

## Destan Söyleme Geleneğinde Gastronomi Kültürü: Baklava Üzerine Bir İnceleme\*

### Gastronomy Culture in the Epic Telling Tradition: A Study on Baklava

Dr. Gökhan KARABUDAK\*\*

#### Öz

Olağanüstü kahramanlık veya toplumsal olayları anlatan destanlardan farklı olarak, âşıklık geleneği içerisindeki destanlar sosyal yaşamın çeşitli yönlerini yansıtan edebi ürünlerdir. Bu destanlar içerisinde kültürel, sosyal, ekonomik, politik gibi birçok konu bulunmaktadır. Mutfak kültürü de bu konular arasında yer almaktadır. Yiyecek ve içeceğin övülmesi veya tanıtılması destanlar içerisinde önemli bir yere sahiptir. Türk mutfak kültüründen bahsedildiğinde akla gelen ilk ürünlerden biri olan baklava, Türk mutfak başta olmak üzere Ortadoğu, Balkan ve Güney Asya mutfaklarında önemli yer tutmuş bir hamur tatlısıdır. Tatlı olmanın ötesinde baklava Anadolu coğrafyasına derinlemesine yerleşerek bir kültürel simge haline gelmiştir. Baklavanın düğünlerde, kutlamalarda, bayramlarda vb. yerlerde yer alması onun kültürdeki rolünü de yansıtmaktadır. Baklavanın Türk toplumundaki kültürel önemi, bir mutfak lezzeti olarak oynadığı rolün çok ötesine geçerek sözlü kültür ürünlerinde işlenen bir ulusal kimlik sembolü haline gelmiştir. Bu kültürel unsur nesiller boyunca aktarılan sözlü anlatılarda ve kalıp ifadelerde kendine yer edinmiştir. Bu çalışmada literatür taramasından elde edilen örnekler kullanarak baklavanın âşıklar tarafından söylenen destanlarda nasıl geçtiği analiz edilmiş; sembolik anlamları, kimlik, aidiyet ve kolektif hafızadaki rolü incelemektedir. Türk halk edebiyatında baklavaya atfedilen kültürel

\* Bu çalışma yazarın "Gaziantep Gastronomi Kültüründe Baklava" adlı doktora tezinden üretilmiştir.

\*\* gkhnkrbdk@gmail.com, ORCID: 0000-0002-7509-5206

ve sembolik anlamları âşık destanlarında temsil edilme biçimine odaklanarak irdelenmiştir. Sonuç olarak baklava geleneksel bir tatlı olarak yaygın olarak bilinmekle birlikte aynı zamanda kimlik, sosyal statü ve kolektif belleğin bir sembolü olarak da işlev gördüğü tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Destan, Âşıklık Geleneği, Baklava.

### **Abstract**

Unlike epics that tell of extraordinary heroism or social events, epics within the minstrel tradition poetry are literary works that reflect various aspects of social life. These epics cover many topics, including cultural, social, economic and political issues. Food culture is also among these topics. The praise or promotion of food and drink occupies an important place in epics. Baklava, one of the first products that comes to mind when talking about Turkish culinary culture, is a pastry that has an important place in Turkish cuisine as well as in the cuisines of the Middle East, the Balkans and South Asia. Beyond being a dessert, baklava has become deeply rooted in the geography of Anatolia and has become a cultural symbol. Its presence at weddings, celebrations, festivals, etc. reflects its role in culture. The cultural significance of baklava in Turkish society goes far beyond its role as a culinary delicacy, becoming a symbol of national identity in oral cultural products. This cultural element has found its place in oral narratives and idiomatic expressions passed down through generations. In this study, examples obtained from a literature review were used to analyse how baklava is mentioned in epics sung by minstrels, examining its symbolic meanings, identity, belonging, and role in collective memory. The cultural and symbolic meanings attributed to baklava in Turkish folk literature were examined by focusing on how it is represented in minstrel epics. In conclusion, while baklava is widely known as a traditional dessert, it was also found to function as a symbol of identity, social status, and collective memory.

**Keywords:** Gastronomy, Epic, Minstrel Tradition, Baklava.

## Giriş

Dilimize Farsçadan geçmiş olan “destan” terimi büyük ve olağanüstü kahramanlık veya toplumsal olayları uzun olarak manzum bir biçimde anlatan edebi tür şeklinde tanımlanmaktadır (Ata Yıldız 2015: 19-65). Destanların tanımı, oluşumu ve sınıflandırılması konusunda M. Fuad Köprülü (1980: 41-42), Zeki Velidi Togan (2016: 31-34), Şükrü Elçin (2010: 72), P. Naili Boratav (2015: 41) başta olmak üzere birçok araştırmacı görüş bildirmiştir. Ancak bu çalışmada ele alınan destan kavramı, mitik olan destan türünü değil âşıklar tarafından söylenen ve yazılan halk şiiri türünü ifade etmektedir. Yapı olarak “koşma” olarak bilinen halk şiiri formuna benzese de dörtlük sayısı, konusu, anlatım biçimi ve ezgisi bakımından farklılık göstermektedir (Koz 1977: 266).

Ahmet Talat Onay ve Cem Dilçin “şekil” (Onay 2001: 135-156; Dilçin 1995: 315-334); Hikmet Dizdaroğlu ve Fuat Özdemir “tür” (Dizdaroğlu 1969: 191-201; Özdemir 1991); M. Ö. Oğuz ve Özkul Çobanoğlu tarafından biçimsel olarak “şekil”, içeriksel olarak ise “tür” içinde değerlendirilmiştir (Oğuz 2001: 18-19; Çobanoğlu 2000: 14-17). Ayrıca, Sakaoğlu ve Artun bu destanları ezgilerine dayanarak “koşma” türleri olarak tanımlamışlardır (Artun 2001: 30; Sakaoğlu 1999).

