya, Mahlep, Rezene, Çörekotu, Tarçın, Yenibahar, 1 ceviz, 1 kabartma tozu, Zeytinyağı, Hurma(Toprak 2015:198).

<sup>6</sup> Paskalya Çöreği (Kiliçe) Malzeme: 1 kg un, 250 gr tereyağı, 250 gr şeker, 250 gr süt, 10'ar gr. çekilmiş anason, mahlep, tarçın, kabartma tozu ve bira mayası. (URL: 4).

Müslüman ailelerin bayram ve mevlit çöreği<sup>7</sup> olan mahlepli Kılıçe çöreği, Süryanilerin düğün ve taziyelerde pişirdiği Paskalya Çöreği<sup>8</sup> ile neredeyse aynı lezzete sahip farklı şekillerde yapılmaktadır (Toprak 2015:118; İris 2011). Türk Patent Enstitüsü Mardin kılıçesini, Çörek/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubunda mahreçli bir yiyecek olarak tescillemiştir.

## **MARDİN KILIÇESİ/MARDİN KILIÇE ÇÖREĞİ**

**Tescil No:** 776

**Tescil Tarihi:** 28.05.2021

**Başvuru No:** C2020/141

**Başvuru Tarihi:** 24.06.2020

**Coğrafi İşaretin Adı:** Mardin Kılıçesi / Mardin Kılıçe Çöreği

**Ürün / Ürün Grubu:** Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

**Coğrafi İşaretin Türü:** Mahreç işareti

**Tescil Ettiren:** S. S. İpekyolu Kadın Çevre Kültür ve İşletme Kooperatifi

**Tescil Ettirenin Adresi:** Medrese Mah. 1. Cad. No:25/A Artuklu MARDİN

**Coğrafi Sınırı:** Mardin ili

**Kullanım Biçimi:** Mardin Kılıçesi / Mardin Kılıçe Çöreği ibaresi ve mahreç işareti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

**Kullanım Biçimi:** Mardin Kılıçesi / Mardin Kılıçe Çöreği ibaresi ve mahreç işareti

Amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında Mardin Kılıçesi /Mardin Kılıçe Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi; işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

<sup>7</sup> Mevlit Çöreği Malzemeler: Un, Şeker, Yağ, Tarçın, Yenibahar, Anason, Mahlep (Toprak 2015: 197).

<sup>8</sup> Lokman Toprak'ın "Mardin ve Yemek Kültürü" adlı kitabında yer verdiği bir diğer tarif ise, Malzemeler:1 kg un, 350 gr şeker, 350 gr eritilmiş tereyağı, 350 gr süt, 2 yk maya, 2 yk mahlep, 2 yk rezene, 2 yk çörekotu, 2 yk tarçın, 1 yk yenibahar, 1 ceviz, 1 kabartma tozu, Zeytinyağı, Yumurta (2015: 199).

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:** Yukarı Mezopotamya bölgesinin en eski şehirlerinden biri olan Mardin ilimiz, tarihi İpekyolu'nun önemli bir destinasyonu olması ve farklı etnik yapıların binlerce yıldır bir arada yaşamasından dolayı geniş bir kültürel mirasa sahiptir. Bu kültürel miras içerisinde yer alan Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği, dini bayramlarda, nişan, düğün, Noel, vaftiz, paskalya bayramı ve cenaze törenlerinde süregelen bir gelenek olarak sunulan yöresel bir çörektir.

Ürünün tarihçesinde nişan merasimlerinde yapılan kiliçeler, büyük ve yuvarlak şekilde yapılır ve üzeri yoğun badem içiyle süslenir. Hristiyan inancının önemli bir parçası olan Noel'de çeşitli hayvan, bitki veya örgü gibi farklı şekillerde kiliçeler yapılır. Paskalya bayramında yapılan ürünlerin hamurunda yumurta kullanılır. Vaftiz törenlerinde ise, davetlilere çeşitli figürlerde yapılan ve içerisinde yoğun olarak mahlep ve badem kullanılan kiliçeler dağıtılır. Cenaze törenlerinde yapılanlarda ise baharat çeşitleri az miktarda kullanılır, hamur hazırlamada süt yerine su ile kullanılır, mahlep ve badem kullanılmaz. Bu kiliçeler, baş sağlığı için gelen misafirlere ve cenazenin üçüncü günü okutulan mevlit sonrasında gelenlere ikram edilir.

Günümüzde ticari olarak mayalı ve mayasız olmak üzere iki farklı şekilde üretimi yapılan Mardin Kiliçesi /Mardin Kiliçe Çöreği; buğday unu, yağ, beyaz toz şeker, süt, kabartma tozu/maya ve yöre mutfağına özgü çeşitli baharatlar ile yoğurulan hamura el ustalığıyla halka şekli verilmesi ve fırınlarda pişirilmesiyle elde edilen bir tür çörek olup yörede ve halk ağzında kilice, kliçe, iklice, kuliçe, külünçe gibi isimlerle de bilinir (URL: 5).

## GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE DAĞITILAN YİYECEK: KİLİÇE

Mitolojik anlatılara göre insanoğlunun tanrılara ilk hizmeti, “yemek sunmak” olmuştur. Kendilerine yemek sunuldukça hoşnut olan tanrılar ve insanlar arasındaki bağ da güçlenmiş oluyordu. Böylece tanrılar, insanlara karşı daha hoşgörülü olacaklar hatta onları pek çok konuda bağışlayacaklardı (Ay; Şahin 2014: 345). Tanrı, insanı masasına kabul ederek onun arkadaşlığını kabul eder, fakat bu lütuf hiç kimseye özel değildir. Bu kişi topluluğun bir üyesi olarak kabul edilir. Bu durum kommensalizim dayanışması ve topluluğu harekete geçiren en büyük itici güç olarak görülüyordu. Kardeşler arasındaki duygu ortaklığı, ortak bağları kurup güçlendiriyordu (Goody 2013: 23). Törenlerin, topluluk için kolektiviteleri artırıcı yönü düşünüldüğünde, emeğin araçsallığının da kişileri bir araya getiren destekleyici bir mekanizma olduğu görülür (Sağır 2016: 281). Goody, işlevselci



yaklaşım başlığı altında en önemli sosyal etkinliğin yemek olduğunu vurgular. Radcliffe Brown'un "Sosyal düşünce ve duygular genellikle yemek sırasında oluşturulduğunu" belirtir. Bu düşünce ve duygular kişiye bir dizi kabul töreniyle nakledilir, bu seremonilerde aynı zamanda kişiye topluma bağlı olduğu fikri de aşılanır (akt. Goody 2013: 25). İnsanoğlunun yiyeceklerle ayinler, semboller ve inanç sistemlerini nasıl ilişkilendirecekleri üzerine yapılan çalışmalarda, görünmeyen varlıklarla bağ kurulması, bolluğun ve doyumun şükran duygusu ile tanımlanması, üretim ve bereketin kutsanması gibi durumlar insanın varlık nedeni arayışı ile başlayıp günümüze kadar süregelen bir olgu olarak (Feeley-Harnik, 1995:567 akt. Abdurrezzak 2014:6) karşımıza çıkar.

Türk kültüründe geçiş töreni yemekleri insanın doğumundan ölümüne kadarki evrede kutlama ve tören yemeklerinden oluşmaktadır (Fidan; Özcan 2019: 72). İris, Süryani Mutfak kültürünü "Ne Yiyorsan O'sun" Hristiyanlık felsefesiyle açıklamaktadır. Geçiş dönemlerine ait kutlama ve anmalara ait ritüellerde yemek, önemli bir aşamada yer almaktadır. Bu aşamalar sürecinde çok çeşitli tören, adet ve inançlarda yemeğin yüklendiği sembolik anlamlar ortaya çıkmıştır. Bayramlar, tehlikelerden uzak tutacak kurban gelenekleri, doğum, evlenme ve ölüm gibi kritik eşikler daima özgün yemek adetleriyle eklemlenerek şekillenmiştir. Binlerce yıllık birikiminden, etkileşimden süzülerek gelen mutfak kültürü de bu noktada önemli bir zenginliktir. Doğduğumuz günden başlayarak kültürümüze haiz bu taamların sözlü geleneklerle nesilden nesile aktarılmış, pişirilmiş bu yemeklerin belirlediği damak tadımız; adeta "nasıl yemek yiyorsan öylesin" sözünü anımsatarak kimliğimize de damgasını vurmuş olur (İris 2011). İnancın, gündelik hayatın, yaşam felsefesinin izlerini yemek kültüründe bulmak ve yediklerimizle ilişkilendirmek geleneği, geçmişten geleceğe aktarmak açısından araçsal bir önem taşır.

Topluluklar doğaları gereği yapılarında simgeler barındırırlar (Cohen, 1999: 17) ve onların beslenme alışkanlıkları pratik olarak simgesel anlamlar taşıyan davranışlar olduğundan dolayı belirli bir kültürün pratik ve simgesel davranışlarını gösterir (Fieldhouse, 1995: 1 akt. Cengiz; Türkan 2019: 954). Yemek yemenin sosyal işlevini ve sembolik anlamlarının dikkate alınması gerektiğine vurgu yapan Lupton'dan (1994:665) hareketle Beşirli'nin "Toplumun sosyal ve kültürel yapısının temelinde semboller sistemi yatmaktadır." (Beşirli 2011: 150) cümlesi dikkate değerdir. Yemeğin kimlik göstergesi olması, kültürel farklılıkları anlamlandırmanın temel özellikleri birisi olduğunu gösterir (Sağır 2016: 280). Simgelerin üstlendikleri işlevleri ve yoruma açık tarafları, tüm toplumların kültürel, sosyal, ekonomik, ekolojik, siyasal ve dinsel yapılarında görmek mümkündür. Dinler, ritüelin hemen her aşamasında pek çok simgeye sahiptir. Geertz'e göre

din, “bir simgeler dizgesidir.” Dinsel inanç ve pratiklerin, tüm yapılar ile doğrudan veya dolaylı olarak etkileşim içinde olan yemek kültürünün, bazı yönlerini ortaya çıkarmaktadır (Ay; Şahin 2014: 335). “Doğum, nişan, evlilik, sünnet ve hat-ta ölüm gibi geçiş dönemleriyle ilgili yemeklerin çok kere ilk sembolik yemeği ise tatlıdır” (Özdemir, 2005: 188). Çünkü tatlı ile birlikte ilişkilerinde aynı doğ-rultuda olumlu olacağı aile, akrabalık ilişkilerinin kuvvetlenip ağız tadının bozul-mayacağı inanışı hâkimdir (Abdurezzak 2014:6). Mardin yöresinde Hristiyan ve Müslüman geleneklerinde yer alan ölünün ardından tatlı kiliçe dağıtılması, Sür-yanilerin kilise nikâhında gelin ve damadın başında tatlı kiliçe kırılması geleneği de sembolik anlamlar barındırmaktadır.

### **Mardin’de Taziye Geleneği: Hristiyan ve Müslümanların Kiliçe Dağıtması**

Kişinin doğaüstüyle bağ kurma aracı olarak görülen ayin, dinin uygulamaya dönük yüzüdür. Önemli anıların hatırlanması, toplumsal sıkıntıların ve ölüm gibi bireysel boyutta yaşanan acıların hafiflemesine yardımcı olan bu törenler, ayinler aracılığıyla doğaüstü güçlere sığınma alışkanlığı geliştirmiş olur (Haviland, vd. 2008: 664- 670). Ölüm-yemek ilişkisi, toplumun yeniden kuruluşunun ana kay-naklarından birisi olmakta ve farklı kültürleri birbirine yakınlaştırarak ortak bir alan oluşturmaktadır (Sağır 2016:282).

İnsanoğlu kuşatıldığı kültür/kültürler çerçevesinde bir kimliğe sahip olur. Bu bağlamda çalışmaya konu edinilen Süryaniler, hakim dini ve kültürel yapılardan “kültürel kimliklerini korumak, mevcut geleneksel uygulamalarını kendi içlerin-de muhafaza etme ettirme ve devamını sağlama noktasında daha hassas davran-maktadırlar.” (İris 2011). Günümüzde sayıca azalmış olsalar da baskın kültürün içinde gündelik hayatın belli alanlarında sadece etkilenen değil kadim geçmiş ve kültüre sahip olmalarından dolayı aynı zamanda “etkileyen” konumda da ol-muşlardır. Elbette ki söz konusu coğrafyada homojen bir kültürden bahsetmek mümkün değildir. Çokkültürlüğün izlerini farklı etnik ve dini kökenden insanlar arasında görmek bu nedenle mümkündür.

Cenazeler, yas törenleri insanoğlunun hem dinsel hem kültürel pek çok ritüe-lini barındıran geçiş dönemi uygulamalarına sahiptir. Yörede din farkı gözetmek-sizin yas törenlerinde ölünün ruhuna yiyecek dağıtma, gelen misafirlere yiyecek ikram etme bir gelenek olarak yaşatılmaktadır. Ölünün ardından yemek ve içecek sunmanın kökenleri mitolojik dönemlere kadar götürülebilir. Doğaüstü varlıklara yemek sunumu ile toplumsal örgütlenmenin ilişkilenenin arasındaki bağlantı dikkate değerdir. Bunun topluluktaki zincirleme etkisi, kutsal yiyeceğin genel-likle kurbanlık olarak fakat en azından törensel bir içerikle- dağıtımının manevi

boyutu dikkat çekicidir. Böylece kurban yemeğine bağlanan etik anlam, toplumsal bir edim olarak görülürdü. Yemek ve içmekle bağlantılı eski geleneklerde ve düşüncelerde bu anlayış önemle vurgulanırdı. Eski dinlerde ibadetin bütün sıradan yükümlüklerinin kurban yemeğinde birleştiğini ve Tanrılar ve insanlar arasındaki ilişkinin başka hiçbir biçimi olmadığını gördüğümüzde, birlikte yeme içmenin kutsal olduğunu ve yemeği paylaşan bütün kişilerin kardeş olduğunu, bu ortak edimin içerisindekilerin arkadaşlık ve kardeşliğin bütün sorumluluklarını açık bir şekilde kabul ettiğini (Goody 2013: 23) görürüz. Goody'nin kardeşlik kurgusundaki ilişkinin benzer bir birleştirici yapıya sahip olduğunun izlerini yas törenlerinde dağıtılan kiliçede ve nikâh esnasında kırılan kiliçede görmek mümkündür.

Anadolu'da cenaze törenlerinin diğer bir vazgeçilmez uygulaması da ölümden sonraki belirli günlerde özel bir dini tören yapılmasıdır. Bu törenlerin belirli günlerinde ölünün ardından (1, 3, 7, 40, 52, sene-i devriye) ölenin ruhunu huzura kavuşturacağı inancıyla yemek ikram edilmektedir (Örnek, 1979: 78). Westering, cenaze sonrası verilen yemekler ve bu süreçte gerçekleştirilen ritüeller bir yanıla da toplumların gastronomik mirasları ve yazılı olmayan kültürel mirasları ile de yakından ilişkilendirir. Ölüm sonrası gerçekleştirilen ritüellerin farklılığı da kültürlere has gastronomik kimliği yansıttığı için son derece önemlidir (akt. Akdağ vd. 2019: 556). Yemek dışında ayrıca yöreden yöreye değişiklik gösterebilen helva veya değişik yiyecekler ikram etme geleneği de mevcuttur. Fakat bu yiyecekler yemek vermeye alternatif bir uygulama değil bununla birlikte belirli günlerde görülen geleneklerdir (Örnek, 1979: 79).

Mardin yöresinde cenazelerde düzenlenen törenler mensup olunan dine göre değişiklik gösterir. Hristiyanlar ayin düzenleyip dua ederken Müslümanlar dua ve mevlid okuturlar. Her iki dinden insanlar da düzenlenen törende yemek verirler. Ya bir etli yemek ya da helva, çörek, lokma gibi bir tatlı komşulara, fakirlere, gelenlere dağıtılır. Müslümanlar genellikle vefatın 3.7.40. ve 52. günlerinin yanı sıra yıl dönümlerinde de (seneyi devriye) de tören düzenlerler. Bu törenlerde yürütülen mantık ölenin ruhuna yöneliktir (Sauner-Leroy 2007: 74). Mevlid töreni Anadolu'nun hemen her yerinde karşılaşılan ortak bir cenaze ritüelidir (Bayat; Cicioğlu 2008: 151).<sup>9</sup> Müslümanların Mevlid törenlerinin (KK1, KK3), Süryanilerin ise kilisede düzenlenen ayinlerinin ardından gelen misafirlere ölünün

<sup>9</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz. Fuzuli Bayat, Muhammet Nurallah Cicioğlu (2008). Türklerde Cenaze Törenleri Bağlamında Mevlid Okuma Geleneği, *Manas Sosyal Bilimler Dergisi*, S.19, s. 147-155.

ruhuna olsun anlayışıyla “kiliçe” dağıtmaları (KK2) kültürleşmenin ve geleneğin aktarılmasının örneği olarak okunabilir.

Geleneğin paylaşılmasının, gelecek nesillere aktarılmasının amaçlandığı mecralardan biri olan sosyal medyada, kişiler yörelerine ait paylaşımlar yapmaktadır. “Bir zamanlar Mardin” adlı Facebook sayfası da bu amaçla açılmıştır. Bu sayfada “Mardin’de Taziye Kültürü” adlı postuyla paylaşım yapan Latif Sakız,<sup>10</sup> Mardin’de Müslümanların yas törenleri ve gelenekleri hakkında bilgilerini paylaşmıştır.<sup>11</sup> Sakız paylaşımında mevlidin ardından teberrük olarak ikliçe/kiliçe dağıtıldığını bunun ölenin ruhu için yapıldığını yazmıştır. Lokman Toprak ise “Mardin ve Yemek Kültürü” adlı kitabında Mardin’de kiliçe dağıtma geleneğinin Süryanilerden Müslümanlara geçtiğini yazmaktadır. “Düğün, cenaze ve bayram yemekleri; Mardin’de kültüre ve ekonomiye göre değişebilmektedir. Özellikle cenaze yemekleri için fakir ailelere, evde yemek yapıp evlerine götürme, tanıdıklar arasında para toplayıp yardım etme veya yas evine şeker, çay gibi temel tüketim maddeleri götürme yollarına gidilir. Süryanilerde ölü yıkayıp, gömüldükten sonra yemek verilir. Bol bademli iç pilav yapımı yaygındır. Taziye ziyaretlerine gidenlere çörek dağıtma geleneği Süryanilerden Müslümanlara geçmiştir (Toprak 2015:120). Yörede yapılan saha çalışmasında fırıncılar ve mevlithanlar ile de görüşülmüştür. Paşavat fırınlarında yapılan görüşmelerde Müslüman olan kaynak kişi de kiliçenin bir Süryani geleneği olarak Hristiyanlardan Müslümanlara geçtiğini anlatmıştır. Müslümanlar da taziyelerin belli günlerinde eskiden evlerinde yaptıkları kiliçeyi şimdi fırınlara sipariş ettirerek yaptırıp dağıtmaktadırlar (KK4; KK5).

<sup>10</sup> Latif Sakız’ın bu paylaşımı 41,1B üyeli “Bir Zamanlar Mardin” facebook sayfasından alınmıştır. Sakız’ın 6 Mayıs 2020 tarihli paylaşımı 191 kişi tarafından beğenilmiş, 20 kişi tarafından yorum yapılmış ve 23.10.2022 tarihine kadar da 9 kişi tarafından paylaşılmıştır.

<sup>11</sup> “Ve üç gün boyunca en başta komşular olmak üzere cenaze evine sabah kahvaltı, öğlen ve akşamları da bakır sini ve kaplarda evde yapılan yemekler getirilirdi. Bundan 50-60 yıl öncesinde kıymalı bile ancak ramazanlarda olabilirdi. Yemek fabrikaları da yoktu. Konu komşu ocak üzerinde, gaz ocağında bin bir meşakkatle yemek yaparlardı ve bundan da büyük keyif alırlardı bir hayırdı bulunduk diye. Bu adet şimdi kalktı ama o zamanlar vardı. Taziye gelenlere 3. gün hangi saatte Mevlid-i şerif olunacağı kahve ikramı yapan kişi tarafından herkesin duyacağı bir ses ile duyurulurdu. Taziyenin 3. günü önceden ikliçe, çörek yaptırıldı ve yine taziye yerinde, imam ve hocalardan oluşan 4-5 kişilik ekiple devir halinde sırayla Mevlidi Şerif okur ve vefat edenin ruhuna hediye ederlerdi. Mevlid sonrası gelen kişilere birer teberrük niyetinde çörek/ ikliçe takdim edilirdi. Ölüyü anma günleri içerisinde “kırkıncı” gün, en yaygın anma günüdür. “Kırkıncı” günde ölen için yemek verilir, helva; dağıtılır; mevlit okutulur; hatim indirilir; “Yasin” okunur, “kırk duası” okutulur (URL:2).

## Süryanilerde Evlenme Geleneği: Kilise Nikâhında Kiliçe Kıрма

Geçiş dönemlerinde ölüm ve evlilik ile törenlerde yapılan ve dağıtılan yemekleri çok kültürlü toplumlarda geleneğin dönüşümünü örneklemek açısından ele almak mümkündür. Macit Çiftçiabaşı ve Yılmaz'ın "Süryani Mutfak Kültürü; Mardin Örneği" adlı makalesinde bulunan kaynak kişi ifadeleri bu noktada oldukça dikkat çekicidir. "Etlı yemekler yapılır. Eskiden kiliçe yoktu ama şimdi var. Gelin ve damat tarafından biri seçilir ve kiliçe tutulur, kırmaya çalışılır. Bu da iki taraf arasında söz anlamına geliyor. Şu an düğünlerde hazır yemekler servis ediliyor. Et yemeği yapıp bütün köye dağıtırız. Kiliçe kıрма Suriye'den geldi son yıllarda yapılıyor. Muhtemelen oradan geldi." (Macit Çiftçiabaşı; Yılmaz 2022: 1368).

Süryanilerin yaşam tarzlarında genellikle dinin ve dolayısıyla kilisenin etkisi görülmektedir. Değişen hayat şartlarına rağmen nişan, nikâh, evlenme merasimleri, cenaze törenlerinde uygulamalarda dinin etkisi görülmektedir. Süryani inancına göre evlilik, mümin kadın ve erkeğin neslin devamını sağlamak üzere özel duaların bereketiyle kutsal bir şekilde birleştikleri, birlikte oldukları, mensubu oldukları Süryani Kilisesinin yedi kutsal sırrından biridir.<sup>12</sup> (Özmen, 219-223 akt. Ulutürk 2012: 1211). "Süryanilerin 2000 yıllık çöreği Matias'ın elinde lezzet buluyor" başlıklı internet haberinde Matias Balcı, Süryani çöreğinin yeni evlenecekler için yapılan nişan ve nikâh törenlerinde gelin ve damat aileleri arasında bir imza vazifesi taşıdığından bahsetmektedir. "Çöreğimiz bir nişan çöreğidir. İlk başlarda nişanlarda iki taraf arasında, yani gelinin ve damadın aileleri arasında antlaşma adına ekmek ikiye bölünürdü. Halka şeklinde yapılıyor. Şimdi onun adına kahke diyorlar. Sonrasında aldığı evre içinde hurma ezmesi var. Üstünde badem var. 32 çeşit baharat var. Tarihsel gelişimi daha önceye dayanıyor. İki aile arasında bir nişan, bir söz, bir evlilik olacağı zaman insanlar ekmek yapardı. Bu ekmeği kırarlardı, toplulukta kim varsa bu ekmeği yer, insanlar arasında bağ oluştururdu. Bir nevi söz şeklidir. Bu iş ilerledi, insanlar içine baharat kattı, biraz ağız tatlandırıcı ve şeker kattı. Hem neşemiz olsun, hem ağzımız tatlınsın demek istediler. En sonunda tatlıya dönüştü. Onun adına da külünce dediler. Sonrasında

<sup>12</sup> Söz sırasında erkek tarafı kıza altın haç ve yüzük takar. Düğün öncesinde kız evinde kına gecesi düzenlenir, nikâh günü ise gelin ve damat önce günah çıkarmak için birlikte kiliseye giderler. Önce resmi nikâh kıyırlar ardından ise dini nikâh için kiliseye daha sonra da düğün için düğün salonuna gidilir. Dini nikâh sırasında çiftlerin sağdıcı olan kişiler çiftin vaftiz babaları olmak zorundadır. Dini nikâhtan sonra tebrik sırasında kilisede takılar takılır." (Özmen, 219-223 akt. Ulutürk 2012:1211).

yine evreler geçirdi, halka sade tatlı oldu. O da çörek. Yine insanlar kendinden bir şeyler kata kata hurmalı Süryani çöreğinde son buldu.” (URL:3).

Gelin ve damadın başında kiliçe kırılması veya gelin ve damadın kiliçeyi kırması gibi sembolik anlamları olan çörekle ilgili uygulamaları geçiş dönemlerinin eşliğinde psikolojik işleve sahip olmasıyla değerlendirmek de mümkündür. Kilise nikâhından sonra gelin ve damat birlikte kiliçeyi kırarlar (KK:5). Bu uygulama gelinin damadın ayağına basması gibi bir nevi şakalaşma amacıyla yapılır. Bu durum nikah anındaki gerginliği dağıtır ve psikolojik rahatlama işlevi sağlanmış olur. “Nikâh şahitleri ve papaz tarafından kız ve oğlan tarafının şahitleri eşliğinde gelin ve damat yörenin özel bir çöreği olan kiliçeyi kırarlarmış. Kim daha fazla kırarsa o kazanırmış. Şakalaşmak için yapılan bir âdettir. Daha sonra davetlilere kiliçe dağıtılır.” (Uygur 2008: 65). Kilisede gelin damadın başında çörek kırmayı majik bir olay ya da kansız kurban olarak değerlendirmek mümkündür. İnsanlar ile tanrılar arasında geçen konuşmalardan anlaşıldığı kadarıyla insanın görev ve sorumluluklarının başında, yeme ve içme ritüelinden oluşan sunular yapmak gelmektedir. Ekmek ve içki gündelik yaşamdan ayrılarak, kurban anlamı üstlenen ve böylelikle insan ile tanrı arasında yapılan anlaşma, uyarı veya tehdit algısını simgeleyen başka bir hale dönüşmektedir (Ay; Şahin 2014: 345).

## SONUÇ

Geçiş dönemlerinin önemli basamaklarından olan evlilik ve ölüm ile ilgili her aşamada farklı ve çok sayıda ritüel uygulanmaktadır. Yemek de bu uygulamaların içinde hem temel fiziksel ihtiyaç olarak hem de sembolik anlamlarıyla yer almaktadır. Yiyecek ve içecekler bağlamsal olarak farklı törenlerde sembolik anlamlar kazanabilen gıdalardır. Mardin yöresi mutfağında çok çeşitli baharatlarla tatlanan mahreçli bir yiyecek olan kiliçenin Hristiyan ve Müslümanların özellikle nikâh ve cenaze merasimlerinde kazandığı anlamın izleri bu çalışmada açıklanmıştır. Kiliçe sadece hane içinde tüketilen bir yiyecek değildir. Onu özellikli kılan kiliçenin dağıtılması ve paylaşılmasıdır. Günümüzde ise kiliçenin artık sadece özel gün yiyeceği olmadığı tespit edilmiştir. Geleneğin dönüşümünü örneklemek açısından kiliçenin kültürel bir pazarlama ürününe dönüştüğünü söylemek mümkündür. Kimlik, kültür, kültürleşme kavramlarıyla ilişkilendirilen kiliçenin geçmişten günümüze sahip olduğu sembolik anlamları koruduğu ve kültürel pazarlama ürünü olarak şehrin tanıtımında yer aldığı görülmüştür. Kazandığı yeni anlamla sürdürülebilirliği sağlanmıştır.

## KAYNAKÇA

- Abdurrezzak Ali Osman (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü, *Turkish Studies*, Volume 9/11 Fall 2014, p. 1-16, ANKARA-TURKEY.
- Akdağ, Gürkan; Ümit Sormaz; Esat Özata (2019). Yas Törenlerinde Yemeğin Varlığı: Ölüm Sonrası Yemek Ritüelleri, VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium, 19-20 April 2019 Anamur/ Mersin / Turkey.
- Bayat, Fuzuli; Muhammet Nurallah Cicioğlu (2008). Türklerde Cenaze Törenleri Bağlamında Mevlid Okuma Geleneği, *Manas Sosyal Bilimler Dergisi*, S.19, s. 147-155.
- Beşirli, Hayati (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, *Millî Folklor*, 2010, Yıl 22, Sayı 87.
- Beşirli, Hayati (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırmaları Dergisi*, V.58, s.139-152.
- Cengiz, Alim Koray; Türkan, Hüseyin K. (2019). Beslenme Antropolojisi Bağlamında Hatay Ovakent Özbek Türklerinde Pılav ve Kimliğin İnşası, *folklor/edebiyat*, cilt: 25, sayı: 100, 2019/4, s:953-969.
- Eröz, Mehmet (1973). Türk Yemek Adetleri. *TÖRE*, S.24, s. 6-9.
- Fırat, Mümtaz (2014). Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü, *folklor/edebiyat*, cilt:20, sayı:80, 2014/4, s.129-140.
- Fidan, Süleyman; Özcan, Fatma (2019), Gastronomi Kenti Gaziantep'te Özel Gün Yemekleri Üzerine Bir Araştırma, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Cilt: 12 S: 67, s:65-80.
- Goody, Jack (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması* (Çev. Müge Günay Güran), Pinhan yay. İstanbul.
- Lupton, Deborah (1994). Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events. *The Sociological Review*, 42(4), 664–685. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1994.tb00105.x>
- Macit Çiftçibaş, Büşra; Yılmaz, İlkay (2022). Süryani Mutfak Kültürü; Mardin Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2), 1366-1384.
- Öğüt Eker, Gülin (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri, *Millî Folklor*, 2018, Yıl 30, Sayı 120, s.170-183.
- Özdemir, Nebi (2018). Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi, *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi/Journal of Turkish World Studies*, 18/1, s. 1-28.
- Sağır, Adem (2016). Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine, *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, S:1, s:271-298.
- Sauner-Leroy Marie-Hélène (2007). “Cenaze Yemekleri Yemeğin Ebediliği Üzerine” *Yemek ve Kültür*, S.10. s.68-77.

Scholliers, Peter (2001). “Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present” in Food, Drink and Identity Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages, (Edited by Peter Scholliers), Oxford, NY.

Şahin, Tahir Erdoğan (2020). İpek Yolu: Tarihsel Geçmişi, Kültürü ve Türk Dünyası İçin Önemi, TAD, C. 39/S. 67, s.71-97.

Toprak, Lokman (2015). Mardin ve Yemek Kültürü (Edt. Nihat Erdoğan), Mardin Müze Müdürlüğü.

Ulutürk, Muammer (2012). Eskiler Yeniler ve Değişenler Bağlamında Günümüz Tur Abdin Süryanilerinde Evlenme Gelenekleri, The Journal of Academic Social Science Studies, Volume 5 Issue 8, p. 1209-1217.

## Ek. Resimler





### **Kaynak Kişiler**

KK1:M. F., 1954 doğumlu, üniversite personeli, Mardin.

KK2: H. Y., ....., kuyumcu, Mardin.

KK3:M. P., fırıncı, Mardin.

KK4:D. H., 1968 doğumlu, ev kadını, Mardin.

KK5:F. U., 1962 doğumlu, ev kadını, Midyat.

KK6:A. U., 1954 doğumlu, emekli, Midyat.

KK7: S. A., 1964 doğumlu, mevlithan, Mardin.

### **Elektronik Kaynakça**

URL:1(<https://www.yenisafak.com/gundem/2-bin-yillik-gelenek-32-farkli-baharat-hurma-ve-bademle-yapiliyor>. Erişim tarihi: 15.10.2022.

URL:2(<https://www.facebook.com/groups/birzamanlarmardin/posts/>).

URL:3(<https://www.tiraj.com.tr/haberler/suryanilerin-2-bin-yillik-coregi-matiasin-elinde-lezzet-buluyor> (Erişim tarihi: 20.10.22).

URL:4 (<http://www.suryaniler.com/kultur-sanat.asp?id=59>). (Erişim tarihi: 19.10.2022

URL:5 (<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/00e45e68-ba3e-47d5-b098-4d05a68f35a4.pdf> Erişim tarihi: 19.10.2022).



# TÜRK HALK KÜLTÜRÜNDEKİ YIYECEK VE YEMEK BEREKETİYLE İLGİLİ İNANIŞ VE UYGULAMALAR ÜZERİNE BİR İNCELEME

Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aycan AYDOĞAN  
Beykent Üniversitesi

## Özet

İnsanın hayatını devam ettirebilmesi için yeryüzündeki kaynaklara ihtiyaç duyması ve bu kaynakların sınırlı oluşu, tarihin en eski dönemlerinden itibaren insanları belirli ekonomik faaliyetlere yönlendirmiştir. Avcılık, toplayıcılık, tarım, hayvancılık, balıkçılık, endüstriyel üretim gibi ekonomik faaliyetlerle uğraşan insanoğlu, hayatını sürdürülebilmek için yararlandığı kaynakların bol ve bereketli olmasını hedefleyen bir inanç sistemine sahip olmuştur.

Çalışmada Türk kültüründe özellikle yiyeceklerin ve yapılan yemeklerin bereketli olması adına gerçekleştirilen uygulamalar, bereketle ilgili belirli semboller ve unsurlar etrafında şekillenen inançlar ortaya koyulmaya ve irdelenmeye çalışılmıştır. Bereketle ilgili inanış ve uygulamaların merkezinde yer alan “sofra”; tarımsal ürünlerin bereketine yönelik inanış ve uygulamalar; bereket ve bollukla ilgili inanışların mekânı olarak mut-fak, ambar, kiler, tandır gibi özel mekânlar, bereket ve bollukla ilgili görülen ocak ve ateş kültü; Hızır, Fatma Ana gibi kutsal şahsiyetlerle ilgili inanışlar incelenen konular arasında yer almıştır. Sadece bolluk ve bereketle ilgili inanış ve davranış kalıpları geliştirmekle kalmayan insanoğlu, aynı zamanda bereketi azaltacağına ya da yok edeceğine inandığı davranışlardan da kaçınmıştır. Çalışmada bu tür kaçınmaların neler olduğu konusuna da yer verilmiştir.

Bereketle ilgili inanışları, uygulamaları ve olguları sembol-ritüel-anlatılar bağlamında ele alan çalışma, geniş bir literatür taraması ile ortaya çıkmış olup gerek Türk kültüründe gerek farklı coğrafyalara ait kültürlerde yemeğin/yiyeceğin bereketi olgusunu aydınlatmaya çalışmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Yiyecek, yemek, beslenme, bereket, inanç, ritüel.

## RELATED TO FOOD AND MEAL FERTILITY IN TURKISH FOLK CULTURE A STUDY OF BELIEFS AND PRACTICES

### Abstract

Man's need for resources on earth in order to continue his life and the limitedness of these resources have directed people to certain economic activities since the earliest periods of history. Mankind, who is engaged in economic activities such as hunting, gathering, agriculture, animal husbandry, fishing, industrial production, has a belief system that aims to have abundant and fertile resources to survive.

In the study, the practices carried out in Turkish culture, especially for the food and the dishes made to be fruitful, and the beliefs shaped around certain symbols and elements related to fertility were tried to be revealed and examined. The "table", which is at the center of the beliefs and practices related to fertility; beliefs and practices regarding the fertility of agricultural products; special places such as the kitchen, warehouse, cellar, tandoor as the place of beliefs about fertility and abundance, the hearth and the fire cult, which is associated with fertility and abundance; Beliefs related to holy figures such as Hızır and Fatma Ana were among the subjects examined. Mankind, who has not only developed beliefs and behavior patterns related to abundance and fertility, has also avoided behaviors that they believe will reduce or destroy fertility. In the study, the subject of such avoidances is also included.

The study, which deals with beliefs, practices and phenomena related to fertility in the context of symbol-ritual-narratives, emerged with a wide literature review and tried to illuminate the phenomenon of food / food abundance both in Turkish culture and in cultures belonging to different geographies.

**Keywords:** Food, dishes, nourishment, fertility, belief, ritual.

## GİRİŞ

### Bereket Tanımı

“Bolluk, gürlük, ongunluk, feyz, feyezan; iyi ki, neyse ki; yağmur” (Türkçe Sözlük, 1998: 271) anlamlarına gelen bereket kelimesi, Azeri Türkçesinde “brkt”, Kazak, Kırgız ve Türkmen Türkçelerinde “bereke/ bereket”, Başkurt ve Tatar Türkçesi’nde “mullık”, zbek Türkçesi’nde “Mollik/ brkt” ve Uygur Türkçesi’nde “brikt” olarak geçer (Ercilasun-vd., 1991: 1371). Bereket kelimesi Arapçadaki “be-ra-ke” filinden gelir ve kelimenin mastarı olan “brk” “*devenin bir yerde çöküp durması, orada kalıp beklemesi*” anlamına gelir. Bu manaya bağlı olarak iyi ve hoş karşılanan bir Şeyin süreklilik arz edişine bereket denilmiştir (Tümer, 1998: 487).

Bereket olgusunun Türk kültür ve sosyal yaşamında ne kadar büyük ve önemli bir yer tuttuğunu görmek için günlük hayatta sürekli söylenen kalıp sözlere, deyimlere, yapılan dualara bakmak yeterlidir. Örneğin “Bereketli olsun!” “Allah bereket versin!”, “Allah, bereketini arttırsın.” “Bet bereket kesilmek” “Nerede hareket, orada bereket” “Bereketini gr” “Siftah senden bereket Allah’tan” gibi sık kullanılan ifadeler bereket olgusuna verilen önemin bir yansımadır.

### Evrensel ve Mill Bir Olgu Olarak Bereket

İnsanoğlunun hayatını devam ettirebilmesi için yeryüzüne ait kaynaklara ihtiyaç duyması ve bu kaynakların sınırlı olmasına bağlı olarak insanlar tarih boyunca avcılık, toplayıcılık, ormancılık, tarım, hayvancılık, endüstriyel üretim gibi ekonomik faaliyetler içerisinde bulunmuştur. İklima, coğrafi koşullara bağlı olarak ortaya çıkan bu ekonomik faaliyetler doğrultusunda insanlar, yararlandığı kaynakların bol ve bereketli olmasını içeren bir inanç sistemine sahip olmuştur. Yeryüzünün bolluğu, bereketi; ekilip biçilen toprağın, tarlaların, tarımsal ürünlerin bereketi, hayvanların ve hayvansal ürünlerin bereketi başta olmak üzere, sürdürülen ekonomik faaliyete bağlı olarak elde edilen unsurun bereketi ve bolluğu adına tarih öncesi çağlardan beri bereketle ilgili pek çok inanış ve uygulama ortaya çıkmıştır. (Aydoğan, 2012)

alışmak, üretmek, üretirken teknik olanaklardan yararlanmak, depolamak gibi eylemlerle tabiattaki öngörülemezlik ve düzensizlik karşısında çabalayan

insanoğlu, gücünün ve çabasının yetersiz kaldığı yerde, kaynakların devamlılığı ve bolluğuna yönelik isteğini ilâhî, kutsal olana (tanrı, tanrıça, iyeler, melekler, doğüstü varlıklar, kutsal şahsiyetler) sevk etmiştir. Bu doğrultuda, dünya din ve inanç sistemlerinde olduğu gibi Türk halk kültüründe de önemli bir yer tutan bereketi sürdürmeye ve arttırmaya yönelik inanış ve uygulamalar, ekonomik faaliyetlerin ve coğrafi koşulların bir yansıması olmakla birlikte Türk milletinin geleneksel dünya görüşünü, manevî değerlerini, evrensel ve millî karakterini ortaya koymaktadır. Buna göre, ele alınan çalışmada, Türk halk kültüründe ev hayatı içerisinde yemeklerin ve yiyeceklerin bolluğu, bereketi adına hangi inanış ve uygulamalara başvurulduğu; belirli sembolik unsurlara, ev içerisindeki mekânlara, bereketle ilişkilendirilen kutsal varlık ve şahsiyetlere, ritüel ve anlatılara bağlı olarak irdelenmeye ve bu şekilde geçmişten günümüze Türk halk kültüründeki bereket olgusu ortaya konulmaya çalışılmıştır.

### **Türk Halk Kültüründe Yemek Ve Yiyecek Bereketi İle İlgili İnanış Ve Uygulamalar**

İnsanın temel ihtiyaçlarından biri olan barınma ihtiyacını karşılayan, aile hayatının sürdürüldüğu ev; tıpkı aile hayatı gibi kutsal kabul edilmiş, aile bireylerinin dirliği, sağlığı, bereketi, refahı ve zenginliğine yönelik pek çok inanış ve uygulamanın da mekânı olmuştur. Daha evin temelinin atılması, evlilik aşaması veya yeni eve taşınma aşamasında rastlanılan evin ve ev halkının bolluğu, bereketine yönelik inanış ve uygulamalar, yaşantısı tarım ve hayvancılık faaliyetlerine bağlı olan Türk toplumunda genellikle yiyecek ve yemek bolluğu ile ilgili olmuştur. Çalışmada; mutfak, sofrası, kiler, tandır ocağı gibi bereketle ilgili mekânlar, bereketle ilgili sembolik unsurlar ve bereketle özdeşleşen belirli tarımsal ürünler, yemekler ele alınmakla birlikte bereketin sürdürülmesi ve artması adına sergilenen davranışlar, bereketsizliğin önüne geçme konusunda ortaya çıkmış kaçınılmalar üzerinde durulmuştur.

### **Yemek ve Yiyecek Bereketi ile İlgili Sembolik Unsurlar**

Türk kültüründe tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin bir sonucu olarak kullanılan sacayağı, kepe, kazan, güğüm, kaşık, tahta kaşık, elek, ekme tahtası, hamur teknesi gibi unsurlar aynı zamanda bolluk ve bereketin de sembolü haline gelmiş ve bu unsurlar etrafında pek çok inanış ve uygulama ortaya çıkmıştır. Örneğin, Anadolu'da evlerdeki bolluğun ve bereketin simgesi sayılan sacayağı, kazan, güğüm üçlüsü eski evden yeni eve taşınma sırasında eski evden ilk çıkarılan, yeni eve de ilk sokulan gereçlerdir. Sacayağı aynı zamanda gelinin çeyizinde bulunan, yeni yuvanın kurulmasında rol oynayan temel araçlardan biridir.

Ateş-ocak ilişkisi, üçgen şeklinde olması (doğurganlığı çağrıştırması) yönüyle kutsanan, sayđı gösterilen sacayağının işi bittikten sonra herhangi bir yere atılması, ayakları üstüne veya ayakları yukarıda bırakılması uğursuzluk, bereketsizlik olarak yorumlanmıştır. Evin bereketi ve bolluğu ile ilgili inanış ve uygulamalarda yer alan diğer bir unsur olan un eleği gibi sacayağının da çiviyle duvara asılması gerekli görölmüş ve asılacağı yere başka bir gerecin asılmamasına dikkat edilmiştir. Ayakaltında olmasının bereketsizliğe yol açacağına inanılmıştır. Öte yandan eleğin ağzı değil de arkası duvara gelirse onunla elenen unun hiçbir bereketinin kalmayacağına da dair bir inanış bulunmaktadır (Eyüboğlu, 1998: 115-117, 192).

Anadolu'da yaygın görölen bir gelenek mutfağa bereket kaşığı asılmasıdır. Tahta kaşığın içine mutfak erzakından biraz konur. Bir de nazar boncuğu yapıştırılır ve görünen bir yere asılır (şenesen, 2011: 217). Tahta kaşığın bolluk ve bereket istemiyle rol oynadığı diğer bir geleneksel uygulama ise Hıdırellez zamanına aittir. 5 Mayıs gecesi, o gün evde pişirilen pilavın bulunduğu tabağın kenarına kullanılmamış tahta bir kaşık ters olarak konur. O gece, Hızır gelip pilavı yer ve kaşığı ters çevirip giderse o günden sonra o evde bereket, bolluk olacağına inanılır (Köksal, 1990: 106). Göröldüğu üzere, Nevruz, Hıdırellez gibi bahar bayramlarına ait bereket ve bollukla ilgili inanış ve uygulamalarda da bulunan bu unsurlar aynı zamanda mitolojide, tasavvufi inanç sistemlerinde, halk anlatılarında da sembolik anlam ve işlevleriyle yer almaktadır.

### **Bereketle İlgili Olarak Öne Çıkan Yiyecekler ve Yemekler**

Tarıma bağlı toplumlarda bereketle ilişkilendirilen sembolik unsurların başında, içerisinde bulunan sayılı sayısız çekirdekle nar, incir, üzüm, elma, hurma, buğday başağı, zeytin, kavun, karpuz gibi tarımsal ürünler gelmektedir. Bu meyveleri din ve inanç sistemlerinde, kutsal kitaplarda, farklı kültürlerde ve anlatılarda bereketle ilgili, kutsal bir sembole dönüştüren en önemli özellikleri içlerinde ürünün devamlılığının kendisine bağlı olduğu çekirdekleri yani tohumları barındırmaları ve çokluğu temsil ediyor olmalarıdır.

Antik dönemlerden beri bolluk ve bereket sembolü olarak din ve inanç sistemlerinde yer alan nar; Tevrat, İncil, Kur'ân-ı Kerîm'de adı geçen meyveler arasındadır. Dünya din ve mitolojilerinde, halk anlatılarında yer alan bereket sembollerinden biri olan nar; yeni yılın bereketi ile ilgili uygulamalarda, evlilik aşamasında evin bereketiyle ilgili inanış ve uygulamalarda, mimarîde, dokumacılık, işlemecilik geleneğinde kutsal bir sembol olarak yer alır. İçerisinde barındırdığı sayısız taneyle çoğalma, zürriyetle özdeşleşen nar, ev içerisinde yemek ve yiyecek bolluğu istemine yönelik inanış ve uygulamalarda da yaygın bir şekilde görölr. Örneğin, ev içerisindeki bereketin artması isteğiyle kırsal veya kentsel

mekân fark etmeksizin başvurulmuş bir uygulama, nar patlatmak geleneğidir. Yere atılan ve dağılan nar tanelerinin eve bereket getireceğine inanılır. “Çarşıdan aldım bir tane, eve geldim bin tane” gibi bilmecelerde de çokluk ve bereketle ilişkisi görülen narın rüyada görülmesi -bereketle ilgili diğer yiyeceklerde olduğu gibi- berekete, bolluğa işarettir.

Din ve inanç sistemlerinde bolluk ve bereket sembolü olarak yer alan diğer bir meyve olan incir, İncil’de cennetin bahçelerinden bir ağaç olarak zikredilir. İncirin bolluk, bereket sembolü olmasının yanı sıra kadim bir meyve olması hakkında Herodot, Anadolu’da incir kültürünün insanlık kültürü kadar eski olduğunu, kültür meyveleri içinde, en eski gelişme tarihine sahip meyvenin incir meyvesi olduğunu bildirmektedir. Kur’ân-ı Ker’îm’de de cennet meyvesi olarak geçen incir, kutsallığından dolayı zeytin ile birlikte kendisine “And olsun incire ve zeytine!” (Tîn, 95/1) şeklinde yemin edilen bir meyvedir (Koçak, 2011: 279).

Tarıma dayalı kültürün en önemli sembollerinden olan buğday, Türk kültüründe bereketle ilgili inanışların merkezinde yer alan bir unsurdur. Toprağın meyvelerinden olan buğday, topraktan çıktığı gibi tekrar toprağa dönerek daha çok sayıda benzerlerini üretir. Bu nedenle, doğum ve tekrar yaşama dönüşün bir sembolü olan buğday, ana rahmi ve toprağın sinisiyle özdeşleştirilir. Bir buğday bir başak doğurur (Ersoy, 2000: 391). Kendisine atfedilen kutsallıktan dolayı, yere buğday dökmenin ve yerde ezilmesinin bereketi kaçıracağına inanılır. Türk halk kültüründe buğday gibi buğday başağı, hamur ve un da evin bereketi isteğiyle inanış ve uygulamaların merkezinde yer alan önemli sembolik unsurlardır. Eve bereket getirmesi için evin duvarlarına, mutfığa kurumuş buğday başağı asılması Anadolu’da yaygın görülen bir inanıştır.

Hurma, kuru üzüm, fındık, fıstık gibi kuru yemişler sahip oldukları besin değerleri yanı sıra evin bereketine, mevsimlere ve mevsimlik törenlere bağlı inanış ve uygulamalarda, evlilik aşamasında gerçekleştirilen ritüellerde yer alan kısımetle, bollukla özdeşleşen sembolik yiyecekler olmuştur. Özellikle düğün sonrasında yeni gelin eve götürülürken gerçekleştirilen bereketle ilgili uygulamalar arasında bu yemişlerin rol oynadığı saçî âdetine de dikkat çekmek gerekir.

Türk mutfığında yaygın bir şekilde kullanılan tereyağı, zeytinyağı, ayçiçek yağı gibi bitkisel ve hayvansal yağlar; yemekle ilgili işlevlerinden başka bereketle ilgili inanışlarda, uygulamalarda da yer alan sembolik unsurlardır. Ocağa, ateşe diğer pek çok unsur gibi yağın da saçî olarak sunulması geleneği en eski dönemlere kadar gider. Örneğin, Sibiryaya ve Orta Asya Türklerinde yeni gelin geldiği evin ocağına tazimde bulunurken ocağa/ateşe yağ döker. Anadolu Türkleri arasında da yeni gelinin elinin yağa batırılarak yağlı elinin yeni evinin kapı sövesine



bastırıldığı, çokça bilinen bereket amaçlı uygulamalardandır. Yağ ve evin bereketi ilişkisini ortaya koyan diğer bir geleneksel uygulama ise günümüzde hâlâ Konya’da görülmektedir. Yeni bir ev alan kişinin evini kutlamak amacıyla hediyelerin götürülmesine “ev yağlaması” denilmektedir (Aça, 2017: 263).

Mutfağın dolayısıyla evin bolluğu, bereketi amacıyla küçük şişe içlerine mercimek, pirinç, bulgur, nohut gibi tarımsal ürünler konulur. Bolluk bereket sembolü olan bu ürünlerin evde bulunmasının eve bolluk bereket getireceğine inanılır. Bu ürünler biterse en kısa zamanda yenileri alınır ve bereketin kaçmaması sağlanır. Ayrıca bu taneli gıdalar, bereketi kaçmasın diye sayılmaz (Şenesen, 2011: 217).

Sofranın, yemeğin bereketi ve daha genel anlamda evin bereketi, bolluğu, huzuru ile ilgili olarak Türk kültüründe yer alan diğer bir unsur da ekmek gibi kutsanan ve saygı gösterilen tuzdur. Tuz- Ekmek hakkı deyiminde de görüldüğü üzere kutsallık atfedilen tuzun Halil İbrahim Peygamber tarafından bulunduğu inanılmaktadır (Elçin, 1990: 5). Tuzun bir bereket sembolü olarak yer aldığı inanış ve uygulamalar daha evin temelini atılması veya yeni bir eve taşınması sırasında kendisini gösterir. Örneğin, Adana’da yeni bir eve taşınılırken o eve bir gün önceden veya taşınma sırasında tuz götürme âdeti bulunmaktadır. Bununla eski evin rızkının, bereketinin yeni eve taşınacağına inanılmaktadır. Yine Adana’daki geleneğe göre mevlitlerde, okuyucunun önüne biraz tuz ve biraz şeker konur. Ya okuyucu ya da ev sahibi eve bereket gelmesi amacıyla bu tuz veya şekerden çok az alıp yer. Ayrıca mevlit sonunda okunmuş tuz misafirlere dağıtılır. Misafirlere de bu tuzun bereket getireceğine inanarak eve götürüp tuzluklarına koyarlar. (Çağınlar, 2004: 80-83). Tuzun bereketle, zürriyetle ilgili kutsanan ve saygı duyulan bir unsur olması Türkiye dışındaki Türk halklarında da görülen bir durumdur. Örneğin, Türkmenlerde kutsanan tuz için asla “bitti, tükendi” gibi ifadeler kullanılmaz. Evde tuz kalmamış ise, ona “düz doldı” (tuz doldu) denilir. Çünkü tuz en büyük rızıktır ve insanın hiçbir zaman rızkı bitmez (Ata, 2004: 88).

Tuzun yere dökülmesi, üzerine basılması, ateşe atılması günah sayılmış bereketsizlikle ilişkilendirilmiştir. Ayrıca gün battıktan sonra yani akşam vakti ev içerisinden tuz ve un, süt, yoğurt, yumurta, sirke gibi bereketle ilgili diğer unsurların komşuya verilmesi evin bereketini götüren, dirliğini kaçıran davranışlar olarak görülmüştür. Çünkü bu yiyecekler gelecek besinlerin özlerini, tohumlarını taşımakta, bir nevi çekirdek görevini görmekte ve yemek bereketini, devamlılığını simgelemektedirler. Onların evden çıkması demek bereketin taşıyıcısı olan “öz”lerin de evden çıkması demektir (Aydoğan, 2012:116).

## Bereketle İlgili İnanış ve Uygulamaların Mekânları

Tarım ve hayvancılığa dayalı ekonominin sürdürüldüğü coğrafyalarda kiler, ocak, ambar, tandır ocağı, mutfak, erzak deposu gibi mekânlar evin en önemli kısımları olmuştur ve bu mekânlar yalnızca beslenme ile ilgili olarak kullanılmamış; bolluk ve bereketle ilgili inanış ve uygulamaların da icra edildiği yerler olmuştur. Bu sebeple, Türk halk kültüründe yaygın bir âdet olarak ambardan, kilerden bir şey alınırken gerek kötü güçlerden korunmak gerek bereketin devamlılığı adına besmele çekilmesine özen gösterilir.

Tandır; Türk halk kültüründe yaygın olarak kullanılan, evin içerisinde veya dışında yer alan önemli bir unsur, kültürel bir mekândır. Bayır- Bucak Türkmenlerinde “Tandıra Gelen” inancı vardır. Tandırda ekmek pişirilirken bu esnada tandırın olduğu yere gelen kişiye mutlaka pişirilen ekmekten ikram edilir. Böylece tandırın bereketli, gelenin hayırlı olacağına inanılır (Kalafat, 1999b; 158). Çukurova bölgesinde yaşayan Varsaklar, tandırda ekmek yaparken sacla ekmek tahtasının arasından geçmeyi iyi görmezler. Sac ile tahtanın arasından atlanıp geçilirse o yapılan ekmeğin hiç bereketinin kalmayacağına inanılır (Gökbel, 1998: 147).

Yemek ve yiyecek bereketiyle ilgili inanış ve uygulamaların en önemli mekânlarından biri olan mutfak da özellikle yemek yapılması sırasında gerçekleştirilen eylemlerle, bereketsizliğin önüne geçmek için ortaya çıkan kaçınmalarla ve birtakım inanışlarla Türk halk kültüründe büyük bir öneme sahiptir. Mutfak ve yemek/ yiyecek bereketi söz konusu olduğunda kırsal veya kentsel mekân fark etmeksizin birtakım inanış ve uygulamaya başvurulduğu görülmektedir. En bilinen örneklerden biri yemek yaparken, helva kavururken, hamur yoğururken, turşu kurarken veya yoğurt mayalarken “El benim elim değil Fadime Anamızın eli” diyerek o yemeğin bereketli, bol ve lezzetli olmasını dilemektir (Üçer, 1976: 147-155). Anadolu’da kadınlar dibine çörek otu koydukları un çuvallarını açarken de, bu tabiri kullanmışlardır. Fatma Ana’nın elinde ben olduğu, bundan dolayı yaptığı yemeklerin de lezzetli ve bereketli olduğuna ve buna bağlı olarak elinde ben olan kadınların yaptıkları yemeklerin lezzetli ve bereketli olduğuna inanılmıştır (Üçer, 1981: 113-120). Fatma Ana’nın ve Fatma Ana elinin yiyeceklerin ve dolayısıyla evin bereketi konusunda rol oynadığı daha pek çok inanış bulunmaktadır. Anadolu’nun belirli yerlerinde yapılan “Fadime Ana helvası” ya da Sivas ve Yozgat’taki adıyla “Uğut”, yapıldıktan ve bir gece bekletildikten sonra sabah helva üzerinde “Fadime Ana’nın eli” izinin görüleceğine ve böylece bolluk ve berekete ulaşılabileceğine inanılır (Üçer, 1976: 152).

Türk halk kültüründe, bereketin ve bolluğun önemli bir mekânı olan mutfakta bereketi kaçıran, azaltan birtakım davranışları sergilemekten kaçınılır. Örneğin

mutfak tezgâhına, yemek masası üzerine oturmanın, pirinç, bulgur tanelerini yere düşürmenin, onların üzerine basmanın bereketi azalttığına inanılır. Balıkesir’de ocakta pişmekte olan yemeğin üzerinden yemenin o yemeğin bereketini götüreceği inaniş vardır. Mutfağın bereketiyle bağlantılı olarak soğan, sarımsak ve yumurta kabuklarının yakılmasının da evin bereketini götüreceğine inanılmıştır (Balkır, 1935b: 646-648).

Evin inşası sırasında, yeni bir eve taşınırken, evlilik aşamasında, ev hayatına bağlı inaniş ve uygulamalarda yer alan önemli bir unsur da evin ocağıdır. Ailenin, evin bereket ve bolluğunu simgeleyen en önemli unsurlardan biri olan ocak ve dolayısıyla ateş derin bir sembolik anlama sahip olmakla birlikte en eski dönemlerden itibaren kutsanan ve farklı amaçlarla uygulamaların merkezinde yer alan unsurlar olmuştur. Ateş, ocağın ve soyun simgesidir. Ateşin yanıyor olması, aile ve ev üzerindeki bereketi; ateşin sönmesi ise bereketin, Tanrı kutunun ev üzerinden gittiğini gösterir. Türkiye dışında yaşayan Türkler arasında görüldüğü üzere, ailece sofraya oturulmadan önce ilk lokmanın veya içkinin ilk yudumunun ocağa saçı yapılması eski bir gelenektir. Bu eski geleneğe göre, ilk yemeğin, ilk yudumun ocağın hakkı olduğuna inanılırmış (Ögel, 1995: 514). Türk kültüründe sık görülen bir uygulama da ocak duvarlarına boya veya is ile el işareti basılmasıdır. Ocak duvarları sıvanırken de basılan bu el izleri, Fatma Ana’ya atfedilerek “Fadime Ana’nın eli” olarak söylenir ve kötü güçlerden korunma ve şifa sembolü olmanın yanı sıra evin bereketi, uğuru, rızkıyla da ilişkilidir (Üçer, 1976:148).

Yeni bir eve taşınırken, gelin yeni eve getirildiğinde veya yeni yılı karşılama törenlerinde tereyağı, tuz, zeytinyağı, kurban eti gibi saçılar sunularak tazim edilen ateş; ocağın ve soyun simgesi olarak kutsal kabul edilmiş ve ateşin yanıyor olması evin bereketinin, soyun devamlılığının bir işareti olmuştur. Bu doğrultuda ateşe tükürmek, su dökmek, onu kızdırmak veya akşam vakti komşuya vermek kaçınılması gereken davranışlar sayılmıştır. Ateşin sönmesi, soyun kurumması, malın mülkün azalması ile ilişkilendirilmiştir (Bayat, 2007: 72). Yakutlara ait, yeni bir evin kurulması sırasında ve şaman desteğinde yapılan bir ayinde de yine ateş ve ocak kültü etrafında gelişen, bereketle ilgili inaniş ve uygulamaları görmek mümkündür. Bu ayinde, belirli aşamalar sonunda; yapılacak evin kutlu olması, ocağın kutsal ateşinin daima yanması, neslin çoğalması, hayvanların bereketli olması için dua edilir ve bir kaşık havaya fırlatılır. Falın iyi sonuçlanması durumunda evin sahibi kaşığı alır ve yakasına iliştirir. Ev yapıldıktan sonra ise ayin özelliği gösteren bir düğün yapılır. İhtiyarlardan biri “Aevli ateş yak, yaktığın ateşin kıvılcımları sönmesin, kışın oturduğun ev bereketli, yazın oturduğun ev kutlu olsun!” der. Daha sonra kurban kesilir, kurbanın kanı ocak yapılacak yere sürülür, ateşe serpilir. şaman kımızı ateşe saçı yapar (İnan, 2000: 118).

## Bereketle İlgili İnanış ve Uygulamaların Kutsal Mekânı Sofra

Evin ve ev halkının bolluğu, bereketi, refahı ve mutluluğu söz konusu olduğunda başlı başına sembolik bir unsur olan sofraya, bereketle ilgili pek çok unsurun, sembolün, davranışın ve kaçınmanın da mekânı olmuştur. Sofra, her şeyden önce kutsal kabul edilen ailenin birliği ve beraberliğinin, refahının bir sembolüdür. Ailenin bir araya geldiği sofradan başka toplumun bir araya geldiği toylarda, şenliklerde, bayramlarda kurulan sofralar, ziyafetler, adak sofraları da Türk kültüründe birliği, paylaşımı, bereketi ve neşeyi temsil eden mekânlar olmuştur. Sofra, aynı zamanda Türk kültürel hayatının, manevî değerlerinin de sergilendiği bir ortamdır.<sup>1</sup>

Sofranın bereketi söz konusu olduğunda bahsedilmesi gereken en önemli hususlardan biri, Türk kimliğinin tarih boyunca öne çıkan özelliklerinden biri olan misafirperverliktir. Çünkü kırsal veya kentsel mekân fark etmeksizin, Türk kültüründe misafir her zaman kutlu ve bereketli kabul edilmiştir. “Tanrı misafiri” deyimini bu kutsallığı ortaya koyan bir ifadedir. Misafirin rızıkıyla geleceği, evin rızıkını, bereketi arttıracığına inanılır. Misafirle içilen, yenilen şeylerde hiçbir eksilme görülmez. Anadolu’da söylenen “Misafir on nimet getirir; birini yer, dokuzunu bırakır.” ve “Her geleni Hızır bil!” sözlerinden de anlaşılacağı üzere misafirin en iyi şekilde karşılanmasına özen gösterilir. Misafirin kutsallıkla, bereketle ilgili görülmesinin kökeni çok eskilere dayanır ve bunu Türk edebiyatının eski dönem eserlerinde görmek mümkündür. Örneğin, Divanü Lugati’t-Türk’te Kaşgarlı Mahmud’un aktarımıyla “Uma kelse kut gelir.” (Konuk gelse, bereket gelir.) ifadesi yer almaktadır (DLT, 1985: 92).

Misafir gibi kutsal sayılan ve evle temasa geçmesiyle evin bereketini arttıracığına inanılan belirli şahıslar da bulunmaktadır. Örneğin “ocaklı”larla temasa geçmenin evin bereketini arttıracığına inanılır. Hatta ocaklıların ellerinin bereketli olduğu inancıyla, Kayseri’de unlarının daha da bereketli olmasını isteyenlerin unlarını ocaklı bir değirmenciye götürdüklerini P.N. Boratav aktarmaktadır (1997: 96). Ayrıca, Gaziantep’te yaşayan Alevi Türkmenler arasında Alevi dedelerin de bir bereket kaynağı sayılması, “Dede geldi evimize/ Bereket girdi unumuza” sözlerinde kendisini göstermektedir (İnan, 1940: 38).

Türk kültüründe sofraya başında gösterilen belirli davranışlarla sofranın bereketine etki edileceği yönünde pek çok inanış bulunmaktadır. Buna göre belirli

<sup>1</sup> Bolluk ve bereketin en önemli mekânı olan sofraya atfedilen önemi ve kutsallığı, -Dede Korkut Hikâyelerinde, Oğuznâmelerde de bahsedildiği üzere- eski Türk yaşantısında, toy geleneğinde de görmek mümkündür.

davranışların sofranın ve dolayısıyla evin bereketini arttıracığına, belirli davranışların ise sofranın, evin bereketini azaltacağına inanılmıştır. İnanışa göre, sofraya besmele çekilerek oturulmalıdır. Sofraya ilk önce büyükler oturmalıdır. Sofrada ayak ayaküstüne atılmamalıdır. Sofraya elleri yıkamadan, beden temizliği yapılmadan oturmak bereketi kaçırın başlıca davranışlardır. Sofra başında ıslık çalınmamalıdır. Yatak kıyafetiyle sofraya oturmak, sofranın başında çok konuşmak, kahkaha atarak gülmek, şarkı söylemek de sofranın bereketini yok eden davranışlardır. Anadolu'nun pek çok yöresinde sofranın başında nimet yerken kötü söz söylemenin bereketi kaçıracağı inancı vardır. Sofranın bereketi kaçmasın, sofranın bereketlensin diye bir yemek bitmeden öteki yemek getirilmelidir. Diğer bir inanışa göre ise sofrada kaşıklar daima açık durursa o evde bereket olur. (Nezihi, 1961: 384; Candan, 1974: 6; Kaya, 1975: 16). Sofrada kırık tabak vs. bulundurmak, bereketsizliğe yol açar. Kırık tabaktan şeytanın yemek yediğine inanılır.

Türk halk kültüründe sofranın bereketi denilince akla gelen ilk unsurlardan biri **ekmek**dir.

Tarıma dayalı ekonominin en önemli göstergelerinden biri tahıl ürünlerinin ve tahıl ürünleriyle yapılan yiyecek ve yemeklerin kutsallık derecesinde saygı görmesi olmuştur. Özellikle de ekmek, beslenmedeki rolüne ve önemine bağlı olarak, binlerce yıldır kutsanan ve bereketle ilişkilendirilen yiyeceklerin başında yer almaktadır. Bereket, rızık, bolluk ile ilgili inanış ve uygulamaların merkezinde yer alan ekmeğin kutsallığı ve bereket sembolü olması ile ilgili başlıca inanışlar şunlardır:

Sofrada artık yemek gibi ekmek ufağı, kırıntısı da bırakılmamalıdır. Aksi halde nasip başkalarına dağılır. Sofrada artık ekmek kırıntıları yenirse nasibin de bol olacağına inanılır. Sofrada aynı ekmek parçası iki kişi tarafından yenilmemelidir. Dilenciye sofradan ekmek verilirse sofranın bereketi gider. Anadolu'da ve Azerbaycan'da bunun için masadaki ekmek alınır, ilkin başka bir yere konulur ve oradan alınarak dilenciye verilir. Yere ekmek kırıntısı dökülmez. Eğer yerde ekmek ufağı varsa alınır, üç kere öpülüp alına götürülür. Sonra ayak basmayacak bir yere kaldırılır. Ekmeği bir elle kesmek günahdır ve bereketi götürür. Ekmeği iki tarafından bölmek bereketi kaçırın, rızık azaltan bir davranıştır. Yemek sofrasına ekmeği ters koymak bereketi kaçırır (Balkır, 1935b: 646-648; Balkır, 1935a: 566; Candan, 1974; Kaya, 1975:15).

Ekmeğin bir bereket sembolü olması ile ilgili inanış ve uygulamalar sadece sofranın ile sınırlı değildir. Yeni evin bereketli olması adına yeni eve ilk götürülen unsurlar arasında ekmek yer alır. Urfa'daki bir geleneğe göre sabahın erken saatlerinde komşular birbirlerine hayır ve bereket inancıyla ekmek verirler (Kalafat,

1999a: 53) Türkmen Türkleri, misafirlerini daima “tuz-ekmek” ile karşılarlar. Eve gelen misafire ilk uzatılan şey tuz ve ekmektir (Ata, 2004: 87).

Türk halk kültüründe ekmeğin, yemeğin ve sofranın kutsanması sofraya başında yapılan dualarda da kendisini gösterir. Sofranın bereketinin artması, eksilmemesi adına yapılan dualar sırasında tuz, biber gibi acı şeyler, bıçak gibi kesici aletler masadan kaldırılır. Bereketin temsilcisi ekmeğin masada durması yeterlidir. Yemeğe başlamadan önce “Bismillahirrahmanirrahim” veya kısaca “Bismillah” da denilir. Bunun yanı sıra “Çok şükür; Elhamdülillah, Ziyade olsun, Allah bereket versin, Kesenize bereket, Allah sofranıza Halil İbrahim bereketi versin, Sofranız bereketli olsun” gibi sözler de yemek bitiminde misafirler tarafından ev sahipleri için yapılan bolluk, bereketle ilgili dualardır.

Yemeğin bitiminde yapılan dualar arasında daha uzun olanları da mevcuttur. Alevi cemlerinde pirin sofrayı bağlama duası örnek olarak gösterilebilir:

*“Bism-i Şah, Allah, Allah... Elhamdü'l-illah... Nimet-i devlet ziyade ola. Er; Hak bereketin vere. Bu gitti yenisi gele. Nimet-i Celil, bereket-i Halil ola. Artsın eksilmesin, taşsın dökülmesin. Bir nimet-i nûr ola. Düşmanımız mekruh ola. Cömert lokma sahibi ve bil cümle âl-i Resûl yüzümüz ak, gönlümüz pak, düşmanlarımız helak ola. Er Hak Muhammed Ali, On İki İmam, On dört masum-ı pak, On yedi kemer best gözcümüz, bekçimiz ola. Didarından, katarından, dirlik ve birliğinden ayırıp, şaşırıp düşürmeye. İmdadı Resul ola. Üçler, beşler; yediler; kırklar, üç yüz altmış altılar, bin birlerin hizmeti daim, nazarları üzerimizde hazır ve nazır ola. Kutb-ı âlem, şah-ı Ekrem, zat-ı tamam, hayat-ı müdamın desteği pirimiz üstadımız Hünkâr-ı Hacı Bektaş Veli efendimizin kerametleri zahiren ve bâtinen üzerimizde hazır ola. Arafatta İmam Cafer sürüsüne karşı, gerçeğin demine hû...”* (Birdoğan, 2006: 366-367).

Bektaşilik ve Mevlevilik’te belirli gıda ve yemeklerin kutsanması, yapılan sofraya duaları ve sofraya ait inanış ve uygulamalar Tasavvufî inanç sisteminde de sofraya bir kutsallık atfedildiğinin göstergeleridir. Buna göre, Bektaşî sofrasına ait ritüele sofraya dua yapılarak başlanır ve sofraya başında yapılan duaya Bektaşîler söz ve davranışlarıyla eşlik ederler. Sofradaki herkes dua sırasında parmaklarını sofraya doğru çevirir, niyaz eder (Gündüzöz, 2015: 151). Lokma bitiminde dede sofranın duasını yaparken lokma yiyenler ve hizmet edenler, iki ellerinin parmak uçlarını sofraya koyarak duayı dinler ve “Allah Allah ...” diyerek eşlik ederler (Korkmaz, 2008: 295). Trakya ve Balkanlar’da yaşayan Amuca Bektaşîleri’nde ise mürşit sofraya tercümanını okurken sofradaki herkesin ellerini sofraya veya masa kenarına sağ el parmakları üstte olacak şekilde koydukları ve niyaz ettikleri bilinmektedir (Engin ve Çakır, 2013: 301).

Türk halk kültüründen diğer bir sofrada duası örneği ise şudur:

*“Biz yedik Allah artırsın  
Hızır<sup>2</sup> parmağını batırsın.”* (Duran, 2003: 100)

Kayseri’den yemek duası örneklere:

*“Tanrımız ulu  
Soframız dolu  
Biz onun kulu  
Artsın eksilmesin  
Taşsın dökülmesin  
Tekrarını nasip eylesin  
Geçmişlere gani gani rahmet  
Sağlara sıhhat ü selamet  
Nimet-i Celalullah  
**Bereket-i Halilullah**  
Şefaata ya Resulallah”  
“Bismillahirrahmanirrahim  
Çok şükür elhamdülillah  
Artsın eksilmesin  
Biz yedik ziyadeillellah  
Artsın eksilmesin  
Taşsın dökülmesin  
Bu gitti ganisi gelsin  
Hak erenler bereketi versin  
Soframız nur*

<sup>2</sup> Bereket olgusu ile ilgili önemli bir unsur da Hızır’dır. Türk halk kültüründe yeryüzünün, ekilip biçilen toprağın, hayvanların, tarımsal ve hayvancılıkla ilgili ürünlerin bereketi, evin, sofranın, yemeklerin bereketi konusunda Hızır ile ilgili inanışlar ve Hıdırellez günü gerçekleştirilen uygulamalar geniş bir yer tutar. Bu inanış ve uygulamaların merkezinde genellikle Hızır’ın bereket veren, kutsal sağ eli yer almaktadır. Hıdırellez günü Hızır’ın tabiatta gezdiğine ve içinden geçtiği tarlaların bereketleneceğine, ellerini sürdüğü mahsullerin çoğalacağına inanılır. Halk arasında “Hızır uğramış,” “Hızır’ın eli değmiş” sözleri Hızır sayesinde tarlaya, yiyeceğe veya haneye bereketin geldiği inancıyla söylenen sözlerdir (Ocak, 2007: 115). Evin ambarı, kileri, ocağı, mutfağı gibi mekânlarda ortaya çıkan inanışlarda da Hızır’ın bereket veren eli yer alır. Örneğin, Hıdırellez gecesi Hızır’ın bereketli eliyle dokunması dileğiyle bütün yiyecek ve içecek kaplarının ağzı, erzak ambarlarının ağzı açık bırakılır (Aras, 2002: 52). İzmir’de 5 Mayıs gecesi, o gün evde pişirilen pilavın bulunduğu tabağın kenarına kullanılmamış tahta bir kaşık ters olarak konur. O gece, Hızır gelip pilavı yer ve kaşığı ters çevirip giderse o günden sonra o evde bereket, bolluk olacağına inanılır (Köksal, 1990: 106).

*Kaza bela geri dur*

*Hane sahibine*

***Halil İbrahim bereketi sundur***

*Geçmişlerimizin ruhu için*

*Vücutlarımızın sıhhati için*

*Son nefeste imam ile gitmeliğimiz için*

*Rıza el-lillah-i ta âlâ maas-salâvat.*” (Parlak, 1981: 2)

Kayseri’ye ait sofrա dualarında da görüldüğü üzere, Türk halk kültüründe sofranın, yemeğin bereketi ile ilgili öne çıkan bir diğer inanış ise “Halil İbrahim bereketi” dir. Bu inanış yanı sıra “Halil İbrahim sofrası” tabirinde ve “Allah sofranıza Halil İbrahim bereketi versin.” “Sofranızdan Halil İbrahim bereketi eksik olmasın.” dualarında geçen Halil İbrahim’in gerek Kitab-ı Mukaddes’te gerek Kur’ân-ı Kerîm’de “mübarek”, “bereket kaynağı” sıfatlarıyla kutsanan peygamber olan Hz. İbrahim olduğu düşünülmektedir. Hz. İbrahim’in bereketle ilişkilendirilmesinin temelinde ise şu rivayet<sup>3</sup> yer almaktadır:

*“İbrâhim aleyhisselâm, Hz. Sâre ve Hz. Hâcer ile birlikte Mısır’dan Filistin’e dönüp, Filistin topraklarında o zaman, ıssız, kupkuru bir yer olan Sebu’ denilen yere yerleşti. Rivayete göre, buraya yerleştikten bir süre sonra yiyecekleri tükendi. İbrahim aleyhisselâm, yiyecek getirmek niyetiyle eline bir çuval alıp, şehre gitmek üzere oradan ayrıldı. Ancak şehir çok uzaktaydı ve şehre varsa bile yiyecek alacak parası yoktu. Bu durumda tek çare eve gitmektir. Eve dönüşünde Hz. Sâre ve Hz. Hâcer’e teselli olsun diye elindeki boş çuvala bir miktar kum ve çakıl doldurdu. Yanlarına gelince, çuvalı bir kenara koyup uyudu. İbrahim aleyhisselâm uykuda iken Hz. Sâre, Hâcer’e; “Çuvalı aç bakalım, içinde ne var?” dedi. Çuvalı açınca buğday olduğunu gördüler. Kum ve çakıl buğday olmuştu. Hemen buğdayın bir kısmını un haline getirip hamur yaptılar ve ekmek pişirdiler. Hz. İbrahim uyandığında bu durumu görünce Allah’ın kudreti ve ihsanı ile gerçekleştiğini anladı ve Allah’a şükretti. Rivayete göre, sonra İbrahim aleyhisselâm, bu buğdayın bir kısmını ekip biçerek reñçberlik yapmıştır. Zamanla çok malı olmuş ve sığırları, davarları; ovaları, vadileri doldurmuştur. Bu sebeple dualarda; “Allahü Teâlâ Halil İbrahim bereketi versin” denilmektedir (Peygamberler Tarihi Ansiklopedisi, 1988: 128).*

Türk folklorunda özellikle evin bereketi ile ilgili inanış ve uygulamalarda rol oynayan bir unsur olan tuzun Halil İbrahim Peygamber tarafından bulunulduğuna

<sup>3</sup> Halil İbrahim bereketi inanışının temelinde Halil ve İbrahim adlı iki kardeş ile ilgili anlatılan bir rivayet de bulunmaktadır.



da inanılmaktadır. İnanışa göre, Hz. İbrahim, Kâbe'yi bina edince Tanrı'nın rahmetini diledi. Tanrı, "Fakirleri giydir, açları doyur" dedi. Peygamber, bunu nasıl yapacağını sordu. Tanrı Kâbe binasından kalan toprakları dört bir tarafa savurmasını söyledi. İbrahim, öyle yaptı, Tanrı'nın emri ile tozların düştüğü yerde "tuz" oldu. Bu zamandan itibaren bütün yaratıklar Halil İbrahim tuzunu yemeğe başladılar. (Elçin, 1990: 5)

## SONUÇ

Dünya din ve inanç sistemlerinde olduğu gibi Türk halk kültüründe de önemli bir yer tutan bereketi sürdürmeye ve arttırmaya yönelik inanış ve uygulamalar, ekonomik faaliyetlerin ve coğrafi koşulların bir yansıması olmakla birlikte kökeni en eski dönemlere kadar götürülebilen birtakım sembolik unsurları, kültürleri, davranış kalıplarını ve kaçınmaları içerisinde barındırmaktadır. Geçmişten günümüze, kentsel- kırsal mekân ayrımı olmaksızın sürdürülen bu inanış ve uygulamalarla ortaya çıkan bereket olgusu, aynı zamanda Türk toplumunun geleneksel dünya görüşünü, manevî değerlerini, evrensel taraflarını ve millî karakterini de ortaya koymaktadır.

Türk halk kültüründeki yiyecek ve yemek bereketiyle ilgili inanış ve uygulamalardan örneklerle Türk kültüründeki bereket olgusuna ışık tutmayı amaçlayan bu çalışma ile öncelikle en eski dönemlerden günümüze kadar varlığını sürdüren belirli kültürel unsurlar irdelenmiştir. Sacayağı, güğüm, kazan, un eleği, kepe, tahta kaşık gibi unsurların somut işlevlerinden başka yiyecek ve yemek bereketi ve daha genel anlamda evin bereketi ile ilgili inanış ve uygulamaların merkezinde yer aldıkları tespit edilmiştir. Aynı şekilde, kiler, ocak, ambar, tandır ocağı, mutfak, erzak deposu gibi yerler beslenme ile ilgili mekânlar olmanın dışında etraflarında gelişen inanış ve uygulamalarla birlikte kültürel bir mekân olarak Türk halk kültüründe büyük bir öneme sahiptir. Yıllar boyunca tarım ve hayvancılık faaliyetlerini sürdüren Türk toplumunun bereket algısını şekillendiren unsurların başında gelen ekme ve tuz, kutsallık derecesinde saygı duyulan ve beslenmeyle ilgili işlevlerinden başka manevî değerleri ve farklı sembolik anlamları üzerinde barındıran unsurlar olmuştur. İçerisinde barındırdığı sayılı/ sayısız çekirdekle yani özle bereketin ve bereketin sürekliliğinin taşıyıcısı olan nar, incir gibi belirli meyveler ve buğday, pirinç, arpa gibi tarımsal ürünler dünyanın farklı din ve inanç sistemlerinde olduğu gibi Türk kültüründe de inanışlarda ve uygulamalarda rol oynayan semboller olmuştur. Öte yandan, ateş/ ocak kültü, Fatma Ana ve onun kutsallık ve bereket atfedilen eli, Hızır ve bereket getiren sağ eli, Halil İbrahim sofrası inanışında da görüldüğü üzere bereket kaynağı kabul edilen

İbrahim Peygamber yiyecek ve yemek bereketi ile ilgili inanış ve uygulamaların odağında yer alan diğer unsurlardır.

Belirli kültler, semboller, kutsal şahsiyetler bereketle ilişkilendirilen tarımsal ürünler, mekânlar, sofrada yapılan dualar, kullanılan deyimler, berekete yönelik davranış kalıpları ve bereketsizliğin önüne geçmek için başvurulan kaçınmalar, Türk halk kültüründe ve sosyal yaşamında bereket olgusunun ne kadar önemli bir yer tuttuğunu ve bereket inancının her zaman için kutsal olanla ilişkili olarak varlığını sürdürdüğünü gözler önüne sermektedir.

## KAYNAKÇA

- Aça, M. (2017). Zeytin Ağacı Simgesi. Editör: Naskali, E. G., *Zeytin Kitabı* (ss. 255-269). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Aras, E. (2002). Türklere Hidrellez Geleneği. *Milli Folklor Dergisi*, 7 (54), ss. 39-54.
- Ata, A. (2004). Türkmenlerde Tuzun Kutsallığı. Editör: Naskali, E. G. ve Şen, M., *Tuz Kitabı* (ss.86-92). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Atalay, B. (1985). *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi I*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Aydoğan, H. A. (2012). *Türk Kültüründe Bereketi Arttırmaya Yönelik İnanış ve Uygulamalar*. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- Balkır, A. O. (1935a). Balıkesir’de Halk İnanmaları. *Kaynak*, 27, ss. 566-570.
- Balkır, A. O. (1935b). Balıkesir’de Halk İnanmaları. *Kaynak*, 30, ss. 646- 648.
- Bayat, F. (2007). *Türk Mitolojik Sistemi II*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Birdoğan, N. (2006). *Anadolu’nun Gizli Kültürü Alevilik*. İstanbul: Kaynak Yayınları.
- Boratav, P. N. (1997). *100 Soruda Türk Folkloru (İnanışlar, Töre ve Törenler, Oyunlar)*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Candan, H. (1974). Suşehri Folkloru. *Sivas Folkloru*, 16, ss. 5-6.
- Çağımlar, Z. (2004). Adana’da Tuzla İlgili İnanç ve Uygulamalar. Editör: Naskali, E. G. ve Şen, M., *Tuz Kitabı* (ss.74-85). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Duran, H. (2003). Sözlü Gelenekteki Yemek Dualarına Dair. *Milli Folklor Dergisi*, 8 (57), ss. 98-101.
- Elçin, Ş. (1990). Tuz-Ekmek Hakkı Üzerine. *Türk Kültürü Dergisi*, 326, ss. 4-12.
- Engin R. ve Çakır A. (2013). “Amuca Bektaşilerinde Sofra ve Sofra Erkânı”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 65, ss. 299- 312.
- Ercilasun, A. B. ve diğ. (1991). *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü, I*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ersoy, N. (2000). *Semboller ve Yorumları*. İstanbul: Dönence Basım ve Yayın.
- Eyuboğlu, İ. Z. (1998). *Anadolu İnançları I*. İstanbul: Toplumsal Dönüşüm Yayınları.
- Gökbel, A. (1998). *Anadolu Varsakları’nda İnanç ve Âdetler*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Gündüzöz, G. (2015). *Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

- İnan, A. (1940). Gaziantep'te Aleviler. *Halk Bilgisi Haberleri Dergisi*, 110, ss. 37-40.
- İnan, A. (2000). *Tarihte ve Bugün Şamanizm, Materyaller ve Araştırmalar*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Kalafat, Y. (1999a). *Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Kalafat, Y. (1999b). Türkmen Dünyası Beslenme Kültüründe Bereket Motifi. Haz.: Kâmil Toygar, *Türk Mutfağı Kültürü Üzerine Araştırmalar* (ss. 135-179). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Kaya, D. (1975). Sivas'ta Çeşitli İnanışlar. *Sivas Folkloru*, 28, ss. 14-17.
- Koçak, A. (2011). Bilgelik Varlık Bereket Sembölü İncirin Serüveni. *Bilge Seyidoğlu Kitabı* (ss. 277-289). İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Korkmaz, E. (2008). *Anadolu Aleviliği*, İstanbul: Berfin Yayınları.
- Köksal, H. (1990). İzmir'de Hıdırellez. *Türk Halk Kültüründe Derlemeler, Hıdırellez Özel Sayısı, Ankara*. ss. 105- 112.
- Nezihî, S. (1961). İstanbul'da Halk İnanmaları. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, 6 (142), ss.383-384.
- Ocak, A.Y. (2007). *İslam-Türk İnançlarında Hızır yahut Hızır-İlyas Kültü*. İstanbul: Kambalacı Yayınevi.
- Ögel, B. (1995). *Türk Mitolojisi (Kaynakları ve Açıklamaları ile Destanlar) C. II*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Parlak, M. (1981). Yemek Ziyafetleri ve Dua'sı (Alkış'ı). *Erciyes*, 34, ss.1-2.
- Peygamberler Tarihi Ansiklopedisi, C. 2*. (1988). İstanbul: Türkiye Gazetesi Yayınları.
- Şenesen R. O. (2011). Türk Halk Kültüründe Bolluk ve Bereketle İlgili İnanç ve Uygulamalarda Eski Türk Kültürü İzleri. *Folklor/ Edebiyat*, 17 (66), ss. 209-228.
- Tümer, G. (1998). Bereket. *TDV İslâm Ansiklopedisi. C.5*. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, ss. 487-489.
- Türkçe Sözlük, Cilt I*. (1998). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Üçer, M. (1976). Anadolu Folklorunda 'Fadime Ana'. *Türk Folklor Araştırmaları Yıllığı*, Ankara. ss. 147-155.
- Üçer, M. (1981). Anadolu Folklorunda 'Fadime Ana' II. *Türk Folkloru Araştırmaları, C. 1*. Ankara, ss. 113-120.

# BİR TÖREN VE TOPLUMSALLAŞMA YEMEĞİ OLARAK TİRİT

Dr. Öğr. Üyesi Ömer KIRMIZI  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

## Özet

Gündelik hayat içerisinde salt fizyolojik bir ihtiyacı karşıladığı düşünülen yeme-içme ve buna bağlı pratikler; sosyalleşmenin, grup aidiyetinin ve geleneksel ritüellerin sergilendiği bir alandır. Özellikle hızlı bir kentleşme sürecinden geçmemiş ve geleneksel yapılarını koruyan topluluklarda toplu yemek fizyolojik ihtiyaçların karşılanması yanı sıra toplumsal bütünleşmenin katalizörü gibidir.

Bu tebliğin araştırma sahası olan Şanlıurfa'daki mutfak kültürünün şekillenmesinde bölgenin 12 bin yıllık tarihi kadar yöredeki etnik ve dinî gruplar, ekolojik çevre, sosyo-kültürel hayat gibi unsurlar etkili olmuştur. Yörede bireyin toplumsallaşmasına zemin hazırlayan “aspap(asvap) yemeği, süpha yemeği, sahaniye, sıra gecesi yemeği, hac yemeği” gibi farklı etkinlikler bağlamında yapılan birçok yemek mevcuttur. Bu yemeklerden biri de “seyyidü'l taam” olarak adlandırılan tiritir.

Hız. İbrahim'in ve Hz. Muhammed'in sünneti olarak kabul edilen tirit, genelde sünnet merasimlerinde yapılmanın yanında dinî bayramlarda, özel günlerde (kandiller), geçiş dönemlerinde veya yılın herhangi bir zamanında fakir fukaraya ikram edilmektedir. Ayrıca Hz. İbrahim'in doğduğu mağarada yüzyıllardır sabah namazından sonra çarşı esnafının katılımıyla yapılan zikirten sonra da katılımcılara tirit ikram edilmektedir.

Bayat ekmekler kullanılarak yapıldığından israfi önleme işlevi de gören tirit, törenlerde toplumsal dayanışma ve kaynaşma işlevi görmektedir. Yapılışı ve hakkındaki anlatıların dinî kökene dayanması tiriti yöredeki diğer tören yemeklerinden ayırmaktadır.

**Anahtar Sözcükler:** Yemek, Şanlıurfa, tirit, tören, toplumsallaşma

## TIRIT AS A CEREMONY AND SOCIALIZATION MEAL

### Abstract

Eating and drinking and related practices, which are thought to meet a purely physiological need in daily life; It is a space where socialization, group belonging and traditional rituals are exhibited. Especially in communities that have not gone through a rapid urbanization process and preserved their traditional structures, collective food is like a catalyst for social integration as well as meeting physiological needs.

In shaping the cuisine culture in Şanlıurfa, which is the research area of this paper, factors such as ethnic and religious groups in the region, ecological environment, socio-cultural life have been effective as much as the 12 thousand-year history of the region. There are many dishes made in the context of different activities such as “aspap (asvap) dinner, supha dinner, sahaniye, sira night dinner, pilgrimage meal” that paves the way for the socialization of the individual in the region. One of these dishes is tirit called “sayyidu’l taam”.

Tirit, which accepted as the Sunnah of Prophet Muhammed and Probbet İbrahim, is cooked during circumcision wedding and also it is served to the poor during religious holidays, special days (holy nights), transition periods or at any time of the year. Also, St. After the morning prayer in the cave where Abraham was born, after the dhikr with the participation of the bazaar shopkeepers, tirit is served to the participants.

Since it is made using stale bread, tirit, which also functions to prevent waste, functions as social solidarity and cohesion in ceremonies. The fact that it is made and the narratives about it are based on religious origin distinguishes tiridi from other ceremonial dishes in the region.

**Keywords:** Food, Şanlıurfa, tirit, ceremony, socialization

## GİRİŞ

Gündelik hayat içerisinde salt bir fizyolojik ihtiyacı giderdiği düşünülen yeme içme çok yönlü bir kültürel olaydır. Özellikle geleneksel yapılarını muhafaza etmeye devam eden ve kentleşme sürecini tamamlamamış toplumlarda yemek -özellikle toplu yemek- grup aidiyetinin, cemaatleşmenin ve geleneksel kalıpların sergilendiği önemli alanlardandır. Bu anlamda bir milletin kültürel kodlarını bünyesinde barındıran yemek olgusu ve buna bağlı pratikler, birey için toplumsallaşmanın katalizörü gibidir.

İnsanoğlu, ateşin bulunmasıyla birlikte topladığı gıdaları pişirme ve bunların lezzetini artırma yollarını aramıştır. Bu arayışın bir sonucu olarak önceleri hayvan kemikleri ile daha sonra da metal kaplara dönüşecek mutfak araç-gereçlerinin kullanım süreci başlamıştır.

Mutfak kültürü; beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek türleri ile bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve ekipman; yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bir bütünlüğü ve kendine özgü bir kültürel yapıyı ifade eder. Türkiye'nin coğrafi konumu, tarihsel süreç içinde kurulan uygarlıklar, Selçuklu ile Osmanlı gibi iki büyük imparatorluğun yeme-içme geleneğine getirdiği yeni açılımlar, Türk mutfak kültüründeki çeşitliliği meydana getirmiştir. Türkiye'de yerel mutfakların özgün etkilerini de içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır (Artun,2012:419).

Mutfak kültürü ve buna bağlı araç-gereç, inanış ve pratikler toplumdan topluma, zamandan zamana farklılık göstermektedir. Bir yemeğin bağlamına dair unsurlar değiştikçe yemeğin anlamı ve önemi de değişmektedir. Özellikle toplumsal beraberliğe zemin hazırlayan toplu yemekler; milli, dinî veya daha küçük ölçekli kimlikleri ifade etmenin aracı haline gelebilmektedir.

Bu çalışmanın araştırma sahasını teşkil eden Şanlıurfa yöresi; birçok etnik ve dinî grubu bünyesinde barındıran toplum yapısı, 12 bin yıllık tarihi, tarım ve hayvancılığa bağlı ekonomisi ve aşiret yapısına dayanan toplumsal örgütlenme biçimiyle geleneksel şehir yapısını muhafaza eden özgün yörelerden biridir. Yörenin mutfak kültürü, ulusal ve uluslararası düzeyde şehri temsil edecek imgesel

unsurlar arasına girmeyi başarmıştır. Bu kapsamda kebab, çiğköfte, lahmacun gibi yemekler yöreyle bütünleşmiştir.

Bu çalışmaya konu olan tirit yemeği, Türkiye'nin farklı illerinde farklı şekillerde yapılan bir yemektir. Şanlıurfa yöresinde hem Hz. İbrahim'in hem de Hz. Muhammed'in sünneti (K.K.1, K.K.3, K.K.12) olarak telakki edilen tirit yemeği; içine konulan malzemeler, yapılış süreci ve fonksiyonu itibarı ile diğer bölgelerde yapılan tiritten farklılık arz etmektedir. Yörede genel olarak bazı geçiş dönemlerinde, kandillerde, bayramlarda, zikir meclislerinde yapılan tirit yemeği bireylerin toplumsallaşmasına katkı sunan yemeklerdendir. Tirit yemeğinin Şanlıurfa yöresindeki kültürel bağlamına geçmeden önce Türklerde yeme-içme kültürü ve Şanlıurfa'daki mutfak kültürü ile ilgili bilgi vermek yerinde olacaktır.

## TÜRKLERDE YEME-İÇME KÜLTÜRÜ

Yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan yemek kültürü olgusu sadece karın doyurmaktan ziyade törenlerin, dinî merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin, festivallerin ve pek çok toplumsal davranışın vazgeçilmez öğelerinden birisi olmuştur (Beşirli, 2011:140). Türklerin mutfak kültürü, Türk kültür tarihinin en önemli cephelerinden birini oluşturmaktadır. Türklerin siyasal tarihinde "kut anlayışı" olarak beliren ve yöneticinin Tanrı'nın yeryüzündeki temsilcisi/gölgesi olarak kabul edildiği sistemde hükümdara yüklenen en büyük sorumluluklardan biri de milleti aç ve çıplak bırakmamaktır. Dolayısıyla bireysel beslenmenin yanında halkını doyurmak ve donatmak hükümdara yüklenen en temel sorumluluklardandır.

Dünyanın en zengin mutfakları arasında gösterilen Türk mutfağını ve bu kapsamda oluşan kültürü ele alırken şu hususları dikkate almak gerekir:

- Göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı Türk yemeklerini etkilemiştir.
- Ailelerin sosyoekonomik düzeylerine göre yemeklerde genellikle bir farklılaşma görülür.
- Yemek çeşitleri bakımından başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme söz konusudur (Tezcan, 2000:21).

Coğrafya ve kültür değişimine bağlı olarak Türklerin beslenme kültüründe de farklılıklar ortaya çıktığı görülmektedir. Türklerin Orta Asya dönemindeki temel gıda maddesi et idi. Bu kapsamda Türkler en çok at ve koyun eti yedi. Priskos'un hazır bulunduğu bir ziyafette Attila yalnız et yemişti. Bulgar hükümdarı İbn Fadlan'a verilen yemekte de sofrada sadece kızartılmış et vardı. O dönemde



bol miktarda mevcut olan eti uzun süre muhafaza etmek için Türkler konserve yapmayı öğrenmişti. Konserve et Çin'e ihraç edilen başlıca ürünlerdendi (Kafesoğlu, 1987: 106).

Türkiye'nin coğrafi konumu, tarihsel süreç içinde kurulan uygarlıklar, Selçuklu ile Osmanlı gibi iki büyük imparatorluğun yeme-içme geleneğine getirdiği yeni açılımlar, Türk mutfak kültüründeki çeşitliliği meydana getirmiştir. Türkiye'de yerel mutfakların özgün etkilerini de içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır (Artun,2012:419).

Türk mutfağının en belirgin özelliklerinden birisi sentez bir mutfak olması ve zamanla diğer mutfakları da etkilemiş olmasıdır. Örneğin Balkanlar ve Rumeli'ye fetihler sırasında Anadolu yemek kültürünün o coğrafyaya taşındığı, Rumeli ve Balkanların kültürüyle de kaynaşarak yeni bir sentez ortaya çıkardığı görülmür. Aynı durum, özellikle 1950'li yıllardan sonra ekonomik işgücü olarak Avrupa'ya göç eden Türklerin mutfak kültürlerinde ve beslenme alışkanlıklarında da görülmüştür (Sağır, 2012: 2681).

Türk milletinin beslenme kültürünün Orta Asya'da yaşam biçimi, ekonomik faaliyetler ve coğrafyaya bağlı olarak şekillendiği; göçlerle beraber yeni coğrafya olan Anadolu'da yerleşik hayat, din değiştirme, yeni komşular ve girilen medeniyet dairesinin etkileriyle farklılaştığını söylemek mümkündür.

## ŞANLIURFA YEMEK KÜLTÜRÜ

Yiyecek ve içecek gibi gıda maddeleri ile mutfak araç ve gereçleri, insanların yaşadıkları tarihî, coğrafi, ekolojik ve kültürel süreçlere göre değişim göstermiştir. Bu itibarla toplumların sosyokültürel ve sosyoekonomik yapılarının coğrafya ile bütünleşerek mahallî mutfakları şekillendirdiği söylenebilir. Şanlıurfa mutfağı da sayılan unsurların etkisiyle ve bünyesindeki farklı etnik ve dinî grupların katkısıyla bir terkip oluşturmuş, Güneydoğu mutfağının özgün ve zengin bir bölümünü teşkil etmiştir (Kırmızı, 2021).

Şanlıurfa yöresinin zengin mutfak kültürü, bölgede son yıllarda büyük oranda hareketlenen iç ve dış turizmin en büyük tetikleyici unsurlarının başında gelmektedir. Bir destinasyonun turistik çekiciliğini sağlamada gastronomi ve mutfak kültürünün etkisi (Aydoğdu ve Duman, 2017) düşünüldüğünde Şanlıurfa'daki turistik hareketliliğin sebebi de anlaşılabilir.

Şanlıurfa, yörede anlatılan bir efsaneye göre buğdayın ilk defa toprakla buluştuğu yerdir (Kırmızı, 2021:341). Bölgenin verimli topraklarının yanı sıra 12

bin yıllık tarihî dönem içerisinde bu bölgeye yerleşen topluluklar, bölgede kurulan devletler mutfak kültürünün şekillenmesine katkı vermişlerdir. Ayrıca Hz. İbrahim'in bölgede yaşadığına inanılması, cömertlik kavramının onun mirası olarak telakki edilmesi ve bunun "sofra açma" kültürü üzerinden işler hale getirilmesi yöre mutfağını gündelik hayatın bir parçası haline getirmiştir.

Abdullah Ekinci, Şanlıurfa'daki mutfak kültürünü ve bu zenginliğin sebeplerini tartıştığı çalışmasında (2016: 86-93) yöre mutfağının özgünlük sebeplerini dört başlık altında değerlendirir. Buna göre mahallî mutfak kültürünü besleyen parametrelerden birincisi Yukarı Mezopotamya'nın kalbi hükmünde olan Şanlıurfa'da 12 bin yıllık tarihî süreçte kurulan farklı dinlere ve etnik gruplara ait devletlerdir. Bu süreçte ardı ardına gelen seçkinler ve hanedanların kurduğu kültürel ve siyasal hegemonya yöre mutfağını da şekillendirmiştir.

Yöredeki mutfak kültürünü besleyen ikinci parametre Şanlıurfa coğrafyasının zenginliği ve yöre halkının damak zevkidir. Şanlıurfa'nın coğrafi konum olarak birçok medeniyetin kavşak noktasında bulunması ve tarih boyunca Doğu'nun zenginliklerinin Batı'ya taşınmasında bir istasyon görevi görmesi mutfağını da çeşitlendirmiş ve zenginleştirmiştir.

Üçüncü parametre, yörenin antik dönemden beri ticaret yolları üzerinde bulunmasından kaynaklı olarak Doğu ve Batı dünyasının damak zevklerinin bulunduğu bir noktada yer alması gösterilebilir. Küreselleşen mutfak kültüründe bölgesel havzaların varlığı dikkate alındığında Şanlıurfa'nın Osrohene Krallığı ve yerel hanedanlıklar döneminden beri el Cezire/Diyarı Mudar/Kuzey Suriye havzasında yer aldığını söylemek mümkündür. Bundan dolayıdır ki yöre mutfağı doğu, batı ve güney etkilerine açıktır.

Dördüncü ve son parametre ise yörede yaşayan dinî ve etnik grupların Şanlıurfa mutfağına getirdiği çeşitlilik ve zenginliktir. Bu ortak lezzetin paydaşları arasında Türkmen, Süryani, Yahudi, Ermeni, Ezidî, Kürt, Arap, Zaza gibi etnik ve dinî gruplar bulunmaktadır.

Şanlıurfa'daki mutfak kültürünün zenginleşip çeşitlenmesinde etkili olan unsurlardan biri de fırınlar ve fırın kültürüdür (K.K.2, K.K.8). Şanlıurfa'daki fırınları ve bu bağlamda oluşan kültürü Anadolu'nun diğer şehirlerinden ayırmak gerekir. Şanlıurfa'ya dışardan gelen birisinin dikkatini çeken hususlardan biri lokanta tezgâhlarındaki yemek çeşitliliğini aratmayan fırınlardır. Ekmek yapımının yanı sıra tepsi veya güveçte pişirilen yemekler ile patlıcan, biber gibi ürünler pişirilmek üzere günün her saatinde fırınlara gönderilir. Bu durum kadınlar açısından kolaylık sağlarken yöre mutfağına da zenginlik ve yeni yemek türleri deneme imkânı vermektedir (K.K.4, K.K.5).

Yukarıdaki veriler dikkate alındığında yörenin mutfak kültürünün zenginleşip çeşitlenmesinde tarih, coğrafya, ekolojik, çevre, etnik ve dinî farklılıklar ile kültürel mirasın etkisinin olduğunu söyleyebiliriz. Şanlıurfa mutfağı da sayılan bu unsurların etkisi, yöredeki sosyoekonomik ve sosyokültürel yapının da tesiriyle kendine özgü bir terkip oluşturmuştur.

## ŞANLIURFA'DA BİR TÖREN YEMEĞİ OLARAK TİRİT

Tirit kelimesi TDK'nin Güncel Türkçe Sözlüğü'nde "1. Et suyuna kızartılmış veya bayat ekmele konularak yapılan yemek. 2. Yemeğin suyu." anlamlarıyla açıklanmıştır (URL-1). Bahaeddin Ögel, tirit kelimesinin Arapça "serid" deyimine dayandığını, bu ifadenin Arap ve Fars kültürü bünyesinde değişikliğe uğradıktan sonra Orta Asya'ya yayıldığını ifade eder (2000:401).

