

**T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hülya GÜMÜŞ

**Enstitü Anabilim Dalı: Türk Dili ve Edebiyatı
Enstitü Bilim Dalı : Halk Bilimi**

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Neşide YILDIRIM

ARALIK-2011

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



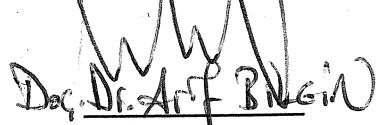
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hülya GÜMÜŞ

Enstitü Anabilim Dalı : Türk Dili ve Edebiyatı
Enstitü Bilim Dalı : Halk Bilimi

Bu tez ^{28.12.} / 2011 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oyçokluğu/oybirliği ile kabul edilmiştir.


Yrd. Doç. Dr. Neside Yıldırım

Doç. Dr. Bayram Atkaya

Doç. Dr. Arif Bilgin

Jüri Başkanı

- Kabul
 Red
 Düzeltme

Jüri Üyesi

- Kabul
 Red
 Düzeltme

Jüri Üyesi

- Kabul
 Red
 Düzeltme

BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitede başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

Hülya GÜMÜŞ

26.12.2011

ÖNSÖZ

Soğuk kış günlerinde içimizi ısıtan bir dosttur çorba. Türk mutfak kültüründe de hak etmiş olduğu bir yere sahiptir. Soframızda her öğünde kendine yer bulan çorba günlük konuşmalarımızda ekmekten sonra en çok yer verdiğimiz nimettir. Hatta öyle ki günlük konuşmalarımızda, halk deyişlerimizde, türkülerimizde, manilerimizde, hikâyelerimizde kendini göstermektedir. “Türk Mutfak Kültüründe Çorba” başlıklı bu çalışmamızda çorbanın tarihsel süreci, çorbanın Türk ve dünya mutfaklarındaki önemi, çorbanın sağlık açısından önemi, coğrafi konum ve iklimin çorba türlerine etkisi ve çorba ile ilgili inanış ve uygulamalar üzerinde durduk. Bu çalışmamda öncelikle danışman hocam Sayın Yrd. Doç. Dr. Neşide YILDIRIM’a, tez döneminde yol gösteren ve öğrencisi olma fırsatını yakaladığım değerli hocam Sayın Yrd. Doç. Dr. Türker EROĞLU’ na, savunma aşamasında ve bilhassa metoda ilişkin önemli uyarı ve katkılarından dolayı değerli hocalarım Sayın Doç. Dr. Arif BİLGİN ve Sayın Doç. Dr. Bayram Ali KAYA’ya, ayrıca desteklerinden dolayı yüksek lisans arkadaşlarım Nagihan ÇETİN’e ve Ömer GÖKTAŞ’a teşekkürü bir borç bilirim.

Hülya GÜMÜŞ

26. 12. 2011

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iii
SUMMARY	iv
GİRİŞ	1
BÖLÜM 1: YEMEK KÜLTÜR İLİŞKİSİ VE MUTFAK KÜLTÜRÜ	6
1.1.Yemek ve Kültür.....	6
1.2. Mutfak Kültürü.....	12
1.2.1. Dünya Mutfak Kültürüne Genel Bir Bakış.....	12
1.2.2. Türk Mutfak Kültürü ve Sofra Adabı.....	14
1.2.2.1. Osmanlı Öncesi Mutfak Kültürü ve Sofra Âdâbı.....	23
1.2.2.2. Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü ve Sofra Âdâbı.....	28
1.2.2.3. Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü ve Sofra Âdâbı.....	53
BÖLÜM 2: ÇORBANIN MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ	55
2.1. Çorba Nedir?.....	55
2.2. Çorbanın Önemi.....	55
2.2.1. Beslenme ve Sağlık Açısından Çorbanın Önemi.....	57
2.2.2. Dünya Mutfaklarında Çorbanın Önemi.....	63
2.2.3. Türk Mutfağında Çorbanın Önemi.....	64
2.3. Çorba Hazırlama, Pişirme, Saklama ve Tüketme Süreçleri.....	70
2.3.1. Çorba Hazırlama, Pişirme ve Saklama.....	70
2.3.2. Çorba İçme Adabı.....	74
2.4. Çorba Türleri.....	75
2.4.1. Coğrafi Konum ve İklimin Çorba Türlerine Etkisi.....	75
2.4.2. Geleneksel Çorbalar.....	77
2.4.3. Hazır Çorbalar.....	91
2.4.4. Türk Mutfağında Geleneksel Çorba Türlerine Birkaç Örnek.....	91
2.4.4.1. Tarhana.....	91
2.4.4.2. Arabaşı.....	93
2.5. Çorba İle İlgili İnanış ve Uygulamalar.....	95
2.5.1. Geçiş Dönemlerinde Çorba ile İlgili İnanış ve Uygulamalar.....	96

2.5.1.1. Doğumda Çorba ile İlgili İnanış ve Uygulamalar.....	96
2.5.1.2. Evlenmede Çorba ile İlgili İnanış ve Uygulamalar.....	101
2.5.1.3. Ölümde Çorba ile İlgili İnanış ve Uygulamalar.....	104
2.5.2. Tekkelerde Çorba ile İlgili İnanış ve Uygulamalar.....	108
2.5.3. Deyimler ve Atasözlerinde Çorba.....	115
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	116
KAYNAKÇA.....	117
ÖZGEÇMİŞ.....	126

Tezin Başlığı: Türk Mutfak Kültüründe Çorba

Tezin Yazarı: Hülya GÜMÜŞ

Danışman : Yrd. Doç. Dr. Neşide YILDIRIM

Kabul Tarihi: 27.12.2011

Sayfa Sayısı : iv (ön kısım) + 116 (tez) + 10 (ekler)

Anabilim dalı: Türk Dili ve Edebiyatı

Bilim Dalı : Halk Bilimi

Türkler Orta Asya'dan Anadolu topraklarına gelirken kendi yemek alışkanlıklarını da beraberinde getirmişlerdir. Anadolu'ya gelirken göç yolları üzerinde karşılaştıkları değişik kültürlerin yeme-içme unsurlarını da kendi bünyelerine uyarlamışlardır. Bununla birlikte Anadolu'nun tarihi süreç içinde edinmiş olduğu zengin mutfak kültürü Türklerin yeme-içme alışkanlıklarına etki etmiştir. Gerek coğrafi konum, gerek iklim, gerekse bitki çeşitliliği Türklerin yeme-içme alışkanlıkları üzerinde ister istemez Orta Asya bozkır yaşantılarındaki yeme-içme alışkanlıklarına farklılaşarak değişime neden olmuştur.

Osmanlı ve Anadolu beyliklerinin yerleşik düzen kurdukları topraklarda tarih öncesinde yaşayan insan toplulukları dünya mutfak kültürünün ortaya çıkmasındaki ilk ürünlerini ortaya koymuşlardır. Günümüz anlayışına göre ilkel sayılsa da Osmanlı döneminden binlerce yıl öncesi Anadolu'da insanlığın "yeme-içme" ile ilgili ilk deneyim ve tecrübeleri edinilmeye başlamıştı. Bu deneyim ve tecrübeler Osmanlı mutfak kültürünün zenginleşmesine katkı sağlamıştır.

Türk mutfağında olduğu kadar dünya mutfaklarında da çorbaların önemli yeri olduğunu görüyoruz. Özellikle Türk mutfak kültürü açısından bakacak olursak "çorba" diğer mutfak kültürlerinden farklı olarak Osmanlılarda egemenlik imgesi olması yönüyle ayrı bir önem arz etmektedir. Orta Asya Türk yeme-içme alışkanlıkları arasında bulunan Toyga aşının, yani yoğurtlu yarma çorbasının günümüzde de tüketiliyor olması Türk mutfak kültürünün kökü Orta Asya'ya dayanan güçlü bir geleneğe bağlı olduğunun kanıtıdır.

Çorba, Türk mutfak kültürünün en önemli besin maddesi olmasının ötesinde Türk siyasi tarihinde yüklendiği işlev bakımından önemini ortaya koymaktadır. Öyle ki; Orta Asya Türklerinde eski bir adet olan "potlaç", "yağma" geleneğinin işlevi Osmanlılarda yeniçeri ocaklarında "çorba içme" adetlerinde kendini göstermektedir. Bu bakımdan çorba Türk tarihinde bir egemenlik, bir meşrutiyet, bir statü imgesi olmuştur. "Çorba" da ortaya çıkan köklü bir mutfak kültürünün var olması Fransız entelektüeli olan Revel'in Fransız mutfağı haricindeki mutfakların Fransız mutfağının marjinal sapsması olduğu savını derinden sarsmaktadır.

Günümüzde de bilhassa Anadolu'nun birçok yöresinde çorba, sosyal hayatın bir parçası olmaya devam etmektedir. Hemen hemen tüm Anadolu köylerinde kışa hazırlık olarak tarhana yapılır. Tarhana yapımı köylerde kadınlar arasında hem bir dayanışma hem de bir sosyal iletişim aracı olarak kendini göstermektedir. Bu bağlamda "çorba" nın sosyal hayatta oynadığı rol mideye hitap etmesinden öte insan ilişkilerinde kaynaştırıcı bir işlev görmektedir. Hızlı kentleşme ve küreselleşmeyle birlikte insanların yaşam biçimlerin değişmesi alışkanlıklarının da değişmesini beraberinde getirmektedir. Bu değişim kuşkusuz halk içinde geleneksel çorbaların yapım süreçlerinin unutulması bakımından olumsuzluk oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Yemek, Beslenme, Adap, Çorba

Title of the Thesis: The Soup in The Turkish Kitchen Culture

Author : Hülya GÜMÜŞ

Supervisor : Assist. Prof. Dr. Neşide YILDIRIM

Date: 27.12.2011

Nu. Of pages : iv (pre text) +116 (main) +10 (app.)

Department: Turkish Gramer and Lit.

Subfield : Folklore

The Turks came to Anatolia from Central Asia brought with them their own eating habits. While the Turks were coming to Anatolia from Central Asia, also they have brought along their own eating habits. While they were coming to Anatolia, they have adapted different cultures which were encountered elements of eating and drinking on the migration route to their own Structures, too. Furthermore, a rich culinary culture which Anatolia gained in the historical process has affected the eating and drinking habits of Turks. At the same time the geographical location, the climate, and the diversity of herb have changed eating and drinking habits of the Turks on the steppes of Central Asia.

Human communities living in prehistory had produced the first products emerging world culinary culture on the lands that the Ottoman and Anatolian Principalities established settled layout. Although according to the understanding of today it is presumed primitive, in the thousands of years before the Ottoman period the first experiences and experimentations of humanity about eating and drinking has been begun in Anatolia. These experiences and experimentations have contributed the enrichment of the Ottoman culinary culture.

We observe that in the world cuisines the soup has such an important place as in Turkish cuisine. Especially if we consider soup point of view Turkish culinary culture, it has another importance being at the Ottomans as a domination image unlike other culinary cultures. The Toyga food, which exists among the eating –drinking habits of Central Asian Turkish, is a kind of soup which is consist of youghurt and crushed wheat is being consumed widely even in today that is a proof of the Turkish culinary culture's root depends Central Asia strongly related to a tradition.

The soup is being one of the most important nutrient matters in the Turkish culinary culture which is beyond this, it displays it's importance point of view function in the Turkish political history. Such that one of the old tradition is “potlaç”, “yağma” of the Central Asia Turkish shows its function at the “ drinking soup” tradition in the jenissary centers in the Ottomans. For this reason, soup has became an image as sovereignty, a legitimacy and a status in the Turkish history. At the soup seemed a strong culinary culture has caused deeply discredit to argument that all of the culinaries out of the French cusine are marginal deviation of French culinary of Revel who is the a French intellectual.

Today's, particularly in many regions of Anatolia, the soup continues to be part of social life. Almost all villages of Anatolia are made tarhana as preparation for winter. Making tarhana shows itself a tool as a solidarity, as well as social communication among women in the villages. In this contex, the role of the “soup” being related with stomach in the social life, further its funtion provides to fuse human relations. With Rapid urbanazition and globalization, changing people's lifestyles brings with habits changes, too. This alteration definitely causes negative case point of view making processes of traditional soups are forgotten among the people.

Key words: Culture, Food, Nutrition, Convenances, Soup

GİRİŞ

İnsanlar, yeryüzünde var olduğundan beri varlıklarını sürdürmek ve gündelik hayatlarını devam ettirebilmek için gerekli olan enerjilerini çevrelerindeki birtakım besinleri tüketmek suretiyle sağlamıştır. İlk insan çok ilkel şartlarda ve sadece kendisinin yaşamı için gerekli olan enerjiyi elde etmek amacıyla beslenmiştir. Yüzyıllar içinde insan gözlemleri sonucu elde etmiş olduğu tecrübeler ışığında besin elde etme, toplama, saklama, pişirme vb. uygulamaları geliştirmiştir. Kuşkusuz ilk insan günümüzden çok daha farklı olarak besleniyordu. Muhtemelen çevresinden topladığı bitki, bitki kökleri, meyvelerle besleniyor ve daha sonra da çevresindeki hayvanları avlamaya ve onları besin olarak tüketmeye başlamıştı. Zamanla insanlar tarım ve hayvancılık yapmasını ve onlardan elde etmiş olduğu besinleri daha etkin bir şekilde kullanmasını öğrendiler. Günümüzde kullandığımız birçok mutfak araç ve gereçlerinin icadı muhtemelen o devirlere rastlamaktadır. Zaman içinde insanoğlunun imkân ve kabiliyetlerinin artmasıyla birlikte “yeme-içmenin” sadece bir biyolojik gereksinim olduğunun dışında ayrıca sosyo-ekonomik bir işlevinin de olduğu görülmektedir.

Doğal olarak her insanın tek başına kendi ihtiyaçlarını karşılayabilmesi mümkün değildir. İhtiyacı olan birçok gereksinimlerini kendi ürettiği ürünleri başka bir kişinin ürettiği ürünlerle değişerek karşılamak zorundadır. Dolayısıyla besin ihtiyacının karşılanması da hiç kuşkusuz bu yollarla yapılmaktadır. İlk insanlar da kendi besin ihtiyaçlarının karşılanmasında yetersiz kalmaları nedeniyle avladıkları hayvanları, yetiştirdikleri ürünleri birbiriyle değişim (takas) yoluna gitmişlerdir. Bu açıdan yeme-içme faaliyeti bir ekonomik faaliyetin ortaya çıkmasına neden olmuştur diyebiliriz. Ekonomik bir faaliyetin ortaya çıkıyor olması ise hiç kuşkusuz bir “medeniyet” kavramı ile yakından ilgilendirilebilir. Her ne kadar bir ekonomik faaliyetin bir yerde görülüyor olması başlı başına bir “medeniyetin” olduğunu göstermiyor ise de tarih içinde var olan tüm medeniyetlerde ekonomik faaliyetler bulunmaktadır. Güçlü medeniyetlerde güçlü bir ekonominin olduğu da şüphesizdir. Ekonomik faaliyetlerin işlerliğini bir kurallar bütünü olarak ele alırsak besin ihtiyacının karşılanması belli belirsiz bir “Hukuk” kavramının da ortaya çıkmasına neden olmuştur. Besin elde etme ve yeme-içme faaliyeti kendi içinde içtimaî hayat ile ilgili birçok hususu barındırmaktadır. Bunlardan belki de en önemlisi “yeme-içme” nin bir sosyal iletişim aracı olmasıdır. Medenileşen

insanın yeme-içme faaliyetinin bu özelliği ilk olarak aile üyeleri arasında daha sonra da ticaret ve ekonominin gelişmesiyle birlikte diğer insan ve insan grupları arasında kendini göstermiştir.

Bu bağlamda ilk medeniyetlerin üzerinde kurulmuş olduğu topraklar olan Mezopotamya ve havzası dünya mutfak kültürlerinin temelini oluşturmaktadır. İlk yerleşim yerlerinin Anadolu toprakları üzerinde bulunması, ilk uygarlıkların bu topraklar üzerinde olması, ilk yazılı kanunların yine bu topraklar üzerinde yazılmış olması Anadolu'nun günümüz dünya mutfak kültürlerinin temelini oluşturması bakımından bizlere ışık tutmaktadır. Öyle ki Anadolu'nun değişik yerlerinde yapılan arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan mutfak araç ve gereçleri, yeme-içme faaliyetlerinin yapıldığı özel odalar, yemek çeşitleri için özel kap-kacaklar, fırınlar, yemeklerin pişirildiği mutfaklar Anadolu'nun dünya mutfak kültürlerinin beşiği olduğunu da ortaya çıkarmaktadır.

Türkler Orta Asya'dan Anadolu topraklarına gelirken kendi yemek alışkanlıklarını da beraberinde getirmişlerdir. Anadolu'ya gelirken göç yolları üzerinde karşılaştıkları değişik kültürlerin yeme-içme unsurlarını da kendi bünyelerine uyarlamışlardır. Bununla birlikte Anadolu'nun tarihi süreç içinde edinmiş olduğu zengin mutfak kültürü Türklerin yeme-içme alışkanlıklarına etki etmiştir. Gerek coğrafi konum, gerek iklim, gerek bitki çeşitliliği Türklerin yeme-içme alışkanlıkları üzerinde ister istemez Orta Asya bozkır yaşantılarındaki yeme-içme alışkanlıklarına nazaran değişime neden olmuştur.

Günümüz Anadolu Türklerinin, hatta Anadolu çevresinde yerleşik olan Türkler de dahil olmak üzere, mutfak kültürlerine temel teşkil eden Osmanlı mutfak kültürü önemli yer tutmaktadır. Günümüz Türk mutfak kültürünü anlamak Osmanlı mutfak kültürünü ve Osmanlı dönemi yeme-içme alışkanlıklarını anlamaktan geçer. Özellikle Osmanlıda Batılılaşma hareketi günümüz mutfak kültürünün oluşmasında çok önemli yer tutmaktadır. Buna rağmen her ne kadar Osmanlı Batılılaşma hareketinden bu yana takriben iki yüz sene geçmesine rağmen Türk toplumunda özellikle taşrada hala geleneksel yeme-içme alışkanlıklarının sürdüğünü görmekteyiz.

Türk mutfağı iklim çeşitliliğinin görüldüğü, kültürel birikimin olduğu medeniyetlerin keşiştiği bir noktada bulunması nedeniyle zengin bir içeriğe sahiptir. Anadolu'nun

birçok yöresinde kendine has yüzlerce çeşit yemek bulunmaktadır. Bunlar arasında Türk mutfağı içinde en önemli yemek gruplarından birisi olan çorbalar başta gelir. Besin değerinin yüksek olması, hazmının kolay olması, kolay pişiriliyor olabilmesi ve ekonomik bir besin özelliği taşıması çorbayı Türk mutfak kültürü içinde önemli bir konuma getirir. Gerçi çorba, diğer yabancı mutfak kültürlerinde de ön plana çıkmaktadır. Ancak çorba ifade ettiği anlam ve gördüğü işlev bakımından diğer kültürlerde rastlanılmayacak bir biçimde kullanılmıştır. Osmanlı döneminde çorba divan toplantılarında yeniçerilerin sultana bağlılıklarının test edilmesi yönünde kullanılmıştır. Osmanlı döneminde yeniçerilere çorba ikramı bir âdeti. Kökeni Göktürklere kadar dayanan bu âdet Orta Asya Türklerindeki “potlaç” geleneğinden gelmektedir. Bu açıdan çorba Türk tarihi bakımından dolayısıyla da ayrıca siyasi bir imge olması yönüyle önemli bir yere sahiptir.

Çalışmamız üç ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde, kültür ve yemeğin tanımı yapıldıktan sonra beslenme tanımı ve farklı toplumlarda farklı beslenme alışkanlıklarının oluşmasına neden olan unsurlar ile yemek yemenin amacı, yemek-kültür ilişkisi ve yemek kültürünün ortaya çıkışı hakkında bilgi verilmiştir. İkinci bölümde, dünya mutfak kültürü ve belli başlı uluslararası mutfakların özellikleri hakkında bilgi verildikten sonra Türk mutfak kültürü ve sofrası alışkanlıklarının (adabının) Osmanlı öncesi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olmak üzere üç alt başlık altında tarihi süreç içinde gelişimi, yaygınlaşması, diğer kültürlerle etkileşimi ve bu etkileşimin sonuçları, günümüze kadar olan değişimi ile bu değişimlere neden olan ana unsurlar ele alınmıştır. Çalışmamızın üçüncü bölümünde çorba hakkında genel bilgiler verildikten sonra çorbanın dünya mutfaklarındaki önemi ile Türk mutfağındaki önemi tarih, kültür sağlık açısından ele alınmıştır. Ayrıca çorba türleri ve çorba türlerine coğrafi konumun ve iklimin etkisi ile Anadolu'nun çeşitli yörelerine ait geleneksel çorbalar ve hazır çorbalar üzerinde durulmuştur. Ayrıca çorba hazırlama, pişirme, saklama ve tüketme süreçleriyle geçiş dönemlerinde çorba ile ilgili inanış ve uygulamalar, tekkelerde çorbayla ilgili inanış ve uygulamalar ve son olarak da içinde çorba sözcüğü geçen deyim ve atasözlerimiz üzerinde durulmuştur.

Araştırmanın Konusu

Tezimizin konusu “Türk Kültüründe Çorba ve Özellikleri” dir. Bu bağlamda çorbanın kültürümüzdeki ve halk mutfağındaki yeri, diğer kültürlerle ilişkisi, besleyici özellikleri, halk mutfağındaki yeri buna bağlı olarak çorba ile ilgili inanışlar ve uygulamalar, tarih içinde çorbanın üstlenmiş olduğu statü ve bu statünün Orta Asya Türk geleneklerine dayandırılması, Osmanlı dönemi mutfak kültürünün günümüz mutfak kültürünün şekillenmesi üzerine etkileri araştırmamızın temelini teşkil eder.

Araştırmanın Amacı

Araştırmamızın amacı Türk kültüründe çorbayla ilgili inanışları belirleyebilmektir. Belirlediğimiz inanış ve uygulamaların köklerine inerek onları tarihi süreç içinde ele alıp incelemektir. Aynı zamanda Osmanlı ve Orta Asya Türk mutfak kültürünün “kültürün devamlılık ve değişkenlik ” özellikleri üzerinden yola çıkarak günümüz Türk mutfak kültürünün şekillenmesindeki önemini ortaya koymaktır.

Araştırmanın Kapsamı

Araştırmamızın kapsamı Türk mutfak kültürüne genel bir bakış, çorbanın Türk ve yabancı kültürlerdeki yeri, çorba türleri, çorba türlerinin sağlık açısından önemi ile asıl tez konumuz olan Türk kültüründe çorba ile ilgili inanış ve uygulamalardır. Araştırmamız günümüz mutfak kültürünün biçimlenmesinde rol oynayan Osmanlı dönemi mutfak kültürü ve saray mutfağıının mutfak kültürünün gelişmesinde oynadığı rol ile yine bu dönemde Batılılaşma hareketinin mutfak kültüründeki değişimi etkilemesi, geçiş dönemleri adı verilen doğum, evlenme ve ölüm dönemleri ile bayramlar ve özel gün ile gecelerdeki yemek ve çorba ile ilgili inanışlarla sınırlıdır. Çorbanın, sembolik değeri ve Türk kültüründeki önemi de tezimizin kapsamı dâhilindedir. Ayrıca söz dünyamızda çorbanın yerinin tespiti de tezimiz kapsamında incelenecektir.

Araştırmanın Metodu

Araştırmamızın ilk aşamasında kaynak taraması yaptık. Kaynaklarımız arasında sözlükler, Türk dünyasıyla ilgili yazılmış araştırma kitapları, yemek kitapları ve inanışlar üzerine yayınlanmış kitap ve makaleler bulunmaktadır. Kaynak taramasında fişleme yoluyla tez konumuz açısından önemli olan bilgileri derledik.

Daha sonra elde ettiğimiz bilgileri birbiriyle kıyaslayarak değerlendirip sentezini yaptık. Böylece tezimizin yazım aşamasına geçtik. Yazım aşamasında bilimsel ahlak kurallarına uyarak yaptığımız alıntılarda kaynak göstermeyi ihmal etmedik. İnanışlar boyutunda farklı kaynaklardan ulaştığımız benzer bilgilerin bir tanesini kullanmaya, böylelikle tekrara düşmemeye çalışsak da değişik yörelerde, özellikle geçiş dönemlerinde, benzer uygulamalara da tezimizde yer verdik. Bunun nedeni, Anadolu toplumunun ortak kültür birliği ve arasında sıkı bir kültür bağı olmasını ortaya koymaktır. Çalışmamızın sonuç bölümünde çalışma boyunca edindiğimiz bilgileri, bu bilgilerden çıkardığımız sonuçları, belirlediğimiz kültür özelliklerinin somut göstergelerini belirtmeye çalıştık.

BÖLÜM 1: YEMEK KÜLTÜR İLİŞKİSİ VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

1.1. Yemek ve Kültür

Kültür toplumları oluşturan bireylerin ortak yaşam ve davranış şekillerinin bir bütünüdür. “Kültür her toplumsal öğede yansımaları bulan dokudur” (Turan, 1990:13). “Kültürleşme adı verilen evrensel süreçte kültür varlıkları, yeniyi alarak değişir, gelişir” (Güvenç, 1993:138). “Kültür; yaşanan, yaşatan ve yaşayan varlık olarak geçmişten geleceğe sürekliliktir” (Güvenç,1993:231). “Her kültür olgusu kültürün bütünü gibi doğar, gelişir, kaybolur veya yeni fonksiyonlarla genişler ve gençleşir” (Yılmaz, 1994:2). “Kültür toplumsaldır. Kişi, içinde yaşadığı toplumun kültüründen soyutlanamaz. Kültür tarihseldir, uzun bir yaşam dilimi içinde olgunlaşır. Kültür bir yaşam biçimi, bir toplumsal davranıştır. Bu olgu da bir süreç içinde bir tarih çanağında oluşur” (Artun, 1996:12).

Kültür, geçmiş kuşakların yüzyıllar içinde edine gelmiş olduğu bilgi, tecrübe ve değerler bütünüdür. “Her millet; dil, kültür, tarih mirasıyla dünyada yerini alır. Bireylerin kökleşmesini ve toplumsallaşmasını sağlayan kültür mirasları geçmişin tanıklarındır, bu yönleriyle geleceğin şekillenmesinde etkendirler” (Tural, 1994:14). Toplumların sosyal yapısı ait olduğu kültürlerin öğeleriyle şekillenir. “Kültür toplumdaki bireylerin ortak davranış kalıplarıdır” (Baysal, 1999:246). Tural, sosyal yapının gelişme özelliği gösteren bir değerler ve kurumlar bütünüdür. Tural, sosyal yapının meydana getirmiş olduğu kişilerin ortak noktalarda birleştiren bir sosyal yaşama biçimi olduğunu söyler.¹ Toplum meydana getiren en küçük öğe olan bireyin yaşam biçiminin şekillenmesinde referans aldığı nokta kuşkusuz içinde yaşamış olduğu kültürdür. O halde toplum içindeki her bir bireyin yaşam biçiminin şekillenmesinde referans aldığı unsurların ortak olması bir kültürün de ortaya çıkıyor olması demektir ki buna Halk Kültürü diyebiliriz. Halk kültürü ait olduğu toplumun geçmişten gelen değerlerini en yalın ve özgün bir şekilde yaşandığı ve yaşatıldığı bir sosyal yapıdır. Bu bakımdan halk kültürü toplumların köklerini tanımlayabilecekleri atalarından kendilerine bırakılan bir kimlik mirasıdır. “Halk kültürü toplumsal yaşamda birlikteliği pekiştirici, dayanışmayı arttırıcı özelliklerini sürdürerek bir işlev üslenir, halkın kendi kültürüne yabancılaşmasını önler” (Günay, 1999:24). Bu bakımdan halk kültürü öğeleri

¹Tural, Sadık (1994), *Kültürel Kimlik Üzerine Düşünceler*, Ankara, s:14.

toplumun geçmişiyle irtibatını sürdürdüğü, kendi kimlik tanımlamasını yapabilecekleri birer kanal işlevi görmektedir. Günay, halk kültürü ürünlerinin halkın ortak duygu ve düşüncelerini dile getirmeleri bakımından kültürünün korunmasında, yaşatılmasında önemli işlevleri olduğunu belirterek. Halk kültürünün, uygarlıkların yaratıcısı olan insanların kimlik ve kişiliğinin temel belirleyicisi olduğunu söyler.¹

Yemek yemek, insanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu en önemli olgudur. İnsanın yaşamı için ihtiyaç duyduğu enerjinin temin ediminde biyolojik bir eylemdir. Fakat bundan daha da önemlisi bir sosyal iletişim aracı olması ve bunun kültür üzerinde etkisini gösteren bir unsur olmasıdır. Yemek ile ilgili alışkanlıklar toplumdan topluma farklılıklar gösterse de her toplum için ortak olan “yemek yemek” her toplumun kendi içinde kendine özgü sosyal bir işlev görmektedir. “Yemek yeme”nin her toplumun kendine özgü bir işlevi olması farklı alışkanlıkların sonucudur.

Baysal, yemeğin birinci amacı olarak; insanın yaşamı için gerekli besin öğelerinin sağlanması olduğunu söyler ve insan yavrusunun büyüme ve gelişmesi, yaşamın sürekliliğinin sağlanması, dış etkilere karşı korunması için elli civarında türde besin öğesine ihtiyacı olduğunu belirtir.² “Yemek, gündelik hayatımızın en önemli ihtiyacı ve çoğumuz için de en zevkli uğraşıdır. Ait olduğu toplumun hem zevkini hem de tarihi tecrübesini ve geleceğe bakış tarzını yansıtır” (Kazan, 2003:250). İnsan karşısına çıkan her bir fiziksel objeyi duyu organlarıyla değerlendirdiği gibi yemeği de duyu organlarıyla algılayarak değerlendirme yoluna gider. Öncelikle görme organıyla görünümünü, koku alma organı ile kokusunu ve tat alma organıyla da tadını değerlendirir. Baysal, insanların yaşam düzeylerinin yükselmesiyle birlikte yemekte çeşitlilik arama arzularının ve tat alma yeteneklerinin de yükseldiğini belirtir. Yemeğin görünümünün görme, kokusunun koklama, tadının tat duygusuna hitap etmesiyle birlikte, hepsi lezzet ya da damak tadı deyiminde bütünleşir. Lezzet ya da damak tadının algılanması, görme, koklama ve tad gibi duyularla ilişkili olduğundan kişiden kişiye farklılaşabilir. Bireylerin ait olduğu kültürlerin farklılığı ya da aynı toplumun bireyleri olsalar dahi farklı sosyo-ekonomik sınıflardan olmaları dahi farklı lezzet algısını oluşturabilecek faktörlerdendir. Bir bakıma lezzetin güzellik gibi göreceli bir kavram

¹ Günay, Umay (1999), “Osmanlı İmparatorluğu ve Türk Halk Kültürü”, *Osmanlı Kültür ve Sanat C.9. Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, s:24.*

² Baysal, Ayşe (2003), “Yirmi Birinci Yüzyıl Yemekleri Üzerine Görüşler”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, s:12*

olduğunu ve bireyin geçmiş izlenimleri, alışkanlıkları ve beklentileriyle ilişkili olduğunu söyleyebiliriz. Bir yemek bir kişi tarafından çok lezzetli, diğerince az lezzetli olarak değerlendirilebilir. Kuşkusuz, estetik görünümlü, renk, koku ve yapı uyumunu en güzel bir biçimde sergileyen bir yemeğin farklı sosyal katmanlara ve kültürlere ait olsa da, birçok insanın sinirlerini uyararak iştahını açması kaçınılmazdır. Şu halde iştah kavramı bir bakıma yemeğin görselliğine dayanmaktadır sonucuna varabiliriz. Baysal, sinirlerin uyarılması esnasında sindirim salgılarının da atmasından dolayı iştah açıcı bir yemeğin sindiriminin de kolaylaştığını söylemektedir. Ayrıca Baysal, müziğin iştah duyusu sanatıyla, resmin görme duyusu sanatı ile nitelendirildiği gibi yemeğin de lezzet ya da damak tadı sanatı ile nitelendirilebileceğinden söz eder.¹ “Yemek insana sadece fizyolojik bakımdan değil, ruhsal ve sosyal yönden de kendisini iyi hissettiren ve stresi azaltan bir araç olarak da önem taşımaktadır” (Baysal, 2003:13-14).

Yemek kavramının birinci dereceden insanın yaşamının devamı için ihtiyacı olan enerjinin sağlanmasıyla ilişkili bir işlevinin olduğunu görülmesinin yanında insan-insan, insan-toplum ve toplum-toplum ilişkilerinde de sosyal bir iletişim aracı işlevi gördüğü de görülmektedir. “İnsan toplumlarında gıda iki temel noktada önemlidir. Önce insanın beslenmesi yönünden biyolojik ihtiyacını temin ettiği için gereklidir. İkinci olarak, toplumsal ilişkilerin doğumunu ve devamını sağlaması bakımından önemlidir” (Saran, 1993:279-280). Atak, yeme-içme faaliyeti ilgili olarak yemeğin insanlığın en eski ve en büyük zevklerinden birisi olduğunu söyler.² “Ortaçağdan beri uygulanmakta olan toplu beslenme sistemi, kentleşme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş ve günümüz yaşantısının önemli bir parçası haline gelmiştir. Bu çerçevede birlikte yeme-içme faaliyeti insanları sosyalleşmeye götürür” (Atak, 2006: 2). Yemek, zaman içinde insan için gerekli salt biyolojik bir enerji kaynağı olmaktan çıkarak, insan için zevk alabileceği bir araca, sanata ve sosyal yönü olan bir iletişim aracına doğru evrilmiştir diyebiliriz. Birlikte yeme-içme olgusu zaman içinde amaç olmaktan daha çok bir sosyalleşme aracı olarak karşımıza çıkmaktadır.³ Koçbek yemek ve işlevinden şu şekilde söz eder: “Yemek herkeste farklı çağrışımlar yapsa da yaşamı sürdürmek için

¹ Baysal, Ayşe (2003), a.g.e, s:13-14

² Atak, M. (2006), “Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Servis Elemanlarının Hizmet İçi Eğitiminin İş Tatminine Etkisi: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Uygulaması”, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, s:2

³ Koçbek, A.D. (2005), “Yiyecek-İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti:Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma”, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, s:3

bir zorunluluk, bir bağımlılık, keyif unsuru, aynı zamanda sosyal bir olgudur. Bu bağlamda ortaçağdan beri ticari bir faaliyet olarak uygulanan toplu beslenme sistemi, kentleşme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş, günümüzde yaşantımızın önemli bir parçasını oluşturmuştur” (Koçbek, 2005:3). Toplum içinde farklı sosyo ekonomik tabakalara ait bireylerin farklı beslenme biçimleri olduğu görülmektedir. Doğal olarak toplumun alt ve üst sınıfları arasında “yemek” doğal olarak farklı bir biçimde algılanmakta ve değerlendirilmektedir. Alt sınıflar için yemek yaşamın devamı için gerekli olan enerjinin elde edilmesi için gerekli olan bir eylem iken üst sınıflar için bir zevk, sanat ya da bir saygınlık sağlama aracı olarak görülmektedir. Yemek farklı sosyo ekonomik sınıflarca her ne kadar farklı bir biçimde algılanıyor ise de bütün sınıflarca ortak nokta zorunlu ve vazgeçilmez bir eylem olduğudur.

Bu tür alışkanlıklar o toplumun kültürel bir parçasıdır. Toplumun yaşam şekli, o toplumun beslenme kültürünü yansıtmaktadır. Toplumun yaşam şeklinin değişmesi, beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün değişmesinde önemli bir etkidir. Toplumlari birbirinden ayıran en temel gösterge kuşkusuz kültürel kimlikleridir. Toplumun kültürel kimliğinin biçimlenmesi o toplumun yaşadığı coğrafyada tarih içinde yaşadıkları ve çevresinden edine gelmiş olduğu bilgi ve tecrübelerle dayanmaktadır diyebiliriz. Bir toplumun beslenme sisteminin biçimlenmesi de bu şekilde ortaya çıkmaktadır. Baysal, insanın canının çektiği ya da haz duyduğu şekilde beslenmesini geçmiş deneyimlerinin, alışkanlıklarının, dini inançlarının, gelenek ve göreneklerinin sonucu olduğunu ve sonuç olarak da beslenme biçiminin toplumdan topluma, kişiden kişiye değiştiğinden bahseder.¹ “Bu değişiklikler sonucu her toplumun kendine özgü mutfak ve beslenme kültürü ortaya çıkmıştır. Beslenme ve mutfak kültürünün özelliği yemek hazırlama ve pişirmede görüldüğü gibi besin seçiminde ve sofraya düzeninde de belirginleşmiştir” (Baysal, 2007:1-2).

Baysal, toplum kültürüyle birlikte gelişen beslenme alışkanlıklarının beslenme ve sağlık yönünden yararlı olanlar kadar zararlı uygulamaları da içerebileceğini söyler. Toplum içinde besinlerin seçimi, hazırlanması ve tüketimi ile ilgili davranışlar ait olduğu kültürde tarihsel süreç içinde edine gelmiş tecrübelerin nesilden nesile aktararak uygulaması yapılan “öğrenilmiş davranış”lardır. Baysal, bu davranışların içerebileceği yanlış alışkanlıkların beslenme bilgisi verilerek etkilenebileceğini söyler. Toplumda uzun

¹ Baysal, Ayşe (2007), *Genel Beslenme, Hatipoğlu Yayınları, Ankara, s:1-2*

bir zaman dilimi içinde gelişen alışkanlıkların ve davranışların değiştirilmesi güç ve yavaş işleyen bir süreçtir. Toplumda var olan yanlış uygulama alışkanlıklarının değiştirilmesi ve yerine uygun olan alışkanlıklarının yerleştirilmesi uzun bir süreç sonunda sağlanabilir. “ Davranış değişikliği yaratmak kadar kazandırılan yeni davranış biçiminin kişilerce devam ettirilmesini sağlamak da önemlidir. Bu nedenle halkın beslenme yönünden biçimlendirilmesi için etkin ve sürekli beslenme eğitimi programları yapılıp uygulanmalıdır” (Baysal, 1999: 246). “Yemek, bilimle sanatın birleşmesinin bir ürünüdür” (Baysal, 2003:11). Ayşe Baysal, yemeğin birinci amacı olarak; insanın yaşamı için gerekli besin öğelerinin sağlanması olduğunu söyler ve insan yavrusunun büyüme ve gelişmesi, yaşamın sürekliliğinin sağlanması, dış etkilere karşı korunması için elli civarında türde besin öğesine ihtiyacı olduğunu belirtir.¹ Özellikle Türk yemek kültürü incelendiğinde yemeğin sadece bir beslenme tarzı olmadığını anlayabiliriz. “Türk yemek kültürü sosyal düzeni sağlayan önemli bir unsurdur. Devlet idaresinde, resmi törenlerin düzenlenmesinde, komşuluk ilişkilerinde ve misafirlerin ağırlandığında diğer aktiviteler kadar etkili olduğunu görmekteyiz” (Işık, 2006:1). Yemek Kültürü toplumu oluşturan bireylerin ortak yemek alışkanlıkları ve uygulamalarının bir bütünüdür.

Kültür, toplumdaki bireylerin ortak davranış biçimidir. Bu davranış biçimlerinin besinlerin seçilmesi, işlenmesi ve tüketilmesi ile ilgili olanlarına “ Beslenme Alışkanlıkları” denir.² “İnsan yaşamının doğal gereği olan yemek güdüsü beslenme alışkanlıklarının temelini oluşturur” (Baysal, 1999:246). Baysal, insanların beslenme ile ilgili davranış ve uygulamaları tarım, ekonomik, coğrafik gibi çok çeşitli etmenlerin etkisiyle oluşmakta ve geliştiğinden söz eder. Tarih boyunca besinler ve yemekler tüketen kişiye fizyolojik olduğu kadar psikolojik ve kültürel doyum da sağlamıştır.³ Baysal bu nedenle yemeklerin hem somut hem de soyut niteliklere sahip olduğu görüşünü ortaya atar. “Tat, koku, sıcaklık, görünüm, yapı, besin değeri vb. halkın taşıdığı izlenimler, besin ya da yemek ile ilgili soyut kavramlar psikolojik ve kültürel özellikler uzun bir zaman sürecinin gerektirdiği birikimler sonucu ortaya çıkmaktadır” (Baysal, 1999:246).

¹ Baysal, Ayşe (2003) ,a.g.e, s:12

² Baysal, Ayşe (1999) ,a.g.e, s:246

³ Baysal, Ayşe (1999) ,a.g.e, s:246

İnsanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu en önemli gereksinimi “yemek yemek” tir. Farklı coğrafyalarda yaşamını sürdüren toplumlarda yemek ile ilgili alışkanlıklar toplumdan topluma farklılıklar göstermektedir. Alışkanlıklarda görülen bu tür farklılaşma, o toplumun kültürel bir kimlik ögesi olarak ortaya çıkar. Özdemir, toplumun beslenme kültürünün yaşam şekli ile yakından ilgili olduğunu savunur. Toplumun yaşam şeklinin değişmesi, beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün değişmesinde önemli bir etkidir.¹ “Yemek yemek” işlevi salt fiziksel ve biyolojik ihtiyacın karşılanması olarak değerlendirilmesi oldukça yetersiz kalacaktır. Oysa Özdemir “yemek yeme” işlevinin bir sosyal bir işlev üstlendiğine de şu şekilde vurgu yapar. “Yemek ve içecek unsurları, insanın beslenmesi ve dolayısıyla yaşamın sürdürülmesi gibi temel ihtiyaçlarından birinin giderilmesinde kullanıldığı gibi farklı sosyo-kültürel anlamların da aktarılmasını sağlarlar” (Özdemir, 2002:66). Toplum içinde sosyal bir işlevi olan “yemek yeme” nin Özdemir’in de söz ettiği sosyo-kültürel anlamların aktarımı, hiç kuşkusuz bir takım unsurların anlam oluşturacak ve taşıyacak bir şekilde bir araya gelerek bir sistem teşkil etmesidir. “Yemek ve içecek alanı, ayrıntılı bir şekilde hazırlanan, sunulan ve tüketilen, oldukça karmaşık unsurlar ve uygulamalardan oluşmaktadır. Bu alan, tıpkı dil, giyim gibi sosyokültürel bağlamda oluşan bir göstergeler sistemidir” (Özdemir, 2002:66). Toplum içinde sosyal ve kültürel bir işlevi olan “yemek yeme”nin anlam aktarımları yemek kültürünü oluşturan her bir alt birimde kendini farklı bir biçimde kendini gösterir. Yemek malzemeleri, katkı maddeleri, pişirme teknikleri, sunuş ve tüketim tarzları, yemek ve içecek kaplar, öğün sistemi, davetler, yemek kuralları, yemek ve içecek yasakları” gibi alt alanlar, yemek ve içecek alanının anlam aktarımlarının görüldüğü yerlerdir. Özdemir, bu alan sayesinde sosyal roller ve ilişkilerin, ilgili temel iletiler gerekli kişilere aktarıldığını belirtir. Kültürel kimlik farklılıklarının gösterildiği yemek ve içecek ortamları anlam aktarımları yanın da aynı zamanda “birleştirici, dayanışmayı sağlayıcı, pekiştirici, çözümleyici” faaliyetleri de içinde barındırır.² “Birey, özellikle toplu yemeklerin yendiği sofralarda, sosyalleştiği gibi, kendi kültürünü tanır, aktarır, yaşatır ve gelenek adı verilen izleğe uygun olarak yeniden yaratır. Milletleri birbirinden ayıran temel sahaların başında, mutfak kültürü gelmektedir” (Özdemir, 2002:66).

¹ Özdemir, Nebi (2002) , *Türkiye’de Siyasal Parti Kültürü/The Political Party Culture in Turkey/La culture de parti politique en Turquie*, Milli Folklor Üç Aylık Uluslar Arası Halk Bilimi Dergisi, Cilt:7, Yıl:14, Sayı:56, s:66

² Özdemir, Nebi (2002), a.g.e, s:66

Özdemir'in belirtmiş olduğu gibi yemek çeşitli unsurları ve uygulamaları bünyesinde barındıran bir öğedir. Bireyin kendisinde başlayıp aile, toplum, millet ve milletler için hem sosyal bir araç niteliği taşıması hem de bir kültürel kimlik oluşumunda etkin bir unsur olarak karşımıza çıkıyor olması yemek-kültür ilişkisi açısından önem arz etmektedir.

1.2. Mutfak Kültürü

1.2.1. Dünya Mutfak Kültürüne Genel Bir Bakış

“Mutfak Arapça matbah sözcüğünden gelir, kökü “tabh” pişirme demektir. Tabâhat aşçılık, yemek pişirme sanatı anlamındadır” (Emiroğlu, 2001:118). Baysal, insanın yaşamı için gerekli olan besinleri her yerde ve her zaman bulabilmeyi garanti altına aldıktan sonra yeme ve içmenin bir zevk olarak algılamaya başladığını belirtir.¹ Özellikle yönetici konumunda bulunanların besin bulma kaygısından uzak olmaları nedeniyle yeme-içme eylemi birincil işlevinden farklı olarak insanın haz duygusuna cevap verecek bir şekilde anlam kazanmaya başlamıştır. Yeme –içmenin haz duygusuna cevap veren bir araç olmaya başlamasının ve daha farklı tatlara ulaşma isteğinin yeni bir uzmanlık alanının ortaya çıkmasına neden olduğundan söz edebiliriz. “Yönetici konumunda bulunanların toplulukların yeterli tür ve miktarlarda besin bulup bulamadıklarına aldırış etmeden canlarının istediği gibi yeme ve içmeyi statülerinin bir gereği gibi görerek aşçılık sanatının ve yemek çeşitlerinin gelişmesine önyak olmuşlardır. Bu durum toplumlarda aç ve aşırı tok sınıfların oluşmasına yol açmıştır” (Baysal, 2003:9-10). Bunun yanında her ne kadar Baysal yöneticilerin yönettikleri toplumların yeterli miktarda besin bulup bulmadıklarına aldırış etmeksizin yeme içmeyi kendilerine ait bir ayrıcalık oluşturduğunu söylese de durum bütünüyle böyle değildir. Eski Orta Asya Türk kağanları halkını koruyup kollamak ile kendilerini görevli olarak görmektedirler. Bunun yanında Osmanlı sultanları kendilerinin halkını doyurmakla vazifeli olduklarını görmektedirler. Halkını doyurmak bir meşruiyet göstergesidir. Bilgin bu konu ile ilgili olarak şunları ifade eder: “ Avrasya devletlerinde teb'anın doyurulmasının geleneksel ve dini bir ödev addedilmesinin ötesinde, devletlerin halkın iâşesiyle doğrudan ilgilenmelerini gerektiren yeterli nedenleri vardı” (Bilgin, 2004:13). Ayrıca Bilgin, İtalyan şehir devletlerinin iâşelerinin asırlarca yerel yönetimlerce

¹ Baysal, Ayşe (2003), a.g.e, s:9-10

karşılandığını fakat 1550'li yıllardan sonra kral tarafından özel olarak iâşe ile ilgili işlerden sorumlu erzak bakanı olarak adlandırılabilcek bir Erzak emini atandığından söz eder.¹

Dünya mutfak kültürünün şekillenmesinde toplumların kendine ait yerli faktörlerin etkisinin yanında küreselleşme ve bir takım toplumsal ve sosyolojik olaylar da rol oynamıştır. Sanayi Devriminin sonucu kent olgusunun ortaya çıkışı, Fransız devrimi ve buna bağlı toplumsal yaşamda görülen siyasi ve sosyal değişim, 19. ve 20. yüzyıllarda yapılan büyük savaşlar ve bunların neden olduğu büyük göçler, bunların hepsi günümüz dünya mutfaklarını şekillendiren en temel sosyolojik olaylardır. Bunun yanında iletişim ve ulaşımın gelişmesiyle birlikte farklı kültürlerle ait toplumların birbiriyle ilişkisi her zamankinden daha fazla olmaktadır. “Küreselleşme de insanın yemeğe bakışının değişmesine neden olmaktadır. Bunun sonucu sanayileşmiş batı ülkelerinde doğunun yemek kültürüne ilgi artmıştır. Bu ülkelerde Çin, Hint, Japon yemekleri üreten lokantalar mantar gibi çoğalmaktadır” (Baysal, 2003:11). Bir diğer yandan bütün bu gelişmeler farklı damak tatlarını ve kültürlerini farklı coğrafyalarda tanıma fırsatı vermektedir.

