

TÜRK KÜLTÜRÜNDE KOKORECİN TARİHSEL SERÜVENİ

Kıvanç İNANÖZ¹
Mustafa Erkin ÖZDEMİR²
Zülfer ERDEM³

Özet

Yemek, bir toplumun kendisini ve yaşam tarzını ifade şeklidir. Yemeğin yapımı için kullanılacak sebzenin tarlada ekiminden ve hasadından, hayvanın beslenmesinden, kesilmesinden mutfığa gelişine hatta tabakta servis edilmesine kadar -temininden tüketimine- geçen pek çok aşama o toplumun tarihinden ve kültüründen izler taşır. O izleri doğru takip edebilir isek o toplumun binlerce yıl önce yaşamış insanlarından mesajlar duyabiliriz. Bu çalışmada “kokoreç ilk defa ne zaman yapılmış, nasıl yapılmış, bu lezzet nasıl keşfedilmiş” sorularının cevaplarını aradık. Balıkesir’in Göbel mahallesinden Divan-ı Lügat-it Türk’e kadar kokorecin izini sürdük. Ömer Seyfettin’in yazdığı “Lokanta Esrarı” adlı hikâyeyi okuduk. 1894 yılında Ayşe Fahriye tarafından yazılmış olup Osmanlı dönemine ait ikinci basılı yemek kitabı olan “Ev kadını” ile Tanzimat’tan beş yıl sonra (1844) Mehmed Kâmil tarafından yazılmış ve Osmanlı dönemine ait basılmış ilk yemek kitabı olan Melceü’t-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) isimli kitabını ve Dîvânu Lugâti’t-Türk’te yer alan “yörgemeç” ismiyle belirtilen yemek tarifini inceledik. Kokoreci incelediğimizde hayvancılıkla uğraşan ve yarı göçebe bir kültüre sahip olan Türk toplumunun yaşamış olduğu topraklardaki iklim, bitki örtüsü, ekonomik faaliyet türü gibi birçok faktörün izlerini görmek mümkündür. Hayvancılıkla geçinen bir toplum, yetiştirdiği hayvanın her ürününden faydalanmaya çalışır. Eti, sütü, yünü, bağırsağı vb. dolayısıyla yemek kültürü de hayvan ürünlerine göre şekillenecektir.

Anahtar Kelimeler: Kokoreç, Kokoretsi, Türk Mutfağı, Yörgemeç, Kültürel Miras

HISTORICAL ADVENTURE OF KOKOREÇ IN TURKISH CULTURE

Abstract

Food is the way a society expresses itself and its way of life. Many stages, from the cultivation and harvest of vegetables to be used for the preparation of the dish, from feeding the animal, cutting it, coming to the kitchen and even serving it on a plate -from supply to consumption - bear traces of the history and culture of that society. If we can follow these traces correctly, we can hear messages from people of that society who lived thousands of years ago. In this study, we searched for answers to the questions “when kokoreç was made for the first time, how it was made, how this flavour was discovered”. We tracked “kokorec” from the Göbel neighborhood of Balıkesir to Divan-ı Lügat-it Türk. We read the story “Lokanta Esrarı” written by Ömer Seyfettin. “Ev kadını” printed in 1894, the Ottoman period second cookbook and was written by Ayşe Fahriye, and the first printed cookbook of the Ottoman period Melceü’t-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) written by Mehmed Kamil five years after the Tanzimat period (1844) and Dîvânu Lugâti’t-Türk “yörgemeç” we analyzed the recipe specified by name. When we examine “Kokoreç”, it is possible to see traces of many factors such as climate, vegetation, type of economic activity in the lands where the Turkish society, which is engaged in animal husbandry and has a semi-nomadic culture, lived. A society that makes a living by animal husbandry tries to benefit from every product of the animal it breeds. Meat, milk, wool, intestines, etc. therefore, food culture will also be shaped according to animal products.

Keywords: Kokoreç, Kokoretsi, Turkish Cuisine, Yörgemeç, Cultural Heritage

¹ Öğrenci, Balıkesir-Karesi-Şehit Prof. Dr. İlhan Varank Bilim ve Sanat Merkezi, kivancinanoz@gmail.com, ORCID: 0000-0002-0559-1028

² Öğrenci, Balıkesir-Karesi-Şehit Prof. Dr. İlhan Varank Bilim ve Sanat Merkezi, muserkin@gmail.com, ORCID: 0000-0003-0835-579X

³ Öğretmen, Balıkesir-Karesi-Şehit Prof. Dr. İlhan Varank Bilim ve Sanat Merkezi, zulfererdem@gmail.com, ORCID: 0000-0002-9741-6509

1. GİRİŞ

Yiyecek ve içecekler tüm canlılar için yaşamsal bir zorunluluk olmasının yanında sadece biyolojik bir eylem değil, aynı zamanda yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi aşamasında farklı toplumsal birlikteliklerin oluşmasını sağlayarak sosyal, kültürel, psikolojik olarak da insanların yaşamında büyük öneme sahiptir (Dilsiz, 2010, s. 1)

Yemek, bir toplumun kendisini ve yaşam tarzını ifade şeklidir. Yemek kültürü, ait olduğu toplumun insanların yaşamış olduğu topraklardaki kaynaklar, iklim, bitki örtüsü, ekonomik faaliyet türü, inançlar ve sağlık koşulları gibi birçok faktör tarafından şekillenmektedir. Yemek yalnızca insanları bir yere ve kültürleri bir toprak parçasına bağlamaz aynı zamanda bize kim olduğumuz ve nereye ait olduğumuz hakkında da bilgi verir. Bir bakıma yemeği yiyen kişi, onun ait olduğu kültürün de bir parçası olur ve onunla bütünleşir (Çapar & Yenipınar, 2016, s. 101)

