



“Gurbetin Aradığı Memleket”: Âşık Mürsel Sinan’ın Şiirlerinde Yemek Unsurları Üzerine Bir İnceleme¹

Fatih KIRAN²

Öz

Kars’ın Dikme köyünde 5 Mart 1956’da doğan Âşık Mürsel Sinan Uğursu, günümüz âşıklık geleneği içinde önemli bir yere sahiptir. Murat Çobanoğlu’nun çıraklığında geleneği öğrenen Mürsel Sinan, şiirlerinde aşk, insan sevgisi, birlik-beraberlik ve gurbet konuları sıklıkla işlemiştir. Yirmi iki yaşında Kars’tan ayrılıp İstanbul’a yerleşen âşık, doğduğu şehrin coğrafi ve kültürel unsurlarını, bölgenin ağız özelliklerine uygun olarak şiirlerinde kullanmıştır. Mürsel Sinan’ın değerlendirmelerimize konu olan şiirleri, Seyfettin Gelekçi’nin âşıkla ilgili yaptığı yüksek lisans tezinden alınmıştır. Ayrıca, şiirlerde geçen yiyecek unsurlarının kullanımına dair bilgiler için de âşıkla görüşmeler yapılmıştır. Âşığın incelenen şiirlerinin bir kısmında gurbet, gurbette olma ve sıra özleminin, bölgenin yemek kültürüyle eşleştirilerek verildiği görülmüştür. Çalışmamızda tat ve kokunun insan hafızasını harekete geçiren güçlü bir uyarıcı olması gerçeğinden yola çıkarak, âşığın bu bağlamda kullandığı şiirler tespit edilmiş ve adı geçen şiirlerin âşığın Kars’ta yaşadığı yılların hatırlatıcısı olma özelliği üzerinde durulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Âşık Mürsel Sinan, Kars, yemek, tat-koku-bellek

“Foreign Land Searching for a Homeland”: A Study on Food Elements in Âşık Mürsel Sinan's Poems

Abstract

Minstrel Mürsel Sinan Uğursu, born on March 5, 1956 in Dikme village of Kars, has an important place in today's minstrel tradition. Mürsel Sinan, who learned the tradition during Murat Çobanoğlu's apprenticeship, frequently dealt with the themes of love, human love, unity and homelessness in his poems. The lover who left Kars at the age of twenty-two and settled in Istanbul, He used the geographical and cultural elements of Kars in his poems in accordance with the dialect characteristics of the region. Mürsel Sinan's poems, which are the subject of our study, are taken from Seyfettin Gelekçi's master's thesis on minstrel. In addition, interviews were conducted with the minstrel for information on the use of food elements in the poems. In some of the analyzed poems of the minstrel, it has been seen that expatriate, being abroad and longing for home are matched with the food culture of the region. In our study, based on the fact that taste and smell are a powerful stimulant that activates the human memory, the poems used by the lover in this context have been determined. It is emphasized that the poems in question are reminders of the years the lover lived in Kars.

Key Words: Âşık Mürsel Sinan, Kars, food, taste-smell-memory

Atf İçin / Please Cite As:

Kiran, F. (2023). “Gurbetin Aradığı Memleket”: Âşık Mürsel Sinan’ın şiirlerinde yemek unsurları üzerine bir inceleme. *Uluslararası Medeniyet Çalışmaları Dergisi*, 8 (1), 15-24. Doi: <https://doi.org/10.58648/inciss.1269298>

¹ Bu çalışma, 27-29 Ekim 2022 tarihleri arasında Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi’nde yapılan Uluslararası Halk Gastronomisi Sempozyumu’nda aynı başlıkla sunulan bildirinin genişletilmiş halidir.

² Doktora – Kocaeli Üniversitesi Türk Dili Bölümü, fkiran@kocaeli.edu.tr

Giriş

Biyolojik bir canlı olarak insan, varlığını devam ettirmek, insan vücudunu oluşturan hücrelerin ihtiyaç duyduğu enerjiyi alabilmek için beslenmek zorundadır. Bu açıdan bakıldığında beslenme bir canlı için yaşamsal ihtiyaçtır; fakat insanlar için beslenme olgusunu salt biyolojik ihtiyaçlar üzerinden tanımlamak doğru sonuçlar vermez. Nitekim, beslenme "biyolojik bir ihtiyaç temelinden kaynaklanmakla birlikte, dünya coğrafyasında kültürlere göre marjinal özellikler gösterebilen, besin maddelerinin çeşitlerinden pişirilme şekillerine, sofraya düzeninden yemek sunumuna, yemeğe ayrılan süreden dişil ve eril cinsce atfedilen besin maddelerine uzanan çok geniş bir perspektifte değerlendirilmesi gereken yemek kültürü, yaşanan toplumun dinî, kültürel, sosyal, ekonomik ve coğrafi özellikleriyle doğrudan ilişkili kültürel değerler sistemidir" (Öğüt Eker, 2018:182). Bu değerler sisteminin sonucu olarak da farklı milletlerde farklı beslenme şekilleri ön plana çıkmaktadır. Bir toplum için vazgeçilmez olarak görülen beslenme şekli, bir başkası için değersiz olabilmektedir. Bunu belirleyen de o toplumun yaşam biçimi, yaşadığı coğrafya, iklim ve bitki örtüsüdür.

