

HALK EDEBİYATINDA YEMEK DESTANLARI*

Dr. Doğan KAYA

Özet: Âşık edebiyatının temsilcileri olan âşıklar, hemen her konuda destanlar söylemişlerdir. Bunların içinde yemek destanları önemli bir yer tutar. Yemekleri konu edinen ilk manzum örnekler XIV. Yüzyılda karşımıza çıkar. "Sımatıye" olarak adlandırılan bu eserler Kaygusuz Abdal'a aittir. Bunların çoğu on bir heceli olmakla beraber sekiz ve on dört hece ile söylenmiş olanları da vardır. Yemek destanlarında sebze yemekleri, kebablar, köfteler, börekler, çörekler, pilavlar, turşular, tatlılar, salatalar, meyveler konu edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Âşık, destan, yemek.

.....

Halk Edebiyatında önemli yere sahip olan destanların oldukça çeşitli konuları vardır. Hata diyebilir ki, âşıklarımız, hemen her konuda destan söylemiştir. Yemek destanları da bunlardan birisidir. Yemek destanları, ihtiva ettiği yemek çeşitleri ve buna bağlı gıdalar ile birlikte, bir bakıma yöre kültürü ve tarih açısından vesika değerindedir.

Edebiyatımızda yemekler üzerine söylenmiş ilk manzum eserler XIV. Yüzyılın sonu ile XV. yüzyılın ilk yarısında yaşamış olan Kaygusuz Abdal'a aittir. Bu şiirler, literatürümüzde "sımatıye" olarak bilinir. *Sımat*, "sofraya dizilmiş yemekler", *sımatıye* de " yemekler hakkında yazılmış şiir" demektir. Sımatıyelerin ölçüleri değişiktir ve birimi genellikle beyittir. Orhan Şaik Gökyay, Türk Folkloru dergisinde sözünü ettiğimiz sımatıyelerden on tanesini yayımlamıştır. Sımatıyelerde yemek adı ve gıda olarak şu adlar geçmektedir:

"Şeker, gülbeşeker, helva, bal, paluze, güllab, ballı kaygana, kaymak, yağ, tuz, ekmek, yufka, kalın yufka, çörek, arpa çöreği, darı çöreği, pilav, pirinç, bulgur, tarhana, keşkek, erişte, kebab, püryan, kavurma, yahni, et, burma, kalye, samsa, zeytin, soğan, havuç, hurma, şeftali, zerdali, üzüm, elma, armut, erik, kiraz, karpuz, düğlek, koz, fındık, fıstık, leblebi, kuru üzüm, badem, cacık, su, şerbet, somun, pide, katmer, hardallı yahni, sirkeli ve sarımsaklı paça, baharlı somağ, zerde, yağlı herse, muhallebi, sütlü pirinç, köfte, hoşmeri, baklava, mamunya, zülbiye..."

Yukarıda da belirttiğimiz gibi manzum eserlerin ilki XV. yüzyılda ortaya konulmuştur. Kültürümüzde, mensur eser olarak adından söz edeceğimiz ilk eser de yine aynı yüzyıla aittir. Bu, Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin *Tabh-i Et'ime* adıyla Arapça *Kitabü't-Tabih* adlı eserden çevirdiği yazma eserdir. İkinci eser ise, XVIII. Yüzyılda yazılan ve müellifi belli olmayan *Ağdiye Risalesi*dir. Bu eseri *Et-Terkîbât fi Tabhi'l- Hulviyyât* (Yazıldığı yıl: 1828) izler. Ülkemizde ilk

* Yayınlandığı yer: *Motif*, Ocak-Şubat-Mart 2007, s. 48, s. 4-11.

basılan yemek kitabı ise *Melceü't-Tabbahîn'* dir. Eser Mehmet Kâmil'e ait olup 1844 yılında basılmıştır.

