

## Pastırma Sözü Üzerine

Nevzat Özkan\*

**Özet:** Türk mutfak kültüründe çok eskiden beri bazı yiyecekler kurutulmuş ve tüketilmiştir. Temel gıda ürünlerinden meyvelerin ve etin kurusuna kak, baharat kullanılarak ve mevsime bağılı olarak kurutulmuş ete ise yazuk et adı verilmiştir. Bu geleneğe dayalı olarak geliştirilen pastırma, en eski dönemlerden beri Anadolu'nun önemli bir kültür ve ticaret merkezi olan Kayseri'de bambaşka bir lezzet ve çeşitlilik kazanmıştır.

Pastırma sözü, bas-tır- ma şeklinde oluşmuş ve b->p değişmesiyle bugünkü şeklini almıştır. Diğer Türk lehçelerinde de kullanılan pastırma, Türkçenin başka dillere verdiği önemli kültür kelimelerindedir.

**Anahtar sözcükler:** kak, yazuk et, Kayseri, pastırma.

## On Pastırma Word

**Abstract:** Dried foods has been an important part of Turkish Cuisine since very early ages. Among the staple food products, dried fruits and dried meat has been called kak; and one particular kind of dried meat, flavoured with spices and sun-dried seasonally, was called yazuk meat. Pastrami, which evolved as a part of this tradition, has acquired new and diversified flavours in the city of Kayseri, age-old cultural and commercial center of Anatolia.

**Key words:** kak, yazuk meat, Kayseri, pastırma.

### Giriş

Moğolistan bozkırlarından Orta Avrupa'ya kadar uzanan toprakları birkaç kez boydan boya geçen Türkler, besin maddelerini kurularak koruma ve uzun yol azığı hazırlama konusunda uzmanlık sahibiydiler. Bu alışkanlık yayla ve kışla arasında dönen bir hayat tarzını sürdüren Yörük ve Türkmenlerde, hatta yerleşik hayata geçen diğer Türklerde sistemleşerek devam etmiştir.

Pastırma, bu gelişme sürecine bağılı olarak ortaya çıkmış bir tür et işleme tekniğidir. Pastırma sözünün yapısına geçmeden önce, pastırmayı ortaya çıkaran bu süreci gözden geçirmekte fayda var.

\* Prof. Dr. Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü. İletişim: nozkan@erciyes.edu.tr

### Kak ve yazuk et

Orta Asya'da yaz aylarında beslenen hayvanların eti ve yetiştirilen sebze ve meyveler kurutularak uzun kış ayları için hazırlık yapılmıştır. Bir şeyi ikiye bölmek anlamına gelen *kağ* sözü, *erük kağı* örneğinde görüldüğü gibi şeftaliyi veya bir başka meyveyi bölerek güneş altında kurutmayı, *kağ et* ise kurutulmuş eti ifade etmektedir. (Dankoff vd. 1984: 103; Clauson 1972: 608b)

Aynı geleneğin Anadolu'ya da taşındığı bilinmektedir. (Köymen 1982: 43-44) Eski Anadolu Türkçesinde (13.-15. yüzyıllar) *kağ* “elma, armut, kaysı gibi meyvelerin kuru ve kurutulmuş et” anlamlarını sürdürmektedir. (Dilçin 1983: 122)

Memluk Kıpçak Türkçesi metinlerinde görülen *kāk* sözü de aynı şekilde genel olarak “kurutulmuş her şey” anlamına gelirken *kāk et* “uzun dilimler halinde kesilip ateşte veya güneşte kurutulmuş, pişirilmiş et” şeklinde açıklanmaktadır. (Toparlı vd. 2007: 123) Mukaddimetü'l-Edeb'de geçen *kākıladı etni* (83-6) “eti kuruttu” ve *dilip kākıladı etni* (92-2) “eti dilip kuruttu” ifadeleri kak et hakkındaki bilgiyi pekiştirmektedir. (Yüce 1988: 46, 49)

Bazı araştırmacılar *kāk et* sözünü “pastırma” şeklinde açıklamışlardır. (Ögel 1991: 379-381; Toparlı vd. 2007: 123) Ancak Divânü Lügati't-Türk'te *yazok* (Atalay 1986: III/16) veya *yazuk* (Dankoff vd. 1984: 154) *et* şeklinde geçen ve “sonbaharda çeşitli baharatlarla kurutulan ve yazın yemek için saklanan et” olarak açıklanan bir söz daha bulunmaktadır. Kâşgarlı bu sözün *yāz ok yē* “yalnızca yazın ye” ibaresinden türediğini ifade etmektedir. Bu görüşü desteklemek için de “çünkü hayvanlar yazın zayıflar ve ancak kurutulmuş eti olan kimse iyi et yiyebilir” açıklamasını eklemektedir. (Dankoff vd. 1984: 154; Atalay 1986: III/16)