Âşık destanları için Nurettin Albayrak “Türk halk edebiyatında, başta saz şairleri olmak üzere, genellikle 11’li hece ölçüsü ve dörtlük nazım birimiyle koşma biçiminde, 7’li veya 8’li hece ölçüsü ve mânî katarıyla söylenen ve toplum hayatını hemen her yönüyle yansıtan uzun manzumelere destan adı verilmekte ve bu destanlara eskiden beri rastlanmaktadır.” sözlerini aktarmıştır (t.y.: 1).

Destanlar üzerine en kapsamlı tasnifi yapan Özkul Çobanoğlu destanları “sosyal hayat, kültürel hayat, iktisadi (ekonomik) hayat, eğitim hayatı, siyasi hayat, dini ve ahlaki hayat, askeri hayat, sosyokültürel çevre, doğal çevre ve insanlarla ilgili destanlar” olmak üzere on maddeye ayırmıştır (2000: 56-89). Bu tasnifteki “Sosyokültürel çevreyle ilgili destanlar” maddesinde bulunan “Yiyecek ve içeceklerle dair destanlar” başlığında âşıkların yiyecek ve içeceklerin ismini vererek onları methettiği veya nasıl yapıldığını anlattığı destanlar yer almaktadır (Karabudak 2024: 182-183).

Bazı yiyecek ve içeceklerin geçtiği destanlar sekiz veya on dört heceyle yazılmasına rağmen çoğunluğu on bir heceli ölçülü olarak söylenmiştir. Doğan Kaya bu yemek destanlarını üç kategoriye ayırmaktadır. Bunlar “1. Çeşitli yemek ve gıdaları konu edinen destanlar”, “2. Sadece bir yemeği, içeceği, tatlıyı veya meyveyi (bulgur pilavı, balık, çiğ köfte, çökelek, ayran, kavun, üzüm vs. gibi) ele alan destanlar” ve “3. Mizahi yemek destanları” şeklinde verilmiştir (Kaya 2008: 79). Bu bağlamda çalışmada ilk olarak baklava hakkında genel bilgiler verilmiştir. Çalışmanın ilerleyen bölümlerinde literatürden derlenen destan örnekleri analiz edilerek baklavanın bu metinlerde nasıl temsil edildiği; hangi sembolik anlamlar yüklendiği; baklavanın kimlik, aidiyet ve toplumsal bellekteki yeri değerlendirilmiştir. Bu açıdan çalışma, baklavanın yalnızca bir tatlı olarak değil aynı zamanda kültürel bir söylem aracı olduğunu ortaya koymayı hedeflemektedir.

## 1. Baklavanın Kültürel ve Coğrafi Yolculuğu: Tanımı, Özellikleri ve Yayılımı

Baklava, ince açılmış hamur katmanlarının aralarına yöresel olarak değişkenlik gösteren iç harçların (çoğunlukla ceviz, Antep fıstığı veya badem) eklenmesiyle hazırlanan, pişirildikten sonra üzerine şerbet dökülen ve geleneksel Türk mutfağının temsil gücü yüksek tatlılarından biridir. Bu tatlı, tarihsel süreç içinde Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan göç ve kültürel etkileşimlerin izlerini taşıyan bir mutfak ürünü olarak öne çıkmaktadır. Yalnızca gastronomik bir öğe olmanın ötesinde toplumsal kutlamalarda, dini bayramlarda ve özel günlerde yer alması nedeniyle baklava aynı zamanda kültürel bir taşıyıcı işlevi de görmektedir.

Baklava, Anadolu öncesi Türk mutfağıyla güçlü bağ kuran tatlılar arasında önemli bir yere sahiptir (Işın 2009: 236). Baklavanın kökenine ilişkin araştırmacılar farklı görüşler bildirmiştir. Bazı araştırmacılar, baklavanın çok eski zamanlardan itibaren Türkler tarafından yapıldığını söylerken bazı araştırmacılar ise baklavanın kökeninin Türk mutfağına ait olmadığını savunmaktadır. Türk mutfağına ait olmadığını savunan araştırmacılar baklavanın Antik Roma, Pers, Arap, Asur ya da Yunan mutfağıyla ilişkilendirmiştir (Karabudak 2024: 42-44).

Charles Perry ve Priscilla Mary Işın başta olmak üzere birçok araştırmacı, baklavanın kökeninin Türk mutfak kültürünün bir parçası olduğunu ifade etmiştir. Buğdayı temel besin kaynağı olarak kullanan göçebe Türk toplulukları ince açılmış hamur tabakalarını “yufka” olarak adlandırarak bu hamurların arasına çeşitli iç harçlar yerleştirmek suretiyle katmanlı veya sarılarak şekillendirilmiş hamur işleri geliştirmişlerdir. Tatlandırıcı olarak kaymak, bal ve benzeri doğal ürünlerden yararlanarak çok katmanlı yufkalardan baklavanın prototipini üretmişlerdir (Perry 2003: 87; Işın 2009: 236; Akkoyunlu 2012: 334-335; Emil 2006: 1).

18. yüzyıldan günümüze kadar büyük ölçüde değişmeden ulaşan baklava (Kauffman 2008: 10) Osmanlı saray mutfağında geliştirilerek zamanla saray çevresinin dışına taşmış; halk tarafından erişilebilir hâle gelmiştir. Çeşitli dükkanlarda üretilip satılmaya başlanan baklava Osmanlı döneminde siyasal, ekonomik ve kültürel yaşamın merkezi konumunda olan İstanbul'da yoğun olarak tüketilmiştir. Bu bağlamda, tatlı ustalarının İstanbul'a yönelmesi, kentin baklava üretiminde önemli bir merkez olarak öne çıkmasına katkı sağlamıştır. Ancak günümüzde baklava, İstanbul'dan ziyade Gaziantep ile özdeşleşmiş durumdadır. Bunun en önemli sebepleri arasında Gaziantep'te kullanılan yerel malzemelerin nitelikleri yer almaktadır. Ayrıca, geleneksel ev üretiminin aksine baklavanın erkek ustalar tarafından dükkân ortamında, belirli standartlar çerçevesinde ticari bir ürün hâline getirilmesi de Gaziantep'in bu alandaki ününü pekiştirmiştir (Zor 2018: 46).