Bir ülkede yöreler arasında bile damak tadı, mutfak kültürü değişmektedir. Ülkeler veya uluslararası lezzet, hazırlama, mutfak kültürü farklarının olması kaçınılmazdır. Bu farklılıkların yanında dünyanın her tarafında pizza, pizza olarak vardır ve İtalyanların olduğu bilinir. Fransızların file minyonu dünyanın her yerinde aynı şekilde hazırlanır. Türklerin şiş kebabını yurdumuza gelen her turist ister. Farklı ülkelerin mutfak kültürleri şu şekilde ön plana çıkmaktadır.

Fransız Mutfağı: Dünyaca tanınmış bir mutfaktır. Soslu yemekleri ön plandadır. Uygulanması kolay bir mutfak kültürüne sahiptir. Bütün dünyadaki mutfak terimleri Fransızca kökenlidir. Örneğin alakart, gastronom, chef de cuisine vb. Etli, balıklı yemekleri, tartları, pastaları, şarap ve peynirleri ünlüdür.

İngiliz Mutfağı: Fransız mutfağı kadar ünlü değildir, Kaliteli etler ve haşlama sebzeler tercih edilir. Sütü tatlıları sevilir (cheese cake). Kahvaltıya önem verirler. Beş çayları önemlidir. Akşam yemekleri daha zengin olur.

¹ Bilgin, Arif (2004), *Osmanlı Saray Mutfağı, Kitapevi Yayınları, İstanbul, s:13.*

Alman Mutfağı: Patates ve lahana mutfağın baş yiyeceğidir. Deniz ürünleri ve domuz etinden hazırlanan jambon vb. çok tüketilir. Gelenekleri ve iklim koşulları Alman mutfağını şekillendirmiştir. Pasta ve ekmek çeşidi çoktur.

İskandinav Mutfağı: Soğuk olmaları nedeniyle yağlı, unlu ve şekerli yiyecekler ağırlıklıdır. Kaliteli deniz ürünlerinden yapılan yiyecekleri ve Danimarka'nın pasta ve börekleri ünlüdür.

İspanyol Mutfağı: Acılı yemekleri meşhurdur. Her yörenin kendine özgü yemekleri vardır. Deniz ürünleri çoktur.

İtalyan Mutfağı: Yemekleri tarihi ve geçmiş doğu kültürüne dayanır. Pizza, spagetti, makarna çeşitleri ünlüdür.

Kuzey Amerika Mutfağı: Amerikan yeme alışkanlıkları İngilizlere benzer. Ancak farklı gruplar farklı yemek kültürü oluşturmuşlardır.

Güney Amerika Mutfağı: Tropikal iklime sahip oldukları için farklı ürünler yetişmektedir. Değişik grupların farklı yemek alışkanlıkları oluşmuştur.

Büyükbaş hayvanların yanında maymun eti, timsah eti, iri karınca gibi şeyler de tüketilmektedir.

Rus Mutfağı: Soğuk iklim olduğu için yemekleri yağlı ve ağırdır. Dünyaca ünlü yemekleri çoktur. Örnek: Borç çorbası, kievski, havyar vb.

Japon Mutfağı: Avrupa ve Türk mutfağından çok farklıdır. Yemekleri ve yeme şekilleri ilgi çekicidir. Çiğ balıkları, çiğ sebzeleri, soya sosu ünlüdür.

Asya Mutfağı: Belli bir dönemde Türki devletlerin olduğu bölümde pilav ünlüdür. Anadolu Türk mutfağı kültürü ve Rus mutfağı karışımı görülür. Tayland, Endonezya, Singapur gibi ülkelerde beslenme ve kültür farklıdır. Temel besin buralarda da piringtir.

Kuzey Afrika Mutfağı: Buralardaki ülkeler İslam ülkeleridir. Fas, Cezayir, Tunus gibi İslam ülkelindeki yemek alışkanlıkları birbirine benzer, pilavları ünlüdür.¹

1.2.2. Türk Mutfak Kültürü ve Sofra Adabı

Türk Mutfak kültürü denildiğinde, Türkiye toprakları üzerinde yaşayan insanların tüketmiş olduğu yiyecek ve içecekler ile bunların hazırlanmasında, pişirilmesinde ve saklanmasında kullanılan araç gereç ve teknikler anlaşılmalıdır. Türk Mutfak kültürü,

¹ T.C.Milli Eğitim Bakanlığı MEGEP (Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi), Yiyecek İçecek Hizmetleri – Uluslararası Özel Çorbalar, Ankara, 2006, s:3-4

dünyanın en önemli mutfakları arasında yer almaktadır. Türkiye’de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Asya ve Anadolu mutfaklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen yeni tatlar gibi nedenler bugünkü Türk Mutfak kültürünün çeşitlenmesinde ve şekillenmesinde rol oynamıştır.

“Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların yaşam biçimleri, yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Farklı toplumların, farklı kültürlere sahip olduğu bir gerçektir. Türk toplumu da, yemek çeşitleri, tadı, özelliği bakımından diğer topluluklara göre farklılıklar göstermektedir” (Güler, 2010:24). “Türkler, tarihte yer almaya başladıkları andan itibaren, beslenmeye çok önem vermişlerdir. Yeme içme sosyal hayatta her zaman önemli bir faktör olmuştur. Öyle ki Türk idarecileri, halkını aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke olarak görmüşlerdir” (Talas,2005:273-283). “Türk Mutfak kültürü incelendiğinde, Türklerin 10. ve 11. yüzyıla dayanan Orta Asya’dan günümüze değin süren tarihsel bir süreci görebilmekteyiz” (Güler, 2010:24). Türk mutfak kültürünün tarihsel süreç içinde gelişiminde hiç kuşkusuz birçok faktörlerin rol oynadığını ön görebiliriz. “Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya’dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk mutfağının renkliliğini ve çeşit zenginliğini sağlayan unsurlardır” (Güler, 2010:24-25). Tarihsel sürece bakıldığında: “Asya göçebe kültüründen başlamak üzere, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfak kültürü, günümüze kadar birçok evrelerden geçerek gelişmiş ve olgunlaşmıştır” (Güler,2010:25). Tarihsel süreç içinde gelişme ve olgunlaşma sürecini “medeniyetlerin kavşağı” olan Anadolu’da biçimlendirmiş olan Türk mutfak kültürü, gastronomi uzmanlarına göre dünyanın önemli mutfakları arasında yer almaktadır.

Osmanlı ve Selçukluların yerleşik düzene geçtiği Anadolu’da kendilerinden daha önce var olan zengin kültür birikiminden yararlanmışlardır. Arkeolojik kazılardan ortaya çıkarılan mutfak araç ve gereçleri Anadolu’nun zengin bir mutfak kültür deneyimine sahip olduğunu göstermektedir. Bunlara örnek olarak; İ.Ö. 8. yüzyıldaki Homeros’un İlyada ve Odeyseia adlı eserlerinde antik çağda yemek ve sofraya uygulamalarından söz edilir. Bu eserlerde evlerde mutfak için ayrı bir mimari birim olmadığını görmekteyiz. Evlerin içinde, muhtemelen elektriğin henüz gelmediği yakın geçmişteki birçok Anadolu köy evlerinin içindeki

ateşin yakıldığı ocaklara benzeyen megaron bulunur. Megaron'un içinde yer alan ateşten, ısınma ve aydınlanma için yararlanılmaktadır. Beslenme daha çok ete dayansa, ortaya çıkarılan arkeolojik buluntulardan daha çok sulu yemekleri koymaya uygun kaplar kullanıldığı görülmektedir. Sofra uygulamalarında İ.Ö.7. yüzyıldan itibaren oturarak değil “kline” adı verilen döşeklere uzanarak yemek yemek usulü yaygınlaşmıştır. Şölenlerde ayakkabıları çıkarılır, ayakları yıkanan davetliler, klineye uzanır, eller kölelerin getirdiği ibrik ve leğende yıkanır. Bu dönemde henüz çatal ve bıçak bilinmediğinden yemekler elle yenirdi. Berkok, Klasik devirden itibaren aristokratların evlerinde mutfakların genişlediğini ve çok çeşitli yemek ve şarap kaplarının sofraları süslediğinden söz eder. Günümüzde mutfak araç ve gereçlerinden başlıcaları olan düz tabakalar, tepsiler, meyvelikler; üçayaklı kazanlar ve çömlekler, şiş, ocak ızgarası satır ve bıçaklar, rendeler, kepçeler kullanılır oldu. İ.S. 3. yüzyıla tarihlenen ve halen Antakya Müzesi'nde bulunan bir yer mozaikte; ahşap bir masa üzerindeki büyük tepside, zarif yumurta kaplarını, tabakları, gümüş bir sos kabını ve diğer oyma kulplu tepsileri görülmektedir.¹

Roma Devri'nde Anadolu için en ilginç mutfak örneğini Ephesos Yamaç evleri vermektedir. Antik çağdaki evlerin aksine evlerde mutfak bağımsız bir mekân haline getirilmiş, tuğla ile örülmüş ocak, su sistemiyle ilgili künkler, en ilginç ise suyun açılıp kapanması ile ev içinde dağıtımını sağlayan mezura taşı görülmektedir. Bu dönemde seramik sofrta kapları her evde kullanılır iken daha sonraları yoksul evlerde görüldü. Bu durum Roma Devri'nde Anadolu'da gelişmiş ve gelişmekte olan bir mutfak kültürünün olduğunun bizlere göstermektedir.² “ İ.Ö. 2. yüzyıldan sonra madeni ve özellikle gümüş eşya sofraları giderek yaygınlaştı. Yoksullarda bile en azından birer gümüş tuzluk bulundurulurdu. Daha sonraları da cam eşyalar yaygınlaştı. Servis tepsi ve tabakları, düz ve çukur tabaklar, kâseler, sosluklar, kepçe ve büyük bıçaklar, kazanlar, tencereler, tavalalar, sahanlar, elek, rende, huni, süzgeç, satır, şiş ve dibek mutfak eşyalarının başlıcalarındandı” (Berkok, 1999:182-183).

Bizans döneminde çeşitli madenlerden, topraktan ve camdan yapılmış çok çeşitli ve güzel görünümlü tabaklar, çanaklar, meyvelikler, kâseler, fincanlar, bardaklar, sürahiler, şişeler, tuzluklar, sos kapları, servis kapları, kaşık, çatal ve bıçaklar da sofralarda yer almaktadır. Bu dönemde kullanılan çatallar muhtemelen Doğu dünyasında icat edilmiş

¹ Berkok, Nimet (1999), *Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, Sempozyum Bildirileri ve Katalog, Vekam Yayınları, Ankara, s:182*

² Berkok, Nimet (1999), *a.g.e, s:182-183*

buradan da Bizans sofralarında yer almıştır. Çatalın ne şekilde kullanıldığını Bizanslılardan öğrenen İtalyanlar bunu Avrupa'daki mutfak kültürlerine tanıtmıştır.¹ “Selçuklu – Osmanlı Dönemi saray mutfakları ise, en lezzetli yemeklerin hazırlandığı, mutfak ve yemek malzemeleri açısından çok zengin ve nadide yemek takımlarının yer aldığı mekânlardır, öyle ki yemeğin zehirli olup olmadığını anlamak için renk değiştirdiği söylenen seladon takımlarla servis yapılırdı” (Berkok, 1999:183).

Görüldüğü üzere Anadolu'da Antik çağdan beri mutfak kültürü ile ilgili hatırı sayılır bir birikim bulunmaktadır. Bu birikimden Anadolu çevresinde bulunan kültürlerin istifade ettiklerini görmekteyiz. Anadolu'nun coğrafi olarak Doğu ile Batı arasında bulunmasından dolayı tarihte her iki mutfak kültürü için bir köprü olmuştur.

Anadolu mutfak kültürünün dünya mutfak kültürlerinin temeli olduğunun kanıtı olarak yapılan arkeolojik kazılarda çıkarılan mutfak araç ve gereçlerini gösterebiliriz.

Ahlatlıbel: Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk bilimsel kazısı Ahlatlıbel'de Atatürk'ün emirleri ile başlamıştır. Ahlatlıbel Ankara'nın 14 km güney batısındadır. Berkok, Anadolu Bakır Çağı kültüründe doğu ve batı karşılaştırması yönünden büyük bir önemi olan bu tabakanın 3000 yıllarında başlayıp 2000 yıllarında sona erdiğini belirtir. Bu kazılarda bir takım mutfak araç ve gereçleri elde edilmiştir. “1933 yapılan bu kazıda bakır çağına ait cilalı el baltaları, küçük kaplar, çanaklar, öğütme taşları ve küpler elde edilmiştir” (Berkok, 1999:183).

Bir diğer kazı da Ankara'nın 90 km güney batısında Polatlı'nın 29 km kuzeyindeki Frig krallığının başkenti olan Gordion'dur. Gordion'da İlk olarak 1901 yılında çalışmalara başlandı. Bulunan mezarlıklar Gordion'un kuzeydoğusuna, bir tepenin eteklerinde kurulmuştur (III. Bin II. Binde kullanılmıştır) Yapılan kazı çalışmaları neticesinde bir takım mutfak araçlarına ve gereçlerine rastlanılmıştır. “Midas'ın mezar odasında çok sayıda ölü hediyeleri ele geçirilmiştir. Üç büyük bronz kazan, 166 adet kap parçası, 154 fibula ele geçirilmiştir” (Berkok, 1999:183).

Berkok, Gazi Orman Çiftliği fidanlığında 1932 yılında su çıkartma amacı ile yapılan bir çalışmada kabartmalı bir taşta rastlanıldığını, bunun üzerine Atatürk'ün emri ile kazı çalışmalarının başlatıldığından söz eder. Bu çalışmalar neticesinde ele geçen buluntular

¹ Berkok, Nimet (1999), a.g.e, s:183

bu yerin küçük bir Frig tümülüsü olduğuna işaret etmektedir. Bu kazıda yirmiye bulan tümülüslerin Gordion'dakilerin ölçüsünde bir değer taşımaktadır. Fidanlıkta Frig kökenli Gordion'dakine benzeyen bronz kulplu - kulpsuz taslar, tencere, keçe, fibula, ok uçları vb. malzemeler bulunmuştur.¹

Mutfak araç ve gereçlerine rastlanılan bir diğer kazı, Ankara'nın 42 km kuzeybatısında bulunan Bitik Höyüğü'nde yapılmıştır. Berkok, bu höyükte M.Ö. 5. yy'da başlayan Klasik Çağ İskânı ile Frig, Hitit katları doğu ve batı Anadolu ile bölgenin ilgisini meydana koyma bakımından çok önemli olan Bakır Çağı görüldüğünü ifade eder. Bu da Anadolu üzerinde var olan medeniyetlerin birbirleri ile ilgili olduğunu düşündürmektedir. "Klasik Çağ'da Helen işi kap kacaklar Frig'de boz renkli çizgili kabartmalı çanaklar, Hitit'de ise açık tek renkli kaplar ile Bakır Çağı'na ait içi siyah boyalı, dışı açık parlak renkli kap kacaklar bulunmuştur. Hitit katında bulunan Ocak-altar din ve sanat tarihi yönünden oldukça önemlidir" (Berkok, 1999:184).

Ankara'nın 5 km kuzeybatısında Etiyokuşu'nda, baraja giden yolun kenarında, Çubuk suyu kenarında 1937'de arkeolojik kazılar yapılmıştır. Yapılan kazıların üst katlarında, Klasik Çağ (Roma – Bizans); alt katlarda, Bakır Çağ ve en alt katda ise paleolitik kültürler özelliklerine rastlanılmıştır. Berkok bu kazıda elde edilen mutfak araç ve gereçleri ile ilgili olarak şunları söyler; "Ankara Bölgesi'nde belli bir tabaka da elde edilen ilk taş devri aletleri burada bulunmuştur. Etiyokuşu kazısı Anadolu'da Prehistorik en eski malzeme veren ilk kazı olmak bakımından çok önemlidir. Bakır Çağı dönemine ait kap kacaklar bulunmuştur" (Berkok, 1999:184).

Berkok, Ankara'nın 25 km güneyinde, Elma Dağ'ın eteklerinde yerleşmiş bulunan Karaoğlan Köyü'nde 1937 yılında yapılan kazılarda höyükte aşağıdan yukarı doğru Kalkolitik Çağ, Bakır Çağı, Hitit, Frig, Helenistik, Roma, Bizans Çağı Kültür katlarına ve kalıntılara rastlanıldığını belirtir. Berkok bu kazılarda çıkarılan eserlerden şu şekilde bahseder; "Önemli bir Frig yerleşme yeri olan bu höyükte tek renkli, nakışlı, kabartmalı olmak üzere pek çok seramik çıkartılmıştır. Kulplar madenden yapılan kulpların kulplarına benzemektedir. Bu katta tam bir ocak, buğday arpa gibi taneleri öğütmeye yarayan çukur taslar ve çok önemli bir el değirmeni ile Hitit dönemine ait çok çeşitli çanak çömlek bulunmuştur" (Berkok, 1999:184).

¹ Berkok, Nimet (1999), a.g.e, s:183

Anadolu Medeniyetleri Müzesi, 1995 yılında Ankara'nın Altındağ İlçesi Ulus mevkiinde Sümerbank'ın arkasında bir kurtarma kazısı yapmıştır. Berkok bu kazılarda beylikler dönemine ait ve Miler işi diye adlandırılan sırlı, çok renkli seramik buluntulara rastlanıldığını belirtir Berkok bu kazılarda elde edilen seramikler ile ilgili şunları söyler; “Bu seramiklerde en fazla görülen form büyük derin kâse ve tabaklardır. Devir olarak Selçuklu hâkimiyeti ile Osmanlı İmparatorluğu arasında hüküm sürsen Beylikler devrinde yapıldıkları kabul edilmektedir. Selçuklu dönemi seramiklere de rastlanılmıştır” (Berkok, 1999:184).

Berkok, Ankara, Haymana İlçesi Oyaca kasabası içinde yer alan Kolhöyük'te yapılan kazılarda çok miktarda Eski Hitit Dönemi'ne ait parçalar ile Tunç Çağı sonunda karşılaşılan kesiciler, çok miktarda bazalt öğütme taşlarına rastlanıldığını belirtir. Bu kazıdaki önemli buluntulara örnek olarak, Hitit Krallığı dönemini taşıyan gaga ağızlı testi, M.Ö. II. Binin ilk yarısına ait bir küp, değişik formda boya bezekli kap parçaları, kâseler, meyvelik parçaları, emzik parçaları, çakmak taşı kesici parçaları, dört yapraklı yonca ağızlı kulpsuz bir kapla emzikli bir çaydanlık, gaga ağızlı bir testicik, tek kulplu bir testicik, taştan kesici aletler, bronz bir bıçak verilebilir.¹

Arkeolojik kazılardan elde edilen mutfak araç ve gereçlerden Anadolu'nun çok erken dönemlerden beri yeme-içme ile ilgili bir kültür birikimine sahip olduğunu görmekteyiz. Türkler Orta Asya bozkırlarından edindikleri yeme-içme ile ilgili tecrübe ve birikimlerini Anadolu'ya gelirken yanlarında getirmişlerdir. Et ve süt ürünleri ağırlıklı beslenme alışkanlığı olan Türkler Anadolu'nun iklim ve bitki çeşitliliğinin ve kültürel birikimi sayesinde farklı lezzetlerle de tanışma fırsatı bulmuştur. Bunun yanında Türklerin yeme-içme kültürlerinin şekillenmesinde önemli bir diğer faktör de dindir. İslam'ın kabul edilmesiyle birlikte İslam Dinin etkileri toplumsal yaşamda görüldüğü gibi sofrada da görülmüştür. İslam Dininin kuralları içinde “helal”, “haram” ve “yemesi yasak olan yiyecek ve içecekler” kavramlarının geçiyor olması kuşkusuz sofrada adabı ve mutfak kültürünü şekillendirmiştir.

Türkler, dünya coğrafyası üzerinde sık sık yurt değiştirerek çok geniş bir alana yayılmaları, birçok kültür ve dinin etkisi altında kalmaları ve farklı uygarlıklar yaşamaları sonucunda Orta Asya'dan günümüze değişen, gelişen, geleneğe bağlı bir

¹ Berkok, Nimet (1999), a.g.e, s:184-185

halk kültürü olmuştur. Halk kültürü ürünleri, Türk kültürünün tarih içindeki görünümü, değişmesi ve gelişmesine paralel olarak bir değişim ve gelişim içinde olmuştur. Aynı uygarlığa bağlı kültürler aynı dünya görüşünde birleşirler. Bir uygarlığın dünya görüşü de o uygarlığa özgü bir halk kültürü doğurur. Halk kültürü ürünleri yaşayan kültür topluluğunun kendine özgü dünya görüşüne ve değerler sistemine göre şekillenir. Kültüre bağlı olarak şekillenen her türlü birikim doğal olarak o kültürün bir parçasıdır. Türk kültürü belirli bir coğrafyayla sınırlandırılmayacağı için Türklerin göçüp yerleştikleri, devlet kurup egemen oldukları ülkelerin tümünü kapsamaktadır. Türkler İslamiyet'ten önce o günkü inanç sistemlerine, kültür ve geleneklerine bağlı halk kültürü ürünlerine sahiptiler. İnanç kültürü, kültür de halk kültürü ürünlerini etkiler. Bugünkü halk kültürü ürünlerinde, eski inanış ve geleneklerin izlerini bulmak mümkündür. Türklerin İslamiyet'i kabul etmelerinden sonra halk kültürü ürünleri yeni özle İslami renge bürünerek varlıklarını sürdürmüşlerdir. Yeni kültür gereği mitlerle örülü destan dönemi ürünleri İslami öğelerle beslenerek yeniden yapılanmıştır. İslamiyet öncesi çeşitli inanç sistemlerinden etkilenen Türkler, her kültürde olduğu gibi semavi bir dine geçerken, eski inançlarının bir bölümünü yeni dine taşıyıp onun kalıplarına uydurmuşlardır. Türk halk kültürü, Anadolu'da geleneksel yaşamı sürdüren toplulukların yüzyıllar boyunca kendi dil, kültür ve beğenileriyle oluşturup yaşattıkları kültürün ortak adıdır. Bu kültür halkın duygu, düşünce ve beğenisiyle süzülerek günümüze gelmiş, toplum, insan ve doğa gerçeğiyle şekillenmiştir.

Aktaş, Türk mutfak Kültürünün zenginliğinden bahsederken Türkiye'nin coğrafi konumu, doğal yapısı, tarihsel süreç içinde bu topraklarda kurulan uygarlıkların bu alandaki birikimi ile Orta Asya'dan getirilen yemek kültürüne göç yollarında birçok farklı kültürden aktarılan lezzet ve çeşidin yanı sıra, Anadolu Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğunun geniş hoşgörüsü ile bünyesinde yaşayan farklı kültürlerin tatları çeşitliliğinin bu zenginliğin belirleyicisi olduğundan söz eder. Aktaş aynı zamanda Anadolu yerel mutfağının özgünlüğünü yukarıda sayılan faktörlere bağlamaktadır. Bu durumun, Türkiye'de yerel mutfakların özgünlüğünü ve zenginliğini de sağlayan en temel etken olduğunu belirtir. Aktaş 'Mutfak Kültürü' kavramının beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların üretilme, hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve araç-gereçleri, yeme-içme geleneği ile bu

çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıdan ibaret olduğunu belirtir.¹

Bütün bu faktörlerin etkisi altında Türk mutfak kültürünün birer parçası olan farklı yörelere özgü bir takım farklı uygulamalar ortaya çıkmıştır. Bu uygulamalara sofrada adabı demektediriz. Anadolu'nun kendine has iklim çeşitliliği, bitki örtüsü çeşitliliği ve farklı kültürlerin kavşağında bulunması nedeniyle yöreden yöreye genelde benzer olsalar da yöresel mutfak kültüründeki yemek çeşitliliği ve sofrada adabında bir takım farklı uygulamalar da göze çarpmaktadır. Bu çeşitlilik ve uygulamalara örnek verecek olursak; Isparta'da yemekler yerde "sofra bezi" denilen bir örtünün üzerine "Ayaklık", "Kasnak" veya "Tahta" denilen bir araç konulduktan sonra sini üzerinde yenmektedir. Kalabalık ailelerde bazı Anadolu yörelerinde olduğu gibi kadın ve çocuklar ayrı bir yerde yerken, dar ailelerde kadın-erkek ayrımı yapılmaksızın sofraya oturulmaktadır. Din unsurunun sofrada adabında en belirgin bir şekilde gözlemlendiği durum olan yemeğe başlamadan önce besmele çekilmesi burada da görülür. Her ne kadar günümüzde eskisi kadar görülmesi de yemekler tek bir tabaktan yenir. Çatal, kaşık kullanılmasına rağmen henüz bıçak sofraya yerleşmemiştir. Anadolu'nun pek çok köylerinde olduğu gibi Isparta'da turşu, reçel, salça, kurutulmuş sebzeler ve meyveler, pekmez, bulama, pestil, tarhana, makarna, erişte, bulgur gibi yiyecekler kışa hazırlık olarak yapılır. Kılıç, kışa hazırlık olarak yapılan turşuların birçok sebzedden yapıldığını belirtir. Domates ve kırmızıbiberden salça yapılır. Sütten peynirler ve yoğurtlar yapılarak pazarlarda satıldığı da görülmektedir. Üzüm ve duttan pekmez, bulama ve pestil yapılır.² Anadolu yörelerinin kışa hazırlık uygulamalarının birbirine benzerliğini, Anadolu coğrafisi ve iklim koşullarının özelliklerinin kısmen olsa da benzerlik taşıması, mutfak uygulamaları, beslenme alışkanlıkları ve sosyal yaşamda ortak özelliklerin ortaya çıkmasına neden olduğu fikrini ortaya çıkartmaktadır.

Ereğli mutfağında klasik Türk mutfağının vasat yemekleri göze çarpmaktadır. Çorba, kıymalı sebzeler, makarna, erişte, fasulye, vb. yiyecekler çoğunluğu oluşturur. Bunun yanında Ereğli'de iklimin elverişli olmasından ve hemen herkesin kendine ait bir bahçesi bulunmasından dolayı yeşil sebze üretimi yüksektir. Bundan dolayı Ereğli

¹ Aktaş, Ali (2008), "Özel Günlerde ve Belirli Zamanlarda Yapılan Yiyecekler", *Sakarya'nın Yemek Kültürü (Üç Kıtanın Damak Zevkinin Buluştuğu yer: Sakarya)*, Değişim Yay. İstanbul, s:9-10

² Kılıç, Abdullah (1997), "Isparta Halk Mutfağı Ve Yemekleri", *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, s:242*

mutfağının yeşil sebze ağırlıklı yemeklerden oluşması bakımından Anadolu'daki un ve unlu besin ağırlıklı olan mutfaklardan farklılaşır. Karadeniz'in tipik beslenmesinde rol oynayan karalahana ve mısır bu yörede de rastlanmaktadır. Fakat bunların kullanımı öteki Karadeniz illerindeki kadar yaygın değildir.¹ “Geleneksel Karadeniz Ereğli mutfağında genellikle her yemek tek çeşit ve ana yemek olarak yenilir. Yemek pişirilen kap içinde yer sofralarına getirilir, etrafında bağdaş kurularak oturulur ve herkes aynı kaptan kaşıkla yer” (Büyükkavukçu, 2003:282). Büyükkavukçu, ikram edilen yemeklerin büyük yer sofralarında yenildiğinden bahseder. Sofranın etrafında bağdaş kurularak oturulur ve herkes aynı kaptan kaşıkla yemek yer. Bayramlarda köylerde görülen bir uygulama da, gruplar halinde bütün evlerin dolaşılıp her gidilen evde kurulan sofraya mutlaka oturulup her yemekten bir iki kaşık olsa da yenilmesidir. Yenilmemesi ev sahibine karşı yapılan bir saygısızlık olarak görülmektedir.² “Düzce’de yemek yerken kendisine bakılan, lokması sayılan kişinin hiç doymayacağına inanılır” (Albayrak, 2003:257).

Kazmaz, “Rize Yemekleri ve Yemek Kültürü” adlı eserinde Rize’deki mutfak düzeni, mutfak kültürü ve Rize yemekleri hakkında bilgiler vermektedir. Rize’de mutfak, yemek pişirilen ve yenilen yer olduğu kadar toplum hayatının yaşandığı bölüm niteliğini taşımaktadır. Ailenin bir araya geldiği, misafirlerini ağırladığı yer, mutfaktır. Rize’de yemeklerin ve gıda maddelerinin muhafazası ve kış hazırlığı üzerine de tespitlerde bulunmuştur. Yemek kültürünün önemli meselelerinden biri artan yemeklerle, gelecek için hazırlanan gıda maddelerinin muhafazasıdır. Yemeğin ekşimesini ve atılmasını önlemek için kararınca yemek yapılmaktadır. Anadolu’da olduğu gibi Rize’de de kış hazırlığı yapmak yaygın durumdadır. Kışlık adı verilen gıda maddeleri, ailelerin gelir azlığı ve darlığı nedeni ile evlerde yapılmaktadır. Rize’de yemek, kişileri aileyi bir araya getirmek toplum hayatını canlı tutmak bakımından büyük anlam taşımaktadır. Bu anlam ailenin sofraya başında bir araya gelmesi ve aile içi iletişimin en yüksek seviyeye çıktığı andır. Babanın eşi, çocukları ve öteki yakınlarıyla birlikte sofraya oturması, mutluluk görüntüsünün örneğini meydana getirir. Kazmaz, Rize halk kültüründe sofraya kurallarının çeşitlilik gösterdiğini belirtir. Genellikle kadın, erkek ve çocuklar bir arada yemek yemektir. Toplu yemek esas olmakla birlikte kalabalık ailelerde kadınlarla

¹Büyükkavukçu, Feride (2003), “Karadeniz Ereğlisi Mutfak Kültürü Üzerine Notlar”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara, s:282

²Büyükkavukçu, Feride, a.g.e, s:289

erkekler için ayrı sofralar kurulmaktadır. Kimi zaman gençlerin yaşlılardan çekinmesi nedeniyle iki kuşak için ayrı sofralar kurulmaktadır.¹

Kazan, Burdur yöresinde veya davet yemeklerinde tahtadan yapılmış ve “tabla” denilen yuvarlak sinilerde yenildiğini kaydeder. Sini etrafında yere diz çöküp, herkes sofraya bezini dizlerinin üstüne çeker ya da peşkir adı verilen kumaş peçeteler dizlerin üzerine örtülür.² Kazan, yemek davetlerinde sofrada yapılan uygulamalardan ve uygulamaların zaman içinde değişiminden bahseder. Davet yemeklerinin yenilmesinden sonra yemeği yiyenlerden birisi sofraya duasını okur ve âmin denilir. Sofradan kalkmadan önce yani âmin dedikten sonra bir şeylerin daha yenilmesi adettir. Hatta ‘ Kırk lokma, kırk lokma.’ derler. Bu sözün sofradan ekmeği veya yemeği arttırmamayı, israf etmemeyi ima ettiğini düşünülmektedir. Bununla birlikte yemek sofrasından birkaç lokma almayla okunmuş ve âmin denilmiş yiyeceklerden yemekle psikolojik bir rahatlık söz konusu olmaktadır. Günümüzde bu tür yemekler sonrası dua okunup âmin diyenlerin sayısı çok azdır ve tabaklardaki yemeklerin çoğu da çöpe gittiği görülmektedir. Sofra bezinin üzerinde sinide veya sofraya tablasında yemek yeme geleneği yerini masaya bırakıldığı, kâğıt peçetelerin temizliği ve kolaylığından dolayı “ peşkir” kültürünün de yok olduğu görülmektedir.³ Görüldüğü üzere Anadolu’nun her yöresinde mutfak kültürü ve yeme alışkanlıklarıyla ilgili kendine özgü birçok uygulama ve inanışları vardır. Günümüze kadar özellikle kırsal kesimde yaşatılan bu alışkanlıklar zaman içerisinde toplumun sosyo-ekonomik yapısının değişimi ile farklılaştığı görülmektedir.

1.2.2.1. Osmanlı Öncesi Mutfak Kültürü ve Sofra Adabı

Osmanlı ve Anadolu beyliklerinin yerleşik düzen kurdukları topraklarda tarih öncesinde yaşayan insan toplulukları dünya mutfak kültürünün ortaya çıkmasındaki ilk ürünlerini ortaya koymuşlardır. Günümüz anlayışına göre ilkel sayılsa da Osmanlı döneminden binlerce yıl öncesi Anadolu’da insanlığın “yeme-içme” ile ilgili ilk deneyim ve tecrübeleri edinilmeye başlamıştı. Tarihi süreç içinde bu gelişim, insanoğlunun var olduğundan bu yana, yaşamını sürdürebilmek için beslenme zorunluluğu ile başlamıştır. Bu zorunluluğu yerine getirirken devrin şartlarında hep yaratıcılığını ortaya koymuştur.

¹ Kazmaz, Süleyman (1992), *Rize Yemekleri Ve Yemek Kültürü, Odak-Ofset Matbaası, Ankara, s:31-66*

² Kazan, Şevkiye (2003), “*Burdur Yemekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Deneme*”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Ankara, s:229-230*

³ Kazan, Şevkiye, a.g.e, s:210-211

“Örneğin Paleolitik dönemde (M.Ö. 600.000 – 8000) beslenmek için avlanmak zorundaydı, bunun için aletlerini ve silahlarını taşı yontarak yapıyordu. Bin bir güçle avladıkları hayvanları çiğ veya pişirerek yiyor, kemikleri ve postları günlük ihtiyaçları için büyük özenle değerlendiriyorlardı” (Berkok, 1999:181-182). “Neolitik Çağ (İ.Ö. 9-8 bin) veya Yeni Taş Devri’nde insanoğlu tüketici toplumdaki üretici topluma geçti, tarımı giderek geliştirirken hayvanları evcilleştirdiler. Buğday basit değirmenlerde un haline getiriliyor, köy evlerinde ekmekler pişirmeye başlıyor, çeşitli av hayvanlarından yapılan yemekler ve süt ürünleri artık toprak kaplar içinde sofraya getiriliyordu”(Berkok, 1999:181-182). “Kalkolitik Çağ (İ.Ö. 6 bin sonraları) veya Bakır Taş Devri’nde seramik sanatı ve maden teknolojisi karşımıza çıkıyor. Elde şekillendirilen seramik kaplar, çok perdahlı, kırmızı, kahverengi ve geometrik motiflerle bezenmiştir. Anadolu’da zeytinyağı ve şarap üretimi başlarken Mezopotamya’da bira üretiliyordu” (Berkok, 1999:181-182). Görüldüğü üzere her bir dönem içinde kendi şartları ve olanakları doğrultusunda gelişim göstermiştir. Berkok Anadolu ve Mezopotamya’daki gelişmelere ilişkin, evlerin avlularında ya da evin içinde ayrılan bölümlerin mutfak olarak kullanılmaya, ocak ve fırınla donatılmaya sofralar daha çekici olsun diye, toprak kaplar farklı yöntemlerle süslenilmeye başlanmıştır. Anadolu ve başta Mezopotamya olmak üzere komşu kültür bölgelerinde İ.Ö 3 ve 2 Bin’de (Eski Tunç Çağı) yemek ve sofranın kültüründe büyük gelişmeler oldu. İnsanlar bakıra kalay katarak tunç elde ettiler ve kap kacaklar yaptılar. Saraylarda toprak kaplar yerine altın ve gümüş kaplar kullanılır oldu, içkiler altın kadehlerden içildi. Büyük fırınlar, tandırlar ve çok amaçlı kullanılan ocaklar saray mutfaklarında yer aldı.¹

Türklerin Orta Asya’dan Anadolu’ya göç etmesinden önce Türklerin yaşam biçimine uygun olarak beslenme biçimleri et, süt ve süt ürünleri ağırlıklıdır. Türkler Orta Asya döneminde göçebe ve özellikle ekonomik olarak hayvan yetiştiriciliği ile ilgilenen bir topluluktur. Hayvan yetiştiriciliği Türklerde etin mutfak açısından ön plana çıkmasını sağlamıştır. Hatta Türkler yerleşik düzene geçtiğinde evlerde mutfağın bir bölümü “ soğukluk” olarak kullanılıyor ve buraya et asılıyordu. Et Türkler için birinci derecede ve önemli bir besin kaynağını oluşturduğunu Oğuz Kağan destanında etin hangi parçalarının hangi boylar tarafından yenileceği açık olarak belirtilmektedir. Boylar

¹ Berkok, Nimet (1999), *Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, Sempozyum Bildirileri ve Katalog, Vekam Yayınları, Ankara, s:182*

arasında kavga çıkmaması için hangi Türk bölüğünün hangi parçayı yiyeceği önceden kesin bir töre olarak ilan edilmektedir. Bu düşünce Türklerde “ülüş” ya da “pay” sisteminin görüntüsüydü. Bir koyundaki et payı çok daha geniş manada bir devlet ve hukuk anlayışının başka bir şekilde anlatımıdır. Dolayısıyla Orta Asya bozkırlarında hayvan yetiştiriciliği ile uğraşan Türklerde beslenmeye dayalı bir “hukuk” kavramı kendisini göstermektedir ki; bu Türklerin edine gelmiş oldukları bilgi ve tecrübelerin bir medeniyet kurma seviyesini göstermektedir. Et, Anadolu öncesi Türkler için bir mutluluk simgesidir. Türk kağanlarından Tonyukuk mutluluğu şu şekilde dile getirir: “Geyik yiyerek, tavşan yiyerek hüküm sürüyorduk. Halkın gırtlığı doluydu.” Tonyukuk’un mutluluk ifadesinden de anlaşılacağı üzere av hayvanlarından elde edilen etlerin kendi yaşam standartları açısından önemini ortaya koymaktadır. Diğer yandan Türkler bu dönemde Gök Tanrı inancını taşımaktadırlar. Dolayısıyla bu dönemde Türkler arasında alkollü bir içecek olan kımız içilmektedir. Süt ürünlerinden peynir ve yoğurt yaygın olarak günlük yaşamda kullanılmaktadır. Orta Asya Türkleri bu dönemde yoğurt ve peyniri çeşitli şekillerde tüketme ve saklama yöntemi geliştirmişlerdir. Öyle ki; savaş zamanlarında askerle yemeleri için uzun bir müddet bozulmadan dayanabilecek peynirden yapılmış “ kurut” adı verilen yiyecekler vermişlerdir. Prof. Ögel, Türk mutfağında yoğurdun önemini şu sözlerle anlatır: “Yoğurtla terbiye edilmiş yemekler, Türk mutfağının en önemli özelliğini meydana getirirler. Yoğurt, Türk mutfağının o kadar önemli bir katığıdır ki, adeta tuz yerine geçmiştir. Bunun için de, çorba ile diğer yemeklere katılan yoğurda eski Türklerde ‘ tuzluk’ adı verilmiştir. Eski Türkçedeki ‘katık’ sözü daha çok bugünkü anlayışla kullanılmıştır. Bununla birlikte Orta Asya lehçelerinin birçoklarında ise ‘katıklamak’ sözü, çoğu zaman ‘ yemeği yoğurtla terbiye etmek’ manasına gelir”. Türk Kültüründe yoğurtla yapılan yemeklerden en önemlilerden birisi olan ‘Toyga Aşı’ nın özgün tarifine bakılacak olursa, bir çeşit bulgurlu yoğurt çorbası. Günümüzde yaygınlaşarak kullanılan pirinçli yoğurt çorbasının atasının da bu çok eski Türk yemeği, toyga aşı olduğuna kuşku yoktur. Orta Asya Türk kültüründe yağ değerli bir besin olarak görülmektedir. Hayvancılık yapan Türkler için yağ ‘ ana sermaye’dir ve Türk hayatı ile Türk Mitolojisi ve inanışlarında önemli bir yer tutmaktadır. Türk mitolojisinde büyük kahramanlar kendi halkına ‘size yağdan tepe ve

ev yaptıracağım' gibi vaatlerde bulunurlardı. Bunlardan da anlaşılıyor ki yağ, küçük çaptaki savaşlardaki yağma ve ganimetlerde önemli bir yer tutuyordu.¹

Orta Asya Türklerinde yemekle ilgili görülen en ilginç adetler verilen ziyafetlerde ortaya çıkmaktadır. Bu ziyafetlerde sunulan yemeklerden daha ziyade taşımış olduğu anlam ve işlevi yönünden Orta Asya'daki bütün Türk boyları, hatta Osmanlı döneminde bile kısmen şekil değiştirmiş olsa da önemini sürdürmüştür. Orta Asya Türk boyları arasında çok büyük anlam ifade eden "yağmalama", "potlaç"² adı verilen ziyafetler Türklerde sosyal ve egemenlik anlayışı çerçevesinde ortaya çıkmaktadır. Öyle ki; bu tür ziyafetler bir egemenlik, bir soyluluk göstergesidir. Pamir, aristokratik bir yapı gösteren eski Türklerde üst soylu sınıfa yükselişin bir tür şeref yarışının sonucunda elde edildiğini ifade eder ve bu fetih (potlaç) olarak adlandırılmaktadır. Eski Türklerde üstünlük kazanmak amacıyla bir boy beyi, dostluk kurmak istediği bir başka beyin boyuna ziyafet verir, mal yağmalatırdı. Beylerden hangisi daha üstün bir ziyafet verir ve mal yağmalatırsa, o bey diğerinden daha üstün bir şeref kazanır, böylece sosyal statüsü yükselirdi. Bu yarış beyler arasında derece farkı ve hiyerarşi doğurur, en şerefli sayılan bey öteki beylerden üstün tutulur ve saygı görürdü. Bu şekilde toplumda beyler arasında astlık-üstlük ilişkisi kurulmuş ve toplumsal piramit oluşturulmuştur.³ Köse bu konu ile ilgili olarak eski dönemlerde henüz farklı zümrelerin teşekkül etmediği, farklı düşüncelerin belirmediği bu zamanlarda bugün yağma ve talan olarak adlandırılan 'potlaç' âdetinin oldukça yaygın olduğunu belirtir. Dirse Han'ın çocuğa kavuşmak için koyundan koç, attan aygır, deveden buğra kırdırması; açları doyurmuş, çıplak kalanları giydirmiş, yani 'toy' şeklinde görülen ve resmi mahiyet alınca 'şölen' adını alan bu âdet gereğince, potlaç sahibinin şölen çağırdığı gruplar üstündeki hâkimiyeti ifade etmesi bakımından önem arz etmektedir. Nitekim Kayan Han potlaç için davet ettiği Dış Oğuz

¹Şavkay, Tuğrul (2000), " Anadolu'ya Göç Öncesi Türk Mutfağı", Osmanlı Devletinin 700. Kuruluş Yıldönümü, Şekerbank, İstanbul, s:12-16

² Potlaç: Verilen elin alan elden üstün olması durumu. Kapitalizm öncesi toplumlarda yaşayış biçimini ve ekonomik yapıyı belirlediği iddia edilmiştir. Toplumsal bir korunma mekanizması olan potlaç zenginliği ellerinde toplayan grupların, bu zenginliği karşılık beklemeksizin paylaşması anlamına gelmektedir. Paylaşım arttıkça paylaşan kişinin toplum içindeki itibarı da artar." (Akagündüz,2007:96)

³Pamir, Aybars (1998), Batıda Egemenlik Kavramının Gelişimi ve Eski Türk Anlayışı, Yüksek lisans Tezi, Ankara, s:61

üzerine prestij ve söz sahibi olmuş; İç Oğuzu davet etmemekle de onun üstündeki haklarını kaybetmiş sayılmıştı.¹

Türk tarihinin ilk dönemlerinden itibaren ülkeyi yöneten idarecilerin, yemek ve içecek alanının siyaset açısından önemini kavradıkları görülür. İslamiyet öncesi ve sonrası dönemde “potlaç, şölen, yağma şöleni ve toy”lar han, hakan, melik ya da padişahın himayesinde gerçekleştirilmiştir. “Devlet meclisine toy adının verilmesi toya/yağmaya katılmamanın ya da davet edilmemenin isyan veya tehdit olarak algılanması savurganlık ve aşırılık niteliklerine sahip şölen, yağma düzenleyerek muhaliflerin bertaraf edilmesi” gibi olgular, Eski Türklerin bu konuda bilinçli olduklarının kanıtlarından sadece birkaçıdır. “Dede Korkut Kitabı’nda Hanlar Hanı Han Bayındır’ın biri İç Oğuz, diğeri de Dış Oğuz beylerini davet ettiği iki şölen düzenlediği anlatılır. Han Bayındır bu şölenlerden ilkiyle soyunun içindeki iktidarını pekiştirir, diğeriyle de soyunun dışındaki hâkimiyet alanını genişletir. Bu şölenlere gelen beyler, bir taraftan tepe gibi yığılan etleri ve göl gibi kızımları tüketir, diğer taraftan da şöleni düzenleyen Han’a bağlılıklarını ifade ederler” (Özdemir, 2002:66).

Dede Korkut Hikâyeleri’nden de anlaşılacağı üzere yağmanın egemenlik, meşrutiyet ve hâkimiyet kurma mücadelesi bakımından Türk beyleri arasında büyük bir anlam ve önem taşımaktadır. Orta Asya’da yaygın eski bir Türk geleneği olan “yağma” yı Dede Korkut hikâyelerinde şu şekilde görmekteyiz: Bu hikâyelerinden biri, Taş Oğuz beylerinin Kazan’ın yağma davetine katılmamaları ve buna karşın davete icap eden İç Oğuz beylerinden Beyrek’i öldürme hadisesidir. Bu hikâyeye göre; Kazan yılda bir sefer evini yağmalatır. Yağma esnasında karısını yanına alarak evden dışarı çıkar ve Boz ok ile Üç ok evi yağma eder. Yine bir başka yağma gününde İç Oğuz beylerinin aksine Taş Oğuz beyleri bu yağmaya katılmazlar. Kazan, durumu öğrenmek için adamlarından Kılbaş adlı birisini Taş Oğuzunun büyüğü olan Aruz Koca ile görüşmeye gönderir. Aruz Koca, Kılbaş’a yağmaya katılmadıklarını ve dolayısıyla da Kazan’a düşman olduklarını bildirir. Aruz Koca’nın niyetini öğrenen Kılbaş İç Oğuzlara gider. Buna karşın Aruz Koca da etrafındaki Taş Oğuz beylerini toplayarak Kazan’a karşı düşman olduklarına dair and içtirir. Ve Kazan’a bağlı Beyrek’i kendisini Kazan ile barıştırma isteği bahanesiyle yanına gelmesini sağlar. Beyrek, Aruz Koca’nın yanına

¹ Köse, Nermin (1993), *Türk Halk Hikâyelerinde Ak, Kara ve Arap Vasıflı Tipler*, *Eğitim Bilimleri Dergisi* Yıl:2,Sayı:3, Ankara, s:90

gelince, Aruz Koca'nın asıl maksadının kendisinin de diğer Taş Oğuz beyleri gibi Kazan'a karşı Aruz Koca'nın yanında yer alması olduğunu görür. Beyrek buna karşı gelince Aruz Koca tarafından kılıçlanarak öldürülür. Bu olayı duyan Kazan daha sonra dayısı Aruz Koca ile savaşı ve bu savaşın sonunda da Kazan, Aruz Koca'nın başını kestirtir. Diğer Taş Oğuz beyleri Kazan'dan bağışlanmalarını diler ve Kazan da suçlarını bağışlayıp Aruz Koca'nın varını yoğunu yağmalatır, çadırını dikip şenlik düzenler.¹

“Yağma” geleneği görüldüğü üzere bir yeme-içme eyleminin yapıldığı bir ziyafetten öte siyasi ve egemenlik bakımından çok derin anlam içerir. Aynı bilinç ve uygulama Selçuklu, Anadolu Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı İmparatorluğu dönemlerinde de devam ettirilmiştir. Yabancı seyyahların eserlerinin büyük bir bölümü, Osmanlı padişah ve üst yöneticilerinin zengin ve ihtişamlı sofralarının anlatımına ayrılmıştır. Özetle belirtmek gerekirse, tarihi Türk siyasal kültüründe yemek-içecek unsurları, etkin bir şekilde kullanılmıştır. Bütün Orta Asya Türk kültüründe görülen bu özellikler, Türklerin İslam dinini kabul etmesiyle sarhoşluk nedeni olan alkollü içeceklerin tüketimi ile “yağma” geleneği ziyafetlerinde beylerin birbirlerine üstünlük sağlama mücadelesi sonucu yiyecek ve içeceklerin israf edilmesi hariç hemen bütün uygulamalar Anadolu Selçuklularına ve oradan da Osmanlılara geçmiştir.

