

KÜLTÜR BAKANLIĞI
HALK KÜLTÜRÜNÜ ARAŞTIRMA DAİRESİ YAYINLARI: 141
SÜRELİ YAYINLAR DİZİSİ: 21

**TÜRK
HALK KÜLTÜRÜ
ARAŞTIRMALARI**
(TURKISH FOLK CULTURE RESEARCHES)
1990 / 1

Türk Mutfağı Özel Sayısı
(Special Volume of Turkish Cooking)



ÖZTEK MATBAASI, ANKARA - 1990

AYDIN YÖRESİNE ÖZEL YEMEKLER

Doç. Dr. Bedri NOYAN*

«Yemek», «Sofra», «Yemek Yedirmek» konusunun Türk insanı arasında özel bir önemi vardır. Sofra kutsaldır. Aynı zamanda bir muhabbet yeridir, sohbet yeridir. «Mahabbetten Muhammet oldu hâsıl» diyen şair de, sofranın yüceliğini, bir başka yönden duymuş gibidir.

Bir kısım halkımız arasında da «Sofra Ali'nin, mihmân Âli'dir» sözü vardır. Gelen mihmân (konuk , misâfir) Hz. Ali gelmiş gibi karşılanacak, onurlandırılacaktır. Eski evlerimizde, her akşam, «Ya bir misafir gelirse» diye, evin durumuna göre, bir-iki ve daha fazla kişilik yiyecek ayrılır. Akşamdan mihmân gelmesi olası kimse için ayrılan bu yemeğe «Gaib erenler hakkı» denirdi.

Misafir gelmezse, ertesi sabah, bu yiyecekler bir yoksula verilir. Hatta, bir misafiri gelmeyip de yemeği yalnız kendileri yediklerinde «Acaba bugün ne günah ettik de Cenâb-ı Hak bize bir mihmân göndermedi?» diye yakınılırdı.

Türk insanı zaten cömerttir. Türk tasavvufunda «Hasislik» çok yerilmiş, eli açık oluş, cömertlik el üstünde tutulmuştur. Cömertlik, Türklerin ulusal karakteridir. Hz. Ali «İsteyene vermemek dilenmek kadar utanılacak şeydir» buyurmuş. Hacı Bektaş Velî de : «Cömertlik dört türdür, mal cömertliği bayların, ten cömertliği zâhitlerin, can cömertliği âşıkların, gönül cömertliği âriflerindedir» buyurmuştur. Bu inanca göre insanlar güneş gibi olmalı. O, ışığını herkese, her yere serpiyor. Tasavvuf ehli kişiler zaten mahabbet, sohbet yolu erleridir. Bektâşîler zarif nüktelerini, herkesçe bilinen güzel ve tatlı konuşma karakterlerini mahabbet ve sofr toplantılarında kazanırlar.

Yemek masasına veya sini çevresine mertebe sırasıyla oturulur, en büyük olanın du'asıyla yemeğe başlanır. Bektâşîlerde, Babalık İcâzet-nâmelerinde ve Hilâfetnâmelerde bile ayende ve revendeye it'âm-ı ta'âm (Gelene gidene yemek yedirmek.) zorunluğu konulmuştur, âciz ve muhtaç olan herkese de ..

Hilâfet «Halife Baba» olma merâsimi içinde ki bu merasime Babalar bile giremez, sadece Halife Babalar bulunur. O Baba erenlere verilecek emânetler arasında (sofra) da vardır. Hırka, kemer, palheng taşı, tâc ve çerâğ'dan sonra sofr ve alem (bayrak) verilir. Bu (sofra)lar yere serilmek üzere çember şeklinde, deriden yapılmış, üzerleri san'atkârâne şekilde işlenmiş sofralardır. Mürşit şu dörtlüğü söyler:

* Araştırmacı - Yazar.

Ân ki nân oldu serâser âleme ihsânınız
 Kûyünüzdan aksın aktar dembedem mihmânınız.
 Evliyâda sofra erkân-ı Alf'den yâdigâr
 Men'olunmaz âciz-ü muhtâç olandan nan'ınız.