Antep Baklavası 28 Mart 2005 tarihinde Gaziantep Sanayi Odası tarafından tescil edilmesi amacıyla Türk Patent Enstitüsüne başvuruda bulunmuştur. Bu başvuru, 27 Nisan 2007 tarihli Resmî Gazete'de yayımlanan duyuru ile kamuoyuna ilan edilmiş ve söz konusu ibare 28 Mart 2005 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere resmî olarak tescillenmiştir (URL-1). Bu süreci takiben, 1 Temmuz 2009 tarihinde Avrupa Birliği nezdinde de koruma sağlamak amacıyla uluslararası başvuru yapılmış; yaklaşık dört yıllık bir değerlendirme sürecinin ardından, 8 Ağustos 2013 tarihinde Avrupa Birliği Resmî Gazetesinde “Antep Baklavası” adıyla ilan edilmiştir. Nihai olarak, 21 Aralık

2013 tarihinde tescil süreci tamamlanmış ve karar resmîyet kazanmıştır (Zor 2018: 60; Kolay vd. 2016: 236). Böylece, Antep Baklavası, Avrupa Birliği tarafından tescil edilen ilk Türk ürünü olma unvanını kazanmıştır.

Türk, Suriye ve Yunan mutfak kültüründe önemli bir yer tutan baklava, günümüzde Akdeniz coğrafyasından Kafkaslara, Orta Doğu'dan Balkanlara kadar uzanan geniş bir alanda farklı varyantlarla tüketilen geleneksel bir tatlı biçimidir. Tarihsel olarak bakıldığında bu coğrafyaların bir zamanlar Osmanlı Devleti'nin himayesi altında olması, baklavanın kökenini anlamada belirleyici bir unsur olarak görülmektedir. Nitekim, günümüzde bilinen formuyla baklava, Osmanlı saray mutfagının seçkin lezzetlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Baklavanın tarih öncesi köklerini incelemek gerekirse, Orta Asya bozkırlarında yaşayan Türk topluluklarının sac üzerinde pişirdikleri ince yufka katmanlarını üst üste koyarak hazırladıkları tatlı hamur işleri, bugünkü baklavanın prototipi olarak değerlendirilebilir. Geleneksel teknikler ile zamanla Osmanlı mutfagında son şeklini alan baklava az farklılıklar ile günümüze kadar taşındığı anlaşılmaktadır. Bu tarihsel ve kültürel miras, 2013 yılında Avrupa Birliği tarafından coğrafi işaret tesciliyle resmîyet kazanmış; baklavanın özellikle Gaziantep mutfagına özgü bir ürün olduğu uluslararası düzeyde tanınmıştır. Bu gelişme, yalnızca Türkiye'nin gastronomik zenginliğini belgelemekle kalmamış, aynı zamanda baklavanın kültürel sahipliğine dair küresel bir kabulü de beraberinde getirmiştir (Karabudak 2024: 47).

Baklavanın Türk toplumundaki kültürel önemi, bir mutfak lezzeti olarak oynadığı rolün çok ötesine geçerek sözlü kültür ürünlerinde işlenen bir ulusal kimlik sembolü haline gelmiştir. Bu kültürel unsur nesiller boyunca aktarılan sözlü anlatılarda ve kalıp ifadelerde kendine yer edinmiştir. Baklava âşıklar tarafından söylenen destanlarda da zaman zaman geçmektedir. Aşağıda âşıklar tarafından söylenen destanlar içerisinde baklavanın nasıl geçtiği, hangi yönlerine vurgu yapıldığı, maddi formunun ötesine geçerek Türk halkının kolektif belleğinde nasıl güçlü bir kimlik simgesi haline geldiğini incelenmiştir.

## 2. Âşık Destanlarında Baklavanın Kültürel Kimliği ve Simgesel İşlevi

Türk sözlü kültürde âşıklar tarafından icra edilen ürünler; folklor, tarih ve kolektif hafızanın birleştiği benzersiz bir alandır. Genellikle saz eşliğinde okunan sözlü ürünler, yalnızca kitlenin hoşça vakit geçirmesini sağlamamakta aynı zamanda kültürel değerlerin, geleneklerin ve sosyal normların dinamik arşivleri olarak da işlev görmektedir. Bu anlatılardaki yemek sembolizmi, kimliğin şekillenmesinde ve yansıtılmasında hayati bir rol oynamaktadır. Belirli yiyecekler sadece besin kaynağı olmanın ötesinde anlam, duygu ve aidiyet taşıyıcıları halini almaktadır. Bunlar arasında baklava, sadece tatlı bir lezzet olarak değil kültürel kimliğin güçlü bir ifadesi olarak ortaya çıkmaktadır. Bu bağlamda baklava somut bir kültürel miras olduğu kadar somut olmayan kültürel unsurları da içerisinde barındıran bir lezzettir. Baklavanın sözlü gelenek içinde kültürel ve sembolik bir unsur olarak nasıl işlediğini anlamak için, âşıklar tarafından söylenen destanlardaki belirli örnekler ele alınmıştır. Söz konusu yemek destanları aşağıda incelenmiştir.