Yemek kültürü bir milletin kendisiyle özdeşleşen ve kimliğinin bir parçası olan değerdir. Ait olduğu ülkenin kuşaktan kuşağa aktararak gelen değeridir. Yemeğin yapımı için kullanılacak sebzenin tarlada ekiminden ve hasadından, hayvanın beslenmesinden, kesilmesinden mutfağa gelişine hatta tabakta servis edilmesine kadar -temininden tüketimine- geçen pek çok aşama o toplumun tarihinden ve kültüründen izler taşır. O izleri doğru takip edebilir isek o toplumun binlerce yıl önce yaşamış insanlarından mesajlar duyabiliriz.

Bu çalışmada yukarıdaki açıklamalar doğrultusunda “*Kokoreç ilk defa ne zaman yapılmış, nasıl yapılmış, bu lezzet nasıl keşfedilmiştir?*” sorularının cevapları aranmış ve bu cevaplar üzerinden kokorecin Türk kültüründeki yeri hakkında değerlendirmeler yapılmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kokorecin tarihi ile ilgili bir literatür taraması yaptığımızda kokorecin sağlık açısından değerlendirilmesi, temizliği, içeriğinin laboratuvar araştırması ile incelenmesi gibi çalışmaların dışında kokorecin tarihi ile ilgili müstakil bir çalışmaya rastlayamadık. Kokoreç firmalarına ait web sayfalarının kokorecin tarihi ile ilgili bölümlerini incelediğimizde ise kaynağı belli olmayan ama tarihin neredeyse her zaman dilimini kapsayan hikayelerin yer almakta olduğunu gördük. Örneğin; Orhun abidelerindeki kokoreççilerden bu lezzeti tatmak için İpek Yolu'nun kenarındaki seyyar kokoreççileri ziyaret eden filozoflara, hatta bu lezzeti deneyimlemek için Büyük İskender'in bile geldiğine, İstanbul'un Fethi'nde şehrin kapısından ilk kokoreççilerin girdiği bilgisinden, Yavuz Sultan Selim'in kokoreççi ustası yanında olmadan sefere çıkmadığına ve IV. Murad'ın gizli gizli seyyar kokoreççiden kokoreç yediği ifadelerine kadar kaynak belirtilmeden paylaşılmış pek çok ifadeyi okuyabilirsiniz.

Öncelikli olarak belirtmek gerekir ki Orhun yazıtlarını incelediğimizde kokoreçten bahseden bir kayda rastlamadık (Tekin, 1998, s. 1-95)

Ancak bu web sayfalarında hemen hemen ortak yer aldığımız ifade edebileceğimiz kayıt ise şu şekildedir; İlk ne zaman kim tarafından yapıldığı tam olarak bilinmemekle birlikte, Ömer Seyfettin'in “*Lokanta Esrarı*” isimli hikayesinde, Atinalı bir Rum'un lokantasında ilk kez “*kokoreç*” ile tanışmasından bahsedilir. Ayrıca kokorecin 1960'lı yıllarda Yunanistan'da Yunan halkı tarafından sevilerek tüketildiği ve ilk kez

1970’lerde Türkiye’de İzmir’de yapılmaya başlandığı ve buradan bütün Türkiye’ye yayıldığı ifade edilir. Bu iki ifade birbiriyle çelişmektedir. O zaman doğrusu nedir?

3. LİTERATÜR ARAŞTIRMASI

Çalışmamızda nitel araştırmalarda kullanılan görüşme ve doküman incelemesi yöntemlerini kullandık (Yıldırım & Şimşek, 2008). Balıkesir’in Susurluk ilçesinin Göbel mahallesinde yaşayan ve Osmanlı döneminin efsanevi Türk güreşçilerinden, Kırkpınar başpehlivanlarından Katrancı Mehmet Pehlivan’ın torunu olan, Osman Gönül’ün, 1970’li yıllarda İzmir’deki kokoreççilere, kokoreç yapımında kullanılan sakatatı taşıma işinde çalıştığını öğrendik ve kendisiyle bir görüşme gerçekleştirdik. Balıkesir’in Göbel mahallesinden Divan-ı Lügat-it Türk’e kadar kokorecin izini sürdük.

Yunan kültüründeki “kokoretsi” adının nereden geldiğini araştırdık. Ömer Seyfettin’in yazdığı “Lokanta Esrarı” adlı hikâyeyi okuduk. 1894 yılında Ayşe Fahriye tarafından yazılmış olup Osmanlı dönemine ait ikinci basılı yemek kitabı olan “Ev kadını” ile Tanzimat’tan beş yıl sonra (1844) Mehmed Kâmil tarafından yazılmış ve Osmanlı dönemine ait basılmış ilk yemek kitabı olan Melceü’t-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) isimli kitabı ve Dîvânü Lugâti’t-Türk’te yer alan “yörgemeç” ismiyle belirtilen yemek tarifini inceledik. Verileri topladıktan sonra içerik analizini gerçekleştirdik ve ardından da yazma aşamasına geçtik.