Bu dörtlüğü sâde dile çevirirsek: «Baştanbaşa evrene bağışınız yiyecek oldu. Olduğunuz yerden konuklarınız her zaman dizi dizi «sürüler benzeri» aksın. Ermişlere, sofra, Hz. Ali geleneğinden bir bağıştır. Ekmeğiniz düşkün ve muhtaç olandan esirgenemez.»

Bir de bazı seçili günlerde yenen yemekler vardır: Nevruz günü (ki bu gün Türklerin Ergenekon'dan çıkış günüdür, Türk bayramıdır) , ölüm olayları zamanı gibi. Bektaşilerde, Nevruz günü erkânında herkes ayağa kalkar, kısa bir du'âdan sonra (Nevruziyye) denen şürlerden biri bestesiyle okunur. Bitiminde sâki sırayla büyükten küçüğe herkese süt ikram eder. Sonra mürşit bir gülbenk okuyarak merasimi bitirir. Kızlarda veya evde oturulduğunda beyaz renkli yiyecekler yenir: Yumurta, iç badem gibi...

Mevlevilerde ise yedi tane selâm ayeti (heft selâm) bir kâğıda veya bir çanak içine siyah yerli mürekkeble yahut Kerbelâ cevheri denen Kerbelâ toprağı ile yazılır. Kaba sıcak süt dökülür. Yazı bununla karıştırılır, sütte eritilir. Bazan içine birazcık lohusa şerbeti katılarak rengi hafif pembeleştirilir. Özel du'âsı okunarak bu süttten herkese içirilir. İçinde selâm sözcüğü bulunan bu yedi selâm ayeti şunlardır: 1) XIII. Ra'd sûresi, ayet: 26. 2) XXXVI. Yâsin sûresi, ayet: 58. 3) XXXVII. Sâffât sûresi, ayet: 79. 4) Aynı sûre, ayet: 109. 5) Aynı sûre ayet: 120. 6) Aynı sûre, ayet: 130. 7) XCVII. Kadir sûresi, ayet: 5.

İran'da adı sîn harfi ile başlayan yedi nesnenin karışımı bir ma'cûn yerler: Sünbül (başak), Sumak (ekşi bir bitki), Sebz (yeşillik), Sirke (bildiğimiz sirke, bazı yerlerde sirke ve bal karışımı bir şerbet (Sikencebîn), Semek-(balık), Sîr (sarmısak), Sincid (iğde).

Ölüm erkânında ise ölenin dârdan indirme merasiminden sonra (Lokma) denen bir yemek merasimi vardır. Bu sofralarda bütün öteki yemek toplantılarında olduğu gibi (Kaygusuz) denilen Pilav ve Helva (İrmik helvası) bulunması şarttır. Yemek arasında sıra pilava geldiğinde sofranın en kıdemlisi kim ise (Mürşit Baba veya Derviş) eline bir tabak pilav alarak herkese kendi eliyle ve herkesin kendi kaşığı ile birer kaşık pilav yedirir. Her pilav verilisinde: «Hakk'a yürüyen... Kardeşimizin (Veya Bacı erenlerimizin) rûh-u revânı şâd ve handân olsun» der. Pilavı yiyecek olan can önce mürşidin kaşık tutan sağ elini niyâz ederek (öperek) pilavı ağzına alır. Bu sırada herkes (Allah Allah!) diye hafif sesle tekrar ederler... Sonunda yine mürşit eline niyâz ile kaşığını alır, ardındaki mürşide verir.

Bu aş'a, Bektaşiler (Lokma) derler. Ölümün ilk kırk günü içinde veya kırkıncı gün yapılır. Köylerde buna (ölü aş'ı) derler.

Bir de sofraya oturup kalkarken yapılan özel du'âlar (tercümânlar) vardır. Yemeğe başlarken kısaca: «Bism-i Şâh Allah Allah!. Evvel Allah diyelim, Kadîm Allah diyelim. Geldi Ali sofrası Ya Şâh diyelim, Şâh versin biz yiyelim, Erenler gerçekler demine devrânına keremine Hû diyelim» denir. Du'â okunurken sofradakiler, parmak uçları masada veya sini kenarında, alçak sesle «Allah Allah, Allah Allah!..» derler. Bitiminde hepsi «Hû» diyerek tuz tadarlar, sıra ile yemeğe başlarlar. (tuz, deryâdan bir damla sembolüdür)