“Baklava Destanı”nda baklavanın rengi için “Altın gibi parlarsın tepside sarı”; tadı için “Nefis tadın damaktan bir türlü gitmez”; kokusu için “Mis kokundan pay ister gonaları”; şan, şöhret, ünü için “Şöhretin Gaziantep’ten dünyaya taşı”, “Şanınla Antep’lisin canım baklavam” ifadelerine yer verilmiştir. Ayrıca düğün, dernek ve ziyafetlerin baklava olmadan da yapılmaması gerektiği bu destanda dile getirilmiştir (Köylüoğlu 2016: 406-408).

Gaziantep mutfak kültürü üzerine yazılan ve literatürde baklavayı Gaziantep ile özdeşleştiren destanlarda yer almaktadır. “Antep Sofrası” adlı otuz iki dörtlükten oluşan destanda “Yemek faslı son buldu, tatlılara gelelim/ Başta baklava gelir, saygıyla eğilelim/ Haşmetle, azametle gelir konur sofraya/ Ilık ılık yuvarla, bir daha getirelim” şeklinde geçmektedir. Ayrıca “Fıstıklı, sarığı burma hakikaten çok nefis / Hafiftir, lezzetlidir, rayıhası mis mi? mis.” şeklinde geçen dizelerde baklava çeşidi olan sarığı burma da destana dahil edilmiştir. Bu dizelerde sarığı burmanın hafifliğine ve kokusuna övgü yapılmıştır. Baklava bu destanda son olarak “Unlu helva yaparlar. Kış günü helvacılar. / Baklava gibi diler, kat kat fıstık atarlar.” şeklinde geçmektedir. Dörtlükte eşkenar dörtgen biçimini ifade etmek için, bir başka ifadeyle baklava dilimi vurgusu yapılmıştır (Yurtsever 1992: 19).

Âşık Mehmet Yılmaz tarafından söylenen “Antep Yemekleri” ve “Gaziantep’te Yemek” adlı destanlarda baklavaya yer verilmiştir. Baklava “Antep Yemekleri” adlı destanın son dörtlüğünde “Zaten baklavamız dünyaca meşhur/ Bumsa kadayıfa yeter mi ki sır?/ Mızarlı çok deme sen burada dur./ Garibanlar bunu nerde bulacak?” (Halıcı 1990: 25; Tokuz 1995: 175); “Gaziantep’te Yemek” destanda ise “Gaziantep’e has baklava türü/ Birbirine benzemiyor hiçbir/ Sarma, Burma, Havuç dilimi diri/ Ezme yesen ne kadarda hoş olur” (Halıcı 1990: 45) olarak geçmektedir. “Olsa Yerdim” adlı destanın “Şu Antep’in baklavası/ Kadayıf pasta tatlısı/ Lahmacunu çiğ köftesi/ Olsa yerdim, olsa yerdim” (Kaya 2006: 539-540) dörtlüğünde de baklava yine Gaziantep ile özdeşleştirilmiştir. Seçilen dörtlüklerde baklava, sadece sevilen bir geleneksel tatlı olarak sunulmakla kalmamakta aynı zamanda coğrafi ve kültürel kökeni olan Gaziantep ile de ilişkilendirilmiştir. Bu ilişki, yemeğin bölgesel kimliğini güçlendirirken, aynı zamanda küresel ününe de vurgu yapmaktadır. Ayrıca dizeler baklavadan genel olarak bahsetmekle kalmamakta, sarma, burma ve havuç dilimi gibi belirli çeşitlere de atıfta bulunmaktadır.

“Bülbül Hoca” ile tanınan Şerife Hanım “Yemek Destanı” adlı on yedi dörtlükten oluşan eserde geleneksel yemeklerin zengin bir envanterini sunmaktadır. Kadınların bir araya geldiği toplantılarda ilahiler, destanlar ve koşmalar okuyarak geçimini sağladığı bilinen Şerife Hanım’ın destanında baklava şu şekilde geçmektedir:

“Baklavayla, börek derkenar ola,

Şeker helvası da bir hisar ola,

Toplanıp ihvanlar berkarar ola,

Sıdk u mahabbetli ehl-i hal olsun” (Ergun ve Uğur 1926: 51-52).

“Pazarola Hasan Bey’in Destanı” adlı destanı yazan İstanbul’un meşhur destancılarından Akseki Örmeneği Abdulgaffar Mehmet Kemali’nin eserinde baklavanın

kendisi değil ustasına atıfta bulunulmuştur. “Pazar Ola” diyerek ünlenen Hasan Bey’in selamlama geleneğini halk edebiyatına adapte ederek yazdığı destan şu şekildedir:

“Pazarola! oldu bu derde mübtelâ

Rûy-ı muhabbeti oldu âleme nümâ

Alicenâbdır ol melek-simâ

Baklavacıbaşı, pazarola!” “Yaşa Hasan Bey!” (Kaya 2019: 94).

Anonim bir destan olan “Zengin ile Fakir Destanı”nda baklava şöyle denmektedir: “Zengin nereye varsa hatırı sorulur/ Baklava, böreği birden verilir/ Zengin ile fakir bir mi görülür?/ Sırtındaki ceketı bölüktür bölük.” (Uysal, 2008: 98). Baklava ve böreği zenginlik, prestij ve sosyal ayrıcalığın mutfak sembolleri olarak konumlandırmaktadır. Burada baklava ve börek sadece yemek olarak değil bolluk ve saygınlık aracı olarak işlev görmektedir. Bu yiyecekler maddi eşitsizliği ve sosyal statüyü anlatmak için de bir anlatım aracı olarak kullanmıştır.