İslam dünyasında tirit yemenin Peygamber Efendimiz'in sünneti olarak kabul edilmesinin yanında Şanlıurfa'da bu sünnet şöyle rivayetlendirilir: Hz. Ayşe bir gün Peygamber Efendimiz'e kendisini ne kadar sevdiğini sorunca o da kendisini tirit kadar sevdiğini ifade eder. Bunun üzerine üzölen Hz. Ayşe, sahabilerden bazısına olayı anlatır. Sahabiler de Peygamber Efendimiz'in yemeklerden en çok tiridi sevdiğini ifade ederler, bunun üzerine Hz. Ayşe çok mutlu olur. Yine yörede tirit yemeğinin Hz. İbrahim'in sünneti olduğu da ifade edilmektedir (K.K.1, K.K.3, K.K.12).

Tiridin İslam'ın erken dönemlerinden itibaren Arapların milli yemeğı olduğu bilinmektedir. Orta Çağ Arap-İran mutfak kültürüyle etkileşime giren Selçuklularda tiridin tüketildiğini Mevlânâ'nın Divan-ı Kebir'inden öğreniyoruz. Osmanlı Devleti döneminde neşredilen farklı eserlerde de tiridin varlığını takip edebiliyoruz (Samancı,2018: 10-15).

Günümüzde Anadolu'nun farklı illerinde tirit yemeğinin/çorbasının yapıldığı bilinmektedir. Kastamonu, Balıkesir, Samsun, Konya bu illerin başında gelmektedir. Şanlıurfa, tiridin yapılışı ve toplumsallaşmada gördüğü işlev itibarı ile sayılan illerden ayrılmaktadır.

Yörede yapılan tirit için parça et, bayat ekmele ve sarımsaklı yoğurt kullanılmaktadır. Tirit yapımında kullanılan ekmele nispeten bayat ve mayasız undan yapılan ekmele olmalıdır. Aksi takdirde tirit bulamaç kıvamına gelir (K.K.5, K.K.11). Tiritte kullanılacak et en az 6 saat pişirilmelidir. Pişirilen et didiklenip parçalar haline getirilir. Ekmele de küçük parçalara ayrılarak tabağın altına serilir. Ekmeğin üzerine didiklenen etler serilir ve üzerine etin piştiğı su ilave edilir.

En sonunda etin üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilip servis edilir (K.K.6, K.K.7, K.K.9). Tirit, yağlı bir yemek olduğu için daha çok kışın tercih edilir (K.K.10).

Şanlıurfa'da “seyyidül taam” olarak isimlendirilen (K.K.1) tiridin geçiş dönemlerinden, kandil günlerine, bayramlardan zikir törenlerine kadar farklı zaman dilimlerinde yapıldığı söylenebilir. Yaptığımız saha incelemeleri ve gözlemler sonucunda bireysel olarak evlerde yapılıp yenen veya işletmelerde yapılıp satılan tirit yemeğinin bu bağlamın dışında toplumsallaşmaya zemin oluşturma sadedinde şu zamanlarda da yapıldığı söylenebilir:

- Tirit, sünnet merasimlerinin en temel yemeğidir. Tiritte zenginliğin sembolü olan et ile fakirliği temsil eden bayat ekmek farklı toplumsal grupların bu yemek vesilesiyle buluşmasını da temsil eder. Bundan dolayı sünnet merasimlerinde ilk önce fakir fukara bu yemeğe buyur edilir (K.K.2, K.K.5).
- Hacdan dönen kişiler, kendilerini ziyarete gelen eş dost, akraba vb. ziyaretçilere tirit ikramında bulunur (K.K.8, K.K.9).
- Günümüzde Dergah platosu olarak adlandırılan bölgede bulunan Mevlid-i Halil Camii avlusunda Kadiri şeyhi Dede Osman Avni hazretleri adına zikir meclisi yapılmaktadır. Sabah namazından sonra başlayan zikir meclisinin bitiminde meclise katılanlara tirit ikram edilmektedir (K.K.1, K.K.4, K.K.10).
- Harran Kapı Mezarlığı civarında bulunan Şıh (Şeyh) Fatih Tekkesi müritleri de cuma günü sabah namazından sonra zikir halkasına katılan herkese tirit ikram etmektedir (K.K.1, K.K.6).
- Yağmur duasına çıkıldığı zaman belayı def etmenin, yağmuru celbetmenin en etkili yolunun hayır hasenat yapmaktan geçtiğine inanılır. Bu amaçla yağmur duasına katılanlara tirit dağıtılır.
- Urfa şehir mimarisinde evlerin “hayat” adı verilen geniş avluları vardır. Varlıklı aileler yılın bazı günlerinde tirit pişirip fakir fukara et yesin, diye herkese tirit dağıtır. O gün avlu kapısı sürekli açık olup dileyen herkes tirit yiyebilir (K.K.7, K.K.11).
- Son yıllarda belediyeler ve çeşitli sivil toplum örgütleri kandil gecelerinde veya bayram sabahlarında özellikle Dergâh civarında ve cami avlularında tirit dağıtımını yapmaktadır (K.K.12) (URL-2).

Toplumsallaşma, insanın biyolojik varlıkla getirdiği özelliklerinden sıyrılarak yaşadığı toplumun bir üyesi olma sürecini ifade eder. Bu süreci yaşamaya başlayan birey kendisini bir toplumsal ilişkiler ağı içinde bulur. Aile, okul (eğitim), arkadaş grupları, kitle iletişim araçları, siyasi ve dinî gruplar vb. araçlar

sayesinde birey toplumdaki yerini ve rollerini öğrenir. Bu gruplar aracılığıyla yaptığı her etkinlik gibi yenen toplu yemeklerin de bir anlamı ve önemi vardır.

Toplu yemek metaforu; toplumsal, dinsel, siyasal dayanışma pratiklerini imlemek üzere başvurulan araçsal göstergeler arasındadır. Bayart, beslenme pratiklerinin çatışmadan ziyade bütünleştirmeye yönelik görüldüğünü düşünmektedir. Topluluk içerisinde dayanışmayı pekiştirmenin yanı sıra topluluk içinde erkin temsili olarak toplu yemek uygulamalarına başvurulduğu görülür. Düğün, cenaze, bayram, hıdırellez gibi kutlamalarda toplu yemek işlevsel açıdan topluluk dayanışmasını sembolize eden pratiklerdendir. Bu kutlama ve törenlerde yemeğin yapımı da toplulukça kolektif olarak gerçekleştirilir (Fırat, 2014:132-133).

Şanlıurfa yöresinde yapılan ve yukarıda sayılan tören ve uygulamalarda bireylerin içinde buldukları toplumun normlarını, tutum ve değerlerini benimsemiş yolunda bir etkileşime girdikleri görülecektir. Sosyokültürel hayatın birer parçası olan bu tören ve uygulamalar sayesinde bireyler kendi kişisel kimliklerini inşa ederken üyesi oldukları toplumun değer yargılarına, düşünce ve davranış kalıplarına da uygun hareket ederler. Toplumsal uygulamaların toplumsallaşmayı sağlayan başlıca etmenler olduğu dikkate alındığında bu uygulamaların bağlamına dair her unsurun toplumsallaşmayı teşvik ettiği söylenebilir.

Dinin ve dinî törenlerin toplumsal hayattaki işlevlerine baktığımızda sosyal denetleme ve kontrol gibi bir işleve sahip olduğunu görürüz. Bayramlar, kandiller ve özel dinî günler toplumsal düzeni sağlama ve sürekliliği temin etmede önemli işlevler görür. Bu günlerde yapılan yemekler sembolik de olsa toplumsal motivasyona aracılık eden unsurlardandır.

Türk dünyasının muhtelif coğrafyalarında geçiş dönemlerinde yemek temel pratiklerden biridir. Şanlıurfa yöresinde sünnet töreni esnasında ve hac dönüşünde misafirlere tirit ikram edilir. Tiritte et ve bayat ekmeğin sembolize ettiği toplumsal kesimlerin aynı sofrada tirit aracılığıyla buluşması da dikkate değerdir.

İslam dininin kamusal alanı dışında icra edilen zikir halkaları; dinî duyguların yoğun olarak yaşandığı, insanların heyecan ve cezbe yoluyla kendilerinden geçtiği veya nefislerini hesaba çektikleri zamanlardır. Bu zikir halkaları daha çok belli kişilerin katıldıkları, mahrem bir yapısı olan toplantılardır. Toplumsallaşmanın ve cemaatleşmenin üst düzeyde olduğu bu toplantıların sonunda da tirit ikram edilmektedir.

Bütün bu toplantıların, törenlerin manevi cephesini toplumsallaşma, arınma, rahatlama ve cemaatleşme temsil ederken maddi yönünde karşımıza çıkan temel gıda tirittir.

## SONUÇ

İnsanoğunun temel fizyolojik ihtiyacı olan beslenme, çok yönlü bir kültürel olaydır. İnsanların yemek yerken kullandığı araç gereçlerden toplu yemeklere kadar bu bağlam içerisindeki her unsurun bir anlamı vardır. Özellikle toplu yemeklerin bireyleri biyolojik varlık olmaktan öte toplumsal bir figür olmaya hazırladığı söylenebilir.

Türk milletinin beslenme ve mutfak kültürünün geçmişten bugüne tarih, coğrafya, ekolojik çevre, sosyal ve etnik farklılıklar gibi çeşitli hususların etkisiyle şekillenmiştir. Şanlıurfa yöresi mutfak kültürü de sayılan unsurların yanı sıra köklü tarihi, coğrafi konumu ve bünyesinde barındırdığı etnik ve dinî çeşitliliğin etkisiyle zenginleşmiştir.

Yöre yemekleri arasında geçiş dönemleri, bayramlar, kandiller vb. törenlerde yapılan tirit yemeği toplumsal bütünleşmeye katkı sunan yiyeceklerdendir. Yörede Hz. İbrahim ve Hz. Muhammed'in sünneti olarak kabul edilen bu yemek, hem dinî bir motivasyonla yapılması hem de farklı toplum kesimlerini bir araya getirmesi yönüyle günümüzde de işlevselliğini sürdürmektedir.

## KAYNAKÇA

- Artun, E. (2012). *Türk Halkbilimi*. Adana: Karahan Kitabevi.
- Aydoğdu, A. ve Duman, S. (2017). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu Örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, C. 6, S. 1, ss. 4-23.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*, S. 58, ss.139-152.
- Ekinci, A. (2016). Urfa Mutfağı: Lezzet Sanatı, *Şehir ve Kimlik*, S. 3, ss.86-95.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin İdeolojisi Ya Da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü. *Folklor/Edebiyat*, C. 20, S. 80, ss. 129-140.
- Kafesoğlu, İ. (1987). *Türk Bozkır Kültürü*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Kırmızı, Ö. (2021). *Efsanelerin İcra Bağlamı ve İşlevleri/Şanlıurfa Efsaneleri*. Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies*, Volume 7/4, ss. 2675-2695.
- Samancı, Ö. (2018). Orta Çağ Arap Mutfağından Günümüze Tirit, *Yemek ve Kültür*, S. 52, ss. 10-23.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- URL-1: <https://sozluk.gov.tr/>
- URL-2: <https://www.aa.com.tr/tr/pg/foto-galeri/sanliurfada-tirit-ikrami>

## Sözlü Kaynaklar

Adı-Soyadı	Doğum Yılı	Eğitim Durumu	Mesleği	Medeni Durumu	İkameti
K.K.1 M. Sadık ALİCAN	1973	Lise	Fotoğraf Sanatçısı	Evli	Şanlıurfa
K.K.2 Fuat KÜRKÇÜOĞLU	1950	Üniversite	Emekli	Evli	Şanlıurfa
K.K.3 Halil BALIKÇIOĞLU	1963	Üniversite	Memur	Evli	Şanlıurfa
K.K.4 Fevzi ÖZKAYA	1953	Lise	Çiftçi	Evli	Şanlıurfa
K.K.5 Mehmet GÜZELGÖZ	1962	Üniversite	Memur	Evli	Şanlıurfa
K.K.6 Bekir URFALI	1965	Lise	Emekli	Evli	Şanlıurfa
K.K.7 Hüseyin AYKUT	1955	Ortaokul	Çiftçi	Evli	Şanlıurfa
K.K.8 İbrahim ER	1960	İlkokul	Esnaf	Evli	Şanlıurfa
K.K.9 Sabri TURAN	1971	Ortaokul	Esnaf	Evli	Şanlıurfa
K.K.10 Hayati BİÇER	1968	Lise	Memur	Evli	Şanlıurfa
K.K.11 Ahmet TAY	1949	İlkokul	Çiftçi	Evli	Şanlıurfa
K.K.12 İsmail AÇAR	1959	Ortaokul	Esnaf	Evli	Şanlıurfa



# BİR PROTOKOL YEMEĞİ "AŞTA": DÜZCE ÖRNEĞİ

Dr. Öğr. Üyesi Özlem ŞAHİN

Düzce Üniversitesi

## Özet

İnsanın en temel ihtiyaçlarından biri beslenmedir. Biyolojik ihtiyaçları karşılamanın yanında pek çok toplumsal işlevi de yerine getirir. Hazırlanışından sunulmasına, sofrada adabına kadar pek çok sembolik yanı olup sözsüz bir iletişim şeklidir. Yemek ritüelleri tarihin en eski çağlarından günümüze hemen her toplumda devam eden geleneklerdendir. Bu ritüeller bir toplumun kültürel kimliğinin önemli parçasıdır.

Düzce’de Abazaların uyguladığı bir protokol yemeği olan “Aşta/Aşta Kemse” olarak bilinen ve kökeni yüzyıllar öncesine dayanan geleneğe, küçükbaş veya büyükbaş bir hayvan özel usullere göre kesilip pişirilerek misafirlere sunulur. Sunulan her parçanın ayrı anlamının olduğu bu sofralar, özel zamanlar ve amaçlar için hazırlanırken pek çok işlevi de bünyesinde barındırır.

“Aşta”; toplumsal bir anlaşmazlık nedeniyle yapılan barış görüşmelerinde; kız isteme, söz kemse-nişan toplantılarında ve Ayüza için düğün sonrasında gerçekleştirilir.

Bu çalışmada Düzce’de yaşayan Abazaların uyguladığı “Aşta/Aşta Kesme” olarak bilinen protokol yemeğinin sosyo-kültürel işlevi üzerinde durulmuş, işlevsel kuram çerçevesinde değerlendirilmiştir. Aşta sofralarının, sembolik olarak iletişim dili olma, statü ve rol kazanma, kültürü gelecek kuşaklara aktarma, toplumsal kurallara ve törelere destek verme, kimlik inşası, eğlence gibi pek çok toplumsal işlevi yerine getiren çok boyutlu sembolik bir ritüel olduğu görülmüştür.

## A PROTOCOL DISH “AşTA”: THE EXAMPLE OF DUZCE

### Abstract

One of the most basic human needs is nutrition. Besides meeting biological needs, it also fulfills many social functions. It is a form of non-verbal communication with many symbolic aspects from its preparation to its presentation and table manners. Meal rituals are one of the traditions that continue in almost every society since the oldest ages of history. These rituals are an important part of a society’s cultural identity.

In the tradition known as “Aşta/Aşta Kemse”, which is a protocol dish practiced by the Abkhazians in Düzce, and its origin goes back centuries, a small cattle or bovine animal is slaughtered and cooked according to special methods and served to the guests. These tables, where each piece presented has a different meaning, includes many functions while being prepared for special times and purposes.

“Aşta”; is made in peace negotiations due to a social conflict; asking for a girl’s hand in marriage, betrothal and engagement meetings and after the wedding for Ayüza.

In this study, the socio-cultural function of the protocol meal known as “Aşta/Aşta Kesme”, which is practiced by the Abaza living in Düzce, was emphasized and evaluated within the framework of functional theory. It has been seen that Aşta tables are a multidimensional symbolic ritual that fulfills many social functions such as being the language of communication, gaining status and role, transferring culture to future generations, supporting social rules and customs, building identity and entertainment.

## BİR PROTOKOL YEMEĞİ “AŞTA”: DÜZCE ÖRNEĞİ

İnsanın en temel biyolojik ihtiyaçlarından biri de beslenme yani yemek yemektir. Yemek, insanların biyolojik ihtiyaçlarını karşılamanın yanında pek çok toplumsal işlevi de yerine getirir. Hazırlanışından sunulmasına, sofrada adabına kadar pek çok sembolik yanı vardır ve bu anlamda sözsüz bir iletişim şeklidir. Yemek ritüelleri tarihin en eski çağlarından günümüze hemen her toplumda devam eden kadim geleneklerdendir. Yemek kültürü ve buna bağlı oluşmuş ritüeller bir toplumun kültürel kimliğinin önemli parçasıdır.

Bu bildiride Düzce’de yaşayan Abazaların uyguladığı Aşta ya da Aşta Kesme olarak bilinen protokol yemeğinin sosyo-kültürel işlevi üzerinde durulmuş, işlevsel kuram çerçevesinde değerlendirilmiştir.

Diğer yörelerde Çerkezlerin de uyguladığı bilinen bu gelenek Düzce’de Abazalar tarafından uygulanmaktadır. Çerkez sözcüğü çatı bir kavram olarak kullanılmasına rağmen göçle Osmanlı topraklarına yerleşen Kafkas halkları kendi içlerinde Çerkez, Abaza, Adige, Çeçen-İnguş ve Dağıstanlı olarak ayrılır (Berzeg, 2010: 78). Osmanlı göç kayıtlarına tüm Kafkas göçmenlerinin Çerkez olarak geçmesi bu genel adlandırmanın kaynağıdır. Kafkas halkları denen etnik grupların bir arada yaşadığı Kafkasya, batıda Karadeniz kıyıları ile doğuda Hazar Denizi arasında bir köprü işlevi gören en eski yerleşim yerlerindedir (Arşiv-1, 2012: 16-17). Rusların ezeli amaçlarından biri olan sıcak denizlere inme ve Karadeniz’e hâkim olma isteği nedeniyle 18. yüzyılın başlarından itibaren Kafkas bölgesinde hâkimiyet kurma politikası 19. yüzyılın ikinci yarısında amacına ulaşmış Kafkas halklarına uzun yıllar uygulanan yaptırımlar sürgünle sonuçlanmıştır. Kafkas halkları çileli, deniz ve kara yolculuları ile anavatanlarını terk ederek Osmanlıya sığınmışlardır. Yaklaşık iki milyon göçmen çeşitli bölgelerde iskân edilmiştir (Düzenli, 2006: 89). Düzce de bu bölgelerden biridir. Abaza, Çekez, Gürcü, Laz, Tatar, Pomak, Manav, Arnavut, Muhacir, Zaza, Kürt, Roman gibi farklı din, dil, etnik yapı ve milletin bir arada yaşadığı “çok kültürlü” (Duman, 2011: 236) bir yerleşim yeri olan Düzce’de, bu çeşitlilik içerisinde Abazalar geleneklerine sıkı bağlılık, saygı kuralları konusunda esnek olmayan bir yapı ve yemekleri ile tanınırlar.

Diğer göçmen gruplar gibi Abazalar da anavatanlarından beraberlerinde yalnızca kültürlerini getirebilmişler bunu korumak konusunda da son derece titiz

davranmışlardır. Bu çerçevede mutfak kültürü de kimlik aidiyetlerinin bir parçası ve simgesi olarak yaşatılmıştır. Kendilerine özgü olan yemekleri yanında özel zamanlarda topluca yenen ritüel şeklindeki yemeklerini de ilk günkü gibi korumaya gayret etmişlerdir.

Bu ritüel yemeklerden biri olan Aşta; küçükbaş veya büyükbaş bir hayvanın özel usullere göre kesilip pişirilerek Abısta denen, ekmek yerini alan mısır unundan yapılmış bir çeşit katık ile konuklara ikram edilmesinden oluşur. Kesilen hayvanın gelişigüzel parçalara ayrılıp rastgele dağıtımının bir anlam ifade etmediği bu ritüelde sofraya konan her uzvun özel bir anlamı vardır. Bu parçalar ve anlamları kaynak kişi aktarımlarına göre (KK-1, KK-7, KK-8, KK-3) şu şekildedir: Kelle ile ev sahibi konuklara “Başımızın üstünde yeriniz var. Sizin için bunu kestik çünkü siz değerlisiniz.” mesajlarını iletir. Ritüelde kulak, gelen konukların en saygın kişisi tarafından kesilir ve grubun en gencine verilir. Eski zamanlarda bu hareket “Çevreden gelecek tehlikelere karşı dikkatli ol. Kulağımı dört aç.” mesajı verirken günümüzde “Benimle koordineli ol. Meydana gelebilecek hata ve eksikler konusunda beni uyar. Sen de yanlış yapma.” mesajını verir. Kelle sofraya konurken çene ve dil çıkarılmazsa misafirlerin geliş amaçlarına ulaşamayacakları anlamına gelir. Bu nedenle “Konuyu açmayınız, konuşmayınız, teklif dahi etmeyiniz.” demektir. Yürek ile ev sahibi “Sizi en kalbi duygularla karşılıyor ve kabul ediyoruz, kalplerimiz bir.” demektir. Sağ ön kol ile konukların geliş amaçları konusunda gerekli kolaylık ve uzlaşı sağlanacaktır mesajının yanında “Kolum kolundur, seni sağ kolum gibi görüyorum.” mesajları verilir. Ciğer “Seni ciğerim gibi bir parçam olarak görüyorum, birbirimizin ciğeriyiz” demektir. Eskiden “çoban hakkı” olarak bilinen özel bir parçanın “Bu yemekte onun da hakkı vardır.” diyerek kendisine gönderildiği bilinmektedir ancak bugün uygulamada yer almamaktadır. Bunların yanında hayvanın ön kürek kemiğinin bir parçası, ikili üçlü parçalar halinde ön kaburga kemikleri, boyun ve omuz eti de sofraya konulur. Bütün et parçalarını koymanın amacı farklı lezzetler sunarak misafirleri hoşnut etmektir. Tüm bu parçalar, hayvanın yalnızca sağ bölümünden alınır.

Aşta hazırlamak için geleneği iyi bilmek gerekir. Bu konuda kaynak kişi ifadelerine göre (KK-8, KK-7, KK-2) eskiden köylerde insanlar hayvan besler ve Aştası'nı kendileri hazırlar. Ancak zamanla şehirlere geçilmesi sonucunda Aşta hazırlamak zorlaşır ve yerini bu işi yapan profesyonel kişilere bırakır. Kaynak kişiler bu kişiye ısrarlara kasap olarak adlandırmazlar. Aşta'yı herhangi bir kasap kesemez. Hayvanın omuzunda bulunan kanca gibi bir kemiği vardır ve onun parçalanmaması gerekir. Bunu herhangi bir kasap bilmez ve o parçayı koparır. Gelen konuklar bunu anlarsa çok ayıp olur. Kasap hazırlamış derler.

Etlerin sofraya dizilimi şu şekildedir (KK-4, KK-6): Kelle “Abısta”nın yanına kulak üstte gelecek şekilde konur. Ciğer ve yürekler 4-5 cm kalınlığında kesilerek “Abısta”nın üzerine konur. Diğer parçalar kellenin sağına doğru sırayla yerleştirilir.

Aştanın tarihçesi ile ilgili kökü Abhazya’ya giden bazı hikâyelerde bu ritüelin ve parçaların anlamları açıklanmaktadır. Kaynak kişi (KK-8) bu hikâyeyi şöyle aktarır: “Aştanın çıkışı ile ilgili rahmetli babam bir hikâyeye anlatırdı. Abazlar Ruslarla çok savaşmış. Bizi himayelerine almaya çalışmışlar. Bir türlü zaptedemedikleri bir Abaza beyi varmış. Rus Çarı onu yemeğe davet etmiş. Onu hapsedip mahiyetine almak istiyormuş. Çar, onu aşağılamak için sofrada en kötü yere oturtmuş. Yemeği yerken her şekilde aşağılamış. Teslim olan hain gruplar da yemekteymiş tabi. Yemeğe en son bütün bir koyun gelmiş. En güzel eti Çar kendine almış. Kendi adamlarına ve himayesine giren diğer beylere de en güzel yerlerini vermiş. En son, koyunun kafasını bizimkilerin önüne koydurmuş. Bu da sana layıktır gibisinden. Tabi bu hareketiyle bizimkini ezmiş. Bunu hazmedemeyeceğini biliyormuş çünkü. Hem yanındakilere güç gösterisi yapmış hem de bir yandan bizimkini deniyormuş. Abaza prensi de ‘Oo en güzel yerini de bize göndermişsin.’ diye kelleyi almış. Kelledeki kulağı kesip bir adamına, gözünü diğer bir adamına vermiş. Kendi de kafayı alıp önüne koymuş. Orada adamlarına kulağınız bende olsun, gözünüzü dört açın ve gelecek tehlikelere karşı uyanık olun. Ben bu konuda düşünüp size kararımı söyleyeceğim, beni takip edin mesajı vermiş. Ama Çar ve yanındakiler bu mesajları anlamamış tabi. Gece boyunca uyanık ve tetikte beklemiş bizimkiler. Saldırı olunca da hazır oldukları için en az zayıyla kurtulmuşlar. Kurtulunca hemen halk konseyinde yaşlılara bu durumu anlatmışlar. Yaşlılar da kelleyi almış. Bu kelle bizim onurumuzu kurtardı diye ona bir kutsallık atfetmişler.”

Çok eski bir geçmişi olduğu görülen Aştanın sofraları günümüzde Düzce’de şu durumlarda kurulur (KK-7, KK-8, KK-2): Abaza topluluğu içerisinde aileler arasında meydana gelmiş sorunun çözümü için halk mahkemelerinde hazırlanır. Bu mahkemelerde, toplumsal kurallara uygun olmayan davranışlar ele alınır, anlaşmazlık yaşayan taraflar barıştırılmaya çalışılır. Mahkeme heyeti için Aştanın sofraları kurulur ancak barışma sağlanamazsa sofradaki yiyeceklere el sürülmeden kalkılır. Bu amaçla Düzce’de en son 1970’li yıllarda bir Aştanın hazırlanır. Derdin köyünde iki aile arasında bir anlaşmazlık meydana gelir ve vurgunluk olur. Civar köylerden gelen heyet bu sorunu çözmek için defalarca toplanırlar. Ancak bir türlü barış sağlanamaz ve her seferinde sofraya dokunmadan kalıp giderler. Aileler halk mahkemesinde heyetlerin verdiği karara uymaz ve topluluktan sürülürler.

Aşta, nezaket ziyaretinde bulunan hatırlı misafirleri ağırlamak, konuğu onurlandırmak ve değer verildiğini göstermek için de kurulur. Kaynak kişi (KK-7) günümüzde misafir için Aşta kesiminin çok yaygın olmadığını şu şekilde ifade eder: “Babamın bir arkadaşı vardı Aşta kestiği. Hayatında iki kez görmüştü ama yakın arkadaşım derdi. Çünkü at sırtında uzun bir yolculuk yapıp ona değer verip ziyaretine geldiği için çok kıymetliydi babam için. Şimdi arabalarımız var. Akralara gidiyoruz kolayca, normal yemek yiyip kalkıp geliyoruz.”

Kız isteme, söz kesme ve nişan merasimlerinde de Aşta sofraları kurulur. Bu konuda kaynak kişi (KK-6) aktarımı şu şekildedir: “Önce kız isteme merasimi oluyor. Kızın anne babası ve damat bu esnada evde olmaz. Kız istenirken diğerleri içeride sofrayı hazırlar. Sofra önceden kontrol edilir usullerde bir yanlışlık var mı diye. Eğer yoksa kız da verildiyse heyet, sofraya davet edilir. Gelen heyetin en genci kızın odasına giderek yüzüğü kıza takar. Böylece söz kesilmiş olur.”

Abaza düğünlerinde geline baba evinden çıkıp düğünün sonuna kadar eşlik eden kişiye Ayüza denir. Ayüza için düğün sonrasında damat tarafında Aşta kesilir. Kaynak kişi (KK-7) aktarımı şöyledir: “Geleneği bilen, o sülaleyi temsil edeceğine inanılan, oturması kalması düzgün kimse Ayüza seçilir. Herkes olamaz. Kız tarafını ve sülalenin adını temsil eder çünkü. Düğündeki en önemli kişidir. Adım adım düğünü komuta eder. Her şey ondan izin alınarak yapılır. Kız, ister kaçarak evlensin ister normal yollardan Ayüza’sı vardır. Kaçan kız, emanetçi güvenilir bir ailenin yanında, anlaşma sağlanana kadar kalır. Barışma bazen üç aya kadar sürer. Heyetler gelir gider. Anlaşma olup düğün bittikten sonra Ayüza bir gece damadın ailesinin evinde kalır ve onuruna Aşta kesilir.

Bu ritüelde katılımcılar sofranın sembolik anlamlarını, verilen mesajları ve kurallarını çok iyi bilmelidir. Sofraya oturulur oturulmaz yemeğe başlanmaz. Misafirlerin lideri günün anlamına dair bir konuşma yapar. Sonra müsaade isteyerek önüne gelen kelledeki kulağı keser. Kulak kesme bazı durumlarda yapılmaz. Konuk olunan evde, evin büyüğü o anda yoksa, kendisine verilmek üzere kulak kesilmeden kelle tepsiye konarak gönderilir. “Ben her ne kadar bir aileyi bir köyü ve sülaleyi temsilen buradaysam da benden büyükler vardır onlara layıktır.” demek için bunu yapar (KK-7, KK-8).

Bu işlem bittikten sonra ayakta hizmet için bekleyen kişiye verilen işaret ile sunum başlar. Bu sofralarda eğitim ayakta durarak hizmet etme ile görerek yaşayarak başlar.

Sofra toplamda 7-8 kişiden oluşur. Gelen heyet 4-5 kişidir. Sofrada herkes yaşına ve konumuna göre oturur. Başköşede gelen heyetin lideri konumundaki

kişi, onun sağında heyetin diğer üyeleri, sol tarafa da ev sahipleri oturur. Gelen heyetin en yetkili kişisi konuşmaları yapar. Bu kişi topluluk içerisindeki en yaşlı kimse olmak zorunda değildir. Bilge ve saygın, sözü dinlenen, kuralları iyi bilen, adil ve kendisini dinletebilen saygın bir kişidir. Konukların en genci getir götür işlerini yapar, ayakta bekleyerek hizmet eder. Söz kesme ve nişan Aşta'larında kızın anne babası ve damat, sofrada bulunmaz hatta evde bile olmazlar. Kızın dedesi, amcaları büyükleri olur.

Kültürün insan ihtiyaçlarının giderilmesi sonucunda ortaya çıktığını ve her kültürel eylemin bir işlevi olduğunu ifade eden Malinowski'nin (2016: 91) bu görüşünden hareketle Aşta geleneğinin toplumsal pek çok işlevi bünyesinde barındırdığı görülmektedir. İşlevsel teorisinin diğer önemli ismi olan William Bascom (2014: 71-86) folklorun çeşitli işlevlerini; hoş vakit geçirme, eğlenme-eğlendirme; değerlere, toplumun kurallarına ve törelere destek verme; eğitim ve kültürün gelecek kuşaklara aktararak eğitilmesi; toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için kaçıp kurtulma mekanizması olarak sıralar.

Malinowski'ye göre (2016: 68) insanın öncelikle beslenme, barınma, güvenlik, üreme gibi temel gereksinimlerini karşılaması gerekir. Malinoski'nin (2016: 42) temel ihtiyaçlar ile ilgili sıralamasına bakıldığında öncelikle metabolizma ve beslenmenin yer aldığı görülmektedir. Abraham Maslow ise (2001: 34) temel ihtiyaçların sorun yarattığına değinir ve bu ihtiyaçların karşılanmasının rahatlamaya yol açtığını ifade eder. Ayrıca bireyler, yediği yemekten hoşlanması ve elinde iyi bir yemek yeme olanağının olması durumunda acıkmaktan korkmayıp bunun aksine bu durumdan hoşnut olacaktır. Yiyecek bir şeyinin olmaması insan için tehlikeli bir durum ve korku verici bir hadisedir. Açlık, susuzluk gibi temel ihtiyaçlarını karşılayamayan insanın diğer sosyal ve psikolojik ihtiyaçlarını karşılaması beklenemez.

Bu bağlamda Aşta, ister bir sorunu çözmek ister bir durumu kutlamak veya misafiri onurlandırmak için verilsin öncelikle konukları ağırlamak ve temel ihtiyaçlardan beslenmenin gerçekleşmesi işlevini yerine getirir. Maslow'un da ifade ettiği üzere temel ihtiyaçlarının karşılanacağını bilen birey kendini güvende hissedebilir ve diğer sorunlarla ilgilenemez.

Karın doyurmanın yanında yemek yeme, sembolik bir iletişim sistemidir. Aşta sofraları kendine özgü işaretler barındıran sembolik bir dile sahip yemek ritüellerindedir. Yemeğin hazırlanış şekli, sunumu, sunulan yiyeceklerin sıralanması, sunum şekli birer iletişimsel sembol niteliğindedir. Yazılı hatta sözlü de olmayan bir iletişim biçimi olarak sofraya konan et parçaları iletilmek istenen mesajları verirken yemek simgesel bir araç haline gelir. Her koşulda sofranın

hazırlanması ve gelen konuklar için bir hayvan kesilmesi “Geliş amacınız ne olursa olsun, sorun çözülsün ya da çözülmeyin bizim için değerlisiniz ve sizin için bu sofraları hazırladık.” mesajı iletmektedir.

Aşta sofralarında tüm kurallar yemeğin hazırlanışına, kimin sunacağına, hangi parçaların kime nasıl servis edileceğine kadar belirlenmiştir. Yiyeceğin kısımlarının saygınlığa göre dağıtımı, kimin nereye oturacağı Türklerde eskiden günümüze görülen bir adettir (Abdürrezzak, 2014:11). Bireyin sofradaki konumu, yiyeceğin hangi bölümünü tüketeceği bir statü göstergesi, gücün ve iktidarın simgesidir (Beşirli, 2017: 27). Yemek yeme esnasında davetlilerin gördüğü hizmet saygınlıkları ve güçleri ile orantılıdır. Aşta ritüelinde bulunan heyet ve gördükleri hizmet ile bireyler çevrelerindeki kişilerin statü ve rollerinin farkına varır, ona göre davranır. Sofra düzeni ve adabı konusundaki bu kurallar toplumsal rolleri şekillendirirken statü ve rol kazanma işlevini gerçekleştirir.

Gençlerin yemek esnasında ayakta bekleyip hizmet etmesi, geleneği görerek yaşayarak öğrenmelerini sağlar. Genç kuşaklar tarafından kültürün öğrenilmesi, değerlerin korunmasını ve toplumun önemli kodlarının geleceğe taşınmasında etkilidir.

Halk mahkemelerinde kurulan aşta ile değerlere, toplumsal kurallara ve töreye destek verme işlevi gerçekleşir. Kurallara uymayan ve 1970’li yıllarda meydana gelen olay sonucunda topluluktan sürgün edilenlerin başına gelenler, kurallara uyulmasının gerekliliğini bireylere göstermesi ve törelere destek vermesi bakımından önemlidir.

Bir topluluğun kültürünün diğerlerinden farklı olduğu yönler onların kimliğinin göstergesidir. Biz kimiz? Sorusuna verilen cevap toplumsal kimliğimizi tanımlar. Yemek yeme alışkanlıkları ve kültürü de toplumları “biz” yapan araçlardandır. Onlar ve biz arasındaki çizgiyi çeker (Küçük yıldız Gözelce, 2021: 68). Kaynak kişilerin (KK-2, KK-5) “Bu adet Çerkezlerde yok. Biz yaparız onu.” söylemi bunu kantılar niteliktedir. Diğerlerinden farkları onların milli kimliklerinin göstergelerdir Kendi benliklerini kaybetmemek adına kültürlerini devam ettirme zorunluğu hisseden Abazalar, Aşta ile kendilerini ötekine göre konumlandırmakta ve kimlik ve aidiyet duygularını korumaktadırlar.

Aşta sofralarının Bascom tarafından en önemi işlevlerden biri olarak tanımlanan (2014: 78) hoş vakit geçirme/eğlenme-eğlendirme işlevini kız isteme, söz ve nişan merasimlerinde ve düğünden sonra Ayüza için kurulduğunda yerine getirdiği söylenebilir.



Sonuç olarak; Aşta Sofraları karın doyurma, sembolik olarak iletişim dili olma, statü ve rol kazanma, kültürü gelecek kuşaklara aktarma, geçmiş ile gelecek arasında bağ kurma, toplumsal kurallara ve törelere destek verme, kimlik inşası, sosyalleşme, eğlenme eğlendirme gibi pek çok toplumsal işlevi yerine getiren çok boyutlu sembolik bir ritüeldir. Aşta ritüeli Abaza toplumunun sosyo-kültürel yapısının ayrılmaz bir parçasıdır ve kendilerine özgü kimlik inşasında ve bunun korunmasında, gelecek kuşaklara aktarılmasında, toplumsal düzeni sağlamada da işlevseldir.

## KAYNAKÇA

- Abdürrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünü İletişimsel Yönü. *Turkish Studies*. 9 (11), ss.1-16.
- Arşiv-1: Uğur, Ü. Ve diğ. (2012). Osmanlı Belgelerinde Kafkas Göçleri-I. 16-17. İstanbul: Başbakanlık Devler Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivleri Daire Başkanlığı Yayın Nu: 121.
- Bascom, W. R. (2014). Folklorun Dört İşlevi (Çev. F. Çalış). Editör: Oğuz, M. Ö. ve Gürçayır Teke, S. Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar (ss. 71-86). Ankara: Geleneksel Yayınları.
- Berzeg, N. (2010). *Çerkesler Kafkas Sürgünü: Vatansız Bırakılan Bir Halk*. İstanbul: Chi-vi Yazıları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür Ve Kimlik. *Millî Folklor*. 11 (87), s.159-169.
- Düzenli, T. (2006). *Adapazarı ve Civarında Çerkes Muhacirlerin İşkânı ve Uyum Problemleri*. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- Gözelce Küçükyıldız, D. (2021). İşlevsel Halkbilimi Kuramı Bağlamında Rize Sofra Kültürü, *Culture and Civilization* 1 (1), ss. 51-57.

## SÖZLÜ KAYNAKLAR

- KK-1: Aysel Sargın, Düzce 1932, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı. (Görüşme: 02.10.2022)
- KK-2: Ayşe Hızal, Düzce 1955, Lise Mezunu, Ev Hanımı. (Görüşme: 02.10.2022)
- KK-3: Faruk Alkap, Düzce 1954, Lise Mezunu, Emekli. (Görüşme: 28.10.2022)
- KK-4: Metin Muta, Düzce 1960, Ortaokul Mezunu, Emekli (Görüşme: 06.10.2022)
- KK-5: Nebahat şahin, Düzce 1954, Üniversite Mezunu, Emekli Öğretmen. (Görüşme: 27.09.2022)
- KK-6: Saim Uluer, Düzce 1945, İlkokul Mezunu, Emekli. (Görüşme: 06.10.2022)
- KK-7: şener Ceylan, Düzce 1971, Lise, Emekli. (Görüşme: 29.09.2022)
- KK-7:Yener Cengiz, Düzce 1978, Üniversite Mezunu, Dershane Sahibi. (Görüşme: 28.09.2022)

**İNANÇ VE  
YEME-İÇME  
KÜLTÜRÜ**



# FÜTÜVVETNAMELERİN TANIKLIĞINDA GEÇİŞ DÖNEMLERİNİN SİMGESEL YİYECEĞİ HELVA

Prof. Dr. Aynur KOÇAK  
Doç. Dr. Meriç HARMANCI  
Yıldız Teknik Üniversitesi

## Özet

İnsanlığın kadim tarihi içinde bazı yiyecek ve içecekler özel anlamlar yüklenmiş; bunlar yaygınlık, içerik, şekil, yapılış gibi özellikleri dikkate alınarak kültürel, sosyal ve dinsel simgeler bağlamında öne çıkmıştır. Basit, kolay ve besleyici bir tatlı çeşidi olan helva, geçiş dönemlerinin vazgeçilmez bir yiyeceği olarak simgesel anlamı/işlevleriyle dikkat çeker. Helvayla ilgili bilgi ve anlatılara yer veren önemli kaynaklar arasında fütüvvetnameler de yer alır. Fütüvvet ehlinin adap, erkân ve törenleri hakkında bilgilerin bulunduğu bu eserler, yola/mesleğe girişten yükselme evrelerindeki geçişlere kadar yapılan ritüelleri de bünyesinde ihtiva eder. Bu ritüellerde çeşitli sembolik nesnelere, yiyecek ve içecekler görev almaktadır ve helva da özellikle intisap ve icazet törenlerinde yapılan ve dağıtılan bir yiyecektir. Bu törenlerde, adeta mecliste bulunanların ağız tatlılığı olarak karşımıza çıkan helvanın insanlık tarihinde ortaya çıkışı, ilk kez kim/kimler tarafından, hangi malzemelerle ve nasıl yapıldığı ile ilgili anlatılar fütüvvetnamelerde ayrıntılı olarak yer almaktadır. Helvanın kökeni ile ilgili anlatıların peygamberlerle ilişkilendirilmesi, helva yapılan malzemelerin cennetten getirilmesi, helvayı yapanların İslam dininin kutlu kimlikleri olması (melek, peygamber, sahabe gibi) helvayı da kutlu bir yiyecek olarak sembolleştirir. Bu çalışmada Türk edebiyatının ilk fütüvvetnamelerinin tanıklığında helvanın kültür tarihimizdeki yeri, önemi ve sembolik değeri çözümlenmeye çalışılacaktır.

**Anahtar kelimeler:** Ritüel, sembol, fütüvvetname, geçiş dönemi, helva.

## TRANSITION PERIODS IN THE WITNESS OF FOTOVVATNÂMES SYMBOLIC FOOD HALVA

### Abstract

In the ancient history of humanity, some foods and beverages have been given special meanings. These have come to the fore in the context of cultural, social and religious symbols, taking into account their features such as prevalence, content, shape, construction. Halva, which is a simple, easy and nutritious dessert, draws attention with its symbolic meaning/functions as an indispensable food of the transition periods. Fotovvatnâmes are among the important sources that include knowledge and narratives about halva. These works, which contain information about the manners, rituals and ceremonies of the people of fotovva, also contain the rituals performed from the entrance to the path/vocation to the transitions in the ascending phases. There are various symbolic objects, food and drinks in these rituals. Halva is also a food that is prepared and distributed especially in initiation and ratification ceremonies. In these ceremonies, the emergence of halva in the history of humanity, which we encounter as a sweet treat for those present in the assembly, and the narratives about who/by whom, with what materials and how it was made for the first time, are included in detail in the fotovvatnâmes. Associating the narratives about the origin of halva with the prophets, bringing the ingredients from heaven, the blessed identities of the Islamic religion (such as angels, prophets, and companions) symbolize halva as a blessed food. In this study, the place, importance and symbolic value of halva in Turkish cultural history will be analyzed in the light of the first futuwwetnames of Turkish literature.

**Keywords:** Ritual, symbol, fotovvatnâme, transition period, halva.

## GİRİŞ

İnsanlık tarihi boyunca doğadaki geçişler, insanın biyolojik ve sosyal geçişleri önemsenmiş ve bunlarla ilgili inanç ve uygulamalar süreklilik göstermiştir. Doğanın ölüp dirilmesi, kıştan bahara geçiş ilhamıyla ortaya konan unsurlar, kaostan düzene ve doğadan kültüre geçişi sembolize etmiştir. Yeni düzenlere saf, temiz, sağlam ve diri olarak adım atarak başlamak amaçlanmıştır. Bu bağlamda eskiyi bırakıp yeninin kabulü ve onaylanması da belli bir düzende uygulanan törenlerle gerçekleşmiştir. Bu törenlerin zamanla vazgeçilmez uygulamalarının başında, yeme-içme gelir ki insanlığın kadim tarihi içinde bazı yiyecek ve içeceklerin özel anlamlar kazandığı ve bunların yaygınlık, içerik, şekil, yapılış gibi özellikleri dikkate alınarak kültürel, sosyal ve dinsel simgeler ihtiva etmeleriyle öne çıktıkları görülür.

Yiyecek ve içecekler fiziksel tatminin nesnesi olmanın yanı sıra simgesel ve kültürel yeniden üretimin aracıdır (Yenal, 1996: 200). Kutsal anlatılar ve ritüellerde yaratılış hikâyelerinden ilhamla insanın başta su olmak üzere bazı yiyecek ve içeceklere uygulamalarda yer vermesi dikkat çeker. Buğday, elma, üzüm, incir, hurma, zeytin, mısır gibi yiyeceklerden ekmeğe, tuza, şerbete, şaraba ve helvaya uzanan içecek ve yiyecekler, simgesel, mitik, büyüsel özellikleriyle kutsal ve profan törenlerin vazgeçilmezleri olarak karşımız çıkar. *Celal Beydili*'ye göre doğanın ölüp dirilmesini ifade eden, sembollerle dolu bahar bayramında *Semeni Helvası*'nın pişirilmesi kaostan evrene geçişini simgelemektedir (2003: 236).

Sufi meclislerinin kutlu yiyeceği, eğlence meclislerinin tatlı yiyeceği helva, malzemeleri, yapılış şekli, yapan kişiler itibarıyla bir taraftan profan, bir taraftan da kutsallar arasında yer bulmuş yiyeceklerdendir. Geçiş dönemi törenlerinin yiyeceği olarak helva, gizli ve açık işlevleriyle kolektif hafızada kodlanarak ölüm ve hayat besini ilgisini kurmak ve hayatın devam edeceğini göstermek üzere anlam yüklenir. Helvayı görmek, en hayati yerde, ölüm kalım arasındaki çizgide hayatta kalmaya ve yaşamaya dair bir iksirin varlığına tanık olmaya işaret anlamına gelir.

*Ögel*, genel olarak tatlı yiyecekler için kullanılan helvanın esası olan “kavut”un buğday ve hububat kavurması olduğunu ifade eder. Kültürde un yağ ile kavrulduktan sonra üzerine bal, şeker veya pekmez eklenerek helva yapılır (*Ögel*,

1991: 223, 355, 362, 403). *Dîvânü Lugatî't-Türk*'te yer alan “kavut”<sup>1</sup> darının kaynatılıp kurutulduktan sonra dövülüp un gibi inceltilmesinden sonra yağ ve şekerle karıştırılmasıyla yapılan bir yiyecektir. Bu yiyecek yeni doğum yapmış kadınlara verilen bir yemektir (Atalay, 1985: 406). *Kaşgarlı*'nın XI. yüzyılda verdiği tarifin günümüzde yapılan helva ile çok benzeşmesi ve *Ögel*'in tespitleri helvanın tarihini daha da eskilere götürebileceğimizi düşündürmektedir. Bir çeşit helva olan “kavut”un geçiş dönemi yiyeceği olması helva-tören ilişkisini de açığa çıkarmaktadır.

Helva, fütüvvet ehlinin intisap-icazet törenlerinin de simgesel yiyeceklerindendir. Fütüvvet, toplumsal değerlere saygılı, toplumla ve kendiyile barışık, ahlâklı insan olma yoludur. Günümüzde toplumsal değerler olarak sayılan doğruluk, vefa, cömertlik, tok gözlülük, tevazu, başkalarına saygı ve sevgi besleme, kin ve hasetten uzak durma, yardım severlik, hoşgörü, şefkat, merhamet, karşılıksız iyilik yapma, misafirperverlik gibi insana ait pek çok iyi/olumlu özellik fütüvvetin gereklerindendir. Elimizdeki en eski fütüvvet risalesi olan *Sülemi*'nin (412/1021) tasavvuf risalesinde fütüvvet, “Allah’ın emirlerine uyma, güzel ibadet, her kötülüğü bırakma, zahiren ve batınen, gizli ve açık ahlâkın en güzeline sarılma” olarak tanımlanır (Ateş, 1977: 24). Bir hâl yolculuğu terimi olarak kullanılan kavram, bugün değerler sistemi ile karşılanan iyi insanın sınırlarını tarif etmektedir. Fütüvvet yolunu, temel esaslarını, ahlâkî özelliklerini anlatan eserler olan fütüvvetnameler, fütüvvet ehlinin törenlerine de yer verir. Bu çalışmada ilk Türkçe fütüvvetnamelerin tanıklığında intisap ve icazet törenlerinde gerçekleştirilen helva yapma ve nasip verme/gönderme olarak da değerlendirilebilecek helva gönderme ritüelinin simgesel anlamları üzerinde durulmaktadır.

### **Kutlu Besin/Melek Nimeti: “Kudret Helvası”**

Kutsal kitaplarda ve kutsal anlatılarda insanın yaratılışı ile dünyanın yaratılışı arasında sıkı bir ilişki olduğu ortaya koyulur. İslam yaratılış düşüncesinde evren, eşref-i mahlûkat olan insan için yaratılmıştır. Bu yüzden de insanın bu dünyada yaşamını sürdürebilmesi için cennetten ya da ruhani âlemden bu dünyaya insani nimetler de gönderildiği düşünülebilir. Yaratılıştan söz eden kutsal anlatılarda ekmek ve bal eksenli cennetten çıkma bir nimetten söz edilir. Buğdayın ve dolayısı ile ekmeğin ilk insan olan Hz. Âdem’le anılması, cennet nimetlerinden

<sup>1</sup> “Kavut için, kağıt da denir. Darının unu, yağ ve şeker ile karıştırılır ve yeni doğuran kadınlara yemek olarak verilir.” (Atalay, 1985b: 163).



söz edilirken bal ırmaklarından bahsedilmesi insan için leziz ve ebedi yaşam kaynağı olarak bahşedilen tatlı bir yiyeceği tarif eder.

Kur'an'da üç ayette bildircinla birlikte gökten indirilen ilahi bir rızık, iyi ve güzel bir nimet olarak yer alan kudret helvası<sup>2</sup>; kulların nankörlük etmeden, kendilerine bahşedilene rıza göstererek yaşayabileceğini tarif eden bir yaşam düsturu olarak anlaşılmaktadır. Kudret helvası, Kur'an'da ve Tevrat'ta Musa ve kavmi ile ilgilidir, ancak Tevrat'ta anlatı daha ayrıntılıdır<sup>3</sup>. Her iki kitapta da İsrailoğullarına çölde verilen bir yiyecek olan kudret helvası/man<sup>4</sup>; Tevrat'ta, dürüst insanlar için “melekler ekmeği” anlamına gelmektedir ve gökten gelen bu ruhani yiyeceği yiyen herkesin dilediği ve arzuladığı tadı aldığına işaret edilir ki bu tanım ve tarif bir ağız tatlılığı, bir “yaşam neşesi” anlamına geliyor olmalıdır. Kudret helvası demek olan man, “Rabbanî literatüre göre yaratılış şabatının arefesinde şafak vakti yaratılan on şeyden biridir.” Dürüst insanların ileride kullanmaları için göklerde melekler tarafından öğütülen ve “meleklerin ekmeği” olarak adlandırılan bir nimettir. Onu yiyenler melekler gibi güçlü olmaktadır. “Yiyen kişi istediği yemeğin tadını almakta; çocuk için süt, genç için et, yaşlı için bal tadına dönüşmektedir” (Harman, 2004: 108). Görüldüğü üzere bir dünya nimetinden çok metafizik bir ruhani nimet, melek ekmeği ve canlar gıdasından söz edilmektedir.

Tefsircilerin ve yorumcuların yüzlerce yıl bulmaya çalıştığı kudret helvasının bugün neye benzediği ve esasen hangi bitki/ne olduğu sorusunu sembolik işlev üzerinden anlamaya çalışmak mümkündür. Esasen men, mantar, reçine, bal ya da ekmeğin anlamları verilen bu kutlu gıdaya yani kudret helvasına dair en

<sup>2</sup> “Bulutunu üstünüze gölge yaptık. Size, kudret helvası ile bildircin indirdik. “Verdiğimiz rızıkların iyi ve güzel olanlarından yiyin” (dedik). Onlar (verdiğimiz nimetlere nankörlük etmekle) bize zulmetmediler fakat, kendilerine zulmediyorlardı.” (Bakara / 57).

“Biz onları on iki kabile halinde topluluklara ayırdık. (Tih sahrasında susuzluktan sıkılan) kavmi Mûsâ'dan su istediğinde biz ona, “Asânı taşa vur” diye vahyettik. (Vurunca) taştan on iki pınar fışkırdı. Herkes (kendi) su içeceği yeri bildi. Üzerlerine bulutu da gölgelik yaptık ve onlara kudret helvası ve bildircin indirdik. “Size rızık olarak verdiğimiz şeylerin iyi ve temiz olanlarından yiyin” (dedik). Onlar bize zulmetmediler, fakat kendi nefislerine zulmediyorlardı.” (A'râf / 160).

“(Allah şöyle dedi:) “Ey İsrailoğulları! Sizi düşmanınızdan kurtardık, size Tûr'un sağ yanını vadettik ve size kudret helvası ile bildircin indirdik.” (Tâhâ / 80).

<sup>3</sup> Kudret helvası hakkında daha geniş bilgi için bakınız: “Men ve Selvâ” (Harman, 2004: 108, 109).

<sup>4</sup> Kutsal kitaplarda “men/man” olarak geçen kelime, “ihvan etmek, nimet vermek, başa kakmak” anlamlarına gelen menn'den türetilmiştir. Bölgede yaşayan Araplar, ılgın (tamaris) ağacının salgıladığı tatlı sıvıya mennü's-semâ (göğün ihvanı) olarak adlandırmıştır. Tevrat'ta man'ın kırağı gibi beyaz, küçük ve yuvarlak görünüşlü olduğu ballı yufkaya benzediği ifade edilir (Harman, 2004: 107-108).

işlevsel karşılık, insan için dünyada var olmanın ve yeni bir varlığı sürdürebilmenin *mitolojik formülü* ya da “*hayat iksiri*” olmasıdır. Bu sembol, insan için bu dünyada hayat bahşedici bir sihrin varlığına olan inancı ifade etmektedir. Sorgusuz sualsiz bir tevekkülle teneffüs edilen dünyada her yaratılmış için hayat verici bir güç ve yaşam enerjisinin bulunduğu göstergesidir. Adından anlaşılacağı üzere kudretten gelen bir helva, canlılar varlığının teminatı olan bir şifreler sistemidir. Canlı, zaman zaman bunu unutup da dünya mezrasında farklı nimetler arayışında iken karşılaştığı maceralarda ve her darlıkta, tufanda, ölümden ve zulümden bu kadim sihri, bu kutsal teminatı hatırlamak üzere bir ritüel geliştirmeyi de öğrenmiştir. Pek çok dinde ve medeniyet geleneğinde karşımıza çıkan bu simgesel helvalar, sembol tatlar bu ruhani hayat sigortasını işaret etmektedirler.

*Mintz*, sıradan yiyeceklerin “âyin bağlamından dolayı bütünüyle farklı bir anlam” kazandığını ileri sürer. Bu özel anlam kazanan yiyecek ve içecek tüketimleri yönüyle “özel bir olayla sıkı sıkıya bağlantılıdır ve o olayın bir parçası olarak törenselleştirilmiştir (1997: 226, 253). Fütüvvetnamelerde yer alan bilgilere göre, özellikle intisap ve icazet törenlerinin vazgeçilmez yiyeceği helva, kutsalla bağlantı ekseninde yola giriş ve gelişme sürecinin göstergesi olarak hayat verici bir güç ve yaşam enerjisi yiyeceği olarak baş sırayı almıştır. Kutsalla bağlantılı olarak helva, ekosisteminin ana maddeleri üzerinden tarif edilir. Helvanın yapılışı ve yapan kişilerle ilgili özellikle fütüvvetnamelerde yer alan bilgiler onu kutsallar dünyasında anmamızda önemli bir rol üstlenir. Bir yol, yöntem, adap ve erkân olan fütüvvet, Çâr Pîr olarak da anılan Hz. Âdem, Hz. Nuh, Hz. İbrahim ve Hz. Muhammed’e intikal etmiş ve bu peygamberlerin çocukları vasıtasıyla nesilden nesle aktarılmıştır (Gölpınarlı, 1955-1956: 34, Şeker, 2011: 136). Bu yüzden helvanın kökeni, fütüvvetin kökeni gibi Hz. Âdem’e dayandırılır ve Hz. Âdem’den başlayan anlatı silsilesi fütüvvetle aynı şekilde Hz. Nuh, Hz. İbrahim ve Hz. Muhammed’le devam eder; beşinci olarak da İmam Zeyne’l-Abidîn’e ait anlatı aktarılır (Gölpınarlı, 1955-1956: 34, 75-76; Gürel 1992: 7, 154-60).

*“İy tâlib-i erkân-ı tarikat, bilgil kim ehl-i erkân arasında şeddün ve helvâ-yı cüfnenün senedini beş veçhile isbât ideler. Evvel Âdem’den aleyhisselâm; ikinci Nuh’dan aleyhisselâm; üçüncü Halîlullah’dan aleyhisselâm; dördüncü Muhammed Mustafâ sallallâhu aleyhi ve sellem; beşinci İmâm Zeynül-Âbidîn’den radıyallahu anh. Ve hem fukarâ istilâhında bu bu dört peygambere Çâr Pîr dirler.”* (Gölpınarlı, 1955-1956: 75-76).

Helvanın kökenini Hz. Âdem’e bağlayan anlatıya göre, şeytana kanan Âdem ve Havva, Tanrı’nın yasakladığı buğdayı yiyince cennetten kovulurlar. Âdem’in bağışlanmak için üç yüz yıl yalvarıp ağlaması üzerine Allah onları bağışlar.

Âdem, haccını yaptıktan sonra Cebrail cennet ırmaklarından bir miktar süt ve bir miktar bal getirir ve birbiri ile karıştırarak helva yapar, bir kaba koyar ve yaptığı helvadan bir parça Âdem'e verir. Âdem, helvanın birazını yer, birazını da Havva'ya vermek için ayırır (Gürel 1992: 7-14). Helva'nın ilk kez yapılışını Hz. Âdem dönemine bağlayan bu anlatıda helvanın malzemeleri bizzat Cebrail tarafından cennetten getirilmiştir.

Helvanın ana malzemelerinden biri olan olan süt, yaratıcı tarafından insanlığın ilk besini olarak doğum yapmış kadına/canlıya bir hediyedir. Süt, yaratılan ve insanla birlikte var olan ilk besini, ilk varlık sembolünü ifade eder. Bu ilk kutlu varlık için cennetten getirilen kutlu katığın da bal olması anlamlıdır. Bal, bugün bile hâlâ iğnesi ile acıtan bir canlıdan bozulmadan yaşayan sihirli bir besini, şifa veren bir ana maddeyi karşılamaktadır. Canlı hayatın varlığının sürmesi için evrene yayılmış bir sihir gibi saklanan bu besin doğumla birlikte ortaya çıkan sütle eşleştirilir. Hz. Âdem insanoğlunu, süt doğumu, başlangıcı, hayatta kalmayı, arı ve bal da görünenin arkasındaki sırrı ve tadı ifade eder.

Helva, cennet ırmaklarından getirilen süt ve balın Cebrail tarafından karıştırılmasıyla oluşturulmuştur. Cennetteki süt ve bal ırmakları Kur'an'da geçer ve cennet tasvir edilirken cennette tadı değişmeyen süt ırmakları ve bal ırmaklarının bulunduğundan söz edilir (Muhammed/15). Dolayısıyla bu anlatı, kutsal kitapla da desteklenir. Helva, kutsallar hiyerarşisi bakımından İslam'ın en önemli isimlerinden/meleklerinden biri tarafından cennetten getirilen malzemelerle yapılan bir yiyecek olarak kutlu gıdaların başında yerini almış olur.

### **Varoluş Simgesi: Helvâ-yı Cefne**

Toplumsal bellek, özellikle performansa dayalı anma törenlerinde taşınıp sürdürülmekte, geçmişin imgeleri ve geçmişle ilgili bilgiler bu törenlerdeki tekrarlarla var olan sosyal düzeni meşrulaştırmaktadır (Connerton, 1999, 11-13). Rivayetlerde, Hz. Muhammed'in isteğiyle Hz. Ali tarafından yapılan helva ile ilgili anlatı yine bir geçiş dönemindedir. Hz. Muhammed veda haccından sonra Gadir-i Hum<sup>5</sup> denilen mevkide Hz. Ali'nin beline kuşak bağlayarak "*Ya Ali! Bu şeddün*

<sup>5</sup> "Gadir-i Hum "başta İsnâaşeriyye İmâmiyyesi olmak üzere hemen bütün Şii gruplara göre Hz. Peygamberin Veda haccı dönüşü (18 Zilhicce 10/17 Mart 632)" konakladığı bir yerdir... Resûl-i Ekrem, kafilenin tümünü topladıktan sonra bir veda konuşması yapar. Konuşma sonunda "sekaleyn hadisi" diye meşhur olan sözlerini söylemiştir: "Size paha biçilmez iki şey bırakıyorum: Allah'ın kitabını ve Ehl-i beytimi... Benden sonra bunlara sarılırsanız asla sapıklığa düşmezsiniz." Resûl-i Ekrem konuşmasını bitirdikten sonra Hz. Ali'yi sağ tarafına almış, elini tutup kaldırmış ve şöyle demiş: "Ben kimin mevlâsı isem Ali de onun mevlâsıdır. Allahum,

ve kardaşluğun şükranesi için bir nimet bünyad itmek gerektir.” deyince Hz. Ali kalkıp peksimet, hurma ve yağ alıp bir cefneye yani ağaçtan bir çanağa koyar ve eliyle karıştırarak bir helva yapar. Fütüvvet ehli bu helvaya *halva-yı cefne* der. Hz. Ali yaptığı helvayı orada bulunan yol ehline kendi eliyle dağıtır, onun imametini tebrik için gelenlere de o helvadan ikram eder. Helva orada bulunan tüm ashaba yeter ve artar. Kalan helvayı bir kutuya koyarak ağzını mühürler ve kutuyu Hz. Hasan, Hz. Hüseyin, Hz. Fatıma ve tüm ehl-i beyte iletmek üzere Selman-ı Farisî’ye vererek Medine’ye gönderir (Gürel 1992: 43-44). Bu anlamda helva, Hz. Peygamber’in isteği üzerine hazırlanan bir yiyecek olarak önem taşımaktadır. Hz. Peygamber birliğin ve kardeşliğin bir simgesi olarak bu yiyeceği Hz. Ali’ye hazırlatır. Helva yapımında kullanılan malzemeler ise temel besin maddeleri olan un (peksimet), yağ ve hurmadan ibarettir.

Gadîr-i Hum menziline anlatının ehlibeyt yolculuğu da başlamış olur. Bu rivayet, fütüvvet ve melamet meşrebinin davacıları eliyle anlatının kadim mitlerle olan bağını ortaya koymaktadır. Çünkü kolektif hafızanın aktarıldığı, mitik mirasın yeni inanç düzenine dâhil edilerek şekillendiği bu pastoral yaşam tasarımı helva da hissesine düşen tattan almak durumundadır. Anlatıya göre Hz. Muhammed’in Hz. Ali’nin velayetini işaret ediyor oluşu ümmet için yeni bir hayatı başlangıcı, ilerleyen asırlarda ortaya çıkan anlatı bilinci gözünden bakıldığında bir var oluş noktasını işaret eder. Bu özlenen ve istenen var oluş peygamber tarafından müjdelenirken helva ile de hayatıyet bahşedilir. Bir ağız tatlılığından çok öte olmak üzere bu yeni var olma sürecinin sembolik ana besini işaret edilmiş olur.

Helvanın Hz. İbrahim’le ilgili anlatısında Hz. İbrahim’e Kâbe’yi yapması emredildiğinde Cebrail, Mikail, İsrâfil ve diğer melekler toplanırlar. Cebrail, İbrahim’in belini bağlar ve cennetten bir tabak helva getirir. Kâbe’nin yerini gösterir ve kaybolur (Gürel 1992: 19). Bu anlatıda helva ile ilgili verilen ayrıntı onun Cebrail tarafından cennetten getirilen bir yiyecek olduğu şeklindedir. Hz. İbrahim rivayetinde Kâbe eksenli İbrahimî dinlerin var oluşuna, ilk kurumsal hayatıyete, devam eden milletlerin şükranesi olarak helvadan söz edilmiştir. Cennetten helvanın gelmesi, âdemoğlunun hayatta kalacağına, yaşayacağına işaret eder. Âdem, artık bu kutlu araçlar yardımı ile dünyalı olabilecektir.

---

onu seveni sev, ona düşman olana düşman ol!” Hz. Peygamber’in bu açıklamalarından sonra orada bulunanlar sırasıyla gelip Hz. Ali’yi tebrik etmişler.”... “Gadîr-i Hum, Şif dünyasının 18 Zilhicce’de coşku ile kutladığı bir bayramdır...” (Fiğlalı, 1996: 279-230).

## **Müjdenin Simgesi Helva**

Fütüvvetnamelerde Nuh Peygamber’le ilgili anlatıda Cebrail, cennetten getirdiği üzüm ve inciri birbirine karıştırarak helva yapar ve Nuh’a verir. Nuh, o helvadan birazını kendi yer, birazını da müminlere yedirir (Gürel 1992: 18). Anlatıda helvanın malzemeleri olan incir ve üzüm Cebrail tarafından cennetten getirilir ve helva, yine Cebrail tarafından yapılır. Anlatıda helva, yeni bir hayatın, var oluşun mitik ve metafizik sembolü olarak tufanla gündeme getirilir. Hz. Nuh, beraberindekilerle tufandan kurtulacağına müjdesini Cebrail’den helva aracılığı ile almıştır.

Müjdenin simgesel yiyeceği olan helvanın sihirli tatları ise incir ve üzümdür. Üzüm ve incirin mitolojideki yeri önemlidir. Buna peygamberler coğrafyasının sıcak ikliminde yetişmeleri ve kutsal kitaplarda yer bulmaları da eklenince kutlu bir besin karşımıza çıkar. Helva malzemeleri olarak adı geçen incir ve üzüm Kur’an’da anılan yiyeceklerdendir (Tîn/1). Kutsal kitapta adı geçen bu meyveler, fütüvvet yiyeceği helvanın da malzemeleri olmuştur.

Helvanın malzemelerinden biri olan incirin ağacı, Fütüvvetname’de bizzat Tanrı tarafından övülür ve ödüllendirilir. Âdem ve Havva, Tanrı’nın emrine karşı gelip yasak buğdayı yiyince üstlerindeki hülle/giysi gidip çıplak kalırlar. Cenneteki her şey yalvarırlar ancak kimse onlara bir şey vermez. İncir ağacı Âdem’e uç, Havva’ya beş yaprak vererek onların örtünmelerini sağlar. Tanrı Teala’dan özür dileyerek onun cömertliğini örnek aldığı ifade edince sözleri Tanrı Teala’ya hoş gelir ve incir ağacını ateşte yakmayı haram kılar. İncir ağacını yermeyi yasaklar, kabuğu ve çekirdeği yensin, atılmasın der. Üçüncü olarak da pamuğu incir ağacının sütünden yaratır (Gürel, 1992: 8). Kutlu yiyecek helvanın malzemesi de bizzat Tanrı tarafından övülmüş ve ödüllendirilmiş bir ağacın meyvesidir. İncir ağacı mit dünyasından gönümüze kutsallık, varlık, yaşam, güç, bilgelik, verimlilik, bereket gibi birçok sembolü yüklenmiştir (Koçak, 2011: 282). Bir ritüel modeli içinde helva, grubu hem kutsal saydıkları kökenlerine gönderen, önceki zaman ve mekândaki ortak atalarına bağlayan mitik bir işlevedir.

## **Yaşamın Sürekliliğin Simgesi Helva: “Kadim Hayat Azığı”**

Fütüvvetnamelerde Hz. Âdem’den Zeynel Abidin’e kadar aktarılan anlatılarda helvanın temel işlevi hayatta kalmayı, hayatın devam ettiğini gösteriyor olmasıdır. Âdem insanoğlunun, buğday bitkilerin, arı ve bal da hayvanların var oluşunun, yani evrenin hayatîyetinin bir arada düşünülmesi anlamına gelmektedir. Helva, sadece bir ağız tatlılığı değil, hayatî azık, son teminattır. Bu kadim işlevin zamanla geçiş dönemlerine eşlik ettiği söylenebilir. Daha çok taziye katığı

ya da ikramı gibi görünen helva, hayatta kalanlar için umut ve hayatiyet göstergesidir. Çok yakın tarihe kadar ölüm, hayatta kalmak için savaşı ve yaşamak için üretmek durumunda kalan insanın ömrünün sonunu işaret ederdi. Bugün aç kalmak, yaza çıkamamak, açlıktan ölmek gibi insani korkuları anlamakta zorlanıyor olabiliriz. Ama insanoğlu on binlerce yıl hayatta kalabilmek için besin aramış, üretim yapmıştır.

*Mehmet Aça*’ya göre “doğar doğmaz “doğa dünyası”ndan alınarak “kültür dünyası”na mal edilmeye çalışılan, hayatta kalması sağlanarak “dünyalaşması” adına çeşitli uygulamalara maruz bırakılan insanlığın ruhu, kendisini öldükten sonra da “kültür dünyası”ndan çıkarılarak “doğa dünyası”na bir daha dönmemek üzere gönderilmek adına çeşitli inanç ve uygulamaların merkezinde bulur. Ölenin ruhunu “kültür dünyası”ndan ayırarak “doğa dünyası”na göndermek adına yapılan uygulamalardan birisi de “aş verme” “ölü aşı” “helva pişirme”dir (2021:8). Helva, doğasını bilen insan için ilk insandan kalan kadim yaşam ikisiri olarak varlığı ve yaşamın devam ettiğini hatırlatmaktadır. Fütüvvetnamelerde ölmüş kişilerin ruhu için de helva pişirme geleneğinden söz edilir (Gürel, 1992: 45). Anadolu kültüründe yas törenlerinin de baş yıyeceği olarak ikram edilen helvanın paylaşım ve tasadduk işlevinden söz edilebilir. Ölenin varlığından ve nimetinden paylaşdırmak, sevap beklenen bir kulluk görevi gibi görülebilir. Fakat hemen bütün gelenek ve ritüellerde olduğu gibi helva da ölenlerden çok kalanlar için azıktır. Ölümün neden olduğu acının, kaybetme üzüntüsünün hafifletilmesi için toplumsal terapi işlevi de görüyor olmalıdır. Ama taziye helvası daha altta, kadim işlevde ve mitik mirasta, geride kalanlar için hayatta kalabilme telkini anlamına gelmektedir.

### **Ölup-Dirilme Simgesi Helva**

Helvanın yaşam gücü verdiği ve yaratıcı özelliğe sahip olduğu inancı sonucunda yas törenlerinin vazgeçilmez yıyeceği olarak dikkat çeker. Özellikle onun ölümü, kaosu ve düzensizliği temsil eden güçlere karşı dayanmak için güç verdiği üzerinde de durulur. *Beydili*’ye göre, sadece ölup-dirilme üzerine kurulu bir Azerbaycan destanında helvanın yer alması bir rastlantı olmamalıdır (2003: 236). Bu doğrultuda Fütüvvetnamelerde yer alan bir anlatı oldukça önemli bir ipucu vermektedir.

İmam Zeynel Abidin’le ilgili olarak aktarılan anlatıda Hz. Ali’yi şehit eden Yezidiler, onu da öldürmek isterler. Zeynel Abidin, Selman-ı Farisî’nin müritlerinden Abdurrahman-ı Külhantab’a durumu anlatır ve onun külhanına gizlenir. Yezidilerin külhana geldiğini anlayan Abdurrahman kendi oğlunu ocağa atarak gelenlere yanan İmam’mış gibi gösterir. Onlar da inanıp giderler. Zeynel Abidin,

yanan kemikleri ocaktan çıkarır, iki rekât namaz kılar ve Allah Teâla'ya oğlanı diriltmesi için dua eder. Duası kabul olur, oğlan dirilir. Bunun üzerine İmam'ın isteği ile bal, yağ ve un getirtilir, şükür için mahfil toplanır ve helva yapılır: “*Var bal ve yağ ve un getir ve dahı terbiyelerün çağır, gelsinler, şükrane için mahfil idelüm ve halva pişürelüm.*” (Gürel 1992: 47).

Zeynel Abidin anlatısında da ölümden kurtuluş, hayatta kalma ve ehlibeyt davasının devam edebilmesi için kadim hayat azığı olarak helva devreye girer. Helva, biri ilk katık olan un diğeri de en efdal katık olan baldan oluşan, iki ana maddenin bileşkesi olan varlık katığını ifade etmektedir. Helva, dünyaya gelen ve dünyada kalanlar için hayatta kalma sembolü ve tabir caizse teminatı anlamına gelmektedir. Eğer azık ya da katık olarak helva varsa hayat devam edecek demektir. Helva bu mitik işlevi ile var olmuştur. Kolektif hafıza, bu hayatî rezervi görmek istemiştir. Afetler, savaşlar ve yeni var oluşlar söz konusu olduğunda helva da varlığa ve hayati sürece eşlik etmiştir.

### **Çiğden Pişmiş Dönüşüm Simgesi Helva**

*Levi-Strauss*'un doğa-kültür karşıtlığı içinde ele aldığı gibi çiğ bir yiyeceğin pişmesi kaosun evrene ve doğanın uygarlığa dönüşmesini bildiren bir göstergedir.<sup>6</sup> Bu anlamda temel yiyeceklerin kavrulmasıyla yapılan helva, hayat tasarımlarının düzene girdiğini, yaşama iradesini sembolize etmektedir. Ateş, kültürlenme sürecinin ilk adımlarından biridir. Araştırmacı buradan yola çıkarak insanın kültürlenme sürecine vurgu yapar. Çiğ-pişmiş ilişkisi kültür dünyasının bir karakteristiğidir. Yani çiğden pişmiş hâle geçme süreci, kültürel bir dönüşümdür (1969: 142).

*Levi-Strauss*, pişirme ve kültür arasındaki ilişki bağlamında yalnızca pişmiş yiyeceğin gerçek bir yemek olarak kabul edildiği üzerinde durur. Gerçek bir öğün ise mutlaka pişmiş yiyeceklerden oluşmalıdır (1969: 336). Bilindiği gibi, sufi gelenekte hedef, yol ehlinin sembolik olarak çiğlikten kurtulup kavrulup pişmesidir. Bu makamı *Yunus Emre*, “Yunus miskin çiğ idik piştik elhamdülillah” dizeleriyle özetlemektedir. Fütüvvet ehlinin de yola giriş, olgunlaşma ve pişme aşamalarının helvanın kavrulmasıyla simgelendiğini söylemek mümkündür.

<sup>6</sup> Levi-Strauss çiğ ve pişmişlik arasındaki ayrımı açıklamak için birçok mitten yararlanır. Bunlardan biri Botoque adındaki bir Kızılderili'nin doğada tek başına bırakılması ve bu sayede bir jaguarın dünyasına dahil olarak orada ilk kez pişmiş etle karşılaşması üzerinedir. Mitin dönemi Kızılderililerin henüz ateşle tanışmadıkları ve çiğ besinlerle beslendikleri bir zaman dilimini içerir. Botoque, kendi yurduna döndüğünde annesine ateşi ve bu ateş sayesinde etin pişirilmesinden söz edince jaguarın bulunduğu yere ateşi çalmak için giderler (Levi-Strauss, 1969: 66-67).

### **Kültürel Aktarım Aracı Olarak Helva**

Yeme-içme yaşamın ve kültürün kurucu unsurlarındandır. *Judith Goode* yeme-içme eylemini biyolojik boyutunun yanı sıra iletişim için birçok imkân sağlayan “genellikle karmaşık sistemlerle özenle tertip edilen kültürel bir alan” olarak niteler (1992: 244). Antropolojik araştırmalardan birinde Trobriand Adası sakinlerinin “belleğin karnımızda olduğu”na inandıklarından söz edilmektedir. Yapılan başka bir araştırmada tat ve koku gibi duyuvarın belleği harekete geçirdiği ve yemekle bellek arasında bir bağ olduğuna dikkat çekilmektedir (İnaltonğ, 2005: 14).

*Malinowski*’ye göre, kültürün herhangi bir süreci, el ürünleri, örgütlü gruplar ve sembollerden oluşan üç boyuta sahiptir ve üç boyut birbirine sıkıca bağlıdır (1992: 22). Helva birçok değeri sembolize eden örgütlü grupları bağlayıcı bir yiyecek olarak karşımıza çıkmaktadır. Yeme-içme, sözlü iletişim ortamlarının vazgeçilmez bir kültürel unsurdur. *Judith Goode*, toplu yeme-içme faaliyetleri özellikle sosyal rol ve ilişkilerle ilgili temel mesajları ilettiği işlevine dikkat çeker (1992:240). Yeme içme sosyal, ekonomik kimlik göstergesi olduğu kadar sosyal-kültürel ilişkilerin üretildiği ve sürdürüldüğü alanlardandır. İntisap ve icazet törenlerinde fütüvvet ehlinin birlikte hazırlık, sunum ve yeme sürecine katılım-larıyla hem eşlik edici, hem kültürel bir uygulamalarıyla onların aidiyet, güven, onaylanma gibi psikolojik ihtiyaçlarının da desteklendiği vurgulamak gerekir.

### **Muhabbet Gösergesi Olarak “Helva Gönderme”**

Fütüvvetnamelerde helva ile ilgili üzerinde detaylı olarak durulan bir konu da yapılan helvanın dağıtılması ve farklı diyarlara gönderilmesidir. Helvanın kökenini Hz. Âdem’e bağlayan anlatıda Âdem’in bağışlandıktan sonra Cebrail’in yapıp getirdiği helvanın birazını yiyip birazını da Havva’ya vermesi yiyecek paylaşımının muhabbetin göstergesi olduğunu örneğini sergilemektedir. Fütüvvet ehlinin intisap ve icazet törenlerindeki ritüellerin ve helva yapmanın, bir kişiye lokma sunmanın, bir yerden bir yere helva göndermenin kökeninin Cebrail’den ve Hz. Âdem’den kaldığı ifade edilir (Gürel 1992: 14). Helva birlik, beraberlik ve paylaşımın sembolü olarak mahfillerde yapılırken o mecliste cismen bulunamayıp kalben bulunanlara da gönderilerek somut bir iletim aracı görevi yapar.

Helvanın kökenini Hz. Muhammed’e dayandıran anlatıda ise Hz. Ali yaptığı helvayı mahfilde bulunan yol ehline kendi eliyle dağıtır, onu tebrik için gelenlere de o helvadan ikram ederler. Helva, orada bulunan tüm ashaba yeter ve artar. Hz. Ali, kalan helvayı bir kutuya koyarak ağzını mühürler. Kutuyu Hz. Hasan, Hz. Hüseyin, Hz. Fatıma ve tüm ehl-i beyte iletmek üzere Selman-ı Farisi’ye



vererek Medine'ye gönderir. Tarikat ehli bu helvaya, *halva-yı cefne* der (Gürel, 1992: 43-44). Şeyhler arasında mahfillerde helva pişirme ve bir yerden bir yere helva gönderme geleneğinin bu olaya bağlandığı fütüvvetnamede belirtilir (Gürel, 1992: 44). Helvanın gönderildiği kabın üzerine “Allah, Cebrail, Muhammed, Ali” yi sembolize eden eden ا ل م ع harfleri yazılır (Gölpınarlı, 1950: 31, Gürel, 1993: LXXVÜ). Devam eden süreçte farklı şehirlerde bulunan esnaf teşkilatları birbirlerine helva göndererek iletişim sağlamışlardır (Gölpınarlı, 1949-1950: 91). Helva burada insanlar ve gruplar arasındaki muhabbeti gösteren bir iletişim sembolü olarak dikkat çeker.

## SONUÇ

Fütüvvet, erdem sahibi bireyler yetiştirme temeline dayanan kutlu bir hâl yolculuğudur. Bu yolculukta talibin geçirdiği aşamalar gerçekleştirilen intisap ve icazet törenleriyle toplumla paylaşılır. Ritüellerin temsil gücünden yararlanan bu törenlerde kullanılan giysilerden, araçlara, uygulamalardan yiyeceklere kadar birçok unsur simgesel anlam taşır. Fütüvvet törenlerinin vazgeçilmez parçası olan helva yapma ve helva gönderme geleneği de bir yiyeceğin beraberinde getirdiği sembolik anlamlar bakımından değerlidir. İslam kültürünün ilk dönemlerinden itibaren sufi tatlısı “helva” olarak anılmıştır ve fütüvvetnamelerde helva ile ilgili ritüele yer verilmiştir.

Fütüvvetnamelerde helva ile ilgili yer alan anlatıların Hz. Âdem'le başlaması helvayı var oluş yolculuğunun başında yer alan bir yiyecek yapar ve bir köken mitini de ortaya koyar. Anlatıların Hz. Nuh, Hz. İbrahim, Hz. Muhammed, Hz. Ali'yle devam etmesi helvanın eşlik ettiği bir yol hikayesini bugünlere taşır. Anlatılarda helvanın kendisi ya da malzemeleri Cebrail tarafından cennetten getirilir. Bu da helvayı kutlu bir yiyecek yapar, yeryüzüne inen malzemeleri bazen Cebrail, bazen de Hz. Ali'nin karıştırarak helva yapması kut üstüne kut gibi düşünülebilir. Yapılan helvanın törene katılanların yanında uzakta bulunanlara da gönderilmesi nasip dağıtma geleneğinin bir uygulaması olarak düşünülebilir.

Helvanın yaşam gücü ve yaratılış iksiri çağrışımları, ölenin ardında kalanları hayata bağlamak üzere yas törenlerinin vazgeçilmez yiyeceği olmuştur. Özellikle helvanın; ölümü, kaosu ve düzensizliği temsil eden olumsuzluklara karşı direnç göstermek için güç verdiği üzerinde de durulur. Toplumlar çeşitli ritüel ve söylemlerle kökenlerine bağlılığı yeniden yaşarken bu ritüellerde yaşayan sembolik yaşam kodları ile maddi ve manevi hayatları için güç bulmak durumundadırlar.

## KAYNAKÇA

- Aça, M. (2021). Türklerde Ölü Aş Verme Geleneğinin Bir Parçası Olarak Helva Dağıtma. Editör: Deniz, S., *Türk Kültüründe Helva*, (ss. 6-9). İstanbul: Marmara Üniversitesi Yayınevi
- Atalay, B. (1985). *Dîvânu Lugâti 'l-Türk Tercümesi*. Cilt I. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Atalay, B. (1985b). *Dîvânu Lugâti 'l-Türk Tercümesi*. Cilt III. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ateş, S. (1977). *Tasavvufta Fütüvvet*. Ankara: Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Yayınları.
- Beydili, C. (2003). *Türk Mitolojisi Ansiklopedik Sözlük*. (Çev: E. Ercan), Ankara: Yurt Kitap-Yayın.
- Connerton, P. (1999). *Toplumlar Nasıl Anımsar?* İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Fıçlalı, E. R. (1996). "Gadir-i Hum", *TDV İslâm Ansiklopedisi*. Cilt 13. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, ss. 279-230.
- Goode, J. (1992) "Food". *Folklore, Culturel Performances and Popular Entertainments, a Communications –centered Handbook*. Ed. Richard Bauman, New York-Oxford: Oxford University Press.
- Gölpınarlı, A. (1949-1950). İslâm ve Türk İllerinde Fütüvvet Teşkilâtı ve Kaynakları. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 11 (1-4), ss. 2-354.
- Gölpınarlı, A. (1953-4). Burgazî ve Fütüvvetnâmesi. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 15 (1-4), ss. 76-153.
- Gölpınarlı, A. (1955-56). Şeyh Seyyid Gaybî Oğlu Şeyh Seyyid Hüseyin Fütüvvetnâmesi. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 17, ss. 25-127.
- Gürel, R. (1992). *Razavî'nin Fütüvvet-nâmesi (Fütüvvet-nâme-i Kebir veya Miftâhü 'd-dekâyık fî beyâne 'l-fütüvveti ve 'l-hakâyık)*. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul.
- Harman, Ö. F. (2004). "Men ve Selvâ". *TDV İslâm Ansiklopedisi*. Cilt 29. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, ss. 107-108
- <https://kuran.diyaret.gov.tr/mushaf/kuran-meal-2/araf-suresi-7/ayet-160/kuran-yolu-meali-5>
- <https://kuran.diyaret.gov.tr/mushaf/kuran-meal-2/bakara-suresi-2/ayet-57/kuran-yolu-meali-5>,

- <https://kuran.diyaret.gov.tr/mushaf/kuran-meal-2/taha-suresi-20/ayet-80/kuran-yolu-meali-5>
- İnaltonç, T. (2005). Tatları Görmek, Renkleri Tatmak: Duyular ve Yemek. *Yemek ve Kültür Dergisi*. Sayı 2, ss. 11-16.
- Koçak, A. (2011), Bilgelik Varlık Bereket Sembolü İncirin Serüveni. Editör: Düzgün, D., Atnur, G. vd., *Bilge Seyidoğlu Kitabı* (ss. 277-289). İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Kuran-ı Kerim. (2021). 7 Eylül 2022.
- Levi-Strauss, C. (1969). *The Raw and the Cooked*. Newyork: Harper&Row.
- Malinowski, B.. (1992). *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*. (Çev. S. Özkul), İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Mintz, S. W. (1997). *Şeker ve Güç*. (Çev. Ş. Alpogut), İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. C. IV. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Yenal, Z. N. (1996). Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme-İçmenin Tarihi ve Sosyolojisi. *Toplum ve Bilim*, 71, ss. 195–227.



# BEKTAŞI SOFRASININ MADDİ VE MANEVİ BOYUTLARI

Ali Rıza ÖZDEMİR  
Milli Eğitim Bakanlığı

## Özet

Bektaşilikte tarikat alametleri arasında tâc, hırka, çerağ, âlem ve seccadenin yanında sofrada da yer alır. Tarikatın mürşidi, halifelerine bu alametleri vererek, onları “sofrayı yaymak”ta yani tarikatı yaymakta yetkili kılar. Bu çalışmada Bektaşî tarikatının, tarikat alametlerinden sofrayı kavramı üzerinde durulmuştur.

Çalışmamızın kaynakları Bektaşîliğin yazılı kaynakları ve tarikatın iç uygulamalarıdır. Tarihten süzülerek günümüze kadar ulaşan yazılı kaynaklarda sofrayı kavramına gözle görülür şekilde yer ayrılmıştır. Genel olarak bu kaynaklarda sofrayı kavramı ve adabı, Kur’an-ı Kerim ayetlerine, Hz. Muhammed’in hadislerine ve Ehlibeyt’in buyruklarına dayandırılmıştır. Bektaşî sofrasının icrasında hiçbir şeyin olmasına bırakılmaması, tarikat-taki disipline de ışık tutmaktadır.

Bektaşilikte sofrayı, maddi ve manevi boyutları olan çok boyutlu bir kavramdır. Bu kavram, yemek yenilen ortak mekânı ve bu sırada uyulması gereken edep-erkânı ifade ettiği gibi sohbet, eğitim ve irşat faaliyetlerini de içine alır. Bunun yanında Bektaşî meydanındaki postlardan bir kısmı sofrayı kavramıyla ilişkilidir. Bektaşîlerin ritüellerinin bir parçası olarak okuduğu sofrayı terceman ve gülbankleri araştırmacılara zengin çalışmaya alanı sunmaktadır.

**Anahtar kelimeler:** Sofra, Bektaşilik, beslenme, eğitim, alamet.

## MATERIAL AND SPIRITUAL DIMENSIONS OF THE BEKTASHI DINING TABLE

### Abstract

The crown, cardigan, cerag, alam, prayer mat, and dining table are all examples of Bektashism's symbols of the order, in addition to a dining table. The sect leader gives his caliphs these signs and gives them the go-ahead to "spread the table," or to spread the cult. The idea of the eating table, which is one of the symbols of the Bektashi order, is highlighted in this study.

Our research is based on Bektashism's written materials as well as the sect's internal customs. The idea of a dining table has been prominently featured in the recorded materials that have permeated history and reached the present. In general, these writers based their descriptions of the dining table's concept and customs on verses from the Qur'an, Muhammad's hadiths, and the instructions of the Ahl al-Bayt. The Bektashi table's meticulous construction, which leaves nothing to chance, provides additional insight into the sect's strict code of conduct.

In the Bektashism, the idea of the dining table has both physical and spiritual elements. In addition to indicating the typical eating location and the guidelines to be observed during this time, this notion also involves conversation, education, and guidance activities. A few of the posts in Bektashi Square are also about the idea of a dining table. Researchers can conduct extensive research using the tercemans and gulbanks that Bektashis read at their dining tables as part of their rituals.

**Keywords:** Dining Table, Bektashism, nutrition, education, sign.

## BEKTAŞI SOFRASININ MADDİ VE MANEVİ BOYUTLARI

Kurtuluş Savaşı'nı başlatan Mustafa Kemal Paşa, başarıya ulaşmak için Alevi-Bektaşî toplumunun desteğini almanın bir zorunluluk olduğunu biliyordu. Bu amaçla Sivas'tan ayrılıp savaşı yöneteceği Ankara'ya ulaşmadan Hacıbektaş kasabasına uğramak istedi. Çünkü Hacıbektaş kasabası Alevi-Bektaşî toplumunun Türkiye'deki en önemli merkeziydi. 21 Aralık 1919 Pazar günü Hacıbektaş'a varmadan bugünkü adıyla İlice, o günkü adıyla Yenice Çiftliği köyünde yanındakilerle mola verdi. Feleğin Mehmet'in (Evirgen) evinde dinlenmeye çekildi. Sofra kuruldu ve hep birlikte sofraya oturdular. Dönem tehlikeli bir dönemdi ve başta Mustafa Kemal Paşa olmak üzere Kurtuluş Savaşı'nı başlatan kadro, güçlü ölüm tehdidi altındaydı. İlice'ye Küçük İbrahim'in eşi Hamide Hanım sofrayı hazırladı. Durumdan haberdar olan ev sahibi, misafirlerine ev sahibi olarak bütün yemeklerden birer kaşık almanın adetleri olduğunu söyledi. Bu sırada Mazhar Müfit Bey, Hamide Hanım'dan nezaketsiz bir tavırla sofradaki yemeklerden birer lokma almasını istedi. Hamide Hanım ise Bektaşî kadınının zarafetiyle Mazhar Müfit'e şu arifane cevabı verdi: "Bey, bizim soframız Muhammed-Ali sofrasıdır, sofraya hile olmaz!" (Altınok, 2007: 1012).

Hamide Hanım'ın verdiği bu arifane cevabın kuşkusuz sağlam bir altyapısı vardı. Çünkü hazırladığı maddi sofraya, onun anlam ve inanç dünyasında güçlü bir manevi alana karşılık geliyordu. Bu alan, özelde Bektaşîliğin genelde ise İslam içindeki irfani akımların içselleştirdiği derin bir sembolizmden başka bir şey değildi. Hamide Hanım'ın hazırladığı sofraya, zahirde yemeklerin konulduğu ve yenildiği bir sofradır; ne var ki, Hz. Muhammed ve Hz. Ali'ye aidiyetiyle bu sofraya manevi bir değer yüklenmiştir. "Sofra Ali'nin" ve "Mihman [konuk] Ali'dir" düsturları etrafında şekillenen Bektaşî sofrasına "Ali sofrası" da denilir (Noyan, 2011: 189). "Ali sofrası" ifadesi bazı sofraya tercemanlarında<sup>1</sup> da geçer. Mesela bunlardan birinde "Geldi Ali sofrası / Destur Şah diyelim" (Noyan, 2011: 198) denilmektedir. Hatta Bektaşî inanışına göre "sofrada yeme-içme adabı Hz. Ali'den kalmıştır" (Noyan, 2011: 192).

<sup>1</sup> Bektaşî duaları için kullanılan gülbank ve terceman kavramlarının içeriği, benzer ve farklı yönleri için bk. Taş – Özdemir, 2021: 483-512.

Bu çalışmada Bektaşîlikteki<sup>2</sup> sofa kavramı ele alınmış ve bu kavram etrafında baş gösteren maddî ve manevî anlamlar üzerinde durulmuştur. Çalışmanın kaynakları, Bektaşîliğin yazılı kaynakları, konuyla ilgili güncel çalışmalar ve Bektaşîlerin günümüzdeki uygulamalarıdır. Bektaşî sofrası hakkında ilk bilgiler, Hacı Bektaş Veli'nin velayetnâmesinde dağınık şekilde bulunmaktadır (Gölpınarlı, 1958). Kimi Bektaşî ariflerinin şiirlerinde ve risalelerinde sofa kavramına değinilmiştir. Bedri Noyan Dede Baba, bir Bektaşî dedebabası olarak Bektaşî sofrası hakkında derli toplu bilgiler vermiştir (Noyan, 1995; Noyan, 2011). Gündane Gündüzöz, yüksek lisans tezinde konuyu ele almış (Gündüzöz, 2012) ve bu tez daha sonra kitap olarak neşredilmiştir (Gündüzöz, 2015). Sofa, lokma ve yemek kavramları etrafında Bektaşîlikle ilgili çok sayıda bildiri sunulmuş ve makale yayımlanmıştır. Çalışmamızda bu eserlerden de yararlanılmıştır.

Sofra, Arapça bir kelimedir ve orijinal hali *süfredir* (Komisyon, 2000: 2572). Arapça *maide*, kelimesi yine sofa anlamına gelmektedir. Sofa kelimesinin Türkçe karşılığı ise *tergidir* (Kaşgarlı Mahmud, 2005: 554, 623). Eski Türklerde hakanların kurdurduğu ve herkesin gönlünce yiyip içtiği sofralara *kenç liyü*, (Kaşgarlı Mahmud, 2005: 303) bir kişiye mahsus özel sofraya ise *tamgalıq* denirdi (Kaşgarlı Mahmud, 2005: 526). Bektaşî geleneğinde sofraya *sımat* veya *somat*<sup>3</sup> adı da verilir (Özmen, 1998b: 438).

Genel olarak tasavvuf geleneğinde, özel olarak Bektaşîlikte sofa kavramı büyük öneme sahiptir. Gelenekte yerleşmiş “Tekke açmak, sofa açmak demektir”, “Tekke mutfağında yemek pişirilmez, adam pişirilir” gibi sözler (İnançer, 2014: 179), sofranın Türk irfan geleneğindeki merkezi yerini göstermesi bakımından önemlidir.

Bektaşîlikte, halifelik alametlerinden biri sofa sahibi olmaktır. Mürşit, halifelik vereceği öğrencilerine alamet olarak sofa, elifî tâc, hırka, çerağ, âlem ve seccade verir. Ahmet Yesevi de Hacı Bektaş Veli'ye bu alametleri vermiştir (Gölpınarlı, 1958: 15). Burada sofa sadece maddî anlamda yemek yenilen gereci karşılamaz; ilim ve irfan olarak insanları irşat edecek yetkinliği yani velayet sahibi olmayı da ifade eder. O nedenle Bektaşî erkânında “sofra açmak” ve “ekmek bölüştürmek”, tıpkı “tâc ve hırka giymek” gibi manevî iktidarı ve yetkinliği ifade eden alâmetler olarak karşımıza çıkmaktadır (Gündüzöz, 2017: 1224). Bektaşîliğin takip ettiği Yesevî geleneğinde ise sofa tutmak deyimi, “pir ya da mürşit

<sup>2</sup> Bu çalışmada sadece Babagân-Bektaşî gruplarla ilgili bilgilere yer verilmiştir. Kızılbaş-Alevî ve Çelebi-Bektaşî gruplarla ilgili bilgilere bu çalışmada değinilmemiştir.

<sup>3</sup> Mevlevîler de sofa için aynı tabiri kullanırlar. bk. Top, 2016: 221 vd.



tarafından Hızır ile sohbet etme mertebesine ermiş halifelerini irşat faaliyetleri yürütmesi için görevlendirmesi anlamına gelmektedir” (Taşğın, 2016: 95).

Bektaşî sofrasında okunan dualarda (gülbank ve terceman) sofranın önemine açıkça vurgu yapan ifadeler dikkat çekmektedir. Mesela “sofra hürmetine” (Engin ve Çakır, 2013: 302) ifadesi, sofranın hürmet edilen saygın mevkiine işaret etmektedir. Hürmet edilen sofranın hakkını vermek gerekir ki, başka bir duada “sofra hakkına” (Engin ve Çakır, 2013: 304) ifadesine yer verilmiştir. Çünkü o sofraya herhangi bir sofraya değildir; “ulu sofraya”dır (Noyan, 2011: 200) ve manevi değerlerle teşhiz edilmiş “gerçeklerin sofrası”dır (Engin ve Çakır, 2013: 302). Bektaşilikte “gerçek” kavramı özel bir alana, sır sahibi olan ve velayet derecesine ulaşan müminleri ifade etmek için kullanılan terime karşılık gelmektedir.<sup>4</sup> “Gerçekler” yani sofraya yaymaya yetkisi olan kişiler, aynı zamanda halkı irşat etme yetkinliğine de sahip kişilerdir.

Bektaşî sofrası hem maddi hem de manevi olarak adeta ayrılmaz bir bütünlük oluşturmuştur. Maddi her şey manevi bir manayla teşhiz edilmiş, manevi olan her şeyin maddi bir karşılığı gösterilmiştir. Bu bakımdan Bektaşî sofrasının boyutlarını maddi ve manevi şeklinde ayırarak açıklamak mümkün değildir. Bu unsurlar ancak maddi ve manevi boyutları birlikte izah edilecek bir mahiyet kazanmıştır. Bektaşî dualarından birinde yer alan “Sofralarımızın üstü nur, altı sır ola. Dil bizden, kabulü Allah’tan ola” (Özdemir, 2018: 258) ifadeleri sofranın maddi ve manevi boyutunun birlikteliğini veciz şekilde ifade etmektedir. Bu nedenle biz de çalışmamızda Bektaşî sofrasının maddi ve manevi boyutlarını birlikte ele alacağız.

Hacı Bektaş Veli’nin hayatını ve kerametlerini anlatan *Velayetnâme* adlı eserde anlatıldığına göre halifelik alametleri olan sofraya, elifî tâc, hırka, çerağ, âlem ve seccadeyi Allah, vahiy meleği Cebrail eliyle Hz. Muhammed’e vermiştir. Hz. Muhammed de bu emanetleri erkânla Hz. Ali’ye teslim etmiştir. Sonra aynı usulle emanetler İmam Hasan’a, sonra İmam Hüseyin’e, sonra İmam Zeynel Abidin’e, sonra İmam Muhammed Bakır’a, sonra İmam Cafer Sadık’a, sonra İmam Musa Kazım’a, sonra İmam Ali Rıza’ya geçmiştir. İmam Ali Rıza bu emanetleri

<sup>4</sup> Bektaşilikte *gerçek* kavramının dayanaklarından biri Enfal suresinde geçen “gerçek müminler” ifadesidir. Söz konusu ayetlerin Türkçesi şöyledir. “2- Müminler o kimselerdir ki, Allah’ın adı anıldığında yürekleri titrer, kendilerine Allah’ın âyetleri okunduğunda bu onların imanlarını arttırır. Onlar yalnızca rablerine güvenirlir. 3- Namazlarını özenle kırlarlar, kendilerine verdiğimiz şeylerden bir kısmını Allah yolunda harcarlar. 4- Gerçek müminler işte onlardır. Rableri katında onlar için yüksek mevkiler, bağışlanma ve değerli rızık vardır.” Enfal/2-4. Konuyla ilgili ayrıca bk. Özdemir, 2021: 87; Özdemir, 2022: 191.

doksan dokuz bin Türkistan pirinin ulusu Ahmed Yesevî'ye<sup>5</sup> teslim etmiştir. Nihayet Ahmet Yesevî aralarında sofranın da olduğu halifelik emanetlerini Hacı Bektaş Veli'ye ulaştırmıştır<sup>6</sup> (Gölpınarlı, 1958: 15). Hacı Bektaş Veli ise sofranın da dâhil olduğu emanetleri halifelik verdiği kişilere teslim etmiştir.<sup>7</sup>

Babagân Bektaşî dedebabası Bedri Noyan'ın verdiği bilgilere göre Bektaşîlikte sofrâ kutsaldır. Bu kutsallığın kaynağı da Kur'an-ı Kerim'dir (Noyan, 1995: 93-94). Dedebaba, konuyla ilgili iki sureden ayetleri delil getirir. Bunlardan birincisi Maide, ikincisi ise İnsan suresidir (Noyan, 1995: 93-94). Maide suresinin ilgili ayetlerine<sup>8</sup> göre Havariler, Hz. İsa'dan yiyip içmek ve kalplerini güvenle doldurmak için Allah'ın gökten bir sofrâ indirmesini istemiş, bu istekleri Allah katında kabul edilmiştir. Ayetlerin Türkçe çevirisi şöyledir:

“112. Hani havariler de, “Ey Meryem oğlu İsa! Rabbin bize gökten bir sofrâ indirebilir mi?” demişlerdi. İsa da, “Eğer mü'minler iseniz, Allah'a karşı gelmekten sakının” demişti. 113. Onlar, “İstiyoruz ki ondan yiyelim, kalplerimiz yatışsın. Senin bize doğru söylediğini bilelim ve ona, (gözü ile) görmüş şahitlerden olalım” demişlerdi. 114. Meryem oğlu İsa, “Ey Allah'ım! Ey Rabbimiz! Bize gökten bir sofrâ indir ki; önce gelenlerimize (zamanımızdaki dindaşlarımıza) ve sonradan geleceklerimize bir bayram ve senden (gelen) bir mucize olsun. Bizi rızıklandır. Sen rızıklandıranların en hayırlısıdır” dedi. 115. Allah da, “Ben onu size indireceğim. Ama ondan sonra sizden her kim inkâr ederse, artık ben ona kâinata hiçbir kimseye etmeyeceğim azabı ederim” demişti.”<sup>9</sup>

İnsan suresinin ilgili ayetlerinde ise Allah'tan korkanların yiyeceklerini yoksula, yetime ve esire ikram ettikleri bildirilmiştir. Ayetlerin Türkçe çevirisi şöyledir:

“7. O kullar adaklarını yerine getirirler. Kötülüğü her yanı kuşatmış bir günden korkarlar. 8. Onlar, seve seve yiyeceği yoksula, yetime ve esire yedirirler. 9. (Yedirdikleri kimselere şöyle derler:) “Biz size sırf Allah rızası için yediriyoruz.

<sup>5</sup> Yesevilikte sofrâ hakkında bk. Taşğın, 2016; Gündüzöz, 2017.

<sup>6</sup> Benzer bir anlatım *Kolu Açık Hacım Sultan Velayetnâmesi*'nde de geçmektedir. bk. Gündüz, 2010: 75.

<sup>7</sup> Kolu Açık Hacım Sultan (Gündüz, 2010: 87, 94), Sarı Saltuk ve Osman Bey (Gölpınarlı, 1958: 48, 76) bunlardan birkaçıdır.