Dünyanın köklü milletlerinden biri olan Türkler, göçebe yaşam biçimine uygun, çevre ve iklim şartlarına göre şekillenen gelişmiş bir yemek kültürüne sahiptir. Orta Asya'nın geniş bozkırlarında konargöçer bir hayat tarzı yaşayan Türkler, bu yaşam tarzının bir gereği olarak hayvancılık yapmak durumundaydılar. Bunun sonucu olarak da beslenmelerinin ana eksenini et ve süt ağırlıklı hayvansal gıdalar oluşturmaktadır. Bu gıdaların elde edildiği ve hayvancılık yapmaya uygun geniş bozkırların olduğu coğrafyada değişen koşullar, bölgedeki yüz yıllardır yaşayan Türkleri göçe zorlar. Bu göçlerin güzergâhlardan biri de Anadolu'dur. Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler, Anadolu'da var olan beslenme kültürüyle karşılaşır ve kendi beslenme pratikleriyle bu bölgedeki insanların kültürlerini sentezleyerek yeni bir beslenme tarzı ortaya koyarlar. Günay Kut bu karşılaşmanın sonucu olarak beslenme kültüründeki değişimi ifade ederken Türk mutfağının en belirgin özelliğinin, et, un ve hayvanî gıdalara dayandığını, bu mutfağın, özellikle de Türklerin Anadolu'ya göç etmesinden sonra birtakım etkileşimlerle zaman içinde çeşitlenip, rafine hale geldiğini vurgular (Kut, 2002:368). Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler, buradaki iklim, bitki örtüsü ve coğrafyanın şekillendirdiği gıda çeşitliliğini de kullanarak değişen koşulların belirlediği beslenme kültürünü oluştururlar.

İklim, bitki örtüsü ve coğrafya, beslenme şeklini belirleyen temel parametrelerden bazılarıdır. Çünkü bu parametreler, o bölgede yaşayabilecek bitki ve hayvanların sınırlarını belirlerken bölgede yaşayan insanların da beslenme tarzlarını şekillendirir. Bu açıdan bakıldığında Anadolu coğrafyası, hayvan ve bitki çeşitliliği açısından zengin topraklardır. Anadolu'nun her bölgesi farklı beslenme şekliyle zengin bir yemek kültürü haritası ortaya çıkarır. Bülent Arı, bölgelere göre yemek kültürümüzün farklılığını, yurdumuzun değişik iklimlere sahip olmasının bir sonucu olarak görür ve yemeğe girecek olan malzemeyi bu çeşitliliğin belirleyeceğini söyler. Arı, ayrıca bu çeşitlilikten dolayı Türk yemeklerinin farklı bölgeler arasında değişiklik göstermesini doğal bir sonuç olarak değerlendirir (Arı, 1997:1).

Yedi coğrafi bölgeden oluşan ülkemizin en büyük bölgesi olma özelliğini gösteren Doğu Anadolu bölgesi, 164.000 metrekare yüzölçümüne sahiptir. Bu bölge; Malatya, Tunceli, Van, Bingöl, Hakkâri, Muş, Ağrı, Bitlis, Ardahan, Iğdır, Elâzığ, Erzincan, Erzurum ve Kars şehirlerinden oluşmaktadır. Bölgenin tarihi, coğrafi, ekonomik ve kültürel açıdan zengin illerinden olan Kars, aynı zamanda Âşık Mürsel Sinan'ın doğduğu ve âşıklık geleneğini öğrendiği şehirdir. Serhat şehri Kars'ın; Akyaka, Arpaçay, Digor, Kağızman, Selim, Sarıkamış ve Susuz olmak üzere toplam yedi ilçesi ve 382 köyü vardır. Kars, Doğu Anadolu Bölgesi'nin kuzeydoğusunda yer alır (kars.gov.tr). Kars'ın doğusunda Ermenistan; batısında Erzurum, kuzeyinde Ardahan; güneyinde ise Ağrı ve Iğdır vardır. Karasal iklim koşullarının hüküm sürdüğü Kars'ta kış ayları uzun ve sert geçerken, yazları ılıktır.

Kars, sert geçen iklim koşulları ve bu iklim koşullarının belirlediği bir bitki örtüsüne sahiptir, bu bitki örtüsü de genellikle çayır ve meralardan oluşur. Allahuekber Dağları'ndan doğan Kars Çayı, Arpa Gölü'nden kaynağını alan Arpaçay ve Bingöl sınırları içinden çıkan Aras Nehri, şehrin önemli akarsularıdır. Tüm bu coğrafi ve iklim koşulları Kars'ın bitki örtüsünden hayvancılığa

yüksek bir biyolojik çeşitliliğe zemin hazırlar. Bu biyolojik çeşitlilik aynı zamanda şehrin beslenme kültürünün ana hatlarını da belirler. Şehrin coğrafi konumunun getirdiği tüm bu özelliklerin yanında tarihi çok eskilere dayanan gelişmiş bir âşıklık geleneği kültürü de vardır. Bu kültür bugün de Kars ve civarında devam etmektedir.

Âşıklık geleneği, Boratav'a göre, sadece eski toplum düzeninin bütün şartlarına uygun bir yaşam süren çevrelerde güçlü kalabiliyordu. Boratav bu duruma ek olarak, âşıkların yaygın bulunduğu bölgeleri; doğu ve kuzey doğu illeri, Orta Anadolu'nun doğu parçası ve Alevilerin yoğun oldukları yerler, Güneydoğu ile Torosların "Türkmen" yerleşmesi olan iki yakasındaki topraklar ve daha çok köy ve küçük kasaba çevreleriyle sınırlandırır (Boratav, 2000:44). Fakat toplumsal yapıdaki değişiklikler, ekonomik durum, köyden kente göç, gelişen teknoloji vb. sebeplerle âşıkların bir kısmı yaşadıkları bu dar çevreden ayrılarak, hemşerilerinin yoğun olarak yaşadığı İstanbul başta olmak üzere Bursa, Ankara, Kocaeli gibi büyük şehirlere göç etti, bir kısmı da doğduğu şehirlere kalarak geleneği devam ettirdi. Âşıklık geleneği, "Bilindiği gibi tamamıyla sözlü kültür ortamının ortaya çıkardığı bir olgudur. Gelenek, 16. asırda ortaya çıktığında, tıpkı tekke tarzı edebiyat geleneği gibi tevarüs ettiği ozanlık geleneğinin (...) pek çok açıdan devamı olmakla beraber kendine has bir icra töresine sahip bağımsız bir tarzıdır" (Çobanoğlu, 2000:129). Bu tarzın Kars'taki önemli isimlerinden biri olan ve XIX. yüzyılın ortalarında doğan Çıldırli Âşık Şenlik, kendinden sonra gelen birçok âşığı da etkilemiştir. Çalışmamızda şiirlerini incelediğimiz Âşık Mürsel Sinan da bunlardan biridir; hatta Mürsel Sinan, Şenlik Kolu'nun yaşayan temsilcilerindendir. Onu bu kola bağlayan silsileyi Bayram Durbilmez "Usta malı deyişler söyleyen, usta malı hikâyeler anlatan, ustaları gibi çalıp söylemeye çalışan ve ustalarının kullandığı saz havalarını (âşık makamlarını) icra eden âşıklar âşık kullarını meydana getirir. Kısa süre bile olsa Çıldırli Âşık Şenlik'in çırağı olduğu bilinen Âşık Gülistan, Murat Çobanoğlu'nun hem babası hem de ustasıdır. Bu sebeple Âşık Gülistan gibi Âşık Murat Çobanoğlu ve onun yetiştirdiği âşıklar da Çıldırli Âşık Şenlik koluna dâhil edilmektedir" (Durbilmez, 2014:132) şeklinde açıklar.

