

MÜJGÂN ÜÇER, *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas 1992, 119 s. Sivas'ta Halk Kültürü Araştırmaları: 1

Türk mutfak kültürü, millî kültürümüzün gelenek ve göreneklere dayalı en zengin kaynaklarından biridir. Türk halk kültürünün değerli ve titiz araştırmacılarından Eczacı Müjgân Üçer'in son yayınlarından biri *Sivas Halk Mutfağı* adını taşıyor. Sivas'ın kültür tarihimize çok eskilere inen köklü bir geçmişi vardır, bütün dış etkilere karşı folklor ve etnografya değerleri de korunabilmiştir. İşte Müjgân Üçer'in eseri mutfak kültürümüzün bu önemli bölgeye has ürünlerini tanıtmaktadır. Eserin "Önsöz"ünde şöyle deniliyor:

"Hayatın ve insanlığın temeli yemek ve yiyeceğe dayanır. Bu konu kültürün bir parçasıdır. Türk millî zevkinin aynası olan Türk mutfağı, Çin ve Fransız mutfağı gibi dünyanın üç ünlü mutfağından biridir. Memleketimizin önemli şehirlerinden biri olan ve neresinden bakılsa Anadolu görünen Sivas'ta, halkımızın beslenme ve mutfak kültürünü, millî kültürümüzün bu konuda oluşan değerlerini "halk ağzıyla", inanç, gelenek ve görenek örgüsü içinde yazmaya çalıştım. Bu çalışma ailem, adlarını belirttiğim ve belirlemediğim Sivaslılar sayesinde meydana gelmiş olup, "görmüş geçirmiş" halkımıza şükranlarımı sunuyor, aramızdan ayrılmış olanları rahmetle anıyorum."

"Giriş"te önce Türk mutfağının ününe, bu kültürün kaynağına birer cümleyle değinilip Anadolu'da Türk mutfağının zenginleşmesi, yöre imkânlarına gelenek ve göreneklere göre yaşayan, unutulmaya yüz tutan ve iç göçlerle yurda yayılan yemeklere işaret ediliyor.

Eserin muhtevası ise "Bu araştırmada, Sivas Halk Mutfağı'nı, tesbit edebildiğimiz en eskiden alınarak bugün bilinen ve yapılan yemekleriyle eşya ve malzemeleri, mutfak düzeni ile inceleyerek; gelenek, görenek ve inançlarımızdaki yerleri de belirtilmeye çalışılacaktır" cümlesinde açıklanmıştır.

Yine "Giriş"te, bu konuda daha önceden çıkan birkaç makale ile 1973 Sivas İl Yılığ'ından söz edilip eserin gözlem, derleme ve uygulama metodlarıyla hazırlandığı belirtiliyor.

"Giriş"teki şu paragraflar yazarın anlatılan aşlar kadar tatlı üslubuna örnektir:

"Halk arasında *"Yemek pişirmeyi bilmek ve yemekleri birbirine yakıştırmak"* da çok önemlidir. Yaşlı hanımlar gençlere, anneler kızlarına yemek pişirmeyi öğrenmelerinin gerektiğini belirtmek için şöyle de derler:

"Etini közleme ile, ununu bazlama ile yeme."

"*Un ile odun, sahibi kadın*" sözümüz de ocağın ve ekmeğin, yiyeceklerimizin yapımında kadının görevini belirtmiyor mu? "*Sabahtan kalkınca önce baş* (başını bağlama, giyiniş kuşanıp kendine çeki düzen verme), *sonra aş, sonra iş*" diye gençlere öğüt veren eski büyükler, iyi ve lezzetli yemek yapımı için de "*kadının yemekle beraber pişmesini*" önermişlerdir.

"*Her gün bal yiyen baldan usanır* sözü, aynı malzemeden değişik tadlarda yemek yapılarak, yemek çeşitlerinin çoğaltılmasını belirtmiyor mu?"

"Giriş" dengeli beslenme bahsine değinilerek halk arasındaki "Et ile deri, yeme ile diri" yani insanın gerektiği kadar yemesini, "Az ye ol melek, çok ye ol helâk" gibi az yemeyi salık veren atasözleri ve Sivaslı tanınmış mutasavvıf - şair Şemseddin Sivasî'nin

“Yemek içmekte varsan itidâle

Etibbâdan ne hacettir suâle”

beytiyle sona erer.

