

AHISKA YEMEK KÜLTÜRÜNÜN EDEBİYATIMIZA YANSIMALARI

 Ünal KALAYCI

A. Ahıska yemek kültürü

Her ülkenin bir yemek kültürü olduğu gibi her bölgenin hatta her hanenin farklı bir yemek kültürü, faklı bir damak tadı, farklı yemek tercihleri vardır.

Bir yöreye has yemekler, zamanla ülke geneline ve hatta bazen de dünyaya yayılabilmektedir. Bu açıdan yemekleri üçe ayırmak mümkündür: 1. Mahallî/yöresel yemekler: Ahıska ve çevresinin *cadî*'si gibi... 2. Millî yemekler: Kaz yemekleri Ahıska merkezli olup günümüzde ülke geneline yayılmıştır. 3. Uluslararası yemekler: Ülkemizden çıkıp pek çok ülkede yayılmış olan *döner*...

Yemek üzerine yapılacak çalışmalarda amaç, mahallî yemekleri millî alana, millî yemekleri de uluslar arası alana yaymaktır.



Hinkal.

Çok zengin olan tarihî mutfak kültürümüze sahip çıkmadığımız takdirde, yemek çeşitlerimizi başkaları sahiplenmektedir. Komşumuz Yunanistan'ın baklavamıza sahip çıkmaya çalıştığını geçen yıllarda gördük.

Mahallî yemeklerini başarıyla tanıtan yerler olduğu gibi yemek kültürünü yeterince tanıtamayan bölgeler de var. Çok zengin ve özellikli kültür hazinelerinden biri de Ahıska Türklerinin yemek kültürüdür.

Çeşitli çalışmalarda Ahıska yemeklerinden bahsedilmiştir. Bir internet sitesinde yöreye has kırk iki çeşit yemeğin tarifi verilmiştir.¹ Paşalı Seferoğlu, Kış yaklaşırken Ahıska yöresinde yapılan yemek hazırlıklarını daha önceleri bu yayımlamıştı.²

1 <http://ahiskadernege.com/kultur/ahıska-yemekleri>

2 Paşalı Seferoğlu, Ahıska'da Kış Hazırlıkları ve Yemek Kültürü, Bizim Ahıska, S. 9, <http://www.ahıska.org.tr/yazi.php?goster=113>

Yazar Fevzi Durmuş, *Orda Bir köy Ardanuç Yolağı* adlı kitabında, yöre yemeklerine on sayfa ayırmış ve altı gruba ayırdığı yemeklerin ayrıntılı tariflerini de vermiştir.³ Bir araştırmada, yörenin bir kısmında artık beslenmeyen *kaz*'dan yapılan 26 çeşit yemek tarifi verilmiştir.⁴ Yunus Zeyrek, *Posof'un Çizgileri* adlı eserinde yörede öne çıkan yemeklere üç sayfa ayırmıştır.⁵

Biz bu yazımızda Ahıska yemeklerinden en ünlülerinin çeşitli fıkra, yazı ve şiirlere konu olmasını değerlendireceğiz. Amacımız yöresel yemek kültürüne farklı bir açıdan dikkat çekmektir.

B. Edebiyatımızda Ahıska yemekleri

1. Hinkal

Hinkal, tartışmasız yörenin en meşhur yemeğidir. Kimileri Kayseri mantısının büyümüş şekli diye kısaca tanımlıyorlar ama *hinkalın* lezzetini tarif etmek zor olsa gerektir. Hinkal, bazı türkü ve fıkralarda şöyle ifade edilmiş:

*Xinkali de cürbe cürbe yaparlar,
Bazi de içine kapek qatarlar,
Sabırsızlar çeynamazdan yutarlar,
Çox çetindür beklemesi xinkalin.⁶*

Hinkalın tuzu: Posof'un Eminbey köyünde şirin mi şirin bir dede vardır. Evdekilerle, hele gelinlerle zaman zaman geçimsizlik yaşar. Ancak köyde herkes onu kınar.

Yine bir gün hastalanıp sekide yatarken kadınlar ocağa hinkal kazanını koyarlar. Hinkal yapılır, fakat evde gelin, kaynana ve görümcenin arası açıktır. Dolayısıyla hepsi hinkal pişirmek için gelip suya bir avuç tuz atıp gider. Bu arada dede olup biteni yorganın altından seyrederek. Yatağından kalkıp gizlice bir avuç tuz da o atar. Hinkal pişer ama bu hinkal değil, tuz kökü olmuştur.