Yemeklerin malzemesi, hazırlanması ve sunulması Türk kültüründe ayrı bir güzellik ve ayrı bir zenginliktir. *Refik Halit Karay*, bunu, akıcı ve güzel üslubuyla o kadar güzel dile getirir ki satırlarını okuyanlar kendilerini hadisenin içinde bulurlar. Karay, yediğimiz yemeklerin ilerleme bu son halini aldığını, sözgeşi, bir tencere yaprak dolmasının, bir mayonezli levreğin veya revaninin bir vapur makinesi, bir elektrik feneri, bir mikroskobun icadı ve yapılışıyla aynı olduğu kanaatini taşır. Ago Paşa'nın Hatıraları adlı kitabının "Yemeklere Dair" bahsinin içinde bizlere şunları söyler:

"İnsanlar bin kalıba soka soka ve bin türlü muameleden geçire geçire ortaya yemek namı altında bazen öyle bir harika çıkarırlar ki karşısında bana, adeta hilkatin parmağını ısırdığına hükmettirirler. Meselâ, bir tepsi saray baklavasını göz önüne getiriniz: Elyafındaki o incelik, o ter ü tazelik gül yaprağındaki gibi zarif ve nazik değil midir? O kabarıklıkta bir manolya goncesi dolgunluğu ve taksimdeki intizamda bir tarh mükemmeliyeti, kırmızı benekli tatlı manzarasında ise bir çemenzar letafeti yok mudur? Ya lezzetini en nefis meyvelerden biri olan incir kadar şekerli ve latif bulmaz mısınız?"

Sonra saray lokmasını düşününüz, hani üstü sert, kıtır kıtır da ısırınca ağızınız balla dolar, böyle bu derece ustalıklı ve şekerli yemiş henüz dünya yüzünde yoktur. Benibeşer aşçılık namı altında adeta tabiatla rekabete kalkmıştır, küstahçasına meydan okur ve ekseriya da kudret ve meziyetini takdir ettirir.

... Ne yazık ki bir heykeltıraş, bir ressam, bir mucit zekası, mahareti ve himmetiyle çalışan bu adamın meydana koyduğu eser, o eser-i nahif derhal mahvolmaya mahkumdur; zamanın değil, insanların dişleri her parmağında bir kelebek kanadı inceliği ve her parçasında bir çilek goncası itinası saklı olan bu sanat eserini güvelerin kürkleri, farelerin atlas işlemeleri, küf ve pasların gümüş takımları yiyip bitirdiği gibi fakat daha süratli ve daha merhametsiz bir surette, parça parça eder, övütür ve yutar.

... Mesalâ bir tavukgöğsü, etin tatlı haline gelişi ne demektir? Bundaki inceliğe ve maharete şaşılmaz mı? Bir tabak kefal pilâkisini hatırlayalım: O patates parçaları, havuç kesmeleri ve kereviz yaprakları ona niçin, nasıl bir tecrübeden sonra ve nasıl bir zevk-i selim ile ilâve edilmiştir, kaç nesil asırlardan beri uğraşarak kefal balığını bu tarza sokmuş, bu terakkiye mazhar etmiş ve ona bu kemâli buldurmuştur? İlk insanlar, malum a, balığı denizden çıktığı gibi çiy çiy başından ısırtıp kılçıklarını ayırmadan çatır çatır ve şapur şapur yiyip yutarlardı; sonra ateşe göstermeğe alıştılar; daha sonra da haşlamasını yaptılar. Bunu müteakip yağ sebze ilâvesine başlandı, nihayet şu hale soktular. Bu tebeddüller yüzlerce asır sürdü. Onun için bugün bir mayonezli lerek veya revani yahut da bir tencere yaprak dolması adeta bir vapur makinesi, bir elektrik feneri, bir mikroskop ve bir gram radyum kadar medeniyet ve terakki âsarından, delail-i kemalattan sayılır, sayılırsa doğru olur."

Âşık Edebiyatında bugüne kadar söylenmiş destanlar dörtlüklerle vücuda getirilmiştir. Beyitlerle söylenmiş olan yemek destanları yok denecek kadar azdır. İçlerinde en hacimlisi, 41 dörtlükle Korkusuz Abdal adına kayıtlı olup sekiz heceli ve tek ayaklıdır. Bunu 36 dörtlükle Sivaslı Gülebi'nin şiiri izler. En hacimsiz destan ise üç dörtlük olarak yine Sivaslı âşık olan Kul Mehmet (Mehmet Anulur)'e aittir.