4. KOKORECİN TARİHSEL SERÜVENİ

Yunancada kokorece, “*kokoretsi*” adı verilmektedir. Yunan dilbilimci ve filolog Georgios Babiniotis'e göre, Yunanca kokoretsi adı Arnavutça “*kukurec*”ten gelmektedir. Türk-Ermeni dilbilimci Sevan Nişanyan'a göre ise Arnavutça “*kukurec*”, bu dillerde mısır koçanı anlamına gelen Sırp-Hırvatça ve Bulgarca “*kukuruza*”dan türetilmiş bir alıntıdır. Nişanyan ayrıca Yunanca kelimenin Arnavutça “*kokërrëz*”den türetilmediğini, ancak her iki ismin de soydaş olduğunu ve Slav dillerinden ödünç verildiğini iddia etmektedir. Türkçe kokoreç kelimesinin de Modern Yunancanın Arnavut lehçelerindeki yiyecekleri tanımlamak için kullanılan “*kokorótsi*” (κοκορότσι) kelimesinden geldiğini ve ilk olarak 1920 yılında Türk yazar Ömer Seyfettin tarafından yazılan “Lokanta Esrarı” adlı öykünün de bu durumu tasdik ettiğini belirtmektedir (Kokoretsi mad., 2020)

Ömer Seyfettin 1911 yılından itibaren arkadaşları ile Selanik’te çıkardıkları “*Genç Kalemler*” dergisi ile Milli Edebiyat akımının savunucularından biri olarak Türk Edebiyatında yer edinmiştir. “*Lokanta Esrarı*”, Ömer Seyfettin’in vefat ettiği tarih olan 6 Mart 1920’ye kadar bu fikir akımı doğrultusunda yazdığı hikâyelerden birisidir. Ömer Seyfettin “*Lokanta Esrarı*” hikâyesinde, İstanbul Beyoğlu’ndaki Atinalı bir Rum’a ait olan “*Abeille d’or*” lokantasında kokoreçle ilk karşılaşma bölümü vardır. Ömer Seyfettin’in “*Lokanta Esrarı*” hikâyesindeki ilgili kısım şöyledir (Seyfettin, 1970, s. 170-171);

“Bir gece rüyada kendimi “Abeille”in mutfağında gördüm. Yeni kızarmış rostoları kesiyor, uçlarından kavruk parçalar kopararak ağzıma atıyordum. Uyandığım zaman hâlâ damağımda kalan bir tat duydum. “Niçin bir aşçı yamağı olmayayım dedim, mademki yemek için yaşıyorum?” Fazla muhakeme etmedim. Çünkü en son bir muhakeme en kavi kararı gevşetir. Fakat nasıl nefis yemekli lokantaların birine aşçı yamağı gibi girmeli? Bu bir meseleydi. “Abeille d’or” un garsonları beni tanırlardı. Sonra serde Türklük var... Beyoğlu lokantalarının aşçıları Türk yamak kullanmazlardı. O sabah dünya cennetine, yani mutfağa,

nasıl gireceğimi düşüne düşünene lokantaya girdim. Mihail'le selâmlaştk, bermutat günün en iyi yemeklerini haber verdi. Sonra dedi ki:

- Kozmos'tan bir aşçı çırağı kaçırdık, şimdi bize geldi. Atinalı... Kokoreç yapmasını biliyormuş. Yarın yaptıracağız?

- Kokoreç ne? -diye sordum.

- Ah, bilmezsin. Kuzu barsağı... Kız saçı gibi... Ah beğimu, bak ne kadar güzel.. Görezeksin... görezeksin.

- Görürüz..."

6 Mart 1920'de vefat eden Ömer Seyfettin'in yazdığı "Lokanta Esrarı" adlı hikâyede Atinalı bir Rum'a ait olan İstanbul Beyoğlu'ndaki "Abeille d'or" lokantasında kokoreçle ilk karşılaşma bölümünün olması, 1920 tarihinin öncesinde İstanbul'da kokoreçin bilindiğini gösterir ki bu durumda eğer İzmir'de kokoreç ilk kez 1970'lerde yapılmışsa, İstanbul'da İzmir'den daha önce yapılmaktadır ve İstanbul'da kokoreci yapan da Atinalı bir Rum'dur.

Bu tarama çalışmasından sonra şehrimizdeki kokoreççiler ile görüşmeler yaparak önümüzü aydınlatacak bir bilgi bulmaya çalıştık. Bu süreçte çalışmalarımızı Balıkesir'in Susurluk ilçesinin Göbel mahallesi üzerinde yoğunlaştırdık. Kokoreç severlerce Balıkesir, kokorecin başkenti olarak tanımlanırken, kokorecin üretim merkezi ise Balıkesir'in Susurluk ilçesinin Göbel mahallesidir (İHA, 2019). Göbel, kokoreç severlerince kokoreci ile meşhur olarak bilinen bir yerleşim yeridir.

Susurluk-Göbel'de yaşayan ve Osmanlı döneminin efsanevi Türk güreşçilerinden ve Kırkpınar başpehlivanlarından Katrancı Mehmet Pehlivan'ın torunu olan, Osman Gönül'ün, 1970'li yıllarda İzmir'deki kokoreççilere, kokoreç yapımında kullanılan sakatatı taşıma işinde çalıştığını öğrendik ve kendisiyle bir görüşme gerçekleştirdik.

Osman Gönül ile gerçekleşen görüşme kaydımız şu şekildedir (Gönül, 2020);

"-Bize kokoreç işi ile ilgili bilgi veriri misiniz? İlk ne zaman yapıldı? İlk yapan kimdi? İlk nerede yapıldı? Nasıl yapıldı?"