Âşıklık geleneğine büyük bir ustanın nezaretinde başlayan Âşık Mürsel Sinan, Kars'a on beş kilometre uzaklıktaki merkeze bağlı köylerden biri olan Dikme'de doğmuştur. Asker Bey ve Yeter Hanım'ın sekiz çocuğunun dördüncüsü olarak 1956 yılında dünyaya gelen âşık, "İlkokulu 1963-1968 yıllarında yaşadıkları Çerme köyünde okur, daha sonra Dikme köyüne tekrar gelir. Ortaokulu dışardan bitirir. 1976'da vatani görevini yapmak için askere gider, hem acemi birliğini hem de usta birliğini Hatay'da yapar. Askerlikten sonra kendisi gibi Terekeme olan Perihan Hanım ile 1978'de evlenir ve İstanbul'a yerleşir (teis.yesevi.edu.tr).

Yöntem

Âşık Mürsel Sinan'ın şiirlerinde yemek unsurlarını tespit etmek için içerik analizi ve birebir görüşme yöntemi kullanılmıştır. Bu sayede şiirlerde kullanılan yemek unsurlarının bağlamı temellendirilmeye çalışılmıştır.

Evren- Örneklem

Araştırmanın evreni, Âşık Mürsel Sinan'ın 2007 yılında Seyfettin Geleççi tarafından yapılan yüksek lisans tezinde bulunan 421 şiirden oluşmaktadır. Âşığın bu tarihten sonra yazdığı şiirler bu çalışmaya dâhil edilmemiştir. Örneklem kapsamında Âşık Mürsel Sinan (Hayatı-Sanatı-Eserleri) adlı yüksek lisans tezinde bulunan şiirlerde yiyecek/yemek unsurları tespit edilip analizi yapılmıştır.

Veri Toplama Araçları

Araştırmanın veri toplama sürecinde örneklem kapsamında değerlendirdiğimiz âşığın 421 şiirinde geçen yiyecek/yemeklerin hangi bağlamda kullanıldığı tespit edilip, kategorilere ayrılmıştır. Ayrıca Âşık Mürsel Sinan ile ilgili yapılan çalışmalara ulaşmak için kaynak taraması yapıldıktan sonra da âşıkla iki defa çalışmamızın konusu bağlamında görüşülmüştür.

Bulgular

Âşığın, Dikme'de başlayan, daha sonra Çerme ve Kars üçgeninde şekillenen çocukluk ve gençlik yılları çok önemlidir. Çünkü bu dönemde Mürsel Sinan, bölgenin tüm kültür unsurlarını etrafındakilerden dinleyip/görüp özümseyerek kendini inşa ettiği dönemlerdir.

Mürsel Sinan'ın İstanbul'da yaşamaya başladığı 1978'den sonra yazdığı şiirlerinde, doğup büyüdüğü bölgenin kültürel zenginliğini, kendisine has yorum ve icra kabiliyetiyle gittiği yerlerde en güzel şekilde yansıtmaya çalıştığı görülmektedir. Âşığın şiirlerinde yaptığı tasvirlerde doğduğu köyü ve köylüleri, dağları, tarlaları, ağaçları, çiçekleri, koyunları, keçileri; çocukken oynadığı oyunları, yediği yemekleri, icra ettiği eserlerine yansıtmıştır. Âşığın, "Gülşanım Dağlar" adlı şiirinde ruhunun gıdası olarak tanımladığı dağlarından, köyünden, evinden ve akrabalarından bahseder.

*"Eteğinde bir uzunca köyüm var
Köy içinde bir köhnece evim var
Anam, babam, emmim, dayım var
Ruhumun gıdası dermanım dağlar"* (Gelekçi, 2007:395).

Yine aynı şiirin farklı dörtlüklerinde Mürsel Sinan, doğup büyüdüğü Dikme köyü ve çevresini gurbette olmanın verdiği hüznü, sevdiğinden yoksun olma ve özlem duygularıyla birlikte dile getirir.

*"Gene kaynar Turş Suyu'nun bulağı
Çayır çimen Bala Çay'ın gırağı
Alaca Dağlar'ı, serin yaylağı
Yarpızım, adoylum, bostanım dağlar"*

*Çiçek sizde çimen sizde gül sizde
Bülbül kimi şen ötüşen dil sizde
Mürsel Sinan çalsın yanık tel sizde
Tecnisim, garaçım, divanım dağlar"* (Gelekçi, 2007:395).

Âşık, Dikme köyü ve çevresini anlatırken usta bir gözlemci olma özelliğini de ortaya koymaktadır. Mürsel Sinan'ın doğaya olan ilgisini, onu tüm incelikleriyle özümseme arzusunu, kendisiyle yapılan görüşmede şöyle aktarır: "Her gittiğimde tabiatı gider yoklarım. Şimdi bile nereye gitsem mutlaka oranın taşını toprağını kuşunu, kedisini, köpeğini, ağaçlarını öyle bir incelerim ki hatta hanım gidecek olur, ben hâlâ oralarda uğraşırım.