1.2.2.2. Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü ve Sofra Adabı

Kültür, toplumları oluşturan insanların ortak yaşam biçimidir. Toplumların kültürlerinin oluşması kuşkusuz birçok faktörün etkisi altında tarihsel süreç içinde ortaya çıkmaktadır. Ve yine bu süreç içinde toplumun kültürü gelişmekte, değişime uğramakta ya da yok olmaktadır. Bu bağlamda günümüz Türk toplumunun kültürünü anlamak için, kendini şekillendiren Osmanlı kültürünün ortaya çıkmasına neden olan faktörleri ve bu faktörlerin tarihi süreç içinde Osmanlı kültürünün şekillenmesinde ne gibi rol oynadığını anlamamız gerekmektedir. Kültür doğal olarak birçok faktörlerin etkisi altında şekillenmektedir ki; Osmanlı kültürü de bu tür faktörler tarafından biçimlendirilmiştir. Bu faktörler; başta o toplumun yaşadığı çevre ve coğrafi konum olmak üzere, iklim, bitki örtüsü, çevresindeki diğer kültürlerle iletişim ve dini

¹Ergin, Muharrem (2009), *Dede Korkut Kitabı-1, Türk Dil Kurumu Yayınları Ankara, s: 21-22.*

inançlarıdır. Bunun yanında hiç kuşkusuz doğal afetler, savaşlar ve bunların neden olduğu iç ve dış göçler de bu faktörler arasında yer almaktadır. Bütün bu saydığımız faktörler, kültür üzerine etkilerini göz önünde bulundurarak Osmanlı kültürünün tarih içinde hangi süreçler içinde nasıl ortaya çıkıp geliştiğini ve günümüz Türk toplumunun kültürü üzerine ne tür etkiler gösterdiğini anlayabilmemiz için önemlidir.

Bu durum mutfak kültürlerinin ortaya çıkışı, gelişimi ve değişimi için de geçerlidir. Osmanlı mutfak kültürü de, en başta Orta Asya'dan gelen yemek alışkanlıklarının yanı sıra, İslam dini, coğrafi konum, bitki çeşitliliği ve çevresindeki Anadolu Selçuklu beyliklerinin yeme-içme ile ilgili birikimleri ve de Anadolu'da Bizans'ın mutfak kültürü gibi faktörlerinden etkilenecek kendine gelişme alanı bulmuştur.

Osmanlı mutfak kültürünün gelişimi kendini sarayda göstermektedir. Yemek, sıradan halkın algıladığından farklı olarak saray içinde çok daha derin anlamlar ifade etmektedir. Yemek, sarayda bir statü göstergesi, bir üstünlük göstergesi olduğu gibi siyasi bir anlam da ifade etmektedir. Bütün bu unsurları göz önünde tutarak Osmanlı saraylarında yeme-içme alışkanlıklarına bakmamız günümüz Türk mutfak kültürüne ışık tutacaktır.

Sakaoğlu, Osmanlı yemek kültüründe dinsel kuralların rolünün büyük olduğunu belirtir. Toplumda şarap tüketen gruplar bulunmasına karşın içkili sohbetler, kutsallığı olan toplu töre yemeklerinin dışında tutulurdu. Ziyafetlerde alkollü içecek sunulmazdı. Hacılar için düzenlenen uğurlama ziyafetleri (hacı tehniyeleri), tevhit yemekleri, düğün ve sünnet ziyafetleri dini adetler olarak karşımıza çıkmaktadır. Burada söz edilen kültürün karakteri Osmanlı olmasına rağmen toplumsal ortama bağlı olarak etkisi az veya çok olsa da Orta Asya'nın yeme içme kültürlerinden de öğeler barındırıyor ve bunlar yerel çeşitlilik sağlıyordu. Bilinen 'standart' yemeklerin yanı sıra, bölgeye özgü malzemelerle hazırlanan özel yemekler vardı Sakaoğlu ayrıca Osmanlı Türklerinin yüzyıllara uzanan kültüründe Anadolu yöreleri ile İstanbul çevreleri arasında büyük farkların olduğundan söz etmektedir.¹

¹Sakaoğlu, Nejdet (2006), "Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları", Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul, s:42

Sakaoğlu, Anadolu yöreleri ile payitahtın bulunduğu İstanbul çevresi arasında yeme-içme alışkanlıkları bakımından büyük fark olduğuna işaret etmektedir. Bu fark aslında her toplum için geçerli olan bir olgudur. Yönetici sınıfı ve sıradan halkın yaşam farklılıkları doğal olarak yeme-içme alışkanlıklarına ve her şeyden önce de “yemek” algısının farklılığından kaynaklanmaktadır. “Yeme-İçme” kavramı toplum içinde bir sınıfsal ayrışmaya neden olmaktadır. Saray içinde gelişen bir mutfak kültürü ile sıradan halk içinde gelişen bir mutfak kültüründen bahsedebiliriz. Bu hiç kuşkusuz “yeme-içme” nin bir sosyolojik yansımasından başka bir şey değil.

Jean-François Revel¹ gastronomik gelişiminin daima iki ana kaynağı olduğunu ileri sürmektedir. Bu sava göre; yöresel, kırsal ve geleneksel yemek pişirme yöntemi ile nüfusun en zengin kesimlerinin parasını ödeyip zevkini çıkardığı profesyonel, eğitim gerektiren kentli yemek pişirme yöntemi arasında tezat olduğunu, buna karşın ise bu iki kaynak arsında belli belirsiz ilişkinin var olduğundan bahseder. Revel, bu ikisinin arasında kentli kimliğinin yanında daha amatörce olan bir orta sınıfının varlığını da kabul etmektedir. Revel’in öne sürdüğü bir diğer sav ise Fransız mutfağının aşçılığın doruğu varsayımı. Revel, Fransız mutfağı haricindeki diğer mutfak kültürlerini (Yunan, Roma, İtalyan, ortaçağ, vs) Fransız mutfağının bir sıra dışı sapması, yani diğer mutfak kültürlerinin kaynağı olarak Fransız mutfağı geleneğine bağlamaktadır. Oysa Neumann, Revel’in bu normatif bakış açısına göre bu savın kabul edilebileceğini fakat tarihsel ve toplumsal açıdan bakıldığında Osmanlı mutfağının Fransız mutfağının sapması olarak kabul edilemeyeceğini belirtir. Çünkü Fransız mutfağının haricinde kalan mutfak kültürlerini değerlendirirken hepsinin Akdeniz İklimi ve Amerika kökenli bitkilerin bulunabilirliği ya da bulunamazlığı gibi kısıtlayıcı şartları paylaştıklarını, her birinin kendi toplumuna hizmet ettiklerini belirten Neumann, bu mutfak kültürlerinde Fransız yemek pişirme geleneğine ait bazı yöntemlerin kullanılıyor olmasının bile bu mutfakları Fransız mutfağına bağlanamayacağını söyler.²

¹ Yazar Jean-François Revel ,1924 – 2006, *Fransa'nın en önde gelen aydın ve politika yorumcularından birisiydi. Yazdığı birçok en iyi satan kitap çalışmaları demokrasinin doğası ve ona içeriden ve dışarıdan tehditler hakkında. Ayrıca hatıralar, yemek kitapları ve bir dizi buduzim hakkındaki konuşmaların yazarıydı.*

²Neumann, Christoph K.(2006), “18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul, s:150.*

Revel'in birinci savı, Osmanlı içinde yönetici ve sıradan halkın yeme-içme alışkanlıklarının sınıfsal farklılaşmaya neden olması bakımından doğruluğu gözlenebilmektedir. Fakat diğer ikinci savı olan mutfak kültürlerini Fransız mutfak kültürüne bağlama çabası ise tarih içinde sürekliliği olan Osmanlı mutfak kültürü için geçerli değildir. Tarihi süreç içinde Orta Asya'dan günümüze değin bir kültürel köprü olması, köklü bir Orta Asya Türk geleneği olan “yağma” ve “potlaç” geleneğinin Osmanlıda da yeniçeri ocağının kuruluşundan kapanana kadar sürdürülen “çorba içme” âdetinde görülüyor olması¹, kültürel bir köke bağlı olduğunu bu savı çürütmek için yeterlidir. Kaldı ki günümüz Türk toplumunun yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili uygulamaları Orta Asya'da Türk yeme-içme alışkanlıklarının devamıdır.²

Reindl-Kiel, Osmanlı mutfağından bahsederken 15. ve 17. yüzyıl yemek alışkanlıklarının fazla değişmediğini; fakat yemek çeşidi sayısında ve yemek tüketimi miktarında hafif artış yönünde eğilim bulunduğu belirtmektedir.³ Yemek çeşitliliği ve tüketimin artması kuşkusuz temelde uygulanan iâşe politikalarıydı.

Eski devletler olsun günümüz modern devletleri olsun tarihte yer almış tüm devletlerin en büyük özelliği de kendi ekonomik büyüklüklerine göre ülke, bölge ve dünya ekonomisini belirleyen yön veren, ekonomik unsurları harekete geçiren en büyük aktör olmalarıdır. Hem en büyük üretici hem de en büyük tüketici olma, ayrıca düzenleme, yürütme ve denetleme özelliklerini de elinde bulunduran devletler kamu düzenini sağlamada bir takım hizmet, araç, gereç, mal ve ürünlere ihtiyaç duymuşlardır. Bundan dolayı bu ihtiyaçların karşılanmasında devlet ile etrafında bulunan yakın- uzak üretici ve tedarikçilerle karşılıklı bir biçimde bir takım ekonomik ilişkilerde bulunduğundan söz edebiliriz. Bu karşılıklı ilişki hiç kuşkusuz fiyatlandırma ve üretici- tüketici arasındaki davranışı belirlemede ekonomide temel unsur olan arz- talep çerçevesinde gelişmiştir. Osmanlı sofrasında görülen zengin yemek çeşitlerinin malzemeleri de benzer şekilde arz-talep çerçevesinde geliştiğini ve tedarik edildiğini düşünebiliriz. Şöyle ki; “Genel olarak Osmanlı devletinde İstanbul ve sarayın ‘iâşe’ politikasıyla

¹ Gürsoy, Deniz (2007), *Midenin Cilası Çorba*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, s:32.

² Her ne kadar yağma geleneği sarayda yeniçeri ocağının kapanmasıyla sona erse de günümüzde sünnetlerde kirvelik olarak varlığını sürdürmektedir.

³ Reindl-Kiel, Hedda (2006), “Cennet Taamları 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler,” *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, Kitap Yayınevi, İstanbul, s:75.

desteklediği, başka bir deyişle üreticilerin narha tabi olmadan veya özellikle avarız olmak üzere bazı vergilerden muafiyet karşılığında ihtiyaca yanıt verdikleri biliniyor. Bu şekilde, imparatorluğun her köşesinden yiyecek maddeleri sultanın sarayına akardı” (Emecen, 2006:111). Tüketim, dönüştürme ve dağıtım merkezi olan dönemin başkenti İstanbul’un en önemli tedarikçi şehirlerinden biri olan Bursa'dan saraya gönderilen gıda ürünleri her zaman en iyileridir. Zaten saray mutfağı için merkezi hükümetin yaptığı alımlarda en kaliteli üretim yapan yerler seçilmektedir. Sarayın şehrin gözdesi durumunda olması ve seçkinlerin burada yaşamaları, gıda ihtiyacının düzenli, kaliteli ve kesintisiz bir şekilde ve öncelikli olarak karşılanmasını gerektirmektedir.¹ Bunun yanında bu iase politikası hakkında Faroqhi, Osmanlı sınırları içerisinde yapılan her türlü üretimin, üretim bölgelerindeki ihtiyaçlar giderildikten sonra arta kalan kısmının, öncelikli olarak İstanbul'a gönderilmesi zorunluluğu bulunduğunu belirtir.² Mehmet Genç, Osmanlı iktisat politikası gereği nüfusu 3000 ile 20.000 olan kazalarda üretilen zirai ürünlerin öncelikli olarak kazanın ihtiyacını karşıladıktan sonra arta kalan ürünlerin ordu ve sarayın ihtiyaçlarını karşılamak üzere imparatorluğun merkezine yani İstanbul'a sevk edildiğini belirtir. Aynı zamanda Osmanlı iase politikaları gereği ihracatı zorlaştırıcı uygulamalara karşın İmparatorluk sınırları içinde bulunmayan ya da üretimi yapılamayan ürünlerin ithalatını kolaylaştırıcı uygulamaların varlığından söz eder.³ Bu tür uygulamalar sosyal hayatın ve devlet düzeninin sağlanmasında hayati bir rol oynamasının yanında saray mutfağının imparatorluğun farklı bölgelerinden çeşitli gıda ürünlerinin gelmesiyle birlikte saray mutfağının çeşitlenmesine de zemin hazırlamıştır.

İstanbul belirgin olarak merkez olma özelliğini ancak 17. yüzyılın başından itibaren kazandığı görülür. Emecen, 16. yüzyıl sonlarına kadar hanedan temsilcileri şehzadelerin idari deneyim kazanmak üzere gönderildikleri taşra şehirleri sadece siyasi bakımdan değil, iktisadi ve kültürel açıdan da payitahta ortak olduklarını, hatta onunla zaman zaman sonucu önceden belli ümitsiz bir yarışa dahi girdiklerinden söz etmektedir. Bu bağlamda bu merkezlerin mutfağı ile payitahtın bulunduğu İstanbul'daki saray mutfağı

¹ Bilgin, Arif (1999), "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İaşesi." *Osmanlı, Cilt 9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, s:204.*

² Faroqhi, Suraiya. (1981). "İstanbul'un İaşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı." *ODTÜ Gelişme Dergisi, Türkiye İktisat Tarihi Üzerine Araştırmalar, II, s:139- 154.*

³ Genç, Mehmet (?), *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi, Ötüken Yayınları, İstanbul, s:46-47.*

arasında sıkı bir ilişki olduğundan söz edebiliriz. Emecen, İstanbul merkezli bir saray hayat tarzının söz konusu merkezlerde oluşan minyatür taklitleri bu yarışın ilginç bir paradoksal özelliği olarak karşımıza çıktığını belirtir. İkinci payitaht özelliği kazanan Edirne ve Bursa gibi şehirler İstanbul'a yakındı aynı zamanda hanedanın eski ikametgâhları olması nedeniyle ana merkezle sıkı bağlar kurmuşlardı. Ama Amasya, Konya, Kastamonu, Kütahya, Manisa gibi İstanbul'dan daha uzak şehirler 14. ve 15. yüzyıl Türkmen beyliklerinin merkezleri olarak saray hayatına alışık, hayli köklü bir kültürel mirasa sahip bulunuyorlardı. İstanbul'un merkez olma özelliğini kazanma sürecinde yakın ve uzak çevresinde bulunan merkezlerin bu sıkı münasebetler nedeniyle tecrübelerinden istifade ettiğinden söz edebiliriz. Emecen İstanbul'un payitaht olana kadar bu şehirlerin tecrübe, âdetlerini adeta emdiğini ve içselleştirdiğini söyler.¹ Bu da Osmanlı mutfağının hızla gelişmesinin en önemli nedenlerinden biridir.

Emecen, şehzade şehri olan Manisa'da bazı kayıtlardan edinmiş olduğu bilgiler ışığı altında 16. yüzyılda halkın yeme içme konusunda umuma hizmet veren imaretler ve aşçı dükkânlarında sunulan yemeklerden bir fikir edinilebileceğini söyler. İmaretlerde günlük çıkan yemekler daha çok yolculara, fakirlere, medrese öğrencilerine ve muhtelif hizmetlilere sunulur. 16. yüzyılın ikinci yarısında Manisa'da hanedan kadınlarının kurduğu iki büyük imaret vardı. Emecen, bu kurumların en çok masraf kalemlerinin ekmek ve et olduğunu, bu kurumlardan düzenli olarak her gün istifade edenler sabah ve akşam olmak üzere ekmek, pirinç çorbası ve buğday aşısı yediklerini ve misafir olarak gelenlere ise daha farklı özel yemekler sunulmaktadır. Bu kurumların müdavimleri de zaman zaman farklı tatları tatma fırsatı bulabiliyorlardı. Cuma akşamları, özellikle de Ramazan ve Kurban bayramlarında etli pirinç, zerde ve muhtelif tatlılar verilmekteydi. Aşçı dükkânlarında ise yemekler daha çok et ve sakatat üzerine olduğu, dolayısıyla bu tür yemekler muhtemelen evlerde nadiren pişirilmekteydi. Aşçı dükkânlarında sakatat gibi yiyecekler hazırlarken işkembenin temiz suda, baş ve paçanın kıllarının iyice temizlenerek pişirilmesi; sirkeli ve sarımsağın yerinde kullanılması; bağırsağın sadece belli kısımlarının kullanılması; ciğerlerin diğer sakatlarla karıştırılmadan ayrı pişirmesi genel kaideler olarak nizama bağlandığı belirtilmektedir. Dönemin halk kesiminde bilhassa kırsal kesimde ve evlerdeki yeme içme adetleri hakkında fikir vermesi

¹ Emecen, Feridun M. (2006), "Şehzadenin Mutfağı: III. Mehmed'in Şehzadelik Döneminde Manisa Sarayına Ait Bir Mutfak Masraf Defteri" *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul, s:111*

bakımından yerini bulacaktır. Geniş bir halk kesiminin benimsediği yeme-içme adetleri, evlerin dışında, genellikle iktidar ve prestij merkezlerinde gelişen bir damak tadının yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır. Şehir nüfusu bağlamında, yeme içme zevki beslenme kaygılarından uzak daha çok haz ve prestij sağlama amacı güden karnı tokların seçiciliği olarak ortaya çıkmaktadır. Buna karşın evlerde özellikle kırsal kesimde halkın tükettiği çeşitli yiyecekler hakkında kaynaklara dayalı veri yoktur. Bununla birlikte, şehirlerin varlıklı kesimlerinde İstanbul'dan alınmış olmakla beraber mahalli unsurlarla da zenginleşmiş bir ağız tadının mevcut olduğunu ön görebiliriz.¹ Her ne kadar sosyo-politik üst sınıflar haricinde dönemin halk mutfağı hakkında belge yoksunluğu nedeniyle detaylı bilgi edinemiyorsak da Emecen'e göre mahalli unsurların da üst sınıfa ait yeme içme alışkanlıklarını zenginleştirdiğini belirtmektedir.

Neumann, Revel'in; iki katmanlı, bir de buna ek olarak orta katmanla birlikte üç katmanlı lezzet tabakalaşma modelini Suraiya Faroqhi'nin Osmanlı için önerdiği kültürel tabakalaşma varsayımlarına uyduğunu belirtir.² Faroqhi geleneksel olmayan, genellikle kırsal kökenli ve popüler bir kültür, Osmanlı sarayı ve onu taklit eden haneler çevresinde gelişen bir seçkin kültür, bir de kent sakinlerinin arada kalan kültürü olmak üzere üç tabakadan söz eder. Revel'in savını bu modele oturtmak hiç de zor değildir. Osmanlı mutfağının maddi tarihinin saray aşçıları ile kentli ev hanımları ya da hizmetkârlar arasında bir mutfak diyalogunun sonucunda ortaya çıktığından söz edebiliriz.³

Reindl-Kiel, padişah kapısının imparatorluk genelinde bir model işlevi gördüğünü belirtip, sarayın yeme içme alışkanlıklarının seçkinlerin ve en azından dolaylı olarak olsa da sıradan insanların yeme içme alışkanlıklarını da etkilemiş olabileceğini öngörmektedir. Bu bağlamda Hedda Reindl-Kiel divan-ı hümayunun kamuya yarı açık yemeklerinin dış dünyaya açılan bir pencere işlevi gördüğünü söylemektedir. Sonuç olarak Reindl-Kiel Osmanlı Türk yeme içme geleneklerinin gelişiminde büyük önem taşıdığını düşünmektedir.⁴

¹ Emecen, Feridun M.(2006), *a.g.e*, s:113-114

² Neumann, Christoph K. *a.g.e*, s.150

³ Neumann, Christoph K. *a.g.e*, s:150-151

⁴ Reindl-Kiel, Hedda, *a.g.e*, s:55

Emecen, şehzade sarayının meşrutiyetinin imgesi olarak hanedanın ziyafetler düzenlendiği, kâse yağması adı altında askerlere ve halka yemek dağıtıldığından, bayramlarda özel yemeklerin hazırlanıp, insanlara helva ve pide verildiğinden bahsetmektedir. Bu hanedanın kendisini taşrada “tebaasını doyuran“ olarak sunmasıdır. Bunun yanında yöre halkının sarayın ihtiyaçlarının karşılanmasında tedarikçi rolü üstlenmiştir. Dolayısıyla da sarayın yaratmış olduğu ticaret alanı Manisalı zanaatkarların, tüccarların ve çiftçilerin geçinmelerini sağlamada büyük bir rol oynamaktadır. Taşradaki sarayın bu sosyal ve ekonomik davranış tarzı bir bakıma halktan toplanan vergilerin yine bir kısmı bu yolla yine halkla paylaşılmıştır.¹

Emecen, saray ve halk arasındaki yeme-içme alışkanlıkları bakımından dikkati çeken bir hususu şu şekilde belirtir: Sarayın ve halk mutfağının yeme-içme alışkanlıkları arasında önemli fark olmasına rağmen ‘ kişinin toplumdaki konumu yediğinden anlaşılır’ şeklinde açıklanabilecek bir ideolojiye de yol açmamıştır. Daha farklı anlayışlar gelişebilir, şehzade sarayındaki ‘ karnı tokların seçiciliği’, sıradan insanlarınki söz konusu olduğunda bunun tam aksi geçerliydi. Emecen sarayın varlığının halka yeni lezzetlerle tanışma olanağı sağladığını söyler. Bu olanaklar duruma bağlı olarak geniş veya daha kısıtlı olabilirdi; fakat anlayış olarak her halükarda yiyecek tüketim düzeyine dayalı bir ayrımcılık ideolojisi yoktur.²

Reindl-Kiel, 17. yüzyıl döneminde, Sohbetname ve Evliya Çelebi’nin anlattıklarından ziyafetlerde yemek sayısının ve çeşidinin her ne kadar tek başına olmazsa da bir itibar göstergesi sayıldığını ve saray haricindeki soyluların sofralarında, saray sofralarındaki yemek çeşidi sayısını geçme bakımından bir eğilim olduğunu belirtmektedir.³ Anlaşılabileceği üzere saray ziyafetlerinin ihtişamı ve zengin bir yemek çeşidine sahip olması ki, sadece kurban bayramlarında sunulan ziyafetlerde sofralarda kırk çeşit üzerinde yemek bulunduğu göz önünde tutulursa, saray mutfağının saray dışında yaşayan soylular arasında ciddi bir rekabet oluşturduğunu düşünebiliriz. Bunun sonucu olarak da zengin ve soylular arasında da mutfak kültürünün bu rekabet ortamında gelişip yayıldığını düşünebiliriz. “Osmanlı sarayında mükemmelleştirilen merasimlerin Türk tarihinde İslam öncesi döneme kadar uzanan geleneksel egemenlik anlayışının sonucu olarak mistik bir havaya büründüğünü görmekteyiz. Şöyle ki İslâmiyet öncesi Türk

¹ Emecen, Feridun M., a.g.e, s:121

² Emecen, Feridun M., a.g.e, s:121-122

³ Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:64

devletlerinde devletin başında bulunan Kağan'a Gök-Tanrı tarafından siyasî egemenliğin (kut) verildiği kabul görmüş, halk da bu inancı paylaşmıştır” (Çandarlıoğlu, 2002:209).

Tüm yeryüzünün hükümdarı olarak kabul edilen kağanın kendi milletini ve devletini korumak ve adaleti sağlamak gibi görevleri bulunmaktadır. Egemenlik kaynağının Tanrı olduğu anlayışı Selçuklularda da aynıydı. Tarihi süreçte bu anlayış Osmanlılara kadar uzanmaktadır ki; Süleyman zamanında hükümdarlara mesihvari nitelikler yükleyen bir yaklaşımda bulunmakta, sultana verilen bu nitelik; adalet dağıtımının herkesçe görülmesi, ihtişam ve Allahın yeryüzündeki gölgesi ya da kâinatın hükümdarı gibi unvanlar vasıtasıyla yansıtılıyordu. Bu noktadan hareketle saray ziyafetlerinin ihtişamlı, gösterişli oluşunu sultanın bu üstün niteliklerine dayandırabiliriz. Reindl-Keil, bu konuda şöyle der: “Kâinatın hükümdarı, Allah’ın yeryüzündeki gölgesi, hak edenlere henüz bu dünyadayken cennetin gölgesini sunmaktadır ve onların öte dünyanın beklenen nimetlerini bu dünyada tatmalarına müsaade etmektedir. Bu bilgiler ışığında, padişah sarayında mutfak mimarisinin neden öne çıktığını daha iyi anlayabiliyoruz” (Reindl-Kiel, 2006:76-77). Bu uygulama Eskişehir yakınlarındaki Seyyid Gazi ya da Sultan Şücaeddin tekkeleri gibi daha erken döneme ait bazı tekkelerde de görülmektedir. Kendi maiyeti doyurulan saray, kendi müritlerine ikramda bulunan ruhani merkez olan tekkelerle aynı işlevi gösteren yaklaşım sergilediğini de kabul edebiliriz.¹

Reindl- Kiel, 17. Yüzyıl döneminde Osmanlı saray ziyafetlerinin neredeyse tamamında tavuk suyuna çorba ve pilav olduğunu belirtmiştir. Tavuk koyun etinden daha pahalıdır. Statü olarak o kadar önemli olmayan saray görevlilerinin bile efendilerinin kendilerine, sultanın kullarına layık yemekler vermesini beklemektedirler. Tavuk suyuna çorba ve pilav genellikle yemeğin başında sunulurken, çoğunlukla tek bir seferde sofraya dizilen tatlı çeşitlerinin ardından etler geliyordu. Reindl-Kiel bu tür ziyafetlerde hükümdarın amacının adamlarına kıymetli yemekler vasıtasıyla cennetten çıkma bir ta’am tattırmak

¹ Reindl-Kiel, *Hedda*, a.g.e, s:77

ve böylelikle, eski Türk kağanlarında olduğu gibi, ‘Allah’ın Yeryüzündeki Gölgesi’ rolünü oynamak olduğunu öne sürmektedir.¹

Reindl-Kiel, 16. yüzyıl Osmanlı mutfak kayıtlarının tutulduğu defterleri üzerinde yapmış olduğu araştırmalarda vezirlere hazırlanan sıradan yemeklerin divan toplantılarının hemen ardından altı çeşit yemek olmak üzere sunulduğunu belirtir. Vezirlere hazırlanan bu yemekler ta’am-ı paşayan olarak adlandırılır. Vezirlere verilen yemeklerde ilk yemek çoğu kez pirinç pilavı zaman zaman da bulgur pilavı verildiğini belirterek ikinci yemek olarak vezirlere genellikle şurba-ı makiyan yani tavuk çorbası verildiğini söylemektedir. Tavuk çorbasının sadece bir kez olmak üzere kabak dolmasının ardından üçüncü yemek olarak sunulduğunu saray mutfağına ait defter kayıtlarından görmüştür. Reindl-Kiel, ta’am-ı paşayanda yemek sunum sıralarından bahsederken üçüncü yemek olarak genellikle börek ve börek çeşitlerinin sunulduğunu ancak zaman zaman üçüncü yemek olarak çoğunlukla şurba-i sade (et suyu olabilir) ve tarhana çorbası olmak üzere çorba çeşitlerinin de sunulduğunu söylemektedir. Hedda Reindl-Kiel, ta’am-ı paşayanda dördüncü yemek olarak genellikle tatlılar görülse de börek, dolma, çorba ve tutmaç da verildiğinden bahsetmektedir. Üçüncü ve dördüncü yemek olarak adı geçenler beşinci yemek olarak karşımıza çıktığını dolayısıyla beşinci yemek çeşidinin epeyce farklılık arz ettiğini söylemektedir. Bunun yanında biraz daha esaslı bir şey sunma yönünde hafif bir eğilim olduğunu buna örnek olarak da sirkeli paça (paça-ı hall), işkembe (belgede: şikembe-i abkur), şirden mumbar ya da çılbur (çılbur) sunulduğunu belirtmektedir. Vezir sofralarının altıncı ve son yemek çeşidinin et yemeklerine ayrıldığını, çoğunlukla kebab türü yemeklerin sunulduğu; fakat kayıtların birinde sirkeli paçanın altıncı yemekte verildiğini belirtmektedir.² Reindl-Kiel, divanda verilen üç ziyafetin de tıpkı vezirlere sunulan normal yemekler gibi, dane³ ile başlayıp ardından tavuk çorbasının sunulduğunu, bunun ise Divandaki bayram ziyafetlerinde de bir adet olduğunu belirtmektedir.⁴

¹ FAROQHİ, Suraiya (2006), “Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak”, Soframız Nur Hanemiz Mamur, Kitap Yayınevi, İstanbul.:21

² Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s.56-59

³ Dane: “Saray bağlamında ele alındığında, ‘dane’ anlaşılan pilavı belirtmektedir.” Hedda Reindl-Kiel, “Cennet Taamları 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler,” Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul,2006:57

⁴ Reindl-Kiel, Hedda,a.g.e, s.60

Reindl-Kiel, Divandaki kurban bayramı kutlamalarının yapıldığı bir ziyafette hemen hemen hiç değişmeyen başlangıç çeşitleriyle aynı olduğunu söyler. Bununla birlikte bu ziyafetlerde çorba olarak; tavuk çorbası (şurba-ı makiyan), buğdaylı aş (şurba-ı bürri) ve yoğurt çorbası (şurba-ı mastabe) sunulduğunu belirtmiştir. Bu ziyafette sunulan çeşitler bakımından divan kâtiplerinin ve içöğlanlarının (gılman-ı enderun) sıradan günlerdeki yediklerinin aynısı olduğunu, yalnız farklı olarak yemeğin rütbesini yükseltmek için lüks sayılan keklik sunulduğunu belirtir. Hedda Reindl-Kiel, başlangıç yemeklerinden sonra ana bölüme geçişe hazırlık olarak çeşitli yemekler arasında balık çorbası ve piliç çorbasını da saymaktadır.¹ Ana bölümde, genellikle et ve kebab çeşitlerinin sunulmasından sonra Reindl-Kiel, yemeğin doruk noktası olarak adlandırdığı ana ise, hepsinin sirke ile hazırlanan koyun paça, içkembe ve baş ile ulaşıldığını belirtmektedir.²

Reindl-Kiel, Sarayda hazırlanan ziyafetlere katılan kişi sayısı hakkında belgelerde herhangi bir kayıt bulunmadığından bu konuda açık ve net bir fikir yürütülemediğini yalnızca Divan mөнülerinde kullanılan malzeme çeşit ve miktarların kayıtlarından bir fikir yürütülebileceğini belirtir. Ziyafetlere katılan kişi sayısını tahmin edebilmek için Reindl-Kiel, Divan mөнülerinin kayıtlarına bakmaktadır. Divan toplantılarına sınırlı sayıda vezir ve bürokratin katıldığı da göz önünde tutulursa, kayıtlardan elde edilen bilgilere göre; örneğin 833 kişiyi doyurabilecek kadar pirinç ve aynı şekilde 51 kg siyah kuru üzüm kullanılmış olduğu görülmektedir. Kullanılan bu miktarlar divan yemeklerinin katılımcı sayısına göre abartılı görünmektedir. Buna karşın Reindl-Kiel bu orantısızlığı karşı yürütebildiği tek mantıklı fikir olarak divana arzuhal vermeye gelenlerin de doyurulması âdetidir. Bununla birlikte yüksek rütbeli görevlilerden artan yemeklerin saray çavuşlarına ve resmen davet edilmiş olan görevlilerin maiyetleri ve kölelerine verildiği görülmektedir. Reindl- Kiel, bu gibi alt rütbeden kişiler için kuru üzümlü, yağlı pilav yığınları, vezirlere ikram edilen et ve sebze yemeklerinin artanlarıyla birleştiğinde mantıklı bir sonuca varılabileceğine işaret etmektedir.³

Reindl-Kiel, ziyafetlere katılımcı sayısı hakkında bir başka ifadesinde; bir belgede tamir için gönderilen 496 bakır çorba tası, 50 ta'am tepsisi ve 300 kadar da baklava tabağından bahsetmektedir ki; bu sayıların sadece tamir edilmesi ve yenilenmesi

¹ Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:65

² Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:66

³ Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:70

gereken tabaklar için geçerli olduğunu ve buradan hareketle de toplamda yemek yiyen kişilerin ne kadar yüksek bir sayıda olduğu hakkında bir tahmin yürütmektedir.¹

Osmanlı saray mutfak kayıtlarından anladığımızı göre, Osmanlı sarayında bayramlarından önce muhtemelen bayramı karşılamak maksadıyla ziyafetler verildiğini görüyoruz. Bu ziyafetlerden miladi 1606 tarihine denk gelen hicri takvimin 1 Zilhicce ve 6 Zilhicce tarihine kayıtlı kurban bayramından on gün ve beş gün öncesi verilen iki ziyafette sunulan yemeklerin, kurban bayramındaki sunulan ziyafetlere benzese de, sunulan çeşitler bakımından bazı farklılıklar arz ettiğini görmekteyiz. Bu ziyafetlerde kurban bayramındaki sunulan yemeklerden farklı olarak, ziyafetin yüksek rütbesinin göstergesi olan keklik, kaz gibi kümes hayvanlarının sunulmadığını görmekteyiz, bunun yanında tatlı, meyve ve et çeşitleri de daha azdır. Söz konusu olan bu ziyafetlerde de kurban bayramında sunulan başlangıç çeşitleri arasında bulunan tavuk çorbası, buğdaylı aş ve mastabe çorbaları sunulurken ziyafetin ana bölümünde sunulan çorbalardan piliç çorbası hariç balık çorbasının sunulmadığı kayıtlardan anlaşılmaktadır. Bu kayıtlara göre her iki ziyafette sunum sıraları farklı olmuş olsa da ayrıca konuklara sirkeli paça, işkembe ve baş ikram edilmiştir. 6 Zilhicce tarihli ziyafetin 1 Zilhicce'deki ziyafetten farklı olarak tarhana çorbasıyla sona ermiştir. Kayıtlarda sadece saray mensuplarının katıldığı bu ziyafetlere saray mensuplarından “gilman” ların katılmadığı, onlara ayrı olarak çok daha mütevazı yemekler hazırlanmıştı. Öyle ki gilmanlar her zamanki gibi dane-i sade (sade pilav) ve mastabe² (yoğurtlu çorba), ek olarak da ta'amı bürri ve mercimek çorbası (şurba-ı 'ades) ile yetinmek zorundaydılar.³ Osmanlı saray ziyafetlerinde mutfak defter kayıtlardan, ziyafetin özelliğine göre yemek çeşidi sayısı 18 ile 68 çeşit arasında olduğu görülmektedir. Sunum benzer yemek çeşitleri bir arada gruplandırılarak yapılmaktadır. Reindl-Kiel bu konudan şöyle bahseder: “ Farklı tatların birbirinden ayrı tutulması yemeklerin sırasına yön veren bir ilkeydi ve konuklara et ve tavuk yemekleri arasında börek, tatlı ve çorba ikramı yapılırdı” (Reindl-Kiel, 2006:67). Reindl-Kiel'in vermiş olduğu örnek Osmanlı saray ziyafetlerindeki yemek sunumunun oldukça sofistike olduğunu gösterir.

¹ Reindl-Kiel, Hedda, a.e.g, s:69-70

² Yazar her ne kadar mastabeyi yoğurtlu çorba olarak ifade ediyorsa da mastabe yoğurtlama anlamındadır. Çorba anlamında şurba-i mastabe ifadesi doğrudur.

³ Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:66-67

Sarayda düzenlenen bir ziyafetin itibar düzeyini, hazırlanan yemek çeşidi sayısı yanında kullanılan malzemelerin kalitesi ve miktarı belirlediğinin yanında Reindl-Kiel, sınırlı sayıda yemek çeşidi içeren ziyafetleri düzenleyenler rütbenin görünür işaretlerini sergilemek istiyorlarsa, keklik gibi servet göstergesi olan bir çeşidi de yememeğe dâhil etmeye özen göstermek zorunda olduklarını belirtmektedir. Keklik tek başına bir ziyafete ihtişam katabilecek kadar itibar görüyordu.¹ Bir ziyafeti itibarlaştırmanın yolu olarak kekliğin sofraya dâhil edildiğini anlamaktayız.

Reidl-Kiel, baharatın Osmanlı'daki önemine vurgu yaparken; ortaçağ ve geç ortaçağ Avrupa'sında servetin ve itibarın göstergesi sayılan baharatın her ne kadar Avrupa'daki gibi büyük bir rolü olmasa dahi yine de pahalı olan tarçın, zencefil ve safran gibi baharatların makul miktarlarda yemeklerde kullanılmasının belirgin bir statü göstergesi sayıldığını belirtmektedir.²

Neumann, sarayda hazırlanan yemeklerde kullanılan prestijli malzemelerden safran ve tarçın gibi baharatların, dönemin zanaatkarların gelirlerinin incelendiğinde bu tür baharatların orta sınıf kent halkının sofralarında ancak nadiren görülebileceğini söyler. Buna karşın Neumann, bu tür pahalı baharatların fiyatlarının düşmesiyle de gündelik kullanıma girebileceğini belirtir.³ Bu da hiç kuşkusuz talep üstü bir arzın sağlanması ile mümkündür. Bir başka statü göstergesi de maddi unsurlarda kendini göstermektedir. Osmanlı saray sofrası maddi unsurlarından tahta kaşıklar yapıldığı malzemenin cinsine göre kullanan kişilerin rütbelerinin görünür imgesi olmuşlardır. “Kullanan kişinin rütbesine bağlı olarak kaşıklar abanoz, şimşir, sakız, ceviz ve armut ağaçlarından hatta mercandan yapılıyordu. Şimşir kaşık ve sıradan ‘ kabak kaşık ’, abanoz, ceviz veya mercandan yapılan kaşıklara göre daha düşük kaliteydi. İkinci gruba giren kaşıklar daha çok sultan, ailesi ve yüksek rütbeli saray yetkilileri tarafından kullanılırdı” (Samancı, 2006:202).

Reindl-Kiel, Osmanlı saray mutfağının oldukça muhafazakâr alışkanlıkları olduğunu bunun da göstergesi olarak hindi etine karşı ilgisizliği göstermektedir ve buna karşın hindi 17. yüzyılın orta tabaka sakinleri arasında itibar gördüğünü belirtmektedir.⁴ “Kümes hayvanları Batı'da popülerdi. Tıpkı ağaçların en yüksek dallarında yetişen

¹ Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:68

² Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:72-73

³ Neumann, Christoph K. a.g.e, s:162

⁴ Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:75-76

meyveler gibi, kuşlar ve kümes hayvanları da yüceliğin simgesi sayılıyor, soylulara uygun yiyecekler oldukları düşünülüyordu. Osmanlı bağlamında, kümes hayvanlarının ve yabancı kuşların revaçta olmasını basitçe servetin ve itibarın sergilenmesi olarak düşünebiliriz” (Reindl-Kiel, 2006:76).

Neumann, 18. yüzyılda elçilere verilen armağanlar arasında prestijli birtakım malzemelerin hediye edildiğini bunların başında da safranın geldiğini belirtir. Neuman prestiji yüksek olan safran, tarçın, karabiber gibi baharatların aynı zamanda “ özel günler ” de satın alındığını söyler. Bu baharatların prestiji ile fiyatlarının yüksekliği arasında çok yakın ilişki bulunmaktadır ki; 16. yüzyıldan 18. yüzyıla, iki yüz yıl içinde; susam, sumak ve kimyonun fiyatı neredeyse (nominal olarak) on kat artarken, safranın fiyatı bu süre içinde kırk kat, tarçın fiyatı ise yetmiş kat kadar artmıştır.¹

Reindl-Kiel, Osmanlı Sarayındaki ziyafetleri ele aldığı makalesinde vezirlere sunulan yemeklerden bahsettikten sonra bir diğer saray mensubu olan Divan kâtipleri ve hizmetkârlarına sunulan yemek ve çeşitlerini ele alır. Reindl-Kiel, bu konu ile ilgili olarak; Divan kâtiplerine ve hizmetkârlarına, yani ehl-i divana verilen yemeklerin listesi vezirlerin yediklerine çarpıcı bir tezat oluşturduğuna dikkat çeker. Alt düzeydeki bu kişiler sadece iki çeşit yemekle yetinmek zorunda oldukları gibi, bu çeşitler de oldukça kısıtlıydı ve daha çok sulu yemek ile aş türlerinden oluşuyordu. Kâtiplere genellikle pirinç çorbası (şurba-ı erz) ve buğday çorbası (şurba-ı gendüm) ya da sade pilav (dane-i sade) ve muhtemelen buğdaydan yapılan ta’am-ı buri ya da lapa ve mastabe veriliyordu.² Reindl-Kiel, ehl-i divana verilen yemeklerden mastabe adlı bir çeşit yemekten bahsetmektedir. Reindl-Kiel, makalesinde bu yemekten şu şekilde bilgi vermektedir: Farsçada yoğurt anlamına gelen *mast* ile çorba anlamına gelen – *a(ba)* sözcüklerinden oluşan mastabe ise yoğurt çorbası demek.³ Bu çorba Erdel elçilik heyetine verilen ziyafetlerde de karşımıza çıkıyor, açıklamalardan mastabenin sadeyağ (revgan-ı sade), et, soğan, nohut, yoğurt ve muhtemelen maydanozla yapıldığını anlıyoruz. Bu kayıtlarda içinde pirinç kullanılan yemekler belirtilmemiş olduğundan, yoğurt çorbasına pirinç konulup konulmadığını bilmiyoruz. 15. yüzyılda mastabe (defterde ‘mastave’) malzemeleri içinde pazı da bulunuyordu, fakat elimizdeki metinde

¹ Neumann, Christoph K., a.g.e, s:161

² Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:59

³ Yazar her ne kadar mastabeyi yoğurtlu çorba olarak ifade ediyorsa da mastabe yoğurtlama anlamındadır. Çorba anlamında şurba-i mastabe ifadesi doğrudur.

pazı geçmiyor. Evliya Çelebi'nin Melek Ahmed Paşa onuruna verilen ziyafetle ilgili açıklamalarından yola çıkarak mastabenin 17. yüzyılda da sevilen bir yemek olduğunu söyleyebiliriz.¹

Reindl-Kiel, ehl-i divandaki bayram ziyafetlerinde, kâtip ve paşalara sunulan tavuk çorbasının, aralarındaki statü farkını göstermesi bakımından şunları söylemektedir: “Kâtiplere içinde soğan, karabiber, nohut, limon suyu ve maydanoz olan bir de tavuk çorbası veriliyordu, fakat paşaların aksine buna tarçın ve zencefil konmuyordu” (Reindl-Kiel, 2006:61). Kâtip ve paşalara sunulan tavuk çorbasının bir başka farkından da şu şekilde bahseder: Kâtiplerin önüne hangi et yemeğinden geleceği belli değildi. Onlara sunulan şurba-i makiyan kırk tavuktan, paşaların çorbası ise on dört tavuktan yapılmıştı; ancak ehl-i divan üyelerinin başka kümes hayvanlarından yiyip yemedikleri belirtilmemiştir” (Reindl-Kiel, 2006:61). “Ancak bazı kayıtlardan açıkça görüldüğü üzere, yeniçeriler, solaklar gibi bazı askeri görevlilerin yanı sıra kâtiplere de dane verilmişti. Kullanılan malzemelerin revgan-ı sade, nohut, kuru soğan olduğuna bakılırsa bu muhtemelen dane-i sade idi. Üstelik kâtipler zerdeyi askerlerle paylaşmak zorundaydılar; zerde me'muniye ve muhallebinin aksine şekerle değil, balla yapılıyordu” (Reindl-Kiel, 2006:61).

Reindl-Kiel, kayıtlardan karşılaştırdığı değişik ziyafetlerde, sosyo-politik bir hiyerarşinin var olduğunu gözlemlediğini ve bu konuda şöyle der: “Rütbenin yüksekliği, sunulan yemek çeşidinin sayısı ve elbette yemeklerde kullanılan pahalı ve itibarlı malzemelerin miktarıyla gözler önüne seriliyordu” (Reindl-Kiel, 2006:63). Reindl-Kiel, saray dışı ve saray içindeki çeşitli sınıfların ayrışmasını yeme – içme biçimi üzerinden açıklamaktadır. Reindl-Kiel incelediği vakıf yönetmeliklerinde, yoksul ve ihtiyaç sahibi halk sınıfları için imaretlerde çıkarılan günlük yemekler ile saray aşçılarının hazırladıkları yemekleri karşılaştırarak, sınıf ayrışmasını, hazırlanan yemek çeşit ve niteliği üzerinden açıklama getirmektedir. İmaretlerde, bir öğün için genellikle tek çeşit ama iyi bir yemek yeterli olmaktadır. Bu nedenle ehl-i divana sunulan iki çeşit yemekten oluşan bir öğün elbette orta gelirli sıradan bir kentlinin yediğine oranla daha iyi sayılırdı. Ta'amı paşayanın normal bir öğününün altı ayrı çeşitten oluşmaktadır ki; bu yemeğin olağan dışı niteliğine işaret etmektedir. Özel

¹ Reindl-Kiel, *Hedda*, a.g.e, s:59

yemek çeşitlerinin listeye eklenmesiyle, yemeğin ve katılımcıların yüksek statüsü iyice vurgulanmaktadır. Danenin yanı sıra tatlılar, özellikle de zerde, statü göstergeleridir; zerde bugün bile düğün kahvaltısının geleneksel unsuru sayılmaktadır. Reindl- Kiel, yemek çeşit sayılarının artması ile sınıflar arası statü farkının yakından ilişkili olduğunu ortaya koyarken, paça çorbasının da bir statü göstergesi olduğundan bahseder. “Bir zamanlar düğünün ertesi günü ikram edilen paça da vezirlerin yüksek rütbesine işaret ediyor olmalıdır. Başta güvercin ve kümes hayvanları da sadece mutlu azınlığın ayrıcalığıydı” (Reindl-Kiel, 2006:63). Reindl-Kiel, ayrıca Sohbetname yazarı olan Celveti dervişi Seyyid Hasan Efendi’nin dönemin hali vakti yerinde kentlilerin katıldığı sofralarında, yemek çeşitlerin altı ile yirmi dört arasında olduğunu belirtir.¹

17. yüzyılda Osmanlı sarayında yabancı elçilere verilen ziyafet törenleri hükümdarın üstünlük sembolü olarak görülmekteydi. Bu ziyafet törenlerine örnek olarak Topkapı Sarayı’ndaki resmikauller ve Leh elçilerine sunulan yemekler üzerine, davetli olarak katılan Leh elçisinin tutmuş olduğu raporlarından elde edilen sonuçları gösterebiliriz. Osmanlı bu ziyafetleri üstünlük aracı olarak görmesine rağmen yemekler ne kadar lezzetli olursa olsun söz konusu soyluların tepkilerinin ev sahiplerinin amaçladığından çok daha farklı olduğunu görmekteyiz.²

Kolodziejczyk, elçi Wojciech Miaskowski’nin 1640’ta krala sunduğu raporda Osmanlıların ‘kâfirleri’ etkileme çabalarının çoğu kez sonuçsuz kaldığını belirtir. Miaskowski’nin belirttiğine göre, divanda bir ziyafet verildiğinde genellikle ziyafet yeniçerilere para dağıtılmasının ardından başlar. Ancak sadrazamla birlikte onurlandırıcı bir yerde oturtulmasına rağmen etrafında ne olup bittiğini pek fark edemez. Çünkü bütün dikkatini muhtemelen yadırgamış olabileceği sofrada bıçak bulunmayışına vermiş ve ziyafeti bir ‘eşelenme partisi’ olarak tarif etmiştir. Aynı heyetin bir diğer üyesi olan Zbigniew Lubieniecki günlüğünde daha fazla ayrıntıya yer vermiştir. Elçi kadar şanslı olmayan Lubieniecki, diğer soylularla birlikte divan odasının dışında oturtulmuş ve yemek ikramı kocaman çanaklarda yapılmıştır. Kolodziejczyk, Divan odasındaki ziyafetin yirmi çeşit yemekten oluştuğunu, elçinin maiyetindekilere

¹ Reindl-Kiel, *Hedda*, a.g.e, s:63

² Kolodziejczyk, *Dariusz* (2006), “İstanbul’daki Leh Elçileri Ya Da Onurunuzu Kaybetmeden Ev Sahibinin Kesesinden Geçinme Yolları” *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul*, s:51.

yalnızca beş çeşit ikram edildiğini aktarmaktadır. Lubieniecki bu yemekleri şu şekilde sıralamaktadır: Tavuk çorbası, tavuk kebabı, haşlanmış koyun eti, şekerli pilav ve sütlaç. Kolodziejczyk, bu yemeklerden hiç birinin izlenimlerini aktaran yazarın damağına lezzetli gelmediğini, yemek vakitlerinin henüz acıkılmayacak kadar erken olduğunu söyler Oysa yeniçeriler için yemek vakti hiç de erken değildir.¹ “Lehler sofradan kalkar kalkmaz, askerler ‘ kalan yemeklere köpek gibi saldırdılar’; külahları çorbaya dalıyor, bu görüntü Leh asilzadelerin içini kaldırıyordu” (Kolodziejczyk, 2006:50).

