

20. Yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin Mutfak Kültürü

Hasan ERSAVAŞ, Oya ÖZKANLI

Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Özet

Çalışmamızda Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan Türk kültürün izlerini görebileceğimiz Yörüklerin, 20. yüzyılda Orta Toroslardaki yaşam şekilleriyle beraber yemek kültürleri incelenmeye çalışılmıştır. Yörüklerin yaşam formları tüm hayatlarına etki ettiği gibi; mutfak yapılarında da bu yansımayı görmekteyiz. Araştırma, Akdeniz Bölgesi'nin Orta Toroslar kısmında bulunan Gülnar, Anamur, Silifke, Aydıncık ve Mut ilçelerinde hala konargöçer yaşayan bazı Yörüklere dair yapılan metin araştırmaları ile oluşturmuştur. Çalışmamızla Anadolu'da Orta Toroslarda yaşayan Yörüklerin doğrudan mutfak kültürüne değinmek hedeflenmiştir. Türklerin geçmişten getirdikleri kültürel yapının Orta Toroslardaki Yörüklerin yaşam şekilleri ile senkronize edilerek ortaya çıkan mutfak kültürüne bir bakış sağlanmıştır. Göçebe yaşam şekli temel geçim kaynağını belirlemiş ve buna bağlı olarak mutfakta kullanılan malzemelerin hayvansal kökenli olmasına yol açmıştır. Yörüklerin mutfağına açılan pencere ile onların yemek aracılığıyla kendi kültürlerini nasıl ortaya koydukları da incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yörük, Kültür, Orta Toroslar, Mutfak, Yemek.

Culinary Culture of The Yoruks in Central Taurus in 20th Century

Abstract

The cultures of the Yoruks, whose Turkish culture traces extending from Central Asia to Anatolia have been tried to examine food cultures together with their lifestyle in the Central Taurus in the 20th century. Just as lifestyle of the Yoruks have influenced all their lives; we see this reflection in kitchen structures. The research is based on the texts of some of the Yoruks who are living migrants in Gulnar, Anamur, Silifke, Aydıncık and Mut districts of the Central Taurus region of the Mediterranean Region. With this research it was aimed directly refer to the culinary culture of Yoruks who are living in the Central Taurus in Anatolia. The cultural structure of the Turks which brought from the past has been provided with an overview of the culinary cultures exposed by synchronizing with the lifestyles of the Yoruks in the Central Taurus. The nomadic life style caused the basic source of livelihood and accordingly the materials used of animal origin in kitchen. This research also examined how Yoruks expose themselves through their meals with the perspective to their culinary.

Keywords : Yoruk, Culture, Central Taurus, Culinary, Meal

GİRİŞ

Yörük, “yörümek” kelimesinden türemekle birlikte Orta Asya’dan Anadolu’ya gelip buraya yerleşen göçebe Oğuz Boylarını ifade eden bir tanımlamadır. Yörük, belirli bir yerde ikametgâhı olmayan, göç halinde olan, konargöçer, göçebe olarak tanımlanmıştır (**Eröz, 1965**). Başka bir tanımlamada ise Yörük, göçebe şeklinde olan, dağda yaşayan; gideceği mesafeleri yürüyerek kat eden ve geçimini hayvancılıkla sağlayan göçebe kişilerdir (**Artun, 1996**). Başka bir çalışmada ise, Yörük için yürüyen, sefere koşan çadır halkı anlamlarında tanımlamalar da kullanılmaktadır. Yörük, bir yerde durmayıp, devamlı yer değiştiren göçebe halkın genel adı olmuştur (**Dulkadir, 1997**). Buradan anlaşılacağı üzere Yörük ve Türkmen kelimeleri aynı anlamda kullanılmış olup bu kavramları karşılayan tanım konargöçer yaşayan, hayvancılıkla uğraşan, çadırda yaşayan ve doğa yaşamına uyum sağlayan bir Türkmen topluluğudur.

Yörük ve Türkmen çoğunlukla aynı anlamda kullanılmış olup Anadolu’ya gelen göçebe Oğuz Türklerini işaret etmektedir. Bütün kayıtlar bu göçebelerin Orta Asya’dan geldiklerine delildir (**Eröz, 1991**). “Her Yörük Türkmen’dir ama buna karşılık her Türkmen’e Yörük demek doğru olmaz. Yörüklük, Türkmen aşireti hayatının sadece davar sürüleri otlamakla geçinen ve daha klasik bir hayat tarzı içinde olanlarıdır. Netice olarak Yörükler yazın yaylalarda, serin otlaklarda ve kışın kışlaklarda, daha sıcak ovalarda hayvancılıkla uğraşan, büyüklü küçüklü gruplar halinde yaşayan, konar-göçer Türklerdir.” (**Doğan ve Doğan, 2004**). Buradaki tanımlamadan da anlaşılacağı üzere Yörüklerin yaşam şekli bağlı kaldıkları coğrafyayı da etkilemiştir. Bu sebeple yazlak ve kışlak olarak barınabilecekleri coğrafyaları mesken tutmuşlardır.

Yörüklerin yaşam biçimi kültürlerini oluşturmuş olup bu yaşam biçiminin devam etmesi ise sahip oldukları kültürlerini korumak içindir. Günümüzde Yörüklere dair birçok veri olsa da onların mutfak iklimini ortaya koyan doğrudan bir araştırma elde etmek, Yörük kültürünün daha iyi anlaşılmasını sağlamış olacaktır. Anadolu’nun tamamındaki Yörüklerden ziyade Torosların orta bölgesinde yaşayan Yörüklere dair olan veri azlığı bu konunun üzerine eğilmeyi amaç haline getirmek için bir sebep olmuştur. Bu bölgede hala konargöçer yaşayan bir Yörük aşireti olan Sarıkeçililer ise Yörüklerin yaşayan tarihi olarak araştırmaya ışık tutmuştur.