“Buğday, Un, Ekmek” başlıklı ilk bölümde buğdayın ekilmesi, biçilmesi ve kavurğa bahisleri ele alınmış, kavurğanın “Tepür başı” denilen iri buğdaydan kızgın sacda nasıl kavrulduğu, kavurğa ile ilgili atasözleri ve halk deyimleri, kavut ve firik yapılması anlatılmış, buğdayın öğütülmesi ve değirmenler alt bölümünde Sivas’taki eski değirmenlerden, un çuvallarından, un elemenden, bulgur yapımından, bulgurun elenmesinden, kalın ve ince bulgurla yapılan yemeklerden, yarmadan söz edilmiştir. “Ekmekler” alt başlığında somundan, uzun ve değirmi ekmeklerden, simide benzer “Gilik” denilen ortası genişçe delik yuvarlak ekmeklerden, lavaştan, çöreklerden, ev ekmeklerinden, hamur yoğurmadan, sacda pişirilen ekmek çeşitleri arasında fetil, yağlama, yuha (yufka), sac ekmeği, sac katmerleri olan çökelikliden, belibaktan ve kömbeden, fırında yapılan ekmeklerden; çörek, pağaç, anşalı, fırın katmeri, patatesli, beksimet ve kırdökten, tandır ve tandır ekmeklerinden yani tandır çöreği ve tandır ketesinden, ekmekle ilgili inançlardan bahsolunmuştur.

Çorbalar başlıklı ikinci bölümde peskütan, kelecoş, keş, pancar, toyga, kesme, tarhana çorbaları, kavurma ve mercimek herleleri, katklı, mercimekli bulgur, şehriye, pirinç, şalgam, madımak ve unutulmaya başlayan düğülcek çorbaları tarif edilmiştir.

Üçüncü bölümde et ve yemekleri bahsinde sebzeli et, Sivas tavası, soğanlı et, pehli, çirli et, söğüş, dolmalardan yaprak sarması, lahana sarması, bad, mumbar, karn dolmaları ile köftelerden sulu (bulgurulu) köfte, içli köfte, kızartma köftesi, kara köfte ve mirik köftesi, kebablardan sac, tas ve Sivas kebabları anlatılmıştır. Bu bölüm kıymalık yapma, sakatattan ciğer, karn, kelle ve paça, pastırma, sucuk, yahnilerden soğan,mercimek ve karn yahnilerinden, mihlamlardan kıyma, ispanak, pancar ve turşu mihlamlarından bahisle sona ermiştir.

Dördüncü bölümde sebze yemekleri ele alınmış, önce Sivas’ta yetişen ve dışardan gelen sebzeler üzerinde durulmuş ve şu yemekler tarif edilmiştir: Kabak kavurması, kabak doğraması, sütlü kabak, üzümlü kabak, patlıcanlı yemekler, ispanak bastısı, borani, lahana musakkası ve dolması, şalgam pilâvı, havuç, patatesli yemekler, bir kır bitkisi olan madımaktan yapılan çorba, yemek, pilav ve kavurma. Bu bölümün sonunda aluç, bağa yaprağı, ebe gömeci, evelik, çördük, daydala, gelin parmağı, ısırgan, ışgın, kabalak, kangal, karamuk, kasni, kazan karası, kekik, kenger, körmən, kuşkuş, kuşburnu, kuzukulağı, livik, mantar, mor çiçek, narpuz, pürpürüm, sarmaşık, teke sakalı, tellice, yemlik gibi kendiliğinden yetişen bitkilerden yapılan yiyecekler sıralanmıştır.

Pilâvlar, börekler ve diğer yemekler beşinci bölümü teşkil eder. Pilâvlar arasında çocukların yaptığı baca ve leylek pilâvları, pirinç, bulgur, yeşil fasulyeli, şalgam, keşkek, kuskus ve erişte pilâvları çeşitleriyle anlatılmıştır. Hoşafıardan sonra börekler bahsinde mantı, alt üst böreği, yufka ve tel börekleri, yarımcı ve dible, sübüra, hingel, cücük, makarnama (makarna) tarif edilmiştir. Sivas’ta yapılan diğer yemekler arasında da haşıl, uğmaç, tutmaç, kaygana, mücrim, cilbir, çığırtma sayılmıştır.