Dede tepsiyi kapdığı gibi nahırgâha götürür: "*Ola qomşılar, bene kötü diyersiz, geçimsiz diyersiz; aha bizim qarıların yapduğı xinkal. Yeyin baxem!*" der. Hinkaldan alan ağzını, burnunu buruşturur; kafasını aşağı yukarı sallar.⁷

3 Fevzi Durmuş, Orda Bir Köy Ardanuç Yolağı, Ankara, 2010, s. 128-137.

4 <http://www.posofozlemi.com/forum/viewtopic.php?f=75&t=84>

5 Yunus Zeyrek, Posof'un Çizgileri, Ankara 2004, s. 180-182.

6 <http://www.vindir.net/hingal-turkusu-94026.html>

7 Ünal Kalaycı, Posof Fıkraları, Kahramanmaraş, 2008, s.14.

Palli abla: Bizim oralarda boğazına çok düşkün bir Palli Abla varmış. Bir gün ev şenniğini düğüne yolladıktan sonra, canı hinkal çekmiş. Hinkalı yapmış, pişirmiş. Sıra yemeye gelmiş. Bir de bakmış ki, kaynatası eve doğru geliyor. Telâşa kapılan gelin, kalkıp hinkalı güğüme dökerek saklar ve bu güğümü, sekinin yanına koyar. Acele davranan kaynata, güğümü kapar kapmaz ayak yoluna gidiyor. Taharet yaparken olacaklar belli... Meseleyi işiten bir âşık, bu sözleri koşmuş:

*Qomşunun inegi toğurdi,
O da seviyerdı yoğurdi,
Ağzından axiyer şöğurdi,
Ne pintidür Palli Abla.*

*Bezenür geder düğüne
Kimse çıxamaz öğüne
Xinkali töker güğüme
Ne ac gözdür Palli Abla.⁸*

Tepsiyi arıyorum: Elektriğin daha köylere gelmediği yıllarda iki gelin mutfakta hinkal pişirirler. Biri, tepsiye doldurdukları hinkalı eline alır. Diğeri elinde çirayla aydınlık ederek avludan geçerler ki sofrada bekleyenlere yemek ulaştırırlar.

Ani bir hava akımı avluda çirayı söndürür. Gelinler çarpışır. Çirayı tutan büyük gelin küçüğe der ki: "Xinqali tökmiyasın!" Küçük gelin cevap verir: "Tepsiyi ariyerim."⁹

Üç yüz hinkala düşdi: Bir kadın, oğlu hasta olan komşu kadını görür. Merak edip sorar: "*Baci oğlanın durumu nasıl oldi?*" Karşıkı üzüntülü bir sesle: "*Anası ölsün! Oğlumun durumu çox kötü. Qurudi qaded oldi. İşdahi ela azaldı ela azaldı ki beş yüz xinkal yiyerdı, şimdi üç yüz xinkala düşdi.*" der.¹⁰

2. Cadi

Mısır unu tereyağıyla yoğrulur belli kıvama geldikten sonra pilekide pişirilir; yoğurtla yemenin tadına doyum olmaz. "*Yarım cadiyan elfeneye karışmak*" şeklinde bir deyim vardır. Çok küçük bir katkı ile büyük bir yarara ortak olmak isteyenlere durumun çakıldığını anlatmak için söylenir.¹¹ *Cadi* bir gazelde şöyle anlatılır:

Hasretinden dem çekerdim hey benim cânım cadi;
Şimdi vaslın taze canlar verdi cânânım cadi.

8 Ünal Kalaycı, age, s. 49.

9 Ünal Kalaycı, s.74.

10 Ünal Kalaycı, s.109.

11 Ünal Kalaycı, İki Mısralı Posof Tekerlemeleri, Bizim Ahıska, S. 9, 2008.

Âh şimden sonra senden ayrı düşsem bir nefes,
Gark eder dünyayı eşki giryânım cadi!

Sofra üstünde senin başında duman görmesem,
Ta sabah-ı haşre dek artardı efgânım cadi

Âşık-ı dil-teşne bir can bezl eder ma'sukuna,
Ben senin yolunda bin can ile kurbânım cadi.