1950-55 yıllarında Göbel'de Belediye tarafından açılan mezbahada nakliyecilik yaptım. İstanbul, Ankara, Antalya, İzmit, Bolu, Adana, İzmir'de bizimle alışveriş yapan esnafımız vardı. Bu vesileyle buraya bağırsak işi yapan Erzurumlu kardeşlerimiz geldi. O zamana kadar bağırsak atılıyordu. Bu Erzurumluların ismini şu an hatırlayamadım.

Bu Erzurumlular 1970'de İzmir Salhane'de mezbahaya tezgâh kurdular. Buradaki bağırsakları oraya götürdük. Ondan evvel kimse almıyordu, paçası da işkembesi de çöpe gidiyordu. Bu Erzurumlu kardeşlerimiz İzmir'de kokoreci sarıp, pişirip, imal edip satıyorlardı.

Ardından esnaflara da toptan satmaya başladılar. Sonra Bursa havalisindeki kardeşlerimiz bu işi öğrenip yapmaya başladı. Daha sonra da İstanbullular, Ankaralılar yapmaya başladı. Erzurumlulardan önce kokoreç işini yapan yoktu. Bu işi meydana çıkaran Erzurumlulardır. Adanalılar ise bumar işini çıkardı. Onlardan önce de bumar atılıyordu.

-Erzurumlular bu işi bir yerden öğrenmişler mi? Nasıl yapmaya başlamışlar?

Erzurum'daki mezbahalarında Et-Balık Kurumu varmış. Orada çalışmışlar, oradaki ustalarından bu işi öğrenmişler. Burada da pazar hazır, mal hazır, işi yapan yok.

O arada İstanbullular da bu işe başladı. Onlar da Erzurumlu. Velhasıl kelam bu işi meydana çıkaran Erzurumlulardır.

-İnternette araştırdığımıza göre kokorecin ilk kez 1960'ta İzmir'de yapıldığı söyleniyor.

Evet, 1960'ta İzmir'de yapıldı. Onu da söyleyeceğim.

-İnternette İzmir'de kokoreci ilk kez yapanların kokoreci Yunanistan'dan öğrendiği yazıyor. O zaman Erzurumlular da Yunanistan'dan mı öğrendi? Bir bağ var mı?

Onu bilemeyeceğim. İzmir'de Basmane'de Albayrak Sineması'nun önünde bir tek kişi, 1960 yılında, bir kokoreççi vardı. İlk O, kokoreç işini yaptı. Başka kokoreççi İzmir'de yoktu. Onu tanıyorum. Akşamları iş çıkışı, sinemaya girip çıkanlara kokoreç satıyordu. 1960 yılında.

-İsmi neydi?

İsmi bilemiyorum. Ben orada tezgahtar olarak çalışıyordum, fincancı yanında, toptancıda. 1313 sokak. Orada her akşam kokoreç sattığını görüyordum.

-Peki yapılışı şimdikinden farklı mıydı?

Farklı değildi, aynıydı. Kokorecin yapılışının tarzları aynı, şimdiki temizliği ayrı, ama tabiki ustasına göre değişiyor.

-Bize bahsedebilir misiniz, nasıl yapılıyordu?

Önce çöz şişe sarılıyordu. Kuzunun bütün karaciğerinde bulunan yağlı bir yapı. Ardından kuzu bağırsağı sarılıyor. Sonra pişirmeye veriliyor tandırlara. Yarı pişiyor sonra satışa veriliyor veyahut ta buzhaneye yedeğe konuluyor. Bu şekilde yapılıyor.

Herkes bilmez ama kokorecin esas lezzeti, tadı süt kuzularındandır. Ot kuzularından değil, süt kuzularından. Mesela 3 aylık bir süt kuzusunun bağırsağı, kokoreci aynı tereyağı gibi ağzına attın mı erir, tadından doyamazsın. Tabi bir de baharatları da var onun içine giren. Kokoreç bu şekilde imal olur.

Şimdi sen dedin ya, İzmir'de bu işi yapanlar Erzurumlulardı ama belki o ilk yapan kardeşimiz o işi Yunanlılardan öğrenmiş olabilir.

-Siz ilk İzmir'de yediğiniz zamandan önce kokoreci biliyor muydunuz?

Nerde, et bulamıyorduk. Bilmiyorduk, yapan yoktu zaten.

-İlk gördüğünüzde yeme ile ilgili bir çekinceniz oldu mu?

Hiç olmadı. Yeme işleri ustasına bağlı. Sen beceriksizsen, senin üstüne koca danayı koysan ne olur. Ama ustasıysan her türlü tadı verirsin.

Kokorecin çeşitli pişirme usulleri var. Saçta da çok güzel olur. Kavurmasını iyi bileceksin, malzemesini iyi bileceksin. Süt kuzusunun kokoreci daha lezzetlidir.

Temizlik bakımından bizim çocuklar yetiştikten sonra içi dış yapmaya başladılar. Bağırsağı ters çeviriyorlardı. Ama şimdiki yapmıyorlar, çünkü mal yetiştiremiyorlar.

1970'lerde Göbel'den bağırsağın nakliyesini 5 sene sadece ben yaptım. İstanbul, Ankara, Eskişehir, Antalya ben çektim hep.

-Göbelliler kokoreci öğrenince halkın tepkisi nasıl oldu? Göbel'de ne zaman yapılmaya başlandı?

Göbel'de 1980-85'te yapılmaya başlandı. Zaten Kemalpaşa pazarına giderdik, buranın kokoreççisi oydu, Çakır diye bir abimiz vardı. Buradan Kemalpaşa'ya pazara giden oradan kokoreç yemedi gelmiyordu.