Yemek destanlarının çoğu on bir hecelidir. Sekiz ve on dört heceli destanlar da söylenmiştir. Bu vadede söylenmiş yüzlerce destan muhteva itibariyle çeşitli özellik gösterirler.

1. Çeşitli yemek ve gıdaları konu edinen destanlar,

2. Sadece bir yemeği, içeceği, tatlıyı veya meyveyi (bulgur pilavı, balık, çiğ köfte, çökelek, ayran, kavun, üzüm vs. gibi...) ele alan destanlar,

3. Mizahî yemek destanları.

Yemeklerin destanlardaki yer almalarında şairin zevki, tercihleri, yemeklerin yöresinde ön planda olması önemli rol oynar. Şair, yemeğin özelliklerini anlatırken söz konusu yemeğe olan temayülünü ve düşüncesini söylemekten çekinmez. Bu bakımdan verilen bilgileri mutlak bilgi olarak görmemek gerekir.

Bazı şairler;

*Çok yemekler vardır bizim yörede
Bazısı kayboldu uzun sürede
Yufka ekmek başta gelir törede
İsim isim sayıp bakması vardır*

ifadesiyle yemek konusuna; reel yaklaşırken, bazıları da

*Bu dünyanın meyvesini
Yesem amma yesem amma
Arasam bulsam hasını
Yesem amma yesem amma*

diyerek bu konudaki hayâllerini ve beklentilerini, şiirlerine nakşederler.

Bazı yemek destanlarında yörelerle özdeşleşmiş yemeklere ve ürünlere yer verilir. Sözcüleri; *Amasya elması, Dört Yol portakalı, Konya buğdayı, İzmir kuşüzümü, Malatya kaysısı, Giresun fındığı, Kahramanmaraş dondurması, Andırın balı, tortum şiş kebabı, Kayseri pastırması, kayseri sucuğu, Rize çayı* vs... bunlardan bazılarıdır.

Âşıklar, destanlarında yemeklerden söz ederken en fazla hamur işlerini, daha sonrada et yemeklerini zikrederler.

Yemek destanlarının bir kısmı;

*Bismillah'la edin niyet
Otlı peynir açar davet
Tandır paça cana minnet
Dostlar gelin soframıza*

şeklinde “Besmele” ile başlar ve

*Şeref der ki soframızda var olsun
Hak yetirsin Yaradan'ım yâr olsun
Herkes çok çocukla beraber olsun
Allah'a şükredip doymak isterim*

diye “Dua” ile sona erer.

Yemek destanlarının -metinlerde sözü edilen yemek, yiyecek ve içeceklerden hareketle- şu şekilde tasnifi yapılabilir.

1. Ekmekler, pideler
2. Çorbalar
3. İçecekler
4. Yemek ürünleri
 - a. Hayvani ürünler
 - b. Buğday ürünleri
 - c. Sebzeler ve diğer bitkisel ürünler
 - d. Yağlar
5. Sebze Yemekleri
6. Kebaplar, köfteler ve et ile yapılanlar yiyecekler
7. Buğday ürünleri ile yapılan yiyecekler
8. Hayvan ürünleri ile yapılan yiyecekler
9. Börekler, çörekler
10. Pilavlar
11. Turşular
12. Tatlılar
13. Salatalar
14. Meyveler

Sözlü kültür ortamının eseri olan yemek destanları, tür olarak destan-anlatı türü içine girer. Tahmin edildiği gibi en fazla yemeklerin konu edildiği bu destanlarda, doğrudan doğruya yenilen hazır gıdalar, yemek malzemelerine de yer verilir. Hatta bunun da ötesinde kimi destanlarda Hz. Adem, Hz. Nuh, Hz. Süleyman, Hz. Musa, Hz. Muhammed, Hz. Ali, Hz. Hasan, Hz. Hüseyin, Hacı Bektaş Veli, Hızır Aleyhisselâm, Lokman Hekim, Zaloğlu Rüstem gibi din ve tasavvuf uluları ile efsanevi kahramanların adlarının da zikredildiği olur.