O da bana: -'Yine ne buldun?'
- 'Ne arıyorsun?'
- 'Normal gördüğün taş, ağaç, ne arıyorsun?', der.

-Benim gördüğümü sen görsen var ya, oturursun binlerce yıl seyredersin" (KK1) diyerek gözlem yeteneğinin şiirlerindeki yerini özetler. Âşık, şiirlerindeki geniş birikimini, insanın, doğanın, hayatın, yaşadığı dünyanın kültürel zenginliğini, sılayı, gurbeti bu gözlem yeteneği ile anlatır.

Çalışmamızda Seyfettin Gelekçi'nin Âşık Mürsel Sinan'ın Hayatı-Sanatı-Eserleri adlı yüksek lisans tezindeki âşığın 421 şiiri taranmış ve âşığın şiirlerine derin etkisi olan yemek kültürü tespit edilmeye çalışılmıştır. Âşık Mürsel Sinan'ın şiirlerinde tespit ettiğimiz yiyecekler: "Adoylum, medik, kavurga, hedik, kırmızı buğday ekmeği, erik, üzüm, kayısı, hengel, haşıl, gabuh, gartof, bulgur aşısı, fetir, guzu eti, pirinç piloyu, kişmiş, ayva, nar, evelik aşısı, lavaş, bozbaşı, sarı yağlı hengel, haşıl, çay, gaşar, çeçil, pendir, ballı guymak, süt, yoğurt, bulama, yemlik, hımıs, guzu gulağı, eppek, çekme pilav, bulgur aşısı, kete, feseli, gaygana, pişi, kuş eppeği, yarpız, eriste, soyuh ayran, sarı gaz, sütül, hurma, yemlik, kuru ekmek, çil horoz eti, sarı yağlı hengel, Akyaka pancarı, Kağızman narı, peynir, yağ, kaz eti, bal, kaymak, tavuk, hindi, mayıs beçesi, içli kete, bulgur pilavı, ayran aşısı, Kağızman pestili, elma, yarpuz buğulaması, beçe, kereyağlı yahma, sarı gaz eti" gibi çok sayıda yemek, çorba, çerez, içecek ismine rastlanmıştır.

Tat ve Hafıza İlişkisi

Aşğın şiirlerinde bu kadar çok yiyecek/içecekten bahsetmesi, o yiyeceklerin bir canlının yaşamasını sağlayan bir besin maddesi olmasının çok ötesinde onlara farklı bir değer atfettiğini gösterir.

Âşğın sofrasındaki yemekler, “Bütün dünya bir yana sen bir yana ay ana” (Gelekçi, 2007:552) dediği annesinin, “Baba üreğimdi ürek dağımdı” (Gelekçi, 2007:318) dediği babasının ve yemekle ilişkilendirdiği sılaya dair tüm unsurların hatırlatıcısıdır. Bu açıdan yemek-hafıza ilişkisi, âşğın şiirlerinde sılayı hatırlatan bir uyaran olarak karşımıza çıkar. Bellek ve yiyeceğin duygusal boyutu arasında güçlü bir ilişki olduğunu ileri süren Lupton, yiyeceğin sosyal olarak belirgin yollarla geçmiş ile olan ilişkimizi somutlaştıran ve düzenleyen maddi dünyanın bir elementi olduğu düşünüldüğünde, yiyecek tercihleri ve bellek arasındaki ilişkinin sembiyotik olarak görülebileceğini söyler. Buna ek olarak, bellek somutlaşmıştır, sıklıkla tat ve koku duyularıyla geri çağırılır. Belleğin etkileri, duruş, yürüyüş biçimi, jest ve belirli yiyeceklere iştahlı olma gibi faktörler bakımından bedene kaydedilmiştir. Böylece, bellek tecrübeye dayalı olarak yiyecek tercihlerini ve seçeneklerini kısıtlama görevini görürken, yiyeceğin tadı, kokusu ve dokusu önceki yiyecek etkinliklerinin anılarını ve yiyeceklerle ilgili tecrübelerini tetikleme görevindedir. Bir yemeği hazırlamak o yemeğin önceden hazırlanıp yenildiği geçmiş olayların anılarını, o zaman hissedilen duyguları uyandırabilir (Lupton, 1996:28). Bu karşılıklılık halini âşğın birçok şiirinde görmek mümkündür.

Âşık Mürsel Sinan,

“Gör neçe élimnen ayrı düşmüşem
Gurbet élin acı zehrin içmişem
Öz ömrüme balta vurup kesmişem
Gabuh yeyif öz köyümde olaydım
Ceplerime adoyle dolduraydım” (Gelekçi, 2007:313).

dediği şiirinde yiyecek olarak gabuh ve adoyle’den bahsediyor. “Gabuh” karpuz kabuğudur. “Köylerde karpuz kavun yok ya, büyükler misafirlere özellikle karpuzu kilerlerde saklardı. Böyle misafir geldi mi onlara keserlerdi. Kabuğunu da bize verirlerdi biz yedik. Hatta çocuğun birisi ‘Ay baba, kabuğunu biraz kalın soy’ derdi. Orası çok lezzetli olurdu” (KK1). Âşık, köyünden ayrı düştüğünü, gurbetin acı zehrini içtiğini, ömrüne balta vurup kestiğini söylerken aslında memleketinde olduğu günlerinde ne kadar mutlu olduğunu söyler. Bunu da çocukluğunun yiyecekleri olan gabuh ve adoyleyi³ yerken yaşadığı mutluluğa eş tutar.

Gurbetin acısını yüreğinin en derinlerinde hissedenden âşık, Dikme köyünde geçirdiği yıllarını çobanlık yaptığı ve güçlü kuvvetli olduğu zamanları özler.