Kâşgarlı'nın bu açıklamasına rağmen *yazuk et* sözünün *yazuk* bölümünü *yaz-* “yaymak” fiilinden getirme ve bu söze “düzenmiş, seviyelenmiş et” anlamı verme eğilimi kuvvetlidir. (Clauson 1972: 985b; Dankoff vd. 1985: 220)

*Kāk et* sadece “bölünerek kurutulmuş et” anlamına gelirken *yazuk et* “son baharda bölünüp düzenlenerek ve çeşitli baharatlarla kaplanarak kurutulan et” anlamına gelmektedir. Bu sebeple *yazuk etin kāk ete* göre daha fazla işlem gören ve belli bir amaca yönelik olarak kullanılan bir yiyecek olmasından dolayı bugünkü pastırmaya *kāk etten* daha yakın olduğu düşünülerek bazı kaynaklarda *yazok et* “pastırma” (Atalay 1986: III/16) veya “baharatlı pastırma” (Ögel 1991: 381) şeklinde açıklanmaktadır.

*Yazuk et* adına daha sonraki dönemlerde rastlanmamakla birlikte *kāk* sözü Anadolu ağzlarında *kak / kağ / kah / kaki* şekillerinde “meyve kuru” anlamında yaygın olarak görülmektedir. *Kak* sözüyle ilgisi açık olan *kakaç* “1. pastırma, kurutulmuş et, 2. kavurma, 3. tuzlanarak kurutulan balık, 4. ateşte pişirilen

uzunluğuna dilinmiş et” (DS VIII, 2598) ve *kakırdak / kahırdak / kakırdah / kakırtlak* “eritilmiş iç yağı ya da kuyruk yağından kalan posa” anlamlarında kullanılmaktadır. (DS VIII, 2603)

Çağdaş Türk lehçelerinden Kazak Türkçesinde “kurutulmuş et”e *kaktalğan et*, (Kasimanov 1992: 48-50) Türkmen Türkçesinde ise “pastırma”ya *kakmaç* adı verilmektedir. (Ercilasun vd. 1991: 695)

Türklerde meyveleri ve eti kurutarak koruma kültürünün çok eski ve köklü bir geleneğe dayandığı ve bugün de devam ettiği açıkça görülmektedir. Ancak *kāk et* de *yazuk et* de bugünkü anlamda pastırma değildir.

Çemen, kırmızıbiber ve sarımsağın birlikte karıştırılıp ezilmesiyle elde edilen bir macunun kıyma ete katılıp yoğrulmasıyla üretilen sucuk ise (Arlı 1982: 23) Eski Türklerde bugünküne benzer bir yöntemle karaciğer, et ve baharatların bağırsağa doldurulmasıyla yapılmakta ve *suktu* veya *soktu* adıyla anılmaktaydı. (Atalay 1986: 416; Genç 1982: 61)

## Pastırma

Bugünkü şekliyle pastırma yapımına ne zaman başlandığı konusunda kesin bir yargıya varmak zor görünüyor. Ancak pastırma adının yazılı kaynaklar üzerinden izlenmesiyle yaklaşık bir sonuca varmak mümkündür.

15. yüzyıl Osmanlı mutfağını anlatan Muhammed bin Mahmûd Şirvânî'nin ‘Yemek Kitabı’nda (Tabh-ı Et’ime) da (Argunşah vd. 2005) Fatih dönemi mutfağını anlatan eserlerde de pastırmadan bahsedilmez. (Ünver 1952)

Pastırma adıyla bir yiyeceğe Osmanlı devlet sisteminin oturduğu ve klasikleştiği 16. yüzyıl kaynaklarında rastlanmaktadır. (And 2011: 159-176) Bu dönemin toplumsal hayatı hakkında bilgi veren *Mevâidü ’ün-Nefâis fî Kavâidi ’l-Mecâlis*’te içki meclisi anlatılırken meze olarak yenen yiyecekler arasında *pastırma* da geçmektedir. (Gelibolulu Mustafa Âlî 1978: 159) Aynı şekilde Topkapı Sarayı arşivine kayıtlı 16. yüzyıla ait olduğu tahmin edilen bir belgede (D. 9599) yer alan yemek listesinde kış mevsiminde yenecek yemekler arasında *pastırma* da sayılmaktadır. (Sarı 1982: 250)

17. yüzyıla gelindiğinde Osmanlı Türkçesiyle bağlantılı yerli ve yabancı kaynaklarda *pastırma / pastırma* “kaç, kadîd” (kurutulmuş et) sözüne yaygın olarak rastlanmaktadır. (Tulum 2011: 1143)