Anonim halk şiirimizde yeme-içme ile ilgili pek çok düzgülü vardır. *Düzgü; muhtelif konularda ve daha ziyade ikilik yahut üçlüklerle söylenen, tecrübe ve görüşleri yansıtan teknik yönden üstünlüğe sahip özlü ve ölçülü sözler anlamına gelir.* Sofra

adabı, hangi sebze ve meyvelerin ne özellikte oldukları, hangi gıdaların ne vakit alınırsa vücuda daha faydalı olacağı gibi hususların yer aldığı yemek düzgülerinin çoğu atasözü niteliğindedir. İşte bunlardan birkaçı:

*Al kaşığı eline
Besmele getir diline
Küçük büyük efendiler sofraya sizin buyurun
El evi cennete benzer karnınızı doyurun*

*Allah Allah Allah
Lokmalar kabul ola
Muratlar hasıl ola
Yiyene helâl ola
Yedirene delil ola
Cennet taamı ola*

*Armudu sapı ile
Üzümü çöpü ile
Pekmezi küpü ile*

*Arsız olup sofrada çok taam yeme sakın
Ayıplarlar seni bazen iki tarafa bakın*

*Baklavayı görmeden doyma
Bamyayı yedim sayma*

*Bismillahirrahmanırrahim
Bu sofraya nur olsun
Gadâ belâ dâr olsun
Yiyene afiyet olsun
Kazanıp getirene Beytullah nasip olsun
Taşa dökülmeye
Arta eksilmeye
Bu eve yoksulluk girmeye
Lillahil Fatihâ*

*Çökeliğ(i) sorarsan ağadır ağa
Susuz yer arar ki adamı boğa*

*Hoşmari, sahana koysan yayılır
Ballı lokma birbirinden sayılır*

*Ekmek Hızır
Pilav vezir
Gerisi vızır vızır*

*Gelin gelin getirin
Geçin geçin oturun*

*Burası hoca evidir
Ne yiğın ne götürün*

*Misafir bereket getirir
İsrafsa bereket götürür*

*Önce çorba patlıcan pilavla hoşaf gelir
Helvaya tuz katılmaz bunu erbabı bilir
Peynir ekmek
Mermer direk*

*Sihhatli ol budur deva
Al kaşığı çal pilava
Madem öyle gel böyle
Gelirken de çay söyle*

*Sütü balla iç
Solmazsın hiç*

*Sabahları sütlü
Öğleleri etli
Akşamları tatlı*

*Ye kavurgayı iç suyu et olsun
Ye hediği iç suyu dert olsun
Size varak yiyek içek
Bize varak konak göçek*

*Ye tatlıyı içme suyu yanarsa yansın
Ye yağlıyı iç suyu donarsa donsın*

Bunun yanında keyif vericilerle ilgili düzgüler de vardır. Bunlar, kahve, tütün / sigara ve rakıya bağlı olarak söylenmiş düzgülerdir. Bu düzgülerde kahvenin hoşluğu, tütünün ve rakının ise zararları konusu işlenmiştir. Uzun heceli olanlar, havas kesimin halka kazandırdığı sözlerdir. Biz burada kahve ile ilgili birkaç örneğe yer veriyoruz.

*Ehl-i keyfe kahve verse tazeler
Ehl-i keyfin keyfini yelpazeler*

*Ehl-i keyfin keyfini bilmem ki kimler tazeler
Taze elden taze pişmiş taze kahve tazeler*

*Gönül ne kahve ister ne kahvehane
Gönül sohbet ister kahve bahane*

Anonim halk şiirinde çoğu zaman sofradan kalkarken tekerleme niteliğinde yemek duası edilir, güzel dileklerde bulunulur. Bu konuda söylenmiş birkaç örnek:

Rabbi yessir
Velâ tüassir
Rabbi Temmim
Bi'l-hayr
Erenler erliğine
Şükür Hakk'ın birliğine
Dostların varlığına
Lokma nur
Kada belâ dur
Nimete bereket
Geçmişe rahmet

Elhamdürüsüyle
Kızlar sürüsüyle
Babam karısıyla
Ben de birisiyle

Elhamdülillah Ya Rabbi şükür
Doymadıysam yüzüme tükür

Elhamdülillahi Şakirin
Karnı doydu fakirin
Daha varsa getirin
Yemezsem yüzüme tükürün
Amin ecmâin

Ya Rabbi şükürün
Evi yıkılsın Bekir'in
Bir tas çorba getirin
Yemezsem yüzüme tükürün

Amin dedik
Dilli düdüük
Bunu bulduk
Bunu yedik
Daha olsa
Daha yerdik

Yemek destanları, kültürümüz için birkaç yönden önemli fonksiyonu icra ederler.