Bu çalışma için kaynak taraması yapılmış olup kaynak taraması sonucunda elde edilen veriler kullanılmıştır.

Yörüklere Tarihsel Bir Bakış

Hayvancılık ile geçinen Türk aşiretlerinin konargöçer yaşam şekline sahip oluşları birbirine bağlı bir form oluşturmuştur. Bu sebeple hayvanlarına her zaman taze otlaklar bulma arayışı Yörükleri sürekli olarak toplulukları mekân değişikliğine sevk etmiştir. Yazın havalar ısındıkça daha serin ve yüksek bölgelere çıkarak hayvanları için elverişli yayılım alanlarını, kışa doğru ise havaların soğumasına paralel olarak tekrar aşağı doğru inerek kışlaklarına gelmişlerdir (**Doğan ve Doğan, 2004**). Konargöçer yaşayan Yörük aileleri otlak bulma ihtiyacı ile göçebe yaşam şekline sahip olmuş; buna bağlı olarak her zaman geniş alanlarda rahatça hareket edebileceği coğrafyada bulunma durumuna alışmışlardır.

Anadolu göçer kültürünün dayandığı tarihi temel Orta Asya Türk göçebeliğidir. Geçmişte, Orta Asya bozkırlarında yaşayan Türk topluluklarının yaşama biçimi, coğrafi çevre gereği hayvancılığa bağlı ekonominin

belirlediği bir göçebelige dayanmaktadır (Artun, 1996). Orta Asya'nın iklimi nedeniyle yazların kurak geçmesi, o bölgede yaşayan kişileri hayvanlarına taze otlak bulmak için zorunlu olarak göç etmelerine neden olmuştur. Bunun sonucu ise konargöçer bir yapı ortaya çıkmaktadır.

On birinci yüzyıl ile beraber Anadolu'ya göç eden Türkler genellikle dağlık bölgeleri ya da dağlık bölgelerin deniz kıyısına yakın olduğu yerleri yerleşim yeri olarak seçmeyi uygun görmüşlerdir. Bu bölgelerin tercih edilmesinin en büyük sebebi ise göç eden Türklerin geçim kaynağının hayvancılık ve yaşam şekillerinin yazlak kışlak arası göçebe kültür olmasındandır (Dulkadir, 1993).

Gülner, Silifke, Anamur, Aydıncık ve Mut Yörükleri Hakkında Genel Bilgi

Osmanlı Devleti zamanında tüm Anadolu'ya yayılan Yörüklerin 19. yüzyılın ilk yarısında yerleştikleri yerlerden birisi günümüz Mersin ilinin Gülner ilçesidir. Yörenin coğrafi özelliği itibariyle dağlık ve engebeli olması birbirine yakın yayla ve kışlak alanları doğurmuştur. Bu alanlar arasında yarı yerleşik bir hayat yaşayan Yörükler, geçim kaynağı olarak hayvancılığı devam ettirmişlerdir. Hayvancılığın yanı sıra yerleşik yaşam beraberinde tarımı da getirmiştir. Yörükler açısından tarım ve hayvancılığın bütünleştiği yöre, Yörük yerleşiminin yoğunluğu bakımından zengin olup Türk kültürünün önemli izlerini taşımaktadır (Ak, 2013). Gülner ilçesi genel olarak Yörüklerden oluşmaktadır. Bu yörede yaşayan yerleşik Yörükler geleneklerini korumayı başarmışlardır. Böylece hala yazlak – kışlak hayat şeklini devam ettiren yöre halkı kışın köylerde ya da ilçe merkezinde yazın ise daha yüksek bölgeler olan yayla alanlarında ikamet etmektedirler.

Yörüklerin Anadolu'da en önemli yaşam alanlarından biri olan Toroslar ve burada yer alan Silifke, Yörük kültürünün izlerinin görülebileceği önemli bir merkezdir. Bozdoğan, Boynuinceli ve Sarıkeçili aşiretleri Silifke çevresinde yaşayan, Yörük kültürünün hayat bulduğu birkaç aşirettir. Sarıkeçililer, hala göçebe yaşam biçimlerini sürdüren bir aşirettir. Oğuzların Bozoklar kolunun Kayı boyundan geldiği düşünülen Sarıkeçili aşireti geçmişteki ataları gibi kışın kışlak dedikleri denize yakın ılıman bölgelerde, yazın ise yazlak dedikleri Torosların yüksek kesimlerinde keçi kılından yapılmış çadırlarında yaşamaktadır. Kışları Mersin-Gülner-Silifke-Anamur gibi sahillere yakın yerlerde, yazları da Mut-Karaman-Seydişehir-Beyşehir yaylalarında geçirmektedirler. Sözü edilen bu aşiretler tarımdan çok hayvancılık ile uğraşmışlardır (Demir ve Bakar, 2014). Buna bağlı olarak hayvancılık mutfaklarına yansımış ve hayvansal ürünlerin yoğun olarak kullanıldığı bir mutfak kültürü şekillenmiştir. Bu aşiretin oluşturduğu derneğin başkanı ile yapılan görüşmeler günümüze kadar Yörük kültürünün nasıl geldiği ve şu anki durumu hakkında geniş bilgi vermiştir.