Burada o zamanlar kasaplar ciğer uykuluk satıyordu. Her gün 2500 tane kuzu kesiliyordu. Her akşam İzmir'e varıncaya kadar 225 tane oyuk sayıyordum asfaltta, yollar bozuk o zaman. Yol yok, her akşam buradan 6-7'de çıkarım, gece saat 12-01'de İzmir'e varırım. Sabahleyin 8-9'da İzmir'den çıkarım, gelirim, gene sararım gene devam. Çünkü her gün kesim var o zaman.

-İnternette okuduğumuza göre Yunanlılar Ortodoks Hristiyanlığın dini bayramı olan Paskalya bayramında dini bir yemek olarak bu kokoreci yerlermiş (Kalkan, 2001). Ancak bu kokoreç bizdeki gibi değil. Şişe önce karaciğeri diziyorlar ya da eti, üzerine bağırsak sarıyorlar ve ondan sonra mangalda yanan kozun üzerinde çevirip pişiriyorlar. Sonra dilim dilim kesip tabağa koyup servis ediyorlar. Böyle bir şey var mıydı? Hiç gördünüz mü?

Vardı ama onlar lükse kaçıyor. Burada maliyeti düşürmek için çöze yapıyorlardı. Esasında uykuluk, ciğer, gırtlak uykuluklarını dizeceksin ondan sonra kokoreci saracaksın. O lüksü oluyor. Bu pazarlamacı. Benim anlattığım pazara çıkar, özel senin anlattığın gibi. İçine ciğer koyup ta yapma da vardı. Onu kendimize yapıyorduk biz. Benim oğlanlar 30 senedir mezbahada bu işte çalışıyorlar. Levent, Gönen'de mezbahada kesim yapıyor. Velhasıl-ı kelam senin dediğin lükse giriyor, özeli, pazara çıkacak mal değil yani. İsteyenlere bu şekilde yapıyor, ciğerine, uykuluğuna göre de lezzeti değiştiriyor. Eti de öyle. Usta kasap sorar, bu hayvan yetiştirilirken ne yedi, diye. Küspe mi, pancar küspesi mi, domates küspesi mi, yoksa arpa doğal yem mi? Bunlar hayvanların etinin değerini artırır.

-Hangisi daha iyidir?

Doğal arpadır, mısırdır yiyen hayvanların ki daha iyidir, mesela domates küspesi yiyen dananın fiyatı 10 lira ise ötekini 15 lira.

Bursa'da veteriner aile kardeşlerimiz Bursa Hürriyet'te 200 dönüm bir arazi, çiftlik almışlar. Benden de 300 ton domates küspesi aldılar. Ben domates küspesini taşıyorum. Amerika'dan veteriner bir arkadaşlarını çağırmış, iş yerini göstermek için. Sabahleyin çekti arabayı. Domates küspesi, pancar küspesi, gündöndü küspesi kilolarını yapmış, yarış atları var, düve, dana, koyun, kuzu hepsinin bölümü ayrı. Amerikalı arkadaşları geldiler. Amerikalılar bizim küspeleri görürince at bunları, verme hayvanlara dediler. Bunların iyi olmadığını, hayvanların özgeçmişinin sağlam olmayacağını dile getirdiler o zaman. Sene 1983'tü.

İstanbul kokoreci İzmir'den sonra öğrendi. İzmir'de ilk yapanlar da Erzurumlu. (Gönül, 2020)"

Balıkesir ili Susurluk ilçesi Göbel mahallesinde ikamet eden ve 1970'li yıllarda Balıkesir'den İzmir'e kokoreç/sakatat nakliyatı işini gerçekleştiren Osman Gönül ile 23 Aralık 2020'de yaptığımız görüşme kaydına göre; 1960 yılında, ismini hatırlayamadığı fakat İzmir Basmane'de Albayrak Sineması'nın önünde bir tek kokoreççi vardı. İzmir'de kokoreç işini yapan ilk kişi O'ydu ve akşamları iş çıkışı, sinemaya girip çıkanlara kokoreç satıyordu. Ancak bu görüşmede, Erzurum Et-Balık Kurumu'nda kokoreç işini yapan ustaların varlığını da öğrenmiş oluyoruz.

Osmanlı dönemi yemek kitapları üzerine yaptığımız araştırmalar sonucunda Osmanlı döneminde basılmış en eski ikinci basılı yemek kitabı olan ve yazarı "Fahriye" olarak belirtilen "Ev kadını" isimli kitaba ulaştık. Ulaştığımız kitap üçüncü baskısı idi ve 1907 yılını gösteriyordu.

Orijinali Osmanlıca olan kitabın "Şiş kebapları" bölümünde 44 ve 45. sayfalarında "Kur kureç" isimli bir kebab tarifi yapılıyordu ve tarif kokorece benziyordu. Osmanlıca orijinalinden incelediğimizde ise çevirinin yanlış olduğunu ve orijinalinde "Kokoreç" başlığıyla bu kebab tarifinin yapıldığını gördük.

"Ev kadını" isimli yemek kitabının ilk baskısı ise 1894 yılına aittir ve yazarın adı da "Ayşe Fahriye" olarak belirtilmektedir (Gümüş, 2019, s. 74).