<sup>8</sup> Bedri Noyan Dedebaba Maide suresinin 117. ayetini gösterse de doğrusu 112-115.ayetleri olmalıdır. 117. ayette sofrayla ilgili herhangi bir husus yoktur. Muhtemelen bir dizgi hatası olmuştur.

<sup>9</sup> Bu çalışmadaki ayetler, Halil Altuntaş ve Muzaffer Şahin çevirisinden alınmıştır. bk. *Kur'an-ı Kerim Meali*, 2011.

Sizden bir karşılık ve bir teşekkür beklemiyoruz. 10. “Çünkü biz, asık suratlı, çetin bir gündün (o günün azabından dolayı) Rabbimizden korkarız.”<sup>10</sup>

Her iki sureden alınan ayetlerde maddi (yemek) ve manevi (kalplerin yatışması, Allah rızası ile Allah’tan korkmak) unsurların iç içe verildiği görülmektedir. Söz konusu ayetler, kimi sofrta gülbanklerinde de sofranın sahibi olan baba tarafından okunur (Soileau, 2005: 155; Noyan, 2011: 202, 204). Hem Maide hem de İnsan suresinin söz konusu edilen ayetleri, Gülbank-ı Sofra Kable’t-Ta’âm adlı sofrta gülbanginde şu şekilde geçmiştir:

“Bism-i Şâh, Allah.

Sofra-i merdân, ni’met-i Yezdan, berekât-ı Halîlu’r-rahmân, havâlet-i pîrân.

Bismillahirrahmanirrahim.

“Ve yut’imûnettâ’âme alâ hubbihi miskiyen ve yetiymen ve esiyârâ. İnnemâ nut’imüküm livechillâhi lâ nûriydü minküm cezâen ve lâ şükûrâ.”<sup>11</sup>

“Allahümme Rabbena enzil aleynâ mâideten mine’ssemâ. Tekûnû lenâ îden li-evvelinâ ve âhirinâ ve âyeten minke ve’r-zuknâ ve ente hayru’r-râzîkîn.”<sup>12</sup>

Lokma hakkına, cömertler demine, evliya keremine, gerçeğe hû!” (Teber, 2008: 119)

Bektaşî dedebabası Bedri Noyan, sofrta adabındaki birçok hususa Hz. Muhammed’in hadislerinden delil getirmiştir. Sofranın yeşilliklerle süslenmesi, su içme adabı, yemek ihsan etmek gibi hususlar bunlardan birkaçıdır (Noyan, 2011: 190-192). Bektaşî sofrasının bütün dayanakları, Bektaşîliğin iç metinlerinde Kur’an-ı Kerim’in ayetlerine, Hz. Muhammed’in hadis ve uygulamalarına dayandırılmıştır. Gerçekten Bektaşî sofrasının edeplerinin neredeyse tamamına İslami (Sünni ve Şii) kaynaklardan deliller bulunması şaşırtıcı olmayacaktır.

Bektaşî sofrasının kaynakları arasında Türk kültürünü de saymak gerekir. Bektaşîlerin “muhabbet sofrası”na (Noyan, 1995: 93) benzer ve isim olarak aynı anlama gelen Türklerin de “sohbet aşî” vardı. Bu aşta (sofraya) sadece aile bireyleri, yakın akrabalar ve arkadaşlar davet edilirdi (Ögel, 2001: 283). Ayrıca sofrada “törelî” davranmak gerektiği vurgulanırdı (Ögel, 2001: 283).

<sup>10</sup> Bu ayetlerin Hz. Fatıma, Hz. Ali, Hz. Hasan ve Hz. Hüseyin hakkında nazil olduğu bilinmektedir. Konuyla ilgili Sünni ve Şii tefsir kitaplarında geniş bir literatür oluşmuştur. Detaylar için bk.: Samed Abdullahi Abid, 2018: 129-152.

<sup>11</sup> İnsan/7-9.

<sup>12</sup> Maide/114.

Bektaşî sofrasının adapları, başından sonuna kadar kuralları belli olan mutlak bir disiplin içinde icra edilir. Her şey belli bir plan doğrultusunda işleyen sofrâ erkânında hiçbir şey oluruna bırakılmamıştır. Sofra adabıyla ilgili Hz. Muhammed'in hadisleri, Ehlibeyt'in buyrukları, Ahi fütüvvetnâmeleri<sup>13</sup>, Bektaşî erkân-nâmeleri<sup>14</sup> ve Türk kültürü arasında büyük bir paralellik vardır.

Bektaşilikte büyük muhabbet beslenen On İki İmam'ın ikincisi Hz. Hasan, dördü farz, dördü sünnet, dördü de edepten olan sofrâ adabını şöyle saymıştır: Farzlar: 1) Marifet [Bilgi, yemeğin helal oluşunda şüphe bulunmaması]<sup>15</sup>, 2) Rıza [Yemeğin helal ve temiz olması], 3) Allah'ın adını anmak [Sofranın başında Bismillah demek], 4) Şükür [Sofranın sonunda Allah'a şükretmek]. Sünnetler: 5) Yemekten önce abdest almak, 6) Sol taraf üzerine oturmak [Kibirlenerek oturmak], 7) Üç parmakla yemek<sup>16</sup>, 8) Parmakları yalamak<sup>17</sup> [Elleri yıkamak]. Edepler: 9) Önünden yemek, 10) Lokmayı küçük almak, 11) Güzel çiğnemek, 12) İnsanların yüzüne az bakmak (Reyşehri, 2020: 34).

Ahi fütüvvetnâmelerinde sofrâ adabıyla ilgili Hz. Hasan'ın buyruğuna şâsırtıcı derecede benzer bilgiler vardır. Buna göre Ahi sofrasında dört farz, dört sünnet, dört edep, iki mendup,<sup>18</sup> iki de mekruh<sup>19</sup> bulunmaktadır. Farzlar: 1) Helal yemek 2) Nimeti Allah'tan bilmek 3) Bulunanı hoş görüp beğenmek 4) O yemekten hâsıl olan kuvvetle Cenab-ı Hakk'a isyan etmemektir. Sünnetler: 1) Besmele

<sup>13</sup> Ahi fütüvvetnâmeleri hakkında en yetkin çalışmaları yapanlardan biri Abdülbaki Gölpinarlı'dır. Ona göre "Fütüvvet hakkındaki sözler, an'ane ve rivayetler ve fütüvvet ehlinin erkânı" fütüvvetnâme adı verilen kitaplarda tespit edilmiştir. bk. Gölpinarlı, 2011: 21. Ahilikte sofrâ adabı hakkında ayrıca bk. Köksal, 2011: 379-389.

<sup>14</sup> Bektaşî erkân-nâmeleri hakkında yapılan en son tanım Özdemir ve Özdemir tarafından yapılmıştır: "... Babagân Bektaşî erkân-nâmelerini şu şekilde tanımlamak daha kapsayıcı olacaktır: Babagân Bektaşîliğinin inanç, ibadet, adap-erkânını en az bir cem erkânı etrafında anlatan, kaynağını ayet, hadis ve dini anlatılardan alan, tarikatın kolektif belleğini temsil eden, Bektaşî tekke ve dergâhlarında tarikat bağluları tarafından derlenen, nesir ağırlıklı olmak üzere nazım-nesir karışık yazılan, genellikle gülbank ve terceman gibi yan metinlerle desteklenen, yer yer şiirsel bir üslup kullanılarak oluşturulan dini-irfani metinlerdir." (Özdemir ve Özdemir, 2022: 77)

<sup>15</sup> Köşeli parantez içindeki ifadeler tarafımızdan eklenmiştir.

<sup>16</sup> O çağda kimileri elinin tamamını kullanarak yemek yedi. Başparmak, işaret ve orta parmak kullanılarak yemek yemek, o çağa göre adaba uygundu. Bugün bu kuralı kaşık-çatal kullanmak şeklinde anlayabiliriz. Bektaşî babası Dursun Gümüşoğlu da konuyla ilgili sorumuzu, "Her ne kadar bu erkanlar yazılı ise de mesela üç parmakla yemek yemek gibi uygulamaları günümüz hijyen anlayışı ile yer değiştirmiştir. Böyle bir uygulama artık söz konusu değildir" şeklinde cevaplamıştır. KK-1.

<sup>17</sup> Parmakları ve elleri yıkamak şeklinde anlamalıyız. Hz. Muhammed'in yemekten önce ve sonra ellerini yıkadığında dair çok sayıda hadis günümüze ulaşmıştır.

<sup>18</sup> Mendup: Teşvik edilen davranış.

<sup>19</sup> Mekruh: Teşvik edilmeyen davranış.

çekmek. 2) Yemeğin sonunda “Elhamdülillah” demek 3) El yıkamak 4) Sofrada otururken sağ ayağını dikip sol ayağın üzerine oturmaktır. Edepler: 1) Önünden yemek 2) Küçük lokma almak 3) İyi çiğnemek 4) Başkalarının lokmasına bakmamaktır. Menduplar: 1) Sofradan düşeni alıp yemek 2) Yemeğin sonunda tabağı iyice temizlemektir. Mekruhlar: 1) Yemeği şaşkınca koklamak 2) Yemeğe üflemeğdir (Köksal, 2011: 387).

Müellifi belli olmayan 28 Şaban 1314 [1 Şubat 1897] tarihli bir Babagan Bektaşî erkânâmesinde dervişlerin uyması gereken sofrada tek tek sıralanmıştır. Sofra ile ilgili ifade edilen 12 (on iki) edep şunlardır: 1-Sağ dizi dikip, sol dizi üzerine oturmak [Kibirlenerek oturmamak]. 2-Ekmeğin lokmalarını küçük küçük kesmek ve kimsenin önünden lokmasını almamak. 3- Yemeği ağzına aldığı anda ilk önce sağ yanıyla çiğnemek. 4-Yemeği çabuk yemek. 5-Ağzında lokma varken konuşmamak. 6-Kimsenin yediğiyle ilgilenmemek. 7-Başını, vücudunu kaşımamak. 8-Ekmeği ısırp yemeğe batırmamak. 9-Ağır söz söylememek ve kahkaha ile gülmemek. 10-Her yemeğe saygı gösterip, vakar ve yumuşaklık göstermek. 11-Yemeğin artıklarını kendi önüne koymak. 12-Yemekten sonra ellerini yıkamak (Bektaşî Erkânâmesi: 2185).

Çağdaşımız Bektaşî dedebabası merhum Bedri Noyan, Bektaşî sofrasıyla ilgili derli toplu bilgiler vermiştir. Onun verdiği bilgilerden ve diğer çalışmalarından yararlanarak Bektaşî sofrasının özelliklerini ve adabını şu şekilde sıralamak mümkündür:

1. Bektaşî sofrasında açık bir hiyerarşi vardır, herkes sofraya sırasına göre oturur (Noyan, 1995: 93-94). Bu sıralamada başköşe mürşide (dedebaba) tahsis edilmiştir. Onun etrafına herkes kıdem ve rütbe sırasına göre oturur (Noyan, 2011: 189). Sofranın herkesin rahat oturabileceği şekilde düzenlenmesi esastır (Noyan, 2011: 189). Bektaşî babası Dursun Gümüšoğlu sofradaki oturma düzeni ile ilgili olarak “Bektaşîlikteki Ali sofrası, bir eğitim yeri olduğu için babanın oturduğu yer, sofradaki herkes ile göz teması sağlayabileceği, sohbetin herkes tarafından dinlenebilecek bir yerde oturması esastır” demiştir. (KK-1).
2. Bektaşî sofrasındaki yemeklerin helal kazanılması ve temiz olması şarttır (Noyan, 2011: 192). Sofradan düşen lokmanın yenilmemesi (Noyan, 2011: 192) yine yenilen yemeğin temizliğiyle ilgili olmalıdır.
3. Bektaşîler sofrada yemeğe başlamadan ve yemek sonunda dua okur. Bu dualara sofrada gülbangi veya tercemanı denir (Noyan, 1995: 93-94; Noyan, 2011: 193-194). Yemek sonunda mürşit sofrada bitiriş tercemanını okur, sofradakiler de ellerini sofrada kenarına dayar ve hep bir ağızdan “Allah Allah” der (Noyan, 1995: 93-94).

4. Yemeğin başında ve sonunda tuz tadılır (Noyan, 1995: 93-94; Noyan, 2011: 190). Tuzu önce mürşit tadar, sonra herkes sırasıyla tuzdan tadımlık alır (Noyan, 2011: 190). Sofra sonunda tıpkı başında olduğu gibi tekrar tuzdan tadılır ve niyaz edilerek sofradan kalkılır (Noyan, 1995: 93-94). Çünkü Bektaşilikte tuz, dengeyi temsil etmektedir. Sofranın başında ve sonunda tuz tadılması, tüm davranışlarda dengeli olmanın bir ifadesi (Noyan, 2011: 207; Özmen, 1998a: 612) olduğu gibi, bilgi ummanından bir katre, ilim deryasından bir damlayı simgeler (Noyan, 2011: 207, 208).
5. Yemeğe ilkin mürşit başlar, o başlamadan kimse yemeğe başlamaz (Noyan, 1995: 93-94). Bektaşî tarikatında mürşit, Hz. Muhammed'in makamını temsil eder. Mürşidin yani dedebabanın olmadığı zaman sofranın sahibi olan Bektaşî babası "Aşk olsun, buyurun canlar" diyerek lokma alırsa herkes lokma alma-ya başlar. Aksi takdirde yemeğe başlanmaz (Temren, 1995: 136-137).
6. Yemek yerken lokmaları küçük almak, lokmaları iyice çiğnemek ve yemek yerken ağız şapırdatmamak esastır (Noyan, 2011: 192).
7. Bektaşî sofrasında kaşıkların çukur kısmı yukarı doğru konulur, kaşıkları ters koymak uğursuzluk sayılır (Noyan, 1995: 93-94; Gündüzöz, 2012: 210-211). Her ne kadar bazı tarikatlarda tevazuu ifade etmek için kaşıklar ters çevrilsede, Bektaşilikte bu doğru bulunmayarak kaşıkların "dua eden el gibi açık" (İnançer, 2014: 179) olmasına dikkat edilir. Çünkü kaşıkların ters konulması rızık ve kısmet kapılarının kapanması olarak kabul edilir (Noyan, 2011: 190).
8. Bektaşilikte fazla yemek yenilmesi ve midenin tıka basa doldurulması doğru değildir (Noyan, 2011: 192). Bektaşî babası Dursun Gümüšoğlu, "Tabağına alınacak yemeğin haklanacak [yenilebilecek] kadar olması, "Mescidlere gittiğinizde ziynetlerinizi takınız; yiyiniz içiniz ama israf etmeyiniz" ayetine<sup>20</sup> istinaden israf edilmemesi esastır" (KK-1) diyerek israf konusunu ayetle temellendirmiştir.
9. Bektaşî sofrasında yemeği koklamak ve yemeğe üfleme yasaktır (Noyan, 2011: 192).
10. Bektaşî adabında su üç, beş veya yedi yudumda içilir (Noyan, 2011: 191).
11. Bektaşiler avcılığı sevmedikleri için zaruri haller dışında bir hayvanı avlamak istemezler (Noyan, 2011: 215).
12. Eskiden bir sofranın etrafında yemekler yenildiği için yeşillikler Bektaşî sofralarının çevresine konulurdu. Günümüzde ise yemekler masada yenildiği için masanın üzeri yeşilliklerle süslenir (Noyan, 2011: 189).

---

<sup>20</sup> Araf/31.

13. Bektaşiliğin temel düsturlarından biri “sofranın açık olması”dır. Bektaşi gücü yettiğince herkese karşı cömert ve paylaşımcı olmak zorundadır. Özellikle ihtiyaç sahiplerine yardım etmek ve sofrasını açık tutmak Bektaşi’nin temel özelliklerinden biridir.
14. Bektaşi sofrasında yalnız yemek yenilmez. Tarikat kardeşleri ve uygun görülen tarikat dışından diğer kişiler (davetliler) sofradaki yerini alır ve yemekler birlikte yenir.
15. Aile bağları kutsal bilindiği için Bektaşi sofrasında kadın erkek birliktedir. Her muhip eşi ile sofraya oturur. (Noyan, 2011: 191).
16. Bektaşi sofrasında su içmeye başlamadan “Hüseyin’e selam olsun”, suyu bitirdikten sonra da “Hüseyin’in katillerine lanet olsun” demek gerekir (Noyan, 2011: 192).
17. Sofrada geçirmek ve kaşınmak ayıp sayılır (Noyan, 2011: 192). Yemek yerken ağzı ekmele temizlemek yanlıştır (Noyan, 2011: 192).
18. Birinin sofradan kalkması gerekirse mürşide el göğüste niyaz ederek “Hü” diye seslenir; böylece mürşitten destur alır. Sağ eli üstte sol eli altta olacak şekilde parmak uçlarıyla sofranın kenarına dokunarak ve başını hafifçe eğerek sofradan kalkar. Geri geldiğinde yine aynı şekilde sofraya oturur (Noyan, 1995: 93-94; Noyan, 2011: 190).
19. Sofrada izin alınmadan yani mürşitten destur alınmadan konuşulmaz (Noyan, 1995: 93-94). Sofrada hiç kimse izinsiz konuşamaz. Önce mürşitten izin yani destur alınır daha sonra konuşur. Biri konuşurken sofradaki herkes konuşan kişiyi dinler. Böylece konuşmaları sofradaki herkes istifade eder (Noyan, 2011: 190).
20. Sofrada küçükler büyüklerin bardaklarına su doldurur. Suyu dolduran kişi, sol elle sürahiyi sağ elle bardağı tutar. Kırık bardak veya kaplardan su içilmez. Ayakta, yatarken, yüzüstü dururken, boynu eğik su içmek doğru değildir (Noyan, 2011: 191).
21. Portakal ve karpuz gibi baş tarafı kesilerek soyulan meyvelerin baş kısmı, Bektaşi sofrasına kesilmez. Böylece baş keserek can almanın kötülüğü vurgulanır ve muhipler eğitilir (Noyan, 2011: 191).
22. Nefesler, Bektaşilikte önemli yere sahip sanat ürünleridir. Nefes okunacaksa yemek bırakılır, başka hiçbir şey yapılmaz (Noyan, 1995: 93-94). Nefesler özellikle sohbet sırasında sofranın sonuna doğru okunur. Saz, ney, bendir, tambur, rebab, ud, kanun, kudüm veya mazdar gibi çalgı aletleriyle icra edilir (Gündüzöz, 2012: 59).

Bektaşî sofrasının dikkat çeken en önemli özelliklerinden biri, eğitimidir. Bu nedenle Bektaşî sofrasına “Ali Sofrası” da denir. Bektaşî tarikatında sofraya sadece yemek yenilerek midenin doyurulduğu bir ortam değildir, sohbet ve eğitimle ruhları ve kalpleri de doyuran kutlu bir meclistir. Yemek 15-20 dakikada bitirilmez, aksine 4-5 saat sürer. Bu süre zarfında sofrada az az yenir ve sofranın sonuna kadar tabaklarda sembolik de olsa yemek kalır. Son lokmayı mürşid almadan tabaklarda yemeğin olması zorunludur. Tuz alındıktan sonra artık bir şey yenmez.

Hacı Bektaş Veli'nin huzurunda yayılan sofralarda yemek yenildiği ve sohbet edildiği yani ilim-irfan meclisinin kurulduğu bilinmektedir. (Gölpınarlı, 1958: 35, 44). Bektaşî dedebabası Bedri Noyan, Bektaşî sofrasının eğitim yönüne dikkat çekmiştir. Ona göre, “Bektaşîlerde, sofraya başlı başına bir ilim ve irfan kazanma yeridir” (Noyan, 2011: 190). Esasen Bektaşî sofrasında ana gaye yemek değildir, ilimle-irfanla beslenmektir. Bu bakımdan Bektaşî sofrası, bir eğitim sofrasıdır (Özmen, 1998b: 194). Bektaşî sofrasında bir disiplin içinde yola ve erkâna dair konular konuşulur. Bektaşîlikte meşhur olduğu üzere “Sofra, eğitim kürsüsü, muhabbet sofrası ve irfan pazarıdır.” (Temren, 1995: 213). Bektaşîler açısından çok önemli olan sofraya, dört başı mamur bir tören şeklinde icra edilir. Sofrada sohbet yani eğitim saatlerce sürer. Bektaşî sofrasında geleneği devam ettirmek için “yol” a dair bilgiler aktarılır (Gündüzöz, 2012: 192).

Bektaşîlikteki yemek kültürü hakkında önemli bir çalışma hazırlayan Gündüzöz, Bektaşî sofrasının eğitim yönünü şu cümlelerle ifade etmektedir:

“Bektaşî sofrası, tarikat eğitiminin en önemli unsurlarından biridir. Sofrada okunan dualar ve bu dualara verilen önem bunu ispatlamaktadır. Bektaşî erkân-nâmeleri bu duaların günümüze ulaşması bakımından oldukça mühim bir görev üstlenmişlerdir. Bektaşî sofrasında yemek saatler sürmekte ve bir nevi toplantı görevi görmektedir.” (Gündüzöz, 2012: 212).

Bektaşî sofrasının canlı bir tasvirini yapan Soileau, Bektaşî öğretilerinin sofrada lokmalara büründüğünü söylemiştir. Bu öğretiler davranışa dönüşürse lokmaların doğru şekilde sindirildiği anlamı çıkmaktadır. Çünkü sofraya sadece maddî gıda değil, manevî gıda da sunmakta ve o gıdanın nasıl sindirileceğini göstermektedir (Soileau, 2005: 153).

Başından sonuna kadar sohbet edilmese bile Bektaşî sofrasının eğitim fonksiyonu dikkat çekmektedir. Bektaşî sofrasında uyulması gereken adap, açık bir disiplinin dışavurumudur. Sofraya gelen her şeyin helal ve temiz tutulmasından tutun da oturma düzenine, yemeğin nasıl yenileceğine, mürşide ve meclise saygı ifade eden tutum ve davranışlara kadar her husus, teori ve pratiği içeren güçlü bir eğitimden ibarettir.



## SONUÇ

Bu çalışmada Bektaşî sofrasıyla ilgili birkaç hususun ön plana çıktığı sonucuna ulaşılmıştır. Öncelikle Bektaşî sofrasının kaynaklarının Kur'an-ı Kerim ayetleri, Hz. Muhammed'in hadisleri, Ehlibeyt'in buyrukları ile Türk kültürü olduğu; ikincisi Bektaşî sofrasının açık bir disiplinle icra edildiği; üçüncüsü Bektaşî sofrasında maddi unsurların manevi değerlerle teçhiz edildiği; dördüncüsü Bektaşî sofrasının eğitim fonksiyonu ile ön plana çıktığı; sonuncu olarak da Bektaşî sofrasının dua (gülbank-terceman) olmadan düşünülemediği açıkça görülmüştür.

Sofrayla birlikte Bektaşilikte lokma (kurban-yemek) kavramı da dikkat çekmektedir. Lokma kavramı üzerinde müstakil bir makale yazılması konunun tamamlanması açısından önem arz etmektedir. Bektaşilikte yenilmesi yasak olan hayvan etlerinin ve bitkilerin nedenleriyle birlikte izah edilmesi, konuyla ilgili Türk toplumunu aydınlatması bakımından yerinde olacaktır. Sofra kavramı etrafında oluşan deyimler ve kalıp ifadeler de (sofra yaymak, irfan sofrası, sofranı açık tutmak, pervaz sofrası, velayet sofrası vb) mutlaka detaylı şekilde ele alınmalıdır.

Bektaşî sofrasının Ahi sofrasıyla müşterekliği ayrıca dikkat çekmektedir. Birkaç husus hariç, iki sofranın adabı arasında fark yok denilecek kadar azdır. İki sofranın karşılaştırmasının yapıldığı bir çalışma konunun uzmanları açısından da ufuk açıcı olacaktır.

Bektaşî sofrasını bir sürecin sonucu olarak görmek gerekir. Çünkü sofrada yer alan yiyecek ve içeceklerde kullanılan ürünlerin üretilmesi, toplanması, işlenmesi ve mutfakta pişirilmesi birbirine bağlı süreçlerdir. Bu süreçlerin birlikte ele alındığı bir çalışma yapılması ve maddi-manevi tüm boyutlarının açıklanması bir zorunluluk olarak karşımızda durmaktadır. Böyle bir çalışma kitap haddine kolayca ulaşacak zenginliğe sahiptir.

## KAYNAKÇA

- Abid, S. A. (2018). “İnsan Suresi’nin Ehlibeyt’in Fazileti Hakkında Olduğunu Nakleden Rivayetlerin İncelenmesi”, *Misbah: İslamî Düşünce ve Araştırma Dergisi*, cilt: VII, sayı: 14, s. 129-152.
- Altınok, B. Y. (2007). Çelebi Cemaleddin ile Veliyyeddin Efendi’nin Kurtuluş Savaşı ve Mustafa Kemal Hakkında Alevilere Gönderdiği Beyannâmeler ve Orijinal Metinleri. *2. Uluslararası Türk Kültür Evreninde Alevilik ve Bektaşilik Bilgi Şöleni*, cilt: II, (ss. 1001-1032).
- Bektaşî Erkânâmesi*, B-279-112, Hacı Bektaş-ı Veli Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Kütüphanesi
- Engin, R. – A. Çakır (2013). Amuca Bektaşîlerinde Sofra ve Sofra Erkânı, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, sayı: 65, (ss. 299-312).
- Gölpınarlı, A. (1958). *Manakub-ı Hacı Bektaş-ı Veli: Vilâyet-nâme*. İstanbul: İnkılap Kıtapevi.
- Gölpınarlı, A. (2011). *İslam ve Türk İllerinde Fütüvvet Teşkilatı*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası-İ.Ü. İktisat Fakültesi.
- Gündüz, T. (2010). Hacı Bektaş Veli’nin Yol Arkadaşı Kolu Açık Hacım Sultan ve Velayetnâmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 2010, sayı: 55, (ss. 71-96).
- Gündüzöz, G. (2012). *Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi*. On Dokuz Mayıs Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, Samsun.
- Gündüzöz, G. (2015). *Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı.
- Gündüzöz, G. (2017). Anadolu Derviş Sofrasında Hoca Ahmed Yesevî’nin İzleri Derviş Lokmasının Menkıbevî Referansları. *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, cilt: XXI, sayı: 2. (ss. 1217-1247).
- İnançer, Ö. T. (2014). Osmanlı Tarihinde Sûfilik Âyin ve Erkânları, Haz. Ahmet Yaşar Ocak, *Osmanlı Toplumunda Tasavvuf ve Sufiler: Kaynaklar-Doktrin-Ayin ve Erkan-Tarikatlar-Edebiyat-Mimari-İkonografi-Modernizm*, (ss. 125-187) . Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Kaşgarlı Mahmud (2005). *Divanü Lügat’it-Türk*. İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- KK-1: Dursun Gümüşoğlu, İstanbul 1956, Eğitim Enstitüsü mezunu, Emekli, Bektaşî babası. (Görüşme: 12.12.2022)
- Komasyon (2000). *Örnekleriyle Türkçe Sözlük*, cilt 4, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları

- Köksal, M. F. (2011). Ahilikte Yemek Kültürü ve Yemek Adabı, *Ahilik Uluslararası Sempozyumu: "Kalite Merkezli Bir Yaşam"*, Kayseri Bildiri Kitabı, 2011, s. 379-389.
- Kur'an-ı Kerim Meali* (2011). Haz. Halil Altuntaş ve Muzaffer Şahin, Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Noyan, B. (1995). *Bektaşilik-Alevilik Nedir?*. İstanbul: Ant-Can Yayınları.
- Noyan, B. (2011). *Bütün Yönleriyle Bektaşilik ve Alevilik, cilt: IX*. Ankara: Ardıç Yayınları.
- Ögel, B. (2001). Düünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları. İstanbul: TDAV Yayınları.
- Özdemir, A. R. (2021). Dört Kapı Kavramının Kaynakları, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, sayı: 97, (ss. 83-94).
- Özdemir, A. R. (2022). Alevi-Bektaşî Yolunda İkrar Kavramının Kuramsal Çerçevesi. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (12) , (ss. 174-200)
- Özdemir, C. (2018). Alevi-Bektaşî Kültüründe "Lokma" Geleneği, *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşilik Sempozyumu Bildiriler Kitabı, cilt: II*, Ankara. (ss. 247-264)
- Özdemir, Ö. ve A. R. Özdemir (2022). Babagân Bektaşîliğinin Kolektif Belleği: Erkânâmeler Ve Türkiye'deki Neşri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 15 (37) , (ss. 72-90).
- Özmen, İ. (1998a). *Alevi-Bektaşî Şiirleri Antolojisi, C.2*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları
- Özmen, İ. (1998b). *Alevi-Bektaşî Şiirleri Antolojisi, C.4*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları
- Ragıb el-İsfahani (2010). *Müfredat: Kur'an Kavramları Sözlüğü*. Çev.: Abdülbaki Güneş - Mehmet Yolcu. İstanbul: Çıra Yayınları.
- Soileau, M. (2005). Lokma Almak, Dem Görmek: Bektaşî Sofrasında Sindirim, *Uluslararası Bektaşilik ve Alevilik Sempozyumu, cilt I*, (ss. 153-160).
- Taş, K. Z. ve Özlem Özdemir (2021). Büyük Çamlıca Dergâhı Tarafından Hazırlanan Bektaşî Tercemanları Kitapçığı, *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, cilt: XXI, sayı: 2, (ss. 483-512).
- Taşğın, A. (2016). İrfanın Anlam Kaybı ve Belirsizliği-Yesevîlikte Sofra Tutmak, *Geçmişten Geleceğe Hoca Ahmed Yesevî Uluslararası Sempozyumu, cilt: I*, İstanbul, (ss. 81-98).
- Teber, Ö. F. (2008). *Bektaşî Erkânâmelerinde Mezhebi Unsurlar*, Ankara: Aktif Yayınları.
- Temren, B. (1995). *Bektaşîliğin Eğitsel ve Kültürel Boyutu*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Top, H. H. (2016). *Mevlevî Usûl ve Âdâbı*, Ankara: Ötüken Yayınları.



# ANADOLUDAN BİR KÖŞE: DERSİM ALEVİLERİ YEMEK KÜLTÜRÜNDE NİYAZ

İlknur DEMİRBAĞ  
İstanbul Teknik Üniversitesi

## Özet

İnsanoğlunun temel ihtiyaçlarından beslenmenin zamanla çeşitlenmesi ile oluşan yemek kültürü, zaman içerisinde insanın birden fazla ihtiyacını karşılayan bir araç olmuştur ve üretim aşamasından tüketim aşamasına kadar ki süreçte buna ilişkin çeşitli düşünceler geliştirmiştir. Yemek dediğimiz olgu kendine ait fiziksel bir mekânda, belirli reçetelerle hazırlanmakta ve sunulmakta hatta saklanmaktadır. Bu yanı ile maddi kültür olarak değerlendirilirken, diğer taraftan zamanla üstlendiği anlamlarla manevi kültürün de bir parçası olmuştur. Öyle ki bazı yemeklerin bazı kültürlerin ritüellerinde önemli bir sembolik unsur olarak yer almasına kadar varmıştır. Anadolu Alevilerinin yemek kültüründe var olan Niyaz bunlardan biridir.

Niyaz Dersim’de çok yaygın bir lokma ekmeğidir. Hatta öyle ki Dersim’den büyük kentlere göçmüş aleviler bu geleneklerini hala sürdürmektedirler. Yemek kültürü olarak konumuz olan niyaz geleneksel kültürün tüm öğeleri gibi kolektif karakteri dolayısıyla nesilden nesile aktarılırken kuşakların deneyimlerini yüklenerek, sonucunda kolektif bir değer kazanmıştır. Bu değer birden fazla ortamda kendine yer edinmiştir. Özellikle Hızır orucunun olmazsa olmaz önemli bir parçasıdır. Ayrıca mezar ve ziyaretlere (kutsal mekânlar) gidilirken götürülen ve cemlerde dağıtılan bir lokma özelliğiyle de bilinmektedir. Oldukça az malzemeyle ve sade yapılan bir lokmadır. Başka bazı bölgelerde de bu amaçları dışında yapılır ve adı kömbe olarak da bilinir.

**Anahtar Kelimeler:** Alevilik, Hızır orucu, Niyaz

## A PART FROM ANATOLIA: NİYAZ IN THE FOOD CULTURE OF DERSİM ALEVİS

### Abstrat

Food culture is a phenomenon that was the fruit of one of mankind's most basic needs, nutrition. Over time this phenomenon became a means to multiple ends in human life and mankind has developed many ideas over it through both the preparation and consumption processes. As certain traditional food have their own physical place of serving, recipe and form of enclosure, they are, in fact, a physical form of heritage as well as an intellectual one as they become part of people's traditional rituals over time. So much so that some dishes took place as an important symbolic element in the rituals of some cultures. Niyaz is one of those for Anatolian Alevi.

Niyaz is a very common bread-like pastry in Dersim. Many Alevi who migrate to big cities still maintain this tradition. As an element of food culture, niyaz, like all elements of traditional culture, has been transferred from generation to generation due to its collective character, and as a result, it has gained a collective value. This value has found its place in many different contexts. It's an indispensable part of Hizir fast or can be served as a treat in Alevi funerals or visits to holy places like tombs, graves. It's a fairly simple and easy to make recipe which is made and served with different purposes in various regions; and it can also be named kömbe.

**Keywords:** Alevism, Hizir fast, Niyaz

## GİRİŞ

İnsanoğlunun temel ihtiyaçlarından beslenmenin zamanla çeşitlenmesi ile oluşan yemek kültürü, zaman içerisinde insanın birden fazla ihtiyacını karşılayan bir araç olmuştur ve üretim aşamasından tüketim aşamasına kadar ki süreçte buna ilişkin çeşitli düşünceler geliştirmiştir.

Aslında beslenmek eşittir yemek değildir. Beslenme eylemini yemek olgusundan ayıran en temel fark, beslenmenin fiziksel bir ihtiyaçtan hasıl olan bir motivasyonla açıklanmasıdır. Yemeğin ise insanın farklı sosyal yapılar içerisinde farklı anlamlar yüklediği bir iletişim aracı ve kültür ürünü olarak yorumlanmasıdır. Yani insan beslenme düzeninde bulunan her gıdanın, besinsel özelliğinin dışında bir takım sembolik özellikleri de mevcuttur (Bearsworth & Keil akt. Eren, 2019:7). Bu bağlamda kendine ait fiziksel bir mekânda, belirli reçetelerle hazırlanmakta ve sunulmasıyla maddi kültür olarak değerlendirilirken, diğer taraftan zamanla üstlendiği anlamlarla manevi kültürün bir parçası olmuştur. Öyle ki üretildiği toplumun kendi kültürel unsurlarını barındırmıştır. Bu kültür unsurları etik, estetik ve hijyenik kurallara bağlı olduğu gibi aynı zamanda da dini unsurları da barındırır. Bu bağlamda bazı yemeklerin bazı kültürlerin ritüellerinde önemli bir sembolik unsur olarak yer alması da buna dayanır. Anadolu Alevilerinin yemek kültüründe var olan Niyaz da bunlardan biridir. Kültür kodlarıyla şekillenmiş alegorik bir anlam ifade etmektedir.

İslami ve tasavvufi kaynaklarda çokça kullanılan Niyaz kelimesi Farsça kökenlidir. Kelimenin anlamı yakarmak, bir şeyi can-ı gönülden istemektir. Sözcük Avesta (Zend) dilinde ni-az “aşağı-itme, bastırma, sıkma” fiili ile eş kökenlidir. Bu sözcük Avesta (Zend) dilinde az- “itmek, sürmek, gütmek” fiilinden ni+ önekiyle türetilmiştir” (URL-1).

İslam Ansiklopedisine göre Farsça bir kelime olan niyaz “ihtiyacı olma, sevgi gösterisinde bulunma, dostluk, dua etme, selâm, hürmet, hediye” gibi anlamlara gelir.

Kürtçe niyaz sözü Pehlevice niyaz sözünden gelmektedir. İstek, dilek anlamındadır.

“Zerdüştilikten bu yana devam edegelen fakirlere, muhtaç sahiplerine veya Hakk adına çevreye dağıtılan yiyecek ve içeceklere de niyaz deniliyor...” (URL-2).

Niyaz Türk Halk Edebiyatında da Şiirlerde çokça yerini almıştır. XIX asrın Bektaşilerinden Ağâhi Dede bir semaisinde;

“Erenler talibi esrara bizden çok niyaz eylen  
Şarabı aşkın âlâsın bulan abdala aşk olsun” ( Ergun, 1956:5) demiştir.

Bir başka XIX uncu asrın saz şairi Didari bir nefesinde şöyle ifade etmiştir.

“Bir güneştir doğdu Dünya yüzüne  
Cümle erler niyaz etti özüne  
Bakan âşık nur göründü gözüne  
Hacı Bektaş Veli Sultan Balım var” (a.g.e., s.26).

XIX. asrın meşhur ve muktedir Bektaşi saz şairlerinden Dertli bir şiirinde ise şöyle demiştir.

“Vakti mürûr eder harâb ehlinin  
Meded senden ey şah ey şah diyerek  
Recâ halvetinde niyaz bâbında  
Geçti ömrüm eyvah eyvah diyerek” (a.g.e., s.18).

Mahsuni Muharrem Baba Nefesinde ise,

“Ey gönül sandın mı sen derviş oldun  
Bu menzil uzaktır çıkma rızadan  
Verdiğin ikrara sen dara durdun  
Hakka niyaz eyle çıkma rızadan” ( a.g.e., s.29) ifadesini kullanmıştır.

“Niyaz etmek, bir şeyin gerçekleşmesini çok fazla istemek ve dua etmek anlamına gelir. Osmanlıcada “Heva vü Heves” olarak nitelendirilen geçici isteklerden farklı olarak, sadece manevi şeyler için niyaz edilir.” (URL-3 )

“Niyaz, Alevi inanç sistemi içerisinde birden fazla inanç pratiğini kapsayan bir ritüel terimi olarak karşımıza çıkar. Alevilikte niyaz kavramı etrafında oluşan söz varlığından bahsederken de belirttiğimiz gibi niyaz sözcüğünün gerek cem ritüelleri gerekse de kutsal mekân ziyaretleri bağlamında farklı farklı uygulama şekillerine sahip birer ritüel terimi olarak kullanıldığını görürüz. Bu durum, Alevilikte niyaz kavramına yüklenen farklı anlam içeriklerinden kaynaklanmaktadır. Niyaz kavramının, Alevilikte ritüel terimi olarak “naz/niyaz hizmeti”, “niyaza durma”, “niyazlaşma”, “niyaz etme” ve “niyaz dağıtma” şeklinde farklı kullanımının mevcut olduğuna tanık olunur” ( Akın, 2020:99 ).

Hem bu anlamlardan yola çıkarak hem de bu anlamlardan biri konumuz olan niyaz lokmasını “istenilen dileklerin niyetlerin yerine gelmesi için Hakk adına dağıtılan lokmadır” şeklinde tanımlayabiliriz



Niyaz Dersim’de çok yaygın bir lokma ekmeğidir. Hatta öyle ki Dersimden büyük kentlere göçmüş aleviler bu geleneklerini hala sürdürmektedirler. Geleneksel kültürün tüm öğeleri gibi kolektif karakteri dolayısıyla nesilden nesile aktarılırken kuşakların deneyimlerini yüklenerek, sonucunda kolektif bir değer kazanmıştır. Bu değer birden fazla ritüelde kendine yer edinmiştir. Özellikle Hızır orucunun olmazsa olmaz önemli bir parçasıdır. Ayrıca mezar ve ziyaretlere(kutsal mekânlar) gidilirken götürülen ve cemlerde dağıtılan bir lokma özelliğiyle de bilinmektedir. Oldukça az malzemeye ve sade yapılan bir lokmadır. Başka bazı bölgelerde de bu amaçları dışında yapılır ve adı kömbe olarak da bilinir.

Yaygın olarak ritüeller dinle ilişkilendirilse de insan hayatında sadece dini ritüeller yoktur. “İnsanların emniyet ihtiyacını karşılayan ritüeller, eylemlerle şifrelenen kolektif hafızalardır. Ritüeller insanlara zorlu geçiş dönemlerinde (sünnet, evlilik, cenaze vb.) yardımcı olmaktadır “ (Çevik, akt. Yurtseven, 2019:9).

Niyaz konusu, yazının içeriğinde Alevilikle ilgili yazılı kaynaklar, sözlü gelenek içinde yerine getirilen uygulamalar, cem ritüeli içerisinde ve ritüel metinleri bağlamında ele alınıp, incelenmiştir. Böylece niyaz kavramının Alevi inanç sistemi içerisindeki yeri, ritüel anlamları ve üstlendiği işlevler ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Bir lokma ekmeği olarak Niyaz Dersimde özellikle Hızır orucu, Cem törenleri, mezar ve ziyaretlere gidildiğinde dağıtılır.

## **HIZIR ORUCU**

“Bâtını anlamda insana uzanan Tanrı’nın eli, görünmeyen yüzüdür Hızır. Bedensel değil, tinsel bir kimliktir. İnsan uğruna gönüllere düşen, insan için harekete geçen ilahî aşktır. Bazen de insanın aklına düşüp, onu yönlendiren tinsel bilgidir...”

Hızır’ın Alevi-Bektaşî kültüründe de simgesel anlamı kurtarıcılık, yol göstericilik ve umuttur. Dirilmenin, var olmanın adıdır. Dayanışmanın, mazlumun ahıdır. Zalime ceza, yoksula şifadır. Dileklerin gerçekleştiricisi, topluluğun birlik ve dirilik sesidir...

Hızır Dersimde her yerdedir. Her zor işe başlanırken” Ya Hızır” denir. Darda olanın yanında, hastanın başucunda, korumasız kollayan, gözleyendir” (URL-4).

Hatta halk arasında şöyle bir söz vardır, “Kul dara düşmeyince Hızır yetişmezmiş”

“Alevi inanç dünyasında Hızır, tekmil inanca, düşünceye ve hayata veçhe veren ana öğelerden biridir. Halk arasında var olan Hızır kurbanı, Hızır cemi, Hızır orucu, Hızır semahı, Hızır gülbankı, Hızır ayı, Hızır günü/günleri, Hızır lokması, Hızır kavutu, Hızır yemini bu ritüel dünyanın ve buna bağlı inanış ve kültürel zenginliğin başlıcasıdır”(Çınar, 2020:66).

Hızır orucu Alevilerin tuttuğu iki oruçtan biridir. Bu oruçlardan biri Muharrem orucudur. 12 gün tutulur. Diğeri Hızır orucudur. 3 gün tutulur.

Hızır orucu Denizlerin piri Hızır’la karaların piri İlyas’ın buluştukları gün olarak da yapılan bir ritüeldir. Ayrıca bu orucun farklı hikâyeleri de vardır. Bir tanesi şudur: Hz. Ali ile Hz. Fatma’nın oğulları İmam Hüseyin ile İmam Hasanın hastalanması üzerine fakir kılığında kapıya gelen Hızır’ın onları iyileştirmesi üzerine tutulan üç günlük şükür orucu olduğudur. Diğer bir hikâyeye göre ise Hızır’ın Ab-ı Hayat suyunu bulması ve Hakk katında nebilik makamına ulaşmasından dolayı tuttuğu üç günlük oruçtur.

Yazar Mehmet Kabadayı Hızır ayı ile ilgili şöyle söylemektedir. “Aleviler misafiri Hızır’la, Hızır’ı da Şah-ı Merdan Ali ile özdeşleştirmişlerdir. Mihman (misafir) Şah-ı Merdan Ali’dir denilip daima misafirin geleceği hesaplanarak ön hazırlık yapılır. Hızır efsanesinde anlatılan bu tarihi buluşma, Hicri takvime göre Ocak ayının 31’inci günü, Şubat ayının da 1 ve 2’inci günlerine denk gelirken, Miladi takvimine göre ise 13, 14, 15 Şubat’a, denk gelir.”

Günümüzde Hızır ayı ocak ayının ortasından itibaren şubat ayı ortasına kadar devam eder. Bu süre içinde istenen bir hafta Salı günü başlanan üç günlük oruç tutulur. Salı, Çarşamba, Perşembe gününü içine alan bu oruçta sahur yoktur. Akşamdan yenilir. Son gün oruç açıldığında su tüketilmez. Bilakis tuzlu yiyecekler tüketilerek daha fazla susamaya çalışılır. Bunun nedeni susayan kişinin gece rüyasında elinden suyu içtiği kişiyle evleneceği inancıdır. Ayrıca bu süreçte özellikle köylerde kavut unu ( kavrulmuş buğday öğütülerek un haline getirilir)bir tahtanın ya da sofranın ( yere konan üzerinde yemek yenilen kısa ayaklı, yuvarlak tahta) üzerine serilir. Bir gece bekletilir. Evdeki gençler niyet ederek uyurlar. Sabah kalktıklarında unun üzerinde izler varsa Hızır’ın uğradığına inanılır. Daha sonra bu undan kavut dedikleri bir yemek yapılır.

Niyaz ise gün içerisinde un, su, tuz ve bol miktarda tereyağın bir arada yoğrulması ile yapılır. Piştikten sonra elle avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılarak Hızır lokması olarak dağıtılır. O gün ayrıca kurban tığlanır (kesilir) ve köylerde cem tutulur. Bu arada Hızır ayı boyunca her Perşembe cem tutulur.

## CEM LOKMASI

Cem, Alevilikte “ Hakk-Muhammed-Ali “ divanıdır. İyi ahlak, saygı, sevgi, hak ve adalet duygusu gibi erdemlerin görgü edinildiği, inanç birliğinin kutsandığı, hissedildiği, kusurlardan arınma Tanrıya ulaşma çabalarını içeren törenlerdir.

Alevi kelimesi ilk olarak Hz. Ali'nin soyundan gelmeyi, ikinci olarak da Ali taraftarı olmayı temsil eder. Hz. Ali soyundan ve taraftarı olmak aynı zamanda yolundan gitmek anlamına gelmektedir. Bugün ki karşılığı Hz. Ali'yi sevmek, onun soyu Ehlîbeytin yolunda gitmek şeklinde düşünülür (Öztürk, 2012:264). Bu tanım Aleviliğe ilişkin pek çok birbirine yakın tanımda ortak noktadır. İla ve olarak İslam çatısı altında bir yaşam biçimi, inanç ve felsefedir (Demirbağ, 2019:71).

Asya'dan göç eden Türk kavimleri arasında yer alan Aleviler asırlar boyu inanç ve felsefelerini yazılı bir kaynakla sürdürmekten ziyade, şiir müzik bütünlüğü içerisinde, sazlarıyla bir gelenek ve ritüel halini alan muhabbet meclisleri ve cemleriyle nesilden nesile aktarabilmişlerdir (Yurtseven, 2019:25). Bu bağlamda cem Alevilikte bugün de sürdürülen köklü bir ritüeldir.

Bu ritüelde çeşitli hizmetler görülür. Bütün hizmetler görülüp cem ritüeli yerine getirildikten sonra Lokma ve Niyazlar paylaşılır.

## MEZAR VE ZİYARET LOKMASI

Alevilerde ölünün defin edildiği gün ve kırkında özellikle kuran okunur ve tüm cemaate yemek verilir. Bunun yanı sıra definin ardından üçünde, yedisinde, yarı kırkında da çeşitli ritüeller yapılır. Mezar ziyareti bunların başında gelir. Bu ziyaretler esnasında mutlaka kuran okutulur ve gelenlere sac ekmeği-helva ya da niyaz- helva dağıtılır.

Ayrıca Dersimde Alevilerce kutsal sayılan bir takım ziyaretler vardır. Düzgün baba, Çoban baba, Gori baba gibi. Düzgün baba bunlardan en bilinenidir. Dersimli Alevilerin Mitolojik karakterlerindedir. Düzgün Baba Dağı ve Ziyareti, Nazımiye ilçe merkezine yaklaşık 15 km mesafede bulunmaktadır.

Bu ziyaretlere hasta olan iyileşmek, çocuğu olmayanlar dilemek, darda olan bir çare umarak ya da adağı olanlar gelirler. Ziyaretlerde isterlerse gece kalırlar. Dileklerini diler adaklarını yerine getirirler. Kurban tığlarlar ve de özellikle niyaz dağıtırlar.

## SONUÇ

Niyazın inanç ve itikat bağlamında insanlarda var olan anlamı, yapıldığı, dağıtıldığı, yenildiği ortamlar, yani tam da aynı bağlamda gereksinim duyulan anlarda var oluşu bir tesadüf değildir.

Yanı sıra yazının başında “istenilen dileklerin niyetlerin yerine gelmesi için Hakk adına dağıtılan lokmadır” ifadesinde olan önemli bir detayın burada altını çizmek gerek. O da Niyazda adaklarda olduğu gibi isteklerin gerçekleşmesi beklenmez. Yani Niyaz dilek ya da isteklerin gerçekleşmesi beklenmeden yapılır ve herhangi bir karşılık beklemezsizin yerine getirilir.

Sonuç olarak Niyaz, Alevilerde bir ekmek olmanın ötesinde tinsel bir anlam taşıyan, özellikle kendilerine ait kutsal zamanlarda uyguladıkları ve yıllardır yeri özenle korunan inanç pratiklerinden biridir.

## KAYNAKLAR

Akın, B.(2020). Alevilikte “Niyaz” Kavramı Ve Niyaz Merkezli Ritüeller. TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat Ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi. Sayı.22

Bearsworth, A. & Keil, T. (2011). Yemek Sosyolojisi “Yemek ve Toplum Çalışması-na Bir Davet”. Ankara: Phoenix Yayınevi.

Çevik, D. D. (2012, 12 21). *Performans, Ritüel, Oyun*. Çanakkale Onsekiz Mart

Çınar, A.A. (2020). *Alevilerde Hızır Kültü Ve Ritüelleri*. Milli Folklor, cilt 16, sayı 126.

Demirbağ, İ. (2019). *Tahtacı Semahlarının Hareket Olarak İncelenmesi*. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, Ankara.

Ergun, Saadettin N. (1956). *Bektaşî-Kızılbaş Alevi Şairleri ve Nefesleri*, İstanbul: İstanbul Maarif Kitaphanesi, cilt:3.

Öztürk, Z. (2012). Dün ya Dinleri Gizli Tarihi, İstanbul: Sokak Kitapları Yayınları.

URL-1: <https://www.etimolojiturkce.com/kelime/niyaz> adresinden 21 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

URL-2: <http://aksozluk.org/niyazi> 21 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

URL-3:<https://www.milliyet.com.tr/egitim/cocuklarin-tum-egitim-masraflari-meb-den-6842645> 21 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

URL-4: Halis, Müjgan, “Aleviliğin en kutsal ayı Hızır ayı”, <https://www.indyturk.com/node/311246/haber/aleviliğin-en-kutsal-ay-ı-hızır-ay-ı> adresinden 22 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

Üniversitesi Akademik Veri Yönetim Sistemi, <http://aves.comu.edu.tr/acevik/dokumanlar> adresinden alınmıştır.

Yurtseven, Özden Eren. (2019). Anadolu Alevilerinin Yemek (Lokma), Müzik Kültürü İlişkisi. İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.



**HALK HEKİMLİĞİ  
VE  
YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**





# ZEYTİNİN HALK HEKİMLİĞİ UYGULAMALARINDA KULLANIM ALANLARI

Prof. Dr. Bülent ARI  
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Burak TÜRKYILMAZ  
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi

## Özet

İnsanlar tarih boyunca yeme içme, barınma, hastalıklarla mücadele gibi birçok birincil ihtiyaçlarını bir bütün halinde ele alarak yaşamlarını şekillendirmişlerdir. Yeme içme alışkanlıkları toplumların kültürlerinin önemli bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Yemek kültürüne yönelik sözcük ve kavramların dile yansımaları da bunun en belirgin göstergelerindedir. İnsanların en temel ihtiyaçları olan beslenme ihtiyaçları toplumların yaşadıkları coğrafya, etkileşimde buldukları toplumlar, inançları gibi birçok faktörün etkisiyle şekillenmektedir. Türklerin çok farklı coğrafi bölgelerde yer alması ve farklı iklim koşullarında bulunması yetiştirilen ürünlerin çeşitlilik göstermesine neden olmuştur. Bu çeşitlilik sonucunda yetiştirilen ürünler, toplumların yüzyıllar boyunca deneyimleri sonucunda sahip oldukları ve nesilden nesile aktardıkları hastalıkları iyileştirme uygulamalarına da büyük ölçüde yansımıştır. Halk hekimliğine ait uygulamalarda da yaşanan coğrafi bölgede yetiştirilen ürünlerin önemli bir rolü olduğu görülmektedir. Yaptığımız araştırmada Hatay iline ait halk hekimliği uygulamalarında bölgede önemli bir tarım ürünü olan zeytinin kullanım alanları araştırılmıştır. Araştırma kapsamında bölgede yaşayan insanların çeşitli hastalıklara karşı kullandıkları halk hekimliği uygulamaları derlenerek zeytinin bu alandaki kullanımları incelenmiştir. Yapılan araştırma sonucunda zeytinin özellikle cilt hastalıklarının, ortopedik hastalıkların, zehirlenmelerin ve çeşitli solunum sistemi ile sindirim sistemine yönelik hastalıkların iyileştirilmesi amacıyla kullanıldığı görülmüştür. Bu uygulamalarda daha çok zeytinyağının kullanıldığı sonucuna varılmıştır.

**Anahtar Sözcükler:** Halk hekimliği, Zeytin, Bitkisel Tedavi

## USE OF OLIVE IN FOLK MEDICINE PRACTICES

### Abstract

Throughout history, believers have shaped their lives by addressing many of their primary needs such as food, shelter, and fight against diseases as a whole. Eating and drinking habits are an important part of the cultures of societies. The reflections of the words and concepts related to the food culture to the language are also the most obvious indicators of this. Nutritional needs, which are the most basic needs of people, are shaped by the influence of many factors such as the geography of societies, the societies they interact with, and their beliefs. The fact that the Turks are located in very different geographical regions and in different climatic conditions has led to the diversity of the products grown. The products grown as a result of this diversity have also been largely reflected in the practices of healing the diseases that societies have had for centuries as a result of their experience and transferred from generation to generation. It is seen that the products grown in the geographical region where they live have an important role in the practices of folk medicine. In our research, the usage areas of olive, which is an important agricultural product in the region, were investigated in folk medicine practices of Hatay province. Within the scope of the research, the folk medicine practices used by the people living in the region against various diseases were compiled and the uses of olive in this area were examined.

As a result of the research, it has been seen that olive is used especially for the treatment of skin diseases, orthopedic diseases, poisoning and various diseases such as respiratory system and digestive system. It has been concluded that olive oil is used more in these applications.

**Keywords:** Folk medicine, Olive, Herbal Medicine

## GİRİŞ

Tarih boyunca varlığının devamı için mücadele eden insanların en temel ihtiyaçlarından biri de hastalıklarla mücadele etmesi olmuştur. Hastalıkların hem sebepleri hem de bu hastalıkların iyileştirilmesine yönelik yapılan uygulamalar tarihin çeşitli dönemlerinde farklı bir bakış açısıyla ele alınabilmiştir. Deneyim, gözlem, sihir ve büyü gibi etkenler doğrultusunda şekillenen uygulamalarda en fazla kullanılan yöntemin çeşitli bitkilerle tedavi etmeye yönelik uygulamalar olduğu görülmektedir. Bu uygulamalar toplumların kültürlerinin birer parçası olmuş, nesilden nesile aktarılmaya devam etmiştir. Kültürel bir birikimin sonucu olan bu uygulamalar halk hekimliği, geleneksel tıp, geleneksel hekimlik, folklorik tıp, tıbbi folklor gibi çeşitli şekillerde adlandırılmıştır. Boratav (1994: 122) halk hekimliğini *“halkın olanakları bulunmadığı için ya da başka sebeplerle doktora gidemeyince veya gitmek istemeyince hastalıklarını tanılama ve sağaltma amacı ile başvurduğu yöntem ve işlemlerin tümüne halk hekimliği diyoruz.”* şeklinde tanımlamıştır.

Eski Türklerde hastalıklar kişisel, çevresel ve doğüstü sebeplere dayandırılmıştır. Bu hastalıkların iyileştirilmesi ise kam ve baksıların dini-sihri tedavileri ve otacı ile emcilerin ilaç ve ameliyatları ile gerçekleştirilmeye çalışılmıştır. Türk hayatında şamanlık inancına bağlı bazı eski inanç ve pratiklerin farklı görünümlemlerle devam ettiğini söylemek mümkündür (Özgen, 2007: 9). İslami dönem yazılı kaynaklarında da halk hekimliğine yönelik bazı kavramların geçtiğini görmekteyiz. Kutadgu Bilig’de hastalık ve hekimlerle ilgili şu ifadelere yer verilmektedir:

Olarda birisi otacı oturur

Kamug ig tapaka bu emçü erür (Arat, 1959: 315).

“Bunlardan biri tabiplerdir; bütün hastalıkları bunlar tedavi eder”

Bularda basa keldi afsunçılar

Bu yi yeglig ipke bu ol emciler

Bularka yime ök katılgu kerek

Bu yül yeklig ipge olagu kerek

“Bunlardan sonra efsuncular gelir; cin periden gelen hastalıkları bunlar tedavi ederler. Bunlar ile de görüşmek tanışmak gerekir; (çünkü) cin ve peri çarpmasından hastalıkları okutmak lazımdır (Arat, 1959: 315)”

Kutadgu Bilig’de geçen bu ifadeler İslamiyet’in kabulünden sonra da hastalıkların sebep ve tedavilerinde doğaüstü güçlerin etkili olduğu inancının devam ettiğini göstermektedir. Bunun yanında Türklerin Anadolu’ya yerleşmesinden sonra darüşşifa, maristan, bimaristan adı verilen sağlık kurumlarının açılması ve usta- çırak ilişkisi içerisinde tıp eğitiminin gerçekleştirilmesi bu alanın varlığını koruduğunu göstermektedir (Özgen, 2007:11).

Türk kültüründe herhangi bir hastalığı tedavi eden ve kendine özgü yöntemler kullanan ocak kavramı da önemli bir yer tutar. Ocaklık genellikle sülaleye bağlı olarak “el verme” denilen bir yöntemle başkalarına aktararak devam eden bir uygulamadır (Boratav, 1997: 113). Kan bağına bağlı olmayan ocaklıya ise izinli denilmektedir. İzinli adını alan kişi ocaklı gibi ilgili hastalığı tedavi etme gücüne sahip olmaktadır.

Çeşitli uygulamalar olmakla birlikte Anadolu halk hekimliğinde kullanılan en önemli yöntemlerden biri bitkilerden yararlanmaktır. Anadolu’nun çeşitli iklim özellikleri ile zengin bir bitki örtüsüne sahip olması bitkilerin halk hekimliğinde sıkça kullanılmasına yol açmıştır. Osmanlı döneminde halk hekimliği alanında aktarlık önemli bir meslek haline gelmiştir.

Bu bilgiler doğrultusunda Türk kültüründe hastalıkların iyileştirilmesine yönelik yapılan uygulamalarda hem inançsal uygulamaların hem de bitkilerle tedavi yöntemlerinin her dönemde etkisini gösterdiği açıktır. Bu uygulamaların büyük bir bölümünü oluşturan bitkilerle tedaviye yönelik işlemlerde ilgili bölgenin iklim özellikleri doğrultusunda bölgede yetişen bitkilerden yararlandığı bilinmektedir. Yaptığımız araştırmada Akdeniz iklimi özellikleri gösteren Hatay’da yetiştirilen başlıca tarım ürünlerinden olan zeytinin halk hekimliği alanına yönelik uygulamaları incelenmiştir. Araştırmanın evrenini oluşturan 72 katılımcıdan alınan bilgiler derlenerek elde edilen veriler analiz edilmiştir.

### **Zeytinin Topluların Kültürlerinde Yeri ve Önemi**

Zeytinin ilk hasadının hangi dönemde yapıldığına dair çeşitli görüşler ileri sürülmekle birlikte ana vatani hakkında ortaya atılan görüşlerde ortak bir kanıya varıldığı görülmektedir. Araştırmaların büyük bir bölümü zeytinin ana vatanının Kahramanmaraş, Mardin ve Hatay illeri arasındaki bölge ile Suriye ve Filistin’in batı kıyılarını içine alan bölge olduğu görüşü kabul görmektedir (Çelik ve Cin, 2021: 201; Gökşen ve Burcak, 2020: 206; Erdal vd., 2020: 164; Ünsal, 2006:14’den akt: Eskiyörük, 2016: 230). Bu bölgeden dünyanın birçok noktasına ulaşan zeytinin bugün 40 kadar ülkede üretiminin gerçekleşmesi söz konusudur (Ateş, 2022: 51).

Zeytin toplumlarda ve inançlarda kutsal bir nitelik taşıması ile diğer bitkilerden ayrı bir öneme sahip olmuştur. Mısırlıların duvar resimlerinde M.Ö 1346 yılında 19 yaşında ölen firavun Tutankamon'un zeytin dallarından örülmüş bir adalet tacı giymesi, Yunan mitolojisinde Athena'nın Zeus'a zeytin ağacını hediye etmesi ve hükümdar olması, Romalılar'ın ölen kişinin yüzüne zeytinyağı serpererek o kişinin kutsandığı ve günahlarından arındığı inancını taşımaları çok eski dönemlerden beri zeytinin toplumlarda kutsal bir özelliğe sahip olduğu düşüncesinin varlığını göstermektedir. Bu özellikleri ile zeytin; barışın, zaferin, bereketin, sıhhatin sembolü haline gelmiştir.

Semavi dinlerde de zeytin kutsal sayılan 5 meyveden biridir. Nar, incir, üzüm, hurma ve zeytinden oluşan bu meyveler Tevrat ve İncil'de 140 kez, Kuran-ı Kerim'de ise 6 kez geçmektedir (Çelik ve Cin, 2021: 205). Tevrat'ta Nuh Tufanının ardından suların çelip çekilmediğini anlamak için gönderilen güvercinin zeytin dalı ile dönmesi de semavi dinlerde zeytinin önemini vurgulayan bir örnektir. Bu bakımdan zeytin dalı barışın sembolü olarak kabul edilmiştir (Kaplan ve Karaöz Arıhan, 2012: 12-13).

Zeytin aynı zamanda gündelik yaşam içerisindeki kullanım alanları ile de toplumların kültürlerinde önemli bir yer edinmiştir. Zeytinyağı aydınlanmanın ana maddesi olarak kullanılmıştır. Bununla birlikte zeytin, parfüm yapımında yararlanılan bir bitki olmuştur. Zeytin; kozmetik, temizlik ve ilaç sektöründe kullanılmıştır. Çekirdeklerinden tespah, kolye gibi süs eşyaları yapılmıştır. Zeytinin dalları ve yaprakları sepet yapımında kullanılmasının yanında sığır yemi ve gübre olarak da kullanılmıştır (Kaplan ve Karaöz Arıhan, 2012: 7; Küçükkömürler ve Ekmen, 2008: 818; Ateş, 2022: 52; Allan, 2000: 23'den akt: Ateş, 2022: 52). Zeytinin toplumların hayatında bu kadar yer alması ve kültürel unsurlarda önemli bir rol oynaması bizim sosyal hayatımızda da yerini almıştır. Zeytin kelimesi birçok mahalle, köy ve ilçe gibi mekân adlarında bulunmaktadır. Bununla birlikte Anadolu ezgilerinde, türkülerde, manilerde, şiirlerde, çocuk oyunlarında zeytinin kendisine yer bulabildiğini görmekteyiz. Halılarda, mimaride, mezar taşlarında zeytin motiflerinin yer alması da zeytinin sosyal hayat içindeki yerini gösteren durumlardandır (Erdal vd., 2020: 165-168; Küçükkömürler ve Ekmen, 2008: 809).

Zeytin kültüründe halk hekimliği uygulamalarında da kendine yer bulmuştur. İnsanlar halk hekimliği uygulamalarında daha çok yaşadıkları bölgelerde yetişen bitkiler ve ürünler ile hastalıkları iyileştirmeye yönelik deneyimler kazanmışlardır. Yukarıda da değindiğimiz gibi zeytinin ana vatanı olarak kabul edilen bölgede yer alması dolayısıyla Hatay halk hekimliği uygulamalarında da zeytinin sıkça başvurulan bir ürün olduğu görülmektedir.

## **Zeytin ve Zeytinyağının Hatay Halk Hekimliği Uygulamalarındaki Kullanımı**

### **Cilt hastalıkları; Çıban, Nasır, Saçkıran, Saç Dökülmesi, Cilt Çatlaması, Siğil, İsilik, Pişik, Cilt Bakımı.**

#### ***Çıban***

Tuz Zeytinyağında eritilip pamuk ile sürülür (K32).

#### ***Mantar***

Akdeniz Bölgesi'nde sıkça görülen kırmızı toprak (terra rosa) su ve zeytinyağı gibi sıvılarla karıştırılarak enfeksiyonun görüldüğü bölgeye sürülür (K.21, K39).

#### ***Nasır***

Zeytinyağı kaynatılıp sürülür (K21).

Bal mumu eritilerek zeytinyağı ile karıştırılıp sürülür (K22).

#### ***Saçkıran***

Saçkıran olan bölge ustura ile tıraş edildikten sonra kesilen yere dövülmüş sarımsak sürülür. Bunun dışında saçkıran olan bölgenin yine ustura ile tıraş edildikten sonra sarımsak, zeytinyağı ve tuzun karıştırılarak o bölgeye sürülmesi ve bunun birkaç kez tekrarlanması da faydalı olabildiği ifade edilmiştir (K11).

Zeytinyağı kullanılır (K33).

Zeytinyağı sabunu kullanılır (K33).

Zeytinyağı, sarımsak ve limon karıştırılarak saça sürülür (K33).

Saçlar çok kısa kesilerek saça zeytinyağı sürülür. Saçkıranın olduğu bölgeye dokunmamak ve kaşımamak gerekir. Saçların ve yatarken kullanılan yastık temiz tutulmalıdır (K23).

#### ***Saç Dökülmesi***

Saçlar badem yağı ve zeytinyağı ile yıkanır (K71).

Sarımsak ile zeytinyağı karıştırılarak kafaya sürülür (K33).

#### ***Cilt Çatlaması***

Zeytinyağı kullanılır (K35, K36, K37).

#### ***Sedef***

Soğan ve sarımsak gibi yiyecekler ezilerek zeytinyağı veya sirkeyle karıştırılıp vücuda sürülür (K39, K40, K9).

### ***Siğil***

Yaş bir zeytin dalı ile siğilin üstü çizilerek okunur. Bu yaş dal kuru bir yere konur. Bu dal orada kuruyuncaya kadar siğiller de kurumuş olur (K7). Bu uygulamada dinsel (okuma) - büyüsel (benzer benzerini doğurur düşüncesinden hareketle taklit büyü) işlemler söz konusudur.

### ***İsilik***

Zeytinyağı, tereyağı, pudra sürülür (K69, K70).

### ***Pişik***

İlgili bölgeye zeytinyağı sürülür (K30, K39, K43).

### ***Cilt Bakımı***

Yumurta sarısına limon suyu ve zeytinyağı eklenerek hazırlanan maske kullanılır (K35).

Cildi temizlemek için zeytinyağı, yoğurt, yumurta akı, limon suyu ve karbonat karıştırılıp yüze uygulanır (K36).

### **Yanıklar; Güneş Yanığı, Gece Yanığı**

#### ***Güneş Yanığı***

Zeytinyağı, defne yağı, yoğurt veya diş macunu sürülmesinin güneş yanığına iyi geldiği belirtilmiştir. Ayrıca domatesin rendelenerek yanık olan yerlere sürülmesinin de güneş yanığına iyi geldiği ifade edilmiştir (K5).

Güneş yanığına kantaron çiçeği ile zeytinyağı karıştırılıp sürülür (K38).

Yanıklar için zeytinyağı uygulanır (K41).

Arıların yaptığı petek mumu zeytinyağı ile kızartılarak bir yumurta akıyla helva kıvamına gelene kadar karıştırılır (K.44).

Yabani zahter ve kantaron zeytinyağı ile kavrulur veya kantaron içilir (K45).

Çiğ yumurta ile zeytinyağı karıştırılarak sürülür (K46).

#### ***Gece Yanığı***

Vücut saf zeytinyağı, bademyağı veya sirke ile karıştırılmış su ile ovulur. 4 bardak suya 4 kaşık ezilmiş kuşburnu konulur ve 30 dakika kaynatılır ve günde 3 defa içilir. Bunların yanında çarkıfelek çiçeği zona ağrılarını hafifletmek için kullanılır (K10).

Gece yanığında vücut saf zeytinyağı ile ovulur (K31, K34).

Gece yanığında 1 çay bardağı zeytinyağı ile ısırgan otu kaynatılarak yanığa sürülür (K48).

## **Yaralar; Pamukçuk, Uçuk**

### ***Pamukçuk***

Pamuk zeytinyağına batırılarak ağız içi silinirse faydalı olur (K4).

### ***Uçuk***

Zeytin dalı çiğnenir (K42).

## **Ağrılar; Baş Ağrısı, Diş Ağrısı, Kas Ağrısı, Kulak Ağrısı, Ayak Ağrısı**

### ***Baş Ağrısı***

Ziyaretlerden gelen zeytinyağı sürülür (K24).

### ***Diş Ağrısı***

Ağrıyan dişe zeytin küspesi (yağı alınmış zeytin kabuğu) konulursa ağrıyı keser (K3). Ağrıyan dişe zeytin pusu konulur (K7).

Sarımsak ezilip zeytinyağı ile karıştırılır. Sonra pamuk ile dişe bastırılır (K49).

Tuz, karabiber ve zeytinyağı karıştırılarak pamuk ile bastırılır (K30).

### ***Kas Ağrısı***

Zeytinyağı sürülürse faydalı olur (K45). Yıllanmış zeytinyağı (K6).

### ***Kulak Ağrısı***

Bir pamuk üzerine biraz zeytinyağı damlatılır ve kulağa konulur. Bu uygulama kulak içindeki iltihabı alır, ağrıya son verir (K1).

Sarımsak külde közlenir soyulur, üzerine zeytinyağı dökülerek kulağa konulursa beş dakika içinde ağrısı geçer (K2).

Katranla zeytinyağı karıştırılıp damlatılır (K2).

Zakkum çiçeği zeytinyağına ıslatılır bir yıl bekler. Bekleyen bu karışım kulağa damlatılırsa ağrıya sebep olan kulak iltihabını kurutmaktadır (K3).

Kulak arkasından koparılan saç zeytinyağında sürme kıvamına gelene kadar kızartılır. Sonra kulağa damlatılır (K52).

Ayslan denilen bitki ile zeytinyağı kızartılır ve ılıyınca kulağa damlatılır (K51).

### ***Ayak Ağrısı***

Kaya tuzu sıcak suda eritilir. Daha sonra ayaklar bu suda on dakika kadar bekletilir ve zeytinyağlı sabunla iyice ovulur (K26).

Zeytin ağacının yaprakları ile körpe budakları dövülerek topuğun altına konursa deler ve suları dışarıya akıtır (K26).



## **İç Hastalıklar; Bağırsak Kurdu, Mide Ağrısı, Kısırlık, Zafiyet, Şeker Hastalığı, Kabızlık**

### ***Bağırsak Kurdu***

Zeytinyağı bir bardak sıcak su ile içilirse bağırsak kurtlarını döktüğüne inanılır (K26).

### ***Mide Ağrısı***

Karın bölgesine zeytinyağı sürülür ve masaj yapılır (K28).

Zeytinyağı tüketilir (K29).

Zeytinyağı bir bardak sıcak su ile içilirse mide ağrısını keser (K26).

### ***Kısırlık***

Ebeye gidip kasık çektirilir. Otlarla ilacı yapılır. Birkaç gün kömür ısıtılıp yüne sarılır ve zeytinyağı ile ıslatılan kadının rahmine yerleştirilir (K57).

### ***Zaafiyet***

Zeytin kaynatılıp suyu içilir (K59).

### ***Şeker Hastalığı***

Zeytin yaprağı kaynatılıp içilir (K56).

### ***Kabızlık***

Rahatsızlığı olan kişiye dereotu çayı, kekik ıhlamur karışımı çayı ve zeytinyağı içirilir. Rahatsızlığı olan kişi Paryaşa otu ile banyo yaptırılır. Ayrıca kabızlık için ılık su ile bal şerbeti içirilir (K39).

Aç karnına zeytinyağı içilir (K14, K17, K29, K40, K12).

Elma ve kayısı hoşafı içilir. Bunların yanında karnın zeytinyağı ile ovulduğu da verilen bilgiler arasında yer almaktadır (K15, K16).

Bir yemek kaşığı zeytinyağı, sabahları aç karnına tüketilir (K28).

Elma, yeşil zeytin ve bitki çayı tüketilir (K60, K61, K62, K63).

## **Ortopedik Hastalıklar; Kırık-Çıkık, Burkulma-İncinme, Romatizma,**

### ***Kırık-Çıkık***

Kırık ya da çıkık olan bölgeye zeytinyağı sürülerek de çekme işlemi yapılabilir (K67).

Zeytinyağı ve sıcak su ile masaj yapılarak bilirkşi tarafından yerine getirilir (K50, K72).

### ***Burkulma-İncinme***

Ezikte bir avuç buğday pilav gibi pişirilir. Pişen buğday hamur haline getirilip eziğin üstüne sürülür. Hamur halinde uygulanan buğdayın üstüne zeytinyağı sürülüp ezik olan bölge sarılır (K18).

Siyah zeytin iyice dövülerek burkulan yere sarılır. Bu işlem tekrarlanır

Siyah kuru üzüm dövülür, içine zeytinyağı eklenerek ağrıyan bölgeye sarılır (K20).

Burkulan veya incinen yere sıcak su ve sabun ile masaj yapılır. Üstüne de zeytinyağı sürülerek sıcak tutsun diye naylon ile kapatılır (K20).

### ***Romatizma***

Romatizmanın olduğu yere zeytinyağı sürülerek sıcak tutsun diye naylon ile kapatılır (K20).

Yakılan zeytinyağlı pamuk ağrıyan yere sürülür (K27).

Kantaron bitkisi zeytinyağının içine konulur ve bir ay kadar güneşte bekletilir. Daha sonra romatizmadan dolayı ağrıyan bölgeye sürülür.

Bir miktar buğday kepeği ile bir avuç kırmızı toz biber iyice karıştırıldıktan sonra lapa haline gelene kadar suda pişirilir. Bu lapa, ağrıyan yer zeytinyağı ile silindikten sonra o bölgeye sarılır.

Ağrıyan yerler zeytinyağı ile ovulduktan sonra üzeri yünle örtülür (K71, K40).

### **Psikolojik Hastalıklar; Depresyon,**

#### ***Depresyon***

Kaynatılmış zencefil ve zerdeçala zeytinyağı katılıp içilir (K64).

### **Üriner Hastalıklar; İdrar Tutukluğu, Böbrek Ağrısı**

#### ***İdrar Tutukluğu***

Bir bardak zeytinyağının içine bir limon suyu eklenerek bir hafta boyunca her sabah ve akşam aç karnına içilir.

#### ***Böbrek Ağrısı***

Nane ve zahter kaynatılarak içilmesi ve zeytinyağı içilmesinin böbrek ağrısını gidermede etkili olduğu ifade edilmiştir (K19).

## **Kalp-Damar Hastalıkları: Tansiyon**

### ***Tansiyon***

Yüksek tansiyonda zeytin yaprağı kaynatılarak yenir (K65).

## **Enfeksiyon Hastalıkları; Kabakulak**

### ***Kabakulak***

Kulağa zeytinyağı sürülür (K56).

## **Solunum sistemi hastalıkları; Astım, Sinüzit, Zatürre, Soğuk Algınlığı, Bademcik, Yüksek Ateş**

### ***Astım***

Astım için zeytinyağı içilir ve sıkıştırmaması için sarımsak yenir (K54).

### ***Sinüzit***

Zeytinyağı ile masaj yapılarak rahatlamak sinüzit için kullanılan uygulamalar arasında gösterilmiştir (K10, K13).

### ***Soğuk algınlığı – Zatürre***

Zatürre için sıcak zeytinyağı içilir (K53, K58).

Soğuk algınlığında vücuda zeytinyağı ısıtılıp sürülür (K43).

### ***Bademcik***

Merhem ya da zeytinyağı ile dışarıdan çekilip masaj yapılır (K66).

### ***Yüksek Ateş***

İspirto, aspirin ve bir çay kaşığı zeytinyağı karıştırılarak elde edilen karışım vücudun eklem yerlerine sürülür (K43).

## **Zehirlenmeler; Yılan – Akrep Sokması, Arı Sokması, Kulağa Böcek Girmesi**

### ***Yılan ve Akrep Sokması***

Zeytinyağı sürülerek buzla kapatılırdı (K67).

### ***Arı Sokması***

Arı sokmasında çiğ zeytinyağı ve hamur bağlanabilir (K68).

### ***Kulağa Böcek Girmesi***

Böceği çıkarmak için kulak eğik pozisyondayken zeytinyağı veya süt damlatılır. (K47)

## **Çocuk sağlığı; Kekemelik-Konuşma Zorluğu, Göbek Düşmesi**

### ***Kekemelik-Konuşma Zorluğu***

Ördek, sedef ve zeytinyağı ile pişirilerek konuşma zorluğu çeken çocuklara yedirilir (K25).

### ***Çocuğun Diş Çıkarması***

Bebek diş çıkarırken sancılı çekiyorsa, bebeğin karnı anason ve zeytinyağı ile ovulur (K55).

### ***Göbek Düşmesi***

Hasta yüzüstü yere yatar. Göbeğe zeytinyağı sürülür. Elle göbek tutulup, hafifçe kaldırılır (K8).

## **SONUÇ**

Araştırmanın sonucunda hem zeytinin meyvesinin hem de zeytin yaprakları, zeytinyağı gibi zeytinden elde edilen ürünlerin Hatay ilinde birçok hastalığın tedavisinde kullanıldığı görülmüştür. Cilt hastalıkları, yanıklar, yaralar, ağrılar, iç hastalıklar, ortopedik hastalıklar, psikolojik hastalıklar, üriner hastalıklar, kalp damar hastalıkları, enfeksiyon hastalıkları, solunum sistemi hastalıkları, zehirlenmeler ve çocuk sağlığına yönelik uygulamalar bu hastalıklar arasında yer almaktadır.

Hatay halk hekimliği uygulamalarında zeytin ile ilgili ürünlerin çıban, nasır, saçkıran, saç dökülmesi, cilt çatlaması, siğil, isilik, pişik, gibi cilt hastalıklarında uygulandığı görülmüştür. Bu uygulamaların büyük bir bölümünde zeytinyağının kullanıldığı belirlenmiştir. Gökşen ve Burkay (2020: 217) yaptıkları çalışmada zeytinyağının cildi parlaklaştırdığına ve saç egzamalarına iyi geldiğine yönelik bulgular edinmişlerdir. Zeytinyağının cilt sağlığına yönelik olarak kullanmasının çok uzun döneme dayandığı bilinmektedir. Antik Yunan ile ilgili bilgileri incelediğimizde zeytinyağının vücuda masaj ile uygulanmasının sağlık için gerekli olduğu düşüncesini görmekteyiz. Aynı zamanda uzun yola çıkan kişilerin ayaklarının altına zeytinyağı sürerek ayakların yara olmasının önüne geçildiği görülmektedir (Kaplan ve Karaöz Arıhan, 2012: 9; Ünsal, 2008: 24-25'den akt: Ateş, 2022: 53). Ünlü filozof Demokritos'un "Sağlığımızı nasıl koruyabilir de yaşam süremizi uzatabiliriz?" sorusuna "İçimizi balla dışımızı zeytinyağıyla yuğalım" cevabı da zeytinyağının cilde olan etkisinin çok uzun zamandır ne kadar önemsendiğini göstermektedir (Hehn, 1998: 90-91'den akt: Gökşen ve Burkay, 2020: 217).

Yapılan derlemeler sonucunda zeytinyağının bazı uygulamalarda tek başına bazı uygulamalarda ise kantaron, zahter, badem yağı, defne yağı gibi ürünlerle birlikte kullanılarak güneş yanığı ve gece yanığı ve yaralar için uygulandığı görülmüştür. Farklı araştırmalarda da benzer sonuçlara rastlanmıştır. Kaplan ve Karaöz Arıhan (2012: 11), zeytinyağının yaralarda ve yanıklarda kullanıldığını ifade etmiştir. Aynı zamanda böğürtlen yaprağının kurutup dövüldükten sonra zeytinyağı ile karıştırılarak yanık yarasına sürüldüğü de yapılan uygulamalar arasında gösterilmiştir (Turan, 2000: 5'den akt: Sever, 2004: 104).

Zeytinyağının, yağı alınmış zeytin kabuğunun ve zeytin yapraklarının, Diş ağrısı, baş ağrısı, kas ağrısı, kulak ağrısı ve ayak ağrısı gibi çeşitli ağrıların tedavisinde kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Durna ve Kolukisa (2020: 371-372) çeşitli araştırmalarda zeytinin meyvesinin, zeytinyağının, zeytin çekirdeğinin, zeytin yaprağının ve yağı alınmış zeytin kabuğunun çeşitli uygulamalar ile diş ağrılarına yönelik tedavilerde kullanıldığı sonucuna vardığını belirtmiştir.

Burkulma, incinme, kırık-çıkık gibi ortopedik rahatsızlıklarda zeytinyağı ile masaj yapılması ve zeytinin dövülerek burkulan yere sarılması gibi halk hekimliği uygulamalarının olduğu belirlenmiştir. Zeytinin çekirdeği ile ezilip incinen ve burkulan yere uygulanmasının farklı araştırmalarda da benzer şekilde olduğu görülmüştür (Kaplan ve Karaöz Arıhan 2012: 11).

Sonuç olarak zeytinin önemli bir besin ve geçim kaynağı olduğu Hatay'da halk hekimliği uygulamalarında sıkça başvurulan bir bitki olduğu görülmüştür. Halk hekimliği uygulamalarında daha çok zeytinyağının ön planda yer aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bazı halk hekimliği uygulamalarında tek başına kullanılan zeytin ve zeytinyağının bazı halk hekimliği uygulamalarında ise bölgede yetiştirilen diğer bitkiler ve bitkisel yağlarla birlikte kullanıldığı görülmüştür. Aynı zamanda az da olsa bazı inançsal uygulamalarda da zeytinin kullanıldığı sonucuna varılmıştır. Çocuklarda kekemeliğin giderilmesi için ördeğin, sedef ve zeytinyağı ile pişirilmesi veya ciltteki siğil denilen yaraların iyileştirilmesinde yaş bir zeytin dalı ile siğilin üstünün çizilere okunması gibi halk hekimliği uygulamaları bunlara örnektir.

## KAYNAKÇA

- Arat, R. R. (1959). *Kutadgu Bilig Tercümesi (Çeviri)*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basım Evi.
- Ateş, H. (2022). Osmanlı Döneminde Antakya ve Yakın Çevresinde Zeytincilik Faaliyetleri. *Bengi Dünya Yörük-Türkmen Araştırmaları Dergisi* 5(2): 43-76.
- Boratav, P. N. (1994). *100 Soruda Türk Folkloru*, İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Boratav, P. N. (1997). *100 Soruda Türk Folkloru*, İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Çelik, S. ve Cin, P. (2021). Kilis'te Zeytin Tarımı. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 14(79): 200-214.
- Durna, D. ve Kolukısa, H. (2020). Halk hekimliği üzerine yapılmış lisansüstü tezlerde dış tedavilerine yönelik uygulamaların tespiti ve bu uygulamaların dış hekimliği temelinde değerlendirilmesi. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (69), 357-386.
- Erdal, G., S. Başbuğ, D., Erdal, K. (2020). Anadolu ve Türk Kültüründe Zeytin. *Social Sciences Research Journal*, 9(3), 164-169.
- Eskiörük, D. (2016). Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği (Olive and Olive Oil in the Ancient Age: Cilicia Region Example), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special issue, 228- 243.
- Gökşen, C. ve Burcak, A. O., (2020). Kilis halk kültüründe zeytin. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 9(1): 205-224.
- Kaplan, M. ve Karaöz Arhan, S. (2012). Antik çağdan günümüze bir Şifa kaynağı: zeytin ve zeytinyağının halk tıbbında kullanımı. *Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 52(2), 1-15.
- Küçükkömürler, S. ve Ekmen, Z. (2008). Barışın simgesi zeytin ve Anadolu kültürü, *CANAS38*, 809-820.
- Özgen Z.N. (2007) *Adana (Merkez) Halk Hekimliği Araştırması*. Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, 2007.
- Sever, M. (2004). Türk halk inançlarında ve halk hekimliği uygulamalarında meyve. *TÜBAR*. 16, 95-109.

## KAYNAK KİŞİLER

- K1: Nejla Öztürk, 60, Emekli, Reyhanlı
- K2: Mehmet Şanverdi, 65, Çiftçi, Reyhanlı, Oğulpınar Köyü
- K3: Mehmet Özhan, 37, Esnaf, Antakya
- K4: Zübeyde Elver, 54, Ev Hanımı, Reyhanlı, Doğu Ayrancı Köyü
- K5: Bünyamin Atlı, 41, Aktar, Demirköprü
- K6: Hatice Çetin, 38, Ev Hanımı, Yayladağı
- K7: Muhammed İkbâl Işık, 30, Hattat-İşletmeci, Antakya

- K8: Yusuf Sağlamoğlu, 36, Teknik Personel, Karaali  
K9: Muzaffer Amık, 75, Emekli Mühendis, Üniversite, Antakya  
K10: Ömer Lütfi Aldatmaz, 59, Okul Müdürü, Üniversite, Antakya  
K11: Salih Bayraktar, 68, İlkokul Mezunu, Çiftçi, Karbeyaz Köyü  
K12: Ayşe Yılmaz, 70, Ev Hanımı, İlkokul, Antakya  
K13: Nahide Ünal, 90, Ev Hanımı, İlkokul, Antakya  
K14: Döne Nahırcı, 61, Okur yazar değil, Antakya  
K15: Firdevs Okçu, 35, İlkokul mezunu, Antakya  
K16: Teslime Yıldır, 50, İlkokul mezunu, Anayazı Köyü  
K17: Fevziye Aslan, 50, İlkokul mezunu, Antakya  
K18: Saadet Açıkgöz, Ev Hanımı, 70, İlkokul, Antakya  
K19: Fatma Türkmen, Esnaf, Altınözü  
K20: Fatma Meydan, 50, Evli, Ev Hanımı  
K21: Dilek Akman, 50 Ev Hanımı, İlkokul, Antakya  
K22: Fadime Aydın, 44, Ortaokul Mezunu, Evli, Ev Hanımı  
K23: Nezahat Abdulhayoğlu, 65, Ev Hanımı, Lise, Antakya  
K24: Cemal Demircan, 51, Yüksekokul mezunu, Memur  
K25: Ömer Özcan, 50, Ortaokul mezunu, Bekçi  
K26: Hasan Karacaoğlu, 43, Ön lisans mezunu, Memur  
K27: Ahmet Polat, 35, Üniversite mezunu, Öğretmen  
K28: Fehime Uğur, 59, Ev Hanımı  
K29: Zehra Cengiz, 65, Evli, Ev Hanımı  
K30: Gülfidan Kosi, Emekli Öğretmen, Üniversite, Antakya  
K31: Emine Bahçeci, 62, Ev Hanımı  
K32: Fikriye Can, 72, Ev Hanımı  
K33: Mehmet Çetinkaya, 52, Şoför  
K34: Demet Yeşil, 30, Antakya  
K35: Aylin Güngör, 45, Antakya  
K36: Cuma Güler, 30, Antakya  
K37: Meral Oral, 32, Antakya  
K38: Reşide Horoz, 54, Antakya  
K39: Nezahat Civelek, 86, Ev Hanımı, Okur-yazar değil, Antakya  
K40: Arzu Temiz, 51, Emekli Memur, Üniversite, Antakya  
K41: Eşref Sahilli, 32, Makine Mühendisi

- K42: Filiz Hürriyetoğlu, 34, Ev Hanımı  
K43: Ziya Cengiz, 65, Çiftçi  
K44: Yasin Yılmaz, 35, Antakya, Terzi  
K45: Meliha Gezgin, 67, Serinyol  
K46: Gökçe Seren, 24, Kırıkhan, Öğretmen  
K47: Rahime Orak, 65, Ev Hanımı  
K48: Sabit Miçoğulları, 70, Hatay  
K49: Ali Oral, 66, Şoför  
K50: Züleyha Yılmaz, 48, Esnaf  
K51: Gazel Özçelik, 83, Defne  
K52: Selma Usluoğlu, 80, Defne  
K53: Vecihe Hürriyetoğlu, 51, Esnaf  
K54: Feride Uçar, 42, Ev Hanımı  
K55: Ahmet Çelik, 50, Çiftçi  
K56: Hüseyin Bahtiyar, Kumlu, Çiftçi  
K57: Münevver Göktepe, 42, Açıkdere Köyü, Ev Hanımı  
K58: Ayten Sönmez, 64, Açıkdere Köyü, Ev Hanımı  
K59: Sever Yüksel, 36, Anayazı Köyü  
K60: Emin Reyhani, 74, Anayazı Köyü  
K61: Ali Doğrul, 47, Antakya  
K62: Hayriye Oral, 65, Anayazı Köyü  
K63: Abdullah Akkaya, 51, Anayazı Köyü  
K64: Levent Tanrıku, 43, Antakya, İşletmeci  
K65: Zeynep Sel, 66, Serinyol  
K66: Zeynep İri, 51, Ev Hanımı  
K67: Mustafa Gürler, 70, Tenekeci, İlkokul, Antakya  
K68: Süleyman Gaziesmer, 54, Hatay, Serbest meslek  
K69: Abdülhak Koca, 53, Memur, Üniversite, Antakya  
K70: Nuray Er, 70, Ev Hanımı, İlkokul, Antakya  
K71: Abdullah Özvar, 47, Okul Müdürü, Üniversite, Antakya  
K72: Hasan Doğru, 47, Okul Müdürü, Üniversite, Antakya



# İNANÇ VE PRATİKLER BAĞLAMINDA MİTİK VE BÜYÜSEL BİR BESİN: TUZ

Doç. Dr. Ali Osman ABDURREZZAK  
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi

## Özet

Hayatını idame ettirmek için ihtiyaç duyduğu doğayı canlı bir yapı olarak gören insanoğlunun, kendi kurallarını tabiatın sunduklarına göre ilişkilendirmesi iyi ve kötü ruhların var olduğu inancını da beraberinde getirmiştir. Genel itibariyle kara iye olarak tabir edilen kötü ruhların insan zihninde nasıl tasavvur edildiği, sosyal hayatı nasıl şekillendirdiği ve bu kötü ruhlardan korunma ritüellerini meydana getiren bilinç yapısının nasıl işlediği zihinleri meşgul etmiştir. İstenmeyen, kabul görmeyen söz, hareket ve davranışlara karşılık olumlu etkilere sahip söz ve davranışlar toplumların günlük hayatlarında bir tür yazısız kural olma özelliği göstermektedir. Sağlıklı, huzurlu, bereketli bir hayat düzeni için belli başlı tabuların oluşmasıyla birlikte yapılması ve uzak durulması gereken davranış kalıpları şekillenmiş ve benimsenmiştir. Kötü ruhlardan korunmanın yanında kötü ruhun sebep olduğu olumsuz etkilerden de kurtulma amaçlı uygulamalar, davranışları kutlu bir hâle dönüştürerek ritüel hâline gelmiştir.

Besin maddeleri içerisinde tuzun koruyucu, sağaltıcı olduğuna yönelik uygulamalar ve inanışların ne olduğundan ziyade bu uygulama ve inançların nedeninin ortaya konulması, mistik düşünceye yönelik elde edilen tespitlerin çözümlenmesi bakımından önemlidir. Bu çalışmada halk inançlarının psikososyal, sosyokültürel, sembolik ve ritüel işlevleri üzerinde durulduktan sonra farklı kültürlere ait geleneksel inançlardan da örnekler verilerek tuz etrafında oluşmuş pratiklerin kökenleri ve bu inanca dair düşünce yapısının temelleri ortaya konulmaya çalışılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Halk İnancı, Tuz, İşlev, Korunma, Ritüel.

## A MYTHIC AND MAGICAL FOOD IN THE CONTEXT OF FAITH AND PRACTICES: SALT

### Abstract

That human beings, who see nature as a living structure that they need to maintain their lives, associate their own rules with what nature offers has brought with it the belief that there are good and bad spirits. How the evil spirits, which are generally called black possessors, are conceived in the human mind, how they shape social life and how the structure of consciousness that creates the rituals of protection from these evil spirits works has occupied the minds. Words and behaviors that have positive effects against unwanted and unacceptable words, actions and behaviors are a kind of unwritten rule in the daily lives of societies. With the formation of certain taboos for a healthy, peaceful and fertile life order, behavioral patterns that should be done and avoided have been shaped and adopted. In addition to being protected from evil spirits, practices aimed at getting rid of the negative effects caused by evil spirits have become rituals by transforming behaviors into a blessed one.

It is important to reveal the reasons for these practices and beliefs rather than the practices and beliefs that salt is protective and therapeutic in nutrients, in terms of analyzing the findings obtained for mystical thought. In this study, after focusing on the psychosocial, sociocultural, symbolic and ritual functions of folk beliefs, it was tried to reveal the origins of the practices formed around salt and the foundations of the thought structure of this belief by giving examples from traditional beliefs belonging to different cultures.

**Key Words:** Folk Belief, Salt, Function, Protection, Ritual.

## Halk İnançlarının İşlevleri

“Günümüz halk bilimi çalışmalarında en yaygın olarak kullanılan teorilerden birisi” olan işlevsel kuram özellikle halkbilimi çalışmalarında William Bascom ile ayrı bir önem kazanmıştır (Çobanoğlu, 2002: 223). İşlev yaşadıkça yapı kendini korur. Değişmenin ilk önce etkilediği “işlev”, işlev üzerinden silsile şeklinde dönüştürdüğü veya yok ettiği ise “yapı” olduğunu ifade eden Aça ve Yolcu (2017: 15) işlevin yapı üzerinde etki yarattığını ve işlevi olmayan yapının rolünün de devam edemeyeceğine dikkat çekmektedir. Halk inançlarının sosyal davranışları şekillendirmesi ve kültürel varlığımızın bir nüvesi hâline gelmesinde önemli işlevleri vardır ki bu sosyal yapının içerisinde bireylerin birlikte hareket ettikleri bir zeminin oluşmasını sağlamaktadır. Yapı olarak görülebilecek halk inançlarını belli bir teori bağlamında ele almak kültürel ve sosyal bir varlık olan insanın rolü ve statüsü bağlamında yapılan çalışmalarda önem arz etmektedir.

“Sosyal araştırmada örtülü işlev kavramının açıklaması sosyal hayatın ilk görüldüğü gibi basit olmadığını gösteren sonuçlara neden olmaktadır” (Merton, 1968: 122). Diğer bir deyişle açık işlevlerinin temelinde ve taşıyıcı olma özelliğine sahip kapalı işlevlerin önemli bir rolü olduğu ve toplumsal davranışların farklı bakış açıları ile açıklanması gerekebileceğine işaret etmektedir. Bunun yanında sosyal kuralların insanda yarattığı olumsuz etkiler “bireyin mutsuzluğuna, hatta psikolojik birtakım rahatsızlıklara da yol açabilmektedir” (Aça ve Yolcu, 2017: 54). Geleneğin modern zaman içerisinde yaşatılması isteğine karşılık doğum, düğün, ölüm gibi temel geçiş dönemlerinde gerçekleştirilen ritüeller ve kalıp davranışların dışına çıkmak isteyen kentli bireyin modern hayat tarzını benimsemesi, kuşak çatışmasını ve görüş ayrılıklarını da beraberinde getirmektedir.

## Psikososyal İşlevi

Psikolojide hastalıkların teşhisleri ve tedavilerinin daha doğru yapılabilmesi için “iptidai psikoloji, mitoloji, arkeoloji ve kıyaslamalı din tarihi hakkında” kapsamlı bilgiye sahip olabilmenin önemine vurgu yapan Jung (2013: 56) aslında halk inanışlarının kökenlerindeki nevrotik bulguların da tespitinin ne denli önemli olduğunu altını çizmektedir. Korku temelli davranış kalıplarının çözümlenmesinde farklı bilimlerin bu konuyu ele alışları, değerlendirmeleri düşüncelere katkı sağlayarak zenginleştirecektir. Halk inançlarının ortaya çıkmasının, psikososyal

açından “eşyanın ve olayların mahiyetini bilememek, geleceği bilme arzusu, korku ve stres, çaresizlik, kutsallaştırmanın yön değiştirmesi, güvenlik ihtiyacı, başarıya ulaşma ve kendinden emin olma isteği, belirsizlik duygusu, sosyal uyum ihtiyacı, sorumluluğu başka güçlere atfetme, rüyalar ve hayal gücü” vb. birtakım sebepleri vardır (Köse ve Ayten, 2009: 54-60).

“İnsan psişesinde insanlığın ortak psikolojik mirasını içeren ve ileten bir kısım olarak” ifade edilen “kolektif bilinçdışı” geçmişten geleceğe aktarılan ortak mirasın psikolojik açıdan sahiplenilme ve yaşatılması olarak görülür (Jung, 2009: 107). Dinler öncesi birtakım uygulamalar, semavi dinlerin kabulü sonrasında da sürekliliğini korumuş ve din ile halk inançları eş zamanlı olarak varlığını sürdürmüştür ve sürdürmeye devam etmektedir. Günümüzde de hâlâ dinin gerekliliklerini yerine getirirken aynı zamanda adak adamak, yağmur duasına çıkmak, doğum, düğün, ölüm döngüsünde başvuru uygulamalar, türbe, yatır, mezarlık ziyaretleri gibi geleneksel pratiklerin de uygulandığını görmekteyiz

### **Sosyokültürel İşlev**

Türk kültürünün yapısı içerisindeki kötü davranışa karşı geliştirilen kontrol mekanizmalar yer almaktadır. Bu mekanizmalar sosyokültürel işleyişin düzgün olabilmesi için gerekli sosyal normlar ve uygulamalardan oluşmaktadır. Bu uygulamalar arasında “uyarı, cezalandırma, ayıplama, yasaklama” ya da “eleştiri” gibi sosyal değerlerimizi zedeleyen kabul görmeyecek tavır ve davranışlar halk anlatıları ile örneklendirilerek kötü davranıştan sakınma amacına sahip olup sosyokültürel bir savunma mekanizması oluşur (Çobanoğlu, 2003: 64-65).

Tarihsel süreç içerisinde yapılan araştırmalarda gelişen yöntemler ile aynı konu üzerinde yapılan farklı ve derin bulgular elde edilmiştir. Bu çalışmaların da yine özellikle yoğunlaştığı nokta ve günümüze dair verilerin ortaya konulmasına ışık tutacak kaynaklar, geçmiş yaşamları bünyesinde barındıran ve ilkel toplum yapısı ile birlikte eski döneme ait inanç yapısı ve psikolojilerine yönelik sosyopsikolojik, sosyokültürel açıdan disiplinlerin kendi çerçevesinden bakabildikleri ve elde ettikleri bulgulardır. “Sosyal psikoloji esas itibarıyla, topluma doğru yönelmiş bulunan ve sosyokültürel çevre tarafından etkilenen birey davranışlarının araştırılmasından başka bir şey değildir” (Zijderveld, 1985: 41). Diğer bir deyişle toplumun sosyal normları ve tepkileri ile kültürel yapısı o toplumdaki bireylerin davranışlarını şekillendirerek kolektif davranış kalıbı sergilenmesini ve duygularında aynı yönde değişimini sağlamaktadır. Bireyin davranışları ve duygularına yön veren toplumun sosyokültürel yapısıdır.

Bir toplumun sosyal çevresindeki değişimler toplum bireyleri tarafından birden kabul edilmeyebilir, edilse bile tereddüt ile yaklaşılabilir ya da tamamen

kabul edilebilir. Bu çelişkili durum içerisinde sosyal olayların insan hayatında yer alabilmesi için özellikle inanç konusunda bazı somut bilgilere ve uygulamalara ihtiyaç duyulmaktadır. Dolayısıyla günümüzde bir dönem vazgeçilen pratiklerin tekrar halk arasında hayat bulması toplumun sosyokültürel altyapısı ile ilişkilidir. Modern insan gerçekte, uzun ruhsal gelişimi boyunca edinmiş olduğu belirtilerin garip bir karışımıdır diyen Jung (2009: 96) “onun içinde kuşku ve bilimsel kanaat, eski moda önyargılarla, terk edilmiş düşünce tarzlarıyla, inatçı yanlıgılarla, kör inkârcılıkla yan yana” yer aldığını söylerken günümüz insanının irrasyonel olarak kabul ettiği ve terk edilmesi gerektiğine inandığı birtakım inanışların yaşatıldığına dikkat çekmektedir. Kendini doğanın bir parçası değil de sadece içerisinde bulunduğu toplumun bir parçası olarak gören insan kendini tecrit ederek medeni toplumun gerektirdiği ve öğretilmiş normlar çerçevesinde hayatını sürdürürken bilinçaltında ve iç benliğinde gizli kalmış davranış kalıplarını korumaya devam edebilmektedir.

### **Sembolik İşlev**

Halk inançlarında gerçekleştirilen ritüellerde kullanılan malzemelerin gerçek işlevlerinin dışında farklı anlamlar ve işlevler yüklenerek kullanıldığı görülmektedir. Halk uygulamalarında zamana, mekâna, duruma göre yapılan pratiklerde kullanılan araçların (besin maddesi, ev aleti, doğal kaynak vb.) bilinçli ya da bilinçsiz olarak gerçekleştirilen ritüel içerisinde kullanımında sembolik anlamlar yükliüdür. Semboller hayatın her anında yer almaktadır. Mitolojik zihin yapısında var olan şifreli, çözümlenmeyi bekleyen unsurlar kültürel kodlar ile kuşaktan kuşağa aktarılarak ve şekil değiştirerek sembolik bir işleve sahip olurlar.

Sosyal ve dini içerikli ritüellerin bağlayıcılık özelliği vardır. Bu nedenle ritüeller toplumu bir araya getiren değerler ve düşüncelerin düzenlenmiş sembolik ifadeleridir. Bu sembolik ifadeler kutsal sayılır ve önemli rollere sahiptirler. “İnsan, hayatındaki derin boyutlar içerisinde yer alan sembollerin rolünü görmedikçe, bu dili okuyamadıkça, miti yanlış anlayacağız” (Avis, 1999: 158).