1. Millî yemeklerimizin hangilerinin olduğu hususunda kaynaklık ederler.

2. Tarih boyu yapıla gelen ve bugün birçoğu yapılmayan Türk yemeklerinin adını yaşatırlar.

3. İhtiva ettikleri yemek adları ile Türk dili için önemli malzeme oluştururlar.

4. Ad verme (onomastik) hususunda bu alanda Türk halkbilimine katkıda bulunurlar.

5. Türklerde yemek yeme ve mutfak kültürü ile ilgili olarak bilgiler ihtiva ettiğinden bir bakıma vesika niteliği gösterirler.

ÖRNEKLER:

1. Genel olarak yemekleri konu edinen destan örneği:

Kamber Nar

Tadı Damağımda Kaldı

Köyümdeki yemeklerin
Tadı damağımda kaldı
Tandırdaki *ekmek*lerin
Tadı damağımda kaldı

İlk kez giydiğim urbanın
Yılda kesilen *kurbanın*
Soslu *düğüürcek çorbanın*
Tadı damağımda kaldı

Kırda otlayan sürümün
Çökelekli bir *dürümün*
Kuzukulak, pürpürümün
Tadı damağımda kaldı

Tereyağlı eriştenin
Bazlama ile ketenin
Bulgurdan içli köftenin
Tadı damağımda kaldı

Haşıl sofrada baş tacın
Pilavdır senin ilacın
Babikko ile omacın
Tadı damağımda kaldı

Yoğurttan ayrana değin
Boşa gider mi emeğin
Boranı denen yemeğin
Tadı damağımda kaldı

Anıklı mis tarhananın
Tereyağlı kaygananın

*Eti güzeldir dananın
Tadı damağımda kaldı*

*Sütlü çorba elbet senin
Sacüstü yola gidenin
Hele de içli kömberin
Tadı damağımda kaldı*

*Pıtpıtyı savurmanın
Teşte helva çevirmenin
Küpte yağlı kavurmanın
Tadı damağımda kaldı*

*Sergi yanında yatmanın
Yoğurda parmak atmanın
Kuru kaymaktan tatmanın
Tadı damağımda kaldı*

*Pancar püründen dolmanın
Hoşafılık çirle, elmanın
Herleye kaşık çalmanın
Tadı damağımda kaldı*

*Hem yazının hem kışının
Yemeklerde tuz taşının
Soğanlı ekmek aşının
Tadı damağımda kaldı*

*Taş ile ezilen unun
Hedik ile bulgurunun
Yağlı ekmek cumurunun
Tadı damağımda kaldı*

*Mantı yenir serin serin
Bol soğanlı tirit verin
Telliceli bir katmerin
Tadı damağımda kaldı*

*Lor peynir ağız nerenin
Balda aranan çarenin
Muharremde aşurenin
Tadı damağımda kaldı*

Bir başkadır tadı *avın*
 Az gelirdi *karpuz kavun*
 Göbeekli bir *pilavın*
 Tadı damağımda kaldı

Yolcuya el sallamanın
 Tez okuyup bellemenin
 Sac arası *küllemenin*
 Tadı damağımda kaldı

Keşkeğin yemeği çetin
Katıklı çorbayı katın
 Güneşte *kurumuş etin*
 Tadı damağımda kaldı

Kendime *etli yarmanın*
Ayrınlı köfte karmanın
Culbır, lahana sarmanın
 Tadı damağımda kaldı

Zevki farklıdır herkesin
Peynirden dilimler kesin
 Dövmeli bir *patatesin*
 Tadı damağımda kaldı

Koyundan *koyultmaç sağın*
 Lezzetlidir *sütün yağın*
Yemlik ile madımağın
 Tadı damağımda kaldı