Bu dönemde yazılmış Türkçe ve Arapçadan Farsçaya bir sözlük olan Meninski Lügati’nde kelimenin *pastırma* ve *pastırma* şeklinde iki ayrı imlasi görülür. (Meninski 2000: I/655)

Çağatay Türkçesinde ise durum farklıdır. *Çağatay Türkçesinin ilk sözlüğü olarak bilinen Abuşka Lügati’nde pastırma ve yazuk et sözleri bulunmamaktadır.*

*Bunların yerine kāk* sözü, “kurumuş nesneye dirler ki Horasan’da ve Semerkand’da kavunu kurudurlar sâyir meyva kurusu gibi ki vakt-i hacetde su ile ısladurlar heman taze kavun gibi olur” açıklamasıyla verilir. (Atalay 1970: 313)

1544’te İstanbul’da kaleme alınan Çağatay Türkçesinden Osmanlı Türkçesine düzenlemiş sözlükte *kağ* sözüne “kurumuş nesne” anlamı verilmekte ve aynı sözlükte pastırma veya bu anlama gelecek başka bir kelimeye rastlanmamaktadır. (Niyâzî 2011: 951)

1760’lı yıllarda yazılmış bir diğer Çağatay sahası sözlüğü olan Senglâh’da *basturma* sözüne yer verilmekte, ancak “Türkî-i Rûmî” yani Anadolu Türkçesi kaydı düşünülmektedir. Farsça karşılığı “gûşt (et), kadîd (kurutulmuş et)” şeklinde açıklanmaktadır. (Clauson 1960: 112)

1881 yılında Buharalı Şeyh Süleyman Efendi’nin yazdığı Çağatay Türkçesi - Osmanlı Türkçesi Lügat’te hem “kuru meyve” anlamında *kak* (Kunos 1902: 114) hem de “pastırma” anlamında *bihti* sözü geçmektedir. Çağatayca *bihti* sözünün Osmanlı Türkçesindeki karşılığı “kurutlanmış ve suyunu çekmiş et, kadid, kak, basturma, gilbar etmek, elemek; bir nevi şutur ve deve” (Kunos 1902: 26) şeklinde sıralanmaktadır.

Tekrar Osmanlı Türkçesi sahasına dönersek, pastırma hakkında en ayrıntılı bilgiye Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde rastlamaktayız. 10 ciltlik eserin tümünde *pasdırma* / *basdırma* sözü 23 kez, Bolu ağzında pastırma anlamında kullanılan *kakaç* sözü 1 kez, “Kimyonlu ve baharlı sığır pastırması” anlamında kullanılan *lahm-ı kadîd* ise 2 kez geçmektedir. (Yerasimos 2011: 421, 448)

Evliya Çelebi’nin anlattığına göre 17. yüzyılda pastırma padişahın cephedeki askere kadar herkesin tükettiği bir gıdadır. Üretimi ve pazarıyla büyük bir ekonomik değere sahiptir.

İstanbul önemli bir pastırma üretim merkezidir. Her yıl kasım ayında yani pastırma zamanında Eflak ve Boğdan’dan Hıristiyan celepler pastırma yapımı için İstanbul’a yüz binlerce sığır getirir ve 40 gün boyunca Yedikule dışında kurulan pazarda bu hayvanları pazarlarlar. Kesilen hayvanların etleri çoğu Ermeni olan pastırmacılar, sucukçulara ve diğer kasaplara ve sakatatçılara satılır. (Evliya Çelebi 1996: I/273-274, 278 )

Evliya Çelebi pastırma terimleri hakkında da bilgi verir. Pastırma ile ilgili meslekler şöyle sıralanır: *pasdırmacı* / *pasdırmacı bâzergânlar* / *pasdırmacı bakkal esnafı* / *pastırmacıyân esnafı* / *pasdırmacıyân-ı sığır esnafı* / *pasdırma tâcirleri*, *pasdırma keşân* (çeken), *pasdırma emini*, *pasdırma nâibi* (vekili).

Pastırma yapılacak sığırlara *pasdırma sığırı*, pastırmanın yapıldığı yere *pasdırmahâne*, pastırma için kullanılan çuvallara ise *pasdırma çuvalları* adı verilmektedir. (Yerasimos 2011: 448)

Etinden pastırma yapılan hayvanlar arasında at da bulunmaktadır. Özellikle *at kazısı* veya *at eğiği kemikleri basdırması* Tatar – Nogay yiyeceği olarak vasıflandırılmaktadır. Dîvânü Lügati't-Türk'te “atın karnından çıkan yağ” olarak açıklanan *kazı* günümüzde at etinden yapılan bir sucuk türüdür. (Yerasimos 2011: 296)

Sığır, koyun gibi evcil hayvanlar ile geyik, karaca gibi av hayvanları, etinden pastırma yapılan başlıca hayvanlardır.