### **Ritüel İşlev**

Gizli güçler ile iletişimi sağlamak amacıyla başvuru uygulamarın bir diğer işlevi ritüel işlev akılda ve davranışlarda kalıcılığı kolaylaştıran dinsel ve mistik bir özelliğe sahiptir. Ritüeller belli dönemlere ve zamana ait davranış kalıplarının tekrarı niteliğinde ortaya çıkar ancak diğer davranışlardan farkı ise büyüsel özelliğe sahip olduğu inancıdır. Mistik güce sahip olan davranışlar diğer bir deyişle ritüeller sözün özünü ortaya koyma işlevine sahiptir. İnsan doğduğu kültürün tüm öğretilerine haiz olarak dünyaya gelmez. “İnsan kolektif bilinçaltıyla

doğmamakla birlikte, kültürel bir ortamda büyüyerek, kültüre işlenmiş olan besinin bazı ortak özellikleri ve inançları farkında olmadan içselleştirmektedir” (Pietikainen, 1998: 333).

Ritüellerin oluşum süreci ile ilgili Honko (2009: 206-209) giriş/geçiş, takvimsel ve kriz ritlerinin “dönemler hâlinde ortaya çıkan, topluluk tarafından organize edilen ve baharın gelişine dair ritler olarak tanımlamıştır”. Ritlerin ortaya konulan uygulamalarda anlam kazanması kişinin farklı bir şekilde bürünmesi, düşsel yolculuğun somutlaştırılarak kutlu bir özellik kazandırması sürecinden bahsetmiştir.

### **Tuz Etrafındaki İnanç ve Pratiklerin Temelleri**

Halk inanç uygulamalarında soğan ve sarımsak gibi besin maddeleri yanında tuzun da insan üzerindeki fizyolojik ve psikolojik etkileri bilinmektedir. Halk hekimliğinde olduğu gibi günümüzde de modern tıpta faydaları kanıtlanmış bu tür besinlerin ruhsal açıdan insanı kötü etkilerden uzaklaştırdığı inancı da hakimdir. Tuz, yemek kültürü içerisinde insanın biyolojik ihtiyacını karşılayan bir besin kaynağı olmasının yanında, sembolik anlamlar da içermektedir. Farklı kültürlerde tuz ile ilgili inanışların varlığı sosyokültürel hayatın içerisinde geçmişten günümüze önemli bir yeri olduğunu göstermektedir. Doğumda bebeğin tuz su ile yıkanmasından, yeni evli çiftlere tuzun ikram edilmesi ya da ölen kişinin ruhu için tuz ve ekmek sunulması gibi geçiş dönemlerine ait tuz etrafında şekillenmiş ritüeller yer almaktadır.

Anadolu’da da tuzun gece dışarıda düşen çocuğun başında çevrilmesi pratiği yaygındır. Tuzun kötü ruhları kovduğu inancının yanında gece dışarıda düşen çocuğun başından çevrilmesi uygulaması da belli bir saatten sonra yerin sahiplerinin çocuğu düşürdüğü inancına karşılık çocuğun üzerindeki kötü ruhun tuza göçürülmesi, diğer bir deyişle çocuğun arınması şeklinde açıklanabilir. Eşiğin dışında düşen çocuk içinde yere tuz serpilmesi yer iyesine saç şeklinde bir uygulamadır. Yeni doğan bebeğin tuzlandığında ileriki yaşlarda da kokmayacağı inancına binaen aslında kötü ruhları ortadan kaldıracı özelliğinin de bulunduğu söylenebilir çünkü “bebek ve anne Al Karısından korunmak için alınan tedbirler arasında odalarında tuz bulundurma” geleneği devam etmektedir ve “Tuzlayım Kokmayasın, Tuz Başına” gibi sözlerin temelinde bu tür bir inanç yapısı yer almış olmalıdır (Kalafat 2012a: 80). Bunun yanında tuzun sonsuzluğu, ölümsüzlüğü, hayatı kontrol etme gücüne sahip olduğu inancı hakimdir. Yalnızca Türk-İslam coğrafyasında değil Hristiyanlıkta da tuz etrafında oluşan inançlar mevcuttur.

“Tevrat ve İncil’deki ahitler tuz ile mühürlenmiştir. Kökeni kurtuluş anlamına gelen tuz sözcüğü Katolik kilisesinde çeşitli ritüellerde kullanılmıştır”. Vaf-tiz yapılan çocuğun dudağına tuz sürülmesi ile Türk kültüründe çocuğun tuz ile yıkanma arasında işlevsel açıdan bir benzerlik bulunmaktadır. “İsa havarilerine yeryüzünün tuzu adını vermiştir. Leonardo Vinci son akşam yemeği adlı tablosunda kötü şans ve şeytanın sembolü olarak bilinen Yahuda bir kâse tuzu yere dökmüştür. Günümüzde ise tuz döküldüğünde kötü şanstın kurtulmak için sol omuz üzerinden bir tutam tuz atılır. Yeni ahitte tuz varlığın sembolü olarak görülmektedir”. Bu gibi bilgilere bakıldığında tuzun sosyal hayattaki önemine mitolojik bir özellik yüklendiği görülmektedir. Nasıl ki avcı-toplayıcı dönemde insanlar için binek hayvanı, av hayvanı, av aletleri önemli ise yerleşik toplum yapısında da ateş, toprak, su gibi tabiat unsurları önem kazanmıştır. Zirai toplum yapısında toprağı işlemek için üretilen alet nasıl ki o dönem içerisinde önemli ise tuz da saklama kapları içerisinde besinlerin uzun süre kalabilmesi ve bozulmaması için başvurulan bir diğer besin maddesidir. Bu yönü ile yemeklere de tat verdiği keşfedilmiş olup kokusu ile de ritüellerin önemli bir parçası olmuştur. Suyun bulunduğu yerlerde elde edilen tuzun sudan gelmesi nedeniyle de su kültü bağlamında da değerlendirilebilecek kutsal bir baharat olma özelliği taşımaktadır. Arındırıcı, koruyucu özelliği olduğuna inanılan tuz verimlilik ve cömertlik simgesi olma özelliği de taşır (<https://www.learnreligions.com/salt-folklore-and-magic2562502>).

Anadolu’da karanlıkta, tek başına yola çıkanlara farklı cisimlerde gözükabilen ve arkadan seslenen kötü iyeler arasında Yol Azdıran olarak bilinen varlığın seslenmesine karşılık vermeden “değirmene tuza gidiyorum” denmesi salık verilir. Kâbus gören kişinin yastığının altına tuz koyması da tuzun koruyucu özelliğe sahip olduğunu göstermektedir (Bayat, 2007: 301-302). Özellikle besin kaynakları arasında tuz; hikâye, masal, bilmece, deyim, atasözü gibi halk kültürü ürünlerinin birçoğunda yer alır. “Türklerin tarihine, edebiyatına ve folkloruna giren tuz ekmek hakkı dostluk, vefa, arkadaşlık, sadakat, insanlık, samimiyet, mertlik, dürüstlük gibi kavramları içine alan zengin bir klişe olduğunu söyleyen Elçin (1977: 74) tuzun kavramsal ve işlevsel özelliklerinin varlığına dikkat çekmektedir. Bununla birlikte, Japon geleneğinde yangın yürüyüşü ritüeli sırasında su kullanmalarına izin verilmez. Bu nedenle onu hem su çeken hem de arındırıcı özelliklere sahip bir madde olan tuzla değiştirirler. Tuz ateşe serpilir ve yangın yolunun sonuna yerleştirilir, böylece ateşi geçen kişi içine adım atar ve böylece bir tür arınma gerçekleşmiş olur ([http://cogito.ucdc.ro/2012/vol4n2/en/11\\_salt-fire-and-water-means-of-entering-the-sacred.pdf](http://cogito.ucdc.ro/2012/vol4n2/en/11_salt-fire-and-water-means-of-entering-the-sacred.pdf)).

Burada ateşin işlevinin tuza yüklendiği görülmektedir. Tuz, su ve ateş kutsal ritüeller için önemli işlevlere sahip iken dileklerin gerçekleşmesi için de psikolojik açıdan yenilenmeye yönelik bir işleve sahiptir. Bunun yanında “mistik sıcaklık kavramı Şamanizm’in tekelinde değildir. Genel olarak sihribazlığa, büyü-cülüğe ait bir tasarımdır. Çok sayıda “ilkel” kabile sihirsels/dinsel gücü “yakıcı” bir şey olarak tasarlar ve “sıcaklık”, yanma/yakma, çok sıcak” gibi terimlerle dile getirirler” (Eliade, 1999: 516). Salomon adalarında çok miktarda mana’sı (sihirli gücü) olan bütün kişiler saka, yani “yakıcı” sayılır. Örneğin; Sumantra’da ve Malaya takımadalarında, “sıcaklık, ısı” kavramını gösteren sözcükler aynı zamanda kötülük fikrini de ifade eder; buna karşılık mutluluk, barış, huzur, sakinlik kavramları tazelik ve serinlik anlamına gelen terimlerle dile getirilir. Birçok sihribaz ve büyücü bu yüzden tuzlu ve biberli su içer, son derece acı ve yakıcı bitkiler yerler ve böylece iç sıcaklıklarını artırmak isterler. (Eliade, 1999: 516-517). Anadolu’da kurşun dökmek, tuz patlatmak, hasta kişiyi delikli taştan geçirmek gibi yaygın sağaltma uygulamaları yer almaktadır. Bahsi geçen sağaltım pratiklerinden ateşin üzerine konulan ya da ateşe gömülen tuzun patlatılması sonrası nazar değen kişinin bu tuzun patladığı ateşin külünü suya koyarak içmesi ile nazardan kurtulacağı düşüncesi hâkimdir. Nazara karşı tuz patlatma âdeti “gözde meydana gelmesi arzu edilen patlamanın, basit bir taklidi” (Acıpayamlı, 1962: 25).

Bütün bu mit ve inanışlar ateşe egemenlik kavramını da içeren katılma/sıra-erme ritüelleriyle birlikte gider. Mistik sıcaklık sayesinde soğuğa dayanmak ya da ateşten etkilenmemek gibi güçlerin her ikisi de insanüstü bir duruma erişildiğini gösterir (Eliade, 1999: 518). Bedene sağladığı sembolik sıcaklık, sosyal inanç sistemi bağlamında tuzun halk pratiklerinde önemli bir yere sahip olması ile maddi özelliğinin ardında aranan büyüsel etkiye ve güce sahip olduğuna dair inanıştır. Yer-sub kültü açısından toprağa ait her tabiat unsurunun kendisinin ve onda var olanın da kutlu sayıldığı görülmektedir. Toprağın kutsallığı ile bağlantılı olarak toprağa bağlı olan tuz, ağaç ve çeşitli nebatat ... gibi kültürleri de içerisinde değerlendirmek mümkündür. Ekmek gibi tuzun da halk uygulamalarında önemli bir inanç unsuru olduğu da bilinmektedir. Ekmeğin üstünden atlamak, çiğnemek ya da ekmek kırıntısının üstünde yatmak gibi olumsuz davranışların insan üzerinde bazı kötü etkiler yaratacağına inanılmaktadır. Tuz besin maddelerini daha uzun saklayabilmek için koruyucu olma, yiyeceklere tat verme, yaralanmalara karşı antiseptik özelliğe sahip olma gibi görünen maddi işlevlerinin yanında görünmeyen kötü ruhlara karşı da koruyucu özelliği olduğuna inanılmaktadır. Özellikle tuz etrafında oluşan inançlar farkı kültürlerde de görülmekte ve evrensel bir özellik taşımaktadır. Düşman toprağını ele geçirdikten sonra düşmana ait toprağı tahrip etme amacı ile toprağa tuz saçmak yakın ve orta doğuda yer alan



yaygın ritüellerdendir. Ayrıca mumyalama malzemelerin içerisinde yanmış, soda, natron ve tuz yer almakta olup Natron maddesi alınmadığı zaman ise tuz kullanılmaktadır. Şinto inancına göre sumo güreşçileri mindere çıkmadan önce hazır olduklarını göstermek için mindere tuz serptikleri bilinmektedir. Ayrıca cenaze törenlerinde insanlar ölü ruhların kendilerini takip etmemesi için arkalarına tuz serperler. Şeytan, cin, peri, hortlak gibi kötü iyelere karşı hayatın her evresinde kullanıldığı görülen tuzun insanın sosyal hayatına sağladığı katkılar ile doğru orantılı olduğu söylenebilir. (<http://jeremyvarner.com/blog/2015/09/mythology-monday-the-power-of-salt/>).

Kutsal bir besin maddesi olma özelliğine sahip tuzun yere dökülmesi, üzerine basılması, ateşe atılması iyi sayılmadığı gibi, nazardan koruyucu, bereket getirici, rızık açıcı gibi özelliklerinin olduğuna inanılmaktadır. “Tuz geçiş dönemlerinden, sağlığa, günlük hayat içinde yer alan sıradan olaylara kadar geniş bir yelpazede inanç ve tedavi ifadesi olarak kullanılmaktadır. İncanın köklülüğü nedeniyle çok eski zamanlarda görülen uygulamalar, günümüzde de eski şekliyle görülebilmektedir” (Çağınlar, 2004: 83). Altay Türlerinin inanışlarına göre “tuz yer altı dünyasına aittir”. Bu sebeple yer altı dünyası dışındakiler için tuz zehirdir. Bir kişi öldüğü zaman “o tuz almaya gitti” denilmektedir. Genellikle tuz üretimine yaşlılar gönderilir. Tuz ölümü çağırıştırır, bunun için tuz almaya çocuk sahibi olmuşlar gönderilmektedir” (Tuhteneva, 2004: 94).

Tuzlanan vücudun daha sıkı ve pişmiş olacağına ve tuzlanmış bedende meydana gelebilecek yaraların çok daha kolay kapanabileceğine inanılmaktadır. Yeni doğan çocuğun yıkanacağı suya, tuzun dışında başka nesnelere de katıldığını, bazı bitki yapraklarının toz hâline getirilerek bebeğin bedenine serpildiğini ya da sarıldığını da göz önünde tutacak olursak tuzlamanın büyüklük bir işlemden çok, bebeğin sağlığını korumaya yönelik sağaltıcı ve koruyucu bir işlem olduğu hükümüne varmamızın çok daha mümkün olduğunu ifade eden Aça’ya göre (2004: 104) tuz etrafındaki inanışlar tarihi süreç içerisinde bulunduğu zamana göre dönüşüm yaşamış olup farklı anlamlar ile halk inanmaları içerisinde yerini koruduğuna dikkat çekilmiştir. Türk mitolojisine göre tuz, bir Türk atası tarafından bulunmuştur. Bu Türk atası avladığı geyiği pişirip yerken yere düşüren ve yerin tuzlu olmasından dolayı tuzu keşfeden Nuh Peygamber’in torunu Türk’ün oğlu Tutuk’tur (Ögel, 1989 377-378; 1985: 317). Bununla birlikte eski Türklerde ikram manasında söylenen sözlerde, tuz sözü, “aş ve ekmek” den bile önde geldiği bilinmektedir: “Tuz aşığ tatıttı, tuz ekmek”, Kutadgu Biligde de tuz ve ekmek hakkı gibi sözlerin yanında sözüne tuz kattı (sözünü tuzladı ve tatlılaştırdı) denildiği bilinmektedir. Kırgız Türklerinde de yemin ederken “eğer yalan söylüyorsam beni tuz vursun” gibi ifadeler tuzun Türk sosyokültür yapısındaki önemine işaret etmektedir (Ögel, 1985: 317).

İnanç boyutunun temelinde yatan sosyal ve kültürel işlevler insan hayatını kolaylaştıran özelliğe sahip nesnelere etrafında oluşabilecek inanışlarında oluşmasına zemin hazırlamaktadır. Doğum sonrası loğusanın albasmasından korunması için yastığının altına ekmek ve tuz konulduğu Anadolu halk inançlarında yaygın şekilde görülmektedir. Bunun yanında tuz etrafındaki inançlar Türk masallarında ve hikâyelerinde de görülmektedir. “Masal kahramanın gece uyanık kalabilmek için kestiği parmağına tuz basması motifi gibi bir başka masalda tuzun suya, suyun kana dönüşmesi kahramanın sıkıntıdan kurtulma zamanının geldiğini gösterir” (Günay, 2004: 111). Dua, beddua, atasözü, deyiş gibi türlerde tuz konu edinmekte ve toplumsal kabul gören ya da görmeyen davranışlar da tuz üzerinden anlatılmaktadır. Tuzun evlenme, doğum, ölüm zamanlarındaki işlevlerinden, sözlü kültür ürünleri gibi birçok yerde konu edilmesi, tuzun büyüsel özelliğe, mitolojik temellerine sahip bir besin kaynağı olmasının ötesinde hayatın her anında önemini koruduğu ve içinde bulunulan zamanın gerekliliğine göre farklı işlevlere sahip olabildiği görülmektedir.

Sümer ve Yunan yaratılış anlatılarında da tatlı ve tuzlu sudan bahsedilmektedir. “Sümerlerin anlayışına göre menşede bir şey yoktu. İlahlara, yere, göğe bütün mevcudata kaynak olan iki prensip yokluk içinde kendiliklerinden belirmiştir. Bunlardan biri erkek unsur olan Apsu yani tatlı su denizi, diğeri de dişi unsur olan “Tiamat” yani tuzlu su denizidir (Günaltay, 1945: 13; akt. Ötker, 2006: 54). Tuzdan dünyaya gelen şekilde tasvir edilen Afrodit’in tuzun üretici gücünü sembolize ettiği düşünülmektedir ve Eski Yunan inancına göre insanoğlu tuzlu köpükten dünyaya gelmiştir (Di Nicolantonio, 2017: 49). Bu gibi farklı mitolojilerde tuz ile ilgili mitler tuzun yapısal özelliği açısından yiyecek kültürü içerisindeki pişirici, tatlandırıcı, koruyucu işlevleri yanında sembolik işlevi de yer almaktadır. İnsan vücudundaki tuzun hayat varlığı ve hayat kaynağı olduğunu düşünülmüş olmalı ki bazı mitlerde insan yaratılışının kökeni olarak da görülmektedir. İnsanın kutsiyet atfettiği unsurlar ile kendi bedenini özdeşleştirmesi sonucu birtakım mitlerin ortaya çıkması zamanla halk davranışlarında ritüel bir özellik kazanarak inanç boyutuna ulaşmıştır.

Bu konuda Acaloğlu (2004: 136) “tuzun hayatın oluşumu ile ilgili mitlerde belirleyici rol oynayan, kâinatın genel düzeni ile bağlantılı işlevler üstlenen su ve ağaç motiflerinden farklı olarak, sadece sosyal içerikli anlam kümeleri oluşturduğunu ve yaratıcı, tanrısal bir güce haiz olmayıp, yalnız bir nimet olarak algılanmakta olup bu yönüyle sosyal hayatın ahlaki değerler alanını düzenlediğini” ifade etmiştir. Nazar ve uğur için doğum, düğün, ölüm gibi geçiş dönemlerinde gerçekleştirilen ritüellerin önemli bir unsuru haline gelmiş tuzun Türk kültür coğrafyasından hareketle farklı kültürlerdeki işlevlerine de değinerek halk inançlarındaki uygulamaların ortak bilinç yapısının ürünü olduğuna dikkat çekilmiştir.

## SONUÇ

Halk inanç ve uygulamaların kökeninde yer alan psikolojik, sosyolojik, ritüel, sembolik işlevlerinin temelinde insanoğlu tarafından şifrelenmiş kültürel kodların birçok nedeni ve işlevi olduğu görülmektedir. İyinin kötü ile birliği ve tamamlayıcılığı bağlamında insan hayatı için gerekli olan toplumsal kontrolün önemi ortaya çıkmaktadır. Kötü sonuçlar doğuran bir davranış istenmeyen özelliğe sahip olduğu inancı ile birlikte birtakım zihinsel yaratımlar meydana getirmiştir. Bu yaratımların eyleme dönüşmesi ile yaratılışa, kökene, kutsala dair mitler meydana getirilerek halkın resmî olmayan, yerel bir din olarak da hayatın her evresinde yaşayan inanç yapısının temeli atılmıştır. Korku ve saygı hissinin duyulduğu kötü ruhlarla karşı bazı kaçınmalar ve onların zararlı etkilerine karşılık davranışsal ve sözel olarak bir etkiyi olumlu hâle dönüştürme veya mevcut duruma dâhil olmaya yönelik karşıt güç ile beraber hareket etme şeklindeki korunma temelli uygulamalar da halk kültüründe yerini almıştır.

Kara iye olarak da ifade edilen kötü ruhlardan kaçınmalar ve ruhları kandırmaya yönelik pratiklerin korku hissi ile ortaya çıktığı ve düzen içerisinde sürüp giden sosyal hayatın devamlılığını korumak için yapılandığı görülmektedir. Korkular olumsuz dış etkenlere karşı psikolojik açıdan insanı koruma işlevine sahiptir. Öğrenilmiş davranışlar hâline gelen kalıp ritüellerin büyüsel gücüne inanılmış ve kültürel kodlarda nesilden nesile aktarılmıştır. Halk inançlarının çeşitli yönlerden incelenerek, işlevlerinin tespiti yapılmış ve tuz, yaşayan halk inançlarında kötü ruhların etkilerinden korunmaya ve kaçınmaya yönelik inanış ve uygulamalar bağlamında başvurulmuş bir besin olma özelliği taşımaktadır. Dolayısıyla çalışmanın evreninden hareketle kötü ruhların mitolojik kökenlerinin irdelenmesi gerektiği ve halk inançlarına yönelik pratiklerin insan zihnindeki tezahürleri ve geçmişten bugüne halk tefekküründeki izlerinin temellerinin ortaya konulması halk psikolojisi ve felsefesinin anlaşılması için önem taşımaktadır.

Halk inançlarının psikososyal, sosyokültürel, sembolik ve ritüel işlevleri üzerinde durulduktan sonra tuz etrafındaki kötü ruha yönelik düşünce yapısının temellerinin tespit edildiği bu çalışmada halk geleneğinden gelen inanç uygulamalarının bugün de birtakım değişimler ve dönüşümler ile devam ediyor olması, kültürel hafızanın dinamik, insan zihninde ve davranışlarındaki bilinçaltının benzer bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

## KAYNAKÇA

- Acaloğlu, A. (2004). Geleneksel Kültürde Tuzun Semiyolojik İşlevi ve Türk Kültür Geleneğinde Tuz. Editör: Naskali, E. G. ve Şen, M, Tuz Kitabı (ss.133-144). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Acıpayamlı, O. (1961). Türk Halk Edebiyatında Al ve Al Kadını Üzerine Araştırmalar, Ankara Üniversitesi DTCF Dergisi, 19 (3-4),165-176.
- Aça, M. (2004). Türk Halk Geleneğindeki Doğum Sonrası Uygulamalara Bir Örnek: “Tuzlama”. Editör: Naskali, E. G. ve Şen, M, Tuz Kitabı (ss.95-104). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Aça, M. ve Yolcu, A. M. (2017). Yapısal İşlevselcilik Açısından Folklorde Değişme Ve İşlevsel Zorunluluklar Modeli. Folklor/Edebiyat, 23 (92). 13-28.
- Avis, P. (1999). God and the Creative Imagination: Metaphor, Symbol, and Myth in Religion and Theology. London: Routledge Press.
- Bayat, F. (2007). Türk Mitolojik Sistemi II. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Çağınlar, Z. (2004). Adana’da Tuzla İlgili İnançlar ve Uygulamalar. Editör: Naskali, E. G. ve Şen, M, Tuz Kitabı (ss.74-86). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2002). Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2003). Türk Halk Kültüründe Memoratlar ve Halk İnançları. Ankara: Akçağ Yayınevi.
- DiNicolantonio, J. (2017). The Salt Fix. London: Piatkus Little, Brown Book Group.
- Elçin, Ş. (1977). “Tuz Ekmek Hakkı Deyimi Üzerine”, Halk Edebiyatı Araştırmaları, Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Eliade, M. (1999). Şamanizm, (Çev. İsmet Birkan). Ankara: İmge Kitabevi.
- Günay, V. (2004). Türk Sosyo-Kültürel Hayatında Tuzun Üzerine. Editör: Naskali, E. G. ve Şen, M, Tuz Kitabı (ss.105-112). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Honko, L. (2009), Ritüellerin Oluşum Süreci (Çev. Ruhi Ersoy). Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar III. Editör: Oğuz, M. Ö., Gürçayır, S., Çalış, S., (ss. 203-216). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- [http://cogito.ucdc.ro/2012/vol4n2/en/11\\_salt-fireand-water-means-of-entering-the-sacred.pdf](http://cogito.ucdc.ro/2012/vol4n2/en/11_salt-fireand-water-means-of-entering-the-sacred.pdf) / E.T: 15.10.2022.
- <http://jeremyvarner.com/blog/2015/09/mythology-monday-the-power-of-salt/> E.T: 11.10.2022
- <https://www.learnreligions.com/salt-folklore-and-magic2562502> /E.T: 20.09.2022.

- Jung, G. C. (2009). İnsan ve Sembolleri (Çev. Ali Nihat Babaoğlu). İstanbul: Okyanus Yayınları.
- Jung, G. C. (2013). Psikoterapi Pratiği (Çev. Sami Türk). İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Kalafat, Y. (2012). Türk Halk İnançlarında Beslenme. Ankara: Berikan Yayınları.
- Köse, A. ve Ayten, A. (2012). Din Psikolojisi, İstanbul: Timaş Yayınları.
- Merton, R. K. (1968). Social Theory and Social Structure. New York: The Free Press.
- Ögel, B. (1989). Türk Mitolojisi, I. Cilt.(1.bs.). Ankara: TTK Yayınları.
- Ögel, B. (1985). Türk Kültür Tarihine Giriş IV. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Ötker, Ö. G. (2006). Sumerliler'in Dini İnanç ve Adetleri, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Pietikainen, P. (1998). "Archetypes as Symbolic Forms". Journal of Analytical Psychology, 43: 325-343.
- Tuhteneva, S. (2004). Tuz Kitabı. "Altay Halkının Dünya Görüşünde Tuz". S.93-94. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Zijderveld C. A. (1985). Soyut Toplum, (Çev. Cevdet Cerit). İstanbul: Pınar Yayınları.



# SAĞALTMA OCAKLARININ TEDAVİ UYGULAMALARINDA PERHİZ

Doç. Dr. Recep TEK  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

## Özet

Türk halk hekimliğinde geçmişten günümüze çeşitli adlarla anılan sağaltıcı kimliğe sahip kimseler hastaları ve hastalıkları tedavi işlevini üstlenmişlerdir. Sağaltıcı kimliği ile öne çıkan ve bugün Anadolu'da bu vazifeyi devam ettiren sağaltıcılardan biri de ocaklardır. Genellikle kan bağı yoluyla bu vasfı kazanmış ve bir ya da birden fazla hastalığı tedavi etme gücüne sahip olan ocaklar, hastaları/hastalıkları tedavi esnasında çeşitli yöntem ve teknikleri kullanmışlardır. Onların sağaltmalar esnasında başvurdukları yöntemlerden biri de bir süreliğine belli yiyeceklerin yenilmesini yasaklayan perhiz uygulamasıdır. Ancak Anadolu Türk halk hekimliğinde perhiz uygulamasının yapılıp yapılmaması ocağa göre değişmekte ve perhiz, aynı hastalığın farklı ocaklar tarafından gerçekleştirilen tedavilerinde farklılıklar gösterebilmektedir. Anadolu'da ocaklar, siğil, sarılık, itdirseği (arpacık), kızılıyügrük, bakır basması, derma, göz çırpması, kutnu, bulgurlama, sındılama, erikleme gibi rahatsızlıkların tedavisinde perhiz uygulamasına başvurmuşlardır. Perhiz uygulamasında genellikle acı, ekşi, tuzlu, baharatlı gıdalarla soğan, sarımsak, turşu, bulgur, fasulye, nohut gibi yiyeceklerin yenilmesi yasaklanmıştır. Perhizin süresi iki, üç günden yedi yıla; bazılarında da hastalık geçinceye kadar devam etmektedir. Ocaklar, bu tarz yiyeceklerin hastalığı tetiklediği, yarayı beslediği ve bu sebeple iyileştirmeyi geciktirdiği için tedavi esnasında perhiz uygulaması vererek bu yiyeceklerin yenilmesini bir süreliğine yasaklamışlardır.

**Anahtar Sözcükler:** Anadolu Türk halk hekimliği, sağaltma ocakları, tedavi uygulamaları, perhiz.

## DIET ON TREATMENT PRACTICES OF HEALING HEARTHES

### Abstract

In Turkish folk medicine, persons with remedial/healing character, called by various names from the past to present, have undertaken treatment function for diseases and patients. Hearths (seedbeds, centers; ocaks in Turkish) are one of these healers who have come to the forefront with their healing character/identity and who are maintaining this duty/mission today in Anatolia. The earths, which have earned this feature by kindredship (blood tie) in general, and which have the power to treat/heal one or more than one diseases, have used various methods and techniques during treating/healing patients&diseases. One of methods applied by them during treatments/healings is diet (regime) practice that prohibits for certain foods to be eaten for a while. But, whether being on a diet practice or not in Anatolian Turkish folk medicine varies by hearth (seedbed-center: ocak in Turkish) and the diet can show differences/differ in treatments/heals of the same disease, performed by different hearths. Hearths in Anatolia have applied to diet practice in treating/healing disorders&diseases such as wart (siğil), hepatitis (sarılık), stye/hordeolum (it-dirseği/arpacık), erysipelas (kızılyüğrük), urticaria (bakır basması, ürtiker), tetter (dermatitis, eczema: temre, temriye, derma, egzema), eye twitching (myokymia: göz çırpması/seğirmesi), blister (kutnu), bulghur spraying/squirting (bulgurlama), scissoring (sındılama) and erikleme etc. In diet practice, it was banned to eat hot (bitter), sourish, salty and spicy foods and such ones (foods) as onion, garlic, pickle, bulghur, bean and chick pea etc., in general. Duration of diet continues from two or three days to seven years; or until the disease has cleared up (gotten over) in some people. The hearths have prohibited for a while for these foods to be eaten, by giving a diet practice during treatment, due to these kinds of foods trigger the disease, feed/nutlify the wound and therefore delay the healing.

**Key Words:** Anatolian Turkish folk medicine, treatment hearths, healing practices, diet.



## GİRİŞ

Var olduğu andan itibaren insanoğlunun Allah'ın kendisine bahşettiği en büyük nimetlerden biri olan sağlığını korumak ve çeşitli nedenlerden dolayı bozulan sağlığına yeniden kavuşmak, rahatsızlıklardan kurtulmak amacıyla verdiği mücadele ve gösterdiği çaba halk hekimliği denilen alanın doğuşuna vesile olmuştur.

Halk hekimliği içerisinde bireylerin tedavi için müracaat ettikleri tedavi yöntemi ve uygulamalarını, halk hekimi denilen kimseler tarafından yapılan sağaltma uygulamaları, tekke, türbe, mezar, yatır, taş, ağaç, çalı gibi kutsal sayılan ziyaret mekânlarına gidilerek yapılan sağaltmalar, kaplıcalar, şifalı sular ve çamurlara gidilerek yapılan tedavi uygulamaları ve herhangi bir sağaltıcıya ya da tedavi merkezine gitmeden halkın genelinin bildiği ve tatbik ettiği tedavi uygulamaları şeklinde sınıflandırmak ve bu başlıklar altında ele almak gerekmektedir. Dolayısıyla halk hekimliği geniş ve zengin bir alanı ifade etmekte, halkın tedavi amacıyla yaptığı, başvurduğu her şey bu sahanın içerisinde yer almaktadır.

Halk hekimliği içerisinde “halk hekimi” adı verilen sağaltıcıların önemli bir yeri vardır. Çeşitli hastalıkların teşhis ve tedavisi hakkında bilgi sahibi olan halk hekimleri, geçmişten günümüze kam/şaman/baksı, emçi, otaçı, afsuncu, arbakçı, orumçu, bakıcı, sınıkçı, ebe, hoca, üfürükçü, abdal, kocakarı, cindar, çentici, sığamacı, alazcı, parpıcı (Tek, 2018: 9-16) gibi adlarla anılmışlar ve nesilden nesile aktararak geliştirilen gerçekçi ya da dinî, büyüsel niteliğe sahip yöntemlerle hastaları/hastalıkları tedavi etmeye çalışmışlardır.<sup>1</sup>

## 2. SAĞALTMA OCAKLARI VE TEDAVİ UYGULAMALARI

Kaynaklarda pek çok tanım bulunmakla beraber ocak ya da ocaklı, sağaltma gücünü kan bağı, el alma, rüya gibi yollarla kazanan, daha çok dinsel, büyüsel yöntemleri kullanarak bir veya birden çok hastalığı tedavi etme gücüne ve yetisine sahip kişiye denir (Tek, 2008: 99). Genellikle kan bağı yoluyla bu vasfı kazanmış olan ocaklar, buldukları ortam içerisinde ata ocağın kendilerine müracaat eden hastaları nasıl ve ne şekilde tedavi ettiklerini bizzat yaşayarak, defalarca

<sup>1</sup> Ayrıca bkz. Çeribaş, 2014: 65-83.

görerek öğrenmişler ve böylece buldukları ortam içerisinde informal bir eğitime tabi tutulmuşlardır (Acıpayamlı, 1989: 5; Üçer, 1989: 254).

Sağaltma ocakları, çeşitli rahatsızlıkları tedavi etme güçleri, toplumun kendilerine attığı kutsiyet ve bu çerçevede kendileri hakkında anlatılan olağanüstü olaylar ile buldukları ortam içerisinde önemli bir mevki elde etmişlerdir. Onlar, sahip oldukları bu mevkileriyle toplum içerisinde saygı duyulan, güvenilen, bilgisine, görgüsüne itimat edilen insanlar olmuşlardır. Ocaklar, bu vasıflarıyla çeşitli yollardan öğrendikleri sağaltım yöntem ve tekniklerini kullanarak ve kimi zaman da bunları geliştirerek insanlara yardımcı olmaya çalışmışlardır.

Ocaklar, tedavileri esnasında çeşitli yöntem ve teknikleri kullanmışlardır. Anadolu'da genel olarak ırvasa, urasa (Evren, 1951: 439; Yalman, 1977: 490; Acıpayamlı, 1989: 3; Boratav, 2003: 148), parpılama (Evren, 1952: 476; Acıpayamlı, 1989: 3; Duvarcı, 1990: 37; Boratav, 2003: 149), darpılama (Boratav, 2003: 150), ırıklama (Boratav, 2003: 148; Ülger, 2012:55), alazlama (Evren, 1952: 476; Bayrı, 1972: 105), yeynilik (Öger, 2010: 1232), sanaka (Sever, 2016: 203) gibi adlarla bilinen bu tedavi işlemleri, daha çok kuşaktan kuşağa aktarılacak gelen kendilerinden önceki ocakların bilgi, birikim ve tecrübesine dayanır. Ocaklar, bölgeye ve yöreye göre farklılık göstermekle beraber bu adlarla bilinen tedavi işlemleri/uygulamaları esnasında dağlama, tütsüleme, kesme, çentme, ovma, sıvazlama, üfürme, tükürme, tu-tu-lama, yalama, karalama, tapıklama, tepme, iplik bağlama, kan alma, taş kırma, kurşun dökme, tuz çevirme/tuz patlatma, muska yazma gibi sağaltım yöntem ve tekniklerini kullanmışlar, bitkisel, hayvansal ve madensel nesnelere hazırladıkları çeşitli emlerden yararlanmışlardır (Tek, 2018: 111-115). Onların kullandıkları bu yöntem ve teknikler, hastalığın sebebine, seyrine ve türüne göre çeşitlilik göstermiştir.

## **PERHİZ**

Sözlüklerde “1. Diyet 2. Hristiyanların ve Yahudilerin belirli günlerde et, yağ vb. yiyecekleri yemeden tuttukları oruç. Perhiz yapmak (veya etmek) sağlığı korumak veya düzeltmek amacıyla özel bir beslenme düzeni sağlamak.” (TDK Türkçe Sözlük, 2005: 1597), “Dince yasak edilen şeylerden tamamıyla uzak kalma.” (Devellioğlu, 1996: 860) şeklinde tanımlanan perhiz, terim olarak yemekten, içmekten ve diğer zevklerden uzak durma anlamına gelmektedir (Büyükkaya, 2018: 21).

Perhiz şeklindeki uygulamalara kendilerine has biçimleriyle dinlerin genelinde rastlamak mümkündür. Ancak burada şunu belirtmek gerekir ki dinlerde

perhiz, diyet, zayıflama ve sıhhat bulma gayesiyle yapılan bir uygulama biçimi değildir. Bu, gayesi yaratıcı güce yakınlaşmak, onun rızasını kazanmak, ona kul olma bilincine varmak, nefsanî arzuları körelterek inanan bir kişiye yakışmayacak tavır ve davranışlardan uzak durmak, günahlara kefarete vb. (Yitik, 2007: 415; Dönmes, 2007: 418; Eraydın, 2008: 315; Büyükkaya, 2018: 21) olan dinlerin vazgeçilmez bir ritüeli, ibadetidir. Oruç şeklinde de ifade edilen perhiz uygulamalarına, Hinduizm, Jainizm, Budizm gibi Hint kökenli dinlerde, Taoizm, Yezi dilik, Sabiilik, Maniheizm, Zerdüştilik (Büyükkaya, 2018: 22) gibi inanç sistemleriyle semavî dinler olan Hristiyanlık, Yahudilik ve İslamiyet'te rastlanmaktadır.

Perhiz uygulamaları, ilahî dinlerde tam ve kısmi perhiz olarak yer almaktadır. Tam perhiz, yeme, içme ve diğer dünyevî arzulardan bir süreliğine tamamen uzaklaşma şeklinde uygulanırken; kısmi perhiz, bir zaman aralığı boyunca belirli şeylerden uzaklaşma biçimindedir (Büyükkaya, 2018: 22). Bu bağlamda perhiz uygulamaları inanç sistemlerine ve inanç sistemleri içerisindeki çeşitlerine göre farklılıklar göstermekte ve kimisinde bir süreliğine yiyecek ve içeceklerin tamamından uzak durma kimisinde de belli bir süre hayvansal gıdaları, et ve süt ürünlerini tüketmemeye, pişmiş et, soğan, sarımsak, ekmek, katı yiyecekler yememe, su içmeme, günde bir öğün yeme (Yitik, 2007: 414-416; Demir, 2016: 1785-1792) gibi biçimlerde karşımıza çıkmaktadır.

İslamiyet'te Ramazan ayında ve muayyen zamanlarda tutulan oruçlarla çile uygulaması bu çerçevede değerlendirilebilir. Ancak diğer inanç sistemlerinden farklı olarak İslamiyet'te oruç süresi boyunca hiçbir şey yenilmemekte ve içilmemektedir (Demir, 2016: 1797).

Hiz. Muhammet, oruç ibadetinin dinî boyutunun yanı sıra sağlık boyutuna da dikkat çekmiş ve bunu, "Oruç tutun sıhhat bulursunuz." (Suyûtî, 5060; Ebû Nuaym, 113) sözüyle dile getirmiş, belirli rahatsızlıklardan dolayı sıkıntılı olan sahabilere perhiz yapmalarını öğütlemiştir (Tekineş, 2012: 86).

Sağaltma ocaklarının tedavi uygulamaları esnasında başvurdukları yöntemlerden biri de yukarıda da ifade edildiği gibi pek çok dinde karşımıza çıkan perhiz uygulamasıdır. Ocakların tedavi uygulamalarında perhiz, bir süreliğine bazı yiyeceklerin yenilmesinin yasaklanmasıdır. Ocakların tedavilerinde perhiz uygulaması yer almakla beraber bu, bütün ocaklar tarafından önerilen veya hastaya tatbik ettirilen bir uygulama değildir. Perhize başvurulup başvurulmaması ve perhizin uygulandığı rahatsızlık ocaktan ocağa değişmekte, perhiz uygulamasına başvuru rahatsızlığın farklı ocaklar tarafından gerçekleştirilen uygulamalarında da içerik yönünden değişiklikler görülmektedir.

## **OCAKLARIN PERHİZ UYGULAMASINA BAŞVURDUKLARI RAHATSIZLIKLAR**

### **Arpacık/İtdirseği**

Kirpik bölgesinde çıkıp kırmızı sivilce şeklinde olan ve ağrı yapan şişliktir (Gönenç, 2011: 70; Temizsoylu, 2012: 55).

#### **Ocak A**

Ocak, tedavi işlemini gerçekleştirdikten sonra hastanın iyi oluncaya kadar soğan, bulgur ve acı yememesini söyler (Tek, 2018: 185).

#### **Ocak B**

Ocak, üç gün boyunca hastaya acı, ekşi gıdalarla, turşu ve bulguru yasaklar (Uyar, 2013: 45).

### **Bakır Basması**

Cilt üzerinde bölgesel bir şekilde ortaya çıkan kızarıklık (Özkan, 2012: 88), bakır renginde vücutta parça parça leke (Yasa, 1962: 288) biçiminde oluşan bir rahatsızlıktır.

#### **Ocak A**

Ocağın tedavi için verdiği perhizde hasta, bir hafta boyunca yeşillik, soğan, sarımsak, ıspanak ve maydanoz yemeyecektir (Tek, 2018: 186).

#### **Ocak B**

Hasta iyi olana kadar bulgur ve acı yemeyecektir (Tek, 2018: 186).

### **Bulgurlama/Bulgurcuk**

Vücutun her bölgesinde çıkması muhtemel olmakla birlikte özellikle vücudun açık bölgelerinde, mevsim geçişlerinin yaşandığı dönemlerde oluşan, küçük sivilceyi andıran kümelenmiş kabarcıklar (Uyar, 2013: 37) şeklinde görülen rahatsızlıktır.

#### **Ocak A**

Hasta, bir hafta boyunca yeşillik, soğan, sarımsak, ıspanak ve maydanoz yemeyecektir (Tek, 2018: 187).

#### **Ocak B**

Ocak, hastasına üç gün boyunca, tuzlu yiyeceklerden, soğuk içeceklerden sakınması; acılı, ekşili şeyler yememesi şeklinde perhiz verir (Çevik, 2008: 141).

### **Derme/ Derma/ Terme/ Dermek/ Dermek/ Dermeği/ Değirme/ Değirma/Değirmek**

Vücutta kızarıklık kabarcıklar halinde ortaya çıkan, sulu veya kuru şekilde olan ve sürekli kaşıntı yapan bir çeşit deri hastalığıdır (Işık, 2004: 197; Özaslan, 2012: 40).

#### **Ocak A**

Ocak, hastaya yumurta ve bulgur yemeyi yasaklar (Tek, 2018: 192).

#### **Ocak B**

Ocak, acı, ekşi gıdalarla soğan, sarımsak, turşu yemeyi yasaklar (Uyar, 2013: 40).

#### **Ocak C**

Ocak, hastasına acı, ekşi, yumurta ve peynir yememesini söyler (Öngel, 1997: 31).

### **Devre**

Vücutun çeşitli yerlerinde oluşan yaradır. Hastanın yumurta, soğan, sarımsak, kızartma, peynir, kuru fasulye yemesi yasaklanır (Öngel, 1997: 71).

### **Erikleme**

Vücutta iri iri ve sert olup kaşıntı yapan ve zamanla bütün vücuda yayılan kızarıklıklardır (Temizsoylu, 2012: 53).

Ocak hastaya 3 gün perhiz verir ve bu sürede soğan ve sarımsak yemesini yasaklar (Temizsoylu, 2012: 54).

### **Göz Çırpması**

Gözde kızarma, batma, ağrıma (Tek, 2018: 196) şeklinde ortaya çıkan rahatsızlıktır.

Ocak, tedaviden sonra hastaya üç gün boyunca bulgur pilavı ve patlıcan yememesini söyler (Tek, 2018: 196).

### **Kızılyüğrük**

Vücutun çeşitli yerlerinde görülen ve küçük ya da geniş, yaygın olan kaşıntı, yanma, ağrı ve sancı yapan kızarıklıklıdır. Bazen gece yanığı ya da yanık gibi olup su toplar (Tek, 2018: 198).

#### **Ocak A**

Ocak tedaviden sonra bir süre hastanın ekşi, acı, bulgur pilavı ve patlıcan yemesini yasaklar (Tek, 2018: 198).

## Ocak B

Ocak hastanın üç gün acı, ekşi ve baharatlı gıdalarla bulgur ve turşu yemesini yasaklar (Uyar, 2013: 49).

## **Körkleme/Körükleme**

Vücutta çıkan yaralardır. Körükle tedavi edildiği için bu adı almıştır. Ocak, perhiz vererek hastanın ekşi, bulgur ve sarımsak yemesini yasaklar (Temizsoylu, 2012: 60).

## **Köstü/Köstebek**

Vücutun özellikle koltuk altı, boyun, kasık, sırt ve doğum yapmış loğusa kadınların göğüs altı gibi belli yerlerinde çıkan, bilye ya da ceviz büyüklüğünde ortaları göz gibi açılan mosmor iltihaplı şiş yaradır (Çevik, 2008: 91; Uyar, 2013: 49)

## Ocak A

Ocak tedaviden sonra hastasına yedi sene perhizi verir. Bu süre boyunca hasta soğan, sarımsak, incir ve acı yemeyecektir (Çevik, 2008: 91).

## Ocak B

Hastalık hafifse bir hafta, fazlaysa iki haftalık bir perhiz uygulanıyor. Peynir, bulgur, turşu, mercimek, kuru fasulye, patlıcan, yumurta vs. yiyeceklerden uzak durma şeklindeki perhiz söylenir (Çevik, 2008: 93).

## Ocak C

Hastanın acılı yiyeceklerden uzak durması ve yarasına su sürmemesi söylenir (Akman, 2007: 397).

## **Kutnu**

Vücutun değişik yerlerinde çıkan siyahımsı iltihaplı yara şeklindeki rahatsızlıktır (Çolak, 2015: 94).

## Ocak A

Ocak, rahatsızlık geçinceye kadar hastaya acı, baharat ve bulgur yememesini söyler (Tek, 2018: 207).

## Ocak B

Yaralar iyi olana kadar hastanın acı, baharatlı yiyecekler ve bulgur yemesini yasaklar (Tek, 2018: 207).

### **Piroz**

Genellikle göz, dudak ve burun bölgesinde görülen kızarıklık, şişkinlik ile birlikte oluşan üzeri parlak yaradır (Özaslan, 2012: 45). Ocaklı hastaya bir perhiz verir. Perhize göre acı ve ekşi yiyecekler piroz geçene kadar hastaya yasaklanır (Özaslan, 2012: 46).

### **Sarılık**

Gözlerde, ellerde ve benizde sararma, idrarda kırmızılık ve halsizlik şeklinde beliren (Akman, 2007: 398; Öger, 2010: 1237) hastalıktır.

#### **Ocak A**

Hasta, on gün ila bir ay süresince acı, ekşi, yağlı, tuzlu yemeyecektir. Ekşi meyve, kayısı, yumurta, asitli içecekler ve baklava türü tatlılardan uzak duracaktır (Tek, 2018: 211).

#### **Ocak B**

Ocak, altı, yedi gün perhiz verir ve hastanın soğan, samırsak ve bulgur yemesini yasaklar (Temizsoylu, 2012: 61).

### **Sındılama**

Gece yanığına benzeyen, vücudun çeşitli yerlerinde görülebilen, yanık gibi kabarmış sulu sulu ya da iğne iğne iltihaplı ağzı açık yara biçiminde ortaya çıkan rahatsızlıktır (Tek, 2018: 211).

Ocak, hastanın, tedavi sürecinde yaraları iyi olana kadar acı, turşu ve bulgur yemesini yasaklar (Tek, 2018: 213).

### **Siğil**

Vücudun bazı yerlerinde özellikle de ellerde çıkan mercimek büyüklüğünde bir çeşit cilt hastalığıdır (Gönenç, 2011: 68; Özaslan, 2012: 48). Ocak, hastanın bir hafta boyunca ekşi yiyeceklerle fasulye, nohut, bezelye gibi yemek çeşitlerini yemesini yasaklar (Öger, 2010: 1238).

### **Yakma**

Vücudun herhangi bir yerinde çıkan çıbandır. Ocak, hastanın üç gün boyunca acı, tuzlu, soğan, sarımsak ile bulgur yemesini yasaklar (Çevik, 2008: 161).

### **Yel Bağlama (Kulunç)**

Soğuk alınmasına, ağır yükün birden kaldırılmasına, uzun süreli olarak fazla çalışılmasına, terledikten sonra terin soğumasına bağlı olarak oluşan sırt ve omuz sertleşmesidir. Ocak, hastaya, fazla yememesini ve gaz yapabilecek gıdalardan uzak durmasını önerir (Uyar, 2013: 63).

### **Yılcık**

Kimi ocaklar tarafından vücutta yer değiştirip gezen (Sever, 2016: 216) rahatsızlık; kimisi tarafından da derinin altında oluşan, ağırlı ve ateşli şişlik şeklinde belirip bazen derinin dışına sert bir uç çıkması (Özkan, 2012: 99) biçiminde tarif edilen hastalıktır (Tek, 2018: 137).

#### **Ocak A**

Ocaklı, yılcık olan kişiye, soğan, sarımsak ve fasulye yenilmemesinden oluşan bir perhiz verir (Çevik, 2008: 155).

#### **Ocak B**

Ocak, hastasına on günlük ekşi, turşu, bulgur, soğan, sarımsak, acı, baharat ve bir sene de balık yememe şeklinde perhiz verir (Çevik, 2008: 157).

#### **Ocak C**

Hasta, kuru fasulye, bulgur pilavı, yoğurt, süt, sade yağ, tavuk, balık eti, ıspanak, kancık koyun, keçi eti, süttten yapılmış yiyecekler yemeyecek. Bu perhiz yedi gün ile on gün sürer (Öngel, 1997: 45).

#### **Ocak D**

Tavuk, balık, erkeç eti, kuru fasulye, nohut, karnabahar, lahana, sirke bir ay yemeyecek (Öngel, 1997: 49).

Bu rahatsızlıkların dışında ağız ve yüz felci (Temizsoylu, 2021: 63), sıtma (Abdulaziz Bey, 1995: 358), kabakulak ve alazlama (Çevik, 2008: 34-35, 77, 160) tedavilerinde de ocaklar tarafından perhiz uygulamasına başvurulduğu belirtilmekte ancak bu perhizlerin içeriği hakkında bir bilgi yer almamaktadır.

## **SONUÇ**

Sağaltma ocaklarının tedavi uygulamalarından biri de perhizdir. Anadolu'nun çeşitli yörelerindeki sağaltma ocakları ile ilgili çalışmalar incelendiğinde, arpacık/itdirseği, bakır basması, bulgurlama/bulgurcuk, derme/derma/terme, devre, erikleme, göz çırpması, kızılıyüğük, körkleme/körükleme, köstü/köstebek, kutnu, piroz, sarılık, sındılama, siğil, yakma, yel bağlama, yılcık gibi



rahatsızlıkların tedavilerinde ocakların perhiz uygulamasına başvurdukları görülmektedir.

Sağaltma ocaklarının tedavi yöntemlerinden biri perhiz olmakla beraber; bu, bütün ocakların başvurduğu ve uyguladığı bir yöntem değildir. Perhizin yaptırılıp yaptırılmaması; hastaya önerilip önerilmemesi ocağa göre değişmektedir. Kızılyügrük, derma/terme, köstü/köstebek, sarılık, yılcık, yel bağlama vb. rahatsızlıklar pek çok ocak tarafından tedavi edilmesine rağmen sadece bir kısmı sağaltmalarında perhize yer vermiştir.

Ocakların çoğu birden fazla rahatsızlığı tedavi etmektedirler. Fakat onlar, perhizi rahatsızlıkların hepsinde değil; belli rahatsızlıkların tedavilerinde uygulamaktadırlar. Örneğin sındılamanın yanı sıra tatarca denilen rahatsızlığı ya da kızılyügrükle beraber siğil, temre, nazar rahatsızlıklarını da tedavi eden ocaklar, bu rahatsızlıkların hepsinde değil sadece sındılama ve kızılyügrükte perhiz uygulamasına yer vermişlerdir.

Perhizin tedavinin bir parçası olduğu uygulamalarda, perhizin içeriği ocaktan ocağa farklılık göstermektedir. Örneğin kimi ocak, acı, tuzlu, soğan, sarımsak ve bulgur yenmesini yasaklarken kimi de ekşi yiyeceklerle fasulye, nohut, bezelye gibi yemek çeşitlerinden uzak durulmasını ister. Bu durum, aynı rahatsızlığın farklı ocaklar tarafından gerçekleştirilen tedavileri esnasında karşımıza çıkan perhiz uygulamalarında da görülür. Mesela bakır basmasında A ocağı, yeşillik, soğan, sarımsak, ıspanak ve maydanozu hastaya yasaklarken B ocağı ise acı ve bulguru yasaklamaktadır. Yine derma/terme rahatsızlığında A ocağı, yumurta ve bulguru yasaklarken B ocağı, acı, ekşi gıdalarla soğan, sarımsak ve turşu yenilmesini söyler.

Ocakların perhiz uygulamalarında içerik yani yasaklanan yiyecek ve içecek grubu ocaktan ocağa farklılık göstermekle beraber hastalara yenilmemesi söylenen yiyecekler genellikle soğan, sarımsak, bulgur, ekşi, acı, tuzlu, baharatlı ve yağlı yiyecekler, turşu, sirke, patlıcan, kızartma, kuru fasulye, nohut, mercimek ve bezelye, yumurta, süt, sade yağ, yoğurt, peynir ve süttan yapılmış diğer yiyecekler, baklava türü tatlılar, balık, tavuk, kancık koyun ve keçi eti, kayısı, incir, domates, ıspanak, maydanoz, karnabahar ve lahana ile soğuk ve asitli içeceklerdir.

Ocakların perhiz uygulamalarının süresi de farklılık göstermektedir. Bu çerçevede ocağa ve hastalığa göre süre, hastalık iyi oluncaya kadar/rahatsızlık geçinceye kadar/bir süre (arpacık, kutnu, sındılama, piroz, bakır basması, kızilyügrük); üç gün (arpacık, yakma, bulgurlama, erikleme, göz çırpması, kızilyügrük); altı gün (sarılık); yedi gün (bakır basması, bulgurlama, köstü, sarılık, siğil, yılcık); on gün (sarılık, yılcık); on dört gün (köstü); bir ay (sarılık, yılcık); bir yıl (balık yememe); yedi yıl (köstü) şeklinde karşımıza çıkmaktadır.

Ocakların perhiz uygulamasına başvurdukları rahatsızlıklara bakıldığında, bu rahatsızlıkların hemen hemen hepsinin vücutta, renk değişimine neden olan, ağrı, sızı, sancı, batma, kaşıntı yapan, açık veya kapalı; iltihaplı ya da iltihapsiz yaralar, kızarıklıklar, şişlikler, kabarcıklar ve çıbanlar şeklinde karşımıza çıkan cilt rahatsızlıkları olduğu görülmektedir. Dolayısıyla ocakların perhize başvurdukları, kimi hastalığın benzediği şeye kimi de yapılan tedavi uygulamasına göre isimlendirilen bu rahatsızlıklar, çeşitli biçimlerde insanlarda görülen ciltsel rahatsızlıklardır.

Sağaltma ocakları ile ilgili yapılmış çalışmalarda, araştırmacıların bu konu üzerine yeterince odaklanmamaları ya da ocakların tedavileri geleneksel yöntemlerle öğrenmelerinden dolayı bu konu hakkında bir fikir sahibi olmamaları veya açıklama yapmak istememeleri, bu yiyeceklerin hastalara neden yasaklandığı konusunda literatürde çok fazla bilgi bulunmamasına sebep olmuştur. Ulaşılabilen bilgilerde ise bu yiyeceklerin kaşıntı yapması (yeşillik) (Tek, 2018: 187), alerjiye neden olması (yumurta ve bulgur) (Tek, 2018: 192), hastalığı tetiklemesi ve iyileşmeyi geciktirmesi (Uyar, 2013: 31), yarayı beslemesi (Uyar, 2013: 45), midede gaz yapması ve bunun da rahatsızlığa sebep olması (Uyar, 2013: 63) gibi sebeplerle ocaklar tarafından yasaklandığı ve bu sebeplerle onların perhizleri içerisinde yer aldığı görülmektedir.

Konuyla ilgili olarak genel ağ üzerinden bir tarama yapıldığında bahsi geçen ve ocaklar tarafından belli bir süreliğine yasaklanan yiyeceklerin faydalarının yanında yan etkilerinin ve zararlarının da olduğu görülmektedir. Genel ağ kaynaklarının verdiği bilgiye göre bu yiyeceklerin hemen hepsi diğer alerjik etkilerinin yanı sıra bilhassa ciltte kaşıntı, kızarıklık, deride döküntü, tahriş gibi çeşitli deri reaksiyonları, kurdeşen, egzama, ellerde, ayaklarda veya yüzde şişme, ödem, midede sancı, kramp, ekşime, şişkinlik, gaz, karın ağrısı, çarpıntı gibi belirtileri olan ve ocaklarla halk tarafından farklı biçimlerde adlandırılan ve bilinen rahatsızlıklara neden olmaktadır (URL-1, URL-2, URL-3, URL-4, URL-5, URL-6, URL-7, URL-8, URL-9, URL-10, URL-11, URL-12, URL-13, URL-14, URL-15, URL-16, URL-17, URL-18, URL-19, URL-20, URL-21, URL-22).

Sonuç olarak halk irfanı ve bilgeliğinin çeşitli yiyecek ve içeceklerin faydaları ve zararları hakkında yüzlerce yıllık tecrübeyle sahip olduğu bilgilere, modern tıp bugün teknolojik alanlardaki gelişmelere paralel olarak tıp alanında yararlanılabilecek yeni araç ve gereçlerin üretilmesi ve bunların araştırmalarda kullanılmasıyla ulaşmıştır. Bu, halk hekimliğindeki bazı yiyecek ve içeceklerin yan etkileri ve zararları ile ilgili halk irfanının ve bilgeliğinin, halk tecrübesinin enginliğini, birikimini ve doğruluğunu göstermesi ve onun bilimsel yönden de kanıtlanması, tescillenmesi açısından büyük bir değere ve öneme sahiptir.

## KAYNAKLAR

- Abdülaziz Bey (1995). *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Acıpayamlı, O. (1989). Türkiye Folklorunda Halk Hekimliğinin Morfolojik ve Fonksiyonel Yönden İncelenmesi. *Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri* (ss. 1-8). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Akman, E. (2007). Türk Halk Hekimliğinde Ocaklık Geleneği ve Safranbolu'daki Ocaklar. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 15 (1), ss. 393-400.
- Bayrı, M. H. (1972). *İstanbul Folkloru*. İstanbul: Baha Matbaası.
- Boratav, P. N. (2003). *100 Soruda Türk Folkloru (İnanışlar, Töre ve Törenler, Oyunlar)*. İstanbul: K Kitaplığı.
- Büyükkaya, H. (2018). *İlahi Dinlerde Oruç*. Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu.
- Çeribaş, M. (2014). Şaman/Bakşı Tipolojisi Bağlamında Kırgızlarda Halk Hekimliği Geleneği ve Halk Hekimleri I. *Religioussciences*, (2), ss. 65-83.
- Çevik, B. (2008). *Konya'da Halk Hekimliği Uygulamalarının Dünü ve Bugünü*. Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Sivas.
- Çolak, F. (2015). *Yazılı ve Sözlü Belgeler Işığında Niğde Halk Hekimliği*. Konya: Kömen Yayınları.
- Demir, R. (2016). Diğer İnanç Sistemlerinde ve İslam'da Oruç (Karşılaştırmalı Bir Analiz). *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9 (42), ss. 1784-1799.
- Devellioğlu, F. (1996). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Dönmes, İ. K. (2007). İslam'da Oruç. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, (33), ss. 416-425.
- Duvarcı, A. (1990). Halk Hekimliğinde Ocaklar. *Milli Folklor*, (7), ss. 34-38.
- Ebû Nuaym el-İsfahânî. Et-Tıbbü'n Nebevi.
- Eraydın, S. (2008). Oruç. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, (8), ss. 315-316.
- Evren, A. (1951). Konya'da Ocaklar, Irvasalar, Tekkeler I. *TFA*, (28), ss. 439-440.
- Evren, A. (1952). Konya'da Ocaklar, Irvasalar, Tekkeler II. *TFA*, (30), ss. 476-478.
- Gönenç, A. (2011). *Antalya İli Korkuteli İlçesinde Halk İnanışları ve Halk Hekimliği*. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya.

- Işık, A. (2004). *Türk Kültüründe Ateş ve Ocakla İlgili İnanışlar*. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- Öger, A. (2010). Tarsus ve Çevresinde Sağaltma Ocakları ve Bunlara Bağlı Uygulamalar. *Turkish Studies*, 5 (1), ss. 1231-1246.
- Öngel, G. (1997). *Denizli Halk Hekimliğinde Ocaklar*. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Denizli.
- Özaslan, A. (2012). *Halk Hekimliğinde Ocaklık Kurumu ve Araban (Gaziantep) İlçesi Örneğinde Kadın Ocaklılar*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Özkan, T. (2012). *Geleneksel Tıptan Modern Tıbbı Ocaklık Kurumu: Ankara İli Çubuk İlçesi Örneği*. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara.
- Sever, M. (2016). *Mersin ve Yakın Çevresinde Halk İnançları ve Halk Hekimliği*. Ankara: Barış Kitap.
- Suyûfî (1981). *Câmiu's-Sağîr*. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye.
- TDK *Türkçe Sözlük* (2015) 10. Baskı, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tek, R. (2018). *Kayseri Yöresi Sağaltma Ocakları*. Konya: Kömen Yayınları.
- Tekineş, A. (2012). Tıbb-ı Nebevî, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, (41), ss. 85-88.
- Temizsoylu, A. (2012). *Ankara'da Halk Hekimliği*. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- URL-1: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/fasulye-alerjisi/> adresinden 01 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-10: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/histamin-intoleransinin-belirtileri-teshis-ve-tedavisi/> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-11: <https://listelist.com/aci-ve-baharatli-yiyecekler-yediginizde-ne-olur/> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-12: <https://www.saglik.org.tr/post/yumurta-alerjisi-nedir-nasil-anlasilir#> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-13: <https://www.cocukalerjiuzmani.com/tr/icerik/15/inek-sutu-alerjisi> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-14: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/yogurt-alerjisi/> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

- URL-15: <https://www.diyetkolik.com/alerji-nelerden-olur> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-16: <https://molekuleralerjitesti.com/maydanoz-alerjisi/#> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-17: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/lahana-alerjisi/> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-18: <https://www.alerjidiyetisyeni.com/incir-alerjisi/> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-19: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/balik-alerjisi-nedir/> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-2: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/sarimsak-alerjisi/> adresinden 01 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-20: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/tavuk-alerjisi/> adresinden 02 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-21: <https://molekuleralerjitesti.com/koyun-eti-alerjisi/> adresinden 10 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-22: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/kayisi-alerjisi/> adresinden 10 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-3: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/biber-ve-patlican-alerjisi/> adresinden 01 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-4: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/bugday-alerjisi-nedir/> adresinden 01 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-5: <https://istanbulalerjimerkezi.com.tr/sogan-alerjisi/> adresinden 01 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-6: <https://www.medikalakademi.com.tr/bezelye-neye-iyi-gelir-nasil-yapilir-faydaları-ve-zararları/#bezelye-zararları> adresinden 01 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-7: <https://faydalarinelerdir.com/mercimegin-faydaları-ve-zararları/> adresinden 01 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-8: <https://www.medicana.com.tr/saglik-rehberi-detay/12846/tuzun-zararları#> adresinden 01 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-9: <https://cook.com.tr/tr/acinin-faydaları-ve-zararları-neler-2/#> adresinden 01 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- Uyar, A. (2013). *Halk Hekimliği Kapsamında Yozgat Ocakları*. Bozok Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Yozgat.

- Üçer, M. (1989). Sivas'ta Folklorik Tıp ve Bunun Modern Tıptaki Yeri. *Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri* (ss. 253-266). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Ülger, Z. (2012). *Aydın (Merkez) ve Çevresinde Halk Hekimliği*, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Aydın.
- Yalman (Yalgın), A. R. (1977). *Cenupta Türkmen Oymakları I-II*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Yasa, İ. (1962). Türkiye'de Halk Sağlık Folkloru ve Bazı Meseleleri. *Ankara Üniversitesi, Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 17 (3), ss. 251-301.
- Yitik, A. İ. (2007). Oruç. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, (33), ss. 414-416.

**KAYITLARA  
YANSIYAN  
YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**





# 100 YIL ÖNCE 100 YIL SONRA: "BUĞDAY" VE TARİHİN TEKERRÜRÜ

Prof. Dr. Yasemin MUMCU  
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi

## Özet

Türk edebiyatının önemli isimlerinden biri olan Refik Halit Karay aralarında roman, hikâye, siyasî makaleler olmak üzere çeşitli türlerde eser vermiştir. Yurt içi ve yurt dışında sürgün nedeniyle farklı yerler gören, buralarda yaşanan ve yaşayanlarla ilgili gözlemlerini okurla paylaşan yazarın bu gözlemlerinden biri çalışmamızın ana konusudur. Bir tarlaya uzaktan bakan ve tarlada çalışan orakçılarla, hasat edilen buğdayla ilgili düşüncelerini aktaran Karay özellikle buğdayın insan hayatındaki önemi üzerinde durur. "Buğdaya Methiye" başlığını taşıyan bu metinde geçen bir cümle, günümüzde iki ülke arasında yaşanmasına rağmen tüm dünyayı etkileyen Rusya-Ukrayna Savaşı ile de bağlantı kurabileceğimiz bir cümledir. Bu bağlantıyı kurmaya çalıştığımız yazının nihayetinde Mehmet Âkif'in tarihin tekerrürü üzerine yazdığı mısraların bugünkü dünya için de ne kadar geçerli olduğu sonucuna ulaşmak amacındayız.

**Anahtar Kelimeler:** savaş, buğday, dünya, tarih, tekerrür

**100 YEARS BEFORE & 100 YEARS AFTER :  
“WHEAT” AND THE REPETITION OF HISTORY**

**Abstract**

One of the most important figures of Turkish Literature, Refik Halit Karay, wrote many types of literary pieces and to name a few he wrote novels, short stories, political articles. Because of his banishment, he observed the lives of many people whether he was living abroad or domestically. One of his works, where he studies the lives of the people, is the main piece of our article. Karay focuses on the importance of wheat and its essential place in humans’ lives while watching harvesters in a field from far. One important sentence in his work, “Buğdaya Methiye” (Praise to Wheat), is an important sentence we can relate to the Russian-Ukrainian war today, and how it affects the whole world even though only two countries are involved. In this article, we will try to connect this sentence to current events, with the goal of proving how Mehmet Akif’s famous verse “Recurrence of History” is still valid and strong.

**Key Words:** war, wheat, World, history, recurrence

Edebiyatımızın önde gelen kalemlerinden biri olan Refik Halit Karay, çeşitli sebep ve vesilelerle Anadolu’da ve yurtdışında farklı yerler dolaşmış, görmüş ve yaşadıklarını, hissettiklerini sade, akıcı ve ilgi çekici bir şekilde eserlerinde yansıtmayı başarmıştır. Henüz külliyyatının tamamı tespit edilememiş olan yazarın günümüz okurları tarafından da büyük bir ilgiyle okunan romanları, hikâyeleri mevcuttur. Her ne kadar genel okuyucu kitlesi tarafından onun hikâye ve roman yazarlığı daha ön planda tutulsa da Karay’ın farklı türlerdeki yazıları da onun gözlem gücünü, kaleminin sivrilliğini veya duyarlılığını gözler önüne sermektedir.

Bu çalışmada Refik Halit Karay’ın *Yeni Mecmua*’nın 20 Haziran 1918 tarihli 49. sayısında yayımlanan “Buğdaya Methiye” başlıklı yazısından bahsetmek istiyoruz. Tarih boyunca insanlığın en büyük hatta vaz geçilemez ihtiyaçlarından biri olan buğday üzerine yazarın düşünceleri bizi günümüzü de düşünmeye sevk ediyor. Karay, kavurucu bir ögle üzeri bulunduğu balkondan etrafını seyrederken dikkatini tarlalarda çalışan orakçılar çeker. Onları anlatırken de romanlarında, hikâyelerinde karşılaştığımız sade, ancak gözümüzün önünde o sahneyi canlandıracak tasvirlerle yazıyı renklendirir ve ilgi çekici bir hale getirir: “Orada bu ışık ve ateş gölünde orakçılar sessiz hareketlerle biteviye çalışıyorlar, uzaktan bana kaynar suya düşmüş ufak, çelimsiz böcekler gibi görünüyorlar; sanki çırpınıyorlar, uğraşıyorlar, fakat kurtulamıyorlar. Dumanı göklere değil yerin altına çekilip giden derûnî bir ateş dünkü usareli, ıslak ve körpe ekinleri ne tatlı bir cila ile kızartmış, kavurmuş... Bunları kucak kucak kesip deviren oraklardan gözlere, ara sıra mil çeker gibi yakıcı, kırgın bir parıltı vuruyor; sararmış buğday tarlalarının bu beyaz ışıklı keskin şimşeklerini seyrede ede balkona dayanmış düşünüyorum...” (Karay, 1918:441) dedikten sonra buğdayın tarih boyunca insanoğlunun hayatındaki yerinden, öneminden dikkat çekici örnekler vererek yazısına devam eder. Artık bu andan itibaren okuyacağımız satırlar bu nimet hakkında bizi daha dikkatli, daha derinden düşünmeye sevk edecektir: “Tarihin zapt edemediği devirlerden beri işte böyle, insanlar buğday peşinde esir ve hizmetkâr yaşadılar. Dünyanın en bekalı, en müstebit bir tek sultanlığının tahtında itibarı düşmeyen, kıymeti azalmayan, ehemmiyeti eksilmeyen bir tek şahenşah var: Buğday. Buğday kadar insanların hayatında yokluğu veya çokluğu inkılaplar yapan hiçbir madde hatırlamıyorum. Hava ile sudan sonra dünyanın üçüncü ihtiyacı bu;

yaşamak marifetinin ekânim-i selâsesini buğday tamamlıyor. Harpte veya sulhta, dostluk veya düşmanlıkta, ittifaklarda veya nifaklarda daima buğdayın bir tesiri vardır; buğday devletlerin hayatında kadın parmağıdır; her meselenin altından çıkar.” (Karay, 1918:441)

Hayatımızın her yerinde, her anında bulunan buğday, yazara göre denizlere, limanlara, mahreç veya menbalara ehemmiyet vermemizin de en önemli sebebi- dir. Milletlerin tarihinin buğday taneleriyle yazıldığını ifade eden Karay, devlet-lerin hayatında hiçbir hükümet adamının buğday kadar faydalı olamayacağına da inanmaktadır. Bu düşüncesiyle ilgili olarak Fransa Kralı 16. Lui’yi örnek gösterir ve devletin başında ve Kralın yanında Turgo veya Malzerin gibi devlet adamları yerine buğday olsaydı tahtını kurtarabileceğini iddia eder. (Karay, 1918:441)

İlerleyen satırlarda karşılaştığımız düşünce veya yorumlar buğdayın savaş anlarında ne denli önemli olduğunu bir kez daha kanıtlar niteliktedir: “Kışlalar kadar bir harpte buğday ambarları da ehemmiyetlidir; ordular kadar ekinler de çadırları bekler; bir orduya nefer kadar çuval da lazımdır. Hulasa harp barut ka- dar buğday da demektir; buğday meselesi bir cihetten de dayanıp dayanmamak, yenilip yenilmemek meselesidir.” (Karay, 1918:441)

Refik Halit Karay’ın bu yazısına dikkat çekmek isteyişimizin sebebi 1918 yılında kaleme alınan bir metinde anlatılanlar, daha önemlisi 1. Dünya Savaşı sırasında yaşanan bazı olayların günümüzde benzer şekilde tekrar ettiğini düşün- memizdir. Karay’ın yazısı şu cümlelerle devam ediyor: “İşte dört senedir süren harbin en büyük derdi: Buğday. Buğday muharebe hazırlığında olduğu kadar sulh müzakerelerinde de daima ehemmiyetli bir mevki tutar. İtilafçılara bol nefes al- dıran bir yol varsa o da buğdayın geldiği yoldur, ittifakçılara mevsim mevsim musallat olan kâbus da buğdaysızlıktır; **Ukrayna sulhu bir buğday sulhu değil midir?**” (Karay, 1918:441) Bilindiği üzere 3 Mart 1918 tarihinde Sovyet Rus- ya ile Almanya, Avusturya-Macaristan, Bulgaristan ve Osmanlı Devleti arasında Brest-Litovsk Antlaşması imzalanmıştır. Farklı isimler de verilen bu antlaşma- nın Almanca’daki karşılığı “Brotfrieden” yani “Ekmek için barış”tır. (URL-1) Antlaşma görüşmelerinin devam ettiği sürece Ukrayna’nın elinde tuttuğu buğday gücü bütün taraflarca dikkate alınmış ve buğday bu görüşmelerin önemli bir bö- lümünde büyük rol oynamıştır. Çünkü gerek Almanlar ve Avusturya halkı gerek- se Ruslar için savaşa hatta hayata devam etmenin şartlarından biri Ukrayna’ya, dolayısıyla buradaki verimli buğday tarlalarına sahip olmaktır. Tarafların hepsi Brest-Litovsk Antlaşması’nın imzalanmasını büyük bir sabırsızlıkla beklemek- dir. Çünkü Avusturya’da, Rusya’da açlık hüküm sürmektedir; cephedeki Alman askerleri açlık tehlikesiyle karşı karşıyadır.

Brest-Litovsk Antlaşması henüz imzalanmadan taraflar arasında Ukrayna'nın bir devlet oluşunu ilan eden anlaşma 9 Şubat 1918'de imzalanır: "Ukrayna halkının Dünya Savaşı sırasında bağımsızlığını ilan ettiği, Rusya'yla savaş halindeki diğer güçler ile (Merkezi güçleri sayıyor) Ukrayna Halk Cumhuriyeti Hükümeti'nin bir Barış Antlaşması imzalayarak ebedi dünya barışına adım attığı, savaşın felaketlerini sona erdirerek halklar arasında siyasi, hukuki, iktisadi ve entelektüel alanlarda dostça ilişkiler geliştirmek istediği ifade" edilen bu antlaşma (URL-2) Refik Halit Karay'ın yazısında vurguladığı "buğday sulhu"dur. Ergun Türkcan'ın ifadesine göre Ukrayna bu antlaşmaya göre her yıl 1 milyon tondan az olmamak kaydıyla buğday vermeyi taahhüt ediyordu. Sıcak savaşa kısa bir ara verilmesine sebep olan bu antlaşma sonrasında Rusya ile bir çözüme kavuşamayacaklarına inanan İttifak Devletleri ve özellikle Almanların saldırıları tekrar başlamış ve Rusya daha fazla dayanamayacağını anladığı için kendisine dayatılan bütün şartları kabul ederek Brest-Litovsk Antlaşması'nı 3 Mart 1918'de imzalamak zorunda kalmıştır. Sovyet Rusya için büyük kayıplara yol açan bu antlaşma sonucunda "nüfusunun %34'ünü, topraklarının %32'sini (Polonya, Baltık Devletleri, Finlandiya, Ukrayna ve Beyaz Rusya topraklarının bir bölümünü), sanayi şirketlerinin %54'ünü, demiryollarının %33'ünü, demir cevherinin %73'ünü, kömür madenlerinin %90'ını kaybetmiştir. Sovyet Rusya, ordu ve deniz filosunun hepsini silahsızlandırmaya, Almanya'ya Karadeniz filosuna ait gemileri ve alt yapısını vermeye yükümlü olmuştur. Ukrayna, Belarus, Litvanya, Letonya, Estonya ve Finlandiya'nın bağımsızlığını tanımak durumunda kalmıştır. Kayıplar o kadar çok olmuştur ki Petersburg (daha sonra Petrograd ve sonra Leningrad, sonunda yine Petersburg) sınıra yakın olduğu gerekçesiyle başkent Moskova'ya taşınmıştır." (Memmedli ve Akgüller, 2020:2724) Ergun Türkcan yukarıda bahsettiğimiz yazısının devamında Rusya'nın kaybının bu kadar büyük sayılarla ifade edilmesinin sebebi olarak Ukrayna'nın kaybını göstermekte ve günümüzdeki Rusya-Ukrayna Savaşı'nın nedenlerinden biri olduğunu da ifade etmektedir.

Anlaşılabileceği üzere Sovyet Rusya için yenilginin kabul edilmesi anlamına gelen bu antlaşma çok büyük kayıpların yaşanmasına sebep olmuştur. Yer üstü ve yer altı kaynaklarının çok büyük kısmını gözden çıkartmak durumunda kalan Sovyet Rusya için en önemli kayıpların başında Ukrayna tarafından Almanya'ya her yıl 1 milyon tonluk buğdayın verilmesi sözü gelmektedir. Refik Halit de bu durumu sadece tek bir cümle ile özetlemektedir: "Ukrayna sulhu bir buğday sulhu değil midir?" Bu tarih antlaşmanın üzerinden yüz yıldan birkaç yıl daha fazla bir zaman geçti; ancak günümüzde yaşanan Rusya-Ukrayna Savaşı'nı dikkate aldığımızda insanlık tarihi açısından çok da fazla bir şeyin değişmediğine şahit oluyoruz. Bu noktada da aklımıza hemen Mehmet Âkif Ersoy'un dünya tarihini çok etkili bir şekilde özetlediği şu mısralar geliyor:

Geçmişten adam hisse kaparmış... Ne masal şey!  
Beş bin senelik kıssa yarım hisse mi verdi?  
“Tarih”i “tekerrür” diye tarif ediyorlar;  
Hiç ibret alınsaydı, tekerrür mü ederdi? (Ersoy, 1986: 494)

Sadece 1. Dünya Savaşı yıllarında değil, onun öncesinde ve sonrasında da çok verimli topraklara sahip olan Ukrayna dünya buğday ihtiyacının büyük kısmını karşılamakta ve Rusya ile Ukrayna arasında yaşanan savaş tüm dünyayı çok olumsuz bir şekilde etkilemektedir. Sonuçlarından birinin de kıtlık ve küresel gıda krizi olacağı ön görülen bu savaş nedeniyle özellikle buğday için dışa bağımlı ülkelerin durumu daha da zorlaşmıştır. Buğday/ekmek tedarikinde yaşanan uzun süreli aksaklıkların toplumsal huzursuzlukları tetikleyerek ayaklanmalara da yol açabileceğini belirten Kadriye Sınmaz bu konuda bir örnek de vermektedir: “1977’de Mısır’da yaşanan ekonomik kriz ve Enver Sedat yönetiminin gıda üzerindeki devlet sübvansiyonlarını kaldırması Mısır’da; 2007-2008’de buğday ve pirinç üreticisi ülkelerde yaşanan kuraklık ve enerji fiyatlarındaki artış nedeniyle ortaya çıkan gıda krizi dünya çapında 40’tan fazla ülkede büyük gösterilere sebep olmuştu. 2011’de başlayan Arap Baharı protestolarının en önemli sloganlarından ve taleplerinden biri de ‘ekmek’ti.” (URL-3)) Bu cümleler de bize gösteriyor ki dünyanın neresinde olursa olsun herhangi bir karışıklık söz konusu olduğunda bunun temelinde “ekmek”in dolayısıyla “buğday”ın olması ihtimali çok yüksektir.

1918’de yapılan “ekmek için barış”ın bir benzeri de 22 Temmuz 2022’de gerçekleşmiştir. “Tahıl ve Yiyecek Maddelerinin Ukrayna Limanlarından Emniyetli Sevki Anlaşması” ya da kısaca “Tahıl Koridoru Anlaşması” Rusya ve Ukrayna’nın aynı belgede bir araya gelmediği ama içeriği aynı olan iki ayrı belge şeklinde Ukrayna ve Rusya’nın yanı sıra Türkiye ve BM tarafından imzalanmıştır. Mutabakatın dört ay boyunca geçerli olması ve sonrasında itiraz olmaması halinde yenilenmesi planlanmıştır.” (Acer, 2022: 343) BM Genel Sekreteri Antonio Guterres’in “Dünyanın buna her zamankinden daha fazla ihtiyacı vardı” (URL-4) şeklinde önemini vurguladığı bu anlaşma sayesinde tüm dünyada geçici de olsa bir rahatlama söz konusu olmuş, bu rahatlama dünya tahıl borsalarını da olumlu etkilemiştir. Her ne kadar Tahıl Koridoru Antlaşması imzalanmış ve dünya rahat bir nefes almış olsa da tarihte tüm insanlığı ilgilendiren ve büyük yıkımlara sebep olan savaşlardan, anlaşmazlıklardan, nifaktan bir ders çıkarılmadığı da ortadadır. Ders çıkarılmış olsa Mehmet Âkif’in ifadesiyle tekerrür etmesi de söz konusu olmayacaktır.

Refik Halit Karay’ın yazısına tekrar döndüğümüzde buğdayın niçin çok önemli olduğunu ve ona niçin daha fazla değer vermemiz gerektiğini ifade ettiği cümlelerle karşılaşıyoruz: “Buğday sürüldüğü yeri aziz eder; geçtiği ele bereket

verir; bittiği toprağı şenlendirir, bollaştığı seneye şan bırakır. Altınsız, kömürsüz, kitapsız bir dünya mümkündür, buğdaysız cihan olamaz. ... Bolluk ve bereket timsali olan buğday başağı aynı zamanda servete, emniyete, kuvvete de alamettir.” Buğday tanesinin toprağı ekilişinden fırınlarda ekmek haline gelinceye kadarki sürecinden güzel tasvirlerle, etkili ifadelerle bahseden yazara göre buğday herkesi, her zaman ilgilendirmiştir: “İnsanlar buğdaya ait manzaraları muhakkak her şeye verdiklerinden fazla bir ehemmiyetle seyrederek, buğdayın her seneki hayatına gayet yakından alakadar olurlar. Bir ölçeklik tarlası, bir şiniklik tohumu bile olmayan derbeder yine “Ekinler nasıl?” diye merak eder. Buğday hepimizin akrabası, en ailesizlerin bile yakını, en düşüncesizlerin bile endişesidir. Dünyaya metelik vermeyen ne kadar kalender adam gördüm ki bana Anadolu’nun ekinini sordular!” (Karay, 1918:441)

Yazının sonunda sarf ettiği cümleler ise yine günümüz için de geçerliliğini koruyan, yani bir anlamda tarihte yaşananlardan ibret alınmadığının, bu nedenle de tekerrür ettiğinin göstergesi olarak alabileceğimiz düşünceleri ihtiva etmektedir: “Hulasa buğday meselesi kadar dünyada herkesin yüreğine dal budak salmış bir mesele mevcut değildir. Medeniyetin kökü buğday tarlasında olduğu gibi harbin kanlı pençesi de buğday ambarındadır.” (Karay, 1918:442)

## SONUÇ

Edebiyatımızın önemli kalemlerinden ve aynı zamanda önde gelen gurmelelerinden biri olan Refik Halit Karay’ın buğdayla ilgili bir yazısından yola çıktığımız bu çalışma bize göstermiştir ki tüm dünya için en önemli nimetlerden biri buğdaydır ve buğday savaşlar çıkmasına sebep olduğu gibi savaşların bitmesine veya kısa süreliğine de olsa durmasına sebep olabilecek kadar güçlüdür. Buğdayın bu gücünü gördüğümüz tarihi olaylardan biri 20. yüzyılın ilk çeyreği içinde -3 Mart 1918’de Rusya ile Almanya, Avusturya-Macaristan, Bulgaristan ve Osmanlı Devleti arasında- imzalanan Brest-Litovsk Antlaşması için yapılan müzakereler olmuştur. Gerek İtilaf gerekse İttifak Devletleri için savaşın en önemli silahlarından biri olan buğday, müzakerelerin başat kahramanlarından biri durumundadır. İşin acı yanı yüzyıl önce yaşanmış bir olayın, insanlığın tarihten ibret almaması sonucu günümüzde de tekerrür etmesidir. Savaşan iki ülke gibi görünmesine rağmen gerçekte tüm dünyayı etkileyen Rusya-Ukrayna Savaşı sırasında imzalanan “Tahıl Koridoru Antlaşması” bize bir kez daha buğdayın insanlık için ne kadar önemli olduğunu göstermiştir. Görevimiz, dünya üzerinde bize sunulan her nimetin, her kıymetin insanca paylaşılmasını, gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak olmalıdır. Bu da ancak ve ancak tekerrür etmesiyle meşhur tarihin tekrar etmesinon vermekle mümkün olacaktır.

## Kaynakça

- Acer, Y. (2022). Rusya-Ukrayna Savaşının Gıda Arzına Etkileri ve Tahıl Koridoru Antlaşması. *Seta/Perspektif*, 343, ss.1-4
- Ersoy, M. Â. (1986). Tarihin Tekerrürü. *Safahat*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Karay, R. H. (1918). Buğdaya Methiye. *Yeni Mecmua*, 49, ss. 441-442.
- Memmedi, M.- Akgüller, H. (2020). Brest-Litovsk Antlaşmasının Siyasi Sonuçları (Sovyet-Rusya ve Osmanlı İmparatorluğu Açısından)”. *Belgi*, 20. ss. 2713-2734.
- URL-1: Wlodzimierz, M. (1999). Germany and Ukraine between Start of The Brets-Litovsk Peace Talks and Hetman Skoropadskyi’s Coup. *Harvard Ukrainian Studies*. <http://www.jstor.org/stable/41036768> adresinden 09.11.2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-2: Türkcan, E. (2022). Ukrayna’nın Brest-Litovsk’ta Doğuşu ve Erken Ölümü. *İktisat ve Toplum Dergisi*. <https://iktisatvetoplum.com> adresinden 14.11.2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-3: Sımmaz, K. (2022). Ukrayna Savaşı’nın Ortadoğu’da Gıda Güvenliğine Etkisi. *İnsamer*. <https://www.insamer.com> adresinden 08.11.2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-4: Kalaycıoğlu, S. (2022). Türk Boğazı veya Sitiraporus (Tahıl Geçidi. *Tasam*. <https://tasam.org> adresinden 13.11.2022 tarihinde alınmıştır.



# **GASTRONOMİ AÇISINDAN TULUM PEYNİRİNİN SINIFLANDIRILMASI**

**Dr. Öğretim Üyesi Hatice ER**

Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi

## **GİRİŞ**

Kültür, toplumların tarihsel geçmişlerinde şekillenen, her türlü maddi ve manevi değerlerdir. Ülkelerin kültürleri, ekonomik durumları ve yaşam biçimlerine göre çeşitlilik gösteren geleneksel gıda maddeleridir. Kültürel zenginlikler açısından da oldukça önemlidir. Geleneksel hammaddeler, gıda maddeleri ile kullanılarak geleneksel üretim yöntemleri ile doğal olarak, halk tarafından kabul edilmiş ve zamanla defalarca denenmiş ürünlerdir. Türkiye; coğrafi konumu, zengin doğal kaynakları, tarihi ve kültürel mirası ile benzeri olmayan bir ülkedir. Çok çeşitli geleneksel gıdaya sahip olan ülkemizin her bölgesinde, yüzlerce geleneksel gıda, nesiller boyu orijinalliğini koruyarak üretilmektedir. Geleneksel gıda maddelerinin; benzerlerinden ayrılması ve haksız rekabete karşı korunması, kalitesi ve üretim koşullarında sürekliliğin sağlanması açısından oldukça önemlidir. (Çakmakçı S., Salık M.A 2021)

Kültürün içerisinde var olan yemek, o toplumun gelenek ve görenekleri, inançlarıyla birlikte birçok gelişim göstermiştir. Bu gelişim ile fizyolojik olan beslenme ihtiyacı zamanla tüketim davranışlarını geliştirmiş ve bu davranışlar beslenmeyi biyolojik bir eylemden kültürel bir olgu haline dönüştürmüştür (Yıldız F, Akra M. Özel G, Aydın M, 2018).

Beslenme ve yemek alışkanlıkları, kültürün bir parçası olması nedeniyle her toplumda farklılık göstermektedir. Toplumların beslenme kültürü, yaşam şekliyle yakından ilgilidir. Beslenme kültürü, insanların yemek için neyi seçtiklerini, seçilen besinlerin ne zaman tüketildiği ve besinlerin nasıl hazırlanıp pişirildiği konularını kapsamakta ve aynı zamanda içinde yaşanan toplumun alışkanlıklarına bağlı bulunmaktadır. (Şahin A. B., Özer Ş, 2006)

Canlıların yaşamını devam ettirebilmesi için beslenme vazgeçilmez ihtiyaçlardan birisidir. İnsan beslenmesinde tüketilen gıda maddeleri ülkelere ve bölgelere göre değişiklikler göstermesinde buldukları ortamlarda doğa koşulları, ekonomik koşullar ve toplumda yerleşik örf, adet ve gelenekler etkili olabilmektedir. Bu etkiler nedeniyle yöresel, kültürel ya da en yaygın kullanımı ile geleneksel gıdalara olan ilgi artmaya başlamış ve evlerinde daha güvenli ürünleri üreterek tüketmeye yönelmişlerdir. Geleneksel gıdalar yüzyıllardan günümüze kadar gelen temel işleme yöntemleriyle doğal ve raf ömürleri günümüzün işlenmiş ürünlerine oranla uzun olmayan ürünlerdir (Kocatepe, D. Tırıl A. 2015).

Geçmişini merak eden insanoğlunun geçmişin yansımaları olan kültürleri öğrenme isteği her geçen gün artmaktadır. Toplumlara ait kültürü en güzel yansıtan örneklerden biri olan yöresel mutfaklara ve dolayısıyla gastronomi ve gastronomi turizmine olan ilgi artmıştır. Yemek ve kültür kavramını birleştiren gastronomi, turizm pazarlamasında avantaj sağlayan yeni bir turizm alanının gelişmesine katkı sağlamıştır (Küçükkömürler S, Şırvan N. B. Sezgin A. C. 2018).

Beslenme kültürü, gelenek ve görenekler, yöresel lezzetler, din, töre, anane gibi yaşam tarzlarının hepsi Türk gastronomi kimlik mirasının oluşumuna öncülük etmektedir. Gastronomi turizminde ise, gittikçe yaygınlaşan kültür turizmi pazara önemli girdiler sağlayıp, ekonomik kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte çeşitli yaklaşımlar, dolayısıyla da çeşitli kavramlar ortaya çıkmış ve yaygınlaşmaya başlamıştır. (Özdemir, G, Altın D, D. 2019).

Günlük beslenmemiz de en sık tüketilmesi gereken besin gruplarına baktığımızda karşımıza süt ve süt ürünleri çıkmaktadır. Süt ürünlerinin besin değeri kadar, tüketim miktarı ve tüketim şekli de sağlıklı beslenme açısından önemlidir. Sütün bileşimi bölgeden bölgeye değişim göstermektedir. Bunun nedeni ise hayvanın yaşı, cinsiyeti, ırkı, beslenme şekli, sütün kalitesine etki etmekte ve süt ürünlerinin rengini, yapısını ve lezzetini de etkilemektedir.

Süt ve süt ürünleri arasında yoğurt, ayran, kefir ve peynir yer almaktadır. Peynir, süt ürünlerinde, üretimi ve çeşidi en çok olan gıda maddesidir. Bunun nedeni de peynirin sütün içerisinde yer alan besin değerlerinin önemli bir kısmını muhafaza etmesidir. Aynı zaman da sütün işlenerek peynir haline gelmesi ve uzun süre korunması kullanılan en eski yöntemlerden biri olarak, günümüze kadar gelmesidir.

Tarihi çok eskilere dayanmakta ve tarımla uğraşan tüm toplumlar da değerli bir gıda maddesi olarak yerini almıştır. Peynir kültürünün Mezopotamya'dan tüm

dünyaya aktarıldığı görüşü yer almaktadır. Peynirin tipi, kullanılan sütün niteliğine, üretim tekniklerine, işletme koşullarına, sıcaklık ve nem oranlarına göre değişkenlik göstermektedir.

Coğrafi konumundan ötürü Anadolu, farklı kültürlerin bir araya geldiği ve geleneksel lezzetlerin harmanlandığı bir merkez olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte doğal bitki örtüsü ve canlı hayvan sayısının fazla olması gibi faktörler ile birlikte Türkiye’de üretilen peynir çeşidinin oldukça fazla olduğu belirtilmektedir. Büyük bir çoğunluğunu inek sütünden elde edilen peynirlerin oluşturduğu Türkiye’de en çok tercih edilen peynir çeşitleri beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri ve yöresel peynirler olarak sıralanabilmektedir. (Taşçıoğlu A. Göksoy E.Ö. 2022)

Peynir, sütün pıhtılaştırılması, pıhtıdan peynir altı suyunun ayrılması ve pıhtının değişik üretim teknikleri ile elde edilmesidir. Peynir genel olarak, koyun, keçi, inek ve manda sütü kullanılarak yapılmaktadır. Peynir üretiminde yer alan proseslerden pıhtılaştırma, proteolitik enzim (peynir mayası) veya zararsız organik asitler kullanılarak üretildiği gibi beraber olarak kullanımı da mümkündür. (Çakmakçı S, Cantürk A. Çakır Y 2017)

Günümüz peynirinin teknolojik olarak yapılanması, geleneksel olarak standardize edilmesiyle çok farklı çeşitleri bulunmaktadır. Peynirin içeriğinde protein, mineral maddeler, yağ ve su bulunmaktadır. Bunlar içerisinde protein ve yağ hem peynirin yapısal özellikleri hem de besin değeri üzerinde etkili olan iki önemli bileşendir. Peynirin bileşimi çeşide göre oldukça değişkendir (Koçak C., 2015). Peynirin tipi, kullanılan sütün niteliğine, üretim tekniklerine, işletme koşullarına, sıcaklık ve nem oranlarına, yöresel coğrafik koşullarına, iklim ve bitki örtüsüne, ot ve baharatların katılması, olgunlaşma süresine göre değişkenlik göstermektedir.

### **Ülkemizde Üretilen Tulum Peynirleri ve Özellikleri**

Türkiye’de üretilen 130 civarı farklı peynir çeşidi bulunduğu bilinmektedir. Başta beyaz ve kaşar peyniri olmak üzere tulum peyniri, otlu peynir, çömlek peyniri, lor peyniri ve küp peyniri gibi çok farklı geleneksel peynirleri ile ülkemiz zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Türkiye İstatistik Kurumu’ndan elde edilen verilerine göre, Türkiye’de üretimi yapılan peynirlerin yaklaşık %60’ını Beyaz peynir, %15’ini Kaşar ve %15’ini Tulum ve Mihaliç, kalan diğer %10’u ise yöresel peynirlerimizden oluşmaktadır (Nazlı B. Uğurdoğan E., 2020). Bu nedenle, tulum peyniri ülkemizde en fazla üretimi yapılan peynir çeşitleri arasında yer almaktadır. Yöresel adlarıyla bilinen farklı yaklaşık 20 adet tulum peyniri çeşidi

bulunmaktadır. Bu farklılıkların temelinde kullanılan sütün hangi hayvandan elde edildiği, üretim metotları, teleme yöntemi, olgunlaştırma şartları ve kullanılan ambalajlama materyali gibi faktörler bulunmaktadır. (TekinGen ve Elmalı 2006). Başka bir tanımlamada ise Tulum peyniri, beyaz veya krem renkte, kuru madde ve yağ oranı yüksek, ağızda dağılan kendine has aromaya sahip, homojen taksürde ve belirgin asidik tatta bir peynir çeşidi olarak belirtilmektedir. (Rençber F., Çelik ş.,2016 ) Ülkemizde en fazla İç, Doğu, Güney ve Güney Doğu Anadolu Bölgeleri'nde telemenin kuru olarak işlenmesi suretiyle elde edilen tulum peyniri dışında, Ege Bölgesi'nde kıyıya yakın yerleşim merkezlerinde üretilen salamura tulum peyniri mevcuttur (Ünsal 1997; Ateş ve Patır 2001).

### **Tulum Peyniri Çeşitleri**

Tulum peyniri, yarı sert veya yumuşak peynirler sınıfında yer almaktadır. Olgunlaştırılmış peynirler grubunda yer almaktadır. Anadolu topraklarında üretilen salamura ve kuru tulum peynirleri olarak iki katagoriye ayrılmaktadır. Salamura tulum peynirleri başta İzmir, Aydın, Manisa, Denizli olmak üzere Ege Bölgesi'nde üretilmekte ve İzmir Tulum Peyniri olarak peyniri olarak isimlendirilmektedir. ( Sert D, Akın N (2008)) Kuru tulum peynirleri ise İç Anadolu, Güneydoğu, Doğu Anadolu, Akdeniz hatta Karadeniz bölgelerinde üretim gerçekleşmektedir.

Tulum peyniri, üretimde uygulanan teknik yöntemlere ve üretildiği bölgelere göre farklılıklar göstermektedir. Genellikle Erzincan, Erzurum, Elazığ, Tunceli ve Bingöl'de Şavak tulum peyniri, Çorum, Kastamonu ve Çankırı'da Kargı tulum peyniri, Karaman ve Konya'da Divle tulum peyniri, Antalya ve çevresinde Çimi tulum peyniri, Bitlis tulum peyniri, Afyon tulum peyniri, Konya Cihanbeyli Tulum Peyniri, Isparta Tulum Peyniri, Antalya-Korkuteli Deri Peyniri, Selçuklu Tulum Peyniri, Adana Tulum Peyniri, Gaziantep Tulum Peyniri, , Ordu Karın Peyniri, Tokat Tulum Peyniri, Konya Çepni Tulum Peyniri, Karaburun Lorlu Keçi Tulum Peyniri bilinen geleneksel tulum peyniri çeşitlerinden olup, ülke genelinde çok fazla tanınmasa da bölgede üretimi yaygın bir şekilde yapılan ve sevilerek tüketilen peynir çeşitleridir.Tulum peyniri yağlı ya da yağsız her çeşit sütten yapılabilirken yağlı koyun sütünden yapılan peynir daha lezzetli olmaktadır. Ülkemizde yapılan tulum peynirleri bölgelere göre çeşitli isimler almaktadır. Doğu ve İç Anadolu'da "tuluk peyniri", Burdur yöresinde "boğalak" ya da "boğana", Isparta'da "ilikme", Tunceli, Erzincan, Malatya'da "tomas", Konya'da "peynir bağanası", Muş'ta "avrinç" denilmektedir. (Kamber Ü .,( 2005); Ünsal A., (2009) )

**Tablo 1: Türkiye’de Üretilen Bazı Tulum Peynir Çeşitlerinin Farklılıkları**

Kaynak:( Hastaoğlu E. ve Arkadaşları 2021)

Tulum Peyniri	Asitlik	Kuru Madde (%)	Yağ (%)	KM de Yağ (%)	Tuz (%)	KM de % Tuz	Protein (%)	Kül (%)
	(% Süt Asidi)							
Erzincan Şavak Tulum peyniri	1,83	53,2	28,2	52,8	3,4	6,39	18,5	4,7
Akseki Çimi Tulum peyniri	1,92	55,5	22,8	41,08	4,07	7,33	21,7	6,17
Divle Tulum peyniri	1,72	57,14	25,15	44,05	3,36	5,88	25,98	5,05
İzmir Salamura Tulum peyniri	1,54	57,13	28,7	50,19	5,81	10,26	21,28	7,22
İzmir Teneke Tulum peyniri	1,59	51,87	22,91	44,13	4,94	9,53	23,37	–
Motal peyniri	0,54	53,76	14,14	26,3	5,51	10,25	24,69	–
Tomas Peyniri	2,3	47,49	18,13	38,18	3,05	6,42	22,56	3,42
Dolaz peyniri	2,4	39,71	13	32	4	11	21,49	–

## GELENEKSEL TULUM PEYNİRİ ÜRETİM AŞAMALARI

Günümüzde geleneksel Tulum peyniri üretiminde koyun, keçi, inek ya da karışımlarından elde edilen çiğ sütler kullanılmaktadır (Özkaya F. D, Gün İ, 2007) Süt mayalanmaktan sonra elde edilen teleme nohut büyüklüğünde parçalanır ve %4-5 oranında tuz ile tuzlanır ( Resim1). Peynirin tuzla iyice karışması sağlanır, teleme bez keselerde 30 ila 40 kg olacak şekilde sıkıca doldurulur. Daha sora üst üste konularak, serin bir yerde 3- 5 C ‘ de 15 -20 gün bekletilir.( Resim 2) Her gün belirli zaman aralıklarında yerleri değiştirilerek, peynir fazla suyunu salması beklenir. Telemenin parçalanma işlemi makinayla ve elde sopalar ile nohuttan daha küçük parçalara ayrılır ( Resim 3). Ardından deri tulum, plastik, ahşap, çömlek kaplar ya da teneke kutular içerisine boşluk kalmayacak biçimde basılmakta ( Resim 4 ) ve yaklaşık 3-6 ay mağara, mahzen, obruk, soğuk hava deposu gibi ortamlarda belirli sıcaklık derecelerinde (4-8°C) doğal mikroflorasında var olan mikroorganizmaların da katkısı ile olgunlaştırılarak tüketime uygun hale getirilmektedir. (Resim 5\_ 6) ( Erdem T.K 2021) Bölgeden bölgeye değişmekle birlikte genellikle deri tulum içinde olgunlaşması süresince bekletilmektedir. (Resim 9\_ 11) Tulumun ağız kısmına biraz fazla tuz serpilir, boşluk kalmayacak şekilde tulum dikilir ve peynirler mahzen gibi serin yerlerde olgunlaşmaya bırakılır. ( Tarakçı Z, Küçüköner E, Sancak H, Ekinçi K; (2005) Ege Bölgesinde ise laklı teneke kutularda ambala

## Tulum Peyniri Üretim Aşamaları



**Resim 1:** Telemenin Parçalanması ve Tuzlanması.



**Resim 2:** Telemenin Baskılanması.



**Resim 3:** Baskılanmış Telemenin Parçalanması.



**Resim 4:** Plastik Bidonlara Doldurma



**Resim 5:** Plastik Bidonlarda Olgunlaştırma.



**Resim 6:** Tulumlarda Olgunlaştırma.



**Resim 7:** İzmir tulum peyniri vakum paketleme



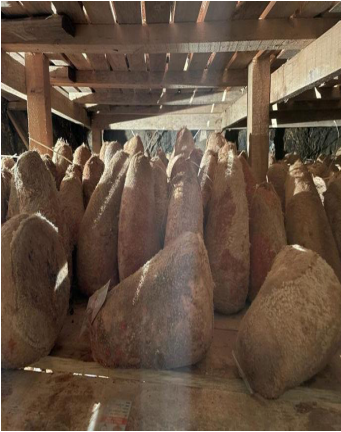
**Resim 8:** Üçgen tulum peynirinin vakum paketleme



**Resim 9:** Çömlek Kaplarda Olgunlaştırma



**Resim 10:** Laklı Teneke Kutularda Olgunlaştırma



**Resim 11:** Mahzenlerde ve Mağaralarda Olgunlaştırma

## **Tulum Peynirlerinin Ambalajlanması Kullanılan Tulumun Hazırlanması**

Tulum peyniri ismini ambalajlanmasında ve olgunlaştırılmasında kullanılan tulumlardan almaktadır. Tulum olarak genellikle daha dayanıklı olduğu için keçi derisi tercih edilmekle birlikte koyun derisi de kullanılmaktadır. Genellikle ambalaj malzemesi olarak oksijen ve nem geçirgenliği daha iyi olmasından dolayı, genellikle iki yaşını doldurmamış kuzu veya oğlak derisi tercih edilmektedir. Hayvanın sırtından deri tulum şeklinde yüzülür. (Çakmakçı ve Ark.2008). Ham deri tuzlanarak konservasyona tabi tutularak, en az bir ay kadar bekletilir. Daha sonra yünleri kırılarak temizlenip tekrar tuzlanır. Peynir yapma zamanında tuzlanmış olan deri foril ile iyice yıkanır. Yıkama işleminden sonra ham derinin ayak kısımları iplerle bağlanarak, yün kısmı dışa gelecek şekilde şişirilerek, delik var mı diye kontrol edilir. Ardından ham derinin üzerindeki kıllar bir sopa yardımı ile vurularak uzaklaştırılır. Tekrar yıkama yapılarak, tulumlar kurutulur. Bu şekilde hazırlanan tulumlara, peynirler doldurulduğu halde gelir. Özellikle Ege Bölgesi'nde İzmir tulum peynirinin de ise ham derinin kılları tıraş edildikten sonra dış kısmı içe gelecek şekilde doldurulur. Ayrıca İzmir tulumunda peynirler kalıplar halinde basılması, salamura da olgunlaştırılması yapılır.