Şimdi buldum Hamidâ keyfimce dost u yârımı
Nice senden dûr olam hey yâr u yârânım cadi.¹²

3. Patates yemekleri

Patatesten ne yapılır? Cevap şöyle olmalı: Ne yapılmaz ki... Eskiden Posof'ta her aile bir tarlasını sadece patatese ayırırdı. Tarladan 30-40 çuval patates çıkartılır, tohumluk ayrıldıktan sonra geriye kalanı kış boyu tüketilirdi. Patatesin on, belki on beş farklı şekli var. Pek çoğu da herkes tarafından bilinmektedir. Fakat kışın sobanın fırınında ya da közün içinde pişen patatesin tadı bir başka olurdu. Buralarda "qartopi" denilen patates, fıkralara konu olmuştur:

Patates: Posoflunun birine uzak memleketin birinden misafir gelir. Akşam yemeği için sofraya oturur. Önce patates çorbası gelir. Yanında ekmek yerine patates böreği vardır. Arkasından patatesli pilav ve fırında patates kızartması gelir. Salata patates salatasıdır. Bir tabak da külde patates gelir. Misafir, içinden artık yeter diyeceği sırada evin hanımı patates tatlısı getirir. Tadına bakmasını ister. Misafir fenalık geçirir. Ev sahibi kızına bağırır: "Kızım qartopi konyasını getir."¹³



Cadi.

12 Yunus Zeyrek, Posof'un Çizgileri, Ankara 2004, s. 181.

13 Ünal Kalaycı, Posof Fıkraları, s.52.



Lazut (mısır).

Oxumiyersin: Posoflu adam bin bir sıkıntıya katlanarak oğlunu Kars'a okumaya gönderir. Şubat tatalinde çocuk eve gelir. Karne zayıf doludur. Durumu öğrenen baba celallenir. Küfür faslından sonra der ki: “*Qartopiyi yiyersin, cızlaveti*”¹⁴ *geyiyersin, oxumaya gelende oxumiyersin!*”¹⁵

4. Puntruş/Pağaçça-Kazma pağaçasi: Bunlar, pilekide pişirilen ekmeğ türleridir. İçinin iyi pişmesi için kalın olmaması gerekir. Pağaçça da bazı anlatımlara konu olmuştur.

Pağaçça: “Var imiş de yoğ imiş, bir dedeyle bir nine var imiş. Onların da bir toruni var imiş. Bir gün dede torununa der ki: “Qızım gel meşeye oduna gedax. Pağaçça alır, meşeye oduna giderler. Odunu yığıyor sonra oturup pağaçça kırıp yemek isterken pağaçça birden yuvarlanıp dereye düşüyor. Dede torununa diyor ki: “Qızımcan get de pağaççayı getir.” Torunu pağaççayı getirmeye gidiyor. Dönüp geliyor ki dedesi yok. Dede gizleniyor, kız arıyor, bulamıyor. Sonra bakıyor ki bir ağaçta dedenin çuhası asılıdır. Sonra sesleniyor: “Dede! Dede, neredesin? Dede, yox oldun da çuha mı oldun? Çuha oldun da yox mi oldun?” der.”¹⁶

Kalın puntruş: Yaşlı bir kadın, yazın, biçin zamanı tırpan çeken eşi ve çocukları için öğlen yemeğini götürür. Tam sofraya otururlar en küçük oğlu puntruşa uzanır ve: “*Vay belim anaccan!*” diye yakınmaya başlar. Kadın küçücük çocuğunun gün boyu tarlada tırpan çekmesine acıyarak: “*Anan ölsün oğul! Tırpan belin mi ağırtıdı?*” diye sorar. Muzip çocuk: “*Yox ana, puntruşi her zamanki gibi qalınca yapmışın, bir dilim alem dedim de yerinden qalduramadım. Üsdelük belimi da ağırtıdım.*” der.¹⁷

14 Cızlavet, içi astarlı lastik ayakkabı. Çarıktan sonraki devrim!

15 Ünal Kalaycı, Posof Fıkraları, s.76.

16 Asif Hacılı, Aydın Poladoğlu, Ahıska Türk Folkloru, Ankara2001, s.31-32.

17 Ü. Kalaycı, Posof Fıkraları, s.76.