Yemekleri mutfak zenginliğini övmek için kullanan birçok şairin aksine, Ruhsatı bu konuya farklı bir bakış açısıyla yaklaşmıştır. Yemek temalı destanlarında vurguyu yemekleri övmekten ziyade züğürtlüğü, yoksulluğu, geçim kaygısını işlemiştir. “Seni Yere Vursam Kahpe Züğürtlük” (Başgöz 2014: 212-213) destanda baklavayı pehlivana benzeten Ruhsatı, “Zenginin Züğürdün Vasfın Edeyim” (Güney ve Güney 1953: 230-231) ve “Gene Oldun Gözümüzde Tutiya” (Başgöz 2014: 287-288) destanlarda ise zenginliğin bir simgesi olarak baklava-börek ifadesine yer vermiştir. Bu bağlamda Ruhsatı’nın yemek destanlarında yüz elli yıl öncesindeki Anadolu insanının damak zevkinden çok sosyo-ekonomik düzeyini ortaya koymaktadır. Bu açıdan Ruhsatı’nın destanları toplumun refahını gösteren kültürel belgeler olarak işlev görmektedir.

Âşıkların yemek destanlarında genel olarak baklava övülen ve aranan bir lezzettir. Bununla birlikte yemeklerin ve sofrasının en değerli yiyeceği olarak destanlarda yer almıştır. Yemek destanları uzun olduğu için baklavanın geçtiği dörtlükler verilmiştir. Âşıkların yemek destanlarında baklavanın geçtiği dörtlükler aşağıda tablo içerisinde verilmiştir:

|                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuraklık Destanı-Âşık Serdarî<br>“Zenginin yediği baklava börek<br>Kahvaltıya eder keteli çörek<br>Fukaraya sordum size ne gerek<br>Düğölcek çorbası balımız bizim”<br>(Başgöz 2014: 248). | Yemekler-Kani i Asfar (Muzaffer Hamit)<br>“Baklavalara çeşit çeşit tatlılar,<br>Uzaktan yutkunma ha salyan akar.<br>Geç bir mermer masa başına söyle<br>İster fıstıklı ye istersen söyle” (Halıcı<br>1990: 37-38). |
| Kuraklık Destanı-Âşık Serdarî<br>“Zenginin yediği baklava börek<br>Kahvaltıya eder keteli çörek<br>Fukaraya sordum size ne gerek<br>Düğölcek çorbası balımız bizim”<br>(Başgöz 2014: 248). | Hayal Sofrası-Âşık Nuri Şahinoğlu<br>“Yemeği iştahla yemek bedava,<br>Gerçekte dayanmaz Guşane, Tava<br>Sana ayrı sevgimiz var Baklava,<br>Olmayana zaten cehalet olur” (Halıcı<br>1990: 39-42).                   |

|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Yemek Destanı-Kütahyalı Âşık Hasan<br/>“Ocağımız bizim tuğla taşıdır<br/>Baklava yemeklerin başıdır<br/>Bal helvası onun eşidir<br/>Taze pişmiş üstü duman olsun” (URL-2).</p>                        | <p>Yenir Bu Yemek-Âşık Sefil Selimi<br/>“Tandırdı çömlikle lahana sarma<br/>Sinide baklava sarığuburma<br/>Fındıklı cevizli enfestir hurma<br/>Nazlanarak gelme yenir bu yemek”<br/>(Halıcı 1990: 47-51; Kaya 2006: 551-552).</p>             |
| <p>Yemek Destanı-Âşık Cevlani<br/>“Tulumba tatlısı bir tepsi olsun<br/>Bir o kadar da baklava gelsin<br/>Portakal armutla soframız dolsun<br/>Aman hanımcığım noksan olmasın”<br/>(URL-3).</p>           | <p>Aşçının Dağarcığı-Âşık Zülfikar Divani<br/>“Kutularda olur dosta hediye,<br/>Revani kabarır tatlıyım diye.<br/>Destanı dinleyen birlikte yiye,<br/>Sütlaç kadayıfla baklavamız var” (Halıcı 1990: 54-55).</p>                              |
| <p>Yemek Elifnâmesi-Silleli Âşık Mansur<br/>“A ile aklıktan benzim sarardı,<br/>B ile börekle baklava göster<br/>C ile cilbirli mıkla arardı,<br/>Ç ile çorbadan başlamak ister” (Halıcı 1990: 7-8).</p> | <p>Kars Mutfağı-Âşık Murat Çobanoğlu<br/>“Murat Çobanoğlu söyledi destan,<br/>Baklava, kadayıf son oldu nişan<br/>Bizlere bunları verdi Yaradan,<br/>Yüce Hakk’ın sonsuz kudretine bak!”<br/>(Halıcı 1990: 56-57; Enveri vd. 2011:93-94).</p> |
| <p>Memleket Yemekleri-Âşık Yener<br/>“Küpecik peyniri hem dumasını<br/>Ciğer tavasını, külbastını<br/>Cevizli kadayıf, baklavasını<br/>Özledim memleket yemeklerini” (Halıcı 1990: 31-33).</p>           | <p>Kars Sofrası-Âşık Şeref Taşlıova<br/>“SUBÖREGİ Sofraların süsüdür,<br/>BAKLAVA’da tatlıların hasıdır.<br/>SÜTLÜ Aş bunların hülasesidir,<br/>Bazı meyvaları soymak isterim” (Halıcı 1990: 59-61).</p>                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Çukurova’da Ziyafet-Âşık Osman Feymani<br/>         “Tatlıların Baklavadır en hası,<br/>         Revani, Kadayıf, İrmik helvası.<br/>         Un, şeker, su bunun aslı mayası,<br/>         Ye de sefasını sür soframızın” (Halıcı 1990: 63).</p>                                                                                                     | <p>Yemek Destanı-Ali Dayı<br/>         “Kabak dolması da çıkar düzlere<br/>         Gelin bakın sarmadaki pozlara<br/>         Baklava da çok gülüyor yüzlere<br/>         Neşeli görünür kaşı başkadır” (Kaya 2006: 538-539).</p>                                             |
| <p>Bizim Yemeklerimiz-Gülebi<br/>         “Baklava kadayıf sonra tulumba<br/>         Revanı reçeller bunlardan sonra<br/>         Bizim omacı da sakın unutma<br/>         Pek lezizdir bizim yemeklerimiz” (Kaya 2006: 542-544).</p>                                                                                                                   | <p>Başkadır-Kelamî<br/>         “Kurun semaveri başında durak<br/>         Demeyin nerede baklava, börek<br/>         Meyveleri zaten methe yok gerek<br/>         Elması, armudu, dutu başkadır” (Kaya 2006: 547-548).</p>                                                    |
| <p>Doyan Değilim-Tabibî<br/>         “Hele bir de gelsin akşamı görek<br/>         Yanında bulunur mutlaka çörek<br/>         Eğer olur ise baklava börek<br/>         Ne kadar da yesem doyan değilim” (Kaya 2006: 553).</p>                                                                                                                            | <p>Yemek Koşması-Âşık Süleyman Fahri<br/>         Ezeli yer idim baklava börek<br/>         Başı da buğulu nakışlı çörek<br/>         Üzüm hoşafı ister yanıktır yürek<br/>         Pirinç tutiyadır almak bulunmaz<br/>         (Başgöz 2014: 219; Kaya 2006: 541-542).</p>   |
| <p>Ne Hoş Olur-Karaoğlan<br/>         “Pek severim baklavayı<br/>         Kıymalı bulgur pilavı<br/>         Yanında üzüm hoşafı<br/>         Ne hoş olur ne hoş olur” (Kaya 2006: 547).</p>                                                                                                                                                             | <p>Sabahtan Ehli Keyf Keyf Yetimeğe- Âşık Siyahî<br/>         Çok yemezim belki olam imtila<br/>         Elli sini temiz börek baklava<br/>         Seksen batman undan pişmeli helva<br/>         Yağlayup yanında bir hisar isterim<br/>         (Güvenç 2015: 496-497).</p> |
| <p>Pek Severim-Karaoğlan<br/>         “Hoş olur baklava börek<br/>         Hele getirinde görek<br/>         Öyleye ekşili çörek<br/>         Pek severim pek severim<br/>         ...<br/>         Tereyağlı kayganayı<br/>         Hiç kaçırmam baklavayı<br/>         Taze pişmiş fodyayı<br/>         Pek severim pek severim” (Kaya 2006: 547).</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## SONUÇ