İstanbul'da Galata, Tophane ve Üsküdar'da pastırma satılır, pastırma satan tüccarların tümü Manavgatlı Müslüman bakkallardır.

Pastırma yapılan yerler arasında İstanbul'da *Yedikule* ve *Yeniköy*; Balkanlar'da *Tulça* yakınlarındaki *Yılanlıada* ve *Saraybosna*; Karadeniz'in kuzeyinde *Kili* ve İsmail liman şehirleri; Anadolu'da *Engürü* (Ankara) ve *Kayseri* sayılır. (Yerasimos 2011: 110-113, 448)

Yapılma şekline göre pastırmalar *baharlı* ve / veya *kimyonlu pasdırma*, *is pasdırması* ve *kakaç* olarak sıralanır. Bunlardan “kakaç”, veya “is pasdırması” adlarıyla bilinen ve Saraybosna'da koyun etinden meşe odununda yapılan isli (füme) pastırma ile yahni yapılır. Ancak bu pastırmalar kalitesi düşük kabul edildiğinden yerli pastırmaya göre daha ucuza müşteri bulur.

Ayrıca söz Silitre'ye geldiğinde Tuna nehri yakınlarında bir Pasdırma adası (cezîre-i pasdırma) bulunduğundan söz edilir ve burada yapılan pastırmaların Anadolu'ya, Arap ülkelerine ve Avrupa'ya gönderildiğine temas edilir. (Evliya Çelebi 1999: III/188)

Evliya Çelebi Kırım'dan söz ederken de “birkaç bârgîrler üzre koyun ve keçi derileri içre yüz(?) pastırması, ya'nî kavrulmuş darı ve keşkurutları var gayri me'kûl[â]tları yok bir alay Tatarı sabâ-reftârı adû-şikârlardır.” (Evliya Çelebi 2003: VII/224) der ve bu ifadeleri içinde “kavrulmuş darı” anlamına gelen bir pastırma sözünden bahseder.

Dankoff, “kavrulmuş darı” anlamına gelen bu *pasdırma* sözünü Tatarca *paşta* sözüyle karşılaştırmakta ve bir parantez içi açıklama ile kelimenin talışan ile ilgisini hatta böyle bir kelimenin var olup olmadığını sorgulamaktadır. Ancak *paşta* / *paşda* madde başında yer alan “darı lapası” (Kafkasya) *paşta darısı* (Abazaca) *paşda darısı* (Migrilistan) *paşta* = “darı lapası”. Krş. DS 3405 *paşta*: “darı” (Hemşin – Rize) açıklamaları (Dankoff 2004: 220) “darı” ve “darı lapası” anlamlarına gelen bir *pasta* sözünün bulunduğunu ortaya koymaktadır. Yerasimos ise “darı” anlamına gelen bu pasta sözünü Eski Yunancada “akdarı” anlamına gelen *pistó* sözüyle ilgili görmektedir. (Yerasimos 2011: 449) Kökeni açık olamayan *pasta* “darı” sözünün *pasdırma* “kavrulmuş darı” sözüne kaynaklık etmesi mümkündür. Bu gelişme *pasta+r-ma* şeklinde olabilir.

Evliya Çelebi, Kayseri ile ilgili intibalarını anlatırken Kayseri

pastırmasıyla ilgili olarak şunları söyler: “lahm-ı kadîd (kurutulmuş et) nâmiyle şöhret bulan kimyonlu ve bahârlı sığır pasdırması ve mümessek (misk kokulu) et sucuğu rub’-ı meskûnda (yeryüzünde) yoktur. Pâdişâhlara hedâyâ gider.” (Evliya Çelebi 1999: III/108) Bu sözlerden 17. yüzyıl Osmanlı mutfağında baharatlı ve sığır etinden yapılan ve padişahlara hediye olarak götürülen bir Kayseri pastırmasının bulunduğunu, ayrıca Kayseri sucuğunun da çok kıymetli olduğunu açıkça görmek mümkündür.

Daha sonraki dönemlerde de Anadolu sahasında pastırma yapımı giderek gelişir ve çeşitlenir. 19. yüzyıla ait bir yemek kitabında pastırmalar, *Kayseri pastırması*, *Çemenli Kayseri pastırması*, *Rumeli Pastırması*, *Çerkes pastırması*, *Tavuk pastırması* olmak üzere beş farklı çeşidiyle sıralanır. (Kut 1985: 45, 63-64) Bu açıklama hem yurdun diğer bölgelerinde hem de Kayseri’de pastırmanın her bakımdan geliştiğini ve çeşitlendiğini göstermektedir.