Ayşe Fahriye'nin "Ev kadını" isimli yemek kitabındaki kokoreç tarifi şu şekildedir (Fahriye, 1907, s. 48-49);

"106 Kokoreç

Yürek ve kara ve ak ciğerleri üzerinde olarak bir kuzu takımını temiz yıkayub tozbüber ve kekik ve soğan suyunda biraz durdurub gırtlığından bir çengel veyahud çiviye kavice rabt etmek ve ucunu da külbastı tertibinde aç aça uzatmalı ve ağaçtan kalın oklava gibi bir şiş tedarik edüb etrafını ihata edecek surette şişin başına bunların uçlarını rabtla yere amüden ve kavice saplamalı yahud ciğerini parça parça doğrayub şişe geçirmeli. Kuzunun bağırsak ve bağırsak yatağını ve bumbarını dahi gayet temizleyüb takımın kesilmiş gırtlığıyla beraber uçlarından şişin bâlâsına keza rabt eyledikten sonra yukarıdan aşağıya doğru bağırsak ile kazık bağı urarak sıkıca sarmalı ve üzerine dahi kuzu iç yağını gereğince geçirmeli ve mutedil ateşte çevirerek kebab etmeli ve hin-i hacette üç parça yani lüle lüle kesüb şişten tabağa çekmeli ve sıcak sıcak tenavül etmek icabeder."

İlk baskısı 1894 yılına ait olan ve Ayşe Fahriye tarafından yazılmış olup Osmanlı dönemine ait ikinci basılı yemek kitabı olan "Ev kadını" isimli yemek kitabının, İstanbul 1907 basımı 3. baskısının yeni harflere çevirisininin 44 ve 45'nci sayfalarında "kur kureç" başlığı altında kokoreç tarifi yapılmaktadır. Bu tarif, Yunanistan'da Ortodoksların Paskalya bayramlarında yedikleri kokoretsi'nin yapımına (*şişte en alta karaciğer dizildikten sonra üste bağırsak sarılması usulü*) benzemektedir (Kalkan, 2001).

İstanbul basımı olan bu kitaptaki tarif bize göstermektedir ki, 1894 tarihinde Osmanlı İstanbul'unda kokoreç bilinmektedir. Ayrıca bu kitabın Osmanlı ev kadınlarına yemek tarifi yapılan bir kitap olduğunu düşünürsek, Rumlar haricinde de kokorecin yapıldığını hatta evlerde dahi yapıldığını görürüz. Bu kitap bizzat kokoreç adıyla kokoreç tarifinin yapıldığı tespit edebildiğimiz en eski kaynaktır.

Ortodoks Rumların karaciğer üzerine bağırsak sararak yaptıkları kokoretsi'den farklı olarak ülkemizde kokoreç yapılırken şişe önce çöz sarılır onun üzerine ise bağırsak sarılır. Bu, sokakta, iş çıkışı, sinema çıkışı, akşam gezmesi vb. zamanlarda insanların daha ucuz olarak tükettikleri bir kokoreç tarifidir. Osman Gönül'e göre bu farkın ortaya çıkmasında, karaciğerin kullanılmasının kokorecin fiyatını artırması etkili olmaktadır (Gönül, 2020).

Tanzimat'tan beş yıl sonra (hicri 1260 – miladi 1844) Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şâhâne hocalarından Mehmed Kâmil tarafından yazılmış ve Osmanlı dönemine ait basılmış ilk yemek kitabı olan Melceüt-Tabbâhin (*Aşçıların Sığınağı*) isimli kitabı incelediğimizde ise “kokoreç” isimli bir yemek tarifi göremiyoruz. Ancak ikinci fasıl olan kebablar faslını taradığımızda ise *Muhzır kebabı*, *Nev'-i diğer* ve *Ciğer kebabı* isimli kebabların (Kut & Kut, 2015, s. 65-69) et veya ciğer doğranıp şişlere geçirilip üzerine içyağı sarıldıktan sonra ateşte pişirilip o şekilde yenildiğini görüyoruz. Bu pişirme şekli Ayşe Fahriye'nin “*Ev kadını*” isimli kitabında tarif edilen kokorecin pişirme şekline benzemektedir (Fahriye, 1907, s. 48-49). Şişe dizilmiş et veya ciğerin üzerine sarılan bağırsak hem et ve ciğerin şişten düşmesini önler hem de et ve ciğerin kendi yağını ve suyunu muhafaza eder, böylelikle daha lezzetli olmasını sağlar.

Bilinen ilk Türkçe sözlük olan ve Kâşgarlı Mahmud'un 25 Ocak 1072 günü yazmaya başladığı, 10 Şubat 1074 günü tamamladığı, Türk yazı dillerinin, lehçelerinin ve ağızlarının dil özelliklerini belirleyen, söz varlığını derleyerek bir araya getiren eseri *Dîvânu Lugâti't-Türk* (TDK, 2021)'te ise “yörgemeç” ismiyle belirtilen bir yemek tarif edilmektedir (Mahmud, 1985, s. 55); “*İşkembe ve bağırsak incecik kıyılır, bağırsak içerisine konur, kızartılarak yahut pişirilerek yenir.*”

Divanü Lügat-it-Türk'ün çevirisini yapan Besim Atalay, “*Yörgemeç*” kelimesi ile ilgili olarak şöyle bir not düşmüştür; “*Borckelmann bu kelimeye 'şirden' manası vermiştir, düşünüle...*”

5. BULGULAR

Osman Gönül ile 23 Aralık 2020'de yaptığımız görüşme kaydına göre; 1960 yılında, İzmir Basmane'de Albayrak Sineması'nın önünde bir tek kokoreççi vardı. İzmir'de kokoreç işini yapan ilk kişi O'ydu. Ancak Erzurum Et-Balık Kurumu'nda da kokoreç işini yapan ustalar vardı.