Manisa sarayının mutfak kayıtlarının tutulduğu defterde “ kâse-i yağma ve sebu” kaydının olması eski Türk âdeti olan yağma geleneğinin 16. yüzyılda Manisa şehzade sarayında da düzenlendiğini ortaya koymaktadır. Bu âdete göre pişirilen pilavlar kâselere konulup meydanlara ya da sokak kenarlarına yerleştirilirdi. Yöneticilerin cömertliğinden genellikle yeniçeriler faydalanırken bazen özel durumlarda halkın da faydalanmasına izin verilirdi. Özellikle bayram geceleri verilen ziyafetler ve ardından gelen yağmalar sultanın cömertliğinin sergilenmesi ve hanedanın taşradaki meşrutiyeti açısından büyük önem taşımaktadır.² “Osmanlı toplum yaşamında potlaç önemli bir rol oynamıştır. Osmanlı üst tabakası çalıştırdıkları insanlara, kullarına, muhafızlarına karşı eli açık olmuşlardır. Bu durum saray içinde geçerliydi. Sarayın elindekini çevre ile paylaşması meşruluğunu sağlayabilmesi için önemli bir hareketti” (Akagündüz, 2007:96).

1640-1714 arasındaki dönemi kapsayan Leh elçilerinin Osmanlıların sofraya alışkanlıklarını kınama konusunda fikir birliği içinde oldukları görülmektedir. Özellikle çatal-bıçak kullanılmayışı bu kınamanın nedenini oluşturmaktadır. Zira Osmanlı saray ziyafetlerinde bulunan bu Leh elçilerinin her ne kadar kendi yaşadıkları coğrafyada çatal hiç bilinmez ise de, bıçak sadece kraliyet ve aristokrat saraylarında bulunabilirdi. Yeni görgü kuralları ancak 17. yüzyılda Polonya’da soyluların ve tüccarların evlerine girmeye başlamıştı. 18. yüzyılın sonlarına gelindiğinde köylü ailelerin çoğu hâlâ tahta kaşıkla yetinmek zorunda kalırken çatal ve bıçak ancak aristokrat ve kentliler arasında günlük yaşamda yerini bulmakta olduğunu görmekteyiz. Lehlerle karşın 1530’lu yıllarda ünlü Flaman hümanist Erasmus De Civilitate Morum Puerilium adlı

¹ Kolodziejczyk, Dariusz, a.g.e, s:50

² Emecen, Feridun M., a.g.e, s:120

eserinde “Parmakları salçaya daldırmak köylü işidir. İstenilen parça çatal bıçakla alınır.” demektedir. Bu da bizlere Avrupa çeşitli toplumları ve sınıf katmanları arasında da tam bir sofrada adabı birliği olmadığını göstermektedir. Kolodziejczyk, söz konusu Leh elçilerinin Fransız ve İtalyan modalarından etkilenen üst sınıf mensubu olduklarını belirtmektedir. Bu durum üst ve alt sınıflar arasında farklı sofrada adabı anlayışı olduğunu gözler önüne sermektedir.

Kolodziejczyk, makalesinde Osmanlı ve Leh sofrada adabı farklılıklarının, 1714’te Osmanlıların Leh kralına Rus kuklası tarzında yaklaşımı ile küçümsemesine karşın, Leh elçilerinin de Osmanlılardan farklı olarak çatal ve bıçak kullanmalarını üstünlük olarak görmekte olduklarından bahsetmektedir.¹ Bir diğer Leh raporu ise başında Mazovia Palatınlığı yöneticisi Stanislaw Chomentowski’nin bulunduğu 1712-1714 heyetinin, Cizvit rahibi Franciszek Gosciescki tarafından nazım olarak yazılmış olan rapordur. Gosciescki, Osmanlı saraylarında kullanılan Çin porselenlerinde ve gümüş tepsilerinden etkilenmişse de yeniçerilerin davranışlarını dayanılmaz bulmaktadır. Bunu da raporunun ilgili kısmında şu şekilde dile getirmektedir:

“ Yeniçerilerin her biri, kalabalığın arasından,
Kaptı bir çorba, her biri memnundu kaptığından;
Doldurmuşlardı kaplarını çıplak ellerle, daha ne?
Geri çekildiler rahat bir yer bulmak üzere (...)
Ne bıçak var ne çatal, ne kaşık ne de tabak,
Göreceksiniz, elleriyle yemekte hepsi!
İstersen, sen de, katıl lütfen, bir parça kopar,
Çarçabuk dolduruver ağzını yağlı ellerinle!” (Kolodziejczyk, 2006:51).

Batı toplumlarına karşı farklı olarak Osmanlı toplumunda evde birlikte yemek yemenin birtakım kuralları ve kısıtlamaları vardır. Sofradaki bütün yiyeceklerin Allah’ın birer nimeti olarak kabul görmesi nedeniyle Allah’a şükredilmesinin gerekli olduğu birtakım gereksiz davranış ve konuşmalarla kutsal görülen bu anı bozmamak gerekiyordu. Bunun yanında aile düzeninin hiyerarşik yapıda olması nedeniyle sofrada oğulların babalarıyla samimi sohbetlere girmesi, küçüklerin büyükleriyle konuşması yukarıdaki anlayışa göre uygun olmamaktadır. Bunun sonucunda toplum sofrada adabının katı kuralları sonucu

¹ Kolodziejczyk, Dariusz, a.g.e, s:51-52

olarak Batı kültüründeki sofrabaşı sohbetlerine ikame edilmek üzere bağımsız sohbet mekânları oluşturma yoluna gitmişlerdir. Bu yüzden de Osmanlı büyük kentlerinde sohbet mekânları olarak kahvehaneler ortaya çıkmıştır.¹

Osmanlı mutfak kültüründeki görülen Batılılaşma, özellikle saray ve saray çevresindeki üst sınıfların Batı'nın mutfak kültürünü benimsemesiyle başlar. Samancı, 19. yüzyıl başlarında II. Mahmud'un saltanatıyla (1808-1839) başlayan Batı etkisinin öncelikle sofrabaşı ve beslenme alışkanlıklarında kendini gösterdiğini belirtir. "Seyyahların anlattıklarına göre, yemeklerini Avrupa usulü yemek masasında sandalyeye oturarak yemek yiyen ilk padişah II. Mahmud'du. Sultan çatal, bıçak kullanma alışkanlığını edinmişti ve yemek sırasında şarap ve şampanya içmekten hoşlanıyordu" (Samancı, 2006:185). Samancı, bu dönemde sofrabaşı düzeni değişimlerinden bahsederken ayrıca Sultanın masasına örtü serildiği, masasına çatal-bıçak yanında altın kaşıklar konulduğunu belirtir. Bununla birlikte artık bu dönemde Sultan yemeğini tek başına yemekte ve yemekler tek tek getirilmektedir. Getirilen yemeklerin sayısı elli – altmış buluyor ve hepsinin üzeri kapalı ve mühürlüdür. Sultan bu mühürü kendisi kırıp yemeğin tadına bakıyor, beğenmediği takdirde yemeği geri gönderiyordu. II. Mahmud Batı tarzı sofralarında yemek yemenin yanında, Avrupa tatlarına da ilgi duymuştur. Sofrasına bu tatları getirmek maksadıyla Batı usulü yemek pişirme yöntemlerinin öğrenilmesi için Viyana'ya aşçı göndermiştir. Bu dönemde her ne kadar Sultanın tercihlerinde batılılaşma görülse de Osmanlı üst sınıf mensuplarının birçoğu hala geleneksel yemek tarzlarını bırakmamışlardır. Fakat 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren üst sınıf mensupları arasında da yeme – içme alışkanlıklarında hızlı bir değişim görülmeye başlanmıştır. Artık sini yerine masa kullanılması, yerde oturarak değil de sandalyede oturarak, yemeklerin elle yenmesi yerine çatalın kullanılması gibi değişimler sıralanabilir. Bunun yanında eski alışkanlıklar da büyük ölçüde geçerliliğini korumaktadır. Bu durum Osmanlı sarayındaki üst sınıf yeme-içme alışkanlıklarında iki farklı modelin bir arada bulunduğunu göstermektedir. Bu ikililik, İtalyanca iki sözcük olan *alafranga* ve *alaturka* ile ifade ediliyordu. "Alafranga" ve "Alaturka" olarak adlandırılan bu iki model seçkin çevrelerce bile 19. ve 20. yüzyıl boyunca bir arada

¹ *Faroqhi, Suraiya, a.g.e, s:24*

sürdürülmüştür.¹ “Maddî değişimlerin zihniyet değişimlerine yol açmasının kaçınılmaz olduğu Tanzimat arifesinde Sadık Rıfat Paşa gibilerinin “sivilizasyon” fikri esasta Batı sosyal hayatı ve adetlerinin benimsenmesi demektir” (Kuran, 1981:1452-1453).

Samancı, 19. yüzyıl saray mutfağında pişirilen yemekler önceki yüzyıllarda olduğu gibi genellikle bakır kaplarda pişirildiğini belirtir. Bu kap kacaklar arasında çeşitli tencereler, tavalar, kazanlar ve çanaklar bulunur. Bu kap kacakların bazıları sadece pilav pişirmede, bazıları sadece kızartmada, bazılarının da daha başka yemekler için olmak üzere sadece belirli bir yemeğin pişirilmesi için kullanılır. Bakır gereçler arasında kevgirler, kepçeler, cezveler, sürahiler, tepsiler, kâseler ve büyük tabaklar bulunur. Dönemin yüksek rütbeli bir görevlinin evinde bulunan bakır kap kacak listesi arasında kapaklı çorba tasının da bulunduğunu ayrıca belirtir. Bu dönemde mutfakta tahtadan yapılmış gereçlerin de kullanıldığı bunların arasında; tepsiler, kıyma tahtaları, hamur tahtaları, oklavalar, merdaneler ve şimşir kepçeler bulunmaktadır. Düzenli olarak kullanılan toprak eşyalar arasında; bardaklar, ibrikler, güveçler bulunur. Ayrıca muhtelif sepetler ve süpürgeler, pirinç süzgeci ve aşçı bıçakları mevcuttu. Bu dönemde sini kullanma alışkanlığı devam etmektedir. Metal ve ahşap sini birer mutfak eşyası olarak kabul edilirken yemek masası daha çok mutfak eşyası değil de mobilya olarak sayılır. Osmanlı seçkinleri batıdan gelen porselen tabak, bardak gibi yabancı malları 18. yüzyıldan itibaren kullanmaya başlamıştı. 19. yüzyılda Avrupa’dan ithal edilen tabak, bardak, kâse gibi mutfak gereçlerini sadece sarayda değil, Osmanlı yüksek rütbeli devlet adamlarının evlerinde de kullanılıyordu. Avrupa’da sadece Osmanlı zevkine uygun porselen mutfak eşyaları; tabak, bardak, tatlı kâseleri, kahve fincanları, aşure kapları gibi üretim yapan fabrikalar mevcuttu. Bu yüzyılda Batı’dan ithal edilen porselen mutfak eşyaları artık lüks değil günlük kullanım eşyası olarak görülmektedir. Buna karşın 1835’teki bir ziyafet için sadece bir kez olmak üzere, Kütahya menşeli porselen kahve takımı alımının yapıldığı belgelerde rastlanmıştır. Bu yüzyılda artık daha fazla tabak çeşidi kullanılmaktadır. Osmanlı geleneksel yemekleri; pilav, çorba, börek, pelte ve tatlı için kullanılan sıradan tabak, kâse ve sahanların haricinde balık, salata ve patates gibi yemekler için de tabak türlerinin kullanılmaya başlanmıştır. Bu dönemde sarayda

¹Samancı, Özge (2006), “19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul*, s:185-186.

yeni yeni kullanılmaya başlanılan balık, patates ve çorba servisi gibi özel işlevli tabak ve kâselerinin; Avrupa sofrası kültürünün bazı yönleriyle Osmanlı saray sakinlerini cezbediği düşünülebilir.¹ Bu yüzyılda Osmanlı saray mutfağına Batı'dan giren yeni araç-gereç ve uygulamaların sarayın geleneksel sofrası alışkanlıklarında bir takım değişime neden olmuştur. Samancı, benimsenen bu yeni sofrası aksesuarları ile birlikte geleneksel servis usullerine aksi olarak sofranın servis düzeninin değiştiğini ve yeni alışkanlıkların ortaya çıktığını söyler. Fakat bu yeni alışkanlıklar bütünüyle geleneksel olan usulleri birde bire ortadan kaldırmamıştır. Samancı bu konuda şunları söyler: “Yemek servisinde alışılmış olan tarz bütünüyle terk edilmemiş, fakat 19. yüzyılın ilk yarısında Avrupalı tarzda incelikli bir yemek sunmak için gerekenler satın alınmaya başlanmıştı. Osmanlı saray mensupları kime yemek sunacaklarına göre karar verebilir, hatta uygun gördükleri takdirde yerel yemekler ile Avrupa yemeklerini bir araya getirebilirdi” (Samancı, 2006:202). Sarayda porselen eşyalar yanında cam eşyalar da bulunurdu. Bu eşyaların çoğu Fransa'dan getirilmiştir. Bu cam eşyalara örnek olarak; Fransızkari bardak, Fransızkari kesmeli hoşab kâsesi, Fransızkari kesmeli sürahi, Fransızkari kesmeli kadeh şerbet bardağı, baklava desenli kesme cam kâse, kadehler, İngiliz yapımı ibrikler, cam zeytin ve reçel kavanozlar gibi mutfak cam eşyaları üst düzey yetkililerine hediye olarak verilmektedir. Samancı, Osmanlı sofrası alışkanlıklarında büyük bir değişimin ve dönüşümün gözlemlendiği 19. yüzyılda sarayda tahta kaşıkların kullanımının terk edilmediğini belirtir. Sarayda tahta kaşıklar yapıldığı ağacın ve malzemenin cinsine göre, sofrada bu kaşıkları kullan kişilerin rütbelerinin görünür imgesi olmuşlardır. Saray sofrasında çatal ve bıçak daha çok 19. yüzyıl ortalarında saray sofralarında yer almaya başlamıştır. Dönemin kayıtlarından, saray sofralarındaki bir yeni unsur olan madeni kaşık, çatal ve bıçak alımlarının da yapıldığı görülür.²

Sohbet; bütün toplumlar için önemli işlevi olan kültürel değerleri nesilden nesile aktaran, eğitim ve iletişim aracı olan sözlü anlatılara dayanan bir sanattır. Bu sözlü anlatım sanatının, Osmanlı toplumunda bir iletişim, bir sosyalleşme aracı olarak sohbet geleneğinin oluşması ve gelişmesi, büyük bölümünün İslam inancı ve geleneğine bağlı olan Osmanlı toplumunun yeme-içme alışkanlıkları ile yakından ilgilidir. Işın'a göre;

¹ Samancı, Özge, a.g.e, s:199-202

² Samancı, Özge, a.g.e, s:202

yeme-içme eylemi İslam Uygarlığı çerçevesinde kendi içinde bir amaç, kaçınılmaz bir gündelik etkinliktir ve bu etkinlik Osmanlı toplumunda dinsel söylemlere dayalı bir dizi kurallarla adeta bir ibadete dönüşmüştür. Işın, bu durumun; yani Osmanlı toplumundaki gündelik yeme-içme faaliyetinin sohbet geleneğinin bir iletişim mekanizması olarak rol oynama çerçevesi sağladığını söyler.¹

Bütün toplumlar kendi kültürel dinamikleri temelinde kendilerine has bir yaşam biçimi şekillendirirler. Osmanlı toplumu da diğer toplumlarda olduğu gibi, kendi yaşamını biçimlendiren kültürel dinamikler temelinde kendine has bir toplumsal yaşam biçimi oluşturmuştur. Bu toplumsal yaşam biçimini şekillendiren unsurlardan biri de din faktörüdür. Din getirmiş olduğu kısıtlamalar, yasaklar ve izinler ile dar çerçevede bireyin yaşamını, geniş çerçevede de toplumun yaşamını, yani kültürünü şekillendirmiştir. Bu etki doğal olarak “kültür” ün bir ögesi olan “ yeme-içme kültürü ” üzerinde de etkisini gösterir.

İslamiyet’in yeme içmeye getirdiği temel anlayış nefesine hakim olma ilkesiyle özetlenebilir. “Nefsine hakim olma” ilkesi İslam dininin şer’i ve tasavvufi yönlerinin her ikisi için de temel teşkil eder. Şer’i açıdan ele alındığında, yeme içme yan faaliyetlerdir. İnsan yiyip, içerek kendisi için gerekli olan fiziksel olan enerjiyi elde eder, sağlıklı kalır. Böylelikle bütün insanlar temel görevini, Allah’a hizmeti, yerine getirebilir. Bir de İslamiyet’te rızık kavramı vardır. Şeriat, Allah’ın verdiği rızıkı ‘ helal’ ve ‘haram’ kavramlarıyla tanımlar. Helal yiyecek insanoğlunu kelimenin somut anlamıyla Allah’ın bir kulu yapan bir değerdir. Aksi ise insanı Allaha karşı asi kılan bir eylem içinde bırakmaktadır. Semavi din kitaplarında insanoğlunun ilk atası olarak bildirilen Hz. Adem’in cennetten çıkarılma hadisesi, kendisine haram kılınan bir meyvenin yenmesi sonucu cennetten kovularak dünyaya gönderilmesidir. Semavi dinler dünya hayatını bir imtihan yeri olduğu anlayışıyla ele almaktadır. Her şeyin bir imtihan olduğu anlayışı kendini yemekte ve sofrada da göstermektedir. Semavi dinler birbirine benzer ya da farklı olarak beslenme konusunda bir takım kurallar getirmiştir. Osmanlı toplumu her ne kadar farklı etnik ve dini topluluklardan oluşsa da Osmanlı toplumunun büyük çoğunluğunun ve yönetimin Müslümanlardan oluşuyor olması, Osmanlı yeme

¹Işın, Ekrem (2006), “ *Sohbet Mekânı Olarak Kahvehaneler*”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul*, s:229.

içme alışkanlıklarının genelde İslam kuralları çerçevesinde geliştiğini söyleyebiliriz. Örneğin diğer semavi dinlerde de olduğu gibi İslam dininde israf günahtır, bereketi ortadan kaldıran fakirliğe neden olan bir tutumdur. Din, tüm insanların eşit olduğu ilkesiyle toplumsal dayanışmaya vurgu yapar ve statü farklarını ortadan kaldırmaya çalışır. Bu anlayış, Batı'daki statüyü belli eden dikdörtgen şeklindeki masaya karşın Doğu'da, İslam medeniyetinin hâkim olduğu coğrafyada genellikle statü farkını ortadan kaldıran yuvarlak şekilde masa ya da sini kullanımıyla kendisini göstermiştir. Işın, kul, Allah ile kul arasına girebilecek her türlü gösteriştten kaçınmayı amaçladığını belirtir. Gösteriştten kaçınma çabasının sofrada toplananları bir dizi ahlaki yükümlülük altına girmesine neden olmuştur. Yemeklerde daha belirgin olan bu yükümlülüklerin içeceklerde daha esnek olduğu görülmektedir. Bu ahlaki kurallara uyulmasıyla birlikte yeme-içme faaliyeti bir çeşit ibadete dönüşmektedir.¹ “Yemeğe oturulmadan önce eller ve ağız abdest alınır gibi yıkanır. Bu ayın havası insanların mecbur kalmadıkça konuşmadan oturup yemeklerini yeme tarzlarıyla doruğa çıkar, yemekten kalkmadan dua edilir” (Işın, 2006:231).

Yemek, biyolojik bir faaliyetin ötesinde belli bir kültür birikimi ve kültür düzeyine ulaşmış toplumlar için özellikle sosyal işlevi olan bir etkinliktir. Bu sosyal etkinlik olan yemek, aileyi oluşturan bireyleri günün belli zaman dilimlerinde bir takım kurallar dâhilinde sofrada bir araya getirmektedir ve bir bakıma aile bireyleri arasında iletişim aracı olmaktadır. Yemeğin sofrada başında kişiler arası iletişim aracı olması bakımından farklı kültürler arasında farklı uygulamaların olduğu görülür. Bu farklı uygulamaların temelinde, kültürü oluşturan temel dinamiklerinin arasındaki farktır ya da kültürü biçimlendiren unsurların farklı kaynaklara dayanmasıdır. Bunun yanında aynı kültüre mensup toplum içindeki birey ya da gruplar arasında da farklı uygulamalar görülür. Işın, aynı toplumun üyesi olan birey ve grupların farklı uygulamalarına “geleneksel” ve “modern” kavramları çerçevesinde bir takım manevi yönü olan unsurlara dayandırarak ve kültürü oluşturan dinamiklerinden biri olan din unsurunun farklı toplumdaki yeme-içme etkinliklerinin farklılaşmasındaki rolü ile açıklama getirir ve bu konuda, geleneksel ve modern yaşam tarzları arasındaki temel farkın manevi içerikli toplumsal ritüellere geleneksel bağlam içinde verilen ağırlıkta yattığını belirtir. Geleneksel ve modern toplumlar arasındaki temel bu farkın benzerine daha erken dönemlerde de

¹ Işın, Ekrem, a.g.e, s:231

rastlanılmaktadır. Işın, Antikitenin pagan inanışları ile daha sonraki dönemim tek tanrılı dinler arasında da dünyalar kadar fark olduğunu belirtir. Demek ki, farklı dinler farklı uygulamaları da beraberinde getirmekte ve birbirinden ayırmaktadır. Eski Roma’da yeme içme etkinlikleri hep beraber yenen şenlik yemekleri, yani ilk haliyle *symposiun*’la kurumsallık kazanmıştı. Ancak bu kurum İslam toplumlarında kendine bir yer edinememiştir. Muhtemelen bu noktada, İslam dininin “Müslümanların” başka dine mensup toplumların uygulamalarını taklit edip, kendi inanç toplumunun dışındaki başka toplumlara benzeşmelerine karşı yaptığı uyarının da etkisinin olabileceğini düşünebiliriz.¹ “Osmanlı yönetici çevreleri Roma- Bizans geleneğinin bazı unsurlarını kabullenirken, kaçınılmaz görünen birkaç durum dışında şenlik yemeklerini kültürlerine almadılar. Toplumun daha alt katmanları İslam dininde kökleşmiş bazı kuralları içselleştirerek günlük yaşam faaliyetlerine bir de kültürel içerik sağlamışlardır (Işın, 2006:231).

Osmanlı toplumunun gündelik yaşam faaliyetlerinin belirleyici bir unsuru olan İslam inancının getirmiş olduğu kurallar, aile üyelerinin düzenli olarak her gün bir araya geldiği gündelik yeme-içme etkinliğinde kendini belirgin bir biçimde gösterir. Aile üyelerinin bir araya geldikleri sosyal ve iletişim etkinliği olarak görülen yeme –içme etkinliğinin, İslam dininin kuralları nedeniyle, aile üyelerinin kendi aralarında iletişim kurma bağlamında, Roma- Bizans yeme-içme geleneğinin sofrabaşı sohbetleri gibi bir sohbet imkânı bulamamaktadır. Osmanlı orta ve alt tabaka sınıflarda daha belirgin olarak görülen uygulamalar olarak; sofraya oturmadan önce eller yıkanır, sofradaki yiyecekler birer Allah’ın nimeti olarak görülür ve nimeti veren Allah’a karşı saygı, ciddiyet ve şükür duygusu ile sofraya oturulur, sofraya oturulduktan sonra sessiz kalınır. Ailenin en yaşlı üyesi yemeğe başlamadan diğer aile üyeleri yemeğe başlamaz, yemeğin sonunda dua edilir ve aile büyüğü sofradan kalkmadan diğer aile üyeleri sofradan ayrılmaz. Genellikle bu tür uygulamalarla kendini gösteren Osmanlı sofrada adabı bu yönü ile İslam dininin temel ibadeti olan namaz ibadetindeki ritüellerle benzerlik gösterir. Namaz ibadeti gereği yapılması gerekenler, belli zaman dilimleri dikkate alınır ve sofrada adabında olduğu gibi namaz ibadetine başlamadan önce eller başta olmak üzere vücudun bir kısım yerleri su ile yıkanır (abdest alınır), şükür ve kulluk vazifesini yerine getirmek üzere ibadetin yapıldığı mescide sessiz bir şekilde namaz vakti beklenir.

¹ Işın, Ekrem, a.g.e, s:230-231

İbadete imamın namaza başlamasıyla başlanır ve bu esnada hiçbir şekilde başka bir şeyle ilgilenilmez, konuşulmaz ve imamın namazın sonu olan selam vermesine kadar da namaz zorunlu bir sebep olmaksızın terk edilmez, namaz ibadetinin sonunda Allah'a şükürün ifadesi olan tesbihatta bulunulur ve dua edilir. Yeme- içme etkinliği ve namaz ibadeti, her ikisinde de temizliğin yapıldığı bir hazırlık safhası, sessizliğin ve uyulması gereken kuralların olduğu asıl eylemin yapıldığı safha ve dua safhası olmak üzere üç safhada gerçekleşir. İslam din kurallarının çok daha fazla derinden ele alındığı ve daha fazla gündelik yaşamın parçası haline gelmiş tasavvufi yaşamda benzer bir durumla karşılaşılır. Işın, tasavvuf erbabı kişinin yemeğe fazla düşkünlük göstermesinin nefesine hâkim olamamanın, bayağı tutkulara kapılmanın işareti olarak görüldüğünü belirtir. Dolayısıyla tasavvuf çevresinde insan hayatını sürdürebilmesi için bir lokma ile bir hırkanın yeteceği düşüncesi bu çevrelerde yaygın kabul görmektedir. Gereğinden fazla yemek ile ilgilenmek insanın haz alma duygusunu tetiklemektedir. Bu duygunun tatmin edilmeye gidilmesi kişiyi dünyevileştirmektedir. Bu yüzden de tekkelerde dervişlere çıkarılan yemek çeşitlerinin sayısı asgari düzeyde tutulmaktadır. Şeriatın önerdiğine yakın şekilde yemek sırasında sessiz kalınması tercih edilirdi. Böylece dünyevi bir faaliyet olan yemek yeme işi mistik bir atmosferde gerçekleşir ve yine bir çeşit ibadete dönmektedir.¹

Özellikle Osmanlı orta ve alt sınıflarında daha belirgin olarak görülen sofrada yemek yeme-içme etkinliğine bir ibadet işlevi yüklemiştir ki; bu temel özellik Osmanlı yeme-içme kültürünü, Roma-Bizans yeme-içme kültürünün sofrada sohbetlerinin aksine sofradaki sükûnetiyle farklılaştırır. Neden-sonuç çerçevesinde Roma-Bizans ve Osmanlı yeme-içme kültürünün farklılaşması ele alındığında; Sosyal bir iletişim ve eğitim aracı olan yeme-içme etkinliğinin Batı toplumlarının gündelik yaşamında sohbet ortamı oluştururken, Osmanlı gündelik yaşamında sohbet kendine sofrada haricinde yer bulmaktadır. Sohbet kültürü Batı toplumunun gündelik yaşam tarzının aksine sofrada değil de, içecek tüketimi etrafında yer bulmuştur. Sofrada kurulamayan sosyal iletişim içecek kültürü etrafında sadece evlerde hane halkı arasında gelişen bir etkinlik olmayıp evin dışında da kendine yer bulup kendine özgü sohbet mekânları oluşturmuştur. Osmanlı mahallelerini oluşturan temel öğeler; ailelerin yaşadığı korunaklı evler, insanların geçimini sağladıkları çarşı-pazar ve ibadet mekânı

¹ Işın, Ekrem, a.g.e, s:230-231

camii veya tekkeler olarak karşımıza çıkarken 16. yüzyıl başlarında dinsel kurallardan daha çok toplumsal göreneklerin geçerli olduğu ve bireylerin iletişim ve öğrenme etkinliğinin içinde bulunabileceği dolayısıyla geleneksel dünyalarının dışına çıkabilme imkânı tanıyan kahvehaneler açılmaya başladı. Zaman içinde kahvehaneler kendine özgü sohbet kültürünü oluşturarak toplumun gündelik yaşamında sosyal mekânlar olmuştur. Bu mekânlarda âşık, hiciv ve mizah gibi sanatlar da kendilerine yer bulmuştur. Sohbet mekânları bazı kahvehanelerde âşıkların etkisiyle müzik de etkili bir iletişim aracı haline gelmiştir.¹ Bütün bu unsurlar; Orta Asya'dan gelen alışılmış yeme-içme alışkanlıklarının yanında, Anadolu'ya göç ettikten sonra tanışılan yeni tatlar ve edinilen yeni tecrübelerle, Batılılaşmanın etkisiyle tarihi süreç içinde Cumhuriyet dönemi mutfak kültürüne zemin hazırlanmıştır.

1.2.2.3. Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü ve Sofra Adabı

Cumhuriyet dönemi Türk mutfak kültürü Osmanlıdaki Batılaştırma hareketlerinin devamı olarak şekillenmeye devam etmiştir. Bu dönemde üst düzey yönetici sınıfı arasında artık tamamen Batı tarzı sofrada adabı görülmektedir. Ancak kırsal kesim hala geleneksel yeme-içme alışkanlıklarını sürdürmektedir. Cumhuriyetin ilk yıllarında ve daha sonraki yıllarda çeşitli ülkelerden gelen göçmenler, Türk yeme-içme alışkanlıkları üzerinde değişime neden olmuştur. Özellikle Türk-Yunan mübadelesi sonucunda Yunanistan'dan, 1950'li yıllarda ise Yugoslavya'dan Türkiye'ye göç dalgası olmuştur. Bu yıllarda gelen göçmenler doğal olarak kendi yaşam tarzlarını, aynı zamanda yeme-içme alışkanlıklarını da beraberinde getirmişlerdir. Yalnız Balkanlardan göç eden bu toplulukların çoğu kültür olarak Anadolu kültüründen beslenmiş Anadolu kültürü ile yakın ilişkiye sahip olan toplumlardır. Dolayısıyla bu göçlerle gelenlerin Türk mutfak kültüründe radikal bir değişikliğe ya da yeniliğe neden olduğunu söylememiz oldukça zordur. Buna karşın Cumhuriyet'in ilk yıllarında dünya siyasetinde görülen gelişmeler ve devrimlerin sonucu Avrupa ülkelerinden Türkiye'ye kaçıp gelen göçmenler de olmuştur. Anadolu kültürü ile ilişkisi olmayan, farklı kültürlerle ait olan bu göçmenler de kendi yaşam tarzlarını ve bazı alışkanlıklarını beraberinde getirmişleridir. Rus göçmeni Karpiçesko bunlardan biriydi. Karpiçesko Cumhuriyetin ilk yıllarında Ulus'ta günümüzde otobüs duraklarının bulunduğu 100. yıl Çarşısı'nın yapıldığı yerdeki dükkânlardan birinde lokanta açmıştır. Karpiçesko adı daha sonra Atatürk tarafından

¹ Işın, Ekrem, a.g.e, s:232-236

kısaltılarak Karpiç olmuştur. Bu da şöyle olmuştur: Atatürk lokanta sahibine adını sormuş Karpiçesko cevabını alınca şöyle demiş:

_ Bu isim çok uzun. Bunu ortadan bölüyorum. Karpiç olsun.

Böylece lokantanın adı da Karpiç olarak anılmaya başlanmıştır. Karpiç'te yemek musikisi icra edilirdi. Macar asıllı bir kemancı olan Darvaş burada uzun yıllar akşamları çigan musikisi icra etti. Borç Çorbası Karpiç lokantasının Türk mutfağına getirdiği bir yemektir. Devletten yardım alan lokantaya daha çok politikacılar, gazeteciler ve yabancı hariciyeciler devam ederdi. Kazmaz, komünist ihtilalinden sonra Rusya'dan kaçan, Çarlık ordusu subaylarından Şarz adlı bir göçmen tarafından kurulup işletilen bir lokantadan bahseder. Bu lokanta, musiki icra edilen ve adı Atatürk tarafından konulmuş Süreyya'dır. Süreyya daha sonraları Kızılay'da günümüzde Yapı Kredi Bankası'nın yerindeki Sosyal Han'ın altında pavyon olarak faaliyet göstermişti. Bu pavyonun özelliği işkembe çorbasının çok ünlü olmasıdır. O kadar ki 1950 – 1960 yıllarda Ankara Palas'ta düzenlenen balolardan çıkanların Süreyya Pavyonu'nda işkembe çorbası içmeleri bir gelenek halini almıştır.¹

Türk toplumu 1950'li yıllara kadar geleneksel sofrada adabını sürdürmüş olmasına rağmen bu yıllarda gözlenen sanayileşme hareketi dolayısıyla köyden kente göç başlamıştır. Göç hareketlerinin başlamasıyla birlikte yeme-içme alışkanlıklarında da değişim gözlenmeye başlanmıştır. Kent yaşamının kendini iyiden iyiye hissettirdiği 60'lı yıllarda artık sini kullanımı terk edilmiş onun yerini masa almıştır. Bunun yanında kırsal kesim hala geleneksel tarzını korumaktadır. Yalnızca son yirmi yıl içinde gelişen iletişim araç ve gereçleri ile birlikte küreselleşme ortaya çıkmıştır. Bu durum bütün toplumları etkisi altına almış ve birçok değişikliğe neden olmuştur. Buna örnek olarak fast-food tarzı ayakta yeme biçimini gösterebiliriz. Mutfakta kullanılan birçok elektrikli araç ve gereçlerde Türk toplumunun mutfak kültüründe değişimine neden olmuştur.

¹ Kazmaz, Süleyman (1999), *Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, Sempozyum Bildirileri ve Katalog, Vekam Yayınları, Ankara, s:219-220*

BÖLÜM 2: ÇORBANIN MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

2.1. Çorba Nedir?

Besin değeri yüksek pek çok gıda maddesinin birleşmesi sonucu oluşan sıcak ve soğuk olarak tüketilebilen sulu ve sindirimi kolay olan besindir. Bundan dolayı yüzlerce çeşit çorba türleri bulunmaktadır. Türk Mutfağındaki mönülerde birinci sırayı alan, kahvaltıda bile kullanılan lezzetli, besleyici, mide dostu, tabakta veya kâsede servis edilen sıvı kıvamlı besin olan çorba diğer mutfak kültürlerinde de yaygın olarak görülmektedir. Çorba dilimize Farsça ‘ Shorba’ dan geçmiştir. Shor (tuzlu) ve bâ (suyla pişirilmiş) anlamındaki iki sözcüğün birleşmesinden doğmuştur.

2.2. Çorbanın Önemi

Çorbalar Türk mutfağının vazgeçilmezleridir. Özellikle kış aylarındaki mönülerimizde çorba mutlaka vardır. Türk mutfağında olduğu kadar dünya mutfaklarında da çorbaların önemli yeri olduğunu görüyoruz. Özellikle Türk mutfak kültürü açısından bakacak olursak “çorba” diğer mutfak kültürlerinden farklı olarak Osmanlılarda egemenlik imgesi olması yönüyle ayrı bir önem arz etmektedir. Orta Asya Türk yeme-içme alışkanlıkları arasında bulunan Toyga aşının yani yoğurtlu pirinç çorbasının günümüzde de tüketiliyor olması Türk mutfak kültürünün köklü bir geleneğe bağlı olmasının kanıtı olarak da önemli bir yere sahiptir. Bunu Divan-ı Lügati’t Türk’te şu diyalogda da görmekteyiz; “Bir kişi konuğuna ikramda bulunmak istemektedir. Ancak konuğu hastadır. Bu durumda söyle konuşabilirler:

-Üzüm yegil azu kagun yegil. Bir çöp yegil.

(Üzüm ye, kavun ye, bir parça tutmaç ye)

-Özüm agrıdı. Ot içtim. Bir öpüm mün bergil.

(Karnım agrıdı ilaç içtim, bir yudum çorba ver)” (Kaymaz, 2008:150).

Yemek tarihçileri çorbanın geçmişinin, yemek pişirmenin geçmişi kadar eski olduğunu anlatırlar. Çok çeşitli malzemeleri geniş ve derin bir tencerede karıştırarak besleyici, rahatça sindirilebilen, yapımı ve servisi kolay bir besindir. Bu özelliklere dâhil olmak üzere bu besinin hem yerleşik hayattaki hem göçebe hayattaki zengin fakir, sağlıklı hasta herkes tarafından içilebilmesi yaygın bir şekilde kullanım alanı bulduğunu bizlere

göstermektedir. Çorbalar genellikle kolay sindirilir ve tarih öncesi çağlardan beri hastalar için reçeteleştirildi. Modern restoranların ortaya çıkışı da çorbaya dayanmaktadır. 1760 yılında XV. Louis dönemi Fransa'sında Boulanger adlı kişi sağlığa iyi geldiği ve “süper besleyici” olduğunu iddia ettiği çorbalarını sunduğu dükkânlar açar ve bunlara restore eden (tazelik, dinçlik veren) anlamına gelen Restaurers adını verir. Kendi dükkânını da Restorante olarak adlandırır. Bunun dışında da çorbalar yüzyıllar boyu ilaçlara ek olarak ve hatta çoğu zaman ilaç olarak kullanılmıştır. Osmanlıca bir tıp kitabında çorbalardan bahsederken şöyle bir cümle geçer: “Tavuk Suyu Çorbası: Nohut suyu, tarçın ve durak otuyla pişerse epilepsiye; tatlı badem yağı ile pişerse kolik; marul yaprağı ve azıcık kişniş ile pişerse melankoli ve sinire iyi gelir. ” Pek çok belgede çorbalar sadece iç ısıtıcı olarak değil aynı zamanda yenileyici, kuvvetlendirici olarak da geçer. Besin değeri yüksek pek çok gıda maddesinin birleşmesinden oluşması çorbaları her açıdan zengin kılmaktadır. Ayrıca tatlandırıcılar diyebileceğimiz baharatlarla bir araya geldiklerinde sadece sağlığa değil damak tadına da hitap eden bir araç olmaktadır. Göçebe bir kültürün izlerini taşıyan Osmanlı Saray Mutfağı'nda geçmişi belki de en eski yemek çorbadır. Türkler Orta Asya'da yaşarken de tahıllardan yapılmış çorbalar içiyorlardı. Ancak günümüz çorbalarından pek farklı tat ve görüntüye sahip olan çorbalar, daha katı, daha lapamsıydı. Ancak Anadolu'ya geçtikten sonra, Türklerin çorba kültürü çok zenginleşti. Zamanla özellikle mutfak etkileşimleri ile Osmanlı çorbaları günümüz kıvamına da kavuşmuştur. Osmanlı'da zengin çeşitli yöresel mutfaklar ve çorbalar, bütün bu yemekleri alıp yeniden değerlendiren merkezi yapı sayesinde çeşitlenmiş. Geleneksel bir tat olmasının yanı sıra içeriği açısından besleyici fakat aynı zamanda yapımı kolay ve maliyeti düşük olduğundan saraydan fakir fukara sofrasına kadar her türlü mutfakta görülmektedir. 1553 yılında İstanbul'a gelen Alman gezgin Hans Dernschwam'ın günlüğünde: “ Türklerin başyemeği çorbadır. Önce koyun etinin suyu ile yapılmış pirinç çorbası içilir. Çorbaya limon suyu veya sirke dökülür, biraz da karabiber koyarlar. Böylece ortaya koyu bir çorba çıkar. ” diye yazmaktadır. Görüldüğü gibi, 16. yüzyıldan bu yana Türk sofralarında bu önemli yemek hiç değişmemiştir. Değişmeyen bir diğer husus da çorbanın sofradaki yenme zamanıdır. Günümüzde olduğu gibi Osmanlı sofraları da her zaman çorbayla başlar. Çorbaya dair bir başka husus da asla bir yeme vaktinin bulunmamasıdır. Anadolu'nun pek çok yerinde günümüzde dahi çorba kahvaltıda yenir. Sağlıklı yemeklerin birincisi kabul edilen çorbalar et suyu, tavuk suyu,

yoğurt; balık çorbaları da balık suyu ile zenginleştiriliyor ve pirinç, bulgur, tarhana unu, kuru ve taze sebzeler ve sebze kökleriyle kaynatılarak yapılmaktadır. Çorbalar koruk suyu, erik suyu, sirke, limon, domates ya da yoğurtla hafif mayhoş hale de getirilir. Mideyi kendinden sonra yenilecek yiyecekler için hazırlamaktadır. Osmanlı'nın çorba çeşitlerini 15. yüzyıldan 19. yüzyıllarda yazılmış kitaplardan öğrenmekteyiz. Bu kitaplardan anladığımıza göre domates çorbası Türk mutfak kültürüne katılan en yeni çorbalardan birisi olduğu görülmektedir. Zira 1844'deki Mehmet Kamil'in yazdığı ilk basılı yemek kitabı olan Melceü't- Tabbâhîn'de domatesin adı geçmezken, 1898'de Mahmud Nedim bin Tosun'un yazdığı "Aşçıbaşı" adlı yemek kitabında o zamana dek safranlı ya da et, tavuk suyuna pişirilen pirinç çorbasının "domatesli" tarifini bulunmaktadır. Teknoloji, coğrafi keşifler ve pek çok farklı gıda türünün Türk mutfağına girmesiyle her türlü yemekte olduğu gibi çorbalarda da tarifler genişlemiştir. Gerek sarayda gerekse evlerde pişen çorba çeşitleri zaman içerisinde değişerek farklı tatlara açık olan Osmanlı mutfağını daha da zenginleştirmiştir. Melceü't- Tabbâhîn'deki çorba isimleri şunlardır;

Nohut Çorbası

Balık Çorbası

Tarhana Çorbası

Terbiyeli Ciğer Çorbası

Ekşili Çorba

Başvurulabilecek bir diğer kaynak ise Hicri 1310'lara (1892) tarihlenen Fahriye tarafından yazılmış olan Ev Kadını isimli kitaptır. Arada 40 yıl gibi az bir zaman zarfı olmasına rağmen Türk mutfağında ve çorbanın Türk kültüründeki değişimini görmek açısından oldukça faydalıdır. Özellikle kitabın tamamı incelendiğinde Türk mutfağına giren farklı tatlar görülür. Türk mutfağında yemekler hep çorbayla başlar. Pek çok mutfak bilimcinin de söylediği üzere çorba ana yemeğe giden yolu açmada en önemli yardımcıdır.¹

2.2.1. Beslenme ve Sağlık Açısından Çorbanın Önemi

Yeme-içme faaliyetinin temel amacı yaşam için gerekli olan enerjinin karşılanması yanında yaşamın sağlıklı bir şekilde devam etmesini sağlamaktır. İnsanlar yaşamı için

¹ Koz, Gül Fatma (2009), "Tarihte Çorbalar", *Yemekname*, sayı:20, s:50-58

gerekli olan enerjinin kaynağı olan besinler ile sağlıkları arasında ilgi kurmuşlardır. Uzun yıllara dayanan gözlem ve tecrübeler neticesinde, yemeklerin sadece beslenme için değil sağlığı korumak, bedeni güzelleştirmek, hastalıkları iyileştirmek ve yaşam süresini uzatmak gibi işlevlerinin olduğunu da gözlemiştir. Örneğin Eski mısırlılar gece körlüğünü karaciğer yiyerek iyileştirmişlerdir. Amerikan yerlileri patatesi çok yiyerek ve yeşil sürgün çiğneyerek o yılların öldürücü hastalığı ‘skorbürb’ten korunmuşlardır. Çin ve Hindistan’da insanlar birçok bitkinin yaprak, çiçek, sürgün, yumru, kök ve meyveleri ilaç gibi kullanmışlardır. Günümüzde modern tıbbın yeme-içmeyle ilgili önerdiği birçok uygulamalar, eski dönemlerdeki ünlü bilim adamları tarafından da öneriliyor olması, yemek-sağlık ilişkisinin ön görebildiğimizden daha eski dönemlere dayandığını düşündürmektedir.¹ “Eski dönemlerde yemek –sağlık ilişkisini bugün bile Tıbbın babası sayılan Hipokrat’ın ‘En iyi ilacınız besinlerinizdir.’ İbni Sina’nın ‘Sağlıklı ve güçlü olmak için açlık, oburluk ve aşırı tuzdan sakının.’ önerileri sağlığın geliştirilmesinde, yaşam süresinin uzamasında yemeğin ne denli önemli olduğunu işaretlemektedir” (Baysal, 2003:14-15).

Gürsoy, çorbanın bir şifa kaynağı olduğunu belirtir. Koruyucu hekimlikte çorba önemli bir yer tutmaktadır. İçerdiği tuzlu su ile vücudun mineral ve su dengesini düzenlemesi bakımından önemlidir. Özellikle baklagillerden yapılan çorbalar vücudun şekerinin yavaş yavaş yükselmesini sağlamaktadır. Bu nedenle çorba, kan şekerinin hızla yükselmesini önlemesinden dolayı yemeklerde ilk sırayı almaktadır.²

Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, Fatih Sultan Mehmet dönemi yemeklerini konu alan çalışmasında, 16. yüzyıl ile 19. yüzyıl arasında, Hekim Şanizade Ataullah Efendi’nin Miyaru’l-Etibba adlı üç ciltlik tıp risalesinin basılmasına kadar hekimlerin kaleme aldığı tıp eserlerinde beslenme – insan sağlığı ilişkisi yönünden ayrı bir bahis bulunmamasına rağmen, eserlerin dikkatle incelendiğinde bu konu ile ilgili faydalı bilgilere ulaşılabileceğini belirtmektedir. Bunu da kitabındaki “ Eski Tıp Kitaplarında Yemek İçmek ve Perhiz ” başlıklı bahsinde, Ebubekir Razi’nin tıbbi tedavi ile yeme-içme arasındaki bağlantıyla ilgili görüşlerini aktarmak ile birlikte, Ahmed Bican Efendi’nin, 15. yüzyıl yeme- içme kültürleri hakkında birçok bilgi ihtiva eden Dürr-i Meknun adlı eseri ile örneklendirmektedir. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, söz konusu olan Dürr-i

¹ Baysal, Ayşe (2003), a.g.e, s:14-15

² Gürsoy, Deniz, a.g.e, s:25-26.