Âşıklık geleneği, kökleri Orta Asya'daki ozan-baksı kültürüne dayanan ve yüzyıllar içinde biçim değiştirerek Anadolu'da sözlü edebiyatın en güçlü taşıyıcılarından biri hâline gelen kadim bir anlatı geleneğidir. Bu geleneğin bir parçası olan âşıklar, ait oldukları toplulukların değerlerini, endişelerini ve yaşam deneyimlerini yansıtan şiirsel anlatılar bestelemiş ve icra etmişlerdir. Âşıklar tarafından söylenen destan biçimi sadece eğlence veya sanatsal ifade aracı olarak kullanılmamış aynı zamanda sosyal hafızanın kültürel kaydı olarak da işlev görmüştür. Bu destanlar kültürel miras, ekonomik zorluklar, sosyal eşitsizlik, siyasi eleştiri ve günlük yaşamın dinamikleri gibi çok çeşitli tematik konuları ele almaktadır.

Destanlar içerisinde mutfak kültürü oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Yiyecek ve içecekler genelde övülmek veya tanıtılmak için âşıklar tarafından destanlarda icra edilmektedir. Bu yiyeceklerden biri de Türk mutfağı denilince akla gelen baklavadır. Anadolu öncesi Türk mutfağı ile güçlü bağlara sahip olan baklava çeşitli değişimlere uğrayarak günümüze kadar gelmiş bir tatlıdır. Bu bağlamda destanlarda baklava mutfak kültürünün somut unsuru olarak kullanılmasının yanı sıra somut olmayan kültürel mirasın yerleşik bir unsuru olarak da kullanılmıştır. Şerife Hanım, Ruhsatî ve çeşitli âşıklar tarafından söylenen destanlar dikkatli bir şekilde analiz edildiğinde baklavanın birçok işlev gördüğü ortaya çıkmaktadır. Destanlarda baklava üzerinden yemek, kimlik, sosyal statü ve kolektif bellek arasındaki ilişki ortaya konulmaktadır. Bazı metinlerde baklava lüks, misafirperverlik ve bolluğun bir göstergesi olarak tasvir edilirken bazı metinlerde yoksulluk ve yaşam kaygısı baklava üzerinden vurgulanarak sosyoekonomik eşitsizliklere değinilmiştir. Diğer metinlerde ise, özellikle Gaziantep gibi yerlerle olan bağlantısı nedeniyle, bölgesel gurur ve ortak mirasla yakından ilişkilendirilmiştir.

Sonuç olarak baklava yaygın olarak geleneksel bir tatlı olarak kabul edilmekle birlikte, bu çalışma onun aynı zamanda kimlik, sosyal statü ve kolektif hafızanın bir sembolü olarak da işlev gördüğünü ortaya koymaktadır. Baklava, usta-çırak ilişkisiyle kuşaktan kuşağa aktarılması, pişirme yöntemleri ve gündelik hayatın birçok safhasında yer almasıyla bir kimlik ve kültür oluşturmuştur. Özellikle günümüzde bayramlarda, düğünlerde, nişanlarda ikram edilen baklava hem ikram edenin hem de ikramın yapıldığı ortamın sosyal statüsünü yükselten bir prestij aracı haline gelmiştir. Baklava yemek veya ikram etmek, saray geleneğine yakınlık ve sosyal hiyerarşide üst sınıfa aidiyet anlamı taşımaktadır.