Yörüklerde Hayvancılık

Yörüklerde hayvancılık hayati önem taşımaktadır. Esasen Yörüklüğün devamı için Yörük geleneklerine göre yaşamın anlamı bir bakıma hayvancılıkla meşguliyetin bir gereğidir. Yüzyıllardır hayvancılıkla geçimlerini sağlayan Yörükler birçok nedenden dolayı ekonomilerinin temel ürünü olan koyun yerine zamanla başka türleri besleme yoluna gitmişlerdir. Bu insanların besledikleri hayvanların türü iklime ve coğrafi yapıya göre de değişebilmektedir. Diğer taraftan beslenen hayvan sayısı bu kültür içindeki insanların ekonomik seviyesini ortaya koymaktadır. Yörüklerde en çok

beslenen hayvanlar sırasıyla koyun, keçi, sığır ve devedir. Türk göçbeleri Anadolu'ya geldiğinde coğrafi nedenlerden dolayı keçi beslemenin de yaygınlaştığı kaydedilmektedir. Keçi (davar) beslemenin 17. Yüzyıldan sonra giderek yaygınlaştığı, hatta bu durumun yaşanılan konutlara da etkisini gösterdiği ve keçe çadırlar yerine kıl çadırlar kullanılmaya başlandığından söz edilmektedir (**Eröz, 1991**).

Orta Toroslarda yerleşik yaşamın içindeki günümüz Yörükleri yaşayış bakımından modernize olmuş bir vaziyettedir. Hayvancılık faaliyetinde Mersin iline baktığımızda (Gülнар, Silifke, Mut gibi) arazi kullanımının uygunluğu açısından hayvancılık önemli bir faaliyettir. Bu bölgede hayvancılık çayır, mera ve yayla kısımlarında daha da elverişli bir geçim kaynağı olmuştur. Mersin ilinin genel olarak bütün ilçelerinde hayvancılık yapılmaktadır. En yaygın hayvan türü ise küçükbaş hayvanlardan keçi olagelmıştır. Bunun başlıca sebebi ise iklim ve yer şekillerinin keçi beslemeye müsait olmasıdır. Ancak keçinin ormanlık alanlarda tahribat oluşturması sebebiyle keçi besleme gittikçe azalmış; keçiye alternatif olarak koyun ön plana çıkmıştır (**Eröz, 1991**). Günümüzde hayvan kesimleri ya da et tüketimindeki tercihlerde Yörük ailelerinin önceliği keçi etidir.

Orta Toroslarda yaşayan Yörüklerde hayvancılık temel geçim kaynağı iken Cumhuriyet Dönemi ve sonrasında tarım konusunda iyileştirilmelerin ve Yörüklerin göçebelikten yerleşik hayata geçişi, tarıma geçişini de beraberinde getirmiştir. Özellikle Mersin civarındaki ovalarda sulu tarıma geçilmesi Yörüklerin hayvancılıktan uzaklaşmasına yol açmıştır (**Kaştan ve Kaştan, 2009**). Bu nedenle günden güne Yörük aileleri için tarım daha kolay ve tercih edilir bir ekonomi haline gelmiştir. Bu anlaşılır bir durumdur çünkü hayvanlar için otlak gezip yorulmak

yerine tarladaki mahsule ya da meyve ağacına bakmak daha karlı bir iş kapısı olmuştur.

Günümüzde ekonomisini hayvancılıkla sağlayan Yörük ailesi oldukça az sayıdadır. Köylerde yaşayan ailelerin hemen hepsinin tarlası vardır. Tarlası olan bu aileler az ya da çok tarımsal faaliyetle geçimini sağlamaktadır. Tarlası olmayan aileler ise imkânsızlıktan dolayı hayvan besleyip bu hayvanlardan elde ettikleri süt ürünlerini satarak geçimlerini temin etmektedirler.

Yörüklerin keçiye ehemmiyet vermesinin sebebi; keçilerin dağlık, kayalık ve engebeli araziye kolay uyum sağlamasıdır. Koyuna göre daha dayanıklı olan keçi, maddi imkânları az olan çoğu Yörük aileleri için daha uygun hayvan olmuştur. Şubat zamanı doğuran keçilerin sütlerinin yavrulara ayrılması gerektiğinden daha az süt temin edilip, peynir ve tereyağı üretimi için ilkbahar sonları ve yaz ayları beklenmektedir. Mayıs ayından itibaren yaylaktaki bol miktarda otlardan beslenen keçilerin süt ve kıl verimi artmaktadır. Yaz bitip kışlağa dönüşte bu sütlerden elde edilen peynir ve tereyağı pazarlarda satılmaktadır. Elde edilen kılların bir kısmı yine pazarlarda satılırken, arta kalan kısmı ise çadır yapımında (sadece Sarıkeçili Yörükleri bu geleneği devam ettirmektedir) kullanılmaktadır (**Eröz, 1999**). Günümüzde Gülнар, Silifke, Anamur ve Mut'taki bazı pazarlarda hala bu gelenek devam etmekle beraber, yerleşik durumda ve varsa konargöçer Yörükler ihtiyaçlarını bu pazarlardan karşılamaktadırlar. Bu pazarlar sayesinde halkın sosyalleşme imkânları genişlemiş hale gelmektedir.