Böylesi bir geçmişe dayanan Kayseri pastırmasının yapım aşamaları hem pastırma sözünün kaynağına hem de pastırma kültürünün gelişimine ışık tutacaktır.

Kayseri pastırması altı aşamada üretilmektedir. Bunlar sırasıyla şöyledir:

1. **Kesim:** Etinden pastırma yapılmak üzere seçilen hayvanlar, kesimhanelerde kasaplar tarafından kesilir. Derisi yüzülen hayvanın vücudu; butlar ve kollar, sırt, döş ve baş olmak üzere dörde ayrılır. Etin sertleşmesi için bu parçalar 4 ila 8 saat arasında soğumaya ve sertleşmeye bırakılır.
2. **Söküm:** Hayvanın vücudundaki etler kol, but, döş ve baş olmak üzere ayrı bölümler halinde kemikten ayrılır. Etlerin bir kısmı çengellere asılır, bir kısmı boyunduruklar üzerine bırakılır ve bir iki saat süreyle dinlenmeye terk edilir.
3. **Açım:** Hayvanın vücudunun değişik bölümlerinden elde edilen etler, aynı günün akşamında, yapılacak pastırmanın cinsine göre uygun parçalara ayrılır. Sırt, but, bacak, boyun ve baş bölümlerinden ayrı cins pastırmalar yapılır.
4. **Tuzlama:** Kalın et parçaları bıçakla birkaç yerden delinerek bütün etler iyice tuzlanır. Tuzlanan et üst üste konularak bir gün bekletilir. Bir gün sonra etler, altı üstüne gelecek şekilde yeniden tuzlanır. Tekrar bütün etler üst üste konularak bir gün daha bekletilir. Ardından etler teknelere konularak yıkanır ve iki gün su dolu teknede bekletilerek fazla tuzdan arındırılır.
5. **Kurutma:** Sudan çıkarılan etler birbirine değmeyecek şekilde çengellere asılır ve havanın durumuna göre 2 ila 4 gün arasında kurumaya bırakılır.

6. **Denge koyma:** Kuruyarak sertleşmeye başlayan etler, akşamüzeri toplanarak birbiri üzerine konulur. İstif edilmiş etin üzerine bir tahta ve tahtanın üzerine birkaç yüz kiloluk çeki taşı denilen ağırlıklar yerleştirilir ve etler bu şekilde bir gün bekletilir. Böylece ete işleyen tuzlu suyun çıkması sağlanır. Bu işleme *soğuk dinlenme* adı verilir.

Artık pastırma büyük ölçüde şekillenmiştir. Ancak etler boyunduruk denilen havalandırma bölümlerine tekrar asılır ve iki gün bekletilir. Bu bekleme süresinde ortaya çıkan tuzlu su sızıntılarından arındırmak için Pastırma etleri yeniden üst üste konur ve 12 saat süreyle ikinci defa baskı alınır. Bu işleme ise *terli denkleme* denir.

Pastırma adı, soğuk dinlenme ve terli denkleme adıyla anılan bu iki aşamalı eti baskı altında tutma işleminden gelmektedir.

Bu işlemlerden sonra tüm fazlalıklarından kurtulan etler, 6 saat süreyle yeniden boyunduruklara asılır ve havalandırılır.

7. **Çemenleme:** Çemen otunun tohumunun kurutulması ve toz haline getirilmesiyle elde edilen çemen, Kayseri’de acı biber ve sarımsakla karıştırılarak macuna dönüştürülmek suretiyle yenilen iştah açıcı bir yiyecek olarak da kullanılır. Pastırma için hazırlanan çemen terkibi normal büyüklükte bir sığırın tüm eti için 4,5 kg çemen tozu, 1,5 kg kırmızıbiber ve diğer baharatlar ile 4 kg ezilmiş sarımsağın karıştırılmasıyla elde edilir. Bu şekilde hazırlanan karışım su katılarak iyice karıştırılır ve pastırmalık etlere 3-4 mm kalınlıkta sürülür. Birbirine temas etmeyecek şekilde boyunduruklara asılan pastırmalar havanın durumuna göre en az iki gün en çok bir hafta süreyle kurutulur.
8. **Ambalajlama:** Pastırmalar, 70-80 kg.lık özel tahta sandıklara yerleştirilerek tüketime arz edilir. (Satoğlu 1960: 7-16; Özdemir 1994: 8-29)

Bu işlemlerden geçen Kayseri pastırması sığırın hangi bölümünden alınan etle yapılmış olduğuna göre; *antrekol, arkabaş, bacak, bohça, bohça eniği, but dilmesi, dös, eğrice, etek, kanlıbez, kapak, kavrama, kelle, kenar, kuşgözü, kürek, kürek dilmesi, mehle, meme, omuz, ortabez, potuk, sırt, şekerpare, tütünlük* adlarıyla anılır. Bunlar arasında en kaliteli olan pastırma türü *kuşgözü* ve *sırt pastırması*dır. (Gümüşkaynak 1966: 39; Özdemir 1994: 29-38)

Pastırma, Kayseri’de sadece bir geçim aracı veya gıda maddesi olarak görülmez, aynı zamanda geçmişten gelen bir kültürel zenginlik olarak da kabul edilir. Onun için de dilden dile pastırma fıkraları anlatılır, pastırma mani ve türküleri söylenir. Bunlardan bazı örnekler şöyledir:

Yekte yavrum yekte,  
Pastırmalar denkte,  
Ne olursa olsun delikanlılıkta.