### Kaynakça

- AKKOYUNLU, Z. (2012), “*Türk mutfağında kaybolan Kerkük yemekleri*”, Motif Akademi Halkbilim Dergisi, 5 (9), 326-343.
- ALBAYRAK, N. (t.y.), *Türk Halk Kültüründe Yemek Destanları*. Erişim Adresi: [http://www.nurettinalbayrak.com/wp-content/uploads/pdf/turk\\_halk\\_kulturu\\_runde\\_yemek\\_destanlari.pdf](http://www.nurettinalbayrak.com/wp-content/uploads/pdf/turk_halk_kulturu_runde_yemek_destanlari.pdf)
- ARTUN, E. (2001), *Âşıklık Geleneği ve Âşık Edebiyatı*, Ankara: Akçağ Yayınevi.
- ATA YILDIZ, N.(2015), *Türk Dünyası Destancılık Geleneği ve Destanları*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- BAŞGÖZ, İ. (2014), *İzahlı Türk Halk Edebiyatı Antolojisi*, İstanbul: Pan Yayıncılık.
- BORATAV, P. N. (2015), *100 Soruda Türk Halk Edebiyatı*, Ankara: BilgeSu Yayınları.
- ÇOBANOĞLU, Ö. (2000), *Âşık Tarzı Kültür Geleneği ve Destan Türü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- DİLÇİN, C. (1995), *Örneklerle Türk Şiir Bilgisi*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- DİZDAROĞLU, H. (1969), *Halk Şiirinde Türler*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- ELÇİN, Ş. (2010), *Halk Edebiyatına Giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- EMİL, T. (2006), *Baklava Sekfôr Profili*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası.
- ENVERİ, E., ÖZKAYA, İ. ve ALİN, K.(2011), *Âşıklık Geleneği ve Murat Çobanoğlu* (Hayatı, Sanatı ve Şiirleri), İzmir: Kars Belediyesi Kültür Yayınları.
- Ergun, S. N. ve Uğur, M. F. (1926), *Konya Vilâyeti Halkiyyât ve Harsiyyâtı*. Konya: Vilayet Matbaası.
- GÜNEY, E.C. ve GÜNEY, Ç. E. (1953), *Âşık Ruhsati Hayatı ve Şiirleri*, İstanbul: Maarif Kitaphanesi.
- GÜVENÇ, A. Ö. (2015), *Âşık Tarzı Şiir Geleneğinde Mizah Destanlar*, Ankara: Gece Kitaplığı.
- HALICI, F. (1990), *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*. Ankara: Güven Matbaası.
- IŞIN, P. M. (2009), *Gülbeşeker-Türk Tatlı Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- KARABUDAK, G.(2024), *Gaziantep Gastronomi Kültüründe Baklava*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- KAUFMAN, S. (2008), “*Baklava: a quintessential sweet from Turkey*”, Repast, XXIV (4), 8-10.
- KAYA, D.(2006), “*Sivashlı Âşıkların Yemek Destanları*”, (Yay. haz. Ali Berat Alptekin), Prof. Dr. Saim Sakaoğlu'na Armağan, Konya: Kömen-Sota Yayınları.
- KAYA, D. (2008), “*Halk Edebiyatında Yemek Destanları*”, Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 1 (1), 77-90.

- KAYA, D. (2019), *Âşık Edebiyatında Esnaf ve İş Destanları*. Erişim Adresi: [https://dogankaya.com/fotograf/dogan\\_kaya\\_esnaf\\_destanlari.pdf](https://dogankaya.com/fotograf/dogan_kaya_esnaf_destanlari.pdf)
- KOLAY, A., vd., (2016), *Tatlıların Sultanı: Baklava*, İstanbul: Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği.
- KOZ, M. S. (1977), *“Destan”*, Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi C. II, İstanbul: Derghah Yayınları.
- KÖPRÜLÜ, M. F. (1980), *Türk Edebiyatı Tarih*, İstanbul: Ötüken Yayınları.
- KÖYLÜOĞLU, A.(2016), *“Gelenek ve görenekler”*, (Ed. Ergün Özuslu), Şehr-i Ayntab-ı Cihan: Gaziantep, Gaziantep: Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- OĞUZ, M. Ö. (2001), *Halk Şiirinde Tür*, Şekil ve Makam. Ankara: Akçağ Yayınevi.
- ONAY, A. T. (2001), *Türk Halk Şiirlerinin Şekil ve Nev’i*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- ÖZDEMİR, F.(1991), *“Anadolu Destanlarının Biçimleri ve Çeşitli Temaları”*, (Der. Ahmet Şükrü Esen), Anadolu Destanları, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- PERRY, C. (2003), *“Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya’daki Kökleri”*, (Ed. Sami Zubaida ve Richard Tapper), Ortadoğu Mutfak Kültürü (s. 85-89) içinde. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- SAKAOĞLU, S. (1999), *“Koşma Tasnifine Yeni Bir Yaklaşım”*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5, 103-113.
- TOGAN, Z. V. (2016), *“Türk Destanının Tasnifi (I)”*, (Yay. haz. Saim Sakaoğlu ve Ali Duymaz), İslamiyet Öncesi Türk Destanları, İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- TOKUZ, G. (1995), *Gaziantep Yemekleri*, Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Basımevi.
- UYSAL, Y. (2008), *Gazipaşa’da Folklor ve Halk Edebiyatı Ürünleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- YURTSEVER, S. (1992), *“Antep sofrası”*, Yöre, 3 (12), 18-19.
- ZOR, M. B. (2018), *Baklavanın Hikâyesi*. Gaziantep: Ekspres Gazetesi Kültür Yayınları.