Orta Toroslarda yaşayan Yörükler büyük baş hayvanlardan daha çok sığır beslemektedir. Keçi ve koyuna nazaran oldukça az sayıda olması sebebiyle çok rağbet görmemektedir. Daha çok tarımın yapıldığı alanlarda

yetiştirilen sığır, son zamanlarda devlet desteği ve kalkındırma projelerindeki süt inekçiliği nedeniyle artmaya başlamıştır. Köylerde ise gerek kendi tüketimleri için gerekse üretim fazlası ürünleri satmak için genellikle aileler birkaç küçük ve büyük baş hayvan beslemektedir (Anonim, 2016). Konargöçer halkın azalmasıyla bu bölgede yapılan geleneksel hayvancılık faaliyeti ise unutulmaya yüz tutmuştur.

Yörük, Kadın ve Mutfak

İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir. Beslenmeye bu tür yaklaşımda insan metabolizmasının besin ve enerji ihtiyacının karşılanması sürecine gönderme söz konusudur. Ancak söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir. Yemek büyük ölçüde biyolojik bir eylem kabul edildiği için birçok sosyolog bu konuya çok az ilgi göstermiştir. Ancak yemek sosyoloji teorilerinde doğal bir eylem olarak görülmüştür. Birçok teorisyen insanın besin ihtiyacına ve bunun karşılanması için bir araya gelme aktivitelerine ima ve açık yollarla göndermede bulunmuşlardır (McIntosh, 1996).

Dünyada genellikle her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri söz konusudur. Bunlar o mutfağı ötekilerden ayıran özellikler olarak tanımlanır. Çoğu zaman bunlar din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü hayvan varlığı ve bitki varlığı ile sınırlıdır (Şavkay, 2000). Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Topluluğun tarımsal üretim esasında mı yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürünü,

yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirleyecektir. Tahmin edilebileceği üzere konar-göçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri ağırlık oluşturmaktadır. Hayvanları beslemek için gerçekleştirilecek sık yer değiştirmelerde, besinlerin saklanmasına uygun olarak işlenmesi zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda hayvansal besinlerin paketlenme işlemi de topluluğun sık yer değiştirme zorunluluğuna göre şekillenecektir.

Yörük aşiretleri arasındaki kadının önemli bir yeri vardır. Kadınların obada önemli bir danışmanlık görevi de yaptığını belirtilmektedir. Erkekler kadınlara danışmadan bir işe veya pazarlığa başlamazlar. Kadın suçlu olsa bile nedeninin erkek olması, kocası ölen kadınların acele olarak evlendirilmesi, çok çalışan kadının saygı görmesi ve ölümler arkasından kadınların ağıt yakması gibi kültürel özellikler de yörük yaşamında yer almaktadır (Yalman, 1977).

Yörük ailelerinde kadının statüsünün yüksek ve önemli olmasının birçok nedeni sayılabilir. Göçer hayatta insanların daha sağlıklı, güçlü, çalışkan ve maharetli olması hayati önem taşımaktadır. Çadırın yönetimi evin en yaşlı kadınındadır. Çocuğu doyurup sağlıklı bir şekilde yetiştirmek kadının işidir. Misafiri gerektiği şekilde evin kadını ağırlar. Kilimi, çadırı, heybeyi, kolanı kadın dokur. Evin ihtiyacı olan hemen bütün el işiyle yapılabilecek eşyaları kadın yapar. Hayvandan sütü kadın sağlar. Üzerlerine giyilen giysileri kadın diker. Keçiden, koyundan kırkılan yünü, kılı kadın temizler, eğirir, boyar ve çeşitli motiflere dönüştürür (Seyirci, 1996).

Yörüklerde yemek yeme şeklinin zaman içinde çok fazla değişmediği söylenebilir. Değişim kullanılan kap, kacak, tabak, kaşık, çatal gibi mutfak malzemelerin cins ve kalitesi ile sınırlı kaldığı söylenebilir. Eskiden kullanılan

ağaç kaşık yerine, günümüzde metal kaşık ve çatal kullanılmaya başlanmıştır. Bakır ve alüminyum tencere yerine çelik mutfak eşyaları tercih edilmeye başlanmıştır.

Mutfakta kullanılan eşyaların önemli ölçüde değişmesine karşılık yemek yeme şeklinin fazla değişmediği görülmüştür. Gerek çadırda yaşayan göçer ailelerde gerekse yerleşik hayata geçmiş ailelerde yaygın olarak yemekler yerde yenilmektedir. Sofra bezinin üzerine yaklaşık 20-25 cm kadar yüksekliğinde tahtadan yapılmış çember şeklinde kasnak üzerine bakır veya alüminyum sini konarak sininin üzerine tabaklarla yemekler konmaktadır. Varlıklı olmayanlar ise yemeklerini sadece yere serilen sofra bezinin üzerinde yemeklerini yemektirler (**Eröz, 1991**).

Yerleşik olmayan, yazı ve kışı farklı bir bölgede geçiren Yörükler, tarımdan ziyade hayvancılıkla uğraşmışlardır. Bunun sonucu olarak tükettikleri gıdalar hayvanlardan elde edilen yiyecek ve içecekler olmuştur. Yapılan yemeklerin çoğu et ve süt ürünleriyle elde edilen yemeklerdir. Ayrıca yemeklerde bulgur ve çeşitli otlar da görülmektedir. Mutfağa dair üretmedikleri ihtiyaçlarını ise hayvanlarından elde ettikleri yağ, peyniri, sütü ve yoğurdu yaşadıkları bölgeye yakın çevrelerde kurulan pazarlarda satarak tedarik etmişlerdir (**Seyirci, 2000**). Bu pazarlara hala günümüzde, zamana uyarlanmış modern bir durumla iç içe olsa da, rastlamak mümkündür. Ataları gibi çadırda kalmasalar da onların yaşam tarzını devam ettiren günümüz Yörükleri, özellikle yazları yaylaya çıkıp Ekim – Kasım ayına kadar burada kalmaktadırlar (konut sahibi olanlar). İklimin ve toprak yapısının elverdiği ölçüde tarımsal faaliyet de sürdüren Yörükler, elde ettikleri ürünleri pazarda satıp ya ekonomik gelir elde etmekte ya elde ettiği gelir ile kendisinde eksik olan diğer gıda veya ev işlerinde kullanılmak üzere başka eşyalar temin etmektedirler.