Daha resmî sofralarda Kur'ânda 5. Mâide sûresinin 117. ayeti ile, 76. İnsân (veya Dehr) sûresinin 8.-9. ayetleri okunur. Benim hazırladığım Manzûm Türkçe Kur'ân çevirisinde bu ayetlerin me'âlleri şöyledir:

5./117. ayet: Meryem oğlu İsa'da demişti ki Rabbine:

«Tanrı'm! Bize göklerden indersen bir mâide
Bunun inmesi bizden önce gelenler ile
Sonra geleceklere geçsin bayram yerine.
Ve senin kudretine bir delil olsun Rabbim!
Bize rızığımızı ver, rızığımızı ver derim
Hem rızık verenlerin
En hayırlısı sensin.»

76./8.: Tanrı sevgisi ile yoksula ve yetime
Tutsaklara yiyecek verirler doysun diye..

76./9.: Derler: «Tanrı rızası için yediriyoruz,
Bir karşılık, teşekkür sizden beklemiyoruz.»

Sofradan kalkış du'âsı (tercüman'ı) da şöyledir:

«Bism-i Şâh Allah Allah!. Ni'met-i Celil, Bereket-i Halil.. (Allah'ın verdiği yiyecektir. Halil İbrahim bereketi olsun.) Bu gitti ganîsi gele. Er Hak Muhammed -Ali bin berekâtını vere. (Kurban adağı tuğlanmış olan varsa) Kurban sâhibinin kurbanı makbûl ola. (Hakk'a yürüyen için lokma erkânı ise) Hakk'a yürüyen can kardeşimizin rûh-u revânî şâd ve hurrem ola. Okunan Kur'ân-ı azîm-üş-şân hurmetine kabrini nûr eyleye. Ehl-i beyt-i mutahharanın hurmetine devrini âsân eyle yâ Rabbi.

Er Hakk Huzûr-u Pirân efendilerimizin defter-ü divânına kayd'ola. Yiyenlere nûr-u îman ola.. Yiyüp yedirenlerin, alup getirenlerin, pişirüp dahi kotaranların ve sofrâ hizmetinde bulunan can kardeşlerimizin hizmetleri kabul ve makbul ola. Hakk erenler yardımcıları ola. Cümle a'zâlarından dert ve keder görmeyeler. Oniki İmâm, Ondört ma'sûm-u pâk efendilerimizin cömert kapılarından kismetlerimiz ganî-ola. Hastalarımıza şifa, dertlilerimize deva,

borçularımıza edâlar ihsân eyleyeler. Gülbank-i Muhammedî, nûr-u Nebî, kerem-i Ali, gelen ganî, giden ganî, üçbin velî, Hızır Nebî, üçler, beşler, yediler kırklar.. Lokma hakkına, sofrâ hürmetine evliyâ keremine, cömertler demine, hâzır, gaib erenler gerçekler demine devrânına keremine Hû diyelim...». Herkes Hû der, tuz tadılır, sofradan kalkılır.

Manisa'da Mesîr Ma'cûnu saraylarda, vezir konaklarında yapılan nevruziye ma'cûnları devlet erkânı evlerine, dostlara yollanması gereği de bir gelenek idi. Bu ma'cûnların kırk türlü maddeden oluşan terkiplerini vermek sözümüzü uzatır.

Şimdi Ege'nin Aydın yöresinde yapılan yemekleri, malzeme ve yapışlarını arz ediyorum:

Paşa Böreği

Malzeme: 1 kg. un, yeteri kadar yumurta, bir çay fincanı zeytinyağı ve likit çiçekyağı, biraz tereyağı, yarım kilo taze dana kıyması, bir miktar yoğurt, çam fıstığı, azıcık et suyu, maydanoz, karabiber, toz kırmızı biber, tuz.

Önce biraz yağ, karabiber, çam fıstığı (kunar diyorlar), ve maydanoz karıştırılarak bir tavada kavrulur. Un sadece yumurta ile yoğurulur. Bir yemek tabağı çapında ve yarım santim kalınlığında yufkalar açılır (sekiz tane kadar). Her biri teker teker tavada yağla kızartılır. (Bunlar o gün kullanıldığı gibi bir ay sonrasına kadar, bir beze sarılarak, serin bir yerde saklanabilir. İstendiği gün kullanılabilir.)