6 Mart 1920'de vefat eden Ömer Seyfettin'in yazdığı “Lokanta Esrarı” adlı hikâyede Atinalı bir Rum'a ait olan İstanbul Beyoğlu'ndaki “Abeille d'or” lokantasında kokoreçle ilk karşılaşma bölümünün olması, 1920 tarihinin öncesinde İstanbul'da kokoreçin bilindiğini gösterir ki bu durumda eğer İzmir'de kokoreç ilk kez 1970'lerde yapılmışsa, İstanbul'da kokoreç İzmir'den daha önce yapılmaktadır ve İstanbul'da kokoreci yapan da Atinalı bir Rum'dur.

İlk baskısı 1894 yılına ait olan ve Ayşe Fahriye tarafından yazılmış olup Osmanlı dönemine ait ikinci basılı yemek kitabı olan “*Ev kadını*” isimli yemek kitabında “kokoreç” tarifi yapılmaktadır ve bu tarif, Yunanistan'da Ortodoksların Paskalya bayramlarında yedikleri kokoretsi'nin yapımına benzemektedir (şişte en alta karaciğer dizildikten sonra üste bağırsak sarılması usulü). İstanbul basımı olan bu kitaptaki tarif bize göstermektedir ki, 1894 tarihinde Osmanlı İstanbul'unda kokoreç bilinmektedir. Ayrıca bu kitabın Osmanlı ev kadınlarına yemek tarifi yapan bir kitap olduğunu düşünürsek, Rumlar haricinde de kokorecin

yapıldığını hatta evlerde dahi yapıldığını görürüz. Bu kitap bizzat kokoreç adıyla kokoreç tarifinin yapıldığı tespit edebildiğimiz en eski kaynaktır.

Tanzimat'tan beş yıl sonra (1844) Mehmed Kâmil tarafından yazılmış ve Osmanlı dönemine ait basılmış ilk yemek kitabı olan Melceü't-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) isimli kitabı incelediğimizde “kokoreç” isimli bir yemek tarifi göremedik. Ancak ikinci fasıl olan kebablar faslında yer verilmiş olan Muhzır kebabı, Nev'-i diğeri ve Ciğer kebabı isimli kebabların et veya ciğer doğranıp şişlere geçirilip üzerine içyağı sarıldıktan sonra ateşte pişirilip o şekilde servis edilmesi, Ayşe Fahriye'nin Ev kadını isimli kitabında tarif edilen kokorecin pişirme şekline benzemektedir. Şişe dizilmiş et veya ciğerin üzerine sarılan bağırsak hem et ve ciğerin şişten düşmesini önler hem de et ve ciğerin kendi yağını ve suyunu muhafaza eder, böylelikle daha lezzetli olmasını sağlar.

Kâşgarlı Mahmud'un 25 Ocak 1072 günü yazmaya başladığı, 10 Şubat 1074 günü tamamladığı eseri Dîvânu Lugâti't-Türk'te geçen “yörgemeç” yemeği, “*İşkembe ve bağırsak incecik kıyılır, bağırsak içerisine konur, kızartılarak yahut pişirilerek yenir.*” şeklinde tarif edilmektedir.

5. SONUÇ

Ortodoks Rumlar kokoretsi'yi karaciğer üzerine bağırsak sararak yaparlar. Türk usulü kokoreç ise farklıdır; Önce çöz şişe sarılır. Çöz; kuzunun bütün karaciğerinde bulunan yağlı bir yapıdır. Ardından kuzu bağırsağı sarılır. Sonra pişirmeye verilir tandırlara. Yarı pişirilir ve tandırdan çıkartılır. Yenileceği zaman odun ateşindeki korda çevrilerek pişirilir ve servis edilir. Türk usulü kokorecin esas lezzeti, tadı ot kuzularından değil, süt kuzularındandır.

İlk baskısı 1894 yılına ait olan ve Ayşe Fahriye tarafından yazılmış olup, kokoreç adıyla kokoreç tarifinin yapıldığı tespit edebildiğimiz en eski kaynak olan Osmanlı dönemine ait “*Ev kadını*” isimli yemek kitabında “*kokoreç*” tarifinin bulunması tarif bize göstermektedir ki, 1894 tarihinde Osmanlı İstanbul'unda kokoreç bilinmektedir ve Türk kadınları tarafından evlerde dahi yapılmaktadır.

Tanzimat'tan beş yıl sonra (1844) Mehmed Kâmil tarafından yazılmış ve Osmanlı dönemine ait basılmış ilk yemek kitabı olan Melceü't-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) isimli kitabı incelediğimizde “kokoreç” isimli bir yemek tarifi bulunmamasına rağmen, Muhzır kebabı, Nev'-i diğeri ve Ciğer kebabı isimli kebabların et veya ciğer doğranıp şişlere geçirilip üzerine içyağı sarıldıktan sonra ateşte pişirilip o şekilde servis edilmektedir. Bize göre bu durum günümüzde yapılan kokoreç usulünün ortaya çıkmasında etkili olmuştur ve her ne kadar adı kokoreç olmasa da bu usulde pişirilen yemek, Yunan kültürünün ürünü olduğu söylenen kokorecin Türk kültürüne ait bir yemek olduğunu göstermektedir. Bu durumda kokoreç, bizim tespit ettiğimiz 1894 yılından daha önce de Türk mutfağının içerisinde yer almaktadır.