Sarkeçili Yörükleri üzerinde yapılan araştırmalar sonucu elde edilen bilgilere göre, konargöçer yaşamındaki Yörüklerin başlıca yiyecekleri et ve süt ürünleri (yoğurt, tereyağı, peynir) yanı sıra satın aldıkları tahıl ürünleri olan buğday ve arpadır. İçecek ise yaygın olarak kendi sürülerinin sütlerinden yapılan yoğurttan elde ettikleri ayrandır. Bunun yanı sıra çevredeki ormanlık alanlarda avcılık sonucu yakaladıkları tavşan, keklik, yöresel kuşlar (bozlak, çukka, çulluk, falak, üveyik, bildircin, turaç), dağ keçisi ve geyik gibi yabani hayvanların etlerinden de istifade etmektedirler. Yazın yayladan topladıkları adaçayı ve kekiği ise kahvaltıda ya da kışın çay olarak tüketmektedirler.

Yemek yeme şekli açısından önemli sayılabilecek bir konu da yemeklerin aynı kaplardan veya aynı tabaklardan yenmesidir. Her ayrı yemek çeşidinden sofraya bir tabak yemek konulmakta ve sofranın etrafına oturan (bağdaş kurulu) kimseler aynı tabaktan kaşıkla yemektedir. Sofralarda çatal, kaşık kullanılmaktadır. Yaşlı kimselerin belirttiğine göre eskiden fazla kaşık olmadığından dolayı ya nöbetleşe tahta kaşıklarla yemek yenildiğini ya da ekmekler külah yapılarak kaşıksız yenildiğini söylenmiştir. **Eröz (1991)**, Yörüklerin ekmeği bükerek kaşık yapmasını Yörüklerin temizliğine ve titizliğine bağlamaktadır. Ayrıca gerek düğünlerde gerekse evlerde aynı su bardağı ya da su tasından sofrada oturan herkes su içmektedir. Yemeklerin tadı açısından ise genellikle baharatın bol kullanıldığı söylenebilir. Ayrıca geleneksel Yörük yemeklerinin genellikle düğünlerde, cenazelerde ve bazı özel günlerde yapıldığını ancak diğer günlerde pek rağbet edilmediği belirtilmiştir.

Yörüklerin yaşam formu olan konargöçerlik, ev ya da çadır içerisinde kullanılan malzemeleri de doğrudan etkilemiştir.

Çoğunlukla taşınması kolay olması için hafif ve kullanışlı eşyalar buldurmışlardır. Ekonomik olması ve kullanışlılığı bakımından besledikleri hayvanların kılından ve yününden yararlanarak ev eşyaları elde etmişlerdir. Hayvanlardan sağladıkları kıl ve yünlerden ev eşyaları yapmaları Yörüklerin dokumacılık alanında da ilerlemesini sağlamıştır. Bu kıllardan kilim, halı ve çuval dokumuşlardır. Mutfak eşyaları da yine dokumalardan oluşmaktadır. Yörüklerin evini olan kıl çadır, yere serdikleri halı ve kilim, küçük mutfak eşyaları ve taşıma da kullanılan çuval dokuma ürünlerdir (Akan, 2016).

Yörüklerin en önemli mutfak eşyalarından biri de çuvaldır. Kilim ve çadır gibi keçi kılından yapılan çuval Yörükler için oldukça önemlidir. Bu dokuma çuval ikiye ayrılmaktadır: un çuvalı ve kıl çuval. Un çuvalında tahıllar ve yemeklik gıda maddeleri muhafaza edilirken, kıl çuvalda ise mutfak aletleri bulunmaktadır.

Yörüklerin değişen yaşam koşulları ve günlük hayatlarındaki tercih ettikleri teknoloji çuvalının öneminin kaybolmasına neden olmuştur. Yörükler yazlak ve kışlak arasında göçerken önceleri deve kullandıkları için dokuma çuval bu göç için vazgeçilmez olmuştur. Ancak gelişen teknolojiyle beraber hala konargöçer yaşayan Yörükler traktör gibi ulaşım araçları kullanmaya başlamışlardır. Buna bağlı olarak Yörükler için dokuma çuval yerine telis çuval daha pratik ve ekonomik olmuştur. Bu durum ise geleneksel dokumacılığı ve Yörük kültürünün unutulmasına neden olmaktadır (Akan, 2007).

Geçmişte bakırdan yapılmış mutfak gereçlerini kullanan Yörükler, değişen zaman şartlarıyla beraber çelik, alüminyum, plastik ve çinko içerikli malzemeler kullanmaya başlamışlardır. Her toplulukta yaşanan

değişim ve gelişim Yörüklerde de kendini göstermektedir. Çelik ya da alüminyum tencerede yemek yapmak, demir ya da porselen tabaklarda servis yapmak Yörük aileleri için daha kullanışlı olduğu anlamı taşımaktadır. Pratik ve ucuz olması nedeniyle su taşınan kabı, sofraya getirilen sürahiyi ya da su içilen bardakları plastik olarak görebiliriz.