Bu yöreler **Kamber Nar'ın**
Kekik kokan mor dağların
 Buz gibi akan pınarın
 Tadı damağımda kaldı

2. Sadece bir yemeği, içeceği veya meyveyi ele alan destan örneği:

Ruhsatı

Boz Ayrıran

Yine gözümüze oldun tutiya
 Eski bildiğimiz koca *boz ayrıran*
 Gündüz gündüz hayaline yeldirdin
 Girdin düşümüze gece *boz ayrıran*

Yoksulluğun zincirini kırasın
 Darıla da vara çoban durasın
 Düşmanlar başına gele göresin
 Gör bir yol yoksulluk nice *boz ayran*

Kadir Mevlâ'm şemamızı yandırsa
 Pervanemiz serimize döndürse
 Herkes muhtacına bir tas gönderse
 Nail olur sekiz Hacc'a *boz ayran*

Seni görenlerin yüreği yağlı
 Seni görmeyenin yüreği dağlı
 Kaymağın torunu yağın öz oğlu
 Alçak mertebeli yüce *boz ayran*

Ben neyleyim baklavayı böreği
 Ancak sen soğutun yanık yüreği
 Mevlâ'm eksik etme dinin direği
 Yanı sıra bir güzelce *boz ayran*

Terk eyledin **Ruhsat** gibi yiğidi
 Davar sahibine verdin öğüdü
 Bilmem muhannetler senin nen idi
 Döndürdün yüreğim tuca *boz ayran*

3. Mizahi yemek destan örneği:

Bulgur Pilavı

Soğan paşa olmuş gözlük gözünde
 Elma memur olmuş aylık izinde
 Reçel inzibat mı durmaz sözünde
 Askeri doyuran *bulgur pilavı*

Pirinç firar etmiş askeri üzer
 Ispanak mahkumdur hapiste gezer
 Nohut kâtip olmuş nöbeti yazar
 Askeri doyuran bulgur pilavı

Çay ile zeytin kalk borusun çaldı
 Pırasa tüfeği eline aldı
 Fasulye askeri cepheye saldı
 Askeri doyuran *bulgur pilavı*

Hoşaf albay olmuş gitmiş alaya
 Yoğurt hakim olmuş bakmaz davaya
 Taze üzüm küsmüş gitmez sılaya
 Askeri doyuran *bulgur pilavı*

Armut eğitime özenemedi
 Muz çürüğe çıktı gezinemedi
 Biber kursa gitti kazanamadı
 Askeri doyuran *bulgur pilavı*

Peynir çavuş olmuş sopa elinde
Patlıcan kibirli eli belinde
 Erik kayıp olmuş Arap çölünde
 Askeri doyuran *bulgur pilavı*

.....

Kaynaklar:

- Çınar, Ali Abbas, *Halil İbrahim Sofrası*, İstanbul, 2005.
- Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1984.
- Gökyay, Orhan Şaik, "Kaygusuz Abdal'ın Sımatiyeleri", *Türk Folkloru*, S. 13, Ağustos 1980 / S. 14, Eylül 1980.
- Güzel, Abdurrahman, *Kaygusuz Abdal*, Ankara, 1981.
- Halıcı, Feyzi, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara, 1989.
- Halıcı, Feyzi, *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*, Ankara, 1990.
- İvgin, Hayrettin, "Bazı Halk Şairlerinin Şiirlerinde Yemeklerimiz", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1982.
- Karay, Refik Halit, *Ago Paşanın Hatıraları*, İstanbul, 1967.
- Kaya, Doğan, "Sivaslı Âşıkların Yemek Destanları", *Prof. Dr. Saim Sakaoğlu'na Armağan*, Konya, 2006.
- Kaya, Doğan, *Sivas'ta Âşıklık Geleneği ve Âşık Ruhsatî*, Sivas, 1994.
- Kaya, Doğan, *Halkbilim Araştırmaları*, İstanbul, 2002.
- Koşay, Hamet Z[übeyr]- Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Ankara, 1961.
- Kut, Turgut, *Açıklamalı Yemek Kitapları bibliyografyası (Eski harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Ankara, 1985.