Pastırmacılıktır bizim işimiz,  
Çemen kokar ekmeğimiz aşımız,  
Küçük yaştan beri durmaz koşarız,  
Dertliyim derdime durmaz yanarım. (Özdemir 1994: 65-68)

İşte bunun için Türkçe Sözlük'te *pastırma* için yapılan “tuz, çemen, kırmızıbiber, karışımının et üzerine sürülerek güneşte veya iste kurutulması yoluyla yapılan yiyecek” açıklaması yetersizdir. Aynı madde başında yer alan *Kayseri pastırması* (TS II, 1582) yapım aşamalarında da görüldüğü gibi, “sinirleri alınmış kaba etin ağaçtan oyulmuş teknelerde üzerine ağırlık konup ‘bastırılması’ ile yapılır. Birkaç kez yapılan bu *bastırma* sonucunda etin suyu ve kanı akıtılmış olur. Kan ve sudan arınmış olan et, çok sıcak olmayan günlerde iplere asılarak kurumaya bırakılır. Tavını aldıktan sonra da üzerine ‘çemen’ sürülerek yenecek duruma getirilir. (Gülensoy 2011: 689)

Pastırmanın bu yapılış şekli tam olarak bilinmediğinden, bir ara bazı dilciler pastırmayı Rumca *πάστωμα* ‘tuzlanmış et, tuzlanmış balık’ biçiminden getirmeye çalışmışlar ise de bu görüşün yanlış olduğu anlaşılmıştır. (Eren 1999: 326) Pastırma ile Yunanca *pásti* “bulama” sözü arasında ilgi kurma iddiası ise (Nişanyan 2002: 346) kısa süre sonra bizzat iddia sahibi tarafından terk edilmiştir. (Nişanyan 2009: 112-114)

Pastırma kelimesinin türediği *bas-* fiil kökünden Anadolu ağızlarında türetilmiş pek çok yiyecek adı bulunmaktadır: *basdık* (Urfâ, Maraş), / *bastık* (genel) “pestil, köfter” *basdırma* “kabak veya patlıcan musakkası” (Maraş, Kilis), *basmaca* “kaysı kurusu, kak” (Malatya), *basdı* “patlıcan veya kabakla yapılan bir çeşit kır yemeği” (Sivrihisar), “etli sebzeyi karıştırmak suretiyle yapılan yemeklere verilen isim” (Eskişehir) vb. (Koşay 1962: 291)

Bas-tır-ma şeklinde türeyen pastırma sözü gibi, b>p değişmesine uğramış çok sayıda örnek bulunmaktadır: barmak > parmak, bişirmek > pişirmek, bınar > pınar, bıçak > pıçak vb.

Zaten pastırma sözü çağdaş Türk lehçelerinin çoğunda önseste *b-* ünsüzüyle kullanılmaktadır. Azerbaycan Türkçesinde *basdırma*, Başkurt ve Tatar Türkçelerinde *bastırma*, Türkmen Türkçesinde *basturma*, Özbek Türkçesinde *bâstirmä*, Uygur Türkçesinde *patırma* ve Kırgız Türkçesinde *böstürmө* (Gülensoy 2011: 688-689), Gagavuz Türkçesinde *pastırma* (Çebotar vd. 2002: 513) şekillerinde görülür.



Pastırma, Türkçenin başka dillere verdiği söz varlığı içinde de önemli bir yer tutar:

İngilizce *pastrami* “pastırma”.

Arapça: Cezayir: *bāştarma* Irak: *bāştırma*, Libya: *bāştırma*, Mısır: *baştarma*, Suriye: *bāşturma* “pastırma”. (Aytaç 1994: 109)

Ermenice: *pasdırma*, *basdurma*, *pastram*, *pastrama* “pastırma”.

Macarca: *pásztormány*, *pasztormán*, *pasztormány*, *pasztorma*, *pásztormán*, *posztorman*, *pásztráma* “pastırma, ateş veya güneşte pişirilmiş et”.