Geçmişte alternatif materyallerin yokluğu nedeniyle peynirlerin olgunlaştırılması ve muhafazası amacıyla tulumların kullanıldığı düşünülmektedir. Günümüzde ise gıda güvenliği nedeniyle tulumla alternatif olarak, selülozik bezler, polietilen ambalajlar, plastik ambalajlar, ahşap veya çömlekler, tulum peynirlerinin olgunlaştırılmasında kullanılmaktadır. Bu amaçla kullanım kolaylığı ve ucuz olması nedeniyle genellikle plastik ambalajlar tercih edilmektedir. Ege Bölgesi'nde üretilen İzmir (salamuralı) tulum peynirlerinin ambalajlanmasında Laklı teneke kutulardan yararlanılmaktadır. (Resim 10) İç Anadolu Bölgesi'nde özellikle Yozgat, Niğde, Nevşehir ve Aksaray illerinde tulum peynirinin olgunlaştırma aşamasında yaygın olarak çanak veya çömlekler kullanılmaktadır. (Akyüz ve Gülümser 1984) Ancak, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nin 2015 yılında yayınlanması ile Tulum peynirinin ambalajlanmasında, deri tulum kullanımına yasal izin verilmiştir. Anılan bu tebliğde, " Tulum peynirinin ambalajlanması amacıyla kullanılan deri tulumların her türlü zoonoz enfeksiyonlardan arı olması, peynire ağır metal ve yabancı madde bulaşmasına neden olmaması, temiz ve kuru olma " zorunluluğu getirilmiştir.

## **Tulum Olarak Kullanılan Koyun / Keçi Derisinin Özellikleri**

Deri, çeşitli hayvanlardan elde edilen yapısı, dokusu, kimyasal bileşimi ve diğer özellikleriyle kendine has doğal bir üründür. Ham derinin histolojik yapısı;



Üst deri (Epidermis), asıl deri (Dermis) ve alt deri (Hipodermis) olmak üzere birbirine sıkıca bağlı 3 ayrı tabakadan oluşmaktadır. Kimyasal yapısında su, yağ, mineral maddeler ve derinin yırtılmamasını sağlayan, deriye esneklik kazandıran, derinin temel taşı olan proteinlerden oluşmaktadır. Hayvan ham derileri kimyasal ve histolojik yapıları bakımından birbirine benzemekle birlikte, her hayvan türünün kendine özgü bir yapı özelliği vardır. (Toptaş A. ,1993)

**Tulum olarak kullanılan keçi ve koyun ham derisinin özellikleri dikkate alındığında;** keçi ham derisi sert ve tok bir yapıya sahiptir. Sıkı lif yapısı nedeniyle nedeniyle çok yönlü kullanılabilir özelliktedir. Homojen yapıları gibi sırcaları da daha düzgün ve daha belirgin görünümündedir. Kıl yapısı ince yumuşak dip kıllarla, kalın uzun kılların birlikte bulunması sırcada tipik olan küçük ve büyük kıl deliklerinden oluşan bir görüntü vermektedir. Koyun ham derileri, keçi ham derilerinden daha ince ve gevşek olduğundan sırcaları narin ve düzgündür. (Dikmelik, Y. (2013). Homojen yapıdır. İnce, yumuşak ve aynı uzunluğa sahip kılların kökleri deride çok derine inmedikleri gibi sık bir şekilde birbirine yakın derinlikte yerleşmiştir. Koyun derileri kıl kökü yataklarının düzensiz dağılımı nedeniyle çift ciltlik (çift katlılık) gösterme eğiliminden de tanınabilirler. Koyun derilerinin sırcalarında çok sayıda ve rastgele dizilmiş kıl delikleri bulunmaktadır. Kalite yönünden oğlak ve kuzu derileri daha değerlidir, sırcaları düzgün, yağ oranı az, deri lifleri ince ve sıkı dokuludur. ( Harmancıoğlu, M. ve Dikmelik, Y. (1993) Bu nedenle, tulum peynirinde ambalaj malzemesi olarak oksijen ve nem geçirgenliği daha iyi olmasından dolayı, genellikle iki yaşını doldurmamış kuzu veya oğlak derileri tercih edilmektedir. Tulum olarak daha dayanıklı olduğu için keçi derisi tercih edilmekle birlikte koyun derisi de kullanılmaktadır. Keçi derileri daha kalın ve daha fazla yağ tabakası içerdiğinden, koyun derilerinin su buharı ve gaz geçirgenliği farklı olmaktadır. Ayrıca keçi derilerinin kıllı yüzeyine basılan kısım ile kılsız, iç yüzeyine basılan kısım arasında hava geçirgenliğinin yaklaşık 3 ile 12 kat fazla olduğu bilinmektedir. Deri üretiminde üst deri ve alt deri tabakaları uzaklaştırılıp işlenirken, tulum peyniri üretiminde ham deri, hayvandan bir bütün olarak çıkarılmakta (tulum) yüzüm gerçekleştirilir. Yüzüm sonrası et ve yağ dokuları küt bıçak gibi kesici aletlerle temizlenerek uzaklaştırılmaktadır. Tulum peynirinde deri tulumunun kullanımının en büyük nedenlerinden biri su buharı ve oksijen, karbondioksit gibi gazların geçirgenliğini sağlamasıdır. Böylece fazla su yavaş bir şekilde telemeden uzaklaşarak nem dengesini sağlamakta, deriden geçen hava da mikrobiyel gelişmeyi desteklemektedir. Deri üretiminde üst deri ve alt deri tabakaları uzaklaştırılıp işlenirken, tulum peyniri üretiminde ham deri, hayvandan bir bütün olarak çıkarılmakta (tulum) yüzüm gerçekleştirilir. Yüzüm sonrası et ve yağ dokuları küt bıçak gibi kesici aletlerle

temizlenerek uzaklaştırılmaktadır. Tulum peynirinde deri tulumunun kullanımının en büyük nedenlerinden biri su buharı ve oksijen, karbondioksit gibi gazların geçirgenliğini sağlamasıdır. Böylece fazla su yavaş bir şekilde telemeden uzaklaşarak nem dengesini sağlamakta, deriden geçen hava da mikrobiyel gelişmeyi desteklemektedir.( Üçüncü M. , 2000)

## SONUÇ

Yeterli ve dengeli beslenmede süt ve süt ürünlerinin önemi yadsınamaz. Kendi kültürümüzde önemli bir yer tutan süt ürünleri içinde peynir oldukça zengin bir yere sahiptir. Sevilerek tüketilen, kendine has özelliklere sahip olan yöresel tulum peynirinin kalitesini, üretim tekniklerinin geliştirilerek, piyasa değerinin korunması aynı zamanda ülkemiz ekonomisine katkı sağlanmalıdır. Bu bağlamda üretim ve tüketiminde yöresel peynirlerimiz dikkate alındığında yeni hedef pazarlar belirlenmeli ve üretim tekniklerini geliştirerek yöresel peynirlere yasal standartlar getirilerek niteliği artırılmalıdır. Aynı zamanda lezzetini, aromasını, kalitesini arttırmak ve olgunlaşma süresini hızlandırmak için en iyi şekilde uygun hale getirmek için gerekli bilimsel çalışmalar yapılmalıdır.

## KAYNAKLAR

- Akyüz, N. ve Gülümser, S. (1984). Yozgat Çanak Peynirinin Üretimi, Bileşimi ve Olgunlaşması. *Gıda*, 9: 231-238.
- Çağlar A, Beykaya M, (2018) Farklı Ambalaj Materyali ve Probiyotik Kültürle Üretilen Erzincan Tulum Peynirlerinin Depolama Sürecindeki Kalite Özellikleri, (Doktora Tezi) Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
- Çakmakçı S , Cantürk A , Çakır Y (2017) Peynir Üretimi İçin Sütü Pıhtılaştırıcı Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler Akademik Gıda® ISSN Online: 2148-015X <http://www.academicfoodjournal.com> <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/389780>
- Çakmakçı S., Salık M.A (2021) Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri Akademik Gıda® <https://dergipark.org.tr/tr/pub/akademik-gida>
- Çakmakçı, S., Dağdemir, E., Hayaloglu, A., Gürses, M. and Gündoğdu, E. (2008). Influence of ripening container on the lactic acid bacteria population in tulum cheese. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 24: 293-299.
- Dağ T, Keskin E., Geleneksel Peynirlerin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: İzmir Örneği - *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2021 - [tutad.org](http://tutad.org)
- Dikmelik, Y. (2013). *Deri Teknolojisi*. İzmir: Sepici Kültür Hizmeti Yayınları 4
- ERDEM T.K (2021) Geleneksel Tulum Peyniri Üretiminde Yenilikçi Yaklaşımları. *KSÜ Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(2), 2021
- F Durlu-Özkaya, İ Gün - Anadolu'da Peynir Kültürü ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika ..., 2007 - [ayk.gov.tr](http://ayk.gov.tr)
- GÜN, İ., *GÜZEL-SEYDİM, Z., (2011) Ülkemizde üretilen tulum peynirleri ve bazı özellikleri* <https://dergi.sutdunyasi.com/makaleler/bilimsel/ulkemizde-uretilen-tulum-peynirleri-ve-bazi-ozellikleri/>
- Harmancıoğlu, M. ve Dikmelik, Y. (1993). Ham Deri, Yapısı Bileşimi Özellikleri, Sepici Şirketler Topluluğu Kültür Hizmeti.
- Hastaoğlu E. ERDOĞAN M. Işkın M. (2021). Gastronomi Turizmi Kapsamında Türkiye Peynir Çeşitliliği Haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25 (3), 1084-1113.
- Kamber Ü (2005) Geleneksel Anadolu Peynirleri (Miki Matbabcılık, Ankara).
- Kocatepe, D., Tırlı, A., (2015) Sağlıklı Beslenme ve Geleneksel Gıdalar *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1 (2015) 55-63
- KOÇAK, C.2015. Peynir Teknolojisi. A.Ü.Z.F.Yayınları No: 1625, Ders Kitabı: 577, A.Ü. Basımevi, Ankara.
- Küçükkömürler S , Şırvan N. B., Sezgin A. C. (2018) S. Küçükkömürler ve ark. / *IJTEBS*, 2 (2): 78-85, 2018/Proceeding of ICTEBS Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi

- Nazlı B., Uğurdoğan E., (2020) İstanbul'da Satılan Tulum Peynirlerinde Bazı Kalite Değerlendirmesi ve Geleneksel Tulum Peyniri ile Karşılaştırma (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Özdemir G, Altın D, D ; (2019) Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme , Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi- Erzincan University Journal of Social Sciences Institute SBDER-Haziran-June 2019-Erzincan E-ISSN-2148-9289
- Rençber F., Çelik Ş. , (2016) Oğlak derisi ve plastik bidonda olgunlaştırılan muş tulum peynirinin bazı karakteristik özellikleri ve gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi (Yüksek Lisans Tezi) Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Sert D, Akın N (2008). Türkiye'de Bazı Önemli Tulum Peyniri Çeşitlerinin Geleneksel Üretim Metotları, Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum
- TARAKÇI Z., KÜÇÜKÖNER E, SANCAK H. , EKİCİ K; (2005) İnek Sütünden Üretilerek Cam Kavanozlarda Olgunlaştırılan Tulum Peynirinin Bazı Özellikleri YYÜ Vet Fak Derg 2005, 16 (1):9-14
- Taşçıoğlu A. , GÖKSOY E.Ö. , (2022) Aydın İlinde Çeşitli Noktalarda Satışa Sunulan Tulum ve Beyaz Peynirlerinde Staphylococcus Aureus Varlığının ve Klasik Enterotoksin Genlerinin Belirlenmesi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi (Doktora Tezi) Sağlık Bilimleri Enstitüsü
- Toptaş, A. (1993). Deri Teknolojisi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Sade Ofset Matbaacılık.
- Türk Gıda Kodeksi., 2015. Peynir Tebliği. Tebliğ No. 2015/6. Resmi Gazete Tarih 08.02.2015, Sayı: 29261. Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- Türk Gıda Kodeksi., 2015. Peynir Tebliği. Tebliğ No. 2015/6. Resmi Gazete Tarih 08.02.2015, Sayı: 29261. Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- Üçüncü M., 2000. Gıdaların Ambalajlanması. Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir.
- Ünsal A (2009) Süt Uyuyunca (Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul).
- Yıldız F, Akra M. , Özel G, Aydın M, (2018) Geleneklerin Aktarım Sürecinde Mutfak Kültürünün Rolü: Kilis Örneği Social Science Studies (2018) Cilt 6 / Sayı 2, s. 113-122

**EDEBİYAT VE  
YEME-İÇME  
KÜLTÜRÜ**



# YAŞAR KEMAL'İN "DAĞIN ÖTE YÜZÜ" ADLI ÜÇLEMESİNDEN HAREKETLE MEVSİMLİK GÖÇÜN GASTRONOMİK GÖRÜNÜMÜ

Prof. Dr. Aktan Müge ERCAN  
Kırıkkale Üniversitesi

## Özet

Yeme-içme, beslenme ya da mutfak kültürü, halkbilgisinin temel çalışma alanlarından birisidir. İnsanoğlunun hayatta kalabilmek için gerekli temel biyolojik ihtiyaçlarından olan yeme-içme ihtiyacı, ilk insandan itibaren kültür adı verilen üretimlerle cevaplanmış/giderilmiştir. Her sosyo-kültürel bağlam, kendi ihtiyacını gidermeye yönelik kendi kültürünü üretmiştir. Yeme içme noktasında da gündelik hayat, zaman, mekân, coğrafya, ekonomik faaliyetler, inanış vb. faktörlerin belirlediği, ait olduğu bağlam için işlevsel ve anlamlı olan, teorik olarak sınırsız kültürel dışa vurumu görmek mümkündür. Bu çalışmada, Yaşar Kemal'in "Dağın Öte Yüzü" adlı üçlemesinden hareketle sosyo-kültürel bir olgu olan göçün, gastronomik boyutu tespit edilmeye çalışılacaktır. "Ortadirek", "Yer Demir Gök Bakır" ve "Ölmez Otu" adlı romanlardan oluşan üçlemede, köylerinden çıkıp Çukurova'ya, mevsimlik pamuk işçisi olarak giden köylülerin mevsimlik göç yolculuğu anlatılmaktadır. Yaşar Kemal'in, halkbilimci kimliğine de sıklıkla başvurarak yarattığı bu göç hikâyesinden hareketle, mevsimlik göç eyleminin yeme-içme olayını nasıl şekillendirdiği, bu süreçte yiyeceklerin üretimi, taşınması, korunması, hazırlanması, sunumu ve tüketimi aşamalarının niteliği ve mecburiyetleri, göç eyleminin imkân ve ihtiyaçları dâhilinde ortaya çıkan göç menüsü değerlendirilerek, mevsimlik göç olgusunun yeme içme bağlamında kültürel cevap üretmedeki belirleyici ve şekillendirici gücü dikkatlere sunulacaktır.

**Anahtar kelimeler:** Yeme-içme, mutfak kültürü, Yaşar Kemal.

## GASTRONOMIC VIEW OF SEASONAL MIGRATION BASED ON YAŞAR KEMAL'S TRILOGY, "DAĞIN ÖTE YÜZÜ" (THE WIND FROM THE PLAIN)

### Abstract

Eating and drinking, nutrition, and culinary culture are some of the main fields of study in folklore. The need to eat and drink, which are basic biological human needs of survival, has been met thanks to the formation of cultures since the first human being. Each society has produced its own culture to fulfill its needs. When eating and drinking are concerned, it is possible to see a theoretically unlimited cultural expression determined by factors such as daily life, time, space, geography, economic activities, beliefs, etc., which are functional and meaningful for the context within their cultures. This study examines the socio-cultural phenomenon of the gastronomic dimension of migration, based on Yaşar Kemal's trilogy, "Dağın Öte Yüzü" (The Wind from the Plain). In this trilogy, consisting of the novels "Ortadirek"(Mainstay), "Yer Demir Gök Bakır" (Iron Earth, Copper Sky), and "Ölmez Otu" (The Undying Grass), Yaşar Kemal describes the seasonal migration journey of the villagers who leave their villages and go to Çukurova as seasonal cotton workers. Based on this migration story, which Yaşar Kemal created by frequently referring to his folklorist identity, the present study examines how seasonal migration shapes food and drink, the nature and obligations of the stages of production, transportation, preservation, preparation, presentation, and consumption of food. The study additionally examines the migration menu that emerged within the possibilities and needs of migration and the determining and shaping power of seasonal migration in producing cultural responses in the context of food and drink.

**Keywords:** Eating and drinking, culinary culture, Yaşar Kemal.



## GİRİŞ

Yeme-içme, beslenme ya da mutfak kültürü, halkbilgisinin temel çalışma alanlarından birisidir. İnsanoğlunun hayatta kalabilmek için gerekli temel biyolojik ihtiyaçlarından olan yeme-içme ihtiyacı, ilk insandan itibaren kültür adı verilen üretimlerle cevaplanmış/giderilmiştir. Beşirli (2010: 159-160) de birçok sosyoloğun yemeği büyük ölçüde biyolojik bir eylem olarak kabul ettikleri için az ilgi gösterdikleri tespitini yaptıktan sonra yiyecek maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sürecindeki eylemlerin, beslenme ve yiyecek konusunun kültür kavramı kapsamında değerlendirilmesini zaruri kıldığı fikrini paylaşmaktadır. Her sosyo-kültürel bağlam, kendi ihtiyacını gidermeye yönelik kendi kültürünü üretmiştir. Yeme içme noktasında da zaman, mekân, coğrafya, ekonomik faaliyetler, inanışlar, gündelik hayat vb. faktörlerin belirlediği, ait olduğu bağlam için işlevsel ve anlamlı olan, teorik olarak sınırsız kültürel dışı vuru mu görmek mümkündür. Citivello (2019: VII), “Dünyada herkesin tükettiği ortak bir yemek yoktur” diyerek bu gerçeği çarpıcı şekilde göz önüne sermektedir. Yeme-içme, literatürde sosyal ve ekonomik bir kimlik göstergesi olarak nitelendirilerek “bir yandan fiziksel tatminin nesnesi öte yandan da simgesel ve kültürel yeniden üretimin aracı” olarak vurgulanmıştır (Yenal, 1996: 200, 211).

Bir şeyler yiyip içmek, gündelik hayatta olduğu gibi toplu halde yapılan kültürel uygulamaların hemen hepsinde de yer alan bir eylemdir. Biyolojik ihtiyaç gidermek için karın doyurmanın ötesinde en temel işlevleri arasında ortama samimiyet katması, hazırlık, sunum ve yeme sürecinde grup üyelerine birlik duygusu hissettirmesi ve yarattığı bu duyguyla grup üyelerine bir gruba ait olma ve dolayısıyla güven hissi sağlaması yer almaktadır (Yılmaz, 2011: 128). Her sofraya, ekonomik ve sosyal birer göstergedir. Betül Korkmaz (2006: 13-18), yeme-içmenin biyolojik, psikolojik, birleştiricilik, eğiticilik, ekonomik, toplumsal ve kültürel, siyasi ve eğlence olmak üzere sekiz işlevi olduğunu ifade ederek yemeğin “aynı işlevi farklı icra ortamlarında ya da farklı işlevleri tek bir icra ortamında gerçekleştirebilen çok işlevli bir kültür unsuru” olduğuna dikkat çekmiştir. Keza, yeme etkinliklerinin yarattığı sözlü kültür ortamı, sosyal rol ve ilişkilerle ilgili temel mesajların aktarıldığı/nakledildiği sözel etkinliklere de sahne olur (Gode, 1992: 240). Yani, yeme-içme, sözlü iletişim ortamlarının vazgeçilmez bir kültürel unsurudur. Roland Barthes (Yılmaz, 2011: 130)’ın yiyecekler hakkında,

“toplumdaki mevcut toplumsal sınırları ve birliktelikleri imleyen bir iletişim sistemi, bir imajlar bütünü, kullanım, durum ve davranışlar protokolü oluşturduğu” düşüncesi de dikkate alındığında yeme-içme faaliyetlerinin, kültürün taşıyıcısı kimi zaman da ta kendisi olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.

Yiyecek araştırmaları insan, toplum ve yiyecek ilişkisine odaklanır (Beşirli, 2018: 81). Toplumsal yapının davranış örüntülerinden oluştuğu kabul edildiğinde yiyecek, birey ve toplum üçlemesi, toplumun yapısal özelliklerinin ortaya çıkarılması sürecinde önem kazanır. Bu üçlü ilişkiye dayanarak üretilen bilgiler, insan ve doğa ilişkisinin ortaya konulmasının yanı sıra insanın diğer insanlarla olan ilişkilerinin anlaşılması sürecini de belirler (Beşirli, 2018: 81).

Bütün bu değerlendirmelerden anlaşılmaktadır ki; mutfak kültürü bir milletin var oluş yolculuğunda oluşmuş ve ona eşlik etmiştir. Yeme-içme üzerine yapılacak çalışmalar, millî kültürle ilgili ekonomi, inançlar, değer yargıları, dil, estetik, maddi kültür, mekânın kullanımı, toplumsal cinsiyet, kültürel değişim, kurumlaşmalar gibi pek çok konuyu aydınlatmak için bir veri ambarı oluşturacak önemdedir (Yılmaz, 2011: 130). Bu çalışmada, sosyo-kültürel bir olgu olarak Yaşar Kemal'in "Dağın Öte Yüzü" adlı üçlemesinde yer alan mevsimlik göçün<sup>1</sup>, gastronomik boyutu tespit ve tahlil edilmeye çalışılacaktır. Yaşar Kemal'in, mâlum olan halkbilimci kimliğine de sıklıkla başvurarak yarattığı göç hikâyesinden hareketle, mevsimlik göç eyleminin yeme-içme olayını nasıl şekillendirdiği, bu süreçte yiyeceklerin üretimi, taşınması, korunması, hazırlanması, sunumu ve tüketimi aşamalarının niteliği ve mecburiyetleri, göç eyleminin imkân ve ihtiyaçları dâhilinde ortaya çıkan göç menüsü bu çalışmada değerlendirilmiş olup buradan hareketle mevsimlik göç olgusunun yeme içme bağlamında kültürel cevap üretmedeki belirleyici ve şekillendirici gücü dikkatlere sunulmuştur.

Dağın Öte Yüzü, Yaşar Kemal'in Ortadirek (1960), Yer Demir Gök Bakır (1963) ve Ölmez Otu (1968) adlı romanlarından oluşan bir üçlemedir. Toros dağlarında yer alan Yalak adlı köyde yaşayan köylülerin, mevsimlik işçi olarak pamuk toplamaya Çukurova'ya göçü sürecinde karşılaştıkları güçlükler, zaten oldukça fakir olan bu köylülerin Çukurova'da da ekonomik olarak aradıklarını bulamamaları, içine düştükleri çaresizliğin yarattığı korkular ve bu korkulardan

<sup>1</sup> Anadolu'da bir alt kültür geleneği olarak varlığını günümüzde de sürdüren Anadolu göçer kültürü, konar-göçer, yarı-göçer ve yaylacı toplulukların geleneksel yaşam biçimidir (Kutlu, 1992: 59). Yaygın olarak hayvancılığa dayalı bir ekonomik sistemlerinin var olduğu görülse de yarı göçerler mevsimlik işçi olarak tarım alanlarında da çalışarak tarım-hayvancı sistemi temsil ederler. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Kutlu,1992).

kaçış mekanizması olarak ürettikleri hayalleri ile dolu yaşamları işlenmektedir. Yalak köylülerinin yaklaşık on üç ay süren yaşam mücadelelerinin anlatıldığı serinin özellikle ilk kitabında köylülerin ekonomik sıkıntıları, tüm gerçekliği ve çıplaklığıyla yer almaktadır. Göç hadisesi de zaten bu ekonomik imkânsızlığın bir sonucudur. Eserlerinde daha çok çocukluk yıllarının geçtiği Çukurova yöresini ve insanlarını anlatan Yaşar Kemal, serinin ilk kitabı olan Ortadirek'te köylülerin Çukurova'ya mevsimlik göçünü oldukça realist çizgilerle anlatır (Baran, 2013: 6). Bu üç roman, kurgu anlatılar olmakla beraber yöre insanının gerçeklerine de şahitlik etmektedir. Bildiride ele alınan göç yolculuğu, aslında üçlemenin Ortadirek adlı birinci romanında geçmektedir. Ancak ikinci ve üçüncü roman da ana karakterler ile sosyal ve fizikî çevreyi devam ettirdiği için bu romanlar da incelemede değerlendirilmiştir.

Dağın Öte Yüzü adlı üçlemede, Yalak köylüsünün gerek köy hayatında gerekse ve de özellikle mevsimlik işçi olarak Çukurova'ya indiği göç sırasındaki hayatı oldukça detaylı ve realist çizgilerle anlatılırken yeme-içme ile ilgili çeşitli unsurlara da yer verilmiştir. Beşirli'ye (2018: 82) göre, “Yemeğin ve mutfağın kültürel bir unsur olması, farklı açılardan değerlendirilmektedir. Bu bakış açılarını iki noktada kategorize etmemiz mümkündür. Bunlardan birincisi yiyeceklerin ve mutfağın sembolik anlamını oluştururken, diğeri ise bunların toplumsal yapıya ilişkin olarak somut veriler ortaya koymasına işaret eder”. Ele aldığımız romanlarda bu iki kategoriye de uygun malzeme bulunmaktadır.

Romanlar üzerinde yapılan inceleme ile konu hakkında ulaşılan bulgular: yiyecek hazırlamada kullanılan araç-gereçler; yiyecek ve içecekler; sofa; yemeği yapanlar ve sunanlar; yemek yeme sırası şeklindedir. Sözü edilen bulgular ve yorumları ile varılan sonuçlar aşağıda verilmiştir.

## **BULGULAR VE YORUMLAR**

### **Araç-Gereçler**

Ocak: Üç irice taştan oluşan iptidai bir pişirme düzeneğidir. Ortasında ince odun ve çalı çırpı yakılarak üzerine kazan, tencere ya da sac oturtulur.

“Ocakta tarhana kaynıyor, sıcakta isten kapkara olan tencerenin buğusu tütüyor, güneşe karışıyordu.” (Ölmez Otu, 164)

Tencere: Çorbaların pişirildiği gereçtir. Odun ateşiyle direk temas ettiği için genelde isli bir haldedir ve bu haliyle fakirlik göstergesidir:

"Ocakta bir tencere vardı. Tencereyi indirdi. Tencerenin dibinde azıcık bir dövme çorbası kalmıştı sabahtan." (Ölmez Otu, 88).

"Taşbaşoğlu çırpıları karısının elinden aldı ve hemen ocağı tutuşturdu. Kadın ocağa isli tencereyi koydu ve tarhana pişirdi." (Ölmez Otu, 233).

Sac: Yufka pişirmeye yarayan bu aparat da yanlarında taşıdıkları önemli bir eşyadır. Yola çıkarken hazırladıkları yufkalar tükendiğinde göç esnasında bu sac üzerinde taze yufka ekmekleri ve bazlama pişirmektedirler:

"Ocağın üstünde sac var. Ev duman içinde kalmış. Üç kadın önlerindeki tah-taların üstünde yufka açıyor." (Yer Demir Gök Bakır, 267).

"Hasan dayanamadı, üçüncü yufkayı sacın üstünden aldı, elinde tuttuğu çö-kelekle soğanı sıcak yufkanın içine sardı dürüm yaptı." (Ölmez Otu, 43).

Kaşık: Yemekte en sık kullanılan aparat, kaşıktır. Babanın kaşığının daha büyük olduğunu metinden öğreniyoruz:

"Hasan hiç konuşmadan tarhana tenceresinin başına çöktü, içmeye başladı, babasının kocaman, kepçe kadar kaşığıyla." (Ölmez Otu, 57).

"Yufka ekmekleri olmadığından kaşıkla yemek zorundaydılar." (Ortadirek, 344).

Sele: Yufkaları taşıdıkları eşyadır:

"Yufkaları seleye koydular ve seleyi damın orta yerine astılar." (Ölmez Otu, 43).

Evrec: Saç üzerinde pişirilen yufka ekmekleri çevirmeye yarayan uzun ve yassı tahta araçtır:

"Elif hamuru açmaya başlayınca geldi, ocağın başına oturdu, evreci eline aldı, Elif'in kızgın sac üstüne serdiği yufkayı çevirmeye başladı" (Ölmez Otu, 43).

Görüldüğü üzere göç esnasında olabildiğince az mutfak araç ve gereci kullanılmaktadır. Günlerce sürecek yolculukta eşyanın en az seviyede kalması, taşıma gücü açısından ve hızın kesilmemesi için elzemdir.

## Yiyecek ve İçecekler

Yiyecek seçimleri bireysel tercihlerin yanı sıra topluluğun yaşam tarzının göstergesi olma özelliği taşır (Beşirli, 2018: 81). Benzer yaklaşımı Citivello (2019: VII) da şöyle ifade etmektedir: "Yemeğe, doğaya, çevreye bakmak kültü-reldir. Bu unsurlardan herhangi biri mercek altına alınıp incelendiğinde o sosyal

çevrenin kültürü hakkında bilgi sahibi olabilmek pek ala mümkündür”. İncelediğimiz romanlarda geçen yiyecek ve içecekler de ait olduğu toplumun yaşam tarzı hakkında söz söyleyebilmemizi sağlamaktadır. Romanlara bu bağlamda baktığımızda, incelemeye geçmeden önce, Yalak köylüsünün gerek köyde gerekse Çukurova’ya iniş sürecinde yaşam tarzlarının mecburiyetleri olarak tükettikleri yiyecekleri alfabetik olarak şu şekilde sıralamak mümkündür:

Bamya (Ölmez Otu, 346)

Bazlama (Orta Direk, 344)

Bulgur Çorbası (Ölmez Otu, 109; Ortadirek, 203; Yer Demir Gök Bakır, 201)

Bulgur Pilavı (Ölmez Otu, 69, 132, 133, 272; Ortadirek, 97, 319, 320, 321, 322, 343, 344)

Çökelek (Ölmez Otu, 43, 275; Ortadirek, 128, 149, 190, 241)

Domatesli Bulgur Pilavı (Ölmez Otu, 346)

Domates Dolması (Ölmez Otu, 221)

Dövme Çorbası (Orta Direk, 88)

Et (Orta Direk, 40, 99, 122, 142)

Karpuz (Orta Direk, 203)

Kavurma (Orta Direk, 269)

Kızarmış Ekmek (Orta Direk, 270)

Kızartılmış Bildircin (Ölmez Otu, 221)

Kızartılmış Kaz (Ölmez Otu, 221)

Kızartılmış Ördek (Ölmez Otu, 221; Ortadirek, 190)

Lor Peyniri (Yer Demir Gök Bakır, 190)

Patlıcan (Ölmez Otu, 346)

Pilav (Orta Direk, 89; Yer Demir Gök Bakır, 273)

Soğan (Ölmez Otu, 272; Ortadirek, 241, 344)

Tahin Helvası (Ölmez Otu, 221)

Tarhana (Ölmez Otu 55, 57, 94, 164, 203, 212, 233, 346; Ortadirek, 105, 108, 169, 203, 205, 237, 241, 331; Yer Demir Gök Bakır, 51, 54, 56, 57, 142, 375)

Turaç (Ölmez Otu, 146)

Yağlı Ekmek Tatlısı (Orta Direk, 269)

Yanmış Ekmek (Orta Direk, 270)

Yufka (Ölmez Otu, 43, 239, 272, 275; Orta Direk, 128, 344; Yer Demir Gök Bakır, 267)

İlgili romanlardan hareketle adları verilen bu yiyeceklerin söz konusu kültürel bağlamdaki yeri ve niteliği ile ilgili tespitlerimiz şöyledir:

### **Ekmek**

Ögel'e göre (1978: 17) yağ ve un, başlangıçtan beri Türklerin en önemli yiyeceklerini oluşturmaktadır. Yiyecek olarak temel besin ekmektir. Tüm toplumlarda ekmek, yoksullar için başlıca yiyecek olmuştur (Beşirli, 2010: 164). Ekmeğin fakirlik sembolü bir yiyecek olmasını "yiyecek bir somun ekmeği yok" (Beşirli, 2010: 164) ifadesinde de görmek mümkündür. Romanlarda Yalak köylüsünün buğdaydan üretilen ekmekleri tercih ettiği görülmektedir. Keza buğday, sadece un olarak değil bulgur ve dövme çeşitleriyle de beslenmede önemli bir yer tutmaktadır. İncelenen romanlarda ekmek çeşitleri üzerinden zengin-fakir sembolizmi kurulduğunu görmek mümkündür. Yufka ve bazlama köylülükle fakirliği temsil ederken ağa sofralarını süsleyen beyaz undan yapılmış şehir ekmeği olan somun, zenginlik işaretidir:

"Gün iyice doğuncaya kadar damdan aşağıya inmedi, sonra indi, acıkmıştı, tam bir yufkanın içine çökelek sardı, yiyerekten ormana yollandı." (Ölmez Otu, 275).

"İkinci ekmeğe çökelek koyarak sokum yaptı Ali, anasına uzattı." (Ortadirek, 128).

"Sonra ekmeğe uzandı. Yarım ekmekle sofradaki lor peynirinden, çökelekten bir dürüm yaptı." (Ortadirek, 190).

"Tekmil hamur yufka olup bittiğinde gün akşam oluyordu." (Ölmez Otu, 43).

"Meryemce her şeyi anlamıştı, bu yüzden gelinine hiçbir şey sormadı. Bu kadar yufka ne olacak, demedi." (Ölmez Otu, 43).

"Hasan geldi, yufka yığınının yanında durdu." (Ölmez Otu, 43).

"İlk pişen bazlamayı Hasan kaptı. İkincisini de Ali. Üçüncüyü de Elif Umuhan'a verdi." (Ortadirek, 344).

"Elif kalktı, ekmeklikten bir dürüm ekmek aldı getirdi. Ali de odunların altındaki közleri önüne doğru çekti, geniş bir alana yaydı. Yufka ekmeği açtı, közlerin üstüne serdi." (Ortadirek, 128).

Romanlarda diğer ekmek çeşitleri kadar sık rastlanmasa da tüketildiği ve özel anlam yüklendiği görülen ekmekler ise kızarmış ve yanmış ekmektir:

“Azıcık elini çabuk tutsana Sultan. Çok çok iş var görülecek ekmeği de bir iyice kızartasın ve de kızarmış ekmek adama güç verir. Yanmış ekmekte talih verir. Öyle mi güzelim? Ne durdun öyle?” (Ortadirek, 270).

Kızarmış ekmek kimi zaman lezzeti için tercih edilse de yenmesindeki asıl sebep, kızartma işleminin bayatlamış, kurumuş ekmekleri ziyan olmaktan kurtarıp yenecek hale getirmesidir. Halk arasında yoksul ya da tutumlu insanların ekonomik kaygıyla gösterdikleri kalıplaşmış alışkanlıklardandır. Kızarmış ekmeğin neredeyse yenemeyecek raddede kızarmasını ifade eden yanmış ekmek de aslında yokluk göstergesidir. Bu ekmeği yeme mecburiyetini yumuşatmak, bir mantığa oturarak kabulünü sağlamak için halk arasında “yanmış ekmek yiyen talihli olur, yanmış ekmek yiyen kurttan korkmaz” gibi kalıplaşmış inanışlara da rastlamak mümkündür.

## **Çorba**

### **Tarhana çorbası**

Göç boyunca en sık yenilen, köylülüğün ve fakirliğin sembolü bir yiyecektir. Buna rağmen tüketiminde bir bıkkınlık söz konusu değildir. Mecburen yenecek olan bu yemeğe reddiyenin olmayışı ya da gönüllü kabulleniş, zaten sıkıntılı olan göç sürecinde bir avantaj olarak yorumlanabilir.

Hasan ile babası Uzun Ali arasında geçen bir diyalogda Hasan’ın, babasının tarhana çorbasına olan düşkünlüğünü dile getirdiğini görüyoruz:

“Ayırdım, baba, dedi. Ayırmaz olur muyum? Ben senin sıcak tarhana çorbasını ne kadar sevdiğini bilmez miyim?” (Yer Demir Gök Bakır, 51).

Meryemce’nin hayalini süsleyen tarhana çorbası ise şu şekildedir:

“Aklına geldi ki çoktandır bir şey yememişti. Gelinin pişirdiği tarhana geldi gözünün önüne. Sıcak sıcak, tüt babam tüt ediyordu, kalaylı, parıl parıl bir tasın içinde.” (Ortadirek, 108).

Yine, Meryemce’nin gelininden tarhana çorbası isterken, güzel bir tarhana çorbasının nasıl olması gerektiğini öğrenmek mümkündür:

“Güzel gelinim, soylu gelinim, dedi. Senden bir şey isteyeceğim. Bir tarhana çorbası yapacaksın ki, üstüne yağ koyacaksın bol bol. Nane de atacaksın bol bol.” (Yer Demir Gök Bakır, 56).

Tarhana, çabuk pişirilebilme özelliği ile çok kullanışlı bir yiyecektir:

"... bir kaç saat içinde Gömleksizoğlu bir çadır kurdu, çadırın içinde bir ateş yaktılar. Bir tarhana çorbası pişirdiler." (Ölmez Otu, 203).

Ayrıca sağlıkla ilgili yaşanan problemlerde sağaltıcı özelliğe sahiptir:

"Ana, üşümen geçti mi güzel anam? Üşümen geçtiyse, gelirken dedim ki gelinine, kız dedim, biz soğuktan geliriz. Sen biz gelinceye kadar, bir tarhana çorbası koy ki ocağa, dumanı tütsün biz gelinceye dek." (Ortadirek, 105).

Yine başka bir pasajda tarhana çorbasının sağaltıcı etkisinin beklendiği görülmektedir:

"Geçmiş olsun anam, dedi. Çok çok geçmişler olsun. Karısına döndü: Elif, dedi. Hemen bir tarhana çorbası koy ocağa. Anam içerse kendine gelir." (Yer Demir Gök Bakır, 142).

### **Dövme çorbası**

Tarhanadan sonra en sık pişirilen çorba, dövme çorbasıdır:

"Ocakta bir tencere vardı. Tencereyi indirdi. Tencerenin dibinde azıcık bir dövme çorbası kalmıştı sabahtan." (Ortadirek, 88).

### **Bulgur çorbası**

Bulgur, daha çok pilav olarak değerlendirilmekle beraber çorbasının yapıldığı da görülmektedir:

"Az sonra ocaklar yandı. Bulgur çorbaları ocağa kondu, Tencereler güneşin altında fıkırdamaya başladı." (Ölmez Otu, s. 109).

Bulgur çorbası da ekonomik çorbalardan birisidir. Öyle ki yağsız dahi yapılabilir. Az malzemeyle karın doyurduğu için tercih edilen çorbalar arasındadır:

"Ocağa tarhana koydun mu? Elif: Bulgur koydum, dedi. Ali: Bugünlük çorbaya yağ da koy, dedi. (Ortadirek, s. 203).

### **Pilav**

#### **Bulgur pilavı**

Pilav denince de akla prinçten önce bulgur gelmektedir. Bölgede buğday üretimi olduğu için pilav da bulgurdan yapılmaktadır. Fakirlik göstergesidir:

"Pamukları çekiyorlardı. Ocaklarda bulgur pilavı kaynıyordu." (Ölmez Otu, 69).



“Ötede, önünde büyük bir domates kökü kızarıp duruyordu. İlk Elif gördü. Kökte çok domates vardı. Baştan ayağa kızarıyordu. Elif’in içinden bir sevinç geçti. Pilava iyi olur...”(Ölmez Otu, 132).

“Hasan olmasa, Elif ha davrandım, ha davranıyorum derken bulgur pilavları bu akşam domatessiz kalacaktı.” (Ölmez Otu, 133).

“Meryemce, köye dönünceye kadar yufkalar bana yeter diye düşündü. Ocaktaki bulgur pilavı kaynıyordu. (Ölmez Otu, 272).

“Su doldurdu, ocağa vurdu. İçine de bulguru hemen boşalttı. Pilav pişinceye kadar, ateşin yanına oturmuş, gözleri ocakta bekledi durdu. Pilav pişince isteksiz, ocaktan aldı tencereyi, yana koydu.” (Ortadirek, 89).

“Yağı pilava dökünce bir cızırtı daha oldu. Pilavı karıştırdı.” (Ortadirek, 89).

“Elif ocağa bulgur pilavı koydu. Bulgur pişinceye kadar konuşmadan ocağın yanında beklediler. Sonra, isten kapkara olmuş tencereyi ortalarına aldılar, gönüllüce kaşık salladılar pilava.” (Ortadirek, 97).

“Çabucak yükten tencereyi, bulguru, yağ şişesini, tuzu çıkardı, gitti tencereyi çaydan doldurdu, ocağa koydu... Kalk güzel anam, dedi. Yağlı pilav pişirdim.” (Ortadirek, 319).

“Ali, önünde tüten pilav, elinde ekmek onları bekliyor, Meryemce’nin gelmediğini, Elif’in de işi uzattığını gördükçe öfkeleniyordu.” (Ortadirek, 320).

“Ali de çocuklar da onun gibi tüten bulgur aşının karşısında öylece duruyorlardı.” (Ortadirek, 320).

“Çabuk çabuk lokmalamaya başladılar pilavı.” (Ortadirek, 321).

“Pilavın üstünden aldı, birazını kırdı, Lokmasının içine koydu. Soğanlı pilav amma da güzel oluyordu ha!” (Ortadirek, 322).

“Ocağa bulgur pilavı koydu” (Ortadirek, 343).

“Bu arada Elif pişen bulguru ocaktan indirmiş, suyunu çeksün diye, öteye koymuştu.” (Ortadirek, s. 344).

“Yağ tavada cızırdayınca pilavın üstüne aktardı.” (Ortadirek, 344).

“Kaşık elinden bulgur tenceresinin içine düştü. Bir an bir sessizlik oldu. Hasan kaşığını pilava uzatmışken çekemedi.” (Ortadirek, 344).

“Köylünün sevincine diyecek yoktu. Muhtar sözlerini bitirir bitirmez kazanların başına üşüştüler. Bu şölen şimdikiye kadar görmedikleri bir şölendi. Eti, pilavı bol.” (Yer Demir Gök Bakır, 273).

## **Peynir**

Göç sofrasında çorbadan sonra en sık görülen katık peynirdir. Peynir, hayvancılıkla uğraşan toplumların temel besin kaynaklarından biridir. Anadolu'da nitelikleri birbirinden farklı yüzlerce çeşit peynir bulunmaktadır. Yağ oranına bağlı olarak peynirlerin de klasmanları oluşmuştur.

## **Çökelek ve lor**

Ögel'e göre (1978: 32) kurut ve çökelek Türklere ait yiyecekler olup kışlık ve yolluk gibi azık olma özelliği yüksektir.

Romanlarda geçen göç menüsündeki peynir, çökelek ya da lor olarak bilinen, elde edilmesi kolay ancak yağ oranının azlığı dolayısıyla besleyiciliği en düşük peynirdir. Bu iki peynir çeşidi de sembolik olarak fakirliği temsil etmektedirler.

"Hasan dayanamadı, üçüncü yufkayı sacın üstünden aldı, elinde tuttuğu çökelekle soğanı sıcak yufkanın içine sardı dürüm yaptı." (Ölmez Otu, 43).

"Gün iyice doğuncaya kadar damdan aşağıya inmedi, sonra indi, acıkmıştı, tam bir yufkanın içine çökelek sardı, yiyerekten ormana yollandı." (Ölmez Otu, 275).

"Şunun içine birde çökelek olmalıydı ki..." (Ortadirek, 128).

"İkinci ekmeğe çökelek koyarak sokum yaptı Ali, anasına uzattı." (Ortadirek, 128).

"Acından öldün. Ye! Dedi. İçine peynir sardım. Çökelek..." (Ortadirek, 149).

"Sonra ekmeğe uzandı. Yarım ekmekle sofradaki lor peynirinden, çökelekten bir dürüm yaptı." (Ortadirek, 190).

"Ana, diye seslendi. Çökeleğin içinde peynir buldum da sana sakladım." (Ortadirek, 241).

"Sonra ekmeğe uzandı. Yarım ekmekle sofradaki lor peynirinden, çökelekten bir dürüm yaptı." (Ortadirek, 190).

## **Et**

### **Kavurma**

Romanlarda Yalak köylüleri hayvancılıkla da uğraşmaktadır. Ancak köylünün besledikleri hayvanları yemek üzere ayıracak ekonomik koşulları bulunmamaktadır. Kavurma etin göç sofrasında yeri yoktur; ağa, muhtar gibi köyün ileri gelen zenginlerinin sofralarını süslemektedir:

"Avrat, diye seslendi küçük karısına. Hızmandan pekmezi çıkar. Yağlı ekmeğe tatlısı yap, kavurmayı da kızdır. Karnını bir mükemmel doyurmak iktiza eder." (Ortadirek, 269).

## **Av hayvanları**

Av eti, göç sofrasının sürprizidir. Düzenli olarak sofraya gelmez. Denk gelip avlanan kuş etleri arasında Tibilli Çavuş (Ortadirek, 203), sığırcık, turaç gibi kuşlar bulunmaktadır. Damakta farklı bir lezzet bırakarak iştah kabartan bu av etleri, köylünün protein ve yağ ihtiyacını gidermede de değerli bir besin kaynağıdır:

“Sığırcıklar gökyüzünü örttüğçe, köylünün oğlanlarına gün doğar. Küçüktür ama eti tatlıdır. On tanesi bir araya gelince bir doyumluk olur. Yağlı parmaklarını yalayarak yersin.” (Ortadirek, 142).

“Az sonra kocaman, belki yüz kişilik bir sofraya kurulur. Tüten, kızartılmış bıldırcınlar, kazlar, ördekler.” (Ölmez Otu, 221).

“Muhtar Sefer bir iri turacı yamyası etti, tuzladı, biberledi közlerin üzerine attı. Turaç köze düşer düşmez cızırdadı, kokusu da ortalığa yayıldı. Köylülerin burun kanatları iştahla titredi” (Ölmez Otu, 146).

## **Sebze**

### **Soğan**

Soğan, hem yemeklerin içine yardımcı malzeme olarak kullanılır hem de başlı başına ekmeğe katık yapılabilir. Çürümeden uzun süre dayanabilen bir sebze olması, kolay ve ucuz elde edilebilmesi, hem lezzetli hem de şifalı olduğu düşüncesi ile göç sofralarının vazgeçilmez yiyeceklerinden birisidir. Özellikle bulgur pilavının eşlikçisi olarak karşımıza çıkmaktadır:

“Meryemce bir baş soğanı yumruğuyla kırdı.” (Ölmez Otu, 272).

“Pilavın üstünden aldı, birazını kırdı, lokmasının içine koydu. Soğanlı pilav amma da güzel oluyordu ha!” (Ortadirek, 322).

“Ana, diye seslendi. Çökeleğin içinde peynir buldum da sana sakladım. Birde kırmızı soğan var. Soğanın kırmızısı şifadır, der Delice Bekir.” (Ortadirek, 241).

Bamya, patlıcan, domates

Bu sebzeler de köylünün standart beslenme rutininde bulunmamaktadır. Göç esnasında denk geldikleri bostanlardan alarak kullandıkları ekstra yiyeceklerdendir:

“Kadınlar akşamki ölü şöleni için yemekler pişirdiler. Tarhanalar, domatesli bulgur pilavları... Kadınlar bir bostandan bamyalar, patlıcanlar toplamışlardı.” (Ölmez Otu, 346).

## **Meyve**

### **Karpuz**

Romanlarda meyve olarak sadece karpuz geçmektedir ki bunun da Çukurova'dan elde edildiği görülmektedir:

“Varınca Çukurovaya bir çubuk verir, on tane karpuz alırım, heyt!” (Ortadirek, 203).

“Hasan: Ben de sana karpuz verirsem...” (Ortadirek, 203).

“Ona öykündü. Sesiyle ağladı. Sonra karpuz verir gibi etti.” (Ortadirek, 203.)

### **Tatlı**

Romanlarda tatlının çok yer almadığı görülmektedir. Adı geçen iki tatlı tahin helvası ve yağlı ekmek tatlısıdır. Her iki tatlının ana malzemesi pekmez ile tahindir. Pekmez, kendi imkânlarıyla ürettikleri ve uzun süre muhafaza edebildikleri bir besindir. Bu iki tatlı da zengin sofralarının yiyeceğidir:

“Az sonra kocaman, belki yüz kişilik bir sofraya kurulur. Tüten, kızartılmış bıldırcınlar, kazlar, ördekler. Domates dolması... Birde tahin helvası... Sofra baştan aşağı tahin helvası dolu. Bir de ekmekler, kar gibi ak, şehir ekmeği. Sofrada kuş sütü eksik. Her şey var ama, ekmek, bir de tahin helvası...” (Ölmez Otu, 221).

“Avrat, diye seslendi küçük karısına. Hızmandan pekmezi çıkar. Yağlı ekmek tatlısı yap, kavurmayı da kızdır. Karnını bir mükemmel doyurmak iktiza eder.” (Ortadirek, 269).

### **Sofra**

Göç sofrasına mekânsal olarak bakıldığında oldukça basit bir yapı görülmektedir. Hasır üstüne oturulmakta, toprak, geçici olarak sofra özelliği kazanmaktadır:

“Tencereyi kuru bir yere koyup, dört yanına halka oldular. Ali “bir de soğan ver Elif, dedi.” (Ortadirek, 344).

“Hasırın üstüne, toprağa bağdaş kurdu oturdu, anasının önüne getirip koyduğu tüten tarhana çorbası tabağına kaşığına daldırdı, yöresindeki beklemekten sabır taşı kesilmiş kalabalığa bakmadan ağır ağır çorbasını içti bitirdi, ayağa kalktı.” (Ölmez Otu, 212).

Geleneksel toplumlarda genellikle yaşa ve geleneksel toplumsal cinsiyet kabullerine göre sofra üzerinden bir iktidar alanı inşa edilir. Yazılı olmayan bu kurallar, sofra bağlamında her öğünde tecrübe edilir. Bu noktada Uzun Ali'nin ailesinde de bu kuralların geçerli olduğunu görmek mümkündür.

## **Yemeği Yapanlar ve Sunanlar**

Geleneksel cinsiyet rolü, besinlerin hazırlığı ve sunumunu feminen cinsiyet rolü olarak ifade eder diyen Beardsworth (2011: 426)'u destekler nitelikte incelenen romanlarda da hem gündelik yemeklerin hem de tören yemeklerinin hazırlığı ve pişirilmesi kadınların sorumluluğundadır:

“Ateşin başında, şafaktan önce kalkıp ocağa tarhana vurmuş Elif.” (Ortadirek, 169).

“Haydi toparlan avrat. Yok yok. Sen toparlanma. Ateş yak, çorba pişir. Tarhana.” (Ortadirek, 237).

“Kadınlar akşamki ölü şöleni için yemekler pişirdiler. Tarhanalar, domatesli bulgur pilavları...” (Ölmez Otu, 346).

## **Yemek Yeme Sırası**

Bununla alakalı Yer Demir Gök Bakır romanında şöyle bir pasaj geçmektedir:

“Orada da Koca Halil köylüye atıp tutuyor, Yalak köyünün karıları, (tüm orospu), her kadını bir doğuruşta dört çocuk doğurur, yaşlılara da bu yüzden yiyecek ekmek, içecek tarhana çorbası kalmaz, diyormuş.” (Yer Demir Gök Bakır, 375).

Koca Halil çocuklardan yaşlılara yemek kalmadığı iddiasında bulunsa da bu durum köy şartları için geçerli olabilir. Zira göç esnasında genelde aynı zamanda, dar zamanda ve hep beraber oturlan iptidai sofrada eşit paylaşım söz konusudur. Çünkü araç gereç, yemek ve zaman azlığı bunu mecbur kılmaktadır:

“Elif ocağa bulgur pilavı koydu. Bulgur pişinceye kadar konuşmadan ocağın yanında beklediler. Sonra, isten kapkara olmuş tencereyi ortalarına aldılar, gönüllüce kaşık salladılar pilava.” (Ortadirek, 97).

“Tencereyi kuru bir yere koyup, dört yanına halka oldular. Ali “bir de soğan ver Elif, dedi.” (Ortadirek, 344)

## **SONUÇ**

Mevsimlik bir göçün beslenme unsurunu edebi bir metne yansımından hareketle değerlendirirken görülmüştür ki bu göç süreci, oldukça meşakkatli ve zorluklarla, sınırlılıklarla yüklüdür. Bu durumun, çalışmanın başında da öngörüldüğü gibi yemek unsuruna yansımaması düşünülemezdi. Dağın Öte Yüzü adlı üçlemede geçen yeme-içme kültürüne ait tüm verilerin ışığında şu sonuçlara ulaşılmıştır:

-Göç, mutfağı özel alan olan evden alarak kamusal alana taşır.

-Sofraya gelen bir lokmanın, gastronomik yolculuğu çeşitli aşamalardan oluşmaktadır. Göç sofrasına çıkan bu lokmanın, evde olduğu gibi kamusal alanda da yaş, statü ve toplumsal cinsiyet kabullerini yansıttığını ve bunlara göre şekillendiğini söylemek mümkündür.

-Göç mutfağı yemeğin üretim, hazırlanma ve dağıtım süreçlerinde kadının yoğun emeğinin, enerjisinin ve becerisinin ürünüdür. Eş ve çocuklar kimi süreçlerde müşterek çaba içinde olsa da kadının sorumluluğu bakidir.

-Göç mutfağı yokluğun, yoksulluğun dramatik görüntüsünü somut haliyle gözler önüne sermektedir.

-Göç sırasında tüketilecek temel yiyecekler, yola çıkılırken saklanabilir ve uzun süre dayanabilir forma getirilerek erzak şeklinde ailelerin yanında taşınmaktadır. Bu temel yiyeceklere, varılan yerlerde tarlalarda, bostanlarda rastlanan bir takım sebze ve meyve ile avlanan bazı kuş etleri de dâhil olmakla birlikte bu yiyeceklerin sofradaki yerleri diğerleri gibi sabit ve düzenli değildir.

-Yiyecek çeşitliliği ve yiyecek miktarı göçün başlangıcından sonuna kadar her daim "az/yani yetersiz" dir.

-Bu şartlarda oluşturulan mevcut menüye bakıldığında tok tutan, paylaştırılması kolay ve ekonomik yemeklerin tercih edildiği görülmüştür.

-Yeme-içmenin, hazırlığından sunumuna kadar tüm süreçlerinin zaman, mekân ve ekonomik zorunluluklarla şekillendiği görülmüştür. Temel yiyecek ekmek, peynir, çorba ve pilavdır. Bu besin unsurlarının göç esnasında tüketilen çeşitleri olan yufka, bazlama, kuru ekmek, lor ve çökelek; tarhana, dövme çorba ve bulgur çorbası, bulgur pilavı, gerçek anlamlarının yanında fakirlik göstergesi olarak da kullanılmıştır (Bulgur ile tarhana, fakirlik bizden yana). Kavurma, tüten, kızartılmış bıldırcınlar, kazlar, ördekler; yağ; domates dolması; pekmez, tahin helvası, yağlı ekmek tatlısı ise "sofrada kuş sütü eksik" tabiriyle ifadesini bulan dört başı mamur bir sofrada zenginliği görünür kılan sembollerdir.

-Hem gündelik hem de tören yemeklerinin hazırlığı ve pişirilmesi kadınların sorumluluğundadır.

-Sofra, iktidar alanı olarak kabul edildiği takdirde, yiyecek paylaşımı ve paylaşma sırası, yaşlı kadın; erkek yani koca; çocuk, önce erkek sonra kız çocuk ve en son da kadın yani eş ve çocukların annesi şeklinde formüle edilmiştir.

-Sofra mekânı ve teşrifatı ise hasır ve topraktan oluşmaktadır. Hasır üstüne oturan aile bireyleri, geçici olarak sofraya özelliği kazanan toprak üzerinde yemeklerini yemektedirler.

-Göç sürecinin tüm bu olumsuz koşulları içinde, eksik ya da az da olsa, sofraya, göç edenlerin direncini koruyan, umutlarını diri tutan gücüyle, olmazsa olmaz ve oldukça işlevseldir. Göç esnasında yenilen yemek;

1. Karın doyurur.

2. Koruyucu ve sağaltıcı işlev görmesiyle sağlıkla ilişkilidir.

3. Göç psikolojisinin vermiş olduğu sıkıntılar için rahatlatıcı ve gevşeticidir. Adeta bir haz kaynağı ve bir ödüdür.

4. Göçün mecburi zaman, mekân ve iletişim sınırlaması içinde aileyi bir araya toplayan, sohbet ve hoş vakit anlarını üreten bir eylemdir.

Bedensel ve psikolojik gücün tükenmeye yüz tuttuğu o an, aynı tencereden içilen dumanı üstünde tüten bir tarhana çorbası, ekmeğe içine peynir dökülerek yapılmış bir sokum, üzerine bol nane ve kızgın yağ gezdirilmiş bir bulgur pilavına yufkadan kaşık sallama, yüreklere kut, bedene kuvvet veren bir ritüele dönüşmektedir.

## KAYNAKÇA

- Baran, L. (2013). Yaşar Kemal'in Dağın Öte Yüzü Üçlemesinde Mitos Yaratılış Süreci ve Gelişimi. Dede Korkut Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi, 2 (3), ss. 5-18.
- Beardsworth, A. – T. Keil. (2011). Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet, Yemek Sosyolojisi. (Çev.: A. Dede), Ankara: Phoenix Yayınları.
- Beşirli, H. (2018). Toplumsal Araştırmaların Nesnesi olarak Yemek ve Mutfak, 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, 5. C. Maddi Kültür, (ss. 81-89). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Millî Folklor, 11 (87), ss.159 - 169.
- Civitello, L. (2019). Mutfak & Kültür. (Çev.: Z. N. Nahya - S. Örnek, Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Goode, J. (1992). Food. Edited by Richard Bauman, Folklore, Cultural Performances and Popular Entertainments, A Communications-centered Handbook (ss.233-245). Newyork-Oxford: Oxford University Press,
- Korkmaz, B. (2006). Ege Bölgesi Halk Mutfağında Sebze ve Ot Yemeklerinin Beslenme Kültüründeki Yeri ve Karakteristiği. Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı (Türk Halkbilimi) Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Kutlu, M. (1992). Yaşayan Bir Alt-Kültür Geleneği: Anadolu Göçer Kültürü. IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, I. C, ss. 59-66.
- Ögel, B. (1978). Türk Kültür Tarihine Giriş IV - Türklerde Yemek Kültürü. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Yaşar Kemal. (2004). Ölmez Otu. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yaşar Kemal. (2006). Yer Demir Gök Bakır. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yaşar Kemal. (2007). Ortadirek. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yenal, N. Z. (1996). Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme-İçmenin Tarihi ve Sosyolojisi. Toplum ve Bilim Dergisi, (71), ss. 195-225.
- Yılmaz, A. M. (2011). Geleneksel Bir Sohbet Toplantısı: Urfa Sıra Geceleri. Ankara: Grafiker Yayınları.



# MANİLERDE YİYECEK SİMGEÇİLİĞİ

Dr. Öğr. Üyesi Emrah TUNÇ  
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi

## Özet

Sözlü edebiyat verimlerinden olan ve farklı Türk toplulukları arasında başka başka isimlerle anılan maniler; sahip oldukları kimi özellikleri nedeniyle anonim halk şiirinin en temel formu olarak kabul edilirler. İstisnaî durumlar olmakla birlikte genellikle yedi/sekiz heceli dört dizeden meydana gelen ve yaygınlık açısından diğer nazım türlerinden farklı bir yere konumlanan maniler, hayata dair her türden duygunun ustalıklı ifade edildiği bütünlüklü şiir parçalarıdır. Bu bakımdan birçok farklı meseleyi “konsantre” bir biçimde alımlayıcılara sunan manilerin, küçük hacimlerine rağmen uzmanlık gerektiren bu işlemi esasında dili sanatsal bir şekilde kullanmalarına; yani simgeleştirme kabiliyetlerine borçlu oldukları anlaşılır. En genel anlamıyla simgeleştirme; bir im veya işaretin kendisi dışındaki şeyleri, değerleri veya önermeleri temsil edecek şekilde kullanımı olarak tanımlanabilir. Bu itibarla manilerin, sınırlı bir hacme sahip olmalarından dolayı her şeyi uzun uzadıya anlatmak yerine dili oldukça tutumlu bir şekilde kullanarak simgelere başvurdukları ve bunu yaparken ise çoğunlukla yiyeceklere yöneldikleri görülür. Dolayısıyla gastronomi kültürü açısından belirli değerlere sahip olan yiyeceklerin, mani evreninde basit analogilerin ötesine geçen simgelere evrildikleri ve bu hâllerıyla kültürel yapıyı anlamak için adeta birer anahtar işlevi gördükleri anlaşılmaktadır. Bu açıdan bu çalışma, 16 araştırmacı tarafından muhtelif zamanlarda ülkemizin farklı bölgelerinden derlenen yaklaşık 3000 maniye tarayarak maniler içerisinde yer alan başlıca yiyeceklerin (tahılların, meyve ve sebzelerin) simgesel anlamlarını, Seyfi Karabaş’ın önerdiği “bütüncül yöntem”i kullanarak çözümlemeyi denemiş ve bu yiyeceklerin simgesel bir envanterini –bir makalenin imkân verdiği ölçüde- çıkartmaya çalışmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Manî, Yiyecek, Simgecilik, Bütüncül Yöntem, Seyfi Karabaş.

## FOOD SYMBOLISM IN “MANIS”

### Abstract

Manis, which are among the products of oral literature and are known by other names among different Turkic communities, have been accepted as the most basic form of anonymous folk poetry due to some of their characteristics. Although there are exceptional cases, manis which usually consists of four lines with seven/eight syllables and is located in a different place from other types of poetry in terms of prevalence, are complete pieces of poetry in which all kinds of feelings about life are skillfully expressed. In this respect, despite the small volume of manis that present many different issues to their consumers in a “concentrated” way, it is understood that they owe this process, which requires expertise, to their artistic use of language, that is, to their ability to symbolize it. In its most general sense, symbolization can be defined as the use of a sign to represent things, values, or propositions other than itself. In this respect, it is seen that manis resort to symbols by using language in a very frugal way instead of explaining everything at length due to their limited volume, and while doing so, they mostly turn to food. Therefore, it is understood that foods, which have certain values in terms of gastronomic culture, have evolved into symbols that go beyond simple analogies in the mani universe and that they serve as keys to understanding the cultural structure as such. In this respect, this paper has been prepared by 16 researchers from different regions of our country at various times by scanning approximately 3000 manias and tried to analyze the symbolic meanings of the main foods (cereals, fruits and vegetables) in the manias by using the “holistic method” proposed by Seyfi Karabaş and tried to make a symbolic inventory of these foods – as much as an article allows.

**Keywords:** Mani, Food, Symbolism, Holistic Method, Seyfi Karabaş.

## GİRİŞ

Genellikle her dizesi yedi heceli kıtalardan meydana gelen maniler, gerek Anadolu'da ve gerekse diğer Türk coğrafyalarında sıklıkla kullanılan bir nazım türüdür. Eğlence yerlerinde, kırlarda ve özellikle Hıdırellez günlerinde çokça söylenen manilerin; eski İstanbul hayatında önemli bir yere sahip olan semai kahvehanelerinde usta maniciler tarafından icra edildikleri bilinir (Yağmurdereli, 1963: 6). Diğer taraftan bayram, düğün ve panayır gibi coşkun topluluklarda da söylenen manilerin; sözgelimi tarlada çalışan kadınlara erkekler tarafından çapkınlık ya da takılmak amacıyla söylendikleri dahi görülmektedir (Göksu, 1996: XVII). Bu bakımdan söylenmek için belirli bir nedene veya ritüele ihtiyaç duymayan bu küçük yırların, anlık ihtiyaçlara göre şekillendikleri ve herhangi bir konuyu dile getirebildikleri anlaşılmaktadır.

Şükrü Elçin, her türlü hayat hadiselerini konu alabilen bu “eserciklerin” ilk iki mısraının duygu, düşünce ve hayalin adeta girişi sayılabileceğini ve asıl konunun son iki mısra da karşımıza çıktığını dile getirir. Bu itibarla manilerde dile getirilen asıl temlerin başında aşk ve sevginin birinci sırada yer aldığını ifade eden Elçin, kimi sosyal baskıların altında kalmış olan arzu ve emellerin de yine bu şiirlerde karşımıza çıkabileceğini söyler (Elçin, 1990: 7)<sup>1</sup>. Başgöz ise bu argümana paralel olarak, bu şiirlerin yukarı sınıflarda sanat endişesi parantezinde ele alındıklarını; ancak içinde doğup geliştikleri halk kitleleri arasında başka türlü yorumlandıklarını ifade eder. Örneğin bir taşra delikanlısının sevgilisine çok defa maniler aracılığıyla açıldığını dile getiren Başgöz; böylelikle cinsiyetler arasındaki diyalogları sınırlayan toplumun, maniler aracılığıyla yasakları bir nebze olsun gevşettiğine işaret eder (Başgöz, 1957: 8). Benzer biçimde, manilerin söylenmesi uygun olmayan veya söylendiği takdirde saygısızlık olarak addedilebilecek olan bazı fikir ve sözlerin dile getirilmesinde çokça kullanıldıklarını söyleyen Ögüt Eker de en temek düzeyde bu yırların iletişimsel işlevlerine vurgu yapmaktadır (Ögüt Eker, 1999: 989).

Bu bakımdan yukarıda düşüncelerine yer verdiğimiz araştırmacıların da belirttiği üzere, manilerin gerçekten de halk hayatında iletişimsel açıdan büyük

<sup>1</sup> Manileri konularına gören tasnif eden Doğan Kaya, bu konuları 25 alt başlık içerisinde ele almıştır. İlgili sınıflandırma için bkz. (Kaya, 1999: 30-81).

fonksiyonlar üstlendikleri ve doğrudan ifade edildiğinde belki de infiale yol açabilecek olan pek çok meseleyi (örneğin sevi ilişkileri veya cinsellik gibi konuları) ustalıklı dile getirdikleri görülmektedir. Böylesi önemli bir iletişim işlevini yerine getirirken ise “örtmece”lerden yararlanmak zorunda olan manilerin; hâliyle söz konusu meseleleri dillendirirken uygun *simgeler*<sup>2</sup> kullanmaları gerekmiştir. Bu simgelerin ise hemen bütün dünyada olduğu gibi çoğunlukla yiyeceklerden (yani meyveler, sebzeler veya diğer gıdalardan) seçilmesi, esasında hiç de şaşırtıcı olmasa gerektir.

Cinselliğin, cinsiyetin ve yaşın simgesel olarak ifade edilmesinde yiyecek kullanımının dünya genelinde oldukça yaygın bir eylem olduğuna işaret eden Andrievskikh; kültürler ve çağlar boyunca yiyecek simgelerinin, insanların yarattığı tüm semboller içerisinde aslan payına sahip olduğunu ve bu simgelerin bir yandan iletişim işlevi üstlenirken diğer yandan ise mesajların içeriklerini şekillendirdiğini ifade etmektedir (Andrievskikh, 2014: 137). Bu bakımdan özellikle sevi ilişkilerine odaklanan ve bastırılmış birtakım arzuları dile getiren manilerin (ve elbette onlarla birlikte diğer birçok folklor ürününün) esasında bu türden konuları dile getirirken yiyeceklerden yararlanmaları, Abalı'nın deyişiyle “kaçınılmaz hâle gelmektedir” (Abalı, 2021: 64).

Bu kapsamda bu çalışma, manilerimizde kaçınılmaz hâle gelen söz konusu yiyecek simgeçiliğine odaklanacak ve özellikle Seyfi Karabaş'ın fikirlerinden ve onun dile getirdiği *bütüncül yöntemden*<sup>3</sup> hareketle bu simgeleri yorumlamaya

<sup>2</sup> Pek çok sözlük içerisinde “simge”; kendisi dışındaki şeyleri, değerleri veya önermeleri temsil eden veya onların yerini tutacak şekilde kullanılan im veya işaretlere gönderme yapacak şekilde tanımlanmıştır. (Söz konusu tanımlamalar için bkz. Koca, 2012: 8-14). Ancak böylesi retorik bir açıklamanın ötesine geçildiğinde simge; özellikle ad kategorisinden çıkıp eyleme dönüştüğü anda, insan zihninin en temel edimlerinden birini ifade eden hayati derecede önemli bir kavram olarak karşımıza çıkar. Zira insanı insan kılan veya onu diğer canlı türlerinden ayıran örgütlenme kapasitesinin altında, onun devasa miktarda bilgiyi depolama ve iletme becerisi; yani nesnelere veya durumları “simgeleştirme” ve onları “simgesel” bir biçimde ifade etme yeteneği yatar. Bu bakımdan sözlüklerdeki “basit” tanımını fazlasıyla aşan bu terimin, özellikle eylem hâline geldiği anda, konuşulan dil ile birlikte insana ait hemen her kültürel faaliyetin temelinde yer alan oldukça nüanslı ve karmaşık bir işlemi ifade ettiği anlaşılmaktadır. Konuya ilişkin olarak bkz. Koca, 2017: 532-533; Mirzaoğlu, 2018: 252-253).

<sup>3</sup> Kültürel dünyayı kendi içerisinde anlamlı bir dizge olarak gören ve öğeleri arasında çelişkili anlamların barınmayacağını ileri süren Karabaş; “*Bir budunbilgisel ürünün açıklanmasında kullanılabilecek ilgili veriler; söz konusu ekinde bulunan öbür budunbilgisel ürünlerde bulunur*” diyerek “bütüncül yöntem”in esaslarını açıklamış olur (Karabaş, 1999: 183). Bu bakımdan bir simgenin, farklı folklorik öğeler içindeki anlamlarını göz önünde tutarak yapılan yorumlama işlemini, kısaca “bütüncül yöntem” olarak tanımlayabiliriz. Konuya ilişkin ayrıntılı bilgi için bkz. (Karabaş, 1999: 35-49).

çalışacaktır. Bunu yaparken ise tıpkı Karabaş gibi simgeleri iliştikleri anlam çerçevelerine göre çeşitli kümeler ayıran bu makalenin; en nihayetinde bu kümeler üzerinden mani evrenimizde kullanılan yiyecek simgelerinin doğasına dair genel bir çıkarım yapmayı hedeflediği söylenebilir.

### **Simge Kümesi: Tahıllar ve Baklagiller (Buğday-Arpa-Mercimek-Nohut)**

Yaklaşık 10 bin yıl kadar önce “Bereketli Hilal” denilen coğrafyada gerçekleşen tarım devrimine dayanan buğdayın, en temel besin maddesi olarak kullanılmasının yanı sıra gerek paganlığa dayanan antik medeniyetler ve gerekse çağdaş toplumlar açısından önemli bir bereket sembolü olduğu anlaşılmaktadır. Bu bakımdan evrensel bir anlama sahip olan buğdayın, Akarpınar’ın deyişiyle tarıma ve dolayısıyla yaşama; yani bir anlamda berekete ilişkin bir motif olarak hemen bütün kültürlerde sembolik olarak kullanıldığı görülür (Akarpınar, 2000: 179). Sanat tarihçileri, özellikle Çatalhöyük dolaylarından çıkarılan ve M.Ö. 6500’e tarihlendirilen bazı eserlerden hareketle buğdayın cinsellik, doğurganlık, kadınlık, üreme, soy ve bereket gibi kavramların simgesi olduğunu ileri sürmüşlerdir (Altier, 2022: 32).

Türk kültürü özelinde de benzer bir anlama sahip olduğu anlaşılan buğday, Altay şamanlığı da dâhil olmak üzere pek çok inanç ve ritüellerde karşımıza çıkar. Yine Altier’in Anohin’den aktartığına göre Altay Türkleri, ölmüş olan büyük şamanların mezarları üzerine birer demet buğday ve arpa asarlar (Altier, 2022: 36). Ayrıca Orta Asya’da, Aşkabat’taki kazılarda ortaya çıkan pek çok bulununun üzerinde; Anadolu Selçuklu dönemi mimarisinde ve Osmanlı’ya ait çini süslemelerinde de buğday başaklarının birer motif olarak işlendiği görülmektedir (Ceyhun Sezgin ve Bülbül, 2017: 1082). Roux ise Güney Sibiryaya kavimlerine ait bir hikâyede, bir kadının iki buğday tanesi yiyerek gebe kaldığına işaret ederek buğdayın sadece süslemelerde değil; esasında inanç ve ona ilişkin anlatılarda nasıl bir yere sahip olduğunu göstermeye çalışmıştır (Roux, 2005: 284).

Bu bakımdan kültürümüzde özellikle kadın cinsiyelle birleştirilen ve doğurganlığı, bereketi ve cinselliği anıştıran buğdayın; manilerde de benzer bir anlamı simgelediği görülür. Nitekim sahadan derlenen manilere göz attığımızda, buğdayın kadın cinsini ve onunla bağlantılı olarak gerçekleşen/yaşanan sevi ilişkilerini simgelediği anlaşılır. Örneğin aşağıda yer alan örnekler içerisinde bu anlamın oldukça açık bir biçimde vurgulandığı görülmektedir.

1. <i>Adana'dan aşağı</i> <i>Kırmızı buğday başağı</i> <i>Öpüşmeden iş çıkmaz</i> <i>Sıyır donu aşağı</i> (Uğurlu, 2018: 447)	2. <i>Güzellerin başısın</i> <i>Gözlerimin yaşısın</i> <i>Ben buğday tanesiyim</i> <i>Sen değirmen taşısın</i> (Çelik Peker, 2018: 68)	3. <i>Ak buğdayım buğdayın</i> <i>Sereyin gorudayın</i> <i>Seniñ gibi nazlı yar</i> <i>Ben nasıl unudayın</i> (Savaş, 2016: 161)	4. <i>Ah buğdayım buğdayım</i> <i>Yıkayım kurudayım</i> <i>Bende gönün yoğusa</i> <i>Haber et onudayım</i> (Kaya, 1996: 324)
--	---	---	---

Buğdayla aynı simge kümesi içinde değerlendirdiğimiz arpanın ise yine ona benzer biçimde kadınları simgelediği söylenebilir. Ancak buğdaydan farklı olarak arpanın, uzunca bir süre emek verilmiş fakat karşılığı alınamamış (sonuca kavuşturulamamış) olan bir sevdayı simgelediği de anlaşılmaktadır. Nitekim Erzincan yöresinden derlenen bir türküyü (*Arpa ekтім evlek evlek / Dadandı kara leylek / Dedim ki murad alım / Koymadı zalım felek*) beraber düşündüğümüzde, manilerde geçen arpanın emek verilen fakat karşılığı alınamayan bir sevdayı simgelediği anlaşılmaktadır. (7 ve 8. manilerde olduğu gibi zaman zaman bu anlamın dışına çıkıldığı ve arpanın doğrudan cinsel bir çağrışım yaptığı da görülmektedir.) Aşağıdaki örnekler arpanın bu anlamını görebilmek için oldukça elverişli bir tablo çizerler.

5. <i>Arpa ekтім ot bitti</i> <i>Dalında bülbül öttü</i> <i>Ne yapak komşu kıızı</i> <i>Emekler boşa gitti</i> (Uğurlu, 2018: 460)	6. <i>Arpa ehtim ot pitdi</i> <i>Dalında bülbül ötdü</i> <i>Ötme bülbül ötme</i> <i>Yârim elimden getdi</i> (Aslan, 2013: 46)	7. <i>Arpa buğday teneler</i> <i>Bir kız gördüm un eler</i> <i>Keten gömlek sıkıyor</i> <i>Titireşir memeler</i> (Çelik Peker, 2018: 66)	8. <i>Arpalar destesiyim</i> <i>Güzeller hastasıyım</i> <i>Yâr memem eğri bitmiş</i> <i>Ben onun ustasıyım</i> (Yolcu, 2011: 146)
---	--	---	--

Yine bu simge kümesi içerisine yerleştirdiğimiz mercimek ve nohudun ise arpanın simgesel anlamına paralel olarak, sevi ilişkilerine gönderme yapacak şekilde kullanıldığı (dilimizde sıkça kullanılan “*mercimeği fırına vermek*” deyişi esasında bu simgenin anlamına uzaktan işaret eder); ancak bunların çoğunlukla özlem ile ayrılığı çağrıştırdıkları anlaşılmaktadır. (Örneğin Muammer Uludemir tarafından Mihallıçık bölgesinden derlenen bir türkü (*Mercimek aldım pişmez / Bu gençlik ele geçmez / Her yiğidin sevdiği / O da kendine düşmez / Alay mı uy / Ayrı düştük kavuşmamız kolay mı uy...*) bu anlamı destekler niteliktedir. Derlemeyle ilişkin bkz. Ülker, 2021: 131). Diğer taraftan bu iki simgenin hangi cinsiyeti imlediği ise kısmen belirsiz bir tablo çizer. Ayrıca söz konusu sevi ilişkileri dışındada, özellikle mercimeğin 10. manide olduğu gibi aile fertleri için duyulan özlemi de çağrıştıracak şekilde kullanıldığı gözlemlenmiştir.

9 <i>Mercimek dallanıyor Dallanıp sallanıyor Benim sevdiğim oğlan Askere yollanıyor</i> (Uğurlu, 2018: 558)	10. <i>Mercimekten aşım var Ne belalı başım var Karlı dağlar ardında Ormancı kardaşım var</i> (Uğurlu, 2018: 558)	11. <i>Bizim evin ardında Nohut harman olur mu Başkasını sevmişsin Benden derman olur mu</i> (Yolcu, 2011: 291)	12. <i>Bir tarla nohut ektim Kavurmayalım yârim El ağzına bakıp da Ayrılmayalım yârim</i> (Kuru, 2006: 55)
---	---	---	--

### **Simge Kümesi: Meyveler ve Yemişler (Elma-Armut-Ayva-Nar-Şeftali-Dut-Fındık-İncir-Kiraz-Üzüm-Zeytin-İğde-Ceviz)**

Pek çok mani içerisinde geçen elmanın, sevi ilişkilerine gönderme yapacak şekilde kullanılan çok yönlü bir simge olduğu görülür. Onun bu çok yönlü tarafını, Türk halk kültürü içerisindeki geniş kullanım alanıyla birlikte yorumlamak gerekir. Cemiloğlu, halk hikâyelerinde bir derviş veya Hızır tipi aracılığıyla çocuğu olmayan padişahlara verilen elmaları “zürriyet motifi” olarak nitelemiş ve dolaylı olarak elmanın cinsel bir simge olduğunu anıştırmıştır (Cemiloğlu, 1995: 178-189). Elmayı halk hekimliği açısından ele alan Şimşek ise örneğin bazı yörelerde damat tarafından gelinin başına atılan elmanın böylesi bir anlama geldiğini kabul eder. Ancak diğer taraftan elmanın, cenazelerden dinî törenlere veya okuntu olarak gönderilmesinden dil öğrenmeye kadar çeşitli kullanım alanlarına dikkat çeken Şimşek’in; esas olarak bu meyveyi halk hekimliği uygulamaları içerisinde ele aldığı ve onu “ölümsüzlük ilacı” olarak nitelediği görülmektedir (Şimşek, 2008: 193-204).

Görece elmayı daha geniş bir perspektif içinden ele alan Altun ise onun Anadolu’da bolluk, bereket ve üreme simgesi olarak kullanıldığını ve sağaltma-iletişim işlevlerine sahip olduğunu söylemektedir. Bu bakımdan birçok farklı folklorik ögenin içinde kullanılan bu simgeyi çeşitli açılardan ele alan Altun, içerisinde elma geçen bazı mani örneklerine de değinmiştir (Altun, 2008: 263, 272-274). Alevi-Bektaşî geleneği içerisinde elmanın bir motif olarak kullanımını değerlendiren Daşdemir ise onun kutsallığına, gizli dilin sembolü olduğuna ve okuntu olarak kullanılmasına dikkat çeker (Daşdemir 2015: 96). Pervin Ergun (2005: 318) ve ona benzer şekilde Cafer Özdemir (2018: 320) ise kimi kaynaklar içerisinde hayat ağacı olarak bilinen kozmik ağacın, elma ağacı olarak nitelendirildiğini ifade ederler. Mehmet Aça ise elma ile yaratılış miti arasında bağlantı kurar ve Törüngey’in karısı Eje’nin yediği yasak meyvenin elma olduğunu; bu yüzden gebelik ile elma arasında sıkı bağlantıların olduğunu ifade eder (Aça, 2005: 13). Elmayı dünya masallarında evrensel anlamlarıyla ele almaya çalışan Akyıldız Er-can ise onun baştan çıkartmayı, yasağı çiğnemeyi, cinselliği, doğurganlığı, aşkı,

sevgiyi ve hayat vermeyi simgelediğini dile getirmektedir (Akyıldız Ercan, 2017: 1058).

Elmayla birlikte nar, portakal, ayva ve armudun kültürümüzde aynı simge kümesine ait olduğunu ifade eden Karabaş, bütün bu yemişlerin esasında sevi ilişkilerini ve çoğunlukla kadınları simgelediğini söyler (Karabaş, 1999: 375). Gerçekten de Anadolu'nun çeşitli yörelerinden derlenen manilere göz attığımızda, bütün bu meyvelerin en temel düzeyde sevi ilişkilerini ve cinselliği çağrıştıracak şekilde kadın bedeniyle özdeşleşen kimi anlamları çağrıştırdıkları görülmektedir. Örneğin içerisinde (ilk yarılarında) elma geçen manilerin, ikinci yarılarında açık bir biçimde bu anlamı vurguladığı görülür. Bu bakımdan manilerin yapısal açıdan ne şekilde kurgulandığına da işaret eden bu durumun, aşağıdaki örneklerde açıkça sergilendiği anlaşılmaktadır.

13. <i>Elmayı bütün dildim</i> <i>Çamura düştü sildim</i> <i>Ben yârin kıymetini</i> <i>Gittikten sonra bildim</i> (Uğurlu, 2018: 499)	14. <i>Elma attım geline</i> <i>Aldı soktu beline</i> <i>Yemesini bilmiyor</i> <i>Verdi çocuk eline</i> (Öcal, 1993: 83)	15. <i>Suya giderim suya</i> <i>Elmayı soya soya</i> <i>Seni gavurun gızı</i> <i>Öpsene doya doya</i> (Çelik, 2005: 135)	16. <i>Elmayı dalda koyan</i> <i>Gözümü yolda koyan</i> <i>Ölmesin de sürünsün</i> <i>Beni bu derde koyan</i> (Gülbeyaz, 1998: 50)
---	---	---	---

Elmaya benzer biçimde, armudun da birçok mani içerisinde sevi ilişkilerini ve özellikle kadını simgeleyecek şekilde kullanıldığını söylemek mümkündür. Pervin Ergun, ağaç kültü üzerine hazırladığı doktora tezinde, armut ağacı altında uyuyan kadının hamile kaldığı bir anlatıyı naklederek esasında armut ile doğurganlık arasında bir bağ kurar (Ergun, 2004: 628). Karabaş'ın yorumu ise bir mani özelinde bu meyvenin erkeği simgelediği yönündedir (Karabaş, 1999: 375). Benzer biçimde Aça da Ahmet Gökbel'in Anadolu Varsakları üzerine kaleme aldığı bir çalışmasına atıf yaparak, kültürümüzde sürekli kız çocuğu doğuran kadınların armut ve erik ağacı taşıyarak erkek çocuk doğuracaklarına inandıklarını dile getirir ve böylelikle esasında armut ve eriğin erkeği simgeleyen yanlarına işaret eder (Aça, 2005: 16-17). Ancak bütün bu verilere rağmen mani evreninin geneli düşünüldüğünde, örneklerin açık bir şekilde armut ile kadın bedeni arasında koşutluk ilişkisi kurduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca Turan Demir'in efsane ve mitlerden yola çıkarak armut ile kadın bedeni arasında ilişki kurduğu makalesi de (Demir, 2021) göz önüne alındığında, bu meyvenin elma ile benzer bir anlama geldiği ve kadınları, kadın bedenini yahut sevi ilişkilerini simgelediği söylenebilir.



17. <i>Armutun ağaçları</i> <i>Çiçek açar başları</i> <i>Şekerlenmiş ballanmış</i> <i>Yâr göğsünün uçları</i> (Uğurlu, 2018: 458)	18. <i>Armut dalda burulur</i> <i>Dibinde sular durulur</i> <i>Eller yârim dedikçe</i> <i>Benim kalbim kırılır</i> (Yazıcı, 2019: 90)	19. <i>Armut dali budarum</i> <i>Düşen dali tutarum</i> <i>Memenden akan teri</i> <i>Zehir olsa yutarum</i> (Çelik, 2005: 193)	20. <i>Armut daldan düşer mi?</i> <i>Günden yanı bişer mi?</i> <i>Sevip sevip ayrılmak</i> <i>Şanımıza düşer mi?</i> (Atlı, 2013: 759)
--	--	---	---

Aynı simge kümesi içerisinde yer alan ayvanın da yine kadınlara işaret eden bir simge olarak kullanıldığını söylemek mümkündür. Ayvanın Anadolu’da diğer pek çok meyveyle birlikte bolluk ve bereketin sembolü olarak alınıldığı düşünülmektedir (Okuşluk Şenesen, 2011: 216). Bu bakımdan maniler içerisinde basit benzetmelerin ötesine geçen ayvanın, tıpkı diğer meyveler gibi kendine ait anlamları olan bir simge olarak kullanıldığı anlaşılır. Karabaş özellikle ayvadan bahsederken, bu meyvenin “güzel bir kadın” simgesi olarak kullanıldığını dile getirir (Karabaş, 1999: 375). Aşağıda yer alan örnekler ise açık bir biçimde bu savları destekler gözükmektedir. (Özellikle 21. mani, ayvanın kadın simgesi olduğuna doğrudan işaret eder.)

21. <i>Ayva sarı nar sarı</i> <i>Ayvaya konmuş arı</i> <i>Genç kızların içinde</i> <i>Ne arar kocakarı</i> (Savaş, 2016: 173)	22. <i>Ayva dibi serindir</i> <i>Kuyu dibi derindir</i> <i>Oğlanın eğlencesi</i> <i>Al duvaklı gelindir</i> (Çelik Peker, 2018: 66)	23. <i>Ayva sarısı yarım</i> <i>Dünya yarısı yarım</i> <i>Sana kısmet olmasın</i> <i>Benden başkası yârim</i> (Kuru, 2006: 52)	24. <i>Kapisının öğunde</i> <i>Ayvalar sararıyı</i> <i>Dedi hayın dişleme</i> <i>Yanağum kararıyı</i> (Çelik, 2005: 394)
--	--	---	---

Kültürümüz içerisinde mitolojik anlamlara sahip olan ve cennet meyvesi olarak bilinen; birçok efsane, masal, halk hikâyesi ve benzeri folklor ürünü içerisinde sembolik anlamlarıyla kullanılan narın ise mani evreninde yine kadınlara iliştilen ve güzelliği temsil eden bir simge olarak kullanıldığı görülür. Ebru Şenocak, narın farklı folklorik ürünler içerisindeki sembolik anlamları üzerine kaleme aldığı makalesinde bu meyvenin olağanüstü güzelliği, zürriyeti, bolluk ve bereketi simgelediğini ve halk tarafından türlü dertlere deva olarak görüldüğünü, kötü iyeleri uzaklaştıran bir nazar sembolü olduğunu; aynı zamanda kimi örneklerde ise hayat ağacının nar olarak tasavvur edildiğini söylemektedir (Şenocak, 2016: 228-251). Bu itibarla narın, maniler içerisinde de bu anlamlarına paralel kimi özellikler sergilediği görülür. Nitekim bu meyvenin, pek çok mani içerisinde sevi ilişkilerini ve özellikle güzelliği simgelediği anlaşılmaktadır. Aşağıdaki örnekler bu anlamı pekiştirecek niteliktedir.

25. <i>Dermişem şirin narı</i> <i>Şirin diyerler yarı</i> <i>Hamudan şirin olar</i> <i>Kiçik gardaşın yarı</i> (Abalı, 2020: 138)	26. <i>Bahçenin narı gibi</i> <i>Soğanın zarı gibi</i> <i>Dirhem dirhem erittin</i> <i>Dağların karı gibi</i> (Yolcu, 2011: 206)	27. <i>Çay içinde nar ağacı</i> <i>Gezer iki bacı</i> <i>Böyük şöyle böyle</i> <i>Güççük canlar ilacı</i> (Savaş, 2016: 181)	28. <i>Çepik çepik narım var</i> <i>Bugün bir efkârım var</i> <i>Güzelsu'nun içinde</i> <i>Ela gözli yârim var</i> (Becer, 2006: 44)
--	---	---	---

Bu simge grubu içerisinde yer alan şeftalinin ise yine sevi ilişkilerini, kadınları ve cinsel ilişkileri simgelediği söylenebilir. Özellikle halk hikâyeleri içerisinde âşıkların kavuşmasının hemen ardından kullanılan “*şeftalinin okkasını bin akçeden bir akçeye düşürdüler*” ibaresi göz önüne alındığında, esasında şeftalinin kadın cinselliğini ve bekâreti temsil ettiği görülmektedir. Yine modern Türkiye’de (özellikle argoda) şeftalinin kadın cinsel organını temsil eden bir anlama da sahip olduğu görülmektedir. Bu itibarla manilerde geçen şeftaliyi böylesi bir simgesel anlamda düşünmek herhalde daha doğru olacaktır. Nitekim aşağıdaki örnekler, burada zikredilen yorumları doğrudan destekler niteliktedir.

29. <i>Şeftali dedikleri</i> <i>Şekerdir yedikleri</i> <i>Hiç aklımdan çıkmıyor</i> <i>Yârimin dedikleri</i> (Uğurlu, 2018: 575)	30. <i>Ak üzüm salkımı</i> <i>Gız sen aldın aklımı</i> <i>Bir şeftali virmezsen</i> <i>Helâl itmeme hakkımı</i> (Savaş, 2016: 171)	31. <i>Şeftali değer ağlar</i> <i>Dalımı eğer ağlar</i> <i>Eğer ben ağlamıyem</i> <i>Dert derde değer ağlar</i> (Elitok, 2006: 208)	32. <i>Eminem bazar misun</i> <i>Şeftali satar misun</i> <i>Bu soğuk gecelerde</i> <i>Benilan yatar misun</i> (Çelik, 2005: 207)
---	---	--	---

Bu küme içerisine koyduğumuz dutun ise yine aynı dizgenin bir parçası olarak karşımıza çıktığını söylemek mümkündür. Türk kültürü içerisindeki ağaç kütüyle dut ağacı arasında ilişki kuran Gürsoy, dutun mitolojik anlamlarına dikkat çekerek onun evin huzuru, istikbali ve bereketinin sembolü olarak alındığını ifade eder. Bu bakımdan dutun çeşitli inançlar içerisinde tarihsel olarak izini süren Gürsoy, özellikle bu ağacın kutsiyetini ve kimi ritüeller içerisinde kullanış biçimlerini ele alarak bir açıdan sembolik anlamlarına değinmiş olur (Gürsoy, 2012: 49). Işık ise Türklere ağaçla ilgili inanışlar üzerine kaleme aldığı makalesinde dutun kutsal kabul edildiğini ve örneğin Hacı Bektaş Menkıbelerinde bu durumun açıkça görüldüğünü söyler. Ayrıca V. yüzyılda Göktürklerin Hakan soyunun yeraltı Tanrısının makamına dut ağacı diktiklerini ifade eden Işık; bu ağacın etrafında ateş yakılarak kimi ritüellerin gerçekleştirildiğini söylemektedir (Işık, 2004: 98-99). Dolayısıyla kimi yönleriyle kutsal kabul edilen dutun; maniler içerisinde bolluk, bereket ve kadın üçlemesi içerisinde ele alındığı ve yine sevi ilişkilerini simgelediği görülür. Aşağıda yer alan örnekler, açık bir biçimde dutun bu anlamlarına işaret etmektedir.

33. <i>Bahçelerde dut ağacı Oynuyor iki baci Büyüğü derde derman Küçüğü can ilacı</i> (Uğurlu, 2018: 470)	34. <i>Yağmur yağdı islandım Kara duta yaslandım Ben yârimin koynunda Şeker ile beslendim</i> (Emeksiz, 2003: 232)	35. <i>Dut ağacı gırılmış Su dibine durul[muş] Ne darıldın be herif El oğludur sarılmış</i> (Öcal, 1993: 81)	36. <i>Dut altında dut buldum Yâri evlenmiş buldum Evlenirse evlensin Ondan üstünü buldum</i> (Kuru, 2006: 66)
---	--	--	--

Maniler içerisinde kadınları simgeleyen ve yine benzer biçimde sevi ilişkilerine gönderme yapan bir diğer simgenin ise fındık olduğu görülür. Antik çağdan beri bilinen ve Yunan Mitolojisinde (örneğin Hermes’in asası fındık ağacındandır) kendisine yer açan bu meyvenin; Tevrat’ta, eski Çin kaynaklarında ve hatta Uygur Destanı’nda dahi geçtiği bilinmektedir (Duman, 2004: 305). Bu itibarla doğumu, sağlığı, afiyeti ve bolluğu simgelediği anlaşılan bu meyvenin, mani evrenimizde de benzer şekilde kullanıldığı ve yine kadınlara işaret ettiği görülür. Örneğin 37. manide bir erkek, sevgilisine “fındığım” şeklinde hitap eder. Diğer örnekler de bu savı açık bir biçimde destekler niteliktedir.

37. <i>Ah fındığım fındığım Dallarına konduğum Vermedi seni bana Sakalını yolduğum</i> (Uğurlu, 2018: 448)	38. <i>Fındık toplayan gelin Fındık dalda kalmasın Gel biraz konuşalım Hakkım sende kalmasın</i> (Yolcu, 2011: 159)	39. <i>Fındık serdim harmana Darıldın mı yâr bana İkimizin aşkını Yazdıralım fermana</i> (Emeksiz, 2003: 226)	40. <i>Fındık yaprak açmadan Dibi serin olur mu On beş yaşa girmeden Böyle gelin olur mu</i> (Çelik, 2005: 509)
--	---	---	---

Aynı simge kümesi içerisinde yer alan incir ve kirazın da bu anlamları takip ettiğini söylemek mümkündür. Özellikle incir, pek çok farklı kutsal inancın ve folklorik hikâyenin ortak simgesi olmasıyla dikkati çeker. Kur’an’da bir surenin adı olması (tîn) ve ayrıca üzerine kâsem (yemin) edilmesiyle birlikte kutsallaşan bu meyvenin, Türk kültürü içerisinde genel olarak rızık ve bereket ve ayrıca neslin çoğalmasının sembolü olarak kullanıldığı görülmektedir (Bulut, 2014: 461). Fakat diğer taraftan Aça, incirin Türk kültürü içinde olumsuz bir anlamının olduğunu dile getirir. Bu itibarla Türk kültüründe kimi ağaçların kut, uğur ve bereket getirdiği düşünülürken özellikle incir ve ceviz gibi kimi ağaçlar ise tedirgin edici bazı özelliklere sahip olarak tasavvur edilir (Aça, 2005: 19). Ancak yine de Aça’nın dile getirdiği olumsuz anlamların, mani evreninde çoğunlukla yer almadığını söylemek mümkündür.

Japon kültüründe “sakura” olarak bilinen kirazın ise yeniden doğuşu simgeleyen bir çiçekli meyve olarak, neredeyse evrensel bir anlama geldiği anlaşılır.

Bu kapsamda Türk kültürü içerisinde de benzer bir anlama sahip olan kiraz meyvesinin, belli ki incirle birlikte yine kadınları, doğumu, sevi ilişkilerini ve güzelliği simgelediği anlaşılmaktadır. Nitekim aşağıdaki örnekler bu yorumları kuvvetli bir biçimde destekler niteliktedir.

41. <i>Yıkadım yeleşimi</i> <i>Asdım incir dalına</i> <i>Sevduğumun gözleri</i> <i>Benzer yavru balhuna</i> (Çelik, 2005: 277)	42. <i>Ağacın dalları var</i> <i>İncirin balları var</i> <i>Yarın yanaklarında</i> <i>Hüda'nın alları var</i> (Kuru, 2006: 45)	43. <i>Eyun başında kiraz</i> <i>Ondan istemesun mi</i> <i>İki öptüğün yerden</i> <i>Bir da dişlemesun mi</i> (Çelik, 2005: 358)	44. <i>Bir dalda iki kiraz,</i> <i>Biri al biri beyaz,</i> <i>İlahi kadir mevlam,</i> <i>O güzeli bana yaz</i> (Yazıcı, 2019: 97)
---	---	---	--

Mitolojik anlamlara sahip olan üzümün ise Türk halk kültürü içerisinde birçok anlama gelen bir sembol olarak karşımıza çıktığı görülmektedir. Şenocak üzümün sembolik anlamları üzerine kaleme aldığı makalesinde bu simgeyi, inançlardan efsanelere ve hekimlik uygulamalarından rüya yorumlarına kadar geniş bir yelpazede yorumlamaya çalışmıştır. Neticede ise üzümün geçmişten günümüze Türk kültürü içerisinde güzelliği, bereketi, aşkı ve sağlığı simgelediğini söyleyen Şenocak; ayrıca onun mitolojik bir meyve olduğu dile getirmiştir (Şenocak, 2007: 172). Öte yandan üzümün dünya mitolojilerinde, örneğin Dionysos inancının merkezinde yer aldığını söyleyen Sağlam Çalışkan ve Çalışkan çifti ise bu inancın Türk kültürü özelinde de izleri olduğuna ve söz konusu meyvenin güzellik, bereket, kan, can, aşk ve sağlığın sembolü olarak yorumlandığına dikkat çekmiştir (Sağlam Çalışkan ve Çalışkan, 2018: 4-5). Bu bakımdan üzümün mani evrenimiz içerisinde de benzer bir anlama gelecek şekilde kullanıldığını söylemek mümkündür. Ancak anlaşılan o ki diğer tatlı meyvelerden farklı olarak üzüm, ayrılığa ve kedere içkin bir anlama iliştilir. Gerçekten de sahadan derlenen maniler arasında içerisinde üzümün geçtiği hemen her mani, ayrılıktan ve kederden dem vuruyor gibidir. Aşağıdaki örnekler bu argümanı destekler niteliktedir.

45. <i>Asmada üzüm kaldı</i> <i>Yemedim gözüm kaldı</i> <i>Ağla gözlerim ağla</i> <i>Gurbette kuzum kaldı</i> (Uğurlu, 2018: 461)	46. <i>Bizim köyün dağından</i> <i>Üzüm yedim bağından</i> <i>Beni yârden ayıran</i> <i>Yansın çiğir bağından</i> (Yolcu, 2011: 222)	47. <i>A üzüm barnah gibi</i> <i>Sevdiğim oynah gibi</i> <i>Beni yârdan ayıran</i> <i>Devrilsin gavah gibi</i> (Öcal, 1993: 45)	48. <i>[Tokat] bağı üzümün</i> <i>Yarım iki gözümün</i> <i>Sanma seni unuttum</i> <i>Gece gündüz sözümün</i> (Gülbeyaz, 1998: 43)
--	---	--	--

Üzüme benzer biçimde, Anadolu'da kadim zamanlardan beri yetiştirildiği bilinen zeytinin de bereket sembolü olarak yorumlandığı görülür. Diğer taraftan

kimi yörelerde hayat ağacının sembolü olarak görülen zeytinin, bilgelik ve sonsuzluk anlamına geldiği de anlaşılmaktadır. Ayrıca çekirdekli bir meyve olması dolayısıyla doğurganlığı ve yaşamı temsil ettiği düşünülür (Erdal vd., 2020: 166). Bu bakımdan kadımla iliştilirilebilecek olan bu simgenin, içerisinde yerleştirdiğimiz simge kümesiyle benzer bir anlam yüklendiğini söylemek mümkündür. Fakat tıpkı üzüm örneğinde olduğu gibi (belki de tadından kaynaklanan bir nedenle) içerisinde zeytin geçen manilerin; ayrılığı, henüz gerçekleşmemiş bir sevi ilişkisini ve bekleyişi çağrıştırdıkları görülmektedir. Aşağıda yer alan örnekler, zeytinin bu anlamlarına yönelik çıkarımlarımızı doğrular niteliktedir.

49. <i>Bi gürşun atacağım</i> <i>Zeytinin irisine</i> <i>Anam beni saklayı</i> <i>Kızların iyisine</i> (Çelik, 2005: 313)	50. <i>Zeytin toplarım zeytin</i> <i>Sepetimin içine</i> <i>Ben yârimi bıraktım</i> <i>Köyümüzün içine</i> (Yolcu, 2011: 159)	51. <i>Zeytin dalları kovuk</i> <i>Seslensem sesim boğuk</i> <i>Yok burada sevdiğim</i> <i>Gezerim boynu bükük</i> (Yolcu, 2011: 315)	52. <i>Bir taş attım zeytine</i> <i>Zeytinin irisine</i> <i>Beni çoban etseler</i> <i>Güzeller sürüsüne</i> (Çelik Peker, 2018: 76)
--	--	--	--

Türk halk kültürü içerisinde farklı inanç ve uygulamaların ortak noktası olarak karşımıza çıkan iğdenin ise yine maniler içerisinde kullanılan simgelerden biri olduğu görülür. Bu itibarla mezarların başına dikilen iğdenin yeşermesiyle ölünün cennete gideceği inancı ve nazara karşı iğde çekirdeğinin kullanılması gibi uygulamalar, iğdenin olumlu ve şifalı bir bitki olarak yorumlandığına işaret eder (Sever, 2004: 101-105). Ancak bütün bu olumlu anlamlarıyla birlikte özellikle mani evrenine gelindiğinde, iğdenin sevi ilişkilerine gönderme yapmakla birlikte (örneğin 54. mani) sonuçsuz kalan eylemlere ve kısmen olumsuzluklara gönderme yaptığı görülür. Nitekim aşağıda sitemlerle ve hoşnutsuzlukla dolu kimi örnekler, bir simge olarak iğdenin farklı (belki de olumsuz) bir anlamla geldiğine işaret eder gibidir.

53. <i>Bahçedeki iğde midir</i> <i>Dalları yerde midir</i> <i>Her bulduğunu yersin</i> <i>Sendeki mide midir</i> (Uğurlu, 2018: 469)	54. <i>İğdem in iğdesi yok</i> <i>Dibinde gölgesi yok</i> <i>Üç beş tane yâr sevdim</i> <i>Birinin faydası yok</i> (Yolcu, 2011: 161)	55. <i>İğden in dalındayım</i> <i>Hamamın yolundayım</i> <i>Gahır lanma gaynana</i> <i>Oğlunun goynundayım</i> (Öcal, 1993: 116)	56. <i>Evlerinin önü iğde</i> <i>İğden in dalları yerde</i> <i>Sanki biz de gelin mi olduk</i> <i>Al tavanlı yüksek evde</i> (Savaş, 2016: 225)
---	--	---	--

Son olarak bu simge kümesi içerisinde yerleştirdiğimiz cevizin ise zeytin, iğde ve üzüm gibi kısmen olumsuzlukları çağrıştırdığı söylenebilir. Necdet Tosun, tasavvufî bir simge olarak cevizden bahsederken, bu kabuklu yemiş in kısmen olumsuz bir anlamı simgelediğini (nefs-i levvâmeyi) ifade eder (Tosun, 2004: 293). Cevizin Türk kültüründe özellikle incirle birlikte kimi olumsuz anlamları

olduğuna değinen Aça ise örneğin Fethiye’den bir örnek vererek, yörede ceviz ağaçları altında yatmanın sakat kalmakla bağdaştırıldığını ifade ederek bu olumsuz inancı dile getirmiş olur (Aça, 2005: 19). Bu itibarla kültürümüz içerisinde kısmen olumsuzlukları çağrıştıran bu meyvenin, maniler içerisinde de benzer bir simgesel kullanıma sahip olduğunu söylemek mümkündür. Nitekim aşağıda yer alan birçok mani örneğinde, sevi ilişkileri konu edinilmekle birlikte bu ilişkilerin bir türlü nihayete ermemesinden yakınılmakta ve sitem edilmektedir.

57. <i>Yeşil ceviz dalları</i> <i>Yere akmış balları</i> <i>Nerden geçecen yârim</i> <i>Kapatmışlar yolları</i> (Uğurlu, 2018: 586)	58. <i>Sıra sıra cevizler</i> <i>Niye ceviz vermezler</i> <i>Kör olası babalar</i> <i>Evlen kızım demezler</i> (Yolcu, 2011: 195)	59. <i>Yeşil ceviz dalları</i> <i>Sığıadı yar golları</i> <i>Yarım nirden varayım</i> <i>Bağlanmışlar yolları</i> (Savaş, 2016: 199)	60. <i>Ağaçtan düştü ceviz</i> <i>Toprakta bıraktı iz</i> <i>Aşk orucu tutarım</i> <i>Ederim sana perhiz</i> (Çelik Peker, 2018: 69)
--	--	---	---

### 3. Simge Kümesi: Sebzeler (Lahana-Kabak-Pırasa-Enginar-Biber-Patlıcan)

Maniler içerisinde geçen kimi sebzelerin de tıpkı meyveler gibi, basit ana-lojilerin ötesine geçerek simgesel şekilde kullanıldıkları görülür. Bu bakımdan birer simge olarak kullanılan sebzelerin de benzer bir değerlendirmeye tâbi tutulması gerekecektir.

Her şeyden önce, birçok sebzenin maniler içerisinde meyvelerle aynı işleve sahip olduklarını söyleyerek başlamak yerinde olur. Bu itibarla meyvelerin çoğunlukla sevi ilişkilerini ve kadınları simgelediğini düşündüğümüzde, maniler içerisindeki sebzelerin de benzer bir işlev gördükleri sonucuna ulaşırız. Konuya ilişkin olarak örneğin lahanayı değerlendiren Karabaş, meşhur bir ninniden (*Dandini dandini dasdana/ Danalar girmiş bostana / Kov bostancı danayı / Yemesin lahanayı*) hareket ederek bu ninninin yüzeydeki anlamıyla ele alındığında pek bir şey ifade etmediğini; fakat “dana”nın kültürümüzde genç erkekleri ve “lahana”nın ise genç kızları simgelediğini düşündüğümüzde, asıl anlamın ortaya çıktığını söylemiştir (Karabaş, 1999: 63). Bu bakımdan bir simge olarak lahananın, kültürümüzde “genç kıza” simgelediğini söyleyen Karabaş’ın savları, manilerimiz aracılığıyla doğrulanır niteliktedir. Örneğin aşağıda yer alan 61. manide bir erkek, sevgilisi olan genç kadını lahana olarak simgelemiş ve ondan bir bahane bularak evden dışarı çıkmasını istemiştir. 62. manide ise bahçedeki lahananın kızları simgelediği açık bir biçimde belirtilmiştir.

61. <i>Bahçelerde lahana Al da doğra sahana Çık kapıya ah yarım Bilmez misin bahane</i> (Çelik, 2005: 139)	62. <i>Yaylanın bahçesinde Lahana koparırım Habu kızlara bakıp Aklımı kaçıırım</i> (Çelik, 2005: 423)	63. <i>Evlerinun ustine Sıra sıra lahana E kız seni severum Dema oni anana</i> (Çelik, 2005: 267)	64. <i>Lahanayı haşladım Doğramaya başladım Sen aklıma gelince Ağlamaya başladım</i> (Savaş, 2016: 161)
--	---	---	---

Aynı simge kümesi içerisinde yer alan kabağın da yine açık bir biçimde kadınları simgelediğini söylemek mümkündür. Gerçi kabağın (hem su kabağının hem de bal kabağının) simgesel olarak birçok anlamı olduğu ve kimi inanışlar içerisinde bu anlamların oldukça kafa karıştırıcı bir görüntü çizdiği anlaşılır. Örneğin özellikle Trakya Türklerinde Bocuk Gecesi (Sedenka) olarak adlandırılan günde, bocuktan (kötücül ruhtan) korunmak için kabak tatlısı pişirilip hanelerin çatısına konulduğu görülmektedir (Güzel ve Akyurt Kurnaz, 2020: 170). Bu uygulama büyük ihtimalle Batıda mevcut olan Cadılar Bayramı'ndaki uygulamalarla; yani kabakların oyularak bunlardan fener yapılmasıyla ilişkili olmalıdır. (Zira bilindiği üzere kabaktan yapılan bu fenerlerin, kişileri cadılardan/kötü ruhlardan ve onların şerrinden koruyacağına inanılmaktadır.) Ayrıca Trakya'daki bu olumlu anlamlarına ilave olarak, özellikle Ordu civarında Mayıs Yedisi olarak kutlanan mevsimlik bayramlarda da içi boş bir kabakla genç kızların başından 15 defa su döküldüğü görülür (Engin, 2019: 80). Bu nedenle özellikle bal kabağının, Türk kültürü için olumlu bir simge olarak değerlendirilmesi gerekir. Ancak buna karşın su kabağının, özellikle Anadolu'nun içlerine gelindiğinde (Kırşehir civarında) kısmen olumsuz bir imaja sahip olduğu tespit edilmiştir. Nitekim Kırşehir'deki bir halk inancında, su kabağının çok olduğu yerlerde ölümün de çok olacağına inanıldığı görülmektedir (URL-1).

Bütün bu verilere rağmen kabağın çizdiği karmaşık simgesel anlamların maniler içerisinde pek görülmediğini söylemek mümkündür. Zira kabağın da tıpkı diğer meyve ve sebzeler gibi asıl olarak sevi ilişkilerini ve kadınları imlemek için kullanıldığı anlaşılır. Örneğin 65. manide damdan kabak atan adam, esasında yaşadığı cinsel ilişkiye gönderme yapar. 66. manide kabağı oymaya çalışan fakat başarılı olamayan erkek ise yine benzer biçimde sevdiği kadınla cinsellik yaşamadığını dile getirir. Bu bakımdan kabağın açık bir biçimde güzel kadınları simgelemek için kullanıldığı görülmektedir.

65. <i>Damdan attım gabağı</i> <i>Parçaladı tabağı</i> <i>Horoz gözüñ kör olsun</i> <i>Ne tez ettiñ zabahı</i> (Savaş, 2016: 211)	66. <i>Kabağı oyamadım</i> <i>Tabağa koyamadım</i> <i>A benim güzel gözüm</i> <i>Ben sana doymadım</i> (Savaş, 2016: 207)	67. <i>Kabağın kökeniyim,</i> <i>Ucunun dikeniyim,</i> <i>Yiğide varacağım,</i> <i>Kötüye tövbeliyim</i> (Yazıcı, 2019: 91)	68. <i>Kara kabak kökeni</i> <i>Ele batar diken</i> <i>Ana baba ne bilir</i> <i>Gizli sevda çeken</i> (Emeksiz, 2003: 227)
--	--	--	---

Tıpkı kabak gibi pırasa ve enginarın da kadınları simgelemek için kullanılan sebzeler olduklarını söylemek mümkündür. Nitekim manilerin ilk ve ikinci yarılarındaki yapısal eşleşmeyle, söz konusu sebzelerin kadın simgesi olduğu anlaşılmaktadır. Aşağıdaki örnekler açık bir biçimde bu savları destekler niteliktedir.

69. <i>Bahçelerde pırasa</i> <i>Dallarına kar yağsa</i> <i>Kızlar kocasız kalsa</i> <i>Bekârlara yalvarsa</i> (Uğurlu, 2018: 471)	70. <i>Bahçelerde pırasa</i> <i>Toprağına kar yağsa</i> <i>Yoğunluk kızları</i> <i>Bugün bize yâr olsa / ööf</i> (Yolcu, 2011: 143)	71. <i>Bahçalarda enginar</i> <i>Enginarın rengi var</i> <i>Ben yârimi tanırım</i> <i>Yanağında beni var</i> (Elitok, 2006: 121)	72. <i>Bahçelerde enginar</i> <i>Enginarın dengi var</i> <i>Kayıma ela gözüm</i> <i>Her işlerin fendi var</i> (Yolcu, 2011: 206)
--	--	---	---

Ayrıca bu simge kümesi içerisinde yer alan biberin de maniler içerisinde kadınları simgeleyen bir sebze olduğu söylenebilir. Bu itibarla meyvelerden farklı olarak, örneğin biberin tadına veya acılığına gönderme yapılmaması oldukça ilginçtir. Bunun yerine sebzelere gelindiğinde, sanki simgesel anlamın sebzelerin şekline göre oluşturulduğu görülür. Buradaki biberlerin ise dolmalık biberleri, yan ovaliği çağrıştırmamasından dolayı bu koşutluğun sağlandığı söylenebilir. Bu anlamda biberin kadını, biber ekmek eyleminin de cinsel ilişkileri çağrıştırdığı anlaşılmaktadır. Aşağıdaki mani örnekleri, bu anlamları destekler niteliktedir.

73. <i>Bahçeye biber ektim</i> <i>Ne zaman kızaracak</i> <i>Şu senin deyyus kocan</i> <i>Ne zaman zıbaracak</i> (Gülbeyaz, 1998: 41)	74. <i>Bahçelerde bibersin</i> <i>Nede güzel dilbersin</i> <i>Sana gönül veremem</i> <i>Yarın asker gidersin</i> (Kuru, 2006: 53)	75. <i>Bahçalarda bibersin</i> <i>Hem ister hem istemezsin</i> <i>Sevmediğın oğlana</i> <i>Gelin olur gidersin</i> (Çelik Peker, 2018: 68)	76. <i>Biber ektim bahçeye</i> <i>Ne zaman göverecek</i> <i>Kız senin deyyus baban</i> <i>Ne zaman geberecek</i> (Uğurlu, 2018: 471)
---	--	---	---

Son olarak patlıcanın ise bu küme içerisinde yer alan diğer sebzelerden farklı olarak sevi ilişkilerini anıştırmakla birlikte açık bir biçimde erkekleri temsil ettiği görülür. Aşağıda yer alan 77. mani “patlıcanın uğruna/varmam köylü oğluna” derken esasında bu sebzelerin erkeklerle özdeşleştirilen anlamını vurgulamaktadır.



Benzer biçimde 80. manide de patlıcanla kast edilenin askerlik çağına gelmiş genç erkek olduğu anlaşılmaktadır.

77. <i>Patlıcanın uğruna Varmam köylü oğluna On beş bilezik taksan Vallah girmem koynuna</i> (Savaş, 2016: 204)	78. <i>Patlıcana su saldım Dibine vardı sandım Kapı gıcırdayınca Yârim geldi sandım</i> (Yolcu, 2011: 310)	79. <i>Baldırcanı oyamadım Dadına doyamadım Tohdurdan bir bebe aldım Adını goyamadım</i> (Öcal, 1993: 54)	80. <i>Bahçelerde badıcan, Ben askere yazılcan, Ben askerden gelince, On beş yaşlı kız alcan</i> (Yazıcı, 2019: 63)
---	--	---	---

## SONUÇ

Seyfi Karabaş'ın, manilerin ilk yarıları için ortaya attığı varsayımlardan ve onun kullandığı bütüncül yöntemden ilham alan bu makalede; maniler içerisinde geçen yiyeceklerin en temel düzeyde belirli duygu durumlarına ve cinsiyet kimliğine işaret eden birer simge olarak kullanıldıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bu itibarla çeşitli varyantlar veya eşmetinler içerisinde birbiri yerine kolaylıkla geçen bu yiyeceklerin, çeşitli simge grupları oluşturdukları ve aynı anlam çerçevesi etrafında kümelenedikleri tespit edilmiştir.

Gastronomik kültür açısından Anadolu'da çok önemli bir yere sahip olan tahılların, kimi nüans farklılıklarıyla birlikte maniler içerisinde bereket ve doğurganlığı; buna paralel olarak ise kadın cinsini ve cinselliği simgelediği anlaşılmıştır. Türk inanç ve düşünüş sistemi içerisinde büyük bir yere sahip olan meyvelerin ise tıpkı tahıllarda olduğu gibi yine bolluğu, bereketi ve bu anlamlarına paralel olarak sevi ilişkilerini ve kadınları simgelediği tespit edilmiştir. Ancak bu noktada meyvelerin özellikle tatlarıyla birlikte kültür tarihimiz içerisindeki kimi anlamlarının belirleyici olduğu görülmektedir. Nitekim sevi ilişkilerini konu alan manilerde birçok tatlı meyvenin, maninin anlamsal çerçevesini pozitif bir yöne doğru çektiği anlaşılır. Buna karşın tatları ekşi olan veya kültür tarihimiz içerisinde kimi yönleriyle olumsuz olarak düşünülen meyvelerin ise (örneğin incir ve ceviz gibi) maninin anlamsal çerçevesini olumsuz duygulara, bekleyişe, unutulmuş ve ayrılığa doğru kaydıracağı görülmektedir.

Sebzeler konusunda ise tattan ziyade sebzenin şekli ile simgenin anlamı arasında koşutluk ilişkisi kurulduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Bu bakımdan maniler içerisinde çoğunlukla meyvelerle aynı işlevi üstlenen sebzelerin de cinsiyet kimliğini anıştıran ve cinsel çağrışımlar içeren simgesel anlamlara sahip oldukları gözlemlenmiştir. Ancak meyvelerin çoğunlukla kadın cinsini

çağrıştırmasına rağmen kimi sebzelerin şekil özellikleri nedeniyle erkekleri imlediği görülmüştür.

Bütün bu veriler ışığında anonim halk şiirimizin en yaygın türü/şekli olarak kabul edilen manilerin, yiyecekleri bu türden birer simge olarak kullanmasının temel nedeninin ise söz konusu yrların iletişimde üstlendikleri işlevlerle bağlantılı olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Zira dikkatle incelendiğinde, bütün bu yiyecek simgelerinin toplumsal çerçeve içerisinde kimi norm ve değerler nedeniyle doğrudan dile getirilemeyecek konuları dolaylı yoldan ifade etmek için oluşturuldukları görülmektedir. Dolayısıyla bu türden simgesel kullanımların veya rtmecelelerin, toplumsal baskının etrafından dolaşarak meramını anlatmak isteyen bireyin elindeki en iyi enstrüman olduğu anlaşılmaktadır. Bu nedenle manilerde yer alan yiyecek simgeleştirmelerinin, her şeyden önce bu anlam parantezinde değerlendirilmeleri, herhalde daha doğru olacaktır.

## KAYNAKÇA

- Abalı, İ. (2020). Iğdır Manilerinin İşlevleri Üzerine Bir İnceleme. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 24, ss. 115-146.
- Abalı, İ. (2021). Türk Halk Düşüncesinde Bekâret Sembolü Olarak Bal. *Milli Folklor*, C. 17, S. 131, ss. 62-74.
- Aça, M. (2005). Türk İnanış ve Düşünüş Sistemlerinde Meyve. Editör: Gülsevin, G. ve Arıkan, M., *Prof. Dr. Fikret Türkmen Armağanı* (ss. 11-22). İzmir: Kanyılmaz Matbaası.
- Akarpınar, R. B. (2000). Anadolu'da Çok Tanrılı Dinler Döneminde Görülen Bereket Törenleri. *Türkbilim*, S. 1, ss. 178-184.
- Akyıldız Ercan, C. (2017). Söylencelerde ve Masallarda Elma Sembolü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(3), ss. 1043-1060.
- Altıer, S. (2022). Anadolu Türk Kültüründe Buğday/Başak ve Görsel Dile Aktarımı. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 12, ss. 30-62.
- Altun, I. (2008). Türk Halk Kültüründe Elma. *Turkish Studies*, C. 3, S. 5, ss. 262-281.
- Andrievskikh, N. (2014). Sexuality, and Gender Identity in Fairy Tales and Modern Women's Bestsellers. *Studies in Popular Culture*, C. 37, S.1, ss. 137-153.
- Aslan, E. (2013). Kars'ın Selim İlçesinde Yaşayan Karapapak-Terekeme Türklerinde Mani Söyleme Geleneği. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 33, ss. 37-57.
- Atlı, S. (2013). Taşköprü (Kastamanu)'de Mani Söyleme Geleneği. *Turkish Studies*, C. 8, S. 1, ss. 755-774.
- Başgöz, İ. (1957). *Manilerimizden*. Ankara: Dost Yayınevi.
- Becer, M. (2006). *Türk Halk Bilimi İçinde Erzurum Manilerinin Yeri*. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- Bulut, H. İ. (2014). Bir Kur'an Meyvesi Olarak İncir ve Türk Kültüründe İncir Yorumları. *Turkish Studies*, C. 9, S. 5, ss. 453-464.
- Cemiloğlu, M. (1995). *Halk Hikâyelerinde Doğum Motifi*. Bursa: Vipaş Yayınları.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Bülbül, S. (2017). Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, C. 10, S. 54, ss. 1080-1091.
- Çelik Peker, A. (2018). *Gaziantep Manilerinin Halkbilimi Açısından İncelenmesi*. İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Çelik, A. (2005). *Manilerimiz ve Trabzon Manileri*. Ankara: Akçağ Yayınları.

- Daşdemir, Ö. (2015). Alevi-Bektaşî Geleneğinde Elma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, C. 8, S. 37, ss. 83-97.
- Demir, T. (2021). Ağaç Kültü Bağlamında Kadının Armut Ağacı ile Sembolize Edilmesi. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, S. 7, ss. 78-89.
- Duman, M. (2004). Bazı Eski Kaynaklarda Fındık. *Kebikeç*, S. 18, ss. 303-316.
- Elçin, Ş. (1990). *Türkiye Türkçesinde Mâniler*. Ankara: Türk Kültürü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Elitok, N. (2006). *Muş İlinden Derlenen Mâniler Üzerine Bir İnceleme*. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Elazığ.
- Emeksiz, A. (2003). *İstanbul Mânileri*. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, İstanbul.
- Engin, A. (2019). *Ordu Yöresine Ait Halk İnançlarının Dinler Tarihi Açısından Değerlendirilmesi*. Tokat Gazi Osmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Tokat.
- Erdal, G. ve diğ. (2020). Anadolu ve Türk Kültüründe Zeytin. *Social Sciences Resarch Journal*, 9 (3), ss. 164-169.
- Ergun, P. (2004). *Türk Kültüründe Ağaç Kültü*. Ankara: AYK Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Ergun, P. (2005). Aal Luuk Mas. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Dergisi*, S. 33, ss. 293-307.
- Göksu, H. (1996). *Manilerimiz*. İstanbul: Say Yayınları.
- Gülbeyaz, K. (1998). *Tokat Merkez Köylere Manilerinin Derlenmesi ve İncelenmesi*. İstanbul Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Gürsoy, Ü. (2012). Türk Kültüründe Ağaç Kültü ve Dut Ağacı. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, S. 61, ss. 43-54.
- Güzel, Ö. ve Akyurt Kurnaz, H. (2020). Türk Kültüründe Bir Miras Olarak Bocuk Gecesi Ritüeli İçeriği: Fenomenolojik Bir Araştırma. *Milli Folklor*, C. 16, S. 128, ss. 163-178.
- Işık, R. (2004). Türklerde Ağaçla İlgili İnanışlar ve Bunlara Bağlı Kültler. *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, C. 9, S. 2, ss. 89-106.
- Karabaş, S. (1999). *Bütüncül Türk Budunbilimine Doğru*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kaya, D. (1996). Kıbrıs Manilerine Genel Bir Bakış. *Kıbrıs Araştırmaları Dergisi*, 2(4), ss. 321-327.

- Kaya, D. (1999). *Anonim Halk Şiiri*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Koca, S. K. (2012). *Türk Kültüründe Sembollerin Dili*. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Sakarya.
- Koca, S. K. (2017). Türk Kültürünün Gelecek Kuşaklara Aktarılmasında Sembollerin Önemi (Doğum Geçiş Dönemi Örneği). *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırma Dergisi*, S. 11, ss. 530-554.
- Kuru, M. (2006). *Edirne İli Keşan İlçesi Folklorunda Gelenekler ve Maniler*. Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Edirne.
- Mirzaoğlu, F. G. (2018). Kültürel Sembol ve Süreklilik: Tokat Yazmaları ve Halk Türkülerinde Ortak Motifler ve Semboller. *Uluslararası Geçmişten Günümüze Tokat'ta İlmî ve Kültürel Hayat Sempozyumu* (ss. 251-273). Tokat: Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Yayınları.
- Okuşluk Şenesen, R. (2011). Türk Halk Kültüründe Bolluk ve Bereketle İlgili İnanç ve Uygulamalarda Eski Türk Kültürü İzleri. *folklor/edebiyat*, C. 17, S. 66, ss. 209-228.
- Öcal, A. (1993). *Boğazlıyan'da Mani Geleneği ve Boğazlıyan İle Yöresi Manileri*. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Kayseri.
- Öğüt Eker, G. (1999). Bayburt Mânilerinden Hareketle İletişimde Yüklendiği Fonksiyonla Mâni Söyleme Geleneği. *Milli Folklor*, C. 6, S. 44, ss. 105-114.
- Özdemir, C. (2018). Anadolu Sahası Türk Masallarında Arkaik ve Dinsel Bir Motif Olarak Değişim ve Dönüşüm. *9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri* (ss. 315-326). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Roux, J. P. (2005). *Orta Asya'da Kutsal Bitkiler ve Hayvanlar*. İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Sağlam Çalışkan, Ö. ve Sağlam, H. (2018). İnsanlık Tarihinde Üzümün Önemi. *Journal of Agriculture*, 1(2), ss. 1-10.
- Savaş, H. (2016). *Konya Manileri Üzerine Bir Araştırma ve Tasnif Çalışması*. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Kütahya.
- Sever, M. (2004). Türk Halk İnançlarında ve Halk Hekimliği Uygulamalarında Meyve. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, S. 16, ss. 95-109.
- Şenocak, E. (2007). Türk Halk Kültüründe ve Mitolojik Bağlamda Üzümün Yeri. *Milli Folklor*, S. 76, ss. 164-172.
- Şenocak, E. (2016). Halk Anlatı ve İnanışlarında Mitolojik Bir Meyve: Nar, *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, C. 4, S. 8, ss. 228-251.
- Şimşek, E. (2008). Ölümsüzlük İlacı Elma. *Turkish Studies*, C. 3, S. 5, ss. 193-204.

- Tosun, N. (2004). Tasavvuf Kùltüründe Meyve. *Tasavvuf İlimi ve Akademik Araştırma Dergisi*, S. 13, ss. 289-300.
- Uğurlu, M. (2018). *Adana Mani Söyleme Geleneği ve Adana'da Söylenen Maniler (Derleme/İnceleme)*. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Adana.
- URL-1: <https://kirsehir.ktb.gov.tr/TR-64758/inanislar.html> adresinden 23.10.2022 tarihinde alınmıştır.
- Ülker, G. (2021). Eskiřehirli Bir Türkü Derlemecisi: Muammer Uludemir. *Kùltür Araştırmaları Dergisi*, S. 10, ss. 125-143.
- Yağmurdereli, N. (1963). *Manilerimiz*. İstanbul: Dizerkonca Matbaası.
- Yazıcı, M. (2019). *Denizli Manileri*. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Denizli.
- Yolcu, M. A. (2011). *Balıkesir Yöresi Manileri*. Balıkesir: Balıkesir Belediyesi Kent Arşivi Yayınları.

# HATAY MASALLARINDA "YEME-İÇME KÜLTÜRÜ" ÜZERİNE BAZI TESPİTLER<sup>1</sup>

Leyla Funda ARSLANTAŞ  
Doç. Dr. Gönül REYHANOĞLU  
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi

## Özet

Bir topluma ait değerler kuşaklara aktarılırken edebi türler en büyük taşıyıcı olmuşlardır. Bu edebi türlerden biri olan masallar da üretildikleri kültürün özelliklerini yansıtırlar. Dolayısıyla toplumun yaşama şekilleri ve kültürel değerleri masalarda karşımıza çıkmaktadır. Bu toplumsal değerlerden biri de "yeme-içme kültürü"ne ait öğelerdir. Hatay eski dönemlerden itibaren ticaret yolları üzerinde bulunmuştur. Bu sebeple diğer bölgelerdeki mutfak kültürlerinden de etkilenmiştir. Bu etki mutfak kültüründe çeşitliliğe sebep olmuştur. Bu durum edebi türlere de yansımıştır. Masallarda da bu çeşitliliği görmek çalışmayı önemli kılmıştır. Çalışmanın temel amacı, bu kültür çeşitliliğini, Hatay masallarındaki "yeme içme" unsurlarında tespit etmektir. Aynı zamanda da yeme içme kültürünü incelemektir. Bu anlamda çalışmada şu sorular sorulmuştur: Çok kültürlü yapıya sahip Hatay'ın masallarında yeme içme kültürü ne şekilde karşımıza çıkmaktadır? Çok kültürlülük masallardaki yeme içmede nasıl yer almaktadır? Çalışmada sahada derlenen Hatay masalları incelenmiştir. Aynı zamanda yazılı kaynaklarda yer alan Hatay masalları da incelenmiştir. Sahada derlenen masallar için gözlem ve görüşme yöntemleri kullanılmıştır. Masallarda hem Anadolu kültüründeki yiyecek ve içeceklere hem de Hatay mutfağındaki yerel yiyecek ve içeceklere rastlanılmıştır. Yeme içme kültürüne ait öğeler, masal metinlerinde ve masal anlatımı sırasında verilen ikramlıklarda da tespit edilmiştir. Farklı kültürlerin

<sup>1</sup> Bu çalışma Leyla Funda Arslantaş'ın "Gelenekselden Moderne Masal Anlatıcılığının Evrilmesi: Hatay Örneği" (2020) adlı tez çalışmasının verileri kullanılarak hazırlanmıştır.

oluşturduğu zenginlik Hatay’da yiyecek ve içecek isimleriyle de masallara yansımıştır. Bu da iki dilliliğin masallar üzerindeki etkisini bize göstermiştir. Aynı zamanda farklı kültürlerin yarattığı masallardan da etkilenme yaşanmıştır. Bu etkilenme durumlarına, anlatıcının “ara söz” bağlamında kullandığı örneklerde rastlanmıştır. Bu da evrensel masalların anlatıcıların eliyle ve diliyle yerleşebileceğini göstermiştir. Aynı zamanda mutfak kültürünü masallar üzerinden incelerken metinlerle birlikte bağlamın da değerlendirilmesi çalışmanın önemli sonuçlarından birisi olmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Hatay, masal, yeme-içme, çok kültürlü, işlev, bağlam, ara söz



## SOME FINDINGS ON “FOOD AND DRINK CULTURE” IN HATAY TALES

### Abstract

While the values belonging to a society were transferred to generations, literary genres have been the biggest carriers. Tales, one of these literary genres, also reflect the characteristics of the culture in which they are produced. Therefore, the way of life and cultural values of the society appear in fairy tales. One of these social values is the elements of “eating and drinking culture”. Hatay has been on trade routes since ancient times. For this reason, it was also influenced by the culinary cultures of other regions. This effect has caused diversity in culinary culture. This situation is also reflected in literary genres. Seeing this diversity in fairy tales has made the study important. The main purpose of the study is to determine this cultural diversity in the “eating and drinking” elements in Hatay tales. At the same time, it is to examine the eating and drinking culture. In this sense, the following questions were asked in the study: Hatay, which has a multicultural structure, how does its eating and drinking culture appear in fairy tales? How does multiculturalism take place in eating and drinking in fairy tales? In the study, Hatay tales compiled in the field were examined. At the same time, Hatay tales in written sources were also examined. Observation and interview methods were used for the tales compiled in the field. In the tales, both the food and drinks in Anatolian culture and the local food and drinks in Hatay cuisine were encountered. Elements of the eating and drinking culture have been identified in the texts of the tales and in the treats given during the tale telling. The richness of different cultures is reflected in tales with the names of food and drink in Hatay. This showed us the effect of bilingualism on fairy tales. At the same time, it has been influenced by the tales created by different cultures. These situations of influence were encountered in the examples used by the narrator in the context of “digression”. This showed that universal tales can be localized with the hand and language of the narrators. At the same time, while examining the culinary culture through fairy tales, the evaluation of the context along with the texts has been one of the important results of the study.

**Keywords:** Hatay, fairy tale, eating and drinking, multiculturalism, function, context, digression

## GİRİŞ

Hatay coğrafi konumu ve eski çağlardan itibaren ticaret yolları üzerinde bulunması sebebiyle pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış bir şehirdir. Bu da kültür çeşitliliğine sebep olmuştur. Bu çeşitlilik diğer alanlarda olduğu gibi mutfak kültürüne de yansımıştır. Öyle ki Hatay 600’e yakın yemek çeşidiyle, UNESCO tarafından Dünya Gastronomi Şehri olarak kabul edilmiştir. *“Coğrafi konumu içinde bulundurduğu farklı dinsel ve kültürel gruplardan dolayı son derece zengin ve köklü bir kültüre sahiptir. Bu zengin ve köklü kültürün en renkli öğelerinden birisi de yılların birikimi ile meydana gelmiş ve bir sanata dönüşmüş olan Antakya yemek kültürüdür”* (Türk ve Şahin, 2010:4). Şehrin zengin yemek kültürünü edebi ürünlerde de görmek mümkündür.

Bir topluma ait değerler kuşaklara aktarılırken edebi türler en büyük taşıyıcılar olmuşlardır. Edebi türlerden biri olan masallar da üretildikleri toplumun kültür özelliklerini ve yaşama şekillerini taşır. Toplumun yaşama şekilleri, gelenek görenekleri, inançları, toplumsal değerleri masalları oluşturan temel unsurlardandır. Sadece kendi toplumunun oluşturduklarında değil başka toplum veya milletlerin oluşturduğu masallardan da bir etkilenme yaşanmıştır. Öyle ki Anadolu’nun başka bir yerindeki masaldan veya yabancı ülkelere ait masallardan etkilerin ürünlere yansıdığı da görülebilmektedir. Ancak anlatıcının diliyle masallar yerel kültüre ait özellik kazanabilmektedir.

*“Masal konuları bir memleketten diğerine aktarıldığında masalı alan milletin masalcısı bu masalı anlatırken masal kahramanı yerine kendi millî tiplerini oturtmakta, çevre ve toplum millî niteliklere bürünmektedir. Sosyal hayat millî adet, gelenek, kabul ve değerlerle örülmekte, masal olayları, kabul gördüğü milletin dini inanç ve yaşama tarzı içinde gelişmektedir. Örflere, adetlere, ahlaki kabullere bütünüyle ters düşen masalların dil sınırlarını aşmaları mümkün olamamaktadır”* (Günay, 1992: 616).

Masallar evrensel özellik taşıyan anlatılardır. Benzer birçok masal farklı kültürlerde yer almaktadır. Bir kültür içinde yer alan masal, her anlatımda anlatıcı, dinleyici ve içinde bulunulan bağlama göre yeniden üretilir. Masallar anlatıldıkları bölgenin diline, ağız özelliklerine, kültürel yapısına göre şekillenir. Masalarda genel ve yerel kültüre özgü birçok unsur barınmaktadır. İnsanın temel ihtiyaçlarından aynı zamanda toplumsal ve kültürel değerlerden olan “yeme-içme

kültürü” masallarda yerel özellikleri ile karşımıza çıkabilecek öğelerdendir. “*Kültürel özelliklerden biri olan “yiyecek” unsuru masallarda ve diğer bütün anlatılarda motif olarak fazlaca bulunmaktadır*”(Göde, 2019:152). Masallar incelendiğinde hem formellerde hem de masalın asıl metin kısmında yeme içmeye ait pek çok unsur görülebilmektedir. Bunlar kimi zaman bir ana yemek, kimi zaman da bir baharat, meyve veya içecek olarak karşımıza çıkmaktadır. Bununla birlikte mutfak kültüründeki yiyecek ve içeceklerin üretildiği, tüketildiği ve saklandığı bağlamlara dair unsurlar da masalarda görülebilmektedir.

Çalışmanın temel amacı, Hatay’daki kültür çeşitliliğini ve yerelliğe vurgu yapan durumları masallardaki “yeme içme”ye dair unsurlar üzerinden tespit etmektir. Aynı zamanda da masal bağlamında yeme içme kültürünü incelemektir. Çok kültürlü bir yapıya sahip Hatay hem kendine özel yapısıyla hem de çevre illerden veya başka kültürlerden etkilenmesiyle mutfağında da çeşitlilik ve zenginliğe sahip olan bir şehirdir. Şehrin masallarında da bu çeşitliliği görmek dikkate değer bir durum oluşturmıştır.

Çalışmada bu amaçla öncelikle şu sorular sorulmuştur: Çok kültürlü yapıya sahip Hatay’ın masallarında yeme içme kültürü ne şekilde karşımıza çıkmaktadır? Çok kültürlülük masallardaki yeme içmede nasıl yer almaktadır? Çalışmada sahada derlenen Hatay masalları ile yazılı kaynaklarda yer alan Hatay masalları incelenmiştir. Sahada derlenen masallar için gözlem ve görüşme yöntemleri kullanılmıştır. Derlenen masallar 2019 ve 2020 yılları arasında tespit edilmiştir.

Çalışmada otuz dokuz masal metni incelenmiştir. Masallarda hem Anadolu kültüründeki yiyecek ve içecekler hem de Hatay mutfağındaki yerel yiyecek ve içecekler tespit edilmiştir. Masalarda gündelik ve törensel hayata dair yiyecek ve içeceklerin üretildikleri, saklandıkları, tüketildikleri bağlamlara aynı zamanda ölçülerine ya da servis edildikleri kap kacaklara dair bilgilere de yer verilmektedir. Yeme içmeye dair unsurlar; masal metinleri, anlatıcının “ara söz” bağlamında kullandığı örnekler ve masal anlatımı sırasında dinleyicilere verilen ikramlıklarda (çevre/ortam: bağlam) olmak üzere 3 başlık altında incelenmiştir.

### **Masal Metinlerinde Yeme İçme Kültürü:**

XIX. yüzyılda kültür mükemmelleşmek, insanlığın, toplumun kendini geliştirip mükemmelleştirmesi olarak biliniyordu. Günümüzde ise sosyal bilimlerde kültür, toplumun her türlü kendini ifade edişlerinin tamamı veya toplam hayat tarzı olarak anlaşılmaktadır (Çobanoğlu, 2002). Yeme içme kültürü de toplumun temel ihtiyaçlarından olan, kendini ifade edişlerinden biridir. Gündelik hayat ve

törenselle hayat içindeki çeşitli biçimleriyle “yiyecek ve içecekler” masallarda karşımıza çıkmaktadır.

Kültürel öğelerden biri olan masallarla ilgili bu çalışmada öncelikle metinler tespit edilmiş ve sonrasında incelenmişlerdir. Masallarda yeme içme kültürüne dair unsurları genel olarak Anadolu'nun her yerinde karşımıza çıkan unsurlar ve Hatay'a özgü olan unsurlar şeklinde tasnif etmek mümkündür. Genel mutfak kültürüne ait yiyecek ve içecekler şu şekilde tespit edilmiştir. Örneğin “Kurnaz Çocuk” masalında çeşitli yiyecek ve içecekler yer alır. Bunlar darı, tuz, su, bulgur pilavı, pişmiş kaz, yumurta, tereyağı, mercimek çorbası, buğday şeklindedir:

*“Annem beni sizden darı almam için gönderdi. Kadın bir çuval darı doldurup çocuğa getirir.” ... “Çocuk eşeği dayısının ahırına ineklerin yanına bağlar. Su vermediği gibi susuzluğu artsın diye biraz da tuz yedirmiş. Eve girmişler, dayı eşine sormuş, ne yemek yaptın, diye. Kadın bulgur pilavı demiş.” ... “Falan yerde pişmiş bir kaz olduğunu söylüyor, demiş.” ... “Kadın, sevgilisine acıkmıştır diye bir iki yumurta yapmak ister. Çocuğun yanındaki ocağa tavanın içine tereyağı koyar ve kümesten yumurta getirmeye gider.” ... “Ekin sahipleri olan olmuş artık sana 7 katır yükü buğday verelim bizi şikâyet etme, diye bir öneri de bulunmuşlar.” ... “Çocuk annesine olayı anlatır ve kendilerine mercimek çorbası yapmasını ister.”*

“Kardeşlik” adlı metinde temel ihtiyaç maddelerinden olan buğday yer alır: *“Birlikte bir buğday ekmişler. Ortaklaşa ettikleri buğdayı da zamanı gelince biçmişler. Harman yapıp, paylaşmışlar.”*

“Kurt ve Kuzu” masalında buğdaydan elde edilen, hamur işlerinde ve ekme yapımında kullanılan un'un bahsi geçmektedir: *“... Kurt, annenin dedikleri üzerine hazırlıklı gelmiş ve elini una bulayıp kapının altından elini göstermiş.”* Yine aynı masalda yeme içmeye dair şu unsurların bahsi geçer: *“Tıka basa yemek yiyen kurt daha sonra su içmeye geçmiş. Kurt suyu içmiş içmiş ve şişmiş. Çok yemek yediği için kurt uykuya dalmış.”*

“İki Kız Kardeş”te ise hem yiyecek hem de üretilen ve tüketilen bağlama dair bilgi yer alır. Bu bağlam içerisinde yiyeceği birlikte tüketmek davranışı dikkat çekicidir: *“Annesi de kocasına şey kavuruyormuş çekirdek, mısır falan ocağın başında” (...)* *“Haydi, bunlar oturmuşlar; eylesmişler; yemişler kavurmalarını çekirdeklerini falan...”*

“Buddha ve Ölüm” adlı metinde yeme içmeye ait unsurlar şu şekilde kullanılmıştır: *“Tamam, sana yardım edeceğim. Ancak bana öncelikle kasabada evlerine ölüm girmemiş olan bir evden ökseotu, tuz ve toprak getirmen lazım” der.*

“Çiğdem Çiçeği ile Padişahın Oğlu” adlı masalda ise bir yemek çeşidi olan pilavdan bahsedilirken aynı zamanda yeme kültürüne dair felsefe de masala yansır. Masalda yemek için önce hak etmek gerektiği vurgulanmaktadır: “-Eeey âdemoğlu, selam olmadan kelam olmaaaz, pilav yemek istiyorsan önce hak edeceksin. Gel önce seninle bir güreşelim, demiş.” Yine aynı masalda Anadolu mutfağına ait lokum ve şerbet şu şekilde yer almıştır: “Efendim bizim padişahın bir özelliği varmış gece uykusunu pek severmiş. Yattığı zaman yardımcıları onun başucuna bir lokum, lokumun yanına şerbet koyarlar.”

“Kahraman Kara Mustafa”da ise yeme içme kültürü şu şekildedir. “Mustafa bir gün aşçı dükkânına oturmuş, önüne bir sahan dolusu yağlı et yemeği koydurmuş.”

Anlatılarda hem yiyecek ve içeceğe dair temel ürünler hem de pişmiş hazır ürünler, üretildikleri ve satıldıkları mekânlar ve üretim ve tüketim bağlamları verilebilmektedir.

“Nar Tanesi” adlı masalda nar, helva, pilav ve heyva (ayva) kullanılmıştır: “Herkes kendi düşergesi yemeğini yapsın, getirsin. Kızım sen de helva ile pilav getirirsin.”, Heyva koparayım derken boynum sıkıştı dala, acıdı anacığım.”

“Peri Kızı”nda meyve bir yiyecek türü olarak kullanılmıştır: “Meyvelerin en güzelini seçmiş, sepete koymuş. Padişahın oğlu da onu pencereden izliyormuş.”

Anlatılarda mutfak kültürüne dair kap kacak, ocak ve ölçüler de yine bağlama dair unsurlar içinde yer alır. “Ceylan Hanım” adlı metinde beslenmenin en temel unsurlarından olan su ve ekmeğin bahsi geçer: “Yanlarına da bir kernep su, bir ekmekle bir ağacın dibine bırakmış.”

“Keloğlan ile Padişahın Kızı”nda yine temel unsurlardan un, bulgur ve yağ yiyecek unsuru olarak tespit edilmiştir: “Şu neneye biraz un, biraz bulgur; biraz yağ verin de gitsin, demiş.”

“Keloğlan ile Köse”de ekmek, köfte ve börek yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır: “Bütün ekmeği bölmeyeceksin, parçayı da yemeyeceksin.”, “Al sana köfte göndermişler, demiş kadına. Kadın bakmış ki köftenin sadece suyu gelmiş.”, “Yola çıkmadan önce yağlı böreklerden yapmış kadın. Börekleri sandığa koymuşlar.”

“Köse” adlı metinde patlıcan yiyecek unsurudur: “Nasıl olmuşsa bir gün Köse evine üç tane patlıcan getirip karısına ‘Al sakla!’ demiş.”

“Ciğer Hakkı”nda masalın birçok kısmında ciğer yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır. “Mutfak Perisi”nde ise ekmek, çökelek, dolma ve pekmezin bahsi

geçer: “Kazandığı parayla da ekmek alır, ekmeğin üzerine azıcık çökelek koyar getirirmiş.”, . “Bir gün kadın, kocasından habersiz komşulara geçmiş. Komşularda da dolma pişiyormuş.”... ”Akşam olmuş, kasap bir teneke pekmez sürünüp üzerine pamukları düzmüş.”

“Yalan Masalı”nda ceviz, buğday, nohut ve karpuz yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır. Buradaki örnekte besinlerin sadece yiyecek olarak değil tedavi amaçlı olarak kullanıldığından da bahsedilmektedir: “Taze cevizi dövüp, sırtına sür, dediler: “... ”Aaa, niçin buğday ektin? Nohut ekseydin daha çok ürün alırdın.” dediler: “... ”Deli misin? Karpuz eksen daha çok kâr edersin, dediler.” Yiyecek ve içeceğin kullanımı, tüketimi yanında aynı zamanda ekonomik hayat için üretimi ve üretimindeki kazanç hakkında da masallar aracılığıyla bilgi edinmek mümkündür.

“Eşeğin Akli” adlı metinde; nohut, turp tohumu, pirinç, buğday, arpa, yulaf yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır: “Güvercin bir avuç nohut, keklik bir avuç turp tohumu, kaz bir avuç pirinç, ördek bir avuç buğday, horoz bir avuç arpa, eşek ise bir avuç yulaf almış.”

Masalarda yiyecek ve içecekler kimi zaman gündelik hayattaki formlarıyla kimi zaman da tedavi edici sihirli bir nesne olarak yer alırlar. “Padişahın Biricik Kızı”nda, tedavi edici sihirli bir yiyecek unsuru olarak elma karşımıza çıkmaktadır: “Küçük oğlan da bir elma bulmuş. Ölüm döşeğinde olan bir insan onu yedi mi, Allah’tan iyilik geliyor, hemen ayağa kalkıyormuş.”

“Hammalbaşı Muhammet Paşa”da, zeytin, peynir, tavuk ve yumurta yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır. Bu masalda yiyeceklerin alınıp satıldığı bağlam ve ticari hayata dair az da olsa bilgi yer almaktadır: “Ağaçtan keser, akşama kadar onu satar, bu defa otuz para ile biraz zeytin peynir alabilir.”, “Kızmaz, gider pazara, tavuk alır, yumurta alır.”

“Kumdan Kaftan, Köpükten Fistan” adlı metinde kuru fasulye yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır: “Ben de kuru fasulye pişiriyorum. İsteklerim olmayacak şeyler.”

“Karı ile Kedi” masasında pekmez yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır. Yiyeceklerin kişiler için gündelik hayattaki kıymeti onlara zarar geldiğinde nasıl davrandıkları ile de ölçülebilir: “Bir gün ev süpürürken beş para bulmuş, bununla pekmez almış, rafa koymuş, kedi pekmezi dökmüş, o da kedinin kuyruğunu kesmiş.”

Masalarda yiyeceklerin üretildiği, tüketildiği, saklandığı bağlama dair birçok unsur tespit edilebilmektedir. Bunlar genel Anadolu kültürü ile ilgili olabildiği

gibi özel olarak anlatıldığı bölgeye ait unsurlar da olabilmektedir. İncelenen masallarda Hatay'a ait yöresel yiyecek ve içecek ürünler şu şekilde tespit edilmiştir:

Hatay bölgesinde oruk adı verilen içli köfte gündelik ve törensel hayata ait önemli bir yemektir ve yapımı da maharet istemektedir. “Padişah ve Kızı” adlı masalda padişah, kızını bir yemek ziyaretinde, yaptığı oruk sayesinde bulmaktadır. “*Vakti zamanında bir kızım vardı, demiş. Bu yemeği çok güzel yapardı demiş. (...) Meşhur oruk (içli köfte)...*”

“Mutfak Perisi” adlı masalda da yine oruktan bahsedilir: “*Oruklar nerede, nereye gitti? Senin mutfağında hiç mi yemek pişmez?*”

“Uçtu Uçtu Kaz Uçtu” adlı metinde diğer bir yöresel ürün olan tepsi böreği aynı zamanda hamur ve kıymadan yapılan kaytaç’ın bahsi geçer: “*Bu oruk kimin? Bu tepsi böreği kimin? Bu kaytaç kimin, diye sorar ve sonra: Bizim eve gönder, diye talimat verir.*”

“Adamın Biri” adlı metinde yöresel kültüre ait yine önemli sayılan yemeklerden biri olan kebab kullanılmıştır. Birlikte tüketilen yemeklerden olan kebabın masalda hem yemek olarak bahsi geçer hem de yemeği üreten meslek sahibinin bahsi: “*Adamın biri acıkmış, kebabçının önünden geçerken şöyle bir kebabın dumanını içine çekmiş.*”

“Kurnaz Çocuk” masalında coğrafi işaretle tescillenmiş Hatay’a ait kadayıftan ve peynirden yapılan şerbetli bir tatlı türü olan künefe şu şekilde tespit edilmiştir: “*Kadın çocuğu görünce sevgilisinin getirmiş olduğu pişmiş kazı, künefeyi, karpuzu ve sevgilisini saklamış.*”

“Tüccarın Oğlu” adlı metinde ise künefe şu şekilde geçmektedir. “*Yiyecekler götürmüşler zembil dolusu... Künefeler götürmüşler. İyice yiyip içtikten sonra bunlar birbirleriyle kavga ediyor numarası yapmışlar.*” Masalda yiyeceklerin taşındığı araç olarak geçen “zembil” yerel mutfak kültürü hakkında bilgi vermektedir.

“Davarcık” adlı metinde diğer bir yöresel tatlı olan un helvası gündelik hayattaki kullanımıyla karşımıza çıkmaktadır. “*Bir gün avratlar demiş ki un helvası yapalım bunun gözünün önünde yiyek...*”

“Korkuyu Arayan Çocuk”ta da helva bu kez bir geçiş dönemi tören yiyeceği olarak karşımıza çıkar. Gelenekte ölüm sonrası formel sayılarla belirlenen belli günlerde veya ölenin yıldönümünde ruhu için helva kavrulur: “*Oğlan bir mezarlığa gitmiş, bir kazan helva kaynatmış.*”

Yemekler yanında mutfakta tatlı ve yemekleri hazırlamak için kullanılan yiyecek malzemelerinden de bahsedilir. “Salkım İnci” adlı metinde şeker yöresel ismi ile geçer: “*Bir Keloğlan varmış. Seyrana gidip karkış satarmış. Bu Keloğlanın dili biraz eğri diye herkes karkışını almış.*”

“Keloğlan ile Padişahın Kızı” adlı masalda küncü (susam) bir yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır: “*Kızın mehri olan kırk deve altın, kırk deve küncü (susam) getirmişler, kızı almışlar.*” Burada küncünün mutfakta kullanılan ekonomik değeri yüksek bir ürün olduğu görülmektedir.

Kültürel hayatta temel olarak üç öğün vardır: sabahları kahvaltı, öğlenleri öğle yemeği ve akşamları akşam yemeği. Hatay’ın yeme içme kültüründe öğün olarak kahvaltının da masal metinlerinde yer aldığı tespit edilmiştir. Kahvaltının sabah yapılması, yapılmadan gidilmemesinin önemi de yine masalda vurgulanır. “Kaderin Yazgısı” adlı metinde kahvaltı şu şekilde geçer: “*Adam diyor ki oğlum bak ben sabah erkenden gidecem sen evden kahvaltını et öyle git, diyor gençte tamam, diyor.*” Bir başka örnek olan “Misafirlik” adlı metinde kahvaltı şu şekilde geçer: “*Adam akşam demiş ki ben artık yatayım, sabah kahvaltımı yapıp gideyim, demiş. Sen bilirsin, demiş ev sahibi. Sabah oluyor adam kahvaltısını yapıyor atına binip gidiyor.*” Başka bir metin olan “Misafir”de ise kahvaltı şu şekilde geçmektedir: “*Kahvaltılarını ikram etmişler. (...) Üstüne kahve ikram edilmiş.*”

Hatay’ın yeme içme kültüründe içecek türlerine gelindiğinde kahvenin ayrı bir önemi olduğu görülmektedir. Kahve gündelik hayatın rutininde ayrı bir yer tutar ve misafir ağırlamanın temel ögesidir. Bu da Hatay’ın misafirperverliğini ön plana çıkarır. “Misafir” adlı masalda da görüldüğü üzere özellikle kahvaltıdan sonra öğleye doğru yapılan ev oturmalarında insanlar birbirlerine kahve ikram etmektedirler. Bu durum halk arasında kahveye gitmek veya çağrılmak olarak adlandırılır. Hatay kültüründe kahve genellikle süvari (çay bardağı) ile sunulur, çoğunlukla da sade olarak tüketilir. Kahve genellikle birlikte tüketilen bir içecektir. Yanında çeşitli ikramlar da yer alır. Kahve içecek olarak birçok masal örneğinde tespit edilmiştir.

“Padişahın Veziri” adlı metinde kahve nasıl içildiği ile birlikte verilir. Şekerli, şekersiz vb.: “*Ama her sabah geldiklerinde şekerli kahve içerlermiş. Bir sabah padişah hizmetliye demiş ki kahveleri bu sefer şekersiz, sade yap. İşte vezirler gelmiş toplanmış kahveler gelmiş ki şekersiz...*”

“Arap’ın Sırrı” adlı metinde kahve şu şekilde kullanılmıştır: “*Laleyi sümbül biçerek, kahveyi tütün içerek vara vara bir apartmana varmış.*”



Reyhanoğlu ve Şahin'e (2022:224) göre *“Mutfak ve buna bağlı olarak ikram kültürünün oluşumu ve şekillenmesinde, tarih ve coğrafya kadar dil de önemli bir unsurdur. Her toplum kendine ait bir kültüre sahip olduğu gibi -birçok nedenle farklı dile hatta aynı dil içinde farklı lehçe ve o lehçeye ait ağızlara sahiptir.”* Hatay da bulunduğu coğrafi konumdan ve eski dönemlerden itibaren birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir şehir olduğundan farklı etnik ve dilleri bünyesinde barındıran bir şehirdir. Dolayısıyla yaratılan sözlü kültür ürünlerinde bu dil çeşitliliğini görebiliriz. Derlediğimiz masalarda anlatıcılar içerisinde farklı etnikten anlatıcılar olduğundan bazı metinlerde farklı diller kullanılmıştır. Bu sebeple metinlerde yemek isimleri kimi zaman iki dilli şekilde karşımıza çıkmıştır.

Yukarda yerel yiyecek olarak bahsettiğimiz “Padişah ve Kızı” masalında geçen oruk, Arap mutfağından gelen asıl adı Kibbe veya Kibbeh olan bir yemek türüdür. İçli köfte anlamına gelir. “Uçtu Uçtu Kaz Uçtu” adlı metinde yine oruk kelimesi bir yiyecek ismi olarak kullanılmıştır. “Mutfak Perisi”nde yine oruk bir yiyecek türü olarak kullanılmıştır. “Salkım İnci” adlı metinde karkış yiyecek unsuru olarak kullanılmıştır. Karkış, şeker anlamına gelmektedir. “Keloğlan ile Padişahın Kızı” adlı masalda susam küncü olarak geçer. Farsça kökenli olan bu kelime metinde susam anlamında kullanılmıştır. “Hammalbaşu Muhammet Paşa”da tembek sözcüğü tütün anlamında kullanılmıştır. “Arap’ın Sırrı” adlı metinde ekmeğin parçası anlatılırken “sokum“ olarak ifade edilmiştir. Sokum, bir lokma anlamına gelmektedir. İncelediğimiz bir başka masal olan “Nar Tanesi”nde bir yiyecek türü olarak ayva anlamına gelen heyva kelimesi kullanılmıştır. Bir metinde ise anlatıcı susam veya tahin yağı anlamına gelen Farsça kökenli şırlağan kelimesini kullanmıştır. Görüldüğü üzere Hatay’ın çok kültürlü ve iki dilli yapısı, yiyecek ve içecek isimleri olarak masal ürünlerine de yansımıştır.

Masal metinlerinde hem Anadolu kültürüne ait yiyecek ve içeceklere (Ekmek, Et, Kaz, Su, Mısır, Darı, Un, Kahve, Yumurta, Mercimek Çorbası vs.) rastlanılmış hem de Hatay mutfağına ait yerel/mahalli yiyeceklere (Künefe, Oruk, Kahke, Kömbe, Kebap, Un Helvası, Katıklı, Biberli, Kömeç, Zahter vb.) rastlanılmıştır. Bu durum toplumun yaşam şekli, gelenek görenekleri, inançları, toplumsal değerleri ile birlikte yeme içme kültürünün de masalları oluşturan temel unsurlardan biri olduğunu ortaya koyar.

Masal metinlerinde yiyecek ve içecek unsuru olarak olağanüstü özellikli yiyecek ve içeceklere de rastlanılmıştır. “Yumurta Kız” adlı metinde yumurta şu şekilde karşımıza çıkmaktadır: *“Yarabbi bana bir çocuk ver bir evlat. İstersen yumurta olsun. Bir gün bu kadın bir yumurta doğurmuş.”*

“Mercimek Çocuk” adlı metinde de bu defa mercimek, bir çocuk olarak karşımıza çıkmaktadır: *“Kadın bir de bakmış ki yerde bir küme mercimek tanesi hareket ediyor. Ve bir taraftan da “anne, anne” diye bağrışıyorlarmış. Kadın bu duruma önce çok şaşırır da çok sevinmiş, artık benim de evlatlarım var diye...”*

Bazı masalarda yer alan kalıplaşmış sözlerde de yiyeceklere rastlanılmıştır. Örneğin “Misafir” adlı metinde; Misafir: *“Bizim elleer bizim eller demiş yatmadan önce üzüm yerler, demiş. Ev sahibi de bizim elleer bizim eller üzümü yazın kurutur kışın yerler, demiş.”*

“Arap’ın Sırrı” adlı masaldaki kalıp ifadelerde ise yiyecek ve içecekler şu şekilde yer alır: *“Laleyi sümbül biçerek, kahveyi tütün içerek vara vara bir apartmana varmış.”*

Masal başı bir tekerleme ise şu şekildedir: *“Ayşe bacı, Ayşe Bacı! Küllenmeden getir sacı, pişirmiş altmış iki bazlamacı. Yedim karnım doymadı, bir yığın oynamadı. Mideceğizim hiç yerine gelmedi. Bir günden, evvel günden, bir çuval undan bir somun yaptırdım, yedim, karnım doymadı, bir yığın oynamadı, mideceğizim hiç yerine gelmedi.”*

### **“Ara Söz” Bağlamında Yeme İçmeye Ait Unsurlar:**

Çalışmada masallar Anadolu mutfağı ve Hatay mutfağı bağlamında incelenmiş bunun yanında “Ara Söz” bağlamında da değerlendirilmeye alınmıştır. Masal bağlamında anlatıcı, dinleyici/ler ve anlatılan metin söz konusudur. Anlatıcı ve dinleyici arasındaki etkileşim aynı zamanda içinde bulunulan masal bağlamı üretilen metni de her anlatımda yeniden üretir.

Anlatıcı masal icrası sırasında masala ait olmayan ancak kendisinin eklemek istediği, yaşadığı kültüre ve topluma ait bazı yerel unsurları masallara ekleyebilir. Anlatıcı bunu kimi zaman dinleyicinin dikkatini çekmek, dinleyiciyi masala bağlamak için, kimi zaman da masalı yerelleştirme maksadıyla yapabilir. “Ara söz”ü Başgöz (2001:87) *“ana temadan sapan bir pasaj”* veya *“ana konudan ayrılma, ana konudan uzaklaşma”* şeklinde tanımlar. Anlatıcı masalda yer alan yiyecek içecek isimlerini yine kendi yaşadığı toplumun yeme içme kültürüne göre değiştirebilir.

“Kırmızı Eşarplı Kız” masalı birçok kültürde karşılaşılabileceğimiz evrensel bir masaldır ancak anlatıcının diliyle hem ağız özellikleri bağlamında hem de masalda geçen unsurlar bağlamında yerel özellik taşıyan bir varyanta dönüşmüştür: *“Bir vakıtlar küçük bir kız varmış, kırmızı bir eşarp takarmış... Ninen iyice hasta biliyon, ona yaptığım kömbe, kahke ve şifa olsun diye kömeç, zahter topladım, götür bunları kene habibi... İyi ki de yapıksın, götürürüm, bi dahaki sefere katıklı ile biberli de yap ki ninem çok sever.” (KK1, 2020)*

Bu masalı icra eden anlatıcı masalı neden bu şekilde icra ettiğini de şu şekilde açıklamıştır:

*“Şive merak uyandırıyor çünkü. Baya dikkat çekiyor. İlgi görüyor. İstek bile alıyorum. Şu masalı da böyle, bu şekilde anlatsana diye. Yaptığım çok bir değişiklik yok. Batı masallarını alıyorum, içerik aynı kalıyor. Yani iskelet aynı. Kahramanların adını değiştiriyorum, biraz da şive yapıyorum. Önce kendi ailem ve arkadaş çevremde ilgi gördü. (...) Genellikle çocuk masalları seçiyorum. Böyle daha çok bilinen (Hansel ve Gretel, Külkedisi gibi.) masalları tercih ediyorum, onları değiştirmek daha kolay ve eğlenceli oluyor. Haliyle masal isimlerini de değiştiriyorum. Kırmızı Başlıklı Kız, Kırmızı Eşarplı Kız oluyor.” (KK 1, 2020).*

Kimi zaman ara sözler dinleyiciye bilgi vermek için de kullanılmaktadır. Bu bilgilerin arasında halk hekimliğine dair, kullanıldığı ürünler sebebiyle de halk mutfağına dair izler olduğu söylenebilir. “Cimri” adlı masaldaki örnek şu şekildedir: *“Şimdi Ömer beye soralım şırlağan ne? Şırlağan tahinin üzerinde duran yağ. Öksürüğe, boğaz kesiklerine iyi gelir şırlağan” (KK 2, 2020).*

Yukarıda verdiğimiz örneklerde görüldüğü üzere bazı masallar, anlatıcıların içinde bulunulan bağlamdan etkilenip masalı yeniden üretimiyle yerleşerek yeni varyantlar oluşturabilmektedir.

### **Masal Anlatımı Sırasında (Bağlam Üzerinden) Yeme-İçme Kültürü:**

Yeme içmeye dair unsurlar, masal bağlamında da incelenmiştir. Masal anlatımı tüm ailenin bir araya geldiği ya da komşuların, komşu çocuklarının misafirlikte olduğu bağlamlardır. Bu bağlamlarda evdekilere veya gelen misafirlere ikram edilmek üzere yiyecek ve içecekler hazırlanmaktadır. Özellikle kuru üzüm, ceviz, kuru kaysı, incir; içecek olarak ise genellikle çay ve kahve ikramları olmaktadır. Konuyla ilgili olarak Artun (2008:109) Çukurova bölgesinde masal anlatma esnasında dinleyicilere; çay, nar ekşisi, ıhlamur, şerbet, süt, ayran, darı, hedik, leblebi, kuru üzüm, kaynatılmış karpuz çekirdeği, meyve gibi çeşitli yiyecek ve içeceklerin ikram edildiğini ifade eder. İkram edilen bu ürünler bölgelere, mevsime, ekonomik duruma, gelen misafirin özelliğine aynı zamanda içinde bulunulan döneme göre de farklılık gösterebilir.

Kaynak kişilerimizden birinin verdiği bilgilere göre Hatay’da masal anlatımı esnasında misafirlere; incir, ceviz, fıstık, üzüm, kuruyemiş, kahve gibi ürünler ikram edilmektedir: *“Önce fenerlerle bahçeye gidilir incir toplanırdı... Büyükler bizi etrafına toplardı. Masallar, hikâyeler anlatılırlardı. O esnada bize o toplanan incirler ikram edilirdi (KK3, 2019).”*

Bir başka kaynak kişi ise biraz daha geçmiş dönemlerden bahsederek konu ile ilgili şunları söylemiştir: *“Eskilerde soba geleneği yoktu. İnsanlar evdeki tandır ile ısınırdı. Tandır denilen şey bir kürsüydü. Ona metel yastığı da denir. Orada masal anlatıldığı için... Onun altına ateş veya mangal çekerlerdi... Bu tandırın üstüne de yorgan veya örtü gibi şeyler örterlerdi. O örtünün altına ayaklarımızı koyardık. Burada ayaklarımız ısınırdı. Bunun üzerine de kış yiyecekleri, kuru üzüm, ceviz, fıstık gibi şeyler konurdu. Biz onları yedik”* (KK 4, 2019).

Görüşüğümüz masal anlatıcılarından birisi de komşuların karşılıklı birbirlerine oturmaya gittiklerini vurgulayarak şunları söylemiştir: *“Ellerinde fener gibi bi şey herkes birbirine oturmaya gider akşam oldu mu. O gidiyo, sen gidiyon, ben gidiyom... Oturmaya giderler, tabağa da bir parça yemiş çıkarırlar, çay may yok o zaman.”* (KK5, 2019).

Görüldüğü üzere yiyecek ve içeceklerin bahsi sadece masal metinleri ve anlatıcının ara sözlerinde değil masal anlatımı esnasındaki ikramlıklarda da yerel haliyle karşımıza çıkmaktadır.

## SONUÇ

Bir topluma ait değerler kuşaklara aktarılırken edebi türler en büyük taşıyıcılar olmuşlardır. Bu edebi türlerden biri olan masallar da üretildikleri kültürün özelliklerini yansıtır. Bu toplumsal değerlerden biri de “yeme-içme kültürü”ne ait öğelerdir. Yeme içme kültürü toplumun temel ihtiyaçlarından olan, kendini ifade edişlerinden biridir. Gündelik hayat ve törensel hayat içinde çeşitli biçimleriyle “yiyecek ve içecekler” masalın ana metninde, masal formellerinde ve masal bağlamlarında karşımıza çıkmaktadır. Hatay’a ait incelenen otuz dokuz masalda hem Anadolu kültürüne ait genel yiyecek ve içeceklere hem de Hatay mutfağına ait yerel/mahalli yiyeceklere rastlanılmıştır. Anlatılarda hem yiyecek ve içeceğe dair temel ürünler, pişmiş hazır ürünler, üretildikleri ve satıldıkları mekânlar ve üretim ve tüketim bağlamları verilebilmektedir. Bununla birlikte tüm bunlar yerel ifadeleri ile de masalarda görülür. Hatay’daki çok kültürlü yapı yiyecek ve içecek isimleriyle masallara yansımıştır. Bu da iki dilliliğin masallar üzerindeki etkisini göstermiştir. Aynı zamanda farklı kültürlerin yarattığı masallardan da etkilenme yaşanmıştır. Bu etkilenme durumlarına, anlatıcının “ara söz” bağlamında kullandığı örneklerde rastlanmıştır. Bu da evrensel masalların anlatıcıların yenisinden üretimiyle yerelleşebileceğini göstermiştir. Aynı zamanda mutfak kültürünü masallar üzerinden incelerken metinlerle birlikte bağlamın da değerlendirilmesi çalışmanın önemli sonuçlarından birisi olmuştur.

## KAYNAKÇA

- Arslantaş, L.F. (2020). *Gelenekselden Moderne Masal Anlatıcılığının Evrilmesi: Hatay Örneği* (Danışman: Gönül Reyhanoğlu), Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Hatay.
- Artun, E.(2008). *Anonim Türk Halk Edebiyatı Nesri*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Başgöz, İ. (2001).“Sözlü Anlatımda Ara Söz: Türk Hikâye Anlatıcılarının Şahsi Değerlendirmelerine Ait Bir Durum İncelemesi”, Çev. M. Ekici. *Milli Folklor Dergisi*. C.7. Yıl:13. sayı.50. s.86-104.
- Çobanoğlu, Ö. (2002). *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Göde, H.A. (2019) “Anadolu Masallarında Yeme ve Yiyecek Kültürü Üzerine Tespitler”. *9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi: Maddi Kültür*. TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı. Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü.
- Günay, U. (1992) “Türk Masallarında Aile”, Sosyo Kültürel Değişme Sürecinde Türk Ailesi, TC Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu, Ankara, s: 616-625,
- Karasu, N. ve Karasu, M.(2006). *Evvel Zaman İçinde Antakya Masalları*. Ankara: Keşif Yayınevi.
- KK1, (2020). G.A., Yaş:36, Erkek, Üniversite Mezunu, Memur, Reyhanlı, Dili Türkçe, Görüşülen Tarih: 03.03.2020.
- KK2, (2020). Ş.Y., Yaş:65, Erkek, Açıköğretim(Lise), Tiyatro Sanatçısı, Antakya, Dili Türkçe, Görüşülen Tarih: 23.09.2020.
- KK3, (2019). A.Ö., Yaş:65, Kadın, Üniversite Mezunu, Emekli Öğretmen, Antakya, Dili Türkçe, Görüşülen Tarih: 10.06.2019.
- KK4, (2019). J.N., Yaş:65, Erkek, Üniversite Mezunu, Arkeolog, Antakya, Dili Türkçe, Hristiyan, Görüşülen Tarih: 12.06.2019.
- KK5, (2019). S.M., Yaş: 70, Kadın, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Sofular, Dili Türkçe, Görüşülen Tarih: 19.10.2019.
- Reyhanoğlu, G.ve Şahin, K. (2022) *Gündelik Hayat, Misafirlilik ve Paylaşım: Kıbrıslı Türklerde Yiyecek ve İçecek İkramı*. Jale Öztürk Armağanı. Sonçağ Yayınevi. Ankara. s: 221-257.
- Tekin, M. ve Nakib, B. (1994). *Dr.Edip Kızıldağlı'nın Derlediği Hatay Masalları*. Antakya: Kültür Ofset.
- Türk, H. ve Şahin, K. (2014). *Antakya Geleneksel Yemek Kültürü*. Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1 (2).s 1-17.
- URL-1: “Oruk Nedir?” (<https://www.yemektekeyifvar.com/yemek-ve-yasam/oruk-nedir>) adresinden 15 Ekim 2022 tarihinden alınmıştır.



# ÂŞIK ŞİİRLERİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

Yarem İFLAZOĞLU

## Özet

Bu makalemizin amacı Eski Türkler'den günümüze yemeğin önemine değinerek, Aşıklık geleneğinde ve şiirlerinde yer edinen yemek kültürünü incelemektir. Yemek kültürünü ise bu konu üzerinde araştırmaları bulunan bilim adamlarının çalışmaları ışığında açıklamayı ve Aşık şiirleri bağlamında irdelemeyi uygun gördük. Aşık Edebiyatında önemli yere sahip olan şairlerin şiirleri incelenerek şiirlerdeki yemek kültürünün kaynağını irdelemek Türk yemek kültürü açısından geçmişten günümüze değişim ve dönüşüm olaylarını saptamak ve şiirlerde betimleme, kullanılma biçimlerini kavramak makalenin genelini kapsamaktadır. Âşıklardan Âşık Veysel, Âşık Feymâni, Kamber Nar ve Âşık Ruhsatî'nin şiirlerini ve başka şiirleri bu bağlamda inceledik.

**Anahtar Kelimeler:** Türk, Yemek, Aşıklık, Âşık Veysel, Âşık Feymâni, Âşık Ruhsatî.

## GİRİŞ

Orta Asya Türk Edebiyatı, Türk halk şiirinin ana kaynağı olarak kabul edilir. İslamiyet sonrasında ozan-baksı tipi Anadolu coğrafyasında yeni bir kültürle ve İslami öze bağlı olarak âşık tipini oluşturmuştur. Tunguzların “şaman” Altay Türklerinin “kam” Yakutların “oyun”, Kırgızların “bahşı”, Oğuzların “ozan” dedikleri şairler en eski Türk şairleridir. Bunlar, yüklendikleri sihirbazlık, nakkaşlık, hekimlik, müzisyenlik, şairlik, din adamlığı vb. için değişik törenler yapmaktaydılar. Bu törenler esnasında kopuz çalıp, şiirler de söylemekteydiler. Özel bir beste ile söylenen ve sihir gücü olduğu varsayılan bu güfteler Türk şiirinin en eski örneklerini oluşturmuştur (Arı, 2013: 130).

Âşıkların şiirlerinin büyük bir çoğunluğunda öğreticilik özelliği bulunmaktadır. Öğüt vermek, türlü bilgileri öğretmek, yaşamın çeşitli cilveleri ile elde edilmiş tecrübelerden ve onlardan çıkarılabilecek derslerden dinleyicilerin yararlanmasını sağlamak amacıyla âşıklar sanatlarını kullanmışlardır. Bazı âşıkların bu türdeki şiirlerinden kopmuş dizeler ya da bentler bir atasözü gücü ile kuşaktan kuşağa aktarılacak dillerde dolaşmıştır. Özellikle dinî-tasavvufî halk şiiri konusunda eserler ortaya koyan halk şairlerini dünyanın faniliği, Tanrı'nın çizdiği mutlak kader, tanrı sevgisi, ilahî emirlere saygı gibi konularda, şiiri bir öğretim ve eğitim vasıtası olarak kullanmışlardır. Halk şairi eserleriyle kültürün aktarıcısı olmuştur (Akkaya, 2010: 89).

Kültürün bu denli önemli oluşu ve bir aktarıcıya ihtiyaç duyması tamamen doğal bir süreçten meydana gelmektedir. Her milletin kendine has kültürü vardır ve her millet kültürüne, benliğine sahip çıktıkça ayakta kalmayı ve tarihi süreçte devamlılık sağlamayı başarmıştır. Eski Türk Şamanist inanç anlayışına baktığımızda da kültür ve geleneği icra eden, ritüellerini gerçekleştiren Şamanistler de bu bağlamda önem kazanmaktadır. Geleneğin devamlılığını sağlayan ve bu görevi üstlenen bu karakter zamanla ozan, kam, bahşı adını alarak ileriki dönemlerde de bu görevleri yerine getiren karakterler olarak karşımıza çıkmaktadır. Toplumda önemli bir yere sahip olan hiçbir karakter siyasal-sosyal çevresinden bağımsız olarak bir şey üretemez. Bu bağlamda çalışmamızın asıl konusunun çerçevesini oluşturan yemek kültürü de geleneğin ve üretilen ürünlerin tesir ettiği konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Ozan dediğimiz şimdilerde ise sıkça Âşık diye anılan



sanat ustalarının Şiirlerinde yemek kültürünü incelemek önemlidir. Ancak Türk geleneğinde yemek kültürünün önemi bu bağlamda vurgulanmalıdır.

Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alır. Bazı görüşlere göre, Çin ve Fransız mutfakları arasında dünyanın en zengin üç mutfağından birisidir. Türk mutfağının zenginlik sebepleri arasında yiyecek ve içecek maddelerinin bolluğu ve çeşitliliğinin yanı sıra, Türklerin eski bir tarihe sahip olmaları da sayılabilir. Coğrafı, kültürel ve sosyolojik sebeplerle, Türkler, komşuluk münasebetlerinde buldukları ve i içe yaşamış oldukları farklı toplumlarla etnolojik anlamda hem etnik vericilik hem de etnik alıcılık yapmışlardır. Bu alış-veriş, hiç kuşkusuz yiyecek ve içecek kültürü için de söz konusu olmuştur (Talas: 2005, 276).

Bu bağlamda Türk yemek kültürüne değinmek daha sonra da ise AŞık geleneğinde yeme kültürünün yansımalarına bakmak çalışmamız açısından doğru olacaktır.

### **Türklerde Yemek Kültürü**

Türk töresinde yemeğin büyük bir yeri vardır. Türk geleneklerinde yemek adetleri, kültürün geneline yayılarak incelenmesi gereken önemli bir konu halini alacak kadar derin ve kapsamlıdır. Bu konuyla ilgili kapsamlı araŐtırmayı yapan Mehmet Eröz adetler kapsamında yemeğin önemine örnekler vermiştir. Bu rnekler Şu Şekildedir:

*Yağmalı toylar, imece toplantıları, doğumlar, ölümler, düğünlerde yenilen yemekleri belirtmiştir. Erzn izahını ise Şu Şekildedir, bu toplantılarda geleneğe göre sofralar hazırlanır, yemekler çıkarılır, bütün oymak, boy veya köy halkı birlikte yer, birlikte eğlenir veya acı paylaşılmaktadır. Anadolu'da buna benzer gelenekler bugün de yaşamaktadır. Ona göre, Türk dünyasında, "yemek" isminin yerine "aş" ismi kullanılmaktadır. Göktürk Kitabeleri'nde de "yemek" bu anlamda kullanılmıştır. Ölüm törenlerinde ( hayrı, yedi hayrı, kırk hayrı), "l aşı" ve düğünlerde de bulgur pilavını etli olarak yaparlar. Aynı yemekler bir dileği, adağı olan kimsenin söz konusu dileği gerçekleŐtiđinde de pişirilir. Bu törenlerde, Türk tresindeki oturma düzenine göre misafirlerin en Őerefisinin baş köşeye oturtulduğu görülür (Talas, 2005: 276).*

Dede Korkut Kitabında da törenlerde yeme düzeni ve yağma kültürü mevcuttur. Durumu iyi olan bey diğer beylere evini yağmalama izni verir ve aÇından tut ev eŐyalarına kadar paylaşmak kültürün birer parçasıdır. Dirse Han oğlu Boğaç Han Hikayesinde de tören ve Őlenlerde toylar kurulur ve oturma düzeni vardır.

*Dirse Han kalkubanı yirinden örü turup kırk yigidin boyına alup Bayındır Hanuñ sohbetine gelir-idi. Bayındır Hanun yigitleri Dirse Hanı karşuladılar. Getürüp kara otağa kondurdılar. Kara kiçe altına döşediler. Kara koyun yahnı-sından öñine getirdiler. Bayındır Handan buyruk böyledür hanum didiler. Dirse Han 12 aydur: Bayındır Has benim ne eksikligüm gördi, kilicumdan-mi gördi, şuframdan-mı (Ergin, 2018: 28).*

Bu örnekten de anlaşılacağı üzere sofraya oturma düzeni ve verilen yemeğin bile bir statüye denk geldiği ifade edilmektedir. Dirse Han'ın benim ne suçum var soframdan bir yanlış mı gördü cümlesi bile yemek sofrasının önemine vurgu yapmaktadır.

Kılıç ve Albayrağ'ın belirttiğine göre İslamiyet'in kabulünden önceki Türk topluluklarında sofra protokolü, yemeğe katılanların sosyal statü ve rollerine göre belirleniyor, kabile veya oymakların sosyal hayattaki yerlerini belirliyordu. Orun (mevki) ve ülüş (yemek payı) haklarını kaybeden kabile ve oymakların av, yayla, otlak gibi haklarını da kaybetme tehlikeleri bulunuyordu. Misafirler için düzenlenmiş ziyafetlerde ev sahibi lokmaları konuklarının ağzına verirdi. Ögel'in aktardığı bilgiye göre, Batılı bir seyyah, etin küçük bir bıçakla kesilerek her misafirin rütbesine uygun bir şekilde bu uygulamanın yapıldığını belirtmektedir (Kılıç, Albayrak, 2012: 708).

Geçmiş ve 1077 yılında da Anadolu Selçuklu Devleti kurulmuştur. Selçukluların Anadolu'ya yerleşmesiyle mutfak kültürleriyle ilgili bilgiler de yazılı kaynaklarda yer almaya başlamıştır. Bunlardan en önemli kaynak, Kaşgarlı Mahmud'un Divan-u Lügati-t Türk eseri olduğunu incelemeler ışığında bilmekteyiz. Bu eserde Selçukluların temel besin kaynakları, yemek pişirme yöntemleri ve bazı yemeklerin tarifleri yer almaktadır. Aynı tarihlerde (XI. Yüzyıl) Yusuf Has Hacıp'in Kutadgu Bilig eserinde yemekle ilgili tören, şölen ve sofra düzeniyle ilgili bilgilere rastlamak mümkündür. Ayrıca XIII. Yüzyılda yaşamış olan Mevlana'nın eserleri de bu bağlamda önemli kaynak olarak yer edinir. Selçuklulara ait kaynaklardan biri de XIV. Yüzyıl sonlarında yazılı duruma getirilen Dede Korkut Hikâyeleridir. Bu kaynaklara göre Selçuklular döneminde Orta Asya'dan getirilen mutfak kültürü Anadolu'da daha önce yerleşik toplumların kültürleriyle bütünleşmeye başlamıştır. Akın, Özkoçak, Gültekin, 2015: 41).

Daha sonraları ise Osmanlı döneminde de yemek kültürüne ait kitaplar bulunmaktadır.

Osmanlı döneminde yazılmış ilk yemek kitabı ise 15. Yüzyıl'da kaleme alınan hekim Şirvanti'nin Yemek Risalesi'dir. Aslında 13. yüzyılda Bağdadi

tarafından Farsça olarak yazılmış bir yemek kitabının çevirisi olan bu metinde Şirvânî, bir doktor olarak besinlerin hangi hastalıklara iyi geldiğini ve vücuda ne açıdan yararlı olduklarını da kaydetmiştir. Osmanlı mutfak kültürü nün tarihsel kaynakları arasında saray mutfak defterlerini de saymak gerekir. Bu defterlerde saray mutfağı için satın alınan ürünlerin miktarları ve bedelleri kaydedilmiştir. Saraylarda özellikle törenlerde ve düğünlerde sunulan yemeklerin de kayıtları tutulmuştur. Çeşitli yüzyıllara ait eserlerde bu kayıtlara rastlamak mümkündür (Kalpaklı: ?, 43).

Bu bilgiye ulaşmak bize aslında Şamanist gelenekte yer alan hastalıkları tedavi etme geleneğinde bazı bitkilerin kullanılması ve bu görevi Şamanistlerin üstlenmesi bilgisini hatırlatır. Böylelikle yemeklerin de bu görevle kullanılması geçmişten günümüze gelen bir tedavi yöntemi olarak karşımıza çıkar. Tören ve düğünlerde de yenilen yemeklerin kayıt altına alınması yemeğin geleneksel bağlamda önemine vurgu yapmak adına önem arz etmektedir. Bu denli yaşam ile iç içe olan bir ihtiyaç doğrultusunda gelenek haline gelen yeme içme merasimlerinin Aşıklar üzerinde de etki etmesi kaçınılmaz olmaktadır.

### **Aşıklık Geleneğinde Yemek**

Aşıklık geleneğinde Ozan olma yolunda olan kişinin rüya sırasında pir elinden bade içme motifi karşımıza çıkmaktadır. Bu geleneğin olmazsa olmaz bir parçası halini almış olması yeme, içme kültüründe de yer edecek kadar önemli olduğu fikrini uyandırmaktadır.

“Bade içme” özellikle de âşık edebiyatının âşık tarzı şiirinde sık sık karşımıza çıkmaktadır. Ama buna mukabil olarak bade ve bade içme motifi ve mazmunu halk ve divan şiirinde birbirine benzemez. Divan şiirinde bade bir çeşit şarap veya içilen bir sıvıdır. Halk şiirinde ise tam anlamıyla sıvıyı çağrıştırmayabilir. Çünkü şarap anlamına gelen bade, tasavvuf edebiyatında “aşk” manasında kullanılır. Kelime anlamıyla şarap, içki manasında olan “bade” halkbiliminde şarap, içki gibi alkollü bir içecek manasında kullanılmayabilir. Şerbet, su gibi içilecek bir sıvı olduğu gibi elma, nar, ekmek, üzüm, herhangi bir yiyecekte olur. Hatta ele verilen bir saz da bade olabilmektedir (Dağlı, 2018: 888, 900).

Böyle bir ritüel sonucu Aşıklar sanatlarını icra etme yoluna gitmişlerdir ve yeme, içme kültürlerini sosyal yapıya bağlı kalarak şiirlerine yansıtmışlardır.

**Aşık Veysel**

**YURT ÜRÜNLERİ**

Bu dünyanın meyvesini  
Yesem amma yesem amma  
Arasam bulsam hasını  
Yesem amma yesem amma  
Amasya'nın elmasını  
Zile pekmez çalmasını  
Sivas'ın da kıymasını  
Yesem amma yesem amma

(Alptekin: 2009, 56-57).

**ORMAN**

Bizi besler kaşık olur  
Kapı söve eşik olur  
Tabut olur beşik olur  
Ormandaki varlığa bak  
En âdisi ateş olur  
Çiği pişirir aş olur  
En kıymetli kumaş olur  
Ormandaki varlığa bak

(Alptekin: 2009, 70).

**TAŞLAMA**

Söyle kime oldun âşık  
Gittiğin yollar dolaşık  
Yemek yersin kap bulaşık  
Hanım sana ne pişirsin

(Alptekin: 2009, 80).

**AŞKIN BENİ ELDEN ELE GEZDİRDİ**

Aşkın beni elden ele gezdirdi  
Çok dolandım bulamadım eşini  
Beni candan usandırdı bezdirdi  
Tuzlu imiş yiyemedim aşını

(Alptekin: 2009, 99).

## **Aşık Feymani**

### **O ve BU**

Namerdin duygusu olamaz halis,  
Kâmil olanlara, arifler varis,  
O Turgut, deryada kaptanı reis,  
Bu Turgut, arının balından anlar.  
Sütü bozuk evlat ceddine söver,  
Laşka damak eti boşuna gever,  
O deniz, kaptan-ı deryayı sever,  
Bu Deniz, Mao'dan, Lenin'den anlar.  
(Taşkaya, 2015: 60).

## **GETİRDİM**

Arı, bal özüne hayran,  
Bülbül, gül yüzüne seyran,  
Sineklere, sulu ayran,  
Kargalara, murt getirdim.  
(Taşkaya, 2015: 69).

Aşık Edebiyatında dörtlükler şeklinde yazılan destanlar da vardır ve bunlardan birçoğu yemek destanlarını da içerir.

Bazı şairler yemek konusundaki reel düşüncelerini şiirlerine yansıtırlar;

Çok yemekler vardır bizim yörede  
Bazısı kayboldu uzun sürede  
Yufka ekmek başta gelir törede  
İsim isim sayıp bakması vardır.

(Kaya, 2007: 3)

Bazıları ise yemek konusundaki hayallerini dile getirirler; Aşık Veysel'in Yurt Ürünleri şiirindeki amaç bu şekildedir.

Bazı yemek şiirlerinde ise yörelere ait yenecek ürünler ifade edilerek şiirde yer verilmiştir. Gene Aşık Veysel'in Yurt Ürünleri şiirinde yörelere özgü yeme ürünleri göze çarpmaktadır.

Diğer şiirlerde yemek betimlemelerinin taşlama, laf çarpma gibi sebeplerle kullanıldığı da dikkat çekmektedir. Bunlara örnek olarak;

**O ve Bu** şiirindeki şu dizeler dikkat çeker;

Sütü bozuk evlat ceddine söver,  
Laşka damak eti boşuna gever,

**Taşlama** şiriindeki şu dizelerde örnek olarak verilebilir;

Gittiğin yollar dolaşık  
Yemek yersin kap bulaşık.

Bazen de yemek betimlemeleri bir aşkı, güzelliği, tatlılığı ifade etmek için kullanılır;

**Getirdim** şiiirinde;

Arı, bal özüne hayran  
Bülbül, gül yüzüne seyran,

**Aşkın Beni Elden Ele Gezdirdi** şiriindeki bir dizede ise sevdalısının yüz vermemesi, nazlı olması üzerine bir betimleme söz konusudur.

Beni candan usandırdı bezdirdi  
Tuzlu imiş yiyemedim aşını.

1) Sofra adabıyla ilgili, hangi yemeğin neye iyi geldiği ya da nasıl ve ne zaman yeneceği hususundaki şiirlerde mevcuttur bunlara bir örnek verecek olursak şu şekildedir;

Al kaşığı eline  
Besmele getir diline  
Küçük büyük efendiler sofraya sizin buyurun  
El evi cennete benzer karnınızı doyurun  
Allah Allah Allah  
Lokmalar kabul ola  
Muratlar hasıl ola  
Yiyene helâl ola  
Yedirene delil ola  
Cennet taamı ola  
Armudu sapı ile  
Üzümü çöpu ile  
Pekmezi küpu ile  
Arsız olup sofrada çok taam yeme sakın

(Kaya,2007: 5-6).

2) Yemekleri genel hatlarıyla konu edinen destan örnekleri de mevcuttur.

a) **Kamber Nar**

Tadı Damağımda Kaldı  
Köyümdeki yemeklerin  
Tadı damağımda kaldı  
Tandırdaki ekmeklerin  
Tadı damağımda kaldı  
İlk kez giydiğim urbanın  
Yılda kesilen kurbanın  
Soslu düğürcek çorbanın  
Tadı damağımda kaldı  
Kırda otlayan sürümün  
Çökekleli bir dürümün  
Kuzukulak, pürpürümün

(Kaya, 2007: 8-9-10).

3) Bazen de sadece özel bir meyveye ya da içeceğe dair yazılan destanlar da vardır.

b) **Ruhsatî**

**Boz Ayran**

Yine gözümüze oldun tutiya  
Eski bildiğimiz koca boz ayran  
Gündüz gündüz hayaline yeldirdin  
Girdin düşümüze gece boz ayran  
Yoksulluğun zincirini kırasın  
Darıla da vara çoban durasın  
Düşmanlar başına gele göresin  
Gör bir yol yoksulluk nice boz ayran

(Kaya, 2007: 10-11).

4) Yemeği mizahla bağdaştırılan destan örnekleri de mevcuttur.

**Bulgur Pilavı**

Soğan paşa olmuş gözlük gözünde  
Elma memur olmuş aylık izinde  
Reçel inzibat mı durmaz sözünde  
Askeri doyuran bulgur pilavı  
Pirinç firar etmiş askeri üzer  
İspanak mahkumdur hapiste gezer  
Nohut kâtip olmuş nöbeti yazar  
Askeri doyuran bulgur pilavı

(Kaya, 2007: 11-12).

## SONUÇ

Eski Türk geleneğinden bu yana yeme içme, Türkler'in önem verdiği ve hayatlarının belli alanlarında yer edindiği bilinen, adetlere de yansıyan fizyolojik ihtiyacın yaşam tarzıyla bağdaştığı bir kültür ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır. Zaman zaman ihtiyaçtan doğarak adetlerin belli başlı figürü haline gelmesi, kimi zaman Şamanist inançla ritüelin bir parçası olması ya da hekimlik alanında tedavi edici unsura bürünmesi geçmişten günümüze öneminin bir ifadesi niteliğindedir. Şamanistlerin zamanla ozan, kam, bahşı ismiyle anılması şimdilerde ise Aşıklık kültürünün kökenlerini temsil etmeleri de bu bağlamda önemlidir. Çünkü Aşıklar da eski dönemlerin izlerindeki yeme kültürlerini sosyo-siyasal kültürden etkilenerek şiirlerinde işlemektedirler. Aşıklar çevre yaşantılarını şiirlerinde işlerken fizyolojik ihtiyaç olan yeme alışkanlığını da eserlerinde işlemişlerdir. Bu bağlamda bakacak olursak Aşık Veysel, Aşık Feymani, Aşık Ruhsati gibi şairlerin şiirlerinde kullandıkları yemek betimlemeleri kimi zaman taşlama amacıyla kimi zaman sevginin yansıtılması, kimi zaman da yöresel ürünlerin tanıtımında, yeme, içmenin önemine vurgu yapma sebepleriyle de işlenmiştir. Biz de bu bağlamda Türk yemek kültürünün geleneksel önemine değinirken şiirlerdeki yerini de yansıtmayı amaçladık. Böylelikle Türk geleneğinde önemli bir yere sahip olan yemek, Aşık şiirlerinde de böylelikle geniş yer kaplamaktadır diyebilmekteyiz.



## KAYNAKÇA

- Akın, Galip, Gültekin, Timur, Özkoçak, Vahdet, “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi” Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, 2015, Sayı:30 sa. 033-052.
- Akkaya, Nevin, “Âşık Tarzı Şiir Geleneğinde Halk Eğitimi”, Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi Dergisi, 2010, sa. 88-100.
- Alptekin, Berat Ali, *Âşık Veysel*, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara, 2009.
- Arı, Bülent, “Adana Âşıklık Geleneğinde Bir Alevi Âşık: Hacı Ali Şen’in Şiirlerinde Nahiye”, Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 2013/68, sa. 129-155.
- Dağlı, Hacı, “Âşık Edebiyatında “Bade İçme” Motifi ve Şamanizmdeki Benzerliği” Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi, 2018, 5/12, sa. 898-908.
- Ergin, Muharrem, *Dede Korkut Kitabı*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2018.
- Kaya, Doğan, “Halk Edebiyatında Yemek Destanları”, Motif, s. 48, sa. 4-11.
- Talas, Mustafa, “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 2005/18, sa. 273 – 283.
- Taşkaya, Musa Serdarhan, *Âşık Feymânî Zamanı Geldi*, Kadiri Kaymakamlığı Kültür.

## ELEKTRONİK KAYNAKÇA

[http://repository.bilkent.edu.tr/bitstream/handle/11693/51941/Osmanl%C4%B1%27da\\_edebiyata\\_yans%C4%B1yan\\_yeme\\_i%C3%A7me\\_k%C3%BClt%C3%BCr%C3%BC.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repository.bilkent.edu.tr/bitstream/handle/11693/51941/Osmanl%C4%B1%27da_edebiyata_yans%C4%B1yan_yeme_i%C3%A7me_k%C3%BClt%C3%BCr%C3%BC.pdf?sequence=1&isAllowed=y)



**TANITIM, TURİZM  
VE  
YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**



# SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ VE TURİZM BAĞLAMINDA ADANA LEZZET FESTİVALİNE BİR BAKIŞ

Prof. Dr. Refiye OKUŞLUK ŞENESEN  
Çukurova Üniversitesi

## Özet

Gastronomi ürün zenginliği ile Anadolu’da öne çıkan kentlerimizden birisi olan Adana, kendine has lezzetleri ile Türk mutfak kültürüne önemli bir katkı sunmaktadır. 2022 yılı itibariyle altıncısı düzenlenen Adana Lezzet Festivali, ilk günden itibaren kapsamlı içeriği, sürdürülebilirliği temel alan felsefesi, il turizmine olan katkıları, geleneksel mutfak kültürümüzü yaşatma ve gelecek kuşaklara aktarma konusunda üstlendiği roller, çeşitli yemek atölyeleri ile uygulamalı halk bilimine olan katkıları ile kuşkusuz ülkemizin en çok ses getiren gastronomi etkinlikleri içinde yer almaktadır.

Bu bildiriye, geleceğe bırakacağımız gastronomik mirasın ancak sürdürülebilir gastronomi ile mümkün olabileceği gerçeğinden hareketle Adana Lezzet Festivali’nin temel felsefesi olan sürdürülebilir gastronomiye vurgu yapılacak, yerinde üretim ve yerinde tüketim konusundaki uygulamalara dikkat çekilerek kadın üretici kooperatiflerinin festivale katkıları vurgulanacaktır. Yurt içinden ve yurt dışından önemli sayıda misafiri ağırlama potansiyeli ile Adana Lezzet Festivali’nin kent turizmine olan katkıları da çalışmada tartışılacaktır.

**Anahtar sözcükler:** Adana, Gastronomi, Lezzet Festivali, Sürdürülebilirlik, Turizm.

### **Abstract**

Adana, which is one of our prominent cities in Anatolia with its richness of gastronomic products, makes an important contribution to Turkish culinary culture with its unique tastes. Adana Taste Festival, which will be held for the sixth time as of 2022, is undoubtedly our country with its comprehensive content, its philosophy based on sustainability, its contributions to provincial tourism, its roles in keeping our traditional culinary culture alive and transferring it to future generations, and its contributions to applied folklore with various cooking workshops. It is one of the most popular gastronomy events.

In this paper, based on the fact that the gastronomic heritage we will leave to the future can only be possible with sustainable gastronomy, the main philosophy of Adana Taste Festival, sustainable gastronomy, will be emphasized. The contribution of Adana Taste Festival to urban tourism, with its potential to host a significant number of guests from Turkey and abroad, will also be discussed in the study.

**Key words:** Adana, Gastronomy, Flavor Festival, Sustainability, Tourism.

## GİRİş

Gastronomi ürün zenginliği ile Anadolu’da öne çıkan kentlerimizden birisi olan Adana, kendine has lezzetleri ile Türk mutfak kültürüne önemli bir katkı sunmaktadır. 2022 yılı itibariyle altıncısı düzenlenen Adana Lezzet Festivali, ilk günden itibaren kapsamlı içeriği, sürdürülebilirliği temel alan felsefesi, il turizmine olan katkıları, geleneksel mutfak kültürümüzü yaşatma ve gelecek kuşaklara aktarma konusunda üstlendiği roller, çeşitli yemek atölyeleri ile uygulamalı halk bilimine olan katkıları ile kuşkusuz ölkemizin en çok ses getiren gastronomi etkinlikleri içinde yer almaktadır.

Bu çalışmada, geleceğe bırakacağımız gastronomik mirasın ancak sürdürülebilir gastronomi ile mümkün olabileceği gerçeğinden hareketle Adana Lezzet Festivalinin temel felsefesi olan sürdürülebilir gastronomiye vurgu yapılmış, yerinde üretim ve yerinde tüketim konusundaki uygulamalara dikkat çekilerek kadın üretici kooperatiflerinin festivale katkıları değerlendirilmiştir. Yurt içinden ve yurt dışından önemli sayıda misafiri ağırlama potansiyeli ile Adana Lezzet Festivali’nin kent turizmine olan katkıları da çalışmada ele alınmıştır.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde belirli bir sistematik düzen içinde hazırlanarak göz ve damak tadına hitap edecek şekilde sunulduğu yemek kültürü veya yemek sanatı olarak ifade edilmektedir. Gastronomi kimi kaynaklarda fen bilimleri ve sosyal bilimlerden yararlanan bir bilim dalı olarak kimi kaynaklar da ise yeme içme sanatı olarak ifade edilmektedir (Sormaz ve diğ., 2015: 69). Ancak gastronomi ile yeme-içme arasındaki fark göz ardı edilmemelidir. Bu fark bir kumaşa bürünme ve giyinme arasındaki fark olarak düşünülebilir. (Özdemir, G.ve Dülger Altınır, D., 2019: 3). Gastronomi antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, ziraat, tıp ve modern teknolojiler gibi çeşitli alanlarla ilişki içinde olarak sadece yiyecek ve içeceklerle sınırlı kalmadığını göstermektedir. Gastronominin diğer bilimlerle ilişkisine baktığımızda; yemek yeme nedenleri, tercihleri ve bunlar üzerine etkili olan faktörler için psikoloji alanına, yiyecek ve içeçeğin paylaşılması, toplumsal iletişimdeki

yeri ve dışarıda yemek yeme nedenleri açısından sosyoloji ve ekonomi alanına, kullanılan araç ve gereçlerin geçmişi söz konusu olduğunda ise tarih alanına dayandığı görülmektedir (Özdemir, G.ve Dülger Altınır, D., 2019: 3).

Gastronomi turizmi yiyecek ve içeceğin gıda sanayiindeki yeri nedeniyle ekonomi ve toplumsal kalkınmaya katkı sağlayabilecek olan bir turizm çeşidi olmakla birlikte (Cömert ve Sökmen, 2017: 8), literatürde “culinary tourism”, “gastronomy tourism”, “food tourism”, “gourmet tourism” gibi farklı ifadeler kullanılmaktadır (Sormaz vd., 2015: 69). Gastronomi turizmi, turizm ile yiyecek ve içecek arasındaki bağlantıyı ifade etmekte (Bekar ve Belpınar, 2015: 6519) ve daha çok yerel yiyeceklerin bulunduğu yerlere gerçekleştirilen iç turizm seyahatlerini içermektedir (Cömert ve Sökmen, 2017: 8).

### **Gastronomi Festivalleri**

Yerel yemeklerin farklı kültürlerle tanıtılması amacıyla gerçekleştirilen gastronomi festivalleri; etkinlik turizmi ve gastronomi için değer taşımaktadır. Tek bir gıda ürünü odaklı düzenlenebildiği gibi destinasyona özgü yemek kültürünün ön plana çıkarıldığı gastronomi festivallerinin asıl amacı; gıda maddelerinin üretiminden sunumuna kadar olan bütün aşamalarının sergilenerek gastronomik öğelerin gözler önüne serilmesi, bölgeye has yemek kültürüne ait tariflerin, mutfak kültürlerinin oluşmasında etkili olan geleneklerin, örf ve adetlerin paylaşılması ve tanıtımının yapılmasıyla bölgenin gastronomik kimlik kazanmasının sağlanması olabilmektedir (Çetin, Demirel ve Çetin, 2019).

Gastronomi turizmine olan ilginin son zamanlarda artış göstermesi, bireylerin yiyecek içecek odaklı seyahatler gerçekleştirmelerinde rol oynamaktadır. Gastronomi festivalleri ise belirli bir destinasyonu ziyarete gelen gastro turistlerin beklentilerinin karşılanmasında önemli bir görev üstlenmektedir. Ziyaretçilerin eğlenerek mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olabildiği bu festivallerde aynı zamanda tadım yapma olanağına sahip olmaları yerel kültürün bir parçası olarak o destinasyondan memnun ayrılmalarına, yaşamış oldukları deneyimleri çevreleriyle paylaşmalarına ve bölgenin tanıtımının yapılarak hem tekrar ziyaret edilmesinde hem de başkalarına tavsiye edilmesinde etkili olmaktadır (Giritlioğlu ve Özekici, 2015).

Gastronomi festivalleri yerel kültürün tanınması ve yerel turizm hareketliliğinin geliştirilmesinde oldukça önemli görülmektedir. Çünkü gastronomi festivalleri, yerel işletmelerin desteklenmesinde, gıda çeşitliliğinin korunmasında ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında etkilidir. Bu nedenle festivaller destinasyon kimliğinin oluşmasında önem arz etmektedir (Keskin, 2021: 32-33).



Gastronomi festivallerinde sunulan yiyecek ve içeceklerin görünüş, tat ve doku bakımından ilgi çekici ve kaliteli malzemelerden elde edilmiş olması bireylerin beklentilerinin karşılanmasına katkı sağlamaktadır. Çünkü festivallerde sunulan yiyecek içecek unsurlarının kaliteli olması festivalin amacına hizmet eden ana unsurdur (Keskin, 2021: 32-33).

Festivaller, ziyaretçi-yerel halk birlikteliğinin sağlanmasında önemli bir etkiye sahiptir. Festivallerde destinasyona ilişkin bilgilere yer verilmesi, tarihi ve kültürel anlamda ilgi çekici unsurlara değinilmesi, yerel halk ile turistlerin kaynaşmasının sağlanması ve bölgesel kalkınmada önemli görülmektedir. Festival benzeri etkinlikler; düzenlendikleri destinasyonlara turizmin çeşitlendirilmesi, sezonluk turizm faaliyetlerinin dışına çıkılması noktalarında fayda sağlamaktadır. Ayrıca festivaller bölgede yer alan işletmelere ekonomik anlamda destek sağlamaktadır. Bu nedenle bölgesel gelişimin sağlanmasında festivaller oldukça etkilidir (Keskin, 2021: 33-34).