Yörüklerin kayda değer bir özelliği de kendilerine ait, orijinal yemek türlerine sahip olmalarıdır. Özellikle besin değeri açısından önem taşıyan yemeklerin çoğunun hayvansal ürünlerden yapıldığı bilinmektedir. Protein sağladıkları başlıca gıda maddeleri tereyağı, ayran, peynir, çökelek gibi sütte elde edilen gıdalardır. Yörükler et kullanmak için misafirleri gelince, bayramlarda, düğünlerde ya da bir türbe ziyaretinde besledikleri hayvanlardan kesmektedirler. Kullanılan etten geri kalanı muhafaza için kavrularak kavurma olarak hayvan derisi olan tuluklara doldurulmaktadır (Eröz, 1991).

Yörüklerin sıkça yaptığı yemeklerden bazı örnekler aşağıda derlenmiştir. Bu derlemeler Yörüklere ait damak tadını da ortaya koymaktadır.

Yemekler

Yörük Pilavı: Malzemeler: bulgur, soğan, tuz, su ve tereyağı. Bu yemek Yörüklerin sıkça yaptığı bir yemektir. Önce tereyağı bakır tencerede eritildikten sonra malzemenin çokluğuna göre soğanları doğranıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Eğer çadırdaki domates varsa kavrulan soğanların üzerine doğranan domatesler atılır. Domatesler piştikten sonra üzerine su konularak kaynaması beklenir. Tenceredeki karışım kaynayınca üzerine bulgur eklenir ve kapağı kapatılarak suyun çekmesi beklenir. Ortalama 20-30 dakika sonra pilav pişer.

Akıtmaç: Malzemeler: süt (deve ya da keçi sütü), un ve tuzdur. Sütün içerisine bir parça tuz ve azar azar un eklenir. Genellikle deve ya da keçi yeni doğum yaptığında hayvandan alınan ilk süt ile yapılmaktadır. Karışım akışkan bir kıvam oluncaya kadar bu işleme devam edilir. Akışkan bir kıvam elde edildiğinde odun ocağında önceden ısıtılmış sacın üzerine kaşıkla alınan karışım boşaltılır. Sacın üzerine pişen taraf ters yüz edilir ve her iki tarafın da eşit şekilde pişmesi sağlanır (**Eröz, 1991**).

Buğday çorbası: Malzemeler: buğday (yarma), tereyağı, tuz ve su. Tencerede eritilen tereyağına kişi sayısına göre su eklenir. Kaynayan suyun içerisine önceden el değirmeninde yarılmış olan buğday eklenir. Karışıma az bir miktar tuz atılarak tencerenin ağzı kapatılır. Suyunu biraz çeken ve kıvam alan çorba servis edilir (**Eröz, 1991**).

Bulgur Aşısı: Malzemeler: bulgur, tereyağı, su, tuz, tercihe göre et (genellikle keçi eti). Etlili olanına bazı yörelerde etli pilav da denir. Yemeğin yanında genellikle yoğurt ya da ayran olur (**Eröz, 1991**).

Bulamaç: Malzemeler: un, yağ, soğan, su ve tuz. Su yerine süt ile yapılan şekli de mevcuttur (**Eröz, 1991**). Kaynayan suyun içine biraz tuz ve yeterince (akışkan kıvam olacak şekilde) un eklenir. Pişen lapanın üzerine eritilen tereyağı dökülür. Genellikle bu tarif soğansız yapılsa da soğan ile yapan Yörük aileleri de vardır.

Çörek: Malzemeler: un, su, küncü (susam) ve tereyağı. Bir kaptan un ve suyun yoğrulmasıyla elde edilen hamur elle açılır. Üzerine susam serpilir ve parçalar halinde tereyağı eklenir. Bu hamur genelde yanmayacak olan bir kaptan yapılır çünkü kabın üzeri saca kapatılır ve sacın üzerine daha önceden hazırlanmış olan odun ateşinden közler yerleştirilir. Kabın altında yanan korlaşmış ateşle alttan ve üstten

çöreğin pişmesi sağlanır (**Eröz,1991**). Odun ateşinde pişen çöreğin pişirme zamanı uzun olacağından çöreğin hazırlanması 1 – 2 saat aralığında olabilir.

Ekmek Aşısı: Malzemeler: yufka ekmek, tereyağı ve pul biber. Önceden su serpilerek yumuşatılan yufka ekmekler avuç içi büyüklüğünde parçalara bölünür. Bir tavada eritilen tereyağının içine pul biberler atılır ve hazırlanan yağ parçalanmış yumuşak yufka ekmeklerin üzerine eklenir. Bu şekilde biraz daha ateşte pişirildikten sonra hazır olur. Bu yemeğe bazı Yörük aşiretleri (Karakoyunlular gibi) *Dolaz* demektedir (**Eröz, 1991**).

Keşkek: Malzemeler: dövme, keçi eti, su, tuz, tereyağı ve pul biber. Keşkek yemeği Anadolu'nun birçok yöresinde yapılmaktadır. Yörüklerin sıkça başvurduğu bir yemek olan keşkek, kabuğu dibeklerle dövülüp çıkarılan buğdayla yapılır. Bu buğdaya dövme denilmektedir. Suyun içinde et pişirildikten sonra içine dövme atılır ve biraz tuz eklenir. Elde edilen karışım geniş bir bakır kazana alınarak homojen bir kıvam alınmaya kadar kepçelerle ezilir. Elde edilen yemeğin üzerine tereyağında kavrulan pul biber ilave edilir (**Eröz, 1991**). Ziyafetlerde ve şölenlerde yapılan bu yemek Yörükler tarafından el birliği ile büyükçe kazanlarda yapılmaktadır.