Meknun adlı eserde 11. ve 13. bablarından edindiği bilgiler ışığında beden sağlığının bedeni oluşturduğu söylenen “dört nesne” arasındaki uyuma bağlı olduğu inancı doğrultusunda çabuk konuşup çabuk iş yapanların yaşlandıklarında da güçlerini kaybetmediklerini, bunların hıyar, kabak ve karpuz gibi “suğukter” (soğuk-sulu) gıdalar alması gerektiğini söyler. Öte yandan narın ve ince yapılı, soluk benizli olanların tatlı kavun, üzüm ve yumurta gibi “ıssı-ter” (sıcak-sulu) gıdalar yemelerini söyler. Ahmed Bican Efendi’ye göre Tanrı her birinin bir derde deva, bir maraza şifa olması için muhtelif otları yaratmış ve bunları Lokman Hekim’e bildirmiştir. Buradan da anlıyoruz ki 16. ve 19. yüzyıllar arasındaki hekimlerin beden sağlığının beslenme biçimi ile yakından ilişkili olduğu konusunda birçok bilgiye sahip oldukları görülmektedir.

16. yüzyıl hekimlerinden Derviş Nidai Mehmet Efendi, Menafü’n-nas adlı eserinde çeşitli yiyecek ve içeceklerin insan sağlığına ne tür faydaları olduğundan ayrıntılı bir şekilde bahseder. Şöyle ki Nidai Efendi insan bedenine faydalı gıdaları “mürekkeb ve müfred gıdalar” olmak üzere iki gruba ayırdıktan sonra beden ile damak arasında hem uyum hem de çatışma olduğunu öne sürmektedir. Nidai Efendi bu eserinde ayrıca horoz etinin döl miktarını arttırdığını uzun uzun anlatmakla birlikte piliç çorbasının cinsel arzuyu körüklediğini, bu yüzden zayıf, solgun ve bitkin kimselerin bir hafta boyunca kaliteli ekmek ile etli butlu tavuklardan yapılmış çorba içmeleri gerektiğini tavsiye etmektedir.¹

Yemek-sağlık etkileşimine ilişkin olarak Baysal insan sağlığı için çok önemli olan işlevsel besinlerden bahsetmektedir. İşlevsel besin öğeleri enerji sağlamaları yanında metabolik, fizyolojik ve psikolojik birçok işlevleri kontrol etme ve düzenli çalışmalarına katkı sağlayarak hastalıklardan korunma ve yaşam kalitesinin yükselmesinde rol oynar. Baysal’ın sıraladığı işlevsel besinlerin başında yemek yapımında kullanılan yeşil yapraklı sebzeler, otlar (nane, maydanoz, rezene, dereotu, defne vb.)² baharat adı altındaki tohumlar sarımsak, soğan gibi ürünler birçok çorbanın içeriğinde bulunur. Bu bağlamda Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan geleneksel çorbalar Baysal’ın belirtmiş olduğu işlevsel besin öğelerini de içeriğinde bulundurması nedeniyle insan sağlığı bakımından önemli bir yere sahiptir diyebiliriz.

¹ Sakaoğlu, Nejdet, a.g.e. s:40

² Baysal, Ayşe, (2003), a.g.e, s:15

Baysal, işlevsel besinlerden biri olarak da mayalandırılmış ürünlerden söz eder. Mayalandırılmış ürünlerin en başında Türkler için çok ayrı bir yere sahip olan yoğurt sindirim olayında bazı kronik hastalıkların denetimine yardımcı olmaktadır. Bu bakımdan denilebilir ki yoğurtla yapılmış olan Türk mutfağında görülen çorba türlerinin örneğin, tarhana; yoğurtla mayalandırılmış hamurdan yapılmış olması nedeniyle sağlık yönünden Baysal'ın ifade ettiği “işlevsel yemek” grubundadır.¹

Sivas-Kangal yöresi mutfağının belli başlı çorbalarından Ayran çorbası ve Pesktikan çorbası gibi Anadolu halk mutfağında birçok çorbanın, bilhassa da en yaygın olarak yapılan çorbalardan tarhana yapımında yoğurt kullanılmaktadır. Yoğurdun sağlık açısından çok özel bir besin olması nedeniyle içinde kullanılan çorbaları da insan sağlığı açısından önemli kılmıştır. Yoğurdun halk arasındaki insan sağlığı bakımından işlevselliği ve değerli bir besin olması, kolay hazmedilir ve saklanabilir olmasıdır. Bu nedenle yoğurt süttten daha fazla sevilmiştir. Halk hekimliğinde; ‘yoğurt ye, uzun yaşa’ sözü yoğurdun halk kültüründeki önemini belirtmektedir. İnsan vücuduna gerekli olan temel maddeleri içermesi, temiz bir kapta yapılan üretimin mikropsuz olması ve içindeki etken maddelerin kanser hücrelerini eritmesi gibi özellikleri yoğurdun sağlık için önemini ortaya koymaktadır. Türk mutfak kültürünün en önemli kimlik öğelerinden biri olan yoğurdun sağlık yönüne, yöresel adlarla da adlandırılarak, vurgu yapılmaktadır.² “Sivas’taki genel adlarıyla; ağartı (ak yiyecekler; süt-yoğurt) ve göğerti (yeşillik-sebze) beslenmenin temel taşlarından biri kabul edildiği için, sağlıklı insanlar tarafından; ağartı, göğerti yerim, niye hasta olayım gibi atasözü de söylenir” (Üçer,2003:198). İnsan sağlığı için bazı temel besinler ön plana çıkmaktadır. Et, tavuk, balık yumurta, kuru nohut, fasulye, mercimek ve bu besinlerden yapılan ürünler, B vitamini, demir ve çinko gibi insan vücudunda düzenleyici işlevi olan maddeler yönünden oldukça zengindir. Aynı zamanda enerji sağlayan besin kaynaklarıdır. Bu maddelerden herhangi birinden veya bir kaçından her gün iki porsiyon yenilmesi sağlık yönünden uygun görülmektedir Baysal, bu grup besinlerin öğle ve akşam öğünlerinde birinci yemeği oluşturduğunu belirtir.³ Dengeli bir beslenmede besinlerin miktarları ile alınan besinlerin zamanlaması da önemlidir. “Sabah yumurta yenirse yarım porsiyon

¹ Baysal, Ayşe, (2003), a.g.e, s:15

² Üçer, Müjgan, (2003), “Kangal Mutfağında Örnekler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, s:198

³ Baysal, Ayşe (2007), a.g.e, s:244

alınmış demektir. Öğünlerden birinde kuru baklagil, birinde de etli sebze yemeği yeterlidir. Etin yerine yumurta, balık ve tavuk yenir” (Baysal, 2007:244). “Mercimek, fasulye, nohut, kepekli ekmek, bulgur, sebze ve meyvede posalı maddeler vardır. Bu maddeler bağırsakların çalışmasını sağladığı gibi, kan kolesterolünü düşürücü etki yaparlar. Bu nedenle bu besinlerin miktarları kolesterol düşürücü diyetlerde arttırılmalıdır” (Baysal, 2007: 185). “Beyaz ekmek yerine kepekli ekmek, pirinç yerine bulgur, etin bir bölümü yerine kuru fasulye, nohut, mercimek yenmesi şekeri kontrol etmede ve kalp damar komplikasyonlarının önlenmesinde yararlıdır” (Baysal, 2007:187-188). Çorbalarda kullanılabilen pirinç de sağlık açısından önemli bir besin maddesidir. Burdur yöresinde genellikle çorbada kullanılacak pirinç kırık ve ufak olan biçiminden tercih edilir. Et suyuyla pişirilir; kızartılmış tereyağıyla ve salçayla terbiyelenir. Kazan, eskiden bu usulde yapılan çorbaların genellikle davet ve düğün çorbalarının başında geldiğini belirtir. Ayrıca, hastalara ve yeni doğum yapmış kadınlara da bu çorbadan götürülür. Günümüzde bu çorba yerine daha değişik çorbaların ikame edildiğini görmekteyiz.¹ Göğüş, çorbanın ve içindeki besin maddelerin sağlık açısından önemine vurgu yapmaktadır. Haşlanmış bezelye, haşlanmış soya fasulyesi ve haşlanmış Meksika fasulyesinin mikserde püre haline getirilip, bu pürenin bitkisel yağ ve yoğurt ile karıştırılıp süt eklenerek elde edilen çorbanın, soya fasulyesinin dopaminin ön maddesini ve kalsiyum’u bol miktarda içeriyor olması sağlık açısından önemli kılmaktadır. Çorbanın ısıtılma sürecinde içine eklenen sarımsak, tuz ve karabiber gibi tatlandırıcıların da çorba içeriğini zenginleştirmektedir. Soya ve Meksika fasulyesinin içerdiği bol miktardaki dopamin ve kalsiyum maddeleri nedeniyle hastayı hem sinir sistemi hem de kemik sağlığı yönünden korur. Sarımsakla kan dolaşımına süt ve yoğurtla kemik sağlığına destek verilmiş olunur.² Çorbayı bu yönüyle ele aldığımızda, koruyucu hekimlikte çorbanın önemli bir reçete olabileceğini düşünebiliriz. “Tutmaç, Kaşkarlı Mahmud’a göre Türklerin mitolojik yemeğidir ve tutmaç insanın yüzüne renk ve canlılık verir” (Üçer, 2003:192-193).

¹ Kazan, Şevkiye (2003), “Burdur Yemekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Deneme”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, s:231*

² Göğüş, Uğur (2004), *Doğru Gıda, Doğru Yaşam, Doğru Mutfak "Yaşam Kalitesini Arttırmadaki Adresiniz"* Pelikan Yayıncılık, Ankara, s:68

Süt ve yoğurttan yapılan tarhana, bileşimi, besleyici değeri ve kullanılma alanı yönünden süt grubu gıdalar içinde yer alabilecek bir üründür, özellikle bebek ve çocuk beslenmesinde tarhananın kullanılmasında yarar görülmektedir.

Türkiye’de un veya döğme ile yapılan iki çeşit tarhana vardır. Yörelere göre değişmekle beraber, genellikle bir kilo un iki kilo yoğurt ile karıştırılıp hamur yapılmaktadır. Ayrıca içine çeşitli taze sebzeler (domates, biber vs) ilave edildikten sonra farmente edilen hamur, temiz bez üstüne ince bir tabaka halinde serilip güneşte kurutulmaktadır. Kurutulan parçalar un haline getirilmekte ve çorba şeklinde pişirilmektedir. Gün içinde kurutulduğu için tarhanada riboflamin vitamini hemen hemen tahrip olmaktadır. Vitamin tahribatını azaltmak için siyah örtü altında veya kapalı hücrelerde kurutulmasına çalışılmalıdır. “Köksal içerdiği madde miktarlarını şu şekilde belirtir: “tarhananın 100 g’ ında yaklaşık olarak 14 g protein, 59 g karbonhidrat, 78 mg kalsiyum, 1 mg demir, 4 mg niacin, 0, 007 mg riboflavin ve 0,40 µg B12 vitamini bulunduğu saptanmıştır”(Köksal, 2001:329-330). Ayrıca tarhana riboflavin ile zenginleştirilirse protein değeri daha yüksek olmaktadır.¹ “Kuru beriberide vitamin tedavisinde daha geç cevap alınmaktadır. Tedaviye daha uzun süre devam etmektedir. İnfantil beriberide derhal 10 – 20 mg thiamin kas içine enjekte edilmeli ve ağızdan da günde iki defa 10 mg thiamin içeren preparatlar verilmelidir. Bebeğin mamalarına bol miktarda thiamin içeren gıdalarla hazırlanmalı, mayalandırılmış tahıllar, özellikle tarhana yedirilmelidir” (Köksal, 2001: 302). Çocuk gelişiminde önemli olan proteinler çeşitli besinlerden elde edilebilmektedir. Bazı besinler birbirinin yerine ikame edilerek çocuklara verilebilir. “Çocuk için süt temel besin olduğundan, süt yerini tutacak şekilde soya fasulyesi, kabuğu ayrılarak iyi pişmiş mercimek, nohut gibi diğer yüksek proteinli besinlerden yararlanılabilir” (Baysal, 2007: 198). Dolayısıyla mercimek ve nohut içerikli çorbaların, çocuk gelişiminde önemli ve yararlı bir besin kaynağı olduğu olabileceği ortaya çıkmaktadır. Baysal, çocuklarda görülen ishalin tamamen durup, çocuğun muntazam bir şekilde yemek yemeğe başladığında, yoğurtlu çorba, muhallebi, az yağlı kıyma konmuş sebze yemekleri ve meyve ezmelerinin verilebileceğini söyler. Baysal, et ve yumurta olmadığı zaman süt ve yoğurt miktarı arttırılarak çocuğa verilmesini belirtir. Bunların da yeterli olmadığı durumlarda, kırmızı mercimekle bulgurun karıştırılıp çorba yapılabileceği ya da tarhana çorbasının verilmesi faydalı

¹ Köksal, Orhan (2001), *Gıda ve Beslenme, Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, s:330*

olacaktır.¹ “Arapçada ‘ Leben’ yoğurt, ‘ Lebni’ yoğurttan yapılan yemek anlamına gelmektedir. Çorbaya Gaziantep’te ‘ Yoğurtlu Çorba’, Kilis’te ‘ Lebniye’ denilmektedir. Kilis’te et kullanılan çeşidine ‘ Kekilli Lebniye’ , etsiz yapılan çeşidine de ‘ Kel Lebniye’ denilmektedir. Kel lebniye genelde hasta ve çocuklar için hazırlanmakta. Et ve nohut kullanılmadığı gibi çorbanın yüzüne yağ da verilmemektedir” (Tokuz, 2002:103-104). “Ereğli’de tüketilen Kiren çorbasının nezle, grip gibi soğuk algınlığından ileri gelen hastalıklara iyi geldiği için kışın soğuk havalarda pişirildiği söyleniyor. Kiren çorbası, ayrıca ishalde, karın ağrıları ve mide, barsak gazlarını gidermede kullanılıyor. İştah açıcı özelliği olduğu da söyleniyor. İçine bol sarımsak konularak pişirildiği için sanıyorum antibiyotik özelliği taşıyor” (Büyükkavukçu, 2003:283).

2.2.2. Dünya Mutfaklarında Çorbanın Önemi

Çorba hemen hemen bütün ulusların kültüründe vardır. Her kültürde bulunan mönülerde ilk yemektir. Çinliler çorbayı yemeğin sonunda alırlar. Bu durum bizdeki çorba içme alışkanlığına ters bir durum olsa da işkembe, kelle-paça çorbası alkolün etkisini gidermesi için yemek sonrası da içilebilir. Sadece bu amaçla açılmış gece yarısı hizmet veren işkembecilerimiz vardır. Deniz ürünü bol olan ülkelerde deniz ürünlerinden çorba yapıldığını, spagetti ile özdeşleşmiş İtalya’da ise 5 sebze çorbasında kırılmış spagetti veya makarna kullanıldığını, soğuk ülke Rusya’nın çorbası denilince akla gelen borç çorbasında ekşi krema kullanıldığını görüyoruz. Yani dünyaca ün kazanmış özel çorbalar ait oldukları ülkelerin özelliklerini taşırlar. Türk mutfağında her türlü gıda maddesi ile çorba yapılmaktadır. Anadolu’da yapılan çorbaların hemen hepsi özel çorbalar. Tarhana, yayla, ezo gelin, işkembe, kelle paça, bamya çorbası, düğün çorbası, arabaşı çorbası vb gibi çorbaları Türk mutfağındaki çorbalara örnek olarak gösterilebilir. Reindl-Kiel, paça çorbası ile ilgili olarak, paçanın oldukça itibar gören bir çorba olduğunu belirtir. Öyle ki paça, sadece Osmanlı mutfağının itibar gören bir çorbası olarak kalmayıp Balkanlara, Karadeniz’in kuzey kıyılarına, Ukrayna’ya ve Polonya’nın etnik açıdan çeşitlilik gösteren güneydoğu kesimlerine de yayıldığını belirtir. 19. yüzyıl ve sonraları ve 20. yüzyıl başlarındaki büyük göç dalgaları sırasında bu yemek Kuzey Amerika’ya (özellikle New York’a) taşındı. Polonya’dan gelen Hıristiyanlar arasında bu kelime domuz paçası anlamına gelirken, Yahudilerde dana

¹ Baysal, Ayşe (2007), a.g.e, s: 209

paçası için kullanılır. Reindl- Kiel Stephen Lewis'ten bu ikinciyi şöyle aktarmaktadır, “ Haşlanmış dana paçası, katı yumurta ve bütün sarımsak başlarından yapılan jöleli soğuk bir yemek çeşidi. Pırıl pırıl parlayan paça yaklaşık on santimetre karelik küpler halinde kesilir ve kocaman kara ekmek dilimleriyle sunulurdu’ Bulgaristan’da Hıristiyanlar paçayı domuzun ayağından ziyade incik kemiğinden yaparlar, jöleli soğuk meze değil sıcak çorba olarak sofraya getirirler” (Reindl-Kiel, 2006:104-105). Türk mutfağında önemli bir yeri olan kelle paça çorbası görüldüğü gibi diğer mutfaklarda da yaygın olarak tüketilmeye başlamıştır. Buradan da anlıyoruz ki dünya mutfakları birbirleri ile etkileşim içindedir.

2.2.3. Türk Mutfağında Çorbanın Önemi

Çorba Türk ve dünya mutfaklarında kullanılan en önemli ve yaygın besin kaynağıdır. Öyle ki İÖ 6000 yıllara ait çömleklere rastlanıyor olması, İÖ 3600 yıllarda da metal kazanlara rastlanıyor olması çorbanın besin kaynağı olarak kullanımının bu dönemlere kadar uzandığı fikrini bizlere düşündürülebilir. Gılgamış destanını aktaran İÖ 2000 yıllarına ait tabletlerde çorba şu şekilde karşımıza çıkıyor:

“ Öyle bir ev ki bira hiç eksik olmaz

O kadın evindedir.

Ev ki çorbadan yana zengindir.

O kadın pişirir de onun için.”

Bu metinde geçen ifadelerden anlaşılacağı üzere çorba eski Orta Asya Türk topluluklarında da yaygın bir biçimde tüketilmektedir. Şavkay, Türk mutfağında Orta Asya’dan beri mercimeğin kullanıldığını dolayısıyla mercimek çorbasının çorbalar arasında en eski tarihlere dayanan bir çorba türü olduğu varsayımını öne sürer. Nohut çorbası da temel besin maddesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Türklerin Çinlilerle münasebetinden dolayı erişte de Türk mutfak kültürüne Eski Orta Asya Türk mutfağında yerini almış. Günümüz şehriye çorbası da eriştenin bir uzantısı olarak ele alınabilir. Şavkay, kökeni tarih öncesine dayanan bir gelenekten bahsetmektedir. Besin maddelerini avcılık yaparak sağlayan toplumlarda ava son öldürücü darbeyi vurana ödül olarak avın değerli sayılan iç organları verildiğini belirtir. Bu gelenek Türk mutfak

kültüründe işkembe olarak görülmektedir.¹ Bundan dolayı işkembe çorbasının Osmanlı mutfağında yemeğin prestijini artırdığını söyleyebiliriz. Osmanlı saray mutfağında, Türklerin yerleşik düzene geçip Bizanslılarla komşu olduğu dönemde deniz ürünlerinden yapılan çorbalara rastlanmaya başlamıştır. Her ne kadar Türklerin çok ilgi göstermiş olmasalar da saray mutfaklarında pavurya, karides, istiridye çorbası ve balıklı buğday çorbası yapılmaktadır. Saray mutfağında günümüzde yapılmayan çorbalar olarak mülhiye çorbası, badem sübyesi çorbası ve baş çorbalarının adları geçmektedir.² Görüldüğü üzere Osmanlı mutfağında çeşitli çorbalar yapılmakta ve yemeklerin en önemli öğeleri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yale Üniversitesi araştırmacılarının İÖ 1700 yıllarına ait Sümerce ve Akadca tabletler üzerinde yaptıkları çalışmalarda etin suya konulup bir takım sebzelerle kaynatılarak yapılan çorba tariflerine rastlanmaktadır. Gürsoy, İÖ 1600 yıllarda Hitit Kralı Hattuşili'nin kendinden sonraki kralın, oğlu Murşili'nin olduğunu vasiyetnamesinde belirterek halkına tanrılara karşı itaat etmeleri ve kendilerine ekmek, şarap, etli çorba ve bulgurun verileceği törenlere katılmalarını vasiyet ettiğini belirtir.

Bodrum doğumlu tarihçi Heredotos İÖ 800 – İS 200 yıllarında Karadeniz'in kuzeyinde, Tuna nehrinden Çin'e kadar olan alana yayılmış Sakalar'da (İskitler) yapılan bir çeşit çorbadan bahsetmektedir. Bu çorba, koyun derisinin yüzülerek kemikten ayrılmış et parçalarının koyun postu içine su eklenerek kaynatılarak yapılmaktadır. Anadolu'da 2700 yıl önce yaşamış olan Frigyalılar'ın krallığını yapmış olan Kral Midas'ın mezarından çıkan kap kaçaklar üzerinde, Pennsylvania Üniversitesi'nin araştırmacıları tarafından yapılan kimyasal analizler sonucunda etli mercimek çorbasının kalıntıları olduğu saptanmıştır.³ Tarih öncesi Anadolu medeniyetleri üzerinde yapılan araştırmalarda çorbanın Anadolu'da çok eskilere dayanan bir tarihi olduğunu görmekteyiz. Osmanlıların çok sıkı siyasi ilişkisi olduğu Bizanslılarda da çorba önemli bir yere sahiptir. Bizanslılarda dini perhiz yapılan çarşamba ve cuma günlerinde kutsal çorba sunulmaktadır. Bu konuda Gürsoy bir keşişin ağzından şu bilgileri aktarmaktadır: “ Aşçılar, çift kulplu, aşağı yukarı 15 litrelik bir kazan alır, suyla doldurur, altında bir güzel ateş yakar, sonra içine yaklaşık yirmi soğan atarlar. Üstüne aşçıbaşı üç kez

¹ Şavkay, Tuğrul (2004), *Osmanlı Mutfağı, Şekerbank, İstanbul, s:49.*

² Şavkay, Tuğrul a.g.e, s:51

³ Gürsoy, Deniz, a.g.e, s:27-29.

zeytinyağı serper ve çeşni versin diye birkaç dal zahter atar, sonra bu çorbayı ekmeğimizin üstüne boca eder ve yiyelim diye önümüze koyar. Bunun adı ‘ kutsal çorba’ dır” (Gürsoy, 2007:29).

Çorba Türk mutfağında sadece bir besin olarak kullanılmamıştır. Yüklendiği mana bakımından bir statü göstergesi olması nedeniyle tarihte ön plana çıkmıştır. Reindl-Kiel, 17. Yüzyıl döneminde Osmanlı saray ziyafetlerinin neredeyse tamamında tavuk suyuna çorba ve pilav olduğunu belirtmiştir. Faroqhi, tavuğun o dönemlerde koyun etinden daha pahalı olduğunu belirtmektedir. Bunun için olsa gerek o kadar önemli sayılmayan saray görevlileri efendilerinden kendilerine layık ve statüsü, tavuk ve yemek çeşitleri ile yükseltilmiş yemeklerin verilmesini beklemektedirler. Saraydaki görevlilere verilen ziyafetler aracılığı ile sultan kendi kutsal meşrutiyetini yansıtır.¹ “Tavuk suyuna çorba ve pilav genellikle yemeğin başında sunulurken, çoğunlukla tek bir seferde sofraya dizilen tatlı çeşitlerinin ardından etler geliyordu. Reindl-Kiel bu tür ziyafetlerde hükümdarın amacının adamlarına kıymetli yemekler vasıtasıyla cennetten çıkma bir ta’am tattırmak ve böylelikle ‘Allah’ın Yeryüzündeki Gölgesi’ rolünü oynamak olduğunu öne sürüyor”(Faroqhi, 2006:21). Reindl-Kiel ehl-i divandaki bayram ziyafetlerinde, kâtip ve paşalara sunulan tavuk çorbasının, aralarındaki statü farkını göstermesi bakımından şunları söylemektedir: “ Kâtiplere içinde soğan, karabiber, nohut, limon suyu ve maydanoz olan bir de tavuk çorbası veriliyordu, fakat paşaların aksine buna tarçın ve zencefil konmuyordu.” (Reindl-Kiel, 2006:61). Kâtip ve paşalara sunulan tavuk çorbasının bir başka farkından da şu şekilde bahseder: “Kâtiplerin önüne hangi et yemeğinden geleceği belli değildi. Onlara sunulan şurba-i makiyan kırk tavuktan, paşaların çorbası ise on dört tavuktan yapılmıştı; ancak ehl-i divan üyelerinin başka kümes hayvanlarından yiyip yemedikleri belirtilmemiştir” (Reindl-Kiel,2006:61).

Reindl-Kiel, kayıtlardan karşılaştırdığı değişik ziyafetlerde, sosyo-politik bir hiyerarşinin var olduğunu gözlemlediğini ve bu konuda şöyle der: “Rütbenin yüksekliği, sunulan yemek çeşidinin sayısı ve elbette yemeklerde kullanılan pahalı ve itibarlı malzemelerin miktarıyla gözler önüne seriliyordu” (Reindl-Kiel, 2006:63). Reindl-Kiel makalesinde saray dışı ve saray içindeki çeşitli sınıfların yeme – içme biçiminde farklılıklar bulunduğunu belirtir. Saray içindeki rütbeli sınıf ile saray

¹ FAROQHİ, Suraiya (2006), “Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Kitap Yayınevi, İstanbul, s:21*

görevlileri; saray çevresindeki üst sınıf ile sıradan halkın yeme-içme biçimlerinde farklılıklar görülmektedir. Örneğin yoksul ve ihtiyaç sahibi kimseler için imarethanelerde hazırlanan yemek çeşidi ile saray içinde yüksek rütbeli sınıflara hazırlanan yemek çeşit sayısı arasında kıyaslanamayacak derecede farklılık bulunmaktadır. Sıradan halka sunulan yemeğin işlevi, halkın karnını doyurmak iken, saray içinde verilen yemekler daha çok meşrutiyet, kişilere verilen önem ve statü çerçevesinde işlev görmektedir. İmaretlerde günlük dağıtılmak üzere bir öğünde tek çeşit yemek hazırlanırken, saray görevlilerine iki çeşit yemek, paşalara ise bir öğünde en az altı çeşit yemek hazırlanması sınıflar arasındaki farklılaşmayı yemek çeşidi üzerinden açık bir şekilde ortaya koymaktadır.¹ Reindl-Kiel ayrıca Sohbetname yazarı olan Celveti dervişi Seyyid Hasan Efendi'nin dönemin hali vakti yerinde kentlilerin katıldığı sofralarında, yemek çeşitlerin altı ile yirmi dört arasında olduğunu belirtir.²

Reindl-Kiel, 16. yüzyıl Osmanlı mutfak kayıtlarının tutulduğu defterleri üzerinde yapmış olduğu araştırmalarda vezirlere hazırlanan sıradan yemeklerin divan toplantılarının hemen ardından altı çeşit yemek olmak üzere sunulduğunu belirtir. Vezirlere hazırlanan bu yemekler ta'am-ı paşayan olarak adlandırılır. Vezirlere verilen yemeklerde gözlenen şudur ki: Her altı çeşit yemekten ilk yemek hariç diğerlerin hepsinde çorba bulunmaktadır. Ta'amı paşayanda ilk yemeğin ardından sonra şurba-ı makıyan yani tavuk çorbası sunulur ki bu çorbanın kayıtlarda bir kez üçüncü olarak - sunulduğu geçmektedir. Üçüncü yemekte çoğunlukla şurba-ı sade yani et suyu ve tarhana çorbası sunulmuştur. Dördüncü yemekte çorba olarak karşımıza tutmaç çıkmaktadır. Beşinci yemekte ta'amı paşayanı daha esaslı bir yemek haline getirmek için sirkeli paça veya işkembe çorbası sunulmaktadır. Altıncı yemekte kayıtlardan birinde sirkeli paçanın verildiği de görülmektedir.³ Görüldüğü üzere çorba ta'amı paşayan yemeklerinde ön plana çıkan hatta sirkeli paça ve işkembenin yemeği daha esaslı hale getirmek için kullanılması çorbanın saray mutfağındaki yeri ve önemini göstermektedir. “Şehzade Mehmed'in mutfağında kullanılan malzemenin taşınması, hazırlanması ve korunması için yapılan masraflar da malzemeler kadar önemli bilgiler sağlıyor. Defterde tahılın develerle taşındığı, değirmenlerde öğütüldüğü, buğdayın dövüldüğü, bulgur ve tarhana hazırlandığı hakkında kayıtlar var” (Emecen, 2006:119).

¹ Reindl-Kiel, *Hedda*, a.g.e, s:63

² Reindl-Kiel, *Hedda*, a.g.e, s:63

³ Reindl-Kiel, *Hedda*, a.g.e, s:56-59

Güzel bir yemeğin olmazsa olmazlarından, en temel malzemelerin biri tuz ise, diğeri yağdır. “ Yağsız tuzsuz” ifadesi halk arasında, eksikliği olmasında bir yemeğin lezzet açısından ne kadar noksan kaldığı ve ne kadar memnuniyetsizlik oluşturduğunu güzel bir şekilde ifade etmektedir. Yine yemekte yağın çok önemli bir malzeme olması “aşı pişiren yağ, gelinin yüzü ağ olur ” atasözünde yer almış ve her ne kadar güzel bir işin iyi bir gereçle yapılabileceği ve bundan da işi yapanın övünme payı çıkaracağı anlamında olmuş olsa da, bunun “yağ” ile dile getiriliyor olması, yağın önemine işaret etmektedir. “ Yağlı kapıya konmak ” deyimini anlaşılacağı üzere itibar ve yüksek statüye işaret etmektedir ki; burada statü göstergesi “yağ” dır. Sanayileşme öncesi toplumlarda yağ oldukça itibar görüyordu ki, Osmanlı padişah saray sakinleri arasında da bu durum böyledir. Osmanlı saray mutfağına ait defterdeki kayıtlarda adı geçen yemeklerde sadeyağ kullanılmıştır. Sadeyağ İslam ülkelerinde uzun bir geçmişi olan hatta ortaçağ Arap dünyasında oldukça gözdedir. Zeytinyağı ise Osmanlı mutfağında ziyafetlerde yine yemeğin itibarına işaret eden balık çorbasında kullanılmıştır.¹

Reindl-Kiel, vezir ve paşalardan daha alt statüleri bulunan Osmanlı Divan kâtipleri ve hizmetkârlarına sunulan yemeklerde verilen çorbalar olarak pirinç çorbası (şurba-ı erz), buğday çorbası (şurba-ı gendüm) ve mastabe verildiğinden bahseder.²

Reindl-Kiel, sarayda yabancı elçilere verilen iki büyük ziyafetin bayram kutlamalarından bile önemli olarak görüldüğünü, her ne kadar 19 ve 18 çeşit yemekten oluşan sofralar kurulmuş olsa da Kurban bayramlarında düzenlenen ‘id-i şerif ziyafetinden pek farklı olmadığından bahseder. Bu büyük ziyafetlerden biri 10 Kasım 1649 tarihinde Leh elçilerinden Lekse’li Istvan Sulyok için düzenlene kabul davetiydi. Reindl-Kiel, bu ziyafette ilk dört çeşit yemeğin bayram ziyafetlerindeki yemek sırasının izlendiğini ve bunların ardından tatlı ve yahni çeşitlerinin sunulduğunu, daha sonra da balık kavurması ve balık çorbasının (şurba-ı mahi) takip etmiş olduğunu, bunun ardından bir mastabe arası verilip kümes hayvan kebabları ile sunumun tamamlandığını belirtir. Bayram kutlamalarından bile önemli görülen bu yabancı elçinin kabul ziyafetinde, sunulan ilk dört çeşit yemeğin arasında tavuk çorbasının olduğunu da düşünürsek, balık çorbası ve mastabe ile bu ziyafette üç çeşit çorba yer almıştır. Reindl-Kiel, 24 Kasım 1649 tarihinde muhtemelen Sulyok’un veda ziyafetinde de hemen

¹ Reindl-Kiel, *Hedda, a.g.e, s:72*

² Reindl-Kiel, *Hedda, a.g.e, s:59*

hemen aynı yemeklerin hazırlandığını, yalnızca yemek sunum sıralamasının kabul ziyafetindeki sıralamadan farklı olduğunu belirtir. Bu ziyafette sunum balık kavurması ve balık çorbası ile sona ermiştir.¹

Reidl Kiel, baharatın Osmanlı'daki önemine vurgu yaparken, ortaçağ ve geç ortaçağ Avrupa'sında servetin ve itibarın göstergesi sayılan baharatın her ne kadar Avrupa'daki gibi büyük bir rolü olmasa dahi yine de pahalı olan tarçın, zencefil ve safran gibi baharatların makul miktarlarda yemeklerde kullanılması belirgin bir statü göstergesi sayıldığını belirtmektedir.²

Samancı, 19. yüzyıl mutfağında etin çorba pilav, sebze yemeklerinde ve böreklerde kullanıldığını, ayrıca saray mutfağında etlerden sorumlu kasapbaşını kelle, paça, işkembe gibi sakatatların alımından sorumlu olduğunu belirtir ki; bu dönemde de muhtemelen işkembe, kelle ve paçadan yapılan çorbalar talep edilen çorbalarıdır. Ayrıca saray mutfaklarına düzenli olarak kümes hayvanlarını temin edilirdi. Bu kümes hayvanlarından tavuk çorbalarında ve pilavlarda kullanılırdı.³ “Osmanlı tebaası için lüks sayılan bir diğer gıda maddesi ise pirinç olduğu görülüyor. İmaretlerde çokça rağbet gören pirinç genellikle çorbaya katılıyordu” (Emecen, 2006:119).

17. yüzyıl metinlerinden Celveti dervişi Seyyid Hasan Efendi'nin yazmış olduğu Sohbetname'de⁴ bahsedilen ziyafetlerde altı ile yirmi dört arasında yemek çeşidi bulunmaktadır. Seyyid Hasan ve arkadaşlarına sunulan üç farklı ziyafetin hepsinde farklı sayıda yemek çeşidi sunulmasına rağmen hepsinde “kefal şorvası (çorbası)” ikram edildiği görülmektedir. Bununla birlikte her üç ziyafette de kefal şorvası yanında türü belirtilmeyen bir başka çorbanın da sunulduğu görülmektedir. Bu ziyafetlerden sonra misafirlere günümüzdeki kolonya ikramımıza benzer kokular dökülüyormuş. Aynı zamanda “kulak sofrası” diye bir deyim rastlanmaktadır ki bunun da bir çeşit konser olduğu tahmin edilmektedir.⁵ Sohbetname'de geçen çorbalar şunlardır; “Balık çorbası,

¹ Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:62-63

² Reindl-Kiel, Hedda, a.g.e, s:72-73

³ Samancı, Özge, a.g.e, s.192-193

⁴ 17. yüzyıl metinlerinden biri olan Celveti dervişi Seyyid Hasan Efendi'nin yazmış olduğu Sohbetname, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi Hazine kısmında bulunmaktadır. Bu eser henüz basılmamıştır. (Sakaoğlu, 2006:35)

⁵ Sakaoğlu, Nejdet, a.g.e, s:35-36.

buğday çorbası, çorba, işkembe çorbası, katı çorbası, kefal çorbası, şehriye çorbası” (Sakaoğlu, 2006:43).

2.3. Çorba, Hazırlama, Pişirme, Saklama ve Tüketme Süreçleri

2.3.1. Çorba Hazırlama, Pişirme ve Saklama

Yiyecek-içecek tüketiminin nasıl olması gerektiği kadar bu yiyecek ve içeceklerin üretim ve tüketilecek hale gelene kadar geçirdiği süreç de önemlidir. Yiyecek ve içeceklerin saklanması ve gerektiği zaman kullanılması bir bilgi birikimine dayanır. Fakat bundan daha önemlisi insanlar niçin yiyeceklerini saklama ihtiyacı duydukları sorusu üzerinde düşünülmelidir. Bilhassa kırsal kesimde kıt olanaklar ve iklim koşullarının olumsuzluğu nedeniyle yiyecek ve içeceklerini saklama gereği duyduklarını düşünmekteyiz. Şartların olumsuzluğu insanlara yiyeceklerini nasıl saklamaları gerektiği konusunda tecrübe edinmelerine neden olmuştur. Örneğin Anadolu'nun bütün yörelerinde bu tür faaliyetler yaz sonunda görülebilmektedir. Yazın salça yapımı, reçel yapımı, turşu kurulması, pastırma yapımı, meyve ve sebzelerin kurutulması bunlara örnek verilebilir. Ancak Anadolu'da bir gelenek olan tarhana hazırlanması ön plana çıkmaktadır. Toplum içinde bir sosyal işlevinin de bulunduğu bahsedebiliriz. Öyle ki Anadolu'nun herhangi bir köyüne gittiğinizde tarhana hazırlanmasının köy kadınlarının yardımlaşarak yaptıkları görülebilir. Bu anlamda tarhana dayanışma ve yardımlaşma imgesi olarak da karşımıza çıkar. Günümüzde besin endüstrisi ve teknolojisi önemli gelişmeler göstermiştir. Aynı zamanda ulaşım ve lojistik imkân ve kabiliyetlerinin de gelişimi, toplumun yeme -içme biçiminde, temininde ve niteliğinde ciddi bir değişime neden olmuştur. Buna karşın, Anadolu'da hala geleneksel yöntemlerle üretilen besin maddelerinin yine geleneksel yöntemlerle işleme ve saklama yöntemi oldukça yaygındır. Bu uygulamalar genellikle kırsal kesimde daha çok kış hazırlıkları sürecinde görülmektedir. Bununla birlikte kasaba ve kentlerde, ailelerin içinde bulunduğu sosyo-ekonomik sınıfa göre, kış hazırlıklarının da yapıldığı görülmektedir. Kış için işleyerek besin saklama uygulamaları kırsaldan kente doğru olmak üzere değişim göstermektedir. Kentlerde daha çok reçel ve turşu yapılmaktadır. Bunlar için gerekli olan besin maddelerinin temininin ve yapım sürecinin kolaylığı

kentlerde bu tür üretim biçimlerinin devam etmesine neden olmaktadır.¹ “Reçel ve turşu dışındaki kış için besin işleme ve saklama daha çok kentlerin sosyo-ekonomik durumu düşük aileleri tarafından yapılmaktadır. Ev teknolojisiyle besin saklama geleneğinin, halkın beslenmesinde önemli katkısı vardır. Bu gelenek sayesinde bir yandan tek yönlü beslenme, diğer yandan mevsime bağlı kıtlıklar bir ölçüde önlenmektedir” (Baysal, 1992: 59-66). Tokuz, Gaziantep mutfak kültüründe mevsimlik hazırlıkların arasında yer alan tarhananın Anadolu’nun diğer yörelerinden farklı bir biçimde yapıldığından söz eder. “Döğme (ya da yarma) suyunu iyice çekinceye, yani pilav gibi oluncaya kadar pişirilir. Soğuyunca üzerine yoğurt eklenerek iyice yoğrulur. Hazırlanan karışımdan iri topaklar yapılarak, bir bezin üzerine serilerek kurutulur. Kurutulan tarhana bez torbalara konularak kış için saklanır. Ölçü olarak yaklaşık 1 kg döğme için 2-2,5 kg tatlı yoğurt olarak verilebilir” (Tokuz, 2002:21). “Tarhana güneşte kurutulursa vitamin değeri azalır. Süt, yoğurt aydınlık yerde tutulursa vitaminleri azalır” (Baysal, 2007:256). “Kışlık yiyecekler yerine kaldırılırken dua edilir. Tanrı’dan gelecek yıl bu zamanlara sağlık içerisinde, tüm aile bireyleri ile çıkarması için dileklerde bulunulur. Kışlık zahireden yapılan ilk yemeklerin artıp, dökülmemesine özen gösterilir. Aksi taktirde bolluk ve bereketin kaçacağına inanılır” (Tokuz, 2002:75). Çorba pişirme esnasında tahıl unları çorbalarda, tatlılarda ve böreklerde çok kullanılmaktadır. Çorba yapım esnasında unun çorbaya eklenmesinde dikkat edilmesi gereken hususlar şöyledir: “Un doğrudan doğruya sıcak suya ilave edildiği zaman, topaklaşmalar olur. Bunu önlemek için unlar daima soğuk su veya sütle ezildikten sonra su veya süte ilave edilir. Bu husus bilhassa muhallebi, un çorbası ve pelte yapmada önemlidir. Tahıllarda yumurta, un ve sıvı bir arada kullanılacağı zaman önce unla yumurta iyice karıştırılır ve sonra sıvı ilave edilir” (Baysal, 2007:111). “Bunun yanında maydanoz da çiğ olarak yendiği gibi, sarma, dolma, köfte ve çorbalarda tat verici olarak kullanılır. Kurutulmuş maydanoz baharat gibi kullanılır” (Baysal, 2007:220). “Diğer bir baharat da nanedir. Nane çiğ olarak yendiği gibi, yoğurtlu çorbalara, salatalara, kısır gibi yiyeceklere ve dolmalara tat verici olarak eklenir. Kurutularak her mevsimde kullanılabilir” (Baysal, 2007:220). “Burdur mutfağına özgü pek çok çorba vardır. Çorbalar piştikten sonra genellikle üzerine kızartılmış tereyağı dökülür. Çorbaların türüne göre içine sarımsak, salça,

¹ Baysal, Ayşe (1992), “Türk Mutfağında Kışa Hazırlık”, IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, C.5., Maddi Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma Ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara, s:59-66

limon, kırmızıbiber, nane ilave edilir” (Kazan, 2003:229). Büyükkavukçu, Karadeniz Ereğlisi’nde sirke, sarımsak karışımının işkembe ve paça için, kırmızıbiber, nane, tereyağı ve zeytinyağından hazırlanan soslar bazı çorbalarda ve mantılarda kullandığından bahseder.¹

18. yüzyılda ısıya ya da uzun pişirme sürecine dayanıklı olmayan tarçın, susam, sumak ve safran gibi baharatlar yemeklerde yaygın olarak da kullanılmaktadır. Bu tür baharatlar uzun zaman ısıya maruz kaldıklarında aromalarında değişiklik meydana gelir. Uzun pişirme süreci özelliği olan Türk yemeklerine muhtemelen bu tür baharatlar yemeğin pişmesine yakın bir zamanda tamamlayıcı katkı olarak kullanılırdı. Günümüzde ise yemeklerde kullanılan baharat türleri yemeğe çok daha erken katılabilecek türlerdendir ki, bunların uzun süreli ısıya maruz kalmaları lezzetlerinin birbiriyle karışması sağlamaktadır². Neumann, bu konuda şöyle der: “Bu noktada, değişimin ve modanın Osmanlı mutfağından hiç de eksik olmadığı ortay çıkıyor; Birçok yemek yüzyıllar boyunca aynı kalmış gibi görünse de, hazırlanış biçimleri değişime uğramıştır” (Neumann, 2006:162).

Yemek pişirmede kullanılan tencere ve tavalar çok çeşitlidir ve bu kaplar genel olarak alüminyum, demir, bakır, çelik, teneke, toprak, nikel ve krom gibi maddelerden tek başlarına ya da bu metallerin birbiriyle karıştırılarak oluşturulan alaşımlarıyla yapılmıştır. Halk mutfağında daha önceleri pişirme kapları olarak genellikle bakır kullanılırdı. Bakır kapta pişirilen ve bekletilen yemeklere kaptan bakır karıştığında, alınan bakır miktarı artmakta, bu da zehirlenmeye neden olmaktadır. Bu nedenle, bakırın besinle doğrudan temas etmemesi için bu kaplar kalaylanarak kullanılmaktadır. Kalayın zamanla aşınması bakır kapların kullanılmasını azaltmıştır. Bazı gözlem ve araştırmalar, gelişigüzel kalaylanan kaplardan yemek içerisine sağlık için zararlı kurşun gibi maddelerin karışabildiğini göstermiştir. Bu nedenle sokaklarda kalaylatılmış veya kalayları yer yer dökülmüş bakır kaplar yemek pişirmede ve saklama için uygun olmamaktadır. Bakır kapların yerini zamanla alüminyum kaplar almıştır. Alüminyum kaplar işlenmiş alumina madeninden yapılır. Alüminyum kolayca yıpranmaz, fakat besinin alkali ve asidinden etkilenir. Alüminyum kapların kararması su ve besinin alkali

¹ *Büyükkavukçu, Feride, a.g.e, s:296*

² *Neumann, Christoph K, a.g.e, s:162.*

ortamından ileri gelir. Sirke, limon gibi asitli maddeler konduğunda siyahlıklar giderilebilir. Asitli maddeler kap içerisinde durdukça alüminyumda yavaş yavaş çözünme olur. Çözünen maden besine karışır. Ancak, bu çok yavaş ve az olduğundan sağlığa doğrudan zararlı bir etki yapmaz. Ancak besinlerde alüminyumun artması, kalsiyum, demir, fosfor, magnezyum gibi minerallerin vücuda yararlılığını azaltır. Bu kapların temizlenmesi de zordur. Son yıllarda emaye pişirme kapları yaygınlaşmıştır. Madenin, çok yüksek sıcaklıkta özel maddelerle kaplanmasıyla yapılır. Kolayca çözünmez, fakat yemek kaplara yapışır. Yanmış besin artıklarını kaptan ayırmak güçtür ve kapların rengi zamanla kararır. Emaye yıpranmadığı sürece sağlık yönünden bir sakıncası olmaz. En son piyasaya sürülen pişirme kapları genellikle çelik, krom ve nikel alaşımıyla yapılmıştır ve “ çelik tencere” adıyla satılmaktadır. Bu kapların görünümü güzeldir, kolay yıpranmaz, yemekler fazla yapışmaz, yapışanlar kolayca temizlenebilir. Kapakları iyi kapandığından ısı kaybı fazla olmaz, tabanlarına eklenen kaplamayla sıcaklığı tutar ve geç soğur.¹

Kazan, Burdur Mutfak Kültürü bağlamında iyi yemek pişirmek için şu temel araç ve gereçlerden bahseder: “ İyi yemek pişirmek için aranan şartlar arasında odun veya mangal kömürü, soğan, kuyruk yağı, ve bakır tencere gibi araçlar gelmektedir. Yemek ve hamur işleri yapmak için senit, oklava, elek, saç, hamur teknesi, aktıraç (döndürgeç), ısırgan (elsıyran), çonçi (kepçe), kevgir, kara kazan, kara tava, sofrta tablası, sini, iliştir (süzgeç), kayak tepsi gibi eşyalara ihtiyaç avardır” (Kazan, 2003:208).

Anadolu'nun çeşitli yörelerinde kullanım yerlerine göre özelleşen mutfak araç ve gereçleri kullanılmaktadır. Burdur'da yemek çeşidine göre özel bakır kaplar kullanılmıştır. Günümüzde birçok kırsal kesimde dahi bakır kaplar artık kullanılmamaktadır. Kaçakların yerini çelik tencere, porselen ve camdan yapılmış kap ve kaçaklar kullanılmaktadır. Günümüzde, bakır kap kaçakların üretimi geçmişte olduğu gibi sofrada kullanılması amacından farklı olarak, daha çok aksesuar amaçlıdır. Kazan, bakırcılığın Burdur'un en eski el sanatlarından biri olduğunu söyler. Dolayısıyla Burdur'da mutfak eşyasına dönük çok çeşitli bakır kap kaçak örneklerine rastlanılır. Hatta öyle ki bakırcılık sanatı hayli ilerlediği için yemek cinslerine göre özel tencere ve sahanlar yapılmıştır. Bunlara örnek olarak verilebilecek mutfak araç ve gereçleri

¹ Baysal, Ayşe (2007), a.g.e, s:32-233.