Romence: *pastramă* “kurutulmuş et, pastırma”; *pastramagiű* “pastırmacı”; *a face pastramă* “birini pastırma yapmak çok dövmek”, *a se face pastramă pe cineva* “pastırması çıkmak, zayıf düşmek”; *păstrămioară* “pastırma dükkânı”; *păstrămută* “pastırma parçası”.

Çekçe: *pastyrma* “pastırma”.

Sırpça: *pastrma*, *pastrva*, *păstrma* “kurutulmuş koyun eti”.

Arnavutça: *pastërma*, *pastërmah*, *pasterm*, *pastërm* “pastırma”; *pastërmoj* “pastırma yapmak, salamura kurmak”.

Makedonca: *pastrma*, *pastramayka*, *pastirmitsa* “pastırma”.

Yunanca: *pastramás*, *pasturmás*, *pastromás*: “pastırma”.

Bulgarca: *pastirmá*, *pastırma*: “pastırma”; *pastırmacıya* “pastırma yapan veya satan”; (Karağaç 2008: 677) *kayzer pastirmá*: pastırma. (Karağaç 2008: 470) Bulgarcadaki *kayzer pastirmá* sözünün Kayseri pastırmasından geldiği açıktır.

### Sonuç:

Et saklama ve koruma yöntemi Türk kültüründe çok eski ve köklüdür. Bu alandaki en eski terimler 11. yüzyıl kaynaklarında geçen *kak et* ve *yazuk ettir*.

Pastırma sözünün Çağatay Türkçesi sözlüklerinde geçmemesine veya Anadolu Türkçesine ait bir söz olduğunun belirtilerek zikredilmesine bakarak pastırmanın, *kak et* veya *yazuk etin* Anadolu’da geliştirilmiş bir ileri evresi olduğunu düşünebiliriz.

Pastırma üretimi, Anadolu’da ilk kez İstanbul’da, Kayseri’de yahut da başka bir şehirde başlamış olabilir. Ancak pastırmanın, Kayseri’de geçirdiği evrimin bir sonucu olarak ortaya çıkan Kayseri pastırması, 20’yi aşkın farklı çeşidiyle, uzun bir sürece dayalı üretim aşamaları ve lezzetiyle bir marka özelliği kazanmıştır. Pastırma Kayseri’de sadece bir yiyecek değil, türkülere, manilere, fıkralara konu olan bir kültürel etkinliktir. Bu en azından 17. yüzyıldan beri böyledir. Bu durumun en önemli şahidi de dönemin gezgini Evliya Çelebi’dir.

Günümüzde ise pastırma Çağdaş Türk lehçelerinde ve Türkçenin komşu olduğu veya söz alış verişinde bulunduğu diğer dillerde kullanılan bir kültür sözüdür.

### Kaynakça

- And, Metin (2011). *16. Yüzyılda İstanbul Kent – Saray – Günlük Yaşam*. İstanbul: YK Yay.
- Argunşah, Mustafa ve Müjgân Çakır (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Gökkuşe Yay.
- Arlı, Mine (1982). “Türk Mutfağına Genel Bir Bakış”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim – 1 Kasım 1981*, KTB Yay., Ankara, s.19-33.
- Atalay, Besim (1970). *Abuşka Lügati veya Çağatay Sözlüğü*. Ankara: Ayyıldız Matbaası.
- Atalay, Besim (1986). *Dıvanü Lügat-it Türk Tercümesi*. Ankara: TDK Yay.
- Aykut, A. Sait (2000). *Ebü Abdullah Muhammed İbn Battuta Tancî İbn Battuta Seyahatnâmesi I-II*. İstanbul: YK Yay.
- Aytaç, Bedrettin (1994). *Arap Lehçelerindeki Türkçe Kelimeler*. İstanbul: TDAV Yay.
- Burov, Stoyan ve Penka Pehlivanova (1995). Речник На Чуждите Думи В Български (Bulgarcadaki Yabancı Kelimeler Sözlüğü). Elpis.
- Clauson, Sir Gerard (1960). *Sanglax A Persian Guide to the Turkish Language by Muhammed Mahdi Xan Facsimile Text with an Introduction and Indices*. London: Messrs Luzac and Co. Ltd.
- Clauson, Sir Gerard (1972). *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish*. Oxford: Clarendon Press.
- Çebotar, Petri ve Ion Dron (2002). *Gagauzca – Rusça – Romınca Sözlük*. Chişină: Pontos.
- Dankoff, Robert ve James Kelly (I-1982, II-1984, III-1985). *Maḥmūd al-Kāşzarī Compendium of The Turkic Dialects (Dīwān Luḡāt at-Turk) Part I-II-III*. USA: Printed at the Harvard University Printing Office.
- Dankoff, Robert (2004). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi Okuma Sözlüğü*. Çev. Semih Tezcan. Türk Dilleri Araştırmaları Dizisi: 37, İstanbul.
- Darkot, Besim (1997). “Kayseri”, İslam Ansiklopedisi c. VI. İstanbul: MEB Yay., s. 484-491.
- Dilçin, Cem (1983). *Yeni Tarama Sözlüğü*. Ankara: TDK Yay.
- DS VIII: *Derleme Sözlüğü* (1975). Ankara: TDK Yay.
- Ercilasun, Ahmet Bican vd. (1991). *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü (Kılavuz Kitap) I*. Ankara: KB Yay.
- Eren, Hasan (1999). *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*. Ankara.
- Evliya Çelebi (1996-2007). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi I-10. Kitap*, hzl. Robert Dankoff-Yücel Dağlı-Hasan Ali Kahraman. İstanbul: YK Yay.
- Gelibolulu Mustafa Âli (1978). *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerine Ziyâfet Sofraları (Mevâidü ’ün-Nefâis fî Kavâidü ’l-Mecâlis) I-2*. haz. O.Ş. Gökay. İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.
- Genç, Reşat (1982). “IX. Yüzyılda Türk Mutfağı”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim – 1 Kasım 1981*. Ankara: KTB Yay., s. 57-68.
- Gülensoy, Tuncer (2011). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü I-II*. Ankara: TDK Yay.