#### İnternet Kaynakları

- URL-1: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0cbbdd44-8cae-4ef4-af94-b2889a94f28c.pdf> Erişim Tarihi: 04.07.2025.
- URL-2: <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=16906> Erişim Tarihi: 10.07.2025
- URL-3: <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=20734> Erişim Tarihi: 10.07.2025

### Extended Abstract

The term “epic”, which came to our language from Persian, is defined as a literary genre that tells long and extraordinary heroic or social events in verse. However, in this study, the epics within the minstrel tradition are discussed rather than the epics that tell of extraordinary heroic or social events. Özkul Çobanoğlu, who made the most comprehensive classification of epics, divided epics into ten items as “epics related to social life, cultural life, economic life, educational life, political life, religious and moral life, military life, sociocultural environment, natural environment and people.” The heading “Epics related to food and beverages” under the item “Epics related to sociocultural environment” in this classification includes epics in which minstrels praise food and beverages by naming them or explain how they are made. In this context, the study first provides general information about baklava. In the following sections of the study, epic examples collected from the literature are analyzed to determine how baklava is represented in these texts; what symbolic meanings it carries; The place of baklava in identity, belonging, and social memory is evaluated. In this respect, the study aims to demonstrate that baklava is not merely a dessert but also a tool of cultural discourse.

Baklava is a highly representative dessert of traditional Turkish cuisine, made by layering thin layers of dough with regionally varying fillings (mostly walnuts, pistachios, or almonds), then drizzled with syrup after baking. This dessert stands out as a culinary product that bears the traces of migration and cultural interactions extending from Central Asia to Anatolia throughout history. Beyond being a mere gastronomic element, baklava also serves as a cultural carrier, being featured in social celebrations, religious holidays, and special occasions.

Baklava, which has survived largely unchanged from the 18th century to the present day, was developed in the Ottoman palace kitchen and gradually expanded beyond the palace sphere, becoming accessible to the public. Produced and sold in various shops, baklava was consumed extensively in Istanbul, a center of political, economic, and cultural life during the Ottoman period. In this context, the shift of dessert masters toward Istanbul contributed to the city’s rise to prominence as a major center for baklava production. However, today, baklava is more closely associated with Gaziantep than with Istanbul. One of the most important reasons for this is the quality of the local ingredients used in Gaziantep. Furthermore, unlike traditional home production, the fact that baklava was commercialized by male masters in a shop setting and within specific standards further solidified Gaziantep’s reputation in this field.

Baklava, which holds a significant place in Turkish, Syrian, and Greek culinary culture, is a traditional dessert consumed in various variations across a wide area, from the Mediterranean to the Caucasus, from the Middle East to the Balkans. Historically, the fact that these regions were once under the Ottoman Empire’s patronage is seen as a decisive factor in understanding the origins of baklava. Indeed, baklava, in its current form, is considered one of the distinguished delicacies of Ottoman palace cuisine. To examine the prehistoric roots of baklava, the sweet pastries prepared by stacking thin layers of phyllo dough baked on a griddle by Turkic communities living in the Central Asian steppes can be considered the prototype of today’s baklava. Baklava, which took

its final form in Ottoman cuisine over time using traditional techniques, appears to have survived to the present day with slight variations. This historical and cultural heritage was formalized in 2013 with the registration of a geographical indication by the European Union, internationally recognizing baklava as a product unique to Gaziantep cuisine. This development not only documented Turkey's gastronomic richness but also brought about global recognition of baklava's cultural heritage.

The cultural significance of baklava in Turkish society extends far beyond its role as a culinary delicacy, becoming a symbol of national identity woven into oral traditions. This cultural element has found its place in oral narratives and formulaic expressions passed down through generations. Baklava also occasionally appears in epics recited by bards. This study examines how baklava appears in the epics told by minstrels, what aspects are emphasized, and how it transcends its material form and becomes a powerful symbol of identity in the collective memory of the Turkish people.

The section titled "The Cultural Identity and Symbolic Function of Baklava in Minstrel Epics" discusses how certain foods go beyond being merely a source of nourishment and become carriers of meaning, emotion, and belonging. Among these, baklava emerged not only as a sweet delicacy but also as a powerful expression of cultural identity. In this context, baklava is a flavor that embodies both tangible cultural heritage and intangible cultural elements. Furthermore, to understand how baklava functions as a cultural and symbolic element within the oral tradition, specific examples from the epics recited by minstrels are examined, along with the food epics themselves.

The conclusion emphasizes that the epics explore the relationship between food, identity, social status, and collective memory through baklava. In some texts, baklava is depicted as a symbol of luxury, hospitality, and abundance, while others emphasize poverty and the anxiety of survival through baklava, addressing socioeconomic inequalities. In other texts, it is closely associated with regional pride and shared heritage, particularly due to its connection to places like Gaziantep. In conclusion, while baklava is widely accepted as a traditional dessert, this study suggests that it also functions as a symbol of identity, social status, and collective memory. Baklava, passed down from generation to generation through the master-apprentice relationship, its cooking methods, and its presence in many aspects of daily life, have shaped an identity and culture. Especially served today at holidays, weddings, and engagements, baklava has become a tool of prestige, elevating the social status of both the person serving it and the setting where it is served. Eating or serving baklava signifies closeness to palace tradition and belonging to the upper class in the social hierarchy.

#### **Etik Kurul İzni**

Bu çalışma için etik kurul izni gerekmemektedir. Yaşayan hiçbir canlı (insan ve hayvan) üzerinde araştırma yapılmamıştır. Makale edebiyat sahasına aittir.

#### **Çatışma Beyanı**

Makalenin yazarı, bu çalışma ile ilgili herhangi bir kurum, kuruluş, kişi ile arasında mali çıkar çatışması bulunmadığını beyan eder.

#### **Destek ve Teşekkür**

Çalışmada herhangi bir kurum ya da kuruluştan destek alınmamıştır.

#### **Ethics Committee Permission**

Ethics committee permission is not required for this study. No research has been conducted on any living creature (human and animal). The article belongs to the field of literature.

#### **Deconfliction Statement**

The author of the article declares that there is no conflict of financial interest between him and any institution, organization, person related to this study.

#### **Support and Thanks**

Support was not received from any institution or organization in the study.