“Ne mutluyduk dağda koyun yayanda
Çil horozu kesip yeyip doyanda
Bir de sarı yağlı hengeli yiyende
Yumruğumu taş vurdum günler
Tabiattan hesap sordum günler” (Gelekçi, 2007:398).

diyerek, özlemlerine horoz eti ile sarı yağlı hengeli de ekler. Burada anılan yemekler, o zamanların önemli hatırlatıcısıdır.

Yemek ve hafıza ilişkisini bir başka örnekle ortaya koyan ünlü Fransız Yazar Marcel Proust (1871-1922), on dört yılda yazdığı yedi ciltlik “Kayıp Zamanın İzinde” romanında tat ve kokunun, anıları içinde bulunulan zamana taşıma özelliğini çarpıcı şekil dile getirir. Proust, bir kış günü eve geldiğinde annesi ona daha önce hiç yapmadığı halde çay ikram eder. Daha sonra “küçük madlen” isimli keklerden getirmesi için de birini gönderir. Gelen keklerden birini çayda ıslatıp bir lokma

³ Adoyle: Ona koçgöz de diyorlar çok çeşitli isimleri de var. Böyle toprakta yetişir. Çok lezzetli tatlı bir yuvarlak küçük patatesler gibi. Adoyle tarlalarda olur, kuru kıraç topraklarda olur ve tarla sürerken ortaya çıkar.)

alır ve bir kaşık çayı dudaklarına götürür. İçine kırıntıların karıştığı ılık sıvı damağına değer değmez Proust, bir ürperti hissederek (Proust, 2021: 47-49). Proust'un çayla ıslatıp yediğı bu kek; "Combrey'de pazar sabahları günaydın demek için odasına gittiğimde (çünkü pazar sabahları ayinden önce odamdan çıkmazdım), Leonie Halamın çayına veya ıhlamuruna batırıp bana verdiğı küçük parça madleni hatırlatmıştı" (Proust, 2021: 49-50). Küçük kek parçalarının tat ve kokusu, geçmişte yaşanan bu olayları o ana taşıyan uyaranlara dönüşür. ⁴ Âşık Mürsel Sinan "Güzel Günler" adlı şiirinde;

*"Yolup kavururduk yeşil buğdayı
Dumanından göremezdik havayı
Ne zevkle yiyerdik o kavurgayı
Lezzetinden bir hoş olduğum günler.
Kokusundan sarhoş olduğum günler"* (Gelekçi, 2007:397).

"Lezzetinden bir hoş olduğum günler" dizesinde kavurganın tadını; "Kokusundan sarhoş olduğum günler" dizesinde ise kokusunu öne çıkarır. Çünkü kavurma yapılırken, buğday, sacın üstüne koyulur orada kavrulur. Kavurma haline gelir. Bu işlemler gerçekleştirirken buğdaydan çıkan koku, bu yiyeceğin insan hafızasına kodlanmasına eşlik eden unsur olarak karşımıza çıkar. Dolayısıyla Mürsel Sinan'ın da tıpkı Proust'ta olduğu gibi, yediğı kavurganın tadından ve kokusundan memleketinde geçirdiğı günleri hatırlaması kaçınılmazdır.

Âşığın toprakla, doğayla ilişkisi çocukluk yıllarında başlar. O bölgedeki dağları, toprağı, yağmuru, karı, yenilecek-yenilmeyecek bitkileri hep bu dönemde tanır. İncelemeye, keşfetmeye dayalı bu tecrübeler de onu doğduğu topraklara bağlar. Bu dönemlerin unutulmayan yiyeceklerinden biri de yemlik otudur, lavaşın arasına koyularak da yenilen bu ot çok Mürsel Sinan'a göre çok da lezzetlidir.

*"Köhne sazımı kuzular da dinlerdi
Ala koyun sanki sözden anlardı
Finonun sesinden dağlar inlerdi
Güneşin altında yattığım günler
Yemlik yeyip akşam ettiğim günler"* (Gelekçi, 2007:396).

Mürsel Sinan, bu şiirde sazı ilk çalışını, dinleyicilerinin kim olduğunu çocukluk günlerini nasıl geçirdiğini dile getirir. Mürsel Sinan, âşıklığa çok küçük yaşlarda merak sarar. O tarihlerde köylerinde saz da yoktur. Babası, ağabeyine teknesi helva kutusundan, tenekeden yani cümbüşe benzeyen bir saz yapar. Ağabeyi, Mürsel'in sazı almasına izin vermez. Âşık, abisinin sazını evdekilerden habersiz almasını şöyle aktarır: "Bir gün sazı kaptım. Hiç kimsenin görmediğı bir an, sazı gizliden kaptım. Kuzuların arkasından tarlaya, kırlara gittim. Orda sazı çıkardım ama sazı o kadar seyretmişim ki. Nasıl etkilenmişim. O sazı meğer ben çalıyor muyum? Sazı elime aldım. Aaa sazı çalıyormuşum. Kendime göre tabi. Nasıl böyle aşk ile çalıyorum. Kuzularım, keçilerim var onlar toplandı başıma. Ben çalıyorum onlar dinliyor. Sazı bırakınca onlar dağılıyor. Saza başlayınca hepsi toplanıyor. Dağ taş benden başka kimse yok, çalıp söyledim, söyledim" (KK1). Sazı ilk çalışı, güneşin altında yatması, karnını doyurmak için yemlik yemesi, zincirleme olarak birbirine bağlanır ve âşığın hafızasına mutluluk tablosu olarak yerleşir.

Anne ve Yemek

Çoğunlukla aynı topraklar üzerinde yaşayan, aralarında dil, tarih, duygu, ülkü, gelenek ve görenek birliğı olan insan topluluğı (Akalın vd., 1998:1563) olarak tanımlanan milletin, kan bağıyla birbirine bağlanan en küçük birimi ailedir. Aile, milletin kültürünün kuşaklara aktarılmasında önemli işlevleri yerine getirir ve bu aktarım çocukluktan başlayarak devam eder. Ailede anne ve çocuk ayrılmaz bir bütünlük gösterir. Doğumdan itibaren başlayan bu birliktelik

⁴ Proust hatırladığı diğer detayları şöyle anlatır: "Halamın ıhlamura batırdıktan sonra bana verdiğı bir parça madlenin tadını hatırlayınca halamın odasının bulunduğu sokağı eski gri ev, birden ailem için yapılmış olan bahçeye açılan küçük köşke, adeta bir sahne dekoru gibi eklendi; evle beraber kasaba, sabahtan akşama tüm vakitler ve tüm hava koşulları, öğleden önce çıktığım meydan, ayak işlerini yapmak için yürüdüğüm sokaklar, hava güzelken dolaştığımız köy yolları da eklendi." Daha geniş bilgi için: (Proust, 2021:50).

sonraki yıllarda da devam eder. Anne, evin her şeyidir ve özellikle çocuğun, bakımı, beslenmesi hep anneye ilişkilidir.⁵ Dolayısıyla yemekle ilgili tecrübelerin anneye ilişkilendirilmesi ve o yılların hatırlanması beklenen bir sonuçtur.

“Sende Kaldı” şiirinde Âşık Mürsel Sinan, annesinin yaptığı ekmeği⁶ ve diğer yemekleri derdine derman olarak görür.

*“Kırmızı buğday ekmeği
Anam doldurur tekneyi
Derde derman her yemeği
Bin bereket sende kaldı”* (Gelekçi, 2007:259)

Bu dörtlük aynı zamanda, âşığın annesine olan bakışını da ortaya koyar, anne evin her şeyidir ve o da tüm güzel şeyler gibi sılada kalmıştır.

Mürsel Sinan, sekiz çocuklu bir ailenin dördüncü çocuğudur. Bu kalabalık ailede kardeşlik, ekmeğini paylaşma, annenin onları sofranın etrafına toplaması ve bu kalabalık aile ortamda yedikleri gartof, bulgur aşı, fetir, evelik aşı, lavaş, bozbaşının, damağında bıraktığı tatlarıyla evi ve çocukluğu hafızasında yer eder.

*“Anam bizi yığsırardı başına
Nağıl géder hepimizin hoşuna
Gartofu doğrardı bulgur aşına
Anam deyer ay gız, fetir getirin
Surfa gurun gırağında oturun”* (Gelekçi, 2007:314).

*“Anam pişirirdi evelik aşı
Dört yanına dizer idi lavaşı
Ne zevk ile yiyer idik bozbaşı
Ele göremişem ay köyüm seni”* (Gelekçi, 2007:370).

Âşık için ana-sofra-yemek üçlüsü, Kars'ta geçirdiği günlerin özlemle yâd etmesini sağlayan güçlü uyaranlardır. Yeter Hanım ve Asker Bey, Mürsel Sinan'ın öz anne-babasıdır. Fakat âşığın yolları Murat Çobanoğlu ile kesişince ikinci bir ailesi daha olur. Bir Ramazan gecesi, Âşık Murat Çobanoğlu'nun yaptığı programı izlerken Mürsel Sinan, masanın üstünde uyuyakalır. Gecenin sonunda küçük bir çocuğun orada o şekilde uyumasına gönlü razı olmayan Çobanoğlu, onu alıp evine götürür. Evde onu Yıldız Hanım karşılar. O anı Mürsel Sinan şöyle anlatır: “Yıldız anam dedi ki: Bu çocuğu sokağa falan bırakmayın. Sen de araştı, bunun ailesi, kimi, kimsesi varsa geldiğini, kaldığını bilsin. Hakikaten o ailenin evladı oldum. Aynı onların evladı. Bana çok güvendiler. Anahtarı bazen bana verirlerdi. Giderlerdi gezmeye. Evi bana teslim ederlerdi. O evde dokuz, on yıla yakın kaldım” (KK1). Bu zaman zarfında âşık, Yıldız Hanım sayesinde yabancılık çekmez.

Mürsel Sinan, Yıldız Hanıma olan minnet duygusunu Çobanoğlu Destanı adlı şiirinde, “Yıldız Anam, anaların hasıdır/Ona minnettarım ben Çobanoğlu” (Gelekçi 2007:351) diyerek dile getirir. Dolayısıyla Yıldız Ana, Mürsel Sinan'ı kendi çocuklarından ayırmaz. Onun içindir ki bu ev âşığın ikinci evi, Yıldız ana da ikinci annesi olarak Mürsel Sinan'ın şiirlerinde o yılları hatırlatan bir ayrıntı olarak yerini alır.

Sıla Özlemi ve Yemek

Sıla sözcüğü, “1. Bir süre ayrı kaldığı bir yere veya yakınlarına kavuşmak, 2. (gurbetteki bir kimse için) Doğup büyüdüğü ve özlediği yer” (Akalin vd., 1998:1966-1967), anlamlarına gelecek

⁵ Bu ifade, 1956 yılında Kars'ın Dikme Köyü'nde yaşayan ortalama bir ailede kadının rolü ile ilgilidir. Günümüze gelindiğinde kadının ailedeki rolü üzerine daha farklı tespitler yapılabilir.

⁶Bir normal şehirden aldığımız beyaz buğday var. Bir zamanlar yurtdışından geldiğini söylediler. Beyaz buğday. Bizim köylerde yediğimiz asıl buğday kırmızı buğday. Hediği olurdu, kavurgası olurdu. Beyaz buğdayın köylerde hiç, nasıl desem adam yerine koymazlardı. Ekmeği pişirip tekneye doldururdu. Beyaz buğday saman bile değildir, diyorlardı köylüler. Onu yiyen çocuk gelişmez derlerdi (KK1).

şekilde kullanılır. Gurbette yaşayanlar için sıla, idealize edilen, aranan, özlenen ve hep güzel yönleriyle hafızalara kazınan bir yerdir.

Mürsel Sinan "Ayrı Düşmüşem" adlı şiirinde 'Ay Allah ne yahşî günler yaşardıh' dizesiyle silada yaşadıklarının özlemini dile getirir.