şunlardır: mihlama sahanı, tatar tepsisi, et tenceresi ve tası, yağ tavaları, fişenli kadayıf ve baklava sinileri, helva kayığı, çekme kayığı, bamya kayığı, yağ dıvanı (tavası), yumurta dığanı ve tası, bakır çorba tası, cezveler, maşrapalar... Eskiden yemekler, bakır tencerelerde, ocakta odun ya da kömür ateşiyle pişirilmekteydi. Günümüzde ise bakırın yerini alan çelik ve ısıya dayanıklı camların mutfağa girmesi ve yaygınlaşması, doğalgaz ve elektrikli ocakların yaygın bir şekilde kullanılması sonucu her yerde olduğu gibi yemek pişirme usulleri de değişmiştir.¹

2.3.2. Çorba İçme Adabı

Dünya ve Türk mutfağında çorba ilk olarak tüketilen bir yemek çeşidir. Hemen hemen her öğün tüketilen çorba yaygın olarak Anadolu yörelerinde çokça tüketilir. Bu tür geleneksel tüketime örnek Gaziantep'te kahvaltılarda yenen yemekler; evde mercimekli, bol soğanlı ve tarhınlı alaca çorbasıdır. Bunun yanında çir reçeli veya tarhana eritmesi, sıcak ekmekle ekşili zahter bulunur. Ev dışında, beyran, ciğer kebabı, katmer, kelle-paça sayılabilir. Osmanlı döneminde de kelle-paça, ev dışında halk tarafından tercih edilen bir çorbadır. Kentlerde sabahları kelle-paça servisinde bulunan lokantalar günümüzde hala revaçtadır. Gaziantep'te öğle ve akşam yemeklerinde özel bir çeşit söz konusu olmamaktadır. Kilis'te kahvaltılarda; zeyt-zahter, zeytin ekşileme, attun zeytin, çorba ve akşamdan kalan yemekler, tahin pekmez yenilmektedir.²

Büyükkavukçu, Karadeniz Ereğlisinde sabahları kahvaltıda ıhlamur çayının yanında her türlü çorba içildiğinde belirtir. Özellikle bol kıymalı tarhana çorbası, kiren (kızılılık) çorbası, pirinç çorbası ve sütlü çorba tercih edilirdi.³

Karadeniz Ereğlisi köylerinde kahvaltı genellikle kuşluk vaktinde yapılır. Yenilen çorbaların ardından akşamdan kalan makarna, pırasa, karalahana yemeği, ekmek yerine hoşmelim ve yoğurt yenilerek tarlaya çalışmaya gidilir. Kahvaltı geç yapıldığından ve güçlü beslenildiği için öğle yemeği yenilmezdi.⁴

¹ Kazan, Şevkiye, a.g.e, s:208

² Tokuz, Gonca (2002), "Çorbalar", Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, s:79

³ Büyükkavukçu, Feride, a.g.e, s:280

⁴ Büyükkavukçu, Feride, a.g.e, s:281

2.4. Çorba Türleri

Türk mutfak kültüründe genel olarak tahıl ağırlıklı olmak üzere çeşitli sebzelerden ve süt ürünlerinden çorba çeşitleri yapılmaktadır. Coğrafi konum ve bitki çeşitliliği nedeniyle yöreden yöreye birçok çorba çeşidine rastlanmaktadır.

2.4.1. Coğrafi Konum ve İklimin Çorba Türlerine Etkisi

Bir Bulgar atasözü şöyledir: “Torbada ne varsa çorbada o vardır.” Bulunulan coğrafi konum ve iklim çeşidinin sağlamış olduğu bitki örtüsü, bitki çeşitliliği bölgeden bölgeye değişim göstermektedir. Dolayısıyla çorbanın da özelliğini göz önünde bulundurursak, çorba çeşitliliği coğrafi konum ve iklimin neden olmuş olduğu bitki örtüsü ve bitki çeşitliliği ile yakından ilgilidir. Hemen hemen her üründen çorba yapılabilmektedir ki Bulgar atasözü bunu en iyi şekilde ifade eder. Anadolu coğrafi konumu nedeniyle tarih boyunca Asya, Avrupa, Afrika, Mısır ve Mezopotamya kültür yollarının kesiştiği yerde bir merkez olmuştur. Oğuz ve Türkmen boyları Orta Asya’dan Anadolu’ya 9. yüzyıldan başlayarak küçük gruplar, 11.yüzyıldan itibaren de büyük kitleler halinde gelmişlerdir. Anadolu’nun bugünkü kültürel yapısının oluşmasının temelinde bu göçler vardır. Bu tarihi süreçte Türklerin Orta Asya’dan beraberinde getirdikleri kültürleriyle Anadolu’yu Türkleştirdiği, Türkler de Anadolu’da karşılaştığı Anadolu kültürüyle de Anadolulaşmıştır.¹ Türklerin Anadolu’ya yerleşerek farklı kültürlerle temas halinde bulunması yiyecek ve içeceklerin yapım teknikleri, koruma, saklama, pişirme ve tüketme konularında yeni bilgiler öğrenmelerine neden olmuşsa da Anadolu’nun coğrafi konumunun ve iklim çeşitliliğinin sağlamış olduğu farklı ürünlerle, farklı bitkilerle karşılaşması çorba bakımından asıl çeşitliliği oluşturan en önemli faktör olmuştur diyebiliriz. “Türk kültürü tarih sürecinde kendine miras kalan kültürleri Türk kültür potasında eriterek kendi damgasını vurmuştur. Halk kültürü ürünleri bir milletin millî kimliğini belirler, oluştukları toplumun ortak kabullerini alarak kendilerine özgü gelenek yaratırlar” (Yıldırım, 1998:37).

Coğrafi, kültürel ve sosyolojik sebeplerle, Türkler, komşuluk münasebetlerinde buldukları ve iç içe yaşamış oldukları farklı toplumlarla etnolojik anlamda hem etnik vericilik hem de etnik alıcılık yapmışlardır.² Bu alış-veriş, hiç kuşkusuz yiyecek ve

¹ Erden, Attila (1998), *Anadolu Giysi Kültürü*, Dumat Ofset, Ankara, s:4-12

² Türkoğan, Orhan(1997), *Etnik Sosyoloji*, Timaş Yay. İstanbul, s:550.

içecek kültürü için de söz konusu olmuştur.¹ Bir toplumun yeme-içme biçimi hiç kuşkusuz ait olmuş olduğu kültürün temel dinamikleri ile ilgilidir. “İnsanın beslenme biçimi doğal ritmi ve gereksinmesine göre yeme isteğinden çok içinde yaşadığı toplumun kültürüyle şekillenmektedir. Her toplumun kendine özgü davranış, gelenek ve inançları kültürünün temel öğeleridir” (Baysal, 1999: 223). Kültürün temel öğelerinde meydana gelecek değişim toplumun yaşamında da değişime neden olabilmektedir. Toplumun beslenmeye ilişkin davranış ve uygulamaları yaşanan yörenin coğrafik, tarımsal ve ekonomik koşulları, dini inanç ve öğretileriyle şekillenir ve bunlardaki değişmelere paralel olarak değişir. Günümüzde bu değişim kendini daha çok köyden kente göçle birlikte göstermektedir. Ekonomik nedenlerle köy yaşamından kent yaşamına geçen bireyin ya da ailenin ister istemez bazı beslenme alışkanlıklarında zamanla değişim görülür.

“Kapalı tarım ekonomisinde insanlar büyük ölçüde kendi ürettikleri besinlerle beslenme gereksinimlerini karşılarlar. Kentli olduklarında bir yandan satın aldıkları besinlerle eski alışkanlıkları sürdürürken yavaş yavaş yeni girdikleri çevrenin etkisiyle uygulamalarını da değiştirirler” (Baysal, 1999: 223). “Kişilerin besin alımı ve tüketimi ile ilgili davranışlarına etki eden etmenler çevresel ve kişisel etmenlerdir. Bir toplumun beslenme kültürü yaşam şekliyle yakından ilişkilidir. Yaşam şeklinin değişmesi, beslenme kültürünü de zamanla değişmesine neden olmuştur” (Yücecan, 1997:456).

Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağının iki önemli sebepten dolayı üstünlüğü vardır. Bunlardan birisi Dünyanın en önemli coğrafyasına yerleşmiş olmaları, diğeri ise Dünyadaki pek çok kültürle etkileşim halinde olmalarını sağlayan göçebe kültürüne sahip olmalarıdır. Göçebelik, bir taraftan bazı olumsuz özellikleri bünyesinde barındırırken, diğer taraftan yerleşik hayatı benimseyen kültürler karşısında çabucak erimek ve yok olmak tehlikesi gibi olumsuzlukları da içermektedir. Yerleşik kültürler karşısında çabuk hâkim olup kalıcı bir hâkimiyeti tesis etmeye müsait olmayan göçebe kültürü, çok geniş bir alanda farklı farklı kültürleri tanıma imkânı bulunan bir kültür tipidir. Bu açıdan Türk kültürüne hâkim olunan geniş alanda çok yönlü bir beslenme kültürü temin etme fırsatı tanımıştır. Türk mutfağı, bir taraftan bozkır

¹ Yalvaç, Mehmet(1987), “Malatya Mutfak Kültürü ve Yemekler”, *Türk Dünyası Araştırmaları, Ayrı Basım, İstanbul, s:59.*

kültürünün esintilerini, diğer taraftan Akdeniz coğrafyasının elverişli çeşitliliğini sofralarında bulundurmanın ayrıcalığına sahip olmuştur. Buna göre, faydalı olan unsurları alıp, yine faydalı olan bazı eski alışkanlıkları yitirmeden bunları sentezleyerek yeni ürünler ortaya çıkarmak Türk mutfağının diğer mut faklardan ayrı bir yere ve haklı bir üne sahip olmasının en temel sebebi olduğu çok rahatlıkla söylenebilir. Bu durum zaten kültürün doğasında da olan bir şeydir.¹

2.4.2. Geleneksel Çorbalar

Anadolu coğrafyasının sağlamış olduğu bitkisel ve iklimsel çeşitlilik mutfak kültüründeki çeşitliliğinde de kendi göstermiştir. Bitki örtüsü çeşitliliği sonuç olarak zengin bir yemek çeşitliliğine de neden olmuştur. Dolayısıyla bu zenginliği çorba çeşitliliğinde de görmekteyiz. Bu yüzden batıdan doğuya, güneyden kuzeye Anadolu'nun her yöresinde kendine özgü bir çorba çeşitliliğini ortaya çıkarmıştır. Her ne kadar birçok çorba benzerlik taşısa da yapım süreçleri, uygulanan pişirme yöntemleri ve içeriğindeki farklılıklar da bu çeşitliliğe katkı sağlamıştır. Zengin bir çorba çeşitliliği ile karşı karşıya kaldığımızdan ele aldığımız çorbalar oldukça sınırlı kalmıştır. Dolayısıyla burada sadece belli başlı yörelerin çorbalarına yer verilmiştir. Gaziantep yöresine ait geleneksel çorbalar şunlardır:

Gaziantep Yöresi Alaca Çorbası

Gaziantep yöresinde yapılan bir çeşit çorbadır. Tokuz, bu Çorbanın yörede ' Alacalı Çorba' veya 'Dövemeli Alaca Çorba' olarak adlandırıldığını belirtir. Bu çorba daha çok Gaziantep'te yapılan bir çorbadır. Yörede eskiden bu çorbanın yanında pekmez yenilmesi oldukça yaygındır. Kış mevsiminde çorba içine taze kırmızı biber yerine yazdan kurutulmuş kırkımız biber (iri doğranarak) konulmaktadır. Çorbanın lezzetini arttırmak için çorbada et suyu kullanılmaktadır. Pek yaygın olmasada çorbaya kıyma konulduğu da ifade edilmektedir.²

Börek Çorbası

Tokuz, börek çorbasının Gaziantep yöresinde yapılan bir çorba çeşidi olduğunu belirtir. Bu çorbanın, yoğurtlu ve salçalı olmak üzere iki çeşidi yapılmaktadır. Daha çok

¹Talas, Mustafa(?), *Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı:273 Konya, s:281-282.*

²Tokuz, Gonca, a.g.e, s:95

yoğurtlu börek çorbası yaygın olarak yapılmaktadır. Tokuz, salçalı çeşidinde hamurların salçalı suyun içinde pişirildiğini, çorba pişirildikten sonra da sumak ekşisi veya koruk ekşisi eklenip üzerine yoğurtlu börek çorbasında olduğu gibi nane ve yağ döküldüğünü belirtir.¹

İşkembe Çorbası

“Her iki ilde (Kilis – Gaziantep) de yapılmakta olup, çorbanın bir diğer adı ‘ Karın Çorbası’dır” (Tokuz, 2002:96).

Köçük Aşı

“Kilis’te yaygın olarak yapılan bir çorbadır. Eskinin kahvaltılık yemeklerinden olan çorba şimdi öğün yemeği olarak hazırlanmaktadır. Yörede yemekle ilgili ‘ Köçük lök lök , al kapının önüne dök’ diye söylenen bir söz vardır“ (Tokuz, 2002:96).

Malhıta

Malhıta çorbası, Antakya,Adana, Gaziantep, Şanlıurfa gibi yörelerde yaygın olarak yapılan bir çorbadır “Malhıta” kelimesi dilimize “Arapça ‘ Mahluta’ dan geçmiştir. ‘ Bu çorbanın adı yöreden yöre biraz değişiklik göstermektedir. Mahluta’, ‘ Malkıta’, ‘ Malhıta’ olarak da adlandırılan çorba, Antakya mutfağında ‘ Mahulta’ veya ‘ kırmızı mercimek çorbası’, Adana mutfağında ‘ Mahluta’, Şanlıurfa’da ‘ Sarı Çorba’ olarak adlandırılır. Sözü edilen bu çorbaların hepsi kırmızı mercimek denilen kırık mercimek ile yapılmaktadır. Ana malzeme aynı olmakla birlikte, ek malzemelerde ufak tefek değişiklikler vardır. Örnek olarak Adana’da bu çorbanın pirinçle yapılanı yaygındır.. Antakya ve Şanlıurfa’da ise ne pirinç ne de bulgur konulmaktadır. Gaziantep ve Kilis’te sadece kırmızı mercimekle ‘ Tatlı Malhıta’ ve ‘ Ekşi Malhıta’ olarak iki çeşidi yapılmaktadır.²

Ekşili Malhıta

Tokuz, Gaziantep ve Kilis’te yapılan ekşili malhıta çorbalarının birbirinden farklılık arz ettiğini belirtmektedir. Kilis’te çorbaya konulan pirinç miktarı Gaziantep’te yapılan

¹ Tokuz, Gonca, a.g.e, s:95

² Tokuz, Gonca, a.g.e, s:99

çorbaya konulan pirinç miktarından daha fazladır ve kesinlikle salça konulmamaktadır. Sarımsak, kızdırılmış zeytinyağında bütün olarak kızartılarak nane ile yemeğin üzerine verilmektedir. Tokuz tercih edildiği takdirde Ekşili Malhıta çorbasına pişirilirken küçük doğranmış kuru patlıcan ve bir kaç yaprak pancar (pazı) da konulabildiğini belirtir.¹

Tatlı Malhıta

Tokuz, bu çorbanın Gaziantep yöresinde ‘Datlılı Malhıta’ olarak adlandırıldığını söyler. Bu çorbanın bu şekilde adlandırılmasının nedeni ise eskiden bu çorbanın yanında yaygın olarak pekmez yenilmesidir Tokuz, Kilis’te yapılan “Datlı Malhıta Çorbası”nın Gaziantep’te yapılanından biraz farklı olduğunu belirtir. Kilis’te yapılan çorbada kullanılan pirinç miktarı daha fazladır. Ayrıca çorbaya pişirilirken bir kahve kaşığı kimyon ilave edilip, çorbanın yüzüne kızdırılmış zeytinyağı ve kırmızıbiber verilir.²

Malhıtalı Aş

“Gaziantep’te çorbaya ‘ Malhıtalı’, ‘ Malhıtalı Aş’ ve ‘ Malhıtalı Pilav’ da denilmektedir. Çorba pişirilirken; dibine tutmaması için sık karıştırılmalı, piştiğinde cıvık lapa kıvamında olmalıdır” (Tokuz, 2002:100).

Maş Çorbası

“Maş yeşil renkli mercimeğe benzer bir çeşit bakliyatır. Maş çorbası, Kilis’te hiç yapılmayan sadece Gaziantep’e özgü bir çorbadır” (Tokuz, 2002:100).

Mercimek Çorbası

“Kilis’te yapılmayan, Gaziantep’te yapılan çorbalardandır. Yeşil mercimekle yapılan bu çorbaya komşu illerde Diyarbakır ve Adana’da da rastlanmıştır. Diyarbakır’da yapılan çorbaya farklı olarak dövme ve nohut ilave edilmektedir” (Tokuz, 2002:101).

¹ Tokuz, Gonca, a.g.e, s:99

² Tokuz, Gonca, a.g.e, s:100

Öz Çorbası

Öz Çorbası Gaziantep'e özgü bir çorbadır. Tokuz, araştırmacı yazar Oğuz Göğüş'ün Atatürk ve Fevzi Çakmak'ın Gaziantep'e teşriflerinden kendilerine bu çorbadan yapıldığını, çok hoşlandıkları için tarifini aldıklarını naklettiğini belirtir. Tokuz, çorbada kemikli et kullanıldığını söyler. Eskiden hiç yağ konulmadığı için olsa gerek, et suyunun üzerinde donmuş olan yağların bir tülbent içine konulup, çorbanın üzerinde gezdirilmek marifetiyle çorbaya yağ verilmekteydi. Çorba tavuk veya hindi etiyle de yapılmaktadır. Tokuz bazı kaynakların, çorbaya bir yemek kaşığı domates salçası konulduğunu, bazı kaynakların da hiç konulmadığını da ifade ettiklerini belirtir. Yemeğin yüzüne servisten önce biraz tarçın serpildiği de tespit edilmiştir.¹ Genelde çorba üzerine tarçın serpildiği pek görülen uygulama değildir. Fakat tarçının çorba üzerine eklenmesi Osmanlı saray mutfağında yemeğin statüsünü attırmak amacıyla kullanılmıştır.

Püsürük Çorbası

“Gaziantep'te yapılan bir çorba çeşididir. Çorba eski Türk- Tatar yemeklerinden ‘ Omaç’a benzemektedir. Farklı; omaça yoğurt konulması, çorbanın üzerine kırmızıbiber ile yağ verilmesidir. Aynı çorba Karadeniz ve Ege Bölgesi'nde yapılmakta, ‘ Un Çorbası’ adıyla anılmaktadır” (Tokuz, 2002:102).

Şehriye Çorbası

“Her iki ilde de çorbanın sade ve salçalı olmak üzere iki çeşidi yapılmaktadır” (Tokuz, 2002:102).

Tarhana Çorbası

Türk mutfağının geleneksel bir yemeği olan Tarhana Çorbası diğer yörelerimizde olduğu gibi Gaziantep ve Kilis'te de yapılmaktadır. Ancak; yörede yapılan tarhana çorbası Anadolu'nun diğer yörelerinde yapılanlarından farklıdır. Tokuz, Gaziantep ve Kiliste yapılan tarhananın Karadeniz Bölgesi'nde yapılan tarhana çorbalarından bir hayli farklı olduğunu belirtir. Bu fark çorbanın ana malzemesi olan tarhananın

¹ Tokuz, Gonca, a.g.e, s:101

hazırlanma şeklinden kaynaklanmaktadır. Tarhana; Gaziantep ve Kahramanmaraş yöresinde pişirilmiş döğmeye süzölmüş yoğurdun eklenerek karıştırılması ve küçük parçalar halinde güneşte kurutulması ile elde edilmektedir. Eskiden bu çorbanın yanında da Gaziantep yöresinde pekmez yenilmesinin yaygınlığından bahsedilmektedir. Ayrıca Gaziantep'te üzüm suyundan elde edilen bir cins tarhana daha vardır. Tokuz, bu tarhananın, hamuru güneşte kurutulup çorbası yapılan tarhana ile isim benzerliğinden başka bir ilgisi yoktur.¹

Un Çorbası

Gaziantep ve Kilis yöresinde kavrulmuş una et suyunun eklenmesi ile elde edilen bir çorba çeşidi daha vardır ki; un çorbası olarak adlandırılmaktadır. Karıştırılarak pişirilen bu çorba kıvamına ulaşınca üzerine kızdırılmış yağ ile toz biber dökölür.²

Uyduruk Çorbası

“Önceden pişirilen pirinç, bulgur ve mercimek gibi yemeklerden arta kalanların değerlendirilmesi amacıyla yapılmakta olup, bu tür çorbaların hepsine bu ad verilir. Çorbanın üzerine sadeyağ ve kırmızıbiber gezdirilir” (Tokuz, 2002:103).

Yoğurtlu Çorba (Lebenmiye)

Tokuz Gaziantep yöresinde yaygın olarak yapılan çorbalardan birisinin adı olan Lebenmiye kelimesinin “Arapçada ‘ Leben’ yoğurt, ‘ Lebni’ yoğurttan yapılan yemek anlamına geldiğini söyler. Çorbaya Gaziantep'te ‘ Yoğurtlu Çorba’, Kilis'te ‘ Lebeniye’ denilmektedir. Yörede bu çorba kullanılan içeriğinde göre farklı biçimlerde de adlandırılmıştır. Kilis'te et kullanılan çeşidine ‘ Kekilli Lebeniye’ , etsiz yapılan çeşidine de ‘ Kel Lebeniye’ denilmektedir. Kel lebeniye genelde hasta ve çocuklar için hazırlanmakta. Kel Lebeniyenin hastalara ve çocuklara verilmesi muhtemelen içeriğinde hazmı zorlaştıran besin maddelerinden kaçınılmış olunmasıdır. Et ve nohut kullanılmadığı gibi çorbanın yüzüne yağ da verilmemektedir. Lebeniye çorbası alışılmışın dışında, çorbalar kısmında yer almasına rağmen, yemeklerden önce değil, ana yemek olarak bulgur pilavı ile verilmektedir. Bu çorbanın içeriği bazı yörelerde

¹ Tokuz, Gonca, a.g.e, s:102-103

² Tokuz, Gonca, a.g.e, s:103

değişiklik göstermektedir. Bu değişiklikler genelde çorba içeriğinin ve sunumunun yöreden yöreye değişmesi biçiminde kendini göstermektedir. Tokuz, Güneydoğu Anadolu'da Lebniye Çorbası olarak adlandırılan birkaç çorba çeşidi olduğunu belirtir. Diyarbakır'da Lebniye Çorbasında pirinç yerine döğme kullanılmaktadır. Bu çorba etsiz olmak üzere et suyu kullanılarak yapılmakta ve yoğurt oranı daha az olmaktadır. Bir diğer fark pişirirken bu yemeğe bir miktar yarpuz ilave edilmesidir. Mardin'de ise Lebniye Çorbasının 'Pekmezli Lebniye' olarak başka bir çeşidi yapılmaktadır. Pekmezli Lebniye'ye et konulmakta, pirinç yerine döğme kullanılmakta ve kullanılan yoğurdun oranı daha az olmaktadır (Örneğin yaklaşık 400 gr olan bir su bardağı süzme yoğurt gibi). Pekmezli lebniyede, çorba pişirildikten sonra kâselere konulmakta ve donunca yüzüme sıvı pekmez dökülmektedir. Adıyaman'da ise Lebniye Çorbası yarpuzsuz olarak hazırlanmakta ve soğuk olarak yenilmektedir. Yemeğe başka adlar ve ufak tefek değişiklikler birçok yörede rastlanmaktadır. Genelde ' Yoğurtlu Çorba', ' Yayla Çorbası' gibi adlarla anılmaktadır. Antakya 'da yapılan ' Tuzlu Yoğurt Çorbası' Lebniye çorbanın aynıdır. Et olarak incik kullanılmakta ve çorbanın özleşmesi için bir miktar un katılmaktadır. Adana 'da tavuk eti ile yapılan ' Yayla Çorbası' 'lebeniye'ye benzemektedir. Yine Adana 'da yapılan 'Yarma Çorbası' Diyarbakır'da yapılan Lebniye'ye benzemektedir. Tokuz, Lebniye yemeğine aynı adla Halep Mutfağında da rastlanıldığını belirtir.¹ İçeriğinde, Türk mutfak kimliğini oluşturan en önemli unsurlarından biri olan yoğurdun, Halep mutfağında da rastlanılan bir çorbada kullanılıyor olması, mutfak kültürlerinin birbirleri ile etkileşimi olduğunu göstermektedir. Bu çorbanın Arapça kökenli bir kelime olan "Leben" kelimesinden türetilmiş "Lebenmiye" kelimesiyle de adlandırılmış olması da, dil etkileşimine; dolayısıyla Gaziantep ve Güneydoğu Anadolu yörelerinde yaygın bir biçimde kullanılan bu çorbada "mutfak" ve "dil" farklı iki kültürün temas noktaları olarak karşımıza çıkmaktadır.

"Ankara ili Ayaş ilçesi çorbaları Doğruol tarafından şu şekilde verilmiştir: Analı –Kızlı Çorba (Erişte Çorbası), Bulgur Çorbası, Düğün Çorbası, Miyane Çorbası, Oğmaç Çorbası, Pirinç Çorbası, Soğuk Çorba, Tarana (Tarhana) Çorbası, Yoğurtlu Çorba" (Doğruol, 1999: 194).

¹Tokuz, Gonca, a.g.e, s:103-104

Sivas yöresine ait çorbalar şunlardır:

Oğmaç Çorbası;

Ekmeğin ovalanıp, küçük parçalar haline getirilmesiyle hazırlanan bu eski yiyecek, Anadolu'da bazı yörelerde farklı adlarla, omaç, oğmaç, oğumeç, umaç, öfelemeç, gibi adlarla tanınmaktadır. Bu çorba Sivas'ta genel olarak yufkanın küçük parçalar halinde didiklenerek, ufaltılarak eritilmiş sadeyağ içerisinde karıştırılmasıyla yapılmaktadır. Yağ ateşte eriyince, bazen yumurta da kırarlar, ufalanmış ekmekler konulur, ekmekler yağı emer, karıştırılır. Bu şekilde oğmaç hazırlanmış olur. Üçer, ufaltılacak yufkanın taze olmaması durumunda, yufkanın sulanarak yumuşatıldığından söz eder. Sac ekmeği ve bayat somunun içiyle de oğmaç aynı şekilde yapılabilir. Bazen yağ yerine kaymak veya çiğ de kullanılmaktadır. Hazırlanan oğmaç, yufkanın arasına konulup, düremeç yapılarak yenilmektedir. Hazırlanması pratik olan bu yiyecek, Sivas'ın hemen hemen bütün köylerinde ve ilçelerinde bu şekilde hazırlanmaktadır. Oğmaç farklı olarak, yağı eritince biraz un koyup, onu kavurarak da içine yufka parçaları konulmak suretiyle de yapılabilir. Yıldızeli, Çepni, Elbeyli köyleri, Kangal, Zara ve Hafik yörelerinde oğmaç bu şekilde hazırlanır. Üçer, oğmacın çok çeşitli biçimlerde tüketilebileceğini belirtir. İsteyenler, düremeç yaparak oğmaç yerken üzerine toz şeker ekebilirler. En fazla, sabah ve öğle vakitlerinde yapılan pratik bir yiyecektir. Oğmacın üzerine şerbet de ekilebilir. Divriğ'de umaç gibi söylenen bu yiyecek biraz daha değişik biçimde hazırlanmaktadır. Yazdan hazırlanan yufkaların parçalanıp fırında hafifçe kavrulup bir tencere içinde, kıyma, soğan, yağ ve tuz ile hazırlanan karışımın (sokarıç) ateşte kavrulup, su ilave edilip içine mercimek atılmasıyla yapılmaktadır. Pişen mercimekler kavrulmuş yufkaların içine atılır. Üzerine, taze soğan, maydanoz, yeşilbiber ince kıyılarak serpilir ve bu şekilde sofraya getirilir.¹ Üçer, oğmacın Sivas ve yöresinde halk arasında deyişlere de konu olduğunu şu şekilde belirtir: "Sivas'ta şaka yollu bir anlatım olan "Cücük oğmacı" deyimini, çok ufalanmış ekmeği kasteder ki civcivlerin yiyeceği kadar küçük parçalanmış demektir. Ve mecazi olarak kullanılır" (Üçer, 1992:91-92).

¹ Üçer, *Müjgan* (1992), " *Sivas Halk Mutfağı*", Sivas, s:91-92

Tutmaç Çorbası;

Anadolu'da yaygın olarak bilenen bu yemek, genel olarak kesilmiş kurutulmuş hamurla beraber pişirilen mercimekli çorbaya yoğurt ilavesiyle hazırlanmaktadır. Sivas'ın kaza ve köylerinde yaşayan bu yemek yapılışında küçük farklar olmakla beraber aynı adla, tutmaç olarak bilinir. Tutmacın yapılışı şu şekillerde olmaktadır: Hamur yoğrulur, yufka açılır, 2 mm x 3 cm boylarında kesilir, kurutulur, su içerisinde haşlanan mercimekler beraber, kurumuş bu hamurlar pişirilir, yüzüne yağ içinde kızartılmış soğan (sokarıç) ekilerek sofraya getirilir. Bu şekilde yoğurtsuz olana Kesme çorbası, Bacaklı çorba gibi adlar verilir. Uzun kesilen hamurlar, mercimekle pişirilir, içine keş ezilerek karıştırılır. (Keş, yoğurdun pişirilip kurutulmasıyla hazırlanır, yemeğe konulacağı zaman ıslatılarak, keşgezen ' keş ezen' denilen yüzü tırtıklı taşla ezilir. Peskütan da yoğurdun pişirilmesiyle hazırlanan ve çorbası yapılan bir yiyecektir. Keşin farkı ondan yağlı ve kuru olmasıdır, ayrıca keş acımaz, peskütan zamanla acır.) Sac ekmeği küçük parçalar halinde bölünür, kurutulur (Kangal'da sac ekmeğine nan adı verilmektedir). Haşlanmış mercimek soğan, kıyma ve yağ ile hazırlanan az sulu karışım, kurumuş ekmekler üzerine dökülür. Parçalanmış ekmekleri değerlendirmek için yapılır, isteyenler, yumurta da kırarlar. Bu yemeğe Tutmaç derler. Tutmaç çorbası (Tutma çorbası gibi de söylendiği görülmektedir) için de erişte kesilir, haşlanmış mercimekle pişer, sarımsaklı yoğurt ve yüzüne de yağ ekilerek sofraya getirilir. Kangal'da Kuymaç adı verilen yemek ise, eritilmiş tereyağında, tandır ekmeğinin parçalanarak karıştırılmasıyla hazırlanır. Divriğ'de tutmaç için, 5 mm x 5 mm boyutunda kesilen hamur, soğan, yağ, kıyma ile hazırlanmış ve su ilave edilmiş karışıma atılır, hamurlar haşlanınca ateşten indirilir, sarımsaklı yoğurt katılır, yüzüne nane ve yağ ekilir. Sivas'ta şehirde tutmaç adı kullanılmaz ama benzer yiyecekler yapılır. Sübüra (Su böreği) denilen 5 mm x 5 mm ebadında yani küçük kareler halinde kesilen hamur suda haşlanır, sarımsaklı yoğurt ve yüzüne kırmızıbiberli yağ ekilerek sofraya getirilir, 2 cm x 2 cm büyüklüğünde kesilen hamurlar içine soğan, kıyma, maydanoz, kırmızıbiber ve tuz ile hazırlanmış iç konur, muska kapatılır, suda haşlanır, yine sarımsaklı yoğurt ve yağ ekilerek sofraya getirilir ki buna da “ Yapma sübarası ” denilir. Son zamanlarda bu yemeğe başka şehirlerde söylendiği gibi “ Manti” denilmektedir. Oysa mantı Sivas'ta yumurta ile yoğrulup, açılıp, suda haşlanarak, arasına peynir konularak yapılan böreğe verilen addır. Tutmaç hazırlanmasında ufak farklılıklar varsa da kelimenin aslını tutmak fiilinde aramak

gerekmektedir. Çeşitli anlamları olan “ tutmak ” Anadolu’da “ Hamur tutmak” yani yoğurmak anlamında da bilinir. Tutmaç hazırlamak için kesilmiş hamur gerekmektedir ve Kaşgarlı Mahmut tutmaç için “ İnsanların yüzüne renk ve canlılık verir. ” diyerek mitolojik bir özellik belirtir. Tutmaç aç (tok tutar) gibi açıklaması yapılsa bile, tutmaç Türk gramerinin ek ve köklerine göre gelişmiş bir sözümdür. oğmaç, düremeç, karmaç (hamur yoğrulurken un içinde kalan kurumuş hamur parçaları) ve sıkmaç gibi. (Bu ekle türetilmiş pek çok sözümler vardır.) Tutmaç hazırlanması emek istediğinden, kolay yapılan oğmaçla aralarındaki farkı “ Uğmaç uğmayı bilemez, ele tutmaç kesmeğe gider.” atasözümüz ne kadar güzel belirtmektedir. Bu konu da XV. Yy. da Anadolu’da yaşamış bir Türk şairi olan Ruşeni, şöyle diyordu:

“ Ne unu var idi edeydi tutma.

Gehi omaç edip, gehi bulamaç”.¹

Üçer, Sivas- Kangal Yöresine ait halk mutfağına ait çorba çeşitleri ve içinde kullanılan malzemeleri şu şekilde sıralar. Ayran Çorbası; yarma, un ve yoğurt kullanılarak, Pesktikan Çorbası; kış çorbalarının vazgeçilmez olan bu çorba peskütan, yarma, yeşil mercimek, Mercimek Herlesi; mercimek, un ve peynir, Çiğden Mercimek Herlesi; un ve mercimek kullanılır. Bunun yanında Sivas- Kangal yöresinde, Madımak çorbası, Mercimekli bulgur çorbası, Bulgur çorbası, Dügülcek çorbası ve Şehriye çorbası adındaki çorbalarda yapılmaktadır.²

Sivas yöresine ait bir diğer çorba da Pestikan (Peskütan) çorbasıdır. Pestikanın elde edilişi ise şöyledir; yağlı yoğurdun üzerine tuz konulup bez bir torba içinde bir hafta kadar süzdürülen yoğurt tamamen suyunu kaybeder ve pestikan elde edilir. Elde edilen bu peskütan küp şeklinde dilimlenerek muhafaza edilir. Sivas yöresinde peskütan kullanılarak yapılan çorba çeşidinin adı da Pesktikan çorbasıdır. Pestikanın kurutulmuş haline Keş adı verilmektedir. Suyu kalmayan pestikandan, topaklar yapılır ve bir hamur tahtası üzerinde kurutulur. Keş çorbası, pestikan çorbası yapılacağı zaman su ile ezilerek kullanılır. Sivas’ın Zara ilçesinde de yoğun hayvancılık yapıldığı için bu yörede de süt ve ürünleri ekonomik hayatta önemli yer tutmaktadır. Zara’da yapılan pestikan; koyu olan katığa/ayrana konularak karıştırılması ve pişirilmesi ile elde edilir. İlçelerdeki

¹ Üçer, Müjgan (1992), a.g.e, s:92-93

² Üçer, Müjgan (2003), “ Kangal Mutfağından Örnekler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Ankara, s:195.

adı pestikan olan bu ürün, Sivas il merkezinde peskütan olarak söylenir. Kış çorbaları içinde peskütan çorbası Sivas mutfağında baş sırayı işgal eder.¹

Üçer, Sivas Kangal'da yapılan yoğurt çorbasının etmektedir. Yoğurt çorbası için kullanılacak olan içerik belli bir süreç içinde elde edilmektedir. Bol sütle yapılacak ürünler için koyunlar her gün evde sağılır. Sütler süt makinesinde çekilir, yağlı kaymak kısmı, biraz tuz katılarak, “Koç ayı”na² kadar bir kapta biriktirilir. Sütlük denilen bir nevi kilerde muhafaza edilir. Sütlükler evin poyraza karşı en serin olan yeridir. Rüzgâr alması için penceresi de kırık bırakılır. Koç ayında 4-5 kadın bu yağlı sütü leğenlere alır ve elleriyle karıştırarak kararlar. Bu esnada çıkan ilk su atılmaz bu su ile yoğurt çorbası yapılabildiği gibi, hamur vb. de yoğrulur.³

“Eski Türk yemeklerinden olan Kavul, Kömbe, Kuymak, Oğmaç, Tutmaç ve Uğut, Divan-ı Lügat-it Türk'te de yer alan yiyeceklerimizdendir. Sivas halk mutfağında yaşayan bu yiyecekler eski kültürümüzün hatırasını taşıyan canlı birer belgeleridir” (Üçer, 1992: 95).

Burdur'da tüketilen çorbalar şunlardır:

Arap Aşısı;

Kazan, Orta Asya Türklerinden geldiği ve yakın zamana kadar pişirilerek yenmesine rağmen günümüzde pek yapılmayan bir çeşit çorba olan “Arap Aşısı”ndan şu şekilde bahseder. “Arap aşısı için bir tavuk veya horoz pişirilir. Bunun suyuyla unlu çorba pişirilir. Öte yandan suya un salınarak pişirilen ikinci çorba pişirilir. Çorba çok kaynatılıp koyu bir kıvama getirilir ve bir tepsiye dökülür, ortası açılır. Açılan yere tavuk suyuyla pişirilen çorba dökülür. Kaşıkla bir koyu bölümden bir de normal çorbadan alınarak yenilir” (Kazan, 2003:230).

¹ Üçer, Müjgan, (2003), a.g.e. s :201-202

² Koç ayı: “Koç katımı tarihi, bölgeden bölgeye değişmekle birlikte araştırma bilgilerine göre koç katımı tarihi 1 Ekim ile 20 Kasım arası olarak kabul edilmektedir. Katım tarihinden bir buçuk, iki ay önce koçlar sağmal sürüsünden ayrılır. Koç katımının ilk gününde çobanlar süslenmiş olurlar ve kınalanmış koçları dışı koyunlara salarlar ve bazı yerlerde düğünlerde olduğu gibi hocalar dualar okurlar” (Boratav, 1997: 212).

³ Üçer, Müjgan, (2003), a.g.e. s:198

Gelin Aşı;

Günümüzde yapılmayan “ Arap Aşı” na benzeyen bir çorba olan “Gelin Aşı” için Kazan şunları söyler: “ Arap aşındaki koyu kıvamda, suya un salınarak, un bulamacı diyebileceğimiz bir çorba pişirilir. Bir tepsiye dökülür ve ortası açılır. Öte yandan kavrulmuş yağın içine pekmez şerbeti karıştırılır ve pişirilir. Tepsideki çorbanın ortasına dökülür ve Arap aşu gibi yenilir” (Kazan, 2003:230).

Tutmaç;

Çorba içeriğı hazırlanmak üzere hazırlanan hamurdan yufka açılır. Bu yufkaların saçta tam olarak pişirilmeden dağlanmış olarak katlanıp ve makarna şeklinde kesilmesiyle elde edilir. Bu malzeme unla koyulaşmcaya kadar pişirilir. Üzerine kızartılmış tereyağı dökülür. Kazan, hazmı zor olduğu için bu yemeğın pek tercih edilmediğini ancak bazı köylerde halen yapıldığını söyler.¹

Kulaklı Çorba;

Kazan Burdur’da bazı köylerde ve düğünlerde yapılan “kulaklı çorba” sının şu şekilde yapıldığını belirtir: “Hamur, yufka olarak açılır ve küçük kareler halinde kesilir. Bu karelerin içine baharatlı kıyma konur ve avuç içinde büzülerek kapatılır. Suda haşlanarak çorba gibi pişirilir. Burdur il merkezinde pek yapılmamasına rağmen köylerimizde ve genellikle düğünlerde yapıldığı söylenmektedir” (Kazan, 2003:230).

Erişte Çorbası (‘ sülük çorbası’, ‘ sakal çarpan çorba’);

Bu çorbanın yapılışında, yumurta, süt ve un kullanılmaktadır. Yumurta, süt ve un karışımıyla hazırlanan hamurdan incecik makarna kesilir. Bu eriştanın özel şeklidir. Kazan çorbanın hazırlanışı ile olarak şunları söyler: “Kavrulmuş soğan, kıyma ve salçanın içine haşlanmış mercimek ilave edilir ve çorba gibi pişirilir. Ocaktan alınmadan az önce bu özel olarak kesilmiş erişteler konulur. Pişen bu hamurlar, eskiden sakala çarpıp yapıştığı ve kaşıktan sarktığı için ‘ sakal çarpan’; çorbanın içinde şekil olarak sülüğe benzetildiğinden de ‘ sülük’ denilmektedir” (Kazan, 2003:230-231).

¹ Kazan, Şevkiye, a.g.e, s:230

Pirinç Çorbası;

Çorba yapımında kullanılacak olan pirincin ufak veya kırık olması makbuldür. Et suyuyla pişirilir; kızartılmış tereyağıyla ve salçayla terbiyelenir. Kazan, bu çorbanın eskiden genellikle davet veya düğün çorbalarının başında geldiğini belirtir. Ayrıca, hastalara ve yeni doğum yapmış kadınlara bu çorbadan götürülmüş. Günümüzde bu çorba yerine çok daha değişik çorbalar yapılmakta ve ikram edilmektedir.¹

Sütlü Ekmek;

“Çorba yerine içine ekme doğranmış sütlü ekme de yenilir. Özellikle köylerimizde çok meşhurdur. Evlerine gelen misafirlerine, yiyecekleri olmadığı takdirde, hemen hazırlayabilecekleri ilk yemeklerdendir” (Kazan, 2003:231).

Paçalar;

Kazan, paçanın ayak paçası, kelle paçası gibi çeşitleri olduğunu belirtir. Eskiden, özellikle kurban kesimlerinden sonra, hemen hemen her evde yapılan bir yiyecekmiş. Paça, püseli ettir. Zamk gibi oluncaya dek çok kaynatılır. Daha sonra bile yemek için kaynatıldıktan sonra tencerele basılır ve ihtiyaca göre kaşıkla kesilerek alınır. Üzerine su ilavesiyle ısıtılır, kızartılmış ekme ve ezilmiş sarımsakla yenilir. Günümüzde bu saklama işini derin donduruculu buzdolapları yapmaktadır. Bu tür yiyeceklere gençler pek rağbet etmedikleri gibi pişirmesini de bilmemektedirler.²

Kazan, Burdur yöresinde eskiden düğün yemekleri ve gelin davetlerinde, ziyafet sofralarında ilk olarak sofraya pirinç çorbasının getirildiğini belirtir. Bu tür özel gün yemekleri arasında; pirinç çorbasından sonra “çekme” ardından mevsimine göre “kuru fasulye”, ”taze fasulye”, “ etli nohut”, “karnı kara börülce” daha sonrası için de “ ırmık helvası” ve ardından “ bulgur pilavı” yenilmiştir. Günümüz ziyafet ve davet yemeklerinde ise bu sıra çoğu zaman takip edilmemektedir. Bu yemeklerde börek olarak “su böreği”, tatlı olarak “ baklava”, “ kabak helvası” ve “ ırmık helvası” her zaman ön plandadır.³

¹ Kazan, Şevkiye, a.g.e:231

² Kazan, Şevkiye, a.g.e. s:231

³ Kazan, Şevkiye, a.g.e. s:209

Karadeniz Ereğli geleneksel çorbaları şunlardır:

Kiren Çorbası;

Kiren çorbasının nezle, grip gibi soğuk algınlığından ileri gelen hastalıklara iyi geldiği için kışın soğuk havalarda pişirildiği söyleniyor. Kiren çorbası, ayrıca ishalde, karın ağrıları ve mide, barsak gazlarını gidermede kullanılıyor. İştah açıcı özelliği olduğu da söyleniyor. İçine bol sarımsak konularak pişirildiği için sanıyorum antibiyotik özelliği taşıyor. Kiren tarhanası, kızılılık meyvesinin hiç su konulmadan kaynatılıp ezildikten sonra; us, tuz ve bol sarımsak ilavesiyle yoğrulup, elde edilen hamurun parça parça yaygı üzerine serilip kurutularak ufalanması ile elde edilir.

Sütlü-un Çorbası;

Sütlü-un çorbası, süt ve unun el ile ufalanıp tanelenmiş olan un topaclarının kaynamış olan süt ve su karışımına ilave edilip pişirilmesi ile yapılır. İsteğe göre üzerine nane veya kekik ilave edilir. Un çorbası ise süt yerine su kullanılmasıyla yapılır Büyükkavukçu, Karadeniz Ereğlisi'nin geleneksel çorbalarını, bol kıymalı, tarhana çorbası, kiren (kızılılık) çorbası, pirinç çorbası, un çorbası, sütlü-un çorbası ve sütlü çorba olarak sıralamaktadır.¹

Düzce ili Suncuk Köyünde yapılan çorbalar:

Sütlaç (Sütlü Çorba);

“Sütlü Çorba” Düzce- Suncuk Köyünde daha çok imecelerde, yemek davetlerinde ve düğünlerde yapılan bir çeşit çorbadır. Albayrak bu çorba hakkında şunları söyler: “Bulgur ya da pirinç ayıklanır yıkanır ve tencereye konur. Üzerine daha önce kaynamamış süt ve tuz ilave edilir. Dibinin tutmaması için sürekli karıştırılarak pişirilir. Soğuması için kâselere boşaltılır. İsteğe göre, üzerine şeker ya da bal konarak servise sunulabilir” (Albayrak, 2003:269).

¹ Büyükkavukçu, Feride, a.g.e, s:283

Et orbası (Horsi orba);

Düzce Suncuk Köyü'nde genelde etin bol olarak bulunabildiği Kurban bayramlarında kemikli etten yapılan bir tür çorbadır. Aynı orba tavuk etinden de yapılabilir. İçine kemikli et haricinde bulgur, doğranmış yağda kavrulmuş kuru soğan ve kırmızı toz biber.¹

Sohbetname'de adı geçen çorbaları ise Sakaoğlu şöyle sıralamıştır; “Balık orbası, buğday orbası, çorba, işkembe orbası, katı orbası, kefal orbası, şehriye orbası” (Sakaoğlu, 2006:43).

Sakarya ilinde yapılan çorbalar ise şunlardır:

Tarhana:

“Sakarya'da yaşayan farklı kültürel topluluklarca çok değişik malzemelerle eşnilendirilen tarhana, yörede yaygın olarak Ağustos- Eylül aylarında yapılmaktadır. Tarhana orbası il genelinde iftar sofralarının, hatta sahur yemeğinin en önemli eşnidir. Tarhana orbası damak zevkine göre soğan ve turşuyla tüketilmektedir” (Aktaş, 2008:11-12).

Uma:

“Uma orbası ise, una su serpilerek elde edilen küçük taneciklerin sütle pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. İstenirse barbunya fasulye eklenerek de pişirilen, salçalı yapıldığında “fık fık” yemeği adını alan ve Sakarya genelinde bilinen bu besleyici çorba günümüzde yoğun olarak tüketilmektedir”(Aktaş, 2008:11-12).

Sütlü orba ve diğer orbalar:

“İl genelinde pirinçten yapılan ve karabiberle tatlandırılan sütlü çorba; bulgur, sarımsaklı yoğurt, nane ve kırmızı biberli yağla hazırlanan bulgur orbası; kesme çorba, un orbası, ayran orbası, şehriye ve mercimek çorbaları sık olarak yapılmaktadır” (Aktaş, 2008:11-12).

¹Albayrak, Fadime (2003), “ Düzce İli Suncuk Köyü Yemekleri”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara, s:262.