Hamur hazırdır. Geniş bir kapta, (ufak bir bakır tepsi olabilir) kaynamış etsuyu hazırlanır. Ocaktaki tepsiye konan yufkalar et suyunda her iki tarafı ıslatılarak ve ısıtılarak tek tek kabartılır. Aralarına hazırlanan kavrulmuş kıymalar konan üç yufkanın en üstüne de kıyma ve yoğurt konur. Tereyağla yapılmış kırmızı biberle hazırlanan renkli sos zevke göre hafif veya daha acı olarak en üstüne gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır. Yörede çok makbul tutulan lezzetli bir yemektir.

Sac Böreği (İspanaklı veya Kıymalı)

Malzeme: Sofradaki kişi sayısının yarısı kadar hazır ince yufka (dışardan alınır, evde de açılabilir), evde yapılırsa, un, içi için; bol su ile iyice yıkanmış ince doğranmış 1 kg. ispanak, mevsimine göre 1 demet taze ve kuru 2-3 tane soğan, 150 gr. kadar ısırgan otu (dalağan), 1 demet maydanoz, 1 demet dereotu, 250 gr. kadar ince pırasanın yeşil yapraklı bölümü (ince doğranmış olacak), bazan bunlara ek olarak 100 gr. kesik peyniri veya beyaz peynir, yarım çay bardağı zeytinyağı veya likit ayçiçekyağı, biraz tuz, karabiber, toz kırmızı biber ve yoğurt.

Bütün bu iç malzeme iyice birbirine karıştırılır. Elli santim çapında olan yufka masa üzerine serilir. Her bir yufkanın orta bölümüne hazırlanan iç malzemesinden yeteri kadar yayılır. Karşılıklı iki kenarlar ortaya doğru katlanır. Öteki iki kenar da katlanmış bölümün üzerine tekrar, bohça gibi katlanır. Ateş üzerinde kızdırılmış sac üzerine konup altı ve üstü pişirilip kızartılır, bir tepsiye alınır. Yufkaların üst tarafı zeytinyağıyla yağlanır. Her bir yufka piştikçe bu tepsiye konup üstleri yağlanır. Üstüste konan yufkalar dört parçaya bölünür, ister tepsi ile, ister büyük servis tabağına alınarak ikram edilir. İsteyen sade olarak, isteyen yoğurtla yiyebilir.

Bu sac böreği kıymalı olarak da hazırlanabilir. İkram edilecek kişi sayısına göre yarım veya bir kilo taze dana kıyması, içine ince doğranmış kuru veya taze soğan ile toz kırmızı biber, karabiber, ince doğranmış taze yeşil biber, kabuğu ve çekirdeği alınmış küçük doğranmış domatesle karıştırılarak içi hazırlanır, bir tavada hafifçe kavrulur. Yufkalar önce yazıldığı şekilde bohça gibi katlanarak sac üzerinde altlı üstlü kızartılır. Her bir yufkanın üzeri tereyağıyla yağlanır, dörde bölünür, sıcak olarak sofraya getirilir.

Sütlü Börek

Malzeme: Un, 5 yumurta, 750 gr. süt, tavaya koymak için bıçak ucu kadar yağ, 1/2 kg. dana kıyması (veya tavuk eti), domates, yeşil biber, karabiber, tuz, 100-150 gr. kadar kaşar veya tulum peyniri.

Un, 5 yumurta ile hamuru zorlanıncaya kadar çatalla karıştırılır, yoğurulur. Süt katılarak koyu ayran kıvamında homojen hale getirilir. İçine biraz tuz konur. Teflon tava biraz yağlanır. Bir fincanlık kahve cezvesi dolusu koyu ayran kıvamındaki hamur 25-30 cm. çaplı kızdırılmış tavaya boşaltılır. Bu hamur tavada yayılır. Her iki yüzü hafifçe kızartılır. İstenen sayıda hamur hazırlandıktan sonra, her tanesi kavrulmuş ve içine karabiber, tuz, çok küçük kesilmiş domates, ince kıyılmış taze yeşil biberli kıyma konarak rulo halinde sarılır. (İsteğe göre bunun içi tavuk eti, sosis, küçücük kuşbaşı etle de doldurulabilir.) Rulolar bir tepsiye konur, üzerlerine rendelenmiş kaşar veya tulum peyniri serpilir. İster fırında, ister su buharında pişirilir. (Buharda pişirilen daha güzel olur.) Sıcak sıcak servis yapılır.