Tarhana Çorbası: Malzemeler: kurutulmuş tarhana, un, su ve yoğurt. Kış gelmeden tarhanayı hazırlayan Yörükler tarhanayı haşlanmış buğday ve yoğurtla yapar. Haşlanıp soğutulan buğdayı süzölmüş yoğurt ve bolca tuzla yoğrulur. Bu karışım elde sıkılarak ya da kaşıkla tepsilere alınır ve suyu çekinceye kadar güneşte kurutulur. Tarhana çorbası hazırda bulunan kuru tarhananın suyun içinde kaynatılmasıyla yapılır. İçine biraz un ve tuz atılır. Kıvam koyulaşana kadar pişirme işlemine devam edilir. Pişen çorba servis

edilir. Tarhana çorbasına ekstra yoğurt ya da süt ekleyerek yapan aileler de mevcuttur (Anonim, 2017).

Tutmaç: Malzemeler: un, yumurta, tuz, su, tereyağı, yoğurt ve sarımsak. Un, yumurta, tuz ve su bir kaptaki yoğrularak hamur elde edilir. Elde edilen hamur ince ince kıyılarak bir kenarda bekletilir. Bir tencerede ya da küçük bir kazanda su kaynatılarak içerisine az bir miktar tuz ve tereyağı atılır. Kaynayan bu suya bekletilen hamurlar atılır ve pişmesi sağlanır. Pişen hamurlar süzülerek geniş bir kabın içine alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan pişmiş hamurların üzerine, daha önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt eklenir. Böylece tutmaç yemeğe hazır hale gelir (Eröz, 1991).

Yufka: Yörüklerin, Türkmenlerin ekmeğidir. Sac üzerinde yapılan mayasız ekmektir. Un ve su ile yoğrulan hamur oklava ile incecik açılarak, odun ateşinin üzerindeki sacda pişirilir. Pişen yufka ekmekler üst üste dizilir (Eröz, 1991). Elde edilen yufkalar kuru olduğu için yenileceği zaman hafif su serpilerek yumuşatılır.

Mutfak Aletleri

Yörükler mutfak eşyası olarak çok fazla malzeme bulundurmamakla birlikte yemek yapmak ve hayvanlardan elde ettikleri ürünleri işlemek için temel malzemeler temin etmektedirler. Yörüklerin günlük hayatta kullandıkları ve yaylaya çıkarken beraberlerinde götürdükleri eşyaların en önemlileri ise dibek, yayık, bişsek, su kabağı, sac, oklava, iteğe, senit, şiş, kahve değirmeni, sayacak, somad, solku, sahan, sini, tuluk, çomça, helke, güğüm, haranı, sitil ve bardak olarak kullanılan küçük boyutlu toprak testidir (Keser, 2011). Bu aletlerin tanımına ve ne işe yaradığına baktığımızda:

Tuluk (Yayık Tuluğu): Ayran yaymaya ve tereyağı çıkarmaya yarayan alettir.

Sayacak (sacayak): Pişirme ya da ısıtma işlemi için üzerine tencere, sac, güğüm, sitil gibi mutfak aletlerinin dengede durması için oturtulduğu üç kısa metal çubuğun metal bir halkaya kaynak edilmesiyle yapılmış basit bir gereçtir.

Dibek: Pul biber, kahve, karabiber gibi gıdaları dövüp küçültmeye yarar.

Su Kabağı: Bir sebze olan su kabağı çeşitli işlemlerden geçirilerek içi boşaltılır ve kurutulur. İçinde su taşıma, baharat saklama, banyoda tas olarak kullanma gibi işlemlerde kullanılır.

Sitil: İçine su ve süt gibi sıvı gıdaların taşındığı genelde bakır olan derince kap. Yaklaşık 5 – 10 litre hacminde olur.

Bişsek: Tulukta yayık yaymaya yarayan ucu direksiyon biçiminde uzun saplı ahşap malzemedir. Bişşegin yayık içinde aşağı yukarı hareket ettirilmesiyle yoğurt ayrana dönüşür ve yağ ayrandan ayrıştır.

Güğüm: İçine su konan ve bazen içinde su ısıtılan uzunca, alt tarafı genişçe alüminyumdan yapılmış mutfak ve banyo gereçidir.

Toprak Testi: İçine pekmez ya da yağ gibi maddeler konur. Saklama amaçlı kullanılır.

Solku: Havanda ya da dibekte tahıl dövmekte kullanılan tokmak.

Sahan: Bakır tabaklara sahan denir.

İteğe: Un elerken dökülmemesi için yere serilen bez ya da şaplanmış deriden yapılan örtüdür.

Kahve Değirmi: Çekirdek haindeki kahveleri öğütmek için kullanılan basit el aletidir.

Somad: Yemek yenileceği zaman yere serilen ya da yufka ekmeği sarmak için kullanılan kumaş örtüdür.

Sini: Büyük bakır tepsi.

Helke: Su, süt vb. likit şeyleri koymaya yarayan, çoğunlukla bakırdan yapılan, bakraçtan büyük bir çeşit kova.

Haranı: Bakır tencere.

Çomça (Kepçe): Yemekleri tabaklara koymaya yarayan çukur saplı alet.

Sac: Üzerinde yufka ekmeği pişirmek için kullanılan daire şeklinde ince ortaya doğru çukurlaşan demir alet.

Senit: Üzerinde yufka ekmeği açılır.