5. Çinçar (ısırgan) çorbasi: Çinçarlar ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Suda haşlanır. Bir yumurta, peynir ve biraz da un karıştırılarak haşlama tenceresine ilâve edilerek karıştırılır. Tavada tereyağı, yumurta kızartılarak katılır. İstenirse bulgur katılarak da yapılabilir. Çinçarla ilgili bir fıkra anlatılır:

Çinçar çorbasi: Posof’un yaylasına keşif için giden hâkim ve maiyeti acıkmıştır. Muhtarın hanımı olan yaşlı nine bunları yemeğe çağırır. Yemekte çinçar çorbasi vardır. Hâkim Bey çorbaya doyamaz; bir yer, iki yer, yine ister. Nine de hâkim yerken sıkılmasını diye: “*Ye Hâkim Beg ye, çekinma! Axbunun ardi çinçar tolidur; gena yaparım!*” der.¹⁸

6. Bişi: Mayalı hamur yuvarlak bir şekilde açılır. Tavada kızgın yağda pişirilir. “*Bişi/ Eringen qarının işi*” deyimi pek yaygındır. Eringen, erinen, tembel anlamındadır.¹⁹ Bişi, yörenin meşhur ve bir o kadar da zahmetsiz yemeğidir. Bu tekerleme yemek pişirirken zahmetli yemeklerden kaçınlar için söylenir.

Bişi, bir fıkraya şöyle konu olmuştur:

Camuş kadar yedik: Köyün birinde iki arkadaş, uzun kış günlerinde birinde eğlence olsun diye bişi pişirtmeye karar verirler.

Birisi un, yağ gibi malzemeleri getirecek, diğeri de ev sahipliği edecektir. Akşam yemek hazır olur ve yemeye başlarlar. Ev sahibi, karısına ve çocuklarına da bu yemekten kalsın diye biraz yiyince: “*Oh be camuş qader yedux.*” deyip sofradan çekilir. Düşünür ki ev sahibi olarak ben hele bir de bu sözü söyleyip sofradan çekilirim arkadaşım da çekilir, böylece ev halkına yemek kalır. Ama öyle olmaz. Diğerleri daha bir iştahla bişilere saldırırlar hatta biri der ki: “*San camuş qader yemişsin ben daha gedek qader bila yemadım.*”²⁰ Ev sahibi adam ev halkına da yemek kalsın diye plan yaparken bakar ki bu gidişle kendisi de aç kalacak. O zaman şöyle der: “*Ola ne qader işdahli yiyersiz. Benim da yiyasım geldi.*” ve tekrar yemeye başlar.²¹

7. İçli kete

Fırında pişirilen içli ketelerin içinde, daha önceden kavruan helva vardır. Hele kaymaklı bazlama diyebileceğimiz gevrekler... Denilebilir ki, gevrek, yayladan inenlerin alâmetifarikasıdır. Zira yaylacı ninelere, heybelerine yerleştirdikleri bu gevrekleri, yayladan köye gelirken rastladıkları çobana, yolcuya, her Allah’ın kuluna bir tane, iki tane vererek köye ulaştır.

18 Ü. Kalaycı, age, s.80.

19 Ü. Kalaycı, İki Mısıralı Posof Tekerlemeleri, Bizim Ahıska, S. 9, 2008.

20 Bir yaşındaki manda yavrusu.

21 Ü. Kalaycı, Posof Fıkraları, s. 28.

Doğrusu şu ki, yolcular da, uzaktan görünen atlı nineden gevrek umarlar.

İçli ketenin yenilişine dikkat çeken bir fıkra şöyledir:

İçli kete: Hanak'ın bazı köyleriyle Posof'un batı köyleri iç içedir. İşte Posof'unun biri yol boyu bir şeyler aramaktadır. Derken başka bir Posofluya rastlar. Aralarında şu konuşma geçer:

-Qomşi na ariyersin?

-İçli kete düşmiş hegbadan da oni ariyerim.²²

-Yiyacağıın yoğisa etmek verem.

-Yiyacağım var.

-Élaysa yitürdüğün niya bu qader derd ediyersin?