Bu bölümde ele alınan çorbalar kendi yörelerinde geleneksel bir biçimde tüketilen çorbalardır. Sağlamış olduğu besin değeri ve sağlık açısından önemli bir işlev görmektedir. Bu tür çorbaların genel itibariyle yapım ve pişirilme süreçleri uzun zaman aldığından dolayı zahmetlidir. Günümüz toplumunun sosyo-ekonomik anlamda gelişim göstermesi, köyden kente göçün olması ve küreselleşmenin ortaya çıkardığı birtakım etkiler nedeniyle bu geleneksel çorbalar yerlerini yavaş yavaş hazır çorbalara bırakmaktadır. Dolayısıyla mutfak kültürü açısından çok önemli bir yere sahip olan bu çorbalar unutulma tehlikesiyle karşı karşıyadır.

2.4.3. Hazır Çorbalar

Sanayileşmenin gelişmesi ve köyden kente göç ile toplumun yeme-içme alışkanlıkları da ister istemez değişime uğramıştır. Geleneksel çorbalar genel olarak tarım toplumunun besinleridir. Üretim ve hazırlanış süreçleri uzundur. Buna karşın kent toplumu hızlı bir yaşam mücadelesi içinde olduğundan dolayı bu geleneksel çorbaların hazırlanışı için gereken zamanı bulamamaktadır. Zaman faktörü haricinde toprakla uğraşmadığı için zaten böyle bir imkânı da yoktur. Dolayısıyla kent toplumu için zamanın çok önem arz ettiği bir durum karşısında yeme-içme faaliyetini en az zamanda gerçekleştirme yoluna gitmek zorunda kalmıştır. Bu yüzden de kentte fast-food tarzı yeme-içme alışkanlığı ortaya çıkmıştır. Bu tarz, kendini çorbalarda hazır çorba adı altında hazır paketlerde ve marketlerde satılmak suretiyle göstermiştir.

2.4.4. Türk Mutfağında Geleneksel Çorba Türlerine Birkaç Örnek

2.4.4.1. Tarhana

Tarhana, Anadolu ve çevresinde yüzlerce yıllık tarihi olan bir çorba türüdür. Geçmişten günümüze Türk mutfak kültür kimliğini oluşturan en önemli öğelerinden birisidir. Tarhana, Kıbrıs menşeli bir çorba türü olmasına rağmen Anadolu'nun birçok yöresinde çok yaygın bir biçimde kullanılmaktadır. Ham maddesi un ve yoğurt olan bu çorba Osmanlı saraylarında da yapılan bir çorbadır. Aynı zamanda Bizanslılarda tarhanaya çok benzeyen "tragos" adı verilen bir çorba bulunmaktadır ki Sivas gibi Anadolu'nun

bazı yörelerinde tarhana çorbası Rumeli ya da Urumeli çorbası olarak adlandırılmaktadır.¹

Doğruol, tarhananın Ankara ili Ayaş ilçesinde unla ya da göce (dövülmüş beyaz buğday) ile yapıldığını belirtir. Tarhananın karılma esnasında göce ve yoğurtla koyucu aşı pişirilir. Un ya da göceye, çorba, yoğurt, tuz, maya katılarak katıca hamur yoğrulup ekşimeye bırakılır (5 – 7 gün). Ekşiyen hamur daha sonra çarşaf üzerine küçük parçalar halinde dökülür. Kurumaya başlayan hamurlar galburdan (kalburdan) geçirilip gölgede kurutulur. Kurutulmuş tarhanaya güvey çiçeği kuru nane katılarak tüketilmek üzere bez torbalara konulur.²

Kazan, Burdur yöresinde tarhananın ister Burdur il merkezinde, ister köylerinde olsun günlük hayatta en fazla yenen çorbalardan biri olduğunu belirtir. Özellikle bu çorba Ramazan günlerinde iftar sofralarının baş yiyeceğidir. Çorbaya, pişirilirken kıyma katılır. Bu kıyma, evlerde kışlık olarak hazırlanan kuru kıymadır. Günümüzde çorba içeriğinde taze kıyma da konulmaktadır; fakat kurusuyla daha lezzetli olmaktadır. Tarhanaya bir iki diş sarımsak da katılır. Tarhananın hazırlanma ve çorba yapılabilecek hale gelmesi için belli bir zaman ve süreç gerektirmektedir. Tarhana yapımına yazdan ayından itibaren başlanır. Bunun için buğdayın değirmende öğütülmesi gerekir. Kepeğinden ayrılan un, yoğurtla hamur haline getirilir. Hamurun içine domates, nohut, yoğurt, nane, baharat, tuz konularak güzelce yoğrulur. Koyu bir bulamaç haline gelince bir bez torbaya konulur. Hazırlanan bu hamur bez torba içinde iki veya üç hafta kadar bekletilir. Bu sürede hamur sertleşmiş ve mayalanmıştır. Sonra, bez torbadan çıkarılan bu tarhana, sofrta bezlerine serilir ve kurutulur. Kuruyan tarhana elle ufalanır ve un haline getirilir. Günümüzde bu un haline getirme işlemini mutfak robotları yapmaktadır. Tarhana çorbasını pişirilirken içine nohut da konulabilir. Bunun için nohudun bir gün önceden ıslatılması gerekmektedir. Yumuşayan nohut, pişirilir ve çorbanın içine katılır. Pişmeye yakın içine nane konulduğu takdirde tadı daha güzel olmaktadır. Çorbanın koyulaşmaya kadar kaynaması makbul görülür. Kazan, yeni doğum yapmış kadınlara sütünün çok olması için bu çorbadan içirildiğini söyler.³

¹ Gürsoy, Deniz, a.g.e, s:30.

² Doğruol, Hatice (1999). *Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, Sempozyum Bildirileri ve Katalog, Vekam Yayınları, Ankara, s:203*

³ Kazan, Şevkiye, a.g.e, s:229

2.4.4.2. Arabaşı

Arabaşı, kendine özgü deyimleri, şakaları, hikmetleriyle Konya kültürünün, isminde bütünleşen çorba ve özel hamuruyla Konya mutfağının önemli bir ögesidir. Geniş Konya coğrafyasında yer yer “aralama aşısı”, “ara aşısı”, “erbain aşısı” diye anılsa da yaygın adı “arabaşı”dır. Her ne kadar üzerine çıkarılmış söylencelerden birinin kahramanı bir Arap olsa da adının kökeninin Arap’la ilgisi yoktur. Tam adıyla o, “ara başının çorbası”dır. Sıra âdeti bir ahi geleneğidir. Toplumun ağırlıklı olarak tarımla iştiğal ettiği eski zamanlarda, işin gücün hafiflediği kış mevsiminin uzun gecelerini hoşça değerlendirmek üzere bazen bir akran kümesi, bazen bir esnaf şubesi, bazen kalabalık bir yeğenler öbeği gece oturması âdetini geliştirmişlerdir. Bu oturmalarda sadece işe, mesleğe, mahalle veya aileye ilişkin konuları değil; bazen içinde yaşadıkları topluma ait meseleleri konuşmuşlar, bazen dedi kodu yapıp türlü oyunlar çıkartıp oynamışlar, şakalaşmışlar ve bütün bunların yazılı olmayan yasalarını oluşturmuşlardır. Bu “sıra” kelimesi, Anadolu’nun Türkmen kültürünü koruyan birçok yöresinde hâlâ kendi anlamında kullanılmakta ve sıralar sürmektedir. Zamanla Konya’nın bazı yörelerinde “sıra”, “ara”ya; “sıra oturmaları” da “ara oturmaları”na dönüşmüştür. Konya’da sıra/ara oturmalarına çoğunlukla akran grupları ilgi duyarlar. Askerliğini yapmış olmak akran grubuna dâhil olabilmekte önemli bir avantaj olsa da, bıyıkları henüz terlemiş delikanlılardan otuz-otuz beş yaşına kadar olanlar kendilerini bir akran sayar; eğer kafalarıyla kelâmları da uyuşursa öbeğe dâhil olarak oturma günlerini kaçırmazlardı. Zira oturmaya katılmamanın cezası vardı; cezanın en hafifi de “arabaşı çekmek”ti. Ara oturması kimde yapılacaksa o kişi ara’nın başı kabul edilir ve mevcut oturumda görevi önceden tebliğ edilirdi. Müstakbel ara başına oldukça iltifat edilirdi. İltifatların derecesi ikram zenginliğinin belirleyicisiydi. İkramıyla sıra arkadaşlarının hem midesini hem gözünü ziyadesiyle doyuran ara başı ile hanımı övgülere boğulurdu. Yatsı namazından sonra başlayan kış gecesi ara oturması gecenin geç saatlerine, hatta tan vaktine kadar uzadığı da olurdu. Eskiden ara oturmalarında sütlü veya sade kahveyle başlayan ikram, çay; ardından sinilere dizilmiş tabaklarda, bulgur, gölle, kavurğa, patlatılmış yağlı ve cin mısır, meyve kakları ve pestil gibi eğlenceliklerden oluşan çetnevîr ikramıyla devam ederdi. Nihayet gecenin ilerleyen saatinde ara başının elinde sofrâ çitlerinin yeniden görülmesiyle sere serpe oturanlar hemen toparlanırlardı. Zira bu, gecenin has programının icrasının işaretiydi. Konya’da yer sofraları genellikle sekiz-on kişiden

oluşur. Oturulan yerin durumuna ve oturanların sayısına göre mekâna bir iki sofradan üç dört sofraya kadar kurulduğu olurdu. Bir parmak kalınlığında dökülmüş hamurla kaplı siniler, sofranın ortasına konulmuş sini altlarının üzerine dengeli bir şekilde yerleştirildikten sonra misafirler buyur edilirdi. Sofra halkası tamamlanınca sofradaki eli yatkınlardan biri kaşığının sapını bıçak gibi kullanarak sininin ortasında çorba tasının sığacağı kadar bir alanı kesip boşaltır. Arabaşının bazı yörelerde “ara aşı” veya “aralama aşı” adını almasının sebebi hikmeti budur. Açılan alana konan çorbanın, eskiden tavşan, keklik gibi av etinden pişirileni makbuldü. Ara başının ya da yakınlarının böyle bir mahareti veya nasibi yoksa çorba için horoz eti kullanılırdı. Günümüzde kırsal kesimlerde bu gelenek sürdürülse de şehir merkezindeki arabaşı çorbalarında yaygın olarak hazır kesim piliç etleri kullanılmaktadır. Çorbanın lezzeti kadar acılığı ve sıcaklığı da önemliydi. Bunun için eski Konya’da, hayattaki tandırlar, kış mevsiminde ekmek yapma dışında bir de arabaşı için yakılırdı. Bütün bu özenmelere rağmen arabasının en ustalık isteyen ögesi hamurudur. Onun kıvamını, pişme süresini, kalınlığını, tuzunu, ununu ayarlamak marifet ister. Arabaşı hamurunu tam kıvamında düşüren hanımlar, çevrelerinde nam salmışlardır. Arabaşını pişiren kadar, yiyen de onun hakkını verebilmelidir. Tıpkı pişirdiği arabasıyla ünlenen hanımlar gibi, arabaşı yiyişiyle ün salan erkekler vardır. Yalnız tuhaftır, bunların ekserisi ufak tefek yapılı, sıska tiplerdir. Çorba tası hamurla kaplı sininin ortasında kendi için açılan yuvarlak boşlukta yerini alınca, sofranın büyüğü besmeleyle kaşığı önce boş olarak çorbaya batırarak hamur yapışmasını diye onu ıslatır. Sonra içinde, kendi önünden kestiği bir parça hamur olduğu hâlde kaşığı tekrar çorba tasına daldırır. Kaşığın hemen hemen tamamı hamurla dolduğu için çok az çorbayla çıkan kaşık bir hamlede yutulur. Eskiden meşhur arabaşı içicileri özel olarak yaptırdıkları kaşıklarını yanlarında taşırlardı. Kaşığın özel oluşu, kaşıktan iri kesilen hamuru taşıyabilmesi için sapın başlangıç kısmının biraz geniş, yastıklı, yapılmasındandır. Hamurun çiğnenmesi caiz olmadığı gibi kaşığındaki hamuru çorba tasına düşüren “arabaşı çekme” cezasına çarptırılır. Artarda çorba tasına girip çıkan hamur dolu kaşıklar, çorba tasını boşaltmadan çorbayı soğuturlar. Bunun üzerine sofraya yeni bir çorba tası gelir, eski tasta kalan yeni gelen tasa boca edilip acısı ve ekşisi de takviye edilerek ziyafet sürer gider. Arabaşı çorbasındaki etin adı “veceddü”dür. Arapçada “buldum” anlamına gelen bu kelimenin elbet bir hikâyesi vardır. Rivayete göre bir Arap, her nasılsa bir arabaşı ziyafetinde bulunmuş. Sofra arkadaşlarının hemen her kaşığında çıkan et parçasını görür, hamuru

çorbaya düşürme endişesiyle kaşığıyla bir et parçası yakalamaya bir türlü muvaffak olamazmış. Uğraşa uğraşa kaşığıyla bir et parçası çıkarmayı başarınca gayri ihtiyari vecettü, diye haykırmış. Ardından her yakaladığı et için aynı haykırışı tekrarlamış. Kelimenin anlamını bilmeyen bizimkiler “veceddü”yü et anlayıp, kaşığı etle dönen herkes: “Bir veceddü de ben buldum” demeye başlayıp işi eğlenceye vurmuşlar. Sonunda yanlış anlaşılan bir kelime, arabaşı kültürü içinde kendine bir yer bulmuş. Çorbası gibi hafif hamuruyla arabaşına doymuşluğun ölçüsü, karnının üstüne yere dümdüz yatıldığında ayakların zeminle temas etmemesidir. Ünlü içicilerin bu pozisyonda yerde karınlarının üstünde fırıldak gibi çevrildiklerine pek çok kereler şahit olmuştuzdur. Konya ara oturmaları, güz mevsiminde evlerin izbelerinin tavan ağaçlarına asılmış divlek (kavun), yine izbelerde sandık ve selelerde bıçkı tozuyla beslenerek saklanmış yeşil üzüm veya genevir helvası gibi ikramlarla nihayetlenir. Günümüzde ara oturmaları yaygınlığını kaybetmiş olsa da; soğuk kış gecelerini ısıtan arabaşı âdeti, aileler ve arkadaş grupları arasında samimiyet nişanesi olarak yaygınlaşarak devam etmektedir.¹

2.5. Çorba Tüketiminde İnanış ve Uygulamalar

Sosyal içeriğe sahip olan özel gün yemekleri Anadolu’da özenle hazırlanmaktadır. Gelen misafirlerin karnının doyurulması, hoşnut edilmesi ön planda tutulmaktadır. Bu özel gün yemekleri arasında bayram yemeklerini, uzun kış gecelerindeki sıra gezmelerini ve özel davetleri sayabiliriz. Tokuz, Gaziantep’te, Ramazan Bayramı yiyecekleri olarak, yuvarlama, pirinç pilavı, etli dolma; tatlı olarak, zerde, sütlaç, kurabiye, baklava olarak sıralamaktadır. “ Gaziantep’te bayramın ilk günü yuvarlama, pilav, zerde ve sütlaç pişirilmeyen ev yok gibidir. Gaziantep’te yuvarlama yapmayan veya yapamayan kişilere mutlaka yemek gönderilir. Yemekler çok miktarda hazırlanır, gelen yakın akraba ve konuklara da ikram edilir“ (Tokuz, 2002:80). “İnegöl’de arife günü bayram yemekleri hazırlanır. Bayram yemekleri cevizli ekmek, çorba, kuru fasulye, sarma, yahni pilav, börek, sütlaç ve baklavadan oluşur“ (Kartal, 1998:188). “Eskiden uzun kış gecelerinde kadın ve erkeklerin ayrı olarak veya yakın akrabalar arasında hep birlikte sıra ile bir evde düzenledikleri yemekli veya yemeksiz toplantılardır. Yemekli sıra gezmelerinde konuklara yuvarlama, içli köfte, çiğ köfte,

¹*İşık, Ali (2009), “ Kış Gecesi Oturmalarının Geleneksel Çorbası: Arabaşı”, Akademik Sayfalar-Merhaba Gazetesi, 11 Mart 2009, Cilt:9, Say:8, s :113-115.*

dolma, öz çorbası, Özbek pilavı gibi yemekler ile baklava, kadayıf ve helva gibi tatlılar ikram edilmektedir” (Tokuz, 2002: 84). “Eskiden uzun kış gecelerinde erkekler arasında yapılan davetler, yemekli veya yemeksiz olurmuş. Yemekli ziyafetlerde çorba, çekme, baklava, kadayıf, ceviz ezmesi gibi yiyecekler; yemeksiz ziyafetlerde ise gecenin geç vakitlerinde bulgur pilavı, turşu, tatlı yenilirmiş” (Kazan, 2003:209).

Tokuz, Gaziantep’te davet yemeklerinin ailenin maddi durumuna, toplum içerisindeki sosyal konumuna göre değişiklik gösterdiğini belirtir. Tokuz Gaziantep’te davetlerde sunulan yemekler ile ilgili şunları söyler: “ Davet yemekleri arasında Gaziantep’te en fazla yapılanlar; yuvarlama, Özbek pilavı, et paçası, içli köfte ile tatlı olarak aşır çorbası, baklava, künefedir. Kilis’te davetlerde; teşrübe, ekşili kebab, kıymalı köfte, yoğurtlu köfte, kübbülmüşveyye, oruk, şihılmaşşi, ekşili yahni, etli pilav, iç pilav, orman en fazla tercih edilen yemeklerdir“ (Tokuz, 2002:91).

Büyükkavuç, Ereğli’de ikram edilen yemeklerin büyük yer sofralarında hazırlandığını söyler. Bu sofranın etrafında bağdaş kurularak oturulur ve herkes aynı kaptan kaşıkla yemek yer. Bayramlarda köylerde, gruplar halinde bütün evler dolaşarak ziyaret edilir. Her gidilen evde sofralar kurulur, mutlaka kurulan sofraya oturup her yemekten bir iki kaşık almak gerekmektedir. İkram edilen yemeklerden yenilmediği takdirde ev sahibine karşı saygısızlık olarak görülmektedir.¹

Örneklerden görüldüğü gibi özel günlerde verilen yemekler toplum içinde önemli bir sosyal faaliyet unsuru olmaktadır. Özellikle ikram edilen yemeklerin geri çevrilmesinin ev sahibine hakaret olarak algılanması Orta Asya Türk kültüründe eski bir adet olan “yağma”, “potlaç” geleneğinin bir yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır.

2.5.1. Geçiş Dönemlerinde Çorba İle İlgili İnanış ve Uygulamalar

2.5.1.1. Doğumda Çorba İle İlgili İnanış ve Uygulamalar

İnsan hayatında geçiş dönemlerinin ilki ve en önemlisi doğumdur. Doğum Türk toplumu için önemli ve mutluluk verici bir dönemdir. Bu dönemde anne ve çocuğun savunmasız olduğuna inanılmakta ve bununla ilgili de birçok pratik uygulanmaktadır. Örneğin doğum sonrasında anne ve bebeğe zarar verileceğine inanılan kötü ruhlar

¹ Büyükkavuç, Feride (2003), a.g.e, s:289

vardır. Bu ruhların zarar vermemesi için öncelikle bebeğin yastığının altına Kur'an-ı Kerim konmaktadır. Annenin de bu kötü ruhlardan etkilenmemesi için akşam ezanından sonra evin dışına çıkmamasına dikkat edilmektedir. Türk kültüründe anne ve bebeğin zarar görmemesi için bunun gibi pek çok uygulama bulunmaktadır. Boratav lohusalık döneminde, özellikle doğumdan sonraki kırk gün içinde, anne ve çocuğun her türlü zararlı etkilerden korunması gerektiğini belirtir. Boratav, Anadolu'da anne ve çocuğuna gelebilecek zararlar karşılığında yapılan uygulamalardan şu şekilde söz eder: "Nazarlık, maşallah gibi takılar, çocuğu da, lohusayı da korumak için kullanılan yaygın gereçlerdir. Lohusanın ve çocuğun yastıklarına veya başka yerlere, al kurdele bağlamak, anneyi ve bebeği görmeye gelenlere al renkte şerbet ("loğusa şerbeti") ikram etmek gibi töreler bu anlamı taşımaktadır" (Boratav, 1994:153). "Lohusayı ziyarete gelenlere gebeden, loğusa şerbeti veya şurup ikram edilir. Bazı yerlerde doğumun üçüncü günü tanıdık ve akrabalara ziyafet çekilir. Defçi, dümbelekçi tutulur. Eğlenilir. Şerbet, şekerli peksimet ve yemek çıkarılır" (Acıpayamlı, 1974:72).

Bütün bunların yanında Anadolu'nun bazı yörelerinde bu kötü ruhlardan korunmak amacıyla temel besin maddelerinin de kullanıldığı görülmektedir. Boratav, çocuk ve özellikle loğusa için en büyük tehlike halk arasında "albastı", Al-karısı, ya da "alanası" olarak adlandırılan olağanüstü varlık olduğunu belirtir. Bu varlığa karşı halk arasında şu uygulamalar görülür: "Al-karısının, loğusanın ciğerini söküp götürdüğü, kendini ve çocuklarını bununla beslediği sanılır; türlü tedbirlerle loğusa ve yeni doğmuş çocuğun korunmasına dikkat edilir; loğusaya gelincik, meyan-kökü şerbeti gibi kırmızı renkte şeyler içirme, odasında demir bulundurma ve özellikle onu yalnız bırakmama bu tedbirler arasındadır; erkeğin bulunduğu yere Al-Karısı'nın giremeyeceğine inanılmaktadır" (Boratav, 1994:78). Acıpayamlı da aynı şekilde halk arasında Albasmasına karşı loğusa ve çocuğunun kırk gün ve kırk gece yalnız bırakılmaması gerektiği inancı olduğunu belirtir. Eğer yalnız bırakılmaları icap ediyorsa, birtakım pratiklerin birinin veya birkaçının yapılması gerekmektedir. Halk arasında çeşitli uygulamalar görülmektedir. Loğusa ile çocuğunun buldukları odanın herhangi bir yerine süpürge, elek, ayna, Kur'an, soğan, sarımsak, mavi boncuk asılır. Loğusa ile çocuğunun yastıklarının altına Kur'an, kama, orak, bıçak, maşa, demir, makas, ekmek, soğan, sarımsak, erkek pantolon ve yeleği konur. Loğusa ile çocuğunun yastığına iğne veya çuvaldız sokulur. Hamilenin odasında gece gündüz çırpıg yakılır. Loğusa ile

bebeğinin yataklarının etrafı Ayetül Kürs'î okunarak organla çevrilir. Loğusa ile çocuğuna kırmızı beze bağlanmış, kırmızı altın veya yıldız altını takılır ve loğusanın başına al kurdele ve yazma bağlanır. Loğusaya ocaklı takkesi, gömleği yahut erkek külahı giydirilir veya erkek tarafından kullanılmış olan bir kuşak sarılır.¹ “Loğusa ile çocuğuna kırk gün içinde gelen hastalıklara umumiyetle kırk basması, bazı yerlerde kırk düşmesi, kırk karışması, kırk bastı, loğusa bastı gibi isimler verilmektedir. Loğusa ve çocuğuna kırk basmaması için müracaat edilen pratikler şunlardır: Kırklı loğusa ve çocuk kırk gün müddetle evden dışarı çıkmamalıdır. Kırk içinde bulunan iki loğusa ile bunların çocukları karşılaşmamalıdır” (Acıpayamlı, 1974:85-86). Örnek, kırk basmasından korunmak için alınan önlemlere örnek olarak şunları söylemektedir: “Kırklı çocuk yalnız bırakılmamalıdır; kırklı kadınlar, kırklı çocuklar kırk gün süreyle dışarı çıkmamalı, karşılaştırılmamalı ve birbirleriyle görüştürülmemelidir; çocuğun üstüne kırmızı örtü örtülmeli, kırmızı kurdele bağlanmalıdır; çocuğun ve annesinin başucuna Kur'an konmalıdır; çocuğun başucuna ya da yatağının altına soğan, sarımsak yerleştirilmeli, asılmalıdır; yastığın, yatağın altına süpürge, bıçak, makas ve çuvaldız konmalıdır” (Örnek, 1979: 229-232). “Kırk gün dolduktan sonra kırklama töreni yapılır; çocuğun ve anasının, yerine göre değişen ayrıntılı birtakım kurallara uyularak yıkanmalarıdır bu. Örneğin kırk hamamında çocuk, son kurna suyuna bir altın ya da bir anahtar kırk defa batırıldıktan sonra yıkanır” (Boratav, 1994:154).

Acıpayamlı halk arasında iki çeşit kırklanma pratiği olduğunu belirtir. Bunlardan biri, su ile yapılanlardır: Yıkanmadan önce veya sonra baştan aşağı su dökmek suretiyle yapılmaktadır. İçine altın, gümüş, ustura, yumurta, kırk âdet arpa, buğday, çakıl, fasulye, fındık, demir gibi şeylerden bir ya da birkaçı konan yahut loğusanın dört defa ellerini sokup çıkardığı kazan veya kurna içindeki su kırklanacak kimsenin başına kaşık, fincan vb. lerinin yardımıyla kırk defa dökülür. İkincisi su kullanmadan yapılan pratiklerdir. Beşiğin altına kaba bir döşek yerleştirilir. Köyün ileri gelen kadınlarından ikisi, beşiğin sağına ve soluna oturur. Sağdaki kadın başı kibleye gelmek şartı ile çocuğu kucağına alarak bir dua eşliğinde çocuğu beşiğin altından soldaki kadına yuvarlar. Çocuk üç kere aynı şekilde yuvarlandıktan sonra, kırklama işlemi bitmiş olur.²

¹Acıpayamlı, Orhan (1974), *Türkiye'de Doğumla İlgili Adet ve İnanmaların Etnolojik Etüdü*, Sevinç Matbaası, Ankara. s:81-83

²Acıpayamlı, Orhan , a.g.e, s:93-96

Bebeğin sağlıklı büyümesi için anne sütüne ihtiyaç vardır. Bundan dolayı da anneye sütünü artırıcı besinler yedirilmesine dikkat edilmektedir. “Doğumlarda lohusanın sütünü artırıcı yemekler yapılmaktadır. Gaziantep’te kuymak, pekmezli unlu kuymak, simit aşısı, muni çorbası, Arap köfte, çiğ köfte Kilis’te Arap köfte, çorba, kuymak yapılması yaygındır“ (Tokuz, 2002: 87).

Etnolog Sedat Veyis Örnek Ayaş’a özgü doğumdan sonra bir çok uygulamaların yapıldığını söyler Doğumdan sonra kadına ‘içinin üzüntüsünü alsın.’ diye pirinç ve oğmaç çorbası içirilmektedir. Lohusa için loğusa böreği, hoşmerim ve fırında siger yaptırılıp armağanla birlikte yeni doğum yapmış loğusaya gidilir. Lohusaya bakmaya gelen misafirlere lohusa şerbeti ikram edilir. Lohusaya “ Sütün gür olsun” diye dua edilir. Kırkıncı gün, bebek kevirgenden su dökülüp, yıkanır. Kırk uçurulur yemek yenir. Ayrıca kız annesi bebeğe yatak, yorgan, çeşitli giysiler hazırlar, misafirlerle birlikte BEŞŞİK getirilir. Yemek yenir. Sedat Veyis, Ayaş’ta genellikle davet yemekleri ne amaçla olursa olsun, sırayla çorba, et, pilav, sarma, bamya, hoşaf ve baklava olarak ikram edildiğini belirtir. Ayrıca tatlının baygınlığını gidermek için yemeğin üstüne tuzlu sütlac ikram edilir. Ayaş’ta birisi yemeğe imrenir ve bu yemekten yiyemezse umma olacağına; eğer bu kişi kadın ise memesi şişeceğine, damarı çekeceğine inanılır, Buna karşı umma olana sağ avucunu yala derler.¹

“Loğusa kadın en yakınları tarafından doğumdan yorgun düştüğü düşünülerek hemen pirinç çorbası yapılmaktadır (Bağıranlı). Köy unundan az tuzlu ve yağsız çorba yapılır (Antaplı). Umaç çorbası yapılır. Bu umaç çorbaya oğlan büyüten çorba da denir (Antaplı). Loğusaya sıcak çorba mutlaka verilir (Bağıranlı, Antaplı, Safalı). Ağrılı kadının sağı solu ısıtılır, sıcak çorba içirilir (Bağıranlı, Antaplı, Safalı)” (Altun, 2004:140). “Bağıranlı, Antaplı ve Safalı’da lohusanın sütünün bol olması için özellikle soğan ve hoşaf yedirilir (Bağıranlı, Antaplı, Safalı). Karalahana yedirilir (Bağıranlı). Tatlı ve sulu yiyecekler yedirilir (Bağıranlı, Antaplı, Safalı). Köy unu hafifçe kavrulur az tuzlu bibersiz çorba yapılır (Antaplı, Bağıranlı). Loğusanın sütü olsun diye her şeyi yemesi gerektiğine inanılır (Bağıranlı, Antaplı, Safalı)” (Altun, 2004: 141-142). “Sütü azalan lohusaya süt yapan yiyecekler yedirilir (Bağıranlı, Antaplı, Safalı). Köy unundan çorba yapılır (Bağıranlı, Antaplı, Safalı). Lohusa

¹*Doğruol, Hatice, a.g.e, s:192*

beslenemiyor, az yiyor, umduğunu yiyemiyor, bu yüzden sütü azalır diye istediği her şey yedirilir (Antaplı, Bağıranlı)” (Altun, 2004:143).

“Ankara’nın Elecik Köyü’nde tatlı ve çorba yedirilen lohusanın sütünün gelmesi sağlanır. Nevşehir’in Akçaören ve Yeşilöz köylerinde lohusanın sütünün çoğalması için bulgur çorbası, şerbet, kayısı ezmesi gibi sulu yiyeceklere ağırlık verilmektedir” (Altun, 2004:141).

Kazan, Burdur yöresinde yapılan tarhana ile ilgili olarak Burdur il merkezinde olsun ister köylerinde olsun günlük hayatta en fazla yenen çorba olduğundan söz eder. Özellikle tarhana Ramazan günlerinde iftar sofralarının baş yiyeceğidir. Çorbaya, pişirilirken evlerde kışlık olarak hazırlanan kuru kıymadan katılır. Kazan, günümüzde taze kıyma da konulabildiğini fakat kurusuyla daha lezzetli olduğunu belirtir. Tarhanaya kıymanın yanında bir iki diş sarımsak da katılır. Tarhana, Anadolu’nun bir çok yöresinde olduğu gibi yazdan hazırlanır. Bunun için ilk önce buğday değirmende öğütülür. Kepeğinden ayrılan un, yoğurtla hamur haline getirilir. Hamurun içine domates, nohut, yoğurt, nane, baharat, tuz konularak yoğrulur. Koyu bir bulamaç haline gelince bir kez torbaya konulur. Hazırlanan bu hamur bez torba içinde iki veya üç hafta kadar bekletilir. Bu sürede hamur sertleşmiş ve mayalanmıştır. Sonra, bez torbadan çıkarılan bu tarhana, sofraya bezlerine serilir ve kurutulur. Kuruyan tarhana elle ufalanır ve un haline getirilir. Günümüzde bu un haline getirme işlemini mutfak robotları yapmaktadır. Tarhana çorbası pişirilirken Kazan, içine nohut da konulabileceğini belirtir. Bunun için nohudun bir gün önceden ıslatılması gerekmektedir. Yumuşayan nohut, pişirilir ve çorbanın içine katılır. Pişmeye yakın içine nane konulduğu takdirde güzel bir tat elde edilir. Çorbanın koyulaşmaya kadar kaynaması makbul olmaktadır. Yeni doğum yapmış kadınların sütünün çok olması için bu yörede bu çorbadan içirirler.¹

Ayrıca Derince Yörüklerinde kadın doğum yaptıktan sonra içinin beresini alması için anneye oğmaç yedirilir. Tereyağı kavrulur içine pide ufalanır ve bu da anneye yedirilir. Doğum sonrasında annenin gücünü geri kazanması için ayrıca çorba ve sütlaç da yedirilmektedir. Doğum yapan kadına soğuk şeyler yedirilmez ve içirilmez. Bir ay boyunca anne soğuk yiyecek ve içeceklerden uzak tutulur. Annenin üşütüp hasta olmaması için buna dikkat edilmesi gerekmektedir. Ayrıca annenin sütünün bol olması

¹ Kazan, Şevkiye, a.g.e, s.:229

için ateşte soğan pişirilir ve anneye yedirilir. Bunun dışında anneye patates de yedirilmektedir. Annenin bol bol tatlı yemesi de sütünün bol olmasını sağlamaktadır.

Anadolu'da “doğum” olayı önemli görülen bir olaydır. Dolayısıyla doğum öncesinde olduğu gibi doğum sonrasında da yöreden yöreye farklılık gösterse de halk arasında bazı uygulamalar yapılmaktadır. Doğum esnasında güç kaybeden annenin tekrar gücünü kazanabilmesi için kolay sindirebileceği sağlık açısından da faydalı olan lohusaya çorba içirme âdeti hemen hemen bütün Anadolu yörelerinde görülmektedir.

2.5.1.2. Evlenmede Çorba İle İlgili İnanış ve Uygulamalar

Geçiş dönemlerinden ikincisi ise evlenme dönemidir. Türk kültüründe toplumsal dayanışmanın gösterildiği önemli dönemlerden biridir. Evlenmenin kadın ve erkeğin aile kurmak amacıyla yasaca birleşme olayıdır. Kız ve erkek için sosyalleşme sürecinin en önemli aşamalarından biridir. “Aileler arasında dayanışmayı, toplumsal ve ekonomik ilişkiyi belirler, düzenler. Evlenme törenleri bağlı bulunduğu kültür tipinin öngördüğü belirli kurallara ve kalıplara uydurularak gerçekleştirilir. Evlenme, tören, töre, âdet, gelenek, görenek ve inanma bakımından zengin bir tablo çizer” (Örnek, 1995:185). Balaman, evlenme törenlerinin bir dini toplumsal olayı da içine aldığı belirtir. “Evlenme törenleri köy ortamında bir bayram şenliği olarak algılanır. Ulusal yapının oluşmasında birçok değer ve davranışın kazanılması yönüyle evlenme törenleri fonksiyonel etkinlik gösterir. Toplumların tarihi ve ekonomik yapıları yerleşim şekilleri, üretim şekilleri ve gelenekleri kısmen kültürleri evlenme biçimlerini belirlemektedir” (Balaman, 1973:135).

Anadolu yörelerinde düğünler ailenin sosyal ve ekonomik durumuna göre değişmekte ve çeşitlenmektedir. Tokuz, Gaziantep’de düğünlerde pişirilen yemeklerin genelde doğrama, kamışlı yahni (veya kamış yahnisi), kabaklama, pilav, dolma, lahmacun, elma aşısı, öz çorbası, elma tavasası, kıymalı patates, kuru fasulye, şehriyeli pilav gibi yemekler olduğundan söz eder. Düğün yemekleri ‘ maşta’ denilen bu işle görevli bir kişi tarafından organize edilmektedir. Düğünler eskiden evlerde yapıldığından yemek genelde düğün evine bitişik veya yakınında bir evde pişirilir. Yemek alışverişinin kolaylaştırmak için duvarda bir delik açılır ve yemek servisi bu aradan daha kolay gerçekleştirilir. Bu eve yörede ‘aşevi’ denilmektedir. Düğün evinde konuklar

toplanırken aşevinde hummalı bir faaliyet sürer. Tokuz düğünlerde yemeğin sunumundan şu şekilde söz eder.¹ "Yemek düğünde ilk önce kız annesine ikram edilir. Kız annesine ikram edilirken tepsi çiçeklerle süslenir. Kız anasıda bu jeste yüklü bir bahşış vererek karşılık verir" (Tokuz, 2002: 88).

Gaziantep'te düğün öncesinde yatak biçme denilen evlenecek gençlerin kullanacakları yatak, yastık, minder gibi eşyaların hazırlanması töreninde genelde yenilen yemekler; doğrama, kabaklama, öz çorbası ve lahmacun gibi yemeklerdir.² "Gümülcine'de Türk toplumunda düğünlerde başyemek, bol kemik suyu ile iyice kaynatılıp özlenmiş pirinç, yeterince ciğer rendesi, kıyma ve aşçı kadının becerisiyle pişirilmiş meşhur "Düğün Çorbası" da denilen "Kıymalı pirinçli" çorbadır. 5-6 kişiye yetecek büyüklükte metal tek bir tas ile masaya getirilir" (Kalyoncu, 2003:167). "Düğünün ikinci günü düğün için kesilmiş olan hayvanlardan ayrılan paça ve ciğer ile paça çorbası yapılır ve ciğer kavrulur. Akşama yani ikinci kına gecesine gelen damat tarafından ev halkına ve yakın akraba komşularına yemek verilir" (Kalyoncu, 2003:153). Kalyoncu Batı Trakya Gümülcine'de düğünlerde "Alay Günü"³ denilen günde, damat evinde alay öncesi bütün misafirlere düğün yemeği verildiğini söyler. Gümilcine'de evine alınan damat için ve orada bulunanlara "güvey Sofrası" denilen yemek hazırlanır. Sofraya düğün yemekleri dışında evde bulunan yiyeceklerden de konulur. Güvey sofrasının en önemli yemeği "soğan kapama"sıdır. Ayrıca sofraya alayla birlikte kız evinden yollanmış bir tepsi "güvey baklavası" konur. Baklavayı eve teslim eden kişiye bahşış verilir. Damat baklavanın mendilini açar ve bir bıçak ile baklavayı boydan boya tekrar keser. Buna "Damat tepsiyi-baklavayı karıştırdı" denir. Güvey sofrasında gelin ve damada et yemeği yedirilmez. Eğer et yerlerse "ömür boyu kedi köpek gibi birbirlerini yiyeceklerine" inanılır. Güvey sofrasında ayrıca "gelin aldatmaca" da yapılır. Güvey çatalı ya da kaşığı ile geline yemek verir. Gelin ağzını açınca da kendi ağzına atar. Gelin bu lokmayı hızla alıp yemesi gereklidir. Ama çoğunlukla gelinler aldatılır. Yemekten sonra sofrada bulunanlar mutluluk dileklerini sunar. 'Hayırlı olsun. Allah mesut etsin. Bir yastıkta kocayın inşallah, Allah nazardan saklasın.' gibi temennide bulunurlar. Bu arada espri olsun diye ' Mari kadınlar hadi gidelim artık. Ne demişler düğün iki kişiye, kalanı deli

¹ Tokuz, Gonca, a.g.e, s.:88

² Tokuz, Gonca, a.g.e, s:88.

³ Alay günü: Damat evinde toplanan davetliler davul zurna eşliğinde eskiden at ve öküz arabalarıyla günümüzde ise arabalarla kız evine alay eşliğinde gidilip belli bir geleneksel uygulamalarla gelinin evinden alınma adetidir.

komşuya. dedikleri de duyulur.¹ “Gümülcine’de düğün bittikten birkaç gün sonra iki dönüş karşılıklı olarak birbirlerine ziyaretlerde bulunur. “Geze” adı verilen bu ziyaretlerin kalabalık olanına “Büyük” az olanına ise “Küçük Geze” denir. Büyük gezeye akraba, eş, dost katılır. Küçük geze ise sadece ev halkları arasında yapılandır” (Kalyoncu, 2003:164-165). Kalyoncu, gezelerde ilk olarak damat evinin kız evine, daha sonra da kız evinin damat evine ziyarette bulduklarını belirtmiştir. Gezelerde ev sahipleri misafirlerine düğün yemeklerine benzer yemekler sunar. Kalyoncu, bu yemeklerde sütlü çorbanın sunulduğunu belirtir.

Kazan, Burdur yöresinde eskiden düğün yemekleri ve gelin davetlerinde, ziyafet sofralarında ilk olarak sofraya pirinç çorbasının getirildiğini belirtir. Bu tür özel gün yemekleri arasında; pirinç çorbasından sonra “çekme” ardından mevsimine göre “kuru fasulye”, ”taze fasulye”, “ etli nohut”, “karnıkara börülce” daha sonrası için de “ ırmik helvası” ve ardından “ bulgur pilavı” yenilmiştir. Günümüz ziyafet ve davet yemeklerinde ise bu sıra çoğu zaman takip edilmemektedir. Bu yemeklerde börek olarak “su böreği”, tatlı olarak “ baklava”, “ kabak helvası” ve “ ırmik helvası” her zaman ön plandadır.² “Hamur, yufka olarak açılır ve küçük kareler halinde kesilir. Bu karelerin içine baharatlı kıyma konur ve avuç içinde büzülerek kapatılır. Suda haşlanarak çorba gibi pişirilir. Burdur il merkezinde pek yapılmamasına rağmen köylerimizde ve genellikle düğünlerde yapıldığı söylenmektedir” (Kazan, 2003:230).

Büyükkavukçu, Karadeniz Ereğlisi’nde düğün, sünnet, mevlit, bayram ve Ramazan iftarlarında çok çeşitli yemeklerin yapıp ikram edildiğini belirtir. Bu yemeklerin başında etli veya tavuklu pilav, yaprak dolması, mumbar dolması ve kaburga dolması gelmektedir. Ayrıca mevsimine göre çeşitli sebze yemekleri, börek ve tatlı çeşitleri de sunulmaktadır. Yörede çorbanın besin olarak değerli ve besleyici bir yiyecek olarak görülmesine rağmen Büyükkavukçu, özel gün ve davet yemeklerinde herhangi bir çorba adından bahsetmemektedir.³

¹ Kalyoncu, Vahide (2003), “Beslenme ve Mutfak Kültürü Açısından Batı Trakya’da (Gümülcine) Evlilikle İlgili Gelenekler” *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, s:160-161*

² Kazan, Şevkiye, a.g.e, s.209

³ Büyükkavukçu, Feride, a.g.e, s.289

Bunun dışında düğün öncesinde düğüne hazırlık safhasında yeme içme ile ilgili uygulama ve adetler de görülmektedir. Ayaş'ta düğün öncesi yapılan adetlere örnek olarak: Nişan günü kararlaştırılır, oğlan evi kız evine harç yollar. Yemekler hazırlanır. Sofra bezi üzerine büyük meydan tablası konur, yer sofrası hazırlanır. Her tablanın etrafına 12 – 13 kişi oturur. Yemekler aynı kaplarda yenir. Yemek olarak önce çorba tasıyla çorba, pilav tabağıyla etli pilav, tasta bamyaya ve hoşaf, kirpikli sahanlarda sarma ve mevsimine göre karışık salata, sinide baklava ikram edilir. Ayaş'ta baklava genellikle sekiz gardaş diye adlandırılan şekilde kesilmektedir.¹ “Gümülcine’de eskiden kına gecesinde kızlar oynayıp acıkırlar diye özellikle kızlara ekme hamuru yoğrulur, portakal büyüklüğündeki hamurlar ile ekmeçikler yapılırmış. Bu ekmeçiklere peksimet denir. Üzerlerine de susam serpilerek pişirilir ve fırından çıkar çıkmaz kızlara yedirilirmiş. Günümüzde ise “kızlar sofrası” hazırlanmakta kızlara düğün yemekleri yedirilmektedir” (Kalyoncu, 2003:154).

Gümülcine’de yaşayan Türklerin yanında bir diğer Anadolu dışında yaşayan Türkler olan Hamse Türkleri² arasındaki evlilik dönemi yeme içme ile ilgili uygulamaları şu şekilde gösterebiliriz. Hamse Türklerinde düğündeki uygulamalardan biri şöyledir: Eve girildikten sonra, gelin yeni evinin tandırı etrafında dolaştırılıp peyandoz denilen ufak bir halı üzerinden özel odasına alınır. Gelin oturmak istemez, damadın atası geline oturması için bir koyun veya inek hediye alır. Bunu alan gelin razı olup oturur. Bu esnada büyük bir sini içerisinde çeşitli tatlı yiyecekler getirilir. Bunları iki aksakal tabaklara bölüp ikrama başlar. İkramdan tadan misafirlere bir miktar para verirler. Buna “toyane” denir. Bu paralar damadın atasına verilir. Davetli misafirlere mevsimine uygun olarak çorbadan başlanılarak çeşitli etli ve sebze yemekleri ikram edilir. Pilav ve sonunda sütlü hamurlu tatlılar ikram edilir.³

2.5.1.3. Ölümde Çorba İle İlgili İnanış ve Uygulamalar

Ölüm birçok şekilde tanımlanacak bir olaydır. Yaşamın sona ermesidir. Biyolojik olarak kişinin beden faaliyetlerinin bitmesidir. Bedenin yaşama gücünü kaybetmesinden ibaret

¹ Doğruol, Hatice, a.g.e, s:193

²Hamse Türkleri; İran'ın Zencan şehri Tebris'in Güneydoğusunda Tebris şehrine bitişik Zencan eyaleti içerisinde. Hamse isminden hareketle bölgeye de Hamse Türkleri bölgesi denilmiştir ve literatüre de bu isimle geçmiştir

³Kalafat, Yaşar (2003), “Hamse Türklerinde Halk Kültürü”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara. s:134

olan ölüm olayının doğrudan en önemli toplumsal sonuçlarından birisi, üyelerinden birinin aile grubundan sökülüp alınması olup, dinî bakımdan da bu olay yeni bir hayata başlamak için atılan ilk adım olduğundan, aile hayatı içinde önemli bir dinî-toplumsal olay olarak ortaya çıkmaktadır. Ölüm olayı dolayısıyla düzenlenen dinî törenlerin, grup yaşantısında sahip oldukları büyük önem, sırların sırrı olan ölüm olayının toplumda ortaya çıkardığı korkunun etkilerinin derecesini ortaya koymaktadır. Ölüm olayı nedeniyle düzenlenen dinî törenlerin grup yaşantısında uyandırdığı yankılarda, ölenin sosyal statüsü büyük yankı uyandırır.¹ Boratav, ölüm, somut olarak insan yaşamının sona ermesi olduğunu; fakat insan topluluklarının inanış ve törenlerinde, bu olayın da, doğum ve düğün gibi bir “geçiş” aşaması değerini taşıdığını; ölümden sonra da ölümlü yaşayanlarla ilişkileri, alış verişleri süre gittiğini söyler. Boratav, ölümü düşündüren önbelirtilerin önemli-önemsiz olayların bir yıldız kaymasının o yıldız sahibi olan kişinin öldüğünü ya da öleceğini haber vermesi gibi inanışların olduğunu belirtir.²

Örnek, ölümü hayatın son durağı, insana acı ve keder veren bir bitiş olmaktan çok, insanı korkutan, çaresiz kılan ve sırrına erilmesi güç olan bir olay olarak tanımlamaktadır. Ölüm, insanın kaçınılmaz olarak bir gün karşılaçağı bir gerçektir. Bu gerçek onu da birgün hayattan götürecektir. Örnek , zaman zaman bu korkunun baskısı altında tedirgin olan halk düşüncesi, çoğu kez çevresinde olup biten olayları, eşyanın şu ya da bu şekilde duruşunu, düşündeki bir görüntüyü ölüm için birer önbelirti saydığından sözeder.³ Örnek, buna örnek olarak şunu söyler: “Sivas’ta açık ağızlı makasın, kefen kesmeyi belirtmesinden, leyleğin ölüm belirtisi sayılan kara bir çaput getirmesine, sevimsiz bir hayvan olan baykuşun, sevimsiz bir olay olan ölümü akla getirmesine dek bir takım çağrışımlar hep ölümü düşündürmekte, hep ölümü hatırlatmaktadır ” (Örnek, 1966: 90).

