

## TÜRK HALK KÜLTÜRÜNDE YEMEK DESTANLARI

Nurettin ALBAYRAK

Türk halk edebiyatında, başta saz şairleri olmak üzere, genellikle 11’li hece ölçüsü ve dörtlük nazım birimiyle koşma biçiminde, 7’li veya 8’li hece ölçüsü ve mâni katarıyla söylenen ve toplum hayatını hemen her yönüyle yansıtan uzun manzumelere destan adı verilmekte ve bu destanlara eskiden beri rastlanmaktadır. Bu tip destanlar içinde, fazla olmamakla beraber, yemek destanları da yer almaktadır.

Merhum Âmil Çelebioğlu’nun Latin harfleriyle neşrettiği ve XVIII. yüzyılın II. yarısında kaleme alındığı tahmin edilen *Ramazân-nâme* adındaki büyük ihtimalle anonim eser, özellikle İstanbul mutfağı hakkında o döneme ait önemli bilgiler içermektedir(1). Yüz otuza yakın “fasıl”dan oluşan eserin en ilgi çekici bölümlerini sebze, meyve, tatlı ve yemekleriyle İstanbul mutfağı oluşturmaktadır. Mâni katarından oluşan bu bölümlerden biri olan “Reçeller Faslı”nda o günün yemeklerinden de sıkça söz edilmektedir.

Geldi ramazân-ı şerif  
Ehli diller gâyet zarîf  
İftârı size söyleyem  
Olmaz mı sultânım lâtif

O reçeller (hep) cem’ ola  
Nakleysem size n’ola  
Hep reçellerden nâziktir  
Kayısı reçeli ola

Evvel iftâra çekerler  
Siniye kaşık dökerler  
Tabak-ı kaymak üstüne  
Firengî şeker ekerler

Ye kebabı biberlice  
İç şerbeti anberlice  
Ehl-i keyfe safâ verir  
Tel kadayıf şekerlice

Pişmiş olsa hem sükkeri  
Kızılıcığın yok bedeli  
Kabağla ayva reçeli  
Alıyor âlem ekseri

Naziktir ceviz reçeli  
Seyrek bilinir ekseri  
Hep reçellerden lâtiftir  
Turunç reçelin yemeli

Zencefil reçelin makbûl  
Uskuncuna (2) gayet makbûl

Reçellerin envâ'ı var  
Bazısı hatırdan meçhul

Sözümüz yoktur zeytuna  
Uyalım biz de kaanûna  
Âlâsı Girid zeytunu  
Yemeyen benzer mecnûna

Hoştur Tirilye zeytunu  
Âlem olmuştur meftûnu  
İftarda gâyet nâziktir  
Helva olursa sabunu

Çiğ bal ile yenir kaymak  
Lâzımdır irfana uymak  
Yahniyi dolmayı kim yer  
İftâr ile gerek doymak

Hem yumurta nâzik olur  
Sucuk ile pişse n'olur  
Ekşili köfteli çorba  
Cümlesinden evvel gelir

Ayasofya'dan al çörek  
Lâzımdır baklava börek  
Hocapaşa'nın simidi  
İftarda bulunmak gerek

Yahni taamların başı  
Dolma anın karındaşı  
Aralıktan kaldırmayın  
Muhallebiyle sütlaşı

Pişse mümessek (3) kahveler  
Ehl-i keyfin yüzü güler  
Bâzı ehlikeyifli olur  
Bir bütün kızveyisiler (4)

Burada dikkat çeken hususlardan biri, sözü edilen “kebab” acaba hangi kebaptır?

İkinci destan “Askerin Yemek Destanı” adını taşıyan ve yakın bir döneme ait, koşma nazım biçimi ile söylenmiş bir destandır.

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

Pirinç firar etmiş askeri üzer  
İspanak mahkûmdur hapiste gezer  
Nohut kâtip olmuş nöbeti yazar

Askeri doyuran bulgur pilavı

Çayla zeytin kalk borusunu çaldı  
Pırasa tüfeği eline aldı  
Fasülye askeri cepheye saldı  
Askeri doyuran bulgur pilavı

Hoşaf albay olmuş gitmiş alaya  
Yoğurt hâkim 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 (5)

“Yârenlik” adını taşıyan ve yöre ağzıyla söylenen aşağıdaki manzume ise özellikle o yöredeki insanların sevdiği / sevmediği yemeklerden söz etmektedir.

Herif bugün kuzu eti alursa  
İlahana (6) dolmasına öliyem  
Eğer sütü biraz bolca olursa  
Guymağın derdinden deli oliyam

Yaprah dolmasına soğan keyifdür  
Cılvıraya (7) mor badılcan (8) hayıfdur  
Pirinç pilavına sabrım zayıfdur  
Gaşuğlu gaşuğsuz haman dalıyam

Köfteye yahuşur soğanın özü  
Erişte çorbası doyurmaz bizi  
Hele hamur günü (9) güveç löylezi (10)  
Bir gün evvel keyifleniy güliyam

İşkembeyi nedim içi fişgılı (11)  
Biz bilmezük şambabayı keşgülü  
Misafire aluçalı (12) eşgili (13)  
Çoh mahbula geçtiğini büliyam

Yayadım yoğurt ahşam sağdım ineği  
Babuggonun (14) çohdur işi emeği  
Sütlü muhallebi tango (15) yemeği  
Kelecoşun (16) tabağını siliyam

Öğlen olur peştemalı düğlersen  
İneği sağıp da tuta bağlarsan  
Guymağın (17) üstüne yağı dağlarsan  
İşte ben de bundan keyif alıyam

Demligimiz yeşil semaver büyük  
Yayılp herifnen aşga geliyök  
İkimiz de birer türkü büliyök  
Herif behen ben herife söyliyem (18)

1. Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme*, İstanbul 1995.
2. “Uskuncuna” kelimesinin anlamını Çelebioğlu “Lûgatçe” bölümünde vermemiş, mevcut sözlüklerde de bu kelimeye rastlanmamıştır.
3. Mümessek: içine misk karıştırılmış, misk gibi kokan, mis kokulu.
4. Çelebioğlu, *a.g.e.* s. 50-52.
5. Nurettin Albayrak, *Ansiklopedik Halk Edebiyatı Sözlüğü*, İstanbul 2010, s. 133.
6. İlahana: lahana.
7. Cılvıra: bulgura sebze doğranarak yapılan bir çeşit bulgur çorbası.
8. Badılcan: patlıcan.
9. Hamur günü: tandırda ekmek pişirilen gün.
10. Löylez: kuru fasülye.
11. Fışğı: hayvan dışkısı.
12. Aluç: yeşil erik.
13. Eşgili: İçine kavurma, bulgur, bakla, sivri biber, domates ve ekşi olması için yeşil erik konularak pişirilen sebze çorbası.
14. Babuggo: yufka, süt ve tereyağı ile yapılan yemek.
15. Tango: modayı çok yakından takip eden ve moda eksiksiz uyan kadın, sosyete.
16. Kelecoş: ufak ufak doğranmış ekmek parçaları üzerine sarımsaklı yoğurt ve dövülmüş ceviz konularak yapılan yemek.
17. Guymağ: kavrulmuş un ve dağlanmış tereyağı ile yapılan yemek.
18. Mehmet Bayraktar, *Kültürel Yönleri ile Anam Babam Erzincan*, Ankara 1994, s. 97. “Yarenlik” şiirinde geçen mahalli yemek adları ve kelimeler Metin Tombul, *Örneklerle Açıklamalı Erzincan Dil Sözlüğü* (Erzincan 2007) adlı eserden faydalanılarak anlamlandırılmıştır.