-İçli keteleri yitürdüğuma yanmiyerim da keteler bir Xanaxlının²³ elina geçer, o da yemasını bilmez, keteyi rezil edar.²⁴ Ona yaniyerim, der.²⁵

8. Katmer

Börek türü bir hamur işidir. Bir fıkrada şöyle anlatılır:

Evel buni yiyax sora oni yiyarux: Posof'tan İstanbul'a giden otobüs Ankara'da durur. Birkaç yolcu iner, yerlerine yeni yolcular binerler. Posoflu yaşlı amca biraz vakit geçince acikir. Evde özenle hazırlattığı katmerinden çıkarır, yemeye başlar. Yanındaki orta yaşlı, Ankara'dan binen adama da ikram eder. Adam: "Benim gastritim²⁶ var. Siz buyurun!" der. Hemşehrimiz: "Olsun yav, evel buni yiyax, sora da oni yiyarux, hele buyur!" şeklinde cevap verir.²⁷

9. Helva/halva

Un, yağda kavrulur. Dut pekmezi, bal veya şeker dökülerek karıştırılır. Elle yumurta büyüklüğünde şekiller verilerek servis yapılır.

Hoca: Eskiden hocalar maaş alamazlarmış. Ramazanda üç hoca Posof'un köylerinde bir eve misafir olmuşlar. İftar yemeği hafif yenir. Birisi yatsıdan sonra acıkmış, sayıklama numarası yapmış:

Qapan geldi üç molla
Dosda hediye yolla,
Yasluğa halva gele,²⁸
Toparlux toparlux ha!²⁹

22 Heybe.

23Hanak ilçesinden olan.

24 İçli ketenin bir yeme şekli vardır. Ketenin ağzı aşağı tutulursa içleri dökülür ve tadı kalmaz. Bu olay yemenin önemini vurgulanmaktadır.

25 Ü. Kalaycı, Posof Fıkraları, s. 62.

26 Mide rahatsızlığı.

27 Ü. Kalaycı, Posof Fıkraları, s. 70.

28 Sahur yemeği.

29 Yuvarlak.



Demiş. Ev sahibi cevap vermiş:

Sanın dedugun haxdur,
Onnar da bizda yoxdur.

Kavuği qoltuğan sıxdur³⁰

Sayıxla sayıxla dur...³¹

Helva: Köylü bir delikanlı, bir eve başsağlığına gider. Orada gelenlere helva dağıtılmaktadır. Çok kalabalık olduğu için her nasılsa bu delikanlıya helva vermeyi unuturlar. Delikanlı bir süre yutkunduktan sonra helvayı dağıtan ev sahibi gençlerden birisine bakarak: "Helbet benim de nenem ölür; ben de sana havla vermiyacam. Ela yana yana qal!" der.³²

10. Haçapur

Günümüzde uzun şekilde yapılan ve pek çok yörede "peynirli pide" adıyla lezzetle yenen bir yiyecektir. Haçapurun peynirli pideden bazı farkları var. Birincisi haçapur şekil olarak uzun ya da oval olmaz yuvarlak olur. İkincisi peynir yörenin meşhur eriyen tulux peyniri kullanılır. Üçüncüsü de bu peynirin içinde iri doğranmış soğan olur.

Haçapurla ilgili bir hatıram var: Gürcistan gezimde Hula'dan Parmaksız'a gidiyordum. Küçük bir dinlenme tesisinde durduk. Menüye baktım "Haçapuri" yazıyor.(Gürcü dilinde ismin yalın hali -i ekini alıyor.) Dedim bu olsa olsa haçapur olur. Hakikaten istediğimizde annemin her fırınının sonunda yaptığı haçapur geldi. Etlı yemeklerden sakındığımız için haçapur kurtarıcı oldu.

11. Kuymak

Mısır unu ve yağın farklı bir izdivacından oluşur. Kuymakla ilgili tekerlemeli deyim: şöyle.

30 Kolunun altına.

31 Ü. Kalaycı, Posof Fıkraları, s. 40.

32 Ü. Kalaycı, s. 83.

Yedur da quymağı/Gör cana qıymağı: Kuymak, mısır unu, yağ veya kaymakla yapılan yemek; cana kıymak, gayretle çalışmaktır. Canına kıyarcasına, bütün gücüyle çalışmak için güç kuvvet veren yiyecekler yemek gerektiğini anlatır.