Oklava: Yufka ekmeğinin hamurunu açmaya yarayan silindir uzun ince ahşap alet.

Şiş: Sacın üzerinde pişen yufka ekmeği çevirmeye yarayan yassı düz uzun ahşap alet.

Bunların dışında Anamur yöresinde yaşayan Yörüklerin kullandıkları bazı mutfak aletleri vardır. Yukarıdaki mutfak aletleriyle benzerlik göstermekle birlikte adlandırmada yöresel ağız farklılıkları vardır (**Tokatlı ve Nas, 2012**). Mutfak aletleri ve yöresel isimleri ise şu şekildedir:

Kulpluca: Bir çeşit kova.

Cadırtma: Üç ahşap sırtın tepeden bağlanarak kullanıldığı bir alet. Suyunu sıkması için peynir ve çökelek asmaya yaramaktadır.

Sonuç

Yörüklük geçmişten günümüze aktarılan önemli bir kültürel mirasa sahiptir. Taşıdıkları ve temsil ettikleri yaşam biçimleri, davranış kalıpları ve kolektif bilinçleriyle Yörükler toplumumuzun en önemli unsurlarından biridir. Yalnız, modern çağı getirilerinden sayılan yerleşik düzen ve ardılları bu kültürü oldukça zor durumda bırakmıştır. Bunun önemli bir sebebi de kültürlerinin dayandığı temel nokta olan hayvancılık için yeterli alanların bırakılmayıdır. Yani günümüzde Yörükler, ne gidecek yaylak kırsak alanlar ne de hayvanlarını özgürce besleyecek otlaklar bulabilmektedirler. Bu da Yörükleri yok oluşa sürüklemektedir. Nitekim artık günümüzde aktif olarak konargöçerlik gerçekleştiren tek topluluk Sarıkeçililer'dir. Sarıkeçililer ve onlara dek gelen tüm Yörükler yaşamlarını hayvancılıkla sağlamışlardır. Hayvancılık onların beslenme adaplarını da belirleyen unsur olmuştur. Elde edilen et ve süt temel gıda maddelerini oluştururken bu maddelerle birden fazla ve farklı yemek çeşidi ortaya çıkarmışlardır.

KAYNAKLAR

Akan, M. (2007). Yörüklerde Taşımada Kullanılan Dokumalar. 38. İCANAS -Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara, Bildiri kitabı: 21-43.

Akan, M. (2016). Anadolu Yörük Yaşamında Dokuma Geleneği. Kalemîşi-Geleneksel Türk Sanatları Dergisi, 4 (7): 40-45. DOI: 10.7816/kalemisi-04-07-03.

Anonim (2016). Geçim Kaynağı. <http://www.gulnar.bel.tr/Gulnar.aspx?id=4>, Erişim tarihi: 22.09.2016

Anonim (2017). Yöremizden Yemekler, Tatlılar, Yeşillikler, Şifalı Otlar, Baharatlar, İçecekler, Mantarlar, Sakızlar, Dağ Meyveleri. <http://anamurunesi.com/kultur/folkloriyasam/yoreyemekleri.htm>, Erişim tarihi: 20.08.2017

Artun, E. (1996). Çukurova Yörüklerinin Gelenek ve Görenekleri. I. Akdeniz Yöresi Türk Toplulukları Sosyo-Kültürel Yapısı (Yörükler) Sempozyumu, Bildiriler Kitabı: 25-62.

Demir, Ö., Bakar, N. (2014). Silifke Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Gelenekleri Üzerine Bir Araştırma. Selçuk Üniversitesi: Türkiyat Araştırma Dergisi 35: 111-134.

Doğan, M.S., Doğan, C. (2004). Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler. Sosyoloji Konferansları Dergisi, 39: 15-29.

Dulkadir, H. (1997). İçel'de Son Yörükler Sarıkeçililer. İçel Valiliği Yayınları: 10 – 15, Mersin

Dulkadir, H. 1993). Sarıkeçililer. II. Uluslararası Karacaoğlan Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu, Bildiri kitabı: 481-488.

Eröz, M. (1965). Türk Köy Sosyolojisi Meseleleri ve Yörük-Türkmen Köyleri. Sosyoloji Konferansları Dergisi, 6: 119-154.

Eröz, M. (1991). Yörükler. Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul.

Kaştan, Y., Kaştan, Y. (2009). Antalya Yöresi Yörüklerinde Av. Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi, 1: 413-433.

Keser, U. (2011). Nerde Çandır Ovasındaki Göçler. http://kazancihaber.com/haber_detay.asp?haberID=1320, Erişim tarihi: 20.08.2017

McIntosh, A. (1996). Sociologies of Food And Nutrition. Plenum Press, New York:

Seyirci, M. (1996). Batı Akdeniz'de Yörükler, I. Akdeniz Yöresi Türk Toplulukları Sosyo-Kültürel Yapısı (Yörükler) Sempozyumu Bildirileri, K.B. Yayınları: Ankara, 191-202

Seyirci, M. (2000). Batı Akdeniz Bölgesi Yörükleri. Der Yayınları, İstanbul.

Şavkay, T. (2000). Osmanlı Mutfağı. Şekerbank Yayınları, İstanbul, s10 – 12.

Tokatlı, S.S., Nas, G. (2012). Anamur Ağzından Derleme Sözlüğü'ne Katkılar. Diyalektolog Dergisi, 5: 33 – 45.

Yalman (Yaygın), A.R. (1977). Cenupta Türkmen Oymaklar. Haz: Sabahat Emir, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara