

## ÂŞIKLIK GELENEĞİNDE YEMEK DESTANLARI: TEMATİK VE İŞLEVSEL BİR YAKLAŞIM\*

Haktan KAPLAN\*\*

### Öz

Türkler tarih boyunca pek çok farklı coğrafyada devletler kurmuştur. Bu durum Türklerin o coğrafyalarda yaşayan milletlerin kültürleriyle alışveriş içinde olmasını sağlayarak din, dil, gelenek-görenek, yeme-içme kültürü gibi birçok kültürel unsurların etkileşimine sebep olmuştur. Yeme-içme kültürü karşılıklı etkileşimin sık yaşandığı alanlardan birisidir. Farklı coğrafyalarda farklı toplumlarla iç içe yaşamak, mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlamıştır. Bu zenginlik hayatın her alanında olduğu gibi Türklerin edebiyatlarına da yansımış ve bunun sonucunda gerek sözlü kaynaklarda gerekse yazılı kaynaklarda Türk mutfak kültürünü ele alan pek çok edebi ürün ortaya çıkmıştır. Bu edebi ürünlerden biri de âşıklık geleneğinde âşıklar tarafından kaleme alınan yemek destanlarıdır.

Âşıklık geleneğinde oldukça önemli bir yer tutan yemek destanları, Türklerin yeme-içme kültürlerini mizahi bir şekilde ele alan edebi ürünlerinden biridir. Âşıklarca kaleme alınan veya dile getirilen yemek destanlarının ilk örneklerine Anadolu sahasında XIV. yüzyılda rastlanmaktadır. *Simâtiye* olarak adlandırılan bu şiirlerin tespit edilen ilk örnekleri Kaygusuz Abdal'a aittir. Bu manzumelerde genellikle çorbalar, sebze yemekleri, kebablar, köfteler, börekler, çörekler, pilavlar, turşular, tatlılar, salatalar, meyveler vb. yiyecekler konu edinilmiştir. Sonraki yüzyıllarda kaleme alınan yemek destanlarında ise konu biraz daha genişletilerek içecekler ve keyif verici ürünler de yemek destanlarının kapsamına girmiştir. Bu çalışmada Anadolu sahasında âşıklar tarafından kaleme alınmış yemek destanları incelenecektir. Çalışmanın örneklemini 20. yüzyılda yaşamış âşıkların dile getirdiği yemek destanları oluşturacaktır. Çalışmaya sadece 20. yüzyılda üretilen yemek destanlarının alınmasının sebebi, ilgili yüzyılda söylenen yemek destanlarındaki yemekler ile günümüz yemeklerinin benzerlik göstermesidir. Ayrıca belirtilen yüzyıldaki destanlarda geçen yemek isimleri ile günümüzdeki yemek isimlerinin aynı olması çalışmanın ilgili yüzyıla sınırlandırılması gereğini ortaya çıkarmıştır. Çalışmada öncelikle tarihi açıdan Türk yemek kültürü üzerinde durularak yazılı kaynaklarda geçen Türk yemeklerinden örnekler verilmiştir. Sonrasında 20. yüzyılda kaleme alınmış yemek destanları şekil, konu açısından incelenmiştir. Ayrıca çalışmanın örneklemini oluşturan yemek destanlarından hareketle modern Türk mutfak kültürüne göre yemek destanları tasnif edilmiştir. Son olarak çalışmada, yemek destanları folklorun dört temel işlevine göre bir inceleme yapılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Âşık, âşıklık geleneği, yemek destanı, destan, Türk mutfacı.

\* Bu makale, 06-08 Haziran 2024 tarihleri arasında Malatya İnönü Üniversitesinde gerçekleşen II. Uluslararası Halk Gastronomisi Sempozyumu'nda sözlü olarak sunulan "Âşıklık Geleneğinde Yemek Destanları Üzerine Değerlendirmeler" başlıklı bildirinin genişletilmiş hâlidir.

\*\* Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, Türk Dili Bölümü Başkanlığı, Konya/Türkiye. haktan.kaplan@gmail.com, ORCID: 0000-0001-6693-6766.

---

---

## FOOD EPICS IN THE MINSTREL TRADITION: A THEMATIC AND FUNCTIONAL APPROACH

### Abstract

Turks have established states in many different geographies throughout history. This situation has led to the interaction of many cultural elements such as religion, language, traditions, food and beverage culture, by enabling the Turks to exchange with the cultures of the nations living in those geographies. Food and beverage culture is also one of the areas where mutual interaction is frequently experienced. Living together with different societies in different geographies has enriched the culinary culture. This richness has been reflected in the literature of the Turks as well as in all areas of life, and as a result, many literary products dealing with Turkish culinary culture have emerged in both oral and written sources. One of these literary products is the food epics written by the minstrels in the minstrel tradition.

Meal epics, which have a very important place in the minstrel tradition, are one of the literary products of the Turks that deal with their food and beverage culture in a humorous way. Examples of meal epics written or voiced by minstrelry have been found in Anatolia since the XIV. century. The first examples of these poems, which are called *Simâtiye*, belong to Kaygusuz Abdal. In these poems, soups, vegetable dishes, kebabs, meatballs, pastries, donuts, rice, pickles, desserts, salads, fruits, etc. are generally discussed. In the meal epics written in the following centuries, the subject expanded a little more and drinks and enjoyable products were also included in the scope of meal epics. In this study, meal epics written by minstrelry in the Anatolian field will be examined. The sample of the study will consist of meal epics expressed by minstrelry who lived in the 20th century. The reason why only the meal epics produced in the 20th century were included in the study is that the dishes in the meal epics sung in the relevant century are similar to today's dishes. In addition, the fact that the names of the dishes in the epics of the specified century are the same as the names of today's have revealed the need to limit the study to the relevant century. In the study, first of all, Turkish food culture was emphasized from a historical point of view and examples of Turkish dishes mentioned in written sources were given. Afterwards, the food epics written in the 20th century were examined in terms of form, subject and function, and the food epics were classified according to the modern Turkish culinary culture based on the food epics that formed the sample of the study.

**Keywords:** Minstrelsy, minstrel tradition, meal epic, epic, Turkish cuisine.

## Giriş

Yiyecek ve içecek, insan hayatının sürdürülmesinde temel öğeler arasında olduğu gibi bir zorunluluktur. Bu zorunluluk zamanla ritüelistik bir karakter kazanarak pek çok inanışta yahut dinde yiyecek-içecekler törenlerin ana ögesi olmuştur. Yiyecek-içeceğin Türk toplum hayatında başat aktör olduğu törenler arasında geçiş dönemi olarak adlandırılan doğum, sünnet, nişan, evlenme ve ölüm gibi içerisinde ritüeller barındıran toplumsal uygulamalar öne çıkmaktadır. Bu geçiş dönemlerinde insanların bir arada olması ve buna binaen birlikte yemek yemeleri toplumsal birlikteliğin ve mutluluğun ifadesidir.

Yiyecek ve içecek etrafında oluşan kültür değerleri, Türk kültür hayatının en zengin kaynakları arasındadır. Öyle ki her dönemde yiyecek ve içecek kültürü Türklerin edebiyatlarında kendine yer bulmuştur. Bunlardan biri de âşıklık geleneği içerisinde ele aldığımız *yemek destanları*dır. Türk halk kültüründe ve edebiyatında oldukça önemli olan destanların geniş bir hacme sahip olması bu türün hemen her konuda örneklerinin olmasını sağlamıştır. Âşıklar tarafından dile getirilen destanların en ilginç kuşkusuz çalışmamızın örneklemini oluşturan *yemek destanları*dır. Yemek destanları, ihtiva ettiği yemek çeşitleri ve buna bağlı olarak ortaya çıkan unsurlar ile birlikte bir kentin veya bölgenin tarihî vesikası olabilmektedir (Kaya, 2008: 77).

Türk edebiyatında yemekler üzerine kaleme alınmış ve destan mahiyetinde olan ilk manzum eserler Kaygusuz Abdal'a aittir. Kaygusuz Abdal'ın kaleme almış olduğu bu şiirler literatürde *simâtiye* olarak geçmektedir. Kelimeye anlam itibarıyla baktığımızda; *simat* kelimesi "Sofraya dizilmiş yemekler"; *simâtiye* ise "Yemekler hakkında yazılmış şiir" demektir (Kaya, 2008: 77-78). *Simâtiyeler* destanlara hacim itibarıyla benzemekte ancak ölçü ve birim olarak farklılaşmaktadır. Çok çeşitli ölçülerle kaleme alınan *simâtiyeler* birim olarak ise genellikle beyitle yazılmıştır. Bu durumu XIV-XV. yüzyıllarda âşıklık geleneğinin henüz gelişimini tamamlamamasıyla açıklamak doğru olacaktır. Sonraki yüzyıllarda ise *simâtiyeler* yerini *yemek destanlarına* bırakmıştır.

Âşık edebiyatının geçirdiği değişim ve dönüşümlerden şekil yönüyle etkilenmeyen türlerin başında yemek destanları gelmektedir. Âşıklık geleneğinde bugüne kadar söylenmiş yemek destanlarının neredeyse tamamı hece ölçüsü ve dörtlükler kullanılarak kaleme alınmıştır. Yemek destanları içerisinde en hacimli 41 dörtlükle Kaygusuz Abdal'a aittir. Kaygusuz Abdal bu destanı 8'li ölçüyle oluşturmuş ve tek ayak kullanmıştır. Bu destanı 36 dörtlükle Sivaslı Gülebi'nin şiiri takip etmektedir. Hacim olarak en kısa destan ise yine Sivaslı olan Kul Mehmet (Mehmet Anulur)'e aittir (Kaya, 2008: 79). Kaygusuz Abdal'ın 8'li ölçüyle yazmış olduğu destanı bizi yanıltmamalıdır. Yemek destanlarına genel itibarıyla baktığımızda çoğunun 11'li ölçüyle kaleme alındığı görülecektir. Ayrıca bu destanlar muhteva özellikleri itibarıyla çeşitlilik göstermektedir. Kimi ana yemekleri kimi tatlıları kimi de içecekleri konu edinmiştir. Bunun dışında bir yöreye ait tüm yiyecekleri konu edinen yemek destanları da bulunmaktadır. Dolayısıyla yazımızın başında söylediğimiz sözü burada bir kez daha tekrarlamak isteriz: Yemek destanları bir yörenin tarihî vesikasidir. Bu vesika yemeklerin yörelere ait imge oluşturmasını da sağlamıştır.

Yemek destanları XV. yüzyıldan itibaren âşıklar tarafından kaleme alınmıştır. Dolayısıyla yüzlerce yemek destanının varlığından söz edebiliriz. Hatta kayda geçmemiş ağızlarda dolaşan birçok destanın varlığından da söz etmek mümkündür. Çalışmamızda öncelikle tarihî açıdan Türk yemek kültürü üzerinde durulmuştur. Sonrasında 20. yüzyılda kaleme alınmış yemek destanları öncelikle tematik yönden sonrasında ise şekil ve yapı yönünden incelenmiş ve modern mutfak kültürüne göre bir tasnife tabi tutulmuştur.

### 1. Türk Kültüründe ve Edebiyatında Yemek

Türk mutfacı, Türk kültürü ve medeniyeti içerisinde özel bir yere sahiptir. Türkler tarih boyunca çeşitli coğrafyalarda devletler ve medeniyetler kurmuş, bunun neticesinde farklı dinleri ve inanç sistemlerini kabul etmişlerdir. Çeşitli coğrafyalarda medeniyet kuran Türkler, o coğrafyanın yerel kültürünü kendi kültürel değerleriyle birleştirerek bir kültür sentezinin ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Bu kültür sentezinin yansıdığı unsurlardan biri de şüphesiz Türk mutfak kültürüdür. İlk başlarda avcılık ve toplayıcılıkla oluşan Türk mutfak kültürü zamanla farklı medeniyetlerin etkisiyle değişim ve dönüşüm göstermiştir.

Türklerin mutfak kültürü temel olarak hayvansal gıdalara dayanmaktadır. Çünkü tarihî süreçte avcılık Türklerin temel uğraşlarındandı. Sonrasında yerleşik hayatla birlikte tarımsal üretimin başlamasıyla buğday, Türk mutfakının ikinci temel gıdası olmuştur. İşte Türk mutfak kültürü de bu iki gıda üzerine kurulmuştur.

Türk tarihî ile ilgili yazılı kaynaklar incelendiğinde Türklerin gıdaları genellikle; buğday veya arpa unu ile yoğrulmuş yağlı hamur işi, süt ve süt ürünleri, at ve koyun etinden yapılmış yiyecekler, kısrak sütünden hazırlanmış kıymız benzeri içecekler olduğu görülecektir (Eyüboğlu, 1981: 125; Çınar, 2005: 3). Elimizde bulunan yazılı kaynaklar arasında Türklerin yiyecek ve içeceklerine dair en kapsamlı bilgilerin yer aldığı eser *Divanü Lügâti't-Türk'tür*. *Divanü Lügâti't-Türk'ten* edindiğimiz bilgilere göre on birinci yüzyılda Türk topluluklarında tahıllar önemli besin maddeleri arasındadır. Eserde tahıllar genel olarak *arpa*, *bugday*, *tarıg*, *tuturgan*, *ügür-yügür* gibi isimlerle ifade edilmektedir. Bununla birlikte tahıllardan üretilen yiyecek sayısı da son derece fazladır. Eserde tahıl ürünleri olarak *agartgu*, *awruzi*, *böşgel-püşkel*, *bugday*, *buhı*, *buhsum*, *bulgama*, *bün-mün*, *büskeç*, *esberi-usbarı*, *etmek*, *kagut-kavut*, *kagurmaç-kawurmaç*, *kakurgan*, *kömeç*, *kuyma*, *kürşek*, *letü*, *sarmaçuk*, *sinçü*, *soma*, *talkan*, *to*, *tokıç top*, *tutma aç*, *türmek*, *ugut*, *ügre*, *ügür-yügür*, *yarmış un*, *yuga-yupka* (Çetin, 2005: 186-187) gibi yiyecek isimlerine rastlanmaktadır. Bu yiyeceklerin bir kısmı günümüzde aynı adla anılmaya devam etmiştir. Söz gelimi; *yupka/yufka*, *tutma aç/tutmaç çorbası* vb. *Divanü Lügâti't-Türk'te* yer alan tahıla dayalı bu yiyeceklerin sayısının fazla olması Türklerin ekmeğe dayalı bir tüketim anlayışına sahip olduğunun bir göstergesidir. Ekmeğe dayalı bu tüketim anlayışı zamanla dilimizdeki kalıp ifadelere de yansımış 'ekmek parası', 'ekmeğini taştan çıkarmak', 'ekmeğiyle oynamak' gibi deyimler kullanılagelmiştir (Köksal, 2003: 106).

*Divanü Lügâti't-Türk'te* sadece tahıla dayalı yiyecek isimleri yer almamaktadır. Bunun yanında koyun, at, balık, tavuk gibi hayvanların etlerinden üretilen *sım sımrak*, *sogut*, *soktu*, *togrıl*, *topık sünüük*, *yazuk et*, *yörgemeç* (Çetin, 2005: 187), süt ve süt ürünlerinden üretilen *aguj-aguz*, *ayran*, *ikdük*, *kayak*, *kıymız*, *kor*, *kurut*, *sag yag*, *sogut*, *süzme*, *udıtma*, *yoğurt* (Çetin, 2005: 187) gibi yiyecek isimleri de bulunmaktadır. Elbette eserde yer alan yiyecek-içecek isimleri bu kadarla sınırlı değildir. *Divanü Lügâti't-Türk'te* yer alan yiyecek-içecek isimlerini toplu olarak şu şekilde sıralayabiliriz: *agartgu*, *aguj-aguz*, *alma-almıla*, *aluç*, *aluçın*, *amşuy*, *arı yagı*, *armut*, *arpa*, *awruzi-awzuri*, *awya*, *ayran*, *bal*, *bekmes-pekmes*, *begni-bekni*, *bitrik*, *bor*, *böşgel-püşkel*, *bugday*, *buhı*, *buhsum*, *buldunı*, *bulgama*, *büken*, *bün-mün*, *büskeç*, *büsteli*, *çagır*, *çahşah*, *çobulmak*, *çörek*, *çukmın*, *erük*, *esberi-usbarı*, *etmek*, *geşür*, *ikdük*, *ingliç*, *kabak*, *kagun*, *kagurmaç-kawurmaç*, *kagut-kavut*, *kak*, *kakuk*, *kakurgan*, *kat*, *katut*, *kayak*, *kıymız*, *kor*, *kosık-kosuk*, *kömeç*, *közmen*, *kuçgundi*, *kurut*, *kuyma*, *küç*, *küli*, *kürşek*, *letü-litü*, *mandu*, *sag yag*, *sarıg turma*, *sarmaçuk*, *senkeç*, *sım sımrak*, *sinçü*, *sirke*, *sogan-sogun*, *sogut*, *soktu*, *soma*, *söklünçü*, *suwsuş*, *süçig-süçüg*, *süzme*, *şamuşa*, *şekirtük*, *talkan*, *tarıg*, *tarmaz-turmuz*, *to*, *togrıl*, *tokıç-tokuç*, *top*, *topık sünüük*, *turma*, *tutma aç-tutmaç*, *tuturkan*, *tuz*, *türmek*, *udıtma*, *uglı*, *ugut*, *uhak*, *ulyan*, *ügre*, *ügür-yügür*, *üskenteç*, *üzüm*, *yag*, *yagak*, *yarmış un*, *yazuk et*, *yigde*, *yogurt*, *yörgemeç*, *yuga -yupka*, *yumurtga* (Çetin, 2005: 187-188). *Divanü Lügâti't-Türk'te* yer alan bu yiyecek-içecek isimleri arasında dikkati çeken en önemli unsur tarımsal gıdaların önemli bir yer tutmasıdır. Bu durum Türklerdeki yiyecek içecek kültürünün önemli bir kısmının tarıma dayandığının bir göstergesidir.

Orta Asya bozkırlarında doğup gelişen Türk yiyecek-içecek kültürü zamanla fethedilen coğrafyalara aksetmiştir. Bu coğrafyalardan biri de şüphesiz Anadolu sahasıdır. Anadolu'ya yerleşen Türkler, sahip oldukları mutfak kültürünü bu coğrafyanın yiyecek-içecek kültürüyle birleştirmiş ve bunun sonucunda ortaya yiyecek-içecek kültürüne ait yeni bir sentez çıkmıştır. Bu yeni sentez zamanla Türklerin edebi ürünlerine de yansımış ve müstakil olarak yiyecek-içeceği konu edinen birtakım eserlerin ortaya çıkmasına aracılık etmiştir. Bu eserlerden ilki Kaygusuz Abdal tarafından kaleme alınan *simâtiyeler*dir. Kaygusuz Abdal bu şiirlerde, kimi zaman yiyeceklerle sembolik anlamlar yüklemiş kimi zaman da beğendiği ve severek yediği yiyecekleri anlatmıştır. *Simâtiye türü* XIV-XV. yüzyılda Kaygusuz Abdal'la bütünleşmiş ve Tekke Tasavvuf Edebiyatı'na ait bir tür olarak öne çıkmıştır. Kaygusuz Abdal'ın tasavvuf şairi olması *simâtiyelerin* bu edebiyata ait bir tür olmasını açıklar niteliktedir. Ayrıca Kaygusuz Abdal'ın pilavı çok sevmesi ve bunu *simâtiyelerinde* sık sık dile getirmesi Bektaşî tekkelerinde pilava *Kaygusuz* isminin verilmesine neden olmuştur (Hasluck, 2012: 152).

Anadolu sahasında yemek konulu manzum eserlerin yanında mensur eserler de kaleme alınmıştır. Bunların ilki XV. yüzyılda Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin Arapçadan tercüme ettiği *Tabh-ı Et'ime*'dir. XVII. yüzyıla gelindiğinde ise müellifi bilinmeyen *Ağdiye Risalesi* yemek konulu mensur eserler arasındadır. Bu eserleri XIX. yüzyılda sırasıyla; *Et Terkibât fî Tabhi'l-Hulviyyât* ile Mehmet Kâmil tarafından kaleme alınan *Melceü't-Tabbahîn* izlemiştir (Kaya, 2008: 78).

XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren kaleme alınan yemek konulu mensur eserlerin genellikle tarif kitabı mahiyetinde oluşturulduğu manzum eserlerin ise destan nazım şekliyle ve yemeğe ait tüm unsurlardan meydana geldiği görülmektedir. Bu bağlamda destanlarda Türk sofrası kültüründen tariflere, yöresel yemeklerden yemeklerin saklanması kadar birçok konu yemek destanlarının kapsamı içerisinde işlenmiştir. Çalışmamızda yemek destanlarında işlenen tüm bu konular 20. yüzyıl özelinde ele alınmıştır.

## 2. Âşıklık Geleneği İçerisinde Yemek Destanları

Âşıklık hakkında yapılan çalışmalar bu geleneğin başlangıcını Türklüğün ortaya çıktığı dönemlerde var olan “ozan-baksı” geleneğine dayandırmaktadır (Türkan, 2017: 23). Bu kapsamda *âşık*; sazlı (telden), sazsız (dilden), doğaçlama yoluyla, kaleme (yazarak) veya bu özelliklerin birkaçını birden taşıyan ve âşıklık geleneğine bağlı olarak şiir söyleyen halk sanatçısıdır. Bu söyleme biçimine *âşıklık-âşıklama*, âşıkları yönlendiren kurallar bütününe de *âşıklık geleneği* adı verilir (Artun, 2008: 1-7). Âşık, bir saz şairidir. Yani o, sazı eşliğinde yalnızca “usta malı” deyişler söyleyen bir sanatçı değil; aynı zamanda âşıklık ve halk şiiri tarzında şiir söyleme geleneğinin bilincinde olarak güfte oluşturan ve bunu bir beste ile icra eden halk sanatkarıdır (Türkan, 2016: 18).

Âşıklık geleneği, XVII. yüzyılda oluşumunu tamamlayarak kendine has kuralları olan bir gelenektir. Bu gelenekte âşıkların dile getirdiği manzum şekiller ve türler arasında destanlar oldukça önem arz etmektedir. Destanların, Orta-Asya ozanlık geleneğinde de yer alması destanı Âşıklık geleneğine has bir tür olmaktan çıkarmaktadır. Ancak ozanlık geleneğinde destanlar, sadece kahramanlık konusunu ihtiva etmekteydi. Âşıklık geleneğinde ise destanların konu kapsamı genişlemiş ve hemen hemen her konu destan nazım şekliyle dile getirilmiştir.

Âşıklık geleneğinde destan nazım şekliyle dile getirilen konulardan birisi de yemeklerdir. Yemek destanlarının oluşumuna kaynaklık eden ilk manzum türler arasında sımâtiyeler gösterilmektedir. Fakat sımâtiyeler tasavvuf şairleri tarafından kaleme alındığından Tekke-Tasavvuf Edebiyatı'na özgü bir tür olarak kabul edilmiştir. Kaldı ki sımâtiyeler çoğunlukla farklı ölçü çeşitleriyle ve beyit nazım birimiyle oluşturulmuştur. Dolayısıyla sımâtiyeler her ne kadar yemek destanlarının başlangıcı gibi düşünülse de şekil bakımından yemek destanlarından oldukça farklıdır.

Yemek destanları, sözlü kültür ortamının ürünleridir. Halk şairlerinin yiyecekler hakkında söylemiş olduğu şiirler Pertev Naili Boratav'ın tasnifinde destan türü içerisinde ele alınmıştır (Boratav, 1982: 26). Yemek destanlarının içerdiği abartılı söyleyişler ve içerisinde mizahi öğelerin bulunması sebebiyle bu destanlar âşık tarzı destan türü sınıflandırmalarında *mizahi veya güldürücü destanlar* başlığı altında gösterilmiştir (Dizdaroğlu, 1968; Başgöz, 2014; Dilçin, 2023). Ancak yemek destanlarının sadece birkaç dördlüğünde güldürü unsuru bulunmaktadır. Bu güldürü unsuru da âşıkların varmak istediği amaçlar arasında değildir. Âşıklar, yemek destanlarında yemek tercihlerini belirtmelerinin yanında protesto, dilek ve düşündürme gibi işlevleri de gerçekleştirmektedir. Örneğin; Sefil Hüseyin'in şu dizeleri bu işlevlere örnek olarak gösterilebilir:

“Kırklar ceminde engür ezildi

Ezen de ezdiren de Ali'dir Ali

Kırkların ezdiği engür suyundan

Bir sen iç sevdiğim bir de bana ver” (İvgin, 1984: 10)

Yemek destanlarını ilk kez ayrı bir başlık altında gösteren Ali Yakıcı'dır. Yakıcı, yapmış olduğu tasnifte âşık tarzı destan türlerini temalarına göre otuz gruba ayırmış, yemek destanlarını da yirmi dokuzuncu grupta göstermiştir (1993). Özkul Çobanoğlu ise halk şairlerinin şiirlerini tematik özelliklerine göre incelemiş ve yemek destanlarını “Sosyo-kültürel çevreyle ilgili destanlar” başlığı altında toplamıştır (2000: 82-83).

Türk Halk Edebiyatında yemek destanları üzerine bazı çalışmalar yapılmıştır. Yapılan bu çalışmaların çoğu ya derleme ya da belirli bir âşığın şiirlerinin incelenmesi şeklindedir. Yemek destanları üzerine müstakil kitap çalışmaları arasında Ali Abbas Çınar'ın *Halil İbrahim Sofrası* (2005) ve Feyzi Halıcı'nın *Halk Şairlerinden Yemek Destanları* (1990) adlı kitapları dikkat çekmektedir. Bunların dışında Hayrettin İvgin'in *Aç Gözlü Destanı, Ramazan Yemekleri Destanı* (1984); Doğan Kaya'nın *Sivas Halk Şairlerinin Yemek Destanları* (1990) adlı çalışmaları bulunmaktadır.

### 3. Yemek Destanlarına Tematik Bir Yaklaşım

Yemek destanları tematik açıdan yemeğe ait birçok unsuru içerisinde barındırmaktadır. Bunlardan biri de Türklere ait sofraya kültürüdür. Yemeğe besmeleyle başlanması ve yemek sonunda Tanrı'ya verdiği nimetler için şükredilmesi, yas, düğün vb. amaçlar için bir araya gelmişse duaların edilmesi, tabağın dibinin sıyrılması gibi davranış kalıpları yemek destanlarında yer almıştır. Aşağıda bu davranış kalıplarını içeren yemek destanlarından örnekler verilmiştir:

“... ”

Besmeleyle başlar yemek

Verilür sofraya emek

Tazece pişer mercimek

Ya Hacı Bektaş Veli” (*Kaygusuz Abdal*, Halıcı, 1990: 100)

“... ”

Besmele çekerek dua ederek

Bizlere sofrayı kurardı anam” (*Âşık Musa Merdanoğlu*, Çınar, 1990: 56)

“Bismillâh edin niyet

Otlu peynir açar davet

Tandır paça cana kuvvet

Dostlar gelin soframıza” (*Âşık Ahmet Poyrazoğlu*, Halıcı, 1990: 29-30)

“... ”

Acıkınca hemen gelir aklıma

Başında Besmele her soframızın

... ”

Doyunca şükür ya Rab diyesin

Halil bereketi var soframızın” (*Feymanî*, Halıcı, 1990: 40)

“... ”

Şeref der ki soframız da var olsun

Hak yetirsin Yaradan'ım yâr olsun

Herkes çok çocukla beraber olsun

Allah'a şükredip doymak isterim” (*Âşık Şeref Taşlıova*, Halıcı, 1990: 59-61)

“... ”

Sünnetle tabağı hesabı gör çık” (*Muzaffer Hamit*, Çınar, 2005: 12)

“... ”

Allah Allah

Lokmalar kabul ola

Muratlar hasıl ola

Yiyene helal ola

Yedirene delil ola

Cennet taamı ola” (Çınar, 2005: 11)

Âşıklar, yemek destanları aracılığıyla çeşitli şikâyetlerini de dile getirmişlerdir. Bu şikâyetler arasında dilediği yemeği yiyememekten şikâyet ve yediği yemekten şikâyetçi olmak destanlarda ele alınan şikâyet unsurları arasındadır.

“...

Gönül kahvaltıyı irtikap eder

Elli gündür perhiz altınışa gider

Allah’a şükür dedik doymak bulunmaz” (*Âşık Fahri*, Başgöz, 1968: 167’den akt. Çınar, 2005: 16)

“...

Vatandaşın dertleri darlık darlık üstüne

Bir destanım var size varlık varlık üstüne

...

İhsan Coşkun bu bolluk destanlara sığar mı?

Al fileyi gir kuyruğa bak bakalım yağ var mı?” (*Âşık İhsan Coşkun*, Halıcı, 1990: 69-70)

“...

Şalgam, havuç, lahana avradın iddiası

Alınır mı zukkumluk oldu hayat pahası

...

Biraz unumuz olsa börek, çörek çok güzel

Yağ lazım, peynir lazım, nerde bulak müptezel” (*Âşık Reyhanî*, Halıcı, 1990: 75-76)

20. yüzyıl yemek destanlarında âşıkların eleştirdiği bir başka durum ise kent hayatının getirdiği yeniliklerdir. Âşıklar destanlarında televizyon gibi teknolojik unsurları eleştirirken kentte yaşayanların geleneksel mutfak kültürüne uzak olmalarını da eleştiri konusu etmiştir. Ayrıca kent hayatının getirdiği çarpıklıklardan biri olan sahtekârlık da destanlarda bir başka eleştiri konusu olmuştur. Tüm bunları Âşık Reyhanî’ye ait destanda görmekteyiz.

“...

Televizyon yok idi hikâyeler dinlerdik

Her gün hedik kaynatır tutlu kavurga yerdik

...

Şimdi maziye döndü kiler kış dairesi

Günlük gelir çarşıdan bakkal evin çaresi

...

Bir zamanlar kara süzme bal gelirdi köylerden

Şimdi bakkallarda bal yapılır şekerden

...

Sarı inek yağları tarihte okunuyor

Nebati yiyenleri saf yağlar dokunuyor

...

Şimdi avratlar tandır görse kuyu sanarlar

Böyle bir şey yapsalar belki düşer yanarlar

...

Reyhani saymak ile biter mi bu adetler

Aç karın, yüksek nalın şimdiki saadetler” (*Âşık Reyhanî*, Halıcı, 1990: 75-76)

Yemek destanlarında yemeklerin nasıl saklanması gerektiği de işlenmiştir. Söz gelimi Âşık İhsan Coşkun, *Kilernâme* adını taşıyan destanında Erzurum kışı için hazırlanan yiyeceklerin nasıl korunacağını şu dizelerle ifade etmiştir.

“...

Karakışı düşünür, tedbir alır her işte

Güzden yapar doldurur, sandıklara erişte

...

Tahta ambar dolardı yüz on batman un ile

Yatak, yorgan, bardanı hazır durur yün ile

Yeşil soğan düğlenmiş, sııklara asılmış

Civil peynir, sücükle bir tuluğa basılmış

Sarı yağı eritir, kazanlara koyardık

Bu bolluğa bakınca bir senelik doyardık

Yıldızkökü, pürçüklü, kartol, şalgam kuyuda

Taze kalır toprakta, gövdesi de suyu da

...

Çuvalında pirincin, göremezdin bir leke

Kavurmanın kıymanın yeri malum, teneke

Sıra sıra küplerde çeşit çeşit turşular

Nasibini alırdı tas tas konu komşular” (Halıcı, 1990: 69-70)

Yemek destanlarında ele alınan bir başka unsur ise sağlıklı beslenmenin gereğidir. Âşıklar, destanlarda aşırı yemek yemenin zararlarından bahsederek bu konuda dikkat edilmesi gerektiğinin üzerinde durmuşlar ve birtakım öğütlerde bulunmuşlardır.

“...

Kâmiller karnını fazla doyurmaz

...

Tansiyonu düşen tuzlu ayran içer

Çünkü hayat yolu mideden geçer” (*Feymanî*, Halıcı, 1989: 40)

“...

Çayı günde birkaç bardak içmeli



Fazlası hatadır tez vazgeçmeli

Her hususta kanaati seçmeli

İsrafta sınırlar geçer isyana” (*Habil Sefilî*, Gençosman, 1972: 460)

Âşıkların yemek destanlarında üzerinde durdukları bir başka konu ise sabah, öğlen ve akşam öğünlerinde yemek istedikleri yemeklerdir. Bu kapsamda incelediğimiz destanlarda öğün olarak kahvaltı daha belirgindir. Diğer öğünler ise ayrıca belirtilmemiştir. Sadece Ruhsatî'nin; “*Kadayıf kahvaltı, kaz da öğlene*” (Halıcı, 1990: 112) dizesinde öğlen öğününe atıf yapılmıştır. Yemek destanlarında kahvaltı yahut ilk öğün olarak tespit edilen yemekler arasında en çok çorba ve börek az da olsa tatlının tercih edildiği görülmüştür. İncelenen altmış destanda kırk farklı çorba adının geçtiği görülmüştür. Bu çorbalar; *ayran çorbası, arap çorbası, bamya çorbası, boşbaş aşısı, bulamaç, çağla aşısı, dövme aşısı, düğürcük aşısı, düğün çorbası, ekmek aşısı, erişte çorbası, ezogelin çorbası, hamit aşısı, helim aşısı, işkembe çorbası, katıklı çorba, kelle paça çorbası, kenger aşısı, kesme çorbası, kulak çorbası, kurut aşısı, makarna çorbası, maş çorbası, mercimek çorbası, paça çorbası, papara çorbası, patates çorbası, pestükân çorbası, pırpırım aşısı, sütlü çorba, tarhana çorbası, tavuk çorbası, tırşık çorbası, toyga çorbası, tutmaç aşısı, un çorbası, yarma aşısı, yayla çorbası, yüzük çorbası* olarak sıralanabilir. Çorba isimlerine baktığımızda birçoğunun adı günümüzde ya unutulmuş ya da değişmiştir. Ayrıca adı geçen çorbaların çoğu yöresel çorbalar olarak dikkat çekmektedir. İnclediğimiz destanlarda çorbaların diğer yemeklere nazaran daha fazla konu edinilmesi Türk mutfak kültüründe çorbalara olan eğilimin bir göstergesi olarak yorumlanabilir. Yukarıda ismi geçen çorbalardan tahıla dayalı tarhana, döğme vb. çorbaların diğer çorbalara göre destanlarda daha sık geçtiği görülmüştür. Bu durum Türk mutfağındaki çorba kültürünün daha çok tahıl kaynaklı olduğu sonucunu doğurmaktadır. Yemek destanlarında tespit ettiğimiz çorba konu dizelerden örnekler aşağıda yer verilmiştir:

“Evvelâ yürüttük baştan çorbayı

Sarımsakla terbiye olmuş paçayı”

Domatesle pişirmeli bamyayı

Midemiz açsın hoş misal olsun”

...

Hak verir dostuna yarınki günü

Çorba da yemeklerin önüdür önü” (*Şerife Hanım*, Kaplan, 2023: 859-861)

“...

Sabahleyin çorba mideyi bozmaz” (*Feymanî*, Halıcı, 1989: 40)

“...

Mercimek çorbası baştan sayıldı” (*Âşık Mehmet Yılmaz*, Halıcı, 1990: 68)

“...

Göğün neşe alıyor bunları söylemekten

Ah bir çorba olaydı soğanlı mercimekten” (*Âşık Reyhanî*, Halıcı, 1990: 75)

“...

Acem biberiyle arap çorbası” (*Silleli Âşık Figani*, Çınar, 2005: 117)

“Turşu mıhlaması, düğün çorbası

Bizim yemeklerin tadı başkadır” (*Kelamî*, Çınar, 2005: 148)

“...

Süt aşı, tarhana, köfte düğürcek

Dayanamam içli köfteye görüncek

Patates çorbası, kuskus, döğürcek

Can atıyom yemek için dostlarım” (*Âşık Yusuf Kenan Gözcü*, Çınar, 2005: 147)

Yemek destanlarında yer alan çorba örnekleri elbette bu kadarla sınırlı değildir. Ancak çalışmamızın kapsamı düşünüldüğünde tüm örnekler burada yer vermemiz mümkün değildir. Kahvaltı yahut ilk öğün olarak destanlarda yer alan börek ve tatlı konulu dizelerden örnekler ise şu şekildedir:

“...

Sabah kahvaltısı bir tepsi börek” (*Âşık Figani*, Çınar, 2005: 19)

“...

Kadayıf kahvaltı, kaz da öğlene” (*Ruhsatî*, Halıcı, 1990: 112)

İncelediğimiz destanlarda dikkatimizi çeken bir diğer unsur yemek ve yiyeceklerle birlikte yemeğin nasıl yapılması gerektiğini anlatan dizelerin de yer almasıdır. Bu durum daha çok XX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren oluşturulmuş yemek destanlarında tespit edilmiştir. Sadece Bayburtlu Celali’ye ait destan bunun dışındadır. Destanında yemek tariflerine yer veren âşıklar arasında *Şerife Hanım* veya *Konyalı Şerife* olarak da bilinen âşık bir adım öne çıkmaktadır (Kaplan, 2023: 859). Âşığın on yedi dörtlükten oluşan destanında birçok yemek tarifi yer almıştır. Bu tarifler arasında Konya’ya özgü yemek tarifleri olduğu gibi Türk mutfağına ait tarifler de bulunmaktadır. Ayrıca *Mızarlı Mehmet/Âşık Mehmet Yılmaz*, *Âşık Ali Çatak*, *Âşık Şeref Taşlıova*, *Âşık Erzade Kapan*, *Âşık Ali Rahmani*, *Âşık Reyhani* ve *Bayburtlu Celali* destanlarında yemek tariflerine yer vermiştir (Çınar, 2005: 20).

“...

Sarımsakla terbiye olmuş paçayı

Domatesle pişirmeli bamyaı

...

Semiz etin kenarları al olsun

...

Mısırgayı bir hâl edin öldürün

Ortasına fıstık piriç doldurun

Dolmaları üçer üçer kaldırın

Kuvvet-i bedene irtihâl olsun

Katmeri ince açın yağın sakınma

Sakın ona haşhaş yağı kullanma

İnce etten olur hem de çullama

Tavada pişmiş kızıl hâl olsun” (*Şerife Hanım*, Kaplan, 2023: 859-861)

“...

Bismillâhla kenarından tutarsan

Baharatın yeterince atarsan

İçine cevizle fıstık katarsan

O içli köftemiz ne de hoş olur” (*Âşık Mehmet Yılmaz*, Halıcı, 1990: 25)

“ ...

Ramazan Bayramı gelsin de hele

Pirinci ince döv güzel yuvala

Taraklıktan eti geçerse ele

Sen bizim Antep’in köşesine bak” (*Âşık Mehmet Yılmaz*, Halıcı, 1990: 34)

“ ...

Nohutları önce suya yayarlar

Zencefille sarı kökü döverler

Koyun etiyle sofraya koyarlar

Yiyende bozbaşın kısmeti güzel” (*Âşık Erzade Kapan*, Halıcı, 1990: 58)

“ ...

Haşıl yarım ile pişer durulur

Kenara kurut ortaya yağ vurulur”

“ ...

Etli hingel sarımsağı bol olsun

Üstüne de koyun yoğurdu gelsin” (*Âşık Şeref Taşlıova*, Halıcı, 1990: 59-61)

“ ...

Hingeli et ile haşlarlar suda

Ne hoş olur amma yağlı hasude” (*Âşık Ali Rahmanî*, Halıcı, 1990: 19)

“ ...

Göğnüm neşe alıyor bunları söylemekten

Ah bir çorba olaydı soğanlı mercimekten” (*Âşık Reyhanî*, Çınar, 2005: 21)

“ ...

Erişte pilavı bol tereyağı

Ah tatar böreği bol sarımsağı” (*Âşık Reyhanî*, Halıcı, 1990: 43)

“ ...

Şu beş baharattır bize muteber

Çemen, tarçın, kimyon, sarımsak, biber

Lokmanın ruhundan getirin haber

Eti, tuzu cemi tümü pastırma” (*Âşık Ali Çatak*, Kadioğlu, 1995: 80)

“ ...

Soğanlı biberli reyhanlı dolma” (*Bayburtlu Celalî*, Çınar, 2005: 14)

Yemek destanlarında âşıklar, yemeği sadece karın doyurma işlevi ile ele almamışlar, kendi damak zevklerine uygun yemekleri destanlarına yansıtmışlardır. Bu yansıma neticesinde destanlara konu olan yemekler bir başka yemeği de çağrıştırmıştır. Bu durum yemekler üzerinde bir davranış kalıbının oluşmasını sağlamıştır. Söz gelimi günümüzde ıspanak, biber dolması, makarna gibi yemekler yenirken yanında yoğurdun olması, fasulye yemeğinin yanında pilav, turşu veya soğanın olması bu davranış kalıplarına örnek olarak gösterilebilir. Yemek kültürüne ait bu davranış kalıpları Anadolu’da hemen hemen her yörede görülmektedir. Ancak bazen âşıklar doğup büyüdüğü yörenin yemek kültürüne ait davranış kalıplarını destanlarında özel olarak işlemişlerdir. Bu durum âşıkların

doğup büyüdüğü coğrafyanın sözcülüğünü üstlendiğini göstermektedir. Aşağıda, incelediğimiz destanlarda bahsi geçen bu davranış kalıplarına ait örnek dizeler yer almaktadır:

“... ”

İspanağı yoğurt ile katmalı” (*Âşık Fahri*, Başgöz, 1968’den akt. Çınar, 2005: 22)

“... ”

Her gün çıkarsalar pirinç pilavı

Sakının hoşafsız olmasın yanı” (*Âşık Ali Çatak*, Çınar, 1990: 55)

“... ”

Temiz temiz yoğurt şifa sayılır

Yanında yakışır yağlı makarna” (*Habil Sefili*, Çınar, 2005: 22)

“... ”

Etlı patatesli sulu yemekler

Bulgur pilavını yanına ekler

Hoşaf da olursa daha kim bekler

Ben yerken sen konuş ülfetine bak

... ”

Fasulye de yemeklerin kralı

Kelle soğanı ye sıhhatine bak

... ”

Midenin ilacı et haşlaması

Eğer yanındaysa onun babası

Sütlü aşını ye rahmetine bak” (*Âşık Murat Çobanoğlu*, Halıcı, 1990: 56)

Yemek destanlarında yer alan bir diğer husus ise yiyeceklerin yer, boy yahut millet adına bağlı olarak destanlarda yer almasıdır. Söz gelimi Âşık Halil Karabulut’un destanında *Kayseri sucuğu/pastırması, Malatya kayısı, Ordu findığı, Amasya elması, Rize çayı, Maraş pekmezi, Afyon kaymağı, Isparta gülü, Antalya/Mersin portakalı* (Halıcı, 1990: 73-74) gibi yiyecekler ve ait oldukları yöreler belirtilmiştir. Bunun dışında Âşık Yener’in *Erzurum çeçil peyniri, Tortum pestili, Tekman loru, İspir dutu, Maraş dondurması, Mersin üzümü, Andırın balı, Tortum şiş kebabı, Küpecik peyniri* (Halıcı, 1990: 31-33) gibi yöresel lezzetlere yer verdiği görülmüştür. Ayrıca Âşık Yener aynı destanda Türkiye dışından Türk ve İslam coğrafyalarına özgü yiyeceklere de yer vermiştir. *Ahıska elması, Gence narı, Mekke hurması, Yemen kahvesi* vb. (Halıcı, 1990: 31-33) destanda yer alan Türkiye dışındaki yiyeceklere örnek olarak verilebilir.

Yemek destanlarına konu olan yiyeceklere genel itibarıyla baktığımızda ana yiyecek maddesinin tahıl gıdaları olduğu görülmektedir. Tahıl kökenli gıdalar arasında ekmek ve ekmek türleri ile hamur işlerinin âşıklarca yemek destanlarına daha fazla konu olduğu tespit edilebilmektedir. Tahıl kökenli gıdaların yemek destanlarında başat aktör olması Türk toplumunun tarıma dayalı ekonomik bir yapısının olduğunu göstermektedir. Destanlarda *açma, babuko, bazlama, bişi/pişi, börekler, çörekler, düğürcük, ekmekler, erişte, gevrek, haşıl, hingel, keşkek, kete, lahmacun, makarna, mantı, pide, poğaça, sıkma, tutmaç, yağlama* gibi yemekler âşıkların gerek destanlarında gerekse sofralarında tahıla dayalı yemeklere önem verdiklerinin göstergesidir.

“... ”

Yumuşak somun olmayınca başlamam” (*Şerife Hanım*, Kaplan, 2023: 859-861)

“... ”

Elma armuda kim bakar

İlla somun olsa somun” (*Kaygusuz Abdal*, Gökyay, 1980: 4)

“...

Mahalleye girerken taze ekmek kokardı

Ah o lavaş ekmekler ne ekmekler vardı

...

Anam yastık yüzünden yapar idi rapata

Küt, düşük ktrige koparırdık şamata” (*Âşık Reyhanî*, Halıcı, 1990: 75-76)

“...

Eğer südü biraz bolca olursa

Haşılın derdinden deli olıyam” (*Aleattin Sağ*, Önder, 1959’dan akt. Çınar, 2005: 25)

Destanlarda karşımıza çıkan tahıl kaynaklı yiyeceklerden biri de pirinçten veya buğdaydan yapılan pilavdır. İncelediğimiz destanlarda *Acem pilavı*, *baca pilavı*, *Buhara pilavı*, *bulgur pilavı*, *erişte pilavı*, *etli pilav*, *firik pilavı*, *makarna pilavı*, *meyhane pilavı*, *Özbek pilavı*, *pirinç pilavı* vb. onlarca pilav adı yer almaktadır. Bu pilavlar arasında pirinç pilavı destanlarda daha sık geçmektedir. Bunun sebeplerinden biri pirincin daha zahmetli yetişmesi ve maaliyetinin bulgur pilavına göre daha fazla olmasıdır. Böylece pirinç pilavı zenginliğin, bulgur pilavı ise fakirliğin belirtisi olarak görülmüştür. Bu durum destanlara da yansımıştır.

“...

Etli pilav başımın tacı” (*Âşık Ömri*, Sezai, Çınar, 2005: 25)

“...

Pilavdır dinin direği” (*Çelebioğlu*, Çınar, 2005: 26)

“...

Pirinç pilavına sabrım zayıftır

Gaşuhlu gaşuhsuz heman dalıyam” (*Aleattin Sağ*, Önder, 1959’dan akt. Çınar, 2005: 26)

“...

Pirinç pilavını zenginler yesin

Fakirler bulgura eyvallah desin” (*Kamber Algan*, Gençosmanoğlu, 1972: 456-460)

“...

O ile orman kebabı ile

Ö ile ördekli hindi bile

P ile pilavı pirinçten eyle

R ile razıyım bir kazan yeter” (*Silleli Âşık Mansur*, Halıcı, 1990: 7-8)

Yemek destanlarına konu olan bir başka önemli gıda ise et ve ete dayalı ürünlerdir. Âşıklar en az tahıl kaynaklı yiyecekler kadar et ve etli yemekleri de destanlarında ele almışlardır. *Kuzu*, *keçi piliç*, *kaz güvercin* gibi hayvanların etlerinden yapılan *kebablar*, *dolmalar*, *kızartmalar* âşıklar tarafından sıklıkla destanlara konu olmuştur. Bu tarz yemeklerin destanlarda hemen her âşık tarafından ele alınması Türklerin geçmiş kültürlerinden izler taşımaktadır (Çınar, 2005: 26). Yazımızın başında da belirttiğimiz gibi Türklerin tarımsal gıdalardan önce avcılık ve toplayıcılığa dayalı gıdalar ana besin kaynaklarındandır. Dolayısıyla destanlara konu olan ete dayalı gıdaları da eski Türk mutfak kültürünün bir yansıması olarak düşünülebiliriz. Bu kapsamda destanlarda *büryan kebabı*, *orman kebabı*, *şiş kebab*, *bıldırcın kebabı*, *güvercin ve piliç kızartma*, *tavuk dolması*, *köfte*,

*rosto, yahni, haşlama* gibi et ve et yemekleri en çok tercih edilen yemekler arasındadır. Ayrıca et ürünlerinden olan köfteler de destanlarda yer almıştır: *Ekşili köfte, fırın köfte, kadınbudu köfte, şiş köfte, topaçlı köfte, yağlı köfte*, vb. Tahıl ürünlerinden yapılan; *bulgur köfte, çiğ köfte, mercimek köftesi* gibi yemekler de köfte olarak destanlara yansımıştır. Bunların dışında deniz ürünleri de destanlara konu olmuş; *hamsi, istavrit, kadirga, kalkan, kefal, levrek, lüfer, palamut, sardalya, tekir, uskumru, zargana* gibi balıklar ve bunlardan yapılan *balık buğlama, balık ızgara, balık tava, hamsili pilav* gibi yemekler destanlarda ele alınmıştır.

“... ”

Koyun kebabı ile getir tabağı

Kuzu büryanları sat hezar olsun” (*Âşık Hasan, Çınar, 2005: 43*)

“... ”

İnsan a kurtulur çektiği dertten

Doğrama yaparlar balcanla etten

Bir tadabilmeniz güzel kebaptan

Biraz da fıstıklı ne de hoş olur” (*Âşık Mehmet Yılmaz, Halıcı, 1990: 44*)

“... ”

Çok yesen köfteyi olmaz zararlı

Kebap, döğme nice şişti dediler” (*Âşık Murat Yıldız, Halıcı, 1990: 11*)

“... ”

Ellerin dert görmesin

Acı diyen yemesin

Vur sazlara inlesin

İlle de canım çiğ köfte” (*Kul Mehmet, Çınar, 2005: 168*)

“Dinle ey birader bu dasitanı

Anla nedir hamsi olan mübarek

On dört türlü taamını yaparlar

Şimdi olur sana ayan mübarek” (*Hâfız Zühdi, Yüksel, 1989: 35*)

Türk mutfağının vazgeçilmez yemekleri arasında olan *dolmalar* da yemek destanlarında âşıklar tarafından sıklıkla dile getirilen yiyecekler arasındadır. İncelediğimiz destanlarda dolmanın hemen hemen her çeşidi şiirlere konu olmuştur. Bunlar arasında etlerle yapılan dolmalar dikkat çekmektedir. Çünkü et ve etli yemekler ekonomik gücün simgesi durumundadır. Bu bakımdan etli dolmalar da destanlarda zenginliğin bir belirtisi olarak işlev görmüştür. Destanlarda yer alan dolma çeşitleri şunlardır: *Acur dolması, ayva dolması, bildircin dolması, biber dolması, domates dolması, elma dolması, kabak dolması, kuzu dolması, lahana dolması, lor dolması, mumbar dolması, patlıcan dolması, soğan dolması, tavuk dolması, yaprak dolması*. Aşağıda bu yemekleri içeren dizelerden örnekler yer almaktadır:

“... ”

Dolma yerken gönlüm Şaduman olsun” (*Âşık Hüseyin, Çınar, 2005: 38*)

“... ”

Âşık Hüseyin der ki çoktur aşlarım

Tavuk dolmasını sever dişlerim” (*Âşık Hüseyin, Çınar, 2005: 38*)

“... ”

Sofranın etrafı altın varaklar

İki yana konmuş yağlı çörekler

Bıldırcın dolması, etli börekler” (*Âşık Ömerî*, Çınar, 2005: 40)

“...

Yaprak, çiçek, hardal, marul, lahana

Sarmaları lezzet verir insana

Kabak, biber dolma şifadır cana

Pirinçler sarılıp bükmesi hoştur” (*Âşık Halil Karabulut*, Halıcı, 1990: 86)

“...

Kudretin çekerse ye kaz etini

Kuzu dolmasının gör lezzetini

Salçayı bulmaktır işin çetini

Yemeğe doyulmaz etli lahana” (*Kamber Algan*, Çınar, 2005: 60)

Âşıklar destanlarında yemeklerin yanında *biber, soğan, tuz, tere, salça, sirke* gibi tatlandırıcı olarak sunulan besinlerle salata gibi çeşnilere de yer vermişlerdir. Bu durum âşıkların yemekleri sadece karın doyurmak için görmediklerinin ispatıdır. *Beyin sote, cacık, çemen, çörekotu, havyar, karabiber, karanfil, kekik, kırmızı biber, kimyon, nane, pestil, pilaki, piyaz, reyhan, salça, salata, sarımsak, tere, sirke, soğan, sumak, tarçın, turşu, tuz, yoğurt, zencefil, zeytin vb.* yiyeceklerin destanlarda ana yemeklerin yahut çorba gibi başlangıç yemeklerinin yanında garnitür olarak tercih edilen yiyecekler arasında olduğu tespit edilmiştir. Örneğin; *Köfteye yahuşur soğanın, Yaprak dolmasına soğan ketifdir* (Çınar, 2005: 28-29), *Kaynatırız helican, acı kök ve karanfil* (Halıcı, 1990: 75-76), *Cacık salatayı şu uca bırak* (Çınar, 2005: 130), *Sumaklı mantı da pek yakın dostum* (Halıcı, 1990: 79), *Kaymak güllaç ile şeker bal olsun* (Kaplan, 2023: 861) vb. onlarca örnek destanlarda yer almaktadır.

Âşıkların eserlerinde ayrı bir önem verdiği yiyeceklerden biri de tatlılardır. Hemen hemen her destanda bitiriş mutlaka bir tatlıyla yapılmıştır. Tatlıların yiyecek-içecek kültüründe zevk unsuru olarak kullanılmasının yanında toplumsal yaşamda bireye itibar kazandıran bir fonksiyonu da bulunmaktadır. Nitekim günümüzde herhangi bir yere ziyarete gidileceği zaman tatlı, çikolata gibi yiyecekler götürülmekte, gelen misafire tatlılar ikram edilmektedir. Bu durumun kökenini Türk kültüründe aramak doğru olacaktır. Tatlının Türk kültüründe özellikle geçiş dönemlerinde aktif olarak kullanıldığı bilinmektedir. Doğumda, sünnette, evlilikte ve ölümden mutlak gelen misafirlere tatlı ikram edilmektedir. Bu ikram hem ev sahibinin itibarını artırmakta hem de tatlının sadece bir yiyecek olmadığını özel bir amaca hizmet ettiğini göstermektedir. Ayrıca Türk insanının tatlıya verdiği önemin bir göstergesi de günümüzde tatlı olarak kullanılan birçok yiyeceğin yer ismi olarak kullanılmasıdır. Bu tatlıların başında *bal* gelmektedir. Türkiye’de sadece *bal* ile ilgili onlarca yer ismi bulunmaktadır (Nahya, 1984: 91-100; Çınar, 2005: 29). Tüm bunlar göz önüne alındığında âşıkların destanlarına yansıyan tatlı tercihleri de bu yargıları destekler niteliktedir. Destanlarda; *aşure, baklava, bal, burma, dondurma, fıstık ezmesi, helva, güllaç, hoşmerim, hoşaf, kadayıf, katmer, keşkül, lokma, lokum, muhallebi, pekmez, reçel, revani, saray lokması, sarma, sütlaç, şambaba, şeker çeşitleri, şerbetler, tulumba, zerde vb.* tatlıların âşıklar tarafından sıklıkla konu edinildiği görülmüştür.

Tatlılar, destanlarda genellikle yemek sonrası bir zevk ürünü olarak yer almaktadır. Dolayısıyla incelediğimiz destanlarda tatlıların genellikle son dörtlülüklerde yer aldığı tespit edilmiştir. Bunun yanında bazı destanlarda tatlıların nasıl yapılması gerektiğiyle ilgili çeşitli bilgiler de bulunmaktadır. Şerife Hanım’ın; *Katmeri ince aç yağın sakınma / Sakın haşhaş yağı kullanma* (Kaplan, 2023: 860) dizeleri katmerin nasıl yapılması gerektiğini anlatmaktadır. Destanlarda bazı tatlıların şifa kaynağı olduğundan da bahsedilmiştir. Feymanî’nin; *Perhizli hastalar sütlacı seçer / İlacı şifası sır soframızın* (Halıcı, 1989: 40) dizeleri sütlacın şifa kaynağı olarak kullanıldığını belirtmektedir.

Yemek destanlarında Türk mutfak kültürünün olmazsa olmaz yiyeceklerinden olan kuru yemişlere de yer verilmiştir. Bu yiyecekler tıpkı pirinç pilavı ve et yemeklerinde olduğu gibi yine zenginliğin bir göstergesi olarak destanlarda yer almıştır. Bu yiyecekler zevk ürünü olarak tüketildiği gibi bazen yemeklerin süslenmesinde bazen de bir yemeğin yanında garnitür olarak kullanılmıştır. Destanlarda geçen kuru yemişler şunlardır: *Badem, ceviz, dut, fındık, fıstık, hurma, iğde, kestane, kişniş, leblebi, vb.*

“... ”

Olsa bir ambar ceviz

Yense insan olur semiz” (*Korkusuz Abdal*, Halıcı, 1990: 101)

“... ”

Tortum şiş kebabın gel ocağa at

Dutun kaysefesin<sup>1</sup> sofrasına kat” (*Âşık Ali Rahmanî*, Halıcı, 1990: 19)

“... ”

Trabzon’da çoktur fındık

Yesem amma yesem amma” (*Âşık Veysel*, Başgöz, 2014: 169)

“... ”

Yakacık inciri tadından yenmez

Bir okkadan azı mideye sinmez” (*Muzaffer Hamit*, Çınar, 2005: 91)

Âşıkların destanlarında üzerinde durduğu bir diğer önemli yiyecek de meyvelerdir. Meyveler, tasavvufta manevi doygunluğun simgesi olan yiyeceklerdir. Öyle ki mürşidin ve rehberin gereksinimleri anlatılırken meyve sembolizmi sıkça kullanılmıştır (Tosun, 2004: 291). Çünkü meyvenin olgunlaşması için belli bir süre gerekmektedir. Bu bakımdan tasavvuf şairleri meyveleri sembol olarak kullanmıştır. Âşıklar da eserlerinde tıpkı tasavvuf şairleri gibi hem manevi dolgunluk hem de estetik açıdan sofraya sembolü olarak meyveleri kullanmışlardır.

Yemek destanlarında meyvelerin önemine işaret eden bir diğer önemli unsur ise müstakil meyve konulu destanların kaleme alınmış olmasıdır. *Konyalı Âşık Şem’î*, *Ispartalı Seyrani*, *Âşık Fezaî*, *Malatyalı Zülbiye Kutlu*, *Ermeneği Tahsin Efendi*, *Develili Âşık Seyrani*’nin bu konuda kaleme aldıkları destanlar bulunmaktadır. Bunlar arasında *üzüm, kavun, kayısı* gibi tek bir meyveyi konu edinen şiirler olduğu gibi birden fazla meyveyi konu edinen destanlar da bulunmaktadır. Destanlarda tespit edilen meyvelerden bazıları şunlardır: *Armut, ayva, çağla, çilek, elma, erik, hurma, karpuz, kavun, kayısı, kızılçık, kiraz, koruk, kuşburnu, limon, mandalina, muz, nar, palamut, portakal, şeftali, turunç, üzüm, vişne, yer elması, zerdali vb.*

Tematik açıdan yemek destanlarının konuları arasında değerlendirebileceğimiz bir diğer yiyecek-içecek ise keyif verici ürünler olan *kahve, çay, tütün, rakı* ve *şaraptır*. Bunlar genellikle yemeğin ardından tüketilen ürünler olarak dikkat çekmektedir. Bu kapsamda destanların genellikle son dörtlüklerinde yer almakla birlikte müstakil olarak yazılmış *Çaynâme*, *Semaver*, *Kahveci Destanı* gibi destanlarda bulunmaktadır. Destanlarda bu ürünlerin keyif verici özelliğinin yanı sıra faydaları ve zararları da işlenmiştir. Aşağıda keyif verici ürünleri konu edinen destanlardan örnek dizeler sunulmuştur:

“... ”

Semaverler sıra sıra dizili

Demlikleri nakış nakış yazılı

Erzurum’da akşam sabah hasılı

<sup>1</sup> Kuru meyve ve tereyağı ile hazırlanan bir tatlı.



Fokur fokur buğu buğu hazır çay” (*İhsan Coşkun Atlıcan, Çınar, 2005: 245*)

“ ...

Çay suyu taştan süzülür

Hasretem canım üzülür

Divanın elde gezilür

Hüner senin ay semaver” (*Memişoğlu, 1983: 9-10*)

“ ...

Yemen’den gelirsın yolların uzun

Her nere gidersen karadır yüzün

Gâhi tatlı gâhi acıdır özün

Bu hâlin kimseye belli etme kahve” (*Âşık Zülalî, Nasrattınoğlu, 1977: 90*)

“ ...

Ketmetmez ekmeği yedirir bütün

Yemen kahvesiyle kokulu tütün

Düşünce gediğin ol alır satın

Söylenir âlemde yapısı vardır” (*Sırrî, Açıkgoz, 1999: 105*)

“ ...

Kahvenin faydası çoktur bedene

Mınnetim var onu icat edene

İtibar etmeli gelen gidene

Misafire dosta eşe akrana” (*Kamber Algan, Gençosmanoğlu, 1972: 456*)

“ ...

Rakıyla birayı ağzına alma

Şarap merhem olsa yarana çalma

Esrar içenlerin yanına varma

Yakayı kaptırma zehri duhana” (*Kamber Algan, Gençosmanoğlu, 1972: 460*)

Görüldüğü üzere çalışmamızda ele aldığımız yemek destanlarında birçok farklı yemek, yiyecek ve içecek söz konusudur. Bu durum yemek destanlarının incelenmesinde kafa karışıklığına sebep olabilmektedir. Bu durumun önüne geçmek için incelediğimiz yemek destanlarının metinlerinde sözü edilen yemek, yiyecek ve içeceklerden hareketle modern Türk mutfağı da göz önüne alınarak şöyle bir tasnif yapılabilir:

Çorbaları Konu Edinen Yemek Destanları

Hamur İşlerini Konu Edinen Yemek Destanları

Buğday ve Pirinç Ürünlerini Konu Edinen Yemek Destanları

Sebzeler ve Diğer Bitkisel Ürünleri Konu Edinen Yemek Destanları

Hayvansal Ürünleri Konu Edinen Yemek Destanları

*Kebaplar, köfteler ve diğer et yemekleri*

*Yumurta, süt vb. hayvansal ürünlerden yapılan yemekler*

Deniz Ürünlerini Konu Edinen Yemek Destanları

Tatlıları Konu Edinen Yemek Destanları

*Sütlü Tatlılar*

*Şerbetli Tatlılar*

Meyveleri Konu Edinen Yemek Destanları

Yemeklerin Yanında Tatlandırıcı veya Ek Besin Olarak Tüketilen Turşu, Tuz, Salça, Sirke, Salata vb. Yiyecekleri Konu Edinen Yemek Destanları

İçecekleri Konu Edinen Yemek Destanları

*Kahve, çay, tütün, rakı, şarap vb. keyif verici içecekler*

*Ayran, süt, boza vb. içecekler*

#### **4. Yemek Destanlarına İşlevsel Bir Yaklaşım**

Sözlü kültür ortamının ürünlerinden olan yemek destanları kendi içerisinde birtakım işlevlere sahiptir. Destanlarda yer alan sofrada adabı, sofrada düzeni, yemeğe başlarken ve bitirirken edilmesi gereken dualar bu işlevlerden bazılarıdır.

Yemek destanları âşıklık geleneğine ait bir tür olmanın yanında toplumsal birlik ve beraberliği, sosyal dayanışma ve yardımlaşmayı, maddi ve manevi değerlerin gelecek kuşaklara aktarılmasına ve korunmasına yardımcı olma, toplumsal ahlaki ayakta tutma, toplum düzenini sağlama, psikolojik rahatlama sağlama, bölge ekonomisine ve gastronomi turizmine katkıda bulunma işlevlerine de sahiptir. Yemek destanlarının sahip olduğu tüm bu işlevler göz önünde bulundurularak Boscom'un *Folklorun Dört İşlevi* (2010: 226) adlı çalışmasından hareketle bir tasnife tabi tutulmuş ve bu kapsamda; “Eğlenme, Eğlendirme ve Hoş Vakit Geçirme İşlevi”, “Değerlere, Toplum Kurallarına ve Törelere Destek Verme İşlevi”, “Eğitim ve Kültürün Gelecek Kuşaklara Aktarılması İşlevi”, “Kişisel ve Toplumsal Baskılardan Kurtulma İşlevi” ile “Ekonomik İşlev”ler açısından yemek destanları incelenmiştir.

##### **4.1. Eğlenme, Eğlendirme ve Hoş Vakit Geçirme İşlevi**

Yemek destanlarının en önemli işlevlerinden birisi kuşkusuz eğlendirme işlevidir. Herkes tarafından bilinen bir yiyecek güldürü unsurları kullanılarak âşıklarca daha farklı bir şekilde anlatılmaktadır. Bu bakımdan yemek destanları toplumun hoş vakit geçirmesine aracılık eden sözlü kültür ürünlerindedir. Aşağıda yer alan dizeler bu işleve örnek olarak verilmiştir.

“... ”

Ya Rabbi şükürün

Evi yıkılsın Bekir 'in

Bir tas çorba getirin

Yemezsem yüzüme tükürün” (Kaya, 2008: 84)

Bu ve buna benzer destanlar sayesinde insanlar bir nebze olsun günlük yaşamın sıkıntılarından kurtularak hoş vakit geçirebilmektedir. Dolayısıyla yemek destanlarının folklorun eğlenme, eğlendirme ve hoş vakit geçirme işlevini yerine getirdiği söylenebilir.

##### **4.2. Değerlere, Toplum Kurallarına ve Törelere Destek Verme İşlevi**

Yemek destanlarından en önemli fonksiyonlarından biri de toplumsal birlik ve beraberliğe, sosyal yardımlaşmaya katkı sağlamaktadır. Özellikle bayram, doğum, sünnet, evlilik, ölüm gibi özel günlerde toplu hâlde yenilen yemekler bu işlevin ortaya çıktığı ortamlardır. Bu durum âşıkların destanlarında da açık bir şekilde görülmektedir.

“... ”

Bir davet tertibi kurduk bir vakit

On beş kadar ehl-i irfanımız var

Hepimiz bir yere cem olduk amma

İçimizde çok yaranımız var” (Çınar, 2005: 12)

“ ...

Misafire aluçalı eşgili

Çoh mahbula geçtiğini biliyem” (Çınar, 2005: 12)

#### 4.3. Eğitim ve Kültürün Gelecek Kuşaklara Aktarılması İşlevi

Yemek destanlarının kuşkusuz en önemli fonksiyonlarından biri de kültürel miras aktarma işlevidir. Bu kültürel unsurlar destanlarda yiyecek-içecekler, bunların yapımında kullanılan mutfak araç gereçleri ile yemek öncesinde ve sonrasında yapılan uygulamalar olarak karşımıza çıkmaktadır. Böylece yemek destanları aracılığıyla hangi yemeğin millî yemeğimiz olduğunu, tarih boyunca yapılmış ancak günümüzde artık yapılmayan yemekleri öğrenmekteyiz. Destanlar, ihtiva ettikleri yemek adları ile Türk dili için önemli bir onomastik kaynak, Türk yemeklerine ve mutfak kültürüne ait önemli bir tarihî vesika olma özelliğini de taşımaktadır. Ayrıca gelecek nesillere sofrada adabını, sofrada kültürünü, yemek başında ve sonunda dua edilmesi gibi davranış kalıpları da yemek destanları aracılığıyla aktarılabilir. Tüm bunlar göz önüne alındığında yemek destanları eğitimin ve kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasında oldukça önemli bir işlevi yerine getirmektedir.

#### 4.4. Kişisel ve Toplumsal Baskılardan Kurtulma İşlevi

İnsanlar günlük hayatta toplumsal baskılardan dolayı ifade edemeyeceği bazı durumları veya olayları folklor ürünleri aracılığıyla dile getirebilmektedir. Bu işleve sahip olan folklor ürünleri arasında yemek destanları da yer almaktadır. Günlük hayatta toplumsal baskılardan dolayı rahatlıkla dile getirilemeyen tütün, şarap, rakı gibi içecekler destanlarda konu olarak işlenmiştir. Ayrıca bir yöreye ait yemeklerin beğenilmemesi ile herhangi bir davette sofraya konulan yemeklerin arzu edilenden farklı olması yahut beğenilmemesi toplumsal yaşamda karşılaşılan olağan durumlardandır. Ancak bunu dile getirmek zaman zaman toplumsal ahlak kurallarına aykırılık teşkil edebilmektedir. İşte bu durumda yemek destanları devreye girerek beğenilmeyen bir yemek mizah unsuruyla beraber rahatlıkla ifade edilebilmektedir. Bazen de âşıklar fakirlikten, yoksulluktan dem vurarak istediği yemeği yiyememekten şikâyet etmektedir. Bu durumda da yemek destanları devreye girmektedir. Tüm bu örnekler yemek destanlarının bireyleri kişisel ve toplumsal baskılardan kurtarma işlevini üstlendiğini ortaya koymaktadır.

“ ...

İhsan Coşkun bu bolluk destanlara sığar mı

Al fileyi gir kuyruğa bak bakalım yağ var mı” (*İhsan Coşkun*, Halıcı, 1990: 70)

“ ...