12. Sac ekmeđi

Bazlama ve gözlemenin üvey kardeşidir. Saç üzerinde pişirildiğinden bu ismi almıştır. İçine patates vb. şeyler konulabildiği gibi içsiz de olabilir. Tereyağı sürülerek yenir. İnce olanı makbuldür. Sac ekmeği bir destanda şöyle anlatılıyor:

Sac Ekmeđi

Babamla üç kardeş bir gün tarlaya vardık.

Tarlayı biçip, biraz da otları kardık.

Öğlen sac ekmeđi var diye hayal kurduk.

Getirdik biraz da, evde kaldı gerisi.

Geriye kalan birini ambara koyduk.

Kış boyu kırıp da kenarlarından yedik.

İsmail, anama çok büyük olmuş dedik.

Oğul dedi yesin ölüsüyle, dirisi.³³

13. Ğimi turşusu

Kımı, Dođu Anadolu Bölgesinde ve özellikle Ardahan-Kars platosunda yaygın olarak bilinen ve lezzetle yenen bir bitkidir. Ğimi turşusunun yapımı oldukça zordur ve su yerine peynir altı suyu kullanılmaktadır. Peyniraltı suyu kıımı turşusuna özel bir tat vermektedir. Anlatılan bir fıkra şöyledir:

Ğimi turşusu

Posoflunun biri hastaneye gider. Doktor tahlil ve tetkiklerden sonra ilaçla birlikte perhiz verir. Perhizi sayarken: "Ekşileri de yemeyeceksin!" der. Her şey iyi, güzel ama adamın bazı bağımlılıkları var. O sebeple daha hastaneden adımını atar atmaz yanındakilere der ki: "Bax Ğimi turşusunu saymadı. Eva gendanda yiyarım, saxın qarışmayın!"³⁴

c. SONUÇ

Böyle kısa bir yazıda bütün Ahıska yöresi yemeklerini ve onların varyantlarını anlatmak mümkün

33 İsmail Kalaycı, Yüreğimin Sesi, İnegöl, 2004, s. 50.

34 Ü. Kalaycı, Posof Fıkraları, s. 91.

değildir. Ahıska yöresi yemeklerinin edebiyatımıza yansımaları tespitlerimize göre böyleydi. Bu sadece ağza bal çalmak olabilir.

Bu konuyla ilgili iki önerim var: 1. Ahıska yöresi ve kültürüne has yemekler derlenerek kitap haline getirilmeli. Böylece bu yemeklere insanların ulaşması kolay olacaktır. 2. Yöre yemeklerini pişiren evler açılmalı. Mesela **Hinkal Evi** açılmalı ne güzel olur. Akşamleyin gidilir, yerine göre başa ve sona çorba ve tatlı eklenerek dört başı mamur bir yemek olur. Yahut **Mısır Unlu Mamülleri Evi** içerisinde, papa, cadı, hasuta, kuymak, keş vb. yemeklerin pişirildiği yöresel bir yer olur. **Haçapurevi** yapılırsa peynirli pideyi kim yer ki!

Yazıyı yöre yemeklerine özlem çekenlerin duygularını dile getiren bir şiirle noktalayalım:

YEYİLMEZ Mİ?

O soğuk pınarın başı,

Sarı yağdan ekmeğ aş,

Kaşıkla yoğurdun baş,

Yeyilmez mi yeyilmez mi?

Kardeş hasret kaldık süte.

Harşoyu değişmem ete.

Çayırda desteyle kete,

Yeyilmez mi, yeyilmez mi?

Etlı hinkal yerken saymak,

Fırın ekmeğiyle kuymak,

Sıcak puntruş ile kaymak,

Yeyilmez mi yeyilmez mi?

Fırın ketesinin adı,

Yayık ayranının tadı,

Hani kaz etiyle cadı?

Yeyilmez mi yeyilmez mi?

Çancuri sormazdık kimin

Yiyince de derdik âmin

Soğuk suda kuru somin,

Yeyilmez mi yeyilmez mi?³⁵

35 İsmail Kalaycı, Yüreğimin Sesi, s.23.



Bizim Ahıska
Ahıska Türklerinin sesidir.
Okuyunuz, okutunuz.

bizimahıska@ahıska.org.tr - www.ahıska.org.tr