Türkiye genelinde düzenlenen gastronomi festivallerinin türlerini ve sayısını tespit etmeyi amaçlayan Ekerim ve Tanrısever (2020), bölgelere göre gerçekleştirilen gastronomi festivalleri haritasını oluşturmuşlardır. Çalışmada; Akdeniz Bölgesindeki festivallerin daha çok narenciye ağırlıklı olduğunu, Doğu Anadolu Bölgesinin kaşar, bal, peynir ve kayısı gibi ürünlere yoğunlaştığını, Güney Doğu Anadolu Bölgesinin festivallerinin baklava, Antep fıstığı ve kebab çeşitlerinden oluştuğunu vurgulamışlardır. İç Anadolu Bölgesinde pastırma, sucuk, mantı, üzüm ve havuç gibi ürünlerin ağırlıkta olduğunu, Karadeniz Bölgesinde bal, çay, fındık, balık ve tereyağının, Marmara Bölgesinde ayçiçeği, peynir, ciğer ve çeşitli meyvelerin, Ege Bölgesinde ise ot, ot yemekleri, sakatatlar ve sokak lezzetleri festivallerinin düzenlendiğini belirtmişlerdir (Ekerim, F., ve Tanrısever, C., 2020: 2277-2297).

Elde edilen bilgiler dahilinde Türkiye’de düzenlenen gastronomi festivalleri; çok sayıda ve çeşitli şekillerde gerçekleşmekte, sadece kentlerin değil kırsal yerleşim yerlerinin gelişmesi ve tanıtılmasına da katkı sağlamaktadır. Bu nedenle gastronomi festivalleri yerel üreticiye katkı sağlamanın yanı sıra ziyaretçilerin hoşça vakit geçirmesine de olanak sağlamaktadırlar (Cömert ve etin, 2017: 1092-1101).

### **Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Turizm**

Sürdürülebilirlik, bir toplumun, ekosistemin ya da sürekliliği olan herhangi bir sistemin işlerini kesintisiz, bozulmadan, aşırı kullanımla tükenmeden ya da

sistemin hayati bağı olan ana kaynaklara aşırı yüklenmeden sürdürülebilmesi yeteneğidir (Demir ve Çevirgen, 2006: 94-95).

Sürdürülebilirlik fikrinin temeli 1970’lerde gelişen çevrecilik görüşüne dayanmaktadır (Pelit, E., Baytok, A. ve Soybalı, H.H., 2015: 41). Ülkeler 1970’lere kadar hem yenilenebilen hem yenilenemeyen kaynakları bilinçsizce tüketmişler ve gelişimin sadece ekonomik boyutu ile ilgilenmişlerdir. 1970’li yıllara gelindiğinde gelişmenin sadece ekonomik değil; sosyal ve çevresel boyutunun da olduğunu fark ederek doğal çevrenin korunması ve toplumsal adalet çerçevesinde bir ekonomik gelişmenin sağlanmasının gerektiği bilincine ulaşmışlardır. Böylece klasik gelişme anlayışı yoğun eleştiriye uğramış ve sürdürülebilirlik kavramı ortaya çıkmıştır. Sürdürülebilirlik kavramı, ilk olarak 1972 yılında Stockholm’de yapılan Dünya Çevre Kalkınma Komisyonu toplantısında gündeme gelmiştir. Toplantı sonunda yayımlanan Stockholm Bildirgesinde “İnsan çevresinin geliştirilmesinin ve korunmasının insanların refahını ve tüm dünyadaki ekonomik kalkınmayı etkileyen esas konu” olduğu belirtilmiştir. Fakat sürdürülebilirlik kavramı, 1987 yılında yayımlanan Bruntland Raporu’nda (Ortak Geleceğimiz) bugünkü anlamıyla kullanılmıştır. Bu raporda sürdürülebilirlik, “bugünkü kuşakların ihtiyaçlarını karşılarken gelecek kuşakların kendi ihtiyaçlarını karşılayabilmelerinden ödün vermeyen kalkınma” şeklinde tanımlanmıştır (Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu, 1987) URL-3:

Sürdürülebilirlik kavramının ortaya çıkışı ve gelişimi ile kitle turizminin gelişimi arasında bir paralellik kurulabilir. 1970’li ve 1980’li yılların turizm açısından da önemli yıllar olduğu bilinmektedir. Bu yıllarda, kitle turizminin hızlı bir şekilde gelişmesi ve bu gelişimin kontrolsüz bir şekilde olması birçok problemi beraberinde getirmiştir. Bu problemler arasında; çevresel tahribat, sosyo-kültürel çöküş, eşit olmayan gelir dağılımı ve hatta çeşitli hastalıkların yayılması gibi birçok sorun sayılabilir. Bu sorunların baş göstermesi, turizm araştırmacılarını harekete geçirmiş ve sürdürülebilir turizm sıklıkla tartışılan bir konu haline gelmiştir (Evren, S. ve diğ., 2019: 212).

Evren ve diğerlerinin Swarbrooke’dan aktardığına göre, sürdürülebilir turizm konusunda hemfikir olunan bir tanım bulunmadığını belirten yazar, sürdürülebilir turizmi “geleceğin turizminin bağımlı olduğu kaynakları yok etmeyen, bilhassa fiziksel çevre ve yerel halkın toplumsal dokusuna zarar vermeyen ve bununla birlikte ekonomik olarak uygulanabilir olan turizm biçimidir.” şeklinde tanımlar. Bu tanımda yazar, sürdürülebilirliğin üç boyutuna da (sosyal, ekonomik, çevresel) vurgu yapmıştır. (Evren, S. ve diğ., 2019: 212)

## **Sürdürülebilir Gastronomi ve Yeşil Restoranlar**

Sürdürülebilirlik, gastronomi çalışmaları ve turizm araştırmaları arasındaki disiplinler arası ilişkiler için ortak bir zemin oluşturmaktadır (Işkın, 2020: 70).

Işkın'ın Symons'tan aktardığına göre, sürdürülebilir gastronomi uygulamaları sayesinde yerel gıda satış yerlerinin ve taze ürün pazarlarının hayatta kalması, ev mutfağının yaşayabilirliği, mutfak bilgisinin aktarılması ve çocukların lezzet ve zevk anlamında eğitilmesi gibi konularda önemli avantajlar elde edilmektedir. Bu çabaların, turizmin gastronomik özgünlük ve topluluklar üzerindeki etkisi ile ilgili araştırmalarda kullanılması yararlı olabilmektedir (Işkın, 2020: 70).

Disiplinler arası gastronomi çalışmalarının temel amacı, sürdürülebilir kalkınmanın geleneksel ilkelerini içeren sürdürülebilir bir gastronomi için çalışmaktır. Sürdürülebilir gastronomi daha spesifik şekilde çevreye duyarlı ve hem zihni hem de vücudu besleyecek şekilde hazırlanan ve tüketilen yemeklerin üretilmesi ile ilgilidir. Işkın'ın Scarpatto'dan aktardığına göre, bu bilgiler ışığında gastronomi turizminin sürdürülebilirliği ile bazı çıktıların elde edilmesi gerektiğini yazar vurgulamaktadır (Işkın, 2020: 72). Bunlar şöyle sıralanabilir:

- Yerel gıda üretimi, satış yerleri ve yeni pazarların ayakta kalması
- Evde pişirmenin yaşayabilirliği,
- Mutfak bilgisinin ve çocukların eğitiminin zevklere aktarılması
- Zevk ve çeşitlilik hakkı
- Turizmin gastronomik özgünlük ve toplum refahı üzerindeki etkisi (Işkın, 2020: 70).

## **Sürdürülebilir Turizme Yönelik Eleştiriler**

Sürdürülebilir turizme yönelik eleştirel araştırmalar incelendiğinde eleştirilerin temel olarak beş noktada toplandığı görülmektedir. Bunlar; ikiyüzlülük, belirsizlik, yanlış, teori-pratik uyumsuzluğu ve literatür yetersizliğidir (Evren, S. ve diğ., 2019: 213).

Sürdürülebilir turizmle ilgili en temel eleştiri, uzun yıllar boyunca kavramın muğlaklığı olmuştur. Bu noktada en çok eleştirilen husus tanımlardır. Bu durum, kavramın farklı kesimlere farklı şeyler ifade etmesinden kaynaklanmaktadır. Yazar ayrıca bu belirsizliğin birtakım soruları da gündeme getirdiğine değinmektedir: sürdürülebilir olarak geliştirilmesi gereken şey (kişisel refah, ulusal refah, toplum, ekolojik farklılık) nedir? Sürdürülebilir gelişimden kim sorumludur? Hangi politik-ekonomik sürdürülebilir gelişim varlığını devam ettirebilir? Hangi

temel kriterler kapsamında sürdürülebilirlik ölçümlenecektir? Yazara göre tüm bu sorular, turizm açısından da geçerlidir (Evren, S. ve diğ., 2019: 214).

Evren ve diğerlerinin Sharpley’den aktardığına göre; sorulan tüm bu sorulara paydaşlar farklı cevaplar vermektedir. Turizm endüstrisi ise sadece ekonomik ve pazarlama açısından sürdürülebilirliğe yaklaşmaktadır. Endüstrinin ve turizm işletmelerinin bu tarz bir yaklaşımı, fayda-maliyet analizini beraberinde getirmektedir. Kimi işletmelerde sıkı sıkıya sarılınan kavram, maliyet artışına yol açmaya başladığı andan itibaren, terk edilme olasılığı ile karşı karşıya kalmaktadır. Bu da uzun dönemde sürdürülebilirliğin turizm açısından nasıl yapılabileceği konusunda bir belirsizlik oluşturmaktadır. Yerel toplum ise bu terimi daha çok sosyo-ekonomik fayda ve kültürel değerlerin korunması şeklinde algılamaktadır. Öte yandan, STK’lar bu terime daha çok çevresel faktörleri göz önünde bulundurarak yaklaşmaktadır (Evren, S. ve diğ., 2019: 214).

Evren ve diğerlerinin Robinson’dan aktardığına göre; sürdürülebilir turizme getirilebilecek en önemli eleştirilerden biri yanılıdır. Bu kapsamda, iki temel yanılı unsurundan söz edilebilir: sürdürülebilir turizmin zıtlık içermesi ve yanlış gündemin takip edilmesi. Brundtland raporundan sonra pek çok sektörde sürdürülebilir uygulamalardan söz edilse de, dünyada endüstriyel üretim 15-20 kat artmıştır. Bu, aslında sürdürülebilirlik ve kalkınma kavramlarının birbirinin zıttı olmasına rağmen, birlikte kullanılmalarının bir sonucu olarak da değerlendirilebilir. Zira sürdürülebilirlik yaklaşımının benimsenmesi artarken, aynı zamanda endüstriyel üretimin de bu denli artması mümkün değildir. Bu çerçevede küresel gelişim eğilimleri incelendiğinde, mevcut yapının gerek biyofiziksel açıdan gerekse sosyal açıdan sürdürülebilir olduğunu söylemek zordur (Evren, S. ve diğ., 2019: 214).

İkiyüzlülük kapsamında yazar, “sahte yeşilleşme” olgusuna değinmekte ve turizmde sürdürülebilir olmayan faaliyetlerin, sürdürülebilir söylemlerle ve eko-etiketleme ile gerçekleştirildiğini öne sürmektedir (Evren, S. ve diğ., 2019: 214).

Sürdürülebilir turizmin teori ve pratiği arasındaki büyük fark olduğu da sık dile getirilen bir konudur. Evren ve diğerlerinin Mc Kercher’den aktardığına göre; Mc Kercher, turizmin sekiz temel gerçekliği olduğu tespitini yapar ve bunları şöyle sıralar: 1. Büyük ve küresel bir aktivite olarak turizm, kaynakları tüketir, boşa harcama yaratır ve yoğun altyapı yatırımı gerektirir. 2. Turizmin gelişimi kaynakların aşırı tüketimi ile sonuçlanır. 3. Büyümek ve varlığını sürdürmek adına endüstrinin sınırlı kaynaklar için mücadele etmesi gerekir. 4. Turizm endüstrisi kısa dönemli kâr maksimizasyonuna odaklanan küçük özel işletmelerden

oluşmaktadır. 5. Turizmin, global ve çok sektörlü bir endüstri olarak kontrolü imkansızdır. 6. Turistler antropolog değil; tüketicidir. Çoğunlukla sorumlu değil, hazcı davranışlar sergilerler. 7. Çoğu turist rahatlama, eğlence ve kaçış arar; turist olmaya “çalışmak” istemez. 8. Bir ihracat olmasına rağmen, turizm “bölgede” üretilen ve tüketilen bir deneyimdir (Evren, S. ve diğ., 2019: 215).

Sharpley, sürdürülebilir turizmin üç temel konusu olan sürdürülebilir üretim, sürdürülebilir tüketim ve adil dağıtımın bu sekiz gerçeklikle direkt ilişkili olduğunu belirtmekte ve üç temel eleştiri konusunun söz konusu olduğunu ifade etmektedir: Buna göre: · Turizm, sürekli ifade edilenin aksine, bacasız sanayi değildir. · Sürdürülebilir turizm, sürdürülebilir tüketime bağlıdır. Turistler, tatil bölgesi olarak doğal ve kirlenmemiş alanları tercih ederken, onların sürdürülebilirlik ilkelerine uygun davranışlar sergilediklerine ilişkin kanıt yoktur. · Sektörün ölçeği, yapısı ve kendine has güç ilişkileri turizm kaynaklarına ulaşma ve sahip olmada adalet sağlanmasını etkiler (Evren, S. ve diğ., 2019: 215).

## **BULGULAR**

### **Adana’da Gastronomi Turizmi**

Gastronomi turizmi açısından ele alındığında Anadolu, uzun tarihsel geçmişi ve bu süreçte geçirdiği evreler dolayısıyla köklü bir mutfak kültürüne ve gastronomi turizmi potansiyeline sahiptir. Ülkemizde yer alan farklı bölgelerin oldukça çeşitli yöresel mutfakları bulunmaktadır. Adana da bu mutfak kültürlerinden biri olarak dikkat çekmektedir (Say ve Ballı, 2012: 614). Adana’nın gastronomi turizmi potansiyelinin yüksek olmasının çeşitli nedenleri bulunmaktadır. Bunlardan ilki bulunduğu coğrafyanın sunduğu avantajlardır. Çukurova olarak ifade edilen alanda yer alan Adana, bereketli toprakların sağladığı zengin bir tarımsal ürün çeşitliliğine ve hayvancılık yapmaya müsait arazilere sahiptir. Ayrıca Akdeniz’e kıyısının olması deniz ürünlerinin de mutfakta kullanımına fırsat tanımaktadır. Adana mutfağının tarihsel sürecine bakıldığında hem Orta Asya Türk mutfağının etkisini hem de önemli ölçüde Orta Doğu mutfağının etkisini görmek mümkündür. Dolayısıyla hem göçebe kültürünün hem de Anadolu’nun verimli toprak yapısının ve Arap kültürünün etkisiyle oluşan Adana mutfak kültürünün şehre sağladığı önemli gastronomik değerler, turizm içerisinde etkili olmasında rol oynamaktadır (Karaca ve Yıldırım, 2020: 43).

Yöresel olarak nitelendiren yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği, gastronomi turizmi açısından şehri önemli bir destinasyon haline getirmiştir. Tescilli Adana kebab başta olmak üzere şalgam, bici bici, analı kızlı, içli köfte, karakuş tatlısı,

taş kadayıf, aşlama, ciğer ve börek gibi pek çok yöresel ürün, Adana gastronomi turizminin temel ürünlerini oluşturmaktadır (Say ve Ballı, 2012: 614; Ballı, 2013: 216; Şahin ve Ünlüöner, 2021:1209).

Gastronomi turizminin geliştiği bölgelere sağladığı tanınırlık, ekonomik katkı, kaynaklarının sürdürülebilirliği gibi katkılar göz önünde bulundurulduğunda Adana'nın gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirmeye oldukça yatkın bir şehir olduğu yadsınamaz bir gerçektir (Ballı, 2013: 216). Bu anlamda Adana, Türkiye Turizm Stratejisi (2023) ve Eylem Planı'nda ifade edilen "Doğu Akdeniz ve Güneydoğu İnanç ve Gastronomi Turizmi Aksı" içerisinde yer almaktadır (Ballı, 2016: 5). Ayrıca belirlenen gastronomi turizmi aksı içerisinde yer alan şehirlerden UNESCO yaratıcı şehirler ağına dahil olan Gaziantep ve Hatay'ın da Adana gastronomi turizmi üzerinde etkileri bulunmaktadır (Karaca ve Yıldırım, 2020: 42).

2020 yılında Adana'nın içerisinde bulunduğu 3A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi Projesi tanıtılmıştır. Söz konusu projenin tanıtıldığı bir çalışmada, proje fikrinin ortaya çıkışında bölgede en etkili turizm çeşitlerinin kültür ve gastronomi turizmi olması nedeniyle üç güçlü destinasyonu bir bütün olarak sunma hedefi etkili olmuştur. Ayrıca bu üç kentin birbirine yakın mesafelerde olması da rotanın güçlü yanlarından bir diğerini ifade etmektedir (Üzülmez ve Akdağ, 2020: 56).

Tarımsal üretimin zengin olduğu Adana'da ürünler kapsamında çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. Bu etkinliklere örnek olarak zeytin ve narenciye hasadı verilebilmektedir. Bunlara ek olarak Adana gastronomisinin simgeleri haline gelen Adana kebab, şalgam ve bici bici üretim tesislerine geziler düzenlenmektedir Adana'da gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen pek çok etkinlik bulunmaktadır. Gastronomi temalı olarak ortaya çıkmasa da Adana'nın festival şehri olarak ifade edilmeye başlamasında oldukça etkili olan Portakal Çiçeği Festivali, Adana lezzetlerinin de içerisinde yer aldığı büyük çaplı bir etkinlik olarak dikkat çekmektedir. Adana Lezzet Festivali ile Adana Kebab ve Şalgam Festivali ise gastronomi turizmi çatısı altında yer verilen etkinlikler olarak ifade edilebilmektedir (Buzcu ve Oğuz, 2019: 3149; Üzülmez ve Akdağ, 2020: 57).

### **Uluslararası Adana Lezzet Festivali**

Adana Lezzet Festivali, Adana'nın gastronomi kültürü ile bir dünya markası olma yolunda kurulacak uluslararası bağlantılar ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına girmesi yolunda önemli bir yapı taşı niteliğindedir. Adana Lezzet Festivali Adana'nın, mutfak kültürü ile rakiplerinden fark yaratacak şekilde öne plana

ıkmasına, turizm canlılığını yeniden yakalamasına ve Türkiye’de Gastronomi turizminin en iddialı Şehirlerinden biri olarak konumlanmasına katkı sağlamaktadır.

Festival; her yıl ekim ayının ilk veya ikinci haftasını takip eden hafta sonuna denk gelecek Şekilde ve bir tema çerçevesinde düzenlenmektedir. Adana’yı doğu ve batı istikametinde ikiye bölen Seyhan Nehri’nin kenarında yer alan 193 dönümlük Merkez Park festivale ev sahipliği yapmaktadır. Festival hali hazırda Türkiye’nin en büyük lezzet festivali olma özelliğini taşmaktadır.

Festivale, Adana Valiliği’nin ev sahipliği ve himayeleri, Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın desteği ile Adana Büyükşehir Belediyesi, Seyhan Belediyesi, Çukurova Belediyesi, Yüreğir Belediyesi, Sarıçam Belediyesi, Çukurova Kalkınma Ajansı, Adana Ticaret Odası, Adana Sanayi Odası, Adana Ticaret Borsası, Adana Hacı Sabancı Organize Sanayi Bölgesi, Akdeniz İhracatçılar Birliği, Türkiye Otelciler Federasyonu, Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği, Turist Rehberleri Birliği, Çukurova Turistik Otelciler Birliği ve Mutfak Dostları Derneği katkı sunmaktadır.

### **Uluslararası Adana Lezzet Festivali**

1. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 2017 yılında, Merkez Park’ta, Adana mutfağının tanınmasını ve korunmasını amaçlayan çeşitli işletmelerin kurdukları stantlarla başlattıkları bir girişim olmuştur. Festivalin bu ilk yılına ait istatistiki veriler elimizde bulunmamaktadır (URL-1).

### **Uluslararası Adana Lezzet Festivali**

2. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 12-14 Ekim 2018 tarihleri arasında Adana’da “Gelenekselin Gücü Adına” teması ile gerçekleştirilmiştir.  gün boyunca gastronomi dünyasının nabzının atıldığı festival, yazılı-görsel ve internet basınında yer alarak, çok büyük ilgi grmştir. Festivale, 160.000’den fazla ziyaretçi ve 100’den fazla katılımcı firma iştirak etmiş, 10 milyondan fazla kişiye reklam erişimi sağlanmıştır.

2. Adana Lezzet Festivali’nin konuk ülkesi olarak davet edilen Çin Halk Cumhuriyeti, Çin kültürüne özgü geleneksel müzik dinletileri ve gastro Őovlarla festival alanına renk katmıştır. Geleneksel kıyafetleri ve müzikleri ile sahne alan Çin ekibi, geleneksel Çin mutfağına ait özel lezzetleri Adanalılarla buluşturmuştur (URL-1).

### **Uluslararası Adana Lezzet Festivali**

3. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 3-6 Ekim 2019 tarihleri arasında Adana'da "Büyük Akdeniz Şöleni" teması ile gerçekleştirilmiştir. Dört gün süren festivale, 270.000'den fazla ziyaretçi ve 150'den fazla katılımcı firma iştirak etmiş, 30 milyondan fazla kişiye reklam erişimi sağlanmıştır (URL-1).

### **Uluslararası Adana Lezzet Festivali**

2019 yılının son günlerinde etkili olmaya başlayan küresel salgın Covid-19 nedeniyle 2020 yılında dünya genelinde birçok etkinliğin iptali ya da online olarak yapılması durumuyla karşılaşıldı. 4. Uluslararası Adana Lezzet Festivali de 9-11 Ekim 2020 tarihleri arasında Adana'da "İlham Veren Renkleriyle Adana" teması ile online olarak gerçekleştirilmiştir. Üç gün süren festival, yazılı ve görsel basında, internet ve sosyal medya mecralarında yer alarak büyük bir ilgi gördü. Bu olağandışı koşullarda gerçekleştirilen festival, -şimdilik- Türkiye'nin en kapsamlı dijital gastronomi festivali olarak tarihteki yerini almıştır. Festivale 100'den fazla katılımcı firma iştirak etmiştir (URL-1).

### **Uluslararası Adana Lezzet Festivali**

5. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 8-10 Ekim 2021 tarihleri arasında Adana'da "Coğrafya Lezzettir" teması ile gerçekleştirilmiştir. Üç gün süren festivale, 300.000'den fazla ziyaretçi ve 165'ten fazla katılımcı firma iştirak etmiş, 31 milyondan fazla kişiye reklam erişimi sağlanmıştır (URL-1).

### **Uluslararası Adana Lezzet Festivali**

6. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 7-9 Ekim 2021 tarihleri arasında Adana'da "Sürdürülebilir Festival Sürdürülebilir Gastronomi" teması ile gerçekleştirilmiştir. Üç gün süren festivale, 667.400 ziyaretçi iştirak etmiştir. İki ay önce ilan edilen festival takviminden itibaren, kentte otel rezervasyonları yüzde yüz oranında doluluğa ulaşmış, civar il ve ilçelerde bile bu tarihler arasında otellerde doluluk artmıştır.

Adana Lezzet Festivali, kortej yürüyüşünün ardından mangal ateşinin devlet erkânı ve odalar, sivil toplum kuruluşlarının temsilcileri tarafından yakılmasıyla başlamıştır. 50'yi aşkın yerli ve yabancı şef ile gastronomi dünyasına yön veren 200 konuğun ağırlandığı festivalde, gastronomi konferansları, gala yemeği, gastronomi treniyle Belediyek turu, narenciye hasadı başta olmak üzere birbirinden farklı birçok etkinlik gerçekleştirilmiştir.



Gastro Lezzet Sahnesi, Genç şefler Yarışması, konferanslar, söyleşiler, atölye çalışmalarını ve konser gibi etkinliklerin yanı sıra festivalde yer alacak 100’den fazla Adana markası, şehrin ünlü lezzetlerini misafirlerinin beğenisine sunmuşlardır.

Adana Merkez Park’taki festival alanına kurulan yüzlerce stantta, üç gün boyunca yerel lezzetler tadım etkinlikleri ile ziyaretçilerle buluşmuş ve kentin ekonomik hayatına da önemli katkılar sağlanmıştı. Festival süresince, sadece festival alanında 261.500 kg et, 196.800 litre şalgam tüketilmiş, 140 çeşit yemek yerli ve yabancı turiste tanıtılmış, kentin her yanına yayılmış bulunan lezzet duraklarında da olağan dışı bir yoğunluk göze çarpmıştı.

Geleceğe bırakacağımız gastronomik mirasın ancak sürdürülebilir gastronomi ile mümkün olabileceği düşüncesiyle, “sürdürülebilirlik” felsefesini bu yılki tema olarak belirleyen festival, Türkiye’de düzenlenen festivaller içinde en düşük karbon ayak izine sahip olduğu iddiasını taşımaktadır

(URL-1; URL-2).

### **Adana Lezzet Festivali ve Sürdürülebilirlik**

Mevsimlik ürünlerin tüketilmesi ve yerel üreticilerin üretim potansiyelinin yükseltilmesi fikriyle yola çıkan sürdürülebilir gastronomi, yolculuğuna restoranlardan ya da tabağımıza gelen yemekten değil, tarladan başlamaktadır. Adana Lezzet Festivali’nde kullanılan tüm ürünlerin en fazla 50 km’lik uzaklıktan temin edilen Adana’da yetişen tarım ürünleri ile hazırlanması, festivalin ana temasını oluşturan sürdürülebilirlik ile hedeflenen karbon ayak izini en az düzeye indirmek çabası olarak dikkati çekmektedir.

Tarım ve hayvancılık alanında Türkiye’de ilk sıralarda yer alan Adana, “yerinde üretim, yerinde tüketim” ilkesi ile festival katılımcılarının kendi gıda ve tarım sistemlerini tanımasının önemine dikkat çekmeyi istemektedir. Doğaya saygılı yollarla üretilen, sağlıklı ve yerel kültüre uygun gıdayı tercih etmeyi teşvik eden ve bu konuda bir farkındalık yaratmak isteyen festival, bu maddeleri hayata geçirebilecek noktaya gelenebilmesi için de geleneksel gastronomi mirasının korunup yöresel ürünlerin gün yüzüne çıkarılması gerektiğini vurgulamaya çalışmıştır.

40’ın üzerinde kadın üretici kooperatifi olan Adana, festival süresince öz kaynaklarını kadın üreticinin elinden tedarik etmiş ve kamuoyu ile paylaşmıştır. Festival geri dönüşüm ve plastik kullanımı konusunda “sıfır atık hedefi” ile tasarlanmıştır. Bu festivalde tüm ambalaj ve gıda atıkları ayrıştırılarak geri dönüşüme

kazandırılmaya çalışılmış, bu çerçevede çeşitli gruplardan oluşan atık toplama görevlileri, festival alanında düzenli olarak görev yaparak atıkları toplamışlardır. Yüz binlerce kişi tarafından ziyaret edilen stantların çevresinde oluşturulan atık toplama noktalarına, ziyaretçilerin atıklarını bırakarak çöp konusuna katkı sağladıkları gözlemlenmiştir.

## SONUÇ

Adana'nın gastronomi kültürü ile bir dünya markası olma yolunda kurulacak uluslararası bağlantılar ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına girmesi yolunda önemli bir yapı taşı niteliğinde olan Adana Lezzet Festivali Adana'nın, mutfak kültürü ile rakiplerinden fark yaratacak şekilde öne plana çıkmasına, turizm canlılığını yeniden yakalamasına ve Türkiye'de gastronomi turizminin en iddialı şehirlerinden biri olarak konumlanmasına katkı sağlamaktadır.

Festivalin, ana teması olan sürdürülebilirlik ile hedeflenenler mevsimlik ürünlerin tüketilmesi ve yerel üreticilerin üretim potansiyelinin yükseltilmesi, yerinde üretim, yerinde tüketim ilkesi ile doğaya saygılı yollarla üretilen, sağlıklı ve yerel kültüre uygun gıdayı tercih etmeyi teşvik eden ve bu konuda bir farkındalık yaratmak isteyen anlayış, festival süresince öz kaynaklarını 40'ın üzerinde kadın üretici kooperatifinden tedarik etme, geri dönüşüm ve plastik kullanımı konusunda "sıfır atık hedefi" ve karbon ayak izini en az düzeye indirmek çabası olarak dikkati çekmektedir.

Gastronomi turizmi, yükselen turizm trendleri içinde yer almaktadır. Bu çerçevede düzenlenen yemek ve lezzet festivalleri, yemek yarışmaları, bölge pazarları, hem ilgili bölgenin yurt içinde ve dışında tanıtımına katkı sağlamakta hem de turizm konusunda cazibe merkezi yaratarak bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktadır.

Sürdürülebilir turizm konusu ise, 1980'lerden bu yana tartışılan bir konu olmasına rağmen, sürdürülebilirliğin ölçümü özellikle uygulamada halen karmaşıktır. Sürdürülebilir turizme yönelik eleştirel araştırmalar incelendiğinde eleştirilerin temel olarak beş noktada toplandığı görülmektedir. Bunlar; ikiyüzlülük, belirsizlik, yanlıgı, teori-pratik uyumsuzluğu ve literatür yetersizliği olarak tespit edilmiştir.

Sürdürülebilir gelişimden kimin sorumlu olduğu, hangi temel kriterler kapsamında sürdürülebilirliğin ölçümleneceği sorusu, hangi politik-ekonomik sürdürülebilir gelişimin varlığını devam ettirebileceği sorunu, sürdürülebilir turizm için de geçerlidir. Bu sorulara verilen cevaplar, turizm endüstrisi, yerel toplum ve

STK'lar açısından, kendi faaliyet alanları ve kar-zarar ilişkisi açısından farklılıklar göstermektedir.

Sürdürülebilir turizme getirilen eleştirilerden biri de aslında sürdürülebilirlik ve kalkınma kavramlarının birbirinin zıttı olmasına rağmen, birlikte kullanılmalarının bir sonucu olarak ortaya çıkan yanılığdır. Bu kavramlar biri artarken diğeri azalan değerleri içermelidir. Zira sürdürülebilirlik yaklaşımının benimsenmesi artarken, aynı zamanda endüstriyel üretimin de bu denli artması mümkün değildir.

Turizm endüstrisi kısa dönemli kâr elde etmeye odaklanan küçük özel işletmelerden oluşmaktadır. Turizmin gelişimi, kaynakların aşırı tüketimi ile sonuçlanır. İnsanlar, çoğunlukla rahatlama, eğlence ve kaçış için seyahate çıkarlar. Turistlerin üretici değil tüketici olduğu gerçeğinden hareketle haz almak için gezdiklerini söylemek yanlış olmaz. Taşıma kapasitesi de çok tartışılan bir konudur. "Ne kadar ziyaretçi çok fazladır?" sorusuna yanıt vermek de zordur.

Sürdürülebilir turizmin teori ve pratiği arasındaki büyük fark olduğu araştırmacılar tarafından sık dile getirilen bir konudur. Sürdürülebilir turizm, sürdürülebilir tüketime bağlıdır. Ancak turistler tatil bölgesi olarak doğal ve kirlenmemiş alanları tercih ederken, sürdürülebilirlik ilkelerine uygun davranışlar sergilediklerine ilişkin kanıt yoktur.

Sonuçta, her yıl katlanan oranda binlerce kişiye ağırlayan Adana Lezzet Festivali, sürdürülebilirliği temel alan iyi niyetli yaklaşımıyla dikkatleri üzerine çekmektedir. Ancak, bu yüksek katılımlı ziyaretin başta et olmak üzere tüketimi aşırı oranda artırması, -etin üretiminin çevreye verdiği zararlar hesap edilmeli-, ziyaretçilerin başta kara ve hava yollarıyla şehre gelişleri sırasında oluşun karbon ayak izi, yine ziyaretçilerin şehrin alt ve üst yapısında meydana getirdikleri tahribat ve tüketim, olağandışı çöp ve atık üretimi ile benzeri sorunlar ile hangi kurumun hangi temel kriterler kapsamında sürdürülebilirliği ölçümleyeceği soruları cevapsız kalmış görünmektedir. Festivale katkı sağlayan kurum ve kuruluşların festival sonrasında bir değerlendirme toplantısıyla bir araya gelerek bu ve benzer sorulara verecekleri yanıtlar ile çözüm önerileri, bir evre bilinci olan sürdürülebilirliğe bakışın derinleşmesine katkı sağlayacaktır.

## KAYNAKLAR

- Altinel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), ss. 3-17.
- Bekar, A. ve Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38), ss. 6519-6530.
- Buzcu, Z. ve Oğuz, S. (2019). Festival Ziyaretçilerinin Algıladıkları Değer, Memnuniyet ve Sadakatin Festival Kalitesi ile Olan İlişkisi: Adana Kebap-Şalgam Festivali Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), ss. 3140-3155.
- Cömert, M. ve Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *The*
- Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). Türkiye’de Gastronomi Turizmi: Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), ss. 6-26.
- Çetin, M., Demirel, H. ve Çetin, K. (2019). Gastronomi Konulu Festivaller: Türkiye Örneği. *VIII*.
- Demir, C. ve Çevirgen A. (2006), *Turizm ve Çevre Yönetimi: Sürdürülebilir Gelişme Yaklaşımı*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Ekerim, F. ve Tanrısever, C. (2020). Türkiye Gastronomi Festivalleri ve Haritalandırılması. *Journal*
- Evren, S. ve diğ. (2019). Sürdürülebilir Turizm Gerçekten Sürdürülebilir mi? Sürdürülebilir Turizme Yönelik Eleştirel Değerlendirmeler. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 10 (Ek Sayı), ss. 211-220.
- Giritlioğlu, İ. ve Özekici, Y.K. (2015). Bir Turizm Çeşitliliği Olarak Festival Etkinliklerinin Sınıflandırılması: Türkiye Üzerine Bir Değerlendirme. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, ss. 306-323.
- Işkın, M. (2020). *Bir Destinasyonun Gastronomi Turizmine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Keşifsel Bir Araştırma*. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Sakarya.
- Journal of International Social Research*, 10(54), ss. 1092-1101.
- Karaca, O. B. ve Yıldırım, O. (2020). Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), ss. 41-55.

- Keskin, E. (2021). Gastronomi Festivalleri. *Turizm Alanında Güncel Konular ve Yaklaşımlar* (ss.29-40). Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium*, 19-20 April 2019, Anamur/ Mersin.
- of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (3), ss. 2277-2297.
- Özdemir, G.ve Dülger Altınar, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12 (1), ss.1-14.
- Pelit, E., Baytok, A. ve Soybalı, H.H. (2015). Sürdürülebilir Turizm mi? Turizmde Sürdürülebilirlik mi? Kavramsal Bir Tartışma. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6 (14), ss. 39-58.
- Say, D. ve Ballı, E. (2012). şalgam Suyunun (şalgam) Özellikleri ve Adana Bölgesi'nin Gastronomi Turizmindeki Önemi. 2. *Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi* (ss. 612-620). Antalya.
- Sormaz, Ü., Özata, E. ve Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), ss. 67-73.
- şahin, E. ve Ünlüönen, K. (2021). Adana'nın Unesco Yaratıcı şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (2), ss. 1204-1231.
- Üzülmez, M. ve Akdağ, G. (2020). Gastronomi Turizminde Yeni Tur Rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Special Issue (4), ss. 51-63.
- URL-1: <http://adanalezzetfestivali.com.tr> adresinden 12 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-2: <http://www.adana.gov.tr/mu302> adresinden 15 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-3: Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu (1987). *Report of the World Commision on Environment and Development Our Common Future*. <https://sustainabledevelopment.un.org> adresinden 15 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.



# GASTRODİPLOMASİ VE HATAY MUTFAĞI: YARATICI ŞEHİR HATAY'IN GASTRODİPLOMATİK İMKÂNLARI

Doç. Dr. Süleyman FİDAN  
Doç. Dr. Sertan ALİBEKİROĞLU  
Gaziantep Üniversitesi

## Özet

İnsanlığın bilgi birikimi son yüzyılda pek çok alanda buluş, gelişme ve ilerlemeyi mümkün kılmıştır. Bilim ve teknolojinin özellikle ulaşım ve iletişim teknolojilerinde kaydettiği gelişmeler dünyanın “küresel köy” olarak adlandırılmasına neden olmuştur. Günümüzde iletişim teknolojileri sayesinde “uzak mesafe” kavramı neredeyse unutulmuş, mesafeler önemini yitirmiştir. Sadece başkentler, büyük şehirler değil dünyanın herhangi bir kırsal alanından dahi haberdar olmak ya da kırsaldaki insanlarla iletişim kurmak parmak uçlarının ekrana dokunması ile sağlanır hâle gelmiştir. Ulaşımdaki gelişmeler sayesinde de mesafeler hızlı bir şekilde alınır olmuş; ülkeler değil kıtalar arasında dahi bir noktadan diğerine / diğerlerine ulaşmak artık saatlerle hesaplanır olmuştur. Bu gelişmeler insanlığın özellikle zaman-mekân algısını değiştirmiş sonrasında bu değişimlere bağlı olarak davranışlarını değiştirmiştir. Bu davranış değişikliğinin görülebildiği önemli alanlardan biri gastronomidir. Gastronomi, ülkelerin başta turizm gelirlerini artırmanın bir aracı olarak görülmekle birlikte diğerini / ötekini etkilemek, onunla iyi ilişkiler kurmak için de önemli bir araç haline gelmiştir. Gastronominin bu basit araç durumu aslında diploması ve diploması da önemli bir kavram olan “yumuşak güç” kavramına hizmet etmek için de kolları sıvamıştır. Böylelikle uluslararası ilişkilerde barışçıl yumuşak gücün bir ayağı olarak gastrodiplomasi ortaya çıkmıştır. Kamu ve kültür diplomasısının bir alt alanı olarak görebileceğimiz gastrodiplomasının zamanla bir ülkenin ekonomisine, markalarına ve etki alanına yaptığı katkılar da fark edilmiştir. Bu çalışma farklı inanç ve kimliklerin bir arada huzur içerisinde yaşadığı ender yerlerden biri olan Hatay’ın bu birikimini gastrodiplomasi alanına taşıyabilme potansiyeli hakkında görüşleri aktarmak, tespitleri paylaşmak için ele alınmıştır. UNESCO’nun Yaratıcı Şehirler Ağı’na dâhil edilen Hatay özelinde Türkiye’nin gastrodiplomasi yoluyla kültür turizmi, imaj, algı, bölgesel güç olma, barış ülkesi gibi özellikleri konusunda çıkarımlarda bulunulmuştur.

**Anahtar sözcükler:** Hatay mutfağı, diploması, yumuşak güç, gastrodiplomasi, yaratıcı şehirler ağı.

## GASTRODIPLOMACY AND HATAY CUISINE: GASTRODIPLOMATIC OPPORTUNITIES OF CREATIVE CITY HATAY

### Abstract

The accumulation of knowledge of humanity has made it possible to discover, develop and progress in many fields in the last century. The developments in science and technology, especially in transportation and communication technologies, have caused the world to be called a “global village”. Today, thanks to communication technologies, the concept of “remotedistance” has almost been forgotten and distances have lost their importance. It has become possible to be aware of not only capitals, metropolises, but also any rural area of the world, or to communicate with people in the countryside, by touching the screen with the finger tips. Thanks to the developments in transportation, distances have been taken quickly; reaching from one point to another, not only between countries but also between continents, has now been calculated in hours. These developments have changed humanity's perception of time and space, and then changed their behavior depending on these changes. One of the important areas where this behavioral change can be seen is gastronomy. Although gastronomy is seen as a means of increasing the tourism revenues of the countries, it has also become an important tool for influencing the other / the other and establishing good relations with it. This simple tool of gastronomy has actually rolled up its sleeves to serve the concept of “soft power”, which is an important concept in diplomacy and international relations. Thus, gastrodiplomacy emerged as a pillar of peaceful softpower in international relations. The contributions of gastrodiplomacy, which we can see as a sub-field of public and cultural diplomacy, to a country's economy, brand and sphere of influence have also been noticed over time. This study has been discussed in order to convey the opinions and share the findings about the potential of Hatay, which is one of the rare places where different beliefs and identities live together in peace, to carry this knowledge to the field of gastrodiplomacy. In the case of Hatay, which is included in UNESCO's Creative Cities Network, inferences have been made about Turkey's cultural tourism through gastrodiplomacy, its image, perception, being a regional power, and a country of peace.

**Keywords:** Hatay cuisine, diplomacy, softpower, gastrodiplomacy, creative cities network.



## GİRİŞ

Canlılar için beslenme temel ihtiyaçlardan biri, belki de en önemlisi olduğu için canlılıktan söz edildiğinde onun beslenme şekli ve besin zinciri akla gelir. Bir canlı türü olarak insan da yeryüzünde görülmeye başladığı andan itibaren beslenme düzeni üzerinden tanınmaya çalışılmış; ilk insanlar ‘toplayıcı’, ‘avcı’ gibi beslenme faaliyetleri açısından geçirdiği tarihi süreçlere göre değerlendirilmiştir. Bu bakımdan, yemek ve içmek, kısaca beslenmek olarak düşünüldüğünde, gastronomi insanlık tarihi kadar eskidir denilebilir.

Bununla birlikte Eski Yunanca **γαστήρ -τρόσgastros** “mide” ve **-voμία omia**”-kural” sözcüklerinden türemiş ve yayılmış olan gastronomi Eski Yunanda “*Yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi, zengin veya hassas ve iştah açıcı yiyecekleri hazırlama ve sunma sanatı, belirli bölgelerin pişirme stilleri ve iyi yeme biliminin incelenmesi*”ni ifade etmiştir (URL-1). Bu yaklaşım gastronominin günümüzdeki anlamlarının da temelini oluşturmuştur. Yakın zamanda iletişim ve ulaşım teknolojilerinde gerçekleşen buluşlar ve geliştirilen teknolojiler sayesinde dünya küçülmüş ve ekonomiden sağlığa, eğitimden turizme hemen her alan önüne aldığı “global / küresel” sıfatı ile anlatılır hale gelmiştir. Bu durumdan yeme içme alışkanlıkları ile birlikte yeme ve içmenin şekli, elde edilmesi, sunumu, markalaşması vb. gibi alanlar da nasibini almıştır. Özellikle ulaşım ve iletişimdeki gelişmelerin insanlığın zaman, mekân algısını değiştirmiş olması sonrasında görülen davranış değişimleri gastronomi kavramını küresel ölçekte popüler hale getirmiştir. Buna bağlı olarak gastronomi, hemen her ülke için, başta turizm gelirlerini artırmanın bir yolu olmakla birlikte, değerini / ötekini tanımak, etkilemek için önemli bir araç haline gelmiştir.

Bu açıdan bakıldığında, son yıllarda Türkçede de oldukça sık kullanılan kelimelerden biri hâline gelen ‘gastronomi’ kelimesinin normal bir yeme içme olayından öte bir anlamı olduğu görülmektedir. Bu anlam kısmen TDK Güncel Türkçe Sözlükte verilmektedir. Sözlükte, gastronomi kelimesinin Fransızcadan dilimize geçtiği belirtildikten sonra; “-*Yemeği iyi yeme merakı - Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi*” olarak açıklanmakta ve “-*Frenkler yemek pişirme sanatına, güzel, leziz ve ustalıklı yemeklerle uğraşmaya gastronomi diyorlar.*” cümlesi ile örneklenmektedir (TDK-GTS: 13.08.2022). Buradaki “yemeği iyi yeme merakı” ifadesi gastronomi kavramının

yeme içmede bir arayışa vurgu yaptığını da göstermektedir. Nitekim, günümüzde gastronomi yöresel, ulusal yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından sunumuna, markalaşmasından pazarlanmasına kadar pek çok bileşeni ifade eden ve sürekli olarak kendini geliştiren bir sektörü ifade eder hale gelmiştir.

Son on yılda Türkiye de gastronominin ekonomik kültürel potansiyelini fark eden ülkeler arasına katılmıştır. Sırasıyla Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı listesine "Gastronomi şehirleri" olarak dâhil edilirken, pek çok il, ilçe ve yöre "coğrafi işaretli" ürünleri ile sahnede boy göstermeye başlamıştır. Diğer yandan kardeş şehirler, ilçeler projeleri ile de uluslararasılaşma devam etmiştir. Bu gelişmeler genel olarak Türkiye'nin, özelde ise pek çok il, ilçe ve yörenin küresel ölçekte tanınması, bilinmesi ve deyim yerindeyse küresel aktör hâline gelmesinde önemli role sahip olmuştur. Örneğin: 2017 yılında bulunduğumuz Slovakya'da bir kasaba olan Sabinov'da bize Çubuk turşusu sorulunca şaşırmiştık. Meğer, Sabinov ve Çubuk kardeş belediyeler olarak karşılıklı ziyaretlerde bulunmuşlar ve akılda en çok kalan ise Çubuk turşusu olmuş. Bu yaşanan, Çubuk'un turşuyu markalaştırma çabasının yavaş yavaş sonuç vermeye başladığını göstermektedir.

Gastronominin görünürdeki bu basit araç durumu bir yandan ülke ve yörelerin reklam, turizm, ekonomik getiri aracı hâline gelirken diğer yandan diplomasi ve günümüz diplomasisinde önemli bir kavram olan 'yumuşak güç'e hizmet temek için de kullanılmaktadır. Bu çalışma farklı inanç ve kimliklerin bir arada huzur içerisinde yaşadığı ender yerlerden biri olan Hatay'ın bir gastronomi şehri olarak yumuşak güç olma potansiyeli ve gastrodiplomasi alanında Türk diplomasisine yapacağı katkıları göstermeye çalışmak için ele alınmıştır. Çalışma genel olarak diplomasinin tanımı ve önemi üzerinde durulduktan sonra son yıllarda diplomasinin alt dalları olarak ortaya çıkan 'kamu diplomasisi' ve 'kültürel diplomasi' ile 'gastrodiplomasi' kavramlarının açıklanması ile devam etmiş; bir "Yaratıcı Şehir" olarak Hatay'ın gastrodiplomasi potansiyelinin belirtilmesi ve bunun için yapılması gerekenler hakkındaki düşüncelerin açıklanması ile son bulmuştur.

## **Diplomasi**

Uluslararası ilişkilerde önemli bir yere sahip olan diplomasi sözcük olarak Fransızcadan alınmıştır. Sözcük; "1. Uluslararası ilişkileri düzenleyen antlaşmalar bütünü. 2. Yabancı bir ülkede ve uluslararası toplantılarda ülkesini temsil etme işi ve sanatı. 3. Bu işte çalışan kişinin görevi ve mesleği. 4. Bu görevlilerin oluşturduğu topluluk. 5. Güç bir görüşme sırasında gösterilen ustalık ve beceriklilik." (TDK-GTS: 10.09.2022) anlamlarını içermektedir. Geniş bir sözlük anlamı olan diplomasi genel olarak uluslararası ilişkilerin kurulması, yürütülmesi, işbirliğinin

geliştirilmesi, sorunların barışçıl yaklaşımlarla müzakere edilmesi olarak açıklanabilir (Soner, 2020: 15).

Diplomasi, 20. yüzyılın ortalarına kadar uluslararası ortaya çıkan sorunlar, çatışmalar, savaşların diplomatik yollarla çözülmesi veya ekonomi, ulaşım, turizm vb. faaliyetlerin geliştirilmesi konularında genelde kapalı kapılar ardında resmî görevlilerin çalışmaları olarak düşünülmüştür. Yüzyılın sonlarına doğru ise ulusların kültürel değerlerinin resmî ve resmî olmayan aktörler aracılığı ile diğer uluslarla yürütülen çeşitli müzakerelerde önemli olduğu fark edilmiş ve diplomasi de yeni destek kolları ortaya çıkmıştır. Bu kollardan en etkin olanları kamu diplomasisi ve kültürel diplomasi olup, son dönemde gastrodiplomasi kavramı da bunlar arasına katılmıştır.

### **Kültürel Diplomasi**

Yumuşak Güç'ün önemli ayaklarından birini kültürel diplomasi oluşturur. Özellikle iletişim teknolojileri ve ekonomik ilişkilerin getirdiği uygulamalarla, kısmen de uluslararası turizm faaliyetleri sonucu ortaya çıkan küreselleşme ile birlikte kültürel unsurlar uluslararası ilişkilerde önemli roller üstlenmeye başlamıştır. Her ne kadar diplomaside yeni bir alan olarak gündemi işgal etse de kültürel diplomasi kavramının Batı'da Sanayi Devriminin getirdiği zenginleşmenin ve yayılmacı anlayışın sonuçlarından biri olarak 19. yüzyılın sonlarına doğru ortaya çıktığı söylenebilir. Zenginleşen Batılı uluslar, doğayla birlikte insanı, dolayısıyla kültürü araştırmaya da eğilmiş ve bu konuda resmî çalışmaların yanı sıra bireysel çalışmaları da desteklemiştir. Batılı entelektüel çevreler çoğu zaman kültürle ilgili çalışmaların içerisinde de yer almışlardır. Kültürel çalışmaların amaçlarının iki önemli ayağını kendini ve ötekini tanımak oluşturmakla birlikte önemli amaçları arasında kendi dil ve kültürünü yaymak da bulunmaktadır (Zamorano, 2016: 169). Her ne kadar bu arayış ve çalışmalar kendi geçmişini arayan Avrupalının kültürel evrimci yaklaşımıyla ve etnosantrik bakışla yapılsa da doğurduğu sonuç yerel kültürler açısından, yerelin bilinmesine yol açtığından, olumlu olmuştur denebilir.

Kültürel diplomasi kavramının güncel tanımı ve içeriği ile ilgili birbirinden farklı öne çıkan iki görüş olduğu görülmektedir. Yaygın olan tanımı Milton Cummings tarafından yapılmıştır ve bu tanım şöyledir: “karşılıklı anlayışı güçlendirmek için fikir, bilgi, sanat ve kültürün diğer yönlerinin uluslar ve halklar arasındaki değişimi” (Cummings, 2003: 1; Soner, 2020: 58). Diğeri ise Cull tarafından yapılmıştır. Cull'un tanım şöyledir: “Kültürel kaynakların ve başarıların yurtdışında tanıtılması ve/veya kültürel iletimi kolaylaştırmak suretiyle uluslararası çevreyi yönetme girişiminde bulunma” (Cull, 2009: 20; Soner, 2020: 58).

Batı'da I. Dünya Savaşından önce kültür ve politika ilişkisinin önemini kavramış olan Almanya, Fransa ve İngiltere peş peşe kültürel genişlemeye odaklanarak programlar geliştirmiştir. Bu ülkeleri Amerika Birleşik Devletleri gecikmeden takip etmiştir. Bunlar arasında en yaygın kültür diplomasisi ağını İngiltere'nin kurduğu görülmektedir. İngiliz devletinin kültürel ilişkilerden ve eğitim fırsatlarından sorumlu uluslararası kuruluşu olarak kurulmuş olan “British Council”, günümüzde yüzden fazla ülkede kurduğu merkezle aracılığı ile kültür, sanat ve eğitim alanında çalışmalarda bulunmaktadır. Ayrıca internet aracılığı ile dünyanın her yerine ulaşabilen geniş bir ağa sahiptir (URL-2). İngiltere'den sonra en yaygın kültürel ağa sahip olan ABD'dir. ABD 1940'ta dışişleri çatısı altında kurmuş olduğu Dış İlişkiler Departmanı aracılığı ile Amerikan kültürünü yaymakta ve Amerika'nın olumlu imajını korumaya çalışmaktadır (Soner, 2020: 58). Almanya ise dil öğretimi yanında kültürel işbirliği için 1951'de Goethe Enstitüsünü kurmuştur. Bizde ise özellikle dil öğretim faaliyetleri ile kültür aktarımının somut olarak bir çatı altında gerçekleştirilmesi çok yenidir. Bu misyonla yola çıkan Yunus Emre Enstitüsünün kuruluşu 2007'dir.

Gittikçe küreselleşen dünyada günümüz diplomasisinde ulusların kültürel kodlarının karmaşık uluslararası sorunları analiz etmede faydalı olduğu tekrar hatırlanmıştır. Çünkü, bir ülkenin kültür politikaları o ülkenin geleneklerini, göreneklerini, dilini, inançlarını ve sanatını tanıtmak amacıyla oluşturulduğu için ülkenin şimdi ve gelecek hesaplarını kapsamlı şekilde ifade eder. Kısaca kültürel kodlar ulusların var olma ve var kalabilmelerinin önemli unsurunu oluştururlar. Bu nedenle kültürel kodlara eğilme sayesinde diplomaside kullanılacak ulusal kimlikler ve ulusların ötekini algılamaları çözümlenebilmiş, bunlar sayesinde diplomatik adımlarda yeni yaklaşımlar ortaya çıkmıştır.

Günümüz kültür diplomasisinin gereği ve önemi ile ilgili olarak ABD Dışişleri Bakanlığı Kültürel Diplomasi danışma kurulunca hazırlanan raporda yer alan ifadeler oldukça dikkat çekicidir:

*“1. Politika yapıcılara siyasi, ekonomik ve askerî anlaşmalara ulaşmak için inşa edebilecekleri bir güven temeli sağlar.*

*2. İnsanlarla hükümet değişikliklerine dayanabilen ilişkiler tasarlar.*

*3. Geleneksel elçilik işlevleri (yöntemleri) ile ulaşılamayan etkin toplum üyelerine ulaşmayı sağlar.*

*4. Politika farklılıklarına rağmen işbirliği için olumlu bir gündem ve tarafsız bir platform oluşturur.*

5. *Diplomatik ilişkilerin gerginleştiği ya da tamamen yok olduğu ülkeler arasında uzlaşma için esnek, evrensel olarak kabul edilebilir bir araç olarak hizmet eder*” (Comprehensive Annual Report on Public Diplomacy, 2019 ; Soner, 2022: 60).

Görüldüğü üzere kültür diplomasisi uluslararası ilişkilerin kurulması, var olanların geliştirilmesi noktasında kültür diplomasisini gereği gibi kullanan ülkeler için geleneksel diplomasinin, neredeyse, ön koşulu hâline dönüşmek üzeredir ya da çoktan dönüşmüştür.

### **Kamu diplomasisi**

Kamu diplomasisi kavramının Edmund Gullion tarafından, 1960’larda Amerikan dış politikasının oluşturulması ve yürütülmesinde kamunun tutumunu ve etkisini açıklamak için kullanıldığı bilinmektedir (Soner, 2020: 23). Gullion’a göre devletlerin diğer devletlerde kendilerine yakın kamuoyu oluşturmaları, “*özel gruplar arasındaki etkileşim, işi iletişim olanların diplomatlarla ve dış temsilcilerle iletişimi ve kültürlerarası iletişim süreci kamu diplomasisi*”nin içeriğini oluşturur (Soner, 2020: 23). Bu noktada kamu diplomasisi kültür diplomasisiyle birlikte ortak işlevde hareket etmektedir.

Kamu diplomasisi ulusların, uluslararası ilişkilerde önemi gittikçe artan yumuşak güçlerinin bir ayağını oluşturur. 1990 yılında *Foreign Affairs* dergisinde yayınlanan “softpower (yumuşak güç)” başlıklı makalede Joseph Nye tarafından ortaya atılmış olan ‘yumuşak güç’ kavramı diplomaside sivil toplum kuruluşlarını ve kamuoyunu merkeze alan hareketleri anlatmayı; ülkelerin dış politikasına tarihsel, kültürel ve toplumsal unsurların katılımını sağlamayı hedeflemiştir. Bu açıdan yumuşak güç, bir ülkenin uluslararası arenada yalnızca askerî, siyasi ve ekonomik gücüyle değil, aynı zamanda “dünya siyasetinde gündem oluşturmasını ve çekim merkezi haline dönüşmesini de gerekli görür (Soner, 2020: 33). Bu kapsamda kamu diplomasisi uluslararası ilişkilerde;

1. *Hükümet ve yabancı halklar arasında ilişki geliştirmek, sürdürmek,*
2. *Olumlu imaj yaratmak ve yerleştirmek üzere iletişim çalışmaları yapmak,*
3. *İki yönlü simetrik iletişim aracılığı ile nasıl etik kamu diplomasisi yürütüleceğine karar vermek*
4. *Stratejik kamu diplomasisi kampanyalarına araştırma, planlama ve uygulamasında katkıda bulunmak,*
5. *Ülkenin itibarını etkileyecek ulusal ve uluslararası sorunları analiz ederek, proaktif ya da reaktif stratejiler geliştirmek.*” (Szondi, 2009: 297’den akt. Soner, 2020: 31) görevlerini üstlenir.

Türkiye’de kamu diplomasisi ve kültürel diplomasi çalışmaları bir üst başlıkta belirtildiği üzere Avrupa ve Amerika’ya göre oldukça geç başlamakla birlikte bu alanlarda çalışmalar yürüten resmî ve özel kurum ve kuruluşlar azımsanmayacak kadar çoktur. Türk dış politikasının kamu diplomasisi aktörlerinin başta gelenlerinden bazıları şunlardır<sup>1</sup>:

***Kamu kuruluşları:***

Yurtdışı Tanıtım ve Kültürel İlişkiler Genel Müdürlüğü  
Kültürel Diplomasi Genel Müdürlüğü Yardımcılığı  
Diplomasi Akademisi Başkanlığı  
Kamu Diplomasisi Daire Başkanlığı  
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Gastronomi Turizmi Komisyonu  
Yurtdışı Türkler ve Akraba Topluluklar Başkanlığı  
Türkiye İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA)  
Türkiye Tanıtım Grubu  
Yunus Emre Vakfı &Enstitüsü  
TRT Avaz  
Türk Hava Yolları (THY)  
Do&Co<sup>2</sup>

***Sivil Kuruluşlar:***

Türk Asya Stratejik Araştırmalar Merkezi (TASAM)  
Kamu Diplomasisi Enstitüsü  
Turkish Cultural Foundation (TCF)  
Turkish Cuisine  
Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği (turkkahvesiderneği.org)  
Gastronomi Turizmi Derneği  
Türkiye Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği (TURYİD)  
Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED)  
Mutfak Dostları Derneği

<sup>1</sup> Verilen liste (Soner, 2022)’nin çalışmasından alınmış olup daha geniş ve tam liste için ilgili çalışmaya bakılabilir.

<sup>2</sup> “DO & CO Avusturya’da kurulmuş, yemek, uçak ve tren yemek hizmetleri, organizasyon, otelcilik gibi sektörlerde faaliyet gösteren şirket. Merkezi Viyana’da bulunmaktadır. Adını kurucusu Attila Doğudan’ın soyadının ilk iki harfinden ve İngilizce şirket anlamına gelen “Company” kelimesinin ilk iki harfinden almaktadır” (URL-3).

Görüldüğü üzere Türkiye de siyasî, ekonomik bir aktör olmada yumuşak gücün önemini kavrayan ülkeler arasına adını yazdırma gayreti içerisinde ve bu konuda önemli adımlar atmaktadır.

### **Gastrodiplomasi**

21. yy'ın hemen başında bir ülkenin küresel arenada varlık göstermesinde önemli olan yumuşak güç yaratma çabalarının dayandığı ayaklardan biri de gastronomidir. Yukarıda da belirtildiği üzere son yıllarda gastronomi normal bir yeme içme eyleminin ötesinde ülkelerin kültür yapıcı ve taşıyıcı, ekonomik ve siyasî güç unsurlarından biri olarak düşünülmektedir. Soner'in özlü bir şekilde belirttiği üzere: *“Yemek bazen, dünyanın geri kalanı ile ilişki kurdurabilen çok basit bir yol olabilme özelliği ile önemli bir anahtar rol üstlenebilmektedir”* (Soner, 2020: 75). Gastronominin belirtilen bu gücü ve etkisi dolayısıyla diplomatik bir araç olduğu fikri gelişmiş ve ‘gastrodiplomasi’ diplomaside yumuşak gücün yeni bir ayağı olarak ortaya çıkmıştır. Gastrodiplomasi, genel olarak, ülkelerin ekonomik, ticarî ve turizme yönelik anlaşmalar yapması, bu anlaşmaları geliştirerek (Soner, 2020: 75) diplomasiye katkı sağlamak için gerçekleştirilen uluslararası uygulamalar şeklinde anlaşılmaktadır.

İlk kez *Economist* dergisinde 2002 yılında Tayland'ın “Global Thai” adını verdiği kamu diplomasisi kampanyasından bahseden, yazarı bilinmeyen bir makalede geçen ‘gastrodiplomasi’ kavramı, 2012 yılında Sokol'un kaleme aldığı bir makalede “culinary diplomacy” (mutfak diplomasisi) olarak adlandırılmış ve Sokol tarafından: *“kültürlerarası etkileşim ve işbirliğini gerçekleştirmede enstrüman olarak yemeği ve yemek kültürünü kullanmak”* şeklinde açıklanmıştır (Soner, 2020: 76). 2013 yılında ise konu Pham tarafından ele alınmış ve *“Devletin, ulusal mutfak kültürü mirasını kamu diplomasisinin bir parçası olarak ihraç etmek, bunu yaparken gündelik yemek alışkanlıkları ile ilişkilendirerek ekonomik yatırım ve ticareti teşvik etmek”* şeklinde açıklanmıştır (Pham, 2013: 5; Soner, 2020: 77).

Gastrodiplomasi, yeni bir kavram olmasına bağlı olarak, henüz yerleşmiş ve genelleşmiş bir tanımının olmadığı görülmektedir. Buna rağmen onu tanımlamak için yapılan her çalışma gastrodiplomasi kapsamını ve amacını, önemini kavramada faydalı olacaktır. Bununla birlikte gastrodiplomasi ile ilgili tanımlamaların ve çalışmaların artmasının onun diplomaside yumuşak güçlerden biri olduğunu artık kanıtladığı söylenebilir.

## Gastrodiplomasi'nin Potansiyeli ve Boyutları

Gastronomi pek çok ülkede olduğu gibi Türkiye'de de popüler hale gelmiştir. Bu popülerite daha çok sivil bireylerin iç ve dış turizm yani yurtiçi ve yurtdışı seyahatleri ve gittikleri yerlerde markalaşmış yiyecek içecek hizmeti sunan restoran, lokanta, kafe, tatlıcı vb. hizmet sektörlerine erişim ve onlarla yerinde temas veya markaların zincirleri, hazır gıdaya dönüşmüş olanlarla üçüncü derece aracı olan marketler üzerinden temas olarak algılandığı görülmektedir.

Oysa gastronomi, yukarıda belirtildiği üzere, önemli küresel aktörlerin diplomasiye kullandıkları araçlardan biri hâline de evrilmiştir. Bugün gastrodiplomasi, uluslararası ilişkilerde yumuşak güç olarak kullanılmakta; gıda ve gıda bağlantılı kültürel birikimi halkla ilişkiler, kültürel diplomasi ve kamu diplomasi'nin bir aracı olarak değerlendirilmektedir. Soner'in belirttiği üzere, ülkeler gastrodiplomasi aracılığıyla: *“Devletin temel strateji ve yönelimleri oluşturan bütünleyici rolü vurgulanarak, gastronomi kültürünün yaratıcı gastrodiplomasi çalışmaları ile ülke için değere dönüşmesi* (Soner, 2020: 16)”ni hedeflemektedirler.

Bu hedefler doğrultusunda “Neden gastrodiplomasi?” sorusuna Soner:

*“1. Gastrodiplomasi, toplumun sahip olduğu gıda bağlantılı kültürel donanımı, dış politika ile uyumlu uluslararası halkla ilişkiler araçları vasıtası ile ulusun imaj ve itibarının tesisinde kullanılmaktadır.*

*2. Gastrodiplomasi'nin içeriğinde ulus markası, dış yardımlar, yemek kültürü, eğlence sektörü, turizm, tarım, ticaret bileşenleri yer almakta ve birlikte değer zinciri oluşturmaktadır.*

*3. Gıda, yüksek öncelikli siyasî bir konu olarak kabul edilmeli ve devletin her kademesinde ciddiyetle ele alınmalıdır.*

*4. Devlet, gastrodiplomasi çalışmalarında lider olarak yasa koyucu olarak, destekleyerek; sürdürülebilir koşullar oluşturarak ve bütünleşik iletişim yaparak anahtar rol oynar.*

*5. Dış ülkelere yapılan insani gıda yardımları, gastrodiplomasi kapsamında değerlendirilecek bir yumuşak güç unsurudur.”* (Soner, 2020: 19) şeklinde cevaplar verilebileceğini belirtmektedir.

Örneğin yukarıda 3. maddede yer alan düşüncenin önemini kavranması için, yakın zamanda yaşanan pandemi süreci, küresel ısınmanın getirdiği iklim değişikliği sonucu kimi ülke ve bölgelerde görülen kuraklık ile birlikte şu an sıcak çatışmaların devam ettiği Rusya-Ukrayna savaşı sonucu ortaya çıkan buğday, mısır, yağ gibi bazı temel gıda maddelerine ulaşımdaki zorluklar gıda üretimi ve



gıdaya erişimin önemini insanlığa, dolayısıyla tüm ülkelere hatırlatan peş peşe gelen uyarılar olarak değerlendirilebilir. Bu açıdan, özellikle Rusya-Ukrayna savaşının bir sonucu olarak ortaya çıkan Ukrayna'nın ürettiği bazı temel gıda maddelerinin ilgili pazarlara ulaşması için açılan “Gıda Koridoru” ve bunun için yürütülen diplomasi gastrodiplomasinin bir diğer uğraşı alanı olarak görülmelidir. Bunun yanı sıra 21. yy başlarında adlarından sık sık söz ettiren Uzak Doğunun parlayan yıldızları Tayland, Güney Kore, Tayvan ve Malezya'nın markalaşma, tanıtım, turizm ve ekonomik ilişkiler yaratmak amacıyla yürüttükleri gastrodiplomasi projeleri (Soner, 2020: 15) büyük ölçüde hedeflerine ulaşmış bu ülkeleri daha tanınır ve bilinir kılmıştır.

“Neden gastrodiplomasi?” sorusuna cevap olarak verilebilecek görüşlerin yanı sıra, gastrodiplomasinin ülkelerin diplomasipleri için “Yumuşak güç yaratma”, ülkelerin “tanıtım, diyalog ve işbirliğini artırma”, küresel ölçekli düşünceye sahip “kimlik oluşturma”, halklar arasında “iletişim kurma” ve uluslararası “ekonomik ve ticari ilişki yaratma ve geliştirme” (Soner, 2020: 86-97) vb. potansiyellere sahip olması gastrodiplomasiyi bireysel yeme ve içme deneyimlerinin ötesine taşımaktadır.

## **UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı ve Hatay**

### **Hatay**

Kahramanmaraş sınırları içinde yer alan Sır Barajı'ndan Samandağ ilçesinin düzlüklerine ulaşan Amanos dağlarının Akdeniz kıyısı ile Amanos ve Habib Neccar Dağları'nın ortasındaki vadide kurulmuş olan Hatay, kuzeyden güneye, güneyden kuzeye giden ve doğudan gelen anayolların kavşak noktasında yer almaktadır. Bu konumu ile tarihin çok erken dönemlerinden beri Akdeniz ve Mezopotamya arasında bir köprü görevi görmektedir (URL-4).

Hatay, erken dönemlerden itibaren eski kıtalar (Asya-Afrika-Avrupa), komşu halklar ve bölgeler arasındaki ticarete önemli rol oynamıştır. Ticaret, yolcu ve hac kervanları için bir konaklama yeri olmuştur. Bunun sonucunda çeşitli ülke ve bölgelerden gelen kültürlerin değiş tokuş edildiği, sentezlendiği bir istasyon vazifesi görmüştür. Büyük İskender'in M.Ö. 323 yılında ölümünden sonra komutanlarından Seleucus I. Nicator iktidar mücadelesini kazanarak Seleukoslar dönemini başlatmış ve M.Ö. 300 yılında Seleucia Pieria, ardından Antiacheia (Antakya) kentleri kurulmuştur. M.S. 1. yüzyılın ilk yarısında ortaya çıkan Hristiyanlık, Kudüs dışında ilk defa Antakya'da yayılmıştır. Hz. İsa'ya inananlara ilk defa Antakya'da “Hristiyan” adı verilmiştir (Şan, 2019: 706). M.Ö. 64 yılında Antakya serbest şehir statüsü ile Roma İmparatorluğuna katılmış ve imparatorluğun Suriye

Eyaletinin başkenti olmuştur. M.S. II. yüzyılda Antakya; Roma ve İskenderiye'den sonra 300.000'e yakın nüfusu ile imparatorluğun üçüncü büyük metropoliti durumuna gelmiştir. Helenistik Dönem ve Roma İmparatorluğu dönemlerinde dünyanın sayılı uygarlık merkezlerinden biri olarak ün yapmıştır. Osmanlı Devleti döneminde de bir ticaret ve kültür merkezi görevi yapan Antakya bu durumunu günümüze kadar geliştirerek sürdürmüştür. Kuruluşu Antakya'dan eski olmasına rağmen kent olarak 20. yüzyıl başlarında önem kazanan İskenderun ise 1950'li yıllardan sonra hızlı bir gelişme göstererek Türkiye'nin sayılı ticaret, sanayi ve ihracat merkezlerinden biri hâline gelmiştir.(URL-5; URL-6).

Tarihî boyunca çeşitli dinlerin, inançların bir arada yaşadığı Hatay, bu özelliğini bugün de korumakta, İslam, Hristiyanlık ve Musevi inançları iç içe yaşamakta; cami, kilise ve havra yan yana varlıklarını ve fonksiyonlarını sürdürmektedir. Toplumun sahip olduğu ortak kültür nedeniyle inanç farklılıkları Hatay'da hiçbir zaman problem olmamış, bu farklılıklar kültürel yapının bir zenginliği olarak kabul edilmiştir (Şan, 2019: 705; URL-7). Bu durumu anlatan en çarpıcı örneğin "...Antakya'da Kurtuluş Caddesinde sırt sırta duran Sarımiye Maci ve Katolik Kilisesi ile onların tam karşısında bulunan havra"nın varlığı olduğunu belirten Şan, Hristiyanlarca her yıl 30 Mart'ta İskenderun Akçalı Köyü'nde kutlanan Paskalya'nın, yöre halkının ifadesiyle 'Yumurta Bayramı'nın, diğer din ve mezheplere bağlı kimseler tarafından da kutlanılıyor olmasının Hatay'daki hoşgörü ortamını gösteren önemli kanıtlardan olduğuna değinmektedir (Şan, 2019: 705).

Tarihî, kültürel, dinî zenginlikleri saymakla bitmeyecek ender şehirlerden olan Hatay'ın sosyolojisi ve kültürü ile Türkiye'nin yeni yumuşak güç kaynaklarından biri olan gastrodiplomasi yönünden oldukça önemli bir potansiyel taşıdığı görülmektedir.

### **Yaratıcı Şehirler Ağı ve Hatay**

19. yy.'ın son çeyreğinde başlayan teknolojik hamleler 20. yy. boyunca tüm gezegeni etkilemiş, kültür ve sanat alanları tektürleşmeyle karşı karşıya kalmış, küresel ürünlere karşı yerel unsurlar giderek zayıflamış ve ortadan kalkmaları hızlanmıştır. Tehlikenin ilk farkına varan Alman bilim insanı Theodor W. Adorno ve kurdukları Frankfurt Okulundaki arkadaşı Max Horkeimer kültür endüstrisi kavramını ortaya atarak kültür endüstrisinin özellikle kültürel alanlar üzerindeki olumsuz etkilerini uzun yıllar tartışmışlardır. Onların temel görüşü şöyle özetlenebilir:

Kültür endüstrisi, bildik şeyleri yeni bir nitelikle birleştirir. Tüm dallarda, kitleler tarafından tüketilmeye uygun olan ve bu tüketimi büyük ölçüde belirleyen ürünler, az çok planlı bir biçimde üretilir. Tek tek dallar, yapıları açısından

birbirine benzer ya da en azından iç içe geçer. Adeta boşluk bırakmayacak bir sistem oluştururlar. Bugünkü teknik olanaklar kadar, ekonomi ve yönetimin yoğunlaşması da bunu yapmalarına olanak verir. Kültür Endüstrisi müşterilerinin kasten ve tepeden bütünleştirilmesidir. Binlerce yıl boyunca birbirlerinden ayrılmış yüksek ve düşük kültür alanlarını da birleşmeye zorlar -her ikisinin zararına olacak şekilde. Yüksek kültürün etkileri üzerinde spekülasyon yapılarak, ciddiyet ortadan kaldırılır; düşük kültürün toplumsal denetimi bütünsel olmadığı sürece barındırdığı haşarı isyankârlık ise, uygarlaştırıcı dizginleme yoluyla yok edilir. Kültür endüstrisi yöneldiği milyonların bilinç ya da bilinçsizlik düzeyi üzerinde yadsınamaz bir biçimde spekülasyon yaparken, kitleler birincil değil ikincildirler, hesaplanmışlardır; mekanizmanın eklentileridirler. Müşteri kültür endüstrisinin inandırmak istediği gibi, kral değildir; kültür endüstrisinin öznesi değil, nesnesidir. Kendini kültür endüstrisine uydurmuş olan kitle iletişim araçları terimi, daha en baştan vurguyu zararsız olana kaydırmaktadır. Ne ilk planda kitleler söz konusudur, ne de iletişim teknikleri; söz konusu olan onlara üflenen ruhtur, efendilerinin sesidir. Kültür endüstrisi kitleleri dikkate almayı, onların verili ve değiştirilemez varsayılan zihniyetini ikiye katlamak, pekiştirmek ve güçlendirmek için kötüye kullanır. Bu zihniyetin neyle değiştirilebileceği hususu, tamamen dışta bırakılmıştır. Kitleler kültür endüstrisinin ölçütü değil ideolojisidir (Adorno, 2011: 109-110).

İlerleyen dönemde ise kavram bir çoğul eki alıp (kültür endüstrileri) olumlanmaya ve kültürel unsurların korunmasında ve tanıtımında, ekonomik alanda değere dönüştürülmesinde, istihdamda kültür endüstrilerinden yararlanılması gerektiği anlaşılmıştır. 1990’larda İngiltere’de kültür ekonomisi ve endüstrileri, kültürel sektörler için ortaya atılan kavramlardan “yaratıcı endüstriler” terimi öne çıkmıştır. Artık kültürel miras, ulusal ve yerel kalkınmanın anahtarı, kültürel sektörlerin temel kaynağı haline gelmiştir. “Farklılık ve özgünlük” yeni dönemin özünü oluşturmaya başlamıştır. Kültürel miras da temel farklılık ve özgünlük kaynağıdır (Özdemir, 2012: 61). UNESCO da 1989’dan beri çeşitli karar ve sözleşmelerle küreselleşmenin eziciliği karşılığında yerel kültürleri korumanın yollarını aramaktadır. Kurum, kültürel çeşitliliği destekleme adına 2004’te Yaratıcı Şehirler Ağı Programını (Creative Cities Network) ortaya çıkararak farklı bölgelerden şehirleri farklı konularda yaratıcı endüstriler alanında çalışmak üzere listelere eklemiştir. Konuyla ilgili olarak UNESCO Türkiye Milli Komisyonunun sayfasında şu bilgiler yer almaktadır:

Şehirler tarihi ve kültürel geçmişleri ve çeşitli kültür aktörlerini bir arada bulandıran dinamik yapılarıyla yaratıcılığın yeni boyutlarını üretmeye ve keşfetmeye muktedirlerdir. Program, yerel aktörler tarafından yürütülen kültürel

endüstrilerin yaratıcı, ekonomik, sosyal potansiyelini geliştirmeyi amaçlamakta ve bu sebeple UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ideallerini desteklemektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirler tarafından kendi yetenek ve enerjilerini yönlendirecekleri yaratıcı endüstri sektörü tercihlerine göre seçilebilecek yedi tema etrafında şekillendirilmiştir. Bu temalar edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya sanatları olarak belirlenmiştir. Hâlihazırda, Yaratıcı Şehirler Ağı'nın 295 üyesi bulunmaktadır (URL-8 )

2015'te ağa ilk dâhil edilen şehrimiz Gaziantep (gastronomi)'ten sonra Hatay (gastronomi), İstanbul (tasarım), Kütahya (zanaat ve halk sanatları), Afyonkarahisar (gastronomi), Kırşehir (müzik) ve Bursa (zanaat ve halk sanatları) yaratıcı şehirler ağı listelerine girmişlerdir. Ayrıca yaratıcı şehirler ulusal listesi de oluşmaya başlamış, dokuz şehrimiz farklı alanlarda bu listeye eklenmiş; uluslararası listeye girmeyi beklemektedir.

2017'de Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil olan Hatay birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, coğrafyalar arasında geçiş noktası konumunda, tarihî ticaret yolları güzergâhında, bir yandan da Anadolu'nun denize açılan kapılarından biri ve tarım ve gıda ürünleri çeşitliliği ile kendi kendine yeten bir gastronomi şehridir. 650'den fazla yemeğin listelendiği (URL-9) şehirde etnik ve dinî unsurların bugün uyum içinde bir arada yaşamaları Hatay'ı aynı zamanda bir "mutlu şehir" statüsüne koymamızı da gerektirir. Hatay Akdeniz iklim kuşağının tahıl, sebze ve meyvelerinin yanı sıra Amanos dağlarının endemik bitkileri ve baharat çeşitliliği, meze ve salatalarla öne çıkan mutfağı; fırın yemekleri, tatlıları ve reçelleriyle önemli bir mutfak potansiyeline sahiptir. Aynı zamanda rekabetçi bir yaklaşımla tek başına değil de "birlikte sürdürülebilirlik" adına Adana'dan başlayan Hatay'da devam eden, ardından Gaziantep, Şanlıurfa, Diyarbakır, Mardin'e uzanan bir kültür turizmi potansiyeline sahiptir. Bu potansiyel uluslararası turizm şirketleri ile işbirliği ile hedeflenen turist tipolojisine duyurulabilir. Ancak dikkat edilmesi gereken nokta Hatay'ın sadece bir gastronomi şehri olmadığıdır. Diğer unsurlar göz ardı edildiğinde olumlu gözükken unsurlar olumsuz döner. Ayrıca sadece merkezin değil ilçelerin de potansiyeline dikkat çekilmelidir. Hatay'da ulaşım, otopark, konaklama, tescil, belgelendirme gibi hususlar şu an için öncelik arz etmektedir. Hatay tarihiyle, müzesiyle, ilçeleriyle, şehirde esnaf kültürüyle sahip olduğu sosyokültürel yaşamı gastroturizm ve gastrodiplomasi adına bir güce çevirecek potansiyele fazlasıyla sahiptir.

## **Hatay'ın Gastrodiplomasi İmkânları**

Hatay tarihî, dinî, kültürel birikimi; önemli ticaret ve ulaşım yollarının kavşak noktalarından birinde olması gibi bir şehri bulunduğu coğrafyada söz sahibi yapmak için gerekli pek çok imkâna sahiptir. Bu açıdan Türkiye'nin gastrodiplomasi potansiyelli yüksek şehirlerindedir. Hatay'ın bu konuda öne çıkan potansiyelleri şunlardır:

**1.Suriye ile ilişkilerde liderlik potansiyeli:** Hatay, Suriye ile sınır komşuluğunun yanı sıra nüfus olarak pek çoğu Suriye'de akrabaları bulunan Arap kökenli vatandaşlara sahiptir. Bu açıdan başta Suriye ile Türkiye arasında diplomatik ilişkiler kurulması ve ilişkilerin geliştirilmesi noktasında Hatay'da yaşayan Arap kökenli vatandaşların inanç ve kanaat önderleri, iş insanları ve akademisyenlerin de yer aldığı ve katkı sunduğu sivil inisiyatifler oluşturulmalıdır. Bu sivil inisiyatifler arasında özellikle her biri gastronominin önemli ayakları olan gıda, tarım ve turizm alanlarında hizmet veren kurum ve kuruluşların yumuşak güç olarak kullanımı sağlanabilir. Çünkü gıda, tarım ve turizm gibi faaliyetlerde verimli topraklara sahip hem Hatay'ın hem de Suriye'nin potansiyeli yüksektir.

**2. Orta Doğu ülkeleri ile ilişkilerde yardımcı olma potansiyeli:** Hatay sahip olduğu Müslüman ve Hristiyan Arap nüfus ve farklı inançları barındırma potansiyeli ile Suriye'nin yanı sıra diğer pek çok Orta Doğu ülkesi ile diplomatik ilişkilerde gastrodiplomasi üzerinden yumuşak güç olma imkânlarına sahiptir. Özellikle gıda, tarım, hayvancılık ve turizm alanlarında gerçekleşecek yeni işbirlikleri yoluyla sivil inisiyatiflerin diplomatik ilişkilerde yumuşatıcı etkisi yaratılabilir.

**3. Ermeni diasporaları ile ilişkilerde yardımcı olma potansiyeli:** Başta ABD ve Fransa'da bulunan Ermeni diasporaları olmak üzere Ermeni Tehciri'nin neden ve sonuçlarını siyasetin elinden kurtarıp tarihçilere bırakma noktasında geliştirilecek adımlarda Hatay Türkiye'de Ermeni vatandaşların yaşadığı tek köy Olan Vakıflı ve diğer Ermeni asıllı kanaat önderlerinin oluşturduğu dostluk ve kardeşlik iklimine sahip olmasıyla destek olabilir.

**4. Ermenistan ile ilişkilerde yardımcı olma potansiyeli:** Bir önceki maddede belirtilen sosyolojisi ile Ermenistan ile doğrudan kurulacak olan diplomatik ilişkilerde Hatay ve onun oluşturduğu sivil inisiyatif başta İstanbul ve diğer şehirlerdeki Ermeni cemaatleri ile birlikte sürece yumuşak güç olarak katkı sunabilir. Bu noktada Ermenistan ile Türkiye arasındaki sorunların giderilmesinin yanı sıra Azerbaycan-Ermenistan ilişkilerinde yumuşak güç olarak fayda sağlayabilir.

**5. İsrail'le ilişkilerde yardımcı olma potansiyeli:** Hatay, Türkiye'de Musevi vatandaşların bulunduğu ve onlara ait iki ibadethanenin aktif olduğu birkaç şehirden biridir. Bu yönüyle hem Türkiye-İsrail hem de ABD'deki İsrail lobileri ile ilişkilerde yumuşak güç olma potansiyeline sahiptir. Bunun için aynı Ermeni vatandaşlardan ve kanaat önderlerinden oluşan bir sivil inisiyatif gibi çeşitli meslek ve iş dünyasından, akademisyenlerden terkip olunan Musevi vatandaşlardan da oluşturulacak bir ekibe ihtiyaç olacaktır. Hatay potansiyeli ile bunu gerçekleştirmeye müsaittir.

**6. Üçüncü Derece ülkelerle ilişkilerde yardımcı olma potansiyeli:** Günümüz dünyasında sınır ilişkileri önemini korumakla birlikte sınırlar ötesi ülkelerle ilişkilerde zaman zaman oldukça sıcak temaslara yol açabilmektedir. Örneğin Suriye'deki iç karışıklıklar nedeni ile Rusya güneyden de Türkiye'ye komşu olmuş durumdadır. Bu açıdan Hatay, Rusya gibi üçüncü derece komşu ülkeler ile yürütülecek diplomatik ilişkilerde yumuşak güç olma potansiyelini kullanabilir.

## SONUÇ

Diplomaside “Yumuşak Güç” kavramı son on yılda klasik diplomasi taktiklerine ön ayak ve yardımcı olan bir kavram olarak ortaya çıkmıştır. Yumuşak güç özellikle kamu diplomasisi, kültürel diplomasi ve gastrodiplomasiye dönüşen saccayağı üzerine oturmaktadır. Bunlardan gastrodiplomasi son yıllarda gittikçe popüler hâle gelen unsurlardan biridir. Gastronominin yeme, içme eyleminden öte ülkelerin tarihî, kültürel ve ekonomik birikimlerini uluslararası alanda etkin bir şekilde kullanabilecekleri bir alan sunduğu fark edilmiştir. Bu alan hem yurtiçinde hem de yurtdışında gıda, tarım, hayvancılık ve turizm potansiyeli olan şehirler için ayrı bir avantaj sunmaktadır. Tarihî, kültürel, dinî, coğrafi ve ekonomik birikimleri ve imkânları ile önemli bir gastronomi şehri olan Hatay da Türkiye'nin diplomaside yumuşak güçlerinden biri olma potansiyeline sahiptir. Hatay bu potansiyelini sahip olduğu farklı etnik köken, din ve inançları bir arada dostluk ve kardeşlik içerisinde yaşatan sosyolojisinden almaktadır. Bu metinde bahsedilen hususlar gerek diplomasi ayağı ve gerekse şehrin bileşenleri tarafından konunun hassasiyeti açısından ele alınmalıdır. Konu daha çok sivil toplum kuruluşları üzerinden yürütülmelidir. Kısacası, “tatlı yiyelim, tatlı konuşalım.” atasözünde çarpıcı bir şekilde belirtilen hedeflere ulaşmak için Hatay önemli üslerden biri haline getirilmelidir. Bu üs, Adana'dan başlayan sırayla Hatay, Gaziantep, Şanlıurfa, Diyarbakır ve Mardin'e uzanan gastrodiyalog ve gastrodiplomasi yolunun içerisinde hak ettiği yeri almalıdır.

## Kısaltmalar

TDK-GTS: Türk Dil Kurumu-Güncel Türkçe Sözlük

vb.: ve benzeri

vd.: ve diğer

yy: yüzyıl

## Kaynaklar

Adorno, T. (2011). *Kültür Endüstrisi-Kültür Yönetimi*. Çev. N. Ülner vd., İstanbul: İletişim Yayınları.

Özdemir, N. (2012). *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi*. Ankara: Hacettepe Yayınları.

Sokol, S. C. (2012). Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, p: 163-183.

Soner, F. (2020). *Gastrodiplomasi*. Ankara: Siyasal Kitabevi.

Szondi, G. (2009), Central and Eastern European Public Diplomacy, A Transitional Perspective on National Reputation Management. N.Snow, & P. Taylor içinde, *Routledge Handbook of Public Diplomacy* (s.292-313). New York: Routledge.

Şan, F. (2019). Hatay'da Dinî-Etnik Çeşitlilik ve Bu Çeşitliliğin Dile Yansımaları, *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, 2019, Cilt: 12, Sayı:27, s. 704-715.

Zamorano, M. M. (2016). Diplomacy: Reframing Cultural the Instrumentalization of Culture. *Journal of Current Cultural Research*, Culture Unbound. S.166-186.

## e-kaynaklar

**Comprehensive Annual Report on Public Diplomacy**. <https://www.state.gov/2019-comprehensive-annual-report-on-public-diplomacy-and-international-broadcasting/> (erişim, 11.10.2022).

Cull, N. J. (2009). *Public Diplomacy: Lessons from the Past*. Los Angeles. <https://www.state.gov/documents/organization/54374> (erişim, 27.09.2022).

Cummings, M. (2003). Cultural Diplomacy and the United States Government: A survey. *American for the Arts*: <https://intranet.americansforthearts.org/sites/default/files> (erişim, 27.09.2022).

Pham, M. J. (2013). Food as Communication: A Case Study of South Korea's Gastrodiplomacy. *Journal of International Service*, 2-22.

TDK Güncel Türkçe Sözlük, <https://sozluk.gov.tr/> (13.08.2022).

URL-1: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Gastronomi> (08.8.2022)

URL-2: [britishcouncil.org](http://britishcouncil.org) (08.8.2022)

URL-3: [https://tr.wikipedia.org/wiki/Do\\_%26\\_Co](https://tr.wikipedia.org/wiki/Do_%26_Co) (12.9.2022)

URL-4: <https://www.hurriyet.com.tr/seyahat/uc-buyuk-dinin-kesistigi-yer-hatay>  
(22.9.2022)

URL-5: <http://hatay.gov.tr/tarihsel-surec-icinde-hatayda-kultur-ve-uygarlik> (22.9.2022)

URL-6: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Hatay> (22.9.2022)

URL-7: <https://www.hurriyet.com.tr/seyahat/uc-buyuk-dinin-kesistigi-yer-hatay><https://tr.wikipedia.org/wiki/Hatay> (25.9.2022)

URL-8: <https://www.unesco.org.tr/> (22.10.2022)

URL-9: <http://hataygastronomi.com/> (22.10.2022)



# GASTRONOMİK KÜLTÜRÜN ŞEHİRİN PAZARLANMASINA VE MARKALAŞMASINA ETKİSİ

Öğr. Gör. Dr. Kader EROL  
Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi

## Özet

Günümüz turizm tüketicileri için, şehirlerin geçmişten bugüne taşıdıkları yerel mutfak lezzetleri, ziyaret etmek istedikleri şehirlerde aradıkları bölgesel farklılıklar, doğal güzellikler ve kültürel değerler gibi unsurların başında gelmektedir. Dolayısıyla, birçok sözlükte, “iyi yemek yeme sanatı ve bilimi” olarak tanımlanan “Gastronomi” kelimesi son zamanlarda daha fazla telaffuz edilir olmuştur. Hatta, gastronomi açısından zengin bir kültüre sahip olan şehirler daha fazla farkındalık yaratmakta ve isimlerini markalaştırarak, ülke sınırlarının dışına taşımaya çalışmaktadırlar. Bunun için de birçok kent, markalaşma sürecinde, Gaziantep baklavası, Adana Kebabı, Edirne Ciğeri, Maraş Dondurması örneklerinde olduğu gibi yöresel yemeklerini ve lezzetlerini kullanmaktadırlar.

Yaşadığımız küreselleşme ve rekabet olgusuyla birlikte, tüm dünyada ürün ve hizmetlerin yanı sıra, ülkeler ve hatta şehirler bile pazarlama ve markalaşma faaliyetlerine konu olmaktadır. Şehirler birbirleriyle rekabet edebilmek, daha fazla gelir elde etmek ve yaşayanların standartlarını yükseltebilmek için pazarlama çabalarına giderek daha çok ağırlık vermektelerdir. Bu durum şehir pazarlaması ve şehir markası kavramlarını ortaya çıkarmıştır. Giderek artan rekabet ortamında şehirlerin tanıtımında, ziyaretçi çekiminde ve hatta markalaşmasında önemli avantajlar sağlayan gastronominin, şehirlerin pazarlanmasındaki etkisi ve önemi de giderek artmaktadır. Bu çalışmada, gastronomik kültür ile şehir pazarlaması kavramları ilişkilendirilerek, şehirlerin pazarlanmasında gastronominin etkisi ve önemi vurgulanmaya çalışılmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomik Kültür, Şehir Pazarlaması, Şehir Markalaşması

## THE EFFECT OF GASTRONOMIC CULTURE ON CITY MARKETING AND CITY BRANDING

### Summary

For today’s tourism consumers, the local cuisine tastes that cities have carried from the past to the present are at the forefront of the elements they look for in the cities they want to visit, as well as regional differences, natural beauties and cultural values. Therefore, the word “Gastronomy”, which is defined as “the art and science of eating well” in many dictionaries, has become more pronounced recently. In fact, cities with a rich gastronomic culture are trying to create more awareness about themselves and try to carry their names beyond the borders of the country by branding them. For this, many cities use their local dishes and flavors in the branding process, such as Gaziantep Baklava, Adana Kebab, Edirne Liver or Maraş Ice Cream.

With the phenomenon of globalization and competition we live in, countries and even cities have been the subject of marketing and branding activities as well as products and services all over the world. Cities are placing more and more emphasis on marketing efforts in order to compete with each other, generate more income and raise the standards of their inhabitants. This situation has revealed the concepts of city marketing and city branding. In an increasingly competitive environment, the impact and importance of gastronomy, which provides significant advantages in the promotion, visitor attraction and even branding of cities, in the marketing of cities is also increasing. In this study, it is tried to emphasize the effect and importance of gastronomy in the marketing of cities by associating the concepts of gastronomic culture and city marketing.

**Keywords:** Gastronomic Culture, City Marketing, City Branding

## GİRİŞ

Yaşanılan bölgenin iklimi ve bölge topraklarından elde edilen tarımsal ürünler o bölgenin mutfak kültürünü ve zenginliğini ortaya çıkarmaktadır. Hangi yiyeceğin nasıl hazırlandığı, nasıl sunulduğu, ne zaman ve ne ölçüde tüketildiği o bölgenin iklimi, coğrafi koşulları, yaşam kültürü ve sosyo-ekonomik yapısı hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlamaktadır. Toplumların mutfak kültürü, toplumların kültürel değerlerini içinde barındıran ve uzun süre değişmeden korunabilen değerlerdir.

Yöresel mutfak kavramının giderek önem kazanmasının nedenlerinin başında, yeni nesil gezginlerin son dönemde değişen ihtiyaç ve beklentileri gelmektedir. Önemi günden güne artan kültürel değerlerle yeniden şekillenen turizm faaliyetleri, gastronomi kültürünü de içine almıştır. Bunun yanı sıra, destinasyonların sahip oldukları yerel lezzetler, artan rekabet ortamında, şehrin farkındalık yaratması ve hatta markalaşması konusunda önemli bir unsur haline gelmiştir. Bir bölgeye ait yerel lezzetler, o bölge kültürünü tanımak ve bilgi sahibi olmak için en kestirme ve en keyifli yollardan biridir. Gastronomi kültürünün iyi değerlendirilmesi, şehirlerin pazarlanması ve yerel kültürün sürdürülebilirliği açısından hayli önem taşımaktadır. Özdemir (2008), yerel yemek kültürünü bir destinasyonun sahip olduğu soyut mirasın bir dışı vurumu ve en değerli çekiciliklerinden biri olarak nitelendirmektedir. Çünkü bunu deneyimleme fırsatı yakalayan kişiler otantik kültürel bir deneyim yaşamış olurlar (Okumuş vd., 2007). Hatta bazen bu otantik lezzetin başka bir yerde tadılması olanağı bulunmadığından, o bölgeye yapılan yolculuğun tek ya da öncelikli amacı bu eşsiz yöresel yemek kültürüyle tanışmak olabilir (Güneş vd., 2008). Bu bağlamda, bu çalışma, gastronomik kültür ile şehir pazarlaması kavramları arasındaki ilişkiden yola çıkarak, şehirlerin pazarlanmasında gastronominin ne derece önemli ve etkin bir rol oynayabileceğini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

## GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ



İnsanoğlunun hayatını sürdürebilmesi için yapmak zorunda olduğu eylemlerin başında gelen yemek yeme kavramı, insanlık kadar eski bir geçmişe sahiptir (Belge, 2016). Yemek fizyolojik ihtiyaçlarımızdan biri olup (Tikkanen, 2007, s. 721), tarih öncesi dönemlerden itibaren çeşitli yazılı kaynaklarda karşımıza çıkmaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017, s. 7). Toplumların birbirinden ayırt edebilmesini sağlayan sembollerden biri de yemektir. Tarih boyunca refahın, zenginliğin, bolluğun, bereketin ve statünün bir göstergesi olan yemek, insanlar için hayatta kalmaktan çok daha fazla anlama sahiptir.

Gerçek anlamda yemek pişirme sanatının temellerinin, tarımın ilk yapıldığı yer olan, medeniyetler beşiği Mezopotamya’da atıldığı düşünülmektedir. Bölgenin iklim çeşitliliği ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması, bölgeye zengin bir mutfak mirası kazandırmıştır. İlk olarak bu bölgede ortaya çıkan yemek pişirme sanatı, daha sonralarda Anadolu ve Çin mutfağı olarak ikiye ayrılarak, birçok toplumu etkilemiş ve farklı milletlerin mutfağına ilham kaynağı olmuştur. Tüm bu etkileşimler sonucunda, hemen hemen her milletin kendi coğrafyasını, iklimini, yaşam şeklini, adetlerini ve alışkanlıklarını yansıtan birbirinden farklı mutfak kültürleri oluşmuştur (Ciğerim, 2001).

Mutfak kültürlerindeki farklılaşmanın nedenlerinden başında, bölge coğrafyası, iklim koşulları, yaşanan savaşlar ve göçler gelmektedir (Taşpınar, 2017). Gastronomi kültürlerindeki bu farklılıklar, “tanınmışlık, özgünlük ve çeşitlilik”

olmak üzere üç temel başlık altında özetlenebilir. Bir toplumun yemek yeme ve sunum tekniklerinin diğer kültürler tarafından bilinmesi ve uygulanması ‘tanınırlık’ olarak ifade edilirken, pişirilme ve sunum tekniklerinin tamamen o ülkeye ait olduğunun göstergesi de ‘özgünlük’ olarak ifade edilmektedir. Diğer bir farklılık göstergesi olan ‘çeşitlilik’ ise, yemek çeşitlerindeki bolluğu ve seçenek çokluğunu ifade etmektedir (Hatipoğlu, 2014).

Gastronomi, yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözlerinin birleşmesiyle meydana gelmektedir (Akbaba ve Kendirci, 2016, s. 115; Altınel, 2009, s. 2; Güzel Şahin ve Ünver, 2015, s. 64). 1835 yılında ‘İyi yemek yeme sanatı’ olarak Fransız mutfak sözlüğüne giren gastronomi terimi, ilk kez 1801 yılında Fransız şair Joseph Bercholux’un ‘Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan’ isimli kitabıyla literatüre girmiştir. Joseph Berchoux bu kitabında gastronomiyi “nitelikli, güzel ve iyi yemek yeme sanatı” şeklinde tanımlamıştır. Bu kitaptan iki yıl sonra, Croze Magnan’ın ‘Paris’te Gastronomi’ adıyla basılan kitabıyla da, gastronomi kavramı artık bilinir hale gelmeye ve kullanılmaya başlanmıştır. Yazar, bu kitabında gastronomiyi “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat” olarak açıklamıştır. Böylece, gastronomi kavramı hakkında görüşler giderek artmaya ve bu alan zenginleşmeye başlamıştır. (<https://mehmetceviksanat.wordpress.com/tag/gastronomi-tarihi/>)

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde belirli bir sistematik düzen içinde hazırlanarak göz ve damak tadına hitap edecek şekilde sunulduğu yemek kültürü veya yemek sanatı olarak ifade edilmektedir (Dilsiz, 2010, s. 3). Hatipoğlu (2014) tarafından, ‘sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş hoş ve lezzetli mutfak düzeni’ olarak da tanımlanan gastronomi, kimi kaynaklarda fen bilimleri ve sosyal bilimlerden yararlanan bir bilim dalı olarak (Dilsiz, 2010, s. 3), kimi kaynaklar da ise yeme içme sanatı olarak ifade edilmektedir (Sormaz vd., 2015, s. 69).

Özellikle son yıllarda gastronomiye olan ilginin artmasıyla birlikte, gezginlerinde, uluslararası mutfaklardan ziyade, yöresel mutfaklara ait yemeklere çok daha fazla rağbet ettikleri gözlemlenmektedir. Bu nedenle, son dönemlerde, dikkat çekmek isteyen ya da fark yaratmak isteyen işletmeler, yöresel lezzetlerden oluşan menüleriyle, buldukları destinasyona daha fazla ziyaretçi çekmektedirler. Çünkü, bir destinasyona ait yöresel lezzetler, turistik ürünlerin bir parçası olabileceği gibi kendi başına da bir çekicilik unsuru olabilirler. Bu doğrultuda, yiyecek ve içeceklerin asıl etken olduğu gastronomi turizmi, birçok ülkede yaygınlaşmaya başlamıştır (Eren, 2016). Gastronomi turizmi ürünleri, ek turizm hareketleri de oluşturarak turistleri bölgeye çekmekte yardımcı olmakta, bu sayede

destinasyonun rekabet ortamında öne çıkmasını sağlamaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016, s. 113).

Gastronomi turizmi, son yıllarda rağbet görmeye başlamış olsa da, aslında yöresel lezzetler, uzun zamandır destinasyon pazarlamasında turistik ürün olarak sunulmaktaydı (Şahin Güzel ve Ünver, 2015). Gastronomi kùltürünün turizm sektöründe değerlendirilebilmesi, destinasyonların ekonomik hareketliliği ve yerel kùltürün sürdürülebilirliği açısından önemlidir (Okumuş, 2007). Gastronomik unsurların cazibe unsuru olarak düşünülerek, doğru bir Şekilde pazarlanması, bölgenin çekiciliğini arttıracak ve tanınmasına katkı sağlayacaktır.

## **ŞEHİR PAZARLAMASI**

Geldiğimiz ağda, ülkeler artık kendilerini tek bir destinasyon olarak değil, farklı turizm potansiyeli olan bölge ve Şehirlerini ayrı ayrı destinasyonlar Şeklinde pazarlamaya başlamışlardır (Tosun ve Bilim, 2004). Dolayısıyla, birçok Şehir, sakinlerine daha iyi imkanlar sunarak memnun etmek, alt ve üst yapılarını iyileştirmek, ekonomik kalkınmalarını sağlamak ve mevcut ziyaretçilerini kaybetmeden yenilerini kazanmak için, birçok pazarlama faaliyetleriyle farkındalık yaratarak, diğer Őehirlerle rekabet etmeye çalışmaktadırlar. Kendine özgü özellikleri ve çekiciliği olan Şehirlerin, doğru ve etkili pazarlama faaliyetleriyle başarıya ulaşması çok daha kolay olmaktadır. Bunun için de, Şehirler farklı özelliklerini ortaya çıkararak, bir destinasyon olarak markalaşma yoluna giderler. Çünkü, çoğu zaman talebi oluşturan ülke değil, destinasyondur (Özkul ve Demire, 2012).

Şehir pazarlaması kavramı yerine, literatürde ‘mekân pazarlaması’, ‘destinasyon pazarlaması’ gibi kavramlar da kullanılmaktadır. Şehir pazarlaması, sadece bir Şehrin ürünü satmak için kullanılan araç ve yöntemler olarak düşünülmemelidir. Aksine, Şehir pazarlaması, Şehrin bir ürün olarak imajıyla pazarlanmasıdır. Bu nedenle, Şehir pazarlaması, Şehrin mevcut potansiyeli ile bu potansiyelin yerel toplumun yararına kullanılması arasında bir köprü oluŐturmada önemli bir rol oynamaktadır ( Özdemir, 2013; s.2).