*"Gazannarda guzu eti pörtterdi
Pirinç piloyunu kişmiş örterdi
Yiyenin ürekte galmazdı derdi
Ay Allah ne yahşî günler yaşardıh
Âşıklar saz çalar biz de çoşardıh"* (Gelekçi, 2007:314).

Bu güzel günlerin hatırlatıcısı da yiyenlerin yüreğindeki derdini sıkıntısını alan kuzu eti, pirinç pilavı ve onun ayrılmaz parçası kişmiştir.⁷ Burada da görüldüğü gibi, âşığın sılaya dair tasvirlerinde yemek hep ilk sıralarda yer alır.

"Yahşîdî" şiirinin iki dördlüğünde Âşık Mürsel Sinan yine Kars'ın yemeklerinden sıralar. Bahar aylarının gelmesiyle doğadan toplanan kuş eppeği (madımak) ve yarpuzdan yapılan buğulamanın güzelliği dile getirir.

*"Bizim elin yaz baharı gelende
Soğuk suyu hoş havası yahşîdî
Deste deste kuşeppeği derende
Yarpuzunda buğlaması yahşîdî"* (Gelekçi, 2007:505).

*"Gaz etinnen beçe, surfa süslüyer
Herkes surfasına gonah sesliyer
Uşah, kereyağlı yahma istiyer
Çiyin çekif ağlaması yahşîdî"* (Gelekçi, 2007:506).

İkinci dördlükte ise gaz etinnen beçe⁸ sofranın süsü, olarak verilirken, kereyağlı yahma⁹ da vazgeçilmeyen yiyeceklerdendir.

"Bizim Yaylalar" şiirinde, derelerinden sular akan, dağlarında benek benek kar olan, bir yayla tasviri yapılarak âşığın yaylasının güzelliği vurgulanır.

*"Derelerden seller akar yar olur,
Bahçesinde ayva olur, nar olur,
Dağlarında benek benek kar olur,
Ne güzel yayladır bizim yaylalar"* (Gelekçi 2007:335).

Yiyecek/yemek adlarının kullanıldığı birçok şiirde hayvansal gıdalar, buğday ve yabani yetişen otlardan bahsedilirken, bölgede sınırlı bir şekilde yetişen meyvelerden ayva ve nardan sadece bu dördlükte bahsedilir.

On dokuz dördlükten oluşan "Ele Göresmişem" şiirinde evelik aşı, lavaş, bozbaşı, sarı yağlı hengel, haşıl, gartof, közde çay, gaşar, çeçil, pendir, ballı guymak, süt yoğurt, bulama, kaymak, yemlik, hımıs, kuzukulağı, eppek (ekmek), çekme pilav, bulgur aşı, kete, feseli, gaygana, pişi, erişte, soyuh ayran, sarı kazdan oluşan geniş bir yiyecek/yemek listesiyle karşılaşırız. Âşık bu yemeklerin isimlerini andıktan sonra da köyüne olan özlemini dile getirmek için "Ele göresmişem ay köyüm seni" mısrasını tekrar eder.

*"Gaşar, çeçil, pendir, ballı guymağı
Süt yoğurdu, bulaması, gaymağı
Yemliği, hımısı, guzu gulağı"*

⁷ Üzüm, kuru üzüm. Üzümü yağda kızartırlardı, sarı yağda. Öyle bir çevirirlerdi üzümün rengi koyu olurdu. Onu pilavın üstüne döker, yedik. Ama çok da lezzetliydi (KK1).

⁸ Genç tavuğa verilen isim. Tavuk değil civciv değil genç tavuk.

⁹Sobanın üzerinde ısıtılmış yassı ekmeğin üzerine tereyağı sürülür. Sonra da üzerine ya peynir dökülür ya da öyle yenilir (KK1).

Ele göresmişem ay köyüm seni” (Gelekçi, 2007:370).

“Çekme pilav, bulgur aşısı, ketesi

Feselisi, gayganacı, pişisi

Kuş eppeği, yarpızı, eriştisi

Ele göresmişem ay köyüm seni” (Gelekçi, 2007:371).

Bu uzun şiirde bahsedilen yiyecekler, âşığın köyüne, çocukluğuna duyduğu özlemin hatırlatıcıları olarak sıralanır.

Verilen örneklerden de anlaşılacağı üzere Âşık Mürsel Sinan, şiirlerinde doğduğu şehrin yemek kültürünü, şiirlerinde ustalıklarla aktarır. Bu aktarımla da çevre ve iklim şartlarının belirlediği yemek kültürünün, sılayı hatırlatan bir obje olarak kullanılır.

Sonuç

Âşıklık geleneğinin önemli temsilcilerinden olan Mürsel Sinan, doğup büyüdüğü coğrafyanın dağı, taşı; erkeğini, kadını; evini, ahırını; kuşunu, böceğini; ineğini, koyununu; deresini, çayını; ineğini, kazını; yemeğini, peynirini, ömrünün kırk beş yılını gurbette geçmiş bir âşığın, sıla arayışıyla yazmıştır.

Âşığın incelenen şiirlerinde yiyecek/yemek olarak çorba, yemek, et (büyükbaş ve küçükbaş hayvan eti, kaz eti, tavuk eti) yenilebilen bitki, sebze, meyve, peynir ve çeşitleri kullanılmıştır. Bu ürünlerin hepsi bölgenin coğrafi şartlarına göre şekillenmiş ürünlerden oluşmakla beraber, bunların birçoğu hemen hemen her evde beslenen hayvanlardan, bahçe ve tarlalardan elde edilebilmektedir.

Mürsel Sinan’ın şiirlerinde bu kadar çok yiyecekten bahsetmesi, Kars’ın yemek kültürünün çeşitliliğini göstermesinin yanında, âşığın bu kültüre olan ilgisini de gösterir. Mürsel Sinan’la yapılan görüşme boyunca, şiirlerinde bahsettiği yiyecekleri en ince ayrıntısına kadar anlatması da bu ilgiyi ortaya koyması açısından önemlidir.