Biraz unumuz olsa börek, çörek çok güzel

Yağ lazım peynir lazım nerde bulak müptezel” (*Âşık Reyhanî*, Halıcı, 1990: 75)

Yukarıdaki bilgilerden hareketle folklorun dört temel işlevinin yemek destanları için de geçerli olduğunu ifade etmek doğru olacaktır. Bu işlevlere ek olarak yemek destanlarında beşinci bir işlevden söz etmek gerekmektedir. Folklor ürünleri günümüzde bir kültür ekonomisi olarak da işlev görmektedir (Kaplan, 2022: 219). UNESCO gibi uluslararası kuruluşlar milletlerin folklor ürünlerini tescil altına alarak bunların tanıtımına katkıda bulunmakta ve diğer milletlerin ilgisini buraya çekmektedir. Dolayısıyla yemek destanlarında ele alınan yiyecek-içecekler ait olduğu yörenin tanıtımına ve bölgenin ekonomisine de katkı sunmaktadır. Yöresel bağlamda destanlara konu olan; *Amasya elması, Dörtyol portakalı, Konya buğdayı, İzmir kuşüzümü, Malatya kaysısı, Giresun fındığı, Kahramanmaraş dondurması, tortum şiş kebabı, Kayseri pastırması, Kayseri sucuğu, Rize çayı vb.* ürünler sayesinde bu yörelere turistler gelmekte ve gastronomi turizmi adı altında bölgenin ekonomisi gelişmektedir. Bu durum yemek destanlarının *ekonomik işleve* sahip olduğunun bir göstergesidir.

## Sonuç

Yiyecek ve içeceğin insan hayatında edindiği yer ona yönelik bir edebiyatın oluşmasını sağlamıştır. Âşıklık geleneğinin temsilcileri olan âşıkların ürettiği yemek destanları da bu kültür ürününün bir yansımasıdır. Âşıklar, destanlarında yemek, yiyecek ve içecek tercihlerinin yanı sıra Türk mutfak kültürünün zenginliğini de göstermişlerdir. Bu kapsamda âşıklar destanlarında özlemini duyduğu her yemeği âşıklık geleneğinin sihri kuvveti içerisinde pişirerek mükellef bir sofraya sunmuşlardır.

İncelediğimiz destanlarda şairlerin giriş kısımlarında kalıplaşmış söz unsurları bulunmaktadır. Ayrıca birçok destanda âşıklar genellikle çeşit çeşit yemeklerle donatılmış sofraya isteklerini de dile getirmişlerdir. Bu tür destanların devam eden dörtlüklerinde arzulanan yemekler tek tek sayılır, destanın sonunda ise bu yemeklerin bir hayal olduğu belirtilerek gerçek hayata dönülür. Bununla birlikte bazı destanların giriş bölümünde gerçekten yemek yeniliyormuş gibi besmele çekildiği, destanın sonunda ise Tanrı'ya verdiği nimetler için şükredildiği görülmüştür. Yemek destanlarında dikkatimizi çeken bir diğer unsur; istediği yemeği yiyemeyen âşığın bu durumu kabul etmeyişi ve duygularını bir protesto edasıyla destanına yansıtmasıdır.

Âşıklar, destanlarında en çok et ve tahıl, ardından sebzeyle dayalı yemekleri konu edinmişlerdir. Bunun yanı sıra destanlarda yoğurt, süt, kaymak, yumurta gibi hayvansal gıdalara olan eğilimden de söz etmek gerekmektedir. Bu durum Türk mutfak kültürünün bir özelliğidir. Ayrıca destanlarda yemekler genellikle yağlı olarak tercih edilmiştir. Tercih edilen yağ ise genellikle tereyağıdır. Destanlara konu olan yemeklere baktığımız zaman ana yemeklerin daha çok yer kapladığı görülmektedir. Ancak yemeklerin yanında tatlandırıcı yahut ek besin adını verdiğimiz kuru yemişler, sirke, tuz, salata, vb. besinler de destanlara konu olmuştur. Yemek destanlarında tespit ettiğimiz bir diğer unsur ise tatlının zevk unsuru olarak işlenmesidir. Tatlı zevk unsuru olmasının yanı sıra ayrıca birçok destanda zenginlik göstergesi olarak da ifade edilmiştir.

Âşıklar yemek destanlarında sadece yemeği konu edinmemişlerdir. İsrafın zararları, sağlıklı beslenme, aşırı yemek yemenin ve oburluğun zararları, öğünlerde tercih edilmesi gereken yemekler ile yemeklerin nasıl yapıldığını anlatan tarifleri de işlemişlerdir. Bunun yanı sıra yemek, yiyecek ve içecekleri koruma, saklama, hazırlama veya pişirme esnasında kullanılan mutfak araç gereçleri de destanlarda kendine yer bulmuştur. Destanlarda kendine yer bulan bir diğer unsur ise yemekleri hazırlayan, pişiren veya satan meslek sahipleridir. *Aşçı, çırak, fırıncı, helvacı, kahveci, sütçü, vb.* meslek sahipleri bunlardan bazılarıdır.

Sonuçta yemek destanları Türk mutfak kültürünün zengin yapısını ortaya koyan manzum ürünlerdir. Sadece yemeklerin konu edinilmediği bu şiirlerde Türk'ün yemeğe ve sofraya duyduğu saygıyı da görmek mümkündür. Tüm bunlar göz önüne alındığında yemek destanları içerdiği bilgiler bakımından birer tarihî vesika niteliğindedir.

## Kaynaklar

- AÇIKGÖZ, N. (1999). *Kahvenâme*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- ARTUN, E. (2008). *Âşıklık Geleneği ve Âşık Edebiyatı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- BASCOM, W. R. (2010). "Folklorun Dört İşlevi". (Çev. Ferya Çalış), *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2*. (Ed. Öcal Oğuz ve Selcan Gürçayır), Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- BAŞGÖZ, İ. (1968). *İzahlı Türk Halk Edebiyatı Antolojisi*. İstanbul: Ararat Yayınevi.
- BAŞGÖZ, İ. (2014). *İzahlı Türk Halk Şiiri Antolojisi*. İstanbul: Pan Yayıncılık.
- BORATAV, P. N. (1982). *Türk Halk Edebiyatı*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- ÇETİN, E. (2005). "Divanü Lügati't-Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri". *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C. 14, S. 2, 185-200.
- ÇINAR, A. A. (1990). "Yiyeceklerle İlgili Bazı Şiirlerde Tercihler ve Davranışlar". *Türk Halk Kültürü Araştırmaları (I)*, 55-65.
- ÇINAR, A. A. (2005). *Halil İbrahim Sofrası*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- ÇOBANOĞLU, Ö. (2000). *Âşık Tarzı Kültür Geleneği ve Destan Türü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- DİLÇİN, C. (2023). *Örneklerle Türk Şiir Bilgisi*. Ankara: TDK Yayınları.
- DİZDAROĞLU, H. (1968). "Halk Şiirinde Türler". *Türk Dili*, C. XIX. S. 207, 186-293.
- EYÜBOĞLU, İ. Z. (1981). *Anadolu Uygarlığı*. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- GENÇOSMAN, K. Z. (1972). *Türk Destanları*. İstanbul: Hürriyet Yayınları.
- GÖKYAY, O. Ş. (1980). "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri I-II". *Türk Folkloru*, S. 13, 3-6.
- HALICI, F. (1989). "Türkiye Âşıklar Bayramı". *Türk Edebiyatı*, S. 194, 38-40.
- HALICI, F. (1990). *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*. Ankara: Güven Matbaası.
- HASLUCK, F. W. (2012). *Bektaşilik İncelemeleri*. (Çev. Râgıb Hulusî Özden), İstanbul: Say Yayınları.
- İVGİN, H. (1982). "Bazı Halk Şairlerinin Şiirlerinde Yemeklerimiz", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri Kitabı*. Ankara: MIFAD Yayınları.
- İVGİN, H. (1984). "Bu Destan Hangi Şairin ve Nerenindir?". *Halk Kültürü (I)*, 59-64.
- KADIOĞLU, N. (1995). "Pastırma, Sucuk Kavurmanın Geleneksel Üretimi ve Mutfak Kültürümüzdeki Yeri". *Standart Dergisi/Özel Sayı*, Yıl: 34, 80-83.
- KAPLAN, H. (2022). *Türk Kültüründe Ziyaret Olgusu Bolu ve Düzce Örneği*. Konya: Palet Yayınları.
- KAPLAN, H. (2023). *Kadın Âşıklar*. Ankara: Nobel Yayınları.
- KAYA, D. (1990). "Sivashlı Âşıklardan Yemek Destanları". *Millî Folklor*, C. 1, S. 7, 56-59.
- KAYA, D. (2008). "Halk Edebiyatında Yemek Destanları". *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi (I)*, 77-90.
- KÖKSAL, A. (2003). *Dil ile Ekin*. İstanbul: Toroslu Kitaplığı.
- MEMİŞOĞLU, R. (1983). "Çayname". *Türk Folkloru*, S. 43, 9-10.
- NAHYA, Z. (1984). "Geleneksel Türk Kültüründe Tatlı". *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: MIFAD Yayınları.
- NASRATTINOĞLU, İ. Ü. (1977). *Posoflu Âşık Zühalî*. Ankara.
- ÖNDER, A. R. (1959). "Erzincan'da Mizah". *Türk Folklor Araştırmaları*, C. 6, S. 125, 2048.
- TOSUN, N. (2004). "Tasavvuf Kültüründe Meyve". *Tasavvuf İlmî ve Akademi Araştırmalar Dergisi*, Yıl 5, S. 13, 289-300.
- TÜRKAN, H. K. (2016). *Âşık Kırac Ata (Ekrem Kırac) 'nın Hayatı Sanatı ve Şiirleri*. Konya: Kömen Yayınevi.
- TÜRKAN, H. K. (2017). *Âşık Duran Bebek*. Konya: Kömen Yayınevi.
- YAKICI, A. (1993). "Âşık Tarzı Türk Şiirinde Destan Türünün Tasnifi". *Millî Folklor*, C. I, S.19, 19-22.
- YÜKSEL, M. (1989). *Türk Edebiyatında Hamsi*. Trabzon: Erol Ofset Matbaası.