Örnek, ölümü uzaklaştırmak için halk arasında geçmişten günümüze gelen, halk arasında uygulamalarına hâlâ rastlanılan bir takım inanışların var olduğundan söz eder. Kentlerde yaşayan ve yaşadıkları kentin kültürüne ayak uyduran aileler de ise bir takım inanış ve adetler unutulmuştur. Örnek, Sivas’ta yaptığı çalışmalarda ölümü uzaklaştırmak için yapılan işlemler üzerinde durmuştur. Bunlardan bazıları şöyledir: Bir

¹ Ünver, Günay (1999), *Erzurum ve Çevre Köylerinde Dini Hayat*, İstanbul. s:203

² Boratav, Pertev Naili (1994), *100 Soruda Türk Halk Folkloru*, Gerçek Yayınevi, İstanbul, s:194

³ Örnek, Sedat Veyis (1966), *Sivas Ve Çevresinde Hayatın Çeşitli Safhalarıyla İlgili Batıl İnançların ve Büyüsel İşlemlerin Etnolojik Tetkiki*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara. s:90

mahallede ölen olursa, o mahalledeki su dolu kaplar boşaltılır. Cenaze yıkanırken uyuyan kimseler uyandırılır. Ölü defnedilip de, eve dönüldüğü zaman, ölenin akrabaları arkalarına bakmazlar. Ölü evden götürülünce, ağırlığı da birlikte gitsin diye, ardından su dökülür. Kapı önünden tabut geçirildiği zaman, arkasından su atılır. Ölünün yıkanılmasında kullanılan lif ve sabun içeriye alınmaz. Ölü yıkanırken yatağı toplanır; yatağın yerine bir taş konur. Ölü yıkandıktan sonra, su ısıtılan kazan ters çevrilir.¹

Boratav, ölümü uzaklaştırmak için yapılan uygulamalara şu örnekleri vermiştir: “Bir mahalleden ölü çıktığında o mahallede su dolu kaplar boşaltılmalıdır. Ölü yıkanırken, cenaze geçerken, uyuyan kimseler uyandırılır. Ölü evinden çıkan taşta oturur. Ölü yıkanırken kullanılan sabun bir başkasına verilirken el üstüne konmalıdır” (Boratav, 1994: 195).

Ölümden sonra yapılan işlemler zaman sırası ile şunlardır: Ölünün gözleri kapatılır, çenesi bağlanır, yatağı değiştirilir, karnına bıçak konur, bulunduğu odanın pencereleri açılır, gece ise oda aydınlık tutulur, başucunda Kur’an okunur, yalnız bırakılmaz. Ölü, elden geldiğince çabuk gömülmelidir, ancak ikindiden sonra ölenler ertesi güne kadar bekletilir. Gömülme hazırlıkları olarak ise; yıkanma, kefene sarılma, musalla taşında cenaze namazının kılınması, genel olarak, tabutun üstüne ölünün cinsiyetini, kimi hallerde mesleğini belirten eşyası konur. Gömülmeden sonra, imam olsun, cemaat olsun Kur’an’dan belli ayetleri okurlar.²

Bir diğer uygulama da karşımıza şu şekilde çıkmaktadır: Hal Köyü’nde ölü defnedildikten sonra eve gelinir ve hoca dâhil olmak üzere köyün 8-9 fakiri burada toplanıp ölüye Fatıha okurlar. Sonra ölünün unutulmuş namazı, orucu ve kendisi için Kur’an okunur. Ölü evi koyun keser, eti yemek yapıp ilâveten helva da pişirilerek bunu herkese yedirir. Bu ölü yemeğini tertip edilmesi kesinlikle başta gelen vazifelerden biridir. Yalnız bu ölü yemeğini, ekonomik gücü yerinde olmayanlar 2, 3 yıl sonra yapanlar da vardır. Defin merasiminden sonra komşu, tanıdık, akraba cenaze herkes cenaze evine taziyeye gelir. Ölü çıkan evde bir hafta yemek pişmez, çünkü bilhassa akraba ve yakın akrabalar ve komşulardan ölü evine yemek gönderilir. Hal Köyü’nde karı veya koca yas tutar ve yas tutmanın ilk görünür tarafı ağlamaktır. Ölü evinde

¹ Örnek, Sedat Veyis (1966), a.g.e, s:91

² Boratav, Pertev Naili (1994), a.g.e, s:199-200

bayramlarda da yas tutulur. Ölünün kırkinci günün de yemek verilir ve mevlit okutulur. Ölünden sonra ölü için 150 fitre vermek de gerekir ve bunlar fakirlere verilmektedir.¹

Ölünün üst-baş eşyası ile ilgili en yaygın görenek, bunları fakir fukaraya bağışlamaktır. Ölünün anıldığı, ruhuna adanarak Kur'an, mevlit okunduğu, aş verildiği belli günler, daha çok ölümün kırkinci ve elli ikinci günleriyle yıldönümü, daha seyrek olarak da, üçüncü ve yedinci günleridir. Boratav İstanbul'da bu törenlerin iki aşamada düzenlendiğini belirtmektedir. Cenaze akşamı, devir hatminden sonra, ev sahibi hafızlara ırmik helvası pişirip yedirir, ölümün kırkinci gününde lokma dökülüp komşulara dağıtılır, mevlit okutulur. Birçok yerde ölümün yedinci gününde de hayır yapılmakta ve çörek gibi şeyler yapıp konu komşuya dağıtılmaktadır. Yas süresi en az üç en fazla sekiz yıl olarak tespit edilmiştir. En yaygını kırk gündür. Yas süresince süslü giyinmemek, eğlencelere katılmamak, yıkanmamak ve iş tutmamak üzerine Boratav bilgiler derlemiştir. Yas rengi Türkiye halkının geleneğin de karadır, ama bu töre günümüzde, katı ve kesin bir kural olma gücünü yitirmiştir. Yasın sona erdirilmesi birçok yerlerde “yas hamamı” ya da “ölü hamamı” ile olmaktadır. Ölü evi halkı, kimi zaman akrabaları ve komşularını da davet ederek, kimi zamanda onların davetlisi olarak gidilen hamamla yasa son verirler. Yas hamamı çoğunlukla kadınlar tarafından düzenlenmekte ve yemekli olmaktadır.²

Gaziantep'te ölünün ardından nohutlarla “tevhit töreni” yapılır. Bu nohutlar mezara ekilir. Yeşerip, rüzgârda sallanan nohutların “tevhit” çekeceğine inanılır. Ölünün yıl dönümünde “kelle-paça” yapılır, yoksullara dağıtılır.³

Ölü gömüldükten sonra, ölünün sahipleri ve yakınları cenaze evine gelirler. Ölünün evden çıktığı gün Bulgaristan Türklerinde ve Anadolu'nun kimi yörelerinde evde yağ Kokutulur. Bu amaçla, helva pişirilir, helvayı yiyenlerin “hayır duası” alınır.⁴ Türkmenlerde, ilk gün mezar kazanlara yemek verilir.⁵ Eski Türkler, ölü gömüldükten

¹ Erdentuğ, Nermin (1959), *Hal Köyü'nün Etnolojik Tetkiki, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara*, s:105-106

² Boratav, Pertev Naili (1994), *a.g.e.*, s:200-203.

³ Güzelbey, C. Cahit (1982), *Gaziantep'te Doğum ve Çocuğa İlişkin Eski Töre ve İnançlar, AÜ Basımevi, Ankara*, s:7429-7481

⁴ Tacemen, Ahmet (1995), *Bulgaristan Türkleri İnanışları veya Türk Kimliği, Üçbilek Matbaası, Ankara*, s:615

⁵ Yalçın, Ali Rıza (1993), *Cenupta Türkmen Oymakları I, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara*, s:31.

sonra mezarın sağ tarafına ateş yakıp ölü aşı için kesilen hayvanların kemiklerini yakarlar, ateşe rakı serperler, yemek atarlar, ateş tanrısının bu rakı ve yemekleri ölüye ulaştıracağına inanırlardı. Sonra mezardan dönenler ölünün çıktığı eve gelir, topluca yemek yer ve rakı içerlerdi. En yakın dost ve akrabalarından birkaçı bu evde üç gün misafir olur, geceleri kimse uyumazdı. Her yemekten önce ateşe yemek ve rakı atarlardı.¹ “Düzce ili Suncuk Köyü örneğinde olduğu gibi Anadolu’nun bazı yörelerinde ölüm sonrası yapılan yeme-içme uygulamalarında çorba bulunmadığını görmekteyiz. Hasta, loğusa ve ölü evi ziyaretlerinde birtakım yiyecekler götürülür. Bunlar ekmek, lalanga (bir tür krep), yufka böreği yumurta, sütlaç gibi yiyeceklerdir. Ölü evinde en az üç gün yemek pişmez. Bu eve, tüm köy halkı tarafından yemek taşınır, ölü evinde bulunan herkes bu yemeklerden yer” (Albayrak, 2003:257).

2.5.2. Tekkelerde Yemek ve Çorba ile ilgili Uygulamalar

Tasavvuf tarikatlarında tarikat mensuplarının; pirlerin, mürşitlerin, derviş ve muhiplerin içinde barındıkları, hizmet sundukları, ayin icra ettikleri tapım ve tören evlerine tekke veya dergâh denir. “Tekkeler sadece bir ibadethane değil, aynı zamanda insanların gündelik hayatın sıradan işlerini yürüttükleri konut kompleksleriydi. Tekkeler her şeyden önce çeşitli tarikatların dini yaşamlarının merkezidir” (Clayer, 2006:249). Tekkelerin küçüklerine zaviye büyüklerine ise âsitâne veya hânkah denmektedir. Osmanlı döneminde genellikle yol üzerlerinde kurulan ve vakıf niteliğini taşıyan; büyük çiftliklere, bağ, bahçe ve arazilere sahip tekke veya zaviyelerde, sadece tarikat mensuplarına değil, gelip geçen yolculara da bedava konaklama ve barınma imkânı sağlanırdı. Osmanlı dönemine ait belli mimarı bir tarzla yapılan Tekkeler, meydan evi derviş ve misafir odaları, kütüphane, tarikat dervişlerinin türbeleri, mutfak, kiler gibi birçok bölümlerden oluşurdu. Tarım ve hayvancılıkla uğraşan bölgelerdeki tekkelerde ayrıca ahır ve hamam bulunurdu. Tekkelerin meydanları genellikle hizmet postları, alem, چراغ gibi tarikat malzemeleri, halı ve kilimlerle döşenirdi. Tekkelerin o meşhur kara kazanları ocaktan hiç indirilmezdi; gelip geçenler hazır bulunan çorbadan muhakkak nasibini alırlardı.

¹ İnan, Abdülkadir (1995), *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, TTK Yayınları, Ankara, s:185-186.

Clayer, tekkelerin birçok türü olduğunu belirtir. Tekkelerde sürdürülen yaşam ve mekânın yapısı, kentte veya kırsal alanda olması vb. unsurlar bu kurumları tanımlamada farklı adlandırılmasına neden olmuştur. Farklılıklar kısmen bu kurumları tanımlamak için kullanılan çeşitli adlara yansımıştır: ribat, hankah, dergâh, zaviye, tekke, asitane, vs. Genel anlamda, ribat terimi daha eski dönemlerden kalma kurumlar, asitane ise tarikat ağının merkezi olan tekke için kullanılır. Zaviye sözcüğü, en azından daha geç dönemlerdeki 'sıradan' mütevazı ölçülerdeki tekkeleri ifade eder. Dergâh terimi ise Osmanlılar için genelde, büyücek ve toplumsal açıdan etkili, bir türbeyi de içeren kurumları ifade etmişti.¹ Clayer, belli bir tekkeye bağlı kişilerin söz konusu kurumların içindeki konumlarına göre tekke yaşamına katılan kişileri üç dairede içinde sınıflandırır. İlk daire olarak şeyh ve ailesi; ikinci daire olarak yaşamlarını daimi olarak tekkede sürdüren ve genellikle de evli olmayan dervişler; üçüncü daire olarak tekkede geçici olarak kalan kişi, derviş, tekke sempatizanlar vb. leridir. Tekkeye gelen sempatizan ziyaretçileri de sayarsak dördüncü bir daireden bahsedebiliriz.² Tasavvuf öğretisi ve ilkeleri tekkede yaşayan mensuplarının gündelik yaşayışını etkilemektedir. Clayer, bu ilkelerden birinin de bazı tarikatlarda dervişleri ve şeyleri dünyadan elini eteğini çekmeye, yani münzeviliğe iten terk-i dünya ilkesi olduğunu belirtir. Diğer birçok tarikatlarda de daha değişik bir şekilde; münzeviliğe çekilmeksizin toplum içinde kalarak topluluk içinde zihinsel inziva (halvet der encümen) ilkesi ortaya çıkıyordu.³ Tekkelerde görülen terk-i dünya anlayışı tarikatlarda yeme-içme gibi daha çok dünyevi unsurlar taşıyan bir eylemin çok fazla yer almamasına neden olmaktadır. İslam anlayışı içinde ele alınması gereken bu durum sadeliği, gösteriştenden uzak durmayı ve israftan kaçınmayı gerektirmektedir. Kuşkusuz bu durum tekkelerdeki sofralarda da kendini göstermektedir.

Clayer, tekkenin iki merkezli alandan oluşan bir yapı olduğunu belirtir. Bunlardan ermişlerin, pirlerin, şeyler ve şey ailesinin üyelerinin mezarlarının bulunduğu türbe, diğeri ise tevhidhane ve semahane olarak adlandırılan dua ve ayin odasıdır. Mevlevilik, Bektaşilik gibi bazı tarikatlarda, Halvetiliğin bir kolu olan Cerrahiye tarikatında yeni

¹ Clayer, Nathalie (2006), “ Bir Cerrahi Menakıbnamesine Göre 18. ve 19. Yüzyıllarda Bir İstanbul Tekkesinde Yaşam”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul*, s:250

² Clayer Nathalie, a.g.e. s:251-252

³ Clayer Nathalie, a.g.e. s:250

dervişlerin eğitimlerinde ve tarikata giriş merasimlerinde rol oynaması bakımından tekkelerdeki üçüncü önemli oda mutfaktır. Tarikatlarda gelen misafirleri ağırlamak ve onları doyurmak dervişlerin en büyük görevi olmuştur.¹ Bundan dolayı tarikatlarda mutfağın ayrı bir önemi bulunmakta olduğunu görmekteyiz. Clayer, araştırma konusu ettiği Nureddin Mehmed Cerrahi Tekkesinde² tüketilen yiyeceklerin vakıflar aracılığı ile geldiğini belirtir. Tüketilen yemek miktarına bakıldığında tekkede yaşanan ilk üç dairenin tüketebileceği yemek miktarından çok yemek tüketilmektedir. Clayer, diğer bütün tekkelerde olduğu gibi bu tekkenin de tekke dışında yaşayan mensuplarına, sempatanlarına, konuklara ve yoksullara sürekli yemek verildiğini belirtir. Tekkede tüketilen yemek malzemelerin temini ise bağış yolu ile elde edilmektedir.³

Tekkede dini ve gündelik yaşam belirli kurallar ve düzen içinde genelde tekkede daimi olarak kalan dervişler tarafından idare ve sevk edilir. Nureddin Mehmed Cerrahi tekkesinde de gündelik yaşam bu tür düzen içinde tekkede kıdem sahibi dervişler tarafından oluşturulan bir konsey tarafından idare edilmekteydi. Konsey de kendi içinde statüsü derecesine göre yukarıdan aşağıya sırasıyla “ üçler meydanı” , “ yediler meydanı” , “ ondörtler meydanı” adı verilen ve her birinin tekke içinde özel bir görevi ve sorumluluğu olan birimlerden meydana gelmektedir. Ayrıca bir de “ kırklar meydanı” adı verilen bir birim vardır ki; bu birim, “ondörtler meydanı” na mensup tekkede daimi olarak kalan dervişlere tekke dışında kalan belirli zaman için tekkeye gidip gelen 26 dervişin katılmasıyla oluşur. Tekkede “ kırklar meydanı” birimi genelde cemaate ait önemli konularla ilgilenirdi. Son birimi hariç tutarsak tekkede asıl işleyiş tekke şeyhinin de dâhil olduğu toplam on dört derviş tarafından yürütülmektedir. Tekkede toplam on dört görev mevcuttur ve bu görevlerden birisi, üçler meydanı üyelerinden ve tekkenin en kıdemlisi olan tekke şeyhine ait olan postnişinliktir.⁴ Üçler meydanı üyelerinden

¹ Clayer, Nathalie, a.g.e, s: 251

² Nureddin Mehmed Cerrahi tekkesi: “...1730'da Edirnekapı'da Karagümruk mahallesinde bir evin dönüştürülmesiyle kuruldu. 1761-1774 arasında ve yaklaşık otuz yıllık bir aradan sonra 1085'ten 1925'de bütün tekkeler kapatılana kadar tek bir ailenin, Şeyh Yahya Moaravi ailesinin elinde kaldı. Halvetiliğin yeni bir kolu olan ve ağırlıklı olarak İstanbul ile Mora'da yayılan Cerrahi tarikatının merkezi haline gelerek ' asitane' oldu. 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'un en büyük tekkelerinden biri olmuştur.” (Clayer,2006:253).

³ Clayer, Nathalie, a.g.e, s: 255-256

⁴ Postnişin: Post-nişin, posta oturan, meşâyih hakkında kullanılan bir tabirdir. Muallim Naci,1978:196 Muallim Naci,1978 Lügat-ı Çağrı Yayınları, İstanbul, Post, şeyhlik makamı yerinde kullanılır. Postların bir kısmı bir makamı temsil eder. Postların temsil ettiği makamlar Mevlevîlerle Bektaşîlerde ziyadedir. Öteki tarikatlarda yalnız şeyh postu vardır. Mevlevîlere ait "Meydân-ı Şerîf'de en büyük iki makamı

diğer ikisinden biri şeyhin halifesi görevinde bulunan sertarik¹, diğeri ise mutfaktan sorumlu olan aşçıdır. Aşçılık görevi genellikle şeyhin oğullarından birisi ya da tekkede tarikat hizmetinde olanlardan en kıdemli olan birisine verilirdi. Üçler meydanını oluşturan Sertarik ve aşçı postnişinle birlikte tekkede manevi işlerle ilgilenirlerdi. Tekkede mutfakta aşçı hizmetinde bulunmak kıdem olarak yüksek bir dereceye sahip olunduğunun bir göstergesidir. Kaldı ki bu görev ilerde şeyhin yerine geçecek olan şeyhin oğulları arasından seçilmekteydi. “Üçler meydanı”, zikir başı, imam, ayinlerde buhurdanı tutan meydancı ve türbedar ile “ yediler meydanı” nı oluşturur, bunlar tekkede idari işlerden sorumluydular. Yardımcıları kapucu, asadar, kahve nakibi, pazarcı, çırağcı², ferraş³ ve sakinin⁴ de katılımıyla “ öndörtler meydanı” teşkil olunurdu ki; bunların görevi tarikat mensuplarını ilgilendiren sorunları çözerlerdi.⁵ Tekke yaşamında mutfakta hizmet ediyor olmanın ifade ettiği anlam diğeri hizmet yerlerinden daha fazla önem arz etmektedir. Clayer, Nureddin Mehmed Cerrahi tarikatının son şeyhi olan İbrahim Fahreddin’e dayanarak tekkede bir şeyhin aşevinde yemeği kendisinin yaptığından bahseder. Tekkede aşçılık görevi ya da mutfakın başı olmak tekke içindeki hiyerarşik yapılanma içinde en önemli derece olduğu ve bu görev şeyhin oğullarından biri ya da dervişler arasında en kıdemli olanına verildiğini belirtir.⁶ Clayer, şeyh oğullarının tekkede küçük yaşlardan itibaren bir takım görevler verilmek suretiyle kademe kademe özel bir konumu olan aşçılık görevine yükselmesinden şöyle bahseder: Tekkede yaşayan dervişler arasında şeyhin oğulları özel bir konuma sahiptir. Daha çocukken muhtelif hizmetlere verilirlerdi. İbrahim Fahreddin⁷ de ilk defa altı

temsil eden iki post vardır. Bunun biri kırmızı, öteki beyazdır. Kırmızı post " Sultan Veled makamı", beyaz post da "Ateşbâz-ı Veli makamı" idi.

¹ Sertarik: Bu tâbir, Mevlevî tâbiridir. Tarîkata yeni girenlere, tarîkat usûl ve erkânını öğretmekle görevli bulunan dedeye tarîkatçı denir. Buna pîş-kadem veya ser-tarik de denir. Çelebi Efendi'nin yardımcısı makamındadır. (Cebecioğlu,1997:688), (Pakalın,1983:409). Çelebi Efendi örneğinde olduğu gibi Nureddin Mehmed Cerrahi tekkesinde de şeyhin yardımcısı konumunda bulunan kişi sertarik olarak adlandırılmaktadır.

² Çırağcı: Tekkede dualarla türbenin mumlarını yakan görevli.

Nathalie Clayer, “ Bir Cerrahi Menakıbnamesine Göre 18. ve 19. Yüzyıllarda Bir İstanbul Tekkesinde Yaşam”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul,2006:259*

³Ferraş: 1. Döşeyen, döşemeci 2. Hizmetçi 3. Kabeyi süpüren (Devellioğlu, 2002:261). Ferraş: Tekkenin temizlik işlerinden sorumlu hizmetlisi.

⁴ Saki: 1. Su veren, su dağıtan. (Devellioğlu, 2002:915). Tekkede sofrada su dağıtım hizmetinde bulunan kişi

⁵ Clayer, Nathalie, a.g.e, s.257-258

⁶ Clayer, Nathalie,a.g.e, s.261

⁷ İbrahim Fahreddin: Nureddin Mehmed Cerrahi tekkesinin 1925'te diğeri bütün tekkeler gibi kapatılana değin görevini sürdüren son şeyhidir.

yaşındayken mukabeleye katılmıştır. On bir yaşında kahve nakibi olmuştur, on dört yaşına geldiğinde artık bir derviş olarak çırağcılığa terfi etmiştir. Bundan kısa bir süre sonra da aşçı halifesi olmuştur. On beş yaşına geldiğinde türbedarlıkla görevlendirilmiş, dört yıl sonra ise zaten halife sıfatını taşıyan İbrahim Fahreddin aşçı görevine yükselmiştir. Ağabeyi de meydancı, türbedar, pazarcı ve son olarak da aşçı olmuştur.¹ Tekkede çok önemli bir birim olan “üçler meydanı” içinde yer alan aşçılık görevinin bilhassa şeyh oğullarına ayrılması mutfağın tekke için önemini göstermektedir. Görüldüğü üzere tekkelerde hizmet etme bakımından aşçılık ve doyurma görevinin ayrı bir önemi bulunmaktadır. Bu anlayış muhtemelen tasavvuf öğretisinin “ hizmet” anlayışı çerçevesinde gelişmiştir.

Tekkelerde sofraya alışkanlıklarına ışık tutması bakımından Clayer’in aktardığı şu bilgiler çok önem arz etmektedir. Tekkenin içinde ve etrafında yaşayan bütün insanların gündelik yaşamlarını dua ve ayinler düzenliyordu. Tekkede mistik havanın en çok belirginleşerek herkesçe görülebildiği üç önemli zaman dilimi bulunmaktadır. Her sabah namazdan bir saat öncesinde şeyhin kalkarak müritlerini “Ya Hu” nidalarıyla sabah namazına kaldırır, daha sonra da bir takım sabah namazına hazırlık ritüelleriyle sabah namazı kılınır ve dualar edilir. Bu zaman “ sabah usulü” olarak adlandırılır ve tekkenin tevhidhane odasında yapılırdı. Diğer iki zaman ise akşam saatlerinde bulunurdu. “Akşam usulü” olarak adlandırılan merasim akşam namazından yarım saat önce yapılırdı. Akşam namazından sonra meydancı dede “ Ya Hu “ diye bağırarak etrafındakilere yemek saatinin geldiğini bildirirken, bu arada ferraş dede de yemek odasında sofrayı kurar. Tekkede yemeklerden önce adet olan el yıkama ritüeli görülür. Ferraş yemeğe başlamadan önce postnişin sağında bulunan kişiden başlamak üzere sağdaki kişilerin ellerine sırasıyla sağa doğru olmak üzere su döker ve en son postnişe sıra gelir. El yıkama işlemi bittikten sonra topluca sofraya oturulur. Postniş ve yüksek mertebeli kişiler yemeğe başlamadan diğer dervişlerin sofraya ortasına konan bakır sahandan yemek yemelerine izin yoktur. Yemek esnasında derviş ve konuklar birbirinin yüzlerine bakmazlar, eğer içlerinden biri su içecek olursa herkes yemek yemeği bırakır suyun içilmesi beklenir ve tekrar birlikte yemek yemeğe devam edilirdi. Ayrıca yemekte kemik kemirmekte yasaklardan birisidir. Et yenildiğinde su içilmez, bunun nedeni de Hz. Peygamberin bu ikisinin birlikte tüketilmesini yasaklamış olmasındandır. Yemek

¹ Clayer, Nathalie, a.g.e, s:258

sonunda dualar okunur. Ve bir kez daha eller yıkanır. Yemek öncesi el yıkama âdetinin aksine bu sefer ferraş ilk olarak postnişin eline su dökmekle el yıkama safhasına geçerdi. Tekkedeki yatsı namazından sonra yapılan “yatsı usulü” olan en önemli zaman dilimindeki ayın ile gün sona ererdi. Pazartesi günlerinin özel olarak kabul edildiği Nureddin Mehmed Cerrahi tekkesinde sabah usulünde sonra hizmetişinler görevlerini getirir ve öğlen derviş ve diğer konuklara yemek verilir.¹ Tekkede uygulanan dini ritüeller gibi sofraya uygulamalarında da belli bir kurallar dahilinde yeme-içme eyleminin gerçekleştiğini görmekteyiz.

Anadolu’da, Balkanlar’da ve Osmanlı’nın daha birçok yerinde olduğu gibi tekkeler içinde buldukları mahalleyi oluşturan öğelerden birisi olarak sosyal hayatta da karşımıza çıkmaktadır. Osmanlıda mahalleyi oluşturan unsurlar olarak; ailelerin yaşadığı korunaklı evler; iş ve ticaretin yapıldığı çarşı; sohbet mekânları kahvehaneler; ibadetin yapıldığı mescit veya cami ve de tekkeleri görmekteyiz. Mahallenin merkezi bir öğesi olarak gördüğümüz tekke, toplum içinde kendi anlayışı kaidesinde “ hizmet”, irşat” ve “tebliğ” gibi yüksek ve Kutsi bir misyon ile çevresindeki insanlara hizmet etmektedir. Bu bağlamda tekke misyonu gereği içinde bulunduğu mahalle ve çevre sakinlerine irşat ve tebliğ vazifesi gereği olarak Allah’ın kelamının ve insanın kemale ulaşma yollarının anlatıldığı ve diğer uhrevi konuların işlendiği birer kutsal mekânlar olarak karşımıza çıkar. Tekkede bu tür eylemlerin işlerliği bir iletişim aracı olan sözlü anlatıma yani bir başka deyişle sohbete dayanır. Osmanlıda sohbet kültürü Batı’daki yeme-içme etkinliğinin aksine içecek etkinliği çevresinde gelişmiştir. Dolayısıyla tekkelerde sohbet ile tekkelerde kendisine yer bulan bir tür içecek olan kahve arasında çok güçlü bir çekim, bir bağ oluşmuştur. Tekkeler abartısız bir şekilde kahvenin karmaşık ritüeller arasında tüketildiği yerlerdi. Uzun dua ve zikirlerde, derviş yaşamının ayrılmaz bir parçası olan dini sohbetlerde zihni uyanık tutmak şarttı. Tasavvuf erbabının sırf bu yüzden kahve içtikleri bilinmektedir. Fakat en önemlisi, tekke bağlamında, kahve mistik nitelikler kazanmıştır. Kahvenin etrafında kendine has törenler oluşmuş, pek çok tekkede kahve yapmak tarikat yolunun basamaklarından biri olan resmi bir görev haline gelmiştir. İslam mistisizminde ‘eğitim’ kavramı ‘hizmet’ ve ‘sohbet’ kavramlarını içerir. Kahve tüketimi her ikisiyle de ilgili olduğundan, kahve derviş kültürünün önemli unsuru olmuştur. Işın, mistik sohbetlerin geçmişi kahvelerden

¹ Clayer, Nathalie, a.g.e, s:259-260

çok daha gerilere gittiğini ancak kahveyle birlikte bu sohbetlerin çok daha etkili hale geldiğini söyler. Mistik sohbetlerin merkezinde şeyh bulunuyordu, dolayısıyla bu sohbetlerin monoloğa dönüşmesi kaçınılmazdı. Ama sohbetlerde kahve içilmesi katılımı teşvik ettiğinden sosyalleşmeyi arttıran bir araç olmuştur. Böylelikle bu sohbetlerin monologtan dialoğa dönüşmesine neden olmuştur diyebiliriz.¹

Anadolu'nun birçok yöresinde ayrıca türbe ve yatırlarına rastlamaktayız. Halk tarafından “ Allah dostları” olarak adlandırılan bu dervişlerin yatırları büyük bir ilgi görmektedir. Yılın belli günlerinde bu yatırların etrafında toplanıp tören tertip edilir. İnegöl'deki Hocaköy Dedesi'ne ait türbede gerçekleştirilen törenlerde bunlardan birisidir.

Kartal, Hocaköy Dedesi'nin “ Hasan Dede ” olarak da adlandırıldığını belirtir. Dedenin kim olduğu hakkında elde bir bilgi yoktur. Dedenin türbesi “ Evler Üstü” denen bir yerde, topraktan oluşan normal bir mezardır. Kartal, bu nedenle ilgili kutlamaların, Hıdrellez zamanı, köyün güneyindeki Evler Üstü denen tepelik ve çayırılık olan yerde yapıldığını belirtir. Kutlamanın amacı Dede'yi anmak, köy halkını bir araya getirmek, yardımlaşma ve birliği sağlamaktır. Darginları barıştırmak, köyün bereket yüklü nice baharlara kavuşmasını Dede'nin yüzü suyu hürmetine Allah'tan dilenmektir. Kartal'ın aktardığına göre tören masrafları kimi yıllar halk tarafından kimi yıllar da köy bütçesinden sağlanmaktadır. Kutlamadan önce, kutlama komitesince tüm köyler ve İnegöl halkı bir araya gelmektedir. Kutlamalar bir bayram gibi geçer. Köy halkı birkaç günde birlikte yaptığı hazırlıkları tören günü halka en güzel biçimde gelenlere sunmanın yarışı içine girer. Önce toplu olarak mevlit okunur, dualar yapılır. Ardından köy halkının hazırladığı yemekler toplu olarak yenir. Kartal, yemeğe bu köyde çorba ile başladığını, ardından nohutlu ya da etli pirinç pilavıyla birlikte üzüm kompostası sunulduğundan söz eder. Tatlı olarak irmik helvası verilir ve sofradan kalkılır. Ardından eğlenceler yapılır. Akşamüzeri herkes evine, köyüne, kentine döner.²

Diğer dedelerde Akhisar Dedesi, Babasultan, Turgun Alp Dedesi, Hasan Dede, Sungur Paşa, Yiğit Baba, Hamza Bey Dedesi, Kayapınar Dede Günü” ağırlıklı olarak etli pilav verilmekte yanında üzüm hoşafı ve helva da verilmektedir.

¹ Işın, Ekrem, a.g.e, s:233

² Kartal, Numan (1998), İnegöl Folkloru, Köseciler Kitap-Kırtasiye, İnegöl. s:223-224

2.5.3. Deyimler ve Atasözlerinde Çorba

Atasözleri ve deyimler Türk toplumunun sözlü kültür mirasıdır. Geçmişin tecrübelerinin geleceğe aktarımının bir sonucu olarak oluşmuşlardır ve nesilden nesile aktarılarak gelerek günümüze kadar ulaşmıştır. Türk kültürünün temel unsurları hiç kuşkusuz sözlü kültürde de kendisini göstermektedir. Sözlü kültürümüz olan atasözleri ve deyimlerde çorbayı da görmekteyiz.

Gaziantep Kilis'te çorba ve aş ile ilgili deyimler şunlardır: “Ağzımı yaktığına göre aş olsa, başımı yardığına göre taş olsa; aşı pişiren değil yağına tavlaya avrat; kara gözden yaş, fukara evden aş bekleme; kaşıkla aş verip, sapıyla gözünü çıkarmak; sarımsağı hesap eden paça yiyemez; kaşıkla döşürüp çömçe ile dağıtmak” (Tokuz, 2002:69-70).

Burdur yöresinde ise sıklıkla şu deyimlerin kullanıldığı görülmektedir; “Çorbada tuzu bulunmak” (Kazan, 2003:212). “Bir vurumluk taharna (tarhana) olmak: Zayıf ve gücü olmayanlar için söylenir” (Kazan, 2003:216). “Yine “höpüldetmek” çorba içerken çıkarılan ses anlamındadır” (Kazan, 2003:218).

Türk Dil Kurumu'nun yayımlanmış olduğu deyimler ve atasözleri sözlüğünde şu deyimler geçmektedir: (Bir iş) çorba olmak (çorbaya dönmek), karmakarışık duruma gelmek, içinden çıkılmaz bir durum almak anlamına gelmektedir. (bir şeyi) çorba etmek, karıştırmak anlamındadır. Çorba gibi yapılan işi karıştırmak anlamına gelmektedir. Çorba içmeye çağırarak, yemek yemeye çağırarak anlamındadır. Çorbada tuzu (maydanozu) bulunmak, bir iş veya görevde az da olsa emeği bulunmak anlamındadır. Çorbaya sinek düşmek, işin tadının kaçması ve yeterince güzel olmadığını anlaşılması anlamındadır. Tekkeyi bekleyen çorbayı içer atasözü ise bir şeyi elde etmek için bazı sıkıntılara katlanmak gerektiğini vurgulamaktadır.

Çorba ile ilgili sözcüklerin sözlü Türk kültürüne geçmiş olması ve bunların gündelik hayatta sıklıkla kullanılıyor olması çorbanın köklü bir geçmişinin olması yanında ifade etmiş olduğu anlamda bir o kadar geniştir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bir kültürün güçlü olması sağlam bilgi ve tecrübeler üzerinde temellendirildiğini gösterir. Türk mutfak kültürünü incelediğimiz zaman da bu özellikler karşımıza çıkmaktadır. Şöyle ki; Türkler yüzyıllar önce Orta Asya'dan Anadolu'ya ve daha birçok yerlere göç etmişlerdir. Bu göçlerin sonucu yaşadıkları çevrede de doğal olarak değişmiş ve çevre şartlarının değişimi mutfak kültürleri üzerinde de etkisini göstermiştir. Türklerin yeme-içme alışkanlıkları birçok evrelerden geçmiş olsa da günümüze kadar ulaşan bazı yeme-içme alışkanlıkları gündelik yaşamda gözlenebilmektedir. Geçmişten günümüze ulaşan yeme-içme ile ilgili en güzel örneklerden biri çorbadır. Çorba Türk siyasi tarihinde yüklendiği mana ile ön plana çıkan bir besin kaynağıdır. Orta Asya Türklerinin eski bir adeti olan potlaç geleneği Osmanlılarda yeniçeri ocağında çorba içme adetinde ortaya çıkmaktadır. Egemenlik anlayışı içinde değerlendirilen bu âdetin çorbada kendini göstermesi, Türk mutfak kültürü bakımından çorbanın tarihi bir rol üstlendiğini göstermektedir. Çorba bu bağlamda Türk mutfak kültürü içinde ayrı bir önem arz etmektedir.

Günümüze kadar gelen geleneksel çorbalarımız hızlı kentleşme ve küreselleşme gibi sosyolojik değişimlerin etkisiyle unutulma tehlikesi ile karşı karşıya kalmaktadır. Dolayısıyla özellikle mutfak kültürü üzerinde daha fazla araştırma yapılması ve bir Anadolu çorba haritasının çıkartılması gerektiğini düşünmekteyiz. Yaptığımız bu çalışma oldukça sınırlı kalıp çorba üzerinde daha fazla çalışma yapılması gerekmektedir. Son yıllarda ülkemizde kurulan üniversitelerle birlikte her ilimizde araştırma ve öğretimde bulunan üniversiteler bulunmaktadır. Dolayısıyla bir bakıma bir kültür mirası olan mutfak kültürü, özelden ise geleneksel çorbalar yöre yöre , köy köy araştırılmaya muhtaçtır. Her üniversitenin Halk Bilim araştırmacıları kendi üniversitelerinin bulunduğu ilin çorbaları ve yemek kültürü üzerinde yapacağı çalışmalar ve her üniversitenin yapmış olduğu çalışmaların da ulusal bir proje bazında ele alınarak bir araya getirilerek oluşturulacak derlemenin ülkemizde bilinmeyen ya da unutulmuş-unutulmaya yüz tutmuş birçok değerlerimizin yaşamını sürdürebilmesine katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- ACIPAYAMLI, Orhan (1974), Türkiye’de Doğumla İlgili Adet ve İnanmaların Etnolojik Etüdü, Sevinç Matbaası, Ankara.
- AKAGÜNDÜZ, Ümit (2007), Yeni Ufuklar Dergisi Perspektifinde Türkiye’de Düşünce Hayatı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- AKTAŞ, Ali (2008), “Özel Günlerde ve Belirli Zamanlarda Yapılan Yiyecekler”, Sakarya’nın Yemek Kültürü (Üç Kıtanın Damak Zevkinin Buluştuğu yer: Sakarya), Değişim Yay. İstanbul.
- ALBAYRAK, Fadime (2003), “ Düzce İli Suncuk Köyü Yemekleri”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- ALTUN, Işıl (2004), Kandıra Türkmenlerinde Doğum, Evlenme, Ölüm, Yayıncı Yayınları, Kocaeli.
- ARTUN, Erman (1995), “Adana Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İşi Yemekler”,Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- ARTUN, Erman (1996), Günümüzde Adana Âşıklık Geleneği ve Aşık Feymani, Hakan Ofset, Adana.
- ATAK, M. (2006), Yiyecek -İçecek İşletmelerinde Servis Elemanlarının Hizmet İçi Eğitiminin İş Tatminine Etkisi; Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Uygulaması, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- BALAMAN, Ali Rıza (1973), Gelenekler, Töre ve Törenler,(?).

BAYSAL, Ayşe (2007), Genel Beslenme, Hatipoğlu Yayınları, Ankara.

BAYSAL, Ayşe (2003), “ Yirmi Birinci Yüzyıl Yemekleri Üzerine Görüşler” Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.

BAYSAL, Ayşe (1992), “Türk Mutfağında Kışa Hazırlık”, IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, C.5., Maddi Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma Ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara.

BAYSAL, Ayşe (1999), Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, Sempozyum Bildirileri ve Katalog, Vekam Yayınları, Ankara.

BERKOK, Nimet (1999), Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, Sempozyum Bildirileri ve Katalog, Vekam Yayınları, Ankara.

BİLGİN, Arif (1999), "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İaşesi." Osmanlı, Cilt 9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara.

BİLGİN, Arif (2004), Osmanlı Saray Mutfağı, Kitapevi Yayınları, İstanbul.

BORATAV, Pertev Naili (1997), 100 Soruda Türk Folkloru, Gerçek Yayınevi, İstanbul.

BORATAV, Pertev Naili (1994), 100 Soruda Türk Halk Folkloru, Gerçek Yayınevi, İstanbul.

BÜYÜKKAVUKÇU, Feride (2003), “Karadeniz Ereğlisi Mutfak Kültürü Üzerine Notlar”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.

CEBECİOĞLU, Ethem (1997), Tasavvuf Terimleri ve Deyimleri Sözlüğü, Rehber Yay., Ankara.

- CENGİZ, Olcay (2010), 14-15. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- CLAYER, Nathalie (2006), “ Bir Cerrahi Menakıbnamesine Göre 18. ve 19. Yüzyıllarda Bir İstanbul Tekkesinde Yaşam”, Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- ÇANDARLIOĞLU, Gülçin (2002), Uygur Devletleri Tarihi ve Kültürü, C. II, (?), Ankara.
- DEVELİOĞLU, Ferit (2002), Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat, Aydın Kitapevi, Ankara.
- DOĞRUOL, Hatice (1999), Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, Sempozyum Bildirileri ve Katalog, Vekam Yayınları, Ankara.
- EMECEN, Feridun M. (2006), “Şehzadenin Mutfağı: III. Mehmed’in Şehzadelik Döneminde Manisa Sarayına Ait Bir Mutfak Masraf Defteri” Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- EMİROĞLU, Kudret (2001), Gündelik Hayatımızın Tarihi, Dost Kitabevi, Ankara.
- ERDEN, Attila (1998), Anadolu Giysi Kültürü, Dumat Ofset, Ankara.
- ERDENTUĞ, Nermin (1959), Hal Köyü’nün Etnolojik Tetkiki, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- ERGİN, Muharrem (2009), Dede Korkut Kitabı, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- ERTUĞ, Füsun (2003), “Yenen Doğal Otlar” Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.

- FAROQHİ, Suraiya (1981). "İstanbul'un İaşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı." ODTÜ Gelişme Dergisi, Türkiye İktisat Tarihi Üzerine Araştırmalar, II, Ankara.
- FAROQHİ, Suraiya (2006), "Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak", Soframız Nur Hanemiz Mamur, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- GENÇ, Mehmet (?), Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi, Ötüken Yayınları, İstanbul.
- GÖĞÜŞ, Uğur (2004), Doğru Gıda, Doğru Yaşam, Doğru Mutfak "Yaşam Kalitesini Artırmadaki Adresiniz" Pelikan Yayıncılık, Ankara.
- GÜLER, Sibel (2010), " Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 26
- GÜNAY, Umay (1999),"Osmanlı İmparatorluğu ve Türk Halk Kültürü", Osmanlı Kültür ve Sanat C.9. Yeni Türkiye Yayınları, Ankara.
- GÜRSOY, Deniz (2007), Midenin Cilasası Çorba, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- GÜVENÇ, Bozkurt (1993), Türk Kimliği-Kültür Tarihinin Kaynakları, Ankara.
- GÜZELBEY, Cemil Cahit (1995), "Gaziantep Halk Biliminde Ekmek ve Hamurla Yapılan Yemekler", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- GÜZELBEY, C. Cahit (1982), Gaziantep'te Doğum ve Çocuğa İlişkin Eski Töre ve İnançlar, AÜ Basımevi, Ankara.
- İŞİK, N. (2006), Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

- IŞIN, Ekrem (2006), “ Sohbet Mekânı Olarak Kahvehaneler” , Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- İNALTONG, Tijen (2003), “Dört Mevsim Bodrum Otları” Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- İNAN, Abdülkadir (1995), Tarihte ve Bugün Şamanizm, TTK Yayınları, Ankara.
- KALAFAT, Yaşar (2003), “ Hamse Türklerinde Halk Kültürü”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- KARTAL, Numan (1998), İnegöl Folkloru, Köseciler Kitap-Kırtasiye, İnegöl.
- KAYMAZ, Zeki (2008), Divanü Lugati't Türk'teki Diyaloglar Üzerine, Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi / Journal of Turkish World Studies, Cilt: VIII, Sayı 1, İzmir.
- KAZAN, Şevkiye (2003), “Burdur Yemekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Deneme”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- KAZMAZ, Süleyman (1992), Rize Yemekleri Ve Yemek Kültürü, Odak-Ofset Matbaası, Ankara.
- KAZMAZ, Süleyman (1999), Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, Sempozyum Bildirileri ve Katalog, Vekam Yayınları, Ankara.
- KILIÇ, Abdullah (1997), “Isparta Halk Mutfağı Ve Yemekleri”, V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

- KOÇBEK, A. D. (2005), Yiyecek-İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- KOLODZIEJCZYK, Dariusz (2006), “İstanbul’daki Leh Elçileri Ya Da Onurunuzu Kaybetmeden Ev Sahibinin Kesesinden Geçinme Yolları” Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- KALYONCU, Vahide (2003), “Beslenme ve Mutfak Kültürü Açısından Batı Trakya’da (Gümölcine) Evlilikle İlgili Gelenekler” Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- KOZ, Gül Fatma (2009) “Tarihte Çorbalar”, Yemekname, Aylık Yemek ve Kültür Dergisi, sayı:20.
- KÖKSAL, Orhan (2001), Gıda ve Beslenme, Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri.
- KÖSE, Nermin (1993), Türk Halk Hikâyelerinde Ak, Kara ve Arap Vasıflı Tipler, Eğitim Bilimleri Dergisi Yıl:2,Sayı:3, Ankara.
- KURAN, Ercüment (1981), “Osmanlı İmparatorluğunda İnsan Hakları ve Sadık Rıfat Paşa”, Türk Tarih Kongresi VIII/ 2, Ankara.
- NEUMANN, Christoph K. (2006), “18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat”, Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- ÖRNEK, Sedat Veyis (1979), Geleneksel Kültürümüzde Çocuk, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara.

ÖRNEK, Sedat Veyis (1966), Sivas Ve Çevresinde Hayatın Çeşitli Safhalarıyla İlgili Batıl İnançların ve Büyüsel İşlemlerin Etnolojik Tetkiki, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.

ÖRNEK, Sedat Veyis (1995), Türk Halk Bilimi, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

ÖZDEMİR, Nebi (2002), Türkiye’de Siyasal Parti Kültürü/The Political Party Culture in Turkey/La culture de parti politique en Turquie, Milli Folklor Üç Aylık Uluslar Arası Halk Bilimi Dergisi, Cilt:7, Yıl:14, Sayı:56.

PAKALIN, Mehmet Zeki (1983), Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C.III, MEB Yay., İstanbul.

PAMİR, Aybars (1998), Batıda Egemenlik Kavramının Gelişimi ve Eski Türk Anlayışı, Yüksek lisans Tezi, Ankara.

REİNDL-KİEL, Hedda (2006), “Cennet Taamları 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler,” Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul.

ROUX, Jean-Poul (2002), Türklerin ve Moğolların Eski Dini, Kabalcı Yayınevi, İstanbul.

SAKAOĞLU, Nejdet (2006), “Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları”, Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul.

SAMANCI, Özge (2006), “ 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları”, Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Kitap Yayınevi, İstanbul.

SARAN, Nephane (1993), Antropoloji, İnkılâp Kitabevi, İstanbul.

ŞAVKAY, Tuğrul (2000), “ Anadolu’ya Göç Öncesi Türk Mutfağı”, Osmanlı Devletinin 700. Kuruluş Yıldönümü, Şekerbank, İstanbul.

ŞAVKAY, Tuğrul (2004), Osmanlı Mutfağı, Şekerbank, İstanbul.

TACEMEN, Ahmet (1995), Bulgaristan Türkleri İnanışları veya Türk Kimliği, Üçbilek Matbaası, Ankara.

TALAS, Mustafa (2005), “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı:18, Konya.

TOKUZ, Gonca (2002), “ Çorbalar”, Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep.

TURAL, Sadık (1994), Kültürel Kimlik Üzerine Düşünceler, Ankara.

TURAN, Şerafettin (1990), Türk Kültür Tarihi, Bilgi Yayınevi, Ankara.

ÜÇER, Müjgan (2003), “ Kangal Mutfağından Örnekler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.

ÜÇER, Müjgan (1995), Sivas Halk Mutfağında Buğday ve Un Orijinli Eski Yemekler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.

ÜÇER, Müjgan (1992), “Sivas Halk Mutfağı”, Sivas

ÜNVER, Günay (1999) , Erzurum ve Çevre Köylerinde Dini Hayat, İstanbul.

YALGIN, Ali Rıza (1993), *Cenupta Türkmen Oymakları I*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

YILDIRIM, Dursun (1998), “Sözlü Kültür ve Folklor ve Folklor Kavramı Üzerine Düşünceler”, Türk Bitiği, Akçağ Yayınları, Ankara.

YILMAZ, Şirin (1994), “Prof.Dr. Umay Günay, İlk Halk Bilim Çalışmaları Üzerine Bir Konuşma” Millî Folklor, s.22, Ankara.

YÜCECAN, Sevinç (1997), “Ankara İli, İlçe Ve Köylerinde Yaşayan Ailelerin Beslenme Alışkanlıklarını Etkileyen Sosyo-Kültürel Etmenler”, V.Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma Ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara.

ÖZGEÇMİŞ

29.01.1985 yılında Sakarya'da doğdu. İlkokul eğitimini Sakarya yukarı Kirazca İlköğretim Okulu'nda, ortaokul eğitimini ise Hacıköy İlköğretim Okulu'nda tamamladı. Sakarya Atatürk Lisesinden mezun oldu. 2002 yılında Kocaeli Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nü kazandı. Buradan 2006 yılında mezun oldu. 2006'dan bu yana çeşitli okullarda ve dershanede Türk Dili ve Edebiyatı öğretmenliği yapmakta. 2008 yılında Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Halk Bilimi Bölümünü 'ne kabul edildi.