Kâşgarlı Mahmud'un eseri Dîvânu Lugâti't-Türk'te geçen ve “*İşkembe ve bağırsak incecik kıyılır, bağırsak içerisine konur, kızartılarak yahut pişirilerek yenir.*” şeklinde tarif edilen “yörgemeç” yemeğini değerlendirdiğimizde ise tamamen günümüz kokoreç yapımını göstermese de 1070'li yıllarda Türklerde kokoreç benzeri yiyecekler yapıldığını kabul edebiliriz.

O takdirde kokoreç Türk kültürüne Rumlardan geçen bir yiyecek değil aksine en az bin yıldır Türk kültüründe var olan bir yiyecektir. At üzerinde ve göçebe olarak yaşayan ve tarım kültürü yerine

hayvancılık kültürünün daha yoğun olarak görüldüğü Türk toplumunda hayvan ürünlerine bağlı yemek türlerinin varlığı da kabul edilebilir bir durumdur.

Mehmed Kâmil tarafından yazılmış ve Osmanlı dönemine ait basılmış ilk yemek kitabı olan Melceü't-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) isimli kitapta da görüldüğü üzere Muhzır kebabı, Nev'-i diğer ve Ciğer kebabı isimli kebabların et veya ciğer doğranıp şişlere geçirilip üzerine içyağı sarıldıktan sonra ateşte pişirilip o şekilde servis edilmesi usulünün varlığı da Türklerde kokorecin varlığına işaret olarak kabul edilebilir.

Kokoreç Ortodoks kültürüne ait bir yiyecek ise tüm Ortodoks kültürlerde izleri görülmelidir. Herkesin malumudur ki, Türk ve Yunan kültüründe hatta Balkan kültüründe toplumların uzun yıllar bir arada yaşamalarına bağlı olarak pek çok yemek bulunmaktadır. Tabii ki kokoreç Türkler aracılığıyla da Ortodoks Rum kültürüne geçmiş olabilir.

Ayrıca şehrimizin Yörük köylerinde kuzuların bağırsağının temizlenip kurutulduktan sonra yağ, tuz ve bazı baharatlarla servis edilip yenildiği de Balıkesirlilerin malumudur.

Başta da izah ettiğimiz gibi yemek, bir toplumun kendisini ve yaşam tarzını ifade şeklidir. Kokoreci incelediğimizde de hayvancılıkla uğraşan ve yarı göçebe bir kültüre sahip olan Türk toplumunun yaşamış olduğu topraklardaki iklim, bitki örtüsü, ekonomik faaliyet türü gibi birçok faktörün izlerini görmek mümkündür. Hayvancılıkla geçinen bir toplum, yetiştirdiği hayvanın her ürününden faydalanmaya çalışır; eti, sütü, yünü, bağırsağı vb. Dolayısıyla yemek kültürü de hayvan ürünlerine göre şekillenecektir.

KAYNAKÇA

Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special Issue 1*, 100-115. doi:10.21325/jotags.2016.25

Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü / Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Fahriye, A. (1907). *Ev Kadını* (3. b.). İstanbul Araştırmaları Enstitüsü Kütüphanesi 0025889: Arif Efendi Matbaası, Sultan Beyazıt'ta Veliüddin Efendi Kütüphanesi altında Numara: 87.

Gönül, O. (2020, 12 23). Kokoreç. (K. İnanöz, & M. E. Özdemir, Röportajı Yapanlar) Balıkesir/Susurluk-Göbel.

Gümüüş, A. (2019). Tarihten Beslen Gençliğe Sağlıkla Seslen. *VI. Uluslararası Tarih Eğitimi Sempozyumu (ISHE 2019) 10-12 Ekim 2019* (s. 72-99). Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi e-yayımları ISBN 978-975-321-056-0.

İHA. (2019, 11 08). *Dünya Kokoreç Günü'ne Müthiş Kutlama*. İHA: <https://www.iha.com.tr/balikesir-haberleri/ozel-dunya-kokorec-gunune-muthis-kutlama-balikesir-2445788/> adresinden alındı

Kalkan, E. (2001, 04 15). *Patrikhane Kapılarını Açtı*. Aralık 17, 2020 tarihinde Hürriyet: <https://www.hurriyet.com.tr/gundem/patrikhane-kapilarini-acti-39237775> adresinden alındı

Kokoretsi mad. (2020, 10 10). Ekim 10, 2020 tarihinde Wikipedia: <https://en.wikipedia.org/wiki/Kokoretsi> adresinden alındı

Kut, G., & Kut, T. (2015). *Mehmed Kâmil, Melceü't-Tabbâhin Aşçuların Sığınağı* (1. b.). İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları: 57. Ocak 4, 2021 tarihinde http://ekitap.yek.gov.tr/Uploads/ProductsFiles/_57.%20Melce%C3%BC't-Tabb%C3%A2hin.pdf adresinden alındı

Mahmud, K. (1985). *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi* (Cilt III). (B. Atalay, Çev.) Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları: 523, Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Seyfettin, Ö. (1970). *Bütün Eserleri IX, Bilgi Yayınları: 95, Hikaye Dizisi: 18*. Ankara: Bilgi Basımevi.

TDK. (2021, Nisan 19). *Dîvanu Lugâti't-Türk mad*. T.C. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Dil Kurumu Başkanlığı: <https://www.tdk.gov.tr/divanu-lugatit-turk/kasgarli-mahmud-ve-divanu-lugatit-turk/> adresinden alındı

Tekin, T. (1998). *Orhun Yazıtları (Kültigin, Bilge Kağan, Tunyukuk)* (2 b.). İstanbul: Simurg Yayınevi ISBN975-7172-04-9.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. b.). Ankara: Seçkin Yayıncılık.