Yuvarlama

Malzeme: 1 kg. kıyma, 4 bardak kadar un, toz kırmızı biber, karabiber, tuz, 1 tane kuru soğan, çiçekyağı, domates salçası.

Yapılışı: Soğan az yağda çok ince kıyılmış olarak kavrulur. Tuz, biber, kıyma ile un karıştırılıp iyice yoğurulur. Bundan kabuklu fındık büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde iki ucu sivri ufacık köfteler hazırlanıp bir yana yığılır. (Bunların istenen miktarı kullanılacak, kalanı buzdolabında saklanarak müteâkip günlerde de tekrar kullanılabilir.) Hazırlanan köfteler zeytinyağı ve

likid çiçekyağında kızartılır. Bundan sonra bir tencereye yağla domates salçası konur, kızdırılır. Üzerine biraz su katılarak köftelerde kullanılacak kadarı içine atılır. Köfteler biraz yumuşayınca kadar pişirilir. Servis tabağına alınıp üzerine yoğurt (isteyen sarmısaklı yoğurt) konur. Üzerine kırmızı biberle veya salçası ile yağla hazırlanmış renk dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır.

Taze Böğrölce

Malzeme: 1 kg. çok taze yeşil böğrölce, 1 demet taze veya 1-2 kuru soğan, 2-3 tane orta boy domates, bir çay bardağı zeytinyağı (veya likid çiçekyağı), tuz.

Yapılışı: İplikleri henüz oluşmamış böğrölcelerin iki uçları koparılır, yıkanır. Soğan ince doğranır. Böğrölceler tencereye konur, üzerine soğan, ufak ufak doğranmış domatesler katılır. Birbuçuk bardak su ve zeytinyağı konarak yavaş ateşte pişirilir. Bir tabağa alınarak soğuk olarak sofraya getirilir.

Kırlı Kızartması

Malzeme: İnce uzun 1 kg. patlıcan, 6-7 tane yeşil biber, 1 demet taze soğan veya 2 kuru soğan, iki baş sarmısak, 1 çay bardağı zeytinyağı veya likid çiçekyağı, maydanoz, tuz, yarım kilo taze yoğurt.

Yapılışı: Patlıcanların kabuğu aralıklı boylamasına kesilir. Sap tarafından koparılmadan uzunlamasına dörde dilinir. Tuzlu suda yarım saat kadar bırakılarak acısı çıkartılır. Patlıcanlar tavada kızartılır. Sonra malzemenin hepsi (soğan, biber, sarmısak taneleri) aynı tavadaki yağla kızartılır, domatesler sonuna doğru konur, az kızartılır. Hepsi birlikte patlıcanların üzerine yayılır. Yarım su bardağı su ile pişirilir. Üzerine tuz ve maydanoz doğranıp serpilir. Soğuk servis yapılır. İsteyen üzerine yoğurt koyarak da yiyebilir.

Çingen Pilavı

Malzeme: 1/2 kg. kesik veya çökelek, büyükçe 3 domates, 1 demet maydanoz, 1 demet veya biraz daha fazlaca taze soğan, birkaç tane yeşil biber (seven için acısı) tuz, bir çay fincanı zeytinyağı (veya likid çiçekyağı).

Yapılışı: Malzemenin hepsi ufak ufak kesilir. Kesik veya çökelekle karıştırılır. Salata yağı gibi zeytinyağı veya çiçekyağı üzerine gezdirilir. Tuz serpilir sofraya konur. İştahla yenilen hafif bir yemektir.

Taze Böğrölce Böreği (Kaygana)

Malzeme: 1/2 kg. taze yeşil böğrölce, 5 yumurta, tavayı yağlayacak kadar tereyağı veya çiçekyağı, tuz ve isteyene karabiber.