Günümüzde hemen hemen her ülkenin ekonomisinde önemli bir paya sahip olan turizm sektörü açısından da, ziyaretçiler açısından da Şehrin imajı önemli bir rol oynamaya başlamıştır. EĞer bir Şehrin imajı ne kadar olumluysa, o Şehri gezip-görmek ve oraya ait yöresel lezzetleri deneyimlemek isteyen kişilerin sayısı o kadar fazla olacaktır. Bu nedenle, Şehirleri de herhangi bir ürün gibi doğru pazarlamalıyız. İsen (2013), kapsamlı bir Şehir pazarlamasını, on iki parçadan

oluşan bir yap-boza benzetmektedir. Bir bütünü oluşturan bu parçalar şu şekilde özetlenebilir:

1. Şehir pazarlanırken, bir bütün olarak ele alınmalıdır.
2. Bir yaşam alanı olan şehrin pazarlanmasında birden fazla faktörün etken olduğu hesaba katılmalıdır. Bu sorumluluk, sadece yerel yöneticilerin ya da politikacıların değil, şehrin sakinlerinin ve hatta ziyaretçilerinin bile de dahil olduğu bir gruba aittir.
3. Şehrin verdiği hizmetlerin şehir sakinleri ve yerel ekonominin gereksinimleri doğrultusunda iyileştirilmesine özen gösterilmelidir.
4. Özellikle yerel yönetim, talepler doğrultusunda örgütlenmelidir.
5. Şehir pazarlaması faaliyetleri, 'şehirden yaşayanlar', 'şehirden çalışanlar', 'şehirden tatil yapanlar' gibi farklı gruplara hitap edecek şekilde planlanmalı ve iyileştirme çalışmaları, her kesimin gereksinimlerine odaklanabilmelidir.
6. Şehir pazarlaması ve şehir imajı; ekonomiden, eğitime, sağlıktan, kültür ve turizme kadar geniş bir alanı kapsamalıdır.
7. Şehrin cazibesini artırmak için, mevcut imaj analizi yapılarak, şehrin güçlü ve zayıf yönleri belirlenip geliştirilmeye çalışılmalıdır.
8. Şehir pazarlamasında uygulanacak yöntemler, şehrin vizyon ve politikaları doğru belirlenmeli ve net bir şekilde ortaya konmalıdır.
9. Belirlenen şehir misyon ve politikalara doğrultusunda yürütülecek projeler, bu sıralamaya göre kısa, orta ve uzun vadeli olarak öncelik sırasına göre yapılmaya çalışılmalıdır.
10. Yapılması hedeflenen projeler gerçekçi ve uygulanabilir olmasının yanı sıra, şehrin gelişimine ve tanınırlığına fayda sağlamalıdır.
11. İnsanların şehre olan ilgisini çekmek ve de arttırmak için, reklam faaliyetlerine önem verilmeli, şehirdeki işletmelere yönelik halkla ilişkiler faaliyetleri gerçekleştirilmelidir.
12. Şehirdeki tüm hedef guruplarıyla etkili iletişim kurulmalıdır. Şehir pazarlamasının tüm süreçlerinde dikkat edilmesi gereken önemli faktörlerden birinin, etkili iletişim olduğu asla göz ardı edilmemelidir.

Şehir pazarlaması, özetle, şehrin sahip olduğu somut ve soyut değerlerin insanlar tarafından bilinip kabul görmesi için yapılan planlı iletişim ve tanıtım çalışmalarıdır. Şehrin; coğrafi konumu, iklimi, ulaşımı, güvenliğinden, tarihi, kültürü, mimarisi ve yerel lezzetlerine kadar bütün unsurlarını kapsar.

## ŞEHİR MARKALAŞMASI

Günümüzde yaşanan çetin rekabetle baş edebilmek ve hayatta kalabilmek için, tıpkı ürünler veya hizmetlerde olduğu gibi, şehirlerin de farklılıklarını ve ayırt edici özelliklerini ön plana çıkarıp kimlik ve imaj oluşturmalarının önemi giderek artmaktadır. Bu rekabet yarışında ön sıralarda yer alarak tanınırlık elde edebilmek için, bölgeler ve hatta şehirler markalaşma yoluna gitmektedirler (Yaşar, 2013). Çünkü, Şehirler açısından markayı gereklilik haline getiren koşullar, Hanna ve Rowley (2013) tarafından, şu şekilde belirtilmektedir;

- Uluslararası medyanın artan gücü,
- Uluslararası seyahat maliyetinin düşmesi,
- Tüketicilerin harcama gücünün artması,
- Sunulan hizmetler açısından, şehirleri giderek birbirine benzemesi,
- İnsanların farklı kültürlerle olan ilgisinin artması.

Şehrin markalaşma çalışmaları, daha çok yerel yönetimlere, kentteki çeşitli sivil toplum kuruluşlarına ve yaşadıkları yere duyarlı kişilerin bireysel çabalarına ve mevcut kaynaklarının etkin kullanımına bağlıdır. Dolayısıyla, markalaşma konusunda başarılı olmak isteyen şehir yönetimi, öncelikle tüm paydaşların katılımını sağlamalıdır. Bunun sayesinde, şehrin paydaşlarını oluşturan çeşitli sosyo-ekonomik gruplar, şehri nasıl algıladıklarını, güçlü ve zayıf buldukları yönlerini belirterek, şehrin ayırt edici özelliklerinin ve farklılıklarının ortaya çıkmasını sağlayacaklardır (Cop ve Akpınar, 2014).

Dünyaca ünlü pazarlamacılar Philip Kotler, Donald Haider ve Irving Rein tarafından kaleme alınan “Marketing Places - Attracting Investment, Industry and Tourism Cities, States and Nations” adlı kitapta cazibe merkezi olmak isteyen şehirleri yöneten kişilerin, aşağıda şu sorulara cevap araması gerektiği belirtilmektedir. (<https://ertugrulmuyesseroglu.com/marka-sehir-nedir-sehirler-nasil-markalasinir/>)

- İnsanlar neden bu şehirde yaşamak istesin?
- İnsanlar neden bu şehri ziyaret etsin?
- İnsanlar neden bu şehre yatırım yapsın?
- Bu şehrin sunduğu ve diğer şehirlerde olmayan rekabet avantajı yaratacak özellikleri nelerdir?

Özellikle ülkede tanınmak için, birçok şehrin başvurduğu en yaygın yöntem, bölgede yetişen veya üretilen ürünlerin kullanılmasıdır. Maraş dondurması, Antep baklavası, Adana kebabı, Manisa Mesir macunu, Hatay’ın zeytin ve



zeytinyağı örnekleri, önemli birer simge haline gelmiş gıda ve ürün isimleridir. Geleneksel yiyeceklerin, şehir simgesi ve şehir markasının önemli bir unsuru olarak kullanımı, tüm dünyada yaygın bir uygulamadır (Eroğlu, 2007).

## **GASTRONOMİK KÜLTÜRÜN, ŞEHRİN PAZARLANMASINA VE MARKALAŞMASINA ETKİSİ**

Küreselleşmenin de etkisiyle, uluslararası turizmde destinasyonların giderek birbirine benzediği gözlemlenmektedir (Ooi, 2004). Bu durum, giderek artan rekabet ortamında destinasyonları farklılık yaratmaya zorlamaktadır. Bir destinasyonun farklılık yaratabileceği en kestirme yol, gastronomik kimliğinden geçmektedir. Bölgeye özgü benzersiz yiyecek ve içeceklerin, bölge halkı özgü tarafından üretilip sunulması, destinasyonun farklı olarak algılanmasına yardımcı olacaktır (HavenTang ve Jones, 2006). Gastronomik kimliği değerli kılan özelliklerinden biri de, taklit edilmesinin güçlüğüdür (Harrington ve Ottenbacher, 2010). Dolayısıyla, gastronomik kimliğin kullanılmasıyla, sürdürülebilir bir rekabet üstünlüğü elde edilebilir. Çünkü, bir gastronomik kimliği taklit etmek için, o bölgenin coğrafyasını, iklimini, toprağını, sıcaklığını yaratmak gerekir ki, bu da asla mümkün olmayacak bir şeydir.

Harrington ve Ottenbacher'in (2010) Lyon şehrinin Fransa'nın gastronomi başkenti olarak gösterilmesine yönelik yaptığı çalışmasında, gastronomik kimliğin, turizmi farklılaştırıcı özelliğine vurgu yapmıştır. Lyon'un gastronomik başkent olmasında, şarap ve yemek kültürünün uzun bir geçmişinin olduğuna dikkat çekerek, geleneksel ürünlerin kullanımının yaygın olmasının payının çok büyük olduğunu belirtmiştir. O halde, zengin bir gastronomi kültürüne sahip destinasyonların pazarlama ve markalaşma faaliyetlerinde, daha başarılı olabileceklerini söylemek doğru olacaktır. Bu destinasyonlara yapılacak gastronomi turları, ziyaretçilerine hem eşsiz bir yiyecek içecek deneyimi yaşatacak hem de bölgenin tanınırlığını ve rekabet gücünü arttıracaktır. Örneğin; İtalya'nın Toscana bölgesinde yetişen şaraplarla sunulan yerel yemekler, bölgeye özgü bir algı yaratmakta ve gastronomi turizminin gelişmesine destek olmaktadır.

Dünyada turizmle ilgili gelişmeler incelendiğinde, turistik destinasyonların pazarlanmasında "gastronominin" önemli bir role sahip olduğunu görmekteyiz. Gastronomik kimliğin, bir destinasyonun kültürel kimlik ve mirasının aktarımında da çok önemli bir faktör olduğunu göz ardı etmemeliyiz (Çalışkan, 2013). Son yıllarda, "doğal ve yerel lezzetlere" artan ilgi, gelir seviyesi yüksek turistlerin katıldığı "gurme turları" ya da "gastronomi turlarını" yaratarak, destinasyonları pazarlamaya ve markalaştırmaya başlamıştır.

## SONUÇ

Yaşadığı yerden, gezdiği yerlerden, yediği benzer tatlardan kısa zamanda sıkılan günümüz insanları, sürekli yeni arayışlar içerisinde. Bu durum, şehirleri benzerleriyle rekabet edebilmek ve tercih edilmek için diğerlerinden farklılaşmaya itmektedir. Bunun yolu da, şehirlerin doğru bir pazarlama stratejisiyle farkındalık yaratmasından ve markalaşma çabalarından geçmektedir. Bu hedefler doğrultusunda, gastronomik kültürün çok iyi değerlendirilmesi ve pazarlanması gerekir. Yerel kültürün sürdürülebilirliği açısından da hayli önem taşıyan gastronomik kültür, bir destinasyonun sahip olduğu soyut mirasın dışı yansımaları ve en değerli çekiciliklerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bir destinasyonu ziyaret eden kişiler, oranın kendine özgü tatlarını deneyimlemek için, o yöreye ait yemekleri tercih etmektedirler. Bundan dolayıdır ki, şehirlerin markalaşmasında gastronominin etkisi gün geçtikçe artmaktadır. Günümüzde bir şehre yalnızca oranın yöresel lezzetleriyle tanışmak, yediklerinden farklı şeylerin tadına bakmak için giden gezginler mevcuttur.

Genel olarak baktığımızda, Türkiye'nin zengin tarihini ve coğrafyasının mutfak kültürüne yansımaları, birbirinden farklı lezzetlere sahip olmasından anlayabiliriz. Bu farklı lezzetler, ülkemizde birçok destinasyona farklılık ve değer katmaktadır. Dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alan Osmanlı ve Türk Mutfağının, sayısız destinasyonun markalaşmasına büyük katkı sağlayacağı konusunda tereddütümüzün olmaması gerekir.

Son yapılan araştırmalar, yabancı turistlerin ülkemizde tatil yapma isteklerinin başında, ülkemizin tarihi ve kültürel zenginliklerinin yanı sıra, ülkemizin tarihiyle bütünleşmiş geleneksel mutfak kültürünün geldiğini göstermektedir. Turistlerin yerel tatlara erişme merakı, gastronomiye olan ilgiyi her geçen gün biraz daha arttırmaktadır. Dolayısıyla, yeme-içme kültürü bakımından çok zengin olan ülkemiz de, gastronomi turizminde hakettiği yere gelmelidir. Öncelikle, gastronomik değeri olan şehirlerimiz ve buralarda gezilebilecek rotalar belirlenerek tanıtımları yapılmalıdır. Bu konuda yapılabilecek tüm çalışmalarda, bakanlıklar, sivil toplum örgütleri, şehirlerin yerel yöneticileri, o bölgedeki turizm işletmeleri, yaşadıkları yerin kültürel dokusunu en iyi bilen şehir sakinleri ve üniversiteler beraber hareket etmelidir. Bunun yanı sıra, yurt içi ve yurt dışında düzenlenecek seminerler, festival etkinlikleri ve reklam faaliyetleriyle, gastronomik lezzetlerimizin farkındalığı artırılmalıdır. Ayrıca, reklamlar, sosyal medya ve internet aracılığıyla yapılan tüm bu çalışmalar duyurularak, zengin yemek kültürümüzün gelecek nesillere aktarımı sağlanmalıdır.

## KAYNAKLAR

- Akbaba, A., & Kendirci, P. (2016). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. *İçinde ON Özdoğan (Editör), Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler*, 2, 113-129.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. *İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.*
- Belge, M. (2016). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İletişim Yayınları.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve türk mutfağı'nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde türk mutfağının yerine bir bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28, 49-61.
- Cop, R., & AKPINAR, İ. (2014). ÖĞRENCİLERİN ŞEHİRLERİN MARKALAŞMASINA YÖNELİK ALGILARI. *Marmara University Journal of Economic & Administrative Sciences*, 36(1).
- Cömert, M., & Sökmen, A. (2017). Türkiye'de gastronomi turizmi: Antalya'da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6-26.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği). *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.*
- Eren, R. (2016). Türkiye'nin gastronomi imajı, ziyaretçilerin bilgi kaynakları ve harcamaları. *Yayımlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.*
- Eroğlu, H. (2007). Şehirlerin Markalaşması. *Yerel Siyaset Dergisi*, 23(62), 64-70.
- Güneş, G., Ülker, H. İ., & Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 10(11).
- Hanna, S., & Rowley, J. (2013). A practitioner-led strategic place brand-management model. *Journal of Marketing Management*, 29(15-16), 1782-1815.
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary tourism—A case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1), 14-32.
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi.
- Haven-Tang, C., & Jones, E. (2006). Learning provision, the labour market and skills needs of the tourism and related sectors in Wales. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 5(2), 13-35.

- İsen, İ. (2013). *Bir şehrin markalaşması ve şehir pazarlaması açısından incelenmesi: Örnek bir uygulama* (Master's thesis, Niğde Üniversitesi).
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism management*, 28(1), 253-261.
- Ooi, C. S. (2004). Poetics and politics of destination branding: Denmark. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 4(2), 107-128.
- Özdemir, A. G. (2013). Şehir varlıklarının şehir pazarlamasındaki önemi: Alanya örneği.
- Özdemir, G. (2008). Destinasyon Pazarlaması, Detay Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara, (s 175).
- Özkul, E., & Demirer, D. (2012). Şehirlerin turistik markalaşmasında kalkınma ajanslarının rolü, bölge planları üzerine bir doküman incelemesi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 157-181.
- Sormaz, Ü., Özata, E., & Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 67-73.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- TAŞPINAR, O. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilen ürünlerin marka farkındalık, bilinirlik ve marka imajı ilişkisinin incelenmesi: Şaraplar üzerine bir araştırma. *Journal of Current Researches on Social Sciences*, 7(2), 209-226.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British food journal*.
- Tosun, C., & Bilim, Y. (2004). Şehirlerin Turistik Açından Pazarlanması: Hatay Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 15(2), 125-138.
- Yaşar, B. E. (2013). Kent ve bölge markalaşması. Erzurum: KUDAKA TC Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı.

# KORE MUTFAĞI TANITIMI ÜZERİNE BİR İNCELEMESİ

Hyunjoo Park  
Hacettepe Üniversitesi

## Özet

Her ülkenin ve milletin kendine özgü beslenme alışkanlıkları vardır. Bireylerin ve toplumların sosyo-kültürel ve ekonomik yapısına, tarihsel kimliğine, damak zevkine göre şekillenmiş bir yemek kültürü vardır. Kore halkı uzun bir geçmişe dayanan tarımsal uğraşısı nedeniyle bitkisel ağırlıklı beslenmektedir. Bu nedenle Kore yemeğinin, sağlığa önem verilen, mevsimlik malzemeler kullanan ve çeşitli tariflerle derin bir lezzet sağlayan sağlıklı malzemeler kullanılan yemeklerin temsilcisi olduğu söylenebilir. Son zamanlarda COVID-19 pandemisi ve savaş nedeniyle küresel bir sağlık krizi yaşanmaktadır. Hatta gıda endüstrisinin uluslararası ekonomi üzerindeki etkisi ve önemi artmaktadır. Bununla birlikte insanlar, yiyecek tüketim eğilimlerini sağlık, esenlik, rahatlık ve duyarlılık açısından önemli bir faktör olarak görmekte ve bu tüketim eğilimleri ile sağlıklı beslenme alışkanlığı daha çok benimsenmektedir. Bu bağlamda “Hallyu” adı verilen “Kore Dalgası” küreselleşen dünyayı etkilemektedir. Özellikle Kore dramalarında gösterilen Kore yemeklerine ilgi günden güne artmaktadır. Bu nedenle Kore hükümeti öncülüğünde Kore yemekleri dünyaya tanıtılmaktadır.

Bu çalışmanın amacı, Kore hükümetinin desteğiyle gerçekleştirilen Kore yemeklerinin tanıtımının gözden geçirilmesi ve Türk mutfağının tanıtımı için bir yol oluşturulmasına katkıda bulunmaktır. Bu çalışmada, Kore'nin öz yemeği olan “Hansik”in tanıtımı, Kore mutfağı tanıtımı ve Kore yemekleri üzerine çeşitli ülkelerde yapılmış olan araştırma sonuçları incelenmektedir.

**Anahtar kelimeler:** Kore, Hallyu, Hansik, Kültürel gastronomi tanıtımı

## KOREAN CUISINE PROMOTION REVIEW<sup>1</sup>

### Abstract

Every country and nation has its own unique eating habits. There is a food culture shaped according to the socio-cultural and economic structure, historical identity, and taste of individuals and societies. Korean people have a plant-based diet due to their long-standing agricultural occupation, and for this reason, fresh and seasonal ingredients are often found to be incorporated in Korean cuisine to create representative dishes that give importance to health while providing a rich flavor with various recipes. Recently, there has been a global health crisis due to the COVID-19 pandemic which has provided more attention towards the food industry. On this note, people see food consumption trends as an important factor for health, well-being and with these consumption trends, healthy eating habits are being more adopted. In this context, the “Korean Wave” called “Hallyu” is currently becoming more popular in the world, and interest in Korean food, as shown in Korean dramas, is increasing day by day. For this reason, Korean food is being actively introduced to the world under the direction of the Korean government.

The aim of this study is to review the promotion of Korean food with the support of the Korean government and to contribute to the creation of a way for the promotion of Turkish cuisine. In this study, the introduction of Korean food, the promotion of Korean cuisine, and the results of the research conducted in various countries on Korean food are examined.

**Key words:** Korean, Hallyu, Hansik, Cultural gastronomy promotion.

---

<sup>1</sup> This work was supported by the Core University Program for Korean Studies through the Ministry of Education of the Republic of Korea and the National Research Foundation of Korea (AKS-2019-OLU-2250002)

## GİRİŞ

Her ülkenin ve milletin kendine özgü beslenme alışkanlıkları vardır. Yemek kültürü, kendine özgü kültürün simgesi, aynı zamanda tarihî miras anlamını da taşıyan ve önemli bir kültür endüstrisi olarak kabul edilmektedir. Kore yemeğinin, sağlığa önem verilen, mevsimlik malzemeler kullanan ve çeşitli tariflerle derin bir lezzet sağlayan sağlıklı malzemeler kullanılan yemeklerin temsilcisi olduğu söylenebilir (Lee 2008: 2). Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Kore yemeklerini beslenme açısından dengeli bir örnek öğün olarak tanıtmış ve obezite ve sağlığın küresel bir endişe haline gelmesi nedeniyle Kore yemeklerini dikkat çekici olarak değerlendirmiştir. Hatta, Küresel sağlık dergisi ‘Health’(Sağlık) Kore’ye özgü bir turşu olan kimchi’yi dünyanın en sağlıklı 5<sup>2</sup> gıdasından biri olarak seçmiştir (Kim ve Lim, 2012:144).

Son zamanlarda COVID-19 pandemisi ve savaş nedeniyle küresel bir sağlık krizi yaşanmaktadır. Bununla birlikte gıda endüstrisinin uluslararası ekonomi üzerindeki etkisi ve önemi artmaktadır. Dolayısıyla insanlar, yiyecek tüketim eğilimlerini sağlık, esenlik, rahatlık ve duyarlılık açısından önemli bir faktör olarak görmekte ve bu tüketim eğilimleri ile sağlıklı beslenme alışkanlığı daha çok benimsenmektedir (Kim ve Lim, 2012:144). Bu bağlamda Kore akımları olan “Hal-lyu” adı verilen “Kore Dalgası”, küreselleşen dünyayı etkilemektedir. Özellikle Kore dramalarında gösterilen Kore yemeklerine ilgi günden güne artmaktadır. Son günlerde Kore dizileri yurtdışında popülerlik kazanmakta ve dizide kullanılan ana karakterlerin modası ve yemekleri gibi çeşitli Kore’ye ait kültürel içerik olan ürünler de dikkat çekmektedir. Kore Dalgası, dar anlamda müzik, film ve drama gibi popüler kültürle başlar, genel anlamda ise moda, kozmetik, yemek, turizm, sanatları ve endüstri dahil olmak üzere Kore’nin genel kültürünün dünya tarafından bilindiği kültürel bir fenomeni ifade etmektedir (Kim, 2021: 363-364). Bu nedenle Kore Hükümeti öncülüğünde Kore yemekleri de dünyaya tanıtılmaya çalışılmaktadır.

---

<sup>2</sup> Kimchi (Kore), natto (Japonya), zeytinyağı (İspanya), yoğurt (Yunanistan), mercimek (Hindistan)

Bugünlerde yerel kültür içeriğinin önemli bir rekabet gücünü oluşturan **Netflix** gibi küresel platform stratejileri nedeniyle birçok Kore dizisi ve filmi küresel pazarda yayınlanmasıyla Kore kültürü rekabet gücünü artırmaktadır. Küresel çağımızda yerel kültürü de önemli bir kavram olduğu göstermektedir (Jung, 2021: 31-35). Küresel ile yerel kelimesi birbirine zıt gibi görünse de küreselleşme süreci evrenselleşme ve yerelleşme açısından iki dinamiği bir arada barındırmaktadır (Yaman, 2019: 433). Bu bağlamda küresel ile yerel arasındaki artan ilişki ile birlikte “glokalleşme” adı verilen bir kavram ortaya çıkmaktadır. ‘Glokalleşme’ ‘küreselleşme’ ve ‘yerelleşme’ nin birleştiği bir kelime olup; anlamı küreselleşme çağında bölgesel özelliklerin vurgulanmasıdır. Bu kelimedenden ilk olarak 1980’lerde iş alanında küresel ürünlerin yerelleştirilmesi için düşünülen pazarlama teorisinde bahsedilmiştir (Jung, 2021: 25). Son pandemi döneminde insanlar evde zorunda kaldıkları ortamda sosyal medya ile zaman geçirilmiştir. Netflix aracılığıyla Kore filmi “Parazit” ve “Kalamar Oyunu” adlı bir drama da dünyadaki insanlar tarafından çokça bilinir hale gelmiştir (KOFI-CE, 2022: 66). Özellikle “Kalamar oyunu”nda motif olarak konu edilen birkaç oyun Kore çocuk oyunları arasından seçilmiştir ve bu oyunlardan “Dalgona” adlı şekerini iğneyi kullanarak belirli bir figürü kırmadan oymak gereken kurabiye kesiminin popüler olduğu bilinmektedir. Bu oyun seti Türkiye’de internette satılmaktadır. Bunun gibi dünyada popüler olan tüketim eğilimleri, yemeğin sadece fiziksel ihtiyaçları karşılayan özelliklerinin ötesine geçen eğlenceli ve mutluluk arzularını karşılayan bir nesnenin imajları veya sembolünü satın alma tüketim eğilimi göstermiştir



**Resim 1:**  
Dalgona (URL - 1)

## **KORE YEMEĞİ (Hansik한식) NEDİR?**

Hansik denilen Kore yemeği, Kore’ye özgü bir yemektir. Kore’de “Han” ifadesi, ulusal kimlikle ilgili tüm isimlerin önüne eklenir. Korece’ye Hangil, Koreli’ye Hangukin, Kore geleneksel giysilerine Hanbok ve Kore geleneksel evlerine Hanok vs. denilir; “Han” Kore kültürünün sembollerini ifade ederken kullanılır. Yemek kültürü de coğrafya ve çevreden güçlü bir şekilde etkilenir. Kore bir yarımada ülkesidir, üç tarafı denizlerle çevrilidir ve ana karada dağlar ve ovalar vardır. Bu nedenle deniz ve tarım ürünleri ve orman ürünlerinin tamamı üretilmektedir, ayrıca dört mevsim de yaşandığı için çeşitli mevsimlik malzemeler vardır (Nam, Sim ve Lee, 2020 : 128). Bundan dolayı Koreli atalar mevsimlik sebze,



dağ bitkileri, deniz ürünleri ve diğer et çeşitleri açısından zengin olan malzemeleri kullanarak Kore halkına özgü bir yemek kültürü oluşturmuşlardır.

‘Hansik’ öz Kore yemeği, K-food ise Korean-Food’un kısaltmasıdır ve Kore yemeği ve Hansik için İngilizce bir isim olarak kullanılmaktadır. Kore yemeği, Kore yemeğinin kendisi ve işlenmiş gıdanın bileşenlerini ifade eder. 2008 yılında Gıda, Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı’na göre, “Kore yemek kültürünün temsili ve sembolizmi ile Kore yemeği olarak sanayileşebilen yiyecekler” olarak ifade eder (Lee, 2008: 4). 2019’da çıkarılan ve 2020’de yürürlüğe giren “Kore Gıda Teşvik Yasası’na” göre, “Kore yemeği”, Kore’de kullanılan malzemeler ile Kore’nin kendi pişirme yöntemlerine veya benzer malzemeler kullanılarak benzer pişirme yöntemlerine hazırlanan yiyecekleri ve yemekle ilgili maddi ve maddi olmayan kaynakları, faaliyetleri ve yemek kültürünü ifade eder (Kore Gıda Teşvik Yasası no. 16553). Görüldüğü gibi Kore yemeklerinin küreselleşmesi için gelenekle birlikte benzer malzemeler ve benzer pişirme yöntemlerine hazırlanan yerel yemeklerde Kore yemeği olarak genişletilmektedir.

### **Kore yemek kültürünün özellikleri**

Kore yemek kültüründe en önemli olan pirinç pilavı ve kimchi’dir. Günümüzde kimchi, fermente edilmiş nedenle sağlığa iyi geldiği için dünya çapında yaygın olarak bilinmektedir. Özellikle Kimchi’yi yapma ve paylaşma kültürü olan Kimjang, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras olarak tescil edilmiştir. Kültürel Miras İdaresi (URL-2), Kore yemeklerini felsefi bir yemek olarak tanıttı. Nedeni her şeyden önce Kore yemeği, yin ve yang ilkesini ve beş elementi uygulamaya çalışmaktadır. Özellikle Kore’ye özgü bir turşu olan Kimchi, tek bir malzeme veya tat üzerinde yapımda değil çeşitli malzemelerle bileşenlerini uyumlu hale getiren yani felsefeye sahip bir yemektir.



**Resim 2:** Pilav, Kimchi (HJ Park) ve Kimchi malzemeleri (MJ Kim)

Sebzelerde tuzlanmış balıklara fermente edilmiş (젓갈) gıdalar ekleyerek bir süre bekletilen Kimchi, mayalanma süreciyle gizemli kozmik bir tat oluşturur. Fermantasyon işleminin, Kore yemeklerin öz tat anlayışını tanımlayan önemli bir parçası olduğu yemeklerin lezzetini ve besin değerini artırdığı belirtilmektedir. Ayrıca Kore yemeklerinin temel felsefesinin “ilaç ve yemeğin temelde aynı (약식동원)” olduğu fikrine dayandığını söylüyor (Jung 2021: 714). Bunu destekleyen Koreliler arasında “Pilav(밥) ilaçtır” diye bir söz vardır. Hasta olduğu zaman iştahı olmasa bile yemek yemelidir. Ana yemek pirinç pilavi (bap) ile yanında birkaç çeşit yemek bulunmaktadır. Bunlar birbirlerinin etkisini artıran ve toksiteyi önleyen yöntemler hazırlanır, Koreliler için, yemeğin basit bir yaşam sürdürmenin ötesinde sağlığı koruyan bir ilaç olduğunu düşünülür. Bu nedenle Koreliler “sağlıklı” yemeyi severler ve çeşitli yiyeceklerde bitkisel ilaçlar gibi vücuda iyi gelen malzemeleri kullanarak yemek yaparlar.

Kore yemekleri genellikle susam yağı, soya fasulyesi ezmesi, soya sosu, tuz, sarımsak, zencefil ve kırmızı biber salçası gibi baharatlarla tatlandırılır. Yabancıların sevdiği yiyecekler arasında Kore'nin renk ve lezzetin uyumunu sağlayan eşsiz ruhunu barındıran kimbap ve japchae bibimbap vardır. Özellikle bibimbap uçak yemeği olarak çok popülerdir (Nam, Sim ve Lee, 2020 : 128) . Bibimbap, farklı malzemeleri karıştırarak yepyeni bir lezzet yaratıyor. Yeşillik ve sebzelerin, kırmızıbiber salçası ve susam yağının karışım oranlarına göre aynı malzemeler bile farklı tatlar verir. Genel olarak, Kore yemek kitaplarındaki yemek tariflerinde de biraz tuz ve biraz karabiberi ölçü olarak bahseder ki, bu batılı bir yemeğin tarifi kadar kesin değildir, ancak Kore yemeklerin özelliklerinden birisi, aşçının göz kararı veya isteğe göre baharatlanabilen cömertlik ve serbestlik verilmesidir (Nam, Sim ve Lee, 2020 : 128). Ancak Kore yemeklerinin küreselleşmesi için bir Kore yemeklerinde tarifteki ölçülerde herkes için standart bir Kore yemeği tarifi geliştirmek gereklidir.

Ayrıca pirinç pilavından sonra en önemli ikinci besin olan pirinç keki olan Tteok'tur; bu kek Kore bayramlarının, düğünlerin ve 60. yaş günlerinin vazgeçilmez yemeğidir. Tteok, Kore halk kültürünü en iyi yansıtan yemektir. Örneğin; bebeğin 100. gününü kutlamak için uzun ömürlü olduğuna inanılan Baekseolgi pirinç keki yenir ve bebek 1 yaşına geldiğinde kırmızı pirinç keki yenir, çünkü halk inanışına göre kötü ruhları engelleyerek onu sağlıklı ve rahat yaşamasına sağladığına inanılır. Gördüğümüz gibi Korelilerin temel yemek kültürü Kore halkı inançlarına dayanmaktadır (URL-2). Kore'nin geleneksel fikirleri ve günlük yaşamlarının bir araya getirilmesiyle oluşturulan Kore yemekleri, doğayla uyum içinde yaşamak isteyen Korelilere özgü bir yaşam tarzı kültürüdür.

### Kore Yemek Küreselleşme Projesi

Kore yemeklerinin dünya çapında yaygın olarak bilinmesinin nedeni, 2003 yılında Kore televizyon kanalı MBC’de kraliyet mutfağı motifiyle yayınlanan ‘Dae Jang-geum’un<sup>3</sup> dünyaya ihraç edilmesiyle izleyicilerin Kore yemeklerine ilgi duymaya başladılar (Jung, 2021: 719). Diğer bir neden ise, akıllı telefonların ve internetin yaygınlaşması nedeniyle SNS (Sosyal ağ hizmetleri) kullanımının dünya çapında artmasıdır (Jung, 2021: 722). Son zamanlarda Kore hükümeti, kültürel içeriği önemli bir ticaret olarak tanımlayarak Kore yemeklerini dünyaya tanıtmayı çalışmaktadır.

Kore yemeğinin küreselleşme projesini ulusal düzeyde desteklemek için Kore Hükümeti, 4 Mayıs 2009’da kamu ve özel sektör ile ortaklaşa “Kore Yemek Küreselleşme Tanıtım Komisyonu” kurmuş ve Kore yemeklerini dünyanın en iyilerinden biri olarak geliştirme hedefini belirlemişti. “Kore Yemek Küreselleşme Tanıtım Komisyonu”, Kore yemeklerini yurt dışına tanıtımı ve Kore gıda endüstrisinin geliştirilmesi için çeşitli politikaları, kanunları ve sistemleri yeniden düzenlendi. 17 Mart 2010’da Kore yemeğinin küreselleşmesine öncülük etmek için “Kore Yemek Vakfı” kuruldu (Kim ve Lim, 2012: 145). Gıda, Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı ve Kore Gıda Vakfı ortak gerçekleştirilen etkinlikler, New York’ta Times Meydanı’ndaki reklam panolarında Kore yemeği bibimbap’ı tanıtmaya ve ABD’de CNN gibi büyük kitle iletişim araçlarına reklam vermeye başladı. Bunlarla birlikte New York’ta ofis çalışanlarının Kore yemeklerini deneyimi sağladı (Kim ve Lim, 2012: 144).



Resim 3: Times Meydanı, NY (URL-3)

Westfield, Londra (URL-4)

<sup>3</sup> Türkiye’de 2008 yılında “Sarayın Mücevheri” olarak TRT 1’de yayınlanmıştır. Konu, Joseon Krallığı’nın Vakayiname’sindeki tarihi bir şahsiyetten esinlenilerek Joseon Krallığı’nın ilk kadın doktoru olan Jang Geum’un hikayesini ele almaktadır. Ana temalar, Janggeum’un sebatı ve geleneksel Kore kültürünün, özellikle Kore kraliyet mutfağı ve tıbbi üzerine durulmuştur.

Ayrıca, yurt dışında Kore restoranlarının ve yerel Kore restoranlarının açılmasına destek olmak, yurt dışında şirketler için Kore gıda pazarlamasını desteklemeye ve özendirmeye çalışmıştı. Kore yemeğinin imajını iyileştirmek için Yurt dışında “İyi Kore Restoranlarını Belgelendirme Sistemi”, “bir pilot projeyi yürütmek”, “Kore yemekleri için standart tariflerin yaygınlaştırılması”, “hikâyelerini de içeren Kore yemek menülerinin geliştirilmesini teşvik etmek” ve Kore yemeklerinin küreselleşmesi için Kore yemeklerini temsil eden işletmeleri ve şefleri profesyonel olarak yetiştirmeye çalışmaktadır (Kim ve Lim, 2012:145).

2010 yılında kurulan ‘Kore Yemek Vakfı’, küreselleşme projelerinde daha aktif hale gelerek 2015 yılında bir kamu kurumu olarak belirlenmiş ve 2017 yılı sonunda adı ‘Kore Gıda Teşvik Enstitüsü (KFPI)’ olarak değiştirilmiştir. 2019 yılında “Kore Gıda Teşvik Yasası” düzenleyerek Kore yemeklerinin tanıtımı yoluyla ulusal rekabet gücünü artırmak için “Kore gıda alt yapısının geliştirilmesi”, “Kore restoranlarının rekabet gücünün güçlendirilmesi”, “profesyonel insan gücü yetiştirilmesi” ve “Kore yemeklerinin yurtiçinde ve yurtdışında yayılması” temaları altında çeşitli projeler yürütülmüştür (KEPI : URL-5)



**Resim 4:** Yurtdışı Kore restoranlarının imajını destekleyen ürünler (KEPI)

2021’de Kore Gıda Teşvik Enstitüsü tarafından Kore kültürünün kimliğini iyi temsil eden resimler ve ürünler dağıtarak yurtdışı Kore restoranlarını farklılaştırmak ve rekabet gücünü güçlendirmek için “Yurtdışı Kore restoranı imajı ürün destek projesi”ni gerçekleştirmiştir. Yukarıdaki resimlerde gördüğünüz gibi Kore Gıda Teşvik Enstitüsü Kore’yi temsil eden 343 ürün desteklenmiştir (KFPI: 2022).

### **Kore Restoran Şirketlerinin Yurtdışında Büyümeleri**

Kore yemek hizmeti şirketlerinin yurtdışı pazara girişi 1990’ların başında ciddi bir şekilde başladı ve 1992’den sonra yurtdışı yatırımlar genişledikçe büyük Kore restoranlarının yurtdışına genişlemesi arttı. 1990’ların ortalarından sonra internet teknolojisinin gelişmesiyle uzun mesafeli ticaretin mümkün hale gelmesiyle küresel bir pazar oluştuğça, 2000’li yıllarda yerli restoran şirketlerinin yurtdışı açılımları da hızlandı (Jung, 2021: 714).



**Resim 5:** Bibigo yemek tırı (Jungwoo Kim).

Kore gıda küreselleşme stratejisinin başarılı bir örneği olarak, CJ Grub'un 2010 yılında küresel pazara ilk kez girdiği Bibigo markasına bir göz atalım. Bibigo, en başından beri 'Kore yemeklerini küreselleştirme' hedefiyle küresel pazarlamaya odaklanarak doğmuş bir markadır. Bibigo, 70'den fazla ülkenin yurtdışı pazarlara girmesiyle yurtiçinde ve yurtdışında yıllık yaklaşık 2 trilyon wonluk (yaklaşık \$1380 milyon) satışla bir mega marka haline geldi. Küresel gıda pazarının merkezi olarak adlandırılan ABD'de, pazarlama açısından başarılı olma nedenleri, New York'taki 'Bibigo pop-up restoran'ın işletilmesi ve dünya golf turnuvalarında ve K-pop konser etkinliklerinde Bibigo ürünlerinin sürekli olarak desteklenmesi ve reklamının yapılmasıdır. CJ, Kore gıda şirketleri arasında her yıl en çok Ar-Ge yatırımı yapmaktadır ve teknoloji geliştirmektedir. Ayrıca Kore'nin ulusal markasının devam eden büyümesi de olumlu bir faktördür (Kim, 2021: 38-42).

### **Yurtdışı Kore Yemeği Üzerine tüketicilerinin mevcut durumu**

Kore yemekleri üzerine bir yurtdışı tüketici algı anketine göre, yurtdışındaki insanlar tarafından bilinen en popüler Kore yemeği kimchi, ızgara et (bulgogi/galbi) ve bibimbap'tır.

Kore Yemek Servisi Ltd. (2007)'göre bulgogi (Izgara türü) > bibimbap > kimchi sıralamasıydı, ancak çalışma dönemi ve konusuna göre farklılıklar vardır (Lee 2008 :7).

2021 yılın araştırması sonucunda en çok tercih edilen Kore yemeği Kore tavuğu (%16.1), kimchi (%11.3), bibimbap (%10.7), bulgogi (%6.0) ve tteokbokki (%5.6) olmuştur (Tarım, Gıda ve Köy İşleri Bakanlığı, basın bülteni 26.08.2022).



**Resim 6 :** Sol üst: Bibimbap, alt: Tteokbokki, Sağ üst: Bulgogi, alt: Kimbap (HJ Park)

Kore yemeklerini temsil eden yemeklerin zaman içinde kimchi'den Kore tavuğu, bibimbap, bulgogi ve tteokbokki gibi çeşitli yiyeceklere doğru genişlediği görülmektedir. Yıllar sonra bile yabancıların Kore yemeklerini tercih etmesi kimchi, bibimbap ve bulgogiyi sevdiklerini gösteriyor. 2021'de araştırmasının sonuçlarına göre, kadınlar ve genç gruptakiler Kore tavuğu ve tteokbokki'yi tercih ederken, yaşlı gruptakiler kimchi'yi daha fazla tercih etmiştir. Ayrıca, yurtdışındaki tüketicilerin %84.3'ü yerel Kore yemeklerini geleneksel Kore yemeklerine tercih ettiklerini belirtmiştir (KOPI, 2022: 163). Bir diğer konu ise ABD, İngiltere, Rusya vb yurtdışı ülkelerinde baharat ve deniz yosunu ürünleri iyi tepkiler alıyor. Baharat sosu popülerdir çünkü barbekü sosuna benzer et yemeklerinde kullanılabilir ve geleneksel soslara kıyasla etin yağlı tadını azaltmak için meyve ve sebzeler içerir. Deniz yosunu, çoğunlukla bir yemek (garnitür) olarak yenilen

Kore'den farklı olarak 'atıştırılmalık' şeklinde bir atıştırılmalık olarak yenir (Kim, 2021 38-42).

Buna göre Kore yemeklerinin dünya çapında olan küresel müşterilerle buluşabilmesi için Kore yemeklerinin de onların yerel özelliklere duyduğu ihtiyacın karşılanması gerektiği anlaşılmaktadır. Glokalleşmenin ilk koşulu, Korelilerin beğendiği tat ve menü değil, dünyanın dört bir yanındaki insanların tercih ettiği tat ve yiyeceklerdir. KOFICE araştırmaya göre yurtdışı tüketicilerin geleneksel Kore yemeğinden daha yerel Kore yemeklerini tercih etmiştir. Başka bir deyişle, yerel halkı yeme alışkanlıklarını, yaşam tarzını, kültürünü, doğasını ve malzemelerini iyice anlamak gerekir.

## YABANCI TÜKETİCİLERİN KORE YEMEĞİ ALGISI

Covid -19 pandemisi nedeniyle ülkeler arası veya ülke içindeki hareket kısıtlamaları nedeniyle, Kore yemeklerini deneyimlemek veya yurtdışında Kore restoranlarını ziyaret etmek ve Kore'yi ziyaret etme fırsatları önemli ölçüde azaldı. Covid-19 döneminde insanların hareket kısıtlamaları nedeniyle obezite sorunu da arttı. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre Türkiye'de yetişkin obezite oranı %32.1 iken Kore'de sadece % 4.7'dir. Cambridge "Dünya Yiyecek Tarihi" kitabına göre Kore'deki düşük obezite oranı sadece genetik yatınlıktan değil, aynı zamanda Kore yemeklerinin Amerikan ve Avrupa mutfağından %13 daha az yağ içermesinden kaynaklanmaktadır (URL-6).

Kore yemek kültürü ana yemekleri destekleyen kimchi gibi, bol sebze ve sağlıklı yemek seçeneklerine sahiptir. Bu nedenle büyüyen obezite sorununa karşı sağlıklı Kore yemekleri iyi bir alternatif olabilir. Sağlıklı beslenme talebinin artması ve hareket kısıtlamaları nedeniyle mutfakta keşfe çıkanların insan sayısı da arttı. Sebze ve yeşillikler açısından zengin ve sindirim sistemi dostu hazırlama teknikleri ile Kore yemekleri, pandemi sırasında da sağlıklı beslenmek için ideal bir yemektir. İnsanların uzun süre evde yaşamak zorunda kaldıkları ortam nedeniyle hazır olan işlenmiş Kore yemeklerinin ihracatının arttığı tespit edildi. Bunlar arasında kimchi ve ginseng gibi bağışıklığı güçlendirdiği bilinen Kore gıdaları, Covid -19 pandemisi doğrultusunda güçlü ihracatlar rakamları gösterdi (Kim, 2021 : 38-42). Kore mutfağına baharatlı, renkli ve lezzetli olması hem sağlıklı hem yeni bir tat arayanları beklemektedir.

Bu bağlamda "Kore Uluslararası Kültürel Değişim Vakfı (KOFICE)" tarafından, Hallyu kültürel içeriklerinin ülkelere göre tüketim durumu ve Hallyu ile ilgili endüstrilerin yurtdışı pazarlara girebilmesi için gerekli olan yurtdışı tüketici

bilgileri araştırılmıştır. Asya, Okyanusya, Amerika ve Avrupa dahil olmak üzere 5 bölgede 18 ülkeden 8500 katılımcı üzerine bir anket gerçekleştirildi (KOFICE 2022). Anketin içeriği, Kore algısı olarak Kore ile ilişkilendirilen imajı ve Kore kültürel içeriklerinin tüketim durumunu incelemektir. Ancak bu çalışmada sadece gıda ile ilgili olanlar seçilerek kullanılmıştır ve anket yapılan 18 ülkeden Türkiye dahil 9 ülke aşağı tabloda listelenmiştir. Yabancı tüketicilerin Kore yemeği ile temasının % 58,6'sı sosyal medya, % 47.5'i Kore dramaları gibi video içerikleri ve % 47.1'i YouTube'dur. Kore video içeriği ile YouTube arasındaki etkileşimin Kore yemeklerinin farkındalığını artırmada önemli bir rol oynadığı analiz edilmiştir.

Yapılan çalışmada, 2020'de Kore denilince akla gelen ilk imaj sorulduğunda, Tablo 1'de gösterildiği gibi Kore yemekleri % 12.0 ile K-pop'tan sonra (%16.8) ikinci sırada yer aldı. Üçüncü sırada ise İT sektörü vardı (KOFICE, 2022: 28). Buna göre Kore yemeğinin, Kore'yi temsil eden imajlardan biri olduğu anlaşılmaktadır.

**Tablo 1:** Kore İlişkili İmajların yıllara göre analizi

Yıl	2012	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Katılımcı	5600	5600	6500	7800	7800	7500	8000	8500
1	Drama 18.3	İT 14.5	K-Pop 20.1	Yemek 12.5	K-Pop 16.6	K-Pop 17.3	K-Pop 18.5	K-Pop 16.8
2	K-Pop 14.9	K-Pop 12.0	Yemek 12.1	K-Pop 12.1	K. Kore 8.5	Yemek 9.9	Yemek 12.2	Yemek 12.0
3	Yemek 14.5	Yemek 10.7	İT 9.7	İT 10.2	İT 7.7	İT 6.9	Drama 7.8	İT 6.9

**Tablo 2:** Kore yemeklerinin ülkelere göre popülerlik faktörleri

	Türkiye	Frans	Rusia	UAE	Çin	Japon	Tailand	ABD	Brazil
Vaka sayısı	163	264	283	215	312	380	296	342	184
Lezzetli	46.6	55.3	72.4	38.1	40.7	72.6	64.5	61.1	60.3
Kore yemeği deneyimi	27.0	14.4	25.1	28.8	32.4	12.6	35.5	24.6	32.1
Sağlıklı yiyecek	25.8	29.9	26.1	30.7	19.2	27.9	31.1	25.1	25.0



Anket sonuçları tablosundan da anlaşılacağı gibi, Kore yemeklerinin yurtdışında popüler olmasının nedenleri ‘lezzetli’, ‘Kore yemeklerini/Kore kültürünü deneyimlemek’ ve ‘sağlıklı’ olmalarıdır (KOFICE 2022:55). Tüketicinin yemeğin lezzetli konusuna satın alma davranışındaki en önemli seçim faktörlerinden biridir. Kore yemeklerine yönelik olumlu duyguların artması, K-pop ve K- dramaları gibi Kore kültürüyle ilgili ulusal imaj iyi olsa da yemeğin tadı güzel olmadıkça insanlar yemeyecektir. Bu sonuçlar Kore yemeklerinin lezzetli ve sağlıklı olduğunu göstermektedir.

**Tablo 3:** Kore yemeklerinin ülkelere göre popülerliği engelleyen faktörleri

	Türkiye	Frans	Rusia	UAE	Çin	Japon	Tayland	ABD	Brazil
Vaka sayısı	163	264	283	215	312	380	296	342	184
Pahalı	28.2	13.3	21.2	19.1	22.4	10.5	24.7	22.5	20.8
Yemek gereçleri kullanma zorluğu	27.0	18.6	30.0	27.4	16.7	4.5	13.9	25.7	23.4

Kore yemeklerinin sevilme nedenleri yukarıdaki tabloya göre ilk olarak pahalı olması, ikinci olarak ise yemek araç-gereçleri kullanımının zor olmasıdır (KOFICE, 2022: 65). Bu, Kore yemeklerinin fiyatlandırma politikası veya stratejisinde bir sorun olduğu anlamına gelmektedir. Bir fiyatlandırma stratejisinde yerel koşullar göz önünde bulundurularak uygun bir fiyat belirlenmelidir.

Bu bağlamda ülke veya kültüre göre Kore yemekleri ile rekabet eden yemeklerin fiyat ve hizmetlerinin yanı sıra Kore yemeklerine yönelik tüketici taleplerinin sürekli araştırılması ve yönetilmesi gerekmektedir. Ayrıca yemek gereçlerinin kullanımında zorluk yaşanması durumlarda yerel duruma göre esnek bir şekilde yanıt verilebilmelidir. Aynı zamanda Kore'nin kendi geleneğine ilişkin temel bilgi ve anlayışın güçlü olması gerekmektedir. Kore köklerinin kimliği oluşturduğunda ve onu diğer kültürlerle birleştirdiğinizde yeni ve yaratıcı değişimler mümkündür (Jung, 2011: 139). Hâkim olunan bir kültür diğer kültürlerle buluştuğunda, tüketim toplumunun genel yapısını incelediğinde ve onların zevklerine uygun Kore yemekleri sunulduğunda, yerel halk Kore yemeği yemek için gelir ve satın alır.

## SONUÇ

Yemek kültürü, her bir halkın veya ülkenin folklorunu en iyi bilen bir kültürel kodudur. İnsanlar yaşadıkları coğrafi özelliklerin veya iklimin etkisiyle kendilerine özgü beslenme kültürlerini oluştururlar. Özellikle yemek ve yaşam tarzı iklim koşullarına göre değişiklik göstermektedir. Kore dört mevsimi olan bir iklime sahiptir ve besin kaynakları bol bir ülkedir. Bu nedenle deniz ürünleri ve tarım ürünleri ve dağda yetişen bitkilerin tamamı üretilmektedir, ayrıca çeşitli mevsimlik malzemeler vardır.

Son zamanlarda COVID-19 pandemisi nedeniyle küresel bir sağlık krizi yaşanmaktadır. Dolayısıyla insanlar, yiyecek tüketim eğilimlerini sağlık, esenlik, rahatlık ve duyarlılık açısından önemli bir faktör olarak görmekte ve bu tüketim eğilimleri ile sağlıklı beslenme alışkanlığı daha çok benimsenmektedir. Küresel çağımızda Netflix gibi küresel platform aracılığıyla Kore dizileri yurtdışında popülerlik kazanmakta ve dizilerde gösterilen Kore yemekleri dikkat çekmektedir. “Hallyu (한류)” adı verilen “Kore akımlar”, küreselleşen dünyayı etkilemektedir. Özellikle Kore dramalarında gösterilen Kore yemeklerine ilgi günden güne artmaktadır. Kore yemek kültüründe en önemli olan pirinç pilavı ve kimchi’dir. Kimchi, fermente edilmiş olması nedeniyle sağlığa iyi geldiği için dünya çapında yaygın olarak bilinmektedir.

“Kore Uluslararası Kültürel Değişim Vakfı (KOFİCE)”, tarafından yapılan araştırmada Kore yemeklerine yönelik olumlu duyguların artması, K-pop ve K-dramaları gibi Kore kültürüyle ilgili ulusal imajın iyi olduğunu ve Kore yemeklerinin lezzetli ve sağlıklı yemekler olduğunu tespit etmiştir. Sebze ve yeşillikler açısından zengin ve sindirim sistemi dostu hazırlama teknikleri ile Kore yemekleri, pandemi sırasında sağlıklı beslenmek için ideal bulunmaktadır.

Bu güzel yemekler için Kore hükümeti, kültürel içeriği önemli bir ticaret olarak tanımlayarak Kore yemeklerini dünyaya tanıtmayı çalışmaktadır. Özellikle “Kore Gıda Teşvik Yasası” düzenleyip Kore yemeklerinin tanıtımı yoluyla ulusal rekabet gücünü artırmak için “Kore gıda altyapısının geliştirilmesi”, “Kore restoranlarının rekabet gücünün güçlendirilmesi”, “profesyonel insan gücü yetiştirilmesi” ve “Kore yemeklerinin yurtiçinde ve yurtdışında yayılması” temaları altında çeşitli projeler yürütülmüştür. Son günlerde ise Kore kültürünün kimliğini iyi temsil eden resimler ve ürünler dağıtarak yurtdışı Kore restoranlarını farklılaştırmak ve rekabet gücünü güçlendirmek için “Yurtdışı Kore restoranı imajı ürün destek projesi”ni gerçekleştirilmiştir.

Çok zengin bir mutfağa sahip olan Türkiye’de de bu ve benzeri araştırma ve projeler Türk mutfağının yurt dışında tanıtımına bir katkıda bulunacaktır

## KAYNAKÇA

Abdulsamet, Y. (2019). Küreselleşme Süreci ve Küreselleşmenin Yerel Kültüre Etkisi, *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, Vol. 44, ss. 422-436.

### Elektronik Kaynaklar

Hwang, J. S. ve diğ. (2010). The Effect of the Recognition of Korean Culture in Korean Restaurant on Foreign Residents in Korea, *The Korean Journal of Culinary Research*, Vol. 16, No. 4, : PP. 64 -75.

Jung, D. (2021). Popüler Kültür, - Bir geleneğe sahip olmak, *KOFİCE Özel Projesi*, Seul : V 41: ss. 31-35.

Jung, G. (2021). Analysis of the Process of Spreading Korean Food to Foreign Countries, *The Journal Humanities and Social Science*, vol 12, no 6, 49: pp. 711-726.

KFPİ, (2022). *Yurtdışı Kore Yemek Kültürü ve Endüstrisi Büyük Veri Analizi Raporu*, Seul : KFPİ yayımları.

Kim, J. (2021). Bibigo 2 trilyon wonluk satışla ‘mega marka’ , *Hankyong Business Dergisi*, vol 1335 : pp. 38-42.

Kim, T. (2021). “A Study on the Exchange and Problems of Cultural Industry between Korea and China: Focus on Political and Economic Challenges”, *The Korean Academy of Chinese Studies*, No 74, pp. 361-379.

Kim, Y. ve Lim, H. (2012). A Positive Case study on policy factors for the globalization of Korean cuisine, *Journal of Hotel & Resort*, vol 11 no 1, 19, pp. 141-161.

KOFİCE, (2022), *2021 Yılı Yurtdışı Hallyu Araştırması Raporu II*, Seul : KOFİCE Yayınları.

Kore Gıda Teşvik Yasası, 27/08/2019 no. 16553, Tarım, Gıda ve Köy İşleri Bakanlığı.

Lee, M. (2008). Korean food globalization strategy, Korean Food Science Association, *Food Science and Industry* , vol 41 No 4, pp. 2-15.

Nam, Y.S. ve diğ. (2020), A Study on the Menu Composition of Korean Restaurants, Culinary Society of Korea, *Culinary Science and hospitality research*, vol 26 no 6 , pp. 127-139.

Tarım, Gıda ve Köy İşleri Bakanlığı, basın bülteni 26.08.2022.

URL- 1: Resim 1, <https://www.trendyol.com/sr?q=Dalgona&qt=Dalgona&st=Dalgona&os=1> adresinden 20/10/2022 tarihinde alınmıştır.

URL- 4: Resim 4, <https://www.donga.com/news/article/all/20210831/109015201/1> adresinden 20/10/2022 tarihinde alınmıştır.

URL -5 : KFPI, <https://www.hansik.or.kr/main/main.do> adresinden 20/10/2022 tarihinde alınmıştır.

URL-2:KMI(cha), [https://www.cha.go.kr/cop/bbs/selectBoardArticle.do?nttId=18624&bbsId=BBSMSTR\\_1008&mn](https://www.cha.go.kr/cop/bbs/selectBoardArticle.do?nttId=18624&bbsId=BBSMSTR_1008&mn) adresinden 20/10/2022 tarihinde alınmıştır.

URL-3: Resim 3, <https://cm.asiae.co.kr/article/2010120709180959868> adresinden 20/10/2022 tarihinde alınmıştır.

URL-6: Trizm gazetesi, <https://www.turizmgunlugu.com/2021/09/01/guney-kore-mutfagi-kore-yemekleri/> adresinden 20/10/2022 tarihinde alınmıştır.

**GÜZEL SANATLAR  
VE  
YEME-İÇME KÜLTÜRÜ**



# MADIMAK TÜRKÜSÜ VE MADIMAK HALAYI

Öğr. Gör. Nilay YANALAK KARASU

Akdeniz Karpaz Üniversitesi

## Özet

Müzik, Geçmişten günümüze kültür aktarımında topluma yön verici sanat dallarının başında gelir. Halk biliminin vazgeçilmezi türküler de içinde barındırdığı aşk, üzüntü, keder, inanç, yaşayış, vb. toplumsal konuları halk kültürüne yansıtan aynalardır. Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet döneminin mirasçısı olan Türk mutfağı, yörelerinin çeşitliliği yüzünden türkülere yıllarca konu olmuş, uğruna sayısız notalar yazılmış bir alanı temsil eder.

Adı türkülere konu olan madımak, Mayıs ayı başında yeşerip, Haziran ayı sonunda tükenen, İç Anadolu bölgesinde yılın ilk sebzesi ve baharın habercisi olarak bilinen bir ottur. Halk dilinde keçimemesi, kuşekmeği ve söğüt otu olarak da isimlendirilir. Madımak yemeğinin yöre halkı tarafından çok sevilen lezzeti ve memleketlisine yaşattığı duygu bu yemeğin konusunun halk oyunlarına yansımaya da sebep olmuştur. Yörede bilinen “Madımak Halayı” genellikle kadınlar tarafından sergilenen bir halaydır. Bu halay madımak otunun kadınlar tarafından toplanmasını ve pişirilmesini anlatan figürler içermektedir.

Bu çalışma da Sivas yöresine ait madımak türküsünü makam, usûl ritim açısından ve madımak halayını oluşturan dans hareketlerinin, madımak toplama ile benzerliği incelenecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Madımak, Sivas, Madımak Halayı, Madımak Türküsü

## FOLK SONG OF MADIMAK AND FOLK DANCE OF MADIMAK

### Abstract

Music is one of the leading branches of art that guides the society in the transmission of culture from the past to the present. Folk songs, which are indispensable for folklore, also contain love, sadness, grief, belief, life, etc. They are mirrors that reflect social issues to folk culture. Turkish cuisine; which is the heir of the Seljuk, Ottoman and Republican periods, represents an area that has been the subject of folk songs for years due to the diversity of its regions, for which countless notes were written. Madımak, whose name is the subject of folk songs, sprouts in the beginning of May and its season ends at the end of June. It is a herb known as the first vegetable of the year and the herald of spring in the Central Anatolia region. In colloquial language, the Madımak herb also known as keçimemesi, kuşekmeği ve söğüt otu. The taste of the Madımak dish, which is very loved by the local people, and the feeling it gives to its hometown, has also caused the subject of this dish to be reflected in folk dances. “Folkdance of Madımak ” is a dance that is usually performed by women. This folk dance contains figures describing the harvesting and cooking of madımak herb by women.

In this study, the madımak folk song from the Sivas region will be examined in terms of tune, style and rhythm and the similarity of the dance movements that make up the Madımak folkdance.

**Key Words :** Madımak, Sivas, Folk dance of Madımak, Folk song of Madımak



Gündelik rutinler, inanışlar, aş, ekmek, geçim derdi gibi unsurlar nesiller boyu halk şarkılarının konusu olarak hayat bulmuş, dilden dile yayılarak yüzyıllardır varlıklarını sürdürmüşlerdir. Halk şarkıları tarihin belgeleridir. Türklerin halk şarkısı olan türküler de geçmişten beri kültürümüze ve tarihimize ayna tutar.

Türkü, halkın maddi ve manevi tüm değerlerini bünyesinde barındıran sevinçlerini kederlerini duygularını düşüncelerini yansıtan, doğumdan ölüme kadar halkın yaşamış olduğu olaylara ve durumlara bağlı olarak ortaya çıkan Türk toplumundaki en yaygın, en eski ve en sevilen türlerden biridir. (Gökşen ve Gökşen 2016: 1599)

Türk müziği, coğrafi yönden oldukça geniş bir alana yayılmış, değişik coğrafyalarda değişik şekillerde gelişimini sürdürerek kendi içerisinde son derece renkli ve zengin bir yapı oluşturmuştur. (Ekici, 2002: 217)

Hayata dair her şey türkülerde yerini alır. Halk türküleri kadar halk mutfağı da geçmişi günümüze aktarmada kabul gören kültürel dinamikler arasındadır. Dünyanın önde gelen mutfaklarından birisi olan Türk mutfağı, zengin çeşitlerle doludur ve yalnız halkımızın damak zevkini yansıtmaz, aynı zamanda toplumun hayat felsefesi, dünya görüşü, yaşama sevinci ve direncine dair de ipuçları barındırır. Aynı dinamik kültürün parçaları olan gastronomi ve müziğin yolları çok kere kesişir. Türkülerde zaman zaman görülen yemek ve yiyecek-içecek isimleri, bu buluşmanın en rahat izlenebildiği örneklerdir.

Adı türkülere konu olan madımak, mayıs ayı başında yeşerip, haziran ayı sonunda tükenir. İç Anadolu bölgesinde mutfakların ilk sebzesi ve baharın habercisi olarak kabul edilir.

Madımak, subtropik iklimden, tropik iklime kadar her çeşit iklimde yetişebilmekte olup, kuraklığa dayanıklıdır. Bitki besin elementi bakımından zayıf, iyi havalanmayan, her çeşit toprak tipi ve tekstüründe yetişebilir. (Mihai ve Francois, 2005: 485)

Vitaminler, mineral maddeler, lif ve önemli yağ asitleri nedeniyle gerek besin değeri gerekse anti bakteriyel, anti viral özelliklere sahiptir. (Davis, 1965-1985; Baytop, 1984; Asımgil, 2003) İdrar söktürücü ve böbrek taşları ile şeker hastalığına karşı kullanılır. (Baytop, 1984).

### **“Başı yeşil kökü kırmızı, odur doyuran karnımızı”**

İç Anadolu eğim, iklim, yükselti gibi konum bakımından kendine özgü bitkilerin ev sahibidir Madımak’a Tokat, Sivas, Yozgat ve Kayseri gibi şehirlerde sıklıkla rastlanır. Madımak kadınların tutku ile topladıkları, toplarken sayıca yarıştıkları, bu esnada birbirleri ile dertleştikleri bir sosyal etkinliktir. Hatta bazen de kayınvalideden kaçıtır.

Her madımak toplanmaz. “Madımağın oynaşı, eşek madımağı ya da gavur madımağı” diye tabir edilen beyaz saplı kart madımağlar süpürge yapımında kullanılır. Çiçeklenmişse mevsimi geçmiştir. Pur veya kis denilen killi, taşlı toprakların madımağı iyi olmaz. Mezarlıktan madımak toplanmaz. “Gök güremeden madımak yenilirse o yıl hasta olunmaz”

Madımak toplandıktan sonra yenilebilen yaprak kısımları ayıklanır. Her mevsim yiyebilmek amacıyla kurutulur, konservesi yapılır veya dondurularak muhafaza edilir. Özellikle İç Anadolu ve Karadeniz bölgesinde tüketilen madımak yemeği, soğan, salça, çemen tercihe göre kıyma, sucuk, pastırma gibi malzemeler eklenerek yapılır. Çorak toprakların en lezzetli otlarından biri olan madımak mıhlama, çorba gibi değişik pişirim şekillerine dönüşse de lezzetinden bir şey kaybetmez. Yalnız herkes aynı nefasetle madımak pişiremez. Eskiden köylerde tüketilen bu besin ilkbaharda günümüz şehir pazarlarında büyük ilgi görür Halk dilinde “keçimemesi, kuşekmeği ve söğüt otu” olarak isimlendirilir. Madımak yemeğinin yöre halkı tarafından çok sevilen lezzeti ve memleketlisine yaşattığı duygu, bu bitkinin ve yemeğinin halk türkülerine ve halk oyunlarına yansımaya da sebep olmuştur.

“Madımak oylum oylum” , “Madımak bitti m’ola”, “Dere dibi yol mu olur? (madımak)”, “Madımak uzar gider” en bilinen ve sevilen madımak türküleridir.

### **Madımak Oylum Oylum**

Türkü yapısı itibariyle ilköğretim okullarında kolaylıkla işlenebilecek niteliktedir. İki zamanlı ölçüdür. İlk dört mısra aynı ezgidir. Bağlantı da kendi arasındayken aynı ezgi A+B bölümünden oluşan sözel bölümün sonuna çalgısal C bölümü eklenmiştir. Bu türkü uşşak dörtlünün 4. Derecesinde kalarak ezgiye HÛZÎ (Muscıkımızda var olan bir birleşik makam) duygusunu katarak dikkat çeker.

SÜRESİ: ♩ = 6

türkü sitesi



MA DI MAK  
MA DI MAK  
MA DI MAK

OY BI LUM DA OY LUM GE LI YOR CI VAN DA İY LUM  
SE ÇİM DE ROL DU ÇİM D TEN CE LU REM VOM TA SE SA NEN DE İY ROL DU ÇİM

2- 2- 3. 3.  
CI VAN BOY LUM GE LİR SE NO LUR RE NİN DE  
GÜN DE YE HAK DI TOP ÇİM SA Rİ LAR KEN BE Rİ ŞİM REN DAN BE SE DÜŞ TÜR

GÖN ROL DU OY MA DI MAK TE KE TÜ KE SA KA LI OY  
Çİ TIM MA DI MAK E VE Lİ Rİ YEM LİK OY MA DI MAK GÜŞ GÜ ŞÜ  
YEM LİK OY MA DI MAK

türkü sitesi türkü sitesi

— 1 —  
MADIMAK OYLUM OYLUM  
GELİYOR CİYANDA BOYLUM  
CİYAN BOYLUM GELİREE  
SEN ÖLÜR BENİNDE GÖNLÜM

Bağlantı — OY MADIMAK TEKE TÜKE SAKALI  
OY MADIMAK EVELİK YEM LİK  
OY MADIMAK GÜŞGÜŞÜ YEM LİK OY MADIMAK

— 2 —  
MADIMAK BİSER OLDU  
TEME REM TAŞAR OLDU  
GÜNDE YEDİĞİM SAMARLAR  
BİRİKEN BİSER OLDU  
Bağlantı.

— 3 —  
MADIMAK BİÇİNDE BİÇİM  
ÖLÜYÖM SENİNDE İÇİN  
MADIMAK TOPLAR İKEN  
BASIMDAN ÜSTÜ ÇİTİM  
Bağlantı.

## Madımak Halayı

Davul zurna eşliğinde kadınlar tarafından oynanan bir halayıdır. Oyun alanının müsaade ettiği ölçüde bazen açık alanlarda (bahçe, meydan vb.) bazen kapalı ortamlarda (köy odaları, spor salonları vb.) oynanır. Kapalı alanlarda 6-8 kişiden oluşan kadın oyuncular genellikle daire şeklinde, açık alanlarda ise daha fazla oyuncu ile yarım ay veya düz dizi şeklinde icra edilir. Oyuncular halaya başlamada önce önlüklerinin uç kısmını kaldırarak sol elleriyle tutarlar. Bunun sebebi temsili olarak toplanan madımaıkları sol elleri ile tuttıkları önlüklerinin içerisine koymak için hazırlık yapmaktır. Halayın birinci bölümüne bu şekilde sağ ayağı sol ayağın bir adım önüne atarak başlanır. Sağ ayağı önüne atıldığı esnada sağ kol vücudun sağ tarafından sol tarafına doğru zemine paralel bir yay çizecek şekilde hareket eder. Bu hareket madımak otunun biçilmesini temsil etmektedir. Sağ adım tekrar sol adımın yanına gelirken sağ kolda yeniden oyuncunun sağına doğru açılır. Bu figürün birkaç kez tekrar edildikten sonra ekip başının verdiği komutla ya da müzikli komutla halayın ikinci bölümüne geçilir. İkinci bölümde kadın oyuncular sağ ayakla başlayarak dört küçük adımla dizleri bükülü oturur pozisyona gelirler. Bu pozisyonda sağ ve sol elleri ile temsili olarak yerden aldıkları madımak otlarını önlüklerinin içerisine atmaya çalışırlar. Böylece daha önce biçilen madımak otu toplanmış olur. Halay bu şekilde tekrar edilirken davul zurna müziği keser, kadınlar bu esnada madımak türküsünü hem söyler hem de oyunu oynar.<sup>1</sup>

## SONUÇ

Madımak türküleri ve Madımak Halayı, halk gastronomisi-halk müziği ilişkisini gösteren çarpıcı örneklerdendir. Halayın kadınlarca oynanan bir oyun oluşu, yine “Madımak oylum oylum” örneğinde olduğu gibi madımak türkülerinin çoğunluk kadın ağzından koşulması, söz konusu eserlerin toplumsal cinsiyet algısı açısından da incelenebileceğini göstermektedir. Yaptığımız bu mütevazı araştırma gösteriyor ki yerel yönetimler, üniversiteler ve sivil toplum örgütlerinin işbirliği ile yürütülecek geniş çaplı projeler, yöresel mutfak kültürü ve türküler arasındaki bağlantıları her yönüyle ortaya koyacak ve hiç şüphesiz Türk kültür tarihine önemli katkılar sağlayacaktır.

<sup>1</sup> Madımak Halayına dair bilgilerini bizimle paylaşan Doç. Dr. Mustafa Kaya'ya teşekkür ederiz.

## Kaynakça

- Alan, R., & Padem, H. (1989). Erzurum ve yöresinde sebze olarak kullanılan; evelik. kızılca. Kuş ekmeği. deliçasır ve yemlik otlarının besin değeri üzerine bir araştırma. Tübitak Doğa Türk Tarım ve Ormancılık Dergisi, 1, 48-57.
- Asımgil, A. (2003). Şifalı Bitkiler. Timaş Yayınları, İstanbul.
- Baytop, T. (1984). Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi (Geçmişte ve Bugün). İstanbul Üniv. Eczacılık Fak. İstanbul Üniv. Yayınları No: 3255, Eczacılık Fak. Yayınları No: 40, İstanbul.
- Davis, P.H (ed.) (1965-1985). Flora of Turkey and the East Aegean Islands, Vol 1- 9, Edinburgh: at the Univ. Press.
- Ekici, S. (2002), Türk Müziği Devlet Konservatuarlarında Nasıl Bir Yapılanma Olmalıdır, 21.yy. Başında Türkiye’de Müzik Sempozyumu. Ankara.
- Gökşen, G. ve Gökşen, R. (2016). Dağ’ın Türkülere Mitik Bir Öge Olarak Yansıması, A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi [TAED] 57:1599-1618.
- Mihai, C., & Francois, J.T. (2005). The biology of Canadian weeds. 131. Polygonum aviculare L. Canadian Journal of Plant Science. 85(2), 481-506.
- Göher-Vural, F. (2017). Taşköprü Ve Kastamonu Türkülerinde İşlenen Konular ve Öne Çıkan Motifler. Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu’nda sunulan bildiri, 10-12 Nisan 2017.



# GASTRONOMİNİN GÖRSEL ŞÖLENİ: ÇİNİ SANATINDA GIDA ÜRÜNLERİNİN UYGULANMASI

Öğr. Gör. Serap YILDIRIM GEREN  
Namık Kemal Üniversitesi

## Özet

Türk mutfak kültürünün temelini oluşturan Osmanlı yemek kültüründe sofraya düzeni oldukça önem taşımaktadır. Bu dönemlerde yemek yapımı ve yenilmesi sırasında kullanılan araç ve gereçlerin hem çeşit hem de estetik yönünden zenginlik gösterdiği bilinmektedir. Bu amaçla Osmanlı döneminde hem malzeme yönünden hem de estetik açıdan bakıldığında İznik renkli seramik kaplarının ön plana çıktığı, bu seramiklerin özellikle tabak, bardak ve sürahi yapımında kullanıldığı ve süslemelerinde ise çeşitli çini motiflerinin yer aldığı görülmektedir. Kullanılan bu motifler geleneksel sanatlar programına uygun olarak bir tasarım içerisinde yer almakta ve belli bir anlam taşımaktadır. Osmanlı mutfağında yemeğin tat ve lezzetinin yanında estetik açıdan görsel bir şölen ile hazırlanıp sunuluyor olması gastronominin sanatsal kimliğinin oluşumu açısından önemli bir rol oynamaktadır. Bu araştırma, gastronominin sanatla olan ilişkisini incelemek ve görselliğin gastronomik öğreticiliğe katkısını belirlemek amacıyla; Çini Sanatında kullanılan gastronomiye uygun motif ve tasarımın incelenmesi örnekleminde gerçekleştirilerek, ileriki çalışmalara katkı sağlamak ve kaynak oluşturmak için yapılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Motif, tasarım, gastronomi, geleneksel sanatlar, çini sanatı

The table layout of Ottoman Cuisine which builds up the bases of the Turkish Nutrition Culture is very important. During these periods, it is known that kitchenware used in cooking and also serving show variations in terms of materials which they are made up and Aesthetic. When it is looked through materials and Aesthetic in Ottoman period, it is seen that coloured İznik ceramic kitchenware stand out as drinking glass, plates and carafes and decorated with chin tile motives. These chosen motives are designed as a part of traditional fine arts and also these motives represent certain meanings. In the Ottoman Cuisine preparation and serving of the food aesthetically near its taste as a festival played a primary role on gastronomy gaining its artistic identity. The aim of this study is observe the relation between gastronomy and art and identify the contribution of visuality to gastronomic learning. Also this study is for contributing and constitute a source for further researches by showing examples of used motives related to gastronomy in tile art.

**Key words:** motives, design, traditional arts, Tile art, gastronomy



## GİRİŞ

Türkler' in yemek kültürü üzerinde Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı Dönemleri büyük etkiye sahiptir. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptir. Bu kültür yeme içme alışkanlıklarına yansiyarak Türk Mutfak kültürünün renkli ve zengin mutfaklar arasında yer almasını sağlamıştır. Beslenmede temel olan yiyeceklerin birçoğu önce Türkler' in ana yurdu Orta Asya ve daha sonra göç ettikleri Anadolu'da yetiştirilerek dünyanın başka bölgelerine taşınmıştır. Türkler Anadolu'ya yerleştiklerinde bu topraklarda yaşayan farklı toplumların yiyecek-içecek adetlerinden etkilenmiştir. (Baysal, 2001; Ak, 2007).

Birçok otorite tarafından Türk mutfağı dünyada en fazla çeşide sahip ve en zengin mutfaklar içinde sayılmaktadır. Türk mutfağının şekillenmesinde İslamiyet öncesi ve İslamiyet sonrası dönemler etkili olmuştur. Ancak ağırlıklı olarak İslam sonrası dönemin etkili olduğu bilinmektedir. Türkler tarafından İslam'ın kabul edilmesinden sonra Selçuklu ve Osmanlı Devleti Türk mutfağı ve kültürünü şekillendirmiştir. Selçuklu Devleti döneminde, Türk mutfak kültürü ilk yazılı kaynaklarını oluşturmuştur. Bu yazılı kaynakların içerisinde yemek tariflerinden ziyade yemek törenleri, kutlamalar, sofrada adabı ve yemek çeşitleri bulunmaktadır. Oluşturulan bu kaynaklar günümüzde hala kullanılmaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde ise geniş topraklara hâkim olunması sonucunda yemek kültürü ve beslenme alışkanlığı hızlı bir değişim göstermiştir. Özellikle yeni fethi edilen topraklarda yetişen bitkiler ve bölgenin yetenekli aşçıların saray mutfağına alınması ile Türk mutfağı en parlak dönemini yaşamıştır. Osmanlı döneminde özellikle sofrada adabı ve yemek çeşitliliği en üst seviyeye ulaşmıştır. Saray mutfağında, padişah ve ailesine en özel yemeklerin sunulması için Dünyanın farklı ülkelerinden aşçıları getirilmiş ve yemek çeşitliliği hayli gelişmiştir. Bülbül, S, Kara S, Sezgin A. (2016).

İnsanlar yemek kaplarını önceleri yemekleri pişirmek, yemeklerini koymak ve pişirilen ve hazırlanan yiyecekleri muhafaza etmek amacıyla kullanmıştır. Ancak yemek kültürünün zamanla çeşitlenerek zenginleşmesi, yemek kaplarının da değişerek gelişmesini sağlamıştır. Zaman ilerledikçe yemek kaplarının yapıldığı malzemenin kalitesi ve görünümü önem kazanmıştır. Osmanlı'dan günümüze yaklaştıkça kullanılan yemek kaplarının daha estetik tasarlandığı

ve kişilerin zevklerine hitap ettiği görülmektedir. Bu amaçla Osmanlı döneminde hem malzeme yönünden hem de estetik açıdan bakıldığında İznik renkli seramik kaplarının ön plana çıktığı, bu seramiklerin özellikle tabak, bardak ve sürahi yapımında kullanıldığı ve süslemelerinde ise çeşitli çini motiflerin yer aldığı görülmektedir. Kullanılmış olan bu motifler ayrıca dini mimari eserleri de zengin bir şekilde süslemektedir. Büyük bir estetik anlayış ve tasarım bilgisi ile hazırlanan özenli sunum kaplarının üretiliyor olması gastronominin sanatsal kimliğinin oluşumu açısından önemli bir rol oynamaktadır. Lezzetin ve görselliğin estetik boyutunun keşfi, yemek sisteminde güzeli ortaya koyma çabasının giderek önem kazanmasını sağlamış, bunun sonucu olarak da gastronomi, sanat ile ilişkili bir alan haline gelmiştir. Bülbül, S, Kara S, Sezgin A. (2016).

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, edinilen bilginin uygulanması ve geliştirilmesi gibi çalışmalarını kapsayan, bilimsel ve sanatsal bir disiplindir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013).

Davis ve McBride (2008:2) mutfak uygulamalarını, “heykel sanatı ya da dans gibi, kültürün ifade ediliş yöntemlerinden biri” olarak görmektedir.

Baysal ve Küçükaslan’a göre (2007) canlıların en temel gereksinimlerinden olan beslenme davranışının, insanoğlu tarafından sanata dönüştürülmesi çabasıdır. Tanımlamalardan da anlaşılacağı üzere, alanın bilimsel yönüne olduğu kadar, sanatsal yönüne de vurgu yapılmış, hatta bazı tanımlarda gastronomi yalnızca sanat ile ifade edilmiştir.

Gastronomide çeşitli lezzetlerin oluşturulmasında kullanılan meyveler, hayvanlar ve bitkiler Türk Çini sanatı içerisinde kullanım alanı bulmuştur. Çalışmada Türk Çini sanatı içerisinde uygulandığı dönemin karakteristik özelliklerini taşıyan, stilize edilerek oluşturulan gastronomiye uygun motiflerin incelenmesine çalışılarak ileriki çalışma ve araştırmalara kaynak oluşturulmaya çalışılmıştır. Sipahi, Ekincek, Yılmaz. (2017)

## **BALIK**

Balık figürünün kullanılması çini ürünlerde ayrı bir tarzdır. Balık motifini ilk olarak Selçuklu saray çinilerinde görmek mümkündür. Kubadabad Sarayı adı ile bilinen bu saray Alaaddin Keykubad’ın Antalya- Alanya seferi sırasında (1235-1236) inşa ettirdiği bir saraydır. Külliye halinde düzenlenen sarayın mimarı ünlü vezir Sadettin Köpek olarak bilinmektedir. Saray içerisinde yer alan çiniler Konuya Karatay müzesinde sergilenmektedir. Kubadabad sarayı çinileri süsleme programı olarak çok ayrıcalık bir yere sahiptir. Kubadabad Sarayı çinileri üzerinde

boy gösteren farklı türlerdeki hayvanların büyük bir çoğunluğu tek olarak ele alınmıştır. Kubadabad Sarayındaki çok sayıdaki figürlü çinilerde haçvari çiniler arasına yerleştirilen sekiz köşeli yıldız biçimli levhalara işlendiği görülmektedir. Sekiz köşeli yıldızlar içine yerleştirilen çinilerde çok sayıda figüre yer verildiği ve bu figürlerin senkronize biçimde ritim duygusu yarattığı görülmektedir. Hayvan motifleri içerisinde dağ keçisi, tavşan, ördek, balık, gibi av hayvanlarının yanı sıra at ve deve gibi binek hayvanları panter, kurt, tilki, doğan, kartal gibi avcı hayvan türleri ve avcılıkta insanlara yardımcı olabilecek çeşitli köpek türleri yer almaktadır.

Balık, Türk kozmolojisinde gök gürültüsü unsurunun hayvan biçimli görüntüsüdür. Özellikle göl ve nehir kıyılarında yaşayan Türk topluluklarında bereket, refah ve bolluk göstergesi olarak görülmüştür. Evlilikte de mutluluk ve üremenin simgesidir (Çaycı, 88 2002:58).

Kubadabad Sarayı buluntularında ellerinde balık tutan insan figürlü çinilerindeki balık unsurunun burç ve gezegen simgeleri oldukları düşünülmektedir. Selçukluların yıldız falı ve astrolojiye verdikleri önemi gösteren bu figürlerin balık burcu-jüpiter ikilisini yansıttığı düşünülmektedir (Kuban, 2002: 404).



**Resim 1 :** Kubadabad Sarayı çinileri üzerindeki balık motifi

Siren, insan başlı ve kuş gövdeli olarak tasvir edilen bir yaratıktır. Simurk veya harpi adı ile de anılan bu yaratıklar olağan üstü güçlerini insanları korumak için kullanır. Sekizgen çini üzerinde yer alan sirenin sağ ve solunda hareket halinde resmedilmiş balıklar yer alır. Selçuklu çinilerinde hâkim renkler kobalt mavisi, siyah ve turkuazdır.

XVI. yüzyıl Osmanlı çinilerinde ülkenin coğrafi konumu nedeni ile denizciliğe çok önem verilmiştir. Kazanılan deniz zaferlerini simgelemek için kalyon (gemi) tasarımları yapılmış ve bu tasarım içerisinde irili ufaklı balık motifine de yer verilmiştir. Bolluk, bereket ve verimliliği ifade eden balık motifi çini sanatında tabak, dik form, duvar çinilerinde sıklıkla uygulanmıştır. Renkler ise mavi,

kobalt, turkuaz, kırmızı ve yeşil ağırlıklıdır. Çinilerin üzerine resmedilen balıklar çok hareketli, renkli ve desenlidir. Denizin dalgasını yansıtacak şekilde bir hareket kazanmıştır. Kompozisyonda bulunan diğer unsurlara oranla çok büyük boyutlarda ya da daha küçük boyutlarda tasvir edilmiştir. Böylelikle balığa vurgulama yapılarak tasarım daha gösterişli hale getirilmesi sağlanmıştır.



**Resim 2:** Balık günümüz çalışma örneği



**Resim 3:** Kalyon günümüz çalışma örneği

## ÇİNİ SANATINDA MEYVE TASVİRLERİ

Anadolu Türk mimarisinde Kubadabad Sarayı (1236) duvar çinileri, meyve tasvirleri konusunda önemli bir yer teşkil etmektedir. Buradaki çinilerde yarı üsluplaştırılmış birtakım bitki bezemeleri hayvan figürleri ile birlikte kullanılmıştır. Kubadabad Sarayı (1236) duvar çinileri içerisinde ilk örnekleri görülen meyve tasvirleri XVI. Yüzyıl Osmanlı döneminde saray nakkaşlarının elinde daha da gelişerek en güzel formuna kavuşmuştur. Meyve tasvirlerini Nar, Bahar dalları, Üzüm salkımlı asma olarak belirtebiliriz.

### NAR

Nar motifi çiniler arasında sıkça gördüğümüz bir bitkisel öğedir. Meyveler içerisinde bulundurdukları taneler nedeni ile dünyanın yumurtası olarak düşünülmüş ve farklı yorumlar kazanmıştır. Bazen ölümsüzlük bazen mutluluk bazen de bereketin, çoğalmanın sembolü haline gelmiştir.

Nar motifi Anadolu kültürünün hemen hemen her alanında simge olarak karşımıza çıkmaktadır. Tasavvufi anlamda narın içindeki her bir tanenin bir insanı veya varlığı sembolize ettiği düşünülmektedir. Açılan bir narın tanelerinin dünyaya veya evrene yayıldığı kabul edilmiştir (<http://akdeniz.academia.edu>)

Kubadabad Sarayı (1236) duvar çinileri, üzerinde nar motifi çeşitli hayvan figürleri içerisinde yer alır. Çini yıldız formunun içerisine bu hayvanlar hareket halinde resmedilmişlerdir. Hayvanlardan kalan boş yüzeylere ise nar motifi ince bir sap üzerinde genellikle küçük bir top görünümünde çizilmiş, aralarında nar çiziminin ana hatlarına benzer çizimlere de yer verilmiştir. Kullanılan renk genellikle siyah ya da siyaha yakın koyu kobalt mavisidir.



**Resim 4:** Kubadabad Sarayı çinileri üzerindeki ayı, deve, eşek figürleri ve nar motif

Duvar çinileri içerisinde görülen en güzel nar motifleri Rüstem Paşa Cami, Sultan Ahmet Cami içerisinde yer alır. Rüstem paşa cami çinilerinde nar motifi dış revakta bahar dalları yanında tasarımda yer alır. Birbirinden farklı narlar kullanılmıştır. Narların estetik ve tasarım olarak en üst boyutta resmedildiği söylenebilir. Kullanılan renkler kırmızı, turkuaz ve kobalt mavisi renkleridir. Tasarımın zemini kobalt mavisi ile renklendirilerek narların bazı bölümleri beyaz bırakılabilmektedir.



<https://www.istanbulumsanat.com/>

<https://www.mustafacambaz.com/>

**Resim 5:** Rüstem Paşa Cami çinileri Nar motifi örnekleri



**Resim 6:** XVI. yy Nar motifli tabak örnekleri



**Resim 7:** İznik Çini Vakfı günümüz Nar tabak örneği



**Resim 8:** Narlı vazo Mehmet GÜRSOY

### **Bahar Ağacı Erik, kiraz, elma, şeftali**

Osmanlı duvar çinilerinde natüralist üslupta meyve tasvirlerinin kullanılması XVI. yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlamaktadır. Bahar ağaçları şeklinde ortaya çıkan ilk örnekler, Süleymaniye Camii (1557) ve Hürrem Sultan Türbesinde (1559) karşımıza çıkmaktadır. XVI. Yüzyılın saray nakkaşı Kara Mem'inin katkılarıyla, yarı üsluplaştırılmış çiçek tasvirlerinin kullanılmaya başlaması neticesinde, tabiata dönük yeni bir üslup doğmuştur. Duvar çinilerindeki meyve tasvirleri resim sanatında olduğu gibi natüremort şeklinde olmayıp, ağacın dalında resmedilmişlerdir. Julian Raby-Nurhan Atasoy, İznik Seramikleri, s. 223. İznik duvar çinilerinde bahar dallı ağaç tasvirleri uzun bir süre, çoğu zaman birbirine yakın tasarımlarla tekrarlanmıştır. Çiçek açmış bu ağaçlar, sanat tarihi araştırmalarında '**bahar dalları**' olarak adlandırılmıştır. (Sinemoğlu,1996:128) Bu ağaçların ne tür bir ağaç olduğu konusunda kesin bir yargıya varılamamakla birlikte bunların erik ağacı olabileceği konusunda tahminler ileri sürülmüştür. (Raby J-Atasoy N:223) Çiçek açmış ağaçların bir süre sonra tabiata uygun bir gelişme

beklenir. Ancak bu konudaki beklenti, umulanın altında gerçekleşmiş olup, çiçekli ağaçlar hep çiçekli olarak kalmıştır.

Bahar ağaçlarının bezeme unsuru olmasının yanı sıra sembolik bir değer taşıdığı da bir gerçektir. Çiçek açmış ağaçlar, umudu, bekleyişi ve geleceği temsil etmektedir. Ümitle bekleyiş, insana, hayatı anlamlandıran bir direnç sağlamakta ve hayat aşkı vermektedir. Meyve veren ağaç, bolluk ve bereketi temsil etmesinin yanı sıra aynı zamanda zevâlin de bir habercisidir.

Olgunlaşan meyve dalda durmayacağından, yeniden hayat bulmak üzere toprağa geri dönüşü de temsil etmektedir. Bu, Bakara suresi 156. “Biz Allah’a âidiz ve O’na döneceğiz.” âyetiyle Zuhruf suresi, “Biz elbette Rabbimize döneceğiz.”<sup>14</sup>. âyet-i kerîmelerinin görsel olarak bir ifadesidir. (Doğanay,2003: 45)

Meyveli ağaç, hayat ağacını, dolayısıyla ilk günahı temsil etmektedir. Bu sebeple Türk tasvir sanatlarında ve çini bezemelerinde ağaçlar meyveli değil çiçekli olarak resmedilmişlerdir. Bu sürekli ümidi aşılamanın bir yaklaşımıdır.

16. yüzyıl İznik çinilerinde sıkça kullanılan ve natüralist üslubun en sevilen motiflerinden biri olan bahar açmış meyve ağacı motifi, Osmanlı sanatının; minyatür, halı, taş işçiliği gibi birçok dalında da yer almıştır. Erik, kiraz, elma, şeftali en çok kullanılanlarından olmasının yanında yarı stilize bir şekilde yapıldıkları için kompozisyonda onları anlamak zor olmaktadır. Rüstem Paşa Cami son cemaat yeri çinisinde, Hürrem Sultan Türbesi’nde, Takkeci Cami çinilerinde ve Sultanaahmet Cami’de bu örnekler mevcuttur. Bazı örneklerinde üzüm salkımlı asmalar, bazılarında ağaç gövdesinden uzanan dallar, bazılarında ise vazoya yerleştirilen buketlerin etrafında bahar dalları şeklinde yapılmışlardır. XVI. Yüzyılda bahar dallarında kullanılan renkler kobalt mavisi, mercan kırmızısı, turkuaz, yeşil ve tonlarıdır. Bahar dallarının gövdesinde kahverengi de kullanılmıştır.



**Resim 9:** Rüstem Paşa Cami Bahar Dallı Pano



**Resim 10:** Hürrem Sultan Türbesi Bahar Dallı pano

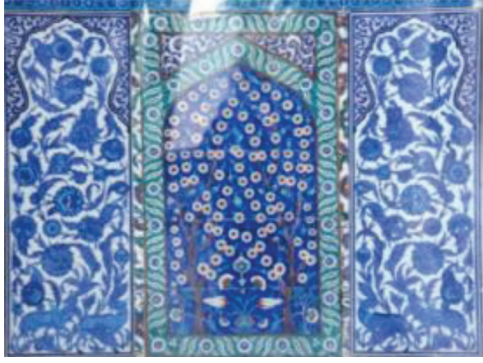
<https://www.iaafistanbul.com/>



Resim 11: Sultan Ahmed Cami Bahar Dallı Pano



Resim 12: Rüstem Paşa Cami Bahar Dallı Pano



Resim 13: Topkapı Sarayı Sünnet Odası Bahar Dalı



Resim 14: Hatice Turhan Valide Sultan Türbesi

### Bahar Dalı

XVII. yüzyılda yapılmış olan bahar dalları ise bu yüzyılın renklerini taşımaktadır. Bu renkler ağırlıklı olarak turkuaz ve kobalt mavisidir. Hatice Turhan Valide Sultan Türbesi XVII. Yüzyıl bahar dallı panonun en güzel örneklerindedir.

Tüm araştırmacıların elma ağacı olduğu kanısına vardıkları örnek Edirne Selimiye Cami Hünkâr mahfeli çinileri içerisinde bulunur. Elma ağaçlı bu pano XVI. Yüzyıl çinilerinin en güzel örneklerinden biridir.





**Resim 15:** Edirne Selimiye Cami Hünkâr Mahfeli



**Resim 16:** Çinili Köşk Müzesi çini koleksiyon örneği

### Elma Ağaçlı Pano

Tasarımının dalları ince uzun girintili çıkıntılı kahverengi ile renklendirilmiş bir gövde üzerinde bulunur. Dalların aralarında sağlı ve sollu bir şekilde kırmızı ile renklendirilmiş büyüklükleri yaklaşık olarak birbirine eş elmalar bulunur. Elmalara ince zarif yeşil ile renklendirilmiş yapraklar eşlik etmektedir. Elma ağacı alt kısmında oluşan boşluklara sümbül, karanfil, lale, kır çiçeklerinden oluşan tasarımlar yerleştirilmiştir. Panonun sağında yer alan tasarımda lale, karanfil ve kır çiçekleri kullanılmıştır. Karanfil kırmızı renk ile kır çiçekleri ve lale ise kobalt mavisi ile renklendirilmiştir. Elma ağaçlı panonun sol tarafında ise lale, sümbül ve kır çiçekleri bulunur. Motifler kobalt mavisi ile renklendirilmiştir.



**Resim 17:** Vakıf İnşaat ve Sanat Eserleri Müzesi çini koleksiyonundan

Üzüm salkımlı meyve ağacı motifi kompozisyon özelliklerine göre farklı şekillerde karşımıza çıkmaktadır. En yaygın kullanım şekilleri serbest tasarım, ulama (sonsuz düzende giden) tasarım içerisinde, kenarsuyu (bordür) ve servi

ağacı gövdesine dolanan doğadakine benzer şekilde tasarlanmış şekildedir. (Doğanay,2003:47)

Serbest tasarım içerisinde kullanılan üzüm salkımı örneğini Rüstem Paşa cami revak panosu içerisinde görmekteyiz. Zemini koyu kobalt mavisi ile boyanmış, çiçekleri beyaz bırakılmış bahar ağaçlı tasarımın sonuna doğru üzüm salkımı kırmızı ile renklendirilmiş bir şekilde görülmektedir. Genellikle üzüm salkımları çini sanatında kobalt mavisi ya da turkuaz ile renklendirilir kırmızı ile renklendirilen nadir örneklerden biridir.



**Resim 18:** Rüstem Paşa Cami avlu revakı panosundan ayrıntı

Ulama (sonsuz düzende giden) tasarım örneği olarak Takkeci İbrahim Ağa Cami (1591), Ayasofya Kütüphanesi, Eyüp Sultan Türbesi ve Çinili Köşk Müzesi içerisinde kayıtlı çiniler örnek verilebilir. Takkeci İbrahim Ağa Cami içerisinde yer alan üzüm salkımlı asmalar S kıvrımları şeklinde ilerlemektedir. Bir sıra üzüm salkımlı asma bir sıra bahar ağacı yer alarak tasarım sonsuz düzende oluşturulmuştur.



**Resim 19:** Takkeci İbrahim Ağa Cami Ulama çinileri



**Resim 20:** Çinili Köşk örneği

Çinili Köşk Müzesinde yer alan üzüm salkımlı asma motifi bir bahar dalının yanında yer alır. XVI. yüzyıl renkleri kullanılan çini yüzeyinde üzümler mercan kırmızısı ile yaprakları yeşil, bahar dalı ise kobalt mavisi ile renklendirilmiştir.



**Resim 21:** Eyüp Sultan Türbesi Uzun Yol Çini Örneği

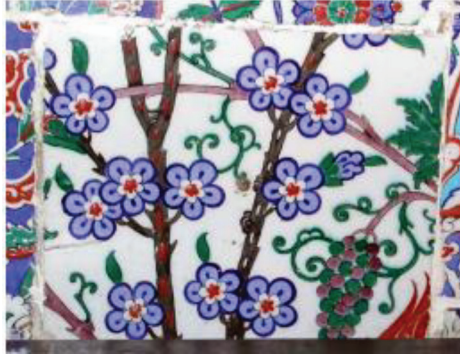
Kenarsuyu (Bordür) şeklinde kullanımın en güzel örneklerinden biri de Ayasofya Kütüphanesindedir. Ayasofya Kütüphanesi Sultan I. Mahmud (1730-1754) tarafından kurulmuş olup, burada kullanılan çiniler saray depolarındaki artık malzemelerden derlenmiştir (Eyice, 1993:459). Bundan dolayı XVI. Yüzyıl ile XVII. yüzyıl çinileri karışık şekilde bulunabilmektedir. Tasarımda üzüm salkımlı asma sağ ve sol bordürde yer alır iken ortada Rumi ve Hatayi den oluşan bir kompozisyon yer alır. Üzüm salkımlı asmanın zemini kobalt mavisi ile renklendirilmiş iken üzümler havalı kırmızı ile boyanmış beyaz renk ağırlıklı olarak bırakılmıştır.



**Resim 22:** Ayasofya Kütüphanesi Pervaz Çinileri

Servi ağacı gövdesi üzerine dolanan üzüm salkımlı asma motifi örneklerinin en güzellerine Eyüp Sultan Türbesi, Topkapı Sarayı Harem dairesi, Sultan Ahmet Cami, Hatice Turhan Valide Sultan Türbesinde görebilmekteyiz.

Eyüp sultan Türbesi çinilerinde parçaları eksik olan çinili bir yüzeyde görülen bahar ağacı arasındaki üzüm salkımları diğer örneklerinden renklendirmesi bakımından çok farklıdır. Bu karoda yer alan üzümler beyaz parlak zemin üzerine alışılmışın dışında mor ve yeşil renk ile renklendirilmiştir. XVI. Yüzyıl kabarık mercan kırmızısı kullanılmamıştır.

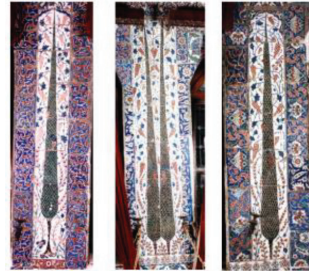


**Resim 23:** Eyüp Sultan Türbesi parça çini üzerinde üzüm

Üzüm salkımlı asma ve selvi ağacından oluşan tasarımlarda genellikle selvi ağacı tasarımın ortasında yer alır. Üzüm salkımlı asma ise selvi ağacını S kıvrımlı dalları ile dolanmaktadır. XVI. Yüzyıl çinilerine sahip olan Eyüp Sultan Türbesi ve Sultan Ahmed Cami servi ağaçlı ve üzüm salkımlı panolar anlatılan şekilde tasarlanmıştır. XVI. yüzyılda üzüm salkımlar kırmızı ile renklendirilmiştir. Servi ağaçları yapraklarında yeşil renk, gövdesinde ise kahverengi kullanılmıştır.



**Resim 24:** Sultan Ahmed Cami selvi, üzüm salkımı



**Resim 25:** Eyüp Sultan Türbesi selvi, üzüm salkımı

XVII. Yüzyıl selvi ağacı ve üzüm salkımlı asma tasarımının en etkileyici olanlarından biri de Hatice Turhan Valide Sultan Türbesi içerisinde yer almaktadır. Bu panoda servi ağacı ortada bulunur iken üzüm salkımları kıvrak dalları ile servi ağacı çevresinde yer almaktadır. Üzümler koyu kobalt mavisi ile renklendirilmiş iken servi ağacı yaprakları turkuaz gövdesi ise kahverengi ton ile boyanmıştır.



**Resim 26:** Hatice Turhan Valide Sultan Türbesi selvi, üzüm salkımı



**Resim27:** üzüm salkımlı tabak

**(Kaynak: Alpay Pasinli, Saliha Balamam, Turkish Tiles And Ceramics, Çinili Köşk, A Turizm Yayınları, İstanbul 1991)**

Mavi beyaz çiniler 14. yüzyılın ikinci yarısı ve 15. yüzyılda Anadolu çini ve keramikleri, mavi beyaz grubu üretim şekli ile görülmektedir. İlk devir Osmanlı keramiklerinin kırmızı hamuru terkedilerek, beyaz hamur yapısında, parlak şeffaf sır altına kobalt mavisi, tonları, firuze ve yeşil renkler kullanılmıştır. Yapraklı Üzüm salkımlı tasarımlar tabak içerisinde kobalt mavisi ve bünyenin beyazı ile birlikte kullanılmıştır.

## SONUÇ

Kubadabad Sarayı ve Osmanlı çinilerinde hayvan figürü olarak balık kullanılmıştır.

Duvar çinilerinde meyve tasvirleri XVI. yüzyılın üçüncü çeyreğinde, bahar dalları olarak görülmeye başlamış ve çini panolarda yaygın bir şekilde kullanılmaya yıllarca devam etmiştir. Bahar dalları XVI. yüzyılın son çeyreğinde, meyveye dönüşmüştür. İznik tabak, çanak ve vazolarında kullanılan meyveler sadece üzüm, elma ve nardan ibarettir. Mimarî bezemede meyve tasvirleri, en görkemli uygulamalarını duvar çinileri içerisinde görmektedir. Rüstem Paşa Cami, Sultan Ahmed Cami, Eyüp Sultan Türbesi, Hürrem Sultan Türbesi, Takkeci İbrahim Ağa Cami, Çinili Köşk içerisinde yer alan parça çiniler en güzel mimari örnekleri temsil etmektedirler. Lâle Devri'nden itibaren meyve uygulamaları daha çok meydan çeşmelerinde, mezar taşlarında ve kalemişi duvar bezemelerinde yaygınlık kazanmıştır. Üzerinde durulan meyveli motifler Tamamen Türk kültürünün doğaya olan sevgisini de yansıtmaktadır.

Sonuç olarak, insanların tabiat ve sanat ile beslenen güzellikleri tanıma isteği turizm alanının hedefleri arasında yer alırken bu hedefe ulaşmada yemekler ise bir araç konumunda görev almaktadır. Bu nedenle Osmanlı yemek kültürü ve İznik çok renkli seramik yemek kaplarını ve mimaride kullanılan meyve tasarımlı çinileri konu alan bu çalışmanın gastronomi ile ilişkili olduğunu bize göstermektedir. Gastronominin sanat ile olan ilişkisinin incelenmesi son yıllarda gittikçe yaygınlaşmış ve disiplinler arası çalışmalar bakımından önem kazanmıştır. Yapılmış olan bu çalışma gastronomi ve sanat disiplinleri arasında bir bağ olduğunu vurgulayarak gelecekte yapılacak olan çalışmalara faydalı olacağı varsayılmaktadır.

## KAYNAKÇA

- Ak, K. (2007). Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Baysal, A. (2001). Türk ve Çin Mutfağının Karşılaştırılması İçinde; Türk Mutfak Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Bülbül, S, Kara S, Sezgin A. (2016). Osmanlı Mutfak Kültürü'nde Yemek Kapları: İznik Çok Renkli Seramik Örnekleri, İnsan ve Tolum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, cilt:5,sayı:8,ss.2375-2376.
- Çaycı, A. (2002). Anadolu Selçuklu Sanatında Gezegen ve Burç Tasvirleri. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları / 2911.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3(2), 29-34.
- Doğanay Aziz XVI. Yy İznik Duvar Çinilerinde Meyve Tasvirleri, MÜ İlahiyat Fakültesi Dergisi 24 (2003/1), 43-63:45
- <http://akdeniz.academia.edu>
- Julian Raby-Nurhan Atasoy, İznik Seramikleri, s. 223.
- Kapları, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal KUBAN, Doğan (2002), Selçuklu Çağında Anadolu Sanatı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000. Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve
- Nermin Sinemoğlu, “Onaltıncı Yüzyıl Çinilerinde Motif Zenginliği”Şerare Yetkin Anısına Çini Yazıları Kitabı. İstanbul 1996, s. 125–154, s. 128.
- Semavi Eyice, “Ayasofya Kütüphanesi”, Düünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, İstanbul 1993, I, 459.
- Tanıtma Vakfı Yayınları