Mürsel Sinan için şiirlerinde bahsettiği yiyecekler önemlidir çünkü bu yiyecekler, âşığın çocukluk ve gençlik yıllarına ait olan ve kırk yedi yıldır uzak olduğu memleketinin yemekleridir. Dolayısıyla âşığın, bu yemekleri andığında, yediğinde veya yemeklerin kokusunu duyduğunda çocukluk ve gençlik yıllarına ait anıları belleğinde tekrardan canlanır. Dolayısıyla bahse konu olan yemekler âşığın Kars’ta geçen yıllarının bir hatırlatıcısı olarak şiirlerindeki yerini alır.

Etik Beyan

“Gurbetin Aradığı Memleket”: Âşık Mürsel Sinan’ın *Şiirlerinde Yemek Unsurları Üzerine Bir İnceleme* başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayının ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

Kaynakça

- Arı, B. (1997). *Karacaoğlan’da Yemek Motifi* VI. Hatay Tarih ve Folklor Sempozyumu Bildiri Kitabı, Hatay Folklor Araştırmaları Derneği Yayınları, s. 1-13, Antakya.
- Artun, E. (2008). *Âşık Edebiyatı Araştırmaları*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, *Millî Folklor*, Yıl 22, Sayı 87, s. 159-169.
- Boratav, P.N. (2000). *Yüz Soruda Türk Halk Edebiyatı*, İstanbul: K Kitaplığı.
- Çobanoğlu, Ö. (2000). *Âşık Tarzı Kültür Geleneği ve Destan Türü*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Durbilmez, B. (2014). *Karşı Âşık Murat Çobanoğlu Hayatı Sanatı ve Eserleri*, Kayseri: Kardeşler Ofset.
- Gelekçi, S. (2007). *Âşık Mürsel Sinan (Hayatı-Sanatı-Eserleri)*. *Yüksek Lisans Tezi*, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kut, G. (2002). *Türklerde Yemek Kültürü*, Türkler Ansiklopedisi, C. IV, Yani Türkiye Yayınları, Ankara, s. 368-381.
- Lupton, D. (1996). *Food, The Body and The Self*, Sage Publications.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri, *Millî Folklor*, Yıl 30, Sayı 120, s 170-183.
- Parlatır, İ. vd. (1998). *Türkçe Sözlük*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Proust, M. (2021). *Kayıp Zamanın İzinde / Swann'ların Tarafı*, Ankara: Mirhan Kitap.

Elektronik Kaynaklar

kars.gov.tr. (2022). Erişildi (Erişim tarihi: 25.10.2022): <http://www.kars.gov.tr/ilcelerimiz>

teis.yesevi.edu.tr. (2022). "Yamanî/Sinan, Mürsel Sinan Uğursu". Erişildi (Erişim tarihi: 25.10.2022): <http://teis.yesevi.edu.tr/madde-detay/yamani-sinan-mursel-sinan-ugursu>

Kaynak Kişiler

KK1. Mürsel Sinan Uğursu, 1965, Kars, (Kişisel Görüşme: 12.10.2022/17.10.2022).

EXTENDED ABSTRACT

The tradition of minstrelsy, the first examples of which we saw in Anatolia in the 16th century, has continued to exist until today. Minstrelsy is a tradition that has been shaped by the experiences that lasted for ages, has its own custom of execution, a structure based on tradition, and rules that must be followed in order to fall in love and maintain it. Our country has a long history. This cultural richness is also reflected in the tradition of poetry in minstrel style (Artun, 2008: 78). Minstrel Mürsel Sinan, who learned this cultural richness in the master-apprentice relationship, is the important representative of the minstrel tradition today. In this study, 421 poems of Mürsel Sinan were examined. In the poems examined, the minstrel used the foods of the region such as, "adoylu, medik, kavurga, hedik, kırmızı buğday ekmeği, erik, üzüm, kayısı, hengel, haşıl, gabuh, gartof, bulgur aşısı, fetir, guzu eti, pirinç piloyu, kişmiş, ayva, nar, evelik aşısı, lavaş, bozbaşı, sarı yağlı hengel, haşıl, çay, gaşar, çeçil, pendir, ballı guymak, süt, yoğurt, bulama, yemlik, hımıs, guzu gulağı, eppek, çekme pilav, bulgur aşısı, kete, feseli, gaygana, pişi, kuş eppeği, yarpız, eriste, soyuh ayran, sarı gaz, sütül, hurma, yemlik, kuru ekmeği, çil horoz eti, sarı yağlı hengel, Akyaka pancarı, Kağızman narı, peynir, yağ, kaz eti, bal, kaymak, tavuk, hindi, mayıs beçesi, içli kete, bulgur pilavı, ayran aşısı, Kağızman pestili, elma, yarpuz buğulaması, beçe, Kereyağlı yahma, sarı gaz eti" These foods It shows the connection of Mürsel Sinan with the geography where he was born.

In this study, answers to the following questions were sought: Are there any aspects of the life that Âşık Mürsel Sinan lived that are reflected in the poems? What are the foods reflected in Mürsel Sinan's poems? Finally, does the food in Âşık Mürsel Sinan's poems have a stimulating feature that activates the memory to remember what happened in the past?

In this study, the master's thesis and research articles about Âşık Mürsel Sinan were examined. It is also seen that Sinan has a wide food culture belonging to the region where she was born.

In our study, 421 poems of the lover in Seyfettin Gelekçi's master's thesis named Âşık Mürsel Sinan'ın Hayatı-Sanatı-Eserleri works were scanned. The foods used by the minstrel in her poems have been identified. The minstrel was interviewed to make evaluations about these identified poems. Evaluations were made on the data obtained from these places.

As a result, when Mürsel Sinan's life is centered and his poems are examined, it is seen that he uses the elements of eating and drinking as a reminder of his past experiences in the context of taste-smell-memory. Despite the long years that have passed, Sinan remembers very vividly the descriptions of these dishes, the characteristics of the dishes, and the ingredients of the dishes. He also expresses his memories associated with these meals. The fact that the meals and the memories associated with the meals are so vivid is a result of the connection between taste-smell-memory.