- Gümüşkaynak, Mustafa (1966). “Halk Yiyecekleri: Kayseri Pastırması, Kuşgözü ve Tütünlük”. *Türk Folklor Araştırmaları*. (208), s. 39-40.
- Karaağaç, Günay (2008). *Türkçe Verintiler Sözlüğü*. Ankara: TDK Yay.
- Kasimanov, Sadık (1992). *Kazakların Millî Yemekleri / Kazatın Ultık Tağamdarı*, akt. E. Yaman, Ankara: KB Yay.
- Koşay, Hamit Zübeyir (1962). “Türkiye’de Halk Dilinde Yemek Adları”. *Németh Armağanı*. Ankara: TDK Yay., s. 289-317.
- Köymen, Mehmet Altay (1982). “Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim – 1 Kasım 1981*. Ankara: KTB Yay., s. 33-45.
- Kúnos, Ignaz (1902). *Şeyh Suleyman Efendi’s Çağatay-Osmanisches Wörterbuch*, Budapest.
- Kut, Turgut (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*. Ankara: KTB Yay.
- Meninski, Franciscus á Mesgnien (2000). *Thesaurus Linguarum Orinetalium Turcicae – Arabicae – Persicae I von elif bischy*. İstanbul: Simurg Yay.
- Nişanyan, Sevan (2002). *Sözlerin Soyağacı Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü*. İstanbul: Adam Yay.
- Nişanyan, Sevan (2009). *Kelimebaz I*. İstanbul: Everest Yay.
- Niyâzî (2011). *Nevâ’î’nin Sözleri ve Çağatayca Tanıklar El-luğâtu’n-Nevâ’iyye ve ’l-Istîşhâdâtu’l-Çağatâ’iyye Giriş – Metin – Dizinler – Tıpkıbasım*. haz. Mustafa S. Kaçalın. Ankara: TDK Yay.
- Ögel, Bahaeddin (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*. Ankara: KB Yay.
- Özdemir, Mustafa (1994). *Kayseri’de Pastırmacılık*. Kayseri: Kayseri Ticaret Odası Yay.
- Redhouse, Sir James W. (1992). *Turkish and English Lexicon*. İstanbul: Çağrı Yay.
- Sarı, Nil (1982). “Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim – 1 Kasım 1981*. Ankara: KTB Yay., s. 245-255.
- Satoğlu, Abdullah (1960). *Kayseri Pastırmacılığı*. Kayseri: Hakimiyet Matbaası.
- Sefercioğlu, Nejat (1985). *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)*. Ankara: KTB Yay.
- Toparlı, Recep; Hanifi Vural ve Recep Karaatlı (2007). *Kıpçak Türkçesi Sözlüğü*. Ankara: TDK Yay.
- TS: *Türkçe Sözlük* (2005). Ankara: TDK Yay.
- Tulum, Mertol (2011). *17. Yüzyıl Türkçesi ve Söz Varlığı*. Ankara: TDK Yay.
- Ünver, A. Süheyl (1952). *Türkiye Gıda Hijyen Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul: İ.Ü. Tıp Tarihi Enstitüsü Yay.
- Yerasimos, Marianna (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Kitap Yay.
- Yüce, Nuri (1988). *Mukkadimetü’l-Edeb Hıvârizm Türkçesi ile Tercümeli Şuster Nüşhası Giriş, Dil Özellikleri, Metin, İndeks*. Ankara: TDK Yay.