Altıncı bölüm “Tathılar” a ayrılmış, bu bölümde baklava, hurma, sarığı burma, dilber kırpiği ve dilber dudağı, hamaylı, kadayıf, yufka böreği, ballı börek, yoğurt, sirke tathıları ve dible tanıtılmıştır. Helvalar bahsinde un, bal, peynir, nişasta, irmik, kar, adak, acele bacı, Fadime ana, tel helvaları tarif edilmiş, diğer tathıllar arasında paluza, karaş, ayva dolması,

ayva tatlısı, incir dolması, kayısı tatlısı, pestil kızartması, sütlüaş, bal şerbeti, kaymak anlatılmıştır.

Yedinci bölümde "İçecekler" üzerinde durulmuş, şerbetler, kahve ve çay Sivas halk kültüründen alınmış zengin deyimler, atasözleri ve halk şiiirleriyle birlikte sunulmuştur.

"Süt ve Sütten yapılan yiyecekler" başlıklı sekizinci bölümde süt, yoğurt, ağartı, ayran, katık, çökelek, çiğ, yağ, yağlaş, lor, peynir, şirden mayası bahisleri ele alınmış, bölüm tuz ve su bahisleri ile sona erdirilmiştir.

Yemek pişirme başlıklı dokuzuncu bölümde Sivas'ta ev kadınlarının günlük işlerinin başında yemek pişirilmesi geldiği, iyi yemek pişiremeyenler için

"Kadın var arpa unundan aş eder

Kadın var buğday unundan taş eder"

özdeyişinden sonra şöyle bir lâfite anlatılır:

"Kızına dünür gelen bir anne, "kızım daha küçük" diyerek dünürçüyü gönderdikten sonra, kızın annesine şöyle dediği bir lâfite olarak her zaman anlatılır: "Anne, (kızım küçük, yemek yapamaz) dedin. Pilav deliklenince, herle köpüklenince pişer. Bıçak keskin olunca et kıymaya ne. Odun ufak olunca ocak yakmaya ne?"

Bu bölümde "Öğünler", davet ve bayram yemekleri, can görme, kış hazırlıklarında kiler geleneği, sofrada adabı, sofrada duası, Zekeriya sofrası ele alınmış, "Sivas Yemekleri" başlıklı bir şiiire yer verilmiştir.

Onuncu bölümde "Sivas'ta mutfak etnografyası" başlığı altında ocak, ateş, "ev yüzü" denilen kap-kacak ve yiyeceklerin durduğu yer, mantis denilen kömürden yapılmış tezeklerin yakıldığı maltızlar, bakır kaplar, bakraç ve kazanlar, kepçe, kevgir, kuşhana ve leğenler, lenger, sini, tas ve tavalar, tencere ve tepsiler, Sivas'ta bakır işçiliği işlenmiş, eski mutfak eşyaları sıralanmış daha sonra bunlara ait, büyükçe bir kısmı yazarın kendi arşivinden alınma onaltı renkli resme yer verilmiştir.

Onbirinci bölüm "Sivas'ta yemekler ve mutfak eşyası ile ilgili yerel ad ve deyimler", onyedinci bölüm "Sivasta mutfak kültürü ile ilgili deyim, atasözleri ve ölçülü sözler" başlıklarını taşır.

Eserin sonunda bibliyografya, kaynak kişilerin adlarının sıralanıp tanıtıldığı iki sayfa vardır.

Sivas Halk Mutfağı adlı eserde yalnız yemek tarifleri, mutfak araç ve gereçleri değil, bunlar yanında Sivas'ın zengin halk kültüründen mutfakla ilgili gelenek ve görenekler, inançlar, atasözleri ve halk deyişleri, şiiirler, fıkralar hoş bir anlatım içinde okunmaktadır.

Sözü, fazla yağ konularak yapılan ıspanak mıhlamasıyla ilgili şu tekerleme örneğiyle bitirelim:

"İspanak banak banak

Yağ gider çanak çanak

Havuç ekmeğe dayak

Kadayıftur ev yıkan"