Yapılışı : Çok taze yeşil böğrülcelerin baş ve sivri ucu koparılır. Bütün olarak haşlanır. Sonra birer santim kadar küçük parçalar halinde kesilir. 5 yumurtanın sarısı, beyazı beraber bir kaptan çırpılır. Doğranmış böğrülcelerin bunun içine katılır. Hepsini yağlanmış teflon tavaya dökülür. Altı kızardıktan sonra bir kapak yardımı ile alt üst edilerek öbür yüzü de pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır. Haşlanmış böğrülcelerin üzerine yağ, limon ve tuz konarak salata gibi de yenilebilir.

Dalağan (Isırgan Otu) Köftesi

Malzeme: 1 demet tahminen 1/2 kg. ısırgan otu, 2 kuru soğan, 1 çorba kaşığı toz kırmızı biber, 1 çaykaşığı karabiber, 2 yumurta, aldığı kadar un, zeytinyağı veya likit çiçekyağı, tuz.

Yapılışı : İyice yıkanmış taze ısırgan otu yaprakları ince ince doğranır. İçine iki kuru soğan rendelenir. Bir çorba kaşığı isteğe göre acılı veya acısız toz kırmızı biber, bir çay kaşığı karabiber serpilir. 2 yumurta, aldığı kadar un ile bir çaykaşığı tuz katılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline getirilir. Malzemenin hepsi bu hamura karıştırılarak iyice homojen hale gelene kadar çalışılır. Izgara köftesi büyüklüğünde parçalar halinde hazırlanır. Tavada yeterince yağ kızgın hale getirilir. Bunda köfteler kızartılır, sıcak olarak servis yapılır. İsteğe göre soğuk servis de yapılabilir.

Dalağan Böreği

Isırgan otu, pırasa, ıspanak, dereotu, maydanoz katılarak ve yufka içine yayılarak yağda kızartılır. Buna Aydın yöresinde Dalağan Böreği diyorlar.

Kedirgen (Keldirgen) Kavurması (Yabani Kuşkonmaz)

Malzeme: 1-2 bağ kedirgen, 2 baş taze ince pırasa, tereyağ veya 1 çay fincanı kadar likid yağ, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Halk arasında kedirgenin idrar getirici, barsak temizleyici, kanseri durdurucu etkisi kabul edilmektedir. Pazar yerlerinde bağ halinde satılır. Bir bağda 25-30 tane kadar vardır. Üç kişilik yemeğe yeter. Kalabalığa göre 1-2 bağla hazırlanır.

Sapların kök taraf ucunu serttir. Bunun kırılacak kadar yumuşak yerinden kırılarak sert bölüm atılır. Kalan bölüm incecik, soğan doğrar gibi doğranır. Ayrıca ince iki baş pırasa aynı şekilde doğranır. Çelik tencere veya teflon tavaya konur. İçine tereyağı veya isteğe bağlı olarak zeytinyağı veya likit çiçek yağı katılır. Kapak kapatılarak çok hafif ateşte su konulmadan pişirilir. Tuz ve karabiber serpilir. Kedirgenler piştikten sonra 2-3 veya daha fazla yumurta

kırılır ve karıştırılır. Homojen hale getirilir, biraz daha ateşte tutulup sıcak olarak servis yapılır.

SUMMARY

Special Dishes Of The Aydın Region

Turkish people treat their guests with great respect and always offer them something to eat or drink. The other name of the dinner table is the «Friendship Table». Many Turkish people say «The dinner table belong to Ali and Ali is the guest».

Essentially, the Turk is a generous man. Traditionally he despises stinginess and extols generosity. Rank and order are observed carefully at the dining table. A prayer is customary before and after a meal. In many parts of the country it is also customary to taste salt before and after a meal. Dinner parties are often given to celebrate happy events such as weddings, children's school commencement, circumcision ceremonies, and religious festivals as well as following funerals.

The speaker will describe the preparation of the following Aydın dishes: Pasha Pastry (Paşa Börek), Iron Plate Pastry (Sac Börek), Pastry with Milk (Sütlü Börek), Black-eyed Beans (Böğrölce), Fried Vegetables Country Style (Kırlı Kızartması), Gypsy Rice (Çingene Pilavı), Pastry with Fresh Black-eyed Beans (Taze Böğrölce Böreği), Meat Balls with stinging nettles (Isırgan Otu Köftesi) and Fried Wild Asparagus (Yabani Kuşkonmaz Kavurması).